

食品安全情報（化学物質） No. 10/ 2012 (2012. 05. 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>)

<注目記事>

【FSA】 FSA 最新研究

英国食品基準庁 (FSA) は、2012 年 4 月に公表した FSA 研究の要約を作成した。研究テーマは、照射食品の検出法、フモニシンへの加工の影響、アクリルアミド/フラン、多環芳香族炭化水素 (PAH)、動物肉のヒ素などの調査である。

*ポイント： FSA が英国の食品安全のために行っている研究の最新報告です。その中の 1 つに、PAH の測定結果が報告されています。PAH は日本では規制されていませんが、EU ではベンゾ(a)ピレンとして一部の食品に基準値が設定されているのでモニタリングや摂取量評価が行われているのです。PAH は加熱した食品（特に焦げた部分）や燻蒸処理した食品ではよく検出される物質です。PAH の中には発がん性をもつものがありますが、今回の BfR の報告書からもわかるように、通常の食事であれば暴露マージン (MOE) は大きい健康へのリスクは小さいと考えられます（注：EFSA は MOE が 10,000 以上なら一般の人々の健康についての懸念が低いと結論しています）。

【BfR】 「ナチュラル」は必ずしも「安全」を意味しない

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、食品サプリメントへの植物の使用が増加していることを懸念し、一部の植物の安全性についてパンフレットにまとめた。特に食品に使用するとリスクがある植物を取り上げている。

*ポイント： BfR が今回のパンフレットに取り上げた植物の中には、日本でもなじみ深い植物があります。例えば、トリカブト、ジギタリス、チョウセンアサガオなどです。本文はドイツ語ですが、パンフレットの目次を見るとドイツではどのような植物に注意しているかが分かります。

【BfR】 過剰量のニコチン酸摂取は健康への悪影響の可能性はある

ニコチン酸 (ピリジン 3-カルボン酸) 及びニコチンアミド、またはニコチン酸アミド (ピリジン 3-カルボン酸アミド) は、ビタミン B 複合体に属するものと分類される。ヨーロッパではナイアシンという言葉はどちらの物質も含むが、米国ではナイアシンは主にニコチン酸のことを意味する。ドイツの典型的な食生活ではナイアシンの摂取量は十分であることから、BfR は食品サプリメント等を介した過剰摂取による健康影響を懸念している。

*ポイント： 日本食品標準成分表 2010 によると、日本ではナイアシンはニコチン酸及びニコチン酸アミド等の総称とされています。さらに、生体内でトリプトファンから生合成されるので、摂取量を推定する場合には食品由来のナイアシンに加えて 1/60 トリプトファンを考慮する必要があります。日本でも、「ナイアシン」という名称の食品サプリメントが多数販売されているので、過剰摂取には注意が必要です。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. （意見募集）EUにおける食品生産用動物のクローニング規則
2. 食品獣医局（FVO）視察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 新規食品成分としての「共役リノール酸（CLA）の多い油」Clarinol® 及び Tonalin® TG 80 の安全性についての声明
2. EFSA の 2011 食品と飼料の安全性危機準備および対応年次報告書
3. ショ糖脂肪酸エステル(E 473)の食品添加物としての使用による暴露評価についての科学的意見
4. 健康強調表示に関する科学的意見
5. 飼料添加物に関する科学的意見

[【FSA】](#)

1. 新規食品成分の申請に関する意見募集
2. Dalgety 湾産水産物の制限
3. FSA 最新研究

[【DH】](#)

1. 食品表示に意見募集を開始

[【BfR】](#)

1. 「ナチュラル」は必ずしも「安全」を意味しない
2. 過剰量のニコチン酸摂取は健康への悪影響の可能性はある

[【RIVM】](#)

1. 土壌の鉛汚染と野菜による取り込み：土壌の鉛汚染リスク
2. 若齢での化学物質暴露による有害影響を評価するための実験モデル開発

[【EVIRA】](#)

1. 食品サプリメントに未承認ミネラル
2. シヤグマアマミガサタケは適切に取り扱うべきである

[【FDA】](#)

1. 警告文書（2012年5月1日、8日公表分）

[【EPA】](#)

1. EPA は飲料水システムと協力して規制されていない汚染物質を監視

[【USDA】](#)

1. USDA は「カレンに聞こう」モバイル版1周年を祝う

[【CFIA】](#)

1. Okanagan Specialty Fruits 社による褐色変化しない遺伝子組換えリンゴの新規食品、家畜飼料、環境放出の認可申請通知

[【FSANZ】](#)

1. 未包装肉の原産国表示について決定
2. 一部の未殺菌乳製品を認めるよう基準を変更する予定
3. 食品基準通知

[【香港政府ニュース】](#)

1. 漢方薬リコール
2. さらに漢方薬リコール
3. 水銀汚染漢方薬リコール
4. 漢方薬中毒調査
5. 農薬規制について官報掲載

[【KFDA】](#)

1. 健康機能食品は前年対比 27.4%成長
2. 海外インターネットサイト販売商品の購入注意！
3. 韓国白菜、Kimchi Cabbage で国際的に認められる！
4. 日本原子力発電所関連の食品医薬品安全庁対応と管理動向

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (デンマーク食品研究所) ラムソンは有毒植物と紛らわしい

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

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

1. (意見募集) EU における食品生産用動物のクローニング規則

Measures on animal cloning for food production in the EU

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/dgs_consultations/animal_cloning_consultation_en.htm

EU における食品生産用動物のクローニング規則について、2012 年 5 月 3 日から 9 月 3 日まで意見の募集を行う。

目的及び範囲

- ・ 食品生産用動物のクローニングに関する EU 政策の方法及び導入、経済的影響、社会的影響及び環境的影響に関する許容性についての見解を集める。
- ・ このイニシアチブは食品生産のためのクローニングのみに関係する。他のクローニング技術の利用については対象にしていない。例：研究、医薬品の製造等
- ・ 集められた情報は、影響評価の一部として使用する。
- ・ 委員会は 2013 年の発効に向けて影響評価を開始している。

2. 食品獣医局 (FVO) 視察報告書

- ハンガリー 食品添加物と食品と接触する物質

HU Hungary - food additives and for food contact materials

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8999

3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

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

2012 年第 17 週～第 18 週の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

*RASFFへ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

オランダ経由の缶詰ライチのスズ (333 mg/kg)、ベトナム産メカジキの水銀 (2.9 mg/kg)、フランス産ミネラルウォーターの高アルカリ性 (pH 14 ; 3%活性亜塩素酸溶液) など。

注意喚起情報 (information for attention)

ブラジル産小麦のフェニトロチオン (0.41、1.40 mg/kg)、中国産魚切りからの一級芳香族アミンの溶出 (6940 μ g/kg)、タイ産オクラのオメトエート (0.69 mg/kg)、インド産ブドウのメソミル (0.05 mg/kg)、中国産ナイロンスパゲッティ掬いからの一級芳香族アミンの溶出 (1.5 mg/kg)、中国産フォークからの総溶出量 (20.7、17.2、14.6 mg/dm²)、中国産飼料中未承認遺伝子組換え (コメタンパク質)、ベトナム産インスタントライスヌードルの未承認遺伝子組換え (T-NOS 陽性)、ガーナ産トウモロコシ練り粉のアフラトキシン (B₁ =171.4、Tot.=196.9 μ g/kg)、ブラジル産小麦のフェニトロチオン (0.30 mg/kg) など。

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

オランダ産ハト用ピッキングストーン (注：ブロック状の飼料) のダイオキシン (3.9 ng/kg)、スペイン産乳児用ヨーグルトに認可されていないソルビン酸 (70 mg/kg)、ルーマニア産ビスケットの亜硫酸 (422 mg/kg)、米国産グリーンコーヒーの未知のハザード (未同定物質)、スウェーデン産子ウシ用ペレットの過剰なセレン含量 (1.8 mg/kg)、ポーランド産チルドホワイトサワーキャベツの未承認添加物ギ酸 (2116 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質ニッケル・コバルト・バナジウムなど。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ドミニカ共和国産ササゲのエンドスルファン (0.55 mg/kg)、インド産冷凍エビのニトロフラン代謝物 (55 μ g/kg)、中国産ナイロン末端ステンレススチールトンダからの色素溶出、中国産ステンレススチールストレーナーからのマンガンの溶出 (0.6 mg/L)、インド産ニームサプリメントの未承認販売、中国産クコの未承認照射、インド産オクラのトリアゾホス (0.04 mg/kg)、中国産メラミン皿とコップからのホルムアルデヒドの溶出 (>550 mg/kg)、インド産チルドペッパーのキャプタン (0.41 mg/kg) ・ヘキサコナゾール (0.07 mg/kg) ・クロルフェナピル (0.19 mg/kg)、タイ産ナスのジメトエート (0.17 mg/kg)、インド産ハーブサプリメントの鉛 (12.6 mg/kg)、ネパール産油漬けミックスピクルスのエルカ酸含量 (35.9%)、フィリピン産アンチョビソースに認可されていない安息香酸 (710 mg/kg) 及びソルビン酸 (490 mg/kg)、米国産各種キャンディ製品の未承認ホワイトミネラルオイル、中国産ナイロンフライ返しからの一級芳香族アミン(4,4'-メチレンジアニリン、3.4~4.9 mg/kg) の溶出、中国産そばのアルミニウム (18 mg/kg)、中国産シーバックソーン(サジー：沙棘)オイルのベンゾ(a)ピレン (23 μ g/kg) など。

他、アフラトキシン等。

● 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. 新規食品成分としての「共役リノール酸 (CLA) の多い油」 Clarinol® 及び Tonalin® TG 80 の安全性についての声明

Statement on the safety of the “conjugated linoleic acid (CLA) rich oils” Clarinol® and Tonalin® TG 80 as Novel Food ingredients

EFSA Journal 2012;10(5):2700 [15 pp.] 03 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2700.htm>

Clarinol® 及び Tonalin® TG 80 は、c-9,t-11 及び t-10,c-12 (1:1) 共役リノール酸異性体を約 80%含む。申請者による一日の摂取量は共役リノール酸 (CLA) として 3 g (3.75 g Clarinol®) 及び 3.5 g (4.5 g Tonalin® TG 80) である。提出された追加情報は、血中脂質、インスリン感受性/グルコース代謝、脂質過酸化、症状にでない炎症への影響についての先の結論を変更するようなものはなかった。さらに新しい情報は長期影響について、または 2 型糖尿病患者への安全性についてなどの問題に対応していない。NDA パネル (食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル) は、Clarinol® 及び Tonalin® TG 80 は提案された使用方法で最大 6 ヶ月までの安全性は確立されているが、それ以上の長期に渡る安全性は確立されていないと結論した。2 型糖尿病患者での安全性は確立されていないとしている。

2. EFSA の 2011 食品と飼料の安全性危機準備および対応年次報告書

Annual report on EFSA's food and feed safety crisis preparedness and response 2011

Published: 8 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/276e.htm>

EFSA は、2011 年に危機対応として訓練を 1 回行い、ドイツとフランスの *E. coli* (STEC) O104:H4 流行に関していくつかの助言と報告を発表した。

* Editorial: EFSA's Food and Feed Safety Crisis Preparedness and Response

EFSA Journal 2012;10(5):e1051 [5 pp.], 08 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e1051.htm>

3. ショ糖脂肪酸エステル(E 473)の食品添加物としての使用による暴露評価についての科学的意見

Scientific Opinion on the exposure assessment of sucrose esters of fatty acids (E 473) from its use as food additive

EFSA Journal 2012;10(5):2658 [11 pp.] 11 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2658.htm>

2010年の意見で、食品の表面処理や香料としての追加使用により、EFSAが2004年にシヨ糖脂肪酸エステル（E473）及びスクログリセリド（E474）について設定したADI 40 mg/kg 体重/日を超過する可能性があるとしていた。さらに、食事由来のシヨ糖脂肪酸エステルの総暴露量に最も寄与していたのは果実の表面処理であり（平均40～50%）、より正確な摂取量及び表面処理への使用量に関するデータが必要だとしていた。その後、生鮮果実の表面処理についての新しいデータが提出され、新たな暴露評価を行ったところ、先の推定より低くなったが高摂取群の子どもでは依然としてADIを超過した。

4. 健康強調表示に関する科学的意見

- リンゴ酸シトルリンと運動後の筋肉疲労からのより速い回復に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to citrulline malate and faster recovery from muscle fatigue after exercise pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(5):2699 [13 pp.] 11 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2699.htm>

ベルギーの所轄官庁を介して申請された。申請されたのはリンゴ産シトルリンが「筋肉疲労からのより早い回復において乳酸を減少させATPレベルを維持する（maintenance of ATP levels through reduction of lactates in excess for an improved recovery from muscle fatigue）」という健康強調表示についてである。申請に関する資料を考慮したが、本申請について因果関係は確立されていないと結論した。

- グルコースとエネルギー産生代謝に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to glucose and contribution to energy-yielding metabolism pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(5):2694 [10 pp.] 11 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2694.htm>

ドイツの所轄官庁を介して申請された。申請されたのは、グルコースが「体内の正常なエネルギー代謝の中で代謝される（it is metabolised within body's normal energy metabolism）」という健康強調表示である。対象は一般の人である。グルコースがエネルギー産生代謝に寄与することの因果関係は確立されている。

*以下、同じ会社からグルコースについての類似申請がなされている（日付は同じ）。

- EFSA Journal 2012;10(5):2697 [9 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2697.htm>

グルコースが「運動時の正常なエネルギー産生代謝に寄与する（contributes to normal

energy-yielding metabolism during exercise)」という健康強調表示について。グルコースがエネルギー産生代謝に寄与するという健康強調表示については既に好意的結果で評価済みである。

- EFSA Journal 2012;10(5):2695 [9 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2695.htm>

グルコースと「正常な身体活動をサポートする (supports normal physical activity)」ことに関する健康強調表示について。グルコースがエネルギー産生代謝に寄与するという健康強調表示については既に好意的結果で評価済みである。

- EFSA Journal 2012;10(5):2698 [9 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2698.htm>

グルコースと「正常な筋肉機能に寄与する (contributes to normal muscle function)」ことに関する健康強調表示について。グルコースがエネルギー産生代謝に寄与するという健康強調表示については既に好意的結果で評価済みである。

- EFSA Journal 2012;10(5):2696 [9 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2696.htm>

グルコースと「正常なエネルギー産生代謝に寄与する (contributes to normal energy-yielding metabolism)」ことに関する健康強調表示について。グルコースがエネルギー産生代謝に寄与するという健康強調表示については既に好意的結果で評価済みである。

5. 飼料添加物に関する科学的意見

- 離乳子ブタと離乳マイナーブタ類の飼料添加物としての *Bacillus subtilis* PB6 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 *Bacillus subtilis* PB6 as a feed additive for weaned piglets and weaned minor porcine species

EFSA Journal 2012;10(5):2671 [8 pp.] 10 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2671.htm>

EFSA は、今回対象としている微生物種については QPS アプローチでの評価が適していると考えている。*Bacillus subtilis* PB6 は離乳子ブタの生産を改善させる効果があると考えられるが、最小有効量は確立できないとしている。

*QPS アプローチ：食品安全情報 2007 年 26 号より

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

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

- 全ての動物種用の香料としての脂肪族と芳香族のアミン (化学グループ 33) 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 aliphatic and aromatic amines (chemical group 33) when used as flavourings for all animal species

EFSA Journal 2012;10(5):2679 [15 pp.] 10 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2679.htm>

化学グループ 33 (CD33) を構成する 3-メチルブチルアミン、トリメチルアミン、塩酸トリメチルアミンの飼料への使用について。提案されている使用量では安全上の懸念はないとしている。

- 全ての動物種用の飼料添加物としてのアニソール誘導体を含む芳香族エーテル（化学グループ 26）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 aromatic ethers including anisole derivatives (chemical group 26) when used as feed additives for all animal species

EFSA Journal 2012;10(5):2678 [19 pp.] 11 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2678.htm>

化学グループ 26 (CG 26) はアニソール誘導体を含む芳香族エーテルで構成されており、そのうち 8 物質が食品用の香料として認可されている。飲料水に使用すると安全性マージンが減少する。消費者への安全上の懸念とはならない。食品に香料として使用されているもので、飼料中での機能も同様であり有効性の証明は必要ない。

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

1. 新規食品成分の申請に関する意見募集

- ・ メチルセルロースについて意見募集

Views wanted on methylcellulose

Friday 4 May 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/may/methylcellulose>

スイスの企業 (Dow Wolff Cellulosics) が、新規食品成分としてメチルセルロースの販売認可を FSA へ申請した。当該企業は、アイスクリーム、フレーバー乳飲料、冷デザート、スムージー、ヨーグルト及びヨーグルトドリンクへの使用を計画している。申請内容は、満腹感を促進する食物繊維としての機能である。メチルセルロースは植物性原料から製造され、EU では乳化剤、安定剤及び増粘剤の食品添加物として認められている。2012 年 5 月 25 日まで意見を募集する。

- ・ ビタミン D に富むパン酵母に意見募集

Views wanted on vitamin D-rich baker's yeast

Thursday 10 May 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/may/novel-baker-yeast>

カナダの企業 (Lallemand) が、新規食品成分としてビタミン D2 に富むパン酵母の販売認可を申請した。当該企業は、主にパン種及びフードサプリメントへの使用を計画してい

る。酵母は、ビタミン D₂ 量を増加させるために UV 処理が行われる。本申請への意見を 2012 年 5 月 31 日まで募集する。

2. Dalgety 湾産水産物の制限

Restrictions on Dalgety Bay seafood

Wednesday 9 May 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/may/dalgetyrestrict>

FSA スコットランドは、放射性物質汚染のある Dalgety 湾の水産物を採取して摂取することを制限する。これは最近ビーチで放射性物質が検出されたことによる予防的措置である。当該地域で商業目的の漁業は行われていないが、警告表示があるにも関わらず水産物を採取している人がいる。新規の制限では、当該地域からの水産物の持ち去りは犯罪となる。

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。

*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 4/ 2012 (2012. 02. 22) より

【FSA】Dalgety 湾の水産物検査

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201204c.pdf>

3. FSA 最新研究

Latest research published by the FSA

Thursday 10 May 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/may/research-april>

FSA は 2012 年 4 月に公表した研究の要約を作成した。

① 非照射食品のシクロブタノン検出

2-アルキルシクロブタノン (2-ABCs) は食品の照射の有無を確認するマーカーとして使用される。本研究プロジェクトでは、非照射食品及び照射以外の技術で加工された食品から 2-ABCs が検出されるのかを調査した。いずれの検体からも 2-ACB のピークは検出されなかった。

② 食品の加工によるフモニシンカビ毒の「消失」について

ある種の食品の加工によりフモニシンが検出できなくなることが知られていたが、それ

は加工工程での加水分解または食品成分との結合により従来の分析法では検出できなくなったのが原因だと判明した。加水分解型または結合型フモニシンの毒性は不明であり、さらなる研究が必要である。

③ アクリルアミド及びフラン、多環芳香族炭化水素、ウシやヒツジの肉にヒ素の調査

英国小売品のアクリルアミド及びフランの調査 2010/2011

<http://www.food.gov.uk/science/research/contaminantsresearch/mycotoxins/c03bprogramme/processacrylamideres/fs241002/>

FSA は、英国の様々な食品について、加工により生じる汚染物質のアクリルアミド及びフラン濃度の最新調査結果を公表した。報告書によれば、2007～2011年の間に、加工品の穀物ベースのベビーフード（ラスク除く）ではアクリルアミドが増加し、他の製品（調理済みフライドポテト等）では減少する傾向であった。しかしながら、アクリルアミド及びフランの濃度はヒトへのリスクの懸念を増大させるものではなく、FSA は消費者への助言を変更していない。

穀物、穀物製品、野菜、野菜製品及び伝統的燻製品中の多環芳香族炭化水素（PAH）

<http://www.food.gov.uk/science/research/contaminantsresearch/chemicalcontaminants/c01cprogramme/c01cprojilist/c02090/>

穀物、穀物製品、野菜、野菜製品及び伝統的燻製品 230 検体に含まれる 28 の PAHs について調査した。EFSA が健康への有害性がみられるものと特定した 16 の PAHs は低濃度であり、検出頻度も低かった（特に野菜及び穀物ベースの食品）。比較的高い濃度の PAHs は一般的に伝統的燻製品で確認された。結果はヒト健康へのリスクの懸念はなく、消費者は食習慣を変える必要もない。

主な濃度範囲及び暴露マージン（MOE）は次の通り。

- ・ 燻製魚介類（73 検体）：BaP（ベンゾ[a]ピレン）が 0.03～10.1 $\mu\text{g/kg}$ 、PAH4（BaP、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン及びクリセン）が 0.11～54 $\mu\text{g/kg}$ であり、各々の平均値は 0.68 $\mu\text{g/kg}$ 及び 4.02 $\mu\text{g/kg}$ 。
- ・ 燻製肉類（19 検体）：BaP が 0.03～0.9 $\mu\text{g/kg}$ 、PAH4 が 0.12～6.4 $\mu\text{g/kg}$ 、各々の平均値は 0.12 $\mu\text{g/kg}$ 及び 0.69 $\mu\text{g/kg}$ 。
- ・ 燻製家禽：BaP が 0.05～0.64 $\mu\text{g/kg}$ 、PAH4 が 0.21～3.5 $\mu\text{g/kg}$ 、各々の平均値は 0.12 $\mu\text{g/kg}$ 及び 0.92 $\mu\text{g/kg}$ 。
- ・ 野菜及び果実製品：BaP が 0.03～0.17 $\mu\text{g/kg}$ 、PAH4 が 0.07～0.6 $\mu\text{g/kg}$ 、各々の平均値は 0.04 $\mu\text{g/kg}$ 及び 0.14 $\mu\text{g/kg}$ 。
- ・ 穀物、パン、小麦粉：BaP が 0.03～0.49 $\mu\text{g/kg}$ 、PAH4 が 0.07～3.3 $\mu\text{g/kg}$ 、各々の平均値は 0.06 $\mu\text{g/kg}$ 及び 0.32 $\mu\text{g/kg}$ 。
- ・ 暴露マージン：BMDL₁₀（ベンチマーク用量信頼限界下限値）0.34 mg/kg 体重/日を POD（point of departure）として、英国人の平均は 27,600、97.5 パーセントイルは 15,500。

ウシ及びヒツジの筋肉及び腎臓中の総ヒ素及び無機ヒ素の調査

<http://www.food.gov.uk/science/research/contaminantsresearch/chemicalcontaminants/c>

01bprogramme/c01b_list/c02088/

ウシやヒツジの筋肉の 9%、腎臓の 69%から有機ヒ素が検出されたが、無機ヒ素は腎臓 2 検体でしか検出されなかった。よって、ウシ及びヒツジの筋肉及び腎臓に由来する総ヒ素及び無機ヒ素の推定暴露量は、食事全体における暴露量への寄与は小さい。

④スコットランドにおける健康的な食生活メッセージ

消費者及び健康関連の専門家が健康的な食生活メッセージをどのように理解しているか

<http://www.food.gov.uk/science/research/devolvedadmins/scotlandresearch/scotlandresearch/ScotlandProjectList/fs244029/>

スコットランドの消費者及び健康関連の専門家が健康的な食生活メッセージをどのように理解しているかを調査した。調査では、デンプン質が多い食品は、脂肪や砂糖が多い食品よりも良くないものであるという消費者の誤解に特に注目している。結果によると、今後課題となるのは、バランスのとれた健康に良い食事に関するメッセージを改善すること、さらに事業者が価格競争だけでなく脂肪、飽和脂肪及び砂糖を低減した改良製品を提供することやデンプン質が多い食品、果実及び野菜の販売を促進するということであった。

健康関連の専門家による健康的な食生活メッセージの伝達へ情報ソースが与える影響

http://www.food.gov.uk/science/research/devolvedadmins/scotlandresearch/scotlandresearch/ScotlandProjectList/fs244029_2/

スコットランドの食事は改善が求められており、消費者がより健康的な食事をどのように選択すればいいのか理解できることが重要である。本調査では、健康的な食生活メッセージと食事の現状との間にある矛盾点が無視されていることに特に注目した。結論としては、健康的な食生活メッセージの形式及び表現方法について広く改善余地があるというものであった。

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

1. 食品表示に意見募集を開始

Food labelling consultation launched

14 May, 2012

<http://www.dh.gov.uk/health/2012/05/food-labelling-consultation-launched/>

より健康的な食品選択を簡単にできるようにする包装前面への表示について、8月6日まで意見を募集する。

現在英国で販売されている食品の約 80%に何らかの形の包装前面への表示が行われている。しかし小売業者や製造業者により異なるシステムを使用しているため、消費者に混乱が生じている。目標は、できるだけ広範な食品及び飲料品に前面表示を維持・拡大しつつ、消費者にとって利用しやすいための一貫性をもたせることである。

●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. 「ナチュラル」は必ずしも「安全」を意味しない

"Natural" does not always mean "safe"

16/2012, 26.04.2012

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/16/natural_does_not_always_mean_safe_-129604.html

この数年、食品、特に食品サプリメントへの新しい植物の使用が増加している。さらに古い植物が再発見されている。植物の濃縮物や抽出成分を利用するが、それらは有毒な影響をもつ可能性がある。多くの場合、食品に使用される植物や植物製品は市販前の安全性評価はされない。BfR は一部の植物の安全性についてパンフレットにまとめた。特に食品に使用するとリスクがある植物を取り上げている。

*パンフレット (ドイツ語) :

Risikobewertung von Pflanzen und pflanzlichen Zubereitungen

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/risikobewertung-von-pflanzen-und-pflanzlichen-zubereitungen.pdf>

BfR による評価は、EFSA が公表した食品サプリメントの植物及び植物原料の評価に関するガイドラインに基づき行った。本パンフレットに掲載されているのは、クコの実、イワベンケイ (*Rhodiola rosea*)、タチキジムシロ (*Potentilla erecta*)、アシュワガンダ (*Withania somnifera*)、葛根、ハマビシ、ヨヒンベ、カート *Catha edulis*、ウマノスズクサの仲間、トリカブトの仲間、ジギタリス、エフェドラ、チョウセンアサガオ、セイヨウオシダ (*Dryopteris filix-mas*)、サルビア、インド蛇木など。

2. 過剰量のニコチン酸摂取は健康への悪影響の可能性はある

The intake of nicotinic acid in excessive dosage can have damaging health effects

09.05.2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/the-intake-of-nicotinic-acid-in-excessive-dosage-can-have-damaging-health-effects.pdf>

ニコチン酸 (ピリジン 3-カルボン酸) 及びニコチンアミド、またはニコチン酸アミド (ピリジン 3-カルボン酸アミド) は、ビタミン B 複合体に属するものと分類される。ヨーロッパではナイアシンという言葉はどちらの物質も含む。しかし米国では異なっており、ナイアシンは主にニコチン酸のことを意味する。ニコチン酸及びニコチンアミドは、体内のある種の補酵素をつくるのに使われる。人体は必須アミノ酸であるトリプトファンからニコチン酸及びニコチンアミドを合成することが可能である。またナイアシンは、多くの食品

に含まれている。ドイツ栄養学会は、1日のナイアシン摂取量を成人で13~18 mgと推奨している。ドイツの典型的な食生活では摂取量は遙かに多く、ナイアシンの摂取量は十分である。

ニコチン酸をさらに高用量摂取すると、各種の健康問題を生じる可能性がある。典型的な症状は、フラッシング症状と呼ばれる顔や首や腕の皮膚の紅潮、熱感、かゆみを伴う発疹などである。さらに数グラムまでの大量を摂った事例があり、下痢、嘔吐、吐き気、黄疸、肝障害の可能性もある。

したがって、BfRは消費者は食品サプリメントとして販売されている過剰量のニコチン酸を含む製品を摂取しないようにすべきとの意見である。BfRは1日に数グラムものニコチン酸摂取を薦める商品は安全でないと見なす。この助言は医薬品として医師の監視下で治療目的に使用されているものは対象外である。

*ドイツ語フルバージョンは以下：

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/die-einnahme-von-nicotinsaeure-in-ueberhoehter-dosierung-kann-die-gesundheit-schaedigen.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. 土壌の鉛汚染と野菜による取り込み：土壌の鉛汚染リスク

Soil contamination and the uptake of lead by vegetable crops : Risks of lead contaminated soil（本文オランダ語）

2012-05-08

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/607711004.html>

土壌の鉛汚染がしばしば野菜栽培用としての利用の妨げになる。作物とともに鉛を摂取すると、行動及び学習への悪影響などがある。6才以下の子どもで最もリスクが高い。従って、畑のヒト健康リスク評価には野菜による鉛の取り込み予想が重要になる。

新しい32の作物での2,800検体のデータにより、鉛の吸収についての計算が改良された。

2. 若齢での化学物質暴露による有害影響を評価するための実験モデル開発

Development of an experimental model for assessing adverse effects of juvenile chemical exposures

2012-05-02

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340701001.html>

化学物質への暴露は成人よりも子どもの方がリスクの大きい可能性がある。化学物質ハザードの試験法はこの相違を十分に説明していない。そのためRIVMは若齢での化学物質

ハザード評価のための最適プロトコールを設計するためにいくつかの動物試験を実施した。予備試験の結果では、ラットの生後 10 日及び 50 日齢を使用するのがハザード評価に最も適切であることが示唆された。身体的発達及び免疫系発達への影響は当該期間が最も顕著である。

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

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

1. 食品サプリメントに未承認ミネラル

Unauthorised minerals in a food supplement

02.05.2012

http://www.evira.fi/portal/en/food/product_recalls/?bid=2974

Active Nutrition International Oy が米国から輸入された WNT Super Mineral Tabs を回収している。当該製品は EU が食品や食品サプリメントへの使用を認めていないニッケル、バナジウム、コバルトを含んでいる。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

2. シャグマアミガサタケは適切に取り扱うべきである

False morels should be handled correctly

(4.5.2012)

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

シャグマアミガサタケはギロミトリンと呼ばれる天然の毒素を含む。中毒を避けるためには適切な取扱いが必要である (注: 例年この季節に注意が呼びかけられている)。

*取扱いに関するリーフレット

<http://www.evira.fi/portal/en/evira/publications/?a=view&productId=59>

シャグマアミガサタケについての注意。

(正しい取扱方法)

- ゆでる: キノコを大量の水 (キノコ 1 に対し水 3 の割合) で少なくとも 5 分間、2 回ゆでる。ゆでるたびに、大量の水で十分にすすぐ。
- 乾燥する: キノコをパリパリになるまで乾燥すると、保存できる。乾燥したキノコは、使用前に少なくとも 2 時間水に浸す (キノコ 10 g を水 2 dl に浸す)。浸したら、生鮮キノコをゆでる場合と同じように、2 回ゆでて水ですすぐ。
- 注意: キノコをゆでたり乾燥する時は、換気すること。キノコをゆでたり浸した時に使用した水は、決して再利用してはいけない。

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

1. 警告文書（2012年5月1日、8日公表分）

- ・ Ferreira and Son Dairy 4/23/12
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm301800.htm>
動物用医薬品フルニキシメグルミンの適用外使用。
- ・ Caruso Cattle Company, Inc. 4/23/12
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm302218.htm>
残留動物用医薬品デスフロイルセチオフル。
- ・ Nature's Pearl Corporation 4/19/12
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm301639.htm>
ブドウ種子サプリメントの抗がん作用宣伝など。
- ・ From Fatigued to Fantastic, LLC 4/18/12
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm301795.htm>
アルツハイマー病治療に魚油、乳がん治療に CoQ10 及びブラックコホシュ、肝硬変治療にアルファリポ酸など各種根拠のない宣伝が違法。
- ・ Healing With Essiac Tea 4/12/12
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm301382.htm>
エイジアックティー（ハーブティー）は安全であるとはみなされず、各種疾患治療宣伝が違法。
- ・ SEI Pharmaceuticals, Inc. 3/26/12
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm301395.htm>
サプリメント CGMP 違反。
- ・ High Performance Formulas, L.L.C. (HPF, L.L.C.)
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm301618.htm>
各種サプリメントの疾患治療宣伝が違法。
- ・ Formulife, Inc. Purus Labs, Inc. d.b.a. Dark Cyde Supplements 1/18/12
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm303127.htm>
各種サプリメントの病気の治療や予防効果の宣伝が違法。CoQ10、アザミ、ヨモギ、ノコギリヤシ、アルファリポ酸など。またビタミン C の風邪予防効果についても違法。

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

1. EPA は飲料水システムと協力して規制されていない汚染物質を監視

EPA to Work with Drinking Water Systems to Monitor Unregulated Contaminants

05/01/2012

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/9725165167f237b1852579f1007176e7!OpenDocument>

EPA は、規制されていない汚染物質監視計画の一環として、2013 年から 2015 年の間に約 6,000 の公共用水施設で監視する 28 の化学物質及び 2 つのウイルスのリストを発表した。

本リストには総クロム及び 6 価クロムも含まれる。EPA は飲料水中の 91 の汚染物質については基準を設定しているが、規制対象ではない最大 30 の汚染物質については 5 年ごとに監視している。

* 詳細は以下

<http://water.epa.gov/lawsregs/rulesregs/sdwa/ucmr/ucmr3/index.cfm>

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

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

1. USDA は「カレンに聞こう」モバイル版 1 周年を祝う

USDA Celebrates One Year of Mobile Ask Karen, Food Safety on Your Smartphone

May 8, 2012

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_050812_01/index.asp

USDA の食品安全検査局 (FSIS) は、消費者が食品の安全性についての質問をいつでもスマートホンを介して質問できる “Ask Karen モバイル版” (m.AskKaren.gov) を発表して 1 周年を祝う。

食中毒予防のためには一番必要なときに消費者が簡単に情報を得られることが重要である。Mobile Ask Karen の内容を消費者が周知すれば、不適切な食品の取り扱いによる食中毒を予防するのに役立つと考えられる。1 年前に開始してからトラフィックは 15 倍になり、Ask Karen へのアクセスはウェブ経由よりモバイル経由の方が多くなった。

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

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

1. Okanagan Specialty Fruits 社による褐色変化しない遺伝子組換えリンゴの新規食品、家畜飼料、環境放出の認可申請通知

Notice of Submission for Approval of Novel Food, Livestock Feed and Unconfined Environmental Release for Apple Genetically Engineered To Be Nonbrowning (GD743)

and GS784) from Okanagan Specialty Fruits Inc.

Date Modified: 2012-05-02

<http://www.inspection.gc.ca/plants/plants-with-novel-traits/notices-of-submission/okanagan-specialty-fruits-inc/eng/1335141426301/1335142810470>

CFIA 及びヘルスカナダは、Okanagan Specialty Fruits 社より褐色変化しない遺伝子組換えリンゴの新規食品、家畜飼料、環境放出の認可申請を受けた。本件についての意見を2012年7月3日まで受け付ける。

-
- 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. 未包装肉の原産国表示について決定

Decision made on country of origin labelling for unpackaged meat

2 May 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/2may2012decisionmade5500.cfm>

FSANZ は、未包装の牛肉、ヒツジ肉、鶏肉について、原産国表示を拡大する提案を承認した。本決定は食品規制担当閣僚に通知され、60 日間のレビュー期間を経て法になる。法の成立後 6 ヶ月の履行期間が設けられる。

オーストラリアは肉の輸入よりも輸出の方がはるかに上回っている。近年の牛肉の輸入は約 0.5% (バヌアツ及びニュージーランド)、ヒツジ肉は 0.2% であり、生鮮鶏肉は輸入していない。

* 詳細 : Proposal P1011- Country of Origin Labelling – Unpackaged Meat Products

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/proposals/proposalp1011country4791.cfm>

2. 一部の未殺菌乳製品を認めるよう基準を変更する予定

Code to be changed to allow some raw milk products

2 May 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/2may2012codetobechan5498.cfm>

未殺菌乳を使用したハードタイプから超ハードタイプのカードチーズの販売を認める提案を承認した。一方、未殺菌乳を飲むことはリスクが高く、許容される余地はないと結論している。

* 詳細 : Proposal P1007-Primary Production & Processing Requirements For Raw Milk Products

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/proposals/proposalp1007primary3953.cfm>

3. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

● 2 May 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5497.cfm>

新規申請

・ (Application A1071) 除草剤耐性キャノーラ MON88302 由来の食品 (グリホサート耐性) 意見募集 (2012年6月13日まで)

・ (Proposal P1018) 屋外の食事スペースでのイヌの同伴

承認及びフォーラム通知

・ (Proposal P1007) 生乳製品の一次生産及び加工要請

・ (Proposal P1011) 原産国表示 : 未包装肉製品

・ (Proposal P242) 特定医療用食品

官報 - 改正 No.130

・ (Application A1056) 乳成分及び製品の加工助剤としてのジメチルエーテル

・ (Application A1060) 害虫抵抗性トウモロコシ 5307 由来の食品

・ (Application A1062) 非乳成分及び製品の加工助剤としてのジメチルエーテル

● 11 May 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5508.cfm>

新規申請

・ (Application A1069) トマト及びトウガラシの照射 : 生鮮トマト (*Lycopersicon esculentum*) 及び生鮮トウガラシ (*Capsicum annuum*) の植物検疫のための照射

・ (Application A 1070) 植物ステロールに富む低脂肪チーズの包装サイズ

その他

・ 栄養強調表示のレビュー終了期間を 2012年5月14日から7月31日に延期

● 香港政府ニュース

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

1. 漢方薬リコール

Chinese medicine recalled

May 06, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/05/20120506_203128.shtml

Hong Kong Medicine Manufactory 製の Germany Wintex Brand Herbal Sep Capsules (特効強力消炎丸) には過剰量のクロムが含まれるためリコールを実施している。当該製品の写真是本ウェブサイトを参照。

2. さらに漢方薬リコール

More Chinese medicine capsules recalled

May 07, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/05/20120508_102507.shtml

(上記記事の続報)

Germany Wintex Brand Herbal Sep Capsules からクロムが検出された Hong Kong Medicine Manufactory 社で、さらに二つの漢方薬[ED-HO] HVO Lo Ling Capsule 及び [Germany Herbs Brand] Pharmastone から過剰量のクロムが検出されたため、同社の漢方薬全てをリコールする。全部で 35 のカプセル型の漢方薬が対象になる。

*リコール製品のリスト

http://gia.info.gov.hk/general/201205/07/P201205070568_0568_93533.pdf

3. 水銀汚染漢方薬リコール

Mercury-tainted Chinese medicine recalled

May 09, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/05/20120509_104345.shtml

衛生署は、登録卸売業者 Kin Kwok Trading Co に対し、過剰量の水銀を含むため [Hu Qiu] Niu Huang Xiao Yan Wan (牛黄消炎丸) のリコールを命令した。当該薬品は中国本土で製造されたものであり、許容量の 63 倍の水銀が検出された。製品の写真是本ウェブサイトを参照。

4. 漢方薬中毒調査

Chinese herbal poisoning probed

May 04, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/05/20120504_230354.shtml

衛生署はアコニチンアルカロイド中毒の事例を調査している。

56 才の女性が口内炎用に登録漢方処方士 (practitioner) から処方された漢方薬を摂取した後に入院した。女性の容態は安定しているが、希な有毒アコニチンアルカロイドである yunaconitine 及び crassicauline A が検出された。当局は漢方薬の明確な汚染を発見してい

ない。現在サンプルを検査中である。

*参考：漢方薬によるアコニチン中毒は以前にも報告されている。

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2010（2010. 05. 19）より。

【香港政府ニュース】アコニチン中毒疑い事例調査

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201011c.pdf>

5. 農薬規制について官報掲載

Pesticide regulation gazetted

May 04, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/05/20120504_121408.shtml

政府は、食品規制のうちの残留農薬について官報に記載した。2014年8月1日発効にむけて5月9日に立法評議会にかけられる予定である。現在食品中の残留農薬レベルを規制する法的根拠はない。この規制ではコーデックスに従った「農薬」などの定義を行っている。食品分類もコーデックスの分類を採用した。

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

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

1. 健康機能食品は前年対比 27.4%成長

－2011年 健康機能食品の生産実績の分析結果発表－

2012-05-09

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=znqdPrTQzpTbNTT8kr05wD9QR5nm7y62fTSw1nKXs5BhjvGhCtq1!474700000!-1806028738&act=detailView&dataId=155827176§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、2011年の健康機能食品の生産実績を分析した結果によると、総生産額は1兆3千682億ウォンで2010年（1兆671億ウォン）と比較すると28.2%増加しており、これは健康機能食品の年平均成長率(27.4%)と同様の水準だったと報告した。

健康機能食品の生産額は、健康機能食品制度が施行された2004年は2千506億ウォン、去年は1兆3千682億ウォンで4.5倍に増加した。このうち健康機能食品輸出額は2010年度460億ウォンから2011年556億ウォンへと21.0%増加した。

また、健康機能食品生産額の基準年平均成長率は27.4%であり、国内総生産(GDP) 5.9%、製造業(GDP) 7.8%より高い成長率を見せている。昨年の健康機能食品の品目別生産実績では、紅参製品生産額が健康機能食品市場全体の52.6%(7千190億ウォン)を占めて1位だった。紅参製品は、2004年に健康機能食品市場全体の30%(1千920億ウォン)、2010年54.5%(5千817億ウォン)を記録してから現在まで1位を維持している。その次は、ビタミン

ン及びミネラル製品(1千561億ウォン)、個別認定型製品(1千434億ウォン)、アロエ製品(691億ウォン)、オメガ-3脂肪酸含有製品(508億ウォン)の順であった。2010年との比較で最も多く増加した品目は、 γ -リノレン酸の139.8%(93億→223億)、ビタミン及びミネラル57.5%(991億→1,561億)、オメガ-3脂肪酸含有油46.2%(348億→509億)の順であった。

2. 海外インターネットサイト販売商品の購入注意！

食品管理課 2012.05.03

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=17708&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、海外インターネットサイトでダイエット、性機能改善、筋肉強化などの効果を標榜して販売中の24製品を収去・検査した結果、11製品から食品に使用できない有害成分が検出されたと発表した。

ダイエット効果を標榜した5製品のうち、1個製品からフェノールフタレーン44.7mg及びシブトラミン2.0mg検出、2製品からシブトラミン8.0mg～16.6mg検出、2製品からはヨヒンビン1.1mg～1.4mgが検出された。

性機能改善を標榜した5製品のうち、1製品からタダラフィル12.9mg及びシルデナフィル5.5mg検出、3製品からタダラフィル2.2mg～13.7mg検出、1製品からシルデナフィル87.4mgが検出された。筋肉強化を標榜した1製品からはイカリインが2.9mg検出された。

3. 韓国白菜、Kimchi Cabbageで国際的に認められる！

食品基準課/化学物質課 2012.05.02

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=17694&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、第44回コーデックス残留農薬部会(4月23～28日、中国上海)に大韓民国代表団が参加し、国際食品分類では“Chinese Cabbage”に属していた韓国産白菜を“Kimchi Cabbage”と分けて登載するという代表団の提案が採択されたと発表した。また熱帯果物に分類されていたナツメも分類を変更した。

4. 日本原子力発電所関連の食品医薬品安全庁対応と管理動向

輸入食品課/危害情報課

[28] 2012.05.08

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=17742&cmd=v>

[27] 2012.05.03

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=17711&cmd=v>

[26] 2012.05.02

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=17700&cmd=v>

(25) 2012.04.30

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=17681&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、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た。対象はタケノコ、コシアブラ及びゼンマイなどである。

● 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。）

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、有機リン系殺虫剤ジメトエートの残留基準値(MRL)に関する意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03570210475>
- スペイン食品安全栄養庁 (AESAN)、食品中の残留農薬の監視及び管理計画に関する2010年の結果報告書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03570220307>
- 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/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03570260369>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、養豚に成長促進剤が使用されているとの報道記事に対して、プレスリリースで所見を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03570290344>
- 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、市販食肉を対象に実施したラクトパミンの検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03570300369>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、エチレンオキサイドで殺菌した哺乳瓶の使用について意見書を公開
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03570330475>
- フランス厚生・連帯省、医療機関におけるエチレンオキサイドで殺菌処理した哺乳瓶の使用に関する結論と対策を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03570340340>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、除草剤グリホサート耐性遺伝子組換えセイヨウナタネ GT73 の認可について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03571020475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、微細藻類シズキトリウム属 *Schizochytrium* sp.由来のドコサヘキサエン酸(DHA)とエイコサペンタエン酸(EPA)が豊富なオイルを新開発食品成分(NI)として認可することについて意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03571080475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食物繊維のガラクトオリゴ糖(GOS)とポ

リデキストロース(PDX)を等重量混合したプレバイオティクス繊維を乳幼児用調製粉乳に使用することの無害性評価について意見書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03571090475>

- スペイン食品安全栄養庁 (AESAN)、福島原子力発電所の事故後に日本で生産された又は日本から出荷された飼料及び食品の輸入に特別条件を課す、及び、委員会施行規則(EU) No 961/2011 を廃止する委員会施行規則(EU) No 284/2012 を公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03571280307>

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03571270307>

- フランス衛生監視研究所(InVS)、フランス人のビタミン D の摂取状況(2006-2007)、2010 年にアヴェロン県で発生したトキソプラズマ集団食中毒疫学報告を発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03571440343>

- スペイン食品安全栄養庁 (AESAN)、AESAN デジタルニュース 64 号を公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03571460307>

- スペイン食品安全栄養庁 (AESAN) は、刊行物「AESAN 科学委員会 15 号」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03571470307>

- 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、一般向けの週刊情報「薬物食品安全週報」を発行

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03571570369>

デンマーク食品研究所

ラムソンは有毒植物と紛らわしい

Ramson confusable with poisonous plants

27 April 2012

http://www.food.dtu.dk/English/News/Ramson_confusable_with_poisonous_plants.aspx

最近デンマークで食べるようになったラムソン(*Allium ursinum* L.、ギョウジャニンニクに似た植物)の有害影響の可能性についてデンマーク工科大学が評価した。ラムソンそのものは有毒ではないが、スズラン及びクロッカスなどの有毒植物と誤認する可能性があり、ヨーロッパでは中毒事例が報告され、死亡例もある。ラムソンは海外では長い食用としての使用歴があるが、デンマークでは新しいものである。

ドイツではラムソンと間違えてイヌサフラン (autumn crocus) の喫食により中毒になった 32 例が報告されており、そのうち 6 人は死亡している。また重症者の割合は、生のまま喫食した場合は 30%であったのに対し、加熱して喫食した場合は 64%と多かったと報告されている。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室