

# 食品安全情報（化学物質） No. 23/ 2012 (2012. 11. 14)

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>

### 【MHRA】 肝不全の患者発生はブラックコホシュレメディの使用への注意を喚起

英国医薬品・医療製品規制庁（MHRA）は、ブラックコホシュを含むハーブ製品が原因として疑われる重篤な肝不全の症例報告を受けたことから、摂取に関して再度注意を喚起している。

\*ポイント：ブラックコホシュは閉経期症状がある人を対象に販売されていますが、肝障害との関連が疑われたため 2006 年に注意を喚起していました。これを受けて厚生労働省でも注意を喚起していましたが<sup>1)</sup>、個人輸入サイト等を介して購入できるようですので注意が必要です。

1) 海外におけるブラックコホシュの利用に関する注意喚起について（平成 18 年 8 月 3 日）  
<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet/060803-1.html>

### 【FSANZ】 イガイ及びバイオトキシン汚染の可能性についての警告及び助言

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、タスマニアにおける藻類の大量発生により生じた麻痺性貝毒のため、国内及びいくつかのアジア諸国へ出荷されたイガイについてリコールを実施している。

\*ポイント：日本での輸入モニタリング検査では、輸入された当該製品から麻痺性貝毒が 64、52 MU/g 検出されたと報告されています<sup>1)</sup>。消費期限が過ぎているので中毒発生などの問題は生じないと思いますが、気になったのはその濃度です。

麻痺性貝毒の主な原因となるサキシトキシン（STX）グループについては、FAO/IOC/WHO 合同専門家会議<sup>2)</sup>で急性参照量（ARfD）を 0.7  $\mu\text{g STX equ/kg bw}$  と設定しています。これは、体重 50 kg の人では 35  $\mu\text{g STX equ}$  となります。麻痺性貝毒 1 MU はおおよそ 0.2  $\mu\text{g STX equ}$  に相当すると言われてしますので、今回検出された 64 MU/g と 52 MU/g はそれぞれ 12.8  $\mu\text{g STX equ/g}$ 、10.4  $\mu\text{g STX equ/g}$  となり、数 g で ARfD 超えて健康リスクという点からするとかなり高濃度の汚染だったことがわかります。

また、麻痺性貝毒の規制値 4 MU/g についても、ARfD と比較するとその差小さいことが分かります。安全マージンをかなり多く取っている残留農薬などと比較すると、規制値の超過と言っても、対象によって想定されるリスクは大きく異なるということをお分かりいただけるでしょうか。

1) 輸入食品に対する検査命令の実施～オーストラリア産二枚貝、その加工品～

<http://www.haisin.mhlw.go.jp/mhlw/C/?c=180939>

2) Joint FAO/IOC/WHO ad hoc Expert Consultation on Biotoxins in Molluscan Bivalves, Oslo, Norway, 27 September - 1 October 2004

<http://www.who.int/foodsafety/chem/meetings/biotoxin/en/index.html>

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. IARC モノグラフ会合
2. WHO 紀要
3. WHO 加盟国は非伝染性疾患の目標に向かって前進

### [【EC】](#)

1. 福島原子力発電所事故後の日本からの飼料や食品の輸入に関する特別条件に関する欧州委員会実施規則 No 996/2012
2. GM 食品および飼料の認可についてのパブリックコメント募集
3. 食品獣医局（FVO）査察報告書
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 会議のまとめ：統合的新しいリスク評価手法、必要なデータの管理、対話とコミュニケーションの強化
2. EFSA@10：明日への挑戦の準備
3. EFSA は Seralini らの論文のレビューを 11 月中旬までに最終化する
4. ビスフェノール A：2012 年 10 月 29～30 日、パルマで専門家会合
5. 健康強調表示関連
6. 遺伝子組換え関連
7. 飼料添加物関連

### [【FSA】](#)

1. DNP（2,4-ジニトロフェノール）を含む「脂肪燃焼」物質について警告
2. FSA が発表した最新研究

### [【DEFRA】](#)

1. 消費者向け食品情報に関する規則 No 1169/2011 を可能にするための意見を募集

### [【DH】](#)

1. Change4Life はスマートホン飲酒トラッカーアプリを発表

### [【MHRA】](#)

1. プレスリリース：肝不全の患者発生はブラックコホシュレメディの使用への注意を喚起

### [【BfR】](#)

1. 流行している飲料のバブルティーに関する FAQ

### [【RIVM】](#)

1. 食事モニタリングシステム：2012 年長期ビジョン改訂

### [【ANSES】](#)

1. カリブ海集団の食事からの残留農薬暴露推定

### [【EVIRA】](#)

1. 有害なトランス脂肪含量はスプレッド及び植物油脂アイスクリームでは少ない

### [【FDA】](#)

1. 警告文書（2012 年 10 月 30 日、11 月 6 日公表分）
2. 公示

### [【USDA】](#)

1. 殺虫剤を撒く？そのためのアプリ

### [【CFIA】](#)

1. 18 ヶ月間以上にわたる 2 万検体以上の食品検査の結果で高い遵守率が認められた
2. メープル製品の規制改定案はカナダの消費者及び生産者に利益となる

### [【FSANZ】](#)

1. イガイ及びバイオトキシン汚染の可能性についての警告及び助言
2. 食品基準通知
3. 年次報告書 2011～2012 年

【[APVMA](#)】

1. 国の規制担当者はフェンチオンの使用法についての表示を変更

【[TGA](#)】

1. リコール：Muscletech Hydroxystim 3s, 18s, 110s and 200s capsules
2. 警告：Majestic 痩身カプセル (Majestic slimming capsules)

【[香港政府ニュース](#)】

1. 3-MCPD は大きな健康上の脅威ではない：報告書
2. 韓国麺は食品安全検査に合格
3. 12 食品が安全性検査に不合格
4. 漢方薬リコール
5. チーズ検体が検査に不合格
6. 痩身用製品に警告

【[KFDA](#)】

1. 食品医薬品安全庁、農心などベンゾピレン (benzopyrene) 検出関連措置の発表  
危害師範中央調査団/食品管理課 2012.10.25
2. 日本の原発関連の食品医薬品安全庁の対応と管理動向 [40]
3. フィリピン産 ‘ミニバナナ’ 残留農薬超過検出で流通販売・禁止
4. ‘とうもろこし粒’ アフラトキシン (aflatoxin)超過検出で流通販売・禁止
5. 食品には使用できない原料を使用した健康食品の回収措置
6. 食用が禁止された ‘ミズキ’ 原料使用製品の回収措置
7. ‘ミネラル補充’ 健康機能食品に使用することができる原材料が増加

【[その他](#)】

- ・ (Nature ニュース) フライドポテトの化学物質を減らす努力は途絶える
- ・ (Nature ニュース) 中国の調査は沿岸部の広範な汚染を明らかにする

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

## 1. IARC モノグラフ会合

IARC Monographs – Meetings

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Meetings/index.php>

今後の会合予定及びデータ募集について。

- ✓ Volume 107 PCB とポリ臭化ビフェニル (2013 年 2 月 12~19 日)
- ✓ Volume 108 医薬品とハーブ (2013 年 6 月 4~11 日)  
レビュー対象 : アロエベラ、ゴールデンシールルート、イチヨウ抽出物、カバカバ、プレゴン、メチレンブルー三水和物、プリミドン、サリチルアゾスルファピリジン、エルミロン、トリアムテレン、ピログリタゾン、ロシグリタゾン、ジゴキシン、ヒドロクロロチアジド
- ✓ Volume 109 大気汚染 (2013 年 10 月 8~15 日)

## 2. WHO 紀要

Bulletin of the World Health Organization

Volume 90, Number 11, November 2012, 793-868

<http://www.who.int/bulletin/volumes/90/11/en/index.html>

(一部抜粋)

バングラデシュの井戸水のヒ素 : 健康及び経済影響及びヒ素低減化との関連

Arsenic in tube well water in Bangladesh: health and economic impacts and implications for arsenic mitigation

Sara V Flanagan, Richard B Johnston & Yan Zheng

Bulletin of the World Health Organization 2012;90:839-846.

<http://www.who.int/bulletin/volumes/90/11/11-101253/en/index.html>

2009 年に実施された全国飲料水品質調査は、バングラデシュにおけるヒ素への慢性素暴露推定の更新のためのデータを提供している。国内基準である  $50 \mu\text{g/L}$  を超えて暴露している人は約 2,000 万人、WHO 基準の  $10 \mu\text{g/L}$  を超えている人は 4,500 万人であった。更新された暴露データ及び疫学調査に基づいた全死亡のハザード比によると、ヒ素の暴露量が  $50 \mu\text{g/L}$  を超える成人の死者数は 24,000 人、 $10\sim 50 \mu\text{g/L}$  では 19,000 人程度であった。暴露は 64 地域で様々であるが、成人では全ての死亡の 0~15% がヒ素に関連している。成人 16 人の死亡のうち 1 人というヒ素に関連した死亡率は、今後 20 年間で経済的には 130 億米ドルの生産の損失となる可能性がある。ヒ素の低減化は 2 段階アプローチが必要である。1 つ目は、 $200 \mu\text{g/L}$  を超えて暴露されている推定 500 万人への安全な水の供給が優先的な対策である。2 つ目は、現地でヒ素を検査できる体勢を構築することである。アプローチの効果は 2006~2011 年の国連児童基金の運動で実証されており、汚染地域では 1 人あたり

11 米ドルで安全な水が供給されている。そのような取り組みを全国規模に拡大するためには数億米ドルの費用が必要となるが、健康や生産性を改善出来ると考えられる。

### 3. WHO 加盟国は非伝染性疾患の目標に向かって前進

WHO Member States make progress on noncommunicable diseases

9 November 2012 | GENEVA

[http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2012/ncd\\_20121109/en/index.html](http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2012/ncd_20121109/en/index.html)

いくつかの世界最大の死因（world's biggest killers）と戦うための最初の世界モニタリング枠組みが合意された。心疾患、糖尿病、がん、慢性肺疾患などの予防及びコントロールのための 9 つの目標と 25 の指標からなる。

目標は、2025 年までに非伝染性疾患（NCD）による早期死亡を 25%減少させることである。9 つの目標対象は、有害飲酒、喫煙、運動不足、ナトリウム摂取、高血圧、糖尿病、肥満、薬物治療及びカウンセリング、医療及び技術である。

25 の指標は、早期死亡、がん罹患率、有害飲酒、野菜果実の不足、肥満や過体重、運動不足、高血糖、高血圧、総コレステロール、ナトリウム摂取、喫煙、脂肪摂取、子宮頸がんスクリーニング、薬物治療やカウンセリング、必須医薬品や技術、緩和ケア、子どもへの食品や飲料の宣伝政策、B 型肝炎ワクチン、部分水素添加植物油使用食品、HPV ワクチンである。

---

#### ● 欧州委員会（EC : Health and Consumers）

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

#### 1. 福島原子力発電所事故後の日本からの飼料や食品の輸入に関する特別条件に関する欧州委員会実施規則 No 996/2012

COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 996/2012

of 26 October 2012 imposing special conditions governing the import of feed and food originating in or consigned from Japan following the accident at the Fukushima nuclear power station and repealing Implementing Regulation (EU) No 284/2012

27.10.2012

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:299:0031:0041:EN:PDF>

2011 年 3 月 25 日の規則 No 297/2011 の実施以降、事態の進展に伴い No 961/2011、No 284/2012 へと置き換えてきた。それをさらに No 996/2012（本規則）へ置き換える。日本から提供された事故後 2 回目の収穫シーズンの食品及び飼料の放射線に関する 26,000 以上のデータを考慮し、既存の規制を検討した結果として、いくつかの輸入条件を緩和する。

ANNEX IV に、EU へ輸出される前にサンプリング及びセシウム 134 及び 137 の検査を必要とする飼料及び食品をまとめて記載している。

## 2. GM 食品および飼料の認可についてのパブリックコメント募集

Public consultations on GM food & feed authorisation applications under Regulation 1829/2003

[http://ec.europa.eu/food/plant/gmo/authorisation/authorisation\\_applications\\_1829-2003\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/plant/gmo/authorisation/authorisation_applications_1829-2003_en.htm)

EC は、遺伝子組換え生物（GMO）を認可する前に、EFSA によるリスク評価に関するパブリックコメントを募集し、そのコメントを分析し、EFSA とともに科学的意見に影響を与えるものであるか検討する。今回は、2012 年 10 月 30 日に EFSA により意見が出された遺伝子組換え MON 87705 大豆について 2012 年 12 月 5 日まで意見を募集する。

## 3. 食品獣医局（FVO）査察報告書

### ● スウェーデン 汚染物質

SE Sweden - Contaminants

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6280](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6280)

2012 年 3 月 20～28 日、スウェーデンの食品中汚染物質の管理状況を評価するために FVO 査察を実施した。欧州規則に指定された汚染物質のモニタリングが行われているが、リスクに基づかず、いくつかの不備が認められた。

### ● ポーランド バルト海地域の魚のダイオキシン、フラン、PCB のモニタリングとコントロールの評価

PL Poland - evaluate the monitoring and control of dioxins, furans and PCBs in fish from the Baltic region

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6504](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6504)

2012 年 5 月 7～11 日、ポーランドにおけるバルト海地域の魚の有機塩素系汚染物質等の管理状況を評価するため、FVO 査察を実施した。モニタリング計画は EU 規則に準拠しているが、ダイオキシン類が多い大型の補食魚をサンプリング対象から外しているなど、市販の魚の安全性を確保するという EU の法の方針に合っていない可能性がある。

### ● ドイツ バルト海地域の魚のダイオキシン、フラン、PCB のモニタリングとコントロールの評価

DE Germany - evaluate the monitoring and control of dioxins, furans and PCBs in fish from the Baltic region

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6528](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6528)

2012 年 6 月 4～8 日、ドイツにおけるバルト海地域の魚の有機塩素系汚染物質等の管理状況を評価するため、FVO 査察を実施した。モニタリング計画は EU の要求を満たすものであり、ニシン、タラ及びスプラットは EU 基準を遵守していた。しかし、タラの肝臓、

サーモン及び魚油では、市販製品が基準値以下であることを確保するための協力的な取り組みが不十分である。

- **フランス GMO、特に種子について**

FR France - GMOs, in particular with regards to seeds

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6318](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6318)

2012年5月9～16日、フランスにおける遺伝子組換え生物の公的管理システムを評価するためのFVO査察を実施した。全体としてコントロールシステムはあるが、いくつかの欠点を指摘した。

- **ハンガリー 飼料チェーンにおけるハザード同定及びリスク管理対策の評価**

HU Hungary - evaluate measures in place for the identification of hazards and management of risks along the feed chain

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6481](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6481)

2012年5月15～24日、ハンガリーの飼料チェーンにおけるハザード同定及びリスク管理対策を評価するためのFVO査察を実施した。コントロールシステムはまだ十分とは言えない。

- **ブルガリア 飼料チェーンにおけるハザード同定とリスク管理対策の評価**

BG Bulgaria - evaluate measures in place for the identification of hazards and management of risks along the feed chain

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6491](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6491)

2012年4月18～27日、ブルガリアの飼料チェーンにおけるハザード同定及びリスク管理対策を評価するためのFVO査察を実施した。コントロールシステムは2011年4月以降再構築されたが、依然として改善すべき部分がある。

- **イタリア 農薬**

IT Italy - Pesticides

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6277](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6277)

2012年1月31日～2月8日、イタリアでの農薬管理を評価し、2007年査察での指摘事項の再調査のためFVO査察を実施した。

#### 4. 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](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43週～第44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)

アイルランド産イガイの下痢性貝毒 (OA 及び PTX の合計 : 203.90、175.30  $\mu\text{g/kg}$ )、スウェーデン産脂肪燃焼サプリメントのシネフリン (1日 75 mg)、オランダ産ミニカップゼリーの窒息リスク、スペイン産桃のカルベンダジム (2.34 mg/kg)、米国産食品サプリメントの DMAA (1.3-ジメチルアミルアミン) など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

モーリシャス産カレー・タンドーリ・スパイスの Sudan 1 (61、2、67、2、6 mg/kg) 及び Sudan 4 (11、1、12 mg/kg)、ブラジル産コンビーフのアルベンダゾール (217  $\mu\text{g/kg}$ )、インド産冷凍エビのニトロフラン代謝物フラゾリドン (3.38  $\mu\text{g/kg}$ )、米国産小麦粉中の大豆 (415 mg/kg) など。

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

イタリア産子牛のクロルテトラサイクリン (358  $\mu\text{g/kg}$ )、アルゼンチン産フィッシュミールのカドミウム (4.8 mg/kg)、韓国産麺のアルミニウム (66.9 mg/kg)、スペイン産真空パックマグロの一酸化炭素処理 (0.4 mg/kg)、原料が米国産のエストニア経由食品サプリメントの塩化ベンザルコニウム (94g/kg)、ラトビア産食品サプリメントの塩化ベンゼトニウム (51g/kg)、ポーランド産アカシア蜂蜜のスルファメトキサゾール (13  $\mu\text{g/kg}$ )、英国産オーガニックベビーフードの硝酸含量 (229、236、217 mg/kg)、フランス産ひまわりの種のアフラトキシン ( $B_1=37.8 \mu\text{g/kg}$ )、ハンガリー産唐辛子ペーストの安息香酸 (1760 mg/kg)、オランダ産飼料のクロルテトラサイクリン (78.8  $\mu\text{g/kg}$ ) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

モロッコ産サーディンのヒスタミン (239 mg/kg)、中国産ザボンのトリアゾホス (0.043 mg/kg)、香港産蝦卵麺のアルミニウム (14.7 mg/kg)、ナイジェリア産豆粉のジクロロボス (0.02 mg/kg)、ナイジェリア産豆のジクロロボス (0.15、0.09 mg/kg)、中国産電子レンジからのクロム (2mg/kg)・ニッケル (13.0 mg/kg)・マンガン (10.3 mg/kg) の溶出、中国産メラミンボウルセットからのホルムアルデヒドの溶出 (58、24、8、201 < = > 1663 mg/kg)、インド産冷凍すり身のアナトー色素、タイ産チルドコリアンダーのカルボフラン (0.075 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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

1. 会議のまとめ : 統合的新しいリスク評価手法、必要なデータの管理、対話とコミュニ

## セッションの強化

Conference wrap up: integrating new risk assessment methods, managing data needs and strengthening dialogue and communications

8 November 2012

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121108.htm?utm\\_source=homepage&utm\\_medium=infocus&utm\\_campaign=efsa10](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121108.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=efsa10)

新しい方法及びより良いデータに支えられた、目的にかなったリスク評価を行うには、正しい質問を得ることが必須である。リスク評価者、リスク管理者及び関係者の間での対話の改善が、期待される消費者の保護という目標達成と社会の利益のために役立つ。科学の進歩、新しい方法論の受容及びそれらに基づく知見の解釈には、いつ、どのようにリスク評価のプロセスに組み入れていくかについての相互理解と合意が必要である。科学の進歩及び技術革新により増加しているデータの利用が、リスク評価コミュニティを支援するのに必要である。これらが、EFSAの10周年記念会議での主要な知見である。

会議の終了にあたり、EFSA科学委員会議長のTony Hardy氏は、「この会議は1回で終わらせるべきではない。これらの科学会議は、より頻繁に開催し、生じるいくつもの課題に焦点を当てるべきである。科学は常に技術及び理論の発展とともに進歩していくだろう。我々は、1つの分野で成功した方法を多くの分野で利用できるようにするために、科学及び技術の分野を広く見渡す必要がある。」と結論している。

\* 会議の内容 : EFSA@10 Conference proceedings - Challenging boundaries in risk assessment – sharing experiences

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/121107.htm>

2012年11月7～8日、数百名の世界の主な食品安全専門家がイタリア・パルマに集結し、EFSAの10周年を記念するハイレベルな科学会議が開催された。2日間のプレゼン資料がPDFファイルでダウンロード可能。

## 2. EFSA@10 : 明日への挑戦の準備

EFSA@10: ready for the challenges of tomorrow

Parma , 13 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/121113.htm>

EFSA設立10周年を記念して、DG SANCOとの共同会議を2012年11月13日に開催する。セッション1はEFSAの今後の発展について（EFSAの外部評価結果及び上記の11月7～8日の会議結果が紹介された上での議論）、セッション2は食品関連リスクから消費者を保護するための政策決定において、リスク管理者が考慮する科学の重み/役割と他の要因について議論する。

## 3. EFSAはSéraliniらの論文のレビューを11月中旬までに最終化する

EFSA to finalise review of Séralini et al. publication by mid-November

30 October 2012

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121030.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=hl&utm\\_campaign=20121030](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121030.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20121030)

EFSA は Séralini らの論文についての 2 回目の声明発表を 10 月末から 11 月中旬へ延期する。これは、ベルギー、デンマーク、フランス、ドイツ及びオランダなど、各国が行った発表を検討するためである。

#### 4. ビスフェノール A : 2012 年 10 月 29~30 日、パルマで専門家会合

Bisphenol A: European and national experts share experiences of latest work

[http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/121029.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=feature&utm\\_campaign=20121030](http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/121029.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20121030)

EFSA は 2013 年 5 月までに BPA について新しい科学的意見を発表する予定である。その一環として、本会合が最新情報を集め議論するために行われた。EFSA は現時点での科学的意見の概要を説明し、欧州委員会の食品以外のリスク評価を担当する SCENIHR（新興及び新規健康リスクに関する科学委員会）及び ECHA（欧州化学物質庁）の科学者が、医療用器具や工業用化学物質としての BPA 評価の経験を語った。会議の報告書はまもなく発表される予定である。

#### 5. 健康強調表示関連

- **Prolibra®**と「筋肉を維持しつつ体脂肪を減らすのに役立つ」に関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 Prolibra® and “helps to reduce body fat while preserving lean muscle” pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2012;10(11):2949 [8 pp.] 08 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2949.htm>

Prolibra®は、乳清タンパク質とペプチドと乳ミネラルを含む部分加水分解乳清タンパク質である。申請者は Prolibra®が「痩身ペプチド」を含むと記している。しかしそれについて十分な同定がなされていない。因果関係は確立されていない。

#### 6. 遺伝子組換え関連

- モンサント社から提出された除草剤耐性オレイン酸含量増加遺伝子組換え大豆 MON 87705 の食品及び飼料としての輸入及び加工のための販売申請に関する科学的意見

Scientific Opinion on application (EFSA-GMO-NL-2010-78) for the placing on the market of herbicide-tolerant, increased oleic acid genetically modified soybean MON 87705 for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto

EFSA Journal 2012;10(10):2909 [34 pp.] 30 October 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2909.htm>

提供された情報は加盟国による意見に応えるものであり、ヒト及び動物の健康や環境への影響において通常の大豆と同程度に安全である。

- **遺伝子組換え昆虫耐性トウモロコシ 1507 の栽培のための環境リスク評価とリスク管理助言の結論を補足する科学的意見**

Scientific Opinion supplementing the conclusions of the environmental risk assessment and risk management recommendations on the genetically modified insect resistant maize 1507 for cultivation

EFSA Journal 2012;10(11):2934 [36 pp.] 06 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2934.htm>

EFSA の GMO パネル (遺伝子組換え生物に関する科学パネル) は、欧州委員会から 2011 年の科学的意見の更新に加えて数学的モデルでのシミュレーションを依頼された。GMO パネルは背景となる科学的情報を提供し、リスク管理者が地域の目的に応じてリスク緩和対策を選択すべきであるとの意見を改めて表明した。

## 7. 飼料添加物関連

- **VITAC EEIG が提出した書類に基づくすべての動物種用の飼料添加物としてのビオチン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 biotin as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by VITAC EEIG

EFSA Journal 2012;10(11):2926 [2 pp.] 08 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2926.htm>

消費者及び環境への安全上の懸念とはならない。合成ビオチンは動物にとって効果的ビタミン源である。ビオチンの仕様と純品の販売制限についていくつか助言している。

- **EUROPE-ASIA Import Export GmbH が提出した書類に基づくすべての動物種用の飼料添加物としての D-(+)-ビオチン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 D-(+)-biotin as a feed additive for all animal species based on a dossier submitted by EUROPE-ASIA Import Export GmbH

EFSA Journal 2012;10(11):2925 [2 pp.] 08 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2925.htm>

(同上)

- **家禽と子豚用の飼料添加物としての Roxazyme G2 G/L (エンド-1,4-ベータ-キシラナーゼ, エンド-1,4-ベータ-グルカナーゼおよびエンド-1,(3)4-ベータ-グルカナーゼ)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 Roxazyme G2 G/L (endo-1,4-beta-xylanase, endo-1,4-beta-glucanase and endo-1,(3)4-beta-glucanase) as a feed additive for poultry and piglets

EFSA Journal 2012;10(11):2930 [2 pp.] 09 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2930.htm>

飼料添加物 Roxazyme G2 (固形:G、液状:L) の適用範囲の拡大申請について。Roxazyme G2 は申請対象の動物種においても有効となる可能性がある。

---

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

### 1. DNP (2,4-ジニトロフェノール) を含む「脂肪燃焼」物質について警告

Warning about 'fat-burner' substances containing DNP

1 November 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/nov/dnp-warning>

FSA は、錠剤または粉末形態の「脂肪燃焼」物質の摂取によると考えられる 2 人の死亡が報告されたため、特にボディビルダーに対し、緊急的な助言を発表する。

当該物質には、重大な短期および長期影響があるヒト健康に極めて危険な工業用化学物質 DNP (2, 4-ジニトロフェノール)が含まれている。FSA は、種類や量にかかわらず DNP を含む製品は全て摂取しないよう助言する。当該物質はヒトが摂取するには適していない。

DNP を含む「脂肪燃焼」カプセルは主に減量用としてボディービルダー向けに宣伝されている。製品の表示は多様である。摂取した量に応じて、急性中毒症状としては、吐気、嘔吐、不穏、皮膚の発赤、発汗、めまい、頭痛、多呼吸、不整脈、昏睡及び死亡がある。低用量を長期使用した場合には、白内障及び皮膚障害、さらに心臓、血液及び神経系への影響等がある。死亡 1 例については Thames Valley Police が捜査中であり、情報を求めている。

### 2. FSA が発表した最新研究

Latest research published by the FSA

1 November 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/nov/FSAresearch-Oct12>

FSA は、2012 年 8～10 月に発表した研究の要約を作成した。主な内容は、食物アレルギー、汚染物質、スコットランドの子どもの食事調査、鉛を含む狩猟肉に関する研究報告である。(一部抜粋)

・アレルギー解決のための T 細胞研究

本研究では、卵アレルギーが解消するには何年も必要であることを示唆した。子どもたちは、よく加熱された卵に対しては、未加熱の卵より約2倍早くアレルギーを解消できる。これらの研究は卵の再導入の目安となる。かつて卵に対し弱い反応があるが喘息はなかったという場合には、2〜3才でよく加熱した卵を再導入することをデータは支持している。ただし再導入については、アレルギー専門医の監視下で行うべきである。

#### ・蜂蜜のセミカルバジド

セミカルバジドは食用動物へ禁止されている抗生物質ニトロフラゾンの代謝物であり、検査ではニトロフラゾンの使用を確認するための指標物とされている。ニトロフラゾンを使用している可能性が低いスコットランド産のヘザーハニーでセミカルバジドが検出されたことから、ニトロフラゾン以外の特定されていない生成源の可能性が指摘された。EFSAの意見では食品で検出される程度ではセミカルバジドは健康への懸念はないと結論しているが、消費者の意識には悪影響を与え、蜂蜜販売業者へ深刻な影響を与えている。

本研究では、蜂蜜中のセミカルバジドの自然由来の可能性についてエビデンスがあるか、特に高純度ヘザーハニーで自然に生成するのかについて検討した。文献調査では、ヘザーハニーにおいてセミカルバジドの前駆体となる可能性があるアルギニンの存在に関し、いくつかの報告があった。ただし、その濃度は他の蜂蜜より高いわけではない。机上研究では、今後の研究の方向性を明らかにし、セミカルバジドの生成源の特定方法や検討課題についての提言を示した。

#### ・スコットランドの子どもたちの食事調査

2010年スコットランドで行われた調査の結果、推奨摂取量より砂糖及び飽和脂肪を過剰に摂取していることが明らかになった。本調査は、子どもの砂糖摂取に関する2006年の研究に次いで実施されたものである。重要な結果としては、子どもによる乳以外の外来糖摂取量が依然多く、食品由来のエネルギーに占める割合が目標の11%以下に比べて15.6%であったが、2006年調査の17.4%よりは少なかったということである。主な摂取源は、ソフトドリンク、菓子、ビスケット、ケーキ、ペストリー、ヨーグルト、フルーツジュースであり、貧困地域の子どもの摂取量がより多かった。また飽和脂肪はエネルギーの13.2%で推奨量の11%より多かった。

#### ・鉛弾で撃たれた狩猟の肉を高頻度で喫食する人達の習慣

鉛弾で撃たれた狩猟の肉を高頻度で喫食する人達の習慣及び行動に関する貴重なデータである。このデータは、摂取量が鉛暴露のリスクとなるか、また特定対象への助言が必要かを評価するために使用されている。

- 
- 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

## 1. 消費者向け食品情報に関する規則 No 1169/2011 を可能にするための意見を募集

To enable the provisions of Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers ('FIC')

Consultation start: 7 November 2012

Consultation end: 30 January 2013

<http://www.defra.gov.uk/consult/2012/11/07/fir-2013/>

消費者向け食品情報に関する EU 規則 No 1169/2011 を可能にする国内法の基礎を作成するための政府計画に関して、企業や消費者に対し 2013 年 1 月 30 日まで意見を募集する。これは、消費者が情報を与えられた上での選択をできるように、消費者に提供される情報を改善するための計画である。

内容としては、栄養表示、アルコール飲料の成分表示、植物油表示、ナノ物質表示、量の表示、原産国表示、アレルギー表示などがある。

---

●英国保健省 (DH : Department of Health, U. K.) <http://www.dh.gov.uk/Home/fs/en>.

## 1. Change4Life はスマートフォン飲酒トラッカーアプリを発表

Change4Life launches smartphone drinks tracker app

31 October, 2012

<http://www.dh.gov.uk/health/2012/10/smartphone-drinks-tracker/>

アルコールが与える健康、ウエスト及び財布への影響を見るのに役立つ新しいスマートフォンアプリ “Change4Life 飲酒チェッカー” を提供する。これは、飲酒の健康影響を啓発し、リスクを下げるための Change4Life\*キャンペーンの一環である。イングランドでは、900 万人以上の飲酒者が飲酒のガイドライン量を超えているが、大部分の人が飲酒による重大な健康影響を知らない。アプリは次のサイトからダウンロードが可能 (英語版・ポンド)。

<http://www.nhs.uk/Change4Life/Pages/understanding-alcohol.aspx>

\* Change4Life : 肥満問題対策の一環として英国政府が行っている健康キャンペーン

---

●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 : 肝不全の患者発生はブラックコホシュレメディの使用への注意を喚起

Press release: Liver failure case highlights need to use Black Cohosh remedies carefully

29 October 2012

<http://www.mhra.gov.uk/NewsCentre/Pressreleases/CON199545>

MHRA は人々に対して、閉経期症状の緩和のためによく使用される製品であるハーブレメディブラックコホシュによる肝障害のリスクについて再度注意を喚起する。

この注意喚起は、ブラックコホシュを含むハーブ製品による誘発が疑われる、肝臓移植を必要とした重篤な肝不全の症例報告を受けてのものである。これまで、MHRA は医薬品安全性監視報告システムにより、ブラックコホシュ製品の使用に関連すると疑われる有害反応について 53 件の報告を受けている。そのうち 36 件は肝機能異常、黄疸、肝炎などの肝臓に関するものである。

ブラックコホシュ製品は、薬局、スーパーマーケット及び健康食品販売店で一般に販売されている。市場には、伝統ハーブ登録システム (Traditional Herbal Registration : THR) により登録された製品と未承認の製品の両方が合法的に販売されている。

2006 年以降、MHRA はブラックコホシュ製品の製造業者すべてに肝障害の警告を表示するよう依頼してきた。MHRA は最近、一部の未登録製品には警告表示がないことに気づき注意喚起の文書を発行していた。また MHRA は登録製品を使用するよう推奨している。登録製品には THR 登録番号及びロゴが表示されている。これらの製品は許容できる安全性を確保するための品質チェックが実施されており、使用方法及び副作用の可能性についての説明書が添付されている。未登録製品には登録番号及びロゴはなく、品質は評価されていない。

MHRA のハーブ対策部門長の Richard Woodfield は、「肝臓に既往症のある人はブラックコホシュハーブ製品を使用しないことが重要である。ブラックコホシュを使用したいと思う人は THR 番号を確認する必要がある。THR 番号がない場合には、その製品の品質及び安全性は評価されていないことを意味している。説明書を読んで、正しい使用方法、可能性のある副作用、医薬品との相互作用について知る必要がある。未登録ハーブ製品には十分な安全性情報がなく、そのような製品を医師へ相談せずに使用する場合には、自分の健康を賭けたギャンブルをしていることになる」と述べている。

---

● 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. 流行している飲料のバブルティーに関する FAQ

FAQs about the trendy drink Bubble Tea

BfR FAQs, 10 October 2012

[http://www.bfr.bund.de/en/faqs\\_about\\_the\\_trendy\\_drink\\_bubble\\_tea\\_-132022.html](http://www.bfr.bund.de/en/faqs_about_the_trendy_drink_bubble_tea_-132022.html)

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/faqs-about-the-trendy-drink-bubble-tea.pdf>

バブルティーは、特に子どもや若者の間で人気のある流行りの飲料である。乳及び果実シロップを混合した緑茶または紅茶からなるカラフルな飲料で、甘い液体が入ったデンプンの小さいバブル（球）が入っているのが特徴である。バブルティーには太いストローが付いており、それで中のバブルを吸い上げる。

BfR はバブルティーが健康リスクになるかという質問をしばしば受けており、回答として下記の Q&A を作成した。

#### バブルティーとは何か？

バブルティーは、乳及び果実シロップを添加した甘い緑茶又は紅茶である。特徴的なのは、甘い液体が入ったデンプンの小さいバブル（球）が入っていることである。バブルは、直径 10～15 mm のストローで吸い上げる。

#### バブルティーの摂取は健康リスクとなるか？

バブルティーを飲むとき、デンプンのバブルが偶然に肺へ入る可能性がある。外来物が肺へ入ることを“誤嚥”と呼ぶ。誤嚥は、特に 4 才までの子どもが問題になる。

バブルティーを誤嚥しやすくしているいくつかの要因がある。ストローで吸い上げることで、通常なら飲み込む時に閉じているはずの喉頭蓋が開き、液体や固形物が簡単に肺へ入るようになる。しかも、特に 4 才までの子どもはピーナッツ大の外来物の誤嚥リスクあることはよく知られており、バブルティーに入っているバブルはその大きさ（ピーナッツ大）よりも小さい。

#### 子どもの誤嚥症例はあるか？

これまでのところ、バブルティーの摂取による誤嚥は BfR へ報告されていない。しかしながら、特に 4 才までの子どもについて、そのような事故は予見できる。報道された最初の事故については、BfR では検証していない。

#### 小さい子どもがバブルを誤嚥する危険性に消費者は注意を向けるべきか？

BfR は、4 才までの子どもに誤嚥の可能性があるとしてバブルティーに明確に表示すべきだと考えている。

#### バブルティーはより年長の子どもには安全か？

バブルが肺に入るという危険性は 4 才までの子どもで特に大きく、より年長の子ども及び成人は誤嚥の危険性は低いと考えられる。

#### 小さい子どもはバブルティーの摂取を控えるべきか？

特に 4 才までの子どもは避けるべきである。それでも、もしバブルティーを飲むのであれば、誤嚥の可能性を高めるストローを使わないようにすべきである。

#### 子どもが誤嚥したらどうすべきか？

バブルティーを飲んで咳き込んだり呼吸困難になった場合には、直ちに医師へ見せる必要がある。

#### バブルティーのカロリーはどの程度か？

バブルティー1杯は最大 500 カロリーであり、4 才児が 1 日に必要なエネルギーのおおよそ半分に相当し、7 才児については 1/3 に相当する。

---

●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. 食事モニタリングシステム：2012年長期ビジョン改訂

The dietary monitoring system : revision of the long-term vision in 2012

2012-10-29

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/350061001.html>

オランダでは、政府が食品の安全な生産及び安定供給を確保する。また政府は国民に対し、食品安全上の助言を聞き、健康的な食生活をするよう促している。この政策を支え、評価するために必須のツールが食品摂取調査（VCP）であり、2012年が25周年にあたる。食品摂取調査はオランダ人が何を食べ、飲んでいるかを詳細に描いたものである。RIVMは、公共部門のリソース低減のため、食事モニタリングシステムを改訂した（サイズ縮小及び再校正）。

- ✓ 改訂システムは、食品安全、健康的な生活スタイル及び情報提供についての政策を発展させ評価を行うのに必要な必須の基本情報を依然提供するものである。しかしながら、乳児、超高齢者及び妊婦などの特定集団の食品摂取については情報を減らすものとなる。また、数名のみが喫食している食品についても同様である。
- ✓ 改訂システムでも従来の3つの調査は維持される。1つ目はメインの調査として、6年毎に1～79才を対象にした大規模食品摂取調査を行う。そのためにデータ収集を4年間実施する。参加者は特定の2日間の食事を質問され、さらにアンケート調査も行う。2つ目は一般人の栄養調査である。3つ目は政策の必要性に応じた追加調査である。
- ✓ 改訂による主な変更は、大規模食品摂取調査のデータ収集の年数が3年から4年に増えたこと、対象人数は同数であるが対象年齢が6～69才から1～79才へ拡大したこと、栄養調査等で特定集団の調査が打ち切られたことである。これらの変更は年間の費用削減となる。

---

●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. カリブ海集団の食事からの残留農薬暴露推定

L'Anses fait le point sur l'exposition alimentaire de la population antillaise aux résidus

de pesticides (本文フランス語)

5 novembre 2012

<http://www.anses.fr/PMGC007DI0.htm>

カリブ海集団は、特別な食習慣及び熱帯農業に影響を与える害虫のため、残留農薬に関して特別なリスクに暴露されている。本研究は、カリブ海集団の残留農薬への暴露についての最初のスナップショットとなり、残留農薬による食品汚染のトレーサビリティの改善につながる。

---

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

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

1. 有害なトランス脂肪含量はスプレッド及び植物油脂アイスクリームでは少ない

Harmful trans fatty acid contents low in spreads and vegetable fat ice creams

08.11.2012

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?bid=3195](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=3195)

Evira は、スプレッド、マーガリン、植物油脂アイスクリーム、ミルクベースの植物油脂ブレンドの脂肪酸組成を調査した。どの製品からも 2%以上のトランス脂肪酸は検出されなかった。

植物油を含む製品のトランス脂肪含量は、1 検体をのぞき 1%以下であった。乳脂肪を使用したスプレッドは、植物油のみのスプレッドよりトランス脂肪含量が多かった。飽和脂肪は、ハードマーガリン 35~42%、液状マーガリン 7~14%、植物油脂アイスクリーム及びブレンドは 91~94%、クリームは 68%であった。ココナツバターは飽和脂肪が多かった。多価不飽和脂肪酸が最も多かったのは、液状マーガリンで 33%であった。

この結果は、以下の論文で発表されている。

Ritvanen, T., Putkonen, T., Peltonen, K.

A comparative study of the fatty acid composition of dairy products and margarines with reduced or substituted fat content. *Food and Nutrition Sciences*, Vol. 3, 2012, pp. 1189-1196

---

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

1. 警告文書 (2012年10月30日、11月6日公表分)

● Global Source Management & Consulting 9/10/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm326105.htm>

コンドロイチン硫酸、グルコサミン、クルクミンなど各種サプリメントの疾患治療効果宣伝が違法である。

- Ortho Molecular Products Inc 10/15/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm326005.htm>

各種サプリメントの疾患治療効果宣伝が違法である。

- Pacheco & Fagundes Dairy 10/17/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm325546.htm>

残留動物用医薬品デスフロイルセチオフルなど複数について違法である。

- Bio Health Solutions 8/1/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm325700.htm>

動物の病気の治療効果宣伝は、未承認動物用医薬品に該当する。

- Country Fresh Orlando, LLC 10/9/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm325920.htm>

ヨーグルト製品の表示が規則に従っていない（住所に番地がない、イチゴの綴りが"Strwbry"と間違っているなど）。

- Hail Merry, LLC 10/23/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm326550.htm>

「生のナッツ及びコールドプレスココナツオイルが悪玉コレステロールの低下に役立つ」、「糖尿病や血糖値管理に」、「自閉症からの回復にグルテンフリーが役立った」などの各種宣伝文句が違法である。「抗酸化物質を多く含む」という栄養強調表示についても、参照摂取量が設定されていない栄養成分について表示することはできない。

## 2. 公示

以下の製品から、表示されていない医薬品成分が確認されている。

- “Japan Hokkaido 痩身減量錠剤”

Public Notification: Japan Hokkaido Slimming Weight Loss Pills Contains Hidden Drug Ingredient 11-8-2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm327451.htm?source=govdelivery>

ebay などを含む各種ウェブサイトで痩身用と宣伝されている製品から、FDA の検査によりシブトラミンが確認された。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- “Best Share グリーンコーヒー: Brazilian 痩身コーヒー”

Public Notification: Best Share Green Coffee: Brazilian Slimming Coffee Contains Hidden Drug Ingredient 11-8-2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm327455.htm?source=govdelivery>

各種ウェブサイトで痩身用と宣伝されている製品から、FDA の検査によりシブトラミンが確認された。当該製品の写真是本ウェブサイトを参照。

- “Beautiful Slim Body”

Public Notification: Beautiful Slim Body Contains Hidden Drug Ingredients 11-8-2012

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm327446.htm?source=govdelivery>

各種ウェブサイトで痩身用と宣伝されている製品から、FDA の検査によりシブトラミンが確認された。当該製品の写真是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. 殺虫剤を撒く？そのためのアプリ

Spraying Insecticide? There's an App for That

November 8, 2012

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2012/121108.htm>

USDA の科学者が、殺虫剤散布装置の最適化を簡単にできるようにする 2 つのモバイルアプリ（地上散布用、空中散布用）を発表した。空中あるいは地上の作業者が、目的地を的確に捉え、ドリフトを最小限にできるよう設計されている。最新のスプレー技術についての科学を取り入れたものであり、野外及び小型飛行機の中で使用できる。

モバイルアプリは、Apple iTunes App Store 及び Google Play Android Marketplace において、空中散布用は “Aerial Sprays”、地上散布用は “Vector Sprays” と検索するとダウンロードできる。

---

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

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

1. 18 ヶ月間以上にわたる 2 万検体以上の食品検査の結果で高い遵守率が認められた

High compliance rates in more than 20,000 food samples tested over an 18 month period

October 30, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2012-10-30/eng/1351524968167/1351525037330>

CFIA の各種食品の年次検査の一環として発表された報告書では、98%以上がヘルスカナ

ダの残留化学物質及び金属の基準を遵守していた。

本調査は、全国残留化学物質モニタリング計画（NCRMP）に基づき 2009～2010 年に行ったもので、2009 年 4 月から 2010 年 9 月までの間に 2 万検体以上を対象に約 16 万件の検査をし、300 万件以上の結果を出した。検体には、国産及び輸入の乳製品、卵、蜂蜜、肉・家禽、生鮮・加工野菜果実及びメープル製品が含まれている。検査対象は残留農薬、動物用医薬品及び環境汚染物質である。

高濃度の残留物質及び重金属が検出された場合にはヘルスカナダが評価を行い、その結果により適切な対応をする。対応としては、生産者及び輸入者への通知、追加の査察、さらなる検査、製品の押収及びリコール等がある。

全ての製品についての遵守率の高さはこれまでの結果と同様であり、検出された濃度でカナダ人の健康上の懸念となる物質はない。

\* 2009-2010 Annual Report - National Chemical Residue Monitoring Program

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/national-chemical-residue-monitoring-program/eng/1349814013684/1349814138195>

## 2. メープル製品の規制改定案はカナダの消費者及び生産者に利益となる

Proposed Amendments Benefit Canadian Consumers and Maple Syrup Producers

November 8, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2012-11-08/eng/1352307393780/1352307487715>

メープルシロップのグレードに関する基準及び表示などに関するメープル製品の規制改定案について、2012 年 12 月 7 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. イガイ及びバイオトキシン汚染の可能性についての警告及び助言

Warning and advice on mussels and possible biotoxin contamination

2 November 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/2november2012warning5708.cfm>

FSANZ は消費者に対し、天然のマリンバイオトキシン（麻痺性貝毒）汚染の可能性がありリコール対象となっているイガイが冷蔵庫にないか確認するよう強く求める。

タスマニアにおける藻類の大量発生により生じた麻痺性貝毒により、Spring Bay Seafood の貝養殖場が閉鎖され、業者がリコールを開始している。対象のイガイは国内の複数州・地域（TAS、VIC、NSW、ACT、SA、QLD、NT）及びいくつかのアジア諸国へ出荷されている。当該製品により健康被害は報告されていない。麻痺性貝毒による中毒症状は、一般的に喫食後 10～30 分で吐気、下痢、嘔吐、腹痛、口（唇、歯肉、舌）・四肢のうずき及び灼熱感を感じる。子ども及び免疫力の弱い人は感受性が高い可能性がある。

#### \* Q & A

Questions and answers the recent recall of mussels

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets/questionandanswerst5709.cfm>

\* リコール情報：Spring Bay 及び Coles のイガイ（マリンバイオトキシン汚染 PST）

Spring Bay and Coles Mussels (Marine biotoxin contamination- PST)

2 November 2012 – Updated 7 November 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/springbayseafoodsmus5710.cfm>

（対象製品）当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- ✓ Spring Bay Live Blue Mussels（プラスチック製真空包装：500 g、1 Kg）：消費期限 2012 年 10 月 31 日～11 月 10 日
- ✓ Spring Bay Live Blue Mussels（ネット包装：1 Kg、2 Kg）：消費期限 2012 年 10 月 29 日～11 月 6 日
- ✓ Spring Bay Live Blue Mussels（バラ売り用バルク包装：10Kg、15 Kg）：包装日 2012 年 10 月 22 日～10 月 31 日
- ✓ Coles Cooked Tasmanian Mussels with cream white wine and garlic (500g)：（消費期限）2012 年 11 月 12 日、18 日
- ✓ Coles Cooked Tasmanian Mussels with tomato and herb (500g)：（消費期限）2012 年 11 月 15 日

## 2. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

8 November 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5717.cfm>

### 意見募集

・(A1074) 乳児用ミルクの最小 L-ヒスチジン含量改訂：L-ヒスチジンの最小必要量を 12 mg/100 kJ から 10 mg/100 kJ へ変更することについて、2012 年 12 月 20 日まで意見を募集する。

[認可及び食品規制ガバナンスフォーラムへの通知](#)

- ・ (A1039) 食品としての低テトラヒドロカンナビノール (THC) 麻
- ・ (M1008) 最大残留基準(2012)

#### レビュー結果

- ・ (P1011) 未包装肉製品の産地表示
- ・ (P293) 栄養・健康関連強調表示

#### その他

- ・ 申請却下：(PA1078) 朝食シリアルへのビタミン D 添加
- ・ BSE リスク評価：オランダ、クロアチア、バナツ報告書

### 3. 年次報告書 2011～2012 年

Annual Report 2011-12

31 October 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications/annualreport/annualreport2012/>

第 1 章：規制基準

第 2 章：関係者との関係

第 3 章：職員及び組織の能力

第 4 章：説明責任

第 5 章：付録

---

● オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

#### 1. 国の規制担当者はフェンチオンの使用法についての表示を変更

National regulator changes label instructions for the use of fenthion

31 October 2012

[http://www.apvma.gov.au/news\\_media/media\\_releases/2012/mr2012-12.php](http://www.apvma.gov.au/news_media/media_releases/2012/mr2012-12.php)

APVMA は、短期食事暴露リスクの可能性があるため、多数の食用作物についてフェンチオンの使用を制限する新しい使用方法を発表した。

本発表は、多くの作物でフェンチオンの使用が推奨公衆衛生基準を超過する可能性について発見した「2012 年残留フェンチオン及び食事リスク評価報告 (9 月発表)」に続くものである。新しい表示では、一部の作物へのフェンチオンの使用量を少なくし、特定の野菜及び果実について使用を禁止している。また家庭菜園の全ての野菜及び果実についても使用を禁止している。

\*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 19/ 2012 (2012. 09. 19)

【APVMA】一部のフェンチオンの使用の一時停止提案

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201219c.pdf>

APVMAは、小児の短期食事暴露量が公衆衛生上の基準を上回る可能性を示す新しい報告書が発表されたことから、ミバエ等の昆虫コントロールに使われるフェンチオンの使用を一時停止することを提案していた。

---

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. リコール : Muscletech Hydroxystim 3s, 18s, 110s and 200s capsules

30 October 2012

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-muscletech-hydroxystim-121030.htm>

ボディービルダー用補完医薬品として宣伝されていた製品“Muscletech Hydroxystim カプセル”に禁止物質の DMAA (1,3-ジメチルアミルアミン) が含まれるため、全バッチをリコール対象とする。

2. 警告 : Majestic 痩身カプセル (Majestic slimming capsules)

9 November 2012

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-majestic-slimming-capsules-121109.htm>

TGA の検査で表示されていないシブトラミン及びフェノールフタレインが検出された。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

---

● 香港政府ニュース

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

1. 3-MCPD は大きな健康上の脅威ではない : 報告書

3-MCPD not a major health threat: report

November 07, 2012

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121107\\_145539.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121107_145539.shtml)

食品安全センターによると、食品に含まれる化学物質 3-MCPD (3-モノクロプロパン-1,2-ジオール) の脂肪酸エステルは、消費者に対して大きな有害影響を与えることはありそうにない。

3-MCPD は、食品の製造・調理・揚げる・焼くなどの場合に自然に生じる加工副生成物

である。食品中の 3-MCPD の多くは脂肪酸エステル形で存在する。3-MCPD 脂肪酸エステルの主な摂取源は熱処理した食品と精製油脂である。

3-MCPD 脂肪酸エステルの主な毒性学的懸念は、人体で消化されて 3-MCPD を放出する可能性があることである。食品安全センターは昨年と今年、高濃度含まれるという食品を対象に 300 検体を調べた。3-MCPD 脂肪酸エステル濃度が高かったのは、ビスケット、油脂、スナック、中華ペストリーであったが、この知見は健康的な食生活についての基本的助言を変えるものではない。人々には多様な食品からなるバランスのとれた食生活をするよう勧める。しかしながら、3-MCPD 脂肪酸エステルの主要摂取源である油脂の摂取を減らすことで 3-MCPD 暴露を減らすことが可能である。

## 2. 韓国麺は食品安全検査に合格

Korean noodles pass food safety tests

October 30, 2012

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/10/20121030\\_223430.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/10/20121030_223430.shtml)

食品安全センターの検査結果によると、韓国のインスタント麺から発がん物質は検出されなかった。韓国の農心ブランドのインスタント麺製品 6 種に発がん物質のベンゾピレンが含まれる疑いがあるとのメディア報道に対応し、食品安全センターは韓国当局及び地元職員へ連絡した。センターは、製造業者から製品 5 つと他の製品 3 つを集めて検査したが、ベンゾピレンは検出されなかった。5 製品についてはすべての輸入ロットを排除する。

## 3. 12 食品が安全性検査に不合格

12 foods fail safety checks

October 31, 2012

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/10/20121031\\_150728.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/10/20121031_150728.shtml)

食品安全センターによる 9 月の検査の結果は、10,000 検体の食品を検査して 12 検体が失格だった。化学物質としては、生鮮フクロタケの 2 種類の農薬、冷凍リング（魚）切り身の水銀の不合格があり、他微生物などである。

## 4. 漢方薬リコール

Chinese medicine recalled

November 08, 2012

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121108\\_192236.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121108_192236.shtml)

過剰量の鉛が含まれるため、登録漢方薬 Shi Hu Ye Guang Wan（強力濃縮・石斛夜光丸）の特定バッチ（8011 WP1）のリコールを要請した。念のため、他製品の Ming Yan Pills（バッチ：8011 NY1）もリコール対象とする。いずれも成人の視覚改善用の製品である。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

## 5. チーズ検体が検査に不合格

Cheese sample fails food test

November 07, 2012

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121107\\_165742.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121107_165742.shtml)

オーストラリアから輸入されたチーズから、規制値を超える亜硝酸が検出された。食品安全センターが肉及び肉製品、チーズを対象に、保存料として使用される硝酸及び亜硝酸について検査したところ、500 検体中 1 検体が不合格であった。

## 6. 痩身用製品に警告

Warning on slimming product issued

November 07, 2012

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121107\\_190319.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121107_190319.shtml)

Ku Xiu Ba Xiang Jian Fei Wan という痩身用製品から、未表示のシブトラミン及びフェノールフタレインが検出された。病院局から 18 才の女性が 10 月 17 日に精神症状を訴えて入院し、治療後 10 月 26 日に退院した。患者がオンラインで購入したという製品からは、禁止されている医薬品が検出された。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

---

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

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

### 1. 食品医薬品安全庁、農心などベンゾピレン (benzopyrene) 検出関連措置の発表

危害師範中央調査団/食品管理課 2012.10.25

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=18890&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、最近、ベンゾピレン基準を超過したかつおぶし（薫製乾燥魚肉）を使用してラーメンスープを製造した（株）農心などに対し、回収及び行政処分（是正命令）を実施し、再発防止方案を準備する計画だと発表した。スープなどを製造する工程で不適切原料を使用したために回収対象になっていた。24 日、国政監査において議員（民主統合党）が、基準を超過した原料を製品に使用した場合は食品衛生法違反で回収及び行政処分が必要だと指摘した。今回の措置は次のようである。

行政処分の対象業社は、ベンゾピレン基準を超過した（株）大王の“かつおぶし（薫製乾燥魚肉）”を使用した 9 社である。当該業社に対しては、行政処分（是正命令）を行う予定である。9 社の 30 品目のうち、流通期限が残っている 4 社の 9 製品（添付ファイル参照）に対して直ちに回収措置を取る計画であり、回収期限は 2012 年 11 月 10 日である。同時に、他のかつおぶし製造業社を対象にベンゾピレン基準の遵守状況などを調査する予定である。

※ 自主回収期間以降は、関連する地方自治体とともに回収が適切に行われているかを点

検する計画。

食品医薬品安全庁は、今回の事例をきっかけに完成品に対する基準を検討し、今回の措置の適切性に関して再評価するなど制度改善も平行して推進する計画である。まず、原料に基準が設定されている原材料が完製品に入る場合、完製品を扱う業者が原材料に対する自主的な品質検査を強化するための制度を用意する予定である。さらに、食品衛生検査機関の試験検査結果に関する適正性を確保するために、事後管理を強化し、燻製工程で発生するベンゾピレン低減化方案及び HACCP 適用方案を推進する方針である。同時に、このような事例が繰り返し発生しないように手続きなど内部業務処理指針(SOP)を明確にする予定である。

食品医薬品安全庁は、今回国民に混乱を引き起こしたことを謝罪し、今後さらに食品安全管理に万全を期して国民に信頼される機関に生まれかわると発表した。同時に保健福祉部は、行政処理の適正性に対する調査を実施する計画で、関連法令の補完と対応体系の改善作業を平行して推進する予定である。

## 2. 日本の原発関連の食品医薬品安全庁の対応と管理動向 [40]

輸入食品課/危害情報課 2012.11.06

[fags-about-the-trendy-drink-bubble-tea.pdf](http://www.fda.gov/oc/ohrt/fags-about-the-trendy-drink-bubble-tea.pdf)

食品医薬品安全庁は、日本静岡県産きのこと類に対して 2012 年 11 月 6 日から暫定的な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する品目に対して暫定輸入中断措置の対象に含む事にして以後 34 番目に追加されたものである。

## 3. フィリピン産 ‘ミニバナナ’ 残留農薬超過検出で流通販売・禁止

食品管理課 2012.10.26

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=18899&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、フィリピン産ミニバナナから残留農薬(プロクロラズ; 基準: 0.5 ppm、検出: 0.7 ppm)が超過検出されたため、流通・販売を禁止して回収措置を行っている。

## 4. ‘とうもろこし粒’ アフラトキシン (aflatoxin)超過検出で流通販売・禁止

食品管理課 2012.11.01

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=18964&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、市内で流通しているとうもろこし粒から基準値を超えるアフラトキシンが検出されたため、流通・販売を禁止して回収措置を行っていると発表した。当該製品は、江原道原州所在新林農協で包装販売したものであり、市内流通中の製品を収去検査した結果、総アフラトキシンが基準: 15 ppb のところ 28 ppb 検出された。

## 5. 食品には使用できない原料を使用した健康食品の回収措置

食品管理課 2012.11.09

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19023&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、食用としての使用が禁止されている原料（コンフリー）を使用した食品である健康食品（注：青汁のようなもの）の流通・販売を禁止し、回収措置を行っていると発表した。

## 6. 食用が禁止された‘ミズキ’原料使用製品の回収措置

食品管理課 2012.11.08

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19018&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、食用としての使用が禁止されているミズキを原料にした茶の流通・販売を禁止し、回収措置を行っていると発表した。

※ ミズキ(学名：*Cornus walter* Wangerin)：観賞用、木材などの用途で使用される

## 7. ‘ミネラル補充’健康機能食品に使用することができる原材料が増加

健康機能食品基準課 2012.11.08

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19011&cmd=v>

－食品医薬品安全庁、「健康機能食品の基準及び規格」改正案－

食品医薬品安全庁は、ミネラル補充用製品及び関節・軟骨健康用のコンドロイチン硫酸・蛋白製品について、使用が可能な原材料の拡大を骨子にした健康機能食品の基準及び規格・改正案を11月8日から告示する。

この改正案には、ミネラル補充用製品に使用することができる原材料に、L-乳酸マグネシウム、セレン酸ナトリウム、モリブデン酸ナトリウムを追加した。また、関節及び軟骨健康用のコンドロイチン硫酸・蛋白製品に使用が可能な原材料は現行では9種であるが、ウサギ及びロバなど3種を追加し12種に拡大した。

他の主要な改正内容は、▲機能性原料(成分)の分類体系の改善（現行：大分類/中分類/小分類 → 改正後：大分類/小分類）、▲紅参の機能性(抗酸化)の追加、▲8品目の機能成分試験法の新設などである。

---

## ● その他

### Nature ニュース

#### ● フライドポテトの化学物質を減らす努力は途絶える

Bid to curb fried-food chemical goes cold

Katharine Sanderson

30 October 2012

<http://www.nature.com/news/bid-to-curb-fried-food-chemical-goes-cold-1.11688>

ーヨーロッパの食品中のアクリルアミド濃度はまだ高すぎると報告書は述べるー

ローストコーヒーの豊かな香りや黄金色のフライドポテトは食欲をそそる。しかしこれらに魅力的な味を与える高温調理は、同時にヒトに発がん性をもつ可能性が高いアクリルアミドも産生する。

2002年、スウェーデンの科学者が、様々な焼いた食品や揚げた食品から懸念されるほど高濃度のアクリルアミドを発見した。そのため、成分及び調理法の変更などによる国際的な削減努力が開始した。10年が経過し、EFSAの報告書はこれらの努力が行き詰まっていることを示唆している。

スウェーデンの発見から間もなくしてメイラード反応の副産物としてのアクリルアミドの生成メカニズムが発見された。さらに何万人もの人々が参加した疫学研究が行われたが、多くの場合はアクリルアミドとヒトがんの関連はネガティブであった。2007年にオランダの女性2,600人が参加した研究で、1日あたり40 μgのアクリルアミドを摂取すると、10 μg程度の場合に比べて子宮及び卵巣がんになるリスクが喫煙経験のない女性で2倍になることが発見された。また先月には、妊娠中にアクリルアミドの多い食品を摂取した女性の赤ちゃんが小さい傾向にあることが示された。

アクリルアミドの危険性は不確実であったが、ヨーロッパの規制担当者及び食品業者は対応することにした。2005年以降、企業団体 FoodDrinkEurope は「ツールボックス」戦略によりアクリルアミド含量を下げるための努力を支援してきた。このグループの食品政策指導者である Beate Kettlitz 氏によれば、ヨーロッパの中～大規模企業の90%は糖の少ないジャガイモの品種を使用し、フライドポテトの調理時間をコントロールしている。2007年には、欧州委員会が EFSA にアクリルアミドの食品中含量データを毎年収集するよう要請し、2007～2010年の変化を示す最新の結果が先週報告された。一部の食品では減少したが、逆に増加した食品もあり、全体としては6～17%の食品カテゴリーで「懸念の指標となる値」を超過していた。

EUは世界でアクリルアミドの問題に最も深刻に対応している。米国FDAは企業にデータを求めてはいるものの、2006年以降は定期的なデータ収集は行っていない。

## ● 中国の調査は沿岸部の広範な汚染を明らかにする

Chinese survey reveals widespread coastal pollution

06 November 2012

<http://www.nature.com/news/chinese-survey-reveals-widespread-coastal-pollution-1.11743>

中国の8年間の国による海洋調査は、沿岸部の環境が汚染されていることを示す。この調査は2004年に Chinese State Oceanic Administration (SOA) が開始したもので、これまでで最も包括的な海洋調査になる。結果は未公開であるが、新華社によれば、沿岸部の都市の約90%が間欠的な水不足に苦しみ、1950年代に比べてマングローブの沼地は73%、珊瑚礁は80%減少した。過去10年で汚染物質の河口排出は増加し、3/4が規制値を超過し

ている。48 の河口は重金属、DDT、石油炭化水素で汚染されている。これらに農業肥料及び動物の糞尿などが加わり富栄養化し、有害な藻類の大量発生につながる。過去 20 年以上の調査によると、中国の沿岸では、主に東シナ海で年に 83 の赤潮が発生している。緑色が多い「緑潮」は黄海で主に発生し、経済に悪影響を与えている。2009 年には貝類を死亡させる「褐潮」に襲われた。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室