

食品安全情報（化学物質） No. 25/ 2012 (2012. 12. 12)

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>

【EC】 フードチェーン及び動物の健康に関する常任委員会

2012年11月26日に開催されたフードチェーン及び動物の健康に関する常任委員会では、太平洋地域産の水産物における放射性物質モニタリングに関する勧告について議論がなされた。専門家の間では、太平洋において日本の海域以外では無作為モニタリングは必要ないとされていたが、海水・海底堆積物・海産物の間の汚染の移行についての不確実性を根拠に、常任委員会では勧告の継続を決定した。

*ポイント： これまでに対象海域で捕獲された回遊性補食魚及びその製品の放射性物質汚染は不検出又は極微量であり、リスクは低いと認識されています。今回継続が決定されたモニタリングについては、法的拘束力がある規則「Regulation」ではなく、法的拘束力はない勧告「Recommendation」なので、実際に実施するかは加盟国にまかされているということです。

【BfR】 ミネラルオイルがチョコレート及び他の食品中に含まれることは望ましくない

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、クリスマス向けのアドベントカレンダーに入っているチョコレートから、各種炭化水素混合物（ミネラルオイル）が検出されたと発表した。

*ポイント： リサイクル紙で直接包んだ食品に、原料紙に使用されていたインク成分が移行するという話はこれが最初ではありません。しかも、原料紙にどのようなインクが使用されていたか不明な場合も多いので、リサイクル紙を使用した場合に、どのような物質がどの程度移行するのかははっきり分かっていません。リサイクル紙は、資源の有効利用という利点がありますが、使い方によっては、このような問題も生じてしまいます。

【FSA】 食物アレルギー調査はビジネスに役立つ

英国食品基準庁（FSA）は、EUにおいて食品表示に関する新規則が2014年12月に発効するにあたり、アレルギー情報の提供状況について食品事業者に対し電話調査を実施した。調査結果は、新規則への対応として、FSAが食品事業者に対しどのように援助が出来るかの確認にも役立つとしている。

*ポイント： これは、EUでアレルギー表示の新規則が2年後に発効するため、食品事業者がアレルギー表示について現時点でどのような取り組みをしているか、新規則に従うためにどのように取り組もうとしているかを調査したものです。同様の調査は、アイルランドでも実施されています。興味深いのは、新規則への移行をスムーズにするために、これらの調査を政府がオープンに実施しているということです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. 食品照射
2. 農薬に関する常任委員会
3. フードチェーン及び動物の健康に関する常任委員会
4. FVO 査察報告書（チェコ共和国）
5. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. Seralini らの研究結論はデータに支持されていないと EU のリスク評価コミュニティは述べる
2. 農場から食卓まで消費者を守る科学
3. *in vivo* アルカリ性コメットアッセイ報告を受け入れるための最低基準
4. ヘビースモーカーのβ-カロテン使用の安全性についての声明
5. 食品と接触する物質関連
6. 香料グループ評価
7. 動物飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. ウェールズのヒツジ規制解除
2. 食物アレルギー調査はビジネスに役立つ
3. 英国国家監視計画の年次報告書を発表

[【MHRA】](#)

1. カナダ当局が“Tongqiao Biyan Pian”と称する Pollen Allergy のリコールを発表
2. 勃起不全用ハーブ製品“Shark Essence”を使用しないよう消費者へ助言
3. 痩身用ハーブ製品“Ultra Slim”を使用しないよう消費者へ助言
4. 複数の勃起不全用ハーブ製品を使用しないよう消費者へ助言

[【BfR】](#)

1. ミネラルオイルがチョコレート及び他の食品に含まれることは望ましくない
2. アドベントカレンダーのチョコレート及び他の食品に含まれるミネラルオイルに関する Q & A

[【FDA】](#)

1. 警告文書（2012年11月7日、12月4日公表分）

[【CFIA】](#)

1. CFIA は表示されていないアレルゲンを検査—95%以上でアレルゲンが不検出
2. 検査した 1,000 以上の食品に酸化プロピレンは含まれない

[【FSANZ】](#)

1. 消費者向け情報 ファクトシート：栄養及び健康関連強調表示
2. ファクトシート：食品としてのヘンプ（hemp：麻）
3. 食品規制に関する議会及び政府のフォーラム：コミュニケ

[【APVMA】](#)

1. 使用法を変更してジウロン製品登録確認

[【香港政府ニュース】](#)

1. 医薬品販売で女性逮捕
2. 痩身用製品に警告
3. 7食品が安全性検査に不合格
4. 漢方薬リコール

[【KFDA】](#)

1. 唐辛子には使用できない農薬成分を検出‘唐辛子’製品回収措置
2. 残留農薬基準違反‘唐辛子’製品回収措置
3. 爆弾酒、20代で好む割合が多い

【その他】

・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

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

1. 食品照射

Food irradiation

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/scientific_advice_reports_en.htm

2011 年報告書更新

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/docs/annual_report_2011_en.pdf

2011 年報告書は、2011 年 1 月 1 日～12 月 31 日を対象とし、25 加盟国から EC へ提出された情報をもとに作成されている。ブルガリア及びマルタはデータを提出しなかった。

2011 年では 13 加盟国で 24 の認可施設が運営されていた。新規及び閉鎖の照射施設はなく、5 施設では 2011 年に食品への照射は実施されなかった。

EU でイオン化照射が行われた食品の総量は 8,067.5 トンであり、その 90.45%をベルギー（62.36%）、オランダ（19.48%）及びフランス（8.61%）の 3 ヶ国が占めている。食品別で重量が最も多かったのはカエルの脚（48.52%）であり、次いで家禽（19.89%）、乾燥ハーブ・スパイス（14.98%）であった。総量は 2010 年（9,263.4 トン）に比べて僅かに減少している。フランスでは乾燥ハーブ・スパイス・ベジタブルシーズニング及び家禽肉への照射が顕著に減少し、オランダでは卵白への照射が増加した。

25 加盟国は市販食品に関する調査結果も提出しており、そのうち 1 加盟国は分析を実施していなかった。24 加盟国で 5,397 検体が検査され、そのうち 97%は EC 指令を遵守していたが、2%は不合格、1%は結論を出せなかった。不合格となった理由は、不適切な表示、未認可施設での照射の実施などであった。

2. EU 農薬に関する常任委員会

Standing Committee on Phytopharmaceuticals

2012 年 10 月 5 日の会議の要約

Report of the meeting of 05 October

http://ec.europa.eu/food/plant/standing_committees/sc_phytopharmaceuticals/docs/summary_05102012_pr_en.pdf

（一部抜粋）

・ 第 4 級アンモニウム化合物について

ECは、塩化ジデシルジメチルアンモニウム (DDAC) 及び塩化ベンザルコニウム (BAC) の加工食品への適用を明確にするためのガイドライン案について、加盟国から提案された更新を紹介した。DDAC については、これまで知られていた食品への使用や暴露経路に加えて、配合飼料へ混合する製品に不正に使用されていた例が報告された。いくつかの加盟国が第 4 級アンモニウム化合物の定量法に関してさらなるガイダンスを求めているため、EC はリファレンスラボラトリーへ連絡をとり、新情報を利用出来るようにする予定である。

・ ハーブティー及び茶のアントラキノンについて

現行の 0.01mg/kg という最大残留基準 (MRL) について、農薬としての使用ではなく、紙の製造にアントラキノンが使用されるため、包装からの移行によって遵守が困難であるとの情報を産業界から得ている。紙のアントラキノンについては、食品への移行に関する規制は存在しない。EFSA が関与する前に、茶業界からのさらなる情報提供を求めている。EFSA は、アントラキノンの毒性学的エンドポイントについて合意がなされていないため、MRL を設定するのは困難であると指摘した。加盟国は、MRL の設定よりも、製造方法の変更を要望している。包装材から食品へのアントラキノンの移行を避けることが可能か検討すべきである。フィンランド及びスウェーデンの製紙業界がアントラキノンの検出原因を調査中であり、結果は 2012 年末までに報告される予定である。

3. フードチェーン及び動物の健康に関する常任委員会

SCFCAH - Toxicological Safety of Food Chain

● 2012 年 9 月 24～25 日の会議の要約 (動物栄養部門)

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/animalnutrition/sum_24092012_en.pdf

(一部抜粋)

・ A.5 : 塩化ジデシルジメチルアンモニウム (DDAC) 及び塩化ベンザルコニウム (BAC)

2012 年 7 月の RASFF の通知 3 件において、飼料プレミックスで非常に高濃度の DDAC の検出が報告された。非常に高濃度であることから、より低濃度で食品中に検出されている DDAC の原因として考えられており、交差汚染ではないことが明確である。汚染源は、スペインの事業者による飼料保存料への DDAC の不正添加である。問題の製品には、成分として、クエン酸、乳酸、プロピオン酸アンモニウム、アスコルビン酸、塩化ナトリウム、グリセロール、水が表示されている。現在、回収及びリコールが実施されており、多くの加盟国及び第三国が関与している。

スペイン代表者が、当該事業者に対し実施した対応について説明した。過去 2 年間の製品で不正行為が行われていた。EC 代表者は、合意されているガイドラインに従って DDAC 濃度が 0.5 mg/kg より高い全飼料を回収し、廃棄することが適切であると確認した。ガイドラインには、DDAC 又は BAC の濃度が 0.5 mg/kg より高い植物性及び動物性の食品及び飼料は販売されてはならない、また市場から回収し安全に処分するよう示されている。

・ M.1 : トウモロコシのアフラトキシン

イタリア代表者が、干ばつのためフラトキシンの濃度の高いトウモロコシが増える可能性があるとの情報を提供し、どのような取扱いをするかについて確認がされた。EC 代表者が、EU 規則に適合していないトウモロコシは販売できず、そのような品については、受け取りの拒否及び供給者への返還が可能であるとの情報を提供した。EC 規則の飼料中最大基準（例：アフラトキシン B₁が 20 μ/kg を超過）に適合していない飼料及び食品用のトウモロコシは、EC 指令（2002/32/EC : article 8(2), (3)）に従って、飼料に使用される前に脱アフラトキシン処理（detoxification）に供することができる。EC 規則（767/2009 : article 20(1)）によると、飼料中のアフラトキシン B₁の最大基準に適合していないトウモロコシは、特定の表示（最大基準を超過していたことなどを示す）を行うという条件のもと、脱アフラトキシン処理を行う施設へ送付することが出来る。また飼料及び食品以外の目的に利用することも可能である。

● 2012年10月19日の会議の要約

Summary record of 19 October 2012

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/sum_19102012_en.pdf

B.1 福島原子力発電所事故後の日本産食品及び飼料の輸入条件に関する施行規則案及び施行規則 No 284/2012 の廃止についての意見交換

主に、日本当局により提出された、事故後 2 回目の生育期における食品及び飼料中の放射性物質のデータに基づきレビューを行った。日本当局からは、2 回目の生育期（3～9 月）における、主に制限区域の県産の多様な食品について、放射能の存在に関する 4 万以上のデータが提供された。これらのデータは厚生労働省のウェブサイトからも入手できる。

http://www.mhlw.go.jp/english/topics/2011eq/dl/05Oct2012_Sum_up_since_01Apr.pdf

この検査に基づき、以下の変更が提案された。

- a) 山梨県、静岡県を制限対象から除外する。ただし、静岡県の茶及びキノコ、山梨県のキノコについては検査要求を継続する。
- b) 福島県については放射性物質の検出が継続しているため、酒類を除くすべての食品及び飼料の事前検査要求を継続する。
- c) 9 県（群馬、茨城、栃木、宮城、埼玉、東京、岩手、千葉、神奈川）については、キノコ、茶、水産物、野生植物、一部の野菜・果物、コメ、大豆及びその加工品、含有製品の事前検査要求を継続する。
- d) コメ及び大豆については、2 回目の生育期の収穫が継続中であり、すべての結果が出ていないことから事前検査要求は継続する。
- e) 輸入時のコントロールについては頻度を 5%に下げる。これまでの輸入時のコントロールからは、日本当局が規制を正確に履行している証拠が得られており、既に 1 年以上基準違反は検出されていない。
- f) 個人の荷物についての例外
- g) 酒、ウイスキー、焼酎以外のアルコール飲料についての除外

h) 次のレビューは 2014 年 3 月 31 日である。2 回目の生育期のデータがまだ完全でないものについては 2013 年 3 月 31 日までにレビューを行う予定である。

(採決は賛成 335、棄権 10)

● 2012 年 11 月 26 日の会議の要約

Summary record of 26 November 2012

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/sum_26112012_en.pdf

(一部抜粋)

・M.1 太平洋地域産の水産物のセシウム 134 及び 135 (注：137 の間違いと思われる) のモニタリングに関する勧告

EC 代表者は、委員会に対して現在の勧告内容について確認した。

福島原子力発電所事故後の日本産の食品及び飼料については、EU 施行規則 No 284/2012 を廃止し、2012 年 10 月 26 日の EU 施行規則 No 996/2012 による特別条件を当てはめるのに加えて、欧州委員会は各国に対して無作為に FAO 主要海域 61 の回遊性補食魚のセシウム 134 及び 137 の監視を勧めている。該当する回遊性補食魚は、マグロ・カツオ (各種) 及びメカジキ・マカジキである。

欧州委員会代理は、この勧告により測定されたデータからは、問題の魚類及び魚類製品の放射性物質汚染は不検出又は極微量 (10 Bq/kg 未満) であることを示した。

EU-日本専門家会議が、2011 年 10 月 3 日の会議のフォローアップとして 2012 年 10 月 15 日に行われた。会議の目的は、福島での核事故後の太平洋の海水及び海洋生物の放射性物質汚染を見積もり、新しい測定データ及び知見をもとに、汚染された海産物がフードチェーンに入ることを防ぐための対策を再評価することであった。専門家は、特に、以下のことを結論した。

- ✓ 太平洋に放出された放射性物質の量、海水・海底堆積物・海産物の間の汚染の移行メカニズムについては幾分かの不確実性があるものの、現在の福島プラントの外部及び広い太平洋の海洋環境はよく理解されている。
- ✓ 日本の海域以外で捕獲された魚が、ヒトが摂取するのに適したレベルを超えて汚染されているリスクはないため、日本以外の太平洋産の輸入品のモニタリングはもはや必要ない。

意見交換を経て、委員会 (SCFCAH) は、海水・海底堆積物・海産物の間の汚染の移行についての不確実性を根拠に、これまでの勧告を変更しないことにした。さらに、EU 施行規則 No 996/2012 による分析結果の 3 か月毎ごとの報告について明確にした。

4. FVO 査察報告書

チェコ共和国 環境への意図的放出を含む GMO

CZ Czech Republic - GMOs, including their deliberate release into the environment

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6310

2012年6月18～22日、チェコ共和国での遺伝子組換え生物（GMO）の公的管理システムを評価するためのFVO査察を実施した。GMOの公的検査機関が、承認及び非承認GMOの検出ができず、国内の種子についてGMO関連のコントロールができていないことなどが指摘された。

5. 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47週～第48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）

ラトビア産陶器マグからの鉛の溶出（6.8 mg/L）、台湾産ミニカップゼリーの窒息リスク、スペイン産冷凍メカジキの水銀（1.36、1.29 mg/kg）、イラン産刻んだピスタチオのアフラトキシン（Tot. =165.3、153.3 μg/kg）、ハンガリー産生乳のアフラトキシン（M₁=0.073、0.063 μg/kg）など。

注意喚起情報（information for attention）

中国産茶漉しからの鉄（320、106 mg/L）及び亜鉛（2100、3180 mg/L）の溶出、デンマーク産フィッシュミールのダイオキシン（3.4 ng/kg）、中国産シリコーンケーキ型の揮発性有機化合物含量（1.59 %）、スペイン産マグロ切り身の一酸化炭素処理（0.570 mg/kg）、ペルー産ソフトドリンクの安息香酸（354、201 mg/mL）、ポーランド産ペッパーのアセタミプリド（赤：0.018 mg/kg）及びエテホン（緑：6.97、赤：2.526 mg/kg）、ポーランド産チルド馬屠体のカドミウム（0.364 mg/kg）、タイ産カツオのヒスタミン（366、315、210、179 mg/kg）、ロシア産サプリメントの未承認照射、ドミニカ共和国産ナスのアセタミプリド（0.47 mg/kg）、中国産緑茶のイソプロカルブ（0.022±0.011 mg/kg）、トルコ産レモンのプロモプロピレート（0.14 mg/kg）など。

フォローアップ用情報（information for follow-up）

リトアニア産朝食シリアルのカマリン（34.9 mg/kg）、中国産缶詰マッシュルームの錫（260 mg/kg）、ポーランド産森林蜂蜜のスルファチアゾール（4.1 μg/kg）及びスルファジミジン（6.3 μg/kg）、中国産まな板からのホルムアルデヒドの溶出（41.2 mg/kg）、中国産メラミンマグカップからのホルムアルデヒドの溶出（25.5 mg/kg）など。

通関拒否通知（Border Rejections）

インド産生鮮オクラのチオジカルブ、インド産ナツメグのアフラトキシン ($B_1=152$ 、 $Tot.=162.3 \mu\text{g/kg}$)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン ($B_1=711$ 、 $Tot.=823 \mu\text{g/kg}$)、ロシア産サプリメントの未承認施設での照射、インド産オクラのアセフェート (0.08 mg/kg)、タイ産ミニカップゼリーに認められていないカラギナン、インド産オクラのエチオン (0.32 mg/kg)、インド産オクラのスピロメシフェン (濃度記載なし)、中国産茶葉のアセタミプリド (0.29 mg/kg)、中国産痩身サプリメントのシブトラミン及びフェノールフタレイン、中国産スチールトレーからのクロム (0.6 mg/kg)・ニッケル (12.3 mg/kg)・マンガン (9 mg/kg)の溶出、韓国産朝鮮人参パウダーの未承認施設での照射及び照射非表示、米国産食品サプリメントのポリニコチン酸クロム、中国産朝食セット陶器からのカドミウムの溶出 (0.11 、 0.08 、 0.10 、 0.13 mg/dm^2)、イスラエル産生鮮レッドポメロ (柑橘類) のメチダチオン (0.17 mg/kg)、インド産オクラのジアフェンチウロン (0.03 mg/kg)、インド産オクラのプロフェノホス (1.3 mg/kg) 及びアセタミプリド (0.68 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.10 mg/kg)、インド産カレー葉のクロルピリホスエチル (0.14 、 0.4 mg/kg)、タイ産生鮮ナスのテトラジホン (0.03 mg/kg)、インド産オクラのメタミドホス (0.062 mg/kg) 及びアセフェート (0.42 mg/kg)、インド産オクラのアセフェート (0.067 mg/kg)、日本産冷凍カンパチの一酸化炭素処理 (5.5 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロム (11.3 mg/kg) 及びマンガン (0.4 mg/kg) の溶出、中国産痩身コーヒーのフェノールフタレイン (1090 、 1000 mg/kg)、原料オーストラリア産中国加工チルドケーシングのクロラムフェニコール、中国産台所用ナイフからのクロムの溶出 (1.8 、 0.8 、 0.3 、 0.6 、 1.3 mg/kg)、中国産ザボンのトリアゾホス (0.045 mg/kg)、中国産ナイフセットからのクロム ($4.0 \pm 1.24 \text{ mg/kg}$) 及びマンガン ($0.2 \pm 0.06 \text{ mg/kg}$) の溶出、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 ($0.014 \sim 0.023 \text{ mg/kg}$)、インド産オクラのモノクロトホス (0.03 mg/kg) 及びアセフェート (0.03 mg/kg)、インド産すり身スティックのアナトー色素、中国産緑茶のブプロフェジン (0.21 mg/kg)・アセタミプリド (0.24 mg/kg)・イミダクロプリド (0.16 mg/kg)・フィプロニル (0.07 mg/kg)・イソプロカルブ (0.03 mg/kg)、エジプト産イチゴのオキサミル (0.04 mg/kg)、インド産カレーの葉のジアフェンチウロン、インド産オクラのジメトエート (0.14 mg/kg)、トルコ産オーガニック乾燥イチジクのアフラトキシン ($B_1=2.2$ 、 $Tot.=2.2$; $B_1=257.6$ 、 $Tot.=288.7 \mu\text{g/kg}$) 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. Séralini らの研究結論はデータに支持されていないと EU のリスク評価コミュニティは述べる

Séralini et al. study conclusions not supported by data, says EU risk assessment community

28 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121128.htm>

Séralini らの論文の実験デザイン及び方法論の重大な欠陥は、許容可能な科学的水準を満たしていないことを意味しており、これまでの遺伝子組換えトウモロコシ NK603 の安全性評価を見なおす必要はない。これが、EFSA 及び EU 加盟 6 か国で各々独立的に行われた評価の結論である。

11 月 28 日、EFSA は、Séralini らの論文の最終評価を発表した。最終評価では、著者らの結論は科学的根拠があるとはみなされないとの初期評価の結論が再確認された。

幅広い意見の一致

EFSA の最終発表は、ベルギー、デンマーク、フランス、ドイツ、イタリア、オランダの独立した評価を考慮したものである。各評価文書の完全コピーが EFSA の発表の補足として追加されている。

* 最終報告書 :

Food and Chemical Toxicology で 2012 年 9 月 19 日にオンライン発表された Séralini ら (2012a) の GM トウモロコシ NK603 及びグリホサート製剤の齧歯類 2 年間混餌投与試験の最終レビュー

Final review of the Séralini et al. (2012a) publication on a 2-year rodent feeding study with glyphosate formulations and GM maize NK603 as published online on 19 September 2012 in *Food and Chemical Toxicology*

EFSA Journal 2012;10(11):2986 [10 pp.] 28 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2986.htm>

2. 農場から食卓まで消費者を守る科学

Science protecting consumers from field to fork

http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/corporatebrochure.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=corporatebrochure

EU の食品安全システムにおける EFSA の役割を簡潔にまとめた新パンフレットを発表した。欧州のフードチェーンの発展とともに、EFSA に託された検討事項もフードチェーンの安全性に関連する多くの複雑な分野を網羅するために変化してきた。パンフレットは、欧州の消費者保護のための法律及び規制を支えるリスク管理者に対して、EFSA がどのように助言を行っているかを簡単に効果的に紹介している。

* 英語版パンフレット

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/efsacorporatebrochure.pdf>

(フードチェーンアプローチを強調した構成になっている)

3. *in vivo* アルカリ性コメットアッセイ報告を受け入れるための最低基準

Minimum Criteria for the acceptance of *in vivo* alkaline Comet Assay Reports

EFSA Journal 2012;10(11):2977 [12 pp.] 30 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2977.htm>

in vivo アルカリ性コメットアッセイは、暴露された動物の様々な臓器及び組織における第一次 DNA 傷害を検出し、多くの化学物質の遺伝毒性評価に使用されている。例えば、添加物、香料、食品と接触する物質、副生成物、農薬、汚染物質等である。コメットアッセイについては、OECD ガイドラインはないが、国際的に合意されたプロトコールが利用できる。OECD ガイドラインが確立されるにはさらに時間がかかることから、確立されるまでの間に *in vivo* アルカリ性コメットアッセイ報告を EFSA が受け入れるための最低基準を定めた。

4. ヘビースモーカーのβ-カロテン使用の安全性についての声明

Statement on the safety of β-carotene use in heavy smokers

EFSA Journal 2012;10(12):2953 [7 pp.] 06 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2953.htm>

ANS パネルは、欧州委員会からの要請でヘビースモーカーのβ-カロテン摂取とがんの増殖の関連について結論を求められた。合成β-カロテン[E 160a (ii)]の安全性については、JECFA が 1975 年、SCF が 2000 年に評価を行った。2000 年の評価において、SCF は、β-カロテンの耐容上限摂取量 (UL) を設定するにはデータが不十分であると結論した。予期しなかったことだが、2つの独立した試験で、ヘビースモーカー (1日に最低1箱を平均36年)へ“β-カロテン(20 mg/d)”または“β-カロテン(30 mg/d) + レチノール(25,000IU)”サプリメントを長期間投与すると、肺がん頻度は減少せず、むしろ増加することが示された。無作為対照試験のメタ解析では、β-カロテンサプリメントにがんの予防効果はないことが示されている。疫学研究では、β-カロテン6~15mg/dを約5~7年間摂取した場合のヘビースモーカーの肺がん頻度の増加は報告されていない。ANS パネルは、β-カロテンを食品添加物及びサプリメントとして使用することによる15 mg/d以下の摂取量は、ヘビースモーカーを含む一般人に有害健康影響の懸念とはならないと結論した。

5. 食品と接触する物質関連

- 使用後の PET を食品と接触する物質“BTB”、“PRT”、“Valplastic”、“Fellinger B”及び“BariQ”へリサイクルするために使用される Starlinger IV+ ®テクノロジーに基づくプロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the following processes based on Starlinger IV+ ® technology used to recycle post-consumer PET into food contact materials “BTB”, “PRT”, “Valplastic”, “Fellinger B” and “BariQ”

EFSA Journal 2012;10(12):2979 [17 pp.] 05 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2979.htm>

Starlinger IV+ ®テクノロジーについては、未知化合物の食品への移行量を保守的な 0.1 μ g/kg 以下に確保できることが示されているため、安全上の懸念はないと結論した。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される“PRT (recoSTAR PET-FG)”プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the process “PRT (recoSTAR PET-FG)” used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2012;10(12):2982 [15 pp.] 05 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2982.htm>

PRTについては、未知化合物の食品への移行量を保守的な 0.1 μ g/kg 以下に確保できることが示されているため、安全上の懸念はないと結論した。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される“RPET Nosinyec”プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the process “RPET Nosinyec”, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2012;10(12):2980 [15 pp.] 05 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2980.htm>

RPET Nosinyecについては、未知化合物の食品への移行量を保守的な 0.1 μ g/kg 以下に確保できることが示されているため、安全上の懸念はないと結論した。

- 食品と接触する物質として使用される 2H-パーフルオロ-[(5,8,11,14-テトラメチル)-テトラエチレングリコールエチルプロピルエーテル]の安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, 2H-perfluoro-[(5,8,11,14-tetramethyl)-tetraethyleneglycol ethyl propyl ether] CAS No 37486-69-4 for use in food contact materials

EFSA Journal 2012;10(12):2978 [9 pp.] 05 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2978.htm>

高温で加工されるポリマー製造に用いられる場合には、安全上の懸念はないと結論した。

6. 香料グループ評価

香料グループ評価 12 改訂 3 (FGE.12Rev3): 化学グループ 7 の一級飽和または不飽和脂環式アルコール、アルデヒド、酸およびエステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 12, Revision 3 (FGE.12Rev3): Primary saturated or unsaturated alicyclic alcohol, aldehyde, acid, and esters from chemical group 7

EFSA Journal 2012;10(12):2993 [45 pp.] 06 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2993.htm>

10 物質について評価した。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。

7. 動物飼料添加物関連

- 全ての動物種用の香料として使用された場合の脂肪族、脂環式、芳香族飽和及び不飽和三級アルコール、エステル、三級アルコールエーテルを含むエステル(化学グループ 6)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 aliphatic, alicyclic and aromatic saturated and unsaturated tertiary alcohols and esters with esters containing tertiary alcohols ethers (chemical group 6) when used as flavourings for all animal species

EFSA Journal 2012;10(11):2966 [24 pp.] 30 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2966.htm>

化学グループ 6 の物質 (CG6) のうち、13 物質は食品用の香料として認可されている。安全マージンのないものは、飼料及び飲用水への同時投与は認められない。全ての動物種に CG6 を最大安全用量で飼料へ添加した場合に、消費者の安全性への懸念はない。CG6 の中には、実験データがないため水域での安全性が確立出来ない 6 物質がある。13 物質が香料として食品へ使用されているため、有効性に関するさらなる証明は必要ない。

- 全ての動物種用の香料として使用された場合の脂肪族および脂環式エーテル (化学グループ 16)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 aliphatic and alicyclic ethers (chemical group 16) when used as flavourings for all animal species

EFSA Journal 2012;10(11):2967 [17 pp.] 30 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2967.htm>

化学グループ 16 の物質 (CG16) のうち、4 物質は食品用の香料として認可されている。安全マージンのないものは、飼料及び飲用水への同時投与は認められない。全ての動物種に CG16 を最大安全用量で飼料へ添加した場合に、消費者の安全性への懸念はない。対象動物へ安全なレベルで動物飼料に使用された場合、環境中の濃度は懸念レベルを超えない。香料として食品へ使用されているため、有効性に関するさらなる証明は必要ない。

- DSM が提出した申請書に基づく、ニワトリ、シチメンチョウ、その他家禽、豚、子豚、子牛、牛、羊、馬、魚及びその他動物種またはカテゴリー用飼料添加物としてのビタミン D3 (コレカルシフェロール) の安全性及び有効性についての科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of vitamin D3 (cholecalciferol) as a feed additive for chickens for fattening, turkeys, other poultry, pigs, piglets (suckling), calves

for rearing, calves for fattening, bovines, ovines, equines, fish and other animal species or categories, based on a dossier submitted by DSM

EFSA Journal 2012;10(12):2968 [26 pp.] 04 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2968.htm>

一部の動物で最大量を使用すると、安全上限を超過する。

- ニワトリ肥育用 **Biomin C3** (*Enterococcus faecium*, *Bifidobacterium animalis* 及び *Lactobacillus salivarius*)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 Biomin C3 (*Enterococcus faecium*, *Bifidobacterium animalis* and *Lactobacillus salivarius*) for chickens for fattening

EFSA Journal 2012;10(12):2965 [2 pp.] 05 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2965.htm>

トランスに問題はなく、飼料効率改善が認められている。

- 全ての動物種用の飼料添加物としての銅化合物(E4)の安全性及び有効性に関する科学的意見 : **Manica S.p.A.**が提出した申請に基づく硫酸銅五水和物

Scientific Opinion on the safety and efficacy of copper compounds (E4) as feed additives for all animal species: cupric sulphate pentahydrate based on a dossier submitted by Manica S.p.A.

EFSA Journal 2012;10(12):2969 [38 pp.] 05 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2969.htm>

硫酸銅五水和物は、飼料中に認められた銅の最大量まで全ての動物種に安全である。飼料添加物として使用した場合、消費者の安全性に懸念はない。EUの農薬規制で設定した動物由来食品の銅のMRLは、動物栄養に関する法的業務と一致していない。FEEDAPパネルは、銅は必須微量栄養素であることから、消費者への安全性に明確な問題がなければ動物由来食品にMRLを設定することは好ましくないと考える。MRLを維持するのであれば、値を変更することを提案する。

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

1. ウェールズのヒツジ規制解除

Welsh sheep controls revoked

29 November 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/nov/chernobyl>

FSAは11月29日、ウェールズに残されていた全てのヒツジ規制を解除する。本規制は、

1986年のチェルノブイリ事故を受けて施行されていた。

2. 食物アレルギー調査はビジネスに役立つ

Food allergy research will assist businesses

3 December 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/dec/research-foodallergens>

新しい EU 規則が発効する前に、レストランで提供されているようなルーズ食品 (loose foods) について、アレルギー情報が現在どのように提供されているかを FSA が調査している。これは、新規則に向けて、FSA が食品事業者に対しどのように援助出来るのか確認することにも役立つ。

2014年12月に発効する新規則のもとでは、食品事業者は販売する食品に含まれる14種のアレルギーを消費者へ知らせる必要がある。表示が必要となるのは、ピーナッツ、木の実、乳、大豆、マスタード、ルーピン、卵、魚、甲殻類、軟体動物、グルテンを含む穀物、ごま、セロリ及び根セロリ、二酸化硫黄と亜硫酸である。

情報集約

1,700 件以上の電話調査を実施し、食品事業者に対し次の質問を行う。

- ✓ 消費者へ現在提供しているアレルギー情報の量及び種類、どのように情報を提供しているか。
- ✓ アレルギー表示の新規則を知っているか、2014年12月に発効する規則に従うためにどのような計画を立てているか。
- ✓ どのような援助を求めているか。

さらに、アレルギーの交差汚染に関する情報および含まないことを強調する情報の現在の提供頻度及び種類についても、今後調査する予定である。

3. 英国国家監視計画の年次報告書を発表

Annual report on UK NCP published

4 December 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/dec/ncp-2012-rep>

FSA は国家監視計画 (2007年1月～2013年3月) の第5年次報告書 (2011年) を公表した。これは、欧州議会及び理事会規則 No 882/2004 に基づき、FSA、英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA)、英国健康安全局 (HSE) 及び各地域当局と共同で作成した報告書である。食品衛生及び動物の福祉等に関する英国での監視状況及び対応をまとめている。

*過去の報告書: National Control Plan for the United Kingdom

<http://www.food.gov.uk/enforcement/regulation/europeleg/feedandfood/ncpuk>

●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. カナダ当局が“Tongqiao Biyan Pian”と称する Pollen Allergy のリコールを発表

Canadian authorities issue a recall for Pollen Allergy now called Tongqiao Biyan Pian
29 November 2012

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Herbalmedicines/Herbalsafetyupdates/Allherbalsafetyupdates/CON208718>

ヘルスカナダは、鼻炎及びアレルギー用のナチュラルヘルス製品として販売されている“Pollen Allergy”又は“Tongqiao Biyan Pian”から、過剰量のヒ素及び非表示のクロロフェニラミン及びパラセタモール（別称：アセトアミノフェン）が検出されたため、リコールを実施している。

2. 勃起不全用ハーブ製品“Shark Essence”を使用しないよう消費者へ助言

Advice to consumers not to use Shark Essence, a herbal medicine used to treat erectile dysfunction

28 November 2012

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Herbalmedicines/Herbalsafetyupdates/Allherbalsafetyupdates/CON208708>

エルサレム保健省から、非表示のタダラフィル及びシルデナフィル（注：ともに勃起不全治療用の処方薬）が検出された未承認製品“Shark Essence”に関する注意喚起情報を得た。当該製品は、性機能障害用のハーブ製品として販売されている。

3. 痩身用ハーブ製品“Ultra Slim”を使用しないよう消費者へ助言

Advice to consumers not to use Ultra Slim, a herbal slimming product

28 November 2012

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Herbalmedicines/Herbalsafetyupdates/Allherbalsafetyupdates/CON208705>

デンマーク医薬品局から、非表示のシブトラミンが検出された未承認製品“Ultra Slim”に関する情報を得た。シブトラミン（注：肥満症治療用の処方薬）は、心臓発作及び脳卒中のリスクを増大するとして2010年1月から販売が禁止されている。

4. 複数の勃起不全用ハーブ製品を使用しないよう消費者へ助言

Advice to consumers not to use the following herbal medicines used to treat erectile dysfunction

27 November 2012

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Herbal>

る Q & A

Questions and answers on mineral oils contained in chocolate from advent calendars and other foods

30 November 2012

http://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_mineral_oils_contained_in_chocolate_from_advent_calendars_and_other_foods-132254.html

・どのようにミネラルオイルが食品に入るのか？

リサイクル紙の製造において、新聞紙が原料の 1 つとして使用されている。従来から使用されている新聞用インクの多くがミネラルオイルを含んでいる。リサイクル工程でミネラルオイルを十分に除去することが不可能なため、リサイクル紙を使用した食品包装材から検出される。他の汚染経路としては、食品加工工場等での潤滑油が考えられる。

・食品に関連する「ミネラルオイル」の意味は？

芳香族炭化水素 (MOAH) 及び飽和炭化水素 (MOSH) の混合物である。

・どのような食品が包装由来のミネラルオイルに汚染される可能性があるのか？

データは少ないが、小麦粉及び朝食シリアルなどの乾燥して表面積が大きい食品で汚染が起りやすいと BfR は考えている。

・包装由来ミネラルオイルが食品を汚染する問題について BfR が注意喚起したのはいつか？

BfR が最初に注意を喚起したのは、2009 年である。

・ミネラルオイルによる健康リスクは？

動物実験で、短鎖飽和炭化水素 (MOSH) が肝臓及びリンパ節に蓄積し、障害をもたらす可能性が示されている。MOAH には発がん性化合物が含まれる可能性がある。基本的に、このような汚染は望ましいことではないため、BfR はリサイクル紙及びボール紙に由来する食品のミネラルオイル汚染は減らすべきだと考えている。

・包装済み食品由来ミネラルオイルの摂取量はどのくらいか？

EFSA は、食品を介した MOSH の 1 日摂取量を 0.03~0.3 mg/kg bw/d と推定している。摂取レベルは、子どもでより高い可能性がある。EFSA によれば、MOAH の摂取量は MOSH の約 20% であり、0.006~0.06 mg/kg bw/d と推定されている。

・どのようにチョコレート中のミネラルオイルによる健康リスクを評価したのか？

最悪シナリオとして最高濃度である 7 mg/kg を使用すると、チョコレート 1 個あたりのミネラルオイルの含量は 0.022mg である。チョコレートの喫食量を 1 日 1 個と推定すると、EFSA が推定した食品を介した芳香族炭化水素の 1 日摂取量に、極微量が追加されるのみである。

・紙箱入り冷凍食品でもミネラルオイル汚染はあるか？

冷凍食品のミネラルオイル汚染に関するデータはないが、移行がガスによるものであるため、超低温冷凍の条件下では起こりにくいと考えられる。

・包装からのミネラルオイルの規制値はあるか？

現時点では、法的規制値はない。

・食品中の芳香族炭化水素（MOAH）及び飽和炭化水素（MOSH）について BfR が勧める基準値は？

MOAH については検出されるべきではないと考えている。MOSH については、炭素長 C10～C16 のものについて 12 mg/kg 食品をガイダンス値として算出した。C20 までの MOSH は現在検討中である。さらに長鎖の MOSH については、人体に蓄積するという明確な根拠があるため、可能な限り最小化すべきである。

・ボール紙包装からのミネラルオイル汚染を最小化するために BfR はどのような助言を行っているか？

食品のミネラルオイル汚染は、包装材の含量だけでなく、保管条件及び食品の種類にも依存する。リサイクル紙の非使用、ミネラルオイルを含まないインクの使用、あるいは機能的バリアの利用により、予防が可能である。

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

1. 警告文書（2012年11月7日、12月4日公表分）

● Manuel Gaspar & Son Dairy 11/15/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm328686.htm>

残留動物用医薬品ネオマイシン及びスルファメトキサゾールが違法である。

● Health Technology Inc. 11/15/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm328917.htm>

サプリメント CGMP 違反が確認された。

● Avis Dairy 11/26/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm330087.htm>

動物用医薬品ペニシリン G プロカイン、フルニキシメグルミン、オキシテトラサイクリン、スルファジメトキシンの不適切な使用が確認された。

● TH Mello and Sons Dairy 11/19/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm329421.htm>

動物用医薬品フルニキシメグルミン、スルファジメトキシンの不適切な使用が確認された。

● Don Selph 11/16/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm330038.htm>

残留動物用医薬品スルファメタジンが違法である。

● Hulsbosch Dairy Farm 11/16/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm330114.htm>

残留動物用医薬品アンピシリンが違法である。

- Langeland Farms 11/13/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm330084.htm>

残留動物用医薬品ペニシリンが違法である。

- Lone Star Calf Ranch, LP 6/18/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm329433.htm>

残留動物用医薬品ネオマイシンが違法である。

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

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

1. CFIA は表示されていないアレルギーを検査—95%以上でアレルギーが不検出

CFIA tests for undeclared allergens – more than 95% with no detectable allergens

December 6, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2012-12-07/eng/1354728825655/1354728861789>

CFIA は、ソース、マリネ液及びドレッシングの計 250 検体について、大豆・乳・卵・ピーナッツ・アーモンド・ヘーゼルナッツ・ごまのアレルギーと及びグルテンの含有について検査を実施した。250 検体中 11 検体から、1 つ以上の表示されていないアレルギーが検出された。検出されたのは、乳タンパクが 5 検体、グルテン 4 検体、ヘーゼルナッツ及び卵が各々 1 検体であった。感受性が高い消費者への健康リスクを評価し、1 件のアレルギー警告を発表した (Evald Collection Sauce Marinade のヘーゼルナッツ)。

* 調査の詳細 : 2010-2011 Undeclared Allergens in Sauces, Marinades and Dressings

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/undeclared-allergens-in-sauces/eng/1354726650534/1354727784204>

2. 検査した 1,000 以上の食品に酸化プロピレンは含まれない

More than 1,000 food products tested contained no propylene oxide

December 6, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2012-12-07/eng/1354722415556/1354722439294>

CFIA の各種食品定期検査の一環としての標的調査の結果を発表する。検査した 1,000 以上の食品に酸化プロピレンは含まれず、摂取しても安全である。

酸化プロピレン (PPO) は食品及び工業製品に使用される燻蒸剤であり、カナダでは使用が登録されていないが、米国では 50 年以上乾燥フルーツ、ナッツ、スパイスに使用され

ている。ヘルスカナダは PPO のリスク評価を行っており、ドライフルーツ、ナッツ、スパイスなどの PPO 処理食品の摂取により、乳幼児及び高齢者を含む消費者へ健康上の懸念はない。2009 年にヘルスカナダは、アーモンドについて PPO の MRL を 300 ppm に設定し、現在は木の実全体について新しい MRL を設定する手続きを行っている。

CFIA は、2009～2010 年に乾燥スパイス、ハーブ、乾燥フルーツ、ココアパウダー、ナッツ 100 検体、2010～2011 年には乾燥スパイス、ハーブ、乾燥フルーツ、ココア・チョコレート、アーモンドを含むナッツ 994 検体について、PPO を検査した。いずれからも PPO は検出されなかった。

* 調査の詳細：2010-2011 Propylene Oxide in Foods

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/propylene-oxide/eng/1351917937884/1351918123486>

-
- 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. 消費者向け情報 ファクトシート：栄養及び健康関連強調表示

Nutrition, health and related claims

November 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/nutritionhealthandrelatedclaims/>

FSANZ は、食品のラベル及び宣伝の栄養含量強調表示及び健康強調表示を規制する新基準(Standard 1.2.7 – Nutrition, Health and Related Claims)を承認した。食品規制関係閣僚へ 2012 年 11 月 6 日に通知し、閣僚が改訂または却下しなければ、2013 年 1 月から法として導入される。食品事業者は、3 年間の猶予期間を与えられる。

栄養含量強調表示及び健康強調表示は、食品事業者が製品のラベル及び宣伝に使用する自主的文言のことである。

栄養含量強調表示は、「脂肪が少ない」、「カルシウムの良い摂取源」などの栄養成分含量についての強調表示である。このような強調表示は、基準に定められた規定を満たす必要がある。例えば、「カルシウムの良い摂取源」という強調表示であれば、その食品は基準に定められた量以上のカルシウムを含む必要がある。

健康強調表示は、食品と健康との関連性に関することであり、2 種類ある。

- ✓ 一般レベル健康強調表示：食品中に含まれる栄養及び成分と、それらの健康機能への影響に関するものである。重大な疾患及びそのバイオマーカーについて言及してはい

けない。例えば、「カルシウムは骨及び歯に良い」という表示である。

- ✓ ハイレベル健康強調表示：重大な疾患及び重大な疾患のバイオマーカーと、食品中に含まれる栄養及び成分についての関連に言及したもの。例えば「カルシウムの多い食事は 65 才以上の人の骨粗鬆症リスクを低下させるかもしれない」、「植物ステロールは血中コレステロールを低下させるかもしれない」という表示である。

一般レベル健康強調表示をしたい場合には、基準に詳細に記してある条件に従って 200 以上の事前承認された食品と健康の関連に基づいて表示することができる。ハイレベル健康強調表示は、FSANZ の事前承認が必要である。現在基準に掲載している事前承認されたハイレベル健康強調表示は 13 である。

全ての健康強調表示は、FSANZ の事前承認が必要なもの、食品事業者が自主的に立証するもの、いずれも同程度に確実性のある科学的根拠で支持されなければならない。EU、カナダ、米国で認可された健康強調表示による食品と健康の関連についても、基準に含むことが検討された。

健康強調表示は、栄養プロファイリングスコアリング基準 (NPSC) に合致したものにのみ認められる。例えば、飽和脂肪、砂糖あるいは塩が多い食品には、健康強調表示は認められない。

* Historical development of draft Standard 1.2.7 – Nutrition, Health and Related Claims

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/nutritionhealthandrelatedclaims/healthclaimsstandard5081.cfm>

* Q & A

Nutrition, health and related claims Q & A

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/nutritionhealthandrelatedclaims/qa.cfm>

2. ファクトシート：食品としてのヘンプ (hemp : 麻)

Hemp as a food

December 2012

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

ヘンプ (hemp : 麻) 又は産業用ヘンプは、アサ属の植物 *Cannabis sativa* である。歴史的には、ヘンプは繊維及び油の原料として使用されてきた。アサ属の植物の抽出物は、様々な病気の薬としても使用されてきた。ヘンプは、*Cannabis sativa* のうち、一般的にマリファナと称する品種とは異なる。ヘンプには、マリファナの向精神作用成分である THC (デルタ 9-テトラヒドロカンナビノール) が全く含まれない、又は含量が少ない。ヘンプは、オーストラリア及びニュージーランド (厳しい許可制のもと) を含む世界中で栽培されており、オーストラリアでは主に衣料及び建材として使用されている。ヘンプの実には、タ

ンパク質、ビタミン・ミネラル、オメガ 3 脂肪酸を含む多価不飽和脂肪酸が含まれる。ヘンプの実を含む食品は、これらの栄養素の摂取源になり得る。

・オーストラリア及びニュージーランドでヘンプ (hemp: 麻) は食品に使用されているか?

現時点では、オーストラリア及びニュージーランド食品基準で禁止しているため、食品に使用することはできない。しかし、ヘンプオイルは 2002 年からニュージーランド食品規制で使用が認められている。

・ヘンプについてのこれまでの検討

2002 年の申請は保険大臣が却下した。ヘンプが食品として入手が可能になると、違法大麻の許容と安全性について混乱させるメッセージを消費者へ送ることになり、薬物の管理上の問題となることを心配した。そのため、全てのアサ属の植物が禁止されている。

・現在検討されていること

FSANZ は、ヘンプの販売に関する新しい申請を検討中である。FSANZ は申請を認め、食品規制フォーラムに通知した。フォーラムは、FSANZ にその決定についてのレビューを依頼した。

・他国ではヘンプは使われているのか?

ヨーロッパ、カナダ、米国を含む他国では、生又は焼いた種子をそのまま使用する、又は健康バー、サラダ油、大豆でない豆腐、乳を使用しないチーズ、焼き菓子の添加物などに使用している。

3. 食品規制に関する議会及び政府のフォーラム：コミュニケ

Legislative and Governance Forum on Food Regulation

Communique

7 December 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/7december2012communi5749.cfm>

オーストラリア及びニュージーランドの食品規制関係閣僚が会合を開き、一連の議題について検討した。

・栄養、健康及び関連強調表示基準

栄養、健康及び関連強調表示基準に関するレビュー報告書を検討し、2013 年初めに実施することで概ね合意した。

・包装表面の表示

消費者が容易に理解できるようにするための包装表面の表示システムの開発は、順調に進んでいる。2013 年 6 月中旬までにシステムを開発するため、主な関係者との共同作業を継続する。本件は、消費者がより多くの情報に基づき食品の選択を出来るようにし、食品産業を育成するための重要なプロジェクトである。

・カフェイン

食品へのカフェイン添加に関する政策ガイドラインのレビューの進行状況を報告した。

来年3月にパブリックコメントの開始を予定している。

・産地表示

未包装の肉製品の産地表示についてのオーストラリア基準に合意した。

・THC 含量の少ないヘンプ (hemp : 麻)

食品としての THC (デルタ 9-テトラヒドロカンナビノール) 含量の少ないヘンプに関する基準案についてのレビューを要請した。また、警察及び救急サービスに関する常任評議会に助言を求めることにした。

● 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. 使用法を変更してジウロン製品登録確認

Diuron product registrations affirmed with significant use changes

Date: 28 November 2012

http://www.apvma.gov.au/news_media/media_releases/2012/mr2012-13.php

APVMA は、水際の雑草及び藻類コントロールのために使用されている除草剤ジウロンのレビュー結果を発表した。大部分のジウロン製品の登録は再確認されたが、使用条件には多くの変更がある。条件は作物によって異なる。農業以外での使用も含む一部の使用は禁止される。

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

【APVMA】ジウロンの停止を継続

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

● 香港政府ニュース

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

1. 医薬品販売で女性逮捕

Woman arrested for drug sale

November 28, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121128_192058.shtml

グルコサミンを含むと称した未登録医薬品を違法販売した 47 才の女性を、警察及び衛生署が逮捕した。Kirkland Signature グルコサミン及びコンドロイチンという製品をインターネットオークションサイトで販売していた。グルコサミンを含むと表示されているため、当該製品は医薬品であり、登録されていない。

2. 痩身用製品に警告

Warning on slimming product issued

November 27, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121127_151402.shtml

衛生署は、“Aulura エネルギーバランスダイエットサプリメント”には非表示の禁止薬物が含まれる可能性があるため、使用しないよう警告する。

当該製品を使用した19才の女性が精神症状で入院したとの報告があった。患者がオンラインで購入した製品を検査したところ、シブトラミン及びフェノールフタレインが検出された。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

3. 7食品が安全性検査に不合格

7 foods fail safety checks

November 30, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121130_160747.shtml

10月の食品安全報告書を公表した。食品安全センターは10月に9,900検体を検査し、7検体が不合格であった。そのうち5検体は生鮮牛肉の二酸化硫黄であり、他は *Bacillus cereus* の汚染であった。

4. 漢方薬リコール

Chinese medicine recalled

December 04, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/12/20121204_195322.shtml

衛生署は、許容量の1.7倍の鉛を含む Tian-Ma Wan (天麻丸) (登録番号: HKP-00317) のリコールを命じた。当該製品は、関節炎及び頭痛緩和用と称して販売されている。

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

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

1. 唐辛子には使用できない農薬成分を検出 ‘唐辛子’ 製品回収措置

食品管理課/食品基準課 2012.12.06

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19259&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、唐辛子粉から唐辛子へ使用が禁止されている EPN 農薬成分が 2.97 ppm 検出されたため、販売の禁止及び製品の回収を行っている。これは、ソウル市が、11月、キムチの漬け込み時期を迎えて原料の安全性確保のために実施した収去検査の結果を

受けての措置である。EPNは、昨年12月に農村振興庁が農薬登録を取り消した。

2. 残留農薬基準違反‘唐辛子’製品回収措置

食品管理課 2012.12.03

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19245&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、唐辛子粉からテブコナゾールが基準を超過して検出されたため、販売の禁止及び製品の回収を行っている。テブコナゾールの国内基準は5 ppm以下であるが、当該製品からは各々10.5、10.8、6.1 ppmが検出された。

3. 爆弾酒、20代で好む割合が多い

酒類安全管理チーム 2012.12.07

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19264&cmd=v>

2012年度酒類消費・摂取実態調査結果

食品医薬品安全庁は、全国16地域に居住する満15歳以上の男女2,066人を対象に、酒類の消費・摂取実態を調査した。本調査は、6月及び10月の2回、調査員が訪問する対面面接方式で行われた。アンケートの主な内容は、種類別、世代別の酒類摂取量、ハイリスク飲酒の実態、酒類の摂取習慣などである。

本年の酒類消費・摂取実態調査結果の主な特徴は、▲他の年齢層に比べて20代が爆弾酒を最も好んでいる、▲高カフェイン飲料と酒を混合するエネルギー爆弾酒の登場、▲女性ハイリスク飲酒の増加である。

<20代が爆弾酒を最も好む>

調査対象者(2,066人)のうち、最近1年間に爆弾酒(注:韓国で流行している異なる種類の酒を混合するカクテルのこと)を1回以上摂取した人は626人であり、3人中1人に相当する。爆弾酒を摂取していた対象者(626人)のうち97.0%(607人)は、焼酎+ビールを1回に平均4.1杯摂取していた。また、18.1%(113人)は洋酒+ビールを1回に平均5.1杯摂取していた。最近1年間に爆弾酒を1回以上摂取した人の割合は、年齢別では、20代が49.2%で最も多く、次いで30代が34.9%、40代が32%、50代が21.2%、60代が12.1%であった。10代でも、22.7%が爆弾酒の摂取を経験していた。20代が爆弾酒を好むようになった理由としては、アルコール度数が高い酒より飲みやすく、忙しい生活の中でも短時間で効果を感じられるという考えが影響したようである。

<エネルギー爆弾酒登場>

昨年下半年から高カフェイン飲料が本格的に流通・販売され、高カフェイン飲料を焼酎又は洋酒と一緒にエネルギー爆弾酒として摂取する人が、調査対象者(1,033人)の1.7%に見られた。エネルギー爆弾酒を摂取した人は、20代では9.6%、10代では1.1%であり、30代・40代・50代では見られなかった。エネルギー爆弾酒の種類は、エネルギードリンク+焼酎が52.9%、エネルギードリンク+ウイスキーが41.2%であり、1回に平均5杯を摂取していた。

<女性ハイリスク飲酒が昨年に比べて増加>

1日1回の酒席で、焼酎の摂取量が男性は8杯以上、女性は5杯以上というハイリスク飲酒について、女性では割合が前年と比べて増加した。

※WHO 定義のハイリスク飲酒：男性（焼酎8杯・アルコール60g以上）、女性（焼酎5杯・アルコール40g以上）

昨年に比べて、男性では、ハイリスク飲酒の頻度が週1回以上の人は、2011年35.1%から2012年37.2%へ増加し、週2回以上は2011年26.7%から2012年26.2%へ減少した。女性では、ハイリスク飲酒の頻度が週1回以上の人は2011年14.3%から2012年18.1%へ増加し、週2回以上も2011年7.7%から2012年11.1%へ増加した。また、調査対象者(2,066人)のうち1,305人(63%)は、最近1週間以内に飲酒し、そのうち838人(男性521人、女性317人)がWHOの適正勧奨摂取量より多かった。

※WHOが提示する適正勧奨摂取量：男性（焼酎5杯・アルコール40g以下）、女性（焼酎2.5杯・アルコール20g以下）

<酒類摂取習慣 >

調査対象者2,066人のうち、飲酒時に自分が何杯摂取したか認識していると回答した者は1,256人(62.8%)、欲しくない酒は拒否するという回答者は980人(49.0%)、低い度数の酒類を好むという回答者は1,066人(53.3%)であり、昨年と同水準であった。一方、アルコールの吸収を遅らせるための飲酒習慣として、飲酒前に水などを摂取するという回答者は254人(12.7%)、食事と一緒に摂取するという回答者は300人(15.0%)、飲酒量をあらかじめ決めるという回答者は678人(33.9%)であった。

食品医薬品安全庁は、年末年始の頻繁な酒席を避けるににくいのであれば、正しい飲酒習慣を保つことが健康を守る近道であると強調した。1日の適正な飲酒量を越えないよう注意し、水と一緒にゆっくり飲む習慣が必要である。爆弾酒及び高アルコール酒はひかえるようにし、高カフェインエネルギー飲料を酒と一緒に飲むことは避けなければならない。一気に飲みはせず、ゆっくり分けて飲むことも重要である。また、酒を飲み過ぎた場合には2～3日の回復期を置く方が良い。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、食品及び飼料中の第四級アンモニウム化合物に関する報告書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700020307>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、低温急速冷凍するハウレンソウのあく抜

き後に過酢酸(PAA)を有効成分とする溶液を(加工助剤として)使用することに関する認可範囲拡大のための工業化試験の許可申請についての意見書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700050475>

- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、加工食品中の農薬の残留基準値(MRL)に関する情報を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700160307>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、動物用医薬品の副作用観察報告書を初めて発表(動物用医薬品副作用報告 2011 年版)

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700190475>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、動物用医薬品としての抗生物質販売量の現状報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700200475>

- スペインのカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「マイコトキシン カタルーニャ州におけるトータルダイエツトスタディ 2008～2009 年」の第一部を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700390373>

- フランス衛生監視研究所(InVS)、2012 年キノコ採取シーズンのキノコ中毒発生状況、11 月 4 日現在の中間状況報告を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700410343>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、健康影響基準値(valeurs sanitaires de reference)の分析・選択ガイドを公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700810475>

- フランス衛生監視研究所(InVS)、毒物中毒報告(Bulletin Epitox)、No4、2012 年 10 月号を発行

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700830343>

- スペイン食品安全栄養庁 (AESAN)、AESAN デジタルニュース 71 号を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700840307>

- スペインのカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、ACSA ニュース 85 号を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03700850373>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室