

食品安全情報（化学物質） No. 26/ 2011（2011. 12. 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）

【EC】

1. リスク管理者にとっての必要性の観点からのリスク評価の改善に関する予備的意見に対しパブリックコメントを募集
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EUROPOL】

1. 国際刑事警察機構-欧州警察組織による作戦で何トンもの違法食品が欧州各地で押収された

【EFSA】

1. 食品中のテトラブロモビスフェノール A(TBBPA)とその誘導体についての科学的意見
2. 食品や飼料中に T-2 と HT-2 トキシンが存在することに関する動物と公衆衛生リスクについての意見
3. 現在食用油脂の許容される前荷として指令 96/3/EC の Annex のリストにある物質の評価についての科学的意見- Part I
4. 遺伝子組換え除草剤耐性トウモロコシ GA21 の食品や飼料としての使用、輸入、加工、栽培のための市販申請についての科学的意見
5. 既存のものとして通知された MON 1445 綿由来綿実油、食品添加物、飼料、飼料添加物の販売継続認可更新のための EFSA-GMO-RX-MON1445 申請に関する科学的意見
6. 香料グループ評価
7. EFSA 文書

【FSA】

1. 印刷用インクとミネラルオイルの調査結果
2. 全ての人に無料で

【EVIRA】

1. 魚の餌の純度は重要：ダイオキシンや PCB の濃度は規制値以下

【FDA】

1. 警告文書（2011 年 12 月 13 日、20 日掲載分）

【EPA】

1. EPA は初めての発電所からの水銀汚染全国基準を発表

【USDA】

1. USDA は除草剤耐性大豆の規制解除決定を発表
2. USDA はバイオテクノロジー規制対応を発表

【FSANZ】

1. 主任科学者のデスクから
2. 食品基準通知
3. 食品サーベイランスニュース-2011 年春号

【NZFSA】

1. 生鮮作物の残留農薬調査の結果を発表

【香港政府ニュース】

1. ダイオキシンについての食事に関する助言を発表
2. 香港の 2011 年 12 月 13 日時点での日本産食品の検査状況
3. 痩身用製品に警告

4. 禁止薬物に警告

【KFDA】

1. 食品医薬品安全庁、食品中の新しい勃起不全治療剤類似物質、またみつける！
2. 食品添加物の基準・規格再整備
3. クリスマスに向けてケーキ類の安全性確保のための衛生点検実施
4. 食品の重金属の実態調査及び危害評価結果

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
 - ・ (ProMED-mail) メタノール中毒、致命的 インド
-

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

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

1. リスク管理者にとっての必要性の観点からのリスク評価の改善に関する予備的意見に対しパブリックコメントを募集

Public consultation on the preliminary opinion concerning Improvement of Risk Assessment in View of the Needs of Risk Managers

http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/consultations/public_consultations/scholar_consultation_07_en.htm

（意見募集は 2012 年 2 月 21 日まで）

現在のリスク評価について、食品以外の科学委員会の間で協調のための作業委員会を設立してレビューを行っていた。問題意識としては、現在行われているリスク評価が本来あるべきほどにはリスク管理にとって有用な情報を提供していないというものである。この予備的レビューの主な結論は次の通り。

- ・ リスク評価の結果はより政策に妥当性があるものである必要があり、そのためにはリスク評価者とリスク管理者の間、およびリスク管理の選択肢の評価についてより多くの対話がなされるべきである。
- ・ 管理の決定は費用対効果のトレードオフを考慮して行われる。その決定のためにリスク評価者はコスト/ベネフィット分析についても情報を提供する必要がある。
- ・ リスク評価は、それが適切な場合は、ややテクニカルな指標よりヒトや生態系への価値に関連した観点で表現されるべきである。これによりリスク評価者と社会経済学者の対話がより促進されるだろう。
- ・ リスク評価報告書を以下の点で改善すべきである。：異なる可能なシナリオの評価を含む；最も感受性の高い亜集団や種に注意しながらリスクのある集団や生態系の全体を十分に考慮する；不確実性について明確に表現する；根拠のない仮説を用いた場合は明確に開示する。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

2011 年第 50 週～51 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)

香港産アイスフルーツティーのエフェドリン、中国産米粉の未承認遺伝子組換え (Bt63)、ウクライナ産食品サプリメントの正しくない表示 (危険な可能性があるアルコール中毒用との表示)、ドイツ産食品サプリメントの過剰なベータアサロン (アルコール抽出: 280 mg/kg、水抽出: 230 mg/kg)、中国産ライスヌードルの未承認遺伝子組換え (cryIA(c)/T-nos-Reislinie Bt63)、イタリア産バジルペースト入り瓶の蓋からのエポキシ化大豆油の溶出 (596 mg/kg) 及び総溶出量 (602 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 (120 分: 94.2 mg/kg、30 分: 32.6 mg/kg) とメラミン (120 分: 423 mg/kg、30 分: 33.6 mg/kg) の溶出、ポーランド産食品サプリメントの未承認物質タダラフィル (34.3 mg/kg)、英国産冷凍カニの表示されていない亜硫酸 (51 mg/kg)、オランダ産台所用品からの一級芳香族アミン (Aniline (アニリン?) 0.05~4.4、メチレンジアニリン 3.60 mg/kg) の溶出、原料ポーランド産チェコ産冷凍イチゴのエチオン (0.063 mg/kg)、中国産黒いプラスチック台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (0.022< -- >0.071 mg/kg)、フランス産鈴なりトマトのエテホン (4.25 mg/kg)、エジプト産イチゴのメソミル (0.22 mg/kg) など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産キュウリのオキサミル (0.16 mg/kg)、中国産子ども用皿からのホルムアルデヒドの溶出 (37.0 mg/kg) 及び総溶出量 (33 mg/kg)、ベトナム産米粉のアルミニウム (68 mg/kg)、ベトナム産インスタント麺の未承認照射、インド産カレーの葉のメタミドホス (0.030 mg/kg) とアセフェート (0.11 mg/kg) とエチオン (0.91 mg/kg) とトリアゾホス (5.4 mg/kg)、ペルー産飼料用添加物硫酸銅のダイオキシシ (2 pg WHO TEQ/g)、イラン産ローストピスタチオのアフラトキシン (B₁=328 μg/kg、総=343 μg/kg)、スペイン産マグロの一酸化炭素処理 (400 μg/kg)、コスタリカ産サトイモのカルベンダジム (1.6、1.4 mg/kg)、中国産ステンレススチールざるからの総溶出量 (4009 mg/L)、マレーシア産長なすのアセフェート (0.12 mg/kg) とオメトエート (0.18 mg/kg)、ウクライナ産未承認新規食品成分乾燥ステビア、ベトナム産ナマズぶつ切りのマラカイトグリーン (1.6 μg/kg) とロイコマラカイトグリーン (3.9 μg/kg)、チリ産サーモン用ミールのオキシテトラサイクリン (0.18 mg/kg)、トルコ産マルメロのオメトエート (0.07 mg/kg) など。

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

産地不明メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出 (17.5 mg/kg)、ギリシャ産オリ

ープペースト入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油の溶出 (11.9 mg/dm²) 及び総溶出量 (23.7 mg/dm²)、オーストリア産食品サプリメントの未承認新規食品成分クリノブチロライト、中国産浅皿からのホルムアルデヒドの溶出 (29.9、38.1 mg/kg)、ベトナム産チキン風味インスタント麺のアルミニウム (24.1 mg/kg)、中国産カラープラスチックナイフの総溶出量 (132、133、153、161 mg/dm²)、イタリア産パスタソース入り瓶の蓋からの総溶出量 (17.5、28.5 mg/dm²)、チリ産乾燥レーズンの亜硫酸 (2630 mg/kg)、ガンビア産アンコウ切り身にフグの混入、米国産食品サプリメントの強酸性 (110000 mg/L)、ポーランド産イチゴジャムのソルビン酸 (616 mg/kg)、ポーランド産ブルーベリーのジャムのソルビン酸 (597 mg/kg)、中国産メラミン食器からのホルムアルデヒド (17.9、20.5、76.1 mg/kg) の溶出など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

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 (18.7、17.5、28.5 mg/kg)、中国産洋菓子デコレーションの色素の合計量 (タートラジン 399.4 mg/kg、アルラレッドAC 21.1 mg/kg、ブリリアントブルーFCF 312.2 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.07 mg/kg) とアセフェート (0.03 mg/kg) とトリアゾホス (0.13 mg/kg) とマンジプロパミド (0.05 mg/kg)、中国産重炭酸アンモニウムのメラミン (2.85、3.737 mg/kg)、ドミニカ共和国産ナスのメソミル (0.09 mg/kg) とジメトエート (0.10 mg/kg)、中国産中華鍋の内側の剥離とクロム (0.55、0.28 mg/kg) とマンガン (7.5、4.8 mg/kg) の溶出、エジプト産ペッパーのエチオン (0.27 mg/kg)、中国産中華鍋の内側の剥離とマンガン (0.843 mg/kg) の溶出、コロンビア産パッションフルーツのモノクロトホス (0.17 mg/kg) とカルベンダジム (0.23 mg/kg)、中国産揚げ鍋からのクロム (0.011 mg/kg) とニッケル (0.311 mg/kg) の溶出と総溶出量 (60 mg/dm²)、コロンビア産チルドタマリロのモノクロトホス (0.085 mg/kg)、トルコ産ペッパーのオキサミル (0.17 mg/kg)、米国産洋菓子デコレーション用スプレーの未承認エリスロシンやファストグリーンFCF、コロンビア産チルドマラクージャ (黄色いパッションフルーツ) のモノクロトホス (0.16 mg/kg)、中国産陶器マグカップからの鉛の溶出 (2.1、3.4、1.9 mg/dm²)、タイ産メラミンスプーンからのホルムアルデヒドの溶出 (22.0、20.5、28.1 mg/kg)、中国産調味料の 3-MCPD (0.032 mg/kg)、ドミニカ共和国産生鮮チリのカルベンダジム (0.140 mg/kg) とチオファネートメチル (0.336 mg/kg) とホルモチオン (0.22 mg/kg)、米国産平豆のグリホサート (0.28 mg/kg)、インド産冷凍生エビのニトロフラン代謝物フラゾリドン (2.8 µg/kg)、インド産カレーの葉の臭化メチル (1.6、0.34、1.5、0.4、0.02 mg/kg)、インド産チルドアスパラガスのEPN (0.065 mg/kg)、中国産未承認遺伝子組換えわさびライスコートピーナッツ、モロッコ産サーディンのヒスタミン (258 mg/kg)、インド産カレーの葉のメタミドホス (0.34 mg/kg) とアセフェート (2.4 mg/kg) とカルベンダジム (0.29 mg/kg) とエチオン (1.6 mg/kg) とトリアゾホス (4.8 mg/kg) とヘキサコナゾール (0.89 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのオキサミル (0.19 mg/kg)、トルコ産チルドトマトのプロシミドン (0.073 mg/kg)、コロンビア産チルドマラクージャのモノクロトホス (0.14 mg/kg)、中国産サラダボウルからのホルム

アルデヒドの溶出 (53.4 mg/kg) など。
その他アフラトキシン等多数。

● 欧州警察組織 (EUROPOL) <https://www.europol.europa.eu/>

1. 国際刑事警察機構-欧州警察組織による作戦で何トンもの違法食品が欧州各地で押収された

TONNES OF ILLICIT FOODS SEIZED ACROSS EUROPE IN INTERPOL-EUROPOL LED OPERATION

6 December 2011

<https://www.europol.europa.eu/content/press/tonnes-illicit-foods-seized-across-europe-in-terpol-europol-led-operation-1211>

数百トンものニセ物や品質の劣るシャンパン、チーズ、オリーブオイル及びお茶などが10か国で実施されたインターポール-ユーロポール合同作戦で押収された。

2011年11月28日～12月4日に実施された Opson (古代ギリシャ語で食の意味) 計画では、品質の劣るオリーブ油 13,000本、ニセトマトソース 30トン、ニセチーズ 77,000kg、質の悪いワイン 12,000本以上、質の悪い魚やシーフード 5トン、ニセキャンディバー 30,000などが押収されている。

Opson 計画の主な目的は次の通り。

- ・ ニセ物及び品質が劣る食品による危険性への認識を高める。
- ・ このような犯罪へ組織的に対応するため民間セクターとパートナーシップを確立する。
- ・ 品質の悪い食品をなくし、犯罪者を特定することで消費者を保護する。

● 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. 食品中のテトラブロモビスフェノール A (TBBPA) とその誘導体についての科学的意見
Scientific Opinion on Tetrabromobisphenol A (TBBPA) and its derivatives in food

EFSA Journal 2011;9(12):2477 [61 pp.] 19 December 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2477.htm>

テトラブロモビスフェノール A (TBBPA) 及びその誘導体は、難燃剤として広く使用されている。TBBPAは主にエポキシ樹脂とポリカーボネート樹脂の難燃剤として使用され、誘導体はポリマー製造の中間体としても使用されている。ノルウェー及びスペインから

2007～2010年の344の食品中のTBBPA分析データがEFSAに提出された。全て「魚及びその他シーフード」で、全ての分析結果は定量限界（LOQ）（約1 ng/g湿重量）未満であった。TBBPAの単回あるいは反復投与による毒性試験が行われており、主な標的臓器は甲状腺ホルモン恒常性である。TBBPAに遺伝毒性はない。発がん性があることを示唆するデータはない。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、甲状腺ホルモンの変化を重要な参照ポイントとしてBMDL₁₀を16 mg/kg体重とした。データの不確実性のため、このBMDL₁₀を健康のための参照値の設定に使用するのは不適切であると判断し、健康リスク評価には曝露マージン（MOE）アプローチを使用した。CONTAMパネルは、MOEが大きいことから、現状の食事からのTBBPA曝露は健康上の懸念とはならないと結論した。さらに、母乳経由での乳児の曝露も健康上の懸念とはならない。小さな子どものハウスダストからの追加曝露も健康上の懸念とはなりそうにないと結論した。

2. 食品や飼料中に T-2 と HT-2 トキシンが存在することに関する動物と公衆衛生リスクについての意見

Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of T-2 and HT-2 toxin in food and feed

EFSA Journal 2011;9(12):2481 [187 pp.] 19 December 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2481.htm>

T-2及びHT-2トキシンは、各種*Fusarium*種の産生するカビ毒である。2001年に科学委員会（SFC：Scientific Committee on Food）がT-2及びHT-2トキシンの含量の暫定耐容一日摂取量（t-TDI）として0.6 µg T-2トキシン/kg体重を設定していた。欧州委員会は、2001年に設定したt-TDIが適切であるかを確認するため、EFSAに対し、2001年以降の新しいデータを用いた食品及び飼料中のT-2及びHT-2トキシンに関するヒトや動物の健康リスクについての科学的意見を要請した。欧州22か国から2005～2010年に集められた食品、飼料及び未加工穀物中のT-2及びHT-2トキシンの含量についての20,519の測定結果が評価に用いられた。T-2及びHT-2トキシンの含量の濃度が最も高いのは穀物と穀物製粉製品で、特にオート麦及びオート麦製品に多かった。穀物及び穀物ベースの食品、特にパン、ベーカリー製品、穀物製粉製品および朝食シリアルがヒト曝露量に最も多く寄与する。T-2トキシンは速やかに代謝され多数の代謝産物になるが、主要な代謝産物はHT-2トキシンである。T-2トキシンの毒性影響については、ブタが最も感受性が高く、最も感受性の高いエンドポイントは免疫学的および血液学的影響である。抗体反応データを用いてベンチマーク用量解析を行い、BMDL₀₅（10 µg T-2トキシン/kg体重）と不確実係数100からT-2及びHT-2トキシンの含量について耐容一日摂取量（TDI）100 ng/kg体重を設定した。入手できる情報から慢性ヒト推定曝露量は全ての年齢集団でTDIを下回り、健康上の懸念とはならない（最も高い幼児の95パーセンタイルで91 ng/kg体重）。反芻動物、ウサギ、養殖魚でも健康上の懸念とはならないが、ブタ、家禽、イヌ、ウマでは有害健康影響リスクは低いと考えられる。ネコについては代謝経路が異なり、十分なデータがないため評価できなかった。

3. 現在食用油脂の許容される前荷として指令 96/3/EC の Annex のリストにある物質の評価についての科学的意見- Part I

Scientific Opinion on the evaluation of the substances currently on the list in the Annex to Commission Directive 96/3/EC as acceptable previous cargoes for edible fats and oils – Part I of III

EFSA Journal 2011;9(12):2482 [61 pp.] 19 December 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2482.htm>

欧州での食用油脂の搬入では、許容される前荷 (acceptable previous cargoes) リストの物質をもとにバルク輸送が許可されている (注: 前荷とは油脂を輸送する前にバルクで運んでいた物質のこと)。CONTAM パネルは、2009 年のコーデックス油脂部会 (CCFO) で提案された「許容される前荷リスト及び規準」についての科学委員会の規準を再検討し、食用油脂の許容される前荷として委員会指令 96/3/EC の Annex のリストにある 13 物質を評価した。パート III までである科学的意見のうち、本意見はパート I である。

CONTAM パネルは、リン酸、ポリリン酸アンモニウム、ベンジルアルコール (医薬品及び試薬グレードのみ)、エポキシ化大豆油 (オキシラン酸素含量が最小 7 %、最大 8 %のもの)、酢酸エチル、2-エチルヘキサノール、1,3-ブタンジオール、1,4-ブタンジオール、プロピレングリコール、ポリプロピレングリコール (分子量 400 以上)、メタノール、エタノールについては、前荷として健康上の懸念とはならないと結論した。リグノスルホン酸カルシウムについては、前荷として使用された場合に毒性懸念がないことを示す十分な情報はあるが、組成が多様で不純物になる可能性や油脂との反応性に関する情報が得られないことから、CONTAM パネルは許容できる前荷としての規準にはあてはまらなると結論した。

4. 遺伝子組換え除草剤耐性トウモロコシ GA21 の食品や飼料としての使用、輸入、加工、栽培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-2008-60) for placing on the market of genetically modified herbicide tolerant maize GA21 for food and feed uses, import, processing and cultivation under Regulation (EC) No 1829/2003 from Syngenta Seeds

EFSA Journal 2011;9(12):2480 [94 pp.] 16 December 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2480.htm>

GMO パネル (遺伝子組換え生物に関する科学パネル) は、遺伝子組換え除草剤耐性トウモロコシ GA21 について、通常の対照作物由来製品と同様に安全であり、適切な管理が行われれば環境への安全上の懸念はありそうにないと結論した。

5. 既存のものとして通知された MON 1445 綿由来綿実油、食品添加物、飼料、飼料添加物の販売継続認可更新のための EFSA-GMO-RX-MON1445 申請に関する科学的意見

Scientific Opinion on application EFSA-GMO-RX-MON1445 for renewal of the

authorisation for continued marketing of cottonseed oil, food additives, feed materials and feed additives produced from cotton MON 1445 that were notified as existing products under Articles 8(1)(a), 8(1)(b) and 20(1)(b) of Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto

EFSA Journal 2011;9(12):2479 [28 pp.] 16 December 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2479.htm>

GMO パネルは、MON 1445 由来製品は通常の対照作物由来製品と同様に安全であると結論した。

6. 香料グループ評価

- 香料グループ評価 74、改訂 2 (FGE.74Rev2): EFSA が FGE.08 Rev3 で評価した化学グループ 20 の追加の酸化官能基のある/ない脂肪族及び脂環式モノ、ジ、トリ、ポリ硫化物と構造的に関連する JECFA (53 回および 61 回会合) で評価された単純脂肪族硫化物とチオール

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 74, Revision 2 (FGE.74Rev2): Consideration of Simple Aliphatic Sulphides and Thiols evaluated by the JECFA (53rd and 61st meeting) Structurally related to Aliphatic and Alicyclic Mono-, Di-, Tri-, and Polysulphides with or without Additional Oxygenated Functional Groups from Chemical Group 20 evaluated by EFSA in FGE.08Rev3 (2011)

EFSA Journal 2011;9(12):2458 [58 pp.] 19 December 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2458.htm>

CEF パネル（食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学パネル）は、19 物質について評価し、9 物質については MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intakes) アプローチによる推定摂取量では安全上の懸念とはならないと結論した。

- 香料グループ評価 15、改訂 2 (FGE.15Rev2): 化学グループ 22 のアリアル置換飽和及び不飽和一級アルコール/アルデヒド/酸/エステル誘導体

Flavouring Group Evaluation 15, Revision 2 (FGE.15Rev2): Aryl-substituted saturated and unsaturated primary alcohol/aldehyde/acid/ester derivatives from chemical group 22

EFSA Journal 2011;9(12):1204 [54 pp.] 19 December 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1204.htm>

CEF パネルは、13 物質について評価した。パネルは、13 物質について MSDI アプローチによる推定摂取量では安全上の懸念とはならないが、6 物質については構造及び組成については特定が必要だと結論した。

7. EFSA 文書

EFSA corporate documents

<http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa/keydocs.htm>

12月15日に採択された EFSA の独立性と科学的意決定プロセスについての方針書

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

1. 印刷用インクとミネラルオイルの調査結果

Printing inks and mineral oils survey results

Thursday 15 December 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/dec/mineraloils>

FSA は、印刷されたカートン用板紙から食品に移行する印刷用インク成分についての調査結果を発表した。また一部の食品包装のミネラルオイルの存在についての調査結果も含まれている。本結果にもとづき、FSA は消費者に対し食習慣を変える必要はないと助言する。

本調査では、新および再生カートン用板紙に包装された 350 の食品について調べた。そのうち 84 の食品にインク成分が検出された。FSA は、このインク成分の消費者へのリスクの大きさを評価し、健康上の懸念は認められなかった。また FSA は、カートン用板紙に包装された 350 の食品のうち 51 品について様々なタイプのミネラルオイルを測定した。全てに 1 種類以上のミネラルオイルが検出された。これらの結果についてもリスク評価を行い、安全上の懸念は認められなかった。

FSA の食品安全部門長 Alison Gleadle 博士は、「この調査は食品包装容器には 1 種類以上のミネラルオイルが含まれる可能性があることを示したが、検出された量では食品安全上の懸念はない。従って消費者は食習慣を変える必要はない。EFSA が 2012 年前半に食品中のミネラルオイルによるヒト健康リスクについての意見を発表する予定である。FSA はその意見を参考に消費者への助言を検討し、さらにやるべきことがあるかを決定する予定である。」と述べた。

*調査結果：印刷用インクとミネラルオイルの調査

Survey of printing inks and mineral oils

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2011/minoils>

主な知見は次の通りである。

- ・ 350 食品のうち、84 食品からインク成分が最低 1 つ検出された。
- ・ 光開始剤 (乾燥を早めるために使用する) のベンゾフェノンが 37 食品 (11%) から検出されたが、2006 年調査に比べると減少している。
- ・ 他に検出されたのは、1-ヒドロキシシクロヘキシルフェニルケトン、エチル-4-ジメチ

フェノン、メチル-2-ベンゾイル安息香酸、2-エチルヘキシル-4-ジメチルアミノ安息香酸、4-フェニルベンゾフェノンのうち1つまたは混合物である。

- ・一部の包装容器にはミネラルオイルが含まれ、その濃度は他で報告されている値と同程度だった。検査した 51 サンプル全てから MOSH（ミネラルオイル飽和炭化水素）が検出され、17 検体からは MOAH（ミネラルオイル芳香族炭化水素）が検出限界以上であった。
- ・検出された量は、数 $\mu\text{g/kg}$ から数 mg/kg の範囲であった。

*Q & A

<http://www.food.gov.uk/multimedia/faq/mineraloils/>

Q. なぜ調査が行われたのか？

カートン用板紙に使用されている印刷用インク成分が食品に移行するのかを調査するためである。同時にミネラルオイルも調査した。

Q. 食品包装用に使用されている印刷用インクの成分とは何か？

印刷用インクには、着色剤や顔料、結合材、可塑剤などの添加物、乾燥を早くする光開始剤など多数の成分が含まれている。下塗り剤やラッカー、ニスなどの関連物質もインクと一緒に使用されている可能性がある。

Q. ミネラルオイルとは何か？

ミネラルオイルはワックスや油脂の一般名である。これらは油から作られる化合物の複雑な混合物である。ミネラルオイルは化合物の組成ではなく粘度や密度などの物理的性質をもとに分類されている。

Q. 何故食品包装用カートン用板紙にミネラルオイルがあるのか？

ミネラルオイルは消泡剤が使用された一部の接着剤にごく微量含まれる。かつては食品包装用にミネラルオイルベースのインクが使用されており、現在も主に新聞に使われている。食品カートン用板紙がリサイクル新聞紙から製造される可能性があり、その場合包装の仕方によっては食品にミネラルオイルが移行する。

Q. どうやってミネラルオイルが食品に入るのか

ミネラルオイルは様々な経路で食品に入る可能性がある：包装容器からの移行、つや出し剤のような食品添加物の使用、食品に天然に含まれる、環境中から、加工用機械の潤滑油など。

Q. 印刷用インクやミネラルオイルのコントロールは？

包装材に含まれる成分がヒト健康に危害を与えるような量で食品に移行してはならないという EU 規制は、英国にも適用される。FSA は、食品安全上の懸念があるかを確認するためにリスク評価を行い、必要であれば対応する。

Q. 調査の結果消費者の健康にリスクとなることが示されたのか？

FSA がリスク評価を行った結果、食品安全上の懸念は何も見つからなかった。

Q. FSAの助言は？

消費者は食習慣を変える必要はない。

Q. FSAはさらに調査するか？

現時点ではその計画はない。EFSA と JECFA が現在レビューを行っているため、その結果を考慮して必要であればさらに検討する。

Q. ミネラルオイルが食品に使用されているのか？

現時点では、極めて少数のミネラルオイルのみが、主にコーティング剤として食品添加物として認可されている。

2. 全ての人に無料で

It's a free-for-all

Andrew Wadge on 21 December 2011

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

政府が英国研究評議会から資金提供を受けた全ての研究を、誰でも無料で入手できるように新しいオープンアクセスウェブサイトを投稿するように薦めたことを歓迎する。政府はさらにこのサイト (Gateway to Research,

<http://www.bis.gov.uk/assets/biscore/innovation/docs/i/11-1387-innovation-and-research-strategy-for-growth>) に最終的には他の団体から研究資金を提供された研究も公表するとしている。

FSA のポリシーも研究成果は無料で提供するというものである。FSA の出資した研究については Foodbase で最終報告書を見つけることができる。現在進行中の研究については Science and Research pages で情報を提供し、私の年次報告書で概要を説明している。さらに我々は研究を支えるデータを公開しようとしている。

私は研究成果を公表することは、科学の問題について議論し誤解させたり他人が誤解するのを認めないことを含む責任と科学者の倫理コードへの参加よりさらに進んでいると信じている。公的資金で行われた研究は全て一カ所で入手できるようにすることで、他の人が利用しやすくなることを期待する。ところで研究成果のより良い共有方法はあるだろうか？教えて欲しい。

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

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

1. 魚の餌の純度は重要：ダイオキシンや PCB の濃度は規制値以下

Purity of fish feed is important: concentrations of dioxins and PCBs are below limit values

16.12.2011

http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=2838

養殖魚用の餌は主に海産物で、餌に含まれる有害物質は最終的には養殖魚に入る。EVIRA 及び国立健康福祉研究所は、魚用餌やその原料に含まれる難分解性有機汚染物質（POPs）を調査した。魚は、ヒトの健康には有益であるが、魚の餌に含まれる有機汚染物質は魚に蓄積される可能性がある。魚の餌の 50～70%がフィッシュミールや魚油である。フィッシュミールは、魚や魚のあらからなる固形物 90%以上の粉末様物質である。

測定したのはダイオキシン類（PCDD/F）、ポリ塩化ビフェニル類（PCB）、ポリ臭素化ジフェニルエーテル類（PBDE）、パーフルオロアルキル化合物（PFAS）および有機スズ化合物（OT）である。本報告は、Chemosphere 2011 年 85 号に掲載された。

* K. Suominen, A. Hallikainen, P. Ruokojärvi, R. Airaksinen, J. Koponen, R. Rannikko, H. Kiviranta: Occurrence of PCDD/F, PCB, PBDE, PFAS, and Organotin Compounds in Fish Meal, Fish Oil and Fish Feed. Chemosphere 85 (2011) 300–306.

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

1. 警告文書（2011 年 12 月 13 日、20 日掲載分）

● Posted on December 13, 2011

Antonio Resendes 11/30/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm283187.htm>

子牛肉の残留スルファメトキサゾールとトリメトプリムについて。

● Hide A Way Dairy 8/10/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm283196.htm>

食用の乳牛のスルファジメトキシニンについて。

● Med-Chem Labs 12/6/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2011/ucm283508.htm>

サプリメント“Lauricidin”の抗ウイルス作用などの宣伝文句が違法である。

● Global Sweet Polyols, LLC 11/18/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2011/ucm283513.htm>

サプリメントの CGMP 違反およびマンノースやリボースの疾患治療宣伝が未承認医薬品であり違法である。

● Golden Temple of Oregon, LLC - Tea Facility 11/10/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2011/ucm283763.htm>

サプリメントの CGMP 違反およびターメリックやクルクミンの宣伝が未承認医薬品であり違法である。

- Nutt Dairy 7/15/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2011/ucm283616.htm>

残留動物用医薬品、ペニシリン、スルファメタジン、フルニキシンについて。

- Fuller Family Dairy, LLC 12/9/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2011/ucm283501.htm>

子牛の残留動物用医薬品、ペニシリンについて。

- Middlebury Large Animal Clinic 11/30/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2011/ucm283490.htm>

動物用医薬品、スルファメトキサゾールの違法使用について。

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

1. EPA は初めての発電所からの水銀汚染全国基準を発表

EPA Issues First National Standards for Mercury Pollution from Power Plants/ Historic 'mercury and air toxics standards' meet 20-year old requirement to cut dangerous smokestack emissions

12/21/2011

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/bd8b3f37edf5716d8525796d005dd086!OpenDocument>

EPA は米国人家族を発電所から排出される水銀・ヒ素・酸性ガス・ニッケル・セレン・シアン化物などから守るための全国基準である「水銀と大気汚染物質基準 Mercury and Air Toxics Standards」を発表した。新しい規則により1年あたり早期死亡11,000例と4,700例の心臓発作、子どもの喘息症状13万症例、気管支肺炎6,300症例が予防できると考えられる。

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

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

1. USDA は除草剤耐性大豆の規制解除決定を発表

USDA Announces Determination of Nonregulated Status for Herbicide Resistant Soybean

Dec. 16, 2011

<http://www.regulations.gov/#!documentDetail;D=APHIS-2011-0046-0043>

グリホサート耐性で脂肪酸組成を改変した MON 87705 についての規制を解除する。

2. USDA はバイオテクノロジー規制対応を発表

USDA Announces Biotechnology Regulatory Actions

Dec. 21, 2011

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2011/12/brs_actions.shtml

USDA の APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) は、遺伝子組換え植物に関する 4 つの通知を発表した。3 つは 12 月 27 日の官報において、残りの 1 つは 12 月 16 日の官報で告知される予定である。

- ・ MON 87460 トウモロコシ：規制解除（干ばつ耐性）
- ・ MON 87705 大豆：規制解除（脂肪酸組成の改変と除草剤耐性）
- ・ MON 87769 大豆：2012 年 2 月 27 日までパブリックコメント募集（オメガ 3 脂肪酸産生）
- ・ DAS-40278-9 トウモロコシ：2012 年 2 月 27 日までパブリックコメント募集（除草剤耐性）

-
- 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. 主任科学者のデスクから

From the desk of the Chief Scientist

19 December 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/scienceinfsanz/fromthedeskofthechie5381.cfm>

FSANZ のシリーズ記事、最初は FSANZ の主任科学者 Paul Brent 博士が FSANZ の直面している問題についての見解を述べている。

— 絶え間なく進化する科学の課題に対応する —

世界で生み出されている科学情報の量や複雑さは増加し続けている。この新しい情報は速やかに伝えられ、レギュラトリーサイエンスの担当者や担当機関に新たな情報を吸収して迅速に意見を策定するという課題を生み出している。

一般的に科学的プロセスにおいては、問題や疑問が同定され、その問題に直接対応するための科学的根拠にもとづいた研究が系統的に行われ、その知識を用いて問題が適切に同定され理解されていることを確認する。しかしながら時間が経って新しくより質の高い根拠が入手できると科学的意見は変わる可能性がある。一時人々は世界が平面であると考えていた。もちろんこの信仰は真の科学にもとづいたものではなかった。水平線から陸に向

かってくる船を観察すると、最初は帆柱のてっぺんが見え、次いで帆が見えそして船全体が見えるようになる。これをもとに世界は丸いという理論が提案され、後にさらなる観察とより多くのデータで証明された。

他の食品基準担当機関同様、FSANZはその時点で入手できる最良の、しっかりした科学的根拠にもとづき食品の安全性基準を作る。科学的根拠というのは、通常自然世界を理解するために行われる観察・実験・再現・概念形成プロセスから得られる知識を意味する。しかし科学的プロセスは完全ではなく全ての根拠が同じ質であるとは言えない。方法論やレビューの程度あるいは欠如、再現性の無さなどが研究の質を評価するのに使われる。

複雑な問題についての知見にも大きな不確実性がある。もし新しい信頼できる科学的根拠が集められ、国際的に認められた基本原則に従って妥当性を評価されれば、FSANZはその情報を批判的にレビューし、それが根拠にもとづき適切である場合には消費者の健康と安全性を守るために対応するだろう。

このために我々は食品技術や微生物学的安全性、化学物質安全性、毒性学、薬理学、分子生物学、栄養学、食品組成、食事曝露モデルの作成、食品供給サーベイランスのような食品の安全性を維持するのに必要な分野の科学的専門性を磨いてきた。さらに根拠の欠けているところや新しい課題に取り組むために、消費者研究、規制及び経済分析、疫学などの分野の新しいスタッフも採用してきた。我々の同僚科学者の多くはその分野での国や国際的専門家で、WHO や FAO、OIE、コーデックス、OECD などによる国際会議に参加している。根拠を注意深く調査し客観的な決定をして我々の食品供給を世界で最も安全なもののひとつにするのは、我々の信頼するこれら専門家である。

2. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

16 December 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularch/urrent/notificationcircular5379.cfm>

認可と閣僚評議会通知

・ (Application A1051) 除草剤耐性大豆イベント FG72 由来食品

パブリックコメント募集

・ (Proposal P293) 栄養健康関連強調表示 (2012年1月から4週間の募集予定)

3. 食品サーベイランスニュース—2011年春号

Food Surveillance News – Spring edition 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Food%20Surveillance%20news%20.pdf>

(一部抜粋)

● 第23回オーストラリアトータルダイエツトスタディ

(食品安全情報(化学物質) No. 24/2011 (2011.11.30) を参照)

- 海藻と海藻製品のヨウ素濃度調査

Bonsoy 豆乳を飲んだことによるヨウ素の摂りすぎによる甲状腺機能障害の報告により行われた調査。当該飲料の高濃度のヨウ素は、コンブの添加によるものであった。2010年4/5月に全国で110検体を購入して調査した。乾燥製品についてはワカメ、昆布、ヒジキなどの褐藻は140~6,800 mg/kg、海苔などの紅藻は9.4~20 mg/kgと従来報告されていた結果と同程度であった。リスク評価の結果、1,000 mg/kg以上のヨウ素を含む一部の褐藻を大量に摂取することはヒト健康にとって安全ではない。食事からの暴露量推定では、検出可能なリスクとはならない。FSANZは消費者、特に妊婦や授乳中の女性は、ヨウ素の含有量が多い褐藻を過剰に摂取しないよう助言する。またオーストラリア検疫検査局（AQIS：Australian Quarantine and Inspection Service）に褐藻の輸入について助言し、AQISは褐藻を輸入食品「リスクリスト」に入れた。

- 硝酸及び亜硝酸調査

硝酸及び亜硝酸イオンは環境及び植物性食品中に存在している。また硝酸塩及び亜硝酸塩は、加工肉製品の添加物としても使用される。食事由来の硝酸及び亜硝酸の暴露量を推定し、現在の暴露レベルによる健康リスクについて検討した。一般的に、硝酸塩濃度が最も高いのは葉物野菜である。食事由来の硝酸塩暴露へ寄与しているのは主に野菜（42~78%）及び果実（ジュース含む：11~30%）である。亜硝酸塩暴露では主に野菜（44~57%）及び果実（ジュース含む：20~38%）であり、加工肉由来は5~7%のみである。食事由来の推定暴露量では、健康や安全性へのリスクはない。野菜及び果実については、バランスが良い食事で摂取することによる有効性の方が大きい。

- 食品の安全性と日本の核事故

これまでAQISが検査した日本産食品中の放射性核種のレベルは、全て報告限界以下である。このことは他国の調査や日本でのモニタリング結果と一致している。

- 食品と接触する物質から溶出する化学物質の調査

一部ESBOが検出されているが基準値以下である。（食品安全情報（化学物質）No. 10/2011（2011.05.18）を参照）

- 食品及び飼料の科学汚染物質の影響評価ワークショップ

2011年5月、FSANZは食品及び飼料の科学汚染物質の影響評価ワークショップに参加し、危機管理における曝露評価について発表した。本ワークショップは、EUが資金提供をしているMonitoring and Quality Assurance in the Food Supply Chain（MoniQA）が主催した。FSANZが曝露評価を実施した事例として取り上げたのはエビのニトロフラン、Bonsoy豆乳のヨウ素、ミルクのメラミンであった。

- 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. 生鮮作物の残留農薬調査の結果を発表

Fresh produce residues study released

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/fresh-produce-residues-study-released.htm>

MAF (Ministry of Agriculture and Forestry) による生鮮未洗浄作物の残留農薬調査の結果、ほとんどの栽培者は農薬を推奨された方法で責任をもって使用していることが示された。検出された残留農薬による健康や食品の安全上の懸念はない。

年次食品残留物質サーベイランス計画 (FRSP) は、最大残留基準 (MRL) を超過しやすいニュージーランド産および輸入作物を対象にしている。MRL は、農家が適正農業規範 (GAP) を遵守しているかを知るのに使用される。

本年は、アスパラガス、ナス、フェイジョア、ホップ、レモン、オリーブ油、柿、カボチャ、春タマネギ、スイートコーン、タマリロ、クルミに焦点を絞った。検査対象農薬は 352 物質である。

第 1 四半期の結果は大変喜ばしいもので、問題があったのはタマリロの 23 検体のうち 6 検体でデルタメトリンが基準値を超過していたのみである。検出された濃度は健康にリスクとはならない。また有機栽培として販売されたフェイジョア 37 検体中 6 検体からからキヤプタン及びダイアジノンが検出されている。これらは MRL 超過ではないが、有機栽培に使用できるものではない。

* 詳細 : Food residues surveillance programme (FRSP) – project reports

<http://www.foodsafety.govt.nz/science-risk/project-reports/food-composition/contaminants/frsp.htm>

● 香港政府ニュース

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

1. ダイオキシンについての食事に関する助言を発表

Dioxin diet advisory issued

December 13, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/12/20111213_113536.shtml

食品安全センターは、消費者に対し、ダイオキシン摂取量を減らすために各種シーフードの摂取量を少量にし (only moderate amounts)、肉の脂肪は取り除くよう助言する。

食品安全センターは、食品中のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB を調査した最初の香港トータルダイエットスタディ (TDS) の結果を発表し、助言を発行した。

TDS では、ダイオキシン及びダイオキシン様 PCB の主な摂取源は、魚及びシーフード、

並びにそれらに由来する製品で総暴露量の 61.9%を占める。次に肉類と肉製品で総暴露量の 20%である。通常、食品の脂肪部分にダイオキシン濃度が高い。

2010年3月から今年の2月までの間に150食品1,800検体を採集した。ダイオキシン及びダイオキシン様PCBは、フードチェーンの中で生物濃縮される環境汚染物質である。肉や乳製品、卵、魚などの動物由来食品が主な摂取源である。そのような汚染物質の長期曝露は有害である可能性があり、がんのような病気につながる可能性がある。しかし香港人の食生活でダイオキシンによる健康問題はおこりそうにない (unlikely)。

ダイオキシン及びダイオキシン様PCB濃度が最も高かったのは mandarin fish、牡蠣及びマナガツオの3つだった。しかしながら、これらの食品を平均的な量あるいは大量に摂取するヒトでも健康リスクとはなりそうにない。

予防的措置として、各種シーフードを適度に摂取し、肉の脂肪は取り除き、低脂肪乳製品を摂取するようにして、多種類の野菜及び果物を含むバランスの取れた多様な食生活を維持するよう助言する。人々は限られた種類の食品のみの摂取はすべきではない。

* トータルダイエツトスタディの本文

The first Hong Kong Total Diet Study: Dioxins and Dioxin-like Polychlorinated Biphenyls (PCBs)

http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/programme_tds_1st_HK_TDS_report_Dioxins.html

香港のダイオキシン及びダイオキシン様PCBsの暴露量は、平均摂取群で21.92 pg TEQ/kg 体重/月で暫定耐容月間摂取量 (PTMI : 70 pg TEQ/kg 体重/月) の31.3%、高摂取群は59.65 pg TEQ/kg 体重/月でPTMIの85.2%であった。

2. 香港の2011年12月13日時点での日本産食品の検査状況

http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/files/Nuclear_Event/Daily_Update_of_Japan_13_12_2011.pdf

食品安全センターは、2011年3月12日より日本産のミルク、野菜及び果実などの輸入品について検査を実施している。2011年4月1日以降、コーデックスのガイドライン値を超える検体は確認されていない。本報告は、2011年12月13日時点での検査状況の報告。

3. 痩身用製品に警告

Alert issued on slimming product

December 20, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/12/20111220_185943.shtml

カプセルに Chang Qing Chun (常青春) と表記された Qian Zhe Su Jiao Nang には、表示されていない医薬品成分が含まれる可能性があるので使用しないよう警告する。

20才の女性がこの製品を2ヶ月間使用して手の震えとかなりの体重減少がみられた。この製品は友人が中国本土から購入したものだという。予備的検査の結果シブトラミン、フ

エノールフタレイン、フェンフルラミン、動物の甲状腺が検出された。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

4. 禁止薬物に警告

Warning on banned drug issued

December 23, 2011

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2011/12/20111223_184641.shtml

衛生署は、人々に対し表示されていない西洋薬を含む製品を摂取しないよう警告する。

67 才の糖尿病の男性が、雲南省昆明で購入した血糖値が高い人を対象にしている製品を使用した後にめまい及び胸の不快を訴えて 12 月 13 日に入院し、21 日に退院した。製品（糖人 365）には、香港で登録されていないフェンホルミンの他に、糖尿病治療薬のグリメピリドとロシグリタゾンなどが含まれていた。当該製品の写真は次のウェブサイトを参照。

http://www.info.gov.hk/gia/general/201112/23/P201112230359_photo_1034199.htm

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

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

1. 食品医薬品安全庁、食品中の新しい勃起不全治療剤類似物質、またみつける！

化学物質課/先端分析チーム/京仁食品医薬品安全庁 2011.12.16

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155802744§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、食品への使用が認められない新しい勃起不全治療薬の類似物質である「デメチルタダラフィル」及び「アセトアミノータダラフィル」を初めて同定したと発表した。「デメチルタダラフィル」はタダラフィルの脱メチル化されたもの、「アセトアミノータダラフィル」はタダラフィルのメチル基がアセトアミド基に置換されたものである。

2. 食品添加物の基準・規格再整備

添加物基準課 2011.12.20

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155803182§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、国際的な水準での食品添加物基準規格の体系確立のために「食品添加物の基準及び規格一部改訂(案)」を報告した。

今回の改正案の主要内容は、▲国内外の使用実績がない添加物指定の取り消し、▲サッカリンナトリウム使用品目の拡大、▲一部品目の重金属基準の強化などである。

国内基準が設定されているが最近何年間も国内外で使用実績がない栄養強化剤、L-ソルボース(甘味料)、ざりがに色素・クリル色素(着色料)の指定を取り消した。一方、多様な形態の製品開発のためにポリビニルアルコールについては基準及び規格を新設した。また、ソース類、焼酎など8食品に対してサッカリンナトリウム使用基準を新設し、乾燥野菜類の使用基準に亜硫酸塩類を追加した。

3. クリスマスに向けてケーキ類の安全性確保のための衛生点検実施

食生活安全課 2011.12.21

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155803392§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、クリスマス及び年末年始を迎えてプレゼント用などに多く販売されるケーキ製品の安全性確保のために関連製造業者及び販売業者などに対し12月1日から12月9日まで地方自治体と合同で合計6,881ヶ所を点検した結果、98の違反業者を摘発した。

今回の点検の結果で摘発された主要内容は、▲流通期限や製造日付など未表示製品保管(2件)、▲流通期限を経過した製品の保管及び任意延長(13件)、▲衛生的取り扱い基準の違反(36件)、▲原料受払い関係書類未作成(3件)、▲健診未実施(25件)、▲施設基準の違反(2件)などであった。摘発された業社に対しては、管轄官庁に行政処分を要請し改善するように措置した。また流通販売中のケーキ製品合計429件を収去して検査した結果、現在232件は問題がなく、197件は検査進行中である。

4. 食品の重金属の実態調査及び危害評価結果

汚染物質課 2011.12.22

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155803698§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

ー国内食品による重金属の暴露、先進国より低いー

韓国の国民が食品から重金属に暴露される量は、アメリカ、日本など主要先進国より低い水準だった。

食品医薬品安全庁は、2000～2009年に国内・外重金属実態調査の結果及びリスク評価などを実施した結果を発表した。

環境汚染によって食品に不可避に存在する重金属の人体暴露量(摂取量)を最小化するためには食品別重金属含有量を把握し、そのリスクを評価することが非常に重要である。調査方法は2000年以降主に遂行された重金属研究事業を総合して、米、白菜、牛肉など総204食品品目について鉛18,511件、カドミウム17,635件、水銀17,976件、ヒ素17,880件の重金属含量を測定した。また韓国民の食品を介した重金属暴露量は国民健康栄養調査(2008年、国民8,631人対象)結果をもとに算出した。食品別に鉛、カドミウム、水銀及びヒ素含量など汚染度の調査及び内外食品からの重金属暴露量を比較した結果は以下のよう

である。

食品医薬品安全庁は、来年から「有害汚染物質の安全管理総合計画」により有害汚染物質の汚染度及び人体暴露量を評価して包括的に管理し、2012年以降は食品中重金属などの有害汚染物質の摂取量及び食品別汚染度を再評価し、先進国水準の食品中重金属の安全管理をする予定である。また、食品医薬品安全庁は、消費者の理解を助けて漠然たる不安感を解消するための「食品中重金属－食品の重金属安全でしょうか？」パンフレットを発刊・配布すると発表した。詳しいパンフレット内容は食品汚染物質ポータルサイト (<http://www.foodnara.go.kr/pollution>)から確認することができる。

食品中の鉛

食品からの鉛摂取量は 19.2 µg/day で、PTWI の 9.8% 水準であった。

韓国民の食品からの鉛摂取量は、穀類、野菜類など農産物が全体の 46% を占め、キムチ及び漬け物類も 19.7% であった。また韓国民の 1 日鉛摂取量(19.2µg/day)は、ニュージーランド(10.5 µg/day)よりは高かったが、イギリス(27.0 µg/day)、フランス(57.0 µg/day)、ドイツ(47.0 µg/day) などよりは低かった。

食品中のカドミウム

品からのカドミウム摂取量は 10.4 µg/day で、PTMI の 22.7% であった。

韓国民の食品からのカドミウム摂取量は、穀類が全体の 29.9% を占め、貝類と頭足類は各々 12.4%、6.3% であった。また韓国民の 1 日カドミウム摂取量(10.4 µg/day)は、日本(21.9 µg/day)、アメリカ(11.6 µg/day) などより低い水準であった。

食品中の水銀

食品からの水銀摂取量は 4.3 µg/day で、PTWI の 13.6% であった。

韓国民の食品からの水銀摂取量は、魚類が全体の 63.9% を占め、穀類も 16.7% であった。また韓国民の 1 日水銀摂取量(4.3 µg/day)は、アメリカ(2.6 µg/day)、イギリス(3.0 µg/day)よりは高かったが、日本(8.0 µg/day)、フランス(8.5 µg/day)、ドイツ(9.9 µg/day) などよりは低かった。

食品中の総ヒ素

食品からの総ヒ素摂取量は 168.3 µg/day で、PTWI の 6.1% であった。

韓国民の食品からのヒ素摂取量は、魚類及び海藻が各々全体の 35.2%、20.0% を占めたが、魚類などに存在するヒ素は大部分が毒性が低い有機ヒ素である。また韓国民の 1 日総ヒ素摂取量(168.3 µg/day)は、アメリカ(95.5 µg/day)、イギリス(64.0 µg/day)、ドイツ(37.0 µg/day) などよりは高かったが、日本(184.4 µg/day)よりは低かった。

● 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掲載されている情報をお知らせします。）

- ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)、「ダイオキシンの行動計画」の実施が成功していることを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03490040315>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、きゅうりに検出された農薬フェナミホス残留値は子供にとって健康リスクとなるとする意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03490450314>
- フランス衛生監視研究所(InVS)、キハダマグロによる集団ヒスタミン食中毒に関する疫学調査報告書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03490930343>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、新開発食品(NI)としてチューインガムに使用する共重合体について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03491020475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、害虫抵抗性遺伝子組換えダイズ MON87701 の認可について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03491040475>
- チリ農業牧畜局(SAG)、遺伝子組換え作物(GMO)を栽培していない場所にミツバチの巣箱を置くためのツールの提供を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03491050309>
- 台湾行政院衛生署、「カラルマ・フィンブリアータ抽出パウダー」を原材料とする食品について一日摂取上限量及び注意書きに関する草案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03491320361>
- 台湾行政院衛生署、「メシマコブ菌糸体」を原材料とする食品について一日摂取上限量及び注意書きに関する第2次草案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03491330361>
- スイス連邦保健局(BAG)、栄養に関して奨励されることをまとめたスイス版食品ピラミッド（リーフレット）を作成したことを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03491540322>

ProMED-mail

メタノール中毒、致命的 インド
Methanol poisoning, fatal – India
2011-12-15

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20111215.3600>

－2011年12月14日付 BBC より－

インド西ベンガル州において有毒酒の摂取後に 50 人以上が死亡したと警察が報告した。12月13日、South 24 Parganas 地区の住人が飲酒後に病気になり、4人が逮捕された。Diamond Harbour 地域の病院では他に 100 人程度が治療を受けた。州の Shyamal Mandal 大臣が BBC に語ったところによれば、約 70 人が重体である。

インドでは有毒酒による死亡は定期的に発生する。先週、Gujarat 州は違法酒の製造と販売は死刑にできるという新しい法律がつくられたばかりである。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室