

# 食品安全情報（化学物質） No. 3/ 2011（2011. 02. 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>)

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【EC】](#)

1. ドイツのダイオキシン汚染事故 更新
2. 伝統的ハーブ治療薬製品の登録についての Q & A
3. 食品中汚染物質－アクリルアミド 更新
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. EFSA はステビオール配糖体への消費者暴露評価を改訂
2. 食品添加物としてのエリスロシン（E 127）の再評価についての科学的意見
3. カドミウムの耐容週間摂取量についての声明
4. CEF パネルの声明－試験が必要な脚注 10 の物質リスト
5. EFSA は人工甘味料の安全性に関する 2 つの研究についての声明を発表予定

### [【FSA】](#)

1. 合成ジヒドロカプシエイトについて意見募集
2. Co-op グループはある種の日付コードの Co-op British Extra Mature と Co-op Welsh Extra Mature チーズを高濃度のヒスタミンが含まれるため回収
3. Oriental Merchant（ヨーロッパ）社が Mas-River ブランドのフライ魚塩味黒豆添え（缶詰）を未承認 ID マークと高濃度ヒスタミンのためリコール
4. 食物アレルギーについての共同研究
5. FSA は科学と根拠についての優先順位の高い項目の概要を発表
6. FSA は最新の消費者態度追跡調査の結果を発表
7. ナノテクノロジーと食品に関する検討グループの議事録発表

### [【MHRA】](#)

1. プレスリリース：医薬品成分の混入が疑われるハーブ痩身用錠剤について警告

### [【BfR】](#)

1. 現在のダイオキシン問題：消費者は心配する必要はない

### [【NFSA】](#)

1. ダイオキシン汚染飼料はノルウェーに輸出されていない

### [【EVIRA】](#)

1. 果物や野菜の摂取は増やしても安全

### [【FDA】](#)

1. 警告文書 Upsher Smith Laboratories, Inc.

### [【EPA】](#)

1. EPA は飲料水中の過塩素酸と有害化学物質の規制をする予定

### [【CDC】](#)

1. カンボジアのお守り使用による子どもの鉛中毒 ニューヨーク市、2009

### [【USDA】](#)

1. USDA はラウンドアップレディアルファルファを完全に規制解除する決定を発表
2. USDA はラウンドアップレディテンサイの一部規制解除を発表
3. USDA と HHS は肥満の流行に直面して米国人がより健康的な食品選択をするのに役立つ新しい食事ガイドラインを発表

### [【FTC】](#)

1. FTC はダノンが Activia ヨーグルト及び DanActive 乳飲料について詐欺的宣伝をしたことについて最終命令を認める

【US GAO】

1. 食品表示

【CFIA】

1. Candy Dynamics は Toxic Waste®ブランドの Nuclear Sludge®製品の全ての風味と全てのサイズにリコールを拡大

【FSANZ】

1. 表示についての考え方ー食品表示法と政策のレビューの最終報告書

【APVMA】

1. 学者が求める防虫剤のレビュー

【香港政府ニュース】

1. 8 食品が不合格

【KFDA】

1. 輸出農産物及び関連農薬に関する資料協力要請
2. 蜂蜜を海外で購入する時これだけは気を付けてください!
3. 健康機能食品原料が多様化

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (EurekAlert) ノンアルコールエネルギードリンクは「高い」健康リスクがあるかもしれない
- ・ (EurekAlert) 「赤い泥の惨劇」による主な脅威は有害金属ではない
- ・ (EurekAlert) 米国食事ガイドライン 2010 を支持する ASN 声明
- ・ (ProMED-mail) イポメアノール中毒、死亡、ウシー米国（ウィスコンシン）サツマイモ

---

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

1. ドイツのダイオキシン汚染事故 更新

Dioxin contamination incident in Germany

\* 食品安全情報（化学物質）2011年 No.2 に掲載した「EC 記事：ドイツのダイオキシン汚染事故」より更新された部分を抜粋。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201102c.pdf>

**Information note – 25/01/2011（更新）**

- ◆ 1月25日現在、閉鎖されている農場は589カ所。
- ◆ 閉鎖された農場の卵187検体の検査結果では、155検体がEU規制を遵守していた（これまでの総計）。
- ◆ 汚染の可能性のため閉鎖された農場の豚肉の検査結果については、127検体中126検体はEU規制を遵守していた（これまでの総計）。EU最大基準は1 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g 脂肪以下であり、この値を超過した検体のうち3検体で測定さ

れた濃度 1.07、1.07、1.08 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g 脂肪は、測定の不確実性の範囲内であるため規制を遵守していると見なした。1 検体 (1.51 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g 脂肪) のみが僅かに最大基準を超過した。

- ◆ 1 月 25 日の公式情報によれば、汚染の可能性のある卵 2 バッチがオランダに輸出されたこと以外は、汚染された動物由来食品が他の EU 加盟国や第 3 国へ輸出されたり取引されてはいない。この卵は加工後に一部が英国へ輸出されたが、オランダで留め置かれた卵製品のダイオキシン濃度は EU 最大基準を満たしていた (EU 最大基準値 3 pg/g 脂肪のところ 0.23 pg/g 脂肪)。
- ◆ 農場が閉鎖される前に汚染の可能性のある 35 頭の豚の肉がポーランド及びチェコへ出荷された。当該肉はそれ以上取引されておらず、チェコへ出荷された汚染の可能性のある豚肉の検査結果は EU 最大基準を下回っていた。ポーランドへ出荷された肉は既に消費され分析はできなかった。

#### Information note – 27/01/2011 (更新)

- ◆ 1 月 27 日現在、閉鎖されている農場は 403 ヲ所。
- ◆ 閉鎖された農場の卵 202 検体の検査結果では、170 検体が EU 規制を遵守していた (これまでの総計)。
- ◆ 豚肉 174 検体の検査結果では、EU 最大基準超過は 1 検体だった (これまでの総計)。
- ◆ これまで計 515 検体を検査し、EU 最大基準を超過したのは卵 32 検体、産卵鶏の肉 2 検体、豚肉 1 検体の計 35 検体であった。

#### Information note – 03/02/2011 (更新)

[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/dioxin\\_germany\\_information\\_note\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/dioxin_germany_information_note_en.pdf)

- ◆ 2 月 3 日現在、閉鎖された農場は 280 ヲ所。
- ◆ これまで検査結果が出された卵は 209 検体、豚肉は 269 検体であり、豚肉 6 検体で EU 最大基準の僅かな超過 (1.1~1.6 pg/脂肪) が確認された。
- ◆ これまで計 630 検体を検査し、EU 最大基準の超過したのは卵 33 検体、産卵鶏の肉 3 検体、豚肉 6 検体の計 42 検体であった。

## 2. 伝統的ハーブ治療薬製品の登録についての Q & A

Q&A: Registration of Traditional Herbal Medicinal Products

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/docs/traditional\\_herbal\\_medicinal\\_products\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/docs/traditional_herbal_medicinal_products_en.pdf)

### Q. 伝統的ハーブ治療薬製品とは何か?

ある種の植物には、病気の治療に使用される可能性のある物質が含まれる。そのような物質から製造される医療用製品は「ハーブ治療薬 (herbal medicinal products)」として知

られている。それらは天然由来ではあるが、多くは患者にとって危険である可能性がある。そのため、製品の安全性、有効性及び品質を確保し、公衆衛生を守るためにハーブ治療薬は医薬品規制により規制される。

ハーブ治療薬のうち一部には伝統的使用歴のあるものがある。EU 規制では、EU 域内での最低 15 年を含む 30 年以上の使用歴があり、医師の指導によらず使用され、注射ではないものを「伝統的」ハーブ治療薬製品と分類している。伝統的ハーブ治療薬には、カレンデュラ (*Calendula officinalis* L)、エキナセア (*Echinacea purpurea* L., Moench)、エゾウコギ (*Eleutherococcus senticosus* Maxim)、アニス (*Pimpinella anisum* L.) などがある。

Q. 何故 EU は伝統的ハーブ治療薬製品に特別の規制を採用することを決定したのか？

ハーブ製品を含む全ての医薬品は EU 市場に出荷される前に販売認可が必要である。しかしながら、伝統的ハーブ治療薬製品には長い伝統的使用という特別な性質がある。これを考慮して、品質、安全性及び有効性に関する必要な保証を提供しつつ、より軽い負担で、単純で費用のかからない方法を導入した。

ハーブ指令 (Directive 2004/24/EC) は、伝統的ハーブ治療薬製品の EU 市場での販売を促進するために採択された。伝統的ハーブ治療薬製品は、単純化された登録方法により安全性試験や臨床試験なしに登録できる。長い伝統的使用歴により試験の必要性が減り、特定の使用条件で有害ではないとの文献で代用できる。しかしながら、伝統的使用歴があっても製品の安全性についての懸念が排除できるわけではない。従って加盟国の当局は、必要であれば安全性評価のために追加のデータを求めることができる。

Q. 伝統的ハーブ治療薬製品の製造業者にとって 2011 年 4 月 30 日の締め切りとは何か？

ハーブ指令は 2004 年 3 月 31 日に採択された。登録までの移行期間は 7 年で、それが 2011 年 4 月 30 日である。移行期間終了後に販売を継続したい場合には登録申請が必要である。

Q. ハーブ指令では伝統的ハーブ治療薬製品の販売に新しい要求をしているか？これらは中小企業にとって重い負荷になったり、漢方薬やアールベータ製品の利用を減少させないか？

2004 年以前、ハーブ治療薬製品は他の医薬品同様に規制されていた。ハーブ指令は中小企業を含む全ての企業にとって、ハーブ製品の販売を促進するものである。

Q. 2011 年 4 月 30 日以降の伝統的ハーブ治療用製品の登録における欧州医薬品規制局 (EMA : European Medicines Agency) の役割は何か？

EMA は伝統的ハーブ治療用製品の登録には関与しない。登録は国レベルでのものである。つまり販売したい国毎に登録が必要である。

EMA のハーブ治療用製品委員会 (HMPC : Committee for Herbal Medicinal Products) は 2004 年 9 月にハーブ製品及び原料に関する EU リストを作成するために設立された。

EU リストに掲載されていれば、EU 域内の他の国での登録状況について認識できる。

Q. 食品または食品サプリメントとしてのハーブ製品の販売は 2011 年 4 月 30 日以降も認められるのか？

ハーブは医療用にも食品にも使用可能である。

ヒトの病気の治療や予防用としての宣伝、薬理的・免疫学的・代謝上の作用があれば医薬品と見なされる。ハーブが医薬品かどうかを個別に判断するのは国の担当部局である。もしハーブ治療薬であって登録がされていなければ 2011 年 5 月 1 日以降は販売できない。ハーブが医薬品ではなく食品としての法に従うものであれば、食品として販売される。特に食品サプリメントとして販売されるものは、食品サプリメントに関する Directive 2002/46/EC、栄養及び健康強調表示に関する Regulation (EC) No 1924/2006 を遵守する必要がある。

Q. EU では 2011 年 4 月 30 日以降、全ての代替療法、植物及び植物に関する本が禁止されるのか？

禁止されない。ハーブ指令は伝統的ハーブ治療用製品に関するもので、代替療法には適用されない。

### 3. 食品中汚染物質－アクリルアミド 更新

Food Contaminants - Acrylamide

[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide_en.htm)

2011 年 1 月 10 日採択「食品中のアクリルアミド濃度調査の委員会勧告」

[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation\\_10012011\\_acrylamide\\_food\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_en.pdf)

これまでのモニタリング結果から、一部の食品群でアクリルアミド濃度が高く増加がみられることから、原因を探る必要がある。事業者の HACCP 等で適切な対応が行われているかどうかも検討する。

委員会は、本勧告にもとづいた 2011 及び 2012 年の調査結果及び委員会勧告 2007/331/EC、2010/307/EU にもとづいたモニタリング結果をもとに、2012 年 12 月までに状況を把握し、他の適切な政策の必要性を決定する予定である。

\*参考：食品安全情報（化学物質）2010 年 No.12 より  
（EFSA）2008 年アクリルアミドレベルの概要

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201012c.pdf>

### 4. 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](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

2011年第4週～第5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)

トルコ産パプリカ前菜の Sudan 1 (2.2 mg/kg)、香港産乾燥海藻の高ヨウ素含量(2.0890、3.224 mg/kg)、オランダ産メラミンスプーンからのホルムアルデヒド (22.17、26.23、26.46、24.42、18.19、21.23 mg/dm<sup>2</sup>) 及びメラミン (31.1、35.3、21.7、21.5、28.6、31 mg/dm<sup>2</sup>) の溶出、ベルギー産冷凍ハウレンソウのカドミウム (0.34 mg/kg)、中国産米粉の未承認遺伝子組換え (Bt63)、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (15.2、29.6、41.6、27.8、22.1 μg/dm<sup>2</sup>)、スペイン産ペッパーのエテホン (0.86 mg/kg) など。

情報通知 (Information Notifications)

ベルギー産燻製ウマソーセージの高カルミン含量 (356 mg/kg) 及び大豆のアレルゲン未表示、スペイン産ペッパーのエテホン (1.3 mg/kg)、インド産冷凍エビのクロラムフェニコール (0.17、0.23、0.24 μg/kg)、中国産飼料用ビタミンのクロラムフェニコール (0.429、0.381、0.187、0.063、0.072 μg/kg)、スペイン産グリーンパプリカのエテホン (2.0、1.3 mg/kg)、ドミニカ産 tajeer 葉のジアジノン (0.93、1.4 mg/kg)、タイ産生鮮パプリカのメソミル (0.074 mg/kg)、ドミニカ産パパイアのカルベンダジム (1.2 mg/kg)、オランダ産スパイスミックスの未承認色素紫檀抽出物、ドイツ産挽肉の未承認色素紫檀抽出物、トルコ産レモンのモルホリン (1.3 mg/kg)、香港産ナイロンスプーンからの一級芳香族アミンの溶出 (27.3 μg/dm<sup>2</sup>)、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (115 mg/dm<sup>2</sup>)、ガーナ産燻製魚 (バラクーダとニシンの仲間) のベンゾ(a)ピレン (21.3 μg/kg)、ギリシャ産生鮮ハウレンソウのおメトエート (0.32 mg/kg) 及びジメトエート (0.10 mg/kg)、モロッコ産トマトのプロシミドン (0.44、0.51 mg/kg)、中国産松の実の未知の毒素 (苦い後味と味覚障害)、トルコ産リキュールグラスからの鉛の溶出 (4.9～46.6 mg/個)、香港産ガラスコップの縁からの鉛の溶出 (22.1～30.1 mg/個)、ベトナム産冷凍調理済みアサリの未承認照射、ドミニカ産ゴーヤのメソミル (0.35 mg/kg)、イタリア産冷凍ティラピア切り身の一酸化炭素処理 (894.6 μg/kg)、トルコ産トマトのオキサミル (0.15 mg/kg)、ブラジル及びウルグアイ産冷凍ウシの胃のニトロフラン代謝物ニトロフラゾン (2.3、1.9 μg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産ディルのフルシラゾール (0.1 mg/kg)、トルコ産トマトのオキサミル (0.15 mg/kg)、インド産冷凍エビのクロラムフェニコール (0.17 μg/kg)、インド産オクラのトリアゾホス (0.08 mg/kg)、インド産冷凍生エビのオキシテトラサイクリン (210 μg/kg)、トルコ産ペッパーのメソミル(0.045 mg/kg)、ウクライナ産ひまわりの種のガンマ HCH(0.015 mg/kg)及びヘプタクロル (0.012 mg/kg)、中国産スチール多機能ポケットナイフからのクロム (1.1、1.8、1.3、0.1、3.4、1.3 mg/kg) 及びニッケル (0.2、1.2 mg/kg) の溶出、中国産各種キャンディの未承認色素紅粧及びクチナシ黄、中国産痩身カプセルのシブトラミ



ン (17.4 mg/個)、ベトナム産ミニカップゼリーのコンニャク、中国産ステンレススチールナイフからのクロムの溶出 (0.317 mg/kg)、米国産サプリメントの未承認照射 (1.65 (単位不明))、米国産プロテインパウダーの未承認新規食品ステビア、トルコ産ペッパーのメソミル (0.07 mg/kg)、中国産痩身用サプリメントのシブトラミン (17.3 mg/個)、中国産インスタント麺の高濃度アルミ (11.4、11.3、11.1、11.6 mg/kg)、ギニア産パーム油の Sudan 4 (27.3 mg/kg) など。

その他アフラトキシン等多数。

---

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

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

1. EFSA はステビオール配糖体への消費者暴露評価を改訂

EFSA revises assessment of consumer exposure to steviol glycosides

26 January 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/ans110126.htm>

EFSA は、申請者から新しい使用量が提案されたため、甘味料ステビオール配糖体への消費者暴露についての先の評価<sup>注1</sup>を見直した。一般的にはステビアと呼ばれるこれらの甘味料は、ある種の清涼飲料やお菓子などの無糖または低カロリー食品などに使用される。改訂された暴露推定の結果は 2010 年 4 月に 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) が採択した意見より僅かに低い、これらの甘味料を含む食品の摂取量が多い成人及び子どもにおいて、最大量の使用では依然 ADI を超過する可能性がある。

2010 年 4 月に ANS パネルは申請者が提案した最大使用量での使用は一部の成人と子どもたちで ADI の 4mg/kg 体重/日を超過すると評価した。そのため欧州委員会は、企業に対し使用方法の改訂を求め、提案された新しい使用方法にもとづく新たな暴露評価を EFSA へ要請した。その結果、改訂された暴露推定は、1~14 才のヨーロッパの子どもで 1.7~16.3 mg/kg 体重/日、成人で 5.6~6.8 であり、まだ ADI を超過していた。

注 1 : 食品安全情報 (化学物質) 2010 年 No.9 より

(EFSA) ステビオール配糖体の安全性を評価, 14 April 2010

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201009c.pdf>

ANS パネルは、安定性、分解物、代謝及び毒性に関する全てのデータを考慮し、ラットの 2 年間がん原性試験で有害影響が見られなかった投与量 (NOAEL) に安全係数 100 を採用して ADI として 4 mg/kg 体重/日を設定した。しかし、申請者が提案した最大使用量での使用は、一部の成人及び子どもで ADI を超過することが示唆されていた。

・食品添加物として提案された使用によるステビオール配糖体の改訂暴露評価

Revised exposure assessment for steviol glycosides for the proposed uses as a food additive

EFSA Journal 2011;9(1):1972 ; 26 January 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1972.htm>

成人の推定平均暴露量はステビオール等量として 1.9~2.3 mg/kg 体重/日、97.5 パーセントイルで 5.6~6.8 mg/kg 体重/日であり、主な摂取源はソフトドリンク、卓上甘味料、ビール、サイダーであった。1~14 才の子どもでは、平均摂取量は 0.4~6.4 mg/kg 体重/日、95/97.5 パーセントイルで 1.7~16.3 mg/kg 体重/日であった。

2. 食品添加物としてのエリスロシン (E 127) の再評価についての科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of Erythrosine (E 127) as a food additive

EFSA Journal 2011;9(1):1854 ; 27 January 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1854.htm>

エリスロシン (E 127) は JECFA が 1990 年、SCF (Scientific Committee on Food) が 1989 年に評価を行い、いずれも ADI 0~0.1 mg/kg 体重/日を設定しているキサンテン色素である。カクテル及びキャンディのサクランボ、缶詰サクランボにのみ使用が認められている。ラットの甲状腺に対する発がん作用は甲状腺への影響による二次的なもので遺伝毒性とは関連せず、人への妥当性も限られるというこれまでの評価に変わりはない。現在のデータから ADI を改訂する理由はない。現在の暴露量推定も成人で平均 0.0031 mg/kg 体重/日、95 パーセントイルで 0.01 mg/kg 体重/日と ADI 以下である。現在の暴露量での安全上の懸念はない。

3. カドミウムの耐容週間摂取量についての声明

Statement on tolerable weekly intake for cadmium

EFSA Journal 2011;9(2):1975 [19 pp.].

03 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1975.htm>

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) は欧州委員会から、2009 年に CONTAM パネル<sup>注1</sup>が設定した現行のカドミウムの TWI 2.5 μg/kg 体重について、JECFA <sup>注2</sup>が 2010 年に設定した暫定耐容週間摂取量 (PTMI) 25 μg/kg 体重を考慮した場合に適切かどうか諮問された。どちらの評価も同じ疫学データを用い、尿細管への影響の指標となる尿中ベータ 2 ミクログロブリン (B2M) へのカドミウムの濃度-影響モデル、食事由来のカドミウム摂取量と尿中カドミウム濃度についてのトキシコキネティクスモデルを用いている。

しかしながら、次のような方法論的な相違がある : i) 尿中カドミウム及び B2M 濃度データをもとにした参照ポイントの同定 ; ii) 濃度-影響モデルにおいて、暴露のバイオマー



カー（尿中カドミウム濃度）及び反応のバイオマーカー（B2M）の不確実性やばらつきを取り扱う際の統計学的アプローチ；iii）尿中カドミウム濃度を食事からの摂取量に換算するための方法論。

CONTAM パネルは、これらの方法論を評価した結果として、先の意見は妥当であり TWI 2.5  $\mu$ g/kg 体重を維持するとの結論を出した。さらに、食品以外に由来する暴露を考慮すると、ある集団では JECFA の PTMI、CONTAM パネルの TWI とともに超過する可能性がある。パネルは、現在の食事由来暴露で個々に有害な影響がでる可能性は低い、全体的にカドミウムへの暴露量を低減すべきとの先の結論を再確認した。

注 1：食品安全情報（化学物質）2009 年 No.7 より

EFSA は食品中のカドミウムについてより低い耐容摂取量を設定

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200907.pdf>

注 2：食品安全情報（化学物質）2010 年 No.18 より

JECFA 第 73 回会合要約報告書

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201018c.pdf>

#### 4. CEF パネルの声明－試験が必要な脚注 10 の物質リスト

Statement of the Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF) - List of Footnote 10 Representative Substances for Testing

EFSA Journal 2011;9(2):1985 [5 pp.]

02 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1985.htm>

欧州議会及び理事会規則(EC)2232/96 にもとづく香料リスク評価において、追加の毒性データが必要な物質のリストを発表した。

#### 5. EFSA は人工甘味料の安全性に関する 2 つの研究についての声明を発表予定

EFSA to issue statement on two studies on safety of artificial sweeteners

7 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/ans110207.htm>

EFSA は欧州委員会からの要請に応じ、人工甘味料の安全性に関する 2 つの最近の研究について、2011 年 2 月末までに科学的声明を発表する。ANS パネルが本日発表した声明に従い、EFSA はフランス ANSES の協力のもと評価を実施し、その評価を現在進行中の人工甘味料類についての作業にも役立てる予定である。

2 つの研究は、アスパルテームによるマウスの発がん性について Ramazzini 研究所が行った研究と、デンマークの妊娠女性における早産と砂糖入り及び人工甘味料入りソフトドリンクの摂取との関連についての疫学研究である。

2011 年 2 月 1～3 日の本会議において、EFSA の ANS パネルの委員がこれらについて最初の議論を行った。ANS パネルは、Ramazzini 論文で報告された腫瘍は雄のマウスで高率

に自然発生するタイプのものであり、統計学的有意差はあっても過去の対照群での発症率の範囲内であると指摘した。EFSAはANSパネルによる今後のレビューを支援し、そのため著者らには完全なデータの提出を求める。デンマークの疫学研究では、人工甘味料入りソフトドリンクを毎日飲むことと早産が関連する可能性を示唆しているが、この疫学研究では因果関係は証明できない。ANSパネルは、方法論と統計学的手法については専門家の意見が必要であると助言している。

\*人工甘味料の安全性に関する2つの最近の論文についての声明

Statement on two recent scientific articles on the safety of artificial sweeteners

EFSA Journal 2011;9(2):1996 [5 pp.].

07 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1996.htm>

EFSAのANSパネルは2011年2月1-3日の本会議で2つの論文について議論を行いさらなる検討の必要性についての声明を採択した。

\*2つの論文：

(Ramazzini論文) Soffritti M. et al., Aspartame administered in feed, beginning prenatally through life span, induces cancers of the liver and lung in male Swiss mice. *Am. J. Ind. Med.* 2010, 53, 1197-1206

(デンマーク疫学論文) Halldorsson T.I. et al., Intake of artificially sweetened soft drinks and risk of preterm delivery: a prospective cohort study in 59,334 Danish pregnant women. *Am. J. Clin. Nutr.* 2010, 92: 626-33

---

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

## 1. 合成ジヒドロカプシエイトについて意見募集

Views wanted on synthetic dihydrocapsiate

Wednesday 26 January 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/jan/dihydrocapsiate>

新規食品成分として味の素から申請のあったジヒドロカプシエイトについて新規食品・加工諮問委員会 (ACNFP : Committee on Novel Foods and Processes) が意見案を作成した。ジヒドロカプシエイトは唐辛子に天然に含まれている。味の素は、ジヒドロカプシエイトはエネルギー消費及び脂肪の酸化を改善し、体重管理に利用できるとし、合成ジヒドロカプシエイトを各種食品に添加する計画である。2011年2月5日までパブリックコメントを募集する。

\*ジヒドロカプシエイト : Dihydrocapsiate

<http://www.acnfp.gov.uk/assess/fullapplies/dihydrocap>

## 2. Co-op グループはある種の日付コードの Co-op British Extra Mature と Co-op Welsh Extra Mature チーズを高濃度のヒスタミンが含まれるため回収

The Co-operative Group has withdrawn a certain date code of Co-op British Extra Mature and Co-op Welsh Extra Mature Cheese due to the presence of high histamine levels

Monday 31 January 2011

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2011/jan/coopextramaturecheese>

2 種類の Extra Mature チーズを高濃度のヒスタミンが含まれるため回収する。これらの製品は同じチーズ樽から製造されたものである。少量でもアレルギー様の症状が誘発される可能性があり、感受性が高い人や子どもでその可能性がある。Co-operative Group は2011年2月21日より当該製品の販売を中止している。

- Co-op British Extra Mature Cheese, best before: 24/02/11, 300g
- Co-op Welsh Extra Mature Cheese, best before: 14/03/11, 200g

## 3. Oriental Merchant (ヨーロッパ) 社が Mas-River ブランドのフライ魚塩味黒豆添え (缶詰) を未承認 ID マークと高濃度ヒスタミンのためリコール

Oriental Merchant (Europe) Ltd recalls all batches of Mas-River Fried Dace with Salted Black Beans due to non-approved identification mark and high levels of Histamine

Wednesday 2 February 2011

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2011/feb/masriverfrieddaceupdate>

Oriental Merchant (ヨーロッパ) 社は、Mas-River ブランドのフライ魚塩味黒豆添え (缶詰) について、マレーシアの無認可施設で製造され、一部のバッチから高濃度ヒスタミンが検出されたためリコールを実施している。当該製品の写真は下記のサイト参照。

- Mas-River Fried Dace with Salted Black Beans, 184g (全日付・バッチコード)
- 写真 : <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/photomasriverfrieddace.pdf>

## 4. 食物アレルギーについての共同研究

Collaborative research on food allergy

Monday 24 January 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/jan/mrcallergyresearch>

FSA 及び医学研究審議会 (MRC) は、食物アレルギーの生物学的メカニズムについての理解を深めるための共同研究の要請を発表した。

食物アレルギーは一般的で重要な疾病であり、英国では子どもたちの 5~8%、成人の最大 2%が食物アレルギーである。症状は様々であるが、重篤でアナフィラキシーや時には死亡する場合もある。今回の研究要請の構想は次の通り。研究への応募などは MRC のウェブサイトでっており、締め切りは3月である。

- 免疫システムの何が (IgE 以外) 食物アレルギーに重要で、どのように免疫因子が影

響するのか

- どのような因子が重篤なアレルギー応答に関与しているのか
- 免疫やアレルギー応答において、ヒトの各組織（例：皮膚と消化管）でどのような免疫因子が違いを引き起こすのか
- 暴露（経路、タイミング、期間）がどのように食物タンパク質への感作性を獲得させるのか
- 何が食物タンパク質へのアレルギー感作性をもたらす重要因子なのか

## 5. FSA は科学と根拠についての優先順位の高い項目の概要を発表

FSA publishes priorities on science and evidence

Wednesday 2 February 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/feb/evidenceplan2011>

FSA は、2011 年 Forward Evidence Plan を発表した。これらの分野について研究費の助成、ワークショップの開催等を実施する可能性がある。研究への応募などの要請は今後数週間のうちに行われる予定である。

微生物分野ではノロウイルス及びリステリア、中小企業における食品衛生、貝毒など。化学物質分野ではフラン及びアクリルアミド、放し飼いの家畜での土壌由来の鉛、麦角アルカロイドなど。他にアレルギー、GM 表示、インターネットでの食品販売などについて。

\* Forward evidence plan 2011

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/evidenceplan2011.pdf>

## 6. FSA は最新の消費者態度追跡調査の結果を発表

FSA publishes latest consumer attitudes tracker survey

Wednesday 2 February 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/feb/tracker>

FSA は、FSA 及び主要な食品課題に関する世論と認知度を調査した最新の消費者追跡調査結果を公表した。調査は英国の成人 2,105 人を対象とし、2010 年 11 月に市場調査会社 TNS へ委託して行った。回答者の食品に関する懸念事項は、食糧価格 54%、食品中の塩分 45%、食品の廃棄 42%だった。食品の安全性に関しては、外食の際の食品衛生が 36%、食中毒 29%、添加物 27%だった。飲食施設における衛生基準の認知度は 80%であり、人々が飲食施設の衛生基準を判断する手段は、建物の外観 65%、従業員の様子 51%、評判 42%であった。

\* 報告書 : Biannual public attitudes tracker survey

<http://www.food.gov.uk/science/socsci/surveys/publictrackingsurvey>

\* 前回の調査結果 : 食品安全情報 (化学物質) 2010 年 No.16 より

FSA は最新の消費者追跡調査結果を発表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201016c.pdf>

## 7. ナノテクノロジーと食品に関する検討グループの議事録発表

Nanotechnologies and Food Discussion Group minutes published

Thursday 3 February 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/feb/nanominutes>

2011年1月13日、ナノテクノロジーと食品に関する検討グループの会合が開催された。本会合には、業界、大学、消費者グループ、政府機関などが参加し、食品業界が実施したナノテクノロジー研究の情報の集約、市場のナノフードの登録制度の構築について議論した。次回は2011年4月5日に開催される。

\*2011年1月13日に開催された会合の議事録。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/nan0minutesjan2011.pdf>

---

●英国医薬品・医療製品規制庁 (MHRA : Medicines and Healthcare products Regulatory Agency) <http://www.mhra.gov.uk/>

### 1. プレスリリース : 医薬品成分の混入が疑われるハーブ痩身用錠剤について警告

Press release: People warned over adulterated herbal weight loss pill

Wednesday 2 February 2011

<http://www.mhra.gov.uk/NewsCentre/Pressreleases/CON108628>

MHRA は、インターネットや英国の漢方薬販売店で販売されているハーブ痩身用製品「Herbal Flos Lonicerae (Herbal Xenicol) ナチュラル痩身処方」に副作用の可能性があるため使用しないよう警告する。この製品 (カプセル) により 1 人が入院、他に何人かが動悸や重症胃炎、腹痛、不眠などの症状を訴えているとの情報が一人の医師から報告された。この製品には表示されていない医薬品成分が混入されている可能性があり、現在検査中である。

MHRA は 2005 年から 280 以上のいわゆる「ハーブ」、「ナチュラル」製品に強力な医薬品成分を検出してきた。このような状況のため、伝統ハーブ製品登録計画 (THR : traditional herbal registration scheme) が導入されている。

---

●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. 現在のダイオキシン問題 : 消費者は心配する必要はない

Current dioxin issue: consumers do not have to worry

26.01.2011

<http://www.bfr.bund.de/cd/54049>

BfR は消費者が 1 日卵 2 個 (60 g/個) を長期間摂取するというシナリオの初期評価を用い、ダイオキシンの汚染濃度は測定された最大濃度 12 pg/g 脂肪を想定した。この最悪ケースシナリオによると、若者の 1 ヶ月の体内負荷量は 10.0 pg/g 体脂肪から 10.336 pg/g 体脂肪へごく僅かに増加する。

体内負荷量は、基礎的な暴露にもとづく生涯のある時期までの蓄積量で、体内に長期的に存在するダイオキシン量のことである。最大濃度の食品を 1 年間摂取したヒトの理論的ケースでさえ、体内負荷量はやや増加するのみである。20 年前の若者の体内負荷量は 30 pg/g 体脂肪であり、現在に比べて高い数値にもかかわらず健康の障害は何も証明されていない。その結果、BfR は、最大基準を超える汚染が確認された卵、卵製品及び豚肉を多量に摂取しても、健康影響は予測されないと結論した。

\*評価書 : Consumption of eggs and meat poses no risk to human health as indicated by the latest dioxin concentrations measured

[http://www.bfr.bund.de/cm/245/consumption\\_of\\_eggs\\_and\\_meat\\_poses\\_no\\_risk\\_to\\_human\\_health\\_as\\_indicated\\_by\\_the\\_latest\\_dioxin\\_concentrations\\_measured.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/245/consumption_of_eggs_and_meat_poses_no_risk_to_human_health_as_indicated_by_the_latest_dioxin_concentrations_measured.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](http://www.mattilsynet.no/portal/page?_pageid=54,40103&_dad=portal&_schema=PORTAL&language=english)

1. ダイオキシン汚染飼料はノルウェーに輸出されていない

No dioxin-contaminated feed exported to Norway

28.01.2011

[http://www.mattilsynet.no/english/animal\\_feed\\_control/no\\_dioxin\\_contaminated\\_feed\\_exported\\_to\\_norway\\_86874](http://www.mattilsynet.no/english/animal_feed_control/no_dioxin_contaminated_feed_exported_to_norway_86874)

ドイツ当局からの情報によれば、産卵鶏用の汚染家禽飼料はデンマークとフランスの会社に供給された。ノルウェー食品安全局は国内の飼料業者と連絡をとり、国内農場に問題となったドイツ企業の家畜や養殖魚用の飼料用脂肪及び配合飼料を輸入していないことを確認した。

---

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



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

## 1. 果物や野菜の摂取は増やしても安全

Consumption of fruit and vegetables can be safely increased

27.01.2011

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?bid=2356](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=2356)

－残留農薬リスクの大規模研究－

広範なリスク評価研究で残留農薬による消費者のリスクは調査されている。フィンランドの成人及び子どもの農薬暴露によるリスクを評価した。残留農薬の暴露量は多様な野菜や果物を摂取することにより低減できる。この研究にもとづき、特に野菜や果物の摂取に関する助言はない。摂取量を増やしても安全である。2007年及び2008年のデータによると、成人が急性参照量（ARfD）を超過する可能性は0.01%、子どもは0.1%であった。

この累積リスク評価は、EVIRAの10,565食品を対象にした250成分の残留農薬の測定結果にもとづくものである。測定は2002～2008年の間に実施されている。

---

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

## 1. 警告文書 Upsher Smith Laboratories, Inc.

Upsher Smith Laboratories, Inc. 1/19/11

January 19, 2011

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm240509.htm>

インターネットのSLO-NIACIN®製品宣伝が、病気の診断、予防及び治療用としての使用を謳っているため食品医薬品化粧品法違反である。

例えば、「ナイアシンはコレステロール濃度の管理に役立つことが臨床的に証明されています」などの文言が違反である。さらに各種論文を引用文献として紹介し、事業者が製品の宣伝目的として消費者の興味を引くために論文を使う場合には、その論文が製品が謳う使用目的の根拠であると判断される可能性がある。例えば、論文が病気の治療や予防を意図したもので、あたかも製品の使用と関連するような文脈で読まれるのであれば、その論文は製品の病気の予防や治療の宣伝であると見なされる。

---

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

## 1. EPAは飲料水中の過塩素酸と有害化学物質の規制をする予定

## EPA To Develop Regulation for Perchlorate and Toxic Chemicals in Drinking Water

02/02/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/3881d73f4d4aaa0b85257359003f5348/6348845793f4cc5d8525782b004d81ae!OpenDocument>

EPA は、飲料水中の過塩素酸について公式の規制の設定と、飲料水戦略の一環として最大 16 物質についての基準を設定する予定であることを発表した。

・ 過塩素酸 : Perchlorate

<http://water.epa.gov/drink/contaminants/unregulated/perchlorate.cfm>

・ 飲料水戦略 : Drinking Water Strategy

<http://water.epa.gov/lawsregs/rulesregs/sdwa/dwstrategy/index.cfm>

16 物質は発がん性が疑われる揮発性有機化合物であり、既に規制値がある 8 物質 (ベンゼン、四塩化炭素、1,2-ジクロロエタン、1,2-ジクロロプロパン、ジクロロメタン、テトラクロロエチレン、トリクロロエチレン、塩化ビニル) 及び規制値のない 8 物質 (アニリン、塩化ベンジル、1,3-ブタジエン、1,1-ジクロロエタン、ニトロベンゼン、オキシランメチル、1,2,3-トリクロロプロパン、ウレタン)。

---

● 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. カンボジアのお守り使用による子どもの鉛中毒 ニューヨーク市、2009

Lead Poisoning of a Child Associated with Use of a Cambodian Amulet --- New York City, 2009

MMWR January 28, 2011 / 60(03);69-71

[http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6003a2.htm?s\\_cid=mm6003a2\\_w](http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6003a2.htm?s_cid=mm6003a2_w)

ニューヨークの鉛中毒予防計画において 1 才の子どもの鉛中毒の原因を調査した結果、原因は子どもが生後 3 ヶ月より身につけていた鉛のビーズで作られたカンボジア産のお守りの mouthing (しゃぶったりする行動) だった。このビーズには 450,000 mg/kg の鉛が含まれていた。お守りを身につけるのをやめた後は血中の鉛濃度も減少した。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

---

● 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture)  
<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

## 1. USDA はラウンドアップレディアルファルファを完全に規制解除する決定を発表

USDA Announces Decision to Fully Deregulate Roundup Ready Alfalfa

Jan. 27, 2010

<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentidonly=true&contentid=2011/01/0035.xml>

USDA は、ラウンドアップ耐性遺伝子組換えアルファルファに対し規制解除を決定したと発表した。

\* 食品安全情報（化学物質）2007年 No.7 より

USDA は遺伝子組換えアルファルファについての更新情報を発表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200707.pdf>

### 完全規制解除についての Q & A

[http://www.usda.gov/documents/rr\\_alfalfa.pdf](http://www.usda.gov/documents/rr_alfalfa.pdf)

USDA は遺伝子組換えアルファルファの規制に関する 2 つの意志決定文書を公表した。1 つ目は、ラウンドアップレディ（RR）アルファルファは規制解除とする決定で、これは APHIS（Animal and Plant Health Inspection Service）による RR アルファルファによる植物病疫リスクはないという評価にもとづいたものである。2 つ目は、最終環境影響声明（EIS）の一部として 2 番目の選択肢を選んだ決定記録（Record of Decision）である。植物病疫リスク評価、EIS の解析及びパブリックコメントの結果から、APHIS は「選択肢 2」つまり RR アルファルファの完全規制解除を選択した。

#### Q. 何故選択肢 2 を選んだのか

RR アルファルファは通常の品種に比べて植物病疫リスクが高いということではなかった。

#### Q. 最終 EIS では、同様に可能性があるとした選択肢 3 を選ばなかったのは何故か？

選択肢 3 で説明された制限区域で RR アルファルファの植物病疫リスクが高いということはないため。

#### Q. この決定は農家にとって何を意味するか？

農家は自由に RR アルファルファの種子を移動させることが可能である。APHIS は RR アルファルファの栽培や販売についての規制は行わないが、農家は規制ではないモンサント社との契約に従うことになるだろう。

#### Q. RR アルファルファの他の植物や動物への影響は？

絶滅危惧種を含めた他の動物や植物への悪影響は予想されない。

#### Q. ヒトに悪影響はあるか

安全性に影響はない。

## 2. USDA はラウンドアップレディテンサイの一部規制解除を発表

USDA Announces Partial Deregulation for Roundup Ready Sugar Beets

Feb. 4, 2011

[http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/02/rr\\_sugar\\_beets.shtml](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/02/rr_sugar_beets.shtml)

APHIS は、完全環境影響声明（EIS）を完了するまでラウンドアップ耐性遺伝子組換えテンサイを暫定的に一部規制解除することを発表した。APHIS は RR テンサイの完全規制解除に向けてさらに EIS を作成しており、完了は 2012 年 5 月 31 日を予定している。

\* APHIS の環境影響評価関連文書

[http://www.aphis.usda.gov/biotechnology/sugarbeet\\_documents.shtml](http://www.aphis.usda.gov/biotechnology/sugarbeet_documents.shtml)

\* 一部規制解除についての Q & A

[http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/02/pdf/faq\\_sugarbeets2011.pdf](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/02/pdf/faq_sugarbeets2011.pdf)

\* 食品安全情報（化学物質）2010 年 No.24 より

USDA は RR テンサイの規制オプションについての環境評価案を作成

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201024c.pdf>

### 3. USDA と HHS は肥満の流行に直面して米国人がより健康的な食品選択をするのに役立つ新しい食事ガイドラインを発表

USDA and HHS Announce New Dietary Guidelines to Help Americans Make Healthier Food Choices and Confront Obesity Epidemic

Jan. 31, 2011

<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentidonly=true&contentid=2011/01/0040.xml>

「2010 Dietary Guidelines for Americans」を発表した。米国の成人の大部分及び子ども 3 人に 1 人は過体重か肥満の可能性があり、これはもはや無視できない危機である。この新しい食事ガイドラインでは、肥満の増加に対応して摂取カロリーを減らすこと及び運動することを強調した。食事ガイドラインを活用するための消費者用の簡単な推奨事項として、次のことを挙げている。

- 食事は楽しく、でも食べる量を減らして
- 大盛りは避ける
- 皿の半分は野菜や果物に
- 牛乳は無脂肪か低脂肪（1%）に変える
- スープやパンなどのナトリウムをチェックして少ないものを選ぶ
- 砂糖入り飲料の代わりに水を飲む

\* Executive Summary

<http://www.cnpp.usda.gov/Publications/DietaryGuidelines/2010/PolicyDoc/ExecSummary.pdf>

ナトリウムの摂取目標は 2,300mg（塩換算 5.8g）、51 歳以上、アフリカ系アメリカ人及び高血圧・糖尿病・慢性腎疾患のある人は 1,500mg（塩換算 3.8g）とする。

\* 消費者向けメッセージ

<http://www.cnpp.usda.gov/Publications/DietaryGuidelines/2010/PolicyDoc/Selected>

[Messages.pdf](#)

\*BACKGROUND

<http://www.cnpp.usda.gov/Publications/DietaryGuidelines/2010/PolicyDoc/Background.pdf>

\*Q & A

<http://www.cnpp.usda.gov/Publications/DietaryGuidelines/2010/PolicyDoc/QandA.pdf>

(今回追加された主な内容を抜粋)

- 食品群別の摂取について、どう摂取すべきかの方向性を提示
- 海産物の摂取量の増加を推奨
- どのような摂取行動が肥満につながるかを評価
- ナトリウム、飽和脂肪、コレステロール、トランス脂肪及び添加糖の主な摂取源となる特定食品の摂取制限を推奨
- ナトリウムの摂取目標を改訂
- 不足栄養素よりも公衆衛生上の懸念栄養素に着目（カリウム、食物繊維、カルシウム、ビタミン D）
- 本ガイドラインを実行するにあたり鍵となる消費者行動と専門家の対応指針に関する資料を添付
- 授乳女性によるアルコール摂取に関する新しいガイドラインを導入 など。

---

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

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

1. **FTC はダノンが Activia ヨーグルト及び DanActive 乳飲料について詐欺的宣伝をしたことについて最終命令を認める**

FTC Approves Final Order Settling Charges That Dannon Made Deceptive Claims for Activia Yogurt and DanActive Dairy Drink

02/04/2011

<http://www.ftc.gov/opa/2011/02/dannon.shtm>

パブリックコメントを経て、FTC はダノンに対するプロバイオティクス製品の健康への良い影響を誇大に宣伝したことについての命令を最終化した。

12月に発表した提案<sup>注1</sup>を受けて、ダノンは Activia の宣伝で1日3食摂取しないとお腹の調子の改善には役立たないことを誤解無く伝えられなければ、あるいは1日3食未満で効果があることを示す信頼できる科学的根拠を出せなければ、宣伝を中止することに合意した。

また DanActive やその他のヨーグルトや乳製品、プロバイオティクス食品が風邪やインフ

ルエンザを予防するという主張も FDA が認めない限り中止することに合意した。

注 1：食品安全情報（化学物質）2010 年 No.27 より

ダノン は Activia ヨーグルトと DanActive 乳飲料の誇大健康強調表示を取り下げることに合意

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201027c.pdf>

---

●アメリカ会計検査院（US GAO: United States Government Accountability Office）

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

## 1. 食品表示

### FOOD LABELING

<http://www.gao.gov/new.items/d11102.pdf>

「FDA は虚偽または誤解を招く表示から消費者を保護するためのアプローチを再評価する必要がある」

2002 年に FDA がダイエタリーサプリメントに限定的健康強調表示（qualified health claims）を認めるようになってから、2010 年 9 月までに 60 の表示を提案する 16 の申請を受け、十分に確かな科学的エビデンスがあると考えられた 12 の表示を認めている。また 2010 年に 2 件の科学的根拠のない、または限定的健康強調表示として認められていない表示をしている食品について警告文書を発行した。

調査の結果、消費者は科学的根拠のある表示と根拠に乏しい表示の違いを理解するのが困難であることが示唆されている。また食品に表示されている様々な表示について、健康強調表示（health claims）、限定的健康強調表示（qualified health claims）、構造/機能表示（structure/function claims）などの識別が困難であることも示唆された。

FDA のデータからは、企業は製品の健康上のメリットを主張するのに限定的健康強調表示をできるだけ使用せず、構造/機能表示を使用していることが示されている。構造/機能表示には、表示は虚偽や誤解を招くようなものであってはならないという一般的な法令義務がある。しかし FDA は、構造/機能表示が虚偽や誤解を招かないようにするための科学的根拠に関する企業向けガイドラインや監視者向けの指導要領を提供していない。たとえ FDA がそのようなガイドラインを提供したとしても、構造/機能表示には重大な監視上の問題点がある。これは、企業に科学的根拠の提出を命令できる米国連邦取引委員会（FTC）とは異なり、FDA にはそのような権限がないためである。

アメリカ会計検査院（GAO）は、FDA が表示の根拠を企業から得られるよう議会に要求すること、FDA が企業へ虚偽や誤解を招く表示にならないためのガイドラインを提供すること、FDA 検査官向けの監視マニュアルを改訂するなどを提案した。



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

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

1. Candy Dynamics は Toxic Waste®ブランドの Nuclear Sludge®製品の全ての風味と全てのサイズにリコールを拡大

Candy Dynamics Expands Recall To All Toxic Waste® Brand Nuclear Sludge® Products All Flavors And All Sizes

January 27, 2010

<http://inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110128e.shtml>

2011年1月13日に Candy Dynamics 社が、Toxic Waste®ブランドの Nuclear Sludge®お菓子のリコールを実施した。企業によるさらなる検査の結果、一部の製品において FDA 基準値（0.1 ppm）を超える量の鉛（0.101～0.311 ppm）が確認されたため、リコール対象を Nuclear Sludge®お菓子の全製品に拡大した。関連する有害影響は報告されていない。

注1：食品安全情報（化学物質）2011年 No.2 より

Candy Dynamics が Toxic Waste®ブランドの Nuclear Sludge®お菓子をリコール

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201102c.pdf>

- 
- 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. 表示についての考え方—食品表示法と政策のレビューの最終報告書

Labelling Logic - the Final Report of the Review of Food Labelling Law and Policy

28 January 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2011/foodlabellingreview.cfm>

オーストラリア及びニュージーランドの食品表示法及び施策を改善するための助言が含まれる報告書が政府に提出された。

\* 報告書 : Labelling Logic

<http://www.foodlabellingreview.gov.au/internet/foodlabelling/publishing.nsf/content/labelling-logic>

食品表示政策は食品の安全性が最上位で、その次に、予防的健康（栄養成分等）>新

しい技術>消費者の選択（オーガニックや産地）という階層構造に従うべきである。上位三つは主に政府による食品基準法により、消費者の選択については企業が消費者保護法を参照に主導すべきである。食品安全に関する介入は義務的なものであるべきで、予防的健康については状況により義務とその他の方法を用いる、新しい技術については一定の期間は義務的であるべきである。消費者の選択に関しては自主規制であるべきだが、市場が失敗した（市場メカニズムが働いた結果非効率や不公平などの不都合が生じている）場合や自主規制が機能していない場合には介入が必要だと考えられる。

\*図：食品表示ヒエラルキー

[http://www.foodlabellingreview.gov.au/internet/foodlabelling/publishing.nsf/content/48C0548D80E715BCCA257825001E5DC0/\\$File/Food%20Labelling%20Issues%20Hierarchy%20Diagram.pdf](http://www.foodlabellingreview.gov.au/internet/foodlabelling/publishing.nsf/content/48C0548D80E715BCCA257825001E5DC0/$File/Food%20Labelling%20Issues%20Hierarchy%20Diagram.pdf)

---

● 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. 学者が求める防虫剤のレビュー

Mothball review sought by academics

4 February 2011

[http://www.apvma.gov.au/news\\_media/our\\_view/2011/2011-01-31\\_mothball\\_review.php](http://www.apvma.gov.au/news_media/our_view/2011/2011-01-31_mothball_review.php)

シドニー大学の学者から、ナフタレンを含むモスボール (mothball) の乳幼児 (babies) へのリスクについてのレビュー要請があった。

ナフタレンを含む防虫剤の使用によるハザードは比較的良好に知られている。現在のオーストラリアの製品表示は子どもがなめたり飲み込んだりする危険性について警告しており、ベビーベッドや小さな子どもがいる部屋での使用を禁止している。また子どもが触れることができないような特別な包装も使用されている。

この提案は、アジア系・アフリカ系・中東系・地中海系オーストラリア人の 5% が持つ特定の遺伝要因である GP6D 欠損のある乳幼児が、もし製品表示（注意書き）を確認せず適切に使用されなかった場合に暴露されると脳に障害を受けるリスクがある可能性についてである。これに対し、APVMA はオーストラリアでのナフタレン製品の登録状況のレビューが必要となる新情報の有無について連邦保健高齢化省の助言を求めた。

米国とカナダは最近ナフタレン防虫剤の再登録レビューを実施した。これらの 2008 年と 2009 年のレビューで、包装形態や使用方法、表示の変更などで安全性を確認している。ナフタレン防虫剤は 2009 年半ば以降 EU では入手が不可能である。製造業者がヨーロッパでのバイオサイド製品のレビューのための研究にお金を出資するのは割に合わないとして取り下げされたためである。

---

● 香港政府ニュース

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

1. 8 食品が不合格

8 foods fail tests

January 31, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/01/20110131\\_132156.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/01/20110131_132156.shtml)

食品安全センターの検査において、8,800 食品検体中 8 食品が不合格だった。

冷凍子豚 1 検体からクロラムフェニコール 0.0005 ppm が検出された。食品ではクロラムフェニコールは認可されていない。ただし、当該濃度では有害な影響はないと考えられる。また、スイスロールの黄色ブドウ球菌 50 万個/g が確認された。他の 6 検体については既に発表している（乾燥果物 3 検体の保存料、旧正月用食品 3 検体）。

---

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

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

1. 輸出農産物及び関連農薬に関する資料協力要請

2011.01.19

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=50&page=news&mmid=277&seq=13987&cmd=v>

農薬の国際基準及び輸出国の基準の設定を支援し、生産者及び食品業界の輸出を促進するための資料協力を要請。これは、韓国からの輸出食品について国内で使用されるが輸出先で農薬の残留許容基準が設定されていないために問題が生じた食品（農産物）及び農薬の情報提供を求める。提出期限は 2011 年 1 月 31 日。

2. 蜂蜜を海外で購入する時これだけは気を付けてください!

2011.01.20

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=14001&cmd=≡v>

食品医薬品安全庁は、ネパール及びニュージーランドの現地で又はインターネットサイトを通じて直接蜂蜜を購入する場合には、特に注意するよう要請した。

ネパール高山地帯で採取した蜂蜜にはグラヤノトキシンという毒素が含まれ、食べると低血圧や嘔吐などの症状が生じることがある。ネパール産ハチミツの輸入及び流通は禁止

されている。またドクウツギ (*Coriaria arborea*) が自生しているニュージーランド地域で遅い夏に生産した蜂蜜にはツチンという毒素が含まれ、摂取すると中毒になる。

国内に正規に輸入されて流通している蜂蜜は安全である。

### 3. 健康機能食品原料が多様化

健康機能食品基準課/栄養政策課 2011.01.14

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=13959&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、2010年健康機能食品の機能性原料の個別認定状況を分析した結果、機能性原料の多様化と国内開発品の割合増加などの特徴が明らかになったと発表した。

特にイチョウ葉抽出物及びアザミ (Milk thistle) 抽出物が増加した。イチョウ葉抽出物は記憶力改善と血行改善が認められた機能性原料として 11 件が、アザミは 10 件が認められた。2010年の個別認定原料は、前年対比 24%増加し (278 件→346 件)、体脂肪減少、関節・骨の健康、更年期女性の健康、肌の健康、記憶力、消化機能など機能性の認定が多様化している。国内で開発された原料が総 36 品目と多かった。2004年の法律施行以降、6年間 (2004~2010年) の機能性原料の認定件数は総 346 件で、毎年 15%以上増加している。

---

#### ● 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。)

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、報告書「食品を介する環境汚染物質の摂取」(カドミウム、鉛、水銀、ダイオキシン及び PCBs の摂取量評価)を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280030314>
- ドイツ連邦食糧・農業・消費者保護省(BMELV)、飼料及び食品のダイオキシン汚染に関する更新情報を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280040315>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、意見書「最新のダイオキシン分析結果に基づき、卵及び肉の摂取に健康リスクはない」を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280050314>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「パプリカに残留したエテホンの健康影響評価」を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280420314>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫檢疫局、なし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/syu03280470365>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、ジャーナリスト向け背景情報「食品中の化学物質

の安全性」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280520314>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ビスケット製造、菓子パン製造、菓子製造、通常のパン製造(フランスの伝統的パンを除く)及びその他パン製造にサームス・エクアティカス(*Thermus aquaticus*)の遺伝子を持つバチルス・サブチリス(*Bacillus subtilis*)菌株由来のプロテアーゼの使用を許可することについて意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280780475>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、低飽和脂肪酸・高オレイン酸及び除草剤グリホサート耐性遺伝子組換え大豆 MON87705 の認可申請について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280790475>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、害虫抵抗性遺伝子組換えとうもろこし MIR162 の認可について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280800475>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ラクトバチルス・ロイテリ(*Lactobacillus reuteri*)菌 DSM 17938 株を乳幼児用調製粉乳の成分として使用することの安全性評価について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280890475>

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、創立以来 10 年を経て 2010 年に実施した AFSCA の認知度調査結果を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03281120344>

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、調査報告書「リスクコミュニケーションがリスクの認識及び理解に与える影響(食品安全に関する BfR の意見書のわかりやすさ、透明性及び有用性)」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03281130314>

## **EurekaAlert**

### 1. ノンアルコールエネルギードリンクは「高い」健康リスクがあるかもしれない

Non-alcoholic energy drinks may pose 'high' health risks

26-Jan-2011

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2011-01/uom-ned012611.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2011-01/uom-ned012611.php)

JAMA のオンラインコメントによれば、例えノンアルコールでも高濃度のカフェインを含むエネルギードリンクは個人や公衆衛生にとって脅威となる可能性がある。公衆衛生上の懸念は、酒と混合して飲む可能性があること、カフェインには有害影響があること、しばしば薬物濫用と関連するサブカルチャーに組み込まれていることである。

\*The “High” Risk of Energy Drinks, Amelia M. Arria

<http://jama.ama-assn.org/content/early/2011/01/21/jama.2011.109.full>

## 2. 「赤い泥の惨劇」による主な脅威は有害金属ではない

'Red mud' disaster's main threat to crops is not toxic metals

2-Feb-2011

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2011-02/acs-md020111.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2011-02/acs-md020111.php)

2010年10月にハンガリーで発生した赤い泥の惨劇による農家の春の栽培への脅威は、有害金属ではなくアルカリ性である。Environmental Science & Technology に発表された論文によると、石膏の添加でアルカリ性を下げることが薦められている。

\*The Red Mud Accident in Ajka (Hungary): Plant Toxicity and Trace Metal Bioavailability in Red Mud Contaminated Soil

<http://pubs.acs.org/stoken/presspac/presspac/full/10.1021/es104000m>

## 3. 米国食事ガイドライン 2010 を支持する ASN 声明

ASN statement in support of US Dietary Guidelines for Americans 2010

2-Feb-2011

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2011-02/ason-asi020211.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2011-02/ason-asi020211.php)

米国腎臓学会 (ASN) は、1月31日に USDA が発表した米国人のための食事ガイドライン 2010 を支持する。この助言によれば、米国の約半分は劇的に食塩摂取量を減らす必要がある。1日 1,500mg にナトリウム摂取量を制限する必要がある人として、1) 51歳以上の全ての人、2) 全てのアフリカ系アメリカ人、3) 高血圧、糖尿病、慢性腎疾患のある人が挙げられている。

## ProMED-mail

### 1. イポメアノール中毒、死亡、ウシー米国 (ウィスコンシン) サツマイモ

IPOMEANOL POISONING, FATAL, BOVINE - USA: (WISCONSIN) SWEET POTATO

31-JAN-2011

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3413384574606041::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,86906](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3413384574606041::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,86906)

—2011年1月29日付け CrabbyGolightly より—

ウィスコンシンの農場で1月14日の週に200頭の乳牛が死亡した。死因はカビの生えたサツマイモが作る毒素による中毒であった。

(注) カビの生えたサツマイモは肺に有害な毒素を作り死亡させることが知られている。サツマイモ (*Ipomoea batatas*) は真菌 *Fusarium solani* に感染し、フラノテルペンを生成する。このカビ毒は肺上皮に影響し、摂取したウシに、特徴的な非定型間質性肺炎を誘発する。この毒素はフラノセスキテルペノイドファイトアレキシンから作られる。サツマイモを飼料に使うことはよくある。カビが生えている場合にのみ問題がある。



以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室