

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2012 (2012. 05. 02)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部
(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. ビタミンやミネラルの添加
2. EU 減塩枠組みの実施 加盟国調査の結果
3. 食品獣医局（FVO）視察報告書
4. SCENIHR-ヒト健康リスク評価のための科学文献の利用についての覚え書き－根拠の重み付と不確実性の表現
5. RASFF 予備的年次報告書 2011
6. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. ビスフェノール A：EFSA は暴露と低用量影響の可能性に焦点を絞った完全再評価を開始
2. 食品添加物としての植物炭末色素(E 153)の再評価についての科学的意見
3. 食品添加物としての提案されている使用によるアルギン酸エチルラウロイルの改訂暴露評価
4. EFSA のアスパルテーム再評価は 2012 年 9 月末までに実施
5. 香料グループ評価

[【FSA】](#)

1. アクリルアミド及びフランの調査結果発表

[【COT】](#)

1. 2012 年 3 月 20 日の会合の議事録
2. 2012 年 5 月 8 日の会合の議題

[【BfR】](#)

1. 乳児用ミルク及びフォローアップミルクのアルミニウム含量

[【RIVM】](#)

1. 未承認 GM 動物及び GM 製品のオランダへの導入の可能性
2. オランダの子どもと成人のヨウ素摂取：オランダ全国食品摂取量調査 2007～2010 年の結果

[【FDA】](#)

1. FDA はナノテクノロジーについてのガイダンス案を発表
2. 食品報告登録制度の年次報告書
3. FDA は輸入製品の品質や安全性を確保するための国際協力を強化
4. FDA は安全性についての根拠のない DMAA 製品の販売に警告
5. リコール：XROCK INDUSTRIES, LLC は男性性機能増強用サプリメントとして販売されていた X-ROCK を、表示されていない有害な可能性のある成分が含まれるため全国で自主回収する
6. Fatima Brothers は Shad Javantri（ホールメース、香辛料）に表示されていない亜硫酸の警告を発表
7. 警告文書（2012 年 4 月 17 日、24 日公表分）
8. 一般向け通知

[【USDA】](#)

1. USDA は残留物質基準遵守改善と繰り返し違反する施設への検査を増やす措置を発表

2. 緑茶葉及びサプリメントを分析

【FSANZ】

1. FSANZ は亜硫酸調査を発表
2. 食品基準改定 No. 130 (FSC 72)
3. 食品基準の変更案に意見募集

【NZFSA】

1. アクリルアミドの調査結果は良好

【香港政府ニュース】

1. 2 食品のリコール
2. 6 食品が安全性検査に不合格
3. 自然毒による食中毒 (2 件)

【KFDA】

1. 日本の原子力発電所関連の食品医薬品安全庁の対応と管理動向
2. 子ども、青少年の皆さん、高カフェイン飲料に注意してください！
3. 食品添加物、食品になぜ必要か？－食品添加物の用途に関するリーフレット発刊・配布－
4. 毒草と山菜を混同しないでください！－山菜と誤認した野生植物の摂取による食中毒 4～5 月に集中的発生－

【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. ビタミンやミネラルの添加

Addition of vitamins and minerals

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

（一部更新）－その他の物質の添加について－

欧州議会及び理事会規則(EC) No 1925/2006 の Article 8（禁止、制限又は委員会監視下の物質）は、物質の食品への添加及び食品製造での使用について、摂取量が通常よりもはるかに過剰になると予測される場合や消費者へのリスクが存在する場合には、監視下に置く、さらに必要に応じて制限することを可能にしている。

この Article 8 に適用するものとして、2012 年 4 月 11 日に特定の物質の食品への添加制限に関する規則（EU）No 307/2012 が発効した。委員会は加盟国からの申請に応じて（注：ドイツがヒト健康に有害であることを理由に申請した）、エフェドラ（*Ephedra* spp.）及びヨヒンベ（*Pausinystalia yohimbe*）について Article 8 に基づく手続きを開始し、安全性評価を EFSA へ依頼した。

*ヨヒンベ：Scientific assessment of yohimbe (*Pausinystalia yohimbe*)

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/vitamins/sa_yohimbe_en.pdf

*エフェドラ : Scientific assessment of Ephedra species (Ephedra spp.)

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/vitamins/sa_ephedra_supp_en.pdf

2. EU 減塩枠組みの実施 加盟国調査の結果

Implementation of the EU Salt Reduction Framework - Results of Member States survey

http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/salt_report_en.pdf

2008～2009年に各国がEUの減塩対策の枠組みで実施した活動を2010年2月の質問票への回答をもとにまとめた報告書。削減すべきはナトリウムであるが、多くの場合は塩の形態で消費されているので塩と記した。

WHOの推奨する1日5g未満に対し、ヨーロッパ各国では8～12g摂取していると推定されている。成人男性の推定摂取量はキプロスの5gからハンガリーの17.5gである。

減塩対策ができない理由として、ブルガリア、ラトビア、スロベニア及びギリシャは経済危機、デンマークは資金不足、マルタは政府の能力不足、ラトビアは自主規制の文化がない、ポーランド及びオランダは技術的に減塩が困難、スロベニアはインフルエンザの流行、デンマーク及びイタリアは技術的解決策を見つけるのに時間がかかるという理由が挙げられた。

3. 食品獣医局 (FVO) 視察報告書

● ドイツ 環境への意図的放出を含む GMO

DE Germany - GMOs including their deliberate release into the environment

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8981#

● ポルトガル 環境への意図的放出を含む GMO

PT Portugal - GMOs including their deliberate release into the environment

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6260

● エストニア 有機肥料と土壌改良材の規制履行評価

EE Estonia - evaluate the implementation of requirements for organic fertilisers and soil improvers

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6474

● インド 水産物と養殖製品

IN India - Fishery and aquaculture products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8898

● アルバニア 水産物と生きた二枚貝

AL Albania - Fishery products and live bivalve molluscs

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8904

● チュニジア 水産物と生きた二枚貝

TN Tunisia - Fishery products and live bivalve molluscs

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8886

- カナダ 飼料添加物とプレミックス

CA Canada - Feed additives and premixtures

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6141

- ウクライナ 飼料添加物とプレミックス

UA Ukraine - Feed additives and premixtures

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6142

- メキシコ 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のモニタリング

MX Mexico - Monitoring of residues and contaminants in live animals and animal products, including controls on veterinary medicinal products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8906

- オランダ 動物用医薬品のコントロールを含む生きた動物と動物製品の残留物質や汚染物質のモニタリング

NL Netherlands - Monitoring of residues and contaminants in live animals and animal products, including controls on veterinary medicinal products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8915

- インドネシア 動物用医薬品のコントロールを含む生きた動物と動物製品の残留物質や汚染物質のモニタリング

ID Indonesia - Monitoring of residues and contaminants in live animals and animal products, including controls on veterinary medicinal products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6502

4. SCENIHR-ヒト健康リスク評価のための科学文献の利用についての覚え書き 一 根拠の重み付と不確実性の表現

SCENIHR - Memorandum on the use of the scientific literature for human health risk assessment purposes - weighing of evidence and expression of uncertainty

http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/emerging/docs/scenih_r_s_001.pdf

この覚え書きはヒトが暴露される可能性のあるストレス要因のリスク評価に焦点を絞ったものである。また、SCENIHR（新興健康リスクに関する科学委員会）の報告書案とSCENIHRの将来のリスク評価における課題についての作業を補完するものである。

現在データの評価は専門家の判断に依存しており、そのアプローチについては確立されているが、専門家の判断をどう使うかについては多くの関係者にとってしばしば明確ではない。

この覚え書きは以下の項目について扱う：

- 一 解析のために妥当な論文を同定し選択する

- －データの重み付
- －不確実性の表現
- －リスク評価の目的への応用

目的は、適切な場合はいつでも、SCENIHR のリスク評価のために使用することである。リスク評価には全ての妥当な根拠の評価が必要になる。

提案されているアプローチは以下の項目を含む段階的なものである：

- －個別のデータ（論文）
- －個別系統の根拠
- －各種根拠の組み合わせ
- －不確実性の性質決定

最初に同定された個別のデータ/論文で、予備的検討の結果、質の基準を満たさないおよび/または目的に妥当ではないものは、「公表されていることは認識したが、意見の作成の目的（意見を作成する際に考慮するという）には適切でないと考えられた論文」として意見報告書の引用文献リストまたは補遺に記載されるであろう。

各系統の根拠については、利用可能性についての追加の基準や包括性が導入される。この解析により個別の論文が以下のカテゴリーのどれかに分類される。

妥当で十分な質があり、意見の作成に重要な論文

妥当で十分な質はあるが、意見の作成には必要ではないと判断された論文

各系統の根拠を統合（統合リスク評価）することが最終段階になる。明確で一貫したものにするために、全体の根拠の重み付けを標準的書式で提示すべきである。1つの表形式を提案する。ヒトリスク評価のためには全ての系統の根拠が検討されるが、ヒト、動物、およびメカニズム研究が暴露とともに根拠の主要なものである。表による分類の結果とその解析は以下のような用語で表現されるべきである：

- －全体の根拠の重み付の結果、強い：ヒトや動物またはメカニズム研究の結果が一貫していて矛盾するものがない（重要なデータギャップがない）
- －全体の根拠の重み付の結果、中程度：主要根拠の1つでは良い根拠があるが他の系統からの根拠がない（重要なデータギャップがある）
- －全体の根拠の重み付の結果、弱い：主要根拠からの根拠が弱い
- －全体の根拠の重み付の結果、不確実：異なる系統の根拠から科学的に説明できない矛盾した情報がある
- －根拠の重み付は不可能
- －適切な根拠がない

評価の不確実性は関係者にとって役に立つ形で個別に表現される必要がある。不確実性に対応するには階層的アプローチが薦められる。

5. RASFF 予備的年次報告書 2011

RASFF preliminary annual report 2011

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_pre-annual_report_2011_en.pdf

2011年、RASFFへ報告されたオリジナル通知件数は3,812件であり、そのうち635件が「警報通知」、573件が「フォローアップ用情報」、744件が「注意喚起情報」、1,860が「通関拒否通知」であった。これらオリジナル通知から5,345件のフォローアップ通知が出された。全体の報告件数は、2006年以降増加している。

ハザード/製品/産地の組み合わせトップは、インド産飼料原料のアフラトキシン、次いでトルコ産野菜果実のアフラトキシン、中国産ナッツ類のアフラトキシン、バングラデシュ産野菜果実のサルモネラ、トルコ産ナッツ類のアフラトキシン、中国産食品と接触する物質からのクロムの溶出の順であった。

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/>

2012年第15週～第16週の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

*基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

*RASFFへ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

トルコ産アプリコットの仁のアフラトキシン ($B_1=212$ 、 $Tot.=367 \mu\text{g/kg}$) 及びシアン化物 (1580 mg/kg)、冷凍メカジキの水銀 (2.83 mg/kg) など。

注意喚起情報 (information for attention)

チュニジア産冷凍殻つき甘エビの表示されていない亜硫酸 (79 、 86 、 125 mg/kg)、スペイン産真空パックチルドキハダマグロの一酸化炭素処理 ($310 \mu\text{g/kg}$)、グアドループ産オレンジのカルバリル (0.51 mg/kg)、スペイン産真空パックマグロのヒスタミン (500 mg/kg) 及び一酸化炭素処理 (240 g/kg (注: g ではなく μg の間違いではないかと疑われる))、フランス産ポップコーントウモロコシのゼアラレノン ($140 \mu\text{g/kg}$)、英国産イヌ用サプリメントのメラミン (7.51 mg/kg 乾燥重量)、ドミニカ共和国産オレンジのカルバリル (0.71 、 0.2 mg/kg)、ベトナム産乾燥イエローストライプアジの未承認照射、トルコ産ピザの下層からの鉛の溶出 (0.009 、 0.008 mg/dm^2)、トルコ産飼料添加物酸化亜鉛の鉛 (440 mg/kg)、ドイツ産オーガニック卵のダイオキシン及びダイオキシン様PCB ($9.89 \text{ pg WHO TEQ/g}$)、中国産デザートフォークからのクロム (25.04 mg/dm^2)・マンガン (0.54 mg/dm^2) の溶出及び総溶出量 (105 mg/dm^2)、シエラレオネ産ピーナッツのアフラトキシン ($B_1=97.9$ 、 $Tot.=133.5 \mu\text{g/kg}$)、シエラレオネ産挽いたエグシ(ウリ科のタネ)のアフラトキシン ($Tot.=40.2 \mu\text{g/kg}$)、ガーナ産挽いたピーナッツのアフラトキシン ($B_1=151.6$ 、 $Tot.=242.5 \mu$

g/kg)、デンマーク産オタラ油漬けタラレバーのダイオキシン及びダイオキシン様 PCB (71.7 pg WHO TEQ/g)、スペイン産マグロ切り身の一酸化炭素処理 (338 mg/kg)、米国産朝鮮ニンジンの未承認照射など。

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

ポーランド産チルド乳酸発酵西インド小キュウリの未承認添加物ギ酸 (710 mg/kg)、台湾産タピオカパールの未承認ソルビン酸カリウム (1891、1733 mg/kg)、イタリア産オリーブ油漬けアンチョビのヒスタミン (500 mg/kg)、ポーランド産チルド塩漬け白キャベツの未承認添加物ギ酸 (1780 mg/kg)、トルコとルーマニア産茶器からのカドミウムの溶出 (3.9~5 mg/dm²) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

日本産緑茶のテブコナゾール (0.36 mg/kg) 及びジフェノコナゾール (0.039 mg/kg)、中国産緑茶のアセタミプリド (0.42 mg/kg) 及びイミダクロプリド (0.13 mg/kg)、中国産緑茶のクロルピリホス (0.62 mg/kg)・ピフェントリン (0.27 mg/kg)・アセタミプリド (0.44 mg/kg)・シハロトリン (0.15 mg/kg)・イミダクロプリド (0.014 mg/kg)、インド産チルドカレーの葉のエンドスルファン (1.1 mg/kg)・メタミドホス (0.088 mg/kg)・アセフェート (0.87 mg/kg)・プロフェノホス (20.7 mg/kg)・トリアゾホス (9.2 mg/kg)・ホサロン (0.16 mg/kg)・ピフェントリン (1.5 mg/kg)・アセタミプリド (4.2 mg/kg)・ジエチオン (0.99 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.03 mg/kg) 及びアセタミプリド (0.04 mg/kg)、トルコ産グリーントマトピクルスの亜硫酸 (118.5 mg/kg)・表示されていない安息香酸及びソルビン酸・許可されていないタートラジン (2.9 mg/kg)、ドミニカ共和国産チルドササゲのペルメトリン (0.13 mg/kg)、中国産乾燥シイタケのカドミウム (0.32 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのテトラジホン (0.04、0.028 mg/kg)、南アフリカ産テーブルブドウのマラチオン (0.04 mg/kg)、インド産食品サプリメント herbo calcium の鉛 (6.0 mg/kg)、インド産ニガウリ・ユウガオ・オクラ・コリアンダーの葉のジメトエート (0.281 mg/kg)・モノクロトホス (0.031 mg/kg)・オメトエート (0.294 mg/kg)、インド産ピーナッツのアフラトキシン (B₁= 38、127、61.6 µg/kg)、中国産ステンレススチール油濾器からのニッケルの溶出 (0.2 mg/kg)、香港産黒色ナイロン台所用品セットからの芳香族炭化水素の溶出 (0.01、1.06 mg/kg)、ドミニカ共和国産生鮮ペッパーのエンドスルファン (0.14 mg/kg)、中国産ステンレススチールフライヤーバスケットからのニッケルの溶出 (37.5、35.4 mg/kg)、中国産海苔せんべいの未承認遺伝子組換え、モロッコ産冷凍イチゴのメソミル (メソミル及びチオジカルブの合計 0.061 mg/kg)、中国産米粉の未承認遺伝子組換え、ドミニカ共和国産チルドペッパーのプロフェノホス (0.31 mg/kg)、イスラエル産香油のメソミル (86、38.03 mg/kg)、アルゼンチン産マメのピリミホスメチル (0.57 mg/kg)、エジプト産冷凍オレンジのマラチオン (0.19 mg/kg)、日本産冷凍キハダマグロの一酸化炭素処理 (0.6 mg/kg)、中国産冷凍蒸し鶏胸肉のトルトラズリル (340 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

1. ビスフェノール A : EFSA は暴露と低用量影響の可能性に焦点を絞った完全再評価を開始

Bisphenol A: EFSA launches full re-evaluation focussing on exposure and possible low dose effects

24 April 2012

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120424.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

EFSA は脆弱集団への暴露に焦点を絞った新しいビスフェノール A (BPA) のリスク評価を開始した。新しい意見は、これまでの科学的助言を補完するものとなる。EFSA は、2006 年以降に発表された BPA の食事からの暴露についての全ての妥当なデータをレビューし、同時に BPA 暴露全体への食事以外の暴露源の寄与についても検討する。EFSA の 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、さらに、齧歯類において低用量で観察された BPA 関連影響のいくつかがヒト健康に当てはまるかどうかについての不確実性についてもさらに検討する。現在実施中の低用量研究からの知見も 2012 年の間に入手可能になり次第検討する。EFSA はまた国際会議も開催する。

2012 年 2 月の CEF パネルの会合で 2013 年 5 月までに再評価する計画が提案された。ハザードキャラクターゼーションと暴露についての 2 つの学際的専門家ワーキンググループが作られた。近年 BPA 暴露を減らす対策がとられていることから、最新データも募集する。

2. 食品添加物としての植物炭末色素(E 153)の再評価についての科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of vegetable carbon (E 153) as a food additive

EFSA Journal 2012;10(4):2592 [34 pp.] 27 April 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2592.htm>

SCF (Scientific Committee for Food) が 1977 年及び 1983 年、JECFA が 1970 年、1977 年及び 1987 年に評価を行った。いずれの評価でも ADI を設定していないが、SCF は食品に使用できると結論していた。EFSA の ANS パネル (食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル) には新しい申請は提出されず、過去の評価と追加の文献によって評価した。毒性学的データは非常に少なく、ADI は設定できない。炭化水素由来のカーボンブラック (炭素の黒い微粒子) の遺伝毒性及び発がん性は、その多環芳香族炭化水素含量に関連する。しかしながら植物炭末色素 (注: 植物を炭化して得られた、炭素を主成分とするもの) からのベンゾ[a]ピレン暴露の暴露マージンは食事由来のものより大きいと推定される。発がん性 PAH の含量がベンゾ[a]ピレンとして 1.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下の植物炭末色素 (E 153) の報告されている使用量では安全上の懸念はない。植物炭末色素の規格について

ては、検出限界が 0.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下の適切な感度もち妥当性を評価された分析法によってベンゾ[a]ピレンとして換算した発がん性 PAH の含量を示すのが適切だと考えられる。

3. 食品添加物としての提案されている使用によるアルギン酸エチルラウロイルの改訂暴露評価

Revised exposure assessment for ethyl lauroyl arginate for the proposed uses as a food additive

EFSA Journal 2012;10(4):2652 [14 pp.] 26 April 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2652.htm>

アルギン酸エチルラウロイルを食品添加物として使用した場合の、子ども及び成人の改訂暴露評価を実施した。これは、提案された使用方法が改訂されたため推定暴露量も改訂するものである。改訂暴露推定は、EFSA 包括的データベース (Comprehensive Database) から得られた使用量及び個人の消費量に関する改訂データに基づいて計算された。高摂取群では高齢者を除く全ての集団で ADI を超過した。

4. EFSA のアスパルテーム再評価は 2012 年 9 月末までに実施

EFSA's re-evaluation of aspartame due by end September 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/aspartame.htm>

欧州委員会からの要請により、2020 年までに終了すると予定されていたアスパルテーム (E 951) の再評価が 2012 年に前倒しされた。

5. 香料グループ評価

香料グループ評価 51 改訂 1 (FGE.51Rev1): EFSA の FGE 09 Rev3 (2011) で評価された脂環式ケトンと二級アルコールと関連エステルと構造的に関連する JECFA 第 59 回会合で評価された脂環式ケトンと二級アルコール及び関連エステルについての検討

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 51, Revision 1 (FGE.51Rev1): Consideration of alicyclic ketones and secondary alcohols and related esters evaluated by the JECFA (59th meeting) structurally related to alicyclic ketones secondary alcohols and related esters in FGE.09Rev3 (2011)

EFSA Journal 2012;10(4):2636 [52 pp.] 18 April 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2636.htm>

20 物質について検討した。JECFA の結論である「香料としての推定摂取量で安全上の懸念はない」に合意する。

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

1. アクリルアミド及びフランの調査結果発表

Acrylamide and furan survey published

Tuesday 17 April 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/apr/acrylamide>

FSA は、英国の食品中の加工汚染物質であるアクリルアミド及びフランの量を調べた最新調査結果を発表した。調査は 248 製品を対象とし、英国の小売食品中のアクリルアミド及びフランの濃度を反映したものである。

加工シリアルベースの食品（ラスクを除く）でアクリルアミド濃度が増加傾向であり、フレンチフライ及びジャガイモ製品など他の製品では低下していた。報告されている量のアクリルアミド及びフランはヒト健康にリスクとなる懸念はなく、FSA は消費者への助言を変更しない。

FSA は、チップスは明るい黄金色に調理すべきであり、パン及びパン製品は可能な限り軽くトーストすべきであると助言する。

アクリルアミド及びフラン

Acrylamide and furan

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2012/acrylamide-furan-food-survey>

アクリルアミドについては 2010～2011 年に 248 製品を分析した。13 製品が「指標量」を上回っており、調査を要請した。フランについては調査件数を増加した。最も少なかったのはポテトチップス、インスタントコーヒー及びコーヒー代用品であり、最も高濃度が検出されたのはスイートポップコーン及びローストコーヒーであった。現時点ではフランの傾向については断定できず、2011～2013 年の追加調査でさらなる情報が提供される予定である。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/acrylamide-furan-survey.pdf>

アクリルアミドの濃度は、フライドポテトで 41～1,285 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、ポテトチップは 220～2,061 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、家庭調理用調理済みフライドポテトで 21～1,155 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、柔らかいパン 3～51 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、朝食シリアル 35～325 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、ビスケットやクラッカー 27～1,573 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、コーヒー 49～1,009 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、ベビーフード 3～27 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、加工シリアルベビーフード 3～598 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、その他 5～3,972 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。最も高濃度だったのは野菜チップであった。

フランの濃度は、0.3～154 $\mu\text{g}/\text{kg}$ であった。

-
- 英国毒性委員会（COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

1. 2012年3月20日の会合の議事録

Minutes of the meeting held on Tuesday, 20 March 2012

<http://cot.food.gov.uk/pdfs/cotdraftmin20mar2012>

(一部抜粋)

- 米国 EPA のダイオキシン再評価について

米国 EPA が再評価を行いダイオキシンの参照用量 (RfD) を 0.7 pg/kg bw/day とした。これは COT が設定した TDI (2 pg/kg bw/day) の 1/3 の値であるが、COT はこの TDI を変更する必要はないと結論した。

EPA 及び COT では POD (point of departure) の根拠として異なるデータ及び仮定を用いているが、この違いは見かけ上は不確実係数の違い (COT が 3、EPA が 10) のように見える。甲状腺刺激ホルモン (TSH) 及び精子数の変動は毒性の指標ではあるが重大な影響ではない。

- カフェインとアルコールの相互作用及び複合影響

COT は、エネルギードリンクの多量摂取とアルコールの多量摂取に関連はあるが、これが因果関係なのかどうかは不明であるとの意見で同意した。

2. 2012年5月8日の会合の議題

COT agenda and papers: 8 May 2012

<http://cot.food.gov.uk/cotmtgs/cotmeets/cotmeet2012/cotmeet8may2012/cotagenda8may2012>

(一部抜粋)

- 0-12 ヶ月の乳児の補助食に関する化学物質と食物アレルギーについての包括的声明案

<http://cot.food.gov.uk/pdfs/tox201214.pdf>

ビスフェノール A、フタル酸、メチル水銀、カフェイン、アルコール、ダイオキシンのような古くから知られている POPs については現在評価する必要はない (既に評価されている、暴露量が少ない等の理由)。検討が必要なのはビタミン A、アルミニウム、大豆植物エストロゲン、最近 POPs に分類されたものである。さらに鉛及び臭素化合物も必要である。

- 乳児食の高濃度鉛について

<http://cot.food.gov.uk/pdfs/tox201215.pdf>

ミルクの中で最も鉛濃度が高いのは豆乳で $9.59 \pm 19.58 \mu\text{g/L}$ 、全乳ベースのミルクが $6.21 \pm 11.28 \mu\text{g/L}$ 、スキムミルクベースのミルクが $4.36 \pm 8.36 \mu\text{g/L}$ 、次いで乳清タンパクミルク $3.42 \pm 6.91 \mu\text{g/L}$ 及びカゼインミルク $3.26 \pm 7.32 \mu\text{g/L}$ である。母乳は平均 $1.6 \mu\text{g/L}$ (地域による) である。英国の乳幼児の栄養調査 DNSIC が 2013 年 2 月に発表される予定である。

- 乳児食の高濃度ビタミン A について

<http://cot.food.gov.uk/pdfs/tox201216.pdf>

乳幼児における肝臓及びダイエタリーサプリメント由来のビタミン A の暴露データは限られている。また乳幼児での毒性学情報も少ないことから、COT では、乳幼児へのリスクを考慮するためにより詳細なレビューが必要であると同意された。会合では、乳幼児への健康に懸念される摂取量、現在の助言の適切性、結論をだすために必要な追加情報などについて議論される予定である。

-
- 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. 乳児用ミルク及びフォローアップミルクのアルミニウム含量

Aluminium contents in infant and follow-on formula

25.04.2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/aluminium-contents-in-infant-and-follow-on-formula.pdf>

(ドイツ語で先に発表された意見の要約のみ英語版)

食品にアルミニウムが存在するのは、様々な原因による。例えば、食品中に天然に含まれる、あるいはアルミニウム含有添加物が原因の場合がある。他に食品包装容器、調理器具及び台所備品などからの移行の可能性もある。

BfR は、ベビーフードのアルミニウム含量についてその健康影響を評価した。評価のきっかけは乳児用食品のアルミニウム含量を調べた英国の研究である。そのデータに加えて BfR はドイツ当局が入手できるベビーフードのアルミニウム含量も調べた。EFSA はアルミニウムの耐容週間摂取量 (TWI) を 1 mg/kg 体重としている。入手できるデータを解析したところ、水に溶かして使用する粉末状のものやすぐ使用できる液状のどちらのベビーフードについても TWI に達するまたは超過する可能性があった。しかしながら、TWI に用いた毒性学的概念は、12 週以下の乳児には適用されないため、乳児用食品の健康評価にはあまり役に立たない。乳児用食品からのアルミニウム摂取が乳児の健康に有害であるというを示唆する科学的根拠はない。

しかしながら乳児や未熟児は特に脆弱な集団であることから、TWI を超過することのない最終製品のアルミニウム含量のもののみを販売すべきである。

* ドイツ語報告書

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/aluminiumgehalte-in-saeuglingsanfangs-und-folgenernahrung.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. 未承認 GM 動物及び GM 製品のオランダへの導入の可能性

Potential introduction of unapproved GM animals and GM products in the Netherlands
2012-04-19

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/609021118.html>

RIVM は、現在または近い将来に EU に違法に輸入される可能性のある遺伝子組換え (GM) 生物のリストを作成した。近年、一部の GM 鑑賞魚が違法に EU 市場に出回っていた。この報告書では、作物については既にリストアップされているので、EU に承認されていない GM 動物及び微生物に焦点をあてた。

遺伝子組換え観賞魚のほかに、遺伝子組換え微生物を含む動物用ワクチンや農薬が違法に輸入された可能性がある。さらに「医療ツーリズム」及び「DIY 生物学」により望ましくない遺伝子組換え生物の環境への放出につながる可能性がある。現時点では市場に遺伝子組換え食品/飼料動物、ペット及び昆虫は存在しないが、近い将来は変わる可能性がある。

2. オランダの子どもと成人のヨウ素摂取 : オランダ全国食品摂取量調査 2007~2010 年の結果

The iodine intake of children and adults in the Netherlands : Results of the Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010
2012-04-23

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/350090012.html>

オランダ人のヨウ素摂取量は十分である。しかしながら 2008 年以降約 20~25%減少している。本報告は、オランダ保健・福祉・スポーツ省 (VWS : Dutch Ministry of Health, Welfare and Sport) の依頼により、RIVM が実施した調査結果である。

ヨウ素は、乳製品及び非アルコール飲料 (水、コーヒー、茶、フルーツジュース、soft drink 等) など食品の天然成分である。またパンにはヨウ素添加塩が含まれており重要な摂取源である。パンとは別に、過去数年間は、ヨウ素添加塩は加工肉や食卓塩などの他の食品にも使用されている。2008 年からは、全ての加工食品へのヨウ素塩の添加が許可されている。しかしながら、同時に、過剰なヨウ素摂取を防ぐために塩に含まれるヨウ素の最大量が減らされた。しかし実際は、食品製造業者は予想よりも少ない頻度でヨウ素添加塩を使用しており、これが 2008 年以前よりもヨウ素摂取量が減少した要因である。

塩及びヨウ素摂取の低下 : VWS の 1 つの目的はオランダ人の減塩である。結果として、ヨウ素の摂取源となるヨウ素添加塩の消費の減少をもたらす。そのためヨウ素摂取のモニタリングが重要であり、不足するような場合には、食品製造業者へヨウ素添加塩の使用を

促す、あるいは塩中のヨウ素濃度を増加するなどの措置がとられる。

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

1. FDA はナノテクノロジーについてのガイダンス案を発表

FDA issues draft guidance on nanotechnology

April 20, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm301125.htm>

ー食品及び化粧品産業によるナノテクノロジーの使用についての文書ー

FDA は、食品及び化粧品産業によるナノテクノロジーの使用についての 2 つのガイダンスドキュメント案を発表した。食品については「Guidance for Industry: Assessing the Effects of Significant Manufacturing Process Changes, including Emerging Technologies, on the Safety and Regulatory Status of Food Ingredients and Food Contact Substances, Including Food Ingredients that are Color Additives」、化粧品産業については「Guidance for Industry: Safety of Nanomaterials in Cosmetic Products.」である。

食品ガイダンスでは、ナノテクノロジーの使用により、食品成分の同一性、安全性、規制状態、FDA への認可申請などに相当な変化が生じるかどうか、食品業者が考慮すべき要因について説明している。

*食品のガイダンス案：

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodIngredientsandPackaging/ucm300661.htm>

ファクトシート：ナノテクノロジー

Fact Sheet: Nanotechnology

April 20, 2012

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/ucm300914.htm>

ーナノテクノロジーの概要ー

ナノテクノロジーは、医薬品、食品および化粧品を含む多くの FDA 規制対象製品に使用される可能性のある新しい技術である。ナノテクノロジーを利用したナノ物質はナノメートルサイズで 10 億分の 1 メートルと小さく、普通の顕微鏡では観察できない。これらナノ物質は普通の大きさの材料と異なる化学的・物理的・生物学的性質をもつ可能性がある。

FDA には新しい技術に伴う期待される成果、リスクおよび不確実性について長い経験があり、この点ではナノテクノロジーは新しいものではない。

FDA の規制にとってしっかりした科学は必須である。全体として FDA は現在に安全性評価の枠組みはナノ物質を含む各種物質に対して十分柔軟でしっかりしたものであると考えている。

新しいガイダンスへの意見は 90 日間受け付ける。

消費者情報：FDA は「ナノ」規制について対話を継続する

FDA Continues Dialogue on 'Nano' Regulation

04/20/2012

http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm258462.htm?utm_source=fda&utm_medium=website&utm_term=Nano;utm_content=f1&utm_campaign=HomePageSpotlight

2. 食品報告登録制度の年次報告書

Reportable Food Registry Annual Report

April 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodSafetyPrograms/RFR/ucm200958.htm>

Reportable Food Registry (RFR) とは、健康に有害影響を与える可能性があると思なされる報告義務のある食品 (Reportable Food) の報告である。今回は、2010 年 9 月 8 日～2011 年 9 月 7 日をカバーした 2 回目の報告になる。寄せられた報告は全部で 1,153 件あり、そのうち報告義務があると判断され RFR へ登録されたのは 882 件であった。882 件の内訳は、一次報告が 225 件、一次報告にもとづく続報が 483 件であった。また、一次報告と続報を考慮して修正した報告数では 1 年目が 139 件、2 年目が 174 件だった。これは問題を調査し修正して FDA に報告する施設が増加したことを示唆している。

(化学物質関連)

2 年目の一次報告 225 件のうち、75 件が非表示のアレルゲンについて、3 件が非表示の亜硫酸塩についてであった。非表示のアレルゲンの報告が多かった食品は、パン、冷凍食品、スナック食品などで、卵、乳、木の実などのアレルゲンが報告された。

RFR に関連した規制措置では、冷凍衣付けシーフード製品のリコールなどが行われた。当該製品は衣に大豆粉を使用しており、海外の業者から提供されたもので非表示のピーナッツタンパク質を含んでいた。

3. FDA は輸入製品の品質や安全性を確保するための国際協力を強化

FDA strengthens international collaboration to ensure quality, safety of imported products

April 23, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm301191.htm>

—新しい報告書は FDA の製品安全性のための世界協力に焦点をあてる—

FDA の Margaret A. Hamburg 長官は 23 日、FDA が国内機関から国際公衆衛生機関に変貌するための活動や戦略を説明した「世界関与報告書 (Global Engagement Report)」を発表した。この報告書では輸入食品や医薬品、医療機器及びその他の規制対象製品の安全性及び品質が国内で製造されたものと同等の厳しい基準に合致することを確実にするための取り組みを説明している。

長官は、「我々の世界はますますグローバル化し、我々は新しい、前例のない、予期できない方法で世界中の消費者の公衆衛生を確保しなければならない。」と述べている。

過去 10 年間に FDA の規制対象製品の世界での製造は増加しつづけ、150 か国、13 万輸入業者、30 万海外施設を超えている。2005 年から 2011 年に食品の輸入は平均 10%、医薬品は 13%、医療機器は 10%増加した。米国で消費されている生鮮果実の約 50%、生鮮野菜の約 20%、シーフードの 80%は外国産である。同様に医薬品の製造に使用される有効成分の 80%以上が輸入されている。

本報告は、FDA による国際協力強化のための様々な戦略の概要を示している。科学にもとづく規制基準の開発及び統一、規制システムの重要性についての意識向上、公衆衛生緊急事態の迅速な特定と対応のための情報及びデータの共有化などである。

* 報告書 : Global Engagement

<http://www.fda.gov/AboutFDA/ReportsManualsForms/Reports/ucm298576.htm>

4. FDA は安全性についての根拠のない DMAA 製品の販売に警告

FDA challenges marketing of DMAA products for lack of safety evidence

April 27, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm302133.htm>

—警告文書で 10 の企業を名指し—

FDA は一般名 DMAA として知られるジメチルアミルアミンを含むサプリメントを製造・販売している 10 社に対し、安全性に関する根拠が提出されていないとして警告文書を送付した。

さらにダイエタリーサプリメントに含まれ、しばしば「天然」覚醒剤とされる 1,3-ジメチルアミルアミン、メチルヘキササンアミン、ゼラニウム抽出物についても言及した。

(企業名及び製品名は本ウェブサイト上で表に示されている)

現在の法では、1994 年 10 月 15 日以前にダイエタリーサプリメントとしての販売実績のない成分を使用する場合には、FDA へその成分が安全であると結論した根拠を提出しなければならない。製造業者あるいは販売業者は少なくとも販売の 75 日前には通知しなければならないが、当該企業はこの要求を満たしていない。

DMAA は、血管縮小作用をもち血圧を上昇させて息切れから心臓発作までの心血管系イベントを誘発する可能性がある。FDA はこれまで DMAA を含む製品による 42 の有害事象報告を受け取っている。因果関係は確立されていないが、その中には心疾患、神経系疾患、精神疾患及び死亡が含まれる。

5. リコール：XROCK INDUSTRIES, LLC は男性性機能増強用サプリメントとして販売されていた X-ROCK を、表示されていない有害な可能性のある成分が含まれるため全国で自主回収する

XROCK INDUSTRIES, LLC Issues a Voluntary Nationwide Recall of X-ROCK, a Product Marketed as a Dietary Supplement to Support Male Sexual Performance, Due to Unlisted, Potentially Hazardous Ingredient

April 19, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm301210.htm>

FDA の検査の結果シルデナフィルとヒドロキシチオホモシルデナフィル（注：性機能増強を目的とした違法薬物）が含まれると結論された。

6. Fatima Brothers は Shad Javantri（ホールメース、香辛料）に表示されていない亜硫酸の警告を発表

Fatima Brothers Issues An Allert On Undeclared Sulfites In Shad Javantri (Whole Mace)

April 26, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm302053.htm>

表示されていない亜硫酸を含むため、当該製品をリコールしている。亜硫酸へ過敏な消費者は、深刻なリスク或いは突然のアレルギー反応を被る場合がある。さらに、米国では認められていない色素ローダミン B 及びマラカイトグリーン、認められているが表示されていない FD&C Yellow #5 を含んでいる。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

7. 警告文書（2012年4月17日、24日公表分）

- Golden Genes Dairy 4/10/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm300209.htm>

残留動物用医薬品ペニシリン

- Brenner Brothers & Sons 4/3/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm300213.htm>

残留動物用医薬品スルファジメトキシシン

- Loek Van Warmerdam Dairy 3/20/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm299883.htm>

アンピシリン及びスルファジメトキシシンの適用外使用

- Leaner Living 4/4/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm299634.htm>

サプリメント"Glycosolve"の糖尿病や高脂血症治療効果の宣伝などの違法行為

- Theta Brothers Sports Nutrition, Inc. 4/2/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm299891.htm>

サプリメントの CGMP 違反、アレルギーや成分表示の違反

- **De Saegher Cattle LLC** 4/19/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm301246.htm>

乳牛の残留動物用医薬品スルファジメトキシシン

8. 一般向け通知

- **“X-Rock”**には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: “X-Rock” Contains Undeclared Drug Ingredient

4-18-2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm300857.htm?source=govdelivery>

FDAは消費者に対し CRM Laboratories 社が製造し各種ウェブサイトで販売されている“X-Rock”の購入及び使用しないよう助言する。FDAの検査でシルデナフィルとヒドロキシチオホモシルデナフィルが検出された。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- **“Instant Hard Rod”**には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: “Instant Hard Rod” Contains Undeclared Drug Ingredient

4/20/2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm301190.htm?source=govdelivery>

FDAは消費者に対し、各種ウェブサイトで性機能増強用として販売されているサプリメント“Instant Hard Rod”を購入及び使用しないよう助言する。FDAの検査でアミノタダラフィルが検出されている。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- **“RigiRx Plus”**には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: “RigiRx Plus” Contains Undeclared Drug Ingredient

4/20/2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm301182.htm?source=govdelivery>

FDAは消費者に対し、各種ウェブサイトで性機能増強用として販売されているサプリメント“RigiRx Plus”を購入及び使用しないよう助言する。FDAの検査によりアミノタダラフィルが検出されている。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- **“ZenMaxx”**には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: “ZenMaxx” Contains Undeclared Drug Ingredient

4/20/2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm301188.htm?source=govdelivery>

FDAは消費者に対し、各種ウェブサイトで性機能増強用として販売されているサブリメ

ント“ZenMaxx”を購入及び使用しないよう助言する。FDA の検査によりアミノタダラフィルが検出されている。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

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

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

1. **USDA は残留物質基準遵守改善と繰り返し違反する施設への検査を増やす措置を発表**
USDA Announces Steps to Improve Compliance with Residue Requirements and to Increase Testing at Establishments with Repeat Violators

April 23, 2012

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_042312_01/index.asp

USDA の食品安全検査局 (FSIS : Food Safety and Inspection Service) は、肉製品での違法残留を防ぐための 2 つのステップを発表した。1 つは、と畜施設において違法残留薬物のある動物を購入するのを避けるためのコンプライアンスガイドの発表である。もう 1 つは、違反歴のある畜産施設への検査の増加措置である。

2. **緑茶葉及びサプリメントを分析**

Analyzing Green Tea Leaves and Supplements

April 27, 2012

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2012/120427.htm>

最近米国市場では緑茶ベースのダイエタリーサプリメントが人気を獲得している。しかし緑茶を飲むのとサプリメントを摂取するのと、どちらがより良い選択なのかは不明である。USDA の ARS (Agricultural Research Service) の科学者らは、緑茶サプリメントと緑茶をいれるのに使う茶葉に含まれる化学物質の違いを調べた。市販の緑茶サプリメント 20 製品と茶葉 8 検体の化学組成を HPLC/MS で分析し、比較した。その結果、多くのサプリメントでは製造工程及び貯蔵によりフラボノールグリコシドは分解し、カテキンは酸化していた。さらにサプリメントには表示されていない添加物がいくつか検出された。一部に質の良いサプリメントが存在していても、消費者が表示からそれを知る手段はない。本研究は 2011 年に *Journal of AOAC International* に発表されたものである。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. FSANZ は亜硫酸調査を発表

Sulphites survey released by FSANZ

26 April 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/26april2012sulphites5495.cfm>

食品中の亜硫酸調査の結果、全ての食品の亜硫酸濃度は食品基準で認められた濃度より十分に低かった。調査はソーセージ、コーディアル（果汁飲料）及び乾燥果実を調べたもので、156 検体のソーセージのうち 3 検体のみが基準値超過であった。

亜硫酸は天然に食品や人体中に存在し、抗酸化・抗菌作用があり食品の保存料として広く使用されている。亜硫酸に過敏症のヒトでアレルギー様の症状や喘息様反応が報告されている。多くの添加物同様、許容一日摂取量（ADI）を設定して食品基準により監視されている。一定量以上の亜硫酸を含む場合には表示が必要である。

* 調査結果：Sulphites survey

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/monitoringandsurveillance/foods-surveillance/sulphitesurvey2012.cfm>

2. 食品基準改定 No. 130 (FSC 72)

Amendment No. 130 (FSC 72)

26 April 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/gazettenotices/amendment13026april25487.cfm>

- ・Application A1056 – 乳製品原料及び製品の加工助剤としてのジメチルエーテル
- ・Application A1060 – 害虫耐性トウモロコシ Line 5307 由来の食品
- ・Application A1062 – 非乳製品原料及び製品の加工助剤としてのジメチルエーテル

3. 食品基準の変更案に意見募集

Call for submissions on proposed changes to the Food Standards Code

24 April 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/24april2012callforsu5494.cfm>

FSANZ は食品基準（Food Standards Code）の 2 つの変更案に意見を募集する。

1 つは乳製品加工助剤としての過酸化水素、もう 1 つはソーセージの食品添加物としてのラウロイルアルギン酸エチルの認可である。前者については 2012 年 6 月 5 日まで、後者は 5 月 12 日まで意見を受け付ける。

-
- 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. アクリルアミドの調査結果は良好

Acrylamide study produces pleasing results

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/acrylamide-study-pleasing-results.htm>

新しい一次産業省（MPI : Ministry for Primary Industries）の報告書は、ニュージーランドのポテトチップ製造業者によるアクリルアミド低減への努力が報われたことを示す。

アクリルアミドは高温で揚げる、ローストする、焼くなどの通常の調理方法により自然に食品中で生じる化学物質である。MPI は、アクリルアミドの存在がヒト健康問題になる可能性があることから、食品中のアクリルアミドを監視している。

調査は、食品安全規制機関と製造業者がアクリルアミドの摂取によるリスクを減らすための対策をとることができるように行われた。そのためには、よく喫食される食品中のアクリルアミドの量についての情報を得ることが必要である。

2011 年に行われた最新調査では、ニュージーランドにおける主要アクリルアミド暴露源について調査した。これらは、ジャガイモ製品、穀物ベースの製品、ナッツ製品である。結果は概ね国際的知見と一致した。

調査の結果、全体の暴露量へのポテトチップスの寄与は 2006 年から 2011 年の間に減少したが、フライドポテト及びベイクドポテトの寄与は増加したようである。しかしながら、フライドポテト及び小麦ビスケットシリアル平均アクリルアミド濃度は 2006 年の結果と同程度であり、ポテトチップの濃度が 1/3 に減少した（1,570 µg/kg から 581 µg/kg）。

MPI の毒性アドバイザー John Reeve は、事業者がこの問題に自主的に対策してきたことは心強いと述べた。事業者は、アクリルアミドの低減化のために 2 つの手段（FoodDrink Europe toolkit、コーデックス実施規範）を利用した。

食事からの推定暴露量の平均は 2006 年と同様であるが、食品安全上の懸念とはならない。

* Notes to editors :

多くの野菜及び果実を含み、揚げものや油脂の多い食品は適度に含むバランスの取れた多様な食生活が食事からのアクリルアミド暴露を減らす。アクリルアミド及び他の有害な可能性のある調理による天然副産物を減らすには、熱源を食品の下ではなく上または横にするなどして食品と炎を接触させないことがよい。しかし細菌を殺すためには十分（74℃）加熱することが重要である。

* 報告書本文 : Acrylamide in New Zealand Food and Updated Exposure Assessment

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/acrylamide-in-nz-food-updated-exposure-assessment.pdf>

（各国の推定摂取量有り）

● 香港政府ニュース

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

1. 2 食品のリコール

2 food products recalled

April 24, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/04/20120424_195243.shtml

米国産バルサミコ酢ドレッシング及び日本産スポーツドリンク粉末から可塑剤が検出された。バルサミコ酢はフタル酸ジイソデシル、ドリンク粉末はフタル酸ジ 2-エチルヘキシルを含んでおり、リコールを要請した。

2. 6 食品が安全性検査に不合格

6 foods fail safety check

April 30, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/04/20120430_143318.shtml

生鮮牛肉 4 検体から二酸化硫黄が検出された。検出された量では通常の摂取による健康への有害影響はないが、アレルギーのある場合は呼吸困難や頭痛、吐き気などの症状がでる可能性がある。他に、ハウレンソウ及びキノコからカドミウムが検出されたが、検出された濃度では健康への有害影響はない。

3. 自然毒による食中毒 (2 件)

● シガトキシン中毒 : 2 ill with ciguatoxin poisoning

April 30, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/04/20120430_193732.shtml

50 才の男性及び 49 才の女性が 4 月 28 日に自宅で魚の喫食により中毒になった。入院して安定している。魚は 4 月 28 日に Tsuen Wan 市場で購入した。

● 野生キノコによる中毒 : 2 ill after eating wild mushrooms

April 29, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/04/20120429_191226.shtml

54 才男性及び 9 才の女の子が Kam Shan カントリーパークで採取したキノコの喫食により中毒になった。2 人は入院し、現在は安定している。食べられるキノコと食べられないキノコの区別は難しいので、人々はキノコを採取して食べるべきではない。

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

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

1. 日本の原子力発電所関連の食品医薬品安全庁の対応と管理動向

(23) 2012-04-16

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=17590&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、岩手県で生産されたキノコ類に対して 2012 年 4 月 16 日から暫定輸入中断措置としたと発表した。この措置は、日本政府が摂取または出荷制限した品目を暫定輸入中断対象に含めることにして以後 17 番目に追加されたものである。昨年 3 月以後日本で生産されたきのこ類が韓国に輸入された実績はない。

(24) 輸入食品課/危害情報課 2012.04.17

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=17609&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、福島県で生産されたワサビに対して 2012 年 4 月 17 日から暫定輸入中断措置をしたと発表した。この措置は、日本政府が摂取または出荷制限する品目を暫定輸入中断対象に含むことにして以後 18 番目に追加されたものである。昨年 3 月以後、日本で生産されたワサビが我が国に輸入された実績はない。

2. 子ども、青少年の皆さん、高カフェイン飲料に注意してください！

食生活安全課/添加物基準課 2012.04.18

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=17614&cmd=v>

ー安全なカフェイン摂取誘導のためのポスター制作・配布ー

食品医薬品安全庁は、子ども及び青少年による無分別な高カフェイン飲料摂取を予防のため、安全なカフェイン摂取について情報提供するための広告用ポスターを製作し、全国の中・高等学校などへ配布する予定だと発表した。

このポスターは、▲食品中のカフェイン含量、▲カフェインによる人体影響、▲高カフェイン飲料の確認方法などを記載し、子ども及び青少年の目線に合わせて製作された。カフェインは、コーヒー及び茶などに含まれる成分であり、食品原料としても多く使われている。子ども及び青少年が好んで食べるコーラ、チョコレート、エネルギードリンクなどにも広く含まれる。

※ 缶コーヒー (74 mg)、コーヒーミックス (69 mg、1 回分あたり)、緑茶 (15 mg、ティーバッグ 1 つあたり)、コーラ (23 mg、1 缶 250 ml)、チョコレート (16 mg、1 食 30 g)、エネルギードリンク (62.5 mg、1 缶 250 ml)

通常体重 50 kg の青少年のカフェイン 1 日摂取推称量は 125 mg であり、コーヒー 1 杯、エネルギードリンク 1 缶で推奨量を超過する。カフェイン過剰摂取は、不眠症、神経過敏などの副作用が出る可能性があるため注意が必要である。特に、子どもや青少年は副作用を大人より生じやすく学業にも否定的な影響を及ぼす可能性があるため、眠気を払うためにエネルギードリンクなどを混合して過剰に摂取するのは望ましくない。

※ 子どもカフェイン 1 日摂取推奨量：体重 1 kg 当たり 2.5 mg 以下

例) 体重 30 kg の子どもの場合は一日摂取推奨量が 75 mg 以下であり、缶コーヒー1 個カフェイン含量 (74 mg) に該当

※ カフェイン一日摂取推奨量：大人 400 mg、妊婦 300 mg

食品医薬品安全庁は、カフェインが 1 mL 当たり 0.15 mg 以上含む液状飲料 (茶、コーヒー除外) には、「高カフェイン含有」表示をしなければならず、子どもや妊婦などカフェインに敏感な人は摂取を慎むよう呼びかける注意文を自主的に製品に表示するよう勧奨している。また 2013 年 1 月 1 日からは、高カフェイン飲料には全てカフェイン含量及び注意文を義務的に表示するよう変更される予定である。

3. 食品添加物、食品になぜ必要か？ -食品添加物の用途に関するリーフレット発刊・配布-

2012-04-20

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?GONEWSSID=DrNCPXbYGq6nGYh50cnY5gyShggt6qLYkGKXl3y2QpnK2HyF1cvK!-1806028738!474700000&act=detailView&dataId=155823668§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、食品添加物の必要性を消費者目線で分かりやすく説明した「食品添加物、食品になぜ必要か？」というパンフレットを製作・配布すると発表した。

このパンフレットは、これまで食品添加物に対して確信的でない不安を抱いていた消費者へ正確な情報を提供し認識の転換を誘導するために発刊された。食品添加物の用途別使用目的と実生活での適用事例と一緒に記載することで消費者の理解を支援しようとするもので、食品添加物の種類である保存料、酸化防止剤、甘味料、着色料、発色剤、乳化剤、pH 調整剤、膨張剤などについての情報が記載されている。保存料は、食品の鮮度と栄養を維持するために使用される添加物であり、食品に細菌、カビなどの微生物が増殖することを防止して食中毒発生の危険性を下げる役割を果たす。酸化防止剤は、食品中の脂肪の酸敗の防止により栄養素の損失及び色素変色を防止して品質を保持する。もし酸化防止剤を使用しなければ、酸敗しやすくなり、色も黒く変色してにおいも生じる。

※ 保存料の種類：ソルビン酸、安息香酸、プロピオン酸など。

※ 酸化防止剤の種類：ブチルヒドロキシアニソール (BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)、亜硫酸塩類

甘味料は、食品に甘味を与えるために使用される添加物であり、砂糖の数百倍の甘さがあるがカロリーはほとんどなく、排泄が早く血中グルコース濃度に影響を与えない。発色剤は、ハム及びソーセージなど肉類の加工時に商品価値が下がることを防止し、固有の色を維持・改善させるために使用される添加物で、嫌気性条件で育つボツリヌス菌生育抑制効果もあり食中毒予防にも効果的である。

※ 甘味料種類：アスパルテーム、スクラロース、アセスルファムカリウム、サッカリンナトリウムなど。

※ 発色剤種類：亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム、硝酸カリウム

消泡剤は、製造過程で発生する泡を減少させて食品品質を高める添加物であり、珪素樹脂などが使用される。

これ以外にもパン製造時に使用される膨張剤、スープ粉末など食品粒子を固まり難くする添加剤、食品固有の香りを維持させる香料などについての内容も記載されている。

食品医薬品安全庁は、「食品添加物は科学的に安全性が確認されたものだけが使用できるので、規格基準に準拠して製造された食品は安心できる」と説明している。同時に、「食品添加物に対する不信と誤った情報の広がり防止のために、今後も国民への広報及び教育を先導する」と発表した。

このリーフレットは、“食品添加物情報部屋” ホームページ (<http://www.kfda.go.kr/fa>) 資料室) で確認が可能である。

4. 毒草と山菜を混同しないでください！－山菜と誤認した野生植物の摂取による食中毒 4～5月に集中的発生－

2012-04-17

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=17599&cmd=y>

食品医薬品安全庁は、春期に野山及び登山路周辺で自生する野生植物類を山菜と間違えて摂取することによる食中毒事故について注意を喚起する。

特に春期は野生植物類による食中毒が多く、主に4～5月に発生している。専門家ではない一般人は毒草と山菜の区別が難しいため、山で直接山菜を採取してはいけない。

※ ヒメカンゾウ食中毒：104人('09, 京畿)、15人('10, 京畿)、5人('11, 慶北)
トリカブト食中毒：6人('11, 全北)

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、市販食品中の可塑剤検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560090361>
- フランス厚生・連帯省、「Sorbitol Food Grade(食用ソルビトール)」製品の消費に関するリスクを注意喚起
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560150340>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、みつばちのコロニーの衛生状態：みつばちの挙動に及ぼす農薬有効成分に関する研究報告書について検討を開始したことを発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560390475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、バイオマーカー(定型豚コレラワクチンの

バイオマーカー、イオフェノキシ酸：IPA)が入った餌を食べた疑いがあるイノシシの獣肉を食用にした場合の健康リスク評価に関する意見書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560410475>

- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、ラクトパミンに関する Q&A を公表(1/2)
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560430365>
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、ラクトパミンに関する Q&A を公表(2/2)
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560440365>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、ラクトパミンに関する専用ページを開設
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560450369>
- 台湾行政院衛生署、ラクトパミンに関する一般向け資料を公開した旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560460361>
- 台湾行政院衛生署、ラクトパミンには遺伝毒性があるとの新聞報道を否定
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560470361>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、除草剤耐性遺伝子組換えダイズ FG72 の認可について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560960475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、グルホシネート・アンモニウム除草剤耐性及びチョウ目害虫抵抗性遺伝子組換えワタ GHB119 の認可に関する意見書を公開
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03560980475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、新開発食品成分(NI)としての合成メナキノン(合成ビタミン K2)の認可について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03561030475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、新開発食品又は新開発食品成分(NI)として、キヌアの抽出物(エキス)の認可について意見書を公開
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03561040475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ビタミン E とセレンの含有率の高い飼料を追加登録する改正案について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03561090475>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室