

食品安全情報（化学物質） No. 24/ 2018 (2018. 11. 21)

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>

【FDA】 家畜や家禽の細胞系統由来細胞培養食品の規制に関する Perdue 農務長官と Gottlieb FDA コミッショナーの声明

米国食品医薬品局（FDA）と米国農務省（USDA）は培養食品開発に家畜や家禽の細胞を使うことについて協同で監視すべきであるとの結論に達した。各々の専門性から、細胞の収集やセルバンク、細胞増殖や分化については FDA が、その後の製品製造や表示については USDA が担当する。

*ポイント： 一般的に「培養肉」と呼ばれ、家畜や家禽の細胞を培養して肉様の製品を作るという話です。今回で監視担当機関が決定したので、今後は当該製品の定義や安全性確保のための衛生管理等の詳細が具体的に決められていくものと思われます。

【EFSA】 パブリックコメント募集：毒性学的懸念の閾値アプローチに関するガイダンス

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品の安全性評価で毒性学的懸念の閾値(TTC)アプローチを利用するために提案したガイダンスについて、パブリックコメントの募集を開始した。本ガイダンスは、ハザードデータが不完全でヒトの暴露量が低いと推定できる化学物質について、EFSA の科学的パネルや職員が安全性評価においてスクリーニングや優先順位付けするツールとして TTC アプローチを利用するのに役立つものである。

*ポイント： TTC アプローチについては、EFSA は 2012 年に科学的意見を、2016 年に EFSA/WHO ワークショップの報告書を発表しています。今回のガイダンス案は、EFSA/WHO 報告書（2016）と、その後の新しい知見を考慮して作成されました。まだ案の段階ですが、TTC 値を含め全体的に先の EFSA/WHO 報告書（2016）を追認した内容になっています。新しいのは、乳幼児の暴露について TTC アプローチを使えるとしながらも、生後 16 週未満の乳児についてはトキシコキネティクスの違いから TTC 値を 3 で除することを提案していることなどです。

【BfR】 食品中のマイクロプラスチック- 科学者と一般の人々の間の数多くの回答されていない疑問

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、消費者が以前よりも食品中のマイクロプラスチックを懸念するようになったことを受けて、マイクロプラスチックに関する Q&A を公表した。

*ポイント： メディアでもプラスチック製ストローや小売店のプラスチックバックの利用中止が話題になっているように、マイクロプラスチックは数年前から世界的に注目されています。ただ、現時点では経口摂取する可能性のあるマイクロプラスチックを定量的に測定する方法もなく、ヒトの健康にどのような影響やリスクの程度もわかっていません。

【CFIA】 カナダ政府は「カナダ人のための安全な食品規制」の発効 2 か月前を伝える

食品安全フォーラムにおいて、2019 年 1 月 15 日に Safe Food for Canadians Act (SFCA) 及び Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) が発効予定であることが強調された。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. ヒトの全ての病気のうち、60%は動物が起源－「ワンヘルス」が抗生物質の効果を維持する唯一の方法

[【FAO】](#)

1. ものを無駄にしなければ、貧窮することもない：食品ロスと廃棄を減らして食生活を改善する

2. 抗菌剤耐性－あなたが知っておくべきこと

[【EC】](#)

1. 内分泌攪乱物質：EUの市民と環境を守る将来のための戦略

2. 欧州抗生物質啓発デー2018：我々は不必要な抗生物質の使用を止めるために力を合わせなければならない

3. 査察報告書（スペイン、ブラジル、フランス、インド）

4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品の安全性：食品の寄付をより簡単にするための簡略化されたアプローチ

2. 防カビ剤や殺菌剤として植物保護製品に使用されるプロポリス抽出物(プロポリスの水溶性抽出物と名付けて容認された)の基本物質申請についての加盟国とEFSAの意見募集結果

3. アクティブな食品と接触する材料に使用される、アクティブ物質架橋ポリアクリル酸ナトリウムの安全性評価

4. 欧州抗生物質啓発デー2018

5. パブリックコメント募集：毒性学的懸念の閾値アプローチに関するガイダンス

6. 食品酵素関連

7. 農薬関連

8. 遺伝子組換え関連

9. 飼料添加物関連

[【NHS】](#)

1. 「赤身肉税と加工肉税」が何千人もの命を救うことができるだろうか？

2. ビタミンDががんや心発作を防ぐという「エビデンスはない」

3. 低炭水化物の食事は「長期的な体重減少を増やすだろう」

[【BfR】](#)

1. 注意、味はない！食品中のウイルスと抗菌耐性菌

2. 食品中のマイクロプラスチック- 科学者と一般の人々の間の数多くの回答されていない疑問

[【ANSES】](#)

1. メタムナトリウムを含む製品：ANSESは販売承認の取り消しを発表

[【DAFM】](#)

1. ヒスタミン高濃度のためOctopusブランドのPacific Dried and Salted Anchoviesをリコール

[【FDA】](#)

1. FDAは植物ベースの製品の表示に乳製品の名前を使うことについての意見募集期間を延長する意向

2. FDAはアーカンソー州の食料品倉庫の衛生管理の問題のため食品と医療品を押収する

3. 家畜や家禽の細胞系統由来細胞培養食品の規制に関するPerdue農務長官とGottlieb FDAコミッショナーの声明

4. テキサスの乳児ボツリヌス症事例でハチミツおしゃぶりが疑い

5. 消費者向け情報

6. FDAはオレイン酸と冠動脈心疾患リスクに関する限定的健康強調表示のレビューを完

了

【USDA】

1. WTO 加盟国は農業の革新を可能にするための政策アプローチを支持

【NIH】

1. 医療関係者向けファクトシート更新

【CFIA】

1. カナダ政府は「カナダ人のための安全な食品規制」の発効 2 か月前を伝える

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【NSW】

1. リコール：ミニ こんにゃくゼリー

【MPI】

1. 麻の実 (hemp seed) が食品として販売可能

【香港政府ニュース】

1. ヨーロッパ産のレタスに基準値超過のカドミウムが検出される
2. カニで基準値超過のカドミウムが検出される
3. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. (説明資料) 京郷新聞の報道、「輸入大豆豆腐の大部分に GMO 遺伝子がある」の記事について
3. 食品安全摂取ガイド対国民サービス
4. プロバイオティクス乳酸菌種、先端誘電体分析技術で確認する
5. 薄味/甘さ控えめの健康週間キャンペーンの運営
6. 食品放射能安全管理の政策発展及びコミュニケーションの改善
7. 流通卵の検査結果、不適合卵の回収・廃棄

【HSA】

1. HSA は他国で発見された不正な健康製品に関する情報を更新 (9月-10月 2018)

【FSSAI】

1. ガイドランスノート：使用済み調理油の取り扱いと廃棄
2. インドの輸入豆は食べても安全
3. メディアコーナー：インドのミルクのうちヒト消費用に安全でないのはたった 10%、と FSSAI がいう

【その他】

- ・食品安全関係情報 (食品安全委員会) から
- ・(ProMED-Mail) 農薬中毒、フランス (第二報)：(ペイ・ド・ラ・ロワール地域圏) 農場労働者、化学物質禁止
- ・(ProMED-Mail) ドウモイ酸、カニの内臓 米国 (カリフォルニア)：警告
- ・(EurekAlert) UCLA の研究者と関係者がシーフード偽装を減らすために寿司レストランと協力
- ・(EurekAlert) 台所用品は使用後に抗菌ナノ粒子をばらまくのか？
- ・(EurekAlert) 食品リスクに関する一般の見解

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

1. ヒトの全ての病気のうち、60%は動物が起源－「ワンヘルス」が抗生物質の効果を維持する唯一の方法

Of all human diseases, 60% originate in animals – “One Health” is the only way to keep antibiotics working

12-11-2018

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/antimicrobial-resistance/news/news/2018/11/of-all-human-diseases.-60-originate-in-animals-one-health-is-the-only-way-to-keep-antibiotics-working>

WHO 欧州地域事務局から、2018 年世界抗生物質啓発週間によせて。

● 国連食糧農業機関（FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations）
<http://www.fao.org/>

1. ものを無駄にしなければ、貧窮することもない：食品ロスと廃棄を減らして食生活を改善する

Waste not, want not: Improving diets by reducing food loss and waste

7 November 2018

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1165001/icode/>

本日発表した政策概要は、政策決定者に対して栄養のある健康的食品へのアクセスを改善するための方法として食品ロスと廃棄の削減を優先することを強く薦める。

フードシステム全体にわたって、関係者の教育、傷みやすい食品に集中、インフラ改善、革新促進、食品ロスと廃棄について不足しているデータを集めること。FAO のデータによると低所得国での食品ロスは収穫・貯蔵・加工・輸送時におこるが、高所得国では小売店と消費者レベルで生じている。

* Preventing nutrient loss and waste across the food system: Policy actions for high-quality diets

<http://glopan.org/sites/default/files/Downloads/GlopanFoodLossWastePolicyBrief.pdf>

2. 抗菌剤耐性－あなたが知っておくべきこと

Antimicrobial resistance – What you need to know

<http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1056781/>

食糧農業分野における AMR 対策の課題について

- ・ 健康的な動物と農作物のため感染予防を優先課題とし抗菌剤の必要性を減らした、より持続可能な農業の実施が必要。
- ・ 動物及び農作物の生産において抗菌剤の責任ある使用を確保するための規則や監視は、全ての国にあるわけではない。
- ・ 農業生産や医薬品製造の廃棄物やヒトの排泄物に抗菌剤耐性菌や抗菌剤の残留物が存在する。
- ・ 多くの分野で抗菌剤使用と耐性に関して知識の不足がある。
- ・ 農業分野での抗菌剤使用の変化のみでは AMR と戦うのに十分ではない。

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

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

1. 内分泌攪乱物質：EU の市民と環境を守る将来のための戦略

Endocrine disruptors: A strategy for the future that protects EU citizens and the environment

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-18-6287_en.htm

本日、欧州委員会は有害物質から市民と環境を守ることに関与し続けることを確認するコミュニケーションを採択した。このコミュニケーションは EU のアプローチが世界で最も現代的で目的に適ったものであり続けることを確保するために委員会がどうしようとしているのかについての概要も示す。

COM(2018)734/F1

Communication from the Commission to the Institutions

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT, THE COUNCIL, THE EUROPEAN ECONOMIC AND SOCIAL COMMITTEE AND THE COMMITTEE OF THE REGIONS Towards a comprehensive European Union framework on endocrine disruptors

<http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2018/EN/COM-2018-734-F1-EN-MAIN-P-ART-1.PDF>

内分泌攪乱物質についての懸念は 1990 年代から増加し、欧州委員会は 1999 年に内分泌攪乱物質のための戦略を採択した。それから約 20 年経ったのでそれを更新する必要がある。これから数年間かけて更新する。

内分泌攪乱物質の科学は進歩したが病気や野生生物への内分泌攪乱物質暴露の影響などはまだわかっておらず、閾値（安全な量）があるかどうかについての議論も続いている。妥当性を評価された試験法もない。

2. 欧州抗生物質啓発デー2018：我々は不必要な抗生物質の使用を止めるために力を合わせなければならない

European Antibiotic Awareness Day 2018: we must join our forces to stop the unnecessary use of antibiotics

Brussels, 15 November 2018

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-18-6405_en.htm

欧州委員会は一般の人々の抗生物質の使用についての知識や全体的使用傾向についての新しいユーロバロメーターの結果を発表した。

2009年の調査に比べるとポジティブな傾向があったが、まだ多くが不必要な使用である。畜産部門での使用については、病気の動物に適切な抗生物質を使うことに対して英国 77%、アイルランド 75%が合意しているが、イタリアは 39%。

3. 査察報告書

● スペイン—輸入管理システム

Spain—Import control system

07/11/2018

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4054

2018年4月16～25日にスペインで実施された、生きた動物と動物製品及び非動物由来製品の積送品の輸入に関する公的管理を評価するための査察。輸入国境検査ポスト(BIPs)の施設、設備、衛生状態の法令順守や、関連するEU規則に対する入国地点と輸入を評価した。適切な枠組みがあり、公的管理の効果的な計画と実行に寄与している。非動物由来製品にTRACESを使用し、EU域のトレーサビリティに貢献している。

● ブラジル—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質

Brazil—Residues and contaminants in live animals and animal product

05/11/2018

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4053

2018年5月28日～6月8日にブラジルで実施された、EU輸出用に適した生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質の公的管理の有効性を評価するための査察。残留モニタリング計画の実行や動物用医薬品の認可、流通、使用を評価し、以前の査察報告書の助言への是正措置にも着目した。残留モニタリング計画はコーデックスやEU指令の枠組みに沿っているが、水産物とハチミツのサンプル数がコーデックスアプローチに準じておらず、アクションレベルがEUの適用に必ずしも一致していないなどにより保証の信頼性が一部弱められている。残留モニタリング計画は大部分が計画された協定に従って実行されており、再発の予防の一因となる法令違反の事例では、すぐにフォローアップ手段が実行されている。

● フランス—消費者への食品情報と食品に関する栄養と健康強調表示

France—food information to consumers and nutrition and health claims made on foods
13/11/2018

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4058

2018年6月12～19日にフランスで実施された、消費者への食品情報、特に、乳や乳製品の成分として利用する牛乳の原産地の表示、食品成分として利用される肉に関する公的管理を評価し、ナノマテリアルの公的管理についての情報収集するための査察。フランスには、原産地の表示やナノマテリアルについて国内仕様を含む適切な公的管理システムがある。製品に実施された管理やガイドラインが支持した流通段階で関連する法令違反を検出でき、適切な修正行動をとれる。査察チームは、製品表示上の原産地に関連する証拠を提供する食品企業管理者のシステムの弱点をいくつか指摘した。

● インド—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質

India—Residues and contaminants in live animals and animal products
08/11/2018

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4055

2018年4月16～27日にインドで実施された査察。査察の目的は、a) 乳と家禽について残留モニタリング計画が提供する保証、b) EUが水産養殖製品、卵、ハチミツについてすでに認められている残留モニタリング計画により得られる保証への支持と信頼性、c) EUに輸出される製品が動物用医薬品、農薬、汚染物質に定められた特定の残留基準値を遵守していることを確保するための国家措置の実施と有効性の評価である。

水産養殖、卵、ハチミツには、EUが認めた残留モニタリング計画が時宜にかなない入念に作られているが、市販で入手可能な薬理学的有効成分の多くは、現在のところそれら3品目の検査範囲に含まれていないため、効果は弱められている。乳と家禽に関してはEU指令に見合った保証が提供されていない。店頭で広範に入手できる動物用医薬品に関しては、購入履歴を保存する必要がないことから、残留物管理システムの効果を下げている。

4. 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/>

2018年第45週～第46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)

ドイツ産はちみつ漬けナッツのアフラトキシン(B1 = 12.7; Tot. = 17.7 µg/kg)、ベルギー産魚用プロテインミックスのダイオキシン(2.43 ng/kg)、オーストリア産有機チアシードのアフラトキシン(B1 = 70.4; Tot. = 79.3 µg/kg)、ベルギー産フランスで包装された精製微粒子状プロポリスカプセルのベンゾ(a)ピレン(45.8 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計 : 195 µg/kg)、インド産原料ポーランド産 indigotine の水銀(14.2 mg/kg)、トルコ産クワのオクラトキシン A (47 µg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン及び未承認新規食品成分イカリソウ、オランダ及び英国産フードサプリメントの鉛(10.2 mg/kg)及び成分として使用されたクエン酸亜鉛、エクアドル産黄色いドラゴンフルーツのクロロタロニル(0052 mg/kg)・アゾキシストロビン(0.030 mg/kg)および未承認物質カルボフラン(0.026 mg/kg)・イプロジオン(0.099 mg/kg)・フィプロニル(0.020 mg/kg)、中国産乾燥豚ケーシングの禁止物質クロラムフェニコール(0.45 µg/kg)及びニトロフラン(代謝物質)フラルタドン(AMOZ) (14 µg/kg)、英国産ポーランド経由フードサプリメントの未承認物質メラトニン(5 mg/item)、産出国不明オーストリア経由調査スパイスに微量のハウチワマメ(1.32 mg/kg)、ドイツ産原料日本産抹茶パウダー(乾燥緑茶)のアルミニウム高含有(1910; 1782 mg/kg)、トルコ産煎った塩味スイカの種(egusi)のアフラトキシン(B1 = 12.7; Tot. = 13.9 µg/kg)、ルーマニア産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似物、中国産オランダ経由装飾したメラミン皿からのメラミンの溶出(3.35 mg/kg)、フランス産フードサプリメントのピロリジジナルカロイド(25984 µg/kg)、ポーランド産赤いリンゴのジメトエート(0.105 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.045 mg/kg)、中国産ルーマニア経由野菜エキス入りフードサプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似物及びタダラフィル、アルバニア産ペッパーのクロルピリホス(0.79 mg/kg)、ポーランド産ブランデービネガー10%の亜硫酸塩非表示(20 mg/l)、ペルー産オリーブオイル漬けアンチョビの DEHP-ジ(2-エチルヘキシル) フタレート高含有(3.4 mg/kg)、中国産オランダ経由及びチェコ共和国経由ナイロン製トングからの一級芳香族アミンの溶出(3.8 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

米国産フードサプリメントのカフェインとシネフリン高含有(300 mg)及び未承認新規食品成分ヨヒンビン皮抽出物、コソボ産乾燥キノコのデルタメトリン(4.1 mg/kg)、シリア産アラブ首長国連邦経由酢漬けのカブの未承認着色料ローダミン B (存在 mg/kg)、2,4-ジニトロフェノール(DNP)のオンライン販売、スペイン産真空パックメカジキロインの水銀(1.3 mg/kg)、イスラエル産バジルの未承認物質ジノテフラン(0.04 mg/kg)、オランダ産原料ベトナム産チルドメカジキロインの一酸化炭素処理(>2.7 mg/kg)、米国産シネフリン・ヨヒンビン・アシュワガンダ入りフードサプリメントのカフェインの高摂取量(最大 572 mg/日)、モロッコ産チルドヨーロッパマダイの水銀(0..90 mg/kg)、米国産フードサプリメントの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の未承認物質ヨヒンビン、米国産フードサプリメントの摂取によるニコチン酸過剰投与リスク(15 mg/item)及び未承認

新規食品成分ヨヒンベ樹皮抽出物(20 mg/item)、など。

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

中国産英国経由装飾したメラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出(33.76; 34.43 mg/kg)、英国産中国で製造したフードサプリメントの未承認物質シルデナフィル(<0.0018; <0.0035 mg/item)、フランス産ラズベリー風味棒付きキャンディの着色料アズルビン(E122)の未承認使用(278.1 mg/kg)、スペイン産マシュマロキャンディの着色料ポンソー4R/ コチニールレッド A(E124)高含有(323 mg/kg)、中国産竹製マグからのホルムアルデヒド(141.6 mg/kg)及びメラミン(3.27 mg/kg)の溶出、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ロシア産フードサプリメントの未承認照射、ベトナム産冷凍ナマズの未承認物質ロイコマカライトグリーン(40.44 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 7.7; Tot. = 17 µg/kg ; B1 = 56 µg/kg ; B1 = 15; Tot. = 20 µg/kg ; B1 = 26; Tot. = 31 µg/kg ; B1 = 16; Tot. = 31 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2377 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (10.7 µg/kg)、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン(Tot. = 13.4 µg/kg)、中国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 120; Tot. = 140 µg/kg)、南アフリカ産生鮮グレープフルーツの未承認物質ジスルホトン(0.32 mg/kg)、オーストラリア産ベトナム経由アーモンドミールのアフラトキシン(B1 = 16; Tot. = 21 µg/kg)、トルコ産レーズンのオクラトキシン A (22 µg/kg)、チリ産乾燥レーズンの亜硫酸塩高含有(2926 mg/kg)、ドミニカ共和国産ササゲのクロルピリホス(0.1 mg/kg)及び未承認物質カルボフラン(0.04 mg/kg)、インド産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 68 µg/kg)、中国産シリコン製ヘラからの着色料の溶出、ウクライナ産ウエハースのトランス脂肪酸高含有(56 /100g)、米国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.54; Tot. = 8.09 µg/kg)、トルコ産原料アフガニスタン産レーズンペーストのオクラトキシン A (20.72 µg/kg)、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出(>0.01 mg/kg)、ウクライナ産殻付きクルミのアフラトキシン(B1 = 56; Tot. = 63)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.123 mg/kg)、トルコ産ペッパーのメチオカルブ(0.453 mg/kg)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 44.8; Tot. = 48.2 µg/kg)、トルコ産レモンのクロルピリホス(0.415 mg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.7; Tot. = 9.0 µg/kg)、中国産ナイロン製ヘラ及びナイロン製調理用スプーンからの一級芳香族アミンの溶出(1.1 mg/kg)、中国産ピクニックセットのメラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出(169 mg/kg)、ベトナム産ドラゴンフルーツの未承認物質カルボフラン(0.025 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2400 mg/kg)、インド産オレンジソフトドリンクの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有(49 mg/kg ; 73 mg/kg)、レバノン産カブの未承認着色料ローダミン B (89 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2956 mg/kg)、トルコ産サルタナレーズンのオクラトキシン A (14.47 µg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(1.267 mg/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. 食品の安全性：食品の寄付をより簡単にするための簡略化されたアプローチ

Food safety: simplified approach to make food donations easier

7 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181107>

EFSA は、小規模の小売店がより簡単に食品を寄付できる新しい食品の安全性管理アプローチを開発した。

この簡略化されたシステムでは、小売店は特定のハザードの詳細な知識を持つ必要がない。賞味期限管理やコールドチェーンの維持など、寄付された食品が安全だとチェックし、寄贈者と受領者のコミュニケーションを確保する手順が含まれている。この新しいシステムでは、小売店はただ、生物学的、化学的、物理学的ハザードやアレルゲンが存在するかもしれないことや、加熱済製品と生ものを離しておくといった、極めて重要な管理制御に失敗すると消費者へのリスクを引き起こすことがある、ということに注意すればよい。

このアプローチは食品流通センター、スーパーマーケット、パブ、レストラン、他の小規模な小売店を対象としている。寄付された食品の安全性の確保は、賞味期限が近く、また食品寄付チェーンでは幾人もの関係者が係わるので特に難しい。この科学的意見は、必要な人に確実に安全な食品を再配分する簡略化された食品の安全性管理システムを定義することで、食品寄贈者と受領者(フードバンクや他の慈善団体)を支援する。

EFSA の首席研究員 Marta Hugas 氏は、「この問題について以前の科学的助言の有意義な経験の後に欧州委員会が我々に開発するよう依頼した、この簡略化されたアプローチは、小規模な小売店が食品をより簡単に寄付できるようにする。EU にとって最重要である食品廃棄物を減らす役にも立つ」と述べた。

この新しいアプローチでは、生産段階をまとめた明確なフローチャートや、既存の規則に従ってハザード同定から規制措置まで、食品の安全性管理工程を通して小売店がとるべき行動の簡単な表を使用している。フローチャートや表は包括的で、食品企業管理者が自身の営業活動に合わせて調整できる。

EFSA は以前の科学的意見で、肉屋、パン屋、魚屋、食料品店、アイスクリームショップの 5 種類の小さな食品事業に簡単な食品の安全性管理システムを開発した。

食品廃棄物

EU では、余った食べ物のごく一部だけが再配分されている。欧州フードバンク連盟は 2017 年に、44,700 の第一線の慈善団体に対して、810 万人に毎日 410 万食を提供した。

2018 年 5 月に採択された改訂 EU 廃棄物法は、委員会が採択した食品廃棄を測定する EU 共通の方法論に基づき、EU 各国に対して食品サプライチェーンの各段階での食品廃棄

物を減らす行動を起こし、食品廃棄量を監視し報告するよう要請した。

特定の小規模な小売店と食品の寄付のためのハザード分析アプローチ：第二の科学的意見

Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations:
second scientific opinion

EFSA Journal 2018;16(11):5432 7 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5432>

EFSA は 2017 年に、前提条件プログラム(PRP)の申請基準に基づき、特定の小規模な小売店（肉屋、食料雑貨店、パン屋、魚屋、アイスクリームショップ）のための「簡略化した」食品安全マネジメントシステム(FSMS)を発表した。今回の意見の目的は、小売り流通センター、スーパーマーケット、レストラン（パブや他のケータリング活動）を含む他の小規模な小売企業と食品の寄付のための、同様の FSMSs を開発することである。今回対象としている業種から寄付される食品は賞味期限が近く、幾人もの関係者が食品寄付チェーンに係わり、食品の安全性を保証するために互いに依存していることから、新たな食品安全の課題がいくつも存在する。この意見では、発生する恐れのある（生物学的、化学的(アレルギーを含む)、物理的な) ハザード発生の増加に寄与する加工段階や活動の基本的な理解に基づき、食品の安全性管理に対する簡略化されたアプローチが提示されている。「温度調整」PRP、賞味期限管理を含む PRPs の追加、返品された食品の取扱、食品寄付用の賞味期限の評価、残りの賞味期限の配分、寄付用食品の冷凍について修正した先の PRP 活動を用いて、管理できる。簡略化アプローチの例は、小売り流通センター、スーパーマーケット、レストランと食品の寄付に対して提示された。

2. 防カビ剤や殺菌剤として植物保護製品に使用されるプロポリス抽出物(プロポリスの水溶性抽出物と名付けて容認された)の基本物質申請についての加盟国と EFSA の意見募集結果

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for propolis extract (admissibility accepted when named water - soluble extract of propolis) for use in plant protection as fungicide and bactericide

9 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1494>

果皮を食用としない果物の防カビ剤や殺菌剤としての植物保護製品の「基本物質」としてのプロポリス抽出物の認可申請の提出を受けて、欧州委員会が評価を求めた。EFSA がまとめた協議結果の概要と個別に受け取ったコメントについての EFSA の科学的見解を提示している。

プロポリスは、ミツバチが集めてきた樹脂物質であり、典型的な組成は植物樹脂 50%、ワックス 30%、エッセンシャルオイル及びアロマオイル 5%、花粉 5%、他の有機物質 5% である。化学組成も生物的活性もその植物特性や地域特性による。基本物質として使用する

るにあたり、その調製法に関する情報が十分でない。入手可能な情報では、使用するために基本物質をどのように調製すべきなのかを理解するのは不可能である。工程の途中で「プロポリス水溶性抽出物」からアルコール抽出物から得られる基本物質として「プロポリス抽出物」に変更することが提案されている。有効性情報も不十分。ヒトや動物のデータに基づき皮膚感作性があると分類すべきであり、遺伝毒性の可能性も排除できない。多くの公表資料でプロポリスに内分泌活性があることを示唆している。入手可能なデータによりプロポリス抽出物の安全量は設定できない。消費者の暴露に関する質問について申請者からの回答はなく、消費者のリスク評価をできない。環境運命や環境動態についての研究がない、など。

3. アクティブな食品と接触する材料に使用される、アクティブ物質架橋ポリアクリル酸ナトリウムの安全性評価

Safety assessment of the active substance polyacrylic acid, sodium salt, cross - linked, for use in active food contact materials

EFSA Journal 2018;16(11):5448 8 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5448>

食品と接触する物質、酵素、加工助剤に関する EFSA のパネル(CEP)は、肉、家禽、シーフード、生鮮果物と野菜などの生鮮食品や冷凍食品の包装に液体吸収体として使用される FCM 物質 No 1015、架橋ポリアクリル酸ナトリウムの安全性を評価した。架橋ポリアクリル酸ナトリウムが食品と直接接触せず、吸収能力を超えない状態でパッドに入れて使用し、その後移行が予期されなければ、包装された食品の摂取による暴露は予期されない。非架橋ポリマーや架橋ポリマーは遺伝毒性の懸念を生じない。パネルはこの架橋ポリアクリル酸ナトリウムの使用は生鮮食品や冷凍食品の包装に吸収パッドで使用しても安全上の懸念を生じないと結論した。この吸収パッドはこの有効成分の吸収能力を超えず、食品と直接接しない状況でのみ使用すべきである。

4. 欧州抗生物質啓発デー2018

European Antibiotic Awareness Day 2018

12 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181112>

カレンダーに今年の欧州抗生物質啓発デー(EAAD)の印をつけよう。

欧州抗生物質啓発デーは、抗生物質耐性による公衆衛生への脅威や抗生物質の賢明な利用の重要性についての意識を高めるために、毎年 11 月 18 日に開催されている。

最新のデータから、EU 域で耐性菌に感染した患者数は増えており、その耐性は公衆衛生への大きな脅威であることが確認された。抗生物質を賢明に利用すれば、耐性菌の発達を防ぐ可能性があり、次世代に抗生物質の効果を維持できる。

抗生物質の機能を保つために EFSA は何をしているか？

抗菌剤耐性との闘いは EFSA の最優先課題である。EFSA の科学者は、ヒト、食品、動物に見つかった耐性レベルの最新の年次報告書に関して、欧州疾病予防管理センター (ECDC) と共に作業している。

EFSA は 2019 年に、動物と食品の AMR の現在のモニタリング方法のレビューや助言した改善についての発表も行う予定である。EFSA のバイオロジカルハザードに関するパネルは、フードチェーンを通じた AMR の発生と蔓延における環境の役割を評価する作業を開始する予定である。

5. パブリックコメント募集：毒性学的懸念の閾値アプローチに関するガイダンス

Public consultation: guidance on threshold of toxicological concern approach

13 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181113>

EFSA は食品の安全性評価で、毒性学的懸念の閾値(TTC)アプローチを利用するために提案したガイダンスについて、パブリックコメント募集を開始した。

本文書では、この分野における最新情報を考慮している。ハザードデータが不完全でヒトの暴露量が低いと推定できる場合に、化学物質の安全性評価のスクリーニングや優先順位付けするツールとして TTC アプローチの利用について、EFSA の科学的パネルや職員を導くのに役立つだろう。TTC アプローチは、物質の特定データが存在したり、EU 規則で特定データが必要とされる場合には、適用できない。

利害関係者は 2019 年 1 月 8 日までにコメントを記載し提出するよう求められている。

*パブリックコメント募集ページ

Public consultation: guidance on threshold of toxicological concern approach

12 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/181112>

*ガイダンス案：Guidance on the use of the Threshold of Toxicological 2 Concern approach in food safety assessment

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/consultation/181112-d.pdf>

このガイダンスは、2016 年に公表した EFSA/WHO ワークショップ報告書に記した勧告、並びにその後の新しい科学的情報や方法論を考慮して、TTC アプローチの適切な使用を実践的に支援するために作成された。TTC アプローチの適用可否の判断基準や定義、TTC 決定樹の利用について説明している。

分類のための TTC 値は表の通り。物質の推定暴露量が TTC 値よりも高い場合にはその他のアプローチで評価する必要がある。生後 16 週未満の乳児については、TTC アプローチを利用可能ではあるが、トキシコキネティクスの違いから TTC 値を 3 で除すべき（訳注：不確実性として 3 を適用）。遺伝毒性の予測に(Q)SAR などのモデルを利用できるが、2 つ以上のモデルを用いて専門家の判断で評価すること。急性毒性の可能性のある構造をもつ

物質の場合には急性暴露も考慮する必要があり、その際は濃度も摂取量も高パーセントを用いて検討すること。今後、全ての既存データベースのキュレーションの国際的合意、国際協力による非がんデータベースの構築や既存がんデータベースのレビューなどが必要である。

種類	TTC 値 (µg/人/日) *	TTC 値 (µg/kg 体重/日)
DNA 反応性変異原性物質及び/又は発がん物質の可能性がある	0.15	0.0025
有機リン系化合物及びカルバメート類	18	0.3
Cramer Class III	90	1.5
Cramer Class II	540	9
Cramer Class I	1800	30

*成人体重 60 kg で計算

6. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* (NZYM - OC 系統)由来食品酵素マルトース生成アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme maltogenic amylase from a genetically modified *Bacillus subtilis* (strain NZYM - OC)

EFSA Journal 2018;16(11):5477 14 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5477>

この食品酵素マルトース生成アミラーゼ(グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.133)は、Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus subtilis* NZYM - OC 系統で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素には生産微生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。このマルトース生成アミラーゼは焼成工程で使用することを意図している。最大使用推奨量に基づき、この食品酵素への食事暴露—総固形有機物量(TOS)は、欧州人で最大 0.649 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験では安全上の懸念は生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口毒性を用いて評価され、371 mg TOS/kg 体重/日が無毒性量とされた。推定食事暴露量と比較して十分高い暴露マージンとなった(少なくとも 570)。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似点が調査され、3 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用状況下で、この食品酵素に対する食事暴露におけるアレルギー感作と誘発反応のリスクは除外できないが、そのような反応が起こる可能性は低いだろうと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品酵素は意図した使用状況下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* (NZYM - SO 系統)由来食品酵素マルトース生成アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme maltogenic amylase from a genetically modified

Bacillus subtilis (strain NZYM - SO)

EFSA Journal 2018;16(11):5478 14 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5478>

この食品酵素マルトース生成アミラーゼ(グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.133)は、Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus subtilis* NZYM - SO 系統で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素には生産微生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。このマルトース生成アミラーゼは焼成工程で使用することを意図している。最大使用推奨量に基づき、この食品酵素への食事暴露—総固形有機物量(TOS)は、欧州人で最大 0.556 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験では安全上の懸念は生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験を用いて評価し、318.4 mg TOS/kg 体重/ 日を無毒性量とした。推定食事暴露量と比較して十分高い暴露マージンとなった(少なくとも 570)。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似点が調査され、3 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用状況下で、この食品酵素に対する食事暴露におけるアレルギー感作と誘発反応のリスクは除外できないが、そのような反応が起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品酵素は意図した使用状況下で安全上の懸念を生じないと結論した。

● 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* (NZYM - JB 系統)由来食品酵素アセト乳酸デカルボキシラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme acetolactate decarboxylase from a genetically modified *Bacillus licheniformis* (strain NZYM - JB)

EFSA Journal 2018;16(11):5476 14 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5476>

この食品酵素アセト乳酸デカルボキシラーゼ(α - アセト乳酸デカルボキシラーゼ; EC 4.1.1.5)は、Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - JB 系統で生産している。この遺伝子組換えは安全上の懸念は生じない。この食品酵素には生産生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。アセト乳酸デカルボキシラーゼは蒸留アルコール製造や醸造工程で使用することを意図している。総固形有機物量(TOS)の残留量は蒸留で取り除かれる；その結果、蒸留アルコール生成物に食事暴露は算出されなかった。他の醸造生成物については、醸造工程に推奨される最大使用量や EFSA の包括的欧州食品摂取データベースの個別データに基づき、この食品酵素への食事暴露—TOS は欧州人で最大 0.003 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この食品酵素を用いた遺伝毒性試験は遺伝毒性の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を最大用量 1,018 mg TOS/kg 体重/日とした。食事暴露と比較すると十分高い暴露マージン(少なくとも 300,000)となった。この食品酵素のアミノ酸配列は既知のアレルゲンと一致しなかった。パネルは、意図した使用状況下で、この食品酵素に対する食事暴露におけるアレルギー感作と誘発反応のリスクは除外できないが、そのような反応が起こる可

能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品酵素は意図した使用状況下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- **遺伝子組換えコウジカビ(NZYM - FA 系統)由来食品酵素エンド - 1,4 - β - キシラナーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,4 - β - xylanase from a genetically modified *Aspergillus oryzae* (strain NZYM - FA)

EFSA Journal 2018;16(11):5480 16 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5480>

この食品酵素は Novozymes A/S 社がコウジカビの遺伝子組換え系統で生産したエンド - 1,4 - β - キシラナーゼ(EC 3.2.1.8)である。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素には生産生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。このキシラナーゼは焼成や穀物ベースの工程で使用することを意図している。提案された最大使用量に基づき、この食品酵素への食事暴露—総固形有機物量(TOS)は欧州人で最大 0.027 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。この試験では、対照群でこれまでのバックグラウンド範囲を超える生殖パラメータ(特に精上皮の萎縮)への影響が見られた。そのため、血液学的パラメータと免疫学コホートを含む反復投与毒性試験と生殖/ 発達毒性スクリーニング試験が合わせて行われた。パネルは結果の最大量 1,101.3 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とした。食事暴露と比較すると十分高い暴露マージン(少なくとも 40,000)となった。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査されたが一致しなかった。パネルは、意図した使用状況下で、食事暴露によるアレルギー感作と誘発反応のリスクは除外できないが、そのような反応が起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品酵素は意図した使用状況下で安全上の懸念を生じないと結論した。

7. 農薬関連

- **残留農薬のリスク評価の枠組みにおける比例性 (proportionality) アプローチの利用についての助言**

Recommendations on the use of the proportionality approach in the framework of risk assessment for pesticide residues

14 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1503>

この技術報告書は、欧州レベルで農薬の最大残留濃度の評価に利用するリスク評価の方法論で、プロポーショナルリティコンセプト (比例性概念) を適用するための原則とガイダンスに関して、残留物や最大残留濃度についての農薬ピアレビュー会議における議論と合意の結果を反映している。EFSA が得た実際の経験も含まれている。

農薬の最大残留基準の推定へのプロポーショナルリティコンセプトの適用については、そ

の原則とガイダンスを JMPR がまとめ、2013 年のコーデックス総会で採択された。その後 2015 年には EU でも採用され、2016 年に作物残留試験に関する OECD ガイダンス文書でもその利用に関する原則について言及されている。今回のピアレビュー会議では、OECD ガイダンス文書に記された一般原則では完全にカバーしきれない特例事例について議論するとともに、本技術報告書には合意されたいくつかの助言と、さらに議論すべき点を記した。

- **有効成分ナプロパミド-M の農薬リスク評価ピアレビュー**

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance napropamide - M

EFSA Journal 2018;16(11):5465 12 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5465>

冬菜種とアブラナ科の野菜類の除草剤としてのナプロパミド-M の代表的な用途の評価。情報不足と懸念が確認された。

8. 遺伝子組換え関連

- **遺伝子組換え LLCotton25 の認可更新の評価(申請 EFSA - GMO - RX - 010)**

Assessment of genetically modified LLCotton25 for renewal of authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - RX - 010)

EFSA Journal 2018;16(11):5473 14 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5473>

更新申請 EFSA - GMO - RX - 010 に、LLCotton25 の元のリスク評価の結論を変えるような新しいハザード、組換え暴露、科学的不確実性の根拠はなかった。

- **遺伝子組換えトウモロコシ MZHG0JG の食品および飼料としての使用、輸入、加工のための評価(申請 EFSA - GMO - DE - 2016 - 133)**

Assessment of genetically modified maize MZHG0JG for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - DE - 2016 - 133)

EFSA Journal 2018;16(11):5469 14 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5469>

トウモロコシ MZHG0JG は、ヒトと動物の健康および環境に関する潜在的な影響に関して、従来対照種や試験した非 GM トウモロコシ参照種と同様に安全である。

- **遺伝子組換えダイズ MON 89788 の認可更新の評価**

Assessment of genetically modified soybean MON 89788 for renewal of authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - RX - 011)

EFSA Journal 2018;16(11):5468 16 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5468>

元のリスク評価の結論を変えるような根拠はないと GMO パネルは結論した。

9. 飼料添加物関連

鶏肥育用および産卵鶏育成用の Monimax® (モネンシンナトリウムおよびナイカルバジン) の安全性と有効性

Safety and efficacy of Monimax® (monensin sodium and nicarbazine) for chickens for fattening and chickens reared for laying

EFSA Journal 2018;16(11):5459 14 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5459>

Monimax®は最小濃度 40 mg モネンシンと 40 mg ナイカルバジン/kg 完全飼料で鶏肥育用のコクシジウム症を管理する可能性がある。最大用量で使用した場合でも、その動物性製品の消費者にはリスクはない。環境への安全性については結論できなかった。

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

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

1. 「赤身肉税と加工肉税」が何千人もの命を救うことができるだろうか？

Could a 'red and processed meat tax' save thousands of lives?

Wednesday November 7 2018

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/could-red-and-processed-meat-tax-save-thousands-lives/>

「命を救うために、ソーセージの価格がほぼ倍になるだろう『肉税』を導入すべきであると健康の専門家は言う」と Daily Telegraph は報道する。

研究者は赤身の肉と加工肉を食べる健康と経済コストについて分析してきた。どちらのタイプの肉も循環器疾患及び 2 型糖尿病、また大腸がんのような消化器系のがんに関連している。研究者は肉の価格を上げるための税の導入がどのように消費、死亡及び経済コストに影響を与えるかについて調べた。研究者は、税額は米国や英国のような高所得国で最も高くなる必要があり、一方、より豊かでない国ではずっと低くなるだろうと予測した。それは英国において、赤身の肉に関しては約 13%増、加工肉に関しては約 79%増の価格を意味するだろう。研究者は、これは加工肉の消費に関連する死亡が約 22%減、医療費が約 19%減になるだろうと言う。

議論を開始するには興味深い論文である。これは多くの仮説、特にどの赤身の肉や加工肉が死をもたらすかの程度が仮定に基づいている。多くの人々が推奨される量よりずっと多くの赤身の肉及び加工肉を食べる。価格を上げることは、一部の人が肉を減らすことを選

択するということを意味するかもしれない。肉を食べることとがんの種類の間連について
は以下のウェブサイト参照できる。

<https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/red-meat-and-the-risk-of-bowel-cancer/>

2. ビタミン D ががんや心発作を防ぐという「エビデンスはない」

'No evidence' that vitamin D prevents cancer or heart attacks

Wednesday November 14 2018

<https://www.nhs.uk/news/lifestyle-and-exercise/no-evidence-vitamin-d-prevents-cancer-or-heart-attacks/>

「ビタミン D サプリメントは心臓疾患やがんを防ぐには無意味なものであるかもしれない」と Mail Online は報道する。

皮膚は太陽にあたることでビタミン D を生成するので、ビタミン D は「サンシャインビタミン」として知られるが、強い骨を作るために必要である。近年は、科学者は循環器疾患（心臓発作や脳卒中）あるいはがんを防ぐのにも役立つかどうか調査してきた。この研究は 5 年間かけて米国の 50 歳以上の成人 25,871 人を検査した。検査した半分の人が、毎日のビタミン D が高摂取であった。結果は、がんまたは循環器疾患を発症した人、あるいはがん、循環器疾患またはその他の原因で死亡した人の数に差異がないことを示した。結果はかなり決定的に思えるが、これらの慢性疾患が発症まで時間を要し、5 年は影響の可能性を見るには十分な時間でないかもしれないことを考慮するに値する。さらに、たとえビタミン D サプリメントが、がんまたは心発作に効果がないとしても、骨、歯及び筋肉の健康を維持するのに重要である。

英国では、特定のグループの人は一年を通して毎日 10 mcg のビタミン D サプリメントを摂取するよう助言されている。ほかの人は 10 月から 3 月にサプリメントを摂ることを検討するよう助言されている。

ビタミン D に関してより詳しいことは以下で参照できる。

<https://www.nhs.uk/conditions/vitamins-and-minerals/vitamin-d>

3. 低炭水化物の食事は「長期的な体重減少を増やすだろう」

Low-carb diet 'could increase long-term weight loss'

Thursday November 15 2018

<https://www.nhs.uk/news/obesity/low-carb-diet-could-increase-long-term-weight-loss/>

「低炭水化物ダイエットをする人は 3 年で 1.5 ストーン（21 ポンド）以上体重が減るだろう」と Daily Telegraph は報道する。

米国の研究者は全ての食事が提供される 10 週間のダイエットで既に体重が減った 164 人を対象に試験を行った。研究者は彼らを減量維持を目的とした、追加の 20 週間のダイエットに割り当てた。この段階で、参加者は高炭水化物の食事、中程度の炭水化物の食事または低炭水化物の食事の代表として、総エネルギーの 60%、40%または 20%の炭水化物含量

の異なる食事を与えられた。低炭水化物の食事は 60%の脂肪で補完されるなど、食事は脂肪量もまた異なる。グループ間の体重減少と減量維持は 20 週間の試験の期間で相違はなかった。しかし、研究者は低炭水化物のグループは高炭水化物のグループよりも一日当たり 209 カロリー余分に燃やしたという。研究者は、この率だと典型的な 30 歳の成人男性は、理論上は引き続き低炭水化物の食事により 3 年間で 10 kg まで減量するだろうと予測した。この想定は参加者の尿サンプルを分析することによる。

高炭水化物あるいは低炭水化物の食事が効果があるかどうかについては争われてきた。最近の研究では 2 種類の食事において減量の成功の点で差異はほとんどないと示されている。しかしこれらの研究は短期間になりがちである。難しい点は、人々が自分で食物を選択する現実の世界において、数週間ではなく数年間の食事の効果を測ることにある。さらに低炭水化物と高脂肪の食事の組み合わせが、例えば心臓疾患のような他の健康リスクにどのように影響するかわからない。

● 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. 注意、味はない！食品中のウイルスと抗菌耐性菌

Caution, tasteless! Viruses and antimicrobially resistant bacteria in foods

06.11.2018

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/38/caution_tasteless_viruses_and_antimicrobially_resistant_bacteria_in_foods-207701.html

卵のサルモネラ菌、冷凍ベリーのノロウイルス、飼育豚やイノシシの E 型肝炎ウイルス、肉の耐性菌など、病原微生物は食品由来疾病の最も一般的な原因の一つである。毎年ドイツでは 100,000 事例以上の病気の原因となり、命に係わる場合もある。これを背景として BfR は、2018 年 11 月 7 日「食品関連の細菌」、11 月 8～9 日「フードチェーンの抗菌剤耐性」という 2 つのシンポジウムを開催する。「微生物のリスクは国民の意識するところとなった」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 医学博士は述べた。私達の最新の代表的な住民調査である BfR 消費者モニターでは、解答者の 97%が食品中のサルモネラ菌について、89%が抗菌剤耐性について聞いたことがあると示しており、大半はこれらの話題に関心があると述べている。だが、適切な台所の衛生レベルを保証すれば、誰もが個人的な健康リスクを最小化できる立場にある。近年では畜産の抗菌剤の使用は明らかに減少している。程度は異なり、全ての地域においてではないが、耐性割合は畜産農業の多くの地域で同時に減少している。

2. 食品中のマイクロプラスチック- 科学者と一般の人々の間の数多くの回答されていない

疑問

Microplastics in food - many unanswered questions among scientists and the general public

33/2018, 22.10.2018

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/33/microplastics_in_food_many_unanswered_questions_among_scientists_and_the_general_public-205564.html

BfR 消費者モニター：半数以上の市民が食品中のマイクロプラスチックに関して懸念している。

市民全体の 75%は食品が安全なもののみとしているが、食品中のマイクロプラスチックに関してより多くのドイツ市民が懸念を示しつつある。BfR によって実施される定期的な市民調査である最新の BfR 消費者モニターが示すように、6ヶ月前と比較してこのトピックはよく知られるようになり、より多くの市民がこれに関して懸念するようになった。以前は 45%が食品中のマイクロプラスチックに関して懸念していたが、今ではこの数字は 11ポイントパーセンテージが上昇し、全回答者の半分以上になった。BfR にとっては市民の認識が科学的な推測と相違するかどうかに関心がある。これまでの研究から、例えば実際に魚の消費を通して消費者がどのくらいのマイクロプラスチックの粒子を取り込むか正確に計測することはできない。マイクロプラスチックはとりわけ一般的に食されない魚の消化管で検出されてきた。「食物連鎖内のマイクロプラスチックの実際の危険性を評価するために、より信頼できるデータが必要である。BfR は現在、腸を介してのマイクロプラスチックの摂取と健康への影響の可能性に関する研究を行っている」と BfR 所長 Professor Dr. Dr. Andreas Hensel は説明する。

たとえ抗菌剤耐性であろうとマイクロプラスチックであろうと、消費者はどんな健康リスクを知っていて、何を懸念するのか。代表的な消費者調査として、6ヶ月ごとの BfR 消費者モニターは、どのようにドイツ語を話す市民が健康リスクを認識するかという質問について知る手がかりとなる。そのために、14歳以上のドイツに家庭があるおおよそ 1,000人が BfR の意向を受けて電話でインタビューされた。

回答者は、不健康な食事あるいは誤った食事だけでなく、喫煙、気候及び環境汚染を最も大きな健康リスクとみなしている。選択した話題に関して問われると、サルモネラ、遺伝子組換え食品、抗菌剤耐性及び植物保護剤の残留が上位の認識度であり、その次に食品中のマイクロプラスチック、食品包装材のアルミニウム及び一酸化炭素と続いた。抗菌剤耐性とマイクロプラスチックは大部分の回答者が懸念する 2大テーマである。最後の調査と比較すると、市民はマイクロプラスチックに関して懸念がずっと大きくなり、11ポイントパーセンテージが上がった。また、半数以上がサルモネラを懸念している。比較として、今年初めて質問事項となり回答者の大部分が知らない一酸化炭素は、市民の 3分の1にとってしか懸念でなかった。

玩具は前回の調査同様安全と思われているが、安全性の感覚は繊維製品や化粧品はわずかに下落した。回答者の大多数はドイツの国家機関が消費者の健康を守っていると信頼し

ている。

BfR 消費者モニターは、世論で多くの注目を集めるテーマに専念する一方、例えばカンピロバクターや食品中のカビあるいは遺伝子構造の標的改変のための最新の方法である「ゲノム編集」のような、それほどの焦点ではないがそれでもやはり関連ある疑問を分析する。2018年の第一回目の調査のように、これらのテーマは一般の人の認識の中にはほとんどみられず、それゆえそれほど懸念を引き起こさない。同様に、家庭において食品衛生は消費者の意識において小さな役割しか果たさない。

* BfR 消費者モニター08/2018

BfR Consumer Monitor 08/2018

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-consumer-monitor-08-2018.pdf>

* マイクロプラスチックに関する Q&A

Questions and Answers on Microplastics

BfR FAQ of 1 December 2014

https://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_microplastics-192775.html

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/questions-and-answers-on-microplastics.pdf>

現代はプラスチック抜きの世界はほとんど考えられない。世界のプラスチック生産は成長を続け、ますます多くのプラスチックが環境に入り込んでいる。このプラスチック汚染の問題は水界生態系においてかなり前から知られている。

マイクロプラスチックは大部分が環境で検出されている小さなプラスチックの粒子や繊維である。プラスチックの分解は非常に遅いので、プラスチックの破片は環境中に蓄積するだろうと想定されなければならない。マイクロプラスチックの食物連鎖への考えられる取り込みを介して、消費者の健康へのリスクの可能性が現在社会的関心のテーマである。

以下に、BfR はマイクロプラスチックに関するよくある質問に回答する。

マイクロプラスチックとは何か？

マイクロプラスチックという用語は様々な由来、大きさ及び化学成分の小さなプラスチック粒子を表す。マイクロプラスチックの大きさは文献で一様に定義されておらず、たいがい 0.001 mm から 5 mm より小さい範囲である。

一般的に 2 種類のマイクロプラスチックに区別されていて、すなわち一次及び二次マイクロプラスチックである；

- 一次マイクロプラスチックはプラスチックベースの粒状とペレット（樹脂ペレット/レジンペレット）の形に産業的に製造される。ポリエチレン(PE)、ポリスチレン (PS)、ポリエチレン・テレフタレート (PET)、ポリ塩化ビニル (PVC)、ポリプロピレン(PP)、ポリアミド（ナイロン）及びエチレン酢酸ビニル (EVA) のような様々な合成高分子が使用される。
- 二次マイクロプラスチックは化学物質により、また例えばプラスチックの袋やプラス

チック製ボトルのような製品の経年劣化や分解過程により形成される。二次マイクロプラスチックが環境中のマイクロプラスチックの主な原因の一つとなる。

マイクロプラスチックはどのようにして環境に入り込むか？

一次マイクロプラスチックはプラスチック製品の製造中、粒状あるいはレジンペレットとして使用される。それらはまた、特に産業用サンドブラasting装置、クリーニング用のり及びいくつかの化粧品において使用される。下水処理場設備は十分にこれらの粒子をろ過して取り除けないので、大部分が水中に戻る。

プラスチック汚染のもう一つの原因は、消費者の不注意な行動である。何気なく捨てる包装、袋、ボトル、缶などが最終的には環境中のゴミになる。プラスチックはほとんど分解しないので、無期限に環境中にとどまる。二次マイクロプラスチックはまた、経年劣化と分解によって、通常ポリエステルあるいはポリアクリル系繊維でできている生地のスーツのような合成衣類から生じることもある。そのような繊維の着衣や洗濯の際、マイクロファイバーが大気中や下水に放出されるということが示されている。

なぜプラスチックの微小粒子が化粧品に使われるのか？

マイクロプラスチックの粒子は汚れ、死んだ角質あるいは歯垢の低刺激除去を行うために、シャワージェル、スクラブ剤/ピーリング製品及び歯磨き粉のような製品に使用される。

化粧品中のマイクロプラスチックの使用は表示しなければならないか？

化粧品の成分のすべてが成分リスト(INCI List)に濃度が高い順にリスト化されている。しかし、成分がマイクロプラスチック粒子あるいはマイクロビーズとして化粧品に添加されているかどうかを明らかにする必要はない。

マイクロプラスチック粒子を製造するために、エチレンのような原料は粒子を形成するために大きな合成物に重合させられる。「クレンジングビーズ」としての使用に加え、ポリエチレンポリマーもまた粘性を管理するためあるいはフィルムの形成を助けるために化粧品に添加される。しかし、これらの目的のために使用されるポリエチレンは粒子というより液体である。そのため、成分リストからは原料の物理的な特性に関する情報は何も得られない。

プラスチックから成る微小粒子を含む化粧品を使用すると、消費者は健康リスクに直面するか？

シャワージェル、ピーリング剤、歯磨き粉などによるマイクロプラスチック粒子の皮膚からあるいは意図しない経口摂取により健康リスクが発生し得るかどうかに関しては、BfRが取り組んできた疑問である。BfRは、マイクロプラスチック粒子は1マイクロメートル(1 μm は 0.001 mm に相当する)より大きいピーリング剤及びシャワージェルで使用されるので、消費者にとっての健康リスクはありそうにないと考える。製品が目的通りに使用されるならば、この大きさの粒子の健康かつ傷のない皮膚を介しての吸収はないと思われる。歯磨き粉を飲み込んだとしても、ビーズの分子の大きさでは胃腸から吸収はされない。摂食粒子は排泄物として排泄されるだろう。さらに健康に影響する量のエチレンが、消化管を通過するポリエチレンのマイクロプラスチック粒子から放出されることはないだ

ろう。より詳細な化粧品のポリエチレンプラスチック粒子の安全性評価は、以下で詳しく見ることができる：

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/polyethylene-containing-microplastic-particles.pdf>

マイクロプラスチック粒子は食品に含まれる可能性があるのか？

食品中のマイクロプラスチック粒子の様々な混入経路あるいは発生、組成、粒子の大きさ及び量に関する情報には限界がある。マイクロプラスチックは原則として様々な経路で環境中に入り込むことができる。それゆえ、マイクロプラスチックは大気、海水、地表水及び地下水を介して食品に最終的に移行できるだろうというのは仮定の話として可能であるように思える。

2013年に蜂蜜中のマイクロプラスチックの検出に関してメディア報道があった。しかし、必要な分析データの公表は不完全であり、現在まで1件の論文発表しかない。加えて、この論文はマイクロプラスチックではなく合成断片や繊維に言及している。2014年にマイクロプラスチックはビールやミネラルウォーターで検出されたと報道があったが、発見された粒子の化学成分は正確に言えば、特定されなかった。分析は典型的に採取されていないサンプルに基づいていたため、ドイツの市場で入手できる食品の平均的な濃度の推定ができない。

BfRは魚、イガイ及びカニに含まれるマイクロプラスチック粒子の発生に関するいくつかの文献を評価した。フランス、ベルギー及びオランダの海岸でサンプル採取されたムラサキイガイは、貝身1gあたり2マイクロプラスチック粒子であった。フィラメント状のプラスチック粒子は、どこ由来の貝であるかによるが、天然の北海イガイや商業的に取引されるイガイの身10gあたり2.6から6.1粒子という数量で見られた。魚のマイクロプラスチック粒子の発生に関する研究の大部分は消化管の内容物を調べる。しかし、魚の胃や腸は一般に食されないため、この吸収ルートを通じて消費者のマイクロプラスチック粒子の摂取に関して、引き出すことができる結論はない。甲殻類に関するこの点の信頼できるデータは存在しない。

日用品や食品中のマイクロプラスチックを発見するための分析手法はあるか？

現在のところ、マイクロプラスチックの統一された定義がなく妥当性が確認された分析法はない。すなわち、マイクロプラスチックを同定し、定量的に分析でき、広く認識された検査法がない。プラスチックの様々な広範囲の原料のため、マイクロプラスチックの定性分析（すなわちプラスチック原料の同定）と特に定量分析（すなわち測定される微小粒子の数量）をより困難にする。マイクロプラスチックを特定し、定量化するための様々な分析法が現在専門家によって話し合われている。

BfRはマイクロプラスチックに関してどう取り組んでいるか？

2013年BfRにおいて、ムラサキイガイや牡蠣（*Crassostrea gigas*）中のマイクロプラスチック粒子の摂取の研究が開始された。主要な目的は当初、汚染標準物質を作成するために、定義された粒子によるイガイの汚染のために標準プロトコルを作成することだった。確立した方法を使用し、様々なサイズ、形及び原料のプラスチック粒子により、バルト海

のムラサキイガイや牡蠣の汚染の可能性が確実に十分あった。貝におけるマイクロプラスチック粒子の摂取スピードと分布の初期の実験結果は、公表されたデータとちよほど合致している。経口摂取に関する追跡研究とさまざまな組織中の吸収された微小粒子の影響の可能性が考えられている。

ドイツ連邦水域研究所及びドイツ連邦環境庁と一緒に BfR は 2014 年 7 月に連邦政府内でマイクロプラスチックのテーマに関する初めての部門間の会議を開始した。12 の異なる部門の研究機関の代表が参加した。それぞれの研究機関がマイクロプラスチックに関する研究優先順位や科学的専門知識を提示し、評価概念の構築のための共同のアクションプランが話し合われた。その際、例えばマイクロプラスチックのライフサイクルのような不可欠な側面が考慮され、重要な疑問について考案された。

ムラサキイガイにおけるマイクロプラスチック粒子の摂取と排出に影響を与える要因を特定する研究は現在 BfR が行っている。さらに水中及び貝の組織の中のマイクロプラスチックの定性的かつ定量的検出に対する方法が開発中である。

●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. メタムナトリウムを含む製品 : ANSES は販売承認の取り消しを発表

Products containing metam-sodium: ANSES announces the withdrawal of marketing authorisations

News of 05/11/2018

<https://www.anses.fr/en/content/products-containing-metam-sodium-anses-announces-withdrawal-marketing-authorisations-0>

メタムナトリウムを含む植物保護製品は、市場向けの野菜栽培や園芸で土壌の消毒に使用されている。ANSES は、欧州レベルでの同物質の認可後、審査書類を再評価し、関連する企業に対しメタムナトリウム製品のすべての販売承認を取り消す意向を通知した。ANSES はまたこの機会を利用して、フィトファーマコビジランス (植物医薬品安全性監視 /phytopharmacovigilance) の重要性と、植物保護製品によるヒトや環境への有害な影響を報告する専門家の義務について再確認する。

メタムナトリウムは、土壌真菌や線虫 (土壌に生息するウオーム (蠕虫)、そのうちのいくつかは作物を攻撃する) などの有害生物をコントロールするための植物保護製品に含まれる有効成分である。これらの製品は、主にコーン・サラダ (和名ノヂシャ) やトマトなどの市場用園芸作物及び園芸において、作物を植える前に土壌を消毒するために使用される。これらの製品は野外または温室内の狭い区域に利用されるが、効果を得るには大量に

使用する必要がある。それゆえ 1 ヘクタールあたり 300～1200 リットルの割合で使われ、これはフランス全体で毎年約 700 トンに相当する。

欧州レベルでの有効成分の認可後、ANSES は、フランスにおけるメタナトリウムを含む製品の販売承認をすべて見直し、製品の使用状況を考慮して各製品の使用に関しヒトの健康及び環境へのリスクを評価した。再評価の結果、ANSES はこれらの使用のすべてがヒトの健康及び環境に対するリスクがあると結論付け、よって関連企業に対し、すべてのメタムナトリウム製品の販売承認を取り消す意思を通知した。ANSES は、有害影響を報告することが法的に要請されていることを専門家に喚起する。こうしたフィトファーマコビジランスによって、ANSES はリスクの予防および管理のための行動を迅速にとることができるのである。

フィトファーマコビジランス：植物保護製品に関連した健康影響の報告

Phytopharmacovigilance: reporting health effects associated with plant protection products

フィトファーマコビジランスの目的は、市場で入手可能な植物保護製品に関連するすべての有害影響を監視することである。このビジランス計画は、ヒトの健康及び環境に対する影響と、薬品に対する新たな耐性現象の両方を監視する。

報告を受け取ることで、ANSES はリアルタイムで介入し、植物保護製品に関連するリスクを予防または制御するために必要な措置を講じることができる。

販売承認責任者、製造業者、輸入業者、流通業者または植物保護製品の職業的使用者、またこうした使用者に対する助言者及び訓練者など、職業上の関係者は製品に関わる有害影響を報告する必要がある。彼らの報告は、こうした関係者が実地の専門家であるかまたは専門家と直接関わっているため、フィトファーマコビジランス計画にとって必要不可欠である。ゆえに、公衆衛生や環境に脅威を与える製品、物質、または使用を特定するためには、専門家からであれ、またはフィトファーマコビジランスネットワークに属するモニタリング機関からであれ、ANSES が報告を受けることがきわめて重要である。

●アイルランド農業食糧海洋省（DAFM : Department of Agriculture, Food and the Marine） <http://www.agriculture.gov.ie/>

1. ヒスタミン高濃度のため Octopus ブランドの Pacific Dried and Salted Anchovies をリコール

Recall of Octopus Branded Pacific Dried and Salted Anchovies Due to Elevated Histamine

Wednesday, 7 November 2018

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/octopus_branded_anchovies.html

Octopus ブランドのベトナム産「Pazifik-Sardellen getrocknet und gesalzen (Octopus - Pacific Dried and Salted Anchovies)」に高濃度ヒスタミンが検出されたため当該製品をリコールしている。(注：濃度の記載なし)。製品の写真掲載。

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

1. FDA は植物ベースの製品の表示に乳製品の名前を使うことについての意見募集期間を延長する意向

FDA Intends to Extend Comment Period on Use of the Names of Dairy Foods in Labeling Plant-Based Products

November 15, 2018

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm621709.htm>

意見の募集期間は当初 11 月 27 日までの予定だったが、60 日間延長する意向を発表。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2018（2018. 10. 10）

【FDA】同定基準の現代化と植物ベースの代用品への乳製品の名前を使うことについての FDA 長官 Scott Gottlieb 医師の声明

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201821c.pdf>

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2018（2018. 08. 01）

【FDA】乳製品の同定に関する FDA の基準をレビューし近代化するために FDA がたどっているプロセスについて

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201816c.pdf>

2. FDA はアーカンソー州の食料品倉庫の衛生管理の問題のため食品と医療品を押収する FDA seizes food and medical products held under insanitary conditions at an Arkansas grocery warehouse

November 9, 2018

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm625643.htm>

FDA は、代理として U.S. Marshals Service が齧歯動物、昆虫類、生きた動物の蔓延にさらされ、不衛生な環境にあった FDA 規制品の大量押収を実施したことを報告した。

3. 家畜や家禽の細胞系統由来細胞培養食品の規制に関する Perdue 農務長官と Gottlieb FDA コミッショナーの声明

Statement from USDA Secretary Perdue and FDA Commissioner Gottlieb on the

regulation of cell-cultured food products from cell lines of livestock and poultry

November 16, 2018

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm626117.htm>

先月 FDA と USDA は培養食品開発のために家畜や家禽の細胞を使うことについての議論を行う公聴会を開催した。会議では関係者がこうした革新的食品を育てることと公衆衛生の高い水準を維持する両方のために必要な規制に関する価値ある展望を共有した。パブリックコメントの受付を延長し 2018 年 12 月 26 日まで受け付ける。

こうした意見を取り入れて二つの機関が慎重に議論した結果、USDA と FDA が共同で監視すべきであるという結論に達した。USDA と FDA の両方の専門性から、本日細胞の収集やセルバンク、細胞増殖や分化については FDA が監視する合同規制枠組みを発表する。細胞を収穫した時に FDA から USDA への監督の移行が生じ、その後は USDA が家畜や家禽細胞由来製品の製造や表示を監視する。そして両機関は能動的にこの枠組みの技術的詳細についての詰めを行う。

4. テキサスの乳児ボツリヌス症事例でハチミツおしゃぶりが疑い

Honey Pacifiers Suspected in Texas Infant Botulism Cases

November 16, 2018

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/SafetyAlertsAdvisories/ucm626013.htm>

—FDA は保護者に対し 1 才未満の子どもにはハチミツを与えないよう再確認—

テキサス州から 4 人の乳児がボツリヌス症で入院したという報告を受け取った。その全員がハチミツ入りおしゃぶりを使っていた。これらはメキシコで購入したものであるが同様の製品が米国でもオンラインで販売されている。

5. 消費者向け情報

栄養成分表示再起動：二つのラベルの物語

Nutrition Facts Label Reboot: A Tale of Two Labels

October 25, 2018

<https://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm620013.htm>

栄養成分表示が変更されつつあるが、その移行期限は年間販売が 1000 万ドルを超える製造業者は 2020 年、それより小規模の製造業者は 2021 年である。従って、それまでは新旧の成分表示が混在する状況となる。これを受け、新旧表示の違いについて解説を提供する。

6. FDA はオレイン酸と冠動脈心疾患リスクに関する限定的健康強調表示のレビューを完了

FDA Completes Review of Qualified Health Claim Petition for Oleic Acid and the Risk of Coronary Heart Disease

November 19, 2018

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm624758.htm>

FDA はオリーブ油やひまわり油、キャノーラ油のような食用油のオレイン酸の摂取が冠動脈心疾患リスクを下げるかもしれないという限定的健康強調表示を支持する信用できる根拠があると決定した。オレイン酸は単価不飽和脂肪酸で、飽和脂肪の多い油脂と置き換えることで冠動脈心疾患リスクを下げる可能性がある。

FDA は、食用油に含まれるオレイン酸と動脈心疾患のリスク低減の関連について、以下のような 2 つの限定的健康強調表示を執行の自由裁量とする。ただし、食用油への限定的健康強調表示の規定として 70%以上のオレイン酸を含む必要がある。

「決定的ではないが支持的な科学的根拠は、毎日約 20g の高濃度オレイン酸含有油を、より高濃度の飽和脂肪を含む油脂の代わりに摂取することは、冠動脈心疾患リスクを下げるかもしれないことを示唆する。この可能性のある利益を得るためには、オレイン酸含有油はあなたが一日に摂取する総カロリーを増やしてはならない。「商品名」油一回提供あたり [x] グラムのオレイン酸を含む（単価不飽和脂肪酸[x] グラム）」

「決定的ではないが支持的な科学的根拠は、毎日約 20g の高濃度オレイン酸含有油を摂取することは、冠動脈心疾患リスクを下げるかもしれないことを示唆する。この可能性のある利益を得るためには、オレイン酸含有油をより高濃度の飽和脂肪を含む油脂の代わりに、あなたが一日に摂取する総カロリーを増やしてはならない。「商品名」油一回提供あたり [x] グラムのオレイン酸を含む（単価不飽和脂肪酸[x] グラム）」

冠動脈心疾患リスクを下げるために高濃度のオレイン酸を含む油を摂取することに関する新しい限定的健康強調表示についての Scott Gottlieb FDA 長官の声明

Statement from FDA Commissioner Scott Gottlieb, M.D., on a new qualified health claim for consuming oils with high levels of oleic acid to reduce coronary heart disease risk

November 19, 2018

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm626210.htm>

FDA は栄養改善を通じて慢性疾患の負担を減らす新しい方法に関与し続けている。FDA の栄養革新戦略目標に向かって、表示ツールを用いてより健康的な食品に向かう革新を育む。

ツールの一つが「健康強調表示」で、これを介して食品企業が製品の組成の変更を推進することを期待する。認められた健康強調表示はより厳密な科学的合意基準を満たしている。強調表示が誤解を招くことの無いよう科学的根拠のレベルについて消費者に伝える注意書きが伴わなければならない。本日 FDA は高濃度オレイン酸を含む食用油の新しい限定的健康強調表示申請に対応した。心臓に悪い飽和脂肪に置き換えた場合に心血管系の利益がある。

● 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture)

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

1. WTO 加盟国は農業の革新を可能にするための政策アプローチを支持

WTO Members Support Policy Approaches to Enable Innovation in Agriculture

Nov. 2, 2018

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2018/11/02/wto-members-support-policy-approaches-enable-innovation-agriculture>

米国農務長官 Sonny Perdue は、ゲノム編集を含む農業の革新を可能にするための政策を支持する 12 ヶ国に米国が加わると発表した。世界貿易機関 (WTO) の衛生植物検疫措置の適用に関する委員会 (SPS 委員会) で、精細バイオテクノロジーの農業応用に関する国際声明が発表された。

● 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. 医療関係者向けファクトシート更新

● **Omega-3 脂肪酸 (Omega-3 Fatty Acids)**

Fact Sheet for Health Professionals

Updated: November 9, 2018

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Omega3FattyAcids-HealthProfessional/>

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Omega3FattyAcids-HealthProfessional/5096/history/>

循環器疾患とがんに関する新しく発表された VITamin D and OmegaA-3 TriaL (VITAL) の追加結果について。

● **ビタミン D (Vitamin D)**

Fact Sheet for Health Professionals

Updated: November 9, 2018

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminD-HealthProfessional/>

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminD-HealthProfessional/45/history/>

循環器疾患とがんに関する新しく発表された VITamin D and OmegaA-3 TriaL (VITAL) の追加結果について。

● カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency)

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

1. カナダ政府は「カナダ人のための安全な食品規制」の発効 2 か月前を伝える

The Government of Canada marks two months until the Safe Food for Canadians Regulations come into force

November 15, 2018

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2018/11/the-government-of-canada-marks-two-months-until-the-safe-food-for-canadians-regulations-come-into-force.html>

昨日の食品安全フォーラムで Jean-Claude Poissant 農務政務官があと 2 か月で新しい規制が発効することを強調した。

新しい規制では地域や地方の境を超えて食品を輸出入したり送ったりする食品事業者は食品安全のために可能性のあるリスクに対応するステップの概要を示す予防的管理とライセンスが必要になる。また製品の履歴を追跡することを要求することで安全でない食品を市場から排除するための時間を短縮する。

近年、米国は食品を米国に輸出するカナダ業者には米国の新しい食品安全規則を満たすことを要求している。Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) では、カナダの食品事業者が米国の外国供給業者検証プログラム規則の要件を満たすライセンスを取得できるようにもしている。

*Timelines

<http://inspection.gc.ca/food/sfcr/timelines/eng/1528199762125/1528199763186>

2019 年 1 月 15 日、Safe Food for Canadians Act (SFCA) 及び Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) が発効予定である。

新しい法規への移行を支援するため、品目に応じたタイムテーブルを掲載する。遵守項目はライセンス登録、予防的管理計画、予防的管理措置、トレーサビリティ。移行については、品目、活動内容（栽培、製造、包装、輸入、輸出など）、商業規模に応じて 12～30 ヶ月さらなる猶予がある場合がある。

● 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. 食品基準通知

- Notification Circular 63-18

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular6318.aspx>

意見募集

・加工助剤としての *Trichoderma reesei* 由来トリアシルグリセロールリパーゼとリゾホスホリパーゼ

認可とフォーラム通知

- ・食品添加物としての羅漢果抽出物
- ・食品添加物としてのローズマリー抽出物
- ・スーパーハイオレイン酸紅花系統 26 および 40 由来食品
- ・レバウジオシド M の酵素による生産、など。

- Notification Circular 64-18

20 November 2018

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular64-18.aspx>

新規申請と提案

- ・ A1173-フォローアップミルクの最小タンパク量

-
- 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：ミニこんにゃくゼリー

Recall: Mini konjac jellies

16-November-2018

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recallsandadvisories/product-recall-mini-konjac-jellies>

My Queen Pty Ltd 社は Mini Cici Jelly 360g 及び Mini Cici Jelly with dairy 360g が、こんにゃくゼリーによる窒息の危険の可能性あるとして回収措置。製品写真あり。

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

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

1. 麻の実 (hemp seed) が食品として販売可能

Hemp seed can be sold as food

12 Nov 2018

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/hemp-seed-can-be-sold-as-food/>

本日、規則改正により麻の実 (hemp seed) の食品としての販売が可能になる。これに合わせて新たに事業者向けガイドを 2 つ提供する。ガイドでは、どのような麻の実やその製品が食品として扱えるのか、適用される規則、表示要件などを説明している。

* A Guide to Hemp Seeds as Food

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/31623-a-guide-to-hemp-seeds-as-food>

* A guide to labelling food containing hemp seeds

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/31608-a-guide-to-labelling-food-containing-hemp-seeds>

● 香港政府ニュース

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

1. ヨーロッパ産のレタスに基準値超過のカドミウムが検出される

Excessive cadmium found in European lettuce sample

Tuesday, November 6, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20181106_7194.html

食物環境衛生署及び食品安全センターは、ヨーロッパ産レタスに基準値超過のカドミウム (重金属汚染) を検出したと発表した。検査において、基準値 0.1 ppm のところ 0.16 ppm のカドミウムを検出した。

2. カニで基準値超過のカドミウムが検出される

Crab samples detected with excessive cadmium

Friday, November 16, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20181116_7214.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期検査でアイルランド産のカニで基準値超過のカドミウム (重金属汚染) を検出したと発表した。検査において、基準値 2 ppm のところ、赤ガニに 2.87 ppm、青ガニに 3.37 ppm、茶ガニ 3 製品それぞれ 6.42 ppm、7.77 ppm、18.1 ppm のカドミウムを検出した。

3. 違反情報

- 包装ケーキが栄養表示規則に違反している

Prepackaged cake not in compliance with nutrition label rules

Wednesday, November 7, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181107_7197.html

食品安全センターが検査したところ、香港の Garden ブランドの Garden Marbo Cherry and Raisin Cake (75g)において、トランス脂肪が 0g/100g と表示されていたが検査結果は 0.69g/100g であった。

- ハヤトウリの残留農薬が基準値超過

Pesticide residue exceeds legal limit in Chayote sample

Friday Nov 9, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181109_7202.html

食品安全センターの定期検査で輸入ハヤトウリにおいて、メタミドホスが最大残留基準 0.05 ppm のところ、0.182ppm 検出であった。

- 包装済みカップヌードルが栄養表示規則に違反している

Prepackaged cup noodle not in compliance with nutrition label rules

Tuesday, November 13, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181113_7206.html

食品安全センターが検査したところ、日本の Nissin ブランドの Nissin Big Cup Noodle において、飽和脂肪酸が 2.8g/100g と表示されていたが検査結果は 6.8g/100g であった。

- 包装ゼリーが栄養表示規則に違反している

Prepackaged jelly not in compliance with nutrition label rules

Friday, November 16, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181116_7211.html

食品安全センターが検査したところ、日本の ORIHIRO ブランドの ORIHIRO KONNYAKU JELLY STANDING LITCHI 130g において、砂糖が 0g/130g と表示されていたが検査結果は 6.8g/100g であった。

- 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. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査課

- 2018.11.2～2018.11.8

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42990

- 2018.10.26～2018.11.1

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42987

- 2018.10.19～2018.10.25

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42983

2. (説明資料) 京郷新聞の報道、「輸入大豆豆腐の大部分に GMO 遺伝子がある」の記事について

輸入流通安全課 2018-10-30

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42984

京郷新聞の2018年10月29日報道の「輸入大豆豆腐の大部分に GMO 遺伝子ある」記事に関連して、次のように説明する。

説明が必要な記事の内容

市販流通している輸入大豆使用の豆腐を検査した結果、8件中7件から GMO 遺伝子が検出された、との記事について。

関連事実の説明

食品用に承認された遺伝子組換え農産物を原材料にして、製造・加工後に遺伝子組換え DNA または遺伝子組換えタンパク質が残っている食品は、遺伝子組換え食品であることを表示しなければならない。ただし、区分流通証明書または政府の証明書がある場合、非意図的混入値 3%を認めて表示しないことがある。また、毎年流通している食品の遺伝子組換え食品の表示適正確認のための指導・点検及び回収・検査を通年で実施している。

参考として、2018年現在で計137件の豆腐類を回収・検査した結果、遺伝子組換え食品を表示しない事項で処分を受けた業者はない。今後食薬処は、報道された製品の原料を回収・検査して、非意図的混入値 3%を超過したことが確認された場合には行政処分など措置する予定である。

3. 食品安全摂取ガイド対国民サービス

汚染物質課 2018-10-31

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43095

<一日の食事中重金属及びダイオキシン安全水準及び摂取の注意事項を提供>

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、正しい食習慣を誘導し、安全な食品を摂取する方法を説明するために「食品安全摂取ガイドプログラム」を開発して、食品安全国 (<https://www.foodsaftykorea.go.kr>)を通じて、10月31日からサービスを提供すると発表した。

今回のプログラムは、個人が一日に食べた食品と食事量の情報から、エネルギーや栄養素別適正摂取の可否と、重金属とダイオキシン暴露量を通知し、食品摂取の注意事項を説明して健康的な食生活を誘導するために開発された。特に栄養摂取レベルと有害物質暴露

評価のために、既存の食品別重金属・ダイオキシン汚染度データベース(DB)、食品の摂取量DB、食品別レシピDBを連携・活用した。

*重金属6種(鉛、カドミウム、ヒ素、水銀、無機ヒ素、メチル水銀)とダイオキシン
食品安全摂取ガイドプログラムは、▲一般的な情報、▲食事情報、▲摂取量の確認、▲
摂取量の結果の順序で情報を入力して、その結果を確認する。

一般的な情報は、個人の特性を反映できるように性別、身長、体重、年齢を入力するよう
になっており、女性の場合、妊娠(初期・中期・後期)・授乳可否を選択するように細分化
されている。食事情報には、おやつを含む日中食べた食品を食事ごとに、食べ物名と摂取
量を入力する。例えば、昼食にジャージャー麺を入力すればジャージャー麺、カンジャ
ージャー麺(ソースと麺が別々になっているものことらしい)、海鮮ジャージャー麺が検索
されて、実際に摂取した食べ物を選択することができ、摂取量は1杯を基準(100%)に摂取
割合(%)で調整する。摂取量の確認では、入力された性別、年齢に必要なエネルギーの摂取
量比実際の摂取した熱量を確認することができる。食品の摂取量が多すぎたり、少なく入
力された場合は、栄養や有害汚染物質暴露評価が適切に行われぬ。評価を開始する前に、
入力可否を再確認するようにした。

摂取量結果は、▲有害物質暴露量の結果、▲栄養摂取評価結果を確認することができる。

一日に摂取した食品と摂取量をもとに、有害物質(重金属6種、ダイオキシン)暴露量を評
価して‘安全’または‘注意’で結果を知らせ、‘注意’が必要な場合は、有害物質含量が
高い食品とともに安全に摂取できるように摂取量と摂取頻度を提案する。

(例)メチル水銀‘注意’に対する摂取案内：マグロ(生)は、一週間に可食部で460g(小
さい缶で2缶)未満が安全です

栄養摂取評価は性別、年齢、妊娠・授乳可否を考慮したエネルギー(カロリー)と栄養素別
(タンパク質・炭水化物・脂肪)の適正摂取可否を‘適正’、‘過多’、‘過小’で判定する。

今回の食品安全摂取ガイドプログラムは、国民に安全で健康的な食生活ができるように
誘導することが目的で、今後カビ毒などの有害物質も追加で提供する予定である。

4. プロバイオティクス乳酸菌種、先端誘電体分析技術で確認する

微生物課 2018-10-26

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43091

<誘電体ベースの乳酸菌種確認法用意>

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、次世代の塩基配列分析(NGS)装置で得られた
微生物の塩基配列情報と食品に存在する乳酸菌を比較・分析して、正確な乳酸菌種を判別
する「メタゲノム分析プログラム」を開発したと発表した。

*NGS(Next Generation Sequencing)：大容量の誘電体塩基配列情報を迅速に分析する次
世代塩基配列分析技術

*メタゲノム(metagenome)：与えられた環境(例：濃厚発酵乳、プロバイオティクス製品な
ど)に存在するすべての微生物のゲノム全体

今回のプログラムは、大容量塩基配列情報を入力するだけで、乳酸菌種と乳酸菌種間の比率を容易に判読できるように設計された。特に食品にあるそれぞれの乳酸菌種の確認に限界があった既存分析プログラムと比べて、精度とユーザー利便性が向上した。

安全評価院は、今回のプロバイオテックス乳酸菌種確認のための「メタゲノム分析プログラム」が政府、業界、学界などで乳酸菌含有食品表示の管理及び品質管理業務に有効に活用されることを期待する。

5. 薄味/甘さ控えめの健康週間キャンペーンの運営

食生活栄養安全政策課 2018-11-05

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43104

<公共機関中心に日常生活で塩辛いを減らす実践運動を展開>

食品医薬品安全処は、甘くて塩辛い刺激的な味に馴らされた味覚に変化を誘導して、ナトリウム・糖類の摂取量を減らすために、会社員が主に利用する団体給食所を対象に、薄味/甘さ控えめの健康週間キャンペーンを運営すると発表した。各施設で減塩、汁を減らす、薬味やソースを別にする、ハーブを使う、カリウムを多く含むものを提供、など。

<健康の日のための Tip >

- ✓ (行事及び会議時)ミネラルウォーター、ナッツなどを提供
- ✓ (食事時)ナトリウムの含有量が高い外食メニューの注文時に、甘さ控えめ・薄味を注文する、ソースはつけて食べる、汁は少なく
- ✓ (休息時)糖の含有量が高い飲み物の代わりに、お茶(茶類)を推奨、シロップの使用を減らす

6. 食品放射能安全管理の政策発展及びコミュニケーションの改善

輸入食品政策課/濃畜水産物安全課 2018-11-05

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43105

食品医薬品安全処は、「食品放射能政策の発展及び消費者のコミュニケーションの改善」をテーマに「食品放射能安全管理国際シンポジウム」を11月6～8日に開催する。

今回のシンポジウムは、食品放射能の諸外国安全管理政策の事例を通じて、国内放射能管理システムを確立及び正しい認識とコミュニケーションを改善するために設けた。また、国内・外の政府関係者、放射能の分野の専門家、消費者団体など200人余りが参加して、関連分野の知識と情報を共有する予定である。

7. 流通卵の検査結果、不適合卵の回収・廃棄

農畜水産物安全課 2018-11-08

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43114

政府は卵の安全管理のために産卵鶏農家及び市場流通卵に対する点検及び検査を継続実施している。今回の流通卵回収検査中に卵から鶏ダニ防除用の動物用医薬部外品成分であ

るスピノサドが基準値を超えて不適合判定された。

*スピノサドは、国内・米国・日本・英国などで許可された動物用医薬部外品の成分で、該当農家が安全使用基準を厳守していないため不適合が発生したと推定

● シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority）

<http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/home.html>

1. HSA は他国で発見された不正な健康製品に関する情報を更新（9月-10月 2018）

HSA Updates on Adulterated Products Found Overseas (Sep-Oct 2018)

8 NOVEMBER 2018

https://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/HSA_Updates/2018/foreignalertssepoct.html

アセトアミノフェン/パラセタモール、ベンプロペリン、ピサコジル、カフェイン、クロラムフェニコール、クレンブテロール、ジアゼパム、ジフェンヒドラミン、エフェドラ（麻黄）、ヒドロキノン、L-ドパ、水銀、フェノールフタレイン、PDE - 5 阻害物質、ラウオルフィア、シブトラミン、シネフリン、チモール、ヨヒンベ/ヨヒンビンを含む製品を掲載。製品写真は下記 PDF 版を参照。

https://www.hsa.gov.sg/content/dam/HSA/News_and_Events/HSA_Updates/2018/HSAUpdates_Foreign%20Alert%202018_Sept_Oct_.pdf

● インド食品安全基準局（FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India）

<http://www.fssai.gov.in>

1. ガイダンスノート：使用済み調理油の取り扱いと廃棄

Guidance Note No.: 06/2018

HANDLING AND DISPOSAL OF USED COOKING OIL

Uploaded on: 12.11.2018

https://fssai.gov.in/dam/jcr:65b8b328-484d-41cb-a540-a83d02d0d2e5/Guidance_Note_Used_Oil_12_11_2018.pdf

揚げ油の再加熱あるいは再使用はよくある。新しい油を足して何度も使うこともある。一般的に揚げ物を製造する大規模食品事業者は使用済み油を工業用（石けん製造など）に廃棄するが、しばしばそれが安値で小規模の食品事業者にまわされている。家族経営あるいは道ばたで売っている食品事業者は使用済み調理油を環境に悪影響のあるやり方で廃棄

し下水や排水系を詰まらせる。従って FSSAI は公衆衛生を守るためにヒト食用の油脂の総極性化合物は 25%以下としている。このガイダンスノートは使用済み食用油の安全な取り扱いと廃棄のための標準作業手順 (SOP) の概要を示す。

2. インドの輸入豆は食べても安全

Imported pulses in India are safe for consumption

New Delhi, November 15, 2018:

https://fssai.gov.in/dam/jcr:37ed48f5-2bd2-4749-a680-6663cd5df217/Press_Release_Imported_Pulses_India_15_11_2018.pdf

インドに輸入される豆は安全である。これらの作物にグリホサートが存在することに関して懸念はない。これは過去 1 か月の検査結果に基づく。FSSAI は港で輸入担当者にグリホサートの存在について監視するよう指示した。この監視はしばらく続く。

グリホサートはインドでは茶に MRL 1.0 mg/kg が設定されているが、豆には MRL はない。そのため輸入の豆に高濃度のグリホサートに関する情報を受け取って 2018 年 10 月 12 日にコーデックス基準を参照に豆の検査をするよう命令した。それから 319 の積荷が検査され MRL 以内の検出が 7 件のみだった。FSSAI 長官は 10 月 12 日の命令が一部のメディアによって豆が危険であるかのように報道されたことに懸念を表明した。彼は、メディアは食品の安全性を報道する際には市販の食品への人々の信頼が維持されるように慎重であることを期待する。FSSAI はまもなく、食品安全問題の責任ある報道と能力構築のために、プロのメディア向けに食品安全に関するリスクコミュニケーションについてワークショップを開催するだろう。

3. メディアコーナー：インドのミルクのうちヒト消費用に安全でないのはたった 10%、と FSSAI がいう

Only 10% of milk in India unsafe for human consumption, says FSSAI

https://fssai.gov.in/dam/jcr:9a6f1e7d-df0b-43e0-996f-b954c0c00d96/FSSAI_News_Milk_DownEarth_14_11_2018.pdf

火曜日に FSSAI は全国ミルクの質調査 National Milk Quality Survey, 2018 を発表し、インドで販売されているミルクは概ね安全だと言う。6,432 検体を採取し系統的に調査を行い、9.9%にあたる 638 検体が異物混入であった。48.9%の検体は基準を守っていないがヒトが食べられないのは 9.9%だけだった。

● 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薬物管理署、中国から輸入された上海ガニの検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05030010493>
- 台湾衛生福利部、「中国産毒上海ガニ、1匹食べたなら基準値超え」とのメディア報道を受け説明
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05030020492>
- ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、食品の最終製品中の糖分、脂質及び塩分含有量の削減を目指し、食品産業と合意
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05030110506>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ガラクトオリゴ糖生産のために非遺伝子組換え *Papiliotrema terrestris* 株由来βガラクトシターゼを使用することの許可申請に関する意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05030120475>
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、薬剤耐性モニタリングの結果(2016年)を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05030320316>
- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、欧州議会が家畜への抗菌性物質の使用に関する新たな規制案の採決を行う旨を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05030330373>
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、動物における薬剤耐性の対策として新たな情報システムを導入することを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05030340505>

ProMED-Mail

- 農薬中毒、フランス(第二報): (ペイ・ド・ラ・ロワール地域圏) 農場労働者、化学物質禁止

Pesticide poisoning - France (02): (PL) farmworkers, chemical ban

2018-11-07

<http://www.promedmail.org/post/6132446>

Date: 6 Nov 2018 Source: Reuters [edited]

フランス食品・環境・労働衛生安全庁(ANSES)が11月5日に野菜に広く使われているメタムナトリウムを含む製品を禁止にした。

ここ数週間、西フランスで製品を使った後に農場近くにいた人たちに呼吸器への傷害が発見され、フランス政府が一時的に禁止してANSESの見解を待っていた。ANSESは全ての使用がヒト健康と環境にリスクになると結論している。フランスには5つの製品がある。

フランス最大の農業組合FNSEAはこの決定を非難している。代用品がないまま禁止することは農家に解決手段を与えないということである。フランスではカビや虫と戦うために毎年約700トンのメタムナトリウムが使用されている。

- ドウモイ酸、カニの内臓 米国 (カリフォルニア) : 警告

Domoic acid, crab viscera - USA (CA): alert

2018-11-07

<http://www.promedmail.org/post/6132357>

Date: 1 Nov 2018 Source: California Department of Public Health [edited]

カリフォルニア公衆衛生省が消費者に対して Sonoma 郡の Bodega Head と Russian 川近傍で獲れたアメリカイチョウガニの内臓を食べないように助言している。ドウモイ酸濃度の増加による。カニを丸ごと液体中で料理するとドウモイ酸が内臓から液体に溶出する可能性があるため、調理に使った水やスープは捨てること。調理で毒素は壊れない。

EurekaAlert

- UCLA の研究者と関係者がシーフード偽装を減らすために寿司レストランと協力

UCLA researchers and partners work with sushi restaurants to reduce seafood fraud

8-Nov-2018

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2018-11/uoc--ura110818.php

8月以降、UCLA の学生 80 人などが寿司の一部を購入して研究して DNA を分析して魚の種類を調べた。結論としては「寿司の誤表示は蔓延している；意図的偽装はそれほど多くはない」だった。*Frontiers in Ecology and the Environment* に発表

誤表示の主な理由は FDA の規制と生物学の実際が一致しないことである。FDA の認めた名前だけを使って多数の寿司で提供している魚を正確に同定するのは困難である。研究者らは寿司店の名前を公表していないが Sugarfish は自ら公表し、メニューの表示を DNA 配列に基づいて同定した魚にしている。

- 台所用品は使用後に抗菌ナノ粒子をばらまくのか？

Do kitchen items shed antimicrobial nanoparticles after use?

8-Nov-2018

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2018-11/nios-dki110818.php

米国以外で、銀ナノ粒子を組み込んだ食品と接触する物質 (FCMs) が販売されている。これらの使用により食品や環境にナノ粒子が移行し、ヒト健康リスクになるのではないかという懸念がある。FDA と NIST と CPSC の研究者らがナノ銀含有まな板の上で包丁を使い、洗い、引っ掻いた場合のシミュレーションと放出を調べた。*Food Additives and Contaminants: Part A* に発表。(主に方法論)

- 食品リスクに関する一般の見解

Public perspectives on food risks

19-Nov-2018

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2018-11/prc-ppo111418.php

ーアメリカ人は食品添加物と遺伝子組換え食品の健康リスクに関して接近して分かれているー

Pew 研究センターの新しい研究によると、平均的なヒトは生涯にわたって食品添加物による深刻な健康リスクがあると答えたアメリカ人は 51%、重大なリスクはないと答えた人が 48%であった。

食品の質に科学は概ねポジティブな影響があると信じる人は 10 人中 7 人だが、GM 食品が GM でない食品より悪いと信じる人は 49%で、良くも悪くもないという人が 44%だった。これらは国民を代表する 2,537 人の成人に調査した結果である。

この食品問題に関する分断は政治的ラインとは一致せず、食品と健康の関係については独自の食品イデオロギーがあるようだ。性と科学的知識による分断があり、平均すると女性の方が男性より食品添加物や GM による健康リスクに懸念が多く、科学的知識の少ないほうが健康リスクに懸念を多く表明する。GM 食品について非常に心配する 22%のアメリカ人は GM が健康に悪いと考えるだけでなく、普通の農業や加工により作られた食品（動物に抗生物質やホルモンを使う、農薬を使って作物を育てる、合成成分を使って加工する、などを含む）についてもリスクが高いと考える傾向があるという特徴がある。オーガニック食品を食べる人の方が食品添加物がリスクとなると信じている可能性が高い。オーガニック製品が健康に利益があると言う人は 45%だが、年代ごとに異なり、若い人の方が多い傾向。この数値は 2016 年に比べて 55%から 45%に減ったが、この変化は科学的知識の多い人と中程度の人で生じているが低い人ではおこっていない。など。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室