

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2010（2010. 07. 14）

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>)

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】

1. 国際的専門家が食品中のメラミン濃度を規制
2. ナイジェリア：採掘活動による集団鉛中毒、ザムファラ州
3. IARC Technical Publication No. 42 を PDF で提供

【FAO】

1. FAO は統計データの宝庫へのフリーアクセスを提供

【EU】

1. 食品獣医局（FVO）視察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. トリコセセンマイコトキシン HT-2 及び T-2 毒素の毒性データ報告
2. 栄養目的で食品サプリメントに添加されるモノメチルシラントリオールの使用に関する新しいデータからの意見
3. 中性メタクリレートコポリマーの食品添加物としての使用の安全性に関する科学的意見
4. EFSA は BPA に関する 800 以上の研究のレビューをもとに 9 月に意見を最終化
5. 小児の消化管耐性に関する新しいデータからのエリスリトール(E 968)の安全性に関する声明
6. EFSA は食品中の残留農薬に関する第 2 次年次報告書を発表
7. 食品のヒト健康リスクベネフィット解析ガイドライン

【FSA】

1. 世界は食品の減塩について話し合う
2. 規制の見直し
3. パンの塩計算機発表

【NFSA】

1. サケのウオジラミコントロール

【FDA】

1. NOAA、FDA および湾岸州当局は湾岸のシーフードの安全性確保に関与することを確認
2. FDA は新しい連邦メニュー表示規則についてパブリックコメントを募集

【EPA】

1. EPA による分散剤の毒性試験

【CFIA】

1. 閉鎖地域内及びその周辺での潮干狩り

【FSANZ】

1. 政府はビスフェノール A は乳瓶の段階的廃止を発表
2. アルコール飲料の健康助言表示

【TGA】

1. ハイドロキシカット製品に関する消費者への助言

【NZFSA】

1. 長官のコラム：コーヒーの化学物質

【香港政府ニュース】

1. 14 製品が栄養表示法違反

【KFDA】

1. 2009 年 畜・水産物の動物用医薬品の残留検査結果で 99.8%適合

2. コカコーラ飲料（株）“混合飲料”許されない食品添加物使用、回収措置
3. 梅雨期、カビから食べ物守る方法
4. プレママに必ず守って欲しいこと

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (Eurek Alert) ウガンダの就学年齢の子どもたちに鉛中毒が極めて多い
- ・ (ProMED-mail) キノコ中毒 ウクライナ
- ・ (ProMED-mail) アフラトキシン トウモロコシ ケニア（第3報）ヒト症例
- ・ (ProMED-mail) アフラトキシン、イヌ、タンザニア
- ・ (ProMED-mail) メラミン汚染、乳製品 中国（第3報）

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

1. 国際的専門家が食品中のメラミン濃度を規制

International experts limit melamine levels in food

6 JULY 2010

http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2010/melamine_food_20100706/en/index.html

コーデックス委員会の新しい基準として、乳児用調整粉乳のメラミン最大基準値は1mg/kg、その他の食品及び飼料については2.5 mg/kgが設定された。メラミンは食器や缶のコーティングなどを含む多くのプラスチック製品の製造に使用されている化合物である。ごく微量が接触により食品中に存在するのは避けられないが、健康影響はない。しかしながら、この物質は高用量では有害である。最大許容量の設定は、政府が健康に問題のない不可避な低濃度レベルと意図的異物混入を区別し、公衆衛生を守りつつ国際貿易の不必要な障害とならないようにするのに役立つとしている。この新しい基準に法的拘束力はないが、各国はメラミンが基準を超過した製品の輸入を拒否できるようになる。

第33回コーデックス委員会には約130か国から500人が参加した。他にこの会合で決定されたことは生鮮野菜やシーフードの衛生規則、ブラジルナッツのアフラトキシン、バイオテクノロジーを利用した食品の評価に関する各種ガイドラインなどである。

アフラトキシン

ブラジルナッツのアフラトキシンについて、“殻剥き、直接消費用”については10 μg/kg、“殻剥き、加工用”については15 μg/kgの最大基準値が設定された。さらに、委員会はアフラトキシンの汚染防止のための実施規範についても採択した。

2. ナイジェリア：採掘活動による集団鉛中毒、ザムファラ州

Nigeria: mass lead poisoning from mining activities, Zamfara State

7 July 2010

http://www.who.int/csr/don/2010_07_07/en/index.html

金の精製のための鉛の多い鉱石を取り扱うことに関連した鉛中毒が2010年3月からナイ

ジェリア、ザムファラ (Zamfara) 州の子どもたちに集団発生している。

2010年3~4月に Bukkuyum 及び Anka の地方政府地域の2つの村で子どもの死亡や病気が増加しているという報告が国境無き医師団 (MSF) からザムファラ州保健省に伝えられた。ナイジェリア保健省の要請により米国 CDC が調査団を派遣した。同時にブラックスミス研究所も環境評価のために調査団を派遣した。これらのチームは、ナイジェリア政府、州政府、NSF 及び WHO と協力して取り組んでいる。調査により、Dareta 及び Yargalma の村の子どもたち 100人以上が平均血中濃度 $119 \mu\text{g/dL}$ (小さい子どもでは $10 \mu\text{g/dL}$ 程度で神経発達に影響があるとされている) の重篤な鉛中毒であることを確認した。さらに、村の居住地区付近の土壌中の鉛濃度は 10万 ppm 以上であった (米国やフランスの居住地域の規制値は 400 ppm)。

WHOの対応

ナイジェリア政府は、今日のアウトブレイクと今後の同様のアウトブレイク予防のため、WHO に技術的及び財政的支援を要請した。WHO は疫学、臨床毒性学、小児科、環境衛生の専門家及び分析の専門家からなるチームを派遣し、さらに5つの村 (Tungar-dadj, Abare, Duza, Sunke (Anka LGA)、Tungar-guru (Bukuyum LGA)) で高濃度の鉛汚染を確認した。Abare 及び Tungar-guru の村で無作為に抽出した5才以下の子ども56人において、血中の鉛濃度は、90%以上がキレート剤の投与が必要とされる $45 \mu\text{g/dL}$ 以上、70%以上が緊急治療が必要とされる $70 \mu\text{g/dL}$ 以上であった。これらの村では、小さい子どもで発作や死亡が多発しており、鉛中毒による可能性が高かった。5つの村では、推定2,000人以上で治療が必要であると考えられた。州当局の患者データによると、鉛中毒が問題になっている村は他にも存在することが示唆された。

最新の状況

MSF が Bukkuyum 及び Anka の病院で現在100人ほどの子ども達にキレート剤の投与を行っている。WHO は、MSF やその他の国際医療チームと協力して治療プロトコールを作成している。また WHO チームは、グザウにおいて血中鉛濃度を測定するための分析施設の設立を援助し、鉛中毒の調査及び管理に関するトレーニングを行っている。

影響を受けた子どもにおいて、さらなる死亡や長期的な神経障害を防ぐためには、環境中の鉛の除去とさらなる汚染予防が必要である。また中毒の子どもを確認して適切なキレート治療を行う必要もある。しかしながら、効果的な治療を行うためには子どもを暴露から遠ざけなければならないが、これは、汚染が除去されるまで治療後に自分の家へ帰れないことを意味する。ブラックスミス研究所らは、ザムファラ州当局に対し Dareta 及び Yargalma の汚染の除去を行うよう働きかけている。他の5つの村の汚染を除去し、全ての子ども及び影響を受けている3つの村の成人 (特に妊婦) を確認し治療するためには、さらに多くの援助が必要である。

*参考：食品安全情報 (化学物質) 2010年13号

(ProMED-mail) 鉛中毒 ナイジェリア

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201013c.pdf>

ーBBC 2010年6月4日よりー 住人たちが違法に鉛濃度の高い地域で金の採掘を始めた3月以降に数が増加している。ナイジェリア保健当局が Reuter に語ったところによると、患者は 355 人、そのうち 163 人が死亡した。Zamfara 州ではこの地域の金の採掘に中国企業を委託しているが、村人が金を自分で採掘しようとした。

3. IARC Technical Publication No. 42 を PDF で提供

IARC Technical Publication No. 42

02/07/2010

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Publications/techrep42/index.php>

優先順位の高いIARC発がん物質の発がん性解明のために必要な研究

2009年6月30日～7月2日の専門家会議の報告がダウンロードできる。

対象となっているのは、鉛及び鉛化合物、インジウム化合物、コバルトタングステンカーバイド、二酸化チタン、溶接煙、耐火セラミック繊維、ディーゼル排ガス、カーボンブラック、スチレン及びスチレン-7,8-オキシド、プロピレンオキシド、ホルムアルデヒド、アセトアルデヒド、ジクロロメタン、トリクロロエチレン、クロロホルム、PCB、DEHP、アトラジン、シフト労働など。

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

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

1. FAO は統計データの宝庫へのフリーアクセスを提供

FAO provides free access to statistics treasure trove

9 July 2010

<http://www.fao.org/news/story/en/item/43724/icode/>

世界最大の食糧、飢餓、農業情報データベース“FAOSTAT”が全て無料でオンラインアクセス可能になった。これまでも一部は無料でダウンロードが可能だったが、全てを入手するのは有料であった。

FAOSTATには、農業及び食品生産、肥料及び農薬の使用、食糧支援、食糧需給表、農林及び漁業生産、かんがい及び水利用、土地利用、人口動向、農産物貿易、並びに農機具の使用等に関するデータが集約されている。統計情報は必要に応じて図表にまとめられ、エクセルフォーマットでダウンロードできるようになっている。データは、緑の革命の幕開けである1961年まで遡って記録されている。

* FAOSTAT

<http://faostat.fao.org/default.aspx>

●欧州連合 (EU : Food Safety: from the Farm to the Fork)

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

1. 食品獣医局(FVO)視察報告書:非動物由来食品の輸入規制とマイコトキシン及び Sudan 色素違法使用に関するある種の製品について、輸入時の特別条件が守られているかを監視するための一部の加盟国への一連の視察に関する概要報告書

Overview report on a series of missions in certain Member States to assess the control measures in place for import controls on food of non-animal origin and to monitor compliance with Commission Decisions imposing special conditions on the import of certain products regarding mycotoxin and sudan dyes adulteration

http://ec.europa.eu/food/fvo/specialreports/gr_2009-8328_aw_en.pdf

2006年5月～2008年9月に実施された食品獣医局(FVO)による一連の視察に関する報告書である。視察は一部の加盟国に対する13の派遣団によるもので、非動物由来食品の輸入管理体制について、特にマイコトキシン及び Sudan 色素の混入に関する委員会決定(Commission Decisions)の順守状況を監視するために実施した。第1回目は2002～2005年に輸入を行う主な加盟国を対象に実施されており、いくつかの加盟国では輸入時の脆弱な管理体制が確認された。第2回目となる今回の視察では、前回の視察時と比較して輸入管理がかなり改善されていることが確認された。特にサンプリング、検体処理及び違反品の管理である。しかしながら、リスクがあると考えられるが委員会決定の対象ではないもの、監査システム、RASFF通知、検査所及び分析の結果報告の管理状況については脆弱性が確認されたとしている。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2010年第26週～第27週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

警報通知 (Alert Notifications)

英国産馬肉のフェニルブタゾン (5µg/kg)、イスラエル産炭酸銅のPCB (16.54 ng/kg)、タイと米国産野生米の未承認遺伝子組換え (Bt63)、原料スペインイタリア産乾燥プロポリス抽出物のクマホス (0.95 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質デヒドロエピアンドロステロン、エフェドリン、ストリキニーネ、米国産食品サプリメントの未承認物質アンドロステンジオン (30g/kg)、中国産メラミン食器からのホルムアルデヒドの溶出 (430、210 mg/kg)、アイルランド産ヤハズツノマタ (海藻、アイリッシュモス) のヒ素 (11 mg/kg)

など。

情報通知 (Information Notifications)

タイ産ヤングケールのカルベンダジム (1.0、0.83 mg/kg)、スペイン産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (35 mg/kg)、ブラジル産冷凍牛肉のイベルメクチン (5.4µg/kg)、ガーナ産 turia (野菜) のジメトエート (0.2mg/kg)、エジプト産モモのフェンプロパトリン (0.087 mg/kg)、中国産ライスヌードルの未承認遺伝子組換え (Bt63)、アルゼンチン産ナシのチアクロプリド (0.55 mg/kg)、中国産海藻の高濃度のヨウ素 (218 mg/kg)、アルゼンチン産チルド馬肉のオキシテトラサイクリン MRL 超過 (152µg/kg)、インド産ブドウのクロルメコート (0.24 mg/kg)、タイ産ドラゴンフルーツのカルベンダジム (1.3 mg/kg)、トルコ産アプリコットのジチオカルバメート (3.750 mg/kg)、中国産プラスチックボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (270 mg/kg)、インド産生鮮オクラのモノクロトホス (1.1 mg/kg)、ケニア産パッションフルーツのカルベンダジム (0.27 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ブラジル産調理済み牛肉のイベルメクチン (0.75、0.45、0.38、0.67、5.0、1.8、3.8、0.63µg/kg)、タイ産ヤングケールのプロシミドン (0.39 mg/kg) ・アセタミプリド (0.10 mg/kg) ・トルフェンピラド (0.54 mg/kg) ・ジアフェンチウロン (0.03 mg/kg)、トルコ産ひまわり油漬乾燥トマトの油に使用された菜種油のミネラルオイル (280 mg/kg)、中国産紅麴の未承認照射 (グロー比 1.36、1.80、1.77、1.10)、ブラジル産冷凍牛肉のイベルメクチン (527µg/kg)、タイ産コリアンダーのオメトエートとジメトエートの合計、タイ産ランサットフルーツのカルベンダジム (1.9 mg/kg)、ベトナム産ライスヌードルのアルミニウム (58 mg/kg)、タイ産小型赤唐辛子のプロシミドン (0.49 mg/kg) とエチオン (0.93 mg/kg)、ブラジル産冷凍調理済み牛肉のイベルメクチン (3.2µg/kg)、ガンビア産冷凍燻製シーフードの多環芳香族炭化水素 (68µg/kg)、中国産米粉の未承認遺伝子組換え (おそらく KeFeng6) など。

その他アフラトキシンや微生物、昆虫汚染など多数。

● 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. トリコテセンマイコトキシン HT-2 及び T-2 毒素の毒性データ報告

Report on toxicity data on trichothecene mycotoxins HT-2 and T-2 toxins

1 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/65e.htm>

T-2 及び HT-2 毒素はトリコテセン系の A グループに分類され、フザリウム属により主に産生される。HT-2 毒素の毒性データは限られている。T-2 毒素は速やかに分解されて HT-2

毒素になり、HT-2 と T-2 毒素の急性毒性は同じような範囲であるため、T-2 毒素の *in vivo* での毒性は HT-2 毒素の毒性を含むものと考えられる。T-2 毒素は経口や吸入摂取で速やかに吸収され、経皮吸収は遅い。T-2 毒素は速やかに全身に分布し代謝される。尿や糞中に排泄される主要代謝産物は毒素のグルクロン酸抱合体である。

HT-2 と T-2 毒素の齧歯類での経口 LD₅₀ は 5~10 mg/kg 体重の範囲である。T-2 には強い皮膚刺激性がある。トリコテセン系の毒性はタンパク質の合成阻害、高濃度では RNA や DNA の合成阻害による可能性が高い。反復投与試験において、T-2 毒素には体重減少などの非特異的全身影響があり、さらに肝障害、生殖毒性、神経毒性、血液毒性、免疫毒性などがある。リスク評価に最もふさわしいデータは豚での混餌投与で、0.5~3.0 mg/kg の T-2 毒素を含む餌で免疫抑制が観察されている (LOAEL 0.029 mg/kg bw/d)。

2. 栄養目的で食品サプリメントに添加されるモノメチルシラントリオールの使用に関する新しく提供されたデータからの意見

Scientific Opinion in relation to the use of monomethylsilanetriol to be added for nutritional purposes to food supplements in the light of new data provided

5 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1657.htm>

EFSA の ANS パネル(食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル)は、2009 年の栄養目的で食品サプリメントに添加されるモノメチルシラントリオールに関する意見で示された不確実性に対し、新たに提出されたデータの再評価について EC より諮問された。ANS パネルは、新しく提出されたデータは異なる物質(サリチル酸ナトリウムと水素結合で結合している部位が異なる)についてのもので、先の意見で表明された不確実性に対応していないとしている。

3. 中性メタクリレートコポリマーの食品添加物としての使用の安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of neutral methacrylate copolymer for the proposed uses as a food additive

7 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1655.htm>

EFSA の ANS パネルは、固形食品サプリメントの成分徐放を意図したつや出し剤としての中性メタクリレートコポリマーの使用について意見を求められた。中性メタクリレートコポリマーはメタクリル酸メチル及びアクリル酸エチルからなるコポリマーである。

ANS パネルは、生殖毒性、慢性毒性及び発がん性などの慢性影響データが不十分のため ADI は設定できないとし、暴露マージンによる評価が適切と判断した。固形食品サプリメントのコーティング剤としての使用による安全上の懸念はないが、特定医療用目的食品への使用については使用量データが提供されなかったため評価できなかったとしている。

4. EFSA は BPA に関する 800 以上の研究レビューをもとに 9 月に意見を最終化

EFSA reviews more than 800 studies on BPA, to finalise opinion in September

9 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/cef20100709.htm>

EFSAのCEFパネル（食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学パネル）は、ラットでの神経発達毒性（Stump 2009）やデンマークDTU食品研究所のリスク評価などの評価を含むビスフェノールAに関する包括的意見を作成中である。

BPA は、哺乳瓶や缶詰の内面コーティングなど食品と接触する物質を含む多くのポリカーボネート製プラスチック製品に広く使用されており、多くの健康影響との関連が主張されている。文献レビューのために CEF パネルは 800 以上の論文を調べ、予想より時間がかかっている。6 月 6～8 日の総会ではほとんどの時間が研究の内容についての議論で費やされ、最終見解を採択するには時間が足りなかった。

2010 年 7 月に送付した欧州委員会への文書において、EFSA は現時点では BPA の TDI 0.05 mg/kg を維持することを示唆し、同時に安全上の懸念とはならないが、さらに検討する価値があると思われる不確実性がある分野についても同定した。

CEF パネルは、デンマークが 0～3 才の子どもの用の食品と接触する物質への BPA の使用を禁止する根拠となった Stump 研究についても検討した。CEF パネルはこの研究が神経行動学的指標に影響するという根拠にはならず、BPA の TDI を変更する理由にはならないと結論した。CEF パネルは、デンマーク DTU 食品研究所が表明した学習能力への低用量影響の可能性については否定した。

CEF パネルのメンバーは、最終見解をまとめるため電話会議で継続的に検討し、この作業を完了するため 9 月に特別総会を開催する予定である。EFSA は欧州各国の専門家や国際リスク評価機関とともに協議してきた。同様の問題は、米国 FDA、FSANZ、食品安全委員会及び WHO でも議論されており、EFSA の作業は WHO が 11 月に開催する BPA ワークショップにおいて役立つ情報になると考えられる。

*参考：Joint FAO/WHO Expert meeting to review toxicological and health aspects of Bisphenol A, Canada, November 2010

<http://www.who.int/foodsafety/chem/chemicals/bisphenol/en/index.html>

低用量のビスフェノール A によるヒトへの有害健康影響の可能性に関する不確実性について、特に生殖系、神経系、行動発達及び比較的暴露量が多い乳幼児への影響に関して議論される。これは FAO 及び WHO 共催の特別専門家会合であり、EFSA、ヘルスカナダ、国立環境衛生科学研究所（National Institute of Environmental Health Sciences）及び FDA の協力のもと、2010 年 11 月 2～5 日、カナダ（オタワ）で開催される予定である。

5. 小児の消化管耐性に関する新しいデータからのエリスリトール(E 968)の安全性に関する

る声明

Statement in relation to the safety of erythritol (E 968) in light of new data, including a new paediatric study on the gastrointestinal tolerability of erythritol

9 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1650.htm>

ANS パネル（食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル）は、小児の消化管耐性（下痢）に関する新しい研究を含む新しいデータの観点からエリスリトール(E 968)の安全性について EC より諮問された。

エリスリトールは世界中で食品や飲料に使用が認められている 4 炭素ポリオールである。1999 年に JECFA が ADI を設定しない（not specified）と評価し、2003 年に EU の SCF（Scientific Committee on Food）が食品への使用は安全であると結論した。エリスリトールは EU では他のポリオール同様の使用が認められているが、飲料については SCF が 2003 年の意見で下剤としての閾値を上回る可能性があるため認めていない。ヒトでの消化管耐性の NOAEL は 0.5~1.0 kg 体重/日とされている。

エリスリトールの最大耐量設定のために子どもでの研究が行われた。フランスの 4~6 才の子どもで二重盲検無作為化比較試験がクロスオーバーデザインによって行われた。人数は 128 人、エリスリトール投与量は 5、15、25 g で対照にはショ糖が使われた。5 g 及び 15 g の群では何の影響も見られなかったが、25 g 群では下痢や消化管症状の有意な増加を認めた。

ソフトドリンクへのエリスリトールの使用量によると、1 人あたり 2.4g（1.5~4.5 才）から 8.8g（15~18 才）の摂取が予想される。最も暴露量が多いのは 4~6 才であり、この年齢の 97.5 パーセンタイルは 11.6g/人である。

小児試験の結果によると、4~6 歳の子どもの 1 回（15 分以内）に摂取する飲料中のエリスリトール 15 g（0.71 g/kg 体重）が下剤としての NOAEL（0.71 g/kg 体重/日）になる。この NOAEL と 2.5%エリスリトール飲料を導入した場合の推定一日摂取量との暴露マージンは 1.24 である。パネルは、NOAEL 導出のデータが小規模試験であること、エリスリトールは他の食品にも使われていること、他のポリオールとの相乗作用の可能性などからこの暴露マージンは小さすぎると結論した。その結果、パネルは、飲料における 2.5%の最大使用量でのエリスリトール使用は安全上の懸念があると結論した。

6. EFSA は食品中の残留農薬に関する第 2 次年次報告書を発表

EFSA publishes its second annual report on pesticide residues in food

12 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/praper100712.htm>

2008 年の EU の食品中残留農薬の概要を示した残留農薬年次報告書を発表した。この報告書によれば、検査した検体の 96.5%が最大残留基準（MRL）を順守していた。

報告書によると MRL 超過は 3.5%で、2007 年は 4.2%だった。検査したのはおおよそ 200

品目の食品 7 万検体以上である。EU 加盟国で使用されるモニタリング法では最大 862 種類の農薬を検出できる。

MRL 超過が多かったのは EU 以外の国から輸入されたもので、EU 域内の MRL 超過が 2.4%なのに対して 7.6%だった。EU の共通モニタリング計画 (coordinated pesticides programme) によると、残留農薬が検出されなかった検体の割合は以前に比べ増加しており、2008 年は 62.1%、2005~2007 年は 52.7~58.0%だった。

ベビーフードについては 2,062 検体を検査し、微量の農薬が検出されたのは 76 検体、MRL 超過はわずか 4 検体 (0.2%) だった。この分野の EU 規制は極めて厳しく、どのような農薬でも 0.01 mg/kg 以上は認められていない。

オーガニック製品については、MRL 超過は 0.9%だった。EU の法律ではオーガニック製品に使用が許可されている農薬の数は非常に限られている。ただしオーガニック製品に特別な MRL 基準はなく、通常の作物と同様の基準が適用されている。

今回の報告書を作成した EFSA の農薬リスク評価ピアレビュー (PRAPeR : Pesticide Risk Assessment Peer Review) によると、食品中の農薬は食品安全への懸念する必要はないとしている。EFSA は、共通モニタリング計画の一環として、主要な食品中の農薬への慢性 (長期) 暴露及び 9 種類の作物に関する急性 (短期) 暴露を推定している。EFSA は、長期暴露評価については、健康への懸念がある残留はないと結論している。急性暴露評価では、最も高用量の残留が見られた食品を多量に摂取する集団について推定している。この最悪シナリオでは、35 の農薬/食品の組み合わせにリスクの可能性があったが、非常にまれな例であるとしている。

* 報告書全文 : 2008 Annual Report on Pesticide Residues according to Article 32 of Regulation (EC) No 396/2005

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1646.htm>

(上記のニュース記事に補足)

2008 年は、欧州規模で農薬の最大残留基準をハーモナイズした重要な年である。2008 年 9 月 1 日以前は各国独自の MRL 基準と統一された MRL (25 種類の活性物質) が混在していたが、その日以降は農薬として使用される全ての活性物質に EU で統一された MRL が適用された。

2008 年の EU の共通モニタリング計画 (EU coordinated programme) では、オレンジ、マンダリン、梨、ポテト、ニンジン、キュウリ、ホウレンソウ、鞘なし豆及びコメの 11,610 検体を対象に、78 種類の農薬が検査された。MRL 超過は 2.2%、MRL 以下は 35.7%、不検出は 62.1%であった。EU の各国モニタリング計画 (national monitoring programmes) では全体で 70,143 検体が検査され、果実及び野菜からは 365 種類、穀類からは 76 種類の農薬が検出された。検査した検体の 3.5%が MRL を超過したが、前年の 4.2%よりは低かった。慢性暴露評価では健康への懸念があるものはなかったが、急性暴露評価では 35 の農薬/食品の組み合わせにリスクの可能性があった。しかしながら、危機的な量の残留頻度と多量に摂取する頻度を考慮すると、急性リスクとなる状況は非常に起こりそうもない。急性

リスクの可能性を排除できないものについては、すでにリスク管理措置がとられている。

7. 食品のヒト健康リスクベネフィット解析ガイドライン

Guidance on human health risk-benefit assessment of foods

12 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1673.htm>

EFSA は、食品が関連するヒト健康リスクベネフィット評価を実施するためのガイドラインを作成するよう科学委員会（Scientific Committee）に要請した。

この食品のリスクベネフィット評価のためのガイドラインはヒト健康のみを対象にしており、費用対効果のような社会的経済的側面は考慮していない。科学委員会によると、リスク評価に比べてベネフィット評価の経験は浅いため、リスク評価のパラダイムをベネフィット評価にも反映したとしている。すなわち、ベネフィット評価は、ベネフィットの同定、ベネフィットのキャラクタリゼーション、暴露評価、ベネフィット評価の 4 ステップからなる。

リスクベネフィット評価の前に課題の確認が必要である。リスクベネフィット管理の目的を達成するには管理者と評価者との間で、何をするのかについての合意が極めて重要である。課題の確認ができれば、次の 3 つのステップからなる段階的なアプローチが薦められる。1) 初期評価：リスクとベネフィットの片方がはるかに勝っていないかを確認、2) 詳細評価：一般的な測定基準により暴露によるリスク及びベネフィットを半定量的又は定量的に推定、3) DALYs や QALYs のような複合指標を使って健康影響の総量を導出し、リスクとベネフィットを比較。この 3 つの各ステップでは、リスク評価とベネフィット評価を通常は集団レベルで実施するが、検討の際に感受性の違いや特別な集団が確認された場合には切り離して検討する必要がある。

科学委員会は、リスクベネフィット評価の方法や一般的疾患の重み付け因子（weight factors）は、評価を統一し正しく認識できるように国際的に合意が必要であると考えている。さらに、より広い意味でのリスクベネフィット評価として互いに使用できるデータを確認できるようにするため、リスク評価者とベネフィット評価者との間で緊密に協力することを薦める。さらに、リスクとベネフィット両方の影響を示すバイオマーカー（hard biomarkers）の開発も必要だとしている。

実例として、セレンとメチル水銀のリスクベネフィット評価へのアプローチを取り上げている。

*参考:EFSA の食品のヒト健康リスクベネフィット解析ガイドライン案についてのパブリックコメント報告

Report of the public consultation on the EFSA draft guidance on human health risk-benefit assessment of foods, 12 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1674.htm>

2010 年 2 月 3 日に EFSA が発表した案に寄せられた意見の報告。提出されたのは 280

件で、そのうち同じ内容のもの 83 件は除外した。19 の団体が意見を提出した。

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

1. 世界は食品の減塩について話し合う

World talks on salt reduction in food

Wednesday 30 June 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jun/saltmtg>

FSA と WHO は、世界 33 カ国の専門家が集結し、減塩戦略について議論することを歓迎する。非政府団体及び食品及び飲料品業界の代表も参加し、これまでの減塩の取り組みの経験及び実績に関する情報を交換した。パン、朝食シリアル、スープ及びソースなどの一部の食品では、既に 25～55%の減塩が達成されており、消費者の塩分摂取過多による健康影響啓発も進んでいる。開会宣言によると、食事に含まれる過剰な塩は高血圧を引き起こし、心臓発作や脳卒中のリスクを上昇させる。減塩は、命を救う効果的かつ簡単な介入である。心臓血管疾患は世界的な問題であり、英国や各国の成功を今後も継続させるため世界的規模で取り組んでいく必要がある。減塩への最適な実施方法の特定の助けとなるよう、WHO の参加のもと会合が開催されることは喜ばしいことだとしている。

この FSA/WHO 開催の減塩フォーラムに引き続き、さらに世界中の専門家や国の担当者による会合が 2 日間行われる。この会合ではどうすれば減塩戦略を成功させられるかについて検討する。

*参考：世界減塩会議はロンドンで続く

World salt talks continue in London, Thursday 1 July 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/saltmtg2>

2. 規制の見直し

Reviewing regulations

Friday 2 July 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/yourfreedom>

食品事業をやりやすくするための規制の廃止や改正の提案について、政府が “Your Freedom” ウェブサイトを開設して意見を募集している。内閣によると、このウェブサイトは、事業に不要な法令の改正及び必要以上の規制の廃止に関する意見を誰もが提案できる機会を与えるものであるとしている。

*意見募集サイト：Your Freedom

<http://yourfreedom.hmg.gov.uk/>

3. パンの塩計算機発表

Bakers' salt in bread calculator launched

Thursday 8 July 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/bakers>

パン製造業者は、消費者の健康増進のためパンの塩を減らすための計算ソフトをオンラインで使用できる。同時にパンの減塩法クイックガイド“Reducing salt in bread”も提供する。この計算ソフト及びクイックガイドは、2012年の目標が最終製品 100 g あたり塩 1g であることから、小麦粉と塩の量から最終製品中の塩量を計算できるようになっている。

*パンの塩計算ソフト：Salt in bread calculator

<http://www.food.gov.uk/healthiereating/salt/saltcalc>

*クイックガイド：Reducing salt in bread

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/saltincraftbakerbreadguide.pdf>

● ノルウェー食品安全局 (Norwegian Food Safety Authority)

http://www.mattilsynet.no/portal/page?_pageid=54,40103&_dad=portal&_schema=PORTAL&language=english

1. サケのウオジラミコントロール

Methods of salmon louse control

01.07.20

http://www.mattilsynet.no/english/news_archive/methods_of_salmon_louse_control_81594

サケのウオジラミコントロールについての FAQ を提供する。

(一部抜粋)

Q. 背景

A. ノルウェーの養殖サケのウオジラミの問題は 2009 年秋に悪化し、海のケージにはびこったウオジラミは魚を脅かし最も使用頻度が高い医薬品に耐性を生じるリスクがあった。サケのウオジラミ感染は天然サケなどにもリスクがあるほど深刻化している。ウオジラミ感染を治療しないでおくと、サケの皮膚や肉が食べられてしまい魚の福祉 (welfare) にも問題がある。

Q. ウオジラミとは何か？

A. サケのウオジラミ *Lepeophtheirus salmonis* は北半球の全ての海域に存在し、養殖業にとって常に問題となってきた。近年養殖が盛んになるにつれて問題も大きくなっている。海に養殖魚が増えれば増えるほど、シラミにとっては宿主の増加につながる。そして、これは水中の卵の数の増加も意味する。ウオジラミはサケの皮膚や粘膜や血液を食べ、大きな傷をつけることでさらに魚が感染症にかかりやすくなる。

Q. 現在、何故ウオジラミが注目されているか？

A. 現在サケのウオジラミが注目されているのは、2009年の夏、NFSAがノルウェーの養殖かごにおけるウオジラミの大量発生及びウオジラミの各種治療薬への耐性獲得に関して警告したためである。2009年9月、シラミの数は前年同時期の3倍になっていた。

Q. 誰にウオジラミ撲滅の責任があるか？

A. 養殖業者はウオジラミの状況調査を継続する責任があるが、管理はNFSAの責任である。養殖業者はシラミの数の調査や治療の効果、耐性シラミの調査を実施し、月に1回NFSAへ報告する。NFSAはこの報告をもとに監視している。

Q. 養殖サケは食べても安全か？

A. 安全である。NFSAは食品の安全性を確保する責任があり、シラミ駆除剤の使用について評価を行っている。NFSAは国立栄養・魚介類研究所（NIFES：National Institute of Nutrition and Seafood Research）とともに、ノルウェーの養殖魚における動物用医薬品の違法使用を監視している。調査結果によると、ウオジラミ駆除剤について国際基準の超過は一度も確認されていない。ジフルベンズロン及びテフルベンズロンの残留は、切り身で確認されたことはない。

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

1. NOAA、FDA および湾岸州当局は湾岸のシーフードの安全性確保に関与することを確認

NOAA, FDA, and Gulf Coast State Officials Affirm Commitment to Ensuring Safety of Gulf Coast Seafood

June 29, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm217635.htm>

米国海洋大気庁（NOAA）の海洋水産局、FDA及びEPAは、アラバマ、フロリダ、ルイジアナ、ミシシッピ及びテキサスの州当局とともに、閉鎖された水域の再開に向けた共通プロトコルの導入を検討した。またメキシコ湾の海産物の安全確保のため、協力して計画を実施することにした。これは消費者だけでなく、販売側の漁業者にとっても重要なことである。汚染の可能性がある海産物から国民を保護するための最初の、そして最も重要な予防ステップは、流出した石油の影響がある海域の魚貝類の採捕場を閉鎖することである。さらに、NOAA及びFDAは、汚染魚が捕獲されないよう閉鎖海域の広さが十分であることを確認するため、閉鎖海域外の魚についてモニタリングを行っている。今までのところ、閉鎖海域外で汚染された魚は確認されていない。

2. FDAは新しい連邦メニュー表示規則についてパブリックコメントを募集

FDA Seeks Public Comment on New Federal Menu Labeling Requirements

July 7, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm218134.htm>

一部のレストランチェーン店、類似食品小売業者及び自動販売機のメニューに、カロリーやその他の栄養表示を要求する新しい連邦法について、パブリックコメントを募集する。2010年3月23日にサインされたこの新連邦法（the Affordable Care Act, Section 4205）では、一部のレストラン、コーヒーショップ、デリ、映画館、パン屋、アイスクリームショップ、自動販売機を対象にしている。

これまで多くの包装済み食品には栄養表示が要求されており、地方政府によってレストランでの栄養表示が求められている州もあった。新しい法律では20店舗以上で実質的に同じメニューの食品を提供しているチェーン店で、ドライブスルーメニューボードを含むメニュー表示にカロリーを表示することが求められる。その他の栄養情報（総カロリー、総脂肪、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウム、総炭水化物、複合炭水化物、糖、食物繊維、総タンパク質）は求めがあれば提供しなければならない。自動販売機も20台以上ある場合には販売製品のカロリー表示が必要である。意見募集は、2010年7月7日から60日間に行う。

*参考：官報

<http://edocket.access.gpo.gov/2010/pdf/2010-16303.pdf>

● 米国環境保護庁（EPA：Environmental Protection Agency）<http://www.epa.gov/>

1. EPAによる分散剤の毒性試験

EPA's Toxicity Testing of Dispersants

June 30, 2010

<http://www.epa.gov/bpspill/dispersants-testing.html>

EPAは、メキシコ湾の重油流出の件でBP社が使用している分散剤について監視を継続している。分散剤は一般的に油よりも毒性が低く、メキシコ湾岸地域への油による影響を防ぐことができる。EPAはBP社が必要最低限の分散剤を使用すべきと考えている。5月26日、EPA及び沿岸警備隊はBP社に対し分散剤の使用量をピーク時の75%までに減らすよう正式に要請した。翌月、BP社は使用量をピーク時の68%へ減少させたが、EPAはさらに減らすよう継続的に要請するつもりである。EPAはBP社に対し、可能性がある代替の分散剤の毒性及び効果について検査をするよう要請したが、現在使用しているCorexit 9500よりも毒性が低い分散剤を発見するのは不可能であるとの報告を受けた。この報告を受けて、EPAは現在使用されている8つの分散剤（Dispersit SPC 1000、Nokomis 3-F4、Nokomis 3-AA、ZI-400、SAF-RON GOLD、Sea Brat #4、Corexit 9500 A及びJD-2000）について独自に科学的試験を開始し、その最初の結果が報告した。

EPAの結果によれば、8つの分散剤に生物学的に意味のある内分泌攪乱作用はなかった。分散剤は、油と混合せずに単独で水生生活（aquatic life）へほぼ同様の影響を与え、一般的に JD-2000 及び Corexit 9500 は小魚への毒性がより低く、JD-2000 及び SAF-RON GOLD はアミへの毒性が最も低かった。

この結果は重要な情報であるが、さらなる追加試験が必要であるとしている。EPA は次の段階で、Louisiana Sweet Crude Oil 単独で多段階濃度における急性毒性の評価、及び Louisiana Sweet Crude Oil へ8種の分散剤を混合した場合の急性毒性について評価を行う予定である。

本ページには、報告書及び記者会見のオーディオファイルへのリンク先が記載されている。

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

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

1. 閉鎖地域内及びその周辺での潮干狩り

Recreational Bivalve Shellfish Harvesting In And Around Closed Areas

July 8, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2010/20100708e.shtml>

CFIA は、閉鎖地域内及びその周辺で収穫した二枚貝を喫食しないよう警告する。これらの二枚貝には、喫食すると重大な、時に致死的病気になる麻痺性貝毒（PSP : Paralytic Shellfish Poisoning）が含まれている可能性がある。New Brunswick の閉鎖区域のイガイを食べて麻痺性貝毒中毒になった症例が報告された。CFIA はこれが市販されていた貝によるものではないことを確認したが、消費者には貝を購入する場合に注意するよう助言する。消費者は、購入する際にその貝が認められた地域で採捕されたものであることを確認することが可能である。また、現在、麻痺性貝毒レベルが高く、いくつかの地域が閉鎖されていることについても助言する。

*参考：麻痺性貝毒に関するファクトシート

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/cause/pspe.shtml>

● 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. 政府はビスフェノール A ほ乳瓶の段階的廃止を発表

Government announces BPA baby bottle phase out

30 June 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2010/governmentannouncesb4822.cfm>

Mark Butler 保健政務次官は、主要小売業者がビスフェノール A (BPA) を含むほ乳瓶を段階的に廃止すると発表した。

この任意の段階的廃止は、Wesfarmers グループ (Coles, K Mart 及び Target) と小売業者 Woolworths、Big W および Aldi が、オーストラリア政府及び小売業者と数ヶ月に渡って建設的な議論を重ねてきた結果である。Butler 氏は次のように述べている。FSANZ はほ乳瓶の BPA や可塑剤の安全性を評価し、その摂取量は極めて低く赤ちゃんの健康にはリスクとならないと結論している。しかし、今年初め FDA が BPA による乳幼児へのリスクについてさらなる研究を行うと発表した。多くの国が消費者の懸念と FDA の決定に反応して BPA ほ乳瓶の任意の回収を行った。オーストラリア政府は、ほ乳瓶の BPA について一定の一般の人々の懸念があることは承知しており、そのため小売業者と段階的使用廃止について検討してきた。

Butler 氏は主要小売業者による決定を賞賛し、他の事業者についても続くことを要請している。それによりオーストラリアの保護者の懸念がおさまるとしている。

2. アルコール飲料の健康助言表示

Health advisory labels on alcoholic beverages

June 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/healthadvisorylabels4823.cfm>

FSANZ は、アルコール飲料の表示に関する 2 つのプロジェクトに取り組んできた。1 つ目は、オーストラリア・ニュージーランド食品規制閣僚会議 (Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council) の要望によるもので、アルコール乱用を防ぐための表示についてである。リスクが大きい飲酒に関して、表示の効果に関するレビューは完了している。2 つ目は、妊娠前及び妊娠中の飲酒によるリスクに関する助言表示のため、オーストラリア・ニュージーランド食品基準規範 (Australia New Zealand Food Standards Code) の改正を求めたものである。これら 2 つの案件の進行状況を説明している。

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

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

1. ハイドロキシカット製品に関する消費者への助言

Advice to consumers regarding Hydroxycut products

Updated 1 July 2010

<http://www.tga.health.gov.au/alerts/medicines/hydroxycut.htm>

2009年5月1日、TGAは、米FDAがハイドロキシカット製品を使用している消費者に肝障害を含む重大な有害事象報告が多数寄せられたため警告していることを伝えた。現在まで、FDAはこれらの反応の原因を解明できていない。その頃、オーストラリアのハイドロキシカット製品の販売業者が、TGAに対して米国の製品とオーストラリアの製品は組成が違ふと報告した。TGAは予防的レビューを実施し、安全性とは関係ない理由でオーストラリアのハイドロキシカット製品のいくつかを排除した。

2010年2月のメディア報道によれば、オーストラリアでは“Hydroxycut Hardcore”の使用により肝障害が起こったとされている。TGAの調査で、この事例は2008年6月のものであることが確認された。当時その製品の登録はなく、海外輸入製品である可能性が示唆された。消費者は、インターネットで購入したハイドロキシカット製品は海外製品である可能性があること、オーストラリアでは未認可の成分を含むかもしれないことを承知すべきである。オーストラリア製品には、AUST L番号が箱に表示されている。

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA : New Zealand Food Safety Authority)

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

1. 長官のコラム：コーヒーの化学物質

The coffee chemical

Andrew McKenzie

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/ce-column/2010/ce-web-column-2010-06-caffeine.htm>

世界中の人々が各種の形態で何世紀もの間カフェインを楽しんできている。私は毎朝コーヒーを飲むし、ニュージーランド中にあるコーヒーショップの数を見ても、我々はカフェインを愛していると言えよう。しかしながら、我々の飲食するものは全て摂りすぎる可能性があり、カフェインも摂りすぎれば有害作用がある。近年子どもたちや若者のエネルギードリンクに含まれるカフェインへの暴露についての懸念が高まっている。エネルギードリンクはニュージーランドでは10年以上の販売歴がありこれまで学生の一夜漬けや夜通し起きていなければならない人用に使われてきた。最近エネルギーショットと呼ばれる製品がヒットしてたくさん販売されている。

NZFSAは消費者にとってリスクとなる可能性がある食品を同定した場合にはリスク管理の枠組み(RMF)を適用して規制が必要かどうか検討する。RMFは4段階からなり、ま

ず予備的リスク管理から始める。エネルギードリンクとエネルギーショットの場合には最もリスクの高い子どもや若者での暴露推定のためのリスクプロファイルの作成を行った。リスクプロファイルの結果、驚くような新しい事実は見つからなかった。1日に体重1kgあたり3mg以上のカフェインを摂ると一部の人々に一時的な有害影響がみられることがある。これは子どもたちがエネルギーショットを飲むと70%に心拍増加や不眠などの有害影響が出る可能性があることを示す。このメッセージは保護者向けに、子どもたちにダブルロングブラック（濃いコーヒー）を与えないのと同様、エネルギーショットは与えないように、という形で伝えられた。エネルギードリンクやエネルギーショットには既にカフェインを含み子どもにはふさわしくないという警告表示が義務づけられている。さらにニュージーランドジュース飲料協会が小さな子ども向けには宣伝しないサービス規程を作った。現時点ではエネルギードリンクは食品基準の調整カフェイン添加飲料（FCB）として規制されているが、この基準はリスクに基づくものではなく、エネルギーショットのような製品をカバーしないなど十分とは言えない。このため現在オーストラリアと共同でFCBの見直しの提案をしている。レビューによって、2002年にエネルギードリンクがそうなったように、エネルギーショットはサプリメント基準の適用範囲から除外される可能性もある。もちろん基準の改定にはパブリックコメントが募集される。

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/frontpagetextonly.htm>

1. 14 製品が栄養表示法違反

14 products violate nutrition-labelling law

July 3, 2010

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/100703/txt/100703en05002.htm>

食品安全センターは、7月1日に施行された栄養表示法が発効した後、140の食品店で1,383の包装済み食品を検査したところ14製品が違反だった。食品安全センターの担当官によると、違反の大部分は小規模小売店であり、表示が十分でない店舗もあれば栄養表示が全くされてなかったものもあった。センターは、これらの小売店に説明を求め、さらにフォローアップも行うとしている。立ち入り検査では無作為の目視検査を行い、栄養表示が正しいかを確認するための化学検査も行う予定である。初年度は、特に栄養表示が付いた500製品について検査を行うとしている。

● 韓国食品医薬品安全庁（KFDA : Korean Food and Drug Administration）

<http://www.kfda.go.kr/intro.html>

1. 2009年 畜・水産物の動物用医薬品の残留検査結果で99.8%適合

食品基準課/化学物質課 2010.06.23

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=12596&cmd=v>

国内で残留許容基準がなく販売されている動物用医薬品 38 種中 14 種について、管理方案用意食品医薬品安全庁が、'09 年に国内で流通した蓄・水産物 1,305 件の動物用医薬品の残留実態を調査した結果、99.8%が残留許容基準未満であったと発表した。不適合とされた 0.2%では、鳥肉 2 件にエンロフロキサシンが、ヒラメ 1 件にアモキシシリンが検出され、これらは回収及び廃棄された。

検査対象とした動物用医薬品は過去 3 年間に不適履歴があるものと '08 年に残留許容基準が新たに設定された 28 種で、牛肉など畜産物 5 品目、うなぎなど水産物 7 品目の残留実態を地方食品医薬品安全庁が調査した。

食品医薬品安全庁は動物用医薬品の毒性・残留量・使用量などを評価して継続的な管理を行う予定である。このため今年から外国では使用が許可されているが国内では使われていないため残留許容基準を設定しなかった動物用医薬品に対して、一律的に 0.03 ppm の残留許容基準を適用し輸入安全管理を強化した。同時に、国内で残留許容基準がないまま販売が許可されている動物用医薬品 38 種のうち販売実績がある 14 種に対し管理方案を用意する計画である。

動物用医薬品の残留許容基準は 1989 年最初に新設され、'10 年現在 139 種が畜産物、水産物及び蜂蜜などに設定されている。これまでの基準は国際食品規格委員会及び先進国の残留許容基準をそのまま取り入れて管理していたが、'06 年からは国内使用が許可された薬品を中心に基準を設定して管理している。'07 年にはマラカイトグリーンなど使用禁止となった 12 種に対しては不検出の基準を設定し、'09 年及び '10 年には有害物質基準先進化の一環として科学的評価を実施し基準を設定した。

本ページでは、次の添付ファイルが入手できる。1) 食品医薬品安全庁考査第 2009-24 号(29 種)、2) 食品医薬品安全庁公告第 2010-25 号(26 種)、3) 2009 残留動物用医薬品モニタリング結果、4) 基準設定必要性可否未検討動物用医薬品リスト

2. コカコーラ飲料(株)“混合飲料”許されない食品添加物使用、回収措置

2010.06.23

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155556869§ionId=p_sec_1&type=news&currPage=2&flComment=1&flReply=0

ーグラソービタミンウォーター Multi-V 製品にグルクロン酸亜鉛添加ー

食品医薬品安全庁は、コカコーラ飲料(株)が製造・販売した“グラソービタミンウォーター Multi-V”混合飲料に使用が認められていない食品添加物グルクロン酸亜鉛が使われているため、管轄当局に行政処分など措置するよう要請したと発表した。このため、2009 年 12 月 21 日から 2010 年 6 月 17 日まで生産した総 2,878,944 本(500ml×2,767,104 本、

355ml×111,840本)が回収される。

グルクロン酸亜鉛は、食品添加物としてその使用基準として調整油類、乳児用ミルク、フォローアップミルク、栄養補充用健康機能食品、特殊医療用途食品、体重調節用調剤食品及びシリアル類には使用が認められているが、飲料類などには使用が認められていない。

3. 梅雨期、カビから食べ物守る方法

2010.06.29

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12630>

穀類と乾果類に見られる *Aspergillus flavus* 等が産生するアフラトキシン(aflatoxin)などの毒素は加熱等では除くことが不可能なため、カビに汚染されないように保管するのが一番重要である。カビが生えた疑わしい食品は食べてはいけない。カビは空気・土壌中に孢子など多くの形態で存在し、気温が 25℃～30℃、相対湿度が 60～80%以上の梅雨時によく増殖する。特に、とうもろこし、ピーナッツなどに発生するカビは肝毒性のある発がん物質アフラトキシンを生成することがある。

食品医薬品安全庁は梅雨時カビによる被害を防止するために「安全な食品管理及び選択方法」を紹介する。

家庭で食品を安全に保管する方法

- 穀類などを保管する時には、湿度は 60%以下、温度は 10～15℃以下で、温度変化が少ない所に保管しなければならない。
- とうもろこしやピーナッツを保管する時には、皮のまま保管する方が皮を剥いたまま保管するより安全である。この場合も皮にカビが生えた穀物は速やかに取り除かなければならない。
- 傷ついた穀類粒子がある場合には害虫やカビが増殖しやすい。一旦増殖すると拡散するので傷ついたピーナッツやとうもろこしは速やかに取り除く。

消費者が食品を選択する時に気をつけること

- カビが産生した毒素は加熱料理しても消失しないため、かびの生えた食品は購買したり食べてはいけない。
- 特にピーナッツやとうもろこしなどは、購入の際や食べる時にカビがあるかを確認する。

台所で気をつけること

- 湿気が多い台所でのカビの増殖を阻むため、雨が降った後にはボイラーを稼動して乾燥させる、エアコンなどを利用して湿気を取り除くことが望ましい。
- 残飯のゴミ箱や流し台なども消毒剤などを利用して定期的に消毒する。

食品医薬品安全庁は、カビ毒による被害を防止するため穀類、豆類、乾果類、牛乳及びその加工食品にかび毒の基準を設定し管理している。穀類、豆類、ピーナッツ、乾果類及びその粉碎・切断品目は、総アフラトキシン (B1、B2、G1 及び G2) で 15 ppb 以下 (ただし B1 は 10 ppb 以下) で管理している。

本ページでは、次の添付ファイルが入手できる。1) カビが生じたピーナッツ及びとうもろこし、2) 国内のカビ毒素の管理現況、3) カビ毒素の特性、4) Q & A。

4. プレママに必ず守って欲しいこと

2010.06.30

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12641>

食品医薬品安全庁は、妊婦と胎児の健康のために妊娠期間中は食中毒予防とバランスのとれた食生活に努めることを強調した。

食中毒予防のために気をつけること

- リステリア食中毒予防のため、加熱していない燻製魚、牧場などで提供される未殺菌乳などは避ける。
- メチル水銀中毒予防のため、鯨、サメ、マグロなど深海性の大型魚類は避ける。
- トキソプラズマ感染を予防するため、野菜及び果物はをよく洗う、肉類は充分に加熱し、動物を触った後は手をよく洗う。

バランスのとれた食生活

- 新鮮な野菜及び果物、赤身、乳製品、魚などを食べる。
- ナトリウムが多い塩辛、汁物類などは食べる量を少なくし、キムチは水洗いする。
- ハーブ（セージ、ラベンダー、カモミール、ペパーミント、ローズマリー、シナモン等）やコーヒーなどカフェインの多い飲み物は摂りすぎない。

食品医薬品安全庁は、ホームページで「妊婦食中毒予防守則及び食生活指針」を提供し、さらにパンフレットを作成して産婦人科病院などに提供する予定である。

● 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。）

- 台湾行政院衛生署、「残留農薬基準値」の改正草案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03150500361>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、ネギ科野菜類及びウリ類(キュウリを除く)の病虫害に適用が拡大された農薬を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03150510365>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、市場及び包装場の農産物中の残留農薬について検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03150520369>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、市場で販売されている水産物中の残留動物用医薬品の検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03150550369>

- 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、健康食品は適量を摂取するよう注意喚起
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03151230369>
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、哺乳瓶のビスフェノール A 溶出検査の結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03150600464>
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、全国残留物質管理計画の 2009 年の検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03150640464>
- フランス国民生活審議会、消費財に含まれるナノマテリアル情報の消費者開示について意見書をフランス経済・財政・産業省(MINEFI)に提出
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03150980469>
- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)とフランス環境労働衛生安全庁(AFSSET)が合併し、新たにフランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)が誕生、7 月 1 日から業務を開始したことを発表
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03151150188>
- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、コロソル(*Annona muricata* L.)及びその調製品のリスクについて意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03151160188>

EurekAlert (<http://www.eurekalert.org>)

1. ウガンダの就学年齢の子どもたちに鉛中毒が極めて多い

Lead poisoning highly prevalent among school-aged children in Uganda

29-Jun-2010

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2010-06/tmsh-lph062910.php

Environmental Health Perspectives に発表された論文によれば、ウガンダの Kampala 市 Kiteezi 埋め立て地近傍に住む子どもたちの血中鉛濃度は、典型的な米国の子どもの 20 倍近くになる。当該地区の 9 ヶ所の学校へ通う 4~8 才の 163 人のうち、血中鉛濃度が 10 μ g 以上の子どもは 20.5%だった。

ProMED-mail (<http://www.promedmail.org/pls/apex/f?p=2400:1000>)

1. キノコ中毒 ウクライナ

Mushroom poisoning – Ukraine

30-JUN-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:843869500579612::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,83456

—RBC-Ukraine より—

ウクライナ保健副大臣は、2010 年の初めからこれまでウクライナにおいてキノコ中毒に

よる死亡が 9 例になっていると発表した。中毒患者数は子ども 5 人を含む 44 人で多くは Donetsk、Odessa、Khmelnysky 及び Luhansk 地方である。さらに今年のボツリヌス症アウトブレイクは 44 件で患者 62 人であるとしている。

2. アフラトキシン トウモロコシ ケニア (第 3 報) ヒト症例

Aflatoxin, maize - Kenya (03): (EA) human cases

08-JUL-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:557187046779561::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,83567

—KBC (Kenya Broadcasting Corporation)及び Kenya News Agency (KNA)report より—
ケニアの東部の Mutomo の病院において、8 人にアフラトキシン中毒の疑いがあることが報告された。患者は、Mutomo 地方の Kibwezi から Mutha 地域で治療を受けている。NCPB (National Cereals and Produce Board) から入手したケニア東部のキトウイ貯蔵所のトウモロコシ 18 検体からはアフラトキシン汚染が見つまっている。汚染が疑われる地域の穀物調査は、自分達のトウモロコシを検査に提供しない非協力的な農業者のため阻止されている。確認された患者のうち 2 名は入院しているが、6 人は治療を受け退院した。さらに地方局の公衆衛生担当者は、動物飼料用の小売店から入手した検体 176 検体についてもアフラトキシンを検査したところ、いくつかの検体からは 100 ppb 程度の汚染が確認されたと報告している。

3. アフラトキシン、イヌ、タンザニア

Aflatoxin, canine – Tanzania

11-JUL-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:4874489757991642::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,83610

タンザニアで 2010 年 6 月末からこれまで合計 45 匹のイヌがトウモロコシやトウモロコシ粉のアフラトキシンが原因で死亡した。ヒト事例の報告はない。調査を行っていないため、トウモロコシが何処で汚染したか、また何故ヒトでの事例が報告されないのか分かっていない。

4. メラミン汚染、乳製品 中国 (第 3 報)

Melamine contamination, milk products - China (03)

09-JUL-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:4874489757991642::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,83600

—The New York Times 7 月 10 日付記事より—
中国史絵部で汚染乳製品が押収された。

青海省でメラミン汚染乳製品が 76 トン押収された。押収された製品は、2008 年のスキヤンダルでリコールから逃れたものを含んでいるようであった。最初、甘肅省の検査官が青海省に隣接する Dongyuan 乳製品工場の労働者が持ち込んだ検体を調べて汚染が発見された。その後青海省の担当者が 64 トンの原料と 12 トンの製品にメラミン汚染があることを発見した。一部の製品の濃度は基準値の最大 559 倍であった。新華社通信によれば工場主と生産管理者が警察に拘留されている。

今年の 1 月には中国南部の貴州省で上海と他の 3 つの州から輸送された製品でも、メラミン汚染が見ついている。また中国北東部の吉林省では、今年の 6 月 22 日に市場で汚染製品が発見された後に粉乳製品が 1,000 パック以上押収されている。最近の事例は全て 2008 年のリコールの残り物のようである。中国政府は 2008 年の事件以来食品の安全性確保対策を行っているが、悪徳業者は今でも賄賂を使って検査逃れをしているとしている。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室