

食品安全情報（化学物質） No. 21/ 2010 (2010. 10. 06)

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. 乳糖不耐とガラクトース血症の乳糖閾値についての科学的意見
2. 新規食品成分としての「リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン」の安全性に関する意見
3. 昆虫耐性除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034 × 1507 × NK603 と全てのその個別イベントの交配系統の食品や飼料への使用、輸入、加工のための市販申請についての科学的意見
4. 昆虫耐性除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122 と全てのその個別イベントの交配系統の食品や飼料への使用、輸入、加工のための市販申請についての科学的意見
5. *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501® と *Lactobacillus paracasei* IMC 502®の組み合わせであるSynbioと腸の健康の維持や改善に関する健康強調表示の実証に関する科学的意見
6. シリマリンBIO-C®と母乳産生増加に関する健康強調表示の立証に関する科学的意見
7. シュガーフリーチューイングガムと歯の脱ミネラル化抑制による虫歯リスク削減に関連した健康強調表示の立証に関する科学的意見
8. シュガーフリーチューイングガムとプラークの酸中和による虫歯リスク削減に関連した健康強調表示の立証に関する科学的意見
9. EFSA はビスフェノール A についての助言を更新

[【FSA】](#)

1. あなたの会社ではこれらの色素を使っていますか？
2. 残留動物用医薬品委員会年次報告書発表
3. ミラクルミネラル溶液の摂取に対する警告
4. スコットランド食品サンプリング報告書 2009 発表
5. 加工汚染物質調査結果発表
6. モルホリンで被膜したリンゴについて助言
7. 主任科学者の年次報告書発表

[【ANSES】](#)

1. 松の実：ANSES は新しい意見を発表

[【FAI】](#)

1. FSAI は消費者と企業の両方が 2012 年までに減塩しなければならないと警告
2. 食品添加物ガイドライン発表

[【FDA】](#)

1. アボットがある種の Similac®ブランドの乳児用粉ミルクをリコール

[【EPA】](#)

1. EPA は歯科医院からの水銀削減により水系を守る規則を提案/既存技術で歯の水銀を捕捉できる

【FTC】

1. FTC は POM ワンダフルの詐欺的宣伝を告発

【CFIA】

1. Abbott Nutrition は品質基準を満たさない一部の Similac®ブランドの粉ミルクを米国で任意に回収

【NZFSA】

1. NZFSA Conference, 13-14 September 2010

【香港政府ニュース】

1. 7人がシガトキシン中毒
2. 健康行動計画発表
3. 14食品が安全性チェックに不合格

【KFDA】

1. 食品添加物指定申し込みに関する指針
2. 軟体類・甲殻類及び貝類重金属汚染実態調査実施
3. 違法健康食品、食品医薬品安全庁認証製品として販売した 17人摘発
4. 健康機能食品、留意して購入すること
5. 青少年栄養摂取不均衡の中、肥満に対する歪曲された考え方

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 1. メラミン汚染、乳製品—中国（第4報）
- ・(ProMED-mail) 2. メラミン汚染、乳製品—中国（第5報）
- ・(ProMED-mail) 3. チョウセンアサガオ中毒 カナダ
- ・(ProMED-mail) 4. Haff病 中国
- ・(ProMED-mail) 5. 食中毒、イガイ イタリア

●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38週～第39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）

イタリア産イガイの下痢性貝毒、米国産サプリメントのヨヒンビン（0.888 mg/個）とエリスロシン、ベトナム産エビのニトロフラン代謝物フラゾリドン（15.2 μg/kg）、オランダ産ローストナッツとフルーツミックスのアフラトキシン（B₁=400 μg/kg、総=430 μg/kg）

(濃度が高いので)、メキシコ産馬肉のホルチゾール (36、68 μ g/kg) とホルチゾン (5、8.5 μ g/kg)、イタリア産クスクスのデオキシニバレノール (2300、1920 μ g/kg) など。

情報通知 (Information Notifications)

中国産オランダ経由模造象牙箸からのホルムアルデヒドの溶出 (140、156 mg/dm²)、インド産種なしブドウのカルベンダジム (0.4 mg/kg)、トルコ産ゴマペースト入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油の溶出 (128.5 mg/kg)、オランダ産ホウレンソウの硝酸 (2750 mg/kg)、ブラジル産ヤムのカルベンダジム (0.2、1.0 mg/kg)、ポーランド産ラードのペルオキシド (4.83 meq/kg)、中国産箸からのホルムアルデヒドの溶出 (19 mg/dm²)、コストリカ産サトイモのカルベンダジム (1.8 mg/kg) とアゾキシストロビン (0.6 mg/kg)、ドイツ産お菓子のトランス脂肪酸 (7.2、33.0 g/100g)、ポーランド産クルトンのトランス脂肪酸 (7.7 g/100g)、中国産メラミン食器からのホルムアルデヒドの溶出 (3.2、20.3 mg/dm²)、ポーランド産燻製ポークリブのベンゾ(a)ピレン (9.8 μ g/kg)、インドネシア産ティラピア切り身の酸化炭素処理 (274.6 μ g/kg)、トルコ産ブドウのメソミル (0.088 mg/kg)、トルコ産ゴマペースト入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油の溶出 (199.2 mg/kg)、マレーシア産コーヒーの未承認新規食品成分トンカットアリ (*Eurycoma longifolia*)、ベトナム産ソフトシェルクラブのセミカルバジド (1.4 μ g/kg)、インド産ザクロのフェントエート (0.60 mg/kg)、ドイツ産ハーブ茶の未承認新規食品成分ステビア、タイ産ミズオジギソウのオメトエート (2.7 mg/kg)、チリ産リンゴのモルホリン (<0.5、2.3 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産スチールナイフからのクロムの溶出 (0.21 mg/kg)、ブラジル産冷凍調理済み牛挽肉のイベルメクチン (70 μ g/kg)、ウクライナ産冷凍キノコの放射能 (720 BQ/kg)、アルゼンチン産生鮮オレンジのマラチオン (0.11、0.03 mg/kg)、エジプト産フェネルシードのマラチオン (0.082 mg/kg)、中国産ナイフセットからのクロムの溶出 (18.4、20.8 mg/L)、エクアドル産プリン用ゼリーの多すぎるコチニール色素 (製品に 897 mg/kg、デザートに 75、135、42 mg/kg)、韓国産ゼリー詰め合わせに表示されていない未同定赤色素、中国からのプロポリスの違法輸入、タイ産ナスのメソミル (0.03 mg/kg) とトリアゾホス (0.05 mg/kg) とオメトエート (0.03 mg/kg)、インド産果物ハーブペーストの未承認新規食品成分 *Desmodium gangeticum* (注：アーユルベーダに使われる植物らしい)、ドミニカ共和国産唐辛子のジコホール (4.2 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. 乳糖不耐とガラクトース血症の乳糖閾値についての科学的意見

Scientific Opinion on lactose thresholds in lactose intolerance and galactosaemia

24 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1777.htm>

乳糖不耐とガラクトース血症の乳糖閾値についての NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）による科学的意見。

乳糖はほ乳類の乳の主要糖類で、グルコースとガラクトースからなる二糖である。乳糖は摂取すると腸細胞の微絨毛膜にあるラクターゼにより加水分解されてグルコースとガラクトースになり、吸収される。ラクターゼ活性がないまたは少ないと、消化されない乳糖が乳糖不耐の症状を誘発する可能性がある。

ガラクトース代謝に先天的欠損のあるガラクトース血症の患者もまた乳糖に「不耐」であるが、症状は乳糖不耐の場合より重症で大きく異なる。

ラクターゼ欠損と乳糖不耐

主なラクターゼ欠損は *lactase-nonpersistence* (LNP) と呼ばれ遺伝的なもので、多くの民族で離乳後まもなくラクターゼ活性が低下する正常な発達現象である。LNP の頻度や出現年齢は民族により大きく異なる。

LNP の成人では、摂取した乳糖は大腸に到達し、そこで腸内細菌により乳酸、酢酸、水素、二酸化炭素に分解される。乳糖の消化不良は腹痛や腹部膨満、下痢などの乳糖不耐の症状を誘発することがある。しかしながら乳糖の消化不良が全ての LNP のヒトに乳糖不耐の症状を誘発するわけではない。

乳糖の消化を測定する最もよく使われる検査は、呼気の水素検査と乳糖耐性試験である。ラクターゼ遺伝子の多型解析も有用な情報になりうる。LNP の確定診断は小腸生検のラクターゼ活性による。しかしながら乳糖不耐の診断は自己申告の症状により、必ずしも客観的に評価できないため難しい。

乳糖不耐の治療法は乳糖含量の少ない食事をするることである。

最近の系統的レビューによれば、乳糖不耐または乳糖消化不良と診断された多くの人達は一回の投与量（特に食事と一緒にの場合）では 12g の乳糖にほぼ症状がないまたは極弱い症状で耐えられる。1 回 24g だと症状が出る。1 日何回かの場合には多くの乳糖不耐患者は 20～24g の乳糖に耐えられる。1 日 50g の乳糖を食べるとほとんどの患者に症状が出る。少数の患者で 12g 以下の乳糖で自己申告症状が出るという研究がある。結果の解釈の際には、乳糖の投与方法や試験液のマスキングについて考慮する必要がある。

北ヨーロッパでは一般的に乳糖不耐の子どもは極めて少なく成人初期でも少ないままである。NDA パネルは、子どもの乳糖不耐閾値については十分なデータがないが、成人同様の閾値が考えられるとしている。

NDA パネルの結論によると、個人差が大きいため全ての乳糖不耐患者向けの単一の閾値を設定することはできない。一部のヒトは 6g 以下で症状が出ると報告されているが、多くのヒトにとっては 12g までは耐えられる。1 日何度かに分けるならより多くの乳糖でも耐えることができる。

ガラクトース血症

ガラクトース血症はガラクトースの代謝に関わる 3 つの酵素の遺伝的欠損により誘発される。重症のガラクトース血症を治療しないでおくと肝機能や腎機能に致死的傷害が生じる。食事からガラクトースを排除することで治療する。食事管理をしても成長や発育の遅れ、女性患者の卵巣機能不全などがみられる。ガラクトース血症は多くの国で新生児スクリーニングが行われている。基本的管理は母乳を含む全てのガラクトース源を可能な限り排除することである。乳糖フリーミルクは 100 kcal あたり 10mg 以下の乳糖を含む。成長してからも 25mg/100kcal 以下の乳糖摂取量に留めるよう管理する。

食品中乳糖低減化技術

製品の乳糖を除去する技術についての情報は限られている。カルシウム吸収に果たす乳糖の役割についての結論は出せない。乳糖加水分解乳製品の摂取による栄養への悪影響はないと予想される。サプリメントやその他の対応なしに通常の乳製品を避けることは、カルシウム、ビタミン D、リボフラビンの摂取量不足につながるかもしれない。

2. 新規食品成分としての「リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン」の安全性に関する意見

Scientific Opinion on the safety of 'phosphated distarch phosphate' as a Novel Food ingredient

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1772.htm>

高アミローストウモロコシ澱粉から作った表題成分を、食物繊維量を増やす目的でパンやシリアルなどに最大 15% 添加するという申請があった。NDA パネルは提案された使用条件では安全であると結論した。

3. 昆虫耐性除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034 × 1507 × NK603 と全ての個別イベントの交配系統の食品や飼料への使用、輸入、加工のための市販申請についての科学的意見

Scientific Opinion on an application (EFSA-GMO-NL-2009-65) for the placing on the market of insect resistant and herbicide tolerant genetically modified maize MON 89034 × 1507 × NK603 and all sub-combinations of the individual events as present in its segregating progeny, for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Dow AgroSciences and Monsanto

27 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1782.htm>

MON 89034、1507 および NK603 の単一イベント、さらに 1507 x NK603 と MON 89034 x NK603 の二つの交配系統については、EFSA の GMO パネルが先に評価して意見を発表している。MON 89034 × 1507 × NK603 には新しい遺伝子は導入されておらず、通常の交配により作られた。分子解析によりもとの作物に挿入されていた遺伝子が保持されて入っていることが確認された。さらにタンパク質の発現量ももとの単一イベントと同等

であった。GMO パネルは、MON 89034 x 1507 x NK603 にヒトや動物の健康や環境への有害影響はないと結論した。

4. 昆虫耐性除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122 と全ての個別イベントの交配系統の食品や飼料への使用、輸入、加工のための市販申請についての科学的意見

Scientific Opinion on application (EFSA-GMO-CZ-2008-62) for the placing on the market of insect resistant and herbicide tolerant genetically modified maize MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122 and all sub-combinations of the individual events as present in its segregating progeny, for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Dow AgroSciences and Monsanto

27 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1781.htm>

GMO パネルは、MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122 にヒトや動物の健康や環境への有害影響はないと結論した。

5. *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501® と *Lactobacillus paracasei* IMC 502®の組み合わせであるSynbioと腸の健康の維持や改善に関する健康強調表示の実証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to *Synbio*, a combination of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501® and *Lactobacillus paracasei* IMC 502®, and maintenance and improvement of intestinal well being pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

27 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1773.htm>

Synbio は、2 つの乳酸菌 (*Lactobacillus rhamnosus* IMC 501® と *Lactobacillus paracasei* IMC 502®) を 1 : 1 に組み合わせた凍結乾燥粉末で、食品への添加やダイエットサプリメントとして使用される。構成成分の同定は十分である。健康な成人を対象に、腸の健康の維持改善に寄与する (contributing to maintain and improve intestinal well-being) という表示を申請している。ヒトでの二重盲検臨床試験の結果が提出されているが 50 人と少なく、効果は自己申告で客観的な結果が報告されていないことから根拠としては弱い。*Synbio*の摂取と表示の内容との因果関係は確立されていないと結論した。

6. シリマリンBIO-C®と母乳産生増加に関する健康強調表示の立証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to silymarin BIO-C® and increase in production of breast milk after delivery pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

28 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1774.htm>

シリマリンBIO-C®は、アザミ(*Silybum marianum* (L.) Gaertn.)の種子から抽出したサプリメントで、主要成分はフラバノリグナン的一种であるシリマリンである。母乳量を増やしたい女性向けに、催乳作用 (galactagogue effect) の表示を申請している。提出された研究には多くの欠陥があり、因果関係は確立されていないと結論した。

7. シュガーフリーチューインガムと歯の脱ミネラル化抑制による虫歯リスク削減に関連した健康強調表示の立証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to sugar free chewing gum and reduction of tooth demineralisation which reduces the risk of dental caries pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

1 October 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1775.htm>

キシリトールやソルビトールやマンニトールのようなバルク甘味料と人工甘味料を含むシュガーフリーチューインガムが、歯のミネラル化を維持して虫歯リスクを削減する (sugar-free chewing gum maintains tooth mineralisation which reduces the risk of dental caries) という健康強調表示について。因果関係は立証されている。強調表示されている効果を発揮するには、食後最低でも 1 日 3 回以上 2~3g のシュガーフリーチューインガムを 20 分かまなければならない。この量と使用方法はバランスのとれた食生活の一部として容易に達成できる。ポリオールを摂りすぎると浸透圧性の下痢になるリスクがある。3 才以下の子どもには窒息リスクがあるため使用すべきではない。

8. シュガーフリーチューインガムとプラークの酸中和による虫歯リスク削減に関連した健康強調表示の立証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to sugar free chewing gum and neutralisation of plaque acids which reduces the risk of dental caries pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

1 October 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1776.htm>

因果関係は立証されている。シュガーフリーチューインガムがプラークの酸を中和して虫歯リスクを削減する (sugar-free chewing gum neutralises plaque acids which reduces the risk of dental caries) との強調表示の効果を発揮するには、食後最低でも 1 日 3 回以上 2~3g のシュガーフリーチューインガムを 20 分かまなければならない。この量と使用方法はバランスのとれた食生活の一部として容易に達成できる。ポリオールを摂りすぎると浸透圧性の下痢になるリスクがある。3 才以下の子どもには窒息リスクがあるため使用すべきではない。

9. EFSA はビスフェノール A についての助言を更新

EFSA updates advice on bisphenol A

30 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/cef100930.htm>

低用量でのビスフェノール A の毒性に関する最近の科学研究や論文を包括的に詳細に検討した結果、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、2006年に設定され2008年に再確認された現状の BPA の TDI 0.05 mg/kg 体重を改訂するような新しい根拠は無いと結論した。さらに CEF パネルは現在入手できるデータは BPA の神経行動への毒性についての説得力のある根拠とはならないとも発表した。

委員会のメンバーの一人がマイノリティ意見として、一部の最近の研究で TDI を設定するのに用いたものより低い用量での有害影響に関する不確実性を指摘していると述べた。この委員はこれらの研究が TDI を引き下げるには使えないという他の委員の意見に合意するが、現状の TDI を暫定 TDI とすることを薦めている。

CEF の委員は一部の研究で現状の TDI を設定するのに使った用量以下の用量の BPA を発生段階で暴露された動物に有害影響が報告されているが多くの欠陥がありヒト健康への妥当性については評価できない。将来新しい関連データが入手可能になれば CEF パネルはこの意見を再考するとしている。

ビスフェノール A についての科学的意見：神経発達毒性研究、最近の毒性に関する学術論文、デンマークのリスク評価に関する助言の評価

Scientific Opinion on Bisphenol A: evaluation of a study investigating its neurodevelopmental toxicity, review of recent scientific literature on its toxicity and advice on the Danish risk assessment of Bisphenol A

30 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1829.htm>

欧州委員会からの諮問については3つの部分（パート I-III）で回答し、パート IV は全体のまとめとする。

パートI

神経発達影響に関する不確実性に対応するための Stump らによる GLP 基準遵守 OECD ガイドライン 426 研究（2009）の結果は過去の多世代試験で導出された NOAEL（5 mg/kg 体重/日）を支持するものである。しかしながら学習や記憶試験については結論は出せず、BPA のリスク評価における価値は限られる。

（同時に出された意見参照）

パートII

2007年から2010年7月までに発表されたトキシコキネティクス、ヒト及び動物での毒性試験に関するデータをレビューした。採用基準は；オリジナルデータを発表している公

表されているピアレビューのある雑誌のフルペーパー、バイオモニタリングだけの場合を除く全てのヒト試験についてである。*In vivo*動物実験については最低5mg/kg体重以下の用量を含む複数用量での経口発達期暴露試験を採用した。さらにこれらの研究は質についての判断基準（サンプルサイズ、適切な対照群、陽性対照、形態変化と機能の相関を見ているか、適切な統計単位での観察）に従って、ヒトリスク評価に使えるかどうかを評価した。

トキシコキネティクスの研究から、経口暴露後の体内濃度は非経口投与の場合より低く、食品からの暴露によるヒトリスクを評価する場合には経口投与による試験の方が妥当性が高いことを確認する。さらにヒト以外の霊長類（新生と成獣両方）での新しい知見は齧歯類よりヒトの方がBPAを速やかに排除するという見解を強化する。このような速やかな排出の結果、ヒトの方が齧歯類より遊離のBPAへの体内暴露量が相当低くなる。最近の知見によれば、ヒトでは未熟な乳児ですらグルクロン酸抱合と硫酸化によりBPAを効率的に排出することができる。従って通常用いられる種差についての不確実係数10は極めて安全側に偏っている。

子宮内暴露に関しては、BPAやBPAのグルクロン酸抱合体の経胎盤輸送はおこる可能性はあるものの、胎児の遊離BPA濃度は排出ポンプP糖タンパク質により極めて少なく保たれ、胎盤でもBPAのグルクロン酸抱合がおこる。授乳による総BPA（ほとんどはグルクロン酸抱合体であるが）暴露も極めて少ない。従って子宮内暴露や授乳による暴露は少ないと見なせる。

BPAの解毒に関する酵素のアイソフォームによる個人差の可能性はある。しかしながら、これらの酵素の発現量が少ないヒトであっても、消費者が暴露されているような低用量の暴露による少量の血中遊離BPAを排出するには十分な代謝能力がある。食事からの推定暴露量は、保守的なものでも成人で最大1.5、3~6ヶ月の乳児で最大13 μ g/kgである。このような暴露量では成人や胎児のBPA代謝能力を超えることは予想できない。

最近の疫学研究でBPAの尿中濃度と成人の健康影響（冠動脈心疾患、生殖器系疾患）や少女の行動に統計学的に有意な関連があることが示唆された。このような横断疫学研究はBPA暴露と健康影響の関連の有無を示すことはできてもそのデザインの本質から因果関係を証明することはできない。さらにこれらの研究にはいくつかの欠点があり報告された知見の意味に疑問を投げかける。従ってこれらの研究からは意味のあるリスク評価に関する結論は出せない。

5mg/kg体重以下の影響を報告した発達生殖毒性に関する動物実験は、極めて重大な欠陥があり意味がない。妥当な試験では5mg/kg体重以下の用量のBPAでの発達生殖毒性への懸念はない。

脳の異なる領域での受容体発現のような意味があるかもしれない生化学的変化が報告されている。しかしながら機能的有害影響との相関が無いためヒト健康影響についての妥当性は評価できない。Ryanらの研究(2010a)で、性的二型核発達へのBPAの影響が調べられていて、エストロゲン処理したメスの子どもでオスのようなサッカリン嗜好性の削減と

ロードシス行動の抑制が観察されているが BPA では観察されていない。Stump らの研究 (2009,パート I) では学習や記憶に与える BPA の影響は主にデータのばらつきが大きいため結論を出せない。他の最近の研究は方法論的に欠陥がある。従って CEF パネルは現在入手できるデータは BPA の神経行動毒性についての信頼できる根拠となるとは考えない。

Jenkins ら (2009) による研究は授乳による BPA 暴露で発がん物質誘発性の乳がん感受性が高まる可能性を初めて示したものである。ジメチルベンズアントラセン (DMBA) 誘発性乳腺腫瘍という同じモデルを用いた子宮内 BPA 暴露で、Betancourt ら (2010b)も乳腺の発がん感受性増強を報告している。どちらの研究デザインも欠陥があり、特に子の BPA 暴露に関する不確実性から、CEF パネルはこれらの研究を根拠に TDI を導出することはできないと考える。しかし最高用量では乳腺で細胞増殖からアポトーシスへの細胞割合のシフトが見られることを注記する。他の研究で得られた子宮内暴露によるメカニズムのデータや発がんにおける細胞増殖/アポトーシス比の意味などから、Jenkins と Betancourt の報告における影響についてはさらなる検討に値するだろう。

また免疫系パラメーターへの修飾も BPA 研究における新興分野である。いくつかの研究でサイトカインや T 細胞集団などの変化が報告されている。しかしながらいずれも実験デザインや報告のしかたに欠陥があり、TDI 導出の際に考慮することはできない。

BPA の内分泌への影響によるメカニズムを示唆する多数の *in vitro* 及び *in vivo* データを集めた。高用量の BPA (5 mg/kg 体重/日を超える) には、他のエストロゲン様物質同様何らかの生化学的及び分子的影響があるだろう。BPA は古典的ホルモン受容体に関係なく、低用量で影響があると主張されている。BPA はこれらの受容体への結合力は弱く、キナーゼを介した細胞膜にある信号伝達経路により影響が出るのかもしれない。しかしながら明確な用量反応性が無く実験デザインに欠陥があることから、観察されている生化学及び分子的变化にヒト健康影響上の意味があるのかどうか結論できない。BPA の低用量での共通する明確な作用機序がなく、報告されている BPA の影響の毒性学的意味が評価できないためにこれらの結果は TDI 導出の際に考慮することはできない。

EFSA は内分泌活性のある物質について共通の戦略を開発する内部専門委員会を設立した。CEF パネルは EFSA のこの作業を見守る。

パートIII

デンマークの BPA リスク評価について検討されている。

DTU Food Institute の結論は主に 3 つの主張からなる。(i) Stump らの研究で低用量 BPA のオスで学習能力が低下したことから学習能力への影響について不確実性がある ; (ii) BPA の用量反応曲線が単相ではない可能性がある ; (iii) これまで学習や記憶などのような指標は考慮されていない。

Stump らがエンドポイントとしたビール型迷路試験で調べられた学習や記憶への影響は評価できず、リスク評価には使えない。(ii) については BPA の低用量影響を主張する研究のほとんどは複数の欠陥があり低用量影響に特有の有害影響を明確に再現できたものはない。

全体として包括的に評価すると TDI 0.05 mg/kg 体重を改訂するような新しい根拠は無い。

Stump ら(2010)の研究「SD ラットにおける経口ビスフェノール A の発達神経毒性試験」のビール型迷路試験データの統計学的再解析

Statistical re-analysis of the Biel maze data of the Stump et al (2010) study: "Developmental neurotoxicity study of dietary bisphenol A in Sprague-Dawley rats"

30 September 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1836.htm?wtrl=01>

Stump らの研究では、生後 22 及び 62 日にビール型水迷路試験を行っている。迷路からの脱出時間とエラー回数を記録し、180 秒以内に脱出できなかった場合には 3 分と記録している。このような測定方法は右側打ち切りと呼ばれ、モデルを作る場合には考慮しなければならないが、Stump らはしていないため結果にはバイアスのある可能性がある。データの再解析の結果 BPA の神経毒性の可能性については統計学的に確認も排除もできない。従って Stump らの研究は結論が出せないと思なすべきである。

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

1. あなたの会社ではこれらの色素を使っていますか？

Does your company use these colours?

Thursday 23 September 2010

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

FSA は、EC が使用許可を取り消すことを提案している特定の製品への特定の色素を使用している企業からの情報を求めている。もし使用されていないのであればそれらの使用許可は取り下げられるだろう。

*対象製品と色素のリスト

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/colours.pdf>

2. 残留動物用医薬品委員会年次報告書発表

Veterinary Residues Committee annual report published

Friday 24 September 2010

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

残留動物用医薬品委員会 (VRC : Veterinary Residues Committee) の 2009 年年次報告書が発表され、VRC のサイトから入手できるようになった。この報告書は、食品中の残留動物用医薬品に関する調査結果である。

VRC は、英国産の製品及び輸入食品中の残留動物用医薬品のサーベイランスを監視する独立した諮問委員会である。VRC は、動物用医薬品委員会 (VMD : Veterinary Medicines

Directorate) 及び FSA に対し、サーベイランスの役割と重要性について助言を行っている。

* 残留動物用委員会の 2009 年次報告書に関するプレリリース

PUBLICATION OF 2009 ANNUAL REPORT OF THE INDEPENDENT VETERINARY RESIDUES COMMITTEE

http://www.vmd.gov.uk/vrc/newsreleases/VRC_AR_2009.pdf

2009 年は国産については 34,000 検体以上を検査し北アイルランドのウシ 2 頭のみが食用に認められていない動物用医薬品について陽性だった。この結果は多くの農家が動物用医薬品を責任をもって使っていることを示す。輸入品については 13,000 検体以上を検査した。

VRC による今回の報告で懸念のあった結果は 4 件で、まず北アイルランドの別々の農場のウシ 2 頭から抗炎症薬のフェニルブタゾンが検出されたこと。次いで、ベトナム産イトヨリダイからクロラムフェニコール、インド産ブラックタイガーエビ 1 検体からニトロフラン代謝物のフラゾリドンが検出されたことである。これらの動物用医薬品の食用動物への使用は EU で禁止されており、国産品及び輸入品ともに検出されるべきでない。

* 報告書 :

Annual Report on Surveillance for Veterinary Residues in Food in the UK 2009

<http://www.vmd.gov.uk/vrc/Reports/vrcar2009.pdf> (PDF 56 ページ)

3. ミラクルミネラル溶液の摂取に対する警告

Warning against consumption of Miracle Mineral Solution

Friday 24 September 2010

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

FSA は、Miracle Mineral Solution (MMS) を使用しないよう緊急に警告する。この製品は経口用サプリメントとして販売されておりミラクルミネラルサプリメントとも呼ばれる。もし所有している場合は捨てるように。もし口に入れてしまって不快症状が出たら医師に相談すること。

MMS は工業用漂白剤と同程度の強度の 28% 亜塩素酸ナトリウム溶液である。使用法通りに使うと激しい吐き気や嘔吐、下痢、脱水、低血圧の症状が出る可能性がある。指示されているより濃い濃度では消化管や赤血球に傷害を与え、呼吸困難になる可能性がある。

MMS はインターネットで販売されている。FSA は地方当局にこの製品の販売について監視するよう通知している。もし MMS が小売店などで販売されていたら地方当局に連絡するように。

米国 FDA やヘルスカナダでも、当該製品について同様の対応をしている。

* 参考 : ヘルスカナダによる警告 (食品安全情報 2010 年 11 号 p7)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201011c.pdf>

* 参考 : 米国 FDA による警告 (食品安全情報 2010 年 17 号 p13)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201017c.pdf>

4. スコットランド食品サンプリング報告書 2009 発表

Scottish Food Sampling Report for 2009 published

Monday 27 September 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/sep/sfsr2009>

スコットランド食品行政連絡委員会 (SFELC : Scottish Food Enforcement Liaison Committee) の調査作業部会は、スコットランド地方当局による 2009 年食品サンプリングデータに関する報告書を発表し、検査結果を FSA のデータベースである英国食品サーベイランスシステム (UK FSS : UK Food Surveillance System) へ登録した。

* 報告書 : Scottish Local Authority Food Sampling (2009) Report

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/slafsreport2009.pdf>

本報告は 2009 年 1 月 1 日～12 月 31 日にサンプリングを実施し、合計 13,442 検体について微生物学的・化学的検査を行った。そのうち、7,533 検体は微生物学的検査の対象とし問題がなかったのは 77%、5,909 検体は化学的検査の対象とし問題がなかったのは微生物と同様に 77%であった。化学的検査の違反のうち 79.7%は表示の問題であった。食品添加物 (不適切な色素) 違反は、主にインド料理またはエスニック菓子に見られた。他にソーセージ及びバーガー中の二酸化硫黄の基準値超過、ベーコンなど加工肉製品中の硝酸塩の基準値超過、ベーカリー製品中の未表示または未認可の保存料などがあった。

5. 加工汚染物質調査結果発表

Process contaminants survey published

Wednesday 29 September 2010

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

FSA は食品を加工・調理する際に生じるある種の化合物についての調査結果を発表した。アクリルアミド、3-MCPD (3-モノクロロプロパンジオール)、フラン、カルバミン酸エチルについてのモニタリング計画 3 年目の結果である。これらの化学物質は、“加工汚染物質 (process contaminants)” として知られている。いずれもこれまでの結果や国際的に報告されている量と同程度だった。これらの量からはヒト健康リスクの増加はなく、FSA の健康的でバランスのとれた食生活をすべきという助言に変更はない。

* 詳細結果 : Survey of process contaminants in retail foods – Year 3: 2009

この調査は、食品中のアクリルアミド及びフランの濃度に関する調査および食品業界のアクリルアミド低減対策の効果に関する調査についての EU からの薦めに応じたものである。FSA は、英国の食品中の加工汚染物質について明らかにするために調査対象を拡大し、3-MCPD 及びカルバミン酸エチルも加えることを決定した。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis0310.pdf>

6. モルホリンで被膜したリンゴについて助言

Advice issued on apples glazed with morpholine

Friday 1 October 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/oct/morpholine>

サンプリング計画の際に情報を受け取ったことから、FSA は地方当局に対し認められていない添加物のモルホリンが中国から英国に輸入されたいくつものリンゴから検出されたことを通知する。

モルホリンは果物の被膜用の溶媒として使用されており EU 外のチリや米国、カナダなどを含む各国で認可されている。EU では使用申請がないため EU 内では認められていない。

現在入手できる情報から初期リスク評価を行った結果、検出されている量のモルホリンの暴露による消費者のリスクは低い。英国では、モルホリンを使用したリンゴを販売してはならない。

7. 主任科学者の年次報告書発表

Chief scientist annual report published

Monday 4 October 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/oct/chiefsaireport>

2009 年 4 月から 2010 年 3 月までの FSA の科学的仕事についてまとめた報告書が発表された。今号で特に大きく取り上げたのはカンピロバクター対策について。

* 報告書本文 : Annual Report of the Chief Scientist 2009/10 (PDF 161 ページ)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/csr0910.pdf>

● 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.afsset.fr/index_2010.php

1. 松の実 : ANSES は新しい意見を発表

Pine nuts: ANSES issues a new opinion

24 September 2010

<http://www.afssa.fr/PMEC0097I0.htm>

2008 年夏以降、DGCCRF (Directorate General for Competition Policy, Consumer Affairs and Fraud Control) と中毒コントロール有害物質モニタリングセンターは松の木の喫食後の一時的な苦味についての報告を受けている。

ヨーロッパの他の国でも同様の報告があるが、分析しても原因が特定できていない。2009

年 9 月に発表した最初の意見では、健康リスクがあるという根拠はないとした。その後 2010 年 7 月 26 日の意見では、ANSES はある種の松の実の品種で苦味が強いことを示唆した。現在の知見では苦味物質は不明である。従って ANSES はフランスでは FAO が食用として いる特定の品種の松の実のみを食べるよう助言する。

*参考：松の実の苦みに関する過去の記事

(食品安全情報2009年16号p27：FSA)

Pine nuts associated with a bitter aftertaste (16 July 2009)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200916.pdf>

(食品安全情報2009年21号p25：AFFSA)

Les pignons de pins en question (October 1, 2009)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200921.pdf>

●アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/index.asp>

1. FSAI は消費者と企業の両方が 2012 年までに減塩しなければならないと警告

FSAI Warns That Both Consumers and Businesses Must Commit to Reducing Salt Levels by 2012

<http://www.fsai.ie/22092010.html>

FSAI は、アイルランドにおける任意の減塩対策の進行状況を発表した。FSAI の任意の計画には、現在 58 の企業や協会が参加してアイルランド市場にある加工食品の減塩に取り組んでいる。これらの対策だけでは 2012 年までに 1 日 6 g の目標を達成するには不十分で、消費者にも大きな努力が必要であることを FSAI は改めて強調する (アイルランド成人における 1 日の塩摂取量は 10 g と推定されている)。

*参考：減塩プログラム 2010-2011

企業や協会ごとに、減塩のために 2009～2010 年に実施した内容、2010～2011 年の事業計画、それらに対する FSAI のコメントがまとめられている。

http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Science_and_Health/Salt_and_Health/FSAI_SRP_Update_2010-2011.pdf

2. 食品添加物ガイドライン発表

Guidance on Food Additives Published

Wednesday, 22 September 2010

<http://www.fsai.ie/guidanceonfoodadditives2010.html>

FSAI は、食品添加物の使用に関するガイドラインを発表した。このガイドラインは食品

添加物に関連する問題を明らかにすることを目的としており、食品添加物の定義や使用方法、安全性評価、使用状況などを記載している。

*ガイドライン：Guidance on Food Additives 2010

http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Resources_and_Publications/Publications/Food%20Additives%20Report%202010%20FINAL.pdf (PDF 64 ページ)

食品群毎に食品添加物の使用されている製品の割合などの表もあり、摂取量の推定でADI 超過の可能性があるのは亜硫酸と硝酸であるとしている。

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

1. アボットがある種の Similac® ブランドの乳児用粉ミルクをリコール

Abbott Recalls Certain Similac® Brand Powder Infant Formulas

September 23, 2010

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/InfantFormula/AlertsSafetyInformation/ucm227039.htm>

ミシガン州スタージスの工場で作られた製品に昆虫の幼虫や成虫が見つかり、品質保証上の問題があるため当該製品のリコールを行っている。当工場からの出荷及び生産は問題が発覚してすぐに中止している。FDA は甲虫やその幼生がミルクに入っていることは直ちに健康上のリスクとなることはないが、それを飲んだ乳児が不快になったり飲むのを拒否したりする可能性があるとしている。

*参考 1：製品の写真や関連情報について

Abbott Recalls Some Similac Formulas (September 23, 2010)

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm226941.htm>

*参考 2：Abbott 乳児用ミルクリコールについての Q & A

Questions and Answers on the Abbott Infant Formula Recall (September 27, 2010)

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/InfantFormula/AlertsSafetyInformation/ucm227339.htm>

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

1. EPA は歯科医院からの水銀削減により水系を守る規則を提案/既存技術で歯の水銀を捕捉できる

EPA Will Propose Rule to Protect Waterways by Reducing Mercury from Dental Offices /

Existing technology is available to capture dental mercury

09/27/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/3881d73f4d4aaa0b85257359003f5348/a640db2ebad201cd852577ab00634848!OpenDocument>

EPA は、歯科医院からの水銀廃棄物を削減するための規則案を発表した。水銀を含む歯科用アマルガムは歯科医院からの毎年 3.7 トンの水銀廃棄となっている。歯の詰め物を新しいものに交換する際に古い詰め物中の水銀が排水と一緒に水系に廃棄されている。これらの環境中に放出された水銀は微生物によりメチル化され魚や魚を食べる動物に蓄積される。

EPA は 2012 年までに規則を最終化する予定であり、歯科医院にアマルガム分離装置の設置を求める。

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

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

1. FTC は POM ワンダフルの詐欺的宣伝を告発

FTC Complaint Charges Deceptive Advertising by POM Wonderful

09/27/2010

<http://www.ftc.gov/opa/2010/09/pom.shtm>

－FTC の会議は、ザクロ製品の健康強調表示が虚偽であるか、また科学的根拠がないかについて見解を決定－

FTC は食品の健康関連誇大宣伝対策の一環として、POM ワンダフル 100% ザクロジュースと POMx サプリメントの心疾患や前立腺がん、勃起不全の予防や治療効果を謳う虚偽で根拠のない宣伝について、審判開始決定書を発行した。問題の宣伝は各種新聞やインターネットで行われていた。POM ワンダフル ザクロジュースは全国の小売店でも販売され 16 オンス入りボトルで約 3.99 ドル、POMx サプリメントは約 1 ヶ月分 30 ドルでダイレクトメール販売されている。

FTC の消費者保護局長 David Vladeck は、「POM ワンダフルで病気が治ると思った消費者は騙されている。企業が宣伝に科学研究を引用する場合には宣伝文句を支持する正当な科学的根拠がなければならない。POM ワンダフルの宣伝内容とは違ってこれらの病気の予防や治療に効果があるという科学的根拠はない。」と述べている。

POM の宣伝文句は「スーパーヘルスパワー！ 2,500 万ドルの医学研究が支持する。心血管系や前立腺や勃起の健康に役立つことが証明されている」「臨床研究で証明されている」など。

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

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

1. Abbott Nutrition は品質基準を満たさない一部の Similac®ブランドの粉ミルクを米国で任意に回収

Abbott Nutrition Voluntarily Recalls Certain Similac® Brand Powder Infant Formulas in the United States That Did Not Meet Its Quality Standards

September 24, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2010/20100924e.shtml>

CFIA は、米国での粉ミルクへの虫の混入可能性についての米国当局の調査を注視している。カナダで当該製品が販売されているという情報及び当該製品の摂取による有害事象の報告はない。CFIA は、この件について米国 FDA と密接に連携をとり、もし必要があれば適切な措置を執る。

-
- 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. NZFSA Conference, 13-14 September 2010

<http://www.nzfsa.govt.nz/events/conference2010/index.htm>

NZFSA の会議で発表された食品安全関連のプレゼンテーションが pdf ファイルでアップされている。内容は、ニュージーランドの話題と米国など海外の話題である。

-
- 香港政府ニュース

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

1. 7人がシガトキシン中毒

7 ill in ciguatoxin poisoning case

September 21, 2010

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/100922/txt/100922en05001.htm>

健康保護センターは珊瑚礁の魚の喫食によりシガトキシン中毒になったと考えられる 7 人の事例を調査中である。

35～61 才の男性 2 人及び女性 5 人が、昨日 (9 月 20 日) Lau Fau Shan のレストランで珊瑚礁の魚を喫食し 6～14 時間後に手足のしびれ、下痢、動悸、温度感覚異常 (温感と冷

感の逆転) などのシガトキシン中毒の症状を発症した。いずれも治療を受けて安定している。

大型の珊瑚礁の魚は、珊瑚礁海域の有害藻類を食べた小型の魚を補食することにより体内にシガテラ毒素を蓄積していることがある。この毒素は調理では分解しない。

シガテラ中毒を予防するには、珊瑚礁の魚を食べる量を少なくすることを薦める。珊瑚礁の魚を丸ごと食べるのは避け、頭・皮・腸・卵は通常毒素濃度が高いので食べないようにする。もし珊瑚礁の魚を食べる場合には中毒を悪化させる飲酒やピーナッツや豆は食べない。中毒の症状があったら直ちに治療を受けること。

*参考：香港政府のシガテラパンフレット

http://www.fehd.gov.hk/english/safefood/library/Ciguatera_fish/1.html

2. 健康行動計画発表

Health action plan launched

September 27, 2010

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/100927/txt/100927en05001.htm>

衛生署は、健康的な食生活と運動を促進する香港全域に渡る行動計画を発表した。

内容は 14 の助言と 30 の対策からなる。

第 1 優先領域：サーベイランスの強化でリスクとなる要因を明確にする、リスク要因の効果的介入のための研究を支援する

第 2 優先領域：健康的な食生活と運動促進活動の強化や支援

第 3 優先領域：全ての関係者の協力強化

第 4 優先領域：健康的な食生活と運動を促進する能力を作る（根拠のある施策を履行する能力を）

第 5 優先領域：健康的な食生活と運動促進のためのリソース（お金・ヒト）を確保する

*参考：健康行動計画ホームページ

http://www.dh.gov.hk/english/pub_rec/pub_rec_ar/pub_rec_ncd_ap.html

3. 14 食品が安全性チェックに不合格

14 foods fail safety checks

September 29, 2010

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/100929/txt/100929en05002.htm>

食品安全センターは 8 月に 3,900 の食品検体を検査し、そのうち 14 食品が不合格だった。3,900 検体のうち、2,700 検体は化学検査、残りは微生物等の検査対象にした。

不合格だったのは、9 検体の牛肉の二酸化硫黄、冷凍子豚肉から規制値を超えるクロロトトラサイクリン、冷凍タラ切り身とエビの水銀、生鮮ホタテとカニのカドミウム、チルド

マナガツオのニトロフラン代謝物、チルドボラのマラカイトグリーン、シンガポールスタイルの春雨フライのセレウス菌 (*Bacillus cereus*)、Belachan エビ風味ペーストの二酸化硫黄などである。

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

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

1. 食品添加物指定申し込みに関する指針

添加物基準課 2010.09.20

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=13162&cmd=v>

ー「食品添加物の基準及び規格設定と使用基準の改訂申し込みに関する指針」準備ー

食品医薬品安全庁は、食品添加物の新規指定及び使用基準の改訂手続きを掲載した「食品添加物の基準及び規格設定と使用基準の改訂申し込みに関する指針」を発刊・配布すると発表した。内容は、基本原則、申し込み方法、提出資料及び作成時注意事項などである。

<添付> 1. 食品添加物の基準及び規格設定と使用基準改訂申し込みに関する指針

2. 軟体類・甲殻類及び貝類重金属汚染実態調査実施

食品管理課 2010.09.17

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=13147&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、最近のタコ・イカなど軟体類の内臓のカドミウム検出と関連して、国民の不安と関連業社及び漁民の被害が大きくなっていることから、短期間に集中的な調査を実施し、その結果を速やかに発表する。

今回の集中調査の主要内容は、第1：集中調査対象を軟体類(タコ・イカ)に限らず、甲殻類及び貝類に拡大してカドミウム、鉛など重金属の検査を実施する、第2：国産と輸入の両方で十分な数を収去して検査結果が代表性を持つような検査を実施する、第3：重金属の試験方法は、内臓を含んだ全体、内臓を除いた部位そして内臓でそれぞれ区分する、第4：検査対象が広範囲なので、まず9月30日までに軟体類と甲殻類の検査実施及び結果発表を行い、その後10月5日までに貝類に対する検査実施及び結果発表する。

食品医薬品安全庁は、今回の重金属の実態調査結果を土台に安全性に関する科学的立場を提示し、軟体類、甲殻類、貝類の正しい料理及び摂取ガイドライン、対象食品に対する試験検査方法の改善なども同時に発表する計画である。また食品医薬品安全庁は、最近、部分的な調査や代表性が不足な形の検査結果発表が国民を心配させ、関連業社と生産者に風評被害が生じていることを考慮して、食品医薬品安全庁の総合検査結果発表があるまでは多くの機関または団体などで散発的に発表しないように協力を要請した。

参考として、食品医薬品安全庁は今回の集中検査の対象となる品目については持続的な調査を行っており、これまでの結果は次の通りである（現行試験検査法によって非可食部

位である内臓部分を除いて検査した結果)。

・2001年及び2006年に国内で流通したワタリガニなどの甲殻類において、鉛は不検出～0.554 ppm、カドミウムは不検出～0.042 ppm。

・2009年3月にタコ(26件)の鉛、カドミウム汚染実態をモニタリングした結果、鉛は0.002～0.15 ppm、カドミウムは0.001～0.9 ppmが検出され、基準値である2.0 ppm以下だった。

また2010年3月からワタリガニの鉛、カドミウム汚染実態をモニタリングしており、今回調査結果を総合して基準を設定する計画だと発表した。

3. 違法健康食品、食品医薬品安全庁認証製品として販売した17人摘発

釜山庁危害師範調査チーム 2010.09.15

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=13122&cmd=v>

－VIVA・ILA健康食品勃起不全治療剤からシルデナフィル96 mg/g検出－

釜山地方食品医薬品安全庁は、食品に使用が認められていない医薬品成分であるシルデナフィル(勃起不全治療剤)を含むVIVA・ILA製品を食品医薬品安全庁公式認証健康食品と虚偽の宣伝をして販売した李某(68歳)など17人を摘発(11人非拘束送致、6人捜査中)したと発表した。

調査の結果、これらは米国産VIVA・ILA製品2kgを輸入し、適合判定を受けた製品にシルデナフィルを添加して、まるで食品医薬品安全庁が公式認証した製品であるかのように消費者を欺いて販売していた。

4. 健康機能食品、留意して購入すること

栄養政策課 2010.09.13

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=13108&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、秋夕節日の贈り物にたくさん利用される健康機能食品の正しい選択方法を案内する。

まず製品を選択する前に、疾病を治療できるとか治療に役立つなどの誇大広告に騙されないこと。健康機能食品は品目別に機能性が違うので製品包装に表示された機能性を確認して目的にかなう製品なのかを確認しなければならない。また贈り物を受け取る老人が普段アレルギー反応があるのか調べて製品を選択しなければならない。健康機能食品には使用上の注意事項があり、異常症状や副作用、過剰摂取による副作用の可能性などが表示されている。

食品医薬品安全庁の認定を受けて流通・販売されている健康機能食品は食品医薬品安全庁ホームページ(<http://hfoodi.kfda.go.kr>)で詳しい情報を確認することができる。

5. 青少年栄養摂取不均衡の中、肥満に対する歪曲された考え方

栄養政策課 2010.09.10

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=13102&cmd=v>

－幼児・子供・青少年の食品摂取量の調査深層分析結果の発表－

食品医薬品安全庁は、全国の幼児、子供及び青少年など 6,600 人余りを対象に食品摂取量及び摂取頻度を調査した結果('07~'09)、栄養摂取不均衡の中でも大きく歪曲された考えを持っていることがわかったと発表した。

今回の調査は、既存の 1 日調査による統計の限界を克服するために食品摂取量調査としては初めて同一人物を対象にし、1 週間以上の間隔をおいた 2 回の調査を実施して食品摂取量が過大・過小評価される点を補正した。

子供・青少年栄養摂取不均衡

○ 必須栄養素であるカルシウム、鉄分、カリウムなどは、勧奨摂取量を下回った(添付 1)。調査対象者の平均摂取量：カルシウム 58.1%、鉄分 89.9%、カリウム 54.4%。特にカルシウムは調査対象者の年齢が高いほどカルシウム不足な割合が高くなったが、これは青少年期は骨格が形成される時期で勧奨摂取量が高いためである(添付 2)

調査対象年令別カルシウム不足割合：1~6 歳 78.7%、7~12 歳 90.3%、13~19 歳 96.9%
(韓国人の年令別 1 日カルシウム勧奨摂取量；韓国栄養摂取基準 保健福祉部, 2005)

男 6~8 歳 700mg, 9~11 歳 800mg, 12~19 歳 1000mg, 20 才以上 700mg

女 6~8 歳 700mg, 9~11 歳 800mg, 12~19 歳 900mg, 20~49 歳 700mg, 50 才以上 800mg

成長期にはカルシウムをたくさん含む牛乳やヨーグルト、チーズなどの乳製品や、骨ごと食べる魚、濃青野菜などを取るのが望ましい。特に、牛乳及び乳製品はカルシウムの含量も高いが体内利用率が高くてカルシウム良い摂取源である。

※ カリウムは摂取基準が高く設定されているため下方修正される予定 (4.7g→3.5g)

● 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。)

- 台湾行政院衛生署、「野菜・果物類中の重金属の基準値」の草案を公表、意見募集を開始<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03210030361>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)は、乳製品にβ-ガラクトシダーゼ(ラクターゼ)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/syu03210100475>
- 台湾行政院衛生署、「食品添加物の成分規格及び使用基準」を改正
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03210110361>
- 台湾行政院衛生署、「食品添加物の成分規格及び使用基準」の改正草案を公表、意見募

集を開始

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03210120361>

- 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/syu03210310361>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、農薬製剤 1 剤の農薬許可の失効を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03210320365>
- 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/syu03210330369>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、市場で販売されている家きん肉中の残留動物用医薬品の検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03210350369>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、輸入食品の検査で不合格となった食品を公表 9/1
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03210390362>
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、妊娠及び授乳中はアルコール及びカフェインの摂取を控えるよう注意喚起
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03210380464>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、輸入食品の検査で不合格となった食品を公表 9/16
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03210390362>

ProMED-mail

1. メラミン汚染、乳製品－中国（第 4 報）

Melamine contamination, milk products - China (04)

22-SEP-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:2566800116335228::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,84931

－AP・Food technology より－

中国は最近のメラミン汚染粉ミルク事件で 6 人を逮捕した。陝西省陽泉市にある Jinfulia 乳業で 26 トンのメラミン汚染粉ミルクが発見された件で工場長を含む 7 人が逮捕されたとメディアが報道している。問題の粉ミルクは 2008 年のスキャンダルで廃棄されたはずのものだった。

2. メラミン汚染、乳製品－中国（第 5 報）

Melamine contamination, milk products - China (05)

23-SEP-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:2566800116335228::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,84947

Journal of the American Veterinary Medical Association (Stone RH, Snyder KD: What's Your Diagnosis. J Am Vet Med Assoc. 2010; 237(6):633-4) において、2007年に製造された期限切れのメラミン汚染キャットフードを与えられて腎障害になったネコの症例が報告された日に、中国でメラミン汚染粉ミルクが販売されていたことも報道された。これらの事例は、リコール対象製品を市場から完全に回収することの困難さを示す。

3. チョウセンアサガオ中毒 カナダ

Datura poisoning - Canada: (SK)

22-SEP-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:2566800116335228::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,84944

—Edmonton Journal より—

11～15才の5人の子ども達が有害種子（エンジェルストランペット）を摂取して入院、治療中である。エンジェルストランペットを摂取すると、幻覚や動悸、発熱などの症状を呈する可能性があり、時には死亡する。有害種子の影響により、子ども達はまだ警察に話ができない。警察は保護者たちに対して子どもたちがインターネットを通じてどのような情報を得ているか注意するよう要請している。

4. Haff病 中国

Haff disease - China: (JS)

29-SEP-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3569679646774972::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,85075

—9月23日 Beijing Today より—

2010年9月17日の中国CDCの報告によると、同年8月の南京と江蘇でのザリガニに関連した中毒はHaff病であった。Haff病は未知の毒素をもつ魚介類を食べることにより発症し、筋肉や関節の痛みなどが症状で熱や神経麻痺はない。骨格筋が破壊されて血中に成分が溶出する横紋筋融解症として世界中で報告されている。

最初に命名されたのは1924年のHaff海岸で、その後1,000例以上の報告がある。2000年には北京でも6人がザリガニを食べてHaff病になっている。

5. 食中毒、イガイ イタリア

Food poisoning, mussels - Italy: (TO) RFI

23-SEP-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:2566800116335228::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,84957

[1]—La Repubblica, Torino より—

トリノ近傍でイガイによる食中毒事例が増加している。2010年9月16～17日には30人以上がイガイを食べて中毒になり入院した。症状は腹痛、下痢、嘔吐、発熱である。原因の毒素は同定されていない。

[2] -ANSA より-

9月19日トリノでさらに6人の事例が記録された。最近スーパーマーケットで貝を買った何十人もの人が消化管症状を訴えている。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室