

食品安全情報（化学物質） No. 2 / 2011 (2011. 01. 26)

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. 健康的でない食品の子ども向け宣伝を減らす

[【EC】](#)

1. ドイツにおけるダイオキシン汚染事故（14/01/2011 更新）
2. ドイツにおけるダイオキシン汚染事故（17, 21/01/2011 更新）
3. シュレスヴィヒホルシュタイン州産飼料用油脂のダイオキシン
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【FSA】](#)

1. 違反は安全でないことを意味するか？
2. ドイツのダイオキシン汚染についての更新
3. ナノテクノロジーと食品ディスカッショングループの最初の会合
4. クローンウシや豚の子孫由来食品を「新規（食品）」とすることについて意見募集
5. 食品添加物の新しい規制案発表
6. ウェールズにおけるミニカップゼリー規制について意見募集

[【BfR】](#)

1. パプリカのエテホンについての評価

[【RIVM】](#)

1. 土壌生態系への GM 作物の影響についての一般サーベイランス

[【FDA】](#)

1. 消費者向け情報：“Celerite 痩身カプセル”は表示されていない医薬品成分を含有
2. Candy Dynamics が Toxic Waste®ブランドの Nuclear Sludge®お菓子をリコール

[【EPA】](#)

1. EPA は飲料水中 6 価クロムの強化モニタリングガイドラインを発表

[【FTC】](#)

1. FTC はネスレの子会社が BOOST Kid Essentials について詐欺的健康強調表示をしたことについて最終和解命令を承認

[【FSANZ】](#)

1. 政府は葉酸についての研究を歓迎
2. 食品基準改正
3. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. 食品の貯蔵や加工施設の燻蒸剤としてのフッ化スルフリルの登録
2. 有害事象経験と残留農薬検査結果が間違っって報道された

[【香港政府ニュース】](#)

1. ドイツ産豚肉は検査のため保留
2. 痩身用製品に警告
3. 残留農薬規制研究開始
4. 汚染ハーブ粉末リコール

[【AVA】](#)

1. ドイツから輸入した肉及び肉製品の一時保留及び検査実施

[【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMED-mail) ダイオキシン飼料汚染 ドイツ(第3報)：公式報告書
- ・ (ProMED-mail) ダイオキシン飼料汚染 ドイツ(第4報)：コスト
- ・ (ProMED-mail) アキー中毒 ジャマイカ 警告
- ・ (EurekAlert) 国民全体での減塩を薦める
- ・ (EurekAlert) 妊娠中の正しい食品サプリメントは？
- ・ (EurekAlert) トリインフルエンザをうつさない GM 鶏

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

1. 健康的でない食品の子ども向け宣伝を減らす

Reducing the marketing of unhealthy foods to children

21 January, 2011

http://www.who.int/chp/media/news/releases/2011_1_marketing/en/index.html

世界中の子どもたちが脂肪、砂糖又は塩の多い食品の宣伝に曝されており、そのことが若い世代の慢性疾患になる可能性を高くしている。2010年5月のWHO総会において、子ども向けの食品及びノンアルコール飲料の販売に関する新しい助言が了承された。この助言では、WHOは各国及び国際的な取り組みとして、子どもに飽和脂肪、トランス脂肪酸、砂糖又は塩の多い食品を勧めるような宣伝を減らすための対応を要請している。

*マーケティングに関する助言：

Marketing of foods and non-alcoholic beverages to children

<http://www.who.int/dietphysicalactivity/marketing-food-to-children/en/index.html>

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

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

1. 飼料汚染ードイツにおけるダイオキシン

Feed contamination - Dioxin in Germany

（本事案に関する専用ページを開設）

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

ドイツにおけるダイオキシン汚染事故

Dioxin contamination incident in Germany

Information note – 14/01/2011（更新）

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/dioxin_germany_information_note12012011.pdf

- ◆ ドイツの1カ所の飼料用油脂製造会社において、工業用脂肪酸が飼料用油脂と混合された。これらの脂肪酸はダイオキシンに汚染されていた。

- ◆ 工業用脂肪酸のバッチは、ドイツのバイオディーゼルの会社の製品だった。他の 6 つのバッチが仲介者を経て飼料用油脂製造会社に出荷された。このうち 3 つのバッチは 2010 年 11 月末に出荷され、汚染が確認された。残りの 4 バッチの脂肪酸は 2010 年 12 月初旬に出荷されたが、汚染は確認されなかった。脂肪酸の汚染源は依然不明である。
- ◆ 予防措置として、ダイオキシンの検査結果がでるまで出荷を中止し、2010 年 11 月 12 日以降に製造された飼料用油脂は汚染されているものとみなした。
- ◆ 汚染された可能性がある飼料用油脂 (2,256 トン) は、ドイツの 25 ヶ所の飼料業者に出荷された。ドイツ以外には出荷されていない。
- ◆ 汚染された可能性がある飼料用油脂で製造された飼料が出荷されたのは、ドイツにある産卵鶏、肥育家禽 (ブロイラー、七面鳥)、豚、乳牛、肉牛、ウサギ及びガチョウ農場であった。入手できた情報によると、汚染された可能性がある飼料は、種鶏用飼料として出荷されたフランスとデンマークを除いてドイツ以外の国へは出荷されていない。デンマークに出荷された飼料のバッチについては、2 つのバッチで EU 最大基準の超過が確認された。この飼料は追跡され、汚染飼料を与えられた種鶏はフードチェーンには入っていない。フランスへ出荷された 2 バッチは EU 規制を遵守していた。
- ◆ 全ての汚染された可能性がある飼料用油脂、飼料及び農場は予防措置として検査結果がでるまで閉鎖された。その数は、当初ドイツで 4,760 ヶ所であったが、検査結果にもとづいてその数は現在 (2010 年 1 月 14 日時点) 計 396 ヶ所に減少した。
- ◆ 現在でも閉鎖されているのは主に豚及び家禽 (七面鳥) 農場である。当初閉鎖されていた乳牛及び肉牛農場のうち、さらに検査を受けている数件の農場を除き大部分が解除された。
- ◆ これまでの検査で見つかった最大汚染濃度は、卵で 12 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g 脂肪 (EU 最大基準 3.0 pg/g 脂肪)、鶏肉 (産卵鶏の肉) で 4.99 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g 脂肪 (EU 最大基準 2.0 pg/g 脂肪) であった。
- ◆ 汚染の可能性のため閉鎖された農場の豚肉 32 検体の検査も実施された。30 検体は EU 規制を遵守しており、2 検体は僅かに超過した (基準値が 1 pg/g 脂肪のところ 1.07 pg/g 脂肪及び 1.51 pg/g 脂肪)。この 2 農場の豚はフードチェーンには入っておらず、農場は閉鎖されたままである。
- ◆ 閉鎖された農場由来の肥育鶏、七面鳥、牛及び牛乳に関する検査結果は、全て EU の最大基準を遵守していた。
- ◆ 汚染農場から出荷された汚染食品は追跡し、市場から回収された。
- ◆ 現在の公式情報 (2011 年 1 月 14 日) によると、汚染の可能性のある卵 2 バッチがオランダへ出荷されたのを除き、汚染された動物由来食品は他の加盟国及び第 3 国へは出荷されていない。オランダの卵 2 バッチのうち 1 バッチは、加工され英国へ輸出された。2011 年 1 月 10 日、オランダで留め置かれた卵の検査結果が得られ、EU 規制を遵守していることが確認された (0.23 pg/g 脂肪で EU 最大基準以内)。

2. ドイツにおけるダイオキシン汚染事故

Dioxin contamination incident in Germany

Information note – 17/01/2011、21/01/2011 (更新)

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/dioxin_germany_information_note_en.pdf

(更新部分のみ)

- ◆ 1月14日、さらなる調査の結果、飼料製造業者の1つが汚染の可能性のある飼料を受け取った農場の完全なリストを提出していなかったことが確認された。また飼料用脂肪の使用について虚偽の言明をしていたことも判明した。そこで予防的措置として、この業者から飼料を購入していた全ての農場を直ちに閉鎖した。
- ◆ 1月17日現在で閉鎖された農場は計943カ所。
- ◆ 1月21日現在で閉鎖された農場は計673カ所。
- ◆ 閉鎖された農場の卵173検体が検査され、142検体がEU規制を遵守していた(最大検出濃度は先の報告と同じ)。豚肉は61検体が検査され、59検体がEU規制を遵守、2検体で僅かに基準値を超過していた(ただし基準値超過検体数及び最大検出濃度は先の報告と同じ)。これらの豚は多くの汚染飼料脂肪を与えられた豚だった。

3. シュレスヴィヒホルシュタイン州産飼料用油脂のダイオキシン

ドイツ消費者保護・食糧・農業省 (BMVEL : Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft) からの報告 (プレゼンファイル)

1月10日時点

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/presentation_dioxin_germany_scofcah_11012011.pdf

1月18日時点

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/presentation_dioxin_germany_scofcah_1819012011.pdf

1月19日時点

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/presentation_dioxin_germany_scofcah_2021012011.pdf

(1月19日時点の報告より)

- 飼料用脂肪や飼料、卵などの検査結果を記載。
- トリガーとなったのは、飼料製造会社による自主検査(2010年12月21日)である。この時の濃度は1.56 ng/kg PCDD/F-WHO TEQ。翌日、ドイツ政府へ報告された。
- 2010年11月11日以降に飼料用油脂製造施設へ入荷され保管されていた脂肪酸の検査結果において、工業用脂肪酸汚染のある脂肪酸中のダイオキシン濃度は、高い時で150 ng/kg TE-WHOであった。

4. 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/>

2011 年第 2 週～第 3 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)

ポルトガル産シャンパングラスの縁からのカドミウム (6~15.7 mg/個) 及び鉛 (0.63~1.9 mg/個) の溶出、米国産サプリメントの未承認物質ヨヒンビン (1.86 mg/個)、中国産米粉 (ビーフン) の未承認遺伝子組換え (KeFeng6)、イタリア産ペストのねじ蓋からのエポキシ化大豆油の溶出 (186 mg/kg)、中国産ビタミン A/D₃ プレミックスの禁止物質クロラムフェニコール (32.6 μg/kg)、スペイン産レッドパプリカのエテホン (1.647 mg/kg)、中国産メラミンボウルからの高濃度メラミン溶出 (275.5 mg/kg)、タイ産味付けアンチョビのカドミウム (0.700 mg/kg)、オランダ経由マレーシア産フライ魚 (fried dace) 塩味黒豆添えのヒスタミン (1160 mg/kg)、ベルギー経由中国産台所用品セットからの一級芳香族アミンの溶出 (0.16 mg/kg)、南アフリカ産ブドウのエテホン (1 mg/kg)、スウェーデン経由タイ産ミニカップゼリーのカラギーナン (E 407)、モロッコ産缶詰めオイルサーディンのヒスタミン (316 mg/kg) など。

情報通知 (Information Notifications)

フランス産食品サプリメントの未承認金と銀、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (0.19 mg/kg)、中国産プラスチックフライ返しからの一級芳香族アミンの溶出 (0.16 mg/kg)、ベトナム産真空パックメカジキぶつ切りの水銀 (2.1 mg/kg) 及び一酸化炭素処理 (429.3 μg/kg)、ブラジル産ヤムイモのカルベンダジム (0.5 mg/kg) とチオファネートメチル (0.3 mg/kg)、ガーナ産ヤムイモのカルベンダジム (0.3、0.3、0.2 mg/kg)、ブラジル産ヤムイモのカルベンダジム (0.3、0.2 mg/kg) 及びチオファネートメチル (0.5 mg/kg)、ヨルダン産ベビーヤムイモのカルベンダジム (4 mg/kg)、ガーナ産ヤムイモのテブコナゾール (0.4 mg/kg)、ベトナム産切り身魚 (*Pangasius hypophthalmus*) のイベルメクチン (7.9 μg/kg)、フランス産食品サプリメントの未承認 *p*-ヒドロキシ安息香酸プロピル (E216) (554、546 mg/kg)、中国産プラスチック蓋付きメラミンボウルからのホルムアルデヒド溶出 (494 (40° C.)、54.8 (20° C.) mg/kg)、インド産オクラのエンドスルファン (0.36 mg/kg)、シンガポール産花椒 (Szechuan flower pepper) のヒ素 (10.2 mg/kg)、カドミウム (0.35 mg/kg) 及び鉛 (76.8 mg/kg)、スペイン産パプリカのエテホン (0.554、0.322 mg/kg)、香港産子ども用メラミンマグのホルムアルデヒド溶出 (19.1 mg/dm²)、ドイツ産卓上塩の水銀 (2.4g/100g)、タイ産麺のタートラジン (23 mg/kg)、スペイン産未承認遺伝子組換え亜麻仁 (FP967)、ブラジル産コンビーフのアバメクチン (5.2 μg/kg)、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒド溶出 (4.8 mg/dm²) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産イチゴのオキサミル (0.106 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロム溶出 (0.19 mg/kg)、中国産インスタント麺のアルミニウム (6、27、10、9、14、16、12、14、14、25 mg/kg)、グルジア産トマトソースの多すぎる安息香酸 (1085 mg/kg)、グルジア産 tkemali グリーンソースの多すぎる安息香酸 (1166 mg/kg)、グルジア産トマトソースの Sudan 1 (2.2 mg/kg)、グルジア産フレッシュトマトソースの多すぎる安息香酸 (1200 mg/kg)、未承認色素 Sudan 1 (0.7 mg/kg) 及び Sudan Red (0.2 mg/kg)、タイ産チルドペパーミントのクロルピリホス (3.0 mg/kg) 及びエンドスルファン (0.35 mg/kg)、タイ産生鮮ナスのオメトエート (0.19 mg/kg)、中国産冷凍魚とエビ製品の未承認添加物エチルマルトール、中国産麺のアルミニウム (6、26、38 (単位記載なしだが多分 mg/kg))、ブラジル産コンビーフのイベルメクチン (37.8 µg/kg)、中国産乾燥唐辛子の Sudan 1 (12.1 mg/kg)、トルコ産パプリカのメソミル (0.069 mg/kg)、バングラデシュ産冷凍淡水エビ (*Macrobrachium rosenbergii*) のセミカルバジド、タイ産コリアンダーのクロルピリホス (0.94 mg/kg)、トルコ産チリドルマペパーのメソミル (0.18 mg/kg)、中国産麺のアルミニウム (28 mg/kg)、タイ産インゲン (yard long beans) のメタラキシル (0.33 mg/kg)、トリアゾホス (0.14 mg/kg) 及びオメトエート (0.05 mg/kg)、インド産冷凍ブラックタイガー (*Penaeus monodon*) の禁止物質クロラムフェニコール、中国産ステンレススチールナイフからのクロム溶出 (0.4 mg/kg) など。

その他アフラトキシン等多数。

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

1. 違反は安全でないことを意味するか？

Does illegal mean unsafe?

Andrew Wadge on 11 January 2011

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

最近ドイツから英国にきたダイオキシン汚染卵のニュースを目にしたかもしれない。これらの製品の喫食による健康上の懸念はないが、ニュースでは依然として大きく報道されている。一何故か？

答えは、リスクの概念は、特に規制値を超える毒素を含む食品が見つかった場合には、伝えることが難しいからだと思ふ。この件のような場合には、ダイオキシンやその他の化合物が基準値を超えたからには安全でないに違いないと考えるのは簡単である。しかし通常はそんなに単純ではない。従ってこれはリスクの意味を説明する良い機会だと思ふ。

ブドウ球菌毒素やボツリヌス毒素のような一部の毒素は比較的少量ですぐに重病を誘発するので食品中に含まれてはならない。ダイオキシンのような他の化合物は、食品から検出されているような量では短期間に病気にするようなことはないが、人体に蓄積する。こ

れらは、比較的高用量を長期間摂取すると有害になる。科学者は、長期間にどの程度（量）なら摂取しても安全か（耐容 1 日摂取量）を検討する。

ダイオキシンについては、欧州規制で許容量が設定されている。これらの許容量は安全性基準ではなく、普通のバックグラウンド濃度を超えているかどうかにもとづいて欧州委員会が設定したものである。従って、もし食品が規制値違反であっても、必ずしも健康リスクがあることを意味しない。しかし規制値を超えた食品の販売や食品製造への使用は違法である。

法的基準値を超過した場合、我々は人々の日常暴露への影響を計算する。今回の場合、汚染卵や卵製品による安全上の懸念はない。

2. ドイツのダイオキシン汚染についての更新

Update on dioxin contamination in Germany

Thursday 13 January 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/jan/dioxin4>

FSA はドイツの家禽や豚農場でのダイオキシン汚染調査について追加情報を提供する。

ドイツ当局は 3,500 以上の農場の制限を解除し、残りの調査を継続している。制限下にある 2 つの農場の豚から規制値を超えるダイオキシンが検出された。しかしながら、検出された濃度は健康のリスクとはならない。問題の農場の動物は全て破棄され、これらの動物由来の肉はフードチェーンに入っていない。

また汚染の可能性のある飼料の一部がドイツからフランスとデンマークに輸出されていたとの情報も得ている。汚染飼料が英国に輸出されたという証拠はない。

3. ナノテクノロジーと食品ディスカッショングループの最初の会合

First meeting of the Nanotechnologies and Food Discussion Group

Wednesday 12 January 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/jan/nano>

2011 年 1 月 13 日、FSA のナノテクノロジー及び食品ディスカッショングループが最初の会合を開催する。このグループの目的は、上院（House of Lords Select Committee on Science and Technology）の 2010 年報告書で指摘されたいくつかの課題について、ナノテクノロジー及び食品の異なる部門と一緒に検討することである。

* 上院の報告書：Science and Technology Committee First Report: Nanotechnologies and Food

<http://www.publications.parliament.uk/pa/ld/ldsctech.htm>

4. クローンウシや豚の子孫由来食品を「新規（食品）」とすることについて意見募集

Views sought on 'novel' status of food from descendants of cloned cattle and pigs

Friday 14 January 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/jan/novel>

クローンウシや豚の子孫由来食品についての新規食品規則 (Regulation(EC) No 258/97) の解釈について意見を募集する。新規食品規則は、1997年5月15日より以前にEUである程度の摂取歴がない食品や成分について適用される。新規食品は市販前に必ず安全性評価が必要で、販売には認可が必要である。

2010年12月7日のFSA理事会は、クローン動物由来食品については継続して新規食品規制の対象とすることを確認したが、クローン動物の子孫由来食品については規制すべき安全上の根拠はないことに合意した。2月10日まで意見を受け付ける。

5. 食品添加物の新しい規制案発表

New draft regulations on food additives published

Monday 17 January 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/jan/additivesreg>

FSAは、最近EUで使用が認められた新しい食品添加物4種と甘味料1種の純度基準を定めた2つの欧州委員会指令 (Directive 2010/67/EU、Directive 2010/37/EU) をイングランドで履行するための規制案を発表した。当該食品添加物は次の通り。

E392 : ローズマリー抽出物 (extracts of rosemary)

E427 : カシアガム (cassia gum)

E961 : ネオテーム (neotame)

E1203 : ポリビニルアルコール (polyvinyl alcohol)

E1521 : ポリエチレングリコール (polyethylene glycol)

新しい規制は、イングランドで2011年3月31日に発効する。スコットランドとウェールズと北アイルランドでも同様の規制を作成中である。

*参考：食品安全情報 (化学物質) 2010年 No.25

新たに使用が認められた添加物

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201025c.pdf>

新しい欧州委員会指令は2010年11月11日に施行され、加盟国は2011年3月31日までにこの規制を国内法令に導入する予定となっているが、英国ではただちに対応する意向を示していた。

6. ウェールズにおけるミニカップゼリー規制について意見募集

Views sought on jelly mini-cup regulations in Wales

Tuesday 18 January 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/jan/newsjellyminicups>

FSA ウェールズは食品規制 2011(Jelly Mini-Cups) (Emergency Control) (Wales)について意見を募集する。

これは欧州委員会が2004/374/ECで、ある種の食品添加物を含むミニカップゼリーの販

売及び輸入を一時停止した EU 緊急指令を履行した食品規制 2009 を取り消して置き換えるものである。2006 年に Directive 95/2/EC でミニカップゼリーへのこれら添加物の使用禁止は永久的なものになっている。規制の重複を避けるために 2004/374/EC は廃止されているので履行規則も改定が必要となる。

-
- 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. パプリカのエテホンについての評価

19. Januar 2011 (本文ドイツ語)

http://www.bfr.bund.de/cm/208/gesundheitliche_bewertung_von_ethephon_rueckstaenden_in_paprika.pdf

残留農薬検査の結果、パプリカに 1.65 mg/kg のエテホンが検出された (RASFF 記事参照)。グリーンピースによると 4 mg/kg が検出されたと報告されている。エテホンは果物が熟すのを早める作用があり、パプリカの EU 最大残留基準 (MRL) は 0.05 mg/kg である。1.65 mg/kg では、体重の割に摂食量が多い子どもに急性の健康影響の可能性はあるが成人にはない。4 mg/kg では全てのヒトに健康影響の可能性がある。症状は BfR の分類では軽微とされている。

-
- 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. 土壌生態系への GM 作物の影響についての一般サーベイランス

General surveillance for effects of GM crops on the soil ecosystem

2011-01-21

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/607001003.html>

RIVM は、GM 作物の土壌系への予期せぬ影響を検出するにはどのような指標が最も適切かについて調査した。

GM 作物による土壌生態系への影響は、ほとんどないか極僅かである。全ての事例で耕作や他の作物の栽培のような通常の農業の影響の方が GM 作物による影響より大きい。野外での GM 作物で観察された影響の結果から、有機物の分解速度や線虫コミュニティの変化のような限られた数の指標しか提案されていない。

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

1. 消費者向け情報：“Celerite 痩身カプセル”は表示されていない医薬品成分を含有

Public Notification: “Celerite Slimming Capsules” Contains Undeclared Drug Ingredient

1/12/2011

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm239884.htm>

「安全」、「オールナチュラルハーブ痩身レメディ」と宣伝している Celerite 痩身カプセルから、表示されていないシブトラミンが検出された。

2. Candy Dynamics が Toxic Waste®ブランドの Nuclear Sludge®お菓子をリコール

Candy Dynamics Recalls Toxic Waste® brand Nuclear Sludge® Chew Bars all flavors -- Net wt. 0.7 oz (20 g) package

January 13, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm240012.htm>

Candy Dynamics 社が、Toxic Waste®ブランドの Nuclear Sludge®お菓子のリコールを実施している。当該製品はパキスタンからの輸入品である。今回の措置は、カリフォルニア公衆衛生局の検査で鉛が 0.24 ppm 検出されたためである（FDA の基準値は 0.1 ppm）。これまでに、当該製品による健康被害は報告されていない。製品包装の写真は本ウェブサイトを参照。

*カナダ食品検査庁（CFIA）も同様の注意喚起

Candy Dynamics Recalls Toxic Waste® brand Nuclear Sludge® Chew Bars all flavors -- Net wt. 0.7 oz (20 g) package, January 13, 2011

<http://inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110114e.shtml>

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

1. EPA は飲料水中 6 価クロムの強化モニタリングガイドラインを発表

EPA Issues Guidance for Enhanced Monitoring of Hexavalent Chromium in Drinking Water

01/11/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/3881d73f4d4aaa0b85257359003f5348/93a75b03149d30b08525781500600f62!OpenDocument>

EPA は、飲料水中の 6 価クロムに関する強化モニタリング及びサンプリング計画を示し

たガイドラインを公表した。これまでのクロム規制値（MCL）では総クロム（6 価クロムも含む）について 0.1 mg/L を設定しているが、今回、6 価のクロムについて別途測定するためのガイドラインを公表した。

EPA は定期的に飲料水基準の見直しを行っており、6 価クロムについて健康影響に関する正確で包括的なレビューを既に開始している。2010 年 9 月にはパブリックコメントのため科学レビュー案を公表した。2011 年に健康評価が最終化された後、結論を慎重に見直し、新規基準の必要性を決定するための検討を行う予定である。

*ガイドライン：EPA's recommendations for enhanced monitoring for Hexavalent Chromium (Chromium-6) in Drinking Water

<http://water.epa.gov/drink/info/chromium/guidance.cfm>

*参考：食品安全情報（化学物質）2010 年 No.27

（EPA）飲料水中の 6 価クロムについての EPA の声明

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201027c.pdf>

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

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

1. **FTC はネスレの子会社が BOOST Kid Essentials について詐欺的健康強調表示をしたことについて最終和解命令を承認**

FTC Approves Final Order Settling Charges That Nestlé Subsidiary Made Deceptive Health Claims for BOOST Kid Essentials

01/18/2011

<http://www.ftc.gov/opa/2011/01/nestle.shtm>

パブリックコメントを経て、FTC は、世界最大の食品企業ネスレの子会社が子ども用飲料 BOOST Kid Essentials が健康に良いという詐欺的宣伝をしたことについての和解命令を最終化した。この事例は FTC がプロバイオティクスについて疑問を提した最初のものであるが、Nestlé HCN は詐欺的宣伝を取り下げることに合意した。

Nestlé HCN は以下のことに合意した。

- FDA に認められない限り、BOOST Kid Essentials が風邪やインフルエンザやその他の上部気道感染症リスクを下げるという宣伝をやめる。
- 宣伝が事実で少なくとも 2 つの質の高いヒト臨床試験により証明されない限り、BOOST が子どもの病気欠席の減少や 13 才以下の子どもの急性下痢の時期を短縮するという宣伝をやめる。
- 宣伝が事実で信頼できる科学的根拠がない限り、小売店でプロバイオティクスや栄養飲料の健康上のメリットや効果についての宣伝をしない。

FTC の最終命令では「基本的に同様の製品」の定義を拡大した。これはダノンについて

の同様の同意審決と調和したものである。

*参考：食品安全情報（化学物質）2010年 No.27

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

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201027c.pdf>

ダノンは、人気の2製品 **Activia** 及び **DanActive** について、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の宣伝をやめることに同意した。

-
- 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. 政府は葉酸についての研究を歓迎

Government welcomes study on folic acid

16 January 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2011/governmentwelcomesst5030.cfm>

パン用小麦粉に葉酸を添加することが、オーストラリア人の葉酸濃度を改善したという
ニュースは極めて喜ばしいと Catherine King 健康加齢大臣が述べた。Medical Journal of
Australia に発表された論文によれば、葉酸添加が義務化されてから、血中の葉酸濃度が相
当改善した。

*論文：The impact of mandatory fortification of flour with folic acid on the blood
folate levels of an Australian population, Ross D Brown et al.,
MJA 2011; 194 (2): 65-67

http://www.mja.com.au/public/issues/194_02_170111/bro10844_fm.html

2. 食品基準改正

Amendment No. 120 (FSC 62)

20 January 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/gazettenotices/amendment12020januar5031.cfm>

(改正) *Australia New Zealand Food Standards Code*: 1.5.2 – Food produced using Gene
Technology

(適用) 昆虫耐性&除草剤耐性遺伝子組換え綿系統 GHB119 収載

3. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

24 January 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5033.cfm>

(新規申請) 加工助剤としてのジメチルエーテル

● 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. 食品の貯蔵や加工施設の燻蒸剤としてのフッ化スルフリルの登録

Registration of sulfuryl fluoride as a fumigant in food storage and processing facilities in Australia

14 January 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/our_view/2011/2011-01-13_sulfuryl_fluoride_fumigant.php

APVMA は、米国 EPA が最近食品の貯蔵や加工施設でのフッ素ベースの燻蒸剤（フッ化スルフリル）の段階的使用禁止を決定したことを通知する。この決定は EPA による全ての摂取源からのフッ素暴露量が政府の安全基準を超過しているとの解析にもとづくものである。フッ化スルフリル処理の寄与率は小さいものの、EPA は使用認可の取り消しを決定した。3年で使用が廃止される予定である。

オーストラリアでもフッ化スルフリルは食品の貯蔵施設での害虫制御のために仕様登録がある。米国での決定は承知しているが、オーストラリアの総フッ素暴露量は健康基準を超過していないために、APVMA は米国と同様の対応はしない。米国の方がバックグラウンドのフッ素暴露量はオーストラリアより高い。

オーストラリアでは、2006年に NHMRC (National Health and Medical Research Council) がフッ素の摂取基準 (乳児 0.7 mg/日～成人 10 mg/日) を設定し、FSANZ が 2009年にフッ素の暴露評価を実施している。

* EPA 決定 : EPA Proposes to Withdraw Sulfuryl Fluoride Tolerances

http://www.epa.gov/oppsrrd1/registration_review/sulfuryl-fluoride/evaluations.html

* APVMA のフッ化スルフリル評価書 (2007年) : Public Release Summary - sulfuryl fluoride in the product Profume Gas Fumigant

http://www.apvma.gov.au/registration/assessment/docs/prs_sulfuryl_fluoride.pdf

* FSANZ のフッ素暴露評価 : FSANZ fluoride exposure risk assessment

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/applications/applicationa588volun3>

[872.cfm](#)

2. 有害事象経験と残留農薬検査結果が間違っって報道された

Adverse experience and residue results misreported

14 January 2011

[http://www.apvma.gov.au/news_media/our_view/2011/2011-01-14_results_misreported.p
hp](http://www.apvma.gov.au/news_media/our_view/2011/2011-01-14_results_misreported.php)

新聞はしばしば、特にクリスマスから新年にかけて、読者の気を引くためにセンセーショナルな報道をする傾向がある。これは、しばしば情報を伝えることを犠牲にしている。

12月後半に The Canberra Times がそのようなニュースを2つ報道した。

1つは12月28日の2009～2010年全国残留農薬調査（NRS）の知見をもとに「家畜のホルモン濃度は高いことがわかった」という報道である。検査結果では全ての検出されたホルモン濃度が基準値以内だったのに、ジャーナリストは「家畜の成長ホルモンは許容値より高くヒトの健康にリスクがある」と報道した。NRSでは食用の家畜約15,000検体について20万ほどの検査を実施したところ、そのうち105件でホルモンが検出されている。さらにそのうち52件は動物自身が産生したホルモンで、45件は天然に植物に含まれるホルモンである。合成ホルモン（トレンボロン）はウシの肝臓に8件ほど検出されたが、基準値を超過していない。

2つ目は12月29日の「ワクチンやスプレーがペットのがんや死亡に関連する」という報道である。これはAPVMAの2009年有害事象報告発表を受けたもので、この報告書はAPVMAに報告された有害事象をまとめたものである。有害事象報告は登録されている農薬や動物用医薬品の市場での安全性監視のためのシステムで、記事の主張する動物用医薬品がペットに危険であるというのは間違いである。

センセーショナルな報道をして注目を集めようとするメディアにより、これら報告書に記載された良いニュースは無視された。残留農薬等のコンプライアンスは高く、動物用医薬品による重大な有害事象は極めて少ない。

● 香港政府ニュース

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

1. ドイツ産豚肉は検査のため保留

German pork held for examination

January 12, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/01/20110112_223317.shtml

ドイツ産豚肉と豚肉製品については、食品安全センターによる検査後にのみ市場に出される。当センターは1月10日より、予防的措置として影響を受けたとされる全てのドイツ

産の鶏卵及び家禽へと対象を拡大する。

香港では、昨年1月から11月までの間に148,000トンのドイツ産豚肉及び豚肉製品を輸入しており、これは総輸入量の約20%にあたる。

当センターは、小売店及び輸入業者から入手した鶏卵、豚肉ソーセージ及び家禽製品を含む12検体を検査しており、1週間程度で結果がでる予定である。

2. 瘦身用製品に警告

Alert issued on slimming product

January 11, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/01/20110111_195943.shtml

衛生署は、瘦身用製品 CM Factor にシブトラミン類似物質が含まれるため使用しないよう警告する。衛生署は卸売業者及び小売店から815箱の当該製品を押収した。この製品からは、以前にもシブトラミンが検出されていた。シブトラミンは昨年(2010年)11月に心臓血管リスクのため販売が禁止された。

3. 残留農薬規制研究開始

Residue regulation study to start

January 12, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/01/20110112_160422.shtml

政府は食品の残留農薬規制について関係者などから意見を募集する。

コーデックスや中国、その他の輸出国の最新基準を参照にして残留農薬規制値リストを更新する。また食品に残留しない・天然の食品成分と区別できない・意味のある毒性がないなどの物質については例外物質リストを作成する予定である。

4. 汚染ハーブ粉末リコール

Tainted herbal powder recalled

January 15, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/01/20110115_215834.shtml

衛生署は、Dynamic Medical Company に対し、漢方薬 *Ramulus Cinnamomi* (桂皮) にはアコニットアルカロイドの混入があるため回収するよう命じた。

27才の女性が動悸、めまい、息苦しいなどの症状を訴えて入院した。製品を調べたところアコニットアルカロイドが検出された。この粉末は、漢方プラクティショナーが風邪用に処方したものである。製品の組成からはアコニットアルカロイドは入っていないはずである。この製品は中国本国産である。桂皮は通常毒性はない。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- シンガポール農畜産食品局 (AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore)

<http://www.ava.gov.sg/>

1. ドイツから輸入した肉及び肉製品の一時保留及び検査実施

“Hold-and-test” of meat and meat products imported from Germany

11 Jan 2011

<http://www.ava.gov.sg/>

AVA はドイツでの飼料のダイオキシン汚染について監視を継続しており、予防的措置としてドイツから輸入した肉や肉製品は一時保留して検査する。

AVA はドイツからの豚肉や家禽の輸入は認証施設のもののみを認めており、ドイツ産の牛肉や卵の輸入は認可していない。また 2010 年のドイツからの輸入量は、豚肉と豚肉製品が 1,650MT で缶詰鶏肉が 1.4MT であり、それぞれ総輸入量の 2%及び 0.5%以下と少ない。

-
- 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。)

- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、飼料及び食品のダイオキシン汚染に関する背景情報を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270020316>

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、食品中のダイオキシンに関する FAQ を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270030314>

- ドイツ連邦食糧・農業・消費者保護省(BMELV)、飼料及び食品のダイオキシン汚染に関する情報を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270040315>

- オランダ農業・自然・食品安全省(LNV)、ダイオキシン食品汚染事件に関してドイツからオランダに合計で 136,000 個の卵が輸入されている旨を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270100336>

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、ドイツの食品ダイオキシン汚染事件による汚染食品はベルギーには入っていない旨を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270110344>

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、ドイツの食品ダイオキシン汚染事件の対策として関連業界に社内検査強化を要求

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270120344>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ドイツのダイオキシン事件に関連してフランスにおける食品のダイオキシン汚染はない旨を公表

- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270150475>
- フランス農業・水産省、ドイツのダイオキシン問題でフランスの公衆衛生監視体制を強化する旨を発表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270160342>
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、報告書「オーストリアの食品添加物摂取量」を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270490464>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食品甘味料(アスパルテーム)と発がん性及び妊婦の早産に関する最近の研究について精査することを発表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270500475>
- 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/syu03270560361>
- スイス連邦保健局(BAG)、新規農薬有効成分 7 種の残留基準値を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270820322>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、ゴレンシ等農作物の病害虫に適用が拡大された農薬製剤を公表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270970365>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、「40%メチダチオン乳剤」について、販売及び使用を禁止する公告を発表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270980365>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、農薬製剤 19 剤の農薬登録を失効する公告を発表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03270990365>
- 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/syu03271010369>
- 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/syu03271030361>
- 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畜産物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/syu03271060369>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、動物飼料給餌による動物由来食品のヨウ素成分への影響について自ら評価した意見書を発表
- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03271160475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ANSES 長官がフランス通信社(AFP)のインタビューで食品中の微量残留化学物質について「このレベルの残留化学物質は必ずしも消費者にとってリスクとはならない」と回答
- <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03271170475>

- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、「輸入(EU 域外産)動物由来食品の残留物質管理計画(ERKP)・年報 2009」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03271190316>
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、「動物由来食品の全国残留物質管理計画(NRKP)年報 2009」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03271200316>
- 台湾行政院衛生署食品藥物管理局、輸入食品の検査で不合格となった食品を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03271240362>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ヤムイモ(Dioscorea)のアルコール抽出物の安全性について意見書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03272100475>
- フランス衛生監視研究所(InVS)、ビタミン製造工場の従業員に高い腎臓がん罹患率
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03272270343>

ProMED-mail

1. ダイオキシン飼料汚染 ドイツ(第3報) : 公式報告書

Dioxin feed contamination - Germany (03): official report

16-JAN-2011

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1813513417524760::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,86681

ー14 Jan 2011、BMELV の Dr. Karin Schwabenbauer の発言よりー

2011年1月13日時点での状況について。

飼料会社による自主検査でダイオキシンについての情報が明らかになったのが 2010年12月21日、当局への届け出は22日、RASFFによる通知第一報は2010年12月27日で、汚染脂肪酸と植物油500トンの混合物に汚染された1つの荷物(26トン)に関する通知であった。

担当機関による汚染源の追跡が開始され、ドイツのある飼料用脂肪製造会社で工業用脂肪が飼料用脂肪と違法に混合されていたことがわかった。予防的措置としてダイオキシンの検査結果が出るまで、この企業が2010年11月11日以降製造した全ての飼料用脂肪を汚染があるものとみなした。この製品が供給された飼料製造業社を追跡した。汚染脂肪の割合は2~10%とみなされた。汚染脂肪を使った飼料の分析ではダイオキシン濃度は1.1~1.5 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg 製品であった (EU規制値は0.75 ng/kg 製品)。

汚染飼料の購入者は約4,800農場で、大幅な予防的措置として全て直ちに出荷停止とされた。その後飼料や動物製品(特に卵と肉)の検査結果がEU基準値以下であることが確認された場合にのみ規制が解除された。その結果多くの農場で規制が解除された。現在制限下にあるのは490である。そのうち豚肉の汚染が見つかったのは2カ所のみである。

2. ダイオキシン飼料汚染 ドイツ(第4報) : コスト

Dioxin feed contamination - Germany (04): cost

22-JAN-2011

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1132948694619269::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,86774

－17 Jan 2011、The Poultry Site より－

汚染飼料を販売していた企業からの情報が遅かったため、ドイツでのダイオキシン汚染騒動が再燃している。この件について農業大臣はスキャンダルであると発言している。検査はこの情報遅延が意図的なものかどうか調査中である。

現在進行中のスキャンダルのコストは、直接の検査費用などより高くつくだろう。市場からの信頼喪失の方が何倍も大きい。Deutsche Welle の報道によれば、検査と基準値超過産物の破棄などには1億ユーロかかると推定される。

3. アキー中毒 ジャマイカ 警告

Ackee poisoning - Jamaica: alert

15-JAN-2011

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1813513417524760::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,86653

食用に適さない、開いていないアキーを食べてはいけない。保健省のサーベイランスユニットによると2010年12月1日から2011年1月12日までの間に35例のアキー中毒が検出された。Rudyard Spencer 大臣はアウトブレイク対策チームに、一般向け教育の改善とサーベイランスシステムの解消を命令した。アキーは種と皮及び未熟な果実に強い毒がある。

*参考 : (CFIA) Natural toxins in fresh fruit and vegetables

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/specif/fruvegtoxe.shtml>

Natural Toxins Found in Ackee Fruit (ジャマイカ、未熟な果実、ヒポグリシン、麻痺や昏睡、死亡) : アキー (ackee, akee, achee ; *Blinghia sapida*) は西アフリカ、ジャマイカ、カリブ海の多くの人々が食している。食用にはハードアキーとソフトアキーの2種類があり、果実の缶詰めや生鮮品を喫食する。しかしながら、未熟な果実には重篤な健康影響をもたらすヒポグリシンが含まれる。食用可能なのは、適切に収穫され、種の周囲の熟れた黄色い果肉のみである。熟していない場合は有毒である。本ウェブサイトの写真を参照。

EurekAlert

1. 国民全体での減塩を薦める

Population-wide reduction in salt consumption recommended

13-Jan-2011

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2011-01/aha-pri011311.php

米国心臓協会（AHA）は、アメリカ人の減塩のために一般の人々、医療関係者、食品企業、政府が対策を強化することを要請した。Circulation に発表された助言では1日のナトリウム摂取は1,500 mg（塩で3.8 g程度）以下にすべきであるとしている（現在の米国食事ガイドラインでは2,300 mg（塩で5.8g程度））。

*AHA 助言：The Importance of Population-Wide Sodium Reduction as a Means to Prevent Cardiovascular Disease and Stroke

A Call to Action From the American Heart Association

Circulation published online Jan 13, 2011

<http://circ.ahajournals.org/cgi/reprint/CIR.0b013e31820d0793v1>

2. 妊娠中の正しい食品サプリメントは？

The right food supplements during pregnancy?

18-Jan-2011

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2011-01/tum-trf011811.php

研究の結果、リスクな知識のギャップが示された

妊娠中の女性は通常よりビタミンやミネラルや栄養素を多く必要とするが、ほとんどの場合これらはバランスのとれた食生活で摂取できる。しかし母親になる予定の人には一部の栄養素を補給すべきである。ミュンヘン工科大学の研究によれば、妊娠女性はしばしば必要なサプリメントを摂るのが遅すぎるか全く摂らない一方で、妊娠中への影響が不明な成分を過剰に摂取している。

出産直後の522人の女性にインタビューした結果によると、妊娠中に少なくとも1種のサプリメントを摂取したことがある女性は97%で、約2/3は妊娠前からサプリメントを摂り始めていた。摂取量は大きくばらついており、葉酸は0.2~5mg/日、鉄は4~600mg/日で、人種や教育レベルはあまり関係なかった。サプリメントの摂取に関する最も重要な情報源に産婦人科医と答えたのは40%以上だった。葉酸については85%以上が妊娠初期にサプリメントを摂取していたが、妊娠する4週間前からという助言に従っていたのは1/3強だった。またしばしば用量が過剰であり、鉄欠乏性貧血ではないのに高用量の鉄を摂取していた女性が約1/3、メリットがわからないマグネシウムサプリメントは3/4、オメガ3脂肪酸は40%いた。

3. トリインフルエンザをうつさないGM鶏

GM chickens that don't transmit bird flu developed

13-Jan-2011

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2011-01/uoc-gct011011.php

Science に発表された論文によると、インフルエンザウイルスの複製に必要な分子によく似た小さなおとり分子を作る遺伝子を導入した鶏を作成した。この鶏はインフルエンザに

はなるが、他の鶏にはうつさないとの報告である。

* 論文 : Suppression of Avian Influenza Transmission in Genetically Modified Chickens

Science 14 January 2011: Vol. 331 no. 6014 pp. 223-226

<http://www.sciencemag.org/content/331/6014/223.short>

* この論文に対する FSA 主任科学者 Andrew Wadge の意見

GM chickens to stop spread of bird flu

Andrew Wadge on 14 January 2011

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

トリインフルエンザの拡大を防ぐ GM 鶏を作成したというニュースが、食品への新しい技術の使用に関する興味深い問題を提示している。新しい技術への幾分かの猜疑心や懸念は正常で理解できる。

例えば、ミルクへの殺菌導入反対が英国では多くの人々の命を奪った。しかし今や我々は殺菌のメリットを認識しており、利益の方がリスクをはるかに上回ることを理解している。重要なことは、新しい技術が消費者にとって利益になるかどうかだと思ふ。電子レンジはかつては珍しいものだったが今や広く普及している。理由はとても便利だからである。GM についてはどうだろう？私がおもうに、GM はまだ消費者に実際のメリットをもたらす食品を作るのに苦労している。しかし、もしより安全で栄養価が高く安く便利な GM 食品ができたなら（例えばカンピロバクター耐性 GM チキン）、よりバランスのとれた議論を開始できると考えられる。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室