

食品安全情報（化学物質） No. 2/ 2012（2012. 01. 25）

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
2. 食品と接触する物質 特定材料の規制
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. ヨーロッパ人におけるカドミウムの食事曝露
2. 飼料添加物に関する科学的意見
3. FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）の申請者向けガイダンス

[【FSA】](#)

1. グルテンに関する消費者向け助言
2. 藻油に意見募集

[【MHRA】](#)

1. プレスリリース：英国の規制機関は極めて強力な閉経期レメディを発見し、登録ハーブ医薬品を使用することの重要性を警告

[【BfR】](#)

1. 辛すぎるのは健康的ではないーカプサイシン濃度が極めて高い食品は健康に障害を与え得る

[【FDA】](#)

1. FDAは輸入オレンジジュースのカルベンダジムを検査すると企業に通知
2. オレンジジュース製品のカルベンダジム
3. あなたのオレンジジュースについて心配しないように
4. 重油流出事故後の湾岸のシーフードは摂取しても安全
5. 警告文書（2012年1月10日、17日公表分）

[【EPA】](#)

1. オレンジジュース中のカルベンダジムに関する EPA リスク評価

[【CFIA】](#)

1. CFIAはワイン表示の改定案に意見募集

[【FSANZ】](#)

1. ファクトシート：オレンジジュースのカルベンダジム
2. 食品基準改正
3. 食品基準通知

[【香港政府ニュース】](#)

1. 祭日用食品 3 検体が検査に不合格

[【KFDA】](#)

1. 説明資料（「中国 今回は“発癌食用油”波紋」報道内容関連）
2. 2012年食品安全政策このように変わります
3. KFDA 分野別情報 食品

[【FSSAI】](#)

1. プレスリリース

[【その他】](#)

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

・ (ProMED-mail) 中毒、鳥類－米国 starlicide (殺ムクドリ剤)

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

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

1. 食品獣医局 (FVO) 視察報告書

● オーストリア 農薬

AT Austria - pesticides

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8988

2011年6月6日～10日に実施した、オーストリアの植物由来食品の残留農薬管理システムに関する FVO 視察報告書。

● インド 公衆衛生 ゼラチン

IN India - Public Health - Gelatine

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6137

2011年9月7日～19日に実施した、インドのケーシング及びゼラチンの製造に関する管理システムについての FVO 視察報告書。

2. 食品と接触する物質 特定材料の規制

Food Contact Materials - Legislation on specific materials

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec_dirs_en.htm

セラミックス、再生セルロースフィルム、リサイクルプラスチック、アクティブおよびインテリジェント素材、プラスチックなどの規制についての解説ウェブサイトを開設。

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

RASFF Portal Database

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

2012年第2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)

タイ産インスタントペースト入り瓶の蓋からのエポキシ化大豆油 (147 mg/kg) の溶出、イタリア産トウモロコシ粉のフモニシン (8300、1800 μ g/kg)、スペイン産ヤマウズラのパテ入り瓶の蓋からのエポキシ化大豆油 (592 mg/kg) とパルミチン酸/ステアリン酸 2-エ

チルヘキシル(145 mg/kg)の溶出、香港産コップからのカドミウム(0.47 mg/個)と鉛(3.76、5.6 mg/個)の溶出、スペイン産オリーブ油漬けマグロ入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油(1314 mg/kg)の溶出、タイ産トウガラシ粉末と乾燥ニンニク入り瓶の蓋からのエポキシ化大豆油(230 mg/kg)と1,2-シクロヘキサジカルボン酸ジイソノニルエステル(69 mg/kg)の溶出など。

注意喚起情報 (information for attention)

タイ産繊維入りココナツジュースの未表示の亜硫酸(39 mg/L)、ケニア産ウリのオメトエート(0.06 mg/kg)とジメトエート(0.09 mg/kg)、インド産冷凍湯通し無頭エビの未表示の亜硫酸(268 mg/kg)、モーリシャス産パイナップルのエテホン(3.4 mg/kg)、ポーランド産ガラスコップからのカドミウム(1.27、1.52、1.33 mg/個)と鉛(13.5、15、13.8、13.3 mg/個)の溶出、ブラジル産バレンシアオレンジのカルボフラン(0.04 mg/kg)、英国産sapphire(品種名)ジャガイモのホスチアゼート(0.05 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質メラトニン、パキスタン産未承認遺伝子組換え(Pubi-Cry)長粒バスマテイ米、中国産コップと水差しのセットからのカドミウム(1.02~1.3 mg/個)と鉛(14.59~17.23 mg/個)の溶出、ポーランド産装飾ガラスからのカドミウム(0.421、4.26 mg/個)と鉛(7.02、45.6、4.3 mg/個)の溶出、イタリア産ウチワサボテンのオメトエート(0.04 mg/kg)など。

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

スペイン産チルドスライスマグロの一酸化炭素処理(400、700 µg/kg)、中国産ザボンのフェントエート(0.041 mg/kg)、ブリガリア産トマトペーストに未認可の安息香酸(313.07 mg/kg)、ドイツ産乾燥砂糖がけフルーツミックスの多すぎる亜硫酸(モモ 103、1270 mg/kg; ナシ 520、545 mg/kg)、オランダ産乾燥フルーツミックスの亜硫酸(ナシ 490 mg/kg)、パキスタン産マンゴピクルス入り瓶の蓋からのエポキシ化大豆油(476 mg/kg)の溶出など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産イチゴのプロパルギット(0.02(注:単位記載なし、mg/kgと思われる))、インド産トリの餌用落花生のアフラトキシン(B₁=3100 µg/kg)、インド産オクラのアセフェート(0.10、0.17 mg/kg)、タイ産鞘付きマメのカルボフラン(0.45 mg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.15 mg/kg)、日本産冷凍ブリの一酸化炭素処理(1.5 mg/kg)、ドミニカ産ニガウリのメソミル(0.2 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(0.19 mg/kg)とトリアゾホス(0.23 mg/kg)とジアフェンチウロン(0.03 mg/kg)、台湾産ピザ用焼き皿からのマンガンの溶出(0.25 mg/kg)と総溶出量(590 mg/kg)など。

● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

1. ヨーロッパ人におけるカドミウムの食事曝露

Cadmium dietary exposure in the European population

EFSA Journal 2012;10(1):2551 [37 pp.] 18 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2551.htm>

カドミウムは腎不全を誘発し、がんリスクの増加とも統計学的に関連する。非喫煙者では食事が主な曝露源である。JECFA は暫定耐容月間摂取量を $25 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/月に設定し、一方 EFSA の 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、全ての消費者の十分な保護を確保するために暫定耐容週間摂取量を $2.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週に設定した。食事からの主な摂取源をより良く知るために、ヨーロッパの市場にある食品のカドミウム濃度をレビューし、詳細な個別食品の摂取量データを用いて曝露量を推定した。EFSA が利用した食品の約半数からはカドミウムが検出されない、あるいは定量限界以下であり、定量値は最小が飲料水の $0.001 \mu\text{g}/\text{kg}$ 、最高が馬腎臓の $61,000 \mu\text{g}/\text{kg}$ であった。カドミウム濃度が高かったのは藻類製品（藻類サプリメントや海藻）、ココアベースの製品、甲殻類、食用内臓、キノコ、油糧種子、海草、水棲軟体動物であった。

生涯（平均的な生涯年数として 77 年間）の食事由来のカドミウム曝露量推定では、欧州全体での平均の中央値（middle bound）は $2.04 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週、95 パーセンタイルの中央値は $3.66 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週であった。個々の食事調査での異なる食習慣及び調査の方法論により、平均は下限（lower bound） $1.15 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週から上限（upper bound） $7.84 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週、95 パーセンタイルは下限 $2.01 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週から上限 $12.1 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週と幅があった。

カドミウムの食事曝露には摂取量の多い食品が大きな影響がある。より幅広い食品分類でも同様で、カドミウムの食事曝露には穀物及び穀物製品（26.9%）、野菜及び野菜製品（16.0%）、でんぷんの多い根や根茎（13.2%）であった。より詳細な分類を見るとジャガイモ（13.2%）、パンやロール（11.7%）、菓子類（5.1%）、チョコレート製品（4.3%）、葉菜（3.9%）、水棲軟体動物（3.2%）の寄与が大きかった。このレビューで、子ども及び成人の 95 パーセンタイルの曝露量が、健康をもとにしたガイドライン値を超過していることが確認された。EFSA は、現在の食事からの曝露量で個人に有害影響がおこることはありそうにないが、安全性マージンが小さいために集団レベルでカドミウム曝露を減らす必要があると結論した。

2. 飼料添加物に関する科学的意見

- 家禽とブタの飼料添加物としての **Ronozyme® HiPhos M/L (6-フィターゼ)の安全性と有効性**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Ronozyme® HiPhos M/L (6-phytase) as a feed additive for poultry and pigs

EFSA Journal 2012;10(1):2527 [2 pp.] 17 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2527.htm>

FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）は、当該製品について安全性と有効性が示されていると結論した。

- 全ての動物種用の香料としてのプロペニルヒドロキシベンゼン（化学グループ 17）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 propenylhydroxybenzenes (chemical group 17) when used as flavourings for all animal species

EFSA Journal 2012;10(1):2532 [15 pp.] 16 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2532.htm>

食品の香料として認可され各種植物に天然に存在するイソオイゲノールについて。非乳用ほ乳類について提案されている最大使用量で消費者への安全性に問題はないが、他の種では代謝や残留についてのデータがないため評価はできない。

- 全ての動物種用のサイレージ添加物としての *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 41028)及び *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 30148)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 *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 41028) and *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 30148) as silage additives for all animal species

EFSA Journal 2012;10(1):2529 [11 pp.] 13 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2529.htm>

サイレージ産生を改善する可能性がある。

- ウサギ肥育用及び非食用ウサギの飼料添加物としての Actisaf Sc47 (*Saccharomyces cerevisiae*)の安全性と有効性についての意見

Opinion on the safety and efficacy of Actisaf Sc47 (*Saccharomyces cerevisiae*) as a feed additive for rabbits for fattening and non food-producing rabbits

EFSA Journal 2012;10(1):2531 [12 pp.] 13 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2531.htm>

肥育用ウサギの飼料添加物としての再評価と非食用ウサギへの適用拡大について評価した。非食用ウサギへ適用しても同様の効果が期待される。

- シチメンチョウ肥育用飼料添加物としての Quantum™ (6-フィターゼ)の認可改訂についての科学的意見

Scientific Opinion on the modification of the terms of authorisation of Quantum™ (6-phytase) as a feed additive for turkeys for fattening

EFSA Journal 2012;10(1):2533 [9 pp.] 13 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2533.htm>

肥育用シチメンチョウの飼料添加物について、500 FTU/kg の最小使用量でリン利用率を改善する可能性がある（1000 FTU/kg から引き下げた）。

- 全ての動物種用二ギ酸カリウム(KDF 保存料)についての科学的意見

Scientific Opinion on potassium diformate (KDF preservative) for all animal species

EFSA Journal 2012;10(1):2530 [11 pp.] 13 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2530.htm>

EFSA は、二ギ酸カリウムについて、全ての動物種の飼料用の生鮮魚及び魚副産物の保存料としての使用について以前に意見を発表しており、今回再評価を求められた。FEEDAP パネルは、先の意見を再考する新しい情報はないと結論した。

- ウシとブタの組織中ナラシンのコーデックス MRL 案を評価する EFSA から欧州委員会への科学的報告書

Scientific report of EFSA to the European Commission to assess the draft Codex MRLs for narasin in cattle and pig tissues

EFSA Journal 2012;10(1):2547 [8 pp.] 13 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2547.htm>

JECFA のナラシン評価について欧州委員会から助言を求められた。本報告書は、コーデックス委員会の残留動物用医薬品部会におけるウシ及びブタ組織中の残留ナラシンの MRL に関する議論のため EFSA から EC へ提出されたものである。

EFSA 及び JECFA は、ナラシンの ADI 0~0.005 mg/kg bw/day については結論を共有する。また JECFA のナラシンの代謝についての結論にも基本的に合意する。

EU レベルでは、組織中のナラシンについて妥当性が評価され感度の良い分析法は肝臓及び筋肉についてしかなく、従ってより低い MRL が設定される。残留ナラシンの総暴露量に対する腎臓、皮膚/脂肪が占める割合が低いことを考慮すると、MRL の設定は肝臓及び筋肉に暫定的に限定することが可能であり、これは十分に消費者を保護するものである。

ブタとウシでの残留に関して JECFA へ提出されたデータは、MRL 設定のための欧州基準を必ずしも満たしていない。もしブタとウシに関する JECFA の結論がさらなるデータで確認され、ナラシンの妥当性を評価された検出方法が肝臓と筋肉にしかないという事実を考慮すると、JECFA により提案された家禽、ウシ、ブタの MRL は消費者の安全を守るための十分な科学的根拠があるように考えられる。従って暫定 MRL は、ニワトリ、ブタ、ウシの肝臓で 50 μ g/kg、筋肉で 15 μ g/kg とみなせる。

3. FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）の申請者向けガイダンス

- 畜産添加物申請書ガイダンス

Guidance for the preparation of dossiers for zootechnical additives

EFSA Journal 2012;10(1):2536 [19 pp.] 18 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2536.htm>

- 添加物の使用者/労働者への安全性に関する試験のガイダンス

Guidance on studies concerning the safety of use of the additive for users/workers

EFSA Journal 2012;10(1):2539 [5 pp.] 18 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2539.htm>

- 栄養添加物申請書ガイダンス

Guidance for the preparation of dossiers for nutritional additives

EFSA Journal 2012;10(1):2535 [14 pp.] 18 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2535.htm>

- 既に食品への使用が認められている添加物の申請書ガイダンス

Guidance for the preparation of dossiers for additives already authorised for use in food

EFSA Journal 2012;10(1):2538 [4 pp.] 18 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2538.htm>

- 技術的添加物の申請書ガイダンス

Guidance for the preparation of dossiers for technological additives

EFSA Journal 2012;10(1):2528 [23 pp.] 18 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2528.htm>

- 官能的添加物（着香料等）の申請書ガイダンス

Guidance for the preparation of dossiers for sensory additives

EFSA Journal 2012;10(1):2534 [26 pp.] 18 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2534.htm>

- 消費者への安全性を証明するためのガイダンス

Guidance for establishing the safety of additives for the consumer

EFSA Journal 2012;10(1):2537 [12 pp.] 18 January 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2537.htm>

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

1. グルテンに関する消費者向け助言

Gluten advice for consumers

Thursday 12 January 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/jan/glutenfactsheet>

グルテン不耐の人々向けに、2012年1月1日に発効した新しい食品表示法理解のための

ファクトシートを作成した。新しい法律では、グルテン表示についてのルールを定めている。

- ◆ グルテンフリー：グルテン含量は 20 ppm以下
- ◆ グルテンが極めて低い：100 ppm以下

「セリアック病患者にふさわしい」ことを意味する文章は単独では使えず、「グルテンフリー」または「グルテンが極めて低い」という用語と一緒になければならない。「グルテンを含む成分を使用していない」は意図的にグルテンを加えていないが微量は存在する可能性のある食品への使用は可能だが、法律で規制されてはおらず、グルテンフリーを保証するものではない。

*表示に関するファクトシート

事業者向け

Claims about gluten: a guide for caterers

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

消費者向け

Claims about gluten: consumer advice

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

2. 藻油に意見募集

Views wanted on algal oil

Monday 23 January 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/jan/algal>

Schizochytrium 微少藻類の産生するドコサヘキサエン酸 (DHA) 高含有の藻油を新規食品として販売する申請があり、新規食品・加工諮問委員会 (ACNFP: Advisory Committee on Novel Foods and Processes) が 2 月 13 日まで意見を募集している。

他社による同様の製品は既に承認され市販されているため、実質的に同等であるという確認がなされれば通知のみで認可される。

●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. プレスリリース：英国の規制機関は極めて強力な閉経期レメディを発見し、登録ハーブ医薬品を使用することの重要性を警告

Press release: UK regulator warns of the importance of using registered herbal medicines after discovering super-strength menopause remedy

9 December 2011

<http://www.mhra.gov.uk/NewsCentre/Pressreleases/CON137768>

MHRA は、FSC Black Cohosh 1000 mg の事例を受けて、消費者に対してナチュラルは必ずしも安全を意味しないと警告する。MHRA は、製造業者に対し当該製品を市場から回収するよう依頼した。当該製品は医薬品として認可されておらず、閉経期用として認められている用量の 50 倍も含んでいる。また、安全性情報や副作用についての表示も不十分である。1998 年以降、MHRA は様々な未認可ブラックコホシュ製品に関連する 50 件の有害影響報告を受けている。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2011（2011. 12. 14）を参照

【MHRA】FSC ブラックコホシュ製品が回収される

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201125c.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. 辛すぎるのは健康的ではないーカプサイシン濃度が極めて高い食品は健康に障害を与え得る

Too Hot Isn't Healthy - Foods with very high capsaicin concentrations can damage health

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/too-hot-isnt-healthy-foods-with-very-high-capsaicin-concentrations-can-damage-health.pdf>

カプサイシンはトウガラシなどに含まれる辛味成分である。カプサイシン、ジヒドロカプサイシン、ノルジヒドロカプサイシンなどをカプサイシノイドと呼ぶ。カプサイシノイド含有量のうち 2/3 から 3/4 がカプサイシンである。ドイツでもカプサイシノイド濃度の極めて高い激辛ソースが販売されているため、BfR がこの種の食品の健康リスクを評価した。

アフリカやアラブ、南アメリカやアジアの伝統料理などを含むトウガラシやそれらを含むきわめて辛い料理は、国際的に認められている食べ方では急性の健康影響はない。しかしながら不耐症やアレルギーは知られている。伝統的に認められている辛さの程度では成人の一食あたりのカプサイシン摂取量は最大 5 mg/kg と推定する。これは体重 60 kg の成人なら一食あたり 300 mg のカプサイシンに相当する。

極めて大量にトウガラシを食べた場合には重大な健康影響が観察されている。粘膜刺激、吐き気、嘔吐及び高血圧などの影響が記述されているが、影響のあるカプサイシノイドの用量は不明である。特に子どもは感受性が高い可能性がある。文献には小さい子どもが辛いものを食べて重症の中毒になった事例が報告されている。

入手できるデータから、BfR は 1 kg あたり 100 mg (0.1%) 以上のカプサイシンを含むトウガラシやソースはその旨を表示すべきであり、子どもが開封できない容器を使うべき

である。また食品安全機関は 6,000 mg/kg 以上のカプサイシン濃度の製品についてはケースバイケースでチェックし、安全な食品とみなせるかどうか確認することを薦める。

消費者には激辛製品を大量に食べることには注意するよう助言する。家庭では辛いチリソースなどは小さい子どもの手の届かないところに保管すべきである。

(タバスコで 100~300 mg/kg、チリパウダーで 1,000~3,000 mg/kg のカプサイシンを含有)

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

1. FDA は輸入オレンジジュースのカルベンダジムを検査すると企業に通知

FDA Testing Orange Juice Imports for Carbendazim, Notifies Industry

01/09/2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/ucm286302.htm>

FDA は、最近オレンジジュースからカルベンダジムが検出されたという報告を受けて、本文書を発行する。カルベンダジムは、世界各国で柑橘類を含む各種作物に使用が認められているが、米国では EPA がオレンジの防かび剤としては認可しておらず、オレンジジュースにカルベンダジムのトレランスも設定していない。そのため米国内ではオレンジジュースにカルベンダジムが存在することは違法残留になる。

2011 年 12 月 28 日、FDA はあるジュース会社から現在販売されている最終製品で数 ppb (注 : EPA の報告によると 35 ppb) のごく微量のカルベンダジムを検出したとの情報を得た。カルベンダジムが検出されたのは 2011 年産のブラジル製品であり、ブラジルではオレンジの木に生えるカビの対策として合法的に使用が認められている。

EPA は予備的リスク評価を行い、報告されている量のカルベンダジムを含むオレンジジュースの摂取による安全上の懸念はないと結論している。FDA は報告されている微量のカルベンダジムを含む市販の製品を市場から排除す予定はない。ただし、独自の検査を行う。もし公衆衛生上のリスクとなる量のカルベンダジムを含むオレンジジュースが検出されれば警告し、市場から排除するなどの必要とされる対策を行う予定である。

輸入品についても検査を実施し、検出されれば輸入を拒否する予定である。

FDA は、本件について企業へ通知し、ブラジルの業者らがブラジル産オレンジジュースの違反を繰り返さないようにするための企業計画について FDA へ報告するよう要請する。

2. オレンジジュース製品のカルベンダジム

Carbendazim in Orange Juice Products

January 18, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/ucm288004.htm>

FDA は、一部のオレンジジュースから微量のカルベンダジムが検出されたという報告を調査している。これらの製品は米国産のオレンジジュースとブラジル産のオレンジジュースを混合したものである。

報告されたカルベンダジムの量はオレンジの木に農薬/防かび剤を散布した結果のようである。そのような防かび剤の使用はブラジルや他国では認められているが米国では認められていない。オレンジジュースにカルベンダジムが存在するのは、連邦食品医薬品化粧品法違反である。FDA は EPA と協力している。EPA の予備的リスク評価によれば報告されている量のカルベンダジムを含むオレンジジュースを飲むことは安全上の懸念とはならない。FDA は企業に文書を送付し独自の検査を行っている。

Q & A

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/ucm288048.htm>

(一部抜粋)

何が問題か？

FDA は、輸入オレンジジュース濃縮物を含む一部のジュース製品から微量のカルベンダジムが検出されたという報告を受けた。カルベンダジムはブラジルや他国で使用される殺菌剤である。ブラジルは、米国のオレンジジュース市場の約 11%を供給している。米国ではオレンジ及びオレンジジュースについてカルベンダジムの使用は違法である。

私はオレンジジュースを飲むことをやめるべき？

やめなくて良い。FDA は、カルベンダジムの量は極微量で健康上の懸念はないと確信している。

FDAはどのようにしてこの件を知ったか？

2011年12月28日に業者から報告を受けた。その後すぐにジュース製品協会に文書を送付した。

この件についてFDAは何をしているか？

- FDA は、様々な製造工場から入手したオレンジジュースについて検査を実施している。もし健康リスクとなる量が検出された場合には、注意喚起を行い、市場から排除するなどの対策を行う予定である。現時点では、検出されたカルベンダジムの量では健康リスクがあるとは考えていない。
- FDA は、全ての国からの輸入オレンジジュースについて検査を実施し、カルベンダジムが検出された製品は輸入を認めていない。ブラジル及びメキシコはオレンジジュース濃縮物を米国へ船舶搬入する上位 2ヶ国で、ともにカルベンダジムの使用を許可している。
- FDA は、本件について EPA と密接に情報交換を行っている。EPA は国内でのカルベ

ンダジムの使用を認めていないが、検出された量では健康リスクはないとした。

オレンジジュースがブラジル産かどうかはどうすればわかるか？

表示されている。多くのオレンジジュースはブラジル産をいくらか含むが、検出される量は低いので安全上の懸念はないことに注意すること。さらに、現在米国にブラジルや他国から輸入されているオレンジジュースには、カルベンダジムが検出されてはならない。

何故オレンジジュースを輸入しているのか？

年間を通して需要を満たすためである。ブラジルは世界でも最も多くオレンジジュースを生産している。

3. あなたのオレンジジュースについて心配しないように

Don't Worry About Your Orange Juice

January 19, 2012 by FDA_Voice

By: Michael R. Taylor, J.D. (FDA 食品担当副長官)

<https://blogs.fda.gov/fdavoices/?p=258>

国産と輸入のブレンドオレンジジュースに微量の農薬が検出されたというニュースを聞いたかもしれない。心配する必要がないという3つの理由がある。

最初に、米国には人々を残留農薬の害から完全に守るという目標があり、EPA が最大残留許容量「トレランス」を設定している。FDA は食品がその基準を超えないよう保証する責任がある。トレランスが設定されていない場合は残留農薬が含まれてはならない。今回は企業が微量のカルベンダジムをオレンジジュースから検出した。カルベンダジムは、ブラジルやその他の国では使用されているが、米国では使用されていないためトレランスが設定されていない。そのため残留は違法になる。米国で消費されるオレンジジュースの4分の3は米国産であることに注意するのも重要である。

2番目に、FDA は現在検査で規制に従っていることを確認できたオレンジジュースのみ輸入を認めている。

3番目に、FDA は EPA に相談し、EPA はリスク評価を行って報告されている量では安全上の懸念はないと結論している。そのため FDA は既に販売中のオレンジジュースの回収は必要ないとした。

食品の安全システムには時々問題が起こり、問題はグローバル化の進展により増加する。リソースが限られているため全てに一度に対応することはできない。このためリスクの大きいものや注意を引くものに努力を集中している。今回の件では FDA と EPA が健康リスクを速やかに評価し、不必要に市場を混乱させずに消費者を守るための決定を行った。

これは消費者にとってどういうことか？オレンジジュースを引き続きおいしく飲もう。

4. 重油流出事故後の湾岸のシーフードは摂取しても安全

Gulf Seafood is Safe to Eat After Oil Spill

January 11, 2012 by FDA_Voice

By: Michael R. Taylor, J.D. (FDA 食品担当副長官)

<https://blogs.fda.gov/fdavoices/?tag=gulf-seafood>

—FDA の公式ブロッグ—

魚類野生生物局が、Deepwater Horizon の重油流出事故による自然資源傷害回復計画案について一連の公開会合を開く。ここでの議論により、湾岸のシーフードは摂取しても安全かという疑問が出てくるだろう。答えは「安全」である。湾岸のシーフードは事故前と同様に摂取しても安全である。

事故後、FDA、NOAA、EPA 及び湾岸各州は、健康上の懸念となる多環芳香族炭化水素 (PAH) のレベルについて議論し合意した。検査の結果で基準値以下であれば、摂取しても安全である。これまで 1 万以上のシーフードを検査し、結果は基準値の 100 分の 1 から 1000 分の 1 であった。検出された量では、皮を剥いたエビは 63 ポンド (大きなエビ 1,575 匹) まで、牡蠣は 5 ポンド (130 個)、魚は 9 ポンド (188 オンス) を 5 年間毎日摂取しても懸念レベルに到達しない。

シーフードのサンプリングには最初にスクリーニング検査を行い、その結果が懸念レベルの 50% 程度であればより正確な 2 回目の検査を行った。

* 詳細については次のウェブサイトを参照

Gulf of Mexico Oil Spill Update

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/ucm210970.htm>

5. 警告文書 (2012 年 1 月 10 日、17 日公表分)

- Herbal Extracts Plus, LLC 1/3/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm285654.htm>

ウェブサイトでのサプリメントの宣伝に使用している「コレステロールを低下させる」、「血圧を下げる」などが違法である。

- Galhano Dairy 1/11/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm287468.htm>

食用に販売された乳牛に動物用医薬品ペニシリンの残留が確認された。

- Agora Publishing Inc 1/10/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm286652.htm>

サプリメント "PureImmune Plus" 及び "Healthy Aging" の「がん予防」や「血糖値を安定化」などの宣伝が違法である。

- Natural Health Team 12/28/11

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2011/ucm286700.htm>

アルファリポ酸やサンゴカルシウムゼオライトなどのサプリメントの疾患予防や治療についての宣伝が違法である。

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

1. オレンジジュース中のカルベンダジムに関する EPA リスク評価

EPA Risk Assessment on Carbendazim in Orange Juice

January 19, 2012 (94 M pdf)

<http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/chemicals/carbendazim-fs.htm>

http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/chemicals/carbendazim_ra.pdf

オレンジジュースにカルベンダジムが 10、50、80 ppb含まれていると仮定し、暴露によるヒト健康リスクを分析した。分析には、USDAによる摂取量調査CSFII（1994～1996年、1998年）のデータを使用した食事暴露評価モデルDEEM-FCID™ Ver.2.03を使用した。分析は、米国の全てのオレンジジュースが設定濃度のカルベンダジムを含むという仮定にもとづいている。急性暴露及び非発がん性慢性暴露についてはPAD（population adjusted dose；暴露量がPADの100%を超えるとリスクが懸念されると判断する）と比較し、発がん評価については生涯がんリスク（ 1×10^{-6} より大きいとリスクが懸念されると判断する）で比較した。

オレンジジュースにカルベンダジムが 80 ppb含まれていた場合に、一般的な米国人に推定される急性リスクはaPAD（急性PAD）の3.2%、1～2才の子どもでは10%、13～49才の女性では4.5%であった。慢性リスクは、一般的な米国人でcPAD（慢性PAD）の4%、最も暴露量が多い1～2才の子どもで13%であった。カルベンダジムの発がんファクター（cancer potency factor）は0.00239 mg/kg/dayであり、オレンジジュースにカルベンダジムが 80 ppb含まれていた場合の一般的な米国人の生涯がんリスクは 2.2×10^{-7} であった。

本報告の暴露推定は実際の暴露よりも保守的に評価しており、全ての集団において推定されるリスクは懸念レベルより低かった。

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

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

1. CFIA はワイン表示の改定案に意見募集

Canadian Food Inspection Agency Seeks Comments on Proposed Regulatory Amendments for Wine Labelling

January 16, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/wine-labelling/eng/1326398427794/1326398465996>

CFIA は、ワイン表示の改定案について 2012 年 2 月 14 日まで意見を募集する。

- 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. ファクトシート：オレンジジュースのカルベンダジム

Carbendazim in orange juice

January 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/carbendaziminorangej5414.cfm>

カルベンダジムは、多くの国で真菌による病気をコントロールするために使われている殺菌剤である。米国 FDA がブラジルから輸入したオレンジジュースに微量のカルベンダジムを検出して懸念が生じている。米国で検出された量は国際的に認められているオレンジのカルベンダジム許容量より少なく、米国の安全量よりも少ない。

オーストラリア農薬動物用医薬品局 (APVMA) は、カルベンダジムの認可についてレビューを行ってきた。このレビューの結果、オーストラリアで販売されるオレンジやオレンジジュースに、認可期限が切れる 2012 年の第 1 四半期以降カルベンダジムが残留することは認められないことになる。FSANZ は、輸入食品が新しい基準に合致するよう農業漁業林業省と連絡調整している。また、該当商品については通関の際にモニタリングを行うよう助言している。

消費者への助言

オレンジや柑橘類ジュースからのカルベンダジムの暴露量は極めて少ないので、消費者はオレンジジュースを飲むことについて心配する必要はない。オーストラリアトータルダイエット調査 (ATDS) では、オレンジや柑橘類ジュースを多量に摂取するヒトであってもカルベンダジムの急性参照量 (ARfD) の約 1%程度しか暴露されない。ATDS で検出されているカルベンダジムの量では、安全量を超えるためには 4 才の子どもは 1 日にオレンジジュースを 40 L 以上、70 kg の成人なら 150 L 以上を飲む必要がある。

2. 食品基準改正

Amendment No. 128 (FSC 70)

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/gazettenotices/amendment12812januar5406.cfm>

- (Standard 1.3.3) 加工助剤としてのエンドプロテアーゼ
- (Standard 4.1.1) 一次生産・加工基準 – 暫定規定 (オーストラリア限定)
- (Standard 4.2.6) スプラウトの生産加工基準 (オーストラリア限定)

3. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

1) 16 January 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5407.cfm>

新規申請

(Proposal P1015) 園芸部門の一時生産・加工基準

意見募集

(Application A1066) 遺伝子組換え除草剤耐性トウモロコシ MON87427 由来食品について：2月27日まで

基準改定

(Application A1057) 加工助剤としてのエンドプロテアーゼ

(Proposal P1004) スプラウトの一時生産加工基準

他に、ケータリング及び小売り販売の食品についての表示への提案、MRL 改訂など。

2) 24 January 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5415.cfm>

(Application A1064) イミダゾリノンクラス除草剤に耐性大豆系統 CV127 由来食品の申請について 2012年3月6日まで意見を募集

● 香港政府ニュース

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

1. 祭日用食品 3 検体が検査に不合格

3 festive foods fail tests

January 11, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/01/20120111_112655.shtml

スライスした巻き貝、甘い冬瓜、アミガサタケに規制値を超える保存料の二酸化硫黄が検出された。

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

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

1. 説明資料（「中国 今回は“発癌食用油”波紋」報道内容関連）

輸入食品課 2011.12.30

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=57&pageNo=1&seq=16747&cmd=v>

ー連合ニュース(2011.12.30) 「中国 今度は“発癌食用油”の波紋」という報道内容について次のように説明ー

韓国食品医薬品安全庁は、中国広東省素材食用油業社 3 ヶ所のピーナッツ油からかび毒が検出されたことと関連して、最近中国産ピーナッツ油（落花生油）の輸入実績はないと発表した。現在、中国広東省食品安全政府は、食用油業社 3 ヶ所のピーナッツ油から基準値（20 μ g/kg）を越えるかび毒アフラトキシンが検出されたために製品の回収命令を出し、当該業者の営業を停止させたとしている。食品医薬品安全庁は、諸外国の食品情報を速かに収集して輸入段階で検査を強化し、アフラトキシン汚染の可能性のある食品に対しては継続的に検査を実施する計画である。

アフラトキシンの一般情報：アフラトキシンは、*Aspergillus flavus*, *A. parasiticus*, *A. nomius*によって生産されるかび毒の一種で、気温と湿度が高い地域で多く発生する。汚染度の高い食品はピーナッツ、アーモンド、ピスタチオなどの堅果類である。

2. 2012年食品安全政策このように変わります

食品安全政策課/栄養政策課/食品基準課 2012.01.04

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=16771&cmd=v>

3月以降、スマートホンで消費者が購入した食品に問題があるのかを直接確認できるようになる。また学校などで集団食中毒が発生した場合には、移動式食中毒菌検査車を派遣して食中毒誘発細菌の遺伝子を判別できるようになる。

食品医薬品安全庁は、国民が安心できる食品安全管理のため、このような内容を中心とした2012年食品安全管理強化政策を推進すると発表した。

主要内容は以下のようなものである。

不正不良食品の消費者識別システムを導入

消費者がスマートホンを利用して政府の収去検査結果を直接確認しながら購入したり、問題がある場合にはスマートホンから申告できるようになる。

子供給食の安全・栄養管理サポートの拡大

栄養士がいない子供の家や幼稚園など小規模保育施設に対し、食事メニュー指導及び栄養管理サポートの拡大のために子供給食管理サポートセンターの運営を全国22ヶ所に拡大する。

移動式食中毒菌検査車の派遣

学校などで食中毒事故が発生したら移動式食中毒菌検査車(3台)が現場に出動して3~4時間以内に食中毒誘発細菌の遺伝子を判別し、原因食品判別に活用する。

定期的な有害物質曝露安全評価定例化

毎年、重金属など食品中有害物質の暴露量をモニタリングし、定期的に評価を改善する。
優秀衛生管理基準と検査命令など新しい制度の導入

3. KFDA 分野別情報 食品

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=69&pageNo=1>

本ウェブサイトでは、韓国の製品が海外で違反となった事例を紹介し、注意を喚起している。数字は記事番号。

(2011年12月29日～2012年1月4日公表分：海外実体調査課)

- ・ 1455 (中国) 飲み物の輸出時に注意
- ・ 1454 (豪州) 焼きイカの輸出時に注意
- ・ 1453 (豪州) 即席食品(タン、汁等)の輸出時に注意
- ・ 1452 (豪州) 塩の輸出時に注意
- ・ 1451 (豪州) お菓子(スナック)の輸出時に注意
- ・ 1450 (中国) 焼き(調味)海苔の輸出時に注意
- ・ 1449 (中国) かまぼこの輸出時に注意
- ・ 1448 (中国) 乳幼児調剤食の輸出時に注意
- ・ 1447 (中国) 生食製品の輸出時に注意
- ・ 1446 (中国) インスタント料理食品の輸出時に注意
- ・ 1445 (豪州) 豆乳の輸出時に注意
- ・ 1444 (中国) ラーメンの輸出時に注意
- ・ 1443 (中国) 焼き(調味)イカの輸出時に注意
- ・ 1442 (中国) チョコレートの輸出時に注意
- ・ 1441 (中国) 紅参含有食品の輸出時に注意
- ・ 1439 (中国) お菓子の輸出時に注意
- ・ 1438 (ドイツ) 糖麺の輸出時に注意
- ・ 1437 (カナダ) 醤油、豆乳等の輸出時にアレルギー表示に注意
- ・ 1436 (日本) 塩辛の輸出時に注意
- ・ 1434 OEM 衛生点検案内資料(Q&A)
- ・ 1433 (台湾) キムチの輸出時に注意

● インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)

<http://www.fssai.gov.in>

1. プレスリリース

11-01-2012

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/milk_press\(11-01-2012\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/milk_press(11-01-2012).pdf)

FSSAI は、全国で販売されている乳（パック入りまたはルース形態で、組織的あるいはそうでない形態で）のサーベイランス調査の結果を発表した。

全国レベルでは検体の 68.4%が食品安全規則（FSS 規則）に従っていなかった。「基準に合致しない」と「安全でない食品」は違うことに注意が必要である。基準では、水牛（Buffalo）乳、牛（Cow）乳、ヤギやヒツジの乳、混合乳、標準乳（standardised milk）、調整乳、スキムミルク、全乳など 10 種類の乳について基準が定められている。

調査の結果、多くのサンプルが SNF（無脂乳固形分）や脂肪の基準を遵守していなかった（従って質が悪いが、必ずしも安全でないという意味ではない）。またミルク（生乳と考えられる）とされるものがスキムミルク粉末を加えられた例もあった。健康上のハザードとなる可能性があるものは異物混入や汚染のあるものである。「異物混入」、「品質の劣る」及び「安全でない」などの定義は FSS 規則に記載されている。詳細はウェブに掲載した報告書にあるが、検体の 14%から微量の界面活性剤が検出されたために基準を満たさないことに注意を喚起する。これは Bihar、Jharkhand、Orissa および West Bengal に限られる。この調査では、乳に水を添加する行為が広く行われていて、それを誤魔化するためにスキムミルクパウダー、グルコース及び脂肪が加えられていることを示している。

* 報告書（要約）

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/sample_analysed\(02-01-2012\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/sample_analysed(02-01-2012).pdf)

- ・ 基準を遵守していたのは 565 検体（31.5%）、基準を遵守していなかったのは 1,226 検体（68.4%）であった。
- ・ 都市部では、381 件の違反のうち 64 がパック製品、317 がルース製品であった。
- ・ 地方では、845 件の違反のうち 282 がパック製品、563 がルース製品であった。
- ・ 違反の理由は、脂肪と SNF に関する違反の率が 46.8%と最も多く、理由はおそらく水で希釈しているためである。次にスキムミルク粉末が 548 検体から検出され、そのうち 477 にはグルコースも混入されていた。界面活性剤が検出されたのは 103 検体（8.4%）であった。
- ・ 基準を遵守していない製品の率は Bihar など 7 地方で 100%、最も低いのは Goa and Puducherry の 0%であった。
- ・ 検体数の情報は以下のウェブサイトを参照。

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Flow_Chart\(02-01-2012\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Flow_Chart(02-01-2012).pdf)

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/State_milk_survey\(02-01-2012\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/State_milk_survey(02-01-2012).pdf)

● 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。)

- フランス衛生監視研究所(InVS)、フランス北西部、レンヌ市で発生した水道水エチレングリコール汚染事故報告を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03500040343>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、オクラトキシンA汚染を受けた甘草/ミントハーブ茶摂取のリスク評価について意見書を提出
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03500660475>
- スイス連邦農業局(BLW)、環境中における遺伝子組換え体の監視システムを構築した旨を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03500740320>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「ナノシルバーの健康リスク評価について」の会議開催を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03500770314>

ProMED-mail

中毒、鳥類－米国 **starlicide** (殺ムクドリ剤)

Poisoning, avians - USA (UT): starlicide

2012-01-14

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20120114.1010900>

－13 Jan 2012 Standard-Examiner Davis Bureau より－

ユタ野生生物資源局によると、クリスマスの一週間前に Clearfield で数百羽の鳥が死亡した原因はムクドリの駆除に使用される毒素 Starlicide (3-chloro-p-toluidine hydrochloride) である。この製品には、政府が使用するグレードのものと、一部の州で市販されているより純度の低い一般用があるが、識別はできない。ユタ州では Starlicide は一般には販売されていない。

2011年12月18日に Kiwanis Park で約400羽のヨーロッパムクドリが死亡しているのが発見されている。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室