

# 食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2012 (2012. 02. 22)

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. 消費者向けニュースレター：食品の健康強調表示
2. 食品獣医局（FVO）視察報告書：中国、ロシア、オーストリア
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. タンパク質の食事摂取基準値についての科学的意見
2. 昆虫耐性除草剤耐性遺伝子組換え大豆 MON 87701 × MON 89788 の食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための販売申請についての科学的意見
3. シスジェネシスとイントラジェネシスにより開発された植物の安全性評価についての科学的意見
4. 食品と接触する物質として使用される物質の安全性評価
5. 飼料添加物に関する科学的意見
6. 香料グループ評価

### [【FSA】](#)

1. アレルギー神話撲滅ツール発表
2. カイアシ類油に意見募集
3. Dalgety 湾の水産物検査
4. FSA はカニの身調査の入札者を募集

### [【HSE】](#)

1. クロロピクリンの非承認により製品は市場から取り下げられる

### [【BfR】](#)

1. 食品添加物としてのナタマイシンの適用分野は拡大すべきではない
2. ヨウ素摂取とヨウ素欠乏予防についての Q & A
3. 天然および合成ゴムでできた 3 才以下の子ども用のおもちゃからの N-ニトロソアミンの放出は可能な限り低くすべきである
4. おもちゃに検出される DPHP : BfR は可塑剤のリスクを評価

### [【RIVM】](#)

1. 持続可能な作物保護についての政府政策文書の評価：食の安全サブプロジェクト

### [【FDA】](#)

1. オレンジジュース製品とカルベンダジム：ジュース製品協会への FDA 文書の補遺
2. 玄米シロップのヒ素についての FDA の声明
3. ダイオキシンと食品安全についての Q & A
4. 警告文書（2012 年 2 月 7 日、14 日公表分）
5. 消費者向け情報

### [【NTP】](#)

1. ファクトシート：イチョウ

### [【EPA】](#)

1. EPA はダイオキシンの科学評価を更新/ダイオキシンの大気中排出量は 1980 年代から 90%減少

### [【CDC】](#)

1. CDC の研究は米国白人成人の血中トランス脂肪酸濃度は減少したことを見いだした

【CFIA】

1. フェヌグreekの葉の束に毒草 *Senecio vulgaris* (ノボロギク) が混入している可能性

【FSANZ】

1. ファクトシート：スポーツ食品
2. 2002年以前のビンテージワインについて
3. 食品基準通知
4. 栄養、健康および関連強調表示基準案について意見募集

【APVMA】

1. 動物への Black Salve の使用
2. ロシア：テトラサイクリン抗生物質のとさつまでの間隔を変更

【NZFSA】

1. パンのヨウ素添加後のニュージーランドの子どもたちの食事からのヨウ素摂取

【香港政府ニュース】

1. 研究は地元食品のヒ素濃度を明らかにする

【KFDA】

1. 国内流通農産物、残留農薬安全！食品医薬品安全庁、2011年に流通農産物の残留農薬実態調査の結果を発表
2. 食生活の変化で加工食品の輸入は増加、農林水産物は減少
3. 台所合成樹脂食器、安心して使用してください！京仁地方食品医薬品安全庁

【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. 消費者向けニュースレター

Health & Consumer Voice: January/February - 2012 Edition

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/dyna/consumervoice/create\\_cv.cfm?cv\\_id=794](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/dyna/consumervoice/create_cv.cfm?cv_id=794)

**EUは正確で信頼できる食品の健康強調表示に向けて動く**

EU moves towards more accurate and reliable health claims on food

EU加盟国は、消費者により正確で信頼できる情報を提供するための222の認められた食品の健康強調表示リストを承認した。

認められた表示はEFSAが科学的評価を行ったもので、EFSAは評価対象となる4,600の健康強調表示の半分以上の処理を終了している。Dalli コミッショナーは、栄養・健康強調表示規制により高いレベルの消費者保護を保証する目標を再度強調し、「消費者は強調表示のある食品の価値を過剰評価しがちである。我々は市場から根拠のない誤解を招く健康強調表示を一掃するツールを手に入れた。」と述べた。

\*健康強調表示の専用ウェブページ

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/health\\_claims\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/health_claims_en.htm)

## 2. 食品獣医局 (FVO) 視察報告書

### ● 中国 ピーナッツのアフラトキシン汚染

CN China - aflatoxin contamination in peanuts

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2011-6038](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6038)

2011年9月20～29日に実施したFVO視察の報告書。

今回の視察は、ピーナッツのEUへの輸出量が多いこと、食品及び飼料に関する緊急警告システム(RASFF)への通知数が多かったこと、さらにアフラトキシンB<sub>1</sub>が最大150ppb検出され輸入拒否が生じたことを理由に実施された。中国産ピーナッツは、委員会規則(EC) No 1152/2009<sup>注1</sup>にもとづき輸出前に所轄官庁による認証が義務づけられており、さらにEUの港では全体の20%を検査している。

2006年の視察以降、監視体制に大きな変化は見られない。優良農業規範(GAP)の促進や農家の教育、公的査察、検査能力などで改善されてはいるが、効果的対策は依然として不十分である。

中国国内のピーナッツのアフラトキシン規制値は総アフラトキシンとして20ppb、EUへの輸出についてはアフラトキシンB<sub>1</sub>として2ppb、総アフラトキシンとして4ppbが設定されている。

アフラトキシン耐性品種の開発や汚染状況の研究は行われているが、輸送中の汚染については研究されておらず、また各対策の有効性についての研究も行われていない。

注1: COMMISSION REGULATION (EC) No 1152/2009 of 27 November 2009 imposing special conditions governing the import of certain foodstuffs from certain third countries due to contamination risk by aflatoxins and repealing Decision 2006/504/EC

[http://www.minagric.gr/en/data/Reg%201152\\_2009%20EN.pdf](http://www.minagric.gr/en/data/Reg%201152_2009%20EN.pdf)

### ● ロシア 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

RU Russian Federation - Monitoring of residues and contaminants in live animals and animal products, including controls on veterinary medicinal products

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2011-8905](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8905)

2011年9月12～23日に実施したFVO視察の報告書。前回(2009年)のFVO視察時と比較して、どのように改善されているかを調査した。いくつかの改善点は見られるが、依然としてEU規則と同等の保証を得られない多くの欠陥があると報告された。

### ● オーストリア 食品衛生、トレーサビリティ、表示、ボトル入り水

AT Austria - food hygiene, traceability, labelling and bottled water

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2011-8993](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8993)

2011年9月19～23日に実施したFVO視察の報告書。

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

RASFF Portal Database

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

2012年第5週～第6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)

スペイン産オリーブペースト入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油の溶出 (304 mg/kg)、ノルウェー産食品サプリメントのタダラフィル、オーストラリア産モモのフェンチオン (1.71、1.64 mg/kg)、ポーランド産豚脂の鉛 (0.257 mg/kg)、中国産米粉の未承認遺伝子組換え (Bt63)、インド産お菓子ミックスの未承認色素ローダミン B (21.14 mg/kg) など。

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

米国産冷凍エイの総揮発性塩基性窒素 (3111 mg/kg)、南アフリカ産種なしブドウのエテホン (1.633 mg/kg)、香港産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (0.13、0.44、0.15、0.47、0.74、0.69～0.170 mg/kg)、レバノン産キュウリのオキサミル (0.083 mg/kg)、台湾産ナイフからのクロムの溶出 (2.4 mg/L)、米国産グリーンコーヒーのシブトラミン、ヨルダン産生鮮キュウリのプロシミドン (0.664、0.628 mg/kg)、カナダ産マメのグリホサート (10.5 mg/kg)、インド産塩水漬けマグロぶつ切りパウチのヒスタミン (418、376 mg/kg)、トルコ産ゴマペースト入り瓶の蓋からの可塑剤の溶出 (337 mg/kg)、ベトナム産冷凍メカジキの不正確な表示 (胃腸症状を誘発するワックスエステルを含むアブラソコムツが間違って混入)、ポーランド産生きたウマのプレドニゾロン (1.68、0.59 µg/L)、ベトナム産冷凍マグロステーキのヒスタミン (350、106、140 mg/kg)、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (4,4-MDA 1.156 mg/dm<sup>2</sup>) と多すぎる総溶出量 (17.7 mg/dm<sup>2</sup>)、スペイン産ズッキーニのオキサミル (0.1 mg/kg) など。

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

スペイン産オリーブペースト入り瓶の蓋からのエポキシ化大豆油の溶出 (290 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分ステビア、ポーランド産飼料用硫酸銅のヒ素 (52、54、73 mg/kg)、モロッコ産カクテルトマトのメソミル (0.059 mg/kg)、イタリア産ウォッカのメタノール (104 g/100L)、フランス産ミネラル飼料のヒ素 (18.2 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分トンカットアリヤフーディアや蛇床子 (*Cnidium monnieri*) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産オクラのモノクロトホス (0.22、0.1 mg/kg) とアセタミプリド (0.05、0.05 mg/kg)、インド産オクラのメソミル (0.08 mg/kg)、トルコ産レモンのタウフルバリネート (0.35 mg/kg)、ドミニカ産トウガラシのペルメトリン (0.26 mg/kg)、トルコ産チルド生鮮ペッパーのホルメタネート (0.18 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのプロシミドン (0.074 mg/kg)、エジプト産イチゴのプロパルギット (0.019 mg/kg)、中国産バスケットつきフライパンからのマンガンの溶出 (2.05 mg/kg)、ドミニカ産ペッパーのエンドスルファン (0.32 mg/kg) とメソミル (0.34 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.11 mg/kg) とトリアゾホス (0.07 mg/kg) とジメトエート (0.05 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.02 mg/kg)、ドミニカ産トウガラシのペルメトリン (0.11 mg/kg) とファモキサドン (0.21 mg/kg)、インド産カレーの葉のエンドスルファン (0.12 mg/kg) とアセフェート (0.08 mg/kg) とプロフェノホス (0.3 mg/kg) とエチオン (1.3 mg/kg) とトリアゾホス (1.2 mg/kg) とホサロン (4.1 mg/kg) とビフェントリン (2.4 mg/kg) とプロピコナゾール (1.2 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.13 mg/kg) とジメトエート (0.05 mg/kg)、インド産オクラのエンドスルファン (0.062 mg/kg) とモノクロトホス (0.33 mg/kg) とジエチオン (0.027 mg/kg)、インド産オクラのエンドスルファン (0.25 mg/kg) とアセタミプリド (0.37 mg/kg)、インド産カレーの葉のカルボフラン (0.071 mg/kg) とエンドスルファン (0.38 mg/kg) とメタミドホス (0.26 mg/kg) とアセフェート (5.4 mg/kg) とプロフェノホス (6.8 mg/kg) とトリアゾホス (8.2 mg/kg) とホサロン (0.61 mg/kg) とビフェントリン (1.6 mg/kg) とアセタミプリド (6.9 mg/kg) とプロパルギット (0.06 mg/kg) とジエチオン (3.6 mg/kg)、インド産カレーの葉のエンドスルファン (1.5 mg/kg) とメタミドホス (0.11 mg/kg) とアセフェート (1.5 mg/kg) とプロフェノホス (5.1 mg/kg) とホサロン (5.1 mg/kg) とビフェントリン (0.88 mg/kg) とトリアジメホン (5.7 mg/kg) とジエチオン (4.1 mg/kg)、中国産ザボンのフェントエート (0.063 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.03 mg/kg) とアセタミプリド (0.02 mg/kg) とジメトエート (0.04 mg/kg)、中国産緑茶のアセタミプリド (0.21 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのオキサミル (0.036 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのテトラジホン (0.015 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.3 mg/kg) とアセフェート (0.07 mg/kg)、インド産オクラのクロチアニジン (クロチアニジンとチアメトキサムの合計 0.14 mg/kg)、中国産ブレンダーの刃からのニッケルの溶出 (7.4 mg/kg)、中国産ナイロンスパゲッティサーバーからの一級芳香族アミンの溶出 (26  $\mu$ g/kg)、インド産オクラのエンドスルファン (0.19 mg/kg) とモノクロトホス (0.026 mg/kg)、トルコ産アプリコットの仁の亜硫酸 (653 mg/kg)、台湾産ステンレススチール茶こしからのニッケルの溶出 (26、27 mg/dm<sup>2</sup>)、バングラデシュ産未承認新規食品ビンロウジ、中国産ナイロンマッシャーからの一級芳香族アミンの溶出 (0.26 mg/kg)、中国産緑茶のアセタミプリド (0.31 mg/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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

### 1. タンパク質の食事摂取基準値についての科学的意見

Scientific Opinion on Dietary Reference Values for protein

EFSA Journal 2012;10(2):2557 [66 pp.] 09 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2557.htm>

EFSA の NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）がタンパク質の食事摂取基準値（DRVs : Dietary Reference Values）の設定について科学的意見を出した。

健康な成人男女については窒素バランスデータから平均所要量（AR）は 0.66g タンパク質/kg 体重/日である。所要量の分布の 97.5 パーセンタイル及び維持のための食事タンパク質の利用効率 47%を考慮し、成人の参照摂取量（PRI）は 0.83 g タンパク質/kg 体重/日と推定される。6 ヶ月以降の子どもについては、成長のための年齢に応じた必要量及び成長のためのタンパク質の効率 58 %が追加される。妊娠中は、妊娠初期 1、中期 9、後期 28 g/d が追加される。授乳期は、最初の 6 ヶ月が 19 g/d、6 ヶ月以降は 13 g/d が追加される。耐用上限值（UL）を設定するにはデータが不足している。PRI の最大 2 倍までは、一部の活動的で健康な成人が定期的に摂取している量であり、安全と考えられる。

### 2. 昆虫耐性除草剤耐性遺伝子組換え大豆 MON 87701 × MON 89788 の食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための販売申請についての科学的意見

Scientific opinion on application (EFSA-GMO-NL-2009-73) for the placing on the market of insect-resistant and herbicide-tolerant genetically modified soybean MON 87701 × MON 89788 for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto

EFSA Journal 2012;10(2):2560 [34 pp.] 15 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2560.htm>

ヒトや動物の健康及び環境に対して意図された使用方法で対照作物と同様の安全性である。

### 3. シスジェネシスとイントラジェネシスにより開発された植物の安全性評価についての科学的意見

Scientific opinion addressing the safety assessment of plants developed through cisgenesis and intragenesis

EFSA Journal 2012;10(2):2561 [33 pp.] 16 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2561.htm>

欧州委員会は、EFSA の GMO パネルにシスジェネシス<sup>注1</sup>及びイントラジェネシス<sup>注2</sup>により開発された植物の安全性評価についての科学的意見を求めた。「遺伝子組換え植物由来

食品及び飼料のリスク評価についてのガイダンス (*Guidance for risk assessment of food and feed from genetically modified plants*)」及び「遺伝子組換え植物の環境リスク評価についてのガイダンス (*Guidance on the environmental risk assessment of genetically modified plants*)」が適用できると考えられ、さらに別のガイダンスを作成する必要はない。

通常の交配または遺伝子組換えによる植物と、シスジェネシス及びイントラジェネシスにより開発された植物に関連するハザードを比較すると、シスジェネシスと通常の交配には同様のハザードがあり、イントラジェネシスと遺伝子組換え (トランスジェネシス) には新規のハザードがあると考えられる。GMO パネルは、全ての品種改良法に、頻度と重大性の異なる意図しない影響があり得るという意見である。意図しない影響の頻度や変化は技術により異なり、その発生は予測できずケースバイケースで評価される必要がある。交配の方法にかかわらず、望ましくない表現型は選択と試験の過程で排除される。

注 1：シスジェネシス：交配可能な、性的適合性のある生物の遺伝子を使った遺伝子組換え

注 2：イントラジェネシス：性的適合性のある生物の遺伝子を組み合わせたりアンチセンスを使ったりする遺伝子組換え

#### 4. 食品と接触する物質として使用される物質の安全性評価

- 3,9-ビス[2-(3-(3-tert-ブチル-4-ヒドロキシ-5-メチルフェニル)プロピオニルオキシ)-1,1-ジメチルエチル]-2,4,8,10-テトラオキサスピロ [5,5]ウンデカンの食品と接触する物質としての使用に関する安全性評価

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, 3,9-bis[2-(3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl)propionyloxy)-1,1-dimethylethyl]-2,4,8,10-tetraoxaspiro[5,5]undecane, CAS No. 90498-90-1, for use in food contact materials

EFSA Journal 2012;10(2):2566 [10 pp.] 09 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2566.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、この物質及びその酸化物の総溶出量が 0.05 mg/kg を超えない場合は安全上の懸念とはならないと結論した。

#### 5. 飼料添加物に関する科学的意見

- 鶏肥育用、産卵鶏用、交配用七面鳥、肥育や産卵や交配用のアヒルを含むマイナー鳥類と観賞用鳥類の飼料添加物としての Natugrain® Wheat TS (エンド-1,4-ベータ-キシラナーゼ)の安全性及び有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Natugrain® Wheat TS (endo-1,4-beta-xylanase) as feed additive for chickens for fattening, chickens reared for laying, turkeys reared for breeding, minor avian species for fattening and reared for

laying or breeding (including ducks) and ornamental birds

EFSA Journal 2012;10(2):2575 [10 pp.] 09 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2575.htm>

Natugrain® Wheat TS は、遺伝子組換え *Aspergillus niger* により生産されるエンド-1,4-ベータ-キシラナーゼの調整品であり、肥育用の鶏及び七面鳥、並びにアヒルについては既に認可されている。本意見は他の鳥類への適用拡大の申請であり、鶏で確認されている有効性は他の鳥類に外挿が可能であると結論した。

- 全ての動物種用飼料添加物としての亜鉛化合物(E6)の安全性及び有効性に関する科学的意見：硫酸亜鉛一水和物、Helm AG の提出した申請による

Scientific Opinion on safety and efficacy of zinc compounds (E6) as feed additives for all animal species: Zinc sulphate monohydrate, based on a dossier submitted by Helm AG

EFSA Journal 2012;10(2):2572 [22 pp.] 09 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2572.htm>

硫酸亜鉛一水和物は、EU で設定された飼料中の亜鉛総量の最大濃度を考慮すれば、全ての動物種に対して安全な亜鉛源と考えられる。飲料水への添加については検討が必要だとしている。

- 離乳子豚や子牛用飼料添加物としての Lactiferm® (*Enterococcus faecium*)に関する科学的意見

Scientific Opinion on Lactiferm® (*Enterococcus faecium*) as a feed additive for weaned piglets and calves

EFSA Journal 2012;10(2):2574 [15 pp.] 10 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2574.htm>

Lactiferm®は *Enterococcus faecium* の生存菌体を含む飼料添加物である。本意見は、既に暫定認可を得ている製品について、新しい形態での再申請である。

- 全ての動物種用の飼料の保存料としての酢酸、二酢酸ナトリウム、酢酸カルシウム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 acetic acid, sodium diacetate and calcium acetate as preservatives for feed for all animal species

EFSA Journal 2012;10(2):2571 [15 pp.] 14 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2571.htm>

飼料用保存料として既に登録されているが、飲料水への適用拡大の申請があった。本申請品は、飼料及び飲料水において保存料として働く可能性がある。

- 子ヒツジ肥育用塩化アンモニウム (Amoklor) についての科学的意見

Scientific Opinion on ammonium chloride (Amoklor) for lambs for fattening

EFSA Journal 2012;10(2):2569 [11 pp.] 14 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2569.htm>

尿の pH を下げて結石を減らすために使用される。最終飼料中の濃度は 1%とし、最大 3 ヶ月に使用を制限することを助言する。

- 全ての動物種用の香料として使用された場合の環-アルキル、環-アルコキシおよび酸化官能基をもつ側鎖を含むフェノール誘導体（化学グループ 25）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 phenol derivatives containing ring-alkyl, ring-alkoxy and side-chains with an oxygenated functional group (chemical group 25) when used as flavourings for all species

EFSA Journal 2012;10(2):2573 [19 pp.] 15 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2573.htm>

食品に香料として使用されている 16 物質について、最終飼料中の濃度 5 mg/kg まで使用することは全ての動物種に対して安全である。

## 6. 香料グループ評価

- 香料グループ評価 87 改訂 1 (FGE.87 Rev1) EFSA が FGE.47 で評価した二環式二級アルコール、ケトン及び関連エステルと構造的に関連する、JECFA(63 回会合)で評価された二環式二級アルコール、ケトン及び関連エステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 87 Revision 1 (FGE.87Rev1): Consideration of bicyclic secondary alcohols, ketones and related esters evaluated by JECFA (63rd meeting) structurally related to bicyclic secondary alcohols, ketones and related esters evaluated by EFSA in FGE.47 (2008)

EFSA Journal 2012;10(2):2564 [31 pp.] 10 February 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2564.htm>

EFSA の 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、2000 年以降、JECFA が評価した香料についてさらなる評価が必要か検討するよう依頼されている。今回は 2004 年の JECFA 第 63 回会合で評価された 17 の二環式二級アルコール、ケトン及び関連エステルのグループに関するものである。香料グループ評価（FGE.87）の改訂は、先のバージョンに 2 物質が追加されたためである。さらに 2 物質の EU での生産量についての情報と 13 物質の構造異性体組成の情報が新たに追加された。

---

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

### 1. アレルギー神話撲滅ツール発表

Allergy myth-buster tool launched

Tuesday 7 February 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/feb/allergymyth>

食物アレルギーや不耐に関する誤解を解くためのオンラインツールを NHS Choice のウェブサイトに掲載した。これは FSA のアレルギー専門家が協力して開発したもので、事実と虚構を識別するものである。トピックスには以下のようなものが含まれる。

- ・アレルギーと不耐の違い
- ・アレルギーや不耐から脱却できるか
- ・家庭用検査キットの使用
- ・アレルギーや不耐は治癒できるか

多くの調査で 20~30%の人が自分が食物アレルギーであると主張しているが、FSA の 2008 年の報告書では子どもの 5~8%、成人の 1~2%しか本当の食物アレルギーではない。

\* Food allergy and intolerance myth buster

<http://www.nhs.uk/Tools/Pages/Food-allergy-myth-buster.aspx>

### 2. カイアシ類油に意見募集

Views wanted on calanus oil

Thursday 9 February 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/feb/calanusoil>

ノルウェーの企業から提出された、大西洋に最もよくみられる動物プランクトンである微小エビ *Calanus finmarchicus* 由来の油を食品サプリメント用の新規食品原料としての販売するとの申請について、3月1日まで意見を募集する。当該製品は、エイコサペンタエン酸 (EPA) 及びドコサヘキサエン酸 (DHA) を多く含んでいる。

### 3. Dalgety 湾の水産物検査

Seafood sampling at Dalgety Bay

Wednesday 15 February 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/feb/dalgety>

海岸で放射性物質が検出されたため、Dalgety 湾の水産物を検査する。既に Dalgety 湾では水産物の移動及び摂取を中止するよう助言されているが、一部の人は貝の採捕を続けている。貝などの水産物サンプリング検査は、消費者保護のためにさらなる対応が必要かを決定するのに役立つ。

#### 背景

Dalgety 湾の放射性物質はラジウムを含む蛍光塗料に由来するものだと考えられている。蛍光塗料は、当該地域が Donibristle 飛行場として軍事利用されていた時に防衛省 (MoD)

が航空機用に使用していた。第二次世界大戦後に当該地域は除染され、ラジウムを含む廃棄物は海岸近くの人工地に埋められた。1990年以降、Dalgety湾では放射性ラジウム 226 が検出されている。MoDによるクリーンアップにもかかわらず、2011年9月のスコットランド環境保護局の調査では、海岸で多くの放射性物質が検出されている。一部には放射能の高いものもあるがこれらは最近の海岸の浸食により放出されたものと考えられる。ラジウム 226 は、アルファ粒子を放出して壊変する半減期 1600 年の放射性元素である。

#### 4. FSA はカニ調査の入札者を募集

FSA tender for crabmeat survey

Tuesday 7 February 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/feb/crabtender>

FSA は、英国で販売されているカニミソ及びカニミソ製品のカドミウム濃度調査の入札者を募集する。欧州委員会が、カニミソからのカドミウム曝露を制限するために消費者に助言することを薦めた。カニミソは汚染物質を蓄積するカニの消化器（肝臓）を含むためカドミウム濃度が白身より高い。FSA はカニミソとその製品のカドミウム濃度についての情報を更新するために調査を行う。これにより現在英国で販売されている製品のカドミウム濃度に見合った消費者への助言ができる。

応募は 2012 年 3 月 20 日まで。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2011（2011. 03. 09）参照

【EC】カニミソを食べることについての情報

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201105c.pdf>

---

● 英国 HSE（Health and Safety Executive）<http://www.hse.gov.uk/>

#### 1. クロロピクリンの非承認により製品は市場から取り下げられる

Products to be withdrawn from the market following the non-approval of chloropicrin

9th February 2012

<http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/News/Collected-Updates/Regulatory-Updates-2012/February/Withdrawal-of-chloropicrin-products-from-the-market>

欧州委員会がクロロピクリンのレビューを行っていたが、再提出された申請を評価した結果、欧州委員会がクロロピクリンは認可しないことを提案した。

認可しないという通知は 2011 年 12 月 23 日に発行され、猶予期間として 6 ヶ月を設けたため 2012 年 6 月 23 日までに販売や供給を停止することになる。貯蔵や使用は 2013 年 6 月 23 日まで可能である。英国にはクロロピクリンを含む製品が 3 つ存在している。

\*EFSA 評価：Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the

active substance chloropicrin

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2084.pdf>

(主な理由は使用者へのリスクと地下水や土壌や蒸気を介した生物影響)

---

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<http://www.bfr.bund.de/>

## 1. 食品添加物としてのナタマイシンの適用分野は拡大すべきではない

The area of application of Natamycin as a food additive should not be extended

10.02.2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/the-area-of-application-of-natamycin-as-a-food-additive-should-not-be-extended.pdf>

(1月にドイツ語で発表された意見の要旨のみ英語版)

ナタマイシンは、チーズやソーセージなどの表面処理に認められている食品添加物 (E 235) である。BfR は 2003 年に健康影響の観点からこの添加物を評価した。ナタマイシンはヒトの医薬品としても使用されていることから、耐性獲得の可能性のため使用拡大には反対の立場である。2009 年 11 月に EFSA が新たな評価を発表した。BfR は EFSA との意見の違いを検討した。

EFSA はナタマイシンの耐性リスクは無視できるとしているが、その見解は食品添加物として規制された使用条件でのものである。BfR は 2003 年の時点で患者の治療へのナタマイシンの使用が耐性につながる可能性を認識していた。BfR は食品添加物として制限下で使用することに反対はしていない。しかし他の食品に適用を拡大することには反対する。

\* 本文 (ドイツ語) : Der Einsatzbereich von Natamycin als Lebensmittelzusatzstoff sollte nicht erweitert werden

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/der-einsatzbereich-von-natamycin-als-lebensmittelzusatzstoff-sollte-nicht-erweitert-werden.pdf>

## 2. ヨウ素摂取とヨウ素欠乏予防についての Q & A

Questions and answers on iodine intake and the prevention of iodine deficiency

BfR FAQ, 7 February 2012

[http://www.bfr.bund.de/en/questions\\_and\\_answers\\_on\\_iodine\\_intake\\_and\\_the\\_prevention\\_of\\_iodine\\_deficiency-128779.html](http://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_iodine_intake_and_the_prevention_of_iodine_deficiency-128779.html)

ヨウ素は甲状腺ホルモンの産生に必要な微量栄養素である。WHO の基準によれば、ドイツにはもはやヨウ素欠乏は存在しない。最近食品のヨウ素含量は増加した。この理由の 1 つは食品製造にヨウ素添加塩の使用が増えたこと、2 つ目には動物にヨウ素添加飼料を与え

ることが増えて乳製品のヨウ素含量が増加したことである。しかしながら、集団でのヨウ素摂取量は最適ではないため、欠乏症予防対策は依然として必要である。

BfR は、ヨウ素についての Q & A を提供する。

(以下、一部抜粋)

#### ヨウ素添加塩を使用すると成人はどれだけ食品からヨウ素を摂取できるか？

ドイツ栄養学会は、成人や青年に 1 日 180~200  $\mu\text{g}$  のヨウ素を摂取することを薦めている。ヨウ素添加塩を使用しないと成人のヨウ素摂取量は概ね 100  $\mu\text{g}$  になる。もし全ての食品の 50~80% にヨウ素添加塩が使用され、家庭でもヨウ素添加塩を使用すれば、平均的成人は推奨摂取量に達する。家庭でのヨウ素添加塩の使用頻度は約 80% であり、加工食品のヨウ素添加塩使用率は 30% 以下である（認められているヨウ素化合物や添加量が EU の各加盟国で異なり取引が制限されるため低い）。

#### 消費者はどのようにして十分なヨウ素を摂取できるか？

ヨウ素を含む食品を食べるよう気を付ければ十分摂取できる。

- ・ 毎日乳製品を摂取する。
- ・ 週に 1~2 回、海の魚を食べる。
- ・ 家庭でヨウ素添加塩を使用する。
- ・ 買い物をするときにはヨウ素添加塩を使用した食品を選ぶようにする。

#### 特に十分量のヨウ素摂取が重要な人々は？

ベジタリアンや牛乳や魚などのアレルギーで特定の食生活をしている人達である。

#### 海藻や昆布製品を食べると適切にヨウ素が摂取できるか？

乾燥海藻及び昆布のヨウ素含量はとても高いことがある。種類により乾燥海藻のヨウ素含量は 5~11,000  $\mu\text{g/g}$  (乾重量) と大きくばらつく。特にあらめ、昆布、ワカメ、ヒジキなどの褐藻はヨウ素が多い。たとえ 1~10 g だけ摂取しても 1 日の最大摂取量 (成人) 500  $\mu\text{g}$  を超過する。ヨウ素の過剰摂取により健康への有害影響が起こる可能性がある。これらのヨウ素含量は一定ではないため、ヨウ素の摂取源として海藻を定期的を使用するのは良い方法ではない。

#### ドイツではヨウ素塩による予防策は依然必要なのか？

土壌中のヨウ素含量によると、ドイツはヨウ素が不足している地域である。これは、食品中の天然ヨウ素濃度のみでは十分ではないことを意味している。そのため、十分量のヨウ素摂取を保証するためにヨウ素塩による予防が必要である。このような予防の結果、過去 15 年間にドイツの食品中のヨウ素濃度は著しく増加している。食品製造でのヨウ素塩の使用及び乳牛飼料へのヨウ素の添加は増加しているが、食品加工産業でのヨウ素塩の使用は減少している。

#### ヨウ素塩は安全なのか？

合法的に塩へ添加されるヨウ素の量は 15~25 mg/kg である。この量は、健康リスクがなく、甲状腺疾患を防げる量として選択された。

### 3. 天然および合成ゴムでできた3才以下の子ども用のおもちゃからのN-ニトロソアミンの放出は可能な限り低くすべきである

Toys made of natural and synthetic rubber for children under three years of age:

Release of N-nitrosamines should be as low as possible

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/toys-made-of-natural-and-synthetic-rubber-for-children-under-three-years-of-age-release-of-n-nitrosamines-should-be-as-low-as-possible.pdf>

(先にドイツ語で発表した意見の要約部分のみの英語版)

天然および合成ゴム製品の製造の際には加硫促進剤としてジチオカルバメートとチウラムが使われ、それらは加硫工程でN-ニトロソアミンやニトロソ化可能なアミン類に変換される。N-ニトロソアミンのいくつかは遺伝毒性発がん物質で安全な量はなく、ごく微量でもがんを誘発する。消費者保護のためにはALARA原則により可能な限り最大限にN-ニトロソアミンへの曝露を削減してリスクを最少化する。

消費者は主に漬け物や燻製肉や燻製魚などの食品からN-ニトロソアミンを摂取する。もうひとつの曝露源は受動喫煙である。最も感受性の高い子どもの場合、乳首やおしゃぶりやおもちゃからの曝露も考慮しなければならない。小さい子どもが口に入れる天然および合成ゴムのおもちゃは特にN-ニトロソアミンの曝露源となる可能性がある。

このためBfRは36ヶ月齢までの子どもが口に入れる天然および合成ゴムのおもちゃについての溶出基準にはALARA原則を採用すべきだという意見である。しかしEUおもちゃ指令2009/48/ECは事態を悪化させている。ドイツの消費者製品規制ではこれらのおもちゃからのニトロソアミン放出量は0.01 mg/kg以下であるがEU指令は将来0.05 mg/kgまで認めることになっている。この高い方の値はドイツの風船の基準で、技術的に達成できるかどうか判断理由になっている。BfRは低い規制値を維持すべきだという意見である。

\*フルテキスト (ドイツ語版)

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/spielzeug-aus-natur-und-synthesekautschuk-fuer-kinder-unter-drei-jahren-freisetzung-von-n-nitrosaminen-sollte-so-gering-wie-moeglich-sein.pdf>

### 4. おもちゃに検出されるDHPH: BfRは可塑剤のリスクを評価

DHPH detected in toys: BfR assessing the risk of the softener

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/dphp-detected-in-toys-bfr-assessing-the-risk-of-the-softener.pdf>

(先にドイツ語で発表した意見の要約部分のみの英語版)

フタル酸ジ-2-プロピルヘプチル(DPHP)はPVCプラスチックの可塑剤として使用され、ケーブルの被覆材料や乗り物のインテリアなどの製造に使用されている。監視当局はおもちゃからも検出した。この物質の使用が現在REACH規制対象になっていないため、より多くのおもちゃ製造業者が使っている可能性がある。

BfRは、おもちゃのDHPH濃度を評価した。濃度は10.1から48.2%の間で、子どもが舐

めたり皮膚から曝露される量は最大 135  $\mu\text{g/kg}$  体重/日である。おもちゃからの曝露のみを考えると、NOAEL と安全係数 100 から、健康へのリスクはない。しかしながら子どもの曝露源はおもちゃのみではない。そこで追加の安全係数 10 を用いて、おもちゃからの安全な摂取量は 40  $\mu\text{g/kg}$  体重/日と計算される。推定曝露量がこれを超える場合がある。この物質が動物実験で甲状腺と下垂体に影響することがわかっているため、BfR はおもちゃからの曝露量は減らす必要があると考える。

\*フルテキスト（ドイツ語版）

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/dphp-in-spielzeug-nachgewiesen-bfr-bewertet-risiko-des-weichmachers.pdf>

---

●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. 持続可能な作物保護についての政府政策文書の評価：食の安全サブプロジェクト

Evaluation of the Governmental Policy document Sustainable Crop Protection :  
Subproject Food safety

2012-02-16

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/320038001.html>（本文オランダ語）

2003～2010年の間に、非常に多くの残留農薬が検出される野菜や果物の割合は70%減少した。また残留農薬の絶対量も減少している。残留農薬が検出される作物の多くは海外産である。また食品の安全性も向上した。本文書は、オランダ農業・自然・食品安全省（現：地域政策、経済・農業・イノベーション省）が掲げた食品安全関連政策の評価結果である。政策目標は、残留基準を超過する食品検体数を50%低減させるというものであった。

食品から検出される残留農薬の減少：農家が農薬を注意深く使用するようになったことによる。また作物の病気及び害虫コントロールのためにどのように農薬を使用すれば良いかという知識も向上した。

食品の安全性の向上：分析した残留農薬濃度は最大残留基準と比較した。基準を超過しても食品の安全性と直接関係するわけではないため、食品の安全性は別に検討した。食品の安全性は、残留農薬の検出濃度と果実及び野菜の摂取量を合わせることで農薬の摂取量を評価し、その量と健康影響の基準量とを比較した。食品の安全性の向上には、特に、過去に健康影響の基準を超えたことがある一部の物質（カルバリル、カルベンダジム、プロシミドン及び有機リン系農薬など）の禁止が寄与していた。

---

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

1. オレンジジュース製品とカルベンダジム：ジュース製品協会への FDA 文書の補遺

Orange Juice Products and Carbendazim: Addendum to FDA Letter to the Juice Products Association

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/ucm287783.htm>

**February 9, 2012**（週 1 回定期的に追加情報が公表されている）

国産検体

2 月 2 日の更新で結論が出ている。

輸入検体

これまで 99 貨物から検体を採集し、63 検体ではカルベンダジムは検出されなかった。そのうち 46 検体は既に市場に出荷された。これら 46 検体の輸出国は、カナダ、メキシコ、コスタリカ、トリニダードトバゴ、ブラジル、レバノン、ドミニカ共和国、ホンジュラス、トルコであった。カルベンダジムが検出されたのは 23 検体で、これらについては輸入を差し止めている。これらのうち 11 検体はカナダ産、12 検体はブラジル産であった。残り 13 検体は検査のため保留中である。

\* 検査結果の詳細（随時更新されている）：

FDA Sampling of Import Orange Juice/Juice Products for Carbendazim

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/ucm289397.htm>

**February 16, 2012 更新**

輸入製品については 104 検体を採集した。71 検体は陰性であり、57 件は既に市場に出荷されていた。24 検体がカルベンダジム陽性であり、差し止めまたは輸入を拒否している。24 検体中 12 検体がカナダ産、12 検体がブラジル産である。

また 2 月 16 日付けでブラジル柑橘類輸出業者協会からの要請に回答を送付した。

\* ブラジル柑橘類輸出業者協会から提出された要請への FDA の回答

FDA Response to a Request Submitted by the Brazilian Citrus Exporters Association

Last Updated: 02/16/2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/ucm292257.htm>

FDA は、現在、全ての国からの輸入オレンジジュースについて 10 ppb 以上のカルベンダジムを検査している。それについてブラジル柑橘類輸出業者協会は、希釈したものについて 10 ppb を基準にすることを要請した。パツリン、放射性物質、鉛及び重金属などへの FDA の対応の例を挙げているが、これらは意図的に使用したものではなく、ある程度の汚

染は避けられない。カルベンダジムは避けられないものではなく、残留は意図的な使用による結果であり、トレランス（残留基準）が設定されていない農薬である。事実、FDA が現在の取り組みで採集した輸入オレンジジュース 99 検体中 63 検体は違反しておらず、そのうち 34 検体は濃縮品である。

WTO 違反になるのではないかとの意見については、同意しない。認められていない農薬が残留した食品が米国市場に入ることを防ぐための決定であり、従って WTO 違反ではない。

## 2. 玄米シロップのヒ素についての FDA の声明

FDA Statement on Arsenic in Brown Rice Syrup

February 17, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodContaminantsAdulteration/Metals/ucm292531.htm>

FDA は食品中の汚染物質からアメリカの公衆衛生を保護する役割を担っており、20 年以上ヒ素の含量を測定している。

ヒ素は土壌中に天然に存在し、長年農薬としても使用されてきたため、多くの食品に微量存在する。そのため FDA は消費者保護のためコメにも調査を拡大してきた。実際 2011 年 10 月から FDA はコメ及びコメ製品のヒ素の濃度と種類を知るため、さらなるヒ素調査を開始した。この調査は 2012 年春に完了する予定である。

FDA は、オーガニック玄米シロップ（OBRS）を含む乳児用ミルク製品を認知していない。1 ブランドの「幼児用ミルク」で OBRS を甘味料として使用している。この製品は 12 ヶ月以上の子ども用と表示されており、さらにこの製品を 12 ヶ月以下の乳児に使用前に医療の専門家に相談するよう表示されている。

\*参考：Environmental Health Perspectives にオーガニック製品の乳児用ミルク製品などからヒ素が検出されたとの論文が報告されたことを受けて、FDA が声明を発表した。

\*問題となった論文：

ヒ素、オーガニック食品、玄米シロップ

Arsenic, Organic Foods, and Brown Rice Syrup

Brian P. Jackson et al.

<http://ehp03.niehs.nih.gov/article/fetchArticle.action?articleURI=info%3Adoi%2F10.1289%2Fehp.1104619>

玄米シロップのヒ素濃度は総ヒ素として 78~406 ng/g、そのうち無機ヒ素が 51~91%、DMA が 6~46%、MMA が 3~4%であった。シリアルバーの総ヒ素濃度は 8~128 ng/g で、原材料にコメを使用していると高くなった。玄米シロップを使用した乳幼児用飲料の無機ヒ素及び DMA の合計は、EPA 及び WHO の飲料水基準である 10 ppb の数倍になり、そのような製品を飲む乳幼児の暴露量も安全基準より高くなる。従って食品中のヒ素についての規制値が緊急に必要であると結論している。

### 3. ダイオキシンと食品安全についての Q & A

#### Questions & Answers About Dioxins and Food Safety

February 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodContaminantsAdulteration/ChemicalContaminants/DioxinsPCBs/ucm077524.htm>

(以下、一部抜粋：EPA の発表に合わせて更新)

#### 食生活を変えるべきか？

消費者は、2010 年アメリカ人のための食事ガイドライン (*Dietary Guidelines for Americans, 2010*) に従ってバランスのとれた食事をすべきであり、ダイオキシンを理由に特定の食品を避けるべきではない。どの食品群も健康にとって重要な栄養を提供する。肉やミルクや魚はアメリカ人にとって重要な栄養源でバランスの取れた食生活の適切な一部である。

#### 脂肪摂取を減らすべきか？

一部の人は飽和脂肪を摂りすぎているのでそれを減らすことは健康に利益があるだろう。しかし 2010 年アメリカ人のための食事ガイドラインにあるように、脂肪は重要な栄養の一部なので全ての脂肪を避けることは薦めない。

#### EPA の RfD の他にダイオキシンのリスク評価は行われているのか？

行われている。JECFA は PTWI 70 pg/kg bw (2.3 pg/kg bw-day に相当)、米国 ATSDR は 2,3,7,8-TCDD の慢性経口最小リスクレベル (MRL) を 1.0 pg/kg bw-day としている。

#### 何故リスク評価の結果が異なっているのか？もしそれを超えたら健康影響があるのか？

異なる機関が行ったリスク評価は幾分違ったデータや仮定、安全係数を用いている。これらの違いにも関わらず、EPA、JECFA 及び ATSDR の全体的リスク評価はあまり変わらない。リスク評価には安全性マージンを含むので、数値を超えることは安全性マージンが少なくなることを意味する。安全性マージンがなくなるわけではなく、恐らく可能性がある慢性暴露がリスクの増加になるわけでもない。また暴露推定は生涯一定レベルで継続することを仮定しているため、一時的に超過しても、リスクはほとんど或いは全く変化しない。

### 4. 警告文書 (2012 年 2 月 7 日、14 日公表分)

- Posted on February 07, 2012

Ken Gonnering Livestock, Inc. 2/3/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm290268.htm>

子牛のネオマイシンが残留動物用医薬品の基準違反である (腎臓にトレランス 7.2 ppm のところ 86.76 ppm)。

- CAW Industries, Inc. 1/31/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm290046.htm>

「Dr. Willard's Water® CLEAR 濃縮液」などの製品の栄養成分表示が規定通りになされていない、また宣伝文句についても違法である。

- Tree Top, Inc. 2/8/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm291531.htm>

ナシジュース濃縮液から実際に飲むジュースに換算して無機ヒ素 24 ng/g、34 ng/g、50 ng/g (ppb)が検出された。FDA はナシジュースの無機ヒ素については 2008 年 4 月のハザード評価で 23 ppb 以上は健康リスクになる可能性があるとしている。その後の FDA の対策照会に対し十分な説明がなかった。

- Chuctanuda Farms 2/1/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm290401.htm>

子牛のジヒドロストレプトマイシンが残留動物用医薬品の基準違反である。

- Universal Supplement, Inc. 1/30/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm290298.htm>

ダイエタリーサプリメント(ミツバチ花粉、プロポリスなど)の CGMP 違反

- Mushroom Wisdom, Inc. 1/19/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm291476.htm>

マイタケ D フラクシオンががんに効く、マイタケ SX フラクシオンが糖尿病に効くなどの宣伝が違法である。

## 5. 消費者向け情報

- “Japan Weight Loss Blue”には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: “Japan Weight Loss Blue” Contains Undeclared Drug Ingredient  
2-18-2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm292591.htm?source=govdelivery>

各種ウェブサイト痩身用に販売されている製品から FDA の検査によりシブトラミンが検出された。

\*製品のラベル

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm292593.htm>

保健機能食品(栄養機能食品) 秀身堂 緑藻溶脂素と表示されている(注: Japan を謳っているが、正しく日本語が使われていない)。

- “Hard Ten Days”には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: “Hard Ten Days” Contains Undeclared Drug Ingredient  
2-18-2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm292586.htm?source=govdelivery>

FDA の検査によりシルデナフィルが検出された。

- “Man King”には表示されていない薬物成分が含まれる

## Public Notification: “Man King” Contains Undeclared Drug Ingredient

2-18-2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm292583.htm?source=govdelivery>

FDA の検査によりシルデナフィルが検出された。

---

### ● 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

#### 1. ファクトシート：イチョウ

Ginkgo

February 2012

[http://www.niehs.nih.gov/health/assets/docs\\_f\\_o/ntp\\_ginkgo.pdf](http://www.niehs.nih.gov/health/assets/docs_f_o/ntp_ginkgo.pdf)

##### イチョウとは？

世界で最も古い生物の一種である。

##### イチョウ抽出物とは？

イチョウ (*Ginkgo biloba*) の葉から抽出したものであり、市販製品の実際の組成は製造業者により多様である。

##### 何故一部の人はイチョウサプリメントを摂取するのか？

米国では、イチョウ抽出物はハーブサプリメントとして販売されている。摂取理由は様々であるが、多くは脳機能や記憶を改善する目的である。しかしながら、効果を検証するための臨床試験ではメリットは見られていない。

##### イチョウ抽出物についての規制はあるのか？

ダイエタリーサプリメントとして FDA が管轄しているが、医薬品とは異なり安全性や有効性の確認を必要としない。

##### 何故 NTP はイチョウ抽出物の試験をしたのか？

NTP による多数のハーブ製品の安全性評価計画の一環として、NIEHS は毒性データが少なく広く使用されているものとして選択した。

##### NTP のがん原性試験の結果は？

NTP はマウス及びラットで長期影響を調べた。イチョウ抽出物を最大 105 週経口投与した。2 年間の実験の終了時に、NTP は雌雄マウスで肝臓がんが、雌雄ラットと雄のマウスで甲状腺がんが増加していることを見いだした。

##### NTP の試験が人に対して意味することは？

NTP の齧歯類での研究は、ヒトにもあてはまる可能性がある。しかしながらこの研究はダイエタリーサプリメントとしてのイチョウ抽出物の摂取がヒトがんリスクになるかどうか

かを決定するための第一段階に過ぎない。次に抽出物中のがんを誘発する物質の同定や人の摂取量に関する追加情報の収集などが必要である。

#### イチョウの健康へのメリットは確認されているのか？

今日までの最大規模のイチョウの臨床試験では、2000年から2008年の間に75才以上の3,000人のデータを検討している。半数の人はイチョウを摂取し、半数の人は摂取しなかった。全員に思考能力検査を行ったところ、120 mgを1日2回摂取することによる認知症低下、認知機能低下、血圧低下、心血管系疾患イベント低下作用は見られなかった。

#### イチョウサプリメントを止めるべきか？

消費者は、イチョウが脳の機能を改善させるという研究結果は一貫していないことを知るべきである。NTPの新しい試験では、長期の使用によりラット及びマウスの両方でがんが発生したこともまた考慮するべきである。さらにイチョウは他の薬物と相互作用して薬物の影響を強めたり弱めたりする。ダイエタリーサプリメントの摂取についても含めて、医師には全ての健康対策を伝えることが常に重要である。

---

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

#### 1. EPAはダイオキシンの科学評価を更新/ダイオキシンの大気中排出量は1980年代から90%減少

EPA Updates Science Assessment for Dioxins / Air emissions of dioxins have decreased by 90 percent since the 1980s

02/17/2012

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/48f0fa7dd51f9e9885257359003f5342/33bcba60ed25a9b1852579a700604ed7!OpenDocument>

EPAは、がん以外のダイオキシン評価を最終化した。ダイオキシンは天然に環境中に存在する有害物質で、山火事や裏庭でのゴミの焼却、ある種の産業活動、過去の廃棄物処理の残りなどから環境中に放出される。今回の知見では、一般的に現行の生涯にわたるダイオキシンへの曝露は有意な健康リスクとはならなかった。

大量のダイオキシンに曝露された場合のがん以外の影響としては塩素座瘡、生殖や発達への影響、免疫系への障害、ホルモンへの干渉、皮膚発疹、皮膚の脱色、体毛過剰、弱い肝障害などがある。

\*詳細：ダイオキシン

Dioxin

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

経口慢性 RfD  $7 \times 10^{-10}$  mg/kg-day

（少年の頃に TCDD 曝露を受けた男性の精子の数と運動性についての疫学調査の

LOAEL 0.020 ng/kg-day に安全係数 30)

- 
- 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. CDC の研究は米国白人成人の血中トランス脂肪酸濃度が減少したことを見いだした  
CDC study finds levels of trans-fatty acids in blood of U.S. white adults has decreased  
February 8, 2012

[http://www.cdc.gov/media/releases/2012/p0208\\_trans-fatty\\_acids.html](http://www.cdc.gov/media/releases/2012/p0208_trans-fatty_acids.html)

JAMA に発表された CDC の調査によれば、2000～2009 年の間に米国の白人成人の血中トランス脂肪酸濃度は 58%減少した。CDC は 2003 年に FDA が製造業者に栄養成分表示にトランス脂肪酸量の表示を求めた規制 (2006 年発効) 前である 2000 年と後である 2009 年の NHANES の参加者を選んで血中濃度を測定した。

\*論文 : Levels of Plasma trans-Fatty Acids in Non-Hispanic White Adults in the United States in 2000 and 2009

<http://jama.ama-assn.org/content/307/6/562.full>

測定したのは 2000 年が 229 人、2009 年が 292 人であり、全てのサンプルでトランス脂肪酸が測定可能だった。バクセン酸が 43.7  $\mu$  mol/L から 19.4  $\mu$  mol/L に、エライジン酸、パルミトエライジン酸、リノエライジン酸についても同様の傾向で 4 種のトランス脂肪酸の合計の平均は 2000 年より 2009 年が 58%低かった。

- 
- カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency)  
<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

1. フェヌグリークの葉の束に毒草 *Senecio vulgaris* (ノボロギク) が混入している可能性  
Bunches of FENUGREEK LEAVES may be contaminated with the toxic weed *Senecio vulgaris*

February 11, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120211e.shtml>

CFIA 及び Fruiticana Produce 社は、消費者に対し、ある種のフェヌグリーク (葉) の束に有毒植物である *Senecio vulgaris* (ノボロギク) が混入している可能性あるため摂取しないよう警告している。当該製品は、2012 年 2 月 5～11 日にかけてブリティッシュコロンビア及びアルバータの Fruiticana ショップで販売されていたものである。摂取による被害は報告されていない。有毒植物である *Senecio vulgaris* は、十分量を摂取すると肝障害を

誘発することが知られているピロリジジナルカロイドを含む。(本ウェブサイトにはフェヌグreek及び *Senecio vulgaris* の写真が掲載されている)

---

- 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. ファクトシート：スポーツ食品

Sports foods

February 2012

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

スポーツ食品は特定の栄養成分や運動パフォーマンスのために特別に作られた食品で、栄養の主要摂取源としてではなく食事を補完するものである。これらの製品は食品基準 2.9.4 の処方された補完スポーツ食品「Formulated supplementary sports foods」として規制されている。

運動をする人々の特別な要求に応えるために、この基準では他の食品には認められていない物質や高用量のビタミンやミネラルなどの添加を認めている。従ってこれらの食品は子どもには適さない。

スポーツ食品には、適切なトレーニング計画と食事に加えて使用すること、使用方法、15才未満の子どもや妊娠女性には適さないことなどを表示する必要がある。

食品ではないダイエタリーサプリメントについては TGA が規制している。

運動する人々にはスポーツ食品に表示されている方法に従って摂取するよう助言する。運動協会などで認められていない物質については、アンチドーピング局が情報を提供している。

## 2. 2002年以前のビンテージワインについて

Bottled wine labelled with a vintage date of 2002 or earlier

Last updated February 2012

[http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets/bottledwine\\_labelledw5421.cfm](http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets/bottledwine_labelledw5421.cfm)

食品基準により 2003 年以降のワインやその他のアルコール飲料については、卵、魚、ミルク、ナッツ由来のものが存在する場合には表示しなければならない。2002 年以前のワインについては表示義務はない。卵、魚、ミルク、ナッツアレルギーのある人は 2002 年以前のワインには表示されていないことに注意が必要である。

### 3. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

16 February 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcirculards/current/notificationcircular5433.cfm>

新規申請と提案

- ・ (Proposal P1016) アプリコットの仁やその他の食品のシアン化水素酸： 基準改定を検討
- ・ (Proposal P1018) 野外地域でのペットのイヌ：飲食店の屋外地域のイヌの同伴制限を解除する提案
- ・ (Proposal P1017) リステリアの基準

官報掲載

- ・ (Application A1051) 除草剤耐性大豆 FG7 由来食品 など。

### 4. 栄養、健康および関連強調表示基準案について意見募集

Call for submissions on draft nutrition, health and related claims standard

17 February 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/callforsubmissionson5443.cfm>

FSANZ は、2012 年 3 月 16 日まで栄養、健康および関連強調表示基準案について意見を募集する。

強調表示には主に 2 つのタイプがある。「脂肪が少ない」や「カルシウムの摂取源である」といった栄養含量表示、及びカルシウムと骨の健康のような食品と健康の関連についての健康強調表示である。FSANZ はさらに「脂肪フリー (fat-free)」や「パーセント脂肪フリー (% fat-free)」のような規制案についての意見も募集している。

\* Q & A

Nutrition, Health and Related Claims Q & A

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/nutritionhealthandrelatedclaims/nutritionhealthandre5444.cfm>

\* 意見募集： Food Standards Notification Circular

17 February 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcirculards/current/notificationcircular5437.cfm>

- 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. 動物への Black Salve の使用

Black Salve use on animals

10 February 2012

[http://www.apvma.gov.au/news\\_media/news/2012/2012-02-10\\_black\\_salve.php](http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2012/2012-02-10_black_salve.php)

APVMA は、オーストラリアの消費者に対し登録されていない動物用製品 Black Salve を購入しないよう助言する。ヒト用のこの製品を購入しようと考えている消費者は TGA の最近の助言に注意すること。

Black Salve は APVMA による評価を受けておらず、どのような使用方法も登録されていない。APVMA は現在この製品の宣伝文句について問い合わせ中である。もしこの商品を使用してしまい心配な場合には獣医に相談すること。

### 2. ロシア：テトラサイクリン抗生物質使用に関してとさつまでの間隔を変更

Russia: changes to export slaughter intervals for tetracycline antibiotics

9 February 2012

[http://www.apvma.gov.au/news\\_media/news/2012/2012-02-09\\_russia\\_esi.php](http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2012/2012-02-09_russia_esi.php)

企業及び政府で作る SAFEMEAT はオキシテトラサイクリンまたはクロルテトラサイクリン投与した動物について暫定的にロシア輸出用のとさつ間隔 (ESI) 90 日を設定した。

ロシア輸出用にこれら薬物を使用したヒツジ及びウシをとさつする場合には、家畜生産保証 (Livestock Production Assurance) 及び全国出荷者証明書 (National Vendor Declaration) にとさつ前の 90 日間は当該物質が使用されていないことを示す「ロシア適格 (Russian eligible)」の記載が必要である。

- 
- 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. パンのヨウ素添加後のニュージーランドの子どもたちの食事からのヨウ素摂取

Dietary iodine intake of New Zealand children following fortification of bread with iodine

MAF Technical Paper No: 2012/02

January 2012

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/child-iodine-intake-bread.pdf>

2009 年 9 月からパンの製造にヨウ素添加塩を使用するよう義務化したことにより、5～

14 才の子ども達のヨウ素摂取量がベースラインから 52  $\mu\text{g}$  増加した。

---

● 香港政府ニュース

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

1. 研究は地元食品のヒ素濃度を明らかにする

Study reviews arsenic levels in local diet

February 20, 2012

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/02/20120220\\_144929.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/02/20120220_144929.shtml)

最初の香港トータルダイエツトスタディの 2 つ目の報告では、食事からの無機ヒ素暴露量は他の地域でのレベルの中央付近だった。この知見にもとづき、健康的な食生活に関する基本的助言を変更するのに十分な根拠はない。

検査した 600 検体中 51%から無機ヒ素が検出された。食品群の中では、卵及び卵製品が平均 23  $\mu\text{g}/\text{kg}$  で最も無機ヒ素が多く、次に魚や水産物が平均 15  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、野菜や野菜製品が 9  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、穀物及び穀物製品が 8  $\mu\text{g}/\text{kg}$  であった。乳製品や油脂からは無機ヒ素は検出されなかった。個別食品ではエンツァイが平均 74  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、塩卵 58  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、牡蠣 58  $\mu\text{g}/\text{kg}$  の順であった。

ヒ素は天然及び人の活動に由来して環境中に存在する。主な無機ヒ素暴露源は食品であるが、食品に低濃度のヒ素が含まれることは避けられない。

---

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

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

1. 国内流通農産物、残留農薬安全！食品医薬品安全庁、2011 年に流通農産物の残留農薬実態調査の結果を発表

2012-02-08

[http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=TdxsP4XpGysTXbLjTBIL2yyFfRy2n8k8mQK74WYHx3ZJR6jn8lsT!-1720940269!148856054&act=detailView&dataId=155810625&sectionId=p\\_sec\\_1&type=news&flComment=1&flReply=0](http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=TdxsP4XpGysTXbLjTBIL2yyFfRy2n8k8mQK74WYHx3ZJR6jn8lsT!-1720940269!148856054&act=detailView&dataId=155810625&sectionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0)

食品医薬品安全庁食品医薬品安全評価院は、昨年に国内で流通した農産物 17 品目 345 検体を収去して残留農薬を検査した結果、99.7%が基準を遵守し安全であったと発表した。

本調査では、2011 年に全国デパート及び大型マートなど 40 ヶ所で販売されている韓国国民が多く摂取する代表的な農産物 17 品目 345 検体を収去して残留農薬 236 種を分析した。

調査の結果、ニンジン 1 検体で残留農薬の許容基準超過 (MRL0.2 mg/kg に対し 0.3 mg/kg 検出) があり、当該製品は回収・廃棄処分された。

※ 収去対象の農産物 17 品目：穀類 1 品目 (米)、野菜類 10 品目 (白菜、ニンジンなど)、果物類 3 品目 (ウリ、梨、イチゴ)、豆類 1 品目 (大豆)、イモ類 1 品目 (ジャガイモ) 及びキノコ類 1 品目 (ひらたけ) であり、国民健康栄養調査をもとに摂取量及び摂取頻度が高い食品を選定した。また微量の残留農薬の影響を確認するため、基準以下に検出された農薬 39 種に対して安全性評価を行った結果、実際の消費者暴露量は一日許容摂取量(ADI)の 0.0001~0.7%と非常に安全であることが確認された。

## 2. 食生活の変化で加工食品の輸入は増加、農林水産物は減少

輸入食品課 2012.02.10

[http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=TdxsP4XpGysTXbLjTBIL2yyFfRy2n8k8mQK74WYHx3ZJR6jn8lsT!-1720940269!1488856054&act=detailView&dataId=155811070&sectionId=p\\_sec\\_1&type=news&flComment=1&flReply=0](http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=TdxsP4XpGysTXbLjTBIL2yyFfRy2n8k8mQK74WYHx3ZJR6jn8lsT!-1720940269!1488856054&act=detailView&dataId=155811070&sectionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0)

食品医薬品安全庁は、2001~2011 年の輸入食品状況を分析した結果、食生活の変化で輸入食品のパターンも変化していると発表した。

2011 年の輸入食品規模は 132 億ドルであり、2001 年 (42.8 億ドル) に比べて 208%以上、年 20%の増加であった。一方、輸入食品の量は 2001 年 1,052 万トンから 2011 年 1,346 万トンで 28%、年平均 2%の増加であった。これは、輸入食品の中でも相対的に価格が高い加工食品の比重が増加し、農産物の比重が減少したためである。

食品医薬品安全庁は、「過去 10 年間で外食が増えてファストフード需要が増加するなどの食生活変化により加工食品の輸入が増えている」と説明した。輸入食品のうち加工食品が占める比重 (重量基準) は 2001 年 27.1%から 2011 年 36.6%と高くなった。一方、農産物の占める比重は 2001 年 70.2%から 2011 年は 59.6%と低下した。また加工食品の輸入量は 2011 年 493 万トンで、2001 年 285 万トンより 73% 増加したが、農産物は 2011 年 801 万トンで 2001 年 738 万トンから 8.5% 増にとどまった。韓国が 2001~2011 年に食品を輸入する主要国々は、アメリカ、中国、オーストラリアと大きな変化はなかったが、徐々に中国から輸入する食品が増加しアメリカからの輸入は相対的に減少している。輸入食品のうち中国から輸入する食品比重は 2001 年 8.8% (93 万トン) が 2011 年 18.6% (250 万トン) に増加し、アメリカの場合 2001 年 36.6% (385 万トン) から 2011 年 27.1% (364 万トン) に減少した。輸入食品規模 (金額基準) でも中国は 2001 年 5.1 億ドルから 2011 年 26.8 億ドルと 423% に急増した。一方アメリカは、2001 年 12.9 億ドルから 2011 年 27.3 億ドルと 111%の増加であった。

## 3. 台所合成樹脂食器、安心して使用してください！京仁地方食品医薬品安全庁

輸入食品分析課 2012.02.10

[http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=TdxsP4XpGysTXbLjTBIL2yyFfRy2n8k8mQK74WYHx3ZJR6jn8lsT!-1720940269!1488856054&act=detailView&dataId=155811070&sectionId=p\\_sec\\_1&type=news&flComment=1&flReply=0](http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=TdxsP4XpGysTXbLjTBIL2yyFfRy2n8k8mQK74WYHx3ZJR6jn8lsT!-1720940269!1488856054&act=detailView&dataId=155811070&sectionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0)

[y2n8k8mQK74WYHx3ZJR6jn8lsT!-1720940269!148856054&act=detailView&dataId=155811054&sectionId=p\\_sec\\_1&type=news&flComment=1&flReply=0](http://www.fsc.go.jp/y2n8k8mQK74WYHx3ZJR6jn8lsT!-1720940269!148856054&act=detailView&dataId=155811054&sectionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0)

食品医薬品安全庁京仁地方庁は、昨年に国内流通した合成樹脂製台所用品、食器類に対するビスフェノール A、重金属など有害物質の検査の結果、合計 397 製品中 395 (99.5%) 製品が基準を満たしていた。

※調査方法：2011 年 3～10 月まで全国 8 都市の大型マート、食器卸売り、デパート、インターネットなどで販売中の 11 材質、397 製品（国内 257 個、輸入 140 個）を収去し、基準・規格及び材質確認検査を行った。不合格の 2 製品は、ニンニク絞り機（ABS 樹脂）及び箸（メラミン樹脂）であり、いずれも中国産だった。当該製品は回収及び廃棄などの措置を行った。

---

● 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。）

- フランス食品環境労働衛生安全局(ANSES)、PCB と川魚の消費：淡水魚摂取群の PCB 生体内残留量(impregnation)全国調査報告書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520030475>
- フランス食品環境労働衛生安全局(ANSES)、PCB 汚染と川魚の消費：淡水魚摂取群の PCB 生体内残留量(impregnation)全国調査報告書を発表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520040475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、Thermopolyspora flexuosa のキシラナーゼをコードする変異遺伝子を有する Trichoderma longibrachiatum 株由来キシラナーゼの認可について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520070475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、酵母生産のための加工助剤としてのホップエキスの適用範囲拡大申請について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520080475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、加工助剤としての非遺伝子組換え Kluyveromyces lactis 株由来の  $\beta$ -ガラクトシダーゼ(ラクターゼ)の適用範囲を、部分的に脱乳糖した乳及び乳清製品、低温保持殺菌発酵乳製品並びにチーズの製造に拡大することについて意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520090475>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、食品添加物として、ナタマイシンの使用領域を広げるべきではないとする意見書を公表

- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520100314>
- 台湾行政院衛生署、「食品添加物の成分規格及び使用基準」を改正  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520170361>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、2012年の食品中の残留農薬サーベイランス事業計画について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520280475>
- 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/syu03520290361>
- 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/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520310369>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、調査研究 VetCAb（抗生物質の獣医学関連における消費）についてプレスリリースを発表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520330314>
- 香港食物環境衛生署食物安全センター、哺乳瓶及び子供用食器の安全性に関するリスク評価研究報告書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03520390482>
- 台湾行政院衛生署、「カラルマ・フィンブリアータ(*Caralluma fimbriata*)抽出物」及び「メシマコブ(*Phellinus linteus*)菌糸体」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/syu03521060361>
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)のホームページの閲覧増加を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03521190307>

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室