

食品安全情報（化学物質） No. 1/ 2013 (2013. 01. 09)

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>

【FDA】 FDA は食品由来疾患予防及び製品安全性のための新しい食品安全基準を提案

米国食品医薬品局（FDA）は、食品安全近代化法（FSMA：Food Safety Modernization Act）履行のための2つの規則を提案し、120日間のパブリックコメントを募集する。

*ポイント： FDAがFSMAの根幹となる食品安全のための2つの規則案を発表しました。簡単に言いますと、1つは適正製造規範（CGMP）を改訂して食品事業者に対しリスクに基づく予防措置を求めるというものです。もう1つは、農産物の生産に関する基準で、農産物生産者の教育や生産段階での安全性確保を求めているものです。米国では、メロンやスプラウト等の生鮮野菜・果実によるアウトブレイクが発生していますが、FDAが生鮮野菜・果実の管理について本格的に取り組むことにしたことを意味しています。

【香港政府ニュース】 漢方薬等の摂取による中毒

香港政府が、複数の漢方等の調合品を摂取して中毒症状を呈した63才女性及び44才男性の事例を公表した。女性の摂取品からはナス科アルカロイド、男性の摂取品からはアコニチンアルカロイドが検出された。

*ポイント： 香港政府ニュースでは、ハーブ製品及び漢方薬による中毒事例や違反事例がよく公表されています。多いのは、重金属（水銀、鉛など）或いは医薬品成分を表示せずに含んでいる事例ですが、自然毒が検出された事例も時々報告されています。今回と同様に、中毒の原因製品から珍しいアコニチンアルカロイドである yunaconitine 及び crassicauline A が検出された事例は2012年5、6月にも報告されています。アコニチンアルカロイドを含むトリカブト類は生薬の1つではありますが、yunaconitine 及び crassicauline A は作用が強いことから香港では通常は使用されないそうです。

【Evira】 魔法の技は効くか？宣伝の読み方を学ぼう

フィンランド食品安全局（Evira）は、減量用と称して販売されている製品の表示・宣伝について、消費者へ注意を喚起した。減量用と称する製品には、ライフスタイルを変えることなく短期間に簡単に減量できると表示・宣伝しているものもあり、欺されないよう注意を呼びかけている。その様な表示・宣伝は、法で禁止されているとしている。

*ポイント： これはフィンランドでの注意喚起ですが、日本にもそのまま当てはまる注意喚起です。減量用と称して販売されている製品には、シブトラミン（以前は肥満治療用の医薬品成分として使用している国もありましたが、心臓発作及び脳卒中などの心血管系への副作用のため現在は禁止している場合が多いものです）を表示せずに含んでいるものも多く、摂取による中毒事例も報告されて各国で問題になっています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【EC】

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【FSA】

1. Budgens、Londis、SuperValu はアフラトキシンのため一部の SuperValu 塩味ピーナッツを回収

【RIVM】

1. 土壌汚染及び改善時のリスクコミュニケーションガイダンス

【EVIRA】

1. 魔法の技は効くか？宣伝の読み方を学ぼう

【FDA】

1. FDA は食品由来疾患予防及び製品安全性のための新しい食品安全基準を提案
2. 消費者向け情報：FDA は食品の安全性の基礎を強化する
3. 警告文書（2012年12月25日、2013年1月1日）

【EPA】

1. EPA は既存化学物質作業計画のもとで最初の一連のリスク評価案を発表

【FSANZ】

1. ファクトシート：パーム油

【香港政府ニュース】

1. 質の悪い油の背景は不十分な品質管理
2. 鉛汚染医薬品リコール
3. 17 食品が検査に不合格
4. 乳児用調製粉乳に警告
5. 女性がハーブ摂取後に病気になる
6. 漢方薬による男性の中毒
7. 未登録医薬品販売で男性逮捕

【FSSAI】

1. 表示規制案

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(EurekAlert) BPA の有害影響に関するこれまでの研究は再現が不可能

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

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

1. 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51週～第52週、2013年第1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)

モロッコ産緑豆のオキサミル(0.7 mg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(1.7 mg/kg)、オランダおよびエストニア産食品サプリメントのシルデナフィルチオノ類似体、ブルガリア産トウモロコシのアフラトキシン (B₁= 47.2、55.5、34.7、35.2、35.1、31、41.6、32.5、29.4、29.1、48.4 μg/kg)、イタリア産チェリートマトのエテホン (6.4 mg/kg) など。

注意喚起情報 (information for attention)

中国産瘦身茶のシブトラミン、中国産ナイロンポテトマッシャーからの一級芳香族アミンの溶出 (0.61、0.34、0.31、0.62、0.61、0.31 ; 4,4'-ジメチルジアミノメタン 0.026、0.035 mg/kg)、中国産ナイロンおたまからの一級芳香族アミンの溶出 (0.012～0.014 mg/kg)、イスラエル産食品サプリメントの未承認施設での照射、米国産チルドメカジキの水銀 (2.0～2.7 mg/kg)、パキスタン産塩漬け羊ケーシングのクロラムフェニコール (0.5 μg/kg)、中国産小型メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (80.13、76.66、89.97 mg/kg)、中国産小型蓋付きボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (22.39、22.15、31.55 mg/kg)、米国産ソフトドリンクの安息香酸 (286、303、312 mg/l)、モロッコ産冷凍サーデインのヒスタミン (155、182、500 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (23.7 μg/kg)、中国産ザボンのメチダチオン (0.057 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(Tot.=30.5 μg/kg)及びオクラトキシン A (11.4 μg/kg)、南アフリカ産オレンジのカルベンダジム (0.78 mg/kg)、チェコ産乾燥アミガサタケの中に毒キノコ（シャグマアミガサタケ）、ブルガリア産トウモロコシのアフラトキシン (B₁=34、28.2、43.8、43、37.3、38.2 μg/kg)、モロッコ産サヤマメのオキサミル (0.26 mg/kg)、アルゼンチン産ポップコーンの未承認遺伝子組換え (BT 176: 0.11%) など。

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

スペイン産ひまわり飼料のヒ素 (1.78～23.7 mg/kg) 及び鉛 (1.5～43.45 mg/kg)、チェコ産芥子の実のカドミウム (1.158 mg/kg)、ベルギー産鶏胸肉のラサロシド (25 μg/kg)、モロッコ産冷凍ロブスターの亜硫酸 (191 mg/kg)、ロシア産ザクロジュースの未承認色素タートラジン (1.1 mg/L) 及びアルラレッド (11.9 mg/L) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産ピザ用ナイフからのクロムの溶出 (0.36 mg/kg)、イスラエル産冷凍トリ肉のクロピドール、米国産ライスプロテインの未承認新規食品成分ステビア及び大豆の非表示、トルコ産生鮮ペッパーのテトラジホン (0.035 mg/kg)、中国産ステンレス台所用ナイフからのクロムの溶出 (0.3 mg/kg)、中国産手動スライサーからのクロムの溶出 (2.1 mg/kg)、

インド産生鮮オクラのジアフェンチウロン (0.09 mg/kg)、台湾産瑤瑤フォンデュセットからのニッケルの溶出 (2.4 mg/kg)、中国産キッチンばさみからのクロム (13.3 mg/kg)・ニッケル (0.15 mg/kg)・マンガン (0.34 mg/kg) の溶出、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸 (2446 mg/kg)、インド産カレーの葉のエチオン (6 mg/kg)、インド産食品サプリメントのセミカルバジド (30 μg/kg)、インド産生鮮オクラのジコホル (0.06 mg/kg) 及びモノクロトホス (0.11 mg/kg)、インド産オクラのアセフェート (0.07 mg/kg)、インド産冷凍マグロのヒスタミン (304 mg/kg)、中国産春雨のアルミ (40 mg/kg)、インド産生鮮オクラのトリアゾホス (0.05 mg/kg)、中国産紅茶のジメトエート (0.15 mg/kg)、トルコ産ペッパーのマラチオン (0.026 mg/kg)、インド産オクラのメピコート (0.169 mg/kg) 及びヘキサコナゾール (0.023 mg/kg)、イスラエル産冷凍鶏胸肉のクロピドール (0.5、2、5 μg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分カワラタケ、中国産春雨 (sweet potato vermicelli) 及びインスタント麺のアルミニウム (40.0 mg/kg)、中国産ザボンのメチダチオン (0.21、0.2、0.12 mg/kg)、中国産生鮮ザボンのトリアゾホス (0.027 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのマラチオン (0.028、0.026 mg/kg)、インド産生鮮オクラのモノクロトホス (1.6 mg/kg)・アセフェート (3.2 mg/kg)・プロフェノホス (0.089 mg/kg)・カルベンダジム (7.38 mg/kg)・アセタミプリド (0.18 mg/kg)、インド産カレーの葉のアセフェート (9.8 mg/kg)・プロフェノホス (0.028 mg/kg)・カルベンダジム (0.11 mg/kg)・エチオン (0.55 mg/kg)・ヘキサコナゾール (0.23 mg/kg)・ピラクロストロビン (0.016 mg/kg)、ベトナム産冷凍メカジキの水銀 (1.2 mg/kg)、トルコ産ペッパーのカルベンダジム (0.176 mg/kg)、エジプト産イチゴのおメトエートとジメトエート (合計 0.11 mg/kg)、インド産オクラのアセフェート (0.04、0.045 mg/kg)、ドミニカ共和国産ナスのダイアジノン (0.045 mg/kg)、インド産オクラのトリアゾホス (0.081 mg/kg)、インド産オクラのプロフェノホス (0.38 mg/kg) とフェンプロパトリン (0.017 mg/kg)、インド産カレーの葉のメソミル (0.03 mg/kg)・クロルピリホスエチル (0.021 mg/kg)・ダイアジノン (0.11 mg/kg)・イミダクロプリド (0.03 mg/kg) など。

その他アフラトキシン等多数。

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

1. Budgens、Londis、SuperValu はアフラトキシンのため一部の SuperValu 塩味ピーナッツを回収

Budgens, Londis and SuperValu recall some of their SuperValu Salted Peanuts due to the presence of aflatoxins

28 December 2012

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2012/dec/supervalu-peanuts>

SuperValu 塩味ピーナッツの 1 バッチが、規制値を超えるアフラトキシンを含有している。確認されたアフラトキシン量では、安全性の問題はない。

● 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. 土壌汚染及び改善時のリスクコミュニケーションガイダンス

Guidance for risk communication in cases of soil contamination and remediation

2013-01-04

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/607050013.html>

(本文オランダ語)

土壌の質に関するコミュニケーションを支援するための 3 つの枠組みを開発した。市民に対して明確な展望を与え、不必要な懸念を減らすのが目的である。

1 つ目は、ヒトへ健康リスクとなる可能性がある汚染地域については 2015 年末までに改質処理を行う必要があるというもの。2 つ目は、広範に汚染されている地域については、短時間で改質処理を行うには高額な費用が必要で処理量も多すぎるため、他の管理方法を選択し、地域住民に十分な情報を提供することが重要であるというもの。3 つ目は、費用がかかりすぎる、あるいは他の選択肢などがあって改質処理すべきか明確でないような場合についての枠組みである。

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

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

1. 魔法の技は効くか? 宣伝の読み方を学ぼう

Do magic tricks work? Learn how to read claims

Last modified 28.12.2012

http://www.evira.fi/portal/en/food/manufacture_and_sales/marketing/do-magic-tricks-work/

祝祭日シーズンが終了すると、ダイエットや運動に人気が集まる。人々は手軽に早く減量したいと望む。宣伝は速やかな減量を約束する。それは本当なのか?

当局が市場にある全ての製品を調査するのは、必ずしも可能ではない。製造業者の問い合わせ先が私書箱であったり、所在地がヨーロッパ以外の場所のこともある。

製品の宣伝及び表示の話がうますぎる場合には、批判的に見るべきである。この種の約束は減量用製品に多く、ライフスタイルを変えることなく簡単に減量できると約束している場合がある。例えば、「最初の 72 時間で少なくとも 3kg 減る」、「これまで通りに食べて運動を増やさなくても痩せられる」などがある。体重の変化は、摂食量及び運動量に最も大きく影響されるため、単一製品のみで体重が減少することはない。このような宣伝は偽りであり、法により禁止されている。

消費者は、自分が購入した製品の組成についての正確な情報を要求すべきである。オンラインで注文する場合には、その業者が実在するのか、情報を公開しているかを常にチェックすべきである。騙された消費者や偽りの宣伝に気づいた消費者は、地元の食品規制当局や消費者アドバイザーに報告することができる。

減量のための最も賢明な方法は、エネルギーの摂取量より消費量が多くなるようにするため、多様な食品を摂取して運動することである。実際には、摂食量を減らして、さらに運動する必要がある。

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

1. FDA は食品由来疾患予防及び製品安全性のための新しい食品安全基準を提案

FDA proposes new food safety standards for foodborne illness prevention and produce safety

Jan. 4, 2013

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm334156.htm>

—新しい提案に対し意見を募集—

FDA は、食品安全近代化法 (FSMA : Food Safety Modernization Act) 履行のための二つの規則を提案し、120 日間のパブリックコメントを募集する。

① ヒトの食品のための、CGMP、ハザード分析及びリスクに基づく予防措置に関するルール

Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

[http://www.ofr.gov/\(X\(1\)S\(v3yf3je4uhgifjgft2sscuim\)\)/OFRUpload/OFRData/2013-00125_PL.pdf](http://www.ofr.gov/(X(1)S(v3yf3je4uhgifjgft2sscuim))/OFRUpload/OFRData/2013-00125_PL.pdf)

FDA は、食品のハザード分析及びリスクに基づく予防措置の確立と実施のために、食品の製造、包装又は保存における現行適正製造規範 (CGMPs) の改訂、及び連邦食品医薬品化粧品法 (the FD&C Act) のもと登録が求められている国内外の食品施設に対する要件の追加を提案している。具体的には、文書化された食品安全プラン、ハザード分析、発生する可能性があるハザードの予防措置、モニタリング、改善措置、検証及び関連する記録が

要求されている。ただし、施設の規模等により免除規定も提案されている。提案されたルールは、未来へ向けて、近代的で科学及びリスクに基づく予防措置を食品システムの全ての部門を通して行うという食品安全システムを構築するためのものである。

②ヒト食用の農産物の栽培、収穫、包装及び保管のための基準

Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption

[http://www.ofr.gov/\(X\(1\)S\(v3yf3je4uhgifjgft2sscuim\)\)/OFRUpload/OFRData/2013-00123_PL.pdf](http://www.ofr.gov/(X(1)S(v3yf3je4uhgifjgft2sscuim))/OFRUpload/OFRData/2013-00123_PL.pdf)

FDA は、汚染された農産物の摂取による重篤な有害健康事象あるいは死亡のリスクを低減するために、農産物、つまりヒト食用の野菜・果実の安全な栽培、収穫、包装及び保管に関連する微生物ハザードに焦点をあてて科学ベースの最低基準を作成することを提案している。FDA は、これらの基準を食品安全近代化法（FSMA）の導入の一環として提案している。基準は、生のまま摂取することがまれな農産物、個人又は農場で消費される農産物、生鮮品ではない農産物については適用されない。さらに、公衆衛生上重要な微生物を十分に減らす商業的加工を受けた農産物は適用除外の対象となる。提案されたルールは、重篤な有害健康事象あるいは死亡のリスクを低減するものであり、知られている又は合理的に予測される農産物の生物ハザードを防止するため、また製品が生物ハザードに汚染されていないことを合理的に保証するための必要事項を含む、手順、工程及び実施について記している。FDA は、このルールが提案通りに最終化されれば、汚染された農作物の摂取に関連する食品由来疾患は減少すると考えている。

具体的には、農業従事者のトレーニング要件とその記録、灌漑及び農業用水の要件、生物学的土壌改良の要件（動物の堆肥処理、人糞の使用禁止など）、家畜及び野生動物の管理、機器・器具・施設の要件、スプラウト栽培の要件である。このルールによって、FDA は、年間 175 万人の食品由来疾患を予防でき、国内及び海外での必要コストを考慮しても年間 4 億 622 万ドルのベネフィットが得られると推定している。

2. 消費者向け情報：FDA は食品の安全性の基礎を強化する

FDA Strengthening Our Food Safety Foundation

January 4, 2013

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm334038.htm>

食品安全近代化法による食品の安全性確保は、問題が起こる前に予防することを最重点課題とする。FDA は、21 世紀の食品安全システムを支援及び強化するための 5 つの新規ルールを推奨しており、その最初の 2 つが提案され、パブリックコメントを募集した。

- 食品のための予防コントロール：食品の製造、包装及び保管施設のための、安全性に関する要件を記している。FDA は 166,000 以上の登録国内施設を監視している。新規の予防コントロールルールのもとでは、食品施設は次のことが求められる。病原生物及びアレルゲンなど食品で起こりうるハザードの同定、ハザードの最小化または予防

のための手段の特定、管理状況を監視する方法の特定、モニタリングの定期的な記録、問題解決方法の特定などである。

- **農産物の安全**：食品安全法は果実及び野菜の生産及び収穫について科学ベースの基準を求めており、FDA は農場での農産物の栽培、収穫、包装及び保管に関する基準を提案している。これらの基準は、農業において汚染への関連の可能性がある主な領域での取り組みの必要性などを含む。例えば、灌漑及び農業用水、農業従事者の衛生、土壌への肥料等、栽培地への動物の侵入、施設及び道具の衛生条件などである。

今後公表される予定である他の 3 つのルールは、海外供給者が国産品と同等の安全レベルを提供する手段をとっているか輸入者が確認することを求めるルール、他国で米国法に準じて食品が製造されていることを保証するための公認の第三者認証に関するルール、動物用フードのための予防コントロールに関するルールである。

3. 警告文書 (2012 年 12 月 25 日、2013 年 1 月 1 日)

- Sterling USA Nutraceutical Lab, LLC 11/16/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm332828.htm>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反である。

- GM Manufacturing, Inc. 7/23/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm332416.htm>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反である。

- BioNeurix Corporation 10/15/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm332406.htm>

クロム及びアルファリポ酸等のダイエタリーサプリメントについて、糖尿病及び不眠などの疾患治療効果の宣伝は違法である。

- Daniel W. Siegert 12/17/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm332971.htm>

食用として販売された乳牛において、残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフルがトレランスを超過したため違法である。

- Raca Enterprises, Inc. dba Life Cycle Herbal Products 12/14/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm332982.htm>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反である。

- AloeScience Labs, Inc. 11/14/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm332705.htm>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反である。

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

1. EPA は既存化学物質作業計画のもとで最初の一連のリスク評価案を発表

EPA Releases First Set of Draft Risk Assessments Under Existing Chemicals Work Plan Effort

01/04/2013

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/d71f895dc961c9af85257ae9005ed82e!OpenDocument>

EPA は、一般的な家庭用品で確認される 5 つの化学物質、ジクロロメタン (DCM)、n-メチルピロリドン (NMP)、トリクロロエチレン (TCE)、三酸化アンチモン (ATO)、1,3,4,6,7,8-ヘキサヒドロ-4,6,6,7,8,8-ヘキサメチルシクロペンタ-[γ]-2-ベンゾピラン (HHCB) についてリスク評価案を発表し、パブリックコメントを募集する。

* 評価案

<http://www.epa.gov/oppt/existingchemicals/pubs/workplans.html>

-
- 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：パーム油

Palm oil

January 2013

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

・パーム油とは何か？

アフリカのアブラヤシの果実から得られる植物油である。パーム油は飽和脂肪が多い。大部分の植物油は飽和脂肪をあまり含まないが、パーム油及びココナツ油は例外である。オーストラリア及びニュージーランドの食事ガイドラインでは、飽和脂肪の摂取量は制限すべきとしている。また健康だけではなく、環境への懸念からもパーム油の表示を求める声がある。

・パーム油の表示に関する現行規制は？

現在の規制では、パーム油は「パーム油」と表示する必要はなく、「植物油」と表示できる。また栄養成分表示には飽和脂肪の表示が求められている。栄養成分表示を見れば消費者はより健康的な食品を選択できる。FSANZ はかつて、パーム油の表示義務化申請を、環境への懸念が理由だったため却下したことがある。

・製造業者はパーム油についてどう対応しているか？

多くの製造業者は自主的に表示しており、いくつかの企業は環境に優しいパーム油供給

を促進している「持続可能なパーム油懇談会」のメンバーにもなっている。企業に対し、どのような種類の油を使用しているか聞くこともできる。

・政府はこの問題にどう対応しているか？

2011年1月、食品表示法及び政策に関する独立したレビューが、61の助言を大臣に提示した。助言12では、栄養成分表示の改訂とともに、添加された糖及びパーム油を含む油脂を表示する方法が助言された。2011年12月、大臣は助言12について、食品基準を変更する前に期待される効果及び影響を検討するためFSANZからの助言を求めた。

● 香港政府ニュース

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

1. 質の悪い油の背景は不十分な品質管理

Poor quality control behind bad oil

December 27, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/12/20121227_174428.shtml

食品安全センターは、発がん物質を多く含む調理油の原因は、不十分な品質管理にあることを発見した。

調理油から中国本土の基準より高い濃度のベンゾ[a]ピレンを検出した。これは、製造工程における望ましくない品質管理が原因である可能性が極めて高く、いわゆる「地溝油」が関与しているという根拠はない。

問題のピーナッツ油の積荷は青島で製造された。11月半ばにNew World Enterprise社が香港へ80樽を輸入した。そのうち16樽はセンターの調査で特定し密封された。残りの64樽は9つの販売業者に販売されたが、うち19樽は輸入業者が回収して原産地へ返送された。残りについては、販売又は廃棄されたかは不明であるが、在庫は確認されていない。

ピーナッツ油でベンゾ[a]ピレンが確認された調理油39検体の調査結果*を12月18日に発表した後、他に23カ所から集めた23検体について検査を実施した。輸入業者から入手していた問題のピーナッツ油と同様のバッチの1検体が中国規制値を超えるBaPを含んでいることが確認された。卸業者から入手した他の1検体は、EU規制値を超えていた。問題の調理油のバッチはQingdao Changshengグループが製造したものであり、この事業者は追跡のための記録を良く保管している大手の事業者である。製品は、地元の検疫機関と同じ検査法を用いて定期的に検査され、品質保証書が発行されている。しかしながら、問題の80樽は輸出前検査の対象ではなかった。当該事業者は、再発防止のために原因を究明すると述べている。結果が出るまで、香港への輸出は中断される。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2012（2012. 12. 26）参照

【香港政府ニュース】有毒油リコール

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201226c.pdf>

食品安全センターが調理油 39 検体を調査したところ、4 検体からベンゾ[a]ピレンが検出され、当該製品の回収を命じるとともに汚染源を調査していた。これが「地溝油」ではないかとの疑問に対しては、それを確認する方法はないとしていた。

2. 鉛汚染医薬品リコール

Lead-tainted medicine recalled

December 31, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/01/20130101_025918.shtml

衛生署は、漢方薬 Canelim Capsule（平消膠囊）の 1 バッチ（1010110）から基準値の 3 倍の鉛が検出されたため、販売業者に対しリコールを要請した。当該製品は、中国本土で成人の血流促進及び鎮痛の目的で販売されていた製品であり、販売業者が輸入したものである。

3. 17 食品が検査に不合格

17 food samples fail tests

December 31, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/12/20121231_160113.shtml

食品安全センターが、11 月分として、食品 12,900 検体の検査結果を発表した。検査は、化学物質、微生物及び放射性レベルについて実施した。17 検体が検査に不合格であり、化学物質検査では、乾燥スイートポテトのソルビン酸 472 ppm、プリザーブドブントンの安息香酸 1,300 ppm（基準値 1,000 ppm）、菜心（Chinese flowering cabbage）のカドミウム 0.25 ppm（基準値 0.1 ppm）、冷凍調理済みエビの 3-アミノ-2-オキサゾリジオン 0.002ppm、甘味蓮の実 6 検体の二酸化硫黄 660~980 ppm（規制値 500 ppm）であった。

4. 乳児用調製粉乳に警告

Warning issued on infant formula

December 28, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/12/20121228_211549.shtml

食品安全センターは、乳児用調整粉乳の“明治ほほえみらくらくキューブ（0~9 ヶ月児用）”はビオチン含量が少ないため、保護者へ警告する。当該製品を乳児へ表示通りに与えると、ビオチンの摂取量が WHO 推奨量 5 mg/日未満となる。

5. 女性がハーブ摂取後に病気になる

Woman ill after consuming herbs

December 28, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/12/20121228_191843.shtml

衛生署は、63 才の女性が漢方薬の摂取後にナス科アルカロイドの中毒になった事例を調査している。女性は、12 月 22 日、青衣（地名）の認可業者 Cheung Hong メディカルカンパニーが調剤した漢方薬を摂取した後に入院し、25 日に退院した。事業者は 13 種の薬草を彼女に投与しており、小売業者から得られた検体の一部からナス科アルカロイドを検出している。

6. 漢方薬による男性の中毒

Man ill from Chinese herbs

January 04, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/01/20130104_191555.shtml

衛生署は、漢方薬でアコニチンアルカロイド中毒になった事例を調査している。12 月 28 日に 44 才の男性が登録漢方薬局から購入した製品の使用後に入院し、治療を受けた。患者及び漢方薬からは、香港では一般的には使用されない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。男性は、何年も前に入手した古い処方に掲載されている 36 の漢方薬を購入し、自分で調合して使用した。

7. 未登録医薬品販売で男性逮捕

Man arrested for unregistered drug

January 07, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/01/20130107_160158.shtml

23 才の男性がオークションウェブサイトで“MSM 入り NOW グルコサミン& コンドロイチン”を販売して逮捕された。当該製品は関節痛用 OTC 医薬品であるが、Pharmacy & Poisons Board には登録されていない。

● インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)

<http://www.fssai.gov.in>

1. 表示規制案

Draft Regulations on Labelling(Claims).

(Dated : 27-12-2012).

<http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/covering%20letter%20for%20draft%20regulation.pdf>

FSSAI は、“表示（強調表示）規制” の案を作成し、広く意見を求めるためにウェブサイト上に公開した。

（一部抜粋）

- ・ 「ノンベジタリアンフード」とは、鳥、魚及び卵を含むあらゆる動物の一部または全部（ただし乳、乳製品、蜂蜜は除く）を含む食品とする。「ベジタリアンフード」は、「ノンベジタリアンフード」以外の食品を意味する。
- ・ 食品添加物以外の原材料で 5%未満のものは表示する必要はない。
- ・ アレルギー表示対象は、グルテンを含む穀物（例：小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト小麦、又はそれらのタンパク加水分解物）、甲殻類、乳及び乳製品、卵、魚、ピーナッツ及び木の実、**Blackgram**（豆の一種）及び大豆であり、これらは 5%未満であっても表示する必要がある。
- ・ 栄養成分表示は、100g または 100mL あたり、或いは一食あたりについて。
- ・ エネルギー、タンパク質、総炭水化物（総糖類及び加えた砂糖）、総脂質（0.5%以上含む場合の飽和脂肪、1食あたり 0.2 g 以上含む場合のトランス脂肪）、コレステロール、ナトリウムの順で表示する。
- ・ ビタミン及びミネラルは、インド栄養所要量（RDA）に対する割合と一緒に表示する。
- ・ 栄養及び健康強調表示については科学的根拠に基づくべきである。
- ・ 「ナチュラル」、「オーガニック」、「ピュア」などの強調表示は、定義に従う必要がある。消費者に誤った印象を与える「ホームメイド」などの言葉は使用してはならない。
- ・ 栄養強調表示は、「多い」、「少ない」などの含量強調表示、また「～より少ない」、「削減」などの栄養比較表示の 2 種類が対象である。
- ・ 健康強調表示は、生理的役割を示す栄養機能表示、人体の機能及び健康維持に関連する他の機能表示、疾患リスク削減表示（認可制）の 3 種類が対象である。
 - －疾患リスク削減表示が認められているリストは付表 IX を参照－
 - カルシウムとビタミン D と骨粗鬆症
 - ナトリウムと高血圧
 - 脂肪とがん
 - 飽和脂肪及びコレステロールと冠動脈心疾患
 - 食物繊維を含む穀物及び野菜・果実とがん
 - 野菜・果実と冠動脈心疾患
 - 葉酸と神経管欠損
 - 虫菌を作らない糖と虫菌
 - 可溶性食物繊維と冠動脈心疾患
 - 大豆蛋白と冠動脈心疾患
 - 植物ステロール/スタノールと冠動脈心疾患
 - 全粒穀物と心疾患及びある種のがん
 - カリウムと高血圧及び脳卒中

● 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。）

- スペインのカタルーニャ州食品安全機関、カタルーニャ州におけるトータルダイエツトスタディ 2008 年報告書に関して、ヘキサクロロベンゼン(HCB)の状況を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03720070373>
- 台湾行政院衛生署、食品中のヘテロサイクリックアミン(HA)について説明
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03720090361>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、輸入食品等の検査で不合格となった食品等を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03720520369>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、サプリメントに緑茶粉末を使用することの安全性について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03721200475>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、保存食はいつまでなら食べることができるかと題する(消費期限や賞味期限に関する)リーフレットを発行
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03721290344>
- 台湾行政院衛生署、「食品中の放射性降下物又は放射能汚染基準」は改正せずに現行のままとする旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03721340361>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、日本産食品に対する輸入禁止措置及び放射性物質検査は継続されている旨再度強調
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03721350369>
- スペインのカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「メディアにおける食品安全 (La Seguridad Alimentaria en los Medios de Comunicacion: SAM) 2011 年」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03721440373>

EurekaAlert

- BPA の有害影響に関するこれまでの研究は再現が不可能

Previous studies on toxic effects of BPA couldn't be reproduced

2-Jan-2013

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2013-01/uom-psy010213.php

ー化学物質の研究を改善することがヒト健康のためのより良いガイドラインにつながるー
ミズーリ大学の研究者らは、2,800 匹以上のマウスを使用した 3 年間の研究において、他のグループが実施したビスフェノール A (BPA) に関する研究結果を再現できなかったと PNAS に発表した。

ミズーリ大学の Bond Life Science Center の Cheryl Rosenfeld 准教授は、「我々の知見

は、BPA 及びゲニステインの正または負の影響については何も述べてはいない。そうではなく、一連の研究では、胎仔が子宮内で暴露された場合の BPA 及びゲニステインによる発達影響の可能性について他のグループが報告した知見と同じことは検出されなかった。」と述べた。化学物質によるマウスへの影響について信頼できるデータを示すことは重要である。

* 論文 : Maternal exposure to bisphenol A and genistein has minimal effect on Avy/a offspring coat color but favors birth of agouti over nonagouti mice

<http://www.pnas.org/content/early/2012/12/21/1220230110.abstract>

(オープンアクセス) 2007 年のアグーチマウスの実験が再現できなかったことを報告している。

以上

食品化学物質情報

連絡先 : 安全情報部第三室