

食品安全情報（化学物質） No. 10/ 2011 (2011. 05. 18)

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. 多くの国が感染症と慢性疾患の両方の健康の脅威に脅かされている

[【EC】](#)

1. 動物及び動物由来製品中の残留動物用医薬品とその他の物質のモニタリング結果 2009年報告書
2. RAPEX 2010 年次報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[【EFSA】](#)

1. EFSA は食品と飼料のナノ申請を評価するための最初の実務的ガイドラインを発表
2. EFSA は期待に応えリソースを最大限に利用するために再編
3. 少なくとも 80%のサポニン化カロテノイド濃度の高濃度ルテインを除くルテインの再評価に関する科学的意見
4. 食品添加物としてのトール油ロジンのグリセロールエステルの安全性に関する科学的意見
5. 新規食品成分としての「酵母ベータグルカン」の安全性に関する意見
6. 新規食品成分としての「発酵黒豆抽出物（豆豉抽出物）」の安全性に関する意見
7. バイエルクロップサイエンス社からの除草剤耐性遺伝子組換え大豆 A5547-127 の食品及び飼料用としての使用、輸入、加工のための市販申請についての科学的意見
8. 香料グループ評価

[【FSA】](#)

1. チーア種子に意見募集
2. 役所の仕事に挑戦
3. 理事会はクローンとその子孫について更新

[【DEFRA】](#)

1. Defra 食品中残留農薬に関する専門委員会(PriF)

[【BfR】](#)

1. 食品と飼料の安全性に関するリスク評価と情報
2. メラミン製調理用スプーンと食器は電子レンジや調理には適さない

[【RIVM】](#)

1. オランダの地表水、飲料水及び排水中の濫用薬物と精神安定剤：2009年スクリーニングモニタリング結果
2. 地下水の硝酸濃度変化；硝酸コンプライアンスチェック研究のバックグラウンド報告：井戸の結果

[【EVIRA】](#)

1. Evira は 5 月 27 日にセミナーを開催：各種魚の環境汚染物質濃度についての新しい情報

[【FDA】](#)

1. FDA は食品安全近代化法のもとでの最初の新しい規則を発表
2. 詐欺的製品：性感染症 (STDs)
3. Multi-Mex Distributor 社はダイエタリーサプリメントのリコールを発表：消費者はダ

イェタリーサプリメントが実際は抗生物質であると誤解する可能性がある

4. 抗菌ダイエタリーサプリメントとして販売されている薬物を購入しないように
5. Phoenix Import & Distribution は Pentrexyl Forte Natural のリコールを発表
6. FDA は偽 ExtenZe ダイエタリーサプリメントについて警告

【DHHS】

1. 健康医療研究品質局 (AHRQ : Agency for Healthcare Research and Quality) 疾患のリスク低減や予防、治療に使用されるプロバイオティクスの安全性

【FSANZ】

1. オーストラリア・ニュージーランド食品規制担当大臣評議会コミュニケ
2. オーストラリアの食品中の食品と接触する物質から溶出する化学物質
3. 甘味料の増量と GM 申請が承認され閣僚評議会に通知された
4. アレルゲンレビュー
5. ニュージーランドのリンゴの果樹園に使う抗菌剤のリスク評価

【APVMA】

1. APVMA はカルベンダジムの使用を永久に制限することを提案
2. 殺鼠剤の緊急認可
3. 農業用化学物質規制改革の事前通知

【TGA】

1. 安全性助言 ナチュラルバイアグラ VIAGRA 錠剤
2. 補完医薬品規制の枠組み
3. TGA による登録後コンプライアンス調査

【香港政府ニュース】

1. 毒化した貝に警告
2. 違法製品販売で 2 人逮捕
3. ヘルスデスクのサービス停止

【KFDA】

1. 食品のダイオキシン汚染実態調査の結果を発表
2. 食品医薬品安全庁、酒類中の有害物質の低減化を推進
3. ナトリウム低減化運動を開始
4. 食品添加物公典を全面改正
5. 食品から出た異物で慌てたことありますか?
6. 植物種子、何でも生で食べると異変が生じる

【AVA】

1. AVA は兵庫と静岡県からの野菜や果物の輸入停止を解除

【FSSAI】

1. ある種の赤分類殺虫剤は間もなく禁止
2. インドにおけるバックグラウンド放射線と放射能
3. 食品安全基準案英語版
4. 食品への規制適用について
5. 食品リコール方法についての規制案

【その他】

- ・ (National Academy of Sciences) FDA は包括的リスクキャラクターゼーションの枠組みを使うことで、その決定による公衆衛生への影響をより良く分析することができる
- ・ (C & EN ニュース) 世界中でエンドスルファン禁止

1. 多くの国が感染症と慢性疾患の両方の健康の脅威に脅かされている

Many countries hit by health threats from both infectious and chronic diseases

13 May 2011

http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2011/health_statistics_20110513/en/index.html

WHO が発表した世界保健統計 2011 によれば、多くの国が慢性疾患と感染症の二重の負荷に直面している。

心疾患、脳卒中、糖尿病、がんなどのような非伝染性疾患は、高齢化とグローバリゼーションや都市化によるリスク要因の拡大でいまや世界の死亡の 2/3 を占めている。喫煙や運動しない生活、不健康な食生活、過剰飲酒などのようなリスク要因のコントロールがますます重要になっている。さらに多くの途上国では 5 才以下の子どもを死亡させる肺炎や下痢、マラリアのような問題とも戦っている。2009 年には子どもの死亡の 40% が新生児（28 日未満）であった。

感染症または非伝染性疾患のどちらとも関係のない国は存在しない。誰もが健康の脅威対策に関与する必要がある。

* World Health Statistics 2011

<http://www.who.int/whosis/whostat/2011/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. 動物及び動物由来製品中の残留動物用医薬品とその他の物質のモニタリング結果 2009 年報告書

Report for 2009 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/workdoc_2009_en.pdf

2009 年のモニタリング調査では、全部で 764,736 検体（ターゲット検体 445,968、サスペクト検体 38,119）の検査結果が報告されている。ターゲット検体の 40.9% はタンパク同化作用物質や認可されていない物質（グループ A）、63.1% は動物用医薬品及び汚染物質（グループ B）の検査用であった。検査の結果、ターゲット検体 445,968 検体中 1,406 検体（0.32%）が不適合（non-compliant）で、前年（0.34%）と同様であった。

認可されていない物質の検査（対象 66,971 検体）では 0.07%（49 検体）が不適合であり、検出されたのはクロラムフェニコール（25 検体）、ニトロフラン類（25 検体）及びニトロイミダゾール（9 検体）であった。

2. RAPEX 2010 年次報告書

Annual reports 2010

http://ec.europa.eu/consumers/safety/rapex/docs/2010_rapex_report_en.pdf

RAPEX（食品以外の危険な製品についての緊急警告システム：the Community Rapid Information System for non-food dangerous products）は、EU加盟国及びECが欧州市場の危険な製品の情報を共有し、消費者へ健康リスクと安全性についての情報を迅速かつ効果的に伝達するためのシステムである。本報告書は、RAPEXの2010年次報告書である。

RAPEXを介して危険な製品に対策をおこなった事例の総数は、2009年が1,993件だったのに対し、2010年は2,244件と13%増加した。最も多かった製品は衣服、繊維製品、ファッション製品の32%で、次いでおもちゃが25%だった。リスクとしては、けが、化学的リスク、ひもによりくびが絞まるリスクが最も多かった。産地としては相変わらず中国産が58%を占めるが、主な理由は中国産製品は市場に占める割合が高いためである。中国当局との協力で良い傾向が見られている。

2010年のトピックスとしては、消費者の安全性に関する科学委員会(SCCS)が12月に「食品に類似したあるいは子どもに魅力的な化学消費者製品」による健康リスクについての意見案を採択し意見を募集している。また難燃剤や製品のナノ標榜についての調査も行っている。他に個人用音楽プレーヤーの音量、子ども用ロックのないライターの禁止、フマル酸ジメチル(防カビ剤等として使用される)、窓のチャイルドロック、火のつきにくい煙草、子どものお風呂用品、乳幼児の睡眠環境、子ども用衣服のひも等についての規制が採択・延長されている。

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18週～第19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)

中国産フライ返しからの一級芳香族アミン（4,4'-ジアミノジフェニルメタン 10.4 μ g/dm²）の溶出、ドイツ産調理用スプーンからのホルムアルデヒド（22.5 mg/dm²）及びメラミン（34.7 mg/dm²）の溶出、フランス産 tellinas（貝）の脂溶性毒素（225 μ g/kg）、中国産装飾コップからのカドミウム（17.68 mg/dm²）及び鉛（114.98 mg/dm²）の溶出、中国産メラミンスプーンからのホルムアルデヒド（200 mg/kg）及びメラミン（131 mg/kg）の溶出、ブルガリア産乾燥野生キノコの放射能（Cs-137 4952 Bq/kg）、中国産マキアートラテグラスからのカドミウム（0.56 mg/kg）及び鉛（16.15 mg/kg）の溶出、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート（1.6 mg/kg）及びクロフェンテジン（0.076 mg/kg）、中国産米

粉の未承認遺伝子組換え (KMD1; KeFeng6)、英国産食品サプリメントの高セレン含量(164 μ g/個)、中国産黒いナイロンスプーンからの一級芳香族アミンの溶出 (814、757、600 μ g/kg) など。

注意喚起情報 (information for attention)

ロシア産食品サプリメントの未承認非表示照射、産地不明調理用スプーンからのホルムアルデヒド (17 mg/dm²) 及びメラミン (26 mg/dm²) の溶出、スペイン産トマトのプロシミドン (0.09、0.03 mg/kg)、ドイツ産シリカ亜鉛カプセルの鉛 (4.7 mg/kg)、ベトナム産カエルの足の未承認照射、トルコ産フルーツジャムの表示されていない高安息香酸含量 (604.84、593.02、700.32、451.91 mg/kg)、ギリシャ産生鮮キュウリのジメトエート (0.172 mg/kg) など。

フォローアップ用情報 (information for follow-up)

ロシア産食品サプリメントの未承認非表示照射、アイルランド産冷凍海老の亜硫酸含量 (178 mg/kg)、イタリア産タンパク質飼料の異物混入 (硫酸アンモニウム 27.5%)、スペイン産ハチミツの砂糖添加、フランス産ウシ補完飼料のダイオキシシン (1.74、1.773 pg WHO TEQ/g)、イタリア産乾燥豆のグリホサート (1.1 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

タイ産ササゲのカルボフラン (0.059 mg/kg) 及びトリアゾホス (0.030 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのオキサミル (0.127 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート (0.276、0.18 mg/kg)、トルコ産チルドペッパーのホルメタネート (0.16 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのオキサミル (0.149 mg/kg) 及びホルメタネート (0.075 mg/kg)、トルコ産トマトのプロシミドン (0.08 mg/kg)、トルコ産ペッパーのプロシミドン (0.05 mg/kg)、ブラジル産缶詰コンビーフのイベルメクチン (28 μ g/kg)、米国産プロテインサプリメントのニコチン酸クロム、中国産ミニカップゼリーのコンニャク、トルコ産チルドペッパーのテトラジホン (0.02 mg/kg)、ロシア産穀物のアルミニウム (33.5 mg/kg)、米国産ソフトドリンクの安息香酸 (735、325、320 mg/L)、ブラジル産缶詰コンビーフのイベルメクチン (67 μ g/kg)、トルコ産トマトのオキサミル (0.08 mg/kg)、フィリピン産ソフトドリンクの安息香酸 (434 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパークロフェンテジン (0.06 mg/kg)、トルコ産チルドペッパーのテトラジホン (0.032 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロムの溶出 (3.5、3.5、2.5、2.7、5.2、1.2 mg/kg) など。

その他アフラトキシン等 (インド産飼料用落花生の B₁ 710 ppb など) 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 は食品と飼料のナノ申請を評価するための最初の実務的ガイドラインを発表
EFSA publishes first practical guidance for assessing nano applications in food & feed

10 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/sc110510.htm>

EFSA は、食品添加物や酵素、香料、食品と接触する物質、新規食品、飼料添加物、農薬などのナノテクノロジー製品を評価するためのガイドラインを作成した。

食品及び飼料へのナノサイエンス及びナノテクノロジー申請のリスク評価についてのガイドライン

Guidance on the risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain

EFSA Journal 2011;9(5):2140 [36 pp.] 10 May 2011

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2140.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

EFSA は、食品及び飼料へのナノサイエンス及びナノテクノロジー申請のリスク評価についてのガイドラインの作成を依頼された。

人工ナノ物質（ENM）について必要な物理化学的性状データ、ナノであることによるハザードを同定するための試験法などについて、リスク評価のための実務的アプローチを提供する。ENM の物理化学的性状は環境により変化するため、理想的には、製造段階、食品や飼料への使用段階、食品や飼料中での状態、毒性試験を行ったときの状態、生体組織中での状態の 5 段階で決定すべきである。ENM のリスクはその化学組成、物理化学的性質、組織との相互作用、暴露量による。ENM であることを特定しガイドラインの適用が妥当か決定するためには、物理化学的性状を決める必要がある。適用できる場合には、暴露評価と合わせて、ハザードを評価した試験の情報がリスクキャラクター化の基本となる。物理化学的性状と同様に、化学組成によっても ADME（absorption, distribution, metabolism and excretion）のパラメータが影響されると考えられる。

詳細リスク評価を行う前に、予測される暴露シナリオの概要を示すべきである。暴露シナリオは、ハザードキャラクター化がどこまで必要か、また暴露評価のために必要なパラメータを決定するのに影響する。

毒性試験については 6 つの事例を示した。ENM を使用した結果、食品や飼料中に ENM が存在しないあるいは分解産物のみが存在するような場合には、追加の試験は必要ない。摂取する前にナノ形態でなくなる場合には、ナノ形態でない場合のガイドラインが適用される。ENM が消化管で吸収されずに完全にナノではない性質になる場合には、ナノ形態ではない同一物質についての毒性データを使える。ENM が食品や消化管内にも存続する場合には試験が薦められ、それはナノ形態ではない同一物質についての毒性データとの比較を基本にする。ENM が食品や消化管内にも存続し、ナノ形態ではない同一物質についての毒性データが無い場合には、EFSA のガイドラインに従って ENM の毒性試験を行うべきである。

暴露評価には食品や飼料に添加した量を基本にするが、食品中に存在する量の方が望ましい。現在食品中のナノ物質をルーチンで測定できる技術はないため不確実性が大きい。

ENM については、同定、性質決定、検出に関する不確実性があるため、このガイドラインは適宜更新される必要がある。

2. EFSA は期待に応えリソースを最大限に利用するために再編

EFSA rolls out re-organisation programme to meet demands, optimise resources

2 May 2011

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/corporate110502.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

EFSA は高まる期待に応じて、作業量の増加を反映してリソースを最大限に利用し、効果的及び高品質なサービスを提供するために再編を行う。この再編は 2011 年を通して徐々に実施し、2012 年始めまでに完了する予定である。

3. 少なくとも 80%のサポニン化カロテノイド濃度の高濃度ルテインを除くルテインの再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of lutein preparations other than lutein with high concentrations of total saponified carotenoids at levels of at least 80%

EFSA Journal 2011;9(5):2144 [25 pp.]. 06 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2144.htm>

Tagetes erecta (アフリカン・マリーゴールド) 由来ルテインのうち、80%以上のカロテノイド含量の製品については 2010 年に ANS パネル (食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル) が 1 mg/kg bw/day の ADI を設定した。JECFA は、*Tagetes Erecta* 由来のルテイン及び合成ゼアキサンチンの Group ADI として 0~2 mg/kg bw/day を設定している。今回、他の製品についての追加データが提出されたため、ANS パネルは再評価を実施し、60%以上のカロテノイド含量の製品についても同じ ADI が適用されることを認めた。それ以下の純度のものについては、結論は出せないとしている。

4. 食品添加物としてのトール油ロジンのグリセロールエステルの安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of Glycerol Esters of Tall Oil Rosin for the proposed uses as a food additive

EFSA Journal 2011;9(5):2141 [33 pp.]. 06 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2141.htm>

ANS パネルは、トール油ロジン (GETOR) のグリセロールエステルについて、安定剤及び乳化剤の食品添加物としてある種の飲料品に最大 100 mg/L で添加した場合の安全性に関する科学的意見を諮問された。GETOR は、トール油ロジンのエステル化に由来するレジジン酸のモノ-、ジ-、トリ-グリセロールエステルの混合物である。他にフリーのレジジン酸やけん化性/非けん化性の物質も含まれている。GETOR の限られた毒性試験データは、既

に JECFA が評価を実施している GEWR (ウッドロジングリセリンエステル) と GETOR が化学的に同等であることを示すために提出されたものである。パネルは、毒性データが適切でなく、申請者によるウッドロジングリセリンエステルと化学的に同等であるという結論も確認できないと結論した。

5. 新規食品成分としての「酵母ベータグルカン」の安全性に関する意見

Scientific Opinion on the safety of ‘yeast beta-glucans’ as a Novel Food ingredient

EFSA Journal 2011;9(5):2137 [22 pp.] 10 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2137.htm>

NDA パネル (食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル) は、新規食品成分としての「酵母ベータグルカン」の安全性に関する科学的意見を要請された。申請によると、フードサプリメントでは1日最大 375 mg、特定栄養 (particular nutritional uses : PARNUTS) では最大 600 mg の使用を意図している。パネルは、提案されている使用条件では安全上懸念はないと結論した。

6. 新規食品成分としての「発酵黒豆抽出物 (豆 豉抽出物)」の安全性に関する意見

Opinion on the safety of a ‘fermented black bean extract (Touchi extract)’ as a Novel Food ingredient

EFSA Journal 2011;9(5):2136 [20 pp.] 10 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2136.htm>

NDA パネルは、新規食品成分としての「発酵黒豆抽出物 (豆 豉抽出物)」の安全性について追加評価を行った。豆 豉抽出物は *Aspergillus oryzae* で発酵させた小粒大豆 (*Glycine max*) の温水抽出物であり、原料 15 g から 4.5 g の抽出物が得られる。申請者は、成人用のフードサプリメントとして食事時に毎回 0.3 g (推定平均 0.9~1.2 g/日、最大 4.5 g/日) の摂取を意図している。パネルは、安全性に関する毒性及び臨床データは限られているものの、提案されている使用条件では安全上懸念はないと結論した。

7. バイエルクロップサイエンス社からの除草剤耐性遺伝子組換え大豆 A5547-127 の食品及び飼料用としての使用、輸入、加工のための市販申請についての科学的意見

Scientific Opinion on application (EFSA-GMO-NL-2008-52) for the placing on the market of herbicide tolerant genetically modified soybean A5547-127 for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Bayer CropScience

EFSA Journal (2011);9(5):2147 [27 pp.] 10 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2147.htm>

GMO パネル (遺伝子組換え生物に関する科学パネル) は、バイエルクロップサイエンス社からオランダ政府を介して提出された除草剤耐性遺伝子組換え大豆 A5547-127 の食品及

び飼料用としての使用、輸入、加工のための市販申請についての科学的意見を要請された。

パネルは、提出された情報は加盟国の意見に答えるものであり、A5547-127 は意図される使用法によりヒトや動物の健康および環境に与える影響は通常作物と同様に安全であると結論した。

8. 香料グループ評価

・香料グループ評価 22 改訂 1(FGE.22Rev1) : 化学グループ 21 と 25 のリング置換フェノール物質

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 22, Revision 1 (FGE.22Rev1):
Ring-substituted phenolic substances from chemical groups 21 and 25

EFSA Journal 2011;9(5):1990 [89 pp.] 02 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1990.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、28 物質について評価した。対象物質のうち、3,4-メチレンジオキシフェノールについては、*in vitro*での遺伝毒性が報告されているが *in vivo*のデータがないため、パネルは香料グループ評価方法は適用できないとの結論を出した。残りの 27 物質については、MSDI アプローチにより推定される摂取量では安全上の懸念はないとしている。

*参照：香料グループ評価方法の判断チャート

<http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v44jec08.htm>

・香料グループ評価 30 改訂 1 (FGE.30Rev1) : 化学グループ 17 の 4-プロップ-1-エニルフェノールと 2-メトキシ-4-(プロップ-1-エニル)フェニル 3-メチルブチレート

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 30, Revision 1 (FGE.30Rev1):
4-Prop-1-enylphenol and 2-methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl 3-methylbutyrate from
chemical group 17

EFSA Journal 2011;9(5):1991 [41 pp.] 05 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1991.htm>

AFC パネルは、2 物質について評価した。パネルは、MSDI アプローチにより推定される摂取量では安全上の懸念はないと結論した。また規格についても検討した結果、FL-no: 09.894 については構造異性体混合物の組成データが必要であるとしている。

・香料グループ評価 18 改訂 2(FGE.18Rev2) : 化学グループ 6 および 8 の脂肪族、脂環及び芳香族飽和及び不飽和三級アルコール、芳香族三級アルコール及びそのエステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 18, Revision 2 (FGE.18Rev2):
Aliphatic, alicyclic and aromatic saturated and unsaturated tertiary alcohols, aromatic
tertiary alcohols and their esters from chemical groups 6 and 8

EFSA Journal 2011;9(5):1847 [91 pp.] 05 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1847.htm>

AFC パネルは、32 物質について評価した。パネルは、28 物質については MSDI アプローチにより推定される摂取量では安全上の懸念はないが、残り 4 物質については追加データが必要であるとしている。また規格の検討では、6 物質について情報が不足していると結論した。

・香料グループ評価 50 改訂 1 (FGE.50Rev1): EFSA が FGE.17 Rev2 で評価したピラジン誘導体類と構造的に関連する JECFA 第 57 会合で評価されたピラジン誘導体類の検討
Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 50, Revision 1 (FGE.50Rev1):
Consideration of pyrazine derivatives evaluated by JECFA (57th meeting) structurally related to pyrazine derivatives evaluated by EFSA in FGE.17Rev2 (2010)
EFSA Journal 2011;9(5):1921 [41 pp.] 06 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1921.htm>

AFC パネルは、5-メチルキノキサリンの *in vitro* 及び *in vivo* 遺伝毒性データが新たに提出されたため、通常の評価方法に従って評価し、MSDI 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。

・香料グループ評価 17 改訂 2(FGE.17Rev2):化学グループ 24 のピラジン誘導体
Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 17, Revision 2 (FGE.17Rev2):
Pyrazine derivatives from chemical group 24
EFSA Journal 2011;9(5):1920 [66 pp.] 06 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1920.htm>

AFC パネルは、21 物質について評価した。キノキサリンと 2 メチルキノキサリンについては *in vitro* のデータから遺伝毒性が示唆されるため通常の評価方法は適用できず、適切な遺伝毒性データが必要である。1 物質については摂取量データがない。残り 18 物質について香料評価方法で評価し、17 物質については MSDI アプローチによる推定摂取量で安全上の懸念はないが、1 物質は追加の毒性データが必要であると結論した。

・香料グループ評価 8 改訂 3 (FGE.08 Rev3): 化学グループ 20 と 30 の追加の酸化官能基のある/ない脂肪族及び脂環式モノ-、ジ-、トリ-、ポリ硫化物
Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 8, Revision 3 (FGE.08Rev3):
Aliphatic and alicyclic mono-, di-, tri-, and polysulphides with or without additional oxygenated functional groups from chemical groups 20 and 30
EFSA Journal 2011;9(5):1988 [131 pp.] 11 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1988.htm>

AFC パネルは、70 物質について評価した。4 物質については *in vitro* 遺伝毒性が示唆されるため追加のデータが必要である。他の 4 物質については欧州での使用データがない

め評価法が当てはめられない。残りの 62 物質について段階的に評価したところ、48 物質については安全上問題がないが、14 物質については追加データが必要であるとしている。

・香料グループ評価 59 改訂 1 (FGE.59Rev1) : EFSA が FGE.23Rev2 で評価したアニソール誘導体を含む脂肪族・脂環族・芳香族エーテルと構造的に関連する JECFA 第 61 と 63 回会合で評価した脂肪族及び芳香族エーテル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 59, Revision 1 (FGE.59Rev1): Consideration of aliphatic and aromatic ethers evaluated by JECFA (61st meeting and 63rd meeting) structurally related to aliphatic, alicyclic and aromatic ethers including anisole derivatives evaluated by EFSA in FGE.23 Rev2 (2010)

EFSA Journal 2011; 9(5):2158 [32 pp.] 11 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2158.htm>

AFC パネルは、30 物質について評価した。段階的に評価したところ、香料としての使用による安全上の懸念はないとしている。また規格の検討では、2 物質について立体異性体の混合組成に関する情報が不足していると結論した。

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

1. チーア種子に意見募集

Views wanted on chia seeds

Monday 9 May 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/may/chia seeds>

豪州を拠点とするチーア (*Salvia hispanica*) の販売業者より、新規食品として、焼いた製品 (baked goods) や朝食シリアル、果物ナッツミックスなどに使用するチーア種子の販売認可申請があった。すでにパンに最大 5%までの販売は認められている。2011 年 5 月 30 日まで意見を募集する。

2. 役所の仕事に挑戦

Taking the Red Tape Challenge

Thursday 12 May 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/may/redtape>

企業の負担を最小限にすることは政府の最優先課題である。政府の「お役所仕事に挑戦 (Red Tape Challenge)」ウェブサイトは、これまでの多くの規制を寄せられた意見をもとに見直そうというものである。

5 月 6 日、FSA 管轄の規制がこのウェブサイトに掲載され、現行の規制に対する関係者からの意見を求めている。FSA の規制は、「ホスピタリティ、食品及び飲料 (Hospitality, Food

and Drink)」の「安全性 (Safety Requirements)」という項目の中にあり、6月2日まで掲載される予定である。これは、FSA の規制が役に立っているのか、廃止すべきものや簡略化すべきものは何かについて意見を寄せる機会である。本ウェブサイトは、規制についてのオープンな議論の場であり、国民が意見を寄せる場となることを目的としており、規制のレビューにとって貴重な情報源となる。

これは国民が規制を改善する良い機会であり、FSA も既存の規制を見直して政府に報告する予定である。

* Red Tape Challenge

<http://www.redtapechallenge.cabinetoffice.gov.uk/home/index/>

3. 理事会はクローンとその子孫について更新

Board update on clones and offspring

Friday 13 May 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/may/clonesupdate>

FSA は次回理事会でクローンとその子孫由来の食品についての決定を更新する。これまで FSA はクローンとその子孫由来食品について販売前に認可が必要と助言してきた。FSA 理事会は、現在入手できる証拠と EFSA 及び新規食品加工諮問委員会 (ACNFP : Advisory Committee on Novel Foods and Processes) の助言をもとに、2010年12月にクローンウシ及びブタの子孫については安全性を根拠に規制する理由はないと結論した。その後関係者からの意見募集を行い、次回理事会でクローンウシやブタの子孫については新規食品規制 (Novel Foods Regulation) を適用しないことを確認する予定である。クローンウシやブタ由来食品については新規食品規制の対象である。

*参考：食品安全情報 (化学物質) 2010年25号

(FSA) クローン肉は安全ーもし仮に申請されれば

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201025c.pdf>

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

1. Defra 食品中残留農薬に関する専門委員会(PriF)

Defra Expert Committee on Pesticide Residues in Food (PriF)

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=3012>

英国残留農薬委員会 (PRC) の組織変更。名称は PRiF になるが基本的業務に変更はなく、これまで通りに英国の食品の残留農薬について独立的な科学的意見を提供していく。

● 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. 食品と飼料の安全性に関するリスク評価と情報

Risk assessments and information on food and feed safety

Status: 14 March 2011

http://www.bfr.bund.de/cm/364/risk_assessments_and_information_on_food_and_feed_safety.pdf

BfR は例年多くの意見書及びリスク評価書をまとめている。BfR が 2005 年以来食品及び飼料についてまとめた 173 件の意見等の一覧表を公表する（英語とドイツ語併記）。

2. メラミン製調理用スプーンと食器は電子レンジや調理には適さない

Cooking spoons and crockery made of melamine resin are not suited for microwaves and cooking

12.05.2011

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/11/cooking_spoons_and_crockery_made_of_melamine_resin_are_not_suited_for_microwaves_and_cooking-70465.html

メラミン樹脂でできた皿や台所用品は加熱するとメラミン及びホルムアルデヒドを放出する。調理中に到達する温度でメラミン及びホルムアルデヒドの有害量が食品に移行する可能性がある。BfR と連邦当局の調査で、食品へのメラミン及びホルムアルデヒドの溶出限界を明確に超過することがわかった。ホルムアルデヒドは吸入により健康リスクがある。従って消費者はメラミン製食器や台所用品を揚げ物や電子レンジでの加熱調理に使用すべきではない。70°C以下で使用する場合には健康リスクはない。

●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. オランダの地表水、飲料水及び排水中の濫用薬物と精神安定剤：2009年スクリーニングモニタリング結果

Drugs of abuse and tranquilizers in Dutch surface waters, drinking water and wastewater : Results of screening monitoring 2009

2011-05-09

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/703719064.html>

ライン川及びムーズ川の地表水から、オランダあへん法（Dutch Opium act）で指定されている 12 の薬物が低濃度検出された。当該薬物は、アンフェタミン、バルビツール酸、ベンゾジアゼピン、阿片剤、コカインなどである。飲料水として処理される過程で、大部分

の薬物は除去されるか濃度が減少する。処理後の飲料水からは、バルビツール酸が極低濃度（最大 12 ng/L）ではあるが検出される。これは飲料水基準以下である。現在行っているモニタリングでは、水に含まれるこれらの薬物とヒト健康への長期影響の可能性について検討しており、さらに環境毒性の影響についても調査することが薦められるとしている。

2. 地下水の硝酸濃度変化；硝酸コンプライアンスチェック研究のバックグラウンド報告：井戸の結果

Change in nitrate concentration in groundwater; background report to the nitrate compliance checking level study. : Results of measurements at common and special national monitoring wells [本文オランダ語]

2011-05-12

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/680717015.html>

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

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

1. Evira は 5 月 27 日にセミナーを開催：各種魚の環境汚染物質濃度についての新しい情報

Evira organises a seminar at the House of Estates (Säätytalo) 27.5.2011: New information on the concentrations of environmental pollutants in various fish species
09.05.2011

http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=2485

2009～2011 年にバルト海や国内の湖、養殖魚の環境汚染物質（PCB やダイオキシン、PBDE、有機スズなど）濃度についての調査を行った。新しい研究の結果は、EU の設定した PCB 及びダイオキシンの最大許容量について 2011 年以降も例外規定が必要であることを示している。

Evira は 2011 年 5 月 27 日にセミナーを開催し、報告書（Environmental pollutants in Baltic fish and domestic lake fish: PCDD/F-, PCB-, PBDE-, PFC- and OT compounds）は 2011 年 5 月 26 日以降に公開する予定である。

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

1. FDA は食品安全近代化法のもとでの最初の新しい規則を発表

FDA issues first new rules under Food Safety Modernization Act

May 4, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm253983.htm>

FDA は、米国の食品の安全性 (safety 及び security) を確実にすることに繋がる 2 つの新しい規則を発表した。本規則は FDA が食品安全近代化法 (FSMA) のもと与えられた新しい権限により発表された初めての規則であり、両規則とも 2011 年 7 月 3 日に施行する。

新しい規則は、安全でない可能性のある食品が販売されるのを禁止する FDA の能力を強化することができる。以前 FDA は、ヒトや動物に重篤な有害影響や死亡させる恐れがある汚染や表示偽装に関する確実な証拠がある場合しか食品の差し止めができなかった。本規則の施行後は、FDA は汚染や不正表示の疑いのある食品を最大 30 日間市場から隔離することができる。その間に FDA は差し押さえ又は差し止め命令のような強制的な法執行を行うかどうか判断することができる。新しい規則ができる前は、連邦裁判所で連邦強制執行手続きを始めるまで、FDA は州の規制部局と連携し、州の法的権限で、食品を流通禁止にする必要があった。

もう 1 つの新規則は、輸入業者に対し、いずれかの国によって当該製品 (動物用飼料も含む) の輸入が拒否された場合にその旨を FDA へ報告することを求めている。これにより、FDA が輸入食品についてより多くの情報を入手でき、健康リスクの可能性のある食品を標的にするのを可能にする。この新しい報告システムは、Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 のもと以前から行っている輸入貨物を対象とした報告制度を通じて行われる予定である。

2. 詐欺的製品：性感染症 (STDs)

Fraudulent Products: Sexually Transmitted Diseases (STDs)

05/03/2011

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm252230.htm>

FDA 及び FTC は共同で、根拠のない性感染症の予防や治療効果を謳ったオンラインや小売り製品を対象にする「詐欺的 STD 製品対策」を開始した。

プレスリリース

FDA, FTC act to remove fraudulent STD products from the market

May 3, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm253619.htm>

FDA 及び FTC は、Medavir、Herpaflor、Viruxo、C-Cure 及び Never An Outbreak などの根拠のない STD 治療や予防効果を宣伝している製品を市場から排除する。

FDA 及び FTC はヘルペスやクラミジア、AODS などを治療できると宣伝しているダイエットサプリメントなどを販売している企業に多数の警告文書を送付した。安全で有効な治療法があるにもかかわらず、これらの製品の使用は危険である。動画や関係資料への

リンクは本ウェブサイトを参照。

3. **Multi-Mex Distributor** 社はダイエタリーサプリメントのリコールを発表：消費者はダイエタリーサプリメントを抗生物質であると誤解する可能性がある

Multi-Mex Distributor Inc. Announces Recall of Dietary Supplements: Consumers may be confused in thinking that the dietary supplements are actually antibiotics.

05/09/2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm254605.htm>

抗生物質と誤解される可能性のあるサプリメントをリコール対象にする。対象製品は 19 種類である。4 月 28 日テキサスで、4 人の子どもたちが保護者からこれらの製品を与えられた後、病状が悪化して入院したことがニュースになった。これらサプリメントが市販の抗生物質の包装とよく似ているため、保護者らが抗生物質だと信じて子どもたちに適切な治療を受けさせるのが遅れたと考えられている。保護者が子どもたちに与えた製品の名前は Amoxilina で、抗生物質の Amoxicillin と信じた可能性がある。主にヒスパニック向けの製品である。

4. 抗菌ダイエタリーサプリメントとして販売されている薬物を購入しないように

FDA: Don't buy drugs marketed as antimicrobial dietary supplements

May 13, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm255394.htm>

FDA は消費者に対し、抗菌や抗ウイルス作用を謳ったダイエタリーサプリメントを使用しないよう警告している。このような違法製品は、呼吸器感染、鼻炎、肺炎、気管支炎及び風邪などの治療用にと虚偽宣伝されている。FDA はいくつかの企業が抗菌作用を謳ったダイエタリーサプリメントを販売していることを認識した。これらの製品に抗生物質が混入されている場合もされていない場合もあるが、こうした製品を使用することにより重大な疾患の治療が遅れる可能性がある。製品の多くはメキシコで販売されている医薬品に類似しており、特にヒスパニックコミュニティに向けて販売されている。消費者はこれらの製品の使用を直ちに止めるよう勧告する。

5. **Phoenix Import & Distribution** は **Pentrexyl Forte Natural** のリコールを発表

Phoenix Import & Distribution Announces Recall Of Pentrexyl Forte Natural

May 12, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm255324.htm>

製品の包装が抗生物質と誤解される可能性がある。当該製品は赤と白色のカプセルであるが、この製品はただのサプリメントであり抗生物質は含まれていない。

6. FDA は偽 **ExtenZe** ダイエタリーサプリメントについて警告

FDA warns about counterfeit ExtenZe dietary supplements

May 13, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm255393.htm>

FDA は消費者に対し、男性性機能増強用サプリメント“ExtenZe”と表示されている特定ロットの製品について、タダラフィルまたはタダラフィル、及びシルデナフィルの混合物が含まれるため、消費者に警告する。

「この件はダイエタリーサプリメントや食品として販売されている製品に薬物や化学物質の混入が拡大していることの例である」、と FDA の CDER のコンプライアンス局長 Ilisa Bernstein は述べた。

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

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

疾患のリスク低減や予防、治療に使用されるプロバイオティクスの安全性

Safety of Probiotics Used to Reduce Risk and Prevent or Treat Disease

April 2011

<http://www.ahrq.gov/clinic/tp/probiotiectp.htm>

安全性に関するレビュー

疾患のリスク低減や予防、治療に使用されるプロバイオティクスとして使用される *Lactobacillus*、*Bifidobacterium*、*Saccharomyces*、*Streptococcus*、*Enterococcus* 及び/又は *Bacillus* を用いた介入試験の安全性に関してレビューを行った。

検索された論文は 11,977 あり、そのうち 622 がレビュー対象とされた。235 の論文では「well tolerated (十分な認容性があった)」のような非特異的な安全性記述しかなく、387 論文では有害事象の有無についての記述があった。介入試験や有害事象についての記述の質は良くなかった。

プロバイオティクス投与に関連して、多くの真菌血症やいくつかの菌血症が報告されていた。対照比較試験ではそのような感染症については監視していなかった。無作為化臨床試験 (RCT) の報告では全体的有害事象に有意差はなかった。

結論として、プロバイオティクスの介入試験では有害事象を評価して系統的に報告されることがなく、介入についての記述も質が悪い。RCT の入手できる情報からはリスクが増加しているという徴候はないが、希な有害事象については評価が困難で、論文の数は多いにもかかわらずプロバイオティクスの安全性について答えようとしていなかった。

- 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. オーストラリア・ニュージーランド食品規制担当大臣評議会コミュニケ

Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council Communiqué

6 May 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2011/australiaandnewzeala5154.cfm>

オーストラリア及びニュージーランドの食品及び飲料の規制を担当する大臣がキャンベラで会合し、現在問題となっているカフェイン入りエネルギー飲料についてさらなる対応を決定した。Catherine King 大臣は食品へのカフェイン添加についての政策ガイドライン (Policy Guideline) の包括的レビューを命令した。カフェインやその他の外来成分を含むエネルギー飲料の販売が増加しているためである。

2001年にこのタイプのエネルギー飲料が始めて生産され、2003年に基準を作成した。その後さらに多くの製品が市販されるようになり、一部の製品ではカフェイン含量が増加している。保健の専門家からの懸念を受け、世界の状況を考慮しつつ、政策ガイドラインを見直すことにした。レビューの後でさらなる規制対応が必要かどうか決定する。

他に今回の会合で検討されたのは、乳児用ミルクのガイドライン、パン用小麦の葉酸強化義務化、食品表示法レビューなどである。

2. オーストラリアの食品中の食品と接触する物質から溶出する化学物質

Survey of chemical migration from food contact packaging materials in Australian food

5 May 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/monitoringandsurveillance/foods-surveillance/surveyofchemicalmigr5148.cfm>

食品の包装は食品の汚染防止、物理的保護及び消費期限の延長をもたらす非常に重要なものであるが、その形状や原料は徐々に複雑になり、各国で安全性が検討されている。

FSANZ は、包装材由来の化学物質の安全性を調査するため、ガラス、紙、プラスチック、缶に入ったオーストラリアの食品・飲料品 65 検体について分析した。分析対象は、フタル酸類、パーフルオロ化合物、エポキシ化大豆油、セミカルバジド、アクリロニトリル及び塩化ビニルであった。

その結果、フタル酸類、パーフルオロ化合物、セミカルバジド、アクリロニトリル、塩化ビニルは検出されなかった。いくつかの食品から国微量のエポキシ化大豆油 (ESBO) が検出されたが、安全基準以内でヒト健康にはリスクとはならないことが確認された。

今後は、第 24 回トータルダイエツトスタディでビスフェノール A 及び他の化学物質につ

いて調査する予定である。

3. 甘味料の増量と GM 申請が承認され閣僚評議会に通知された

Increase in sweetener levels and GM application approved and notified to Ministerial Council

13 May 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2011/increaseinsweetenerl5161.cfm>

FSANZ は、人工甘味料の最大許容量 (MPL : maximum permitted level) を上げること及び遺伝子組換え大豆の食品への使用を許可し、閣僚評議会へ通知した。

ステビアから抽出されたステビオール配糖体、及びオリーブ油やキャノーラ油と類似の不飽和脂肪酸組成になるよう開発された遺伝子組換え大豆である。

* 詳細 : Food Standards Notification Circular

13 May 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularrs/current/notificationcircular5160.cfm>

4. アレルゲンレビュー

Allergen Review

13 May 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications/allergenreview.cfm>

FSANZ は、オーストラリア及びニュージーランドにおける食物アレルギーの規制について見直しを行っている。子どもの 4~6%、成人の 1~%が食物アレルギーで、症状は極めて重大になりうる。極微量のアレルゲンでも反応を誘発する可能性があることから、厳密な表示をすることが最も適切なリスク管理の選択肢と考えられる。オーストラリア及びニュージーランドでは 2002 年に表示義務が導入された。アレルゲンレビューでは、表示の情報や新しいアレルゲン、包装されていない食品などについての知見を提示した。将来の課題としては、アレルギーに関する科学助言委員会の設立、ルーピンを規制対象に含めるかの議論、表示状況のモニタリング計画などが挙げられた。

* 食物アレルギーの規制管理について : Review of the regulatory management of food allergens

<http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Review%20of%20the%20Regulatory%20Management%20of%20Food%20Allergens-FSANZ%20Dec%202010.pdf>

5. ニュージーランドのリンゴの果樹園に使う抗菌剤のリスク評価

FSANZ risk assessment on antimicrobial use in New Zealand apple orchards

16 May 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/fsanzri-skassessmentto5163.cfm>

FSANZ はニュージーランドのリンゴの果樹園への抗菌剤使用について、リスク評価を完了した。ニュージーランドのリンゴの果樹園の約 5% で火傷病管理のためにストレプトマイシンが使われている。FSANZ のリスク評価では、食品安全上の懸念は無視できると結論した。

理由としては使用時期が花の咲く頃で収穫から 3~6 ヶ月前であり、リンゴへの残留は最小限であること、もともとストレプトマイシンは土壌中の微生物 (*Streptomyces griseus*) が生成するものであり、自然のバックグラウンドとして耐性菌は存在する、ヒト臨床でのストレプトマイシンの使用は極めて限られているなどが挙げられた。

* リスク評価報告書全文 : Treatment of apple trees with streptomycin and potential risk to human health, May, 2011

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

* 参考 : 火傷病 (独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 果樹研究所ホームページより)

<http://www.fruit.affrc.go.jp/kenkyu/kasyusyo/kaisetu.html>

● 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 はカルベンダジムの使用を永久に制限することを提案

APVMA proposes permanent restrictions on carbendazim use

10 May 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/media_releases/2011/mr2011-01.php

APVMA は殺菌剤カルベンダジムについての規制案の概要を示した。

予備的レビューの知見では、現在表示されている条件でのカルベンダジム製品の使用は公衆または労働者に不当なリスクとなる可能性がある。そこで APVMA はこれまで一時停止となっていたブドウ、ウリ科植物、柑橘類、カスタードアップル、マンゴ、仁果、核果、芝への使用を永久に中止することを提案する。さらにバナナ、イチゴ、サトウキビ、ジンジャー、レッドクローバーなどへの登録について、リスク評価のためのデータが不足しているという理由で取り消すことも提案した。2011 年 8 月 5 日までパブリックコメントを募集する。

2. 殺鼠剤の緊急認可

Emergency Permits for Mouse Baits

13 May 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/our_view/2011/2011-05-13_mouse_permits.php

一部の州でマウスが異常発生している。登録され市販されている殺鼠剤はあるが、これらがあまりにも高価で、一部不足していると農家が主張している。そのため緊急にリン化亜鉛の農場での穀物との混合を認めた。

3. 農業用化学物質規制改革の事前通知

Preliminary announcement on agvet chemicals regulation reform

13 May 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2011/2011-05-13_prelim_agvet_reform.php

農薬と動物用医薬品の規制改革について、5月11日に Hon. Joe Ludwig 農業大臣が行ったスピーチの内容は次の通り。

1. 農業用化学物質の評価とレビューには完全なリスクの枠組みを取り入れる
2. 化学評価及び登録の質と効率を高める
3. 再登録システムを導入しレビューを強化する

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. 安全性助言 ナチュラルバイアグラ VIAGRA 錠剤

Natural Vigma VIAGRA tablets

29 April 2011

<http://www.tga.health.gov.au/safety/alerts-medicine-natural-vigma-110429.htm>

TGA は、インターネットを介してナチュラルバイアグラ VIAGRA 錠剤を購入した人がいる可能性を認識している。この製品は 100%ハーブと表示されているが、治療量のシルデナフィールを含む。ナチュラルバイアグラ VIAGRA 錠剤は TGA による評価を受けておらず、違法医薬品である。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

2. 補完医薬品規制の枠組み

Complementary medicines: the regulatory framework

13 May 2011

<http://www.tga.gov.au/newsroom/btn-cm-framework.htm>

補完・代替医薬品とは、「伝統医薬品 (traditional medicines)」又は「代替医薬品 (alternative medicine)」とも呼ばれ、ビタミン、ミネラル、ハーブ、アロマセラピー製

品も含む。オーストラリアでは、補完・代替医薬品は、他の医薬品（処方薬等）と同様に Australian Register of Therapeutic Goods (ARTG)において登録またはリスト化される必要がある。ARTGへ登録・リスト化された補完・代替医薬品は、2011年5月初旬で1万製品以上が存在する。ARTGでは、高いリスクをもつ製品は登録（registered）される必要があり、個別に品質、安全性及び有効性が評価される。一方、認可されたことがある原料の製品やリスクが低い原料を使用した製品などのリスクが低い製品についてはリスト掲載される。補完・代替医薬品の大部分は、リスクの低いリスト掲載の製品である。

リスト医薬品は、重大な病気の治療や予防効果を謳うことはできない。表示にも規制がある。リスクの高い登録医薬品とは異なり、リスト医薬品は安全性のみを評価し効果は評価していない。

3. TGAによるリスト掲載後コンプライアンス調査

Post-listing compliance reviews conducted by the TGA

13 May 2011

<http://www.tga.gov.au/industry/cm-post-listing-compliance-reviews.htm>

TGAは、リスト掲載の補完医薬品について、無作為または標的調査を行っている。

2009年7月～2010年3月の調査結果

TGAは110製品のレビューを行い、そのうち無作為が31製品、ターゲットが79製品であった。無作為調査では、20製品に表示などの違法行為、12製品にARTG不適合、22製品が製造及び品質の問題、14製品に証拠不十分などが指摘された。ターゲット調査では、表示に関する調査の対象とした52製品のうち34製品に違法があり、79製品中54製品がARTG不適合、50製品中30製品に製造及び品質等の問題、15製品中9製品に証拠不十分などが指摘された。

2010年7月～12月の調査結果

TGAは91製品のレビューを行い、そのうち無作為が32製品、ターゲットが59製品であった。無作為調査では、15製品に表示などの違法行為、7製品にARTG不適合、17製品が製造及び品質の問題、13製品に証拠不十分などが指摘された。ターゲット調査では、表示に関する調査の対象とした26製品のうち20製品に違法があり、59製品中36製品がARTG不適合、22製品中8製品に製造及び品質等の問題、11製品中9製品に証拠不十分などが指摘された。

● 香港政府ニュース

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

1. 毒化した貝に警告

Alert issued on toxic clams

May 04, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/05/20110504_194635.shtml

食品安全センターは、英国から輸入されたマテ貝（razor clams）に貝毒（phycotoxin）汚染の可能性があるため摂取しないよう警告する。

2. 違法製品販売で2人逮捕

2 arrested for selling illicit products

May 06, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/05/20110506_201452.shtml

表示されていない禁止薬物を含む痩身用製品を販売した罪で24才と29才の2人の女性が逮捕された。製品名はSix Clock Natural Leptin コーヒー、Aisam Wellness Sport Burner – Quan Shen Huan Rao Xing、Aisam Wellness Sport Burner – Xiu Yao Xing 及び Aisam Wellness Sport Burner – Xiu Tui Xing の4種類である。インターネットのオークションサイトで販売されていたものを当局が購入して調べたところ、全ての製品からシブトラミンとフェノールフタレインが、3製品からシブトラミン類似体が検出された。

3. ヘルスデスクのサービス停止

Health desk service suspended

May 11, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/05/20110511_200504.shtml

香港気象台は、5月12日以降は通常の週に1回のサンプリングと放射能解析に戻し、香港国際空港での日本から来た旅行者へのヘルスデスクサービスは停止するとしている。

4. 痩身薬で女性逮捕

Woman arrested for slimming drugs

May 16, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/05/20110516_192707.shtml

禁止物質を含む未登録痩身薬を販売した40才の女性が逮捕された。この女性が販売していたのは Slimming Capsules で、シブトラミンとその類似体、およびフェノールフタレインを含むことが確認された5つの製品のうちの1つである。

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

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

1. 食品のダイオキシン汚染実態調査の結果を発表

2011.05.02

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=14957>

食品医薬品安全庁安全評価院は、国民が食品から暴露されるダイオキシン類を調査した結果、有害影響がない水準だと発表した。

この研究は2010年6～11月の6ヶ月間に国内で流通した14食品群(42品目、210検体)についてダイオキシン類の汚染実態を調査した結果である。

食品医薬品安全庁は、韓国民の食品からのダイオキシン類暴露量は約0.4 pg TEQ/kg bw/dayで、WHO及び韓国が設定している一日耐容摂取量(TDI)の10%程度だったと説明した。

WHO 一日耐容摂取量 : 1～4 pgTEQ/kg bw/day

韓国の一日常容摂取量 : 4 pgTEQ/kg bw/day

2. 食品医薬品安全庁、酒類中の有害物質の低減化を推進

—マニュアル発刊、低減化教育及びオーダーメイド型テクニカルサポート実施—

2011-05-04

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=rhcSNLsdnyHh571vGwdm4McX128hKw50Tel0sG5Gp7L604BpQnnD!-1242269805!-1111553816&act=detailView&dataId=155746835§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、酒類に含まれる有害物質であるカルバミン酸エチル(EC)低減化のために酒類の製造現場で活用できるマニュアルを発刊し、業社対象の教育及び技術支援を行う。ECによる低減化の程度により、基準を設定するかを検討する。

3. ナトリウム低減化運動を開始

栄養政策課 2011.05.09

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=15012&cmd=y>

食品医薬品安全庁は、13日(金)に食品安全週間を迎え、韓国飲食業中央会会員による外食文化改善及びナトリウム摂取削減実践決起大会を開催する。

本大会は、国会議員がナトリウム低減化のために飲食業者らの自発的参加を提案し、これを韓国飲食業中央会が了承して開催が決定した。本大会では、韓国飲食業中央会会員及び食品業従事者400人余りが参加して「ナトリウム摂取削減国民決意」を宣言する。

また地方自治体などは、モデル特区事業を推進し、5月初旬ソウル地域を始めとして全国的な現場懇談会を推進する。モデル特区地域としてはソウル市などの9地域が選定された。ナトリウム低減化モデル特区事業では、飲食店で低ナトリウムメニューを普及することなどを目的にする。

食品医薬品安全庁は、国民のナトリウム摂取量増加による高血圧などの有病率が増加傾向あり、このような活動を拡大することにより国民が低ナトリウム食を選択できる環境を醸成していく方針である。

※ ナトリウム摂取量：4,388mg('07) → 4,553mg('08) → 4,646mg('09)
高血圧有病率(満 30 才以上)：24.6%('07) → 26.9%('08) → 30.3%('09)

4. 食品添加物公典を全面改正

添加物基準課 2011.04.29

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=14941&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、国際的水準の食品添加物規格基準の体系を確立するために、成分規格と使用基準を分離した体系改善及び現行の使用基準上の使用対象食品類型を食品公典と統一するなど、現行の食品添加物の基準及び規格を全面改正すると発表した。

5. 食品から出た異物で慌てたことありますか?

食品管理課 2011.04.27

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=14915&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、消費者が食品異物に対して正しく理解して賢明に対処できるように、異物発見時の消費者対応要領及び食品医薬品安全庁に報告された異物事例（2010 年度 9,882 件及び 2011 年度 1 分期 1,540 件、総 11,422 件）を発表した。

消費者対応要領

○食品の異物は多様で、多種類の原材料を使用することから、製造・流通過程で不可避に混入される場合がある。消費者は、食品に異物が発見されても慌てずに異物を保管し、食品医薬品安全庁または市町村、製造業社や消費者団体に届ける。

○異物と当該食品及びその包装紙は、異物混入の原因を明らかにするのに非常に重要な手がかりになるため、大切に保管して原因調査のために訪問する公務員や製造業社へ渡す。

○家庭で食品を保管する際に虫が包装紙に穴を開けて繁殖することもあるので、食品を保管する場所はいつも清潔に管理しなければならない。調理器具の一部が料理に混入する場合もあるので気を付ける必要がある。

※ 消費者広報物は食品医薬品安全庁ホームページからダウンロードできる

異物事例報告

2010 年度及び 2011 年度 1 分期に食品医薬品安全庁へ報告された 11,422 件中、調査が完了した 11,126 件についての結果報告。

○製造段階で混入した異物は 930 件(8.3%)で、異物混入の根源的問題になる製造段階での混入割合は毎年次第に減少している。

※製造段階の混入率：'08 年 21.1% → '09 年 15.3% → '10 年 8.9% → '11 年第 1 四半期 4.0%

○製造段階で混入される異物の種類では、かび(11.6%)>プラスチック(9.0%)>金属(7.5%)>虫の順である。

○食品の種類では、調味海苔(47.9%)>干し肉類(36.0%)>キムチ類(35.3%)>インスタント食品>魚肉加工品などが製造段階の異物混入率が高い。

○ 製造・流通・消費段階で異物が混入される主要原因は次の通りである。虫の場合、主に食品流通または保管環境が虫に暴露されるまたは消費者が食品を保管する過程で混入される、製造業社の防虫施設が充分でない、農産物など原材料から移行といったことが考えられる。かびは、流通中に食品の取り扱い不注意で容器包装が破損または毀損されると発生し、容器の密封不良などが考えられる。金属及びプラスチックなどは、製造業社の製造施設（機構）や消費者が使用する料理器具の一部が混入することがある。

食品医薬品安全庁は、2010年度は異物報告件数が前年度(2009年)に比べて4.6倍増加('09年2,134件→'10年9,882件)したが、これは2010年1月4日から食品業社の異物の報告を義務化し、24時間インターネット異物報告システムが構築されたからであり、今年に入り異物の報告件数及び製造段階での異物混入率が減少傾向であると分析している。

※報告件数：'10年第1四半期1,997件 → '11年第1四半期1,540件(22.9%減少)、製造段階の混入率：'10年第1四半期9.1% → '11年第1四半期4.0%

大企業を中心に全般的な異物管理の努力をしていて、異物制御能力が徐々に向上している。特に、2010年に異物報告件数が多い上位15食品業社の生産量あたりの異物報告件数を比較した結果、年間生産製品100万個当たり異物発生件数が約0.3件で、企業の品質管理戦略のひとつである「6シグマ」以下に管理されていることが確認された。

※6シグマ：100万個の中で3.4個の不合格率（Defects per million opportunities）

食品医薬品安全庁は、今後大企業と中小企業間の異物自主管理ネットワークを構築し、異物管理メンター制度を取り入れて、大企業の異物管理技術と情報を中小業社と共有するようにすることで中小業社の異物管理能力が向上するように誘導する計画である。また、製造業社の異物管理実態に対する消費者の理解度を高め、異物発見時対応の要領などを積極的に広報して消費者の被害を予防し消費者と製造業者間の信頼を高めていく。

6. 植物種子、何でも生で食べると異変が生じる

食品基準課 2011.04.28

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=14924&cmd=y>

食品医薬品安全庁は、最近健康法と称して様々な種類の種子を生で食べる事例が増えているが、一部の植物性種子は自然毒を含むので注意を喚起する。

種子は、特性に応じて薬用としてのみ使用するか、毒をとり除いてから摂取しなければならない。植物種子は、脂肪(不飽和脂肪酸)、タンパク質、炭水化物、ビタミン、ミネラルなど栄養素を含むが、自然毒素を含む場合がある。

銀杏は、シアン(青酸)配糖体及びメチルピリドキシンという毒性物質を含むため、食べる前に必ず炒るの必要があり、大人は1日10個未満、子供は2～3個以内にすべきである。

※シアン(青酸)配糖体：そのものは有害ではないが、酵素により分解され、シアン化物を生成する。過剰に摂取すると死亡することもある。加熱すれば酵素が不活性化されるため、シアン化物が生成できなくなる。

※メチルピリドキシン：一度に過剰に摂取すると意識を失ったり、発作を起こす。重症

だと死亡することもある(加熱しても毒性はなくなる)。

青梅(果肉含む)は、青酸配糖体を含むのでお酒につける又は砂糖に漬けるなどして青酸配糖体を分解させた後に摂取する必要がある。

亜麻仁は、水に長期間浸漬し消化させた後に何回も洗浄し、ごまを炒めるように(200℃, 約 20 分) 炒めて青酸配糖体を取り除くか、酵素を不活性化させてから摂取する必要がある。また 1 回 4 g、1 日 16 g (約 2 さじ) 以上は摂取してはいけない。

さらに食用してはならない植物性種子原料としては、杏仁及び桃仁は薬用としてのみ使用することができ、青酸配糖体含量が非常に高いので、一般人が食品として摂ってはいけない。

ナタネには、心臓疾患を起こす毒性物質であるエルカ酸(erucic acid)及び甲状腺肥大症を誘発するグルコシノレートが含まれるため、家庭では食用及び食用油を採油する目的に使用してはいけない。流通している菜の花油(菜種油)は毒性物質を取り除いた品種(キャノーラ)を利用して別途の精製工程を経て生産されるので安全である。

ヒマシには、リシニンという毒性物質が含まれるので、食用及び採油目的に使用してはいけない。

※リシニン：嘔吐、溶血性胃腸炎、肝臓及び腎臓障害、血圧及び呼吸低下などを誘発し、重篤な場合は死亡する。食品添加物及び医薬用ひまし油は、精製して毒性物質を取り除いたものである。

食品医薬品安全庁は、摂取可能な種子でも正しい方法によって適正量を守る必要があり、摂取方法が分からない種子は絶対に摂取してはいけないこと、堅果類は脂肪が多く酸敗しやすいので保管にも注意が必要であると警告する。

●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 は兵庫と静岡県からの野菜や果物の輸入停止を解除

AVA LIFTS SUSPENSION ON IMPORT OF FRUITS AND VEGETABLES FROM HYOGO AND SHIZUOKA PREFECTURES

16 May 2011

http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/9253E7B2-E57D-4992-982C-1304E73748D6/19046/Pressrelease_AVALiftsSuspensiononImportoffruitsand.pdf

日本当局の調査で、汚染が検出された産物がこれら 2 県産ではないことが確認されたため、輸入停止を解除する。

先の AVA の検査^{注1}で放射能汚染があった兵庫と静岡県産とされた小松菜とキャベツは、日本の農林水産省 (MAFF) の調査で埼玉と茨城産であり産地が間違っていたことが確認

された。MAFF はさらに兵庫と静岡の野菜や果物は安全であることを確認している。MAFF はこの件について遺憾であるとし、輸入停止になっている県からシンガポールへの輸出はしないことを確認し、再発を防止するとした。これを受けて AVA は、兵庫と静岡県からの野菜や果物の輸入停止を解除する。また日本はシンガポールへ輸出する食品には産地証明の発行を開始している。

AVA は、これまで 1,274 の野菜、果実、シーフード、肉、乳及び乳製品について放射能汚染を検査した。

2011 年 5 月 16 日現在、輸入停止となっているのは、福島、茨城、栃木、群馬産の乳製品・シーフード・肉・野菜・果実、さらに千葉、神奈川、東京、埼玉産の野菜果物である。

*注 1：食品安全情報 2011 年 7 号より

(AVA) 政府はシンガポールを放射能汚染から守るための対策を継続する

(AVA) 兵庫県産野菜や果物の輸入停止

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201107c.pdf>

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

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

1. ある種の赤分類殺虫剤は間もなく禁止

Ban on some red category pesticides soon

May 05, 2011

フラダン、ホレート、パラチオンメチル、モノクロトホス及びデメトンメチルについては使用禁止、karatee、クロルピリホス、シベルメトリンの他殺鼠剤プロマジオロン及びリン化亜鉛は使用を制限する。黄色分類のプロフェノホスやトリアゾホスにも使用制限を提案する。

2. インドにおけるバックグラウンド放射線と放射能

Background radiation and radioactivity in India

May 05, 2011

我々は放射線の海に住んでいる。例えば 0.1 エーカーの庭の所有者は、彼の庭に含まれるカリウムが約 11,200 kg で、そのうち 1.28 kg が放射性カリウム 40、トリウムは 3.6kg、ウランは 1kg 含まれる。この値は土地により異なる。ウランやトリウムは崩壊して最終的には安定な鉛になる。放射性核種が存在することは意味のあるリスクとはならない。

土壌や宇宙線による年間被曝は Mumbai で 0.484、Kolkata で 0.81、Chennai で 0.79、Delhi で 0.70、Bengaluru で 0.825 ミリグレイである。宇宙線の強度は高度により、海拔レベルの地域では 0.28 ミリグレイ、Delhi (高度 216 メートル) では 0.31、Bengaluru (921 メートル) では 0.44 ミリグレイになる。

Kerala と Tamil Nadu 地方では、土壌中のモナザイトのために背景放射線レベルが高い。モナザイトは8~10.5%のトリウムを含み、Karunagappally の 12 の Panchayat (5 人会議、自治区のようなもの) の放射線レベルは年間 0.32 から 76 ミリグレイ、71,000 の家屋のうち 90%以上が年間 1 ミリグレイ以上である。平均では 3.8 ミリグレイである。この場合ミリグレイはミリシーベルトと同じである。背景放射線レベルが高い地域における 1990~1999 年の研究では放射線による健康影響は見つかっていない。

土壌に存在するラドンは家屋の中に入り、英国の家屋の 5%では年 23.7 mSv 以上の線量になる。人口の 1%は 55.8 mSv/年になる。最も高いのは Cornwall の 320 mSv/年である。

食品で最も放射能が高いのはブラジルナッツで、科学者は 1kg あたり 700 Bq のラジウムを検出している。

3. 食品安全基準案英語版

Draft Food Safety and Standards Rules, 2011

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

New Delhi, dated 5th May, 2011

http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/FSS%20Rules_2011_English_06-05-2011.pdf

4. 食品への規制適用について

Clarification Regarding Applicable Regulations for Food Products (Dated: 06-05-2011)

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Clarification_Regarding_Applicable_Regulations_for_Food_Products\(06-05-2011\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Clarification_Regarding_Applicable_Regulations_for_Food_Products(06-05-2011).pdf)

食品安全基準が正式に発効するまでは Prevention of Food and Adulteration Act, 1955 が適用される

5. 食品リコール方法についての規制案

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION BHAWAN KOTLA ROAD, NEW DELHI – 110002

DRAFT REGULATIONS ON FOOD RECALL PROCEDURE

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

ハザードレベルに応じて、リコールを次のような 2 つのクラスに分類することを提案している。リコールに安全性に問題があるクラス I、安全性には問題がないが違法であるクラス II の分類である。

● その他

National Academy of Sciences

1. FDA は包括的リスクキャラクターゼーションの枠組みを使うことで、その決定による公衆衛生への影響をより良く分析することができる

FDA Could Analyze Public Health Consequences of Its Decisions Better With an Overall Risk-Characterization Framework

May 9, 2011

<http://www8.nationalacademies.org/onpinews/newsitem.aspx?RecordID=13156>

米国学術研究会議（NRC : National Research Council）による新しい報告書は、FDA が多様な製品についての決定について公衆衛生への影響を系統的に評価・比較するための枠組みを提供する。さらにリスク評価の枠組みは、規制の選択肢について議論するための共通言語を提供し、FDA が意思決定を行う際の健康影響の大きさを明確にするための十分に吟味されたリスク文献となる。

FDA は、医薬品の認可から食品製造施設の監視の派遣人数決定まで、日々意思決定を行わなければならない。NRC の委員会は、FDA の他のリスクベースのアプローチを補完することを目的にした。

新しい枠組みは FDA に対して適正な実施のための検討と努力を求めており、枠組みは「選択肢の注意深い定義」、「各選択肢による公衆衛生への影響推定またはキャラクターゼーション」、その帰結の「意志決定者や一般への情報伝達のための体系的比較」の 3 段階からなる。

この枠組みを 4 つの仮想的ケーススタディで適用している。ワクチンを市場から回収するかどうか、食中毒の公衆衛生影響評価、試験検査対象の優先順位決定、2 つの医療機器の既存サーベイランスの強化の必要性の選択である。

委員会は情報の不足や科学者が判断を躊躇する場合などには結果を適切に予想するのが困難であることも認識している。しかしながらリスク情報が必要な決定は定期的に行われている。委員会は FDA に対し、この枠組みの利用を促進するため、意思決定分析、リスク評価、リスク管理、及び不確実性の評価についての訓練を受け、そしてそれができる専門家を採用することを薦める。

* 報告書本文 : A Risk-Characterization Framework for Decision-Making at the Food and Drug Administration

http://www.nap.edu/catalog.php?record_id=13156

C & EN ニュース

1. 世界中でエンドスルファン禁止

Endosulfan Banned Worldwide

May 5, 2011

<http://pubs.acs.org/cen/news/89/i19/8919notw9.html>

120 か国以上で 4 月 29 日ストックホルム条約締結により、2012 年までにほとんどのエンドスルファンの使用がなくなるだろう。一部の作物には 2017 年まで使用される。

国連によれば、エンドスルファンは毎年 18,000 から 2 万トン製造され、インドが約 1 万トン、中国が 5,000 トン程度、残りをイスラエル、ブラジル、韓国が製造している。最も多く使用しているのはインド、ブラジル、中国で、次いでアルゼンチンと米国である。主に綿やコーヒー、茶に使用されている。会議ではインドが激しく反対した。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室