

食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2011（2011. 11. 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）

【EC】

1. 養蜂とハチミツ生産：研究
2. 食品安全：報告書はEUのRASFFが重要性を増していることを報告
3. GMO栽培の社会経済的側面
4. GMO評価
5. FVO視察報告書
6. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. 食品や飼料中に *Alternaria*（糸状菌）毒素が存在することに関連する動物の健康や公衆衛生リスクについての科学的意見
2. EFSAは新しいビスフェノールA報告書を解析
3. モンサントヨーロッパS.A.による遺伝子組換えトウモロコシMON810の2009年栽培の年次市販後環境モニタリング報告書についての科学的意見
4. 神経学および心理学的機能に関連する健康強調表示の科学的根拠についてのガイドライン案についてパブリックコメント募集

【FSA】

1. 放射能報告発表
2. 藻由来油に意見募集
3. 科学は信頼構築に重要であるが、絶対的ではない

【CRD】

1. 残留農薬委員会報告書 2010

【BfR】

1. リサイクルボール紙由来の食品中ミネラルオイルを検出する新しい分析法
2. 食品中のアクリルアミド

【EVIRA】

1. 科学的リスク評価 10年

【FDA】

1. 消費者向け情報：ブラックリコリス
2. 警告文書（2011年10月18、25日掲載分）
3. 不正な痩身用製品（2011年10月18日掲載分）

【CFIA】

1. 健康ハザードの警告拡大 ブリティッシュコロンビアで採捕されたある種の生のイガイには麻痺性貝毒が含まれる可能性がある
2. モンサントカナダ社からの収量増加遺伝子組換え植物の新規食品、家畜飼料として、および商用栽培のための環境安全性認可申請通知

【FSANZ】

1. 食品基準通知
2. 消費者レベルリコール：ChiTree アプリコットカーネル（仁）

【APVMA】

1. 年次報告書は時代の変化に応じた規制機関の対応を示す

【香港政府ニュース】

1. 痩身用製品に警告
2. 検査に不合格だった蟹は 1 検体
3. 11 食品が安全性チェックに不合格

【[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(15)
2. 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(16)
3. 低価格の子供嗜好食品の衛生点検結果
4. 青い魚、理解して摂取するとより良い：青い魚の栄養及び安全情報提供

【[その他](#)】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

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

1. 養蜂とハチミツ生産：研究

Beekeeping and honey production : Research

http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/bees/research_en.htm

ヨーロッパや他国での管理下にあるミツバチコロニーの減少の主な原因のひとつは、大規模で予想不可能なコロニーの死亡である。世界中でコロニー消失の原因に関する膨大な研究が行われたが、この現象の決定的原因であるとされる単一の要因または化合物はない。最良の仮説は、慢性的農薬暴露という環境下で、寄生虫や病原体の特定の有害な組み合わせがコロニーに対して致死的结果をもたらすというものである。このような背景のもとに研究枠組み計画 7 の農業テーマとして研究課題を募集した。そして 2010 年 3 月に複数感染と農薬の影響を調べる BEE DOC プロジェクトが開始された。

さらにヨーロッパでの野生ミツバチやその他の受粉媒体の減少については ALARM プロジェクトで定量した。この結果をもとに STEP プロジェクトで受粉媒体の減少による農業、生物多様性及びより広い社会への影響を評価し対策を検討している。

また害虫や病原体対策のために使われる農薬によるハチミツの汚染については BEE SHOP プロジェクトが対応し、養蜂家にマニュアルを提供している。最後に COLOSS COST 対策としてヨーロッパ全域のコロニー消失に関する研究や関係者の協力のためのネットワークを構築している。

* BEE DOC : <http://www.bee-doc.eu/>

* ALARM (Assessing LArge scale Risks for biodiversity with tested Methods) :
<http://www.alarmproject.net/alarm/>

* STEP (Status and Trends of European Pollinators) : <http://www.step-project.net/>

* BEE SHOP : http://www2.biologie.uni-halle.de/zool/mol_ecol/bee-shop/index.html

* COLOSS COST : <http://www.coloss.org/>

2. 食品安全：報告書は EU の RASFF が重要性を増していることを報告

Food Safety : Report documents growing importance of the EU's Rapid Alert System for Food and Feed

25/10/2011

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/11/1237&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

「RASFF 年次報告書 2010 年」は、EU の食品と飼料に関するリスク情報の迅速交換システムがさらに重要性を増していることを明らかにした。

2010 年の通知数は 8,582 件（オリジナル 3,358 件、フォローアップ 5,224 件）で 2009 年より約 8%増加して過去最高となった。主な理由は国境コントロール強化による通関拒否数の増加である。市販製品の重大なリスクについて迅速な対応が求められる警報通知は僅かに増加して 576 件であり、情報通知が 1,168 件、通関拒否通知が 1,552 件であった。

2010 年の警報通知の 2/3 は EU の製品であり、多かったのは病原性微生物、重金属、アレルギー及びカビ毒であった。情報通知は、リスクはあるが市場に流通していない又はリスクが重篤でないもので迅速な対応は必要がない。情報通知の約半数（52%）は第 3 国由来の製品であり、多くは病原性微生物、残留農薬、重金属及び食品添加物違反（non-compliances）であった。通関拒否通知の 34%は高濃度のカビ毒によるものであり、次いで残留農薬の基準値超過による通関拒否であった。

RASFF 年次報告書 2010

RASFF annual report 2010

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_annual_report_2010_en.pdf

残留農薬

2010 年は 284 件の通知があったが、そのうち重篤リスクの懸念がある警告通知は 19 件のみであった。報告件数が多く急性毒性が高かったのは、カルベンダジム（タイやドミニカ共和国の各種作物）、クロルメコト（インド産食用ブドウ）、ジメトエートとオメトエート（タイ産ナスやインゲン）、ホルメタネート（トルコ産ペッパー）、プロシミドン（タイ産各種作物、マケドニア旧ユーゴスラビア共和国産食用ブドウやトルコ産ペッパー）、トリアゾホス（インドやタイ産各種作物）であり、急性毒性が中程度であったのはインドキサルブ（タイ産インゲン）、マラチオン（アルゼンチン産オレンジ）であった。

残留動物用医薬品

2009 年の主な問題は 72 件のエビのセミカルバジドであったが、2010 年は 7 件の通知のみであった。

2010 年の新たな問題は 19 件が通知されたブラジル産牛肉のイベルメクチンである。最初イタリアから通知され、その後各国へ拡大した。残留は、缶詰用の冷凍加熱牛肉で検出された。最大残留基準（MRL）を 10 μ g/kg（ppb）としている米国では以前に検出されていたが、EU では MRL が設定されていないために 10ppb 以下の濃度で通関拒否した例があ

ったため、EUは欧州医薬品庁（EMA）の助言のもとアクションレベルを設定した。

ダイオキシン

2010年の大きな事故は、12月のドイツのダイオキシン汚染事故であった。ダイオキシンとダイオキシン様PCBが多様な汚染源から多様な食品に検出された。

カビ毒

2010年はカビ毒に関連する通知が679件と最も多く、そのうち640件がアフラトキシンであった。通知数が多くEUでの検査を強化しているのは、中国産ピーナッツ、イラン産ピスタチオ、トルコ産ピスタチオ及び乾燥イチジク、米国産アーモンドなどであったが、2010年に追加として強化されたのはアルゼンチン産及びブラジル産ピーナッツ、インド産スパイスである。

マリンバイオトキシン

記憶喪失性貝毒に関連する通知が英国産ホタテ、フランス産二枚貝、下痢性貝毒はイタリア、スペイン、スロベニア及びフランスから報告された。

トピックス

取り上げているのは未承認照射についてである。通知が2009年に比べて2倍報告された。全ての通知は第3国由来の製品であった。EUは認可した施設でしか照射を認めておらず、第3国で認可施設があるのは南アフリカ共和国、トルコ、スイス、タイ及びインドである。通知件数が多かったのは中国及び米国由来の製品であるが、これらの国にEUの認可施設はない。

食中毒

2010年に食中毒は60件の通知が報告された。産地として多かったのは、順に中国、トルコ、インド、米国由来の製品であった（日本は4件）。

3. GMO栽培の社会経済的側面

Socio-economic dimensions of GMO cultivation

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/docs/gmo_agenda18102011_en.pdf

10月18日ブリュッセルで開催されたヒヤリングの議題とプレゼンテーション。

ヨーロッパにおけるGMO栽培の社会経済的側面に関する報告書は、全体的に、ポジティブでもネガティブのいずれにおいてもフードチェーンや社会への影響について、断定的で極端な結論を出している。GM栽培国では経済的側面を報告している。GM非栽培国では、支持する事実や統計はほとんど示さない或いは方法論に疑問を呈している。最も良く研究されているのはGMOの収量に関する影響であり、これについては一貫して収量が増加している。非GMO栽培者との共存や消費者関連についての結論は多様である。世界全体では経済的メリットについては良く研究されていて一般的にポジティブであるが、その幅は多様である。

4. GMO評価

GMO Evaluation

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

GMOs に関する EU の法的枠組みを評価した 2 つの独立した報告書が発表された。1 つは GM 食品及び飼料分野における EU の法的枠組み（認可手続、リスク評価、表示など）について、もう 1 つは GMOs 栽培における EU の法的枠組み（栽培、販売など）についてである。報告書の目的は、事実及び意見について、特に利害関係者や所轄官庁によるものをまとめることであった。また法律の有効性及び効力を評価し、システムの改良や調整のためのオプションを作成することであった。これらの報告書の完成後、EC は報告書の知見にもとづいて必要な EU 政策の分析を実施した。

報告書によると、EC が最近数ヶ月の間に実施している多くの政策は正しい方向に向いていることが確認された。それにも関わらず、現行制度をよりよくするためにいくつかの調整が必要だと指摘された。例えば、認可手続はより効率的に出来る可能性があること、GMO の栽培をよりフレキシブルにすることで利得が得られること、リスク評価をさらにハーモナイズさせることなどであった。

*最終報告書

Evaluation on GM food and feed

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/evaluation/docs/evaluation_gm_report_en.pdf

Evaluation on GMO cultivation

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/evaluation/docs/gmo_cultivation_report_en.pdf

5. FVO 視察報告書

- ベルギー 食品添加物と食品と接触する物質

BE Belgium - Food additives and food contact materials

http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_INSPECTION_REF=2011-8998

2011 年 5 月 2～10 日に視察を行った。全体として集中的で一貫した政府管理がなされているが、食品と接触する物質（FCM）の製造については初期段階において十分な政府管理がなされていない（GMP 実施に関する情報が認められなかった）。FCM のサンプリングはよく管理されているが、検査担当者が十分なトレーニングを受けていない。訪問した検査機関では、アニリン及びサッカリンの分析法がないことを除けば一般的に満足できるものと考えられた。

- オーストリア 生きた動物と動物製品の、動物用医薬品のコントロールを含む残留物質と汚染物質

AT Austria - Residues and contaminants in live animals and animal products, including

controls on veterinary medicinal products

http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_I NSPECTION_REF=2011-8910

2011年6月14～20日に視察を行った。一般的に、オーストリアにおける残留管理システム及び動物用医薬品の使用管理は有効的でEUのルールを遵守している。職員は十分にトレーニングされている。マイナーな欠陥としては、抗生物質スクリーニングのサンプリング、検査法、フォローアップなどについて指摘がなされた。

6. 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42週～第43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)

ブルガリア産キュウリのオキサミル (0.16 mg/kg)、エストニア産食品サプリメントのシルデナフィルチオノ類似体 (ジチオデスメチルカルボデナフィル 114.7 mg/個)、中国産メラミンお玉からのメラミン (116 mg/kg) とホルムアルデヒド (66 mg/kg) の溶出、中国産食品サプリメントのタダラフィル (23, 24mg)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン (B₁=260, Total=285 μg/kg ; B₁=140, Total=155 μg/kg)、フランス産ベントナイト (飼料添加物) のヒ素 (3.82 mg/kg) と鉛 (31.1 mg/kg)、ドイツ産メラミンスプーンからのホルムアルデヒド (115, 30.8, 99.5, 26.3 mg/kg) とメラミン (165, 17.8, 307, 20.3 mg/kg) の溶出など。

注意喚起情報 (information for attention)

フランス産リンゴのホスメット (0.59, 0.58 mg/kg)、中国産塩漬けヒツジケーシングのニトロフラン代謝物フラゾリドン (0.3 μg/kg)、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (41 mg/dm²)、ラトビア産油漬けスプラットのベンゾ(a)ピレン (25.3 μg/kg)、セルビア産ミックスキノコに毒キノコ (ベニテングタケ)、スロベニア産カボチャ油のベンゾ(a)ピレン (6.2, 9.1 μg/kg)、中国産ビーフンの未承認遺伝子組換え (Bt63)、ギリシャ産キュウリのオキサミル (0.42 mg/kg)、ハンガリー産ウマ屠体の未承認飼料添加物ブレドニゾロン (1.0(単位なし))、トルコとルーマニア産お茶ガラスプレートからのカドミウム (1.8 mg/dm²) と鉛 (16 mg/dm²) の溶出、ベトナム産細麺のアルミニウム (442 mg/kg)、中国産食品サプリメントのシブトラミン、米国産チルドロブスターのクロラムフェニコール (125 μg/kg)、チュニジア産冷凍エビの亜硫酸 (241, 71, 121 mg/kg)、中国産冷凍エビのニトロフラン代謝物フラゾリドン (8.5 μg/kg) など。

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

チェコ産ポテトチップスのアクリルアミド (1418 $\mu\text{g/kg}$)、スペイン産ココアケーキの多すぎるプロピレングリコール (13g/kg)、ポーランド産原料チェコ産ボラーヂ (ルリヂサ) オイルのベンゾ(a)ピレン (3.38 $\mu\text{g/kg}$)、オランダ産家禽飼料に関連した不正疑い (3.4 から 103.6 mg/kg)のGTH (生殖腺刺激ホルモン?) の存在)、フランス産皿からのホルムアルデヒドの溶出 (4.1 mg/dm²)、タイ産ほ乳瓶からのビスフェノールAの溶出、中国産装飾コップからのホルムアルデヒドの溶出 (58.4 mg/kg)、ドイツ産ほ乳瓶からのビスフェノールAの溶出 (120 $\mu\text{g/kg}$)、中国産松の実による味覚障害など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産中華鍋からの色の溶出とクロム (0.174 mg/kg) とマンガン (4.234 mg/kg) の溶出、南アフリカ産ペッパーのフェンチオン (0.075 mg/kg)、中国産ビーフンの未承認遺伝子組換え (Bt63)、モロッコ産缶詰サーデインのヒスタミン、中国産台所用品セットからの一級芳香族アミンの溶出 (アニリン 0.24 ; メチレンジアニリン 8.65 mg/kg)、インド産バスマティ米のカルベンダジム (0.028 mg/kg)、中国産ステンレススチール連刃はさみからのニッケルの溶出 (0.16<0.19 mg/kg)、ドミニカ共和国産生鮮ペッパーのペルメトリン (0.14 mg/kg)、ドミニカ共和国産アスパラガスのメタミドホス (0.054 mg/kg)、タイ産生鮮バジルのクロルピリホスエチル (0.71 mg/kg)、中国産中華鍋からのマンガンの溶出 (148 mg/kg)、中国産春雨のアルミニウム (34 mg/kg)、チュニジア産缶詰サーデインのヒスタミン (>100 mg/kg)、中国産ステンレススチールスプーンからの総溶出量 (66 mg/dm²)、中国産産ザボンのトリアゾホス (0.8 mg/kg)、香港産中華鍋からの総溶出量 (3257、3477 mg/kg)、タイ産インゲンのカルボフラン (0.04 mg/kg) とメソミル (0.04 mg/kg) とEPN (0.15 mg/kg)、インド産塩水漬け小キュウリの亜硫酸 (211 mg/kg)、中国産プラスチック皿とボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (31 mg/kg)、ウクライナ産菜種のダニなど。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. 食品や飼料中に *Alternaria* (糸状菌) 毒素が存在することに関連する動物の健康や公衆衛生リスクについての科学的意見

Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of *Alternaria* toxins in feed and food

EFSA Journal 2011;9(11):2407 [97 pp.] 26 October 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2407.htm>

Alternaria は穀物や油糧種子、トマト、リンゴ、オリーブなどの多くの作物の植物病原体であるだけでなく、その毒素のいくつかは *in vitro* での遺伝毒性および/またはラット

に胎仔毒性がある。本意見はアルテルナリオール、アルテルナリオールモノメチルエーテル、テヌアズン酸、イソテヌアズン酸、アルテルトキシシ、テントキシシ、アルテヌエン、AAL 毒素（アルターナリア茎枯病病原体 *Alternaria alternata* f. sp. *lycopersici* 毒素）についてのものである。2 加盟国から提出された食品中での 11,730 件の検出データと科学文献を考慮した。一般的にこれらの毒素は、穀物や穀物ベースの食品、ひまわり種子とひまわり油、果物や果物製品、ビール、ワインに検出される。飼料中のデータ（1,150 件）は文献から収集した。農場やペットでの毒素の影響についての知識では種別の健康リスクを評価するには不足している。鶏にとってはアルテルナリオールがリスクになる可能性があるが、テヌアズン酸も問題になる可能性を排除できない。*Alternaria* 毒素の適切な毒性データがないこと、そのうちいくつかについては化学構造が不明なこと、一部については食事暴露データがあることから、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 TTC アプローチを用いてヒトの食事暴露の相対的懸念レベルを評価することにした。

遺伝毒性 *Alternaria* 毒素であるアルテルナリオール（AOH）とアルテルナリオールモノメチルエーテル（AME）については、推定平均慢性食事暴露量（成人での各々の上限～下限：AOH 1.9～39 ng/kg b.w. per day、AME 0.8～4.7 ng/kg b.w. per day）が TTC 値（2.5 ng/kg b.w. per day）を超過しており、追加の毒性データが必要である。非遺伝毒性のテントキシシ（TEN）とテヌアズン酸（TeA）については、食事からの推定暴露量（成人での各々の上限～下限：TEN 0.01～7 ng/kg b.w. per day、TeA 36～141 ng/kg b.w. per day）が相当する TTC 値（1,500 ng/kg b.w. per day）以下であり、ヒト健康上の懸念とはなりそうにないと考えられた。

2. EFSA は新しいビスフェノール A 報告書を解析

EFSA to analyse new Bisphenol A reports

19 October 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/111019.htm>

欧州委員は EFSA にフランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）が最近発表した二つの報告書をレビューするよう要請した。EFSA は ANSES と密接に連絡を取りながら、これらの報告書を解析し、2011 年 11 月末までに回答する予定である。

3. モンサントヨーロッパ S.A.による遺伝子組換えトウモロコシ MON810 の 2009 年栽培の年次市販後環境モニタリング報告書についての科学的意見

Scientific Opinion on the annual Post-Market Environmental Monitoring(PMEM) report from Monsanto Europe S.A. on the cultivation of genetically modified maize MON810 in 2009

EFSA Journal 2011;9(10):2376 [66 pp.] 25 October 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2376.htm>

GMO パネル（遺伝子組換え生物に関する科学パネル）は、モンサントヨーロッパ S.A. による遺伝子組換えトウモロコシ MON810 の 2009 年栽培の年次市販後環境モニタリング報告書についての科学的意見を要請された。

提出されたデータからは 2009 年の MON810 栽培によるヒトや動物や環境への有害影響はみつからないが、方法論にいくつかの欠陥があり、GMO パネルによる最新のガイドラインを参照する必要がある。

4. 神経学および心理学的機能に関連する健康強調表示の科学的根拠についてのガイドライン案についてパブリックコメント募集

Public consultation on a draft guidance on the scientific requirements for health claims related to neurological and psychological functions

Published: 17 October 2011

http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/111017.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

神経学および心理学的機能に関連する健康強調表示の科学的根拠についてのガイドライン案についてパブリックコメントを 2011 年 12 月 16 日まで募集する。

疾患のある患者を対象にしたデータの場合はそれが正常人にもあてはまるという根拠の必要性、発育などの特定の時期に関するものは時期を明確にするなどについてである。

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

1. 放射能報告発表

Radioactivity report published

Thursday 20 October 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/oct/rifereport2010>

本日発表された報告書によれば、人々が暴露されている人工放射能レベルは、2010 年は EU 規制値以下であった。

「食品と環境中の放射能（RIFE）2010」は、FSA と環境庁（北アイルランドとスコットランド含む）のモニタリング結果を集約した報告書である。英国全体をカバーする食品中の放射能に関する最も包括的な年次報告書で、核施設近傍に在住でその土地で生産された食品を摂取している人々のデータも含まれている。さらに空気中など環境中に排出される放射能がどの程度人々に吸収されるか評価した結果も含まれている。これら全ての暴露源を合計した英国一般人の総線量は、EU の年次規制値である 1 mSv より相当少ない結果であった。

* 報告書：食品と環境中の放射能（RIFE）2010

Radioactivity in Food and the Environment (RIFE) 2010

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/radiosurv/rife/rife2010/>

Radioactivity in Food and the Environment 2010 - appendix 1

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/rife10appendix.pdf>

(資料として食品中の天然由来核種濃度などが記載されている)

Provisional radioactivity surveillance results for 2010

Wednesday 19 October 2011

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/radiosurv/rife/rife2010/radsurv2010>

(食品中サーベイランス結果をエクセルデータシートで提供)

2. 藻由来油に意見募集

Views wanted on algal oil

Wednesday 26 October 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/oct/algal>

米国の企業 (Martek Biosciences Corporation) から *Schizochytrium microalgae* 由来の食用油を新規食品成分として販売することについての申請があった。以前、この企業は新規食品成分として *Schizochytrium* 由来のドコサヘキサエン酸 (DHA) 高含有油の使用を許可されたことがある。今回は、*Schizochytrium* の種をさらにエイコサペンタエン酸 (EPA) も高含有となるようにして DHA 及び EPA の多い油を開発した。

当該製品について Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP) が意見案を作成した。2011年11月8日までパブリックコメントを募集する。

3. 科学は信頼構築に重要であるが、絶対的ではない

Science is key to building trust, but it's not an absolute

Andrew Wadge on 18 October 2011

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

先週、EFSA において、FSA の独立性と科学的意決定について、またこれらを用いて FSA がどのようにして英国の食品の安全性について信頼を構築しているかについて話すことを依頼された。この問題について話す機会を与えられたことは、FSA の成功が認められたということである。

強調したかったことのひとつは、信頼構築には科学が重要であるが、科学そのものがしつかりしたもので信頼されている必要があるということである。科学がリスク評価における信頼のしつかりした基礎となる理由は公開性である。科学者は方法や結論をピアレビューによって吟味されその見解に価値があると認められるためには公開のもとで精査される必要がある。

複雑な科学の背景を全て理解することができなくても、例えば食品中のダイオキシン汚染のリスクなど、それを理解している人が精査できるような方法が公開されていることが

我々を安心させる。しかし科学は絶対ではないことを認識することも重要である：我々はどんなものであろうと 100%安全だと言うことはできず、科学が安全性を証明することは決してできないだろう。しかし我々は科学を使ってリスクを評価し推定することができる。そして重要なのは不確実性と多様な意見を認めることである。

科学における信頼構築には多大な努力が支払われてきたが、我々は科学の不確実性を指摘し、政治的経済的理由から（理由が明確にされない限り）科学的根拠を無視すべきではない。例えばある種の製品へのビスフェノール A の使用禁止は科学的根拠だけでは正当化できない。常に不確実性はあるが、意思決定はリスクにもとづいてなされるべきである。他のアプローチを使うことは全体としての科学的プロセスへの信頼を損なう危険性がある。

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

1. 残留農薬委員会報告書 2010

Pesticide Residues Committee (PRC) Reports 2010

Published 27 October 2011

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=2937>

2010 年は、40 品目 3,750 検体の食品及び飲料品を対象として、果実及び野菜については最大 330 種、動物製品は 37 種、でんぷん質の食品及び穀類は 69 種、乳児用食品は 153 種、他の食品は 322 種の農薬について残留を検査した。全体の 58%からは残留農薬は検出されず、2.7%が最大残留基準 (MRL) を超過した。この超過は近年では比較的多いが、2008 年末に発効となった MRL 数が増加したことや 2010 年調査では一律基準が適用された検体が多く含まれていたためと考えられる。また、英国で生産された果実又は野菜の 20 検体から使用が認可されていない農薬が検出された。

忘れてはいけない重要なことは、モニタリング計画は農薬の残留が予測される食品を確認することが目的であるということである。MRL を超過したものは違法ではあるが、必ずしも摂取した人の健康へリスクがあるということではない。2010 年調査では 22 件について詳細リスク評価が実施されたが、その多くではヒトへのリスクはありそうになかった。

* 報告書 : Pesticide Residues Committee (PRC) Reports 2010

http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/2010_Annua_Report.pdf

● 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. リサイクルボール紙由来の食品中ミネラルオイルを検出する新しい分析法

New analytical method for detecting the mineral oil contents in foodstuffs resulting from recycled cardboard

26.10.2011

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/36/new_analytical_method_for_detecting_the_mineral_oil_contents_in_foodstuffs_resulting_from_recycled_cardboard-127574.html

BfR が 2011 年 9 月 22～23 日に開催した国際シンポジウム「食品包装中のミネラルオイルー開発と解決戦略」の報告。

2 年前、食品中のミネラルオイルの含有が報告され、消費者へ健康リスクを及ぼすと考えられた。ミネラルオイルは大部分がリサイクル紙で製造されたボール紙容器から移行したものである。本シンポジウムでは、業界から、内側のプラスチックコーティングや内袋の使用など汚染の低減化を意図した様々なオプションが提示された。BfR は、これらの方法は短期間で実用化でき持続可能な解決法である、また他の有害物質の移行防止も可能にする方法であると考えている。分析法は、これまでは 1 つのみで、非常に特別な分析技術が必要とし食品検査機関が利用できなかったが、シンポジウムでは BfR が新しい方法を紹介した。

2. 食品中のアクリルアミド

Acrylamide in Food

31.10.2011

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/acrylamide-in-food.pdf>

(6 月のドイツ語版の要約のみ英語版)

アクリルアミドはフレンチフライ、ポテトチップ、堅いパンなどのデンプンを含む食品を焼いたりローストしたりあげたりして焦げ色が付くまで加工することにより生じる。食品中に高濃度のアクリルアミドが検出されたのは 2002 年が最初である。アクリルアミドは動物実験で遺伝毒性発がん物質であることがわかっていたため、この知見は科学コミュニティに特別な懸念を引き起こした。その後アクリルアミドとその代謝物であるグリシダミドについてはたくさんの科学研究が行われた。しかしながら今日に至るまでアクリルアミドのヒト健康影響は完全にはわかっていない。この背景のもと、BfR は現在の研究状況を要約し、多数の疫学研究を含むヒト研究や動物実験を評価した。さらに現在の食品中含量と摂取量データから暴露量を推定した。

ヒトや動物の研究では、遺伝子を変化させる作用や発がん性の他に生体内での運命について特に研究されている。ラットやマウスでの長期試験ではアクリルアミドに発がん性があることは確実である。それ以下では遺伝毒性も発がん影響もない閾値を議論した文献もあるが、入手できる実験から閾値は導出できない。BfR の意見としては、低用量での影響についての知見は不十分である。アクリルアミドの分子レベルでの影響やホルモン作用の

可能性については追加の研究が必要である。

BfR は、各種のがんについてアクリルアミドの摂取量との関連を調べた 13 の疫学研究を評価した。これらの研究結果は矛盾している。一部の研究ではアクリルアミドの摂取量が多いこととがんリスクが増加することが関連し、別の研究ではそのような関連は見られない。従ってアクリルアミドの摂取量と発がんの関連はあるともないとも言えない。がんになるリスクが現実に存在するとしても、現在の（低用量の）摂取量では証明が困難である可能性もある。

BfR はドイツとヨーロッパの食品中アクリルアミドと食品摂取量のデータをもとに、各種の消費者のアクリルアミド摂取量推定を比較した。さらに食品や摂取量データから推定するより、血中や尿中のバイオマーカーを調べる方がより適切であろうと示唆した。

がんリスクをより詳細に記述するために BfR はモデル計算を行った。これらの計算は EFSA の推奨する暴露マージン概念にもとづく。この概念は、動物実験で有害影響が示された用量から導き出された用量とアクリルアミド摂取量の違いを示す。モデル計算の結果、アクリルアミド含量の高い食品の摂取量が多い消費者や子どもでのマージンは小さく、従って健康リスクとなることを明らかにした。BfR の見解としては、加工食品のアクリルアミド含量を減らす努力は継続されるべきである。アクリルアミド含量は焦げ色が多いほど多いので、消費者やレストランは「焦がさないで黄金色に焼く」ということを守るべきである。包装に表示された調理方法は常に考慮すべきである。

* ドイツ語版フルバージョン

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/acrylamid-in-lebensmitteln.pdf>

● フィンランド食品安全局 (Evira/ Finnish Food Safety Authority)

<http://www.evira.fi/portal/en/evira/>

1. 科学的リスク評価 10 年

Scientific risk assessment for 10 years

19.10.2011

http://www.evira.fi/portal/en/evira/current_issues/?bid=2758

フィンランド食品安全局は、フィンランドにおける食品の安全性及び動物疾患分野でのリスク評価とその歴史の 10 周年セミナーを開催する。このセミナーではリスク評価とその役割について説明する。現代世界の複雑な状況の中で意思決定をするには不確実性をも考慮した科学的リスク評価が必要である。

● 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

ブラックリコリス：トリックオアトリート？

Black Licorice: Trick or Treat?

Oct. 25, 2011

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm277152.htm>

1 年中で一番キャンディを食べるハロウィーンを迎え、FDA は、昔からあるおやつ（ブラックリコリス）を食べるのなら食べ過ぎに注意するようアドバイスする。

もし 40 才以上の人なら、1 日に 2 オンスのブラックリコリスを少なくとも 2 週間続けて摂取すると不整脈で入院することになるだろう。ブラックリコリスには甘草の根由来の甘味成分グリチルリチンが含まれる。グリチルリチンは体内のカリウム濃度を下げ、不整脈や高血圧、浮腫、昏睡、鬱血性心不全を誘発する。

FDA の Linda Katz 医師によれば、昨年ブラックリコリス愛好者による健康被害が 1 件報告されている。

FDA は、年齢に関わりなくブラックリコリスを一度に多量摂取しないこと、ブラックリコリスは医薬品、ハーブやダイエタリーサプリメントとの相互作用の可能性があることなどについて注意を喚起する。

(関連情報のリンクは本ウェブサイトを参照)

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2010（2010. 11. 04）

【FDA】消費者助言：ブラックリコリスは一部の人にとって危険

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201023c.pdf>

2. 警告文書（2011 年 10 月 18、25 日掲載分）

2011 Warning Letters

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2011/default.htm>

(一覧表が掲載され、各警告文書へのリンクがある)

2011 年 10 月 18、25 日掲載分の会社名及び理由を抜粋。

- Nordimex, LLC : 糖尿病や胃潰瘍、動脈硬化、がんなど各種疾患の予防にきくというサプリメントを販売。
- Algonot, LLC 9/16/11 : 関節炎や痛みなどに効くと称するサプリメント。NeuroProtek は自閉症に効くと宣伝。
- Bob Osborn 10/11/11 : ウシの腎臓の残留動物用医薬品ゲンタマイシン（トレランスは設定されていない）が検出された。
- Buffalo Equine & Large Animal Clinic, LLP 31-Oct-05 : 乳牛の乳腺炎予防にスルファジメトキシニン注を適用外使用した。
- Simoes & Sons Dairy, Inc. 10/19/11 : クロルテトラサイクリンとスルファメタジンの

適用外使用。

- Gro-Lan Farms 10/17/11：ウシの肝臓の残留動物用医薬品フルニキシシ 2.97 ppm（トランスは 0.125 ppm）が検出された。
- Sunshine Dairy 10/7/11：ウシの残留動物用医薬品ペニシリン、スルファメタジン及びフルニキシシが検出された。
- Roman J. Bem 5/12/11：ウシの残留動物用医薬品ペニシリン及びゲンタマイシシが検出された。

3. 不正な痩身用製品（2011年10月18日掲載分）

Tainted Weight Loss Products

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm234592.htm>

不正な痩身用製品に関する情報ウェブサイト。

（不正が確認された製品名及び不正内容についてのリンクがあり、2011年10月18日掲載分を抜粋）

次の製品から、表示されていないシブトラミンを FDA が検出した。各製品の写真は各リンク先のウェブサイト参照。

- Ja Dera 100% Natural Weight Loss Supplement
- Lishou
- PhentraBurn Slimming Capsules
- Leisure 18 Slimming Coffee
- Slender Slim 11
- Tengda
- P57 Hoodia
- A-Slim 100% Natural Slimming Capsule
- Advanced Slim 5
- Magic Slim Weight Reduction Capsule
- Magic Slim Tea
- Sheng Yuan Fan
- Acai Berry Soft Gel ABC
- Fruit Plant Lossing Fat Capsule
- Botanical Slimmin
- Dream Body Slimming Capsule
- Lose Weight Coffee

次の製品から、表示されていないシブトラミン及びフェノールフタレインを FDA が検出した。各製品の写真は各リンク先のウェブサイト参照。

- Pai You Guo Slim Te（漢字で「排油果」）

*参考：不正な痩身用製品の関連情報をまとめたウェブサイトの他に、不正なボディビルディング製品及び性機能増強製品についての情報をまとめたウェブサイトがある。

Tainted Body Building Products：ボディビルディング製品

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm234523.htm>

Tainted Sexual Enhancement Products：性機能増強製品

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm234539.htm>

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

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

1. 健康ハザードの警告拡大 ブリティッシュコロンビアで採捕されたある種の生のイガイには麻痺性貝毒が含まれる可能性がある

EXPANDED HEALTH HAZARD ALERT

CERTAIN RAW OYSTERS HARVESTED IN BRITISH COLUMBIA MAY CONTAIN PARALYTIC SHELLFISH TOXIN

October 17, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20111017e.shtml>

2011年10月15日の生鮮イガイへの警告を拡大し、ブリティッシュコロンビアで採捕された殻付き生鮮牡蠣及び剥き牡蠣も対象とする。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/2011（2011.10.19）

【CFIA】ブリティッシュコロンビアで収穫されたある種の生のイガイには麻痺性貝毒が含まれる可能性がある

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201121c.pdf>

2. モンサントカナダ社からの収量増加遺伝子組換え植物の新規食品、家畜飼料として、および商用栽培のための環境安全性認可申請通知

Notice of Submission for Approval of Novel Food, Livestock Feed and Environmental Safety Approval for Commercial Planting Purposes of a Plant Genetically Modified For Increased Yield from Monsanto Canada Inc.

Date modified :2011-10-28

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/subs/2011/20111028e.shtml>

CFIA 及びヘルスカナダは、モンサントカナダ社から収量増加遺伝子組換え大豆 MON 87712 について、新規食品、家畜飼料及び商用栽培のための環境安全性認可についての申

請を受けた。この件についての意見を 12 月 27 日まで受け付ける。

-
- 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. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcirculares/current/notificationcircular5319.cfm>

意見募集

加工助剤（抽出溶媒）としてのジメチルエーテルの申請について 2011 年 12 月 6 日まで意見を募集する。

- ・ 申請 A1056 : 乳原料及び乳製品用の加工助剤としてのジメチルエーテル
- ・ 申請 A1062 : 非乳原料及び非乳製品用（乳原料及び乳製品以外の全ての食品）の加工助剤としてのジメチルエーテル

その他

Standard 1.4.2 改訂 : 最大残留基準 (MRLs) (オーストラリア限定)

2. 消費者レベルリコール : ChiTree アプリコットカーネル (仁)

ChiTree Apricot Kernels

28 October 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/chitreeapricotkernel5330.cfm>

「ChiTree Apricot Kernels」には天然の青酸濃度が高いためリコールが実施されている。当該製品は ChiTree 社のウェブサイトや全国の健康食品ストアで販売されており、輸出はされていない。

-
- 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. 年次報告書は時代の変化に応じた規制機関の対応を示す

Annual report shows a responsive regulator in changing times

26 October 2011

http://www.apvma.gov.au/news_media/media_releases/2011/mr2011-05.php

議会に提出された APVMA 2010-11 年次報告書は、規制や環境が変化する中で、一貫した、予測可能な、透明な意思決定を推進してきた APVMA の姿を反映している。年次報告書では、農薬や動物用医薬品の規制評価の総数は 23%増加したことを示している。

* 報告書 : APVMA 2010-11 Annual Report

www.apvma.gov.au/about/corporate/annual_reports/2010-11

● 香港政府ニュース

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

1. 瘦身用製品に警告

Alert issued on slimming product

October 24, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/10/20111024_175706.shtml

衛生署は、瘦身用製品を使用して 48 才の女性が心不全になった事例を調査中である。

10 月 14 日に息苦しさや足首のむくみで病院に行った女性が心不全で入院した。彼女は中国本土から購入した製造者不明の SlimEasy ハーブカプセルを約 2 年使用していた。検査の結果、この製品からシブトラミンとフェノールフタレインが検出された。患者は 10 月 19 日に退院している。

2. 検査に不合格だった蟹は 1 検体

Single hairy crab fails tests

October 28, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/10/20111028_143712.shtml

126 検体を検査し、1 検体のみが残留動物用医薬品を含み不合格であった。検出された量では健康に悪影響はありそうにない。食品安全センターは 8 月から 9 月に 114 の上海蟹と 12 のメスのノコギリガザミの化学及び微生物検査を行った。

3. 11 食品が安全性チェックに不合格

11 foods fail safety checks

October 31, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/10/20111031_144153.shtml

9 月に 12,000 検体について化学、微生物及び放射線検査したところ 11 検体が不合格とな

り、合格率は 99.9%だった。

キノガサタケと生鮮牛肉の二酸化硫黄、セイロンハウレンソウと押しオート麦のカドミウム、蒸した草魚のマラカイトグリーン、冷凍マトンと乾燥エビのクロラムフェニコールなどが検出された。

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

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

1. 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(15)

2011.10.12

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=16246>

食品医薬品安全庁は、日本の千葉県で生産されるきのこ類に対し 2011 年 10 月 12 日から暫定輸入中断措置にしたと発表した。これは日本政府が摂取または出荷制限した品目に対して暫定輸入中断対象にする措置を開始してから 9 番目に追加されたものである。

2. 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(16)

2011.10.17

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=16275>

食品医薬品安全庁は、日本の茨城県で生産されるきのこ類に対し 2011 年 10 月 17 日から暫定輸入中断措置にしたと発表した。これは日本政府が摂取または出荷制限した品目に対して暫定輸入中断対象にする措置を開始してから 10 番目に追加されたものである。

3. 低価格の子供嗜好食品の衛生点検結果

食生活安全課 2011.10.14

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=16259&cmd=y>

食品医薬品安全庁は、「子供食品安全保護区域」で子供たちが手軽に購入できる低価格の子供嗜好食品の安全性確保のため、製造業社 200 ヶ所を対象に特別衛生点検 (8 月 22 日～26 日)を実施し、その結果より 6 つの違反業社を摘発して行政措置を行った。

※ 子供食品安全保護区域(グリーンフードゾーン)：安全で衛生的な食品販売環境の造成により子供を保護するため、学校と学校の境界から直線距離 200 メートルの範囲内の区域を決めて管理する制度

※ 子供嗜好食品：食品衛生法による食品のうち、主に子供たちが好きまたはよく食べる食べ物として大統領令で定める食品(7,000 余品目/2011 年 8 月基準)

今回の衛生点検対象は子供たちがよく食べる 500 ウォン以下の「低価格子供嗜好食品」を中心に行われた。点検の結果、主要違反内容は衛生的取り扱い基準違反(3 ヶ所)、書類不

備などであった。また色が派手で指定外色素が疑われた 112 件を除去・検査した結果、非適合と判定されたものはなかった。

4. 青い魚、理解して摂取するとより良い：青い魚の栄養及び安全情報提供

2011-10-21

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=16294&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、さばなど魚の消費が増える秋を迎え、青い魚の正しい摂取のための栄養及び安全情報を提供する。背青魚は、さば、さわら、さんま、かつお、まぐろなどが代表的で、これらの魚にはオメガ-3 不飽和脂肪酸、ビタミン、無機質などがたくさん含まれ健康に役立つ。

青い魚に多い栄養素

- ・ DHA、EPA 等のオメガ-3 脂肪酸は、血中中性脂質及び血行改善効果と子どもの脳の発育に役立つ。
- ・ ビタミンA、B₂、D などのビタミンとセレンなどの無機質は、子どもの成長発達及び免疫力維持に役立つ。
- ・ サバはビタミン A (40 μg/100g) を含み、サンマ (焼いたもの) はビタミン D が 16 μg/100g と 1 日必要量の 3 倍ほどを含む。
- ・ サワラは、ビタミンB₂とナイアシンなどのビタミン及びカルシウム(24 mg/100g) など無機質を含む。

妊婦などの摂取時注意事項

- ・ 妊婦や乳児は、まぐろや深海性魚類にメチル水銀を含む可能性があるため週 1 回(100 g) 以下にしたほうが良い。
- ・ 通風患者には、プリン含量が高い青い魚は体内尿酸濃度が増加して通風が悪くなる可能性があるためなるべく摂らないほうが良い。
- ・ 新鮮ではない青魚は、ヒスタミンを生成してアレルギー様症状を起こす可能性があるため保管及び摂取に注意する。ヒスタミンは加熱しても分解しないので新鮮ではない魚は摂取しない、保存時には冷蔵または冷凍状態で保管する。

背青の魚と一緒に食べることを薦める食べ物は豆腐

魚にはアミノ酸のうちフェニルアラニンが、豆腐にはメチオニンとリジンが不足しているが一緒に摂れば補完できる。また豆腐に含まれる鉄分は魚のビタミン D と結合して体内吸収率を高める。また大根はサバとよく合う食品である。

食品医薬品安全庁は今後とも毎月食品別栄養情報及び汚染可能有害物質情報を持続的に提供する計画である。

生活密着型食品別安全情報は食品医薬品安全庁ブログ (<http://blog.daum.net/kfdazzang>) (<http://blog.naver.com/foodwindow>)などで提供している。

● 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。）

- 台湾行政院衛生署、中国の珠江河口付近の重金属汚染を受け、中国産水産物の検査を強化<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03450050361>
- 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食品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/syu03450280369>
- フランス厚生・連帯省、Xavier Bertrand厚生大臣のビスフェノールA(BPA)禁止法案賛成演説を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03450320340>
- 台湾行政院衛生署、「食品器具容器包装衛生基準」の改正草案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03450370361>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、更新した情報提供「松の実の苦味の原因は未解明」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03450380314>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、モリンダシトリフォリア(Morinda citrifolia L)の果汁と(既に認可されている)ノニ果汁の実質的同等性の評価について意見書を提出<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03450710475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、アミロース含有量を低くした遺伝子組換え(GM)ジャガイモBPS-A1020-5の認可について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03450730475>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、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/syu03451160369>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室