

食品安全情報（化学物質） No. 6/ 2011（2011. 03. 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. 日本の原子力施設事故についての懸念

[【EC】](#)

1. 飲料水中の鉛基準（健康及び環境リスクに関する科学委員会）
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA はカラメル色素の安全性を評価
2. 動物飼料としての麻の使用の安全性に関する科学的意見
3. 食品中化学物質
4. 香料グループ評価 06 改訂 2 (FGE.06Rev2)：化学グループ 1 と 4 の直鎖および分岐鎖脂肪族不飽和一級アルコール、アルデヒド、カルボン酸およびエステル

[【FSA】](#)

1. 動物飼料諮問委員会（ACAF）の公開会議の議題：2011 年 3 月 2 日
2. 食品のリサイクル紙包装についての懸念
3. 乳児の食事にグルテンを導入する
4. FSA はミニカップゼリーの禁止について再度注意喚起

[【DEFRA】](#)

1. 日本の原子力発電所の事態

[【CRD】](#)

1. 英国残留農薬委員会（PRC）の残留農薬モニタリング結果：第 3 四半期
2. 英国残留農薬委員会（PRC）の残留農薬モニタリング最新報告

[【RIVM】](#)

1. より良い健康に向かって：オランダ 2010 公衆衛生状態及び予想報告書
2. 食物アレルギーのリスク要因

[【FDA】](#)

1. 「パインマウス」と松の実を食べること
2. 消費者向け情報：偽物の痩身用「ダイエットリーサプリメント」に注意
3. 放射線安全性

[【USDA】](#)

1. USDA とロシアの科学者がハイテク作物マップを開発
2. 日本の悲劇と米国の食品輸入への影響に関する Vilsack 農務大臣の声明
3. USDA の放射線安全 Q&A

[【FTC】](#)

1. FTC は消費者に対してヨウ化カリウム治療用 Artists' Pitch 詐欺について警告

[【CFIA】](#)

1. 日本の地震：輸入食品に関するカナダ人のための情報
2. 日本の地震 Q & A

[【FSANZ】](#)

1. ファクトシート：食品としての産業用麻
2. 柿の照射
3. 食品基準通知

4. 日本からの食品の安全性

【APVMA】

1. APVMA はミツバチをさらに保護するため農薬ラベルの改良を進める

【NSW】

1. 消費者助言：瘦身用種子製品を摂取しないように
2. ラテンの学者などいない：ダイエット用種子に虚偽の医学的宣伝
3. グルテンフリー表示に良い結果

【NZFSA】

1. 日本から輸入される食品

【香港政府ニュース】

1. 瘦身用製品に警告
2. 危険な医薬品をリコール
3. 誤表示ハープで4人が中毒
4. 香港は日本からの食品を監視
5. 汚染された食品は禁止
6. 全ての日本産食品は検査されている
7. ヨウ素の過剰摂取は健康に有害
8. 塩マニアは必要はない
9. 食品は3段階でチェック
10. ニセヨウ素錠剤に注意

【KFDA】

1. 乳児用補乳瓶：ビスフェノール A (bisphenol A) 使用禁止
2. フタル酸エステル類 (Phthalates) 可塑剤の暴露量は安全な水準にある
3. 消費者中心の酒類安全管理：食品医薬品安全庁が作成
4. 輸入段階の日本産新鮮農林産物、放射能検査強化

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 原因不明の魚の大量死 米国 (CA)：ドーモイ酸疑い
- ・(米国臨床内分泌医、米国甲状腺協会、核医学会) 放射線の健康影響
- ・(Science Insider) 日本の地震：その影響

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

1. 日本の原子力施設事故についての懸念

Japan nuclear concerns

19 March 2011

<http://www.who.int/hac/crises/jpn/en/index.html>

WHO は日本への渡航制限を助言しない。しかしながら、地震と津波で輸送や電力などの必須のサービスが破壊されているため、復興中の地域への旅行は避けるべきである。WHO は、日本の放射線事故に関する暴露、食品、避難所及び個人的な防御手段への懸念に関したよくある質問への回答を提供する。

*WHO では専用ページを作成

「Japan nuclear concerns」 <http://www.who.int/hac/crises/jpn/en/index.html>

- 一般情報：

最新情報

FAQ <http://www.who.int/hac/crises/jpn/faqs/en/index.html>

FAQ（日本語仮訳） <http://www.nihs.go.jp/hse/c-hazard/npp-ac/index.html>

- 状況報告：

WHO 西太平洋地域 災害情報

Japan Earthquake and Tsunami

http://www.wpro.who.int/sites/eha/disasters/2011/jpn_earthquake/list.htm

WHO 健康開発総合研究センター（WHO 神戸センター）

東日本大震災 <http://www.who.or.jp/indexj.html>

東日本大震災 最新情報 <http://www.who.or.jp/sitrepsj.html>

- メディアセンター
- 技術指導－核危機
- 技術指導－地震及び津波
- 関連リンク
- 地図

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

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

1. 飲料水中の鉛基準（健康及び環境リスクに関する科学委員会）

Lead Standard in Drinking Water (SCHER)

http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/environmental_risks/docs/scher_o_128.pdf

飲料水中の鉛濃度基準については、1980年の指令（1980 Drinking Water Directive）で $50 \mu\text{g/L}$ としていたが、1993年にWHOがガイドライン値を $10 \mu\text{g/L}$ への改訂を提案したことを受け、1998年に欧州委員会がCSTEE（毒性と環境毒性と環境に関する科学委員会）に助言を求めた。CSTEEは1994年に最終的には飲料水基準を $10 \mu\text{g/L}$ まで引き下げるべきだということに合意しており、1998年に欧州委員会で採択された指令では2013年12月25日発効で飲料水基準を $10 \mu\text{g/L}$ とした。2008年にはWHOがガイドライン値 $10 \mu\text{g/L}$ を再確認している。

2010年3月18日、IEGRE（Institut Européen pour la gestion raisonnée de l'environnement）が、この値（ $10 \mu\text{g/L}$ ）の設定根拠に疑問があるとして 15 又は $20 \mu\text{g/L}$ を提案した。理由として、飲料水以外からの鉛摂取量がかなり減っているため、飲料水中の鉛の基準を緩和しても総摂取量は増加しないというものである。SCHERは、有鉛ガソリ

ンや食品加工業での鉛の使用削減により、飲料水基準を $10 \mu\text{g/L}$ から 15 又は $20 \mu\text{g/L}$ に緩和することがヒトの健康リスクとならないのかについて意見を求められた。

SCHER は現在入手できるデータから、 $10 \mu\text{g/L}$ 以下であっても子どもの知能の発達に有害影響が出る可能性がある」と結論した。EFSA は $2.1 \mu\text{g/L}$ という濃度であっても感受性の高い集団（乳児や胎児）への鉛暴露量は暴露マージン（MOE）が 1 以下であると結論している。従って、現在提案されている新しい飲料水基準（ $10 \mu\text{g/L}$ ）であっても影響がある可能性がある。リスク削減のためには、むしろさらなる低減が必要である。

*参考：食品安全情報（化学物質）2010 年 No.10 より

（EFSA）食品中の鉛の健康影響を評価

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201010c.pdf>

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

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

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

RASFF Portal Database

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

2011 年第 10 週～第 11 週の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

警報通知（Alert Notifications）

英国産配合飼料のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB (2.14 、 $1.70 \text{ pg WHO TEQ/g}$)、オーストリア産コーヒーカップからのカドミウム (0.91 mg) 及び鉛 (5.3 mg) の溶出、ポーランド産タラ肝缶詰のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB（合計 $48.5 \text{ pg WHO TEQ/g}$ ）、スペイン産キュウリのジクロロボス (0.11 mg/kg) など。

注意喚起情報（information for attention）

ドイツ産カップからの 2-メチル-4-(メチルチオ)-2-モルフォ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及び 2,4-ジエチルチオキサントン (DETX)（合計 $685 \mu\text{g/kg}$ ）の溶出、タイ産パパイヤのメソミル (0.18 mg/kg)、インド産インディアン白エビの未表示の亜硫酸 (87 mg/kg)、エジプト産生鮮オレンジのフェントエート (0.07 mg/kg)、モロッコ産トマトのプロシミドン (0.07 mg/kg)、中国産冷凍ティラピア切り身の一酸化炭素処理の疑い (83.2 mg/kg)、ベトナム産ブラックタイガーエビの未承認照射及び非表示、スイス産食品サプリメントの金及び銀、スペイン産マグロの一酸化炭素処理 (1.0 mg/kg) 及びカルミン色素、カナダ及び米国産生鮮リンゴのモルフォリン (0.05 、 0.08 、 0.16 、 0.25 、 1.4 mg/kg)、スペイン産フルーツジュースベースのベビーフードのヘプタクロル (0.013 mg/kg) など。

フォローアップ用情報（information for follow-up）

中国産オイル容器のストッパーの DEHP（フタル酸ジ-2-エチルヘキシル）、中国産食用にふさわしくない松の実（*Pinus armandii*：ヤクタネゴヨウの存在）、スペイン産食品サプリー

メント成分 bladder weed の未承認照射、オランダ産パーム油由来カルシウム塩のダイオキシシン (0.525 pg WHO TEQ/g)、フランス産ビネガーソースの亜硫酸 (55、98 mg/L)、トルコ産オーガニック赤豆のグリホサート (0.14、0.59、2.5 mg/kg)、中国産松の実のパインマウス、タイ及びオランダ産未承認新規食品紅麴、フィリピン産緑豆春雨のアルミニウム (105 mg/kg)、ポーランド産キャンディフロス (綿飴) の多すぎる総色素 (415 mg/kg)、イスラエル産ザクロのラムダシハロトリン (0.15 mg/kg)、トルコ産オーガニック缶詰緑豆のグリホサート (0.79、2.3、1.4 mg/kg)、中国産メラミンカップからのホルムアルデヒドの溶出 (5.0 mg/dm²)、ドイツ産巣ルーツベースのベビーフードのヘプタクロル (0.009 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産卵麺のアルミニウム (15 mg/kg)、タイ産乾燥砂糖漬けフルーツの亜硫酸 (255、245、230、160 mg/kg)、トルコ産ペッパーのメソミル (0.25 mg/kg)、中国産風味麺スープのアルミニウム (18~30 mg/kg)、タイ産レッドチリペッパーのクロルピリホス (1.2 mg/kg)、トルコ産チルドペッパーのメソミル (0.054 mg/kg)、タイ産生鮮タマネギのメソミル (0.35 mg/kg)、デンマーク産中国加工豚ケーシングのクロラムフェニコール (0.45、0.31 μg/kg)、ベトナム産バサ切り身のニトロフラン代謝物ニトロフラゾン (<0.4、1.7、<0.4、<0.4、1.8 μg/kg)、中国産コーヒーマシーンからのニッケルの溶出 (1.1 mg/kg)、中国産即席麺のアルミニウム (22 mg/kg) と未承認色素タートラジン (1 mg/kg)、ヨルダン産ペッパーのプロシミドン (0.051 mg/kg)、トルコ産グレー負うフルーツのジフェニルアミン (0.16 mg/kg)、中国産乾燥レーズンのミネラルオイル (脂肪画分に 130、150 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのメソミル (0.04 mg/kg)、タイ産チルドインゲンのジメトエート (1.62 mg/kg)、タイ産生鮮唐辛子のプロフェノホス (0.51、0.93 mg/kg)、トルコ産お菓子の多すぎるアズルビン (57.5 mg/kg)、トルコ産ペッパーのメソミル (0.095 mg/kg)、中国産卵麺のアルミニウム (13 mg/kg)、中国産乾燥サツマイモ麺のアルミニウム (49 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

1. EFSA はカラメル色素の安全性を評価

EFSA reviews safety of caramel colours

8 March 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/ans110308.htm>

EFSA の ANS パネル (食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル) はカラメル色素類の安全性を評価し、既存の ADI を改訂して全てのカラメル色素に対してグ

グループ ADI を設定した。また ANS パネルはカラメル色素の製造の際に生じる一部の副産物の安全性を検討し、それらの濃度を技術的に可能な限り低く維持するよう薦めている。この作業は現在進行中の EFSA による全ての食用色素の再評価の一環である。

入手できる全てのデータにもとづき、ANS パネルはこれらのカラメル色素に遺伝毒性や発がん性はなく、ヒトの生殖や子どもの発育に与える有害影響もない。性質が類似することから ANS パネルは4つのカラメル色素に対してグループ ADI 300 mg/kg 体重/日を設定した。ただし、そのうち1つのみ、カラメル E 150c のみについてはより厳しい ADI 100 mg/kg 体重/日を設定した。E 150c について低い ADI を設定したのは、その成分の1つである 2-アセチル-4-テトラヒドロキシピチルイミダゾール (THI) の免疫系への影響に不確実性があることを考慮したものである。

これらの色素を業界が提示した最大量で使用した食品を多量に摂取している成人及び子どもでは、ADI を超過する可能性がある。

またカラメル色素の製造時には副産物が生じ、その副産物の種類及びレベルは製造工程により様々である。そのうちいくつかは、フランや 5-ヒドロキシメチル-2-フルフラール (5-HMF) などのように毒性学的懸念がある。EU 規制のカラメル色素規格については、これら構成成分のいくつかについて最大許容量を設定して更新すべきである。

ANS パネルは、他に E150c に存在する 2-アセチル-4-テトラヒドロキシピチルイミダゾール(THI)、E150c 及び E150d に存在する 4-メチルイミダゾール (4-MEI)について検討した。THI に関して、動物実験で観察された免疫系への影響のヒト健康への意味について不確実性があることから E150c の ADI を低く設定した。THI の免疫影響についてはさらなるデータを歓迎する。4-MEI については最近のがん原性試験の結果も検討し、E150c 及び E150d を含む食品の摂取による 4-MEI の最大暴露量は懸念とはならないと結論した。

食品添加物としてのカラメル色素(E 150 a,b,c,d)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of caramel colours (E 150 a,b,c,d) as food additives

EFSA Journal 2011;9(3):2004 [103 pp.]. 08 March 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2004.htm>

ANS パネルは、食品添加物としてのカラメル色素 E150a (クラス I : Plain Caramel)、E150b (クラス II : Caustic Sulphite Caramel)、E150c (クラス III : Ammonia Caramel)、E150d (クラス IV : Sulphite Ammonia Caramel) の安全性について評価した。カラメル色素は、製造工程に応じて 4 つのクラスに分類される。これまでカラメル色素については SCF 及び JECFA が評価を行っており、クラス I については ADI が不要なく、他のクラスについては 160~200 mg/kg 体重/日の範囲で設定していた。

ANS パネルは今回の再評価において、クラス IV のラット 13 週間試験での最高用量 30g/kg 体重/日を NOAEL とし、安全係数 100 を用いて ADI 300 mg/kg 体重/日を設定し、これは十分な安全マージンがあるとしている。

クラスⅢ及びⅣの含有イミダゾールの 4-MEI については、委員会指令 2008/128/EC により最大 250 mg/kg 以下に規制されている。NTP のマウスがん原性試験^注でみられた発がん性は、4-MEI に遺伝毒性はないこと、B6C3F1 マウスには肺胞/気管支新生物は高頻度に発生することなどから閾値があると考えられた。したがって ANS パネルは、この試験での中間用量である 625 mg/kg 餌、すなわち 80 mg 4-MEI mg/kg 体重/日が NOAEL とみなせると結論した。

注：NTP の試験：Toxicology and Carcinogenesis Studies of 4-Methylimidazole (CAS No. 822-36-6) in F344/N Rats and B6C3F1 Mice (Feed Studies)

<http://ntp.niehs.nih.gov/?objectid=9B956B07-F1F6-975E-79BBCDCCD57001C8>

2. 動物飼料としての麻の使用の安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of hemp (Cannabis genus) for use as animal feed

EFSA Journal 2011;9(3):2011 [41 pp.].

14 March 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2011.htm>

麻に由来する飼料用物質としては、麻の実、麻の実ミール/ケーキ、麻の実油、花を含む麻全体の 4 種類がある。ヨーロッパで栽培が認められている麻は乾燥重量で 0.2%以上のテトラヒドロカンナビノール (THC) を含んではならない。ヨーロッパで 2006 年及び 2008 年に採集した 2,151 検体中の THC 含有量の平均は 0.075%だった。THC のマウスやラット、イヌでの急性毒性試験における致死量は、動物で典型的な症状を見せる濃度の約 1000 倍である。THC 及び精神作用のある代謝物は異なる組織や臓器に分布し、脂肪は標的臓器である。THC とその代謝物は乳中に分泌され経口摂取による移行率は乳牛で 0.15%と考えられる。ヒトでの精神作用は LOEL 0.04 mg THC/kg 体重で、不確実係数 100 を用いて暫定最大耐容一日摂取量 (PMTDI) を 0.0004 mg/kg 体重とした。EFSA の食品摂取データベースでの牛乳摂取量の P95 は成人 2 L 子ども 1.5 L で、植物由来飼料についての全てのシナリオで PMTDI を相当量超過する。FEEDAP パネル (飼料添加物に関する科学パネル) は、動物の飼料用としての全麻由来原料の販売または使用は禁止または制限すべきであり、飼料用の麻の実由来原料については 10 mg/kg の最大 THC 規制値を導入すべきであると助言した。

3. 食品中化学物質

Chemicals in Food

http://www.efsa.europa.eu/en/faqs/fagchemicalsinfood.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

食品中化学物質についての FAQ を作成

(質問及び回答の一部を抜粋)

1. 何故食品中に化学物質が存在するのか？

→ 全ての食品や物質や我々の体は化学物質からできている。食品には天然に存在する化学物質があり、炭水化物、タンパク質、脂肪、食物繊維及び他の成分などの栄養も化学物質である。

2. 食品中化学物質の安全性評価における EFSA の役割は？

3. EFSA はどのように食品中化学物質の安全性を評価しているのか？

4. 許容一日摂取量 (ADI) とは？

5. 耐容一日摂取量 (TDI) は ADI と同じか？

→ 似ているが同じではない。ADI は意図的に使用されるもの、TDI は環境中に存在するなどして避けられないものに関連する。

6. EFSA はリスク評価を行う際に最良の科学的方法を用いていることをどうやって確認できるのか？

7. EFSA は食用色素のような食品添加物についても評価しているのか？

→ EFSA は、EU で認可されてきた添加物について、食用色素、人工甘味料、保存料等も含め、全ての再評価を 2020 年 12 月 31 日までに実施する予定である。多くの再評価が既に完了している。

8. 最近 EFSA は人工甘味料について何か行ったか？

9. 香料は安全か？

→ 香料は長い間安全に使用されており、使用量も少ないため消費者の暴露量も比較的少ない。現在は、食用香料の規制枠は EU で統一されている。EFSA の CEF パネル (食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学パネル) は、2,067 の香料について包括的安全レビューの最初の段階を完了している。

10. 香料について科学委員会が懸念していることはあるか？

→ 大部分の香料 (1,667) については安全上の懸念はない。さらに 400 物質について製造業者にデータを要請中である。燻製香料については懸念が排除できないものがある。

11. 評価の結果市場から排除された添加物はあるか？

→ ある。例えば、2007 年に EFSA が助言を行った食用色素の Red 2G (E128) である。

12. EFSA は食品と接触する物質の安全性について評価しているか？

13. EU の消費者は農薬の有害影響からどう守られているか？

14. 最大残留基準 (MRLs : Maximum Residue Levels) とは何か？

15. 食品中の残留農薬について欧州はどうなっているか？

16. いわゆる「カクテル効果 (化学物質の複合暴露によるリスク)」について検討しているか？

→ 検討している。EFSA は、このようなリスクの評価方法の改良について、EU 及び各国の規制機関、科学者、政策者とともに取り組んでいる。

17. 食品中に存在する環境汚染物質について検討しているか？

18. 不測の化学物質汚染が発見された時にはどうなるか？

→ フードチェーンで新規ハザードが発見された時、例えば最近の事例では豚肉のダイオキシン汚染や様々な食品におけるメラミン汚染のように、科学者は、誰が、どの食品から、どの程度暴露しているのかを直ちに評価しなければならない。これは、迅速かつ信頼性の高いリスク評価を行うためであり、またリスク管理者が消費者を保護するために適切な対策ができるよう支援するためである。

19. EFSA の科学的独立性はどう確保されているか？

4. 香料グループ評価 06 改訂 2 (FGE.06Rev2) : 化学グループ 1 と 4 の直鎖および分岐鎖脂肪族不飽和一級アルコール、アルデヒド、カルボン酸およびエステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 06, Revision 2 (FGE.06Rev2): Straight- and branched-chain aliphatic unsaturated primary alcohols, aldehydes, carboxylic acids, and esters from chemical groups 1 and 4
EFSA Journal 2011;9(3):1844 [78 pp.].

17 March 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1844.htm>

AFC 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、48 物質について評価した。パネルは、14 物質については市販品の立体異性体混合物の組成不明などの理由で最終評価はできない、残り 34 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安全上の懸念はないと結論した。

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

1. 動物飼料諮問委員会 (ACAF :Advisory Committee on Animal Feedingstuffs) の公開会議の議題 : 2011 年 3 月 2 日

ACAF open meeting agenda: 2 March 2011

http://acaf.food.gov.uk/acafmeets/acaf_2011_meetings/acafmeet110302/acafmeet110302

(議題の 1 つがドイツのダイオキシン汚染事故)

Dioxin Contamination of Feed Products in Germany

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/committee/dioxinpres0211.pdf>

(概要)

- ドイツの飼料製造業者が製造した配合飼料からダイオキシン汚染が検出され、その時の濃度は 1.56 ng PCDD/F-WHO TEQ/kg であった。
- この飼料は 2010 年 12 月 21 日に Schleswig-Holstein の飼料用脂肪製造業者が出荷した脂肪を使用していた。

- この飼料用脂肪にダイオキシンを含む工業用脂肪酸が含まれていた。濃度は 123 ng PCDD/F-WHO TEQ/kg (PCB は検出されていない)。
- この脂肪と配合飼料に含まれるダイオキシンの同族体パターンは一般的ではなく、汚染源はまだ特定されていない。
- 飼料用脂肪に工業用脂肪が使われた理由は明らかではない。

2. 食品のリサイクル紙包装についての懸念

Concerns about recycled food packaging

Terrence Collis on 10 March 2011

http://blogs.food.gov.uk/science/entry/concerns_about_recycled_food_packaging

火曜日の BBC Breakfast で FSA の化学物質安全性部門の Terry Donohoe による食品包装用ボール紙の安全性についての報告を放送した。Terry は非常に明快だったが、この問題の報道のされ方は、わずかな懸念が存在するかのような報道がなされ、不完全なデータに直面した場合に消費者にとって問題を全体的に見ることがいかに難しいかを示すものだった。

スイスで行われた研究で、食品の包装用に使用されたリサイクル紙に含まれるミネラルオイルが食品に移行することが示された。しかしながら現時点で入手できる情報からはそれが食品の安全上の問題であるとは言えず、スイスの研究者はデータが足りないためリスク評価ができなかった。動物実験で、ミネラルオイル混合物には肝臓、心臓、及び免疫系への影響があるという幾分かの根拠はある。WHO は一部のミネラルオイルについて一生に渡って毎日食べ続けても有害ではない量として ADI を設定しているが、その値はミネラルオイルの種類により様々である。この新しい研究からは、どの種類のミネラルオイルが存在するのかわからないために ADI を超えているのか分かっていない。

現在の根拠からは問題があるか結論できないが、我々はこの問題を重大に受け止め、さらなるデータの収集を行っている。この結果は夏には出る予定である。

また FSA は、製造工程で食品安全上の懸念となりうる物質を排除できるようリサイクル物質についての監視も行っている。これに対し、一部の業者も対応している。

いつものように新しい情報が入手出来次第ウェブサイトで公開する。しかし大事なことは、朝食シリアルについてパニックになる理由はない。私も毎日ポリッジを食べる習慣を変えるつもりはない。

*参考 : NHS (National Health Service) : Behind the Headlines

食品包装中の化合物調査

Chemical in food packaging examined

Wednesday March 9 2011

<http://www.nhs.uk/news/2011/03March/Pages/mineral-oil-recycled-cereal-boxes.asp>

[X](#)

いくつかの新聞がリサイクルボール紙の食品包装が健康に有害な可能性がある」と報

道した。Independent は「あなたの朝食シリアルが健康へのハザードの可能性がある」と報道し、Daily Telegraph はリサイクル紙箱が中に入っている食品を汚染するかもしれないというスイスの研究を報道した。この問題は、リサイクルボール紙でできた紙箱から、中に入っている食品にミネラルオイルと呼ばれる化合物が移行することを発見した研究にもとづいている。これらミネラルオイルは、リサイクルに使用された新聞紙のインクに由来すると考えられている。この報告では、この報告をがんのような健康問題と結びつけているが、人体への影響については限られた根拠しかない。

ミネラルオイルは、ミネラルオイル飽和炭化水素 (MOSH) 及びミネラルオイル芳香族炭化水素 (MOAH) のような様々な炭化水素分子により構成されている。JECFA による MOSH の安全上限値は食品中 0.6 mg/kg であり、研究者の検出では MOSH がこの基準をしばしば超過した。また MOAH の濃度は 10 mg/kg を超えた。しかしデータが不足しているため、これだけでは健康リスク評価はできない。

3. 乳児の食事にグルテンを導入する

Introduction of gluten into an infant's diet

Thursday 10 March 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/mar/glutenintro>

FSA は保護者らに対して約 6 ヶ月頃までは母乳のみで育て固形食品を与えないようにとの政府の助言を再度喚起する。これは小麦やライ麦、大麦などの穀物に含まれるタンパク質であるグルテンの最適な導入時期について検討した専門家によるレビューを受けてのものである。

英国毒性委員会 (COT : Committee on Toxicity) 及び栄養に関する科学諮問委員会 (SACN : Scientific Advisory Committee on Nutrition) が、乳児の食事にグルテンを導入する時期がセリアック病 (グルテン不耐症) 及び 1 型糖尿病の発症に影響するかを検討していた。これは EFSA による、乳児がまだ母乳を飲んでいる 6 ヶ月までの間にグルテンを導入することでセリアック病や糖尿病リスクが下がるかもしれないという科学的意見を受けて実施された。

結果として、COT 及び SACN は次のような意見を出した。

- 生後 13 週未満にグルテン含有食品を与えることが、セリアック病リスクの増加と関連するかもしれない
- 現在入手できる根拠は、生後 3 ヶ月以降のいつからグルテンを導入すべきなのかについて助言できるほど強くはない
- 現在入手できる根拠は、生後 6 ヶ月以前にグルテンを導入するよう薦めることを支持できるほど強くはない
- グルテンが導入された時に母乳を与えられていないと、セリアック病発症の可能性が増加するかもしれない

これらの知見は現行の政府の助言を変更するようなものではない。

*乳児の食事にグルテンを導入する時期についての COT と SACN の共同声明：
JOINT STATEMENT Timing of introduction of gluten into the infant diet
<http://cot.food.gov.uk/pdfs/cotsacnstatementgluten201101.pdf>

4. FSA はミニカップゼリーの禁止について再度注意喚起

Agency issues reminder on jelly mini-cups ban

Thursday 17 March 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/mar/jellycupban>

FSA は地方当局に対し、子どもたちに窒息リスクとなりうるミニカップゼリーと呼ばれるお菓子の販売禁止について再度注意を喚起する文書を発行した。欧州委員会は、2004 年に子どもたちの窒息ハザードとなる懸念からミニカップゼリーを禁止している。担当地域での販売を見つけたら対応するように再度注意を喚起する。

● 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

1. 日本の原子力発電所の事態

Situation at Japanese nuclear plant

Published on Tuesday 15 March 2011 at 1:10pm

<http://ww2.defra.gov.uk/news/2011/03/15/japan-nuclear/>

現状の評価によると、日本の福島原子力発電所の事態が英国の環境にとってリスクとなることは極めてありそうにない (extremely unlikely)。さらなる情報は次のサイトを参照。

原子力関連：www.decc.gov.uk

日本の地震及び津波関連：www.fco.gov.uk

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

1. 英国残留農薬委員会 (PRC) の残留農薬モニタリング結果：第 3 四半期

Pesticide Residues Monitoring: Third Quarter Results (July to September 2010)

10 March 2011

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=2937>

第 3 四半期報告書本文 (2010 年 7~9 月)

http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/2010_Q3_Report.pdf

第 3 四半期の残留農薬モニタリングでは 20 食品 893 検体を調査し、MRL 超過は 25 検

体であった。

摂取量が参照用量を超える可能性のある残留農薬についてはスクリーニング評価を行い、超過がみられた場合には詳細評価を行った。その結果、全ての事例において残留農薬による当該食品の消費者の健康への影響はないだろうと評価された。

2. 英国残留農薬委員会 (PRC) の残留農薬モニタリング最新報告

Rolling Reporting: Latest Results

15 March 2011, 17 March 2011

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

—モモとナシの残留農薬モニタリング結果—

モモについては、問題はない。

ナシについては、英国産の 1 検体から英国で使用が認められていない農薬が検出された。調査中なので詳細は公表されていない。スクリーニング評価の結果、安全上の問題はなかった。また 2 検体でジチオカルバメート類の急性参照用量 (ARfD) の超過が認められた。検出された濃度は、最大残留基準 (MRL) 以下なのでフォローアップ対応は必要ない。詳細リスク評価は次期の報告書に収載される予定である。今回の計算に用いたのは、最も急性毒性の高いジチオカルバメート類であるチラムが使用されたと仮定したもので、当該業者に照会したところチラム以外のジチオカルバメート類の使用が確認できたため、摂取量は ARfD 以下であることがわかった。

—ブドウの残留農薬モニタリング結果—

2010 年 11~12 月のサンプリングでは、スペイン産 1 検体から MRL を超過する残留農薬が検出されたが、スクリーニング評価の結果、安全上の問題はなかった。

●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. より良い健康に向かって: オランダ 2010 公衆衛生状態及び予想報告書

Towards better health: The Dutch 2010 Public Health Status and Forecasts Report

2011-03-11

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/270061011.html>

報告書: 英語 96 ページ

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/270061011.pdf>

平均寿命も健康寿命も延び続けている。2003 年から 2008 年の間に平均寿命が 2 年以上伸びて男性 78.3 歳、女性 82.3 歳になった。これは第二次世界大戦後最速で、心疾患系疾患

による死亡率の減少が大きな要因である。伸びた分の寿命は概ね健康に過ごせる時間である。ライフスタイル要因にも改善が見られる。喫煙率、薬物濫用、問題のある飲酒が減少している。過体重は安定、運動している人は増加し、高血圧や高脂血症で治療を受けている人が増加している。環境はますます安全になっている。医療へのアクセスは公平で社会は健康的である。しかし教育レベルが低いと寿命が6~7年短いのは問題であり、改善の余地がある。

2. 食物アレルギーのリスク要因

Risk factors for food allergy

2011-03-11

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340007001.html>

食物アレルギーの発症は、子どもの2~6%、成人の2~3%である。食物アレルギーの増加は遺伝要因では説明できず、外部要因が考えられる。RIVMは文献調査を行い、外部要因として微生物、環境中有害物質、食事やライフスタイルなどの項目リストを作成し、これらの食物アレルギーとの関連性について検討した。しかし、研究データが少なすぎる又は矛盾しているため、これら外部要因による影響は不明である。妊娠中の魚油や乳児への食物アレルギー導入時期などの仮説については、現在研究が行われている。

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

1. 「パインマウス」と松の実を食べること

"Pine Mouth" and Consumption of Pine Nuts

Page Last Updated: 03/14/2011

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm247099.htm>

昨年FDAは消費者から松の実に関する苦い金属様の味について多数の苦情を受けた。この味は「パインマウス」として知られ、松の実を食べた後から12~48時間後に生じて、平均で数日から2週間継続する。この期間に別の物を摂食すると症状が悪化し、食事の楽しみや食欲を有意に低下させる。この症状は時間が経つにつれ消失し、特に有害な臨床上的症状はない。

消費者からの苦情が増加しているため、FDAはこれらの苦情を詳細に解析した。明らかになったことは、「パインマウス」に関連する松の実の多くは生で食べた場合（スナックやサラダ、パスタソースの成分）であり、松の実の喫食時には特に悪臭も異常も感じていないということだった。最終的にFDAは「パインマウス」は典型的な食物アレルギーとは明確に異なる松の実への有害反応であると確認できた。FDAは消費者苦情の解析を継続して原因究明を計る。

2. 消費者向け情報：偽物の痩身用「ダイエタリーサプリメント」に注意

Beware of Fraudulent Weight-Loss ‘Dietary Supplements’

March 15, 2011

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm246742.htm>

魔法のダイエット錠剤！

脂肪を溶かす！

食事制限や運動は必要ない！

痩身用製品のこのようなメッセージは簡単で迅速な減量方法を探している消費者を愚弄するものである。しかし製品にそのような効果はなく、むしろ重大な有害影響がある可能性がある。「オールナチュラル」、「ハーブ」と詐称しているが、実際は強力な医薬品であることがある。FDA は、多くの痩身用製品から、以前は認可されていたが現在は禁止された処方薬成分シブトラミンを検出している。

以下のような宣伝文句は警告サインである

- 「1週間に10ポンド痩せる」のような迅速な作用を約束するもの
- 「保証つき」「科学的大発見」のような言葉遣い
- 電子メールによる宣伝
- FDAに承認された医薬品のハーブ代用品、また処方薬同様の作用があるとする宣伝

ダイエタリーサプリメントは一般的にFDAが認可するものではない。製品の安全性及び品質は企業の責任である。店頭販売されているサプリメントが安全で有効であるということはない。FDAは安全性に疑問がある場合に調査し、対応する。しかしながら、法令 Dietary Supplement Health and Education Act of 1994のもとでは、FDAが製品を市場から排除するよりも、企業が製品を販売することの方がはるかに簡単な状況である。

3. 放射線安全性

Radiation Safety

03/17/2011, 03/21/2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/PublicHealthFocus/ucm247403.htm>

Q & A を提供

(一部抜粋)

FDAは日本から輸入される製品の安全性を確認するために何をしているか？

FDAは港において警戒状態を維持し、船舶の放射線スクリーニングも増加させる予定である。

地震及び津波により著しい被害を受けており、現在のところ影響を受けた地域からは製品が輸出されていない。日本の厚生労働省は、福島県産の生乳、ハウレンソウ及びカキ菜、茨城県、栃木県及び群馬県産のハウレンソウ及びカキ菜について出荷を中止するよう指示している。

FDA の輸入検査システムは、日本から来る FDA 所管製品の全ての貨物について自動的に注意信号がでるようにプログラムされており、米国向けの食品の取扱い企業についても登録リストを保管している。FDA は影響を受けた企業からの積荷については特に注意を払う予定である。標準作業手順 (Standard operating procedure) では、FDA 所管の食品/飼料の貨物船の到着前に、事前の登録を求め、FDA が事前通知を受けることを要請している。

食品安全についての質問

- FDA は現在の日本の事態をどう評価しているか？
 - 現在の情報にもとづき、米国の食品供給にはリスクはない。FDA は既に輸入品については厳重な監視をしている。既に米国に輸入され、出荷された食品については、懸念はない。調査の一環として、FDA は日本から輸出される全ての食品について収穫場所等の情報を収集し、今後消費者へリスクとなるかを評価できるようにしている。評価に応じて、モニタリングのサンプリング計画を改良する予定である。
- どのようなシステムで FDA は米国の食品供給を守っているのか？
- 日本から米国にはどのような製品が来るか？
 - 日本から米国に輸入される食品は、全食品輸入の最大 4% である (カナダ及びメキシコが各々 29%)。日本から輸入される主な食品は、シーフード、スナック及び加工果物野菜などである。
- 日本から乳製品は輸入されているか？
 - FDA 所管の全ての製品の 1% が日本産でそのうち 1/10 が乳製品である。
- 福島原子力発電所の付近に食品の収穫 (農場、漁場) 及び加工の施設はあるか？
 - FDA は外国の漁場や生産地を追跡してはいないが、地震と津波により既に生産は中止していると報告されている。
- 米国へ輸入された場合に、当該製品について何か懸念はあるか？
 - 日本のインフラ破壊により、輸出は極めて少なくなっていると理解している。FDA は日本の輸入記録をモニタリングしており、今回の事故以前に輸送された製品については懸念していない。
- 放射線は魚やシーフードに影響はあるか？
 - 太平洋の膨大な量の水が迅速かつ効果的に放射性物質を希釈するため、魚やシーフードに影響されることはないと考えられる。しかしながら、食品として輸入される魚の汚染には必要な計測や措置を実施する。
- 米国への影響は？
 - 現時点で、被爆に関連する米国の公衆衛生への影響はない。

医薬品についての質問

- ヨウ化カリウムが不足していると聞いているが、事実か？
 - 米国の公衆衛生には何の脅威もないにもかかわらず、ヨウ化カリウム製品の需要

が増加していることは承知している。生産業者へは、増産を依頼している。政府機関には備蓄がある。

- FDA は予防目的でヨウ化カリウムを買うことを消費者に薦めるか？
→ 薦めない。日本の事故で米国居住の人がヨウ化カリウムを必要とすることはない。
- 米国から日本にヨウ化カリウム製品を送るよう頼まれているか？
→ 現時点で日本政府からヨウ化カリウムの要請はない。
- ウェブサイトでヨウ化カリウムやその代用品を宣伝していた。私はこれらを買うべきか？
→ 日本の事故の影響を心配して、ヨウ化カリウムのような製品の需要が高まっている。原子力規制機関は、現在の全ての情報をもとに、米国で何らかの有害影響があるような放射能レベルになることは予想されないとしている。FDA は消費者に対しインターネットや小売店で販売されている製品について、放射線から守るといった虚偽の宣伝に注意するよう警告する。放射線による有害影響の予防や治療を謳い FDA が認めていない製品、またヨウ化カリウムについても認められている効果（甲状腺）以外の宣伝をしているものには注意が必要である。

*参考：米国のガイドライン（食品及び動物飼料の事故による放射線汚染）

<http://www.fda.gov/downloads/MedicalDevices/DeviceRegulationandGuidance/GuidanceDocuments/UCM094513.pdf>

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

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

1. USDA とロシアの科学者がハイテク作物マップを開発

USDA and Russian Scientists Develop High-Tech Crop Map

March 10, 2011

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2011/110310.htm>

ロシア及びその近隣諸国の 100 の作物、640 の作物の病気や害虫や雑草、560 の野生の作物近縁種、及び 200 の環境パラメータの地理的分布を示したインタラクティブウェブサイト「AgroAtlas」を開発した。

*Interactive Agricultural Ecological Atlas of Russia and Neighboring Countries

<http://www.agroatlas.ru/>

2. 日本の悲劇と米国の食品輸入への影響に関する Vilsack 農務大臣の声明

Statement from Agriculture Secretary Vilsack on Tragedies in Japan, Effects on U.S.

Food Imports

March 18, 2011

<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentidonly=true&contentid=2011/03/0130.xml>

米国人は日本の恐ろしい悲劇について多くの質問があるだろう。現時点において、米国民が食べる肉、鶏肉及び加工卵が安全でないことを示唆するようなことはないことを再確認する。日本から輸入される食品は極めて限られる。輸入食品については監視及び検査を実施している。輸入食品は基準を満たす必要がある。

3. USDA の放射線安全 Q&A

USDA's Radiation Safety Questions and Answers

http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentidonly=true&contentid=radiation_safety_qa.html

(一部抜粋)

- 日本から輸入された食品等を懸念すべきか？
→ USDA は、日本から輸入された食品を懸念すべきだとは考えていない。2010年4月21日以降、口蹄疫の問題により、日本から米国への牛肉製品の輸出は許可されていない。家禽又は加工卵製品は米国への輸出は許可されていない。放射性物質を含む食品及び動物用飼料のモニタリングは入国貨物検査の一環であり、FDA が安全性確保の主な責任を担っている。放射性物質が、監視網に検出されないで入ることはないと考えられる。
- この災害は日本向けの農作物/製品の輸出にどのような影響を与えるか？
→ 米国から日本への輸出にも大きくは影響しないと考えられる。米国にとって、日本は第4番目の農作物輸出相手国であり、その額は2011年次で130億ドルになる。米国の日本への主な輸出品目はトウモロコシ、豚肉、大豆、小麦、牛肉である。被害を受けた地域は米の生産地であるが、日本には十分な米の備蓄がある。

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

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

1. FTC は消費者に対してヨウ化カリウム治療用 Artists' Pitch 詐欺について警告

FTC Warns Consumers About Scam Artists' Pitch for Potassium Iodide Treatment

03/21/2011

<http://www.ftc.gov/opa/2011/03/iodide.shtml>

最近日本で起こった事故の報道により、ヨウ化カリウム錠剤が必要だと消費者を騙そうとする事例が出ている。ヨウ化カリウムは放射性ヨウ素汚染リスクが高い人の甲状腺がん

予防に役立つが、米国居住者は特に公衆衛生当局から指示されない限り、購入や摂取するべきではない。購入の前には医師に相談すべきである。

また次のことを理解するべきである：ヨウ化カリウムは人体に放射性ヨウ素が入るのを妨げはしない。甲状腺以外の他の部分の予防にはならない。甲状腺への障害を治癒するわけではない、ヨウ素以外の放射性元素から守ることはできない。

摂取する場合には注意が必要である。多ければいいというわけではない。過剰摂取や推奨量より多くの量を摂取してもより予防できるわけではなく、実際は重篤な副作用をもたらす可能性がある。

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

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

1. 日本の地震：輸入食品に関するカナダ人のための情報

Japan Earthquake: Information for Canadians Regarding Imported Food

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/imp/eartere.shtml>

日本で発生している事態は、カナダの食品にリスクはない。輸入食品については厳重な管理がなされており、必要であれば追加の措置を実施する。

2. 日本の地震 Q & A

Japan Earthquake - Questions and Answers

2011-03-19

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/imp/earterqueste.shtml>

(一部抜粋)

食品の安全性について

- CFIA は日本の状況に対し現在どのような対応をしているか？
→ 綿密に状況を調査している。輸入食品、植物、家畜の輸入については、厳密な管理及び追跡システムが設置され、必要があれば追加の措置を実施する。
- CFIA は放射線汚染に関して日本産食品の検査を開始するのか？
→ 現在カナダで販売されている日本産食品は、地震の前に出荷されたもので影響はない。地震と津波による破壊で日本からの輸出は行われていない。輸出が再開したら CFIA は国際機関と相談してリスクを評価する予定である。

食品と放射能について

- 食品の放射線検査はカナダ政府の通常検査なのか？
→ ヘルスカナダはトータルダイエツトスタディの一環として食品中のバックグラウンドレベルの放射線を測定している。放射性核種を測定しているのはカナダだけでは

ない。

- トータルダイエツトスタヂの検出限界値はいくつか、超過はリスクになるのか？
→ 検出限界は2 ベクレル/kg で極めて低レベルである。従って、検出された量が僅かに普段より高くなっても、必ずしもリスクがあることを意味しているわけではない。
- ヘルスカナダは食品中の放射線について最大基準を設定しているのか？
→ 食品中の放射線についてはアクションレベルを設定している。このアクションレベルは、特定の放射線核種についてリスクに応じて適用している。詳細はガイドラインを参照。

輸入

- 日本からどのくらいの量の食品を輸入しているのか？
→ 日本からカナダへの食品の輸出は、2010年は約4,260万ドルだった。
- 輸入食品のうち日本産が閉める割合はどの程度か？
→ カナダの輸入食品に対する日本のシェアは極めて小さく、0.3%以下である。

*参考：カナダのガイドライン

(原子力緊急事態による食品及び水の放射能汚染の制限のためのカナダガイドライン)

Canadian Guidelines for the Restriction of Radioactively Contaminated Food and Water Following a Nuclear Emergency

<http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/contaminants/emergency-urgence/index-eng.php>

*参考：カナダ公衆安全局 (Public Safety Canada)

カナダ人のための日本の地震の情報

Japan Earthquake Information for Canadians

<http://www.publicsafety.gc.ca/prg/em/jeic-eng.aspx>

カナダ政府の各担当機関の情報へのリンクが貼られている。

-
- オーストラリア・ニュージールランド食品基準局
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)
<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. ファクトシート：食品としての産業用麻

Industrial hemp as a food

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/industrialhempasafood5102.cfm>

麻 (hemp) 又は産業用麻 (industrial hemp) とは *Cannabis sativa* のことで、繊維及び油の原料として用いられてきたテトラヒドロカンナビノール濃度が低い麻である。現在オーストラリアとニュージーランドでは麻の実の食品への使用は禁止されている。例外はニュージーランドで作られている麻の実油である。

麻はヨーロッパやカナダ、米国ではシリアルバーやサラダ油、大豆を使わない豆腐、乳製品を使わないチーズ、焼き菓子の添加物などに使用されている。現在 FSANZ に麻由来食品の認可が申請され、検討中である。

2. 柿の照射

Irradiation of persimmons (Application A1038)

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/irradiationofpersimm5097.cfm>

FSANZ は現在、クイーンズランド州政府 (DPI :Department of Primary Industries and Fisheries) から受けた植物検疫上の措置としての柿の照射を認可について検討している。照射された柿の安全性については FSANZ が厳しく評価しており、その結果、最大 1 kGy までの照射について安全上の懸念はないことが示されている。照射による栄養成分の変化はオーストラリアとニュージーランドの国民にとって影響があるものではない。照射が許可され、照射された原料を含む食品については表示が必要である。

3. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

15 March 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5090.cfm>

柿への照射、テトラヒドロカンナビノール濃度の低い麻の種子・種子油の食品としての認可申請に関して 2011 年 4 月 27 日まで意見募集など。

22 March 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5109.cfm>

除草剤耐性トウモロコシ系統 DAS-40278-9 由来食品の評価について、2011 年 4 月 19 日まで意見募集。

4. 日本からの食品の安全性

Safety of food from Japan

18 March 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/safetyoffoodfromjapa5110.cfm>

現時点で、FSANZ は日本から輸入される食品の放射性同位元素にオーストラリアの消費者が暴露されるリスクは無視できると考えている。オーストラリアは日本から生鮮食品は輸入していない。輸入される食品はごく僅かで、海藻やソースなどの一部特産品のみである。FSANZ の現状の見解では、日本産の食品に追加の輸入規制は必要ない。FSANZ は事態の進展を監視し、状況が悪化すれば再評価を行う。もし規制の必要がある場合には、食品中の放射性核種に関する国際規格を用いる予定である。

● 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. APVMA はミツバチをさらに保護するため農薬ラベルの改良を進める

APVMA pursues improvements to pesticide labelling to further protect bees

10 March 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2011/2011-03-10_labelling_bees.php

APVMA はミツバチ業界代表者と会い、農薬のラベル改訂について話し合いを行った。

オーストラリアではミツバチ及びハチミツ生産への環境影響が海外とは大きく異なるため、参加者は農薬関連情報の容易な入手の重要性を強調した。APVMA は、この問題は単に製品にハザード情報を表示すればいいという問題ではないことを認め、製品ごとのより多くの情報が養蜂業者へ提供されるように対応する。

● オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority) <http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. 消費者助言：痩身用種子製品を摂取しないように

Consumer advice: do not consume Slimming Seed products

Friday 11 March, 2011

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/aboutus/media-releases/mr-11-Mar-11-slimming-seed-products/>

NSW 食品局は、「ラテンシード」、「スリムシード」と表示され、痩身用と宣伝されている植物種子を摂取しないよう緊急警告を発表した。DNA 検査の結果、これらの製品は表示に記載されたキャンドルナツ *Aleurites Moluccana* ではなく、極めて毒性の高いイエローオレアンダー (キョウチクトウ ; *Thevetia neriifolia* または *Thevetia peruviana*) であることが確認された。

イエローオレアンダーにはジゴキシン様の強心配糖体が含まれるため、食品基準 (Food

Standards Code) において食品には禁止されている植物リスト (Schedule 1 of Standard 1.4.4 – Prohibited and Restricted Plants and Fungi) に掲載されている。

*参考：FSANZ でも同様の注意喚起

消費者は Latin Seed 製品を摂取しないよう警告

Consumers warned not to consume Latin Seed products

Wednesday 16 March 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2011/consumerswarnednotto5108.cfm>

2. ラテンの学者などいない：ダイエット用種子に虚偽の医学的宣伝

No Latin scholar: false medical claims for diet seed

Sunday 13 March, 2011

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/aboutus/media-releases/mr-13-Mar-11-false-medical-claims-diet-seed/>

NSW 食品局は、シドニーにある二つの企業が痩身作用という虚偽の医学的宣伝をしたことで罰金を科すことにより、偽物のダイエット食品の取り締まりを継続している。

これらの会社は、「ラテンシード」、「スリムシード」という南米の製品について宣伝をしていた。宣伝内容を NSW 食品局が調査し、食品基準違反であることを発見した。

Balanced Opinions Pty Ltd 及び Slim Seed Australia Pty Ltd の 2 社は、ククイノキ *Aleurites Moluccana* を痩身用食品として宣伝・販売していた。

3. グルテンフリー表示に良い結果

Good results for gluten free labeling

17 March 2011

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/aboutus/media-releases/mr-17-Mar-11-good-results-gluten-free-labelling/>

NSW 食品局の調査の結果、シドニーの「グルテンフリー」と表示されている商品のコンプライアンスは 95% と高かった。

「グルテンフリー」と表示されている商品 222 検体の調査の結果、グルテンが検出されたのは 11 検体で、検出された量は 3~46 ppm、セリアック病の人の健康や安全性には問題がない。

*調査結果の詳細：Presence of gluten in foods labeled 'gluten-free', March 2011

http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/science/gluten_survey_report_2010.pdf

- ニュージーランド食品安全局 (NZFSA : New Zealand Food Safety Authority)
<http://www.nzfsa.govt.nz/>

1. 日本から輸入される食品

Imported food from Japan

21 March 2011

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/imported-food-japan.htm>

ニュージーランドは日本からはほとんど食品を輸入していない。輸入されているのは海藻、酒、みりんや醤油、わさびなどの特産品等を少量である。

地震で影響された地域は主要食品の生産・輸出地域ではなく、日本政府は影響のある地域での食品生産は中断しているため、輸出できないと報告している。現時点で MAF は日本が輸出した食品に汚染があることを示唆する情報はない。我々は FSANZ と協力して事態の監視を継続する予定である。

-
- 香港政府ニュース

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

1. 痩身用製品に警告

Alert issued on slimming product

March 10, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110310_195031.shtml

衛生署は、シブトラミン及びスピロラク톤を含む痩身用製品「Slimming Kapsul」を使用しないよう警告した。この製品を 6 ヶ月間使用した女性が、薬物誘発性の精神病の症状を示し始めたという報告があった。スピロラク톤は、頭痛、眠気、消化管障害、精神錯乱、血液の塩水バランス不全、高カリウム血症などの副作用のある利尿薬である。シブトラミンは心血管系リスク増加のため、昨年 11 月に禁止された。

2. 危険な医薬品をリコール

Dangerous drugs recalled

March 10, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110310_182953.shtml

衛生署は、シルデナフィルを含む「Venergy」及びグリベンクラミドを含む漢方薬「Gold Seagull Long Zhi Wan」の使用を中止するよう警告した。

3. 誤表示ハーブで 4 人が中毒

4 poisoned by mislabelled herb

March 16, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110316_142300.shtml

衛生署は、Fu Tung ショッピングセンターの Fu Hong Medicine Company より購入した中国ハーブ (*flos campsis* と間違っ表示された) の摂取により中毒を生じた 4 人について調査している。*flos paulowniae tomentosae* (桐) と表示されていたこのハーブは、実際には有毒なチョウセンアサガオ *flos daturae meteli* だった。

4. 香港は日本からの食品を監視

HK to monitor Japan food imports

March 13, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110313_143551.shtml

食品安全センターは日本産の生鮮食品の放射線をチェックする予定であり、さらに香港は日本からの食品にはあまり依存していないことを発表した。日本政府は、核施設の近くにいる人達については、国籍に関わらず全ての人に対し同様に影響があるかどうか確認すると考えている。香港政府は援助の準備をしている。

5. 汚染された食品は禁止

Contamination to prompt food bans

March 14, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110314_143115.shtml

日本の事態が改善されるまで、放射能汚染検査で陽性の日本産食品は香港市場では禁止される予定である。政府は事態を監視し、チェックを行っている。もし何かを検出すれば、それらは香港では販売されない。

政府は日本からの核降下物があるかどうか継続的に測定しており、これまで香港では放射能の増加は観察されていない。

6. 全ての日本産食品は検査されている

All Japan food being tested

March 16, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110316_123811.shtml

日本から香港に来る食品は、3月12日より全て放射能検査を行っている。これまで放射能汚染は全く検出されていない。基準としては、コーデックス規格を適用する。

またヨウ化物錠剤の使用には注意するよう警告する。ヨウ化物錠剤は、発生源に極めて近いところで大量の放射線を浴びた人が使用するものである。一般の人が使用するものではない。副作用があるため、使用する場合には医師の助言が必要である。さらにヨウ素の溶液を顔や首に塗るのは全く効果がない。

*参考：コーデックスの食品中汚染物質ガイドライン

http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=17

7. ヨウ素の過剰摂取は健康に有害

Iodine overdose harmful to health

March 17, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110317_192449.shtml

Gabriel Leung 博士は、「ヨウ素添加塩が人々を放射線から守るという主張は全く根拠が無く、ヨウ素の過剰摂取は健康に有害である」と述べた。市販されている塩の 85%はヨウ素添加塩ではなく、ヨウ素添加塩のヨウ素濃度は低い。ヨウ素錠剤が必要なのは、放射線源の極めて近くにいる人達のみである。日本近海の水が汚染されたとしても、やがて薄まり洗い流されるので塩の供給に問題が出ることはない。

食品安全センターはこれまで 86 のバッチの日本産食品を検査したが何の異常も検出されていない。

8. 塩マニアは必要はない

Salt mania unnecessary: health chief

March 17, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110317_161053.shtml

食物衛生局長官 York Chow 博士は、「ヨウ素添加塩が人々を放射線から守るという主張に反論し、大量に購入する必要はない」と強調した。

ヨウ素添加塩が人々を放射線から守るという主張は科学的にも医学的にも根拠がない。

9. 食品は3段階でチェック

3-tier food checks imposed

March 20, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110320_172928.shtml

日本から輸入される食品は放射能汚染がないことを3段階でチェックされている。

これまで食品安全センターが 211 のバッチをチェックしたが、全て問題なかった。最初の2つの段階で異常があった場合には、さらなる検査のために政府の検査室に送付される。一方、水供給局は香港の 91 の水を検査し、異常はみられなかった。

10. ニセヨウ素錠剤に注意

Caution issued on fake iodide tablets

March 18, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/03/20110318_194233.shtml

Sheung Wan の店でニセヨウ素錠剤が販売されていたことを受けて、一般の人々に注意

するよう警告する。

2日間で74の薬局と34の小売店をチェックし、Sheung Wanの店でニセヨウ素錠剤30瓶を発見した。これはもともとのラベルをヨウ素入りというラベルに張り替えたものである。ヨウ素錠剤は販売前に認可が必要であり、小売店でそのようなものは販売されていない。

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

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

1. 乳児用補乳瓶：ビスフェノール A (bisphenol A) 使用禁止

添加物基準課 2011.03.09

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=14380&cmd=v>

今後韓国内に流通する乳児用補乳瓶には、ビスフェノール A (BPA) の使用が禁止される。2012年から、BPAを含む乳児用補乳瓶の製造、輸入、販売を制限する計画である。改定案は60日間の意見募集を経て行政手続きを行う。

* BPA 溶出規格：0.6 ppm (韓国、EU)、2.5ppm (日本)、規定未設定 (米国)

* EU：製造禁止 (2011.3.1)、輸入・販売禁止 (2011.6.1 予定)

カナダ：製造、輸入、販売禁止 (10.3.11)

米国：一部州等で製造、輸入、販売禁止

2. フタル酸エステル類 (Phthalates) 可塑剤の暴露量は安全な水準にある

2011.03.03

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=14343&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、DEHP (フタル酸ジ 2-エチルヘキシル) 及び DBP (フタル酸ブチルベンジル) の母乳及び尿中濃度を分析した結果、安全な水準であることが確認されたと発表した。DEHP 及び DBP は、PVC (ポリ塩化ビニル) プラスチックの可塑剤として工業用及び生活用品などに使用されている。

今回の研究は、106人の妊婦を対象にして、尿中及び母乳中の DEHP 及び DBP の代謝物濃度を測定した。妊婦の尿から算出された DEHP 及び DBP の暴露量は、0.0059 mg/kg/day 及び 0.00030 mg/kg/day で、欧州の一日耐用摂取量 (TDI : DEHP 及び DBP 0.05 mg/kg/day) と比較して DEHP は約 12%、DBP は約 0.6% で安全であると評価された。母乳中の DEHP 代謝物である MEHP (mono(2-ethylhexyl)phthalate) を分析した結果、平均 1.17 ppb であり、DBP の代謝物である MnBP (MnBP: mono(n-butyl)phthalate) を分析した結果は 2.06 ppb で、米国及び欧州などと比較すると低濃度だった。

* DEHP 及び DBP は、24 時間後には約 70% が代謝物の MEHP と MnBP へ変換される

* 米国 : MEHP 9.2 ppb、MnBP 5.9 ppb (Calafat ら、Journal of Chromatography B, 2004)

* 欧州 : MEHP 34.05 ppb、MnBP 7.88 ppb (Schlumpf ら、Chemosphere, 2010)

3. 消費者中心の酒類安全管理 : 食品医薬品安全庁が作成

—酒類原料・製造・輸入・消費等すべての段階で安全性を確保—

2011-03-10

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=hqzTN5pp2k2hvp4jvKRbMYh1N5R4jSKkFs05rlX74h81Q712L72B!721688366!-149381655&act=detailView&dataId=155727323§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、昨年 6 月国税庁から酒類の衛生・安全管理業務を移管され、国内酒類製造業社 145 社に対する実態調査及び国内・外の管理状況などの調査資料をもとに、酒類安全管理 3 ヶ年 (2011~2013 年) 計画を推進する予定だと発表した。

これまで製造・免許など供給者中心の管理だったものを消費者中心の管理に切り替え、原料・製造・輸入・消費などすべての段階で安全性を確保することに力点を置いた。今回の主要推進内容、消費者が安心して酒類摂取ができるように正確な国民酒類消費・摂取実態調査を実施する、酒類のカロリーなどの栄養情報提供及び偽造酒判別法開発などである。最初に、毎年実施する予定の(仮称)「国民酒類消費・摂取実態調査」をもとにハイリスク、大量摂取グループには酒類摂取安全ガイドライン(適正飲酒安全基準)を提示する。また、最近消費が増加している「どぶろく」などのカロリー、栄養情報などを提供する。青少年の酒類誤・濫用防止及び健康に役立つ適切な飲酒を勧奨する健全な飲酒文化キャンペーンを実施する。2 番目として、酒類製造原料、食品添加物、醸造用水の使用実態調査及び有害物質(かび毒、食中毒菌など)のモニタリングなど原料・製造工程管理を強化し、原料や製造過程で生成する有害物質の除去などの低減化実施規範などを用意して安全な酒類が製造できるようにする (4 月にカルバミン酸エチルの発生を減らすためのガイドラインを作成予定)。3 番目として、老朽施設や衛生管理水準が充分でない零細・小規模製造業社に対する教育・訓練と技術的支援など製造衛生管理を強化し、酒類優秀衛生規範(GHP)及び食品安全認証規範(HACCP)を提示して、酒類製造の安全インフラを確保する。

4. 輸入段階の日本産新鮮農林産物、放射能検査強化

セシウム(137Cs) を対象として実施 2011-03-15

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155728356§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、2011 年 3 月 11 日に日本で発生した大震災で福島県にある原子力発電所に被害が発生したため、日本産の生鮮農産物に対して放射能検査を強化すると発表した。

検事対象 : 日本産 生鮮農林産物

検事項目：放射能(134Cs +137Cs)

I-131 は半減期が短いため（8 日）、優先的にセシウム（137Cs：30 年）を対象に実施する。今後汚染の程度によって追加実施するか決定する。

現在国内に輸入される日本産の鮮農産物は2010年の件数では29件、重量では109,363 kg、金額では 195,041 ドルで、非常にわずかである。主要な輸入品目はメロン、カボチャなどで、主にスーパーで流通販売されている。2009 年は総 21 件、54,309 kg、80,033 ドルであった。

食品医薬品安全庁は、今度の日本大震災の事態を継続的に監視して輸入食品安全管理に最善をつくすと発表した。なお、日本産の水産物は国立水産物品質検査院で検査する予定である。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、意見書「天然ミネラルウォーター中の物質のホルモン様作用に関する調査の評価」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03310050314>
- 台湾行政院衛生署、「食品添加物の成分規格及び使用基準」を改正
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03310140361>
- 台湾行政院衛生署、「食品添加物の成分規格及び使用基準」の改正草案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03310150361>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、第 5 回「農薬・残留農薬」委員会(2010 年 11 月 2 日開催)の議事概要を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03310450314>
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、誤った報道に対し「オーストリアのハチミツは汚染されていない！」と題するプレスリリースを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03310460464>
- 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/syu03310520361>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、第 6 回「日用品」委員会(2010 年 11 月 17 日開催)の議事概要を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03310630314>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「食品接触材料に関する勧告」に関する Q&A を

公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03310640314>

- 台湾行政院衛生署、「チーア種子」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/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03311070361>

- フランス国立動物用医薬品局(ANMV)、フランスにおける 2009 年の動物用医薬品としての抗生物質販売量年次報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03311190475>

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、食品中の放射性物質に関する情報を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03311200464>

- オーストリア連邦保健省(BMG)、プレスリリース「日本からの輸入食品の安全性」を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03311210480>

- 台湾行政院衛生署、福島県、宮城県、茨城県からの輸入農水産物に対する監視を強化する旨を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03311260361>

ProMED-mail

1. 原因不明の魚の大量死 米国 (CA) : ドーモイ酸疑い

Undiagnosed die-off, fish - USA (CA): domoic acid susp.

13-MAR-2011

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3159727159410789::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,87549

カリフォルニア大学の研究者が南カリフォルニア港に死んで浮き上がった数百万のイワシで神経毒ドーモイ酸が高濃度検出されたことを金曜日に発表した。またカリフォルニア魚類鳥獣部は、イワシの死因は酸欠だとしているが、別に検査を行っており結果は来週以降になる。

米国臨床内分泌医、米国甲状腺協会、核医学会

1. 放射線の健康影響

米国臨床内分泌医、米国甲状腺協会、核医学会共同声明

RADIATION RISKS TO HEALTH

A Joint Statement from the American Association of Clinical Endocrinologists, the American Thyroid Association, The Endocrine Society, and the Society of Nuclear Medicine

March 18, 2011

<http://www.endo-society.org/advocacy/policy/upload/Joint-Statement-on-Radiation-Risks-to-Health.pdf>

最近の日本での地震と津波による原子力発電所の事故が、北米の人々に太平洋を渡って

飛んでくる放射線への恐怖を呼び起こしている。問題の放射線源は I-131 であり、ヨウ素が甲状腺に蓄積する性質をもっているため、甲状腺に結節を作り、のちにがん化する可能性がある。1986 年のチェルノブイリの事故では汚染された農場の食品やミルクから放射線暴露を受けた。チェルノブイリの経験からわかるように、甲状腺がんの発症リスクが高いのは妊娠女性・胎児・乳幼児で、20 才を超えた成人のリスクは無視できる。

甲状腺による放射性核種の取り込みはヨウ化カリウム錠剤または溶液で阻害できるが、ヨウ化カリウムは明確に危険な量の放射線暴露がない場合には摂るべきではない。今回の事故で米国に危険な量の放射能が到達することはないだろうと推定される。米国や太平洋周辺でいくらかの放射能が検出されることはあるだろうが、現在推定されることからベースラインをわずかに上回る程度で甲状腺にも一般的健康にも有害ではないと考えられる。必要のない個人が米国でヨウ化カリウムを購入したり備蓄したりすることは薦めない。

Science Insider

1. 日本の地震：その影響

Japan Earthquake: The Aftermath

http://news.sciencemag.org/scienceinsider/japan_quake/?ref=topst

チェルノブイリは日本に放射線暴露制限について教える

Chernobyl Can Teach Japan About Limiting Radiation Exposure

by Jocelyn Kaiser on 16 March 2011

<http://news.sciencemag.org/scienceinsider/2011/03/chernobyl-can-teach-japan-about.html>

福島原子力発電所で作業者は苦闘を続けており、どのくらいの放射線が放出されるかはまだ不明であるが、金曜日の地震以降の展開は日本政府に対策の時間を与えており 1986 年にチェルノブイリでおこった事故とは違う。そしてこのことは彼らが人々の放射線暴露量を最小限に留めることができるだろうことを意味する。

チェルノブイリによる最も大きな健康影響は子ども達の甲状腺がんの増加だった。最新の国連報告書によれば 6,000 症例以上が報告されている。そのような増加を減らすために施設近くの人々にはヨウ化カリウム錠剤が与えられるとされる。これは吸入または飲み込んだ I-131 が甲状腺に入るのを阻害するために甲状腺をヨウ素で飽和しておくという考え方である。しかしこれには投与時期が極めて重要である。事故の健康影響についての国際調査チームを率いたニューメキシコ大学の放射線学教授 Fred Mettler は、もし暴露の 1 日前に摂れば 80%有効、暴露と同時なら 100%、8 時間後なら 30%である。妊娠女性を除くと 20 才以上の成人はがんリスクが低いのでヨウ化カリウムは必要ない。

チェルノブイリでは I-131 は放射性ヨウ素で汚染された牧場の草を食べた乳牛のミルクから食品供給網にも入った。日本ではそのようなことは避けられるだろう。

Cs-137 は半減期が 30 年で土壌などからフードチェーンに入る。1つの解決法は 50 セン

チ以上土壌をすきかえすことだが、体内残留時間は 2 ヶ月以内なので家畜を屠殺する前数ヶ月きれいな餌を与える方法もある。間違っって放射性セシウムを飲み込んでしまった人間の場合はプルシアンブルーと呼ばれるセシウムの排出を助ける化合物を投与することがある。しかし数週間飲んでも暴露量の低減は 50%である。日本のレベルはそのような処置を必要とするようなものとはほど遠いほど低いだろう。

日本はさらに 20km 圏内の住人を避難させ、さらにその周辺 10km 圏を屋内にいるようにすることで、人々の暴露量を最小化している。肝腎なことはモニターの測定している放射線レベルは人々の体に入った量ではないということだ。この仕組みが人々を暴露から守る。

*参考：文中に出てくる国連報告書

チェルノブイリ事故の放射線による健康影響の新しい報告書

New Report on Health Effects due to Radiation from the Chernobyl Accident

28 February 2011

<http://www.unis.unvienna.org/unis/en/pressrels/2011/unisinf398.html>

(主要な結論)

- ・チェルノブイリ発電所スタッフ 134 人が高線量により急性放射線障害 (ARS) になった。
- ・その後数ヶ月でそのうち 28 人が死亡した。
- ・ARS の生存者さらに 19 人が 2006 年までに死亡したが死因は放射線暴露とは関係ない。
- ・ARS 生存者に最もよく見られる障害は皮膚傷害と白内障である。
- ・救急隊含め数万人の人々が回復作業に参加したが、高線量暴露を受けた人達の白内障及び白血病の増加の他には、放射線暴露による健康影響があったという一貫した根拠はない。

最も影響を受けた 3 つの国での一般住人については、1986 年に子どもまたは若者として暴露された人達の甲状腺がんの増加のみが明確である。ベラルーシ、ウクライナ、ロシアで 1991 年から 2005 年までの間に 6,000 例以上が報告されている。2005 年までに死亡したのは 15 人だけである。そのかなりの部分が I-131 汚染ミルクを飲んだことによると考えられる。さらにこの報告書では最も影響を受けた 3 つの国の一般の人々への放射線暴露量は比較的 low、ほとんどの人は「重大な健康影響があるかもしれないという恐怖を抱いて生きる必要はない」ことを再確認した。土壌中 Cs-137 濃度が高いために旧ソ連によって「汚染地域」と指定されたベラルーシ、ウクライナ、ロシアの地方では、1986~2005 年の間の、事故による追加の放射線量は、大体 CT スキャン 1 回分である。この事故で最も激しく破壊されたのは「社会的経済的影響と被害を受けた人達への大きな苦しみである」。

放射線によりある人が特定のがんになったと断定することは科学的には不可能である。つまりある個人にとって、自分のがんが放射線が原因なのか他の原因のせいなのかはわからないし、ましてそれが事故の放射線が原因なのか自然放射線が原因なのかはわからない。

「許容できない不確実性」があるためこの報告書では低線量暴露による影響を予想する

モデルを使わないことに決定した。

この報告書で推定対象とした人数は、事故の回復作業にあたった労働者の影響に関しては50万人以上、甲状腺への影響については1億人以上である。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室