

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2011（2011. 05. 02）

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 グローバルフォーラム：非伝染性疾患に挑む

【EC】

1. Paola Testori Coggi 健康消費者保護局長官がハーブ指令について説明
2. プレスリリース：伝統的ハーブ医薬品：EU 市場にある製品にさらなる安全性
3. 食品獣医局（FVO）視察報告書：ドイツ、エストニア、米国
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. EFSA はアクリルアミドのモニタリング及び暴露評価の報告書を発表
2. Article 13.1、13.5 および 14 の健康強調表示の評価に関する関係者向け一般ガイドライン
3. 消化管及び免疫機能に関する健康強調表示の科学的要件についてのガイドライン
4. 健康強調表示の科学的根拠についての 3 つのガイドライン案に意見募集

【FSA】

1. ナノテクノロジーに関する見解：研究発表
2. チェルノブイリ対策のレビュー

【CRD】

1. 英国残留農薬委員会（PRC）の残留農薬モニタリング：最新結果

【RIVM】

1. 防腐処理された木：6 価クロムの公衆衛生リスク
2. 2011 年 3 月の福島原子力発電所事故後の RIVM の敷地内での大気測定

【FDA】

1. Ethos Environmental 社は特定ロットのダイエタリーサプリメント Regenerect を自主回収

【FTC】

1. FTC はアサイーベリー痩身用製品の詐欺的宣伝をしている 10 の虚偽ニュースサイト運営者の停止を目指す
2. 省庁間作業委員会が子ども向けの食品マーケティングの自主基本原則案について意見募集

【CFIA】

1. 除草剤耐性遺伝子組換え植物(MON 87427)の新規食品、家畜飼料用使用と環境安全性承認申請の通知
2. アレルギー警告 日本産茶碗蒸しに表示されていないエビ

【FSANZ】

1. ワインの最低アルコール含量の変更についての意見募集

【香港政府ニュース】

1. 漢方薬リコール
2. 一家が中毒で治療
3. 2 人がフグ中毒疑い

【KFDA】

1. 日本原子力発電所関連食品医薬品安全庁対応及び管理動向
2. 輸入食品の放射能検査の現況：日本産輸入食品の放射能検査の結果（4月21日付）
3. 解明資料(ノーカットニュース 「3人死亡 有毒牛乳、国内には規制基準さえない」と「食品医薬品安全庁の亜硝酸塩対応は生ぬるいと再び批判」記事関連)
4. 日本名称 Yuzu を韓国語 Yuja に変更
5. 実際の危険性の大きさと認識する危険性の大きさとの相違：ハザード別（化学的、生物学的） リスク評価指針書の準備
6. 登山路周辺の野生植物 山菜の誤認に注意：春季は山菜など摂取による自然毒食中毒が集中
7. フタル酸エステル類（Phthalates）可塑剤のヒト暴露量、安全な水準：ヒト尿中の分析結果

【その他】

- ・(Eurekalert) カルシウムサプリメントと心臓疾患の関連に重みを加える研究

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

1. WHO グローバルフォーラム：非伝染性疾患に挑む

WHO global forum: Addressing the challenge of noncommunicable diseases

27 April 2011

http://www.who.int/nmh/events/global_forum_ncd/en/

Global status report on noncommunicable diseases 2010

http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report2010/en/index.html

非伝染性疾患（NCD）は高所得国に多いと考えられているかもしれないが、事実はそのようではなく、NCDによる死亡の約80%は中-低所得国である。タバコ、運動、飲酒、食生活の4つの要因で、多くが予防可能である。

タバコ

タバコは直接間接に毎年600万人を死亡させている。2020年までには750万人、全死亡の10%にまで増加するだろう。タバコは肺がんの71%、慢性呼吸器疾患の42%、心血管系疾患の10%の原因と推定される。特に喫煙率が高いのは中-低所得国の男性である。

運動不足

運動不足による死亡は年320万人と推定される。

飲酒

飲酒による死亡は毎年230万人である。

不健康な食生活

野菜や果物の適切な摂取により心血管系疾患や胃がんや大腸がんのリスクを低減できる。さらに多くの人がWHOの推奨量より多く塩を摂取している。

高血圧

高血圧による死亡は年750万人と推定される。

過体重と肥満

肥満による死亡は 280 万人である。

コレステロール

コレステロール濃度の増加による死亡は 260 万人である。

がんに関連した感染症

がんのうち少なくとも年 200 万症例は特定の感染症に関連し、特に低所得国が多い。主な感染はヒト乳頭腫ウイルス、B 型および C 型肝炎ウイルス、ヘリコバクターピロリである

政府の介入として、直ちに採用すべきことは次の通りである。

- ・ 公共の場所での禁煙
- ・ タバコの危険性警告
- ・ タバコの宣伝禁止
- ・ タバコ増税
- ・ アルコールへのアクセス制限
- ・ アルコールの宣伝禁止
- ・ 酒税増税
- ・ 減塩
- ・ トランス脂肪を多価不飽和脂肪に置き換える
- ・ 運動と食生活についての啓発

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

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

1. Paola Testori Coggi 健康消費者保護局長官がハーブ指令について説明

Paola Testori Coggi, Director General of DG Health and Consumers, explains the Herbals Directive

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/information_sources/herbal_medicines_en.htm

2011 年 4 月 30 日、ハーブ医薬品の登録期限が終了する。これは 2004 年に採択された指令の 7 年の猶予期間の終了である。この件について一部から懸念が指摘されているので説明する。

背景情報

一部の植物は病気の治療に使えるかもしれない物質を含む。そのようなものから製造される医薬品を「ハーブ治療薬 (Herbal Medicinal Products)」と呼ぶ。それらは天然物であるが、多くのものが患者に危険な可能性がある。そのため安全性、有効性及び品質にもとづいた公衆衛生保護目的で医薬品規制によりカバーされることになった。しかしながら、伝統的ハーブ製品は長い伝統的使用歴があるため、EU は 2004 年にハーブ指令 (Directive 2004/24/EC) を採択し、より簡単で費用のかからない登録制を導入した。例外的に 7 年と

いう長い猶予期間を設けたが、それが4月30日に終了する。

本ウェブサイトには動画による説明資料が公表されている。

*参考：食品安全情報 2011年3号

(EC) 伝統的ハーブ治療薬製品の登録についての Q&A

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201103c.pdf>

2. プレスリリース：伝統的ハーブ治療薬：EU市場にある製品にさらなる安全性

Press release: Traditional herbal medicines: more safety for products put on EU market
29/04/2011

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/11/510&format=HTML&language=en>

2011年5月1日から、EU市民はEU域内で購入するハーブ治療薬の安全性と有効性について安心できる。7年の移行期間を経て2004ハーブ指令（2004/24/EC）が発効する。

3. 食品獣医局（FVO）視察報告書

ドイツ 最近の飼料のダイオキシン汚染への対応

DE Germany - Measures taken in response to a recent contamination of feed with dioxins

http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_INSPECTION_REF=2011-6219

2011年1月26～28日、FVOはドイツでダイオキシン汚染事故に関する視察を行った。本報告では、汚染の規模とドイツ政府のリスク管理措置について調査を行っている。

最終的な対応は、農場が受け取った飼料のダイオキシン濃度を基準に緑（0.5 ng/kg 以下）、赤（0.5 ng/kg 以上）、黄色（濃度不明）に分類して、赤や黄色についてはさらにその動物由来食品の分析結果をもとに判断した。

汚染の可能性のある飼料を納入した農場の動物の処分を検討した際に、法的根拠が検討された。その結果、明確に汚染が確認されていない動物の処分を正当化する法的根拠はないと判断された。動物を狭い場所に閉じこめておくことには重大な動物福祉上の問題があるとして、動物園用飼料又は実験用動物として使用するといった対策を検討したが合意には至らなかった。さらに動物の権利を主張するグループからは、動物の処分を検討していることについて批判がなされ、消費者団体からは、動物の飼育を継続していることで成長し汚染濃度が下がった後にフードチェーンに出されるおそれがあるとの批判がなされた。

エストニア ある種の水産物の燻製技術

EE Estonia - smoking techniques for certain fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_INSPECTION_REF=2011-8879

FVOは2011年1月31～2月4日、エストニアでの燻製魚製品の製造及び管理について、特に多環芳香族炭化水素（PAH）汚染に着目して視察を行った。本視察は、エストニア産の燻製油漬けスプラットから、ベンゾ(a)ピレン及びPAHが規制値を超えて検出されたとの複数のRASFF通知のためである。ベンゾ(a)ピレンのEU規制値は2ppbであり、これまで最大20.4ppbの検出が報告されている。視察の結果、エストニアでの燻製技術及び政府の管理システムはベンゾ(a)ピレンの最大基準を遵守できるものであった。

米国 ピスタチオのアフラトキシン

US United States - Aflatoxin contamination in pistachios

http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_I NSPECTION_REF=2010-8743

FVOは2010年9月15～24日、米国でのEUへ輸出されるピスタチオのアフラトキシン汚染の管理状況について視察を行った。本視察は、EUの食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）において、米国産ピスタチオのアフラトキシンに関する警告が2007年6件、2008年27件、2009年32件報告されたため実施した。FVOは、米国では輸出前の検査が義務づけられていないこと、検査を行っている機関の品質に問題があり検査結果が信頼できないことなどを指摘している。

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16週～17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）

ベルギー産豚肉のスルファジアジン（ $>200 \mu \text{g/kg}$ ）、中国産フライ返しからの一級芳香族アミンの溶出（ $21 \mu \text{g/kg}$ ）、オーストリア産（製造ドイツ）シリカサプリメントの鉛（ 27mg/kg ）など。

注意喚起情報（information for attention）

アルゼンチン産テーブルブドウのオメトエート（ 0.05mg/kg ）、食品サプリメントに未承認の金及び銀、スリナム産アメリカサトイモのラムダシハロトリン（ 0.86mg/kg ）、フランス産牛肉の鉛（ 0.379mg/kg ）、インド産オクラのモノクロトホス（ 0.83mg/kg ）、トルコ産赤平豆のグリホサート（ 0.43mg/kg ）、ナイフセットからのクロム（ 27mg/kg ）及びニッケル（ 0.2mg/kg ）の溶出、イタリア産生鮮ブロッコリーのフルアジホップ-*p*-ブチル、スリランカ産マグロ切り身のヒスタミン（575、413 mg/kg ）など。

フォローアップ用情報（information for follow-up）

フランス産アサリの貝毒(オカダ酸 340 μ g/kg)、米国産飼料添加物のダイオキシン(1.548 pg WHO TEQ/g) 及びダイオキシン様 PCB、デンマーク産マスの卵のロイコマラカイトグリーン (2.5 μ g/kg)、ベルギー産ブロイラー用配合飼料のサリノマイシン (1230 μ g/kg)、オランダ産ペットフードのシアヌル酸 (8.66 mg/kg)、リヒテンシュタイン産サプリメントの未承認新規食品フーディア、オランダ産オーガニック松の実によるパインマウス症候群、チリ産種抜きプルーンのソルビン酸 (1390 mg/kg)、ベルギー産食品サプリメントに未承認の金及び銀、トルコ産オーガニック豆のグリホサート (1.093 mg/kg)、中国産レッドペッパーのプロシミドン (0.17 mg/kg)、トルコ産赤平豆のグリホサート (1.6 mg/kg)、スペイン産(製造フランス) 食品サプリメントの金及び銀など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ラジル産冷凍調理済み牛挽肉のイベルメクチン (24.9 μ g/kg)、インド産オクラのエンドスルファン (0.27 mg/kg)・モノクロトホス (0.07 mg/kg)・トリアゾホス (0.05 mg/kg)・アセタミプリド (0.03 mg/kg)、インド産生鮮カレーの葉のエチオン (0.17 mg/kg)・トリアゾホス (2.4 mg/kg)・プロパルギット (1.3 mg/kg) ジアフェンチウロン (0.47 mg/kg)、エジプト産スイートペッパーのカルベンダジム (0.47 mg/kg)、イスラエル産アボカド (0.17 mg/kg)・レッドグレープフルーツ (0.15 mg/kg)・マンダリン (0.7 mg/kg) のモルホリン、米国産プロテインバーのリン酸第二鉄、中国産デザート磁器皿からのカドミウム (0.39 mg/dm²) 及び鉛 (1 mg/dm²) の溶出、米国産ソフトドリンクの安息香酸 (320 mg/L)、タイ産米粉のアルミニウム (67 mg/kg 乾燥重量)、中国産香港経由の米粉の未承認遺伝子組換え (KeFeng; KMD1)、香港産ラー油のベンゾ(a)ピレン、カナダ産無糖ペパーミントキャンディーの多すぎるアセスルファミン K (3800、3780 mg/kg)、中国産カトラリーからのクロム (5.5、3.0<~>11 mg/dm²) の溶出、エジプト産オレンジのシフルトリン (0.22 mg/kg)、ブラジル産コンビーフのイベルメクチン (33 μ g/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. EFSA はアクリルアミドのモニタリング及び暴露評価の報告書を発表

EFSA publishes report on monitoring and exposure assessment of acrylamide

20 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/datex110420.htm>

EFSA はアクリルアミドのモニタリング及び暴露評価の報告書を発表した。これは、加盟国から 2007~2009 年に提出されたデータにもとづいている。

2007 年から 2009 年のデータを比較すると、アクリルアミドが減少したのは 22 の食品群

のうち3つ（クラッカー、乳児用ビスケット、ジンジャーブレッド）のみだった。3年間のモニタリング期間を通じて、クリスピーブレッド及びインスタントコーヒーでは増加が見られ、他の大部分の食品では変化が見られなかった。異なる年齢グループについての推定暴露量は以前の報告と同程度であった。

アクリルアミドは遺伝毒性発がん物質であり健康上の懸念となるとして監視されている。

食品のアクリルアミド濃度の2007～2009年モニタリング結果と暴露評価

Results on acrylamide levels in food from monitoring years 2007-2009 and Exposure assessment

EFSA Journal 2011;9(4):2133 [48 pp.].

20 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2133.htm>

2007～2009年の3年間、EU加盟23か国及びノルウェーから合計10,366のアクリルアミドデータが提出された。食品分類ごとのアクリルアミド濃度の平均値はソフトブレッドの $37\mu\text{g/kg}$ からコーヒー代用品の $1,504\mu\text{g/kg}$ であった。95パーセンタイルの最高値はコーヒー代用品の $3,976\mu\text{g/kg}$ 、濃度の最大値はポテトチップの $4,804\mu\text{g/kg}$ だった。食品群毎の経時変化を評価するために混合効果モデルを用いた。3年間のデータによると、クラッカー、乳児用ビスケット及びジンジャーブレッドでは減少、クリスピーブレッド及びインスタントコーヒーでは増加、6つの食品群では変化が見られなかった。欧州人の平均アクリルアミド暴露量は、18才以上の成人で $0.31\sim 1.1\mu\text{g/kg/体重}$ 、11～17才では $0.43\sim 1.4\mu\text{g/kg/体重}$ 、3～10才は $0.70\sim 2.05\mu\text{g/kg/体重}$ 、1～3才では $1.2\sim 2.4\mu\text{g/kg/体重}$ の範囲であった。主な摂取源は、成人ではフライドポテト、コーヒー及びパン、若者や子どもはフライドポテト、パン、ポテトチップまたはビスケットであった。

2. Article 13.1、13.5 および 14 の健康強調表示の評価に関する関係者向け一般ガイドライン

General guidance for stakeholders on the evaluation of Article 13.1, 13.5 and 14 health claims

Published: 26 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2135.htm>

NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）は、Article 13.1、13.5 および 14 の健康強調表示の評価に関する関係者向け一般ガイドラインを提供するよう要請された。この一般ガイドラインは既存の説明文書を更新してまとめたものであり、NDA パネルの評価に関する一般原則を要約している。

3. 消化管及び免疫機能に関する健康強調表示の科学的要件についてのガイドライン

Guidance on the scientific requirements for health claims related to gut and immune

function

Published:26 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1984.htm>

NDA パネルは、消化管及び消化管及び免疫機能に関する健康強調表示の科学的要件についてのガイドラインの作成を要請された。これは NDA パネルがこれまで実施してきた評価の視点にもとづいており、承認されやすい有効性や研究を示しているわけではなく、むしろ NDA パネルによる評価のアプローチや考え方を示すものである。例えば、評価では、免疫系マーカー（ナチュラルキラー活性など）の変動などはそのみでは生理的に良い影響とは見なされない。

4. 健康強調表示の科学的根拠についての 3 つのガイドライン案に意見募集

2011 年 8 月 31 日まで

- 食欲評価、体重管理、血糖値に関連する健康強調表示

Public consultation on a draft guidance on the scientific requirements for health claims related to appetite ratings, weight management, and blood glucose concentrations

Published:26 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/nda110426.htm>

- 抗酸化物質、酸化的傷害、心血管系の健康に関連する健康強調表示

Public consultation on a draft guidance on the scientific requirements for health claims related to antioxidants, oxidative damage and cardiovascular health

Published:26 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/nda110426a.htm>

例えば、食品や食品成分のフリーラジカル除去活性、血中抗酸化能力、SOD などの抗酸化酵素誘導活性、DNA やタンパク質の酸化的傷害の変化などは、ヒトにとって生理学的にメリットがあることが確立されていないとしている。

- 骨、関節、口腔の健康に関連する健康強調表示

Public consultation on a draft guidance on the scientific requirements for health claims related to bone, joints, and oral health

Published:26 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/nda110426b.htm>

5. 離乳子豚用 FRESTA® F の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of FRESTA® F for weaned piglets

EFSA Journal 2011;9(4):2139 [2 pp.].

19 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2139.htm>

FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）は、離乳子豚用 FRESTA® F の安全

性と有効性に関する科学的意見を要請された。

キャラウェイとレモンのエッセンシャルオイルを一部マイクロカプセル化したものや乾燥スパイス、乾燥ハーブからなる製品 FRESTA® F は、主要成分としてカルボン、リモネン、シトラールを含む。離乳子豚への安全性マージンは約 5 である。消費者や環境へのリスクはない。推奨最小用量（250 mg/kg complete feed）で離乳子豚の成長促進作用がある可能性がある。

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

1. ナノテクノロジーに関する見解：研究発表

Views on nanotechnology: research published

Thursday 21 April 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/apr/nanoviews>

FSA は、食品及び食品包装にナノテクノロジーを使用することについての消費者の意識調査の報告書を発表した。2010 年後半から 2011 年初めに行ったフォーカスグループ研究である。主な知見は以下のようなものである。

- 消費者によるナノテクノロジーと食品への反応は多様である。
- ナノテクノロジーの受け取り方は条件による。例えば食品の減塩や味向上の目的で使用される技術は歓迎するが、新しいフレーバーの開発など些細なこと（trivial）と見なされる場合にはネガティブである。
- 食品包装への利用のほうが受け入れやすい。
- 現状の規制について一定の信頼はあるが、長期健康影響を予想することについては疑われている。
- 信頼を向上させるには透明性と情報提供を求める。

2. チェルノブイリ対策のレビュー

Review of Chernobyl controls

Posted by Andrew Wadge on 26 April 2011

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

26 日朝の Metro のトップページに、チェルノブイリ原子力発電所の影響をいまだに受けているごくわずかの農場の制限を解除するよう求める記事が掲載されていた。この事故で英国のいくつかの地域に放射性物質が沈着し、それらの地域由来の肉の安全性に懸念が持ち上がっていた。しかし Metro の記者は、我々が既に行っている食品安全のための対応の必要性に関するレビューを無視している。惨劇から四半世紀を経たため、FSA は事態をレビューするのが適切だろうと考えている。FSA の主な懸念は、通常通りに食品の安全性であり、従って適切な根拠がなければ規制を変更しない。

*FSA のレビューは以下

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/radiosurv/chernoby/>

現在規制対象になっているのは、ヒツジの肉に 1,000 Bq/kg の放射性セシウムが検出されている場合である（ただし測定は生きたヒツジで換算係数を使って行われる）。次のモニタリングは 2011 年夏に実施し、その結果を評価した後 2011 年秋に意見を募集する予定である。

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

1. 英国残留農薬委員会 (PRC) の残留農薬モニタリング：最新結果

Rolling Reporting: Latest Results

Published 28 April

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

ナシの残留農薬モニタリング結果

3 検体でジチオカルバメートの ARfD 超過が確認された。検出濃度は MRL 超過ではないのでフォローアップは必要ない。詳細なリスク評価は、次回報告書に掲載する予定である。評価の際には、最も急性毒性の高いジラムが使用されたと仮定して評価しているため、使用者には実際の農薬を問いただしている。

乳の残留農薬モニタリング結果

残留農薬は検出されなかった。

● 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. 防腐処理された木：6 価クロムの公衆衛生リスク

Preserved wood : risks of hexavalent chromium for public health

2011-04-19

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/607711001.html>

RIVM は、クロム銅塩で処理された木材の家庭や公園での使用は、遊ぶ子ども達にとって安全であるとの意見を出した。この結論は、6 価クロムの影響と暴露に関する最新データにもとづいている。

RIVM が 1998 年に実施したクロム銅-ヒ素で処理された木材のリスク評価では、6 価クロムだけでなくヒ素が存在するためにリスクの可能性があると指摘した。そのためオランダ政府がそのような処理をした木材の輸入や使用を禁止しようとした。欧州委員会は 2004

年に消費者用の木材のヒ素処理を禁止した。今回得た最新データにより、接触アレルギーや発がん性の可能性など 6 価クロムの全ての関連リスクについて評価が可能になった。

2. 2011 年 3 月の福島原子力発電所事故後の RIVM 敷地内での大気測定

Metingen in buitenlucht op het RIVM-terrein te Bilthoven na het Fukushima kernongeval in maart 2011 [オランダ語]

2011-04-19

[http://nl.sitestat.com/rivm/rivm-nl/s?610891001&ns_type=pdf&ns_url=\[http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/610891001.pdf\]](http://nl.sitestat.com/rivm/rivm-nl/s?610891001&ns_type=pdf&ns_url=[http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/610891001.pdf])

測定装置の写真などが掲載されている。

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

1. Ethos Environmental 社は特定ロットのダイエタリーサプリメント Regenerect を自主回収

Ethos Environmental, Inc. Issues a Voluntary Recall of Specific Lots Of The Dietary Supplement Regenerect

April 28, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm253123.htm>

FDA の検査により、Ethos Environmental 社は特定ロットのダイエタリーサプリメント Regenerect からシルデナフィル類似体スルホアイルデナフィルが検出されたため、当該製品を自主回収している。

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

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

1. FTC はアサイーベリー痩身用製品の詐欺的宣伝をしている 10 の虚偽ニュースサイト運営者の停止を目指す

FTC Seeks to Halt 10 Operators of Fake News Sites from Making Deceptive Claims About Acai Berry Weight Loss Products

04/19/2011

<http://www.ftc.gov/opa/2011/04/fakenews.shtml>

FTC は、合法的なニュースサイトを装いながら実はただの宣伝サイトであるウェブサイトのアサイーベリーを宣伝していた運営者の資産凍結を裁判所に申し出た。

当該サイトは「健康ニュースニュースアラート」などのような名称で ABC や Fox ニュー

ス、CNNなどの主要メディアのロゴ及び名前を使用し、当該サイトの主張が主要メディアや Consumer Reports が認めたものであるかのように装っていた。例えば、「アサイーベリーは魔法のダイエット商品かそれとも偽物商品か？」という調査であるかのような見出しのニュース内容は、リポーターがアサイーベリーで4週間で25ポンド痩せたといった主張をしている。しかしながら、この内容のほぼ全てが嘘である。

FTC はそのようなニュースサイトに騙されてアサイーベリーを購入したという消費者からの苦情を受け取っている。

2. 省庁間作業委員会が子ども向けの食品マーケティングの自主基本原則案について意見募集

Interagency Working Group Seeks Input on Proposed Voluntary Principles for Marketing Food to Children

04/28/2011

<http://www.ftc.gov/opa/2011/04/foodmarket.shtm>

子どもの肥満対策の一環として、子どもに食品を宣伝する際の自主原則案について意見を募集する。FTC、FDA、CDC 及び USDA が省庁間作業委員会を設立し、2~17才向けに宣伝される食品の栄養価などについて検討してきた。

* 詳細 : Preliminary Proposed Nutrition Principles to Guide Industry Self-Regulatory Efforts ; Request for Comments

<http://www.ftc.gov/os/2011/04/110428foodmarketproposedguide.pdf>

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

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

1. 除草剤耐性遺伝子組換え植物(MON 87427)の新規食品、家畜飼料用使用と環境安全性承認申請の通知

Notice of Submission for Approval of Novel Food, Livestock Feed Use and Environmental Safety Approval for Seed Production Purposes of a Plant Genetically Modified For Herbicide Tolerance (MON 87427) from Monsanto Canada Inc.

2011-04-19

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/subs/2011/20110419e.shtml>

CFIA 及びヘルスカナダは、モンサントカナダ社より除草剤耐性遺伝子組換え植物(MON 87427)の新規食品、家畜飼料用使用と環境安全性に関する承認申請を受けた。本件についての意見は2011年6月18日まで募集する。

2. アレルギー警告 日本産茶碗蒸しに表示されていないエビ

ALLERGY ALERT : UNDECLARED SHRIMP IN EGG CUSTARD IMPORTED FROM JAPAN

April 26, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110426e.shtml>

CFIA 及び Nishimoto Trading Co. Ltd. は「松茸茶碗蒸し」に表示されていないエビが含まれていると警告している（注：日本語では原材料に海老の表記はある）。

- 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. ワインの最低アルコール含量の変更についての意見募集

Call for comment on proposed change to minimum alcohol content in wine

21 April 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2011/21april2011callforco5141.cfm>

FSANZ は、オーストラリア産ワインの最低アルコール濃度を容量 (volume) あたり 8% から 4.5% に変更して EU と同じにする提案についての意見を 2011 年 6 月 2 日まで募集する。FSANZ は、この変更による公衆衛生と安全上のリスクはなく、改訂による利益がコストを上回ると評価している。

- 香港政府ニュース
<http://www.news.gov.hk/en/frontpagetextonly.htm>

1. 漢方薬リコール

Chinese medicine recalled

April 19, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/04/20110419_162515.shtml

衛生署は、Prolonged Man Power Essence（登録番号 HKP-09787 : 漢字で勃勃素）に過剰量の鉛が含まれるため消費者に使用しないよう警告する。

2. 一家が中毒で治療

Family treated for poisoning

April 20, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/04/20110420_193136.shtml

4月12日に自分たちで採取した *Cassytha filiformis* (スナズル) と信じた植物を煎じて摂取した 53 才の父親、54 才の母親及び 19 才の息子が入院し、4月14日に退院した。検査の結果ゲルセミンが検出された。*Cassytha filiformis* にはゲルセミンは含まれないことから、*Gelsemium elegans* などのような植物が混入していた可能性がある。

3. 2人がフグ中毒疑い

2 ill in suspected puffer fish poisoning

April 20, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/04/20110420_174005.shtml

衛生署は、57 才男性及び 59 才女性が生鮮市場で購入したフグを摂取し、約 7 時間後に手足の麻痺などの症状で入院した。現在は安定している。フグはテトロドトキシンを含み、この有毒成分は熱に安定で調理により分解しない。

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

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

1. 日本原子力発電所関連食品医薬品安全庁対応及び管理動向

[5] 2011.04.14

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=14816&cmd>
[≡v](#)

食品医薬品安全庁は、最近の日本の放射能漏出事故に関して、各国の対応動向や日本の原子力発電所の事故評価レベルの上方修正などを考慮して追加的な措置をとると発表した。

1) 3月25日及び4月4日に輸入を中断した5件の特定品目(葉菜類など)は現行通り輸入の中断措置を維持する。5県産のその他の食品及び原子力発電所近傍で生産された食品などについては、追加で政府の証明書を提出する。その他の地域の食品については生産地証明書を要求する。これらの場合にも、これまで通り輸入ごとに放射能検査を実施する。

2) 乳幼児用食品(0~6才)のヨウ素の基準は100Bq/kgとし、牛乳・乳製品(150Bq/kg)とは別に新たに設定した。

[6] 2011.04.15

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=14828&cmd>
[≡v](#)

食品医薬品安全庁は、日本福島県産きのこ類に対して2011年4月14日から暫定輸入中断措置をとると発表した。今回の措置は日本政府が新規に出荷制限とした品目に対して

直ちに暫定輸入中断の対象に含めることにした追加措置である。

[7] 2011-04-22

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155743305§ionId=p_sec_1&type=news&currPage=1&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、最近日本の事故と関連して一部の業社が国民の不安心理に便乗して紅参(高麗人参)、ヨウ素含有食品などについて放射能防御効果があると虚偽・誇大広告したり、パンフレットを配布して消費者を惑わす事例があることについて、特に注意するよう再度注意を喚起する。

現在、放射能防御という機能性が認められた食品は存在しない。一部メディアで効果があると報道されているプロポリス、紅参(高麗人参)、アロエ、クロレラ、ビタミン・ヨード、亜鉛含有食品などを摂取しても被曝予防や治療には全く効果がない。むしろヨウ素含有食品の摂りすぎは甲状腺腫、甲状腺機能亢進症などの副作用がある。食薬庁は、被曝予防についての虚偽・誇大広告に対する取り締まりを強化する。

2. 輸入食品の放射能検査の現況：日本産輸入食品の放射能検査の結果（4月21日付）

2011.04.22

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=476&page=news&mmid=277&seq=14893&cmd=y>

(PDF ファイル添付)

2011年3月11日～4月21日までに実施している放射能検査の対象は3,537件である。そのうち240件は検査中であり、3,297件は合格、不合格は0件であった。

3. 説明資料(ノーカットニュース「3人死亡 有毒牛乳、国内には規制基準さえない」と「食品医薬品安全庁の亜硝酸塩対応は生ぬるいと再び批判」記事関連)

食品基準課/食品添加物基準課 2011.04.11

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=57&pageNo=1&seq=14779&cmd=y>

ノーカットニュース(4月10日付)「3人死亡 中国 有毒牛乳、国内には規制基準さえない」と「食品医薬品安全庁の亜硝酸塩対応は生ぬるいと再び批判」記事内容について、下記のように説明する。

主要記事内容：国内の乳製品に亜硝酸塩の基準がないため食の安全に穴が開いているという批判

硝酸や亜硝酸塩は食肉加工品など限定された品目以外には使用が禁止されている。メラミンなどと同様、窒素含量を誤魔化するために牛乳に混入することも禁止されている。したがって、例外品目(食肉加工品等)を除き、硝酸及び亜硝酸の基準は不検出が原則である。ただし通常野菜などの原料に由来する水準で存在する場合は例外である。

食薬庁は、中国での牛乳死亡事件をきっかけに亜硝酸の基準設定を検討しているわけで

はない。先日離乳食から亜硝酸が検出されたことを受けて、ベビーフードの流通品などについて乳児の亜硝酸 ADI を超過しないように適正な原料管理がされているか監視している。中国の亜硝酸中毒事件は、野菜などの原料由来の亜硝酸よりはるかに多くの量を意図的に混入したものだと考えられる。

4. 日本名称 Yuzu を韓国語 Yuja に変更

食品基準課/化学物質課 2011.04.15

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=14826&cmd=y>

韓国がコーデックス残留農薬部会で日本名の Yuzu（ゆず）を韓国語の Yuja に変更させた。また、なつめを熱帯果物に分類する改正案については合意に至らなかったと発表した。

5. 実際の危険性の大きさと認識する危険性の大きさとの相違：ハザード別（化学的、生物学的） リスク評価指針の準備

2011-04-21

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155742952§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、韓国社会に存在する多くのハザードに対して、科学的で合理的な評価により社会への危険性の大きさを正確に認識する必要性を感じている。これまでの 5 年間で行った食品、生薬、化粧品などの有害性評価結果をもとに「リスク評価指針」を発刊した。

これまで、各種ハザードが食品などから検出されると、実際の危険性の大きさより過剰に危険だと認識されることが多かった。今回の指針では食品、化粧品、生薬など各分野でハザードが発見された場合、体系的で迅速なリスク評価を行うために正確な危険性の大きさを把握するガイドラインになることを目標にしている。

この指針では、リスク評価方法を大きく化学的ハザードと生物学的ハザードに区分し、このうち化学的ハザードについては意図的に混入された物質と非意図的に汚染した物質で区別するなどして 10 種類で区分し、これに対する手続き及び方法を提示している。特に手続きを易しく理解できるようにフローチャートを作成した。例えば、タコからカドミウムが検出されたときのリスク評価は「非意図的汚染物質→非発がん性→危険性決定→暴露量評価→リスク決定」などの段階に沿って類型 7 に該当する。

食品医薬品安全庁は、「国内のリスク評価指導機関として、国際的水準のリスク評価の専門性を確保するために継続的に努力する。本指針では、これまでの成果にもとづき、リスク評価を初めて行う素人にもわかりやすく説明した。今後も継続的にガイドラインの更新及び関連機関などにリスク評価教育を推進することで、リスク評価の中心機関としての役目を果たす」と述べている。

6. 登山路周辺の野生植物 山菜の誤認に注意：春季は山菜など摂取による自然毒食中毒

が集中

2011-04-22

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155743299§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、登山路周辺で自生する毒ゼリなどの有害な野生植物類を山菜と間違えて摂取したり、食用ナムルでも間違った料理や摂取方法による食中毒事故が春季に発生するおそれがあるため警告を行う。

2003年から2010年まで発生した自然毒食中毒事例を分析した結果、春季に野生植物類による食中毒事故が集中して発生している。毒キノコは晩夏に多い。

※ 自然毒食中毒(2003～2010年) : 23件, 262人発生

植物性 (8件, 191人)、毒キノコ (6件, 41人)、動物性 (9件, 30人)

専門家ではない一般人は毒草と山菜の区別が難しいので、山で直接山菜を採取してはいけない。食用可能な山菜でも、ワラビなどは固有の有毒成分を取り除く措置が必要である。

7. フタル酸エステル類 (Phthalates) 可塑剤のヒト暴露量、安全な水準：ヒト尿中の分析結果

2011-04-22

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155743308§ionId=p_sec_1&type=news&currPage=1&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁安全評価院は、長期間高用量で投与すると動物の生殖・発生毒性のあるフタル酸類の尿中濃度を分析した結果、ヒトでは安全な水準であることが確認されたと発表した。フタル酸類はプラスチックの可塑剤として工業用品や生活用品などに使われている。

今回の研究は一般の1,407人を対象に尿中フタル酸代謝物濃度を測定した。フタル酸類のうち有害影響があるという懸念のあるDEHP(フタル酸ジ2-エチルヘキシル)とDBP(フタル酸ジブチル)の代謝物であるMEHP(フタル酸モノ2-エチルヘキシル)とMnBP(フタル酸モノブチル)の尿中分析結果から、ヒトのフタル酸類の推定暴露量は各々6.1 μg/kg bw/day 及び2.0 μg/kg bw/day だった。

*DEHP 及び DBP は24時間後約70%が代謝物のMEHP 及び MnBP になる。

これらの値は、EFSAが提示した耐用一日摂取量(DEHP: 50 μg/kg/day 及び DBP: 10 μg/kg/day) に比べてDEHP 及び DBP で各々12%、20%であり、国内成人の暴露量は安全な水準である。

● その他

Eurekaalert

1. カルシウムサプリメントと心臓疾患の関連に重みを加える研究

Study adds weight to link between calcium supplements and heart problems

19-Apr-2011

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2011-04/bmj-saw041911.php

BMJ に発表された新しい研究は、カルシウムサプリメントが心血管系イベント、特に心臓発作リスクを高年齢女性で増加させるという根拠をさらに付け加えた。この知見は骨粗鬆症管理のためのカルシウムサプリメントの使用について、再評価の必要性を示唆する。

36,000 人以上の女性を対象にした 7 年の Women's Health Initiative (WHI) 試験では、カルシウム及びビタミン D サプリメントの摂取は心血管系に影響を与えなかった。しかし多くの女性が既にカルシウムサプリメントを摂っていたため有害影響が見えなくなっていた可能性がある。そこで試験の開始前に個人的にサプリメントを使用していなかった 16,718 人の女性のデータを解析したところ、カルシウム及びビタミン D サプリメント群で心血管系イベント、特に心臓発作リスクが増加していた。他の 29,000 人の 13 の試験のデータをまとめたところ、ビタミン D の有無にかかわらず、カルシウムサプリメントは一貫して心臓発作と脳梗塞のリスク増加と関連していた。

*論文 (オープンアクセス) : Calcium supplements with or without vitamin D and risk of cardiovascular events: reanalysis of the Women's Health Initiative limited access dataset and meta-analysis, BMJ 2011; 342:d2040

<http://www.bmj.com/content/342/bmj.d2040>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室