

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2012 (2012. 07. 25)

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>

【EFSA】 欧州人における食事由来の鉛暴露

欧州では、ヒトでの鉛の主要な暴露源は食事である。過去9年間に採集した食品中の鉛含量データ144,206件について検討した。半分以上の食品の鉛含量は、検出限界または定量限界以下であった。欧州人の生涯食事暴露量の平均は1日あたり0.68 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重と推定された。暴露量が最も多いのは幼児の1.32 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日、他の子どもの1.03 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日であった。一方、乳児は0.83~0.91 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日、成人は0.50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日であった。鉛暴露にとって重要な食品群は、パン及びロールパン(6.2%)、茶(6.2%)、水道水(6.1%)、ジャガイモ及びジャガイモ製品(4.9%)、発酵乳製品(4.2%)、ビール及びビール様飲料(4.1%)であった。

*ポイント： 食品安全委員会、化学物質・汚染物質専門調査会の鉛ワーキンググループがまとめた「(案) 汚染物質評価書 鉛」によると、わが国におけるトータルダイエツスタディに基づいた2008年の食事由来の暴露量は30.6 $\mu\text{g}/\text{日}$ と報告されています。これは、成人体重53.3 kgで除すと0.57 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日となります。また、食品群の寄与率については、米類27.2%、嗜好品(酒類、茶、コーヒー、その他嗜好飲料)13.1%、野菜・海藻類11.6%、乳・乳製品9.0%、雑穀・芋6.3%、肉・卵5.9%及び有色野菜5.7%であり、米の寄与が大きいのは米中の濃度というよりも摂取量の多さに起因するとのことです。

【EFSA】 リスクコミュニケーションガイドラインを発表

欧州の食品安全システム上のリスクコミュニケーションを強化するために、全ての加盟国が学んだことや経験を共有したいという望み、また実用的ガイドラインが必要だという認識の結果として、リスクコミュニケーションに関するガイドラインが完成した。

*ポイント： リスクコミュニケーションで最も重要なことは、相互的であるということです。ディスカッションに慣れていない日本人には簡単ではないかもしれませんが、このガイドラインでも強調されているように、行政決定や評価結果を一方向的に説明したり聞いたりするだけでなく、それらを決定する過程でも互いに知識や意見を出し合って理解を深めていくという姿勢が求められています。

【FSA】 2011/2012 年次報告書及び会計を発表

FSA(英国食品基準庁)は2011/2012年次報告書及び会計を発表した。FSAはイングランド、ウェールズ及び北アイルランドにおける“食品衛生格付け方式(FHRS: Food Hygiene Rating Scheme)”及びスコットランドでの“食品衛生情報プログラム(FHIS: Food Hygiene Information Scheme)”の取り組みを急速に進めている。

*ポイント： FHRSとは、食品の販売店や飲食店の衛生状態を0~5の6段階(5が最も良い)で格付けするという取り組みです。FHRSの結果は、店頭に貼ることが推奨されています。オリンピック開催のため渡英される方も多いことでしょう。FHRSの格付けをお店を選ぶ際の1つの参考にするのも良いかもしれません。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. フードチェーン及び動物衛生に関する常任委員会（2012年5月29日、7月11日開催）
2. 食品獣医局（FVO）視察報告書：ナミビア、ブラジル、ギリシャ
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 欧州人における食事由来の鉛暴露
2. 2011年のEFSA：質の高い科学、中核戦略開発、危機対応
3. FSA及び加盟国はリスクコミュニケーションガイドラインを発表
4. ダイオキシン及びPCBの報告は食事からの暴露が過去10年で減少したことを示す
5. 食品と飼料中のバックク（麦角）アルカロイドについての科学的意見
6. 燻製香料一次製品の安全性に関する科学的意見-2012更新
7. 香料グループ評価
8. 健康強調表示関連
9. 新規食品成分関連
10. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. 科学的データと資金を共有する枠組み
2. 多動と関連する色素を含まない製品更新
3. アレルゲン助言表示調査
4. 2011/2012年次報告書及び会計を発表
5. 食品業者向けライブ TweetChat
6. データ公開はパンドラの箱？（FSA主任科学者のコメント）

[【MHRA】](#)

1. MHRAは関節炎患者に対し認可されていない関節炎治療薬の購入について警告

[【HSE】](#)

1. 食品や飼料中に塩化ジデシルジメチルアンモニウム（DDAC）が存在することについてのEUガイドライン採択

[【BfR】](#)

1. 食品中残留塩化ジデシルジメチルアンモニウム（DDAC）の健康評価

[【FSAI】](#)

1. FSAIは新しい食品情報規制についての小冊子を発行

[【FDA】](#)

1. 警告文書（2012年7月10日公表分）
2. FDAはNYの会社のダイエットサプリメントの製造・販売の禁止を要請

[【NTP】](#)

1. スチレンアクリロニトリルトリマーのF344ラット周産期と出生後の混餌投与試験

[【USDA】](#)

1. USDAは遺伝子組換え甜菜の規制解除を発表

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準改正

[【APVMA】](#)

1. トリフルラリンのバッチ回収：APVMAの調査は継続

[【香港政府ニュース】](#)

1. 水の安全性基準強化
2. 中国経口用製品に警告

[【KFDA】](#)

1. 韓国の成人の半分以上が、健康機能食品の購入を経験

[【HSA】](#)

1. HSAは重大な有害反応を引き起こす違法及び異物混入されたカプセルについて警告

【FSSAI】

1. チェンナイでの汚染ピクルスの販売に関する助言

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (EurekAlert) C型肝炎治療に使われるハーブレメディに効果はないことが証明された
- ・ (ProMED-mail) 神経毒中毒、巻貝 中国 警告

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

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

1. フードチェーン及び動物衛生に関する常任委員会（SCFCAH）－フードチェーンの毒性的安全性に関する会議要約（2012年5月29日、7月11日開催）

SCFCAH（Standing Committee on the Food Chain and Animal Health） - Toxicological Safety of Food Chain

● 2012年5月29日会議要約

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/toxic/sum_29052012_en.pdf

（一部抜粋）

1. カドミウムに関する規則(EC) No 1881/2006の改正について

カドミウムの最大基準は各種食品について既に設定されているが、委員会は主に最大基準が設定されていない食品（チョコレート及びココア製品、ベビーフード）に注目している。改正が提案されている魚及び一部の野菜についても検討は継続する予定である。

2. 農業上の汚染物質について

2011年10月6日にEFSAの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）から飼料及び食品中の*Alternaria*毒素に関する科学的意見*を受け、欧州各国での*Alternaria*毒素の発生データ及びモニタリングデータが必要であることが確認された。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 22/2011（2011.11.02）

【EFSA】食品や飼料中に*Alternaria*（糸状菌）毒素が存在することに関連する動物の健康や公衆衛生リスクについての科学的意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfo/2011/foodinfo201122c.pdf>

3. 福島原子力発電所事故後の日本からの荷物の特別輸入条件改定について

岩手県の原木シイタケの日本の規制値超過がしばしば報告されているため、岩手県を検査対象県に追加することが提案され、可決された。

● 2012年7月11日の会議要約

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/toxic/sum_11072012_en.pdf

(一部抜粋)

1. 農業上の汚染物質について

EFSA の科学的意見を受けて、ホモプシン*1、シトリニン*2及びピロリジジナルカロイド*3に関する議論を行った。ホモプシンについては妥当性評価された分析法の開発及び EU 市場でのモニタリングについて、シトリニンについては分析の性能基準の設定、分析のための CEN (欧州標準化委員会) 標準の作成及びモニタリングについて、ピロリジジナルカロイド (PAs) については汚染防止及び低減化を目的とした雑草管理の実施規範の作成、特に重要となる PAs の特定、LC-MS/MS の使用及び検出限界などの必要性について確認した。

*1 参考：食品安全情報 (化学物質) No. 5/ 2012 (2012. 03. 07)

飼料及び食品中にホモプシンが存在することによる動物や公衆衛生リスクについての科学的意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201205c.pdf>

*2 参考：食品安全情報 (化学物質) No. 7/ 2012 (2012. 04. 04)

食品と飼料にシトリニンが存在することに関連する公衆と動物健康リスクについての科学的意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201207c.pdf>

*3 参考：食品安全情報 (化学物質) No. 23/ 2011 (2011. 11. 16)

食品と飼料中のピロリジジナルカロイドに関する科学的意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201123c.pdf>

2. ある種のフルーツへの蜜蝋、カルナバ蝋、シェラック、ミクロクリスタリンワックスの使用について

マンゴ、パイナップル及びアボカドなど輸送時間が長い果実の脱水及び酸化を防止し、カビやある種の微生物の増殖を抑制するための表面処理としての使用要求について議論した。消費者を誤解させないよう表示が必要であることが確認された。

3. 福島原子力発電所事故後の日本からの荷物の特別輸入条件改定について

規則の次回のレビューにおいて、個人の荷物について規定の明確化を議論する。

以上の議題の他、添加物及び汚染物質の規定等について議論が行われた。

2. 食品獣医局 (FVO) 視察報告書

・ナミビア 水産物

NA Namibia - Fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6464

2012年2月27日～3月7日、ナミビアにおけるEU輸出向け水産物生産の公衆衛生の状況の評価するためFVO視察が実施された。政府コントロールシステムが設置され、EUの要請を網羅したマニュアルに従って所轄官庁により実施されていた。しかしながら、EUの要請を完全に満たすためには、冷凍漁船の管理及び生鮮マグロのヒスタミン検査実施な

どいくつかの改善が必要である。

・ブラジル 水産物

BR Brazil - fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6540

2012年2月27日～3月8日、ブラジルにおけるEU輸出向け水産物生産の公衆衛生の状況の評価するためFVO視察が実施された。本視察では、2007年の視察後の改善状況も確認した。所轄官庁の組織体制及びコントロールシステムはEU輸出向けの水産物の衛生を十分に保証するものであった。しかし、完全にEUの要請を満たすためにはいくつか、特に一次生産及び冷凍漁船の管理などについて改善が必要である。

・ギリシャ 二枚貝

GR Greece - bivalve molluscs

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8883

2011年10月11～21日、ギリシャにおける二枚貝の生産及び市場での食品安全コントロールシステムを評価するためのFVO視察が実施された。前回の視察は2004年に実施している。

ヒト食用二枚貝については、生産で政府コントロールに重大な欠陥が見られ、EU規則から逸脱していることが確認された。市場については所轄官庁が政府コントロールシステムを設置してはいるが、EU公衆衛生基準を必ずしも保証するものではなかった。イタヤガイ及び海洋性腹足類については生産及び市場について政府コントロールシステムが存在していなかった。

3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2012年第27週～第28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)

ベルギー産赤キャベツのオメトエート及びジメトエート（合計0.15、0.08 mg/kg）・メチオカルブ（0.31、0.15 mg/kg）、米国産食品サプリメントの未承認DMAA、ドイツ産メラミ

ンスプーンからのホルムアルデヒド (95 mg/kg) とメラミン (221 mg/kg) の溶出、ベルギー産食品サプリメントの未承認 DMAA、中国産メラミン調理用スプーンからのホルムアルデヒド (32 mg/kg) とメラミン (97 mg/kg) の溶出、ベトナム産冷凍マグロのヒスタミン (1100、5100、5100、4400、3900、80 mg/kg)、フランス産牡蠣とイガイの麻痺性貝毒 (1190.2~8316 μ g/kg)、スペイン産冷凍イカのカドミウム (24.22 mg/kg)、オランダ産食品サプリメントのヒ素 (49 mg/kg) 及び鉛 (37 mg/kg)、スペイン産植物油のダイオキシン (1.35 pg WHO TEQ/g)、英国産食品サプリメントのベータアサロン (1278 mg/kg) など。

注意喚起情報 (information for attention)

米国産食品サプリメントの未承認 DMAA、スペイン産チルドマグロ切り身の一酸化炭素処理疑い (200 μ g/kg)、ギリシャ産チルドワインリーフのメチオカルブ (56 mg/kg)、中国産電子ピザ平鍋からの一級芳香族アミンの溶出 (0.0443 mg/kg)、モロッコ産トマトのプロシミドン (0.04 mg/kg) 及びオキサミル (0.057 mg/kg)、モロッコ産缶詰サーディンのヒスタミン (237 mg/kg)、カナダ産食品サプリメントの未承認 DMAA、中国産インスタント麺の未承認照射、ベトナム産冷凍キハダマグロのヒスタミン (416、646 mg/kg) など
冷凍イカ切り身の表示されていない亜硫酸 (195 mg/kg)、イスラエル産食事療法用スープの未承認照射、香港産フライ返しからの一級芳香族アミンの溶出 (16.3 mg/dm²)、香港産プラスチックフォーク及びナイフからの総溶出量 (16.3 mg/dm²)、チェコ産ウサギ用配合飼料の未承認バシトラシン (2.22 mg/kg)、中国産白菜のジチオカルバメート (0.1、0.06 mg/kg) など。

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

スペイン産保存料プレミックスの塩化ジデシルジメチルアンモニウム (>50000 mg/kg)、スロバキア産食品サプリメントの塩化ベンザルコニウム (0.11 mg/kg)、中国産シリコーン焼き型からの揮発性有機成分 (1.45、1.49 g/100g) の溶出、ブラジル産胆汁酸塩ミックスのダイオキシン (0.963 pg WHO TEQ/g)、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン (B₁=1800、1700、383、334 μ g/kg)、スペイン産マフィンの過剰なプロピレングルコース (4.3g/kg)、南アフリカ産チルド柑橘類の塩化ジデシルジメチルアンモニウム (0.69、0.53 mg/kg)、スペイン産養殖鱒用飼料のオキシテトラサイクリン (605、219 μ g/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分クレアチン誘導体 (リンゴ酸トリクレアチン；オロチン酸トリクレアチン)・グリシン・シトルリン、産地不明飼料用硫酸銅のダイオキシン (1.517 ng/kg)、ガーナ産オーガニックバナナの塩化ジデシルジメチルアンモニウム、中国産ハーブミックスの棘状物 (1~1.2 cm の枝) による怪我のリスクなど。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ブラジル産冷凍鶏胸肉のクロピドール (48.5、27.85、116.25 μ g/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート (0.19、0.16 mg/kg)、中国産メラミン台所用品からのホルムアルデヒドの溶出 (30、73、113、30、113 mg/kg) 及び総溶出量 (47、47 mg/dm²)、中国産緑茶のトリアゾホス (0.078、0.10 mg/kg)、中国産陶器カップからのカドミウム (0.12~

0.22 mg/dm²) 及び鉛 (28-87 mg/dm²) の溶出、中国産ビーフ味インスタント麺のアルミニウム (17 mg/kg)、ロシア産食品添加物リン酸二ナトリウムのヒ素 (4.1 mg/kg)、ブラジル産コンビーフのドラメクチン (210 μg/kg)、モザンビーク産冷凍エビの亜硫酸 (280、167、259、156 mg/kg)、エジプト産オレンジのフェニトロチオン (0.029 mg/kg)、タイ産缶詰ペットフードのヒ素 (7.0 mg/kg)、中国産シリコン焼き器からの揮発性有機成分 (1.8、1.6%) の溶出、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (19.99 mg/kg)、アルバニア産サンザシの葉及び花の鉛 (0.71 mg/kg)、中国産せんべい(米)の未承認遺伝子組換え、ドミニカ共和国産ジャマイカペッパーのペルメトリン (0.81 mg/kg)、中国産未承認食品サプリメント原料トンカットアリ、中国産緑茶のイミダクロプリド (0.069 mg/kg)、ドミニカ共和国産ササゲのヘキサコナゾール (0.067 mg/kg)、米国産ソフトドリンクの安息香酸 (210、300、315 mg/kg)、中国産冷凍鶏肉のシロマジン (70.5 μg/kg) 及びトルトラズリル (422 μg/kg)、インド産オクラのアセタミプリド (0.16 mg/kg) 及びインドキサカルブ (0.031 mg/kg)、インド産カレーの葉のプロフェノホス (10 mg/kg) ・ピフェントリン (0.78 mg/kg) ・アセタミプリド (1.4 mg/kg) ・プロパルギット (1.1 mg/kg)、インド産オクラのジアフェンチウロン (0.027 mg/kg)、フィリピン産ソースの安息香酸 (1605 mg/kg)、中国産電子オーブンからのクロム (0.8、0.6 mg/kg) ・ニッケル (10.8 mg/kg) ・マンガン (5.9、9.5 mg/kg) の溶出など。

その他アフラトキシン等多数。

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

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

1. 欧州人における食事由来の鉛暴露

Lead dietary exposure in the European population

EFSA Journal 2012;10(7):2831 [59 pp.] 11 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2831.htm>

鉛は天然の環境汚染物質で、過去には水道管、塗料、ガソリンに使用されていたことで存在が多くなっている。食事は鉛の主要暴露源である。鉛は人体に蓄積し、最も有害影響が大きいのは小さい子どもの発達中の中枢神経系である。塗料、食品用の缶、水道管、ガソリンから鉛を排除することにより、暴露を減らす規制が徐々に行われてきた。鉛については、1986年にJECFAが暫定耐容週間摂取量 (PTWI) として 25 μg/kg 体重を設定し、ECのScientific Committee for Foodでも了承していた。しかしながら、多くの健康影響において閾値があるという根拠がないことから、EFSAが2010年に閾値を設定するのはもはや適切ではないと判断したために現在では耐容一日摂取量 (TDI) は設定されていない。このEFSAの意見についてはJECFAも2010年に確認している。代替指標として、EFSAは

小さい子どもの発達神経毒性について追加リスク 1%のベンチマーク用量の 95%信頼下限値 (BMDL₀₁) を 0.50 $\mu\text{g/kg}$ 体重、成人の心臓血管系影響について BMDL₀₁ を 1.50 $\mu\text{g/kg}$ 体重、腎臓毒性について BMDL₁₀ を 0.63 $\mu\text{g/kg}$ 体重と設定していた。

本研究では、9年間に採集した食品中の鉛含量データ 144,206 件について検討した。半分以上の食品の鉛含量は、検出限界または定量限界以下であった。鉛濃度の平均値は乳児用フォローアップミルクの 0.3 $\mu\text{g/kg}$ から食事療法用食品の 4,300 $\mu\text{g/kg}$ まで多様であったが、全てのカテゴリーの全体的中央値は 21.4 $\mu\text{g/kg}$ であった。解釈には注意が必要であるが、2003年から2010年の間に食品中の鉛濃度は約 23%減少した。欧州人の生涯食事暴露量の平均は 1日あたり 0.68 $\mu\text{g/kg}$ 体重と推定された。暴露量が最も多いのは幼児の 1.32 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日、他の子どもの 1.03 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日であった。一方、乳児は 0.83~0.91 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日、成人は 0.50 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日であった。鉛暴露に寄与の大きい食品群は、調査及び年齢により幅が見られたが、パン及びロールパン (6.2%)、茶 (6.2%)、水道水 (6.1%)、ジャガイモ及びジャガイモ製品 (4.9%)、発酵乳製品 (4.2%)、ビール及びビール様飲料 (4.1%) であった。

2. 2011年のEFSA：質の高い科学、中核戦略開発、危機対応

EFSA in 2011: high-quality science, core strategic developments, crisis response

9 July 2012

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120709.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20120710&emt=1

EFSA の 2011 年年次報告書*を公表した。EFSA は 2011 年に 658 の科学的意見、報告書、ガイダンス文書及び声明などを発表し、“一般的機能”に関する健康強調表示の評価完了が EFSA にとって最大の成果であった。また EFSA が実施した価値ある作業は、新規の緊急的科学的分野として多種多様なナノサイエンスに関する意見及びガイダンスの作成、アスパルテームの安全性、ビスフェノール A (BPA) の安全性、輸送時の動物福祉、EU での食肉検査の近代化、カキのノロウイルス及び遺伝子組換え植物の環境リスク評価ガイダンスの更新に関するものであった。さらに EFSA は、欧州のリスク管理者へ科学的助言及びリスク評価を提供するとともに、2つの重要な文書として「独立的及び科学的意志決定プロセスに関する指針 (Policy on Independence and Scientific Decision-Making Processes)」及び「2012~2016 年 EFSA 科学戦略 (EFSA's Science Strategy 2012-2016)」を作成した。2012~2016 年科学戦略の主な目的は、EFSA の科学的卓越性のさらなる発展及びリスク評価及びリスクモニタリングのための科学的基礎の強化である。

EFSA による緊急時対応としては、ドイツ及びフランスでの 2 件の *E.coli* (STEC) アウトブレイクへの対応があった。このアウトブレイクは、国及び欧州レベルでのリスク管理者とリスク評価者のリスクコミュニケーションの重要性と調整コミュニケーション (co-ordinating communication) の価値を強調するものとなった。

*報告書：Annual Report 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/ar11.htm>

3. 「良くコミュニケーションするのに運は必要ない！」 EFSA 及び加盟国は 13 日の金曜日に リスクコミュニケーションガイドラインを発表

“You don’t need luck to communicate well!” EFSA & Member States launch Risk Communications Guidelines on Friday 13th

13 July 2012

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120713.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=riskcomms

各国の食品安全機関との協力の一環として、新しいリスクコミュニケーションガイドライン「食品が騒動を引き起こすとき（注：Cook Up a Storm でたくさんの料理を作るという意味もある）ーリスクコミュニケーションの効果のあるレシピ」*を発表した。欧州の食品安全システム上のリスクコミュニケーションを強化するために、全ての加盟国が学んだこと、経験を共有したいという望み、また実用的ガイドラインが必要だという認識の結果、本ガイドラインが完成した。本ガイダンスは定期的に見直される予定である。

* When food is cooking up a storm: proven recipes for risk communications

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/riskcommguidelines.htm>

（現在、英語・ドイツ語・フランス語・イタリア語版が公表されている）

序文

リスクコミュニケーションの究極のゴールは、利害関係者、消費者、一般市民がリスクに基づいた決定の背景にある論理的根拠を理解し、そのことによって彼ら自身の関心や価値観に関連した当面の課題について事実に基づく根拠を反映したバランスのとれた判断に到達することを助けることである。リスクコミュニケーションは、リスクに関して耐えられる又は許容できるというコミュニケーターの判断について、人々を納得させる或いは説得することではない。むしろ人々がより情報を与えられた上での判断をするのを支援し、彼ら自身が自分の人生の中で直面しているリスクについて取り扱うことを可能にする試みである。さらに、効果的リスクコミュニケーションは、リスク、特に食品リスクについての、最新の対話に積極的に参加するための中心的権利をもつということである。食品リスクについて十分な情報を得て承知していることは、規制及び基準をデザインし形作るためのより直接的な共同決定へ向けた最重要課題でもある。

効果的リスクコミュニケーションは、包括的で責任あるリスク管理計画が成功するため大きな力となる。効果的リスクコミュニケーションによって：（1）消費者が製品に関連するリスクを承知し従ってそれを安全に使用できることを確保する；（2）適切なリスク評価と管理決定および関連するリスク/ベネフィット分析を国民が信頼できる；（3）食品のリスクの性質や食品を安全にするための基準についての一般の理解に寄与する；（4）公正かつ正確で適切な情報を提供することにより、消費者は自分自身の「リスク許容」基準に合

致する多様な選択肢の中から自分がどうするかを選択することができる。

(以下略)

例として、クローン動物、食品由来人獣共通感染症、減塩キャンペーン、食用色素の子どもへの影響、オランダの Q 熱、スウェーデンの食品サプリメント、アイルランドの豚肉のダイオキシンが取り上げられている。

4. ダイオキシン及び PCB の報告は食事からの暴露が過去 10 年で減少したことを示す

Dioxins and PCBs report shows drop in dietary exposure over last decade

18 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120718.htm>

EFSA は食品及び飼料中のダイオキシン及びポリ塩化ビフェニル (PCB) の濃度についての新しい報告書を発表した*。ダイオキシン及び PCB は難分解性環境汚染物質でフードチェーンの中で蓄積する可能性がある。これらの有害物質は長い時間をかけてヒト健康に有害影響を与えがんを誘発する可能性がある。報告書では食事からのダイオキシン及びダイオキシン様 PCB の暴露量は一般的には減少していることを明らかにした。2002~2004 年と比較して 2008~2010 年では一般人では少なくとも 16%、最大 79%減少し、幼児及び他の子どもでも同様の傾向であった。毒性学的性質の異なる非ダイオキシン様 PCB への暴露も同様に減少した。

*食品及び飼料中のダイオキシン及び PCB の濃度モニタリング更新

Update of the monitoring of levels of dioxins and PCBs in food and feed

EFSA Journal 2012;10(7):2832 [82 pp.] 18 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2832.htm>

欧州市場にある食品及び飼料について、欧州各国から 1995~2010 年の間に提出された、ダイオキシン及びダイオキシン様 PCB (DL-PCBs) については 13,797 検体、非ダイオキシン様 PCB (NDL-PCBs) については 19,181 検体のデータを評価した。

食品検体のうちダイオキシン及び DL-PCB については 10%、NDL-PCB については 3% が許容最大基準値を上回っていた。最も平均汚染濃度が高かった食品は「うなぎの身」及び「魚のレバーとそれに由来する食品」であった。平均暴露量は集団により異なるが、ダイオキシン及び DL-PCB では 0.57~2.54 pg TEQ_{WHO05}/kg b.w./日、95 パーセンタイルは 1.2~9.9 pg TEQ_{WHO05}/kg b.w./日であった。NDL-PCBs については平均は 4.3~25.7 ng/kg b.w./日、95 パーセンタイルは 7.8~53.7 ng/kg b.w./日であった。食事からの暴露源として寄与が大きいのは、魚、肉及び乳製品と考えられた。2002~2004 年との比較により 2008~2010 年では一般的に暴露量の減少がみられた。

5. 食品と飼料中のバッカク (麦角) アルカロイドについての科学的意見

Scientific Opinion on Ergot alkaloids in food and feed

EFSA Journal 2012;10(7):2798 [158 pp.] 19 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2798.htm>

バッカク (麦角) アルカロイド (EAs) は、真菌類であるボタンタケ目 (Hypocreales) 及びユーロチウム目 (Eurotiales) に属するいくつかの菌種が産生する。欧州では、ボタンタケ目、バッカクキン属 (*Claviceps*) の *Claviceps purpurea* が最もよく見られる。本意見では、食品 1,716 検体、飼料 496 検体及び未加工の穀物 67 検体の計 20,558 検体の分析データを検討した。EFSA の CONTAM パネルは、最近の文献に基づき、主な *C. purpurea* EAs であるエルゴメトリン、エルゴタミン、エルゴシン、エルゴクリスチン、エルゴクリプチン (α 及び β 型異性体の混合物)、エルゴコルニン、及びそれらのイニンエピマーについてリスクを評価した。13 週のラット混餌投与試験の尻尾の筋萎縮頻度からベンチマーク用量信頼下限値 (BMDL₁₀) を 0.33 mg/kg 体重/日と導出した。この影響は血管収縮作用によるものであり、グループ急性参照用量 (ARfD=1 μ g/kg 体重) 及びグループ耐容一日摂取量 (TDI=0.6 μ g/kg 体重/日) の設定に適切であると考えられた。パネルは、入手できるデータからは特定の集団で懸念となることはないが、他の食品からの道の寄与が否定できないと結論した。また家畜の推定暴露量からは、通常では中毒リスクは低いことが示唆された。

6. 燻製香料一次製品の安全性に関する科学的意見-2012 更新

● SmokEz Enviro 23

Scientific opinion on the safety of smoke flavouring Primary Product SmokEz Enviro 23 - 2012 Update

EFSA Journal 2012;10(7):2829 [21 pp.] 18 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2829.htm>

2009 年の評価*では安全上の懸念があると結論していた。新しいデータから NOAEL 598 mg/kg 体重/日を導出し、安全性マージンは 62~89 と算出された。この安全性マージンは 90 日試験に基づくものである。長期試験及び生殖発達毒性のデータがない場合にはさらに大きなマージンが必要であり、安全上の懸念となると結論した。

● SmokEz Enviro 10

Scientific opinion on the safety of smoke flavouring Primary Product SmokEz C-10 - 2012 Update

EFSA Journal 2012;10(7):2830 [21 pp.] 18 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2830.htm>

2009 年の評価*では安全上の懸念があると結論していた。新しいデータから NOAEL 535 mg/kg 体重/日を導出し、安全性マージンは 56~80 と算出された。この安全性マージンは 90 日試験に基づくものである。長期試験及び生殖発達毒性のデータがない場合にはさらに大きなマージンが必要であり、安全上の懸念となると結論した。

*参考：食品安全情報 No. 13 / 2009 (2009. 06.17)

【EFSA】 スモークフレーバー一次製品の安全性

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200913.pdf>

7. 香料グループ評価

・香料グループ評価 9 改訂 4 (FGE.09Rev4): 化学グループ 8 と 30 の第二脂環式アルコールを含む第二脂環式飽和及び不飽和アルコール・ケトン・及びエステルと、化学グループ 25 のフェノール誘導体エステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 9, Revision 4 (FGE.09Rev4): Secondary alicyclic saturated and unsaturated alcohols, ketones and esters containing secondary alicyclic alcohols from chemical group 8 and 30, and an ester of a phenol derivative from chemical group 25

EFSA Journal 2012;10(7):2836 [73 pp.] 11 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2836.htm>

CEF パネル（食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学パネル）は、4 つの追加化合物を含む 21 物質を評価した。20 物質については食事摂取レベルでは安全性の懸念は生じず、残り 1 物質（FL-no: 07.207）については代謝、毒性試験などの追加の毒性データが必要である。

・香料グループ評価 226 (FGE.226): EFSA の FGE.19 の化学サブグループ 1.1.1(b) の 1 つの α,β -不飽和アルデヒドの遺伝毒性データについての考察

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 226 (FGE.226): Consideration of genotoxicity data on one α,β -unsaturated aldehyde from chemical subgroup 1.1.1(b) of FGE.19 by EFSA

EFSA Journal 2012;10(7):2838 [17 pp.] 12 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2838.htm>

CEF パネルは、香料グループ 226 の FGE.19 の化学サブグループ 1.1.1(b) の 1 つの α,β -不飽和アルデヒドの遺伝毒性についての評価を依頼された。本評価では、4,5-epoxydec-2(trans)-enal の新しいデータについて評価している。本物質は、細菌を用いた試験で遺伝子突然変異は誘発しなかったが、*in vitro* 小核試験が陽性のため *in vitro* 遺伝毒性物質とみなされる。*In vivo* 小核試験におけるネガティブデータではこれを否定できないため、最初の接触部位（胃、十二指腸細胞）での遺伝毒性があるかを確認するため齧歯類での Comet 試験を薦める。

・香料グループ評価 08 改訂 5(FGE.08Rev5): 化学グループ 20 と 30 の追加の酸化官能基のある/ない脂肪族及び脂環式モノ、ジ、トリ、ポリ硫化物

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 08, Revision 5 (FGE.08Rev5): Aliphatic and alicyclic mono-, di-, tri-, and polysulphides with or without additional

oxygenated functional groups from chemical groups 20 and 30

EFSA Journal 2012;10(7):2837 [139 pp.] 18 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2837.htm>

香料グループ評価 08 の改訂 4 の発表後、2 物質についてのデータが提出された。CEF パネルは、59 (前回 57) 物質については MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intakes) アプローチによる推定摂取量では安全上の懸念とはならないと結論した。

8. 健康強調表示関連

● 健康強調表示ガイダンス：心理学的機能と身体能力

Health claims guidance: psychological functions, and physical performance

17 July 20

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120717.htm>

EFSA は、健康強調表示の申請に関する 2 つの重要なガイダンス文書を発表した。最新のガイダンス文書は、神経及び心理学的機能 (Guidance on the scientific requirements for health claims related to functions of the nervous system, including psychological functions) および身体能力 (Guidance on the scientific requirements for health claims related to physical performance) に関する健康強調表示に関するものである。

***Rhodiola rosea* L.抽出物と精神的疲労削減に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to *Rhodiola rosea* L. extract and reduction of mental fatigue pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2805 [7 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2805.htm>

rosavins 及び salidroside 含量で標準化したイワベンケイ乾燥抽出物によるストレス時の精神的疲労削減という健康強調表示について。提出された論文で使用されているものが申請製品と同じではない。因果関係は確立されていない。

***OptiEFAX*TMと正常血中トリグリセリド濃度の維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to *OptiEFAX*TM and maintenance of normal blood concentrations of triglycerides pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

SA Journal 2012;10(7):2804 [8 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2804.htm>

製品はオキアミ油。ヒト試験データが提出されておらず、因果関係は確立されていない。

- **OptiEFAX™**と正常血中 HDL-コレステロール濃度の維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to OptiEFAX™ and maintenance of normal blood HDL-cholesterol concentrations pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2803 [8 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2803.htm>

ヒト試験データが提出されておらず、因果関係は確立されていない。

- **OptiEFAX™**と正常血中 LDL-コレステロール濃度の維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to OptiEFAX™ and maintenance of normal blood LDL-cholesterol concentrations pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2802 [8 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2802.htm>

ヒト試験データが提出されておらず、因果関係は確立されていない。

- ***Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* CNCM I-3799** とおなかの調子の悪さを減らすことに関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* CNCM I-3799 and reducing gastro-intestinal discomfort pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2801 [9 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2801.htm>

提出されたヒト試験で使用された系統が申請された系統と同じであることが証明できない。因果関係は確立されていない。

- **ココアフラバノール**と正常な内皮依存性の血管拡張維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to cocoa flavanols and maintenance of normal endothelium-dependent vasodilation pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2809 [21 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2809.htm>

因果関係は確立されている。科学的根拠を反映する表現としては「ココアフラボノール

は正常な血流に寄与する内皮依存性の血管拡張維持に役立つかもしれない」というものである。この効果を得るには毎日 200 mg のココアフラバノールを摂取する必要がある。高フラボノールココアパウダー2.5 g または高フラバノールダークチョコレート 10 g をバランスのとれた食生活の一環として摂取することによりその量を摂取できる。

- **植物ステロールと Cholesternorm®mix の組み合わせと血中 LDL コレステロール濃度削減に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to a combination of plant sterols and Cholesternorm®mix and reduction of blood LDL-cholesterol concentrations pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2810 [13 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2810.htm>

根拠となるヒト介入試験がない。因果関係は確立されていない。

- **ヒアルロン酸と皮膚の脱水保護に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to hyaluronic acid and protection of the skin against dehydration pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2806 [6 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2806.htm>

ヒト試験データが提出されなかった。因果関係は確立されていない。

- **チアミン、リボフラビン、ナイアシン、パントテン酸、ピリドキシン、D-ビオチンとカボチャ種子油の組み合わせと正常な毛髪の維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to a combination of thiamin, riboflavin, niacin, pantothenic acid, pyridoxine, D-biotin and pumpkin seed oil and maintenance of normal hair pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2807 [8 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2807.htm>

因果関係は確立されていない。

- **亜麻仁油とビタミン E の組み合わせと皮膚透過性バリア機能の維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to a combination of flaxseed oil and vitamin E and maintenance of the skin permeability barrier function

pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(7):2819 [9 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2819.htm>

因果関係は確立されていない。

- **KF2BL20 と正常な毛髪維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**
Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to KF2BL20 and maintenance of normal hair pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006
EFSA Journal 2012;10(7):2808 [7 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2808.htm>

KF2BL20 は、ケラチン、銅、亜鉛、ナイアシン、パントテン酸、ピリドキシン及び D-ビオチンの混合物である。因果関係は確立されていない。

9. 新規食品成分関連

- **ウシラクトフェリンについての科学的意見**

Scientific Opinion on bovine lactoferrin

EFSA Journal 2012;10(7):2811 [14 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2811.htm>

新規食品成分としてのラクトフェリンについては既に評価済みであり、提案されている使用による暴露量も先の意見の申請者より少ない。従って新規食品成分としてのウシラクトフェリンは提案されている使用方法と量では安全である。

- **ジヒドロカプシエイトについての科学的意見**

Scientific Opinion on dihydrocapsiate

EFSA Journal 2012;10(7):2812 [28 pp.] 17 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2812.htm>

EFSA は、新規食品成分としての合成ジヒドロカプシエイトの安全性について科学的意見を要請された。ジヒドロカプシエイトは多くのトウガラシ及びスイートペパーに天然に含まれているカプシノイドの一種である。申請では、様々な食品に 8~2,050 mg/kg の濃度範囲で添加することを意図している。パネルは、3 件のラットでの亜慢性経口毒性試験より無毒性量 (NOAEL) は 300 mgDHC/kg 体重/日であり、安全性マージンは十分あるので提案されている使用方法と使用量では安全であると結論した。

10. 飼料添加物関連

- **ブタ、家禽、ウシ、ヒツジ、ヤギ、ウサギ、ウマ用サイレージ添加物としての *Lactobacillus plantarum* (DSM 3676、DSM 3677) 及び *Lactobacillus buchneri* (DSM 13573) の安全性及び有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of *Lactobacillus plantarum* (DSM 3676 and DSM 3677) and *Lactobacillus buchneri* (DSM 13573) as a silage additive for pigs, poultry, bovines, sheep, goats, rabbits and horses

EFSA Journal 2012;10(7):2780 [15 pp.] 19 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2780.htm>

2種の *Lactobacillus plantarum* は乳酸を増加させ pH を下げることによりサイレージ生産を改善する可能性がある。は酢酸を増加させ、好氣的安定性を改善する可能性がある。

- **ブタ、家禽、ウシ、ヒツジ、ヤギ、ウサギ、ウマ用サイレージ添加物としての安息香酸ナトリウムの安全性及び有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of sodium benzoate as a silage additive for pigs, poultry, bovines, ovines, goats, rabbits and horses

EFSA Journal 2012;10(7):2779 [15 pp.] 19 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2779.htm>

安息香酸ナトリウムをサイレージ添加物として使用することによる環境への安全性の懸念はない。安息香酸は pH を下げることによりサイレージ生産を改善し、乾燥物の保存性を高める可能性がある。

- **全ての動物種用の天然由来トコフェロールに富む抽出物、天然由来トコフェロールに富む抽出物/デルタリッチ、合成トコフェロールの安全性及び有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of tocopherol-rich extracts of natural origin, tocopherol-rich extracts of natural origin/delta rich, synthetic tocopherol for all animal species

EFSA Journal 2012;10(7):2783 [14 pp.] 19 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2783.htm>

EFSA は全ての動物種へのビタミン E の安全性及び有効性について以前に評価を行っており、今回は先の科学的意見の対象物質の範囲を拡張する申請がなされた。評価の結果、先の意見を改訂する理由はないと判断された。

- **全ての動物種用の飼料添加物としてコーティング及び顆粒状にされたコバルトの炭酸塩一水和物の安全性及び有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on safety and efficacy of coated granulated cobaltous carbonate monohydrate as feed additive for all species

EFSA Journal 2012;10(7):2782 [26 pp.] 20 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2782.htm>

コバルト (III) は腸内細菌により産生するコバラミンの構成成分として、ある種の動物

の必須微量元素である。

コバルト (II) 陽イオンは *in vitro* 及び *in vivo* で遺伝毒性があり、炭酸コバルト (II) は発がん性、変異原性、生殖毒性がある。コバルト (II) の経口曝露による発がん性は不明である。しかしヒトでの経口曝露による有害影響には閾値がある可能性がある。ヒトでの暴露量は健康に基づくガイダンス値の 1/4~1/10 であり、閾値のある影響については消費者の安全上の懸念はない。コーティング及び顆粒状にされたコバルト(II) 炭酸塩水酸化物 (2:3) 一水和物は、動物の腸内でコバラミンの合成に利用でき有効である。

- 全ての動物種用の飼料添加物としてのコバルト化合物(E3)の安全性と有効性に関する科学的意見：コバルトの酢酸塩四水和物、塩基性コバルトの一水和物、コバルトの硫酸 7 水和物

Scientific Opinion on safety and efficacy of cobalt compounds (E3) as feed additives for all animal species: Cobaltous acetate tetrahydrate, basic cobaltous carbonate monohydrate and cobaltous sulphate heptahydrate, based on a dossier submitted by TREAC EEIG

EFSA Journal 2012;10(7):2791 [27 pp.] 20 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2791.htm>

(評価内容及び結論は同上)

- 家禽、離乳子ブタ、肥育用ブタ用飼料添加物としての Ronozyme WX (エンド-1,4-ベータ-キシラナーゼ)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 Ronozyme WX (endo-1,4-beta-xylanase) as a feed additive for poultry, piglets (weaned) and pigs for fattening

EFSA Journal 2012;10(7):2790 [21 pp.] 20 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2790.htm>

Ronozyme WX は遺伝子組換え型に *Aspergillus oryzae* より産生されたエンド-1,4-ベータ-キシラナーゼであり、コーティング型 (CT : 固形) 及び液状型 (L) がある。対象動物及び環境に対し安全性が確認され、肥育の有効性も確認された。

- 全ての動物種用の技術的飼料添加物としてのベントナイト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 bentonite as a technological feed additive for all species

EFSA Journal 2010;10(7):2787 [19 pp.] 20 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2787.htm>

ベントナイトは主にモンモリロナイトからなるコロイド状粘土である。現在、飼料中について最大 20 g/kg まで使用が認められている。ベントナイトのペレット状の結合材及び抗

凝固剤として、さらに放射性核種汚染のコントロール用として再認可が申請された。申請が全ての動物種を対象とし、安全性マージンを設定するのが困難であったことなどを理由に、FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）は現在の上限 2 %を維持すべきと考えを示した。放射性物質で汚染された飼料へのベントナイトの添加、また放射性降下物のある場所で放牧されている動物へのベントナイトの投与は、動物及び動物由来製品の放射性セシウム濃度を下げると考えられた。

- **全ての動物種用の香料として使用したフラノンとテトラヒドロフルフリル誘導体：4-ヒドロキシ-2,5-ジメチルフラン-3(2H)-オン、4,5-ジヒドロ-2-メチルフラン-3(2H)-オン、4-アセトキシ-2,5-ジメチルフラン-3(2H)-オンおよびリナロールオキシド(化学グループ 13) の安全性と有効性についての科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of furanones and tetrahydrofurfuryl derivatives: 4-hydroxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-one, 4,5-dihydro-2-methylfuran-3(2H)-one, 4-acetoxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-one and linalool oxide (chemical group 13) when used as flavourings for all animal species
EFSA Journal 2012;10(7):2786 [16 pp.] 23 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2786.htm>

化学グループ 13 はフラノン及びテトラヒドロフルフリル誘導体であり、4 化合物が食品の香料として現在使用が認められている。家禽及び魚での代謝経路が不明であることから、飼料中に添加した場合の消費者への安全性については結論できない。また、香料としての機能については食品中と同様であり、さらなる検討は必要ないと結論した。

- **Vertellus Specialties Belgium BV の提出した申請に基づく全ての動物種用の飼料添加物としてのナイアシン（ニコチン酸とニコチンアミド）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 niacin (nicotinic acid and nicotinamide) as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by Vertellus Specialties Belgium BV

EFSA Journal 2012;10(7):2781 [19 pp.] 23 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2781.htm>

「ナイアシン」は、基本虚空蔵としてピリジン環をもつニコチン酸及びニコチンアミドの一般名として使用される。ニコチン酸及びニコチンアミドの主な機能は、コエンザイム NAD 及び NADP の前駆体である。動物飼料へのナイアシンの添加は動物の栄養源になり、消費者にとって安全上の懸念はないと結論した。

- **EUROPE-ASIA Import Export GmbH の提出した申請に基づく全ての動物種用の飼料添加物としてのナイアシン（ニコチンアミド）の安全性と有効性に関する科学的意見**

見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of niacin (nicotinamide) as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by EUROPE-ASIA Import Export GmbH

EFSA Journal 2012;10(7):2789 [18 pp.] 23 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2789.htm>

(申請者が異なるが、評価内容及び結論は同上)

- 全ての動物種用の飼料添加物としてのナイアシン（ニコチン酸とニコチンアミド）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 niacin (nicotinic acid and nicotinamide) as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by Lonza Benelux BV

EFSA Journal 2012;10(7):2788 [19 pp.] 23 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2788.htm>

(申請者が異なるが、評価内容及び結論は同上)

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

1. 科学的データと資金を共有する枠組み

Framework on sharing scientific data and funding

Tuesday 10 July 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/july/gacsframework>

FSA は、企業及び非政府組織（NGO）と協力して、いつどのようにデータを使用するか或いは研究資金を出すかを決定する際の枠組みを発表した。この枠組みでは、データの質確保のための共有や資金提供による根拠を確実にすること及び専門能力へのアクセス等のメリット、FSA の独立性認識へのリスクを計る際の基本原則及びアプローチを設定する。例えば新規食品の認可の際の評価など、本原則が効果的にバランスをとれていることを示す既に確立された方法はある。他の場合には、ケースバイケースで決定する。

* 概要：<http://www.food.gov.uk/science/researchpolicy/framework/>

* 本文：ピアレビューされた文献ではない外部データの利用と企業や関係団体と一緒に研究資金を出すことについての枠組み

FRAMEWORK ON USE OF EXTERNAL DATA NOT IN THE PEER-REVIEWED LITERATURE AND CO-FUNDING OF RESEARCH WITH INDUSTRY AND INTEREST GROUPS

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

2. 多動と関連する色素を含まない製品更新

Update on products free of colours associated with hyperactivity

Wednesday 11 July 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/july/burger-king-coca-cola>

バーガーキングの大ロンドン（行政区）の16店舗において、子どもの多動との関連が疑われている色素*が再度使用されることになった。これらの店舗は、コココーラフリースタイルを試験的に6ヶ月間導入するためにFSAが提供している当該色素を用いていない店舗リストから外される予定である。リスト改訂は2012年7月13日から発効し、同年12月に終了する予定である。コココーラは、飲料販売機では使用者が多様な風味の飲み物を自由に選べるようになっているが、技術的理由で多動との関連が疑われている全ての色素を試験開始前に排除するのが困難だとしている。しかしながら、全製品から除去するための努力を継続すると再確認した。

*色素6種：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FCF（E110）、カルモイシン（E122）、ポンソー4R（E124）及びアルラレッド（E129）

3. アレルゲン助言表示調査

Survey of allergen advisory labelling

Monday 16 July 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/july/allergylabel>

FSAは、アレルゲンについての自主的表示をしている製品と未表示の同類製品のアレルゲン量を比較する調査を開始する。このような調査は英国において実施されたことはない。

非意図的に少量のアレルゲンを含む可能性のある商品に「ナッツを含むかもしれない」というようなアレルゲン助言表示をすることは、任意である。本調査では、この種の表示が適切であるかどうかを調べる。また加工食品に使用されている異なるタイプの助言表示についても調査する。この調査は、「微量（trace）のナッツを含むかもしれない」、「ナッツを使用する工場で使用された」などの表示が消費者への異なるリスクレベルを示しているのか決定するのに役立つ。サンプリングは今週から開始し、結果発表は2013年の秋を予定している。

4. 2011/2012年次報告書及び会計を発表

Annual Report and Accounts 2011/12 published

Monday 16 July 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/july/annualreport>

FSAは、2011/2012年次報告書及び会計を発表した。FSAはイングランド、ウェールズ及び北アイルランドにおける“食品衛生格付け方式（FHRS：Food Hygiene Rating

Scheme) ”及びスコットランドでの“食品衛生情報プログラム (FHIS : Food Hygiene Information Scheme) ”の取り組みを急速に進めている。これらは消費者が飲食店や食品販売店の衛生基準について情報を得られるようにする戦略である。また、過去 12 ヶ月間はオリンピック及びパラリンピックの食品安全のための準備が優先順位が高かった。さらに通常業務として、FSA は 1,787 件の食品安全事故に対応した。前年よりも 187 件の増加であった。そのうち 6 件は、死亡を含む“ハイレベル”な事故であった (注：ドイツ等での腸管出血性大腸菌 O104 の事例を示す)。

5. 食品業者向けライブ TweetChat

Live TweetChat for food businesses

Thursday 12 July 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/july/tweetchat>

FSA はロンドンオリンピック期間中の食品安全リスクを低減化する責任がある。その取り組みの一環として、食品検査員の支援、事業者支援及び消費者へ情報を提供する。FSA の“Play it Safe”は、食品衛生及び食品安全の重要性についての食品業界及び訪問者の認識度を上げるためのキャンペーンである*。FSA は、食品事業者用の臨時のトレーニング及び支援を提供している。

“Play it Safe”キャンペーンの1つとして、7月13日金曜日から TweetChat を開始する。オリンピック期間の食品安全について質問がある場合には、参加することを勧める。

* Play it Safe Olympics campaign

<http://www.food.gov.uk/news-updates/campaigns/olympics/>

6. データ公開はパンドラの箱？ (FSA 主任科学者のコメント)

Is opening up data a Pandora's box?

Andrew Wadge on 12 July 2012

http://blogs.food.gov.uk/science/entry/is_opening_up_data_a

FSA の公開性は重要な課題の1つなので、王立協会の新しい報告書「公開事業としての科学」*を読みたいと考えていた。この報告書は、公開の原則を保つために近代技術によって作り出される膨大な量のデータに取り組む必要性を強調している。

公開性が信頼のもとになる。技術の進歩によりデータの保管、操作及び共有は簡単になったが、精査のためのデータ作成には努力が必要である。利用可能でアクセス可能にするためには、我々のデータの取り扱いや保管方法を変更する必要がある。

* Science as an open enterprise Final report

21 June 2012

<http://royalsociety.org/policy/projects/science-public-enterprise/report/>

●英国医薬品・医療製品規制庁 (MHRA : Medicines and Healthcare products Regulatory Agency) <http://www.mhra.gov.uk/>

1. MHRA は関節炎患者に対し認可されていない関節炎治療薬の購入について警告

Press release: MHRA warns arthritis sufferers about buying unlicensed arthritis treatment

<http://www.mhra.gov.uk/NewsCentre/Pressreleases/CON172311>

MHRA は、12 ヶ月分 168.00 ポンドという値段で販売されている認可されていない関節炎治療薬 Arthroplex カプセル及びゲルを購入しないよう警告する。この製品はインターネット、チラシ及び雑誌の広告などで 48 時間以内に痛みが消失すると宣伝されている。製品が認可されていないということは、品質、安全性及び有効性の試験が実施されていないことを示し、使用者へ深刻な健康リスクをもたらす可能性がある。広告基準局 (ASA) 及び MHRA は、当該製品に関して 70 以上の苦情を受けている。ナチュラル製品と宣伝されているが、それは製品が安全であるという意味ではない。

●英国健康安全局 (HSE : Health and Safety Executive)

<http://www.hse.gov.uk/index.htm>

1. 食品や飼料中に塩化ジデシルジメチルアンモニウム (DDAC) が存在することについての EU ガイドライン採択

Adoption of EU guidelines concerning the presence of didecyl dimethyl ammonium chloride (DDAC) in or on food and feed

Issued: 20 July 2012

<http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/News/Collected-Updates/Information-Updates-2012/July/EU-guidelines-regarding-DDAC>

塩化ジデシルジメチルアンモニウム (DDAC) は、食品の殺菌剤及び農薬として使用されている四級アンモニウム化合物である。農薬有効成分に分類されているため、欧州議会及び理事会規則(EU) No 396/2005 のもと最大残留基準 (MRLs) が適用されている。食品や飼料への MRL は 0.01 mg/kg である。最近の調査で MRL を超過する DDAC が食品から検出されている。主な原因は殺菌のための使用であり、大部分は表面処理及び殺菌水の使用と考えられている。そこで EU のフードチェーン及び動物衛生に関する常任委員会 (SCoFCAH) が 7 月 12~13 日に英国や他の国の代表も交えて議論を行い、ガイドラインの発行に合意した。本ガイドラインの中には、全ての植物及び動物由来食品及び飼料について暫定的に MRL 0.5 mg/kg を採用することなども含まれている。これは、現行基準の 0.01 mg/kg を超える製品が流通可能になるということである。0.5 mg/kg の提案は考え得る毒性影響について評価され、全ての消費者に対し安全であると判断された。暫定ガイドライン

は即適用され、今後 SCoFCAH によってさらなる決定が下されるまで維持される予定である。

*ガイドライン：Guidelines as regards measures to be taken as regards the presence of DDAC in or on food and feed

<http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/Migrated-Resources/Documents/G/DDAC-guidance.pdf>

●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. 食品中残留塩化ジデシルジメチルアンモニウム (DDAC) の健康評価

Health assessment of didecyldimethylammonium chloride (DDAC) residues in food

11.07.2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/health-assessment-of-didecyldimethylammonium-chloride-ddac-residues-in-food.pdf>

塩化ジデシルジメチルアンモニウム (DDAC) の現在の最大残留基準 (MRL) 0.01 mg/kg を超過する食品が検出された。2012 年 6 月 29 日に発表された最初の BfR の評価 (ドイツ語のみ) ではごく僅かのデータにのみ基づいていた。その後多くの追加データが入手できたことから、評価を更新する。

DDAC は陽イオン性界面活性剤に属する四級アンモニウム化合物で、消毒剤及び界面活性剤として使用されている。DDAC はバイオサイドでもあり農薬の有効成分でもある。さらに植物強化剤として使用される製品にも含まれる。

入手できたデータからは、DDAC のバックグラウンドレベルは、ほとんどの作物に当てはめられるデフォルトの最大残留基準を超過していることを示す。入手できるデータからは必ずしも原因は明確ではない。柑橘類や大きな熱帯フルーツ、例えばバナナやマンゴ、については、しばしば高濃度が検出されている。これらの果実が収穫後に DDAC 処理されていると考えられる。生鮮ハーブにも高濃度検出があり、これらは植物強化剤の使用によると考えられる。また植物を植えるポットの消毒も原因と考えられる。ミルク及びアイスクリームからの検出は機械及び装置の消毒による可能性がある。

ドイツ及び欧州の摂取量データに基づき、BfR は汚染食品からの DDAC 摂取量を推定した。急性参照量 (ARfD : 0.1 mg/kg bw) 及び許容一日摂取量 (ADI : 0.1 mg/kg bw/day) とともに超過することはない。BfR は消費者にとって急性及び慢性のリスクはないと結論した。

BfR は適切なレベルまで DDAC の (MRL) を引き上げるのが妥当だと考える。また食品と接触する装置の適切な洗浄方法についての明確なガイドを作ることも薦める。

-
- 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 は新しい食品情報規制についての小冊子を発行

FSAI Publishes Booklet on New Food Information Regulation

Tuesday, 17 July 2012

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/food_information_17072012.html

FSAI は、食品表示に関する今後の変化をわかりやすく解説した企業向け小冊子を発行した。

表示法の根本的な目標及び内容は継続されるが、欧州議会及び理事会規則(EU) No 1169/2011 のもとではいくつか新しいことも要請しており、その内容を紹介する。新規則は、フードチェーンの全段階を通して食品事業者へ適用される。本小冊子では、新しい要素として、アレルギー情報、品質保持期限、栄養表示、容器の表表示及び生産国表示などを特に強調している。

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

1. 警告文書（2012年7月10日公表分）

- Kasa's Food Distributing Co. 7/5/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm310971.htm>

アレルギー表示がされていない、またサイズの異なるピザに同じ栄養成分表示をするなどの表示が違反である。

- McGovern Farm, Inc 6/28/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm310238.htm>

牛肉において残留動物用医薬品のスルファジメトキシム、デスフロイルセフチオフルが基準値を超過していた。

- Alistrol Health 6/26/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm310957.htm>

Alistrol およびビタミン D サプリメントについて、「血圧を下げる」、「サプリメントで鬱が治った」などの宣伝は違法である。

- Set-N-Me-Free Aloe Vera Co. 6/12/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm310937.htm>

アロエ製品について、抗がん作用及び皮膚の湿疹改善などの宣伝が違法である。

2. FDA は NY の会社のダイエットサプリメントの製造・販売の禁止を要請

FDA seeks to halt production, distribution of dietary supplements at NY company
July 13, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm311946.htm>

－Kabco Pharmaceuticals, Inc の度重なる cGMP 違反を受けての実施－

FDA は、当該業者に対し次のダイエタリーサプリメントの製造・販売の禁止を要請した。対象製品は、醸造酵母錠剤、タンポポの根カプセル、Night-Time ハーブカプセル、イノシトールカルシウム& マグネシウムカプセル、ビタミン C-500 ローズヒップ入り徐放錠剤、関節 All カプセルである。

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

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

1. NTP テクニカルレポート(NTP TR) 573

スチレンアクリロニトリルトリマーの F344 ラット周産期と出生後の混餌投与試験

Styrene-Acrylonitrile Trimer (SAN Trimer) in F344/N Rats (Perinatal and Postnatal Feed Studies)

http://ntp.niehs.nih.gov/ntp/htdocs/LT_rpts/TR573_508.pdf

スチレンアクリロニトリルトリマー (SAN Trimer) は、アクリロニトリルスチレンプラスチックの製造中に生じる複生成物である。ニュージャージー州、Dover 地区の Toms 川流域における小児がんの集団に関する報告を受けて、製造工程での廃棄物投棄による当該地区の地下水汚染物質の1つとして SAN Trimer が特定された。NTP は、ラットにおける SAN Trimer への出生前及び出生後暴露による毒性あるいは発がん関連ハザードについて検討した。

試験の結果、雄あるいは雌ラットにおいて SAN Trimer による発がん性は認められなかった。雄及び雌のラットにおける末梢神経変性及び骨髄過形成、雌ラットにおける膀胱過形成の増加が見られた。

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

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

1. USDA は遺伝子組換え甜菜の規制解除を発表

USDA Announces Decision to Deregulate Genetically Engineered Sugar Beets

July 19, 2012

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2012/07/rr_sugarbeets.shtml

USDA の動植物衛生検査局 (APHIS) は、遺伝子組換えの除草剤 (グリホサート) 耐性

ラウンドアップレディ甜菜について規制解除を決定したと発表した。この問題については、今回が最終決定である。2009年の地方裁判所の判決以降、APHISは大変な努力をしてきた。

*参考：APHISが2005年に規制解除した遺伝子組換えRR甜菜に対して2008年に裁判がおこされ、2009年9月21日にカリフォルニア北部地方裁判所がAPHISによって環境影響声明（EIS）が作成されるまでは規制継続という判決を出していた。その後、APHISはEISが完了するまでの暫定的な一部の規制解除、評価書等の作成及びパブリックコメントの募集等を実施していた。

-
- 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. 食品基準改正

Amendment No. 133 (FSC 75)

12 July 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/gazettenotices/amendment13312july205584.cfm>

改正133では、Australia New Zealand Food Standards CodeのStandard 1.5.2 – Food Produced Using Gene Technologyに次の2件を登録し、2012年7月12日より発効する。

- ・(A1064) 除草剤耐性大豆系統 CV127
- ・(A1066) 除草剤耐性トウモロコシ系統 MON87427

-
- オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

1. トリフルラリンのバッチ回収：APVMAの調査は継続

Trifluralin batch withdrawn; APVMA investigations continue

23 July 2012

http://www.apvma.gov.au/news_media/media_releases/2012/mr2012-05.php

APVMAの調査により、問題のある除草剤トリフルラリンのバッチが回収されることになった。問題の製品は中国からの輸入品で変色及び悪臭があり、暴露されると吐き気がするという報告がある。

APVMAは、3月にこの問題に気づいてから積極的に調査を実施した。当初のいくつかの

懸念とは異なり、当該製品は登録されているものであったが、不明の溶媒を用いて製剤化されていた。溶媒の化学検査の結果、間違った溶媒を使用していたことが確認された。APVMA が本件について登録者及び中国の製造者と協議したところ、製品を自主回収し中国へ返送することになった。他のトリフルラリン製品について問題があるか調査を継続する予定である。

● 香港政府ニュース

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

1. 水の安全性基準強化

Water safety standard enhanced

July 13, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/07/20120713_153611.shtml

食品安全センターは、8月1日から全ての国から輸入されるボトル入り水の放射性物質の安全性検査基準を厳しくする。新しい基準は WHO の飲料水基準最新版に準拠する。香港の飲料水には同じ基準が適用されている。食品安全専門委員会は、新しい基準をボトル入り及び容器入り (packaged) の水にも適用することを支持した。

2. 中国経口用製品に警告

Warning issued on Chinese oral product

July 19, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/07/20120719_192253.shtml

衛生署は、Tinea Schwartz's という経口用製品の購入及び使用を行わないよう警告する。本製品には、表示されていない副腎皮質ホルモンのプレドニゾンが含まれる可能性がある。67歳の男性が当該製品をインターネットを介して購入し、2週間使用した後に病気になったとの報告を受けている。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

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

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

1. 韓国の成人の半分以上が、健康機能食品の購入を経験

栄養政策課 2012.07.23

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=18264&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、国民を対象に健康機能食品の利用実態及び認識アンケート調査の結果を発表する。

調査は、2012年6月15～16日、全国16地区、満19歳以上の成人1,500人を対象として、健康機能食品の購入経験、購入金額、用途及び摂取期間などを確認した。調査の結果、成人の健康機能食品の利用実態及び認識が年齢により異なることがわかった。

〈健康機能食品利用実態〉

健康機能食品を購入した経験があると回答した人は、全回答者の半分以上（50.2%）を占めた。年代別では、30代（63.5%）及び40代（58.9%）で購入経験が多く、一方、60代以上（36.1%）では低かった。

また、男性（42.5%）より女性（57.8%）による健康機能食品の購入率が高く、職業別では主婦（63.2%）及び一般会社員（58.9%）の購入率が高かった。

購入した健康機能食品の種類（複数回答）を年齢別に分析した結果、20～30代の若者はビタミン及びミネラル製品の選好度が高く（85.5%以上）、紅参製品は40代（70.8%）、オメガ3脂肪酸製品は50～60代（68%）、グルコサミンは60代（43.2%）が主に購入していた。全体の購入種類別の順位は、ビタミン及びミネラル製品（72.8%）、紅参（60.7%）、オメガ3脂肪酸含有油（57.6%）、グルコサミン製品（28.9%）、アロエ製品（20.7%）であった。

2011年の生産実績順位（%）は、紅参（52.69%）、ビタミン及びミネラル（11.4%）、個別認定型（10.5%）、アロエ（5.1%）、オメガ3脂肪酸含有油（3.7%）であった。

健康機能食品の購入に使用した1年間の平均支出金額は、‘10万ウォン未満’が32.8%と最も多く、次いで‘10万ウォン以上～20万ウォン未満’が24.3%、‘20万ウォン以上～30万ウォン未満’が14.7%であった。

購入者の91.5%は自分が使う目的で購入しており、回答者5人中2人は1年以上継続して摂取していたことから、現代人の自分の健康管理(Self-Health Care)への関心が高いことが確認された。

〈健康機能食品認識〉

健康機能食品と健康食品の違いを確実に理解して購入するという回答者は全体の40.2%で、全年齢層の中で20代以下（25.8%）が一番低かった。

年齢別では30代（48.0%）で最も多かったが、40代（41.8%）、50代（46.5%）、60代（36.4%）と低かった。

また健康機能食品認証マークに対する認知度も36.6%と低く、これも20代以下（25.5%）が一番低かった。年齢別では30代（30.2%）、40代（37.4%）、50代（45.5%）、60代（43.2%）であり、年齢が高いほど認証マークを確認していた。

一方、健康機能食品は疾病治療目的につかうものではないという事実を理解していた回答者は、全体の84.9%に達して高い水準であった。

健康機能食品について服用者の54.4%が普通、33.3%が満足しているとし、再購入意思も74.7%に達していたことから、国民が健康機能食品に対して高い価値を認めていることが確認された。

-
- シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority)

<http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/home.html>

1. HSA は重大な有害反応を引き起こす違法及び異物混入されたカプセルについて警告

HSA Alerts Public to Illegal and Adulterated Capsules That Have Caused Serious Adverse Reactions

12 JULY 2012

http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/news_events/press_releases/2012/hsa_alerts_public.html

HSA は、関節炎及び関節痛の治療及び血流改善用のハーブあるいは伝統薬として販売されている違法カプセルに注意するよう警告する。これまで 2 人の患者が重大な副作用を発症し、1 人は集中治療室に入院した。カプセルを検査したところ、表示されていないデキサメタゾンが検出された。また適切に表示もなされておらず、HAS の認可も受けていない。

これら違法カプセルについては、さらに 3 件の異なる報告を受けている。調査の結果、行商人及び友人から購入していた。

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

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

1. チェンナイでの汚染ピクルスの販売に関する助言

Advisory on sale of Contaminated Pickles, in Chennai-reg.

(Dated : 11-07-2012)

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Pickle_Adulteration\(11-07-2012\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Pickle_Adulteration(11-07-2012).pdf)

チェンナイのスパイス委員会地方事務所からの汚染ピクルスの報告があった。カナダへの輸出用製品から Sudan-1 が検出された。全ての州でこの種の脅威をチェックすることを要請する。

-
- その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

（食品安全情報では取り上げていない、食品安全関係情報に記載されている情報をお知らせします。）

- 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、中国からの乳製品の輸入を禁止する旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03610050369>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、高甘味度甘味料に関する妊娠中の栄養便

益及びリスクについて最初の中間報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03610110475>

- スペインのカタルーニャ州食品安全機関、食品に接触するプラスチック材料及び製品の販売に関するニュースレターを公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03610320373>

- 台湾行政院衛生署、「麻実油(Hemp seed oil)」について食品の原材料としての使用を許可する草案を公表、意見募集を開始

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03610830361>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、除草剤耐性及び害虫抵抗性遺伝子組換え(GM)ダイズ MON87701xMON89788 の認可について意見書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03610870475>

- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、情報早期交換調整システム(SCIRI) 2011 年報告書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03611240307>

- スペインのカタルーニャ州食品安全機関、野菜及び果実の洗浄に関する注意喚起を公表

- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03611230373>

EurekAlert

- C型肝炎治療に使われるハーブレメディに効果はないことが証明された

Herbal remedy used to treat hepatitis C proves ineffective, Penn study finds

19-Jul-2012

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2012-07/uops-hru071912.php

JAMA に発表された研究*によると、世界中で慢性肝疾患治療に使用されているアザミ抽出物のシリマリンは、患者に意味のある改善をもたらさないことが示された。

米国 CDC によれば米国には慢性 C 型肝炎 (HCV) の患者が 3.2 百万人いると推定されている。本研究では 33%の患者が治療目的として現在又は過去にシリマリンを使用したことがあると回答した。本研究では慢性 HCV 患者でのシリマリン投与による有効性に着目し、効果は肝障害の指標となる血清アラニンアミノトランスフェラーゼ (ALT) 及び QOL (quality-of-life) をもとに決定した。

* Effect of Silymarin (Milk Thistle) on Liver Disease in Patients With Chronic Hepatitis C Unsuccessfully Treated With Interferon Therapy: A Randomized Controlled Trial

Michael W. Fried et al.,

JAMA. 2012;308(3):274-282

<http://jama.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=1217238>

米国 4 つの医療センターにおいて、慢性 HCV 感染があり血清 ALT レベルが 65U/L 以上でインターフェロン療法が成功しなかった成人患者 154 人に、シリマリン 420mg、700mg、

及びプラセボを 1 日 3 回 24 週間投与した。一次アウトカムとして ALT の正常レベル (45U/L) までの低下、二次アウトカムとして QOL を評価したところ、投与群でプラセボとの有意な差は見られなかった。

ProMED-mail

・神経毒中毒、巻貝 中国 警告

Neurotoxicosis, mud snail - China: alert

2012-07-23

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20120723.1211616>

—Date: Fri 20 Jul 2012 Source: Xin Hua Net [edited]—

中国衛生部は、2012 年 7 月 20 日、喫食により失神及び嘔吐を誘発すると報告された小型巻貝 (*Nassariidae*: ムシロガイ科) の販売を禁止する通知を出した。

この巻貝は、主に浙江、福建、広東省を含む南東沿岸地域に生息する。喫食後 5 分~4 時間以内に毒の影響が出るとされている。夏から秋がリスクの高い季節であり、毒素はテトロドトキシンに由来する。

*参考: ProMED-mail が小型巻貝のテトロドトキシン検出に関する論文 2 報を紹介している。

- ✓ Hwang DF, Lin LC, Jeng SS: Occurrence of a new toxin and tetrodotoxin in two species of the gastropod mollusk *Nassariidae*. *Toxicon*. 1992;30: 41-6
- ✓ Shiu Y-C, Lu Y-H, Tsai Y-H, Chen S-K, Hwang D-F: Occurrence of tetrodotoxin in the causative gastropod *Polinices didyma* and another Gastropod *Natica lineata* collected from western Taiwan. *J Food Drug Anal*. 2003;11: 159-163.

*参考: わが国では、中国産及び台湾産小型巻貝のテトロドトキシンについて、平成 20 年 7 月 4 日付で各検疫所宛に取扱いに関する通知が出された。

中国産及び台湾産小型巻貝の取扱いについて (平成 20 年 7 月 4 日付)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/topics/dl/080808-1a.pdf>

以上

食品化学物質情報

連絡先: 安全情報部第三室