

# 食品安全情報（化学物質） No. 25/ 2010 (2010. 12. 01)

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）

### [【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）
2. ユーロバロメーター調査：ヨーロッパ人とバイオテクノロジー2010

### [【EFSA】](#)

1. EU の消費者の食品関連リスク認識についての研究結果
2. 残留農薬の食事暴露モデルに確率論的方法を使用するガイドライン案についての最初のパブリックコメント募集の結果
3. 香料グループ評価 62 改訂 1 (FGE.62 Rev1): 2008 年に EFSA が FGE .05Rev2 及び 2008 年 FGE .06Rev1 で評価した物質と構造的に関連する JECFA 第 61/68 回会合で評価された直鎖及び分岐鎖脂肪族不飽和、非共役アルコール、アルデヒド、酸及び関連エステルについての検討
4. 香料グループ評価 01 改訂 2 (FGE.01 Rev2): 化学グループ 1 および 2 の分岐鎖脂肪族飽和アルデヒド、一級アルコールのカルボン酸と関連エステル及び分岐鎖カルボン酸
5. 香料グループ評価 08 改訂 2 (FGE.08 Rev2): 化学グループ 20 と 30 の追加の酸化官能基のある/ない脂肪族及び脂環式モノ、ジ、トリ、ポリ硫化物
6. 食品添加物としてのグリーン S (E 142) の再評価
7. 食品添加物としてのブリリアントブルーFCF (E 133) の再評価

### [【FSA】](#)

1. FSA が出資したオーガニック食品レビューについての独立した評価
2. 英国人は食品安全上のリスクをあまり気にしていない
3. 新たに使用が認められた添加物
4. クローン肉は安全—もし仮に申請されれば
5. 穀物ベースの食品中マイコトキシン調査

### [【CRD】](#)

1. アザジラクチン（ニームオイル）を含む製品について
2. モニタリング報告

### [【BfR】](#)

1. ツツジ属ハチミツに含まれるグラヤノトキシンについての FAQ

### [【BVL】](#)

1. 個別食品ごとのアクリルアミド含量は異なる：第 8 回アクリルアミドシグナル調査

### [【RIVM】](#)

1. 皮膚アレルギーの定量リスク評価方法論の観察
2. 重金属の排出と拡散

### [【FSAI】](#)

1. FSAI は食品包装の新しいコントロールシステムを発表
2. アイルランド人の食品安全への態度はヨーロッパ平均よりポジティブ

### [【EVIRA】](#)

1. 皿の問題—食品と接触する物質とは何か

### [【FDA】](#)

1. FDA はカフェイン入りアルコール飲料の販売業者に警告文書を送付
2. カフェイン入りアルコール飲料について更新



そのうち 19 microg/kg がアニリン)、フランス産海藻パウダー (ヒバマタ) (サプリメント) のヒ素 (46 mg/kg)、ラトビア産油漬け燻製スプラットのベンゾ(a)ピレン (13.62 microg/kg)、ドイツ産マス (*Salmo Trutta*) の未承認マラカイトグリーン (3.3 microg/kg)、オランダ經由米国産フードサプリメントの過剰な亜鉛 (8,724 mg/100ml) など。

#### 情報通知 (Information Notifications)

インド産ドラムスティック (ワサビノキ) のモノクロトホス (1.02 mg/kg)、中国産ステーキナイフセットからのクロムの溶出 (0.16 mg/kg)、トルコ産パプリカレリッシュの Sudan 1 (0.8 mg/kg) 及び4 (<0.01 mg/kg)、フランス産アサリの脂溶性毒素 (170 microg/kg)、スロベニア産オート麦フレークのカドミウム (0.15 mg/kg)、トルコ産ピーマンのカルベンダジム (0.229 mg/kg) 及びチオファネートメチル (51.697 microg/kg)、ベルギー産ラディッシュのおメトエート (合計0.07 mg/kg)、英国産ナイロン台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (674 microg/kg)、イタリア産ステーキナイフセットからのクロムの溶出 (1 mg/kg)、オーストリア産刻みカボチャ種のイソフェンホスメチル (0.093、0.22 mg/kg)、香港産未承認GM (KeFeng6) ライススティック、ベトナム産バサ切り身のトリフルラリン (0.028 mg/kg)、マケドニア・旧ユーゴスラビア共和国産キュウリのジメトエート (0.149 mg/kg)、フランス産生鮮原料を使用したドイツ産フードサプリメントのダイオキシシン (6.7 ng/kg)、ドイツ及びラトビア産フォンデュ鍋からの鉛の溶出 (9.95、5、7.2 mg/l)、アイルランド産冷凍調理丸ごとカニ (*Cancer pagurus*) のカドミウム (0.859 mg/kg)、セルビア産ハチミツのスルホンアミド (18 microg/kg)、イタリア産トマトのエテホン (2.14 mg/kg) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

タイ産ナスのジメトエート (0.53 mg/kg)、中国産インスタント麺のアルミニウム (16 mg/kg)、中国産サプリメントのシブトラミン (15.7 mg/個)、中国産電子スライサーからのクロムの溶出 (5.464 mg/L)、中国産チーズスライサーセットからのクロムの溶出 (5.4、8.5、2.8、4.6 mg/dm<sup>2</sup>)、インド産カレーの葉のクロルピリホス (0.16 mg/kg)・プロフェノホス (2.3 mg/kg)・トリアゾホス (1.4 mg/kg)・テブコナゾール (2.2 mg/kg)・ヘキサコナゾール (0.10 mg/kg)、中国産シロップ漬けアルブツス (イチゴノキ) の鉛 (濃度記載なし)、ブラジル産冷凍調理圧縮牛肉のイベルメクチン (20.8 microg/kg)、中国産スチールコーヒープランジャーからのクロムの溶出 (2.49 mg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質メラトニン、中国産フードサプリメントの未承認物質シブトラミン (12.1 mg)、タイ産ナガササゲ (long beans) のおメトエート (0.24 mg/kg) 及びジメトエート (0.01 mg/kg)、タイ産インゲン (yard long beans) のカルボフラン (0.11 mg/kg)・クロルピリホス (0.22 mg/kg)・カルベンダジム (0.22 mg/kg)・シペルメトリン (0.75 mg/kg)、クロアチア産ガラナゼリーミンの過剰なカフェイン (674.39 mg/kg) など。

他アフラトキシシン等多数

## 2. ユーロバロメーター調査

## ヨーロッパ人とバイオテクノロジー2010

### 変化の風？

Europeans and Biotechnology in 2010

Winds of change?

[http://ec.europa.eu/public\\_opinion/archives/ebs/ebs\\_341\\_winds\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_341_winds_en.pdf)

2010年2月にヨーロッパの32の国を対象に実施した生命科学及び生命工学に関するユーロバロメーター調査は、科学と社会との関係について新時代の特徴を示している。

1990年代に顕著だった技術への不信は後退し、エネルギーや持続可能性への関心が高まっている。イノベーションの推進への拒否は無く、市場のバランスをとるための適切な規制が好ましいと考えている。新しい技術についての決定に参加したいと考えている。

GM食品についてはバイオテクノロジーの悪役であり続けている。平均して反対派が賛成派の3倍である。最も多い反対理由は、安全性についての懸念、次いでメリットがないこと、不自然だということである。1996～2010年にかけて変動はあるものの支持者は減少している。支持者が多い英国とデンマークは例外的である。GM栽培地域ではGM支持者が多い。

クローン動物についてはGM食品よりもマイナーである。ヨーロッパの食糧生産においては「自然が当然優れている」という考え方が一般的である。

---

## ● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_home.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

### 1. EUの消費者の食品関連リスク認識についての研究結果

New research results on EU consumers' perceptions of food-related risks

17 November 2010

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/corporate101117.htm?WT.mc\\_id=EFSAHL01&emt=1](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/corporate101117.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1)

ヨーロッパの多くの人は食品や食べることを楽しみと結びつけている。新しいユーロバロメーター調査によれば食品関連リスクが心配だという人は細菌汚染や栄養より化学汚染物質について心配している傾向がある。またほとんどの人は各国やヨーロッパの食品安全担当機関を食品関連リスクの情報源として信頼している。

食品についてどう思うかという質問については、ほとんどの回答者が、新鮮で美味しいものを食べたい(58%)、家族や友人と一緒に食べる喜び(54%)、といった楽しみと関連すると回答し、値段が高くて買えないといった心配の方が大きかったのは半分以下(44%)だった。個人に与える他のリスクに照らし合わせると、食品が健康へ悪影響を与える可能性は、生活へ影響を与える経済危機20%、環境汚染18%よりも少ない11%だった。

食品関連リスクとして言及されたのは19%が農薬などの化学物質を挙げたが、10人に1人は全く問題はないと回答した。リストから選んでもらった場合は、「とても心配」なのは

残留農薬が 31%、肉中の抗生物質やホルモン 30%、魚中水銀などの汚染物質 29%、細菌汚染 23%、体重増加など栄養 15%、健康的な食生活をしないこと 15%だった。

各加盟国で消費者が最も気になると回答した項目は次の通り。

果実、野菜及びシリアル中の残留農薬:ギリシャ (91%)、リトアニア (88%)、イタリア (85%)、ルクセンブルグ (85%)、ブルガリア (84%)、ハンガリー (84%)、フランス (80%)、マルタ (77%)、スロベニア (75%)、ドイツ (75%)、ベルギー (72%)、オーストリア (67%)

食品の質と鮮度:ラトビア (94%)、リトアニア (88%)、ポルトガル (86%)、スペイン (80%)、デンマーク (77%)、マルタ (77%)、エストニア (74%)、アイルランド (66%)

家畜の福祉:スウェーデン (74%)、フィンランド (66%)、英国 (67%)

細菌汚染:ブルガリア (84%)、チェコ共和国 (77%)、スロバキア (72%)

食品添加物:ポーランド (79%)、ルーマニア (70%)

肉中の残留抗生物質やホルモン:キプロス (99%)、オランダ (63%)

他に、フランスは魚中の水銀などの汚染物質と残留農薬が各々80%、オーストリアは残留農薬と GMOs が各々67%であった。

\*詳細: 2010 Eurobarometer survey report on risk perception in the EU

<http://www.efsa.europa.eu/en/riskcommunication/riskperception.htm>

今回の調査では、27 加盟国において 15 歳以上の 26,691 人が対象になった。2010 年 6 月 9~30 日に母国語の対面方式で実施した。この調査はヨーロッパの消費者 5 億人の見解を示したものであり、1%が 5 百万人の消費者にあたる。

総合報告書の他に国別データも公表されている。

## 2. 残留農薬の食事暴露モデルに確率論的方法を使用するガイドライン案についての最初のパブリックコメント募集の結果

Outcome of the first public consultation on draft guidance on the use of probabilistic methodology for modelling dietary exposure to pesticide residues

17 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1907.htm>

PPR パネル (植物、衛生、農薬及び残留に関する科学パネル) は、残留農薬の食事暴露モデルに確率論的方法を使用するガイドライン案についての最初のパブリックコメントを募集した。本報告書は、コメントの内容とそれらコメントをどう反映させるかを強調している。ガイドラインの第 2 案は、再考後 2011 年にまとめる予定である。

## 3. 香料グループ評価 62 改訂 1 (FGE.62 Rev1): 2008 年に EFSA が FGE .05Rev2 及び 2008 年 FGE .06Rev1 で評価した物質と構造的に関連する JECFA 第 61/68 回会合で評価された直鎖及び分岐鎖脂肪酸族不飽和、非共役アルコール、アルデヒド、酸及び関連エステルについての検討

Flavouring Group Evaluation 62 Rev1 (FGE.62 Rev1): Consideration of of linear and

branched-chain aliphatic unsaturated, unconjugated alcohols, aldehydes, acids, and related esters evaluated by JECFA (61st and 68th meeting) structurally related to branched- and straight-chain unsaturated carboxylic acids and esters of these with aliphatic saturated alcohols evaluated by EFSA in FGE.05Rev2 (2010) and to straight- and branched-chain aliphatic unsaturated primary alcohols, aldehydes, carboxylic acids, and esters evaluated by EFSA in FGE.06Rev1 (2008)

19 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1407.htm>

今回は、JECFA 第 61/68 回会合で評価された 48 物質について評価した。

#### 4. 香料グループ評価 01 改訂 2 (FGE.01 Rev2): 化学グループ 1 および 2 の分岐鎖脂肪族飽和アルデヒド、一級アルコールのカルボン酸と関連エステル及び分岐鎖カルボン酸

Flavouring Group Evaluation 01 Rev2 (FGE.01 Rev2): Branched-chain aliphatic saturated aldehydes, carboxylic acids and related esters of primary alcohols and branched-chain carboxylic acids from chemical groups 1 and 2

19 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1843.htm>

22 物質について評価した。全て MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intake) アプローチによる推定摂取量で安全上の懸念はない。

#### 5. 香料グループ評価 08 改訂 2 (FGE.08 Rev2): 化学グループ 20 と 30 の追加の酸化官能基のある/ない脂肪族及び脂環式モノ-、ジ-、トリ-、ポリ硫化物

Flavouring Group Evaluation 08 Rev2 (FGE.08 Rev2): Aliphatic and alicyclic mono-, di-, tri-, and polysulphides with or without additional oxygenated functional groups from chemical groups 20 and 30

25 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1408.htm>

67 物質について評価した。67 物質中 40 物質については情報不足で最終結論は出せない、27 物質については現行の推定摂取量で安全上の懸念はない。

#### 6. 食品添加物としてのグリーン S (E 142) の再評価

Scientific Opinion on the re-evaluation of Green S (E 142) as a food additive

22 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1851.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、グリーン S (E 142) を食用色素として使用する場合の安全性の再評価についての科学的意見を EC より諮問された。

グリーン S は EU で食品添加物として認可されているトリアリールメタン色素であり、これまで JECFA では 1964 年及び 1969 年はウールグリーン BS の名前で、1975 年はグリーン S として評価された。JECFA は 1969 年に 25 mg/kg 体重/日の暫定 ADI を設定したが、1975 年には取り下げた。EU の SCF (Scientific Committee on Food) は 1984 年にラットにおける NOAEL 500 mg/kg 体重/日を根拠に 5 mg/kg 体重/日の ADI を設定した。

ADME データからはグリーン S はあまり吸収されず主にそのままの形で糞便中に排泄されることが示されている。適切な遺伝毒性データはなく、評価できない。

ラットの亜慢性試験で弱い一時的貧血と尿タンパクの増加などが 1,500 mg/kg の用量で観察され、NOAEL が 500 mg/kg となった。マウスの長期試験では一貫した用量反応がみられず、がん原性はなく、NOAEL はオスで 530 mg/kg、メスで 660 mg/kg である。ラットの多世代試験では長期高用量で羊膜の緑着色が観察されたが、胎児への有害影響は見られなかった。胎児の発育についての NOAEL は 1,000 mg/kg であった。

グリーン S アレルギーや不耐は報告されていない。ANS パネルは、現在のデータからは先に設定した 5 mg/kg 体重/日の ADI を改訂する理由はなく、食事からの暴露量推定は最大許容量での使用による高摂取群の子どもで ADI を超過するが、実際の最大使用量にもとづく詳細推定では超えないとしている。規格については更新が必要である。

## 7. 食品添加物としてのブリリアントブルーFCF (E 133)の再評価

Scientific Opinion on the re-evaluation of Brilliant Blue FCF (E 133) as a food additive  
22 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1853.htm>

ANS パネルは、ブリリアントブルーFCF (E 133) を食用色素として使用する場合の安全性の再評価についての科学的意見を EC より諮問された。

ブリリアントブルーFCF は EU で食品添加物として認可されているトリアリールメタン色素であり、これまで JECFA で 1970 年に、SCF は 1975 年に評価を行い、ともに ADI 12.5 mg/kg 体重/日を設定した。1984 年に SCF が新しい長期試験にもとづき 10 mg/kg 体重/日に改訂した。

ADME データからはあまり吸収されず主にそのままの形で糞便中に排泄されることが示されている。遺伝毒性はない。

ADME、遺伝毒性、亜慢性、生殖毒性、がん原性試験のデータからは先に設定した 10 mg/kg 体重/日の ADI を改訂する理由はない。5 つの慢性毒性試験のうち最も低い NOAEL (631 mg/kg) が最新の試験から得られている。観察された有害影響は最終体重の減少及び最高用量群 (1,318 mg/kg) での生存率の低下である。このラット慢性試験の NOAEL に安全係数 100 を用いて新たに 6 mg/kg 体重/日の ADI を設定した。ANS パネルは、食事からの暴露量推定は最大許容量での使用による高摂取群の子どもで ADI を超過するが、実際の最大使用量にもとづく詳細推定では超えないとしている。規格については更新が必要である。

---

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

## 1. FSA が出資したオーガニック食品レビューについての独立した評価

Independent assessment of Agency-funded review of organic food

Tuesday 16 November 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/nov/gacsorganicreview>

科学に関する一般助言委員会 (GACS) が、FSA の委託した 2009 年の有機食品と非有機食品の栄養価に関するレビューを独自に評価し、全ての段階において良質であると結論した。

GACS は、Soil Association と Organic Trade Board (注：いずれも有機推進団体) によるこの研究の妥当性と FSA のコミュニケーションの仕方への疑義について検討した。GACS はこの研究は全ての段階において良質で、研究方法については早い段階から意見を受け付けており幅広く厳密なピアレビューが行われていると結論した。

このレビューは FSA に 2 つのことを薦めている。

- ・ FSA は未発表データの公開については明確なポリシーを持つべきである
- ・ 結果が極めて短い事前通知で発表される場合には関係者には予め情報を伝えておくべきである

GACS のレビューについて、FSA の主任科学者 Andrew Wadge 博士は、FSA の研究の質の高さが認められたことは喜ばしいと述べている。

\*報告書 : GACS Review Sub Group on the Agency-funded systematic review of nutrient content of organic and non-organic foods

<http://www.food.gov.uk/science/ouradvisors/gacs/gacsgroups/wgorganic>

FSA がこの研究を委託する必要性についても、オーガニック食品が健康に良いという消費者を誤解させるメディア報道があまりにも多くなったために緊急性と必要性が高いと判断したことは妥当であり、オーガニック食品に栄養上のメリットはないという結論も正しいとしている。

## 2. 英国人は食品安全上のリスクをあまり気にしていない

Brits not fazed by food safety risks

Wednesday 17 November 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/nov/eurobarometer>

新しいヨーロッパ食品調査の結果<sup>註 1</sup>、英国人は他の欧州諸国より食品安全上のリスクについてより慎重であることがわかった。EFSA が行ったこの調査では EU 全域の 27,000 人の消費者に食品リスクに関連する質問をした。農薬や食中毒や肉のホルモンなどについてどれだけ心配しているかを尋ねた。英国の回答者は他の国より全てのリスクと見なされる項目について心配が少ないが、家畜の福祉や食品の鮮度については最も心配していた。英



国の回答者は食事による健康影響より経済危機による生活への影響を心配しており、食事が健康を損なうと回答したのは 29%のみで、他の国は 48%だった。またメディアで何か危険と報道されたらそれを食べないようにすると回答したのは 7%のみで、他の国の 11%より低かった。

FSA 主任科学者の Andrew Wadge は、「私は英国人が食に関する恐怖を煽る話にあまり動じず、食べ物に楽天的であることを喜ばしく思う。食の安全について不必要に心配しないのは正しいと思う。一方消費期限の過ぎた食品を食べないとか生肉の細菌を拡散させない、十分加熱するといった食中毒予防対策に留意することは重要である。」と述べている。

注 1：EFSA の記事「1. EU の消費者の食品関連リスク認識についての研究結果」で紹介したユーロバロメーター調査結果のこと。

### 3. 新たに使用が認められた添加物

New additives approved for use

Friday 26 November 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/nov/additives>

食品添加物に関する新規のヨーロッパ規制では、最近いくつかの食品への使用が承認された多数の添加物も含んでいる。欧州委員会指令 (2010/69/EU) は 2010 年 11 月 11 日に施行される。新規の添加物は次の通り。ローズマリー抽出物 (E 392)、カシアガム (E 427)、ネオテーム (E 961 ; 香料として)、ポリビニルアルコール (E 1203)、ポリエチレングリコール (E 1521)。加盟国は 2011 年 3 月 31 日までにこの規制を国内法令に導入する予定であるが、UK ではただちに新規の効力が発揮することが可能である。委員会指令 2010/69 に記載された添加物は、着色料及び甘味料以外の食品添加物の純度基準に関する委員会指令 2010/67/EU (2008/84/EC 改訂) にも記載される。この委員会指令 2010/67 も 2011 年 3 月 31 日までに導入する必要があるため、そのうち配付する予定である。

\*委員会指令 2010/69 : Directive (2010/69/EU) on food additives other than colours and sweeteners

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:279:0022:0031:EN:PDF>

\*委員会指令 2010/67 : Directive 2010/67/EU laying down specific purity criteria on food additives other than colours and sweeteners

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:277:0017:0026:EN:PDF>

### 4. クローン肉は安全ーもし仮に申請されれば

Cloned meat is safe – hypothetically speaking

Thursday 25 November 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/nov/acnfloned>

新規食品の評価を行っている ACNFP（新規食品・加工諮問委員会）は、クローンウシやその子孫由来の肉やミルクが新規食品として申請された場合について検討した。ACNFP は以下の点を指摘した。

- ・ 通常動物と比較してクローンウシやその子孫由来の肉やミルクに組成の違いはない。
- ・ 肉やミルクの組成に関する現状の根拠は限られており、家畜を異なる環境で育てることが肉やミルクにどう影響するのかについてはさらなる根拠が必要。
- ・ 通常のウシと比べてクローンの 2 世代以降の子孫に違いがある可能性はない。
- ・ 消費者はクローンとその子孫由来製品に効果的表示を望むかもしれない。

ACNFP の議論について FSA の主任科学者 Andrew Wadge は、「申請されたと仮定した場合の検討を行って、ACNFP はクローンウシやその子孫由来の肉やミルクと通常の肉やミルクに意味のある差はなく、食品安全上のリスクとはならないことを確認した」と述べた。

\* ACNEP のペーパー : ACNFP 100/07 Meat and Milk from Cloned Cattle

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/acnfp1007clone>

## 5. 穀物ベースの食品中マイコトキシン調査

Survey of mycotoxins in cereal-based foods

Thursday 25 November 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/nov/mycotoxinsurvey>

各種穀物および穀物ベースの食品中のマイコトキシン濃度調査の結果を発表した。検体の 97%は規制値以下だった。220 検体中 7 検体のみが規制値超過で、これらについては直ちに市場から回収するよう対応した。

\* 詳細データ : Survey of mycotoxins in cereal and cereal-based foods: Year 1

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2010/mycotoxins>

---

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

### 1. アザジラクチン (ニームオイル) を含む製品について

Products Containing Azadirachtin (also known as Neem Oil)

16 November 2010

<http://www.pesticides.gov.uk/approvals.asp?id=2944>

ニームオイルの有効成分であるアザジラクチンを含む製品を販売するのは違法であることを説明する。

健康安全局 (HSE) の化学物質規制局 (CRD) は、英国でアザジラクチンを含む農薬が違法に販売されていることを懸念している。アザジラクチンはニームなどの植物抽出液に入っている農薬活性のある成分で、ニームやニームオイルを含む全ての製品中に存在する

可能性がある。そのような製品は殺虫剤や昆虫忌避剤として「安全」「ナチュラル」「オーガニック」等と宣伝されて販売されている。CRD は、これらの製品が農薬の規制対象外であるという思いこみを解消したいと考えている。アザジラクチンは、英国及び EU の農薬規制対象であり、アザジラクチンを含む全ての製品は市販前に認可が必要である。

農薬の認可は、有効成分の評価が必要である。アザジラクチンは最初申請されたがその後申請者により自主的に取り下げられた。従ってアザジラクチンを含むどのような製品でも販売するのは違法である。2009年6月12日に欧州委員会にアザジラクチンの申請が再提出されたがまだ検討中である。

助言：英国でアザジラクチンを含む製品を販売するのは違法である

## 2. モニタリング報告

Rolling Reporting: Latest Results

Published 25 November

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

鞘付き豆とナシの結果：ケニア産マメ 1 検体でジメトエートとオメトエートとプロフェノホスの MRL 超過があったがスクリーニング評価の結果安全上の問題はない。

他に問題はみられなかった。

---

### ● 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. ツツジ属ハチミツに含まれるグラヤノトキシンについての FAQ (ドイツ語)

19. November 2010

<http://www.bfr.bund.de/cd/53083>

- ・ グラヤノトキシンとは何か。
- ・ グラヤノトキシンが含まれる食品は何か。
- ・ グラヤノトキシンによる健康影響は何か。
- ・ 中毒症状を生じるハチミツ中のグラヤノトキシンはどの程度の濃度か。
- ・ ドイツでグラヤノトキシンによる中毒事例は報告されているか。
- ・ 消費者はグラヤノトキシンの中毒をどのように防ぐことができるか。

---

### ● ドイツ連邦消費者保護食品安全庁

(BVL : Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit )

[http://www.bvl.bund.de/cln\\_027/nn\\_491388/DE/Home/homepage\\_node.html\\_nnn=tru](http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491388/DE/Home/homepage_node.html_nnn=tru)

e

## 1. 個別食品ごとのアクリルアミド含量は異なる：第8回アクリルアミドシグナル調査 (ドイツ語)

18.11.2010

[http://www.bvl.bund.de/DE/08\\_PresseInfothek/01\\_Presse\\_und\\_Hintergrundinformationen/01\\_PI\\_und\\_HGI/Rueckstaende/2010/2010\\_11\\_18\\_pi\\_acrylamid.html](http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_Presse_und_Hintergrundinformationen/01_PI_und_HGI/Rueckstaende/2010/2010_11_18_pi_acrylamid.html)

2002年より実施しており、今回は第8回である。食品13品目に関するアクリルアミドシグナル値の調査結果。

\*詳細：Acrylamid: Ergebnisse der 8. Signalwertberechnung

[http://www.bvl.bund.de/cln\\_007/nn\\_491658/DE/01\\_Lebensmittel/03\\_UnerwStoffe\\_UndOrganismen/04\\_Acrylamid/05\\_Signalwerte/8te\\_SW\\_Berechnung/lm\\_acrylamid\\_signalwerte\\_8teBerechnung\\_basepage.html](http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_491658/DE/01_Lebensmittel/03_UnerwStoffe_UndOrganismen/04_Acrylamid/05_Signalwerte/8te_SW_Berechnung/lm_acrylamid_signalwerte_8teBerechnung_basepage.html)

\*第8回調査結果の表：

[http://www.bvl.bund.de/cln\\_007/nn\\_491658/DE/01\\_Lebensmittel/00\\_doks\\_download/acrylamid/8te\\_SW\\_Berechnung/8te\\_SW\\_Berechnung\\_Ergebnisse.templateId=raw.property=publicationFile.pdf/8te\\_SW\\_Berechnung\\_Ergebnisse.pdf](http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_491658/DE/01_Lebensmittel/00_doks_download/acrylamid/8te_SW_Berechnung/8te_SW_Berechnung_Ergebnisse.templateId=raw.property=publicationFile.pdf/8te_SW_Berechnung_Ergebnisse.pdf)

\*第1回～第8回調査結果まとめ：

[http://www.bvl.bund.de/cln\\_007/nn\\_491658/DE/01\\_Lebensmittel/00\\_doks\\_download/acrylamid/8te\\_SW\\_Berechnung/Uebersicht\\_erste\\_bis\\_achte\\_SWB.templateId=raw.property=publicationFile.pdf/Uebersicht\\_erste\\_bis\\_achte\\_SWB.pdf](http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_491658/DE/01_Lebensmittel/00_doks_download/acrylamid/8te_SW_Berechnung/Uebersicht_erste_bis_achte_SWB.templateId=raw.property=publicationFile.pdf/Uebersicht_erste_bis_achte_SWB.pdf)

---

●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. 皮膚アレルギーの定量リスク評価方法論の観察

Observations on the methodology for quantitative risk assessment of dermal allergens

2010-11-19

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/320015003.html>

皮膚アレルギーの閾値を定量する方法について、RIVMがオランダ保健・福祉・スポーツ省 (Ministry of Health, Welfare, and Sports) の依頼により文献レビューを実施し、香料物質シトラールを例に検討している。

## 2. 重金属の排出と拡散

## Emission and dispersion of heavy metals

2010-11-23

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/609100004.html>

オランダ産業の大気や地表水へのカドミウム、クロム、水銀、鉛、亜鉛の排出は過去 20 年以上に渡って相当減っている。これは、RIVM がオランダ住宅・国土計画・環境省 (Ministry of Housing, Spatial Planning and the Environment) の依頼により実施した調査結果である。

---

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

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

#### 1. FSAI は食品包装の新しいコントロールシステムを発表

Food Safety Authority of Ireland Announces New Control System for Food Packaging  
Tuesday, 16 November 2010

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/16112010.html](http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/16112010.html)

FSAI は、食品包装の提供者及び使用者に対し、2011 年より導入する新規食品安全コントロールについて発表する。食品包装は通常は汚染から食品を守るものであるが、時には食品包装そのものから望まれない物質が食品に移行する可能性がある。

食品と接触する物質の現行の規制やガイドラインに加えて、2011 年より、アイルランド国家基準局が食品包装の関連業者における法令遵守をチェックする予定である。

#### 2. アイルランド人の食品安全への態度はヨーロッパ平均よりポジティブ

Irish Attitude to Food Safety More Positive than European Average, Survey Reveals  
Wednesday, 17 November 2010

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/17112010.html](http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/17112010.html)

FSAI は、新しいユーロバロメーターの食品関連リスクについての知見を歓迎する。

EU (全体) の人達が心配する項目の中で食品の安全性は第 4 位 (11%) で、第 1 位は経済危機 (20%)、第 2 位は環境汚染 (18%)、深刻な病気 (12%) に次ぐ順位であった。それに比べて、アイルランド人はヨーロッパ平均よりも食品について前向きで、わずか 6% の人が食の安全が心配だと回答している。アイルランドの消費者は国やヨーロッパの食品安全担当機関を食品関連リスクの情報源としてより信頼しており、信頼する人の割合はヨーロッパ平均 (64%) よりもアイルランド消費者 (77%) の方が高かった。

---

### ● フィンランド食品安全局 (Evira/ Finnish Food Safety Authority)

<http://www.evira.fi/portal/en/evira/>

## 1. 皿の問題－食品と接触する物質とは何か

Dishes matter – what are food contact materials

Last modified 22.11.2010

[http://www.evira.fi/portal/en/evira/front-page\\_article/dishes\\_matter\\_what\\_are\\_food\\_contact\\_materials/](http://www.evira.fi/portal/en/evira/front-page_article/dishes_matter_what_are_food_contact_materials/)

「食品と接触する物質」は、食品と直接接触する全ての物質のことで、食品包装や皿、カップ、台所用品、コーヒーマーカーや電気ポット、食品工場の加工器具などを含む。全ての食品と接触する物質は、食品にヒト健康を害したり食品に許容できない変質をもたらしたり劣化させたりする物質を十分な量移行させてはならない。製造業者や輸入業者は責任があり、家庭での調理においても十分な注意が必要である。

### 古い食器

古い食器の品質には注意すべきである。ひびや割れのある陶器は使わない方がよい。新しいものでも食品用かどうかを確認する必要がある。土産の陶器などは装飾用で、鉛が溶出するものがある。

### 食品保護用アルミホイル

アルミホイルを金属容器に入った食品に使用すると、ホイルと金属の間で電氣的結合が生じてアルミニウムが溶出し、ホイルに穴があくことがある。アルミの食器やアルミホイルは酸性や塩の多い食品には使わない。

### 金属の缶と新しい調理法

金属缶を普通でない方法で使わない。家庭での調理法として様々な新しいものが提案されているが、金属の缶を使うのは薦めない（缶には印刷や最終加工が施されているため、それらが溶出して食品に移行する）。汚染物質を摂取しないようにするには、通常でない調理法を試すのは止めるべきである。

---

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

## 1. FDA はカフェイン入りアルコール飲料の販売業者に警告文書を送付

FDA Warning Letters issued to four makers of caffeinated alcoholic beverages

Nov. 17, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm234109.htm>

－これらの飲料は公衆衛生上の懸念となる－

FDA は、アルコール麦芽飲料にカフェインを添加して販売している 4 業者に対し、カフェインは「安全でない食品添加物」であり、連邦法により製品の押収などのさらなる対応

が行われる可能性があるとの警告文書を送付した。

警告対象となった 4 業者と製品は次の通りである。

(写真：<http://www.fda.gov/Food/FoodIngredientsPackaging/ucm190366.htm>)

- Charge Beverages Corp.: Core High Gravity HG, Core High Gravity HG Orange および Lemon Lime Core Spiked
- New Century Brewing Co., LLC: Moonshot
- Phusion Projects, LLC (Drink Four Brewing Co.として事業を行っている): Four Loko
- United Brands Company Inc.: Joose と Max

FDA は、カフェインとアルコールの同時摂取についての科学文献を検討し、毒性学、神経薬理学、救急医療及び疫学などの専門家と相談し、製造業者から寄せられた情報をレビューした。また FDA による独自の製品検査も行った。

アルコール飲料にカフェインを加えることが「一般的に安全と認識される (GRAS)」と言う主張を支持する根拠は見つけられなかった。一方アルコールとカフェインの同時摂取が公衆衛生上の懸念となる根拠はあった。専門家達は、カフェインが飲酒の酔いを自覚するいくつかの感覚をマスクする可能性について懸念を表明した。ピアレビューのある研究ではカフェイン入りアルコール飲料摂取とリスクの高い、命に関わる行動との関連を示唆している。

FDA は警告文書でこれらの製品は連邦食品医薬品化粧品法違反であるとし、企業に 15 日以内に対応を要求している。

## 2. カフェイン入りアルコール飲料について更新

Update on Caffeinated Alcoholic Beverages

11/24/2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/PublicHealthFocus/ucm234900.htm>

2010 年 11 月 17 日に FDA はカフェイン入りアルコール飲料の製造業者 4 社に警告文書を発行した。FDA の文書ではこれらの業者のアルコール飲料へのカフェインの添加は FDA により認められておらず、「安全でない食品添加物」とであると警告した。

FDA は警告文書を発行して以降 4 社全てと話し合いを行い、その結果事態は前進した。Four Loko を作っている Phusion Projects はカフェイン入りアルコール飲料の製造と出荷を停止し、12 月 13 日までに小売店にある全ての製品を回収する。Joose を製造している United Brands も同様である。Charge Beverages は、9 月にカフェイン入りアルコール飲料の製造を停止しており 11 月初め以降は出荷していない。New Century Brewing はカフェイン入りアルコール飲料の製造を停止した。

## 3. FDA は消費者に対し Vigor-25 を使用しないよう警告

FDA warns consumers not to use Vigor-25

Nov. 19, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm234408.htm>

FDA は、「男性用性刺激剤」のためのナチュラルダイエタリーサプリメントとして販売されている Vigor-25 の販売と使用について警告する。この製品は医薬品成分シルデナフィルを含んでいる。

#### 4. 鉛入り釉薬を使った伝統的陶器についての Q & A

Questions and Answers on Lead-Glazed Traditional Pottery

November 2010

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodContaminantsAdulteration/Lead/ucm233281.htm>

FDA は、地方当局からメキシコのいくつかの製造業者が製造した「鉛フリー」表示のある伝統的陶器から実際には鉛入り釉薬を使った場合と同程度の鉛が溶出し、一部では FDA のアクションレベルを超過する量になるという報告をいくつか受けた。鉛は一部の伝統的陶器の表面に使われている釉薬や装飾に含まれる可能性がある。適切に製造されていない場合この鉛が食品や飲料に溶出する。

##### Q. 鉛とは何か、どのように暴露されるか

A. 環境中に微量存在する有害物質で、ダストの吸入、食品の喫食、飲水などの日常生活で誰もが暴露されている。一般的に少量の暴露なら公衆衛生上の懸念とはならないが、多量に暴露されると鉛中毒になる。

##### Q. 鉛中毒による健康リスクは？

A. 症状は暴露量、暴露期間及び年齢による。多量の鉛に暴露されると明白に重症な症状を呈すものである。しかしながら、乳幼児や小さい子ども、胎児などが慢性的に暴露された場合には鉛中毒の明らかな症状は観察されない可能性があり、病気のように見えない場合もある。子どもの鉛中毒は学習困難、発達遅延、IQ 低下などに関連する。

##### Q. なぜ鉛が陶器に使われるのか？

A. 釉薬に鉛が含まれ、適切な温度で焼き付けを行わないと溶出しやすい。近代窯業では無鉛釉薬に切り替えているが、古いものを使っているところもある。

##### Q. 鉛を含む陶器の販売を禁止する法律はあるか？

A. 鉛が含まれるものでも適切に作られていれば販売できる。ガイドラインが発行されている。

##### Q. どのような種類の陶器に食品に溶出する鉛が含まれる可能性があるか？

A. 手作りで形が整っていないもの、アンティーク、壊れている、のみの市で買ったもの、装飾性の高いもの

##### Q. どうすれば自分の陶器が安全であることがわかるか？

A. 金物店やオンラインで鉛検査キットを購入し、検査することができる。検査で鉛が検出したら食品や飲料に使用しないよう強く警告する。もし検査ができず良くわからない場合は食品には使わないようにすること。陶器の鉛は洗浄、煮沸などしても除くことはできな



い。

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

### 1. EPA は内分泌攪乱の検査対象化学物質を拡大する

EPA to Expand Chemicals Testing for Endocrine Disruption

11/16/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/effe922a687433c85257359003f5340/5f77e9903c4e2e48852577dd005bc7ce!OpenDocument>

EPA は内分泌系へのかく乱影響をスクリーニングする 134 化合物を同定した。

EPA は既に 67 農薬についてはスクリーニングを行っており、2009 年 10 月に企業にデータの提出命令を出している。今回の 134 物質についてはパブリックコメント募集とレビューを終了後 2011 年から命令を執行する予定である。

\* 詳細 : Endocrine Disruptor Screening Program (EDSP)

<http://www.epa.gov/endo/>

\* 化学物質リスト

[http://www.ofr.gov/OFRUpload/OFRData/2010-28818\\_PL.pdf](http://www.ofr.gov/OFRUpload/OFRData/2010-28818_PL.pdf)

アセトアルデヒド、メタノール、過塩素酸、キノリン、スチレンなども含まれている。

- 
- 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. ファクトシート カフェイン入りアルコール飲料

Fact Sheets Caffeinated Alcoholic Beverages

<http://www.cdc.gov/alcohol/fact-sheets/cab.htm>

（一部抜粋）

アルコールとエネルギードリンクの混合の危険性

- ・ エネルギードリンクは、カフェイン、他の植物性刺激物質（plant-based stimulants）、単糖及び添加物を含んでいる飲料である。若者の間では大変人気があり、12～17 才の 31%、18～24 才の 34%は定期的に摂取している。
- ・ 若者が広く行っているように、アルコール飲料にエネルギードリンクを混合すると、カフェインはアルコールの鎮静作用（depressant effect）をマスクする可能性がある。カフェインは、アルコールの肝臓代謝には影響を与えず、アルコール濃度の低下やアルコールによる危害リスクの低減作用もない。
- ・ 呼吸検査によると、エネルギードリンクを混合したアルコールを摂取すると、アルコー

ルのみに比べて3倍以上の飲酒量が検出される。

- ・ エネルギードリンクを混合したアルコールを摂取する人は、アルコールのみの人に比べて飲酒運転などが約2倍報告されている。

#### カフェイン入りアルコール飲料

- ・ カフェイン入りアルコール飲料 (CABs) は、アルコール、カフェイン等が予め混合されている。これらの製品は麦芽ベースや蒸留スピリッツベースでビールよりもアルコール度数が高く、カフェイン濃度は報告されていない。
- ・ CABs の販売市場は急速に伸びている。例えば、有名ブランド2社の販売量は2002年から2008年にかけて67倍になった。
- ・ 現在、25以上のCABsブランドが、米国内のコンビニエンスストアを含む酒店で販売されている。
- ・ CABs は若者用メディアを通じて大量に販売されている。

#### 予防戦略

- ・ 2008年、13州検事総長及びサンフランシスコ市検事がCABsに関する調査を開始し、製造業者2社と協議した結果、製造業者らは製品から全ての刺激物質 (stimulants) を除くことに同意した。
- ・ CABs はビールよりもアルコール度数が高いため、いくつかの州はCABsをリキュールに分類し、販売地域を制限している。
- ・ 州や地域では、CABs及びアルコールとエネルギードリンクの混合のリスクについて消費者へ注意を促す教育対策を講じている。
- ・ 過剰飲酒とその危害を防ぐ効果的な集団対策は、酒税の増税、販売店や酒販売日数の制限などを導入することである。
- ・ アルコール飲料の宣伝に関する業界自主基準を引き下げることにより、若者によるアルコールの購入機会も減少するはずである。

---

● 米国保健福祉省 (DHHS : Department of Health & Human Services) <http://oig.hhs.gov/>

### 1. 健康医療研究品質局 (AHRQ : Agency for Healthcare Research and Quality )

#### 予防医療ガイド 2010-2011

Guide to Clinical Preventive Services, 2010-2011

<http://www.ahrq.gov/clinic/pocketgd1011/>

いわゆる健康診断や病気予防のための介入やスクリーニング検査について、薦められるかどうかをまとめたもの。

神経管欠損予防のための1日400~800 $\mu$ gの葉酸摂取はグレードA(5段階の最上位)で推奨だが、がん予防のためのビタミンサプリメントの使用は根拠がなく使用しないこと

を薦める。

---

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

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

1. **FTC は先の POM Wonderful 副社長に詐欺的宣伝解決のための最終命令を承認**

FTC Approves Final Order Settling Deceptive Advertising Charges Against Former POM Wonderful Vice President Mark Dreher

11/16/2010

<http://www.ftc.gov/opa/2010/11/pom.shtml>

パブリックコメントを経て、FTC は Mark Dreher 博士のザクロジュースやサプリメントが心疾患や前立腺がんの予防や治療に効果があるという根拠のない宣伝をしたことについて、宣伝禁止の最終命令を出すことを認めた。POM Wonderful 社と他の関係者への対応は現在進行中である。

2. **FTC はカフェイン入りアルコール飲料の販売業者に警告文書を送付**

FTC Sends Warning Letters to Marketers of Caffeinated Alcohol Drinks

10/17/2010

<http://www.ftc.gov/opa/2010/11/alcohol.shtml>

Four Loko、Joose、Core Spikedなどを販売している業者は詐欺的または不公正取引の可能性がある。対象になったのは以下の通りである。

- ・Joose と Max を販売している United Brands Co.,
- ・Four Loko と Four Maxed を販売している Phusion Products LLC
- ・Core High Gravity, Core Spiked および El Jefe を販売している Charge Beverages Corporation
- ・Moonshot を販売している New Century Brewing Company

FDA も同時にアルコール飲料へのカフェインは「安全でない食品添加物」であるという警告文書を送っている。カフェインがアルコールの中毒症状の一部をマスクするため、特に若い人や飲酒経験の少ない人達にとって無視できない健康リスクとなる。

---

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

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

1. BASF カナダからの除草剤耐性西洋アブラナ(Clearfield® B. napus CLB-1)の新規食品、家畜飼料用としての使用及び非拘束環境放出認可申請通知

Notice of Submission for Approval of Novel Food, Livestock Feed Use and Unconfined Environmental Release for Herbicide Tolerant Brassica napus (Clearfield® B. napus CLB-1) from BASF Canada

November 23, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/subs/2010/20101123e.shtml>

CFIA 及びヘルスカナダは、BASF カナダより、除草剤耐性西洋アブラナ(Clearfield® B. napus CLB-1)の新規食品及び家畜飼料用としての使用と非拘束環境放出の認可を求める申請が提出された。これは突然変異誘発と交配による通常法での作出品種である。

- 
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局  
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. 食品基準通知

FOOD STANDARDS NOTIFICATION CIRCULAR

23 November 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchangingthecode/urrent/notificationcircular4995.cfm>

- ・新規申請と提案：短鎖フルクトオリゴ糖
- ・最初の評価：ステアリドン酸(オメガ3 脂肪酸源)含有遺伝子組換え大豆系統 MON87769
- ・承認：昆虫耐性除草剤耐性綿系統 GHB119 など。

- 
- 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. 農薬や動物用医薬品のより良い規制—意見募集

Better regulation of agricultural and veterinary chemicals - have your say

22 November 2010

[http://www.apvma.gov.au/news\\_media/news/2010/2010-11-22\\_better\\_regulation.php](http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2010/2010-11-22_better_regulation.php)

オーストラリア農林水産省 (DAFF) が、農薬や動物用医薬品のより良い規制についての政策討議資料を発表し、2011年1月25日まで、できれば2010年12月20日まで意見を募集する。

\* 詳細 : Better Regulation of Agricultural and Veterinary Chemicals

<http://www.daff.gov.au/agriculture-food/food/regulation-safety/ag-vet-chemicals/better-regulation-of-ag-vet-chemicals>

内容には、海外の科学情報を利用、独立した科学委員会の設立などが含まれる。

---

● 香港政府ニュース

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

1. メラミン食器は安全

Melamine-ware safe for food

November 26, 2010

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2010/11/20101126\\_173907.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2010/11/20101126_173907.shtml)

地元で販売されているメラミン食器は、検査したものの全てが普通の食品に使う場合に安全である。2009年5月～2010年2月に集めて検査した61のメラミン食器において、検出されたホルムアルデヒドとメラミンはEU及び中国本土の規制値以下であった。

---

● 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。)

- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、第8訂アクリルアミド含量シグナル値を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03250010316>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、イチゴ等農作物の病害虫に適用が拡大された農薬製剤を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03250340365>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、より安全性の高い剤型に改良された農薬を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03250350365>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、農薬製剤1剤の農薬許可の失効を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03250360365>
- 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/syu03250370369>
- 台湾行政院衛生署、「残留農薬基準値」を改正 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03250390361>
- 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/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03250390361>

● 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、市場で販売されている畜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/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03250400369>

● ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、第3回「薬理活性成分・動物用医薬品」委員会(2010年5月4日開催)の議事概要を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03250410314>

● フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、フランス国民残留農薬暴露調査事業報告書(農薬使用、環境汚染及び国民体内濃度データ)を発表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03250520475>

● フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、マグノリア(木蓮: magnolia)の皮のエキスの新規開発食品・食品成分(NI)の認可申請について意見書を提出
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03250720475>

● 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」を原材料として使用した食品に注意事項の表示を義務付け
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03250820361>

● 台湾行政院衛生署、「シッサス・クアドラングラリス」を原材料として使用する食品について、一日摂取上限量及び注意書に関する草案を公表、意見募集を開始
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03250830361>

● 台湾行政院衛生署、「ムラサキバレンギクの全株」及び「ホソババレンギクの根」を原材料として使用する食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/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03250840361>

## **ProMED-mail**

### **1. メラミン汚染、乳製品 中国 (第7報)**

Melamine contamination, milk products - China (07)

26-NOV-2010

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1406487408784325::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010.86005](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1406487408784325::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010.86005)

—11月24日新華社より—

メラミン汚染乳製品が再び出回っている。

2010年11月15日の週、湖北省の襄樊の市場規制担当部署がメラミンを含むコーン風味の乳飲料50箱(1箱15本入り)について由来を尋ねた。この飲料のメラミン濃度は4.8 mg/kgで、意図的混入を示唆するものだった。製造業者は原料の供給業者が全ての品質保証書類を準備したので粉ミルクの独自検査を行っていなかったが、湖南省当局の検査では68 mg/kg検出された。さらに品質検査監視部門の調査では、供給業者が提出した品質証明文書は偽造であった。

2010年7月にもメラミン汚染で逮捕者が出ており、中国政府は9月に全ての原料のメラミン監視を要請していた。

## EurekaAlert

### 1. シーフードの重金属：研究所間比較で満足できる結果

Heavy metals in seafood: Satisfactory results of interlaboratory comparison

24-Nov-2010

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2010-11/ecjr-hmi112410.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2010-11/ecjr-hmi112410.php)

29か国 57研究所が分析能力試験に参加した。各研究所に重金属濃度が未知のサンプルを送り、EC JRCに報告してもらった。57施設全てから結果が報告され、その結果は80%~96%と満足できる成績だった。また、ヒ素の含量を低く推定する傾向があり、無機ヒ素のばらつきが大きかった。

\* 報告書：IMEP-30 Total arsenic, cadmium, lead, and mercury, as well as methylmercury and inorganic arsenic in seafood

[http://irmm.jrc.ec.europa.eu/news/Documents/IMEP\\_30\\_report.pdf](http://irmm.jrc.ec.europa.eu/news/Documents/IMEP_30_report.pdf)

参加したのはEUから45、それ以外14で、オーストラリア、中国、香港、ニュージーランド、ノルウェー、フィリピン、シンガポール、スイス、トルコ、米国など。

## Nature ニュース

### 1. 米国はアルコール入りエネルギー飲料を取り締まる

US clamp-down on alcoholic energy drinks

18 November 2010

<http://www.nature.com/news/2010/101118/full/news.2010.622.html>

—FDAがアルコールとカフェインを混合した飲料について企業に警告—

その背景についての解説。この警告は、大学生の使用が急増し事故や事件が増えて問題化したためである。よくあるカクテルのラムアンドコークでは1杯でアルコールは1ユニット（ワイン小グラス1杯分）、カフェインは11mgなのに対し、Four Lokoは1缶でワイン一本分のアルコールと260mgのカフェインを含む。

他の国では、アイスランド、ノルウェー、デンマーク、トルコではエネルギードリンクのカフェイン含量を1Lあたり150mgに規制している。スコットランドでも同様の基準を提案している。ただ規制に成功しても個人が自分で強力なアルコールとカフェインを多く含む飲料を混ぜることを止めさせられないと考えられる。35%アルコールのドイツリキュール Jägermeister とレッドブルを混ぜた Jägerbomb などが若者の間で流行している。

### 2. ヨーロッパがほ乳瓶のビスフェノール A を禁止

Europe bans bisphenol-A from baby bottles - November 26, 2010

[http://blogs.nature.com/news/thegreatbeyond/2010/11/europe\\_bans\\_bisphenola\\_from\\_ba](http://blogs.nature.com/news/thegreatbeyond/2010/11/europe_bans_bisphenola_from_ba)

[1.html](#)

欧州委員会が EU でのほ乳瓶への BPA の使用を 2011 年半ばまでに禁止することに合意した。この決定は、研究者が主に動物実験で示唆して続けている BPA の有害影響の可能性に対応して、多くの国や製造業者、消費者がここ数年採用している「用心するに越したことはない」アプローチに従ったものである。

最も厳しい制限をしているのはデンマークとカナダで、フランスと米国の一部の州でもほ乳瓶への BPA の使用を禁止すると言っている。最新の科学的研究のレビューでは EFSA も FDA も日々の BPA の暴露によるリスクは使用禁止を正当化するほどのものではないとしている。

**Science**

1. 遺伝子組換えサケと完全影響分析

Genetically Modified Salmon and Full Impact Assessment

Martin D. Smith et al.

Science 19 November 2010: Vol. 330 no. 6007 pp. 1052-1053

GM サケの認可に関して、現在の FDA の枠組みで非 GM サケが GM サケに置き換わった場合のリスクを評価しているが、GM サケの導入によりサケの値段が下がって消費が拡大し国民の魚の消費量が増えることによる健康へのメリットや、養殖が大規模になった場合の環境影響などより幅広い社会的視点も含めた影響評価も必要だとしている。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室