

# 食品安全情報（化学物質） No. 19/ 2013 (2013.09.18)

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>

### 【US FDA】 コメ及びコメ製品のヒ素の検査及び分析に関する FDA 声明

ヒ素は、環境中に天然物質としてあるいはヒトの活動による汚染の結果として存在する。食品中にはヒ素は無機（毒性が高い）あるいは有機ヒ素として存在する。FDA は何十年も食品中のヒ素レベルについて監視してきたが、2011 年から検査を強化している。

米国食品医薬品局（FDA）は、2013 年 9 月 6 日、米国市場のコメ及びコメ製品を摂取することに関連するヒ素由来リスクの理解と管理のための努力の一環として、新たに約 1,100 検体のコメ及びコメ製品の分析結果を発表した。これは 2012 年 9 月に発表した約 200 検体の結果に加わるものである。

コメの一食あたりの平均無機ヒ素濃度は 2.6~7.2  $\mu\text{g}$  であり、インスタントご飯が最も低く、玄米が最も高かった。コメ製品は、幅広いが、一食あたりの平均無機ヒ素濃度は 0.1~6.6  $\mu\text{g}$  で、最も少ないのは乳児用ミルク、多いのはライスパスタであった。これらの量は直ちに、あるいは短期の有害健康影響を引き起こす量より十分低い。検査結果の要約は FDA ウェブサイトから入手できる。

FDA は今回の調査結果を受けて、消費者に対し、栄養のためと、どのようなものでも特定の食品を過剰に摂取することによる有害影響の可能性を最小化するために、バランスのとれた食生活をする、コメだけでなく様々な穀類を摂取すること、乳児の最初の固形食にはコメ以外のものを検討することなどを助言している。

\*ポイント： 昨年から予告されていた大規模調査結果が報告されました。今回は短期毒性についてのみコメントしていますが、コメ中のヒ素のリスクとしては長期毒性（特に発がん性）の方が重要であり、FDA は次のステップとして評価を行うとしています。今回の分析結果は化学形別にデータが出されていますので、各化学形の毒性に基づきどのような評価結果が出されるのか要注目です。また、コーデックス食品汚染物質部会では、コメ中のヒ素について汚染防止及び低減のための実地規範策定と最大基準値の設定が議題となっています。コーデックスで採択された最大基準値は、国際基準として可能な限り準ずることが国際貿易機関（WTO）の協定で決められていますから、国際的な議論の状況を踏まえると、コメを生産し、主食としている我が国にとっては、今後最もホットとなる話題です。

### 【Evira】 シネフリン及びカフェインを含む食品サプリメントは回収

フィンランド食品安全局（Evira）は、シネフリン及びカフェインを含む食品サプリメントは消費者の健康に重大なハザードとなるという見解を示し、当該製品は市場から回収されるべきであると発表した。

\*ポイント： シネフリンは、心臓血管系への有害作用や死亡などの重篤な副作用のために米国等でダイエタリーサプリメントへの使用が禁止されているエフェドリンアルカロイドの類似化合物であり、同様の作用を誘発する可能性があるとして以前から懸念されているものです。我が国でもインターネット等で購入できる状況なので、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）

### [【FAO】](#)

1. 耐病性小麦品種ケニアでデビュー

### [【EC】](#)

1. 農薬に関する欧州議会及び理事会規則(EC) No 1107/2009
2. 食品獣医局（FVO）査察報告書：ケニア
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【ECHA】](#)

1. ビスフェノールAの統一分類と表示改定案についてパブリックコメント募集
2. 最初のDEHP認可申請についてパブリックコメント募集

### [【EFSA】](#)

1. EFSA の申請者向けインフォセッションー健康強調表示の科学的立証のためのヒト試験提出についての技術的会合

### [【FSA】](#)

1. アレルゲン表示：枠組みにとらわれず（箱以外について）考えるとき

### [【CRD】](#)

1. 食品中残留農薬に関する専門委員会(PriF)：2012年モニタリング計画年次報告書

### [【NHS】](#)

1. Behind the Headlines：原子力発電所と小児がん「関連はない」

### [【BfR】](#)

1. 食品中の過塩素酸塩残留物の健康評価

### [【ANSES】](#)

1. 水道水中の農薬：地域差は国のリスク評価の結果を変えない

### [【FSAI】](#)

1. FSAI は葉酸のさらなる食品添加（強化）には反対

### [【EVIRA】](#)

1. キノコの取り扱い
2. シネフリン及びカフェインを含む食品サプリメントは回収

### [【FDA】](#)

1. コメ及びコメ製品のヒ素の検査及び分析に関する FDA 声明
2. CFSAN の 2013-2014 計画優先順位
3. FDA は外国政府向け情報を発表：システム認証についての FAQ
4. 警告文書（2013年9月3日、10日公表分）
5. FDA はリンゴジュースのヒ素の「アクションレベル」提案についてのパブリックコメント期間を延長
6. GE Pharma, LLC は健康リスクの可能性があるためダイエタリーサプリメント Creafuse パウダーのリコールを発表

### [【EPA】](#)

1. EPA のウェブツールは化学物質についての科学的、規制情報へのアクセスを拡大する

### [【FSANZ】](#)

1. 2013-2016 関係者参加戦略
2. 通知

### [【TGA】](#)

1. 安全性警告
2. 補完医薬品に関する助言委員会（ACCM）の 2013年8月2日の第14回会合の声明

### [【MPI】](#)

1. MPI 食品業務は生肉に使用される亜硫酸塩の基準違反を標的にする

### [【香港政府ニュース】](#)

1. 月餅は安全性検査に合格

### [【MFDS】](#)

1. 説明資料：韓国日報、ヘラルド経済 「日本で不適合判定を受けた韓国食品、韓国へ搬送されて堂々と再流通」
2. 説明資料（9月3日、国民日報の記事「放射能検査、昨年3,800件の検査ができなかった」記事関連）
3. 説明資料（京郷新聞「政府の日本産水産物の放射能安全基準値、実際の被曝量を考慮せず適用」報道関連）
4. 輸入食品放射能の安全管理方針説明会の開催
5. ベンゾピレン（benzopyrene）超過検出「唐辛子の種の油」製品回収措置
6. 無印原料使用した「白菜キムチ」回収措置
7. 鎮痛剤成分が検出された「ジョイントケアゴールド」製品回収措置
8. 便秘治療剤検出「ダイエット標榜健康機能食品」回収措置
9. 勃起不全治療剤成分検出「天受丸」販売禁止及び回収措置
10. 勃起不全治療剤成分検出「無申告食品」回収措置
11. 2013年上半期、食品虚偽・誇大広告点検結果を発表

#### 【FSSAI】

1. 食品安全基準（包装及び表示）改定案：オリゴフルクトース、植物スタノールエステル、トレハロースの表示要求項目について

#### 【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 原因不明の中毒、ヒト、致死的 ベネズエラ
- ・(ProMED-mail) 有毒藻類、魚 米国
- ・(ProMED-mail) 有毒藻類、都市水道水 米国: (OH)
- ・(米国小児科学会：AAP) AAPは食品中のヒ素を心配している保護者のために助言を提供

### ●国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）

<http://www.fao.org/>

#### 1. 耐病性小麦品種ケニアでデビュー

Disease-resistant wheat varieties debut in Kenya

2013.09.06

<http://www.fao.org/news/story/en/item/196127/icode/>

#### 新しい種子は小麦黒さび病（Ug99）に抵抗性—FAOとIAEAが支援する多国間計画

国際原子力機関とFAOが支援する多国籍間の努力により、今週、ケニアの大学が2種類の新しい耐病性品種小麦をケニアの農家に新たに提供するという画期的な出来事が行われた。

2日間にわたり、何千人ものケニアの農家が最新の農業技術を紹介する2日間の農業フェアのためにケニアの西部にあるエルドレット大学を訪れた。新しい品種の開発はIAEAの技術協力部門とFAO/IAEA合同食品及び農業分野における放射線技術計画によって支援された。彼らは、黒さび病として知られる病気の原因となる、壊滅的真菌種に対する抵抗力のある小麦品種を開発する国際的な技術協力計画を運営した。小麦黒さび病は30年以上制御されていたが、1999年にケニアに隣接するウガンダで急速に広まり、病気が再発した。

この病気は、制御しなければ小麦生産の最大 70～100%を破壊する可能性がある。

新品種の種子約 6 トンが、ケニアでの次の作付けシーズンのために今月利用可能となる予定である。

---

●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. 農薬に関する欧州議会及び理事会規則(EC) No 1107/2009

Regulation (EC) No 1107/2009 on Plant Protection Products

[http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/bees/pesticides\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/bees/pesticides_en.htm)

EUにおけるミツバチに関する農薬規制について整理されているウェブサイト。ミツバチに関連する農薬規制の対象として、ネオニコチノイドに加えてフィプロニルが新たに加わった。フィプロニルに関する EFSA の科学的意見\*を受けて、種子処理へのフィプロニルの使用を制限する規制(EU) No 781/2013 が 2013 年 8 月 14 日に採択された。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2013（2013. 05. 29）参照

【EFSA】EFSA はフィプロニルによるミツバチへのリスクを評価

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201311c.pdf>

2. 食品獣医局 (FVO) 査察報告書

● ケニア 魚介類

Kenya—Fishery products

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2013-6704](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6704)

2013 年 5 月 27 日～6 月 7 日、EU 輸出向け魚介類製造管理に関する FVO 査察がケニアで実施された。2006 年の前回の査察から改善されており、EU に輸出される魚介類の衛生状態は十分保証されているが、ヒスタミンの検査方法と温度管理に欠陥がある。

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/>

2013 年第 36 週～第 37 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)

キプロス産食品サプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似体及びジメチルシルデナフィル、スウェーデン産アンチョビクリームの水銀 (600、740 mg/kg)、インド産食品サプリメントの水銀 (0.16 mg/kg)、イタリア産ピスタチオペーストのアフラトキシン ( $B_1=5.72$ 、 $Tot.=6.72$   $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、スペイン産生きたイガイの下痢性貝毒 - オカダ酸 (221.3  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、英国経由中国産十全大補湯の水銀 (0.28 mg/kg) など。

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

タイ産生鮮パイヤのカルベンダジム (1.2 mg/kg)、中国産冷凍唐辛子のカルボフラン (0.032 mg/kg)、インド産酵素製剤の禁止物質クロラムフェニコール (409  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、スペイン産食用ブドウのエテホン (0.87 mg/kg)・メチオカルブ (4.1 mg/kg)、アルゼンチン産トウモロコシ種のフモニシン (1792  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、中国産食品サプリメントの水銀 (0.2 mg/kg)、香港経由中国産未承認遺伝子組換え米粉麺及びビーフン、中国産冷凍サメの水銀 (1.3 mg/kg)、スペイン産生鮮プラムの未承認テトラメトリン (0.196 mg/kg)、ポーランド産豚肉の MRL 超過のドキシサイクリン (127  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、スリランカ産キハダマグロの水銀 (414、345 mg/kg)、アルゼンチン産冷凍イカのカドミウム (3.606 mg/kg) など。

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

ドイツ経由中国産ジャム製造器及びプリアーバーの高濃度の総溶出量 (314、131 mg/dm<sup>2</sup>)、インド産酵素製剤の禁止物質クロラムフェニコール (1900  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、ドイツ産家禽用ミネラル飼料の水銀 (0.344 mg/kg)、フィンランド経由インド原料ドイツ産酵素製剤を含むペクチナーゼの禁止物質クロラムフェニコール (pectinase: 2100~31400  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、フランス産炭酸鉄のポリクロロビフェニル (9.24、10.47、11.18、10.2  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、香港経由中国産プラスチックサービングトングからの一級芳香族アミンの溶出 (総量: 0.8、アニリン: 0.3、*p*-トルイジン: 0.5 mg/kg)、チェコ共和国経由中国産未承認遺伝子組換え米粉麺、スペイン産生鮮マグロの一酸化炭素処理 (400  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、オランダ産生鮮飼料の高含有量の鉄 (1166 mg/kg)・ビタミン E (D3: 6578 IU/kg)・セレン (2.22 mg/kg) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

香港経由中国産緑茶のフィプロニル (0.02 mg/kg)、米国産ピーナッツ・煎ったピーナッツ・アーモンドのアフラトキシン ( $B_1=4.3$   $\mu\text{g}/\text{kg}$  ;  $B_1=3.2$ 、 $Tot.=3.2$   $\mu\text{g}/\text{kg}$  ;  $B_1=10.64$ 、 $Tot.=11.70$   $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、ブラジル産鶏餌用ピーナッツのアフラトキシン ( $B_1=47.8$ 、3.1、5、17.6  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、ケニア産豆のジメトエート (2.0 mg/kg)、ケニア産生鮮絹さやのファモキサドン (0.29 mg/kg)、インド産乾燥チリのアフラトキシン ( $B_1=8$   $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、ドミニカ共和国のササゲのオメトエート及びジメトエート (sum : 0.42 mg/kg)、中国産スチールオニオンカッターからのクロムの溶出 (0.7 mg/kg)、中国産ステンレス台所用品のマンガンの溶出 (0.5 mg/kg)、中国産ナイロン台所用品の一級芳香族アミンの溶出 (9.5、11.5、9.3 mg/kg)、ベトナム産冷凍メカジキの水銀 (1.97 mg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン ( $B_1=10$

μg/kg)、ナイジェリア産鶏餌用ピーナッツのアフラトキシン (B<sub>1</sub>=155、139、90.6 μg/kg)、モロッコ産生鮮ミントのビフェントリン (0.2 mg/kg)、ベトナム産冷凍マグロ切り身の水銀 (1.247 mg/kg)、中国産カイランのカルベンダジウム (0.32 mg/kg)・フルシラゾール (1.1 mg/kg)・アセタミプリド (5.8 mg/kg)・クロルフェナピル (0.21 mg/kg)、ブラジル産茹でピーナッツ穀粒のアフラトキシン (B<sub>1</sub>=6.9 μg/kg)、中国産乾燥ニンジンの未認可のソルビン酸 (E200) 及び非表示の亜流塩酸 (260 mg/kg)・ソルビン酸 (78 mg/kg)、中国産ステンレス調理器具からの鉄 (4.1 mg/kg)・ニッケル (0.9 mg/kg) の溶出、ボスニアヘルツェゴビナ産コショウのジメトエート (0.59 mg/kg)、イスラエル産冷凍七面鳥胸肉の未承認物質クロピドール (91 μg/kg) など。

---

● 欧州化学機関 (ECHA : European Chemical Agency)

<http://echa.europa.eu/>

1. ビスフェノール A の統一分類と表示改定案についてパブリックコメント募集

Public consultation launched on a proposal for revision of the harmonised classification and labelling on bisphenol A

[http://echa.europa.eu/view-article/-/journal\\_content/title/public-consultation-launched-on-a-proposal-for-revision-of-the-harmonised-classification-and-labelling-on-bisphenol-a](http://echa.europa.eu/view-article/-/journal_content/title/public-consultation-launched-on-a-proposal-for-revision-of-the-harmonised-classification-and-labelling-on-bisphenol-a)

フランスがビスフェノール A を生殖毒性カテゴリー2 (hazard statement code H361f : 生殖能に障害を与えることが疑われている) から 1B (hazard statement code H360F : 生殖能に障害を与える可能性がある) に改訂する提案を提出した。これについて、2013年10月11日まで意見を募集する。

2. 最初の DEHP 認可申請についてパブリックコメント募集

Public consultation on the first Application for Authorisation for Bis(2-ethylhexyl) phthalate (DEHP)

[http://echa.europa.eu/view-article/-/journal\\_content/title/public-consultation-on-the-first-application-for-authorisation-for-bis-2-ethylhexyl-phthalate-dehp](http://echa.europa.eu/view-article/-/journal_content/title/public-consultation-on-the-first-application-for-authorisation-for-bis-2-ethylhexyl-phthalate-dehp)

ECHA は、REACH 規制の下での最初の申請を受け取った。それは Rolls-Royce 社によるフタル酸ビス(2-エチルヘキシル) (DEHP) についてのもので、使用目的は拡散接合時の DEHP 含有ストップオフ製剤加工と航空機のエンジンファンブレード製造である。

2013年10月9日まで意見を募集する。

---

- 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. EFSA の申請者向けインフォセッションー健康強調表示の科学的立証のためのヒト試験提出についての技術的会合

EFSA Info Session on Applications – Technical meeting on the reporting of human studies submitted for the scientific substantiation of health claims

Parma , 20 November 2013

[http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/131120.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=hl&utm\\_campaign=20130904](http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/131120.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20130904)

2013年11月20日、ヒト研究の科学的評価について専門家と議論をするための会合を開催する。現在 EFSA に提出される「科学的研究」の質や種類が相当ばらついており、レビューの遅れにつながっている。一貫性のある報告が申請者と EFSA の両方にとってメリットがあるであろう。

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

#### 1. アレルゲン表示：枠組みにとらわれず（箱以外について）考えるとき

Allergen labelling: time to think outside the box

Posted by : Sue Hattersley

Wednesday, 11 September 2013

[http://blogs.food.gov.uk/science/entry/allergen\\_labelling\\_time\\_to\\_think](http://blogs.food.gov.uk/science/entry/allergen_labelling_time_to_think)

食品のアレルギー表示規制について、まもなく行われる改正について話す機会を嬉しく思う。混乱していると思われる点について明確にしたい。

ひとつは、「アレルゲンが含まれる」という表示についてである。この表示は事業者による自主的なものであり、全ての事業者が行っていないことを消費者は知らない可能性がある。この「含む」という表示は、成分表と一致しないこともある。そのため混乱を招くもので危険である。

#### 新しい規則ではより明確化する

新しい規則では、全ての製造業者が成分表にアレルゲンを強調して表示する。

#### 外食

ケータリングでもアレルギー情報提供が法的義務になる。

- 英国 CRD (Chemicals Regulation Directorate) <http://www.pesticides.gov.uk/>

### 1. 食品中残留農薬に関する専門委員会(PriF) : 2012 年モニタリング計画年次報告書

2012 Programme PriF Annual Report

Published 9 September 2013

[http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PriF/PriF\\_Results\\_and\\_Reports/Monitoring+Programme+2012](http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PriF/PriF_Results_and_Reports/Monitoring+Programme+2012)

(報告書本文)

<http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/PriF/Documents/Results%20and%20Reports/2012/23101.01PriFAR2012WEB.pdf>

(一部抜粋)

- ・集めた検体は 46 種の食品、3,657 検体である。
  - ・37%からは残留物質は検出されなかった。
  - ・野菜及び果物については農薬 393 種、動物製品については 36 種、デンプン質の食品や穀類については 248 種、乳児用食品については 187 種、その他食品については 365 種の物質を調べた。
  - ・全ての検査結果について、英国健康安全局 (HSE) の CRD による消費者リスク評価スクリーニングによりリスクを検討した。20 事例については詳細リスク評価、25 事例については複合リスク評価を行った。
  - ・それらの食品の摂取によるリスクについて懸念がある 9 事例については、FSA に通知した。FSA は RASFF に通知する。
  - ・英国産の 28 検体については、英国で使用が認められていない残留農薬が検出された。理由が不明のものについては調査した。
- 他に作物毎に報告書が作られている。

- 
- 英国 NHS (National Health Service、国営保健サービス)

<http://www.nhs.uk/Pages/HomePage.aspx>

### 1. Behind the Headlines : 原子力発電所と小児がんに「関連はない」

'No link' between nuclear plants and child cancer

Friday September 13 2013

<http://www.nhs.uk/news/2013/09September/Pages/no-link-between-child-cancer-and-nuclear-power-plants.aspx>

BBC ニュースが「原子力発電所は小児がんのリスクを上げない」と報道した—この見出

しは 1980 年代からの議論に対応したものである。この見出しは英国で 1962 年から 2007 年の間に 15 才未満で小児白血病または非ホジキンリンパ腫になった 2 万人以上の子どもたちを調査した研究に基づくものである。がんのない子どもたちと比べて彼らが原子力発電所の近くで生まれているかどうかを調べた。小児白血病または非ホジキンリンパ腫のリスクと生まれた場所の原子力発電所への近さに関連は見られなかった。この研究は長期間の大規模データを用いたメリットはあるが他の要因もある可能性がある。また解析対象の数は大きい、英国では原子力発電所の近くに住民が多くはないので影響を検出するのは困難である。この英国の新しい根拠は COMARE の最新報告書と一致する。これらの結論は合理的であり、新しい知見は心強いものであるが、リスクがあるかどうかを監視し続けるのが賢明であろう。

---

● 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. 食品中の過塩素酸塩残留物の健康評価

Health assessment of perchlorate residues in foods

28 June 2013

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/health-assessment-of-perchlorate-residues-in-foods.pdf>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、過塩素酸塩に関する企業による品質管理の結果や公的食品安全サーベイランスによる代表性のない知見などの 4 つの独立したデータを得た。1 kg あたり 0.01 mg を超える過塩素酸塩が検査対象食品検体の 33% に発見され、0.05 mg/kg を超えるものも検体の 17% から検出された。

BfR はこれらの知見から健康リスクを評価し、過塩素酸塩が食品に入る経路について議論した。一度に大量に摂取すると好ましくない影響が出る可能性のある濃度が、柑橘類、エキゾチックフルーツ、根菜類、果菜類、アブラナ科野菜、葉物野菜の 1 つ以上の検体で検出された。これは特に甲状腺のヨウ素取り込み阻害により、甲状腺疾患の人、ヨウ素欠乏の人、新生児と幼児などで甲状腺ホルモン濃度に変化が出やすい。しかし、平均的な過塩素酸塩濃度の野菜及び果実を普通の量で一生摂取することによる慢性健康障害はおこりそうにない。

過塩素酸塩が食品に入るには多くの経路がありうる。たとえば肥料から植物へ移行し、そのため植物由来の食品に含まれる。汚染された灌漑用水からの移行もありうる。過塩素酸塩は産業排水や、飲料水の塩素処理の副産物として生じて水に入るかもしれない。飲料水の塩素処理と飲料水による灌漑はドイツでは慣例ではない。さらに過塩素酸塩が入り込む可能性のある経路としては、たとえば、細菌を殺すために食品に直接塩素消毒をすることがあるが、これは欧州では禁止されている。

これを背景にして、BfR はフードチェーンへの過塩素酸塩の侵入を減らし、消費者への

暴露を小さくするために努力することを推奨する。食品の消毒のような違法な過塩素酸塩の使用が除外できないなら、この経路を国及び欧州レベルで調査し、必要であれば、この事態を予防するために適切な対応がなされるべきである。消費者は、果実及び野菜の健康へのメリットは明白であるため、通常の食生活を大きく変えるべきではない。

---

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

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

### 1. 水道水中の農薬：地域差は国のリスク評価の結果を変えない

Pesticides in tap water: regional variations do not alter the findings of the national risk assessments

05/09/2013

<http://www.anses.fr/fr/node/98428>

水道水は残留農薬への食事暴露全体にどのような寄与をしているか？地域差は認められているか？水道水を飲むのは何がリスクなのか？

他の食品のように、水道水は農薬汚染を受けやすい。ANSES は、食事全体からの農薬暴露における水の寄与と、リスクの観点から汚染の地域差の影響を評価するための専門研究を行った。本研究は、フランス残留農薬観測所 (ORP : French Observatory for Pesticide Residues) が実施し、殺虫剤削減計画の一部としてフランス水・水生環境庁 (ONEMA : French National Agency for Water and Aquatic Environments) が資金を提供した。

全体として、106 物質を調査し、水中農薬濃度の地域差はこれまでの国のリスク評価の結果を変えないこと、食事全体からの農薬暴露における水の寄与は概して低いことがこの研究により示された。

本研究を受けて、ANSES は、小さな地域単位で今回結論できなかった物質について監視を継続又は強化すべきである、また特定農薬による健康影響を理解し内分泌攪乱農薬の低用量での影響及び累積影響を推定するためにさらなる研究が必要であるとの勧告を述べることができる。

〈非常に多くの検査に基づいた研究〉

本研究の目的は、住民の主に水道水からの農薬への暴露を評価することであり、これを基に、摂取した水由来暴露のリスクを評価することである。本研究は、2007~2009 年に保健省が実施した検査データ、すなわち SISE-Eaux (水に関する健康環境情報システム) の 570 万以上のデータに基づいている。検査対象は、約 8 万の検体、501 の残留農薬に及ぶ。本研究は、第 2 回トータルダイエットスタディ (TDS2) の結果、また食事暴露及び国家食品モニタリング計画に関する ANSES/ORP 年次報告を補完するものとなる。

データに基づき、水による暴露の割合を算定し、全体の食事暴露と比較した。各物質について、リスク評価のために水による暴露量と毒性参照値（長期リスクのための許容一日摂取量 ADI、短期リスクのための急性参照用量 ARfD）と比較した。

〈本研究の結果と見解〉

国レベルで全体的な（水と固形食品）評価が可能であった 106 物質について、総食事暴露への水の平均的な寄与率は、8 つの農薬及び代謝物質（アトラジン、シマジン、オキサジキシル、プロポキシル、ベナラキシル、メトラクロル、ジウロン、ヘキサフルムロン）を除いて 5%未満である。

水の寄与は農薬の使用に密接に関係している。除草剤の使用は、水中の総量の大きな割合を占める。いくつかの物質は、農作物によっては、同じ地域でも水からの暴露量が異なる。

長期（慢性）リスクについては、ADI に対する水の寄与は低いことを示している；現在禁止されているアトラジン、カルボフランの 2 物質とそれらの代謝物を除くと 1%未満である。これらの物質の ADI への寄与は 5%未満である。

本研究の結果、水の汚染における地域差を考慮しても、先のリスク評価（TDS2）の結果を実質上変えることはない結論された。2 物質のみ ADI を超過した：TDS2 研究ですでに確認されているジメトエートと、現在禁止されているプロパルギットである。短期（急性）リスクについては、急性参照用量（ARfD）を超える事例は観察されなかった。

\* 報告書本文（フランス語）

Report: “The assessment of the risks linked to pesticide residues in public drinking water: their contribution to total alimentary exposure” (in French)

<http://www.anses.fr/fr/documents/ORP-Ra-PesticidesEau.pdf>

---

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

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

## 1. FSAI は葉酸のさらなる食品添加（強化）には反対

FSAI Advises Against Any Further Folic Acid Food Fortification

Monday, 9 September 2013

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/folic\\_acid\\_food\\_fortification\\_09092013.html](http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/folic_acid_food_fortification_09092013.html)

Trinity College Dublin で開催された国際ホモシステイン会議において、現状では、アイルランドではパンに葉酸添加を義務づけることによる追加のメリットはないだろうとされた。アイルランド人の血中濃度モニタリングからは、強化食品やサプリメント由来の葉酸摂取量が高いことが示された。しかしながら、過去 5 年の変化はない。アイルランドの葉

酸摂取量が多くなっているのは、主に企業が自主的に添加していることによる。従って、現時点では葉酸添加の義務化による追加のメリットはない。

神経管欠損で生まれてくる子どもの割合は、2005～2007年で1,000件の出産につき0.93であり、現状も1以下と推定される。

---

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

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

### 1. キノコの取り扱い

Mushroom handling

Last modified 03.09.2013

<http://www.evira.fi/portal/en/food/manufacture+and+sales/vegetables/mushroom+handling/>

確実に食べられるキノコだと同定できるものだけを採集するように

フィンランドには数千種類のキノコがある。そのうち200以上が食用にできる。ほとんどのキノコについては、食用にできるかどうかについての情報がない。キノコの毒性は種類による。このため、キノコを採るときには確実に食用にできるとわかるものだけを採ることが重要である。致死的な毒キノコには、少なくともドクツルタケ (destroying angel : *Amanita virosa*)、タマゴテングタケ (death cap : *Amanita phalloides*)、ジンガサドクフウセンタケ (deadly webcap : *Cortinarius rubellus*)、シャグマアミガサタケ (false morels : *Gyromitra esculenta*) がある。しかし、シャグマアミガサタケは正しく処理すれば毒物が除去できる。

#### キノコの取り扱い

採ったキノコはきれいにして、その日のうちに処理すべきである。すぐに処理できないときは冷蔵 (+2 ~+6°C) すること。キノコを扱う前後には手を洗うことを薦める。キノコには専用のまな板と包丁を使い、それができないときは他の食品に使う前に注意深く洗うこと。

さらに、一部の野生キノコの取り扱いには有害影響を予防するための正しい処理方法がある。一部のチチタケには苦味化合物が含まれ吐き気を催す。そのため一部のキノコは食べる前に調理が必要である。主なキノコの調理時間 (ゆで時間) は : northern milkcap が5分、rufous milkcap、woolly milkcap、honey fungus は10分。茹でたキノコは、すぐ食べない場合は急冷してから冷凍する。冷凍キノコは少なくとも数ヶ月もつ。解凍したキノコはできるだけ早く使う。乾燥キノコは湿気がなければよく保存できる。

環境中有害物質の影響を避けるため、汚染物質を排出している工場や交通量の多い道路の近くのキノコは採らないこと。欧州委員会によると、セシウム 137 含量が 600 Bq/kg 以

下の食品なら販売できる。フィンランドではチェルノブイリ原子力発電所事故（1986年）による放射性降下物が最悪だった地域の一部であり、この基準値を超える可能性がある。

## 2. シネフリン及びカフェインを含む食品サプリメントは回収

Food supplements containing synephrine and caffeine withdrawn from sale

06.09.2013

<http://www.evira.fi/portal/en/food/current+issues/?bid=3635>

EVIRA は、シネフリン及びカフェインを含む食品サプリメントは消費者の健康に重大なハザードとなるという見解である。従って、それらの製品は市場から回収されるべきである。EVIRA は地方当局に対し、回収の開始について企業と連絡を取るよう要請した。

シネフリンは、心臓血管系及び中枢神経系に有害な変化を誘発する可能性がある。一方、カフェインはシネフリンの作用を増強させる。シネフリンは柑橘類の果実の皮に天然に少量含まれるエフェドリン様物質である。ビターオレンジ (*Citrus aurantium*) は多量のシネフリンを含む可能性がある。

シネフリン及びカフェインを含むダイエタリーサプリメントの安全性については、疑問の声があがっていた。デンマーク及びスウェーデンでは、リスク評価に基づき、シネフリン及びカフェインの両方を含むダイエタリーサプリメントは健康に安全でないとしており、販売されていないであろう。カナダは、同様の製品の使用について制限を設けている。

\* 食品サプリメントの使用に関する消費者向け助言

Food supplements

<http://www.evira.fi/portal/en/food/manufacture+and+sales/food+supplements/>

食品サプリメントは、2010年3月1日発効の Decree on Food Supplements (78/2010) により規制されており、この規制は欧州議会及び理事会指令 2002/46/EC に基づくものである。フィンランドで食品サプリメントを販売するには事前通知が必要である。

---

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

## 1. コメ及びコメ製品のヒ素の検査及び分析に関する FDA 声明

FDA Statement on Testing and Analysis of Arsenic in Rice and Rice Products

September 6, 2013

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm367510.htm>

FDA は、現在進行中の食品の安全性を監視する事前予防的努力の一環として、約 1,300 検体のコメ及びコメ製品のヒ素に関する検査結果を発表した。この報告には、2012年9月に公表済みの約 200 検体も含んでいる。

## コメ及びコメ製品のヒ素

### Arsenic in Rice and Rice Products

Page Last Updated: 09/06/2013

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/Metals/ucm319870.htm>

ヒ素は、環境中に天然物質としてあるいはヒトの活動による汚染の結果として存在する。食品中にはヒ素は無機（毒性が高い）あるいは有機ヒ素として存在する。FDAは何十年も食品中のヒ素レベルについて監視してきたが、2011年から検査を強化している。

FDAは2013年9月6日に、米国市場のコメ及びコメ製品を摂取することに関連するヒ素由来リスクの理解と管理のための努力の一環として、新たに約1,100検体のコメ及びコメ製品の分析結果を発表した。これは2012年9月に発表した約200検体の結果に加わるものである。

#### ①FDAのコメ及びコメ製品分析についての声明

検査の結果、検出された量は直ちに、あるいは短期の有害健康影響を引き起こす量より遙かに低い。FDAは、今後は長期暴露による長期リスクとその管理方法について中心に検討する。

\* FDA Statement on Testing and Analysis of Arsenic in Rice and Rice Products

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/Metals/ucm367263.htm>

FDAは、現在進行中の食品の安全性を監視する事前予防的 effort の一環として、コメ及びコメ製品のヒ素に関する約1,300検体の検査結果を発表した。検査した製品によりレベルは相当違うが、検出されたヒ素濃度は直ちに、あるいは短期の有害健康影響を引き起こす量より遙かに低い。この新しいデータは、米国市場のこれらコメ製品を摂取することに関連するヒ素由来リスクの理解と管理のための現在進行中の取り組みの最新のものである。

FDAは、コメのヒ素について20年以上監視しており、コメの総ヒ素濃度が変化しているという根拠は見られていない。現在我々は食品中に存在する異なる種類のヒ素についてより特異的に知るツールを得ている。コメは多くのヒトにとって一生に渡る主食であるため、FDAは次はこの新しいツールを用いて極微量のヒ素の長期暴露について検討する。

妊娠女性や乳幼児を含む消費者へのFDAの助言は、栄養のためと、どのようなものでも特定の食品を過剰に摂取することによる有害影響の可能性を最小化するために、バランスのとれた食生活をするることである。この助言は、長い間保護者に向けて乳幼児にはバランスのとれた食生活の一環として多様な食品を与えるべきであるとしてきた米国小児科学会によるガイダンスと一致する。

#### データ収集の結果

ヒ素は天然物質としてあるいはヒトの活動による汚染の結果として環境中に存在する。水、空気、土壌、食品中に存在する。食品中ではヒ素は無機ヒ素（最も有害な形態）と有機ヒ素として存在する。両者を併せて総ヒ素という。

FDAは2012年に1,300以上の検体を検査し、最近各種コメ（例えば白米、ジャスミン、

バスマティ)、乳幼児用シリアル、パスタ、穀物ベースのバー、スナック、クッキー、ペストリー、デザート、プリン、ビール、酒、ライスウォーターを含む飲料についても検査した。一食の量は、製品の種類によって様々である。全部で検体は米国で消費されているコメ及びコメ製品のほとんどをカバーしている。

コメについては、一食あたりの平均無機ヒ素濃度は 2.6~7.2  $\mu\text{g}$  で、インスタントご飯が最も低く、玄米が最も高い。コメ製品の中では、幅広いが、一食あたりの平均無機ヒ素濃度は 0.1~6.6  $\mu\text{g}$  で、最も少ないのは乳児用ミルク、多いのはライスパスタであった。これらの量は直ちに、あるいは短期の有害健康影響を引き起こす量より十分低い。検査結果の要約はコメのヒ素メインページから入手できる。

検査数は米国市場で販売されているコメ及びコメ製品の平均ヒ素濃度を正確に推定するのに十分であるが、特定のブランドの製品を評価するには十分ではない。さらに一部の企業は異なる産地のコメを使っており、同じブランドでも時期によってヒ素濃度は違う可能性がある。そのためブランド名を報告することに意味はないと結論した。

\* 検査結果の詳細データ

<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/Metals/UCM352467.pdf>

#### 次のステップ

FDA はコメのヒ素についての定量的リスク評価論文を知らない。FDA はコメ及びコメ製品からどれだけヒ素を摂取しているのか、ある種の集団に健康影響についての多様性はあるのかを検討してリスク評価を行うつもりである。

現在リスク評価案を作成中で、ピアレビュー後に公表される。完了したら FDA がさらなる対策が必要かどうかを決めるのに役立つだろう。それまで、FDA は企業や連邦機関、農業コミュニティ、消費者団体などと情報交換を継続する。

さらに FDA は乳幼児製品のデータを充実させるため追加の検査を行う。

#### 消費者向け助言

現在入手可能なデータと化学文献に基づき、FDA は消費者に以下のように助言する。

- ・ バランスのとれた食生活をする。妊婦や乳幼児を含む全ての消費者に対し、栄養のためと、どのようなものでも特定の食品を過剰に摂取することによる有害影響の可能性を最小化するために、バランスのとれた食生活をするよう薦める。この助言は、長い間保護者に向けて乳幼児にはバランスのとれた食生活の一環として多様な食品を与えるべきであるとしてきた米國小児科学会によるガイダンスと一致する。

- ・ 穀類は様々なものを摂取する。コメ、米粉、あるいは玄米シロップはクッキーやグルテンフリーパスタ、赤ちゃん用ビスケット、ビールなどいろいろな食品に使われている。FDA は企業に対し多い順で成分表示を求めており、消費者には成分表を見るよう勧める。コメ同様他の穀物ー小麦、大麦、オート麦、は栄養のある穀物であり食生活の多様化に役立つ。保護者は乳幼児が週あたりにコメを食べる回数を減らすために他の穀物でできたシリアルを使うことができる。

・子どもの食品はいろいろなものにする事：FDA は定期的にコメ製品を食べる子どもがいること、伝統的に多くの乳児の最初の固形食品がコメであることを認識している。米国小児科学会によると、コメが離乳食として他の穀物に比べて何らかのメリットがあるという根拠はなく、乳児はいろいろな穀物を食べることにより利益を得られるであろう。

## ②消費者向け情報

### FDA はコメのヒ素の影響を探る

FDA Explores Impact of Arsenic in Rice

09/06/2013

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm352569.htm>

FDA は、コメ及びコメ製品のヒ素が公衆衛生リスクとなるかどうかについて知るための大きなステップを踏み出した。FDA はコメ及びコメ製品 1,300 検体を集め、総ヒ素と、より毒性の高い形態である無機ヒ素の両方を調べた。FDA の科学者は検体中の無機ヒ素濃度は急性健康障害をもたらすには低すぎると結論した。

コメの平均無機ヒ素濃度は一回提供量当たり 2.6~7.2  $\mu\text{g}$  で、インスタントライスが最も低く玄米が最も高い。コメ製品については、平均無機ヒ素濃度は一回提供量当たり 0.1~6.6  $\mu\text{g}$  で、乳児用ミルクが最も低くライスパスタが最も高い ( $\mu\text{g}$  は 1 g の 100 万分の 1 で、一回提供量は製品の種類によって異なる)。しかし、長期影響についてはどうだろうか？コメは人々が一生に渡って食べ続ける食品である。

FDA は、次のステップとして包括的リスク評価を行うと FDA の CFSAN の毒性シニアアドバイザー Suzanne C. Fitzpatrick 博士は説明する。コメ及びコメ製品を食べることによる健康リスクの解析は、将来の FDA の対応の基盤となる。次の段階は、暴露量を調べ、リスクを解析し、子どもや妊娠女性を含む感受性の高い集団を含む消費者全体の安全性のためにどうすればリスクを最小化できるか決めることである。

「我々は一步一步着実に進み、アプローチの方法に忠実でなければならない。」と Michael R. Taylor 食品動物用医薬品副長官は述べる。「我々は科学を置き去りにすることはできない」

### 何故コメか？

強調しなければならないのは、ヒ素は天然に存在する汚染物質で、土壌や水に含まれるため食品にも存在するという事実だと Fitzpatrick 博士は述べる。それを市場から排除することはできない。

ヒ素は地殻に分布する元素である。燃料を燃やしたり採鉱したり農薬としてヒ素化合物を使ったりすることでも環境中のヒ素は増える。しかし、もしヒトの活動が全て無くなったとしても食品中のヒ素は無くならない。

そしてコメは特にヒ素に影響されやすい。コメは水田で育てられヒ素を吸収する。コメには他の食品よりヒ素が多い。FDA は食品中のヒ素濃度を 20 年以上監視しているが、検査方法の進歩によりより詳細な情報が得られるようになった。

## これまでの経緯

FDA の消費者安全担当職員は、全国の小売店から検体を集めた。コメそのものの以外に、シリアル、もち、飲料、スナックバー、乳幼児用食品など米国人が食べるほとんどの種類のコメベース製品をカバーしている。そして FDA の研究室や一部委託機関で分析した。実験室で作業する人たちには「スペシエーション（化学形を同定すること）」とよばれる新しい化学分析法の訓練を行う必要があった。この検査法で単に有機か無機かだけではなく、検体に存在する全ての異なるヒ素の化学形を調べることができる。これは極めて複雑な作業で多くの人員を必要とする。我々は最良の科学的答えを得るために大変な努力をしたと Fitzpatrick 博士は述べる。

一方、FDA は別の方法でヒ素について研究している。研究者らは、チリ、台湾、バングラデシュなどの高濃度のヒ素に暴露されている国の人々での研究をよく検討した。がんや糖尿病、心血管系疾患などの発症率を調査した。これらの高濃度暴露文化圏でのデータが米国の消費者に当てはまるかどうか検討しなければならない。

## 次は？

次はリスク評価である。これらの情報は全て FDA のリスク管理者により検討される。専門家はコメ製品中のヒ素のハザードと人々がどれだけ暴露されているかを検討する。リスク評価チームはある種の集団がライフスタイル要因（コメの摂取量が多い人種）やライフステージ（妊娠女性や子ども）により、よりリスクが大きいかどうかについても検討する。そしてコメのヒ素の公衆衛生リスクを評価することになる。リスク評価の完了には数ヶ月かかる可能性がある。専門家のレビューを経て、評価案をパブリックコメントにかける。これは我々にとって重要な問題なので、消費者はできる限り最良の情報を必要とすると Fitzpatrick は述べる。

FDA は、USDA、EPA、NIEHS、CDC などの他の連邦機関や企業の科学者、消費者団体、その他とコメのヒ素について協力し、栽培や加工方法の変更によりヒ素が減らせるかなどのような方法を評価している。さらに、FDA は全ての乳幼児用製品のヒ素濃度についてのデータを拡充するために追加のサンプリングを行っている。

## 消費者がすべきことは？

- ・ バランスのとれた食生活
- ・ 穀物は多様なものを
- ・ 乳児の最初の固形食にはコメ以外のものを検討

## **③Q & A : 更新**

Questions & Answers: Arsenic in Rice and Rice Products

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/Metals/ucm319948.htm>

（一部抜粋）

## 食品中のヒ素

- ・ ヒ素とは何か

- ・ ヒ素には異なる種類のものがあるか
- ・ 何故食品にヒ素が含まれるのか
- ・ オーガニック食品はヒ素濃度が少ないか
- ・ 「コメ製品」とは何か

#### コメのヒ素について FDA は何をしているか

- ・ ヒ素暴露による健康リスクは何か
- ・ FDA は食品中のヒ素を調べているか
- ・ コメのヒ素について FDA は何をしたか
- ・ FDA のコメ及びコメ製品のデータは何を示しているか
- ・ コメの産地について何が言えるか
- ・ コメのヒ素について FDA は次に何をするか
- ・ コメやコメ製品のヒ素基準を設定する予定か
- ・ FDA のリスク評価はいつ終わるか

#### 消費者がすべきこと

- ・ FDA はコメ及びコメ製品を食べることについて消費者に何を勧めるか：どんな食品でも食べ過ぎることなくバランスのとれた食生活をする
- ・ コメは食べても安全か？子どもにも？
- ・ 乳児のコメシリアルについては？
- ・ 食道逆流傾向にある乳児は乳児用コメシリアルが飲み込みやすいためよく食べる。これらについて FDA はコメの代わりに何を薦めるか？：小麦、大麦、その他穀物のシリアルでも同様の効果がある。子どものニーズにとって最良のシリアルを選ぶには小児科医に相談すること。
- ・ コメのヒ素を減らすために消費者ができることは？：いろいろな種類の穀物を含むバランスのとれた食生活をする

#### ④農場で実験室で、FDA と協力者はコメのヒ素についての回答を得るために働いている

On Farms and in Labs, FDA and Partners Are Working to Get Answers on Arsenic in Rice

Posted on September 6, 2013 by FDA Voice

By: Margaret A. Hamburg, M.D.

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2013/09/on-farms-and-in-labs-fda-and-partners-are-working-to-get-answers-on-arsenic-in-rice/>

今週私は同僚と、コメのヒ素について直接学ぶためにカリフォルニアに行った。コメは他の食品のように、水や空気、土壌に存在する元素である微量のヒ素を含む。しかしコメは他の作物より多くヒ素を吸収する。FDA は何十年もコメを含む食品のヒ素濃度を監視してきた。

9月4日水曜日、我々はコメの品質と安全性を改善するための研究をしている施設に行っ

た。そしてカリフォルニア米の生まれた場所として知られる、サクラメント北部の Richvale の歴史的農業共同体を訪問した。各地で私は公衆衛生への真の貢献を見た。世界中の人々が多様な食生活の一環としてコメやコメ製品を食べ続けることができるように、リスクを最小化するための目標に向かっていった。

本日、FDA は、1,300 検体以上のコメ及びコメ製品についての検査結果を発表した。我々は、無機ヒ素濃度は急性あるいは短期健康リスクとはならないことを見いだした。この情報をもとに長期健康影響について現在 FDA が検討中である。

我々のカリフォルニア訪問は、USA Rice Federation を含むコメ企業からの招待で、これまでのアーカンソーとミズーリに次いで三番目の事実を見つけるための訪問である。私（FDA 長官）と、Michael Taylor 食品動物用医薬品副長官、USDA の ARS 地方長官 Andy Hammond が同行した。

水曜日は、最初カリフォルニア共同コメ研究財団が運営するビッグスの米実験施設に行った。この施設を見て企業を含む全ての関係者の、ヒ素がどうやってコメにはいるのかという栽培方法なら減らせるのかについて理解しようという意志の強さを感じた。午後は Richvale で 30 年以上農業をしている家族を訪問し、オーガニックコメ農家のいろいろなアプローチについて学んだ。農家は彼らの仕事に誇りをもっていた。彼らの努力と直面している課題を理解したいという熱望に打たれた。コメは彼らにとって単なる作物ではなく生き方であった。

9 月 5 日は、数百のコメを検査している Alameda にある FDA のラボを訪問した。FDA の科学者がスペシエーション方法を開発した。

これらはどういう意味があるか？

一人の母親として、私はあなた方が「子どもたちに食べさせるべきか？」と自問することを想像できる。我々の最良の助言は、米国小児科学会の助言と同様であるが—多様な穀物を含むバランスのとれた食生活をするることである。

我々はまだ全ての答えをもっていないが、答えを得るために働いている。農家や企業や大学やその他公衆衛生機関と協力して、コメにヒ素による長期健康リスクを知りどうすればリスクを減らせるかについて知るためにできる全てのことを行っている。

コメのヒ素は世界的健康問題である。我々が探している答えは、究極的には世界中の消費者を守るであろう。

## ⑤ヒ素とコメについての次のステップ

Next Steps on Arsenic and Rice

September 12, 2013 by FDA Voice

By: Suzanne Fitzpatrick, Ph.D., DABT

<http://blogs.fda.gov/fdavoiced/index.php/2013/09/next-steps-on-arsenic-and-rice/>

9 月 6 日に FDA はコメ及びコメ製品のヒ素についての 1,300 の検査結果を発表し、コメのヒ素濃度は、急性または短期の健康リスクとはならないことを見いだした。（ただちに健

康に影響はない。)

先週述べたように、次のステップは長期健康リスクを評価することである。そしてここからが私の仕事である。私は FDA で働く科学者の一人で、この国の最も優秀なヒ素の専門家たちが今後数ヶ月で行うであろう作業について説明したい。

この仕事は手強いもので、その理由の一つはコメ製品がたくさんあることである。リンゴジュースのヒ素のリスク評価を行う時には、基本的に対象製品はひとつであった。コメについては数百の製品がある。我々は既に取り組んでいる。FDA の CFSAN の科学者が FDA の毒性研究センターや NIEHS、EPA などのその他連邦機関と相談しながらリスク評価を行っている。

あらゆる種類の科学者や医療専門家と協力している。私は毒性学者でコメのヒ素暴露による可能性のある様々な有害影響データを吟味している。栄養学者がコメの摂取パターンを研究し、疫学者は疾患のパターンを検討している。統計学者やヒ素暴露の専門家やその他が協力する。

我々は、高濃度のヒ素を含む飲料水に何年も暴露された人々についての研究を利用するだろう。特に若い人や影響を受けやすい人について良く検討する。この解析には時間がかかるだろう。同時に、コメ産業、大学の研究者、USDA がコメのヒ素濃度を減らす方法を探る。これは我々の食品からのヒ素のような汚染物質暴露を可能な限り最小化するために重要である。それまでは、FDA のアドバイスー多様な穀物を含むバランスのとれた食生活をーを繰り返させて欲しい。

私や私の同僚は科学者であるが、同時に親であり消費者でもある。我々のミッションはこの問題ーコメ及びコメ製品にヒ素が含まれることによる長期リスクを理解し最小化することーに最良の科学を提供することである。

## 2. CFSAN の 2013-2014 計画優先順位

Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) Plan for Program Priorities, 2013-2014

<http://www.fda.gov/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofFoods/CFSAN/WhatWeDo/ucm366279.htm>

FDA において、科学に基づく公衆衛生規制センターである CFSAN は、米国の食品及び化粧品の安全性と適正表示を確保することが任務である。計画の目標とそのための優先的課題を提示する。

計画の目標は次の 6 項目である。各目標に含まれる優先課題リストは、本ウェブサイトを参照。

- ・ 毎年の食品由来疾患や化粧品による傷害を減らす。
- ・ 最良の科学、予防的、公衆衛生リスクにもとづく政策や監視、ガイドライン作成を行う。
- ・ 農場から食卓までの全体に渡り、食品安全近代化法 (FSMA) のもと新たに作成された予防対策基準へのコンプライアンスを増やす。

- ・ より良い栄養と食事により公衆衛生指標を改善する。
- ・ 食品及び化粧品ハザードの同定、封じ込め及び排除のための、最速で最も有効な方法を採用あるいは開発する。
- ・ スタッフとリソースを最適活用する。

### 3. FDA は外国政府向け情報を発表：システム認証についての FAQ

FDA Issues Information for Foreign Governments: Frequently Asked Questions on Systems Recognition

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm367334.htm>

<http://www.fda.gov/Food/InternationalInteragencyCoordination/ucm367400.htm>

外国政府や関係者に FDA の提案しているシステム認証計画について情報提供する。

### 4. 警告文書

Warning Letters (2013年9月3日、10日公表分)

- Sundial Herbal Products 5/24/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm366542.htm>

サプリメントの疾患治療宣伝が未承認医薬品に該当する。CGMP 違反。

- Crist Dairy Farm 8/22/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm366196.htm>

食用として出荷された子牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフルが違法である。

- John Brasil Dairy 8/22/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm366554.htm>

乳牛へのセフチオフル、オキシテトラサイクリン、オキシトシンの適用外使用が違法である。

- Metagenics 8/13/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm367142.htm>

各種製品のウェブサイトにおいて、「メディカルフード」として各種疾患管理に使用できるという宣伝が基準を満たさず違法である。例として、「UltraClear」という製品を「慢性疲労症候群患者用メディカルフード」と宣伝しているが、慢性疲労症候群患者に特別な栄養要求があるという根拠はない。他にも線維筋痛症やリーキーガット症候群用など多数が該当する。

- Irenda Corporation 4/15/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm367153.htm>

カルニチンや CoQ10 などのサプリメントの CGMP 違反。

### 5. FDA はリンゴジュースのヒ素の「アクションレベル」提案についてのパブリックコメント期間を延長

FDA Extends Comment Period for Proposed “action level” for Arsenic in Apple Juice  
September 12, 2013

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm367989.htm>

FDA は、「リンゴジュース中のヒ素：アクションレベル」のガイダンス案に関連するコメント、科学データ及び他の情報の募集期限を 2013 年 11 月 12 日まで延長する。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2013（2013. 07. 24）参照

【FDA】FDA はリンゴジュースのヒ素の「アクションレベル」を提案

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201315c.pdf>

FDA は、リンゴジュースの無機ヒ素のアクションレベルとして、EPA の飲料水基準と同様の 10 ppb を提案し、2013 年 7 月 12 日より 60 日間のパブリックコメント募集を行った。

## 6. GE Pharma, LLC は健康リスクの可能性があるためダイエタリーサプリメント Creafuse パウダーのリコールを発表

GE Pharma, LLC Announces a Recall of Dietary Supplement Creafuse Powder Due to Possible Health Risk

September 12, 2013

[http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm368314.htm?source=govdelivery&utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm368314.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

GE Pharma, LLC は、ダイエタリーサプリメント Creafuse パウダーについて、1,3-ジメチルアミン(DMAA)を含むためリコールを行っている。FDA は、DMAA は健康に危険となる可能性があるとして警告してきた。DMAA の摂取は、血圧を上昇させ、心臓血管系の問題を誘発する可能性がある。DMAA 含有ダイエタリーサプリメントと関連する多数の有害影響が FDA に報告されている。当該製品の写真は本ウェブサイト参照。

---

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

## 1. EPA のウェブツールは化学物質についての科学的、規制情報へのアクセスを拡大する EPA Web Tool Expands Access to Scientific, Regulatory Information on Chemicals

09/09/2013

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/bd92838ad510dad885257be1005ab889!OpenDocument>

EPA は、EPA が作成した規制情報や TSCA（Toxic Substances Control Act）により提出されたデータへのアクセスを改善するウェブベースのツール「ChemView」を発表した。

\*About ChemView

<http://www.epa.gov/chemview/>

- 
- 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. 2013-2016 関係者参加戦略

Stakeholder Engagement Strategy 2013-2016

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/Stakeholder-Engagement-Strategy-2013-2016.aspx>

長官からのメッセージ

FSANZ の仕事にとって、関係者の参加は必須である。我々は毎日、公式・非公式に様々な団体の人々と意見交換をしている。これらの相互作用は我々の作業に役立ち、我々のプロセスをしっかりとしたものにするのに貢献している。オーストラリア・ニュージーランド食品基準法 1991 では、我々が基準を作成する時に意見を求めている。消費者や公衆衛生の専門家、企業や政府の代表など誰でも参加できる。またリコールやサーベイランスを含む多様な活動で人々と交流する。FSANZ は、人々が参加する他の方法—例えばソーシャルメディアや公式の会議などを積極的に模索している。

関係者の参加について我々の役割とその境界、人々への参加呼びかけなどについての戦略を発表した。

\*Stakeholder Engagement Strategy 2013-2016

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/Documents/stakeholder%20engagement%20strategy.pdf>

## 2. 通知

Notification Circular 17-13

9 September 2013

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification-Circular-17-13.aspx>

改正 No. 143

- ・ (A1083) ブルーベリーとラズベリーの MRLs

その他

- ・ 基準 1.4.2-最大残留基準値 (MRLs) の改訂、など。

- 
- オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

## 1. 安全性警告

Prosolution tablets

6 September 2013

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-prosolution-tablets-130906.htm>

オンラインで販売されている Prosolution 錠剤（男性機能増強用として宣伝）は、非表示のタダラフィル及びシルデナフィルを含む。この製品の販売は違法である。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

## 2. 補完医薬品に関する助言委員会（ACCM）の 2013 年 8 月 2 日の第 14 回会合の声明

ACCM meeting statement, Meeting 14, 2 August 2013

2 August 2013

<http://www.tga.gov.au/about/accm-statement-130802.htm>

ACCM の役割について

ACCM は治療用品規制 1990 にもとづき設置された法廷委員会である。TGA には現在 9 つの助言委員会がある。ACCM は、オーストラリア治療用製品登録のうち補完医薬品の登録について助言を行っている。ACCM の助言は、TGA が規制を行う場合の重要要素ではあるが、一部である。TGA が従うかどうかは別である。また助言内容がただちに公開されるわけではない。

（個別商品の申請について中略）

その他

### ・食品と医薬品の境界規制について

現在のオーストラリアにおける食品と医薬品の規制の違い、特に補完医薬品の規制に関して背景情報を与えられた。ACCM は、ある製品が食品なのか医薬品なのかを決める際の規制の複雑さについて意見を述べ、TGA は保健高齢化省や食品基準庁や各地の関係省庁などに意見を聞いている。

### ・補完医薬品に影響する規制改定

補完医薬品規制改革の進捗状況について情報提供された。

### ・有効成分の生物学的利用度に影響する添加物使用について

現時点では、ハーブ成分の天然の含量の違いのほうが重要であると考えられる。

---

## ● ニュージーランド一次産業省（MPI : Ministry of Primary Industry）

<http://www.mpi.govt.nz/>

## 1. MPI 食品業務は生肉に使用される亜硫酸塩の基準違反を標的にする

MPI food operation targets non-compliant sulphite use in raw meat

10 September 2013

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/mpi-targets-non-compliant-sulphite-ra>

一次産業省（MPI）食品法令担当者は、亜硫酸塩分析に使う生肉検体を集めるために、オークランドの多数の精肉店やスーパーマーケットを訪れた。

これは、食の安全基準が 1981 年の食品法を満たしていることを保証するための MPI の法定業務の一部である。

二酸化硫黄のような亜硫酸塩はソーセージやランチョンミート、ハム製品のような特定の肉製品を含むいくつかの食品の防腐剤として使用されている食品添加物である。亜硫酸塩を含む食品は、それらに耐性のない人には重い反応を起こしうる。MPI は、生肉の二酸化硫黄や他の亜硫酸塩の使用の増加の可能性を懸念している。これらの添加物を摂取すると健康に重大な影響がありうるので、その使用はオーストラリア・ニュージーランド食品基準によって厳格に管理されている。添加物は決められた最大許容濃度内で特定の肉製品にのみ許可されている。製品の検査は現在進行中であり、法令遵守率や、規則違反を見つけた場合の対応について述べる段階ではない。間違った添加物の使用は食品基準及び食品法 1981 に違反する。食品法では、食品基準違反は、個人で 5000 ドル、法人で 2 万ドルを上限とした罰金という結果になる。

MPI 業務調整管理者である Gary Orr は、このような業務は定期的に行われ、消費者にとって安全であることを保証するための MPI の努力の一環であると述べている。「MPI はとても深刻に食の安全性をとらえており、ニュージーランドで購入可能な食品が安全であることを確保するために食品法役員は努力している。」

---

### ● 香港政府ニュース

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

## 1. 月餅は安全性検査に合格

Mooncakes pass safety checks

September 10, 2013

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/09/20130910\\_143011.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/09/20130910_143011.shtml)

計 266 検体の月餅は安全性検査に合格したと食品安全センターが発表した。満足できる結果ではあるが、月餅は砂糖と脂肪が多いので食べ過ぎないように再度注意を喚起する。

● 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

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

1. 説明資料：韓国日報、ヘラルド経済 「日本で不適合判定を受けた韓国食品、韓国へ搬送されて堂々と再流通」

食品管理総括課 2013-09-06 添付ファイルが存在 (2本)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=1&seq=21229&cmd=v>

2013年9月6日(金)、韓国日報、ヘラルド経済などが報道した「日本で不適合判定を受けた国産食品、国内へ返送されて堂々と再流通」という記事の中で事実と異なる内容について次のように説明する。

食品医薬品安全処は、日本で不適合判定を受けた食品が国内で流通したことはないことをお知らせする。日本で不適合判定を受けた当該輸入食品19件のうち9件が返送されて国内に流通したという報道は事実ではなく、最近(2010年~2013年3月)日本で不適合とされた19件中13件は日本で廃棄された。国内へ返送された残り6件は、廃棄(2件)、日本再輸出(2件)、再輸出などの目的で輸出業者が保管(2件)中である。同時に、国内で製造・生産された製品が輸出されて返送された場合は、輸入食品と同じ手続きを経て輸入検事後国内搬入・流通しているので、国内で流通するすべての食品は安全に管理されている。

2. 釈明資料(9月3日、国民日報の記事「放射能検査、昨年3,800件の検査ができなかった」記事関連)

食品基準課 2013-09-02 添付ファイルあり(1個)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=1&seq=21160&cmd=v>

9月3日(火)、国民日報記事「放射能検査、昨年3,800件の検査ができなかった」という記事内容に対し、次のように説明する。

食品医薬品安全処は、放射能検査装置の購入のために予算をとっておきながら3,800件の放射能検査を実施しなかったという記事の内容は事実と異なると述べた。

2011年度に、2012年日本産食品の輸入件数を23,600件と予測したが(2011年に2012年の予測件数を計画したのは予算見積りのため)、実際の輸入件数は21,542件へ減少した。日本産の輸入食品は、全量検査した。つまり、日本産輸入食品が2012年に予測した件数より2,058件減少したため、計画通りの検査が出来なかった。また、国内流通食品についても機器の導入を予想し、2012年検査件数を2,400件(200件/月)と予測した。しかし、放射能検査に必須の装置3点を2012年1月に発注したが、納品前の食薬処の性能試験に合格出来なかったために10月に導入が完了した。10月以降、計画に合わせて646件の検査を完了した。これは、装備導入時期が遅くなったために予測件数よりも少なくなったためである。

このような理由から、残った材料費の一部は放射能検査に不足する備品を補うために使用し、現在、放射能精密検査に活用されている。

- 参考資料（日本産輸入食品放射能検査結果（2013.8.30～9.5））  
検査実査課/輸入食品政策課 2013-09-06 添付ファイルあり（1個）  
<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=1&seq=21223&cmd=v>
- 参考資料（日本産輸入食品放射能検査結果（2013.8.23～8.29））  
検査実査課/輸入食品政策課 2013-08-30 添付ファイルあり（1個）  
<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=1&seq=21147&cmd=v>
- 参考資料（日本産輸入食品放射能検査結果（2013.8.16～8.22））  
検査実査課/輸入食品政策課 2013-08-26  
<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=1&seq=21072&cmd=v>

### 3. 説明資料（京郷新聞「政府の日本産水産物の放射能安全基準値、実際の被曝量を考慮せず適用」報道関連）

食品基準課 2013-09-04 添付ファイルあり（1個）

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=1&seq=21190&cmd=v>

2013年9月4日、京郷新聞が報道した「政府の日本産水産物の放射能安全基準値、実際の被曝量を考慮せず適用」について次のように説明します。

アレアハングルファイル（HPで読めるテキストはなし）

### 4. 輸入食品放射能の安全管理方針説明会の開催

検査実査課/輸入食品政策課/通信協力課 2013-09-02 添付ファイルあり（1個）

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=2&seq=21153&cmd=v>

食品医薬品安全処は、日本原子力発電所事故による汚染水流出など輸入水産物に対する国民不安感を解消しようと、消費者団体を対象に「輸入食品放射能安全管理政策説明会」を9月2日(月)ソウル地方庁大講堂で開催する。説明会主要内容は、▲輸入水産物の安全管理政策、▲水産物原産地管理、遠洋及び近海産水産物安全性調査結果、▲水産物放射能検査体制、▲水産物放射能検査過程デモンストレーションなどである。

この日の行事には食薬処長、海洋水産省担当官、韓国消費者団体協会長及び消費者団体関係者など35人が参加する。説明会以後、参席者たちは水産物に対する漠然たる不安感解消のために、食薬処長、水産協同組合中央会長などが参加し、現在最悪の不況を経験している水産市場で水産物試食を行う。また、この日午後仁川広域市中区沿岸部も隣近の冷凍輸入水産物保管倉庫及び生魚保管所を訪問して輸入水産物の放射能検査試料採取過程などを直接確認する予定である。食薬処は、このような説明会を通じて輸入水産物の放射能汚染懸念に対して国民と一緒に理解できる機会になることを期待する。今後とも、日本輸入食品の放射能検査結果を毎日公開するなど、国民の不安感解消にさらに努力する。

### 5. ベンゾピレン (benzopyrene) 超過検出「唐辛子の種の油」製品回収措置

食品管理総括課 2013-09-06 添付ファイルあり（1個）

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=1&seq=21226&cmd=v>

食品医薬品安全処は、忠北提川市所在企業が製造・販売した「唐辛子の種の油」からベンゾピレンが基準を超過して検出されたため関連製品を販売中断及び回収措置している。検査の結果、ベンゾピレン国内基準 2.0(ug/kg 以下)を超過した 2.9(ug/kg)が検出された。

#### 6. 無印原料使用した「白菜キムチ」回収措置

京仁地方庁食品安全管理課 2013-09-06 添付ファイルあり (1 個)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=1&seq=21222&cmd=v>

食品医薬品安全処京仁食品医薬品安全庁は無表示原料（あみの塩辛、生姜パウダー）を使って製造したオーガニックキムチを販売禁止して回収している。

#### 7. 鎮痛剤成分が検出された「ジョイントケアゴールド」製品回収措置

ソウル地方庁 危害師範調査チーム 2013-09-04 添付ファイルあり (1 個)

● <http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=1&seq=21189&cmd=v>

食品医薬品安全処ソウル地方庁は、「ジョイントケアゴールド」から食品に使用できない鎮痛剤成分であるアセトアミノフェン (0.722 mg/個) が検出されたため該当の製品を販売禁止及び回収する

#### 8. 便秘治療剤検出「ダイエット標榜健康機能食品」回収措置

不良食品根絶推進団/先端分析チーム 2013-09-03 添付ファイルあり (1 個)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=2&seq=21165&cmd=v>

食品医薬品安全処は、米国 B&A Health Product INC 社が製造して国内企業が輸入した健康機能食品「スリムシン(ガルシニア抽出物)」から、便秘治療剤成分であるセンノシド(A、B が各々1 カプセルあたり 0.010mg、0.051mg) が検出されたため、当該製品を販売禁止及び回収・廃棄する。

#### 9. 勃起不全治療剤成分検出「天受丸」販売禁止及び回収措置

食品管理総括課 2013-08-30 添付ファイルあり (1 個)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=2&seq=21144&cmd=v>

食品医薬品安全処は、無登録食品製造加工業者が製造した「天受丸」から食品に使用できないシルデナフィル成分が 1錠(3.8g)あたり 89mg が検出されたため、当該製品を販売禁止及び回収する。

#### 10. 勃起不全治療剤成分検出「無申告食品」回収措置

京仁庁危害調査チーム 2013-08-27

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=3&seq=21093&cmd=v>

食品医薬品安全処京仁地方庁は、正式に輸入申告しないで販売された亜鉛補充製品から

食品に使用できない勃起不全治療剤成分であるタダラフィルが 1 カプセルあたり 26.195mg 検出されたため、当該製品の販売禁止及び回収する。

#### 1 1 . 2013 年上半期、食品虚偽・誇大広告点検結果を発表

食品管理総括課 2013-08-29 添付ファイルあり (1 個)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=3&seq=21127&cmd=v>

食品医薬品安全処は、本年上半期の国内インターネット及び新聞などを対象に食品の疾病治療効果などの虚偽・誇大広告行為を取り締まった結果、計 294 件を摘発し、地方自治体に行政処分措置したと発表した。

過去 3 年間の食品虚偽・誇大広告摘発件数は、2010 年 918 件、2011 年 1,079 件、2012 年 754 件で減少傾向にある。これは、食薬処、地方自治体の持続的で体系的なモニタリングシステム運営とインターネット関連各社との緊密な協力の成果と判断される。2013 年上半期に摘発された食品虚偽・誇大広告 294 件を分析した結果、食品の種類別では、▲一般食品が 232 件、▲健康機能食品が 62 件であった。虚偽・誇大広告類型別では、がん・糖尿病・高血圧など疾病治療効能標榜広告が 222 件(76%)で大部分を占めた。媒体別虚偽・誇大広告は、インターネット(215 件、73%)、新聞(67 件、23%)、印刷物(6 件、2%)、その他(6 件、2%) の順序であった。また、今年上半期の海外インターネットサイトを対象に、虚偽・誇大広告した 123 件を摘発し、放送通信審議委員会に接続遮断及び広告禁止を要請した。

---

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

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

##### 1. 食品安全基準 (包装及び表示) 改定案 : オリゴフルクトース、植物スタノールエステル、トレハロースの表示要求項目について

Draft Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) 2nd amendment Regulations, 2013 (relating to labelling requirements for food containing oligofructose, Plant stanol Esters (as Plant stanols) and Trehalose).

Dated : 10-09-2013

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/GazetteEnglish\(10-09-2013\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/GazetteEnglish(10-09-2013).pdf)

トレハロースはグルコース源であると表示する必要がある、など。

---

#### ● 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。)

- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、ダイオキシン及びポリ塩化ビフェニル(PCB)の食品汚染サーベイランス報告書を発表  
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03880020469>
- アルゼンチン農畜産品衛生管理機構(SENASA)、農薬及び動物用医薬品のトレーサビリティシステムの開始を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03880330449>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、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/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03880370493>
- メキシコ農畜水産農村開発食料省(SAGARPA)、クレンブテロールに関する情報を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03880380308>
- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、カタルーニャ州の食品安全計画 2012～2016 年を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03881410373>

#### **ProMED-mail**

- 原因不明の中毒、ヒト、致命的 ベネズエラ

Undiagnosed poisoning, human fatalities - Venezuela: (ZU), RFI  
2013-09-08

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20130908.1931368>

—Date: 7 Sep 2013 Source: Panorama.com [trans.by Mod.MPP, edited]—

Yucpa 民族の 5 人が Perija での集団中毒で死亡

Sierra de Perija の Yaza 川 Kasmera 地域の Yucpa 民族 5 人が、リキュールを飲み食事をした後、2013 年 9 月 6 日の夕方に死亡した。他に子どもを含む 15 人が中毒症状を呈した(注: 症状が詳しくわからないため断定できないがメタノール中毒が疑われる、との注記有り)。

- 有毒藻類、魚 米国

Toxic algae, fish - USA: (MT)  
2013-09-10

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20130910.1934702>

—Date: Sat 31 Aug 2013 Source: Billings Gazette, Missoulian report [edited]—

2013 年 8 月 25～31 日の週に少なくとも 1 万匹のコカニーマスが、嵐による Kooconusa 湖の攪乱で死亡した。死因は藻類の大量発生による毒素と推定される。

注記: 淡水藻類(藍藻)の毒素はほぼ全ての生物に有害影響を及ぼしうる。ヒトでの急性毒性は報告されていないが、一部のレクリエーションや水道水使用者に胃腸炎や接触性

の炎症を誘発するという根拠が増えている。

● 有毒藻類、都市水道水 米国: (OH)

Toxic algae, municipal water - USA: (OH)

2013-09-16

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20130916.1946699>

—Date: Sun 15 Sep 2013 Source: The Toledo Blade [edited]—

オタワ郡 Carroll 地域住人 2,000 人は、2013 年 9 月 7~8 日、水道水を飲まないよう警告を受けた。ミクロシスチンを検出したための措置である。ミクロシスチンは *Microcystis aeruginosa* の作る毒素であり、1996 年にブラジルでミクロシスチンにより 75 人が死亡したが、水道水の検査は義務ではなく任意である。

米國小児科学会 (AAP : American Academy of Pediatrics)

**AAP は食品中のヒ素を心配している保護者のために助言を提供**

AAP Offers Advice For Parents Concerned About Arsenic in Food

September 6, 2013

<http://www.aap.org/en-us/about-the-aap/aap-press-room/pages/AAP-Offers-Advice-For-Parents-Concerned-About-Arsenic-in-Food.aspx>

FDA のコメ及びコメ製品中のヒ素含量調査を受けて、AAP はそのような暴露による子どもたちの健康を心配している家庭向けにガイダンスを提供する。

FDA は、ライスウォーター、ライススナック、パスタ、すぐ喫食可能なシリアルなど、30 の食品カテゴリーの 1,300 以上のコメ及びコメ製品検体を調査した。FDA はコメ及びコメ製品から様々な量のヒ素を検出している。食品の種類により、あるいは同じ種類でも製品により、ヒ素濃度は異なる。

AAP は保護者に対し、子どもたちにはオート麦や小麦、大麦などの他の穀物を含む多様な種類の食品を与えるよう助言する。それにより子どもたちのコメ由来のヒ素暴露量を減らすだろう。保護者は、乳児に最初の固形食としてコメをあたえることがよくあるが、他の食品でも構わない。細かく切った肉は鉄源となり、他の穀物で作ったシリアルや野菜ピューレを最初に与えても良い。より大きな子どもに対する助言も同様である：多様な食生活が、各種栄養素を提供しつつ、単独の食品由来の環境毒素への暴露を減らす。

子どもたちや成人がいつどのように食生活を変えるべきかの詳細助言を提供するためには、FDA の食品や飲料中のヒ素摂取によるリスクを評価する研究を含むさらなる研究が必要である。

2012 年初めにジュースのヒ素について同様の疑問が提示された。子どもたちのバランスのとれた健康的な食生活にジュースは必ずしも必要ではない。これまでも AAP はジュースを含む全ての甘い飲み物の摂取量は制限するよう薦めてきた。

AAP は、FDA や他の連邦機関と協力して、ヒ素の制限や食品や飲料からの暴露量削減の

ための議論に参加していく。子どもの栄養について疑問がある保護者には、かかりつけの小児科医に相談することを薦める。

#### 保護者向け情報

#### コメのヒ素

#### Arsenic in Rice

<http://www.healthychildren.org/English/news/Pages/Arsenic-in-Rice.aspx?nfstatus=401&nftoken=00000000-0000-0000-0000-000000000000&nfstatusdescription=ERROR%3a+No+local+token>

2013年9月、FDAは1,300以上のコメ及びコメ製品のヒ素濃度についての調査結果を発表した。検体は穀物製品やコメを含む多様な製品の30以上の種類の食品を含む。全体として、コメとコメ製品のヒ素濃度は多様であった。

子どもたちや成人が何を食べるべきかについての詳細助言を提供するためには、FDAの食品や飲料中のヒ素摂取によるリスクを評価する研究を含むさらなる研究が必要である。コメ及びコメ製品のヒ素濃度の分析をもとに、FDAはコメ及びコメ製品をどの程度の量食べるべきかについての特別な制限は薦めていない。そうではなく、FDAは以下のことを薦めている：

- ・乳幼児や妊娠女性を含む全ての消費者は、多様な食品を摂取すべきである。
- ・多様な食品には様々な穀類を含むべきである。
- ・子どものライスシリアル摂取量を減らしたい保護者は、他の穀物でできた多様な子ども用食品を選ぶことができる。

#### ヒ素：健康影響と暴露

#### Arsenic: Health Effects and Exposure

<http://www.healthychildren.org/English/safety-prevention/all-around/Pages/Arsenic-Health-Effects-and-Exposure.aspx>

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室