

食品安全情報（化学物質） No. 18/ 2010 (2010. 08. 25)

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）

【FAO】

1. JECFA 第 73 回会合要約報告書

【DG-SANCO】

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. 新しい摂取量データの基本の貝の身 400g という数字のさらなる詳述についての声明

【FSA】

1. クローン動物の調査のまとめ
2. FSA はヒスタミン食中毒について助言
3. 自己診断しないこと

【CRD】

1. 残留農薬モニタリング報告

【RIVM】

1. オランダの浅-中深度地下水の質 2008 年の結果と 1984-2008 年の変化

【FSAI】

1. ヒジキの摂取 – ヒジキの摂取に関する FAQ –

【EPA】

1. バイエルがアルジカルブの全ての使用をやめることに合意

【CDC】

1. 米国でのアウトブレイクに関連した食品や食中毒原因についての CDC 報告書
2. CDC グランドラウンド：葉酸強化による神経管欠損予防の拡大

【FSANZ】

1. 食品基準告知
2. ファクトシート：アスパルテーム

【NZFSA】

1. 中国における粉ミルクについての NZFSA の声明

【中国衛生部】

1. 思春期早発症とミルクエストロゲン関連 Q&A

【KFDA】

1. 2010 年上半期 異物報告が急増：原因は報告の義務化
2. 夏季に消費量が多い輸入果物類の残留農薬集中検査
3. 食品添加物の使用情報がひと目に確認できる
4. アルカリイオン水、正しく知り元気に飲む
5. 国内流通昆布製品すべて安全？(マラカイトグリーン不検出)

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(EurekAlert) エネルギードリンクのリスクとメリット
- ・(文献) 食品企業はパイオニア社のトランス脂肪フリー大豆油を試験

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

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

1. JECFA 第 73 回会合要約報告書

The Summary report of the 73rd JECFA meeting

<http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA73%20Summary%20Report%20Final.pdf>

2010 年 6 月 8～17 日、スイス・ジュネーブにおいて JECFA（FAO／WHO 合同食品添加物専門家会議）第 73 回会合が開催され、12 カ国から 27 人の科学者が参加した。

（一部抜粋）

カドミウム

カドミウムに関する前回の JECFA 会合以降、環境暴露による尿中のカドミウム関連バイオマーカーについての新たな疫学調査結果が多数報告されたことから、尿中の β 2-ミクログロブリンとカドミウムとの用量反応関係に関する大規模メタ解析を実施した。

これまで、カドミウムのガイドライン値は暫定耐容週間摂取量（PTWI：7 μ g/kg 体重）として週単位で設定していた。しかしながら、カドミウムは半減期が長いことから少なくとも 1 ヶ月間の耐容摂取量を設定する方が妥当であるとして、PTWI を取り下げ、新たに暫定耐容月間摂取量（PTMI）25 μ g/kg 体重を設定した。食事からのカドミウム暴露量は、ベジタリアンなどを含め全ての年齢において PTMI 以下としている。

鉛

JECFA は用量反応分析をもとに、子どもの IQ 低下及び成人の収縮期血圧の上昇にもとづいた PTWI 25 μ g/kg 体重を設定していた。しかし、これらの影響について、個人における影響は実感できないレベルであっても集団における影響は重要であるとして、PTWI 取り下げ、安全量が設定できないと結論した。

-
- 欧州委員会 健康・消費者保護総局

(Directorate-General for Health and Consumers, DG-SANCO)

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/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/>

2010 年第 32 週～第 33 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）

中国産寿司用焼き海苔の高濃度ヨウ素含量 (27 mg/kg)、中国産サプリメントのシルデナフィル、オランダ産プラスチック調理器具からのホルムアルデヒドの溶出 (5.99、5.51 mg/dm²)、ドイツ産子ども用マグカップからのベンゼンと脂肪族炭化水素の溶出、中国産米粉の未承認遺伝子組換え (Bt63)、中国産へらからの一級芳香族アミンの溶出 (291 μg/dm²) など。

情報通知 (Information Notifications)

エクアドル産チルド真空パックマグロ切り身のヒスタミン (109~3275 mg/kg)、米国産グリーンコーヒーのシブトラミン (0.32g/100g)、ギリシャ産キュウリのホスチアゼート (0.068 mg/kg)、台湾産韓国キムチの未承認照射、トルコ産イエローロングペッパーのホルメタネート (0.36 mg/kg)、ギリシャ産スイカのオキサミル (0.027、0.042 mg/kg)、タイ産パームシュガーに認可されていない安息香酸 (498、747.9 mg/kg)、セルビア産王冠コルクからのセミカルバジドの溶出 (0.1 mg/kg)、マルタ産生鮮モモのオメトエートとジメトエート (合計0.92、1.27 mg/kg)、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (841、66.7 μg/dm²)、ハンガリー産家畜飼料の未承認遺伝子組換え (FP967)、レバノン産ガラス瓶の蓋のDEHP含量 (25.32%) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮ペッパーのメソミル(0.059 mg/kg)、南アフリカ産カレー粉の Sudan 4(0.96 mg/kg)、ベトナム産冷凍生カエル脚の未承認照射、トルコ産ホットドッグ用バンズの高濃度プロピオン酸 (2553.7、2473.4 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロムの溶出(1.06、1.24、0.47、0.13 mg/kg)、トルコ産焼き網からのニッケルの溶出(1.58 mg/kg)、米国産チーズケーキミックスの未承認新規食品成分 *Siraitia Grosvenorii* (羅漢果) など。
その他衛生状態不良や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. 新しい摂取量データの基本の貝の身 400g という数字のさらなる詳述についての声明
Statement on further elaboration of the consumption figure of 400 g shellfish meat on the basis of new consumption data

11 August 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1706.htm>

欧州委員会は 2006 年 7 月に EFSA に現行の各種マリンバイオトキシンの EU 規制値のヒト健康影響に関する科学的意見を依頼した。それに応じて CONTAM パネル (フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル) は、オカダ酸、アザスピロ酸、エソトキシン、サキシトキシン、ペクテノトキシン、ドーモイ酸、パリトキシン、シガトキシン、環状イミンおよびブレベトキシン類の一連の意見を発表してきた。さらに二枚貝の脂溶性マ

リンバイオトキシン濃度に与える加工の影響及び現在規制対象となっているマリンバイオトキシンについての要約意見を発表した。

最初の意見を書いていた時の EU における貝類の摂取量データが限られていたため、EFSA は加盟国に摂取量データの提供を求めた。5 か国から提出されたデータをもとに、CONTAM パネルは、急性中毒から保護するためのリスク評価に使用する最大摂取量 (large portion size) として、貝の身 400g を同定した。この摂取量は他の全てのマリンバイオトキシンについての意見でも用いられた。最近ベルギー、フランス、ポルトガル、スペインから新しいデータが提供されたため、既存の他のデータを合わせて、400g という値が適切かどうか見直した。

EFSA の包括的データベース (Comprehensive Database) にもとづき、CONTAM パネルは、1 日に 100g 以上の貝を食べるヒトの割合は 0.5~3 % (スペイン)、9 % (アイルランド)、13 % (イタリア)、14 % (フィンランド)、18 % (ドイツ)、19 % (英国)、24 % (フランス) 及び 48 % (ベルギー) で、200 g 以上は 2 % (イタリア)、2.5 % (フランス)、4 % (アイルランド)、7 % (英国)、11 % (ベルギー) 及び 15 % (ドイツ) と推定した。

CONTAM パネルは、貝類によるマリンバイオトキシンの急性影響から消費者を保護するための最大摂取量の現実的な推定としては、95 パーセントイルを用いるのが適当であろうとした。フランスの提出した改訂データからは 95 パーセントイルは 300g である。この値は先の 400 g という値を支持する。EFSA の包括的データベースでは最も高い 95 パーセントイルの値は 251g で信頼限界の上限は 500 g である。この値も先の値の改訂を支持しない。従って CONTAM パネルは、400 g という最大摂取量は適切であろうと結論した。

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

1. クローン動物の調査のまとめ

Summary of investigation on cloned animals

Wednesday 11 August 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/aug/summarycloninginvestigations>

FSA は、先週米国でクローン動物から作られた 8 つの胚から英国で生まれた動物を追跡した。これらの胚はオス 4 つ、メス 4 つで、全てが主に乳産生に用いられるホルスタイン種であった。

8 月 4 日の更新*以来、FSA は地方当局や乳業業界及び農家から、残った 2 頭の乳牛由来のミルクはフードチェーンに入っていないことを確認する情報を得た。さらに Dundee Paradise についても同様の確認ができた。4 番目のメスは 1 ヶ月齢未満で死亡し、その肉及び製品はフードチェーンには入っておらず、法に従って処分された。

この調査の一環で 8 頭のうち 5 頭に子孫がいることがわかった。この次世代は全て搾乳や交配に用いるには若齢すぎる。しかし 1 ヶ月齢未満の 1 頭のオスが 2010 年 6 月 16 日に

屠殺され、その肉がフードチェーンに入った。肉はロンドンの肉屋で販売され既に消費されていると考えられる。

以上の結果から、合計で新規食品規制で認可されずにフードチェーンに入ったのは 3 頭の肉である。最初の動物である 2009 年に屠殺された Dundee Paratrooper の肉は、スコットランドの 4 件の肉屋と北東イングランドの 1 つの肉屋で販売された。2 番目の動物 Parable は 2010 年 5 月 5 日に屠殺されベルギーに送られた。FSA はベルギー当局にこのことを通知している。

健康なクローンやその子孫を食べることによる安全上のリスクがあるという証拠はないが、肉や製品は新規食品と見なされ販売前に認可が必要である。

FSA は今回の調査で関与があった個人や業者の情報をどこまで公開すべきかを検討した。

FSA は食品の安全性に関する消費者の関心を保護するのが基本任務であり、今回の件でヒト健康リスクはないことについては満足しているが、関係者の名前や店舗を知りたいという消費者がいるだろうことは認識している。しかし今回の事例では、関係者は問題の動物や製品がクローン動物の子孫であることを知らなかった、あるいは知っているとは思えないこと、ヒトへの健康リスクはないこと、一部の情報は内密に FSA にもたらされたことなどを勘案し、公開される可能性のある全ての関係者に連絡を取ることにした。どこまで情報を公開するかについての意見を募集し、その後決定する。

*注釈：8 月 4 日の更新記事の時点では、雌ウシ 4 頭のうち Dundee Paradise が英国の酪農場で生存し、このウシ由来のミルクがフードチェーンに入ったという根拠はないこと、他の 1 頭が 1 ヶ月齢未満で死亡したことは確認されていたが、残りの 2 頭については追跡中で、これらのウシ由来のミルクがフードチェーンに入ったかどうかは確認できていなかった。

(食品安全情報 2010 年 17 号より)

クローン動物とその子孫について更新

Update on cloned animals and their offspring

Wednesday 4 August 2010

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201017c.pdf>

2. FSA はヒスタミン食中毒について助言

Agency advice on scombrototoxic fish poisoning

Friday 13 August 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/aug/sfp>

FSA は、この夏ヒスタミン食中毒 (scombrototoxic fish poisoning) が多数発生しているため、ケータリング業者や消費者に魚の適切な冷蔵について再度注意喚起する。ヒスタミン食中毒はマグロ、サバ及びニシンなどの魚種の喫食と関連し、魚や魚製品が適切に冷蔵されていない場合に発生する。温度が高いと細菌が増殖してヒスタミンの量が増加する。加熱ではヒスタミンは分解されない。

6月末から7月末までの間に健康保護局（HPA：Health Protection Agency）にヒスタミン食中毒の事例4件、患者10人が報告されている。全ての事例がケータリングで、食品の取り扱いまたは冷蔵管理が不適切だったと考えられる。

*参考：HPAによる報告

Health Protection report, Volume 4 No 32; 13 August 2010

Recent outbreaks and incidents of scombrototoxic fish poisoning in England poisoning
<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/news3210.htm#scromb>

2010年の6月末から7月末までにイングランド及びウェールズで合わせて4件のヒスタミン食中毒が報告されている。それ以前は、イングランドで4月1件、5月2件、6月上旬1件が報告されている。

最近報告された4件は全てレストランの食事で、3件はツナ、残り1件はサバによるものであった。2件のレストランの残品についてヒスタミン検査を実施したところ、1件では非常に高い濃度のヒスタミン（4,500 ppm以上）が検出された。これは、ツナ開封後の不適切な取扱いと不十分な冷蔵が原因と考えられた。また未開封の生鮮ツナから185 ppmのヒスタミンが検出され、漁獲後、保管時、輸送時の不適切な温度管理が示唆された。

HPAのサーベイランス（eFOSS：Foodborne and non-Foodborne Gastrointestinal Outbreak Surveillance System）によると、ヒスタミン食中毒のアウトブレイクは、1992年から2009年の間にイングランドとウェールズで71件、患者336人が報告されている。

3. 自己診断しないこと

Don't do it yourself diagnostics

Andrew Wadge

10 August 2010

http://blogs.food.gov.uk/roller/science/entry/do_it_yourself_diagnostics

自分の子どもが食物アレルギーかもしれないという保護者たちの心配はよくわかるが、食物アレルギーと間違っただけで診断された場合もまた健康上重大な問題になる。NICE（National Institute for Health and Clinical Excellence）が子どもや若者の食物アレルギーに関する臨床ガイドライン案を発表し意見を募集している。これにより子どもたちの食物アレルギーの診断と管理がより整合性のあるものになることを期待する。

しかしこのガイドライン案で指摘している極めて重要なポイントの一つは、店頭やインターネットで販売されている診断キットを使うべきではないということである。この種のキットの多くは科学的根拠が無く、お金の無駄であるだけでなく、誤診により食餌制限を行うことでとりわけ小さな子どもたちに現実的な危害をもたらす。

FSAのeatwellウェブサイトにもアレルギーや不耐についての多くの助言があるが、詳細な診断については資格のある専門家やアレルギー専門病院に相談するよう助言する。

- 英国 CRD (Chemicals Regulation Directorate) <http://www.pesticides.gov.uk/>

1. 残留農薬モニタリング報告

Rolling Reporting: Results 2010

Published 19 August

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=2870>

鞘付きマメ、唐辛子、モモとネクタリン、ナシについての 2010 年 3/4 月のサンプリングの結果を追加した。

MRL を超過したのは、バングラデシュ産鞘付きマメのフェンバレレート 1 件、エジプト産鞘付きマメのロテノン 1 件、ドミニカ共和国産唐辛子のクロルフェナピル、ジンバブエ産唐辛子のフェンバレレート及びモノクロトホス 1 件であった。さらに英国産ナシから使用が認められていないアミトラズが 2 件検出された。リスク評価の結果、いずれも安全性に問題はないとしている。

-
- 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. オランダの浅～中深度地下水の質 2008 年の結果と 1984-2008 年の変化

Quality of shallow and medium-deep groundwater in the Netherlands : In 2008 and changes in the quality during the period 1984-2008 (本文オランダ語)

2010-08-23

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/680721005.html>

地下水のアンモニウム、総リン、硝酸、カリウム、ニッケル、カドミウム、亜鉛、クロム、ヒ素、硫酸、塩化物、アルミ、pH を測定した。1984 年から大きな変化はないとしている。

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

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

1. ヒジキの摂取

Consumption of Hijiki Seaweed

Friday, 13 August 2010

<http://www.fsai.ie/13082010.html>

最近の世界中の検体検査結果から、ヒジキには一般的に無機ヒ素が多いことが示された。このため FSAI は消費者に対しできればヒジキの摂取を控えるよう、あるいは他の種類の海藻を選ぶよう助言する。

ヒジキの摂取に関する FAQ

http://www.fsai.ie/faq/hijiki_seaweed.html

(一部抜粋)

Q. ヒジキとは何か？

A. 通常、スープ、サラダ及び野菜料理用として販売されている。主に日本食または韓国レストランで前菜に使われる。寿司には使われていない。また、アジアまたは東洋の食品を販売するヘルスフードでも販売している。

Q. ヒジキを食べてもいいか？

A. 世界中から集めた検体の検査から、ヒジキには無機ヒ素が多いことが示されている。FSAI は消費者に対し、できればヒジキの摂取を控えるよう、あるいは他の種類の海藻を選ぶよう助言する

Q. 有機と無機は？

A. 全てのヒ素が深刻な健康問題につながるわけではない。有機ヒ素は比較的毒性が低いとされており、多くのシーフードに含まれる。海藻や他の海産物由来の有機ヒ素に暴露しても、ヒトの病気を誘発しないとされている。しかしながら、無機ヒ素は毒性が高く、発がんリスクを高めるため、無機ヒ素の摂取はできるだけ少なくするのが賢明である。

Q. EFSA からの助言はどのようなものか？

A. 2009 年 9 月、食事からの無機ヒ素摂取はできる限り削減するよう助言している。EU 全域における無機ヒ素の規制については現在検討中である。

Q. 企業はどうすべきか？

A. ヒジキやヒジキ含有製品の製造業者は、食べる量を制限するよう食品に表示すべきである。

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

1. バイエルがアルジカルブの全ての使用をやめることに合意

Bayer Agrees to Terminate All Uses of Aldicarb

08/17/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/effe922a687433c85257359003f5340/29f9dddede97caa88525778200590c93!OpenDocument>

EPA とバイエルクロップサイエンス社は、米国でのアルジカルブの使用をやめることで

合意した。最近提出された毒性データにもとづく EPA の新しいリスク評価では特に乳幼児に対して許容できないリスクとなることが示された。

最も重要なリスクに対応するため、バイエルは最初柑橘類やジャガイモへの使用を中止し、その他の使用については地下水保護のためのリスク管理手段を講じることに合意した。バイエルは 2014 年 12 月 31 日までにアルジカルブの製造を任意で段階的に中止し、アルジカルブの使用は 2018 年 8 月までに中止される予定である。さらに EPA は残留農薬許容量を取り消すことを計画している。

アルジカルブや昆虫や線虫の殺虫剤として使われており、商品名は Temik である。

アルジカルブの全ての使用をやめることに合意

Agreement to Terminate All Uses of Aldicarb

http://www.epa.gov/oppsrrd1/REDS/factsheets/aldicarb_fs.html

農作物に残留したものだけでなく、地下水（耕作地域の井戸水）からの摂取量も合わせた急性毒性についての参照用量（PAD; population adjusted dose）を上回ると判断している。

急性毒性の指標はヒトや赤血球のコリンエステラーゼ活性の抑制で、BMDL10=0.013 mg/kg、急性 RfD=0.001 mg/kg/日、急性 PAD=0.00027 mg/kg/日。安全係数として個人間の差について 10、乳幼児の感受性の高さについて 4.8 を用いている。BMDL10 はコリンエステラーゼ活性の 10%抑制が見られる濃度の 95%信頼下限である。それに安全係数 48 を用いた結果、乳幼児用の参照用量が極めて低い値になった。

● 米国疾病予防管理センター（US CDC : Centers for Disease Control and Prevention）

<http://www.cdc.gov/>

1. 米国でのアウトブレイクに関連した食品や食中毒原因についての CDC 報告書

CDC Report looks at Foods and Foodborne agents associated with Outbreaks in the United States

August 12, 2010

<http://www.cdc.gov/media/pressrel/2010/r100812.htm>

2007 年には全国で約 1,100 件の食品由来疾患アウトブレイク（集団発生）が報告された

CDC へ 2007 年に報告された食品由来疾患アウトブレイクは合計 1,097 件で、患者数は 21,244 人、死者は 18 人だった。原因が特定されたもののうち最も多いのはノロウイルス（39%）、次いでサルモネラ（27%）であった。発症の原因となった食材が 1 種類特定できたアウトブレイク 235 件によると、患者数が多かった食材は順に鶏肉、牛肉、葉物野菜であった。

*詳細データ：Outbreak Surveillance Data

http://www.cdc.gov/outbreaknet/surveillance_data.html

*フルレポート：Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks --- United States, 2007

MMWR August 13, 2010 / 59(31):973-979

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5931a1.htm?s_cid=mm5931a1_w

食品由来疾患アウトブレイク 1,097 件のうち、原因が特定できた又は推定できたのは 698 件 (15,477 人) で、そのうち原因が特定できた 497 件 (12,767 人) の内訳は多い順に微生物 259 件 (6,441 人)、ウイルス 199 件 (6,120 人)、化学物質 34 件 (141 人)、寄生虫 5 件 (65 人) であった。化学物質 34 件ではヒスタミン及びシガトキシンが多く、他にフグ毒、重金属、麻痺性貝毒が報告された。

2. CDC グランドラウンド：葉酸強化による神経管欠損予防の拡大

CDC Grand Rounds: Additional Opportunities to Prevent Neural Tube Defects with Folic Acid Fortification

MMWR August 13, 2010 / 59(31):980-984

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5931a2.htm?s_cid=mm5931a2_x

米国では、穀物製品への葉酸強化政策 (140 μ g 葉酸/100 g) により、血中の葉酸濃度が上がるとともに神経管欠損の有病率が低下した。強化政策の導入以前 (1988~1994 年) は血中の葉酸濃度が低い (<3 ng/mL) 人の割合が 21%であったが、導入後 (1999~2000 年) は 1%以下に低下した。また政策の導入により神経管欠損の有病率は 36%減少し、1995~1996 年は 1 万人あたり 10.8 人であったのが、2006 年末には 6.9 人に減少した。しかしながら、米国全体では神経管欠損が減少したものの、National Birth Defects Prevention Network の 2005~2007 年データでは、出生児が神経管欠損であるリスクはヒスパニック系女性の方が非ヒスパニック系の白人女性に比べ高いことが示されている。最近の研究では、トウモロコシ粉 (corn masa flour) に 140 μ g 葉酸/100g を加えると、非ヒスパニック系の白人及び黒人女性における葉酸摂取量は 5%の増加であるのに対し、メキシコ系アメリカ人女性は 20%上昇すると報告されている。ただし、現在の米国規制ではトウモロコシ粉への葉酸添加を許可していない。

今後、米国でまだ十分でないヒスパニック系の人への対策として、トウモロコシ粉への葉酸強化に関する安全性と有効性を評価する必要がある。また、世界では現在 53 カ国で小麦粉への葉酸強化が規制化されているが、今後さらに広げていく必要があるとしている。

-
- 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. 食品基準告知

Food Standards Notification Circular

18 August 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular4900.cfm>

新規申請

乳化剤としての遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* 由来アシルトランスフェラーゼ
除草剤耐性大豆イベント FG72 由来食品

評価

食品成分としての二炭酸ジメチルの取り扱いについて：食品添加物として認められているが最終食品には存在しないという矛盾に関して。改定案について意見を募集している。

2. ファクトシート：アスパルテーム

Aspartame

August 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/aspartameaugust2010.cfm>

アスパルテームのファクトシートが更新され、フェニルケトン尿症の項目が加えられた。

フェニルケトン尿症は、アミノ酸であるフェニルアラニンをチロシンに変換させる代謝酵素の欠損を特徴とする遺伝性疾患である。この酵素が欠損するとフェニルアラニンが蓄積するため、フェニルケトン尿症の患者は食事を介してフェニルアラニンを調整し、治療と合わせて管理する必要がある。フェニルアラニンに分解されるアスパルテームを含む食品及び飲料には、フェニルケトン尿症の人への注意喚起としてフェニルアラニンを含むことを表示する必要がある。

*他の項目については、以下のサイトを参照

食品安全情報 2007 年 20 号、p.37 (2007 年のファクトシート)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200720.pdf>

● 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. 中国における粉ミルクについての NZFSA の声明

NZFSA statement on milk powder in China

11 August 2010

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2010/nzfsa-statement-on-hormone-in-milk-in-china.htm>

最近の中国での粉ミルクに関するメディア報道に関して NZFSA は以下のことを明確にしたい。

- ・ニュージーランドの乳牛に成長促進ホルモンは使われていない
- ・ニュージーランドでは成長促進ホルモンの使用には厳格な規制がある
- ・NZFSA は中国のメディア報道については確認を求めている
- ・Fonterra は NZFSA と協力している

成長促進ホルモンについての背景情報は以下のサイトより入手できる。

Hormonal growth promotants

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/chemicals-nutrients-additives-and-toxins/hormonal-growth-promotants.htm>

● 中国衛生部 (Ministry of Health of the People's Republic of China)

<http://www.cfs.gov.cn/cmsweb/webportal>

1. 思春期早発症とミルクのエストロゲン関連 Q&A

2010-08-16

<http://www.moh.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/mohbgt/s8255/201008/48498.htm>

思春期早発についての Q & A とミルクの検査結果を公表した。

中国の牛乳のエストラジオール濃度は $117\sim 199.3\pm 42.5$ ng/L、プロゲステロンは $0.49\sim 2.81\pm 0.4$ μ g/L である。

Synutra の粉ミルク 42 検体については、外因性のジエチルstilbestrol と酢酸メドロキシプロゲステロンは検出されず、内因性のみ検出された。総エストロゲン $0.2\sim 2.3$ μ g/kg、プロゲステロン $13\sim 72$ μ g/kg であった。子どもの家にあったサンプルは 0.5 μ g/kg と 33 μ g/kg で上述の範囲内だった。他のメーカーの製品も同様の範囲内だった。

文献では米国、韓国、オランダの生乳と市販ミルクのエストロゲン含量は $0.16\sim 4.4$ μ g/L、プロゲステロンは 98.0 μ g/kg が最高である (液体ミルクと粉ミルクは 8:1 で換算)。ヒトの母乳中のエストロゲンは $7.9\sim 18.5$ μ g/L、プロゲステロンは、 $10\sim 40$ μ g/L と報告されている。

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

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

1. 2010 年上半期 異物報告が急増：原因は報告の義務化

食品管理課 2010.08.03

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=12840&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、今年上半期に受付された異物の報告状況を分析した結果、合計 4,217 件が受付され、前年度同期('09.6) より約 5 倍増加したと発表した。これは今年から施行された食品業社の異物の報告義務化により、食品業社報告が 2,815 件と昨年同期に比べて約 6 倍増加し、消費者 24 時間インターネット申告システム構築で消費者申告も 1,402 件と昨年同期に比べて約 4 倍増加したためである。

※ '08 年 1,949 件(162 件/月) → '09 年 2,134 件(177 件/月) → '10.6 月 4,217 件(702 件/月)

今年の上半期に原因調査が完了した 3,289 件の異物の混入経路は、製造段階 307 件(9.3%)、流通段階 305 件(9.3%)、消費段階(消費者が製品を保管・取り扱い・料理する過程で異物が混入されたと判断される場合) 755 件(23.0%)であり、異物紛失・異物毀損・調査拒否など判定不可が 1,301 件(39.6%)、その他異物誤認などが 621 件(18.8%)であった。異物の混入経路のうち製造段階での混入率は'08 年 21.1%、'09 年 15.3%、'10 年 6 月 9.3%でと減少傾向である。特に大手食品業社の生産量あたりの異物の報告件数は、企業体の優秀品質管理基準である 6 シグマよりも低い水準(製品 100 万個当たり異物発生報告が約 1 件、0.1~1.2 ppm 水準)であった。

※ 6 シグマ：品質管理システムの一つで製品の不良率を 100 万個中 3~4 個以下で管理するシステム

今年上半期の主要な異物の種類は、虫(37.7%)、金属(10.2%)、プラスチック(6.6%)、かび(5.0%)の順序で多かった。虫の全報告件数のうち製造段階で混入された割合は約 5%に過ぎず、金属・プラスチック・かびはそれぞれ 7.6%、8%、10.2%だった。食品種類別に報告された異物の割合は、麺類(26.0%)、コーヒー(11.1%)、お菓子類(9.5%)、パン等(8.0%)、飲み物類(6.2%)で、すべての食品で虫の発生が一番多かった。製造段階で異物が混入されたもののみでは、お菓子類、パン類、飲み物類などの順だった。

製造段階で異物が混入した原因を分析した結果、次のようなことが示された。

- ・ 虫については防虫施設が充分でないために虫が製造施設内部に入る、農産物など原材料から移行した事例が多かった。(キムチの白菜の青虫など)
- ・ かびの場合、製造過程での不適切な殺菌処理、包装紙のシーリングが充分でないため流通過程でかびが発生したことがあった。
- ・ 金属性異物は製造施設の一部が落ちて混入したり原材料に混入していた事例があった。
- ・ プラスチックは原材料保管箱が壊れたりベルトなど製造過程の施設一部が落ちた場合がある。

食品医薬品安全庁は今後とも食品異物による消費者被害を予防し安全な食品の製造流通のために最善をつくす計画であると発表した。

- 添付 1. 異物発生状況 1 部.
2. 製造段階異物混入状況 1 部

2. 夏季に消費量が多い輸入果物類の残留農薬集中検査

2010.07.27

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12800>

食品医薬品安全庁は、夏季に消費量が多いバナナ、パイナップル、キウイ、オレンジ、チェリー、ぶどう、レモン、グレープフルーツ、マンゴーなど 15 品目の生鮮輸入果物に対する残留農薬を輸入段階で集中検査すると発表した。

今回の措置は、夏季にかき氷・ジュースなどの原料として消費量が多い果実とぶどう・チェリーのように皮を取る果物の安全性を確保するためである。すべての国から輸入されるこれらの生鮮果物類に対して 8 月 1 日から 9 月 30 日まで集中的に残留農薬検査を実施する。

3. 食品添加物の使用情報がひと目に確認できる

2010-08-06

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=12872&cmd=v>

ー食品類型別食品添加物の適用ガイド発刊ー

食品医薬品安全庁は、消費者が摂取する食品の添加物情報を手軽に探せるように各食品類型別で使用が許可または禁止された食品添加物の関連情報を収載した『食品類型別食品添加物の適用ガイド』を発刊すると発表した。

例えば、マヨネーズに対する食品添加物情報を探したいときは、「マヨネーズ」で確認すると、使用が認められている食品添加物として使用量が設定された安息香酸(合成保存料)など 9 品目と、使用が禁止された食品添加物である食用色素黄色 4 号など 17 品目をひと目で確認できるようになっている。

4. アルカリイオン水、正しく知り元気に飲む

2010.07.30

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12827>

アルカリイオン水は、浄水やスーパーで販売される飲用水とは違い、喉の渇き解消の目的に大量のアルカリイオン水を取ることは望ましくない。食品医薬品安全庁は、家庭でアルカリイオン水と浄水器の水を間違っって不必要にアルカリイオン数を飲用しないように注意を喚起する。

アルカリイオン水は一般的に電気分解などの過程を経て作られ、pH8.5 以上 10 未満の水として 1 日飲用適正量は大人で 500 mL~1,000 mL 位が勧奨されている。また医薬品を服用する時はアルカリイオン水とともに飲用することを避ける、腎不全やカリウム排泄障害がある患者の場合には、アルカリイオン水を飲用しないよう注意する。

5. 国内流通昆布製品すべて安全?(マラカイトグリーン不検出)

2010.08.06

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12871>

ー昆布製品 24 件(輸入品 15、国産品 9)全て適合ー

食品医薬品安全庁は、最近中国浙江省内で流通中の一部の昆布製品からマラカイトグリーンが検出されたとの発表を受け、国内流通中の中国産昆布製品を収去・検査した結果、すべての製品からマラカイトグリーンは検出されなかったと発表した。

今回収去・検査したのは現在市中に流通中の中国産昆布製品 15 件(昆布含有加工食品 11 件、乾燥昆布 4 件)である。また国内に輸入される中国産昆布エキス製品と昆布 100% 製品に対しては、収入時にマラカイトグリーンを検査するように措置した。一方、国産昆布製品 9 件(昆布含有加工食品 3 件、塩蔵及び乾燥昆布各 3 件)に対しても収去・検査した結果、すべての製品でマラカイトグリーンは検出されなかった。

● その他

食品安全関係情報(食品安全委員会)から

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

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、ヒトの飲料水(WIHC)経路残留医薬品暴露評価の一般的な評価方法について報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03180160188>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、小麦製粉プロセスに微生物汚染除去の目的で過酢酸を有効成分とする溶液を加工助剤として使用することについて意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03180330188>

- スイス連邦保健局(BAG)、新規農薬有効成分 8 種の残留基準値及びキノコ中のニコチンの残留基準値を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03180470322>

- 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/syu03180540361>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、新規開発食品成分(NI)としてのグァーガムの市場流通認可申請について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03180850188>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、大豆たん白エキスのコレステロール血症に及ぼす影響について意見書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03180980188>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、食品経路での既成(preformed)ビタミン A への暴露

量について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03180990188>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、牛ラクtofフェリンを新規開発食品成分として市場流通させることについて意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03181000188>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、サプリメントにヤクヨウガレーガ(マメ科ガレーガ属：*Galega officinalis*)を使用した場合の安全性について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03181010188>

- 台湾行政院衛生署、「キウイ種子抽出物」及び「イチゴ種子抽出物」を食品の原材料とする製品に注意事項の表示を義務付ける草案を公表、意見募集を開始

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03181240361>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、食品減塩と細菌叢への影響について意見書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03181280188>

EurekAlert

1. エネルギードリンクのリスクとメリット

Study examines risks, rewards of energy drinks

Aug. 17, 2010

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2010-08/djc-ser081710.php

The Physician and Sportsmedicine に発表された論文「Effects of Commercial Energy Drink Consumption on Athletic Performance and Body Composition」の紹介。

エネルギードリンクの主な効果はカフェインによるもので、カフェインは現在禁止薬物リストには載っていないが誤用のモニタリング対象になっている。尿中カフェイン濃度 15 $\mu\text{g/mL}$ 以上 (1 杯 100mg のカフェインを含むコーヒーだと 8 杯飲んだ場合と同程度) だとドーピングと見なされる。エネルギードリンクには 1 本 505 mg のカフェインを含むものがある。

文献

食品企業はパイオニア社のトランス脂肪フリー大豆油を試験

Food firms test fry Pioneer's trans fat-free soybean oil.

Waltz E.

Nat Biotechnol. 2010 Aug;28(8):769-70.

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室