

食品安全情報（化学物質） No. 3/ 2013（2013. 02. 06）

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>

【スウェーデン国立食品局、Evira】 子ども向け食品の重金属及びミネラルについて

スウェーデン国立食品局が、乳幼児用食品（乳児用調製乳、おかゆ、おもゆ、特定医療用食品）を対象に重金属及びミネラルの調査を実施した。その結果を受けて、スウェーデン国立食品局は、乳幼児用食品中のヒ素、鉛、カドミウム量を減らす必要があると指摘している。特に検査した全てのコメ及びコメ製品からヒ素が検出されたことから、これらの製品のみを継続的に摂取することは乳幼児の健康リスクになると注意を喚起し、様々な食品を摂取することでリスクを分散させるよう助言している。

フィンランド食品安全局（Evira）も上記のスウェーデン国立食品局の報告に基づき、食品に含まれる様々な物質による有害影響を避けるための最良の方法は、多様な食品からなる食生活であることを強調する助言を発表した。

*ポイント： 前回の食品安全情報ではオーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）がヒジキの無機ヒ素について注意喚起をしたとお知らせしましたが、無機ヒ素の汚染問題でさらに深刻なのはコメです。乳アレルギーのある乳幼児の代替食としてコメ飲料（例：ライスミルク）が使用されることがあります。しかしながら、欧米諸国では今回のスウェーデン等の対応と同様に、乳幼児へ乳飲料の代用としてコメ飲料を継続的に与えるのはリスクがあるためやめるよう助言しています。また、コメ飲料以外のコメ及びコメ製品についても、摂取を全てやめる必要はないけれども、乳幼児（5～6才以下）の場合には摂取回数を減らして他の食品を色々と摂取しましょうという助言で一致しています。

【FSAI、DAFM】 ビーフバーガー中のウマ DNA に関する続報

アイルランド農業食糧海洋大臣が、国内で製造されたビーフバーガーで確認されたウマ DNA は、ビーフバーガーの原料用にポーランドから輸入された肉に由来しており、アイルランド産の原料の検査結果は全て陰性であったと発表した。

*ポイント： リスクという観点では全く問題ないのですが、アイルランド及び英国では食品製造への信頼を揺るがす問題としてスキャンダルになっているので取り上げています。また別件で、英国食品基準局（FSA）は、イスラム教の信仰者用食品のハラールからブタ DNA が検出されたとして緊急に対応しています。日本ではあまり問題にはなりません。このように海外では宗教上の問題でも肉の混入問題は深刻に受け止められています。

【MPI】 ニュージーランド政府は国の乳製品の安全性を保証する

ニュージーランドの一部の乳製品から DCD（ジシアンジアミド）が検出されたため、農場での DCD 使用が自主的に中止された。ただし、一次産業省（MPI）は、乳の DCD 汚染はごく一部であり、汚染されていたとしても健康への有害影響はないと発表している。

*ポイント： DCD は毒性が非常に低くリスクとしては問題ではないのですが、メラミン混入事件の記憶が影響しているのか、ニュースとしては大きく取り上げられています。

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 は食事由来の塩及びカリウムについて新ガイダンスを発表

[【EC】](#)

1. ウェブサイト：消費者向けの食品情報についての新しい EU 法
2. 食品獣医局（FVO）査察報告書：エクアドル、ポーランド、スロベニア、ベトナム
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. GM 植物の挿入ウイルス遺伝子断片についての FAQ
2. 動物飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. 馬肉のフェニルブタゾンについて
2. ビーフバーガーで検出されたウマ及びブタ DNA について
3. FSA 及び企業は検査計画を発表することで合意
4. 司法省がハラルでない肉について発表したことを受けての FSA 声明
5. 新規食品成分に関する意見募集
6. 食物アレルギーのある人へ再度注意を喚起
7. FSA は 2013 年科学及び根拠の優先課題を発表

[【MHRA】](#)

1. デンマーク医薬品局が表示されていない医薬品を含む製品に警告
2. プレス声明：スポーツサプリメント Jack3d についての MHRA の声明

[【NHS】](#)

1. Behind the Headlines：プラスチックの皿と腎臓結石の主張は「加熱しすぎ」

[【FSAI】](#)

1. 肉製品の真正性調査の最終更新

[【DAFM】](#)

1. ウマ DNA の由来決定に大きな進歩—アイルランド産原料に混入はない

[【NFA】](#)

1. 子ども向け食品の重金属及びミネラル
2. 子ども用食品の金属—医療従事者向け情報

[【EVIRA】](#)

1. 多様な食品からなる食生活が重金属の摂取量をコントロールする
2. 子どもの食品に関する FAQ
3. 最初の Talvivaara 魚検体には微少な組織変化はあったが金属の蓄積はない

[【FDA】](#)

1. イヌ用チキンジャーキーについて
2. 警告文書（2013 年 1 月 22 日、29 日公表分）

[【EPA】](#)

1. EPA は米国の子どもの健康及び環境についての新しい報告書を発表
2. EPA は 12 の D-Con 殺鼠剤を販売停止とする/これにより毎年数千件の事故による暴露を予防できる

[【CDC】](#)

1. シガテラ魚中毒—ニューヨーク市 2010~2011 年

[【FSANZ】](#)

1. 主任科学者のデスクから FSANZ における科学協力

[【TGA】](#)

1. 警告：Albuterex Xtreme、Albutarex Xtreme 及び Albutarex Femme フォーマイユラ

[【MPI】](#)

1. ニュージーランド政府は国の乳製品の安全性を保証する
2. DCD の一時停止を支持

【[香港政府ニュース](#)】

1. 乳児用ミルクの供給について
2. 専門家が母乳を示唆
3. 未登録漢方薬リコール
4. 新年用の食品 8 検体が安全性検査に不合格

【[KFDA](#)】

1. 韓国の流通農産物に異常はない
2. 漢方薬「草烏（トリカブト：学名 *Aconitum*）」摂取に注意！

【[その他](#)】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

1. WHO は食事由来の塩及びカリウムについて新ガイダンスを発表

WHO issues new guidance on dietary salt and potassium

31 January 2013

http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2013/salt_potassium_20130131/en/index.html

WHO による新しいガイドラインでは、成人はナトリウムの摂取量を 1 日に 2,000mg あるいは塩 5 g 以下に抑え、カリウムは 3,510mg 以上を摂取する必要がある。ナトリウムの摂取量が多い又はカリウムの摂取量が少ない人は、心疾患及び脳卒中リスクを高くする高血圧のリスクがある。

ナトリウムは天然に各種食品に存在しており、例えばミルク及びクリームに 100 g あたり約 50 mg、卵に 100 g あたり 80 mg 含まれている。また加工食品にはより多くのナトリウムが含まれており、例えばパン（約 250 mg/100 g）、ベーコン（約 1,500 mg/100 g）などの加工肉、チーズパフ・ポップコーン・プレッツェルなどのスナック（約 1,500 mg/100 g）、さらに、醤油（約 7,000 mg/100 g）、ブイヨンまたはスープストックキューブ（約 20,000 mg/100 g）などの調味料である。

カリウムが多い食品には、豆（約 1,300 mg/100 g）、ナッツ（約 600 mg/100 g）、ホウレンソウ・キャベツ・パセリなどの野菜（約 550 mg/100 g）、バナナ・パパイヤ・デーツなどの果実（約 300 mg/100 g）などがある。加工により、多くの食品でカリウム量が減少する。

現在、多くの人がナトリウムを過剰に摂取しており、カリウムは不足している。

*ガイドライン本文

Sodium intake for adults and children

http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sodium_intake/en/index.html

Potassium intake for adults and children

http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/potassium_intake/en/index.html

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

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

1. ウェブサイト：消費者向けの食品情報についての新しい EU 法

New EU law on food information to consumers

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm

消費者へ食品情報を提供するための食品表示に関し大幅改正された新 EU 規則 1169/2011 について。本規則は主に次のような項目について改正がなされ、2014 年 12 月 13 日に適用予定である。また栄養情報義務化は、2016 年 12 月 13 日から適用予定である。

- ・ 加工食品の栄養情報
- ・ 生鮮肉（ブタ、ヒツジ、ヤギ、家禽等）の原産地表示
- ・ アレルゲンの表示強化（ピーナッツ、ミルク等）
- ・ 表示の見やすさの改善（フォントの最小サイズ等）
- ・ レストラン等の非包装食品へのアレルゲン表示

2. 食品獣医局 (FVO) 査察報告書

● エクアドル 生きた動物及び動物製品の、動物用医薬品のコントロールを含む残留物質及び汚染物質のモニタリングの評価

EC Ecuador - evaluate the monitoring of residues and contaminants in live animals and animal products, including controls on veterinary medicinal products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6538

2012 年 9 月 12～21 日、エクアドルでの養殖水産物における残留及び汚染物質の管理に関する政策の実施状況の評価するための FVO 査察を実施した。残留モニタリング計画は EU 指令に準じて実施されており、2008 年査察時に比べて改良もされている。しかしながら、違法使用又は MRL 違反等のいくつかの重大な欠陥があり、多くの改善すべき点が指摘された。

● ポーランド 汚染物質

PL Poland - Contaminants

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6288

2012年6月5～12日、ポーランドでの食品中汚染物質に関するEU規制の導入状況の評価するためのFVO査察を実施した。食品中汚染物質管理のための履行システムは存在するが、植物性食品の収穫前の一次製品をカバーしていない、担当機関同士の協力体制がないなど、いくつかの欠点が指摘された。

● スロベニア 農薬

SI Slovenia – Pesticides

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6295

2012年10月8～12日、スロベニアでの農薬の管理状況の評価するためのFVO査察を実施した。農薬の使用に関するトレーニング等を実施するなど管理状況は概ね良好であるが、いくつかの欠点が指摘された。

● ベトナム 水産物

VN Viet Nam - Fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6547

2012年9月11～20日、ベトナムでの水産物生産の公衆衛生状況の評価するためのFVO査察を実施した。水産物の生産に関して政府管理システムが存在し、EUの要求に概ね準じている。しかしながら、EUへ輸出される製品全てが適合しているとは言えず、いくつかの改善すべき点が指摘された。

3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

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

2013年第4週～第5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)

イタリア産植物油のダイオキシン (10.112 ng/kg)、ブルガリア産ウスベニタチアオイのアトロピン、スペイン産チルドマグロのヒスタミン (2934.4、600 mg/kg) 及びヒスタミン疑い、ベルギー産コーヒーのオクラトキシン A (8.9、13.9、17.3、18.1 µg/kg) など。

注意喚起情報 (information for attention)

アルゼンチン産冷凍イカのカドミウム (2.7 mg/kg)、インド産オクラのアセフェート (0.099 mg/kg)、エジプト産イチゴのメソミル (0.20 mg/kg)、スリランカやスペイン産メカジキの水銀 (1.4、1.82 mg/kg)、スペイン産生鮮マグロのヒスタミン、トルコ産乾燥イチ

ジクのオクラトキシン (81.9 µg/kg)、ベトナム産冷凍マグロのヒスタミン (1~4375 mg/kg)、スペイン産冷凍アオザメの水銀 (3.5 mg/kg)、ベトナム産冷凍マカジキステーキのヒスタミン (560 mg/kg) など。

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

スペイン産真空パックマグロ切り身の一酸化炭素処理 (900、600 µg/kg)、中国産水切りひしゃくのからの色の溶出、インド産生鮮唐辛子のエチオン (0.188 mg/kg)、スウェーデン産ハマビシ・アシュワガンダ・シネフリン・ヨヒンビン食品サプリメントの未承認販売、ノルウェー産食品サプリメントの未承認物質ヨヒンビン、ロシア産ザクロジュースのアゾルビン (89.8 mg/L) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産ステンレススチールカトラリーからのクロミウムの溶出 (1.9 mg/kg) 及び総溶出量 (5 mg/dm²)、中国産煎餅の未承認遺伝子組換え、インド産オクラのアセフェート (0.15、0.10、0.25 mg/kg)、エジプト産イチゴのオキサミル (0.03 mg/kg)、インド産オクラのメタミドホス (0.03、0.11 mg/kg)・アセフェート (0.34、1.1 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.03 mg/kg)・ジメトエート (0.4 mg/kg)、中国産痩身コーヒーのフェノールフタレイン (3050 mg/kg)、インド産オクラのアセタミプリド (0.04、0.06 mg/kg)、中国産ザボンのメチダチオン (0.119 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.07、0.34mg/kg)、中国産痩身コーヒーのシブトラミン (63 mg/kg)・フェノールフタレイン (18 mg/kg)、トルコ産トマトのホルメタネート (0.383 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.12mg/kg)・アセフェート (0.03 mg/kg)、エジプト産イチゴのカルベンダジム (0.22 mg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート (0.54 mg/kg)、ドミニカ共和国産ササゲのエンドスルファン (0.13 mg/kg)、ガーナ産オクラのアバメクチン (0.04 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロム (18.5 mg/kg)・ニッケル (0.2 mg/kg)・マンガン (0.5 mg/kg) の溶出、米国産食品サプリメントのモリブデンアミノ酸キレート、インド産オクラのトリアゾホス (記載なし、0.04 mg/kg)、インド産カレーの葉のプロフェノホス (4.4 mg/kg)・エチオン (7.7 mg/kg)・トリアゾホス (2.1 mg/kg)・ヘキサコナゾール (0.14 mg/kg)、中国産ライスケーキの未承認遺伝子組換え (CryIAb)、エジプト産イチゴのメソミル (0.16 mg/kg)、インド産オクラのアセフェート、インド産カレーの葉のプロフェノホス (0.12 mg/kg)、インド産オクラのアセフェート (0.29 mg/kg)・トリアゾホス (0.22 mg/kg)・アセタミプリド (0.23 mg/kg)、インド産オクラのアセフェート (0.22 mg/kg)・トリアゾホス (0.15 mg/kg)、モロッコ産生鮮ミントのクロルピリホスエチル (0.16 mg/kg)、インド産オクラのスピロメシフェン (0.044 mg/kg)、トルコ産ペッパーのメソミル (0.049 mg/kg)、米国産昆布カプセルの未承認照射、インド産生鮮オクラのアセタミプリド (0.07 mg/kg)、インド産生鮮オクラのエマメクチン (0.06、0.05 mg/kg)、エジプト産イチゴのメソミル (0.07 mg/kg)・チオファネートメチル (0.28 mg/kg)・プロパルギット (0.38 mg/kg)、インド産生鮮オクラのモノクロトホス (0.05 mg/kg)、インド産生鮮オクラのアセフェート (0.15 mg/kg)、インド産生鮮オクラのアバメクチン (0.08 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのプロ

シミドン (0.129 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート (0.975 mg/kg)、中国産プーアール茶のアントラキノン (0.08 mg/kg)、中国産ライスとピーナツクラッカーの未承認遺伝子組換え (CryIAb/CryIIAc)、モロッコ産ミントのクロルピリホス (0.63 mg/kg)、タイ産ツナフレークのヒスタミン (299.34、355.28、344.4、247.47、305.57、342.22、348.77、377.8 mg/kg)、中国産ステンレスカトラリーセットからのクロム (2.4 mg/kg) の溶出、エジプト産イチゴのカルベンダジム (0.49 mg/kg)、中国産電子オーブントレイからのマンガニン (1.3 mg/kg) の溶出、中国産電子オーブングリッドからのニッケル (0.2 mg/kg) の溶出、ケニア産豆のクロルピリホスエチル (0.58 µg/kg)、ケニア産エンドウのジメトエート (0.06 mg/kg)、ケニア産豆のメソミル (0.05 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのクロフェンテジン (0.082 mg/kg)、ナイジェリア産豆のジクロロボス (0.03、0.049 mg/kg)、インド産生鮮オクラのモノクロトホス (0.08 mg/kg) ・プロフェノホス (0.18 mg/kg) ・エチオン (0.18 mg/kg)、中国産緑茶のクロルピリホス (0.121 mg/kg) ・ジコホル (0.167 mg/kg) ・メソミル (0.328 mg/kg) ・フェンバレレート (0.2 mg/kg) ・ブプロフェジン (0.18 mg/kg) ・シペルメトリン (0.196 mg/kg) ・アジンホスメチル (1.74 mg/kg) ・ピリダベン (0.045 mg/kg) ・ビフェントリン (0.567 mg/kg)、アセタミプリド (0.649 mg/kg) ・ジメトエート (1.625 mg/kg) ・ヘキサフルムロン (0.152 mg/kg) ・イミダクロプリド (0.212 mg/kg) ・クロロフェナピル (0.407 mg/kg) ・フィプロニル (0.296 mg/kg)、ナイジェリア産豆のペルメトリン (0.11 mg/kg) ・ジクロロボス (0.045 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. GM 植物の挿入ウイルス遺伝子断片についての FAQ

FAQ on inserted fragment of viral gene in GM plants

<http://www.efsa.europa.eu/en/faqs/faqinsertedfragmentofviralgeneingmplants.htm>

Q.1 一部のメディアが、科学雑誌 *GM Crops and Food: Biotechnology in Agriculture and the Food Chain* に発表された論文が市販の GM 作物にこれまで知られていなかったウイルス遺伝子を発見し、それがヒト健康にハザードとなるかもしれないと報道している。これは本当のことか？

A. いいえ。この論文 “Possible Consequences of the overlap between the CaMV 35S promoter regions in the plant transformation vectors used in the viral gene VI in transgenic plants” は、ウイルス遺伝子の新しい発見を示すものではなく、これまでに評価された GMO の安全上の懸念となるものでもない。

Q.2 この論文で論じているウイルス遺伝子は何か？

A. このウイルス遺伝子 (Gene VI) は、植物ウイルス (カリフラワーモザイクウイルス) に属し、動物及びヒトには感染しないため、ヒト及び動物の健康に脅威とはならない。このウイルスは多くの植物に自然に感染するが、健康影響があったとの記録はない。

Q.3 EFSA は、ある種の GM 植物に Gene VI 断片が存在することをこの論文の発表前に知っていたか？そして EFSA のリスク評価は、そのような断片の影響の可能性についても検討してきたか？

A. はい。2002 年の EFSA 設立以来、問題のウイルス遺伝子断片を含む、評価済みの全ての GM 植物で挿入配列の詳細解析を行っている。これらの評価において、安全上の懸念は特定されていない。

Q.4 この論文は EFSA の公式のものか？

A. いいえ。これは EFSA の公式発表ではない。著者は、以前は EFSA のスタッフであり、現在 GMO パネル (遺伝子組換え生物に関する科学パネル) の副議長であるが、研究は独立的なものである。この論文について、EFSA の GMO パネルは最初から知っている。EFSA は、スタッフに専門分野での論文を書くことを奨励している。

2. 動物飼料添加物関連

● 全ての動物種用のオルトリン酸の安全性及び有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of orthophosphoric acid for all animal species

EFSA Journal 2013;11(1):3043 [11 pp.] 22 January 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3043.htm>

オルトリン酸は様々な濃度の水溶液として使用され、一般的には 67.0~85.7%である。この評価は、食品添加物用の規格及び純度をもとに行っている。オルトリン酸は、適切なカルシウムとリンの比率が保持されれば、保存料として使用した場合に全ての動物に対し安全である。オルトリン酸は食品の保存料として使用されていることから、動物飼料について有効性のさらなる証明は必要なく保存料として利用できる。

● 全ての動物種用の堆積物起源クリノプチロライトの安全性及び有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of clinoptilolite of sedimentary origin for all animal species

EFSA Journal 2013;11(1):3039 [13 pp.] 22 January 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3039.htm>

堆積物起源クリノプチロライトは、少なくとも 80%のクリノプチロライト (アルミノケイ酸カルシウム水和物) 及び最大 20%の粘土鉱物からなる。限られた情報にもとづき、最終飼料中 10,000 mg クリノプチロライト/kg であれば全ての動物に対し安全であると考えられる。クリノプチロライトは吸収されず糞中へ排泄されることから、動物へ栄養目的で与えたクリノプチロライトによる消費者へのリスクはない。また、環境リスクもない。

- 反芻動物用アミノ酸として、および全ての動物種用の微量元素複合体としてのメチオニン-亜鉛工業用純品の安全性及び有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of methionine-zinc, technically pure as amino acid for ruminants, and as compound of trace element for all species

Efsa Journal 2013;11(1):3038 [25 pp.] 23 January 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3038.htm>

メチオニン-亜鉛は、飼料へ添加された場合に亜鉛の最大基準を考慮すれば、全ての動物種に対し安全である。消費者へのリスクはない。メチオニン-亜鉛は有効な亜鉛源であり、他の亜鉛源と比較して環境への追加リスクはない。反芻動物用アミノ酸としての有効性については根拠が弱い可能性がある。

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

1. 馬肉のフェニルブタゾンについて

- FSA は馬肉のフェニルブタゾンについて声明を発表

FSA issues statement on bute in horse meat

24 January 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jan/bute-horsemeat>

フェニルブタゾン (別名ビュート) 処理されたウマは、フードチェーンに入ってはならない。FSA は、食用としてと殺されるウマの検査をヒツジ及びウシと同様にと畜場で行っている。2012年に違反事例が5件あり、いずれも英国では販売されていない。問題の肉が輸出された場合には、輸出先国の担当機関に情報を提供する。最近の馬肉事件でアイルランド食品安全局 (FSAI) はフェニルブタゾンを検査しているが、いずれも陰性であった。

- 馬肉のフェニルブタゾンについて更新

Bute in horse meat update

24 January 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jan/bute-horsemeat-update>

上述の声明について、2012年の違反事例を8件に更新する。追加された3件の肉はフードチェーンに入っておらず、いずれも英国では販売されていない。

2. ビーフバーガーで検出されたウマ及びブタ DNA について

- 牛肉製品のウマ及びブタの DNA 調査について 3 回目の更新

Third update on investigation into horse and pig DNA in beef products

25 January 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jan/horse-dna-third-update>

FSA は、North Yorkshire 取引基準局による Dalepak 工場の検体についての検査結果を受け取った。Dalepak は、FSAI が痕跡量のウマ及びブタの DNA を含むビーフバーガーの供給元として名前をあげた工場のひとつである。North Yorkshire 取引基準局は、バーガーの生産ラインを集中的に 7 検体のサンプルを採取したが、ウマ及びブタの DNA は検出されなかった。Dalepak 製品に関する調査は継続中である。

● 北アイルランドの冷蔵倉庫の検査でウマ肉が発見される

NI cold store tests find horse meat

4 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/ni-horse>

FSA は、誤表示された肉の調査の一環として、アイルランド共和国の Silvercrest 工場との関連の可能性がある北アイルランドの Freeza Meats 社の施設において、冷蔵倉庫に留め置かれた大量の冷凍肉を検査した。Silvercrest は、アイルランド食品局による調査で、ウマ DNA を含むビーフバーガーの提供元であると特定されている。検査対象とした疑わしい 12 検体のうち、2 検体（約 80%）でウマ肉陽性だった。これらのトレーサビリティについての調査が現在行われている。問題の肉は留め置かれており、フードチェーンには入っていない。

3. FSA 及び企業は検査計画を発表することで合意

FSA and industry agree to publish testing programme

4 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/fsa-statement>

FSA 及び食品企業は、フードチェーンの状況についてより明確にするために企業による肉の検査結果を公表することに合意した。本合意は、FSA 及び企業の代表者と食糧農業大臣 David Heath が参加し、食品表示が正確であるという消費者の信頼を検査によって維持するためにはどうすれば良いかを議論した会議の決定である。

FSA 長官の Catherine Brown は、「人々の食べる食品への消費者の信頼を維持するための手法について合意できたことを喜ばしく思う。消費者を安心させるために迅速に対応する必要がある。」と述べた。

食糧農業大臣は、「これは共通の問題で、共通の解決法が必要である。食品事業者が肉の検査結果を定期的に更新することに合意したのは、消費者に対し購入物への信頼を与えるための重要な動きである。企業が、これらの情報を可能な限り速やかに共有することが重要である」と述べた。

FSA 及び食品企業は、認証基準に合致した標準化されたサンプリング方法と検査法について取り決め、合意された DNA レベルについて検査する予定である。

4. 司法省がハラールでない肉について発表したことを受けての FSA 声明

FSA issues statement following Ministry of Justice announcement about non Halal

meat

1 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/m-o-j>

FSA は、イングランド及びウェールズの刑務所にハラルとして供給された多数のミートパイ及びペストリーに、痕跡程度のブタ DNA が含まれていたとの報告を受けた。地元当局が、汚染の経緯と製品の流通範囲について調査を行っている。これは、容認できない状況である。FSA は、主要小売業者及び供給業者との緊急会議を 2 月 4 日に予定している。FSA は、地元当局とともに、調査に続いて法的措置の妥当性を検討している。

5. 新規食品成分に関する意見募集

● スポロポレニン殻について意見募集

Views wanted on sporopollenin shells

28 January 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jan/novel-shells>

ヒカゲノカズラ *Lycopodium clavatum* の孢子から、遺伝子、脂質、タンパク質を取り除き空洞の殻だけにしたものが新規食品成分として申請された。この殻は、スポロポレニンとして知られている特殊ポリマーで形成されており、炭素、水素及び酸素からなる。この殻にビタミンや魚油を詰めて成分の不快感等をマスクしつつ食品に添加するという新規システムとして開発した。本件について、2013 年 2 月 18 日まで意見を募集する。

● 精製油について意見募集

Views wanted on a refined oil

28 January 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jan/novel-oil>

植物 *Buglossoides arvensis* 由来のオメガ 3 及びオメガ 6 多価不飽和脂肪酸の多い油が、既に市販されている *Echium plantagineum* 由来油と同等であるという申請がなされた。本件について、2013 年 2 月 18 日まで意見を募集する。

6. 食物アレルギーのある人へ再度注意を喚起

Reminder for those with food allergies

31 January 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jan/allergyremind>

FSA は、食物アレルギーのある人が外食する場合には、常に成分をチェックすることを強く勧める。これは、最近の重篤かつ致死的なアレルギー事例が報告されたためである。

食物アレルギー反応の約 3/4 が外食で発生している。多くの店やスーパーマーケット、レストランで似たようなメニューが販売されているが、レシピ及び原材料は異なる可能性がある。そのため、食物アレルギーがある場合は、常に料理の成分を尋ねる必要がある。もし、あるレストランで特定の料理を食べたことがあったとしても、次に行った時や別のレ

ストランで全く同じ原材料が使用されているとは考えてはいけない。

7. FSA は 2013 年科学及び根拠の優先課題を発表

Agency publishes 2013 priorities on science and evidence

31 January 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jan/sci.evid2013>

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/evidplan2013.pdf>

FSA は、2013 年へ向けた Forward Evidence Plan を発表した。本プランは、FSA の科学的根拠を進展させるための研究費用及びワークショップの運営など、科学及び根拠の優先課題に関してまとめたものである。化学物質分野で提案された課題としては、次のことが提案された。

- ・ 牛肉及び内臓のカドミウム、ダイオキシン、フラン、ビフェニルの分析と動物の年齢との関係
- ・ 離乳食及び乳児用調整乳の金属等の調査
- ・ 製造工程ごとのアクリルアミドの傾向
- ・ ダイオキシン様化合物の検出及び同定
- ・ 食品中ペンタクロロベンゼンの調査（2009 年にストックホルム条約で残留性有機汚染物質 POP リストに掲載された）
- ・ 混合物のリスク評価
- ・ 食物アレルギーと不耐 等。

●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. デンマーク医薬品局が表示されていない医薬品を含む製品に警告

Danish Medicines Authority issues warnings about slimming products containing undeclared pharmaceuticals

30 January 2013

<http://www.mhra.gov.uk/Safetyinformation/Generalsafetyinformationandadvice/Herbalmedicines/Herbalsafetyupdates/Allherbalsafetyupdates/CON228761>

MHRA は、次の製品の使用を中止するよう助言する。これらの製品からは表示されていないシブトラミンが検出されている。各製品の写真は本ウェブサイトを参照。

- ・ Fashion Slimming Coffee
- ・ L-Carnitine + P57
- ・ L-CarnitinL 360 Slimming Coffee

- ・ Brazil Potent Slimming Coffee sachets
- ・ Coffee 26 Original sachets
- ・ Coffee Nature Fashion Slimming sachets
- ・ Slender Capsule
- ・ Slim-1

2. プレス声明：スポーツサプリメント Jack3d についての MHRA の声明

Press statement: MHRA statement on sports supplement Jack3d

30 January 2013

<http://www.mhra.gov.uk/NewsCentre/Pressreleases/CON228778>

マラソンランナー Claire Squires の悲劇的な死亡の検視に関するメディア報道を受けて、MHRA は 2012 年 8 月の Jack3d（注：1,3-ジメチルアミルアミンを含む製品）の禁止措置について以下の声明を発表する。

MHRA は、2012 年 8 月、登録されていないスポーツサプリメント Jack3d を英国の市場から排除する対応をとった。この種の製品は活動能力を向上させるという宣伝をしていることがあるが、重大な副作用をもつ強力な成分を含む。MHRA は、認可された製品のみを使用し、自分が使用しているサプリメントに心配があれば医師に相談することを薦める。

● 英国 NHS (National Health Service、国営保健サービス)

<http://www.nhs.uk/Pages/HomePage.aspx>

1. Behind the Headlines : プラスチックの皿と腎臓結石の主張は「加熱しすぎ」

Plastic plates and kidney stones claim 'overcooked'

Wednesday January 23 2013

<http://www.nhs.uk/news/2013/01January/Pages/Plastic-plates-and-kidney-stones-claim-overcooked.aspx>

Daily Mail が、「プラスチックの皿から熱い食品を食べると腎臓結石リスクが増える」、という扇動的で、明らかに不正確な見出しで報道した。この恐怖を煽る話は、実際には 12 名の人が熱いスープ麺を陶器またはメラミン食器で喫食した場合の小規模研究によるものである。メラミンは各種台所用品に広く使用されている。メラミン食器は割れないため特に子ども用製品に使用されており、使用方法に従えば一般的に安全だとみなされている。ただし電子レンジ及びオーブンで加熱する場合には使用すべきではない。

研究者らは、メラミンボウルから食べた人の尿中メラミン濃度が陶器の場合に比べて増加したことを発見した。研究者らはメラミンの長期暴露が腎臓結石につながると推測しているが、この研究はその推測の根拠とはならない。

*問題の論文 : A Crossover Study of Noodle Soup Consumption in Melamine Bowls and Total Melamine Excretion in Urine

Chia-Fang Wu et al.,

<http://archinte.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=1558449#qundefined>

●アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/index.asp>

1. 肉製品の真正性調査の最終更新

Final Update on Authenticity of Meat Products Investigation

Monday, 28 January 2013

http://www.fsai.ie/news_centre/final_update_meat_investigation_28.01.2013.html

農業食糧海洋大臣 Simon Coveney TD (議員) の発表を受け (アイルランド農業食糧海洋省の記事参照)、FSAI は、この結論は FSAI の調査結果とも一致するものであると歓迎し、ポーランド当局に通知した。

●アイルランド農業食糧海洋省 (Department of Agriculture Food and the Marine)

<http://www.agriculture.gov.ie/>

1. ウマ DNA の由来決定に大きな進歩—アイルランド産原料に混入はない

Major Breakthrough on identifying the source of Equine DNA - Irish Ingredients tested clear

26 January 2013

<http://www.agriculture.gov.ie/press/pressreleases/2013/january/title.68551.en.html>

農業食糧海洋大臣は、ビーフバーガーのウマ DNA の由来について FSAI との共同調査で他国由来であると確認できたと発表した。

当初の結果では、輸入原料中のウマ DNA は痕跡程度であったが、最新の結果では、先日の検査で相当量のウマ DNA が検出されたバーガーの原料からは相当量のウマ DNA (4.1%) が検出された。従って、ウマ DNA 含量が高かったバーガーと原料の間には直接的な関連が確認された。大臣は、当該原料が Silvercrest で製造されたバーガーのウマ DNA の混入源であることが確認できたと述べている。また、アイルランド産の原料は検査で陰性であることを再確認している。

140 以上の成分や一時生産物の検査を行い、バーガー3 検体及び輸入原料 1 検体がウマ

DNA 陽性であった。

事業者は、製品の品質及び規格について一次的責任があり、自ら調査を実施している。現時点の公的調査の知見では、事業者が製造工程で意図的に馬肉を混入させたとの根拠はない。事業者は新たな管理のもとで工場の大規模洗浄を予定しており、6ヶ月間の農業食糧海洋省検査官の直接的な監視を申し出ている。農業食糧海洋省は、製品のサンプリングを毎週行う予定である。

-
- スウェーデン国立食品局 (Livsmedelsverket : the Swedish National Food Agency)
<http://www.slv.se/en-gb/>

1. 子ども向け食品の重金属及びミネラル

Heavy metals and minerals in foods for children

23/01/2013

<http://www.slv.se/en-gb/Group1/Food-Safety/Problems-with-certain-heavy-metals-and-minerals-in-foods-for-children-continue/>

(報告書本文はスウェーデン語)

乳幼児用食品の中には、重金属であるヒ素、鉛、カドミウムが様々な量で含まれるものがある。その濃度は既存の基準値を超えないが、一部は小さな子どもの健康リスクになる。このことがスウェーデン食品局 Livsmedelsverket の大規模詳細調査で明らかになった。

重金属の量はさらに減らすべきであり、企業は原材料の選定及び管理に責任がある。EU 規制は現在見直し中であり、Livsmedelsverket は子どもの保護のために最大基準の引き下げを検討している。

Livsmedelsverket は子ども用の 92 食品を分析した。乳児用調製乳、おかゆ、おもゆ、特定医療用食品である。またミルクの代用品として使用されるコメ飲料、オート麦飲料、豆乳も対象にした。ヒ素の他に、鉛、カドミウム、鉄、銅、マンガンを分析した。

主にコメ製品からヒ素が検出される

検査した全てのコメ製品にヒ素が含まれていた。コメ飲料がミルク代用品として使用される場合があるため、特に小さい子どもにはリスクとなる。他の研究でも同様の結果が報告されていることから、事態を深刻に受け止め、保護者には 6 才未満の子どもにはコメ飲料を与えないよう助言する。コメベースのおかゆにもヒ素は含まれるが、摂取期間が短いため、完全に避ける必要はない。しかしながら、保護者は常にコメベースのおかゆを与えるのではなく、他の種類のものも与えるべきである。現在食品中のヒ素濃度について規制はないが、EU では基準値導入に向けて動いている。

有害な量をとるリスクを減らすには多様な食品を与える

多くの製品には低濃度の鉛が含まれるが、さらに減らすことが重要である。特に病児向

け製品については、唯一の栄養源としてしばしば使用されることがあり低減化が必要である。製品の鉛の量が基準値以下でも、小さい子どもは鉛の有害影響に感受性が高いので懸念材料になる。

カドミウムもいくつかの製品に含まれている。そのレベルに急性健康リスクはないが、さらに減らす必要はある。

病児用製品の過剰なマンガン

本調査ではミネラルの鉄、銅及びマンガンについても分析した。3製品が1つ以上のミネラルの最大基準を超過した。ミネラルが添加された11製品では、分析結果の含有量と表示量が異なっていた。このことは、事業者の管理が不十分なことを示しており、特に製品の26%で異なっていた病児用製品についての管理が不十分である。

病児用製品は、マンガンの含有レベルも高かった。多くの場合は、事業者はEU最大基準に従って許可量を超えるほどにはマンガンを添加していなかったが、表示の指示通りに摂取した場合には乳児及び幼児では摂取量が過剰になる。

2. 子ども用食品の金属－医療従事者向け情報

Metals in foods for children – information for healthcare and medical services

23/01/2013

<http://www.slv.se/en-gb/Group1/Food-Safety/Problems-with-certain-heavy-metals-and-minerals-in-foods-for-children-continue/Metals-in-foods-for-children-information-for-healthcare-and-medical-services/>

スウェーデン国立食品局は、乳児用調整粉乳、おかゆ、コメ飲料、オート麦飲料、豆乳、および特定医療用食品のマンガン、ヒ素、鉛などのミネラルや金属の量を調べた。

医療用製品の半分にマンガンが高濃度含まれていた。一部の製品は、子どもにとって有害な可能性のある量のヒ素及び鉛を含んでいた。これらについて、Livsmedelsverket は医療従事者向けの助言を発表した。

全てのコメベースの製品（おかゆ、おもゆ、コメをベースにした飲料）は高濃度のヒ素を含むため、保護者に対して次のような助言を提供する。Livsmedelsverket は、企業に今回の結果を報告し、子ども向け食品の有害物質濃度の低減化が重要だと伝えた。

特定医療用製品

アレルギー、栄養失調、フェニルケトン尿症などの疾患のある子ども向けの27製品を分析した。一部の製品は、指示通りに摂取すると幼児に有害健康影響を及ぼす量の金属を含むため、以下の助言を発表する

✓ 高濃度ヒ素

MiniMax Barnsondnäring には、健康リスクとなる量のヒ素が含まれる。この製品は少量のみ使用し、ヒ素濃度が減らされるまで主な栄養源としないこと。

✓ 高濃度鉛

PKU gel/VitaFlo には、健康リスクとなる量の鉛が含まれる。

✓ 高濃度マンガン

半分以上の製品でマンガン濃度が高かった。耐容一日摂取量 (TDI) が $60 \mu\text{g}/\text{kg bw}/\text{day}$ であり、 5kg の子どもであれば $300 \mu\text{g}/\text{day}$ が上限になる。マンガンは微量必須元素であるため、ミルクなどは一定量以上のマンガン含有する必要があり添加されているが、Livsmedelsverket の計算によると設定されている量が高すぎる可能性がある。EU に結果を通知し、規制改定を求める。

おかゆ及びおもゆ

生後 4 か月～3 才の子ども向けのおかゆ及びおもゆ 40 製品を分析した。全てのコメ製品がヒ素を含んでいた。コメをベースにした食品を頻繁に摂取する子どもは、健康に有害影響を与える量を摂取することになる。Livsmedelsverket は、保護者は子どもにコメベースの製品を与えることを完全に中止する必要はないが、常に与えることはやめて、他の種類の穀物も色々と与えるべきであると助言する。グルテン不耐の子どもには、トウモロコシベースの製品もある。

一部の製品にはカドミウム及び鉛が含まれるが、その量は直ちに健康リスクとはならない。残念ながら、食品には多様な量の有害化学物質が含まれる。子ども及び成人の両方に対する一般的な助言は、多様な種類の異なるブランドの食品を摂取する方が良いということである。同じ製品ばかり摂取していると、もしその製品が何かを多く含む場合には、有害影響を及ぼす摂取量となるリスクがある。

コメ飲料、オート麦飲料、豆乳

✓ 保護者向け助言

コメ飲料にはヒ素が含まれる。完全菜食主義 (vegan) や乳アレルギーなどでコメ飲料を定期的に飲んでいる子どもは、健康に有害影響を与える量に到達する可能性がある。従って、スウェーデン国立食品局は保護者に対し、6 才未満の子どもにはコメ飲料を飲ませずに他の植物性飲料で代用するよう助言する。幼児は、より年上の子どもよりも体重 kg あたりの摂取量が多くなり、ヒ素による有害影響への感受性が高くなる。

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

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

1. 多様な食品からなる食生活が重金属の摂取量をコントロールする

Versatile diet keeps intake of heavy metals under control

25.01.2013

http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=3293

スウェーデンで子どもの食品中の重金属及びミネラル濃度についての研究が行われた。重金属の量は、最大量を超過していなかった。フィンランド食品安全局 EVIRA は、食品に

含まれる様々な物質による有害影響を避けるための最良の方法は、多様な食品からなる食生活であることを強調する。

スウェーデン食品局 Livsmedelsverket が、2013年1月23日、子ども用食品中の重金属及びミネラルの量に関する調査結果を発表した。この研究で対象にしたのは、乳児用調整粉乳、フォローアップミルク、おかゆ、コメ、オート麦、豆乳、病気の子ども用の食品などである。調査数は92製品である。

研究対象製品のヒ素、鉛、カドミウムなど重金属の濃度は多様であったが、最大基準値を超えたものは無かった。この結果は、先にフィンランドで行われた調査結果と一致する。調査対象とした鉄、銅、マンガンなどミネラルについては、3製品が基準を超過していた。これらの製品についてはスウェーデンの食品規制当局が対応している。

スウェーデンの結果に基づき、EVIRA は、6才未満のこどもにコメベースの飲料を与えないことを薦める。EVIRA によると、この研究は現在の食事助言を変更する理由にはならない。保護者は、子どもの栄養については子ども健康センターの助言に注意を向ける必要がある。食品に含まれる様々な物質による有害影響を避けるための最良の方法は、多様な食品からなる食生活である。またこの結果は、市販のベビーフードの使用をやめる理由にはならない。食物アレルギーなどがあって特別な食事が必要な子どもについては、医師や栄養士に相談することなく変更することは薦めない。

EVIRA は、スウェーデンの研究対象になった製品のうち、どの製品がフィンランドで販売されているか調査している。地元当局と協力し、製造業者及び輸入業者から情報を得た上で、さらなる対応が必要かどうか決定する予定である。

2. 子どもの食品に関する FAQ

Frequently asked questions on children's foods

25.01.2013

http://www.evira.fi/portal/en/food/manufacture_and_sales/foodstuffs_for_particular_nutritional_use/foods_for_infants_and_young_children/faq/

スウェーデン食品局が、2013年1月23日、子ども用食品の重金属及びミネラルの量に関する調査結果を発表した。

1. 何故製品に重金属が含まれるのか？
 - A. ヒ素及びカドミウムは、もともと土壤中に存在しており、土壌から植物へ移行する。
2. 自分の子どもが数年間コメ飲料を毎日飲んでいる。心配すべきか？やめるべきか？
 - A. 心配する必要はないが、様々な食品を食べる方が良い。
3. 自分の子どもにはアレルギーがあり普通のシリアルを食べることが出来ない。コメの代わりに何を使えばいいか？
 - A. 子どもの食事を変更する前に、医師及び栄養士に相談する必要がある。コメベースの製品を完全に中止する必要はないが、代用品も含める方が良い。トウモロコシベースの製品が1つの代用品である。

4. 子どもにコメを食べさせてもいいか？
A. 食べさせても良いが、多様な食品を食べることが大切である。
5. 手作りおかゆの方がいいのか？
A. 手作りとし販品のいずれでも良い。
6. オーガニックと普通の製品に違いはあるか？
A. 違いはない。いずれの製品でも重金属は確認される。
7. 何故有害物質を含む製品を禁止しないのか？
A. 食品中の重金属を完全に除去することは不可能である。安全量を超えて暴露しないよう、食品中の重金属について最大量を設定してきた。
8. 企業は自社製品の品質管理の一貫として、重金属及びミネラルの量を監視していないのか？
A. 監視している。製品成分のモニタリングが監視の1つである。
9. スウェーデン国立食品局の研究には新しい情報があるのか？
A. イエスでもありノーでもある。この問題は2年前から企業と対応を検討してきた。この試験はさらに多くの食品のデータを提供しており、その結果はフィンランドでの以前の結果と一致している。

3. 最初の Talvivaara 魚検体には微少な組織変化はあったが金属の蓄積はない

Minor tissue alterations but no accumulation of metals in the first Talvivaara fish samples

31.01.2013

http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=3311

2012年11月に廃液漏出事故が発生した Talvivaara 近傍の水系で捕獲した魚には、えらにわずかな組織変化が見られたが、重金属や微量元素の蓄積は見られなかった。

酸性の水及び重金属が原因と考えられる障害は観察されなかった。83 検体の魚の肉について、重金属である水銀、ヒ素、カドミウム、クロム、鉛、ニッケル、ウラン、アルミニウム、銅、マンガン、セレンを調べた。バックグラウンドより高いものはなかった。予備的骨格解析ではウランが背骨に蓄積していることはなかった。

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

1. イヌ用チキンジャーキーについて

● FDA CVM のジャーキーおやつについての更新

FDA CVM Update on Jerky Treats

January 9, 2013

<http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/NewsEvents/CVMUpdates/ucm334944.htm>

FDA の動物用医薬品センター（CVM）は、中国産ペット用ジャーキーおやつに関連する病気及び死亡報告についての調査進行状況を発表した。この中には、FDA に報告された有害事象報告、使節の監視報告、現在の調査中についての詳細などが含まれる。

FDA はニューヨーク州農業市場省（NYSDAM）と中国産チキンジャーキーの残留抗生物質に関する情報を交換し、それにより Del Monte 及び Nestle-Purina が問題の製品を全国で回収している。NYSDAM の結果をレビューしたところ、健康上の懸念はなく、これが FDA に報告されたペットの病気報告に関連する可能性は極めて低い。Del Monte 及び Nestle-Purina による回収は、製品の品質上の問題である。

FDA はペットのオーナーに対して、ジャーキーおやつはペットのバランスの良い餌のために必ずしも必要ではなく、与えないことでペットに害がないと再度注意を喚起する。

- **Hartz Mountain Corporation はイヌ用おやつを自主回収**

The Hartz Mountain Corporation is voluntarily withdrawing its Hartz ® Chicken Chews™ and Hartz ® Oinkies® Pig Skin Twists wrapped with Chicken for dogs
January 25, 2013

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm337102.htm>

Hartz Mountain Corporation が、Hartz Chicken Chews 及び Hartz Oinkies Pig Skin Twists を自主的に回収している。FDA が、これらの製品の検査で痕跡程度の未承認残留抗生物質を検出したためである。検出された抗生物質は、中国及び他国では鶏用に認可されているが、米国では認められていない。これが健康上の懸念となることはなく、チキンジャーキーに関連したイヌの病気との関連はありそうにない。

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

【ProMED-mail】 ペットフード警告－米国：チキンジャーキー

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201224c.pdf>

2. 警告文書（2013年1月22日、29日公表分）

- Paul Bianchi, Inc. 1/15/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm336154.htm>

乳牛への動物用医薬品アモキシシリン、セファピリン、フロセミド、セフチオフルの不適切使用が違法である。

- Mervin Z. Fox Farm 1/9/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm335783.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品ペニシリンのトレランス超過が違法である。

- John and Nicole Santos Dairy 12/20/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm335961.htm>

食用として販売された牛の残留動物用医薬品スルフアメトキサゾール（トレランス設定

なし)が違法である。

- Cross Country Dairy 12/13/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm335768.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品ペニシリンのトレランス超過が違法である。

- Food for Health International, LLC 10/5/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm335977.htm>

サプリメントにおける、「血糖バランス促進」、「悪玉コレステロールを下げる」、「病気の原因となるフリーラジカルと戦う抗酸化物質を含む」などの効果宣伝が、未承認医薬品に相当するため違法である。

- Flu & Cold Defense LLC 1/24/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337168.htm>

GermBullet (鼻から吸入する製品で、植物由来の成分がばい菌を退治すると宣伝) という製品が未承認医薬品に相当するため違法である。

- Emu Products and Management, Inc. (EPMI) 11/19/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm336399.htm>

エミューオイルによる痛みの緩和や関節炎、湿疹などの治療効果の宣伝が未承認医薬品に相当するため違法である。

- Rancho Cantera 1/18/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm336543.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品ペニシリン及びアンピシリンのトレランス超過が違法である。

- Meerland Dairy Llc 11/27/12

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm336397.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品チルミコシンのトレランス超過が違法である。

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

1. EPA は米国の子どもの健康及び環境についての新しい報告書を発表

EPA Releases New Report on Children's Health and the Environment in America

01/25/2013

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/bd4379a92ceceac8525735900400c27/1fe31a8bc6eb3c4385257afe0061b1f4!OpenDocument>

EPA は、子どもの健康及び環境について各種情報源からの情報を包括的に集約した「ア

アメリカの子どもと環境 第3版」を発表した。この報告では、大気、水、食品、土壌の汚染物質の傾向や、子ども及び子どもを産む年齢の女性の体内の汚染物質濃度、子どもの病気及び健康状態などを示す。

重要な知見は次の通りである。

- ✓ 1～5才の子どもたちの血中鉛濃度の中央値は、1976～1980年に比べて2009～2010年は92%低い。大幅な減少は1980年代であるが、1999年以降も継続的に減少している。
- ✓ タバコの煙への暴露の指標である血中コチニン濃度が、3～17才の非喫煙者で1988～1991年より2009～2010年で88%低い。1994年には家庭に喫煙者がいる0～6才までの子どもは27%であったが、2010年には6%になった。
- ✓ 1つ以上の大気汚染の国内基準を超過している地域に住む子どもたちが、1999～2009年の間に75%から59%に減少した。

他に、喘息は2001年の8.7%から2010年の9.4%に増加しているが、重症度は低下している。救急外来と入院が減少した。多動性障害（ADHD）は増加した。

2. EPAは12のD-Con殺鼠剤を販売停止とする/これにより毎年数千件の事故による暴露を予防できる

EPA Moves to Ban 12 D-Con Mouse and Rat Control Products / Action Will Prevent Thousands of Accidental Exposures Among Children Each Year

01/30/2013

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/3017786d7b82169e85257b0300573fde!OpenDocument>

EPAは、Reckitt Benckiser社の12のD-Con殺鼠剤が現行のEPA安全基準に適合しないため、販売禁止とする。年間約10,000人の子どもが事故により殺鼠剤に暴露しており、EPAは事業者とともに製品の安全性と有効性に関する取り組みを行ってきた。

*安全基準に適合していないReckitt Benckiser社の製品名

<http://www.epa.gov/pesticides/mice-and-rats/cancellation-process.html>

*安全基準の詳細：New, More Protective Rodenticide Bait Station Products

<http://www.epa.gov/pesticides/mice-and-rats/rodent-bait-station.html>

● 米国疾病予防管理センター（US CDC：Centers for Disease Control and Prevention）
<http://www.cdc.gov/>

1. シガテラ魚中毒—ニューヨーク市2010～2011年

Ciguatera Fish Poisoning — New York City, 2010–2011

MMWR February 1, 2013 / 62(04):61-65

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6204a1.htm?s_cid=mm6204a1_x

2010年8月～2011年7月、ニューヨーク市保健精神衛生局（DOHMH）は、計28名が関係するシガテラ魚中毒（CFP）のアウトブレイク6件及び単一症例報告1件を受け取った。CFPは、シガトキシンを蓄積する特定の大型の補食性熱帯珊瑚礁の魚の喫食により発症する。CFPは様々な消化器症状、循環器症状、神経症状を呈し、神経症状は無症候期と症候期を繰り返しながら数ヶ月間継続する場合がある。ニューヨーク市では、過去10年間（2000～2009年）にはたった4件、21名のCFPしか報告されていなかった。本報告の患者28名中13名はGrouper（ハタ）、15名はバラクーダ（カマス）の喫食によるものであった。CFP予防は、一般人及び海産物取扱者に対するCFPの原因海域及びハイリスク魚種に関する教育に依存している。アウトブレイクの原因魚の遡り調査によって、CFPの関連海域に関する貴重な情報が得られる。関連海域の魚が全てシガテラ毒を持っているわけではないが、当該海域の魚を喫食した人はCFPへのリスクが高くなる。本報告では、各症例を紹介している。

-
- 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. 主任科学者のデスクから FSANZ における科学協力

From the desk of the Chief Scientist

Science cooperation at FSANZ

Page last updated: 25 January 2013

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/scienceinfsanz/fromthedeskofthechiefscientist/>

FSANZ の科学者と機関外の科学者との協力は我々の仕事の中心となる。この協力はFSANZ の活動の基礎であり、この種のネットワークの強化を将来も推進していく。このことはFSANZ 科学戦略に強調してある。

FSANZ は、国内及び海外の多くの科学団体及び研究所と協力している。国レベルでは、保健加齢省や農林漁業省、産業・革新・科学・研究・高等教育省の専門知識を頼っている。またオーストラリア統計局、CSIRO、オーストラリア保健福祉研究所の科学者と一緒に働き、毒性学や栄養、消費者科学、経済学、食品技術の大学や学会の専門家とも協力する。さらに治療製品管理局やオーストラリア遺伝子技術規制局、オーストラリア農業・動物用医薬品局など他のオーストラリア政府の科学規制機関の同僚とも協力する。

FSANZ の科学協力の中心となるのは FSANZ フェロー計画であり、この計画に基づき FSANZ の上級科学者が国または海外の専門家と協力して、FSANZ の現在または将来の仕事にとって重要な科学分野の専門知識を得て、先導していく。またフェロー計画は学生にもメリットがある。学部生が FSANZ での仕事を体験したり、単位の一部として履修することができる。大学院生は FSANZ のスタッフや大学のスタッフの監督下で研究プロジェクトを行うことができる。学生プロジェクトは食品基準作成についての FSANZ の作業と関連する。

FSANZ では、科学的技術的助言を得るために定期的に専門家助言委員会を用いる。これらは大学や企業、NGO を含むそれぞれの分野での著名な科学者からなる。

我々の科学ネットワーク及び協力の重要な点は、国際分野での貢献である。例えば FSANZ の科学者はいくつかのコーデックス委員会のオーストラリア委員である。コーデックス委員会は、FAO と WHO のもとで食品の国際規格を決定する。FSANZ はオーストラリアの食品基準を検討する場合にはコーデックス国際規格を考慮する。FSANZ の上級科学者は WHO や FAO の科学専門家委員会にも参加している。例えば我々の毒性学部門長 Utz Mueller 博士は JECFA のフルメンバーである。

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

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

1. 警告 : Albuterex Xtreme, Albutarex Xtreme 及び Albutarex Femme フォーマキュラ
Albuterex Xtreme, Albutarex Xtreme and Albutarex Femme formula
5 February 2013

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-albuterex-xtreme-130205.htm>

TGA は、脂肪を減らす製品として宣伝されている製品である Albuterex Xtreme, Albutarex Xtreme 及び Albutarex Femme フォーマキュラについて、重大な健康リスクがあると警告する。

TGA が 2012 年 12 月 21 日、ヨヒンビン等が検出された Albuterex Xtreme フォーマキュラについて警告を出しているが、その後に警告対象は 3 製品になった。TGA の検査によると、当該製品には処方でのみ使用できるテオフィリン及び極めて高濃度のカフェインが含まれている。これらの成分について、表示に記載はされていない。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

● ニュージーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

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

1. ニュージーランド政府は国の乳製品の安全性を保証する

New Zealand Government assures safety of country's dairy products

26 January 2013

<http://www.mpi.govt.nz/news-resources/news/new-zealand-government-assures-safety>

ニュージーランド政府は、全ての消費者に対し、ニュージーランドの乳製品は安全であることを保証する。

一次産業省長官 Wayne McNee は、ニュージーランドでの農場の DCD (ジシアンジアミド：硝酸化成抑制剤) 処理の一時停止とニュージーランドの乳製品の安全上の意味について混乱があると述べた。製造業者による DCD の使用停止は、ニュージーランドのミルクから予期せず極微量が検出されたためである。検出されたのは一部の粉乳からのみであり、バター及びチーズなどの乳製品からは検出されていない。極微量の検出は、食品安全上のリスクとはならない。DCD そのものは毒物ではない。

DCD は食品に直接使用されたわけではなく、これまでも使用されていない。DCD は、温室効果ガスの排出量及び窒素の水系への流出の低減化のために使用されている。

DCD の製造業者が自主的に一時停止にしたのは、海外の顧客がニュージーランド製品には残留物質が全くないことを期待しているためである。国際的に認められた DCD の残留基準はない。欧州委員会が、DCD の許容一日摂取量を設定しており、検出された最も高濃度の乳製品をもとに計算すると、許容量を超えるには 130 L 以上の液状乳または 60 kg の粉乳を摂取する必要がある。

本件に関連する乳製品は、少量である。DCD が使用されたのは国内の酪農家の 5% 以下であり、散布は年に 2 回である。2012 年 9 月以降は使用されておらず、現在製造業者が使用を中止していることから、現在生産されている乳製品に DCD が残留している可能性はない。DCD はメラミンではなく、別の化合物である。メラミンと同じ毒性はない。

2. DCD の一時停止を支持

DCD suspension supported

24 January 2013

<http://www.mpi.govt.nz/news-resources/news/dcd-suspension-supported>

一次産業省は、Ravensdown and Ballance Agri-Nutrients が農場の DCD 使用及び散布をさらなる知見を得るまで自主的に一時中止することを支持する。

FAQ (一部抜粋)

食品安全

Q. 何故食品安全上のリスクはないと言えるのか？

A. DCD の使用によるヒト或いは動物の健康への食品安全リスクのないことが、研究で示

されている。DCD の毒性は低く、たとえ極めて高用量だとしても有害影響を特定するのは困難である。DCD は、ニュージーランドでは 2004 年から農場への直接散布用に使用されてきた。MPI の科学者は、農場散布による食品への残留は食品安全上の懸念とはならないと結論している。

Q. ニュージーランドで DCD が使用される前に、食品中の残留について検討されたのか？

A. はい。2003 年に、ヒトの健康及び環境への影響について包括的レビューを行っている。

Q. DCD は乳のタンパク質濃度を上げるのに使われるのか？

A. DCD は食品中のみかけの窒素含量を上げる化合物の一つであるが、検出された量は経済的メリットになるより遙かに低く極微量である。

Q. DCD はメラミンと同じか？

A. いいえ。DCD に極微量のメラミンが混入しているが、それが健康や規制上問題となることはない。

Q. DCD 検査した乳からメラミンが検出されているか？

A. 検出されていない。

DCD について

Q. DCD とは何か？

A. DCD は、ニュージーランドの農業（主に酪農場）において、環境対策をしつつ生産性を向上させるために使用量が増加している物質である。農場に使用することで、温室効果ガスの排出と水の窒素汚染を減らすことが出来る。国際的には、電子機器、医薬品及び食品包装用プラスチックなどに広く使用されている。

Q. DCD を含む製品は？

A. Eco-n (Ravensdown)及び DCn (Ballance Agri-Nutrients)ブランドで販売されている。これらは現在販売中止されている。

Q. DCD はどのくらい土壌に残る？

A. DCD は完全に生物分解され、土壌には残留しない。分解速度は、土壌温度や雨量などにより異なる。DCD は本質的には無毒性の水溶性物質であり、牧草地及び土壌へ散布された場合には二酸化炭素、アンモニア及び水に分解される。

貿易

Q. 乳中の DCD 残留が何故貿易リスクになるのか？

A. 食品安全上の懸念はなくとも、たとえ微量でも国際的顧客や規制機関は DCD を汚染物質と見なすと考えられる。DCD の国際基準がないため、貿易相手国からは許容できないとみなされるだろう。

Q. 何故、乳中の DCD 残留基準がないのか？

A. これまで食品安全上のリスクになるとは考えられなかったためである。

Q. 肉に DCD は残留する？

A. 肉に残留することは考えられない。乳製品の検査によると、使用から 1 ヶ月経過すると DCD の残留は存在しない。DCD は約 500 の酪農場でのみ使用されてきた。これは、ニ

ユージーランドの酪農場の 5%未満である。

検査

Q. どのような検査が、いつ、誰によって行われたのか？

A. MPI が、2012 年 9 月、11 月に製造された乳製品に対して DCD 残留検査を行った。DCD の残留は、9 月製造のいくつかの製品（全乳粉、スキムミルク粉、バターミルク粉）で確認されたが、11 月の製造製品では確認されなかった。9 月製造製品における DCD 残留は、北及び南島で確認された。

(以下略)

● 香港政府ニュース

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

1. 乳児用ミルクの供給について

● 政府はミルクの供給を確保する

Gov't to ensure formula supply

January 24, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/01/20130124_121550.shtml

食品健康長官 Ko Wing-man 博士は、政府は乳児用ミルクの供給について懸念しており、十分なストックを確保するために、より厳しい対策を導入する可能性を否定しないと述べた。Ko 博士は、小売り店に対し、短期的な金儲けのために長期的信頼を失うことのないよう要請した。博士はミルクの供給業者や小売業者と会合し、母子のために適切なミルクの供給を維持することに協力することを確認した。供給業者は無料の会員制計画やホットライン、配達などを、小売り業者は購入を最大 4 缶までに制限することに合意した。供給業者は、全体的な供給量は十分であるが、一部の地域での不足は買い占めや小売り業者による違法販売などが原因であるとしている。

● 乳児用ミルク供給規則を設定

Formula supply measures set

January 25, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/01/20130125_151717.shtml

Ko Wing-man 長官は、ミルクの供給問題解決と小売業者の望ましくない行為を防ぐための対策を発表した。ホットラインやウェブサイトで購入できるようにし、小売業者が不適切な行為をした場合にはホットラインで供給業者に苦情を伝え、事態を調査し、適切な対応をするとしている。

● ミルクの供給は確保された

Formula supply ensured

January 26, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/01/20130126_095505.shtml

Ko Wing-man 長官は、ミルクの供給は適切であること、購入者に出生証明書を求めていると述べた。

2. 専門家が母乳を示唆

Experts suggest breastfeeding

February 01, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130201_155119.shtml

赤ちゃんにとっては母乳が最適であり、もし希望するブランドの乳児用調整乳が入手出来なければ他ブランドの製品を検討しても良い。この様に、香港衛生署、Chinese University 小児科、香港大学小児・思春期医療科、小児科学会、医師会などが発表した。

調整乳の供給不足があるため、保護者に対し、希望のブランドの調整乳が入手できなくても心配しないように助言した。生後 6 か月未満の乳児には乳児用調整乳のみが栄養源であるが、6~12 か月ではフォローアップミルクも利用できる。1 才以上であれば様々な食品から栄養を得ることができ、また牛乳、UHT 乳、全脂肪乳を与えることもできる。2 才以下の子どもには全乳を、2~5 才には低脂肪乳を与えることもできる。5 才以上の子どもはスキムミルクも飲んでも良い。

3. 未登録漢方薬リコール

Unregistered Chinese medicines recalled

January 25, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/01/20130125_161255.shtml

衛生署は、登録製造業者 Lai Sing Medicine Factory Limited に対して未登録漢方薬のリコールを指示した。製品は、Teta Pills、Lui Cho Flu & Fever Pills、Cure All Medical Extract、Antitoxic Throat Pills、Gastrointestinal Pills、Detoxifying Pills および Allergic Rhinitis Nose Drops であり、いずれも登録されていない。

4. 新年用の食品 8 検体が安全性検査に不合格

8 New Year foods fail safety checks

January 29, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/01/20130129_132103.shtml

新年用の食品 364 検体中 8 検体が、過剰の保存料を含むため安全性検査に不合格となった。蓮の実の砂糖がけ 7 検体は二酸化硫黄、プリザーブドザボン 1 検体は安息香酸が過剰であった。

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

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

1. 韓国の流通農産物に異常はない

化学物質課/食品基準課 2013.01.23

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19578&cmd=v>

食品医薬品安全庁食品医薬品安全評価院は、昨年国内で流通した農産物 17 品目 (358 件) に対し、総 237 種の残留農薬成分を分析した結果、99.7% (357 件) が基準を遵守し、安全な水準であったと発表した。

本調査は、国内で過去にしばしば検出された農薬成分、及び中国で「爆弾すいか」、「不妊きゅうり」と呼ばれた農作物に使用され問題になった成長促進剤 6 種などを含む総 237 種について、残留実態を把握するために実施された。全国大型流通マート及びデパート 41 ヶ所で収去し、対象食品は米、最近 3 年間で農薬残留が多かったサンチュ、えごまの葉など消費量の多い農産物 17 品目 (358 検体) であった。調査の結果、えごまの葉 1 検体からジニコナゾールの超過(0.6 mg/kg, 基準 : 0.3 mg/kg)が検出されたが、残り 357 検体は基準を満たしていた。基準違反のえごまの葉は、2012 年 5 月、管轄地方自治体で流通販売を禁止し、回収・廃棄などの行政措置を完了した。

2. 漢方薬「草烏 (トリカブト : 学名 *Aconitum*)」摂取に注意 !

漢方薬政策課 2013.01.21

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19556&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、最近、漢方薬に使用するトリカブトを間違えて摂取したことによる死亡事例が発生したため、特に気をつけて漢方医など専門家の処方に従うよう注意を喚起する。トリカブトには、アコニチン (aconitine) 及びメサコニチン (mesaconitine) などが含まれる。漢方薬は、疾病治療などに使用する医薬品のため、在来市場などで民間療法として消費者が直接購買または摂取してはいけない。

● その他

食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、植物に有益な外来生物(生物農薬や授粉目的)リストに関する農薬リスク及び環境リスクの簡易評価申請について意見書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03740250475>

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、ビスフェノール A(BPA)禁止に関する
2012年9月4日付け法律の施行に関して通知
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03740290344>
- 台湾行政院衛生署、ビスフェノール A を含むプラスチック材料の哺乳瓶への使用を禁止
する改正案を公表、意見募集を開始
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03740300361>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、アスペルギルス・フラバス(*Aspergillus
flavus*)とその他のアフラトキシン産生性かび類の食品媒介に関する生物学的リスクの
ファクトシートを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03740630475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、欧州規則(EC)No.1829/2003 の枠組みにお
いて、害虫抵抗性遺伝子組換えトウモロコシ MON810 の花粉を輸入及び食品として使
用するための市場流通認可について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03740800475>
- スペインのカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「食物アレルギーの監視及び
管理 2005～2010年」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03740840373>
- 台湾行政院衛生署、「食品衛生管理法」の改正案の可決を期待している旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03741130361>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室