

食品安全情報（化学物質） No. 24/ 2011（2011. 11. 30）

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. フードチェーンの毒性学的安全性に関する科学委員会の 2011 年 9 月 9 日の会合の議事概要
2. 抗生物質耐性に対抗する行動計画：欧州委員会は今後 5 か年の 12 の具体的計画を発表
3. FVO 視察報告書
4. EU における健康強調表示の認可状況
5. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. 統一されたトータルダイエツトスタディアプローチを目指して：ガイドライン
2. EFSA はアスパルテームについての企業研究原本を発表
3. 昆虫耐性遺伝子組換えトウモロコシ 1507 の栽培のための環境リスク評価とリスク管理への助言を更新する科学的意見
4. 動物栄養に用いられる *Bacillus* 種の毒素産生性評価についての技術的ガイダンス

【ECDC】

1. Eurosurveillance：オカダ酸及びディノフィシトキシン-3 エステルに汚染されたイガイによる食中毒アウトブレイク，フランス，2009 年 6 月

【FSA】

1. 海での油や化学物質の流出事故対策ガイドライン発表
2. 新しい食品添加物規制は消費者保護を強化
3. チェルノブイリ後の農場制限解除について意見が必要
4. Drop Vodka を飲まないよう警告
5. マイコトキシンの調査発表

【DH】

1. 強化食品：食品にビタミンやミネラルやある種のその他物質を添加することに関する European Regulation (EC) No. 1925/2006 のコンプライアンスガイド
2. 栄養と健康強調表示：食品の栄養と健康強調表示に関する Regulation (EC) 1924/2006 のコンプライアンスガイド

【MHRA】

1. 香港衛生署がハーブレメディ *Cardiotium* に表示されていない医薬品成分を検出

【HPA】

1. 科学者が欧州の人々の有害化学物質レベルを評価

【BfR】

1. 農薬の有効成分：ADI と飲料水のガイドライン値
2. グリホサートの健康リスク評価についての FAQ

【ANSES】

1. ANSES はホルムアルデヒドを EU レベルで発がん物質に分類することを提案

【FSAI】

1. 10 人中 5 人が消費期限を無視している－FSAI

【EVIRA】

1. 研究セミナー：ヒ素分析の新しい可能性

【FDA】

1. 警告文書 (2011年11月15日、22日公表分)

【EPA】

1. EPAはこれまで部外秘だった化学物質情報を公開

【CDC】

1. 麻痺性貝毒中毒 (PSP) 東南アラスカ、2011年5~6月

【FSANZ】

1. ファクトシート：ボトル入り水のフッ素
2. 食品基準改定
3. 消費者レベルリコール
4. GM トウモロコシ系統の申請について意見募集
5. ファクトシート：全粒粉食品
6. 研究はオーストラリアの食品供給の安全性を確認

【APVMA】

1. 化学物質規制機関は水系を守るためジウロンを一時停止

【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(18)
2. ジャガイモ、理解して摂取すればさらに良い!
3. 食品中異物発見時の消費者対応要領

【その他】

- ・食品安全関係情報 (食品安全委員会) から
- ・(ILSI) ILSI ヨーロッパ GuIDE ワークショップー食事摂取暴露評価ガイダンス
- ・(ProMED-mail) 麻痺性貝毒中毒 フィリピン：(バターン)

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

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

1. SCFCAH - Toxicological Safety of Food Chain

フードチェーンの毒性学的安全性に関する科学委員会の2011年9月9日の会合の議事概要

Summary record of 09 September 2011

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/sum_09092011_en.pdf

(一部抜粋)

1. 福島原子力発電所事故をうけて日本からの食品や飼料、貨物の輸入規制について

欧州委員会の代表によれば、輸入時のコントロールの分析結果は極めて満足できるもので (very favourable)、日本の当局が日本から EU に輸出される食品や飼料に許容できないレベルの放射能汚染がないことを確保するための委員会指令(EU) No 297/2011 を効果的に実施していることを示す。一方、日本国内生産物についての日本当局のコントロールでは、EU で制限している地域産の食品や飼料において継続的に違反が確認されているため当分はこの対策を維持するのが適切であると考えられる。

次回（11月23日）の会合では、太平洋地域の魚や水産物を議題にする予定である。

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/ag_23112011_en.pdf

2. 抗生物質耐性に対抗する行動計画：欧州委員会は今後5か年の12の具体的計画を発表
Action Plan against antimicrobial resistance: Commission unveils 12 concrete actions
for the next five years

17/11/2011

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/11/1359&format=HTML&aged=0&language=en&guiLanguage=en>

EUでは年に約25,000人の患者が薬物耐性細菌感染症で死亡し、関連費用は15億ユーロ以上にのぼる。本日（2011年11月17日）、欧州抗生物質啓発デーを迎え、欧州委員会は加盟国との親密な協力のもと抗生物質耐性に対する包括的行動計画を発表した。

対策が必要な7分野

- ・ 抗生物質がヒト及び動物に対し適切に使用されていることの確認
- ・ 微生物感染症とその拡大の防止
- ・ 新しく有効な抗生物質又は代替治療法の開発
- ・ 国際協力
- ・ ヒト及び動物用医薬品のモニタリング及びサーベイランスの改良
- ・ 研究及び技術革新
- ・ コミュニケーション、教育及びトレーニング

12の具体的対策

- ・ 抗生物質の適切な使用の重要性について啓発する。
- ・ 動物用医薬品と医薬品入り飼料についてのEUの法律を強化する。
- ・ フォローアップ報告を含む動物用医薬品の抗生物質の賢明な使用を推奨する。
- ・ 病院や医院での感染予防とコントロールを強化する。
- ・ 動物の感染予防とコントロールを強化するための法的ツールを導入する。
- ・ 患者に新規の抗生物質を導入するために前例のない協力を促進する。
- ・ 動物用医薬品の新規抗生物質の必要性についての解析を強化する。
- ・ 抗生物質耐性予防とコントロールのために多国間及び二国間協力を強化する。
- ・ ヒト医薬品における抗生物質消費量と抗生物質耐性のサーベイランスシステムを強化する。
- ・ 動物用医薬品における抗生物質消費量と抗生物質耐性のサーベイランスシステムを強化する。
- ・ 研究の強化及び連携を行う。
- ・ 一般の人々への抗生物質耐性についてのコミュニケーションを改善する。

*行動計画：欧州議会と欧州理事会への欧州委員会からのコミュニケーションー抗生物質

耐性による脅威の増加に対する行動計画

Communication from the Commission to the European Parliament and the Council -
Action plan against the rising threats from Antimicrobial Resistance

15.11.2011

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/docs/communication_amr_2011_748_en.pdf

3. FVO 視察報告書

- 中国 EU 輸出向け種子、食品、飼料の GMO

CN China - Genetically modified organisms in respect of seed, food and feed intended for export to the EU

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6208

未承認 Bt63 がコメ製品から検出されたため 2008 年 11 月に視察を行ったが、2010 年以降は Kefeng 及び KMD1 の検出が増加しているため 2011 年 3 月から 4 月にかけて再び視察を行った。

中国農業省によれば、2009 年 8 月に Huahui no. 1 及び Bt Shanyou 63 の 2 つの Bt 米の安全認証を行っているが、湖北省でのみ有効で、期間は 17/8/2009 から 17/8/2014 までである。他に 5 つの GM 米が野外試験を終了しているが、まだ安全性承認はされていない。その名称は KMD、T1c-9、T2A-1、Kefeng 6 および 8 (いずれも cry1Ac と CpTI 遺伝子を発現) である。現時点では中国では GM 米の商用栽培は認められていない。

中国での輸出製品の監視システムは存在し、機材もそろっている。規制は強化されているが、開発中の GM 米の陽性検体や評価された試験法がない。

- スウェーデン 食品添加物と食品と接触する物質

SE Sweden - food additives and for food contact materials

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6001

食品添加物の政府管理システムは主に EU 規制に則って実施されている。食品と接触する物質の政府管理システムは、物質の使用に関してのみ実施され、製造及び輸入については管理されていない。この欠陥は、分析、管理規程書、トレーニング、知識及び検査経験などの不足とともに、管理システムの効果を妨げている。

- ファロー諸島 EU 輸出用水産物の生産管理システムの評価

FO Faroe Islands - evaluate the control systems in place governing the production of fishery products intended for export to the European Union

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6145

EU 輸出向けの水産物の生産に関する管理システムは存在するが、小さい漁船の検査体制の欠陥、HACCP が適切に実施されていないなどの管理不備、未認可の添加物の使用などがあり効果が弱まっている。

4. EUにおける健康強調表示の認可状況

- 健康強調表示 却下されたもののリスト更新

Rejected health claims

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/rejected_health_claims_en.htm

ダノンのヨーグルトによる消化管の有害微生物を減少させるというプロバイオティクス効果、及びヨーロッパ大豆製品団体などが共同で申請していた大豆タンパク質によるコレステロール低下について公式に却下した。(Commission Regulation (EU) No 1160/2011 of 14 November 2011)

- 健康強調表示 認可されたもののリスト更新

Authorised health claims

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/authorised_health_claims_en.htm

オート麦のβグルカンによるコレステロール低下について認可した。

5. 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46週～第47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)

ポーランド産ベビーフード (リンゴ入りライス) のカドミウム (0.100 mg/kg)、中国産夏みかんのトリアゾホス (0.03 mg/kg)、ドイツ産ウオッカのメタノール (17,540、18,360、13,990 mg/L)、ベルギー産冷凍ホウレンソウのカドミウム (0.6 mg/kg) など。

注意喚起情報 (information for attention)

ベトナム産鞘付き豆のジメトエート (オメトエートとの合計 0.60 mg/kg)、インド産麺類の未承認照射、インド産剥きブラックタイガーエビのニトロフラン代謝物フラズリドン (11 μg/kg)、ブラジル産マンゴの未承認物質ジエタノールアミン (0.37 mg/kg) とトリエタノールアミン (2.1 mg/kg)、スペイン産キュウリのフェナミホス (0.11 mg/kg)、中国産調理済み日本風麺の未承認添加物二酸化塩素、中国産ワイングラスの金の縁からのカドミウム (2.1 mg/個) と鉛 (19.3 mg/個) の溶出、イタリア産ミネラルウォーターのブタノン (2 ボトルから検出)、タイ産メラミンスプーンからのホルムアルデヒド (120、70.1 mg/kg) とメラミン (120、275 mg/kg) の溶出、南アフリカ産パイナップルのアルジカルブ (0.054 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、ブラジル産原料ベルギー産飼料のヒ素 (3.2 mg/kg)、ベルギーから出荷されたバスマティ長粒米の未承認遺伝子組換え (Pubi-cry 構成物)、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (34.9 mg/kg)、タイ産缶詰ココナツミルクに未認可の亜硫酸、イタリア産ブドウ種子抽出物 (サプリメント) の塩化ジデシルジメチルアンモニウム (10%)、中国産松の実の味覚障害、米国産サプリメントの未承認物質バナジウムなど。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ベトナム産チャー・プルの葉 (ハーブ) のサリチル酸 (5 検体中 4 検体)、インド産オクラのフィプロニル (合計 0.304 mg/kg)、中国産赤ちゃん用メラミン食器とカトラリーセットからのホルムアルデヒドの溶出 (74.5、78.2 mg/kg)、トルコ産チルドペッパーのオキサミル (0.19 mg/kg)、中国産中華鍋からの総溶出量 (38.9 mg/dm²)、ロシア産adzikaソースのSudan 1 (1469 μg/kg)、中国産メラミン台所用品からのホルムアルデヒドの溶出 (15.9 ~ 28.2 mg/kg)、中国産プラスチック子ども用食器からのホルムアルデヒドの溶出 (101.2 mg/kg)、中国産中華鍋からのマンガンの溶出 (0.253 mg/kg) と多すぎる総溶出量 (46.9 mg/dm²)、中国産卓上オープンからのニッケルの溶出 (0.127 mg/kg)、トルコ産ザクロのアセタミプリド (0.30 mg/kg)、コロンビア産クッキーの多すぎるサンセットイエローFCF 含量 (122 mg/kg)、中国産中華鍋の内側剥離とクロム (0.23、0.18 mg/kg) とマンガン (3.5、2.8 mg/kg) 溶出と多すぎる総溶出量 (4660、1.048、5000 mg/kg)、モロッコ産缶詰サーデインのヒスタミン (350 mg/kg)、ベラルーシ産冷凍湯通しアンズタケの放射能 (834 BQ/kg)、インド産オクラのアセフェート (0.06 mg/kg) とトリアゾホス (0.28 mg/kg) とアセタミプリド (0.04 mg/kg) とインドキサカルブ (0.06 mg/kg)、トルコ産チルドペッパーのオキサミル (1.38、0.04、0.88 mg/kg)、エジプト産緑豆のジメトエート (0.05 mg/kg)、インド産生鮮オクラのアセフェート (0.06 mg/kg)、中国産ステンレススチールリングの皮むき器からのニッケルの溶出 (49 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.11 mg/kg) とアセフェート (0.20 mg/kg) とトリアゾホス (0.09 mg/kg)、マレーシア産トウガラシのアミトラズ (1.1 mg/kg)、日本産冷凍養殖キハダマグロの一酸化炭素処理 (1.5 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロムの溶出 (0.2~0.9 mg/kg)、中国産インスタント麺のデオキシニバレノール (2100 μg/kg)、中国産メラミンキッチンセットからのホルムアルデヒド (77 mg/kg) の溶出など。

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. 統一されたトータルダイエツトスタディアプローチを目指して：ガイドライン

Towards a harmonised Total Diet Study approach: a guidance document

EFSA Journal 2011;9(11):2450 [66 pp.] 24 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2450.htm>

EFSA は、FAO 及び WHO と共同で統一したトータルダイエツトスタディ (TDS) アプローチを目指すためのガイドラインを公表した。

食事を介した化学物質の暴露評価の有効性と正確性を改善すること、また暴露評価のためのデータ収集法を統一することが必要である。食品管理システムで得られるデータは、サンプリングのターゲットが絞られ、摂取される状態を反映していないなど、食事を介した暴露量を算出するにはしばしば適していない。

TDS は伝統的な食品モニタリング及びサーベイランス計画を補う可能性をもつアプローチであり、基準の遵守に焦点を合わせる代わりに、集団の食事暴露量を計算し公衆衛生への影響の可能性を評価するための信頼できる根拠を提供するよう設計されている。TDS では典型的食生活を代表するような食品摂取量データにもとづく食品を選択し、摂取するときと同じように調理し、分析前に関連食品を保管する。既に国際的 TDS データはたくさん存在するが、より比較しやすいように可能な限り方法を統一する方が良い。専門家ワーキンググループは固有の価値を強調した TDS アプローチの定義を提供し、TDS の分析結果を収集するための計画、暴露評価及び結果のコミュニケーションなどについてのガイドラインを提供する。また国際レベルで TDS 情報の使用を促進するための一般的なアプローチについても提案する。TDS は、スクリーニングにも暴露評価の精細化にも使用可能である。TDS は、摂取する状態の一連の代表的な食品中の化学物質のバックグラウンド濃度と暴露量を提供する。一方、モニタリングやサーベイランス計画は個別の食品の高濃度汚染を知るのに適している。それらの相補性から、全体の食生活の中での個別の汚染源の重要性を知ることができる。

2. EFSA はアスパルテームについての企業研究原本を公表

EFSA publishes original industry studies on aspartame

24 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/111124a.htm>

EFSA は、2012 年 9 月に完了予定のアスパルテームの再評価のために 2011 年 9 月末までデータの募集を実施し、600 以上のデータを入手している。公開性と透明性の確保のため、EFSA はその完全リストを公表した。1980 年代初頭のヨーロッパでの認可の根拠となった 112 の研究を含み、これまで発表されていないデータも公開した。

*詳細は以下のウェブサイトを参照

Call for scientific data on Aspartame (E 951)

<http://www.efsa.europa.eu/en/dataclosed/call/110601.htm>

3. 昆虫耐性遺伝子組換えトウモロコシ 1507 の栽培のための環境リスク評価とリスク管理への助言を更新する科学的意見

Scientific Opinion updating the evaluation of the environmental risk assessment and risk management recommendations on insect resistant genetically modified maize 1507 for cultivation

EFSA Journal 2011;9(11):2429 [73 pp.] 18 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2429.htm>

GMO パネル（遺伝子組換え生物に関する科学パネル）は、トウモロコシ 1507 の非標的鱗翅目への影響の可能性についての先の意見を補足する。GMO パネルは、適切に管理されれば環境への安全性についての懸念はありそうにないと結論した。

4. 動物栄養に用いられる *Bacillus* 種の毒素産生性評価についての技術的ガイダンス

Technical Guidance on the assessment of the toxigenic potential of *Bacillus* species used in animal nutrition

EFSA Journal 2011;9(11):2445 [13 pp.] 25 November 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2445.htm>

SCAN（動物栄養に関する科学委員会：Scientific Committee for Animal Nutrition）が 2000 年に発表したガイドラインの更新。

● 欧州疾病予防管理センター（ECDC：European Centre for Disease Prevention and Control）

<http://www.ecdc.europa.eu/>

1. Eurosurveillance：オカダ酸及びディノフィシストキシン-3 エステルに汚染されたイガイによる食中毒アウトブレイク，フランス，2009年6月

Food poisoning outbreaks linked to mussels contaminated with okadaic acid and ester dinophysistoxin-3 in France, June 2009

V Hossen, N Jourdan-da Silva, Y Guillois-Bécel, J Marchal, S Krys

Eurosurveillance, Volume 16, Issue 46, 17 November 2011

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20020>

2009年の6月3～9日にフランス北西部のVilaine湾で採捕したイガイを摂取した45人を含む11件の下痢性貝毒（DSP）アウトブレイクが発生し、毒素等の詳細調査を3件のアウトブレイクを対象に行った。

DSPは海洋渦鞭毛藻である *Dinophysis* spp. (*D. fortii*, *D. mitra*, *D. rotundata*, *D. tripos*, *D. acuta*, *D. norvegica* and *D. acuminata*) 及び *Prorocentrum* spp. (*P. lima*, *P.*

maculosum, *P. concavum*, and *P. hoffmannianum*) が産生する毒素を含む貝の摂取により生じる。オカダ酸及びその類縁化合物ディノフィシストキシン-1 (DTX-1)、ディノフィシストキシン-2 (DTX-2) 及びディノフィシストキシン-3 (DTX-3) を含むDSP毒素は、広いグループとして脂溶性毒素に属しており、脂溶性毒素には他にアザスピロ酸、イエソトキシン及びペクテノトキシン群などがある。問題となった海域では、毎週行われているマウスバイオアッセイによるモニタリングでは陰性の結果が出ていたが、渦鞭毛藻の *Dinophysis* spp. が 5 月中旬から確認されていたため、今回のアウトブレイクの原因としてオカダ酸及びディノフィシストキシン類が疑われた。

食品由来アウトブレイク報告システムを介して通知された 45 人の患者を含む 11 件のアウトブレイクは、フランス西部の 3 つの地方当局 (Morbihan、Loire Atlantique 及び Gironde) からの報告であった。調査した 3 件のアウトブレイクの患者は 11~65 歳 (平均 39.5 歳)、体重は 38~95 kg (平均 63 kg) で、全員 2009 年 5 月 29 日~6 月 3 日に Morbihan の Vilaine 湾で採捕したイガイを摂取していた。主な症状は下痢であり、中には激しい腹痛、吐き気及び嘔吐の症状を呈する人もいた。発熱 (>37°C) も 1 件報告された。潜伏時間は摂取後 3~20 時間であり、1~4 日で回復した。イガイの摂取量については 11 人について報告され、150~900 g (殻付き) と多様であった。

アウトブレイクとの関連が疑われた貝と同バッチの検体について、オカダ酸及びディノフィシストキシン類をはじめとする脂溶性毒素をマウスバイオアッセイ及び LC-MS/MS で測定した。マウスバイオアッセイは EU の規制値である “160 µg OA 当量/kg 貝の身 (mussel flesh)” を超える量の毒素が含まれることを示し、LC-MS/MS での OA と DTX の分析では総 OA 濃度として 1,261 µg OA 当量/kg 貝の身が含まれることを示した。

今回中毒の原因となった貝の採取地域では、貝毒汚染の可能性のある期間 (5~8 月) は毎週サンプリングと検査を行っていた。月曜か火曜に採捕し、検査結果は木曜日または金曜日に通知され、貝の採取が可能かを決定していた。2009 年 5 月 25 日採捕分の検査結果は陰性で、2009 年 6 月 1 日の採捕分では陽性だった。この僅かの期間に渦鞭毛藻が 5 倍に増加し、イガイの毒素濃度が急激に高くなった。このことは効果的なモニタリングが行われていても、急に貝が汚染されて健康被害を招く可能性があることを示している。このような状況に備えるためには、サンプリング頻度やサンプリングポイントを増やし、定量的な方法で検査することである。マウスバイオアッセイは感度が鈍いが、LC-MS/MS は脂溶性貝毒モニタリングでの定量測定と毒化が発生しそうな海域での予防措置の実施を可能にする。

DSP アウトブレイクにおいて、実際に摂取した貝での毒素定量データが得られるのはまれなことである。本報告では 3 件のアウトブレイクの患者 11 人について、発症のオカダ酸最小量を推定することにより、オカダ酸の LOAEL を推定することが可能であった。殻付きの全重量に対する身の重量は 24% と考え、今回調査したアウトブレイクでの貝の身の摂取量は 36~216 g と推定された。この摂取量と、原因の貝の総 OA 濃度 1,261 µg OA 当量/kg 貝の身から推定すると、患者の発症濃度は 45~272 µg OA 当量と考えられた。さらに、

摂取量が最も少なかった患者 2 名の体重 38 kg と 58 kg を考慮すると、各々の発症濃度は 1.2 μ gOA 当量/kg 体重と 0.8 OA 当量/kg 体重となり、本調査で推定された LOAEL は 0.8 OA 当量/kg 体重 (45 μ OA 当量/人) であった。これらの値は、EFSA が 2006 年に設定した LOAEL の 50 μ OA 当量/人または 60kg の成人で 0.8 μ g OA 当量/kg 体重を支持するものである。

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

1. 海での油や化学物質の流出事故対策ガイドライン発表

Guidance to tackle oil and chemical spills at sea published

Tuesday 15 November 2011

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

海での油や化学物質の流出に備え対応するのに役立つ新しい政府ガイドラインを発表した。本ガイドラインは Premium プロジェクト (「Pollution Response in Emergencies: Marine Impact Assessment and Monitoring」とも呼ばれる) が作成し、流出事故後の効果的モニタリングや英国への影響評価についての助言を提供するものである。

海洋環境への油や化学物質の流出は重大な脅威である。迅速な対応、より良い備え、事故後の効果的モニタリング、評価が全て重要である。このガイドラインでは、調査の計画、サンプリング法 (取り扱いや貯蔵を含む)、化学分析、環境毒性、生態影響評価をカバーしている。

*ガイドライン本文 : Premium post-incident monitoring guidelines

<http://cefas.defra.gov.uk/premium/guidelines.aspx>

2. 新しい食品添加物規制は消費者保護を強化

New food additive regulations increase consumer protection

Tuesday 15 November 2011

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

11 月 12 日に発表された新しい EC 規則は、食品及び飲料製造業者や執行担当者が、使用可能な添加物、対象食品、使用量について理解し易いものになっている。食品に認可されていない添加物が使用される可能性を低くしたことにより、消費者をさらに保護することになる。

食品添加物に関する規則 1333/2008 の新しい Annex II (委員会規則 1129/2011) では、添加物の使用が認められている食品について系統的に説明している。改訂後の本規制は 2013 年 6 月 1 日より適用される。

また同日発表された Annex II の改訂 (委員会規則 1131/2011) では、EU での甘味料と

してのステビオール配糖体の使用を認め、各食品への最大基準を設定している。ステビオール配糖体の使用認可に関する規制は 2011 年 12 月 2 日から適用される予定である。

* 食品添加物に関する総合的な改訂：Regulation (EU) No 1129/2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 establishing a Union list of food additives

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0001:0177:EN:PDF>

* ステビオール配糖体に関する改訂：Regulation (EU) No 1131/2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on steviol glycosides

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0205:0211:EN:PDF>

3. チェルノブイリ後の農場制限解除について意見が必要

Views needed on lifting of post-Chernobyl farm restrictions

Thursday 17 November 2011

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

FSA は、チェルノブイリ後の英国のヒツジ農場に対するコントロールや関連規制の完全解除についてパブリックコメントの募集を開始する。

旧ソ連のチェルノブイリでの原子力発電所の事故から 25 年が経過し、現在規制対象になっている英国のヒツジ農場は僅かである。この規制は英国の高地の一部に放射能汚染が確認されたため実施されていた。

最初は、主に放射性セシウムによる放射活性が許容できないレベルのヒツジがフードチェーンに入るのを防止するために規制された。現在は、食品安全上の懸念は極めて低く、当初規制された農場のうち 9,800 ヶ所は既に解除された。現在も何らかの規制があるのはウェールズ北部の 334 農場とカンブリア 8 農場だけである。北アイルランドでは 2000 年に、スコットランドでは 2010 年に全ての規制が解除された。

放射線レベルの評価

FSA は最近、規制対象農場のヒツジについて放射性セシウム濃度の詳細な調査を行い、その結果を用いて消費者への放射線暴露を評価した。調査の結果、基準値を超える放射性セシウムはほとんどなく、最も大量に暴露される消費者でもリスクは非常に低いことが示された。この評価は独立なピアレビューを受けた。評価結果は、イングランド及びウェールズで規制が解除された場合でも消費者へのリスクは極めて低いだろうことを示している。この規制はもはや食品安全上の極めて低いリスクに合わず、必要でないと考えられた。

* 意見募集の詳細は以下から

Lifting of Post-Chernobyl Sheep Controls

<http://www.food.gov.uk/consultations/ukwideconsults/2011/removalpostchernobylsheepcontrol>

意見募集は 2012 年 2 月 8 日までで、選択肢は規制を解除をするかしないかの二者択一。

報告書 : An Assessment of Radiocaesium Activity Concentrations in Sheep in Restricted Areas of England and Wales and Potential Consumer Doses

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

1985年に行われたヒツジモニタリングでは、生きたまま測定して1,000 Bq/kg以上の放射性セシウムが検出されたら食用にはしないことになっていた。現在規制対象になっている農場の測定の結果では平均が<160~739 Bq/kg、最大が<160 ~1,433 Bq/kgで、78農場のうち4農場のみで1,000 Bq/kg以上のヒツジが検出されており、その4農場において継続的に1,000Bq/kg以上が検出される割合は2.5%を超えない。従ってこれ以上規制を継続しても消費者の被曝量の抑制にはほとんど影響しない。

4. Drop Vodka を飲まないよう警告

People warned not to drink Drop Vodka

Wednesday 23 November 2011

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

FSAは、いくつかの店舗で販売が確認された Drop Vodka と呼ばれる違法ウォッカを飲まないよう警告する。当該ウォッカは英国での登録はなく、有害である可能性がある。地方当局の検査では一部の製品からプロパン-2-オール、メタノール及びその他の化合物が検出されている。さらにウォッカはアルコール濃度37.5%以上でなければならないが、Drop Vodka は28.6%であった。製造者の詳細記載がないなどの表示の問題もある。当該製品は値段は安いかもしれないがその代わりに健康を賭けていることになる。

*写真は次のウェブサイトを参照

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

5. マイコトキシンの調査発表

Survey of mycotoxins published

Tuesday 22 November 2011

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

FSAは食品中のマイコトキシンを調査した結果を発表した。マイコトキシンはある種のカビが産生する化学物質である。検査した検体の多くはEU規制値以下であり、超過は1検体のみであった。全体としては、結果は安心できるもので健康上の懸念とはならない。

本調査では次の3項目を調査した。

- ・ 乳幼児用食品のマイコトキシン
- ・ 穀物や穀物製品の麦角アルカロイド
- ・ リンゴジュースのパツリン

報告書 : Survey of mycotoxins in foods: Year 2

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis0211.pdf>

調査 1：乳幼児用食品のマイコトキシン

乳児及び幼児用の食品 100 検体を対象にマイコトキシン 20 種を測定した。食品の種類に応じて調査するマイコトキシンの選択し、計 1,214 の測定を行った。アフラトキシンB₁が検出されたのは 77 検体中 1 検体であり、オーガニックパスタから 0.05 μg/kgが検出されたがEUの乳幼児用食品への規制値である 0.1 μg/kgは超えなかった。アフラトキシンM₁は 19 検体を測定して検出されなかった。オクラトキシンは 77 検体中 13 検体から 0.05～0.45 μg/kg検出されたが、EU規制値である 0.5 μg/kgは超えなかった。ゼアラレノン は 77 検体を測定して検出されなかった。デオキシニバレノールは 77 検体中 28 検体から 10～217 μg/kg検出された。ニバレノールは 77 検体中 4 検体から 11～37 μg/kg検出された。フモニシン及びパツリンは検出されなかった。

調査 2：穀物や穀物製品の麦角アルカロイド

食品 100 検体について麦角アルカロイド 6 種を測定し、12 検体から 2～169 μg/kg 検出された。

調査 3：リンゴジュースのパツリン

リンゴジュース 25 検体について測定し、2 検体から 3.8～96.8 μg/kg 検出された。EU の最大基準（規制値）は 50 μg/kg であり、96.8 μg/kg は超過である。製品は Bramley and Gala リンゴジュースブレンドで、商品は自主的に破棄された。

結論として、これらの結果は乳幼児を含めて消費者の懸念とはならないことを示している。現在の知見では、マイコトキシンを全く含まない食品を提供するのは不可能である。FSA はマイコトキシンのような毒素の汚染レベルをヒト健康にとって許容できないリスクとはならないよう確保することを目指している。

●英国保健省（DH：Department of Health, U. K.）<http://www.dh.gov.uk/Home/fs/en>.

1. 強化食品：食品にビタミンやミネラルやある種のその他物質を添加することに関する **European Regulation (EC) No. 1925/2006** のコンプライアンスガイド

Fortified foods: guidance to compliance with European Regulation (EC) No. 1925/2006 on the addition of vitamins and minerals and certain other substances to food

18 November 2011

http://www.dh.gov.uk/en/Publicationsandstatistics/Publications/PublicationsPolicyAndGuidance/DH_131197

栄養政策の管轄が 2010 年 10 月 1 日に FSA から DH に移管されたことを受けて、食品にビタミンやミネラルやある種のその他物質を添加することに関する European Regulation (EC) No. 1925/2006 のコンプライアンスガイドを 2011 年 11 月に更新した。

*コンプライアンスガイド

http://www.dh.gov.uk/prod_consum_dh/groups/dh_digitalassets/documents/digitalasset/dh_131235.pdf

2. 栄養と健康強調表示：食品の栄養と健康強調表示に関する Regulation (EC) 1924/2006 のコンプライアンスガイド

Nutrition and health claims: Guidance to compliance with Regulation (EC) 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods

18 November 2011

http://www.dh.gov.uk/en/Publicationsandstatistics/Publications/PublicationsPolicyAndGuidance/DH_130972

食品の栄養と健康強調表示に関する Regulation (EC) 1924/2006 のコンプライアンスガイドを 2011 年 11 月に更新した。

●英国医薬品・医療製品規制庁 (MHRA : Medicines and Healthcare products Regulatory Agency) <http://www.mhra.gov.uk/>

1. 香港衛生署がハーブレメディ Cardiotium に表示されていない医薬品成分を検出

Department of Health in Hong Kong finds undeclared pharmaceutical ingredients in herbal remedy Cardiotium

10 November 2011

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Herbalmedicines/Herbalsafetyupdates/Allherbalsafetyupdates/CON134889>

香港衛生署が冠動脈心疾患治療用と宣伝されている漢方薬 Cardiotium (消脂心康寶) から医薬品成分ロサルタンとアトロバスタチンを検出したため、リコール及び注意を呼びかけている。ロサルタンは心臓疾患治療用に使用され、副作用として眩暈、頭痛及び腎機能障害を生じる可能性がある。アトロバスタチンは血中脂質及びコレステロールを低下させる治療薬であり、一般的な副作用として頭痛、眩暈、皮膚の発疹及び胃腸障害がある。これら医薬品を肝障害がある患者に使用する場合には、特別な注意が必要とされている。

● 英国健康保護庁 (UK HPA: Health Protection Agency, UK) <http://www.hpa.org.uk/>

1. 科学者が欧州の人々の有害化学物質レベルを評価

Scientists to assess the level of toxic chemicals in European people

22 November 2011

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2011PressReleases/111122D/EMOCOPHESannouncement/>

HPAの科学者は、環境中に存在するいくつかの化学物質にどの人がどのくらい暴露されているのかを調査している。人々の毛髪中水銀濃度、さらにカドミウム、フタル酸、タバコの煙に含まれる化学物質の平均尿中濃度を調査する予定である。

DEMOCOPHES と呼ばれる欧州の他の 15 か国との研究プロジェクトについて、英国での担当機関は HPA である。このプロジェクトは、2009 年に欧州 27 か国が参加して設立され、欧州で統一されたバイオモニタリングの測定法確立のための COPHES (Consortium to Perform Human Biomonitoring on a European Scale) プロジェクトに組み込まれる。DEMOCOPHES は COPHES の手順を試験するためのプロジェクトであり、各参加国が 120 人の母子の尿及び毛髪中の濃度にもとづき、カドミウム、メチル水銀、フタル酸及び受動喫煙の指標となるコチニンの暴露量を推定する予定である。

* ウェブサイト：<http://www.eu-hbm.info/>

● 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. 農薬の有効成分：ADI と飲料水のガイドライン値

Active substances in pesticides: ADI values and guide values for drinking water

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/active-substances-in-pesticides-adi-values-and-guide-values-for-drinking-water.pdf>

(ドイツ語で 9 月に発表された意見の要約部分のみの英語版)

ドイツでは農薬は国による認可プロセスを経て認可される。農薬には効果があり、適切に使用された場合には、使用者や環境に有害にはならず、また食品や飲料水の残留農薬も消費者の健康に有害にはならない。BfR は農薬の健康影響評価に責任があり、ドイツ連邦消費者保護食品安全庁 (BVL) は農薬の認可に責任がある。

1990 年代以降、農薬の有効成分は EU 指令により EU 内では同一の方法により評価されている。BfR はこの手続きに関与している。この手続きの一環として許容 1 日摂取量 (ADI) が設定される。ADI は、消費者が生涯にわたり健康への悪影響がなく毎日摂取できる体重あたりの量である。この値にもとづいて BfR は飲料水ガイドライン値 (LW_{tw}) も設定している。LW_{tw} は生涯にわたって健康への悪影響なしに摂取できる飲料水中の最高濃度である。

連邦環境庁 (UBA) はこの飲料水ガイドライン値を参照して、通常それより低い飲料水の A

クシオン値 MW_{TW} を設定している。もし飲料水の検体が、飲料水指令TrinkwV 2001**の別添 2 に記載された値（飲料水中の化学物質基準）を超過する場合には、UBAは保健省に対して飲料水指令に従って最大 MW_{TW} までの暫定基準値を設定することを助言する。この助言の理由は、健康リスクという意味で安全であるというだけではなく飲料水の衛生という意味でも暫定的には許容できる値とUBAが考えているからである。今後BfRはUBAと共同でADI、 LW_{TW} 及び MW_{TW} をまとめた一覧表を発表する予定である。

* ドイツ語フルバージョンは次のウェブサイトを参照

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/pflanzenschutzmittel-wirkstoffe-adi-werte-und-gesundheitliche-trinkwasser-leitwerte.pdf>

テーブルに 2011 年 8 月時点での表が掲載されている

** 飲料水指令：Trinkwasserverordnung -TrinkwV 2001 (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch)

http://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2001/index.html

2. グリホサートの健康リスク評価についての FAQ

Frequently Asked Questions on the Health Risk Assessment of Glyphosate

BfR FAQs, 11 November 2011

http://www.bfr.bund.de/en/frequently_asked_questions_on_the_health_risk_assessment_of_glyphosate-127871.html

グリホサート（化合物名 N-(ホスホノメチル)グリシン）は、世界中で最も広く使用されている除草剤の1つである。ここ数ヶ月、グリホサートの健康リスク評価について矛盾する議論が行われている。主に NGO "Earth Open Source" が「ラウンドアップと先天性欠損症：一般の人々に情報が隠されている？」を発表したためである。これは 2011 年 6 月にドイツ当局が関与して EU が行ったグリホサートの評価を批判するもので、1998 年と 2002 年にグリホサートの発生毒性を知っていながら一般人々に対して秘密にしたと主張している。

BfR は、この問題についての Q & A を作成した。

（一部抜粋）

- ・ グリホサートとは何か？
- ・ グリホサートは植物でどのように作用するのか？

植物のアミノ酸（フェニルアラニン、チロシン、トリプトファン）合成に必須の 5-エノールピルビルシキミ酸-3-リン酸（EPSP）シンターゼを抑制する。本酵素は動物及びヒトには存在しない。

- ・ グリホサートの毒性試験でどのようなことがわかったか？

経口投与すると約 30%が消化管から吸収され、7 日以内に完全に排出される。動物実験では急性毒性は低い。高用量反復投与で肝臓及び唾液腺に影響を与える。胃腸及び膀胱の粘膜刺激性がある。通常の試験では変異原性はなく、長期試験で発がん性はない。ラット

及びウサギでの試験で生殖毒性はない。妊娠ラット及びウサギに高用量を与えると一部奇形が見られたが、再現性が無く、すでに妊娠ラット及びウサギに毒性影響が出ていたため、国際的な評価原則に従い生殖・発達毒性とは判断されずヒトには当てはめられなかった。

・ これらのグリホサートについての試験から得られた健康リスク規制値は？

EU：ADI 0.3 mg/kg 体重、許容作業者暴露量（AOEL）0.2 mg/kg 体重/日。

WHO：ADI 1.0 mg/kg 体重。

米国 EPA：慢性参照用量（ADIに相当）1.75 mg/kg 体重/日。

全ての評価でARfDの設定は必要ない。

・ 何故NGOはグリホサートが生殖と発達に重大な悪影響があると主張するのか？

たとえばドイツの製造会社がインドの試験機関の依頼で1993年に行ったウサギの試験において、一部の投与群に「心臓拡張」という奇形が見られた。NGOはこれを「明白な証拠」と主張するが、EUでは全ての試験を照らし合わせて評価する。この知見は新たに行われたいくつかの質の高い試験で再現できず、用量相関性もなかった。しかも心臓拡張はメスの50%が死亡するという非常に高い用量で見られ、これだけでもこの試験の妥当性が問題になる。このようなことから心臓の拡張がヒトでの奇形を示唆するものとは受け取られなかった。

・ カエルやニワトリでの研究は規制という観点からどう解釈されるのか？

ある化学物質がカエルやニワトリの胚で何らかの毒性があったとしても、それが必ずしもヒトに当てはまるものではない。ヒトの毒性評価に妥当であることが検証されている試験法でもなく、再現性や実効性などの情報としての価値も評価されていないため、リスク評価への利用価値は限られている。また培養液に直接化学物質を混ぜるという方法は実際にヒトでの摂取状況を反映していない。

・ 何故当局はグリホサートが生殖や発達に重大な悪影響があるとは評価しないのか？

規制に従った試験法による生殖毒性試験で毒性が見られなかったことによる。

・ 規制決定に考慮された他の研究は？

大学の研究室は農薬の毒性についての試験を通常研究目的で行う。そのような試験も評価には考慮される。しかしながら農薬のリスク評価の一部である規制上の意思決定には、通常GLP国際ガイドラインに従っていないため限られた利用価値しかない。さらに大学の研究は農薬の最終製品を使用することが多く、規制のための有効成分のみを使用する試験と比較するのが困難または不可能である。

● フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail）

<http://www.anses.fr/>

1. ANSES はホルムアルデヒドを EU レベルで発がん物質に分類することを提案

ANSES asks that formaldehyde be classified as a carcinogen on the EU level (in French)
17 novembre 2011

<http://www.anses.fr/PMEC00Y901.htm> (本文フランス語)

ANSES は化学物質の分類及び表示に関する EU 規制を支援している。化学物質の分類に
関係するような新しい科学データがある場合には、加盟国はその分類の変更等に関する案
を欧州化学物質庁 (ECHA) へ提出することができる。ANSES は、ホルムアルデヒドを
EU レベルで発がん物質に分類することを提案した。

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

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

1. 10 人中 5 人が消費期限を無視している - FSAI

5 Out Of 10 People Ignore Use By Dates - Food Safety Authority of Ireland

Thursday, 17 November 2011

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/5_out_of_10_People_Ignore_Use_By_Dates/17112011.html

FSAI の「賞味期限 best before」及び「消費期限 use by」の理解に関する全国調査の結果、96%の人が自分はどちらの用語も理解していると主張したが、実際には半分の人しか意味を理解していなかった。

本調査の結果で最も懸念されたのは、46%の人が消費期限を過ぎた食品を食べても問題はないと回答し、さらに 3 人に 1 人が見た目や匂いが変わらなければ消費期限を無視して食べても良いと回答したことであった。

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

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

1. 研究セミナー：ヒ素分析の新しい可能性

Research seminar 22.11.2011: New possibilities for analytics of arsenic

17.11.2011

http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=2796

Evira の化学及び毒性研究部門の研究員が、ヒ素分析の新しい可能性について講義を行った。本講義の要旨を公開した。

要旨（要旨は英語だが、実際の講義はフィンランド語で実施）

http://www.evira.fi/files/attachments/en/food/tiivistelma_tutkimusseminaari_22_11_2011_en.pdf

ヒ素は、ほぼ全ての食品に様々な化合物として多様な濃度で存在している。食品中のヒ素濃度は伝統的には総ヒ素として測定されてきた。しかしながら、最近の研究ではヒ素化合物ごとに毒性影響が異なることが示され、Evira では個々のヒ素化合物を別々に定量できる方法を開発した。

新しい測定法では、亜ヒ酸、ヒ酸、ジメチルアルソン酸、モノメチルアルソン酸、アルセノベタインを分離・定量する。分析装置は HPLC に ICP-MS をつなげたものである。前処理は、弱い硝酸存在下でマイクロ波による消化を行う。現在、この新しい方法は米に含まれるヒ素の測定に使用されている。これまで 26 の米製品を分析し、平均 70%が無機ヒ素であることが確認された。今後は、魚介類、穀類、飲料及び野菜などの他の食品についても使用する予定である。

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

1. 警告文書（2011年11月15日、22日公表分）

● Son-D-Farms Inc 11/7/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm279047.htm>

ブタの残留動物用医薬品ペニシリン、ペニシリン G プロカイン注射薬の違法使用が確認された。

● Joe L. Pimentel Dairy 10/27/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm278090.htm>

乳牛のスルファジメトキシシンが確認された。

● Silveira Ranches 10/26/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm278048.htm>

乳牛のスルファジメトキシシン、ペニシリン G プロカイン、フロルフェニコール、セファピリンナトリウム、ネオマイシンなどが確認された。

● CJ Labs, Inc. 11/1/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm279211.htm>

オオアザミと L-カルニチンのダイエタリーサプリメントが Current Good Manufacturing Practice (cGMP) 基準を満たさず、かつ病気の治療や予防効果を謳っているため違法である。化粧品についても多数の違反が確認された。

● WellnessOne World, LLC 11/16/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm280713.htm>

ダイエタリーサプリメントの cGMP 違反、病気の治療や予防効果を謳った未承認医薬品の販売が確認された。例として、納豆キナーゼが血栓を溶解、免疫強化など。

- Reiland, James M. 11/15/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm280331.htm>

ウシの残留動物用医薬品フルニキシン、ゲンタマイシン、ペニシリンが確認された。

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

1. EPA はこれまで部外秘だった化学物質情報を公開

EPA Releases Formerly Confidential Chemical Information

11/28/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/0/5B93EDA1F3EE7BBA852579510075728F>

EPA の化学物質管理計画の透明性を高める方針の一環として、企業秘密情報（CBI）とされてきた化学物質に関する数百の研究を公開している。新たに公開された情報は以下から入手が可能である。

* Chemical Data Access Tool (CDAT)

http://java.epa.gov/oppt_chemical_search/

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 27/ 2010（2010. 12. 27）

【EPA】EPA は化学物質情報をよりアクセスしやすくする

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201027c.pdf>

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

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

1. 麻痺性貝毒中毒（PSP） 東南アラスカ、2011年5～6月

Paralytic Shellfish Poisoning — Southeast Alaska, May–June 2011

MMWR November 18, 2011 / 60(45);1554-1556

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6045a3.htm?s_cid=mm6045a3_x

2011年6月6日、アラスカ州公衆衛生当局（the Section of Epidemiology of the Alaska Division of Public Health : SOE）は東南アラスカでの麻痺性貝毒による中毒（PSP）事例の報告を受けた。SOE は地方当局との協力のもと調査を実施し、2011年5～6月に発生した8件の確定事例と13件の疑い事例を特定したため、この海域の貝を採捕しないよう警告した。

2011年6月3日、東南アラスカの Annette 島 Metlakatla 在住の 52 歳男性が昼寝からめざめ、口の周りや手の痺れと軽い呼吸困難を感じた。男性が医療機関で受診して医師から海産物の摂取がないか質問されたところ、昼寝の前に蒸しザルガイ (cockles) を摂取したと答えたため PSP と判明した。男性は Ketchikan に移送された後、自力で座っていられなくなったため集中治療室へ移された。麻痺性貝毒による中毒は、二枚貝 (butter clams、ザルガイ、geoducks 及びイガイ) に蓄積した海洋渦鞭毛藻類が産生するサキシトキシンの摂取により生じる。PSP は死亡する可能性がある神経麻痺である。SOE が Metlakatla で他にも PSP 症状を呈した患者がいるとの報告を受けて調査したところ、患者は 2011 年春にアラスカ海域で採捕したザルガイを摂取しており、尿及び摂取した貝からサキシトキシンの検出された。

2011年6月9日、SOE は Ketchikan でも PSP 患者を確認した。患者は当初魚貝アレルギーと診断されたが、症状は PSP のものと一致していた。

2011年5~6月に特定された PSP 患者 21 人の潜伏時間は 0~3.75 時間 (中央値 : 30 分) であった。そのうち 4 人が入院し、死亡者はいなかった。21 人中 12 人はザルガイ、4 人はムラサキイガイ、1 人は butter clams とザルガイ、1 人はアサリを摂取しており、他の人が摂取した貝は特定できなかった。Metlakatla の問題の海域で採捕した貝からは、サキシトキシンの 4,602~5,429 $\mu\text{g}/100\text{g of meat}$ 検出された。

確定事例の患者の詳細については本ウェブサイトを参照。

-
- 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 : ボトル入り水のフッ素

Fluoride in bottled water

(Last updated November 2011)

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/fluorideinbottledwat5362.cfm>

食品基準 (Food Standards Code) では、ボトル入り水 1 L あたり 0.6~1.0 mg のフッ素添加を認めている。これは虫歯予防のために飲料水に推奨されている量と同じである。全てのボトル入り水にフッ素が含まれるわけではないが、フッ素を添加した水には明確に表示しなければならない。フッ素添加されたボトル入り水は全ての人にとって安全で、表示の調整方法に従って乳児用ミルクに使用することも可能である。

*参考 : 食品安全情報 No. 16 / 2009 (2009. 07.29)

【FSANZ】ファクトシート : ボトル入り水への任意のフッ素添加

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200916.pdf>

*参考：ボトル入り水のフッ素に関する評価書（2009年5月）

http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/FAR_A588.pdf

2. 食品基準改定

Amendment No. 127 (FSC 69)

17 November 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/gazettenotices/amendment12717novemb5358.cfm>

Standard 1.3.1（食品添加物）、Standard 1.5.2（遺伝子技術を使用して製造された食品）、Standard 4.5.1（ワイン製造要件：オーストラリア限定）に関する改定。

- ・Application A1041：SDA 大豆系統 MON87769 由来食品
- ・Application A1046：除草剤耐性大豆系統 DAS-68416-4 由来食品
- ・Application A1047：ワインの食品添加物としてのカルボキシメチルセルロースナトリウム

3. 消費者レベルリコール

Lotus ブランドのタピオカチップ 通常より高濃度の天然シアン化物

Lotus Brand Tapioca Chips - higher than usual levels of naturally occurring cyanide

16 November 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/lotusbrandtapiocachi5360.cfm>

マレーシア産の Lotus ブランドのタピオカチップに通常より高濃度の天然シアン化物が含まれるとして、リコールを呼びかけている。写真は本ウェブサイトを参照。

4. GM トウモロコシ系統の申請について意見募集

Call for submissions on GM corn line application

23 November 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2011/23november2011callfo5366.cfm>

シンジェンタ社から昆虫耐性トウモロコシ系統 5307 由来食品の申請を受けた。北米やカナダでの栽培用であり、オーストラリア及びニュージーランドでの栽培は意図していない。2012年1月18日まで意見募集を行う。

5. ファクトシート：全粒粉食品

Wholegrain food

Last updated November 2011

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

rainfoodnovemb5372.cfm

全粒粉食品 (Wholegrain food) とは、穀物の外皮、ふすま、胚芽を含む全ての部分を使った食品のことである。この定義は、加工時にこれらの部分が分離されていても、穀物が粒のまま使われていたり破碎されていてもあてはまる。食品基準 (Standard 2.1.1) では、一部のパンや堅焼きパンの丸ごとの穀物 (whole and intact grains)、朝食シリアルのパフまたはフレーク状穀物 (puffed or flaked grains)、黒パンなどの粗挽き小麦 (coarsely milled or kibbled wheat)、全粒粉パンに使われる挽いた穀物 (ground grains) などに全粒粉 (wholegrain) という単語を使用している。

wholemeal という単語は、より細かく挽いた全粒粉 (wholegrain) を使用した食品を指している。

6. 研究はオーストラリアの食品供給の安全性を確認

Study confirms safety of Australia's food supply

28 November 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2011/studyconfirmssafetyo5371.cfm>

第 23 回オーストラリアトータルダイエツトスタディ (ATDS) の結果が発表され、全体としてのオーストラリアの食品の安全性が確認された。

ATDS では良く摂取される 92 の食品の農薬、動物用医薬品、汚染物質及び栄養素について検査した。合計で 1,500 検体以上の食品を対象にした。食品は食べる時の状態で、つまりリンゴは芯を除き、チキンは調理して検査した。

検査した 214 種の残留農薬や動物用医薬品への食事からの暴露量は、これまでの研究と同様に健康の参照値 (ADI) を十分に下回った。さらにカビ毒は検出されなかった。全ての汚染物質について、全集団において食事由来の推定暴露量は健康の参照値 (PTWI 等) より少なかった。

報告書 : 23rd Australian Total Diet Study

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications/23rdaustraliantotald5367.cfm>

第 23 回オーストラリアトータルダイエツトスタディでは、214 種の農薬及び動物用医薬品、9 種の汚染物質、12 種のカビ毒及び 11 種の栄養素の食事由来の暴露量を推定した。農薬及び動物用医薬品以外の調査対象は、カビ毒がアフラトキシン (B₁、B₂、G₁、G₂)、デオキシニバレノール、フモニシン (B₁、B₂)、オクラトキシンA、パツリン、ゼアラレノン。汚染物質はアルミニウム、ヒ素、カドミウム、鉛、水銀、ストロンチウム、バナジウムであった。国民がよく摂取する食品及び飲料 92 種を 2008 年 1 月/2 月及び 6 月/7 月に採集し、測定前に調理等の処理を行った。

食事由来の暴露量は、食品及び飲料中の物質濃度と各年齢、性別ごとの食品摂取量をも

とに推定し、農薬及び動物用医薬品は健康の参照値である許容 1 日摂取量 (ADI) と、汚染物質は暫定最大耐容 1 日摂取量 (PMTDI)、暫定耐容月間又は週間摂取量 (PTMI、PTWI) と、栄養素は推定平均必要量 (EAR)、上限摂取量 (UL) 又は所要量 (AI) と比較した。これら参照値がない場合には、暴露マージン (MOE) を使用した。

(汚染物質部分を抜粋)

本調査で使用した汚染物質の健康参照値は次の通り。

アルミニウム 2 mg/kg bw (PTWI)、ヒ素 参照値なし、カドミウム 25 µg/kg bw (PTMI)、鉛 参照値なし、無機水銀 4 µg/kg bw (PTWI)、メチル水銀 1.6 µg/kg bw (PTWI)、ストロンチウム 0.13 mg/kg bw (PMTDI)。

無機ヒ素については安全な暴露レベルを設定できないことから、現在では安全なレベルは存在しないとされている。総ヒ素の濃度は他の食品に比べて水産物で高く、水産物中の総ヒ素の濃度中央値は 0.71~25 mg/kg であった。総ヒ素の暴露量の平均は 0.42~1.4 µg/kg bw/day、90 パーセンタイルは不検出をゼロとした場合に 1.0~2.8 µg/kg bw/day であった。総ヒ素の暴露での食品の寄与率では穀物及び穀物ベースの食品と水産物が高かった。

カドミウムの暴露量の平均は 0.09~0.33 µg/kg bw/day で、食品の寄与率では根菜、パスタや麺類等の穀物ベースの食品が高かった。いずれの年齢群でも推定暴露量は PTMI を下回っていた。

鉛は基準値がないため MOE による評価を行った。1~4 才の子どもの 0.3 µg/kg bw/day の暴露で IQ が 0.5 ポイント下がるということ、成人では 1.2 µg/kg bw/day で収縮期圧が 1 mmHg 上昇するということを POD (point of departure) にした。各年齢群における暴露量の平均値をもとに算出された MOE は 1.1~10 であった。鉛暴露への寄与率では、水 (non-bottled) 及び飲料とコーヒー (ground coffee) が高かった。

無機水銀の推定暴露量の 90 パーセンタイルは全年齢群で PTWI を下回り、最も暴露量が高かったのは生後 9 ヶ月児で PTWI の 25~40% であった。一方、メチル水銀の推定暴露量の 90 パーセンタイルも全年齢群で PTWI を下回り、最も暴露量が高かったのは 2~5 才で PTWI の 80% であった (体重が少ないため)。

ストロンチウムの推定暴露量の 90 パーセンタイルは全年齢群で PTWI を下回り、最も暴露量が高かったのは生後 9 ヶ月児で PTWI の 85~90% であった。ストロンチウム暴露への寄与率では、ミルク及びクリーム、インスタントコーヒー及び穀物ベースの飲料、白パンが高かった。

● 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. 化学物質規制機関は水系を守るためジウロンを一時停止

Chemical regulator suspends diuron to protect waterways

Date: 28 November 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/media_releases/2011/mr2011-06.php

APVMA は、水系への流出リスクが高い状況でのジウロンの使用を一時停止する。ジウロンは、農業での広葉樹及び雑草のコントロール、また周囲の水域での水草や藻類のコントロールに使用される。今回の一時停止は、101 のジウロン製品のうち約 2/3 に影響する。期間は 2011 年 11 月 28 日から 2012 年 3 月 31 日までで、対象は熱帯作物、用水路、排水溝、産業や非農業的なものへの使用である。最終決定ではさらなる対応を求める予定である。

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

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

1. 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(18)

2011.11.18

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=16478>

食品医薬品安全庁は、日本福島県で生産される米に対して 2011 年 11 月 18 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を暫定輸入中断対象にしてから 12 番目に追加されたものである。

食品医薬品安全庁は暫定輸入中断対象になった食品以外に日本から輸入される食品等に対して輸入時ごとに放射能検査を実施し、その検査結果はホームページ(www.kfda.go.kr)で継続的に提供している。

2. ジャガイモ、理解して摂取すればさらに良い!

危害予防政策課/栄養政策課/汚染物質課 2011.11.11

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=16441&cmd=y>

—食品医薬品安全庁：ジャガイモ及びジャガイモ加工品の栄養及び安全情報を提供—

食品医薬品安全庁は、最近健康によいと脚光を浴びているジャガイモの正しい摂取について栄養及び安全情報を提供する。

ジャガイモに多く含まれる栄養素はビタミンC及びカリウム

- ・ ジャガイモのビタミン C 含有量はリンゴの 3 倍にあたる 36mg/100g で、1 日 2 個(140g ジャガイモ基準)で 1 日ビタミン C 勧奨摂取量(100mg/日)を満たすことができる。特にジャガイモのビタミン C はデンプンで保護されているため加熱による損失が少ない。40 分間調理してもビタミン C の 75%程度が残存し、蒸したジャガイモの場合は 67% が体内に吸収される。
- ・ カリウム含量(485mg/100g)も多く、血圧上昇の原因であるナトリウムを排出して血圧

調節に役立つ。韓国国民のナトリウム 1 日摂取量は WHO 勧奨量の 2 倍以上のため、ジャガイモを摂取することは体内ナトリウムとカリウムのバランス形成に役立つ。

(ジャガイモ 100g のカリウム含量は 485mg、ナトリウム含量は 3mg)

- ・ ジャガイモはチーズと一緒に摂取すると、ジャガイモに不足しているビタミン A 及びカルシウムなどを取ることができる。

ジャガイモを安全に食べるための保存及び料理法

- ・ ジャガイモは日の当たるところで保管すると表面が緑に変色したり芽が出たりし、この部位に天然毒素であるソラニンが含まれ食中毒の原因になる。

※ソラニン(Solanine)：ジャガイモ芽 (80~100mg/100g)、緑部位(2~13mg/100g)に含まれる、30 mg 以上摂取すると腹痛やめまいなどの症状が出る。ソラニンは熱に強く、調理でも分解されないため、ジャガイモの芽は深くえぐり、緑に変色した部分もきれいに剥く。ジャガイモを保管する箱にリンゴを二つ位入れて置けばエチレンガスが生成し、ジャガイモの芽生えを抑制する。一方、たまねぎはジャガイモと一緒に保管するとどちらもいたみややすくなるので分離して保管するのが望ましい。

- ・ ジャガイモスナックなどジャガイモを加工する時には、ショートニングやマーガリンのようなトランス脂肪が含まれる硬化油より植物性食用油を使用するのが望ましい。2007 年 12 月からは製品の表示事項にトランス脂肪含量の記載を義務化している。
- ・ ジャガイモのような炭水化物の含量が高い食品を高温で調理するとアクリルアミドという有害物質が生成される。保管・調理方法の改善でアクリルアミドの生成量を減らすことが可能である。ジャガイモは冷蔵保管せず、8℃以上の冷暗所で保管しなければならない。これはジャガイモを冷蔵保管すると、アクリルアミドを生成する糖が増加するためである。ジャガイモは可能な限り 120℃より低温で、煮る、蒸すという料理法を選択する。てんぷらの場合は 160℃、オーブンの場合は 200℃を超えない温度で料理するのが望ましい。

食品医薬品安全庁は、今後とも食品別栄養情報及び汚染可能有害物質情報を毎月持続的に提供する計画である。生活密着型食品別安全情報は食品医薬品安全庁ブログ(<http://blog.daum.net/kfdazzang>) (フードウィンドウ <http://blog.naver.com/foodwindow>) 及び <http://www.kfda.go.kr> で確認できる。

3. 食品中異物発見時の消費者対応要領

食品管理課 2011.11.18

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=16479&cmd=y>

食品医薬品安全庁は、食品が製造される、または流通から消費される過程で不可避免的に異物が混入する可能性があるため、消費者が食品から異物を発見した場合に慌てずに対処できるように異物混入の原因及び消費者対応の要領を提供すると発表した。

食品中異物発見時の消費者対応要領の推奨事項

- ・ まず異物が何なのかよく見る、食品の開封や調理の過程で異物が入ることもあるので

周りをよく観察する。

- ・ 食品の包装紙及び購買領収証を一緒に保管する、できれば異物と残った食品の写真を撮る。
- ・ 異物と異物が発見された製品を密封する。異物が紛失・毀損しないように注意する。
- ・ 状況にあった申告方法を選択して届ける。(添付：異物申告方法) 例えば、インターネットの使用が可能な消費者や調査の進行状況を直接確認したい消費者は申告サイト(<http://kfda.go.kr/cfscr>)を参照する、インターネット使用に慣れない消費者は電話で問い合わせる、異物による健康被害補償の協議を願う消費者は製造会社顧客センターへ、被害救済に対する相談を願う消費者は 消費者団体へ相談する。
- ・ 同時に食品異物被害を予防するためには、食品を購入する時に包装紙の破れや穴や容器の破損部分がないかよく見る、食品包装紙に表示された保管方法などを確認してその通りに食品を保管すること。保管場所は定期的に掃除して清潔に管理する。シリアルなど何回かに分けて食べる製品は密閉容器で保管しなければならない。

食品医薬品安全庁は多様な食品原材料または老朽化した製造施設によって不可避に異物が混入する場合があります、消費者が食品を購入して消費するまで多様な環境に暴露されるために流通または消費段階でも異物が混入したり発生したりすると説明

- ・ 特に蛾(別名米虫)の幼虫は強い歯とあごがあるため流通または保管中に食品包装紙を破って内容物を食べて成長したりして麺類、シリアル、お菓子、チョコレートなどから発見される場合が多い。
- ・ 流通中に取り扱い不注意で物理的な衝撃が加えられ、容器または包装の破損により外部空気が流入するとかびが発生する場合もある。
- ・ 容器をリサイクルした食品で洗浄が充分でないため浮遊物などが発見されたりする。

食品医薬品安全庁は、ガラス破片、刃、ネズミなど人体に直接的な有害性憂慮が高かったり嫌悪感のある異物の場合には、消費・流通・製造の段階で原因調査を同時に実施するなど速かに原因を究明している。今後とも、食品業界の異物管理能力を高める努力をして行く、一方、異物混入の原因に対する消費者理解度を高める消費者対応の要領などを積極的に広報して消費者の被害を減らす予定である。

● その他

食品安全関係情報(食品安全委員会)から

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

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、野生獣肉におけるダイオキシン類及びPCB類含有量は健康リスクを招くことはないとする意見書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03470030314>

- スイス連邦保健局(BAG)、ステビア(*Stevia rebaudiana*)に関する情報を公開
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03470140322>
- 台湾行政院衛生署、「残留農薬基準値」の改正草案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03470410361>
- ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)、畜産における抗生物質を管理するための管理措置パッケージを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03470450315>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、害虫抵抗性遺伝子組換えトウモロコシ 5307 の認可について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03470930475>
- ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)、「GMフリー」のロゴが成功していることを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03470950315>
- 台湾行政院衛生署、「アルジュナ樹皮抽出物」を原材料と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/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03471020361>
- 台湾行政院衛生署、減ナトリウム塩の表示に関する規定を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03471030361>
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、新たに「放射線防護」に関する情報をまとめたWebページを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03471050464>
- スイス連邦保健局(BAG)、減塩は可能であることをBAGプロジェクトで確認したと公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03471150322>
- メキシコ農畜水産農村開発食料省(SAGARPA)、メキシコ食品衛生安全品質管理局(SENASICA)の衛生リスクに対する早期警戒システム採用を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03471190308>

ILSI

ILSI ヨーロッパ GuIDE ワークショップー食事摂取暴露評価ガイダンス

ILSI EUROPE WORKSHOP on GuIDEA – GuIdance for Dietary intake Exposure Assessment

<http://www.ilsil.org/Pages/ViewEventDetails.aspx?WebId={84D7FA4A-0FD5-40CD-A49A-2DA6FCDFD654}&ListId={178B3510-408A-4E59-ADE5-DF09F4E38F03}&ItemID=92>

暴露評価はリスクベネフィット評価にとって重要であるが、食品及び非食品の両方で消費者暴露を評価する信頼できる方法がない。ILSI ヨーロッパの食品摂取方法論専門委員会

は、暴露評価のガイドラインを作ることを目的として設立された。そこで提案された GuIDEA についてのワークショップが 2011 年 11 月 29～30 日に開催される。

2012 年秋に GuIDEA ウェブサイトを公開予定である。

ProMED-mail

麻痺性貝毒中毒 フィリピン：(バターン)

Paralytic shellfish poisoning - Philippines: (BA)

2011-11-24

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20111124.3436>

－Wed 23 Nov 2011、Interaksyon.com, Philippine News Agency report より－

フィリピン水産資源局 (BFAR) が、バターン沿岸の 1 つの市と 7 つの町での貝の採捕・輸送・販売・摂取を禁止した。赤潮により麻痺性貝毒が発生し、高齢女性一人が死亡した。この地域の貝の身からは 100g あたり 70～5617 g (注意：値が高すぎるため、 μg の間違いと推測される) のサキシトキシンが検出されている。

* 赤潮発生のため貝の採捕等が禁止されている海域地図

<http://www.bfar.da.gov.ph/pages/AboutUs/sidetabs/ALERTS/redtideupdate2011.html>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室