

# 食品安全情報（化学物質） No. 19/ 2010 (2010. 09. 08)

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）

### [【EU】](#)

1. 健康強調表示 EFSA の意見書への質問への回答を更新
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

### [【EFSA】](#)

1. 腸管と免疫機能に関する健康強調表示の科学的根拠についての関係者との会合
2. 食品添加物としてのクルクミンの再評価に関する科学的意見

### [【FSA】](#)

1. 政府による食品表示の変更
2. ジヒドロカブシエイトについて意見募集
3. タキシフォリンについて意見募集

### [【BfR】](#)

1. 農薬成分：ADI と飲料水基準

### [【FDA】](#)

1. FDA はメニュー表示基準ガイドラインを発表
2. 官報 食品表示：AquAdvantage サーモン由来食品；公聴会；意見募集；動物用医薬品助言委員会会合通知

### [【USDA】](#)

1. USDA はパキスタンからの生鮮マンゴの輸入許可の発行を開始する

### [【FSANZ】](#)

1. ファクトシート：Smartstax トウモロコシ
2. ファクトシート：クローン動物とその子孫に由来する食品
3. ファクトシート：ビスフェノール A と食品容器
4. 食品基準通知

### [【NZFSA】](#)

1. 市販されていない食品の安全性に関する役割と責任についての施政方針

### [【香港政府ニュース】](#)

1. 食品 2 検体が安全性検査に不合格
2. 13 食品が検査に不合格

### [【KFDA】](#)

1. “調味カワハギの干物” 輸入・通関過程の放射線照射の検査で陽性
2. 人体に致命的な“ふぐ毒（テトロドトキシン）”含有製品の製造業者を拘束
3. 海外インターネット販売性機能改善製品への注意

### [【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

---

● 欧州連合（EU：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. 健康強調表示 EFSA の意見書への質問への回答を更新

Health Claims - Comments to the Commission on EFSA's opinions

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/comments\\_efsa\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/comments_efsa_en.htm)

2008 年以降に申請された健康強調表示に関する EFSA の意見書についての質問と、その意見に対する EFSA の回答が掲載されている。

今回更新されたのは、2010 年に申請されたカラルマ (*Caralluma fimbriata*) の抽出物によるウエスト周囲削減影響などについてである。例として、ウエスト周囲の減少は一般的に内臓脂肪の減少を反映するため心血管系疾患のリスク削減になることが認められているが、ウエストのごく僅かな減少は身体の水分の変化にもよるため、血中脂質や血糖値などの改善を伴わない場合には健康強調表示の根拠としては認められない。また実験参加者による満腹感の増加や飢餓感の減少が報告されていても実際に摂取したカロリーに変化がないため根拠にはならない。

## 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](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 34 週～第 35 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)

中国産米粉の未承認遺伝子組換え (Bt 63、Kefeng)、チェコ産マスタードの未表示の亜硫酸 (23、19.6 mg/kg)、ポーランド産油漬け燻製スプラットのベンゾ (a) ピレン (油 48.2、魚 9.6、食品 17.9  $\mu$ g/kg)、中国産米粉の未承認遺伝子組換え (KeFeng6; KMD1; Bt63)、タイ産冷凍調理済みエビの尾のロイコマラカイトグリーン (3.3  $\mu$ g/kg)、オランダ産ライチシロップ漬け缶詰のスズ (310 mg/kg) など。

### 情報通知 (Information Notifications)

モロッコ産フレッシュミントのクロルピリホス (2.9 mg/kg)、インド産カレーの葉のカルベンダジム (2.8 mg/kg) とトリアゾホス (4.5 mg/kg)、ドイツ産塩味ペストリーの多すぎるトランス脂肪酸 (4.9 g/100g)、モロッコ産アンチョビマリネのヒスタミン (828.4 mg/kg)、マケドニア・旧ユーゴスラビア共和国産ブドウのプロシミドン (0.19; 0.2 mg/kg)、ベトナム産ライチのカルベンダジム (3.8 mg/kg)、プロピコナゾール (0.29 mg/kg)、ヘキサコナゾール (0.062 mg/kg) 及びジフェノコナゾール (0.33 mg/kg)、ベルギー産ケールのオメトエート及びジメトエート (合計 0.089 mg/kg)、トルコ産ケーキの包装からのベンゾフェノンの移行 (食品 1.777 mg/kg、ボール紙容器 678 mg/kg) など。

## 通関拒否通知 (Border Rejections)

ブラジル産パイアのアセタミプリド (0.04 mg/kg)、マレーシア産ミニカップゼリーのカラギナンによる窒息リスク、インド産剥き冷凍生ブラックタイガーエビのニトロフラン代謝物フラゾリドン (160 µg/kg) 及びニトロフラゾン (170 µg/kg)、ブラジル産パイアのイマザリル (0.37、0.35 mg/kg)、中国産コーヒーマシーンのシリコンチューブからの多すぎる総溶出量 (27.7 mg/dm<sup>2</sup>)、米国産ソフトドリンクの多すぎる安息香酸 (605、385、225 mg/L)、中国産スパイシーチキン風味米粉の未承認遺伝子組換え (Bt63)、インド産ブラックタイガーエビのニトロフラン代謝物ニトロフラゾン (170 µg/kg)、インド産冷凍生エビのオキシテトラサイクリン MRL 超過 (210 mg/kg)、タイ産ナスのメソミル (0.3 mg/kg)、香港産コーヒークップの縁からのカドミウムの溶出 (0.18、0.2 mg/dm<sup>2</sup>)、モロッコ産ビターアーモンドの過剰シアン化物 (55 mg/kg) など。  
その他アフラトキシン等天然汚染多数。

---

### ● 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. 腸管と免疫機能に関する健康強調表示の科学的根拠についての関係者との会合

Meeting with stakeholders on scientific requirements for health claims related to gut and immune function

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/nda101202.htm>

2010年12月2日にアムステルダムにおいて表題の会合が開催予定である。

この件についてのガイドライン文書への意見募集が10月から行われる予定で、そこで寄せられた意見と併せてEFSAの専門家の議論が行われる。

さらに、今後も次の健康強調表示に関するガイドライン文書への意見募集が予定されている：食後血糖値の増加抑制や血糖値コントロール、体重管理、酸化的ダメージ、心血管系の健康、認知機能、運動能力。

食品の栄養・健康強調表示は、EC規則1924/2006にもとづき、EU加盟国で統一して定められており、規則に従い、健康強調表示は、EFSAにより最も可能性がある標準的な強調表示に関する科学的評価が実施された後に、EUにおける使用認可を受ける必要がある。

#### 2. 食品添加物としてのクルクミンの再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of curcumin (E 100) as a food additive

6 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1679.htm>

食用色素として使用されているクルクミンの安全性の再評価に関する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）の科学的意見。

クルクミン (E100) はジシンナモイルメタン色素で EU では食品添加物として認可されており、JECFA では 1974、1978、1980、1982、1987、1990、1992、1995、2000、2002、2004 年に、EU の SCF (Scientific Committee on Food) では 1975 年に評価されている。SCF は 1975 年にクルクミンの ADI は設定できないと結論したが、それでも食品への使用は許容できるとした。JECFA では、2004 年の ADI を 0~3 mg/kg 体重/日に設定した。

クルクミンには主に 3 つの着色成分が含まれている。(1E, 6E)-1, 7-ビス-(4-ヒドロキシ-3-メトキシフェニル)-ヘプタ-1, 6-ジエン-3, 5-ジオン及びそのデスメトキシ- とビス-デスメトキシ誘導体である。

動態については、動物実験ではクルクミンは速やかに代謝され、主に糞便中に排出されると考えられた。ヒトでの実験でも最大 12,000 mg (60 kg のヒトの場合 200 mg/kg に相当) 投与しても、人体中に高濃度になる可能性は考えられなかった。

遺伝毒性については、クルクミン及び市販のターメリックオレオレジン (クルクミン 17.5%) によるサルモネラの試験等では陰性である。Rec アッセイとハムスター肺繊維芽細胞での染色体異常試験で陽性で、ヒトリンパ球や胃粘膜細胞の *in vitro* 試験で 10~50  $\mu$  M の濃度で DNA 傷害活性を示す。また 6 価クロムやドキシソルビシンなどの変異原性発がん性物質の作用を増強する。マウスに 0.5%ターメリック (クルクミン濃度不明) やクルクミン 0.015% (純度不明) を混餌投与した場合には、小核試験での影響や細胞遺伝学的異常を誘発する影響は見られなかった。

JECFA は 1996 年にクルクミンに遺伝毒性があるという根拠は無いと結論し、2004 年の最新の評価以来新しい研究は評価されていない。

先の評価 (2002 年) 以来、いくつかの *in vitro* 遺伝毒性試験の結果が出されている。クルクミンはコメットアッセイで DNA 傷害を誘発し、HepG2 細胞でミトコンドリアと核の DNA を傷害し、HepG2 細胞の小核を僅かではあるが有意に増加させる。

ラットでの *in vivo* 試験ではクルクミンスパイスは 0.5、5、10、25、50 mg/kg bw を経口で 4 週間投与した場合、統計的に有意に用量依存的に小核を有する多染性赤血球 (MNPCE) 数を増加させ総染色体異常頻度を増加させた。

ヒト Wilson 病のモデル動物である LEC ラットに 95%純度のクルクミンを 0.5%餌で投与すると、核 DNA のエタノ DNA 付加体が 9~25 倍、ミトコンドリア DNA では 3~4 倍増加させた。

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、これらのいくつかの試験における遺伝毒性陽性を示唆する結果は無視すべきではなく、この遺伝毒性の懸念を払拭するには、現在入手できる *in vivo* 遺伝毒性試験は不十分だと考えた。

1993 年に NTP はラットとマウスでの 79~85%クルクミンを含むターメリックオレオレジン (クルクミン 79~85%) を 0、2,000、10,000 または 50,000 mg/kg 含む餌を 103 週与えた長期試験の結果を報告した。ラット試験について、NTP は、オスの F344/N ラットでは発がん性の根拠はないがメスの F344/N ラットでは陰核腺腫頻度の増加にもとづき発がん性についてどちらともいえない (equivocal) 根拠があると結論した。マウスについ

では、B6C3F1 オスマウスでは 10,000mg/kg 群での肝細胞腺腫頻度のわずかな増加と、2,000 と 10,000 mg/kg 群での統計的には有意ではないものの小腸に上皮性悪性腫瘍ができたことを根拠に、発がん性について曖昧な (equivocal) 根拠があると結論した。メスについては、10,000 mg/kg 群での肝細胞腺腫頻度の増加を根拠に、発がん性についてどちらともいえない (equivocal) 根拠があると結論した。

NTP が報告した統計的有意差は良性新生物についてのみで、悪性新生物については統計学的有意差や用量依存性はなく、これまでの対照群での値の範囲内で性や種で一貫性が無い。従って ANS パネルは、クルクミンに発がん性はないとの JECFA の結論に合意し、遺伝毒性についての懸念も排除されると結論した。

また、JECFA が出した結論と同様に、ANS パネルは、生殖毒性試験における F2 世代で観察された最高用量群での体重の増加抑制を有害影響と見なし、NOAEL を 250~320 mg/kg bw/day とし、不確実係数 100 を用いて ADI は 3 mg/kg 体重/日とした。

クルクミンの食事からの暴露量を SCOOP (Scientific Cooperation) タスク 4.2 に従って段階的に推定した。まず、最大許容量で計算すると理論的には成人で 6.9 mg/kg bw/day、3才の子どもで 11.9 mg/kg bw/day であった (第一段階)。そこで、さらに第二段階及び第三段階の詳細推定を行った。第三段階推定では英国成人の平均暴露量は 0.8 mg/kg bw/day で高摂取群は 2.0 mg/kg bw/day であった。ヨーロッパの子ども (1~10 才) ではそれぞれ 0.5~3.4 mg/kg bw/day、1.1~7.1 mg/kg bw/day の範囲であった。

しかしこの暴露量推定はスパイスとしてのターメリック (*Curcuma longa*) の使用を考慮していない。天然由来と食用色素由来とを組み合わせた推定暴露量は平均で子ども 0.7~3.6 mg/kg bw/day、成人 1.0 mg/kg bw/day で、95 パーセンタイルは子ども 1.6~7.6 mg/kg bw/day、成人 2.6mg/kg bw/day であった。

通常の食事からのクルクミン摂取量は、子ども及び成人におけるターメリック及びカレーパウダー由来の平均的な摂取量 0.1 mg/kg bw/day にもとづく、ADI の 7%以下である。

クルクミンの規格について、JECFA と EC 指令では、クルクミンの抽出や精製に使用する溶媒や鉛等の重金属の最大基準が異なっている。そのため、ANS パネルは、鉛やその他重金属の規格とアルミニウムレーキによるアルミの TWI 超過についても注記している。

---

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

## 1. 政府による食品表示の変更

Government food labelling changes

Wednesday 1 September 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/sep/labelgov>

政府の方針により、2010年9月1日より、FSAは食品表示の管轄を環境・食料・農村地

域省（Defra）及び保健省（Department of Health）に移管する。

食品表示のうち、食品の安全性に関わる表示は FSA の管轄にとどまるが、一般食品表示は Defra が、栄養関連表示は保健省が管轄する。

各省庁の管轄は次の通りである。

#### FSA：食品の安全性に関わる表示

- 日付表示について食品の安全性に関する科学的な助言
- 食品の安全性に関わる食品成分/食品の評価及び表示（例：アレルゲン等）
- 有機食品及び成分規格により管理された食品の安全性に関すること
- 食品の安全性に関わる食品の加工や状態（例：急速冷凍食品、生乳及び低温殺菌乳等）
- GM 及び新規食品（ナノテクノロジーの使用を含む）
- 動物用飼料（動物用飼料に関するコーデックス政府間作業部会を含む）
- 食品安全事例（incidents）（虚偽的表示、食品偽装などを含む）
- EU 一般食品法（食品及び飼料のトレーサビリティを含む）
- コーデックス食品衛生部会、分析・サンプリング部会、食品添加物部会、汚染物質部会

#### Defra：福祉、販売基準及びエコ表示など、食品の安全性及び栄養関連以外の表示

- 一般食品表示及び関係する EU 交渉
- EU 食品情報提供
- 原産国表示
- 食品成分の規格・基準及び表示（フルーツジュース、フルーツネクター、ジャム等）
- 特殊規制のない食品（ソフトドリンク及び穀物製品等）の成分規格・基準に関する技術的助言
- 魚類表示
- 販売用語の使用（天然、生鮮、ベガン及びベジタリアン表示等）
- 食品の真正性（food authenticity programme）
- コーデックス食品表示部会、加工果実・野菜部会、生鮮果実・野菜部会、油脂部会、魚類・水産部会、欧州部会、一般原則部会
- コーデックス委員会、一般原則及び欧州部会のリード

#### 保健省：栄養表示

- EU 食品情報規則の栄養関連表示
- 包装前面への表示
- 特定栄養目的食品
- 乳児用調製粉乳及びフォローアップ調製乳
- 健康及び栄養強調表示
- 食品サプリメント
- 飲食店におけるカロリー情報
- コーデックス栄養・特殊用途食品部会

## 2. ジヒドロカプシエイトについて意見募集

Views wanted on dihydrocapsiate

Wednesday 1 September 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/sep/dihydrocapsiate>

味の素から FSA に対し、ジヒドロカプシエイトを新規食品成分として販売する許可を求めた申請が提出された。ジヒドロカプシエイトは唐辛子に天然に含まれている。味の素は、ジヒドロカプシエイトはエネルギー消費と脂肪の酸化を促し、体重コントロールに利用できる」と報告している。

天然のジヒドロカプシエイトは含有量が少ないため、今回は合成品を各種食品に添加する新規食品成分としての申請があり、9月22日まで意見を募集する。

## 3. タキシフォリンについて意見募集

Views wanted on taxifolin

Wednesday 1 September 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/sep/taxifolin>

ロシアの企業 Ametis JSG から FSA に対し、タキシフォリンを新規食品成分として販売する許可を求めた申請が提出された。タキシフォリンはカラマツから抽出され、ロシアや米国ではフードサプリメントとして15～20年間の販売実績がある。Ametis JSG は、タキシフォリンをダイエタリーサプリメントとして各種食品に添加できるよう求めている。この申請について、9月22日まで意見を募集する。

---

● 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. 農薬成分 : ADI と飲料水基準

Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe: ADI-Werte und gesundheitliche

Trinkwasser-Leitwerte

06.09.2010

[http://www.bfr.bund.de/cm/218/pflanzenschutzmittel\\_wirkstoffe\\_adi\\_werte\\_und\\_gesundheitliche\\_trinkwasser\\_leitwerte.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/218/pflanzenschutzmittel_wirkstoffe_adi_werte_und_gesundheitliche_trinkwasser_leitwerte.pdf)

各種農薬の有効成分の ADI 及び BfR による LWTW と UBA による MWTW の表 (2010年6月18日現在) を掲載。

\* 参考 : 食品安全情報 2009 年 12 号 p23 より引用

残留農薬 : ADI と飲料水の衛生基準

Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe: ADI-Werte und gesundheitliche

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200912.pdf>

ドイツでは、BfR が農薬の健康影響評価を行い、BVL（連邦消費者保護食品安全庁）が認可を担当している。BfR は、農薬の有効成分の ADI をベースに飲料水についての LWTW（Trinkwasser-Leitwert）を導いている。LWTW は（当該農薬を）飲料水から一生にわたり毎日摂取し続けても健康に悪影響がないとされる最大値である。連邦環境保護局（UBA）は、LWTW をもとに、飲料水中の農薬有効成分の暫定耐容最大濃度である MWTW（Trinkwasser-Masnahmewerte）を勧告している（\*）。

本サイトの表には、農薬の有効成分についての ADI（EU/BfR）、LWTW（BfR）及び MWTW（UBA）が掲載されている。この表は定期的に更新される。

\*：表中で MWTW は、LWTW の値（ $< 1.0 \mu\text{g/L} \sim < 3.0 \mu\text{g/L}$ 、 $3 \mu\text{g/L} \sim < 10 \mu\text{g/L}$ 、及び  $\geq 10 \mu\text{g/L}$ ）により、それぞれ 1.0、3.0、10.0  $\mu\text{g/L}$  と表記されている。

---

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

#### 1. FDA はメニュー表示基準ガイドラインを発表

FDA releases guidance on federal menu labeling requirements

August 24, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm223880.htm>

FDA はチェーンレストラン向けの新しい栄養表示基準遵守のためのガイドライン案を発表した。このガイドラインには、標準メニューにカロリー表示が必要になることなどが概説されている。2010年10月12日まで意見を募集している。

#### 2. 官報 食品表示：AquAdvantage サーモン由来食品；公聴会；意見募集；動物用医薬品助言委員会会合通知

Food Labeling; Labeling of Food Made From AquAdvantage Salmon; Public Hearing; Request for Comments; Veterinary Medicine Advisory Committee; Notice of Meeting; Notices

Federal Register: August 26, 2010 (Volume 75, Number 165)

<http://edocket.access.gpo.gov/2010/2010-21243.htm>

遺伝子組換え大西洋サケである AquAdvantage サーモン由来食品の表示について、公聴会を行い意見を募集する。

2010年9月21日に開催される公聴会での意見陳述の申し込み締め切りは9月8日、参加登録の締め切りは9月13日、文書での意見提出は11月22日までである。

動物用医薬品助言委員会（VMAC）の会合は2010年9月19-20日に開催される。

\*AquAdvantage サーモンについての背景文書

Background Document: Public Hearing on the Labeling of Food Made from the AquAdvantage Salmon

<http://www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/FoodLabelingGuidanceRegulatoryInformation/Topic-SpecificLabelingInformation/ucm222608.htm>

An overview of Atlantic salmon, its natural history, aquaculture, and genetic engineering

<http://www.fda.gov/AdvisoryCommittees/CommitteesMeetingMaterials/VeterinaryMedicineAdvisoryCommittee/ucm222635.htm>

---

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

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

#### 1. USDA はパキスタンからの生鮮マンゴの輸入許可発行を開始

USDA Begins Issuing Permits for the Importation of Fresh Mango Fruit from Pakistan  
Aug. 27, 2010

[http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2010/08/mangos\\_from\\_pakistan.shtml](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2010/08/mangos_from_pakistan.shtml)

USDA の一機関である APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) は、パキスタンからの生鮮マンゴの輸入を許可する。害虫リスク解析の結果、APHIS の認証施設で 400 グレイの照射を行ったものについて輸入を認める。さらに、輸送船はパキスタン政府が発行した植物検疫証明書が必要である。

APHIS は、2002 年より果実及び野菜への検疫処理として照射の使用を許可している。現在、照射果実で米国への輸入が許可されているのは、インド産マンゴ、タイ産ライチ、リュウガン、ランブータン、パイナップル、マンゴ及びマンゴスチン、ベトナム産ドラゴンフルーツ、メキシコ産グアバである。

---

● 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. ファクトシート : Smartstax トウモロコシ

Smartstax corn

25 August 2010

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

[taxcorn25augus4906.cfm](http://taxcorn25augus4906.cfm)

Smartstax は通常の植物交配技術を用いて作られた品種である。FSANZ が個別に評価し認証した多数の GM トウモロコシをかけあわせて作成された。従って Smartstax には承認されていない新しい遺伝的性質は含まれない。FSANZ の規制では、認可された GM 系統の子孫については特別な認可を必要としない。認可された GM 系統を通常の交配に使ったいわゆるスタックドイベントには多くの例がある。Smartstax はその一例に過ぎない。ヘルスカナダでも FSANZ 同様のアプローチを行っており、Smartstax には別途評価を要求していない。

Smartstax は Dow AgroSciences と Monsanto の協力により作られた製品で、他の同様の製品より広く宣伝されている。Smartstax はオーストラリアでは栽培されておらず、認可申請もない。両社は FSANZ に 2010 年の海外での栽培シーズンに栽培された Smartstax が市販される可能性を伝えた。Smartstax の親系統由来食品は全てオーストラリアで販売可能であり、従って Smartstax 由来食品も販売は認められる。Smartstax 含有食品は既存の GM 表示規制に従う。

## 2. ファクトシート：クローン動物とその子孫に由来する食品

Food derived from cloned animals and their offspring

Updated August 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/foodderivedfromclone4908.cfm>

“クローン動物とその子孫由来に由来する食品”のファクトシートにおいて、英国でクローン動物に由来する肉やミルクが食品供給網に入ったという部分が追加された。ただし、安全上問題はないという結論には変更ないとしている。

\*参考：ファクトシートの他の項目について

食品安全情報 2008 年 2 号 p38

Food derived from cloned animals and their offspring (Updated January 2008)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200802.pdf>

## 3. ファクトシート：ビスフェノール A と食品容器

Bisphenol A (BPA) and food packaging

September 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/bisphenolabpaandfood4911.cfm>

“ビスフェノール A と食品容器”のファクトシートにおいて、オーストラリア政府が 2010 年 6 月 30 日に、7 月 1 日から任意によるポリカーボネート製ほ乳瓶の段階的使用廃止を発表したことが追加された。この対応は、製品の安全性に問題があるからではなく、消費者の要求に対応したものである。

\*参考：ファクトシートの他の項目について

食品安全情報 2010年 2号 p13

Bisphenol A (BPA) and food packaging (January 2010)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201002.pdf>

#### 4. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

6 September 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular4912.cfm>

新規申請や提案

各種 MRL、甘味料アドバンテーム、スプラウトの一次生産加工基準など

基準改定

干ばつ耐性トウモロコシ系統 MON87460、昆虫耐性大豆系統 MON 87701

申請却下

スポーツ用食品へのオルニチン $\alpha$ -ケトグルタル酸（安全性や摂取量などの必要な情報が提供されていないため）

---

#### ● 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. 市販されていない食品の安全性に関する役割と責任についての施政方針

NZFSA Policy Statement on Roles and Responsibilities for the Safety of Non-commercial Food

6 September 2010 更新

<http://www.nzfsa.govt.nz/policy-law/policy-statements/roles-and-responsibilities-with-respect-to-the-safety-of-non-commercial-food.htm>

野山から採取したり狩りをしたり家庭菜園で育てたり家畜を自分育てて食べたりする「非商用食品 (non commercial food)」については、一般的に NZFSA の規制対象ではない。従って法的規制はないが、安全性についての助言を提供することがある。

\*非商用食品の安全性に関する NZFSA の役割と責任についてのバックグラウンド

NZFSA Information Paper on the Safety of Non-commercial Food - NZFSA Roles and Responsibilities

<http://www.nzfsa.govt.nz/policy-law/policy-statements/information-paper-on-the-safety-of-non-commercial-food.pdf>

---

● 香港政府ニュース

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

1. 食品 2 検体が安全性検査に不合格

2 food products fail safety tests

August 25, 2010

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/100825/txt/100825en05002.htm>

食品安全センターが中華料理の検体を調査したところ、99.3%は合格で、2 件が不合格だった。不合格は四川 mala mandarin fish のニトロフラン代謝物 0.0017 ppm、唐辛子チキンのサルモネラ汚染の 2 件だった。140 店舗以上から 300 検体を採集した。

2. 13 食品が検査に不合格

13 foods fail safety tests

August 31, 2010

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/100831/txt/100831en05006.htm>

食品安全センターの 7 月の報告によれば 13 検体が不合格だった。7 月の検査では、化学検査は 3,100 検体、微生物等その他の検査は 1,700 検体を対象に実施した。

違反事例は生鮮牛肉 4 検体の二酸化硫黄、バーベキューポークのサルモネラ、メカジキとアブラボウズの水銀、冷凍バスのマラカイトグリーン、チェリーソーダの安息香酸 206ppm、アップルサイダーのソルビン酸 296ppm、フリッター（揚げ物）のホウ酸 400 及び 670ppm などであった。

一方、粉ミルク 10 検体から禁止されているホルモンは検出されなかった。牛乳に天然に含まれるホルモンの量は安全基準以内だった。

---

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

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

1. “調味カワハギの干物” 輸入・通関過程の放射線照射の検査で陽性

食品管理課/輸入食品課 2010.08.13

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=3&seq=12909&cmd=y>

－返送廃棄及び暫定的な流通販売の中断措置－

食品医薬品安全庁は、ベトナム産調味干魚に放射線を照射しているという情報にもとづいて、2010年5月24日から輸入製品に対して持続的に放射線照射の有無を確認した。その結果、HAI NAM CO. LTD（ベトナム）で製造した Dried Seasoned Leather Jacket が放射線の照射陽性と判定された。当該製品は積み戻し又は廃棄処分とし、国内で流通している同一製造会社の製品は、暫定的に流通・販売を中断させて放射線照射の有無を確認中である。

## 2. 人体に致命的な“ふぐ毒（テトロドトキシン）”含有製品の製造業者を拘束

2010.08.24

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12971>

－がん患者らに合計 5,543 kg、5 億 4 千万ウォン相当を販売－

食品医薬品安全庁は、フグ毒（テトロドトキシン）が含まれるフグ卵巣を原料とした「ふぐ卵パウダー」などを製造・販売した男 55 歳を、薬事法第 31 条（製造業許可等）違反の疑いで拘束したと発表した。

※ フグ毒（テトロドトキシン）：フグ毒はふぐに含まれる自然毒で、致死率が 60%にもなる猛毒成分

拘束された男は、2006年2月から2010年8月までフグ毒製品総 1,200kg、現価 2 億 4 千 4 百万ウォン相当を製造し、がん・アトピー患者を相手に販売した。

男は、関連製品ががんとアトピーに効果があるという内容の広告を本人が作ったインターネットホームページに載せ、広告を見て問い合わせたがん患者などに加入料 20 万ウォンを払わせて会員として加入させた後、一連のメッセージやメールを通じて患者の相談を受けつつ関連製品を販売した。

男は、江原道華川郡所在野山に不法加工施設を設立し、ふぐ卵を水に漬けた後、乾燥過程などを経て関連製品を製造・販売し、無許可製造施設が取り締まり対象になることを逃れるため移設した。また無届け製造食品である「竹塩」製品を 4,343kg、現価 3 億 4 百万ウォン相当販売した疑いも受けている。

食品医薬品安全庁が摘発された製品を検査した結果、身体麻痺・呼吸困難・死亡に至る可能性がある自然毒テトロドトキシンが「フグアルファン」から  $0.37 \mu\text{g/g}$  ( $0.02 \mu\text{g}/\text{包}$ ) 「ふぐ卵パウダー」から  $1.55 \mu\text{g/g}$  検出された。これら製品を摂取し続けると、嘔吐、全身麻痺などの中毒症状が発生する可能性がある。

※ テトロドトキシンの毒性情報：人最小致死量は 2.0 mg (最小中毒量 0.2 mg)

## 3. 海外インターネット販売性機能改善製品への注意

2010-08-13

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=12910>

食品医薬品安全庁は、海外インターネットなどで販売されており、性機能改善・ダイエット

ト・筋肉強化などを標榜している 30 製品を集中検査した結果、米国産 Black deity など 20 製品から食品に使用が禁止された医薬品成分であるシルデナフィル、ヨヒンビンなどが検出されたと発表した。

性機能改善: Black Deity など 8 社 8 製品中の 6 製品からシルデナフィル類が 1 カプセル当たり 18~134 mg 検出され、2 製品からヨヒンビンが 1 錠あたり 1 mg 検出された。

筋肉強化: VenEVOL など 3 社 7 製品中 6 製品からヨヒンビンが 1 カプセルあたり 1~3 mg、1 製品からイカリインが 0.2 mg 検出された。

ダイエット: Slimdia revolution など 4 社 5 製品中 3 製品からシブトラミンが 1 カプセルあたり 9~47 mg、1 製品からはヨヒンビン及びエフェドリンが各々 2 mg、4 mg 検出され、残り 1 製品からはヨヒンビンが 29 mg 検出された。

---

● 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記載されている情報をお知らせします。）

- スイス連邦保健局(BAG)、2009 年に実施した輸入魚介類のダイオキシン及び PCB 検査の結果を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190030322>
- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、ワインの製造にグリセロールを加工助剤として使用することについて意見書を提出  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190160188>
- スイス連邦保健局(BAG)、特定の食品着色料に対する警告表示を導入しない旨を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190170322>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、「10%バリダマイシン溶液」等 8 農薬の使用  
方法と使用範囲を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190490365>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、農薬製剤 12 剤の農薬許可の失効を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190500365>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、市場及び包装場の農産物中の残留農薬について  
検査結果を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190520369>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、ウリ科瓜類等の病害虫に適用が拡大された  
農薬製剤を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190530365>
- 台湾行政院衛生署、「残留農薬基準値」の改正草案を公表、意見募集を開始

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190540361>

- 台湾行政院衛生署、「食品器具容器包装衛生基準」の第4条の改正草案を公表、意見募集を開始

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190660361>

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「高酸素ガス包装の肉に関するFAQ」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190680314>

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、保護ガス包装(ガス置換包装)に関するFAQを公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03190690464>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、新規開発食品成分(NI)としてホスファチジルセリンを強化した大豆リン脂質の認可について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03191030188>

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、クロール動物由来の肉はベルギーに入っていないと発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03191140344>

- フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、水銀、遊離ゴシポール、亜硝酸塩、モーラー(Mowrah)、バッシア(Bassia)、Madhuca など飼料中の好ましくない物質に関する省令案について意見書を提出

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03191230188>

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、妊娠及び授乳中並びに乳幼児の適切な食事について情報提供するサイトを開設

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03191290464>

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室