

# 食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2011 (2011. 06. 29)

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

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### 【EC】

1. 中国と香港からポリアミドおよびメラミン台所用品を輸入する場合の条件と手続きについてのガイドライン
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### 【EFSA】

1. 食品中のゼアラレノンの存在に関連する公衆衛生リスクについての科学的意見
2. 食品と接触する物質として使用される物質の安全性評価
3. 燻製皮付き羊肉に提案されている製造方法を支持する英国 FSA の研究の要約についての科学的意見
4. 健康強調表示 EFSA の意見に対するコメント
5. 飼料添加物の安全性に関する科学的意見

### 【FSA】

1. 我々は技術的に遅れているのか？そうでないと思いたい！

### 【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 4 四半期
2. PRC の最新モニタリング結果

### 【BfR】

1. 屋内で炭火焼きをすべきではない

### 【RIVM】

1. 目標値と無視できるリスクレベル：オランダ環境政策での利用

### 【EVIRA】

1. 国家プロジェクトにより食品コントロールチェーンの放射線緊急対応能力が向上
2. 2010 年下半期の飼料及び肥料のコントロール結果発表

### 【FDA】

1. FDA は可塑剤を含む可能性のある台湾から輸入されたある種の食品や飲料について監視している

### 【EPA】

1. EPA は数百の化学物質の情報へのアクセスを改善/化学物質の毒性や暴露データの検索可能なデータベースを提供

### 【FSANZ】

1. ファクトシート：台湾産飲料や食品のフタル酸類
2. 卵基準－費用について
3. 食品基準通知
4. 妊娠女性、授乳中の女性及び子ども達に海藻についての助言

### 【APVMA】

1. オーストラリアの農薬規制機関は他国に追いつかなければならないのか？
2. フィプロニル再検討の予備的知見
3. マウス大発生への APVMA の対応－緊急使用許可更新

### 【香港政府ニュース】

1. 台湾産製品の DEHP（フタル酸ジエチルヘキシル）混入について
2. 漢方ハーブに警告

### 3. 漢方薬リコール

#### 【KFDA】

#### 1. 健康機能食品として新しい機能性追加

#### 【AVA】

#### 1. 台湾産製品の DEHP (フタル酸ジエチルヘキシル) 混入について

#### 【HSA】

#### 1. 人参杜仲筋骨丸及び活力宝に表示されていない西洋薬が含まれる

#### 2. 消費者ガイド：サプリメント

#### 【その他】

- ・ (FS-net) 3-MCPD とグリシジルエステル

---

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

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

#### 1. 中国と香港からポリアミドおよびメラミン台所用品を輸入する場合の条件と手続きについてのガイドライン

EU guidelines on conditions and procedures for the import of polyamide and melamine kitchenware originating in or consigned from People's Republic of China and Hong Kong Special Administrative Region, China

[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/20110614\\_guidelines\\_china\\_measure\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/20110614_guidelines_china_measure_en.pdf)

中国と香港からポリアミド及びメラミン台所用品を輸入する場合の条件と手続きに関して 2011 年 3 月 22 日に公表された委員会規則 No 284/2011 の適用についてのガイダンス。この規則は、一級芳香族アミン及びホルムアルデヒドの放出について、EU レベルで中国と香港からの当該製品の一律の輸入手続きを確保するためのものである。この規制が作成されたのは、一級芳香族アミンとホルムアルデヒドの溶出基準超過がしばしば報告されたためである。2011 年 7 月 1 日に施行される。

\*委員会規則 No 284/2011

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:077:0025:0029:EN:PDF>

ポリアミド台所用品から一級芳香族アミンは不検出 (検出限界 0.01 mg/kg food 又は food simulants)、メラミン台所用品からホルムアルデヒドは 15 mg/kg food を超えないなど。

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

RASFF Portal Database

2011 年第 24 週～第 25 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)

中国産調理器具からの一級芳香族アミンの溶出（ $170 \mu\text{g/L}$ 、そのうちアニリン  $34.8 \mu\text{g/kg}$ ）、中国産米粉の未承認遺伝子組換え（Bt63）、中国産養殖キャビア（ダウリアチョウザメ）のロイコマラカイトグリーン（ $4.39 \mu\text{g/kg}$ ）、中国産ベルペッパーパウダー（スイート）のオクラトキシン A（ $137.9 \mu\text{g/kg}$ ）、イタリア産塩味クラッカーの表示されていない亜硫酸（ $41 \text{mg/kg}$ ）、英国産ソーセージの未承認色素 Red2 G、ポーランド産トウモロコシスナックのデオキシニバレノール（ $1590 \mu\text{g/kg}$ ）など。

注意喚起情報 (information for attention)

グアテマラ産マンゴーのイマザリル（ $2.613 \text{mg/kg}$ ）、モロッコ産ガリアメロンのオキサミル（ $0.039 \text{mg/kg}$ ）、中国産松の実の味覚障害、中国産台所ナイフからのクロムの溶出（ $0.8 \text{mg/kg}$ ）、フィリピン産各種香辛料ミックスの未承認施設での照射、米国産スカルキャップサプリメントの未承認販売、日本産緑茶の放射能（Cs 134 =  $485 \text{Bq/kg}$ 、Cs 137 =  $553 \text{Bq/kg}$ ）、中国産オリーブの葉抽出物の未承認照射、イスラエル産ニンジンのイプロジオン、米国産サプリメントの未承認成分（マカ）、英国産サプリメントの未承認成分（ナツメ）、タイ産塩鯖のヒスタミン（ $538 \text{mg/kg}$ ）など。

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

中国産松の実の味覚障害 4 件、イタリア産サプリメントの未承認金及び銀、米国産サプリメントの未承認塩酸オクトパミン（ $200 \text{mg/kg}$ ）、中国産メラミンフォークからのホルムアルデヒドの溶出（ $42.1 \text{mg/kg}$ ）、ポーランド産チョコレートがけフォームシュガーウエハースからのメチル-2-ベンゾイル安息香酸（ $61.5 \mu\text{g/kg}$ ）と 1-ヒドロキシシクロヘキシルフェニルケトン（ $3575 \mu\text{g/kg}$ ）の溶出、オランダ産チコリのオメトエートとジメトエート（合計  $0.04 \text{mg/kg}$ ）など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ブラジル産オーガニックグリーンコーヒーのフェナザキン（ $0.69 \text{mg/kg}$ ）、中国産ナイフからのクロムの溶出（ $6.9 \text{mg/kg}$ ）、トルコ産ペッパーのホルメタネート（ $0.32 \text{mg/kg}$ ）、トルコ産生鮮ペッパーのテトラジホン（ $0.039 \text{mg/kg}$ ）、トルコ産生鮮ペッパーのクロフェンテジン（ $0.034 \text{mg/kg}$ ）、ドミニカ産トウガラシのペルメトリン（ $0.547 \text{mg/kg}$ ）、中国産陶器ポットのプラスチックストッパーの DBP（38.2%）と DEHP（0.25%）含量、インド産カレーの葉のエンドスルファン（ $2.3 \text{mg/kg}$ ）・プロフェノホス（ $0.6 \text{mg/kg}$ ）・トリアゾホス（ $7.4 \text{mg/kg}$ ）・ホサロン（ $0.86 \text{mg/kg}$ ）、ブラジル産コンビーフのイベルメクチン、香港産紙皿からの色素溶出（ $4 \text{mg/dm}^2$ ）、中国産クコの実のフェンプロパトリン（ $0.038 \text{mg/kg}$ ）、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート（ $0.081 \text{mg/kg}$ ）、トルコ産生鮮ペッパーのテトラジホン（ $0.05 \text{mg/kg}$ ）など。

---

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

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

1. 食品中のゼアラレノンの存在に関連する公衆衛生リスクについての科学的意見

Scientific Opinion on the risks for public health related to the presence of zearalenone in food

EFSA Journal 2011;9(6):2197 [124 pp.] 21 June 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2197.htm>

ゼアラレノンはフザリウム属の数種が産生するカビ毒で、トウモロコシによく見られるが小麦や大麦、ソルガム、ライ麦など他の作物からも検出される。欧州委員会は EFSA に対し、ゼアラレノンの安全性についてのレビュー及び朝食シリアル最大の規制値 (ML) を引き上げた場合の消費者のリスクについてレビューを依頼した。評価には 19 か国で 2005～2010 年に実施された食品検査結果の計 13,075 件、および採集された未加工穀物 9,877 検体の検査結果を用いた。最も高濃度が報告されたのは小麦ふすま、トウモロコシ及びトウモロコシ製品 (トウモロコシ粉、コーンフレーク等) であった。ゼアラレノン暴露に最大の寄与があるのは、穀物及び穀物ベースの食品で、他に植物油も大きく寄与している。

ゼアラレノンの最も重大な影響はエストロゲン活性である。最も感受性の高い動物であるブタでの最新の結果とヒトとの比較から、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 TDI を  $0.25 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重に設定した。推定暴露量は全ての年齢集団で TDI より少なく、健康上の懸念とはならない。朝食シリアル最大の規制値を  $50 \mu\text{g}/\text{kg}$  から 75、100、125 または  $150 \mu\text{g}/\text{kg}$  に引き上げた場合でも、暴露量が TDI を超過することはありそうにない (unlikely)。ML 濃度のゼアラレノンを含む同じバッチの朝食シリアルを毎日 2～4 週間食べる最悪シナリオでは TDI を超過するかもしれない。

2. 食品と接触する物質として使用される物質の安全性評価

パーフルオロ[(2-エチロキシ-エトキシ)酢酸]、アンモニウム塩の食品と接触する物質への使用に関する安全性評価

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, Perfluoro[(2-ethyloxy-ethoxy)acetic acid], ammonium salt, CAS No. 908020-52-0, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011; 9(6):2183 [11 pp.] 15 June 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2183.htm>

CEF パネル (食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学パネル) は、 $300^{\circ}\text{C}$ 以上で最低 10 分、フルオロポリマーの重合にのみ使われる場合には安全上の懸念はないと結論した。

**3H-パーフルオロ-3-[(3-メトキシ-プロポキシ)プロパン酸]アンモニウム塩の食品と接触する物質への使用の安全性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, 3H-perfluoro-3-[(3-methoxy-propoxy)propanoic acid], ammonium salt, CAS No. 958445-44-8, for use in food contact materials

EFSA Journal 2011; 9(6):2182 [11 pp.] 16 June 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2182.htm>

CEF パネルは、280℃以上で最低 10 分の条件でフルオロポリマーの重合に使用される場合、または最大 30%で 190℃以上の条件でポリオキシメチレンポリマーへの加工の際に使用される場合には消費者に対する安全上の懸念はないと結論した。

**3. 燻製皮付き羊肉に提案されている製造方法を支持する英国 FSA の研究の要約についての科学的意見**

Scientific Opinion on a summary of scientific studies undertaken by the UK Food Standards Agency to support a proposed production method for smoked “skin-on” sheep meat

EFSA Journal 2011;9(6):2191 [38 pp.] 15 June 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2191.htm>

BIOHAZ（生物学的ハザードに関する科学パネル）及び 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、燻製皮付き羊肉に提案されている製造方法を支持する英国 FSA の研究の要約についての科学的意見を要請された。焼けこげた羊毛つきの皮付き羊肉の安全な製造方法について検討した一連の研究について、微生物学的・化学的安全性が全て網羅されているとは言えないとしている。

**4. 健康強調表示 EFSA の意見に対するコメント**

Health Claims - Comments to the Commission on EFSA's opinions

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/comments\\_efsa\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/comments_efsa_en.htm)

ダノンとヤクルトの反論に対する EFSA の回答内容。

ヤクルト

[http://ec.europa.eu/food/efsa/comments/efsa\\_reply\\_q2010\\_00137.pdf](http://ec.europa.eu/food/efsa/comments/efsa_reply_q2010_00137.pdf)

EFSA が 2010 年 10 月、ヤクルト菌の摂取と免疫強化により病原体から上気道を守ることの因果関係は確立されていないという意見を発表し、ヤクルトや専門家から意見が提出されていたが、その意見による結論の変更はない。

ヤクルトから提出されたコメントの指摘したデータは既に評価に使用されている、効果を示すとされたデータの脱落者が適切に考慮されていないなど。ヒトで上部気道感染の抑制が示されていない以上、NK 細胞が活性化される等のメカニズムの可能性という論文を複

数提出しても効果があることの証明にはならない。

ダノン

[http://ec.europa.eu/food/efsa/comments/efsa\\_reply\\_q2009\\_776.pdf](http://ec.europa.eu/food/efsa/comments/efsa_reply_q2009_776.pdf)

EFSA が 2010 年 11 月、ダノンの Actimel® 摂取と *C. difficile* の毒素削減による下痢リスク削減の因果関係は確立されていないという意見を発表し、ダノンや専門家から意見が提出されたが、それらの意見は結論を変更しない。

コメントで指摘されているデータは既に評価に使用されている、病院では効果がないのに自宅では効果があるという報告は、異なる容器を使用するなどの盲検が不十分なためのバイアスと考えられるなど。

## 5. 飼料添加物の安全性に関する科学的意見

全ての動物種用セレンに富む出芽酵母 NCYC R645 (SelenoSource AF 2000) の産生する有機化合物の形態のセレンの安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of selenium in the form of organic compounds produced by the selenium-enriched yeast *Saccharomyces cerevisiae* NCYC R645 (SelenoSource AF 2000) for all species

EFSA Journal 2011;9(6):2279 [2 pp.] 24 June 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2279.htm>

FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）は、全ての動物種用セレンに富む出芽酵母 NCYC R645 (SelenoSource AF 2000) の産生する有機化合物の形態のセレンの安全性と有効性に関する科学的意見を要請された。パネルは以下の結論を出した。出芽酵母 NCYC R645 を与えた動物の組織や製品を摂取した場合の安全性を確保するためには、追加されるセレン量が飼料中に最大 0.2 mg/kg を超えるべきではない。データがないため、使用者の安全性について結論できない。他のセレン源と比較して、環境への追加リスクはない。

全ての動物種用サイレージ添加物としての *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 30236) の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 30236) as a silage additive for all species

EFSA Journal 2011;9(6):2275 [2 pp.] 24 June 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2275.htm>

FEEDAP パネルは、全ての動物種用サイレージ添加物としての *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 30236) の安全性と有効性に関する科学的意見を要請された。*L. plantarum* の安全性評価には QPS (Qualified Presumption of Safety) アプローチが採用でき、抗生物質耐性の確認以外に特別な証拠は必要ない。この種は抗生物質耐性がないことがわかり、動物や消費者や環境に安全であるとみなせると結論した。

\*QPSアプローチ：食品安全情報2007年26号より

(EFSA) EFSAに問い合わせのあった微生物の評価にQPS (Qualified Presumption of Safety: 適格な安全性の推定) アプローチを導入することに関する科学委員会の意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200726.pdf>

---

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

## 1. 我々は技術的に遅れているのか？そうでないと思いたい！

Are we technologically backward? I'd like to think not!

Terrence Collis

17 June 2011

[http://blogs.food.gov.uk/science/entry/are\\_we\\_technologically\\_backward\\_i](http://blogs.food.gov.uk/science/entry/are_we_technologically_backward_i)

私は、英国やヨーロッパでは FSA が技術開発の最前線にいると信じているので、Wall Street Journal で論じられたような、食品生産や安全面で遅れているという EU の表現に反論する。この記事では、EU の大腸菌アウトブレイクを食品照射があまり使用されていないとの事実と合わせて非難しており、最近の大腸菌アウトブレイクが近代的農業技術を嫌うドイツのオーガニック農場で発生したことと関連づけている。しかし世界の食品のうち、10%しか照射はされていない。

食品照射に馴染みのない人のために説明すると、照射は殺菌のために食品に放射線をあてることで、これにより食品が放射能をもつようにはならない。電子レンジで加熱しても食品から電磁波が出ないのと同様で、安全に使用できることが示されている。現在英国で照射が認められているのは 7 つのカテゴリの食品であるが、施設は 1 ヶ所しかなく、スパイスやハーブしか照射は行われていない。なぜこの技術がさらに広く使用されないのか？一部は商業的理由で、投資に見合うリターンが得られないと食品企業が考えていると思われる。

FSA のカンピロバクター市民フォーラムでは、照射によりカンピロバクターが排除できることを知らされても、「照射」という単語への懸念と高い費用のため、それを支持する人は少ない。Wall Street Journal の記事では、照射食品の表示が使用を妨げていると非難している。これは関係があると考える。そして英国の消費者が新しい技術を受け容れることに躊躇しているというのも認める。しかし私は消費者には情報を与えるべきだと強く信じている。

消費者に情報を与えられた上での決定をするために必要な情報を与えることと教育のためにできることはある。FoodNavigator-USA の「ガリレオはうかばれない。しかしマッドデーモンがその答えか？」という表題の記事では、食品科学者がナノテクノロジーや照射や GM の議論を乗っ取る疑似科学者を止めたいと思うなら、メディアを非難するのをやめ

て主導権を取り戻すべきだとしている。それこそが我々がやろうとしていることであるが、センセーショナルリズムの中で話を聞いてもらうのは難しい。我々のメッセージを伝えるのに良いアイデアはないだろうか？

---

● 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 4 四半期

Pesticide Residues Monitoring: Fourth Quarter Results (October to December 2010)

16 June 2011

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

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/PRC/2010\\_Q4\\_Final.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/2010_Q4_Final.pdf)

第 4 四半期では 29 食品 1,309 検体を検査した。MRL 超過は 31 検体だった。詳細評価の対象となったのはリンゴのジチオカルバメート、オクラのオキサミル、ナシのジチオカルバメートであった。リスク評価によると、いずれの残留も健康影響はありそうになかった。

2010 年のモニタリングで新しいのは、対象農薬数を 365 種に増加させたことと、測定の不確実性についての判断方法を変更したことである。

不確実性の判断方法では、今後は、丸める前の値（実測値）に測定の不確実性を採用する。例を挙げると、これまでの方法では、実験室で 2 回の測定を行って 0.023 mg/kg と 0.025 mg/kg になった場合、平均値は 0.024 mg/kg であり、報告される値は 0.02 mg/kg となる。この値に測定の不確実性（プラスマイナス 50%）を採用すると、この値は 0.01~0.03 mg/kg となる。もしこのとき MRL が 0.01 mg/kg であれば、低い方の値がちょうど MRL なので、この検体は MRL 超過ではない。しかしながら、測定の不確実性を実測値、すなわち 0.024 mg/kg に当てはめると、0.012~0.036 mg/kg となり、この場合は低い方の値が MRL の 0.01 を超えるので基準値超過として扱われる。

## 2. PRC の最新モニタリング結果

Rolling Reporting: Latest Results

Published 21 June

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

### 豆類の残留農薬結果

鞘つき豆 7 検体が MRL を超過した。エジプト産の鞘つき豆 1 検体がオーガニック表示でありながらカルベンダジムが検出された。いずれも、スクリーニング評価の結果、安全上の問題はない。

### オレンジの残留農薬

スペイン産オレンジ 1 検体から MRL を超えるジメトエートが検出された。スクリーニン



グ評価の結果、安全上の問題はない。

- 
- 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. 屋内で炭火焼きをすべきではない

Charcoal grills should not be used indoors

23.06.2011

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2011/19/charcoal\\_grills\\_should\\_not\\_be\\_used\\_indoors-71154.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/19/charcoal_grills_should_not_be_used_indoors-71154.html)

*BfR は屋内で炭を燃やしたときの一酸化炭素中毒のリスクを指摘*

天候に影響されないレジャーとしてバーベキューが人気ようである。アパートでの炭火焼きやグリルテーブルのある小売店や室内用バーベキュー炭などがテレビコマーシャルで宣伝されており、テレビ雑誌は屋内と屋外用炭焼き器の発明について記事を掲載した。このため消費者が開放型の炭焼き器を屋内で使う事例が増加しているが、それで得られるのは熱源としては余熱のみである。リスクに関する知識がないために子ども達や成人がしばしば一酸化炭素中毒で入院治療し、死亡例もある。BfR の長官 **Andreas Hensel** 博士は、「炭焼き器を屋内で使う人は誰でも命に関わる」と言う。BfR は炭を使用するグリルは、どんな宣伝をしようとも屋外での使用にのみ適していると強調する。

2000 年から 2009 年の間に中毒情報センターへの一酸化炭素中毒の通報は増加しており、2010 年だけで 16 名の重症中毒が報告され、そのうち 13 名が死亡している。

- 
- 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. 目標値と無視できるリスクレベル : オランダ環境政策での利用

Target value and negligible risk level : Use in Dutch environmental policy

2011-06-16

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/601357002.html>

化学物質の環境政策におけるいわゆる「目標値 (target value)」の使用についての概要。目標値は、その化合物によるリスクが無視できるレベルであると考えられる環境中濃度のことであり、「negligible risk level」とも言われる。1980 年代から、環境中濃度を目標値

にすることが環境政策の目標であった。しかし 20 世紀初頭から、この値は多くの政策文書で明示的に示されることが無くなった。理由の 1 つは、ヨーロッパの規制にそういう概念がないためである。しかしこの概念は、責任ある、持続可能な化学物質の利用を促進する道具としての価値がある。(本文オランダ語)

---

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

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

1. 国家プロジェクトにより食品コントロールチェーンの放射線緊急対応能力が向上

National project improves radiation emergency response capabilities in food control chain

16.06.2011

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?bid=2573](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=2573)

EVIRA とフィンランド放射線核安全機関 (STUK) および他機関との協力で行われた自治体の食品放射能コントロール強化プロジェクトが 2010 年に完了した。このプロジェクトでは、検査室や規制担当機関の放射能緊急事態への対応能力が強化され、さらにフィンランド各地の天然物の放射能レベルについて包括的研究結果が提供された。

本プロジェクトでは、地方当局が放射能測定に対応できるようにすること及び検査対応能力の向上などを図った。地方当局はキノコ、ベリー類、野生動物及び魚の 926 検体について放射性セシウム 137 を測定した。EU の推奨値 600 Bq/kg を超過していたのはキノコ (16%) だった。特に汚染地域から採取した *Lactarius spp* と *Russula spp* である。しかしこれらのキノコは茹でると放射性セシウムが水に溶出するため、放射能レベルが下がるため実質的には摂取できる。全てのキノコの平均放射能は 426 Bq/kg だったが、種や採取地により個体差が大きく、検出限界以下から 3,690 Bq/kg まで様々だった。

野生動物、ベリー類及び魚は、野生動物 1 匹以外は全て 600Bq/kg 以下であった。平均はベリー類が 74 Bq/kg、野生動物が 93 Bq/kg、魚が 188 Bq/kg であった。

これらの知見にもとづき、国産の天然物の摂食制限をする理由はない。一部の高汚染地域ではキノコを大量の水で茹でたり洗うことを推奨する。

\*最終報告書 (本文フィンランド語)

[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/vierasaineet/vuoden\\_2010\\_evo\\_hankkeen\\_yhteenveto\\_2\\_.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/vierasaineet/vuoden_2010_evo_hankkeen_yhteenveto_2_.pdf)

2. 2010 年下半期の飼料及び肥料のコントロール結果発表

Feed and fertiliser product control sample results published for second half of 2010

20.06.2011

[http://www.evira.fi/portal/en/animals/current\\_issues/?bid=2577](http://www.evira.fi/portal/en/animals/current_issues/?bid=2577)

2010 年下半期（2010 年 7 月 1 日～12 月 31 日）に実施した約 6,000 の飼料及び 190 の肥料の分析の結果、フィンランド食品安全局 Evira は飼料 22 バッチ及び肥料 13 バッチの輸入、販売又は使用を禁止した。

禁止理由としては飼料ではサルモネラが一番多く、他に生きた害虫や野生オート麦、エンテロバクテリアなどが確認された。遺伝子組換えによる違反は 3 件であり、動物飼料 2 件とオーガニックキャットフード 1 件から表示限度を超えるラウンドアップレディ（RR）大豆が検出された。キャットフードはオーガニック表示だったので販売禁止とされた。いずれも EU 域内で認可されている GM RR 大豆である。肥料については有害金属の規制値超過が最も多かった。他に大腸菌の基準値超過、肥料規制による認証未取得などであった。飼料及び肥料のコントロール結果は 6 ヶ月毎に公表する。

\* 報告書本文（フィンランド語）：Rehu- ja lannoitevalvonnan analyysitulokset 2/2010  
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/julkaisut/?a=view&productId=249>

---

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

1. FDA は可塑剤を含む可能性のある台湾から輸入されたある種の食品や飲料について監視している

FDA is Monitoring Certain Foods and Beverages Imported from Taiwan that May Contain Plasticizers

Page Last Updated: 06/22/2011

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm260478.htm>

FDA は一般の人々に対し、台湾から輸入されたある種の食品や飲料にフタル酸ジエチルヘキシル（DEHP）と呼ばれる可塑剤が存在する可能性について通知する。

台湾の食品安全当局が FDA に汚染の可能性のある製品について情報を伝え、FDA は疑われる台湾産製品について DEHP の他にフタル酸ブチルベンジルやフタル酸ジ-n-ブチル、フタル酸ジオクチル、フタル酸ジイソデシルなどについても検査している。

これまで台湾産食品で報告された DEHP 濃度への短期暴露は、健康への有害影響はほとんどあるいは全くないと考えられる。FDA は台湾産製品についての検査を増加している。

---

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

1. EPA は数百の化学物質の情報へのアクセスを改善/化学物質の毒性や暴露データの検索

## 可能なデータベースを提供

EPA Improves Access to Information on Hundreds of Chemicals / Searchable databases on chemical toxicity and exposure data now available

06/15/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/48f0fa7dd51f9e9885257359003f5342/f7b2e8162ff521b4852578b0005c7edb!OpenDocument>

EPA は、科学者や一般の人が化学物質の毒性や暴露データを入手し易くするためのデータベースを提供する。ToxCastDB は、300 以上の環境化学物質に関する 500 を超える試験データを検索・ダウンロードできる。現在、追加で 700 物質のスクリーニングを実施している。ExpoCastDB は、食品、飲料水、空気、埃、室内表面及び尿中の化学物質含量に関するデータが入力されている。これらのデータベースは「ACToR」へ集約されている。

- 総合計算毒性学リソース（今回提供された ToxCastDB と ExpoCastDB の他に、動物毒性試験データの ToxRefDB 等も公表されている。）

ACToR: <http://actor.epa.gov>

- 毒性予想データベース

ToxCastDB: <http://actor.epa.gov/actor/faces/ToxCastDB/Home.jsp>

- 化学物質暴露研究データベース

ExpoCastDB: <http://actor.epa.gov/actor/faces/ExpoCastDB/Home.jsp>

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

### 1. ファクトシート

#### 台湾産飲料や食品のフタル酸類

Phthalates in beverages and foods in Taiwan

June 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/phthalatesinbeverage5196.cfm>

FSANZ は台湾産のある種の食品や飲料にフタル酸ジエチルヘキシル (DEHP) やフタル酸ジイソノニル (DINP) が添加されている可能性があることについて助言する。

これまでオーストラリアに輸出が確認されたのはアスパラガスジュースのみである。この製品は回収されている。

DEHP 及び DINP は食品包装容器の可塑剤としての使用は合法である。食品添加物とし

ては認可されていない。台湾 FDA は問題の商品の追跡と輸出先への情報提供を継続している。我々は事態を継続的に監視し、さらなる情報があれば対応する。

## 2. 卵基準－費用について

Egg standard – cost statement

16 June 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/eggstandardcoststate5197.cfm>

現在メディアで、新しい卵基準の導入による費用について、特に個別スタンプについての報道がある。基準の提案には包括的コストベネフィット評価が行われている。小規模農場では、初期費用が 550 ドルでそのうち 100 ドルが手動スタンプ装置である。継続のための費用は年約 1,500 ドルと推定されている。

卵のスタンプが既に導入されているクイーンズランドでは、小規模農家のスタンプ費用は卵 1 個あたり 0.083 セントと推定されている。

現在一旦パックから出された卵を同定できないことは食中毒が起きたときの調査を困難にしている。スタンプされた卵があれば病気の発生源を突き止めるのに役立つと考えられる。トレーサビリティがあれば疑わしい卵のみをリコールすることで卵業者にとっても経済的損失が小さくなる可能性がある。

卵基準は 5 月 26 日に官報掲載され、2012 年 11 月に発効する。詳細は次のウェブサイトを参照。

\* Proposal P301 - Primary Production and Processing Standard for Eggs and Egg Products

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/proposals/proposalp301primaryp3426.cfm>

## 3. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

23 June 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchangingthecode/notificationcircular5199.cfm>

新規申請：除草剤ジカンバ耐性大豆 MON87708 由来食品

## 4. 妊娠女性、授乳中の女性及び子ども達に海藻についての助言

Advice on brown seaweed for pregnant women; breastfeeding women and children

June 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/adviceonbrownseaweedforpregnantwomenbreastfeedingwomenandchildren27june2011/>

海藻には天然に高濃度のヨウ素が含まれており、もし大量に摂取すると病気になる可能性がある。このため FSANZ は、妊娠女性、授乳中の女性及び子ども達に対し、週に 1 食以上摂取しないように助言する。

昆布、ワカメ、ヒジキ、アラメなどの褐藻は普通乾物として販売され、スープや煮物に使用される。これらの海藻は販売される時は緑、黒、茶色で、食用色素が使用されている場合もある。褐藻の通称及び学名のリストを次のサイトに示した。

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/advicesonbrownseaweedforpregnantwomenbreastfeedingwomenandchildren27june2011/brownseaweedstable.cfm>

ヨウ素は必須栄養素であるが、高濃度を長期間摂取すると甲状腺機能に有害影響がある。褐藻は成人が適度に食べる場合は安全であるが、妊娠または授乳中の女性が過剰に摂取してその子どもが病気になった事例がある。これらの事例では、母親達が 1 日に数回褐藻製品を摂取していた。子どもは体重が少ないため過剰量のヨウ素には感受性が高く、週に 1 食以上摂取すべきではない。過剰量のヨウ素は速やかに体外に排出されるため、週に 1 回程度ヨウ素の多い海藻を摂取することはリスクにはならない。

妊娠中、授乳中、及び妊娠を考えている女性は、1 日に 150  $\mu$ g のヨウ素サプリメントを摂取するようにとの NHMRC (National Health and Medical Research Council) による次のサイトの助言にも注意する必要がある (注: オーストラリアではヨウ素摂取量のバックグラウンドが少ないため)。

[http://www.nhmrc.gov.au/files\\_nhmrc/file/publications/synopses/new45\\_statement.pdf](http://www.nhmrc.gov.au/files_nhmrc/file/publications/synopses/new45_statement.pdf)

寿司などに使用される海苔やその他の紅藻や緑藻はこの助言には関係ないが、他の全ての食品と同様に適度に摂取すべきである。妊娠女性は寿司のリスティアのリスクにも注意する必要がある。

FSANZ の助言をもとに、オーストラリア検疫検査局は安全でない量のヨウ素を含む製品が販売されないよう輸入褐藻を検査している。褐藻を長期間大量に摂取して具合が悪い人は医師に相談すべきである。同様に赤ちゃんや子どもが妊娠や授乳中に高濃度ヨウ素に暴露されたのではないかと心配な人は医師に相談すること。

---

● 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. オーストラリアの農薬規制機関は他国に追いつかなければならないのか?

Does Australia's pesticide regulator need to catch up to other countries?

15 June 2011

[http://www.apvma.gov.au/news\\_media/our\\_view/2011/2011-06-15\\_catch\\_up.php](http://www.apvma.gov.au/news_media/our_view/2011/2011-06-15_catch_up.php)

多くの団体が、オーストラリアは化学物質の規制に関して先進国に追いつかなければならないと主張した。オーストラリアの規制システムは、時代遅れで人々や環境をリスクに曝しているという。この主張の根拠とされるものは誤解を招く、あるいはしばしば正しくない。

オーストラリアのシステムは他国よりも遅れているか？

オーストラリアのシステムが他の国より遅れているわけではなく、他国と協調した枠組みを使用している。活発に国際的な協力も行っている。

化学物質の長期間レビューはどのようなのか？

長期間化学物質をレビューしているのは、常に監視しているからである。

ヨーロッパで禁止されているのにオーストラリアで使用されているとされる 80 の化合物はどのようなのか？

この件は、市民団体がヨーロッパのシステムを誤解している。ヨーロッパに禁止化合物リストがあるわけではなく、その 80 物質は単にオーストラリアでは登録があるが EU では登録されていないだけである。国や地域により登録されている農薬が異なるのは珍しいことではない。例えば EU はオーストラリアでは登録されていない農薬を約 100 登録している。カナダや米国やニュージーランドでも各々異なる物質を使用している。

国民は発がん物質や内分泌攪乱物質の可能性を受け入れなければならないのか？

発がん性や内分泌攪乱作用は、規制機関が管理しようとする多くのハザードのうちのひとつに過ぎない。人々が有害影響のそのような量を暴露されないようにするのが管理である。X 線は大量に暴露されるとがんを誘発し、飲酒も同様である。経口避妊薬は内分泌攪乱作用があるが、これらはオーストラリアの市場に存在している。そのことは規制の失敗を意味しているわけではない。

## 2. フィプロニル再検討の予備的知見

Preliminary findings on the reconsideration of fipronil

Last updated on 21 June, 2011

[http://www.apvma.gov.au/consultation/public/prf\\_fipronil.php](http://www.apvma.gov.au/consultation/public/prf_fipronil.php)

APVMA はフィプロニルを有効成分として含む製品の承認、登録及び表示について再検討している。職業暴露や動物の安全性や適切な表示についての懸念があったためである。

予備的知見では以下のようなことが提案されている。

- ・既存製品の認可や登録には変更なし
- ・農業用使用には新しいまたは改訂された再導入間隔
- ・動物用スプレーには再取り扱い声明
- ・救急時の説明や安全性説明改訂
- ・犬猫用フィプロニルには追加の警告

- ・ウサギへの適用外使用については追加の警告表示

これらの提案については6月21日から8月2日まで意見を募集する。

### 3. マウス大発生への APVMA の対応—緊急使用許可更新

APVMA response to mouse plague - emergency permits update

21 June 2011

[http://www.apvma.gov.au/news\\_media/news/2011/2011-06-21\\_mouse\\_permits\\_update.php](http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2011/2011-06-21_mouse_permits_update.php)

多くの州でのマウス大発生に対応している農家を助けるため、APVMA は 8 つの緊急の使用許可を発表した。許可された製品の詳細は本ウェブサイトにて掲載されている。

---

#### ● 香港政府ニュース

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

#### 1. 台湾産製品の DEHP (フタル酸ジエチルヘキシル) 混入について

- 台湾スポーツドリンク禁止

Taiwan sports drink banned

June 13, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110614\\_094517.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110614_094517.shtml)

食品安全センターは、台湾産の DrinkaZine Energy Watt スポーツドリンクの輸入を明日(2011年6月14日)正午から禁止する。また輸入・販売業者には30日以内に製品の回収を命じた。検査結果でフタル酸ジブチルが規制値の0.3 ppmを上回る0.97 ppm検出されたためである。台湾当局による0.3 ppm以下であるという証明がある場合には、輸入禁止から除外される。

さらに食品安全センターは、台湾産の Chuang's スクエアクッキー8検体から DEHP 及び DINP、Wei Lih インスタント麺に入っているごま油の小袋から DEHP を検出した。

濃度は非常に低く摂取による健康リスクはないが、センターは当該製品の販売停止を支持した。

- さらなる台湾食品汚染

MoreTaiwan food products found tainted

June 17, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110618\\_082029.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110618_082029.shtml)

食品安全センターは、可塑剤汚染の可能性がある台湾産の4種類の食品を摂取しないよう警告した。台湾当局から、香港に販売された Biozyme Biotechnology Corp が製造した4種の製品に DEHP 汚染が疑われるという通知があった。一方マカオの当局からは、台湾の



Possmei 社の Extra Yoghurt に DEHP 汚染があったとの通知があった。

- 中国の茶飲料禁止

Mainland tea drink banned

June 21, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110621\\_200511.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110621_200511.shtml)

食品安全センターは、可塑剤汚染がある中国本土からの ITAMACHI KING OOLONG 茶（製品に「板町 烏龍の王」との日本語表示あり）の輸入と販売を禁止した。製品の写真は本ウェブサイト参照。

- Mannings 製品リコール

Mannings products recalled

June 20, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110621\\_081853.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110621_081853.shtml)

衛生署は、Mannings 社による内部検査で DEHP 及び DIIP が検出された医薬品の自主回収を承認した。「喉の痛み用トローチ」から 1.4 ppm の DEHP 及び 3.8 ppm の DIIP、「葉酸 5 mg」からは 1.3 ppm の DEHP 及び 1.6 ppm の DIIP が検出されている。いずれもシンガポール産である。製品の写真は本ウェブサイト参照。

- 日本のラーメンリコール

Japanese noodles recalled

June 27, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110627\\_192711.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110627_192711.shtml)

食品安全センターは日本から輸入したトップバリュ塩味インスタントラーメンの回収を命じた。スープの小袋から過剰量の可塑剤を検出したためである。製造は日本の千葉にあるイオンであり、ジャスコスーパーマーケット Kornhill 店で販売されていた。

\*プレスリリース

<http://www.info.gov.hk/gia/general/201106/27/P201106270249.htm>

DEHP が CFS のアクションレベル 1.5 ppm のところ 2 ppm 検出された。みそ味と醤油味からは検出されていない。平均的な量及び多量に摂取する人の暴露量を推定しても WHO ガイドラインの TDI (0.025 mg/kg bw) を超えず、摂取による健康リスクはない。

## 2. 漢方ハーブに警告

Alert issued on Chinese medicinal herb

June 18, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110618\\_220440.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110618_220440.shtml)

深水埗 Fuk Wa 通りの漢方医 Yiu Shut-kwai の患者は、汚染が見つかったため漢方薬 Rhizoma Atractylodis (ビャクジュツ) の使用を中止すること。

患者の 50 才女性がこのハーブを含む処方を使用して 30 分後に抗コリン剤中毒の症状で

ある口渇と視覚障害で入院した。調査の結果、漢方薬の *Rhizoma Atractylodis* からトロパンアルカロイドが検出された。漢方医は店舗では加工をしていないため、汚染源をさらに追跡して広州漢方市場で 5 月 23 日に購入したことを確認した。香港衛生署は中国本国に通知し、漢方薬取引業者や漢方医に警告した。

### 3. 漢方薬リコール

Chinese medicine recalled

June 24, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110624\\_192029.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/06/20110624_192029.shtml)

衛生署は、バッチ番号 801128A1 の Ganmaoling 錠剤について過剰量のヒ素が含まれるためリコールを要請した。当該製品は中国本土で製造され、2009 年 12 月に Wah Shun Medicine 社により輸入された。

---

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

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

#### 1. 健康機能食品として新しい機能性追加

健康機能食品基準課 2011.06.14

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=15346&cmd=v>

－健康機能食品の基準及び規格改訂－

食品医薬品安全庁は、産業界に活力を与え、消費者には多様な健康機能食品の選択権を提供するために「健康機能食品の基準及び規格」の一部を改訂する計画だと発表した。

主要改訂事項は、ビタミン D・クロレラ・緑茶抽出物の機能性追加、腸溶性カプセル製造のための添加物の使用範囲拡大、健康機能食品製造に使用されるその他原料の範囲拡大、N-アセチルグルコサミン、大豆蛋白製品の製造方法拡大などである。

※ 機能性追加原料

ビタミン D：骨粗鬆症発生危険減少に役立つ

クロレラ：免疫機能増進に役立つ

緑茶抽出物：体脂肪減少に役立つ

---

#### ●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. 台湾産製品の DEHP (フタル酸ジエチルヘキシル) 混入について  
・農心及び日清のインスタント麺にフタル酸汚染は検出されていない

NO PHTHALATE CONTAMINATION DETECTED IN NONG SHIM AND NISSIN INSTANT NOODLES

13 June 2011

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

香港で農心と日清のインスタント麺からフタル酸汚染が検出されたという報道を受けて AVA は検査を行ったが、麺や調味料からフタル酸汚染は検出されなかった。

\*参考：香港の検査結果

[http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Plasticisers/Test\\_Results\\_of\\_Plasticisers.pdf](http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Plasticisers/Test_Results_of_Plasticisers.pdf)

- ・AVA による製品検査の最新情報

Update on products tested for DEHP contamination

<http://www.ava.gov.sg/status%20of%20brands%20tested%20for%20dehp.htm>

最新：17 June 2011

- 
- シンガポール保健科学庁 (HSA : Health Science Authority)

<http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/home.html>

1. 人參杜仲筋骨丸及び活力宝に表示されていない西洋薬が含まれる

Ren Sem Tu Chon Chin Kuo Pill [人參杜仲筋骨丸] and Huo Li Bao [活力宝] Found to Contain Undeclared Western Medicines

27 JUNE 2011

[http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/news\\_events/press\\_releases/Latest/ren\\_sem\\_tu\\_chon\\_chin.html](http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/news_events/press_releases/Latest/ren_sem_tu_chon_chin.html)

医師からの副作用報告により調査した結果、2種の漢方薬に西洋薬が含まれることが確認された。人參杜仲筋骨丸にはデキサメサゾンとクロルフェニラミン、活力宝にはピロキシカム、クロルフェニラミン及びフルセミドが含まれる。これらは海外からシンガポールに持ち込まれたもので、国内では販売されていない。

人參杜仲筋骨丸の被害者は50才と80才の女性で、最初の人とは自分で海外で購入、次の人とは家族の友人から譲り受けた。痛み止めとして3ヶ月～2年の使用によりステロイドの副作用であるクッシング症候群を発症した。

活力宝の被害者は60才女性で、膝の痛み用に数年使用し、高血圧と低カリウム血症、ホルモン応答低下による免疫不全などの症状を呈した。

消費者にはこれらの製品を使用しないことと、慢性疾患の治療効果などをうたう補完代

替療法には注意するよう助言する。

製品の写真やラベルの詳細は次のウェブサイトを参照。

[http://www.hsa.gov.sg/publish/etc/medialib/hsa\\_library/corporate/press\\_release\\_2011.Par.34913.File.tmp/HSAPressRelease-RenSemTuChonChinKuoPillAndHuoLiBaoFoundToContainUndeclaredWesternMedicines-27June11.pdf](http://www.hsa.gov.sg/publish/etc/medialib/hsa_library/corporate/press_release_2011.Par.34913.File.tmp/HSAPressRelease-RenSemTuChonChinKuoPillAndHuoLiBaoFoundToContainUndeclaredWesternMedicines-27June11.pdf)

## 2. 消費者ガイド：サプリメント

Health Supplements

14 Jun 2011

[http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/for\\_public/consumer\\_guides/health\\_supplements.html](http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/for_public/consumer_guides/health_supplements.html)

ダイエタリーサプリメントは医薬品ではないので病気の予防や治療はできない。医薬品と違って安全性や有効性は評価されていない。責任をもつのは販売者である。通常はリスクは低いですが 100%安全だという意味ではない。医薬品や何種類ものサプリメントを組み合わせると命に関わることもある。さらに悪質な業者が存在する。

賢い消費者として、どうすればいいか？

1. 名前の通りである。：サプリメントは健康的な食生活にとってかわるものではない。医薬品の代わりにもならない。
2. 摂りすぎは悪影響を及ぼす。
3. 相互作用の危険性を知る。：ワーファリン、アスピリン、ビタミン E とセントジョーンズワート等
4. 医師に相談する。
5. 「ナチュラル」は「無害」を意味しない。
6. うまい話に注意する。
7. 販売者を知る。

---

### ● その他

#### **FS-net**

##### 1. 3-MCPD とグリシジルエステル

3-MCPD and glycidyl esters

<http://www.ifst.org/document.aspx?id=1176>

(情報更新) 3-MCPD は最初醤油や酸加水分解植物タンパク質の汚染物質として同定され、発がん性が疑われている。TDI は  $2\mu\text{g}/\text{kg}$  体重である。3-MCPD の脂肪酸エステルは、脂肪を含む食品を塩化物イオン存在下で加熱した場合にグリセロールやアシルグリセ

リドから生じる。グリシドールエステルは最初 3-MCPD の前駆体と考えられたが、現在の知見ではそうではない。3-MCPD とそのエステルを含む食品や生成メカニズム、毒性などについては研究が進行中である。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室