

食品安全情報（化学物質） No. 12/ 2012 (2012. 06. 13)

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>)

<注目記事>

【ANSES】 エネルギードリンク：有害事象を報告するよう要請

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、エネルギードリンクによるリスク、特にアルコールとの同時摂取及び運動との関連性についてより厳密に調査を行うため、消費者に対し、エネルギードリンクの摂取により有害事象を経験した場合は報告するよう呼びかけている。

*ポイント： エネルギードリンク（日本ではエナジードリンクとも呼ばれています）及び主要な活性成分であるカフェインについては、欧米を中心にかなり話題になっています。特に、エネルギードリンクとアルコールを同時摂取すると、カフェインの覚醒作用によって酔いを感じにくくなりアルコールの過剰摂取につながるのではないかと、さらには飲み過ぎによる暴力的な行動へとつながるのではないかと疑いがかけられています。カフェインの摂取については、英国及び韓国などでは1日の上限量を示して過剰摂取をしないよう注意が喚起されています。

【EFSA】 食品中のパーフルオロアルキル化合物：存在と食事暴露

欧州食品安全機関（EFSA）のCOMTAM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、食品中のパーフルオロアルキル化合物について食品中の濃度及び食事を介した暴露量に関する評価を行った。

*ポイント： EFSAはパーフルオロアルキル化合物について2008年に評価を行っていますが、その時には食品や生体中の分析データが十分ではなく、暴露量の推定にはさらなるデータが必要であると述べていました。今回は、2006年から2012年に集めたデータをもとに暴露量を評価し、食事からの暴露が健康に基づくガイドライン値を超過する可能性が低いことを確認しています。食品中のパーフルオロアルキル化合物について、やっと結着がついたということでしょう。

【CFIA】 Harper 政権は Safe Food for Canadians Act を発表

Harper 政権は“カナダ国民のための食品安全法（Safe Food for Canadians Act）”を発表した。本法は、カナダ人家族を安全でない可能性のある食品から保護するために政府の機能を強化し、安全な食品を継続的に提供できるよう食品安全システムを近代化させることを目標としている。

*ポイント： カナダでは、食品関連の規制担当部門を統合して新しい法のもとで食品安全への政府機能を強化しようとしており、その法案が上院で議論されています。この食品に関する法律は、食品の検査、安全性、表示及び広告、輸入、輸出、州間の取引、基準設定、関連従事者の登録又はライセンス供与、関連施設の登録などを対象にしています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO 紀要

[【EC】](#)

1. 食品獣医局（FVO）視察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. リスク評価用語についての科学的意見
2. EFSA はある種の農薬とミツバチの健康についての研究をレビュー
3. ミネラルオイル炭化水素：EFSA はこれらの複雑な化合物について意見を発表
4. 食品中のパーフルオロアルキル化合物：存在と食事暴露
5. 食用油脂の許容される前荷の再評価－Part III のうちの Part II
6. 食品または食品サプリメントに使用された場合にヒトの健康上の懸念となり得る天然物質を含むことが報告されている植物の概要
7. 香料グループ評価
8. 健康強調表示関連
9. 食品と接触する物質関連
10. 飼料添加物関連
11. ヒトや動物にとって重要な抗菌剤への細菌の感受性評価ガイダンス

[【FSA】](#)

1. EFSA の意見への反応
2. FSA が発表した最新研究
3. FSA e-News オンライン発行
4. 予算がぎりぎりになると食品安全がリスクに曝されることを研究は明らかにする

[【COT】](#)

1. FSA の植物エストロゲン研究計画についての COT の声明

[【BfR】](#)

1. 食品中ピロリジジナルカロイドについての FAQ
2. 鶏卵の高濃度ダイオキシン様 PCB（DL-PCB）のリスク評価
3. 化学処理や照射による安全な肉？

[【ANSES】](#)

1. エネルギードリンク：有害事象を報告するよう要請

[【EVIRA】](#)

1. 有機生産は増加し管理は有効である

[【FDA】](#)

1. FDA は Reumofan Plus に警告
2. 警告文書（2012年5月29日、6月5日掲載分）

[【EPA】](#)

1. EPA のアンモニア評価書案にパブリックコメント募集/評価案は NAS の助言への EPA の対応を継続

[【USDA】](#)

1. USDA は処理マニュアルに綿実の臭化メチル燻蒸スケジュールを追加することについて意見募集
2. USDA は遺伝子組換え甜菜の最終環境影響声明と植物疫病リスク評価を発表
3. APHIS は遺伝子組換えユーカリ野外放出案について最終環境評価(EA)と有意な影響はないという知見(FONSI)を発表
4. USDA の科学者と共同研究者はこれまでで最も包括的なトウモロコシの遺伝子解析を完了

[【CFIA】](#)

1. Harper 政権は Safe Food for Canadians Act を発表

【FSANZ】

1. ファクトシート：植物ベースのミルク代用品
2. 食品へのビタミンやミネラルの添加
3. 食品基準通知

【NZFSA】

1. 成長促進用ホルモンの規制変更

【香港政府ニュース】

1. 刺身と寿司は安全性検査に合格
2. 医薬品カプセルのサーベイランス強化
3. 健康に関する宣伝規制開始
4. ちまきは安全性検査に合格

【KFDA】

1. 日本原発関連食品医薬品安全庁の対応と管理動向
2. 食品医薬品安全庁、欧州での食品安全管理に乗り出す！
3. マグロのようなバラムツ、6月から食品の原料として使用禁止！

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 食中毒、コゴミ カナダ：警告
- ・(ProMED-mail) 原因不明の疾患 ベトナム（第6報）：毒素疑い
- ・(ProMED-mail) シガテラ中毒 スペイン(CN)

● 世界保健機関（WHO：World Health Organization）<http://www.who.int/en/>

1. WHO 紀要

Bulletin of the World Health Organization

Volume 90, Number 6, June 2012, 401-476

<http://www.who.int/bulletin/volumes/90/6/en/index.html>

（一部抜粋）

- ・ベトナムの農薬規制

農薬による急性中毒は世界で年間 3 百万件発生している。農薬が関連する中毒は、途上国において販売量が先進国よりも少ないにもかかわらず発生頻度は高く深刻である。その要因の 1 つは、途上国では農薬を管理するための厳格な法がなく、農薬検査官及び使用者のトレーニングプログラムもないことである。

途上国ベトナムでは、農薬使用量が 1990 年の 837 商品 1.4 万トンから 2008 年は 3,000 商品 5 万トンに増加した。しかしながら、行政のリソース不足もありこれにみあった農薬の規制法が成立されてこなかった。2000 年の植物保護局の調査では、不適切な保管及び使用、知識不足などが報告されている。この報告では営業許可なく販売している業者が 2,800 件あり、5000 以上の小売業者は安全性規制に準拠せず、禁止農薬が 2,500 kg、違法輸入された偽造農薬が 1 万 kg と報告されている。また、農家の多くが農薬の安全な取り扱いを知

らず、有害影響を受けるリスクが高いとされている。本報告では、農薬に関するベトナムの規制及び改善点を報告している。

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

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

1. 食品獣医局 (FVO) 視察報告書

● パナマ 水産物

PA Panama - Fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6459

2012年1月10～18日、EU輸出向け水産物の生産の公衆衛生の状況について視察を実施した。FVOは2007年にも視察を実施しており、政府管理システムの導入についてその後の改善状況などについてまとめ、船舶及び施設の公衆衛生に関して実態と政府の報告書の内容が異なることなどを指摘している。

● インド 農薬

IN India - Pesticides

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6037

2011年11月30日～12月8日、EU輸出向けのブドウ、オクラ及びカレーリーの残留農薬の管理について視察を実施した。

● ブルガリア 食品衛生、トレーサビリティ、表示、ボトル入り水

BG Bulgaria - food hygiene, traceability, labelling and bottled water

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8994

2011年11月30日～12月7日、一般的な食品衛生、トレーサビリティ、表示及びボトル入り水に関する管理システムを評価するため視察を実施した。

● 南アフリカ EU輸出向け水産物の生産コントロールシステムの評価

ZA South Africa - evaluate the control systems in place governing the production of fishery products intended for export to the European Union

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6463

2012年3月6～14日、EU輸出向け水産物の生産の公衆衛生の状況について視察を実施した。公的な管理システムが実施されており、2008年の視察以降に改善がなされている。

● スペイン 二枚貝の生産及び販売についての食品安全管理システムの評価

ES Spain - evaluate the food safety control systems in place governing the production and placing on the market of bivalve molluscs

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-8881

2011年10月10日～21日、二枚貝の生産及び販売についての食品安全管理システムを

評価するため、スペインで生産の約 98%を担っているアンダルシア及びガリシアにおいて視察を実施した。

- マルタ 生きた動物及び動物製品の動物用医薬品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

MT Malta - 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=2011-8859

2011年10月3日～7日、生きた動物及び動物製品における動物医薬品及び飼料添加物コントロールを含む残留物質及び汚染物質のモニタリング状況について視察を実施した

- 米国 農薬

US United States - Pesticides

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6059

2011年11月18日～27日、EU輸出向けの植物性食品の残留農薬の管理状況について視察を実施した。

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/>

2012年第21週～第22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)

中国産パンメーカーからの一級芳香族アミンの溶出（アニリン: 0.0154 mg/kg）、イタリア産ケッパー入り油漬けアンチョビのヒスタミン（100、1491、1362、1249、1545、1341 mg/kg）、オーストラリア産瘦身コーヒーのシブトラミン、産地不明袋茹で長粒米の鉛（0.51、0.293 mg/kg）、中国産れんげからの一級芳香族アミン（12.726、14.119、12.450 mg/kg）の溶出、スペイン産冷凍ヨシキリザメの水銀（1.89 mg/kg）など。

注意喚起情報 (information for attention)

中国産中国ブロッコリーのアセタミプリド（1.5 mg/kg）及びフィプロニル（0.33 mg/kg）、タイ産ナスのプロフェノホス（266 μ g/kg）及びオメトエート（87 μ g/kg）、インド産グアガムのペンタクロロフェノール（0.04～0.056 mg/kg）、マレーシア産チルド白ナスのオメトエート（ジメトエートとして計算：219 μ g/kg）、タイ産チルドケールシュートのジノ

テフラン (110 $\mu\text{g/kg}$)、タイ産チルドケールのクロルフルアズロン (30 $\mu\text{g/kg}$)、ニュージーランド産ハチミツのニトロフラン代謝物ニトロフラゾン、中国産フォークからのクロム (23.04 mg/L) 及びマンガン (0.78 mg/L) の溶出、香港産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (294 $\mu\text{g/L}$)、ケニア産生鮮サヤエンドウの塩化ベンザルコニウム (0.12 mg/kg) 及び塩化ジデシルジメチルアンモニウム (0.08 mg/kg)、クロアチア産サプリメントの過剰なセレン (333 mg/kg)、イタリア産グリルアーティチョーク入りガラス瓶の蓋からの総溶出量 (154 mg/kg)、インド産ターメリックパウダーのローダミン B (10、15、45 $\mu\text{g/kg}$)、中国産マッシャーからの一級芳香族アミンの溶出 (0.028、0.022、0.024 mg/kg)、タイ産生鮮竜眼の亜硫酸 (850 mg/kg)、ベルギー産産卵鶏用濃縮飼料のサリノマイシン (7.0 mg/kg)、中国産琺瑯コップのカドミウム (0.37、0.53、0.50、0.38 mg/L)、ラトビア産フイッシュミールのダイオキシン (0.63 ng/kg) など。

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

スウェーデン産子牛用ペレットのセレン含量 (4.3 $\mu\text{g/kg}$)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸 (2384 mg/kg)、モロッコ産缶詰サーデインのヒスタミン (153~1200 mg/kg)、スペイン産飼料用リン酸二カルシウムのフッ素 (3201、3463、3680 mg/kg)、ポーランド産白サワーキャベツのギ酸 (1998.35、319.44 mg/kg)、中国産乾燥リンゴの亜硫酸 (1071 mg/kg)、中国産シリコン焼き型からの揮発性有機化合物の溶出 (1.2%)、オランダ産冷凍カレイ切り身のポリリン酸 (6.7 (単位なし))、スペイン産ツナスライスオリーブ油漬け入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油 (94 mg/kg) の溶出及び過剰な総溶出量 (329)、イタリア産オーガニック炒り大豆のピリミホスメチル (0.153~0.0156 mg/kg)、スイス産ダイエットサプリメントの高いフルボ酸含量、中国産メラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出 (32 mg/kg)、コロンビア産コダチトマトのオメトエート (0.046 mg/kg)、ポーランド産ホワイトサワーキャベツのギ酸 (300.44、1699.49 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート (0.22 mg/kg)、インド産冷凍穀つきエビの未承認色素アルラレッド AC (25.2 mg/kg)、米国産痩身用サプリメントのシブトラミン、タイ産トウガラシのカルベンダジム (0.28 mg/kg)、中国産緑茶のイミダクロプリド (0.06 mg/kg)、タイ産緑豆澱粉の亜硫酸 (78 mg/kg)、ベトナム産缶詰ペットフードのヒ素 (7.401 mg/kg)、モロッコ産オリーブ油漬サーデインのヒスタミン (600 mg/kg)、タイ産缶詰犬猫フードのヒ素 (7.138 mg/kg)、タイ産ニンニクとナス漬け物の亜硫酸 (190 mg/kg)、トルコ産チルドグレープフルーツのイマザリル (12.48 mg/kg)、ドミニカ共和国産生鮮ペッパーのラムダシハロトリン (0.3 mg/kg)、中国産電気オーブンからのニッケルの溶出 (0.7 mg/kg)、中国産トースターからのニッケル (23.4 mg/kg) 及びマンガン (9.9 mg/kg) の溶出、中国産雑穀と玄米ヌードルの未承認遺伝子組換え、ブラジル産冷凍塩味鶏胸肉のクロピドール (28.75 $\mu\text{g/kg}$)、中国産フライパンからのクロム (0.65 mg/L) 及びマンガン (12.3 mg/L) の溶出、中国産痩身コーヒーのシブトラミン (0.195 g/100g)、タイ産バジルのクロチアニジン (0.022 mg/kg) 及びイミダクロプリド (3.9 mg/kg)、ドミニカ産トウガラシの

ペルメトリン (0.47 mg/kg)、中国産瘦身コーヒーのフェノールフタレイン (2770 mg/kg)、日本産ゼリーのカラギナン、エジプト産生鮮オレンジのジメトエート (0.17 mg/kg)、インド産冷凍タイガーエビのニトロフラン代謝物ニトロフラゾン (10.6 μ g/kg)、日本産磁器皿からのカドミウム (1.08 mg/kg) 及び鉛 (13.6 mg/kg) の溶出、中国産唐辛子粉とコリアンダーとタマネギ粉の未承認施設での照射及び照射非表示 (グロー比 1.6) など。
その他カビ毒など多数。

● 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. リスク評価用語についての科学的意見

Scientific Opinion on Risk Assessment Terminology

EFSA Journal 2012;10(5):2664 [43 pp.] 31 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2664.htm>

これまで EFSA の科学委員会やパネルが発表した 219 の意見を解析し、用語が完全に統一されていないことを見いだした。一部は特定の分野の用語を規定している規制や国際基準によるものである。リスク評価に関する用語は、WTO の SPS 協定により 3 つの国際機関、食品の安全性に関するコーデックス委員会 (CAC)、動物の健康に関する国際獣疫事務局国際獣疫事務局(OIE)、植物の健康に関する国際植物防疫条約 (IPPC) に規定されている。リスク評価が主に国際貿易のためである場合には、これらの原則に厳密に従わなければならない。EFSA の科学パネルは、個別の課題を扱う場合に最も有用なのはどのアプローチなのか同定すべきである。科学委員会はリスク評価用語の詳細な性質を考慮し、より協調的使用のための EFSA にとっての妥当性を検討した。この中にはリスクや不確実性の定義、不確実性や異なるリスクレベルの表現方法、定性的または定量的表現を使用することのメリット、理解とハーモナイゼーション改善のための用語集を使用することなどが含まれている。

2. EFSA はある種の農薬とミツバチの健康についての研究をレビュー

EFSA reviews studies on some pesticides and bee health

1 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120601.htm>

最近 2 つの研究チームが Science に低濃度のネオニコチノイド農薬がミツバチのコロニーに相当な影響を与える可能性を示唆した革新的行動研究を発表した。この研究の発表後、欧州委員会が EFSA に対して EU で農薬として使用された結果による実際のネオニコチノイド暴露量と、この研究で使用された量とを比較するよう求めた。またこの結果が種子処理用に使用されている他のネオニコチノイドにもあてはまるかどうかについても尋ねられ

た。

2012年6月1日に発表された声明でEFSAは、発表された研究で使われた濃度は、ミツバチについてはこれまで記録されたチアメトキサム、クロチアニジン、イミダクロプリドの蜜の残留濃度の最大より高く、マルハナバチについては花粉や蜜に検出されている最大残留濃度の範囲内であると結論した。さらにこれらの結論を出すためにイミダクロプリドとクロチアニジンのミツバチへの影響を調べた3番目の論文を検討したと説明した。

HenryらとSchneiderらの研究では、ミツバチは、より現実的な長期に渡ってではなく比較的短期間に総摂取量を摂取している。物質の性質とミツバチでの代謝速度によって、この方法は実際の野外での蜜の採取よりミツバチに対してより重大な影響を及ぼす可能性がある。さらにWhitehornらのイミダクロプリド暴露条件は、マルハナバチが2週間イミダクロプリド処理された作物のみを餌にしなければならないので、どれだけ野外のマルハナバチの条件を反映しているのかは不明である。しかしネオニコチノイドのミツバチやミツバチコロニーへの行動影響について明確な結論を出す前に、この研究の結果が他の暴露濃度や他の状況で再現する必要がある。他の作物の種子処理やスプレーへのこの研究の妥当性を検討する前にも、さらなるデータが必要だと考えられる。

EFSAはこの分野の作業を継続する。最近同様の依頼を受け取っていることから、チアメトキサム、クロチアニジン、イミダクロプリド、アセタミプリド、チアクロプリドの影響について綿密なレビューを2012年12月に発表する予定であり、それらの中でも検討を行う。

***声明：一部のネオニコチノイドのミツバチへの致死的不是な影響を調査した最近の研究の知見について、現在ヨーロッパで認可されている使用を考慮した声明**

Statement on the findings in recent studies investigating sub-lethal effects in bees of some neonicotinoids in consideration of the uses currently authorised in Europe

EFSA Journal 2012;10(6):2752 [27 pp.] 01 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2752.htm>

EFSAは、2012年にScienceに発表されたHenryら（ミツバチ、チアメトキサム）とWhitehornら（マルハナバチ、イミダクロプリド）の研究で使用された用量と、実際の使用量を比較するよう求められた。さらに(Schneiderら, 2012)によるクロチアニジン及びイミダクロプリドのミツバチへの致死的影響を調べた論文も検討した。EUで使用が認められているものについて、花粉や蜜への残留データを集めて比較した。

3. ミネラルオイル炭化水素：EFSAはこれらの複雑な化合物について意見を発表

Mineral oil hydrocarbons: EFSA publishes opinion on these complex compounds

6 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120606.htm>

EFSAは“ミネラルオイル炭化水素（MOH）”として知られる多様なグループの混合物への食事からのヒト暴露についての科学的意見を発表した。MOHのヒト健康への影響の可

能性は大きく異なり、いわゆる「芳香族」MOH は遺伝毒性発がん性物質として作用する可能性があるが、一方、一部の「飽和」MOH はヒト組織に蓄積し肝臓に有害影響を与える可能性がある。この意見では食品からの MOH 暴露に関して懸念の可能性をいくつか同定した。しかしながら EFSA の専門家は、ヒトが暴露されている MOH 混合物の化学組成について、また多様なヒト暴露源についていくつかの不確実性があることを強調している。さらに、これまでの動物実験のヒトへの毒性学的妥当性がないという新しい情報にもとづき、特定の食品についての飽和 MOH の暫定 ADI は改訂すべきとした。

***意見：食品中ミネラルオイル炭化水素についての意見**

Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food

EFSA Journal 2012;10(6):2704 [185 pp.] 6 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2704.htm>

消費者は、食品から一連のミネラルオイル炭水化物 (MOH) に暴露されている。ミネラルオイル飽和炭水化物 (MOSH) は直鎖及び分岐鎖アルカンやアルキル置換シクロアルカンからなり、ミネラルオイル芳香族炭化水素 (MOAH) は主にアルキル置換多環芳香族炭化水素を含む。通常物理化学的性質により分類されている製品は、オイルの由来により化学組成が異なる。工業グレードの MOH は 15~35% の MOAH を含み、食品グレードの MOSH (ホワイトオイル) では MOAH は最少化されている。食品中の MOH の主な由来は食品包装や添加物、加工助剤、潤滑剤である。推定 MOSH 暴露量は 0.03~0.3 mg/kg 体重/日の範囲であり、子どもで多い。パン及び穀物の特定の製造工程により、追加の MOSH 暴露がある可能性がある。ホワイトオイルを除くと、MOAH への暴露は MOSH の暴露の約 20% である。炭素数 35 以上のアルカンの吸収は無視できる。分岐鎖および環状アルカンは直鎖アルカンより酸化効率が悪い。炭素数 16 から 35 の MOSH はリンパ節や脾臓、肝臓などの臓器に蓄積し、小肉芽腫を作る可能性がある。Fischer 344 ラットにおける炎症を伴う肝臓の小肉芽腫が重要な病変だと見なされた。最も作用の強い MOSH の肝小肉芽腫誘発の NOAEL である 19 mg/kg b.w. per day を、バックグラウンド MOSH 暴露の暴露マージン (MOE) 計算に用いた。MOE は 59~680 の範囲だった。従ってヨーロッパにおける MOSH のバックグラウンド暴露は懸念の可能性があると考えられる (注: EFSA は MOE が 10000 以上であれば一般の人々の健康についての懸念が低いと結論している)。非または単純アルキル化された 3 つまたはそれ以上の芳香環のある MOAH は変異原性で発がん性がある可能性があり、懸念となる可能性がある。一部の食用 MOSH の既存 ADI については、新しい毒性情報をもとに改訂する必要がある。

MOH の食事からの暴露の相当量はリサイクル包装からの汚染である可能性がある。これは機能的障壁を使うことで予防できる。あるいはリサイクルの時に食品用に使うのは MOH を使用していない製品のみにするなどである。

4. 食品中のパーフルオロアルキル化合物：存在と食事暴露

Perfluoroalkylated substances in food: occurrence and dietary exposure

EFSA Journal 2012;10(6):2743 [55 pp.] 06 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2743.htm>

食品中のパーフルオロアルキル化合物（PFASs）は、熱及び化学安定性が高く、界面活性の高い高度にフッ素化された脂肪族化合物である。PFAS は、繊維や紙、包装材、塗料、ニス、消火剤などの多くの工業用及び化学製品に使用されている。PFAS は難分解性環境汚染物質と見なされ、健康に有害な影響がある。暴露源は主に食事である。2008 年に EFSA の COMTAM パネルが PFOS 及び PFOA についてリスク評価を行い、一般人にみられるパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）またはパーフルオロオクタン酸（PFOA）による有害影響はありそうにないと結論した。CONTAM パネルは入手できるデータが少ないことを指摘し、さらなる食品中の PFAS の監視を勧めた。この報告は EU 13 か国で 2006 年から 2012 年の間に集めた PFAS のデータをまとめたものである。27 物質について合計 54195 の分析結果が報告された。全体として検出されている量は極めて低かった。

食品群毎で PFAS の検出頻度が高いのは、魚及びその他のシーフード、並びに肉及び肉製品（特にレバー）であった。PFOS については成人集団の食事からの暴露量は平均摂取群で TDI の 3.5%未満、高摂取群で 6.7%未満であった。同じ消費者集団における PFOA への暴露は、それぞれ TDI の 0.3%未満及び 0.5%未満であった。幼児の暴露量は成人の 2~3 倍であった。他の PFAS については、毎日の食事からの暴露量は数 ng/kg 体重のレンジである。このレビューでは、食事からの PFOS 及び PFOA の暴露が健康ベースのガイドライン値を超過する可能性が低いことを確認した。

*参考：食品安全情報 No. 16 / 2008 (2008. 07.30) より

【EFSA】パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）、パーフルオロオクタン酸（PFOA）及びその塩類—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）の意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200816.pdf>

5. 食用油脂の許容される前荷の再評価—Part III のうちの Part II

Re-evaluation of acceptable previous cargoes for edible fats and oils – Part II of III

EFSA Journal 2012;10(5):2703 [150 pp.] 30 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2703.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（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、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 のリストにある物質を評価した。本意見はパート III まである科学的意見のうちパート II であり、35 物質を評価したものである。

CONTAM パネルは、水に不溶性で融点が高いため二酸化ケイ素は不適切であること、またワインかす (wine lees) は結論をだすための情報が不足していることを指摘した。他の脂肪酸、脂肪アルコール、酢酸、硫酸、ギ酸及び蜜蝋などは前荷として健康上の懸念とはならないと結論した。

*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 26/ 2011 (2011. 12. 26) より

【EFSA】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

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201126c.pdf>

6. 食品または食品サプリメントに使用された場合にヒトの健康上の懸念となり得る天然物質を含むことが報告されている植物の概要

Compendium of botanicals reported to contain naturally occurring substances of possible concern for human health when used in food and food supplements

EFSA Journal 2012;10(5):2663 [60 pp.] 31 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2663.htm>

EFSA の科学委員会は、2005 年 8 月よりヒトの健康上の懸念となり得る天然物質の植物中の存在についての概要をまとめたものを作成してきた。初版は 2009 年 4 月に公表しており、科学委員会は EFSA によって定期的に更新されるべきとしていた。今回は第二版の公表である。

*初版：Compendium of botanicals reported to contain toxic, addictive, psychotropic or other substances of possible health concern

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/280rax1.pdf>

7. 香料グループ評価

- ・ 香料グループ評価 222 (FGE.222): EFSA による FGE.19 のサブグループ 4.6 の側鎖に α,β -不飽和があるアルファ、ベータ不飽和フリル誘導体の代表化合物の遺伝毒性データについての考察

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 222 (FGE.222): Consideration of genotoxicity data on representatives for alpha,beta-unsaturated furyl derivatives with the α,β -unsaturation in the side chain from subgroup 4.6 of FGE.19 by EFSA

EFSA Journal 2012;10(5):2748 [18 pp.] 30 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2748.htm>

香料業界から、3-(2-furyl)acrylaldehyde [FL-no: 13.034] 及び 4-(2-furyl)but-3-en-2-one [FL-no: 13.044] の遺伝毒性データが追加で提出された。新しいデータに基づき、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 2 物質について染色体異常誘発性及び異数性誘発性の可能性が排除できないと結論し、両物質について、1 つは小核試験を含む *in vivo* コメントアッセイを要求した。

- ・ 香料グループ評価 201 改訂 1 (FGE.201Rev1): FGE.19 の化学グループ 1.1.2 の、追加の二重結合がある又はない、2-アルキル、脂肪族、非環式アルファベータ不飽和アルデヒドと前駆体

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 201 Revision 1 (FGE.201Rev1): 2-Alkylated, aliphatic, acyclic alpha,beta-unsaturated aldehydes and precursors, with or without additional double-bonds, from chemical subgroup 1.1.2 of FGE.19

EFSA Journal 2012;10(5):2749 [28 pp.] 31 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2749.htm>

企業から香料グループ評価 201 について 2 物質 (2-メチルクロトンアルデヒド[FL-no: 05.095]及び 2-メチルペント-2-エナール[FL-no: 05.090]) についての遺伝毒性データが提出されたため、CEF パネルは改訂を検討した。パネルは、*in vitro* での遺伝子突然変異の誘発の可能性について、[FL-no: 05.095]にはいくつかのエビデンス、[FL-no: 05.090]には示唆するデータがあると結論した。さらに、提出された *in vivo* 小核試験で評価されたエンドポイントでは変異原性ハザードが明確に否定できないため、さらなるデータが必要であること、[FL-no: 05.095]について当該物質が残り全ての物質を代表するものとは考えられないことなどを指摘している。

8. 健康強調表示関連

- ・ アルファシクロデキストリンと食後血糖応答に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to alpha cyclodextrin and reduction of post prandial glycaemic responses (ID 2926, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2713 [17 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2713.htm>

食事に含まれるデンプンとともにアルファシクロデキストリンを摂取することと食後血糖応答の低下との間に摂取因果関係は確立されている。主張されている効果を得るにはデンプン粉 50g あたり少なくとも 5g のアルファシクロデキストリンを摂取しなければならない。

- ・ ルテインと正常な視覚維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to lutein and maintenance of normal vision (ID 1603, 1604, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2716 [17 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2716.htm>

提出された根拠は、ルテインと正常な視覚維持に関連を示すには不十分である。

- ・ **イソロイシン-プロリン-プロリン (IPP) とバリン-プロリン-プロリン (VPP) と正常血圧維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to isoleucine-proline-proline (IPP) and valine-proline-proline (VPP) and maintenance of normal blood pressure (ID 661, 1831, 1832, 2891, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2715 [22 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2715.htm>

提出された 15 のヒト介入試験を検討し、そのうち 7 つが僅かな群間の血圧の差を検出することが可能な検出力をもっていたが効果は観察されていなかった。効果があるとした 10 の試験のうち 9 つは方法論的欠陥があった。動物実験や *in vitro/ex vivo* 試験は追加の情報を提供せず、IPP と VPP がヒトで提案されている用量で効果があるとする説得力のあるメカニズムについての根拠がない。提示されたデータに基づくと、因果関係を確立させるには証拠が不十分である。

- ・ **乾燥プルーンと正常な腸機能維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to dried plums of 'prune' cultivars (*Prunus domestica* L.) and maintenance of normal bowel function (ID 1164, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2712 [17 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2712.htm>

因果関係は確立されている。主張されている効果を得るには毎日約 100g の乾燥プルーンを摂取しなければならない。

- ・ ***Lactobacillus fermentum* 57A、*Lactobacillus plantarum* 57B 及び *Lactobacillus gasseri* 57C の組み合わせと膣の病原体からの防御に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to a combination of *Lactobacillus fermentum* 57A, *Lactobacillus plantarum* 57B and *Lactobacillus gasseri* 57C and defence against vaginal pathogens (ID 934, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2719 [15 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2719.htm>

効果を示すヒト試験が提出されなかった。因果関係は確立されていない。

- ・ *Lactobacillus gasseri* PA 16/8 と *Bifidobacterium bifidum* M 20/5 と *Bifidobacterium longum* SP 07/3 の組み合わせと気道上部の病原体への防御維持に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to a combination of *Lactobacillus gasseri* PA 16/8, *Bifidobacterium bifidum* M 20/5 and *Bifidobacterium longum* SP 07/3 and maintenance of upper respiratory tract defence against pathogens (ID 931, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006 EFSA Journal 2012;10(6):2718 [15 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2718.htm>

提出されたヒト介入試験データが効果を示していない。因果関係は確立されていない。

- ・ *Saccharomyces boulardii* ATY-SB-101 に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to *Saccharomyces boulardii* ATY-SB-101 (BCCM/MUCL 53837) (ID 1010, 1011, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2722 [14 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2722.htm>

「腸内細菌叢を維持・回復する」、「病原体感染への免疫応答を調節する」効果を申請した。この効果の対象となる食品成分について十分な性質決定がなされていない。因果関係は確立されていない。

- ・ *Lactobacillus rhamnosus* CNCM I-1720 及び *Lactobacillus helveticus* CNCM I-1722 の組み合わせと胃腸内病原性微生物からの防御に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to a combination of *Lactobacillus rhamnosus* CNCM I-1720 and *Lactobacillus helveticus* CNCM I-1722 and defence against pathogenic gastro-intestinal microorganisms (ID 939, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2720 [18 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2720.htm>

ヒト試験が提出されなかった。因果関係は確立されていない。

- ・ *Propionibacterium freudenreichii* SI 41 及び *Propionibacterium freudenreichii* SI 26 の組み合わせと胃腸内微生物の数の増加に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to a combination of *Propionibacterium freudenreichii* SI 41 and *Propionibacterium freudenreichii* SI 26 and increasing numbers of gastro-intestinal microorganisms (ID 941, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2721 [13 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2721.htm>

提出されたデータは胃腸内微生物の数の増加を確立していない。

- ・ ***Lactobacillus casei* DG CNCM I-1572 と有害な可能性のある胃腸内微生物減少に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to *Lactobacillus casei* DG CNCM I-1572 and decreasing potentially pathogenic gastro intestinal microorganisms (ID 2949, 3061, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2723 [15 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2723.htm>

ヒト試験が提出されなかった。因果関係は確立されていない。

- ・ ***Saccharomyces cerevisiae* var. *bouardii* CNCM I-1079 と病原性胃腸内微生物からの防御に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Opinion on the substantiation of health claims related to *Saccharomyces cerevisiae* var. *bouardii* CNCM I-1079 and defence against pathogenic gastro-intestinal microorganisms (ID 913, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2717 [16 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2717.htm>

提出された試験データは *Saccharomyces cerevisiae* var. *bouardii* Hansen CBS 5926 についてのもので、違う系統の結果は外挿できない。因果関係は確立されていない。

- ・ **ビタミン K2 と正常な心臓や血管機能への寄与に関連する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to vitamin K2 and contribution to the normal function of the heart and blood vessels (ID 125, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(6):2714 [18 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2714.htm>

ヒト介入試験がないこと及び観察研究の結果が一貫していないことなどから、因果関係

は確立されていない。

9. 食品と接触する物質関連

- ・ メタクリル酸、2,3-エポキシプロピルエステル、アクリル及び/またはメタクリル酸アルキル (C1-C4) エステルとのコポリマー、の食品と接触する物質への使用についての安全性評価

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester, copolymer with acrylic and/ or methacrylic acid alkyl (C1-C4) esters, for use in food contact materials

EFSA Journal 2012;10(5):2744 [13 pp.] 31 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2744.htm>

ビール及び飲料を除く全ての食品缶のポリ塩化ビニル (PVC) コーティングの添加剤として、最大 25%までの使用による安全上の懸念はない。

- ・ タルクとアルキル(C8-C22)スルホン酸 (塩) で作ったオープンセル発泡スチロールの食品と接触する物質としての使用についての安全性評価

Scientific Opinion on the safety evaluation of the active substance, open-cell expanded polystyrene manufactured with talc and alkyl(C8-C22) sulphonic acid (salts)for use in active food contact materials

EFSA Journal 2012;10(5):2746 [8 pp.] 31 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2746.htm>

使用される全ての物質は既に評価済みであり、さらなるデータは必要ない。生鮮肉、家禽及び魚の水分吸収材として使用された場合の安全上の懸念はない。

- ・ 食品と接触する物質としてのメタクリル酸 2-ヒドロキシプロピルエステルの安全性評価

Scientific Opinion on the safety evaluation of the substance, methacrylic acid, 2-hydroxypropyl ester, CAS No 27813-02-1, for use in food contact materials

EFSA Journal 2012;10(6):2745 [9 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2745.htm>

食品缶のアクリル樹脂コーティングにモノマーとして使用され最低 200°Cで硬化された場合には消費者に安全上の懸念はない。

10. 飼料添加物関連

- ・ 産卵鶏及びマイナー家禽用飼料添加物としての Danisco Xylanase 40000 G/L (エンド-1,4,-ベータ-キシラナーゼ) の安全性と有効性についての科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Danisco Xylanase 40000 G/L

(endo-1,4,-beta-xylanase) for laying hens and poultry minor species

EFSA Journal 2012;10(6):2739 [11 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2739.htm>

認可内容の改訂と拡大について。

- ・ 産卵鶏とマイナー家禽用飼料添加物としての AveMix® XG 10 (エンド-1,4-ベータ-キシラナーゼとエンド-1,3(4)-ベータ-グルカナーゼ) の安全性と有効性についての科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of AveMix® XG 10 (endo-1,4-beta-xylanase and endo-1,3(4)-beta-glucanase) as feed additive for laying hens and minor poultry species

EFSA Journal 2012;10(6):2728 [10 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2728.htm>

既に鶏肥育用や離乳ブタ用には認可されている。安全性と有効性は外挿できる。

- ・ Agrinutrition BV の提出した書類に基づく全ての動物種用の飼料添加物としてのナイアシン (ニコチンアミド) の安全性と有効性についての科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of niacin (nicotinamide) as feed additive for all animal species based on a dossier submitted by Agrinutrition BV

EFSA Journal 2012;10(6):2731 [18 pp.] 05 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2731.htm>

標的動物や環境にとって安全上の懸念とはならない。ニコチンアミドは動物栄養上有効なナイアシン源である。

11. ヒトや動物にとって重要な抗菌剤への細菌の感受性評価ガイダンス

Guidance on the assessment of bacterial susceptibility to antimicrobials of human and veterinary importance

EFSA Journal 2012;10(6):2740 [10 pp.].

04 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2740.htm>

飼料添加物として使用しようとする細菌の、ヒトや動物にとって重要な抗菌剤への耐性を同定するためのガイダンス。

* 詳細は、「食品安全情報 (微生物) -No12(2012)」を参照のこと。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201212m.pdf>

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

1. EFSA の意見への反応

Response to EFSA opinion

Wednesday 6 June 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/jun/minoils>

EFSA が、本日食品中のミネラルオイルについての意見を発表した。

ミネラルオイルは、汚染及び食品製造への使用により食品中に存在する可能性がある。EFSA は、食品中のミネラルオイルについて懸念となる可能性を同定したが、同時にリスクの可能性については不確実性もあるとしている。FSA の最近の調査で示されるように、今回の意見は特定の食品の安全上の懸念を同定しているわけではない。

FSA は消費者に対し、EFSA の意見を根拠に食生活を変更するよう助言してはいない。これは紙製容器に入れられた食品中のミネラルオイルを調べた 2011 年 12 月の FSA 調査を受けての先の助言に沿ったものである。

2. FSA が発表した最新研究

Latest research published by the FSA

Thursday 7 June 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/jun/research-may12>

FSA は、2012 年 5 月に発表した研究の要約を作成した。要約は、包装から食品への化学物質の移行を検出に役立つプロジェクト及び食品衛生スキームを評価するためのプロジェクトに関するものである。

印刷用インク研究

印刷された食品包装容器のインクに含まれる化学物質が、印刷面から食品との接触面に移行しているかどうかの検出に役立つ新しい技術が開発された。さらに個別のインク成分の食品への移行を測定する分析法が開発された。

* Screening tests for visible and non-visible set-off

<http://www.food.gov.uk/science/research/contaminantsresearch/contactmaterials/a03prog/a03proilist/a03069/>

衛生水準の自主表示研究

英国における食品衛生レベルの自主的表示を評価した 2 件の研究結果が公表された。これは、イングランド、ウェールズ及び北アイルランドにおける“食品衛生格付け方式 (FHRS : Food Hygiene Rating Scheme)”の結果およびスコットランドにおける“食品衛生情報プログラム (FHIS : od Hygiene Information Scheme)”の合格 (Pass) 結果に関する自主的表示を評価したものである (注 : 衛生レベルの情報を“格付け”や“合格”で表示し、消費者が食品や飲食店を選択する際の一助となることを目的とした取り組み)。

イングランドの 43%及び北アイルランドの 50%の企業は FHRS の格付けを表示し、格付けが高い場合 (0~5 のうち 4 及び 5) により表示を行っていた。スコットランドの 47%の

企業が合格表示を行っていた。消費者及び地方当局は概して強制的な表示を支持していたが、企業は強制的な表示を支持する割合が多かったものの自主的な表示を支持するグループと分かれる傾向が見られた。強制的な表示については取引等への影響が懸念されていた。

FSA 評議会 (FSA Board) は、現在の自主的な格付け表示について 2012 年 5 月 22 日の会議で検討する予定である。

* Research published on voluntary display of hygiene ratings

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/may/fhrs-research>

3. FSA e-News オンライン発行

Latest edition of FSA e-News available online

Thursday 31 May 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/may/mayenews>

FSA e-News の 5 月号を発行した。主な内容は次の通り。

- ・ ロンドンオリンピックが近づき、食品衛生確保に力を入れている。そのため、食品企業向けの食品衛生トレーニングビデオ及びツールキットの作成、食品検査員 20 名のトレーニングへの出資、押収食品および安全でない食品の適切な保管能力の確保を行った。
- ・ 食品衛生格付けの表示義務化について、FSA 評議会は満場一致で合意した。
- ・ FSA は、消費者が店でより健全な食品をもっと簡単に選択できる方法を模索しており、栄養に関する表示について議論を行っている。議論は 2012 年 8 月 6 日まで行う。
- ・ 2 名の管理職人事について。
- ・ ブタ及び家禽の DSM (desinewed meat : 脱骨の後に残った肉を機械的に骨から回収して得られた肉から製造したもの) の一時停止が 5 月 26 日に発効する。FSA は、肉加工業者のためのガイドラインを作成した。
- ・ 登録すると、FSA e-News の発行を e-mail アラートとして受け取ることができる。

* 5 月号オンライン版

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/fsaenewsmay12.pdf>

4. 予算がぎりぎりになると食品安全がリスクに曝されることを研究は明らかにする

Research highlights food safety risks as budgets are stretched

Monday 11 June 2012

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/jun/food-safety-week>

FSA の新しい研究によれば、一部の人は節約のために食品安全のリスクを大きくしている。調査対象の 97%が過去 3 年で買い物の費用が上がったと回答し、そのうち 47%が残り物をもっと利用しようとしている。しかし一部の人は以前より消費期限を無視し、一方食べ残しを冷蔵庫で保管できる 2 日間を超えて保管している人もいる。

食品安全週間の開始にあたり、FSA は人々に対し、予算が少なくなっても食品安全のリスクは冒さないよう再度注意を呼びかける。

-
- 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. FSA の植物エストロゲン研究計画についての COT の声明

COT Statement on the FSA Phytoestrogens research programme

<http://cot.food.gov.uk/cotstatements/cotstatementsyrs/cotstatements2012/cot201201>

植物エストロゲンは植物由来食品、特に大豆に天然に存在する化合物である。その名のとおり、女性ホルモンエストラジオールと構造的に類似する。このため植物エストロゲンを摂取することによりヒトでエストロゲン様、反エストロゲン様、および/またはその他の影響がある可能性があるという懸念を引き起こした。これらの影響は有害/有益である可能性もあり集団によって異なる可能性もある。

消費者への科学的根拠のある助言のために食事由来植物エストロゲンのリスクとメリットを評価するための植物エストロゲン研究計画（T05/T06）が作られた。さらに宣伝されているメリットについての根拠を示す責任は製造業者や販売業者にあり、リスクに着いての研究は FSA のリスク評価研究計画（T01）に組み入れるべきだと決定された。研究の多くは 2001 年 7 年にレビューされ、2011 年に COT は植物エストロゲン研究計画全体を植物エストロゲンのリスク評価への寄与についてレビューするよう依頼された。

全体として当初の目的にかなっていないこと、現在進行中のリスクについての研究はリスク評価研究の枠組みで行うべきとした。

-
- 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. 食品中ピロリジジンアルカロイドについての FAQ

Frequently asked questions on Pyrrolizidine alkaloids in food

04.06.2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/frequently-asked-questions-on-Pyrrolizidine-alkaloids-in-food.pdf>

ピロリジジンアルカロイド（PA）は、ある種の植物が作る二次代謝物である。健康への有害影響がある可能性があることから、食品及び飼料中に存在することが望ましくはない。ドイツでは、*Senecio* 属の PA 含有植物（サワギク、ノボロギク）がサラダに混入する事例がある。産地によっては、ある種のハチミツにも PA 含量の高いものがある。BfR の意見では、PA の汚染を減らす努力が必要とされている。ハチミツの摂取が消費者にただちにリス

クとなることはない。サラダについては、ノボロギクが混入しないように採取や準備の時に特別な注意を払うことを勧める。以下に Q & A を示す。

ピロリジジナルカロイド (PA) とは何か？

ある種の植物は捕食者から自分を守るために PA を作る。6,000 以上の植物から 500 以上の異なる PA が見つかっている。PA 含有植物の多くは、デージー、わすれな草、ポリジ及びマメの仲間である。ドイツ原産植物としては、**tansy ragwort** (サワギク)、**common groundsel** (ノボロギク)、**viper's bugloss** (エキウム) などがある。化学的には、ピロリジジナルカロイドは 1-ヒドロキシメチルピロリジジン (ネシン塩基) と脂肪族モノまたはジカルボン酸 (ネシン酸) からなるエステルである。

PA の急性中毒事例は知られているか？

高用量では致死的な肝不全につながる。動物では牧場のノボロギクの摂取により中毒になる事例が知られている。ヒトでも高用量の PA の摂取による事例が知られている。例として、パキスタン、インド及びアフガニスタンにおける *Heliotropium* 或いは *Crotalaria* 種の種子が混入した小麦による事例、ジャマイカで *Crotalaria* 及びサワギクの一部が混入したいわゆるブッシュティーによる事例が報告されている。

PA の慢性影響は何か？

ある種の不飽和 PA は遺伝毒性発がん性であることが動物実験で確認されている。ヒトで確認された事例はない。動物では胎児毒性もある。

なぜ食品に PA が含まれるのか？

植物由来食品経由で食品に入る。例えばハーブティー、シリアル、サラダ、ハチミツなどである。アフガニスタンでは小麦にも汚染が報告されている。ハチミツの PA 汚染のもととなる植物は、花粉に PA を含む *Echium*、*Senecio* 及び *Borago* 種である。中南米やアジアの一部の国のハチミツでは、ヨーロッパ産のものよりも PA 濃度が高いことがある。

食品の PA 規制値はあるか？

薬品とは異なり、食品や飼料に PA の法的基準はない。

BfR は既存のデータに基づいて食品中 (特にハチミツ) の PA による健康リスクについて暫定的リスク評価を行った。評価では慢性及び急性の両方の影響を考慮し、各種食品からの遺伝毒性及び発がん性をもつピロリジジナルカロイドは可能な限り低くすべきだと結論している。慢性暴露については、不飽和ピロリジジナルカロイドの一日摂取量は $0.007 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重を超えないこと。国産ハチミツの平均的な量を摂取する場合には、この量には到達しない。

なぜ PA の検出はそんなに難しいのか？

構造の多様性、濃度が低いこと、食品を構成する成分が複雑であることが分析を難しくしている。現在信頼できる検出法があるのはほんの僅かの PA のみである。従って検出法の開発の必要がある。

消費者にリスクはあるか？

ハチミツの摂取による急性リスクはない。サラダについては注意が必要である。

ピロリジジナルカロイド汚染低減のために必要なことは？

特に子どもに大量の PA を食べさせないようにするための努力が必要であり、賢明なのは混合ハチミツを使用することである。可能な限り食品から PA 含有植物を排除し、PA 含有植物を含むサプリメントや花粉の摂取は避けるべきである。野菜やハーブの栽培と収穫には注意する。

PA 汚染を最少化するために消費者ができることは？

サラダ、葉物野菜およびハーブに注意する。食用でない植物を排除する。特定地域のハチミツに注意する。サプリメントに注意する。動物由来食品に PA のリスクはない。

2. 鶏卵の高濃度ダイオキシン様 PCB (DL-PCB) のリスク評価

Risk assessment of high DL-PCB levels in hen's eggs

07.06.2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitsliche-bewertung-von-ueberhoehten-pcb-gehalten-in-huehnereiern.pdf>

(先にドイツ語で発表された意見の要約のみ英語版)

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/risk-assessment-of-high-dl-pcb-levels-in-hens-eggs.pdf>

ノルト・ライン・ウェストファーレン州の企業の鶏卵を分析したところ、高濃度のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB が検出された。BfR には現在 7 つの分析結果しかない：4 つは公的検査、3 つは生産者の自主検査である。この濃度の卵がどのくらいの期間市場にあったのか BfR は分かっていない。現在入手できるデータをもとに、BfR は健康影響評価を行った。

ダイオキシン及びダイオキシン様 PCB は極めて難分解性であり、脂肪組織に蓄積して非常にゆっくり代謝される。動物実験で見られている慢性影響は生殖、免疫、神経系への影響やホルモンバランスへの影響等が含まれる。これまでこれらの影響がどこまでヒトに当てはまるかについては確立されていない。一部のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB は発がんリスクを上げると考えられている。高用量ダイオキシン及びダイオキシン様 PCB による急性影響は、意図的暴露か工場や労働環境での事故の後にのみ観察されている。

検出された最高濃度 (30 pg WHO-PCDD/F-PCB-TWQ/g 卵脂肪) 程度のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB を含む卵を摂取すると、耐容一日摂取量 (TDI) を超過する可能性がある。長期間 (年単位) TDI を超過しなければ、短期間 TDI を超過することは許容できる。従ってこの場合は、短期の卵摂取が消費者の健康リスクとなることはありそうにない。

3. 化学処理や照射による安全な肉？

Safe meat through chemical treatment and irradiation?

04.06.2012

http://www.bfr.bund.de/en/press-information/2012/19/safe_meat_through_chemical_treatment_and_irradiation_-130621.html

第 12 回 BfR 消費者保護フォーラムのタイトルは「汚染除去による食品衛生の改善？現状評価と将来の展望」であり、6 月 4～5 日に Berlin Marienfelde で開催される。世界の科学、事業、政策の専門家及び消費者団体が肉の衛生に関する現状の知見と最適化の可能性を議論する。食品の汚染の除去は殺菌及び菌数低減の目的で行われる。このためには多数の物理的、生物学的、化学的方法が用いられる。食品衛生はもちろん動物の飼育及び輸送中に感染を予防するためにも行われる。目標は屠殺された動物や製品の菌汚染を可能な限り予防することである。汚染の除去は一般的な衛生管理が伴って初めて意味がある。

● フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<http://www.anses.fr/>

1. エネルギードリンク：有害事象を報告するよう要請

Energy drinks: health professionals asked by ANSES to declare the adverse effects brought to their attention

6 June 2012

<http://www.anses.fr/PMGC003CI0.htm>

“エネルギードリンク”という言葉の規制的枠組みはない。これは、神経系を刺激することで“エネルギーを高める”と称し、活力を与えるとされるタウリン、カフェイン、ガラナ、朝鮮人参、ビタミン等を成分に含む飲料品である。

ANSES は、エネルギードリンクの安全性に係わる問題について数年間モニタリングしてきた。ANSES は、エネルギードリンクをアルコールと一緒に摂取したときの数件の有害反応報告を受けている。エネルギードリンクによるリスク、特にアルコールとの同時摂取及び運動との関連性についてより厳密に調査を行うため、エネルギードリンクの摂取により有害事象を経験した消費者は医師に報告するよう推奨される。医師は、ニュートリビジランス（注：強化食品、フードサプリメント、新規食品等による有害影響の収集と分析を目的とした取り組み）経由で ANSES に通知すること。

エネルギードリンク摂取の有害影響のモニタリング

2008 年に有害影響のモニタリングが要請され、24 事例が報告された。そのうち因果関係がある可能性があったのは 13 事例であり、影響は心血管系、神経系、精神系であった。2009 年には新たに 6 事例が報告された。全て 50 才以下（うち 4 名は 30 才以下）であり、5 名はアルコールと一緒に摂取していた。心血管系、神経系、精神系の他に、腎臓障害の事例も報告された。

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

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

1. 有機生産は増加し管理は有効である

Organic production growing and production control is effective

29.05.2012

http://www.evira.fi/portal/en/evira/current_issues/?bid=3004

EVIRA が発表した有機生産管理報告書 2011 によると、有機生産規制は消費者の有機生産への信頼を維持するのに役立ち、市場での公正な競争を促進している。前年に比べて検出された違反は相当変化している。

有機生産規制への登録数は増加し、3,906 件の農場及び他の事業者が一次生産者として登録されている。さらに規制措置の対象は 487 の食品製造工場へも拡大した。監視により、使用禁止の農薬及び肥料の使用などの違反は極めて希であるが、いくつかの欠陥が見つまっていることから多数の修正要求文書が発行されている。(報告書本文はフィンランド語)

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

1. FDA は Reumofan Plus に警告

FDA issues alert on Reumofan Plus

June 1, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm306348.htm>

ーメキシコの保健当局が有害な可能性のある医薬品成分が含まれるためリコールを命令ー
痛みやその他の重大な症状に対する「ナチュラル」ダイエタリーサプリメントとして販売されている“Reumofan Plus”には、表示されていない複数の医薬品成分が含まれるため消費者に警告する。現在使用している人はただちに使用をやめ、医師に相談すること。

“Reumofan Plus”はスペイン語表示があり、関節炎、筋肉痛、骨粗鬆症及び骨がんなどの治療用と宣伝されている。この製品の使用に関連する有害事象が FDA に複数報告されている。肝障害、突然の血糖コントロール悪化、体重増加、浮腫、足がつる、副腎抑制などである。FDA の検査の結果、“Reumofan Plus”には処方用非ステロイド抗炎症剤ジクロフェナクナトリウム、処方用筋弛緩剤メトカルバモールが検出されている。

2. 警告文書 (2012 年 5 月 29 日、6 月 5 日掲載分)

● Ernest P. Shoup Farm 5/22/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm305184.htm>

子牛の残留動物用医薬品ネオマイシンとスルファメタジンが違反。

● Sushi Boy Inc 3/13/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm305228.htm>

HACCP 違反。

- Himalayan Int'l Inst. of Yoga Science and Phil. of the USA 5/24/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm306349.htm>

各種ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反、疾患治療宣伝及び表示違反。疾病治療宣伝違反としては、「ごま油が痛みや関節リウマチ治療に効果がある」、「抗酸化物質ががん予防効果がある」、「紅茶が血中脂質に良い影響をもたらして心疾患を予防する」などである。また、「抗酸化物質が多い」は栄養強調表示であり表示基準違反である。

- NatureMost of New England, Inc. 5/24/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm306216.htm>

各種ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反、疾患治療宣伝及び表示違反。

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

1. EPA のアンモニア評価書案にパブリックコメント募集/評価案は NAS の助言への EPA の対応を継続

EPA Draft Ammonia Assessment Available for Public Comment / Draft assessment continues agency's responsiveness to NAS recommendations

06/01/2012

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/0/A8178896DAA4AF9985257A10005DBF37>

EPA は、アンモニアの IRIS (統合リスク情報システム) リスク評価書案を公表した。評価案は 60 日間のパブリックコメント後、独立した専門家によるピアレビューに送られる。

アンモニアは肥料、医薬品及び爆発物の製造、浄水、家庭用洗剤、保冷剤など多くの産業で使用されている。科学研究でアンモニアが呼吸器系に影響を与える可能性がある。評価案は、生涯を通して健康への影響を与えないであろう 1 日暴露量の推定を含んでおり、これは IRIS の既存値よりも低い値である。

本件は IRIS 評価改善に関する全米化学アカデミー (NAS) の助言に従ったものである。最終的には IRIS データベースへ掲載される。

* IRIS Toxicological Review and Summary Documents for Ammonia (External Review Draft)

http://cfpub.epa.gov/ncea/iris_drafts/recordisplay.cfm?deid=200305

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

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

1. USDA は処理マニュアルに綿実の臭化メチル燻蒸スケジュールを追加することについて意見募集

USDA Seeks Comment on the Addition of a Treatment Schedule for Methyl Bromide Fumigation of Cottonseed to Treatment Manual

May 30, 2012

<http://www.regulations.gov/#!documentDetail;D=APHIS-2012-0040-0001>

綿実の臭化メチル燻蒸スケジュールを連邦規則集の“Plant Protection and Quarantine Treatment Manual (7 CFR 300.1)”に追加する必要があるとの決定について、2012年7月30日まで意見を募集する。臭化メチルは *Fusarium oxysporum* f. sp. *Vasinfecum* (農作物につくカビ) に対する燻蒸剤である。

2. USDA は遺伝子組換え甜菜の最終環境影響声明と植物疫病リスク評価を発表

USDA Announces Final Environmental Impact Statement and Plant Pest Risk Assessment for Genetically Engineered Sugar Beets

WASHINGTON, June 1, 2012

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2012/06/sugar_beets.shtml

USDA は除草剤 (グリホサート) 耐性ラウンドアップレディ甜菜について 2 つの評価書を発表し、30 日間パブリックコメントを募集する。

3. APHIS は遺伝子組換えユーカリ野外放出案について最終環境評価(EA)と有意な影響はないという知見(FONSI)を発表

APHIS announces today the availability of a Final Environmental Assessment (EA) and Finding of No Significant Impact (FONSI) for a proposed field release of a genetically engineered variety of Eucalyptus.

June 1, 2012

http://www.aphis.usda.gov/biotechnology/11_052101rm.shtml

http://www.aphis.usda.gov/brs/aphisdocs/11_052101rm_fea.pdf

http://www.aphis.usda.gov/brs/aphisdocs/11_052101rm_fonsi.pdf

耐寒性ユーカリに関して、管理下での野外試験を認めるもの。

4. USDA の科学者と共同研究者はこれまでで最も包括的なトウモロコシの遺伝子解析を完了

USDA Scientists, Colleagues Complete Most Comprehensive Genetic Analysis of Corn to Date

June 4, 2012

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2012/120604.htm>

USDA の科学者及び共同研究者がこれまでで最も包括的なトウモロコシの遺伝子解析を完了し、トウモロコシの遺伝子の驚くべき多様性と進化の様子が明らかになった。研究結果は Nature Genetics に 2 報発表された。

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

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

1. Harper 政権は Safe Food for Canadians Act を発表

Harper Government Introduces Safe Food for Canadians Act

June 7, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/safe-food-for-canadians-act/eng/1339040966422/1339041004178>

Harper 政権は“カナダ国民のための食品安全法 (Safe Food for Canadians Act)” を発表した。本法は、安全でない可能性のある食品からカナダ人家族を保護するために政府の機能を強化し、安全な食品を継続的に提供できるように食品安全システムを近代化させることを目標としている。

* Safe Food for Canadians Act

2012-06-07

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/initiatives/sfca/eng/1338796071420/1338796152395>

カナダ国民 (Canadian families) を安全でない可能性のある食品から保護するため、Harper 政権は 2012 年 6 月 7 日に“Safe Food for Canadians Act” を上院へ提出した。

新しい法では、Fish Inspection Act、Canada Agricultural Products Act、Meat Inspection Act 及び Consumer Packaging and Labelling Act の食品規定当局を統合する予定である。本法の概要は次の通り。

- ✓ カナダ国民にとって食品を可能な限り安全にする。
 - ✓ 安全でない習慣に照準を合わせるにより消費者を保護する。
 - ✓ 健康及び安全性にリスクとなる行動に対し重罰化を実施する。
 - ✓ 輸入品の管理を向上させる。
 - ✓ 全ての食料物資に関し、より一貫性のある検査体制を導入する。
 - ✓ 食品トレーサビリティを強化する。
-

● 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：植物ベースのミルク代用品

Plant-based milk alternatives

Last updated May 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets/plantbasedmilkaltern5391.cfm>

牛乳代用品として、穀物（米、オーツ麦等）、豆類（大豆等）及びナッツ（アーモンド等）由来飲料が販売されている。

植物ベースのミルク代用品は牛乳の完全な代わりになるか？

一般的に、植物ベースのミルク代用品は牛乳やヤギの乳と同様の栄養を含んではいない。牛乳の方がタンパク質及び多様なビタミンやミネラルを多く含んでいる。穀物ベースの飲料はミルクより天然のタンパク質は少ないが、豆由来のタンパク質を添加している場合がある。タンパク質量がミルクと同じ場合には、ビタミン A、D 及び B 群、並びにカルシウムやその他ミネラルなどをミルクと同程度になるよう添加している場合がある。表示で確認できる：

- ・ 添加したタンパク質の由来は成分リストに記載。
- ・ タンパク質量は栄養成分表に記載。
- ・ ビタミン及びミネラルが 1 食分で一日所要量の少なくとも 10%であれば表示できる。

タンパク質、ビタミン及びミネラルを添加した穀物ベースの飲料は、ミルクの代用に適している。ナッツベースの飲料もミルクよりタンパク質量は少ないが、通常添加はされていない。さらに、ナッツベースの飲料にビタミン或いはミネラルを栄養目的で添加することは現在認められていない。したがって、これらの飲料はミルクの代用品にはならない。

なぜ一部の穀物ベースの飲料に助言表示があるのか？

子どもの正常な発育及び発達には十分なタンパク質が必要である。もしアーモンドや添加されていないコメ飲料を小さい子どもの日常の食生活に取り入れるなら、ミルク由来のタンパク質を他のもので補う必要がある。ミルクよりタンパク質量が少ない穀物ベースの飲料には、法により、5 才以下の子どもの完全なミルク代用品にはならないことを表示しなければならない。

さらなる情報はどこから？

シリアルベースの飲料を飲もう、あるいは子どもにミルクや豆乳の代用品として与えようと考えているなら、栄養士や医師に相談すること。さらにこれらの製品は飲料の原料となる大豆やオート麦などにアレルギーのあるヒトには適さないことにも注意すること。アレルギーや不耐のある小さい子どもにはミルク代用品として低アレルギーミルクについての助言が提供されるだろう。

2. 食品へのビタミンやミネラルの添加

Adding vitamins and minerals to food

June 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/fortification.cfm>

ビタミン及びミネラルは食品基準で認められている場合のみ食品に添加できる。食品規制に関する規制ガバナンスフォーラムは、食品製造業者は実際の健康上の必要性または可能性がある場合にビタミン及びミネラルを食品へ添加できるということで合意している。概要は次の通り。

義務的強化

義務的強化とは、食品製造業者が特定の食品又は食品類を対象にあるビタミン又はミネラルを添加することが要請されているものである。これらは重要な公衆衛生上の必要性に応じて添加される。オーストラリアのみでは、食用オイルスプレッド（例：マーガリン）にビタミン D が、パン製造用小麦に葉酸が添加義務となっている。ニュージーランド政府は葉酸強化義務の導入を 2012 年まで延期している。

任意的強化

任意的強化では、食品製造業者が食品へ添加するビタミン及びミネラルを選択することが許されている。例えば、朝食シリアルには各種ビタミン及びミネラルの添加が許されている。添加可能な量は定められている。

任意的強化基準

認可されている大部分のビタミン及びミネラルは「Standard 1.3.2 – Vitamins and Minerals」で確認できるが、他の基準でも添加を認めているものもある。

- ・ (Standard 2.6.4) カフェイン配合飲料：一部のビタミンのカフェイン配合飲料への添加を許可
- ・ (Standard 2.6.2) 非アルコール飲料及び醸造ソフトドリンク：フッ化物のボトル入り飲料水への添加を許可
- ・ (Standard 2.10.3) チューインガム：カルシウムのチューインガムへの添加を許可
- ・ (Standard 2.10.2) 塩及び塩製品：塩へのヨウ素の添加を許可

義務的強化基準

- ・ (Standard 2.1.1) シリアル及びシリアル製品については、パン製造用小麦へのチアミン及び葉酸の添加（オーストラリアのみ）、パンではヨウ素添加塩を代替に使用すること
- ・ (Standard 2.4.2) 食用オイルスプレッドについては、マーガリン及びスプレッドへのビタミン D を添加すること（オーストラリアのみ）

表示

製造業者は、添加したビタミンやミネラルは表示しなければならない。製造業者は、添加したビタミン又はミネラルについての栄養表示をすることが可能である。表示する場合は、食品中のビタミン又はミネラルの総量が規制参照値（例：推奨一日摂取量）の 10%を

超えるものについて栄養表示にその量を記載すること。

* 政策ガイドライン：Fortification of Food with Vitamins and Minerals Policy Guideline

<http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Fortification%20of%20vitamins%20and%20minerals%20-%20amended%20Oct%202009.pdf>

3. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

31 May 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcirculares/current/notificationcircular5540.cfm>

新規申請及び提案

・ (Application A1073) 除草剤耐性大豆 DAS-44406-6 由来の食品：2,4-D、グルホシネートアンモニウム及びグリホサートへの耐性をもたせた除草剤耐性大豆由来の食品の認可について。行政評価が終了し、意見募集を間もなく行う予定である。

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA : New Zealand Food Safety Authority)

<http://www.nzfsa.govt.nz/>

1. 成長促進用ホルモンの規制変更

Changes to the Regulatory Control of Hormonal Growth Promotants

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/draft-regulatory-hgp/index.htm>

一次産業大臣 (2012 年 4 月 30 日から農業林業大臣の名称を変更している) は、定期的に消費者や食品業者に影響のある食品安全上の問題について意見を求めている。

成長促進用ホルモンについての規制変更案 (輸出のためウシにホルモン剤の使用歴を公式に証明するシステムの導入) について、2012 年 6 月 12 日までに意見を募集している。

● 香港政府ニュース

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

1. 刺身と寿司は安全性検査に合格

Sashimi, sushi pass safety tests

May 29, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/05/20120529_143322.shtml

食品安全センターが最近集めた 200 検体の刺身及び寿司は、全て安全性検査に合格した。3月から4月に飲食店、スーパーマーケット及び食品工場など各所から多様な検体を集めて、微生物学的及び化学的検査を実施した。

2. 医薬品カプセルのサーベイランス強化

Surveillance boost for medicine capsules

May 30, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/05/20120530_142624.shtml

中国産カプセルに推奨限度を超えるクロムが含まれるというメディア報道の中で、衛生署は中国産医薬品カプセルのサーベイランスを強化した。これまで検査した 40 カプセルのうち、3 カプセルが推奨限度を超えていた。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2012（2012. 05. 30）より

【香港政府ニュース】クロム含量の高い漢方薬

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201211c.pdf>

3. 健康に関する宣伝規制開始

Health advertising regulation to start

May 31, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/05/20120531_134632.shtml

経口摂取製品の 6 種類の健康強調表示の宣伝が 6 月 1 日から禁止又は制限される。

制限されるのは、尿生殖器系、内分泌系、血糖またはグルコース、血圧、血中脂質またはコレステロール、乳房のしこりの予防や排除や治療についての健康強調表示である。

違反者は留置及び罰金 10 万ドルを課せられる。

4. ちまきは安全性検査に合格

Rice dumplings pass safety tests

June 08, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/06/20120608_144256.shtml

食品安全センターが 100 検体以上のちまきを検査したところ、微生物検査及び化学物質検査ともに全て合格であった。ちまきは端午節によく食べられる食品であり、検体は、飲食店、食品工場及び小売店など 60 施設より採集した。

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

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

1. 日本原産関連食品医薬品安全庁の対応と管理動向

〔34〕 輸入食品課/危害情報課 2012.06.01

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=17920&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、岩手県産の竹の子に対し 2012 年 6 月 1 日から暫定輸入中断措置にしたと発表した。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む事にしてから 28 番目に追加されたものである。昨年 3 月以後、岩手県産の竹の子が韓国に輸入された実績はない。

〔33〕 輸入食品課/危害情報課 2012.05.31

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=17905&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、岩手県産のせりに対し 2012 年 5 月 31 日から暫定輸入中断措置にしたと発表した。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む事にしてから 27 番目に追加されたものである。昨年 3 月以後、岩手県産のせりが韓国に輸入された実績はない。

2. 食品医薬品安全庁、欧州での食品安全管理に乗り出す！

危害分析研究科 2012.06.01

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=17912&cmd=v>

ードイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) と食品リスク評価で共同研究推進一

食品医薬品安全庁食品医薬品安全評価院は、2012 年 5 月 7 日から 8 日までドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) を訪問した結果、食品安全管理分野で共同研究を推進することにしたと発表した。

共同研究主要内容は、▲欧州国家トータルダイエット調査(Total Diet Study) 分野設計、▲暴露モデル開発、▲ナノ製品に対する消費者危険認識調査などであり、今年中に推進される。また後日、▲食品安全、▲食品微生物安全、▲食品リスク評価、▲リスク・コミュニケーションなど 4 分野での全般的な共同研究も推進して行く方針である。

同時に、欧州食品安全機関 (EFSA) とも緊密な協働体系を構築し、国内での食品事故発生時に欧州の専門家より緊急助言を受けることができるようにするとともに、リスク評価専門家会議 (EFSA Expert Meeting) にも食品医薬品安全庁が参観できるようにした。

3. マグロのようなバラムツ、6 月から食品の原料として使用禁止！

食品基準課/食品監視課科学チーム 2012.05.30

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=17894&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、6 月 1 日から摂取により腹痛、下痢などの急性消化器障害を起こすバラムツを食品原料として使用することを全面禁止すると発表した。

油魚 (注: バラムツは oil fish と呼ばれている) は、過剰摂取により腹痛、下痢などの急性消化器障害を起こすだけでなく、マグロ及びメロ (アイナメ) などの他の魚種に紛れ込ませて販売される場合が多く、今年 3 月 1 日からは輸入が禁止されている。6 月からは食品

の製造・加工・料理時に全く使用できなくなる。

※ 油魚の食品原料使用禁止施行（食品などの基準及び規格改訂，2011.8.19）：2012.3.1. 施行、最初に製造や輸入食品にだけ適用する（考査施行当時既に製造、加工、販売または輸入した場合には 3 ヶ月の猶予期間を経て施行）

また、遠洋漁船などで他の魚種とともに漁獲されて搬入される場合にも、国外への輸出及び飼料等の食品以外の用途にのみ使用できる。食品医薬品安全庁は、この規制により過去のように安い油魚を高価な魚として虚偽販売される行為が根絶され、消費者被害を防止できることを期待する。

※ 油魚 kg 当たり 4,000～4,500 ウォン、まぐろは kg 当たり 12,000～13,000 ウォン、メロは 22,000～23,000 ウォン（2010 年基準）

同時に、油魚をまぐろ及びメロなど他の魚種と区別できる真偽判別法を用意し、食品安全管理業務に積極的に活用する計画である。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

（食品安全情報では取り上げていない、食品安全関係情報に記載されている情報をお知らせします。）

- 台湾行政院衛生署、「食品添加物の成分規格及び使用基準」を改正
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03590150361>
- 台湾行政院衛生署、「残留農薬基準値」の改正草案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03590250361>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ビール醸造、澱粉製造、グルコースシロップ製造、飲用アルコール製造に非遺伝子組換え *Geosmithia emersonii* 由来エンドβグルカナーゼを使用することの認可申請について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03590660475>
- スペイン食品安全栄養庁 (AESAN)、AESAN デジタルニュース 65 号を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03591140307>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、塩分低減に関する食事改善に関する意見書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03591150344>

ProMED-mail

1. 食中毒、コゴミ カナダ：警告

Foodborne illness, fiddlehead ferns - Canada: (ON) warning

2012-05-30

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20120530.1150531>

—Date: Tue 29 May 2012 Source: Toronto Star [edited]より—

2012年5月初めからトロントでコゴミ (Fiddleheads : クサソテツというシダの若い芽) の摂取による7人の中毒事例が報告されている。1つは家族4人の事例である。ヘルスカナダによると、1994年以降、生あるいは加熱不十分のコゴミは散発的に食中毒の原因となることが報告されている。症状の継続は1日以内である。中毒原因は不明であるが、適切に調理すること。ヘルスカナダは、コゴミを冷水中で数回洗ってから可能な限り薄く茶色い皮を剥き、10~12分間蒸す又は15分間ゆでることを勧めている。

Editorial note : 北アメリカ東部の先住民にとって、コゴミは春野菜であった。新鮮な新鮮なコゴミを食べるようになったのは最近のことである。さらに、流行である生や軽い加熱で食べるようになったことも原因として考えられる。

2. 原因不明の疾患 ベトナム (第6報) : 毒素疑い

Undiagnosed illness - Viet Nam (06): (QG) toxin susp. RFI

2012-06-01

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20120601.1153587>

—Date: Thu 31 May 2012 Source: tuoitrenews.vn [edited]より—

保健当局が Quang Ngai 州中央での謎の皮膚病の原因を同定できていないまま、この3日間で Ba To 地方の2人が死亡し、死者の累計は23人になった。

5月30日に34才の女性、5月28日に9才の少年が病院で死亡した。保健省の医療長 Luong Ngoc Khue は、少年の毛髪から国の許容量の100倍のヒ素が検出されたと述べた。

この謎の病気は2011年4月19日に初めて報告され、足の裏や手のひらの皮膚が肥厚し(角化症)、手足が硬くなり火傷のような潰瘍ができる。これまで世界に全く同じ症状は報告されたことが無い。長崎大学の検査によると多くの患者の肝臓酵素が増加しているが、感染症の症状はない。

編集者による注 : これまでの報告では、この病気は急な発熱、食欲不振および呼吸器症状の後、掌蹠角皮症 (palmoplantar keratoderma) と呼ばれる手足の発疹と肝機能不全を伴い、一部の患者は多臓器不全で死亡している。主に子ども及び若い人が発症している。

2011年の4月に始まり、同年11月から2012年の2月までは沈静化していたが、3~4月に再び増加した。患者数は報道により異なり、2011年は150人、合計179人程度とされている。死者は先のニュースでは27人とされていたが、このニュースでは23人と述べている。

3. シガテラ中毒 スペイン(CN)

Ciguatera fish poisoning - Spain: (CN)

2012-06-07

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20120607.1159815>

—Date: Thu 7 Jun 2012 Source: Eurosurveillance Edition 2012; 17(23) [edited]より—

2012年5月、カナリア諸島テネリフェ島において1家4人のシガテラ中毒のアウトブレイクが確認された。2012年のカナリア諸島におけるシガテラ中毒アウトブレイクは3回目である。患者4人中1人は男性、3人は女性で、年齢は30代半ばから60代前半であった。食後5～36時間で発症しており、患者全員が地元市場で購入したアジ科ブリ属の魚（amberjack : *Seriola* spp.）の摂取によるものであった。魚は2ヶ月前に購入し、摂取時まで冷凍していた。重さ2 kgの切り身だった。

カナリア諸島のシガテラ中毒疫学調査システム（SVEICC : Epidemiological Surveillance System for Ciguatera poisoning in the Canary Islands）が2009年に設立されている。SVEICCには2008年11月～2012年4月の間に8件のシガテラ中毒のアウトブレイクが記録されており、症例数は最大68人とされている。原因魚は全てアジ科ブリ属の魚である。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室