

# 食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2015（2015. 06. 24）

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

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

## 【EC】

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

## 【EFSA】

1. 新しいダイオキシンリスク評価を計画中、と EFSA は述べる
2. 証拠の選択と使用：EFSA は厳格性と一貫性を高める
3. 食品中のアクリルアミドは公衆衛生の懸念
4. カフェインの安全性についての FAQ

## 【HSE】

1. PRiF：学校果物野菜計画

## 【BfR】

1. コメとコメ製品には高濃度の無機ヒ素が含まれる
2. グリホサートはがんを誘発するか？専門家グループが WHO 内部での評価の違いに対応する

## 【RIVM】

1. オランダ人のカドミウム暴露

## 【FDA】

1. FDA は加工食品の人工トランス脂肪を排除する対策をとる
2. リコール情報
3. 警告文書

## 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 異葉牛皮消混入が確認された偽の白首烏（ペクスオ）製品の全量回収
3. 釈明資料（世界日報「異葉牛皮消毒性試験、安全性の確認ではない」の記事に関連して）
4. 「梅酒」安全に作ってください

## 【HSA】

1. HSA は高濃度水銀が検出されたオンラインで販売されていた二つの化粧品について警告

## 【その他】

- ・ (ProMED-mail) ドーモイ酸、軟体動物、魚 米国：(CA) 警告
- ・ (ProMED-mail) アルコール中毒 インド

---

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

## 1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

RASFF Portal Database

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

2015 年第 24 週～第 25 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)

フランス産ニコウガイの下痢性貝毒 (613 µg/kg)、インド産ラトビア経由食品サプリメントのプロゲステロン (2.56 mg/kg) 及びアンドロステンジオン (3.02 mg/kg)、日本産乾燥海藻の高濃度ヨウ素 (2423 mg/kg)、ポルトガル産コーンミールのフモニシン (6738.8; 10500 µg/kg)、トルコ産ポーランドで包装されたレーズンのオクラトキシン A (19.3 µg/kg)、ラトビア産チルドベーコンのベンゾ (a) ピレン (2.7 µg/kg) 及び多環芳香族炭化水素 (15.8 µg/kg)、スペイン産乾燥破砕イラクサ及び乾燥挽きショウガの鉛 (3.9; 2.1 mg/kg)、スペイン産チルド真空パックメカジキの水銀 (1.55 mg/kg)、ハンガリー産ポップコーンのフモニシン(B1: 2319.84; FB1 と FB2 の合計: 2642.47 µg/kg)、スペイン産メカジキの水銀 (3.1, 1.8mg/kg)、フランス産冷凍メカジキフィレの水銀 (2.086 mg/kg)、フランス産ポーランド経由ポピーシードのモルヒネ高含量 (69.61 mg/kg)、カンボジア産フランス経由バジルのクロルピリホス (12.1mg/kg)、ガンビア産唐辛子のトリアゾホス (1.1mg/kg)、中国産コップからのカドミウム (平均 0.63 mg/個) 及び鉛 (平均 5.6 mg/個) の溶出、など。

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

中国産冷凍メカジキの水銀 (1.437 mg/kg)、インドネシア産冷凍メカジキの水銀 (0.95 mg/kg)、エジプト産ブドウのエテホン (0.95 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキの水銀 (1.3; 1.4 ; 1.915; 1.522 mg/kg)、クロアチア産チルドローズシュリンプ(*Parapenaeus longirostris*)の亜硫酸 (674 mg/kg)、モロッコ産チルド赤鯛の水銀 (1.1 mg/kg)、フランス産ウサギ肉のスルファジメトキシシン (280 µg/kg)、中国産原料リトアニア産ポーランド経由未精製麻の実油のベンゾ (a) ピレン (5.2 µg/kg) 及び多環芳香族炭化水素 (28.5; 29.5 µg/kg)、ウクライナ産原料リトアニア製造コールドプレス亜麻仁油のベンゾ (a) ピレン (5.6 µg/kg) 及び多環芳香族炭化水素 (29; 31 µg/kg)、ポーランド産カリフラワーのクロルピリホス (0.711mg/kg)、ロシア産ペイントグラスからの (5.1 mg/個) 及び鉛 (48 mg/個) の溶出、エクアドル産チルドマグロフィレの水銀 (1.466 mg/kg)、パキスタン産パンマサラの未承認色素ローダミン B (20 mg/kg)、など。

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

米国産英国経由食品サプリメントの未承認物質d-アスパラギン酸、中国産スペインスロバキア経由メラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出 (21.6; 23.6mg/kg)、オランダ産食品サプリメントの高カフェイン (17.1 mg/100g)、スペイン産チルド真空パックキハダマグロのニリン酸 (E450) (2.37 g/kg)、中国産ポーランド経由メラミンスプーンからのホルムアルデヒドの溶出 (68.5 mg/kg)、アルゼンチン産大豆ミールのデルタメトリン (0.48 mg/kg)、インド産食用酵素のクロラムフェニコール (10 µg/kg)、ノルウェー産タラ肝油の未承認販売、南アフリカ産カップケーキの未承認色素エリスロシン (56 mg/kg)、デンマーク産クランベリージュースのカビ、フィリピン産醤油の3-MCPD (510.7µg/kg)、スリランカ産ドイツ経由レモンクリームウエハースの高濃度色素サンセットイエローFCF (E110) (0.55 mg/kg)、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産マシュマロの色素タートラジン・アズルビン・アルラレッド AC・ブリリアントブルーFCF (合計 300mg/kg 以上)、ボスニアヘルツェゴビナ産ポップコーンのデオキシニバレノール (1240 µg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのフェナミホス (0.096 mg/kg)、ナイジェリア産乾燥豆のクロルピリホス (0.41 mg/kg)・ジメトエート (1.9 mg/kg)・プロフェノホス (0.08 mg/kg)・ジクロルボス (4.6 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分羅漢果、セルビア産ポップコーンのデオキシニバレノール (2308µg/kg)、中国産赤米抽出物の未承認照射、ドミニカ共和国産唐辛子のクロチアニジン (0.22 mg/kg)、ドラゴンフルーツのカルベンダジム (1.3 mg/kg)、ケニア産生鮮サヤエンドウのマンジプロパミド (0.052 mg/kg)、ブラジル産パパイヤのクロルフェナピル (0.017 mg/kg)、中国産スチールバーベキュー用具からのクロム (6.2 mg/kg) 及びマンガン (2.2 mg/kg) の溶出、ナイジェリア産乾燥豆のジクロルボス (0.18 mg/kg)、中国産スパゲッティトングのクロム (0.4 mg/kg)、中国産紅茶のアントラキノン (0.047 mg/kg)、中国産茶のアセタミプリド (0.092 mg/kg) 及びジメトエート (0.34 mg/kg)、ブラジル産マンゴーのオメトエート (0.03 mg/kg)、トルコ産スイートペッパーのフェナミホス (0.167 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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

#### 1. 新しいダイオキシンリスク評価を計画中、と EFSA は述べる

New dioxins risk assessment planned, says EFSA

29 May 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150529.htm>

EFSA の新しい科学的声明は食品と飼料中のダイオキシンの様々な推奨安全濃度をレビ

ューする。EFSA は最近欧州委員会の要請を受けて、食品及び飼料中のダイオキシンとダイオキシン様 PCB の存在に関する動物とヒトの健康のための包括的リスク評価を助言した。これは EFSA 初の飼料中のダイオキシンのリスク評価となるだろう。

様々な機関がダイオキシンのリスク評価を行い、多様な推奨安全濃度（「健康に基づくガイドライン値」として知られる）を導出している。EFSA は（欧州委員会の）食品に関する科学委員会（SCF）、FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）、米国環境保護庁（EPA）が以前に取り組んだアプローチとガイダンス値をレビューした。

ダイオキシンとダイオキシン様 PCB は、燃焼過程や産業排出の結果として、それぞれ環境中に存在する。これらの汚染物質は環境中に残存し食品チェーンに入ることがある。それらは生物に蓄積し、それらから生じる健康ハザードについて公衆の懸念がある。

**\*ダイオキシンとダイオキシン様 PCB の健康影響に基づく指標値に関する科学的声明**  
Scientific statement on the health-based guidance values for dioxins and dioxin-like PCBs

EFSA Journal 2015;13(5):4124 [14 pp.]. 29 May 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4124.htm>

様々な機関がダイオキシンのリスク評価に取り組み一連の健康影響に基づく指標値を発表してきた。この報告書では、SCF、JECFA、US EPA が採用したアプローチと、最終的に導出される数値に様々なアプローチがどのように影響を与えたのかを調べた。SCF と JECFA は、健康影響に基づく指標値（HBGV）を導出するための重要な研究は動物実験だと結論し、一方 US EPA は入手可能な場合はヒトのデータを優先した。SCF と JECFA はラットのデータから HBGV を導出するために身体負荷量ワンコンパートメントキネティクスを適用し、他方 US EPA は疫学研究から推定された血中濃度の生理学に基づいた薬物動態モデルを適用した。US EPA は無毒性量（NOAEL）がなかったため最低毒性量（LOAEL）にデフォルトの不確実係数 10 を適用したのに対して、SCF と JECFA は LOAEL が NOAEL（他の動物実験で観察された）に近かったため不確実係数 3 を採用した。その結果、US EPA が設定した参照用量は、SCF が設定した耐容週間摂取量（TWI）と JECFA が設定した暫定耐容月間摂取量（PMTI）の 3 分の 1 以下となった。これらの機関が取り組んだ最新の評価に異なるアプローチが使用されたことを考慮して、飼料と食品のダイオキシンとダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル（dl-PCBs）に関する包括的リスク評価に着手することが適切であろう。

\*飼料中のダイオキシンとダイオキシン様 PCB の存在に関する動物とヒトの健康リスクに関する科学的意見の委託

<http://registerofquestions.efsa.europa.eu/raw-war/mandateLoader?mandate=M-2015-0011>

## 2. 証拠の選択と使用：EFSA は厳格性と一貫性を高める

Selecting and using evidence: EFSA increases rigour, enhances consistency

3 June 2015

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150603.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=20150604&utm\\_content=hl](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150603.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20150604&utm_content=hl)

新しい報告書は、EFSA の科学的評価におけるデータと根拠の処理方法をさらに改善することを目的とし、EFSA がその科学的アウトプットをどのように作成しているかについて新たな光を当てる。

### 3. 食品中のアクリルアミドは公衆衛生の懸念

Acrylamide in food is a public health concern

4 June 2015

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150604.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=feature&utm\\_campaign=20150604](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150604.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20150604)

包括的レビューを行い、EFSA は食品中のアクリルアミドに関する科学的意見を発表した。EFSA のフードチェーンにおける汚染物質に関するパネル(CONTAM)の専門家は、食品中のアクリルアミドが全ての年齢集団の消費者のがんになるリスクを増す可能性があるとする以前の評価を再確認した。この結論は 2014 年 7 月のパブリックコメント募集で公開した意見案から変わっていない。

動物実験の証拠は、アクリルアミドとその代謝物質グリシドアミドは遺伝毒性発がん性があることを示している：それらは DNA を損傷しがんの原因となる。ヒトでの実験の証拠では、アクリルアミドの食事暴露ががんの原因となるという根拠は現在のところ限られており、結論は出ていない。

アクリルアミドは広範囲の毎日の食事に存在しているので、この健康懸念は全ての消費者に適用されるが、子供は体重あたりで最も暴露している年齢集団である。アクリルアミド暴露に寄与する最も重要な食品グループは、フライドポテト製品、コーヒー、ビスケット、クラッカー、クリスピーブレッド及びソフトブレッドである。

CONTAM パネルの議長である Diane Benford 博士は次のように述べた：「パブリックコメントは我々が科学的意見を微調整するのに役立った。特に、ヒトのアクリルアミドの影響に関する研究の評価と消費者のアクリルアミドの主な食品源の種類をさらに明確にしている。また、パブリックコメントの募集段階で気づいた最新研究は最終的な科学的意見に含まれている。」(パブリックコメント募集に関する報告書は以下で入手可能。)

#### 高温調理

アクリルアミドは毎日の高温調理（揚げる、焼く、オーブンで焼く、生産加工や+120°C で低水分）中にでんぷん質の食品に自然に形成される化学物質である。この反応はメイラード反応として知られている：食品を褐色にして味に影響するのと同じ反応である。アクリルアミドは多くの食品に天然に存在する糖類とアミノ酸（主にアスパラギンと呼ばれる

もの) から形成される。アクリルアミドは多くの食品以外の工業的用途がある。タバコの煙にも含まれる。

摂取後、アクリルアミドは消化管から吸収され、全ての組織に分布し、広く代謝される。グリシドアミドはこの工程からできる主な代謝物の一つで、おそらく遺伝子変異と動物実験で見つかる腫瘍の原因である。

がんの他にも、パネルは神経系、出生前と出生後の発達と男性の生殖に対するアクリルアミドの有害影響の可能性も考慮した。現在の食事からの暴露量に基づき、これらの影響は懸念とはみなされなかった。

#### アクリルアミドの食事からの暴露を減らす

EFSA のリスク評価の中心ではないが、科学的意見には、成分をどのように選択するか、保管方法、調理される食品の温度が様々な食品中のアクリルアミドの量にどのように影響するか、従って食事暴露量はどのくらいかを要約するデータと文献の概要を含んでいる。

EFSA の科学的助言は、食品中のアクリルアミドの消費者暴露をさらに減らすために可能な方法を検討する EU と国家意思決定機関に情報を提供する。たとえば、食習慣と家庭での調理、市販食品に関する管理についての助言を含む；だが、EFSA はそのような対策方法を決めるのに直接的な役割は果たさない。

\* 食品中のアクリルアミドに関する科学的意見

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104.htm>

\* 食品中のアクリルアミドに関する意見案についてのパブリックコメント募集の概要についての技術的報告書

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/817e.htm>

EFSA は理解しやすい科学的意見の非技術的な概要（あるいは概要）を準備し、食品中のアクリルアミドに関するよくある質問 FAQ でこの作業の他の側面についても取り上げている。

\* EFSA はリスク評価を説明する：食品中のアクリルアミド

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/acrylamide150604.htm>

\* 食品中のアクリルアミドに関する FAQ

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/acrylamide150604.htm>

#### 4. カフェインの安全性についての FAQ

FAQs on the Safety of Caffeine

27 May 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/faqs/fagcaffeine.htm>

##### 1.EFSA の評価がカバーしているのは何か？

EFSA のカフェインの安全性に関する科学的意見は食品サプリメントを含む全ての食事

源からのカフェイン摂取の有害健康影響の可能性を検討した：

- ・一般的な健康な集団と子ども、青年、成人、高齢者、妊婦、授乳中の女性、運動している人などの特定集団で；
- ・「エネルギードリンク」に存在する他の物質(D-グルクロノ- $\gamma$ -ラクトン 及びタウリン)、アルコール、p-シネフリンとの組み合わせ

以下については考慮しない：

- ・病気や健康状態に問題のある集団グループ；
- ・医薬品および/または依存性薬物の組み合わせ；
- ・それだけで健康リスクとなるアルコール量との組み合わせ（たとえば妊娠中、大量の飲酒）

## 2. 私たちはどのくらいカフェインを摂取している？

加盟国ごとに一日の平均摂取量は異なるが、次の範囲内である：

後期高齢者(75歳以上) 22-417mg

高齢者(65-75歳) 22-417mg

成人(18-65歳) 37-319mg

青年(10-18歳) 0.4-1.4mg/kg bw

子供(3-10歳) 0.2-2.0mg/kg bw

幼児(12-36か月) 22-417mg

EFSAの食品摂取データベースがカバーする多くの調査では、コーヒーが総摂取量の40%～94%に寄与する成人のカフェインの主な摂取源だった。アイルランドと英国では紅茶が主な摂取源で、総カフェイン摂取量のそれぞれ59%と57%に寄与していた。

青年では総カフェイン摂取量に様々な食品が寄与し、国ごとに大きな違いがある。6つの調査ではチョコレートが主に寄与しており、4つの調査ではコーヒー、3つではコーラ飲料、2つでは紅茶であった。多くの国ではチョコレート（ココア飲料も含む）が3～10歳の子供の主なカフェイン源で、紅茶とコーラ飲料が続いた。

消費量の違いの一つの理由は—文化的な習慣以外に—食品生産に使用されるカフェインの濃度の違いである。コーヒー飲料中の濃度は製造過程、使用されるコーヒー豆の種類、淹れ方（たとえばドリップコーヒー、エスプレッソ）による。ココアベースの飲み物の濃度は様々なブランドに含まれるココアの量と種類による。

## 3. EFSAはどのように摂取量を計算したのか？

始めに、EFSAは様々な食品のカフェイン量を計算するために英国で実施された調査を使用した。この調査は400の紅茶やコーヒーのカフェイン濃度に関する情報を含んでおり（未包装の茶葉、ティーバッグ、自動販売機、インスタント紅茶、フィルターコーヒー、自動販売機、エスプレッソ、インスタントコーヒー）、家や職場で淹れたもの、カフェや他の小

売店で購入したものである。英国の調査がカフェイン濃度を報告していない食品には、「エネルギードリンク」については最も人気のあるブランドのカフェイン濃度(1 リットルあたり 320mg)を選択し、それ以外については他の代表的な調査で報告された平均値の平均を使用した。

その後 EFSA の食品摂取データベースを使って食品と飲料からのカフェイン摂取量を計算した。このデータベースは 66,531 人の参加者を含む欧州 22 ヶ国の 39 調査のデータを含んでいる。この調査はカフェイン含有食品サプリメントの摂取についての情報は提供しない。成人の「エネルギードリンク」からの急性カフェイン摂取量の計算には 2013 年の EFSA の報告書が使用された。

#### 4. 摂取しても安全なカフェイン量は？

入手可能なデータに基づき、EFSA の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA) は次の結論に達した：

成人

- ・カフェイン一回最大 200 mg：全ての摂取源からの体重 kg あたり約 3 mg (mg/kg bw) は、一般的に健康な成人集団には安全性の懸念は生じない。同じカフェイン量は通常環境状況で激しい運動の前 2 時間以内に摂取した時にも安全性の懸念は生じない。妊婦や激しい運動に取り組む中年/ 高齢者対象の入手可能な研究はない。
- ・100 mg のカフェイン一回量 (約 1.4 mg/kg bw) は、睡眠時間に影響を与えるかもしれない。特に就寝時間近くに摂取した場合に。
- ・一日を通して一日当たり最大 400 mg (約 5.7 mg/kg bw/日) 摂取しても妊婦以外の一般的な集団の健康的な成人には安全性の懸念は生じない。

妊婦/ 授乳中の女性

全ての摂取源から一日を通して最大 200 mg 消費しても胎児の安全性に懸念は生じない。

子供と青年

成人に懸念がないとみなされているカフェイン一回量 (一日当たり 3 mg/kg bw) を子供に適用しても差し支えない、なぜなら子供と青年のカフェイン「クリアランス率」は少なくとも大人と同様であり、子供と青年の不安や行動に関する入手可能な研究はこの量を支持している。一日当たり 3 mg/kg bw は子供と青年の習慣的なカフェイン摂取安全量としても提案されている。

#### 5. 様々な種類の食品と飲料にはどのくらいカフェインがある？

カフェイン含有量と一回分の量は国ごとに異なるが、役に立つガイドラインとして次の量をあげる：

エスプレッソ一杯(60 ml) 80 mg



フィルターコーヒー1 カップ(200 ml) 90 mg  
紅茶 1 カップ(220 ml) 50 mg  
コーラの標準缶(355ml) 40mg  
「エネルギードリンク」標準缶(250 ml) 80 mg  
プレーンチョコレートバー(50 g) 25 mg  
ミルクチョコレートバー(50 g) 10 mg

全ての数字は概算であり、国ごとにカフェイン含有量や一回分の量は異なる。

## 6. カフェインは「エネルギードリンク」の他の成分やアルコールと一緒に摂取すると有害影響がある？

「エネルギードリンク」に一般的に含まれる濃度の他の成分の摂取は、最大 200 mg のカフェイン一回量の安全性に影響しない。

約 0.08% の血中アルコール含有量につながる最大約 0.65 g/kg bw 量のアルコール摂取(多くの国で運転に適さないと考えられている量) は、最大 200 mg のカフェイン一回量の安全性に影響を及ぼさない。最大この摂取量まで、カフェインはアルコールの酔いの主観的知覚を紛らわしそうもない。

---

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

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

#### 1. PRiF : 学校果物野菜計画

School Fruit and Vegetable Scheme

published 9 June 2015

[http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/PRiF\\_Results\\_and\\_Reports/School-Fruit-and-Vegetable-Scheme-Introduction.htm](http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/PRiF_Results_and_Reports/School-Fruit-and-Vegetable-Scheme-Introduction.htm)

2014 年夏の結果発表

<http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/PRiF/Documents/Results%20and%20Reports/2014/Summer%20Term%202014%20Report%20FINAL.pdf>

今期は 74 検体を調査し最大残留基準値 (MRL) 超過は 1 検体だった (ニンジンの塩化ベンザルコニウム)。残留農薬が検出されなかったものは 11 検体、MRL 以下で検出されたものは 62 検体であり、48 検体からは複数農薬が検出された。参照用量の超過はなく、健康への影響はなかった。

塩化ベンザルコニウムについては、新しい MRL 0.1 mg/kg が設定されたが、第三国や食品業者向けの移行期間として 2015 年 8 月までの暫定的ガイドライン値は 0.5 mg/kg である。検出されたのは 0.06 mg/kg なので違反とはみなさない。

---

●ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<http://www.bfr.bund.de/>

## 1. コメとコメ製品には高濃度の無機ヒ素が含まれる

Rice and rice products contain high levels of inorganic arsenic

11.06.2015

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2015/14/rice\\_and\\_rice\\_products\\_contain\\_high\\_levels\\_of\\_inorganic\\_arsenic-194366.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2015/14/rice_and_rice_products_contain_high_levels_of_inorganic_arsenic-194366.html)

－BfR はコメ製品のヒ素量を最小化するための方法を探ることを薦める－

連邦監視当局の分析で、コメとコメ製品には比較的高濃度の無機ヒ素が含まれることがわかった。この分析で、餅のような一部のコメ製品はコメ穀物よりも無機ヒ素量が多いことが確認された。BfR の長官は、「一部のコメ製品がコメ穀物よりも高濃度になる理由は明確にしなければならない。なぜなら、無機ヒ素はヒトに対して発がん性があると分類されている化合物で、食品に含まれる量は実行可能な限り少なくすべきだからである」と述べた。

BfR はドイツ人におけるコメとコメ製品からの、特に有害な無機ヒ素化合物の摂取量を計算した。これらの計算によると、食習慣により、これらの食品は、特に子どもで、EFSA により設定された無機ヒ素の総摂取量に相当な寄与となる可能性がある。

ヒ素は地殻に天然に存在し自然やヒトの活動により放出され土壌や地下水や地表水に入り植物に吸収される。食品には無機と有機の両方が存在する。無機ヒ素はヒト発がん物質に分類され、長期間摂取するとたとえ少量でも皮膚の病変や神経障害、発達への悪影響、心血管系の問題等を引き起こしうる。

その独特の栽培方法と性質から、コメとコメ製品には他の穀物より高濃度の無機ヒ素を含む。BfR は連邦州が測定したコメとコメ製品の濃度に基づきドイツ人での健康リスクを評価した。この評価においては、摂取量データを用いて、乳児、幼児、子ども、成人などの異なる集団毎に無機ヒ素の一日摂取量を計算した。

結論：コメとコメ製品からの無機ヒ素の摂取量は比較的多い。従って、食習慣により、コメは無機ヒ素の総摂取量に相当な寄与をする。無機ヒ素の発がん性についてはリスクの増加と関連しない安全な摂取量は設定できないので、食品中の無機ヒ素化合物の量はできる限り最小にすべき (ALARA) と考える。ALARA の基本原則は、食品中のこの物質の量は技術的にあるいは他の方法で達成可能な限り低くすべきである、という意味である。

これまで入手可能なコメ製品のデータは、一部のコメ製品の無機ヒ素濃度が穀物としてのコメより高いことを示している。この理由は不明である。従って BfR は、企業に、ある種のコメ製品のヒ素濃度の高い理由を明確にし、ALARA 原則に沿ってヒ素濃度を最小化する

る対策を探るように薦める。

消費者には食品中のヒ素濃度がわからない。このため BfR は欧州委員会のコメやコメ製品への無機ヒ素の欧州レベルでの最大基準値を設定するという決定を歓迎する。最大基準値が設定された後でも以下の BfR の助言はあてはまる。

BfR は消費者に対し、餅やライスフレーク/ライスプリンの摂取はほどほどにし、他の穀物でできた多様な製品を摂るように薦める。保護者に対しては赤ちゃんや幼児にライスミルクやライスプリンのようなコメを原料にした飲料や食品だけを与えないように助言する。セリアック病患者やグルテンに反応する消費者は、グルテンフリー製品を選ぶときにコメ製品に偏らないようにすべきである。コメ以外にもトウモロコシやソバ、アマランス、キノアなどのようなグルテンを含まない穀物が使える。

しかしながらコメはバランスの取れた食生活の一部であり続けるべきである。食品を選ぶときには、消費者は多様で幅広い食生活をするようにという一般的助言に従うべきで、可能であれば穀物の種類を多様にすべきである。

#### \*コメとコメ製品のヒ素

##### Arsenic in Rice and Rice Products

18.06.2015

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/arsenic-in-rice-and-rice-products.pdf>

ヒ素は土壌のあらゆるところに様々な濃度で存在する。コメのような穀物には他の穀物より多くの無機ヒ素化合物が含まれることが知られている。コメのヒ素濃度は土壌や灌水中の濃度、品種、調理法などのようにいくつかの要因に依存する。無機ヒ素化合物を長期間にわたって摂取すると、比較的微量であっても各種臓器に障害をもたらす。飲料水からの無機ヒ素の摂取は疫学研究では皮膚疾患とある種のがんのリスク増加に関連する。このため国際機関は無機ヒ素をヒト発がん性があると分類している。無機ヒ素の発がんメカニズムは完全にはわかっていないので、がんリスクの増加と関連しない安全な摂取量を設定することができない。従って食品中の無機ヒ素は、完全に避けることはできなくても、どんな量であっても望ましくない。

監視を行っている地方当局による検査により、コメとライスケーキや乳児用クリームライスのようなコメ製品には比較的高濃度の、毒性学的観点からは重要な、無機ヒ素が含まれることが確認された。これらの知見は EFSA や他の EU 加盟国の当局による知見と一致する。BfR は連邦食品農業省の依頼で各種消費者集団でのコメとコメ製品の無機ヒ素摂取による健康リスクを評価した。

暴露マージン (MOE) 概念を用いて評価を行い、BfR はがんのリスクについての健康への懸念があると結論した。従って食品中の無機ヒ素濃度は ALARA 原則に従って低減化すべきである。

BfR はコメと米製品からの無機ヒ素化合物の暴露量を減らす可能性について検討を薦める。データからはある種のコメ製品の濃度はコメ穀物より高い。この原因は明らかにすべ

きである。これらの製品のヒ素濃度を最小化するための選択肢を評価すべきである。さらにコメ製品の摂取量データを更新し、特に小さい子どもの現実的な暴露推定をすべきである。

ドイツ語フルバージョンは以下参照。

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/arsen-in-reis-und-reisprodukten.pdf>

### \*コメとコメ製品のヒ素についての Q & A

Questions and answers on arsenic levels in rice and rice products

FAQ of the BfR dated 11 June 2015

[http://www.bfr.bund.de/en/questions\\_and\\_answers\\_on\\_arsenic\\_levels\\_in\\_rice\\_and\\_rice\\_products-194425.html](http://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_arsenic_levels_in_rice_and_rice_products-194425.html)

(一部抜粋)

#### ヒ素とは何か？

ヒ素は天然に地殻の多くの部分に存在するメタロイド（半金属）である

#### ヒ素はヒト健康にどう影響するか？

主にシーフードや魚に含まれる一部の有機ヒ素は毒性が低く健康リスクになるとは考えられていない。しかしながら可溶性の無機ヒ素を大量に摂取すると急性中毒になり、初期症状は腹痛、嘔吐、吐き気、重症の下痢、顔面の浮腫である。

無機ヒ素を少量長期間摂取すると皮膚の病変や血管や神経の傷害、生殖毒性、心血管系への問題への寄与などにつながる。無機ヒ素化合物は国際機関によりヒト発がん物質と分類されている。既存の研究からは、がんリスクの増加と関連しない安全な摂取量を設定することができない。従って食品に無機ヒ素が存在することはどんな量でも望ましくないが、完全に避けることはできない。

#### ヒ素はどうしてコメに入るか？

他の穀物同様イネは根からヒ素化合物を吸収し、コメの穀物に入る。コメは他の作物に比べて無機ヒ素を多く含む。

コメはしばしば水を満たすことで土壌を嫌氣的にして（酸素がないこと）育てられる。このことがヒ素を吸収しやすくする。灌水にヒ素が高濃度含まれればそれも反映される。結果としてコメのヒ素濃度は栽培される地域の土壌や水のヒ素濃度と栽培方法によって異なる。無機ヒ素は穀物の外皮に蓄積する傾向があるため、最終製品のヒ素濃度はコメの加工によっても異なる

#### ドイツで測定されたコメとコメ製品の無機ヒ素濃度はどのくらい高かったのか？

監視当局の分析によるとコメとコメ製品は他の穀物に比べて高濃度の無機ヒ素を含む。白米の平均濃度は 0.1mg/kg で 95 パーセントイルで 0.2 mg/kg である。玄米は白米より高

濃度である。白米より高濃度がライスカークとライスフレークで検出されている。理由は不明である。このことはコメとコメ製品は、食習慣により、総ヒ素摂取量に相当な寄与をすることを意味する

#### コメ以外に無機ヒ素の摂取に寄与する食品はあるか？

無機ヒ素は小麦などの他の穀物やミルクや乳製品にも検出されるが、濃度はコメより相当低い。飲料水やミネラルウォーターにも無機ヒ素が含まれる。食べる量に応じて、コメより無機ヒ素濃度の低い食品が欧州の消費者の無機ヒ素摂取には大きな寄与をする。これは食品中のヒ素についての現在の EFSA の意見である。これらの食品に置いても量は達成可能な限り低く (ALARA 原則) すべきである。

#### コメのヒ素による健康被害はあり得るか？

ドイツ人にとってコメやコメ製品による急性健康被害は全ての集団においてありそうにない。非発がん影響についても現在の摂取量と濃度ではおこりそうにない。

無機ヒ素の発がん性については安全な摂取量は決められない。従ってコメとコメ製品を食べることによる発がんリスクの増加は可能性がある。

#### BfR はコメとコメ製品のヒ素化合物による健康リスクをどうやって評価したのか

南米とアジアの疫学研究では飲料水に高濃度のヒ素を含む地域ではある種のがんリスクが高いことが示されている。BfR はドイツの異なる消費者集団でのコメのヒ素の暴露量と、これらの疫学研究で検出された影響の見られる最小暴露量とを比較した。その結果、コメとコメ製品の摂取は、疫学研究で飲料水からの摂取で肺がんリスクの増加と関連する摂取量の範囲の無機ヒ素摂取になることが示された。このため BfR は、特に乳幼児や子どもが食べるような製品の、無機ヒ素量を減らすための対策を薦める。

#### コメとコメ製品のヒ素化合物による健康リスクを最小化するために責任当局はどのような対策をとっているか

欧州委員会は以下のカテゴリーのコメとコメ製品の無機ヒ素の最大量を設定する予定である：対象は、白米、茹でたコメ、玄米、ライスワッフル、ライスウエファース、ライスクラッカー、ライスカーク、乳幼児や子ども用食品に使われるコメ。最大基準値は 2016 年 1 月 1 日までに導入される。

BfR は、何故ライスカークやライスフレーク、クリーム状にしたコメなどが白米よりヒ素濃度が高いことがあるのかを明確にすることを薦める。このためには製造業者は可能な限り製品のヒ素化合物を減らすための対策をとる必要がある。

BfR に代わって、食品監視計画の枠組みで連邦や州の機関はライスカークや乳幼児用コメ製品の無機ヒ素と総ヒ素の量を調査中で、これらの製品の健康評価のためのデータをより良いものにしようとしている。

現時点ではコーデックスはコメのヒ素を避け、減らすための対策を開発中である。これはコメの栽培とコメ製品の製造のためのガイドラインとなる。

他の穀物と比較すると比較的高濃度の無機ヒ素が含まれるため、消費者はコメを完全に避けるべきか？

コメは多くの栄養素を含む価値のある食材である。このためバランスの取れた食生活の一部であり続けるべきである。しかしながら、食品を選ぶ際には、消費者は多様で変化に富んだ食事をするという一般的な助言に従うべきで、可能であれば食べる穀物の種類も多様にすべきである

乳幼児や子どもはコメとコメ製品を食べ続けることができるか？

保護者には、乳幼児にコメベースの飲料やおかゆのようなものだけを与えないように助言する。おやつについては、ライスケーキのような製品はたまにのみ与えるべきである。

いわゆるライスマルクを乳児に与えることについて、BfR は国や国際機関によるそれに反対する助言を支持する。ヒ素濃度が高いだけではなく、乳児に必要な栄養を満たさないからである。

コメとコメ製品からの無機ヒ素摂取を減らすために消費者ができることはあるか？

消費者にはコメとコメ製品の無機ヒ素濃度がわからない。BfR はライスケーキやライスフレーク/クリーム状にしたコメなどの製品の摂取はほどほどにし、トウモロコシや小麦などの他の穀物をベースにした製品で多様なものを選ぶことを薦める。

コメのヒ素化合物は洗ったり大量の水で調理したりすると一部流出する。従って自宅で調理する場合には、洗う、大量の水で茹でて水を捨てるような調理法を選ぶことができる。

コメのようなグルテンフリー穀物に頼っている人々には BfR は何を薦めるか？

セリアック病患者にも、一般的な人々同様、可能な限り多様な食品からなる健康的な食生活を薦める。コメやコメ製品のみからなるバランスの悪い食生活は可能な限り避けるべきだ。代わりに、トウモロコシやキビ、ソバ、アマランス、キノアなどのようなグルテンを含まない穀物を食生活に取り入れるべきである。

2. グリホサートはがんを誘発するか？ 専門家グループが WHO 内部での評価の違いに対応する

Does glyphosate cause cancer? - Expert group to address diverging assessments within the WHO

15.06.2015

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/does-glyphosate-cause-cancer-expert-group-to-address-diverging-assessments-within-the-who.pdf>

入手できる全ての研究のレビューを経て、農薬の有効成分として使用されるグリホサートに発がん性はないと国や欧州の当局、JMPR を含む国際機関が評価した。

2015 年 3 月の会合で IARC はグリホサートを、「ヒトでの限られた根拠」と「動物での十分な根拠」に基づき、グループ 2A（おそらくヒト発がん性がある）に分類した。この分類は 2015 年 3 月 20 日に Lancet の雑誌に短報として発表された。ドイツは EU におけるグリホサートの「報告担当国」だったので BfR がこの分類についてコメントを発表した。

BfR はモノグラフが発表されれば IARC の分類を詳細にレビューするだろう。2015 年 5 月 29 日の IARC の発表によるとモノグラフの発行は 2015 年 7 月に前倒しされている。BfR も他の世界中の評価担当機関も現在その報告を入手できていないので IARC の結論を包括的に評価することはできない。

WHO が最近、IARC と JMPR の評価の違いの理由を検討する臨時ワーキンググループを作った。この専門調査会は 2015 年 9 月までにさらなる議論や対応についての報告を JMPR に行う。このプロセスは WHO における科学的不一致への対応法として知られる。

WHO のサイト

Expert Taskforce on Diazinon, Glyphosate and Malathion

[http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/chemical-risks/jmpr/en/](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/chemical-risks/jmpr/en/)

---

●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. オランダ人のカドミウム暴露

Dietary exposure to cadmium in the Netherlands

2015-06-09

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2015/juni/Dietary\\_exposure\\_to\\_cadmium\\_in\\_the\\_Netherlands](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/juni/Dietary_exposure_to_cadmium_in_the_Netherlands)

平均カドミウム摂取量は約 10 才までの子どもで望ましい量より多い。しかし長期生涯摂取量は少ないので公衆衛生上のリスクは無視できる。主な摂取源はシリアル、ジャガイモ、野菜や果物（総量の 80%）で平均摂取量は 2 才で 0.57 µg/kg 体重/日、成人で約 0.20 µg/kg 体重/日であった。

---

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

## 1. FDA は加工食品の人工トランス脂肪を排除する対策をとる

The FDA takes step to remove artificial trans fats in processed foods

June 16, 2015

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm451237.htm>

ー対応により冠動脈心疾患を減らし年に数千件の致死的心臓発作を予防することが期待されるー

科学的根拠の包括的レビューにより、FDA は本日、加工食品中の人工トランス脂肪の主な摂取源である部分水素添加油（PHOs）を、ヒト食用の「一般的に安全と認められる」あるいは「GRAS」ではないという決定を最終化した。食品業者は製品から PHO を排除するのに 3 年の猶予を与えられる。

FDA は 2013 年に PHO はもはや GRAS とはみなされないと暫定的に決定していて、パブリックコメントを検討した後この決定を最終的なものとした。

2006 年以降、製造業者は食品の栄養成分表示にトランス脂肪を含めることを求められてきた。FDA は 2003 年から 2012 年の間にトランス脂肪の摂取は 78%減少したと推定しており、表示規則と企業による食品組成の変更が重要な要因だった。IOM はトランス脂肪の摂取は栄養学的に適切な食事の中で可能な限り少なくすることを薦めている。

FDA は規則に従うための期間として 3 年を設定した。この期間に企業は製品を PHO を使用しないものに組成変更する及び/または FDA に特定の PHO の使用について認可申請をすることができる。この期間が過ぎれば、FDA の認可を得ない限り食品に PHO を添加することはできない。

消費者に対しては食品の成分表をチェックすることでトランス脂肪の削減を薦める。現在食品には一食あたり 0.5g 以内ならトランス脂肪「0」と表示できる。

多くの企業が既に加工食品から PHO を排除するための対応をしていて、3 年以内に多くの企業は排除できるだろう。

### \*消費者をトランス脂肪から守る

Protecting Consumers from Trans Fat

Posted on June 15, 2015 by FDA Voice

By: Susan Mayne

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2015/06/protecting-consumers-from-trans-fat/>

本日 FDA は食品供給網から人工トランス脂肪を排除するための対応をした。

PHO は 1950 年代以降、加工食品の保持期限を改善するために使われてきた。FDA は加工食品中の人工トランス脂肪の主な摂取源である PHO を、GRAS ではないという最終決定を発表した。このことは、2018 年 6 月 18 日以降は FDA が別途認可しない限り食品に添加できないことを意味する。

この場合、食品を長持ちさせるためには良いことがヒトの寿命をのばすことにも良くはないことが明らかになった。2002 年の NAS の IOM の報告書でトランス脂肪の摂取量と血



中 LDL コレステロールの増加が直接関連することがわかった。このことは心疾患リスクが増加することを意味するので心疾患を予防するための対策が期待された。2006 年に FDA は栄養成分表にトランス脂肪の量を表示することを求め、多くの企業は自主的に製品の組成を変え、消費者はトランス脂肪を避け始めた。食品中のトランス脂肪量は減ったが、フロスティングや電子レンジポップコーン、パックされたパイ、冷凍ピザ、スティックマーガリン、コーヒークリームなどの一部の食品に PHO は使い続けられ、それらを取り続ける消費者のトランス脂肪摂取量は平均的消費者の 2 倍になっていた。本日 FDA は PHO が GRAS ではないという決定を発表した。

## 2. リコール情報

- G&C Natural Nutrition 社は表示されていない医薬品成分を含む Pyrola を全国で自主回収

G&C Natural Nutrition, Inc. Issues Voluntary Nationwide Recall of Pyrola Due to Undeclared Drug Ingredients

June 12, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm451159.htm>

ジクロフェナックとクロルフェニラミンを含む。写真は本ウェブサイトを参照。(100% ナチュラルハーブサプリメントの関節フォーミュラとラベル)

## 3. 警告文書

- CK Management, Inc. 5/19/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm448810.htm>

"Whole5," "Fruit of the Spirit," および"ViaViente"の各種製品の宣伝が未承認新規医薬品。

- Heron Botanicals, Inc. 5/28/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm450078.htm>

エキナセア等の各種植物サプリメントのダイエタリーサプリメント CGMP 違反。植物の同定、定義、純度、強度、組成などがしっかり確認されていない。

- Total Health Advanced Nutrition, Inc. 5/29/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm450169.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。経口キレートデトックスダイエタリーサプリメントなどの製品の同定、純度、組成などの規格がない、品質管理がなされていない、記録をとっていないなど。

- Great Lakes Cattle Marketing Company, LLC 5/21/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm450155.htm>

食用として販売されたホルスタイン牛の残留動物用医薬品フロルフェニコール。

- Clayholm Farms, LLC. 6/9/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm450583.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフル。

- Paulding Dairy LLC 6/8/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm450546.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフル

- Green Hills Health and Wellness Pharmacy Inc 6/4/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm450682.htm>

調剤薬局における殺菌されていない医薬品や処方無し医薬品の違法販売

- 
- 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. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

検査実査課/輸入食品政策課

- 2015.5.29.~2015.6.4.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=27782>

- 2015.5.22.~2015.5.28.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=27686>

## 2. 異葉牛皮消混入が確認された偽の白首烏 (ペクスオ) 製品の全量回収

食品管理総括課/健康機能食品政策課 2015-05-26

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=27628&cmd=v>

食品医薬品安全処は、流通中の白首烏と白首烏を原料に製造された食品(健康機能食品含む)・酒類・医薬品を収去して検査した結果を以下のように発表した。

### 【健康機能食品・一般食品検査結果】

白首烏を使用した製品として申告された 300 社 721 製品中、流通中の 128 社 207 製品を検査した結果、健康機能食品 1 個、一般食品 39 個など計 40 製品で白首烏類似植物である異葉牛皮消が検出された。

\* 721 製品中で最近 2 年間生産実績がなかったり在庫がない 514 製品は除外

その他の 10 製品では異葉牛皮消が検出されず、残り 157 製品は加熱・圧力など製造段階で DNA が破壊されて異葉牛皮消混入可否を確認することができなかった。

\* 異葉牛皮消不検出及び混入確認が不可能な 167 製品のうち原料収去が可能な 40 件を検査した結果、22 件で異葉牛皮消が検出されて差し押えた。

異葉牛皮消が検出された 40 製品は全量回収措置\*及び品目製造停止処分を実施し、流通期限内の他の製品は原則として営業者自主回収措置をするが、一般食品の場合は検査成績

などから異葉牛皮消が混入していない事実が確認されれば販売を認める予定である。

異葉牛皮消が不検出だった 10 製品は販売を許容するが、系統調査の結果により原料段階で混入された点等を考慮して、流通期限内の製品は販売中断を要請するが、異葉牛皮消が混入されない事実が確認されれば販売を許容する予定である。

異葉牛皮消混入可否を確認することができない 157 製品中で 58 健康機能食品(ナチュラルエンドテック原料使用 45 製品含む)は、原料に異葉牛皮消混入履歴、非意図的混入防止体系や原料供給先管理不十分などを総合的に考慮して、営業者が自主回収措置を実施する。99 の一般食品に対しても、系統調査結果で原料で混入された点等を考慮して販売中断を要請するが、異葉牛皮消が混入されない事実が確認されれば販売を許容する予定である。

#### 【農産物・酒類・医薬品検査結果】

流通中の農産物の白首烏 31 件を収去・検査した結果、19 件で異葉牛皮消が検出されて廃棄処分及び差し押えして徹底的な生産地管理を関係省庁に要請した。また酒類個別製品では確認されなかったが、原料の白首烏 2 件で異葉牛皮消が検出されて該当の原料を差し押え措置し、該当の原料を使用した製品は、販売中断要請する。異葉牛皮消などが混入されない事実が確認されれば販売を許容する予定である。

白首烏を含んだ医薬品 5 製品を収去・検査した結果、白首烏などが検出された 4 製品を回収措置して該当製品と違う製造番号の製品は販売中断要請するが、異葉牛皮消などが混入されない事実が確認されれば販売を許容する予定である。

### 3. 釈明資料（世界日報「異葉牛皮消毒性試験、安全性の確認ではない」の記事に関連して）

毒性研究科 2015-05-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&pageNo=1&seq=27657&cmd=v>

世界日報が 5 月 27 日報道した「異葉牛皮消毒性試験、安全性の確認ではない」記事に対して次のように解明する。

食品医薬品安全処は異葉牛皮消の毒性試験について、ラットを使って異葉牛皮消粉末添加飼料と熱水抽出物投与で毒性をそれぞれ確認する試験を実施する計画である。また白首烏粉末添加飼料と熱水抽出物投与による毒性試験も同時に進行する予定である。

動物実験で毒性が確認されれば、該当の物質がどの摂取量で人体に影響を与えるのかについての判断基準をもちいて人体リスクを判断することになる。従って、“異葉牛皮消毒性試験は安全性を確認するためではなく、異葉牛皮消が安全であるという前提で安全な摂取用量を決める試験”という内容は事実と違う。

食薬処は今後の異葉牛皮消毒性試験のための日程、実験計画、データ収集などのコントロールタワー機能を果たし、優良実験室管理基準(GLP)認証を受けた実験室で国際基準によって実行する計画である

### 4. 「梅酒」安全に作ってください

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=27751&cmd=v>

ー梅酒のカルバミン酸エチルを減らす方法ー

食品医薬品安全処は、6月に家庭で梅酒を安全に漬けて食べるためには梅の種を除去してから使用したり、梅酒から100日以内に梅を除去するのが望ましいと発表した。

梅酒をつける過程で梅の種とアルコールが反応して有害物質であるカルバミン酸エチルが自然に少量生成する。カルバミン酸エチルは使う酒のアルコール含量が高いほど、梅をつける時間が長いほど、梅酒の保管温度が高いほど多量に生じる。

食薬処は、家庭で梅酒をつける場合には果肉に傷のない新鮮な梅と度数が低い酒を使って、梅を漬ける期間を100日以内にし、直射日光を避けて25℃以下の冷たい所に保管することを勧奨する。

また、家庭でこれらの情報を利用しやすくするためにポスターを製作してスーパーなどに配布する計画である。詳しい内容は酒類安全ホームページで確認可能である。

---

● 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 は高濃度水銀が検出されたオンラインで販売されていた二つの化粧品について警告

HSA Alerts Public to Two Cosmetic Products Sold Online That Were Found With High Mercury Levels

9 JUNE 2015

[http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News\\_Events/Press\\_Releases/2015/hsa-alerts-publictotwocosmeticproductswithhighmercurylevels.html](http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/Press_Releases/2015/hsa-alerts-publictotwocosmeticproductswithhighmercurylevels.html)

製品名は「Pati IbuPutih by Janna Lawwa Day Creamy FACE n BODY WHITE (PUTIH GEBU KEKAL)」及び「Pati IbuPutih by Janna Lawwa Night Creamy FACE n BODY WHITE (PUTIH GEBU KEKAL)」である。製品の写真は PDF ファイルに掲載。濃度の記載無し。

---

● その他

**ProMED-mail**

- ドーモイ酸、軟体動物、魚 米国 : (CA) 警告

Domoic acid, mollusk, fish - USA: (CA) alert

2015-06-10

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=3426625>

Date: Mon 1 Jun 2015 Source: California Department of Public Health [edited]

カリフォルニア公衆衛生省は消費者に対して Monterey と Santa Cruz 産の、レクリエーションで採取した二枚貝、市販あるいはレクリエーションで捕まえたアンチョビやサーディン、市販あるいはレクリエーションで捕まえたカニの内臓を食べないように助言している。危険な量のドーマイ酸が検出されている。

● アルコール中毒 インド

Alcohol poisoning - India

2015-06-21

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=3454789>

Date: 20 Jun 2015 Source: NY Times [edited]

ムンバイ地域のスラムで少なくとも 84 人が、有毒リキュールを飲んで死亡した、と 2015 年 6 月 20 日に警察が発表した。被害者は増加し続けており、ここ 10 年でこの種の事例としては最悪になっている。少なくとも 36 人が入院中で死者は増えるだろう。病院に来る人たちはほぼ末期である。

死亡に関連して 5 人が逮捕されたが、6 月 17 日の夜に Malvani のスラムで摂取されたものを誰が製造したのかは不明である。6 月 19 日の金曜日に死亡に関連して、交番の警官を含む警官 8 人が職務怠慢で停職になった。彼らはリキュールの販売を黙認あるいは共犯の疑いで捜査されている。インドでは違法リキュールによる死亡は珍しくない。貧しい人々は許可されたアルコールの安い代用品を求める。

● 殺鼠剤、食中毒、中国: (SA)

Rodenticide, food poisoning - China: (SA)

2015-06-20

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=3452028>

Date: Fri 19 Jun 2015 From: Xinhua French [in French, trans. Corr.SB, edited]

陝西省で 2015 年 6 月 15 日、殺鼠剤のテトラミン中毒で 39 人が入院した。こども 11 人を含む 39 人はレストランで冷たい麺を食べて中毒症状を示した。地方政府によると検査の結果テトラミン中毒と確認された。意図的かどうかは不明。警察が捜査中である。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室