

食品安全情報（化学物質） No. 2/ 2020（2020. 01. 22）

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>

【ANSES】 ウォータービーズ：飲み込んだとき子供に危険

フランス当局は、子供、特に5才以下の子供が飲み込む吸水ゲルビーズのリスクを両親や保護者に警告している。これは、最近の死亡者1名を含む、主に5才以下の子供における誤飲事故が数件報告されたためである。ウォータービーズは重量の400倍まで吸水するように作られている。半透明で鮮やかな色をしており、通常は切り花用の花瓶に詰める装飾目的で使用される。子供はウォータービーズをお菓子と間違えて飲み込む可能性がある。誤って飲み込むと数時間にわたって膨張し続けることがあり、腸閉塞の原因となり、迅速に対応しなければ致命的になる可能性がある。幼児を監督する際には、このビーズが手に届かないよう細心の注意を払う必要がある。

*ポイント： ウォータービーズ以外にも、見た目が子供にとって魅力的なために誤飲事故が発生しているものとして液体洗剤パック（小型プラスチックパックに着色液体洗剤が充填されたもの）があり、日本も含め各国で注意喚起が出されています。子供の誤飲事故の多いものが下記に紹介されていますので参考にして下さい。

*2018年度版 家庭用品による健康被害を防ぐために
－実際に起きた健康被害事例とその対処法－（厚生労働省）

<http://www.nihs.go.jp/mhlw/chemical/katei/PDF/h29kateibrochure.pdf>

*子どもを事故から守る！事故防止ポータル（消費者庁）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/child/

【FDA】 FDAはグルコマンナンを食物繊維として加える市民請願を承諾

米国食品医薬品局（FDA）は本日、市民請願への対応として、「グルコマンナン」を食物繊維の定義に追加することを提案する意向を発表した。FDAは2016年の栄養成分表示最終規則の中で「食物繊維」を定義した。食物繊維には、植物に固有で完全なままに天然に存在するある種の繊維を含み、FDAがヒトの健康に有益な生理学的影響があると判断した、単離された、あるいは合成の難消化性の水溶性及び不溶性炭水化物が追加される。これまで食物繊維の定義に合致すると判断されたものが7種、その他に、FDAが食物繊維の定義に追加される難消化性炭水化物として提案する意向を示しているものが今回のグルコマンナンを含めて10種特定されている。

*ポイント： 米国での栄養及びダイエタリーサプリメントの成分表示の見直しの一環です。食物繊維の定義の一つのポイントは「ヒトにとって有益な生理学的影響があること」という点でしょう。FDAは、定義を満たすために必要な科学的根拠に関するガイダンスも公表しています。

【NIH】 The Scoop 消費者向けニュースレター - 2019 冬

ダイエタリーサプリメントに関するQ&Aとして、ビタミンとミネラルについて、なぜ摂取上限値が設定されているのかなどを説明している。「多いほど良い」というのは誤解であり、必要以上に摂取する理由はなく、いくつかの栄養素は大量に摂取すると危険となる場合さえあることがわかる。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. FAQ：食品と接触するプラスチック物質のフタル酸類
2. 受け入れ可能な食用油脂の前の積荷としてのリグノスルホン酸カルシウムの評価
3. テトラヒドロカンナビノール(Δ9-THC)に対するヒトの急性暴露評価
4. 乳児用及びフォローアップ粉ミルク、ベビーフード、加工シリアルベース食品に栄養目的で添加される葉酸源としてのトメチル葉酸カルシウム
5. 食品酵素関連
6. 新規食品関連
7. 飼料添加物関連

[【PHE】](#)

1. HPR 14(1) 15 January 2020 イングランドの子どもの鉛暴露について更新：2018年の事例

[【NHS】](#)

1. Behind the Headlines

[【ASA】](#)

1. あなたの減量用食品の宣伝を整えよう
2. 減量とデトックス：悪いものは排除して責任と根拠のバランスのとれた食事を確保

[【BfR】](#)

1. 良い包装：食品安全と持続可能性を楽しもう

[【RIVM】](#)

1. 食品中ナノマテリアルの健康リスクの可能性：シグナルの同定方法とリスクの優先順位付け

[【ANSES】](#)

1. 食品汚染：ANSES は効果を高めるためのよりの絞った管理を提案する
2. ごみ処理労働者の健康リスクについてのより良い理解を得る
3. ウォータービーズ：飲み込んだとき子供に危険

[【FSAI】](#)

1. ボトル入り飲料水
2. HPRA は表示されない医薬品成分のため、U-Dream Full Night 及び U-Dream Lite に関連する警告をする
3. アフラトキシン濃度上昇のため、Tesco Halloween Monkey Nuts の回収措置
4. IKEA はフタル酸ジブチル濃度が高いため、一部の Troligtvis トラベル用マグのリコール措置

[【Ruokavirasto】](#)

1. 抗生物質耐性は堆肥を処理することで予防できるかもしれない

[【FDA】](#)

1. FDA はグルコマンナンを食物繊維として加える市民請願を承諾
2. FDA、USDA 及び EPA は農業バイオテクノロジー製品の情報の整備をするための共同政策を発表する
3. この先 10 年の大麻政策
4. 警告文書

[【NIH】](#)

1. The Scoop 消費者向けニュースレター - 2019 冬

[【FTC】](#)

1. FTC は「健康で成功」インスタントコーヒーマルチ商法を止めさせる

[【Canada gov】](#)

1. PMRA 年次報告書 2018–2019
2. ネオニコチノイド殺虫剤について更新
3. Viande Richelieu Meat ブランドの馬肉はクレンプテロールのためリコール措置

[【CFIA】](#)

1. 保健省首席医務官会議（CCMOH）の大麻抽出物、食用及び局所用製品に関する声明
2. 新たな連邦食品安全要件が生鮮果実及び野菜で発効

[【FSANZ】](#)

1. 緊急時の食品安全
2. 食品基準通知

[【NSW】](#)

1. リコール：Lychee Rose Kombucha 330ml

[【香港政府ニュース】](#)

1. ブラジル農業畜産食糧供給省（MAPA）より - ビール飲酒後、ジエチレン・グリコール中毒の疑いがあるため、ブラジルの Cervejaria Backer により製造された全てのビール製品の商品回収の通達
2. 違反情報

[【FSSAI】](#)

1. メディアコーナー

[【その他】](#)

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(EurekAlert) 食用大麻は新規健康リスクとなる
- ・(EurekAlert) 亜鉛、葉酸サプリメントは男性の生殖能力を増強するのに失敗
- ・(EurekAlert) 実りは無い：農産物を多く食べることは前立腺がんを治したり止めたりしない

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

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

1. Codex

● 乳児後期と小さな子どもの NRVs-R をつくる

Developing NRVs-R for Older Infants and Young Children

09/01/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1257232/>

アイルランドは現在、栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）において生後 6～36 ヶ月向けの栄養参照量(NRVs)の策定に関する作業部会を先導している。アイルランドの代表を務める Mary Flynn 博士と Oonagh Lyons 氏は、どうしてこの年齢集団について NRVs が必要なのかを説明する。

生後 6 ヶ月以降の乳児後期には、栄養を十分に確保できるよう母乳に併せて補完の食品が必要である。これまで成人の一日必要量という意味で、一般集団に関する NRVs を策定した。コーデックスは、そのような NRVs は、体型が小さく一日に必要な栄養も少ない乳児後期と小さな子供には適さないことを認識している。この新規作業は、単に「非常に小さい成人」についての NRVs を設定するという事以上に、この年齢集団について発達段階に関連した多くの特性を網羅することになる。

- **Gyanendra Gongal 氏が東南アジアの食品安全のための WHO 地域アドバイザーに任命される**

Gyanendra Gongal appointed WHO Regional Adviser for food safety in South-East Asia
15/01/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1257652/>

ネパール出身の Gyanendra Gongal 氏が WHO 東南アジア地域事務局 (SEARO) の食品安全アドバイザーとして任命された。彼は新たに技術的なリーダーシップを務め、コーデックストラストファンド (CTF) 支援、政策提言やコーデックス、リスク評価、食品安全危機管理、そして INFOSAN 活動に関する業務を行う。以下、Gyanendra Gongal 氏へのインタビューを紹介。

* WHO South-East Asia

<https://www.who.int/southeastasia>

- **GFFA2020**

大臣は基準設定組織の役割強化を約束する

Ministers commit to strengthening the role of standard setting organizations

18/01/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1257947/>

2020 年 1 月 18 日に第 12 回ベルリン農業大臣会合が開催された。会合では、食品と農産物をどのように貿易するか、農業関連の貿易が世界の人口増加に伴う食糧安全保障のため、栄養とヒトの健康増進のため、農場の生活や収入のため、より持続可能なフードシステムのためにどのように貢献できるのかを議論した。公式声明では、より大規模な戦略（農業とフードシステムの持続可能性の改善に向けて）の一部とする通商政策を呼びかけた。

SPS 協定に基づく国際的な食品安全の基準と動物・植物の衛生基準が、農業貿易の利益を得て、ヒトや動物、植物の健康（衛生）へのリスク回避のために必須である。国際貿易において、当該分野での 3 つの基準設定組織（Codex、OIE、IPPC）の役割を推進し強化するよう大臣達に呼びかける。

* Global Forum for Food and Agriculture (GFFA) Communiqué 2020

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Landwirtschaft/Welternahrung/GFFA_2020_Kommunique_EN.pdf?__blob=publicationFile

次の行動を呼びかける

1. 世界的な食糧安全保障のための貿易を発展させる
2. 農業発展のための貿易を行う
3. フードバリューチェーンを包括的に、持続可能に、そして安全に
4. 農業貿易において公平な規則を強化する（WTO の SPS 協定に従う）

食料と農業についての世界フォーラムは全ての人の利益のために国際貿易を形作ることの重要性を議論

Global Forum for Food and Agriculture discusses importance of shaping international trade for the benefit of all

16/01/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1257894/>

GFFA2020 のテーマは「みんなの食品！安全で、多様な、持続可能な栄養のための貿易（Food for all! Trade for Secure, Diverse and Sustainable Nutrition.）」

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

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

1. 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/>

2020 年第 2 週～第 3 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）

英国産オグボノ粉末のアフラトキシン(B1 = 9.3; Tot. = 9.7 µg/kg)、トルコ産ひき割りヘーゼルナッツのアフラトキシン(Tot. = 11.64 µg/kg)、トルコ産植物性脂肪のグリシジルエス

テル類(2735 µg/kg)、ベトナム産オランダ経由冷凍パンガシウスフィレの未承認物質塩素酸塩(21 mg/kg)、ドイツ産フルーツバーのイチジクのオクラトキシン A (22.5 µg/kg)、スロバキア産ブルーポピーシードのモルヒネアルカロイド高含有(59.8 mg/kg)、インド産旅行用マグからのフタル酸ジブチル(DBP)の溶出(1.8 mg/kg)、ロシア産ビスケットのグリシジルエステル類(5384 µg/kg)、ベルギー産原料オランダ産チョコレートドロップスのカドミウム(0.474 mg/kg)、ドイツ産イヌ用完全飼料のカドミウム(7.15 mg/kg)、スロバキア産ブルーポピーシードのモルヒネアルカロイド高含有(50.2 mg/kg)、イタリア産原料中国産煎ったピーナッツのアフラトキシン(B1 = 12.2; Tot. = 14 µg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売 2 件、インド産冷凍イカのカドミウム(1.4 mg/kg)、モロッコ産生鮮ミントのクロルピリホス(0.10 mg/kg)、中国産梨のクロルピリホス(0.039 mg/kg)、ベルギー産生鮮ニンジンのエトプロフォス(0.18 mg/kg)、など。

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

食品を入れるのに適さない黒ラミネート段ボール(ポリプロピレン箔の欠落によるインク汚染)、ドイツ産英国経由オレンジシュガーパールの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有(276.3 mg/kg)及び誤表示(E110 の代わりに E102 の警告メッセージ)、アイルランド産冷凍ノルウェーロブスターの亜硫酸塩高含有(226 mg/kg)、フィリピン産英国経由ケーキデコレーションの着色料タートラジン(E102) (78.7 mg/kg)・着色料アズルビン(E122) (216.3 mg/kg)及び着色料アルラレッド AC(E129) (651.9 mg/kg)の未承認使用、エジプト産酢漬けのブドウの葉のクロルピリホス(0.056 mg/kg)・シペルメトリン(0.15 mg/kg)・シプロジニル(0.11 mg/kg)・フルジオキサニル(0.3 mg/kg)・ルフェヌロン(0.33 mg/kg)・アセタミプリド(0.027 mg/kg)・プロピコナゾール(0.042 mg/kg)・チオフアネートメチル(1.4 mg/kg)・ラムダシハロトリン(0.18 mg/kg)・インドキサカルブ(0.1 mg/kg)・アゾキシストロビン(0.21 mg/kg)・トリフロキシストロビン(0.6 mg/kg)・ボスカリド(0.055 mg/kg)及び未承認物質ジチオカルバメート(0.15 mg/kg)・カルベンダジム(5.5 mg/kg)・イプロジオン(0.28 mg/kg)・クロルフェナピル(0.055 mg/kg)、スペイン産オランダ経由 CBD 水の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産紅茶の未承認物質アントラキノ(0.049 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 12.02; Tot. = 12.33 µg/kg ; B1 = 8.4; Tot. = 11.5 / B1 = 7.3; Tot. = 12.9 / B1 = 44; Tot. = 127 µg/kg ; (B1 = 10.8; Tot. = 11.6 / B1 = 23; Tot. = 26 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.54; Tot. = 8.89 µg/kg ; B1 = 53; Tot. = 57.6 µg/kg)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 15.4; Tot. = 16.1 µg/kg)、米国産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 47.9; Tot. = 53.2 µg/kg)、トルコ産原料米国産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 17.1; Tot. = 21.9 µg/kg)、トルコ産煎って刻んだヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(Tot. = 17.2 µg/kg)、香港産中国で生産した茶の未承認物質トルフェンピラド(0.031 mg/kg)、中国産クコの実の未承認物質カルボフラン(0.0052 mg/kg)及びプロパルギット

(0.015 mg/kg)、日本産緑茶のテブコナゾール(0.25 mg/kg)・ボスカリド(0.032 mg/kg)・フルベンジアミド(0.072 mg/kg)及び未承認物質トルフェンピラド(0.099 mg/kg)とジノテフラン(0.091 mg/kg)、アゼルバイジャン産殻付きヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 77; Tot. = 127 / B1 = 320; Tot. = 370 µg/kg)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 11.9; Tot. = 12.8 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(Tot. = 63 µg/kg)、ウクライナ産食品を入れるのに適さない(錆びた)ドラム缶に保管したオーガニックハチミツ、中国産香港経由未承認新規食品羅漢果、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.175 mg/kg)及びアクリナトリン(0.197 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 5.7; Tot. = 14.7 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. FAQ : 食品と接触するプラスチック物質のフタル酸類

FAQ: phthalates in plastic food contact materials

10 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/faq-phthalates-plastic-food-contact-materials>

EFSA は食品と接触するプラスチック物質 (FCM) に使用されている 5 つのフタル酸類のリスク評価を更新した。

フタル酸類とは？

フタル酸類は、PVC など食品と接触するプラスチックを含む工業及び消費者製品に利用される、プラスチックを軟らかくする (あるいは「可塑化する」) ために使用される化学物質である。

フタル酸類に関して EFSA が最近完了した作業は？

我々は食品と接触する物質(FCM)プラスチックに使用することを承認され、2005 年に評価している 5 つのフタル酸類に関する科学的意見を発表したところである。この 5 つの物質は DBP、BBP、DEHP、DINP、DIDP として知られている(正式名称は以下参照)。

新しい科学的根拠を考慮して、EFSA はプラスチック FCM におけるこれら 5 つのフタル酸類の安全量をレビューし、現在の食事暴露が公衆衛生の懸念を引き起こすかどうか評価するよう求められた。

食品と接触する物質中のこの 5 つのフタル酸類はどのくらいの量が安全か？

EFSA の専門家は、生殖系への影響に基づき、5 つのフタル酸類のうち 4 つ(DBP、BBP、DEHP、DINP)に 50 µg/kg 体重の新しい安全量「グループ耐容一日摂取量(TDI)」を設定した。TDI は人々が健康への大きなリスクなく生涯を通じて毎日摂取することができる物質

の推定量である。このグループ TDI の基になる主な影響は胎児のテストステロンの減少である。この評価で 5 番目のフタル酸である DIDP は胎児のテストステロン量に影響を与えないため、肝臓の影響に基づいて異なる TDI 150 µg/kg 体重/日を設定した (2005 年の評価にあるように)。

我々は、生殖影響以外の影響に関する、またフタル酸類の全体的な消費者暴露へのプラスチック FCM の寄与に関する不確実性により、これらすべての TDI s を暫定値として設定した。EFSA の専門家は根拠全体を考慮してこれらの不確実性に対応する必要性を確認した。安全上の懸念はある？

食品に由来するこれら 5 つのフタル酸類への現在の暴露は公衆衛生の懸念ではない。平均的な消費者の DBP、BBP、DEHP、DINP グループへの食事暴露は、安全量の 7 分の 1 に当たる 7 µg/kg 体重で、一方多量消費者には 4 分の 1 に当たる 12 µg/kg 体重である。DIDP の多量消費者の食事暴露は安全量の 1500 分の 1 である。

EFSA の評価は 2005 年と比較してどのように変わったか？

この 5 つのフタル酸類の新しい評価は、最も感受性の高い影響や個別の耐容一日摂取量については 2005 年の評価に従っている。主な違いは、フタル酸類への食事暴露の推定量の改善や、同時に複数のフタル酸類への複合暴露を考慮するために、4 つのフタル酸類のグループ TDI を導入することである。これはよくあることで、例えば尿中に見つかる形跡など、ヒト研究データによって裏付けられる。

編集後記

正式な物質名称及び EFSA が評価したこの 5 つのフタル酸類の EU 参照番号

- フタル酸ジブチル(DBP) – FCM No 157
- フタル酸ベンジルブチル(BBP) – FCM No 159
- フタル酸ジ(2-エチルヘキシル) (DEHP) – FCM No 283
- フタル酸ジイソノニル(DINP) – FCM No 728
- フタル酸ジイソデシル(DIDP) – FCM No 729

2. 受け入れ可能な食用油脂の前の積荷としてのリグノスルホン酸カルシウムの評価

Evaluation of calcium lignosulfonate as a acceptable previous cargo for edible fats and oils

EFSA Journal 2019;17(12):5951 23 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5951>

食用油脂の欧州への船舶輸送は、以前の積荷がポジティブリストに含まれているという条件で、バルクタンクで許可されている。欧州委員会は油脂の前の積荷としてのリグノスルホン酸カルシウムの受容性を評価するよう EFSA に求めた。この評価は、受け入れ可能な食用油脂の前の積荷として委員会指令 96/3/EC の添付書類のリスト上に現在この物質の評価として使用されているのと同じ基準に基づいた。2017 年にフードチェーンの汚染物質に関する EFSA のパネル(CONTAM パネル)は、組成に関する不確実性と 1,000 Da 未満の

低分子量画分(LMWF)の毒性により、リグノスルホン酸カルシウムは判定基準に合わないと結論した。現在の評価で、技術的等級のリグノスルホン酸カルシウムから分離した LMWF には遺伝毒性がないことを示す新情報が提示された。遺伝毒性試験をしたこの LMWF における 200 Da 未満のリグノスルホン酸成分の存在に関する不確実性により、CONTAM パネルは提出された情報は以前の積荷としてのリグノスルホン酸カルシウムの受容性を評価するには不十分だと結論した。パネルは、LMWF のよりよい分析や、200 Da 未満の成分を含むこの LMWF を用いた新たな遺伝毒性試験、被験物質が食用油脂用の前の積荷として輸送されることを意図した製品の LMWF を代表するものだとする根拠を示すよう助言した。

3. テトラヒドロカンナビノール($\Delta 9$ - THC)に対するヒトの急性暴露評価

Acute human exposure assessment to tetrahydrocannabinol ($\Delta 9$ - THC)

EFSA Journal 2020;18(1):5953 7 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5953>

デルタ-9-テトラヒドロカンナビノール($\Delta 9$ - THC)は、ヘンプ植物アサ (*Cannabis sativa* 大麻草) 由来の天然に生じる精神活性化合物である。2015 年に EFSA は急性参照用量 (ARfD) 1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/ $\Delta 9$ - THC を設定し、牛乳及び乳製品由来の急性食事暴露を評価した。成人と幼児でそれぞれ ARfD の最大 3% と 13%という結果だった。食品に存在する $\Delta 9$ - THC のモニタリングに関する欧州委員会勧告 2016/2115 と新しい指令の発行に従って、EFSA は $\Delta 9$ - THC へのヒトの急性暴露を評価した。ヘンプ及びヘンプを主原料とする製品の摂取の代用として「標準的な」食品分類が使用された。1つの食品分類に基づき 12 の独立したシナリオが考慮され、急性暴露は乳児を除くすべての年齢集団の摂取日数だけ进行评估した。この評価では、総 $\Delta 9$ - THC の含量データ(全部で 588 サンプル)は、各食品分類の最も信頼できるパーセンタイルまで使用された。EFSA の ARfD 1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重は、下限(LB)と上限(UB)シナリオで、ほとんどの検討されたヘンプ及びヘンプ含有製品の成人の多量消費者で超過した。UB で、含有データの信頼できる最大パーセンタイルに基づき成人の多量消費者の急性暴露量が推定された。ヘンプシード(P95, 最大 9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、ヘンプオイル (P95, 最大 21 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、茶(煎じ液) (P95, 最大 208 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、朝食用シリアル(P50, 最大 1.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、パスタ(生) (P75, 最大 6.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、パンとロールパン(P75, 最大 1.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、ヘンプ粉を用いたパンとロールパン(P90, 最大 4.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、シリアルバー(P50, 最大 0.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、焼き菓子(P75, 最大 5.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、チョコレート(ココア)製品(P75, 最大 1.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、エナジードリンク(P75, 最大 0.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、フードサプリメント(P75, 最大 9.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)、ビール及びビール様飲料(P90, 最大 41 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)。ヘンプ及びヘンプ含有製品の摂取には代理値を使用、限られた数の濃度データ、 $\Delta 9$ - THC の定量分析の限界は、不確実性の最も重要な原因である。概して、この報告書に提示されている推定暴露量は EU における $\Delta 9$ - THC への急性暴露の過大評価であると予想される。

4. 乳児用及びフォローアップ粉ミルク、ベビーフード、加工シリアルベース食品に栄養目的で添加される葉酸源としてのL-メチル葉酸カルシウム

Calcium l - methylfolate as a source of folate added for nutritional purposes to infant and follow - on formula, baby food and processed cereal - based food

EFSA Journal 2020;18(1):5947 17 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5947>

欧州委員会の要請を受けて、EFSA の栄養、新規食品及び食品アレルギーに関するパネル(NDA)は、EU 規則 609/2013 に従って、乳児用及びフォローアップ粉ミルク、ベビーフード、加工シリアルベース食品に栄養目的で添加される葉酸源として使用される L-メチル葉酸カルシウムの使用拡大に関する科学的意見を出すよう求められた。2004 年に EFSA は、特定の栄養用途の食品、フードサプリメント、一般食品の葉酸源としての L-メチル葉酸カルシウムの使用を評価した。触媒としてプラチナを用いた栄養源の生産を目的とした新たな代替合成段階は安全上の懸念を生じず、この生産工程は提案された仕様書に従った製品を一貫して作ることが分かった。以前の評価で評価された研究を基にして、L-メチル葉酸カルシウムは遺伝毒性ではなく、ラットの亜慢性及び胚毒性/ 催奇形性の研究で、検査した最大用量で有害影響は明らかにされなかったと結論した。パネルは栄養源に関するさらなる毒性試験は必要ないと考えた。申請者が提出した健康的な乳児での介入研究は、L-メチル葉酸カルシウムあるいは葉酸を補給した乳児用粉ミルクどちらかを摂取した乳児の、生育や耐性パラメーターに違いを示さず、提案した栄養源で乳児用粉ミルクの安全性や許容性に関する懸念を生じなかった。この研究はまた、L-メチル葉酸カルシウムの生物学的利用能のさらなる根拠となる。パネルは、L-メチル葉酸カルシウムは葉酸が生物学的に利用可能な供給源であると考え、L-メチル葉酸カルシウムは乳児及び幼児への使用目的と使用量で安全だと結論した。

5. 食品酵素関連

遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP - DZR50 株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 the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain DP - DZR50

EFSA Journal 2020;18(1):5972 17 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5972>

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、Danisco US Inc 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP - DZR50 株で生産した。この食品酵素の生産株には既知の抗菌薬耐性遺伝子の複数のコピーが含まれている。だが、この食品酵素の生産生物由来の生きた細胞や DNA がいないことに基づき、これはリスクとは考えられていない。この食品酵素は蒸留アルコール生産、グルコースシロップ生産用の澱粉加工、焼成及び醸造工程での利用が意図されている。この食品酵素の残留量

は蒸留や澱粉加工により除去されるため、これらの工程に食事暴露は算出されなかった。焼成及び醸造に推奨される最大使用量と EFSA の包括的欧州食品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—総固形有機物量(TOS)は最大 0.199 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で評価された。パネルは、無毒性量は少なくとも 80 mg TOS/kg 体重/日と確認し、推定した食事暴露と比較すると暴露マージンは少なくとも 400 になる。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、適合は見つからなかった。パネルは、意図した使用状況で、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、澱粉加工、焼成、醸造では少ないと考えられる。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で安全上の懸念を生じないと結論した。

6. 新規食品関連

新規食品としての EDTA 鉄ナトリウムに関する追加情報の評価のための技術的支援についての技術報告書

Technical report on the technical assistance for the evaluation of additional information on ferric sodium EDTA as a novel food

15 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1776>

欧州委員会の要請を受けて、EFSA は、鉄供給源として使用される新規食品成分のエチレンジアミン四酢酸 (EDTA) 鉄ナトリウムに申請者が提出した追加情報をレビューするよう求められた。この追加情報は、以前 EFSA の食品添加物及び食品に添加する栄養源に関するパネル(ANS)が評価した、Ferrazone XF®として商品化されている EDTA 鉄ナトリウムから成る製品にナノメートルサイズの粒子がないことを示すことを目的とした。この追加情報は、ヘリウム比重瓶、窒素吸収、動的光散乱、走査電子顕微鏡法、視覚的溶解度によって得られた。分析で得られた体積あたり表面積は、この製品が小さな粒子(ナノ粒子を含む)で構成される可能性が低いことを示した。溶解度データはこの製品が溶けやすいことを示し、不溶性/難分解性粒子の存在に対する懸念は排除される。受け取った追加情報に基づき、EFSA は、Ferrazone XF®の摂取によるナノ粒子を含む EDTA 鉄ナトリウムの、小さな、不溶性で、生体に長く残る可能性のある粒子への暴露は起こりそうもないと考える。

7. 飼料添加物関連

豚肥育用飼料添加物としての APSA PHYTA FEED® 20,000 GR/L (6 - フィターゼ)の安全性と有効性

Safety and efficacy of APSA PHYTA FEED® 20,000 GR/L (6 - phytase) as a feed additive for pigs for fattening

EFSA Journal 2020;18(1):5979 16 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5979>

-
- 英国公衆衛生庁 (PHE: Public Health England)

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

1. HPR 14(1) 15 January 2020

イングランドの子どもの鉛暴露について更新：2018年の事例

Update on lead exposure in children in England: 2018 cases

<https://www.gov.uk/government/publications/health-protection-report-volume-14-2020/hpr-volume-14-issue-1-news-15-january#update-on-lead-exposure-in-children-in-england-2018-cases>

2018年1月1日から12月31日までのサーベイランス事例をまとめた年次報告書を発表。

16才未満で血中鉛濃度が $\geq 0.48 \mu\text{mol/L}$ ($\geq 10 \mu\text{g/dl}$)の場合 PHE 健康保護チームによる管理が必要とされ鉛の暴露源の同定と除去が行われる。

2018年は45例が同定された。

- 73%はサーベイランスに参加しているラボからの直接報告で、11例は他のルートで PHE に通知された
 - 検出された症例数は国際集団調査に基づく予想より少ない
 - イングランドの平均的な検出率は、PHC センター間に地域差はあるが、2015 から 2018 年に 0~15 才の子供 100 万人あたり 3.76 例であった
 - 典型的な症例は 1~4 才、男児、より貧困地域に居住
- 重要な知見と助言は次の通り。
- 異食や他の手を口に持っていく癖のある子どもが鉛のある環境にいる場合に最も暴露リスクが高い
 - 公衆衛生介入レベル以上の血中鉛濃度事例は PHE に報告するように

* Lead exposure in children: surveillance reports

<https://www.gov.uk/government/publications/lead-exposure-in-children-surveillance-reports>

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

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

1. Behind the Headlines

持参ランチは学校提供の食事より健康的でないのか？

Are packed lunches less healthy than school dinners?

Tuesday 14 January 2020

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/are-packed-lunches-less-healthy-school-dinners/>

「持参ランチは子供にとって学校提供の食事より質が悪い」と Sky News は報道し、Mail Online は持参ランチが 10 年前より健康的でなくなっていると報道する。

2006 年に、研究者は英国の小学校の 8 歳から 9 歳の子供約 1,000 人のランチボックスの中身を調査した。2016 年に、子供約 300 人のサンプルで再度この評価を行った。研究者は研究の十年間に中身の変化がほとんどなく、白パンのハムサンドイッチとポテトチップスが変わらず、最も一般的ということを発見した。菓子、チョコレート及び甘い飲料が約 10 から 14%減少したポジティブな変化がいくつかあった。しかし、ランチボックスの野菜の量は依然として非常に少なかった。この 2 回目の子供のサンプルが非常に小規模で、どの程度、英国の一般を代表するのか把握することが非常に難しい；特に 2016 年の研究の参加（研究に参加する同意をした学校に関して）は前回と比較すると非常に少なかった。もうひとつの問題は、小学生の半数以上が持参ランチであるのに、学校提供の食事とは違って、スクールランチボックスに対する正式なガイダンスがないことである。

それでもやはり、この研究は政府や教育機関になぜ健康的な食事の選択がされないかの理由を理解し、大人や子供がより健康的なライフスタイルを達成できるよう全員を支援する必要性を強調する。健康的なスクールランチボックスのレシピに関しては以下ウェブサイトを参照。

<https://www.nhs.uk/change4life/recipes/healthier-lunchboxes>

● 英国広告基準庁 (UK ASA: Advertising Standards Authority)

<http://www.asa.org.uk/>

1. あなたの減量用食品の宣伝を整えよう

Getting your weight loss food ads in shape

CAP News 09 Jan 2020

<https://www.asa.org.uk/news/getting-your-weight-loss-food-ads-in-shape.html>

再び新年になり、新年の決意—しばしば減量とシェイプアップ—をする時である。ダイエット用食品やサプリメントの広告の際に確認すべきことを記す。

健康強調表示に注意

「ヘルシー」「スーパーフード」「#EatFitBeFit (食べて痩せる)」などのような一般健康強調表示は広範で曖昧であるが、関連する EU に登録されているヘルスクレームリストが伴わなければならない。減量や脂肪を燃やす、代謝を上げるといった宣伝は特定健康強調表示とみなされ、リストにあるものしか広告には使えないし使用条件を満たさなければならない

らない。製品では無く成分に関する強調表示には、いくらかの柔軟性は認められているものの言い換えにより意味が変わらず消費者の理解を促すものでなければならず誇張してはならない。減量の速度や量についてのクレーム、例えば「40日で35ポンド以上減る」、は食品やサプリメントでは認められていない。

栄養強調表示でも

栄養強調表示は「無脂肪」「高タンパク質」「低カロリー」などのようなもので、同様の意味をもつ「脂肪はたった1g」「ゼロカロリー」「砂糖無添加」などもそうである。リストにある栄養強調表示あるいはそれと同じ意味のクレームしか、そして製品が条件を満たしている場合しか広告には使えない。リストに無い、例えば「精製糖フリー」などのようなものは使えない。「(栄養成分)削減」「ライト」のような比較栄養強調表示には追加の要件がある。使用条件を満たす他に、比較するのは同じカテゴリーの他の製品とのみ。

植物製品について確認

「保留中」リストにある植物製品については同じ意味で第3条に従っていれば許容されるかもしれない。そのクレームの根拠を提供する必要がある、EFSAが発表するだろう意見を考慮する必要がある。

ASAは植物製品についての良い根拠をこれまで見たことが無い。Pharma Nord (UK)社のピクノジェノールの「抗酸化」宣伝はEFSAに提出したクレームの誇大宣伝であり、Aspire Drinks社の緑茶抽出物による体脂肪削減に役立つという宣伝は保留中のクレームを適切に反映していなかった。いずれも適切に立証されていなかった。

それ自体は認可されていない、栄養や健康の強調表示をするような商標やブランド名は、製品が使用条件に合致して関連する強調表示を伴うならまだ使うことはできる。関連するクレームが無い場合は使えない。2005年1月1日より前から存在するトレードマークやブランド名は2022年1月19日までは例外となる。

2. 減量とデトックス：悪いものは排除して責任と根拠のバランスのとれた食事を確保

Weight-loss and detoxing: Cut out the bad stuff and ensure a balanced diet of responsibility and evidence

CAP News 09 Jan 2020

<https://www.asa.org.uk/news/weight-loss-and-detoxing-cut-out-the-bad-stuff.html>

- 根拠をもつ

有効性についてはしっかりした根拠がなければならない。製品名で根拠のない有効性を宣伝することや体験談だけでは根拠にならないことに注意。

- 現実的になれ

- 責任をもつ

- 肥満

- 使用前使用後画像

- セルライト

- デトックス
毒素が蓄積して有害影響が出る、それを製品が予防できるような示唆は避けるべき。
- 魔法の服
- 不快、有害、責任
特に 18 才以下の人が BMI 18.5 以下の有害な体重につながるような宣伝はしない。

-
- 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. 良い包装 : 食品安全と持続可能性を楽しもう

Well wrapped: enjoying food safely and sustainably

14.01.2020

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/02/well_wrapped_enjoying_food_safely_and_sustainably-243825.html

— BfR は国際緑の週間に食品の取り扱いと包装の助言を提供する —

2020 年 1 月 17～26 日のベルリン国際緑の週間での BfR の展示を紹介。1 月 21 日には国際フォーラムで「植物保護製品を安全に使うって健康でいる」をテーマにイベントを行う。

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

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

1. 食品中ナノマテリアルの健康リスクの可能性 : シグナルの同定方法とリスクの優先順位付け

Potential health risks of nanomaterials in food: a methodology to identify signals and prioritise risks

16-01-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/potential-health-risks-of-nanomaterials-in-food-methodology-to-identify-signals-and>

(本文オランダ語、要約のみ英語)

製造業者は、安全性に責任を持ち、法規制に従わなければならない。しかし現行の法規制はナノテクノロジーによる健康リスクを同定するには不十分かもしれない。RIVM は、政策決定者がまず起こりうる健康リスクを評価すべき食品中ナノマテリアルに関連したシグナルを明確にする方法を開発した。その方法に従って、RIVM は次の 6 つのシグナルに

ついて詳細に検討し記述した：食品や飲料水由来のナノプラスチック粒子、ナノ銀、食品のナノカプセル化、食品に鉄を加える際のナノ粒子の使用、乳児用ミルクの針状ナノヒドロキシアパタイト。最終的に、溶けにくい粒子の複合暴露についてより大きな健康影響があるのかも検討し、勧告と今後の課題をまとめた。

●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. 食品汚染：ANSES は効果を高めるためのよりの絞った管理を提案する

Food contamination: ANSES suggests better targeted controls for greater effectiveness
News of 19/12/2019

<https://www.anses.fr/en/content/food-contamination-anses-suggests-better-targeted-controls-greater-effectiveness>

ANSES は 2010 年から 2014 年の間にフランスで実施した食品中の化学汚染物質の調査と管理計画の評価を行った。リスク評価に基づき、この計画は概ね健康上の問題を扱っていると注記した。消費者の安全性をより確実にするために、公的機関がリスクに応じたデータ収集や調査管理に焦点を当てるのに役立つ、改善すべき分野も提案された。

フランスでは、食品は調査と管理計画によって継続的に監視されている。食品の安全性のための不可欠なツールがあり、欧州規則により統治されている。これらの規則を見直すことで、加盟国に選択の自由度や管理の組織化ができるだろう。これに関連して、ANSES は二重の目的でこの計画の策定に関する提案をするよう求められた。消費者に高水準の安全性を維持しさらに強化することと、監視のリソースとコストを最適化することである。

食品中の化学汚染物質への暴露：調査と管理の分析

ANSES は食品中の化学汚染物質への暴露に関連した健康リスクに基づく調査と管理計画を評価するための方法論を確立した。関連する分野やフードチェーンの様々な段階で 2010 年から 2014 年まで測定された、化学物質と食品の組み合わせによる食品の汚染レベルの評価を実施した。サーベイランスと管理計画の結果、ANSES のトータルダイエツトスタディ、国と欧州の健康警告など、入手可能な全ての公共データが考慮された。ANSES はまた消費者暴露量に関連する化学物質－食品の組み合わせの選択についての欧州の勧告の適合性も分析した。この評価に従って、ANSES は、この計画は検査した化学物質－食品の組み合わせのほぼ 4 分の 3 の規制及び健康問題に対処していることが分かった。残りの 4 分の 1 には、この計画の欠点と余剰性が特定された。

ANSES の助言

ANSES は、最適化できるパラメーターをリストアップし、他の既存の管理ツールとの相

補性を考慮して、このサーベイランスと管理計画を改善するための提案を作成した。

食品の化学物質汚染監視計画(例えば、牛乳中の微量金属元素)は、検討された事例のほぼ4分の3(74.3%)で、健康と規制問題に適切に対処できると考えられた。ANSESは事例の16.8%の、主に、特定の魚介類の重金属、豆類とナッツのマイコトキシン、スナック、デザート、穀類及び穀類製品のアクリルアミドへの強化を推奨する。

規制されていない物質に関しては、卵及び卵製品のPCBsやPCDD/Fs-ダイオキシン、フラン、塩素化産物、あるいは果物及び果物由来製品の硝酸塩などの、規制はされていないが懸念要因ではある物質/食品の組み合わせの26.1%に重点を置くために、事例の66%で監視を縮小することも提案している。

ANSESは特定の化学物質-食品の組み合わせの規制も推奨している。肉製品のPCBsとPCDD/Fs、豆類及びナッツ中の植物毒素、肉と肉製品、魚介類、卵及び卵製品、乳及び乳製品の特定のパーフルオロ化合物が挙げられる。

2. ごみ処理労働者の健康リスクについてのより良い理解を得る

Gaining a better understanding of the health risks to waste management workers

News of 19/12/2019

<https://www.anses.fr/en/content/gaining-better-understanding-health-risks-waste-management-workers>

ごみ処理やリサイクル企業は循環経済政策の中心であり、常に成長している。この業界の専門家の労働衛生は大きな課題で、ANSESによる初の専門家評価で調査され、その結果が本日発表された。ANSESはこの業界の概要を提出し、労働者の健康に関する影響により、様々なごみ処理部門をグループ化する分析を行った。ごみ処理労働者への健康リスクに関するデータ不足を指摘したが、専門家評価では複数のリスク要因、主にごみの中の化学物質、細菌、カビや、騒音、機械的振動、組織的な制約に関連する暴露を強調した。労働条件、組織、この部門の職業に対する態度に関連するメンタルヘルスのリスクも考慮する必要がある。そのためANSESは、労働者への健康リスクに関する知識の習得、リスク予防の意識を高めること、ごみ労働者の医療監視の改善を目的とした助言を作成している。これらの専門職の健康への影響がエコデザイン活動に統合されることも推奨している。この業界の初めての事例として、ANSESは、複数の健康や社会経済学的課題と共に、日用品梱包 household packaging 部門のリスク評価の実施を提案している。

3. ウォータービーズ：飲み込んだとき子供に危険

Water beads: hazardous to children in the event of ingestion!

26/12/2019

<https://www.anses.fr/en/content/water-beads-hazardous-children-event-ingestion-0>

フランス当局は、子供、特に5才以下の子供が飲み込む吸水ゲルビーズのリスクを両親や保護者に警告している。これらの事故は深刻で、時には致命的な結果を招く可能性がある

る。

ウォータービーズは重量の 400 倍まで吸水するように作られている。半透明で鮮やかな色で、通常切り花用の花瓶に詰める装飾目的で使用される。幼児を監督する際には、このビーズが手に届かないよう細心の注意を払う必要がある。

最近の死亡者 1 人を含む、主に 5 才以下の子供が関与する深刻な誤飲事故が数件報告されている。保健総局(DGS)、フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)は、これらの製品の安全性を改善し、この種の事故を防ぐために関連部門の専門家と協力している。当局も、ウォータービーズを「おもちゃ」として、特にオンラインで販売・宣伝している小売業者が存在することを消費者に警告している。見かけが魅力的でも、ウォータービーズはお菓子でもおもちゃでもない。そのように提示したがるオンライン小売業者はいるけれど！なお、アクセサリ玩具と確認された法令違反の危険なウォータービーズがあれば、DGCCRF がそれらを回収/リコールする。

<ウォータービーズの誤飲は、特にビーズが完全に水で戻されていない場合、子供には非常に危険である>

リスクは何？

飲み込んだ後、数時間にわたってかなり膨張し続けることがあり、腸閉塞の原因となる。最も深刻な事例では、これらの事故には大手術が必要となり、迅速に対応しないと致命傷の可能性がある。すべての小さな物体同様、ビーズにも窒息の危険性がある。

誤飲を防ぐ最良の方法とは？

子供はウォータービーズをお菓子と間違えて飲み込む可能性があるので、常時子供の手の届かないところに置いておくことが重要である。

誤飲や誤飲の疑いがある場合にはどうすればよい？

対処法の助言を求めて中毒管理センターに連絡すること。

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

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

1. ボトル入り飲料水

Bottled Water

15/1/2020

https://www.fsai.ie/faq/bottled_water.html

ボトル入り飲料水に関する情報の更新。

ナチュラルミネラルウォーター、スプリングウォーター、その他の水、コーデック規格等、各種定義や基準の説明。

2. HPRA は表示されない医薬品成分のため、U-Dream Full Night 及び U-Dream Lite に関連する警告をする

HPRA Alert in Relation to U-Dream Full Night and U-Dream Lite due to the Presence of an Undeclared Medicinal Substance

Monday, 13 January 2020

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/U-Dream_Full_Night_Lite.html

健康製品規制庁 (HPRA) は、ゾピクロン類似の表示されない成分のため、U-Dream Full Night 及び U-Dream Lite フードサプリメントに警告をした。製品写真あり。

3. アフラトキシン濃度上昇のため、Tesco Halloween Monkey Nuts の回収措置

Withdrawal of Tesco Halloween Monkey Nuts Due to Elevated Levels of Aflatoxins

Friday, 17 January 2020

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

Tesco はアフラトキシン濃度上昇発覚のため、中国産の Halloween Monkey Nuts を回収措置。製品写真あり。

4. IKEA はフタル酸ジブチル濃度が高いため、一部の Troligtvis トラベル用マグのリコール措置

IKEA Recalls Certain Troligtvis Travel Mugs Due to Migration of Elevated Levels of Dibutyl phthalate

Thursday, 16 January 2020

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

IKEA はフタル酸ジブチル濃度が高いため、一部のインド製 Troligtvis トラベル用マグをリコールしている。製品写真あり。

● フィンランド食品局 (Ruokavirasto / Finnish Food Authority)

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

1. 抗生物質耐性は堆肥を処理することで予防できるかもしれない

Antibiotic resistance may be prevented by processing manure

December 19/2019

<https://www.ruokavirasto.fi/en/organisations/scientific-research/news-about-scientific-research/antibiotic-resistance-may-be-prevented-by-processing-manure/>

フィンランド食品局、フィンランド自然資源研究所 (Luke) 及びフィンランド国立環境研

究所 (SYKE)の共同研究で、抗生物質治療された乳牛からの残留抗菌剤と抗生物質耐性腸内細菌の牛舎への移行、堆肥貯蔵、バイオガスを監視した。

堆肥中に抗生物質多剤耐性の腸内細菌がいる可能性をフィンランド食品局微生物チーム担当ディレクターDVM、Anna-Liisa Myllyniemi は述べる。フィンランドでは抗生物質で治療した動物の堆肥はほぼ処理しないまま植物の栄養として撒かれ、残留抗生物質や耐性腸内細菌及び耐性遺伝子を拡散する可能性がある。野生生物や植物や人間がそれに暴露され、フードチェーンにも混入する可能性がある。研究では、抗生物質治療をされた牛の糞尿に高濃度の抗生物質が検出され、一方、乳牛のスラリー (slurry) 堆肥中の抗菌剤濃度は非常に低かった、とフィンランド食品局化学チームの研究教授、Ph.D. Pertti Koivisto は述べる。

堆肥化処理はリスクを低減する可能性がある

堆肥化処理は医薬品化合物を低害化、または耐性腸内細菌の破壊の可能性はある。研究されたバイオガス処理は、堆肥中抗生物質の完全な除去ではなかったが、スラリーの抗生物質濃度は、微生物バイオガス処理では問題ではなかった、と Luke シニア研究員 Ph.D. Sari Luostarinen は述べる。堆肥化処理で耐性菌が増えることはなさそうで、生きた菌は減り割合は変わらない。バイオガス処理で堆肥、発酵残渣 (digestate) が殺菌され、残留耐性腸内細菌を破壊するだろう。

堆肥化処理では、全体的な影響が評価されなければならない

適切な堆肥処理は、再生可能エネルギーを生み出し、堆肥利用の改良にもなるが、工程中の排出や最終物の処理も重要で、堆肥化処理開発は全体的影響も考慮しなければならない、と SYKE シニア研究員農林業マスターの Juha Grönroos は述べる。

循環経済を開拓する

堆肥を介した抗生物質耐性及び残留物の拡大リスク研究と同時に、抗生物質が高濃度残留する糞尿の加工や堆肥中の耐性腸内細菌と耐性遺伝子を減らす方法を探る必要性をフィンランド食品局微生物チーム研究員農林業マスターMaria Aarnio は考える。

* 牛農家の抗生物質耐性と残留物—環境と健康への影響に関する研究結果

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarjat/tutkimukset/2019_4-ruokaviraston_tutkimuksia.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarjat/tutki_mukset/2019_4-ruokaviraston_tutkimuksia.pdf)

* 研究プロジェクト詳細の閲覧

<https://www.ruokavirasto.fi/en/organisations/scientific-research/scientific-projects/current/food-safety-and-quality-research/antimicrobial-resistance-and-residues-on-cattle-farms--effects-on-the-environment-and-health-nami/>

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

1. FDA はグルコマンナンを食物繊維として加える市民請願を承諾

FDA Grants Citizen Petition on Glucomannan as a Dietary Fiber

January 10, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-grants-citizen-petition-glucomannan-dietary-fiber>

FDA は本日、市民請願への対応として、「グルコマンナン」を食物繊維の定義に追加することを提案する意向を発表した。

栄養及びサプリメント成分表示に記載される食物繊維には、植物に固有で完全なままに天然に存在するある種の繊維を含み、FDA がヒトの健康に有益な生理学的影響があると判断した、単離された、あるいは合成の難消化性の水溶性及び不溶性炭水化物が追加される。FDA は 2016 年の栄養成分表示最終規則の中で「食物繊維」を定義した。入手可能な根拠に基づき、FDA は、科学的根拠はグルコマンナンが血中コレステロールの低下に役立つ可能性があることを示唆する、と決定した。グルコマンナンは一般的にコンニャク植物として知られるゾウコンニャク (elephant yam) の塊茎又は根に存在する。

今回のグルコマンナンに関する通知とともに、難消化性炭水化物の 17 カテゴリーが、食物繊維の定義に合致して含まれるか又は食物繊維の定義に追加されることが提案されている難消化性炭水化物に含まれている。

7 種の繊維が栄養成分表示最終規則において食物繊維の定義に合致するものとして特定されている。FDA が追加の繊維を加えるための規則の策定を完了するまでは、製造業者には、追加の繊維の量を表示に含めることを認める執行裁量を行使する。食物繊維の定義に追加したい繊維があれば、いつでも市民請願ができ、それらは定期的に検討されるだろう。

* FDA が食物繊維の定義に合致すると判断した 7 種：ベータグルカン可溶性繊維、サイリウムハスク (Psyllium husk)、セルロース、グアガム、ペクチン、ローカストビーンガム、ヒドロキシプロピルメチルセルロース

* FDA が食物繊維の定義に追加される難消化性炭水化物として提案する意向の 10 種：混合植物細胞壁繊維 (サトウキビ繊維やリンゴ繊維のようなその他多くの繊維を含む広いカテゴリー)、アラビノキシラン、アルギン酸、イヌリン及びイヌリン型フルクタン、高アミロースデンプン、ガラクトオリゴ糖、ポリデキストロース、難消化性デキストリン、リン酸架橋 RS4、グルコマンナン

2. FDA、USDA 及び EPA は農業バイオテクノロジー製品の情報の整備をするための共同政策を発表する

FDA, USDA and EPA announce joint platform to streamline information about agricultural biotechnology products

January 09, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-usda-and-epa-announce-joint-platform-streamline-information-about-agricultural-biotechnology>

2020年1月を全国バイオテクノロジー月間とし、FDA、USDA及びEPAは本日、農業バイオテクノロジー規則のための一元化されたウェブサイトを開設した。その目標は、革新者や開発者へのサービス向上と、国民が世界で最も安全で手頃な食品供給を得ることができ、バイオテクノロジーのイノベーションの安全な利用についてより多くのことを学べるようにすることであり、ウェブサイトではバイオテクノロジー製品に関する連邦政府の見解を説明し、利用者は三機関への質問を提出することができる。

* The Unified Website for Biotechnology Regulation

<https://usbiotechnologyregulation.mrp.usda.gov/biotechnologygov/home/>

3. この先10年の大麻政策

Cannabis Policies For the New Decade

January 15, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/congressional-testimony/cannabis-policies-new-decade-01152020>

医薬品評価研究センター副所長の Douglas Throckmorton 博士の声明。

(以下、食品関連のみ抜粋)

2018年12月に法改正によりデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) の濃度が低い大麻であるヘンプが **Controlled Substances Act** のマリファナの定義から除外され、ヘンプ製品やその成分カンナビジオール (CBD) の製品は他の FDA 規制製品と同様に FDA の管理下に置かれることになった。現在、ヘンプから製造された製品やヘンプ (CBD 含む) 含有製品の全てが合法的に州間通商上の取引ができるという誤った認識がなされているとともに、店舗やオンライン上には根拠のない治療効果の謳い文句とともに製品があふれている。しかし、CBD を含む食品やダイエタリーサプリメントの州間取引は **FD&C Act** のもと違法である。CBD 製品については、科学、安全性、品質について未解決の問題が多くある。食品やダイエタリーサプリメントとして使用する場合、FDA は医薬品とは異なる因子について評価し、長期使用による安全性を検討しなければならない。

消費者は CBD 製品の使用に関連する次のリスクに気づかなければならない：肝臓傷害、医薬品との相互作用、動物試験で確認されたオスの生殖毒性。さらに、不眠や消化器障害 (下痢、食欲不振、腹痛)、いら立ちなどの副作用もある。

FDA は、CBD と CBD 製品の安全性についてより多くのことを学ぶために行動しており、先に述べたリスクの他に、累積暴露、特殊集団 (高齢者、子供、妊婦など) への影響、動物への安全性などを明らかにしようとしている。その上、CBD そのものの安全性だけでなく、その製品の製造工程における安全性にも着目している。FDA が試験した CBD 製品のラベルには CBD 量が記載されておらず、その他に記載されていない有害の可能性のある物質を含む可能性すらある。そのため、FDA は CBD 製品の GMP に関連した疑問についても検討しなければならない。現在 FDA は、CBD 製品の販売を許可すべきなのかどうか、安全に販売するにはどのような制度を策定すべきなのかを検討している。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2019（2019. 12. 11）参照

【FDA】CBD を含む大麻又は大麻由来化合物を含む製品に関して知っておくべき（及び FDA が取り組んでいる）こと

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201925c.pdf>

4. 警告文書

Tugusto Foods, Inc.

December 17, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/tugusto-foods-inc-587608-12172019>

プエルトリコの業者宛て。食品 CGMP、ハザード分析及びリスクに基づく予防的管理に関する規則違反。

● 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. The Scoop 消費者向けニュースレター - 2019 冬

The Scoop-winter 2019

Winter 2019

https://ods.od.nih.gov/News/The_Scoop_-_Winter_2019.aspx

スクープは何？ダイエタリーサプリメントに関する Q&A

<ビタミンとミネラルの上限量 - 知っておくべきこと>

多いほど良い、は正しいのか？ビタミンとミネラルに関してはそうではない。身体はこれらの栄養素を、例えば、食べ物の分解、骨や DNA の形成、筋肉の収縮促進及び免疫の維持など多くのことにおいて必要とする。しかし、必要以上に摂取する理由はなく、いくつかの栄養素は大量に摂取すると危険があることがある。

ビタミンやミネラルにはそれぞれ、健康のため摂取すべき 1 日の推奨量がある。またそれらの多くに、いわゆる「耐容上限摂取量」あるいは UL がある。UL 以上の摂取は健康問題を引き起こす可能性がある。それ以外のビタミンやミネラルはどの程度服用しても安全なように思えるが、いくつかは特定の状況下に限られた UL がある。

以下ウェブサイトで、ビタミンやミネラルの推奨量や耐容上限摂取量（ULs）に関する詳細についての ODS のファクトシートを閲覧可能。

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/list-VitaminsMinerals/>

<どのビタミンやミネラルが、どのように分類されるのか？>

UL 設定のある栄養素：カルシウム、コリン、銅、フッ化物、ヨウ素、鉄、マンガン、モリ

ブデン、ニッケル、リン、セレン、ビタミン B6、ビタミン C、ビタミン D 及び亜鉛

医療従事者がもっと多く摂取するよう勧めるのでないならば、健康問題を避けるためにこれらの栄養素は毎日 UL 以下に維持するべきである。例えば、ビタミン B6 を非常に高用量摂取すると深刻な神経損傷を引き起こし、鉄の過剰摂取は命に関わることがある。

これらの栄養素の UL には食品、飲料、栄養強化食品（多くの朝食用シリアルを含む）及びダイエタリーサプリメントを含む。しかし、食品と飲料だけで UL を超過することはあまりないだろう。

ダイエタリーサプリメントや栄養強化食品の摂取に限り、UL 設定のある栄養素：葉酸、マグネシウム、ナイアシン及びビタミン E

これらのビタミンやミネラルは、食品や飲料に天然に含まれているものは健康問題を引き起こすことはないだろう。しかし、サプリメントや栄養強化食品から UL を超えた量を摂取した場合は問題になることがある。

特定の形態に限り、UL 設定のある栄養素：ビタミン A

ビタミン A は 2 つの主要な形態で存在する：動物由来食品（肉、鶏肉、魚及び乳製品）に存在する「既成ビタミン A（レチノールやレチニル・パルミテート）」と「ベータカロテン」（果物、野菜及びその他の植物食品）である。ダイエタリーサプリメントは両方の形態を含むことがある。

大量摂取により妊娠中の先天性欠損症や肝臓障害のような健康問題を引き起こすことがあるので、既成ビタミン A に限り UL 設定がある。（前駆体の）ベータカロテンは、大量摂取によりこれらの問題を引き起こすことはないので、UL の設定はない。

UL 設定のない栄養素：ビオチン、クロム、パントテン酸、リボフラビン、チアミン、ビタミン B12 及びビタミン K

これらの栄養素は大量に摂取しても、安全性の懸念は確認されていない。しかし、医療従事者が勧めるのでないならば、推奨量以上摂取する理由はない。

<結論は？>

ほとんどのビタミンやミネラルは UL として知られる上限があるので、推奨量と UL の間には安全な摂取量の範囲が存在する。ダイエタリーサプリメントや栄養強化食品の表示を見て、含まれるビタミンやミネラルの量を確認すること。サプリメントを倍飲んだり、製品表示にある服用量以上摂取したりしないよう注意すること。そして、もし必要であるなら、どのサプリメントが自分にとって効果的であるか医療従事者に相談すること。

推奨量や UL に関する詳細についてのビタミンやミネラルのファクトシートを読むこと。

*ファクトシート

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/list-VitaminsMinerals/>

●米国連邦取引委員会（FTC：Federal Trade Commission）

<http://www.ftc.gov/index.shtml>

1. FTC は「健康で成功」インスタントコーヒーマルチ商法を止めさせる

FTC Acts to Shut Down ‘Success by Health’ Instant Coffee Pyramid Scheme

January 16, 2020

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2020/01/ftc-acts-shut-down-success-health-instant-coffee-pyramid-scheme>

— 富への空約束が参加者に何百万も失わせる —

連邦裁判所は FTC に “Success by Health” として知られるマルチ商法の一時差止と会社と社長の財産の凍結を認めた。被告は消費者から 700 万ドル以上を集め、そのうち 130 万ドル以上を自分のポケットに入れた。支払った額より多くのお金を受け取った参加者は 2% 以下だった。主製品は「MycoCafe」というインスタントコーヒーで、キノコ（靈芝と宣伝されている）が入っているから健康に良いと主張されていた。

消費者向け blog

FTC は “Success by Health” はマルチ商法だという

FTC says “Success By Health” is a pyramid scheme

January 16, 2020 by Seena Gressin

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/2020/01/ftc-says-success-health-pyramid-scheme>

もしあなたが MLM 参加を計画しているのなら詳しく調べる。まずオンラインで会社の名前と評判、詐欺、苦情のような単語で検索すること。そして参加者をリクルートすることを強調されたら、それはマルチ商法である。

事業者向け blog

FTC alleges “Success By Health” is a pyramid scheme

By: Seena Gressin | Jan 16, 2020

<https://www.ftc.gov/news-events/blogs/business-blog/2020/01/ftc-alleges-success-health-pyramid-scheme>

● カナダ政府 (Government of Canada) <https://www.canada.ca/en.html>

1. PMRA 年次報告書 2018–2019

Pest Management Regulatory Agency Annual Report 2018–2019

2020-01-17

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/reports-publications/pesticides-pest-management/corporate-plans-reports/annual-report-2018-2019.html>

<掲載項目>

- PMRA について（展望、指命など）
- 新規農薬登録（新規有効成分と製品、緊急登録、MRL など）
- 市場での農薬規制（5 年再評価/特別レビュー計画、ネオニコチノイド：イミダクロプリド・クロチアニジン・チアメトキサムの環境評価、受粉媒介者評価とグリホサート、など）
- 変化に対応（累積リスク評価、新テクノロジー評価、農業従事者の保護）
- 農薬散布のための無人航空機
- 水モニタリング
- 国際的な科学及び規制協力
- 規制の近代化
- コミュニケーションとアウトリーチ
- 財政的概要

2. ネオニコチノイド殺虫剤について更新

Update on the Neonicotinoid Pesticides (January 2020)

16 January 2020

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/reports-publications/pesticides-pest-management/fact-sheets-other-resources/update-neonicotinoid-pesticides-january-2020.html>

現在進行中のネオニコチノイド殺虫剤評価についての進行状況を報告する。このグループの殺虫剤の評価は極めて複雑で多方面にわたり、各側面での評価の更新状況は以下である。

- 背景
- 受粉媒介者インシデント報告
- 受粉媒介者評価
 - A：これまで終わった作業
 - B：これから終わる作業
 - C：終わるまでのタイムライン
- 循環的再評価：イミダクロプリド
- 水生生物特別レビュー：クロチアニジンとチアメトキサム
 - A：これまで終わった作業
 - B：現状
 - C：終わるまでのタイムライン改訂
- 循環的再評価：クロチアニジンとチアメトキサム
 - A：現状
 - B：終わるまでのタイムライン

3. Viande Richelieu Meat ブランドの馬肉はクレンプテロールのためリコール措置

Viande Richelieu Meat brand horse meat recalled due to presence of clenbuterol

January 14, 2020

<https://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/inspection/2020/72147r-eng.php>

(クラス 3 リコール)

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

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

1. 保健省首席医務官会議 (CCMOH) の大麻抽出物、食用及び局所用製品に関する声明

Council of Chief Medical Officers of Health (CCMOH) Statement on Cannabis Extracts, Edibles and Topical Products

January 6, 2020

<https://www.canada.ca/en/public-health/news/2020/01/council-of-chief-medical-officers-of-health-ccmoh-statement-on-cannabis-extracts-edibles-and-topical-products.html>

大麻製品の使用、特に国で合法になりつつある新たな大麻製品に関する健康リスクを減らす方法について市民に助言する。

アルコールやタバコのように大麻には害もリスクもある。大麻を使用する人は、大麻抽出物、食用大麻、大麻局所用製品といった異なる製品に応じたそれぞれのリスクがあることを知るべきである。大麻をどのように摂るのか（経口なのか、吸入なのか）や、摂取するテトラヒドロカンナビノール (THC) やカンナビジオール (CBD) の量、そしてどのくらいの早さで摂取するのかによって有害影響が出るのか出ないのかが変わる。低量でゆっくりと始めるように。

近頃、蒸気吸入に関連した肺損傷が懸念されており、蒸気吸入の短期・長期リスクの全容が理解できていないことから、最も安全なのは大麻抽出物を利用しないことである。吸入製品を利用したい人は、リスクを減らすために、正規品を使う、何かを添加したりせずにそのまま使う、量と頻度を制限する、表示を必ず読む (THC 量、正規品なのか)、深く吸い込んだり吐き出すのを止めたりしない、アルコールやその他の大麻製品と併用しないこと。

また、大麻製品を経口摂取すると吸入とは異なる精神的な影響を生じる可能性がある。経口摂取の大麻製品による精神的影響の発現が遅れると過剰摂取になったり、中毒リスクが上昇する。食用大麻には、普通の食品や飲料品と間違えることにより、特に子供やペットに偶発的な中毒を起こす高いリスクもある。大麻製品を経口で摂取することによるリスクを最小限にするためには、次のことに気をつけるように。

- その製品の強さ（THC 量）を知るために製品の表示を必ず読むこと。食用大麻の 1 包装分の THC 量は最大 10 mg である
- 食用大麻は普通の食品（焼き菓子、キャンディ）のように見えるので、明確にラベルをつけ、子供やペットが届かず開けられないように安全に保管する
- 少量から始める（2.5 mg THC 以下）
- もっと摂取しようとする前に、影響が出るまで待つこと。大麻の影響を感じるには最大で 2 時間かかり、最大の影響を感じるには最大 4 時間かかる

大麻使用後は自動車の運転や重機を扱ったりしてはいけない。判断力も鈍る。食用大麻による影響は最大 24 時間続くこともある。有害な影響が出たら適切な医療従事者を探し、ヘルスカナダへ報告すること。

どの大麻製品を使う場合も、依存や中毒になる可能性があり、頻繁に利用すると精神に害を与え得ることを覚えておくことが大切である。事実、大麻を使用した成人の 10% が不調を訴えている。より若い時に始めると使用頻度も期間も長くなり、健康への有害影響が出やすくなるだろう。情報を得て、自分や家族の健康を守ること。

2. 新たな連邦食品安全要件が生鮮果実・野菜で発効

New federal food safety requirements now in force for fresh fruits or vegetables

January 15, 2020

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2020/01/new-federal-food-safety-requirements-now-in-force-for-fresh-fruits-or-vegetables.html>

本日から、カナダ国民のための食品安全規則（SFCCR）のもと生鮮果実・野菜（FFV）の輸出入や州間取引における新規要件を発効する。関連事業者は次の事項が要求される。

- ✓ 食品への微生物汚染のような食品安全ハザードに対処し、汚染食品や違法食品が市場に入らないよう防ぐための予防的管理
- ✓ リスクとそのリスクの管理方法を記した予防的管理計画
- ✓ サプライチェーンにおける、流通工程の 1 段階前及び後を追跡したトレーサビリティ文書

要点

- FFV の輸出入業者や州間取引業者は、2019 年 1 月 15 日以降は SFC ライセンスの所持が必要となった。
- 一般的に、SFCCR の目的として、生鮮果実又は野菜とは「生鮮植物、生鮮食用真菌類、又はそのような植物や真菌類の一部で、食品のもの」と考えられ、野生の又は栽培された生鮮ハーブ、果実、野菜、キノコ、スプラウトが含まれる。
- SFCCR の FFV 関連については、CFIA は業界団体の意見を聞いている。

-
- 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. 緊急時の食品安全

Food safety in an emergency

(January 2020)

<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/safetyduringemergency/Pages/default.aspx>

緊急事態の前、最中、後でのやるべきこと
(山火事関連)

2. 食品基準通知

- Notification Circular 107-20

7 January 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular107%E2%80%9320.aspx>

新規申請と提案

・食品の植物検疫対策としての照射の適用拡大

申請取り下げ

・加工助剤としてのジベレリン酸

- Notification Circular 108-20

17 January 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular108%E2%80%9320.aspx>

新規申請と提案

・加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* 由来グルコアミラーゼ

・加工助剤としてのアルファアミラーゼ

・線虫体制除草剤耐性大豆 GMB151 由来食品

食品基準改定

・ハーブとスパイスの食品照射定義

・加工助剤としての *Trichoderma reesei* 由来アルファグルコシダーゼ
など。

- 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 : Lychee Rose Kombucha 330ml

Recall: Lychee Rose Kombucha 330ml

11-January-2020

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recallsandadvisories/product-recall-lychee-rose-kombucha>

Raw Earth Organic 社は、アルコール含有量が基準の 1.15% ABV を超えるため Lychee Rose Kombucha 330ml をリコール措置。製品写真あり。

-
- 香港政府ニュース

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

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載しています。

1. ブラジル農業畜産食糧供給省 (MAPA) より - ビール飲酒後、ジエチレン・グリコール中毒の疑いがあるため、ブラジルの Cervejaria Backer により製造された全てのビール製品の商品回収の通達

The Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply (MAPA) – notices regarding a recall of all beer products manufactured by Cervejaria Backer in Brazil due to suspected diethylene glycol poisoning cases after drinking the beer

17 January 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20200117_1.pdf

MAPA のウェブサイトには国外流通についての情報はないため、食品安全センターは香港に輸入されたかどうかを調査するとともに、ブラジル当局に問い合わせている。

2. 違反情報

- ダークチョコレートサンプルが栄養表示規則に違反

Dark chocolate sample not in compliance with nutrition label rules

Tuesday, Jan 7, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200107_7769.html

ベルギー産チョコレートにはナトリウム 334 mg/100 g 含有と表示されていたが 500 mg/100 g 検出された。

- サンドビスケットが栄養表示規則に違反

Sandwich Biscuits not in compliance with nutrition label rules

Tuesday, Jan 7, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200107_7768.html

マレーシア産チョコレートサンドビスケットには飽和脂肪酸 6 g/100 g 含有と表示されていたが 12.3 g/100 g 検出された。

- 包装オートミールサンプルが食品表示規則に違反

Prepackaged oatmeal sample not in compliance with food label rules

January 3, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200103_7764.html

米国産の包装済みオートミールサンプルに表示のない甘味料ステビオール配糖体が検出された。

- ボトル入り鶏手羽ソースのサンプルが食品表示規則に違反

Bottled chicken wing sauce sample not in compliance with food label rules

January 3, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200103_7763.html

米国産の鶏手羽ソースのサンプルで表示には「保存料なし」と記載されていたが、安息香酸が検出され 200 ppm であった。

- ボトル入りバーベキューソースが栄養表示規則に違反

Bottled BBQ Sauce sample not in compliance with nutrition label rules

January 3, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200103_7762.html

米国産 Hak's BBQ Sauce から、ナトリウムが 323.53 mg/100g 含有と表示されていたが、610 mg/100g 検出された。

- 日本産輸入冷蔵メカジキのサンプルに基準値超過のメチル水銀が検出された

Chilled swordfish sample imported from Japan detected with methylmercury exceeding legal limit

Friday, December 27, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191227_7757.html

食品安全センターが定期食品サーベランスで集めた日本産冷蔵メカジキにメチル水銀が検出され、濃度が 1.2 ppm（基準値 0.5 ppm）であったと発表した。

● 生牡蠣のサンプルに基準値超過のカドミウムが検出

Raw oyster sample detected with cadmium exceeding legal limit

Friday, January 10, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200110_7776.html

生牡蠣のサンプルからカドミウム 2.95 ppm が検出された。

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

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

1. メディアコーナー

FDA は Nutralite ブランドの在庫 Rs 33L (330 万ルピー) 相当を押収

FDA seizes Rs 33L worth Nutralite brand stocks

11-01-2020

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_FDA_PuneMirror_13_01_2020.pdf

Nutralite ブランドのファットスプレッドの「ゼロコレステロール」「低脂肪」宣伝が基準を満たさない。飽和脂肪を 100 g あたり 35 g 以上含む。

● 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。)

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、分岐鎖アミノ酸(BCAA)をダイエタリーサプリメントで 摂取することに関する意見書を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品(2019年12月分)を公表

EurekaAlert

● 食用大麻は新規健康リスクとなる

Cannabis edibles present novel health risks

6-JAN-2020

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2020-01/cmaj-cep123019.php

カナダでは最近食用大麻が合法化されたため、医師と一般の人々はその新規リスクを承知すべきである。CMAJ(Canadian Medical Association Journal)のコメント欄への投稿に

おいて。

吸入に比べて影響が出るまで時間がかかるため、過剰摂取のリスクが増加する。さらに持続時間も長い。特にリスクとなるのは食品や飲料品と間違える可能性の高い子どもやペット。

- **亜鉛、葉酸サプリメントは男性の生殖能力を増強するのに失敗**

Zinc, folic acid supplements fail to enhance male fertility

7-JAN-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-01/uouh-zfa010720.php

亜鉛と葉酸は長い間男性不妊に有効と宣伝されてきたダイエタリーサプリメントだが、Utah Health 大学らの行った新しい研究で、妊娠率、精子数、精子能力を改善できなかった。研究者らによるとこの知見は、いわゆる妊娠サプリメントは期待にこたえられないという現時点で最も決定的な根拠である。JAMA に発表

不妊治療を計画している 2,370 のカップルに、男性にプラセボ、葉酸 5 mg と亜鉛 30 mg のサプリメントを毎日 6 ヶ月使用してもらい、女性は妊娠について最大 18 ヶ月フォローした。プラセボとサプリメント群に生児出生の差は無く、精子数や精子の運動にも差が無かった。しかしサプリメント使用群の男性の精子の壊れた DNA (DNA 断片化) はプラセボより高率だった。

- **実りは無い：農産物を多く食べることは前立腺がんを治したり止めたりしない**

Unfruitful: Eating more produce will not cure, stop prostate cancer

14-JAN-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-01/uoc--uem011420.php

ーより多くの野菜を追加した食生活で、微量栄養素の増加による追加の保護はないー

国のガイドラインでは前立腺がんの男性は野菜の多い食生活をするよう勧められている。それによりがんの進行や死亡が減る可能性があるとし唆されている。しかし前立腺がん患者に毎日 7 単位以上の野菜や果物を食べるよう割り当てた第 3 相 RCT において、微量栄養素の摂取量増加による追加の保護は見られなかった。

「このデータは、科学者と一般の人達の間で優勢な意見にも関わらず、野菜を多く食べることは前立腺がんの成り行きを変えないことを示す。我々の知る限り、野菜を多く食べてもがんを抑制したり治療したりしないだろう」とカリフォルニア大学サンディエゴ医学学校および Moores がんセンター泌尿器学教授でこの研究の主導者 J. Kellogg Parsons 医師は言う。「しかしながら、野菜や果物の多い食事と運動はがんを治さないとしても身体を強く健康的にして患者が前立腺がん治療に耐えるのに役立つだろう」

JAMA に発表された Men's Eating and Living (MEAL) 研究では 478 人の 50~80 才の初期前立腺腺がんと診断されてアクティブサーベイランス計画に参加している患者を、対照群と電話での行動介入群に無作為に割り当てた。電話でカロテノイドの多い野菜を多く食

べるよう介入された群は統計学的に有意に野菜や果物の摂取量を増やし、血中カロテノイド濃度が高くなった。しかし前立腺がんのアウトカムに差は見られなかった。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室