

食品安全情報（化学物質） No. 18/ 2011（2011. 09. 07）

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. 委員会勧告「食品や飼料中のダイオキシン、フラン、PCB の削減のための勧告」
2. 家庭内環境にある消費者製品中の難燃剤についての研究
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 2004～2010年モニタリングによる食品中フラン濃度と暴露評価の更新
2. サンセットイエローFCF の、食品添加物としての最大許容量の改訂案にもとづく暴露評価改訂

[【FSA】](#)

1. 社会科学年次報告書発表
2. 調査の結果消費者は飼料中の動物タンパク質に反対

[【RIVM】](#)

1. 食品摂取量調査と陰膳研究での栄養と汚染物質の比較

[【FDA】](#)

1. 警告文書

[【EPA】](#)

1. EPA はダイオキシン評価のスケジュールを発表

[【NIH】](#)

1. ダイエタリーサプリメントファクトシート：マルチビタミン/ミネラルサプリメント

[【CFIA】](#)

1. ベトナムへ生鮮野菜果物を輸出している業者への2回目の通知

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. 安全保障上の懸念のある化合物の将来の管理

[【ANAO】](#)

1. 医薬品規制：補完医薬品

[【NZFSA】](#)

1. 食品法案-Q & A

[【香港政府ニュース】](#)

1. 月餅、白魚は検査に合格
2. 汚染味噌リコール
3. 中国の野菜検査
4. 10食品が検査に不合格
5. 漢方薬リコール

[【KFDA】](#)

1. 乳幼児用食品の有害物質の基準を強化
2. 堅果類、知って食べればもっと元気になる！
3. 2011年上半期の異物報告(申告)件数が25%減少
4. ベンゾピレン (benzopyrene) 基準超過の「香味油」製品の流通・販売禁止及び回収措置

[【AVA】](#)

1. AVA の食品安全とバイオセキュリティ計画のレビューー第 5 回国際専門家助言委員会 (IACE) レビュー

【HSA】

1. HSA は西洋医薬品成分を含む 3 つの健康製品に対して警告

【FSSAI】

1. 2010-2011 長官の報告書

【その他】

- ・ 食品安全関係情報 (食品安全委員会) から
 - ・ (ProMED-mail) アルコール汚染、致死性—エクアドル：メタノール
 - ・ (ProMED-mail) 下痢性貝毒 カナダ (第 2 報)：イガイ
 - ・ (ProMED-mail) 植物中毒、家畜 メキシコ
 - ・ (EurekAlert) 高血圧診断と治療に大きな変化
-

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

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

1. 委員会勧告「食品や飼料中のダイオキシン、フラン、PCB の削減のための勧告」

COMMISSION RECOMMENDATION of 23 August 2011 on the reduction of the presence of dioxins, furans and PCBs in feed and food

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:218:0023:0025:EN:PDF>

委員会勧告 2006/88/EC の改訂版。2005 年の WHO による毒性等価係数 (TEF : toxic equivalency factors) の再評価を受けて、新 WHO-TEFs (2005) にもとづいた食品や飼料中のダイオキシン、フラン、PCB のアクションレベルを示した。また、ランダムモニタリングによりアクションレベル超過が見つかった場合には原因を調べて対応すること、情報は加盟国で共有することなどを要請している。

2. 家庭内環境にある消費者製品中の難燃剤についての研究

Study on flame retardant substances in consumer products in domestic environments

Study report

http://ec.europa.eu/consumers/safety/news/flame_retardant_substances_study_en.htm

家庭内消費者製品には 42 の難燃剤が使用されていた。そのうちいくつかは既に別の枠組みで評価が終了している。一部の物質についてはデータが不足している。火事による死亡と難燃性基準の関係は認められなかった。これは既存の統計の多くが十分な特異度を持たないことと火災報知器の導入などのような一連の関連要因による可能性が考えられた。

* 報告書本文 (PDF 402 ページ)

http://ec.europa.eu/consumers/safety/news/flame_retardant_substances_study_en.pdf

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 34 週～第 35 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)

中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (0.51、0.32 mg/dm²)、中国産金属フライ返しからの一級芳香族アミンの溶出 (4,4'-ジアミノジフェニルメタン: 4.7、4.1、2.6 mg/dm²)、中国産食品サプリメントの未承認物質ノルアセチルデナフィル (106 mg/個)、ドイツ産シリカと亜鉛カプセルの鉛 (5 mg/kg)、英国産ハーブ食品サプリメントの未承認物質ジメチルシルデナフィル (67 mg/個)、ドイツ産バナナチップの多環芳香族炭化水素 (69.5 μg/kg)、ハンガリー産小麦粉のデオキシニバレノール (964、889 μg/kg)、チェコ産グラスセットからの鉛の溶出 (2.1~3.8 mg/個)、ポーランド産食品サプリメントの塩化ベンゼトニウム (<100.0、<1.00 mg/kg) と塩化ベンザルコニウム (6400.00、11.00 mg/kg) など。

注意喚起情報 (information for attention)

セネガル産冷凍生エビの多すぎる亜硫酸 (392 mg/kg)、ベトナム産冷凍バサ切り身のトリフルラリン (0.027 mg/kg)、中国産パプリカパウダーのダイオキシン (PCDD/PCDF の合計: 1.342、0.631 pg WHO TEQ/g)、ブラジル産パパイヤのモルフォリン (2.289 mg/kg)、スペイン産飼料用炭酸カルシウムのカドミウム (6.3 mg/kg) など。

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

パキスタン産油漬けニンニクピクルスの中の DINP(24.8、16.1 g/100g)とビンの蓋からの DINP の溶出 (14、22 mg/dm²)、パキスタン産油漬けトウガラシピクルスの中の DINP(21.0 g/100g)とビンの蓋からの DINP の溶出 (10 mg/dm²)、マレーシア産飼料用パーム核圧搾のヒ素 (7.24、8.08 mg/kg)、ドイツ産食品サプリメントの未承認新規食品ステビア、米国産食品サプリメントの未承認物質ビンポセチンとエボジアミン、ドイツ産飼料用凝固防止剤の重炭酸ナトリウムのダイオキシン (11 pg WHO TEQ/g) とダイオキシン様 PCB (34 pg WHO TEQ/g)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分アマチャヅルと未承認物質ビンポセチンとビンカミンとビンブルニンなど。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産米粉の未承認遺伝子組換え (Bt63)、中国産ガスグリルからの総溶出量 (307 mg/dm²)、中国産プラスチック台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (0.04 mg/kg)、中国産ナイフからのクロム (28.10 mg/kg) とニッケル (0.283 mg/kg) とマンガン (1.31 mg/kg) の溶出と総溶出量 (82.8 mg/dm²)、中国産食品サプリメントのシブトラミンとフェノールフタレイン、中国産キャンプ用カトラリーセットからのクロムの溶出 (2.6~3.0 μg/dm²)、

ブラジル産冷凍調理済み牛肉のイベルメクチン (>317 $\mu\text{g/kg}$)、米国産ラズベリーシロップの安息香酸 (860 mg/L)、米国産各種チョコレートバーの未承認物質クロムアミノ酸キレート、インド産紅茶のモノクロトホス (0.37 mg/kg) とアルファ HCH (1.42 mg/kg)、中国産台所用品からのホルムアルデヒドの溶出 (59 mg/kg)、ペルー産マメのクロスピリホス (0.07 mg/kg)、ブラジル産冷凍調理済み牛肉のイベルメクチン (450 $\mu\text{g/kg}$) 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. 2004～2010年モニタリングによる食品中フラン濃度と暴露評価の更新

Update on furan levels in food from monitoring years 2004-2010 and exposure assessment

EFSA Journal 2011; 9(9):2347 [33 pp.] 01 September 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2347.htm>

フランは各種加熱食品中に存在し、動物実験では発がん性がある。2004年から2010年までの分析データを加えて先の報告を更新した。今回の解析では20か国から提出された5,050のデータを用いた。平均値で最もフラン濃度が高かったのはコーヒーで、淹れたコーヒーの45 $\mu\text{g/kg}$ からローストしたコーヒー豆の3,660 $\mu\text{g/kg}$ まで多様であった。95パーセントイルが最も高かったのはローストしたコーヒー豆で6,407 $\mu\text{g/kg}$ だった。コーヒー以外では、平均値は乳児用ミルクの3.2 $\mu\text{g/kg}$ からビン入りベビーフードの49 $\mu\text{g/kg}$ まであり、ビン入りベビーフードでは95パーセントイルは123 $\mu\text{g/kg}$ だった。平均フラン暴露量は成人で0.03～0.59 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日、若者で0.02～0.13 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日、子ども0.04～0.22 $\mu\text{g/kg}$ 、幼児0.05～0.31 $\mu\text{g/kg}$ 、乳児0.09～0.22 $\mu\text{g/kg}$ だった。主な暴露源は成人ではコーヒーで約85%、子どもはフルーツジュースや乳製品やベビーフードなどであった。

2. サンセットイエローFCFの、食品添加物としての最大許容量の改訂案にもとづく暴露評価の改訂

Revised exposure assessment for Sunset Yellow FCF based on the proposed revised maximum permitted levels of use as a food additive

EFSA Journal 2011;9(9):2349 [10 pp.].

05 September 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2349.htm>

欧州委員会による使用量改訂案にもとづき、子どものサンセットイエローFCF (E 110) の暴露評価を改訂した。清涼飲料への許容量として10、15、18、20 mg/Lの4種類のシナ

リオで推定した。食品添加物は全て最大許容量で使用されると仮定して計算したときの 1～14 才の子ども達の暴露量は平均で 0.02～0.4 mg/kg 体重/日であり、高摂取群では 0.08～1.2 mg/kg 体重/日となった。サンセットイエローFCF の主な摂取源は、非アルコール性のフレーバードリンク及びフレーバーミルクなどのデザートであった。英国の就学前児童のシナリオ 2 つでの 1.1 と 1.2 mg/kg 体重/日の僅かな超過を除き、全てのシナリオでサンセットイエローFCF の暫定 ADI である 1 mg/kg 体重/日を下回った。

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

1. 社会科学年次報告書発表

Social science annual report published

Wednesday 31 August 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/aug/ssrcannualreport>

FSA の科学助言委員会の 1 つである社会科学研究委員会 (SSRC) による 3 度目の年次報告書。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/ssrcar2011.pdf>

最も重要なテーマは定量的社会科学的根拠のもととなる調査「Food and You」である。FSA の戦略目標達成のために社会科学がどう貢献できるのかを検討している。

2. 調査の結果消費者は飼料中の動物タンパク質に反対

Consumers surveyed oppose animal protein in feed

Monday 5 September 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/sep/animalprotein>

FSA の行った調査の結果、多くの人々は EU が提案した加工動物タンパク質の鶏やブタ用飼料としての使用禁止解除に反対であることが示された。この提案については FSA 理事会が 9 月 7 日に議題に取り上げる。

●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. 食品摂取量調査と陰膳研究での栄養と汚染物質の比較

Comparison of nutrient and contaminate intake from food consumption surveys and duplicate diet studies (本文オランダ語)

2011-09-05

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/350910001.html>

食品摂取量調査（FCS）と陰膳研究（DDS）は相互に補完しあうもので、FCS で基準超過が見られた場合には DDS で現実的リスク推定ができる。

この文書では、二つの方法で食品から摂取する栄養と汚染物質の推定を比較した。FCS ではオランダ人の代表的食事データと濃度データを使い、DDS では少人数の研究対象集団の 24 時間陰膳を用いて測定した。一部の栄養成分ではどちらも同様の値になったが、いくつかの栄養成分では矛盾した結果が出た。いずれかの方が高かったり低かったりし、年齢や性別でも異なる。汚染物質についても 4 物質中 3 物質で DDS より FCS のほうが高かった。

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

1. 警告文書

H & L Jerch Sales, Inc. d/b/a Bell Lifestyle Products Inc

August 10, 2011

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm268821.htm>

FDA は、ウェブサイト及び製品カタログおよび「納豆キナーゼ心臓発作脳梗塞予防」、「ガーリック心臓サポートコンボ」製品の表示が違法であることを確認した。例えば、違反となるのは、当該製品に記載された血栓予防、心臓発作予防、脳梗塞予防などの治療をうたった宣伝文句である。

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

1. EPA はダイオキシン評価のスケジュールを発表

EPA Announces Schedule for Dioxin Assessment

08/29/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/48f0fa7dd51f9e9885257359003f5342/dae0812e5b4ef50e852578fb0057355b!OpenDocument>

EPA はダイオキシン毒性に関する重要な事項の再解析と NAS への回答のうち非発がん影響部分については評価を完了させ、2012 年 1 月末までにデータベース IRIS に結果を掲載する計画を発表した。その後で発がん影響についての再評価を可能な限り迅速に最終化する。

ダイオキシンの評価を発がん影響と非発がん影響の 2 つに分けるという決定は科学助言委員会（SAB）のレビューによる。

これまでの経緯などは以下のウェブサイトを参照。

* Dioxin

<http://cfpub.epa.gov/ncea/CFM/nceaQFind.cfm?keyword=Dioxin>

● NIH（米国国立衛生研究所）のダイエタリーサプリメント局（ODS：Office of Dietary Supplements） <http://ods.od.nih.gov/>

1. ダイエタリーサプリメントファクトシート：マルチビタミン/ミネラルサプリメント
Dietary Supplement Fact Sheet:

Multivitamin/mineral Supplements

Reviewed: August 22, 2011

<http://ods.od.nih.gov/factsheets/MVMS-HealthProfessional>

アメリカ人は、最初にマルチビタミン/ミネラルサプリメント（MVM）製品が発売された1940年代初頭から使用してきた。MVMは現在でも人気のあるサプリメントで、推定によると1/3以上のアメリカ人が使用している。MVMは購入されている全てのサプリメントのうち1/5、全てのビタミンやミネラルサプリメントのうち約半分を占める（米国の総サプリメント販売額は2009年に推定269億ドルで、113億ドルがビタミンやミネラル含有サプリメント、そのうちMVMは48億ドルである）。

MVMには、どのような成分をどれだけの量含むかという規制上の定義も標準もない。従ってMVMの内容は一律ではない。

使用する理由としては、栄養摂取量の増加、健康増進、疾患予防などがあげられている。

栄養摂取

MVMは栄養の摂取量を増加させるが過剰摂取にもなる。

いくつかの研究では、MVM使用者はそうでない人より食事からの微量栄養素の摂取量が多い傾向が見られる。皮肉なことに栄養が適切に摂れていなくてMVMが役に立つ可能性のある人ほどMVMを使用していない。

健康増進と慢性疾患予防

MVM使用は慢性疾患を予防しない。

特定集団

MVMは全体としては慢性疾患リスクを低減しないが、特定の集団にはいくつかの栄養素が役に立つ可能性がある。例えば次の通り。

- ・ 閉経後の女性のカルシウムとビタミンDと骨ミネラル密度
- ・ 出産可能年齢の女性の葉酸
- ・ 50歳以上のビタミンB12
- ・ 妊娠女性が産婦人科医から薦められた場合の鉄
- ・ 母乳を与えている女性のビタミンD

安全性

複数サプリメントや他の強化食品との併用で過剰摂取の可能性がある。喫煙者及びかつて喫煙していたことがある人は避けるべきである。妊娠中のビタミン A の過剰摂取は先天異常のリスクを増加させる。不足と診断されていない場合、男性成人は鉄の過剰摂取は避けるべきである。

医薬品との相互作用

ワルファリンのような医薬品を使用している場合ビタミン K を含むサプリメントは避けるべきである。

MVM と健康的食生活

連邦政府の食事ガイドラインによれば「栄養素は主に食事から摂るべきである」とされている。

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

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

1. ベトナムへ生鮮野菜果物を輸出している業者への 2 回目の通知

Second Notice to All Exporters of Fresh Fruit and Vegetables to Vietnam

August 26 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/frefra/safsal/xprtaug26e.shtml>

ベトナムへの輸出用野菜果物の生産・包装業者への、Circular No. 13/2011/TT-BNNPTNT 規制遵守についての追加通知。この規制により 29 の農薬成分がベトナム市場では禁止されている。そのうち次の 3 種、エンドスルファン、メタミドホス、キャプタンはカナダでは登録がある。ベトナム向けの生鮮野菜果物にこれらが残留しないよう確認するのは企業の責任である。

さらにベトナム向けの他の全ての化合物の残留濃度はコーデックス最大基準値 (MRLs) を遵守する必要がある。カナダの MRL のほうがコーデックスの MRL より高い場合には企業はコーデックス基準に従わなければならない。このような規制に従うのは企業の責任であり、規制を遵守しないとベトナム市場を失うことになる。

● 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. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

2 September 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5238.cfm>

新規申請

- ・イミダゾリノン耐性遺伝子組換え大豆系統 CV127 由来食品

取り下げ

- ・未殺菌ミルク

その他

- ・MRL 改訂

● 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. 安全保障上の懸念のある化合物の将来の管理

Future management of chemicals of security concern

2 September 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2011/2011-09-02_chemical_security_management.php

司法庁は企業に対し、爆発物の自作に使用するなどの安全保障上の懸念がある化合物調査への協力を要請する。大学や農家なども対象となる。対象物質（特定の形態や濃度）は以下の化合物である。オンライン調査は9月1日から9月21日まで行う。

- ・過酸化水素
- ・塩素酸ナトリウム
- ・硝酸
- ・塩素酸カリウム
- ・過塩素酸ナトリウム
- ・過塩素酸カリウム
- ・過塩素酸アンモニウム
- ・硝酸ナトリウム
- ・硝酸カリウム
- ・ニトロメタン
- ・アジ化ナトリウム

● オーストラリア監査局 (ANAO : The Australian National Audit Office)

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

1. 医薬品規制：補完医薬品

Therapeutic Goods Regulation: Complementary Medicines

Tuesday 30th August 2011

<http://www.anao.gov.au/Publications/Audit-Reports/2011-2012/Therapeutic-Goods-Regulation-Complementary-Medicines>

TGA による補完医薬品規制が有効であるか監査した。

オーストラリアでは国民の約 2/3 がビタミンやミネラル、ハーブ、アロマセラピー、ホメオパシーなどの補完医薬品を使用している。オーストラリア市場には魚油やセントジョーンズワート、グルコサミンといった製品が約 10,000 販売されている。販売額は 2010 年にオーストラリアで 12 億ドルと推定され、世界市場は年 830 億米ドルと推定されている。

補完医薬品にもリスクがあり、TGA が規制している。2003 年にオーストラリア最大の補完医薬品企業である Pan Pharmaceuticals が 1,600 以上の製品をリコールしたことで TGA の規制に注目が集まった。そこで 2004 年に規制のレビューが行われ、多くの助言がなされてほぼ全てが採用された。2006 年半ばにニュージーランドと共同で規制機関を作るという計画が提案され 2007 年に中断している。2010 年に、補完医薬品は自己申告による簡単な規制であるにもかかわらず、90%もの製品が規制に準拠していないとのデータが提示されて補完医薬品の規制が再び注目を集めている。そこで今回の監査を実施することになった。

オーストラリアの補完医薬品規制は、それが比較的 low risk であることから軽いものとなっている。TGA の市販後調査では、補完医薬品の規制を守らない割合は一貫して高い。TGA はこの事態を公衆へのリスクとみなし懸念を表明している。この状況からはオーストラリアの補完医薬品規制システムはあまり有効でないといえる。改善が必要である。

● 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. 食品法案—Q & A

The Food Bill - Questions & answers

<http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-bill/key-aspects/questions-answers.htm>

1. ニュージーランドに食品法は存在するか？

Food Act 1981 があるが既に 30 年経ち更新が必要である。

2. 食品法案の目的は？

Food Act 1981 の更新である。

3. 食品法案の対象は？

利益目的で販売される食品が対象で、家庭や近所での交換などは対象外である。

4. 食品法案の公表と法律になるのはいつ？

議会に提出されたのは 2010 年 5 月 26 日で現在審議中。何時議会を通過するかはわからないが、総選挙前に進展するとは思えない。

5. 食品の種の繁殖が意図せず対象になっていたか？そのような場合はどうなる？

種の繁殖が意図せず対象にされていた。気がついたので除外した。

6. 食品の物々交換についてのルールは今はどうなっているか？

Food Act 1981 ではコミュニティ内での食品交換は自己責任で可能である。

7. 新しい法案ではコミュニティ内での食品交換ができなくなるのか？

古くからニュージーランド人は自分で育てた食品を近所や友人に分けてきた。新しい法案でもそれは変わらない。

8. バザーなど募金活動は？

これまで通りである。

9. 募金や食品の交換に登録は必要か？

必要ない。

10. 食品の安全な取り扱いについての情報はどうやって入手できるか？

「食品取扱者ガイド」として MAF が無料でウェブや地方当局経由で全国に提供する。

● 香港政府ニュース

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

1. 月餅、白魚は検査に合格

Mooncakes, noodlefish pass tests

August 29, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110829_150024.shtml

白魚 9 検体と月餅 250 検体は食品安全センターの検査に合格した。

白魚はホルムアルデヒドを検査した。月餅は色素や保存料、抗酸化剤、農薬、重金属、アフラトキシン、ミネラルオイル、細菌を検査した。

2. 汚染味噌のリコール

Tainted bean paste recalled

August 24, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110824_180020.shtml

台湾産の Ming Shan Brand Hot Bean Paste に可塑剤が含まれるためリコールする。

3. 中国の野菜検査

Mainland vegetables tested

August 31, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110831_152545.shtml

雲南の野菜から高濃度のクロムが検出されたという報道を受けて、全ての中国産野菜を検査している。

これまでの情報によると、汚染水の影響があるのは2~3ヶ所の農場であるが、汚染源との関連は完全にはわかっていない。野菜の検査結果は数日以内に明らかになる予定である。

4. 10 食品が検査に不合格

10 foods fail tests

August 31, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110831_123744.shtml

10 食品が検査に不合格であった。セイロンハウレンソウのエンドスルファン、冷凍マグロの水銀、チリソースとオイスターソースとカレーペーストの安息香酸、フリッターとマングビーンデザートของホウ酸などである。

5. 漢方薬リコール

Chinese drug recalled

September 01, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/09/20110901_184357.shtml

Wah Shun 漢方薬局が販売していた ChuFengT'ouKu Wan 製品(登録番号 HKP-01517) (追風透骨丸) にパラセタモールが入っていることが確認されたため、リコールを行う。同様の生薬を含む製品である Kong Kwood Sun Wan (registration number: HKP-02392), も同時に販売を停止している。

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

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

1. 乳幼児用食品の有害物質の基準を強化

食品基準課 2011.08.19

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=15864&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、乳幼児製品*の分野別安全管理案のうち第一次として、かび毒及び放射性ヨウ素の基準を強化すると発表した。

※ 乳幼児用食品：乳児用ミルク、フォローアップミルク、ベビーフードその他乳幼児用など

今回の乳幼児用食品の安全管理内容は、以下の通りである。

○ アフラトキシン B1 (0.10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下)、オクラトキシン A (0.50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下)、デオキシニバレノール (0.2 mg/kg 以下)、ゼアラレノン (20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下)、パツリン (10.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下) などのかび毒の基準を新設。

○乳幼児用食品の放射性ヨウ素基準は 300Bq/kg から 100 Bq/kg へ強化。

○乳幼児による摂取量が多い油及び乳加工品の放射性ヨウ素基準も 150 Bq/kg から 100 Bq/kg へ強化。

また PCBs 基準も新設した。詳しい事項はホームページ (<http://kfda.go.kr>) で確認できる。

2. 堅果類、知って食べればもっと元気になる！

危害予防政策課/汚染物質課 2011.08.19

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=15858&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、最近、健康食品への関心が増加して堅果類の摂取が増加しているため、摂取時や保管方法などの安全情報を提供する。

堅果類の摂取時の注意事項としては、堅果類はアレルギー誘発食品の 1 つで、堅果類に対してアレルギーがある人は堅果類と接触したり空気中の堅果類のほこりでも深刻なアレルギーを誘発することがあるので注意しなければならない。また幼児などの場合は、ピーナッツなどの堅果類で窒息事故の可能性があるため注意しなければならない。乳幼児に堅果類を固まりで食べさせることは避け、粉末状のものを牛乳やヨーグルトなどに交ぜれば摂取できる。

高温多湿気候では、保管方法が重要である。堅果類は脂肪が多く、酸素と接触すると酸化されて変質するので 10℃位の冷蔵庫に空気(酸素)との接触を避けるように密封して保管しなければならない。堅果類を間違えて保管した時に生えるかびの中にはアフラトキシン(Aflatoxin)というかび毒を生成することがある。かび毒は加熱しても分解されず、かびをとり除いても残った内容物は安全ではないのでかびが生えた堅果類は食べてはいけない。

食品医薬品安全庁は、今後も毎月食品別栄養情報及び汚染可能有害物質情報を提供する。

3. 2011 年上半期の異物報告(申告) 件数が 25% 減少

食品管理課 2011.08.18

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=15854&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、今年上半期に申告された食品異物件数は総 3,148 件で、昨年と同

期間(4,217 件)に比べて 25.3%減少したと発表した。

今年上半期に申告された異物の種類は、虫(30.4%) > 金属(11.0%) > かび(6.3%) > プラスチック(6.1%) の順であり、食品種類別では麺類(18%) > お菓子類(11.2%) > コーヒー(8.0%) > パン類(6.7%) > 飲み物類(6.3%) の順であった。

食品医薬品安全庁は、今年上半期に申告された 3,148 件のうち原因調査が完了した 2,973 件について分析した結果、異物混入経路は、▲製造段階 348 件、▲消費・流通段階 286 件、▲混入段階確定不可 1,420 件、▲異物紛失・毀損などによる調査不可及び消費者誤認申告など 919 件であったと説明している。

そのうち製造段階で混入された異物は 348 件(全体報告件数の 11.7%)で、異物の種類は虫(12.6%) > 金属(9.5%) > プラスチック(5.2%) > かび(4.6%) > ガラス破片(0.3%) の順であった。製造段階で異物混入率の高い食品は干し肉類、調味海苔、キムチ類で、原材料の農産物に起因したり乾燥過程などで混入した異物を取り除くことができなかった場合に発生することが確認された。

※ 売上高 500 億ウォン以上の 20 食品業者の生産量あたり異物報告件数を比べた結果、年間生産製品 100 万個当たり異物発生件数が約 0.15 件で、企業の品質管理戦略のひとつの '6 シグマ' 以下に管理されている。(6 シグマ : 100 万個中 3.4 個の不良率 (Defects per million opportunities))

消費・流通段階で混入した異物は 286 件(全体報告件数の 9.6%)で、異物の種類は虫(52.8%) > かび(18.9%) > 金属(4.2%) > プラスチック(2.8%) > ガラス破片(0.7%) の順であり、消費・流通段階に異物混入率の高い食品は開封後一定の期間がある特殊用途食品、シリアル類などと即席料理食品、飲み物類、干し肉類などであった。

異物混入原因を明確に立証しにくい事例は 1,420 件(47.8%)で、一番多かった。

食品医薬品安全庁は、今後とも食品業社全般の異物管理能力を高め、食品の異物発生が最小化されるように努力する計画である。消費者にも食品の購入時に包装状態を確認する、開封した状態の食品は密封して清潔な場所に保管するよう注意を促す。

4. ベンゾピレン (benzopyrene) 基準超過の「香味油」製品の流通・販売禁止及び回収措置

食品管理課 2011.08.12

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=15831&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、香味油製品 (ゴールドトウガラシ味油) からベンゾピレンが基準を超過して検出されたため、流通・販売禁止及び回収措置を行っている。

● 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 の食品安全とバイオセキュリティ計画のレビューー第 5 回国際専門家助言委員会 (IACE) レビュー

REVIEW OF AVA' S FOOD SAFETY & BIOSECURITY PROGRAMMES - 5th
INTERNATIONAL ADVISORY COMMITTEE OF EXPERTS (IACE) REVIEW
26 August 2011

http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/9253E7B2-E57D-4992-982C-1304E73748D6/19686/Pressrelease_REVIEWOFAVASFOODSAFETYBIOSECURITYPROG.pdf

国際専門家助言委員会 (IACE : International Advisory Committee of Experts) は、AVA の食品安全とバイオセキュリティ計画は世界標準にあると結論した。以下いくつかの改善点などを掲載している。

● 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. HSA は西洋医薬品成分を含む 3 つの健康製品に対して警告

HSA Warns Against Taking Three Health Products Found to Contain Potent Western Medicinal Ingredients

24 Aug 2011

http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/news_events/press_releases/Latest/hsa_warns_against.html

伝統的ハーブ医薬品と偽装して販売されている強力な西洋薬成分を含む健康製品について警告する。製品は次の通り。

I. TIAN MA TU CHUNG SEVEN LEAVE GINSENG [天麻杜仲七叶参]

デキサメサゾンとクロルフェニラミンを含む。60 代の患者 2 人がこの製品を使用して 1 人がステロイドの長期使用によるクッシング症候群になった。

II. VALL-BOON TONGKAT ALI [冬革阿里]

デキサメサゾンとクロルフェニラミンとケトコナゾールとフェニラミンを含む。20 代の男性患者がクッシング症候群の徴候を示したのを主治医が確認した。

III. PAO NI KANG [保胰康]

強力な糖尿病治療薬レパグリニドを含む。30 代の糖尿病患者が自己判断で使用して低血糖になった。

製品の写真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.72268.File.tmp/PressRelease-HSAWarnsAgainstTakingThreeHealthProductsFound

-
- インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)
<http://www.fssai.gov.in>

1. 2010-2011 長官の報告書

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Report_of_CEO\(27-08-2011\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Report_of_CEO(27-08-2011).pdf)

FSSAI 発足 2 年目の報告書。

GM 食品のリスク評価はバイオテクノロジー規制機関 Biotechnology Regulatory Authority の管轄であり FSSAI は GM 表示については管轄する。

FSSAI は 531 人の人員を要求したのに政府は 355 人しか認めなかったなど、FSSAI に関して広く記載。

*2011-12 の計画

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/RFD_2011_12\(27-08-2011\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/RFD_2011_12(27-08-2011).pdf)

-
- その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)、ダイオキシン早期警戒システムが導入されたことを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03410030315>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、ベルギー人の鉛暴露リスク再評価報告書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03410040344>
- メキシコ農畜水産農村開発食料省(SAGARPA)、ゼロ・クレンプテロール計画着手を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03410050308>
- 台湾行政院衛生署、「可塑剤汚染食品の処理原則」の適用を 8 月 1 日から停止する旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03410120361>
- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、製パン、ビスケット製造、菓子パン製造、製菓(ケーキ類)等に使用する加工助剤、パイナップルの茎由来のプロメライン(酵素)の認可について意見書を提出

- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410300188>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食品添加物としてステビア(*Stevia rebaudiana*)の抽出物(extrait : エキス)であるレバウジオンド A の使用に関する改正省令案について意見書を提出
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410310475>
- スイス連邦農業局(BLW)、「スイスにおけるかく乱技術の 25 年」を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410690320>
- アルゼンチン農畜産品衛生管理機構(SENASA)、エンドスルファンの輸入、加工及び使用に関する新措置を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410700449>
- 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/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410740361>
- 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/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410750369>
- 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/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410800369>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、伝統的真鍮製ティーポットの金属溶出リスクに関する意見書附属書を発表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410850344>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、プラスチック製の食品用容器・器具を正しく使用するよう業者に呼びかけ
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410860369>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、輸入食品の検査で不合格となった食品を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03410940369>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、食品及び飼料におけるマイコトキシンに関するパンフレット「消費者として私はなにを知るべきか？」を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03411400314>
- 台湾行政院衛生署、低ナトリウム塩の表示に関する規定を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03412000361>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、栄養強化又は生理学的目的で使用する物質の食品向け用途を規制する又は禁止することを目的とするリスク評価について意見書を提出
- <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03412180475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、家畜給餌方法が動物性食品の脂肪酸組成に及ぼす影響について報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03412200475>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、脂肪酸の推奨栄養所要量について実施した自ら評価の報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03412190475>

- スペイン食品安全栄養庁 (AESAN)、AESAN ニュース第 25 号公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03412280307>

- 台湾行政院衛生署、「飲料類衛生基準」を改正

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03412390361>

ProMED-mail

1. アルコール汚染、致死性－エクアドル：メタノール

Alcohol contamination, fatal - Ecuador: methanol

30-AUG-2011

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:7144534971902796::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,90067

－29 Aug 2011 Associated Press より－

エクアドル当局は、48 人を殺害し数百人に健康被害を引き起こした汚染アルコールのボトル約 50 万本を回収しようとしている。このリキュールには工業用のメタノールまたはウッドアルコールが含まれる。回収対象は、14 ブランドのワインやその他のアルコール飲料である。

汚染アルコールにより 500 人以上が被害をうけ、その一部は永久に失明した。アルコールの由来は、必要な許可を受けていない小さな地方の業者であった。

2. 下痢性貝毒 カナダ (第 2 報) : イガイ

Diarrheal shellfish poisoning - Canada (02): mussels

29-AUG-2011

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:7144534971902796::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,90040

－Mon 29 Aug 2011 The Vancouver Sun より－

ブリティッシュコロンビアで初めて貝毒が流行し、8 月初めに 60 人が中毒になった。調査の結果、汚染源は Cortes Island で 2011 年 7 月 19 日から 8 月 2 日までに採捕されたイガイであった。これらのイガイは、ブリティッシュコロンビア、アルバータ、サスカチュワン、マニトバ及びオンタリオにおいて 5 つのブランドとして流通していた。検査では、下痢性貝毒の原因毒が確認されている。カナダ西部での下痢性貝毒のアウトブレイクはこれが初めてである。

味も臭いもないため貝毒があるかどうかは消費者には検出不可能であり、調理しても分解されない。解毒剤もない。これまでなかった海洋に貝毒がなぜ発生し今後も続くのかど

うかは不明である。

3. 植物中毒、家畜 メキシコ

Plant poisoning, livestock – Mexico

05-SEP-2011

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1571406501358049::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,90136

– Sat 3 Sep 2011 Noroeste.com より –

El Guayabo 牧野で、シアン化物を含むとされるソルガムのシュートを摂取して少なくとも 16 の動物が死亡した。地元家畜協会の会長である Celestino Gutierrez Cervantes は、雨期の前にソルガムは家畜にとってリスクがあると警告していたが、警告が届かなかった飼い主がいたと考えている。ソルガムの新芽はシアン化物などの天然毒物が含まれるため、注意が必要である。

* ProMED からのコメント：このような事故は珍しくない、牧場の草を刈って新しく生えたり乾期後の雨で急速に植物が成長したりした場合には常に注意が必要である。

EurekAlert

高血圧診断と治療に大きな変化

Radical change in blood pressure diagnosis and treatment

23-Aug-2011

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2011-08/uol-rci082311.php

英国立臨床評価研究所 (NICE) が英国高血圧学会と共同で、新しい高血圧ガイドラインを発表した。

大きな特徴は、高血圧の診断が患者の 24 時間モニタリングの結果にもとづくことである。ガイドラインの座長の Bryan Williams 教授は、これにより英国で現在高血圧と診断されている人の 25% が高血圧でないと診断され治療が必要なくなると推定している。研究論文は Lancet に同時に発表された。

* Lancet 掲載論文：Cost-effectiveness of options for the diagnosis of high blood pressure in primary care: a modelling study

The Lancet, Early Online Publication, 24 August 2011

doi:10.1016/S0140-6736(11)61184-7

[http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(11\)61184-7/fulltext](http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(11)61184-7/fulltext)

* NICE のガイドライン：Hypertension

<http://guidance.nice.org.uk/CG127>

24 時間血圧測定で高血圧であっても、標的臓器の障害などの指標で何もなければ薬物治療は必要ない。まずはライフスタイル介入を行う。項目は、適切な食生活と運動、過剰飲酒の中止、コーヒーなどのカフェインの摂りすぎをやめる、ナトリウム削減または

代用塩の使用、禁煙、血圧低下のためのカルシウムやマグネシウムやカリウムサプリメントは提案しない、リラクゼーションセラピーは患者がしたいならやってみてもいいが医師や看護師などが定期的に提供することは推奨しないなどである。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室