

食品安全情報（化学物質） No. 10/ 2010（2010. 05. 07）

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）

[【DG-SANCO】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品中の鉛の健康影響を評価
2. 3つの食用色素についての安全性評価を発表
3. ブドウのクロルメコートによるリスクを評価する
4. アイスランドの火山噴火による食品及び飼料の安全性への短期リスクについて
5. 食品サプリメントを含む一般向け食品に栄養目的で添加される鉄源としてのヘム鉄（血液ペプトネート）の安全性に関する科学的意見
6. 食品サプリメントを含む一般人用食品及び特定栄養目的食品に鉄源として添加されるリン酸アンモニウム鉄の安全性に関する科学的意見

[【CRD】](#)

1. 残留クロルメコートを含むインド産ブドウの既存ストックに関する CRD 声明

[【BfR】](#)

1. 包装材から食品へのミネラルオイルの移行に関する Q & A

[【AFSSA】](#)

1. フランスにおけるビスフェノール A への消費者暴露を評価

[【NFSA】](#)

1. アイスランドでの噴火による火山灰：シーフードについての情報

[【FDA】](#)

1. IOM のナトリウム報告書に関する声明を発表
2. 輸送中の食品の安全性を高めるための対応を開始

[【EPA】](#)

1. 有害廃棄物リストからサッカリンを削除することを提案
2. 化学物質情報/化学物質のハザード、暴露、毒性に関する検索可能なデータベースを広く利用できるようにした

[【FSANZ】](#)

1. 昆布を除いて組成を変更した Bonsoy 豆乳が販売を再開

[【NZFSA】](#)

1. 輸入食品は抽出検査に合格

[【香港政府ニュース】](#)

1. 事業主の保存料使用状況を調査

[【KFDA】](#)

1. わかりやすい‘栄養表示’ガイド発刊
2. ソルビン酸に対して
3. L-グルタミン酸ナトリウムに対して-食品添加物 Q&A 提供(II)

[【その他】](#)

1. EurekAlert：DNA バーコーディングによれば一部のマグロの水銀濃度が高い
2. EurekAlert：ビタミン B 療法は一部の腎疾患患者の腎機能低下と関連する

● 欧州委員会 健康・消費者保護総局

(Directorate-General for Health and Consumers, DG-SANCO)

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/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

RASFF Portal Database

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

2010 年第 17～18 週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

警報通知 (Alert Notifications)

ブルガリア産ソーセージの亜硫酸塩 (314 mg/kg)、英国産馬肉の未承認物質フェニルブタゾン (1200, 110 μ g/kg)、ベトナムや中国産ミニカップゼリーの窒息リスク、ベルギー産食品サプリメントの過剰なビタミン D 含量 (D3 0.1～0.2 mg/個)、オランダ産ウクライナ原料産卵鶏用飼料のダイオキシン類 (1.35; 0.68; 0.69 pg WHO TEQ/g)、産地不明スプーンからの一級芳香族アミンの溶出 (20903.8～300028.7 μ g/kg)、ハンガリー産スロバキア経由ピーマンのキャベツ詰め未表示の亜硫酸塩 (60.2 mg/kg)、中国産オランダ経由ビーフンの未承認遺伝子組換え (多分 KeFeng6)、ノルウェー産デザート用バニリンのトルエン、中国産乾燥海藻の表示されていない過剰なヨウ素 (2620 μ g/kg) など。

情報通知 (Information Notifications)

エジプト産豆のエチオン (1.78 mg/kg) とヘキサフルムロン (0.07 mg/kg)、トルコ産飲料用グラスからのカドミウム (0.98 mg) と鉛 (9.3 mg) の溶出、モロッコ産インゲンのキントゼン (0.062 mg/kg) 及びヘキサクロロベンゼン (0.13 mg/kg)、ウガンダ産ナスのジメトエート (0.42 mg/kg)、米国産食品サプリメントのヨヒンビン (3.1 mg/個)、タイ産フトモモのおメトエート (0.082 mg/kg)、モロッコ産緑豆のオキサミル (3.3 mg/kg)、モロッコ産ピーマンのタウフルバリネート (0.24 mg/kg)、カナダ産未承認遺伝子組換え亜麻仁 (FP967)、タイ産コリアンダーのクロルピリホス (0.16 mg/kg) 及びジメトエート (0.25 mg/kg)、ドミニカ産ナスのカルボフラン (0.06 mg/kg) とカルボスルファン (0.18 mg/kg)、タイ産ナスのおメトエート (0.06 mg/kg)、セネガル産パーム油の Sudan 4 (23.3; 22.7 mg/kg)、中国産ビーフンの未承認遺伝子組換え (Bt63)、イタリア産レッドレタスの葉の高い鉛含量 (0.66 mg/kg)、中国産英国経由泡立て器からの一級芳香族アミンの溶出 (8463.0 μ g/kg)、スロバキア経由未承認遺伝子組換え亜麻仁など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産茶の未承認照射、ウクライナ産陶器ボウルからの鉛の溶出 (15.03 ; 24.25 mg/L)、香港産ナイフからのクロム (2.8～22.9 mg/kg) とニッケル (0.4 mg/kg) の溶出、ドミニカ

産ペッパーのカルベンダジム (>0.4 mg/kg)、ドミニカ産唐辛子のカルベンダジム (0.254 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのオキサミル (3.4 mg/kg)、米国産スパイスミックスの未承認照射 (グロー比 0.52; 0.72; 0.75; 1.97)、パキスタン産マンゴースカッシュの高濃度の亜硫酸塩 (614mg/L)、エジプト産マメのフェンプロパトリン (0.14 mg/kg)、ヨルダン産ペッパーのメタミドホス (0.06 mg/kg)・アセフェート (0.16 mg/kg)・カルベンダジム (0.21 mg/kg)、中国産米麺の未承認遺伝子組換え (Bt63) など。

(その他アフラトキシンなど多数)

ニュース (news)

中国で穀物粉の漂白に過酸化ベンゾイルに石灰を混ぜたものが違法に使われているという報道がある

● 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. EFSA は食品中の鉛の健康影響を評価

EFSA assesses health implications of lead in food

20 April 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/contam100420.htm>

EFSA の CONTAM パネル (フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル) は、食品中の鉛の健康リスクについての科学的意見を発表した。この意見では現行の暴露量による健康リスクはほとんどの成人については低いか無視できる程度であるが、小さい子どもについては神経発達上の懸念がある可能性があるとの結論である。

鉛は天然にもまた採鉱などの人間活動由来でも存在する環境中の汚染物質である。欧州ではガソリン、塗料、食品の缶及び水道管の鉛について 1970 年代から規制値が設定されており暴露量は相当減少している。それでもなお、鉛がフードチェーンに入る可能性があることから幾分か懸念は残っている。CONTAM パネルは、多くの欧州人にとって鉛の主な暴露源は穀物、野菜及び水道水であると考えた。子どもにとってはハウスダストや土壌も重要な暴露源であるが、成人には食事以外の暴露源の重要性は低い。

CONTAM パネルが評価の基本としたのは子どもの IQ 低下と成人の高血圧である。入手できるデータをレビューした結果、PTWI はもはや適切ではなかった。有害影響がないと確信できる明確な閾値がないことから、新しいガイドラインレベルを設定できなかった。そのため、現状の推定暴露量と有害影響がでる可能性のあるレベルを異なる集団で比較した。その結果、胎児、乳児及び幼児で神経発達上の影響がある懸念の可能性があるとされている。

- 食品中鉛についての科学的意見

Scientific Opinion on Lead in Food

20 April 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1570.htm>

2. EFSA は 3 つの食用色素についての安全性評価を発表

EFSA publishes safety assessments of three food colours

21 April 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/ans100421.htm>

現在行われている EU で認可されている食品添加物の再評価の一環として、ANS パネル（食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル）はさらに 3 つの食用色素についての意見を採択した。

ブリリアントブラック BN (E 151) については、1984 年に SCF (Scientific Committee on Food) が設定した ADI 5mg/kg bw を再確認した。ANS パネルの結論によると、ブリリアントブラック BN を含む食品を大量に日常的に摂取している一部の子どものみ ADI を超過する可能性がある。

ブラウン HT (E 155) については、これまでの ADI を半分の 1.5 mg/kg bw に引き下げた。これは先の ADI 設定に使われた濃度より低い濃度において長期動物試験でごく僅かな体重減少が見られたためである。最大許容量での使用では日常的に大量にブラウン HT を含む食品を摂取している成人や子ども（例えば毎日 1.125 L 以上の最大許容濃度の色素を含むソフトドリンクを飲む体重 15kg の子ども）では ADI を超過する可能性がある。

ブラウン FK (E154) については入手できる毒性学的データが限られるため結論に至らなかった。

- 食品添加物としての Brilliant Black BN (E 151)の再評価に関する科学的意見
Scientific Opinion on the re-evaluation of Brilliant Black BN (E 151) as a food additive
<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1540.htm>
- 食品添加物としての Brown HT (E 155)の再評価に関する科学的意見
Scientific Opinion on the re-evaluation of Brown HT (E 155) as a food additive
<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1536.htm>
- 食品添加物としての Brown FK (E 154)の再評価に関する科学的意見
Scientific Opinion on the re-evaluation of Brown FK (E 154) as a food additive
<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1535.htm>

6 成分の混合物と説明されているがほとんど使用されておらず、物理的性質決定のためのサンプルを提供することができない。SCF が 1984 年に ADI を設定したときに使用したデータが入手できない、がん原性試験の低用量や中用量での病理組織検査が行われていないなどの不確実性があり結論が出せなかった。使用が認められている食品は燻製魚のみで暴露量は少ない。

3. EFSA はブドウのクロルメコートによるリスクを評価する

EFSA evaluates possible risks from the pesticide chlormequat in grapes

23 April 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/praper100423.htm>

生食用のブドウ (table grapes) から残留農薬クロルメコートが検出されたという情報を受けて欧州委員会は EFSA に公衆衛生上のリスクについての緊急の科学的助言を要請した。EFSA の専門家委員会はもし検出されたクロルメコートの濃度が閾値である 1.06 mg/kg を超えないのであれば公衆衛生上の短期リスクはありそうにないと述べた。1.06 mg/kg 以上のクロルメコートを含むブドウを一度に大量に食べた子どもについては健康リスクが排除できない。急性症状は口や喉のかゆみや吐き気、嘔吐、腹痛、頭痛などである。

- インド産ブドウのクロルメコート存在による公衆衛生リスク

Risks for public health due to the presence of chlormequat in table grapes from India

Published:

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1590.htm>

クロルメコートは植物の生長調整に使われる物質でブドウの MRL は定量限界である 0.05 mg/kg に設定されている。ADI は 0.04 mg/kg bw/d、ARfD は 0.09 mg/kg と導出できる。生食用ブドウの残留クロルメコートの急性影響の閾値は 1.06 mg/kg と計算できる。計算はヨーロッパでもっとも暴露量の多いドイツの子ども (体重 16.25 kg、一度に食べる量 211.5 g) をもとに、分析したブドウの残留濃度のばらつきを考慮して行った。長期暴露に関しては健康影響はないとしている。

- 参考：クロルメコートとは？

植物生長調整剤、ジベレリン生合成阻害剤

日本国内では小麦やハイビスカスの伸長抑制用に登録されている

倒伏防止に使われる

4. EFSA はアイスランドの火山噴火による食品及び飼料の安全性への短期リスクについて科学的助言を発表

EFSA issues scientific advice on short-term risks for food and feed safety in the EU following Iceland volcano eruption

26 April 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/contam100426.htm>

EFSA は、アイスランドで 2010 年 4 月 14 日に発生した火山噴火による食品及び飼料のフッ化物の短期リスクについて科学的意見を要請された。長期影響については次週以降に発表する予定である。

現在入手できる情報から、火山灰に含まれるフッ化物によるヨーロッパの飲料水、野菜、

果物、魚、乳、肉、飼料の汚染によるリスクは無視できる。そのため、EUにおいて食品及び飼料による人及び動物の健康リスクの懸念はないと考えられる。火山灰の組成についてのデータがないため、過去に報告された噴火の際の主な懸念項目としてのフッ化物に注目した。

- アイスランドの Eyjafjallajökull 火山噴火による降下火山灰に起因する飼料やフードチェーン汚染由来のヒトや動物の健康へのリスクの可能性についての EFSA の声明
Statement of EFSA on the possible risks for public and animal health from the contamination of the feed and food chain due to possible ash-fall following the eruption of the Eyjafjallajökull volcano in Iceland.

26 April 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1593.htm>

5. 食品サプリメントを含む一般向け食品に栄養目的で添加される鉄源としてのヘム鉄（血液ペプトネート）の安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of heme iron (blood peptonates) for the proposed uses as a source of iron added for nutritional purposes to foods for the general population, including food supplements

27 April 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1585.htm>

EFSA の ANS パネルは、ヘム鉄（血液ペプトネート）を一般向けの食品に栄養目的で添加される鉄源としての安全性に関する科学的意見を求められた。

ANS パネルは、申請者より提案されている使用量が EVM（ビタミン及びミネラルに関する専門家委員会）が提案した非ヘム鉄の補助的摂取のガイダンス値を超えていること、非ヘム鉄よりもヘム鉄由来の鉄の方が著しく生物学的利用能が増加すること、疫学調査及び動物試験において鉄の過剰摂取は大腸がんリスクの増加と関連することが示唆されていること、ヘム鉄の遺伝毒性データは無いがヘモグロビンやヘミンは *in vitro* での遺伝毒性試験が陽性であること、ヘム鉄の亜慢性、生殖毒性、発達毒性、長期毒性及び発がん性に関するデータが不足していることにもとづいて、サプリメントを含む一般向けの食品に栄養目的で添加される鉄源としての使用について安全性を示すデータが不十分であると結論した。

6. 食品サプリメントを含む一般向け食品及び特定栄養目的食品に鉄源として添加されるリン酸アンモニウム鉄の安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of ferrous ammonium phosphate as a source of iron added for nutritional purposes to foods for the general population (including food supplements) and to foods for particular nutritional uses

4 May 2010

http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1584.htm?WT.mc_id=EFS AHL01&emt=1

ANS パネルは、食品サプリメントを含む一般向け食品及び特定栄養目的食品に鉄源として添加されるリン酸アンモニウム鉄の安全性に関する科学的意見を求められた。

リン酸アンモニウム鉄 (Ferrous Ammonium Phosphate : FAP) は、鉄 (II)、アンモニウム及びリン酸イオンが 1 : 1 : 1 のモル比で存在する無機塩である。食品中の安定性試験及び乳児や成人の胃を模した 1 件の *in vitro* 溶解試験によると、FAP は中性 pH では安定であるが胃のような低い pH では解離し、第 1 鉄イオンを生じる。

食品添加物及び栄養目的の第 1 鉄、アンモニウム及びリン酸塩に関する Scientific Committee on Food (SCF)、EFSA 及び JECFA による以前の評価では、利用可能な毒性情報により毒性影響は確認できなかったため、ANS パネルは追加の毒性データは必要ないと考えている。提案されている使用量では、FAP 由来の鉄及びリンの暴露量は上限安全摂取量を超えず、アンモニア暴露量は体内生産量に比べて無視できる程度である。以上の理由から、ANS パネルは、一般向け食品及び特定栄養目的食品に鉄源として添加される FAP の提案されている使用量では、鉄の上限安全摂取量を超えず安全上の懸念はないと結論した。

● 英国 CRD (Chemicals Regulation Directorate) <http://www.pesticides.gov.uk/>

1. 残留クロルメコートを含むインド産ブドウの既存ストックに関する CRD 声明

CRD Statement Regarding Existing Stocks of Indian Grapes Containing Residues of Chlormequat

Issued: 30 April 2010

Amended: 06 May 2010

http://www.pesticides.gov.uk/food_safety.asp?id=2886

- ◆ CRD は法定最大残留濃度 (MRL) 0.05 mg/kg を超過するクロルメコートを含むインド産のブドウが英国及び他のヨーロッパ地域に輸入されたという情報を得た。
- ◆ EFSA が 2010 年 4 月 23 日に発表した声明では、検出された量では安全上の懸念はないと結論している。また EFSA は残留クロルメコートの平均が 1.06 mg/kg を超過しなければ消費者への急性の健康リスクはないと結論している。
- ◆ FSA は検出されている残留濃度が英国の消費者にとって安全上の懸念とはならないことに満足している。
- ◆ 英国の市場に出回っているブドウについては、モニタリング計画により現在クロルメコートの分析が行われている。
- ◆ 2010 年 4 月 29 日に欧州委員会は、各国当局に対し、規則 396/2005 の 18 条(4)の「例外事例 (exceptional circumstances)」として法的部門の助言を求めるよう助言した。この指令は害虫や病気の緊急発生時に暫定的に農薬の使用を認めるため、設定された

MRL を一時的に超過することを認めるためのものである。しかしながら、得られた法的助言は、問題の規模と社会経済学的状況に応じて 18 条(4)の「例外事例」をより広く解釈できるというものであった。

- ◆ この助言に従い、CRD は現在の在庫に限り MRL 超過での販売を認める例外措置をとることを決定した。この特例は英国にのみ適用される。2010 年 4 月 30 日時点で既に英国市場内の在庫品となっている製品についてのみ EFSA の声明にある 1.06 mg/kg 以下の残留クロルメコートであれば英国内で販売できる。
- ◆ 販売業者は MRL を超過したインド産のブドウがさらに入ってこないよう対策すべきである。
- ◆ CRD は 4 週間後に在庫の状況をチェックし、適切であれば例外措置を終了する。
- ◆ 関係者には通常 MRL 超過の食品は合法的には販売できないことを再確認したい。今後同じような事態が起こった場合に CRD が同じ対応をとることはない。

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)
<http://www.bfr.bund.de/>

1. 包装材から食品へのミネラルオイルの移行に関する Q & A

Questions and answers on the migration of mineral oil from packaging materials to foodstuffs

BfR FAQ, 10 March 2010

<http://www.bfr.bund.de/cd/50677>

リサイクル紙から作られたボール紙が食品容器に使われた場合、もとの紙（新聞紙など）の印刷用インクの成分であるミネラルオイルが食品に移行することがある。動物試験によれば、ミネラルオイルの混合品は体内に蓄積し、肝臓、心臓及びリンパ節に影響を与える可能性があることが示されている。BfR は消費者への健康リスク削減のための対応について Q & A を提供する。

(Q & A 抜粋)

Q. すべてのボール紙が有害影響を与えるミネラルオイルを含むのか？

A. 食品に直に接するボール紙や紙製品に新聞紙が使用されない場合、印刷なしの白紙が使用された場合、未使用の繊維が使用された場合には、容器中のミネラルオイルは最小限に保たれる。しかしながら、もし食品容器が印刷されている場合には、ミネラルオイルが移行する可能性がある。

Q. 食品容器中のミネラルオイルは消費者の健康リスクになるか？

A. ボール紙容器から食品へのミネラルオイルの移行については、ほんの数件の研究しかない。チューリッヒ州の Official Food Control Authority がボール紙の箱に 8 ヶ月保管した米でミネラルオイル混合物を確認している。しかしながら、データが不十分のため、

BfR は現時点では人に対し有害影響があると決定することはできない。

Q. BfR はリスク評価を行ったのか？

A. データが不十分なため、現時点ではリスク評価を行うのは不可能であることが分かった。リサイクルのボール紙は 300~1,000 mg/kg のミネラルオイルを含む。しかしながら、どのくらいの食品がボール紙から移行したミネラルオイルに汚染されているかなどは分かっていない。ボール紙で確認されたミネラルオイル混合物は飽和炭化水素 (MOSH : mineral oil saturated hydrocarbons) と芳香族炭化水素 (MOAH : mineral oil aromatic hydrocarbons) であるが、これらの混合物に関して利用可能な毒性試験はない。そのため現時点でリスク評価は不可能である。BfR はまた MOAH が発がん性芳香族化合物を含む可能性も排除出来ない。十分に評価するには、ヒトの体内にどの程度吸収されるかを特
に知る必要がある。

Q. BfR はこの問題を解決するために何を提案しているか？

A. BfR はこの問題について様々な専門家や食品容器業界と議論を行ったが、リサイクル容器原料のインク由来のミネラルオイルの食品への移行を低減すべきであるとの意見で一致した。BfR は、内側にバリア効果のある別の素材の使用、食品包装用としてのリサイクルボール紙の使用制限、リサイクル工程の改善、長期的オプションとして新聞紙の印刷用インクの組成変更などをあげ、全ての関連業界がこれらの実行に協力することが必須であると考
えている。

- 参考：食品安全情報 2010 年 No.6

包装材から食品へのミネラルオイルの移行

Übergänge von Mineralöl aus Verpackungsmaterialien auf Lebensmittel (09.03.2010)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfo/news/2010/foodinfo201006.pdf>

-
- フランス食品衛生安全局 (AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) <http://www.afssa.fr/>

1. AFSSA はフランスにおけるビスフェノール A への消費者暴露を評価

27 April 2010

<http://www.afssa.fr/PM9100I5I0.htm>

2010 年 1 月 29 日の意見において AFSSA はフランスでの消費者のビスフェノール A 暴露を評価するためのデータ収集を推薦した。またヒト健康への影響を理解するための科学的研究や消費者への情報提供などを継続することも確約した。現在の作業状況の概要は次の通りである。

これまで AFSSA は食品中の BPA 濃度について 769 検体のデータを収集した。BPA は主

に食品と接触する物質からの溶出によるもので加熱すると増加する。溶出量は包装の種類や製品毎に異なり、ソーダ類は低いものは検出限界以下、高くても $17 \mu\text{g/kg}$ で、缶詰野菜や調理済み食品は検出限界以下から食品中 $128 \mu\text{g/kg}$ であった。調理器具などからの溶出についてはほ乳瓶のみを検討対象にした。ほ乳瓶や乳児用製品については低いまたは検出されなかった。成人での平均暴露量は約 $1 \mu\text{g/kg}$ 体重/日で、EFSA の設定した毒性参照値（耐容一日摂取量） $50 \mu\text{g/kg}$ 体重/日の 1/50 から 1/100 である。しかしながら現在 EFSA は新しいデータについて検討中で 5 月末には意見を発表する予定である。現時点では食生活を変更する理由はないが AFSSA は EFSA の意見に従う予定である。

消費者が高温長時間加熱を避けることができるよう容器・包装や調理器具などの製品にはビスフェノール A に関する表示が提供される必要があり、溶出基準（specific migration limits）も再評価される可能性がある。業界には代用品の開発が薦められるが、認可前にリスク評価が必要である。最後に特記すべき事項として、BPA はより広範な内分泌攪乱物質評価の一部であり、AFSSA だけでなく複数機関の管轄下に置かれているということである。

● ノルウェー食品安全局（Norwegian Food Safety Authority）

http://www.mattilsynet.no/portal/page?_pageid=54.40103&_dad=portal&_schema=PORTAL&language=english

1. アイスランドでの噴火による火山灰：シーフードについての情報

Volcanic dust from the eruption in Iceland: Information on seafood

04.05.2010

http://www.mattilsynet.no/english/news_archive/information_on_seafood_79915

ノルウェー食品安全局は火山の噴火による魚の安全性への影響はないと考えている。

火山灰の成分のうちリスクとなるのは硫黄、粒子状物質、フッ化物、重金属である。海水の組成と量から判断して火山灰が養殖や野生の魚が棲息する海水に影響を与えることはありそうにないとする。ノルウェー食品安全局は事態の監視を継続する。もし事態が急変したり噴火が長期化したりした場合には再評価して新しい情報を提供する予定である。

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

1. FDA は IOM のナトリウム報告書に関する声明を発表

FDA Issues Statement on IOM Sodium Report

April 20, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm209155.htm>

現在の平均ナトリウム摂取量は人体が必要とする量より数倍多く、その長期健康影響は極めて重大である。米国人成人の3人に1人、20歳以上の約7,500万人の人々が高血圧である。さらに5,000万人の成人が高血圧予備軍である。高血圧は心臓発作、脳梗塞、心不全、腎不全のリスクを高める。高血圧の大きな原因のひとつが日常の食生活におけるナトリウムの摂りすぎである。

今週発表されたIOM（医学研究所）の新しい報告書では、アメリカ人の高血圧と主要な心血管系疾患リスクを削減するための意味のある対策として食品中ナトリウム濃度を下げたための国家的対策が急務であると結論している。

4月20日のワシントンポストの記事はFDAが食品中のナトリウム含量を規制する手続きを始めたという間違っただけの印象を与えているが、FDAは現在規制に向けて動いておらず現時点で食品中のナトリウム含量を規制するという決定はしていない。

来週以降、FDAはIOM報告書で薦められていることについてより詳細にレビューし、他の連邦機関や公衆衛生関係者、消費者団体、食品企業などと食品中のナトリウム濃度を下げたために何が出来るか検討を続ける。保健福祉省はナトリウムに関する機関横断ワーキンググループを立ち上げ、次の対策を検討する予定である。

ナトリウム摂取量の削減には国の対応と全ての関係者の協調が必要である。一部の製造業者が既に商品のナトリウム削減対策を発表していることに励まされる。消費者の一人として、あなたも今日からナトリウム含量の少ない商品を購入する、店舗にナトリウムの少ない商品を仕入れることを願う、レストランでナトリウムを少なくして欲しいと注文することで摂取量削減を始めることができる。

- IOM 報告書 : Strategies to Reduce Sodium Intake in the United States

要約 PDF

<http://www.iom.edu/~media/Files/Report%20Files/2010/Strategies-to-Reduce-Sodium-Intake-in-the-United-States/Strategies%20to%20Reduce%20Sodium%20Intake%20010%20%20Report%20Brief.ashx>

IOM 報告書全文

http://www.nap.edu/catalog.php?record_id=12818

- 参考 (FDA) : Lowering Salt in Your Diet (消費者向け情報)

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm181577.htm>

- 参考 (National Academies) :

FDA は加工食品や調理済み食品に添加される塩の基準を設定すべき

FDA Should Set Standards For Salt Added to Processed Foods, Prepared Meals

April 20, 2010

<http://www.nationalacademies.org/morenews/20100420.html>

プレスリリース

<http://www8.nationalacademies.org/onpinews/newsitem.aspx?RecordID=12818>

IOM の新しい報告書によれば、アメリカ人の過剰なナトリウム摂取を削減するためには食品製造業者やレストランなど食品企業に製品に添加できるナトリウム量の基準を設定する必要がある。人々のナトリウム摂取量のほとんどが調理済み食品や加工食品に由来するため、規制があれば消費者が塩を低減しやすくなる。

米国人の1日の平均ナトリウム摂取量は3,400 mg (塩化ナトリウムにすると6.8 g)以上、健康上問題がある摂取量は2,300 mg (同5.8 g)以上、薦められる適切な摂取量は1,500 mg (3.8g)である。50歳以上の場合さらに少ない。

現在、食品包装のナトリウム表示は1日の最大摂取量2,400 mgを基準にしているが、上限摂取量では人々がこれを望ましい量だと誤解する可能性があるため、適切な摂取量である1,500 mgを基準にするよう変更することを薦めている。

2. FDA は輸送中の食品の安全性を高めるための対応を開始

FDA Takes Steps to Increase Safety of Foods During Transport

April 30, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm210265.htm>

FDA は食品の輸送中の物理的・化学的・生物学的及びその他のリスクを削減するための新しい食品輸送ガイドラインを発表し、事業者に従うよう要請している。4月30日付の官報の規則作成先行公示 (advance notice of proposed rulemaking : ANPRM) では、2010年8月30日まで提案に対するデータや情報を募集する。

- 官報

<http://edocket.access.gpo.gov/2010/2010-10078.htm>

- Food Transportation

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/ucm203420.htm>

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

1. EPA は有害廃棄物リストからサッカリンを削除することを提案

EPA Proposes to Remove Saccharin from Hazardous Waste Listings

04/21/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/bca0c6dbf0c54ee48525770c0057ed87!OpenDocument>

サッカリンとその塩を EPA の有害廃棄物・有害成分・有害物質リストから外すことを提

案する。もはやヒト健康へのハザードの可能性があると考えられなくなったからである。

サッカリンはヒトへの発がん性が疑われる物質として 1980 年代から EPA の有害廃棄物・有害成分・有害物質リストに載せられていた。1990 年代後半に NTP と IARC がサッカリンについての科学的情報を再評価し、サッカリン及びその塩はヒト発がん物質ではないとの結論が出された。サッカリンには EPA のリストに残る科学的根拠が既にないため、リストから外すことを提案する。

- 詳細：Proposal to Remove Saccharin from the Lists of Hazardous Constituents and Commercial Chemical Products under RCRA

<http://www.epa.gov/waste/hazard/wastetypes/wasteid/saccharin/index.htm>

2. EPA は化学物質情報/化学物質のハザード、暴露、毒性に関する検索可能なデータベースを広く利用できるようにした

EPA Opens Access to Chemical Information/Searchable database on chemical hazard, exposure and toxicity data now available

04/29/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/43216c4f52d46b0b85257713007c197b!OpenDocument>

EPA は化学物質に関する情報をオンラインで見つけ易くしたデータベース ToxRefDB (Toxicity Reference Database) を公開した。この中には約 30 年にわたる 20 億ドルの費用をかけた試験結果が含まれる。ToxRefDB には数百の化学物質に関する何千もの *in vivo* 動物毒性試験が登録されている。

- ToxRefDB (Toxicity Reference Database)

<http://actor.epa.gov/toxrefdb/faces/Home.jsp>

-
- 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. 昆布を除いて組成を変更した Bonsoy 豆乳が販売を再開

Reformulated Bonsoy soy milk without kombu seaweed to return to shelves

28 April 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/reformulatedbonsoyso4785.cfm>

食品と健康に関する部局は本日 (4 月 28 日) 昆布抽出物なしの Bonsoy 豆乳は販売しても良いことを確認した。

2009年12月24日にFSANZはBonsoy豆乳のリコールを発表し人々に摂取しないよう助言した。これは29～47才の9人と子ども1人において甲状腺の問題が集団発生したためである。その後医療通報システムにより2009年12月23日から2010年3月15日までの間にBonsoy豆乳との関連が疑われる38例の甲状腺機能異常症例が通知された。Bonsoy豆乳に含まれるヨウ素濃度は成人が1日30 mL飲んだだけで安全限界値を超過する。FSANZは海藻を混入した様々な飲料や各種海藻を含む製品の検査も行ったが、回収が必要な高濃度ヨウ素を含むものはなかった。

- この件に関する医療関係者向け情報は以下

Health Alert: Recall of products containing high levels of iodine

<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/recall-soymilk>

- ニュージーランド食品安全局 (NZFSA : New Zealand Food Safety Authority)
<http://www.nzfsa.govt.nz/>

1. 輸入食品は抽出検査に合格

Imported foods pass compliance spot checks

4 May 2010

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2010/2010-05-03-imports-monitoring.htm>

NZFSAは輸入食品モニタリング計画の最新の結果を発表した。

魚と乾燥プラムが対象で、魚については20検体のバス(ナマズ)及びティラピア1検体を検査し、バス1検体から0.0022 mg/kg (2.2 ppb)のゲンチアナバイオレットが検出されたのみであった。この量で消費者へのリスクはないが、使用は認められていない。結果は輸出国に通知された。乾燥プラムについては、テキサス州で高濃度の鉛が検出されたという報告に伴い鉛を調査した。確認された鉛の濃度は0.023～1.3 mg/kgであり、基準値違反は5検体だった。毒性学的評価の結果、違反品による健康リスクはないが違反であるため輸出国に通知された。乾燥果物についてはより幅広い重金属検査を行う予定である。

- 詳細 : Importing - Monitoring and review

<http://www.nzfsa.govt.nz/importing/monitoring-and-review/index.htm>

- 香港政府ニュース

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

1. 事業者の保存料使用状況を調査

Proprietors censured for using preservative

April 20, 2010

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/100420/txt/100420en05004.htm>

食品安全センターは違法な保存料、二酸化硫黄を含む牛肉を販売していた 4 つの店舗に警告を発行した。検出された二酸化硫黄の濃度によれば、通常の摂取では有害健康影響はないが、保存料に過敏な人は呼吸困難や頭痛等の症状が出る可能性がある。二酸化硫黄を含む魚やチルドまたは冷凍肉を販売した業者は 6 ヶ月の拘留と 5 万ドルの罰金に科せられる。

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

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

1. わかりやすい‘栄養表示’ガイド発刊

栄養政策課 2010.04.20

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=12129&cmd=v>

食品産業のための FAQ 整理

食品医薬品安全庁は「栄養成分表示」に関して要望のあった「ひと目でわかる段階別栄養表示ガイド」を製作、配布すると発表した。今回発刊したガイドは加工食品の栄養表示方法と食堂等外食業社の栄養表示方法について、よく聞かれる質問と回答形式で説明がなされている。

加工食品の栄養表示は順番に ①成分表示対象製品確認 → ②栄養成分決定 → ③栄養成分の含量 → ④栄養成分表示単位決定 → ⑤栄養素含量算出 → ⑥基準値と比較 → ⑦表示図案決定 → ⑧表示値適用 → ⑨栄養強調表示 → ⑩検討などの段階を経る。

各段階中製造業社からの質問が多い栄養成分の含量表示は 1 回提供量当たり、100 グラム(g)あたり、100 ミリリットル(ml)あたりまたは 1 包装あたりに含まれる値で表示しなければならない。1 回提供量の基準は一度に食べられるように包装・販売される製品はすべての内容量を 1 回提供量とする。また 2 回以上に分けて食べることができるように包装・販売される食パン・ピザ・お菓子などの製品の場合該当の製品ごとに 1 回提供基準量の 3 分の 2(67%) 以上 2 倍(200%) 未満の範囲でカップや切れ等で表現可能な単位内容量を 1 回提供量として算出する (※ 1 回提供量 : 4 歳以上の消費者が通常 1 回取るのに適当な量、1 回提供基準量によって算出した量)

外食栄養表示方法は加工食品の栄養表示方法と類似する。栄養成分義務表示対象は子供嗜好食品を料理・販売する店舗数 100 以上のチェーン店を持った休憩、一般、ベーカリー営

業者である。消費者が食品を注文する時点で栄養成分をメニューや掲示板、製品案内板などにより直接確認してから購入できるように案内する。

このガイドは食品医薬品安全庁栄養政策ホームページ(<http://nutrition.kfda.go.kr>)で確認できる。

<添付> 1. 栄養表示ガイドラインパンフレット <添付> 2. 関連写真

2. ソルビン酸に対して

添加物基準課 2010.04.07

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=3&seq=12025&cmd=v>

国民にわかりやすい食品添加物 Q&A 提供 (III) -

食品医薬品安全庁は「食品添加物情報シリーズ(III)」で合成保存料の中で最も広く使われているソルビン酸をテーマに「分かりやすい食品添加物 Q&A」を紹介する。

ソルビン酸はかび・酵母・細菌など広範囲な微生物の発育を抑制して微生物による食品の変質を防止する食品添加物で、自然界にもブルーベリーなどベリー類に天然に含まれる物質である。我が国を含め、コーデックス、アメリカ、ヨーロッパ、日本など諸外国でも広く使用される。ソルビン酸についての安全性評価では、国際専門機関である JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会) は一日許容摂取量 (ADI) を 25mg/kg·bw/day と設定しており、ADI 以内で食品から摂取した場合は安全であると評価した。

ソルビン酸は国内で認められている保存料の中で一番多く使われる保存料で、主に漬け物食品・干し肉類などのような製品に使われる。ソルビン酸含有食品を ADI (25 mg/kg·bw/day) に到達する量を摂取するには、成人 (体重 60kg) の場合ソルビン酸を含む 50g の調味魚食品(ソルビン酸 269 ppm 含有)を一日に 111 袋必要である。

現行の食品等の表示基準では、ソルビン酸を使った加工食品の包装紙には正式名称である「ソルビン酸」、「ソルビン酸カリウム」または「ソルビン酸カルシウム」、および用途である「合成保存料」を一緒に表示するように規定されている。詳しい内容は食品医薬品安全庁ホームページ(www.kfda.go.kr) 食品添加物情報室で確認できる。

<添付> 分かりやすいソルビン酸に関する Q&A

3. L-グルタミン酸ナトリウムに対して-食品添加物 Q&A 提供(II)

添加物基準課 2010.03.31

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=4&seq=11961&cmd=v>

食品医薬品安全庁は食品添加物シリーズ 2 弾として「中華料理店症候群」、「ラーメンの MSG 添加」などで話題になった L-グルタミン酸ナトリウムの情報を「分かりやすい食品添加物 Q&A」形式でホームページに紹介する。

これは最近天然調味料、保存料非使用製品を好む消費者食生活文化がひろがる中で、科学的根拠のある情報を消費者に提供することで不必要な心配を払拭し、消費者の選択の権利を保障するためである。今回記載された L-グルタミン酸ナトリウムについての主要情報

は以下のようなものである。

L-グルタミン酸ナトリウムはアメリカでは 1977 年に一般的に安全な物質(GRAS, Generally Recognized As Safe)として、日本では 1948 年に食品添加物に指定され使用されている。国際専門機関である JECFA でも ADI を設定する必要がないとして NS (Not Specified) 品目に分類されている。

グルタミン酸は乳製品・肉類・魚類・野菜類などタンパク質含有食品に天然に存在し（食品中で天然グルタミン酸含量 (ppm, mg/kg) : 牛乳 20、母乳 220、豚肉 230、牛肉 330、サーモン 200、さば 360、トマト 1,400、グリーンピース 2,000)、食品添加物である L-グルタミン酸ナトリウムと人体内での生理的反応は等しい。一部の研究で L-グルタミン酸ナトリウムの摂取により一時的過敏反応としてむかむかしたり頭痛が発現するという報告があったが、そのような結果は国際的に確認されていない。

現行の食品等の表示基準では、L-グルタミン酸ナトリウムを添加使用した加工食品の包装紙には「L-グルタミン酸ナトリウム」と用途である「香味増進剤」を一緒に表示するように規定されている。詳しい内容は食品医薬品安全庁ホームページ(www.kfda.go.kr) 食品添加物情報室で確認できる。

<添付> 分かりやすい L-グルタミン酸ナトリウムに関する Q&A

● その他

EurekAlert

1. DNA バーコーディングによれば一部のマグロの水銀濃度が高い

Mercury is higher in some tuna species, according to DNA barcoding

21-Apr-2010

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2010-04/amon-mih042010.php

Biology Letters にオンライン発表された論文によれば、ニューヨーク、ニュージャージー、コロラドの 54 のレストランと 15 のスーパーマーケットの寿司 100 検体について、DNA バーコーディングで種類を同定し水銀濃度を調べた。全ての種（メバチ、キハダ、クロマグロ、ミナミマグロ、大西洋クロマグロ）でカナダ・EU・米国・日本及び WHO の基準値を超過していた。特に濃度が高かったのはクロマグロの赤身とメバチマグロの全検体であった。これは水銀が脂肪部分ではなく筋肉部分に親和性が高いためであると考えられる。またキハダマグロは小型で比較的若いうちに捕獲され、暖かい海に棲息しメバチマグロやクロマグロより摂食量が少ないため水銀の蓄積量が少ないようである。

- DNA barcodes reveal species-specific mercury levels in tuna sushi that pose a health risk to consumers.

Lowenstein JH et al., *Biol Lett*. 2010 Apr 21. [Epub ahead of print]

2. ビタミン B 療法は一部の腎疾患患者の腎機能低下と関連する

B vitamin therapy linked with decline in kidney function for some kidney disease patients

27-Apr-2010

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2010-04/jaaj-bvt042210.php

JAMA の 4 月 28 日号に発表された論文によると、高用量ビタミン B 療法（葉酸、ビタミン B6、ビタミン B12）を受けた糖尿病性腎症の患者はプラセボ群より早く腎機能が低下し、心臓発作や脳梗塞発症率が高いと報告されている。

糖尿病性腎症で血中ホモシステイン濃度が高いという観察研究報告があり、ビタミン B 療法は血中ホモシステイン濃度を下げられるために行われた。200～2007 年の間にカナダで無作為化プラセボ比較試験が行われ、36 ヶ月後の結果では、ビタミン B 投与で血中ホモシステイン濃度は低下していたが効果はなく有害性が示された。

- Effect of B-Vitamin Therapy on Progression of Diabetic Nephropathy

House AA et al., *JAMA*. 2010;303(16):1603-1609

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室