

食品安全情報（化学物質） No. 26/ 2017 (2017. 12. 20)

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>

【FSA/FSAI】 アクリルアミド新規則

2017年11月20日にEUのアクリルアミドに関する新規則が採択され、2018年4月に発効予定となったことを受けて、英国食品基準庁（FSA）及びアイルランド食品安全局（FSAI）は、新規則が示している食品中のアクリルアミド低減化に取り組むよう呼びかけている。新規則には、食品中のアクリルアミド生成を抑える実践的な方法が記載され、また各食品事業者が自社の製造工程や低減措置の効果を自ら評価できるようにベンチマーク濃度（benchmark levels）も示している。

*ポイント：食品中のアクリルアミドに関するEU規則が来年4月に発効します。アクリルアミドは加熱加工・調理中の副生成物ですので、原材料の選択や管理から始まり、加工・調理時の温度や時間の管理など一連の対策を行うことで低減が可能です。従って、この新規則でも主にジャガイモや穀類製品、コーヒー類、乳幼児用食品を対象に各食品事業者が低減措置を行うことを要求しています。ベンチマーク濃度という値を提示していますが、この値は他の汚染物質に設定されている最大基準値とは位置づけが異なり、低減措置の効果を検証するための指標値として示されています。

【BfR】 フードサプリメント中のマグネシウムに関する一日の最大摂取量を検討：食品サプリメントからマグネシウムを多量に摂取すると軽度の下痢を起こす可能性あり

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、通常の食事由来の他にフードサプリメントから摂取する追加のマグネシウムについて、一日の最大摂取量を250 mgと設定し、その量を超えないようにすべきと発表した。フードサプリメントなどの製品でマグネシウムを多量に摂取すると下痢を起こす可能性がある。ただし、この最大摂取量は4才以上の集団を対象にしており、データ不足により4才未満の子供については値を導出できなかった。

*ポイント：日本国内で通信販売されているサプリメント類を確認してみたところ、1粒に含まれるマグネシウムの量はさまざまで、製品の中には250 mg含むと表示された製品もありました。通常の食生活をしていれば欠乏しませんし、もし心配であれば血液検査などで自分の身体の状態は分かりますので、確実に不足している状況でなければ過剰摂取につながるのでは不確かな自己判断でサプリメントを摂取することはやめる方が良いでしょう。

【EFSA】 EFSA ジャーナル：食事参照値 特別号

EFSAの食事参照値（dietary reference values：DRVs）に関する作業をEFSAジャーナルの特別号として一つにまとめた。

【FDA】 FDAの意味する「査察拒否」とは何か？

米国食品医薬品局（FDA）は、FSMA（米国食品安全近代化法）のもと、もし外国政府がその国の食品製造施設の査察を許可しなかった場合に、その輸入食品を米国に入れることを拒否する権限を与えられている。FDAは、外国の食品施設や政府のどのような行動が「査察拒否」に該当するかについてガイダンス案を作成した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. コーデックス委員会

[【EC】](#)

1. 新規食品－認可リスト
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 第 72 回 CEF パネル総会(於 パルマ、2017 年 11 月 28 日～30 日) ニュース速報
2. 2015 年の残留動物用医薬品の傾向に変化はない
3. 意見募集：内分泌攪乱物質を同定するためのガイダンス案
4. EFSA ジャーナル：食事参照値 特別号
5. 食品添加物：EFSA は DIY 暴露ツールを発表
6. 簡略リスク評価をモンテカルロシミュレーションで行うためのソフトウェア
7. OECD ガイドライン 106 評価者用チェックリストに関する農薬ピアレビュー会議の結果
8. 経皮吸収：*in vitro* 計算のための精細化 BfR テンプレート
9. 防虫剤として農薬に使用するタマネギ油の基本物質申請についての加盟国と EFSA のパブリックコメント募集結果
10. 新規食品としてのピロキノリンキノン二ナトリウム塩の安全性
11. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. アクリルアミドに関する EU の新しい法律
2. WRAP、食品表示に関わる新しいガイダンスを公表
3. 2017 年 12 月 6 日の FSA 理事会の議事概要

[【NHS】](#)

1. 1 日 40 g のチーズを食べると心臓発作や脳卒中のリスクが減る可能性
2. プライマリーケアで定期的に処方すべきでないもの：知見の相談報告

[【BfR】](#)

1. BfR、フードサプリメント中のマグネシウムに関する最大一日摂取量を検討

[【ANSES】](#)

1. CIQUAL ウェブサイトが大変身！

[【FSAI】](#)

1. 食品中のアクリルアミドを減らすための新しい措置

[【FDA】](#)

1. FDA の意味する「査察拒否」とは何か？
2. FDA の予測毒性学ロードマップ
3. リコール情報

[【NIH】](#)

1. 体重減少のためのダイエタリーサプリメント

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準ニュース

[【APVMA】](#)

1. 薬剤の毒性を調べる革新技术：主任科学者 Phil Reeves

[【MPI】](#)

1. 貝のマリンバイオトキシン警告
2. 新しい食品安全ガイダンスを発表

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 貝毒の発生および検査状況
3. 食用卵の選別包装業の新設関連下位法令制定および不合理な規制改善
4. コンビニ弁当などの原料メーカーの点検結果
5. 放射性セシウム基準超過、「固形茶」製品の回収措置
6. ケーキなどの製造・販売業者の全国一斉衛生点検

【[その他](#)】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMED-mail) マダガスカルの Antsiranana で致死的な食中毒: 有毒イワシが原因
- ・ (EurekAlert) 新しい報告書: 欧州科学アカデミーは食糧と栄養の安全保証に緊急対策を呼びかける
- ・ (EurekAlert) 子ども達の食物誘発アナフィラキシーは、大人が監視していてもよくある

別 添

【BfR】

1. BfR 2 GO: 消費者の健康保護「進むべき道」

●国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）

<http://www.fao.org/>

1. コーデックス委員会

● 食品安全は人類の生命と健康にとって基本的要素

Food safety is a fundamental element for the life and health of the human race

07/12/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1071906/>

ローマの FAO 本部においてコーデックス委員会主催の「世界食品安全デー」イベントが開催された。

「食品安全なくして食料安全（food security）や飢餓ゼロ（zero hunger）はなしえない。」

FAO 事務局長は開会式において、食品安全は貿易の基礎のみならず、健康に生きるための基礎であると述べ、食品由来疾患による世界的脅威への関心を高めるために世界食品安全デーへの支援と、政府や食品事業者、さらには個々の人々が食品を安全にするためにさらに取り組むよう呼びかけた。

● 第 39 回コーデックス栄養・特殊用途食品部会がベルリンで始まる

39th Codex Nutrition Committee begins in Berlin

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/10709>

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

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

1. 新規食品－認可リスト

Novel Food - List of authorisations

https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/list_authorisations_en

テトラセルミス（微細藻）、チアシードを更新

2. 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 49 週～第 50 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)

ベルギー産生きたホタテ貝に記憶喪失性貝毒(ASP)ドーモイ酸(31.1 mg/kg)、中国産ヘラからの一級芳香族アミンの溶出(アニリン: 1.97; 4,4-MDA: 239 µg/l)、産出国不明フードサプリメントに禁止成分エフェドラ、米国産英国経由フードサプリメントでのビタミン A 高含有(0.0188 mg/kg)、レバノン産スウェーデン経由スライスしたカブの酢漬けでの亜硫酸塩非表示(70 mg/kg)、スペイン産冷凍アオザメに水銀(4.503 mg/kg)、シリア産オランダ経由カブの酢漬けに未承認着色料ローダミン B(30.15; 37.4 mg/kg)、原産国不明フランス経由カボチャにシペルメトリン(0.48 mg/kg)・ラムダ-シハロトリン(0.43 mg/kg)および未承認物質テトラメトリン(0.12 mg/kg)、ベトナム産冷凍メカジキロインに水銀(4.5 mg/kg)、インドネシア産冷凍マカジキロインに水銀(3.13 mg/kg)、ベトナム産冷凍メカジキロインに水銀(1.40 mg/kg)、イタリア産天然ミネラル水にジクロロメタン(DCM) (1.8 µg/l)、ドイツ産パーム油に 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール(3-MCPD) (2800 µg/kg)、原産国不明の粉末クロレラに多環芳香族炭化水素(4 種の合計: 99.7 µg/kg, 届出国: ポーランド)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

中国産焼き鳥用串に未承認物質アジスロマイシン(0.5 ~9.1 µg/kg)、アルバニア産トマトにクロルピリホス(0.22 mg/kg)、中国産プラスチック製おたまからの一級芳香族アミンの溶出(PAA= 26,87 , MDA=1730 µg/kg)、チリ産冷凍サーモンフィレにオキシテトラサイクリン、ポーランド産馬肉に未承認ジクロフェナク(2.21 µg/kg)、モーリシャス産飼料用魚肉にカドミウム(2.8 mg/kg)、ベトナム産レッドチリにクロルピリホス(0.97 mg/kg)・プロピコナゾール(0.13 mg/kg)・未承認物質プロフェノホス(0.31 mg/kg)およびペルメトリン(3.43 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクにアフマトキシシン(B1 = 10.8; Tot. = 17.1 µg/kg ; B1 = 8.9; Tot. = 29 µg/kg)、イタリア産チルドシリアツブリガイにカドミウム(1.3 mg/kg)、スペイン産解凍メカジキに水銀(1.93 mg/k)、中国産グロースティックストローからのフタル酸ジメチル溶出(DMP) (0.106 g/100g)、アルゼンチン産飼料用一部ゆがいたピーナッツ穀粒にアフマトキシシン(B1 = 27.3; Tot. = 34.1 µg/kg)、ポーランド産の卵にフィプロニル(0.058; 0.092; 0.099 mg/kg)、など。

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

米国産フードサプリメントに未承認新規食品成分アグマチン硫酸、米国産チェコ共和国経由フードサプリメントに未承認物質マグネシウムクレアチンキレート、ポーランド産の卵にフィプロニル(0.093 mg/kg)、オランダ産チルドタラフィレ・チルドサーモンフィレ・チルドヒラメに総含量として極めて高い揮発性塩基窒素(41; 45; 54N mg /100g)、ポーランド産の卵にフィプロニル(0.011 mg/kg)、スペイン産マンチェゴチーズに未承認物質デヒドロ酢酸(E265) (52.3 mg/kg)、ベトナム産オランダ経由乾燥黒キノコにフィプロニル(0.51 mg/kg)、英国産タンパク質入り粥に未承認新規食品成分共役リノール酸(CLA)、英国産フードサプリメントに未承認物質パンガミン酸(ビタミン B15)、米国産英国経由フードサプリメントに未承認新規食品成分アグマチン硫酸、米国産フードサプリメントに未承認新規食品成分トンカットアリ (*Eurycoma longifolia*)、オランダ産フードサプリメントに未承認新規食品成分イカリソウ、イタリア産焼きナスからのエポキシ化大豆油(ESBO)の溶出(73 mg/kg)、フランス産未承認新規食品トンカ豆、フランス産英国経由鴨油入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油の溶出(ESBO) (253 mg/kg)、スイス産・フランス産および産出国不明フードサプリメントで亜鉛高含有(0,0025 g/100 kcal)、英国産ポークパテ入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油の溶出(ESBO) (111 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産センナ (ホソバセンナ *Cassia angustifolia*) 入りハーブティーの未承認市販、エチオピア産スパイスミックスにアフマトキシシン(B1 = 16.0; Tot. = 51.4 µg/kg)、ボリビア産殻剥きピーナッツにアフマトキシシン(B1 = 33; Tot. = 40 µg/kg)、トルコ産ピスタチオナッツにアフマトキシシン(B1 = 118.7; Tot. = 129 / B1 = 146.1; Tot. = 157.7 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクにアフマトキシシン(B1 = 53; Tot. = 77 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットに亜硫酸塩高含有(2421 mg/kg)、ドミニカ共和国産ササゲにクロルピリホス(0.16 mg/kg)・ピフェントリン(0.024 mg/kg)および未承認物質カルボフラン(0.033 mg/kg)、トルコ産レーズンにオクラトキシシン A (18.7 µg/kg)、トルコ産アプリコットで亜硫酸塩高含有(2082.6 mg/kg)、ト

ルコ産サルタナレーズンにオクラトキシン A (15 µg/kg)、ドミニカ共和国産豆(valor beans) にジメトエート(1.6 mg/kg)およびフィプロニル(0.014 mg/kg)、緑茶にアセタミプリド(0.18 mg/kg)・イミダクロプリド(0.17 mg/kg)・未承認物質トルフェンピラド(0.36 mg/kg)・アントラキノン(0.048 mg/kg)・トリアゾホス(0.12 mg/kg)およびイソカルボホス(0.03 mg/kg)(届出国: オーストリア)、セルビア産ビスケットに高濃度のアクリルアミド(717; 1087 µg/kg ; 848.7 µg/kg)、マケドニア旧ユーゴスラビア共和国産スナックに高濃度のアクリルアミド(904 µg/kg)、アゼルバイジャン産ジョージア経由殻剥きヘーゼルナッツにアフラトキシン(B1 = 60.1; Tot. = 67.1 µg/kg)、トルコ産全形ヘーゼルナッツにアフラトキシン(B1 = 75.14; Tot. = 144.89 µg/kg)、ジョージア産殻剥きヘーゼルナッツにアフラトキシン(B1 = 32.4; Tot. = 49.5 µg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数。

● 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. 第 72 回 CEF パネル総会(於 パルマ、2017 年 11 月 28 日～30 日) ニュース速報

72nd Plenary meeting of the CEF Panel – Breaking news

Parma 28 November 2017 to 30 November 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/171128-0>

本総会*1で CEF パネル(食品接触物質、酵素、香料及び加工助剤に関する科学パネル)は、ビスフェノール A (BPA) に関する次回の再評価のための科学的手順について議論し、採択した。この手順書は、2018 年の評価開始に先立って、対象範囲、方法論、必要な情報を定義する詳細な計画書である。

CEF パネルの議長 Vittorio Silano 教授は、手順書に関する大規模な意見募集*2とワークショップ*3に言及して、次のように述べている。「EFSA の新しいアプローチは、関係者間の合意を促進するものである。今回の、そして 9 月の会議で手順書は多くの支持を得ており、現時点で我々は新規データの分析を開始し、最新の体制で評価を実施する準備ができている。」

この手順書は、CEF パネルの下で EFSA の国際作業部会により作成された。この作業部会のメンバーは、デンマーク、フランス、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデン、スイスのそれぞれの政府に任命された専門家および EFSA が任命した 4 人の独立した科学者らであった。

EFSA は 2018 年に、BPA についての新規の有害性評価を開始する予定である。

BPA などについて CEF パネルが行った最新の採択事項および議論について知ろう。EFSA の専門家会議に関する今後のビデオ報告書を#OpenEFSA*4でフォローしよう！

*1: 議題

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/event/171128-a_1.pdf

*2: <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170630>

*3: <http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/170914>

*4: <https://twitter.com/hashtag/OpenEFSA?src=hash>

2. 2015年の残留動物用医薬品の傾向に変化はない

2015 veterinary drug residues trends steady

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/171130-0>

EFSAは、動物や動物由来食品に検出された様々な動物用医薬品、未承認物質や汚染物質に関し、EUの残留基準の順守率など、2015年のモニタリングデータを最新のデータ報告書にまとめた。

2014年のデータに関する昨年の報告書に倣い、2015年はEUの28加盟国から報告された計730,000検体に関するデータがまとめられた。2015年の対象検体（すなわち、違法使用や最大基準値への不適合を検出するために集めた検体）における法令違反の水準に変わりはなく、過去8年間では0.25%~0.37%であったのと比べて0.34%であった。

レゾルシン酸ラクトン類(真菌あるいは人工的に産生されるホルモン様作用化合物)、および金属やカビ毒などの汚染物質の違反率は、他のグループの物質における違反率より高かったが、前回の報告よりはわずかに減っている。

報告された要約データからは、全体的に順守率が高いことが示され、EUのモニタリングシステムの堅牢性および当該システムの消費者保護や動物福祉への貢献度の高さが立証されている。

生きた動物および動物由来製品における、残留動物用医薬品及びその他の物質に関する 2015年のモニタリング結果報告書

Report for 2015 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products

30 November 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1150e>

EUの28加盟国から欧州委員会に全部で729,881検体についてのデータが報告された。これらは、理事会指令96/23/ECに基づいて対象とされたTargetedサンプリングの411,677検体およびSuspectサンプリングの19,257検体の他、各国の規制をもとに作成された計画の枠組みで集められた295,179検体及び輸入時検査の3,768検体から成る。全体として2015年には、Targeted検体の不適合率(non-compliant: 0.34%)は、過去8年(0.25%~0.37%)と同程度であった。2015年における不適合の頻度は、レゾルシン酸ラクトン類、化学元素(主に金属)、カビ毒において過去数年と比較して高かったが、2014年の報告よりは低かった。抗甲状腺剤に関しては、最も不適合の頻度が高かった2013年は超えなかったが、他の

過去数年と比較すると不適合の頻度がより高かった。「その他の薬理的活性物質」に関する不適合の頻度は、最も頻度の低かった 2011 年を除き、他の過去数年よりは低かった。他のグループの物質については、この 9 年にわたり目立った変化はなかった。この解析は、部分的に集計されたデータであること、およびサンプリング計画や分析対象の物質の範囲が必ずしも毎年同じではないことから、ある程度の不確実性を有していると考えられるべきである。

*参考：EU のモニタリング計画のサンプリング

- ・ **Targeted**：動薬の違法使用や MRL 遵守の監視することを目的としている。加盟国は、残留物質が検出される可能性が最も高い動物グループ（種、性別、年齢）をターゲットにサンプリングを行う。
- ・ **Import**：輸入品についてのサンプリングであるが、検体数は限定的（少ない）。
- ・ **Suspect**：モニタリング計画に従って採集された検体のうち不適合であったもの、食品/飼料の生産から販売段階で禁止物質の存在が確認されたもの、違法使用や休薬期間の不正の疑いや根拠が確認されたものについてサンプリングを行う。
- ・ **Others**：加盟国の国内規制をもとに決められたモニタリング計画でサンプリングを行う。

3. 意見募集：内分泌攪乱物質を同定するためのガイダンス案

Public consultation: draft guidance for identifying endocrine disruptors

7 December 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/171207>

EFSA 及び欧州化学品庁 (ECHA) は、農薬及び殺生物剤 (バイオサイド) の EU 規則に基づき内分泌攪乱物質を同定するためのガイダンス案について、2018 年 1 月 31 日まで意見を募集する。

4. EFSA ジャーナル：食事参照値 特別号

EFSA Journal: special edition on dietary reference values

11 December 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/171211>

EFSA の食事参照値 (dietary reference values : DRVs) に関する作業を EFSA ジャーナルの特別号として一つにまとめた。これまで 7 年にわたって水、脂肪、炭水化物、食物繊維、タンパク質、エネルギー、14 のビタミン、13 のミネラルについて 32 の科学的意見を発表してきた。特別号には、意見の完全版と、概要を示した要約報告書もつけた。

*Dietary Reference Values (DRVs)

EFSA Journal Volume 15 Issue 12, Publication: December 2017

[http://efsa.onlinelibrary.wiley.com/hub/issue/10.1002/\(ISSN\)1831-4732.021217/](http://efsa.onlinelibrary.wiley.com/hub/issue/10.1002/(ISSN)1831-4732.021217/)

5. 食品添加物：EFSA は DIY 暴露量推定ツールを発表

Food additives: EFSA launches DIY exposure tool

4 December 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/171204-1>

申請者が自分で暴露量を推定できるように食品添加物摂取モデル (Food Additives Intake Model: FAIM) というツールの利用しやすいバージョンを発表した。FAIM は、様々な集団に関して加盟国が集めた食品摂取量データに基づいている。新規の食品添加物への暴露量や、認可済みの添加物についても新しい使用方法を提案している場合の暴露量を計算できるようになる。食品添加物の他にも、新規食品などの分野にも利用できる。

* Food Additives Intake Model

<http://www.efsa.europa.eu/en/applications/foodingredients/tools>

6. 簡略リスク評価をモンテカルロシミュレーションで行うためのソフトウェア

Software for Monte Carlo simulation of a simple risk assessment

22 November 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1316e>

EFSA は、簡略なリスク評価をモンテカルロシミュレーションで行うためのソフトウェアの導入を Open Analytics 社に外部委託した。このソフトウェアは R 言語で開発されたいくつかのモジュールから成り、それらのモジュールは組み合わさって一つのワークフローで確率論的リスク評価が行えるようにする。EFSA の要請に合わせて、ウェブベースのユーザーインターフェースを原型とした。ユーザーマニュアルは Open Analytics 社が準備している。

7. OECD ガイドライン 106 評価者用チェックリストに関する農薬ピアレビュー会議の結果

Outcome of the pesticides peer review meeting on the OECD 106 evaluators checklist

20 November 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1326e>

この技術報告書は、農薬の環境における運命と挙動に関する農薬ピアレビュー152 会議中に行われた、OECD ガイドライン 106 による評価試験のためのチェックリストについての最終協議の結果を提示するものである。協議の結果、OECD ガイドライン 106 に基づくバッチ平衡法による土壌吸着評価試験のための評価者用チェックリスト文書と、チェックリストに記載された推奨事項の実行を支援するエクセルシートが作成された。

8. 経皮吸収：*in vitro* 計算のための精細化 BfR テンプレート

Dermal absorption: refined BfR template for in vitro calculations

7 December 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/171207-0>

ドイツ BfR は農薬に関する in vitro 試験の経皮吸収を計算するためのテンプレートを改善した。

9. 防虫剤として農薬に使用するタマネギ油の基本物質申請についての加盟国と EFSA のパブリックコメント募集結果

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for onion oil for use in plant protection as repellent

23 November 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1315e>

タマネギ油をニンジンの防虫剤として使用するための基本物質申請に関し、EFSA は、欧州委員会の要請を受けて、その審査において科学的支援を行ってきた。ここでは、この審査がパブリックコメント募集段階で受け取った指摘事項に関する EFSA の科学的見解を示す。

EFSA の CEF パネル(食品接触物質、酵素、香料及び加工助剤に関する科学パネル)は、タマネギ油の主要な揮発成分であるアリルプロピルジスルフィドについては、その構造類縁体であるジアリルトリスルフィドの NOEL である 4.6 mg/kg 体重/日(ラットの 90 日試験より)を用いて、食事による暴露マージンを推算できると結論付けた。非経口暴露については、職業暴露限界値を用いることができ、STEL (Short Term Exposure Limit: 15 分の短時間暴露限界値)は 18 mg/m³ であり、8 時間 TWA (Time Weighted Average: 時間加重平均値)は 12 mg/m³ である。スペインでは 8 時間 TWA は 3 mg/m³、ドイツでは 15 分 STEL は 12 mg/m³ であるなど、低い値を設定している国もある。申請者が示した非経口暴露算出値は、これらの値を下回っていた。

タマネギ油残留物への消費者の暴露については、その量を算出することができていない。タマネギが発育したときに畑で自然に生じるスルフィド化合物のレベルより、このタマネギ油を提案通りの方法で使用した場合に生じる当該化合物のレベルがはるかに低いことを示す必要がある。

10. 新規食品としてのピロロキノリンキノン二ナトリウム塩の安全性

Safety of pyrroloquinoline quinone disodium salt as a novel food pursuant to Regulation (EC) No 258/97

EFSA Journal 2017;15(11):5058 [19 pp.]. 20 November 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5058>

欧州委員会の要請に基づき、EFSA の NDA パネル(食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル)は、新規食品としてのピロロキノリンキノン二ナトリウム塩 (PQQ)、商品名 BioPQQ™ に関する意見を求められた。PQQ は、資化性脱窒菌 *Hyphomicrobium denitrificans* CK-275 株を用いた発酵と、精製工程により生産される。PQQ の最低純度は

99.0%である。PQQ の組成、規格、ロットごとのばらつき、安定性、生産工程については十分な情報が提示されており、安全上の懸念を生じることはない。申請者は、PQQ を妊婦と授乳中の女性を除く健康な成人向けのフードサプリメントとして販売の予定であり、最大摂取量として 20 mg/日（体重 70 kg のヒトでは 1 日当たり 0.29 mg/kg 体重に相当）を提案している。提案された摂取量は、天然に食品に生じる PQQ の推定バックグラウンド摂取量より少なくとも 250 倍多い。動物やヒトにおける PQQ の吸収、分布、代謝、排泄に関する情報は少ない。BioPQQ™を用いた 90 日間反復経口投与試験で導出された無毒性量 (NOAEL) 100 mg/kg 体重/日と提案された最大摂取量とを考慮して、NDA パネルは、暴露マージン(344)は十分であると結論した。また、NDA パネルは、新規食品ピロロキノリンキノン二ナトリウム塩(BioPQQ™)が、申請者が企図する使用条件において安全だと結論した。

1 1 . 飼料添加物関連

- オンラインセミナー：飼料添加物の評価に関するヒントとコツ

Webinar: Tips and tricks on the assessment of feed additives

4 December 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/171204>

このオンラインセミナーは、飼料添加物の認可手続きの原則を申請者にわかりやすく示し、申請に必要な技術文書をリスク評価の目的に沿ったものとし、申請の審査をより早く進行させ、効率向上を図ることを目的として実施された。

- VevoVital®(安息香酸)の離乳仔豚および肥育豚向け飼料添加物としての承認更新申請の審査

Assessment of the application for renewal of authorization of VevoVital® (benzoic acid) as feed additive for weaned piglets and pigs for fattening

13 December 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5093>

VevoVital®は、安息香酸からなる飼料添加物である。この製品は現在、離乳仔豚や肥育豚用の畜産飼料添加物として承認されている。この科学的意見は、安息香酸の畜産飼料添加物としての承認更新に関するものである。2005年と2017年に、EFSAのFEEDAPパネル(動物用飼料に使用する添加物および製剤または物質に関する科学パネル)は、VevoVital®の離乳仔豚および肥育豚向け飼料添加物としての安全性および有効性に関して、各々に意見を採択した。申請者は、現在市販されている添加物製品が承認条件を満たしていることを示すデータを提示済である。さらに、技術文書に提示されている情報に基づくと、FEEDAPパネルが以前にこの添加物の安全性について下した結論を再考しなければならないような新しい根拠は確認されていない。FEEDAPパネルは、この添加物が、離乳仔豚と肥育豚でそれぞれ飼料1kg当たり5,000および10,000mgという承認された最高濃度において、安全であることを確認した。安全マージンは、離乳仔豚では導出できていない

が、肥育豚では 1.5 未満であることが示されている。離乳仔豚や肥育豚の飼料に VevoVital® を承認されている最大濃度で使用しても、消費者や環境において何ら安全上の懸念を生じることはない。VevoVital®を使用することで、使用者が吸入することによるリスクを生じること無く、また皮膚感作を誘発することもない。新しく得られたデータから、この添加物が皮膚刺激性を示すことと、強い眼刺激性を示すことが確認された。この添加物中に存在する可能性のあるトルエン残留物に関して、製造過程で監視を行うよう勧告が付けられた。

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

1. アクリルアミドに関する EU の新しい法律

New EU acrylamide legislation

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16749/new-eu-acrylamide-legislation>

Last updated: 29 November 2017

英国の食品事業者は、2018 年の 4 月に発効となる EU の新しい法律に基づいて、自らの食品安全管理体系の中に、アクリルアミドを管理する実践的な過程を含めることが求められるようになる。

この法律には、様々な食品におけるアクリルアミドの生成を抑えるために食品業界が開発した最良の実践ガイドランスに基づく実践的な対処法が記載されている。外食事業者や配達型外食事業者も新しい法律を理解し、順守しやすいように、当局は判り易いガイドランスの作成に努めている。

アクリルアミドはとくにジャガイモや穀物主体の食品を高温で調理したときに生じ、できてしまうと食品から取り除くことはできない。だが、アクリルアミドの生成を合理的に達成可能な限り低く抑えることができる。

*英国の小売製品中のアクリルアミド及びフランの調査結果

<https://www.food.gov.uk/science/research/chemical-safety-research/pc-research/fs102075#overlay-context=user>

*食品中のアクリルアミド低減化に関する規則に関するウェブサイト

<https://www.food.gov.uk/enforcement/regulation/europeleg/legislation-on-acrylamide-mitigation-in-food#overlay-context=user>

*委員会規則 (EU) 2017/2158

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2158&from=EN>

アクリルアミドを含む次の食品を製造・出荷する食品事業者は本規則の付属文書に従って低減措置を行う必要がある。また付属文書には、自社製品の製造工程や低減措

置の効果を自ら評価できるように指標となるベンチマーク濃度 (benchmark levels) も示す。

- ◆ 生鮮ジャガイモ（ポテト）で作ったフレンチフライ、その他のカット（よく揚げた）製品及びスライスポテトクリスプ
- ◆ ジャガイモ（ポテト）生地で作ったポテトクリスプ、スナック、クラッカー、及びその他のポテト製品
- ◆ パン
- ◆ 朝食用シリアル（ポリッジ除く）
- ◆ 焼き製品 (fine bakery wares) : クッキー、ビスケット、ラスク、シリアルバー、スクーン、コルネット、ワッフル、クランペット、ジンジャーブレッド、クラッカー、クリスプブレッド、パン代用品。
- ◆ コーヒー（ローストコーヒー、インスタントコーヒー）
- ◆ コーヒー代用品（例：穀類やチコリを原料とする製品）
- ◆ 欧州議会及び理事会規則(EU) No 609/2013 に定義されたベビーフード、穀類を主原料にした乳幼児向け加工食品

2. WRAP、食品表示に関わる新しいガイダンスを公表

WRAP launches new labelling guidance

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16752/wrap-launches-new-labelling-guidance>

Last updated: 29 November 2017

本日、WRAP (Waste & Resources Action Programme: 廃棄物及び資源行動計画)は、消費者に対して保存期間や消費・賞味期限についてより統一のとれた表示が行われるよう、新しいガイダンスを公表した。

このガイダンスの作成には、FSA および英国環境・食料・農村地域省 (Defra) が関与した。食品が適切に保管され期限内に消費され、食品廃棄が少なくなるように、ラベルの表示情報を確実なものにするためのガイダンスである。英国では毎年 2 百万トンの食品が廃棄されるが、その 3 分の 1 は、消費者がラベルの内容を理解できないことに由来する。冷蔵が好ましい食品には小さな青い冷蔵庫のアイコンを用いるなど、ロゴやグラフィックを使ったわかりやすい表示が提唱されている。このガイダンスは、WRAP のウェブサイト*で閲覧できる。

*WRAP

http://www.wrap.org.uk/food-date-labelling?utm_source=PR&utm_medium=media-wrap&utm_campaign=date-labelling

3. 2017年12月6日のFSA理事会の議事概要

Summary of discussions at FSA Board meeting 6 December 2017

Last updated: 6 December 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16783/summary-of-discussions-at-fsa-board-meeting-6-december-2017>

今回の FSA 理事会では、FSA が所轄する英国食品犯罪部の進捗状況、その調査計画の見直し、ROF (Regulating Our Future: 今後の食品規制) 計画および AMR (antimicrobial resistance: 抗菌剤耐性) について議論が行われた。

「脂肪燃焼」物質と呼ばれる毒性の強い DNP (2,4-ジニトロフェノール) による死亡件数の減少に貢献し、国際的なリーダーシップをとる役目を果たすようになっている。この部の威力の発揮には、FINN (食品業界情報ネットワーク) からの情報などを活用することが欠かせない。活動を次の段階に進める上でも、政府からの費用の拠出も必要である。

ROF*1 計画については、規制に基づいた民間保証方式への依存度を強め、食品の安全や衛生および規格に関し、管理方法や制度を検定する方法をさらに模索していく。ROF 計画のこれまでの段階では優先順位の低かった CRA (認定規制査察官) の概念をさらに進展させる。

AMR については、動物生産部門と公衆衛生部門の協力、および国際的な協約や協働が行われており、今後の行動計画も是認されることである。

さらに、今回の理事会では、今後のサーベイランスのやり方の見直しについても議論され、公的管理研究施設のレビューが優先事項であることが認められ、これは規制体制の改革、EU 離脱計画、英国における今後の調査の方向性に影響を与える。討議の内容はウェブサイト*2 で参照できる。

*1: <https://www.food.gov.uk/enforcement/regulation/regulating-our-future>

*2: <https://www.food.gov.uk/about-us/our-board/meetings/2017/010117/board-meeting-agenda-6-december-2017-0>

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

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

1. 1日 40g のチーズを食べると心臓発作や脳卒中のリスクが減る可能性

Eating 40g of cheese a day may reduce heart attack and stroke risk

Monday December 4 2017

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/eating-40g-cheese-day-may-reduce-heart-attack-and-stroke-risk/>

「毎日少しのチーズを食べると心臓病や脳卒中になる可能性を減少させることができる」と英国のオンライン新聞 Independent は報じている。

中国の研究者らが過去の研究をレビューし、チーズを食べていた人では、心臓病、心臓

発作および脳卒中といった心血管系の疾患に罹患するリスクがわずかだが約 10%少なかったことを見出した。彼らによると、最もリスクが低かったのは1日の分量が約 40 g (1.4 オンス)の場合で、これより多くなるとリスクが上昇し始めたということである。このレビューは、過去に行われた 15 件の観察研究に基づいており、それらのほとんどは欧州や米国で行われたもので、34,000 人を超える被検者の食事や健康状態を観察している。レビューという性質上、チーズが直接的に心臓発作や脳卒中のリスクを減少させたことを証明することは困難である。この関係性は、運動などの他の健康要因や生活様式によって影響を受ける可能性がある。

チーズの種類によっては飽和脂肪を多く含み、飽和脂肪を多量に摂取すると心血管疾患につながるため、チーズの摂取を控えるように助言されることも多い。このレビューは、少量のチーズが実際は、脂肪含有量を相殺するほど栄養的な利点を有していることを示唆する過去の研究を支持するものである。このレビューにおいても1日約 40 g(マッチ箱程度の大きさ)を超えるチーズを食べた場合には、何ら利点が無いことが示されており、この点に留意するのが重要である。

毎日摂取する場合には、低脂肪チーズ(脂肪含有量が 100 g 当たり 17.5 g 以下)を選択するのが最も健康的かも知れない。乳製品を健康的に食するための助言(以下のウェブサイト)も参照されたい。

<https://www.nhs.uk/Livewell/Goodfood/Pages/milk-dairy-foods.aspx>

2. プライマリーケアで定期的に処方すべきでないもの：知見の相談報告

Items which should not be routinely prescribed in primary care: Consultation Report of Findings

NHS England

30 November 2017

<https://www.england.nhs.uk/wp-content/uploads/2017/11/items-which-should-not-be-routinely-prescribed-in-pc-consultation-report.pdf>

NHS イングランドと NHS 臨床コミッショナー (NHSCC) の共同作業部会は、処方について、効果がない (ineffective)、必要ない (unnecessary)、適当でない (inappropriate)、安全でない (unsafe) と考えられた 18 製品リストに関するガイドラインを作成した。18 製品は次の 3 種に分類された。

(食品関連のみ以下に抜粋)

- 臨床効果が低い、臨床効果のしっかりした根拠がない又は重要な安全上の懸念がある：オメガ 3 脂肪酸化合物、グルコサミン・コンドロイチン混合品、ルテイン・抗酸化物質混合品、ホメオパシー、ハーブ医薬品
- 臨床効果はあるが、より費用対効果の良い製品が利用可能である
- 臨床効果はあるが、NHS 助成の優先度が低い

●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. BfR、フードサプリメント中のマグネシウムに関する最大一日摂取量を検討

食品サプリメントからマグネシウムを多量に摂取すると軽度の下痢を起こす可能性あり

BfR assesses maximum daily level for magnesium in food supplements: Increased intake of magnesium via food supplements can cause mild diarrhoea

50/2017, 12.12.2017

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/50/bfr_assesses_maximum_daily_level_for_magnesium_in_food_supplements-202892.html

フードサプリメントからのマグネシウムの最大一日摂取量は 250 mg を超えないようにすべきである。この最大一日摂取量は、BfR が新しいデータを考慮して推奨するものである。BfR 所長の Andreas Hensel 医学博士は、次のように述べている。「フードサプリメントは流行りであり、多くの人々が健康に有益であると信じている。しかし、フードサプリメントの摂取は、健康リスクを引き起こすこともある。栄養上最も良い方策は、基本的に、果物や野菜が豊富なバランスの取れた様々な食事を摂ることである。このような食事により、健康な肉体に必須の物質が全て供給される。したがって、多くの場合、フードサプリメントは余分である。」通常の食事から摂取されるマグネシウムに加えてフードサプリメントのような製品からマグネシウムを多量に摂取すると、下痢を起こす可能性がある。

過剰なマグネシウム摂取によって起きる前述の健康問題は、1~2 日以内に完全に戻すことができ、正常な腎臓機能を持つ健康的な人に大きな健康リスクは引き起こされない。それでも、この問題は、健康に好ましくない影響を与えるものとして捉えられるべきである。下痢の症例は、通常の食事からのマグネシウムの摂取に加えて一日あたり 250 mg までのマグネシウムの摂取では観察されなかった。

今回設定したマグネシウムの最大一日摂取量は 4 歳以上の人に適用される。データ不足により、4 歳未満の子供については導出できなかった。BfR は、この最大一日摂取量を 2 回以上に分けて摂取することを推奨する。なぜなら、この最大一日摂取量を導出するために用いた多くの研究が、一日に 2 回あるいはそれ以上の回数でマグネシウムを分散摂取させており、そのことがおそらく耐容性を高くしていると考えられるからである。通常の食事からのマグネシウム摂取に関しては、健康な消費者において今日まで健康への悪影響は認められていない。

BfR によるこの新しい評価も、欧州食品安全機関(EFSA)の前任団体である EU の SCF (Scientific Committee on Food) が導出した現行の耐容上限摂取量 (UL: Tolerable Upper Intake Level) をもとにしている。2001 年に SCF は、フードサプリメントや強化食品からの追加的 (= 補完的) なマグネシウム摂取について、一日あたり 250 mg という UL を導出

している。BfR による今回の評価には、より最近のヒトにおける研究の知見が考慮されている。

マグネシウムは必須ミネラルであり、地殻や人体によくある元素である。多くの代謝過程、核酸の形成、骨形成、生体膜の生理、神経筋の信号伝達、および筋収縮において、重要な役割を果たしている。

追加情報へのリンク

- ・ BfR 評価はフードサプリメントによるマグネシウム摂取について最大一日摂取量を勧告

BfR assesses recommended maximum daily level for intake of magnesium via food supplements

BfR Opinion No 034/2017, 12 December 2017

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/bfr-assesses-recommended-maximum-daily-level-for-intake-of-magnesium-via-food-supplements.pdf>

- ・ドイツ語フルバージョン

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/bfr-bewertet-empfohlene-tageshoechstmenge-fuer-die-aufnahme-von-magnesium-ueber-nahrungsergaenzungsmittel.pdf>

- ・フードサプリメント中のマグネシウムに関する報道発表

Press release on magnesium in food supplements

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/50/bfr_assesses_maximum_daily_level_for_magnesium_in_food_supplements-202892.html

- ・食品中のミネラル物質の利用（ドイツ語のみ）

Verwendung von Mineralstoffen in Lebensmitteln , BfR-Wissenschaft, 4/2004,

http://www.bfr.bund.de/cm/350/verwendung_von_mineralstoffen_in_lebensmitteln_bfr_wissenschaft_4_2004.pdf

- ・フードサプリメントに関する FAQ、2008年2月1日

Frequently Asked Questions on Food Supplements, 1st February 2008,

http://www.bfr.bund.de/en/frequently_asked_questions_on_food_supplements-70347.html

●フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail）

<http://www.anses.fr/>

1. CIQUAL ウェブサイトが大変身！

The CIQUAL website gets a makeover!

News of 07/12/2017

<https://www.anses.fr/en/content/ciqual-website-gets-makeover>

ANSES の「Ciqual」Table は、食品の栄養成分の参照データベースで、専用のウェブサイトが設立されており、インターネットで閲覧可能となっている。この度、このウェブサイトのインターフェイスが全面的にデザイン変更され、今後、使用者は新機能でより早く検索できるようになり、このデータベースの更新情報を受け取るための登録もできるようになった。また、2017年には180食品の情報も追加された。このデータベースは、現在2800以上の食品の61成分の詳細な栄養プロファイルを収載しており、欧州で最も包括的なデータベースの一つとなっている。

食品の栄養成分の知見は、ANSESが栄養分野のリスク評価を実施していく上で欠くことのできないものである。そのためANSESは、所属の食品観測所(Food Observatory)を通して、常に食品事業者、食品販売業者、専門家連携機関からデータを集め、また毎年サンプリングや分析を実施している。これらすべてのデータは、食品の栄養成分に関するフランスの参照データベースに統合される。その後、統合データベースは、インターネット上でCiqual Table公表のために利用される。

Ciqualサイトの最新版が、本日から利用可能となっている。

Ciqual Tableのデータと定期的実施される食品摂取量調査(INCA)によって、ANSESはフランス国民の栄養摂取に関する知見を得ており、そうした知見は、栄養分野での政策決定を行う際に必須のものである。

*Ciqual：フランス食品成分表

<https://ciqual.anses.fr/>

●アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/index.asp>

1. 食品中のアクリルアミドを減らすための新しい措置

New Measures to Reduce Acrylamide in Food

Thursday, 23 November 2017

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/acrylamide_regulation_23112017.html

FSAIは、食品中に生成し有害作用を有するアクリルアミドへの消費者の暴露を低減させることを目的とした新しいEU規則を歓迎する。

健康への主な懸念は、アクリルアミドの発がん性と遺伝毒性に関係している。EFSAが2015年に実施した評価によると、食事からのアクリルアミドへの暴露量は、どの年齢集団でも発がんの懸念を生じさせるものであると結論している。

FSAI長官のPamela Byrne博士は次のように語っている。「消費者はアクリルアミドが

生じない茹でる調理法を取り入れるべきである。もし、デンプンを含む食品を揚げたり焼いたりする場合には、焦げないようにして、明るい黄金色までに留めるべきである。」

高温で長時間の調理はアクリルアミドを多く生成してしまうため、調理業者はジャガイモや穀物由来の製品を加熱し過ぎないようにすべきである。消費者も、焦げた部分を避けて食べる必要がある。

新しい EU 規則では、アクリルアミドの生成を抑える実践的な手段が提示されている。食品事業者が自社の製造工程や低減措置を自ら評価できるようにベンチマーク濃度 (benchmark levels) も示している。そうした低減策は、各食品事業者の様々な特徴を考慮に入れて作られており、2018年4月11日から適用が始まり、義務化される。

新規則の順守は FSAI との契約の下で HSE (英国健康安全局) によって監視され、また HSE によって検体採取も行われる。新規則では多くの食品についてベンチマーク濃度が設けられ、調理によりアクリルアミドが多く生成しているかどうかを示し、食品事業者のアクリルアミド低減措置が効果的であるかの指標となる。新規則による低減措置は、主に次のような点に焦点を当てている。すなわち、原料の選択、原料および最終製品の輸送および保存状態、調理法の選択、ならびに消費者への情報提供である。

*委員会規則(EU) 2017/2158

食品中のアクリルアミドを減らすための低減措置及びベンチマーク濃度の設定

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32017R2158>

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

1. FDA の意味する「査察拒否」とは何か？

What Do We Mean by ‘Refusal of Inspection’? FDA Explains

December 11, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm588115.htm>

FSMA (米国食品安全近代化法) により FDA は、もし外国政府がその国の食品製造施設の査察を許可しなかった場合に、その輸入食品を米国に入れることを拒否する権限を与えられている。

FDA は、外国の食品施設や政府のどのような行動が「査察拒否」に該当するかについて、ガイダンス案を作成した。このガイダンス案では、言葉通りの査察拒否だけでなく、査察に対して消極的だったり欺瞞的行動を取って検査を遅らせたり回避しようとしたりすることや、FDA の査察官を欺く行為も「査察拒否」とみなしている。そのような具体的事例もガイダンス案の中にリストアップして収載した。

このガイダンス案は、公表から 75 日間、パブリックコメント募集に供され、その後最終版が作成される。詳細は、以下のウェブサイトを参照のこと。

* 事業者向けガイダンス案

Draft Guidance for Industry: Refusal of Inspection by a Foreign Food Establishment or Foreign Government

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm586599.htm>

2. FDA の予測毒性学ロードマップ

FDA'S PREDICTIVE TOXICOLOGY ROADMAP

December 2017

<https://www.fda.gov/downloads/scienceresearch/specialtopics/regulatoryscience/ucm587831.pdf>

グローバル化、急速に進化する技術、新たな学問分野の積み重なる影響は、FDA にとってかつてない機会と課題となっている。例えば、科学の多くの分野での画期的で新しいツールや方法が毒性の科学に取り入れられている。

過去 10 年、FDA の科学者は毒性学の工具箱を更新するための相当な前進をしてきた。しかしながら新しい方法や技術を FDA の毒性予測能力の拡大と動物の使用を減らすために使用できるかどうかを評価するためには包括的戦略が必要である。どんな新しい毒性学的方法でも、その受容には、十分な信頼できるデータと、開発段階から採用までに至るまで、規制機関による保証と認可も含み、全ての関係者との継続的対話とフィードバックが必要である。

FDA が規制対象製品の安全性と有効性を評価するために最新の科学を採用し続け、毒性学における進歩を利用するために、FDA コミッショナーは毒性学作業委員会に安全性とリスク評価に予測毒性学を組み入れるためのロードマップの開発を委託した。

毒性学作業委員会は、目標を達成するために、次の 6 つの部分からなるロードマップを推奨する。

- パート 1 : 委員会を組織する
- パート 2 : トレーニング
- パート 3 : 継続的コミュニケーション
- パート 4 : 協力
- パート 5 : 研究
- パート 6 : 管理

3. リコール情報

- フッ化物添加の乳児用飲料水の回収措置を消費者に警告する

FDA Alerts Consumers to Recall of Certain Comforts FOR BABY Water with Fluoride

December 4, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm587618.htm>

Kroger 社の検査により、カビの一種である *Talaromyces penicillium* が検出されたとして回収措置を行っている。FDA は乳児用にこの製品を買う可能性のある両親や保護者に消費者警告を出している。カビやカビ胞子の吸入や触れることによりアレルギー反応が起こることがある。カビへのアレルギーがないヒトでも、目、皮膚、鼻、喉、肺への刺激になる場合がある。

- **Nutra Labs Inc.**は表示されない医薬品有効成分のためダイエタリーサプリメント **Bull and Chao Jimengnan Tablets** を全国的に自主回収

Nutra Labs Inc. Issues Voluntary Nationwide Recall of Dietary Supplements Bull and Chao Jimengnan Tablets Due to Undeclared Active Pharmaceutical Ingredients

November 30, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm587141.htm>

FDA の検査により、製品「Bull 1800 mg Capsules」にシルデナフィルが 0.026 mg/capsule、製品「Chao Jimengnan 150 mg Tablets」に 70.46 mg/tablet のシブトラミンが検出されたとして自主回収を行っている。製品写真あり。

- NIH（米国国立衛生研究所）のダイエタリーサプリメント局（ODS：Office of Dietary Supplements） <http://ods.od.nih.gov/>

1. 体重減少のためのダイエタリーサプリメント

Dietary Supplements for Weight Loss

Fact Sheet for Consumers

Updated: November 1, 2017

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/WeightLoss-Consumer/>

消費者向けファクトシート更新：November 1, 2017

- 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. 食品基準ニュース

FSANZ Food Standards News No. 154 December 2017

<http://mailchi.mp/foodstandards/food-standards-news-december>

- 原産国表示を刷新する新しい法律が 2018 年 7 月 1 日発効

New food labelling applies from 1 July 2018

食品の原産国表示に係る新しい法律については、事業者に対して 2 年間の猶予期間を設けていたが、それが 2018 年 6 月 30 日で終了する。新しい表示について事業者が正しく理解し実践に移すのを手助けするツールやリソースが提供されている。

<https://www.business.gov.au/info/run/goods-and-services/selling-goods-and-services/selling-goods/country-of-origin-food-labelling>

- メリークリスマス、そしてよいお年を!

Merry Christmas and Happy New Year!

年の瀬となり、皆様が幸せなクリスマスを迎えることをお祈り申し上げます。恒例ですが、食品安全情報委員会から出されている手引き(<http://foodsafety.asn.au/entertaining/>)を活用して食品の安全確保を実践するのをお忘れなく。

- 除草剤耐性綿花 GHB811 株由来食品: 意見募集

A1147 – Food derived from Herbicide-tolerant Cotton Line GHB811: Call for submissions

綿花 GHB811 株は、イソキサフルトールやグリホサートに耐性を持つように遺伝子修飾された植物株で、それに由来して作られる食品の承認申請が出されている。FSANZ はこの申請に関し、2017 年 12 月 21 日 18 時まで意見募集を行っている。

<http://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1147.aspx>

- MRLs 改正(2016)

M1014 – Maximum Residue Limits (2016): Amendment No. 175

農薬及び動物用医薬品の残留に関する最大残留基準値 (MRLs) の改正について。2017 年 12 月 7 日に公表された改正 No. 175。

<http://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Pages/M1014MRLs-2016.aspx>

- ジャガイモ F10、J3、W8、X17、および Y9 株由来食品

A1139 – Food derived from Potato Lines F10, J3, W8, X17 & Y9

ジャガイモ F10、J3、W8、X17、および Y9 株は、葉枯れ病抵抗性、アクリルアミド低生成性、褐変病(黒斑病)抵抗性、および還元糖低生成性を持たせるように遺伝子的修飾が施されている。2017 年 12 月 7 日に公表された改正 No. 175。

<http://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1139.aspx>

- キャノーラ MS11 株由来食品

A1140 – Food derived from Herbicide-tolerant Canola Line MS11

キャノーラ MS11 株は、除草剤(グリホシネートアンモニウム)に対する耐性と、雄性不稔性を持たせるように遺伝子的修飾が施されている。2017 年 12 月 7 日に公表された改正 No. 175。

<http://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1140GMCanolaMS11.aspx>

● オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

1. 薬剤の毒性を調べる革新技術：主任科学者 Phil Reeves

Innovative technologies in drug toxicity testing: Phil Reeves, Chief Scientist

<https://apvma.gov.au/node/28056>

前回は化学物質の毒性を予測する新しい方法のいくつかを紹介した*1。

今回は、APVMA が特に関心を寄せているトキシコゲノミクス、*in silico*、Organ-on-a-chip (生体機能チップ法) を詳しく取り上げる。

◇トキシコゲノミクス

トキシコゲノミクスは、生物の特定の細胞や組織の遺伝子がどのように毒性物質に反応するかについての情報を収集、調査、理解することに特化した学問分野である。トキシコゲノミクスは、1日に何千もの検体を試験する「ハイスループットスクリーニング」と呼ばれる工程で利用され、動物試験を代替する。実験毒性学および生態学の一人者である Roland Buesen 博士は、「化学物質リスク評価への“オミクス”技術の応用：ECETOC ワークショップ報告書*2」の中で、オミクスについて、細胞や組織内における分子的な変化に関し、包括的で毒性学的に重要な情報がかつてないほどより早く、より正確に、より少ないリソースで提供する有望な技術であると述べている。新しい方法が利用可能となり、規制の分野で最も有用な手法となるには、妥当性の確認がまず必須であり、さらにビッグデータ*3を解釈・評価する経験が不足しているため、規制目的の毒性評価に適用するにはまだ限界がある。

*1: <https://apvma.gov.au/node/27896>

*2: Applying 'omics technologies in chemicals risk assessment: Report of an ECETOC workshop. Buesen R et al., *Regul Toxicol Pharmacol.* 2017 Dec;91 Suppl 1:S3-S13.

*3: <https://apvma.gov.au/node/27211>

◇*in silico*

In silico (コンピュータシミュレーションに基づく方法) モデルを用いた手法は、read-across 法 (類推法: ある化学物質のデータを類似構造を有する他の化学物質に外挿する方法) と共に、APVMA が関心を寄せている技術である。既知の構造を持った化学物質の毒性に関する情報が増えるほど、そうした知識に基づいて QSARs (定量的構造活性相関) を考慮しながら read-across 法を導入することができるようになるため、この新しい *in silico* 技術は魅力的である。この技術の進歩は良いものの、規制評価に用いるにはまだ障壁が残っている。

◇生体機能チップ法

この技術は、ヒトの臓器由来の生きた細胞をコンピュータでモニタリング可能な透明ポリマーのマイクロチップに貼り付けるもので、科学者が、生きた生物学的機構がどのように化学物質に反応するかをリアルタイムに観察することができる。腸の蠕動や肺の拡張/収縮を模倣することができる。この技術が採用される前に、標準的な手順が確立され、それが妥当性確認され、広く受け入れられるようにならなくてはならない。これらの動物試験に代わる技術は、有望ではあるが、課題や障壁があり、その解決策を規制を行う側と業界が一緒になって探求する必要がある。それでも、我々は、規制目的の有害性およびリスクの評価における新しい時代の入り口に来ていると言える。

- ニュージーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

<http://www.mpi.govt.nz/>

1. 貝毒マリンバイオトキシン警告

- **Taranaki/Waikato/Auckland** 及び北島海岸地域

Shellfish biotoxin alert - Taranaki/Waikato/Auckland and Northland coastal regions

01 Dec 2017

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alert-taranaki-waikato-auckland-and-northland-coastal-regions/>

MPI は Taranaki/Waikato/Auckland/北島海岸線から Hokianga 湾口で貝を捕獲、喫食しないよう警告する。ただし Hokianga 湾内部は除く。定期検査で麻痺性貝毒のレベルが安全基準 0.8mg/kg を超えた。

* 警告地域

<http://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/>

- **Taranaki/Waikato/Auckland** および北島海岸地域 (拡大)

Shellfish biotoxin alert - Taranaki/Waikato/Auckland and Northland coastal regions

(extended)

07 Dec 2017

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alert-taranaki-waikato-auckland-and-northland-coastal-regions-extended/>

MPI は、公衆衛生警告の対象範囲を広げ、Oakura の南部にある Lower Kina Road から北に向かって Tauroa Reef Point に至るまでの Taranaki/Waikato/Auckland/北島海岸線において、貝を捕獲、喫食しないよう警告する。当該地域の複数の場所から採捕した貝の定期検査で麻痺性貝毒のレベルが安全基準 0.8 mg/kg を超えた。この地域で採れた貝を摂取

して中毒を発症したと疑われる事例が何件か報告されている。

＊警告地域

<http://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/>

ムラサキガイ、カキ、ハマグリ、ピピガイ、トヘロアガイ、ザルガイ、ホタテガイ、キャッツアイオイスター、ウニ、および他の全ての二枚貝を食べてはいけない。

重要：貝を調理しても毒素を除去することはできない。

パウアガイ、カニおよびザリガニは、毒素が内臓に蓄積するため、調理前に内臓を完全に取り除けば、食べられる可能性がある。もし、内臓が取り除かれていない場合には調理中に身を汚染する可能性がある。

以下のような中毒症状が、普通、摂取してから 10 分から 3 時間の間に現れる。

- 口の周囲、顔面、および四肢(手首や足首より先)の無感覚および疼き(チクチクした感覚)
- 嚥下困難、呼吸困難
- めまい
- 頭痛
- 悪心
- 嘔吐
- 下痢
- 麻痺、呼吸不全、重篤な場合は死亡

より詳しくは、以下のウェブサイトを参照されたい。

- ・ 貝毒警告ウェブページ:

<http://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/>

- ・ 貝の採捕と採捕した貝の安全な管理 [PDF, 1.4 MB]:

<http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/10748-collecting-shellfish-and-keeping-them-safe>

- ・ 貝中毒の原因と症状:

<http://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/toxic-shellfish-poisoning/>

- ・ 有毒藻類について:

<http://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/toxic-algal-blooms/>

- ・ 漁業関係者向けの食品安全小冊子 [PDF, 654 KB]:

<http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/1058-food-safety-for-seafood-gatherers>

2. 新しい食品安全ガイダンスを発表

New food safety guidance announced

07 Dec 2017

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/new-food-safety-guidance-announced/>

MPI は本日、ニュージーランド各地の 16,000 に及ぶ食品事業者を対象とした食品安全ガイドランスを発表した。

これにより今後、ニュージーランドにおけるあらゆる業種の食品事業者が、食品の安全を保つための準拠し易いガイドランスを手にするようになる。各食品事業者が扱う食品の安全性リスクに応じて、各々の業種に見合ったガイドランスを提供される。

この新しい国家計画ガイドランスは、中～低リスクの食品安全問題を有する事業者を対象にしている。リスクが低いため、ガイドランスを順守するのに要する費用も、より複雑な食品安全リスクがある事業者での負担よりも少なくなっている。

MPI 長官の Peter Thomson は、次のように述べている。「2016 年は、食品が原因で発病した人の報告事例の 60%では、民間の食品事業者が原因を作っていた。」

「今回発表したガイドランスは、乳製品製造業者からジュースや菓子類の製造業者に至る幅広い食品事業者が、自社製品を安全に消費者に提供し易くするものである。食品に関連した病原菌で病気になる国民の数を減らさなくてはならない。また、幼い子供、虚弱な高齢者、および免疫系不全患者のような人々を保護する必要もある。」

「健全人にとっての食中毒は胃の調子が一時的に悪くなるだけかも知れないが、最近 Waikato 地方でおきたボツリヌス症が疑われた事例や、Havelock North の飲み水によるカンピロバクターの事例は、病原菌がいかに深刻な事態を招き得るかを示している。」

「食品安全上最も懸念される問題に焦点を当て、事業者が適用しやすい柔軟で簡潔な、一貫した一連の規則を設けることは、国民がこの国の大いなる食文化を安全に楽しむことを保証するための最も良い方法なのである。」

* National programmes

<http://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/national-programmes/>

国家計画に従うことは食品事業者が Food Act 2014 のもとで営業するということである。国家計画のもとで、どのように事業を行い登録すれば良いのかを確認すること。国家計画では食品安全のリスクに応じて 3 段階（低リスク、中リスク、高リスク）に分けており、各々にガイドランスが作成されている。

● 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. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

● 2017.11.24～2017.11.30

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=39769>

基準値 100 Bq/kg を超過した例は無い。

- 2017.12.1～2017.12.7

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=39836>

基準値 100 Bq/kg を超過した例は無い。

2. 貝毒の発生および検査状況

2017-12-01 農畜水産物安全課

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=1042&pageNo=1&seq=39763>

2017年12月1日現在、国内全域で流通・販売されている貝類と、沿岸主要貝類養殖場および周辺海域で採捕した貝類の麻痺性貝毒の発生状況のお知らせ(食品医薬品安全処及び水産科学院提供)。

※ 貝類採捕禁止海域：該当なし

※ 貝類採捕禁止解除要請海域：該当なし

国内で流通・販売されている貝類の貝毒検査状況 (食品医薬品安全処)

全国 17 の市・道で販売されていたアサリ、ムラサキイガイ (ムール貝)、カキ、タイラギなど 1,033 検体を検査した結果、貝毒は検出されず、安全が確認された。

沿岸主要養殖場および周辺海域における貝毒の発生状況 (国立水産科学院)

鎮海湾および統営周辺などの 21 ヶ所の調査地点、羅老島、康津湾海域、南海郡、高興郡沿岸のカキ、ムール貝などを調査した。その結果、対象域のムール貝、カキ、アサリ、赤貝は全て不検出であった。

貝類毒素が検出された海域が生じた場合、貝類採捕禁止海域では、勝手に採捕して摂取したり市中に出荷・流通させたりすることを禁止しているので留意すること。

3. 食用卵の選別包装業の新設関連下位法令制定および不合理な規制改善

2017-11-27 農畜水産物政策課

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=39626>

－ 「畜産物衛生管理法」施行令及び施行規則一部改正案立法予告 －

食品医薬品安全処は、卵を一般家庭用に流通・販売するためには「食用卵選別包装業」事業所で衛生的な選別・包装を行うことを義務化するのを主な内容とした「畜産物衛生管理法」施行令および施行規則改正案を立法予告することを明らかにした。

改正案の主な内容は、▲食用卵選別包装業関連細部規定の制定、▲食肉販売営業申告例外規定拡大、▲畜産物販売営業所で包装された畜産物販売時の個別畜産物販売営業申告例外認定などである。

食用卵選別包装業の詳細範囲、営業者衛生管理基準、施設基準、営業者遵守事項および行政処分基準などを新たに設定した。

※食用卵選別包装業：食用卵（鶏卵のみ該当）を専門的に選別・洗浄・乾燥・殺菌・検卵・

包装処理する

食用卵選別包装業者の自主品質検査に関する基準を設定して、営業者遵守事項では最終的に家庭での消費を目的として流通・販売しようとする卵は食用卵選別包装所で衛生的に選別・包装して流通・販売するように規定した。

集団給食の肉製品販売業者も、包装肉をそのまま集団給食施設に販売する時には、食肉販売業営業申告なしに販売できるように営業申告例外規定を設定した。

※ 食肉販売業営業申告例外（現行）：食品を小売販売するスーパーマーケットなど、店舗経営者が包装済みの肉を該当店舗にある冷蔵施設（または冷凍施設）に保管および陳列し、その包装を剥がさない状態のまま店頭で最終消費者に販売する場合

畜産物販売営業所で包装されたニワトリ・アヒルの食肉、包装肉、包装卵をそのまま最終消費者に販売する場合には、該当畜産物に対する個別営業申告なしに販売できるようにした。

※ 畜産物販売業：食肉販売業、食肉副産物専門販売業、牛乳類販売業、畜産物流通専門販売業、食用卵集荷販売業

食薬処は、今回の改正を通じて卵の安全管理を強化する一方、不必要な規制は継続的に改善して営業者の不便を解消することを明らかにした。詳しい内容はホームページ

(www.mfds.go.kr)→법령·자료(法令·資料)→입법/행정 예고(立法/行政予告)で確認することができる。

4. コンビニ弁当などの原料メーカーの点検結果

2017-11-30 不良食品根絶推進団

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=39730>

－ 食品衛生法令違反の 11 ヶ所摘発 －

食品医薬品安全処は 2017 年 10 月 23 日から 11 月 17 日まで、コンビニ弁当製造業者などに原料を供給する食品製造業者 82 ヶ所を点検した結果、11 ヶ所を摘発して行政措置を行ったことを明らかにした。

今回の点検は、最近の 1 人世帯の増加で需要が増加している弁当製品などの安全管理強化のために実施された。主な違反内容は、▲衛生的取り扱い基準違反(7 ヶ所)、▲自主品質検査の未実施(2 ヶ所)、▲保存基準違反(1 ヶ所)、▲品目製造報告の未実施(1 ヶ所)である。

主な違反事例は次の通り。

- － ○○業者は、沢庵製品を製造しているが、作業場内部にクモの巣ができてカビがつくなど非衛生的な管理を行っていたため摘発された。
- － ○○業者は漬物製品を製造・販売しているが、2016 年 1 月 9 日から 2016 年 11 月 21 日まで定期的 (6 ヶ月毎) に実施しなければならない自主品質検査を実施しておらず摘発された。
- － ○○業者はキュウリのピクルスなど漬物製品を製造しているが、原料として使う塩漬

けキュウリを外部で直射日光などに露出した状態で保管していたため摘発された。

食薬処は今後も、生活パターンおよび食習慣の変化によって国民が多く消費するようになった食品について安全管理を強化して、安全な食品が提供されるように努力すると語った。同時に国民が食品関連の違法行為を目撃したり、製品が不良食品であると疑われた場合には報告するよう呼びかけた。

5. 放射性セシウム基準超過、「固形茶」製品の回収措置

2017-12-01 食品安全管理課

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=39770>

食品医薬品安全処は、食品輸入業者である(株)アルトゥライプコリアが輸入して小分けしたロシア産「カバノアナタケ抽出粉末」(固形茶)製品を回収・検査した結果、放射性セシウムが基準(134Cs+137Cs、基準：100 Bq/kg 以下)を超過(124 Bq/kg)していたため回収措置とすることを明らかにした。回収対象は製造日が2017年8月18日の「カバノアナタケ抽出粉末」製品である。

食薬処は、管轄自治体に該当製品の回収を要請しており、該当の製品を購入した消費者に向けては販売または仕入先に返品するよう呼びかける。

6. ケーキなどの製造・販売業者の全国一斉衛生点検

2017-12-05 食品安全管理課

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=39794>

ー クリスマス、年末年始ケーキの事前安全管理強化 ー

食品医薬品安全処は、クリスマスと年末年始を迎えて消費が増加するケーキを製造・販売する業者について、12月11日から15日まで集中衛生点検を実施することを明らかにした。

今回の点検は、ケーキ製造および販売業者約1,500カ所を対象とし、17の市・道(市・郡区)ともに全国合同点検を実施する。主な点検項目は、▲無登録(無申告)営業行為、▲製造年月または流通期限の偽・変造行為、▲食品添加物違法使用の有無、▲流通期限経過製品の使用・保管の有無、▲冷蔵食品の保存および流通基準遵守状況、▲その他食品衛生法令遵守状況などである。

食薬処は、今後も時期的・季節的に国民が多く消費する食品について、事前安全管理を徹底し、安全な食品が生産・供給されるように衛生管理を強化して行く計画だと表明した。

● その他

食品安全関係情報(食品安全委員会)から

(食品安全情報では取り上げていない、食品安全関係情報に記載されている情報をお知らせします。)

- 台湾衛生福利部食品藥物管理署、「包装食品の正面に栄養情報を表示するための作業ガイドライン」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04830720493>
- 台湾衛生福利部食品藥物管理署、「統一企業股份有限公司」の自主検査においてカプセル状食品の原材料(フランスから輸入されたビルベリーエキス)から基準値超の放射性物質が検出された旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04830730493>
- 台湾衛生福利部食品藥物管理署は、輸入食品の検査で不合格となった食品等(10月分)を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04830820493>

ProMED-mail

- マダガスカルでの **Antsiranana** で致死的な食中毒: 有毒イワシが原因

Foodborne illness - Madagascar: (AS) fatal, toxic sardines

2017-12-14

<https://www.promedmail.org/post/5502178>

Date: 12 Dec 2017 Source: Linfo. re

マダガスカルでサッパ属 (sardinella) による食中毒のために 8 名が死亡した。

この致死性の魚は雨期に摂取されたもので、マダガスカル北部の 8 名の住民が死亡し、32 名が Antsiranana 病院に入院した。摂取されたのは大型のイワシの一種であるサッパ属の魚である。この魚は、雨期に有毒な藻類を食べると致死性を持つようになる。入院した 32 名は今もまだ入院したままである。患者らは、吐き気、頭痛、そして非常に激しい下痢に苦しんでいる。死亡した犠牲者の中には 6 歳の子供もいた。問題の魚は市場で売られていた。

この食中毒の発生を受けて、市の職員は市場に出向き、まだ陳列されていたそのサッパ属の魚を押収した。押収した魚は即座に Antsiranana 市の近郊に埋められたと、ラジオ・フランス・アンテルナショナルは報じている。一方、Malagasy 州も、食中毒にかかった人たちに支援の手を差し伸べて責任を果たそうとしている。

他の 23 種類の魚も雨期に毒性を持つようになると疑われている。インド洋の熱帯医学を専門とする研究者は、これらの魚の皮膚、身、および内臓に毒素が検出されると述べている。

市の職員は強制捜査を続け、取引業者が有毒魚の在庫分を全て確実に廃棄するようにしている。捜査は行われているが、警察はまだ告発に乗り出してはいない。

◇この食中毒の毒素について

この記事からは患者の症状が十分には分からない。しかし、これまでには、*Sardinia* sp (訳注: *Sardina* 又は *Sardinella* の間違いかと思われる) の魚は有毒物質としてサキシトキシンを体内組織に持つことが最も多い。多くの場合、有害藻類がサキシトキシシンを産生

する。サキシトキシンは麻痺性貝毒として知られる毒素の一つである。サキシトキシンは電位依存性ナトリウムチャンネル(Nav チャンネル)に対して非常に強力な阻害能力を有し、特に神経細胞や筋肉細胞における活動電位の惹起および伝播を司る Nav チャンネルに特異的である。藻類を魚が食べ、次いでヒトが毒素を摂取することになる。

EurekAlert

● **新しい報告書：欧州科学アカデミーは食糧と栄養の安全保証に緊急対策を呼びかける**
New report: European science academies call for urgent action on food and nutrition security

5-Dec-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-12/eas-nre120417.php

欧州は気候変動と健康のために食生活を変える必要がある

130 の科学アカデミーによる世界アカデミー間協力の一環として、全欧州の科学者が、食品、栄養、農業及び健康の将来について 2 年間の包括的解析を行った。

欧州アカデミーの科学助言評議会 (EASAC) が本日報告書を発表した。全ての国が直面している課題として、あらゆる形の栄養不良 (栄養不足から肥満、過体重まで) 対策がある。これらの地域的でもあり世界的でもある、分野横断的な相互に関連した問題の解決には研究と革新が中心で、政策は根拠に支えられなければならない。

気候変動はフードシステムに負の影響を与え、干ばつ対応植物の交配などの気候に適応した農業を必要とするだろう。農業同様食生活も持続可能性に寄与する。カロリーや肉の食べ過ぎなどの食生活を変えることは健康と気候の両方に利益があるだろう。家畜部門の温室効果ガス緩和対策が重要問題である。

伝統的動物由来タンパク質源の代用品には海産物、人工肉、昆虫が含まれる。

欧州はゲノム編集、精密農業、大量データの使用、の導入に立ち止まるべきではない。

* 報告書

<https://drive.google.com/file/d/1ZN4iwd-Af3JAGcJ8C2TxAWE-jr1vvQ8a/view>

● **子ども達の食物誘発アナフィラキシーは、大人が監視していてもよくある**
Food-induced anaphylaxis common among children despite adult supervision
14-Dec-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-12/muhc-fac121417.php

Pediatric Allergy and Immunology に発表されたカナダの新しい研究によると、子どもの食物誘発アナフィラキシーのうち少なくとも 1/3 は、大人が監視して起こっている。

2012 年から 2015 年 4 月の間にカナダの 4 つの救急外来で経験した小児アナフィラキシーの事例を集めた。31.5%は大人の監視下で起こっていて、その 65%は監視していた大人は子どもの親ではない。このことは子どもの世話をする人たちに食物アレルギーのある子どもについてもっと教育と啓発が必要であることを強調する。

また食品の表示の重要性も強調された。全ての反応のうちの 1/3 は食品表示の問題が寄与している。しかしながら表示されている場合には表示を無視して反応が起こっており、このことはより良い管理戦略が必要であることを示す。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室