

食品安全情報（化学物質） No. 19/ 2014 (2014. 09. 17)

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】 新しいアクリルアミドのインフォグラフィック、意見募集の締切間近

欧州食品安全機関（EFSA）は、アクリルアミドについて啓発するため、加盟各国とともにアクリルアミドの新しいインフォグラフィックを制作した。

*ポイント： アクリルアミドの生成や含まれる食品、どうすると暴露量を減らせるのかをイラスト付きで分かり易くまとめており、消費者が概要を理解するには良い資料です。

【HSE】 残留農薬モニタリング報告書を公表

英国の食品中残留農薬に関する専門委員会（PRiF）が、食品中の残留農薬モニタリングの結果について2014年第1四半期報告書と2013年年次報告書を公表した。

*ポイント： 英国では四半期毎と年次の報告書が公表されます。残留農薬の検査結果の考察で日本と異なるのは、違反検体について急性参照量（ARfD）やその根拠となった無毒性量（NOAEL）をもとにヒト健康リスクを評価していること、測定の不確かさを考慮しても違反と判断できるかを検討していることなどです。

【FDA】 教師が食品安全と栄養の背景にある科学について学ぶ

米国食品医薬品局（FDA）は、中・高等学校の教師向けに、最新の食品安全と栄養についての科学を学ぶための訓練プログラムを開催した。学校での食品の安全と栄養教育を向上させ、生徒が適切な食品の取り扱いと健康的な食品の選択ができるようにすることを目的としたものである。開催は第15回目である。

*ポイント： FDAと米国農務省（USDA）の科学者が実験も含めて教師向けに訓練を行っているもので、米国では食品安全対策で学校教育を重視していることが分かります。

【FTC】 FTCは虚偽の宣伝をチェックするためのメディア向けの情報提供を行っている

米国連邦取引委員会（FTC）は、メディアが詐欺的な製品について消費者を欺すような宣伝を放送・出版しないようにするために、減量に関連した宣伝について真実でないと簡単にわかる7つのチェックポイントを提示した。

*ポイント： FTCは消費者保護の一環で、ダイエタリーサプリメント等の誇大広告の取締りや、詐欺的な製品の摘発や販売停止等の制裁を行っています。この7つのポイントには日本での広告でも目にするようなものもあるので参考にして下さい。

【香港政府ニュース】 地溝油関連記事

台湾で食品に「地溝油（gutter oil）」が使用された可能性について、食品安全センターが連日記事を公表している。

*ポイント： 関連製品が香港に輸入されてだけでなく、台湾で問題になっている質の悪い油の出所のひとつが香港であるため捜査への協力を要請されています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. 食品獣医局（FVO）査察報告書：ニカラグア、ドイツ
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 新しいアクリルアミドのインフォグラフィック、意見募集の締切間近
2. 食用酵素の意見が完全に発表された
3. 関係者会議：毒性学的懸念の閾値
4. インフォグラフィック：汚染物質についての EFSA のデータ収集
5. 食品添加物ポリビニルアルコール(E 1203)のエタノール溶解性の規格変更及びその安全性評価上起こりうる影響に関する要請についての声明
6. 農薬リスク評価ピアレビュー

[【FSA】](#)

1. 新しい食品犯罪ユニットにより消費者の信頼を強化する

[【HSE】](#)

1. PRiF：残留農薬モニタリング報告書 2014 年第 1 四半期
2. 2013 年年次報告書

[【BfR】](#)

1. 臭素化植物油を添加したソフトドリンクの健康評価

[【RIVM】](#)

1. ビスフェノール A：パート 1（ヒト及び環境への問題と規制的展望に関する事実と概要）

[【ANSES】](#)

1. ANSES が作成した感熱紙のビスフェノール A の使用制限に関するフランスの提案が、パブリックコメント募集のため ECHA に提出された

[【EVIRA】](#)

1. 安全性を損なうことなく食品を寄付する

[【FDA】](#)

1. FDA は食品への意図的異物混入を予防するための食品防御計画作成ツールの訓練ビデオを公開
2. 警告文書
3. 教師が食品安全と栄養の背景にある科学について学ぶ
4. 公示

[【EPA】](#)

1. EPA は使用が制限されている臭化メチルを含む土壌燻蒸剤の新しい代用品となる抗線虫剤を登録

[【FTC】](#)

1. 判事は 2 人のダイエタリーサプリメント販売者を法廷侮辱罪で刑務所への入所を命じる
2. グリーンコーヒー豆製造業者は「重大な欠陥のある」減量研究に基づいて製品を宣伝したことで FTC に罰金を支払う
3. FTC は「脂肪燃焼」ダイエット錠剤の販売業者に、減量用製品の製造、販売を禁止
4. FTC は虚偽の宣伝をチェックするためのメディア向けの情報提供を行っている

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. 有害事象報告書 2013 発表

[【TGA】](#)

1. 安全性警告
2. オーストラリア補完医薬品規制ガイドライン（ARGCM）

[【香港政府ニュース】](#)

1. ベトナム産メカジキの水銀関連記事
2. 豆から基準値を超える農薬
3. 地溝油関連記事

【MFDS】

1. 参考資料 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 説明資料（韓国日報「大型マートのカワハギの干物にラックス成分（次亜塩素酸ナトリウムなど）基準値の49倍：食品医薬品安全処は検査法の有無も知らず」記事に関連）
3. 国内で流通する養殖淡水ナマズのマラカイトグリーン回収・検査の結果
4. 参考資料（最近の妊婦のマグロ摂取による水銀の有害性の議論に関連して）
5. 祝日お墓回りの際、秋山道の野生キノコに注意！
6. 「センタク（マッコリの商品名）」製造元に食品衛生法違反として行政処分

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (EurekAlert) 食べる野菜や果物を監視しなければならないかもしれない
- ・ (EurekAlert) 砂糖代用品は結局超甘いわけではない
- ・ (EurekAlert) 調査した集団でハーブやダイエタリーサプリメントによる肝障害は増えている
- ・ 文献情報

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

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

1. 食品獣医局（FVO）査察報告書

- ニカラグアー生きた動物及び動物製品の、動物用医薬品を含む残留物質及び汚染物質のコントロールの評価

NI Nicaragua - evaluate the control of residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7034

2014年5月5～16日に実施した、ニカラグアでは初めてのFVO査察。概ね良好で、エビに関しては分析までの時間がかかり管理効果を弱めている。動物用医薬品の流通については公的管理システムが存在しているものの、その使用に関する詳細が記録されていないため脆弱性がある。しかし、EUに輸出するハチミツとエビの残留については動物用医薬品の法的規制により信頼できるものとなっている。

- ドイツー生きた動物及び動物製品の、動物用医薬品を含む残留物質及び汚染物質のコントロールの評価

DE Germany - evaluate the implementation of the specific requirements for production, storage, transport and dioxin testing of oils, fats and products derived thereof

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7038

2014年2月10～19日にドイツで実施された査察。概ね良好であった。何年も査察され

ていない施設があったり、事前の承認審査が実施されていないなどの欠点もあったが、独自検査により欠点が補われていた。

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/>

2014 年第 36 週～第 37 週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過 (例外あり)

* RASFF へ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

フランス産飼料用第二リン酸カルシウムのダイオキシン様 PCB (1.09; 2.99 ng/kg) 及び非ダイオキシン様 PCB (30.6 µg/kg)、香港経由中国産磁器製の皿からの鉛の溶出(1.8; 27; 4.7; 23 mg/l)、オランダ経由ベトナム産野菜入り蒸し料理用米粉(bot banh bao 饅頭粉)のアルミニウム高含有(413 mg/kg)、オランダ経由セルビア産飼料用トウモロコシのアフラトキシン(B1=0.032 mg/kg)など。

注意喚起情報 (information for attention)

マレーシア経由中国産食品サプリメントの未承認物質タダラフィル(381 mg/kg)、ベトナム産冷凍茹でエビのオキシテトラサイクリン(190 µg/kg)、アルゼンチン産ポップコーンの未承認物質ジクロロボス(1.5 mg/kg)、中国産ナイロン網杓子からの一級芳香族アミンの溶出(アニリン: 0.026; 4,4'-メチレンジアニリン(MDA): 0.85 mg/kg)、タイ産緑麺の着色料タートラジン(E102) (64 mg/kg)の未承認使用、中国産クエン酸三ナトリウム(E331)のヒ素(3281 µg/kg)、パキスタン産マンゴーのテブコナゾール(0.27 mg/kg)、チュニジア産冷凍マトウダイの水銀(0.85 mg/kg)、スペイン産マグロの水銀(1.4 mg/kg)、韓国産冷凍メカジキの水銀(1.93 mg/kg)、中国産トンカットアリ抽出粉の未承認新規食品成分トンカットアリ、ガーナ産飼料用綿実のアフラトキシン(B1 > 40.00 µg/kg)、香港産台所用スプーンからのクロムの溶出(92.67 mg/l)、エジプト産チルドメカジキの水銀(1.9 mg/kg)、中国産食品サプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似体 (347 mg/kg)、中国産ガラスマグからのカドミウム(>0.5 mg/kg)及び鉛(>10 mg/kg)の溶出、スペイン産チルドキハダマグロロインの水銀(1.74 mg/kg)など。

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

ポーランド産小麦ふすまのデオキシニバレノール(DON) (1819 µg/kg)、インド原料ブルガリア製造ステビア葉粉末の未承認新規食品成分ステビア、ベルギー産反芻動物用補完飼

料の銅(4614 mg/kg)及びセレン(105 mg/kg)高含有、タイ産レッドチリペースト入りガラス瓶の蓋からのテレフタル酸ビス(2-エチルヘキシル)(DOTP)(290 mg/kg)の溶出、トルコ經由アルゼンチン産未承認遺伝子組換えポップコーン(Bt176 トウモロコシ)、英国經由フィリピン産砂糖ケーキ菓子類の着色料キノリンイエロー(E104)高含有(111.5 mg/kg)、米国産特定栄養食品の未承認物質リンゴ酸シトルリン・β-アラニン・ノルバリン(L-ノルバリン)、オランダ産産卵鶏のダイオキシンの疑い、オランダ經由カンボジア産オオバコエンドロのクロルピリホス(0.43 mg/kg)・ピリダベン(0.67 mg/kg)・ペルメトリン(3.9 mg/kg)・ヘキサコナゾール(0.34 mg/kg)・クロルフェナピル(0.32 mg/kg)・フィプロニル(0.085 mg/kg)・フェノブカルブ(0.30 mg/kg)・イプロベンホス(0.037 mg/kg)・ペンシクロン(0.1 mg/kg)など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エチオピア産乾燥緑豆のマラチオン(0.071 mg/kg)、エジプト発送インド産ピーナッツのアフラトキシン(B1=21.9; Tot.=29.8 µg/kg)、トルコ産塩水入りブドウの葉のピリメタニル(2.02 mg/kg)・ペンコナゾール(0.54 mg/kg)・イプロジオン(0.06 mg/kg)・アセタミプリド(0.03 mg/kg)・テブコナゾール(0.36 mg/kg)・テトラコナゾール(0.11 mg/kg)・インドキサカルブ(0.27 mg/kg)・ファモキサドン(0.11 mg/kg)・メトキシフェノジド(1.12 mg/kg)・ジフェノコナゾール(0.49 mg/kg)・アゾキシストロビン(4.46 mg/kg)・ボスカリド(2.8 mg/kg)・ミクロブタニル(0.05 mg/kg)・マンジプロパミド(0.31 mg/kg)・ピラクロストロビン(0.06 mg/kg)・プロキシナジド(0.52 mg/kg)、ブラジル産生殻むきピーナッツのアフラトキシン(B1=0.5; Tot.=<0.8 / B1=8; Tot.=9.1 µg/kg)、トルコ産殻むきピスタチオのアフラトキシン(B1=39.1; Tot.=45.3 µg/kg)、ドミニカ共和国産ナスの未承認物質カルボフラン(0.051 mg/kg ; 0.01 mg/kg)、トルコ産甘トウガラシのチオファネート-メチル(0.265 mg/kg ; 0.348)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1=93.8 µg/kg)、中国産茶の未承認物質クロルフルアズロン(0.057 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分カワラタケ、エジプト産チルドキダイの水銀(0.73 mg/kg)、セネガル産冷凍バラクーダフィレの水銀(0.75 mg/kg)、エジプト經由インド産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1=40; Tot.=51 µg/kg)、中国産紅麴抽出物の未承認照射、ベトナム産冷凍すり身調理食品のプロピレングリコール (E1520)・キラヤ抽出物(E999)・ソルビタントリステアレート(E492)・未承認β-シクロデキストリン(E459)・未承認食品添加物アスパラギン酸ナトリウム、ベトナム産冷凍カイヤンの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (1.9 µg/kg)、中国産メラミンスプーンからのホルムアルデヒドの溶出(84.3 mg/kg)、ウズベキスタン産乾燥アプリコットの亜硫酸塩非表示(2283 mg/kg)、トルコ産ブドウの葉の銅(130 mg/kg)、中国産鉄製皮むき器からのクロムの溶出(2.9 mg/kg)、中国産台所用ハサミからのクロム(12.8 mg/kg)及びマンガン(1.8 mg/kg)の溶出、ドミニカ共和国産生鮮ササゲのクロルピリホス(0.2 mg/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. 新しいアクリルアミドのインフォグラフィック、意見募集の締切間近

New acrylamide infographic, consultation deadline nears

3 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140903.htm>

EFSA はアクリルアミドに関する公衆衛生問題の啓発のため、加盟各国とともにアクリルアミドの新しいインフォグラフィックを制作した。アクリルアミドがどのように作られ、どの食品に入っているのかを解明し、食事からのアクリルアミド暴露を減らすため、加盟国による基本 TIPS が書かれている。

食品中アクリルアミドに関する EFSA のリスク評価案に関する意見の募集期間は残すところ 2 週間を切った。科学者と関係団体は 9 月 15 日までオンライン上のパブリックコメントより意見案を述べるができる。

・食品中のアクリルアミドは公衆衛生上の懸念となる、と EFSA の案は述べる

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140701.htm>

食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2014（2014. 07. 09）参照のこと

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201414c.pdf>

・EFSA のグラフィックは他にもあります！

<http://www.pinterest.com/efsaeu/>

抗生物質耐性、人獣共通感染症、飼料添加物、農薬、など。

2. 食用酵素の意見が完全に発表された

Food enzyme opinions published in full

3 September 2014

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140903a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140903

EFSA は欧州委員会と酵素生産者の事業に関する情報協定に従い、最初の食用酵素評価の完全テキストを発表した。食用酵素についての意見の第一陣の概要が今年初旬に発表され、EFSA の事業の新しい章の始まりを告げた。EFSA の 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、今後数年間で 300 件近くの食用酵素の申請に関する安全性評価を実行する予定である。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2014（2014. 05. 28）

【EFSA】食用酵素についての意見が EFSA の任務の新しい章を開始する

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201411c.pdf>

3. 関係者会議：毒性学的懸念の閾値

Stakeholder meeting: Threshold of Toxicological Concern

8 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140908a.htm>

EFSA と WHO が特定の化合物についてヒトの耐容暴露量を設定する TTC アプローチについての見解を話し合う会合を開催する。会議は 2014 年 12 月 2 日の予定で、事前登録は 10 月 20 日に締め切る。

4. インフォグラフィック：汚染物質についての EFSA のデータ収集

Infographic: EFSA's data collection work on contaminants

9 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140909.htm>

加盟国は毎年 EFSA に食品と飼料中の汚染物質濃度についてのデータを提供している。次の締め切りは 10 月 1 日である。

*Call for continuous collection of chemical contaminants occurrence data in food and feed

<http://www.efsa.europa.eu/en/data/call/datex101217.htm>

データ提出が要請されている汚染物質リスト有り。

5. 食品添加物ポリビニルアルコール(E 1203)のエタノール溶解性の規格変更及びその安全性評価上起こりうる影響に関する要請についての声明

Statement on the request for a modification of the specification on solubility of the food additive polyvinyl alcohol (E 1203) in ethanol and its possible impact on the safety assessment

EFSA Journal 2014;12(9):3820 [8 pp.]. 11 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3820.htm>

エタノール溶解性の記述が「ほとんど解けない、または不溶性」と修正されるだけで、この修正による食品添加物としてのポリビニルアルコール(E 1203)の安全性に影響はない。

6. 農薬リスク評価ピアレビュー

● 2,4-D

Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance 2,4-D

EFSA Journal 2014;12(9):3812 [76 pp.]. 11 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3812.htm>

● シアントラニリプロール

Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance cyantraniliprole

EFSA Journal 2014;12(9):3814 [248 pp.]. 09 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3814.htm>

● ピメトロジン

Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance pymetrozine

EFSA Journal 2014;12(9):3817 [102 pp.]. 09 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3817.htm>

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

1. 新しい食品犯罪ユニットにより消費者の信頼を強化する

Consumer confidence to be strengthened through new food crime unit

4 September 2014

<https://www.gov.uk/government/news/consumer-confidence-to-be-strengthened-through-new-food-crime-unit>

（FSA 及び英国環境・食料・農村地域省 DEFRA による政府サイトでのプレスリリース）

政府は食品の真正性と食品供給網確保についての Elliot 報告書の助言を全て受け入れると発表した。この中には新たに食品犯罪ユニット（Food Crime Unit）を作ることも含まれる。Elliot 教授のレビューは食品偽装の予防方法を検討したもので、同時に食品供給網の文化向上法も探っている。

*最終報告書: Elliott review into the integrity and assurance of food supply networks: final report

<https://www.gov.uk/government/publications/elliott-review-into-the-integrity-and-assurance-of-food-supply-networks-final-report>

*政府の返答 : Elliott review of the integrity and assurance of food supply networks: government response

<https://www.gov.uk/government/publications/elliott-review-of-the-integrity-and-assurance-of-food-supply-networks-government-response>

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

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

1. 食品中残留農薬に関する専門委員会 (PRiF)

残留農薬モニタリング報告書：2014年第1四半期

Pesticide Residues Monitoring: First Quarter 2014 Results

Report published 8 September 2014

<http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/Latest+results+and+reports/2014+Results+and+Reports>

第1四半期の計画では、22食品585検体について最大387の残留農薬を調べ、最大残留基準(MRL)超過は31検体だった。そのうち、鞘付き豆のモノクロトホスとジメトエート、タロイモの塩化ベンザルコニウム、レモンのプロクロラズ、オレンジのイマザリルとラムダシハロトリン、ナシのジチオカルバメート、ジャガイモのクロロプロファムについては、急性参照量(ARfD)やその根拠となった無毒性量(NOAE)等との比較によるヒト健康リスク評価を行った。

健康影響の可能性が否定できないためRASFFに通知されたのは、ケニア産鞘付き豆のジメトエート1件とコスタリカ産タロイモの塩化ベンザルコニウム3件であった。鞘付き豆のジメトエートとメソミルについては複数農薬の同時残留による複合評価も実施した。他にオーガニックジャガイモからメトラキシルが検出されているので業者に通知したが、原因は不明であった。

2. 2013年年度報告書

2013 Programme PRiF Annual Report

8 September 2014

<http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/PRiF+Results+and+Reports/2013++Programme>

2013年は、44食品3,549検体について調査した。野菜・果実は395農薬、動物製品は37農薬、デンプン質や穀類は241農薬、乳児用食品は194農薬、その他は325農薬について調査した。全体の43.61%から残留農薬が検出され、MRL超過は2.25%であった。MRL超過検体のうち、測定の不確かさを考慮した上でも違反と判断されたのは74.79%であった。スクリーニング評価後、詳細リスク評価を行ったのは13件、複合リスク評価を行ったのは2件であった。摂取によりヒト健康へのリスクの可能性があると懸念されたものとして、RASFFへ通知したのは11検体だった。英国での使用が認められていない農薬が検出された英国産の野菜・果実41については、英国化学物質規制委員会(CRD: Chemicals Regulation Directorate)に通知した。

● 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. 臭素化植物油を添加したソフトドリンクの健康評価

Health assessment of soft drinks with added brominated vegetable oils

4 July 2014

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/health-assessment-of-soft-drinks-with-added-brominated-vegetable-oils.pdf>

臭素化植物油は、フルーツ風味飲料の香料の安定剤として使用されている可能性がある。米国ではこれらの物質は最大 15 mg/L (15 ppm)まで認可されている。欧州連合では、この植物油は添加物として認可されていない。このため、臭素化植物油やその成分（臭素化脂肪酸）を含む製品は、含有量に関わらず、販売できない。米国から輸入した 2 つの飲料の受け入れを拒否したドイツの食品安全当局の依頼により、BfR は臭素化植物油が添加されたソフトドリンクの健康影響を評価するよう求められた。

臭素化植物油の動物実験から、臭素化脂肪酸が様々な臓器に蓄積する恐れがあることが示された。投与量が多いと臓器の重量が増し、結果として臓器自体が変化する恐れがある。大量に投与すると繁殖力に影響が出た。無毒性量 (NOAEL) を導出するために必要な長期研究は発表されていない。

現在の知見に基づき、臭素化脂肪酸を最大 15 mg/L まで含有するソフトドリンクによる急性リスクは想定されない。臭素化植物油を含むソフトドリンクの大量摂取と健康への有害影響との関係について言及したケーススタディは、科学的な視点から説得力がなく、一般的なリスクを証明することもない。BfR の意見は、臭素化脂肪酸に長期健康影響があるかどうか十分明確でないとしている。同様に、実験動物よりもヒトの方が多く蓄積する可能性があるかもしれない。これに関して、特に子どもに観測された高濃度の蓄積は明確にする必要がある。一般原則として、ヒトに高濃度で蓄積される可能性のある物質の使用は食品生産では望ましくないとされている。

* ドイツ語フルバージョン

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitsliche-bewertung-von-erfrischungsgetraenken-mit-zugesetzten-bromierten-pflanzenoelen.pdf>

● オランダ RIVM (国立公衆衛生環境研究所 : National Institute for Public Health and the Environment)

<http://www.rivm.nl/en/>

1. ビスフェノール A : パート 1 (ヒト及び環境への問題と規制的展望に関する事実と概要)
Bisphenol A : Part 1. Facts and figures on human and environmental health issues and

regulatory perspectives

2014-09-02

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2014/september/Bisphenol_A_Part_1_Facts_and_figures_on_human_and_environmental_health_issues_and_regulatory_perspectives

各種団体がビスフェノール A (BPA) のヒト健康への有害影響の可能性について懸念を表明している。BPA と免疫系への有害影響、肥満、ADHD、糖尿病、前立腺がんとの関連を指摘する研究がある。これまでのところ、BPA による有害影響の可能性についての決定的根拠は見つかっておらず、BPA による内分泌を介した影響との因果関係は不明のままである。低用量の BPA による内分泌攪乱による有害影響、あるいは一相性でない用量反応の有無についての議論は現在進行中である。この分野には多くの懸念はあるが、低用量影響を証明する根拠はまだない。魚やカタツムリのような環境生物に対しては内分泌攪乱作用があることが示されている。

本報告書は 2014 年 3 月 20 日まで入手できる情報に基づいたもの。これは概要を示したパート 1 で、2015 年に評価を含むパート 2 が発表される予定である。

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

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

1. ANSES が作成した感熱紙のビスフェノール A の使用制限に関するフランスの提案が、パブリックコメント募集のため ECHA に提出された

France's proposal on the restriction of bisphenol A use in thermal paper, prepared by ANSES, is submitted for public consultation by ECHA

01/09/2014

<https://www.anses.fr/en/content/frances-proposal-restriction-bisphenol-use-thermal-paper-prepared-anses-submitted-public>

ビスフェノール A (BPA) は、レジのレシート・領収書・粘着ラベル・宝くじ・ファックス用紙に使用される感熱紙の製造に色素の顕色剤として使用されるモノマーである。ANSES は 2013 年 4 月に、食事・環境暴露・消費者商品からの暴露に関するヒトの健康についての BPA のリスク評価結果を提出した。報告書は、BPA を含む感熱紙の取扱いにより暴露した妊婦 (女性のレジ係、消費者) の胎児にリスクがある可能性を確認した。この結果に従い、2013 年 5 月に ANSES は REACH 規則の枠組みで規制関係書類を提出するよう求められた。本日発表される意見は、欧州化学物質庁(ECHA)に提供された規制提案を要約したものである。本年 6 月 18 日、ECHA は ANSES の提案を 6 か月間のパブリックコメ

ント募集のためホームページに掲載した。

ANSES の提案

ANSES は規制関係書類で、感熱紙の製造に使用される BPA 濃度が重量の 0.02%を超えないよう提案している。この濃度では、規制値は事実上 BPA の禁止である。更に、BPA に適用できる可能性のある他の物質についてはいくつかの方法はあるが (XP CEN/TS 13130-13:2005-05-01 や NF EN ISO 18857-2:2012-01 など)、現在、感熱紙に含まれる BPA を測定するための欧州レベルの標準分析方法はない。規制提案では、電子チケットのような紙不要の技術とともに、代替りの顕色剤や印刷技術をはじめとする感熱紙の BPA の代替品の徹底的な分析を提供している。特に代替りの顕色剤に関して、感熱紙の BPA 代用は欧州ですでに始められているものの、そのハザードプロファイル固有の不確かさにより、現在 BPA の安全な代用品として推奨できる他の化学物質はないと ANSES は強調している。特にある種の他のビスフェノール類は同様の毒質を持つ恐れがある。規制提案には、その規則による欧州全体への経済的・社会的・健康的な影響について詳細評価の形で含まれている。

ECHA のパブリックコメント募集は 2014 年 12 月 18 日まで

2014 年 6 月 18 日以降 6 か月間、ECHA のホームページ上でパブリックコメント募集の提示が行われている。意見募集に続いて、ECHA のリスク評価と社会経済分析委員会(RAC と SEAC)は入手可能な全てのデータに基づいて最終意見を述べる予定であり、それは REACH 規則にこの規制提案を含むか含まないかを決定する欧州委員会に送られる。

- ・ビスフェノール A の記事

<https://www.anses.fr/en/content/bisphenol-1>

- ・考慮された ECHA の規制

<http://echa.europa.eu/web/guest/restrictions-under-consideration>

- ・REACH 規則の基での規制提案に関するフランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)の意見：感熱紙のビスフェノール A

<https://www.anses.fr/en/documents/REACH2013re0004EN.pdf>

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

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

1. 安全性を損なうことなく食品を寄付する

Food donation without compromising safety

02.09.2014

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

食品の寄付は販売とは異なる手続きで行われるが、安全性を損なうことは許されない。食品を寄付する企業もそれを配布するチャリティ団体も安全性に責任がある。EVIRA と農業省は共同でチャリティ用食品寄付のガイドラインを作成した。

* Foodstuffs donated to food aid

http://www.evira.fi/files/attachments/en/food/manufacture_and_sales/ruoka-apuohje_16035_2013_en_final.pdf

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

1. FDA は食品への意図的異物混入を予防するための食品防御計画作成ツールの訓練ビデオを公開

FDA Makes Available Training Videos on Food Defense Plan Builder Tool to Help Prevent Intentional Food Adulteration

September 3, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm412589.htm>

意図的異物混入の予防対策を強化するための FDA のツール（ソフトウェア）を利用するのに役立つ企業向けトレーニングビデオ。

* Food Defense Plan Builder Training Videos

<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm410909.htm>

2. 警告文書

・ Ashland Farm, LLC 8/25/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm411462.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ガミスロマイシン。

・ Hoover Family Farm 8/22/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm411306.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ペニシリン。

・ Plexus Worldwide Inc 7/30/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm411287.htm>

サプリメント Fast Relief, ProBio5 および BioCleanse の「神経傷害に関連する症状を緩和するかもしれない」等のウェブサイトでの宣伝内容が未承認新規医薬品に該当する。

・ CreAgri, Inc. 8/28/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm412326.htm>

Olivenol サプリメント等の「軟骨修復に役立つ」「関節の炎症を抑える」等の宣伝が違法である。

- ・ Japanese Specialty Food Distributors Ltd, Co. 8/29/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm412327.htm>

シーフード HACCP 違反 (Japanese であるけど韓国人のようである)。

3. 教師が食品安全と栄養の背景にある科学について学ぶ

Teachers Learn About the Science Behind Food Safety and Nutrition

Posted on September 11, 2014 by FDA Voice By: Sharmi Das -

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2014/09/teachers-learn-about-the-science-behind-food-safety-and-nutrition/>

本年 7 月に中・高等学校の教師が、FDA の第 15 回学校の教師向け夏の訓練プログラムで最新の食品安全と栄養情報に触れた。この 1 週間のプログラムは、米国の学校での食品安全と栄養教育を向上させて、生徒が適切な食品の取り扱いと健康的な食品の選択ができるようにするためのものである。

このプログラムは FDA と全国科学教師協会が開発したカリキュラムを用いた「科学と我々のフードサプライ」と呼ばれるものである。これまで 50 州から 652 人の教師が訓練を修了した。今回は 22 州 32 人の教師が参加しており、本年の学校教育に役立てるであろう。このプログラムで教師達は食品が食卓に届くまでにたどる経路について学ぶ。さらにメリーランド大学の実験室で基本的微生物学的技術を学び、FDA の食品安全応用栄養センター (CFSAN) と米国農務省 (USDA) の科学者から最新の食品安全や栄養についての科学を学ぶ。

* Food Safety and Nutrition Education

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

4. 公示

次の製品に表示に記載のない医薬品成分が検出された。製品の写真は各ウェブサイトを参照。

- ・ Best Line Suplemento Alimenticio Capsules

09/15/2014

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm414351.htm>

FDA の検査でシブトラミンが検出された。

- ・ Mezo

09/15/2014

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm414373.htm>

FDA の検査でシブトラミンが検出された。

- ・ LX1

09/15/2014

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm414364.htm>

FDA の検査で DMAA (1,3-ジメチルアミルアミン) が検出された。

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

1. EPA は使用が制限されている臭化メチルを含む土壌燻蒸剤の新しい代用品となる抗線虫剤を登録

EPA Registers New Nematicide Alternative to Restricted-Use Soil Fumigants, Including Methyl Bromide

09/12/2014

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/0/71820C055C72619185257D510056DBCC>

燻蒸剤ではない、低リスク線虫コントロール成分としてフルエンズルホンを登録する。

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission)

<http://www.ftc.gov/index.shtml>

1. 判事は 2 人のダイエタリーサプリメント販売者を法廷侮辱罪で刑務所への入所を命じる

Judge Issues Order to Jail Two Dietary Supplement Sellers for Contempt

September 8, 2014

<http://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2014/09/judge-issues-order-jail-two-dietary-supplement-sellers-contempt>

一被告は求めに応じた製品の回収を行わなかった

Hi-Tech Pharmaceuticals 社で「素早い脂肪減少」「脂肪燃焼」「熱発生」「食欲抑制」などの根拠のない宣伝で詐欺的な痩身用製品を販売しており、2008 年の裁判所の命令以降何度も命令に従わなかった。

2. グリーンコーヒー豆製造業者は「重大な欠陥のある」減量研究に基づいて製品を宣伝したことで FTC に罰金を支払う

Green Coffee Bean Manufacturer Settles FTC Charges of Pushing its Product Based on Results of “Seriously Flawed” Weight-Loss Study

September 8, 2014

<http://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2014/09/green-coffee-bean-manufacturer-settles-ftc-charges-pushing-its>

－Applied Food Sciences 社は 350 万ドルを支払い、今後の宣伝は根拠が必須－

テキサスの Applied Food Sciences 社 (AFS) は、グリーンコーヒー豆抽出物について欠陥のある研究に基づく根拠のない宣伝で小売業者に販売し、小売業者はそれをそのまま使って消費者に最終製品を宣伝していたことで FTC に罰金を支払う。その研究は絶望的に欠点があり、信頼できる結論は下せない。この研究は The Dr. Oz Show で「体重と脂肪が減る」と宣伝された。

FTC によると、AFS は 2011 年にインドの研究者にグリーンコーヒー抽出物サプリメントであるグリーンコーヒー抗酸化物質 (GCA) が過体重の成人の体重と体脂肪を減らすかどうかについて臨床試験を依頼した。この研究者は被験者の体重やその他の重要な値を何度も書き換え、試験の期間を延長し、試験中にプラセボを使用したのか GCA を使用したのかを誤記した。この研究はその研究者の論文としては発表できなかったが、AFS は Scranton 大学の Joe Vinson と Bryan Burnham を雇い書き直しをさせた。そして、この研究を GCA に減量効果がある根拠として使用した。The Dr. Oz Show で取り上げられたことには AFS は関与していないが、それを利用してさらに宣伝した。プレスリリースでは被験者は「運動も食事制限もなく」減量したと宣伝したが、実際には食事制限と運動を指示されていた。

*問題の論文

Randomized, double-blind, placebo-controlled, linear dose, crossover study to evaluate the efficacy and safety of a green coffee bean extract in overweight subjects
Diabetes Metab Syndr Obes. 2012; 5: 21–27.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3267522/>

3. FTC は「脂肪燃焼」ダイエット錠剤の販売業者に、減量用製品の製造、販売を禁止
FTC Settlement Bans Marketer Behind ‘Fat Burner’ Diet Pills from Manufacturing, Marketing Weight-Loss Products

September 11, 2014

<http://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2014/09/ftc-settlement-bans-marketer-behind-fat-burner-diet-pills>

HealthyLife Sciences 社の先の CEO で共同創業者の John Matthew Dwyer III が、FTC と詐欺的宣伝による減量産業からの撤退に合意した。Healthe Trim サプリメントを摂ると脂肪を燃やして代謝を上げ食欲を抑制して「高校時代のように痩せる」と消費者を騙していた。製品はフーディア、ラズベリーケトン、グリーンコーヒー豆、ガルシニアなどを含むとされ、宣伝は主に個人の体験談であった。

FTC の消費者保護局長 Jessica Rich は「減量は簡単ではなく魔法の錠剤はない。消費者は簡単に痩せられるという宣伝は疑うべきだ」と述べている。

4. FTC は虚偽の宣伝をチェックするためのメディア向けの情報提供を行っている

Gut Check: A Reference Guide for Media on Spotting False Weight Loss Claims

<http://www.business.ftc.gov/documents/0492-gut-check-reference-guide-media-spotting-false-weight-loss-claims>

メディアは、消費者を騙す宣伝が放送・出版されないようにすることができる。まともなメディアは詐欺に荷担したくないはずがなく、大事な読者を詐欺的な製品から守りたいと思うはずである。FTC は、減量に関して、真実ではないと簡単にわかる 7つのチェックポイントを提示した。

- ・ 1週間または1ヶ月で2ポンド以上あるいは運動も食事制限も無しに痩せる
- ・ 食べても痩せる
- ・ 製品の使用を止めてもずっとやせたまま維持できる
- ・ 減量できるほど脂肪やカロリーの吸収を抑える
- ・ 一週間当たり3ポンド以上4週間以上にわたって安全にやせられる
- ・ 全ての人に減量効果
- ・ 製品を身につけたり皮膚に塗ったりするだけで痩せる

-
- 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. 食品基準通知

Notification Circular 18-14

5 September 2014

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular18-14.aspx>

新規申請と提案

- ・ 加工助剤としての GM *Bacillus licheniformis* 由来セリンプロテアーゼのキモトリプシンとトリプシン

-
- 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. 有害事象報告書 2013 発表

Reports of adverse experiences for 2013 published

3 September 2014

http://archive.apvma.gov.au/news_media/news/2014/2014-09-03_reports_of_adverse_experiences_for_2013.php

動物用医薬品と農薬について、農業従事者、ペットの飼い主、園芸家、獣医師、一般人などから報告された有害事象をまとめたもの。報告されたのは主に動植物への有害事象。

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

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

1. 安全性警告

- ・ MMC Sex Men capsules

3 September 2014

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-mmc-sex-men-140903.htm#.VAZzeqTlpaQ>

TGA の検査で表示に記載のないシルデナフィルが検出された。製品の写真是本ウェブサイト参照。

- ・ African Black Ant capsules

3 September 2014

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-african-black-ant-140903.htm#.VAZz1aTlpaQ>

TGA の検査で表示に記載のないシルデナフィルが検出された。製品の写真是本ウェブサイト参照。

2. オーストラリア補完医薬品規制ガイドライン (ARGCM)

Australian regulatory guidelines for complementary medicines (ARGCM)

Version 5.1 August 2014

<http://www.tga.gov.au/industry/cm-argcm.htm#.VA0MR6TlpaQ>

<Version 5.1 に更新>

ハイパーリンクの修正やエビデンスのガイドライン、食品との境界に関する情報更新など。補完医薬品には、ハーブ医薬品、伝統医薬品（中国伝統医薬品やアールユルベータ、西洋ハーブ、アボリジニーのものなども含む）、ホメオパシー、エッセンシャルオイル、ビタミンやミネラル、ハーブ抽出物、などが含まれる。食品との境界の他に、化粧品/医薬品との境界もある。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2013（2013. 12. 25）

【TGA】 オーストラリア補完医薬品規制ガイドライン (ARGCM)

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201326c.pdf>

2013年11月発効のARGCM V5を公表。

- ・緒言
- ・Part A: オーストラリアの補完医薬品規制に関する一般的ガイダンス 25
- ・Part B: リストに記載された補完医薬品
- ・Part C: 新規補完医薬品成分評価
- ・Part D: 登録補完医薬品
- ・追加ガイダンス

● 香港政府ニュース

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

1. ベトナム産メカジキの水銀関連記事

- ・ 補食性の魚についての助言発表

Advice on predatory fish issued

September 04, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140904_164307.shtml

食品安全センターは、国民、特に妊娠女性と小さい子どもに対して、水銀濃度が高い可能性のある大型または補食性の魚を食べないように再度確認した。EUのRASFFでベトナムから輸出された皮付き冷凍カジキからオランダ当局が1.81 ppmの水銀を検出したことが報告されていた。問題の製品は、先月香港にも輸入されていたとされる。食品基準では、食品中の水銀の最大許容量は0.5 ppmである。

*参考：RASFFでは、2014年8月6日にサンプリングしたベトナム産オランダ経由の冷凍メカジキ (*Xiphias gladius*) から1.81 ppmの水銀が検出されたとのベルギーからの通報に基づき、警告通知が出されていた。

- ・ 輸入カジキから水銀

Mercury found in swordfish imports

September 11, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140911_215245.shtml

食品安全センターは、ベトナム産メカジキから規制値0.5 ppmを超える0.82~2.5 ppmの水銀が検出されたため、消費者に摂取しないよう助言する。輸入業者には回収を求めた。

2. 豆から基準値を超える農薬

Beans found to contain excessive pesticide

September 12, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140912_231711.shtml

Tsuen Wan 市場の白インゲン豆 1 検体から 0.71 ppm のカルボフランを検出した (MRL: 0.1ppm)。食品安全センターは、現在、産地を追跡中である。普通の量を食べることによる健康への有害影響はない。

3. 地溝油関連記事

(事件対応の流れが興味深いので、分かり易いように発表日の時系列で掲載しました)

2014年9月5日

・ 'Gutter oil' case under watch (地溝油事例を監視中)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140905_171916.shtml

食品安全センターは、台湾で食品に「地溝油 (gutter oil)」が使用されたという主張を調査している。「地溝油」は、排水溝やゴミ箱から集めた廃油を新しい瓶に詰めて販売しているとされるもので、政府はこの主張については懸念を表明しセンターの知見は公表すると述べた。

2014年9月6日

・ Gutter oil investigated (地溝油調査)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140905_232314.shtml

食品安全センターは、Maxim's Cakes に関し、パイナップルケーキの製造に「地溝油」として知られる品質の悪い油が使われたという主張を調査している。この油は Dah Chong Hong が輸入している。いずれも販売を中止し製品を回収している。

2014年9月6日

・ Food trade urged to stop using gutter oil (食品業者に地溝油使用の中止を強く要請)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140906_174901.shtml

食品安全センターは、品質の悪い台湾産調理油の影響がある油や食品の試用及び販売を中止するよう事業者に求めた。センターは、調査の結果、地元の Shing Cheong Hong 油販売業者が問題の油を販売した可能性があることを発見した。台湾当局からの通知は未定なので、センターはハイリスク食品の調査を集中的に行う。

2014年9月7日

・ Gutter oil probe continues (地溝油調査継続)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140907_205331.shtml

食品安全センターは、台湾の「地溝油」事件について調査を継続し、問題の油 (Chang Guann 社製-CG Fragrant ラードオイル) を Maxim's Cakes に販売した供給業者は Urban Food Limited であることを確認した。香港では問題の製品は検出されていない。

輸入業者 3 社が同じ製造業者から別の種類のラードオイル製品を購入しており、センターは製品の回収と在庫品の封入を指示した。これまで検査のために 46 検体入手し、そ

のうち月餅 1 検体は合格だった。他は検査中。

2014 年 9 月 8 日

・ Oil recall ordered (油回収命令)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140908_153907.shtml

食品安全センターは、Chang Guann Co Ltd から油を輸入していたものの品質の悪い CG Fragrant ラードオイルは輸入していなかった Hop Hing Oil Factory に対し製品回収を命じた。政府は予防的措置として回収を依頼した。Bafang Yunji の饅頭店が台湾から問題のあるカレーペーストを輸入しており、この店は製品の販売を中止し問題の在庫品は破棄した。センターが集めた 46 検体のほぼ全てが検査に合格している。

* 詳細は特集ページを参照

Substandard Lard Produced in Taiwan

http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Substandard_Oil_Produced_in_Taiwan.html

香港によると、問題の製品は Chang Guann Co., Ltd の製造した「全統香猪油」と関連製品である「合将香猪油 (15 公斤装)」の 2 種類のラード。香港では Maxim's Cakes がパイナップルケーキを作るのに問題の「全統香猪油」を使用していた。「地溝油」に定義はなく同定する方法もない。B[a]P やアフラトキシン、金属などを検査している。台湾当局も同様の方法で調べている。目安としては食用油の B[a]P については EU が 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、中国が 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の基準を設定している。コーデックスには基準はない。食品安全センターは 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ をアクションレベルとして採用している。

* 劣質猪油事件專區

(台湾当局の発表は中国語のみ)

<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=4093#1>

2014 年 9 月 9 日

・ No 'gutter oil' imported (「地溝油」は輸入されていない)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140909_193949.shtml

台湾当局が香港に「地溝油」は輸入されていないことを確認した。食品安全センター顧問の Ho Yuk-yin 博士が、香港が輸入した Chang Guann Co Ltd's のラードは問題になっている製品ではないことを台湾が確認したとメディア発表した。同時に、地溝油を使って製造された可能性のある Wei Chuan Foods 社の田麩が香港に輸入されていることも確認できたとしてこの件を調査している。さらにユアンロンの企業から購入した油を Chang Guann に輸出した Global Way Corporation と連絡をとっている。

2014 年 9 月 10 日

・ Lard exporter investigated (ラード輸出業者調査)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140910_180235.shtml

食品安全センターは、動物飼料用の油を食用として台湾の Chang Guann 社に輸出したとされる Globalway Corporation を調査している。センターの顧問 Ho Yuk-yin 博士によ

ると、Globalway は 3 月から 5 月にかけて Upswing Company から 87.7 トンのラードを購入し、加工しないでそのまま輸出した。Upswing Company の送り状には「動物飼料用」とあるが、Globalway の送り状には「食品製造用、食用」とある。センターは犯罪捜査を検討している。また、これまで集めた 51 の食品とラードについては全て安全性検査に合格している。

2014 年 9 月 11 日

・ Oil quality under watch (油の質監視中)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140911_180100.shtml

食物環境衛生署は、香港の調理油製造業者を認可し監視している。Vivian Lau 署長は、製造業者は食物環境衛生署から許可証を取得しなければならないと発表した。衛生署は業者の衛生基準をチェックする。国内には 9 つの調理油製造許可業者があるが、どこも調理用ラードは製造していない。3 社はラードの製造に必要な **Offensive Trade Licence** を所有しているが、調理用ラードの製造は認められていない。調理油の違法製造には対応し、監視を強化する。食物環境衛生署は、2013 年は 450 の調理油を検査し、全て安全性試験に合格している。

2014 年 9 月 12 日

・ Gutter oil incident sparks criminal probe (地溝油事件は犯罪捜査に)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140912_150714.shtml

食物環境事務官 Ko Wing-man 博士は、地溝油事件の中心にあると考えられている企業が犯罪捜査の対象になっていると述べた。Globalway Corporation が飼料用のラードを台湾の Chang Guann 社に食用として輸出した疑いがある。同時に政府は立法評議会と食品企業と協力して、使用済み油がヒト食用にリサイクルされないようにするための方法を検討する。

2014 年 9 月 14 日

・ Lard ban gazetted (ラードの禁止官報掲載)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140914_151907.shtml

政府は食品安全条例のもとで本年 3 月 1 日以降に製造された台湾の Chang Guann 社のラード及びラード製品の輸入を禁止する命令を官報に告知した。本日正午発効する。

問題の製品は香港に約 500 トンあり、これまで 1/10 が封印された。

2014 年 9 月 16 日

・ Lard traders' list to be clarified (ラードの取引業者リストを明確にする)

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/09/20140915_203347.shtml

食品安全センターは、ラードに関連する業者リストの明確化とタイムリーな改訂を促進するために、業者は証明書等を提出することができると述べた。

センターは、昨日、台湾の Chang Guann 社が 3 月 1 日以降に製造した製品を使用した可能性がある業者のリストを発表した。しかし一部の業者から、問題の製品は使用していないという訴えがあった。そのためセンターは業者に対し、請求書のような妥当な文書を

添えてリストの改訂要請を提出するよう助言する。センターは事例を検証してリストを改訂する。

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

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

1. 参考資料 日本産輸入食品の放射能検査の結果

・ 2014.8.29.~2014.9.4

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=25058>

・ 2014.8.22.~2014.8.28.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=24971>

2. 説明資料 (韓国日報「大型マートのカワハギの干物に漂白剤成分 (次亜塩素酸ナトリウムなど) 基準値の 49 倍 : 食品医薬品安全処は検査法の有無も知らず」記事に関連)

食品基準課/添加物基準課/添加物包装課 2014-09-03

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=25026>

2014 年 9 月 3 日に韓国日報が報道した「大型マートのカワハギの干物に漂白剤成分基準値の 49 倍 : 食薬処は検査法の有無も知らず」という記事について、次のように説明する。

※ NaClO : sodium hypochlorite

食薬処は、2004 年に食品中の次亜塩素酸ナトリウム分析法を開発してホームページに公開している。また、2007 年、2009 年、2011 年には、食品中の次亜塩素酸ナトリウム分析法を含む「食品中食品添加物分析法」パンフレットを作成し、配布した。

※ 分析法は、食品添加物情報(<http://www.mfds.go.kr/fa/index.do>)で確認することができる。

食薬処は、調味干魚安全管理を強化するために、輸入通関、流通段階で次亜塩素酸ナトリウム検査を強化している。

3. 国内で流通する養殖淡水ナマズのマラカイトグリーン回収・検査の結果

農水産物安全性課 2014-09-03

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=25025>

食品医薬品安全処と海洋水産省は、国内で流通する養殖淡水ナマズの安全性を確保するために、ソウル・釜山・大邱など 6 地域で国産養殖淡水ナマズ 220 件を収去・検査した結果、23 件からマラカイトグリーンが微量検出されたため、当該水産物 (淡水ナマズ 2,873.7 kg) を直ちに差し押えして廃棄措置したと発表した。

* マラカイトグリーン : 食品中に検出されてはならない物質に指定され、使用禁止とされている。

** マラカイトグリーン検出量 : 0.003~0.071 mg/kg

本調査は、8月末に国内の淡水ナマズ養殖場で使用が禁止されているマラカイトグリーンが微量検出されたため、流通している淡水ナマズの安全性確認のために実施した。対象は、ソウル 50 件、京仁 50 件、大邱・大田・釜山・光州各 30 件など総 220 件。本調査の結果、マラカイトグリーンが検出された淡水ナマズを出荷したと推定される淡水ナマズ養殖場 4 ヶ所に対しては、出荷養殖場で最終的に含有が確認された場合には当該養殖場の淡水ナマズを全量廃棄し、流通した淡水ナマズを追跡調査して関連水産物も廃棄措置する計画である。また、当該養殖場に対しては、関連法に基づき懲役または罰金とともに 6 ヶ月間の特別管理対象に指定する計画である。海水部は、国産養殖淡水ナマズに対する安全性確認のために 8 月 26 日から新規出荷を中止し、全国 172 ナマズ養殖場のうち 130 ヶ所 (42 ヶ所除外) に対して調査を実施中である。

4. 参考資料 (最近の妊婦のマグロ摂取による水銀の有害性の議論に関連して)

食品基準課 2014-08-26

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&pageNo=1&seq=24909&cmd=v>

食薬処は、最近の妊婦のマグロ摂取による水銀のリスク議論に対して次のように説明する。

食薬処は、水銀リスクに関して妊婦などはサメ、カジキ、マグロなどは栄養を考慮して週 1 回 100 g 以下にしたほうが良いと発表した。国内の水銀基準は、マグロ類、カジキ類及び深海性魚類に対してメチル水銀 1.0 ppm で管理しており、これは国際食品規格(Codex)及び米国などと同じ水準である。また、2004 年から 2008 年まで、マグロ類 134 件、カジキ類 103 件、サメ類 36 件及びマグロ缶詰 33 件についてメチル水銀含量を調査した結果、順に平均 0.21、0.20、0.28、0.03 ppm で国内基準を超過しなかった。同時に、2008 年から 2011 年まで我が国の国民 19,019 人を対象に血中水銀濃度を調査した結果、1 人当りの血中水銀濃度は平均 3.45 $\mu\text{g/L}$ で、食品の摂取量に換算すると耐容週間摂取量 (TWI) の 28%水準であり、減少傾向であった。

※ 参照資料 : ホームページ(www.mfds.go.kr)> 報道資料> ‘我が国の国民の水銀暴露は安全な水準’ (‘14.6.5)

一方、マグロなどの魚にはオメガ-3 脂肪酸、ビタミン、セレンウムなどミネラルの含量が高く、子どもの頭脳発達、成長発達及び免疫維持機能が知られており、バランスの取れた摂取が望ましい。

参照として、米国食品医薬品局 (FDA) でも 6 月に子どもと妊婦は魚をもっと食べなければならぬ、マグロ缶詰めなど魚を毎週 8~12 オンス(227~340g)食べた方が良いと勧告した。米国の消費者団体は子どもと妊婦はマグロを全く食べないほうが良いと勧告したが、米国 FDA は魚の摂取量を増やすほど児童の成長発達に良い影響を及ぼすという説明とともに魚食を推奨することを確認した。

5. 祝日お墓回りの際、秋山道の野生キノコに注意！

農水産物安全課/微生物課 2014-09-02

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=24993&cmd=v>

食品医薬品安全処は、節日や秋山へ行く時によく見られる食用キノコと似た毒キノコの摂取による事故が毎年発生しているため、毒キノコについての正しい情報を提供しようと「野生キノコ採取注意！」リーフレットを製作して提供すると発表した。主要内容は、▲間違いだとわかっている毒キノコの常識、▲キノコ採取の注意事項及び応急措置の要領などである。

＜間違った毒キノコの常識＞

毒キノコは色が派手と言われているが、模様と色で食用キノコと毒キノコを区別することはできない。毒キノコは縦に裂けないといわれているが、毒キノコも縦に裂ける。料理したとき銀のさじやはしに変色すれば毒キノコだと言われているが、代表的な猛毒キノコで銀は変色しない。一方、食用キノコであるシイタケ料理に銀のさじとはしを入れれば変色する。木で育つキノコは食用といわれるが嘘である。また、よく加熱したり油で炒めれば毒が消えると信じる場合があるが、毒キノコの毒は加熱で破壊されない。

＜キノコ採取の注意事項及び応急措置要領＞

インターネット情報を参考にして野生キノコを採取してはいけない。

※ 最近3年間の野生キノコ事故の発生状況：2011年（2人発生）、2012年（32人発生/4人死亡）、2013年（11人発生/2人死亡）

毒キノコ摂取による症状は、嘔吐、下痢、寒気、発熱、呼吸困難などで、発症したら救急医療機関に直ちに連絡して治療を受けることが重要である。食べ残したキノコは病院に持って行き医者に伝えると正確な診断と治療を受けることができる。経験の豊かな専門家ではなければ毒キノコを見分けることは実際に不可能なので野生キノコなどを取らずに安全に栽培されたキノコを購入して食べて欲しい。

6. 「センタク（マッコリの商品名）」製造元に食品衛生法違反として行政処分

釜山地方庁食品安全管理課 2014-08-29

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=24975&cmd=v>

食品医薬品安全処釜山地方庁は、7月18日から8月14日まで4回にわたって釜山合同醸造長林製造場及び蓮山製造場の衛生点検を実施し、「食品衛生法」違反事項を摘発して8月19日に行政処分及び告発措置した。行政処分は、長林製造場は、▲製造日付虚偽表示、▲保存及び流通基準違反、▲作業場内部衛生的取り扱い基準違反で営業停止16日に替える課徴金 31,360,000 ウォン及び過料 50 万ウォンを賦課。蓮山製造場は、▲保存及び流通基準違反、▲作業場内部衛生的取り扱い基準違反、▲機械器具類の洗浄不良、▲虚偽過大広告で営業停止10日に替える課徴金 19,000,000 ウォン及び過料 70 万ウォンを賦課して、是正命令を措置した。

● 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掲載されている情報をお知らせします。）

- ・ メキシコ農畜水産農村開発食料省(SAGARPA)、農薬の残留基準値(MRL)に関する公式規定案について意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04100140308>
- ・ 台湾衛生福利部食品薬物管理署、カフェインを含む飲料は適量を摂取するよう注意喚起
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04100290492>
- ・ フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、モロッコ産ミニトマトの摂取と中毒症の関連性について科学報告書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04100480475>
- ・ 香港食物環境衛生署食物安全センター、「わらびと発がん物質」に関するリスク情報を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04100490482>
- ・ フランス衛生監視研究所(InVS)、2014年のキノコによる食中毒についての中間報告
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04100500343>

EurekaAlert

- ・ 食べる野菜や果物を監視しなければならないかもしれない

You may have to watch what your fruits and veggies eat

3-Sep-2014

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2014-09/acoa-ymh082914.php

Annals of Allergy, Asthma and Immunology の 9 月号に発表された症例報告。10 才の少女がブルーベリーパイを食べてアナフィラキシーショックを生じた。彼女は喘息と季節性のアレルギーがあり、牛乳とペニシリンにアナフィラキシーがあるが、パイのどの成分にもアレルギーはなかった。検査の結果、著者は原因がブルーベリーに使用されたストレプトマイシンであることを突き止めた。これは非常に希な反応ではあるが、アレルギーのある人は緊急用のエピネフリンを常に持ち歩く必要がある。

- ・ 砂糖代用品は結局超甘いわけではない

Sugar substitutes not so super sweet after all

4-Sep-2014

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2014-09/ps-ssn090414.php

*International Journal of Obesity*にオンライン発表された研究で、アセスルフアム K とステビア成分の RebA の味を比較した。これらの甘味料は'高強度 high-intensity'甘味料と呼ばれるが、それはより低濃度で甘さを感じさせるという意味であって、普通の砂糖とは違う「超常的甘さ」を与えるものではない。甘さ自体は普通である。high-intensity という呼び方は誤解を招くもので、一部の人たちが人工甘味料は人類が経験したことの無い異常な刺激 supernormal stimuli なので食べ過ぎると主張しているが、そのようなことはない。

・ 調査した集団でハーブやダイエタリーサプリメントによる肝障害は増えている

Liver injury caused by herbals, dietary supplements rises in study population

4-Sep-2014

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2014-09/w-lic090414.php

ー死亡や肝臓移植に至る可能性は医薬品よりサプリメントの方が高いー

米国での 10 年間に及ぶ研究により、ハーブやダイエタリーサプリメントによる肝障害が 7%から 20%に増加しているとの結果が *Hepatology* に発表された。この研究では、2004～2013 年の薬物誘発性肝障害ネットワーク (DILIN) に参加している 8 センターの肝障害患者 839 人を対象に調査した。そのうち、45 例はボディービルサプリメント、85 例はボディービル以外のサプリメント、709 例は普通の医薬品による肝障害であった。ボディービル以外のサプリメントによる肝障害が最も重症 (死亡や肝移植が必要となった) であった。著者は、「多くの米国人がサプリメントは安全だと信じているが、サプリメントについて政府の規制 (Dietary Supplement Health and Education Act of 1994) で求めている安全性の根拠は医薬品よりも低い。ハーブやダイエタリーサプリメントに対する監視が厳しくないことにより、命にもかかわるような有害な結果となる可能性が大きい。」と述べている。

*論文：米国薬物誘発性肝障害ネットワークによるハーブとダイエタリーサプリメントによる肝障害

Liver injury from herbals and dietary supplements in the U.S. Drug-Induced Liver Injury Network

Victor Navarro et al.,

Hepatology, Article first published online: 25 AUG 2014

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/hep.27317/abstract>

JNCI プレスリリース

大豆サプリメントは乳がん関連遺伝子の発現に悪影響

Soy Supplementation Adversely Effects Expression of Breast Cancer-Related Genes

<http://jnci.oxfordjournals.org/content/106/9/dju313.full>

多くの女性が大豆サプリメントはよいものだと信じているが、大豆の乳がん予防や治療

への影響は明確ではない。今回、大豆サプリメントが乳がんを増殖させるかもしれないという懸念が示された。

大豆サプリメントの乳がん遺伝子発現への影響：無作為プラセボ対照試験

The Effects of Soy Supplementation on Gene Expression in Breast Cancer: A Randomized Placebo-Controlled Study

Moshe Shike et al.,

JNCI J Natl Cancer Inst (2014) 106 (9): dju189

家畜への遺伝子組換え飼料の普及と影響

Prevalence and impacts of genetically engineered feedstuffs on livestock populations

A. L. Van Eenennaam and A. E. Young

J ANIM SCI September 2, 2014 jas.2014-8124

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室