

食品安全情報（化学物質） No. 16/ 2010 (2010. 07. 28)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部
(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【EU】

1. ビスフェノール A とほ乳瓶：課題と展望
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. 陰イオン性メタクリル酸コポリマーの食品添加物としての使用の安全性に関する意見
2. 食品及び飼料中のトリコテセンマイコトキシン T-2 毒素及び HT-2 毒素の検出データ
3. 食品添加物としてのガムロジングリセリンエステルに関する科学的意見
4. EFSA と JECFA のリコペンのリスク評価の違いについての声明
5. 水溶性トマト濃縮物と健康的な血流の維持に関する健康強調表示の認可の修正に関する科学的意見
6. チアミンと炭水化物やエネルギーを生じる代謝に関する健康強調表示の立証に着いての科学的意見
7. EFSA は食用アゾ色素の再評価を完了しアマランスの ADI を引き下げる
8. 貝類のマリンバイオトキシンに関する科学的意見－新興毒素：ブレベトキシングループ
9. 全ての動物種用の炭酸ナトリウム（ソーダ灰）の安全性と有効性に関する科学的意見

【FSA】

1. 一般助言委員会の科学に関する年次報告書
2. 食品及び飲料の色素への警告義務化
3. FSA は最新の消費者追跡調査結果を発表
4. FSA の変化

【DEFRA】

1. 大豆の未承認 GM 存在について拡大予防対策を執る

【BfR】

1. EU 域内で販売されている消費者製品中の発がん性多環芳香族炭化水素－REACH による規制案の文脈での BfR のリスク評価

【FSAI】

1. 製造時に「グルテンフリー」と「極めて低いグルテン含量」製品の交差汚染を避けるための新しいガイドライン発行
2. 製品リコールとトレーサビリティの更新ガイドライン発表

【FDA】

1. FDA と他の連邦機関は化学物質のスクリーニング改善のために協力する

【CDC】

1. 現場報告：5 才未満の子どもたちの急性鉛中毒アウトブレイク ザムファラ、ナイジェリア 2010

【CFIA】

1. 決定文書 DD2010-79 : Syngenta Seeds Canada Inc. のトウモロコシイベント MIR162 の安全性についての決定

【NZFSA】

1. 新しい食品安全長官 Carol Barnao のコラム
2. 農薬の使用を監視する

【香港政府ニュース】

1. 汚染ランチョンミートに警告

【KFDA】

1. 胸が大きくなるという食品：みてみると使用禁止 ‘タイ産葛’
2. 食品医薬品安全庁 輸入菓子異物(カッターナイフの刃)発見原因調査
3. 食品中の不法バイアグラ 止まれ!
4. ネパール(ヒマラヤ)産石清(野生のハチが作った蜜；翻訳者)の購入及び摂取をしないよう注意を呼びかける
5. 二酸化硫黄の超過検出 “コーンスターチ” 回収措置
6. 「発毛」・「やせる」虚偽広告の食品に注意

【AVA】

1. N & N 農場の卵の販売中止

【FSSAI】

1. 果物を熟成させるのにカーバイドガスの使用を禁止
2. ステロイド/ステロイド様物質を含む製品をダイエタリーサプリメントとして販売

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMed-mail) キノコ中毒 致死性 中国（雲南）
- ・ (EurekAlert) ミネソタ大学の研究でファストフードチェーンの調理油のトランス脂肪は有意に減少した
- ・ (EurekAlert) お茶はこれまで考えられていたよりフッ素を多く含む

●欧州連合（EU：Food Safety: from the Farm to the Fork）

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

1. ビスフェノール A とほ乳瓶：課題と展望

Bisphenol A and baby bottles: challenges and perspectives

22/07/10

http://ec.europa.eu/dgs/jrc/index.cfm?id=1410&obj_id=11190&dt_code=NWS&lang=en

JRC（Joint Research Center）の健康消費者保護研究所（IHCP）による報告書。

世界中で、実験ガイドラインと GLP に準拠し、多数の動物を使用した広範な用量での経口投与試験では、BPA による有害影響は 50 mg/kg 体重/日以上で観察されている。ヒトの推定暴露量は 0.6~13 μg/kg 体重/日であることから、リスク評価者やリスク管理者は安全性マージンは十分であると考えている。しかしながら、少数の動物を使用し、経口でない投与経路を含み、用量範囲の少ないあるいは単一用量での、多くの研究で極めて微量での有害影響の報告が多数ある。そのような試験ではヒト健康影響への意味は解釈が難しいものの、BPA が有害であるという懸念を引き起こした。

このような背景から IHCP は BPA の各種試験をレビューし報告した。BPA のヒト健康リスクに関する現在の不確実性の多くは、各種の実験方法の信頼性についての意見が大きく異なることによる。この不確実性を減らすためには大学の研究室と政府機関とが国際的に協力して独立した専門家の監視のもとで試験を行うことで成功する可能性が高い。一部の国では既に BPA が禁止され、任意の使用中止を進めている国もあるが、BPA を含まない代替品の安全性を評価することも重要である。

*本文：PDF 57 ページ

http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/11111111/14221/1/eur%2024389_bpa%20%20baby%20bottles_chall%20%20persp%20%282%29.pdf

2. 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/>

2010 年第 28 週～第 29 週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

警報通知 (Alert Notifications)

原料ニュージーランドのドイツ産緑イガイ粉末 (サプリメント) のカドミウム (1.88 mg/kg)、アイルランド産カニのカドミウム (0.683 mg/kg)、モナコ産ベルギー経由サプリメントのベンゾ(a)ピレン (1.9 mg/kg)、中国産オランダ経由米粉の未承認遺伝子組換え (Bt63 ; おそらく Kefeng6)、中国産ポーランド経由装飾カップの縁からのカドミウムの溶出 (5.12～5.43 mg/個) など。

情報通知 (Information Notifications)

韓国産オランダ経由極細麺のアルミニウム (208 mg/kg)、イタリア産クスクス入り箱からのベンゾフェノンの溶出 (1559 microg/kg)、香港産ガラスコップの縁からのカドミウム (1.265～1.908 mg/個) 及び鉛 (16.61～24.98 mg/個) の溶出、中国産調味料入れのスチールストッパーからのニッケルの溶出 (132.9 mg/L)、インド産ブドウのクロルメコート (0.25 mg/kg)、中国産オランダ経由モモの半切りの高濃度の亜硫酸 (822 mg/kg)、タイ産インゲンのトリアゾホス (0.10、0.12 mg/kg)、ベトナム産醤油の 3-MCPD (2,600 μg/kg)、フランス産未承認新規食品成分カムカム (*Myrciaria dubia*)、タイ産缶詰パイナップルのスズ (239.6 mg/kg)、フィリピン産醤油の 3-MCPD (18,879 μg/kg)、インド産家畜補完飼料の DDT (103.7 μg/kg)、スペイン産生鮮マグロのヒスタミン (3,603 mg/kg)、エジプト産ブドウのジメトエート (0.070 mg/kg)、英国産サプリメントの未承認新規食品成分フーディア、スリランカ産生鮮キハダマグロのヒスタミン (1,774 mg/kg)、米国産香港経由グリーンコーヒーサプリメントのシブトラミン、中国産溝付きスプーンからの一級芳香族アミンの溶出 (4,4-MDA: 1.522 mg/kg)、トルコ産モモのキャプタン (3.2 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

バングラデシュ産エビのクリスタルバイオレット (1.03 μg/kg)、ウクライナ産スイカの鉛 (0.18 mg/kg)、バングラデシュ産淡水エビのニトロフラン代謝物ニトロフラゾン (2 μg/kg)、トルコ産ペッパーのオキサミル (1.8 mg/kg)、ナイジェリア産パーム油の Sudan 4 (<500、1,332 μg/kg)、トルコ産ペッパーのメソミル (0.045 mg/kg) など。

その他アフラトキシン等天然汚染多数

● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. 陰イオン性メタクリル酸コポリマーの食品添加物としての使用の安全性に関する意見
Scientific Opinion on the safety of anionic methacrylate copolymer for the proposed uses
as a food additive

13 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1656.htm>

EFSA の ANS パネル(食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル)は、陰イオン性メタクリル酸コポリマーについて、固形の食品サプリメントのコーティング剤としての使用及び特定医療用食品 (foods for special medical purposes) への使用について安全性を評価するよう要請された。陰イオン性メタクリル酸コポリマーは、メタクリル酸、メタクリル酸メチル及びアクリル酸メチルからなるコポリマーである。

ANS パネルは、生殖毒性、慢性毒性及び発がん性試験のデータが提出されず、これらのデータが不十分であるため ADI は設定できないとし、安全性マージン (MOS : margin of safety) アプローチを採用した。その結果、固形食品サプリメントのコーティング剤としての使用については、最悪シナリオと NOAEL から計算した MOS の値は医薬品の使用と合計しても最低 43 あり、陰イオン性メタクリル酸コポリマーが高分子で吸収されないことなどを考慮して十分であると結論した。一方、特定医療用目的食品への使用については使用量データが提供されなかったため評価できなかったとしている。

2. 食品及び飼料中のトリコテセンマイコトキシン T-2 毒素及び HT-2 毒素の検出データ
Occurrence data of trichothecene mycotoxins T-2 toxin and HT-2 toxin in food and feed

13 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/66e.htm>

オランダ食品安全研究所 (RIKILT) より EFSA へ提出された科学/技術報告書。

T-2 毒素及び HT-2 毒素は、穀物中において幾種かのフザリウム属により産生されるマイコトキシンである。これらのマイコトキシンは収穫後の穀物を汚染するため、それを摂取した動物やヒトの健康に影響が出る可能性がある。

この研究の目的は、T-2 毒素及び HT-2 毒素に関して、食品及び飼料中や欧州製品における汚染、他のマイコトキシンの汚染状況、T-2 毒素及び HT-2 毒素の濃度への影響因子 (環境、農業、加工) などのデータを収集、蓄積及び統合することである。

既存のデータによると、濃度及び頻度ともにオート麦が最も汚染されている。欧州域において大麦の検出頻度は 2004 年以降増加し、約 80% で安定している。結果的にビールに使われるモルトの汚染も増加している。小麦は汚染頻度及び濃度のどちらも低い。オート麦の加工副産物を含む飼料の汚染も高い可能性がある。食品の汚染は一般的に低い、オー

ト麦を含むものは汚染の可能性がある。

作物では T-2 毒素と HT-2 毒素濃度は相互に関連し、HT-2 毒素のほうが T-2 毒素より 2～7 倍多い。食品になると関連が弱くなる、又は関連がない場合もある。デオキシニバレノールやニバレノールとの関連はない。濃度に影響するのは、気候、品種、種まきの時期、前の栽培作物、オーガニック栽培かどうかなどの要因である。抗真菌剤はほとんど効果がないと考えられる。

本研究結果は、T-2 毒素及び HT-2 毒素の欧州で指標となる濃度などを決めるリスク評価に使用される予定である。

*参考：食品安全情報（化学物質）2010 年 15 号より

トリコテセンマイコトキシン HT-2 及び T-2 毒素の毒性データ報告

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201015c.pdf>

3. 食品添加物としてのガムロジングリセリンエステルの安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of glycerol esters of gum rosin for the proposed uses as a food additive

14 July 2010

http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1654.htm?WT.mc_id=EFS AHL01&emt=1

ANS パネルは、ガムロジングリセリンエステル (GEGR) を特定の混濁非アルコール飲料 (non-alcoholic flavoured cloudy drinks) 及び混濁アルコール飲料 (spirits) へ安定剤及び乳化剤として最大 100 mg/L 使用した場合の安全性についての科学的意見を求められた。

GEGR は JECFA が 2009 年に評価し、GEWR (ウッドロジングリセリンエステル) と一緒にグループ ADI 0～25 mg/kg 体重/日を設定した。GEGR の規格は暫定的なもので、化合物としての特定と毒性試験の完全報告の提出が求められている。GEGR は、オーカルパマツ (*Pinus oocarpa* Schiede) 由来の精製ガムロジンのエステル化によって得られる。

ANS パネルは、提出された化学データによると、GEGR が EU (Directive 95/2/EC) で既に認可されている GEWR と化学的に同一であるとの結論には至らなかった。毒性データも限られていた。GEGR と GEWR の化学的同等性を評価するための十分な情報もないことから、GEWR の毒性データを GEGR に使えるか評価できなかった。ANS パネルは、利用可能なデータが非常に限られているため食品添加物としての使用に関する安全性について結論できないとしている。

4. EFSA と JECFA のリコペンのリスク評価の相違についての声明

Statement on the divergence between the risk assessment of lycopene by EFSA and the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

19 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1676.htm>

ANS パネルは、欧州委員会からリコペンの ADI 改訂と JECFA のリスク評価との違いについて説明を求められた。

AFC パネル (ANS パネルの前身) が 2008 年に設定したリコペンの ADI 0.5 mg/kg 体重/日は、50 mg/kg 体重/日での血清アスパラギン酸トランスアミナーゼ (AST) とアラニントランスアミナーゼ (ALT) の上昇が見られた 1 年間ラット試験にもとづいている。AFC パネルは AST と ALT への影響が投与によるものであると考察した。最高投与量の 250 mg/kg 体重/日では、AST の増加は 13 週間の洗浄期間で元に戻るが、ALT の増加は 6 及び 13 週間では部分的にしか元に戻らないようだった。AFC パネルは ALT への不可逆的反応を NOAEL の根拠となる影響と見なした。そのため毒性学的に有意差が見られない 50 mg/kg 体重/日に安全係数 100 を用いて ADI 0.5 mg/kg 体重/日とした。これは 2006 年の JECFA の ADI と同様である。

2009 年に JECFA は、レビューの結果としてリコペンのグループ ADI を、食用色素を含む全ての摂取源について「特定せず (not specified)」に改訂した。そのため、それまでのグループ ADI 0~5 mg/kg 体重/日は取り下げられた。このグループ ADI 「特定せず」は、規格 (specification) に準ずる合成品、*Blakeslea Trispora* 由来及びトマト抽出物などに適用される。JECFA は EFSA の ADI のもととなった上述のラット 1 年試験も評価対象にしている。JECFA は、AST と ALT への影響が肝障害の指標となる肝重量の増加や組織学的変化を伴わないために「有害影響」とはみなさなかった。JECFA はこの試験からは NOAEL を同定していない。ANS パネルは、EFSA と JECFA の評価の違いは、ラット 1 年試験で見られた AST と ALT レベルへの影響の毒性学的意味についての解釈の違いによるとしている。さらに JECFA の評価では、EFSA の 2008 年の評価では入手できなかった 2008 年の 28 日間試験を含み、この試験では NOAEL 200 mg/kg 体重/日という値が示されているが、この試験がリスク評価の違いの原因ではない。

ANS パネルは、AFC パネルの意見に合意し、ALT の不可逆的上昇にもとづいた NOAEL 50 mg/kg 体重/日を支持する。

5. 水溶性トマト濃縮物と健康的な血流の維持に関する健康強調表示の認可の修正に関する科学的意見

Scientific Opinion on the modification of the authorisation of a health claim related to water-soluble tomato concentrate and helps to maintain a healthy blood flow and benefits circulation pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006 following a request in accordance with Article 19 of the Regulation (EC) No 1924/2006

23 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1689.htm>

2009 年に申請され認可された水溶性トマト濃縮物 WSTC I および II の修正 (剤型の拡大) に関する NDA パネル (食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル) の科学的意見。これは、先の認可が液体状の飲料やヨーグルトに添加した形態のものだったのを、粉末、

錠剤及びカプセル剤についても健康強調表示の適用を拡大することについて再度申請があったためである。NDA パネルは、今回申請された形態における WSTC 中の活性物質の生物学的利用能は、簡単に水に溶解するならば健康強調表示が認可されている他の食品に観察されているものと相違ないと考えている。血小板凝集作用を検討した 1 件の二重盲検クロスオーバー無作為化比較試験データをもとに、新たに申請された形態でも同等の効果を確認した。この健康強調表示の効果をj得るには、粉末、錠剤又は容易に溶解するカプセル剤として WSTC I 3 g 又は WSTC II 150 mg を少なくとも 200 mL の液体で毎日摂取する必要がある。対象は 35~70 歳の成人であるが、NDA パネルは対象年齢を制限する根拠はないとしている。

6. チアミンと炭水化物やエネルギーを生じる代謝に関する健康強調表示の立証に^{着いての科学的意見}

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to thiamine and carbohydrate and energy-yielding metabolism pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

22 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1690.htm>

NDA パネルは、チアミンと炭水化物やエネルギーを生じる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を求められた。申請された健康強調表示は「ビタミン B1 が食品の炭水化物とエネルギーを生じる代謝に重要な役割を果たす」で、対象は新生児から 3 歳までの子どもである。NDA パネルは、提出されたデータにもとづき、食事由来のチアミン摂取と正常な炭水化物の代謝やエネルギーを生じる代謝との間に効果的な関連性があるとの結論から、「チアミンは正常な炭水化物の代謝とエネルギーを生じる代謝に寄与する」という表現で科学的証拠を反映しているとしている。

7. EFSA は食用アゾ色素の再評価を完了しアマランスの ADI を引き下げる

EFSA lowers ADI on amaranth, completing its re-evaluation of azo dye food colours

26 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/ans100726.htm>

EFSA の ANS パネルは、EU で使用が認められている全てのアゾ色素の再評価を完了し、アマランス (E123) の安全性を評価した。アマランスはアペリチフ (食前酒) や魚卵などの食品に使用される赤色アゾ色素である。

アマランスの ADI は、1984 年に JECFA が 0~0.5 mg/kg bw/day、SCF (Scientific Committee on Food) が 0~0.8 mg/kg 体重/日に設定しているが、ANS パネルは ADI を 0.15 mg/kg 体重/日に引き下げた。成人の平均暴露量は ADI より遙かに少ないが、定期的に大量のアメリカーノ (ベルモットと赤い食前酒のカクテル) や食前酒を飲む人では ADI の 6 倍になり、子どもたちの暴露量は ADI の 1/30 程度であるとしている。

*ANS パネルの科学的意見：

食品添加物としてのアマランスの再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of Amaranth (E 123) as a food additive

26 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1649.htm>

アマランス (E123) は EU で食品添加物として認可されたアゾ色素であり、これまで JECFA 及び SCF が評価を行い、各々の ADI を設定している。アマランスには遺伝毒性試験陽性の結果があるが、通常の遺伝毒性試験と発がん性試験では陰性であり、アマランスの遺伝毒性陽性の結果は発がん性には至らないと結論した。全体として ANS パネルは SCF や JECFA の意見と同様、アマランスの遺伝毒性に関する懸念はないと考えている。

JECFA が ADI の設定に用いた 2 年の試験で、腎の石灰化と過形成の NOAEL 50 mg/kg 体重/日としているが、ANS パネルは雌のラットの腎盂で石灰化と過形成がみられることからこの用量を LOAEL とみなした。アマランス投与群におけるこのような病変の増加は老化に伴うネフローゼの発症を増悪することによると考えられた。生殖発達毒性に関する NOAEL は、マウス 100 mg/kg 体重/日 (最高投与量)、ラット 15 mg/kg 体重/日、ウサギ 15 mg/kg 体重/日 (最高投与量)、ネコ 50 mg/kg 体重/日及びイヌ 75 mg/kg bw/day (おおよそ)であった。全体のデータから ADI 設定のための値は 15 mg/kg bw/day で、安全係数 100 を採用して ADI は 0.15 mg/kg bw/day を設定した。

認められている最大の使用量を使って計算した場合、1~14 歳の子どもの暴露量は 95 及び 97.5 パーセントイルで ADI の 1/30 である。成人については高暴露群では ADI の 6 倍になる。主な暴露源は食前酒とアメリカカーノカクテルである。

アマランス中の鉛については、JECFA の規格では 2 mg/kg 以下なのに対し、EC は 10 mg/kg 以下であることを注記する。またアルミの TWI が 1mg/kg 体重/週に設定されたことから、アマランス中のアルミの規格も必要かもしれない。

8. 貝類のマリンバイオトキシンに関する科学的意見—新興毒素：ブレベトキシングループ

Scientific Opinion on marine biotoxins in shellfish – Emerging toxins: Brevetoxin group

26 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1677.htm>

CONTAM パネル (フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル) は、魚貝類中のブレベトキシン (BTX) グループ毒素の摂取によるヒトの健康へのリスクについて科学的意見を求められた。

BTX グループ毒素は魚貝類に蓄積する可能性があるマリンバイオトキシンである。BTX グループ毒素は、主に渦鞭毛藻 *Karenia brevis* が産生する脂溶性環状エーテル化合物で、骨格から A と B の二つのタイプに分けられる。多数の毒素が同定されているが *Karenia*

brevis に最も多いのは BTX-2 (type B) であると報告されている。BTX-1 (type A) と BTX-2 は他の毒素の親化合物と考えられている。魚貝類は BTX グループ毒素を代謝し、いくつかの代謝物が知られている。消費者が魚貝類から主に暴露されるのは親毒素ではなく代謝物の方である。

BTX グループ毒素は神経毒性貝毒で、症状は吐き気、嘔吐、下痢、感覚異常、痙攣、気管支収縮、麻痺、発作、昏睡である。汚染魚介類を摂取後 30 分から 3 時間以内に発症し数日続く。永続する症状や死亡の報告はない。皮膚暴露や吸入暴露では刺激性がある。分布はメキシコ湾、米国東海岸、ニュージーランドハウラキ湾に限られる。欧州ではこれまで毒素の報告はないが、毒素産生藻類の発見と藻類大発生地域の拡大から欧州でも起こる可能性はある。現在ヨーロッパに魚介類の BTX グループ毒素の規制値はない。

BTX グループ毒素の毒性データは限られており、静脈内投与、腹腔投与及び経口投与による急性毒性のデータしかない。BTX グループ毒素は細胞膜の電位依存性ナトリウムチャンネルに結合し、神経や筋細胞膜の脱分極を誘発する。*In vitro* では染色体異常誘発活性を示唆するデータがある。BTX-2 には *in vivo* で DNA 損傷を誘発する。BTX-2 及び BTX-6 は復帰突然変異試験で変異原性は見られなかったが、BTX-2 は *in vitro* のラット肺細胞やラットへ気管内投与をした場合の肺組織において、DNA 付加体を形成するとの根拠がある。これらの所見により、BTX-2 の発がん性の可能性や長期暴露による影響について懸念が生じている。

長期試験がないため BTX グループ毒素の TDI は設定できない。BTX グループ毒素の急性毒性の観点からすると ARfD の設定が望ましいが、データがないため経口 ARfD が設定できない。欧州の魚貝類における検出データや慢性毒性のデータがなく、急性毒性のデータも限られているため、CONTAM パネルは欧州市場における魚貝類中の BTX グループ毒素のリスクについては意見を示すことはできなかった。

貝類に含まれる BTX グループ毒素の検出には伝統的にマウスバイオアッセイ (MBA) が使用されているが、動物の福祉 (animal welfare) や特異性の低さなどから適切な検査法ではないと考えられている。*in vitro* や免疫学的手法による検査法もあるが、現在のところ検査機関間比較試験において公式的に妥当性を検証された (validated) 検査法はない。CONTAM パネルは、検査法のさらなる開発と検証には BTX グループ毒素の毒性に関するさらなる資料が必要だとしている。

9. 全ての動物種用の炭酸ナトリウム (ソーダ灰) 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 sodium carbonate (soda ash) for all species

21 July 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1695.htm>

FEEDAP パネル (飼料添加物に関する科学パネル) は、酸調節用に全ての動物種に技術的飼料添加物として使用される炭酸ナトリウムの安全性と有効性についての科学的意見を

求められた。FEEDAP パネルは、炭酸ナトリウムは現在の使用で全ての動物種、消費者及び使用者に安全であると結論した。環境へのリスクとなることは予想されない。炭酸ナトリウムは多くの緩衝液の成分であるが飼料中で有効かどうかは示されていないとしている。

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

1. 一般助言委員会の科学に関する年次報告書

General Advisory Committee on Science Annual Report 2009/10

Monday 19 July 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/gacsannualreport>

一般助言委員会 (GACS : General Advisory Committee on Science) は、2007年12月に FSA によって設立され、FSA の管理及び科学の利用の状況について独立的な助言をする委員会である。報告書では、FSA のこれまでの活動を評価し、今後の優先課題について指摘している。

* 報告書 : GACS Second Annual Report 2009-10

<http://gacs.food.gov.uk/gacsreports/>

2. 食品及び飲料の色素への警告義務化

Compulsory warnings on colours in food and drink

Thursday 22 July 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/eucolourswarn>

一部の子どもの多動に関連すると考えられる色素を含む食品及び飲料に関する警告が EU 全域で 2010年7月20日から義務化された。対象となる色素は、タートラジン(E102)、キノリンイエロー(E104)、サンセットイエロー(E110)、カルモイシン(E122)、ポンソー4R(E124)及びアルラレッド(E129)である。これらの色素を含む食品及び飲料には、色素が子どもの行動や注意に影響を与える可能性がある旨を表示しなければならない。

3. FSA は最新の消費者追跡調査結果を発表

FSA publishes latest consumer attitudes tracker survey

Thursday 22 July 2010

http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/tracker_march10

FSA は、FSA 及び主要な食品課題に関する世論と認知度を調査した最新の消費者追跡調査結果を公表した。調査は英国の成人 2,111 人を対象とし、2010年3月に市場調査会社 TNS へ委託してオムニバス形式で行った。FSA の認知度は、2009年12月に行った前回の調査とほぼ変わらず 79%であり、FSA への信頼性は 63%と同程度のレベルを維持していた。食

品安全の課題に関する懸念は 70%から 59%へと有意に低下し、懸念される主な食品課題は食品中の塩（44%）、食中毒（43%）及び食品中の脂肪量（41%）であった。飲食施設における衛生基準の認知度は前回の調査時と変わらず 83%であった。次回の調査は同年秋に実施される予定である。

4. FSA の変化

Changes to the Food Standards Agency

Tuesday 20 July 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/fsachanges>

本日、政府は FSA を食品安全に特化して存続させる旨を発表した。栄養政策は保健省、食品の安全性とは関係しない食品の表示や組成については環境・食料・農村地域省 (Defra) の管轄になる。

総理大臣の行政改革に関する文書では、FSA は食品安全における重要な役割を果たしていることを認識しているとしている。

*参考：総理大臣の行政改革に関する文書

PRIME MINISTER Written Ministerial Statement

20 July 2010

Machinery of Government changes

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

*参考：保健省プレスリリース

FSA は安全性における重要な役割を継続

Food Standards Agency to keep crucial safety role

20 July 2010

http://www.dh.gov.uk/en/MediaCentre/Pressreleases/DH_117638

-
- 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

1. 大豆の未承認 GM 存在について拡大予防対策を実施

Action taken to prevent spread of unauthorised GM presence in soya bean

Friday 23 July 2010

<http://ww2.defra.gov.uk/2010/07/23/soya-bean/>

フランスの農業検査機関が通常の大豆の中に未承認 GM が微量混入していることを事前に検出した。Defra は同じバッチの大豆について、West Sussex で小規模試験栽培を行う。この試験地区は植物の開花及び結実前に予防策として浄化 (destroyed) されるため、近隣

作物へのリスクや環境への拡大リスクはない。国内で他に影響を受けた種はない。

●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. EU 域内で販売されている消費者製品中の発がん性多環芳香族炭化水素－REACH による規制案の文脈での BfR のリスク評価

26.07.2010

http://www.bfr.bund.de/cm/216/krebserzeugende_polyzyklische_aromatische_kohlenwasserstoffe_pak_in_verbraucherprodukten_sollen_eu_weit_reguliert_werden.pdf

(本文がドイツ語のため、タイトルのみを紹介)

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

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

1. 製造時に「グルテンフリー」と「極めて低いグルテン含量」製品の交差汚染を避けるための新しいガイドラインの発行

New Guidance on Avoidance of Cross-contamination during Manufacture of 'Gluten-free' and 'Very Low Gluten' Products Published

Tuesday, 13 July 2010

http://www.fsai.ie/news_centre/news/gn24_legisaltion_gluten_free_foods.html

2008年、FSAIの科学委員会はグルテン不耐症、セリアック病及び「グルテンフリー」・「低グルテン」食品に関する報告書を公表した。この報告書では、グルテン不耐のヒトに適したグルテン含有量基準と表示に関する勧告をまとめている。また、関連食品のサーベイランスの必要性やセリアック病のための食品の栄養価の改善などを含む数多くの課題についても記載されている。

この報告書では、業界のための交差汚染に関するガイダンスの作成がFSAIへの特別勧告としてまとめられており、今回のガイドライン発行はFSAIがこれに応じたものである。ガイドラインでは、グルテン不耐のヒトに適した食品組成や表示に関する新しいEUの法律についても記載している。

2. 製品リコールとトレーサビリティの更新ガイドライン発表

Updated Guidance on Product Recall and Traceability Published

Friday, 16 July 2010

<http://www.fsai.ie/details.aspx?id=9684>

FSAI は、これまで様々な食品の回収及びリコール、トレーサビリティシステムに関わってきた。更新ガイドラインでは、食品のリコール/回収およびトレーサビリティに関する法律に関して説明し、現在の最良の実施要領を示している。

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

1. FDA と他の連邦機関は化学物質のスクリーニング改善のために協力する

FDA and Other Federal Agencies Collaborate to Improve Chemical Screening

July 19, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm219482.htm>

米国環境保護庁 (EPA)、NIEH 国家毒性プログラム (NTP) 及び NCGC (NIH Chemical Genomics Center) は、FDA が Tox21 に協力することを歓迎する。Tox21 は、化学物質がヒトの健康や環境へどのように影響を与えているかをより効果的に予測するための方法を開発するための連邦機関の連携体制である。FDA は、現行の化学物質試験法の改良のための助言と安全性情報を提供する予定である。

Tox21 では、これまで 2,000 の化学物質について多数の生物学的標的に対する影響をスクリーニングしており、2010 年末までに対象を 10,000 物質まで増加する予定である。

*Tox21

<http://epa.gov/ncct/Tox21/>

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

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

1. 現場報告 : 5 才未満の子どもたちの急性鉛中毒アウトブレイク ザムファラ、ナイジェリア 2010

Notes from the Field: Outbreak of Acute Lead Poisoning Among Children Aged <5 Years

--- Zamfara, Nigeria, 2010

MMWR July 16, 2010 / 59(27);846

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5927a3.htm?s_cid=mm5927a3_w

2010 年 5 月 8 日、ナイジェリア保健大臣はザムファラの少なくとも 6 つの村での鉛中毒による死亡の報告に関する調査団を組織した。CDC や WHO、国境無き医師団 (MSF) 等が参加して、5 月 16 日から中毒が発生した 2 ヶ所の村について調査を開始した。

2010 年 5 月 23 日から 6 月 4 日までの間に 119 の家族を調査した。2009 年 5 月以降の

12ヶ月間でこの家族の中の5才未満の子ども463人中118人(26%)が死亡していた。その死亡のうち82%は6ヶ月以内だった。親の報告では、死亡した子どもの82%が死亡前に重症鉛中毒の兆候である痙攣をおこしていた。5才未満の生存の子ども205人の血液検査の結果、全員が鉛中毒($\geq 10 \mu\text{g/dL}$)であり、97%がキレート剤治療を開始する閾値($\geq 45 \mu\text{g/dL}$)以上だった。血中鉛濃度は33.3~445 $\mu\text{g/dL}$ であった。家族の3分の2が鉛を多く含む金鉱石を家庭内で扱っていて、そのような作業を始めたのは12ヶ月以内が76%だった。土壌やダスト中の鉛濃度は45 ppmから>100,000 ppmであり、85%の家庭はEPAが子どもがいる地域に対し設定した環境基準値400ppmを超過していた。

対策法としてはキレート治療や汚染地域の同定と汚染除去、公衆衛生メッセージの発出と採鉱の規制などである。7月13日までにMSFが166人の子どもにキレート剤治療を行った。多くの子どもの反応は良く、痙攣は治療後1日以内に消失している。6月8日から2つの村で汚染除去作業が始まっている。他の村に患者がいないかどうかの調査、動物の健康、子どもたちの長期モニタリングや支援が現在進行中である。

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

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

1. 決定文書 DD2010-79

Syngenta Seeds Canada Inc.のトウモロコシイベント MIR162の安全性についての決定

Decision Document DD2010-79

Determination of the Safety of Syngenta Seeds Canada Inc.'s Corn (*Zea mays* L.) Event MIR162

July 15

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/dd/dd1079e.shtml>

CFIAはSyngenta Seeds Canada Inc.より提出された特定の鱗翅目昆虫抵抗性トウモロコシイベントMIR162に関する情報について評価を実施した。この新規形質植物(PNT: plant with novel traits)は、既存のトウモロコシ各種と比較した場合に、新規飼料として環境リスクの変化はもたらさず家畜飼料の安全性への懸念もないと決定し、栽培することを承認した。

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA : New Zealand Food Safety Authority)

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

1. 新しい食品安全長官 Carol Barnao のコラム

食品安全は共同作業

Food safety is a joint effort

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/ce-column/2010/2010-07-food-tech-working-in-partnership.htm>

我々の食品の安全を保つのは関係者全ての責任である。NZFSA が食品産業の規制に第一の責任があるものの、我々には幅広い支援が必要である。規制担当者として、我々はできるだけ必要な場合にのみ規制し、関係者の意見を聞く。我々が常に考えているのは規制負荷を増やさずに食品安全を向上させるにはどうすればいいかということである。規制が最も少なくても最も効果的な対策が望ましい。もし企業が任意の計画に従うなら義務規制を作る必要はない。関係者と共通の目的に向かって協力していくことでより良い規制ができると考えている。

2. 農薬の使用を監視する

Agricultural chemical use under the microscope

27 July 2010

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2010/2010-07-26-frsp-results.htm>

NZFSA が洗っていない生鮮作物の残留化学物質を調査したところ、食品安全や健康上の問題はなかった。今年の食品残留物質サーベイランス計画の結果は、全体としては喜ばしいものだった。ただチンゲンサイだけは 23 検体中 10 検体が防かび剤クロロタロニル又は殺虫剤チアメトキサムの基準値超過があった。残留濃度は安全上の問題はない。

生産業者がチンゲンサイのクロロタロニルの MRL を「アブラナ科の野菜」の 5 mg/kg であると間違えていて、残留農薬検査の場合に適用される「葉物野菜」のクロロタロニルの MRL 0.1 mg/kg を超過していた。植物学的にはチンゲンサイはアブラナ科の植物である。このような誤解が基準値違反の原因となることが良くある。他にニュージーランド産キュウリの 4 検体でメタミドホスとチアクロプリド、輸入オレンジの 2 検体のイマザリルで違反が見られた。またキュウリ及びチンゲンサイから微量のエンドスルファンが検出された例があった。濃度は基準値以内であり安全上の懸念はないが、ニュージーランドでは昨年 1 月からエンドスルファンの使用が禁止されているため、これらの事例についてはさらに調査を行うとしている。

* 詳細な結果 : Food Residues Surveillance Programme (データはエクセルファイル)

<http://www.nzfsa.govt.nz/science/research-projects/food-residues-surveillance-programme/>

● 香港政府ニュース

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

1. 汚染ランチョンミートに警告

Warning issued on tainted luncheon meat

July 20, 2010

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/100721/txt/100721en05001.htm>

食品安全センターは、1つの缶詰から液体状の水銀が数滴見つかったため、ある種のロットの Greatwall ブランドのチョップドポーク&ハムを食べないように警告する。この製品は1缶あたり 340g の缶詰で Yuen Tai 貿易会社が約 48,000 缶を輸入した。7月17日、食品安全センターは缶を開封したところ銀色の滴があったとの苦情を受け、その滴が液状の水銀であることを確認した。総重量は 0.4 g である。同一ロットの他の製品 13 検体を市場から回収し調査したが他の検体から水銀滴は見つかっていない。中国本土に照会したが製品の製造工程に水銀は使用されていなかった。

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

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

1. 胸が大きくなるという食品：みてみると使用禁止 ‘タイ産葛’

2010.07.20

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12767>

— 3 億余ウォンを販売した 3 人を摘発し書類送検 —

京仁地方食品医薬品安全庁は、食品への使用が禁止されたタイ産葛 (*Pueraria mirifica* : プエラリアミリフィカ) を「女性の胸が大きくなる食品」と宣伝してインターネットショッピングモールで販売した男 26 歳など 3 人を、食品衛生法第 4 条(有害食品等の販売禁止)違反疑いで仁川地方検察庁に非拘束送致したと発表した。

調査の結果、これらは 2009 年 4 月から 2010 年 1 月までタイ産葛をカプセル及び粉末形態に製造・加工した「プエラリアパウダー」など 3 製品を有名インターネットショッピングモールで総 6,993 個、3 億 1,469 万ウォン相当を販売していた。また取り締まりを避けるために会員制秘密カフェを運営し、仮想 ID を多数制作し口コミ宣伝を大量に作成する方法で消費者を騙した。

Pueraria mirifica は女性ホルモン活性があり、子宮肥大などの副作用があることから食品への使用が禁止されている。実際に当該製品を購入して服用した一部の女性には出血や生理が止まらないなどの深刻な副作用が見られた。

京仁地方食品医薬品安全庁は、当該インターネットショッピングモールに関連製品に対する流通・販売禁止を要請するとともに、市中に不法流通している *Pueraria mirifica* 含有製

品を使用しないよう助言する。

2. 食品医薬品安全庁 輸入菓子異物(カッターナイフの刃)発見原因調査

2010.07.19

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12765>

食品医薬品安全庁は、ルーマニア産輸入チョコレート加工品（ココアクッキー、ピーナッツチョコレート）から大きさ約 30 mm のカッターナイフの刃 1 個が発見されたことから、消費・流通段階及び製造段階での異物混入原因調査を実施している。このカッターナイフの刃は 7 月 16 日に消費者が輸入チョコレート加工品を食べて発見した。今後ルーマニアの当該製品の製造業社が製造したチョコレート加工品に対する異物検査を 3 ヶ月間強化する予定である。

3. 食品中の不法バイアグラをなくせ

2010.07.19

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155607702§ionId=p_sec_1&type=news&currPage=1&flComment=1&flReply=0

ー食品中の医薬品類似物質など分析専門指針書を発刊ー

食品医薬品安全庁は、最近 3 年間、流通食品中から医薬品類似物質 38 種の検出状況を分析した結果、最も多く検出された物質は勃起不全治療剤（例：シルデナフィル、タダラフィルなど）及びその類似物質で、検出事例中で 53%を占めたと発表した。検出された 35 種の勃起不全治療薬類似物質は、年度別では 2002 年にはホモシルデナフィルが、2003 年にはホンデナフィルが検出された。2007 年にはデメチルホンデナフィル、アセチルデナフィル、アセチルバルデナフィル、チオシルデナフィル、デメチルチオシルデナフィル、ベンジルシルデナフィルなどの類似物質が発見された。今年 5 月には、国内に搬入された国際郵便物小包みからヒドロキシクロロデナフィルが発見され、最近では肥満治療剤であるシブトラミンの類似物質であるデーデスメチルシブトラミンなど 3 種が新しく発見されている。

食品医薬品安全庁は、「一部業者などが取り締まりを避けることを目的に医薬品成分の化学構造の一部を変化させる方法で類似物質を合成している」と説明し、「このような不正物質は人体への安全性が確認されていない物質であり、摂取すると有害な場合があるため、精力増強など虚偽誇大広告製品の購入や摂取をしないように」と述べている。

食品医薬品安全庁は、このような医薬品類似物質を効率的に検出するための実験法を記載した「食品中不正物質分析専門指針書」を発刊し、国立科学捜査研究所、中央関税分析所など国家検査機関と食品衛生検査機関などに配布する予定である。この指針書には最近新しく発見された勃起不全治療剤類似物質など 38 種の分子構造と検査に必要な器機分析資料（液体クロマトグラフィー、紫外分光分析、核磁気共鳴分析、赤外分光分析、質量分析）が収録されている。

食品医薬品安全庁は、このガイドが検査現場での分析担当者の専門性向上及び新しい不正物質類似物質発見にも役立つことを期待し、また、同資料はホームページにアップロードして関連資料が必要な一般人にも提供する。今後のアップグレード版も継続して発刊する予定である。

*ガイド提供ウェブサイト

<http://kfda.go.kr/index.kfda?mid=68&pageNO=1&seq=8452&cmd=v>

4. ネパール(ヒマラヤ)産石清(野生のハチが作った蜜；翻訳者)の購入及び摂取をしないよう注意を呼びかける

2010.07.12

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155589018§ionId=p_sec_1&type=news&currPage=2&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、ネパール（ヒマラヤ）産の野生ハチミツについてインターネットを介した購入や喫食をしないよう注意を呼びかける。

去る6月末、慶北栄州市の住民5人がネパール産野生ハチミツと推定される蜂蜜を喫食後に顔面麻痺、嘔吐及び下痢等の症状を呈したため入院治療中であり、当該蜂蜜を検査した結果グラヤノトキシン（Grayanotoxin）が12.7 mg/kg 検出された（基準：不検出）。

ネパール産野生ハチミツはグラヤノトキシンが含まれるため国内での輸入・販売は禁止されている。食品医薬品安全庁はネパール産野生ハチミツを販売していたインターネットカフェなどの接続を遮断するようネイバー及び放送通信審議委員会などに要請する一方、インターネットカフェなどに対するモニタリングを強化する。また食品医薬品安全庁では、2008年4月にもネパール産野生ハチミツによる事故があったため、ネパール(ヒマラヤ)地域を旅行する旅行者は現地でハチミツの購入、喫食や国内への持ち込みはしないよう呼びかける。国産品及びその他の国のハチミツではグラヤノトキシン汚染は確認されていない。

5. 二酸化硫黄の超過検出“コーンスターチ”回収措置

2010.07.08

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155586646§ionId=p_sec_1&type=news&currPage=3&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、ロッテマート及び三星ホームプラスがそれぞれ委託（OEM）生産して販売するPB（Private Brand）製品であるコーンスターチから、食品添加物の二酸化硫黄が基準超過で検出されたため当該製品を回収措置したと発表した。二酸化硫黄は、澱粉製品の品質向上や保存、漂白のために使用される食品添加物であり、喘息疾患患者及び二酸化硫黄に敏感な消費者は注意が必要である。

今回の検査は2010年6月15日に新世界イーマート、キムスクラブマートのPB製品のコーンスターチから二酸化硫黄が超過検出されたため、類似製品に対する安全管理を強化した結果である。本ウェブサイト上で関連製品写真と二酸化硫黄黄基準超過製品リストを

公開（添付ファイル）している。

6. 「発毛」・「やせる」虚偽広告の食品に注意

2010.07.06

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155577193§ionId=p_sec_1&type=news&currPage=3&flComment=1&flReply=0

京仁地方食品医薬品安全庁は、食物繊維含有の健康機能食品を発毛などの虚偽・誇大広告をして約 4,200 万ウォン相当を販売した男性 58 歳を、健康機能食品に関する法律違反の疑いで仁川地方検察庁に非拘束送致したと発表した。調査の結果、この男性は 2008 年 9 月から現在までインターネットショッピングモールなどで健康機能食品であるミラクル食物繊維（食物繊維含有食品）製品を「これを食べると毛根の脂肪が分解されて発毛が促進され、体脂肪が分解されてやせる」と虚偽・誇大広告した疑いを受けている。また食品原料に使うことができない医薬品成分であるタダラフィルを含む「ミラクルパワー」も販売していた。この製品からは、タダラフィルが 1 g あたり 14.08 mg 検出されている。

京仁地方食品医薬品安全庁は、「健康機能食品には医学的な効能効果を広告することができない。虚偽・誇大広告が疑われる場合には、食品医薬品安全庁に確認して消費者被害を予防して欲しい」と述べた。

● シンガポール農畜産食品局（AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore）
<http://www.ava.gov.sg/>

1. N & N 農場の卵の販売中止

SUSPENSION OF SALE OF EGGS FROM N & N AGRICULTURE FARM

17 July 2010

<http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/9253E7B2-E57D-4992-982C-1304E73748D6/16862/ImmediatesuspensionofsaleofeggsfromNNAgricultureFa.pdf>

AVA が地元の N & N 農場（漢字で安安農場）の卵から抗生物質ドキシサイクリンを検出したため、緊急にこの農場の卵の販売停止とすべての鳥及び卵の搬出制限を行った。当該農場の卵を食べてしまった人については、検出された濃度は低く長期的に摂取しない限り有害影響はない。問題となっている卵の摂取は頻度が低い又は短期間のことなので問題はない。N & N 農場の卵は市場の供給量の約 9%であり、卵の供給に問題はない。ドキシサイクリンは適切な用量と休薬期間であれば家禽類に使用できるが、卵中からドキシサイクリンの残留が検出されないよう必ず休薬期間を順守する必要がある。

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

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

1. 果物を熟成させるのにカーバイドガスの使用を禁止

Prohibition of use of carbide gas for ripening of fruits-reg

26 May 2010

<http://fssai.org/Website/LinkClick.aspx?fileticket=Wk-g92G5XTI%3d&tabid=92>

1955年に食品の粗悪品予防法規則により、果物を熟成させるのにカーバイドガスの使用を禁止している。しかし、バナナやマンゴやパパイヤをマサラと呼ばれるカルシウムカーバイドで熟成させる行為が未だに継続して行われている。他に果物をエテホン溶液に浸したり、エチレングスを使ったりという行為も見られる。従って関係各部署は監視を強化するよう呼びかける。

2. ステロイド/ステロイド様物質を含む製品をダイエタリーサプリメントとして販売

Products containing Steroid / Steroid like substances marketed as Dietary Supplement

13th July, 2010

<http://fssai.org/website/portals/0/pdf/PressNoteonDietarySupplement.pdf>

インドではステロイド/ステロイド様物質を含む製品がダイエタリーサプリメントとして販売されていると米国FDAから知らされた。これらの製品は米国で未承認医薬品としてクラスIリコールの対象となっている。

*製品リスト

(FSSAI サイト)

<http://fssai.org/website/portals/0/pdf/Products%20Recalled.pdf>

(FDA サイト)

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ArchiveRecalls/2009/ucm188929.htm>

● 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。)

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、赤粒胡椒(baies roses : ピンクペッパー)の残留農薬について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160010188>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、食品のたん白質の技術的特性を改善する非遺伝子組換えクリセオバクテリウム・プロテオリティカム株由来プロテイン・グルタミナーゼ使用許可申請について意見書を提出

- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160120188>

● オーストリア保健・食品安全局(AGES)、2008年の残留農薬検査結果を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160360464>
- 台湾行政院衛生署、「残留農薬基準値」の改正草案を公表、意見募集を開始

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160430361>

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160440361>
- 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/syu03160450369>
- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、フランス人のビスフェノール A(BPA)暴露量及び食品中 BPA 最大含有量について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160520188>
- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、食品と接触する磁器製のグラタン皿のコバルト移行に関する科学的技術的指針の要請を受けて意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160550188>
- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、新規開発食品成分(NI)として酵母のβグルカン認可について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160850188>
- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、Aspergillus niger variety Awamori のキモシンをチーズ及びその他の凝固乳製品に使用することに関する許可申請について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03160890188>

ProMED-mail

1. キノコ中毒 致死性 中国（雲南）

Mushroom poisoning, fatal - China: (YN)

15-JUL-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3786798097834251::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000.83668

[1]BBC ニュースより 2010年7月14日

中国の謎の死の原因として希なキノコが疑われている。

中国での 400 ほどの突然死の背景に、科学者にはあまり知られていない小さなキノコがあると専門家が言っている。30年間、雨の季節になると雲南省の村では心停止による突然死が増加する。北京にある中国 CDC の研究者が 5年間の調査の結果、原因を見つけたと報告している。このキノコは *Trogia* 属の"little white"として知られ、3種の有毒アミノ酸を含有している。雲南突然死症候群と呼ばれるこの病気は、6～8月の雨期、高度 1,800～2,400m 付近で発生する。犠牲者の約 2/3 は死亡前に動悸、吐き気、めまい、痙攣、疲労感

などを訴えている。雲南省は天然キノコの産地であり、キノコで生計を立てている家族が多く、little white は経済的価値がないため自分たちで消費している。このキノコを食べないように警告したところ、死亡者が激減した。現在キノコの何が致命的なのかを調査中である。いくつかの毒素が見つめているが、それらが死因とは考えられない。

(The Telegraph の記事も紹介しているが、内容は上記の BBS ニュースとほぼ同様である。ただし、この地域の水に高濃度に含まれるバリウムとの相加作用について言及している)

EurekaAlert

1. ミネソタ大学の研究でファストフードチェーンの調理油のトランス脂肪は有意に減少した

U of M study finds fast food chains have significantly decreased trans fats in cooking oils

14-Jul-2010

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2010-07/uom-uom071410.php

主要ファストフードチェーンは公衆衛生上の懸念に対応している。マクドナルド、バーガーキング、ウェンディーズ、Jack in the Box および Dairy Queen のフライドポテトに含まれるトランス脂肪及び飽和脂肪濃度を調査した。マクドナルド、バーガーキング及びウェンディーズのフライドポテトは 1997 年から 2008 年の間に飽和脂肪を一定または下げた上で、トランス脂肪を相当減らした。残り 2 つの業者については、研究対象期間ではトランス脂肪の低下は見られなかったが、2008 年以降の栄養情報ではトランス脂肪も飽和脂肪も低下している。これらの情報が全国栄養データベース学会で発表された。

2. お茶はこれまで考えられていたよりフッ素を多く含む

Tea contains more fluoride than once thought

14-Jul-2010

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2010-07/mcog-tcm071410.php

多くの論文では紅茶 1L あたり 1~5 mg のフッ素量と報告されているが、新しい研究では 9 mg 程度まで高くなった。フッ素は虫歯予防に役立つことが知られているが、大量を長期間摂取すると骨の問題を誘発する。普通の人々は、フッ素添加飲料水、練り歯磨き、食品などから 1 日平均 2~3 mg を摂取している。骨の健康に影響するのは 1 日約 20 mg を 10 年以上摂取した場合である。Dr. Gary Whitford は米国では極めて珍しい骨フッ素症患者 4 人のデータを調べており、この 4 人が過去 10~30 年間にわたり毎日 1~2 ガロン (1 ガロンは約 4 L) 飲んでいただという共通点からお茶を調査した。伝統的方法で調べると濃度は低く、それが原因で骨フッ素症を発症するとは思えなかったことから、お茶に大量に含まれるアルミニウムと結合した不溶性フッ化アルミニウムを溶解させてから測定した。その結果、1.4~3.3 倍の量のフッ素が検出された。ただし、普通の量のお茶を飲むことには問題はない。この研究結果は、International Association for Dental Research 学会で発表され

た。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室