

食品安全情報（化学物質） No. 27/ 2010 (2010. 12. 27)

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 の毒性学および健康上の特徴をレビューする専門家会合

[【EC】](#)

1. 食品と類似する及び/又は子どもを引きつける性質をもつ消費者用ケミカル製品による健康リスクについての SCCS の意見についてパブリックコメント募集
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[【EFSA】](#)

1. 「歯に優しい」飲料と歯の脱ミネラル化に関連する健康強調表示の立証に関する科学的意見
2. カテゴリー1 の動物副産物 (ABP) と植物油からバイオ燃料を作る際の副産物としてのグリセリンの公衆衛生と動物の健康への非生物学的リスクについての科学的意見
3. 食品添加物としてのポリビニルピロリドン-酢酸ビニルコポリマーの安全性についての科学的意見
4. ミルクや離乳食や小さい子どもむけ食品用のビタミン D の食品添加物としてのアスコルビン酸ナトリウムの使用に関する科学的意見

[【FSA】](#)

1. BPA について意見募集
2. ワイン処理剤のアレルゲン表示除外の延長
3. 心からの、健康的な—そして安全なクリスマス

[【ANSES】](#)

1. 栄養上の警戒のための新しい健康&安全性計画

[【FDA】](#)

1. ダイエタリーサプリメントとして販売されている薬物混入製品は危険な可能性がある
2. 安全性向上のための食品法

[【EPA】](#)

1. EPA はサッカリンを有害物質リストから削除
2. 飲料水中の 6 価クロムについての EPA の声明
3. EPA は化学物質情報をよりアクセスしやすくする

[【USDA】](#)

1. USDA は 2010 ミツバチコロニー崩壊疾患進捗報告書を発表

[【FTC】](#)

1. ダノンは Activia ヨーグルトと DanActive 乳飲料の誇大健康強調表示を取り下げること合意

[【FSANZ】](#)

1. ファクトシート：栄養強調表示
2. スタック（掛け合わせ）遺伝子を含む GM 植物由来食品
3. 松の実
4. FSANZ は食品基準改定を提案

[【APVMA】](#)

1. 2009 年有害事象報告書発表

[【その他】](#)

- ・ (ProMED-mail) 有機塩素中毒、致死性 ナイジェリア コレラではない
- ・ (Lancet) 新しい肥満薬：新しい希望、古い恐れ

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

1. ビスフェノール A の毒性学および健康上の特徴をレビューする専門家会合
－要約報告書－

Joint FAO/WHO Expert Meeting to Review Toxicological and Health Aspects of Bisphenol A

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

Summary report

http://www.who.int/foodsafety/chem/chemicals/BPA_Summary2010.pdf

－2010年11月1～5日、カナダで開催された会合の報告書－

(一部抜粋)

要約として、専門家会合は以下のように結論した：

- 多くのエンドポイントにおいて、POD (外挿の出発点) はヒト暴露量よりずっと高い。従ってこれらのエンドポイントについては健康上の懸念はない。
- 通常用いられるエンドポイントを評価した発達と生殖毒性試験においては、なんらかの影響があるとしても高用量でのみ影響が見られる。
- しかしながら一部の新たに使われるようになったエンドポイント (性特異的神経発達や不安、ラットの乳腺や前立腺の前がん病変、精子パラメータの異常など) では、ごく僅かの研究でより低い濃度との関連が示されている。

これらの低用量影響の POD は推定されるヒト暴露量と近いため、それらの毒性学的意味が確認されれば懸念となる可能性はある。しかしながら、全ての入手可能な速度論データや現行の古典的エストロゲン様作用についての理解を考慮すると、これらの知見を解釈するのは困難である。これらの知見の妥当性や正当性に関しては相当な不確実性がある。不確実性を考慮すると、これらの評価が現実的なヒト健康へのリスクの推定を提供すると結論するのは時期尚早であるが、これらの知見は不確実性を少なくするための将来の研究方向を示すものとなると考えられる。

代用品

PC ボトルや容器、缶の内張用 BPA 代用品がいくつか市販されている。BPA の広い使用範囲から、全ての使用に、特に缶のコーティングについては、単一の代用品を同定するのは不可能だろう。どのような代替材料であっても機能性と安全性は注意深く評価される必要がある。

助言

専門家会合は多くの不明点を特定し、一連の、BPA によるヒト健康リスクをより良く理

解するために必要な情報や新しい研究デザインを提供した。

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

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

1. SCCS (消費者の安全に関する科学委員会)

食品と類似する及び/又は子どもを引きつける性質をもつ消費者用ケミカル製品による健康リスクについての SCCS の意見についてパブリックコメント募集

Public consultation on the SCCS pre-consultation opinion on the potential health risks posed by Chemical consumer products resembling food and/or having child-appealing properties

http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/consultations/public_consultations/sccs_cons_02_en.htm

SCCS は、食品と類似する及び/又は子どもを引きつける性質をもつ消費者用ケミカル製品による健康リスクについての意見を EC より要請され、12月14日に意見案を提出した。この意見案では、食品と間違えやすい製品の成分及び子ども向け製品についての科学的助言を記している。SCCS は、摂取した場合に健康影響を及ぼす可能性がある製品成分やその影響、さらに暴露による子ども及び高齢者など消費者の健康リスクと安全性リスクを摂取量や味などを考慮に入れて検討している。この意見案に対する意見を2011年2月11日まで募集する。

*意見募集対象文書：SCCS OPINION ON THE POTENTIAL HEALTH RISKS POSED BY CHEMICAL CONSUMER PRODUCTS RESEMBLING FOOD AND/OR HAVING CHILD-APPEALING PROPERTIES

http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/consumer_safety/docs/sccs_o_047.pdf

洗剤や化粧品などが食べ物と類似していることや魅力的であることで子どもや高齢者のリスクになるか、リスクの大きさを評価できるかなどについて、現時点ではデータがなく危険性の順位付けは不可能であることなどを指摘している。

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50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)

英国原料ペルー産オーガニックパープルトウモロコシ粉のフモニシン (5300 µg/kg)、フランス産卵のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB (合計 8.12 pg WHO TEQ/g)、ポーランド産コップからの鉛の溶出 (2.95~5.39 mg/個)、イタリア産おしゃぶりからの N ニトロソ化可能化合物 (135.1 µg/kg)、中国産台所用品からの一級芳香族アミン (4,4 ジアミノジフェニルメタン) の溶出など。

情報通知 (Information Notifications)

香港産ナイロン及びステンレススチールのフライ返しからの一級芳香族アミンの溶出 (アニリン 0.004 mg/dm²)、ロシア産テーブルウォーターの過剰フッ素 (2.6 mg/L)、イタリア産チルドマグロ切り身のヒスタミン (205.3 mg/kg)、メキシコ産未承認新規食品 (ワールドプレステア種子油)、中国産コップの縁からの鉛の溶出 (16.43~21.1 mg/個)、ペルー産新規食品メスキートミール、ペルー産ソフトドリンクのカフェイン (濃度記載なし)、中国産細麺の高いアルミニウム含量 (21、31.9、142 mg/kg)、ギリシャ産ブドウのクロロピリホス (0.87~1.31 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

タイ産コリアンダーのプロチオホス (0.29 mg/kg)、クロアチア産小麦粉のデオキシニバレノール (2376、2010 µg/kg)、ドミニカ共和国産生鮮ナスのカルボフラン (0.06 mg/kg) 及びカルボスルファン (0.18 mg/kg)、タイ産ササゲのトリアゾホス (2.4 mg/kg)、米国産サプリメントの未承認物質ヨヒンビン、米国産サプリメントの未承認物質メラトニン、タイ産スイートバジルのジメトエート (0.15 mg/kg)、ブラジル産冷凍調理済み牛肉のイベルメクチン (>20 microg/kg)、タイ産生鮮キャベツのジメトモルフ (1.60 mg/kg)、タイ産生鮮ナスのオメトエートとジメトエート (0.08 mg/kg)、タイ産生鮮ナスのメソミル (0.07 mg/kg)、韓国産ステンレススチールステーキナイフからのクロムの溶出 (4.2、2.7、5.8 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. 「歯に優しい」飲料と歯の脱ミネラル化に関連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 “toothkind” drinks and reduction of tooth demineralisation pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

16 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1884.htm>

NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）は、グラクソスミスクライン社から申請された、「歯に優しい」飲料と歯の脱ミネラル化に関連する健康強調表示に関する科学的意見を諮問された。

今回健康強調表示の適用が申請されたのは「歯に優しい」飲料で、この飲料は一連の加工非アルコール飲料の一種であるとされている。申請者により示されたパラメータは以下の通りである。

- a. 発酵可能な炭水化物含量が 100mL あたり 1g 未満（規格：0～0.9 g/100 mL）
- b. 最小 pH 3.7（規格：pH 3.7～4.0）。上限は微生物及び味の考察によるもので、pH3.7 未満は効果がない。
- c. カルシウムと酸のモル比が 0.3～0.8。

比較対象である典型的な砂糖含有酸性非アルコール飲料（ソフトドリンク、フルーツジュース）は、一般的に pH 2.6～3.6、カルシウムと酸のモル比は 0.015～0.1、炭水化物は 8～12 g/100 mL である。NDA パネルによると、フルーツジュースに含まれる酸は主に有機酸であるが、ソフトドリンクは有機酸以外の酸である。

NDA パネルは、科学的根拠を反映した文言は「典型的な砂糖を含む酸性の非アルコール飲料を高頻度飲むことは歯の脱ミネラル化に寄与するであろう；「歯に優しい」ジュースを代わりに飲むことは歯の脱ミネラル化抑制に役立つかもしれない」であると考えている。ただし 1 日に 4 回以下の頻度での典型的ジュースを飲むことが歯の脱ミネラル化に影響するかどうかは不明である。今回の科学的評価は通常のジュースとの比較として行われたことを注記する。

2. カテゴリー1 の動物副産物（ABP）と植物油からバイオ燃料を作る際の副産物としてのグリセリンの公衆衛生と動物の健康への非生物的风险についての科学的意見

Scientific Opinion on the abiotic risks for public and animal health of glycerine as co-product from the biodiesel production from Category 1 animal by-products (ABP) and vegetable oils

16 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1934.htm>

CONTAM パネル（フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル）は、バイオディーゼル生産時の副産物の粗グリセリンを動物飼料に使用した場合のリスクについて科学的意見を諮問された。そのようなグリセリンを反芻動物では最大 15%まで、単胃動物では最大 10%まで飼料に含めても動物の健康に悪影響はないと考えられる。粗グリセリン画分に存在する不純物のメタノール（最大 0.5%）及び触媒として使われるナトリウムの残留（粗グリセリンの最大 1%）も動物への有害影響はないと考えられる。しかし他の汚染物質についてのデータはなく、動物飼料に使用されるバイオディーゼル産生由来の粗グリセリンに存在する汚染物質や不純物についてのデータ収集を薦める。

3. 食品添加物としてのポリビニルピロリドン-酢酸ビニルコポリマーの安全性についての科学的意見

Scientific Opinion on the safety of polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer for the proposed uses as a food additive

EFSA Journal 2010;8(12):1948 [28 pp.].

22 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/scdoc/1948.htm>

ANS パネル（食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル）は、食品添加物としてのポリビニルピロリドン-酢酸ビニル（PVP/VA）コポリマーの安全性についての科学的意見を EC より諮問された。

PVP/VA コポリマーの毒性データが限られるため、ADI は設定できない。PVP/VA コポリマーの NOAEL 及び摂取量から求めた安全マージン（Margin of Safety : MOS）は十分である。残留ヒドラジンも安全上の懸念とはならない。ANS パネルは、固形食品サプリメントの結合材/コーティング剤としての PVP/VA コポリマーの使用は、この使用目的については安全上の懸念とはなりそうにないと結論した。

4. ミルクや離乳食や小さい子ども向け食品用のビタミン D の食品添加物としてのアスコルビン酸ナトリウムの使用に関する科学的意見

Scientific Opinion on the use of sodium ascorbate as a food additive in vitamin D preparations intended to be used in formulae and weaning food for infants and young children

EFSA Journal 2010;8(12):1942 [13 pp.].

22 December 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/scdoc/1942.htm>

ANS パネルは、ミルクや離乳食や小さい子ども用食品用のビタミン D 用の食品添加物としてのアスコルビン酸ナトリウムの使用に関する科学的意見を諮問された。

ANS パネルは、ビタミン D 製品のキャリアオーバーとしての最大 1 mg/L のアスコルビン酸ナトリウムは最終製品中ビタミン C やナトリウム含量にはあまり寄与しないため、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. BPA について意見募集

Consultation on BPA

Monday 20 December 2010

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

FSA は、最大 12 ヶ月齢までの乳児用ほ乳瓶に BPA を禁止するという欧州指令の国内履行のための規制案について意見を募集する。

欧州委員会が、2010 年 11 月、消費者が心配しているという理由で乳児用ほ乳瓶への BPA 禁止を採択したが、企業は既に任意の対応を行っている。EFSA の最新科学的助言では、現行の TDI を変更する理由はないとしている。FSA の見解も、食品と接触する物質からの BPA の暴露は乳児を含めて消費者のリスクとはならないというものである。これは、独立した科学専門家の助言にもとづいている。しかしながら、FSA は、非常に多くの人が乳幼児用ほ乳瓶への BPA の使用について懸念していることも認めている。

2. ワイン処理剤のアレルゲン表示除外の延長

Exemption on allergen labelling of wine treatment agents extended

Tuesday 21 December 2010

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

ワインに使用される卵由来リゾチーム、卵アルブミン及びミルク（カゼイン）については、アレルゲン表示が 2010 年 12 月 31 日まで一時的に免除されている。欧州委員会は、この除外規制を 2012 年 6 月 30 日までさらに 18 ヶ月延長することで合意した。この延長期間にワイン業界はこれらの物質の永久除外の申請が可能である。

3. 心からの、健康的な—そして安全なクリスマスを

Have a hearty, healthy – and safe Christmas

Andrew Wadge on 23 December 2010

http://blogs.food.gov.uk/science/entry/have_a_hearty_healthy_and

米国下院が FDA に食品製造に関してより大きな力を与える法（食品安全近代化法）を通過させたことは注目すべきことである。この法の目的は、事故が発生してから対策するのではなく、より食中毒を予防することへ FDA を注力させることである。

これは現在改訂版が意見募集中となっている FSA の戦略とも一致している。我々の目的は食品を消費者にとってより安全にすることである。そのために我々はフードチェーン全体のリスク分析を行い、食中毒予防に最も効果が高いと考えられる段階にエネルギーや注意を集中させている。これは、英国では最大の食中毒の原因である鶏肉のカンピロバクター削減対策を意味する。また輸入コントロール強化と事故予防のための世界の食品安全リスクについての知識を増やし共有するための方法を開発することでもある。そして我々はまた食品衛生水準の高いカフェやレストランを選ぶことができるように、食品衛生ランキング計画を実施している。我々は、これにより食品衛生水準が上がることを期待している。

●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. 栄養上の警戒のための新しい健康&安全性計画

A new health & safety scheme for nutritional vigilance

9 December 2010

<http://www.anses.fr/PMEC00S7I0.htm>

ANSES は新規食品、強化食品、食品サプリメント、特定の食事療法用食品についての栄養監視計画を発表した。この計画は、これら食品を食べることによる有害影響の可能性を当局が同定し専門家による精査を行うことを可能にするものである。2009年に食品サプリメントに対して行われた試行をレビューしたところ、監視計画は消費者保護に有用であるうことを確認した。

試行期間にサプリメントによる10の有害影響が報告され、そのうちいくつかは重大なもので、ヤムイモのアルコール抽出物を含む製品に対して蘇生や毒性を明確にするよう製造業者に要請した。また医薬品の previscan®とサプリメントの preservision®が紛らわしいという事例が報告され ANSES による助言の通知に至っている。

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

1. ダイエタリーサプリメントとして販売されている薬物混入製品は危険な可能性がある

FDA: Tainted products marketed as dietary supplements potentially dangerous

Dec. 15, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm236967.htm>

—FDA は貿易協会と共同で監視を強化し人々を守る—

FDA は、本日ダイエタリーサプリメント製造業者宛に送付した文書において、ダイエタリーサプリメントとして販売されている製品中の未表示成分あるいは虚偽表示成分について懸念を表明した。これらの製品には食品としては使用できない医薬品成分やその類似体、新規合成ステロイドなどが含まれている。近年 FDA はそのようなサプリメントについての警告を約300件通知し、そのような製品の使用による健康被害報告を多数受け取っている。FDA の送付文書は、製造業者や販売業者の法令遵守責任を強調している。5つの主要団体 Council for Responsible Nutrition、Natural Products Association、United Natural Products Alliance、Consumer Healthcare Products Association、American Herbal Products Association が FDA に協力することに合意している。

最もよく見られる違法製品は、痩身用、ボディビル用、性機能増強用のものである。

* FDA の送付文書 : Letter to Industry

<http://www.fda.gov/downloads/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/UCM236985.pdf>

2. 安全性向上のための食品法

Food Bill Aims to Improve Safety

December 23, 2010

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm237758.htm>

Food Safety Modernization Act (FSMA : 食品安全近代化法) について。

食品安全近代化法は、FDA に科学にもとづく追跡システムを義務付ける権限を与え、食品由来疾患の予防により重点をおいて農場から食卓までの間に発生するハザードに取り組む法律である。理由は簡単であり、食品の取り扱い、生産、加工、輸送及び調理のシステムが良くなれば、我々の食品供給もより安全になるからである。

同法の規定により、食品会社は文書による食品安全計画を作成し、かつ実施することが求められる。また FDA は、食品安全上の問題が発生した時に必要とされるリコールにより良く対応するための権限を与えられる。さらに、FDA は輸入食品が国内で生産される食品と同等に安全であることをより良く保証できるようになる。同法は、大統領が署名すれば法律として成立する見込みである。

食品安全近代化法は、次のような項目を含む。

- 食品施設は食品安全計画を文書として持っていなければならない。
- FDA は果実及び野菜の安全な生産及び収穫のために、科学的根拠にもとづいた基準を設定しなければならない。この基準は、栽培地域の土壌、動物及び水などの天然由来のハザードについても検討する必要がある。
- FDA は検査頻度の増加を指示された。ハイリスク国内施設については翌 5 年以内に初回検査を実施し、その後は少なくとも 3 年に 1 回は検査する。翌年は、FDA は少なくとも 600 の海外食品施設を検査し、その後 5 年間はその 2 倍量の検査を実施しなければならない。
- FDA は安全でない食品のリコールを強制する権限を与えられた (注 : 今まで FDA に強制する権限はないので自主回収として扱われてきた)。

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

1. EPA はサッカリンを有害物質リストから削除

EPA Removes Saccharin from Hazardous Substances Listing

12/14/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/3ee0a48cce87f7ca85257359003f533d/ea895a1>

[1ea50a56d852577f9005e2690!OpenDocument](#)

EPA は、合成甘味料サッカリン及びその塩を有害物質リストから削除した。サッカリンは、もはやヒトの健康へのハザードではない。

サッカリンは、1980 年代に発がん性のおそれがあるとされていたが、1990 年代後半にヒト発がん物質ではないと結論された。EPA は 2010 年 4 月 22 日にサッカリン及びその塩を有害物質リストから削除することを提案したが、その後反対意見は 1 件もなかった。

* 関連記事

RCRA (資源保全再生法) の有害成分及び有害廃棄物リストと CERCLA (包括的環境対処補償責任法、スーパーファンド法) の有害物質リストからのサッカリンの削除

Removal of Saccharin from the Lists of Hazardous Constituents and Hazardous Wastes under RCRA and from the List of Hazardous Substances under CERCLA

December 14, 2010

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

2010 年 12 月、EPA は、RCRA (資源保全再生法) の有害成分及び有害廃棄物リスト、また CERCLA (包括的環境対処補償責任法、スーパーファンド法) の有害物質リストからサッカリン及びその塩を削除するための法改正を行った。

カロリーコントロール協会 (CCC) からの申請により、サッカリンとその塩の発がん性やその他の毒性影響についての評価結果から、EPA はこれらの物質について有害物質の基準にあてはまらないと結論した。

2. 飲料水中の 6 価クロムについての EPA の声明

EPA Statement on Chromium-6 in Drinking Water

12/21/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/9a9bda12333b623385257800007e5c84!OpenDocument>

環境ワーキンググループ (EWG) の 2010 年 12 月 20 日の発表について。

EPA は、飲料水中の総クロムについて基準を定めている。その中には 6 価クロムも含まれ、給水の検査を要求している。この基準は入手できる最良の科学的根拠にもとづくもので、法による強制力がある。全ての米国人のために安全な飲料水を確保することが EPA の最優先の任務である。EPA は、飲料水基準については定期的に再評価しており、6 価クロムについては既にその健康影響に関する包括的レビューを開始している。9 月に科学的レビュー案を発表し、パブリックコメントを募集している。2011 年に科学的評価が最終化されれば、EPA はその結論を注意深くレビューし、EWG の発表も含めた全ての情報を検討した後に、新しい基準が必要か決定する予定である。

現在の飲料水中の総クロム基準値は 0.1 mg/L (100 ppb) である。EPA の最新データでは、米国内の施設におけるこの基準違反はない。

*クロムについての情報 : Basic Information about Chromium in Drinking Water

<http://water.epa.gov/drink/contaminants/basicinformation/chromium.cfm>

3. EPA は化学物質情報をよりアクセスしやすくする

EPA Provides Public with Easier Access to Chemical Information

12/22/2010

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/eeffe922a687433c85257359003f5340/b184fc83ac097370852578010065b17c!OpenDocument>

EPA は、健康と安全性に関する情報をより入手しやすくするための新しいウェブツールを提供する。これは、一般の人が、TSCA (Toxic Substances Control Act、有害物質規制法) にもとづき EPA へ提出された 10,000 以上の化学物質の安全性資料を検索出来るようにしたものである。

* Chemical Data Access Tool

http://java.epa.gov/oppt_chemical_search/

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

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

1. USDA は 2010 ミツバチコロニー崩壊疾患進捗報告書を発表

USDA Releases 2010 Honey Bee Colony Collapse Disorder Progress Report

December 17, 2010

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2010/101217.htm>

USDA は、2010 年ミツバチコロニー崩壊疾患 (CCD) 研究の現状をまとめた報告書を発表した。この報告書は CCD の原因と拡大防止の方法に関する研究をまとめたものであり、USDA の ARS (Agricultural Research Service) 及び NIFA (National Institute of Food and Agriculture) により作成された。

明確な原因は依然不明ではあるが、CCD が単独または組み合わせで作用する多様な要因により誘発される症候群であるとの仮説が支持されている。全ての症例で要因の組み合わせが同じではない可能性がある。

* 報告書本文 : Colony Collapse Disorder Progress Report

<http://www.ars.usda.gov/is/br/ccd/ccdprogressreport2010.pdf>

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

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

1. ダノンは Activia ヨーグルトと DanActive 乳飲料の誇大健康強調表示を取り下げること に合意

Dannon Agrees to Drop Exaggerated Health Claims for Activia Yogurt and DanActive Dairy Drink

12/15/2010

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

ーFTC はプロバイオティクスのメリットを支持する根拠は不十分と告発ー

ダノンは人気のある 2 つの製品 Activia と DanActive の風邪やインフルエンザの予防、お腹の不調改善に効果があると宣伝することを中止する。FTC は、ダノンが宣伝の根拠を持っていないこと、さらにこれらの効果が臨床的に証明されたという宣伝は虚偽であると告発していた。

-
- 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：栄養強調表示

Nutrition Claims

December 2010

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

栄養強調表示とは何か？

「低脂肪」「減塩」「ビタミン C の良い摂取源」といった表示のことである。包装表面の強調表示は目を引くかもしれないが、さらに詳細な情報を含む背面の栄養成分表示も同時にチェックすべきである。例えば「低脂肪」を謳った商品であっても、砂糖や塩の含有量が多い場合がある。

栄養強調表示に関する法規制は？

栄養強調表示は義務ではなく、表示する場合には食品基準 (Food Standards Code) 等の基準に従わなければならない。企業による自主基準 (Code of Practice on Nutrient Claims in Food Labels and in Advertisements : CoPoNC) もあるが、法的強制力はない。

食品基準による栄養強調表示への規制は？

一般的に、栄養強調表示をする場合には栄養成分表示にその物質の量を 100g あたりまたは 1 食あたりで表示しなければならない。さらにエネルギーや栄養素について、強調表示をする場合の量について個別に基準がある。

2003年の新しい政策ガイドライン

2003年12月、オーストラリア・ニュージーランド食品規制閣僚評議会が栄養や健康強調表示に関する基準を作るようFSANZに要請したため、FSANZは2004年に基準案を作成した。しかしながら、この基準案についてFSANZは2008年に見直しを要請され、2009年3月には閣僚評議会からさらに検討するよう求められたため、現在意見を募集している。

2. スタック遺伝子を含むGM植物由来食品

Food Derived from GM Plants Containing Stacked Genes

December 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/foodderivedfromgmpla5015.cfm>

遺伝子スタッキングとは何か？

複数の遺伝子を1つの系統に組み入れること。通常の交配でもGM作物でも改良手法として用いられる。スタックGM系統には少なくとも2つの新しい遺伝子が含まれる。

どのように遺伝子が組み合わせられるのか？

伝統的交配が最もよく使われる。望ましい性質の個別のGM植物を交雑受精させる。伝統的交配を用いて作られたスタックGM系統にはRoundup Ready® YieldGard®トウモロコシ、Bollgard II® Roundup Ready Flex®綿、SmartStax™トウモロコシなどがある。

スタック遺伝子をもったGM作物はどれだけ広く使われているのか？

世界中で主要品種になりつつある。現在は、主にトウモロコシと綿にのみスタック品種がある。2008年には10か国で2,690万ヘクタールのスタックGM植物が栽培されている。米国では2008年のGMトウモロコシのうち78%がダブルまたはトリプルスタックで、GM綿の75%がダブルスタックだった。オーストラリアでは2008年のGM綿の81%がスタック品種だった。

スタックGM品種に対してFSANZはどう規制しているか？

親GM系統の伝統的交配によるスタックGM由来食品に対し、個別の認可は必要ない。親系統はAustralia New Zealand Food Standards Codeに登録されていなければならない。

直接遺伝子組換えを使って複数遺伝子を導入した作物については、新規GM系統とみなし、安全性評価と認可が必要である。

この方法の科学的根拠は？

既に安全性が評価されたGM植物を伝統的手法により交配させたことにより生じる新たな、または追加の食品安全上のリスクはない。

スタックGM系統由来食品に表示は必要か？

認可されたGM植物系統と同様に表示が必要である。

3. 松の実

Pine nuts

December 2010

[http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/pinenu
tsdecember2010.cfm](http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/pinenu
tsdecember2010.cfm)

松の実には様々な料理に使用されるマツ属の種子である。FSANZ は、松の実を食べて苦い、金属様の味がしたとの消費者報告を調査している。この後味を消費者はしばしば「パインマウス（松口）」と呼び、数日または数週間継続する。しかし不快である以外には安全上の問題は同定されていない。症状は自然に消失し、その後の有害影響はほとんどない。また汚染物質が関与するという根拠はない。この問題についての研究が現在進行中で、脂質分解物によるもの、あるいは松の種類による脂肪酸組成の違いによるなどの仮説がある。FSANZ は本事例の監視を継続する。

4. FSANZ は食品基準改定を提案

FSANZ proposes changes to the Food Standards Code

15 December 2010

[http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediar
eleases2010/15december2010fsanzp5011.cfm](http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediar
eleases2010/15december2010fsanzp5011.cfm)

特定医療用食品、除草剤耐性トウモロコシ系統 DAS-40278-9、ステビオール配糖体の使用基準、カルシウムリグノスルホネートなど。

● 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. 2009 年有害事象報告書発表

Report on adverse experiences for 2009 published

17 December 2010

http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2010/2010-12-17_aerp_report_2009.php

APVMA は、2009 年有害事象報告書として、動物用医薬品及び農薬による有害事象報告の処理・分類情報をまとめた報告書を発表した。

受理した報告数は動物用医薬品 1,901 件、農薬 115 件であった。動物用医薬品関連では 76%が動物の健康に関する報告、20%が効果が見られないとの報告であり、農薬関連では 41%が環境への影響に関する報告、30%が作物や動物への影響に関する報告などであった。

* 報告書 : Report of adverse experiences for Veterinary Medicines and Agricultural Chemicals

http://www.apvma.gov.au/publications/reports/docs/aerp_2009.pdf

● その他

ProMED-mail

1. 有機塩素中毒、致死性 ナイジェリア コレラではない

Organochlorine poisoning, fatal - Nigeria: not cholera

19-DEC-2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:2722098190419744::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,86278

—Vanguard Online より—

Adamawa 州政府は、当該地域の大量死の原因はコレラではなく Gammalin 20 であるとの見解を公表している。

Adamawa 州政府は、北部でこれまで 300 人が病気になったとされるコレラアウトブレイクの疑いについて、この病気はコレラではなく Gammalin 20 に関連すると述べた。また、川水を飲料水にしている人々に使用中止を求め代替水源を提供したことで既に事態は収束しているとしている。Gammalin 20 は、リンデン (HCH gamma) の名前で知られる有機塩素化合物の商品名である。

Lancet

1. 新しい肥満薬：新しい希望、古い恐れ (エディトリアル)

New obesity pill: new hopes, old fears

The Lancet, Volume 376, Issue 9758, Page 2042, 18 December 2010

FDA が 10 年ぶりになる抗肥満薬、Contrave を認可する可能性がある。

肥満のような複雑な問題に対しこのような薬物を使うことは、メリットが小さい（体重の 5%減少）こと及びリスクの可能性（成分の 1 つである抗うつ剤プロピオンによる自殺企図や痙攣、心血管系への影響）があることを考えると、懸念がある。FDA は製薬会社の肥満研究意欲を高めることを望んで Contrave を認可するのだろうが、この薬物はライフスタイルの変更を伴わなければ効果はなく、魔法の治療薬と見なすべきではない。政府は肥満対策には包括的アプローチで臨むべきで、ライフスタイル変更で治療すべき疾患に投薬を薦めるべきではない。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室

