

食品安全情報（化学物質） No. 24/ 2010 (2010. 11. 17)

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

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. ビスフェノール A (BPA) の主要暴露源は食品

[【EC】](#)

1. EU のアフラトキシン規制遵守に関する担当部局用ガイドライン
2. RASFF 年次報告書 2008
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[【EFSA】](#)

1. 内分泌活性物質専門委員会の科学報告書
2. 香料グループ評価 81 (FGE.81) : EFSA が FGE.30 で評価した化学グループ 17 の 2-メトキシ-4-(プロパ-1-エニル)フェニル 3-メチル酪産に構造的に関連する JECFA(61 回会合)で評価されたヒドロキシプロペニルベンゼン類について
3. 香料グループ評価 95 (FGE.95) : EFSA が FGE. 05Rev1 (2008)で評価した分岐鎖および直鎖脂肪族飽和一級アルコールと二級アルコール 1 つ及び分岐鎖および直鎖不飽和カルボン酸のエステルと構造的に関連する JECFA(69 回会合)で評価された脂肪族、直鎖及び分岐鎖飽和及び不飽和アルコール、アルデヒド、酸と関連エステルについて
4. 香料の包括的安全性レビューの最初の段階を完了
5. 科学報告書 : 第 42 回コーデックス残留農薬部会における EU の見解を準備するための科学的技術的支援
6. GM 植物の環境影響ガイドラインを更新

[【FSA】](#)

1. Vitabiotics 社は表示の適合性問題で一部の食品サプリメントを回収

[【MHRA】](#)

1. 禁止された処方薬シブトラミンを含む「ハーブ痩身錠剤」について警告

[【BfR】](#)

1. リサイクル材料を使った食品包装材は安全でなければならない

[【RIVM】](#)

1. オランダにおける食事からの PFOS 及び PFOA 摂取
2. 農薬の混合物の水棲生物への毒性に関する最近の文献レビュー
3. Thermphos からのダイオキシンの拡散 : 堆積、大気中濃度及び暴露

[【AFSCA】](#)

1. ミツバチ用飼料のヒドロキシメチルフルフラールの対応レベルについての意見

[【FSAI】](#)

1. 月次塩情報更新

[【EVIRA】](#)

1. 2010 年上半期の飼料と肥料の分析結果を発表

[【FDA】](#)

1. 炭酸飲料について知っておくべきこと
2. 一部のジュースに低濃度鉛

[【EPA】](#)

1. 釣具の鉛禁止申請を拒否
2. Deepwater Horizon BP の重油流出事故で放出されたダイオキシンについての報告書を

発表

【[CDC](#)】

1. 過剰飲酒とその有害性についての 2 つの報告を発表

【[USDA](#)】

1. ラウンドアップレディテンサイの規制オプションについての環境評価案を作成

【[FSANZ](#)】

1. 2009/2010 年次報告書
2. ビスフェノール A と食品包装
3. 食品サーベイランスニュース 2010 年春号

【[APVMA](#)】

1. チオファネートメチルのレビュー完了
2. 協力により危険な可能性のある殺虫剤製品への対応を成功させた

【[NZFSA](#)】

- 1-1. 長官のコラム： リコールー防衛の最終ライン
- 1-2. 長官のコラム： 食品中化学物質には大きな安全性マージン（余裕）がある
2. 輸出果物、野菜、穀物の MRL

【[香港政府ニュース](#)】

1. 卵製品は安全性検査に合格
2. シブトラミン葉禁止
3. 合成着色料に警告

【[KFDA](#)】

1. 解明資料(“有害論難甘味料使用規制解く” 報道関連)
2. 調味カワハギ輸入・通関過程で放射線照射陽性
3. 金属性異物検出 “コーンフレーク” 製品流通・販売禁止及び回収措置
4. 特定日プレゼント用の子供嗜好食品の点検結果

【[FSSAI](#)】

1. インド食品安全と食品基準局の第 6 回会合

【[その他](#)】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (IARC) ヨーロッパ 37 개국での前立腺がんの頻度と死亡率：全体像
- ・ (EurekAlert) ヨーロッパ 37 개국での前立腺がんの頻度と死亡率：全体像
- ・ (EurekAlert) 有機栽培タマネギ、ニンジン、ジャガイモの、健康によい抗酸化物質の含量は多くはない
- ・ (EurekAlert) 新しい研究によりワルファリンとハーブやダイエタリーサプリメントを組み合わせることの危険性が明らかにされる
- ・ (Nature ニュース) ビスフェノール A が皮膚から吸収される
- ・ (ScienceNOW) 魚油はアルツハイマーの予防効果はない

● 世界保健機関（WHO : World Health Organization）<http://www.who.int/en/>

1. ビスフェノール A (BPA) の主要暴露源は食品

Food is major source of exposure to bisphenol A

9 November 2010

http://www.who.int/foodsafety/chem/chemicals/bisphenol_release/en/

世界保健機関（WHO）及び国連食糧農業機関（FAO）は、国際専門家委員会がビスフェノール A の主要暴露源は食品であり、その他の暴露源は重要性が低いと結論した。BPA は

食品包装容器から食品に移行する。他にあまり重要でない暴露源としては、ハウスダスト、おもちゃ、歯の詰め物、及び感熱紙（レジのレシート）がある。

専門家は最新の科学的根拠をレビューし、この結論に至った。ヒトの尿中 BPA 濃度と食事からの摂取量に関連があることで合意した。さらに人体を循環する BPA 濃度は極めて低く、BPA が人体に蓄積することはなく速やかに尿中に排出されることにも合意した。

最近報告されているいくつかの実験及び疫学研究で低濃度の BPA 暴露と何らかの健康への悪影響に関連が報告されているが、この会議では、現時点において BPA に関する現在の知見に鑑みこれらの研究結果の解釈は困難であると結論した。これらの関係が確認されるまでは公衆衛生上の対応を始めるのは時期尚早である。しかしながら対応は既に進行中である。この結論はさらなる研究を行うためには重要である。ヒト健康への影響をさらに明確にするためのいくつかの重要な研究が既に進行中である。

今回の国際専門委員会は WHO 及び FAO が主催し、BPA の毒性等をレビューするために 30 人以上の専門家が参加した。

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

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

1. EU のアフラトキシン規制遵守に関する担当部局用ガイドライン

Safeguard decisions as regards aflatoxins

Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on aflatoxins

November 2010

<http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/guidance-2010.pdf>

EU では、委員会規則（EC）1152/2009 のもと、アフラトキシンの汚染リスクについて一般的基準に加え特定の第 3 国と食品の組み合わせによる管理の強化が求められている。本ガイドラインは、この規則遵守に関する担当部局用ガイドラインであり、荷物のサイズ別のサンプリング方法や検査法などについて具体的に解説している。

*参考：EC のアフラトキシン関連サイト

Food Contaminants - Aflatoxins

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/aflatoxins_en.htm

2. RASFF（食品及び飼料に関する緊急警告システム）年次報告書 2009

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual report 2009

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/report2009_en.pdf

2009 年、RASFF を介して伝えられたオリジナル通知（original notifications）は 3,322 件であり、そのうちマーケット通知（market notifications）が 1,796 件、通関拒否通知

(border rejections) が 1,484 件、ニュース通知 (news notifications) が 42 件であった。マーケット通知の内訳は、警報通知 578 件及び情報通知 1,218 件であった。これらオリジナル通知へのフォローアップ通知は 4,767 件であった。

追加情報により取り下げられた警報通知は 21 件、情報通知は 27 件、通関拒否通知は 28 件であり、取り上げられた通知及びニュース通知は統計分析には含めなかった。また、評価の結果として RASFF 通知の基準を満たしていないと判断された通知が 67 件あった。

2009 年の通知で新しかったのは、“非加盟国における行政管理 (official control in non-member country)” である。もし EU に加盟していない国 (第 3 国) が加盟国で販売される可能性がある製品にリスクがあると RASFF へ報告した場合には、RASFF メンバーは RASFF ネットワークへ伝送するために EC へ通知する。このような通知 18 件のうち 15 件はスイス、2 件は米国、1 件はカナダから受けた通知であった。主な項目に関する報告は次の通りである。

- アレルギー物質：アレルギー物質に関する通知の件数は 2008 年は横ばいであったが、2009 年には 100 件以上に増加した。その大部分は未表示の牛乳成分に関する通知であった。
- カビ毒：アフラトキシンに関する通知は、2008 年 (902 件) に比べて減少した (638 件)。通知の減少は全ての食品の品目で見られたが、飼料原料及びペットフードでは増加した。この減少は、アフラトキシンに関する EU の法律が変更され、委員会規則 (EC) No.1152/2009 が適用されるようになったためである。
- ダイオキシン及びダイオキシン様 PCBs：飼料及び食品中のダイオキシン及びダイオキシン様 PCBs に関して、2009 年は 13 件の通知があった。他に中国産食器や台所用品からの溶出が確認された。
- 重金属：重金属に関する通知では水銀の件数が増加した。これは一般的な変化であるが、水銀濃度が高いとされる漁業地域からの魚の輸入量の増加なども影響している可能性もある。カドミウムと水銀の通知は主に水産物に関してであり、カドミウムはカニとイカ、水銀は魚であった。
- 未承認遺伝子組換え食品及び飼料：未承認遺伝子組換え亜麻仁が 95 件通知されている。他に検出されたのは Bt63 米 17 件、トウモロコシ MIR604 が 12 件、パパイヤ 3 件、MON88017 トウモロコシ 17 件、Yieldgard VT トウモロコシ 2 件、不明 4 件であった。
- 残留農薬：2008 年は 178 件だったのに対し、2009 年は 173 件と通知件数に変化は見られなかった。
- 動物用医薬品：2008 年以上に頭足類のニトロフラン代謝物に関する通知が大部分を占めた。

3. 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

2010年第44週～第45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)

タイ産ツナ缶詰のヒスタミン（9検体中5検体から100～200 mg/kg）、米国産サプリメントのデヒドロエピアンドロステロン（36 µg/kg）とプロゲステロン（15 µg/kg）と7,17-ジメチルテストステロン（72 µg/kg）、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出（313 µg/dm²）など。

情報通知 (Information Notifications)

スリランカ産乾燥味つきカツオのヒスタミン（208.7～288.8 mg/kg）、スペイン産キノコに毒キノコ（ネズミシメジなど）、トルコ産カクテル風味粉末飲料のタートラジン（未表示、50.41 mg/kg）とサイクラミン酸（未表示、574.36 mg/kg）、インド産カレーの葉のトリアゾホス（9.4 mg/kg）及びビフェントリン（0.24 mg/kg）、インド産オクラのトリアゾホス（0.35 mg/kg）、米国産サプリメントのヨヒンビン（101 mg/kg）、中国産酸ナイロンスプーンからの一級芳香族アミンの溶出（408 µg/dm²）、タイ産ヤングケールのカルボフラン（0.85 mg/kg）、スリランカ産真空パックツナのヒスタミン（>50～381 mg/kg）、スペイン産豚屠体のスルファジメトキシム（263.7 µg/kg）、インド産カレーの葉のクロロピリホス（0.68 mg/kg）・エンドスルファン（0.276 mg/kg）・モノクロトホス（0.164 mg/kg）・カルベンダジム（0.156 mg/kg）・トリアゾホス（2.05 mg/kg）・ビフェントリン（0.136 mg/kg）、中国産麺の未承認使用色素タートラジン（8.38 mg/kg）とサンセットイエローFCF（0.72 mg/kg）、米国産サプリメントの多すぎる葉酸含量（1167、1165、1044、1190、1152/個）、モロッコ産ソフトサーディン切り身のヒスタミン（2182 mg/kg）、ブラジル産コンビーフのイベルメクチン（23 µg/kg）、イタリア産パーボイルド米の未承認遺伝子組換え（LLRice601）、タイ産バジルのカルボフラン（6.1 mg/kg）など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産攪拌機からのニッケルの溶出（0.35 mg/kg）、タイ産スイートバジルのカルベンダジム（0.33 mg/kg）とジクロロボス（0.06 mg/kg）、タイ産バジルのファモキサドン（0.058 mg/kg）、インド産カレーの葉のジクロロボス（0.3 mg/kg）中国産台所用品からのニッケルの溶出（0.24 mg/kg）、タイ産スイートバジルのカルボフラン（0.25 mg/kg）とカルベンダジム（1.1 mg/kg）、中国産カップ麺のアルミニウム（11.9 mg/kg）、中国産ミニカップゼリーのコンニャク、インド産オクラのモノクロトホス（0.13 mg/kg）とアセフェート（0.13 mg/kg）、エジプト産塩ポークソーセージのオルトフェニルフェノール（0.05 mg/kg）など。

その他アフラトキシム等多数。

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. 内分泌活性物質専門委員会の科学報告書

Scientific report of the Endocrine Active Substances Task Force

4 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/14i.htm>

これまで EFSA のいくつかのユニットや委員会で、有機スズやダイオキシン、PCB、ビスフェノール A などの内分泌活性のある物質についての評価を行ってきた。

科学委員会の議論の中では、内分泌活性のある物質についての共通アプローチの開発が求められてきた。その最初のステップとして、EFSA が対応すべきリスク評価やリスクコミュニケーションの傾向や開発状況を検討するための内分泌活性物質専門委員会が作られた。本報告書は、その内分泌活性物質専門委員会の報告書である。

報告書では、現在の世界の動向や進展状況、今後の課題などがまとめられている。例えば、リスクコミュニケーション分野では、「内分泌攪乱」という概念はあまり理解されていないが強い負の意味で捉えられている。一方で「天然の」内分泌影響のある食品成分が健康によいと宣伝されていることも考慮したうえで、一般の人々の認識についてさらなる研究が必要である。

2. 香料グループ評価 81 (FGE.81) : EFSA が FGE.30 で評価した化学グループ 17 の 2-メトキシ-4-(プロパ-1-エニル)フェニル 3-メチル酪産に構造的に関連する JECFA(61 回会合)で評価されたヒドロキシプロペニルベンゼン類について

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 81 (FGE.81): Consideration of hydroxypropenylbenzenes evaluated by JECFA (61st meeting) structurally related to 2-methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl 3-methylbutyrate from chemical group 17 evaluated by EFSA in FGE.30

9 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1899.htm>

JECFA 第 61 回会合で評価されたヒドロキシプロペニルベンゼン類 9 物質について検討し、立体異性体組成が不明のため全て保留にするとの結論をだした。

3. 香料グループ評価 95 (FGE.95) : EFSA が FGE. 05Rev1 (2008)で評価した分岐鎖および直鎖脂肪族飽和一級アルコールと二級アルコール 1 つ及び分岐鎖および直鎖不飽和カルボン酸のエステルと構造的に関連する JECFA(69 回会合)で評価された脂肪族、直鎖及び分岐鎖飽和及び不飽和アルコール、アルデヒド、酸と関連エステルについて

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 95 (FGE.95): Consideration of aliphatic, linear or branched-chain saturated and unsaturated alcohols, aldehydes, acids and related esters evaluated by JECFA (69th meeting) structurally related to

esters of branched- and straight-chain aliphatic saturated primary alcohols and of one secondary alcohol, and branched- and straight-chain unsaturated carboxylic acids evaluated by EFSA in FGE.05Rev1 (2008)

9 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1207.htm>

香料 23 物質について検討した。9 物質については保留（立体異性体組成情報など不足）、残り 14 物質については JECFA の結論「香料としての推定摂取量では安全上の懸念はない」に合意する。

4. EFSA は香料の包括的安全性レビューの最初の段階を完了

EFSA completes first stage of comprehensive safety review of flavouring substances

9 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/cef101109.htm>

EFSA は、EU で使用されている 2,067 の香料の包括的安全性レビューの最初の段階を完了した。CEF パネルによれば、多くの香料（1,667）については安全上の懸念はないとし、約 400 物質については製造業者に対して評価を完了させるためのさらなるデータの提供を求めている。データが入手出来次第これらについては再評価する。

EFSA は、利害関係者らとの協議の後に完成した新ガイドラインにもとづき、新規の香料の承認についても評価を開始する予定である。また、香料の安全性に関するデータベースも開発中である。

5. EFSA の科学報告書：第 42 回コーデックス残留農薬部会における EU の見解を準備するための科学的技術的支援

Scientific Report of EFSA: Scientific and technical support for preparing a EU position in the 42nd Session of the Codex Committee on Pesticide Residues

10 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1560.htm>

EC は、コーデックス残留農薬部会（CCPR）のために EU の見解を準備し、その見解を CCPR で提示する前に議会の同意を得る義務がある。JMPR の 2009 年報告書に掲載された 22 物質のコーデックス最大基準値及び毒性参照値について科学的意見を提出するようとの EC からの要請に対し、EFSA は EU レベルの評価で JMPR と異なる結論になった農薬成分について意見を提出した。

6. EFSA は GM 植物の環境影響ガイドラインを更新

EFSA updates guidance on environmental impact of GM plants

12 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/gmo101112.htm>

GMO パネル（遺伝子組換え生物に関する科学パネル）は、GM 植物の環境リスク評価のためのガイダンスを最新の知見を反映し更新した。

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

1. Vitabiotics 社は表示の適合性問題で一部の食品サプリメントを回収

Vitabiotics Ltd withdraws some food supplements due to a labelling compliance issue
Friday 12 November 2010

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2010/nov/vitabiotics>

Vitabiotics 社の製品 6 種類を、表示されているより高用量の葉酸を含むため回収する。製品の詳細については、当該サイトを参照。

●英国医薬品・医療製品規制庁（MHRA : Medicines and Healthcare products Regulatory Agency) <http://www.mhra.gov.uk/>

1. 禁止された処方薬シブトラミンを含む「ハーブ痩身錠剤」について警告

Warning about 'herbal slimming pills' containing banned prescription only medicine
sibutramine

05 November 2010

<http://www.mhra.gov.uk/Howweregulate/Medicines/Herbalmedicines/HerbalSafetyNews/Currentsafetyissues/CON099755>

最近、MHRA は、海外の医療規制機関からシブトラミンのような未表示の医薬品を含む「ハーブ痩身錠剤」についての多数の警告を受け取っている。シブトラミンは処方薬であるが、欧州医薬品庁(EMA)の警告により 2010 年 1 月に認可が取り消された。

MHRA は、「ハーブ」、「100%ナチュラル」、「安全で副作用のない」、速やかに効果があると宣伝されている未承認痩身用製品について検査しているが、しばしばそれらには表示されていない違法薬物が含まれる。

*MHRA : Herbal Safety News: Current safety issues

<http://www.mhra.gov.uk/Howweregulate/Medicines/Herbalmedicines/HerbalSafetyNews/Currentsafetyissues/index.htm>

ハーブ製品への最近の警告や注意喚起のニュースリストがある。

●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. リサイクル材料を使った食品包装材は安全でなければならない

Food packaging from recycled materials must be safe

03.11.2010

<http://www.bfr.bund.de/cd/52838>

ー第9回消費者保護 BfR フォーラムはリサイクル包装材による健康リスクについて検討ー
食品に相当量移行する可能性のあるミネラルオイルが検出されていることから、リサイクル紙から作ったボール紙が議論の対象になった。これらは複雑な混合物であるために最終的な健康影響評価は困難である。さらにそのような物質を検出できる機関も限られている。BfR フォーラムの参加者は、リサイクルボール紙から食品へのミネラルオイルの移行を最小化するための対策が緊急に必要であることに合意した。

プラスチックのリサイクルに比べて紙のリサイクルの分野ではしばしば未知の物質が検出されている。紙容器の場合は内袋を使う、紙の内側に透過しない保護膜を作る、新聞の印刷用インクにミネラルオイルの使用を禁止する、食用包装にはリサイクル材料は使わないなどの解決策が検討された。

* BfR セミナー：食品包装のリサイクル材料によるリスク（ドイツ語）

<http://www.bfr.bund.de/cd/52901>

2010年10月28日及び29日のプレゼンテーション資料がアップされている。

● 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. オランダにおける食事からの PFOS 及び PFOA 摂取

Dietary intake of PFOS and PFOA in The Netherlands

2010-11-04

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/320126001.html>

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/320126001.pdf>

食品及び飲用水を介したパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）及びパーフルオロオクタン酸（PFOA）の摂取量についての調査報告書。摂取量は、食品摂取調査及び濃度測定からなるトータルダイエットスタディで求めた。PFOS 及び PFOA の長期摂取（long-long intake）を想定した摂取量中央値は 0.3 ng/kg bw/day 程度、高摂取群（99 パーセントイル）で 0.6 ng/kg bw/day 程度であった。これらの値は、PFOS (150 ng/kg bw/day) 及び PFOA (1,500 ng/kg bw/day) の TDI より十分低い。

オランダにおける PFOS 及び PFOA の主な摂取源は飲用水であり、他は野菜/果実及び小

麦粉である。PFOS の摂取には牛乳、牛肉、脂肪の少ない魚も寄与している。

2. 農薬の混合物の水棲生物への毒性に関する最近の文献レビュー

Review of recent literature concerning mixture toxicity of pesticides to aquatic organisms

2010-11-11

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/601400001.html>

一般的に、相乗作用はなく、あったとしても効果は小さいだろうことを実験結果が示している。従って濃度を加えることが農薬混合物の有害影響推定には有用だとしている。本報告所は、2000 年に実施したレビューの更新版である。

3. Thermphos からのダイオキシンの拡散：堆積、大気中濃度及び暴露

The spread of dioxins through Thermphos : Deposition, concentration in the air and exposure

2010-11-15

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/609021110.html>

オランダのリン工場 Thermphos からの排出による今後 5 年間の人々のダイオキシン暴露について計算した。最も現実的な排出シナリオとして、2010 年の平均排出濃度の空気 1 立方メートルあたり 2 ng から始めた。近傍に住む人の暴露量は 1/3 増加する。最悪シナリオでは現状の 2 倍の暴露量になり、おおよそ許容できる暴露量にあたる。

(本文オランダ語)

● ベルギー連邦フードチェーン安全庁 (AFSCA: Federal Agency for the safety of the food chain) <http://www.afsca.be>

1. ミツバチ用飼料のヒドロキシメチルフルフラールの対応レベルについての意見

Advice 32-2010 of the Scientific Committee of the FASFC on an action level for the hydroxymethylfurfural (HMF) content of feed for honey bees

http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/documents/AVIS32-2010_FR_DOSSIER2010-21.pdf

ミツバチの群れが消失する事例に、冬の間ヒドロキシメチルフルフラール (HMF) の多い特定の種類のシロップを与えられていたコロニーがあることがわかった。ミツバチ用シロップの HMF 基準は設定されていないが、科学委員会は対応レベルを設定するよう要請された。情報が十分でないため暫定レベルとして 40 ppm を提案した。また HMF 生成を最小化するための提案も行った。

(本文フランス語、要約部分英語)

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

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

1. 月次塩情報更新

Monthly Salt Updates now available

Monday, 1 November 2010

http://www.fsai.ie/news_centre/news/salt_updates_monthly.html

世界の塩と塩に関連する健康問題について、主に減塩について毎月情報を提供している。内容はピアレビューのある雑誌、プレス発表、研究ニュース、規制などである。

*以下から毎月提供

http://www.fsai.ie/science_and_health/salt_and_health.html

*2010年10月号

http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Science_and_Health/Salt_and_Health/Salt_Updates_Oct_2010.pdf

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

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

1. EVIRA は 2010 年上半期の飼料と肥料の分析結果を発表

Evira published feed and fertilizer analysis results for first half of 2010

08.11.2010

http://www.evira.fi/portal/en/plants/current_issues/?bid=2261

EVIRA は、2010 年上半期には約 4,100 の飼料と 320 あまりの肥料を検査した。輸入及び販売禁止になったのは飼料部門で 18 業者、肥料部門で 13 業者だった。飼料で拒否されたのは多くがペットフードで、理由はサルモネラ、栄養基準、害虫だった。肥料については金属汚染物質の基準値超過が多かった。

*報告書：

<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/julkaisut/?a=view&productId=226>

(本文フィンランド語)

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

1. 炭酸飲料について知っておくべきこと

What You Should Know about Carbonated Soft Drinks

11/05/2010

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm232528.htm>

FDA は、炭酸飲料は安全で衛生的で正しく表示されていることを保証する。FDA は炭酸飲料については CGMP (Current Good Manufacturing Practices) を設定している。

添加物や接触する物質

FDA が入手できる科学的情報にもとづいて安全であると判断された添加物や色素のみが使用できる。瓶や缶などの接触する物質も安全性については厳しく規制されている。

栄養表示

通常、炭酸飲料の栄養表示には一回分の栄養素が表示されている。

米国飲料協会によれば、アメリカ人は 2005 年に一人あたり 54 ガロン(約 204L)の炭酸飲料を消費した。

ベンゼンについて

安息香酸とビタミン C を含む炭酸飲料には極めて微量のベンゼンが含まれることがある。FDA はボトル入り飲料水については EPA の基準 5 ppb を採用しているが、その他の飲料品についてベンゼンの基準は設定していない。2005 年から 2007 年にかけて FDA が 200 検体ほどを検査したところ、5 ppb を超えたのは 10 検体のみであった。これらの製品は全て成分を見直しており、その後は 1.5 ppb 以下になっている。飲料に含まれる量のベンゼンは、消費者にとって安全上の懸念とはならない。

2. 一部のジュースに低濃度鉛

Low Levels of Lead in Some Juice Products

November 10, 2010

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/ucm233520.htm>

FDA は定期的サーベイランスの一環として、フルーツジュースや缶詰果物などの鉛を検査している。2010 年 7 月に最新検査を完了した。許容できない健康へのリスクとなる量の鉛は検出されなかった。以下 Q & A。

Q: 何故食品に鉛が入っているのか?

A: 鉛は環境中に極微量存在する。植物は土壌中の鉛を吸収する。植物の鉛は、洗ったり加工したりしても完全に排除はできない。大抵の食品に鉛は極微量 ppb レベルで存在し得る。

Q: FDA が検査したのは?

A: リンゴジュース、ブドウジュース、モモスライス、ナシ、ミックスフルーツ及びフルーツカクテル。

Q: なぜそれらを検査したのか?

A：カリフォルニアの環境団体 Environmental Law Foundation (ELF)が、環境及び健康問題として最近言及したためである。ELF はジュースや缶詰果物の製造業者に、鉛含量を開示していないのはカリフォルニア州法令である California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (California Proposition 65) 違反であるという通知を送付した。

Q：鉛は検出されたのか？

A：ほとんど全ての製品から極微量検出されたが、許容できない健康リスクとはならない。

Q：食品中の鉛はどのくらいなら認められるのか？

A：FDA はボトル入り飲料や砂糖のような一部の食品については鉛の基準を定めている。またキャンディやジュースなどの一部の食品については、鉛の量についてのガイドラインを提供している。ジュースについては企業向けガイド (Juice HACCP Hazards and Controls) で 50 ppb 以上は健康ハザードとなる可能性があるとしている。規制値がない場合は、ケースバイケースで重要性を評価している。2010年7月の検査では許容できない健康へのリスクとなる量の鉛は検出されなかった。

Q：何故食品中の鉛が問題なのか？

A：食品由来又は他由来のいずれでも大量の鉛に暴露されると、中枢神経系や腎臓、免疫系などの多様な人体機能に影響する可能性があるからである。子どもでは低濃度でも慢性暴露は、IQ 低下などの認知機能不全や行動上の問題に関連する。

Q：食品にはどのくらいの鉛が含まれるか？

A：FDA のトータルダイエットスタディでは 1970年代から鉛暴露量は劇的に減っている。例えば2才の子どもの食事からの鉛摂取量は 1979年から 90%以上減った。

Q：FDA の食品中鉛対策は？

A：FDA は何十年も食品中の鉛を監視している。過剰な鉛を含む製品がある場合には、必要な対策をとる。これまでも鉛摂取量は減ったが、特に子どもがよく喫食する食品についてはさらに削減対策を進める。例えば 2006年には、小さい子どもが喫食するキャンディの鉛の推奨最大量を 100 ppb に引き下げた。

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

1. EPA は釣具の鉛禁止申請を拒否

EPA Denies Petition that Sought a Ban on Lead in Fishing Gear

11/04/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/15ff49b5b1e0c2f2852577d1004c79bc!OpenDocument>

EPA は、釣具の鉛禁止を訴えた申請者らが有害物質規制法 (TSCA) の下で健康や環境への不当な (unreasonable) リスクから守るのに規制が必要であることを示さなかったた

め、この申請を拒否した。地方自治体レベルで既に鉛の使用禁止や自粛が進んでおり、全国規模での使用禁止規則をさらに作ることが効率の良い適切な方法であるとは言えない状況にある。

2. EPA は Deepwater Horizon BP の重油流出事故で放出されたダイオキシンについての報告書を発表

EPA Releases Reports on Dioxin Emitted During Deepwater Horizon BP Spill

11/11/2010

<http://www.epa.gov/research/dioxin/>

EPA は、Deepwater Horizon BP の重油流出事故で放出されたダイオキシンについてのピアレビュー報告書を 2 つ発表した。これら報告書によると、燃焼により少量のダイオキシンが発生しているが、労働者や住民への暴露量は EPA が設定した懸念レベルより低いとしている。

重油流出事故による重油の広がりをおさえ海岸線への影響を低減するために執られた海洋表面でのオイルの制御下での燃焼 (*in situ* 焼却) により、推定 222,000-313,000 バレルの油が燃やされた。EPA は、この放出物中ダイオキシンの調査を実施した。その結果、第 1 報告書では、少量のダイオキシンが生じるものの、住宅用ストーブや森林火災による排出と同程度であることを示した。第 2 報告書では、米国海洋大気庁 (NOAA) の科学者らとともに制御下での重油の燃焼により放出したダイオキシンのリスク評価を実施し、発がんリスクの増加は 100 万分の 1 より小さいことなどを報告した。

● 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)

<http://www.cdc.gov/>

1. CDC は過剰飲酒とその有害性についての 2 つの報告を発表

CDC Releases Two Reports on Excessive Alcohol Use and Related Harms

November 10, 2010

<http://www.cdc.gov/media/pressrel/2010/a101110.html>

地域予防サービス (Community Preventive Services) によって、過剰飲酒とそれによる有害影響を予防するための酒の販売規制に関する 2 つの報告が *American Journal of Preventive Medicine* にオンライン発表された。地域予防サービス特別委員会 (Task Force) は、公衆衛生のための非行政的で独立的な専門委員会として、科学的根拠にもとづいた見解及び勧告を発表している。

本報告は、バーやレストラン、酒店でのアルコールの販売時間を増やすとアルコールによる有害影響が大きくなることを示している。ウィークエンド (通常日曜日) の酒販売禁止の解除や販売時間の延長 (2 時間以上) は飲酒量を増加させ、飲酒運転、酔った上での殺

人及び暴力の増加につながり、危険である。Task Force は、酒販売の日数、週数又は時間の制限などの法律や政策が、過剰飲酒による有害影響を予防する効果的な公衆衛生的戦略であるとしている。

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

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

1. **USDA はラウンドアップレディテンサイの規制オプションについての環境評価案を作成**

USDA Prepares Draft Environmental Assessment on Regulatory Options for Roundup Ready Sugar Beets

Nov. 2, 2010

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2010/11/enviro_sugar_beets.shtml

USDA の APHIS は、ラウンドアップレディ (RR) テンサイの栽培継続を認める一部規制解除のための環境評価案 (EA) を作成する。

2005 年に APHIS が規制解除した遺伝子組換え RR テンサイに対して 2008 年に裁判がおこされ、2009 年 9 月 21 日にカリフォルニア北部地方裁判所は APHIS が環境影響声明 (EIS) を作成するまでは規制継続という判決を出した。APHIS は現在 EIS を作成中で 2012 年 5 月までに完了する予定である。

APHIS は一部規制解除を含む 3 つの代替案について検討した EA 案を発表し 30 日間のパブリックコメントを募集する予定である。

● 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. **2009/2010 年次報告書**

Annual Report 2009-2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications/annualreport/annualreport20092010/>

2009/2010 年次における FSANZ の取り組みをまとめた報告書。主な内容は次の通り。

- Australia New Zealand Food Standards Code の改正 10 件 (ボトル入り飲料水への

フッ素添加、GM 植物由来食品、家禽肉の一次生産及び加工基準等)

- Food Standards Code の見直しにおいて、アレルギーリスクの他に不耐性の考慮もリスク評価へ追加 (食品添加物基準等)
- オーストラリア政府間評議会が作成している Review of Food Labelling Law and Policy について、情報と専門的意見を提供
- オーストラリアへ輸出される牛肉及び牛肉製品の食品安全性評価 (BSE 関連) のための専門科学者チームを結成
- 国家食品問題対応プロトコル (NFIRP: National Food Incident Response Protocol) にもとづき対処した 2 つの食品安全問題 (輸入品の豆乳中の高濃度ヨウ素、セミドライトマトによる A 型肝炎)
- 食品業界との協働と葉酸及びヨウ素強化食品の導入
- 食品包装中のビスフェノール A の安全性に関するモニタリング及び評価への取り組み

2. ビスフェノール A と食品包装

Bisphenol A (BPA) and food packaging

November 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/bisphenolabpaandfood4945.cfm>

これまでのファクトシート*を消費者情報のトピックスとして掲載。FSANZ が安全性評価を実施した結果では安全性に問題はなく市場調査でも暴露量は極めて少ない。しかし、消費者の不安による要求への対応として、ほ乳瓶については自主的使用中止を要請している。今回更新された部分は以下の通り。

食品中に含まれる極めて微量の BPA は懸念材料か？

WHO 及び FAO による国際専門家委員会も、最近人体中 BPA 濃度を推定し、BPA は人体には蓄積せず速やかに尿から排泄されることを示した。

*参考：ファクトシートの他の項目について

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

食品安全情報 2010 年 2 号 p13

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

食品安全情報 2010 年 19 号 p11

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201019c.pdf>

3. 食品サーベイランスニュース 2010 年春号

Food Surveillance News – Spring 2010 edition

10 November 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/monitoringandsurveillance/foodsurveillancenewsletter/spring2010/>

(一部抜粋)

- エスプレッソ、インスタントおよび挽いたコーヒーの化学汚染物質調査

オーストラリア（メルボルン及びシドニー）で販売されている各種タイプのコーヒー164検体について、133の化学汚染物質を調査した。農薬、多環芳香族炭化水素、ベリリウム、水銀、オクラトキシン A は検出されなかった。各種金属、フラン、アクリルアミドは極微量検出された。一般的に濃度は低く国際的及び国内で報告されている範囲内だった。これらのうちのいくつかについては23回オーストラリアトータルダイエットスタディでさらに検討する。

*調査結果：Survey of chemical contaminants and residues in espresso, instant and ground coffee

http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Survey%20of%20chemical%20contaminants%20and%20residues%20in%20coffee1.pdf

- 海藻入り飲料のヨウ素調査

Bonsoy 豆乳を飲んでヨウ素の過剰摂取による甲状腺機能障害事例が報告されたため、他の飲料について調査を行った。いずれも安全基準以内であった。

*調査結果：Survey of iodine in beverages enriched with seaweed

http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Final%20Iodine%20in%20beverages%20survey%20for%20publication%209%2011%2010.pdf

- 食品と飲料のメラミンについての全国共同調査

中国産食品や飲料のメラミン調査のまとめ。主な結果は既に報告されている。

*調査結果：National coordinated survey of melamine in food and beverages

http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Report%20on%20the%20national%20melamine%20survey%20post%20board.pdf

- ビスフェノール A の調査と対応

*調査結果：FSANZ activities in relation to bisphenol A

http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/BPA%20paper%20October%202010%20FINAL.pdf

-
- オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

1. チオファネートメチルのレビュー完了

Review of thiophanate-methyl completed

9 November 2010

http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2010/2010-11-09_thiophanate_methyl.php

チオファネートメチルは、オーストラリアでは植物 (ornamental plants) の土壌由来疾

病のコントロールのために使用される浸透性殺菌剤である。

オファネートメチルは植物や環境中で分解してカルベンダジムになる。オーストラリア保健・高齢化省の化学物質安全性環境健康局（OCSEH）がカルベンダジムとカルベンダジムを生じる化合物（主にベノミル及びチオファネートメチル）の動物実験における発達異常誘発の可能性から、公衆衛生及び職業安全上のリスクとなる可能性について APVMA に助言した。そのため APVMA は 2007 年にチオファネートメチルのレビューを開始し、2010 年 8 月のパブリックコメント募集を経てレビューを完了した。

その結果、チオファネートメチルは動物実験で出生時欠損を誘発しない、チオファネートメチル含有製品を改訂表示された使用方法に従って使用した場合はヒト健康への有害影響はありそうにない、家庭用使用禁止表示をおこない専門家専用製品であることを明確にするなどと結論した。

2. 協力により危険な可能性のある殺虫剤製品への対応を成功させた

Joint Effort Successfully Targets Potentially Dangerous Insecticide Products

15 November 2010

http://www.apvma.gov.au/news_media/media_releases/2010/mr2010-13.php

APVMA とシドニー郊外評議会の協力により、未承認殺虫剤を販売している店舗への大規模取り締まりが行われた。地元スタッフの協力で APVMA は 6,600 ユニットの殺虫剤を押収した。対象となった製品は違法輸入された Miraculous Insecticide Chalk 及び Wanhoulou Cockroach と Ant Bait である。

● 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. 長官のコラム

1-1. リコール 防衛の最終ライン

Recalls – the last line of defence

Carol Barnao

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/ce-column/2010/2010-10-food-tech-industry-s-role-in-recalls.htm>

米国で数百人の人々を病気にしたサルモネラ汚染卵 3 億 8000 万個以上がリコールされた。この事例では企業の安全システムの不備が消費者を危険な細菌に曝したと考えられる。

どんなに良く管理された企業でも問題が発生することはある。つまり喫食に適さない食品が時には小売店の棚に存在することがある。安全上の懸念から食品を回収するというのは極めて費用がかさむ。しかしどんなに費用がかかっても消費者の健康と信頼を守るため

には必要である。リコールは消費者を守る最終防衛ラインであることを認識するのが重要である。リコールよりは予防する方がはるかに良い。費用のかさむリコールよりハザードを認識して管理するシステムを運用することの方がずっと良い方法である。

ほとんどの生産者はリスク管理計画または食品安全計画を履行している。これらの計画では全ての生産工程に置いて起こりうるハザードを同定し管理することが求められている。(中略)

NZFSA は、2001 年からリコールデータを集積している。今年 7 月まで 230 のリコールが記録されており全て企業が開始している。最も多い理由は表示されていないアレルギーで 83 件である。次に異物混入で 68 件、食中毒の原因となる微生物が 53 件である。

1-2. 食品中化学物質には大きな安全性マージン (余裕) がある

Food has big chemical safety margins

2010

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/ce-column/2010/2010-11-food-tech-mrl-setting.htm>

農薬使用がニュースにならないことはない。NZFSA が GAP の指標として定めた残留基準値を上回る濃度の農薬を検出すると、感情的なニュースの見出しや農薬の禁止への要求を引き起こす。この現象は、最近では我々の年次サーベイランス計画結果の発表により生じた。この調査で一部の農薬が、特にチンゲンサイで基準値を超過していたため、健康リスクとはならないにもかかわらず、一部の人達で慣行栽培製品を避けるべきという主張につながった。食品中残留物質サーベイランス計画は、農薬の管理状況と食品の安全性を確認するためのもので、メディアが報道していないことは実際には平均的ニュージーランドの食生活には化学残留物質や汚染物質による安全上の懸念はないということである。

NZFSA は 5 年毎にトータルダイエツトスタディを行い汚染物質や残留物質の包括的評価を行っている。さらに報道されないことは、慣行栽培でも有機栽培でも農薬の使用がいかに厳しく規制されているかということである。MRL は安全基準値ではない。MRL は GAP の履行状況の指標である。

MRL が健康影響のない量であることを確実にするために、毒性学者は動物実験を行う。動物に何の影響もない用量を選択し、さらに最低 100 の安全係数で割る。例えば動物実験で 1g の化合物で何の影響もない場合、許容量はその 100 分の 1 である。これは 1kg の砂糖の袋 1 つとティースプーン 2 杯との違いにあたる。そして大部分の MRL は消費者暴露がさらにその 10 分の 1 か 100 分の 1 になるよう設定されている。さらに重要なのは、市場調査は、消費者が食べる形の食品を調査しているわけではないということである。実際に摂取するまでには残留物質は時間経過による減少や洗浄や調理による減少がある。マーケットバスケットによる市場調査とトータルダイエツトスタディのような摂取調査を比較すると、実際の摂取量は市場調査の約 1/10 である。

2. 輸出果物、野菜、穀物の MRL

Pesticide maximum residue limits for export fruit, vegetables and cereals

15 November 2010

<http://www.nzfsa.govt.nz/plant/subject/horticulture/residues/index.htm>

NZFSA は、輸出業者向けの情報としてニュージーランド及び各国の MRL データベースを維持しており、この度更新した。本ページは、当該データベースへのリンク、およびオーストラリア、ブラジル、カナダ、コーデックス、EU、香港、インド、イスラエル、日本、韓国、マレーシア、ニュージーランド、ロシア、シンガポール、南アフリカ、スイス、台湾、タイ、米国のサイトへのリンクが掲載されている。

*NZFSA の農薬 MRL データベース : Pesticide MRL Database

<http://pxmrl.nzfsa.govt.nz/>

● 香港政府ニュース

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

1. 卵製品は安全性検査に合格

Egg products pass safety checks

November 03, 2010

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2010/11/20101103_130912.shtml

200 検体の卵と卵製品は食品安全センターによる Sudan 色素検査に合格した。検査したのは茶葉卵、「lo shui」卵、エッグタルト、マヨネーズ、あひるの卵の黄身入りちまきなどで、8月から9月に小売店などでサンプリングしたものである。

2. シブトラミン薬禁止

Ban imposed on sibutramine drugs

November 02, 2010

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2010/11/20101102_181405.shtml

衛生署は11月2日シブトラミンを含む医薬品の登録廃止を発表した。香港ではシブトラミンを含む製品は、20社45製品が登録されていた。

3. 合成着色料に警告

Alert issued on artificial food colours

November 15, 2010

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2010/11/20101115_152128.shtml

消費者評議会は、保護者に子どもたちの多動増加の原因とされる合成色素の過剰摂取を避けるよう助言する。一部の子どもたちに6種の色素が子どもの多動を増加させる可能性

があるという英国の研究を引用した。香港の規制ではこれら 6 種の色素の使用は認められているが、表示しなければならない。消費者評議会は最近 84 の食品（ビスケット 23、甘いお菓子 28、飲料 15）を調査しそのうちビスケット 11、甘いお菓子 15、飲料 6 にこれら 6 種の色素のうち 1 つ以上が使われていることを見いだした。EU では 7 月 20 日からこれらの色素を含む製品には「子どもたちの注意や活動に有害影響があるかもしれない」という追加の表示が必要になった。子どもの多動には多くの要因が関わり、6 種の色素を避けることは症状を軽減するかもしれないが、完全な解決法にはならない。保護者は適切な助言や治療については医師に相談すべきである。

*色素 6 種：、タートラジン、キノリンイエロー、サンセットイエロー、カルモイシン、ポンソー4R 及びアルラレッド。

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

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

1. 解明資料(“有害論難甘味料使用規制解除” 報道関連)

添加物基準課 2010.10.28

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=57&seq=13436>

新聞 10 月 28 日付け 『有害性が指摘されている甘味料の使用規制解除』 報道内容について。

・食品医薬品安全庁は、甘味料であるステビアを国内外使用状況、使用基準改訂の妥当性検討及び食品衛生審議委員会審議を経て、キャンディ類、食パン、乳加工品に使えるように 2010 年 9 月 29 日付けで使用基準を改訂告示した。

・ベビーフードについては、現行の食品添加物公典でステビアを禁止してあるためステビアの個別使用基準にある「ベビーフード」の部分削除した。

以上のことから、食品医薬品安全庁が国家競争力強化委員会の要請によってベビーフードにステビアを許可したという報道内容は、事実と異なっている。

改訂考査以後にもベビーフードにはステビア使用は禁止される。一方オーストラリア、日本、アメリカなどでもキャンディ類、食パン、乳加工品など一般食品でステビアを許可している。同時にステビアは国際機関である JECFA(FAO/WHO)で 2008 年度に安全性を評価した結果、安全基準値である 1 日許容摂取量 (10 mg/kg bw/day, ステビアとして) が設定されている。ヨーロッパ食品安全機関 (EFSA) は 2010 年にステビアの安全性を評価した結果、遺伝毒性・発癌性・生殖毒性はないと結論した。

2. 調味カワハギ輸入・通関過程で放射線照射陽性

2010.11.05

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=349&seq=13495&cmd>

≡v

ー陽性製品の返送廃棄及び暫定流通販売中断の措置ー

食品医薬品安全庁は、ベトナム産調味カワハギに放射線を照射しているという情報があったため、5月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結果、PHUOC TIEN GENERAL TRADING COMPANG(FUTCO.,LTD, ベトナム)で製造したカワハギ製品が放射線の照射陽性と判定された。

※ 2010.10.27 輸入申告された放射線照射陽性製品返送(廃棄)量：8,020 kg

食品医薬品安全庁は、放射線の照射については微生物殺菌などの用途と安全性などを確認して物理的、化学的、栄養学的変化がほとんどない水準で品目別に承認している。販売には表示が必要である。

放射線照射食品は放射能物質に汚染されているということではない。コバルト 60 かの放射エネルギーを殺菌などの目的に使用したもので、そのエネルギーは食品を通過して熱エネルギーとして消滅するので放射能が残ることはない。

3. 金属性異物検出 “コーンフレーク” 製品流通・販売禁止及び回収措置

2010.10.29

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=349&seq=13441&cmd>

≡v

食品医薬品安全庁は、三星テスコ(株)がイギリスから輸入して流通・販売する「テスココーンフレーク」は製造段階で金属性異物が混入されたと確認され、関連製品の流通販売禁止及び回収措置をした。「テスココーンフレーク」製品は製造施設のコンベヤーベルトの老朽化で異物が混入された。発見された異物は大きさが約 7 cm 位、金属性異物にプラスチックが一部付いたものである。

4. 特定日プレゼント用の子供嗜好食品の点検結果

食生活安全課 2010.11.08

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=13517&cmd=v>

ーチョコレート製造業社など 10,439 ヶ所点検、 29 ヶ所摘発ー

食品医薬品安全庁は、ペペロディ (11.11)及び修学能力試験(11.18)を控え、10月18日から29日まで製造業社など 10,439 ヶ所に指導・点検を行った結果、29業社(29件)を摘発し行政処分した。

今回点検の結果、主要違反事項は流通期限超過製品の陳列保管 16 件、衛生的取り扱い基準違反 3 件、施設基準違反 4 件、自主品質検査未実施など総 29 件だった。また流通販売中のチョコレート類など 1,333 件を収去し認可されていないタール色素や人工甘味料を検査した結果、361 件は問題なく、972 件は検査中である。タバコ・花札・酒ビンなどの模様に製造されたり包装されて子供の情緒を害する製品についての点検の結果、違反事項は見つけることができなかった。食品医薬品安全庁は、今後とも子供嗜好食品の安全管理や商品広

告取り締まりを持続的に実施する計画である。

-
- インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)
<http://www.fssai.gov.in>

1. インド食品安全と食品基準局の第6回会合

Sixth Meeting of the Food Safety and Standards Authority of India

<http://www.fssai.gov.in/Website/MediaCenter/NewsEvents.aspx>

2010年11月8日に会議を行い、ダイエタリーサプリメント規制、トランス脂肪酸、オリーブ油、エネルギードリンク基準改定などについて検討した。

* 食品安全基準規制案 : Draft Food Safety and Standards Regulations 2010 notified in Gazette of India (Last Date 20/11/2010)

<http://www.fssai.gov.in/website/Outreach/DraftforConsultations.aspx>

飲食店の安全のための衛生基準や食品の定義や添加物などの基本的食品基準

-
- 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、「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/syu03240260361>
- 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/syu03240270369>
- 台湾行政院衛生署、「残留農薬基準値」を改正
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03240280361>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、ベトナム産ピーナッツキャンディーについて全ロット検査を実施する旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03240530361>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、 γ -シクロデキストリンの新規開発食品成分(NI)としての市場流通認可について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03240620475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、チョウ目害虫抵抗性遺伝子組換え大豆 MON87701 について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03240640475>

- 台湾行政院衛生署、原材料として使用する「Sucromalt」の一日摂取上限量及び注意書に関する公告を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03240750361>
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、「食品安全：全国モニタリング 2009 年報告書」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03240830316>
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、「食品安全：全国サーベイランス 2009 年報告書」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03240840316>
- 台湾行政院農業委員会、ペットフードの検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03240940364>

IARC

1. ヨーロッパ 37 各国での前立腺がんの頻度と死亡率：全体像

Prostate cancer incidence and mortality trends in 37 European countries: An overview
04/11/2010

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/2010/ejc_screeningprostatecancer.php

European Journal of Cancer に発表された IARC の報告。

過去 20 年間に前立腺がんは急速に増加してきたが、頻度では 24 各国の 2001～2005 年のデータで 5 倍の開きがある。最も高いのがフィンランドとスウェーデンで、低いのがロシアであった。死亡率ではバルト海沿岸地域（エストニア、ラトビア、リトアニア）とデンマーク、ノルウェー、スウェーデンで高い。頻度が増加する一方なのに対し、死亡率は 37 か国中 13 か国で減少している。

*報告: Prostate cancer incidence and mortality trends in 37 European countries: An overview

Bray Fet al., Eur J Cancer. 2010 46(17):3040-52.

[http://www.ejancer.info/article/S0959-8049\(10\)00878-6/abstract](http://www.ejancer.info/article/S0959-8049(10)00878-6/abstract)

EurekaAlert

1. 桂皮のクマリン濃度は同じ木の皮由来であっても大きく変動する

Levels of coumarin in cassia cinnamon vary greatly even in bark from the same tree
3-Nov-2010

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2010-11/acs-loc110310.php

Journal of Agricultural and Food Chemistry に発表された報告によれば、インドネシアで育つ木からとった桂皮中のクマリン濃度には極めて大きな変動がある。クマリンは一部の人に肝障害リスクがある。

ドイツの販売店で購入した 91 のシナモン検体を調べたところ大きな違いがあったため、インドネシアから直接 5 本の木の皮を購入して分析した。その結果、同じ木由来であっても極めて大きな差が見られた。平均でカシヤシナモン cassia cinnamon 粉末はセイロンシナモンより 63 倍、スティックでは 18 倍のクマリンが含まれていた。

*報告 : Quantification of Flavoring Constituents in Cinnamon: High Variation of Coumarin in Cassia Bark from the German Retail Market and in Authentic Samples from Indonesia

Woehrlin F et al., J Agric Food Chem. 2010 58(19):10568-75.

<http://pubs.acs.org/stoken/presspac/presspac/full/10.1021/jf102112p>

ドイツで購入したカシヤシナモン粉末のクマリン濃度は 1,740~7,670 mg/kg (平均 4,020)、スティックは検出限界以下から 9,900 mg/kg (平均 3,252) であり、セイロンシナモン粉末は 88~436 mg/kg (平均 252)、スティックは検出限界以下から 486 (平均 231) であった。インドネシア産の木皮は、同じ木でも場所により検出限界以下から 7,380 mg/kg まであり、桂アルデヒドなどの香料成分含量ともあまり関係しない。

2. 有機栽培タマネギ、ニンジン、ジャガイモの、健康によい抗酸化物質の含量は多くはない

Organic onions, carrots and potatoes do not have higher levels of healthful antioxidants
3-Nov-2010

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2010-11/acs-ooe110310.php

Journal of Agricultural and Food Chemistry に発表された研究では、慣行栽培と有機栽培でいわゆる健康によいとされる物質の含量に差はなかった。

*報告 : Effects of Organic and Conventional Growth Systems on the Content of Flavonoids in Onions and Phenolic Acids in Carrots and Potatoes

Søltøft M et al., J Agric Food Chem. 2010 58(19):10323-9.

<http://pubs.acs.org/stoken/presspac/presspac/full/10.1021/jf101091c>

デンマークの大規模研究。測定したのはポリフェノール類のケルセチン、カンフェロール、イソラムネチン、ミリセチン、カフェ酸、*p*-クマリン酸、フェルラ酸、5-*O*-カフェオイルキナ酸。有機栽培はデンマークガイドライン遵守した上で、複数システム（動物由来の堆肥を使う量が違う）複数箇所、複数年を検討している。測定対象は可食部のみである。

3. 新しい研究によりワルファリンとハーブやダイエタリーサプリメントを組み合わせることの危険性が明らかにされる

New research reveals danger of combining warfarin with herbal and dietary supplements

15-Nov-2010

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2010-11/imc-nrr111010.php

－医師と患者のコミュニケーションが鍵－

American Health Association 年次会合での発表。ワルファリンを処方されている 100 人の心房細動患者を対象に調べたところ、35 人がワルファリンの他にサプリメントを使用しており、その半分以上（54%）が薬物相互作用の可能性について気がついていなかった。よく使用される 100 のサプリメントのうち 69%はワルファリンの効果に影響がある。またサプリメント使用者は病気の経過も悪かった。例えば、説明できない出血の経験がサプリメント使用者では 23%、不使用者で 17%、輸血が必要になったケースもサプリメント使用者が 14%に対して不使用者は 10%だった。さらにサプリメント使用者はワルファリンの理解にも乏しく、服薬を遵守しない率が 34%（不使用者は 17%）だった。患者はサプリメントの使用について医師に相談しないことが多いため、医師から積極的に尋ねる必要がある。

Nature ニュース

1. ビスフェノール A が皮膚から吸収される

Bisphenol A goes through the skin

4 November 2010

<http://www.nature.com/news/2010/101104/full/news.2010.581.html>

－レシートが暴露源の可能性－

2つの研究がビスフェノール A を再び注目の的にしている。1つは BPA が皮膚から吸収されるというもの、もう一つは日常的に BPA を含むレシートを扱っているヒトの平均体内 BPA 濃度がそうでないヒトより高いというものである。これらから BPA の規制強化を求める声が強くなっている。

BPA は西洋諸国のほとんどのヒトの検体から検出可能である。動物実験で高濃度では有害であることは確認されているが低濃度での有害影響については規制担当者を確認させるに至っていない。BPA は食品や飲料の包装容器に良く使われているがそれらは通常はポリマーの一部となっている。一方感熱紙にはモノマーとして存在し、吸収されやすい。著者らは、1日に数枚しかレシートを取り扱わない普通の人にとっては感熱紙が主要暴露源となることはないが、レジ担当者として働く妊娠女性などは注意すべきと述べている。

*論文:

Chemosphere advance online publication doi:10.1016/j.chemosphere.2010.09.058 (2010)., Zalko, D. et al.

Environ. Health Perspect. advance online publication doi:10.1289/ehp.1002366 (2010)., Braun, J. M. et al.

Science NOW

1. 魚油はアルツハイマーの予防効果はない

Fish Oil No Foil for Alzheimer's

2 November

<http://news.sciencemag.org/sciencenow/2010/11/fish-oil-no-foil-for-alzheimers.html?etoc>

オメガ 3 脂肪酸は脳に良いとの見方をされているが、新しい研究ではアルツハイマー患者にはこれらの有効性はないと報告されている。この研究は 2 週間前に発表された妊娠中にサプリメントを摂取した女性の出生児に関する同様の結果に続くものである。

これはオメガ 3 に全く有効性が無いという意味ではなく、心臓などには役立つ可能性がある。しかし脳については、著者らの期待に反した結果であった。どちらの研究も、動物実験や観察研究では期待できる結果があった。魚の摂取量が多い人達の認知症や認知機能低下の軽減が見られ、観察研究では妊娠中のオメガ 3 サプリメントは産後のうつを抑制するために子どもの神経発達機能を改善していると考えられた。さらにアルツハイマー様動物モデルではドコサヘキサエン酸 (DHA) による改善が見られ、アルツハイマー病患者の脳には DHA が少なかった。いずれも DHA の脳への有効性を期待させるものだった。そのようなことから、著者らは、実際に効果があるかを確認するため弱から中程度の認知症患者 402 人を無作為に割り付け、295 人が試験を完了した。予想より高い脱落率ではあったが、DHA が有効でないと結論するには十分なデータを得た。論文は 11 月 2 日、JAMA に発表された。

著者らは介入が遅すぎたのだと考えている。DHA のアルツハイマー予防効果を調査すれば、より良い結果が出たかもしれない。しかし、それには膨大な時間とお金がかかる。

*論文 : Docosahexaenoic Acid Supplementation and Cognitive Decline in Alzheimer Disease, Joseph F. Quinn et al., JAMA. 2010;304(17):1903-1911.

<http://jama.ama-assn.org/cgi/content/full/304/17/1903> (オープンアクセス)

以上

食品化学物質情報

連絡先 : 安全情報部第三室