

食品安全情報（化学物質） No. 23/ 2016 (2016. 11. 09)

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】 キノコ摂取による中毒—リスクに注意！

フランスにおいて 10 月の初めから、キノコの摂取に関連した深刻な 3 事例を含む 87 件の中毒事例が中毒管理センターに報告されている。ここ数週間の天候状態（大雨に続く暖かい時期）は野生のキノコの成長を促し、その結果キノコ摂取に関連した中毒件数は著しく増加している。中毒は深刻な健康状態（深刻な消化器障害、腎臓合併症や移植の必要もありうる肝臓障害）になる可能性があり、死に至ることさえある。大抵の場合は食べられるキノコとの誤認による。事例の件数の増加を受けて、フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）及び健康総局（DGS）はキノコ採取者に対して助言を発表した。

- ◆ 明らかに見分けられるキノコだけを採取する：毒のあるキノコには食べられる種類と非常によく似ているものがある
- ◆ 採取したキノコの状態や識別に少しでも疑いがあるなら、専門家に検査してもらうまで食べてはいけない
- ◆ よい状態のものだけを選び、簡単に見分けられるようにキノコ全体（柄とかさ）を採る
- ◆ 毒のあるキノコと食べられるキノコが混ざらないように、収穫したキノコを注意深く種類ごとに分ける
- ◆ 採取した後は手を徹底的に洗う
- ◆ 食べられる種類について疑いが残る場合や専門家が見分けられない場合、子供、妊婦、体の弱い人に採取した野生キノコを勧めてはいけない

*ポイント：キノコの摂取による中毒の主な原因は食用可能なキノコと毒キノコを誤認して採ってしまうことで、この問題は世界共通です。フランス ANSES がとても分かりやすく丁寧な助言を出していましたので、中毒予防のためにご紹介しておきます。日本のキノコ狩りシーズンは終わりに近づき中毒の報告も少なくなってきましたが、来年のためにも一読をオススメします。

【EMA】 動物用抗生物質の販売がほとんどの欧州国で継続的に減少

欧州医薬品庁（EMA）は、欧州での動物用抗生物質の販売に関する第 6 版報告書を公表した。2011～2014 年に継続的に減少傾向であることを示している。動物用抗生物質消費の欧州サーベイランス（ESVAC）計画では、28EU 加盟国、欧州経済地域（EEA）及びスイスがデータを提供している。

*ポイント：抗菌剤耐性（AMR）への取り組みの一環として、何に AMR の拡大をもたらす可能性があるのか同定するのに必要なデータを欧州で統一して集めています。

【ANSES】 おもちゃのフタル酸エステル代替品：3 歳以下の子供に検出される健康リスクはない

ANSES は、乳児や 3 歳以下の子供が口にしそうなプラスチック製おもちゃにフタル酸エステルの代替品として存在する物質について経口暴露の健康リスクを評価した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. コーデックス委員会：農薬最大残留基準ワークショップーWTO
2. 国際がん研究機関（IARC）：IARC はロイターの記事に反応
3. WHO 紀要
4. WHO 欧州地域事務局：新しい WHO/欧州報告書は子ども達を食品のデジタルマーケティングから守るために緊急の対応をもとめる

[【EC】](#)

1. ヒトと動物の健康：委員会は第二次行動計画を発表し抗菌剤耐性と戦い続ける
2. 食品獣医局（FVO）査察報告
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EMA】](#)

1. 動物用抗生物質の販売がほとんどの欧州国で継続的に減少

[【EFSA】](#)

1. カリウムの食事摂取基準に関する EFSA の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA)の科学的意見案についての意見募集結果
2. ビタミン D：EFSA は食事摂取基準を設定
3. 管理されたミツバチコロニーの健康状態評価(HEALTHY-B)：データ収集統一をより簡単にするツールボックス
4. 食品中の残留農薬に関する 2014 年 EU 報告
5. 農薬：農薬とは何で、どのように我々の食品に入り込んでくるのか
6. 科学的評価における証拠の使用のための EFSA の方法論的要請の分析

[【FSA】](#)

1. FSA と AHDB は企業がより良い健康と動物の福祉を提供するのを援助し続ける
2. FSA は 2016 年 7 月から 9 月のインシデントリストを発表
3. 食品と環境中の放射能最新報告書発表
4. NFCU は企業向けガイドを発表
5. 我々の将来を規制する ニュースレター
6. 5 番目の主任科学アドバイザーの報告書発表

[【BfR】](#)

1. 第 6 回 BfR 関係者会議「政治、科学、一般人の間に対立がある分野での科学的政治的相談」について

[【RIVM】](#)

1. EU の法的枠組みにおける内分泌攪乱化学物質：環境上の視点
2. EU の法的枠組みにおける内分泌攪乱化学物質：ヒト健康の視点

[【ANSES】](#)

1. おもちゃのフタル酸エステル代替品：3 歳以下の子供に検出される健康リスクはない
2. キノコ摂取による中毒ーリスクに注意！

[【FSAI】](#)

1. リコール情報
2. 加工食品の減塩ー食品中の塩はまだ多い

[【FDA】](#)

1. SCORE が全力で取り組み始めた
2. FDA は風味付きナッツバタースプレッドとカップケーキやその他のデザートの中身として使える製品の適切な製品分類および日常的に摂取する参照量に関する情報を募集
3. 公示
4. 警告文書

[【NTP】](#)

1. 発がん物質報告書 第 14 版

【[NIEHS](#)】

1. プレスリリース：発がん物質報告書第 14 版に 7 物質追加

【[Gov. Canada](#)】

1. カナダの食品ガイド意見募集

【[FSANZ](#)】

1. ステビオール配糖体の定義拡大について意見募集

【[APVMA](#)】

1. ジメトエートの安全性と使用方法の変更提案

【[NSW](#)】

1. Twofold Bay 地域に貝警告, Hawkesbury 川下流貝警告, Twofold Bay 地域藻類毒素警告－更新

【[MPI](#)】

1. 公衆衛生警告拡大－貝のマリンバイオトキシン

【[香港政府ニュース](#)】

1. 上海ガニの輸入関連

【[MFDS](#)】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 説明資料（クッキーニュース「溶けてしまった糖類低減対策」の記事に関連する）
3. 食品に使用できない農産物を食品用に販売した業者の摘発
4. 食用昆虫食品の原料認定拡大
5. 卵の安全管理は強化し、規制は合理的に改善
6. 回収措置

【[その他](#)】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 鉛中毒 カナダ：(オンタリオ) 輸入メキシコ陶器
- ・(EurekAlert) 淡水藻類由来毒素がサンフランシスコ湾の貝から検出された
- ・(EurekAlert) BMJ 症例報告：肝炎とエネルギードリンク；ミツバチに刺される；アヘンと鉛中毒
- ・文献情報

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

1. コーデックス委員会

農薬最大残留基準ワークショップ－WTO

Pesticide Maximum Residue Levels Workshop – WTO

25/10/2016

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/449721/>

「最大残留基準値（MRLs: maximum residue levels）」は、食品中に法的に認められる残留農薬や残留動物用医薬品の最大残留濃度である。MRLs は動物飼料にも適用する場合がある。MRLs はコーデックス委員会が設定している。コーデックス委員会の Awilo Ochieng Pernet 氏が 2016 年 10 月 24～25 日にジュネーブで開催された WTO SPS ワークショップに参加し、「コーデックス MRLs の履行と遵守の経験」というセッションを開催した。

2. 国際がん研究機関 (IARC)

IARC はロイターの記事に反応

IARC responds to Reuters article

26 October 2016

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Reuters_Readmore_Oct2016.pdf

ロイターが 2016 年 10 月 25 日に発表した、IARC モノグラフ計画の文書へのアクセスについて扱った記事で IARC の意図を著しく歪めている。IARC は科学者が、ある物質がヒト発がん性かどうかについての科学的根拠を批判的にオープンに議論する自由を確保したい。

IARC はグリホサートモノグラフに参加した米国の科学者からアドバイスを求められた。その科学者や研究所は、情報公開法あるいは記録開示法によりモンサントの法律担当者を含む各種関係者から情報公開を求められている。また広範な IARC のグリホサート評価に関連する文書や記録を要求されている。米国でのモンサントの関係する裁判を含む多くの関心のなかで、科学者はこれらの公開をしたくないと感じ、脅されていると感じている人もいる。この文脈で IARC はアドバイスしたのだ。

IARC の WHO との審議文書や記録の公表に関する立場は、案や審議記録は開示しないという国際法に則っている。

ロイターの記事はグリホサートをおそらくヒト発がん性と分類した IARC のモノグラフ計画についての一部メディアのいつもの報道と同じだ。IARC はロイターが 10 月 21 日に提示した疑問に答えている。

3. WHO 紀要

Bulletin of the World Health Organization

Volume 94, Number 11, November 2016, 785-860

<http://www.who.int/bulletin/volumes/94/11/en/>

● 核災害後の公衆衛生：放射線リスクを超えて

Public health after a nuclear disaster: beyond radiation risks

Claire Leppold, Tetsuya Tanimoto & Masaharu Tsubokura

<http://dx.doi.org/10.2471/BLT.15.168187>

(筆頭著者の Claire Leppold は南相馬市立総合病院 研究者)

日本の三重の災害から 5 年、災害後の福島県の健康についての簡単な概要を伝える。

災害後放射線のリスクが注目されたが、放射線による死亡や急性健康影響は報告されていない。2015 年に発表された甲状腺がんの報告は科学コミュニティから批判されたが、一般の人々全てには届かず、医療の専門家すら混乱している。放射線に関する議論が放射線以外の被害への無視につながっている。事故後の強制的避難と福島への社会的スティグマが健康に大きな影響を与えた。1986 年のチェルノブイリ事故でも最も深刻な健康被害は精神衛生上の負担だった。福島も同じである。内部被曝がほとんどないのに比べて非伝染性疾患や精神衛生上の負担はあまりにも大きい。特に高齢者で顕著である。放射線暴露を減

らすための避難と生活環境の変化は包括的リスク評価無しには正当化できない。福島から学ぶことはまだ多い。

4. WHO 欧州地域事務局

新しい WHO/欧州報告書は子ども達を食品のデジタルマーケティングから守るために緊急の対応をもとめる

New WHO/Europe report calls for urgent action to protect children from digital marketing of food

Copenhagen, 4 November 2016

<http://www.euro.who.int/en/media-centre/sections/press-releases/2016/11/new-who-europe-report-calls-for-urgent-action-to-protect-children-from-digital-marketing-of-food>

初めて、脂肪や塩、砂糖を多く含む食品の子ども向けデジタルマーケティングの状況が包括的に分析された。多くの国でデジタルメディアには効果的規制がないため、子ども達はソーシャルメディアや広告ゲームなどの個人向けに作られたマーケティングテクニックに晒されている。

* 報告書 : Tackling food marketing to children in a digital world: trans-disciplinary perspectives (2016)

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/publications/2016/tackling-food-marketing-to-children-in-a-digital-world-trans-disciplinary-perspectives-2016>

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

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

1. ヒトと動物の健康 : 委員会は第二次行動計画を発表し抗菌剤耐性と戦い続ける

Human and Animal Health: Commission continues fight against Antimicrobial Resistance with announcement of second Action Plan

28 October 2016

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-16-3567_en.htm

EU 健康食品安全コミッショナー Vytenis Andriukaitis は、現在人道を脅かす最大の健康上の脅威のひとつである AMR への取り組みを新たにする。2017 年に次の行動計画を公表予定である。

* Action at EU Level

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/amr/action_eu/index_en.htm

2. 食品獣医局 (FVO) 査察報告

● ポーランド—水産物

PL Poland - Fishery products

26/10/2016

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3683

2016 年 5 月 10～19 日にポーランドで実施された、水産物管理に対する当局の機関と国の規定の実行が EU の要求に従っているかどうか評価するための査察。ポーランドには水産物と生産チェーンをカバーする適切で効果的な公的管理システムがある。だが、公的管理の実行では、特に HACCP 計画(ハザード分析)の評価についていくつか欠点が指摘されている。

● スペイン—オーガニック生産の残留農薬管理

ES Spain - pesticide residue controls in organic production

28/10/2016

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3690

2016 年 3 月 8～15 日にスペインで実施されたオーガニック生産の残留農薬管理を評価する査察。スペインは、サンプル数及び分析数に関しては EU 規則に従っている。査察チームが訪問したアンダルシア地方で、オーガニック生産には認められていない農薬の不正や違反の検出すべてが検討された。検査機関は素晴らしい設備を持ち包括的な分析を提供しているが、分析に使用する公的基準の欠如により分析検査の管理効果が限られており、同様にサンプリング手順の欠如が検査結果の解釈に影響を与えている。

● ハンガリー—公的輸入管理システム

HU Hungary - Official import control system

31/10/2016

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3692

2015 年 11 月 25 日～12 月 3 日にハンガリーで実施された、生きた動物及び動物由来製品の輸入と輸送を含む公的管理システムを評価するための査察。ハンガリーの輸入管理は関連機関の協力及びまたは情報交換に支えられている。信頼と効果を弱める問題がいくつかあり、特に：貨物の同定及び物理的チェックに関する要件への認識不十分、輸送中や輸入の管理のための貨物の同定が不十分、施設/設備の維持不十分。前回 2014 年の査察以降輸入管理システムの検証が進められているが、まだ完全には実施されておらず、欠点の特定や改善措置もなされていない。

3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2016 年第 43 週～第 44 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)

イラン産英国経由サルタナレーズンのクロルピリホス(0.037 mg/kg)・未承認物質カルベンダジム(0.81 mg/kg)及びエチオン(0.04 mg/kg)、メキシコ産ハチミツのピロリジジナルカロイド(合計= 454.9 µg/kg)、オランダ産冷凍ひき肉の亜硫酸塩非表示、英国産砕いたチリのオクラトキシン A (29.9 µg/kg)、ナミビア産冷凍ツノザメのカドミウム(0.140 mg/kg)、ドイツ産チョコレート(ベンゾ(a)ピレン(5.3 µg/kg)・多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 29.4 µg/kg)・ベンゾ(a)アントラセン(9.6 µg/kg)・クリセン(9.1 µg/kg)及びベンゾ(b)フルオランテン(5.4 µg/kg)、スペイン産チルド燻製カジキマグロの水銀(4.54 mg/kg)、ポーランド産リンゴのクロルピリホス(0.076 mg/kg)、スペイン産チルド真空パック燻製シロカジキの水銀(1.3 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質ヨヒンビン、チェコ共和国産小麦のデオキシニバレノール(DON) (1574 µg/kg)、米国産オランダ経由食品サプリメントの未承認物質 1,3-ジメチルブチルアミン (nor-DMAA)、南アフリカ産オランダ経由食品サプリメントの未承認物質フェネチルアミン及び 1,3-ジメチルブチルアミン (nor-DMAA)、ナイジェリア産オランダ経由メロンの種のアフラトキシン(B1 = 8.65; Tot. = 11)、米国産英国経由食品サプリメントの未承認新規食品(イワヒバ)・新規食品成分アグマチン硫酸・未承認物質β-フェニルメチルアミン及び 1,3-ジメチルブチルアミン (nor-DMAA)、ブラジル産マンゴーの未承認物質オメトエート(0.047 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

旧ユーゴスラビアマケドニア共和国産野生ポルチーニ茸(ヤマドリダケ)のニコチン(0.18 mg/kg)、中国産乾燥筒状豚ケーシングの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (1.4 µg/kg)、中国産冷凍ティラピアのスルホンアミド(131,2 µg/kg)、英国産チリとホースラディッシュソースと一緒にキャラメライズしたレッドオニオンマーマレードの亜硫酸塩非表示(15; 45 mg/kg)、ガーナ産パプリカ粉の未承認着色料オレンジ II (> 0.50 mg/kg)、ベトナム産トルコ経由白コショウのオクラトキシン A (18.20 µg/kg)、セルビア産リンゴのクロルピリホス(0.066 mg/kg)、中国産ナシのクロルピリホス(0.062 mg/kg)、スペイン産真空パック解凍メカジキロインの水銀(2.6 mg/kg)、など。

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

オランダ産鶏肥育用飼料混合物のサリノマイシン(28.8; 26.3; 19.8 mg/kg)、イタリア産パ

フペーストリー(パイ・タルト生地)の粘着ラベルからのベンゾフェノンの溶出(815: 657 µg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸、スウェーデン産食品サプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸、デンマーク産チルドサラダチーズキューブの酵母高含有(>150000 CFU/g)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産レモンのクロロピリホス(0.458 mg/kg)、トルコ産ブドウのオクラトキシン A (71 mg/kg)、トルコ産ピーマンのクロロピリホス(0.172 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2000 mg/kg)、中国産ステンレススチール製粉ふるい器セットからのクロム (17.3~59.2 mg/kg)・ニッケル(0.8~142.3 mg/kg)・マンガン(1.1~82.6 mg/kg)の溶出及び高濃度の総溶出量(791~1535 mg/kg)、米国産ピスタチオナッツのアフラトキシン(B1 = 54.6; Tot. = 58.3 µg/kg)、ウクライナ産パンプキンシードオイルのベンゾ(a)ピレン(16.3 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 77.2 µg/kg)、ウクライナ産ガーリック風味ヒマワリ油のベンゾ(a)ピレン(8.6 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 40.3 µg/kg)、ウクライナ産亜麻仁油のベンゾ(a)ピレン(8.6 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 40.3 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 53.44; Tot. = 56.86 / B1 = 8.48; Tot. = 15.65 µg/item ; B1 = 27; Tot. = 72 µg/kg)、ウクライナ産圧縮加工生ヒマワリ油のベンゾ(a)ピレン(6.4 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 28.3 µg/kg)、タイ産乾燥オレンジスライスの亜硫酸塩高含有(973 mg/kg)、中国産ボウルとホック付きミキサーからのニッケルの溶出(0.8 mg/kg)及び高濃度の総溶出量(17 mg/dm²)、インドネシア産乾燥ココナッツの亜硫酸塩高含有(318.9 mg/kg)、パナマ産冷凍エビの亜硫酸塩高含有(187.39 mg/kg)、トルコ産パプリカのメソミル(0.092 mg/kg)、タイ産レッドチリペッパーのプロクロラズ(0.23 mg/kg)・プロピコナゾール(0.34 mg/kg)・アミトラズ(0.48 mg/kg)及び未承認物質トリアゾホス(0.18 mg/kg)、トルコ産煎ったピスタチオのアフラトキシン(B1 = 55.44; Tot. = 60.16 µg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数

● 欧州医薬品庁 (EMA : European Medicines Agency) <http://www.ema.europa.eu/>

1. 動物用抗生物質の販売がほとんどの欧州国で継続的に減少

Sales of veterinary antibiotics continue to decline in most European countries

14/10/2016

http://www.ema.europa.eu/ema/index.jsp?curl=pages/news_and_events/news/2016/10/news_detail_002621.jsp&mid=WC0b01ac058004d5c1

EMA は欧州での動物用抗生物質の販売に関する第 6 版報告書を公表した。2011~2014 年に継続的に減少傾向であることを示している。動物用抗生物質消費の欧州サーベイラン

ス (ESVAC) 計画では、28EU 加盟国、欧州経済地域 (EEA) 及びスイスがデータを提供している。

* European Surveillance of Veterinary Antimicrobial Consumption (ESVAC)

http://www.ema.europa.eu/ema/index.jsp?curl=pages/regulation/document_listing/document_listing_000302.jsp&mid=WC0b01ac0580153a00

2011～2014 年の報告書、それに次ぐ 2016～2020 年戦略、などを紹介。

● 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. カリウムの食事摂取基準に関する EFSA の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA)の科学的意見案についての意見募集結果

Outcome of a public consultation on the Draft Scientific Opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on Dietary Reference Values for potassium

EFSA-Q-2015-00672, 25 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1095e>

この科学的意見は 2016 年 9 月 22 日の NDA 本会議で議論、採択され、EFSA Journal で発表される。

カリウムの食事摂取基準

Dietary reference values for potassium

EFSA Journal 2016;14(10):4592 [56 pp.]. 25 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4592>

欧州委員会の要請を受け、EFSA の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA)はカリウムの食事摂取基準(DRVs)を導出する。パネルはカリウム摂取と血圧と脳卒中の関係に基づき DRV s を設定することにした。欧州の成人集団で行われた無作為化比較対照試験 (RCT) とコホート研究解析を考慮し、カリウム摂取 3,500 mg (90 mmol)/日が成人の血圧に有益な影響があるという証拠を提示した。さらに、カリウム摂取の 3,500 mg/日以下と脳卒中リスクの高さが関連するというコホート研究で一貫した証拠がある。入手可能なデータはカリウムの平均必要量を決めるのに使用できないが、目安量(AI)を導出する基準として使用できる。カリウム摂取量 3,500 mg/日は成人集団に適切だと考えられ、成人男女に 3,500 mg/日の目安量が提案された。乳児と子供には、成長要因を含み当比率により目安量が成人の AI から外挿された。生後 7～11 ヶ月の乳児に AI 750 mg (19 mmol)/日が設定された。子供には、800 mg (20 mmol)/日 (1～3 歳) から 3,500 mg/日 (15～17 歳)の目安量が設定さ

れた。妊娠中の女性には成人に設定された AI を適用する。授乳中の女性には、母乳によるカリウム喪失を埋め合わせる必要から AI 4,000 mg (102 mmol)/日が提案された。

2. ビタミン D : EFSA は食事摂取基準を設定

Vitamin D: EFSA sets dietary reference values

28 October 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161028>

EFSA はビタミン D 摂取のための食事摂取基準(DRVs)を設定している。EFSA は、消費者に助言するために使用する欧州諸国のリスク管理者向けにこの助言を提供する。

NDA パネルは、1 歳以上の健康的な人に一日当たりの目安量(AI) 15 µg を規定した。これには妊婦と授乳中の女性も含まれる。7~11 か月の乳児の DRV は一日当たり 10 µg が設定されている。

ビタミン D の DRV 設定は 1993 年に設定された栄養とエネルギーの参照値のレビューの一部である。これは、欧州の消費者が健康的な食事を選択できるように、リスク管理者に栄養摂取に関する特別な助言をするのに役立つ。

ビタミン D は太陽への暴露によって体内で合成することもできるので食事から必要な量を減らせる。ビタミン D の DRV は、最小限の太陽への暴露と限られた量のビタミン D 合成という前提に基づいている。DRV は、地理的な居住地と日光への暴露に関わりなく、欧州の消費者が十分な量のビタミン D をとることを保証するだろう。ビタミン D は、特に正常な骨と筋肉の機能維持に役立つことで、人体に重要な役割を担う。ビタミン D 不足は骨密度に悪影響を与え、子供では軟らかい骨（くる病）、成人ではもろく変形した骨をもたらす。

EFSA はビタミン D の食事摂取と皮膚での合成の影響に関してさらに研究するよう助言する。

欧州の消費者のための EFSA の評価は、英国人のビタミン D の DRV を助言している英国の栄養に関する科学助言委員会(SACN)の評価に従っている。EFSA の科学的意見に添付されている共同解説書は、ビタミン D の DRV 値の導出に 2 つの機関が採用した各々のアプローチ（方法含む）、使用データ、評価でカバーされる地理的範囲が含まれる。

ビタミン D の食事摂取基準についての科学的意見

Scientific opinion on Dietary Reference Values for vitamin D

EFSA Journal 2016;14(10):4547 [145 pp.]. 28 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4547>

ビタミン D の食事摂取基準に関する食品・栄養・アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)の科学的意見案についての意見募集結果

Outcome of a public consultation on the Draft Scientific Opinion of the EFSA Panel on

Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on Dietary Reference Values for vitamin D

EFSA-Q-2015-00676, 28 October 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1078e>

ビタミンDの食事摂取基準について EFSA と栄養に関する英国科学助言委員会による共同解説書

Joint explanatory note by the European Food Safety Authority and the UK Scientific Advisory Committee on Nutrition regarding dietary reference values for vitamin D

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/documents/news/explanatory_note_EFSA_SACN_vitaminD.pdf

3. 管理されたミツバチコロニーの健康状態評価(HEALTHY-B): データ収集統一をより簡単にするツールボックス

Assessing the health status of managed honeybee colonies (HEALTHY-B): a toolbox to facilitate harmonised data collection

EFSA Journal 2016;14(10):4578 [241 pp.]. 25 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4578>

ツールは、データ収集や報告、欧州連合(EU)の野外調査のデザイン、ミツバチの健康についてのデータ分析を統一してより簡単にすることで、管理されたミツバチコロニーの健康状態を評価するために提供されている。加盟国機関、EU リファレンス検査機関、EFSA の間で継続的に交流することで、さらなる妥当性を確認した方法と、EU 全域の多くの取り組みで集められた詳細で正確なミツバチの健康データの有効利用の促進が求められている。

4. 食品中の残留農薬に関する 2014 年 EU 報告

The 2014 European Union Report on Pesticide Residues in Food

EFSA Journal 2016;14(10):4611 [139 pp.]. 26 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4611>

EU 加盟国、アイスランド、ノルウェーが実施した公的管理活動の詳細をまとめた報告書。全体として、2014 年には 82,649 検体、778 農薬が分析され、そのうち 97.1%は残留農薬は検出されないか、法的許容レベル以下であった。

EFSA は EU 共通計画 (EU-coordinated programme) の対象となった 12 食品について短期 (急性) 及び長期 (慢性) 暴露によるリスク評価を行った。急性暴露の評価では保守的な推定に基づき計算したところ、消費者の健康への懸念がありそうにない範囲であるか無視できる程度であった。慢性暴露についても消費者への健康リスクはありそうになかった。

EFSA は高い水準の消費者保護を保証するために、欧州管理システムの有効性をさらに高

める多くの助言をした。

2014 年に行われた農薬分析に関する国家概要報告

National summary reports on pesticide residue analysis performed in 2014

EFSA-Q-2016-00322

26 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1107e>

EC 規則 No 396/2005 条項 31 により EU 加盟国は食品中の農薬に関する公的管理結果を EFSA に連絡しなければならない。この枠組みで、EU 加盟国、アイスランド、ノルウェーは当該年度中の管理活動における主な調査結果の概要報告を EFSA のフォーマットに従って提出した。

EFSA は残留モニタリングの結果に関する科学的報告書を作成したが、それを補完するものとして、各国が提供した追加情報や結果のまとめを別の文書として提供する。この文書では、各国の担当機関に関する情報、モニタリング計画の目的とデザイン、優先度、結果、フォローアップ情報、違反の考えられる理由などが国ごとにまとめられている。

5. 農薬: 農薬とは何で、どのように我々の食品に入り込んでくるのか

Pesticides: What are pesticides and how do they get into our food?

http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/pesticides?qtquicktabs_topics_completed_work=5

「農薬」という言葉は、一般的に植物保護製品 (plant protection products) と同じ意味で使われている。しかし、農薬は広い意味で、殺生物剤 (biocides) のような製品、つまり害虫予防や昆虫・ネズミ/ラットの保菌動物をコントロールするための非植物使用の製品、EFSA の権限の及ばない製品までも含む。

植物保護製品は、主に、農作物を健康に育て、病気や病気の蔓延により枯れてしまうことを防ぐ農薬である。除草剤、殺菌剤、殺虫剤、ダニ駆除剤、植物成長剤、防虫剤を含むものである。

植物保護製品は少なくともひとつの有効成分を含む。これらの物質は化学物質やウイルスを含む微生物で、製品がその効力を出せるようにする。植物保護製品分野における EFSA のリスク評価の大部分は、これらの有効物質に関して注目している。

<よくある質問>

1. 残留農薬とはなにか

残留農薬は検出可能な有効成分 (植物保護製品や動物医薬品として使用された有効成分)、その代謝物、分解産物を含む残留物である。農作物や動物由来食品に含まれるものである。

2. EFSA 残留農薬報告書とはなにか

EUには農薬を使用するうえで、包括的な法的枠組みがある。より高い水準での消費者保護を目的とし、最大残留基準値（MRLs）のような法的基準値で、食品に許可できる残留農薬の量を設定している。（参照：質問6）

MRLsは370種類を超える食品を対象に、500種類以上の農薬について設定されてきた。EU加盟国は、市場に出回る食品が基準に従うように、農薬規制プログラムを実行し、残留農薬の検査のため様々な食品のサンプルを採取する。EU内の残留農薬に関する規制の遵守状況や欧州における消費者の暴露の状況を取りまとめるため、このデータをEFSAが分析し、公表する。さらに、EFSAは今後のモニタリング計画の助言を行う。

3. 最新の主な調査報告について

2014年EUで採取された97%の食品検体には残留農薬が検出されないか、法的に許可された基準値を下回る量であった。この結果は、クロアチア含めたEU28加盟国、アイスランド、ノルウェーから採取された83,000検体から得られたものである。

4. どの食品、化学物質を分析するか誰が決めるのか

報告書は2つのデータがある。

- ・1つは、EU共通計画（EU-coordinated programme）であるが、欧州委員会が対象の国に、食品及び農薬の共通リストの分析を課すものである。3年サイクルで、違ったグループの食品を分析する。検体は、欧州の人々が消費する食品に対して、統計的に代表的な結果を得るよう、ランダムに選ばれる。

- ・もう1つは、各国管理計画（national control programmes）があるが、それぞれの加盟国が行う。この計画は“リスクに基づき”、基準を超過する濃度の残留物があると思われる産物を重点的に検査する。

97%という数値は、2つの報告書の結果を合わせ、導きだされたものである。EU共通計画の結果に関しては、2014年は12種類の食品から12,850件の検体を集め、98.5%が基準値を下回る、という結果であった。

5. “残留農薬が含まれない”とはどういうことか。

定量化できる残留物の存在が確認できなかったということである。技術的な言い方をすれば、農薬の化学物質が低量限界値（LOQ）を超える濃度でなかったということである。LOQは、正確に定量できる物質の最小濃度である。多くの農薬は、LOQが0.01 mg/kgから0.05 mg/kgの範囲である。0.01mg/kg濃度は、大まかにいえば、オリンピックで使うスイミングプールにティースプーン5杯の砂糖を溶かし薄めたものに等しい。2014年には、検体の53.6%は定量化できる残留農薬がなかった。

6. 97%という数字はどこからきたか？

残留農薬なしとされた53.6%の検体に加え、43.4%は基準値を下回る量の残留農薬を含んでいた。（例：MRLsを超えていないもの。参照：質問1）つまり、97%が基準値以下ということである。

7. 最大基準値（MRLs）はどのように定められるのか？

農薬が欧州での使用を認可される前に、申請者（主に農薬製造者）は広範囲に及ぶ科学

的な試験結果を提出する必要がある。これらの結果は、農薬の使用が（食品中の残留物を介して、）消費者に許容できないリスクを与えないこと、作業員（農家や農薬使用者）や環境（飲料水に浸透するとか、野生動植物に害を及ぼすといった環境等）にもリスクを与えないことを立証することになる。申請者はまた、収穫された農作物の残留レベルの予測を示さなければならない。EFSA はその後、その残留濃度が消費者に健康リスクを与えないか検証する。MRL は望まれる保護作用を達成できる最も低い値で設定される。EU は MRL のデータベースを公開している。

＊MRL データベース

<http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=home&language=EN>

8. MRLs と毒性学的安全レベルは同じか？

いいえ、違うものである。MRLs は毒性学的安全値ではない。MRLs は、消費者にリスクを与えずに、植物を効果的に保護するのに使用できる農薬の最小濃度である。例えば、農作物を健康に育て、病気やその蔓延により、枯れないようにするものである。MRLs は毒性値より、ずっと低いものであることが多い。さらに、食品中の農薬が MRLs を超えるレベルでも、必ずしも安全性に懸念があるという意味ではない。

9. 複数の農薬からの残留物がある食品はどうか？

複数の農薬の残留は、2014 年の報告書によると、検体全体の 28.3%にみられた。複合残留は個々の農薬が基準値を超えない限り、MRL 規則の違反とはならない。しかしながら、複合残留の産物は、各国の担当機関によって十分評価されるべきである。（例えば、混合農薬が故意に、ある物質の MRL 超えを避けるために使われる、などの事例）。EFSA は最新の報告書においては累積リスク評価については検討していないが、現在、複数農薬に対する累積暴露の影響を評価するための方法論をまとめているところである。この方法論は神経系や甲状腺に対する、農薬の累積的な作用を調べる指針となるものである。結果は、2017 年に公表される予定である。

10. EU 域内で生産されたものと域外のものでは、検体に違いがあるのか？

EU/EEA（欧州経済地域）内での検体のうち、1.6%が認可レベルを上回った残留物を含むことが分かった。第三国からの検体では 6.5%で、2013 年の 5.7%より若干上がっている。2014 年採取の基準を超えた 3,265 件の検体のうち、1,253 件については、EU において使用が認可されていない。こういった多くのケース（957 件）は輸入品である。

6. 科学的評価における証拠の使用のための EFSA の方法論的要請の分析

Analysis of EFSA methodological needs for evidence use in scientific assessments

EFSA-Q-2015-00106

31 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1092e>

EFSA の PROMETHEUS（プロメテウス；科学的評価における証拠使用の促進方法）計

画は、EFSA の評価における科学的証拠の「使用」（すなわち収集、評価、分析）方法をさらに改良し、当局内の一貫性を高めることを目的としている。これまでこのプロジェクトでは二つの成果物を発表してきた。

2015 年 12 月から 2016 年 3 月までの間に EFSA の専門委員や科学スタッフへの調査をもとに方法論的ニーズなどを解析した。

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

1. FSA と AHDB は企業がより良い健康と動物の福祉を提供するのを援助し続ける

FSA and AHDB continue work to help industry deliver better health and animal welfare
25 October 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15628/fsa-and-ahdb-help-industry-deliver-better-health-and-animal-welfare>

我々は食肉業界と協力して、将来業界が公衆衛生と動物の健康と福祉の向上のために使えるように監視結果データを集めて相互に伝える新しいシステムのデザイン、試行、実装を行っている。この作業は 2015 年 11 月に開始した。

農業園芸開発委員会 Agriculture and Horticulture Development Board (AHDB)、他の行政部門及び鍵となる事業者と協力している。現時点で IT システムの導入が完了していないのは豚と野生狩猟肉のみ。

2. FSA は 2016 年 7 月から 9 月のインシデントリストを発表

FSA publishes list of incidents for July to September 2016
28 October 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15641/fsa-publishes-list-of-incidents-for-july-to-september-2016>

3 ヶ月間の通知は 54 件であった。そのうち 30 件がアレルギー警告であり、表示されていないアレルゲンの上位 3 つは卵、ナッツ、マスタードだった。食中毒リスクの可能性があったのが 11 件、異物混入が 10 件、ペットフードに関連した警告が 2 件あった。

*インシデントリスト

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/incidentsjulytoseptember2016.pdf>

他は微生物と物理（ゴム片等）と栄養と品質の問題

3. 食品と環境中の放射能最新報告書発表

Latest report published on Radioactivity in Food and the Environment
27 October 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15637/latest-report-published-on-radioactivity-in-food-and-the-environment>

食品と環境中の放射能（RIFE）報告書 2015 年版発表。

* Radioactivity in Food and the Environment (RIFE) Report 2015

<https://www.food.gov.uk/science/research/radiologicalresearch/radiosurv/rife/radioactivity-in-food-and-the-environment-rife-report-2015>

- ・ 英国公衆の総暴露量は EU の規制値である全ての暴露で 1 mSv 以下
- ・ 多くの核施設で消費者暴露は 2014 年と同等
- ・ 2011 年の日本の福島事故後に食品の輸入管理が導入され 2012 年に改訂された。英国での輸入時監視で葉食品から放射能はほとんどあるいは全く検出されていない。

4. NFCU は企業向けガイドを発表

NFCU launches industry guide

31 October 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15642/nfcu-launches-industry-guide>

国家食品犯罪ユニット（NFCU）が食品企業と協力のためのガイド「食品犯罪の脅威に對し共に戦う」を発表した。

5. 我々の将来を規制する ニュースレター

Regulating our Future Newsletter

20 October 2016

<https://www.food.gov.uk/about-us/about-the-fsa/regulating-our-future/regulating-our-future-newsletter>

将来の食品規制についてのニュースレターによろこそ。定期的刊行によりあなたに我々の計画、我々が誰と話をしているか、あなたの意見、次に何が起こるかの最新情報を伝える。

6. 5 番目の主任科学アドバイザーの報告書発表

Fifth Chief Scientific Adviser's report launched

4 November 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15656/fifth-csa-report-launched>

5 番目の報告書は食物アレルギーと不耐症がテーマ。

英国では成人の約 2%、子どもの約 8%が食物アレルギーおよび不耐症である。この報告書は、この分野の最新科学を提供し間違っていることのいくつかを解明する。

* 報告書

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/fifth-csa-report-allergy.pdf>

（イラストと写真を多用した非常にわかりやすい形式になっている）

-
- 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. 第6回 BfR 関係者会議「政治、科学、一般人の間に対立がある分野での科学的政治的相談」について

6th BfR Stakeholder Conference on "Scientific political consulting in the area of conflict between politics, science and the general public"

http://www.bfr.bund.de/en/event/6th_bfr_stakeholder_conference_on_scientific_political_consulting_in_the_area_of_conflict_between_politics_science_and_the_general_public_-198991.html

2016 年 11 月 18 日ドイツ語で開催予定（英語翻訳付き）。

-
- 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. EU の法的枠組みにおける内分泌攪乱化学物質：環境上の視点

Endocrine disrupting chemicals within EU legal frameworks: environmental perspectives

31-10-2016

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2016/oktober/Endocrine_disrupting_chemicals_within_EU_legal_frameworks_environmental_perspective

欧州委員会は最近ヒト健康と環境の両方での内分泌攪乱化学物質の同定基準を提案した。これは重要な前進であるが、RIVM は現在の規制で要求されているデータではこの同定に十分ではないことを指摘する。問題となる化合物を速やかに同定する賢い試験戦略が必要である。さらに各種の規制間の調和が必要である。

2. EU の法的枠組みにおける内分泌攪乱化学物質：ヒト健康の視点

Endocrine disrupting chemicals within EU legal frameworks: human health perspective

31-10-2016

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2016/oktober/Endocrine_disrupting_chemicals_within_EU_legal_frameworks_human_health_perspective

欧州委員会は内分泌攪乱化学物質の同定基準案を発表した。現状、関係する法的枠組み

で要求されているデータはこの基準を満たすには不十分である。ホルモン系の機能かく乱に生物学的に関連する有害事象であることを示すのは、多くの場合は困難である。いくつかの動物での試験を、作用機序を検出できるように更新することを薦める。

●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. おもちゃのフタル酸エステル¹⁾の代替品 : 3 歳以下の子供に検出される健康リスクはない
Substitutes for phthalates in toys: no health risk detected for children under three years of age

17/10/2016

<https://www.anses.fr/en/content/substitutes-phthalates-toys-no-health-risk-detected-children-under-three-years-age-0>

本日 ANSES は、乳児や 3 歳以下の子供が口にしようとするプラスチック製おもちゃと素材に存在する化学物質の経口暴露の健康リスクについての専門家評価の結果を発表する。フタル酸エステルの代替品として検討された 4 つの物質 (DINCH、DEHTP、ATBC、TXIB) には、子供の健康へのリスクは全く見出だされなかった。しかしながら、ANSES は子供のおもちゃと物質に使用されるプラスチックの製造に用いるすべての新しい物質に、体系的にリスク評価を実施するよう助言する。ANSES はまもなく生殖毒性と分類されるある種のフタル酸エステルに対する子供の健康リスクの複合暴露評価を開始する予定で、いくつかの暴露ルートを検討に入れることにしている (消費者製品、空気、ほこり、食品など)。

誕生から 36 か月までの子供の行動観察に基づいた研究で、プラスチックは布地の次に最もよく口に入れる素材だということが示されている。さらに、フランスのおもちゃの大多数はプラスチックで作られている。ポリ塩化ビニル (PVC) は最も広くおもちゃに使用されるプラスチックの一つで、PVC に最も広く使用される可塑剤はフタル酸類である。

子供の発達の重大な時期に消費者製品に存在する多くの化学物質への暴露が、肥満、神経発達障害、生殖器官への影響など、ある種の病気の発病率の上昇を説明する仮説が提示されている。子供たち、特に 36 か月以下の子供は特に感受性の高い年齢集団である。

このような状況において、おもちゃに使用される特定の毒性のあるフタル酸エステルの禁止に次いで、ANSES はプラスチック製の 3 歳以下の子供が使用するおもちゃと素材に存在するこれらの物質の代替品の健康リスクを評価するために正式な内部要請をだした。

ANSES の結論と助言

ANSES の専門家評価はフタル酸類の 5 つの代替品に集中した : ATBC、DINCH、DEHTP、TXIB、DOIP。

現在の科学的知見に基づき、ANSES の専門家評価の結果、これらの物質の 4 つ (ATBC、DINCH、DEHTP、TXIB) には 3 歳以下の子供の健康リスクは全く示されない。DOIP については、入手可能なデータの不足によりリスク評価が実施できなかった (現在 REACH 規則との関係において分類検討中)。そのため ANSES はその毒性に関する知見が入手できるまでプラスチック製のおもちゃや素材にこの物質を使用しないよう助言する。

ANSES はより一般的に、口に入れる可能性のあるおもちゃに存在する物質のリスク評価は、特にそれが新しい物質である時には、経口による子供の暴露推定のための移行量検査に基づき、市販前に実施されることを助言する。

なお、入手可能なデータに基づいて ANSES が実施した専門家評価は、他の潜在的な暴露源全てを考慮に入れていない (物、空気、ほこり、食品など)。この理由から、ANSES はいくつかの暴露ルートを考慮した内分泌かく乱物質についての作業計画の中で、特定のフタル酸類の健康リスクの複合健康リスク評価を実施する計画を立てている。さらに、欧州で市販されている非常に多くのおもちゃから使用が制限あるいは禁止されている物質が検出されていることを考慮し、ANSES は規制に合わないおもちゃがフランスで販売されるのを避けるために、おもちゃ部門で実施される検査の妥当性を強調し、最低でも同じ警戒レベルを維持するよう助言する。

この作業は国家内分泌かく乱戦略での研究を含むフタル酸類について、すでに発表された非常に多くの研究を補足する：分類提案、毒性参照値の設定、欧州 REACH 規則の枠組みでの各種管理選択肢の提案。

研究はどのように実施されたのか？

フタル酸類とその代替品を対象とした組成検査は ANSES が要請し DGCCRF によって実施され、子供用おもちゃと素材のサンプル (よだれかけ、歯固め、おしゃぶり) について唾液の模擬物質での移行試験を行った。この検査は溶出液の内分泌活性の測定で補足された。これらの検査の枠組みで検出された規制されていない物質について ANSES のリスク評価を実施した。

対象物質は何？

ANSES の評価はフタル酸エステルの代替品として使用される以下の 5 物質に集中して行った：

- ・ 1,2-シクロヘキサジカルボン酸ジイソノニルエステル(DINCH)、
- ・ ジエチルヘキシル-テレフタレート(DEHTP)、
- ・ イソフタル酸ビス(2-エチルヘキシル) (DOIP)、
- ・ アセチルクエン酸トリブチル(ATBC)、
- ・ 2,2,4-トリメチル-1,3-ペンタジオール ジイソブチラート(TXIB)。

追加情報

概論「3 歳以下の子供用プラスチック製おもちゃと子供の装具」についての ANSES の意見

<https://www.anses.fr/en/system/files/CONSO2013SA0176RaEN.pdf>

2. キノコ摂取による中毒―リスクに注意！

Poisonings due to mushroom consumption - be aware of the risk!

20/10/2016

<https://www.anses.fr/en/content/poisonings-due-mushroom-consumption-be-aware-risk>

10月の初めから、キノコの摂取に関連した深刻な3事例を含む87件の中毒事例が中毒管理センターに報告されている。事例の件数の増加に応じて、フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)と健康総局(DGS)は野生のキノコ採集者に警告を出し、彼らに良い習慣を守るよう再確認している。

ここ数週間の天候状態（大雨に続く暖かい時期）は野生のキノコの成長を促し、その結果キノコ摂取に関連した中毒件数は著しく増加している。この種の中毒は深刻な健康状態（深刻な消化器障害、腎臓合併症や移植の必要もありうる肝臓障害）になる可能性があり、死に至ることさえある。大抵の場合は食べられるキノコとの誤認による。

そのような事例は毎年のように定期的に報告されていて、警戒が必要とされる。ANSESとDGSはそのため野生のキノコ愛好家に次のような助言をしている：

- ・ 明らかに見分けられるキノコだけを採取する：かなり毒のあるキノコには食べられる種類と非常によく似ているものがある；
- ・ 採取したキノコの状態や識別に少しでも疑いがあるなら、専門家（たとえば薬剤師または菌類学団体や協会）に検査してもらうまで食べてはいけない；
- ・ よい状態のものだけを選び、簡単に見分けられるようにキノコ全体（柄とかさ）を採る；
- ・ 毒のあるキノコと食べられるキノコが混ざらないように、収穫したキノコを注意深く種類ごとに分ける；
- ・ 採取した後は手を徹底的に洗う；
- ・ 食べられる種類について疑いが残る場合や専門家が見分けられない場合、子供、妊婦、体の弱い人に採取した野生キノコを勧めてはいけない。

下記事項も助言されている：

- ・ 汚染された場所（沿道、工業地帯、埋め立て地）の近くのキノコを採るのは避ける；
- ・ 最適に保管するために箱や木箱にキノコを分けて入れ、腐敗が早まるプラスチック製の袋にいれないこと；
- ・ 冷蔵庫に適切な状態でキノコを隔てて保管し、採取後2日以内に消費する；
- ・ 食べる前にキノコを完全にしっかり調理し、生では絶対に食べない。

中毒症状の場合の対処

野生のキノコの摂取に関する症状（下痢、嘔吐、吐き気、震え、めまい、視力障害など）は摂取後最大12時間までに現れるおそれがあり、患者の状態は急速に悪化することがある。最後の食事の時間、最初の症状が出た時間を記録し、同定のために収穫した残品をとっておくことが役に立つ。

調理前にキノコの写真を撮るのは貴重な行動です！中毒の場合、その写真が、中毒管理センターで薬剤師や医者が適切な治療を決めるのに役立つかもしれない。これらの症状の1つ以上が現れたら、すぐに地域の中毒管理センターに電話を、あるいは（フランスでは）ダイヤル「15」にかけ、キノコを食べたことを説明してください。

2016年1月に中毒監視(トキシコビジランス)業務が ANSES に移行したを受け、ANSES は現在フランス中毒管理センターのデータに基づき、キノコ中毒の結果の季節ごとの監視責任がある。

＊追加情報

- ・野生のキノコ摂取に関する記事

<https://www.anses.fr/en/content/gathering-and-consuming-wild-mushrooms>

- ・毒物及び中毒管理センター(フランス語)

<http://www.centres-antipoison.net/>

- ・フランス菌類学社会のホームページ訪問(フランス語)

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

- ・社会保健省のホームページ訪問(フランス語)

<http://social-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/denrees-alimentaires/article/prevention-des-intoxications-par-les-champignons>

- ・プレスリリースを読む（上記記事の pdf 版）

<https://www.anses.fr/en/system/files/PRES2016DPA13EN.pdf>

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

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

1. リコール情報

（いずれもインド産、各ウェブサイトにて製品の写真を掲載）

- **Tesco** の胡麻に蛾の幼虫がいる可能性があるためリコール

Recall of Batches of Tesco Sesame Seeds Due to Possible Presence of Moth Larvae

Friday, 28 October 2016

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

- **Pallas Foods** は胡麻に蛾の幼虫がいる可能性があるためリコール

Pallas Foods Recalls a Batch of Sesame Seeds Due to Possible Presence of Moth Larvae

Thursday, 27 October 2016

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

2. 加工食品の減塩－食品中の塩はまだ多い

Salt Reducing in Processed Foods - Salt in Diet Still High

Thursday, 3 November 2016

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/salt_reduction_programme_031116.html

FSAI は、本日、年次塩監視計画の更新を発表した。この計画では 2003 年以降監視が行われている。FSAI は 2015 年に加工肉、パン、朝食シリアル、ファットスプレッドの 4 カテゴリーの加工食品から 530 検体を調べた。様々な製品で減塩が観察され、特に加工肉で顕著だった。しかしながら食事から摂取する塩の量は推奨の成人 1 日 5g より多いままで、男性 1 日 11.1g、女性 8.5g であった。卓上塩や調理に使う塩は、ヒトの塩摂取量の最大 20～30%を占めることがある。FSAI は消費者に対し、減塩製品や塩を含まない製品を選ぶために製品表示を見るよう、また調理時や卓上での塩の使用量を減らすよう呼びかけている。

* 報告書 : Monitoring of Sodium and Potassium in Processed Foods

https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Science_and_Health/Salt_and_Health/Salt_Surveys_2003_onwards.pdf

期間は 2003 年 9 月から 2016 年 11 月まで。

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

1. SCORE が全力で取り組み始めた

SCORE Hits the Ground Running

October 25, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm526110.htm>

6 ヶ月前に FDA は、消費者に現実的あるいは危険となる可能性のある食品が市場に存在した場合の対応を迅速化する方向に動いた。FDA は、製品の性質や入手可能な根拠、企業の対応などが複雑に絡んだ最も困難なリコールの状況に関与する重要な上級リーダーのチームを作った。このチームは SCORE（Strategic Coordinated Oversight of Recall Execution リコール実施の戦略的協調的監視）と呼ばれる。

SCORE はさらなる消費者への暴露を減らすために有害な食品を可能な限り迅速に回収するプロセスを合理化し障害克服を助けることで既に効果を発揮している。

FDA の CFSAN のコンプライアンス室長 William Correll と FDA の規制事項事務所の執行と輸入作業室長の Douglas Stearn が SCORE の共同委員長で、この 6 ヶ月について語っている

* William Correll と Douglas Stearn の対話

A Conversation with William Correll and Douglas Stearn

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Recalls/ucm525372.htm>

* SCORE の 6 ヶ月：複雑なリコールの課題に対応する

SCORE at Six Months: Meeting the Challenge of Complex Recalls

Posted on October 25, 2016 by FDA Voice

By: Stephen Ostroff, M.D., and Howard Sklamberg, J.D.

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2016/10/score-at-six-months-meeting-the-challenge-of-complex-recalls/>

2. FDA は風味付きナッツバタースプレッドとカップケーキやその他のデザートの中身として使える製品の適切な製品分類および日常的に摂取する参照量に関する情報を募集

FDA Requests Information on the Appropriate Product Category and Reference Amount Customarily Consumed for Flavored Nut Butter Spreads and Products that Can Be Used to Fill Cupcakes and Other Desserts

November 1, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm523385.htm>

FDA は最近一部の日常的に摂取する参照量 (RACC: reference amount customarily consumed) の更新を行い、さらに RACC 設定にあたり「ナッツココアベースの спреッド」は「ハチミツ、ジャム、ゼリー、フルーツバター、糖蜜」のカテゴリーに入るのか、あるいは新しい分類にするのかについて質問された。そこで最初のステップとして情報提供を求める。意見募集は 2016 年 11 月 2 日まで。

3. 公示

次の製品には表示されていない医薬品成分が含まれる。製品の写真は各ウェブサイトに掲載。

- Zi Su Body Fat Health II (紫□ 瘦身□ 营养素 II – Zi Su Shou Shen Ying Yang Su II)

10-19-2016

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm526500.htm>

FDA の検査でシブトラミンとフェノールフタレインが検出された。

- Ultimate Body Tox

11-7-2016

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm528280.htm>

FDA の検査でシブトラミンが検出された。

4. 警告文書

Warning Letters

- Proprietary Wellness LLC 9/27/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm525961.htm>

製品の成分 17 ベータ-[1-ケトエチル]-アンドロスタ-1,4-ジエン-3-オン,17a-オールがダイエタリーサプリメント成分の定義に該当しない

- Threshold Enterprises Ltd 10/12/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm526152.htm>

メラトニンダイエタリーサプリメントとプロゲステロンクリームの宣伝が未承認新規医薬品、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反

- NuVet Labs 7/29/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm525952.htm>

動物用の各種サプリメントの病気の治療や予防効果の宣伝が未承認新規動物用医薬品

- Perfect Source Natural Products Inc. 8/10/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm526117.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反

- World Organic Corp. 6/17/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm526211.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反

- Buck Mountain Herbs Botanicals, Inc. 10/7/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm526534.htm>

サンザシやウワウルシなど動物用に売っている各種ハーブ製品が未承認動物用医薬品

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

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

1. 発がん物質報告書 第 14 版

14th Report on Carcinogens (RoC)

<http://ntp.niehs.nih.gov/pubhealth/roc/index-1.html>

新たに入ったものは次の通り。

- ・ In vivo でコバルトイオンを放出するコバルトとコバルト化合物
- ・ Epstein-Barr ウイルス
- ・ HIV-1
- ・ HTLV-1
- ・ カポシ肉腫関連ヘルペスウイルス
- ・ メルケル細胞ポリオーマウイルス
- ・ トリクロロエチレン

(完全 RoC はここからダウンロード可能、17.6MB)

-
- 米国環境保健研究所 (NIEHS : National Institute of Environmental Health Sciences)
<http://www.niehs.nih.gov/>

1. プレスリリース

発がん物質報告書第 14 版に 7 物質追加

Seven Substances Added to 14th Report on Carcinogens

Thursday, November 3, 2016

<http://www.niehs.nih.gov/news/newsroom/releases/2016/november3/index.cfm>

トリクロロエチレン (TCE) は暴露と腎臓がんリスク上昇との因果関係を示す多くのヒトでの研究をもとに、ヒト発がん物質であると合理的に予想される (a reasonably anticipated human carcinogen) からヒト発がん物質として知られる (known to be a human carcinogen) に変更された。in vivo でコバルトイオンを放出するコバルト及びコバルト化合物はヒト発がん物質であると合理的に予想されると分類された。

*ファクトシート

http://www.niehs.nih.gov/health/materials/report_on_carcinogens_14th_edition_the_508.pdf

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

1. カナダの食品ガイド意見募集

Canada's Food Guide Consultation

<http://www.foodguideconsultation.ca/>

ヘルスカナダは、新しい根拠を反映し多様な人の需要に応えるためカナダ食品ガイドの改訂を行っている。そのため、あなたの意見を聞きたい。

現在はフェーズ 1 で、1 回目のパブリックコメント募集であり、期間は 2016 年 10 月 24 日から 12 月 8 日までである。その後、健康的食生活についての助言を作成する。そして 2017 年半ば頃にフェーズ 2 として 2 回目の意見募集を行い、最終的にガイドを発表する。

* Evidence Review for Dietary Guidance: Summary of Results and Implications for Canada's Food Guide

<http://www.healthycanadians.gc.ca/publications/eating-nutrition/dietary-guidance-s>

- 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. ステビオール配糖体の定義拡大について意見募集

Call for submissions – Application A1132

Broaden Definition of Steviol Glycosides (Intense Sweetener)

7/11/2016

<http://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1132Definition-of-Steviol-Glycosides.aspx>

FSANZ は高強度甘味料として使用するステビオール配糖体のより広範なものを認めることについて意見を募集する。PureCircle 社からステビア (*Stevia rebaudiana* Bertoni) の葉から抽出される全てのマイナーステビオール配糖体を認めるよう申請があった。意見募集は 2016 年 12 月 19 日まで。

現在の食品基準では、甘味料として使うことが認められる製品に含まれるステビオール配糖体として、レバウジオシド A、レバウジオシド B、レバウジオシド C、レバウジオシド D、レバウジオシド F、レバウジオシド M、ステビオシド、ズルコシド A、ルブソシド、ステビオールビオシドの 10 種がリストに掲載されている。しかし *Stevia rebaudiana* Bertoni に同定されているステビオール配糖体の数が今では約 40 になった。そして、それらマイナーステビオール配糖体を含む抽出物は、現在許可されているものより風味や味に優れると主張している。

甘味料としての使用についてステビオール配糖体の定義を全て含むよう拡大しても公衆衛生及び安全上の懸念を示す根拠は見当たらない。FSANZ は定義と規格の拡大は正当だと結論した。現行の分析法を他のマイナーステビオール配糖体の同定にも使用できる。

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

1. ジメトエートの安全性と使用方法の変更提案

Proposed changes to dimethoate safety and use instructions

26 October 2016

<http://apvma.gov.au/node/20811>

ジメトエートを含む製品の用法について変更を提案し意見を募集する。

* Public consultation—changes to dimethoate safety and use instructions

<http://apvma.gov.au/node/20806>

- 100g/L 以上の濃度の家庭菜園用製品は登録廃止
 - 農業用製品の使用方法改訂 等
- 意見募集は 2017 年 1 月 24 日まで。

● 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. Twofold Bay 地域に貝警告

Twofold Bay area shellfish alert

21 October 2016

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/newsandmedia/departmental/2016-10-21-shellfish-warning-twofold-bay-area>

Twofold Bay の水から有毒藻類 *Alexandrium fundyense* が検出されたため麻痺性貝毒リスクがあるのでこの地域での貝類の採捕や摂取をしないよう助言する。

Hawkesbury 川下流貝警告

Lower Hawkesbury River shellfish alert

21 October 2016

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/newsandmedia/departmental/2016-10-21-shellfish-hawkesbury-river>

Hawkesbury 川の Pacific Highway 橋下流の水から有毒藻類 *Alexandrium catenella* が検出されたため麻痺性貝毒リスクがあるのでこの地域での貝類の採捕や摂取をしないよう助言する。

Twofold Bay 地域藻類毒素警告－更新

Twofold Bay area algal toxin alert – update

29 October 2016

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/newsandmedia/departmental/2016-10-29-Twofold-Bay-area-algal-toxin-alert>

NSW 食品局は Twofold Bay の貝の毒素濃度が増加していることを確認したため摂取をしないようにという警告を継続する。

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

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

1. 公衆衛生警告拡大ー貝のマリンバイオトキシン

Public health warning extended - Marine biotoxin in shellfish

28 Oct 2016

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/public-health-warning-extended-marine-biotoxin-in-shellfish/>

MPI は Akaroa Head と Gore Bay の間で貝を採捕したり摂取をしないよう公衆衛生警告を拡大する。Motunau Beach から北に拡大されている。定期検査で下痢性貝毒が 0.16 mg/kg の安全基準を超えて検出された。

* 貝毒の警告対象海域

<http://mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/public-health-warning-marine-biotoxin-in-shellfish-3/>

* 食品安全情報 (化学物質) No. 22/ 2016 (2016. 10. 26)

【MPI】公衆衛生警告ー貝のマリンバイオトキシン

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfo2016/foodinfo201622c.pdf>

公衆衛生警告さらに拡大ー貝のマリンバイオトキシン

Public health warning further extended - Marine biotoxin in shellfish

03 Nov 2016

<http://mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/public-health-warning-further-extended-marine-biotoxin-in-shellfish/>

Ashburton 河口と Gore Bay の間を対象地域とする。Akaroa Head から Ashburton 河口に拡大した。

● 香港政府ニュース

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

1. 上海ガニの輸入関連

● 一部の上海ガニの販売が中止

Sale of some hairy crabs suspended

November 01, 2016

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/11/20161101_191711.shtml

食品安全センターは、Jiangsu の二つの養殖場で育てられた上海ガニの輸入と販売を中止するよう命令した。最近センターがダイオキシンとダイオキシン様 PCB を調査し、2 検体がセンターの基準を超過していた。センターは二つの業者からの輸入を一時停止して市販製品のリコールを行うとともに、中国本国に情報を通知し対応を求めた。

- カニの輸入は復活すべきという主張

Crab importers should back claims

November 03, 2016

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/11/20161103_154904.shtml

もし上海ガニの中国からの輸入と販売の差し止めにより間違っただけで影響を受けたと思うのであれば、輸入業者は根拠を出すべきである。

食品安全センター管理者 Gloria Tam 博士が、本日の記者会見で「根拠があれば輸入業者の主張を検討するだろう」と述べた。

センターの基準を超えるダイオキシンを含むカニが 2 検体見つかったので停止している。Tam 博士は現在のカニの輸入に関する品質管理と認証計画についても説明した。

「ダイオキシンは発がん物質であり食品中に存在してはならず、従って問題の養殖場からの該当製品は保留あるいは回収されなければならない。一部の輸入業者が彼らの輸入品は他の養殖場のものだと言っていることについては、我々は背景を理解するために中国本国当局と情報交換する。」

- カニの輸入について議論する

Crab imports to be discussed

November 06, 2016

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/11/20161106_140254.shtml

政府は中国本国当局と上海ガニ養殖場の運営について詳細に議論する予定である。ダイオキシン検査の技術的な問題についても議論するだろう。

- 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

検査実査課/輸入食品政策課

- 2016.10.14~2016.10.20

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=34025>

- 2016.10.7~2016.10.13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&pageNo=1&seq=33898&cmd=v>

2. 説明資料（クッキーニュース「溶けてしまった糖類低減対策」の記事に関連する）

栄養安全政策課 2016-10-25

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=34050>

クッキーニュースが2016年10月24日報道した『溶けてしまった糖類低減対策』記事内容に対して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、4月7日に政府合同で準備した「第1次糖類低減総合計画」は当初の計画から変更なく遂行している。「糖類低減総合計画」は、関係部署、消費者団体、関連専門家、業界意見を総合的に取り集めて、甘いものを好む食習慣の改善運動、低糖食品選択環境醸成などを通じて韓国民の糖類の適正な摂取をすすめるために用意された。

学校内コーヒー自動販売機の設置制限は年内立法予定の「子供食生活安全管理特別法」改訂により推進されていて、シリアルなど糖類含量が高い食品に対する栄養表示義務化も対象を継続的に拡大中である。また「一日栄養成分基準値」とは、消費者が食品間で栄養成分を容易に比べることができるよう食品表示に使う基準*で、保健福祉部で5年ごとに発表する「韓国人栄養摂取基準」をもとに表示対象栄養成分の基準を設定し、糖類もこれにより100g*に決まった。

食薬処は、減塩成功事例と同様に国民の糖類摂取低減を誘導できる多様な政策を推進している。

*加工食品だけでなく果物・牛乳など一日の中で食品から摂取する全ての糖類（総糖類）を考慮して100gに設定。

3. 食品に使用できない農産物を食品用に販売した業者の摘発

漢方薬政策課 2016-10-19

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=33967&cmd=v>

食品医薬品安全処は、全国の主要生薬市場、漢方薬問屋及びインターネット販売会社の301ヶ所を対象に食品に使用できない農産物（原料）の違法流通実態(10.11～10.13)を集中点検した結果、食品に使用できない木通、白鮮皮、麻黄などを食品として販売した47の会社を「食品衛生法」違反で摘発した。

木通（ウマノスズクサ）は腎臓障害及び腎臓がんを誘発するアリストロキア酸（aristolochic acid）を含み食品や医薬品に使用することができない。麻黄、白鮮皮等は食品には使えず、医薬品（漢方薬）だけに使用が可能である。

4. 食用昆虫食品の原料認定拡大

食品基準課/畜産物基準課 2016-10-11

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=33818&cmd=v>

食品医薬品安全処は、すべての営業者を対象にカブトムシ幼虫とコガネムシ幼虫の食品

原料としての使用を認めることを主要内容にする「食品の基準及び規格」を 10 月 11 日行政令で発令した。これまではカブトムシ幼虫とコガネムシ幼虫は安全性の審査を受けて承認された企業だけが食品原料として使うことができた。

今回改訂には、他に▲笹の葉やキムチ由来菌株 *Weissella cibaria* など 17 品目の食品原料追加拡大、▲食品中農薬残留許容基準改訂、▲食品中動物用医薬品残留許容基準改訂などの内容も含まれている。

5. 卵の安全管理は強化し、規制は合理的に改善

農畜水産物政策課 2016-10-14

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=33888&cmd=v>

食品医薬品安全処は、不合格食用卵（割れた卵など）を食品原料に使ったり販売した場合に行政処分を強化することを主要内容にする畜産物衛生管理法施行規則一部改正案を 10 月 14 日立法令で発令した。

6. 回収措置

● ベンゾピレンの基準を超過した香味油製品の回収措置

食品管理総括課 2016-10-18

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=33944&cmd=v>

食品医薬品安全処は、大田の企業が製造・流通した香味油製品からベンゾピレンが基準（2.0 μ g/kg 以下）超過して検出（3.9 μ g/kg）されたため、該当の製品を販売中断及び回収する。

● 中国産冷凍カワニナ肉（煮熟）に鉛が基準を超過して検出されて回収措置

農水産物安全課 2016-10-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=33836&cmd=v>

食品医薬品安全処は、忠北忠州市の企業が輸入・販売した中国産冷凍カワニナ肉（煮熟）から鉛が基準超過検出（6.8 mg/kg、基準：2.0 mg/kg）されたため、該当の製品を回収措置している。

● 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。）

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、動物用医薬品としてのコリスチンの使用に関する意見書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04580230475>

- ノルウェー食品安全科学委員会(VKM)、害虫抵抗性及び除草剤耐性トウモロコシに関するリスクについて予備評価を行った旨を公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04580550184>

- フランス衛生監視研究所(InVS)、食品包装上の 5 色による栄養表示システム 3 形式の比較試験の結果を報告

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04580680343>

- フランス衛生監視研究所(InVS)、Constances コホート研究における食習慣の調査結果から食事バランスの認識と栄養学的勧告への適切性に関する報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04580690343>

ProMED-mail

鉛中毒 カナダ：(オンタリオ) 輸入メキシコ陶器

Lead poisoning - Canada: (ON) imported Mexican pottery

2016-11-01

<http://www.promedmail.org/post/4600021>

Date: Thu 20 Oct 2016 Source: HealthDay News [edited]

伝統的メキシコの陶器に使われている釉薬に高濃度の鉛が含まれることがあり長期間取り扱うと有害になる可能性がある、とカナダの研究者が報告した。55 才のカナダ人女性が鉛中毒になった事例が *Canadian Medical Association Journal* に報告された。彼女はメキシコ産の食器を頻繁に使用していた。彼女の使っていた食器は鉛が 17%だった。

EurekAlert

- 淡水藻類由来毒素がサンフランシスコ湾の貝から検出された

Toxins from freshwater algae found in San Francisco Bay shellfish

26-Oct-2016

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-10/uoc--tff102616.php

サンフランシスコ湾のイガイから高濃度の淡水藻類毒素（ミクロシスチン）を検出した。*Harmful Algae* に発表された。市販の牡蠣からも低濃度検出した。この知見は貝類の既存の監視システムにミクロシスチンも加えるべきであることを示唆する、と著者の Corinne Gibble は言う。

- BMJ 症例報告：肝炎とエネルギードリンク；ミツバチに刺される；アヘンと鉛中毒

BMJ Case Reports: Hepatitis & energy drinks; bee stings; opium & lead poisoning

1-Nov-2016

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-11/b-bcr102816.php

(一部の項目について)

・エネルギードリンクの飲み過ぎで急性肝炎になった男性

毎日 4〜5 本のエネルギードリンクを 3 週間飲んで急性肝炎で救急来院した 50 才男性の症例報告。エネルギードリンクを飲み始めて不快、食欲不振、腹痛悪化、吐き気、嘔吐があったがインフルエンザだと思っていた。暗色尿と黄疸で驚き不安になった。彼は建設業労働者でエネルギードリンクはきつい労働に役立つと思って飲んでた。医師はナイアシンの過剰摂取が原因だろうと考えている。男性は一日に 160〜200 mg のナイアシンを摂取していた。これは、以前同様にエネルギードリンクと肝炎との関連が報告された時の量（一日に 300 mg）よりも少なかったが、累積影響で悪くなったようである。男性が飲んでた製品は 1 本に 40 mg のナイアシンを含んでおり、この量は一日推奨量の 200%に該当する。

・アヘン吸飲による鉛中毒

46 才のイランから来た人が汚染アヘンの吸飲で鉛中毒。イランではこの手の中毒は良く報告されていて、ヘロインや大麻にも汚染がある。鉛はアヘンの重量を増やすために添加あるいは加工時に入り、相当な量が含まれている。

文献情報

- コメント:ハザード同定に基づく発がん性分類計画は時代遅れになり社会にとっても科学にとっても役に立たない

Classification schemes for carcinogenicity based on hazard-identification have become outmoded and serve neither science nor society

Alan R. Boobisa, Samuel M. Cohen, Vicki L. Dellarco, John E. Doe, Penelope A. Fenner-Crispe, Angelo Moretto, Timothy P. Pastoor, Rita S. Schoeny, Jennifer G. Seed, Douglas C. Wolf

Regulatory Toxicology and Pharmacology, Available online 22 October 2016

- 脱毛予防目的で使用したダイエタリーサプリメントによる肝障害 3 例

Three cases of liver toxicity with a dietary supplement intended to stop hair loss.

Fernández J, Navascués C, Albines G, Franco L, Pipa M, Rodríguez M.

Rev Esp Enferm Dig. 2014 Dec;106(8):552-5

緑茶カテキンが主成分であるダイエタリーサプリメント Inneov masa capilar®の使用に関連した肝障害 3 例。スペインでの報告で、患者は全員女性。通常、緑茶抽出物は減量用製品に使われて肝障害との関連が報告されているが、これは脱毛用の製品である。

- 医薬品と植物ダイエタリーサプリメントの薬物速度論的相互作用

Pharmacokinetic Interactions between Drugs and Botanical Dietary Supplements.

Sprouse AA, van Breemen RB.

Drug Metab Dispos. 2016 Feb;44(2):162-71.

- ANCA（抗好中球細胞質抗体）関連血管炎のある患者の予期せぬ原因による急性腎障害
An unexpected cause of acute kidney injury in a patient with ANCA associated vasculitis.

Choudhry WM, Nori US, Nadasdy T, Satoskar AA.

Clin Nephrol. 2016 May;85(5):289-95.

- 脂肪燃焼 X：脂肪以外も燃やす

Fat burn X: burning more than fat.

Hannabass K, Olsen KR.

BMJ Case Rep. 2016 Jan 25;2016.

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室