

食品安全情報（化学物質） No. 24/ 2012 (2012. 11. 28)

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>

【FDA】 有害事象報告システムへのエネルギードリンクに関する自主的及び義務的報告

FDAの食品安全応用栄養センター（CFSAN）有害事象報告システム（CAERS）は、伝統食品、ダイエタリーサプリメント及び化粧品などCFSANが規制する製品に関連した有害健康事象及び製品苦情に関する報告を収集している。CAERSの調査に基づき、本報告は2004年1月1日～2012年10月23日の間に“5-Hour Energy”、“Monster Energy”及び“Rockstar”についてFDAへ報告された有害事象をまとめた。

*ポイント： メディアで話題になった報告です。有害事象をまとめた表に記載された報告件数は、5-Hour Energyが92件、Monster Energyが40件、Rockstarが13件です。ただし、注意書きにもあるように、この有害事象報告は、あくまでも報告されたことを示すだけでFDAが因果関係を決定していることを示すものではありません。また、患者本人と医療従事者の両方が報告する場合がありますので、報告が重複している場合もあります。しかし、報告数とこれまでの世界の動向を考慮すると、エネルギードリンク（別称エナジードリンク）による有害影響のニュースについては、引き続き注意していく必要があります。

【FSA】 臭素化難燃剤研究の公募

英国食品基準庁（FSA）は、10月に欧州食品安全機関（EFSA）が臭素化難燃剤についての科学的意見を発表したため、食品及び飼料中の臭素化難燃剤（BFRs）の委託研究の公募を開始した。

*ポイント： EFSAは、臭素化難燃剤についてデータが不足しているためリスク評価はせずに、毒性の特徴、環境中の残存性、生物への蓄積性の検討のみを行い、今後どのようなデータや調査が必要かを提示しました。データがそろっていないと化学物質の評価は出来ないとわれがちですが、EFSAが行ったように既存データを使ってできるところまでやるというのも評価の1つのスタイルで、今回のFSAの研究公募のように重点的な研究課題を設定できるようになります。

【KFDA】 電子レンジに使用可能な容器

韓国食品医薬品安全庁（KFDA）は、電子レンジの使用に関する消費者向けのQ&Aを公表した。

*ポイント： インターネット上で噂になった、「電子レンジにより温められた食品は有害である」との韓国消費者の誤解を解くために公表したもの。海外では、消費者の誤解やメディア報道を訂正するという情報提供が増えています。

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 は食品及び飲料企業との協力について事実関係を明確にする

[【EC】](#)

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

[【EFSA】](#)

1. EFSA 及び DG SANCO は「明日の課題」を議論する高水準のイベントを開催
2. インフォグラフィック：ヨーロッパの抗生物質耐性との戦い
3. EFSA はミツバチについての作業をレビュー
4. EFSA は申請ヘルプデスクの進行状況を報告し、さらなる進歩を強調
5. 食品添加物としてのキャンデリラロウ(E 902)の再評価に関する科学的意見
6. 遺伝子組換え関連
7. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. 臭素化難燃剤研究の公募
2. リスクを管理する。今どこに？

[【MHRA】](#)

1. Viridian ブラックコホシュルートカプセルの自主回収

[【BfR】](#)

1. BfR は遺伝子組換えトウモロコシの混餌投与実験について再び追加の情報を要求— Seralini 研究の詳細データは現在入手できていない
2. トータルダイエツスタディ（TDS）暴露
3. 食品から望ましくない物質を最も多く摂取しているのはヨーロッパのどこか？

[【ANSES】](#)

1. 動物用医薬品：抗生物質の販売について更新
2. 塩：摂取量は減少したが、まだ十分ではない

[【EVIRA】](#)

1. 肥料の品質は前年より改善

[【FDA】](#)

1. 食品安全応用栄養センター（CFRAN）有害事象報告システム：“5-Hour Energy”、“Monster Energy” 及び “Rockstar” エネルギードリンクの自主的及び義務的報告
2. Focus Products Group International 社が Cocoa Latte™ホットドリンクメーカーを鉛リスクの可能性のあるためリコール
3. 警告文書（2012年11月13日、20日公表分）

[【EPA】](#)

1. 第15回米国リサイクルデーのため EPA は食品廃棄に焦点をあてる

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【香港政府ニュース】](#)

1. 乳児用ミルクについて意見募集
2. 子ども用品のプラスチックについて意見募集
3. 漢方薬による女性の中毒事例
4. サンドイッチ及びサラダは安全性検査に合格

[【KFDA】](#)

1. 日本の原発関連食品医薬品安全庁の対応と管理動向
2. 国民の食生活の変化を反映した新しい栄養素基準値設定
3. 電子レンジに使用可能な容器

[【その他】](#)

- ・ (Lancet Oncology) トリクロロエチレン、テトラクロロエチレン、他のある種の塩化溶媒、およびその代謝物
- ・ (ProMED-mail) ペットフード警告－米国：チキンジャーキー

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

1. WHO は食品及び飲料企業との協力について事実関係を明確にする

WHO sets the record straight on work with the food and beverage industry

19 November 2012

http://www.who.int/mediacentre/news/statements/2012/nutrition_20121119/en/index.html

最近の報道が、公衆衛生について誤解と混乱を招いている。これらの記事は、心血管系疾患、がん、慢性呼吸器疾患及び糖尿病などの非伝染性疾患 (NCD) の低減化対策のため、WHO が食品及び飲料企業から資金提供を受けていると誤った報道をしている。これらの記事の主張は誤りである。

WHO は、人々の健康の予防及び向上のための基準及びガイドラインを作成する役割があるため、その作業が企業からの不当な影響を受けないよう厳重なプロセスを用いている。健康増進のためには、他の関係者とともに民間部門も重要な役割をもつ。WHO が民間企業と協力する場合には、WHO は政策及びガイドラインに企業からの影響が及ばないように、可能な全ての対策をとっている。

- ✓ WHO は民間部門と協力する場合はあるが、プロジェクトの結果が商業的利益に直接関係する企業からの資金提供は受け入れない。
- ✓ WHO の基準及びガイドライン設定専門委員会の全ての専門家は、関連分野の利害関係を開示することが求められている。利益相反がある場合には、その専門家は会議のメンバーから外される、あるいは役割が限定される。

このような理由から、NCD 予防及びコントロールのための WHO の作業については、食品及び飲料企業からの資金提供は受けていない。

汎米保健機構 (PAHO) は WHO の地域事務所の中では特殊であり、PAHO の中に WHO 米国支部 (AMRO) 及び PAHO の 2 つの組織が存在する。一部の地域では、2 つの組織で方針の違いがある。例えばメディア報道にあるように、PAHO では、NCD 対策のための多部門フォーラムの一環として、食品及び飲料企業が経済的援助を行ってきた。

2011 年の国連総会で合意された NCD 予防のための政治声明では、国際コミュニティが一連の対応を行うことを呼びかけた。その 1 つが、民間部門への WHO の助言に基づいたリスク削減対策の促進である。食事、運動及び健康に関する WHO 世界戦略では、WHO が民間部門と議論することを求めているが、食品及び飲料を販売している民間企業から資金を受け取ることはない。

●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) 査察報告書

● ハンガリー 公衆衛生ーベビーフード

HU Hungary - Public Health - Babyfood

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6365

2012年4月23～27日、ハンガリーにおける乳児用ミルク、フォローアップミルク及びベビーフードの公的管理を評価するためFVO査察を実施した。さらに、2008年の査察時の指摘事項への対応状況についても評価した。前回の査察時から、当該製品の製造及び販売に関する公的管理の組織化及び導入は改善されている。所轄官庁が設定され、表示及び組成基準に関する公的管理がなされている。しかしながら、全ての所轄官庁が、製造から販売までの全工程に責任を持つという公的管理の機能を果たしているわけではなく、所轄官庁間の協力も必ずしも十分ではなかった。

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45週～第46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)

ラトビア産燻製スプラットのベンゾ(a)ピレン (6.9 μ g/kg) 及び多環芳香族炭化水素 (37.78 μ g/kg)、ポーランド産チルドキャベツのオキサミル (0.09 mg/kg)、シリア産ピスタチオのアフラトキシン (B₁=37.4 \pm 16.5 μ g/kg、Tot.=40.1 \pm 16.5 μ g/kg)、南アフリカ産チルドヘイクの水銀 (1.56 mg/kg)、オランダ産トマトのエテホン (1.8 mg/kg)、インド産生鮮レッドスナッパー切り身によるシガテラ中毒疑いなど。

注意喚起情報 (information for attention)

オランダ産原料ベルギー加工オーガニックオレガノの塩化ベンザルコニウム (5.24 mg/kg) 及び塩化ジデシルジメチルアンモニウム (14.8 mg/kg)、ドイツ産オーガニック卵

の PCB (非ダイオキシン様、上限 120 $\mu\text{g/kg}$)、中国産ナチュラルハーブ及び蜂蜜抽出物の未承認新規食品成分の桔梗・枇杷葉・川貝・半夏・杏仁、米国産クレイパウダーサプリメントのヒ素 (1.0 mg/kg) 及び鉛 (27.9 mg/kg)、中国産大豆油入りトコフェロールのベンゾ (a) ピレン (560、500 $\mu\text{g/kg}$)、トルコ産乾燥スライスリンゴの塩化ジデシルジメチルアンモニウム (DDAC)(110 mg/kg)、真空パックチルドツナスライスの水銀 (1.54 mg/kg)、イタリア産 rock snail のカドミウム、タイ産グリーンパパイヤのメソミル (0.10 mg/kg) など。

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

英国産生鮮エビの亜硫酸 (276 mg/kg)、ブラジル産冷凍骨皮抜き塩味チキン半身のドキシサイクリンの MRL 超過、タイ産ニンニクピクルスの亜硫酸 (195 mg/kg)、ポーランド産グレープフルーツ種子抽出物の塩化ベンゼトニウム (43000 mg/kg)、ホールチルドノルウェイロブスターの高濃度の亜硫酸含量 (380.4 mg/kg)、中国産飼料添加物の硫酸亜鉛のカドミウム (49.7 mg/kg)、チェコ産食品保管容器からの総溶出量 (79.8、79、47 mg/dm^2)、中国産台所用品からのホルムアルデヒドの溶出 (55、60、44、41.8、66.8、20.7 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産カレーの葉のエンドスルファン (0.53 mg/kg)・メタミドホス (0.03 mg/kg)・アセフェート (0.27 mg/kg)・プロフェノホス (9.5 mg/kg)・エチオン (1.3 mg/kg)・トリアゾホス (0.95 mg/kg)・ビフェントリン (0.6 mg/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 (7.2 $\mu\text{g/kg}$)、中国産未承認新規食品の冬凌茶、ウクライナ産リンデン及びカモミール茶のプロメトリン (0.56 mg/kg)、中国産ポテト麺の未承認遺伝子組換え米、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート (0.42 mg/kg)、ウクライナ産アンズタケの放射能 (794 Bq/kg)、トルコ産チルドペッパーのカルベンダジム (0.52 \pm 0.1 mg/kg)、エジプト産ザクロのラムダシハロトリン (0.06 mg/kg)、インド産生鮮オクラのアセフェート (0.36、0.13 mg/kg)、中国産サンシチニンジンの実及び葉の未承認新規食品成分の朝鮮人参、中国産緑茶のブプロフェジン (0.14 mg/kg) 及びイミダクロプリド (0.056 mg/kg)、インド産カレーの葉のプロフェノホス (0.58 mg/kg)、中国産オリエンタルミックスの未承認遺伝子組換え米 (CryAb/CryIAc)、インド産生鮮オクラのメタミドホス (0.05 mg/kg)・アセフェート (0.42 mg/kg)・アセタミプリド (0.05 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロム (18.3 mg/kg)・ニッケル (0.3 mg/kg)・マンガン (0.7 mg/kg) の溶出、トルコ産ザクロのアセタミプリド (0.048 \pm 0.024 mg/kg)、中国産辛い煎餅の未承認遺伝子組換え (p35S, CryIA(b))、インド産生鮮オクラのトリアゾホス (0.22 mg/kg) 及びアセタミプリド (0.05 mg/kg)、インド産冷凍模造かにスティックのアナトー未承認使用、エジプト産チルドペッパーのプロピコナゾール (0.06 mg/kg)、中国産ザボンのイマザリル (9.56 mg/kg)、エジプト産生鮮ペッパーのオキサミル (0.14 mg/kg) 及びチオフアネートメチル (0.19 mg/kg)、インド産カレーの葉のクロルピリホスエチル (0.21 mg/kg)、中国産食器からのホルムアルデヒドの溶出 (8、9、29、37、48 mg/kg)、ナイジェリア産 honey bean

のジクロロボス (0.35 mg/kg)、インド産各種野菜のメタミドホス (0.03 mg/kg)・モノクロトホス (0.03 mg/kg)・アセフェート (0.26 mg/kg)、中国産インスタント麺のアルミニウム (21、15 mg/kg)、インド産ミックスベジタブルのアセフェート (6 mg/kg) 及びエチオン (7 mg/kg)、タイ産タピオカ粉の亜硫酸 (125 mg/kg)、米国産食品サプリメントのヨヒンビン、インド産生鮮オクラのトリアゾホス (0.06 mg/kg)、インド産生鮮オクラのメタミドホス (0.04 mg/kg) 及びアセフェート (0.30 mg/kg)、インド産カレーの葉のアセフェート (0.31 mg/kg)・トリアゾホス (0.29 mg/kg)・テブコナゾール (0.19 mg/kg)・ヘキサコナゾール (0.14 mg/kg)・ミクロブタニル (0.042 mg/kg)・フィプロニル (0.11 mg/kg)、ドミニカ共和国産ナスのジメトエート (0.097 mg/kg)、インド産チルドオクラのトリアゾホス (0.049 mg/kg)、中国産パスタメーカーからの総溶出量 (52 mg/dm²)、タイ産ナスのカルベンダジム (4.8 mg/kg)、インド産カレーの葉のクロルピリホス (0.25 mg/kg) 及びトリアゾホス (0.067 mg/kg)、インド産各種野菜のアセフェート (0.07 mg/kg)、インド産カレーの葉のプロフェノホス (0.21 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. EFSA 及び DG SANCO は「明日の課題」を議論する高水準のイベントを開催

EFSA and DG SANCO hold high level event to discuss ‘challenges of tomorrow’

13 November 2012

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121113.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=efsa10

2012 年は、EU の食品一般法 (General Food Law) 及び EFSA 設立の 10 周年記念の年である。EFSA は DG SANCO と共同で、これまで実施してきた課題及び今後取り組むべき課題について議論する会合を開催した*。

EFSA 長官の Catherine Geslain-Lanéelle は、2002 年以降の BSE 対策及びサルモネラ汚染の低減化の成功について、また食品添加物及び香料、残留農薬、フードチェーンでの汚染、健康強調表示などに関する安全分野での進歩について説明した。長官が強調したのは、これらの成果は、リスク評価者及び管理者だけでなく、農家、小売業者、消費者、企業などフードチェーンに係わる一連の関係者の努力により達成されたということである。より複雑になるフードチェーンは、その中の最も脆弱な部分によってその強さが決まる。関係者は各々異なる役割をもつが、そのすべてが重要である。

2002 年以降、リスク評価とリスク管理が区別され、科学に基づく決定が可能になった。よって、科学が食品関連の政策決定の中心に置かれるようになり、その状況は現在も継続している。EFSA はその基盤となっている。食品の安全性は常に現在進行形の仕事であり、

リスク評価者の仕事は決して終わることがない。EFSA は、科学及び技術の進歩、国際化、経済及び社会の発展、気候変動、そして新しい法的措置の優先順位などの要因により生じる多くの新しい課題に直面している。

* EFSA@10: ready for the challenges of tomorrow

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

2. インフォグラフィック：ヨーロッパの抗生物質耐性との戦い

Infographic: Europe's fight against antimicrobial resistance

16 November 2012

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121116.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=amr

毎年 11 月 18 日はヨーロッパ抗生物質啓発デーである。EFSA は、ヨーロッパにおける抗生物質耐性（AMR）と戦うため、特に動物（家畜）及び食品からヒトへ伝染する可能性がある感染症について、欧州疾病予防管理センター（ECDC）及び欧州医薬品庁（EMA）等の EU 機関と密接に協力している。

インフォグラフィック“抗生物質耐性”では、AMR とは何か、動物及びヒトでの耐性レベルの概要、AMR への EFSA の取り組みなどの関連情報をまとめて掲載している。

3. EFSA はミツバチについての作業をレビュー

EFSA reviews work on bees

20 November 2012

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121120a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20121120

EFSA は、ミツバチ及びミツバチの健康に関連する全てのリスク評価及び科学的アウトプットに関する全面的な見直しを終了した。さらなる協力及び研究が必要な分野を特定するための一覧を作成し、現在専門家が評価している。これらの助言は欧州委員会の研究開発部門と共有し、来年に第 2 次報告書として発表する予定である。

EFSA がこれまでミツバチに関連して発表したアウトプットは計 355 件であり、その多くは農薬及び遺伝子組換え生物（GMO）の認可申請に関するものである。

* ミツバチに関する EFSA の活動一覧

Inventory of EFSA's activities on bees

Published: 20 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/358e.htm>

4. EFSA は申請ヘルプデスクの進行状況を報告し、さらなる進歩を強調

EFSA reports on progress of Applications helpdesk, highlights future initiatives

20 November 2012

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/121120.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=apdesk

EFSAによる革新的サービスである申請ヘルプデスクは、2011年11月に発表された。申請ヘルプデスクは、食品関連の製品、物質及び加工の認可申請や強調表示等に関する質問を取り扱っている。発表以来、ヘルプデスクは、食品原料、GMOs、飼料添加物、栄養等に関する数百件の問い合わせに答えてきた。問い合わせの半数以上は企業からであった。申請ヘルプデスクは、協力関係の強化の一環として関係者との情報交換も行っている。

5. 食品添加物としてのキャンデリラロウ(E 902)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of candelilla wax (E 902) as a food additive

EFSA Journal 2012; 10(11):2946 [26 pp.] 16 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2946.htm>

キャンデリラロウ(E 902)の安全性に関する再評価を行った。キャンデリラロウは光沢剤の食品添加物としてEUで認可されている。これまでEUのSCF (Scientific Committee on Food)及びJECFAが評価を行い、許容1日摂取量(ADI)は設定出来ないが、光沢剤としての使用は許容出来ると結論していた。キャンデリラロウは半砂漠地域の植物*Euphorbia antisyphilitica*の葉から得られる。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)は、再評価の結果として、キャンデリラロウに関する長期毒性試験がないためADIは設定出来ないが、現在認められている使用による安全上の懸念はないと結論した。

6. 遺伝子組換え関連

- モンサントから提出された、遺伝子組換え干ばつ耐性トウモロコシMON 87460の食品および飼料としての使用、輸入、加工のための販売認可申請についての科学的意見

Scientific Opinion on an application (EFSA-GMO-NL-2009-70) for the placing on the market of genetically modified drought tolerant maize MON 87460 for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto

EFSA Journal 2012;10(11):2936 [42 pp.] 15 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2936.htm>

市販後の環境モニタリング計画及び報告の間隔は、使用目的に合っている。ヒト、動物及び環境に対して安全上の懸念はない。

7. 飼料添加物関連

- 食品サプリメントのクロム源として添加される細胞結合クロム酵母 ChromoPrecise®及びその生物学的利用度についての科学的意見

Scientific Opinion on ChromoPrecise® cellular bound chromium yeast added for nutritional purposes as a source of chromium in food supplements and the

bioavailability of chromium from this source

EFSA Journal 2012;10(11):2951 [27 pp.] 23 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2951.htm>

ChromoPrecise®は、塩化クロム存在下で酵母を培養して得られた3価クロムを多く含む製品である。生物学的利用度は、塩化クロムの場合より10倍高い可能性がある。ラットの90日投与試験から、無毒性量 (NOAEL) は2500 mg/kg bw/day ChromoPrecise®であり、WHOが推奨する250 µg/dayの摂取量を超えなければ安全上の懸念はないと結論した。

- 全ての動物種用の飼料添加物としての亜鉛化合物の安全性と有効性に関する科学的意見 : Grillo Zinkoxid GmbH/EMFEMA から提出された書類に基づく酸化亜鉛

Scientific Opinion on safety and efficacy of zinc compounds (E6) as feed additive for all animal species: Zinc oxide, based on a dossier submitted by Grillo Zinkoxid GmbH/EMFEMA

EFSA Journal 2012;10(11):2970 [24 pp.] 23 November 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2970.htm>

酸化亜鉛は全ての動物種への安全な亜鉛源となり、動物用の栄養としてEU規制の最大量で使用された酸化亜鉛による消費者への安全性の懸念はない。しかしながら、地下水、排水及び地表水などの環境への影響について懸念があることから、結論を最終化させるためには、いくつかの追加データが必要である。

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

1. 臭素化難燃剤研究の公募

Brominated flame retardants research call

23 November 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/nov/tenderBFR2012>

FSAは、食品及び飼料中の臭素化難燃剤 (BFRs) の研究に関して入札者を募集する。本件は、「新規」及び「新興」BFRsに関するEFSAの意見公表*を受けての実施である。

BFRsは、火事の延焼を遅らせるため、家具、布製品及び建材などに加えられる化合物である。BFRsは広く使用されているため、環境中のあらゆる場所に存在し、フードチェーンにも入る。古い種類のBFRsは、健康上の懸念から1970年代に禁止された。代替品についても、健康及び環境へ与える影響への懸念から、段階的に使用が禁止されている。最新のEFSAの意見によると、代替品が継続的に市場へ導入されており、それらの安全性及び環境影響についての情報は欠如している。入札の応募締め切りは2013年1月10日である。

*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 22/ 2012 (2012. 10. 31) 参照

【EFSA】食品中の新興新規臭素化難燃剤(BFRs)についての科学的意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201222c.pdf>

2. リスクを管理する. 今どこに？

Managing risk. Where now?

Posted by Andrew Wadge on 22 November 2012

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

—FSA 主席科学者 Andrew Wadge のコメント—

ヨーロッパにおいて、我々は世界で最も水準の高い食品安全性に恵まれている。その状態を継続するためには、より強力な EFSA 及びより強力なリスク評価コミュニティが必要である。これが、最近開催された EFSA 及び EC 保健・消費者保護総局共催による会議の見解である。詳細については、EFSA のウェブサイトでご覧可能である。私 (Andrew Wadge) は会議に参加し、会議の結論に同意するが、もう一つ重要なことがある。それは、リスク管理の一貫性である。私は、リスク評価の場合と同様の透明性が意志決定には必要だと考えている。つまり、意志決定のためにどのような他の要因が検討されたのかを明確にすることである。2つ目として、リスク及びベネフィットの評価方法を開発する必要がある、何かを実行した場合と実行しなかった場合の結果のバランスをとる必要がある。3つ目に、政策決定者が考慮した「他の要因」は、根拠に基づいた解析に従うべきである (透明性をもって)。我々は自然科学と社会科学、科学と政治の共同作業によってこれを開発できる。最後に、我々は、伝統的規制の代替も含めて、効果のある対策に集中する必要がある。あなたにとって効果があるのはどのようなものだろうか？

●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. Viridian ブラックコホシュルートカプセルの自主回収

Voluntary recall of Viridian Black Cohosh Root capsules

23 November 2012

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Herbalmedicines/Herbalsafetyupdates/Allherbalsafetyupdates/CON207203>

Viridian Nutrition 社は、ブラックコホシュルートカプセルの一部のバッチに表示されていない植物種が含まれることがわかったため、リコールの実施に同意した。また、消費者に対し、当該製品の使用の中止及び製品の返却を行うよう助言する。

警告の理由

ブラックコホシュは *Cimicifuga racemosa* (北米産サラシナショウマ) の通称であるが、

検査の結果、ブラックコホシとは異なる *Cimicifuga foetida* (悪臭サラシナショウマ) と考えられる植物の含有が確認された。MHRA は、Viridian Nutrition 社に対しブラックコホシルートカプセルの回収を依頼した。このブラックコホシ抽出物は、他の無登録医薬品にも使用されている可能性がある。MHRA は、当該抽出物を含む製品を確認するための調査を行っている。

安全性の懸念

Cimicifuga foetida の安全性は評価されていない。表示されていない植物が含まれているということは、販売時に要求されている品質等に適合していないことを意味する。

最近の問題

MHRA は、ブラックコホシを含むハーブ製品が原因として疑われ、肝臓移植を必要とした重大な肝障害の症例が報告されたことから、10 月末にプレスリリースを行っている。ブラックコホシは閉経期症状の緩和を目的に一般的に使用されるが、肝障害のリスクと関連する。2006 年以降、MHRA はブラックコホシ製品には肝障害についての適切な警告を表示するよう、全ての製造業者に依頼している。MHRA は、現在、必要な登録をせずに販売されているハーブ製品に関する多数の苦情を調査しており、消費者を保護するために継続的に規制対応を行う予定である。

*プレスリリース：Viridian Nutrition 社製の Black Cohosh Root カプセルの返却を要請

Press release: People asked to return Black Cohosh Root capsules made by Viridian Nutrition

23 November 2012

<http://www.mhra.gov.uk/NewsCentre/Pressreleases/CON207200>

*その他：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2012（2012. 11. 14）参照

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

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201223c.pdf>

●ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut für Risikobewertung）

<http://www.bfr.bund.de/>

1. BfR は遺伝子組換えトウモロコシの混餌投与実験について再び追加の情報を要求— Séralini 研究の詳細データは現在入手できていない

The BfR again demands additional information on a feeding study with genetically modified maize – no extensive data of the Séralini study is currently available

http://www.bfr.bund.de/en/the_bfr_again_demands_additional_information_on_a_feeding_study_with_genetically_modified_maize_no_extensive_data_of_the_seralini_study_is_currently_available-132109.html

2012年9月19日に *Food and Chemical Toxicology* に発表された Séralini らの論文について、BfR は科学的に評価し、2012年10月1日 (No. 037/2012) に意見を発表した。BfR は、Séralini らの結論は公表された実験データによる裏付けがないことを確認している。BfR は、著者らに対し、さらなる情報の提供を求める文書を9月21日に送付した。(回答がないので) BfR は再度情報の提供を求めている。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/2012（2012.10.17）

【BfR】Caen 大学の研究は遺伝子組換え NK603 トウモロコシの再評価の理由にならず、グリホサートの認可更新にも影響しない

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201221c.pdf>

2. トータルダイエットスタディ (TDS) 暴露

Total Diet Study (TDS) Exposure

http://www.bfr.bund.de/en/total_diet_study_tds_exposure-132102.html

トータルダイエットスタディ (TDS) 暴露プロジェクトでは、食品中に存在し有害となる可能性がある物質について、より現実的で費用対効果の高い暴露推定の手段としての TDS 法の開発を目的としている。

TDS によるデータ収集

TDS は、食品中のいくつかの物質の平均濃度を決定する。食品全体を考慮し、未加工品ではなく調理され喫食できる状態にしたものを分析する。この方法は、多くの食品からのバックグラウンド暴露を推定するのに適している。特に、加工副生成物や直ちに喫食可能な食品 (ready-to-eat foods) の添加物などのデータが得られる。

TDS 暴露プロジェクトにおける方法開発

ヨーロッパ TDS 暴露プロジェクトでは、TDS の方法を開発し、標準化する。一部の国でパイロット研究を実施しており、ドイツは銅、マンガン及び水銀等の個別元素のパイロット研究を行う。また、「変動性と傾向解析」のまとめを行う活動に参加している。

プロジェクト参加国

26 のヨーロッパ機関が参加しており、フランスの ANSES が本プロジェクト全体の調整役を担う。欧州委員会が約 600 万ユーロを出資し、2012年2月～2016年1月の4年間計画である。

3. 食品から望ましくない物質を最も多く摂取しているのはヨーロッパのどこか？

Where in Europe do users ingest the highest quantities of unwanted substances via food?

13.11.2012

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/38/where_in_europe_do_users_ingest_the_highest_quantities_of_unwanted_substances_via_food_-132105.html

－BfR は暴露推定の統一化のためのヨーロッパ研究プロジェクトに参加－

食品から平均してどの程度のダイオキシン及びアクリルアミドを摂取しているか？ポルトガル及びアイスランドの消費者の暴露量はドイツの消費者と同じなのか？ヨーロッパ全体で食品中の当該物質の濃度は同程度でリスクも同等なのか？

これらの質問への回答は、国やヨーロッパレベルでのリスク管理の基本となる。問題は、有害な可能性のある物質の食品中含量データについて、現時点では標準化された収集方法がないということである。ヨーロッパ学際研究プロジェクト「トータルダイエットスタディ暴露」は、比較可能な基準を使用し、ヨーロッパにおける食品の残留物質及び汚染物質の健康リスクを評価することが目的である。本プロジェクトでは、BfR はヨーロッパ 25 ヶ国と協力してデータ収集のための標準化された方法を開発した。BfR は、食品中の汚染物質及び残留物質の季節及び地域による違いや傾向解析について研究した。BfR 長官の Dr. Andreas Hensel 教授は「協調的データ収集方法は食品中の濃度データを改善し、リスク評価の不確実性を減らす」と述べている。

トータルダイエットスタディは、消費者が喫食できる状態にしたものを測定する点が強みである。特に、天然に存在する物質に加えて、アクリルアミドなど加工中に生じる物質の測定が可能である。ただし、TDS データを入手できるのは数ヶ国のみであり、既存の TDS データは異なる方法論的アプローチで得られているため、比較が困難である。それ故、比較可能なデータの収集方法を開発するためのプロジェクト「トータルダイエットスタディ暴露」が設けられた。

プロジェクトの一環で、BfR はデータの変動性についての問題を検討している。データの変動は、食品中の汚染物質の濃度の変動にもよるが、消費者の行動変化にもよる。BfR は、2012 年にドイツでパイロット研究を行い、2015 年末までに完了予定である。追加のパイロット研究がチェコ、フィンランド、アイスランド、ポルトガルで計画されており、これらの結果は各国でのリスク評価に利用され、統一化にも重要なものとなる。

●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. 動物用医薬品：抗生物質の販売について更新

Veterinary drugs: an update on antibiotic sales

9 November 2012

<http://www.anses.fr/PMGC009DI0.htm>

フランスにおける動物用医薬品の抗生物質の使用に関する分析は農場及び開業獣医の定期調査と年間販売モニタリングに基づいている。2012年11月9日、2011年のモニタリング報告書を公表した。過去5年間における動物の抗生物質への暴露量は全体的に減少しており、抗生物質の責任ある利用について最近導入された様々なプランが有効な影響を与えているようである。

2011年、抗生物質の総販売量は913.6トンであり、モニタリングが開始されて以来最小記録であった。販売量の減少割合は、1999年と比較して-31.2%、前年の2010年と比較して-9.9%であった。

動物の抗生物質への暴露量は1999年から2007年は増加したが、その後は減少していた。2011年の暴露量は前年に比べ3.7%減少した。過去5年間で暴露量が明確に減少したのは、ブタ及びウサギであった。

第三、四世代セファロsporin系及びフルオロキノロン系抗生物質がヒトの治療に特に重要だと考えられている。何故なら、特定のヒト感染症の治療に、ほぼ唯一の選択肢となる治療薬だからである。過去5年間に、動物での第三、四世代セファロsporin系抗生物質への暴露量は9.4%増、フルオロキノロン系抗生物質は7%増であった。これら2種類の抗生物質への暴露量は、著しく増加した後に横ばいになりつつある。しかしながら、異なる家畜分野での成果は一致しておらず、取り組みが必要な分野がある。例えば、ブタでの最新世代セファロsporin系抗生物質への暴露量は減少しているが、ウシ等では増加している。そのため、ANSESは獣医師に対しこれらの抗生物質の慎重な取扱いについて注意を喚起している。フルオロキノロン系抗生物質への家禽類の暴露量が増加しており、これら抗生物質の有用性を保護するための取り組みを強化すべきである。

* 報告書本文 (フランス語) :

<http://www.anses.fr/cgi-bin/countdocs.cgi?Documents/ANMV-Ra-Antibiotiques2011.pdf>

2. 塩：摂取量は減少したが、まだ十分ではない

Salt: intake reduced, but still not enough

9 november 2012

<http://www.anses.fr/PMGC008DI0.htm>

塩の過剰摂取は、特に高血圧及び心血管系疾患などの疾患のリスク要因である。2002年、ANSESは特定食品の塩含量を緩やかに減らしていくことにより、国民の塩の摂取量を20%減少させるよう勧告した。そのため、2003年以降、フランス国立消費者研究所 (INC) と協力して、様々な食品について塩含量のモニタリングを実施している。ANSESは、モニタリング計画が開始された後の影響を評価した。食品中の塩の含量は減少していたが、公衆衛生の目標を達成するには十分ではない。

ANSESの当初の目標は、5年間で塩の摂取量を20%低減 (平均摂取量で1日7~8g)

することであった。国民健康栄養プログラム（PNNS）の目標値は、成人男性で1日8g、成人女性及び子どもで1日6.5gである。この目標は、WHOが推奨している1日最大5gに近づけるための中間段階である。

評価の結果、2003年から2011年における食品中の塩含量の減少は4～10%と推定された。また成人の摂取量は、1998/1999調査から2006/2007調査にかけて5%減少した。フランスの成人男性の塩摂取量は卓上塩及び調理時に使用された塩も含めると1日10g、成人女性は1日6.7gであった。この結果は、食品中の塩含量を減らす自主的な低減戦略には限界があり、さらなる対策が必要であることを示している。そのため、ANSESは追加の取り組みを行うことを勧告し、もし必要があれば、塩含量低減化の対象製品の拡大等の規制も行う。また、ANSESは追加の取り組みが公衆衛生に与える影響についての研究を勧めている。

* 報告書本文（フランス語）：

<http://www.anses.fr/Documents/NUT2012sa0052.pdf>

* 消費者向け情報：Salt

<http://www.anses.fr/PNF610.htm>

減塩が重要な課題である。塩分の多い食品は、サラミ、ハム、ソース、ドレッシングなどであり、フランス人の塩摂取に寄与が大きいのは、パン、ラスク、デリカテッセンミート、調味料・ソース、調理済み食品、チーズ、スープ、キッシュ及びピザである。

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

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

1. 肥料の品質は前年より改善

Quality of fertiliser products improved on previous year

20.11.2012

http://www.evira.fi/portal/en/plants/current_issues/?bid=3206

2011年は、肥料製品の品質が前年よりも改善していることが確認された。製品管理において、肥料製品375検体に対し2,165件の検査を実施したところ、販売禁止及び警告の対象となった検体は、2010年と比較して僅かに減少した。

警告数は、2010年（12.7%）と比較して2011年（9.1%）の方が僅かに少なかった。販売禁止の対象となったのは20製品バッチであり、最も多い理由は有害金属の許容量超過（8件）及び大腸菌の最大許容量の超過（7件）であった。また、57製品が表示関連の警告の対象になった。

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

1. 食品安全応用栄養センター（CFSAN）有害事象報告システム

“5-Hour Energy”、“Monster Energy”及び“Rockstar”エネルギードリンクの自主的及び義務的報告：2004年1月1日～2012年10月23日

Voluntary and Mandatory Reports on 5-Hour Energy, Monster Energy, and Rockstar Energy Drink

January 1, 2004, through October 23, 2012

<http://www.fda.gov/downloads/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofFoods/CFSAN/CFSANFOIAElectronicReadingRoom/UCM328270.pdf>

FDAの食品安全応用栄養センター（CFSAN）有害事象報告システム（CAERS）は、伝統食品、ダイエタリーサプリメント及び化粧品などCFSANが規制する製品に関連した有害健康事象及び製品苦情に関する報告を収集している。CAERSの調査に基づき、本報告は2004年1月1日～2012年10月23日の間に“5-Hour Energy”、“Monster Energy”及び“Rockstar”についてFDAへ報告された有害事象をまとめた。各有害事象については、報告日、ブランド及び製品名、症状、結末（救急外来受診、入院、死亡等）が記載されている。

CAERSには、化粧品及び伝統食品に関する自主的報告、ダイエタリーサプリメントに関する自主的及び義務的報告が含まれている。義務的報告は、Dietary Supplement and Nonprescription Drug Consumer Protection Actにより求められており、特にダイエタリーサプリメント製造業者、包装業者及び販売者が製品の使用に関連した重篤な有害事象の報告を受けた場合にはFDAへ通知しなければならない。

FDAは、消費者及び医療従事者に対し、FDAの規制対象製品に関連する有害事象についてはMedWatch Adverse Event Reporting Programへの報告を促している。また、“エネルギーショット”及び“エネルギードリンク”と称して販売されている製品を使用する前には、かかりつけの医療従事者に相談するよう助言している。

2. Focus Products Group International社がCocoa Latte™ホットドリンクメーカーを鉛リスクの可能性のあるためリコール

Focus Products Group International, LLC Announces a Nationwide Recall of Cocoa Latte™ Hot Drink Makers Due to Possible Lead Risk

November 17, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm328554.htm>

特定ロットのCocoa Latte™ホットドリンクメーカーについて、鉛が溶出する可能性があるためリコールを実施している。製品の写真是本ウェブサイトを参照。

3. 警告文書（2012年11月13日、20日公表分）

- Archie Domina Farm 9/13/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm326854.htm>

残留動物用医薬品ペニシリンが違法である。FDA は食用組織についてペニシリンのトレランスは設定していない。

- Phil Jon Farms 10/23/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm325937.htm>

違法な残留動物用医薬品が確認された。

- Gutman Brothers, LTD 10/15/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm327427.htm>

残留動物用医薬品スルファメタジンが違法であり、また投薬記録もない。

- Health Breakthroughs International, LLC 10/22/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm327303.htm>

「ビタミン C が小腸を治癒する」などのサプリメントの宣伝が、未承認医薬品に該当し違法である。

- Mushroom Wisdom, Inc. 10/18/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm325553.htm>

「ヤマブシタケ由来成分 amyloban が神経細胞の生存を支持する」、「スーパーシイタケが抗菌作用や肝保護作用がある」という宣伝が未承認医薬品に該当する。さらにサプリメント CGMP (Current Good Manufacturing Practice) についても違反している。

- John Stewart Horton 11/14/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm328325.htm>

残留動物用医薬品ネオマイシンが違法である。

- Atrium Inc. 11/2/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm328152.htm>

ダイエットサプリメント CGMP に違反している。また、「紅麹がコレステロールを下げる」、「レスベラトロールは抗がん作用がある」、「プロバイオティクスが消化器疾患に役立つ」などという宣伝が未承認新規医薬品に該当し違法である。

- CocoKefir, LLC 11/6/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm328144.htm>

ダイエットサプリメント CGMP に違反している。

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

1. 第 15 回米国リサイクルデーのため EPA は食品廃棄に焦点をあてる

EPA Focuses on Food Waste for 15th Annual America Recycles Day

11/15/2012

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/93f5831f40fc943685257359003f5346/7dd324a266d8301b85257ab70063350c!OpenDocument>

今日(2012年11月15日)は米国リサイクルデーである。EPAは、“Sustainable Materials Management Food Recovery Challenge”を通じて、食料品店、大学、スタジアム及び他の会場の協力のもと、食品廃棄の減少に役立つための取り組みについて新たに宣言した。

EPAの推定によると、現在では食品がゴミの埋め立てや焼却対象となる最大の廃棄物であり、毎年3,300万トン以上が廃棄又は焼却されている。食品が埋め立てに利用されると、メタンが発生し、これは気候変動に寄与する温室効果ガスとなる。米国人は食品の最大40%、平均するとひと月に1人あたり20ポンドを廃棄している。廃棄されている食品の多くは、実際には余剰となった食品で、問題はなく、喫食可能なものである。

全ての米国民が、食品の購入を食べきる量に制限し、買い足す前に残っている食品を消費することで、食品廃棄の低減化に役立つことが出来る。さらに、食品が傷む前に冷凍すること、また缶詰や手を付けていない安全な食品を必要としている人へ譲り渡すことも、食品廃棄の減少につながる。食品廃棄を減らすための方法は下記のウェブサイトを参照。

* Reducing Wasted Food Basics

http://www.epa.gov/recycle/reduce_fd_wste.html

-
- 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. 食品基準通知

Food Standards Notification Circular

16 November 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/changingthecode/notificationcircularchurrent/notificationcircular5725.cfm>

新規申請

- ・(A1077) 加工助剤としての菌由来キトサン

改正 No.136

- ・(A1038) 検疫のための柿の照射

その他

- ・最大残留基準の改正等

● 香港政府ニュース

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

1. 乳児用ミルクについて意見募集

Views sought on infant formulae

November 20, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121120_160209.shtml

食物衛生局及び食品安全センターは、36 か月齢未満の子ども向けミルク及び食品に関する規制案について意見募集を開始した。ヨウ素欠乏ミルクが確認されたことを受けて、緊急に規制が必要になったためである。

規制案では、離乳食の開始前に与える乳児用ミルクについてはコーデックスの栄養基準を適用し、エネルギー及び栄養素 33 項目に関する栄養表示を行うことを求めている。さらに、36 ヶ月齢未満の乳幼児向けのフォローアップミルク及び食品の栄養表示も提案されている。また、離乳食のナトリウム含量表示の必要性についても意見を募集している。意見の募集は 2013 年 1 月 5 日まで実施する。

2. 子ども用品のプラスチックについて意見募集

Views sought on plastics in child items

November 19, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121119_163301.shtml

商務及経済発展局は、子ども用製品のプラスチック部品に含まれるフタル酸に濃度上限値を設定する提案について意見を募集する。フタル酸はポリ塩化ビニルの可塑剤として使用されている。EU、米国、カナダ及びシンガポールは一部のおもちゃ及び子ども用品についてフタル酸の濃度上限値を設定している。香港政府は、これらの国々と同様の規制を提案している。意見の募集は 2013 年 1 月 19 日まで実施する。

3. 漢方薬による女性の中毒事例

Woman ill from Chinese herbs

November 23, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121123_202324.shtml

衛生署は、漢方薬の摂取により、ナス科アルカロイド中毒を生じた事例を調査している。

衛生所は病院局から、11 月 15 日に女性（31 才）が咳のために漢方薬を使用して中毒を生じたとの通知を受けた。当該製品は、登録漢方薬小売業者 Ho Fai Ginseng Dried Marine Product Hong が調剤したものである。検査の結果、抽出液からナス科アルカロイド（注：詳細な物質名の記載はない）が検出された。衛生署の検査では、小売店での大規模汚染は確認されていない。衛生署は、検査用の検体を収去した。当該業者の漢方薬を所有してい

る消費者は使用を中止し、体調が悪い場合には医師に相談するよう助言する。

4. サンドイッチ及びサラダは安全性検査に合格

Sandwiches, salads pass safety checks

November 22, 2012

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2012/11/20121122_150138.shtml

食品安全センターは、サンドイッチ及びサラダの安全性試験を実施した。9～10月、飲食店、スーパーマーケット、食品工場、コンビニエンスストア及びパン販売店などから 220 検体を集め、微生物学的・化学的検査をした結果、全検体が合格であった。

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

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

1. 日本の原発関連食品医薬品安全庁の対応と管理動向

[41] 輸入食品課/危害情報課 2012.11.14

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=19064&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、岩手県産そばに対し、2012年11月14日から暫定輸入中断の措置を行ったと発表した。この措置は、日本政府が摂取または出荷制限を行う品目を、暫定輸入中断の対象に含める事にして以後 35 番目に追加されたものである。昨年3月以後、日本の当該地域で生産されたそばが韓国に輸入された実績はない。

[42] 輸入食品課 /危害情報課 2012.11.16

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=19130&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、福島県産大豆に対し、2012年11月16日から暫定輸入中断の措置を行ったと発表した。この措置は、日本政府が摂取または出荷制限を行う品目を、暫定輸入中断対象に含める事にして以後 36 番目に追加されたものである。昨年3月以後、日本の当該地域で生産された大豆が韓国に輸入された実績はない。

[43] 輸入食品課/危害情報課 2012.11.19

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=19144&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、宮城県産そばに対し、2012年11月19日から暫定輸入中断の措置を行ったと発表した。この措置は、日本政府が摂取または出荷制限を行う品目を、暫定輸入中断対象に含める事にして以後 37 番目に追加されたものである。昨年3月以後、日本該当地域で生産されたそばが韓国に輸入された実績はない。

2. 国民の食生活の変化を反映した新しい栄養素基準値設定

食品安全政策課/栄養政策課 2012.11.14

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=19061&cmd=v>

－食品等の表示基準改正案に関する行政予告－

食品医薬品安全庁は、国民食生活の変化を反映した栄養素基準値の改正を主な内容としている「食品等の表示基準」改正案を 11 月 13 日付けで行政予告した。

※ 栄養素基準値：食品の栄養を簡単に比較できるように食品表示に使用する栄養素の平均的な 1 日摂取基準量

今回改正された栄養素基準値の主な内容は、韓国人の栄養摂取基準の改正事項を反映し、▲タンパク質、鉄分、亜鉛などの栄養素の基準下方修正、▲炭水化物、葉酸、マグネシウムなどの栄養素の基準上方修正などである。

※ 韓国人栄養摂取基準の改正：以前は栄養素の欠乏予防のための最小量基準であったが、体内機能を最適化するために十分な基準に変更する－タンパク質は既存 60 g から 55 g、鉄は 15 mg から 12 mg、亜鉛は 12 mg から 8.5mg へ下方修正。炭水化物は、328g から 330g、葉酸は 250 μg から 400 μg、マグネシウムは 220mg から 315mg へ上方修正。

他の改正事項は、▲栄養強調表示の基準において食物繊維などに対し「1 回提供量当たり」という基準を追加で設定、▲亜硫酸類によるアレルギー表示の対象の明確化などである。

「1 回提供量当たり」で表示する栄養成分表示及び CODEX 基準との調和のため、食物繊維、タンパク質などの「多い」、「富む」など栄養素強調表示の基準に、「1 回提供量当たり」という基準を追加で設定した。また、アレルギー表示対象の亜硫酸類の表示は、意図的に添加し、最終製品に基準（10mg/kg）以上残留する場合に必要となる。意見を 12 月 2 日まで募集する。

3. 電子レンジに使用可能な容器

2012-11-13 午前 10:06

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155861470§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

－電子レンジ用容器・包装について調べましょう！－

食品医薬品安全庁は、独り暮らしの増加及び生活の利便性の追求により日常家電製品となった電子レンジについて、消費者が気になっている内容を記した「電子レンジ用容器・包装について調べましょう！」を Q&A 形式で製作し、ホームページで公表した。

Q&A の主要内容は、▲電子レンジの加熱原理、▲電子レンジに使用可能/不可能な材質、▲電子レンジ使用時の注意事項などである。

<電子レンジ加熱原理>

電子レンジは、外部から熱を加えて食品の表面から内部に熱が伝わる火力オーブンと異なり、マイクロ波（電磁波）を利用して、食品に存在する水分子を震動させて発生する熱により食品が内部から加熱される。最近、電子レンジで温めた水は震動により分子配列が変化するため健康に有害だという内容がインターネットを通じて噂になっているが、水の特性には何も影響を及ぼさないため安心して良い。電磁波について、消費者の健康に有害

ではないかと心配されているが、電子レンジ作動中に電磁波が外部に放出しないよう電子レンジには金属網が設置されている。また、作動を中止すれば電磁波は直ちに消えるので身に触れる危険はほぼない。

<電子レンジに使用可能な容器>

電子レンジに使用できる材質は、電磁波が透過できる紙、硝子、陶磁器及び合成素材のポリプロピレン(PP) などがある。消費者が電子レンジを利用して食品の調理や再加熱する場合には、電子レンジ用と表示された容器・包装であるか確認してから使用することが勧められる。プラスチック容器の場合、電子レンジ用と表示されたポリプロピレン (PP)、ポリエチレン (HDPE) などは使用が可能であり、ポリエチレン (HDPE) の場合は脂肪及び砂糖の多い食品は 100℃以上になることがあるため水分が多い食品にのみ使用できる。電子レンジにプラスチック容器を使用すると内分泌攪乱物質が検出されるという消費者たちの認識とは異なり、ポリプロピレン (PP) は DEHP 及びビスフェノール A を原料に使用していないので電子レンジを使用しても内分泌攪乱物質が検出される恐れはない。

※ DEHP : di-(2-ethylhexyl)phthalate : プラスチック製品を柔軟にさせるための可塑剤

※ ビスフェノール A : ポリカーボネート(PC)、エポキシ樹脂(epoxy resin) 製造に使用される原料物質

紙はぬれると強度が弱くなることあり、クッキー包装などに使用されるワックスコーティング紙の場合は食品にワックスが移行する可能性があるため、電子レンジ用と表記された製品だけを利用する方が良い。

<電子レンジに使用不可能な容器>

プラスチックのうち、カップ麺及びヨーグルト容器などに使われるポリスチレン (PS) は耐熱性が低く、高温で溶解するため、電子レンジへの使用には注意しなければならない。メラミン樹脂、フェノール樹脂及び尿素樹脂は、原料に使用されホルムアルデヒドが高温で溶出する恐れがあるため使用してはいけない。アルミニウム箔 (銀箔紙) 及び金属容器はマイクロ波が透過せず反射するため、食品が加熱されず、しかも先端のところがった金属はマイクロ波が集中して火花が出るので使用してはいけない。

<電子レンジ使用時の注意事項>

栗、卵、ソーセージなど皮がある食品を、そのまま電子レンジに入れて加熱すると破裂する可能性があるため、皮を除く、又は切れ目を入れて料理する必要がある。電子レンジで湯を沸す場合、沸騰しているようには見えないが沸点以上に温度が上昇している場合が多く、すぐにコーヒーミックスを入れると突沸するので少なくとも 30 秒以上待つ方が良い。油分が多い食品にラップをして電子レンジを使用すると、100℃以上の高温になり、ラップに使用された可塑剤等が移行する可能性があるため、ラップが直接食品と接触しないようにすることが望ましい。食品が密封容器・包装に入れられている場合には、蓋を少し開けて加熱する。

食品医薬品安全庁は、「この情報提供を通じて、消費者が電子レンジ用容器・包装に対する不安感を解消し、正しい情報を得る機会になることを期待する」と発表した。詳しい内

容はホームページ (<http://www.kfda.go.kr> ; 情報資料>容器包装情報) 又はブログ (<http://blog.daum.net/kfdazzang>、<http://blog.naver.com/kfdazzang>) で確認が可能である。

● その他

Lancet Oncology

・トリクロロエチレン、テトラクロロエチレン、他のある種の塩化溶媒、およびその代謝物

Carcinogenicity of trichloroethylene, tetrachloroethylene, some other chlorinated solvents, and their metabolites

The Lancet Oncology, Volume 13, Issue 12, Pages 1192 - 1193, December 2012

<http://www.thelancet.com/journals/lanonc/article/PIIS1470-2045%2812%2970485-0/fulltext?elsca1=ETOC-ONCOLOGY&elsca2=email&elsca3=P24A35F>

2012年10月に開催された IARC モノグラフ会合における再評価の結果は、次の通り。

トリクロロエチレン：グループ 1

テトラクロロエチレン、クロラール及び飽水クロラール：グループ 2A

1,1,1,2-テトラクロロエタン、1,1,2,2-テトラクロロエタン、ジクロロ酢酸、トリクロロ酢酸：グループ 2B

*参考：IARC モノグラフ会合

最近の評価結果：<http://monographs.iarc.fr/ENG/Meetings/index1.php>

今後の会合予定（対象物質）：<http://monographs.iarc.fr/ENG/Meetings/index.php>

ProMED-mail

ペットフード警告－米国：チキンジャーキー

Pet food alert - USA: chicken jerky

2012-11-25

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20121125.1423688>

－Date: 24 Nov 2012 Source: Philly.com [edited]より－

<イヌの輸入おやつについて Wal-mart へ抗議>

動物愛護者らが、Wal-mart に対し、これまで数百匹のイヌの死亡及び病気と関連するとされる中国産チキンジャーキーの輸入中止を求める「ペットのブラックフライデー」と称する活動を行った。

2007年以降、FDA には、ペットの飼い主から当該製品の摂取により動物が病気になったとの苦情が 2,200 件寄せられている。飼い主によれば、通常は腎不全により、少なくともイヌ 360 匹及びビネコ 1 匹が死亡している。FDA は過去 5 年間に 3 回警告を出しているが、

病気の原因は不明であるためリコールには至っていない。

(コメントに、FDA や獣医研究室が謎の解明のために努力しているが、原因は不明との記載あり)

*参考：食品安全情報 No. 21 / 2007 (2007. 10.10) 参照

【FDA】 FDA はイヌ用チキンジャーキー製品について消費者に警告

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200721.pdf>

FDA は、病気の原因を特定出来ず、化学物質及び微生物検査でも原因となる汚染物質は検出されていない。病気になったイヌの典型的な症状は、食欲低下、運動量低下、嘔吐、下痢 (時に血便)、水分摂取量の増加、尿の増加などである。血液検査では、腎障害の徴候 (尿素窒素やクレアチニンの増加) を示すことがあり、尿検査ではファンコーニ症候群の徴候 (グルコースの増加) を示すこともある。病気の兆候は食後数時間から数日で現れる可能性がある。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室