

# 食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2013 (2013. 02. 20)

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>

### 【欧州各国】 牛肉製品へのウマ肉混入について

アイルランド及び英国で販売された牛肉製品の検査において、一部の製品でウマ肉が混入していることが確認された。ウマ肉の混入量は、大部分の製品は痕跡程度であったが、中には60%を超える製品もあり意図的混入が疑われている。定量検査については、混入の判断基準を暫定1%とすることで食品事業者との合意が得られた。現時点では、ウマ肉が混入した原因は明らかになっていないが、英国では問題となった製品の製造工場が食品基準庁（FSA）及び警察による強制調査が行われ、不正な混入への関与が疑われるとして数名が逮捕されている。また、ウマへ使用される可能性があるが食用動物への使用は禁止されている動物用医薬品としてフェニルブタゾンの残留検査も実施されている。

現在は、アイルランド及び英国だけでなく欧州規模のスキャンダルになりつつある。そのため、EUのフードチェーン及び動物の健康に関する常任委員会（SCOFCAH）では、原産国に関係なく牛肉製品のDNA検査及びフェニルブタゾン検査を実施することで参加国が合意した。この検査は直ちに開始され、第一次として3月末までの検査結果が4月15日までに欧州委員会へ報告される予定である。

欧州以外の国では、香港が、ルクセンブルグの事業者が製造し英国から輸入されたビーフラザニアをリコールしている。

\*ポイント： 前号の食品安全情報でも紹介した記事ですが、その後、欧州規模の問題となり、騒ぎは益々大きくなっています。牛肉にウマ肉が混入したことは問題ですし、大スキャンダルになっているので食品安全情報の記事として取り上げていますが、健康リスクの問題ではありません。

今回の一連の記事を見ていて興味深いのは、各国が事件に対してどのように対処し、どのようなことを発表しているかです。例えば、ウマ肉の混入された製品及び関連業者の情報だけではなく、何処の施設でどのような検査を実施しているか、対処のためにどのような会合が行われて合意されたことは何か、誤った報道内容についての訂正などが公的機関から連日発表されており、何か事件が起こった時の対応として参考になります。

### 【CFIA】 穀物製品中の大豆の偶発的存在

カナダ食品検査庁（CFIA）及びヘルスカナダは、穀物ベース製品の製造業者及び輸入業者へ向けて、偶発的存在による低レベルの大豆についてアレルギーの予防的表示（「大豆を含むかもしれない」など）は必要ないと助言した。健康リスク評価の結果、大豆の偶発的存在により大豆アレルギー患者にアレルギー反応を引き起こすことはない結論した。

\*ポイント： アレルギー表示は、今回のように偶発的に存在している場合や同じ製造ラインを使用している場合などは、予防措置として表示されていることがあります。ただし、予防だからといって厳しくし過ぎれば食べられる食品の選択肢を非常に少なくしてしまう可能性があります。アレルギーの感受性は個々で異なるため判断は非常に難しいですが、今回のようにリスク評価をした上で助言が出されるということが必要なのでしょう。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【EC】](#)

1. フードチェーン及び動物衛生常任委員会（SCFCAH）：1月31日の議事概要
2. 委員会規則(EU) No 107/2013：缶詰ペットフードのメラミンの最大許容量改正
3. ウェブサイト更新
4. FVO 査察報告書
5. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 遺伝子組換え生物関連
2. 健康強調表示関連
3. 食品と接触する物質関連

### [【DH】](#)

1. 包装前面への栄養表示：意見募集への共同対応

### [【BfR】](#)

1. BfR は食品包装用の勧告リストからアントラキノン进行削除
2. ナノ材料の効果的規制方法としての REACH 規制
3. BfR シンポジウム「微量金属を例にしたリスク評価における生物学的利用度の役割」のプレゼンテーション概要

### [【RIVM】](#)

1. 飲料水中の個々の物質の複合影響リスク評価：オランダの飲料水測定 1996～2008 年
2. 食品のナトリウム及び飽和脂肪含量：2012 年のオランダの食品組成変化

### [【FDA】](#)

1. 栄養成分表示：米国人が心臓に健康的な選択をするのを助ける
2. 米警察機構はフロリダの企業が販売した医薬品を押収
3. 警告文書（2013年2月5日、13日公表分）

### [【EPA】](#)

1. EPA は米国で使用されている化学物質の包括的情報を公開/化学物質データ報告情報は EPA やその他に化学物質のより迅速な評価に役立ちより安全な化合物の使用を促進
2. EPA は農薬の関与する第三者によるヒト試験の参加者保護を強化

### [【NIH】](#)

1. 消費者向けニュースレター

### [【CFIA】](#)

1. 穀物製品中の大豆の偶発的存在

### [【香港政府ニュース】](#)

1. 中毒症例調査
2. 漢方薬リコール
3. 漢方薬で男性が罹患
4. 粉ミルク輸出に意見募集開始

### [【KFDA】](#)

1. 食品医薬品安全庁、殺虫剤 10 成分 347 製品の安全性措置施行、化粧品政策課
2. 2012 年度の健康機能食品の機能性原料認定の状況分析結果を発表
3. 輸入酒類（諸葛亮）の流通・販売禁止及び回収措置
4. 発毛剤成分“ミノキシジル（Minoxidil）”が検出された健康機能食品の回収措置

### [【その他】](#)

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(Nature ニュース) 韓国の有害物質の流出に警告

### [【欧州各国】](#)

- ・牛肉製品におけるウマ肉混入に関する記事のまとめ（公表機関別に記載）

---

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

1. フードチェーン及び動物衛生常任委員会 (SCFCAH) : 1月31日の議事概要  
(フードチェーンの毒性学的安全性部門)

SUMMARY REPORT OF THE STANDING COMMITTEE ON THE FOOD CHAIN  
AND ANIMAL HEALTH HELD IN BRUSSELS ON 31 JANUARY 2013

(Section Toxicological Safety of the Food chain)

[http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/toxic/sum\\_31012013\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/toxic/sum_31012013_en.pdf)

(一部抜粋)

・食品と接触する物質

フランスが、議会及び評議会規則(EC) N° 1935/2004 Article18 (セーフガード条項) に基づき、食品と接触する物質にビスフェノール A の使用を禁止する国内規制について通知した。委員会は、EFSA が 5 月に予定しているビスフェノール A に関する意見の答申後に立場を決める予定である。いくつかの加盟国は、EFSA の意見に基づく調和のとれた対応が必要だと強調した。

・汚染物質

穀物及び穀物製品の T-2 及び HT-2 毒素に関する委員会勧告案について議論した。EFSA の評価では直ちに健康上の懸念とはならないとされたが、年による差が大きいことなどからさらなるデータの収集について検討が必要である。

日本産食品の取扱いの見直しについて議論した。原子力発電所事故後の対応については、これまで何度も改正されてきた。2012年9~12月の検査結果が日本当局から提出され、それらを詳細に検討した。ある国の代表は、日本で採用されている基準値は極めて厳しく、その値は安全性レベルに基づいて設定されたものではないため基準値超過は必ずしも健康リスクを意味しないと強調した。日本当局との会合も予定されており、次回会合には規制の改正案を提示する予定である。

2. 委員会規則(EU) No 107/2013 : 缶詰ペットフードのメラミンの最大許容量改正

COMMISSION REGULATION (EU) No 107/2013 of 5 February 2013

amending Annex I to Directive 2002/32/EC of the European Parliament and of the Council as regards maximum levels for melamine in canned pet food

Official Journal of the European Union

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:035:0001:0002:EN:PDF>

メラミンは、ペットフード用缶のコーティングに使用されており、ペットフードへ移行する可能性がある。缶詰のウエットタイプのペットフードのメラミン移行最大基準 2.5

mg/kg を「販売されている形態として」に適用する。

### 3. ウェブサイト更新

- 栄養表示

Nutrition Labelling

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/index_en.htm)

ガイダンス文書の掲載。

- 食品廃棄ライブラリー

Food waste library

[http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/library\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/library_en.htm)

教育用ビデオ、研究報告、政策文書等の掲載。

### 4. FVO 査察報告書

- 中国 農薬

CN China - Pesticides

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6289](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6289)

2012年9月12～20日、中国でのEU輸出向け植物性食品の残留農薬の管理状況を評価するためのFVO査察を実施した。中国では、農薬は市販前に認可が必要であるが認可されている農薬の数はEUより多い。毎年認可された農薬のリストは発表されているが、まとめたものがないため効果的監視やコンプライアンスの確認が困難である。輸出品の生産者は登録が必要なため監視されている。RASFF通知後のフォローアップの欠如などいくつかの欠点を指摘し、多数の助言を行った。

- セルビア 農薬

RS Serbia - Pesticides

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6299](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6299)

2012年9月11～18日、セルビアでのEU輸出向け植物性食品の残留農薬の管理状況を評価するためのFVO査察を実施した。農薬のコントロールシステムは存在するが、販売業者及び使用者の教育システム等にいくつかの欠陥がある。当局は足りないところを十分承知しているが、資金不足が改善の妨げになっている。

- ラトビア 農薬

LV Latvia – Pesticides

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6294](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6294)

2012年9月10～14日、ラトビアでの農薬の管理状況及び前回の査察後の改善状況を評価するためのFVO査察を実施した。年間管理計画が設定されるなど管理状況は概ね良好であるが、いくつかの改善点を指摘した。

- ルーマニア 環境への意図的放出を含む遺伝子組換え生物

RO Romania - Genetically modified organisms, including their deliberate release into

the environment

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6306](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6306)

2012年9月11～20日、環境への意図的放出を含む遺伝子組換え生物（GMOs）の管理状況及び前回の査察後の改善状況を評価するためのFVO査察を実施した。GMOsの公的管理のためのシステムがあり、2009年の指摘事項について改善が見られる。ただし適切でない部分もある。

- ベトナム 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

VN Viet Nam - 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=2012-6535](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6535)

2012年9月11～20日、生きた動物及び動物製品の残留物質及び汚染物質の管理に関する政策の実施状況を評価するためのFVO査察を実施した。全体として蜂蜜及び水産養殖のコントロールシステムはEUの規則と同等に努力されている。多数の改善点を指摘した。

## 5. 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/>

2013年第6週～第7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）

ブルンジ原料ベルギー産コーヒーのオクラトキシンA(6.3、6.4、8.6、9.2  $\mu$ g/kg)、英国産チルドウマ肉のフェニルブタゾン（8.2、4.9  $\mu$ g/kg）、エストニア産「グルテンフリー」大豆製品の非表示のグルテン（10～95 mg/kg）、中国産冷凍ティラピアのスルファジアジン（382  $\mu$ g/kg）、英国産チルドウマ肉のフェニルブタゾン（痕跡程度、1.6、1.4、1900、1.0  $\mu$ g/kg）、ギリシャ産トウモロコシのアフラトキシン（B<sub>1</sub>=29.4、37.0、35.5  $\mu$ g/kg）など。

### 注意喚起情報（information for attention）

スペイン産チルドマグロステーキのヒスタミン（2245、2493 mg/kg）、マレーシア産カイルのカルボフラン（0.13 mg/kg）・ジチオカルバメート（6.3 mg/kg）・プロフェノホス（0.24 mg/kg）・カルベンダジム（0.55 mg/kg）・メタラキシル（0.9 mg/kg）・プロチオホス（0.72 mg/kg）・アセタミプリド（0.89 mg/kg）、カメルーン産パイナップルのエテホン

(7.7 mg/kg)、ギリシャ産 *Modiolus barbatus* (貝) の鉛 (2.20 mg/kg)、インド産ヒツジケーシングのセミカルバジド (1.6  $\mu$ g/kg)、中国産緑茶のジメトエート (0.15 mg/kg)、タイ産ルートビールの安息香酸 (200 mg/L)、マレーシア産カイランのデルタメトリン (0.34 mg/kg)・ジメトモルフ (0.49 mg/kg)・トルフェンピラド (1.1 mg/kg)・フルベンジアミド (0.096 mg/kg)、タイ産植物油漬ツナぶつ切りのヒスタミン (340 mg/kg)、セルビア産ビネガーの陶器包装からの鉛の溶出 (24.8 mg/L)、ベトナム産ランブータンのカルベンダジム (2.4 mg/kg)、ガーナ産アーモンドパウダーのアフラトキシン (B<sub>1</sub>=93.1  $\mu$ g/kg、Tot.=105  $\mu$ g/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (659  $\mu$ g/kg)、ガーナ産唐辛子パウダーのオレンジ II (50 mg/kg) など。

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

ルーマニア原料ルクセンブルグ加工オランダ経由フランス産冷凍ビーフラザニアの偽装疑い (非表示のウマ肉 60%以上)、ポーランド産冷凍ビーフ製品の偽装疑い (非表示のウマ肉 38%)、イタリア産ポテトチップのアクリルアミド (1600  $\mu$ g/kg)、エジプト産ポップコーンの未承認遺伝子組換え (Bt176 0.3)、チェコ産ベータグルカン含有シロップの塩化ベンザルコニウム (27 mg/kg)・ジデシルジメチルアンモニウム (3.7 mg/kg)、ドイツ産安定剤 (食品添加物) のアルミニウム (1.0、1.1、0.0018、1.2 g/kg)、ベルギー産配合飼料の未承認添加物グルタチオン、中国産シリコンケーキ焼型の揮発性有機化合物 (1.17%)、スウェーデン産食品サプリメントの未承認販売 (アシユワガンダ)、アイルランド産冷凍ビーフバーガーのウマ DNA (5~30%)、インド産チェコ経由オーガニックハーブティーの未承認新規食品成分ステビアなど。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産バーベキューからのクロム (0.7 mg/kg) 及びマンガン (1 mg/kg) の溶出、インド産生鮮オクラのアセタミプリド (0.03 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 (Cry1Ab/Cry1Ac)、香港産電気トースターからのマンガンの溶出 (0.174 mg/dm<sup>2</sup>) 及び高濃度の総溶出量 (14 mg/dm<sup>2</sup>)、モロッコ産ミントのフルベンジアミド (0.22 mg/kg)、中国産チルドカイランのジアフェンチウロン (0.12 mg/kg)、中国産カトラリーのクロム (7.9 mg/kg)、インド産落花生のアフラトキシン (B<sub>1</sub>=120  $\mu$ g/kg)、中国産バーベキューからのクロム (0.7、0.8、0.2 mg/kg)・ニッケル (0.01、11、4.2 mg/kg)・マンガン (1.9、5.6、7.5 mg/kg) の溶出、インド産乾燥カレーの葉のクロルピリホス (0.143 mg/kg)・エチオン (0.131 mg/kg)・トリアゾホス (0.061 mg/kg)・アセタミプリド (0.322 mg/kg)・プロパルギット (0.187 mg/kg)・フロニカミド (0.138 mg/kg)、インド産生鮮オクラのモノクロトホス (0.05 mg/kg)、香港産食卓油用薬味瓶のステンレススチールの蓋からのクロム (0.5 mg/kg)・ニッケル (0.3 mg/kg)・マンガン (0.2 mg/kg) の溶出、ベトナム産チルドミントのカルベンダジム (10 mg/kg) 及びジクロロボス (0.80 mg/kg)、ベトナム産生鮮唐辛子のフェンプロパトリン (0.56 mg/kg)・カルベンダジム (1.1 mg/kg)・ヘキサコナゾール (0.2 mg/kg)・トリシクラゾール (0.44 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート (0.494 mg/kg)、中国産ピーナッツラビオリ及びラーメンの未承認遺伝子組換え

(CrylAb/CrylAc)、エジプト産冷凍オニオンのプロフェノホス (0.30 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロム (>0.25 mg/kg)・ニッケル (>0.25 mg/kg)・マンガン (>0.30 mg/kg) の溶出と高濃度の総溶出量 (25.5、54.8、61.4 mg/dm<sup>2</sup>)、エジプト産生鮮オレンジのジメトエート (0.11 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (0.39 mg/kg)・プロフェノホス (0.10 mg/kg)・トリアゾホス (0.15 mg/kg)・オメトエート (0.12 mg/kg)・アセタミプリド (0.063 mg/kg)・ジメトエート (0.25 mg/kg)、中国産煎餅及びラーメンの未承認遺伝子組換え (CrylAb/CrylAc)、インド産オクラのアセタミプリド (0.04、0.06、0.06 mg/kg)、中国産食品サプリメントのシブトラミン、中国産緑茶のアセタミプリド (0.33 mg/kg)、インド産オクラのクロルピリホスエチル (0.13 mg/kg) 及びトリアゾホス (0.03 mg/kg)、ドミニカ共和国産ペッパーのプロフェノホス (0.45 mg/kg)・プロピコナゾール (0.45 mg/kg)・オキサミル (0.2 mg/kg)・ジフェノコナゾール (1.8 mg/kg)、エジプト産イチゴのカルベンダジム (0.4 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質 L-カルニチンフマル酸、インド産オクラのアセフェート (0.09 mg/kg)、エジプト産イチゴのメソミル (0.34 mg/kg)、インド産オクラのモノクロトホス (子どもの ARfD の 650%)・ジアフェンチウロン (0.031 mg/kg)、中国産ステンレススチールナイフからのクロムの溶出 (1.6 mg/kg)、インド産オクラのチアメトキサム (0.12 mg/kg)、中国産食品サプリメントのシルデナフィル (85150 mg/kg) 及びタダラフィル (80.6mg/kg)、香港産茶のアントラキノン (0.095 mg/kg) 及びジアフェンチウロン (0.22 mg/kg)、中国産プラスチックの黒いフライ返しからの総溶出量 (0.09、0.03、0.20 mg/kg)、ヨルダン産生鮮ペッパーのプロシミドン (0.027 mg/kg)・クロルフェナピル (0.089 mg/kg)、中国産サプリメントのシルデナフィル (155180、72650 mg/kg)、インド産カレーの葉のメタミドホス (0.18 mg/kg)・モノクロトホス (0.19 mg/kg)・アセフェート (2.3 mg/kg)・プロフェノホス (0.88 mg/kg)・カルベンダジム (0.64 mg/kg)・ヘキサコナゾール (0.43 mg/kg)・ジエチオン (1.9 mg/kg)・ジアフェンチウロン (0.23 mg/kg)、エジプト産ネーブルオレンジのチアクロプリド (0.048 mg/kg)・ジノテフラン (0.033 mg/kg)、米国産カプリル酸サプリメントの未承認カプリル酸カルシウム (26 mg)・カプリル酸マグネシウム (16 mg)・カプリル酸亜鉛 (2 mg)・カプリル酸カリウム、インド産オクラのアセフェート (0.10 mg/kg)・アバメクチン (0.08 mg/kg)、中国産スイートポテトヌードルのアルミニウム (73 mg/kg)、ケニア産エンドウ豆のジメトエート (0.05 mg/kg)、エジプト産ネーブルオレンジのジメトエート (0.05 mg/kg)、中国産ケーキカッターからのクロム (5.2 mg/kg) 及びマンガン (10 mg/kg) の溶出、中国産電気フライパンからのクロム (5.2 mg/kg)・ニッケル (5.9 mg/kg)・マンガン (2.6 mg/kg) の溶出、中国産ステンレススチール台所用品からのクロム (17.7 mg/kg) の溶出及び総溶出量 (42 mg/dm<sup>2</sup>)、トルコ産生鮮ペッパーのクロフェンテジン (0.043 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. 遺伝子組換え生物関連

モンサントからの遺伝子組換え除草剤耐性菜種 GT73 由来食品の販売申請についての科学的意見

Scientific Opinion on application (EFSA-GMO-NL-2010-87) for the placing on the market of genetically modified herbicide tolerant oilseed rape GT73 for food containing or consisting of, and food produced from or containing ingredients produced from, oilseed rape GT73 (with the exception of refined oil and food additives) under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto

EFSA Journal 2013;11(2):3079 [26 pp.] 12 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3079.htm>

遺伝子組換えでない菜種との生物学的に意味のある差はなく、安全上の懸念は確認できない。

## 2. 健康強調表示関連

- *Bifidobacterium longum* LA 101、*Lactobacillus helveticus* LA 102、*Lactococcus lactis* LA 103 及び *Streptococcus thermophilus* LA 104 の組み合わせと腸の不調の軽減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 a combination of *Bifidobacterium longum* LA 101, *Lactobacillus helveticus* LA 102, *Lactococcus lactis* LA 103 and *Streptococcus thermophilus* LA 104 and reducing intestinal discomfort pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(2):3085 [9 pp.] 12 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3085.htm>

微生物の内容及び成分が十分同定されていないため、因果関係は確立されていない。

- *Bifidobacterium longum* LA 101、*Lactobacillus helveticus* LA 102、*Lactococcus lactis* LA 103 及び *Streptococcus thermophilus* LA 104 の組み合わせと排便頻度の改善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 a combination of *Bifidobacterium longum* LA 101, *Lactobacillus helveticus* LA 102, *Lactococcus lactis* LA 103 and *Streptococcus thermophilus* LA 104 and improves stool frequency pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(2):3086 [9 pp.] 12 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3086.htm>

微生物の内容及び成分が十分同定されていないため、因果関係は確立されていない。

- **Slendesta®** ジャガイモ抽出物と減量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 Slendesta® Potato Extract and reduction of body weight pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(2):3083 [13 pp.] 12 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3083.htm>

因果関係は確立されていない。ヒト介入試験が提出されているが、十分な根拠とはならないと判断された。

- **Vichy Catalan** 炭酸入りナチュラルミネラルウォーターと食後血中脂肪応答削減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 Vichy Catalan carbonated natural mineral water and reduction of post-prandial lipaemic response pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(2):3087 [12 pp.] 12 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3087.htm>

因果関係は確立されていない。

- **SYLVAN BIO** 紅麴のモノコリン K と正常血中 LDL コレステロール濃度維持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 monacolin K in SYLVAN BIO red yeast rice and maintenance of normal blood LDL-cholesterol concentrations pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(2):3084 [13 pp.] 12 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3084.htm>

モノコリン K については1日 10mg の摂取量で正常血中 LDL コレステロール濃度維持に役立つと評価されている。SYLVAN BIO 紅麴のモノコリン K と他の紅麴のモノコリン K が違うという根拠はない。

- ♀**EFAX™** と月経時の不快軽減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 ♀EFAX™ and reduction of menstrual discomfort pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(2):3081 [9 pp.] 12 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3081.htm>

♀EFAX™は、オキアミ油の製品である。ヒト介入試験が提出されず、因果関係は確立されていない

- **Monurelle®の、P-線毛大腸菌の尿路上皮細胞への接着阻害による尿路細菌コロニー形成削減の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 Monurelle® and reduction of bacterial colonisation of the urinary tract by the inhibition of the adhesion of P-fimbriated E.coli to uroepithelial cells pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(2):3082 [9 pp.] 12 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3082.htm>

Monurelle®は、クランベリー抽出物及びアスコルビン酸の混合物の製品である。健康強調表示を立証する試験が提出されなかった。因果関係は確立されていない。

### 3. 食品と接触する物質関連

- **アクティブ包装に使用するための架橋ポリアクリル酸ナトリウム塩の安全性評価に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety evaluation of the active substance, polyacrylic acid, sodium salt, crosslinked, for use in active food contact materials

EFSA Journal 2013;11(2):3096 [10 pp.] 13 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3096.htm>

生鮮または冷凍肉や魚の水分吸収パッドに使われる場合に、安全上の懸念はない。

- **使用後 PET の、食品と接触する材料へのリサイクルに使用される“PKR”工程の安全性評価に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety evaluation of the process “PKR”, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2013;11(2):3095 [14 pp.] 14 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3095.htm>

リサイクル PKR 工程 (EU 登録番号 RECYC009) は未知の汚染物質の移行レベルが低く抑えられており、この工程で製造されたリサイクル PET は全ての食品の保管について安全上の懸念はない。

- **使用後 PET の、食品と接触する材料へのリサイクルに使用される“MOPET ®”工程の安全性評価に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety evaluation of the process “MOPET ®” used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2013;11(2):3094 [15 pp.] 18 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3094.htm>

リサイクル MOPET ®工程（EU 登録番号 RECYC001）は未知の汚染物質の移行レベルが低く抑えられており、この工程で製造されたリサイクル PET は全ての食品の保管について安全上の懸念はない。

---

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

## 1. FSA, DH, Welsh Government, Scottish Government

包装前面への栄養表示：意見募集への共同対応

Front of pack Nutrition Labelling: Joint Response to Consultation

January 2013

<https://www.wp.dh.gov.uk/publications/files/2013/01/response-nutrition-labelling-consultation.pdf>

包装前面（Front of pack：FoP）への表示は食品事業者によって自主的に実施されており、多量摂取により健康へ良くない影響を与える可能性があるエネルギー及び主な栄養素（脂肪、飽和脂肪、糖、塩）についてなされている。FoP での栄養情報の自主的提供は英国で広く行われ、加工食品の約 80%に及んでいる。しかしながら、食品事業者らによる表示形態は多様である。例えば、健康維持のために推奨される栄養素の 1 日の最大摂取量である 1 日栄養摂取量ガイドライン（Guideline Daily Amount：GDA）表示、カラーコード表示（注：1 日の推奨摂取量に占める割合の高低を信号色で示したもの）、高・中・低（high/medium/low：HML）の文字表示（注：1 日の推奨摂取量に占める割合の高低を文字で示したもの）などを組み合わせて表示している。これらの情報は消費者にとって有用であり、もし表示に一貫性を持たせれば、さらに消費者が注意を向けるようになり、バランスの良い食事やカロリーコントロールにより役立つものになると考えられる。

FSA、DH、Welsh Government、Scottish Government は、2012 年 5 月 14 日～8 月 6 日に包装前面への表示についての共同意見募集を行い、その結果を本報告書にまとめた。

全体として、表示様式の統一化には賛同が得られ、そのために協力するという意志も示された。公衆衛生上の理由から、エネルギー表示だけでなく脂肪・飽和脂肪・糖・塩の情報も追加すること、100 g あたり或いは 100 mL あたりの数値だけではなく 1 食あたりの情報が提供されることが望ましいなどの意見が多かった。

2012 年 10 月 24 日、公式発表である本報告に先立って、英国政府は %GDAs 及びカラーコードの組み合わせをもとに FoP 統一化へ向けての作業を行う意向を示した。本報告書で

は、政府による対応として次のことがまとめられた。

- ◆ エネルギーのカラーコードについてはさらに検討する。
- ◆ FoP 表示を行う製品の選択は企業に任せるが、消費者にとって栄養含量の判断が難しい複数成分からなる製品を広く対象にすることを推奨する。
- ◆ 栄養情報の単位を「販売されている状態として」と「食べる状態として」のいずれにするかに関して、さらなるガイダンスの必要性を検討する
- ◆ 現時点では、「そのカテゴリーの中では最良」というような健康ロゴの導入について、さらなる対応はしない
- ◆ 現時点では、食品のエネルギー含量を強調するための印の導入について、さらなる対応はしない

---

● 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 は食品包装用の勧告リストからアントラキノンを削除

BfR removes anthraquinone from its list of recommendations for food packaging

12 February 2013

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/bfr-removes-anthraquinone-from-its-list-of-recommendations-for-food-packaging.pdf>

アントラキノン、セルロース繊維を取り出すための助剤として、食品包装用を含む紙及びボール紙の製造に使用されている。包装に含まれるアントラキノンは、食品を汚染する可能性がある。BfR は、2012 年の EFSA による意見の公表を受けて、食品と接触する紙へのアントラキノンの使用について再評価した。

EFSA は、農薬成分としてのアントラキノンについて発がん性の可能性は排除できないと結論した。動物実験では、アントラキノンは腎臓と肝臓に発がん性があることが示された。

IARC はグループ 2B (ヒトに対して発がん性の可能性がある) に分類している。

欧州では、食品中のアントラキノンの最大残留量は由来にかかわらず 0.01 mg/kg と設定されている。BfR は、紙及びボール紙からのアントラキノンの食品への移行は 0.01mg/kg を超過すると推定している。さらに、包装に使用された紙及びボール紙のアントラキノンのために茶で基準値を超過した事例についての報告も受け取っている。

その結果、BfR 勧告 XXXVI (食品と接触する紙、ボール紙及び板紙) 及び XXXVI/2 (焼成用の紙、ボール紙及び板紙) に原料添加物として記載されたアントラキノン、を削除する。

### 2. ナノ材料の効果的規制方法としての REACH 規制

The REACH regulation as an effective way of regulating nanomaterials

30.01.2013

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2013/02/the\\_reach\\_regulation\\_as\\_an\\_effective\\_way\\_of\\_regulating\\_nanomaterials-132673.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/02/the_reach_regulation_as_an_effective_way_of_regulating_nanomaterials-132673.html)

連邦労働安全性衛生研究所 (BAuA)、BfR 及び連邦環境庁 (UBA) が共同で、REACH 規制を改正してナノ材料を規制する提案を発表した。

### 3. BfR シンポジウム「微量金属を例にしたリスク評価における生物学的利用度の役割」のプレゼンテーション概要

Overview of the presentations at the BfR symposium "The role of bioavailability in risk assessment as exemplified by trace elements"

(2013年1月16日開催) 18.02.2013

[http://www.bfr.bund.de/en/overview\\_of\\_the\\_presentations\\_at\\_the\\_bfr\\_symposium\\_the\\_role\\_of\\_bioavailability\\_in\\_risk\\_assessment\\_as\\_exemplified\\_by\\_trace\\_elements\\_on\\_16\\_january\\_2013-132794.html](http://www.bfr.bund.de/en/overview_of_the_presentations_at_the_bfr_symposium_the_role_of_bioavailability_in_risk_assessment_as_exemplified_by_trace_elements_on_16_january_2013-132794.html)

(2013年1月17日開催) 18.02.2013

[http://www.bfr.bund.de/en/overview\\_of\\_the\\_presentations\\_at\\_the\\_bfr\\_symposium\\_the\\_role\\_of\\_bioavailability\\_in\\_risk\\_assessment\\_as\\_exemplified\\_by\\_trace\\_elements\\_on\\_17\\_january\\_2013-132795.html](http://www.bfr.bund.de/en/overview_of_the_presentations_at_the_bfr_symposium_the_role_of_bioavailability_in_risk_assessment_as_exemplified_by_trace_elements_on_17_january_2013-132795.html)

---

● 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. 飲料水中の個々の物質の複合影響リスク評価 : オランダの飲料水測定 1996~2008 年  
Risk assessment combined effects of individual substances in drinking water : Dutch drinking water measurements 1996-2008

2013-02-18

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/703719086.html>

(本文オランダ語)

オランダの飲料水中に、医薬品などの化学物質が存在する可能性がある。個々の物質量は極めて少なく、公衆衛生上のリスクとはならない。混合物として複合毒性を考慮しても、飲料水からのリスクはない。

飲料水供給業者は、100以上の物質について分析を行っている。このプロジェクトでは、1996~2008年の期間のデータを用いた。最終的な飲料水に検出される化合物数は、例年平均2~9物質である。評価における計算では、全ての物質が同時に存在するという最悪シナ

リオを選択した。

## 2. 食品のナトリウム及び飽和脂肪含量：2012年のオランダの食品組成変化

Sodium and saturated fat content of foods : Changes in food composition in the Netherlands in 2012

2013-02-18

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/350022002.html>

(本文オランダ語)

オランダ政府は、加工食品のナトリウム及び飽和脂肪含量の低減化を食品企業へ要請している。本報告書では、2012年のパン及び瓶・缶詰野菜のナトリウム含量が2011年より非常に減ったことを示している。チーズ、コールドソース、ピーナッツソース及びチップスの平均ナトリウム含量は有意ではないが、低かった。肉のコールドカット及びスープのナトリウム含量に変化は見られなかった。飽和脂肪については、油脂部門やポテト産業は液状油脂の使用を促進している。

---

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

## 1. 栄養成分表示：米国人が心臓に健康的な選択をするのを助ける

The Nutrition Facts Label: Helping Americans Make Heart-Healthy Choices

Feb. 5, 2013

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm338313.htm>

2月は米国心臓月間である。FDAには、心臓に健康的なライフスタイルを達成できるようにするための支援ツールがある。栄養成分表示と呼ばれるもので、全ての包装済み食品や飲料についている。栄養成分表示は本年で21年目であり、摂取する食品を介して得られる各種栄養成分を知るのに役立ち、長期的健康に影響する可能性のある商品を選択するときに食品を比較するガイドとなる。

心疾患リスク削減のために、1日摂取量に占める割合(%DV)を利用しよう。

米国成人の約1/3、7,500万人は高血圧であり、さらに7,800万人が将来高血圧になる可能性のある高血圧予備軍である。高血圧は心臓の負荷を大きくし、心疾患につながる可能性がある。心疾患は米国の男女の第一の死因である。ナトリウム、総脂肪（特に飽和脂肪及びトランス脂肪）、コレステロールの過剰摂取は、高血圧及び心疾患のリスクを高くする。栄養成分表示の%DVは、その食品1食分の各栄養素が多いか少ないかを判断するガイドにできる。一般的には、5%以下なら少なく、20%DV以上なら多いと判断されている。

高血圧及び心疾患の全体的リスクを減らすためには、ナトリウム、総脂肪、コレステロールについて100%DVを超えないようにする。ナトリウムの1日摂取量は2,400mg以下、

高血圧、糖尿病又は腎臓病の人、アフリカ系アメリカ人、51才以上の人には1,500 mg以下である。脂肪は1日65g、コレステロールは300mg以下である。総脂肪及びコレステロールの1日摂取量は1日の食事のカロリーが2,000の場合を基準にしているため、自分の必要カロリーは異なる可能性があることに注意する。

## 2. 米警察機構はフロリダの企業が販売した医薬品を押収

U.S. Marshals seize drug products distributed by a Florida company

Feb. 14, 2013

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm339887.htm>

FDAは危険なダイエット製品から消費者を保護する

FDAの要請により、米警察機構がフロリダ州ハリウッドのGlobe All Wellness, LLC (Globe All)社から、表示されていない医薬品成分を含むダイエットサプリメントを押収した。押収された製品のいくつかは、肥満治療薬Meridiaの有効成分であるシブトラミンを含んでいる。Meridiaは、2010年12月に心臓発作及び脳卒中のリスクを増加させる臨床データが得られたとして回収された。またGlobe All社は、血圧及びコレステロールを下げるなどの宣伝をして製品を販売しており、そのような製品は医薬品とみなされる。さらに、ダイエットサプリメントcGMPにも従っていなかった。

押収された商品名は、SlimXtreme、SlimXtreme Gold、SlimPlus、SlimLee、GelSlim、SlimDrops、Colonewである。

## 3. 警告文書 (2013年2月5日、13日公表分)

- Paul K Katzmaier 1/28/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337684.htm>

食用として販売された乳牛子牛の残留動物用医薬品ネオマイシンが違法である。

- Correia Dairy 1/25/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337533.htm>

乳牛の動物用医薬品スルファジメトキシム、フルニキシムメグルミン、子宮収縮薬の適用外使用が違法である。

- R & D Ranch 1/25/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337707.htm>

食用として販売された乳牛子牛の残留動物用医薬品ネオマイシンが違法である。

- Herdering, Steven 1/23/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337370.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフルが違法である。

- Walk, Ed 1/23/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337381.htm>

食用として販売されたブタの残留動物用医薬品ナフシリン、ペニシリンが違法である。

- Renati Dairy 1/18/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337375.htm>  
 泌乳期乳牛の動物用医薬品フロセミド、ペニシリン G プロカイン、フルニキシンメグルミンの適用外使用が違法である。
- Bill Idsinga Dairy 1/16/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337535.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が違法である。
- NX Generation Ltd. 1/25/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm337546.htm>  
 ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。
- Raw Deal, Inc 10/4/12  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm337648.htm>  
 ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。
- Southwind Foods LLC dba Great American Seafood Imports Co. 9/19/12  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2012/ucm337342.htm>  
 表示と実際の魚種が異なる、産地の虚偽表示などが違法である。
- Genesis Herb Company LLC 2/6/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm338921.htm>  
 ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。
- M.D.R. Fitness Corp. 1/29/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm338405.htm>  
 ポリフェノールが高血圧や悪玉コレステロール対策に効くなどの各種ダイエタリーサプリメントの宣伝が違法、CGMP 違反。
- SciLabs Nutraceuticals 1/25/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm338928.htm>  
 ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。
- Consolidated Marketing Unlimited, Inc. 1/10/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm338470.htm>  
 ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。
- Millane Dairy 2/4/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm338495.htm#>  
 乳牛の動物用医薬品ペニシリン G の適用外使用が違法である。
- North Star Dairy 1/16/13  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm338857.htm>  
 食用動物の残留動物用医薬品セファゾリン、セフチオフルの適用外使用が違法である。

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

1. EPA は米国で使用されている化学物質の包括的情報を公開/化学物質データ報告情報は EPA やその他に化学物質のより迅速な評価に役立ちより安全な化合物の使用を促進

EPA Makes Public Comprehensive Information on Use of Chemicals in the U.S. / The Chemical Data Reporting information will help EPA and others assess chemicals more quickly and encourage the use of safer chemicals

02/11/2013

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/bd4379a92ceceac8525735900400c27/22372fb e760c424085257b0f00686b31!OpenDocument>

EPA は、市販されている 7,600 以上の化学物質に関する 2012 年 Chemical Data Reporting (CDR) 情報を発表した。

\* 詳細：Chemical Data Reporting

<http://www.epa.gov/oppt/cdr/index.html>

2. EPA は農薬の関与する第三者によるヒト試験の参加者保護を強化

EPA Strengthens Protections for Participants in Third Party Human Studies Involving Pesticides

02/08/2013

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d0cf6618525a9efb85257359003fb69d/ffe48b55 030632c085257b0c00640fc9!OpenDocument>

ヒトに農薬を暴露させる試験の倫理基準を強化する改訂を行った。

\* 詳細：Protections for Subjects in Human Subjects Research with Pesticides

<http://www.epa.gov/oppfead1/guidance/human-test.htm>

- 
- NIH（米国国立衛生研究所）のダイエタリーサプリメント局（ODS：Office of Dietary Supplements）<http://ods.od.nih.gov/>

1. 消費者向けニュースレター

The Scoop

February 2013

[http://ods.od.nih.gov/News/The\\_Scoop\\_-\\_February\\_2013.aspx](http://ods.od.nih.gov/News/The_Scoop_-_February_2013.aspx)

Q & A

✓ ブラジルナッツは良いセレン源か？

その通りである。ブラジルナッツにはセレンが非常に多く含まれる。しかし、セレンを非常に多く含むことから過剰摂取は安全ではない。他のビタミン及びミネラルと同様に、セレンにも推奨摂取量及び上限量がある。成人は1日に少なくとも55~70 μgのセレンを摂取する必要があるが、400 μgを超えるべきではない。ブラジルナッツは、1粒が70~90 μgのセレンを含む。従って、1日に1~2粒を食べるのは良い方法であるが、一握り以上食べると簡単に上限量を超える。セレンの定期的な過剰摂取は、胃のむかつき、ニンニク様の口臭、脱毛、軽度の神経障害等を生じる可能性がある。

\*ファクトシート：<http://ods.od.nih.gov/factsheets/Selenium-HealthProfessional/>

✓ ニンジンにはビタミンAを多く含むので健康的だと知っているが、ビタミンAの過剰摂取は良くないとも聞いた。どの程度食べれば良いのか？

ビタミンAは、高用量では有害であるが、これは動物由来食品に含まれるレチノールあるいはすでに形成されたビタミンA（注：β-カロテン等のプロビタミンAではなくビタミンAそのものという意味）についてのものである。ニンジン及びホウレンソウなどの植物性食品が含むのはβ-カロテンであり、過剰に摂取すると皮膚が黄色からオレンジになるが、それ自体は有害ではない。従ってビタミンAの過剰摂取を心配せずに、ニンジン及び他の野菜・果物を沢山食べるのが良い。

\*ファクトシート：<http://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminA-QuickFacts/>

✓ カノコソウ（バレリアン）はValium®の天然型か？

名前は似ているが、全く関係ない。Valium®は、処方でのみ入手できるジアゼパム（向精神薬）の製品名である。バレリアンは、ダイエタリーサプリメントとして販売されているハーブであり、沈静及び睡眠補助用として宣伝されていることがあるが効果については不明である。

\*ファクトシート：<http://ods.od.nih.gov/factsheets/Valerian-HealthProfessional/>

#### ニュース

✓ 一部のダイエタリーサプリメントは規制に従っていない

米国保健福祉省（HHS）総括監察官によると、オンライン又は小売店で販売されていた痩身又は免疫強化サプリメント127製品のうち20%は、治療効果などの違法な宣伝をしていた。違法表示は、処方薬の代替になるとの誤解を与え、治療の妨げとなり、危険な結果をもたらす可能性がある。

\*報告書（OEI-01-11-00210）：<https://oig.hhs.gov/oei/reports/oei-01-11-00210.asp>

---

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

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

#### 1. 穀物製品中の大豆の偶発的存在

## Adventitious Presence of Soy in Grain Products

February 12, 2013

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/core-requirements/ingredients/allergen-labelling/adventitious-presence-of-soy-in-grain-products/eng/1360691333452/1360691654497>

CFIA 及びヘルスカナダは、穀物ベース製品の製造業者及び輸入業者へ向けて、偶発的存在による低レベルの大豆についてアレルギーの予防的表示は必要ないと助言する。健康リスク評価の結果、大豆の偶発的存在により大豆アレルギー患者にアレルギー反応を引き起こすことはない結論した。

2009～2010年以降、CFIA は表示されていないアレルゲンに関するターゲット調査を実施した。本調査の目的は、穀物ベースの食品に大豆などの表示されていないアレルゲンの存在及び量についての基礎情報を得ることである。その結果、一部の穀物ベース製品には極微量の大豆が存在することがわかった。検出された大豆の量が少ないことから、アレルギー患者に対し健康リスクになりそうにはないとヘルスカナダは結論した。

穀物製品中の大豆の偶発的存在は、作物の栽培、収穫、貯蔵、輸送の仕方により生じる可能性がある。大豆に限らず、他の穀物でも生じる可能性があり、穀物の品質評価基準にも反映されている。

表示されていないアレルゲンの検査では、違法行為及び消費者にリスクがある場合にはCFIA が輸入業者及び製造業者にフォローアップ対応を行う。偶発的存在でかつ健康リスクとならない場合には、その段階では何の対応もしない。

CFIA 及びヘルスカナダは、食品業者に対し、穀物ベース製品に特別な懸念がない場合には大豆に関する予防的表示（「大豆を含むかもしれない」など）を行う必要はないと助言する。

---

### ● 香港政府ニュース

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

#### 1. 中毒症例調査

Poisoning case probed

February 06, 2013

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130206\\_194621.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130206_194621.shtml)

健康保護局は、81才男性の中毒疑い事例を調査している。慢性疾患のある男性が、1月12日に歯茎からの出血のため入院した。血液凝固に異常が見られ、検査の結果で殺鼠剤として使用されるブロマジオロンが高濃度検出された。診断はスーパーワルファリン中毒の疑いであり、患者は1月22日に退院した。患者宅にある食品を調査したところ、12月にSha Tinの小売店から購入した乾燥アヒルの脚からブロマジオロンが検出された。

## 2. 漢方薬リコール

Chinese medicines recalled

February 05, 2013

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130205\\_190246.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130205_190246.shtml)

衛生署は、登録漢方薬局 Fung Wah Company に対し、非表示でアコニチンアルカロイドを含む 5 つの漢方薬のリコールを命令した。製品名は、Yunnan Baiyao (雲南白薬) カプセル、散剤、プラスター、エアロゾル、チンキである。怪我及び筋肉痛に使用される。当該製品の写真是本ウェブサイトを参照。

## 3. 漢方薬で男性が罹患

Man ill after taking Chinese herb

February 08, 2013

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130208\\_192650.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130208_192650.shtml)

衛生署は、漢方薬の使用によりアコニチンアルカロイド中毒を生じた 58 才男性の事例を調査している。男性は、高血圧の治療目的として、地元の漢方薬販売店で Radix Aconiti Kusnezoffii 加工品を購入していた。

## 4. 粉ミルク輸出に意見募集開始

Formula export consultation starts

February 07, 2013

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130207\\_220432.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130207_220432.shtml)

香港のサプライチェーンから大量の粉ミルクが持ち出されている問題対策のため、輸出入規制の改定について意見募集を開始する。政府は、36 か月以下の乳幼児用調整粉乳を輸出許可が必要な特別物品にすることを提案している。この提案では、16 才以上の人を持ち出せる調整粉乳の量を 1.8 kg に制限しており、通常 1 缶あたり 0.9 kg のため、2 缶に相当する。

---

●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、殺虫剤 10 成分 347 製品の安全性措置施行、化粧品政策課  
2013.02.07

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19679&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、流通中の殺虫剤 13 成分 361 製品を対象に、毒性資料、リスク評価資料、海外規制状況を詳細に見直した結果、クロルピリホス含有する 16 製品の認可取り

消しなどの計 10 成分・347 製品に対して安全性措置を 2 月 6 日付で実施した。主な措置内容は、▲認可取り消し及び回収廃棄、▲認可変更及び自主回収、▲使用上の注意事項の強化などである。

＜認可取り消し及び回収・廃棄＞

認可取り消しの対象は、殺虫剤クロルピリホスを含む 16 製品であり、流通品は回収・廃棄される。認可取り消し対象の 16 製品中 6 製品は、最近 3 年間に生産・輸入実績がないため、実際に回収・廃棄対象となるのは 10 製品であり、当該製品の使用を中止するとともに返品する必要がある。

※ 当該事業者は、措置通報から 2 ヶ月以内に流通品を回収・廃棄する必要がある。

＜認可変更及び自主的回収＞

0.25%を超えるアレスリンエアロゾル 9 製品などは、成分含量を 0.25%以下に制限するなどの認可内容が変更される。回収対象は、最近 3 年間に生産・輸入実績がない 10 製品を除き、既に自主的に取下げられている 4 製品を含む 12 製品である。一般消費者は、当該製品の使用を中止し、近隣の購入店に返却する必要がある。

＜使用上の注意事項強化＞

7 成分 313 製品は、乳児に対する安全性の見直しを受けて、「満 6 歳未満の幼児へ暴露する可能性のある場所で使用しないように」などの使用時の注意強化を追加した。

## 2. 2012 年度の健康機能食品の機能性原料認定の状況分析結果を発表

健康機能食品基準課/栄養政策課 2013.01.31

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=19625&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、2012 年における健康機能食品の機能性原料の個別認定状況を分析した結果、2009 年以降は認定件数が減少傾向であると発表した。食品医薬品安全庁は、昨年は、体脂肪減少、記憶力・血行改善機能性などの個別認定件数が減少しているが、新規機能性原料の開発は相変わらず行われていると説明した。

＜機能性原料の認定傾向＞

2009 年に 97 件に達した個別認定件数は、2010 年 68 件、2011 年 42 件、2012 年 38 件と徐々に減少している。最近 2～3 年間に認定件数が減少したのは個別認定原料の多くを占める輸入素材の新規発掘が飽和状態になったこと、国内開発素材は研究投資に相当な時間がかかるためと分析されている。2012 年に認可された全ての原料について、国内開発の比重は例年と同程度であった。

※国内開発の割合:2008 年 23%→2009 年 25%→2010 年 27%→2011 年 29%→2012 年 26%

＜国内及び新規研究開発が多様化＞

最近、個別認定件数が減少している状況であっても、タンポポ複合抽出物など国内開発素材でヒト試験を経て新規で認められた原料も登場している。また消費者に人気がある紅参濃縮液は、国内研究を通じて「抗酸化」の機能性が新たに追加されるなど、既にある素材に対する機能性研究も活発であった。昨年認可された機能性原料を用いて製品化された

健康機能食品は関節健康（9品目）が最も多く、次いで体脂肪減少（7品目）、コレステロール改善（5品目）などであった。

< 昨年は特に注目された機能性原料はない >

昨年は、例年に比べて機能性原料市場で大きく注目された原料はなかった。最近2～3年間人気だったミルクシスル抽出物も最も多く認められたが5件にとどまった。2008年にはCoQ10（11件）、2009年にはガルシニア（体脂肪減少：20件）及びミルクシスル（10件）、2010年にはイチョウ葉抽出物（記憶力改善・血行改善：11件）及びミルクシスル（10件）などが大きく注目された。

食品医薬品安全庁は、現在、国内天然生物資源を活用した多様な素材の機能性原料としての申請が増加していることから、機能性原料の認定件数は今後増加する見通しであり、技術相談及び支援を強化して行くと発表した。また、健康機能食品に対する消費者の食品選択及び研究開発などに役立つ「健康機能食品の機能性原料認定状況」パンフレットを発行した。このパンフレットは、▲健康機能食品に使用される機能性原料、▲機能性内容、▲一日摂取量、▲摂取時の注意事項などを分かりやすく整理したものであり、ホームページでも確認することができる。

### 3. 輸入酒類（諸葛亮）の流通・販売禁止及び回収措置

酒類安全管理TFチーム 2013.01.25

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=19599&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、中国 SICHUAN JIANGKOUCHUN WINE INDUSTRY(GROUP) CO.,LTD 社が製造した一般蒸留酒「諸葛亮」から、食品への使用が禁止された可塑剤成分フタル酸ジブチル（DBP）が検出されたため、当該製品の販売禁止及び回収を行うと発表した。当該製品からは、可塑剤成分 DBP が 3.1 ppm 検出された。

### 4. 発毛剤成分“ミノキシジル（Minoxidil）”が検出された健康機能食品の回収措置

大田地方庁危害師範調査チーム/先端分析チーム 2013.01.25

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=19593&cmd=v>

食品医薬品安全庁大田地方庁は、健康機能食品から食品への使用が許可されていない医薬品成分ミノキシジルが検出されたため、当該製品を販売禁止及び回収措置の対象にするとして発表した。検査の結果、当該製品からはミノキシジルが1カプセル（400mg）あたり2.470mg検出された。

---

#### ● 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。)

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、食品中の発がん性物質及び遺伝毒性物質のうち、環境汚染物質のリスクについて意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750010344>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食品製造の加工助剤に関する 2006 年 10 月 19 日付け省令改正案について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750130475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、生野菜の製造加工助剤として次亜塩素酸ナトリウムを使用することに関する許可申請について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750140475>
- 台湾行政院衛生署、「食品添加物の成分規格及び使用基準」を改正  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750160361>
- 台湾行政院衛生署、「残留動物用医薬品基準」第 3 条を改正  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750280361>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食品と接触するゴム製材料について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750310475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)摂取に関する慢性毒性学的参照値(cTRVs)の設定について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750320475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、特に緑茶を含む食品摂取による肝毒性リスクについての意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750880475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、紫外線照射高濃度ビタミン D2 含有酵母の市場流通認可申請について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750890475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、緑茶製剤(サプリメント)使用の安全性について意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03750900475>
- 台湾行政院衛生署食品薬物管理局、ニュージーランド産粉乳のサンプリング検査及び粉乳中のジシアンジアミドの健康リスク評価を行っている旨公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03751000369>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、公的管理(検査)計画の枠組みの危害要因スコア設定についての意見書を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03751210344>

## Nature ニュース

## ● 韓国の有害物質の流出に警告

Alert over South Korea toxic leaks

06 February 2013

<http://www.nature.com/news/alert-over-south-korea-toxic-leaks-1.12369>

政府は相次ぐフッ化水素事故で監視強化

12月中旬、ソウルの南280kmにある亀尾市周辺の木々は、3か月ほど前の事故の影響で褐色になり葉がしぼんでいた。耕作地の端には赤いプラカードに「フッ化水素酸流出により汚染されている：食用不可」と警告してあった。2012年9月27日、約8トンの極めて毒性の高いフッ化水素ガスがHube Global化学工場の爆発で流出し、大気中の水分と反応して腐食性のフッ化水素酸となった。この事故で5人の労働者が死亡し、労働者及び救急隊員の18人が負傷した。地元住民数千人が、酸の吸入により健康被害を受けたと述べている。政府は、市民及び事業者へ補償金364億ウォンを支払うとしている。これは極めて珍しい事故だと思われるかもしれないが、そうではなかった。1月15日には清洲の工場で2,500リットルのフッ化水素酸が流出し、1人が負傷した。1月28日には華城のSamsung Electronics コンピュータチップ工場でフッ化水素酸の流出事故があり、1人が死亡した。これらの事故によって、専門家は韓国の化学及びマイクロエレクトロニクス産業の安全性に疑問を抱き、政府は何が悪いか調査している。

フッ化水素酸は、エレクトロニクス産業ではシリコンチップにパターンを刻むのによく使用されている。近年、韓国は世界の電子機器輸出業トップになり、フッ化水素酸使用量が急激に増加している。環境省によると、2001年には26企業が各々約10トンを取り扱っていたが、2010年には取扱業者が3倍になり、2011年には545企業が取り扱っている。

Hube Global化学工場の事故原因は作業員のミスのようなのであるが、地元政府の対応も混乱していた。消防士は当初フッ化水素の危険性を理解していなかったため、化学防護服を身につけていなかった。住民への非難指示も遅れた。さらに翌日帰宅してもよいと言われ、帰宅した住人たちはすぐに吐き気、胸の痛み及び発疹を生じた。事故から11日経過して政府がこの地域を「特別災害区域」に指定し、住民は再び避難を始めた。最終的に帰宅したのは12月末である。

12月13日、政府はガスの被害で枯れた約9,100トンの作物及び木々を焼き始めた。その結果、光景はさらに荒野のようになった。小学校教師であるKim Sanghoは、枯れた木々に囲まれて毎日それを見るのはトラウマを再生させるものであり、もう家には戻らないと述べている。

<牛肉製品におけるウマ肉混入に関する各国記事>  
公表機関別に記載

---

● 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. EU フードチェーンのウマ肉

Horsemeat in the EU food chain

11 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130211.htm>

EFSA は、EU フードチェーンの牛肉製品にウマ肉が混入したことについて承知している。現在、混入源を調査中である。

EU の食品安全システムにおいて、EFSA の役割はリスク管理者に対して食品及び飼料の安全性に関して科学的助言を提供することである。牛肉製品へのウマ肉の混入は、虚偽表示、食品の品質及びトレーサビリティの問題である。食品安全上の懸念があるという根拠はないが、必要であれば科学的支援を行う準備はある。

---

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

1. ウマ肉調査

Horse meat investigation

<http://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/horse-meat/>

FSA は、ウマ肉調査に関する特設サイト及び専用電話窓口を開設した。

- ・ 時系列 : Timeline on horse meat issue

<http://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/horse-meat/timeline-horsemeat/>

- ・ Q & A : Answers to your horse meat questions

<http://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/horse-meat/horse-meat-faq/>

- ✓ 何が起きているのか？
- ✓ FSA はどうしているか？
- ✓ ラザニア及びバーガーに何故ウマ肉が入ったのか？
- ✓ 他の製品は検査しているか？
- ✓ FSA の独自検査も行っているか？
- ✓ これらの製品を持っていたらどうすればいいか？
- ✓ 何故、これが食品安全上の問題ではないと言えるのか？
- ✓ フェニルブタゾンの懸念は何か？

- ✓ 情報更新

・ 検査結果 : Horse meat investigation: Industry test results

<http://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/horse-meat/horse-meat-test-results/>

## 2. 牛肉へのウマ及びブタ DNA の混入について

(発表日順)

### ● 肉検査プロトコルを公表

Meat testing protocol published by FSA

6 February 2013

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

FSA は、加工肉製品の真正性に関する全国調査のプロトコルを公表した。これは、Defra、地方当局等との協力のもと作成した。

調査では、英国で販売されている牛肉製品についてウマ又はブタ DNA が存在するか確認するための特定分析技術を利用する。この調査は、既に実施している予備サンプリングの追加措置である。計画では、英国全土の地方当局 28 ヶ所においてプロトコルに従って計 224 検体を採集する予定である。検査結果は、2013 年 4 月に公表予定である。

\* 検査プロトコル : Sampling protocol for meat products 2013

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

### ● Findus ビーフラザニア製品からウマ肉が確認される

Findus beef lasagne products found with horse meat

7 February 2013

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

誤表示肉の調査の一環として、FSA は Findus がリコールしているビーフラザニアが 60% 以上のウマ肉を含むことを確認した。

Findus は、フランスの供給業者 Comigel がラザニアに使用されている肉の種類に懸念を表明したため製品を回収している。これが食品安全上のリスクとなるという根拠はないが、FSA は Findus へフェニルブタゾン（別称 : bute）の検査を命令した。フェニルブタゾンを投与された動物は、ヒトの健康へリスクがあるため流通は許されていない。Findus ビーフラザニアは英国の主要スーパーマーケット及びコンビニエンスストアで販売されており、Findus は当該製品の全リコールを既に開始している。

### ● FSA 及び業界の検査計画について更新

Update on FSA and industry testing programme

7 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/testing-update>

FSA は、食品事業者に対してより包括的な肉検査計画を要請している。

FSA は Findus 製品の調査結果を受けて、食品事業者に対し、販売している食品が表示通りであることを示すため、より堅実な対応を行うよう求めた。さらに、全ての牛肉製品の真正性検査をし、結果を 2 月 15 日までに FSA へ報告することを要請している。

- **Findus UK は製品にウマ肉が検出されたことから独自ブランドのビーフラザニアの全バッチをリコールする**

Findus UK recalls all batch codes of its own-brand Beef Lasagne due to the detection of horse meat in the product

8 February 2013

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2013/feb/findus-lasagne-recall>

Findus UK の自主検査で、一部のビーフラザニアが 60%以上のウマ肉を含むことが確認されたため、Findus 冷凍ビーフラザニア (320 g、360 g、500 g) 全製品のリコールを実施する。他の FindusUK の製品は関係していない。

\* 当該製品の写真

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/alerts/findus-notice.pdf>

- **ウマ肉調査についての FSA の声明**

FSA statement on horse meat investigation

8 February 2013

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

これは極めて重大な問題である。2 つの事例 (バーガー及びラザニアでの混入) に関する根拠は、フードチェーンにおける重大な過失又は意図的混入を意味する。そのため、国内及びヨーロッパでは警察が関与している。Tesco の冷凍バーガー及び Findus のラザニアは、各々アイルランド及びフランスの供給業者が関与している。FSA は、各国当局と問題の根本を突き止めるために協力している。

- **Aldi はウマ肉のために牛肉製品を回収**

Aldi withdraws beef products due to horse meat

8 February 2013

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

Aldi は、検査でウマ肉が見つかったために 2 つの牛肉製品を回収する。FSA は、フランスの供給業者 Comigel の牛肉製品を取り扱っている他の小売業者に対し助言を発表した。

Aldi が回収するのは、“Today’s Special 冷凍ビーフラザニア” 及び “Today’s Special 冷凍スパゲティボロネーゼ” である。Aldi によると、検査結果で当該製品がウマ肉を 30%～100%含むことが確認された。製品の供給元はフランスの Comigel であり、同社は Findus にも製品を供給している。この情報に基づき、FSA はフランスの Comigel から牛肉製品を購入している小売業者へ予防的回収を勧める。FSA はフランス当局と協力するとともに、

今後さらなる情報及び助言を提供する予定である。

- **汚染肉に関する会合を受けての FSA 声明**

FSA statement from meeting on contaminated meat

9 February 2013

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

Defra、FSA 及び食品事業者との会合が終了し、事業者が 2 月 15 日（金）までに結果を提出することで合意した。

初期検査は最も懸念のある地域を集中的に実施するが、全製品を検査対象とし全結果を FSA へ報告することで合意した。現時点では警察の捜査は行われていないが、FSA と警察は協力しており、もし犯罪の根拠が示唆されれば警察が介入すると考えられる。FSA はフランス当局と協力しており、また欧州警察機構も FSA による調査について承知している。

- **Tesco は一部の Everyday Value スパゲティボロネーゼからウマ肉を検出**

Tesco finds horse meat in some Everyday Value Spaghetti Bolognese

11 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/tesco-bolognese>

Tesco が多数の検査を実施した。ウマ DNA 陽性結果において、大部分は 1%以下の痕跡レベルであったが、3 検体では 60%を超える量が含まれていた。フェニルブタゾンについても検査したが、陰性であった。

\* Tesco グループの技術責任者 Tim Smith の声明

Meat testing: Statement from Tim Smith, Tesco Group Technical Director

11 February, 2013

<http://www.tescopl.com/index.asp?pageid=17&newsid=739>

Tesco は、1 週間前に冷凍 Everyday Value スパゲティボロネーゼを回収した。同工場で製造された Fundus 製品からウマ肉が検出されたことによる予防的な措置である。その後多数の検査を実施した結果、ウマ肉 DNA は検出されたが多くの痕跡程度の量であった。しかし 3 検体からは 60%を超える量が検出された。さらにフェニルブタゾンについても検査したが、問題はなかった。Everyday Value スパゲティボロネーゼには、Tesco 指定の供給業者由来のアイランド産牛肉のみが使用されているべきである。ウマ肉の由来は不明であるが、この混入レベルは Tesco 製品に求められている適切な製造工程に Comigel が従っていないことを示すため、Tesco は当該施設と再び取引する予定はない。顧客の期待を裏切ったことについては、極めて残念である。

- **肉工場で逮捕**

Arrests made at meat plants

14 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/meat-plant-arrests>

FSAは2月12日に警察とともに今回の事件への関与が疑われた2つの肉工場を強制調査し、Dyfed-Powys 警察が詐欺防止法違反の疑いで3名を逮捕した。Farmbox Meats では64才及び42才の男性、Peter Boddyと畜場では63才の男性を逮捕した。これら2つの肉工場については、昨日、FSAが操業許可を停止した。

- **Rangeland Foods がウマ肉のためバーガーを回収**

Rangeland Foods withdraws burgers due to horse meat

14 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/rangeland-foods>

アイルランド共和国のケータリング業者 Rangeland Foods が、FSAI に一部のバーガー製品から相当量のウマ肉が検出されたと報告した。

当該事業者は自主検査を実施し、複数の冷凍バーガーから5~30%のウマ肉の含有を確認した。問題の製品は、英国のケータリング業者及び卸売業者へ販売されている。

- **ウマと体の最新フェニルブタゾン検査結果**

Latest bute test results on horse carcasses

14 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/bute-carcasses-results>

2013年1月30日~2月7日の間に英国でと殺されたウマ206頭のフェニルブタゾン検査の結果、8頭が陽性であった。この8頭のうち6頭はフランスへ出荷され、フードチェーンに入った可能性がある。残り2頭は英国のと畜場内に留め置かれ、EU規則に従って廃棄されている。FSAはこの6頭に関して収集した情報をフランスへ送付し、フランス当局とともに追跡にあたっている。

フェニルブタゾン検査用検体はと殺日に採取し、確認された結果がFSAへ報告される。1月30日以降、FSAは100%のウマのフェニルブタゾン検査を行っている。英国では、フェニルブタゾン陰性のものしかフードチェーンに入れない「ポジティブリリース」システムが今週から稼働している。現在、約48時間で結果が出る検査法を開発した。

今回得られた結果は、FSAが2012年に実施したサーベイランスと一致するものであり、6%がフェニルブタゾン陽性だった。

フェニルブタゾンはフードチェーンに入ることは許されないが、もしフェニルブタゾンを含むウマ肉を摂取したとしても、健康への有害影響リスクは極めて低いものである。

- **FSAは牛肉製品に関する事業者の検査結果を発表**

FSA publishes industry test results on beef products

15 February 2013

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

2月15日午前10時、FSAは次のような情報を受け取った。

- ・総検査数：2,501 検体
- ・うち 2,472 検体（約 99%）は、ウマ DNA が陰性又は 1%未満であった。
- ・7 製品 29 検体は、表示されていないウマ肉の含有が 1%以上であった。
- ・少なくとも 950 件が検査中である。

29 の陽性結果は全て、すでに FSA へ報告され、事業者及び FSA が製品の回収及び消費者への通知など適切な対応をすでに行った 7 製品に関するものである。ウマ DNA が検出された製品についてはフェニルブタゾンの検査も行い、全て陰性であった。

\* 検査結果

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/meat-test-130215.pdf>

検査結果、製品及び事業者名等が記載されている。

### ● 警察のウマ肉調査について更新

Update on police investigations into horse meat

15 February 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/feb/police-investigation>

Wales 及び West Yorkshire での逮捕に続き、Hull 及び London で詐欺容疑で 3 人を逮捕した。捜査は現在進行中である。また、FSA は調査資料を欧州警察機構へ全て提供しており、欧州警察機構及び関係各国の法執行機関が情報の分析を行っている。

### 3. FSA は肉製品について公的機関に助言

FSA issues advice to public institutions on meat products

10 February 2013

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

FSA は、学校及び病院等の公的機関及びケータリング業者に対し、ウマ肉問題について暫定的助言を発表した。

#### 公的機関への助言

- ・学校、刑務所、軍及び病院などの公的機関は、FSA が実施している全国調査計画の対象であり、学校や病院に肉製品を供給している事業者も調査計画に含まれる。
- ・公的機関には各々の食品委託業者について責任があることを再度確認し、優良業者と契約することを期待する。
- ・もし公的機関が供給業者に満足できない場合には、状況に応じて適切な対応をとるように。信頼できる根拠がなければ、供給業者へ検査の実施を依頼し、結果を待ちつつ納入を拒否又は一次的に中止するなどの対応が考えられる。

#### ケータリング業者への助言

- ・公的機関へのケータリング又は供給を行っている業者には、検査の実施などの適切な管理の実施を期待する

- ・もし製品の来歴が疑わしい場合には、供給業者に確認すること。
- ・ケータリング業者も、政府と食品事業者間で合意された調査計画に含まれている。

#### ケータリング業者から食品を購入する消費者への助言

- ・業者は、消費者に販売する製品が安全であることを確保する責任がある。
- ・消費者は、食品の供給元を尋ねることができる。
- ・これまでのところ、食品安全上のリスクは示唆されていない。

#### 4. 牛肉中のウマ肉：サンプリングプロトコール発表

Horsemeat in beef: sampling protocol published

Posted by Andrew Wadge on 07 February 2013

[http://blogs.food.gov.uk/science/entry/horsemeat\\_in\\_beef\\_sampling\\_protocol](http://blogs.food.gov.uk/science/entry/horsemeat_in_beef_sampling_protocol)

FSA は、加工肉製品の真正性に関する全国調査計画を発表した。これは、ビーフ製品にウマ及びブタ DNA がどの程度混入しているか知るためである。従来の調査と同様に結果は発表される。

この件が発生してから、FSA は 2 つの異なる問題に取り組んでいることが明らかになってきた。最も懸念されるのは、ビーフ製品に別の種が大量に混入していることである。調査は進行中であるが、ビーフバーガーに 30%のウマ肉が混入していることは異物混入及び犯罪を示唆する。このような形で欺かれることから消費者を保護するのが、FSA の最優先課題である。

2 つ目の問題は、食肉工場での衛生的洗浄後に、他の動物の DNA キャリーオーバーがどの程度あり得るかという問題である。現在の検査方法は極めて高感度なので、痕跡程度の別種の DNA が検出される。食品事業者の代表者とは、キャリーオーバーと意図的混入を区別するための現実的レベルとして 1%を設定することで合意した。

また、これが食品安全上の問題ではなくとも、一部の消費者及び信仰集団にとっては重要な問題であることは認識している。FSA は、効果的な表示による消費者保護の確保のために Defra と協力している。

- 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. 食品偽装についての議会での証言

Oral Statement to the House on food fraud

Delivered on 11 February 2013.

<http://www.defra.gov.uk/news/2013/02/11/oral-statement-to-the-house-on-food-fraud/>

ウマ肉食品偽装についての最新情報を議会へ報告する。

1月15日、FSAはFSAIからアイルランドで牛肉製品として販売されていた加工食品の調査結果の報告を受けた。16日に英国市場での検査を要請し、1月31日にイングランドとウェールズの刑務所からハラルと表示されたミートパイに痕跡程度のブタ肉DNAが検出されたとの報告がFSAに届いた。2月4日、FSAが北アイルランドのFreeza Meatsに保管されている冷凍肉を検査したとの発表があった。地元当局もFreeza Meatsを検査したが、ウマ及びブタともに検出されなかった。2月6日、Findus Foodsが冷凍ビーフラザニアからウマ肉を確認したとFSAへ報告があった。これはフランスの企業Comigelが、別のフランスの企業Spangheroの肉を用いてLuxembourgで製造したものである。FSAは直ちにフランス当局及び警察へ連絡した。2月8日、Aldiも自主検査でウマ肉を検出した。製品は同じComigel由来であり、Asda及びTescoは予防的に同社由来製品を回収した。

## 2. フードチェーンのウマ肉についてのEU会合後のOwen Paterson環境大臣の声明

Owen Paterson statement following EU meeting on horse meat in the food chain – 13 February

<http://www.defra.gov.uk/news/2013/02/13/paterson-eu-horsemeat-13-feb-13/>

フードチェーンのウマ肉問題に対処するために英国が求めたEU会合後、Owen Paterson環境大臣が次のような声明を発表した。

「我々は、消費者が購入しているものについて信頼できるように、欧州全体で協調した対応をするためにブリュッセルに集合した。このような事態が再度発生しないように、多くのことに合意できた。EU産や外国産に関係なく、牛肉製品について3ヶ月間の無作為DNA検査を行う。3月1日から開始し、4月15日には最初の結果を発表する予定である。さらに、現在の知見について得られた情報を直ちに共有する新しいシステムについて合意した。他に、欧州警察機構が協力して犯罪捜査を行うこととなった。緊急性のため、参加者は全ての肉加工品の原産地表示に関するEC勧告の決定及び発表を可能な限り早めることで合意した。」

## 3. ウマ肉についての欧州警察組織とのハーグでの会合後のOwen Paterson環境大臣の声明

Owen Paterson statement following Europol meeting in the Hague on horse meat – 14 February

<http://www.defra.gov.uk/news/2013/02/14/owen-paterson-action/>

Owen Paterson環境大臣は、2月14日ハーグにおいて欧州警察機構及び欧州司法機構と肉偽装について話し合いを行い、欧州警察機構が正式に調査に関与することを歓迎すると述べた。

## 4. 間違いの否定：Financial Timesが1%以下のウマDNAは問題にされないと主張

Myth bust: The Financial Times claims that horse DNA at levels of less than 1% will not

be considered a problem

14 February 2013

<http://www.defra.gov.uk/news/2013/02/14/financial-times-horse/>

間違い : Financial Times は、Defra 及び FSA が 1%以下のウマ DNA を「問題としないだろう」と報道した。

事実 : 1%以下の検査結果について FSA が何もしないというのは、全くのでたらめである。FSA は、1%が、根拠として信頼できる検査結果のレベルであると述べている。1%以下の結果もフォローアップされている。これは暫定的なレベルであり、最適な閾値を決めるにはさらなる科学的研究が必要である。しばらくの間、このレベルは、企業が自主検査の結果を個別に FSA に報告するための閾値として使用される。より低いレベルの結果でも、報告は必要とされている。

#### 5. 事業者による第一次ウマ肉検査結果に関する FSA の発表を受けての Owen Paterson 環境大臣の声明

Owen Paterson statement on FSA publication of first industry horsemeat test results –  
15 February

<http://www.defra.gov.uk/news/2013/02/15/owen-paterson-statement-on-fsa-publication-of-first-industry-horsemeat-test-results-15-february/>

FSA が、事業者が牛肉製品について実施したウマ DNA 検査の第一次結果発表を行ったことを受けて、Owen Paterson 環境大臣は次のように述べた。

「牛肉と記された製品を購入したのに、実はウマ肉であったという事態は全く許容できない。多くの検査を行っているのは、全体像を知るためである。今回の結果は、大部分の製品からウマ肉は検出されていないことを示す。食品事業者はなすべきことが沢山ある。検査を迅速に完了し、再び起こらないようにするために適切なステップを執っていることを顧客へ示す必要がある」

#### 6. ウマ肉汚染 : 食品事業者との会合後の Owen Paterson 環境大臣の声明

Horsemeat contamination: Owen Paterson statement following meeting with food businesses

18 February 2013

<http://www.defra.gov.uk/news/2013/02/18/horsemeat-contamination-owen-paterson-statement-following-meeting-with-food-businesses/>

Owen Paterson 環境大臣は、小売業者、製造業者、卸売業者、貿易協会などの食品事業者代表と、一部の加工牛肉製品にウマ肉が存在することへの対応について話し合った。今回の会合では、2月22日金曜日までに可能な限り多くの検査結果を FSA へ報告することで合意した。

FSA は、食品産業全体の検査結果を 22 日金曜日までに更新し、翌週 3 月 1 日にさらなる

更新情報を発表し、その後は3か月ごとに検査結果を更新する予定である。

---

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

### 1. フードチェーンのウマ肉についての最新情報

Latest updates about horsemeat in the food chain

<http://www.dh.gov.uk/health/tag/horsemeat/>

専用サイトを開設

### 2. 英国のフードチェーンのウマ肉：医務部長の声明

Horsemeat in UK food chain: statement from Chief Medical Officer

11 February, 2013

<http://www.dh.gov.uk/health/2013/02/horsemeat/>

英国のフードチェーンのウマ肉問題について、医務部長 Dame Sally Davies は以下のよう  
に述べた：

英国保健省は、FSA 及び Defra と協力し、何故ウマ肉がフードチェーンに入ったのか調  
査している。これらの製品を喫食した消費者に対し、安全上のリスクとなることを示唆す  
る根拠はない。関連製品は回収されている。フェニルブタゾンの一部の患者に使用されて  
いるが、再生不良性貧血のような重大な影響が一部のヒトに希に見られるため、フードチ  
ェーンに入ることを防ぐためのチェックが行われている。このため公衆衛生上のリスクは  
限定的である。

### 3. ウマ肉のフェニルブタゾン：医務部長の声明

Bute in horsemeat: statement from Chief Medical Officer

14 February, 2013

<http://www.dh.gov.uk/health/2013/02/bute-horsemeat/>

ウマ肉のフェニルブタゾンについて、医務部長の Dame Sally Davies 教授は次のよう  
に述べた。

「フェニルブタゾンを含むウマ肉は、人の健康にとってリスクは非常に低い。フェニル  
ブタゾンはウマの医薬品として一般的に使用されている。重篤な関節炎患者の一部にも処  
方されている。検出された量のフェニルブタゾンでは、ヒトの1日処方量を摂取するには、  
100%ウマ肉のバーガーを500~600個喫食する必要がある。さらに代謝が早いので人体に  
蓄積することはない。フェニルブタゾンを処方されている患者に重大な副作用が出る可  
能性はあるが、それらは希である。フェニルブタゾンを含むウマ肉の喫食により、そのよ  
うな副作用が出る可能性は極めて低い。」

- 
- 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 : ウマ肉の安全性についての公式助言発表

Official advice about horsemeat safety released

Monday February 11 2013

<http://www.nhs.uk/news/2013/February/Pages/Official-health-advice-released-about-horsemeat-safety.aspx>

汚染牛肉スキャンダルをきっかけに、ウマ肉の安全性についての懸念が持ち上がっている。Daily Mail は「結局ウマ肉は有害なのか？」と疑問を呈し、一方 Guardian は「汚染されたウマ肉は健康に有害な可能性がある」と環境大臣が警告する」と述べている。「牛肉」と表示された複数の製品から、ウマ肉が確認されている。ウマ肉そのものは健康リスクではなく、一部のコメンテーターは脂肪が少ないので牛肉より健康的と主張している。

問題は、そのウマ肉が違法にフードチェーンに混入された可能性、また通常の食用肉の基準を満たしていない可能性があるということである。特に、ヒト及び食用動物に使用が禁止された動物用医薬品フェニルブタゾンが、ウマへ使用されたのではないかと懸念がある。フェニルブタゾンは関節炎及び痛風などの治療に使用されていたが、重大な副作用があるという理由で使用が中止された。このような副作用は極めて希で(3万人に1人と推定)あるが、有効性よりも安全な医薬品が存在するために規制機関が念のため決定した。ウマ肉を含む製品からフェニルブタゾンは検出されていない。これを確認するためのさらなる検査が行われている。医務部長 Dame Sally Davies は、「人々の懸念は理解できる。しかし、フェニルブタゾンが微量検出されたとしても、それが健康に有害影響をもたらすリスクは極めて小さい。」と述べている。

## 2. Behind the Headlines : ウマ肉調査 : 最新情報

Horsemeat investigation: latest update

Friday February 15 2013

<http://www.nhs.uk/news/2013/February/Pages/Official-health-advice-released-about-horsemeat-safety.aspx>

ウマ肉の混入事件についてまとめたサイトを公表。

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

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

## 1. 農業、食料、海洋についての共同 Oireachtas (アイルランド共和国議会) 委員会での CEO 声明

CEO Statement to the Joint Oireachtas Committee on Agriculture, Food and the Marine

Tuesday, 5 February 2013

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/oireachtas\\_05.02.2013.html](http://www.fsai.ie/news_centre/oireachtas_05.02.2013.html)

FSAI 長官が、アイルランド市場の肉製品の真正性についての調査状況を議会に報告した。FSAI は、今回の問題について不注意によるものか意図的詐欺なのか確認できていないが、一部のバーガー製造業者の許容できない粗末な状況を見いだした。

例年実施している食品調査の一環として、2005 年以降、FSAI は肉製品の真正性を確認するための DNA 検査を実施しており、これまで鶏肉、天然及び養殖魚の燻製品、魚製品を対象にしてきた。2012 年にはビーフ製品を対象に、ブタ、牛及びウマ DNA を検査した。

### 調査の時系列

最初の検体は 2012 年 11 月 7 日～9 日に購入し、ダブリンの検査室で数日以内に検査を行った。サラミ 19 検体、ビーフミール 31 検体、ビーフバーガー 27 検体を主要小売店から購入し、DNA プロファイリングを行った。最初の検査は全て動物種を確認する定性検査であり、結果は 2012 年 11 月 30 日に FSAI に伝えられた。

サラミ 19 検体のうち 10 検体がウシ DNA 陽性、全てがブタ DNA 陽性であったが、ウマ DNA は検出されなかった。サラミについては、さらなる調査が必要な問題はなかった。ビーフミール製品 31 検体については、全てがウシ DNA 陽性、21 検体がブタ DNA 陽性であり、ウマ DNA は検出されなかった。そのうちブタの含有について表示されていたのは 2 検体のみだが、検出量は極微量であったことから、同じ工場における別の動物種の取扱いによる非意図的な交差汚染による可能性が考えられた。

バーガー製品 27 検体については、全てウシ DNA 陽性であり、23 検体はブタ DNA 陽性、10 検体がウマ DNA 陽性であった。ブタ DNA が検出されたバーガーの多くは微量であり、ブタを含むとの表示もなかったため、これらも非意図的な交差汚染によるものと考えられた。調査対象のバーガー 27 検体は、アイルランドの 6 業者、英国の 3 業者の 9 つの異なる製造業者のものであった。ウマ DNA が検出されたのは、アイルランドの 2 工場及び英国の 1 工場に由来していた。

驚くべき結果は、ウマ肉を含むとは表示されていない 10 検体のビーフバーガーからウマ DNA を検出したことである。この予期せぬ結果を受けて、確認が必要だと判断し、検出された DNA の配列決定を依頼した。12 月 10 日に結果が確認された。

さらなる確認のため、FSAI は最初に陽性結果がでた検体と同じ又は同様のバッチの製品を 12 月 10 日に購入し、これらの結果は 12 月 18 日に出たが、再度ウマ DNA 陽性が確認された。

12月21日、確認のために最初の27検体中20検体（陽性10検体、陰性10検体）を Identigen ラボからドイツの Eurofins ラボへ盲検サンプルとして送付し、追加検査を行った。ここまでの全ての検査は定性的なものであり、量については調べていない。そのため、次にウマ DNA の定量を依頼した。いずれの検査室も European Standard EN ISO/IEC 17025:2005 認証を受けている信頼性の高い施設である。

12月21日、FSAI は問題の2つの肉加工場の原料検体を農業食糧海洋省に依頼した。得られた検体は2013年1月4日に Identigen ラボに送付され、1月11日に結果が出された。オランダ、スペイン、アイルランドのビーフ製品から極めて微量または痕跡程度のウマ DNA が検出された。しかしながら、これらの製品は陽性のビーフバーガーの成分とは関係がなかった。この知見はスペイン及びオランダの当局に通知された。

ドイツ Eurofins ラボによる半定量結果は、2013年1月11日に FSAI に届き、最初の Identigen ラボの結果と一致するものであった。さらに2013年1月11日夜には、Identigen ラボによる定量結果も伝えられた。10検体の陽性バーガーのうち、1検体を除いて他は極めて微量だった。1検体は、ウシ DNA 含量との比較で、推定29%はウマ DNA だった。この製品は Tesco の委託で Silvercrest が製造したものである。この時点では29%のウマ DNA の説明はできなかった。

FSAI は、この知見による消費者の健康リスクはないと考えた。この時点でリスクとなるのは微生物及び動物用医薬品である。バーガーは加熱するので微生物が存在したとしても死滅すると考えられる。また12月10日にフェニルブタゾンを含む動物用医薬品の検査を行った。12月19日に受け取った結果は、全て陰性であった。

公衆衛生上の懸念はないとしても、さらなる検討が必要である。ウマ肉を扱っていない工場で交差汚染が生じることの説明はできない。1月14日に農業食糧海洋省や英国 FSA に情報を提供した。同14日、HSE にバーガーの正式サンプリングを求め、これらは Eurofins ラボで検査した。Tesco の1検体以外は陰性という先の知見を確認するものであった。1月15日に関連小売業者に知見を伝え、それぞれ迅速な対応をした。FSAI は1月15日にプレスリリースを行った。大臣には調査の詳細とポーランド産と表示された原料がウマ DNA の原因と同定されたことを説明した。

## 2. Coveney 大臣はウマ肉問題が欧州問題になったことを受けて消費者を安心させるための追加対応を発表

Minister Coveney Announces Further Actions to Reassure Consumers as Horse Meat Controversy Becomes European Issue

Monday, 11 February 2013

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/dept\\_of\\_ag\\_statement\\_11022013.html](http://www.fsai.ie/news_centre/dept_of_ag_statement_11022013.html)

農業食糧海洋大臣 Simon Coveney 氏は、アイルランドの加工肉製造業者に DNA 検査の実施を要請すると発表した。試験法の開発について FSAI と協力する。大臣は、これがアイルランド国内の消費者及びアイルランド食品の海外の消費者を安心させるために必要なス

トップであると考えている。大臣は、英国 Defra と定期的に情報交換を行っている。この問題が欧州全体に拡大したため、大臣は、ブリュッセルにおいて Tonio Borg EU 健康消費者政策コミッショナーと会合を行った。またポーランドの関係局とも会合した。

(英国と同様に Aldi 及び Findus のビーフ製品を回収)

### 3. FSAI は Rangeland Foods のバーガー製品回収について助言

FSAI Advises of Rangeland Foods Withdrawal of Burger Products

Thursday, 14 February 2013

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/rangeland\\_foods\\_withdrawal\\_14022013.html](http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/rangeland_foods_withdrawal_14022013.html)

FSAI は、Rangeland Foods から、ケータリング業者及び卸業者向けのポーランド産牛肉を含むバーガーの一部のバッチを回収するとの報告を受けた。回収は、英国で一部の製品から 5~30%のウマ肉が検出されたことを受けての対応である。これらの製品は、アイルランド、英国、スペイン、フランス、ドイツ及びオランダのケータリング業者及び卸業者へ販売された。

Rangeland Foods は、顧客に対する通知と回収を行っていることを FSAI へ報告している。FSAI は国内向けに食品警告を発表し、輸出品に関して RASFF を介して欧州委員会に通知している。

### 4. FSAI は検査機関の認証を確認

FSAI Confirms Accreditation of Laboratories

Monday, 18 February 2013

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/lab\\_accreditation\\_DNA\\_testing/18022013.html](http://www.fsai.ie/news_centre/lab_accreditation_DNA_testing/18022013.html)

FSAI は、検査を代行している多数の検査機関による DNA 検査の正確性及び安定性に対し疑問を投げかける試みは、不誠実で信用できないものであると述べた。小売店の一部が、各々の製品に関連する科学的な結果から距離を置き、事実としての結果を否定しようとしている。

FSAI は、牛肉製品中のウマ DNA の調査にあたり、国際的に認められている 2 つの検査機関であるダブリンの Identigen 及びドイツの Eurofins Laboratories を利用した。Identigen がバーガーからウマ DNA を検出した後、確認のために 20 のサブ検体（陽性 10 検体、陰性 10 検体）をブラインドとしてドイツの Eurofins Laboratories へ送り、追加検査を行った。Eurofins で得られた結果は陽性及び陰性ともに Identigen と一致した。

FSAI は、European Standard EN ISO/IEC 17025:2005 で認証されている両検査機関の能力を信頼している。Eurofins が使用しているウマ DNA 確認方法は認証対象になっている。一方、Identigen では現在認証対象にはされていないが、そのことが検査の結果を無効にするものではない。

最近提案された EU の検査計画では、1%を報告の目安としている。この割合を超えると

不正行為が疑われるレベルであり、1%以下の牛肉をウマ肉で代用することに経済的利益はないと考えられる。FSAI の調査では、ウマ DNA が検出された場合には定量を行っている。Iceland バーガーの場合には、Identigen によって 0.1%のウマ DNA が検出された。この結果には意味があり、それ自体は調査の引き金にすべきである。

\*参考：英国の食品会社 Iceland Foods の発表

ICELAND CONFIRMS ALL BEEF PRODUCTS UNCONTAMINATED BY HORSEMEAT

15 February 2013

[https://www.iceland.co.uk/assets/files/Iceland-confirms-all-beef-products-uncontaminated-by-horsemeat-150213\(1\).pdf](https://www.iceland.co.uk/assets/files/Iceland-confirms-all-beef-products-uncontaminated-by-horsemeat-150213(1).pdf)

ウマ肉の汚染はなく、FSAI の検査の方が間違いだと主張。

ICELAND FOODS (“ICELAND”):FOOD TESTING UPDATE

18 February 2013

<http://www.iceland.co.uk/assets/files/Iceland-food-testing-update-18.2.13.pdf>

FSAI の結果を尊重している。FSAI の 2013 年 1 月 15 日の報告で Iceland Quarter Pounder バーガー2 検体が 0.1% DNA 陽性だったことを受け入れるが、その後の検査結果は全て陰性であることも強調。

---

●アイルランド農業食糧海洋省 (DAFM : Department of Agriculture, Food and the Marine) <http://www.agriculture.gov.ie/>

### 1. Coveney 氏は肉の不正表示への対応の最新ステップを歓迎

Coveney Welcomes Latest Steps to Address Mislabelling of Meat

15 February 2013

<http://www.agriculture.gov.ie/press/pressreleases/2013/february/title.68795.en.html>

アイルランド農業食糧海洋大臣 Simon Coveney TD (議員) は、2月15日のEUのフードチェーン及び動物の健康に関する常任委員会 (SCOFCAH) の会合の結果を歓迎した。会合では、肉及び肉製品のウマ DNA 及びフェニルブタジンの検査についての提案が議論され、多くの国による支持のもと合意された。SCOFCAH の合意では、肉及び肉製品の検査を直ちに開始し第一次検査を3月末までに実施し、4月15日までに欧州委員会へ報告される予定である。この問題は、2月25日の農業大臣評議会でも再び議論される予定である。

---

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

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

## 1. フードチェーンのウマ肉

Horse meat in the food chain

18.02.2013

[http://www.bfr.bund.de/en/horse\\_meat\\_in\\_the\\_food\\_chain-132790.html](http://www.bfr.bund.de/en/horse_meat_in_the_food_chain-132790.html)

ドイツ当局は、ヨーロッパの RASFF を通じて、ウマ肉を含む偽装製品の可能性について情報を伝えられた。小売業者の声明によれば、ドイツの検査機関の検査で個別検体からウマ肉が検出され、製品は予防的措置として回収された。

FSA は、ウマ肉検体からフェニルブタゾンを検出した。ドイツに当該物質に汚染された製品が存在するかは不明である。食用動物へのフェニルブタゾンの使用は禁止されている。英国当局が報告しているウマ肉のフェニルブタゾンは、これまでのところ痕跡程度のみである。もしより高濃度での残留がないことが確認できれば、その食品の喫食による消費者の健康への有害影響はありそうにない。

食品中のウマ肉検出については、ドイツ連邦共和国には 2002 年から公定法が存在する。これには分子生物学的手法が用いられる。BfR が後援した「動物及び植物の同定」に関する専門調査委員会により、PCR による検出法が妥当性を確認されて公定法として食品と飼料の基準 (LFGB) に採用されている。

さらに BfR は、動物及び植物の同定に関する研究プロジェクト(MolSpec-ID)のリーダーであり、さらに食品の起源を追跡する TRACE プロジェクトにも参加している。このプロジェクトの一環として、各種の妥当性を検証された PCR 法を含む無料のデータベースを作成している。<http://www.trace.eu.org/mbdb/>

---

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

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

### 1. Evira はウマ肉の抜き取り検査を準備

Evira prepares to carry out spot checks for horse meat

18.02.2013

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?bid=3342](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=3342)

Evira は、食品の安全性は主に生産者の責任であることを改めて表明する。フードチェーンの全ての事業者は、各々の担当部門について基準遵守及び安全性を保証する責任がある。

Evira は、牛肉と表示されている製品にウマ肉が含まれているか確認する抜き取り検査を行う準備をしている。EU の常任委員会が 2 月 19 日に決定し、フィンランドでは 50 検体を検査する。さらに、ウマ肉にはフェニルブタゾンの検査をする。フィンランドではウマ

及び他の動物にフェニルブタゾンを含む製剤は使用されていない。フィンランドでは、フェニルブタゾンは国家汚染物質管理計画にすでに含まれており、ウマ肉は例年検査されている。

---

- 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. ファクトシート：欧州におけるウマ肉代用

Horse meat substitution in Europe

February 2013

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets/horsemeatsubstitutio5809.cfm>

- 欧州で何が起きているのか？  
欧州の牛肉製品からウマ肉が発見されている。詳細は英国 FSA を参照。
- オーストラリアでは肉はどのように規制されているのか？  
肉の組成、表示及び加工については食品基準がある。食品表示法では、食品は正しく表示することを求めている。例えば「ビーフラザニア」と表示されている製品には、牛肉が入っていないなければならない。
- オーストラリアでは肉が他の肉で代用されることがあるか？  
規制及び企業の対策により、オーストラリアで肉の代用はありそうにない。しかしながら、この問題については監視を継続し、企業及び国際機関と連携して代用がおこらないようにする。
- 輸入品については？  
これまでのところ、欧州で問題になっている製品がオーストラリアへ輸出されたとの兆候はない。オーストラリアは英国からハンバーガーパテを輸入しておらず、フランス（または他の EU 加盟国）からラザニアタイプの食品も輸入されていない。オーストラリアに牛肉及び牛肉製品を輸出できる国は少数であり、厳しい規制がある。

- 
- 香港政府ニュース  
<http://www.news.gov.hk/en/frontpagetextonly.htm>

#### 1. ウマ肉ラザニアに警告

Alert issued on horsemeat lasagne

February 15, 2013

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130215\\_191819.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/02/20130215_191819.shtml)

食品安全センターは、ウマ肉が含まれる可能性のあるラザニアを食べないように警告した。製品は、ルクセンブルグの Comigel が製造し、英国から輸入された Findus ビーフラザニアである。

---

● その他

### ProMED-mail

ウマ肉 ヨーロッパ (第 5 報) : コントロール、食品安全、更新

Horsemeat - Europe (05): control, food safety, update

2013-02-17

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20130217.1546561>

Austria, Norway, Denmark, Netherlands

— Euronews より —

EU が牛肉製品中の非表示のウマ肉について DNA 検査計画を開始したため、さらに多くの国から微量の存在が報告されている。英国では、さらに 3 ヶ所に捜査が行われた。これまでの検査では検体の 1% 超からウマ肉が検出されている。このスキャンダルは、当初数ヶ国であったが、現在はさらに多くの国で牛肉製品からウマ肉が検出されている。

オーストリアでは、ドイツ産のトルテッリーニ（詰め物入り円形パスタ）からウマ肉が検出された。ノルウェーでは、ラザニアが検査で陽性になり回収された。デンマークでは、食肉処理場がウマ肉を牛肉と表示してピザ製造業者に販売した疑いで捜査されている。オランダでは、2013 年 2 月 15 日にウマ肉と牛肉を混ぜて「ピュアビーフ」として販売した疑いで工場が捜査されている。

これまでのところ、ヨーロッパ以外では香港が英国から輸入したルクセンブルグ産のラザニアをリコールしている。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室