

食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2011（2011. 02. 23）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部
(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】

1. 有害なアルコール使用による健康影響を減らすための対策が必要

【EC】

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. カドミウムの HBGV 設定のために EFSA と JECFA が採用した方法の比較
2. EFSA の科学パネル及びユニットによるリスク評価にベンチマーク用量アプローチを採用するにあたり BMDS 及び PROAST ソフトウェアパッケージを使用
3. 2000～2009 年の食品中パーフルオロアルキル化合物のモニタリング結果
4. チアミンと正常な神経系発育及び機能維持に関する健康強調表示の立証についての科学的意見
5. セミハードエダムタイプチーズ Harmony™ の乳酸菌 (*Lactobacillus plantarum* TENSIA™) と正常血圧維持に関する健康強調表示の立証に関する意見
6. 水と脱水リスクの削減に関する健康強調表示の立証についての科学的意見
7. カルシウム含有フルーツジュースと歯の脱ミネラル化抑制に関する健康強調表示の立証についての科学的意見
8. 香料グループ評価 46 改訂 1 (FGE.46Rev1): アンモニアと化学グループ 30 の 3 つのアンモニウム塩
9. ニワトリとシチメンチョウ肥育用飼料添加物 Coxidin® (モネンシナトリウム) の認可改訂についての科学的意見
10. 離乳子豚及び豚肥育用飼料添加物としての Danisco キシラナーゼ G/L (エンド-1,4-ベータ-キシラナーゼ) の安全性と有効性に関する科学的意見
11. 全ての種用飼料添加物としてのベントナイト (ジオクタヘドラルモンモリロナイト) の安全性と有効性に関する科学的意見
12. 食品と接触する物質としての 3-(3,5-di-tert-ブチル-4-ヒドロキシフェニル)プロパン酸、C13-C15 分岐鎖及び直鎖アルコールとのエステル、の安全性評価に関する科学的意見
13. 食品と接触する物質としての 2,4-ビス(2,4-ジメチルフェニル)-6-(2-ヒドロキシ-4-n-オクチルオキシフェニル)-1,3,5-トリアジンの安全性評価に関する科学的意見
14. 食品と接触する物質としての 1,10-デカンジアミンの安全性評価に関する科学的意見
15. 食品と接触する物質としてのトリメチルトリメリテートの安全性評価に関する科学的意見
16. 食品と接触する物質としての銀含量 2-5% の銀ゼオライト A (銀亜鉛ナトリウムアンモニウムアルミノケイ酸) の安全性評価に関する科学的意見
17. 食品と接触する物質としての(パーフルオロブチル)エチレンの安全性評価に関する科学的意見
18. 食品と接触する物質としてのオクチルトリエトキシシランと反応した二酸化チタンの安全性評価に関する科学的意見

【FSA】

1. 鶏頭抽出物について意見募集
2. 2011 年 2 月 9 日の議題とペーパー（新規食品・加工諮問委員会）

[【MHRA】](#)

1. ハーブ治療薬の使用：消費者向け助言
2. ハーブプラクティショナーの規制についての保健省の発表

[【DH】](#)

1. 英国で行われている鍼、ハーブ治療薬、漢方薬及びその他の伝統医療の法的規制についての報告書

[【CRD】](#)

1. 残留農薬委員会（PRC）のモニタリング結果
2. 野生キノコのニコチンについて更新

[【BfR】](#)

1. 工場跡地で有毒水銀が発見される

[【DAFF】](#)

1. Smith 大臣はアイルランドが EU の GM 品種提案を支持することを確認

[【USDA】](#)

1. USDA は遺伝子組換えトウモロコシの規制解除決定を発表

[【CFIA】](#)

1. 食品アレルギー、グルテン源及び亜硫酸の表示規制改定（食品医薬品規制改正）

[【FSANZ】](#)

1. ファクトシート：オーストラリアにおける原産国表示－消費者向け情報
2. 食品基準通知
3. 豆乳ベースの乳児用ミルクの遺伝子組換え（GM）成分

[【APVMA】](#)

1. 農業では抗生物質はどう使用されているか？

[【香港政府ニュース】](#)

1. 2 人が食中毒

[【KFDA】](#)

1. 2010 年輸入食品の規模拡大と不合格率の減少
2. 食品の農薬残留は安心：食材 102 種を対象にした農薬 98 種の検査結果
3. 食品医薬品安全庁が食品添加物公典の解説書を発刊

[【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (EurekAlert) 遺伝子組換えがバナナ産業を救う鍵を握る

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

1. 有害なアルコール使用による健康影響を減らすための対策が必要

Action needed to reduce health impact of harmful alcohol use

11 February 2011

http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2011/alcohol_20110211/en/index.html

新しく発表された報告書「アルコールと健康に関する世界状況報告 Global status report on alcohol and health」によれば、命を救い健康への悪影響を減らすためにより広範な政策が必要である。有害飲酒により年間 250 万人が死亡し、より多くの人々が怪我や病気になっている。その影響は若者世代及び途上国で急速に拡大している。

本報告書では、アルコール消費量、影響、各地域での政策介入に関するエビデンスがまとめられている。

アルコールの健康影響

- ・ 全ての死因の約 4%がアルコールに関連する。怪我、がん、心血管系疾患及び肝硬変。
- ・ 世界的には、男性の死亡の 6.2%がアルコール関連で女性は 1.1%である。特にロシアでは男性の 5 人に 1 人がアルコール関連死である。
- ・ 世界では、毎年 15～29 才の若者 32 万人がアルコール関連で死亡している。

効果的な対策

2010 年 5 月、WHO 加盟国によって飲酒による害を低減するためのグ世界戦略が承認され、アルコールの害を減らすための有効な対策として、課税強化、販売規制や年齢制限、飲酒運転規制などが示されている。

* 報告書本文 : Global Status Report on Alcohol and Health 2011

http://www.who.int/substance_abuse/publications/global_alcohol_report/en/index.html

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

http://ec.europa.eu/food/food/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/>

2011 年第 6 週～第 7 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)

アイスランド産冷凍ラム肉のダイオキシンとダイオキシン様 PCB、イタリア製造 *spirelli semolina* のデオキシニバレノール (800、935、194、172 μ g/kg)、タイ産フルーツディップ入り瓶の蓋のパッキンの DEHP 含量 (0.25%)、ブラジル産飼料添加物酸化マンガン(II)のカドミウム (30 mg/kg)、オランダ産 (原料アルゼンチン) ソルガムのジクロロボス (0.623 mg/kg)、中国産ナイロン台所用品からの一級芳香族アミン (4,4'-MDA) の溶出、中国産スピルリナ食品サプリメントのベンゾ(a)ピレン (20\sim40 μ g/kg)、ドイツ産セモリナプディング及びクリームプディングへの過酸化水素 (2.5～5、5.0 g/100g) の未承認使用、原料スウェーデン産のドイツ産オートミールのデオキシニバレノール (1480 μ g/kg)、インド産果物のシロップ漬け入り瓶の蓋の DEHP 含量 (20.4%)、オランダ産ジャガイモのフルアジ

ナム (0.65 mg/kg) など。

情報通知 (Information Notifications)

スペイン産コットンシードの多すぎる遊離ゴシポール含量 (5900~6600 mg/kg)、スペイン産食品サプリメントに未認可の金と銀、ドイツ産プラスチックカップの印刷からの 2-メチル-4- (メチルチオ) -2-モルホリノプロピオフェノン・エチル-4-ジメチルアミノ安息香酸 (合計 160 μ g/kg)・ジエチルチオキサントンの溶出、ベルギー産バスマティ米のイソプロチオラン (0.032, 0.045 mg/kg)、香港産サラダボウルからの多すぎる総溶出量 (269.5 mg/kg)、チリ産乾燥リンゴのモルホリン (1.2~1.5 mg/kg)、ブラジル産パパイヤのモルホリン (2.10 mg/kg)、インド産ピクルスからの DEHP (3.53%) 及び DINP (13.5%) の溶出、タイ産ニンニク漬け物の表示されていない亜硫酸、中国産穴あきスプーンからの一級芳香族アミンの溶出 (4 μ g/dm²)、ポーランド産ガラスからのカドミウム (0.26 mg/個) 及び鉛 (4.2 mg/個) の溶出、ベトナム産シーフードカクテルの未承認照射 (グロー比>0.5) ポーランド産リンゴのフルシラゾール (0.096 mg/kg)、ヨルダン産トマトのプロシミドン (0.196, 0.248 mg/kg)、中国産オーガニック松の実の未知の毒素 (苦い後味及び味覚障害)、モロッコ産エキストラバージンオリーブ油漬けサーディンのヒスタミン (1041 mg/kg)、スペイン産チルドマグロ調理品の一酸化炭素処理、ヨルダン産キュウリのメソミル (0.954 mg/kg)、ヨルダン産オクラのオキサミル (0.4 mg/kg)、フランス経由中国産スパイシー豆腐 (tofu) の未承認施設での照射、中国産ガラスの縁からのカドミウム (1.94~2.15 mg/個) 及び鉛 (21.4~23.6 mg/個) の溶出、ヨルダン産キュウリのカルベンダジム (カルベンダジム及びベノミルの合計で 0.556 mg/kg)、ヨルダン産トマトのプロシミドン (0.275, 0.2 mg/kg)、スリナム産ビターリーフのラムダシハロトリン (2 mg/kg)、インド産ブラックタイガーエビのニトロフラン代謝物フラゾリドン (45 μ g/kg)、フィリピン産ハチミツ漬けバナナチップの多環芳香族炭化水素 (31.3 μ g/kg)、ベルギー産冷凍ハウレンソウみじん切りの極微量 (trace) のディーゼル油、イタリア産ブロッコリのフルアジホップ-p (0.58 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

パキスタン産糖衣フェネルのローダミン B (6.4 mg/kg)、日本産キッチンナイフからのクロムの溶出 (19.3, 8.0, 4.5 mg/kg)、パキスタン産 kishmish ミックスのローダミン B (6.2 mg/kg)、香港産フォークからのクロムの溶出 (0.2 mg/kg)、タイ産ツナ缶のヒスタミン (53.71~179.01 mg/kg)、ドミニカ共和国産チルドハバネロ唐辛子のシペルメトリン (1.5 mg/kg)、中国産冷凍キノコミックスのクロルピリホス (0.32 mg/kg) とエンドリン (0.42 mg/kg)、中国産ステンレススチール台所用品からのクロムの溶出 (23.0 mg/kg)、トルコ産チルドペッパーのオキサミル (0.73 mg/kg)、エジプト産生鮮緑豆のクロルピリホス (0.142 mg/kg)、中国産冷凍ナメコやヤマドリタケのエンドリン (0.69, 0.31 mg/kg)、トルコ産チルドトマトのオキサミル (0.059 mg/kg)、中国産せんべいの未承認遺伝子組換え (Bt63; KeFeng6/KMD1)、中国産ジュースの安息香酸 (194 mg/L)、中国産ステンレススチールナイフ及びフォークのクロム (0.3, 0.4, 0.5, 0.8, 1.2, 11.6 mg/kg)、中国産卵

麵のアルミニウム (11.6 mg/kg)、ベトナム産冷凍調理済みイヨスダレガイ (*Paphia undulata*) の身の未承認照射、中国産電動スライサーからのクロム (8.9 mg/kg) の溶出、ギニア産パーム油の Sudan 4 (44.14 mg/kg)、トルコ産チルドペッパーのメソミル (0.11、0.06 mg/kg)、トルコ産チルドペッパーのオキサミル (0.07、0.9 mg/kg)、タイ産ササゲのジメトエート (0.49 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロム (0.52、3.3、4.8 mg/kg) の溶出、ブラジル産冷凍調理済み牛挽肉のイベルメクチン (12、20、21、14、4 μ g/kg) など。

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

1. カドミウムの HBGV 設定のために EFSA と JECFA が採用した方法の比較

Comparison of the Approaches Taken by EFSA and JECFA to Establish a HBGV for Cadmium

EFSA Journal 2011;9(2):2006 [28 pp.] 08 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2006.htm>

EFSA は欧州委員会より、EFSA の 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) が食品中のカドミウムについての意見で健康にもとづくガイドライン値 (HBGV) を設定するのに用いた方法論について、JECFA が 2010 年会合で異なる HBGV 値を設定したことに関連して、評価するよう要請された。ここでは両者の方法論の相違点を説明した。

EFSA の 2009 年の意見では、尿細管毒性のバイオマーカーであるベータ 2 ミクログロブリン (B2M) と、カドミウムの臨界濃度を決定するのに最も信頼できる指標として尿中カドミウム濃度との用量-反応相関を調べた疫学研究のメタ解析が基本となっている。この解析から CONTAM パネルは集団ベースの BMDL5 (ベンチマーク用量信頼下限値) として 4 μ g カドミウム/g クレアチニンを導出し、それをモデルの作成が幾何平均と標準偏差を用いたものであることからさらに調整して参照用量として 1 μ g カドミウム/g クレアチニンを導き出した^注。JECFA はブレイクポイント 5.24 (CI: 4.94~5.57) を POD (point of departure) として用いた。

HBGV 設定においてどのような調整係数 (安全係数) を使用するかは一般的には政治的な決定であり、影響の重症度やデータの堅牢さ、分布の様子やリスク管理上の検討事項などによって影響される。

*注: EFSA は個別データではなく平均 \pm SD を使用して用量-反応曲線を描いたため、ベンチマーク用量 (BMD) の過剰推定のおそれがあるとしており、個別データのばらつきを考慮していないという不確実性からさらに調整している。

*参考：食品安全情報（化学物質）2011年 No.3 より
（EFSA）カドミウムの耐容週間摂取量についての声明

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201103c.pdf>

2. EFSA の科学パネル及びユニットによるリスク評価にベンチマーク用量アプローチを採用するにあたり BMDS 及び PROAST ソフトウェアパッケージを使用

Use of BMDS and PROAST software packages by EFSA Scientific Panels and Units for applying the Benchmark Dose (BMD) approach in risk assessment

14 February 2011

http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/113e.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

2009年5月、EFSAの科学委員会(SC)はリスク評価におけるベンチマーク用量(BMD)アプローチの採用に関するガイドラインを採択した。SCは、参照用量(RP: Reference Point)の設定にはNOAELアプローチよりBMDアプローチの方が科学的により高度な方法であるため、EFSAの科学パネル等に対し食品中化学物質のリスク評価でのBMDアプローチの採用を推奨した。さらに、そのための訓練実施を示唆した。

2010年12月にEFSAは、EFSAの科学委員会の専門家及びスタッフを対象に、動物実験のデータから2つのソフト(米国EPAのBMDS、RIVMのPROSTAT)を使用してBMDを導き出す方法を学習するためのワークショップを開催した。ワークショップの参加者はBMDの採用について、RPを求めるのにNOAELアプローチよりBMDアプローチの方が科学的により高度であるとのSCの意見には同意するが、この方法がまだ発展途上で国際的に議論されていることから未解決の課題も多いことを指摘した。また、各国の担当部局や他の欧州機関(ECA、EMA等)でもBMDの使用や結果の解釈に関する対話を始める方がよいと提案した。さらに、BMDアプローチは、OECDガイドラインに沿った動物実験のデータにも採用できるが、参照用量は動物実験のデザインの改良でさらに精密化できる可能性、疫学データからのBMDアプローチについてのさらなるガイドラインの必要性も示唆された。

本報告書は、このワークショップでのプレゼンテーションや議論をまとめたものである。

3. 2000～2009年の食品中パーフルオロアルキル化合物のモニタリング結果

Results of the monitoring of perfluoroalkylated substances in food in the period 2000 – 2009

EFSA Journal 2011;9(2):2016 [34 pp.] 11 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2016.htm>

食品中のパーフルオロアルキル化合物(PFASs)のモニタリング結果に関する報告。

加盟国7か国で2000～2009年に採集された4,881検体について、17種類のPFASsの各種組み合わせで合計24,204の結果が報告された。定性限界又は定量限界を超えたのはそのうち11.8%のみで、最も検出頻度が多かったのはパーフルオロオクタンスルホン酸で31%

だった。食品群別では魚の内臓が 68%、狩猟動物内臓が 22%、狩猟動物肉 22%、水棲軟体動物 20%、甲殻類 17%、魚肉 9.7% だった。正確な評価のためには分析法、サンプリング、データ報告方法の改良が望まれる。

*参考：食品安全情報（化学物質）2008 年 No.16 より

（EFSA）パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）、パーフルオロオクタン酸（PFOA）及びその塩類－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）の意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200816.pdf>

4. チアミンと正常な神経系発育及び機能維持に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to thiamin and maintenance of normal neurological development and function pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2011;9(2):1980 [8 pp.] 10 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1980.htm>

ドイツ政府を介して HiPP GmbH 社より申請された、チアミンと正常な神経系発育及び機能維持に関する健康強調表示に関する NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）の科学的意見。

NDA パネルによると、チアミンは栄養素としてよく知られており、食品中の測定も確立した手法で実施されている。食事からのチアミン摂取と正常な神経系発育と機能維持の因果関係は確立されている。科学的根拠を反映した記載は「Thiamin contributes to the maintenance of normal neurological development and function（チアミンは正常な神経発育と機能維持に寄与する）」である。この健康影響表示の標的集団は 3 才までの乳幼児である。

5. セミハードエダムタイプチーズ Harmony™の乳酸菌（*Lactobacillus plantarum* TENSIA™）と正常血圧維持に関する健康強調表示の立証に関する意見

Opinion on the substantiation of a health claim related to “*Lactobacillus plantarum* TENSIA™ in the semi-hard Edam-type “heart cheese” of Harmony™” and maintenance of normal blood pressure pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2011;9(2):1981 [11 pp.] 14 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1981.htm>

エストニア政府を介して Piimandusühistu E-Piim 社より申請された、セミハードエダムタイプチーズ Harmony™の乳酸菌（*Lactobacillus plantarum* TENSIA™）と正常血圧維持に関する健康強調表示に関する NDA パネルの科学的意見。

NDA パネルによると、*L. plantarum* TENSIA™の性質については十分に性質が決定され

ている。しかし、申請者が提出した 38 の論文は健康影響に関するものではなく結論は出せない。未発表の 4 つのヒト介入試験では効果が示されていない。申請者は *in vitro* 試験の情報も提出したが、ヒト体内での影響を予測するものではない。よって NDA パネルは、セミハードエダムタイプチーズ Harmony™中の *L. plantarum* TENSIA™の摂取と正常血圧維持との因果関係は確立されていないと結論した。

6. 水と脱水リスクの削減に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to water and reduced risk of development of dehydration and of concomitant decrease of performance pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2011;9(2):1982 [7 pp.] 16 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1982.htm>

ドイツ政府を介して申請された、水と脱水リスクの削減に関する健康強調表示に関する NDA パネルの科学的意見。

申請されたのは、疾患リスク削減強調表示として「定期的に一定量の水を摂取することは脱水リスク及び付随する機能低下リスクを削減させる (regular consumption of significant amounts of water can reduce the risk of development of dehydration and of concomitant decrease of performance)」という健康強調表示である。申請者は「脱水」を疾患としているが、脱水は人体の水分が枯渇している状態のことである。申請者がリスク要因を「組織の水の消失」、「組織の水含量の低下」としているが、NDA パネルは、これらは疾患（「脱水」）の指標であり、これは疾患リスク削減強調表示にあたらないと結論した。

7. カルシウム含有フルーツジュースと歯の脱ミネラル化抑制に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to calcium-containing fruit juices and the reduction of tooth demineralisation pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2011;9(2):1983 [8 pp.] 18 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1983.htm>

オランダ政府を介して申請された、カルシウム含有フルーツジュースと歯の脱ミネラル化抑制に関する健康強調表示に関する NDA パネルの科学的意見。

申請されたのは、カルシウム含有フルーツジュース（オレンジ、リンゴ、マンダリン、forest fruit 及び multi-fruit）で、pH 4.0 未満（3.6～3.9）、カルシウム含量 200 mg/L 以上、糖 9.2～11.4 g/100mL の製品である。健康強調表示のための比較対照製品はカルシウムのみ除いた製品である。対象は一般の人である。NDA パネルは、フルーツジュースの酸または糖分による歯の脱ミネラル化が、カルシウムの添加にかかわらず、適切に評価されていないと結論した。

8. 香料グループ評価 46 改訂 1 (FGE.46Rev1) : アンモニアと化学グループ 30 の 3 つのアンモニウム塩

Flavouring Group Evaluation 46, Revision 1 (FGE.46Rev1): Ammonia and three ammonium salts from chemical group 30

EFSA Journal 2011;9(2):1925 [35 pp.] 16 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1925.htm>

CEF パネル（食品と接触する物質、酵素、香料及び加工助剤に関する科学パネル）は、アンモニア及び 3 つのアンモニウム塩（硫化ジアンモニウム、塩化アンモニウム、硫化水素アンモニウム）についての評価を要請された。パネルは、硫化水素アンモニウムについては保留、他の 3 物質については MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intake) アプローチによる推定摂取量では安全上の懸念はないと結論した。

9. ニワトリとシチメンチョウ肥育用飼料添加物 **Coxidin®** (モネンシンナトリウム) の認可改訂についての科学的意見

Scientific Opinion on the modification of the authorisation of the feed additive Coxidin® (monensin sodium) for chickens and turkeys for fattening

EFSA Journal 2011;9(2):2009 [12 pp.] 18 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2009.htm>

有効成分に変更はなく、キャリアを炭酸カルシウムからふすまへ変更した。この変更による新たなハザードはない。

10. 離乳子豚及び豚肥育用飼料添加物としての **Danisco** キシラナーゼ G/L (エンド-1,4-ベータ-キシラナーゼ) の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Danisco Xylanase G/L (endo-1,4-beta-xylanase) as feed additive for weaned piglets and pigs for fattening

EFSA Journal 2011;9(2):2008 [13 pp.] 18 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2008.htm>

既にニワトリ肥育用、産卵鶏、アヒルやシチメンチョウに認可されている飼料用添加物の適用拡大申請。離乳子豚及び豚肥育用に拡大できる。

11. 全ての種用飼料添加物としてのベントナイト (ジオクタヘドラルモンモリロナイト) の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of bentonite (dioctahedral montmorillonite) as feed additive for all species

18 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2007.htm>

マイコトキシン汚染を低減するための飼料用添加物として飼料中濃度 0.05~0.3%での使用申請があった。安全上の懸念はない。乳牛用飼料のアフラトキシン結合材として有効である可能性があり、ほかの反芻動物にも拡大できる可能性はある。反芻動物以外についてはデータがないので評価できない。

1 2. 食品と接触する物質としての 3-(3,5-di-tert-ブチル-4-ヒドロキシフェニル)プロパン酸、C13-C15 分岐鎖及び直鎖アルコールとのエステル、の安全性評価に関する科学的意見
Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propanoic acid, esters with C13-C15 branched and linear alcohols, CAS No. 171090-93-0, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011;9(2):1998 [11 pp.]. 21 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1998.htm>

脂肪の多い/アルコールの多いまたは乳製品以外の食品と接触するポリオレフィンにのみ、0.05 mg/kg 食品を超えない溶出量で使用された場合には安全上の懸念はない。

1 3. 食品と接触する物質としての 2,4-ビス(2,4-ジメチルフェニル)-6-(2-ヒドロキシ-4-n-オクチルオキシフェニル)-1,3,5-トリアジンの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, 2,4-bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine, CAS No. 2725-22-6, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011;9(2):2001 [11 pp.]. 21 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2001.htm>

5 mg/kg 食品を超えない溶出量で使用され多場合には安全上の懸念はない。

1 4. 食品と接触する物質としての 1,10-デカンジアミンの安全性評価に関する科学的意見
Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, 1,10-decanediamine, CAS No. 646-25-3, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011; 9(2):2002 [8 pp.]. 21 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2002.htm>

モノマーとして、水性、酸性、及び乳製品に室温でまたは 150℃まで短時間接触する反復使用用ポリアミドの製造にのみ、0.05 mg/kg 食品を超えない溶出量で使用された場合には安全上の懸念はない。

1 5. 食品と接触する物質としてのトリメチルトリメリテートの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, trimethyl trimellitate, CAS No. 2459-10-1, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011;9(2):1997 [11 pp.]. 21 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1997.htm>

表面に遊離の脂肪酸を含まない水性および乾燥食品と接触する修飾ポリエステルを作るためのモノマーとして最大 0.35 % w/w で使用された場合には安全上の懸念はない。

16. 食品と接触する物質としての銀含量 2-5%の銀ゼオライト A (銀亜鉛ナトリウムアンモニウムアルミノケイ酸) の安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, silver zeolite A (silver zinc sodium ammonium aluminosilicate), silver content 2 – 5 %, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011;9(2):1999 [12 pp.]. 21 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1999.htm>

銀イオンの溶出がグループ SML 0.05mg 銀/kg 食品を超えない場合は安全上の懸念はない。

17. 食品と接触する物質としての(パーフルオロブチル)エチレンの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, (perfluorobutyl)ethylene, CAS No. 19430-93-4, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011;9(2):2000 [11 pp.]. 21 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2000.htm>

焼結などの高温で加工されるフルオロポリマーの重合にモノマーとして最大 0.1%まで使用された場合は安全上の懸念はない。

18. 食品と接触する物質としてのオクチルトリエトキシシランと反応した二酸化チタンの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, titanium dioxide reacted with octyltriethoxysilane, CAS no. not assigned, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011;9(2):2003 [11 pp.]. 21 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2003.htm>

オクチルトリエトキシシランを最大 2% w/w の二酸化チタンで高温処理した場合の表面加工反応物質としては安全上の懸念はない。この評価は二酸化チタンナノ粒子をカバーしない。

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

1. 鶏頭抽出物について意見募集

Views wanted on cockerel combs extract

Tuesday 8 February 2011

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

スペインの企業が新規食品成分として鶏頭抽出物の使用を申請した。鶏頭は雄鶏の頭についている赤い肉質の皮膚のことである。申請した企業は、鶏頭は一部で伝統食品として扱われており、鶏頭抽出物はヒアルロン酸ナトリウムを多量に含有しており関節の潤滑に役立つと主張している。当該成分は、牛乳、ヨーグルト及びフロマージュ・フレ（生チーズ）等の乳製品への添加を計画している。

2. 2011年2月9日の議題とペーパー

ACNFP Agenda and Papers: 9 February 2011

<http://www.acnfp.gov.uk/meetings/acnfpmeet2011/acnfpmeet9feb/acnfpmeet9feb>

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、2011年2月9日に会合を開催した。主な議題は次の通り。

- 全国食事栄養調査（NDNS）について
- ジヒドロカプシエイトのパブリックコメント結果
- タキシフォリン
- ガンマシクロデキストリン
- リン酸モノエステル化リン酸架橋ゲンブレン
- 鶏頭抽出物
- EPA と DHA に富む藻油 など。

●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. ハーブ治療薬の使用：消費者向け助言

Using herbal medicines: Advice to consumers

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Adviceandinformationforconsumers/Usingherbalmedicines/index.htm>

（一部抜粋）

一般的助言

ハーブレメディ（herbal remedies）は医薬品である。どのような医薬品でも有害影響（副作用）の可能性がある。「ナチュラル」、「ハーブ」、「植物由来」といった言葉は、必ずしも「安全」という意味ではない。ハーブレメディは他の医薬品との相互作用の可能性もある。

医師に相談することを助言する。

消費者として知っておくべきこと

人体に影響のあるものは注意深く使用するべきである。英国におけるハーブ治療薬の規制が弱いため、安全上の懸念がある。現在ハーブ医薬品には3つの種類がある。

- 未承認ハーブレメディ：安全性や品質に基準はない。危険な製品から消費者を守るために2011年4月までに登録が要求される。
- 登録伝統ハーブ治療薬：簡易登録により一定の安全性基準を満たして伝統的使用を根拠に認められたもの。登録されている製品はウェブで閲覧できる。
- 認可ハーブ治療薬：他の医薬品同様に認可されたもの。9桁のPL (Product Licence) 番号がついている。

どのハーブ治療薬が政府 (MHRA) の評価を受けているのか？

2005年、MHRAは伝統ハーブ製品登録計画 (THR : Traditional Herbal Registration Scheme) を導入し、一定の安全性と品質基準を満たすものについてTHR番号を付与している。PL番号又はTHR番号がないハーブレメディはMHRAが評価していない。そのため、安全性、品質さらに副作用についても不明である。未承認のハーブ治療薬を販売するためには、2011年4月までにTHRにもとづく登録が必要である。

消費者向け助言

以下の記載のある製品は避けるべき

- 100%安全
- ナチュラル (天然・自然) だから安全
- 副作用はない
- 漢方薬は他の薬と相互作用しない
- 1時間ずらせば相互作用はない

2. ハーブプラクティショナーの規制に関する健省の発表

Department of Health announcement about the regulation of herbal practitioners

16 February 2011

<http://www.mhra.gov.uk/NewsCentre/CON108789>

保健大臣がハーブ治療プラクティショナーの規制について発表した。2000年に補完代替医療に関する上院特別委員会報告が出されて以来、鍼、ハーブ治療薬及び漢方薬の法的規制については継続的に議論されてきた。

医療専門家評議会 (Health Professions Council ; HPC) は、無許可ハーブ治療薬を販売しているプラクティショナーに法的登録を行うよう要請した。登録後は、ヨーロッパ医薬品規制の除外規定を用いて、国による「認定医療専門家」として患者の特別な需要に応える無許可医薬品を販売することを認める。

公式な意見募集は2011年後半に実施される。保健大臣の発表では、規制は2012年4月に施行される予定である。

● 英国保健省 (DH : Department of Health, U. K.) <http://www.dh.gov.uk/Home/fs/en>.

1. 英国で行われている鍼、ハーブ治療薬、漢方薬及びその他の伝統医療の法的規制についての報告書

A Report on the Statutory Regulation of acupuncture, herbal medicine, traditional Chinese medicine and other traditional medicine systems practiced in the UK

http://www.dh.gov.uk/en/Consultations/Responsestoconsultations/DH_124337

http://www.dh.gov.uk/prod_consum_dh/groups/dh_digitalassets/documents/digitalasset/dh_124338.pdf

2009年8月に保健省が発表した「英国における鍼、ハーブ治療薬、漢方薬及びその他の伝統医療のプラクティショナーに関する法的規制 (Statutory Regulation of Practitioners of Acupuncture, Herbal Medicine, Traditional Chinese Medicine and other Traditional Medicine Systems Practised in the UK)」に関する意見募集の結果。

(一部抜粋)

有害リスク

鍼、ハーブ治療薬、漢方薬 (AHMTCM) の無法状態が有害であり、規制すべきという認識がある。

今後の法的規制について

法律で規制すべきという意見は 85%。その理由は、患者の安全性を確実にするためには AHMTCM プラクティショナーの質を確保することが重要な施策となる、英国以外の地域でのトレーニングの実施結果をもとにプラクティショナーの質を評価するような働きが求められる、また療法や製品の質の強化及び安全性が一般の人だけでなくプラクティショナーにとっても有益になると考えられるためである。

一方、規制に反対の 15%の中には、代替医療の有効性と安全性の科学的根拠を強化すべきというものも含まれる。科学的根拠がなく法律で規制すると通常医療と同様の根拠があると誤認される可能性がある。AHMTCM に危害があることは明確であるが、リスク管理方法として法による規制が最も適切かどうかについては議論がある。

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

1. 残留農薬委員会 (PRC) のモニタリング結果

Rolling Reporting: Latest Results

15 February

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

—豆の残留農薬検査の結果—

2010年10～11月に実施した豆の残留農薬検査の結果は、エジプト産1検体からMRLを超過するエチオン及びフェンプロパトリン、ケニア産1検体からメソミル、ケニア産1検体からプロフェノホス、ドミニカ産1検体からピテルタノール及びインドキサカルブが検出された。しかしスクリーニング評価の結果、安全上の問題はなかった。

2. 野生キノコのニコチンについて更新

Update on Nicotine Residues in Wild Mushrooms

17 February 2011

http://www.pesticides.gov.uk/food_safety.asp?id=2980

2009年に野生のキノコからデフォルトのMRL (0.01mg/kg) を超過するニコチンが検出され、EFSAの助言をもとに暫定ガイドライン値（野生の生鮮キノコで0.04 mg/kg、ヤマドリタケを除く乾燥野生キノコで1.2mg/kg、乾燥ヤマドリタケで2.3 mg/kg）を設定していた。この時点ではニコチンの由来が天然なのか汚染なのかは不明であった。欧州委員会は2009年12月31日までにキノコのモニタリング結果を報告するよう要請し、この結果が2010年2月の会合で報告された。多くの検体からニコチンが検出されており、最大9.3 mg/kgだった。英国の検査では24検体中21検体からニコチンが検出され、そのうち5検体は暫定ガイドライン値を超過していた（最大値は生鮮キノコで0.14 mg/kg、乾燥野生キノコで2.12 mg/kg、乾燥野生ヤマドリタケで3.91 mg/kg）。欧州委員会は中国当局から提出された800以上の検査結果も解析した。中国の検査では検査した野生キノコの全てからニコチンを検出し、中には暫定MRLを超過するものもあった。彼らはニコチンが天然由来であると結論している。2010年3月のフードチェーン及び動物の健康に関する科学委員会は野生キノコのガイドライン値を法的に設定することを提案することで合意し、2010年8月にRegulation 765/2010を発表した。この中でこれらの暫定値はさらなる研究結果が入手出来次第、2年以内に見直すこととされている。欧州委員会はナス科の作物、茶及びハーブなどの他の食品からもニコチンが検出されることを警告している。EFSAはさらに詳細な結果が入手できれば、これらの作物についての評価を依頼されると考えられる。

*参考：食品安全情報（化学物質）2009年No.1より

（EFSA）野生キノコ中のニコチンに関連する健康リスクを評価

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200911.pdf>

●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. 工場跡地で有毒水銀が発見される

Poisonous mercury discoveries on derelict industrial sites

14.02.2011

<http://www.bfr.bund.de/cd/54227>

BfR のパンフレット「2009 年医師による中毒事例報告 (Cases of poisoning reported by physicians 2009)」では、2009 年に BfR へ報告された全ての中毒事例を掲載している。

その中で BfR は、病院や中毒情報センターから報告された子ども及び若者達の金属性水銀中毒事例を紹介している。いくつかの事例では、子ども達が遊ぶために自宅に水銀を持ち帰っている。数日から数週間後に運動低下や食欲不振、皮膚のかゆみなどの中毒症状が見られる。工場が閉鎖された跡には危険な物質が残されている場合があり、保護者は工場跡地近隣に住んでいる場合は注意すべきである。2009 年は、この種の事例が 26 件報告された。他に、イヌサフラン、スズランなどの植物による中毒、バターフィッシュ（消化できない脂の多い魚）による中毒などを主に紹介している。

* 報告書本文（ドイツ語）

http://www.bfr.bund.de/cm/238/aerztliche_mitteilungen_bei_vergiftungen_2009.pdf

● アイルランド農業漁業食糧省 (DAFF : Department of Agriculture Fisheries and Food)

<http://www.agriculture.gov.ie/>

1. Smith 大臣はアイルランドが EU の GM 品種提案を支持することを確認

Smith confirms Ireland to support EU proposals on GM Varieties

08 February 2011

<http://www.agriculture.gov.ie/press/pressreleases/2011/february/title.51105.en.html>

Brendan Smith 農業漁業食糧大臣は、アイルランドは立場を変更し、欧州委員会による GM トウモロコシ及び GM 綿の販売認可に関する多数の提案を支持することを確認した。またアイルランドは、輸入飼料中に存在する未承認 GM の低レベル混入についての許容範囲を設定するという欧州委員会の提案も支持する。

アイルランドでは、近年輸出国では認可されている GM 作物の EU による GM 認可の遅れで飼料の取引に重大な障害が生じている。アイルランドの家畜用タンパク質飼料の 90% 以上が南北アメリカからの大豆やトウモロコシの副産物である。これらは実質的には全て GM 品種が含まれる。輸出国では GM 及び非 GM の分離はますます困難になっており、分離できたとしても費用が嵩む。アイルランドのトウモロコシ副産物の輸入は 2006～2009 年に 75%減少した。この減少分を高価な別の飼料で補ったため近年飼料価格が上昇し、アイルランド生産者の競争力が落ちている。

-
- 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture)

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

1. USDA は遺伝子組換えトウモロコシの規制解除決定を発表

USDA Announces Decision to Deregulate Genetically Engineered Corn

Feb. 11, 2011

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/02/dere_gen_engineered_corn.shtml

USDA の APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) は、エタノール生産に寄与するアルファアミラーゼを製造するための遺伝子組換えトウモロコシ (シンジェンタの Event 3272) を規制解除すると決定したことを発表する。APHIS によれば、規制解除の決定は植物病疫リスクはないとの評価結果にもとづいたものである。

*Q & A

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/02/pdf/faq_amylase_corn_deregulation.pdf

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

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

1. 食品アレルギー、グルテン源及び亜硫酸の表示規制改定 (食品医薬品規制改正)

Revised Labelling Regulations for Food Allergens, Gluten Sources and Sulphites

(Amendments to the Food and Drug Regulations)

February 16, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/allerg/20110216inde.shtml>

食品アレルギー、グルテン源及び亜硫酸の表示を強化する改訂が発表された。新規のアレルギーとしてマスタードシードが登録された*。CFIA は、2012年8月4日に発効するこの規制の実施に責任がある。

*総合サイト : Food Allergens and Allergen Labelling

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/allerg/allerge.shtml>

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

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

1. ファクトシート：オーストラリアにおける原産国表示－消費者向け情報

Country of Origin labelling in Australia – information for consumers

February 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/countryoforiginlabel5054.cfm>

オーストラリアにおいては、包装された食品と一部の包装されていない食品には原産国表示が義務づけられている。この表示は消費者の情報を与えられた上での選択に役立つためのものである。輸入及び国産の両方が食品基準（Food Standard Code）を遵守する必要がある。

包装されていない食品で表示が必要なものは何か？

包装されていない生鮮及び加工果実、野菜、ナッツ、魚、生鮮豚肉及びベーコンやハムなどの加工豚肉製品に原産国表示が適用される。これらの表示は例えば以下のものを含む。

- ・生鮮及び乾燥トマト
- ・加工ハム及びベーコン
- ・生鮮及び燻製切り身魚や冷凍パン粉をまぶした切り身魚
- ・生鮮及び乾燥リンゴ

これらの包装されていない食品には、例えば「オーストラリア」あるいは海外の国名を表示しなければならない。様々な国の混合物の場合には、小売販売業者はそれがどの国のものかあるいは国産品と輸入品の混合物か、輸入品の混合物かを状況に応じて示さなければならない。情報は看板やステッカーなどへの記載でもよい。包装されていない果実、野菜、ナッツ及び豚肉が表示義務のない他の食品と混合されている場合には原産国表示は必要ないが、魚については他の食品と混合されていても表示が必要である。FSANZ は、現在、原産国表示の対象食品について、包装されていない牛肉、鶏肉、ラム製品へ拡大を検討している。

包装されている食品についてはどのようなことが必要か？

全ての包装済み食品には製品の製造や包装国の表示が義務づけられている。オーストラリア消費者法（Australian Consumer Law）では、「product of」及び「made in」の表示規則が定められている。これは食品だけではなく自動車及び衣服などにも適用される。食品の「product of」は、全ての原料がその国の原産で全ての製造工程がその国で行われた場合に使用される。

原産国表示の例外はあるか？

カフェ及びレストラン等のその場ですぐ喫食するために販売される食品については原産国表示は求められていない

ニュージーランドでも同様に適用されるのか？

ニュージーランドでは原産国表示は任意であり、表示しないこともある。しかしニュー

ジーランド内の連絡先を表示する必要がある、食品について尋ねることが可能である。

*規制：Australia New Zealand Food Standards Code の Standard 1.2.11

Country of Origin Requirements

http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Standard_1_2_11_Country_of_origin_v113.pdf

2. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

14 February 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchangingthecode/notificationcircular5058.cfm>

(新規申請：ドラフト案に対する意見を募集)

- ・除草剤耐性高オレイン酸大豆系統 MON87705
- ・除草剤耐性大豆系統 DAS-68416-4
- ・甘味料アドバンテーム

(基準改定)

- ・重炭酸ジメチルの分類
- ・加工助剤としての枯草菌由来プルラナーゼ
- ・ハチミツのツチンの (最大許容量)

(申請取り下げ)

- ・新規食品としての Clarinol™ 共役リノール酸の排他的使用

3. 豆乳ベースの乳児用ミルクの遺伝子組換え (GM) 成分

Survey of GM ingredients in soy-based infant formula

18 February 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/monitoringandsurveillance/foodsandsurveillance/surveyofgminsoybased5068.cfm>

2010年9月、いくつかのメディアが、グリーンピースが遺伝子組換え (GM) を含むと表示されていない豆乳ベースの乳児用ミルクから GM 成分を検出したという報告について報道した。

FSANZ は、消費者が乳児及び乳児用ミルクについて特に関心が高いことから、豆乳ベースの乳児用ミルクの小規模調査を行った。主要ブランドの異なるバッチの 6 検体をスーパーマーケットから購入し、GM 植物によく使用されている DNA について 2 つの認証検査機関が同様の検査方法で分析した。1 つの検査室では 6 検体のいずれからも GM DNA は検出されなかったが、もう 1 つの検査室では極めて微量 (0.1~0.2%) 検出した。この検出量は正確に検出できる限界値 (0.05%) に極めて近い。機関間での相違は、このような高感度試験での検出限界に近い食品中 GM の検出の困難さを表している。機関による相違はあるものの、検出されたものは全てオーストラリアの GM 表示義務の非意図的混入の閾値 1%より

少ない。

*結果の詳細：Survey of GM ingredients in soy-based infant formula

http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Final%20FSANZ%20GM%20survey%20report%202_2.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. 農業では抗生物質はどう使用されているか？

How is the use of antibiotics controlled in farming?

21 February 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/community/2011-02_antibiotics_farming.php

抗生物質はヒト及び動物の細菌感染治療に使用されている。抗生物質は我々の多くが当たり前のように思っている強力な近代医学の治療法である。しかしその使用方法には注意が必要である。まず、抗生物質の数は限られており、新たに開発されるものは少ない。もし誤用されると細菌は耐性を獲得する。次に抗生物質耐性細菌は動物からヒトに移行する可能性がある。動物での抗生物質の誤用は、ヒトにとって有用な抗生物質の価値を消失することを意味する。ヒトや動物でよくみられる感染症を治療できなくなるリスクがある。

このような懸念のため、オーストラリアではヒトの治療用や動物用の抗生物質使用は注意深く管理されている。APVMA は農薬と動物用医薬品の規制当局として、オーストラリアでの販売を申請された動物用抗生物質を厳密に評価しなければならない。規制上の決定をするにあたって APVMA は国及び国際的な規約に従う。ヒトに重要な抗生物質は動物での使用は制限されるべきである。また APVMA は、動物用医薬品専門助言委員会からの科学的助言も受ける。また市場への供給状況の情報も要求する。オーストラリアでは APVMA が認めた抗生物質しか販売できない。例えば、ヒト治療用に重要なフルオロキノロン抗生物質は、たとえヨーロッパやアメリカで動物への使用が認められていても、オーストラリアでは食用動物には使用が登録されていない。

ではオーストラリアではどのように抗生物質が使用されているか？抗生物質は主に 3 つの目的で投与されている。

1. 動物が感染したときの治療用として。例えば牛が下痢した、イヌの足が感染した場合に用いられる。
2. 獣医は感染の可能性があると判断したときには、健康な動物にも投与される。例えば感染が確認された動物と接触した場合や状態が悪いため感染リスクがあると判断された場合に用いられる。
3. 成長促進用に投与される。この場合は低濃度の抗生物質を餌や水で与える。これらは

動物の腸内の細菌の組成を僅かに変化させて飼料の有効利用を促進し、成長を促進する。

● 香港政府ニュース

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

1. 2人が食中毒

2 ill in food poisoning cases

February 18, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/02/20110218_200332.shtml

化学物質汚染のある野菜の喫食による食中毒と考えられる 2 人の男性の事例を健康保護センターが調査している。

2月17日に59歳の男性がMong Kokのレストランで食事をした後、舌、歯茎及び唇がしびれ、熱く、腫れたため救急外来へ来院した。同日、Hung Homのレストランで食事をした36歳の男性が口のしびれ、焼けつく感じ、痛みのため救急外来へ来院した。2人とも入院は必要なく、安定している。センターは調査を継続している。

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

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

1. 2010年輸入食品の規模拡大と不合格率の減少

輸入食品課 2011.01.25

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=14031&cmd=v>

ー2010年の輸入食品の規模は急増し、一方不合格率はやや減少ー

食品医薬品安全庁は、2010年輸入食品検査状況を分析した結果、輸入食品の規模は国内経済が回復したため前年(8,434百万ドル)に比べて22.8%増加(10,357百万ドル)したと発表した。一方、輸入食品の違反は総1,150件(0.39%)で前年1,229件(0.48%)に比べてやや減少した。

輸入食品の品目別金額の特徴は次の通り。

- ・農産物では、とうもろこし、大豆、小麦の順序で輸入量が多い。
- ・健康機能食品では、複合栄養素製品、オメガ-3脂肪酸含有油脂製品、個別認定型健康機能食品などが主に輸入された。
- ・食品添加物では、混合製品、エリスリトール、L-グルタミン酸ナトリウムなどの順序で

輸入された。

2010年の輸入食品の重量は12,905千トンで、前年(11,301千トン)に比べて14.2%増加した。品目別では、農・林産物(18%)、食品添加物(16%)、器具又は容器包装(10%)、加工食品(8%)等が増加した。一方、健康機能食品は12%減少した。そのうち重量が最も多い農・林産物は、トウモロコシ(2,232,917トン)、小麦(2,182,250トン)、大豆(1,254,059トン)の順序だった。トウモロコシの輸入重量は前年対比54%増加、小麦は7%、大豆は11%増加した。トウモロコシは米国、大豆は中国、小麦は米国及び豪州から主に輸入された。

2010年の輸入食品の不合格件数及び割合(1,150件、0.39%)は前年(1,229件、0.48%)と比較して各々減少した。不合格の原因は、食品添加物基準違反、規格・基準違反、微生物基準違反などが多かった。規格・基準違反(316件)は前年(483件)に比べて減少した。その一方、食品添加物違反は363件で前年(280件)より増加した。このほか穀類などの非衛生的な保存・保管によるかび毒類(アフラトキシン、オクラトキシン)及び加熱過程で生成されるベンゾピレンなどの有害物質が検出されて不合格となったものがあつた。不合格の重要品目(輸入件数あたり)の上位20は、カレー粉(17.0%)、調味干魚(5.5%)、天然香辛料(3.2%)、香辛料粗製品及び複合栄養素製品(2.6%)などであつた。不合格件数の上位20ヶ国(輸入件数あたり)における不合格率は、スリランカ(4.1%)、パキスタン(3.3%)、インド(2.8%)、アルゼンチン(2.0%)、ベトナム(1.5%)などであつた。

2. 食品の農薬残留は安心：食材102種を対象にした農薬98種の検査結果

2011-02-08

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=p2PHNT2XLxKsW3GxdWjSwgy6vGr50NYG5TWxTCy37QJw4yZmnVWv!-836047471!-130063750&act=detailView&dataId=155719582§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁の食品医薬品安全評価院は、韓国の料理でよく使用される食材を中心に残留農薬を検査した結果、問題がないことを確認した。今回の検査では、代表的な食材102種に対して総98種の残留農薬検査を実施した。102種中、調理してから喫食する米を含む大部分の食品で農薬が検出されなかつた。調理せずに喫食する唐辛子など一部の農産物で残留農薬が基準値の1/50～1/5検出されたが、これらの評価の結果では残留農薬の暴露量は一日許容摂取量(ADI)の0.0029～0.0221%程度だった。

3. 食品医薬品安全庁が食品添加物公典の解説書を発刊

食品添加物に関する全ての情報“ひと目でわかる”

2011-02-01

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=p2PHNT2XLxKsW3GxdWjSwgy6vGr50NYG5TWxTCy37QJw4yZmnVWv!-836047471!-130063750&act=detailView&dataId=155718690§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、食品添加物公典を誰もが理解しやすいように食品添加物の基準規

格情報から安全性評価結果までを体系的に整理した「食品添加物公典の解説書」を発刊すると発表した。

現在、食品添加物公典に登載された食品添加物は 595 品目で、解説書では公典に登載された食品添加物の規格基準事項以外の製造工程、使用方法、安全性資料などの総合的な情報を得られる。例えば、合成保存料である「ソルビン酸」についての情報では、韓国では 1962 年に初めて指定された品目で、韓国の他にコーデックス、EU、米国、日本の規格基準情報はもちろん国際的に安全性が立証された品目であることを簡単に確認できる。

食品医薬品安全庁は、「この解説書が食品製造業界と地方食品医薬品安全庁などの関連業務担当者に必要な食品添加物全般に関する総合的な情報を提供し、消費者にも気になる安全性情報を提供して食品添加物に対する正しい情報提供に寄与することを期待する」としている。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、水道原水のベンゼン水質基準値超過の状況に関する健康リスク評価について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03290040475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、非遺伝子組換え *Rhizopus niveus* 株由来の固定化リパーゼを加工助剤として食用油及び食用油脂に使用することの認可について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03290180475>
- 台湾行政院衛生署、「天然食用色素衛生基準」の草案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03290220361>
- 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/syu03290490361>
- 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/syu03290500369>
- ドイツ連邦食糧・農業・消費者保護省(BMELV)、哺乳瓶へのビスフェノール A(BPA)の使用を 3 月 1 日以降禁止する省令を公布
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03290540315>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、糖質プロテインドリンクの市場流通について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03290840475>

- スイス連邦農業局(BLW)、2010年の飼料検査の結果概要を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03290960320>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、魚介類摂取の栄養と健康について実施した自ら評価の報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03291030475>

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、中間調査報告書「サプリメントに関する、利用者に適したリスクコミュニケーション」(概要)を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03291040314>

EurekaAlert

1. 遺伝子組換えがバナナ産業を救う鍵を握る

Genetically modified plants hold the key to saving the banana industry

February 08, 2011

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2011-02/quot-gmp020711.php

土壌病原菌（フザリウム属）による Tropical Race Four がオーストラリアのバナナを襲っている。バナナの木がこの病気にかかると葉枯れ及び内部の腐れが生じる。Tropical Race Four はアジアで広く蔓延し、オーストラリア北部に上陸した。Queensland University of Technology の James Dale 教授は、この病気に耐性のある GM バナナの試験を始める。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室