

# 食品安全情報（化学物質） No. 16/ 2011（2011. 08. 10）

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）

### 【EC】

1. 食品獣医局（FVO）視察報告書：南アフリカ ピーナッツのアフラトキシン汚染
2. フードチェーンの環境持続可能性
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### 【EFSA】

1. 食品中へキサブロモシクロドデカン類（HBCDDs）についての科学的意見
2. 新しい燻製香料のデータが Fumokomp の安全性を支持したが Zesti Smoke Code 10 については不確実性が残る
3. 遺伝子組換え生物に関する科学的意見
4. EFSA は「一般機能」健康強調表示の評価を終了

### 【FSA】

1. 「Zam Zam」水を飲むことについての警告
2. 雄鶏の鶏冠抽出物に意見募集
3. 井の中のいつもの大きな問題・・・

### 【DEFRA】

1. 牛への銅添加についてのガイドライン

### 【MHRA】

1. MHRA は雷公藤を含む漢方薬に警告

### 【COC】

1. 新しいガイドライン予定リスト

### 【CRD】

1. モニタリング最新結果

### 【BfR】

1. キュウリの残留ホルメタネートは健康リスクとはならない

### 【RIVM】

1. リスク評価におけるトキシコゲノミクス
2. アスベストに関する情報提供：予備的研究

### 【FDA】

1. ダイエタリーサプリメント等の自主回収について
2. FDA は「グルテンフリー」食品規制案に意見募集再開
3. 警告文書

### 【EPA】

1. EPA は BPA の新しい毒性試験と環境サンプリングを検討

### 【USDA】

1. クラス II リコール：動物用医薬品汚染による輸入牛肉製品のリコール
2. パキスタンから最初のマンゴが米国に到着

### 【US CPSC】

1. CPSC は子ども用おもちゃと子どもケア用品のフタル酸検査要請を採択

### 【CFIA】

1. 決定文書：モンサントカナダ社のトウモロコシイベント MON 87460 の安全性についての決定

2. ある種のイガイは下痢性貝毒中毒を引き起こすバイオトキシンを含む可能性がある

【FSANZ】

1. リコール： WANG Dried Kelp Varech Speche

【NZFSA】

1. 日本から輸入された食品の検査結果

【香港政府ニュース】

1. 食品安全条例が8月1日発効

2. 台湾食品及び飲料のフタル酸ジエチルヘキシル (DEHP) 混入について

3. 40食品が安全性チェックに不合格

4. 漢方薬に警告

5. キノコ中毒

【KFDA】

1. 賢明な塩摂取要領

【その他】

(EurekAlert) 購入者は注意 -- ハーブ製品には重要な安全性情報が欠けている

---

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

## 1. 食品獣医局 (FVO) 視察報告書

南アフリカ ピーナッツのアフラトキシン汚染

ZA South Africa - Aflatoxin contamination in peanuts

[http://ec.europa.eu/food/fvo/ir\\_search\\_en.cfm?styp=insp\\_nbr&showResults=Y&REP\\_INSPECTION\\_REF=2011-6036](http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_INSPECTION_REF=2011-6036)

南アフリカ産の殻つきピーナッツのアフラトキシン汚染による RASFF 通知が、2008年5件、2009年10件、2010年23件と増加しているため、2011年3月15～24日にFVOによる視察を行った。視察目的は、EU向けピーナッツのアフラトキシン汚染の管理システムの有無とその管理が十分に機能しているかを確かめるためである。

南アフリカに管理の枠組みはあるが、サンプリングや検査、貯蔵条件、生産段階でのGAP管理などに欠陥がある。分析に関しては、特に10ppb未満の値の信頼性がなかった。

## 2. フードチェーンの環境持続可能性

Environmental Sustainability of the Food Chain

[http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm)

欧州委員会は、天然資源をより持続的かつ効果的に使用するための戦略的枠組みとして「EU 2020 Resource Efficiency Flagship」を採択した。食品を重要な天然資源と定義し、食品廃棄を減らすこと及び食品の包装を最小限にすることで環境持続可能性を改善している。調査によると、EUでは年間8,900万トンの食品又は年間1人当たり179kgの食品が廃棄されていると推定された。食品の廃棄の42%は家庭で、そのうち60%は避けることができるとしている。製造業による廃棄は全体の39%を占めており、作り過ぎ、見た目

の不良品、包装ダメージなどによる。

委員会は全ての関係者とともに食品廃棄の低減化や食品の包装の最適化に向けて分析を開始した。

### 3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](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 30 週～第 31 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)

ベトナム産すり潰したアナトー種子のローダミン B、ルーマニア産バラのモチーフのコップからのカドミウム (1.49 mg/個) と鉛 (13.9 mg/個) の溶出、ドイツ産フライ返しからのホルムアルデヒド (286 mg/kg) とメラミン (>730 mg/kg) の溶出、香港産米紛の未承認遺伝子組換え (Bt63)、イタリア産冷凍子牛のスルファジメトキシシン (318  $\mu$ g/kg)、スリランカ産マグロのヒスタミン (1130.1 mg/kg)、マレーシア産パーム核圧搾油のヒ素 (220 mg/kg)、中国産ナイロン台所用スプーンからの一級芳香族アミンの溶出 (2.8 mg/dm<sup>2</sup>) など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

エチオピア産飼料用トウモロコシの DDT (0.09 mg/kg)、中国産メラミンスプーンからのホルムアルデヒドの溶出 (22.2、17.2 mg/kg)、中国産プラスチックほ乳瓶からのビスフェノール A の溶出 (143  $\mu$ g/kg)、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (4.2、3.2、4.8 mg/dm<sup>2</sup>)、中国産米紛の未承認遺伝子組換え (KeFeng6)、中国産各種乾燥麺のアルミニウム (14～23 mg/kg)、ベトナム産ナマズ切り身のトリフルラリン (0.123 mg/kg)、オランダ産チルドカレイ切り身のポリリン酸 (6.28 g/kg)、米国産未承認遺伝子組換え (KMD1) 飼料用米ぬかペレット、中国産ガラスコップからのカドミウム (2.262～3.889 mg/個) と鉛 (46.98～68.56 mg/個) の溶出など。

#### フォローアップ用情報 (information for follow-up)

中国産メラミンフライ返しからのホルムアルデヒド (17.5 mg/kg) の溶出、ポーランド産チョコレートがけマシュマロの包装箱のインクからのメチル-2-ベンゾイル安息香酸(75  $\mu$ g/kg)と 1-ヒドロキシシクロヘキシルフェニルケトン (363  $\mu$ g/kg) とエチル-4-ジメチルアミン (136  $\mu$ g/kg) の溶出、スウェーデン産未承認食品成分を含むサプリメント (マカ、ニクジュヨウ、プエラリア、トンカット・アリ、イカリソウ)、ポーランド産メラミンパウダーからのホルムアルデヒド (18.5 mg/kg) の溶出、米国産未承認食品成分を含むエネルギー飲料 (ジオウ、Pericarpium Citri Reticulatae、Lo han、イカリソウ)、産地不明未承認食品成分を含むサプリメント (マカ、Erytroxylum catuaba、ハマビシ、イカリソウ)、

フランス産無塩バターのミネラルオイル (1024 mg/kg)、オランダ産松の実による味覚障害、イタリア産ほ乳瓶からのビスフェノール A の溶出 (63  $\mu$ g/kg) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

モーリタニア産冷凍カツオの鉛 (0.843 mg/kg)、中国産ステンレススチールコップからのニッケルの溶出 (0.6 mg/kg)、中国産キッチンばさみからのクロム (49.4 mg/kg) とニッケル (0.72 mg/kg) とマンガン (2.4 mg/kg) の溶出、ブラジル産コンビーフのイベルメクチン (35、47、25、30.5、56.5  $\mu$ g/kg)、ドミニカ共和国産ココヤムのテブコナゾール (0.14 mg/kg)、タイ産コリアンダーのクロチアニジン (0.42 mg/kg)、ドミニカ共和国産ペッパーのペルメトリン (0.42 mg/kg)、中国産ゼリービーンズのサンセットイエロー FCF (68.1 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロムの溶出 (0.43 mg/L)、中国産おろし金からのクロムの溶出 (0.62 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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

#### 1. 食品中へキサブロモシクロドデカン類 (HBCDDs) についての科学的意見

Scientific Opinion on Hexabromocyclododecanes (HBCDDs) in Food

EFSA Journal 2011;9(7):2296 [118 pp.] 26 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2296.htm>

EFSA は、食品中へキサブロモシクロドデカン類 (HBCDDs) についての科学的意見を要請された。

HBCDD は包装用材や繊維製品の難燃性添加物である。工業用 HBCDD は主に 3 つの立体異性体 ( $\alpha$ -、 $\beta$ -、および  $\gamma$ -HBCDD) からなる。また、 $\delta$ -および  $\epsilon$ -HBCDD も極低濃度存在する。HBCDD は環境中に存在するため、食品や飼料中にも存在する。欧州 7 か国から 2000~2010 年の 1,914 の食品中の HBCDD データが提出された。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、 $\alpha$ -、 $\beta$ -、および  $\gamma$ -HBCDD を対象に評価した。毒性の標的は主に肝臓、甲状腺ホルモン恒常性、生殖器系、神経系、免疫系であり、遺伝毒性はない。クリティカルエンドポイントは行動への影響で、BMDL<sub>10</sub> を 0.79 mg/kg 体重と導出した。現在のデータが限られたものであることと不確実性が大きいため、この値を安全性にもとづくガイドライン値として使用するのは不適切であると考え、MOE アプローチを用いた。動物とヒトでは HBCDD の排出が異なるため、MOE のスタートポイントとしては体内負荷量を用いた。

CONTAM パネルの結論によると、現在の EU における HBCDD の食事からの暴露量 (ng/kg b.w レベル) は暴露マージン (MOE) 700~3000 の範囲で、健康上の懸念とはな

らない。小さい子どもがハウスダストなどから追加の暴露を受けた場合、ダストのみの暴露では MOE が約 500 で、総暴露による MOE は上限の暴露量で 300~390 となり健康上の懸念とはならないとしている。

## 2. 新しい燻製香料のデータが Fumokomp の安全性を支持したが Zesti Smoke Code 10 については不確実性が残る

New smoke flavourings data support safety of Fumokomp but uncertainties remain for Zesti Smoke Code 10

27 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/110727.htm>

EFSA は新しいデータを評価して EU で使用されている 2 つの燻製香料の安全性についての意見を更新した。EFSA の専門家は、新しい情報にもとづき、提案されている使用条件での Fumokomp の使用は安全上の懸念はないと発表した。しかしながら Zesti Smoke Code 10 については安全性マージンが不十分であり、提案されている使用条件では安全上の懸念があるとしている。

### \*燻製香料一次製品 Fumokomp の安全性についての科学的意見 2011 年更新

Scientific opinion on the safety of smoke flavour Primary Product Fumokomp - 2011 Update

EFSA Journal 2011;9(7):2308 [16 pp.] 27 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2308.htm>

新たにラットでの 90 日間食餌暴露による毒性試験のデータが提出され、無毒性量 (NOAEL) 400mg/kg 体重/日が同定できた。オスの 100 および 400mg/kg 体重/日での腎臓と肝臓の重量変化、尿量及び比重の変化、メスの 400mg/kg 体重/日での僅かな変化などは適応反応であり有害影響ではないと考えられる。暴露量評価では全ての食品に Fumokomp を使った場合の暴露量は 0.13~0.20 mg/kg 体重/日 (上限量使用) または 0.08~0.13 mg/kg 体重/日 (通常量使用)、伝統的に燻製されている製品にのみ使った場合で 0.05~0.09 mg/kg 体重/日 (上限量使用) または 0.03~0.06 mg/kg 体重/日 (通常量使用) と推定されている。全ての食品に Fumokomp が存在した場合の NOAEL と比較した安全性マージンは 2,000~3,077 または 3,077~5,000、伝統的に燻製されている製品にのみ使用した場合は 4,400~8,000 または 6,666~13,333 である。従って、CEF パネルは安全上の懸念はないと結論した。

### \*燻製香料一次製品 Zesti Smoke Code 10 の安全性についての科学的意見 2011 年更新

Scientific Opinion on the Safety of smoke flavour Primary Product Zesti Smoke Code 10 - 2011 Update

EFSA Journal 2011;9(7):2307 [17 pp.] 27 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2307.htm>

EFSA は、新しい 90 日間食餌暴露による毒性試験のデータにもとづき、燻製香料一次製品 Zesti Smoke Code 10 の安全性についての安全性評価を更新した。2009 年の評価では、安全性マージンが 5~32 であり不十分であると結論していた。新しい申請では、申請者は使用量を減らし対象食品を少なくした。新しい 90 日間試験から NOAEL として 664 mg/kg 体重/日が同定でき、先の意見で評価された 134 mg/kg 体重/日より優先できるとみなした。全ての食品への上限使用での推定摂取量は 6.7~8.4 mg/kg 体重/日、伝統的食品のみでは 5.0~7.7 mg/kg 体重/日である。安全性マージンはそれぞれ 79~99 または 86~133 であり、パネルは、この安全性マージンは生殖毒性や発生毒性、長期試験データがない状況では十分ではないと考えている。

### 3. 遺伝子組換え生物に関する科学的意見

- 昆虫耐性遺伝子組換え大豆 MON 87701 の食品と飼料としての使用、輸入および加工のための市販申請についての科学的意見

Scientific Opinion on application (EFSA-GMO-BE-2010-79) for the placing on the market of insect resistant genetically modified soybean MON 87701 for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto  
The EFSA Journal (2011);9(7):2309 [31 pp.] 26 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2309.htm>

昆虫耐性遺伝子組換え大豆 MON 87701 の食品と飼料としての使用、輸入および加工について評価した結果、GMO パネル（遺伝子組換え生物に関する科学パネル）は大豆 MON 87701 はヒトや動物の健康及び環境に関して通常の作物同様に安全であると考えたとの結論を出した。

- 除草剤耐性遺伝子組換え大豆 356043 の食品と飼料としての使用、輸入および加工のための市販申請についての科学的意見

Scientific Opinion on application (EFSA-GMO-UK-2007-43) for the placing on the market of herbicide tolerant genetically modified soybean 356043 for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Pioneer  
EFSA Journal 2011;9(7):2310 [40 pp.] 26 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2310.htm>

GMO パネルは、大豆 356043 についての情報は加盟国の指摘した科学的意見に対応しており、ヒトや動物の健康及び環境に関して通常の作物同様に安全であると考えたとの結論を出した。

- 遺伝子組換え植物の市販後環境モニタリング (PMEM) のガイド

Guidance on the Post-Market Environmental Monitoring (PMEM) of genetically

modified plants

EFSA Journal 2011;9(8):2316 [40 pp.] 02 August 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2316.htm>

欧州委員会は GMO パネルに対し、遺伝子組換え植物の市販後環境モニタリング (PMEM) のガイドを 2006 年版から更新するよう要請した。

#### 4. EFSA は「一般機能」健康強調表示の評価を終了

EFSA finalises the assessment of 'general function' health claims

28 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/110728.htm>

EFSA の NDA パネル (食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル) は植物関連物質を除く「一般機能」健康強調表示についての最後のグループの評価を発表し、大きな節目に到達した。今回の 35 評価を加えると EFSA は 2008 年から 3 年以上にわたり 2,758 の一般機能健康強調表示についての評価を行ったことになる。認可された表示はヨーロッパの消費者に食事について情報を与えられた上での選択を可能にすると考えられる。

科学的根拠があり好意的 (favourable) 評価だったのは約 1/5 で、多くは以下のようなものだった。

- ・ ビタミンやミネラル
- ・ 血糖値や血中コレステロール濃度や体重管理に関連する食物繊維
- ・ 生きたヨーグルト培養液と乳糖の消化
- ・ オリーブ油のポリフェノールの抗酸化効果
- ・ クルミと血管機能改善
- ・ 代用食と体重コントロール
- ・ 歯のミネラル化と食後血糖増加に関する一連の砂糖代用品 (キシリトール、ソルビトール等) の効果
- ・ 炭水化物-電解質飲料/クレアチンと運動能力

食品の摂取と健康強調表示の影響に関連性がないとして好ましくない評価だったのは、情報不足、ヒトを対象とした研究ではないこと、定義のあいまいさなどが理由であった。

(以下、いくつか抜粋)

#### ● ベータ-パルミチン酸とカルシウム吸収増加

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to beta-palmitate and increased calcium absorption pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2011;9(7):2289 [16 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2289.htm>

グリセロール骨格の sn-2 の位置にパルミチン酸が多いトリグリセリドが、12 ヶ月までの乳児のカルシウム吸収を促進するという主張について、NDA パネルは提出された情報は因

果関係を確立するには不十分であると結論した。

- **紅糶由来モノコリン K と正常血中コレステロール濃度維持**

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to monacolin K from red yeast rice and maintenance of normal blood LDL cholesterol concentrations (ID 1648, 1700) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006  
EFSA Journal 2011;9(7):2304 [16 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2304.htm>

NDA パネルは、モノコリン K と正常血中 LDL コレステロール濃度維持についての因果関係は確立されていると結論した。健康強調表示が示す影響を得るためには、紅糶由来モノコリン K を毎日 10mg 摂取しなければならないとしている。対象は一般成人である。使用制限については、ロバスタチン含有医薬品を参照。

- **大豆イソフラボンと DNA・タンパク質・脂質の酸化的傷害からの保護、正常血中 LDL コレステロール濃度維持、閉経期の血管運動症状軽減、正常な皮膚の弾力性維持、正常な毛髪成長への寄与、「心血管系の健康」、前立腺がん治療、「上部気道」**

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to soy isoflavones and protection of DNA, proteins and lipids from oxidative damage (ID 1286, 4245), maintenance of normal blood LDL cholesterol concentrations (ID 1135, 1704a, 3093a), reduction of vasomotor symptoms associated with menopause (ID 1654, 1704b, 2140, 3093b, 3154, 3590), maintenance of normal skin tonicity (ID 1704a), contribution to normal hair growth (ID 1704a, 4254), “cardiovascular health” (ID 3587), treatment of prostate cancer (ID 3588) and “upper respiratory tract” (ID 3589) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006  
EFSA Journal 2011;9(7):2264 [44 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2264.htm>

NDA パネルは、本申請について、因果関係は確立されていない、あるいは適用範囲外である、定義不足であるなどを理由に全て否定した。

- **炭酸及び重炭酸のナトリウム及びカリウム塩と正常な骨の維持**

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to carbonate and bicarbonate salts of sodium and potassium and maintenance of normal bone (ID 331, 1402) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006  
EFSA Journal 2011;9(7):2301 [14 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2301.htm>

NDA パネルは、炭酸及び重炭酸のナトリウム及びカリウム塩と正常な骨の維持について、文献が提示されておらず、因果関係は確立していないと結論した。

- クレアチンと短期高強度反復運動試合時の身体的パフォーマンス強化、持久力増加

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to creatine and increase in physical performance during short-term, high intensity, repeated exercise bouts (ID 739, 1520, 1521, 1522, 1523, 1525, 1526, 1531, 1532, 1533, 1534, 1922, 1923, 1924), increase in endurance capacity (ID 1527, 1535), and increase in endurance performance (ID 1521, 1963) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006 EFSA Journal 2011;9(7):2303 [24 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2303.htm>

NDA パネルは、短期高強度反復運動競技時の身体的パフォーマンス強化については因果関係が確立されており、効果を得るには毎日 3g のクレアチン摂取が必要と結論した。持久力については因果関係は確立されていないとしている。

- クエン酸のナトリウム及びカリウム塩と正常な骨の維持

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to sodium and potassium salts of citric acid and maintenance of normal bone (ID 330) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006 EFSA Journal 2011;9(7):2302 [16 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2302.htm>

NDA パネルは、クエン酸のナトリウム及びカリウム塩と正常な骨の維持について、因果関係は確立されていないと結論した。

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

#### 1. 「Zam Zam」水を飲むことについての警告

Warning about drinking 'Zam Zam' water

Wednesday 3 August 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/aug/zamzam>

イスラム教徒がラマダンに入るため、FSAは「Zam Zam」水とされる水を飲むのは避けるように警告する。英国に持ち込まれる「Zam Zam」水には高濃度のヒ素や硝酸塩が含まれる可能性がある。「Zam Zam」水はサウジアラビアの特別な水源から得られるイスラム教徒にとって神聖な水で、商業用の輸出は違法である。そのため英国で販売されているものは取水地が不明である。英国へ持ち込まれた「Zam Zam」水を数年間検査してきた結果、法的基準の3 倍のヒ素が検出されている。

\*参考：例年ラマダンの時期になると FSA が同様の警告を出している。

## 2. 雄鶏の鶏冠抽出物に意見募集

Views wanted on cockerel combs extract

Thursday 28 July 2011

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

新規食品成分としての雄鶏の鶏冠抽出物について、2011年8月6日まで意見を募集。

ヒアルロン酸ナトリウムが多く含まれ、発酵製品を含む乳製品などに添加する計画である。

## 3. 井の中のいつもの大きな問題・・

Small pond, same big issues...

Andrew Wadge on 27 July 2011

[http://blogs.food.gov.uk/science/entry/small\\_pond\\_same\\_big\\_issues](http://blogs.food.gov.uk/science/entry/small_pond_same_big_issues)

米国は英国と同じ問題に直面しているようだ。メディアが人々を怖がらせるニュースを意図的に報道し、消費者が安心するだろう良いニュースは伝えない。Trevor Butterworthが自身のブログで書いているように、「ここ10年の最大の科学的矛盾の重大な疑問に答えるものであり、公衆衛生に本質的に重要であるにもかかわらず」、最新のBPA研究がほとんどメディアで報道されていない。

本研究は「素晴らしい（科学的に評価できる）デザインと実験で」、「例え毎日食事から高濃度暴露されても、成人にとっては生理活性のある形のBPAの血中濃度は1日中検出限界以下で、BPA暴露された齧歯類に影響を与える濃度より何桁も低い」ことを示した。このことは、他の独立した研究とともに、BPAがヒトでは速やかに吸収され解毒され排出されること、従って健康上の懸念とはならないことを確認する。

本研究はしっかりした詳細なもので、消費者を安心させる有用な話であるが、報道されないというのは恥ずべきことだ。単に恥だというだけでなく、このような恐ろしい話への報道のバイアスが実際に有害影響を与えることを認識することが重要である。それは実際に人々を病気にするカンピロバクターや大腸菌などのような問題から注意とリソースを奪う。

\*参考：FSA 主任科学者 Andrew Wadge による上記の発言に対し、いくつかの意見が寄せられた。FSA は、それらの意見を反映して BPA に関する助言を更新し、さらなる意見を求めている。

### ビスフェノール A (BPA) に関する助言

Bisphenol-A (BPA)

Monday 1 August 2011

<http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe/packagingbranch/foodcontactmaterials/bpa/>

/

(一部抜粋)

ビスフェノール A (BPA) は硬質プラスチックの製造に使用される化学物質である。自動車のヘッドライトからは乳瓶などの食品容器などあらゆる物に使用される。食品用の缶詰の内側のコーティングとして金属の溶出防止のためにも使用されている。

#### 食品中の BPA は有害か？

包装から食品や飲料へ極微量の BPA が移行する可能性があるが、このレベルの暴露では有害にはならないと考えられている。たとえ高濃度摂取しても、BPA はヒトでは速やかに吸収・解毒・排出され、従って健康上の懸念とはならない。

#### なぜ一部の人々は BPA が心配なのか？

食品と接触する物質から食品中に含まれる BPA の濃度は健康に懸念とはならない。しかし BPA は我々のホルモン系と相互作用する可能性のある膨大な数の物質のうちの 1 つである可能性があるという主張がある。一部の野生動物で内分泌攪乱物質による影響があるかもしれないが、ヒトで影響があるという決定的根拠はない。研究者らは未だに BPA のヒトでの影響を確認しようとしているが、質の高い研究で食品中の BPA は健康上の懸念とはならないことが示されている。

#### 消費者を保護するための規則はあるか？

ある。欧州枠組み規則 (REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC) では食品に接する物質について一般的な安全性の確保と環境や食品の品質等に変化をもたらさないことを定めている。また、英国の規制 (Plastic Materials and Articles in Contact with Food (England) Regulations 2009) ではプラスチック材や食品と接するものへの BPA の使用について、食品への移行量 0.6 mg/kg を超えてはならないとしている。

#### 消費者による BPA への懸念について報道記事があるが、FSA はこの件について取り組んでいるか？

FSA はがん予防関連団体の代表者と BPA の使用に関する懸念について議論した。化学物質リスク評価部門長がこの問題に対する FSA の見解を次の資料で説明している。

\*参考：BPA に関する FSA ポリシーの科学的基礎

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/bpaslidesjuly2010.pdf>

汚染物質及び新規食品の化学物質リスク評価部門長のプレゼン資料。現在の FSA の見解、BPA の毒性、評価上の問題、食品中 BPA の EU レビューなど。

- 
- 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

## 1. 牛への銅添加についてのガイドライン

## Guidance Note for Supplementing Copper to Bovines

26/07

[http://vla.defra.gov.uk/reports/docs/rep\\_copper\\_guidance.pdf](http://vla.defra.gov.uk/reports/docs/rep_copper_guidance.pdf)

銅は動物の微量必須元素であるが過剰添加による銅中毒が乳牛によく見られる。餌の中に、単独では過剰にはならない銅源が複数ある場合、中毒になりうることについて注意を喚起する。

---

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

### 1. MHRA は雷公藤を含む漢方薬に警告

MHRA issue warning over traditional Chinese medicines containing Lei Gong Teng (*tripterygium wilfordii*)

26 July 2011

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Herbalmedicines/Herbalsafetyupdates/Allherbalsafetyupdates/CON123310>

リウマチや自己免疫疾患、乾癬などのような疾患治療用のハーブ製品（お茶や錠剤）として、雷公藤を含む製品が販売されている。MHRA は雷公藤摂取に関連することが疑われる重大な有害影響のイエローカード報告を受け取ったため、警告を行う。雷公藤に知られている重大な有害影響には、受胎能、肝臓、腎臓、免疫系、血管および心臓疾患がある。

---

●英国 COC（発がん性委員会、Committee on Carcinogenicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<http://www.iacoc.org.uk>

### 1. 新しいガイドライン予定リスト

List of Potential New Guidance Statements

<http://www.iacoc.org.uk/papers/documents/CC0102OverarchingstatementCoverpaperandAppA.pdf>

- ・化学発がん物質のリスク評価戦略：化学物質の発がん性評価の一般的アプローチについて
- ・ヒト発がん性についての根拠の解釈：疫学と症例報告
- ・ハザードの同定とキャラクターゼーション：動物での発がん性試験の評価と解釈

- ・ 2年間のバイオアッセイの代替法
- ・ 発がん性の用量-反応における出発点 (POD) または強度推定の定義 (NOAEL や T25、TD50、BMDL10 を含む無影響量や出発点を決める各種方法についての議論)
- ・ がんリスクの低用量域への外挿
- ・ 発がんリスク評価におけるバイオマーカーの使用
- ・ リスクキャラクタリゼーションの方法
- ・ 化学発がん物質混合物のリスク評価
- ・ 発がん物質への急性短期暴露のリスク評価

---

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

### 1. モニタリング最新結果

Rolling Reporting: Latest Results

Published 26 July

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

残留モニタリング検査の最新結果。

- ・ 豆：4検体が MRL 超過だった。スクリーニング評価の結果安全上の問題はない。
- ・ ミルク：残留農薬は検出されなかった。
- ・ オレンジ：4検体で ARfD を超過した。これは皮ごと喫食すると仮定している。検出された量は MRL 未満であるためフォローアップは必要ない。詳細リスク評価は 2011 年第 2 四半期報告書で報告される。

---

● 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. キュウリの残留ホルメタネートは健康リスクとはならない

Residues of formetanate in cucumbers do not constitute a health risk

28.07.2011

[http://www.bfr.bund.de/cm/349/residues\\_of\\_formetanate\\_in\\_cucumbers\\_do\\_not\\_constitute\\_a\\_health\\_risk.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/349/residues_of_formetanate_in_cucumbers_do_not_constitute_a_health_risk.pdf)

スペイン産キュウリから、最大残留基準 (MRL) 0.05mg/kg のホルメタネートが 0.13 mg/kg 検出された。BfR は各種食品摂取量データからこのキュウリを介したホルメタネートの摂取量を評価した結果、子どもで急性参照量 (ARfD) を超過することが示された。そ

ここで詳細リスク評価を行ったところ、動物実験の NOAEL と摂取量の安全性マージンは十分であることが示されたため、このキュウリのホルメタネートは、たとえ子どもであっても健康上のハザードとはならないと考えられた。

\*意見のフルバージョンはドイツ語で以下の URL から入手可能

[http://www.bfr.bund.de/cm/343/formetanat\\_rueckstaende\\_in\\_salatgurken\\_stellen\\_k\\_ein\\_gesundheitsrisiko\\_dar.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/343/formetanat_rueckstaende_in_salatgurken_stellen_k_ein_gesundheitsrisiko_dar.pdf)

---

●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. リスク評価におけるトキシコゲノミクス

Toxicogenomics in risk assessment

2011-08-03

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340700004.html>

RIVM の行った研究で、化学物質の発がん性評価にトキシコゲノミクスのデータが役立つ可能性が示された。トキシコゲノミクスは細胞の有害物質への反応を、mRNA やタンパク質、または代謝物のレベルでの発現プロフィールを解析するためにマイクロアレイ技術を使う科学の分野である。そのような研究の主要目的は、毒性影響を誘発する分子メカニズムを解明することや毒性学的ハザードを予想できるバイオマーカーを見つけることである。ほとんどの国では、ヒト健康や環境にリスクとならないことを示さなければ特定の化学物質の使用は認められない。毒性試験は *in vitro* 試験や動物実験からなる。毒性評価は複雑で時間のかかるもので動物を使用する。現在の発がん性試験法にトキシコゲノミクスを利用することには意味がある可能性がある。作用メカニズムの同定や種を超えた外挿にトキシコゲノミクスのデータを使用できる可能性がある。さらに使用される動物数を減らすことに寄与すると考えられる。

## 2. アスベストに関する情報提供 : 予備的研究

Information provision on asbestos : An exploratory study

2011-08-03

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/601080001.html>

オランダはアスベストについては暴露低減と安全な除去と廃棄を政策にしている。この政策の一環に市民や企業への啓発活動が含まれる。アスベストについての公的情報提供がこれを支援する。この報告書では人々が入手できる情報やインタビュー等の結果を調査した。その結果、情報はたくさんあるが、内容が情報源により異なるため混乱を招いている。

情報はあるが信頼性の担保が無いように見える。一般的質問については中央当局が回答し、特定の事例については地域での扱いが必要である。

---

● 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等の自主回収について

- **Intercharm** 社はシブトラミンを含む **Slim Forte** 痩身カプセル、**Slim Forte** 痩身コーヒー、**Meizitang** 植物痩身ソフトゲル、を全国規模で自主回収

Intercharm Inc. Issues A Nationwide Voluntary Recall Of Slim Forte Slimming Capsules Lot 20100604 And Lot 20100928, Slim Forte Slimming Coffee Lot 20100903, And Meizitang Botanical Slimming Softgel Exp. 12.23.2011 Weight Loss Capsules Found To Contain Sibutramine

July 25, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm265705.htm>

FDA の検査の結果、当該製品からシブトラミンを検出した。

- **Finemost Corporation DBA Qualiherb** はエフェドリンアルカロイドを含む特定ロットのサプリメントを自主回収

Finemost Corporation DBA Qualiherb Issues Voluntary Recall of Specific Lots of the Dietary Supplements containing Ephedrine Alkaloids.

July 28, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm265881.htm>

FDA の検査の結果 Shi ShenTang (四神湯)、Shen Mi Tang (神秘湯) および Xu Ming Tang (続命湯) からエフェドリンアルカロイドが検出された。他に Ding Chuan Tang (定喘湯) も対象になっている。これらの製品は、麻黄とサラナンショウマ、イチョウ、マグノリア又は朝鮮人参の混合品。

- **Ridley Block Operations** はオクラホマとテキサスで自主回収を発表

Ridley Block Operations Announces Voluntary Recall in Oklahoma and Texas

July 29, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm266082.htm>

Purina-Lix 38 Hi-E と RangeLand® 38 Hi-E ウシ用サプリメントに過剰量の尿素が含まれていた。尿素中毒の症状は、呼吸が速くなる、震え、協調運動失調、唾液分泌亢進、呼吸困難で、やがて立っていられなくなる。治療しないと 4 時間以内に死亡する可能性がある。

## 2. FDA は「グルテンフリー」食品規制案に意見募集を再開

FDA reopens comment period on proposed 'gluten-free' food labeling rule

Aug. 2, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm265838.htm>

2007年の「グルテンフリー」表示提案に意見募集を再開する。FDAはセリアック病患者のグルテン暴露の安全性評価も行っており、これらの追加データへの意見を募集する。

提案された基準としては、「グルテンフリー」の表示をする食品には20 ppm以上のグルテンを含んではならない。グルテンを信頼性高く測定できる限界として20 ppmを閾値としており、他の多くの国で使用されている表示基準も同様に20 ppmである。

意見募集は8月3日から60日間実施する。

## 3. 警告文書

Timothy R. Nelson 7/28/11

July 28, 2011

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm266158.htm>

食用に販売した乳牛の肝臓からフルニキシン 0.159 ppm（トレランスは0.125 ppm）が検出された。

---

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

## 1. EPA は BPA の新しい毒性試験と環境サンプリングを検討

EPA Considering New Toxicity Testing and Environmental Sampling for BPA

07/26/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/bd4379a92ceceac8525735900400c27/d182db8c227f3634852578d9006402fd!OpenDocument>

EPAは、2010年3月に発表した「BPA行動計画」を受けて、BPAの環境影響を研究するための試験やサンプリングについてパブリックコメントを募集する。

\*詳細は以下を参照

Bisphenol A (BPA) Action Plan Summary

<http://www.epa.gov/oppt/existingchemicals/pubs/actionplans/bpa.html>

Federal Register /Vol. 76, No. 143 /Tuesday, July 26, 2011 / Proposed Rules : 40 CFR Part 799 Testing of Bisphenol A

[http://www.epa.gov/oppt/existingchemicals/pubs/actionplans/BPA\\_ANPRM\\_76\\_FR\\_44535\\_2011-07-26.pdf](http://www.epa.gov/oppt/existingchemicals/pubs/actionplans/BPA_ANPRM_76_FR_44535_2011-07-26.pdf)

\*参考：食品安全情報（化学物質） No.08 (2010.04.07)より  
(EPA) EPA はビスフェノール A の環境影響を精査

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201008c.pdf>

---

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

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

1. クラス II リコール：動物用医薬品汚染による輸入牛肉製品のリコール

Florida Firm Recalls Imported Beef Products Due To Potential Animal Drug Contaminant

July 27, 2011

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/Recall\\_057\\_2011\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_057_2011_Release/index.asp)

ホンジュラスから輸入した冷凍骨なし牛肉にイベルメクチンが検出されたとして、約 6,240 トンのリコールを実施している。

2. パキスタンから最初のマンゴが米国に到着

First Shipments of Mangoes from Pakistan Arrive in the United States

July 29, 2011

[http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/07/mangoes\\_from\\_pakistan.shtml](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/07/mangoes_from_pakistan.shtml)

USDA は 7 月 29 日に米国とパキスタンの間でマンゴの貿易を開始したと発表した。

米国とパキスタンは新しい市場開拓と消費者の選択肢増加のために協力してきた。放射線照射により、米国農業を害虫から保護しつつ、安全にマンゴを輸入することができるようになった。

米国では 2002 年から全ての野菜や果物の害虫処理用に放射線照射が認められている。照射は燻蒸や熱処理、冷温処理に代わる害虫コントロールの選択肢を与える。

---

●米国（US CPSC: United States Consumer Product Safety Commission）

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

1. CPSC は子ども用おもちゃと子どもケア用品のフタル酸検査要請を採択

CPSC Adopts Testing Requirements for Phthalates in Children's Toys and Child Care Articles

Stay of Enforcement for Testing Until December 31, 2011

July 29, 2011

<http://www.epsc.gov/epscpub/prerel/prhtml11/11291.html>

2008年に消費者製品安全性向上法(CPSIA)により、口に入れたり吸ったり嚙んだりする子ども用おもちゃと子どもケア用品に3種のフタル酸の0.1%以上の使用を永久的に、さらに3種についてはさらなる研究結果が出るまで暫定的に使用を禁止した。2009年2月以降はこれらの基準に合致しない製品の製造や輸入は違法とされた。CPSIAでは基準を守っているかどうかを証明する検査も要求していたが、第三者による検査計画を実施するまでの時間的猶予を与えていた。この期限を2011年12月31日とする。これ以降は第三者機関の検査証明を必要とする。検査が必要なのはフタル酸を含むと考えられるプラスチックの部分だけで、未処理の木材や金属、繊維、天然ラテックスなどは対象外である。

---

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

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

1. 決定文書：モンサントカナダ社のトウモロコシイベント MON 87460 の安全性についての決定

Decision Document DD2010-82

Determination of the Safety of Monsanto Canada Inc.'s corn (Zea mays L.) event MON 87460

2011-07-21

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/dd/dd1082e.shtml>

モンサントカナダ社のトウモロコシイベント MON 87460 についての認可の通知。

2. ある種のイガイは下痢性貝毒中毒を引き起こすバイオトキシンを含む可能性がある  
CERTAIN MUSSELS MAY CONTAIN A BIOTOXIN WHICH CAUSES DIARRHETIC SHELLFISH POISONING

August 6, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110806e.shtml>

Island Sea Farms Inc 社が、7月19日から8月2日にかけて海域「Area:BC 13、Sub Area: 15」、または「BC 13-15」で採取したイガイを摂取しないよう注意を喚起している。製品名については当ウェブサイトを参照。

- 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. リコール : WANG Dried Kelp Varech Speche

WANG Dried Kelp Varech Speche

28 June 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/wangdriedseaweedothe5203.cfm>

韓国で製造された乾燥海藻「WANG Dried Kelp Varech Speche」に関するリコール。天然に高濃度のヨウ素を含むため。製品の包装には「다시마」とある。

- 
- ニュージーランド食品安全局 (NZFSA : New Zealand Food Safety Authority)  
<http://www.nzfsa.govt.nz/>

#### 1. 日本から輸入された食品の検査結果

Test results from Japanese food imports

3 August 2011

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/japanese-earthquake/test-result-japanese-food-imports.htm>

MAF は 3 月 11 日以降の日本の事態を監視している。国立放射線研究所 (National Radiation Laboratory) が日本の影響のある県から輸入された食品の放射能検査を行っている。

8 月 1 日時点で、特定の県の 20 食品が検査されているが、これらは食べても安全で販売が認められている。検査結果の評価にはコーデックスのガイドライン値であるセシウム 137 及び 134 について 1,000 Bq/kg、ヨウ素 131 について 100 Bq/kg を基準として採用している。今回の検査結果は心配ないものだった。いずれの検査でも放射能はアクションレベルより十分低く、検査に用いた機器で検出が予想される通常のバックグラウンドレベルと区別できない。通常バックグラウンドレベルは 2 Bq/kg 以下である。

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

## 1. 食品安全条例が 8 月 1 日発効

Food safety law to take effect August 1

July 31, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110731\\_111334.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110731_111334.shtml)

政府が食品事故に迅速に対応できるよう、食品の流通経路を効率的に追跡できるメカニズム（トレーサビリティシステム）を導入した「食品安全条例（第 612 章）」が 8 月 1 日に発効する。

輸入・販売業者の登録や運搬記録の義務を課しており、2012 年 1 月 31 日までの 6 ヶ月間を猶予期間とする。

\* 詳細 : Food Safety Ordinance (Cap. 612)

[http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/whatsnew\\_fstr\\_Food\\_Safety\\_Bill.html](http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Food_Safety_Bill.html)

## 2. 台湾食品及び飲料のフタル酸ジエチルヘキシル（DEHP）混入について

### ● 台湾飲料の販売中止

Sale of Taiwan drinks halted

July 26, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110726\\_184102.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110726_184102.shtml)

食品安全センターは、台湾スタイルのドリンクショップ Guo Tze Bar に対し、可塑剤が検出されたピーチレッドティーとライチレッドティーの販売を中止するよう指示した。

暴露量推定によると、ピーチレッドティーについては、一日の摂取量が 250mL の普通の消費者と 460mL の大量消費者の両方において可塑剤の安全性参照値を超過していた。ライチレッドティーについては、大量消費者でも安全基準は超過しないと推定された。

### ● 汚染スナック、飲料に警告

Alert issued on tainted snack, drink

July 27, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110727\\_190500.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110727_190500.shtml)

食品安全センターは可塑剤 DEHP が検出されたライチ飲料とビスケットについて警告する。

台湾スタイルのドリンクショップ City One Beverage のライチ飲料から可塑剤を検出したため販売中止を要請した。またマカオ当局から台湾産 GH アソートフルーツ食物繊維パイ（Shyang Shin Yuh Industrial）から可塑剤を検出したとの報告を受けた。

### ● 台湾スタイルの飲料に可塑剤

Plasticiser found in Taiwan-style drinks

July 29, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110729\\_184641.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110729_184641.shtml)

食品安全センターは、3種の濃縮ジュースと台湾スタイルの飲料から DEHP を検出したため、業者に販売や使用を停止するよう指導した。7月26日に発表した2つの飲料に関するフォローアップで、飲料の原料供給会社 Kios Enterprise の検体で発見した。台湾から輸入したピーチ、キンカンレモンおよびライチフレーバーの飲料から 4.9~15 ppm の DEHP を検出した。さらに B&W Drink ショップの台湾スタイルのマンゴジュースから 26 ppm の可塑剤を検出した。

- **さらなる Augmentin 錠剤リコール**

More Augmentin tablets recalled

August 02, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110802\\_194528.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110802_194528.shtml)

衛生署は、さらに2つの可塑剤を含む Augmentin の回収を命令した。当該製品は、英国 Worthing 製造の製品である。

- **漢方薬リコール**

Chinese medicines recalled

August 03, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110803\\_175735.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110803_175735.shtml)

衛生署は Han-Fang Chinese Medicine Company による、可塑剤を含む16の漢方薬の自主リコールを認めた。同社の Sheng Foong ブランドの21製品がマカオでリコールされている。21製品中16製品が台湾から輸入したものである。

### **3. 40食品が安全性チェックに不合格**

40 foods fail safety checks

July 29, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110729\\_143235.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110729_143235.shtml)

40食品が安全性チェックに不合格であった。

化学検査 3,800 検体、微生物検査 1,800 検体、放射能検査 11,200 検体（うち 11,100 検体は日本からの輸入品）を検査した。不合格の 40 検体のうち 33 検体は既に発表済みであり、そのうち 30 検体は可塑剤、3 検体はアイスクリームの衛生基準違反であった。

### **4. 漢方薬に警告**

- **4種の漢方薬に警告**

Caution issued on 4 Chinese medicines

August 01, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110802\\_104935.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110802_104935.shtml)

50 才の女性が漢方薬を使用して、めまい、足の痙攣、虚弱、およびパニック発作を起こして入院したとの報告を受けた。検査の結果漢方医が処方した Shu Gan He Wei Wan、Qing Gan Zuo Jin、Wai Han Nei Shi Wan および Qing Xue Jie Du Wan からトリカブトアルカロイド、ストリクノスアルカロイド、エンジュアルカロイドを含む複数のアルカロイドを検出した。いずれも処方された漢方薬の成分リストには含まれていない。

トリカブトアルカロイドはしびれ、心不整脈及び低血圧を引き起こすが、一方ストリクノスアルカロイドは筋肉のけいれんを引き起こす。エンジュアルカロイドは吐き気や嘔吐などの消化器障害を誘発する。

- 漢方薬に警告

Alert issued on Chinese medicine

August 08, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110808\\_195505.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/08/20110808_195505.shtml)

衛生署は中国本土から輸入した漢方薬粉末 Radix Aucklandiae (木香) にアトロピンの混入があるため使用しないよう警告する。

28 才の女性が漢方クリニックで処方された粉末を使用後、動悸、麻痺、めまいなどの症状を訴えて 7 月 24 日に入院した。25 日には退院した。検査の結果、漢方薬粉末からアトロピンを含むトロパンアルカロイドが検出された。トロパンアルカロイドは、視力障害、口渇、眩暈、意識混濁などの症状を引き起こし、重篤な場合は死亡する。

## 5. キノコ中毒

- 4 人がキノコ中毒

4 ill from mushrooms

July 27, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110727\\_164118.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110727_164118.shtml)

7 月 23 日に家でキノコを喫食した 2 時間後に 44 才及び 55 才の女性 2 人が病気になり入院した。彼女らはキノコを Causeway Bay デパートで購入した。7 月 26 日には 56 才の女性と 64 才の男性が家庭でキノコを食べて 3 時間後に病気になった。彼らは同じデパートからキノコを購入していた。健康保護センターが調査中である。

- 生鮮キノコリコール

Fresh mushrooms recalled

July 28, 2011

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110728\\_192438.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/07/20110728_192438.shtml)

食品安全センターは、人々に一部の小売店で販売されているある種の生鮮キノコは毒キノコの混入があると考えられるため摂取しないよう警告する。

健康保護局から 3 件 6 名がキノコ中毒になったとの連絡を受けた。生鮮キノコ 6 検体を検査のために回収した。回収したのは、松茸、*Catathelasma ventricosum* (モミタケ)、*Pseudohydnum gelatinosum*、*Termitomyces albuminosus* (オオシロアリタケ)、赤及び黄ヤマドリタケである。

---

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

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

### 1. 賢明な塩摂取要領

栄養政策課 2011.07.13

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=15621&cmd=v>

塩は一日に 5 g 未満が望ましい

最近、ミネラル豊富や栄養素を強化した様々な「健康塩」が人気だが、塩の種類とは関係なく過剰摂取すればナトリウム関連疾病リスクが増加するので注意が必要である。

食品医薬品安全庁は、市内で流通している天日塩、精製塩、その他の塩などの塩種類別成分構成比を分析した結果、塩の主成分である塩化ナトリウムの割合は全て 80%を越えていたと発表した。特に最近の日本の放射能事故の関連で、天日塩には有用ミネラルがたくさん含まれているとして「健康塩」と人気を呼んでいるが、他の塩と同じく塩化ナトリウム含量が多いので過剰摂取に注意が必要である。

国内外塩種類別塩化ナトリウム含量は天日塩 80% 以上、精製塩 99%、その他塩は 88% 以上だった。

※ 国内で消費される食用天日塩は 48 万トン(2004 年)から 49.6 万トン(2008 年)に増加

※ 塩の総供給量中で輸入塩の割合は約 80% 以上であり、国内で使用される天日塩の自給率は約 10% 位である (2008 年)。

参考として、塩の必要量は 1 日 0.5~1.0 g (= ナトリウム 200~400 mg) で非常に少なく、塩欠乏のリスクは非常に低いため、日常生活でナトリウムは少ないほうが健康と直結する。食品医薬品安全庁は、韓国民の大多数は塩の過剰摂取であり、塩の種類にかかわらず一日に塩 5 g (ナトリウム 2 g) 以上を摂取すれば高血圧、心血管系疾患、腎臓病などの原因になるので健康のためには賢明な塩摂取が必要だと説明している。

※ 関連疾患による社会経済的費用は増大：最近 4 年間の高血圧患者 38.6%増加、診療費 52.8%増加 (国民健康保険公団 '09)

○ナトリウムを減らすための実践要領では 次のことを推奨している。

<購買> 栄養表示確認する、減塩製品を買う

<料理> 味付けは少し、塩加減は最後に

<外食> 薄味に料理してくれと頼む

---

● その他

**EurekaAlert**

購入者は注意 -- ハーブ製品には重要な安全性情報が欠けている

Buyer beware -- herbal products missing key safety information

8-Aug-2011

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2011-08/bc-bbh080511.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2011-08/bc-bbh080511.php)

多くの人が、「ナチュラル」というだけで安全だと信じてハーブ製品を使用している。BMC Medicine に発表された研究によれば、店舗で販売されている多くのハーブ製品には、安全に使用するために必要な重要な情報がない。安全だというイメージとは異なり、多くのハーブ製品には有害影響があり、使用者の 1/3 は全くリスクに気がついていない。Leeds 大学の研究者はよく使用される 5 つのレメディ（セントジョーンズワート、朝鮮人参、エキナセア、ガーリック、イチョウ）の 68 製品を大手小売店などから購入し、その表示を米国補完・代替医療センター（NCCAM: US National Center for Complementary and Alternative Medicine）が提供している安全性情報と比較した。その結果 93%が非合法であると判断された。安全性情報において許容できる範囲のものはたった 3 製品だけだった。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室