

食品安全情報（化学物質） No. 20/ 2017 (2017. 09. 27)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【FSANZ】 アレルゲン表示について

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は2017年5月25日にアレルゲン表示義務の対象品目にハウチワマメ（lupin）を追加した。FSANZはアレルゲン表示の関連情報をまとめた専用ウェブサイトを作成し、表示義務の対象品目を紹介するポスター、表示免除の対象製品、警告文および注意書きなどについて詳しく紹介している。

*ポイント： この専用ウェブサイトは丁寧に作られており、様々な関連情報へのリンクも貼られています。警告文および注意書きについては、アレルゲン以外の食品についても一覧表で紹介しているので理解しやすいです。乳幼児へのリスクに細かく対応していることや、キニーネ、カフェイン、ミツバチの花粉、プロポリスを含む食品に注意書きが求められている点は興味深いです。

【FSS】 杏仁（アプリコットカーネル）に関する更新情報

食品基準スコットランド（FSS）杏仁（アプリコットカーネル）とビターアーモンドの販売に関して食品事業者に対する助言を更新する。委員会規則 No 1881/2006（食品中の汚染物質の最大基準値の設定）を改正した委員会規則 No 2017/1237 において、生（未加工の粒を砕いたものも含む）の杏仁中のシアン化水素（HCN）の最大基準値（ML）20 mg/kg が設定されたことによるものである。

*ポイント： アプリコットカーネルには天然にアミグダリンが含まれ、摂取量が多くなるとシアン中毒を生じます。そのため各国では、摂取する粒数を制限するなどの注意喚起をこれまでに何度も行っています。アプリコットカーネルはがん予防を謳って販売されることがあり、過剰摂取による中毒が絶えません。そのような背景をもとに、EU では昨年に EFSA がリスク評価書を公表し、HCN の最大基準値を設定したようです。

【BfR】 食品中の汚染物質：天然由来物質については健康へのリスクが過小評価されがち

ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、食品中の汚染物質によるリスクに対する認知度について調査を行った。1,001 人を対象に電話インタビューを実施した。食品中の最もよく知られた汚染物質は、魚の水銀、卵や牛乳のダイオキシンであった（認知率はそれぞれ 78% と 70%）。それに引き換え、消費者保護に関する話題として比較的新しく取り上げられた茶やハチミツ中のピロリジジナルカロイド（PAs）および米や米製品中のヒ素は、回答者の少数にしか知られておらず（それぞれ 13% および 26%）、そのうちのたった 36% と 57% だけしか、これらの物質が健康への重大なリスクを生じることを理解していない。食品中の汚染物質への一般的な考え方や健康への潜在的なリスクについての判断は集団によっても異なり、健康リスクに関する情報を伝える場合の課題は、十分な知識を有していない集団の意識レベルを高めることである。

*ポイント： リスクの大きさと消費者の認知度が一致しないのは各国共通の問題で、食品のリスクを伝えることの難しさと課題を改めて認識させられます。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 世界は抗生物質を使い果たしつつある、WHO の報告が確認
2. IPCS：健康のために水銀を歴史にしよう、化学物質管理ロードマップ

[【EC】](#)

1. 事業者向け通知：バイオサイド
2. 査察報告書：フランス、フィンランド、カメルーン、インド、ジンバブエ、デンマーク
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品および飼料中へのデオキシニバレノール、そのアセチル化体及び修飾型の存在によるヒトと動物の健康へのリスク
2. グリホサートの潜在的な内分泌かく乱性についての農薬リスク評価に関するピアレビュー
3. 科学的評価に証拠の重み付けアプローチを適用することに関するガイダンス案についてのパブリックコメント募集結果
4. 科学的評価においてデータの生物学的妥当性を評価することに関するガイダンス案についてのパブリックコメント募集結果
5. クロアチアの成人を対象にした全国食品摂取調査
6. 香料グループ評価

[【FSA】](#)

1. 卵のフィプロニル情報更新

[【FSS】](#)

1. 杏仁（アプリコットカーネル）に関する更新情報

[【NHS】](#)

1. Behind the Headlines

[【BfR】](#)

1. 食品中の汚染物質：天然由来物質については健康へのリスクが過小評価されがち
2. グリホサート：BfR は申請者のオリジナル研究を徹底的に精査・評価した
3. 小さな硬い砂糖玉による窒息のリスク

[【RIVM】](#)

1. PFOA の水質基準提案
2. 公衆衛生のための市民科学：期待できるアプローチ

[【EVIRA】](#)

1. キノコの取り扱い

[【FDA】](#)

1. 米国食品医薬品局長官、州の農務局長に向け、「米国食品安全強化法に対応するため、州との協力を強め農家を守る新たな措置が講じられる」と説明
2. 警告文書

[【NTP】](#)

1. Abstract for TR-584：インドール-3-カルビノール
2. Abstract for Report TOX-85：テトラブロモビスフェノール A-ビス(2,3-ジブロモプロピルエーテル)
3. ゲノミクスの用量反応モデルへの NTP アプローチ案のピアレビュー

[【FSANZ】](#)

1. アレルゲン表示について
2. 基準改定通知

[【TGA】](#)

1. 安全性警告

【NSW】

1. リコール

【香港政府ニュース】

1. 偽造衛生文書が調査される

【MFDS】

1. 卵の関連記事
2. 実生活で活用できる糖類低減料理を作る
3. 子供達は、酸味キャンディーを一度に大量に摂取しないでください！
4. 食品医薬品安全処、秋夕（韓国のお盆）に備え人気食品の輸入検査強化
5. 回収措置

【その他】

- ・(EurekAlert) 低レベル放射線ばく露は他の現代的ライフスタイルリスクより害が少ない

● 世界保健機関（WHO : World Health Organization） <http://www.who.int/en/>

1. 世界は抗生物質を使い果たしつつある、WHO の報告が確認

The world is running out of antibiotics, WHO report confirms

20 September 2017

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2017/running-out-antibiotics/en/>

本日 WHO が発表した報告書は、抗菌剤耐性の高まる脅威に対抗するために開発中の新規抗生物質が不足していることを示す。報告書によると、健康に最大の脅威になると WHO が特定した抗生物質耐性感染症に対して可能な治療の選択肢が非常に限られている。多剤耐性結核の他に WHO は優先度の高い病原菌を 12 クラス特定した。

* ANTIBACTERIAL AGENTS IN CLINICAL DEVELOPMENT : An analysis of the antibacterial clinical development pipeline, including tuberculosis

Publication date: September 2017

http://www.who.int/medicines/areas/rational_use/antibacterial_agents_clinical_development/en/

* Prioritization of pathogens to guide discovery, research and development of new antibiotics for drug resistant bacterial infections, including tuberculosis

Publication date: September 2017

http://www.who.int/medicines/areas/rational_use/prioritization-of-pathogens/en/

2. IPCS (国際化学物質安全性計画)

- 健康のために、水銀を歴史にしよう

For Health, Make Mercury History

22 September 2017

http://www.who.int/ipcs/assessment/public_health/make-mercury-history/en/

水銀に関する水俣条約が約 4 年前に採択され 2017 年 8 月 18 日に発効した。2017 年 9 月 24~29 日に最初の会合 COP1 が開催される。9 月 22~29 日は「水銀週間」イベントが行われる。

- 世界保健機関 化学物質管理ロードマップ

WHO Chemicals Road Map

<http://www.who.int/ipcs/saicm/roadmap/en/>

このロードマップは、2020 年までの到達目標とその先に向けて、保健セクターが国際的な化学物質管理への戦略的取り組みに強く関われるようにするためのものであり、2017 年 5 月 30 日、第 70 回世界保健総会で承認された。保健セクターは、様々なセクターや利害関係者と協力する必要性を認識した上で、主導的なまたは重要な支援を行う役割を担っているが、このロードマップはそのような保健セクターによる措置を確認するものである。これらの措置は、次の 4 分野で組織されている：リスク削減；知見と根拠；組織や機関の能力；リーダーシップと協調である。

各加盟国とその他の利害関係者はそれぞれ固有の事情に基づいた優先事項を有しているため、保健セクターの行う措置には優先順位は付せられない。さらには、それらの措置には、非常に広範囲にわたるものもあるし、かなり限局的なものもある。このようなばらつきは意図的に設けられており、加盟国とその他の利害関係者がこれまで化学物質の管理にそれぞれ異なった取り組み方を選択してきており、現在、それぞれ異なった実現段階にあるのだということを認めるためのものである。より広範囲の措置を含めることにより、各国が自分たちの事情に適したロードマップを実現するよう調整できる。

ロードマップは、国家、地域および国際的なレベルにおいて、関与を受けたり追加の措置を講じたりする場合に、第一に焦点を当てるべき分野はどこなのかを確認するのに役に立つツールとなることを目的として作られている。加盟国やその他の関係者には、このロードマップに照らして自分たちの実施計画を設定することが望まれる。その計画には、適宜、他者の関与や他者との協力の必要性が考慮に入れられることになろう。

持続的な発展のための 2030 アジェンダを採択するにあたり、各政府は、ヒトの健康を守るために化学物質の適正な管理が引き続き重要であることを確認した。特に、目標 3.9 では、2030 年までに、有害化学物質、ならびに大気や水および土壌の汚染による死亡や疾病の件数を大幅に減少させることが示されている。同様に目標 12.4 では、2020 年までに、ヒトの健康や環境への有害影響を最小限にするため、化学物質や廃棄物の適正な管理が求められている。

第 72 回と第 74 回世界保健総会では、ロードマップの実施を支援するため WHO 事務局の作業に関する進捗状況が報告されることになっている。また、ロードマップは、会期と会期の間における進捗状況に基づいて更新され、それにより 2020 年以降の戦略的取り組みに関しておよび化学物質と廃棄物の適正な管理について、提言が作成される予定である。

* Chemicals Road Map

http://www.who.int/ipcs/saicm/ChemicalsRoadmapBrochureFinal_31Aug2017_Interactive.pdf?ua=1

● 欧州委員会 (EC : Food Safety: from the Farm to the Fork)

http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

1. 事業者向け通知 : バイオサイド

Biocides

● 英国の EU 離脱に関する通知

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/biocides/docs/brexit_note_en.pdf

● Q & A

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/biocides/docs/brexit_qa_en.pdf

英国が EU 離脱した場合、加盟国ではなくなり認可のための評価等を実施できなくなるため申請者は注意すること。

2. 査察報告書 (DG Health & Food Safety Audit Report)

● フランスー消費者向け食品情報

2017-6060 - Food information to consumers - France - FR

7 September 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3860

2017 年 3 月 21~31 日にフランスで実施された、消費者への食品情報提供に関する管理体制を評価するための査察。全体として、公的管理は、食品企業による消費者への食品情報提供が EU の要件を満たしていること、および違反事例に対しては強制措置が取られることを保証できるものになっている。この査察時には開始されていなかったが、原産国表示に関するフランスの法律に基づいた公的管理が 2017 年 1 月 1 日から適用されている。また、原産国表示の公的管理は、EU の要件と自発的な原産国表示体制との関りで既に実行に移されている。

● フランスー食品の栄養及び健康強調表示

2017-6056 - Nutrition and health claims on food - France FR

7 September 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_inspection_ref=2017-6056

2017年3月21～31日にフランスで実施された、食品の栄養・健康強調表示に関して設けられた管理システムを評価するための査察。全体として、公的管理は、食品企業が食品に付する栄養・健康強調表示に関連するEUの要件が満たされていること、および違反事例に対しては強制措置が取られることを保証できるものになっている。しかしながら、特にフードサプリメントや食品企業のウェブサイト上で使用される健康強調表示については、公的管理が実施される中で、非常に多くの法令違反が検出されている。

● **フィンランドー遺伝子組換え生物**

2017-6178 - Genetically modified organisms - Finland - FI

14 September 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_inspection_ref=2017-6178

2017年3月27～30日にフィンランドで実施された、遺伝子組換え生物(genetically modified organisms: GMOs)を含む、GMOsから成る、またはGMOsから製造された食品、飼料および種子の公的管理システムを評価するための査察で、環境への意図的な放出の実態調査も含まれている。フィンランドには目的にかなったGMOs管理システムがあり、管理計画はリスクに基づいたものとなっている。認証済みの方法を用いて遺伝子組換え事象を広範に分析できるため、管理システムの有効性が支持されている。改善すべき分野として、フィンランド産の食品のサンプリングと検査、飼料中へのEUで認可されていないGMOsの混入についての管理、公式に採取された検体が認証済みの方法だけで検査されていることが挙げられる。確認された不備に対処するためのフィンランド側への助言についても報告されている。

● **カメルーンーEUへの植物と植物製品の輸出**

2017-6170 - Export of plants and plant products to the European Union - Cameroon - CM

14 September 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3864

2017年5月8～18日にカメルーンで実施された、EU輸出用カメルーン産植物と植物製品の公的管理や認証システムを評価するための査察。この査察は、カメルーンからEUへ輸出される数多くの植物と植物製品が途中で有害生物に侵食され続けていることを踏まえて行われた。国立植物防疫機構(NPPO)が植物の健全性確保のために輸出管理システムを設立し始めているが、今のところこのシステムは、EUや国際基準が求める多くの要件を満たしていない。かなり多くの欠陥があり、輸出前検査も、EUの輸入要件が遵守されることを

保証できるほど、信頼性があるとは思えない。2016年10月、NPPOは、欧州委員会の文書に応じるかたちで、最も害を受けている農産物であるマンゴーについて、輸出認証事業計画を進展させ実行に移した。この計画は、輸出検査の全体的な信頼性を改善する可能性を有している。

- **インドーEU 輸出用スパイスの汚染物質**

2017-6182 - Contamination in spices intended for export to the European Union - India - IN

14 September 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_inspection_ref=2017-6081

2017年3月7～16日にインドで実施された、インド産スパイスでのアフラトキシン汚染に関する通知件数の増加に端を発した査察。査察の目的は、EU向けスパイスに対するアフラトキシン汚染の公的管理システムが適切かどうか評価し、以前の査察で出された助言についての事後調査を実施することである。生産履歴管理や適正農業規範（GAP）に関してはかなりの改善がみられたが、それでも適正農業規範(GAP)、製造管理および品質管理に関する基準(GMP)、ならびに危害分析重要管理点(HACCP)システムの実現と運用は、EU向けスパイスの供給網にある全ての食品事業者に義務化されているわけではない。主なスパイスには公的管理や分析が行われているが、全ての公的検査施設がISO/IEC 17025認定を受けているわけではなく、分析報告も完全に規則に準拠して行われているわけではない。サンプリングの設備や手順の査察では、規則の要件との間に深刻なギャップがあることが露呈した。これらのことから、輸出証明書の信頼性は疑問視される。

- **ジンバブエー生きた動物及び動物製品の、動物用医薬品を含む残留物質及び汚染物質の管理評価**

2017-6182 - evaluate the control of residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products - Zimbabwe - ZW

12 September 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_inspection_ref=2017-6182

2017年5月15～19日にジンバブエで実施された、EUに輸出する生きた動物や動物製品中の残留物および汚染物質の公的管理の有効性を評価するための査察。近年、ジンバブエは、EUの認証に従った残留物モニタリング計画を効果的に実践できていない。そのためEUに輸出する動物製品中の残留物の状況について、信頼性のある保証を提示できていない。ジンバブエの管轄当局に対しては、確認された欠陥を是正し、実施・管理方策を強化するよう助言が行われた。

- デンマークー食品の安全に関して公的管理の計画がリスクに基づいているかについての情報収集

2017-6035 - Gather information on risk-based planning of official controls on food safety
- Denmark - DK

20 September 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3873

2017年5月15日～19日に実施された実態調査であり、食品の安全に関する公的管理をリスクに基づいた計画に沿って行うために導入された手段について、情報収集が行われた。デンマーク獣医食品局（DVFA）は、公的管理をリスクに基づいた頻度で実施するという計画を立て、それに沿ったシステムを実現している。このシステムは企業レベルのリスク分析とプロフィールに基づいた以前のシステムに代わり、各食品事業者それぞれのリスク判定をもとに計画するシステムであり、2017年に導入された。

個々の事業者のリスク判定は、事業者の種類（卸売りか小売か）および顧客層（国か地域か）、ならびに特定の事業活動、製品、手順および消費者などの要素に基づいている。これらの要素は、リスク特性の決定に関わる重みが異なり、その特性に基づいて、最終的に事業者は「とても高い」から「とても低い」までの5段階のリスク群のいずれかに判別される。この判別に応じて、検査の標準的な頻度が決められる。このシステムによって、標準的な検査頻度を、事業者の規則遵守成績を反映した程度まで低減することができる。

定期的な公的管理の大半は、管理者に焦点を当てたこのシステムを用いて計画された。

実態調査の結果、DVFAがEC規則に則ったシステムを実現し、それらの規則の要件を満足するための課題に首尾よく対処していると結論付けられた。システムは、定期的に見直す仕組みが施されており、それにより検査頻度が様々な事業者に対して適切なものとなるように初年度は精度の向上が続けられる。リスクに基づく検査頻度の設定に関する方法論も、数多くの因子にうまく依拠しており、適切なITツールやIT開発能力を活用して事業者についての高品質な情報が総括的に取り入れられている。

この実態調査では、特に助言すべき点は無い。

3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

2017年第37週～第38週の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

*基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

*RASFFへ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

ブルガリア産有機ゴボウに鉛および禁止物質 DDT(0.027 mg/kg)、イタリア産赤ブドウにクロルピリホス(0.65 mg/kg)、オランダ産インコ用配合飼料がブタクサの種を高濃度で含有(160 mg/kg)、ポーランド産リンゴにクロルピリホス(0.093 mg/kg)、スウェーデン産乳児用粉ミルクに高濃度の鉄、香港産五香粉にアフラトキシン(Tot. = 10.21 µg/kg)、スペイン産解凍メカジキロインに水銀(1.48 mg/kg)、ドイツ産杏仁抽出物カプセルに高濃度のシアン化物(6083 µg/kg)、ドイツ産原料ポーランド産ゼオライトとベントナイト粉に鉛(12.8 mg/kg)および高濃度のアルミニウム(46300 mg/kg)、米国産英国経由食品サプリメントに未承認新規食品成分ホホバ種子、スペイン産冷凍ヨシキリザメ切り身に水銀(1.7 mg/kg)、イタリア産調理済小麦粒にオクラトキシン A (9.9 µg/kg)、ベルギー産リンゴ風味ビスケットのアクリルアミド高含有(2803 µg/kg)、英国産カプセル入り食品サプリメントに未承認物質シルデナフィル、ドイツ産 BBQ グリルからのヒ素(1.32; 0.44; 0.59 mg/dm²)・カドミウム(0.04; 0.026; 0.023 mg/dm²)およびアンチモン(0.73; 0.21; 0.27 mg/dm²)の溶出、米国産オランダ経由食品サプリメントに未承認新規食品成分のムラサキソシンカ(Bauhinia purpurea)・オトメアゼナ(Brahmi, Bacopa monnieri)・ノハラアザミ(Cirsium oligophyllum)・未承認物質ヨヒンビンと 1,3-ジメチルアミルアミン(DMAA)・カフェイン高含有(373 g/kg)および表示不十分(ドイツ語の警告なし)、英国産スペイン経由食品サプリメントに未承認物質シルデナフィル、ベトナム産ベルギー経由冷凍メカジキステーキに水銀(1.58 mg/kg)、ポルトガル産冷凍メカジキに水銀(1.5 mg/kg)、オランダ産鳩用飼料にブタクサの種高含有(72.6 mg/kg)、チリ産冷凍メカジキに水銀(1.09 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

アルジェリア産チルドイセエビに水銀(0.66 mg/kg)、ポーランド産の低温殺菌された卵液にフィプロニル(0.041 mg/kg)、中国産乾燥クコの実に未承認物質カルボフラン(0.032; 0.06; 0.06 mg/kg)およびプロパルギット(0.12 mg/kg)、イタリア産の卵にフィプロニル(0.53 mg/kg ; 0.013 mg/kg ; 0.18 mg/kg ; 0.026 mg/kg ; 0.15 mg/kg ; 0.041 mg/kg)、イタリア産生鮮卵液にフィプロニル(0.023 mg/kg)、中国産緑豆に未承認物質ジチオカルバメート(5.3; 7.9 mg/kg)、スペイン産解凍キハダマグロロインのヒスタミンを原因とする食品由来疾患の大規模発生(766 mg/kg)、ポーランド産チルド卵にフィプロニル(0.036 mg/kg ; 0.069 mg/kg)、ベトナム産冷凍カイヤンフィレに水銀(1.2 mg/kg)、スリランカ産生鮮メカジキに水銀(1.33 mg/kg)、イタリア産卵にフィプロニル(0.078 mg/kg ; 1.4, 0.78, 0.65 mg/kg ; 0.017, 0.019 mg/kg ; 0.015 mg/kg ; 0.35 mg/kg ; 0.014 mg/kg)、トルコ産ミックスフルーツキャンディにおいて着色料タートラジン(E102)と着色料ポンソー4R/コチニールレッドA(E124)の非表示および不十分な表示(子供の行動と注意力に有害影響がある可能性あり)、米国産ピスタチオナッツにアフラトキシン(B1 = 26.2; Tot. = 29.95 µg/kg)、ポーランド産パブリカにエテホン(1.7 mg/kg)、イタリア産冷凍オムレツにフィプロニル(0.036 mg/kg)、イタリア産ケーキに使用した低温殺菌卵液にフィプロニル(0.012 mg/kg)、アルゼンチン産飼料に未承

認遺伝子組換え(MON1445およびMON531)綿実、レバノン産カブの酢漬けに着色料アズルビン(E122)の未承認使用、など。

フォローアップ用情報 (information for follow-up)

オランダ産ベルギー経由利尿食品サプリメントに高濃度のビタミン B12、ブルガリア産卵にフィプロニル(0.027 mg/kg)、フランス産のカカオバター着色調製品に非常に高濃度の着色料：タートラジン(E102)(5087.2 mg/kg)、サンセットイエローFCF(E110)(12520.9 mg/kg)、ポンソー4R/コチニールレッド A(E124)(422.6 mg/kg)、および無申告のグリーンS(E142) (318.6 mg/kg)、ドイツ産冷凍卵巻きにフィプロニル(0.049 mg/kg)、原産国不明の食品サプリメントに未承認新規食品成分フーディア(Hoodia gordonii)、英国産；米国産の食品サプリメントに未承認新規食品成分アグマチン硫酸、米国産の食品サプリメントに未承認新規食品成分フーディア(800 mg/item)、スペイン産チーズコーティングに未承認物質デヒドロ酢酸(E265) (1.75 %)、米国産の食品サプリメントに未承認新規食品成分イカリソウ、オランダ産低アレルギー性粉ミルク(代用乳)に不溶性不純物、イタリア産卵にフィプロニル(0.054; 0.56 mg/kg)、フランス産冷凍オムレツにフィプロニル(0.014 mg/kg)、フランス産ウズラの卵にラサロシド(253 µg/kg)、タイ産冷凍鶏製品に未承認のフマル酸ナトリウム(E365)および酢酸デンプン(E1421)、タイ産マンゴー風味砂糖漬けパイナップルスライスに高濃度の着色料サンセットイエローFCF(E110)(35.1 mg/kg)、米国産オランダ経由アスリート用食品サプリメントに未承認新規食品成分アカシア(Acacia rigidula)、ブルガリア産低温殺菌卵(黄身と白身)にフィプロニル(0.19 mg/kg)、原産国不明オランダ経由食品サプリメントに未承認新規食品成分イカリソウ(Epimedium)、原産国不明英国経由食品サプリメントに未承認新規食品成分アカシア(Acacia rigidula)および未承認物質1,3-ジメチルブチルアミン(nor-DMAA)、ポーランド産卵にフィプロニル(0.318 mg/kg)、英国およびスペイン産原料を用いたオランダ産乾燥鶏肉にフィプロニル(0.0036; 0.0252; 0.0223 mg/kg)、米国産食品サプリメントに未承認新規食品成分アグマチン硫酸、英国産食品サプリメントに未承認新規食品成分アグマチン硫酸および新規食品成分デンドロビウムノビル、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産揚げ鍋用金ザルからのマンガンの溶出(2.4 mg/kg)、インド産の持ち手が竹製のステンレススチール製サラダサーバーからのニッケルの溶出(0.5 mg/kg)、中国産の鉄製キッチンナイフからのクロムの溶出(0.3 mg/kg)、ボリビア産ピーナッツにアフマトキシシン(B1 = 52; Tot. = 69.92 µg/kg)、ドミニカ共和国産ソースに未承認のエチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウム(E385)(CDEDTA)およびピロ亜硫酸ナトリウム(E223)、イラン産ピスタチオにアフマトキシシン(B1 = 72.8; Tot. = 80.8 / B1 = 28.8; Tot. = 31.6 µg/kg)、インド産冷凍生エビに禁止物質ニトロフラン類と代謝物〔フラゾリドンと代謝物の3-アミノ-2-オキサゾリドン(AOZ)〕、インド産冷凍タイガーエビに禁止物質ニトロフラン類と代謝物〔フラゾリドンと代謝物の3-アミノ-2-オキサゾリドン(AOZ)〕 (13.6 µg/kg)、トルコ産乾燥アブリコットに高濃度の亜硫酸塩(2641 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーにメソミル(0.089 mg/kg)、トルコ産レーズンにオクラトキシシン A (16.6 µg/kg)、トルコ産パプリカにホルメタネート

(0.124 mg/kg)、トルコ産ペッパーにクロルピリホス(0.094 mg/kg)、トルコ産ペッパーにホルメタネート(0.106 mg/kg)、など。

その他、アフラトキシンの検出等多数。

● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. 食品および飼料中へのデオキシニバレノール、そのアセチル化体及び修飾型の存在によるヒトと動物の健康へのリスク

Risks to human and animal health related to the presence of deoxynivalenol and its acetylated and modified forms in food and feed

EFSA Journal 2017;15(9):4718 [345 pp.].

11 September 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4718>

デオキシニバレノール (Deoxynivalenol: DON) は、主としてフザリウム属が主に穀類に産生するマイコトキシンである。欧州委員会の要請に従い、CONTAM パネル (フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル) は、食品や飼料中の DON、3-アセチル-DON (3-Ac-DON)、15-アセチル-DON (15-Ac-DON) および DON-3-グルコシドが動物やヒトの健康に与えるリスクを評価した。使用されたデータは、2007 年から 2014 年までのもので、食品、飼料、未加工の穀物における DON、3-Ac-DON、15-Ac-DON、DON-3-グルコシドの分析データであり、それぞれ合計で 27,537、13,892、7,270、2,266 件であった。ヒトの暴露源は主として穀物や穀物が主原料の製品であり、一方家畜とペットでは穀粒、穀物副産物、飼料トウモロコシが暴露源となった場合が多かった。DON は速やかに吸収されて体内に分布し排出される。3-Ac-DON と 15-Ac-DON の大部分は脱アセチル化され、DON-3-グルコシドは腸で開裂するため、これらは DON と同じ毒性影響をもたらすことが予想される。従って、マウスにおける体重増加抑制に基づく DON の耐容一日摂取量 (TDI) 1 μ g/kg 体重は、DON、3-Ac-DON、15-Ac-DON 及び DON-3-グルコシドの総量についてグループ TDI として使用されている。ヒトにおける急性健康影響リスクを評価するために疫学データを分析したところ、この化合物群の急性参照用量 (ARfD) として、1 回の食事につき 8 μ g/kg 体重という値が算出された。ヒトでは、食事による推定急性暴露量はこの用量以下であり、健康影響の懸念は生じないと考えられた。一方、食事による平均的な推定慢性暴露は、乳児、幼児、その他の子供においてグループ TDI を超えており、青年と成人の高用量暴露においても健康影響を生じる可能性が懸念される。反芻動物、家禽、ウサギ、犬と猫、ほとんどの養殖魚、馬においては、推定平均混餌濃度に基づく、有害影響が生ずることは予測されない。ただし、混餌濃度が高い場合には、ブタや魚では慢性有害影響が、ネコ

や養殖ミンクでは急性有害影響が生じる可能性がある。

2. グリホサートの潜在的な内分泌かく乱性についての農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the potential endocrine disrupting properties of glyphosate

EFSA Journal 2017;15(9):4979 [20 pp.].

7 September 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4979>

EFSA は、農薬活性物質グリホサートの内分泌かく乱性の可能性に関する情報を検討するよう EC から要請された。初期リスク評価の担当国であるドイツが実施したレビューをもとに EFSA が結論を出した。この結論は、グリホサートの再認可に関するレビューについて以前に出した結論(EFSA Journal 2015;13(11):4302)のフォローアップ評価であり、未解決だった内分泌かく乱の可能性に関する問題に焦点を当てたものである。

最新評価では、毒性学的分野において得られた包括的データベースに基づき、グリホサートが、エストロゲン様、アンドロゲン様、甲状腺ホルモン様の作用機序ないしはステロイド産生的な作用機序による内分泌かく乱性を有していないことが、証拠の重み付けにより示されていると結論づけられている。生態毒性試験の情報も得られているが、それらはこの結論と矛盾していない。

3. 科学的評価に証拠の重み付けアプローチを適用することに関するガイダンス案についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of a public consultation on the draft guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments

7 September 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1295e>

ガイダンス案は、科学委員会の専門作業グループが作成し、2017年2月13～14日の本会議でパブリックコメント募集について科学委員会の承認を受けた。2017年3月6日～5月1日までこの案に対するパブリックコメントを募集し、EFSA は 20 団体から 154 のコメントを受け取った。それらを考慮に入れた改訂版ガイダンスは、2017年7月12日の科学委員会本会議で審議の上承認されており、EFSA Journal で発表される。

4. 科学的評価においてデータの生物学的妥当性を評価することに関するガイダンス案についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of a public consultation on the draft guidance on the assessment of the biological relevance of data in scientific assessments

7 September 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1296e>

ガイダンス案は、科学委員会の専門作業グループが作成し、2017年2月13～14日の本会議でパブリックコメント募集について科学委員会の承認を受けた。2017年3月6日～5月1日までこの案に対するパブリックコメントを募集し、EFSAは17団体から218のコメントを受け取った。それらを考慮に入れた改訂版は、2017年7月12日の科学委員会本会議で審議の上承認されており、EFSA Journal で発表される。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 17/2017（2017.08.16）

【EFSA】透明性とデータの質：一言でいえば新しい分野横断 EFSA ガイダンス

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201717c.pdf>

5. クロアチアの成人を対象にした全国食品摂取調査

Croatian National Food Consumption Survey on Adult Population

18 September 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1297e>

2011年秋から2012年夏にかけて、EFSAガイダンスに規定した方法に基づいて実施。18～64歳の2,000人を標本集団とした。対象者は2001年の国勢調査に基づき選択し、対象者の自宅で面談のインタビュー方式により、24時間思い出し法で連続しない2日と週末の1日について調査した。聞き取り調査は外部委託されたが、調査員の訓練はクロアチア食糧庁により行われた。データベースは後になって作成され、集められたデータの分析のために先進的なソフトウェアに組み入れられた。

国家の食品摂取データは、暴露評価のためだけではなく、住民の栄養状態を把握するためにも非常に重要である。クロアチアにおいては、このようなデータが得られるのは初めてのことであり、科学団体や他の機関もデータに興味を示している。また、この調査は、レシピについての国家的データベースを立ち上げ、食品組成データベースを拡大させ、集められたデータを保存・分析するソフトウェアを開発するための機会を提供する。

6. 香料グループ評価

香料グループ評価 503 (FGE.503) についての科学的見解：グリル風味香料 ‘Grillin’ CB-200SF’

Scientific opinion of Flavouring Group Evaluation 503 (FGE.503): grill flavour ‘Grillin’ CB-200SF’

EFSA Journal 2017;15(9):4963 [31 pp.]

8 September 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4963>

EFSAの小委員会(CEF Panel: 食品と接触する物質、酵素、香料および加工助剤に関する委員会)は、申請者が提供したデータには毒性に関する様々なデータが十分でなく、

Grillin' CB-200SF の安全性は確立されていないと結論付けた。

●英国 食品基準庁 (FSA : Food Standards Agency) <http://www.food.gov.uk/>

1. 卵のフィプロニル情報更新

- オランダやベルギーのフィプロニル汚染を受けた農場から出荷された卵の流通先の追跡を継続

Update on Fipronil in Eggs: We continue to trace the distribution of eggs from farms in the Netherlands and Belgium affected by Fipronil.

14 September 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16526/update-on-fipronil-in-eggs>

引き続きフィプロニルに影響を受けたオランダとベルギーの農場からの卵を追跡している。前回の更新以降、最新の回収リストに詳述されているように、新たに 4 製品 (店舗用ワッフル、ケータリング用プロフィットロール (チョコのかかった小型シュークリーム)) が追加回収された。

問題の卵の量が最終製品の 15%を超える場合、その製品は販売対象から取り除かれなくてはならない。食品企業はこれを遵守するか、成分として使用された卵が EU の最大残留基準に従っていることを示さなくてはならない。

FSA は、引き続き EC と協働し、他の加盟国による調査でさらなる情報が明るみになった場合に最新の情報が得られる状況を保ち続ける。

国民の健康に何らかのリスクが生じる可能性は非常に低いままであるが、フィプロニルは食料生産動物への使用が認可されていない。我々は引き続き、問題のある食料製品を追跡し、そうした製品が 15%の基準に違反していた場合には販売対象から取り除かれることを保証していく。卵の購入方法や消費方法に変わりはない。念のため、英国産の卵に対してはフィプロニルの汚染検査を継続する。これまでの検査結果は全て明らかにされている。調査を継続し、引き続き定期的に更新情報を公表する予定である。

- オランダやベルギーのフィプロニル汚染を受けた農場から出荷された卵の流通先の追跡を継続

Update on Fipronil in Eggs: We continue to trace the distribution of eggs from farms in the Netherlands and Belgium affected by Fipronil.

21 September 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16553/update-on-fipronil-in-eggs>

引き続きフィプロニルに影響を受けたオランダとベルギーの農場からの卵を追跡している。前回 (14 September 2017) の更新以降、新たに 1 製品が回収されることになった。最新の

回収リストに詳述されている。この製品はワッフルで、小規模の小売店やケータリング向け販売店で売られていた。

念のため、英国で飼育されている採卵鶏のかなりの数を対象に、それらから生産された卵に対するフィプロニルの検査が行われてきた。これまでにフィプロニルは検出されていないが、検査は続けられる。

*回収商品リスト

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/listofproductswithdrawn21092017.pdf>

●FS スコットランド (FSS : Food Standards Scotland)

<http://www.foodstandards.gov.scot/>

1. 杏仁 (アプリコットカーネル) に関する更新情報

Update on apricot kernels

21 September 2017

<http://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/update-on-apricot-kernels>

FSS は杏仁 (アプリコットカーネル) とビターアーモンドの販売に関して食品事業者に対する助言を更新する。委員会規則 No 1881/2006 (食品中の汚染物質の最大基準値の設定) を改正した委員会規則 No 2017/1237 において、生 (未加工の粒を砕いたものも含む) の杏仁中のシアン化水素 (HCN) の最大基準値 (ML) 20 mg/kg が設定されたことによるものである。

* Update on advice to Food Business Operators (FBO) on the sale of apricot kernels and bitter almonds

http://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Update_on_advice_on_the_sale_of_apricot_kernels_and_bitter_almonds.pdf

* COMMISSION REGULATION (EU) 2017/1237 of 7 July 2017 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards a maximum level of hydrocyanic acid in unprocessed whole, ground, milled, cracked, chopped apricot kernels placed on the market for the final consumer

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R1237&from=EN>

*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 10/ 2016 (2016. 05. 11)

【EFSA】 アプリコットカーネル (杏仁) はシアン化物中毒リスクとなる

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201610c.pdf>

-
- 英国 NHS (National Health Service、国営保健サービス)

<http://www.nhs.uk/Pages/HomePage.aspx>

1. Behind the Headlines

- 地中海式食事は胃酸逆流薬と同じように効くのか？

Could a Mediterranean diet be as good as drugs for acid reflux?

Friday September 8 2017

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/could-mediterranean-diet-be-good-drugs-acid-reflux/>

「なぜ地中海式食事は胃酸の逆流を治すのに一番よい治療法なのか：魚や野菜を沢山食べる患者は症状が軽く、薬による副作用を免れたことが研究により判明」と、英国大衆紙の電子版 Mail Online は報道している。

胃酸の逆流は、胃食道逆流症 (gastro-oesophageal reflux disease: GORD) としても知られており、痛みを伴って胃酸が食道へ逆流する状態である。胃食道逆流症の標準的な治療法は、胃で分泌される酸の量を減らすプロトンポンプ阻害薬 (proton-pump inhibitor: PPI) として知られる薬を投与する、薬物療法の形で行われるものである。

この最新の研究では、GORD 患者の医療記録を調べ、PPI 薬を飲む治療を受けることとアルカリ水と共に地中海式の食事を摂ることのどちらがより良く症状を低減するかが比較された。地中海式食事は主として、野菜、果物、ナッツ、豆類、穀物、オリーブオイルおよび魚に基づいたものである。

研究では、食生活の変更が PPI 薬と同じように症状を緩和させることがわかった。このことは、食生活の変更が逆流症状に対する第一の選択肢になり得ること、人によっては PPI 薬を飲む必要がなくなる可能性があることを示唆している。しかし、医薬品を使用しない治療法は、誰にとっても適切というわけではない可能性がある (例えば胃炎や胃潰瘍と関連する症状のある人には)。また、食生活を完全に变えることは複雑な場合があり、栄養指導が必要となるかも知れない。それでもやはり、地中海式食事に变えることは、例えば心疾患のリスクを減らすといった、その他の健康効果をもたらす。地中海式の食事の利点については、以下で詳細を閲覧できる。

(<https://www.nhs.uk/Livewell/Goodfood/Pages/what-is-a-Mediterranean-diet.aspx>)

- 飲料業界「アルコールによるがんのリスク」軽視のため非難される

Drinks industry accused of downplaying 'alcohol-cancer risk'

Friday September 8 2017

<https://www.nhs.uk/news/cancer/drinks-industry-accused-downplaying-alcohol-cancer-r>

[isk/](#)

アルコールとがんと関連についてアルコール業界は健康情報を配布していたが、その正確さを調べた新しい分析が発表されたことを受け、「飲料業界はアルコールとがんと関連を軽視している」と英国大手日刊紙 Guardian は報道している。

多くの人がいまだに、アルコールが乳がん、肝臓がんおよび口腔がんのような多くのがんのリスクを増大させる可能性があることを、十分理解していない。企業責任や社会的責任と関連した目標の一環として、英国のアルコール飲料業界は、消費者に対し健康情報を提供し、節度をもった飲酒を呼びかけ、推奨している。しかし、業界は、自らが有利になるように証拠を捻じ曲げていると非難されてきた。

研究者は、アルコール飲料業界によって作成された健康情報が、科学的に正しいかどうか調べようとした。研究者は、業界と関連団体が健康情報を広める際、以下の 3 つの手法を根幹として用いることに気付いた。

- ・アルコールとがんと関連の否定
- ・リスクについての誤った解釈
- ・アルコール以外のがんのリスク因子に焦点を当てることで、アルコール消費から注意をそらす操作

飲料業界への批判の声は、このような手法を、喫煙と肺がんと関連が初めて証明された 1960 年代と 70 年代にたばこ業界が取っていた手法になぞらえている。英国 主席医務官は、男女とも 1 週間に 14 ユニット (5%アルコールのビール 350 mL 缶約 11 本) 以下の量を、均一に 3 日以上に分けて飲むことを推奨している。

● 妊娠時のアルコールガイドラインに変更なし

No change to alcohol guidelines for pregnancy

Tuesday September 12 2017

<https://www.nhs.uk/news/pregnancy-and-child/no-change-alcohol-guidelines-pregnancy/>

「妊娠中にたまたま飲酒することが赤ん坊に有害である根拠はほとんどない」と英国大衆紙の電子版 Mail Online は報じている。

この記事は、低中程度のアルコール摂取—1、2 週間に 1~2 ユニット未満—が妊娠への有害影響と関連があったかどうかを調べた、国際的な研究のレビューに基づいている。わかりやすく言えば、1 パイント(568 mL)のアルコール度数の低いラガービールには約 2 ユニットのアルコールが含まれ、小グラス (125mL) のアルコール度数 12%のワインには 1.5 ユニットが、またシングルショットの蒸留酒には 1 ユニットが含まれている。※1 ユニット = 100%アルコール 10mL。

レビューでは、低中程度のアルコール摂取により、在胎期間中の胎児体重の低下のリスクがわずかに増加し得ることが明らかにされている。

英国主席医務官は目下のところ、リスクを最小限に抑えるために、妊娠している女性または妊娠を予定している女性に、アルコールの摂取を一切控えるよう助言している。胎児

の健康に長期的に影響が及ぶリスクは、アルコールの摂取量が多いほど高くなると考えられている。さらに、研究者が結論で述べているように、有害性の証拠がないことが無害であるという証拠となるわけではなく、まだわかっていないリスクが存在する可能性がある。しかし、この研究は、妊娠中や妊娠に気付く前に少量のアルコールを飲んだ女性が胎児に害を与える可能性は低いという安心材料を提供している。

- **就寝直前に食べることを避けよう、研究結果が推奨**

Avoid eating just before your bedtime, study recommends

Monday September 11 2017

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/avoid-eating-just-your-bedtime-study-recommends/>

「何を食べるかでなく、いつ食べるかが問題だ：食事の時刻を正しく調整することが肥満を打ち負かす鍵であると研究により判明」と英国大手大衆紙の電子版 **Mail Online** は報道している。

この記事は、米国で 110 人の大学生を対象にして行われた小規模な研究に基づいている。研究者は、学生に活動検知モニターをつけてもらい、睡眠パターンを測定し、そしてどのくらいの量を、何時に摂食したかを観察した。研究者は、いわゆるメラトニン分泌開始時刻 (dim-light melatonin onset: DLMO) に特に関心をもった。DLMO は、身体が睡眠に備えてリラックスし始め、睡眠ホルモンのメラトニンを生成し始める時刻である。我々の多くは、DLMO はたいてい午後 8 時くらいである。しかし、もし、交代勤務制の仕事をしているならば、その時刻は変わる可能性がある。研究者は、体重が重い学生は一日の遅い時間、DLMO 近くの時間にカロリーを多く取りがちであることを見出した。このことは、活動の機会がより多くある一日の早い時間にカロリーを多く摂取するのが好ましいとする従来の根拠を増強するものである。夜遅くにたくさん食事をすることは、体脂肪の増加にも関連がある。しかし、小規模で特定の学生を対象とした単発の研究であるため、生活スタイルや食習慣が体重に直接影響を及ぼすという証拠は、ほとんど示されていない。提言されているように、常日頃たくさんの食事を就寝時間近くに摂ることが健康にとって最も良いことかどうかを熟考することは、賢明なことかもしれない。一日の早い時間帯に食事をすることは、魔法のように痩せさせることはないかもしれないが、夜間の消化不良を防止することには役立つかもしれない。

- **ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)**

<http://www.bfr.bund.de/>

1. **食品中の汚染物質：天然由来物質については健康へのリスクが過小評価されがち**
Contaminants in food: health risks of natural origin are frequently underestimated

31/2017, 07.09.2017

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/31/contaminants_in_food_health_risks_of_natural_origin_are_frequently_underestimated-201850.html

60%弱のドイツ人は、食品中に望まれない物質が存在することは、健康へのリスクを高めるあるいはかなり高めることだと考えている。そのような物質の中で最もよく知られているのは、科学的にも汚染物質として示されている、水銀化合物やダイオキシン類である。それに反して、ハチミツや茶の天然汚染物質ピロリジジンアルカロイド (PAs) について聞いたことがあるのは回答者の約 13% だけであり、—そしてさらにその 1/3 だけが、これらの物質が健康への重大なリスクを生じることを確かなことと考えていた。ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は、最近、食品中の汚染物質によるリスクに対する認知度に関し、総合的な調査を行った。この調査は、公衆衛生雑誌 *Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz* に公表されており、いくつかの知見を提示している。BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 教授は次のように述べている。「人々は合成物質や重金属に対し一番リスクを感じている。汚染物質について適切なリスクコミュニケーション (リスクについての情報共有、理解・認識の向上) を図ろうとする場合、リスク認知度がこのように思い込みの域を脱していないことを考慮に入れるべきである。」

汚染物質は、非意図的に食品に混入した望まれない物質である。それらは、環境中に、あるいは原料の加工段階に食品に自然に生じることがあり、ヒトの活動を通して環境中に放出される場合もあり、それによって食品チェーンに入り込むこともある。汚染物質は、特定の状況下で健康を害する可能性があるため、望ましくない。

標本集団調査が実施されており、1,001 人に対し、食品の汚染物質について、音声ガイドによる電話インタビューが行われた。食品中の最もよく知られた汚染物質は、魚の水銀、卵や牛乳のダイオキシンである (認知率はそれぞれ 78% と 70%)。それに引き換え、消費者保護に関する話題として比較的新しく取り上げられた茶やハチミツ中の PAs および米や米製品中のヒ素は、回答者の少数にしか知られていない (それぞれ 13% および 26%)。PAs やヒ素について聞いたことのある人のうちたった 36% と 57% だけしか、これらの物質が健康への重大なリスクを生じることを理解していない。

食品中の汚染物質への一般的な考え方や健康への潜在的なリスクについての判断は、集団によっても異なってくる。例えば女性と比べて男性は、バーベキューの肉に存在する望まれない物質のリスクを低く考えている。男性は一般的に、女性回答者より、食品中の望まれない物質の問題について考えることに費やす時間が少ない傾向にある。若者は年長者より、食品中の望まれない物質についてあまり熟知していないと感じている：食品中の望まれない物質についての情報が不十分あるいはかなり不十分だと言っているのは、60 歳以上では 15% であったのと比較して、14~29 歳では 41% に及んでいる。また、可能な予防措置、法規制、影響を受けた製品群についての追加情報を求めるのは、中でも比較的熟知度の高い回答者である。そのため、健康リスクに関する情報を伝える場合の課題は、十分な知識を有していない集団において、こうした話題への意識レベルを高めることである。

* 調査報告 : Risikowahrnehmung von Kontaminanten in Lebensmitteln
Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz
July 2017, Volume 60, Issue 7, pp 774-782 (本文ドイツ語)
<https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs00103-017-2557-2>

2. グリホサート : BfR は申請者のオリジナル研究を徹底的に精査・評価した

Glyphosate: BfR has reviewed and assessed the original studies of the applicants in Depth

BfR Communication No 028/2017 of 15 September 2017

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/glyphosate-bfr-has-reviewed-and-assessed-the-original-studies-of-the-applicants-in-depht.pdf>

BfR は、グリホサートの再評価報告書 (RAR : Renewal Assessment Report) に関する問い合わせに対応して、ここで法に定められた手続きを説明する。メディアの個々の報道では、BfR が申請者の認可申請に書かれているグリホサートの評価内容を丸飲みしているのではないかと語られている。だが実際には BfR は、申請者側に法的に求められている試験と情報が得られた他の関連試験との両方を、自身の責任で丹念に徹底的に精査し、評価した。

分析的なモニタリング方法、毒性学、代謝、残留評価に関する RAR の各項目について、BfR は、申請者が提出した全ての試験報告書と文献を、BfR が検索した科学雑誌に公表された研究とともに精査した。

EU レベルで活性物質とされるものについては、法的に定められた認可手続きの規定において、申請者が試験の概要を提出しなければならないことが明白に示されている。透明性の理由から、BfR は、RAR の Volume 3—独自の毒性学的試験—の中で、詳細な試験報告や申請者による評価内容についても概略で説明しているが、自分たちの重要な見解も加えている (イタリック体で)。結果として、BfR と申請者が個別の各試験事例で同じ評価に達したのかあるいは異なる評価に到達したのかを、読者が判断することができる。言い換えると、BfR は法の規定に則って、これらの全ての試験や文献の重要性、科学的品質および妥当性について、自分たち自身で独立した評価を行い、文書として公表しているのである。申請者が提出した試験および BfR が調査した文献の全てに関して BfR が行った独立的な健康評価の内容は、Volume 1 で見ることができる

3. 小さな硬い砂糖玉による窒息のリスク

Suffocation risk from small hard sugar balls

BfR Opinion No. 025/2017 of 07 September 2017

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/suffocation-risk-from-small-hard-sugar-balls.pdf>

BfR は、2010 年に、大きな硬い砂糖玉が健康にリスクを生じる可能性について、評価を行った

(http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/08/risk_of_suffocation_for_children_by_hard_sugar_balls-61222.html)。

この時、評価の焦点は特に、砂糖玉が（なめることで小さくなり）好ましくない状況で口腔から喉に滑り落ちた場合、気道をふさぐのはどの位の大きさからか、ということであった。児童にとって危険なサイズはおよそ直径 40 mm で、このサイズの硬い砂糖玉はまだ大きすぎて飲み込めない。

こうした以前の知見に基づき、BfR は現在、5 歳頃からの子供が偶然あるいは意図的に飲み込んで気道が塞がれる結果を招くには、まだ十分大きい小ぶりの硬い砂糖玉のサイズを調べている。特定の状況では、球状物体は、喉の最も低い部分や上食道狭窄部に滑り落ち、そうした場所は通過するには狭すぎるため、そこで引っかかってしまう。この場所で球状の物体が引っかかると、ほとんど完全に、あるいは全体的に気道を塞ぐこととなり、そのため命を脅かす事態になりかねない。このような事故が生じる可能性はとても低い、そうは言うものの最終的に死に至りうる深刻な健康障害が生じる可能性があるため、問題である。

5 歳頃の子供においては、直径が 14 mm までの玉は、そのような場合でも、高い確率で安全だとみなすことができる。この年齢では、このサイズまでの表面の滑らかな球状の物体は、リスク無しに喉の解剖学的「ボトルネック」を通過することができる。

BfR は、より幼い子供については、硬い砂糖玉のサイズに起因するリスクの評価を行っていない。5 歳未満の子供には、一般的に、一噛みで砕くことのできない球状の菓子を食べるのを控えさせるべきである。

BfR リスクプロファイル：14 mm より大きい硬い砂糖玉

- ・ 影響を受ける集団：子供
- ・ 健康被害の可能性：可能性がある（5 段階の 3 番目）
- ・ 健康被害の重篤度：重篤である/不可逆的（4 段階の最上）
- ・ 入手可能なデータの信頼性：中程度/いくつかの重要データがない又は相反する（3 段階の 2 番目）
- ・ 消費者が制御可能であるか：避けることで制御できる（4 段階の上から 2 番目：最上は制御不可）

硬い砂糖玉についてのさらなる情報は以下のウェブサイトで参照できる。:

- ・ BfR の見解：チューインガムを芯にした硬い砂糖玉による窒息リスク

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/risk-of-suffocation-through-hard-sugar-balls-with-chewing-gum-core.pdf>

- ・ 報道資料：硬い砂糖玉による子供の窒息リスク

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/08/risk_of_suffocation_for_children_by_hard_sugar_balls-61222.html

● オランダ RIVM (国立公衆衛生環境研究所 : National Institute for Public Health and the Environment)

<http://www.rivm.nl/en/>

1. PFOA の水質基準提案

Proposal for water quality standards for PFOA

19 September 2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2017/Proposal_for_water_quality_standards_for_PFOA

RIVM は、パーフルオロオクタン酸 (PFOA) の水質基準を提案する。PFOA は表面保護に使用される人工化学物質であり、カーペットや衣類、包装のコーティングや消化剤に利用される。オランダ、デュボン社の計画では、PFOA の使用は 2012 年までであった。

PFOA は既に使用されていないが、分解が遅いため地表水に入る可能性がある。慢性暴露基準は魚への PFOA 蓄積を考慮している。水中の安全濃度として 48 ng/L を計算した。この値はヒトや野生生物が生涯にわたって魚を食べても安全である。

フードチェーン移行

水棲生物への生態学的影響をもとにした水質基準では、フードチェーンの影響にとって保護的ではない。PFOA は水棲生物には毒性が低い、魚を介してフードチェーンに入ると問題になる可能性があるからである。そのため生物濃縮データが必要だった。モニタリングデータとの初期比較ではオランダの地表水ではこの安全基準値を超えていないことが示されている。

GenX

デュボンが 2012 年に PFOA の代わりに使うことにした GenX については、魚での蓄積データがないため同じ方法では水質基準が導出できない。

2. 公衆衛生のための市民科学 : 期待できるアプローチ

Citizen Science for Public Health: a promising approach

22 September 2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2017/Citizen_Science_for_Public_Health_a_promising_approach

市民科学は公衆衛生分野での新しいアプローチである。肥満の流行などの重い公衆衛生問題は全ての関係者 : 地方自治体、専門家、企業、市民、が協力して対応した場合にのみ解決できる。市民科学はそのような対応の基礎を支える共有知識を作るのに役立つ可能性がある。しかしながらその期待はまだ認識されていない。Lea Den Broeder は公衆衛生の

ための市民科学の可能性と課題を探る。9月26日に彼女は Vrije Universiteit Amsterdam からこのテーマの学位論文で学位を授与される。

● フィンランド食品安全局 (Evira/ Finnish Food Safety Authority)

<https://www.evira.fi/en/>

1. キノコの取り扱い

Mushroom handling

Modified 5.9.2017

<https://www.evira.fi/en/foodstuff/manufacture-and-sales/food-categories/vegetables/edible-mushrooms/mushroom-handling/>

確実に食べられるキノコだと同定できるものだけを探ること

フィンランドには数千種類のキノコが生える。このうち 200 種以上が食用にできる。キノコの多くの種類については、食用であるかどうかについての情報が無い。キノコの毒性は種類によって異なる。このため、確実に食べられるとわかる種類のみを採取することが重要である。

死に至る毒性を持つキノコには、ドクツルタケ(シロタマデングタケ: *Amanita virosa*)、タマゴテングタケ(*Amanita phalloides*)、ジンガサドクフウセンタケ(*Cortinarius rubellus*) およびシャグマアミガサタケ(*Gyromitra esculenta*)などがある。ただし、シャグマアミガサタケは、正しく処置することにより、毒性成分を取り除くことができる。

キノコの取り扱い

採ったキノコは、きれいにして、できるだけその日のうちに処理すべきである。すぐに処理できない場合は、冷蔵庫ほどの温度(+2~6° C)で風通しのよい容器に保存しておくこと。キノコを取り扱う前後に手を洗うことが推奨される。キノコには専用のまな板と包丁を使うべきで、専用できない場合は、キノコの処理に使用した器具を他の食品に使用する前に、十分洗浄すること。

加えて、一部の森のキノコは、正しい方法で処理しないと有害影響を及ぼす可能性があり、特にチチタケ属の一部のキノコは吐気を引き起こす苦味化合物を含むため、注意が必要である。このため、一部のキノコは、食べる前に調理しなければならない。以下に、フィンランドの森でよく見かけるキノコの推奨調理時間(茹で時間)を示す。:

- ・キハダチチタケ(northern milkcap) 5分
- ・アカチチタケ(rufous milkcap) 10分
- ・カラハツタケ(woolly milkcap) 10分
- ・ナラタケ(honey fungus) 10分

茹でたキノコは、すぐに調理して食べない場合、冷凍する前に急冷する。冷凍キノコは

少なくとも数ヶ月は良好な状態で保存できる。冷凍状態から解凍した場合、すぐに悪くなるのでなるべく早く使うこと。乾燥キノコは湿気を避けて保存しないとすぐに悪くなるので注意を要する。

環境中の有害物質を摂取しないようにするため、汚染物質を排出している工場の付近、都市中心部または交通量の多い道路付近のキノコを採らないこと。欧州委員会の勧告(2003/274 欧州原子力共同体)によると、販売する食品中については、セシウム 137 が 600 Bq/kg 以下であることが基準である。欧州連合の地域では、野生キノコの取引においてもこの基準値が守らなければならない。フィンランドでは、チェルノブイリ原子力発電所の事故(1986)による放射性物の降下が最も酷かった地域で発生したキノコの中に、その基準値を超えるものがある可能性がある。

● 米国食品医薬品局 (FDA : Food and Drug Administration) <http://www.fda.gov/>,

1. 米国食品医薬品局長官、州の農務局長に向け、「米国食品安全強化法に対応するため、州との協力を強め農家を守る新たな措置が講じられる」と説明

FDA Commissioner Addresses State Agriculture Commissioners; Announces New Steps to Enhance Collaboration with States and Ensure Farmers Are Prepared for FSMA
September 12, 2017

<https://www.fda.gov/food/newsevents/constituentupdates/ucm575532.htm>

米国では、食品安全近代化法(FSMA)に基づいて農産物生産安全規則が定められ、確実な遵守を図るため、包括的な対応がとられているところであるが、FDA 長官の医学博士 Scott Gottlieb は、2017 年 9 月 12 日、それらの対応のうち、近々実施される多くの措置について概要を説明した。

長官は、米国州農務局協会(National Association of State Departments of Agriculture: NASDA)の年次総会において、FDA が、生産業界および州の行政組織に対し、この新しい規則が求める要求事項に関する教育をしていくよう努力することが求められている認識を有していると語った。さらに、来年にかけて、トレーニング、ガイダンス作成および普及活動といった項目に照準を合わせ続けることを表明した。これらの発言は、米国の農村が未だかつてこのような管理下に置かれたことがないため、特に重要である。また、長官は、農業用水の基準を守ることが複雑で実現が難しいという懸念に対応するための措置についても言及した。

これからとられる措置は、以下のとおりである。

農業用水の基準遵守期日：農業用水に求められる事項を遵守すべき期日を先送りにする。FDA は、これについての規則案を 2017 年 9 月 12 日に提出した。これが決まると期日は 2～4 年先になる(スプラウト栽培用以外の水)。延期により FDA が農業用水の基準を再考し、

米国のどの地域の農家も遵守できかつ公衆衛生が担保される基準を設けるための時間が得られる。農業用水基準遵守の新しい期日案は、大規模農家については2022年1月26日、小規模農家については2023年1月26日、零細農家については2024年1月26日である。この規則案は、60日間、パブリックコメント募集にかけられる。

(期日延期により、規則遵守までの行程も簡素になり、農業用水に関する要件すべてが、当初の期日より4年遅れの発効となる。農業用水に関する要件については、あるものは現段階でも遵守期日が2年延期されているが、他は延期がないなどまちまちであった。)

FDAでは、スプラウト栽培用を除く農業用水に関する要件を厳しくする意向は無く、遵守期日の延期に向けたルール作りが進行中である。スプラウトは汚染を受けやすい性質を有するため、最終的な規則に盛り込まれる要件と元々の遵守期日がそのまま適用される。農業用水基準についての関係者との連携：FDAは、遵守期日の延期によって生じた期間を使って、関係各所と連携し、農家や州の行政組織などから、水の様々な利用実態について学び、基準が農業従事者全てによって遵守される現実的で有効なものとなるように活動する予定である。そうした活動には、来年の早い時期に開催される「農業用水に関するサミット」も含まれる。これについては、年内に追加情報を提供する予定である。

水質検査法：FDAは、Western Growers（カリフォルニア州の農業生産者組合）宛の最新の文書において、追加された8つの試験法を提示した。これらの方法は、米国環境保護庁（Environmental Protection Agency: EPA）や公衆衛生関連団体に由来するものであり、農産物生産安全規則中に引用され組み入れられている方法と同等であると認められている。多くの関係者が、農業用水の検査に適した他の方法について、FDAに問い合わせている。FDAは、ウェブサイトにも、同等性が認められた方法の一覧を提示しており、別の方法についても確認が取れ次第、リストに加える方向である。

生産農家の検査：大規模農場は、農業用水に関する要件を除き、スプラウト以外の生産に関する規則が定める生産安全要件を、当初に決められた2018年1月26日までに遵守できるようになることが求められる見通しである。ただし、FDA長官は、農業用水以外の要件（スプラウト以外の生産に関する生産安全規則が定める要件）が遵守されているかどうかの検査は、2019年まで開始されないと述べている。FDAと州の関連組織は、このタイムラグを使って、新しい要件についての教育、訓練、支援をさらに行っていくことになる。特に、州の関連組織は、NASDAやFDAと連携して、既に6州で試験的に行われている「農場の準備状況報告（On-Farm Readiness Reviews）」活動を広げていく予定である。この活動のために州の当局、農業相談員およびFDAが専門家養成チームを作り、それら専門家によって新しい要件に対する農家の「準備状況」の見極めを行うこととしている。FDAの規制関連事務局は、州の連絡窓口に対し、変更内容についての詳細な情報を文書の形で送付する予定であり、質問への電話窓口も設けることになっている。

FDAには、今年には既に3千万ドルを超える予算が、43州における農業生産安全計画の進展を支援する目的で投じられている。この前身として、FDAは昨年、42州の支援のために2千2百万ドル近くを与えられている。各州は今週FDAから、既存の協同契約基金をどの

ように再分配して検査目的から教育的・支援的活動といった新たに追加された目標へと振り分けるかについて、情報を受け取ることになるであろう。

生産者および監視官を育成する機会：FDA は、生産農家および州の監視官が農業生産安全規則の実施に必要な教育を受けられるよう、引き続き専心する。州の監視官の教育は、FDA にとって 2018 年の最優先課題となると考えられ、教育の機会や FSMA 関連の講習会の詳細については、追加の情報を 10 月に予定されているオンラインセミナーで提供する予定である。FDA は、農家や州と協力していく所存であり、特に来年にかけて、我々の家族に供給される果物や野菜の安全を確保し、消費者が我々の供給する農産物に最大限の信頼を抱いてくれるよう、全力で努力する。

2. 警告文書

- Burkmann Industries Inc. 8/29/17

August 29, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm575009.htm>

医療用動物用食品 CGMP 違反、不良品の問題。製品を摂取した牛少なくとも 23 頭が死亡したため 2017 年 6 月に査察を行った。モネンシンの濃度が表示されている量の 648%高かった (9070g/トン)。

- Taylor Farm, Inc. 8/30/17

August 30, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm574778.htm>

チーズ加工施設。ヒト用食品の製造、包装、表示及び保管の CGMP 違反、不良品、衛生管理問題。

- Nd Labs, Inc. 9/1/17

September 1, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm575113.htm>

医療用食品の問題、不正表示、未承認の医薬品、ダイエタリーサプリメント不正表示。

- Raritan Pharmaceuticals, Inc. 6/20/17

June 20, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm564194.htm>

ホメオパシー生歯錠剤の製造についての査察。有害な可能性のあるベラドンナを含み、2 才未満の乳幼児を含む影響を受けやすい集団向けに販売されている。製品検査も記録もしていない。FDA の検査では許容できないばらばら具合。患者からの重大な有害影響の苦情に対しても説明の根拠がない。製品の表示違反、など多数の違反。

- Homeocare Laboratories, Inc. 9/7/17

September 7, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm575120.htm>

ホメオパシー医薬品の製造に関する各種違反。

- Eagle Smoked Salmon, Inc. 8/23/17

August 23, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm575406.htm>

水産食品 HACCP 規則、食品 CGMP 違反、不良品、衛生管理の問題。

- Lopez Gonzalez Santana Corporation dba Domel and dba Dermixx 8/28/17

August 28, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm575621.htm>

CGMP 違反、ダイエタリーサプリメント不良品、不正表示の問題。

- MusclMasster, LLC 8/30/17

August 30, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm575320.htm>

未承認の医薬品、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反、不正表示の問題。

-
- 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

1. Abstract for TR-584

インドール-3-カルビノールの F344/N ラットと B6C3F1/N マウスでの毒性試験、および
インドール-3-カルビノールの Harlan Sprague Dawley ラットと B6C3F1/N マウスでのがん
原性試験 (強制経口投与)

Toxicology Studies of Indole-3-Carbinol in F344/N Rats and B6C3F1/N Mice and
Toxicology and Carcinogenesis Studies of Indole-3-Carbinol in Harlan Sprague Dawley
Rats and B6C3F1/N Mice (Gavage Studies)

last updated on Sep. 12, 2017

<https://ntp.niehs.nih.gov/results/pubs/longterm/reports/longterm/tr500580/listedreports/tr584/index.html>

インドール-3-カルビノールはダイエタリーサプリメント成分あるいは各種ハーブ/ビタミンと組み合わせて複合ニュートラシューティカルとして販売されている。がん予防、デトックス、免疫強化を含む健康上のメリットがあると宣伝されている。インドール-3-カルビノールはブロッコリ、芽キャベツ、カリフラワー、キャベツ、ケール、コールラビ、カブなどのアブラナ科の野菜に含まれる成分のグルコシノレートであるグルコブラシシンの自然に生じる分解産物である。インドール-3-カルビノールへの暴露はアブラナ科の野菜を食べることやダイエタリーサプリメントから経口でおこる。NCI (National Cancer Institute) の毒性及び発がん性試験候補とされたのは、天然に存在することと乳がんの化学抗がん剤の可能性のためである。コーン油に溶かして 3 か月と 2 年間の強制経口投与を

行った。

結果の概要

- ・ 一部細菌変異原性試験で遺伝毒性弱い陽性、in vivo 小核試験は陰性
- ・ 発がん性試験の投与量はラットが 0、75、150、300 mg/kg、マウスが 0、62.5、125、250 mg/kg
- ・ 雌 Harlan Sprague Dawley ラットで子宮腺がんの増加により幾分かの根拠
- ・ 雄 B6C3F1/N マウスで肝細胞腺腫、肝細胞がん、肝芽腫の増加により明確な発がん性
- ・ 他炎症等の非発がん影響多数。雌マウスの最高用量では体重の減少

2. Abstract for Report TOX-85

テトラブロモビスフェノール A-ビス(2,3-ジブロモプロピルエーテル) の F344/NTac ラットと B6C3F1/N マウスへの強制経口投与毒性試験

Toxicity Studies of Tetrabromobisphenol A-bis(2,3-dibromopropyl ether) Administered by Gavage to F344/NTac Rats and B6C3F1/N Mice

<https://ntp.niehs.nih.gov/results/pubs/shortterm/reports/abstracts/tox085/index.html>

難燃剤として使用されている。ヒトが暴露する可能性は低いが、発がん性の懸念があり十分に試験されていなかったため、毒性試験及び in vivo 遺伝毒性試験の対象となった。

投与量は、コーン油に溶かして F344/NTac ラットへは 0、62.5、125、250、500、1,000 mg/kg、B6C3F1/N マウスへは 0、125、250、500、1,000、2,000 mg/kg とし、週 5 日、14 週間実施した。特に投与に関連した影響は見られなかった。

3. ゲノミクスの用量反応モデルへの NTP アプローチ案のピアレビュー

Peer Review of Draft NTP Approach to Genomic Dose-Response Modeling

<https://ntp.niehs.nih.gov/about/org/ntpexpertpanel/meetings/2017/index.html>

ウェブセミナーシリーズ

最新が 9 月 25 日、過去のもものは動画

-
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)
<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. アレルゲン表示について

Allergen labelling

May 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Pages/Allergen-labelling-.aspx>

アレルギーの表示は命を救う

一部の食品と食品原料、その構成成分は、アナフィラキシーを含む深刻なアレルギー反応を起こすことがある。ほとんどの食物アレルギーは、ピーナッツ、木の実（ナッツ類）、乳、卵、ゴマ、魚、貝、ダイズ、小麦が原因である。食品基準規約（The Food Standards Code）は、これらの食品が原料としてあるいは食品添加物や加工助剤の成分として存在する場合には、製品のラベル上に表示することを求めている。

有用なポスターも用意されている。ダウンロード可能であり、A2 版印刷物を望む場合はメールで申し込める。

・ポスター：

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Documents/allergen-poster.pdf>

2017 年 5 月 25 日、表示義務のアレルゲンのリストにハウチワマメ（lupin）が加えられた。食品企業はこの日から 12 ヶ月の間に、ハウチワマメを含むあらゆる製品について、アレルギー表示要件を満たす措置を講じなければならない。アレルギーとしてのハウチワマメについての詳細は下記ウェブサイトを参照。

・Lupin：

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/allergies/Pages/Lupin.aspx>

その食品が包装されていなかったり、ラベルが必要ない場合（例えば、持ち帰り用食品店で調理され販売されている場合など）は、アレルギー情報は、該当する食品に関連付けて掲示したり、求められたら購入者に提供しなければならない。

ロイヤルゼリーは深刻なアレルギー反応を引き起こすことが報告されていて、まれではあるが、特にぜんそくやアレルギー患者では、命にかかわることがある。ミツバチが産生するロイヤルゼリーを含む食品には、警告文を載せる必要がある。ロイヤルゼリーが医薬品として販売されている場合も同じ警告文が必要である。

・警告文および注意書き（注：詳細は後述 ①）：

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/advisory/Pages/default.aspx>

グルテンを含む穀物には、セリアック病の患者や穀物アレルギーのある人がその製品を見分けられるように、ラベルに表示する必要がある。グルテンを含む穀物には、小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト小麦およびこれらの穀物の交雑系統（例えばライ小麦）が含まれる。食品基準規約には、食品の「グルテンフリー」と「低グルテン」を表記する際の要件も含まれている。こうした強調表示の詳細は、Standard 1.2.7 『栄養、健康、関連する強調表示』を参照されたい。

・Standard 1.2.7 『栄養、健康、関連する強調表示』について：

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/nutrition/Pages/default.aspx>

亜硫酸塩も、食品 1 kg あたり 10 mg 以上の割合で添加される場合、ラベル上に表示しなければならない。

食品にアレルギー非表示の疑いがある場合の苦情は、その地区の食品業務実施官庁が窓口

となっている。

・窓口へのリンク：

<http://www.foodstandards.gov.au/about/foodenforcementcontacts/Pages/default.aspx>

アレルギー表示を免除される製品

2016年、食品基準規約は、アレルギー性原料由来のいくつかの特定の食品と成分をアレルギー表示義務の適用外とするよう変更が加えられた。これらの食品や成分は、小麦、ダイズ、乳製品に対するアレルギーのある消費者に適したものとなるような方法で加工されているため、安全だと評価されたものである。

・アレルギー表示免除製品（詳細は後述 ②）：

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/Pages/Allergen-labelling-exemptions.aspx>

熟成瓶詰ワインのアレルギー表示

亜硫酸塩や卵、魚、乳、木の実（ナッツ類）に由来する組成物などの食品アレルギーは、ワインの製造過程で使用されることがある。これらの物質は、大部分がろ過で除去されるが、ごく少量が残留して最終製品に存在することがある。これらの食物アレルギーへの有害な反応に苦しむ人は、2002年以前のブドウの収穫日が表示された瓶詰ワインには、ラベル上にこれらの物質が明示されていないことに注意する必要がある。これは、2002年に食品基準規約が導入される前には、ワイン製造業者はラベルへのアレルギー表示を求められていなかったためである。これらの食物アレルギーは、清澄剤として使用されているニベ（魚の浮袋から作るにかわ）を除き、2003年以降のブドウ収穫日が表示された瓶詰ワインのラベルには明示するよう求められている。

「含むおそれがある」という文言

ある食品表示では、特定のアレルギーについて、「ナッツ類を含むことがあります」といった「含むおそれがある」あるいは「存在するおそれがある」という文言が使用されている。これらは食品製造業者により作成された自主的な文言であり、食品基準規約で規制はされていない。これらの文言の使用とアレルギーの二次汚染の管理についての食品企業向けガイダンスは、オーストラリア食品雑貨協会のウェブサイトを参照。

・オーストラリア食品雑貨協会：

<https://www.afgc.org.au/our-expertise/health-nutrition-and-scientific-affairs/labelling/>
追加情報源

・アレルギーとアナフィラキシー オーストラリア：<https://allergyfacts.org.au/>

・アレルギーニュージーランド：<http://www.allergy.org.nz/>

・食品企業向けアレルギー表示ポスター：

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Documents/allergen-poster.pdf>

① 警告文および注意書き（上記記事の『アレルギーの表示について』関連）

Warning and advisory statements

December 2015

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/advisory/Pages/default.aspx>

注意書き

一部の消費者に健康リスクを引き起こす恐れのある特定の食品や成分については、注意書きを提示しなければならない。

このカテゴリーに該当する食品と成分には以下のものが含まれる：

- ・ アスパルテーム：高甘度甘味料アスパルテームを含む食品のラベルには、食品がフェニルアラニンを含んでいることを示さなければならない（まれな遺伝性疾患フェニルケトン尿症の人に有害影響を及ぼす可能性がある）。
- ・ ガラナやガラナ抽出物：ガラナやガラナ抽出物（天然のカフェイン源である）を含む食品のラベルには、食品がカフェインを含んでいることを示さなければならない。
- ・ 植物ステロール：添加した植物ステロール（コレステロールの吸収を低減する可能性がある）を含む食品のラベルには、以下のことを示す文言が記載されなければならない。
 - その製品を摂取する際には、健康的な食事の一部として摂取すること
 - この製品は、5歳以下の子供と妊婦、授乳中の女性にはふさわしくない可能性がある
 - 植物ステロールは一日当たり 3g 以上摂取してもそれ以上の効果を生じない
- カフェイン：添加したカフェインを含むコーラ飲料のラベルには、その飲料がカフェインを含んでいることを示さなければならない

警告文

食品や成分が引き起こす健康への深刻なリスクが周知されていない可能性がある場合は、食品に警告文を付する必要がある。例えば、ミツバチが産生するロイヤルゼリーを含む食品は、以下の警告文を載せるよう求められている：

この製品には、深刻なアレルギー反応を引き起こし、特にぜんそくやアレルギー患者では、まれに死亡する場合がありますと報告されている、ロイヤルゼリーが含まれています。

注意書きの全リスト

食品基準規約は、特定の製品に注意書きを付するよう求めている。規約の求める注意書きは、以下の表の通り。

食品	注意書き
食品として提供されるミツバチの花粉、あるいはミツバチの花粉を Standard 1.2.4 で定義される成分として含んでいる食品	製品に深刻なアレルギー反応を引き起こす可能性のあるミツバチの花粉が含まれている旨の文言
質量比でタンパク質を 3%未満含み、脂質を 2.5%までしか含まないあるいは脂質を含まない、穀物を主原料とする飲料	製品が 5 歳以下の子供向けの完全粉ミルク代替品としては適切でない旨の文言
穀物を乾燥や濃縮処理して作られた製品で	製品が 5 歳以下の子供向けの完全粉ミルク

あつて、直接摂取する際の指示に従い希釈したときに、質量比でタンパク質を 3%未満含み、脂質を 2.5%までしか含まないあるいは脂質を含まない穀物由来製品	代替品としては適切でない旨の文言
濃縮ミルク、乾燥ミルク、および大豆または穀物から作られたそれらと同等の製品であつて、直接摂取する際の指示に従って希釈したときに、質量比で 2.5%までしか脂質を含まない製品	製品が 2 歳以下の子供向けの完全粉ミルクとしては適切でない旨の文言
アスパルテームあるいはアスパルテーム-アセシルファム塩を含む食品	製品がフェニルアラニンを含んでいる旨の文言
キニーネを含む食品	製品がキニーネを含んでいる旨の文言
ガラナあるいはガラナ抽出物を含む食品	製品がカフェインを含んでいる旨の文言
植物ステロール、植物スタノール、あるいはそれらのエステルを添加されて含む食品	以下の趣旨の文言 1. この製品を摂取する際は、健康的な食事の一部として摂取するべきである。 2. 製品は 5 歳以下の子供と妊婦や授乳中の女性には適切でない。;そして 3. 植物ステロールは一日当たり 3 g を超えて摂取してもそれ以上の効果は得られない。
多価アルコールおよびポリデキストロースを含む食品	過剰摂取により便通促進効果が表れる可能性のあるという文言
カフェインが調合された飲料	以下の趣旨の文言 1. 製品がカフェインを含む。;および 2. 製品は子供、妊婦、授乳中の女性、カフェインの影響を受けやすい人には薦められない。 消費量についての文言――一日当たりの摂取量の上限〔一日摂取量(缶数、瓶数、あるいは mL で表記)〕
カフェインを含むコーラ飲料、あるいは添加されたカフェインを含むコーラ飲料を Standard 1.2.4. で定義される成分として含んでいる食品	製品がカフェインを含んでいる旨の文言
質量比で脂質を 2.5%までしか含まない牛乳および大豆や穀物から作られる飲料	製品が 2 歳以下の子供向けの完全粉ミルクとしては適切でない旨の文言
食品として提供されているプロポリス、あるい	製品が深刻なアレルギー反応を引き起こす

は Standard 1.2.4.で定義されている成分としてプロポリスを含んでいる食品	可能性のあるプロポリスを含んでいる旨の文言
未殺菌の卵製品	製品が殺菌されていない旨の文言
未殺菌乳および未殺菌の液状乳製品	製品が殺菌処理を受けていない旨の文言

② アレルゲン表示免除製品 （上記記事の『アレルゲンの表示について』 関連）

Product exemptions from allergen labelling

August 2016

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/Pages/Allergen-labelling-exemptions.aspx>

2016年、食品基準規約（Food Standards Code）の Standards 1.2.3（情報提供要件－警告文、注意書き、申告）は変更され、アレルゲン性原料由来のいくつかの食品や成分が、アレルゲン表示義務の対象から除外されることになった。これらの食品や成分は、小麦、大豆、乳製品に対するアレルギーを持っている消費者に適したものとなるように加工されているため、安全であると評価された。

現在アレルゲン表示義務を免除されている製品は、以下の通りである：

- ・小麦デンプンで作られたブドウ糖シロップ（下限値の規格基準に従う）
- ・十分に精製された大豆油
- ・大豆派生品（トコフェロールと植物ステロール）
- ・小麦あるいは乳清由来の蒸留酒

ブドウ糖シロップは、小麦に関する表示義務の免除の要件を満たすには、検出可能なグルテンの量が 20 mg/kg 未満でなければならない。

それでもブドウ糖シロップの植物原料を確認したいならどうすればいいのか？

規約では、供給元の名前と所在地はラベル上に記載されていなくてもはならず、多くの製造業者は電話番号も提示している。したがって、ラベル上に記載されていない情報を得たい場合、供給元に連絡することができる。

この規約の変更はグルテンフリー表示の要件に影響を及ぼすか？

いいえ。ブドウ糖シロップにおける表示免除は、食品アレルゲンとしての小麦に関する義務要件に対してのみ適用される。

この免除は、グルテンフリー表示の規約が規定する要件には影響しない。「グルテンフリー」という文言を謳うための現行の要件には、食品が、検出可能なグルテン、またはオーツ麦あるいはオーツ麦製品を含まないこと、あるいはグルテンを含んだ麦芽化された穀物、またはそのような穀物製品を含まないこと、という条件が盛り込まれている。

ブドウ糖シロップの生産者は、グルテンがその製品に検出可能な量存在する場合、その製品に「グルテンフリー」と表示できない。

安全性評価と研究

FSANZ は、免除を検討する製品について徹底した安全性評価を行い、その過程でオース

トラリアとニュージーランドのアレルギー専門臨床医との協議も実施した。リスク評価書は以下ウェブサイトを参照。

- ・提案：アレルゲン表示除外

<http://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Pages/P1031Allergenlabellingexemptions.aspx>

FSANZ は以下を考慮に入れて評価を実施した。：

- ・入手できる公表済および未公表の研究
- ・オーストラリアとニュージーランドにおける以下の実態データ：
 - －製品サンプルの中の残留タンパク質量
 - －一回の食事による推定暴露量
- ・最終製品中のタンパク質量削減につながる加工工程
- ・アレルギー反応を起こさずに摂取できるアレルギー性食品の最大量を示すデータ

協議

FSANZ は、表示免除に関するこの提案書を作成するに当たり、パブリックコメント募集を 2 回行った。評価期間中、食品が関連するアレルギーや不耐症を持つ消費者を代表するオーストラリアとニュージーランドの機関と共に、緊密に協議も行った。

国際的な規制

オーストラリアとニュージーランドでアレルゲンの表示が免除されている 4 製品は、欧州や世界のその他の地域において、すでにアレルゲン表示要件の免除を認められている。

その他の免除

食品規準規約には、以下についてのアレルゲン表示免除も含まれている。：

- ・グルテン含有穀物に関連して、当該穀物がビールやスピリッツに存在する場合
- ・魚に関連して、浮袋からゼラチンを得て、それをビールやワインの清澄剤として使用する場合
- ・ナッツ類に関連して、ココヤシの果実から得られるココナッツである場合

2. 基準改定通知

Notification Circulars 23-17

8 September 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular23%E2%80%9317.aspx>

改正(No. 172)

- エンド-1,4-β-キシラナーゼを加工助剤(酵素)として申請：遺伝子修飾した枯草菌 (*Bacillus subtilis*) を起源とする新規酵素を、穀類焼成製品の加工助剤として用いるための申請が行われた。当該枯草菌には、海洋細菌 *Pseudoalteromonas haloplanktis* から分離したエンド-1,4-β-キシラナーゼに由来する遺伝子が導入されている。
- ペクチンおよびカラギーナンをワイン用加工助剤(清澄剤)として申請：複合多糖類ペク

チンと含硫黄多糖類カラギーナンを、オーストラリア産ワインから易熱性タンパク質を取り除く加工助剤として用いるための申請が行われた。

- β -ガラクトシダーゼを加工助剤(酵素)として申請：*Bacillus licheniformis* の遺伝子修飾株から得られる、 β -ガラクトシダーゼを含む新規組成物を、低乳糖牛乳や無乳糖牛乳および乳製品の生産において加工助剤として使用するための申請が行われた。
- 規則改正(2017)：誤植の訂正、矛盾点や書式の問題の解消、および引用文献の更新などの、小さな修正が行われた。

その他

MRL 改正、など

Notification Circulars 24-17

14 September 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular24%E2%80%9317.aspx>

意見募集

- セイヨウアブラナ（キャノーラ）の DHA 産生遺伝子組換え品種 NS-B50027-4 由来食品：NS-B50027-4 は、種子中に ω -3 長鎖多価不飽和脂肪酸、特に DHA を産生するように遺伝子的に修飾したキャノーラの品種である。これに由来する食品の認可申請に関し、2017 年 10 月 26 日まで意見募集を行う。

改正(No. 173)

- 特別医療用食品中の L-アミノ酸酢酸塩についての法改正案：この改正案により、L-アルギニン酢酸塩を含む特別医療用食品(FSMP: food for special medical purposes)を販売することが可能となり、貿易上の障害が取り除かれた。改正案の審査の過程で、健康に深刻な影響が及ぶリスクの懸念は低減された。これから 12 ヶ月以内に FSANZ は承認された改正案を直ちに精査し、パブリックコメントを募り、改正案の承認の支持を再び示すか、あるいは修正案を作成して、元の改正案の取り下げ・取り消しを行わねばならない。改正案は、FSANZ 法 97(4)項に従って公示され、2017 年 9 月 14 日に有効となる。

その他

- 最大残留基準値(MRLs)に関して（オーストラリアのみ）：オーストラリア農業・動物用医薬品局(Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority: APVMA)は、FSANZ に対し、APVMA の MRL 設定基準の新規申請や改正に関する通知を行った。APVMA は、これらの申請・改正が認められれば、Schedule 20 も修正することになるだろうと考えている。Schedule 20 の修正案に対しては、パブリックコメントが募集される。APVMA は、Schedule 20 の修正に関する詳細を、連邦法令公報に収載させている。

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. 安全性警告

TGA 検査により、次の製品から表示されていない成分を検出した。製品の写真は各ウェブサイトを参照。

● Body Con Plus capsules

18 September 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/body-con-plus-capsules>

シブトラミン、フェノールフタレインを検出。

● 7-Day Slim Extreme capsules

18 September 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/7-day-slim-extreme-capsules>

シブトラミンを検出。

● オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. リコール

Mishka Mixed Vodka

20-September-2017

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recallsandadvisories/product-recall-mishka-mixed-vodka>

Pinnacle Drinks 社は包装上の過失により、開封時にグラスボトルが割れる可能性があるとして Mishka Mixed Vodka を回収措置。製品写真あり。

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/index.shtml>

1. 偽造衛生文書が調査される

Bogus health documents probed

September 21, 2017

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2017/09/20170921_202914.shtml

食品安全センターは、ブラジルから輸入された冷凍肉（鶏肉の脚や家禽の内臓を含む）に疑惑のある偽造衛生証明書が付されているのを発見した。

● 韓国食品医薬品安全処（MFDS : Ministry of Food and Drug Safety）

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

1. 卵の関連記事

● リュ・ヨウンジン食薬処長、卵の生産・収集現場訪問

農畜水産物安全課 2017-09-22

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=38883&sitecode=1&cmd=v>

ー秋夕（韓国のお盆）を前に卵の安全管理の実態および需給状況を点検ー

食品医薬品安全処は、リュ・ヨウンジン食薬処長が、卵の安全管理と需給状況を点検するために、卵の生産・収集専門業者（所在 京畿道安城市）を9月22日現場訪問することを明らかにした。

今回の現場訪問は、旧盆名節を控えて祝祭日の食べ物への使用が多い卵の安全管理の実態を点検し、消費者に安全な卵が供給されることができるようするために予定された。リュ処長は、この日現場で「旧盆名節を控えて卵に対する国民の不安感を解消させるために関連業界でより厳密に安全管理をしてくれることをお願いする」とし、「政府も国民の健康と安全のために卵の安全性確保に最善を尽くす計画だ」と表明した。

● 食鳥処理場検査の強化で殺虫剤が検出された廃採卵鶏の市販流通を遮断

農畜水産物安全課 2017-09-20

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=38868&sitecode=1&cmd=v>

ービフェントリンが基準値を超過して検出された廃採卵鶏を全羽廃棄ー

政府は、忠南道唐津市にある育雛用卵生産農場が食鳥処理場（京畿道坡州市）に出荷した廃採卵鶏（19,623羽）に対して殺虫剤の残留検査を実施した結果、ビフェントリンが基準値を超過して検出されたため、出荷された廃採卵鶏を全羽廃棄（9月19日）して、市中流通を遮断することとした。

*ビフェントリン（鶏肉）：基準値 0.05 mg/kg / 最大検出量 0.78 mg/kg

当該農場は育雛用卵生産農場（肉用種鶏）であり、当該農場で生産された卵は食用販売されていない。農食品部は、ビフェントリンが基準値を超過して検出されたことと関連して、当該農場に対する原因調査を進行中である。

政府は、卵での殺虫剤検出をきっかけに、国民における食品の安全確保のために、8月23日から屠畜場に出荷される廃採卵鶏（当該農場のものを含む）について殺虫剤残留精密

検査を強化*して実施中であり、殺虫剤が検出され不適合の廃採卵鶏の市中流通を事前に全面遮断**している。

*（これまで）食鳥処理場での無作為モニタリング検査→（強化後）食鳥処理場出荷前に廃採卵鶏農家の精密検査

**精密検査の結果が出るまで食鳥処理場外部へのお荷禁止、不適合時は全羽廃棄

● 食鳥処理場検査強化で不適合の廃採卵鶏の事前遮断

農畜水産物安全課 2017-09-18

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=38840&sitecode=1&cmd=v>

ー食鳥処理場検査中に殺虫剤の基準値超過検出で廃採卵鶏を全羽廃棄ー

政府は、鶏卵に殺虫剤が検出されて廃採卵鶏に対する安全性への懸念が高まっていることを勘案し、8月23日から、食鳥処理場における廃採卵鶏の精密検査を強化*して、不適合の廃採卵鶏が市中に出回るのを事前に遮断**している。

*（これまで）食鳥処理場での無作為モニタリング検査→（強化後）食鳥処理場出荷時前に廃採卵鶏農家を精密検査

**精密検査の結果が出るまで食鳥処理場外部へのお荷禁止、不適合時は全羽廃棄

今回、強化された廃採卵鶏の食鳥処理場検査が実施される中で、慶北道奉化にある農場が食鳥処理場（所在慶南道巨濟市）にお荷（16,203羽）した廃採卵鶏の中に基準値を超過*してピフェントリンが検出（9月16日）されたものが見つかり、全羽廃棄措置として、市中への流通を遮断した。

*ピフェントリン（鶏肉）：基準値 0.05 mg/kg / 最大検出量 0.09 mg/kg

今回、食鳥処理場検査で基準値を超過してピフェントリンが検出された廃採卵鶏は、東南アジア輸出向けで、不適合のため全羽廃棄された。当該採卵鶏農場は、前回の卵の全数検査（8月15日～21日）で適合と判定された一般農場であり、今回の検出と関連して当該農場に対する原因調査を実施中である。同農場で保管中の卵の安全性確認のため、通常より6倍以上の検体（120個）を採集して精密検査を実施した結果、殺虫剤成分は不検出であった（9月18日）。

● 殺虫剤が検出された「卵」の回収・廃棄などの追加措置情報

農畜水産物安全課 2017-09-13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=38762&sitecode=1&cmd=v>

政府は、卵の安全管理のために自治体と合同で、伝統的市場、オンラインショッピングモールなど、目が行き届きにくい場所を流通する卵について検体採集・検査を実施している。この過程で、ソウル市が市中に流通していた卵から検体採集・検査した結果、『マルクン鶏卵』（卵殻表示：『08 계림』、販売期限 2017.9.28.）からピフェントリン（基準：0.01 mg/kg）が超過検出（0.04 mg/kg）されたため、同製品を回収措置とすることを発表した。これと

関連して、食薬処と農食品部は緊密に協力して、当該生産農場にある卵を全量廃棄して、3回連続検査等の強化された基準による規制的検査を行うなど、事後管理を厳格化する計画である。

殺虫剤検出農場から市場に流通中の卵については全量回収・廃棄する措置を講じ、追跡調査などを通じて流通を遮断する。また農食品部は、当該農場に対する疫学調査を実施して検出の原因を把握し、適合農場を含めた全採卵鶏農場を対象に、9月から12月まで抜き打ち検査を強化する。食薬処は、流通段階の卵について、回収検査を引き続き実施する。これらを通じ、食薬処と農食品部は、産地・流通段階で二重点検システムを設けることにより卵の安全性確保に最善を尽くす計画である。同時に、回収対象の卵を購入した消費者には、販売店または仕入先に返品するよう要請した。

● 卵の卵殻表示違反行為の行政処分および卵殻表示の義務強化

食品安全表示認証課/濃縮水産物政策課 2017-09-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=38738&sitecode=1&cmd=v>

－『畜産物衛生管理法施行規則』の一部改正案立法予告および『畜産物の表示基準』の一部改正案行政予告－

食品医薬品安全処は、卵の卵殻表示を行わなかったり偽造・変造したりした場合の行政処分を強化することを内容とした、『畜産物衛生管理法施行規則』の一部改正案を立法予告について発表した。また卵の卵殻に採卵日付、生産者固有番号、飼育環境番号などを表示するようにする『畜産物の表示基準』の一部改正案を行政予告に上げた。これら改正案についての意見を2017年10月10日まで募集する。

主な内容は、▲卵の卵殻表示を行わなかったり偽造・変造したりした場合の行政処分基準の厳格化、▲卵殻表示事項の変更（市道別符号・農場名など→採卵日付・生産者固有番号・飼育環境番号）である。卵殻表示の実効性を高めるために、卵殻に採卵日または固有番号を未表示とした場合の行政処分基準を、1回目の違反の場合、現行違反警告と営業停止15日および該当製品廃棄といった措置に厳罰化する。また、卵殻の表示事項を偽造・変造した場合には、1回目の違反でも、営業所閉鎖および該当製品廃棄の措置をとることができるように処分基準を整理した。卵の卵殻に、市道別符号や農場名などに代わり、卵の採卵日付、生産農場の固有番号、飼育環境番号を表示するようにして、消費者が卵を購入する際、より詳しくて正確な情報を確認することができるようにした。

生産農場の固有番号は、農場別に家畜飼育業（所管法令：『畜産法』）許可時に付与された固有番号（例：AB38E）を活用して、飼育環境番号は飼育環境に応じて（1）農法、（2）放し飼い、（3）畜舎内平飼い、（4）ケージ飼育などに番号で区分して表示するようになる。生産農場の事業場名称、所在地などの情報は、食薬処食品安全局（www.foodsafetykorea.go.kr）および農食品部ウェブサイトを提供する予定である。食薬処は、今後も消費者が卵を安心して消費することができる環境作りができるよう、関連規定を補うなど最善を尽くす予定であることを明らかにした。

2. 実生活で活用できる糖類低減料理を作る

食生活栄養安全政策課 2017-09-22

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=38881&sitecode=1&cmd=v>

－第1回タンダンハン料理コンテスト開催－

食品医薬品安全処は、糖類低減化に対する社会的な関心を高め、実生活に活用可能なメニューを開発・普及するために、『第1回タンダンハン料理コンテスト』を9月23日に開催すると発表した。今回のコンテストは、『甘くない健康一食弁当（一揃の物）』と『あまり甘くないけどさらにおいしいデザート』のテーマに分けて行われる。

コンテストの第1部では、弁当箱に入れることができるご飯とおかず（2種）のセット、第2部ではケーキ、菓子、茶菓などデザート2種と飲み物1種で構成されたデザートセットを競う。審査は、糖類を低減した程度、料理の創意性、味と栄養の調和、料理・製造の便利性および大衆化の可能性などを考慮して行われ、部門別に最優秀賞（1チーム）、優秀賞（2チーム）、奨励賞（3チーム）の計12チームに食薬処奨励賞が授与される。また、糖類低減レシピの作成に卓越した2チームには『レシピ優秀賞』、才気溢れるアイデアを出した3チームには『特別賞』を、『南楊州スローライフ国際大会』組織委員長の名で授与する。南楊州スローライフ国際大会は2017.9.22～9.26（5日間）、スローライフ5R（美食、自然エネルギー、ごみ低減、再利用、伝統）の価値を実現するための行事を開催。これに合わせて、糖類低減を分かり易く教える『糖類低減カンファレンス』と『糖類・ナトリウムを減らす体験館』も開催する。

食薬庁は、今回の大会の本選に進出したメニュー中80余りを選定して、料理専門家によるレシピの改善と栄養素分析を行った後、電子本で製作して普及させる予定である。詳しい内容はタンダンハン料理コンテストホームページ（www.dangcook.co.kr）およびナトリウム・糖類を減らすフェイスブック（www.facebook.com/mfdsna）で確認することができる。

3. 子供達は、酸味キャンディーを一度に大量に摂取しないでください！

食品安全政策課/食品安全表示認証課/食品基準課 2017-09-20

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=38860&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、子供が酸味キャンディー(Sour Candy)を一度にたくさん食べると口内に傷が生じる場合があり、酸味が出るキャンディー製品に『注意書き』表示を義務化するなど、安全管理を強化する計画であることを明らかにした。

「酸味キャンディー」は、リンゴ酸、酒石酸、クエン酸などの有機酸を添加して、非常に強い酸味を出すキャンディー類で、主に刺激を楽しむ場合や眠気を覚ます目的で摂取される。措置の主な内容は、▲強酸性（pH < 3）キャンディーに『注意書き』表示義務化、▲キャンディー類に酸度（pH）制限基準を新設、▲『酸味キャンディー摂取時注意事項』に関する広報強化などである。今回の措置は、酸味キャンディーを一度に多量に摂取する

か、舌に長時間溶かして食べた場合、強い酸度（pH）によって口内の粘膜が剥がれるなど、人体に害を及ぼすことがあるためである。なお、今年の末までに関連規制の改訂を推進する予定であり、施行以前でも酸味キャンディー製品に対しては『注意書き』が表示されるよう指導する予定である。

※ 現在『注意書き』について特別に規制を設けて管理している国はなく、個別業者が消費者クレームに備えて注意書きを表示しているため、調査が実施される。

※ 傷は一時的に現れることがあるが、口内の粘膜の特性上、大部分はすぐ回復する。

食薬処は、今後も子供の嗜好食品製造・加工・販売店などにおける安全管理を強化して、子供の食べ物の安全を脅かす有害食品などが我々の社会から根絶されるように管理すると述べている。同時に、新しくて不思議なものが好きな子供が酸味キャンディーを食べて口内に傷を負うなどの被害が発生しないよう、親が子供の摂取する食品に対して関心を持ち注意するよう要請した。

4. 食品医薬品安全処、秋夕（韓国のお盆）に備え人気食品の輸入検査強化

輸入検査課 2017-09-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=38737&sitecode=1&cmd=v>

－法事用、お土産用の輸入食品の安全管理－

食品医薬品安全処は、秋夕節を迎えて輸入が増加するワラビ、栗などの法事用食品と、ワイン、健康機能食品などお土産用食品について、輸入検査を強化することを明らかにした。

今回の輸入検査強化の対象食品は、▲ワラビ、栗などの農産物 7 品目、▲ワイン、一般蒸留酒など加工食品 7 品目、▲プロバイオティクス、プロポリスなど健康機能食品 5 品目など、合計 19 品目で、該当食品は輸入通関時精密検査を受けることになる。対象食品と検査項目は、これまでの輸入検査および流通段階における非適合履歴などを考慮して選択された。精密検査の結果で非適合の判定を受けた場合、該当製品は輸出国への返送や廃棄されることになり、非適合製品と同じ輸入食品が再び輸入される場合には 5 回以上の精密検査を課すなど重点管理が施される。

食薬処は、今後も国民が安心して輸入食品を購入できるように、名節や季節によって輸入量が増加する輸入食品に対し、輸入検査を強化していくことを明らかにした。

品目別検査項目など詳しい事項は、食品安全局ホームページ（www.foodsafetykorea.go.kr）に公示される事項を通じて確認することができる。

5. 回収措置

● 輸入不適合の中国産天然スパイス製品の回収措置

輸入流通安全課 2017-09-22

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=38895&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、輸入食品業者（所在地：仁川中区）が不適合（金属製異物検出）に

なった唐辛子由来粉末（天然スパイス）製品を廃棄前に不法に搬出して流通・販売したことを摘発し、回収措置を行うことを発表した。

食薬処は、管轄地域の当局に該当製品を回収するよう指示し、購入した消費者には、販売業者や仕入先に返品するよう要請した。なお、食薬処は不適合食品の流通を遮断するため、『有害食品販売遮断システム』および不良食品申告電話を運用しており、消費者が食品関連不法行為を目撃した場合には、不良食品申告電話または苦情相談電話で申告してくれるよう要請している。

※有害食品販売遮断システムは、大韓商工会議所と官民合同で構築・運営中のシステムで、有害食品情報を売場レジに転送して販売を自動で遮断するシステムである（現在 8 万 3 千余の売場に設置・運営中）。

※スマートフォンを利用する場合、『自分の手に持つ食品安全情報』アプリを利用して、全国どこでも申告可能である。

- **ベンゾピレンが基準を超過して検出された「中国産熟地黄」の回収措置**

輸入流通安全課 2017-09-19

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=38852&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、輸入食品業者（所在 ソウル東大門区）が輸入・販売した中国産『熟地黄』にベンゾピレン（基準: 5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）が超過検出（15.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）され、該当製品を回収・廃棄措置にすると発表した。

- **放射能セシウムが基準を超えるフランス産ブルーベリージャムの回収措置**

輸入流通安全課 2017-09-15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=38813&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、海外情報に基づいてフランス産（原産地：ポーランド）ブルーベリージャム（食品類型：ジャム）の検体を採取・検査した結果、放射能セシウム（ ^{134}Cs + ^{137}Cs 、基準: 100 Bq/kg 以下）が超過検出（138 Bq/kg）となり、回収措置を講ずることを発表した。

- **残留農薬が基準を超過して検出された輸入「にんにくの芽」の回収措置**

輸入流通安全課 2017-09-13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=38769&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、中国産『にんにくの芽』で残留農薬（イプロジオン）が基準（0.1 mg/kg）を超過検出（0.6 mg/kg）されたとして、該当製品を回収・廃棄措置にすることを発表した。

- **工業用ケイ酸塩（Silicate）を使用した液体の回収措置**

食品安全管理課 2017-09-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=38741&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、工業用ケイ酸塩を原料にして製造された液体で、食品小売販売業チェーン（京畿道安養市）が小売販売していた製品『BT ミラクル UMO』（液体）および『ミラクル UMO』（液体）を回収措置とすることを明らかにした。回収対象は、2016年12月から2017年4月27日までに小分け・販売された『BT ミラクル UMO』および『ミラクル UMO』の全製品である。

今回の措置は、京畿道特別司法警察団の摘発によるものであり、該当の製品は200 mL 4個、見本品40 mL 2個が1セットの構成とされていて、主に訪問販売形式で販売されたことが把握されている。食薬処は現在、関係する自治体に該当製品を回収するよう指示し、該当の製品を購入した消費者には製品を摂取せずに即刻小売販売事業所を通じて返品するよう要請した。

● その他

EurekAlert

● 低レベル放射線ばく露は他の現代的ライフスタイルリスクより害が少ない

Low-level radiation exposure less harmful to health than other modern lifestyle risks
13-Sep-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-09/uoo-lre091317.php

—Oxford Martin リステートメント（修正再表示）は放射線ばく露によるリスクは極めて良く研究されていて、喫煙、肥満、大気汚染に比べて小さいことを発見—

*Proceedings of the Royal Society*に本日発表された新しい研究で、オックスフォード大学のOxford Martin Schoolの専門家チームは低レベルイオン化放射線の健康リスクについての根拠を集め、議論に新たなニュアンスを加えた。

例として、100人が短期間に100 mSv被ばくして、それから生涯にわたってのばく露量が平均レベルだとすると、そのうち1人に放射線誘発性のがんが生じると予想される。一方、42人が他の原因でがんになる。100 mSvはどのくらいかということ、全脊髄のCTスキャン一回の線量が少ない場合10 mSvで、英国の自然バックグラウンド放射能は年2.3 mSvである。フルペーパーは以下からダウンロードできる

<http://www.oxfordmartin.ox.ac.uk/publications/view/2583>

（表紙は広島）

*福島第一原子力発電所事故については以下のような記述

福島第一原子力発電所事故は、避難と長く続く強制退去と放射線の恐怖により相当な健康への悪影響をもたらした。今後検出可能な過剰な甲状腺がんがあるかどうかは明確ではない。緊急復旧作業労働者や一般公衆に、他に放射線暴露によると認識される健康への影

響の増加は生じないだろう。

*Appendix with embedded references で放射線防護の仕組みを含めた全体像を提示
そのうち福島に関するまとめは以下を参照

The Fukushima Dai-ichi Nuclear Accident

<http://www.oxfordmartin.ox.ac.uk/policy/restatements/ionizing-radiation/7>

19 才以下の全ての住人の超音波による甲状腺検査計画が始まった。最初の数年で甲状腺がん確定および疑い事例が 113 検出され、日本人のがん登録データの何倍にもなるが、これは大規模高感度スクリーニングによるもので放射線暴露の影響ではない。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室