

食品安全情報（化学物質） No. 26/ 2010 (2010. 12. 15)

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. WHO は伝統医療の情報基準を定義

[【EC】](#)

1. 欧州委員会はミツバチの死亡対策を進める
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[【EFSA】](#)

1. 栄養目的で特定栄養食品または一般食品に加えられるクロム源としてのピコリン酸クロムの安全性に関する科学的意見
2. 栄養目的で特定栄養食品または一般食品（食品サプリメントを含む）に加えられる 3 価のクロムの安全性に関する科学的意見
3. 葉物野菜に硝酸が含まれることによる乳幼児への健康リスクの可能性についての声明
4. 食品と接触する物質に使用されるビス(2,6-ジイソプロピルフェニル)カルボジイミドの安全性評価
5. 食品と接触する物質に使用されるグリコール酸の安全性評価
6. モンサント社からの遺伝子組換え大豆 40-3-2 を含む飼料や食品の継続販売のための認可更新申請についての科学的意見
7. オート麦ベータグルカンと血中コレステロール濃度低下と冠動脈心疾患リスク削減に関する健康強調表示の立証についての科学的意見
8. *Lactobacillus casei* DN-114 001 プラスヨーグルト共生菌を含む発酵乳(Actimel®)と抗生物質を投与されている患者の腸内 *Clostridium difficile* 毒素の削減と抗生物質を投与されている患者の急性下痢リスク削減に関する健康強調表示の立証についての科学的意見
9. 腸管及び免疫機能に関連する健康強調表示の科学的根拠に関する関係者会合
10. 香料グループ評価 26：化学グループ 34 のアミノ酸
11. 香料グループ評価 7、改訂 3 (FGE.07Rev3): 化学グループ 5 の二級アルコール及び飽和直鎖又は分岐鎖カルボン酸の飽和及び不飽和脂肪族二級アルコール、ケトンおよびエステル

[【FSA】](#)

1. 北アイルランド食品サーベイランスサンプリング報告書発表
2. クローン動物の肉とミルク

[【CRD】](#)

1. 英国残留農薬委員会 (PRC) の定期報告：モニタリング結果

[【ANSES】](#)

1. 痩せるための食事：リスクの高い行為

[【FSAI】](#)

1. ボトル入り水の規制ガイドライン発表

[【FDA】](#)

1. FDA は消費者に対し Man Up Now カプセルを避けるよう警告

[【CDC】](#)

1. EPA はより安全な化合物や製品を促進するための新しいツールを発表

[【FTC】](#)

1. FTC 裁定は子ども用ビタミン剤の販売業者が脳と目の発達に関する詐欺的健康強調表

示をすることを禁止

[\[FSANZ\]](#)

1. ファクトシート：より健康的な油脂を選ぶ
2. 消費者情報：トランス脂肪酸
3. オーストラリア・ニュージーランド食品規制担当閣僚評議会（共同発表）
4. リコール情報：痩身用製品

[\[APVMA\]](#)

1. APVMA は内分泌攪乱物質をどのように管理しているか？
2. 誰が飲料水中の安全な農薬レベルを決定しているか？

[\[NZFSA\]](#)

1. 改訂基準によりハチミツのツチンリスクがより良く管理できる

[\[香港政府ニュース\]](#)

1. 28 食品が安全性検査に不合格

[\[KFDA\]](#)

1. 食品添加物って何ですか？ – 食品添加物の正しい理解のための情報提供パンフレット 発刊 –
2. 焼き網など調理器具の洗浄について
3. 食欲抑制剤シブトラミン（Sibutramine）成分含有の違法製品の販売者を摘発
4. 食品医薬品安全庁、海外インターネット販売の性機能改善製品などを注意
5. 食生活の安全管理のための案内ポスターパネルの製作・配布

[\[HSA\]](#)

1. HSA は表示されていない強力な西洋医薬成分の含有が確認された“Jianbu Huqian Wan” [健歩虎潜丸] を使用しないよう警告

[\[FSSAI\]](#)

1. 国レベルでの残留農薬モニタリング結果

[\[その他\]](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

1. WHO は伝統医療の情報基準を定義

WHO to define information standards for traditional medicine

7 DECEMBER 2010

http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2010/trad_medicine_20101207/en/index.html

伝統医療のエビデンスを作るための国際伝統医療分類（International Classification of Traditional Medicine）プロジェクトを発表した。

伝統医療の使用は、西太平洋地域、東南アジア、アフリカ及びラテンアメリカなどで広く行われており、一部の国では提供されている主な医療が伝統医療である。ヨーロッパ及び北米など他の国々でも、ハーブ、鍼及び他の伝統医療の使用が増加している。しかしながら、これまで伝統医療の世界レベルでの分類や術語ツールは存在しなかった。

国際伝統医療分類は、全ての国々の人にとって伝統医療に使用されるコンセプト等を記

録できるようにする相互的なウェブベースのプラットフォームとなるだろう。いくつかの国では国内分類や基準があるものの、臨床や疫学データのハーモナイゼーションのための国際的なウェブベースのプラットフォームは存在していない。そのため、安全性、有効性、使用状況等を監視するためにそのような情報が必要とされている。

本分類のために、まずは中国・日本・韓国での情報を集め、世界に拡大していく予定である。

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

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

1. 欧州委員会はミツバチの死亡対策を進める

Commission steps up efforts to tackle bee mortality

欧州議会と欧州理事会への、ミツバチの健康に関する欧州委員会からのメッセージ

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT
AND THE COUNCIL on Honeybee Health

6.12.2010

http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/bees/docs/honeybee_health_communication_en.pdf

EU内外でミツバチの死亡率増加が報告されている。欧州議会は欧州委員会に事態の解決を求めており、各種対策が実施または計画されている。このメッセージはミツバチの健康に関する「重要な問題」、また欧州委員会が予定している「重要な対応」を明確にすることが目的である。

EUには約70万の養蜂家があり、そのうち97%が非専門家、67%の巣を所有している。ハチミツの生産量は20万トンと推定されている。養蜂部門に関しては畜産などのような部門と大きく異なる事業実態（趣味、移動など）を考慮しなければならない。

ミツバチの健康に影響する要因は多様である。GMOについては関連するという根拠はない。ミツバチの病気に関する科学的知見が乏しいこと、病気の治療薬があまりないことなどの課題がある。養蜂業はあまり規制されていないので養蜂業のガイドライン作成なども役立つ可能性がある。

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

RASFF Portal Database

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

2010年第48週～第49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）

タイ産油漬けツナのヒスタミン（100～200 mg/kg）、中国産黒いナイロンおたまからの一級芳香族アミンの溶出（0.0030 mg/dm²）、イラン産ピスタチオのアフラトキシン（B₁ 179.5、総 198.3 microg/kg）、デンマーク産ハーブサプリメントによる有害反応、インドネシア産冷凍マグロ切り身のヒスタミン（5～>2,500 mg/kg）など。

情報通知（Information Notifications）

スペイン産マグロの一酸化炭素処理（1,669 microg/kg）、スペイン産ザクロ抽出物の多すぎる安息香酸ナトリウム（199.8 mg/L）及びアズルビンとクエン酸とリンゴ酸の非表示、ベルギー産家禽飼料補助剤のサリノマイシン（2.6 mg/kg）、インド産飼料用ヨウ化カルシウムプレミックスのダイオキシン（1.365 pg WHO TEQ/g）、中国産乾燥砂糖がけナシの亜硫酸（656 mg/kg）、イタリア産食品サプリメントのシルデナフィル S 置換類似体、イラン産ゴールデンレーズンのカルベンダジム（4.41 mg/kg）、英国産海藻ベースサプリメントの多すぎるヨウ素含量（173 mg/kg）、中国産装飾皿からの鉛の溶出（2.7 mg/dm²）、米国産サプリメントの未承認照射、中国産米粉の未承認遺伝子組換え（KeFeng6）、イタリア産硫酸亜鉛飼料添加物のカドミウム（15.7、16.8 mg/kg）、中国産ナイロンおたまからの一級芳香族アミンの溶出（アニリン：0.03 mg/dm²）、ルーマニア産ハチミツのスルファチアゾール（7 microg/kg）、イタリア産ホウレンソウの多すぎる硝酸含量（2931 mg/kg）、アルバニア産オーガニックオオバコ抽出物の臭化メチル（66、150 mg/kg）、タイ産カツオ缶詰のヒスタミン（629、548、129、127 mg/kg）、中国産装飾メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出（584 mg/kg）、タイ産ササゲのオメトエート（0.83 mg/kg）、米国産運動選手用食品のバナジウム、ウクライナ産ココナツ脂肪酸蒸留物のダイオキシン（1.42、1.58 WHO TEQ/g）など。

通関拒否通知（Border Rejections）

中国産フライヤーからのニッケルの溶出（11.5 mg/kg）、中国産ステンレススチールカトラリーからのニッケルの溶出（0.73 mg/kg）、トルコ産チルドフレッシュペッパーのオキサミル（0.14 mg/kg）、中国産インスタント麺のアルミニウム（20 mg/kg）、中国産真空コップからの総溶出量（18.1 mg/dm²）、タイ産生鮮バジルのプロシミドン（1.1 mg/kg）・クロルピリホスエチル（0.28 mg/kg）、トルコ産ペッパーのメソミル（0.258 mg/kg）、中国産圧力調理器からのアルミニウムの溶出（37.6 mg/L）、レバノン産ブドウの葉漬けのクロルピリホス（1.2 mg/kg）・フルフェノクスロン（1.3 mg/kg）・メトキシフェノジド（0.12 mg/kg）・アゾキシストロビン（1.2 mg/kg）・トリフロキシストロビン（0.084 mg/kg）・ボスカリド（0.92 mg/kg）・クレソキシムメチル（0.18 mg/kg）・ミクロブタニル（0.16 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. 栄養目的で特定栄養食品または一般食品に加えられるクロム源としてのピコリン酸クロムの安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of chromium picolinate as a source of chromium added for nutritional purposes to foodstuff for particular nutritional uses and to foods intended for the general population

1 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1883.htm>

栄養目的で特定栄養食品または一般食品に加えられるクロム源としてのピコリン酸クロムの安全性に関する 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。

合成ピコリン酸クロムは遺伝毒性発がん性のある 6 価クロムを含まないことを確認すべきである。食品からの無機クロム（III）の生物学的利用能は低く（0.1～2%）、ピコリン酸クロム由来のクロムも同様または若干生物学的利用能が高い。

先の評価でクロム（III）の遺伝毒性データで矛盾した結果が出ているため再評価を必要とした。今回の意見では、ピコリン酸クロムの遺伝毒性試験結果について概要を提供する。

細菌の変異原性試験では一般的に陰性であるが CHO 細胞を使った染色体異常誘発性試験では矛盾した結果が出ている。そのため FSA は COM（Committee on Mutagenicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）にレビューを依頼した。COM はデータ全体から見てクロムはほ乳類の *in vivo* 試験で陰性のため *in vitro* では変異原性はないと見なすべきで、さらに *in vivo* 試験を要求する必要はないと結論した。2004 年の COM の結論は NTP により行われた試験で支持された。

ANS パネルは COM が評価した際に含まれなかったさらなる試験について評価した。OECD ガイドライン 475 に従って行われた SD ラットの骨髄での染色体異常誘発性試験では陰性だった。高濃度では細胞傷害性があり、その結果として DNA 傷害がおこることが示唆されている。NTP による長期がん原性試験等の結果から、ANS パネルはピコリン酸クロムの NOAEL を 2,400 mg/kg 体重/日と結論した。

申請者はピコリン酸クロムを推奨摂取量の最大 30%までの量（1 食あたりクロムとして 12 µg、ピコリン酸クロムでは約 97 µg）で使用するとしている。食品サプリメントとしてのクロムは最大 600 µg/日使用されており、ピコリン酸クロムとしては 5 mg 程度になる。これは体重 60kg なら 83 µg/kg 体重/日で、NTP の試験から導出した NOAEL の 29,000 分の 1 である。ただし WHO のサプリメントとしてのクロムの上限摂取量 250 µg/日を超過している。クロムの耐容上限摂取量は設定されていない。SCF（Scientific Committee on Food）が設定した 1 mg/日も WHO の 250 µg/日も安全性を調査した研究にもとづくものではない。また 250 µg/日という値は普通の食事から摂取するレベルである。クロムに関してさらに多くの情報が得られるまで、特定の栄養目的や食品由来のクロムの摂取を制限する

のにはこの基準が適切であろう。強化食品とサプリメントからの推定摂取量は NTP の試験から導出した NOAEL と比べると大きな安全性マージンがあり安全上の懸念とはならない。

2. 栄養目的で特定栄養食品または一般食品（食品サプリメントを含む）に加えられる 3 価のクロムの安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of trivalent chromium as a nutrient added for nutritional purposes to foodstuffs for particular nutritional uses and foods intended for the general population (including food supplements)

1 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1882.htm>

ANS パネルは、栄養目的で特定栄養食品または一般食品（食品サプリメントを含む）に加えられる 3 価クロムの安全性に関して、安全上の懸念とはならない、またこれらの食品を介した 3 価クロムの摂取量は、WHO がサプリメントとしてのクロムに設定した上限摂取量 250 microg/日を超過しないとしている。

3. 葉物野菜に硝酸が含まれることによる乳幼児への健康リスクの可能性についての声明

Statement on possible public health risks for infants and young children from the presence of nitrates in leafy vegetables

9 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1935.htm>

硝酸は天然に野菜に含まれ、食事からの硝酸摂取量の多くは野菜由来である。レタスやホウレンソウなどの葉物野菜には比較的多く、温室や弱い光条件では増加する。欧州委員会は、食事由来の硝酸リスクを管理するための長期戦略の選択肢を得るために EFSA に意見を求め、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）が 2008 年に意見を発表している。この際、乳幼児の硝酸暴露についてさらなる情報を求められていた。

CONTAM パネルは、野菜の硝酸濃度データと EU 13 か国の子どもの食品摂取量データを検討した。野菜摂取量の中央値は 1 日 61 g、95 パーセンタイルは 207 g だった。年齢により摂取量は変化し、小さい子どもはホウレンソウ、大きい子どもはレタスが相対的に多かった。レタスは野菜摂取量の 3.7%、ホウレンソウは 2.6% を占めた。硝酸濃度が最も高かったのはレタスだった。野菜以外の硝酸濃度は文献から推定した。

1~18 才の硝酸慢性暴露量は 2008 年の意見で発表した硝酸の ADI 2.7 mg/kg 体重より少ないか同程度だった。一部の推定では時々急性暴露が ADI を超過するが、時々超過することということが健康リスクがあることを示すわけではない。硝酸は亜硝酸に還元されメトヘモグロビン血症を誘発する可能性があるため、急性暴露の安全性評価のためには急性参照用量 (ARfD) を設定するのが適切であろう。現状入手できるデータは ARfD 設定に十分ではないが、3 ヶ月以上の年齢の子どもでは、15 mg/kg 体重/日以下の硝酸暴露でメトヘモグ

ロビン濃度は増加しないことが示されている。現在の及び提案されている最大硝酸量では、最大 15 mg/kg 体重/日の暴露となるだろう。そのような暴露量で健康上の懸念とはなりそうにない。しかしながら 1 日に何回もハウレンソウを食べる一部の乳児ではリスクがある可能性はある。モデルを使った計算によれば、8.3%の乳児が 15 mg/kg 体重/日を超える可能性があるが、ハウレンソウの基準値 3,000mg/kg が履行されれば 5.6%へ、3,500mg/kg なら 6.4%へ減少すると考えられる。

総合的に考慮すると、CONTAM パネルは、ハウレンソウの硝酸濃度は健康上の懸念が排除できないレベルまで食事からの硝酸摂取量を増加させる可能性があるとの結論を出した。また、ハウレンソウ及びレタスの規制を現在より 500 mg/kg 上げることは、超過率がレタスでは 1%、ハウレンソウでは 5%しかないため、地方における例外的な小さな影響しかないと考えられる。

不適切な保管や調理は硝酸の亜硝酸への変換をもたらしメトヘモグロビン血症誘発の可能性を増加させる。消化管に細菌感染のある乳幼児は硝酸感受性が高いためそのような場合はハウレンソウを与えないことを薦める。

4. 食品と接触する物質に使用されるビス(2,6-ジイソプロピルフェニル)カルボジイミドの安全性評価

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide for use in food contact materials

1 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1928.htm>

オランダ政府の依頼により、食品と接触する物質に使用されるビス(2,6-ジイソプロピルフェニル)カルボジイミドの安全性評価を実施した。本申請は日本のクレハより提出されたものである。

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、ビス(2,6-ジイソプロピルフェニル)カルボジイミド及びその加水分解産物 2,6-ジイソプロピルアニリンの移行量の合計が 0.05 mg/kg 食品を超えなければ、消費者の安全上の懸念とはならないとの結論を出した。

5. 食品と接触する物質に使用されるグリコール酸の安全性評価

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance glycolic acid for use in food contact materials

1 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1927.htm>

オランダ政府の依頼により、食品と接触する物質に使用されるグリコール酸の安全性評価を実施した。本申請は日本のクレハより提出されたものである。

CEF パネルは、PET やポリ乳酸 (PLA) のようなポリエステルの外側から間接的に食品

と接触する、あるいは PET や PLA に 3% w/w まで混合して直接食品と接触する使用方法では、消費者に安全上の懸念はないと結論した。

6. モンサント社からの遺伝子組換え大豆 40-3-2 を含む飼料や食品の継続販売のための認可更新申請についての科学的意見

Scientific Opinion on applications (EFSA-GMO-RX-40-3-2[8-1a/20-1a], EFSA-GMO-RX-40-3-2[8-1b/20-1b]) for renewal of authorisation for the continued marketing of (1) food containing, consisting of, or produced from genetically modified soybean 40-3-2; (2) feed containing, consisting of, or produced from soybean 40-3-2; (3) other products containing or consisting of soybean 40-3-2 with the exception of cultivation, all under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto

1 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1908.htm>

GMO パネル（遺伝子組換え生物に関する科学パネル）は、モンサント社から提出された遺伝子組換え大豆 40-3-2 を含む飼料及び食品に関する継続販売のための認可更新申請についての科学的意見を出した。GMO パネルは、大豆 40-3-2 は、ヒトや動物の健康、環境影響において、意図された使用方法では通常の大豆と同等に安全であると結論した。

7. オート麦 β-グルカンと血中コレステロール濃度低下と冠動脈心疾患リスク削減に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to oat beta glucan and lowering blood cholesterol and reduced risk of (coronary) heart disease pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

8 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1885.htm>

NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）は、オート麦に含まれる β-グルカンと健康強調表示 “can actively lower/reduce blood LDL and total cholesterol（血中 LDL 及び総コレステロールの濃度を低下させる）” との関連性についての科学的意見を出した。

既に各種起源の β-グルカンと血中コレステロール濃度低下について、NDA パネルは肯定的意見を発表し、因果関係は確立されているとの結論を出した。科学的根拠を反映した文言としては「β-グルカンは血中コレステロールを低下させることが示されている。血中コレステロールの低下は冠動脈心疾患リスクを下げるかもしれない」などが例にあげられる。NDA パネルは、バランスのとれた食生活の一部として 1 日あたり最低 3 g を提供すべきであると考えている。

8. *Lactobacillus casei* DN-114 001 プラスヨーグルト共生菌を含む発酵乳(Actimel®)と抗

生物質を投与されている患者の腸内 *Clostridium difficile* 毒素の低減と抗生物質を投与されている患者の急性下痢リスク削減に関する健康強調表示の立証についての科学的意見
Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to fermented milk containing *Lactobacillus casei* DN-114 001 plus yoghurt symbiosis (Actimel®), and reduction of *Clostridium difficile* toxins in the gut of patients receiving antibiotics and reduced risk of acute diarrhoea in patients receiving antibiotics pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

8 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1903.htm>

ダノン (Danone Produits Frais France) の申請に応じた NDA パネルの科学的意見。NDA パネルは、*Lactobacillus casei* DN-114 001 プラスヨーグルト共生菌を含む発酵乳 (Actimel®) と健康強調表示 “decreases the presence of *C. difficile* toxins (the risk factor), in the intestinal tract and reduces the incidence of acute diarrhoea associated with their presence in the gut of susceptible ageing people (影響を受けやすい人において、腸内 *Clostridium difficile* 毒素を低減し、急性下痢リスクを削減する)” の関連性について評価した。本申請は、抗生物質治療を受けている 50 歳以上の成人を対象としている。

NDA パネルは、提出された根拠は因果関係を確立するには不十分であると結論した。

9. 腸管及び免疫機能に関連する健康強調表示の科学的根拠に関する関係者会合

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

2 December 2010

http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/nda101202.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

—ウェブキャストと資料を公開—

食品及び飲料業者、大学関係者、各加盟国の関係者など 200 名が参加し、EFSA の専門委員とともに腸管及び免疫機能に関連する健康強調表示の科学的根拠に関して議論した。

10. 香料グループ評価 26 : 化学グループ 34 のアミノ酸

Flavouring Group Evaluation 26: Amino acids from chemical group 34

9 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/373.htm>

AFC 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、5 つのアミノ酸について評価した。天然のアミノ酸である L-システインと L-リジンについては、食品からの摂取量が香料としての摂取量より遙かに多いことから、香料評価法は適用できないが香料としての使用に安全上の懸念はない。さらに、MSDI 法 (Maximised Survey-derived Daily Intakes) による推定摂取量では安全上の懸念はないと結論した。

1 1. 香料グループ評価 7、改訂 3 (FGE.07Rev3): 化学グループ 5 の二級アルコール及び飽和直鎖又は分岐鎖カルボン酸の飽和及び不飽和脂肪族二級アルコール、ケトンおよびエステル

Flavouring Group Evaluation 7, Revision 3 (FGE.07Rev3): Saturated and unsaturated aliphatic secondary alcohols, ketones and esters of secondary alcohols and saturated linear or branched-chain carboxylic acids from chemical group 5

10 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1845.htm>

AFC パネルは、44 物質について評価した。1 物質は組成や立体異性体の情報不足のため保留、43 物質については MSDI 法による推定摂取量では安全上の懸念はないと結論した。

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

1. 北アイルランド食品サーベイランスサンプリング報告書発表

NORTHERN IRELAND FOOD SURVEILLANCE SAMPLING REPORT PUBLISHED

Wednesday 1 December 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/dec/niscfssr>

北アイルランド食品サーベイランス戦略委員会が、北アイルランドにおける食品検査に関する 3 回目の報告書を発表した。2008 年と同様に、2009 年も病原体の検出数は少なかった。しかしながら、検査した検体の 1/3 は微生物的な質が不十分であり、食品衛生の実践が成功していないことを示している。

*報告書 : Food Sampling by District Councils in Northern Ireland in 2009

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/foodsamplingni2009.pdf>

2009 年は 8,966 検体について検査を実施した。微生物検査では 6,439 検体のうち 2,038 検体が不合格だった。ただし病原性微生物が検出されたのはサルモネラの 1 件のみであった。一方、化学物質検査では 2,527 検体のうち不合格は 1091 検体であった。不合格の主な理由は表示についてで、2008 年は 50%、2009 年は 43%の検体が表示規則を遵守していなかった。また、表示規則を遵守していない検体は肉や肉製品が多く、定量的成分表示が規制を守っていない事例が多かった。

2. クローン動物の肉とミルク

Meat and milk from cloned animals

Tuesday 7 December 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/dec/boardcloning>

FSA の理事会は、本日の会合でクローン家畜について議論した。理事会は以下のことを

大臣に助言することで合意した。

- ・ クローン動物由来製品の販売は新規食品としての認可対象とすべきである。
 - ・ 現在の知見にもとづき、クローン牛や豚の子孫由来食品を規制する食品安全上の理由はない。
 - ・ FSA は、EC や他の機関同様、クローン牛や豚の子孫由来食品には新規食品としての認可は必要ないという立場をとるつもりである。
 - ・ この立場の変更についてはパブリックコメントを募集する予定である。
- 消費者の関心については次の通り。
- ・ 食品安全上の目的からはクローン牛や豚の子孫由来食品の表示義務化は必要なく、消費者に利益をもたらさない。
 - ・ 倫理や動物福祉上の情報については英国環境・食料・農村地域省 (Defra) に諮問する。

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

1. 英国残留農薬委員会 (PRC) の定期報告：モニタリング結果

Rolling Reporting: Latest Results

Published 30 November

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=2870>

2010 年 11 月 30 日発表分。豆、モモとネクタリン、ナシ、ブドウ、マンゴの結果。

ケニア産マメ 1 検体がプロフェノホスの MRL を超過し、スクリーニング評価の結果では安全上の問題はなかった。他には問題は見られなかった。ただし、ナシのジチオカルバメートについては 2010 年第 3 四半期の PRC 報告書で詳細リスク評価を行う予定である。リスク評価では、保守的な推測とし、ジチオカルバメート類のうち最も急性毒性の強いジラムが使用されたという仮定で計算する。しかし、PRC は生産者に対し、よく使用するジチオカルバメートについて確認するよう要請している。

● 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. 痩せるための食事：リスクの高い行為

Weight-loss diets: risky practices

25 November 2010

<http://www.afssa.fr/PMEC00Q7I0.htm>

ANSES は、ダイエットに関するリスクを評価した専門家報告書を発表した。痩せ願望と

医師の指導なしでの各種ダイエット法が流行しているため、これらのリスクを評価する必要があった。この報告書は関係者に意見募集のため提出され、2011年初めに意見として発表される予定である。

18才以上のフランス人の32%が過体重、15%は肥満で、これらの人々は医師や専門家の指導による治療や処方が必要である。しかしながら過体重でもなく医学的な必要性もない人達が美容を目的に食事療法で痩せようとしている。そこで保健省が ANSES にダイエットによるリスクを評価するよう要請した。

専門家の評価では、店頭やインターネットで広く販売され専門家による指導のない痩身用食事療法には、様々な程度のリスクがある。骨、腎臓、心臓を含む身体への悪影響及び摂食障害などの心理的疾患が起こりうる。また特定のダイエット法は身体のエネルギー代謝に影響を与え、しばしば再び体重が増加することがある。どのようなダイエット法であれ、食餌制限により逆に（その後）体重が増加することがあり、厳しい食餌制限であればあるほどリバウンドが大きくなる。この報告書の主な結論は、食餌制限により痩せようとすることは実際に過体重であるという医学的理由がある場合にのみ正当化され、その場合は個人の必要に応じた助言ができる専門家の監視下で行うべきである。ANSES は、健康のためにはバランスのとれた食生活に代わるものではなく、必要以上のカロリーをとらないことが大切であることを強調する。さらに、体重増加のリスクを低減するためには、食習慣の変化とともに定期的運動を行うべきである。

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

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

1. ボトル入り水の規制ガイドライン発表

Guidance on Legislation Specific to Bottled Water, Published

Friday, 10 December 2010

<http://www.fsai.ie/details.aspx?id=10205>

FSAI は、ボトル入り水の3つのクラス（ナチュラルミネラルウォーター、スプリングウォーター、その他ボトル入り水）に適用される規制についての企業向けガイドラインを発表した。

*ガイドライン : Guidance for Enforcement of Legislation Applicable to: Natural Mineral Waters, Spring Waters and Other Bottled Waters

http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Resources_and_Publications/Publications/GN%2025%20Bottled%20Water%20FINAL.pdf

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

1. FDA は消費者に対し Man Up Now カプセルを避けるよう警告

FDA warns consumers to avoid Man Up Now capsules

Dec. 15, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm236538.htm>

FDA は、性機能増強用として販売されている製品 Man Up Now カプセルには、重篤な血圧低下をもたらす可能性のある成分が含まれると警告している。Man Up Now は「ハーブ」「オールナチュラル」と宣伝されているが、シルデナフィル類似体のスルホアイルデナフィルを含む。シルデナフィル類似体はニトログリセリン等の処方薬と相互作用をもち、重篤な血圧低下を生じる場合がある。

*参考：消費者向け情報

オンラインで販売されている男性機能不全「治療製品」に隠されたリスク

Hidden Risks of Erectile Dysfunction "Treatments" Sold Online

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm048386.htm>

● 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. EPA はより安全な化合物や製品を促進するための新しいツールを発表

EPA Announces New Tool to Promote Safer Chemicals and Products

11/30/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/effe922a687433c85257359003f5340/caedf8e1884dc147852577eb0065dadac!OpenDocument>

EPA は、DfE (Design for the Environment) プログラムの一環として、企業や地方自治体や環境団体などがより安全性の高い化合物を見つけるのに役立つ新しい評価基準案を発表した。この DfE 代替品評価では、現在ビスフェノール A、デカ BDE などについて評価を実施中であり、フタル酸やノニルフェノールなどについては 2011 年から開始する予定である。この基準案についての意見は 2011 年 1 月 31 日まで受け付ける。

*参考：代替品評価 (Alternatives Assessments)

http://epa.gov/dfe/alternative_assessments.html

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

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

1. FTC 裁定は子ども用ビタミン剤の販売業者が脳と目の発達に関する詐欺的健康強調表

示をすることを禁止

FTC Settlement Prohibits Marketers of Children's Vitamins from Making Deceptive Health Claims about Brain and Eye Development

12/13/2010

<http://www.ftc.gov/opa/2010/12/nbty.shtm>

ーディズニーおよび Marvel Heroes のライセンス取得ビタミン剤の購入者に対して 210 万ドルの払い戻し金を支払うー

NBTY, Inc. 及びその子会社 2 社 (NatureSmart LLC 及び Rexall Sundown, Inc.) は、子ども用マルチビタミン剤及び錠剤において、含有 DHA が健康な脳と目の発育を促進するとの根拠のない宣伝を行っていた。製品はディズニープリンセスやくまのプーさん、ファインディングニモ、スパイダーマンなどのキャラクターつきで CVS やウォールマートなどの小売店やインターネットで販売されていた。製品には DHA 含有と大きく表示されていたが、実際の含有量は極微量であった。ビタミン剤の包装では 100mg の DHA の効果を宣伝していたが、4 才向けディズニーマルチビタミンはその 1000 分の 1 (0.1mg) しか含まれていなかった。

-
- 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 より健康的な油脂を選ぶ

Choosing healthier fats and oils

1 December 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/choosinghealthierfat5003.cfm>

脂肪は、栄養成分表示欄に飽和脂肪と総脂肪（トランス脂肪と多価不飽和脂肪と単価不飽和脂肪を含む）として表示されている。食品中の総脂肪は一般的に各種脂肪の混合物で、食品に応じてある種の脂肪が他の脂肪より多い。栄養成分表示と脂肪関連栄養強調表示を理解するためには、食品中に含まれる脂肪の種類の違いとその役割を理解する必要がある。

飽和脂肪

飽和脂肪はバターや乳製品、脂肪の多い肉、揚げたテイクアウト食品や加工食品の主要脂肪である。食事から飽和脂肪を摂りすぎると主要冠動脈心疾患リスク要因である血中「悪玉」コレステロール (LDL) 濃度が増加する。オーストラリア・ニュージーランド食事ガイドラインの一環として、食事からの脂肪摂取を抑え、飽和脂肪の摂取量を制限すること

を薦めている。大部分の植物油には飽和脂肪は多くはないが、パーム油とココナツ油は例外である。

単価/多価不飽和脂肪

単価不飽和脂肪は血中コレステロール濃度を下げるのに役立つ。摂取源はオリーブ、キャノーラ、マカダミア油、アボカド、ナッツ、「単価不飽和」と表示されたマーガリンなどである。多価不飽和脂肪は必須栄養素である。重要な種類として、オメガ 6 及びオメガ 3 脂肪酸の 2 つがある。オメガ 6 脂肪酸の良い摂取源はひまわり、紅花、大豆、ゴマ油、及び多価不飽和マーガリンなどである。オメガ 3 脂肪酸が多いのはキャノーラ、マーガリン、魚及びその他のシーフードである。単価不飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸は、食品にコレステロールや飽和、トランス、多価不飽和、単価不飽和、オメガ 3、オメガ 6、オメガ 9 脂肪酸に関する栄養強調表示をする場合には、表示されなければならない。

トランス脂肪酸

トランス脂肪酸 (TFA) には天然由来のものと人工のものがある。天然 TFA は牛や羊のような動物由来食品に含まれ、バターやチーズや肉などがある。人工 TFA は液状の植物油に水素を添加 (または硬化) する際に生じる。一部は高温調理により生じる。

TFA の多い食品は「悪玉」LDL コレステロールを増加させるだけでなく、「善玉」HDL コレステロールを減少させる。食品企業はオーストラリアとニュージーランドの食品中のトランス脂肪酸含量を過去数年間で低減化してきた。TFA の表示は義務ではない。任意で表示はできる。しかしコレステロールや飽和、トランス、多価不飽和、単価不飽和、オメガ 3、オメガ 6、オメガ 9 脂肪酸に関する栄養強調表示をする場合には、表示しなければならない。

コレステロール

コレステロールは動物由来食品中に存在するが、植物由来食品には存在しない。食品中のコレステロールは血中コレステロール濃度を増加させるが、飽和脂肪やトランス脂肪ほど大きな影響はない。血中コレステロール濃度を下げるには飽和脂肪を多価または単価不飽和脂肪に置換すると良い。

食品に表示されている「コレステロールフリー」のようなコレステロール強調表示は、その食品に脂肪が含まれないことを意味するのではない。油やアボカドやマーガリンのように、油はたくさん含むが「コレステロールフリー」な食品はたくさんある。コレステロールや飽和、トランス、多価不飽和、単価不飽和、オメガ 3、オメガ 6、オメガ 9 脂肪酸に関する栄養強調表示をする場合には、コレステロールを表示しなければならない。

トランスと飽和脂肪摂取量を減らすにはどうすればよいか？

我々は一般的に TFA については WHO の推奨する 1 日の摂取カロリーの 1%以下を十分下回る摂取量であるが、飽和脂肪と TFA の合計では 14~16%と、オーストラリアとニュージーランドの推奨する 8~10%を上回っている。これは飽和脂肪の摂取量が多いためである。我々は飽和脂肪の摂取量を減らす必要がある。総脂肪と飽和脂肪は既に栄養成分に表示されている。総脂肪の少ない食品を選び脂肪の多い乳製品や肉を少なくすることで、摂取量

を減らせる。

2. 消費者情報：トランス脂肪酸

Trans fatty acids

December 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/transfattyacidsdecem4187.cfm>

(一部抜粋)

トランス脂肪酸 (TFA) は有害か？

TFA は血中の「悪玉」コレステロールを増加させるだけではなく、「善玉」HDL コレステロールを減少させる。WHO は、TFA の摂取を 1 日の摂取カロリーの 1%以下にすることを推奨している。

我々はどのくらい TFA を摂取しているか？

1 日の平均総摂取カロリーに対し、オーストラリアでは 0.5%、ニュージーランドでは平均 0.6%の TFA を摂取している。これは、WHO の推奨値を十分に下回る。両国の値は他の国より少なく、天然由来の TFA が 60～75%を占めている。

TFA は表示されているか？

義務ではない。任意で表示できる。脂肪に関する栄養強調表示をする場合には表示する必要がある。

有害な脂肪摂取量を減らすには？

TFA は問題ないが、飽和脂肪は多く摂取しすぎているので健康的な食生活ガイドラインに従って減らすべきである。

海外ではトランス脂肪は禁止されているのか？

禁止されていない。一部の国で禁止されたと報道されているが、実際には上限を決定した。例えば、デンマークでは食品の油脂 100 g 中 1 g 未満なら TFA フリーとみなしている。カリフォルニアやニューヨークでは 1 食あたり 0.5 g が上限であり、それらを 3 回食べればオーストラリアの TFA 摂取量より多くなる。

食品中 TFA を減らすためにオーストラリアとニュージーランド政府は何をしたか？

我々の政府は 2007 年にトランス脂肪共同計画を設立し、企業などと協力して食品中のトランス脂肪を削減してきた。食品中のトランス脂肪については科学的レビューを行い、法的規制は必要ないことを確認した。2009 年には法律によらない対策の結果についてレビューし、企業の努力を反映して食品中 TFA 含量は減っていた。この知見を受けて、2009 年 10 月にはオーストラリアとニュージーランド食品規制担当閣僚評議会は規制によらないアプローチを継続することで合意した。

3. オーストラリア・ニュージーランド食品規制担当閣僚評議会 共同発表

Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council

3 December 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2010/3december2010jointco5006.cfm>

食品担当大臣は歴史的食品表示レビューの進行状況について説明
外食の販売場所での栄養情報提供

閣僚評議会では、オーストラリアにおいて外食の販売場所で栄養情報を提供するとの案に同意した。ファストフードの栄養情報の表示方法について、食品規制常設委員会（Food Regulation Standing Committee : FRSC）と Australian Health Ministers Advisory Council が共同して 2011 年中頃までに検討を進める。

ビスフェノール A

閣僚評議会では、FSANZ が作成したビスフェノール A に関する報告書を検討した。この報告書には、米国 FDA、オーストラリア、ニュージーランドなどによる安全性評価にも含めた最近の進捗状況も記載されている。また報告書によれば、オーストラリアとニュージーランドの食品からの暴露量は安全レベルを下回っており、健康リスクもない。さらに企業の対応で削減がすすめられている。閣僚評議会は FSANZ に対し、BPA 代用品の安全性確保にも努めるよう求めた。

カフェイン入りエネルギードリンクの規制

カフェイン入り飲料とアルコールの混合使用については、薬物対策評議会に諮問する。アルコールを含まないカフェイン入りエネルギードリンクについては、次回までに対応策についての助言を行う。

4. リコール情報：痩身用製品

Weight Loss Products

06 December 2010

- 製品名は Weight and Blood Fat Reducing Coffee 及び Coffee Fast の 2 種。シドニーのアジアン雑貨店で販売され、シブトラミンを含んでいた。製品の写真は本サイトを参照。

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerinformation/weightlossproductspr5008.cfm>

- 中国産の Leptin Green Coffee 800 、 Leptin Slimming Coffee (Rose Curve) 、 MyLeptin Weight Loss Jelly 、 Lose Weight Coffee の 4 種。ネット販売され、シブトラミンを含んでいた。製品の写真は本サイトを参照。

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerinformation/weightlossproductspr5009.cfm>

● 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. APVMA は内分泌攪乱物質をどのように管理しているか？

How does the APVMA manage endocrine disrupting chemicals?

7 December 2010

http://www.apvma.gov.au/news_media/community/2010-16_endocrine.php

環境中には多数の内分泌攪乱物質（EDC）があり、そのうちいくつかは男性ホルモンや女性ホルモン、植物エストロゲンのような天然物である。EDC についての懸念の重要な部分は低濃度で環境中に存在するものが魚や水棲生物に影響する可能性があるかもしれないということである。ヒトへの懸念も存在する。多くのヒト健康影響については明確な因果関係は証明されていないが、リスクがあるかもしれないということは理解されている。一般の人々の懸念に対応した国や地域もある。オーストラリアはこの問題については 1998 年から対応しており現在も継続中である。

規制という視点では現在のオーストラリアの立場では、内分泌攪乱は化学物質の影響の一部であり、それ自体を有害影響とは見なさず、何らかの有害影響の作用メカニズムとしてとらえている。農薬や動物用医薬品については、現行の規制は比較的厳しく、保守的である。他機関と協力して対応を続ける。

2. 誰が飲料水中の安全な農薬レベルを決定しているか？

Who determines the safe level of pesticides in drinking water?

10 December 2010

http://www.apvma.gov.au/news_media/community/2010-17_drinking_water.php

オーストラリア飲料水ガイドライン（ADWG）を作成しているのは National Health and Medical Research Council（NHMRC）で、このガイドラインに微生物や農薬を含む化学物質の基準が掲載されている。ADWG には農薬について 2 つの対応レベルがある。1 つはガイドライン値（Guideline Value）である。認証された検査方法で信頼できる検出量にもとづき、このガイドライン値以上が検出された場合には汚染源を同定して適切な対応が必要になる。もう 1 つは健康値（Health Value）で、各化合物の ADI の 10% に相当する値である。ガイドライン値も健康値もともに、飲料水中 mg/L の単位で示す。例えば、カルバリルの場合ガイドライン値は 0.005 mg/L、健康値は 0.03 mg/L である。

NHMRC は現在 ADWG を見直し中であり、現行バージョンよりも農薬の数が増えいくつかの値が変更されるだろう。

* オーストラリア飲料水ガイドライン : Australian Drinking Water Guidelines

<http://www.nhmrc.gov.au/publications/synopses/eh19syn.htm>

● 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. 改訂基準によりハチミツのツチンリスクがより良く管理できる

Revised standard better manages tutin risk in honey

7 December 2010

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2010/2010-12-02-tutin-standard-release.htm>

養蜂業界の協力のもと、NZFSA はハチミツのツチンリスク管理のための基準を改訂した。

2011年1月1日に“Food (Tutin in Honey) Standard 2010”を公布し、先の基準を変更する。これまでは、基準の適用範囲は Marlborough Sounds の地域のみであった。しかし NZFSA の調査データでは南島地域にもある程度のツチンリスクが確認されていることから、本改訂により南緯 42 度以上で採集した全てのハチミツについて基準を適応する。

*改訂基準：Compliance Guide to the Food (Tutin in Honey) Standard 2010

<http://www.nzfsa.govt.nz/consultation/tutin-in-honey-revised-standard/compliance-guide-draft/index.htm>

ツチンの最大基準はハチミツ 2 mg/kg、巣付きハチミツ (comb honey) 0.1 mg/kg。

● 香港政府ニュース

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

1. 28 食品が安全性検査に不合格

28 foods fail safety tests

December 02, 2010

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2010/12/20101202_144518.shtml

食品安全センターは 10 月の食品安全報告を発表した。28 検体が不合格で合格率 99.5% だった。内容は既に発表済みのものの他、ベジタリアンカレーのウェルシュ菌 (*Clostridium perfringens*)、乾燥リンゴの二酸化硫黄過剰、生鮮キノコのカドミウム、生鮮牛肉の二酸化硫黄、アーモンドクリスピー肉繊維の硝酸過剰、冷凍チキンのメトロニダゾール、spotted snakehead (魚) の AOZ 及びマラカイトグリーンなどであった。

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

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

1. 食品添加物って何ですか? —食品添加物の正しい理解のための情報提供パンフレット 発刊—

添加物基準課 2010-11-26

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=2CJtM1gQRyTWSnGbXZZ7sQkCtc2whzYhJ4JnhKvJwTptyryYgblx!1344033941!-752578299&act=detailView&dataId=155702859§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、食品添加物の必要性についての消費者の正しい理解を助けるため「食品添加物とは何か?」を発刊すると発表した。

食品添加物は、食品の製造・加工時に保存効果などのために最小量で使われる物質であり、科学的な結果をもとに国際的に安全性が立証された品目であるが、一般消費者は漠然たる不安感を持っているのが現状である。このパンフレットには、食品添加物についての科学的根拠をもとに、国内における食品添加物の管理の歴史から用途別の使用方法まで食品添加物関連の実用情報が分かりやすく紹介されている。食品添加物の歴史、食品添加物の分類、食品添加物の指定、食品添加物の用途、食品添加物の使用方法などが主要な内容である。

食品医薬品安全庁は、「このパンフレットが食品製造業界と地方食品医薬品安全庁などの関連業務担当者はもちろん、消費者にも正しい食品添加物情報を提供し、食品添加物に対する間違った認識の改善に寄与することを期待する」と述べている。このパンフレットの内容は食品添加物情報部屋ホームページ(<http://fa.kfda.go.kr>)で参照することができる。

2. 焼き網など調理器具の洗浄について

2010.11.12

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=349&seq=13538&cmd=V>

食品医薬品安全庁は、一般飲食店など食品接客業店で焼き網・鉄板などの調理器具がきれいに洗浄されなかった場合、残留する有害成分（ベンゾピレンなど）などで消費者の健康に有害である可能性があるため、必ず正しい洗浄するよう注意を喚起する。

焼き網などを洗浄する時には、工業用塩酸や水酸化ナトリウム含有製品以外の食品調理器具用の洗浄剤の中から最小限 3 種の洗浄剤を選択する。製品容器に表示された使用方法（希釈等）に従い、調理器具に付着した食べ物残物はタワシなどで取り除き、洗剤が残らないように十分に濯ぐ。

食品医薬品安全庁は、この情報を記載したリーフレット 3 万部を製作して韓国料理店中央会などに配布する予定である。また KFDA ホームページからも参照できる。

3. 食欲抑制剤シブトラミン (Sibutramine) 成分含有の違法製品の販売者を摘発

釜山食品医薬品安全庁危害師範調査チーム 2010.11.17

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=13559&cmd=v>

ーコーヒー製品からシブトラミン 9 mg 検出、ダイエットコーヒーとして販売ー

釜山地方食品医薬品安全庁は、国内で販売禁止されたシブトラミンを含む中国産肥満治療剤（製品名：曲眉）を国際郵便で不法搬入して販売した男女を薬事法違反疑いで非拘束

送致した。またシブトラミン含有米国産食品（製品名：グリーンコーヒー800）を同様の方法で搬入し、ダイエット製品として販売した男を食品衛生法違反疑いで非拘束送致した。

中国産肥満治療剤“曲眉”は製品 1 カプセルあたりシブトラミン 10 mg 又は 5 mg 含有しており、グリーンコーヒー 800 からはシブトラミン 1,949 mg/kg が検出された。インターネットなどでこれらを購入した消費者は使用しないよう注意を喚起する。

4. 食品医薬品安全庁、海外インターネット販売の性機能改善製品などを注意

食品管理課 2010.12.08

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=13667&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、2010 年 11 月、海外インターネットなどを通じて販売された性機能改善・ダイエット・筋肉強化などを標榜する 62 製品に対し集中検査を実施した。その結果、米国産“Herberx” 15 製品から食品に使用が禁止された医薬品成分シルデナフィル、ヨヒンビン、イカリインなどが検出された。

食品医薬品安全庁は、当該製品販売の海外サイトについて放送通信審議委員会に接続を遮断するよう要請するとともにインターネット各社に広告禁止を要請する。関税庁には、海外旅行客がこれら製品を携帯搬入したり国際郵便で国内に流入することを防止するよう要請した。

5. 食生活の安全管理のための案内ポスターパネルの製作・配布

食生活安全課 2010.12.07

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=13662&cmd=v>

ー日常生活で確認するように家庭でポスター貼付を推進ー

食品医薬品安全庁は、子どもの肥満増加など食生活習慣によって発生する疾病を予防するための栄養摂取関連情報と、日常生活で手軽に確認できる正しい食生活安全情報を知らせるための広告用ポスター6種を製作配布すると発表した。これらポスターの内容は、正しい栄養摂取に関する分野については、高カロリー・低栄養食品判別法、栄養成分表示確認法、ナトリウム摂取削減方法など、食生活安全情報分野については、買い物時間について、食品別の冷蔵庫保管方法、365 日食中毒予防要領などを説明している。

食品医薬品安全庁は、分かりやすく理解しやすい内容で構成したポスターを、地方自治体や高速道路レストハウス、広報館などに展示する予定である。また地方自治体と協議して、各家庭の冷蔵庫などに貼ることができるように形式を変更して配布する計画である。

● シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority）

<http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/home.html>

1. HSA は表示されていない強力な西洋医薬成分の含有が確認された“Jianbu Huqian

Wan” [健歩虎潜丸] を使用しないよう警告

HSA Warns Against Taking “Jianbu Huqian Wan” [健歩虎潜丸] – An Adulterated Product Found to Contain Undeclared Potent Western Medicinal Ingredients

13 December 2010

http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/news_events/press_releases/Latest/hsa_war_ns_against0.html

HSA の検査によりデキサメサゾン（抗炎症薬）及びクロルフェニラミン（抗ヒスタミン薬）が検出されている。この製品は関節痛や筋肉痛用として販売されており、70 才の女性が当該製品を使用したことによりグルコースレベルが上昇し、糖尿病の管理不良になった。さらに、静脈瘤の発生及び急激な体重増加も観察されている。この患者は当該製品の摂取を停止した後は回復へ向かっている。

● インド食品安全基準局（FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India）

<http://www.fssai.gov.in>

1. 国レベルでの残留農薬モニタリング結果

Summary of Monitoring of Pesticide Residues at National Level

25 November 2010

<http://www.fssai.gov.in/website/portals/0/pdf/Summary%20of%20Monitoring%20of%20pesticide%20residues%20at%20National%20Level25november2010.pdf>

インド農業省とインド農業研究所などの協力で「国家レベルでの残留農薬モニタリング」プロジェクトを行った。2008 年 4 月から 2009 年 3 月にインド各地から野菜や穀物、ミルク、魚、動物用飼料、地下水などを集めて 20 の検査施設で各種残留農薬を測定した。

● 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。）

- オーストラリア保健・食品安全局(AGES)、シナモンが使われることの多いクリスマスシーズンに当たり、シナモンを節度を持って使用するよう注意喚起

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03260040464>

- 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/syu03260180361>

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「食品中の残留農薬に関する FAQ」の更新版を公

表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03260320314>

- 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、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/syu03260410369>

- 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/syu03260420365>

- 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/syu03260430361>

- スイス連邦保健局(BAG)、欧州委員会がほ乳瓶へのビスフェノール A 使用禁止を表明したことに対するコメントを公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03260470322>

- 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、プラスチック食品容器を安全に使用するための専用ウェブサイトを立ち上げた旨公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03260500369>

- 台湾行政院衛生署、「食品器具容器包装衛生基準」の第 4 条を改正

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03260510361>

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、「オーストリア抗生物質耐性報告書 2009」を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03260610464>

- 台湾行政院衛生署、「Stachys Floridaana」の抽出粉末を原材料として使用する食品について、一日摂取上限量及び注意書に関する公告を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03261110361>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室