

# 食品安全情報（化学物質） No. 23/ 2011（2011. 11. 16）

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. FVO 視察報告書（ギリシャ、チリ、ポルトガル）
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### 【EFSA】

1. 報告書は残留農薬の基準適合率が継続的に上昇していることを示す
2. 芥子の実に阿片アルカロイドが存在することによる公衆衛生リスクについての科学的意見
3. 食品と飼料中のピロリジジンアルカロイドに関する科学的意見
4. 昆虫耐性除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシ MON 88017 の栽培目的での市販申請についての科学的意見
5. MON810 トウモロコシ花粉の食品中への存在または食品としての安全性に関する声明
6. 飼料添加物に関する科学的意見
7. 香料グループ評価

### 【FSA】

1. より明確なアレルギー表示
2. 英国国家管理計画発表
3. 多動と関連する色素を含まない製品更新

### 【BfR】

1. 国際貿易時代の安全な食品？
2. 安全な食品—たとえバイオまたはアグロテロリスト攻撃により被害を受けても

### 【FDA】

1. 食品照射：あなたが知留必要のあること
2. 警告文書（2011年11月8日掲載分）
3. Keime 社 dba Barry's Vitamins は Virility Max ダイエタリーサプリメントを全国リコール

### 【EPA】

1. EPA は家庭用の 20 の殺鼠剤製品の使用を中止するための次の手続きを開始する/有害化学物質への事故による暴露を削減する対策
2. EPA は硫化水素を有害物質排出リスト要求対象に復帰させる

### 【USDA】

1. USDA はリスク評価とルール作成プロセスの改善を発表

### 【CFIA】

1. Dow AgroSciences カナダ社からの除草剤耐性遺伝子組換え大豆の新規食品、家畜飼料および環境放出認可申請に関する通知
2. ブリティッシュコロンビアで採取されたある種の生鮮イガイに麻痺性貝毒が含まれる可能性がある

### 【FSANZ】

1. リコール：乾燥海藻
2. FSANZ は生のアプリコットカーネル（仁）を食べないよう警告する
3. ファクトシート：Paterson's Curse/Salvation Jane（エキウム）ハチミツ

4. キャッサバとタケノコを食べる前の準備
5. 食品基準通知
6. FSANZ は加工助剤申請について意見募集

【[APVMA](#)】

1. 脊椎動物毒素 1080 の現在の規制状態は？

【[TGA](#)】

1. 安全性助言
2. TGA 及び税関・国境警備局は偽造および違法医薬品のオンライン販売に共同戦線を張る

【[香港政府ニュース](#)】

1. 違法肉に対応

【[KFDA](#)】

1. 日本原子力発電所関連食品医薬品安全庁対応及び管理動向(17)
2. 食品医薬品安全庁、有害汚染物質安全管理総合計画推進
3. 使い捨て紙コップ、何でも質問してください

【[その他](#)】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

---

●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. FVO 視察報告書

- ギリシャ 生きた動物及び動物製品の動物用医薬品を含む残留物質と汚染物質のモニタリング

GR Greece - Monitoring of residues and contaminants in live animals and animal products, including controls on veterinary medicinal products

[http://ec.europa.eu/food/fvo/ir\\_search\\_en.cfm?styp=insp\\_nbr&showResults=Y&REP I NSPECTION\\_REF=2011-8901](http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_I NSPECTION_REF=2011-8901)

FVO の視察を 2011 年 4 月 4～8 日に実施した。目的は、生きた動物及び動物製品における動物用医薬品の残留や汚染物質について、動物用医薬品や飼料添加物の流通や使用状況も含めて、ギリシャの政策及び管理状況等について評価することであった。総合的に、ギリシャの残留モニタリングプランは欧州議会指令 96/23/EC に準じて実施されていたが、検査態勢は実質的に管理の効果がなかった。前回の FVO 視察以降、動物用医薬品の流通や使用についての公的管理システムの強化が行われてきたはずだが、実際には今回視察した農場では多くの欠陥が確認され、管理システムが十分に機能していなかった。また動物用医薬品の管理も中央官庁へ計画的に報告されていないことが確認された。

- チリ 生きた動物と動物製品の動物用医薬品を含む残留物質と汚染物質のモニタリング

CL Chile - Monitoring of residues and contaminants in live animals and animal products, including controls on veterinary medicinal products

[http://ec.europa.eu/food/fvo/ir\\_search\\_en.cfm?styp=insp\\_nbr&showResults=Y&REP\\_INSPECTION\\_REF=2011-8916](http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_INSPECTION_REF=2011-8916)

FVO の視察を 2011 年 6 月 7～17 日に実施した。目的は、生きた動物及び動物製品における動物用医薬品の残留や汚染物質について、EU 基準への適合を十分に確認できる管理システムであるかを確認するため、チリの政策及び管理状況等について評価することであった。チリの残留モニタリングプランは、一部の例外を除き、欧州議会指令 96/23/EC への適合を保障するものであった。残留基準に不適合だったものについては連続的かつ徹底的にフォローアップを行っており、検査機関のネットワークも強化されていた。しかし、抗生物質などいくつかのスクリーニング法は感度が不十分であること、チリの養蜂で使用されるフマギリンの検査態勢がない、ホルモンやβ-アゴニスト成長促進剤の使用についての管理が必ずしも完全ではないなどの欠陥が確認された。

- ポルトガル 食品衛生、トレーサビリティ、表示、ボトル入り水、食品添加物、食品と接触する物質

PT Portugal - Food hygiene, traceability, labelling and bottled water and for food additives and food contact materials

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2011-8996](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8996)

FVO の視察を 2011 年 6 月 6～9 日に実施した。目的は、一般的な食品衛生、レーサビリティ、表示、ボトル入り水、食品添加物、食品と接触する物質についてのポルトガルの管理システムを評価することであった。前回の視察時に比べて、スーダン色素及びナチュラルミネラルウォーターの分析は積極的な取り組みが行われ、アレルギー表示はモニタリングでチェックされるようになった。しかし依然として、RASFF への報告方針が不適合、HACCP や GMP の実施レベルが不明確、リスクベースで適切な頻度で定期的に公的管理を行うための信頼出来る政策がないなどの欠陥が確認された。

## 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

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

2011 年第 44 週～第 45 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)

ラトビア産缶詰油漬けスプラットのベンゾ(a)ピレン (油: 32.4  $\mu\text{g/kg}$ 、魚: 4.9  $\mu\text{g/kg}$ 、食品成分 10.4  $\mu\text{g/kg}$ )、中国産ごま油のベンゾ(a)ピレン (13、12  $\mu\text{g/kg}$ )、中国産米粉の未承認遺伝子組換え (Bt63)、中国産メラミンスプーンからのホルムアルデヒドの溶出 (11.4 ~ 569.8  $\text{mg/dm}^2$ の間)、ベルギー産アップルサイダーの表示されていない亜硫酸 (108  $\text{mg/L}$ ) など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

香港産ナイロン杓子からの一級芳香族アミンの溶出 (29、79  $\mu\text{g/kg}$ )、ポーランド産活きたマスのロイコマラカイトグリーン (1.08  $\mu\text{g/kg}$ )、ブラジル産コンビーフのアバメクチン (3.6  $\mu\text{g/kg}$ )、米国産中国経由食品サプリメントの未承認物質スズ・ニッケル・バナジウム、オーストリア産活きたマスのロイコマラカイトグリーン (1.24  $\mu\text{g/kg}$ )、産地不明燻製乾燥ザリガニのベンゾ (a) ピレン (18  $\mu\text{g/kg}$ )、スウェーデン産マカと Kwao Krua (プエラリア) とトンカットアリを含む性欲増強錠剤の未承認販売、ポーランド産コップからのカドミウム (0.38  $\text{mg/個}$ ) と鉛 (6.2  $\text{mg/個}$ ) の溶出、香港産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (27  $\text{mg/kg}$ )、ポーランド産キャンディーのアゾルビン (71  $\text{mg/kg}$ ) とポンソー4R とコチニール赤 (84  $\text{mg/kg}$ ) の過剰量と非表示、ベトナム産燻製エビのベンゾ (a) ピレン (14  $\mu\text{g/kg}$ )、スペイン産チルドマグロ切り身のヒスタミン (3806、1014、870、2889、1695、55、1178、2574、59  $\text{mg/kg}$ )、イスラエル産生鮮民とのメソミル (メソミルとチオジカルブの合計 3,1  $\text{mg/kg}$ )、チュニジア産冷凍サーディン切り身のヒスタミン (745、725、315  $\text{mg/kg}$ ) など。

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

フランス産乾燥ブルーンの多すぎるソルビン酸 (1146  $\text{mg/kg}$ )、ドイツ産砂糖大根糖液のダイオキシシン (0.922  $\text{pg WHO TEQ/g}$ )、ドイツ産スマックスパイスの Sudan1 (0.2  $\text{mg/kg}$ ) と 4 (0.21  $\text{mg/kg}$ )、米国産食品サプリメントの多すぎるカフェイン含量と表示不十分、ブルガリア産ハチミツのスルファチアゾール (0.021  $\text{ng/kg}$ )、スペイン産チルドキハダマグロの一酸化炭素処理 (400  $\mu\text{g/kg}$ )、ドイツ産甜菜ペレットのダイオキシシンとダイオキシシン様 PCB (合計)、中国産松の実の味覚障害、フランス産魚飼料のベータ HCH (0.0389  $\text{mg/kg}$ ) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産乾燥クコの実のフェンプロパトリン (0.023  $\text{mg/kg}$ ) とアセタミプリド (0.77  $\text{mg/kg}$ )、中国産電気オーブントレイの総溶出量 (977  $\text{mg/kg}$ )、中国産ステンレススチールカッターセットからのニッケルの溶出 (0.240  $\text{mg/kg}$ )、エジプト産ザクロのフェンプロパトリン (0.015  $\text{mg/kg}$ ) とエチオン (0.064  $\text{mg/kg}$ ) とジメトエート (0.059  $\text{mg/kg}$ )、トルコ産電気オーブントレイの総溶出量 (113  $\text{mg/kg}$ )、メキシコ産ドッグフードの多すぎるフッ素含量、中国産緑茶のプロモプロピレート (0.258  $\text{mg/kg}$ )、中国産麺のアルミニウム (20  $\text{mg/kg}$ )、インド産オクラのジアフェンチウロン (0.57  $\text{mg/kg}$ )、インド産オクラのアセタミプリド (0.02  $\text{mg/kg}$ )、トルコ産生鮮ペッパーのテトラジホン (0.016  $\text{mg/kg}$ )、ロシア産茶の未承認照射、香港産未承認新規食品羅漢果飲料粉末、中国産カトラリーセットからのク

ロムの溶出 (0.267 mg/kg)、タイ産米麺のアルミニウム (30 mg/kg)、中国産フルーツカップゼリーの窒息リスク、タイ産生鮮ナスのメソミル (0.068 mg/kg) とカルベンダジム (ベノミルとカルベンダジムの合計:2.1 mg/kg) とオメトエートとジメトエート (合計 0.056 mg/kg)、トルコ産チルド生鮮ペッパーのオキサミル (0.062 mg/kg)、中国産紅粧の未承認照射 (グロー比 3.82)、中国産ハニーポメロのトリアゾホス (0.029、0.036 mg/kg)、中国産中華鍋の多すぎる総溶出量 (>10 mg/dm<sup>2</sup>)、中国産フライパンからのクロム (0.183 mg/kg) とマンガン (5.37 mg/kg) の溶出と総溶出量 (2.37 mg/kg)、インド産オクラのアセフェート (0.08 mg/kg)、中国産卵麺のアルミニウム (14.4 mg/kg)、米国産緑茶のシブトラミン、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (43.5 mg/kg) など。

その他ダニや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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

1. 報告書は残留農薬の基準適合率が継続的に上昇していることを示す

Residues compliance continues to rise, pesticide report shows

8 November 2011

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/111108.htm?WT.mc\\_id=EFSAHL01&emt=1](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/111108.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1)

EFSA は 2009 年の EU の食品中残留農薬とそれらへの食事からの消費者暴露を評価し、3 回目の残留農薬年次報告書を発表した。この報告書では基準への適合率が継続的に増加しており、MRL 基準に適合していたのは 2008 年に比べて約 1%増加の 97.4%だったことを示している。

EU では、各々の参加国が独自に実施しているモニタリング計画 (national monitoring programme) と EU 共通モニタリング計画 (EU-coordinated programme) の 2 つが実施されている。EU 共通モニタリング計画では、61.4%の検体から残留農薬は検出されなかった。同じ食品について測定した 2006 年には MRL 超過が 4.4%だったのに比べて 1.4%に減少した。この原因の 1 つは 2008 年 9 月に発効した MRL の調和である。

EFSA は MRL を超過した残留農薬が必ずしも安全上の問題とはならないことを強調している。報告書に含まれるのは全ての EU 加盟国、アイスランド及びノルウェーで、約 68,000 の作物の 834 農薬を検査している。

**食品中残留農薬に関する 2009 EU 報告書**

The 2009 European Union Report on Pesticide Residues in Food

EFSA Journal 2011;9(11):2430 [529 pp.] 8 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2430.htm>

27のEU加盟国及び2つのEFTA国（アイスランド及びノルウェー）の2009年食品中残留農薬コントロールに関する報告書。さらに、残留農薬の消費者リスク評価結果及び今後のモニタリング計画の改良及び規則の執行についての助言を記載している。

2009年には、参加国の所轄官庁により各国モニタリング計画及びEU共通モニタリング計画において約300の食品について67,000検体が分析された。分析数としては1,400万件以上になった。検体の97.4%はMRL基準を満たしていた。MRL超過はEU加盟国及びEFTA国よりも第三国からの輸入品で多く、ボリビア(75%)、ガーナ(33.3%)、タイ(30.7%)、ウガンダ(23.7%)、ジャマイカ(20%)、日本(20%)、インド(18%)、マレーシア(16.7%)、ケニア(16.5%)、ベトナム(14.5%)、キューバ(13.3%)及びヨルダン(13.2%)で多かった。ただし、いくつかの国は検査件数が少ないことによる統計的不確実性が影響している。MRL超過頻度が最も高かった“農薬/作物”の組み合わせは、イチジクのエテホン、野生キノコのテトラメトリン、パッションフルーツのジチオカルバメート、野生キノコのニコチン及びナシのアミトラズであった。オーガニック製品については特別な基準はないため通常のMRLを適用し、違反率は0.4%であった。オーガニック製品では使用が認められていないにもかかわらず検出された農薬としては、クロルメコート、フェンブタチンオキシド、MCPA、MCPB、メピコート、メタベンズチアズロン、プロパモカルブなどであった。

EFSAは、EU共通モニタリング計画の結果を用いて長期及び短期暴露評価を実施したところ、長期暴露による消費者への健康上の懸念はないと結論した。短期暴露評価では77検体がARfD超過であった。これらは“農薬/作物”の組み合わせでは32種類であった。“農薬/作物”で全体の0.1%に満たないような残留頻度と極端な摂取の頻度を考慮すると、起こりうるリスクはほぼない（very unlikely）と考えられた。ARfDを高い割合で超えた組み合わせは、ペパーのカルボフラン（ARfDの14.275%）、ペパーのオキサミル（ARfDの9.510%）、ペパーのモノクロトホス（ARfDの7.557%）、ペパーのメソミル/チオジカルブ（ARfDの1.889%）及びテーブルグレープのジメトエート/オメトエート（ARfDの1.342%）であった。ARfD超過の32の組み合わせのうち11については、農薬の認可取り消しやMRLの引き下げなどのリスク管理対応がとられている。

## 2. 芥子の実に阿片アルカロイドが存在することによ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 opium alkaloids in poppy seeds

EFSA Journal 2011;9(11):2405 [150 pp.] 08 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2405.htm>

芥子の実は*Papaver somniferum* L.から採取され、パンや料理の飾りやケーキやデザート、食用油生産などに使用されている。芥子にはモルヒネやコデインなどの麻薬性アルカロイドが含まれる。芥子の実には阿片アルカロイドは含まれないが昆虫による被害や収穫時の乱暴な扱いによって汚染されることがある。現在EUでは食品に使用される芥子の実のアル

カロイドについて規則はないが、ハンガリーにはモルヒネ 30 mg/kg、ノスカピン 20 mg/kg、モルヒネ及びノスカピン 40 mg/kg、テバイン 20 mg/kg、コデイン 20 mg/kgという最大基準がある。

EFSA は、芥子の実に阿片アルカロイドが存在することによる公衆衛生リスクについての科学的意見を要請された。そのため EFSA はデータを要請し、パンなどに使用されている芥子の実の阿片アルカロイド、主にモルヒネ、コデイン、テバイン、パパベリン、ノスカピンの分析結果を入手した。CONTAM パネル（フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル）は、芥子の実や食品中の分析結果による相対的存在比や薬理活性から、リスク評価はモルヒネだけの食事暴露量にもとづいて行うことができると結論した。また、食事を介して芥子の実を摂取した場合にモルヒネによる遺伝毒性あるいは発がん性はあるまいとそうにないと考えられたため、短期の影響を考慮するのが適切であると判断し急性参照量（ARfD）を設定することにした。CONTAM パネルは、芥子の実に関する食事由来の影響データが不十分であったため、一回の経口投与での最小治療量 30  $\mu\text{g}$  モルヒネ/kg 体重をもとに、不確実係数 3 を用いて ARfD 10  $\mu\text{g}$  モルヒネ/kg 体重を設定した。芥子の実を含む食品からの推定暴露量は、一部の消費者、特に子どもで ARfD の超過があり得ることが示された。ただし、摂取された食品中のモルヒネのデータが不足していたため、暴露推定は芥子の実に含まれるモルヒネ量にもとづいており加工による影響は考慮していない。場合によっては、加工（洗う、水にひたす、加熱など）によって最大 90%まで低減する可能性がある。

### 3. 食品と飼料中のピロリジジンアルカロイドに関する科学的意見

Scientific Opinion on Pyrrolizidine alkaloids in food and feed

EFSA Journal 2011;9(11):2406 [134 pp.] 8 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2406.htm>

ピロリジジンアルカロイド（PA）は植物が生成する毒素で、これまで約 600 の異なる PA が知られている。加盟国 1 か国から 13,280 のバルクハチミツと 1,324 の小売りハチミツ検体の結果と、別の国からの 351 の飼料検体の結果が EFSA に報告されている。EFSA の CONTAM パネルは 3 つの年齢集団でのハチミツによる急性及び慢性 PA 暴露推定を行った。他にも PA 暴露源はあるがデータがないためハチミツ以外の食品からの食事暴露量推定はできなかった。食品や飼料中で特に重要な PA は多数同定されている。代謝、活性化、DNA 付加体形成、遺伝毒性、発がん性に関する現在の知見から、1,2-不飽和 PA はヒトで遺伝毒性発がん物質の可能性があると結論した。従って耐容一日摂取量（TDI）の設定ではなく、暴露マージン（MOE）アプローチを採用すると決定した。推定食事暴露量と比較するための参照ポイントとして、雄ラットにおけるラシオカルピン誘発性肝血管肉腫の 10% 過剰発がんリスク（BMDL<sub>10</sub>）70  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日を算出した。

小売りされているハチミツについて、成人の MOE は平均で 57,000~3,500,000、95 パーセンタイルで 7400~>7,000,000 である。幼児については、それぞれ 14,000~7,000,000 と

1200～>7,000,000、幼児ではない子どもについては 25,000～1,800,000 と 3900～>7,000,000 である。地元産のブレンドされていないハチミツを定期的に食べている場合には、小売りハチミツを食べているヒトよりPA摂取量が最大2倍になる可能性がある。EFSAは動物実験のBMDL<sub>10</sub>を用いた場合、MOEが10,000以上なら一般の人々の健康という観点からは懸念が低いと結論している。CONTAMパネルは、ハチミツをたくさん摂取する幼児や子どもにとって健康上の懸念となると考えられる (possible health concern) と結論した。家畜やペットがPA中毒となるリスクは一般的には低く、最近報告されているPA中毒のほとんどは事故による暴露である。

#### 4. 昆虫耐性除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシ MON 88017 の栽培目的での市販申請についての科学的意見

Scientific Opinion on application (EFSA-GMO-CZ-2008-54) for placing on the market of genetically modified insect resistant and herbicide tolerant maize MON 88017 for cultivation under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto  
EFSA Journal 2011;9(11):2428 [152 pp.] 10 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2428.htm>

GMO パネル（遺伝子組換え生物に関する科学パネル）は、標的昆虫が Cry3Bb1 タンパク質に対する耐性を獲得することを除いては、遺伝子組換えトウモロコシ MON 88017 による環境への悪影響はありそうにないと考えている。GMO パネルは昆虫の耐性管理対策の導入と特定モニタリングの実施を推奨し、適切な耐性管理対策を行えば環境安全上の懸念はないと結論した。モンサント社が提出した管理計画などの情報は加盟国からの科学的指摘に答えるものである。

#### 5. MON810 トウモロコシ花粉の食品中への存在または食品としての安全性に関する声明

Statement on the safety of MON810 maize pollen occurring in or as food

EFSA Journal 2011;9(11):2434 [7 pp.] 11 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2434.htm>

EFSA の GMO パネルは、欧州委員会からの要請を受け、MON810 の花粉の安全性について確認する。MON810 花粉の分子生物学的性質は安全上の懸念となるものではない。EFSA の GMO パネルは先に MON810 の Cry1Ab タンパク質の安全性について評価しており、その評価や結論は花粉にもあてはまる。EFSA の GMO パネルはトウモロコシの花粉が食品の中に存在することまたは食品としての花粉一般について結論する立場ではないが、MON810 トウモロコシの遺伝子組換えが花粉の追加の健康リスクとなることはない結論する。

#### 6. 飼料添加物に関する科学的意見

・ Lohmann Animal Health から提出された書類にもとづく全ての動物種用の飼料添加

物としてのパントテン酸 (D-パントテン酸カルシウムと D-パンテノール) 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 pantothenic acid (calcium D-pantothenate and D-panthenol) as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by Lohmann Animal Health

EFSA Journal 2011;9(11):2409 [15 pp.] 03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2409.htm>

FEEDAP パネル (飼料添加物に関する科学パネル) は、飼料への D-パントテン酸カルシウム及び飲料水への D-パンテノールの使用は全ての動物種にとって安全であると考えている。また、D-パントテン酸カルシウム及び D-パンテノールの栄養添加物としての使用は消費者への懸念がない。動物用栄養にパントテン酸を使用することによる環境リスクは見られない。家畜動物での栄養学的役割については確立されており、D-パントテン酸カルシウムは有効なパントテン酸源として見なされ、D-パンテノールは D-パントテン酸と同程度のプロビタミンと考えられる。

- ・ **VITAC EEIG** から提出された書類にもとづく全ての動物種用の飼料添加物としてのパントテン酸 (D-パントテン酸カルシウムと D-パンテノール) 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 pantothenic acid (calcium D-pantothenate and D-panthenol) as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by VITAC EEIG

EFSA Journal 2011;9(11):2410 [17 pp.] 03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2410.htm>

FEEDAP パネルは、飼料への D-パントテン酸カルシウム及び飲料水への D-パンテノールの使用は全ての動物種にとって安全であり消費者への懸念はないと考えている。また動物用栄養にパントテン酸を使用することによる環境リスクは見られない。家畜動物での栄養学的役割については確立されており、D-パントテン酸カルシウムは有効なパントテン酸源として見なされ、D-パンテノールは D-パントテン酸と同程度のプロビタミンと考えられる。

- ・ **Lohmann Animal Health** から提出された書類に基づく全ての動物種用の飼料添加物としてのビタミン B1 (一硝酸チアミンと塩酸チアミン) 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 vitamin B1 (thiamine mononitrate and thiamine hydrochloride) as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by Lohmann Animal Health

EFSA Journal 2011;9(11):2411 [17 pp.] 03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2411.htm>

飼料を介した一硝酸チアミン及び飼料及び飲料水を介した塩酸チアミンの投与は、標的動物に対し安全マージンが広く安全である。動物用栄養として添加される一硝酸チアミン及び塩酸チアミンの使用は消費者にとって安全である。チアミンは天然に広く存在しており、動物用栄養としての使用が環境中濃度を増加させるとは推測できない。そのため、動物用栄養としての一硝酸チアミンと塩酸チアミンの使用による環境リスクは考えられない。一硝酸チアミンと塩酸チアミンは有効なビタミン B1 源であるとみなされる。

- ・ **DSM Nutritional Products** から提出された書類に基づく全ての動物種用の飼料添加物としてのビタミン B1（一硝酸チアミンと塩酸チアミン）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 vitamin B1 (thiamine mononitrate and thiamine hydrochloride) as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by DSM Nutritional Products

EFSA Journal 2011;9(11):2413 [17 pp.] 03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2413.htm>

飼料を介した一硝酸チアミン及び飲料水を介した塩酸チアミンの投与は、標的動物に対し安全マージンが広く安全である。動物用栄養として添加される一硝酸チアミン及び塩酸チアミンの使用は消費者にとって安全である。動物用栄養としての一硝酸チアミンと塩酸チアミンの使用による環境リスクは考えられない。一硝酸チアミンと塩酸チアミンは有効なビタミン B1 源であるとみなされる。

- ・ **VITAC EEIG** から提出された書類に基づく全ての動物種用の飼料添加物としてのビタミン B1（一硝酸チアミン）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 vitamin B1 (thiamine mononitrate) as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by VITAC EEIG

EFSA Journal 2011;9(11):2412 [14 pp.] 03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2412.htm>

一硝酸チアミンの飼料及び飲料水への使用は標的動物にとって安全であり、これらを動物用栄養の添加物として使用することによる消費者への懸念はない。環境リスクは考えられない。一硝酸チアミンは有効なビタミン B1 源であるとみなされる。

- ・ 鶏、肥育用シチメンチョウ、産卵鶏、交配用シチメンチョウ、その他産卵用や交配用鳥、離乳ブタ、肥育用ブタ、雌ブタ用飼料添加物としての **Optiphos® (6-フィターゼ)** 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 Optiphos® (6-phytase) as a feed additive for chickens and turkeys for fattening, chickens reared for laying, turkeys reared for

breeding, laying hens, other birds for fattening and laying, weaned piglets, pigs for fattening and sows

EFSA Journal 2011;9(11):2414 [2 pp.] 03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2414.htm>

Optiphos®は*Pichia pastoris*の遺伝子組換え種により生成される6-フィターゼ製品である。本製品はこれまでEUで認可されことはなく、申請は鶏、肥育用シチメンチョウ、産卵鶏、交配用シチメンチョウ、その他産卵用や交配用鳥、離乳ブタ、肥育用ブタ、雌ブタ用飼料添加物としての使用を意図したものである。消費者や環境への安全性についての懸念はない。FEEDAPパネルは、当該製品は肥育用鶏、産卵鶏及び雌ブタ用には 125 OTU/kg、肥育用や交配用等のシチメンチョウ、離乳ブタ及び肥育ブタには 250 OTU/kgで有効であると結論した。また主要家禽種のデータは、125 OTU/kgの用量でマイナー種へ外挿できる。

- ・ ブタ、ウシ、ヒツジ、ヤギ、ウマ用サイレージ添加物としての *Lactobacillus plantarum* (DSM 8862 と DSM 8866) (BIO-SIL®)の有効性と安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of *Lactobacillus plantarum* (DSM 8862 and DSM 8866) (BIO-SIL®) as a silage additive for pigs, bovines, sheep, goats and horses

EFSA Journal 2011;9(11):2408 [11 pp.] 03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2408.htm>

*Lactobacillus plantarum*は生鮮飼料に  $3 \times 10^8$  CFU/Kgの用量でサイレージ添加物としての使用を意図している。この微生物種についての評価はQPSアプローチが適している。*Lactobacillus plantarum* 2種を同量含む添加物は、サイレージ生産を改善する可能性がある。

\*QPS アプローチ：食品安全情報 2007 年 26 号参照

【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>

- ・ 全ての動物種用の感覚添加物として使用された場合のナリンギンの安全性と有効性

Scientific Opinion on the safety and efficacy of naringin when used as a sensory additive for all animal species

EFSA Journal 2011;9(11):2416 [12 pp.].

03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2416.htm>

天然に柑橘類の皮に含まれるフラバノン配糖体であるナリンギンは苦味をもつ。現在香料として登録されており、食品には制限なしに使用できる。飼料についても同様と見なされる。ただし飲料水への添加についてはデータがなく、安全性及び有効性を結論できない。飲料水に入れた場合、糖が切り離され匂いがなくなる一方で、糖が微生物の繁殖に使用さ

れる可能性を懸念する。

- ・ 全ての動物種用の保存料とサイレージ添加物、ペットやその他の非食用動物（食用ではない毛皮用動物）用の酸調節剤およびペット用香料としての重硫酸ナトリウム(SBS)の安全性と有効性についての科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of sodium bisulphate (SBS) for all animal species as preservative and silage additive, for pets and other non food-producing animals (non-food fur animals) as acidity regulator and for pets as flavouring

EFSA Journal 2011;9(11):2415 [16 pp.] 03 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2415.htm>

FEEDAP パネルは、重硫酸ナトリウム (SBS) について、最終飼料中濃度 1%で安全であるとの説得力のある根拠はない、試験された濃度ではサイレージ添加物として有効ではない、ペットや非食用動物の酸調節剤や香料として認可するなら最大含量は 0.5%に設定することを薦めると結論した。

## 7. 香料グループ評価

- ・ 香料グループ評価 06 改訂 3 (FGE.06Rev3) : 化学グループ 1 と 4 の直鎖および分岐鎖脂肪族不飽和一級アルコール、アルデヒド、カルボン酸およびエステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 06, Revision 3 (FGE.06Rev3): Straight- and branched-chain aliphatic unsaturated primary alcohols, aldehydes, carboxylic acids, and esters from chemical groups 1 and 4

EFSA Journal 2011;9(11):2397 [79 pp.] 08 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2397.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、50 物質について評価した。全ての物質について遺伝毒性はないと考えられた。MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intake) アプローチによる推定摂取量にもとづき、食事由来の摂取量では安全上の懸念はないと結論した。規格については、構造などの情報が不足している物質がいくつかあると指摘した。

---

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

## 1. より明確なアレルギー表示

Call for clearer allergy labelling

Sue Hattersley

03 November 2011

[http://blogs.food.gov.uk/science/entry/call\\_for\\_clearer\\_allergy\\_labelling](http://blogs.food.gov.uk/science/entry/call_for_clearer_allergy_labelling)

BMJ (British Medical Journal) にアレルギー表示の標準アプローチを求める記事\*が掲載されたことに続いて多くの議論が行われている。記事は、任意のアレルギー警告についての誤解が混乱を招きリスクとなる行動を増やす可能性について懸念したものである。

FSA では、アレルギーをもつ消費者に対しアレルギー成分混入のリスクについて明確な情報が必要であるという合意が存在する。しかしながら、現在の状況を変えるためにはしっかりした科学的根拠が必要である。食物のアレルギー情報の提供の改善は FSA にとって優先順位の高い課題であり、アレルゲンのアクションレベルについての研究などを進めている。世界の中にはアレルギー表示をすべきかどうかを決めるアクションレベルを設定しているところもあるが、このアクションレベルは現在見直し中である。他に ILSI の食物アレルギー専門委員会がアレルギーのアクションレベルについて検討中であるが、報告は 1 年後である。

今後、アレルギー表示決定に役立ち、消費者の選択をより確実にする情報を食品企業が提供することを期待する。

\* BMJ の議論

Advisory food labels: consumers with allergies need more than “traces” of information; BMJ 2011; 343:d6180

## 2. 英国国家管理計画発表

Annual report on UK National Control Plan published

Wednesday 9 November 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/nov/controlplanreport>

FSA が EU 規則 882/2004 にもとづいて 2007 年 1 月～2012 年 3 月に実施している英国国家管理計画 (NCP) の一環として、2010 年第 4 次報告書を公表した。この報告書は EC へ提出され、英国での食品衛生監視活動などについての評価資料となる。

### 管理の全体的な有効性

食品衛生検査が実施された登録食品施設の 89.4%は食品衛生法を十分に遵守していた。これは前回よりも 3.4%の増加である。肉処理施設のうち 2%は最近の視察 (2011 年 8 月) で懸念が生じたが、2009 年 10 月の視察ではそれが 9%であった。外来動物疾病のアウトブレイクはなかった。2010 年には *Salmonella* NCP が実施され、特に *Salmonella Enteritidis* による食品由来動物原性感染症の減少が見られた。農場及び輸送時の動物福祉、さらにとさつ場での動物福祉については遵守されていた。

### 基準等の不適合 (non-compliance) の傾向

全体としてコンプライアンスは良いが、不適合が確認された分野としては食品衛生及び安全性、記録と保管、動物の福祉、動物副産物であった。その原因は、法への無知や意図的及び非意図的な法の無視であった。

他に、基準等の不適合が認められた事例への対策内容、FSA の視察状況、管理計画の改

善状況、食品業界を対象にした改善計画などについてまとめられている。

### 3. 多動と関連する色素を含まない製品更新

Update on products free of colours associated with hyperactivity

Tuesday 1 November 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/nov/colours>

多動と関連する色素を含まない製品に関するリストを更新した。

---

### ● 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. 国際貿易時代の安全な食品？

Safe food in the Era of Global Trade?

07.11.2011

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2011/38/safe\\_food\\_in\\_the\\_era\\_of\\_global\\_trade-127707.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/38/safe_food_in_the_era_of_global_trade-127707.html)

2010年7月、韓国食品医薬品庁 (KFDA) 及び BfR は、食品と飼料の科学的リスク評価の分野で協力協定を結んだ。韓国と EU の自由貿易協定を背景に、食品の安全性向上と食品由来リスクのコミュニケーションのための情報交換が目的である。これに関連して 2011年11月7、8日にソウルで2日間のシンポジウム「国際貿易時代の安全な食品？消費者の認識と科学的リスク評価の会話」が行われる。このイベントは KFDA と BfR の共同開催である。これは世界貿易時代の食品安全性の問題について BfR と KFDA が計画している一連の二国間シンポジウムの始まりを告げるものである。

Facebook や Twitter などの新しいソーシャルメディアを当局のコミュニケーション戦略にどう取り込むか、人々の認知するリスクと科学的リスクのギャップをどこまでどう埋めるかといったようなことが議題のひとつである。さらに科学的リスク評価をどのようにリスク管理につなげるか、新しい複雑な分析法によるリスク評価とリスク管理の新たな課題などが議論される。

#### 2. 安全な食品—たとえバイオまたはアグロテロリスト攻撃により被害を受けても

Safe Food - even in case of damage caused by a bio or agro terrorist attack

08.11.2011

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2011/39/safe\\_food\\_even\\_in\\_case\\_of\\_damage\\_caused\\_by\\_a\\_bio\\_or\\_agro\\_terrorist\\_attack-127751.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/39/safe_food_even_in_case_of_damage_caused_by_a_bio_or_agro_terrorist_attack-127751.html)

食品と飼料の安全性と品質は法により規制され厳密な食品衛生規制により監視されてい

る。BfR の長官 Andreas Hensel 博士は、将来の食品サプライチェーンにおける最大限の安全性を継続的に確保するためには、あらゆる新しいリスクの可能性についても考慮しなければならないと述べた。BfR は、バイオまたはアグロテロリスト (BAT) の攻撃によりダメージを受けた場合の食品と飼料のサプライチェーンの安全性を確保するための共同プロジェクトを運営している。略称 SiLeBAT は、教育研究省の支援でバイオまたはアグロテロリストの予防及び攻撃の際にも食品を継続的に供給し、被害を最小限に留めるための革新的解決方法を開発することが目的である。

バイオテロは微生物やその毒素を用いて人々を攻撃したり意図的に汚染させたりすること、アグロテロは植物や動物に意図的に病気を拡散することを意味する。

---

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

### 1. 食品照射：あなたが知留必要のあること

Food Irradiation: What You Need to Know

Page Last Updated: 10/25/2011

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm261680.htm>

食品照射 (食品にイオン化放射線を当てること) は、微生物や昆虫を削減または排除することで食品の安全性を向上させ日持ちを良くする技術である。ミルクの殺菌や野菜や果物の缶詰同様、照射は食品を消費者にとってより安全なものにすることができる。

FDA は食品の照射に用いられる放射線源の規制を担当している。FDA は食品の照射が安全であることを確認した後にのみ食品へ使用する放射線源を認可する。

#### 何故食品を照射するのか？

照射は多くの目的で行われる。

- ・ 食中毒の予防： *Salmonella* や *E.coli* など食品由来疾患の原因となる生物を効果的に排除するため。
- ・ 保存：腐敗の原因となる生物を殺す又は不活化して保存可能期間を延長するため。
- ・ 昆虫の管理：米国へ輸入されるトロピカルフルーツの昆虫を殺すため。
- ・ 発芽や熟成の遅延：ジャガイモ等の発芽の遅延や果実の追熟遅延のため。
- ・ 殺菌：冷蔵せずに数年間の保存を可能にする無菌食品を製造するため。無菌食品は病院で重篤な免疫不全患者へ使用することが出来る。

[照射に関する神話を覆す] 照射により食品が放射活性になったり、栄養成分が破壊されたり、味やテクスチャーや見た目が著しく損なわれたりすることはない。実際には照射による変化はごく僅かなので食品が照射されているかどうか見分けるのは難しい。

#### 食品はどのように照射されるのか？

食品に使用が認められている放射線源は3種類ある。

- ・ ガンマ線：コバルト 60 やセシウム 137
- ・ X線
- ・ 電子線（電子ビーム）

[知っていましたか?] NASA の宇宙飛行士は宇宙飛行中に食中毒になるのを避けるため放射線で滅菌された肉を食べている。

### 照射食品は食べても安全か?

FDA は 30 年以上照射食品の安全性を評価してきて、このプロセスは安全だと分かっている。WHO や CDC、USDA も照射食品の安全性を認めている。

### 照射が認められている食品はどのようなものか?

FDA は以下のような各種食品の照射を認可している。

- ・ 牛肉や豚肉
- ・ 家禽
- ・ 軟体魚介類（牡蠣やアサリやホタテなど）
- ・ 殻つき卵
- ・ 生鮮野菜果物
- ・ レタスやハウレンソウ
- ・ スパイスや香辛料
- ・ 種やスプラウト

### 食品が照射されたかどうかはどうやってわかる?

FDA は照射食品には国際的照射マークをつけることを要求している。Radura マークと「照射済み」などの表示を見ることでわかる。野菜や果物などは個別表示の他にコンテナに表示されていることもある。複数成分からなる食品中の個別成分（例えばスパイス）には表示を要求していない。

忘れてはならない重要なことは、照射は、生産者、加工者および消費者による適切な食品の取り扱いの代わりにはならないということである。基本的な食品安全の取り扱いがなされなければ照射後も病原性生物に汚染される可能性があるため、照射食品でも非照射食品と同様に適切に取り扱う必要がある。

## 2. 警告文書（2011年11月8日掲載分）

- ・ Lester Troyer Farm 11/25/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm278258.htm>

残留動物用医薬品として子牛のスルファメトキサゾールが検出された。

- ・ Van Deurzen Dairy, LLC 11/25/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm278221.htm>

残留動物用医薬品として食用牛のスルファメタジンとゲンタマイシンが検出された。

- ・ Bradley D Spear 6/3/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm278269.htm>

残留動物用医薬品として食用乳牛のペニシリンが検出された。

### 3. Keime 社 dba Barry's Vitamins は Virility Max ダイエタリーサプリメントを全国リコール

Keime Inc dba Barry's Vitamins Conducts a Nationwide Voluntary Recall of Virility Max Dietary Supplement: Lot Number 10090571

11/11/2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm279659.htm>

FDA の検査の結果、「Virility Max」よりシルデナフィルの類似化合物であるスルホアイルデナフィルが検出された。当該製品は性機能増強用に使用されている。

---

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

#### 1. EPA は家庭用の 20 の殺鼠剤製品の使用を中止するための次の手続きを開始する/有害化学物質への事故による暴露を削減する対策

EPA Takes Next Step to Cancel 20 Mouse and Rat Control Products Used in Homes / Action will reduce accidental exposures to harmful chemicals

11/02/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/65a85cf0c5a968508525793c007299f0!OpenDocument>

EPA は、有毒物質への暴露について、人（特に子ども）が適切に保護されていないマウス及びラットコントロール用製品 20 の使用を中止するための対応を進めた。現在は、効果があり、より安全性の高い製品が広く販売されていることを確認している。EPA が排除しようとしているのは、有効成分として難分解性で毒性の高い物質を含み、子どもやペットやその他の動物が食べてしまう可能性のあるものである。

この取り組みは、子ども、ペット及び野生生物を齧歯類コントロール用製品中の有害物質から保護するための EPA のリスク低減対策（2008 年策定）の一環である。

\* Rodenticide Products for Consumers

<http://www.epa.gov/pesticides/mice-and-rats/consumer-prod.html>

#### 2. EPA は硫化水素を有害物質排出リスト要求対象に復帰させる

EPA Reinstates Toxics Release Inventory Reporting Requirements for Hydrogen Sulfide

11/04/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/e5917955bbcef0408525793e004acc4a!OpenDocument>

硫化水素は天然に原油や天然ガス、火山ガス、温泉などに含まれる。さらに有機物の分解により生じ、ヒトや動物の廃棄物からも生じる。食品の加工やコークス炉、製紙工場、皮なめし、石油精製などの産業活動によっても生じる。廃水処理施設やガスや油の掘削、堆肥のある農場、家畜のいるところや埋め立て地近くに住むヒトは高濃度に暴露されている可能性がある。

硫化水素は 1993 年 12 月に発行された TRI (Toxic Release Inventory) 規則には含まれていたが、1994 年 8 月に決定の根拠となる情報に疑義が示されたため保留になっていた。2010 年 2 月に EPA のレビューに意見募集を行いその結果を経て復帰を決定した。

\* Toxics Release Inventory <http://www.epa.gov/tri/>

---

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

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

1. USDA はリスク評価とルール作成プロセスの改善を発表

USDA Announces Improvements to Risk Assessment and Rulemaking Process

Nov. 14, 2011

[http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/11/risk\\_assessment\\_process.shtml](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/11/risk_assessment_process.shtml)

USDA及び動植物衛生検査局 (APHIS : Animal and Plant Health Inspection Service) はリスク評価とルール作成プロセスを含むいくつかの計画的プロセスを大幅に簡素化および改善する計画を発表した。先週Tom Vilsack農務大臣は、米国の生産的農業経済を先導する農家や牧場主や企業のために、USDAの計画やプロセスの改善の必要性を強調した。

農務省事務次官 Ed Avalos は次のように述べている。「リスク評価とルール作成は APHIS の規制機関としての中核をなす。しかしながら我々の野心的レビューで、農業を保護し貿易を促進しながら時間を節約する方法を発見した。この変更は手続きをスリム化し革新的技術の採用や利用を促進する。」

APHIS は、新しい植物、動物及び製品を米国へ輸出しようとしている貿易パートナーの要請を受けてリスク評価及びルール作成のプロセスを見直したところ、プロセスを合理化することにより 70%以上の時間の節約を含む劇的改善が見込めることを確認した。

\* 関連記事 : USDA は遺伝子組換え申請の改善を発表

USDA Announces Improvements to Genetically Engineered Petition Process

Nov. 14, 2011

[http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/11/ge\\_petition\\_process.shtml](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/11/ge_petition_process.shtml)

USDA の APHIS は、遺伝子組換え (GE) 植物の規制解除申請を含むプロセスのスリム化および改善計画を発表した。詳細については来週官報で告示する予定である。

---

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

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

1. **Dow AgroSciences** カナダ社からの除草剤耐性遺伝子組換え大豆の新規食品、家畜飼料および環境放出認可申請に関する通知

Notice of Submission for Approval of Novel Food, Livestock Feed and Unconfined Environmental Release for Soybean Genetically Modified for Herbicide Tolerant Traits (DAS-44406-6 Soybean) from Dow AgroSciences Canada Inc.

September 21, 2011

Date modified: 2011-11-04

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/subs/2011/20111104e.shtml>

CFIA 及びヘルスカナダは、Dow AgroSciences カナダ社からの除草剤耐性遺伝子組換え大豆 DAS-44406-6 についての新規食品、家畜飼料および環境放出認可の申請を受けた。この申請に関する意見を 2012 年 1 月 3 日まで受け付ける。

2. **ブリティッシュコロンビアで採取されたある種の生鮮イガイに麻痺性貝毒が含まれる可能性がある**

CERTAIN RAW MUSSELS HARVESTED IN BRITISH COLUMBIA MAY CONTAIN PARALYTIC SHELLFISH TOXIN

November 8, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20111108e.shtml>

CFIA は、2011 年 11 月 3 日に BC13 地区サブエリア 13 で採取された生鮮イガイについて、麻痺性貝毒が含まれる可能性があるため提供又は摂取しないよう警告する。当該製品は本来はレストラン等へ出荷されるものであったが、2011 年 11 月 4 日に 1 件の小売店で “Sawmill Bay Mussels” として販売された。摂取による麻痺性貝毒事例は報告されていない。

- 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. リコール：乾燥海藻

Good Luck Dried Seaweed Stripe

8 November 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/driedseaweedotherhig5339.cfm>

アジアンショップで販売されている中国産乾燥切り昆布「Good Luck Dried Seaweed Stripe」のリコールについて。

天然のヨウ素濃度が高いため、この製品を定期的に摂取すると妊娠女性や授乳中の女性を含む一部の人に健康被害をもたらす可能性がある。

### 2. FSANZ は生のアプリコットカーネル（仁）を食べないよう警告する

Food Standards Australia New Zealand warns against consuming raw apricot kernels

4 November 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2011/fsanzwarnsagainstcon5338.cfm>

FSANZ 長官 Steve McCutcheon は、オーストラリアで市販されている一部の商品に天然有毒成分が多いことが確認されたため、生のアプリコットカーネル（仁）を摂取しないよう消費者に警告する。

アプリコットカーネルにはいくつかの種類があり、一部のものは、摂取すると生体内でシアン化物を放出する有毒成分の濃度が高い。成人が 1 日にわずか 4 個摂取しただけで重症になる。子どもは摂取してはいけない。

州及び地方健康当局が生アプリコットカーネルを検査したところ、有毒成分を高濃度に含むものが見つかった。現在これらの製品を調査し回収中である。製品はインターネットや健康食品販売店で販売されている。

一部の生のアプリコットカーネルががんの代替治療用として宣伝されているが、オーストラリアがん評議会はレトリル (laetrile : アプリコットカーネルの有毒成分と同じ物質を含む) を含む代替療法の使用には注意を呼びかけている。

### 3. ファクトシート : Paterson's Curse/Salvation Jane (エキウム) ハチミツ

Paterson's Curse/Salvation Jane honey

(Last updated October 2011)

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/patersonscursesalvat5335.cfm>

ある種のハチミツには有害健康影響をもたらす可能性のあるピロリジジナルカロイドと呼ばれる天然植物毒素濃度の高いものがある。この毒素はミツバチが Paterson's Curse、別名 Salvation Jane の花の蜜を集めるとハチミツに入る。FSANZ はこれらの毒素の安全な摂取量を  $1 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日と設定した。ハチミツを少量摂取するほとんどの人にとってピロリジジナルカロイド摂取量は TDI 以下であり安全上の懸念とはならない。しかし 1 日にスプーン 2 杯以上のハチミツを摂取する人には Paterson's Curse ハチミツのみを食べないように薦める。純粋な Paterson's Curse ハチミツは比較的珍しく、通常ハチミツは各種ハチミツの混合物にすることでピロリジジナルカロイド濃度は安全レベルまで低くなっている。

#### 4. キャッサバとタケノコを食べる前の準備

Preparing cassava and bamboo shoots to eat

(Last updated October 2011)

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/cassavaandbambooshoo5334.cfm>

キャッサバとタケノコは適切に調理すれば食べても安全である

##### キャッサバ

生のキャッサバには青酸配糖体が含まれ、分解すると有毒なシアン化水素を生じる。オーストラリアとニュージーランドに太平洋諸島から輸入されるキャッサバのほとんどは、通常シアン化物含量の少ないスイートキャッサバである。高濃度の青酸配糖体を含むビターキャッサバはより厳密な加工が必要なため商業取引はされていない。

キャッサバを安全に食べるには、皮を剥いてスライスし良く火を通すこと。キャッサバチップやキャッサバ粉、タピオカなどは長く摂取されてきた歴史がある。しかしそのまま食べる (ready-to-eat) キャッサバチップを小さい子どもが摂取することの安全性が懸念されたため、FSANZ はシアン化水素について  $10 \text{mg}/\text{kg}$  の最大限度を設定した。

##### タケノコ

タケノコはアジアの伝統食品で、適切に調理すれば安全に食べられる。

竹の地下茎から生えるもので、多くの種類の竹のうち僅かの種類しか食用にしない。キャッサバ同様加工しないタケノコには青酸配糖体が含まれる。安全に食べるには新鮮なタケノコは半分に切って皮を剥いて根の部分の繊維状の組織を除去し、薄く切って塩水で 8～10 分茹でる。

オーストラリアやニュージーランドでアジア料理の人気が出ているため、缶詰タケノコではなく生鮮タケノコを使用する機会が増えている。缶詰や乾燥タケノコは公衆衛生上のリスクにはならない。

#### 5. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

15 November 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5342.cfm>

#### 意見募集

・ (Application A1054) 加工助剤としてのジブロモジメチルヒダントイン (DBDMH) の評価: 1,3-ジブロモ-5,5-ジメチルヒダントインの家禽類やとたい、他の動物部位用の殺菌目的としての水への添加について。12月22日まで意見を募集する。

#### 認可及び閣僚評議会通知

- ・ (Application A1057) 加工助剤としてのエンドプロテアーゼ
- ・ (Proposal P1004) スプラウトの一次生産加工基準

### 6. FSANZ は加工助剤申請について意見募集

FSANZ call for submissions on applications for processing aid

2 November 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2011/2november2011fsanzca5332.cfm>

乳製品の成分としての加工デンプンを製造するための加工助剤として遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* 由来アミロマルターゼの申請について、12月14日まで意見を募集する。

---

● オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

#### 1. 脊椎動物毒素 1080 の現在の規制状態は？

What is the current regulatory status of the vertebrate poison 1080?

10 November 2011

[http://www.apvma.gov.au/news\\_media/community/2011-04\\_vertibrate\\_poison\\_1080.php](http://www.apvma.gov.au/news_media/community/2011-04_vertibrate_poison_1080.php)

フルオロ酢酸ナトリウム (1080) はウサギやキツネ、野犬、ブタ、そして限られた条件で固有動物のコントロールに使用される脊椎動物毒である。1080 を用いた野生動物のコントロールはオーストラリアの固有種を守るために重要な役割を果たしている。この化合物は厳しく規制されており特別な訓練を受けた人だけが使用できる。

APVMA は非標的動物が中毒になる懸念があったため、2008年に1080の登録をレビューした。例えば、当時のラベルの使用方法には野犬のコントロールに使用できる空間使用量などの記載がないため、安全な使用法や警告についても見直した。レビューの結果、ニューサウスウェールズ州の農業団体などが野犬のコントロールに1キロあたり10個は効果

がないと主張したため、ニューサウスウェールズ州では研究データをもとに限定的に 40 個まで認めている。

APVMA はそれぞれの地域での安全な量を決定するための研究に協力するつもりである。

---

● 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

- ・ S-shape slim capsules : 3 November 2011

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-s-shape-111103.htm>

TGA は一部のオーストラリア人がインターネットで S-shape スリムカプセルを購入した可能性について情報を得ている。この製品の表示には、成分は 100%ピュア天然植物とあるが、TGA の検査で治療量のシブトラミン、フェンフルラミン、フェノールフタレイン、プロプラノロール、ニフェンジピンが検出されている。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- ・ Reduce Weight Fruta Planta capsules : 4 November 2011

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-fruta-planta-111104.htm>

TGA は一部のオーストラリア人がインターネットで減量 Fruta Planta カプセルを購入した可能性について情報を得ている。インターネットなどで 100%ピュアナチュラルと宣伝して販売されていた。TGA の検査により治療量のシブトラミンとフェノールフタレインが検出された。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- ・ Ying Da Wang tablets (硬大王) : 4 November 2011

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-ying-da-wang-111104.htm>

TGA は一部のオーストラリア人がインターネットで Ying Da Wang tablets (硬大王) を購入した可能性について情報を得ている。インターネットなどでピュアナチュラルと宣伝して販売されていた。TGA の検査により治療量のシルデナフィルが検出された。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

2. TGA 及び税関・国境警備局は偽造および違法医薬品のオンライン販売に共同戦線を張る

Agencies come together to combat online supply of counterfeit and illegal medicines –  
8 November 2011

<http://www.customs.gov.au/site/mediaRelease20111108.asp>

9 月に行われた国際共同作戦 Operation Pangea IV (第四次パンゲア作戦) の成果を受けて、オーストラリア税関・国境警備局及び TGA は共同対策を実施する。

消費者はインターネットで医薬品を購入することの危険性を知っておく必要がある。

パンゲア作戦では国際郵便小包 71 をしらべたところ 20 を押収し 36 を検査のため保留とした。7 万錠以上の錠剤を押収し、税関で検出された物質の多くが痩身用あるいはダイエット用サプリメントと勃起不全薬、ほかに抗生物質、ステロイド、いわゆる脱法ドラッグであった。

---

● 香港政府ニュース

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

1. 違法肉に対応

Action taken on illicit meat

November 04, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/11/20111104\\_143953.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/11/20111104_143953.shtml)

食品安全センターは、過剰の硝酸を含むブタ保存肉を販売した業者を譴責したと発表した。硝酸を含む保存料は生鮮・チルド・冷凍肉には使用できない。

---

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

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

1. 日本原子力発電所関連食品医薬品安全庁対応及び管理動向(17)

輸入食品課/危害情報課 2011.11.08

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=16421&cmd=y>

食品医薬品安全庁は、日本栃木県で生産されたきのこと類に対して 2011 年 11 月 7 日から暫定輸入中断措置を行ったと発表した。

この措置は日本政府が摂取または出荷制限した品目に対して暫定輸入中断対象に含めるとして以降 11 番目に追加されたものである。3 月以後日本で生産されたきのこと類が韓国に輸入された実績はない。

2. 食品医薬品安全庁、有害汚染物質安全管理総合計画推進

食品基準課 2011.10.27

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=16350&cmd=y>

－有害汚染物質、ヒト暴露量を中心に管理を体系化－

食品医薬品安全庁は、環境などから非意図的に食品に移行する有害汚染物質から国民の

健康を保護するために、有害汚染物質の安全管理について総暴露量を中心に体系化した「有害汚染物質安全管理総合計画」を作成したと発表した。

※**有害汚染物質**：環境などから非意図的な食品へ移行する、あるいは食品製造過程で生成する重金属、かび毒、ダイオキシン、ベンゾピレン及び3-MCPDなどの有害物質。

この総合計画では、カドミウムなど19種の有害汚染物質の食品汚染度及び摂取量を全面的に評価し、韓国の国民の暴露量がヒト暴露安全基準の1/2～1/3で維持されるように管理するのが目標である。そのため、現在残留基準を設定することで管理している有害汚染物質(カドミウムなど19種)に対する暴露量評価を来年から5年計画で実施する予定である。

※**ヒト暴露量**：食品などを通じて人に暴露(摂取)される有害物質の量で、食品摂取量と食品別有害物質汚染濃度から定量的に算出する。

※**人体暴露安全基準**：食品中有害汚染物質が人体に有害な影響を与えないと判断される暴露基準。

食品に存在する汚染物質が人体に影響を及ぼすかどうかは、当該物質の種類と摂取量により異なるにもかかわらず、これまで有害であるかの正確な判断なしに検出されただけで消費者不安と食品忌避現象などが生じていた。そのため、韓国の食品摂取量及び汚染度を反映した現実的な基準設定が要求されている。

「有害汚染物質安全管理総合計画」の主要内容は以下のようなものである。

#### ○ 有害汚染物質基準再設定による暴露量管理

・食品摂取による有害汚染物質のヒト総暴露量が摂取限界量(ヒト暴露安全基準)の10%以上の場合、摂取量が多い上位80%の食品に対して基準を設定する。

・2012年から5年ごとに有害汚染物質(19種)の食品摂取量及び食品別汚染度を再評価して総暴露量を算出し、それをもとに基準を再設定する → 有害汚染物質別の総暴露量がヒト暴露安全基準に対して安全な水準で維持できるように管理する。

#### ○ 極端摂取及び感受性が高いグループに対する暴露量管理

・一部の食品だけ偏って食べる極端な摂取者及び乳幼児や妊婦など感受性が高いグループを考慮した基準の設定及び適正摂取ガイドラインの提供を行う。

#### ○ 製造・加工中に生成する汚染物質は低減化による暴露量管理

・製造工程で低減化が可能な有害汚染物質のうち、リスクがある場合には政府主導で管理する。リスクが少ない場合には低減化指針書の提供などによる業界自主管理を行う。

#### ○ 有害汚染物質暴露量評価の先進化

・国内リスク資料及び暴露水準を反映した「韓国型ヒト暴露安全基準」を設定する。

・実際の摂取形態による総食事調査及び人体バイオモニタリングによる暴露評価を導入する。

・国家有害汚染物質モニタリングシステムを構築する。

食品医薬品安全庁は、この総合計画をきっかけにして、これまでのような有害汚染物質の検出だけで誘発された消費者不安や忌避現象による社会的混乱と経済的損失費用を最小化できる先進国型の有害物質安全管理が出来ることを期待している。

### 3. 使い捨て紙コップ、何でも質問してください

—食品医薬品安全庁“使い捨て紙コップについて調べよう！” Q&A 製作—

2011-11-02

[http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155794827&sectionId=p\\_sec\\_1&type=news&flComment=1&flReply=0](http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155794827&sectionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0)

食品医薬品安全庁は、会社員が1日に平均3個使用する「使い捨て紙コップ」についての注意事項及び普段消費者たちの気になる情報を記載した「使い捨て紙コップについて調べよう！」をQ&A形式で製作し、ホームページに掲載すると発表した。

使い捨て紙コップに水やコーヒーのような飲み物を入れて電子レンジで加熱することは通常安全である。使い捨て紙コップコーティング剤のポリエチレン(PE)の溶出温度は105～110℃で、お湯が沸く温度は100℃未満のため沸騰水にはPEはほとんど溶出しない。たとえ極微量が溶出しても、分子量が非常に大きい高分子物質は体内に吸収されず健康リスクはない。ただし、てんぷらなど油分が多い食べ物を使い捨て紙コップに入れて電子レンジ加熱すると油の温度がPEの溶出温度以上に上がるため、PEが紙からはがれるので使用しない方がよい。

食べ物を電子レンジで加熱する時には「電子レンジ可」と表示された容器のみを使用するのが安全である。また紙コップコーティングに使用されるPEはもともと柔軟な材質であり、DEHPのような可塑剤を使用していないので内分泌攪乱物質が溶出することはない。

参考として、2011年1月から9月まで国内で製造(29件)された紙コップと輸入(78件)紙コップの溶出検査をしたが、全て基準に適合していた。

---

#### ● その他

#### 食品安全関係情報(食品安全委員会)から

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

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、狩猟で鉛の弾丸を使用した野生獣肉の摂取に関するFAQを公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03460010314>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、フードチェーンに入る可能性のある加工助剤としての化学物質及びバイオテクノロジー物質のリスク評価について意見書を発表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03460020344>
- 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、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/syu03460140369>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、畜産における麻酔剤使用禁止を通知  
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03460170344>
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、「なぜヒョウタンは食べられないのか？」を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03460440464>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ミラベル(mirabelle：スモモの1種)シードオイルの新開発食品/新開発食品成分(NI)認可について意見書を提出  
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03460570475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、共役リノール酸(CLA)を強化したオイルの使用にかかわる安全性の評価について意見書を提出  
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03460630475>
- 台湾行政院衛生署、「グルタチオン(Glutathione)」を原料として使用する食品について一日摂取上限量及び注意書きに関する公告を発表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03460980369>
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、モニタリングに関する背景情報を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03461040316>

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室