

食品安全情報（化学物質） No. 8/ 2011（2011. 04. 20）

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. IARC モノグラフ更新

[【EU】](#)

1. Q&A：日本から輸入された食品の安全性

[【EC】](#)

1. フードチェーンの毒性学的安全性に関する常設委員会の1月24日の会合の要約
2. 食品獣医局（FVO）視察報告書：ドイツのダイオキシン汚染事故
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 魚のエンドスルファンの経口毒性についての声明
2. アルファリノレン酸と脳や神経の発達に関する健康強調表示の立証についての科学的意見
3. 新規食品成分としての新しいチューインガムベース(Rev-7®)の安全性についての意見
4. ProteQuine®及びウシラクトフェリンと抑制された分泌型 IgA 濃度増加や喉の痛みを伴う風邪リスク削減に関する健康強調表示の立証に関する科学的意見
5. ProteQuine®と抑制された分泌型 IgA 濃度増加とインフルエンザや風邪リスク削減に関する健康強調表示の立証に関する科学的意見
6. BIOHAZ 及び CEF パネルが採択した食品照射の安全性に関する結論と助言を要約
7. 飼料添加物の安全性に関する科学的意見
8. ESFA は更に 422 の一般機能健康強調表示の評価を完了

[【FSA】](#)

1. 日本の放射線 更新

[【DEFRA】](#)

1. 人々は健康的な地元産食品を購入したいと考えている

[【MHRA】](#)

1. 無許可ハーブ製品で抗ヒスタミン薬クロルフェニラミンを検出

[【CRD】](#)

1. 英国残留農薬委員会（PRC）の残留農薬モニタリング

[【HPA】](#)

1. 福島事故更新

[【BfR】](#)

1. 消費者製品のナノシルバーの安全性：多くの疑問が未解決

[【FSAI】](#)

1. 健康上の懸念はないー日本の事故の影響で痕跡量の I-131 を検出

[【EPA】](#)

1. EPA は人々への有害影響を削減するための2つの化合物についての対応を発表

[【CDC】](#)

1. 米国成人のダイエタリーサプリメント使用は NHANES III（1988～1994年）以降増加

[【FTC】](#)

1. FTC はアサイーベリー痩身用錠剤の宣伝に使われているニセのニュースサイトを厳し

く取り締まる

【CFIA】

1. 国産および輸入食品の放射能検査

【FSANZ】

1. 塩を控えて：煮詰めたソースと加工肉
2. 食品基準改定に意見募集
3. 日本からの食品の安全性 更新

【NZFSA】

1. MAF は日本から輸入される食品を監視

【香港政府ニュース】

1. 漢方薬リコール
2. 健康サプリメントに警告

【KFDA】

1. 食品中の食用タール色素は安全な水準
2. ダイエット食品への注意
3. 説明(解明)資料 (文化日報「食品医薬品安全庁 '後の祭り' 措置」 報道関連)
4. インターネットショッピングモール販売のヨード含有食品、虚偽広告注意
5. 説明資料 (ソウル新聞記事関連「原発隣近の食品 21 件のみを検査した食品医薬品安全庁」)
6. 日本の原発関連汚染地域の食品の輸入を追加で暫定的に中断
7. 説明資料 (東亜日報「政府、荒唐な日本食品の輸入中断」記事関連)
8. 輸入食品の放射能検査の現況：日本産輸入食品の放射能検査結果

【AVA】

1. AVA は愛媛県からの果物や野菜の輸入停止を解除

【FSSAI】

1. 放射能汚染の可能性のある日本産食品の輸入について FSSAI からの助言
2. 放射線汚染：日本から輸入される食品は禁止ではなく、チェックを厳しくする

【その他】

- ・ 食品安全関係情報 (食品安全委員会) から
- ・ (ProMED-mail) ドーモイ酸、アシカ 米国 (CA)
- ・ (ProMED-mail) 食中毒、致死 マダガスカル (トゥリアラ) 魚
- ・ (National Academy of Sciences) EPA のホルムアルデヒド健康評価案は改善が必要
- ・ (National Academy of Sciences) 原子力施設近傍住民のがんリスク解析 第一相

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

1. IARC 情報

IARC モノグラフ更新

Agents Classified by the IARC Monographs, Volumes 1–101

Last update: 13 Apr 2011

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/index.php>

IARC モノグラフ第 1~101 巻で分類された物質について、物質名、CAS 番号、IARC グループ分けによるリストが掲載されている。

Group 1 ヒトに対して発がん性がある (107物質)

- Group 2A ヒトに対しておそらく発がん性がある (59物質)
Group 2B ヒトに対して発がん性がある可能性がある (266物質)
Group 3 ヒトに対する発がん性については分類できない (508物質)
Group 4 ヒトに対しては発がん性がない (1物質)

IARC モノグラフの今後の会議予定

Upcoming Meetings

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Meetings/index.php>

2011年5月に携帯電話を含む非イオン化放射線の無線周波数電磁場、11月は瀝青やそのヒューム、ヘテロ環状多環芳香族炭化水素、2012年2月にポリオーマウイルスとマラリアについて議論を行う予定である。その他の候補物質リストは次のウェブサイトを参照。

Priority agents for future IARC Monographs

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Meetings/PriorityAgents.pdf>

-
- 欧州連合 (EU : European Union) http://europa.eu/index_en.htm

1. Q&A : 日本から輸入された食品の安全性

Questions and Answers: Safety of food products imported from Japan
Brussels, 1st April 2011

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/11/215>

(一部抜粋)

- 核事故の後、EUは食品の安全性について何をしたか？
 - チェルノブイリの事故の数年後、ユーラトム設立条約 (第 31 条) にもとづき設立された専門家グループの科学的助言を受け、放射能緊急事態の際の食品及び飼料中の最大濃度を設定した。この設定は、様々な規則の中で実施された (3954/87 ユーラトム、944/89 ユーラトム、770/90 ユーラトム)
 - 当時食品に設定された最大許容濃度は、ストロンチウム、ヨウ素、プルトニウム及び超プルトニウムの α 線放射性同位体、セシウム 134 及び 137 を含む他の放射性核種の濃度に関するものである。この濃度は 24 年間変更されていない。
 - 最大濃度は乳児用食品、乳製品、一般食品、液状食品及び一般的でない食品 (minor foodstuff) について設定されており、例えば I-131 については一般食品は 2,000 Bq/kg である。
 - 規制レベルは、一人の人が 1 年間に摂取する食品の 10% にこのレベルの放射能汚染があったとしても、1 年間のイオン化放射線暴露量が、ヒトへの追加年線量 (additional annual dose limit) である 1 mSv を超えないよう設定されている。EU 規制の最大濃

度の原則及び基準は、WHO、FAO 及びコーデックス委員会による国際ガイドライン及び勧告に沿っている。

- 異なる濃度（基準）を設定することでチェルノブイリの事故へ直接対処した EU 法とはどのようなものか？
 - チェルノブイリの事故後数年のうちに、EU は当該地域由来の食品の汚染についての規則を採決した。現行バージョンは 2008 年の改訂版（理事会規則 733/2008）で、2020 年まで有効である。例えば、当該地域由来の食品（ミルクと乳児用食品を除く）については、1987 年に 1,250 Bq/kg を設定したが 2008 年により低い 600 Bq/kg に改訂している。これは Cs-134 と Cs-137 について適用されるが、チェルノブイリについては現在では Cs-134 は既に崩壊している。日本では両方が存在する。
- 何故日本が設定した一部の値が EU より低いのか？
 - 日本では、EU が規制レベルの設定の指標として仮定した 10% よりも多くの食品が汚染される可能性があるとして仮定したと考えられる。基準値が低いのは日本の食事データによると考えられるが、欧州委員会は理論的根拠について公式的に伝えられていない。

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

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

1. フードチェーンの毒性学的安全性に関する常設委員会の 1 月 24 日の会合の要約

SCFCAH - Toxicological Safety of Food Chain

Summary record of 24 January 2011

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/toxic/sum_24012011_en.pdf

（一部抜粋）

- ドイツのダイオキシン汚染について更新
 - ドイツ当局から簡単な状況説明があった。委員会はドイツの対応に満足している。ドイツの最初の農場制限は極めて厳重な予防的措置によるもので、制限された農場由来食品のダイオキシン濃度はほとんどが EU 規制値以下であった。超過検体でもそれほど値は大きくはなかった。制限農場の食品は安全が確認されるまで市販されず、消費者に直ちに健康リスクはない。従ってドイツ産動物由来食品を制限することは食品安全上正当化できず、制限は不適切である。
- 甲殻類や頭足類の亜硫酸分析における「可食部：edible part」の定義
 - これまで「可食部」の明確な定義はなかった。加盟国で見解は異なるものの、どこまで測定に含めるかによって結果が異なるため、共通規則が必要であると合意した。
- 硝酸塩に関する食品中の最大濃度の設定に関する規則の改訂に関して
 - 生鮮ハウレンソウとルッコラの硝酸塩。

- ダイオキシンとダイオキシン様 PCB の規制値に関して

WHO による TEF の見直しを受けて、EFSA の科学意見をもとに EU の最大基準も見直すことが妥当である（バルト海産の魚の除外や TEF の変更等）。

- カナダ産小麦のオクラトキシンの出荷前検査に関して
- インド産グアガムのペンタクロロフェノール及びダイオキシン汚染の情報更新

公的証明書を要求する新しい規制が発効してから貿易の妨げになっているという報告がある。これまでの FVO 視察結果からは汚染が単発事例であるとは考えられず、適切なコントロールができているとも言えないことから、今年後半に予定されている再度の FVO 視察の後で見直す予定である。

- 松の実の後味

中国当局と協力して食用松の実 *Pinus koraiensis*（チョウセンゴヨウ）と非食用松の実 *Pinus armandii*（ヤクタネゴヨウ）を混合しないよう規制を強化している。

2. 食品獣医局（FVO）視察報告書：ドイツのダイオキシン汚染事故

FINAL REPORT OF A MISSION CARRIED OUT IN GERMANY FROM 26 TO 28 JANUARY 2011

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/final_report_fvo_mission_en.pdf

2011 年 1 月 26～28 日、FVO はドイツにおいてダイオキシン汚染事故に関する視察を行った。視察の目的は、最近発生した飼料及び食品におけるダイオキシン汚染に対するドイツ当局の対応についての調査である。特に汚染の発生源とドイツ当局によるリスク管理政策を集中的に調査し、また EU レベルで実施可能なフォローアップ及び今後似たような事例が発生しないようにするための取り組みについても検討した。

オランダのバイオディーゼル工場から出荷された製品は“Mixed fatty acids from cooking oils – not intended for food or feed purposes”であった。ドイツの Schleswig-Holstein の油脂加工業者はそれを 2010 年 11 月～12 月に購入し、“Technical mixed fatty acids type 5359”と名付けていた。この油脂加工業者には飼料製造業としての登録があり GMP+ 及び QS 認証があった。Schleswig-Holstein の下請けの油脂加工業者が Niedersachsen にあり、この業者には飼料用油脂製造業の登録はなかったため、ドイツ当局は、当該業者は貯蔵と輸送のみを行っているとは認識していた。しかし実際には当該業者は飼料の加工を行っており、人為的ミスによる工業用と飼料用の混入が発生した。

脂肪酸の分析から、混入されていたのはほぼダイオキシンのみで PCB はなく、バイオディーゼル工場でダイオキシンが新たに作られたものではない。混合脂肪酸には最大 145 ng/kg のダイオキシンが含まれていたが、バイオディーゼル工場には問題はなかった。

3. 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14週～第15週の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

警報通知（Alert Notifications）

中国産おたまからの一級芳香族アミン（4,4'-MDA 496～1258 μ g/dm²）の溶出、ベルギー産冷凍バミセリ入り箱からのベンゾフェノンの溶出（1747 μ g/kg）、オランダ産牛肉の鉛（0.148 mg/kg）など。

注意喚起情報（information for attention）

トルコ産オーガニック平豆のグリホサート（0.307 mg/kg）、モロッコ産イチゴのおメトエート及びジメトエート（0.13 mg/kg）、トルコ産キャンデーの表示されていないタートラジン（35.8、17.7 mg/kg）・サンセットイエローFCF（52.1 mg/kg）・アズルビン（17.0 mg/kg）、ポーランド産牛肉のペニシリン（278 μ g/kg）及びジヒドロストレプトマイシン（56200 microg/kg）、南アフリカ産種なしブドウのエテホン（1.2 mg/kg）、ベトナム産ライスフジッリ（コメで作ったパスタ）の未承認遺伝子組換え（LL601）、ベトナム産冷凍パンガシウス（魚）のトリフルラリン（0.035 mg/kg）、ブラジル産コンビーフのイベルメクチン（46.2 μ g/kg）、ベトナム産調理済み殻剥きブラックタイガーエビの表示されていない亜硫酸（81.00 mg/kg）、中国産深皿殻のホルムアルデヒドの溶出（20 mg/kg）、ベトナム産冷凍イカの未承認照射など。

フォローアップ用情報（information for follow-up）

ハウレンソウ・ジャガイモ・ウサギのベビーフードの硝酸塩（445、439 mg/kg）、トルコ産オーガニック平豆のグリホサート（2.4 mg/kg）、ルーマニア産飼料添加物硫酸銅のダイオキシシン（2.475 pg WHO TEQ/g）、英国産ゴールデンシール・カスカラサグラダ・ダイオウ食品サプリメントの未承認販売、ドイツ産オーガニック緑豆のグリホサート（35 mg/kg）、ポーランド産飼料添加物硫酸銅のヒ素（126 mg/kg）、チェコ産ウサギ及びハウレンソウの離乳食の多すぎる硝酸（280 mg/kg）など。

通関拒否通知（Border Rejections）

香港や中国産麺のアルミニウム（16.5、29.3 mg/kg）、シリア産アプリコットの砂糖がけの亜硫酸（687、10 mg/kg）、ウクライナ産インスタント麺スープの未承認グアガムと照射非表示、インド産エビのクロラムフェニコール（0.33 μ g/kg）、ロシア産食品サプリメントの銀、トルコ産ペッパーのオキサミル（0.76 mg/kg）、ベトナム産冷凍タコのカドミウム（2 mg/kg）、インド産サプリメントの未承認新規食品イカリソウとハッシュウマメ、中国産冷凍ティラピア切り身の一酸化炭素処理（59.1 μ g/kg）、トルコ産生鮮ペッパーのオキサミル（0.862 mg/kg）、ブラジル産コンビーフのイベルメクチン（53.5 μ g/kg）、タイ産生鮮コリアンダーのカルベンダジム（0.5 mg/kg）、ドミニカ共和国産唐辛子のフェンプロパトリン（0.011 mg/kg）、エジプト産オレンジのおメトエート（0.01 mg/kg）及びジメトエート（0.09

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. 魚のエンドスルファンの経口毒性についての声明

Statement on oral toxicity of endosulfan in fish

EFSA Journal 2011;9(4):2131 [22 pp.].

12 April 2011

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2131.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

エンドスルファンは現在 EU では認可されていない農薬で、飼料中の望ましくない物質として規制対象になっている。EFSA は欧州委員会から最近のエンドスルファンの魚毒性についての情報を評価し、必要であれば 2006 年の意見を更新するよう依頼された。

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、ティラピア (Nile tilapia) 及び大西洋サケへの飼料によるエンドスルファン暴露に関する最近の 6 論文を評価した。パネルは、結果として魚でのエンドスルファン毒性についての情報は先の意見を変更は必要ないと結論した。また、ティラピアと大西洋サケにおいて感受性が異なる結果が報告され実験条件等の影響が原因として考えられたことから、パネルは、魚種によるエンドスルファンへの感受性の違いを確認するためにより適切に設計された経口毒性試験が必要だと指摘した。

*参考 : 食品安全情報 2006 年 No.8

(EFSA) 動物飼料中の望ましくない物質としてのエンドスルファンに関する CONTAM パネルの意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2006/foodinfo200608.pdf>

2. アルファリノレン酸と脳や神経の発達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 alpha linolenic acid and contribution to brain and nerve tissue development pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2011;9(4):2130 [8 pp.].

07 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2130.htm>

NDA パネル (食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル) は、ドイツ政府を介して HiPP GmbH & Co Vertrieb KG が申請したアルファリノレン酸と脳及び神経の発達に関する

る健康強調表示について科学的意見を出すよう要請された。

アルファリノレン酸の特性は十分に検討されている。アルファリノレン酸は脳や中枢神経系の主要脂質であるドコサヘキサエン酸などの長鎖n3多価不飽和脂肪酸の前駆物質であり、不足すると神経系の異常などの有害な臨床症状がおこる。正常な脳や神経の発育には、アルファリノレン酸は他の必須栄養素と同様に適度な量が必要である。パネルは、食事からのアルファリノレン酸の摂取と脳や神経の発達の因果関係は確立されていると結論した。科学的エビデンスにもとづく健康強調表示の文言は「必須脂肪酸の一種であるアルファリノレン酸は脳や神経の発育に寄与する (Alpha-linolenic acid, an essential fatty acid, contributes to brain and nerve tissue development)」で、対象集団は3才までの乳幼児である。

3. 新規食品成分としての新しいチューインガムベース(Rev-7®)の安全性についての意見 Opinion on the safety of a “novel chewing gum base (Rev-7®)” as a Novel Food ingredient

EFSA Journal 2011;9(4):2127 [23 pp.].

11 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2127.htm>

NDA パネルは、新しいチューインガムベース(Rev-7®)の安全性に関する科学的意見を出すよう要請された。

新規食品成分はチューインガムの原料として使用する合成ポリマーであり、従来品よりも粘着性を抑えることを目的としている。当該製品のチューインガムベースは、ポリイソプレングラフト無水マレイン酸 (PIP-g-MA) にグラフト化したモノメトキシプロピレングリコール (MPEG) の分岐鎖ポリマー及び反応しなかった MPEG (<35%) からなる。パネルは、提案された使用方法と摂取量では安全であると結論した。

4. ProteQuine®及びウシラクトフェリンと抑制された分泌型 IgA 濃度増加や喉の痛みを伴う風邪リスク削減に関する健康強調表示の立証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to ProteQuine® and bovine lactoferrin and increasing suppressed concentrations of secretory IgA and reducing the risk of common cold with sore throat pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2011;9(4):2129 [10 pp.].

13 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2129.htm>

NDA パネルは、チェコ共和国を介して SVUS Pharma a.s.から申請された ProteQuine®及びウシラクトフェリンと細菌・ウイルス防御に関する健康強調表示の立証に関する科学的意見を出すよう要請された。当該申請は疾病リスクの減少に関する健康強調表示に関する

るものである。パネルは、ProteQuine®及びウシラクトフェリンのコンビネーションについての報告はなく、因果関係は確立されていないと結論した。

5. ProteQuine®と抑制された分泌型 IgA 濃度増加とインフルエンザや風邪リスク削減に関する健康強調表示の立証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to ProteQuine® and increasing suppressed concentrations of secretory IgA and reducing the risk of influenza and common cold pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2011;9(4):2128 [10 pp.].

13 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2128.htm>

NDA パネルは、因果関係は確立されていないと結論した。

6. BIOHAZ パネル及び CEF パネルが採択した食品照射の安全性に関する結論と助言を要約

Statement summarising the Conclusions and Recommendations from the Opinions on the Safety of Irradiation of Food adopted by the BIOHAZ and CEF Panels

EFSA Journal 2011;9(4):2107 [155 pp.].

06 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2107.htm>

BIOHAZ パネル（生物学的ハザードに関する科学パネル）及び 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、2010年に食品の照射に関する2つの意見を採択した。EFSAは両パネルの科学的意見の結論及び助言を要約しており、それは BIOHAZ パネルによる「有効性と生物学的安全性について」及び CEF パネルの「照射食品の化学的安全性について」である。

*BIOHAZ パネル：食品照射の有効性と微生物学的安全性についての科学的意見

Scientific Opinion on the efficacy and microbiological safety of irradiation of food

EFSA Journal 2011;9(4):2103 [88 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2103.htm>

*CEF パネル：食品照射の有化学的安全性についての科学的意見

Scientific Opinion on the Chemical Safety of Irradiation of Food

EFSA Journal 2011;9(4):1930 [57 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1930.htm>

イオン化放射線が食品を通過する際に生じるものに、ある種の炭化水素や 2-アルキルシクロブタノン、コレステロールオキシド、フランなどがある。これらのほとんどは他の食

品の加工工程でも生じるもので照射に限定されるものではない。さらに照射により生じる量は加熱で生じる量より多くはない。2003年のSCFの意見以降、照射食品の遺伝毒性試験がいくつか報告されている。少なくとも2種類の2-アルキルシクロブタノンで *in vitro* DNA 傷害が報告されているが、*in vivo* 試験はない。しかし *in vitro* でのアルキルシクロブタノンの遺伝毒性メカニズムを考えるとヒトへの遺伝毒性はありそうにない。他の放射線分解産物については新しい毒性データはない。最近の文献は概ね2003年のSCFの意見を支持している。唯一の新しい矛盾する根拠は、高線量で照射された餌のみを与えたネコにおける白質脳症であるが、リスク評価に使えるメカニズムが不明である。ヨーロッパでは照射食品の量は限られるため直ちに懸念とはならないが、ネコ研究のヒト健康との関連性については明確にすべきである。

7. 飼料添加物の安全性に関する科学的意見

キジ、ヤマウズラ、ホロホロチョウへの Avatec®150G (ラサロシド A ナトリウム)の安全性と有効性

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Avatec®150G (lasalocid A sodium) for pheasants, partridges, quails and guinea-fowl

EFSA Journal 2011;9(4):2116 [2 pp.].

05 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2116.htm>

FEEDAP パネル (飼料添加物に関する科学パネル) は、キジ、ヤマウズラ、ホロホロチョウへの Avatec®150G (ラサロシド A ナトリウム)の安全性と有効性に関する科学的意見を出すよう要請された。Avatec®150G はラサロシド A ナトリウムを飼料に 15%添加して家禽類のコクシジウム症を管理するために使用されている。パネルは、Avatec®150G について市販後調査やマイナー種への使用の限界に関するいくつかの助言を行った。

肥育シチメンチョウへの Clinacox® 0.5% (ジクラズリル)の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on safety and efficacy of Clinacox® 0.5% (diclazuril) for turkeys for fattening

EFSA Journal 2011;9(4):2115 [2 pp.].

05 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2115.htm>

FEEDAP パネルは、シチメンチョウ肥育用 Clinacox® 0.5% (ジクラズリル)の安全性と有効性に関する科学的意見を出すよう要請された。パネルは、飼料への 1 mg/kg のジクラズリルの添加について肥育シチメンチョウのコクシジウム症について有効性は示されていると結論した。

全ての種用 Sel-Plex® (出芽酵母 CNCM I-3060 の産生する有機セレン)の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on Safety and efficacy of Sel-Plex® (organic form of selenium produced by *Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-3060) for all species

EFSA Journal 2011;9(4):2110 [52 pp.].

05 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2110.htm>

FEEDAP パネルは、全ての種用 Sel-Plex®の安全性と有効性に関する科学的意見を出すよう要請された。パネルは、Sel-Plex®が無機セレンよりも発色や脂質過酸化へ有効だという根拠はないと結論した。また、Sel-Plex®を飼料へ最大 0.2 mg/kg の添加であれば消費者に健康リスクとはなる可能性は極めて低いと結論した。

全ての種用サイレージ添加物としての *Lactobacillus buchneri* (DSM 22963)の安全性と有効性についての意見

Opinion on the safety and efficacy of *Lactobacillus buchneri* (DSM 22963) as a silage additive for all species

EFSA Journal 2011;9(4):2138 [11 pp.].

14 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2138.htm>

FEEDAP パネルは、今回申請された *Lactobacillus buchneri* の株の使用は家畜及び消費者に安全と考えられ、当該株にはサイレージ製造効率の改善の可能性があると結論した。

8. ESFA は更に 422 の一般機能健康強調表示の評価を完了

EFSA completes evaluation of further 442 'general function' health claims

8 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/nda110408.htm>

NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）は、細胞の酸化的障害予防や認知機能、正常コレステロール維持などの 442 の一般機能（general function）の健康栄養表示についての評価結果を発表した。残り 600 については 2011 年 6 月までに終了する予定である。

今回認められたものはクルミと血管壁機能改善、オリーブ油に含まれるポリフェノールの LDL コレステロール、カフェインと覚醒や運動持久力などである。さらに消化できる澱粉を消化できない澱粉に置き換えることで食後血糖値の増加を抑える、飽和脂肪を不飽和脂肪に置換することによる正常血中コレステロール濃度維持などある種の栄養素の置換についての結論も多かった。

これまでの評価通り、認められなかった申請の多くは EFSA に提供された情報の質が悪かった。

*今回発表された評価結果：一部を本号の食品安全情報（化学物質）の別添に紹介した。

*これまでの評価結果：食品安全情報（化学物質）2010年 No.23 別添

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201023c.html>

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

1. 日本の放射線 更新

Japanese radiation update

Thursday 7 April 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/apr/japanupdate>

福島由来の放射能が英国で検出されたという報告を受け、FSAはこの検出量が英国の食品の安全性に何らかの懸念を抱かせる量より遙かに少ないことを確証できた。

ごく僅かな I-131 が牧草についてウシが摂取する可能性はあるが、その量は食品安全上のリスクにはならない。また野菜の表面にも微量が付着する可能性があるが、安全上の懸念はなく、直ちに崩壊したり洗い流されたりする。

スコットランドで採取したミルクから I-131 は検出されていない。環境モニタリング結果は HPA のサイトから入手できる。日本から EU へ輸入される食品には通常の輸入食品に対する監視に加えて追加検査が実施されている。

● 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. 人々は健康的な地元産食品を購入したいと考えている

People want to buy healthy, local food, survey shows

6 April 2011

<http://www.defra.gov.uk/news/2011/04/06/people-want-healthy-local-food/>

DEFRA の調査によれば、10人中7人が持続可能な（sustainable）魚の購入が重要だと考えてはいるが、実際に購入しているのはわずか30%である。その理由は、1/3は選択方法がわからない、表示に混乱させられる等であった。

この調査は消費者の動物の福祉、英国の季節の産物、倫理的生産方法（ethical produce）、健康的でバランスのとれた食生活、持続可能な漁業、持続可能な環境に対する意識を調査したものである。

多くの世帯が、健康的な食品が最も重要であるとしている。また結果からは、人々の好ましいという考えが必ずしも購入に結びついていないことが示された。購入の際の重要因子は価格である。結果は以下から入手可能。

<http://www.defra.gov.uk/statistics/foodfarm/food/>

●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. 無許可ハーブ製品で抗ヒスタミン薬クロルフェニラミンを検出

Unlicensed herbal product found to contain the antihistamine, chlorpheniramine

8 April 2011

<http://www.mhra.gov.uk/Howweregulate/Medicines/Herbalmedicines/HerbalSafetyNews/Currentsafetyissues/CON114464>

「Beline カプセル」の名前でハーブ食品サプリメントとして販売された製品において、1カプセルあたり 2 mg のクロルフェニラミンが検出されたため、MHRA は消費者に対し使用しないよう助言する。

●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

Rolling Reporting: Latest Results

- Published 5 April 2011

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

ナシの残留農薬モニタリング結果

1 検体が初期評価でジチオカルバメートの ARfD を超過した。残留量は MRL 未満なのでフォローアップは必要ない。初期評価は最も急性毒性の高いジラムを使ったと仮定して行われたが、生産者によれば使ったのはマンコゼブとチラムで、それをもとに再評価したところ、摂取量は ARfD を下回っていた。

- Published 12 April 2011

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

乳及びオレンジの残留農薬モニタリング結果

乳において残留農薬は検出されなかった

オレンジはいくつかの検体でイマザリルの ARfD を超過したが、これは皮を含めて丸ごと食べることを想定している。検出された量は MRL 以内であり、フォローアップの必要はない。次の四半期報告書に詳細リスク評価が掲載される予定である。

*PRC 2011 モニタリング計画：調査の詳細

PRC Monitoring Programme 2011: Survey Details

12 April 2011

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=3011>

● 英国健康保護庁 (UK HPA: Health Protection Agency, UK)

<http://www.hpa.org.uk/>

1. 福島事故更新

Weekly update on the Fukushima Incident

7 April 2011

<http://www.hpa.org.uk/Topics/Radiation/UnderstandingRadiation/UnderstandingRadiationTopics/RadiationIncidents/HPAResponseToEventsAtTheJapaneseNuclearPowerPlant/110407WeeklyupdateFukushima/>

オックスフォードシャー州での3月30日から4月6日までの高容量大気サンプリングによる測定結果は、ヨウ素-131が240~665 μ Bq/m³、テルル-132が最大19 μ Bq/m³、セシウム-134が36~96 μ Bq/m³、セシウム-137が32~94 μ Bq/m³で前の週より減少している。他の測定場所でも同様で、これらの濃度は極めて低い。

大気中から検出された放射能レベルは自然放射能の1/10,000程度で、ヒト健康に脅威とはならない。(場所とサンプリング期間、数値の表あり)

● 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. 消費者製品のナノシルバーの安全性：多くの疑問が未解決

Safety of nano silver in consumer products: many questions remain open

10/2011, 12.04.2011

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/10/safety_of_nano_silver_in_consumer_products_many_questions_remain_open-70234.html

BfR ワークショップで、ナノシルバーの健康リスクについてはデータが不完全であることを確認

BfR は、ナノシルバーの毒性に関する意見で、健康リスクについての最終評価ができるようになるまで、食品や日用品へ使用しないよう勧告していた。この勧告に対し業界などから多くのデータがあるとの反対意見が出されたことから、*BfR* は専門家を招集してワークショップを行った。議論の結果、ナノサイズのシルバー粒子による特定影響について十分な科学的情報を得られない状況は変わらないことを理由に、*BfR* による警戒の言葉が確

認された。

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

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

1. 健康上の懸念はないー日本の事故の影響で痕跡量の I-131 を検出

FSAI Says No Health Concern - Trace Iodine-131 Detected Due to Japan Incident

Wednesday, 6 April 2011

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/traceiodine13106042011.html

FSAI は先週末アイルランドで採取された 3 つの乳検体から極微量の I-131 が検出されたことを確認した。検出されたのはほんの僅かな量で、消費者の健康に懸念はない。

アイルランド放射線防護研究所 (RPII : Radiological Protection Institute of Ireland) が報告した I-131 量は、EU による乳製品の I-131 許容量 500 Bq/kg より低い 0.13、0.19、0.18 Bq/L である。

消費者保護のために設定された規制値の数千分の 1 が検出された乳には、全く懸念はない。大気中に既に検出されているので、今後も天候によっては微量が検出される可能性がある。フランスやギリシャでも同様の報告がある。

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

1. EPA は人々への有害影響を削減するための 2 つの化合物についての対応を発表

EPA Announces Actions on Two Chemicals to Reduce Harm to People

04/13/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/eaffe922a687433c85257359003f5340/b6930d85250395c185257871005ac462!OpenDocument>

スプレーポリウレタンフォームなどの DIY 用製品に含まれるメチレンジフェニルジイソシアネート (MDI)、トルエンジイソシアネート (TDI) 及びその関連化合物についてデータ収集を行い、表示の検討などを行う。労働者の職業暴露については規制やデータもあるが、消費者が自宅で使う場合についてはあまりデータがない。

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

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

1. 米国成人のダイエタリーサプリメント使用は NHANES III (1988~1994 年) 以降増加

Dietary Supplement Use Among U.S. Adults Has Increased Since NHANES III (1988-1994)

NCHS Data Brief, No. 61. April 2011

<http://www.cdc.gov/nchs/data/databriefs/db61.pdf>

本報告は、過去 20 年間に米国成人のダイエタリーサプリメントの使用が増加していることを示している。1988~1994 年の調査では 40%以上だった使用者が、2003~2006 年には 50%を超えた。

最も多いのはマルチビタミン/マルチミネラルで、2003~2006 年報告では男女の約 40% が使用している。カルシウムやビタミン D も増加しているが、20~39 歳女性による葉酸サプリメントの使用は増加していない。使用率が高いのは、非ヒスパニック白人女性である。

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

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

1. FTC はアサイーベリー痩身用錠剤の宣伝に使われているニセのニュースサイトを厳しく取り締まる

FTC Cracks Down on Fake News Websites Used to Advertise Acai Berry Weight-Loss Pills

4/15/2011

<http://www.ftc.gov/opa/2011/04/acaiad.shtml>

多くの消費者がニュースサイトを装ったウェブサイトには騙されている。これらのサイトを独立的な立場で評価する「リポーター」と称する人達がアサイーベリーで短期間に運動も食餌制限もなしで痩せたと評価しているが、実際にはこれらのサイトは宣伝サイトであり、消費者にサプリメントを購入させて利益を得ることを目的としている。このような偽ニュースサイトに対して全国取り締まりを実施する (2011 年 4 月 19 日、FTC はこの件に関する記者会見を開催する予定)。

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

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

1. 国産および輸入食品の放射能検査

Testing for Radiation in Domestic and Imported Food

2011-04-06

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

日本の原発事故へのカナダ政府の対応の一環として、CFIA は日本から輸入される製品とブリティッシュコロンビア産の国産乳について検査を開始した。

日本からの輸入食品

CFIA は日本から輸入される食品の放射能レベルを検査している。生鮮野菜や果実など消費者にとってよりリスクが大きい作物を主な対象にしているが、より広範な作物についても検査している。日本から輸入される量は極めて少ない。2011年4月13日時点で15検体を検査し、いずれもヘルスカナダのアクションレベル以下だった。この情報は毎週更新される。

ブリティッシュコロンビア産ミルク

予想通り、無視できるレベルの放射能が北米西海岸で検出されている。検出された量は自然放射能より少ない、あるいはバナナ1本を食べるより少ない。しかし念のためブリティッシュコロンビア産ミルクの検査を行っている。2011年4月13日時点で14検体を検査したが、全てヘルスカナダのアクションレベル以下だった。

ヘルスカナダはトータルダイエットスタディの一環として、食品中の放射能のバックグラウンドレベル情報を集めている。これが通常のレベルの参照となる。

*参考

ー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>

ー各国際機関の方法論の比較（表）：Comparison of methodologies adopted by various international organizations

<http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/contaminants/emergency-urgence/table-table-au-b-eng.php#tbl>

ー各国際機関によるアクションレベルの比較（表）：Comparison of action levels recommended by different organizations

<http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/contaminants/emergency-urgence/table-table-au-2-eng.php>

-
- 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. 塩を控えて：煮詰めたソースと加工肉

Hold The Salt: Simmer Sauces And Processed Meats

6 April 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2011/holdthesaltsimmersau5132.cfm>

主要食品製造業者や小売業者らによる自主的合意で、多くのソースのナトリウム含量、多くの加工肉のナトリウム及び飽和脂肪含量が削減されることになった。現在オーストラリアで販売されているソースの 85%以上、加工肉の 95%以上が対象になっている。

合意内容は次の通り。

- 100g あたり 420 mg 以上のナトリウムを含むパスタソースやインディアンソース、その他のソースについて 15%のナトリウム削減
- 100g あたり 680 mg 以上のナトリウムを含むアジアスタイルソースについて 15%のナトリウム削減
- ベーコンやハムなどのナトリウム含量を 1,090 mg/100g に削減
- 乳化ランチョンミートのナトリウムは 830 mg/100g に削減
- 飽和脂肪含量が 100g あたり 6.5g を超えるソーセージやランチョンミート（サラミは除く）の飽和脂肪含量を 10%削減

2. 食品基準改定に意見募集

Calls for comment on proposed change to Food Standards Code

7 April 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2011/7april2011callsforco5131.cfm>

オメガ 3 脂肪酸源となるよう遺伝子組換え大豆（MON87769）の申請について二次評価案を作成したため、5月5日まで意見を募集する。

*評価報告書：Application A1041 – Food derived from SDA Soybean Line MON 87769

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/applications/applicationa1041food4746.cfm>

3. 日本からの食品の安全性 （FSANZ のこのサイトは毎日見直しと更新がされている）

Safety of food from Japan

13 April 2011

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

日本産食品の検査は予防的対策で国際的対応とも一致したものである。

FSANZ は、オーストラリアの消費者が日本から輸入した食品の放射性核種に暴露されるリスクは無視できる程度であるという見解を維持している。ミルク及び生鮮食品の輸入はなく、海藻及びシーフードはオーストラリアの輸入量のごく僅か（各々5.5%、0.46%）である。

日本の事態発生以降、FSANZ はオーストラリア検疫検査局（AQIS）に日本の13の県から輸入される一部の食品については販売前に検査をするよう助言した。これは日本とシンガポール政府が一部の食品からコーデックスガイドライン値を越える濃度の放射性核種を検出したことにもとづいている。

野菜（冷凍及び乾燥）については、神奈川、長野、新潟、埼玉、東京、山形、宮城、静岡の8都県の食品を検査する。生鮮及び乾燥野菜果実、シーフード並びに海藻については、福島、群馬、茨城、栃木、千葉県産の品を対象に国際基準より少ない放射性核種であることを確認している。

-
- 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. MAF は日本から輸入される食品を監視

MAF monitoring Japanese food imports

14 Apr 2011

<http://foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/japanese-earthquake/maf-monitoring-japanese-imports.htm>

MAF はニュージーランドに日本から輸出される食品の安全性を確保するため、3月11日の地震以降日本でおこった緊急事態の監視を継続している。

MAF は税関と協力して輸入食品を監視しているが、これまでニュージーランド人の健康にリスクとなるような日本産食品は1つも出ていない。今後も国際機関や放射線検査機関等と協力して監視を続ける。日本は食品の輸入国であって輸出国ではなく、さらに問題が生じている地域は食品の製造地域あるいは輸出地域ではない。さらに日本当局が影響のある地域産の食品が輸出品として販売されることはないと報告している。予防的措置として、日本の福島、茨城、栃木、千葉、群馬で3月11日以降生産された乳製品や肉、シーフード、生鮮及び加工野菜果物、お茶、海藻の検査を実施している。

-
- 香港政府ニュース
<http://www.news.gov.hk/en/frontpagetextonly.htm>

1. 漢方薬リコール

Chinese medicine recalled

- April 06, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/04/20110406_195606.shtml

衛生署は、Fu Xing ブランドの Specific Qingyin Wan (アメリカニンジン；特効清音丸) に過剰量の残留農薬が含まれるため使用を中止するよう警告した。過剰量の含有が確認されたのはキントゼン、ヘキサクロロシクロヘキサン、ヘキサクロロベンゼンであり、神経系及び肝臓に重篤な有害影響の可能性がある。

- April 18, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/04/20110418_194635.shtml

衛生署は、Texiao Houtong Wan に規制値を超えるヒ素が含まれるため使用を中止するよう警告した。中国本土で製造された製品について販売会社がリコールを行っている。過剰量のヒ素暴露は、肝臓、腎臓及び心臓へ重篤な有害影響の可能性がある。

2. 健康サプリメントに警告

Alert issued on health supplements

April 15, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/04/20110415_161648.shtml

消費者評議会は、サプリメントは全ての人に適するものではなく、時に命に関わることもあると警告した。今年の第一四半期で食品サプリメントに関する 16 の苦情を受け取っている。そのうち 1 例では高齢女性が修士号をもつ医師だと称する人物から「クロレラサプリメント」を薦められた。デトックスと痩身作用があるという錠剤 90 錠、1,600 ドルを購入し、3 週間摂ったところ胸が痛くなって入院した。診断の結果、サプリメントに含まれるビタミン K の摂りすぎが原因とされた。他の事例では、高齢男性が糖尿病に効く「エンザイム製品」を摂取するよう薦められ、日本語でしか表示のない 1 つ 4,400 ドルの製品を 6 つ購入した。彼はそれを使い始めてまもなく病気になり、医師の診断ではこの製品のカロリーが彼には高すぎ、血糖値が上昇していた。

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

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

1. 食品中の食用タール色素は安全な水準

添加物包装課 2011.03.25

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=3&seq=14505&cmd=v>

2010 年食用タール色素摂取安全性評価結果発表

食品医薬品安全庁安全評価院の発表によると、市場に流通しているキャンデー、お菓子など 22 品目 903 件中の食用タール色素含量を調査し、その結果を国民平均食品摂取量に適用して評価した結果、一日許容摂取量 (ADI) の 0.01~3.56% で安全な水準であった。食用タール色素はキャンデー類、お菓子、チョコレート、飲み物などから検出され、検出量は最小不検出~最大 250.0 mg/kg (赤色 40 号, 糖類加工品) であった。検査した製品中 637 件からは食用タール色素は検出されず、検出された製品も皆使用基準に合致していた。

食品中の食用タール色素の摂取実態を調査した結果、品目別では主に飲み物、チョコレート、キャンデー類、お菓子、漬物類などから食用タール色素を摂取している。

色素別で一番摂取量が多い食品は、黄色 4 号は海藻加工品 (0.042 mg/kg bw/day)、黄色 5 号は炭酸飲料 (0.011 mg/kg bw/day)、赤色 2 号は酒類(0.010 mg/kg bw/day)、赤色 3 号はお菓子 (0.008 mg/kg bw/day)、赤色 40 号はその他飲料 (0.245 mg/kg bw/day)、赤色 102 号はチョコレート (0.033 mg/kg bw/day)、青色 1 号はその他飲料 (0.029 mg/kg bw/day) 及び青色 2 号 (0.005 mg/kg bw/day) はキャンデー類だった。

色素別の平均摂取水準は、青色 1 号が ADI の 0.01% で一番低い水準、赤色 3 号が 3.56% で一番高い水準だった。黄色 5 号は 1.50%、赤色 40 号は 0.77%、赤色 102 号は 0.32%、赤色 2 号は 0.27%、黄色 4 号は 0.24%、青色 1 号は 0.05% だった。

キャンデー 1 個の重さを 10 g と仮定すれば、キャンデー 1 個に約 0.137mg の黄色 4 号が含まれる。体重 20kg の子供が毎日キャンデー1,095 個を食べると ADI と同じ 150mg になる。

2. ダイエット食品への注意

食品管理課 2011.04.01

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=14677&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、消費者の関心が高い国内インターネットショッピングなどで販売されるダイエット食品について、食欲抑制剤など有害成分は検出されなかったと発表した (2011. 2. 14~3. 11)。本検査では国内で製造・販売されたダイエットを標榜する 64 品目を対象にした。

食品医薬品安全庁が 2010 年 3 月から 11 月まで海外インターネットサイトでダイエットを標榜して販売された食品 44 品目を検査した結果、14 製品から食品に使用が許可されないシブトラミン、エフェドリン、フェノールフタレイン、ヨヒンビンなどが検出された。<添付 1 : 不適製品リスト>

食品を購入する際は、必ず正式収入手続きを経たものかどうかを確認しなければならぬ。特に海外インターネットサイトで販売される食品には有害成分の含有による健康被害や払い戻しなどが困難となるリスクがあるので購入しないように。<添付 2 : 海外サイト区別方法及び注意事項>

さらに有名芸能人や漢方医などをモデルにした「漢方ダイエット」広告では、虚偽の体験写真などを利用して消費者を惑わすことがあるので格別の注意が必要である。<添付 3 :

漢方ダイエット主要広告形態>

3. 説明(解明)資料 (文化日報「食品医薬品安全庁 “後の祭り” 措置」 報道関連)

2011.03.23

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=57&page=safeinfo&mmid=327&seq=14485&cmd≡v>

文化日報が3月22日火曜日に報じた「食品医薬品安全庁 “後の祭り” 措置」報道について説明する。

食品医薬品安全庁は、日本福島原子力発電所から放射能流出という情報によって2011.3.14付けで日本産農・林産物に対して放射能検査(セシウム: 134Cs +137Cs)を実施するように措置した。

それ以後、日本でほうれんそう及び水道水から放射性物質が検出されるなどしたため2011.3.19付けで日本から輸入される加工食品は勿論のこと、健康機能食品、食品添加物まで品目を拡大して放射能検査(セシウム: 134Cs + 137Cs, ヨウ素: 131I)をする措置を行った。対応措置を実施した日は、アメリカは3.18、イタリア及びオーストリアは3.16、ドイツ及びスペインは3.17.である。従って、アメリカより3日、他のヨーロッパ主要国家より5日対応が遅かったという報道内容は事実と異なる。

4. インターネットショッピングモール販売のヨード含有食品、虚偽広告注意

2011.04.01

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=14685&cmd≡v>

食品医薬品安全庁は、最近日本の原子力発電所事故と関連して、インターネットショッピングモールなどで国民の不安心理に便乗してヨウ素成分を含む食品などを放射能汚染治療剤であるかのように虚偽・誇大広告する行為に特に注意が必要である。

ヨウ素含有健康機能食品は、不足なヨウ素を補う目的に製造されたもので、正式に許可された健康機能食品のヨウ素含量は放射線障害予防を目的に製造された医薬品に比べて5,400分の1の低用量しか含まず、放射線被曝予防には全く効果がない。一方、違法海外インターネットサイトなどで販売されているヨウ素を大量に含む製品の場合は最大含量が医薬品と同等で、医師の処方なしに摂取した場合には甲状腺機能亢進症などの副作用が現われる可能性がある。これまで食品医薬品安全庁は6地方庁及び地方自治体と協力してインターネットなどで流通する食品の虚偽・誇大広告行為を取り締まっており、その結果として放送通信委員会に接続遮断などを要請(63 URL)した。

5. 説明資料 (ソウル新聞記事関連「原発隣近の食品 21 件のみを検査した食品医薬品安全庁」)

輸入食品課 2011.04.01

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=57&pageNo=1&seq=14686&cmd=v>

ソウル新聞(4月1日付、金)の「原発隣近の食品 21 件のみを検査した食品医薬品安全庁」との報道内容について

食品医薬品安全庁は、日本産食品は受入ごとに放射能検査をして適合判定を受けてから国内に流通させている。それ以前は保管所に保管されているため、国内消費者が当該食品を購入するのは不可能である。したがって、現在国内で流通している日本産食品は放射能から安全であり、検査の結果で不合格となった食品は直ちに返送または廃棄される。

3月31日まで福島県などの原発近隣の4県からで輸入申告された日本産食品は40件であり、このうち21件の検査が完了しているため、検査率は53%と比較的高い方である。

食品医薬品安全庁は、日本産食品に対する国民の不安感を解消するために放射能検査結果を毎日ホームページで持続的に提供している。

6. 日本の原発関連汚染地域の食品の輸入を追加で暫定的に中断

2011.04.05

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=14710&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、日本千葉県で生産された農産物に対して2011年4月4日から暫定的に輸入の中断措置をすると発表した。今回の措置は、3月25日に福島、茨城、栃木及び群馬県産の農産物に対して日本政府が新規出荷制限を行った品目について韓国でも直ちに暫定的に輸入を中断しており、その追加措置である。

食品医薬品安全庁は、日本大震災以降に千葉県から輸入された農産物はないと発表した。暫定的に輸入を中断した食品以外については、日本からの輸入食品等に対し放射能検査を実施しており、その検査結果は毎日ホームページに継続的に提供している。

7. 解明資料(東亜日報「政府、荒唐な日本食品の輸入中断」記事関連)

食品安全政策課/輸入食品課 2011.04.06

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=57&pageNo=1&seq=14733&cmd=v>

東亜日報(4月6日付)が、これまで韓国で輸入したことのない製品に対して輸入の中断措置というのは実効性がない、生鮮食品だけ輸入中断して極微量検出された加工食品には何ら対応しない、という批判記事を載せたことについて。

2010年に輸入実績はないが2000年と2007年に茨城産白菜、レタス3件を輸入したことがある。措置は日本の対応を受けて実施したもので、過去の輸入実績とは直接関係ない。汚染の可能性のあるものは輸入しないという意味である。極微量の放射能が検出された加工食品は事故とは関係ないと判断された。

8. 輸入食品の放射能検査の現況：日本産輸入食品の放射能検査結果

2011.04.11

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=476&page=news&mmid=277&seq=14782&cmd=>

v

日本産の輸入食品の放射能検査結果の表が毎日更新されている (PDF ファイル)。4 月 10 日付けでは、全て適合になっている。

● シンガポール農畜産食品局 (AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore)

<http://www.ava.gov.sg/>

1. AVA は愛媛県からの果物や野菜の輸入停止を解除

AVA LIFTS SUSPENSION ON IMPORT OF FRUITS AND VEGETABLES FROM EHIME PREFECTURE

http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/9253E7B2-E57D-4992-982C-1304E73748D6/18950/Pressrelease_AVALiftsuspensiononimportoffruitsand.pdf

3 月 24 日に愛媛県産と表示されたシソの葉から放射能汚染が検出されたため AVA は愛媛県からの果実や野菜の輸入を停止していた。日本の農水省の調査により、当該食品が福島産であることが確認された。農水省によれば、輸出業者が間違っ愛媛産としていた。さらに農水省及び愛媛県が愛媛の他のシソの葉を検査したところ汚染は確認されなかった。これらの結果から、AVA は愛媛産の果実及び野菜の輸入停止を解除する。市場で販売されている日本からの輸入食品は安全である。

4 月 14 日時点での停止リストは本ウェブサイトを参照。

● インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)

<http://www.fssai.gov.in>

1. 放射能汚染の可能性のある日本産食品の輸入について FSSAI からの助言

5th April, 2011

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Advisory_of_FSSAI_Radioactive_Contamination\(05-04-2011\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Advisory_of_FSSAI_Radioactive_Contamination(05-04-2011).pdf)

4 月 4 日の会合にもとづく助言

日本の事故以降、各国で福島などの食品の輸入停止などの措置が執られている。一部の国では、放射能が検出されたとの報告がある。日本の食品はインド市場では極僅かな占有率であるが、放射能汚染は許容できないリスクであり且つ避けられるリスクである。FSSAI は、既に日本産食品には 100%検査を助言している。インドでのサンプル検査より日本当局による輸出時の検査の強化が望ましい。インドの監視能力を上げ将来に備えるために、検査可能施設の増強が必要である。議論の結果、日本の他の地域にも汚染が拡大する可能性があることから、日本からの全ての食品の輸入は 3 ヶ月、またはハザードがおさまったと

いう信頼できる情報が得られるまで中止することで合意した。FSSAI は毎週レビューを行う。

2. 放射線汚染：日本から輸入される食品は禁止ではなく、チェックを厳しくする

Radioactive contamination: No ban, but stricter checks on food imports from Japan

Amiti Sen, ET Bureau, Friday, April 8, 2011

http://www.fssai.gov.in/DailyNews.aspx?RequestID=ikmHH3UHh8Kks131MKM_doAction=True

(2 段落目)インドは日本から輸入された食品に放射能汚染は検出されていないため、輸入禁止はしない。ただし日本当局による「放射線検査合格」の証明書が必要で、さらにインド国内でチェックを行う。

木曜日の Anand Sharma 通商大臣が議長を務める閣僚会議で、現時点で輸入を全面禁止にする十分な理由はないこと、ただし毎週見直すことを決定した。

インドの食品安全と基準に関する当局 FSSAI は火曜日に日本産食品を 3 ヶ月輸入禁止すべきという助言を発表していた。これは米国や中国などが福島原子力発電所の近傍の県からの輸入を禁止したことに従ったものである。当局は「我々は脅威については承知しており有害なものを輸入しないようにする。しかし同時によく考えずに行動することも意図していない。」と述べた。FSSAI は既に輸入食品の検査機関を設定している。もし汚染食品が輸入された場合には禁止命令を出す予定である。

インドが日本から輸入している食品は極僅かである。ここ数ヶ月の輸入品は豆腐や乾麺、茹でたきのこ、わさび、調理用ソース、焼き海苔、お茶、ヤクルト、直品添加物などである。

● 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。)

フランス衛生監視研究所(InVS)、フランス国民の環境汚染物質(金属、農薬及び PCB)生体濃度測定結果を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03320020343>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、母乳中のダイオキシン含量に関する情報を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03320030314>

オーストリア保健・食品安全局(AGES)、飼料用油脂のダイオキシン汚染に関連したリスク評価結果を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03320040464>

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、アスパルテームを含む高糖度甘味料の栄養メ

リットとリスクを評価する専門作業部会を立上げを表明

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03320040464>

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/syu03320550361>

台湾行政院衛生署、「残留農薬基準値」を改正

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03320560361>

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/syu03320580369>

台湾行政院衛生署食品薬物管理局、市場で販売されている畜産物中の残留動物用医薬品の検査結果を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03320610369>

スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、3月26日より哺乳瓶へのビスフェノールAの使用が禁止される旨を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03320640307>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、第6回「家畜飼養用の添加物・製品・物質」委員会(2010年9月30日開催)の議事概要を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03320700314>

ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、2010年に食品中のGM米について実施した調査結果を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321160316>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、遺伝子組換え植物の飼料から高等動物への遺伝子伝播に関するBfR遺伝子組換え食品・飼料委員会の意見書(2011年3月17日付)を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321170314>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、第4回「遺伝子組換え食品・飼料」委員会(2010年11月30日開催)の議事概要を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321180314>

ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)、クローン動物由来食品に関するFAQを公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321210315>

ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)、飼料チェーンにおける消費者保護のための行動計画を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321340315>

台湾行政院衛生署、「デビルズクロー」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/syu03321350361>

台湾行政院衛生署、「キャッツクロー」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公告を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321360361>

フランス競争・消費・不正抑止総局 (DGCCRF)、日本からの輸入生鮮食料品の検査強化を実施

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321710469>

フランス競争・消費・不正抑止総局 (DGCCRF)、欧州連合、東日本大震災福島原発被災関連で日本産食品の輸入検査強化を決定

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321720469>

ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)、欧州委員会(EC)は日本からの食品及び飼料に対し、より厳しい規制値を決定したことを公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321730315>

ドイツ連邦食糧・農業・消費者保護省(BMELV)、「日本の原発事故による魚の汚染に関する水産生態学研究所(vTI)の情報」(3月14日付)を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321740315>

ドイツ連邦食糧・農業・消費者保護省(BMELV)、「日本の原発事故に関する Q&A」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321750315>

ドイツ連邦食糧・農業・消費者保護省(BMELV)、プレスリリース「ドイツ国内の食品の放射能汚染は上昇していない」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321760315>

ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、日本の福島原発事故に関し、日本から輸入した食品の放射能汚染検査に関する通達を発出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321770344>

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)、日本の東日本大震災福島原発被災のリスクについての答申を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321780164>

スイス連邦保健局(BAG)、プレスリリース「日本の食品(地震の影響の可能性)」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321800322>

スイス連邦保健局(BAG)、日本の原発事故を受け「輸入と旅行に関する Q&A」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321810322>

オーストリア連邦保健省(BMG)、プレスリリース「日本の食品は厳しく管理される」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321820480>

スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、日本産の食品に対する規制を実施すると発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03321840307>

台湾行政院衛生署食品藥物管理局、日本からの輸入品の管理監督強化に関する Q&A を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03322030369>

台湾行政院衛生署、被ばくの医学的常識に関する Q&A を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03322040361>

台湾行政院衛生署食品藥物管理局、日本から輸入された食品の放射性物質検査結果を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03322050369>

台湾行政院衛生署食品藥物管理局、ヨウ素剤を勝手に服用しないよう注意喚起

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03322060369>

台湾行政院衛生署食品藥物管理局、日本から輸入されたミル貝から微量のヨウ素 131 が検出された旨公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03322090369>

台湾行政院衛生署、福島県・栃木県・群馬県・茨城県・千葉県の食品の輸入禁止を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03322080361>

ProMED-mail

1. ドーモイ酸、アシカ 米国 (CA)

Domoic acid, sea lions - USA: (CA)

13-APR-2011

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3042350057142793::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,88013

—Los Angeles Times Mon 11 Apr 2011 より—

サンタモニカ湾で季節性の藻の繁殖のため中毒になった 7 頭の病気のアシカが救助された。藻類の作るドーモイ酸中毒である。海洋動物救助隊は 10 日間で 34 頭のアシカを救助している。またイルカやペリカンの中毒も発見されている。

*参考：食品安全情報 2011 年 No.6

(ProMED-mail) 原因不明の魚の大量死 米国 (CA) : ドーモイ酸疑い

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201106c.pdf>

2. 食中毒、致死 マダガスカル (トゥリアラ) 魚

FOODBORNE ILLNESS, FATAL - MADAGASCAR: (TOLIARA) FISH

08-APR-2011

http://www.promedmail.org/pls/apex/f?p=2400:1001:379420437245633::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,87933

BBC News Africa, Wed 6 Apr 2011より

マダガスカルのトゥリアラ南西で捕獲された毒化イワシの喫食により、少なくとも 14 人が死亡、約 120 人が重篤な病状を呈し一部は入院している。現在、当該魚の分析を行っている。研究者は、以前発生した汚染イワシによる事例について、マダガスカル近海の珊瑚礁で増殖している有毒な海藻をイワシが食べていたと報告した。

*参考：この食中毒事例の原因は現時点では報告されていないが、マダガスカルでのイワシによる食中毒については次のような報告がある。

Identification of putative palytoxin as the cause of clupectoxism.

Onuma Y, Satake M, Ukena T, Roux J, Chanteau S, Rasolofonirina N, Ratsimaloto M, Naoki H, Yasumoto T., *Toxicon*. 1999 Jan;37(1):55-65.

熱帯地域ではイワシ類 (clupeoid fish) による食中毒が発生しており、原因がわからないため魚の種類から clupeotoxism と呼んでいた。1994 年マダガスカルでイワシの一種 (*Herklotsichthys quadrimaculatus*) の喫食により女性が死亡した。このイワシ検体の研究をもとに、clupeotoxism の原因をパリトキシン又はその類似化合物と同定した。

National Academy of Sciences

1. EPA のホルムアルデヒド健康評価案は改善が必要

EPA's Draft Health Assessment for Formaldehyde Needs Improvement

April 8, 2011

<http://www.nationalacademies.org/morenews/20110408b.html>

米国学術研究会議 (NRC : National Research Council) のレビューによれば、EPA のホルムアルデヒド健康影響評価案には相当な改訂が必要である。NRC はホルムアルデヒドに目や鼻や喉の刺激性があり、気道を傷つけ、遺伝子突然変異を誘発し、鼻や鼻腔や上咽頭のがんを誘発するという EPA の結論には合意するが、気道の他の部位のがんや白血病、及び重大ながん以外の健康影響があるという EPA の結論は支持しない。

EPA 案の欠点は、論理的な一貫性が無く、背景にある概念的枠組みへの明確な関連が無く、根拠の採択や評価基準が不明確なことなどである。さらにこれまで NRC が最近 EPA の他の化合物についての報告書の欠点として指摘してきた多くのことがこの報告書にもあてはまる。文書が長くなってきても方法論の明確さや透明性の問題が繰り返されている。方法論についての課題が解決されない限り、さらなる評価書でも同じことが生じると考えられる。

* 報告書 : Review of the Environmental Protection Agency's Draft IRIS Assessment of Formaldehyde

http://www.nap.edu/catalog.php?record_id=13142

2. 原子力施設近傍住民のがんリスク解析 第一相

Analysis of Cancer Risks in Populations Near Nuclear Facilities- Phase 1

Second Committee Meeting: April 18, 2011

<http://www.tvworldwide.com/events/nas/110418/>

米国原子力規制委員会 (NRC : Nuclear Regulatory Commission) の要請により NAS は核施設近傍住民のがんリスク評価を行っている。この評価は二つの段階からなり、第一相はがん疫学研究を行うための科学的根拠のあるアプローチを同定することである。この公開討論は 2010 年 9 月 1 日から 15 ヶ月間行われる。その結果が第二層でのがんリスク評価研究のデザインに利用される。4 月 18 日の会合の様子がウェブ中継される予定である。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室