

食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2013 (2013. 10. 30)

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>

【FSA/PHE】 2,4-ジニトロフェノール（DNP）を含む減量用のダイエットサプリメントについて

英国食品基準庁（FSA）は、「脂肪燃焼」物質 2,4-ジニトロフェノール（DNP）の使用後に若者が死亡した最近の事例を受けて、当該成分を含むどのような製品も使用しないよう強く警告した。DNP は工業用化学物質であり、ヒトが摂取するには適さない。しかしながら、DNP 含有製品（カプセル、タブレット、粉末）が減量目的や簡単な脂肪燃焼目的にボディビルダーの人達へ販売されている。もし DNP 含有製品を摂取すれば、ヒトの健康へ深刻な危害（死亡含む）が生じる可能性がある。この FSA の警告を英国公衆衛生庁（PHE）が支持した。PHE が運営している全国中毒情報サービス（NPIS）では、2012 年 1 月から 2013 年 8 月半ばまでの間に DNP の使用による中毒患者についての照会が 21 件あり、そのうち 4 人は治療したにもかかわらず死亡した。特に、それらのうち 16 件の照会と 3 人の死亡が 2013 年になってからの発生である。さらに、DNP 含有製品による有害影響は、ウェブサイトや販売者が薦めている用量でも重大な有害影響が起こりうるとしている。

【FDA/FSA/FSANZ/HSA】 ダイエットサプリメント「OxyElite Pro」と肝障害との関連について

米国において多数の非ウイルス性の急性肝炎及び肝障害との関連が報告されている減量または筋肉増強用ダイエットサプリメント「OxyElite Pro」の使用について、英国食品基準庁（FSA）、オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）及びシンガポール保健科学庁（HSA）でも警告が出された。また米国食品医薬品局（FDA）は、「Oxy Elite Pro」等に表示された、aegeline、別名 N-[2-ヒドロキシ-2(4-メトキシフェニル)エチル]-3-フェニル-2-プロペンアミドについて、新規食品成分の要件に適合しないとして不純物の混入とみなし、当該販売会社 USP Labs LLC へ警告文書を送付した。

【ANSES】 ニュートリビジランス：ANSES は紅麹含有食品サプリメントについての意見にパブリックコメントを募集

紅麹は「正常コレステロールレベルを維持する」と宣伝する多くの食品サプリメントに使用されている。フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、2009 年にニュートリビジランスシステム（食品に関する有害事象収集システム）を構築して以降、紅麹含有食品サプリメントの使用に関連の可能性がある 25 の有害事象報告（主に筋肉と肝臓の障害）を受け取っている。これを受けて、ANSES は、紅麹を含む食品サプリメントは、消費者、特に遺伝的素因や持病や現在治療中などの特に感受性の高い人にとって、健康リスクになると考える。この意見について、ANSES はパブリックコメントの募集を開始した。

*ポイント： 今号もダイエットサプリメントの使用に関する警告が各国で出されています。しかも、DNP 及び紅麹による健康被害の報告は新しいわけではなく、以前から注意が喚起されていたにもかかわらず、現在もインターネットなどを介して販売が継続されているために健康被害の報告も絶えないというものです。「OxyElite Pro」から 1,3-ジメチルアミルアミン（DMAA）及びヨヒンビンが検出されたとの報告もありますが、これらの物質について報告されている健康被害の症状は「OxyElite Pro」と異なっています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 子どもの鉛中毒を止めよう
2. 水銀と健康
3. 国際がん研究機関（IARC）

[【EC】](#)

1. フードチェーンと動物の健康に関する常設委員会の 2013 年 9 月 13 日の要約
2. 食品危機、フードチェーンの詐欺およびそのコントロールについての報告書案
3. 食品獣医局（FVO）査察報告書：ポルトガル、リトアニア、英国、フィンランド、チェコ共和国
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品及び飼料中のトロパンアルカロイドについての科学的意見
2. EFSA は透明性という扱いにくい質問に向かい合う
3. 世界食糧デー2013年：質も量と同様に
4. 香料グループ評価
5. 食品と接触する物質関連
6. 食品添加物としてのリボフラビン(E 101(i))及びリボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム(E 101(ii))の再評価に関する科学的意見
7. 飼料添加物認可の更新ガイダンス
8. BASF 社からの遺伝子組換えジャガイモ EH92-527-1 の 2012 年の年次市販後環境モニタリング報告書に関する科学的意見
9. 改訂 Directive 2000/13/EC の Article 6 Paragraph 11 申請者向け科学的技術的ガイダンス
10. 健康強調表示関連

[【FSA】](#)

1. さらなる DNP による死亡を防ぐために協力を
2. FSA は OxyElite Pro に警告
3. 放射能報告書発表
4. 汚染物質、食品添加物、香料、酵素、抽出溶媒に新しい規制

[【PHE】](#)

1. PHE は FSA による致命的減量サプリメントについての警告を支持する

[【BfR】](#)

1. EU の食品中最大過塩素酸濃度案は不適切

[【RIVM】](#)

1. オランダの環境放射能：2011 年の結果

[【ANSES】](#)

1. エスプレッソマシンのコーヒーポッドとカプセルは化学汚染物質への暴露を増加させない
2. ニュートリビジランス：ANSES は紅麹含有食品サプリメントについての意見にパブリックコメントを募集
3. ANSES は抗菌薬耐性と動物用医薬品のファーマコビジランスに関する 3 件の報告書を発表

[【FDA】](#)

1. Oxy Elite Pro 及び VERSA-1 に関する USP Labs LLC への警告文書
2. FDA はオレゴンのダイエタリーサプリメント製造業者に法的措置をとる
3. 消費者向け情報：新しい計画で二枚貝の収穫が再開
4. 消費者向け情報：なぜジャーキーおやつはペットを病気にするのか？
5. リコール情報
6. 警告文書（2013 年 10 月 22 日公表分）

[【FSANZ】](#)

1. 警告 米国はダイエタリーサプリメントを調査

[【APVMA】](#)

1. フェンチオンの使用はさらに制限される

[【香港政府ニュース】](#)

1. カニは安全性検査に合格

【MFDS】

1. 説明資料（連合ニュース「離乳食から国際基準を超える鉛検出」報道関連）
2. 説明資料（MBC「鉛含有フルーツジュースが数百トン流通」報道関連）
3. 説明資料（連合ニュース「市販に流通する7つのエネルギー飲料から防腐剤成分」報道関連）
4. 説明資料（京郷新聞「原発事故後の日本産加工・原料食品の輸入は増加している」報道関連）
5. 説明資料（SBS「食品医薬品安全処、日本の水産物の放射性物質検査規定違反」報道関連）

【HSA】

1. HSA は重大な肝障害と関連する未登録医薬品“OxyELITE Pro”について警告

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) ペットフード、有害、致死的一オーストラリア、カナダ、米国、中国産、チキンジャーキー、警告
- ・(EurekAlert) 藻類の大発生による毒性の増加は富栄養化と気候変動に関連する

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

1. 子どもの鉛中毒を止めよう

Stop lead poisoning in children

18 October 2013

<http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2013/lead-20131018/en/index.html>

一国際鉛中毒予防週間を迎え、WHO は各国に第一段階として鉛塗料対策を要請する一

鉛中毒は、特に子どもに有害影響が大きい。子どもの時期の鉛暴露により推定 60 万人が毎年新たに知能障害になっていると推定されている。全体の 99%は、中一低所得国の子どもである。

子どもにとって、鉛中毒の主な原因は鉛塗料である。鉛塗料は、おもちゃ、家具及び他の家にある様々なものに利用されている。壁や家具などインテリアに使用された鉛塗料が剥げ落ちると鉛を含有するダストとなり、子どもが容易に暴露される。鉛塗料を使用したおもちゃ等を口に入れることによる暴露もある。何十年も前に鉛塗料を禁止した国でさえ、完全に代替品に塗り替えられるまで鉛塗料への暴露は継続する。

WHO は、鉛を公衆衛生的懸念がある 10 の化学物質の 1 つに特定し、労働者、子ども及び妊娠可能年齢の女性の健康を保護するために各国による対策を要請している。世界では 30 ヶ国がすでに鉛塗料の使用を廃止している。WHO 及び国連環境計画（UNEP）による“The Global Alliance to Eliminate Lead Paint（鉛塗料廃絶のための同盟）”では、その数を 2015 年までに 70 ヶ国にすることを目標にしている。

2013 年 10 月 20～26 日を国際鉛中毒予防週間とする。今年のテーマは“Lead-Free Kids for a Healthy Future（健康的な未来のために子どものまわりから鉛をなくそう）”である。

2. 水銀と健康

Mercury and health

Updated September 2013

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs361/en/index.html>

(一部抜粋)

重要な事実

- ・水銀は、大気、水及び土壌中に天然に存在する元素である。水銀は、元素や無機体、また有機体として存在する。
- ・水銀への暴露は、たとえ低用量でも、健康へ深刻な健康問題をもたらす可能性があり、子宮内暴露や新生児期の発達への影響も懸念される。
- ・水銀は、神経系、消化器系及び免疫系、そして肺、腎臓、皮膚及び眼へ有害影響をもたらす可能性がある。
- ・WHO は、水銀を公衆衛生学的懸念がある 10 の化学物質の 1 つに特定している。
- ・ヒトは、主に有機体であるメチル水銀へ、それらを含む魚貝類を摂取することにより暴露している。

以上の事実を受けて、現在、特に問題になっている暴露経路は主に次の 2 つである：魚貝類の喫食による胎児のメチル水銀への暴露、職業や環境での水銀蒸気への暴露。

水銀源からヒトへの暴露を減らす方法及び政治的合意

ヒトの活動に由来する環境への水銀の継続的な排出、フードチェーン中の水銀の存在、そしてヒトへの有害影響が、2013 年の「水銀に関する水俣条約」で各国政府が合意した懸念である。

健康への有害影響を予防するためには、1) 石炭の燃焼を必要としないクリーンエネルギーの使用の促進、2) 水銀採掘の廃止、金鉱採掘や他の工業工程での水銀使用の廃止、3) 不必要な水銀含有製品の使用の段階的廃止と安全な取扱いの導入、残された水銀含有製品の廃棄など、いくつかの方法がある。

3. 国際がん研究機関 (IARC)

IARC は 5 大陸の最新世界がん傾向を発表

IARC releases the latest global cancer trends in five continents

21 October 2013

http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2013/pdfs/pr222_E.pdf

IARC は 5 大陸のがん頻度第 10 巻 Cancer Incidence in Five Continents, Volume X (CI5-X) を発表した。ウェブサイトから入手できる。(<http://ci5.iarc.fr/>)

第 10 巻は 68 ヶ国の 2003~2007 年のがんと診断された症例に基づく。

世界のタバコ規制と肺がん頻度

CI5-X のハイライトには世界の肺がん頻度の比較可能な質の高い統計がある。例えば男性の肺がんはアフリカ、インド、南米の一部では 10 万人中 10 以下から米国やトルコの 80 以

上までであるが、これは歴史的な喫煙傾向を反映する。

サハラ以南のアフリカにおける子宮頸がんスクリーニング計画

同様にジンバブエ、マラウイ、ウガンダなどのサハラ以南のアフリカでは子宮頸がん率は10万人中50以上と非常に高いが米国やヨーロッパ、北アフリカでは5未満と10分の1以下である。このことはサハラ以南のアフリカでのスクリーニングとヒト乳頭腫ウイルスワクチン計画の重要性を強調する

世界の女性の甲状腺がんの率に大きな違い

近年一部の集団で甲状腺がんが異常に高率になっている。イタリアでは10万人中30、韓国では70、一方オランダ、中国、インドでは3未満である。これが一部の国での過剰診断によるものなのか真の増加なのかについては、特にこの病気が著しく死亡率が低く治療の有害影響を考えると緊急に研究が必要である。

途上国のがん登録とサーベイランス

北米・欧州・豪州に比べてアジア、アフリカ、中央及び南アメリカではサーベイランスに課題が残る。

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

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

1. フードチェーンと動物の健康に関する常設委員会の2013年9月13日の要約

SUMMARY REPORT OF THE STANDING COMMITTEE ON THE FOOD CHAIN AND ANIMAL HEALTH HELD IN BRUSSELS ON 13 SEPTEMBER 2013

(Section Genetically modified Food & Feed)

http://ec.europa.eu/food/plant/standing_committees/sc_modif_genet/docs/sum_13092013_en.pdf

・米国のグリホサート耐性小麦について更新

米国農務省 (USDA) が7月29日に発表した最新情報が提示され、USDAにさらに追加質問状を送ることとなった。

・RASFFの最近のタイ産遺伝子組換え (GM) パパイヤ通知について

2012年4月以降、RASFFにタイ産遺伝子組換えパパイヤ検出についての通知が繰り返されていること、またタイ当局との話し合いの状況について報告された。2014年に予定されている食品獣医局 (FVO) の農薬についての査察をGMパパイヤにも拡大する予定である。

他に、MON 87460 トウモロコシの市販についての投票、LLPやGMフリー表示の報告書発表予定などが議題となった。

2. 食品危機、フードチェーンの詐欺およびそのコントロールについての報告書案

DRAFT REPORT on the food crisis, fraud in the food chain and the control thereof

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+COMPARL+PE-519.759+02+DOC+PDF+V0//EN&language=EN>

食品偽装は、EU では比較的新しい問題であり、まだ明確な定義がなく、現行の規制的枠組みはほぼ食品の安全性に焦点をあてているため規制における優先順位は低かった。そこで、EU 域内で一定の定義を作る必要がある。

最も偽装リスクの高い食品トップ 10 リストが掲載されている：オリーブオイル、魚、オーガニック食品、ミルク、穀類、ハチミツ・メープルシロップ、コーヒー・茶、スパイス、ワイン、ある種のフルーツジュース。これらリスクの高い食品は、偽装者が捕まる可能性が低く、詐欺による利益が大きいものである。

3. 食品獣医局 (FVO) 査察報告書

● ポルトガル 汚染物質

PT Portugal - Contaminants

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6658

2013 年 4 月 29 日～5 月 8 日、ポルトガルで行われた食品汚染物質管理に関する国家政策の導入状況を評価するための FVO 査察。二つの機関に分かれて管理を行っているが、効果的な管理方法がまだ確立されていない。

● リトアニア 魚介類

LT Lithuania - Fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6671

2013 年 5 月 29 日～6 月 7 日、リトアニアで行われた魚介類に関する全般的な公的管理を評価するための FVO 査察。全体的に EU の要求に従って実行されているが、HACCP 評価、ヒスタミン及び多環芳香族炭化水素の検査法等にいくつかの欠陥がある。

● 英国 オーガニック製品—製造、ラベル表示

GB United Kingdom - Organic products - production, labelling

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6744

2013 年 5 月 13 日～23 日、英国で行われたオーガニック製品及びその表示の管理システムを評価するための FVO 査察。全体的に効果的なシステムがある。

● フィンランド 魚介類

FI Finland - Fishery Products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6669

2013 年 4 月 16 日～25 日、フィンランドで行われた魚介類管理に関する FVO 査察。おおむね適切に実行されているが、寄生虫やヒスタミンなどの管理に欠陥がみられる。

● チェコ共和国 魚介類

CZ Czech Republic - Fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6666

2013年6月18日～27日、チェコ共和国で行われた魚介類管理のFVO査察。効果的な管理がされているものの、指導が確立されておらず、不適切な方法で検査されているといった欠陥がある。

4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2013年第42週～第43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)

フランス経由イタリア産黄トウモロコシ粉のフモニシン(1280 µg/kg)、ポーランド産チキンパテ及びカモ肉とワインの缶詰の未承認大豆、オランダ経由米国産冷凍イカのカドミウム(1.51 mg/kg)、スペイン産生鮮イガイの下痢性貝毒オカダ酸(203 µg/kg ; 287 µg/kg ; 494 µg/kg)、ポーランド産持ち手付きセラミックカップの鉛の溶出(最大 73.7 mg/l)、ウクライナ産ピーナッツバーのアフラトキシン(B₁=6.0; Tot.=7.0 µg/kg)、ハンガリー産プラスチックボウルのホルムアルデヒドの溶出(218 mg/kg)、マダガスカル産ピーナッツのアフラトキシン(B₁=9.0; Tot.=11.7 µg/kg)、スペイン産チルドイガイの下痢性貝毒オカダ酸(188 µg/kg)、スペイン産冷凍キハダマグロ切り身の水銀(2 mg/kg)、ドイツ産飼料サプリメントのヒ素(5.7 mg/kg)及び鉛の高含有量(44 mg/kg)など。

注意喚起情報 (information for attention)

オランダ経由ブラジル産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B₁=5.2; Tot.=7.7 µg/kg)、英国産食品サプリメントの未承認新規食品成分フーディア・ゴードニー、スペイン産マグロ切り身のヒスタミン(2850 mg/kg)、ベトナム産生鮮ドラゴンフルーツのカルベンダジム(0.6 mg/kg)、ハンガリー産飼料用トウモロコシのアフラトキシン(B₁=30.7; 11.5; 2.3; <1 µg/kg)、アイルランド産イガイのアザスピロ酸貝毒アザスピロ酸(310 µg/kg)、スペイン産チルド真空パックマグロの一酸化炭素処理(500 µg/kg)、スペイン産飼料用魚肉のポリクロロビフェニル(78; 101 µg/kg)、トルコ産乾燥二つ分けイチジクのオクラトキシン A (12.7 µg/kg)など。

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

オーストリア経由デンマーク包装原料中国産塩水入りザリガニ缶の未承認照射、英国経由スリランカ産ココナッツオイル入り瓶の蓋のフタル酸ジイソノニルの高含有量(3.0 %)、ラトビア産酸食品サプリメントの未承認新規食品、インド産アミラーゼ酵素の禁止物質クロラムフェニコール(4.2 µg/kg)、コンゴ民主共和国産精製パパイン及び乾燥ラテックスの禁止物質クロラムフェニコール(> 0.3 µg/kg ; 0.5 µg/kg)、リトアニア産配合飼料の未承認動物成分及び乳牛用配合飼料のウシプロテイン、オランダ経由中国産乾燥輪切りリンゴの亜硫酸塩の高含有量(1000 mg/kg)など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

香港産穴あきヘラ・スプーン・台所用品セットの一级芳香族アミンの溶出(300; 308; 911; 31.4 µg/kg)、香港経由中国産メラミンボウル・プレート・皿のホルムアルデヒドの溶出(8.0; 8.8; 19 mg/kg ; 21.5; 20.8; 12.1 mg/kg ; 8; 12.7; 22.3 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B₁=18.4; Tot.=19.1 ; B₁=28; Tot.=30 µg/kg)・オクラトキシン A (23 µg/kg)、インド産コーヒーマーカーのニッケルの溶出(0.425 mg/kg)、中国産台所用品のクロムの溶出(1.7; 2.39 mg/kg)、パキスタン産マンゴー風味カスタードパウダーの着色料 E110 サンセットイエローFCF の高含有量(9 mg/kg)、中国産ショット及び酒瓶セットの鉛の溶出(18 mg/dm² ; 1.2 mg/dm²)、インド産グアーガムのペンタクロロフェノール(0.035 mg/kg)、インド産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B₁=9.3; Tot.=12 / B₁=30; Tot.=33 µg/kg ; B₁=89; Tot.=105 / B₁=18; Tot.=20 µg/kg)、イエメン産冷凍イカのカドミウム(3.55 mg/kg)、アルゼンチン産乾燥豆のフェニトロチオン(0.18 mg/kg)、トルコ産生鮮コショウのホルメタネート(0.210 mg/kg)・メソミル(0.206 mg/kg)、台湾産ナイロンスプーンの高濃度の総溶出量(41; 43; 35.2 mg/dm²)、香港産ティーセットのクロムの溶出(23; 18 mg/dm²)、ベトナム産冷凍カツオ切り身のヒスタミン(>250 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B₁=47; Tot.=55.3 / B₁=0.8; Tot.=2.3 µg/kg)、ベニン産ピーナッツバターのアフラトキシン(B₁=81.1; Tot.=102 µg/kg)、トルコ産生鮮コショウのホルメタネート(0.119 mg/kg)、タイ産カトラリーの高濃度の総溶出量(25 mg/dm²)、ナイジェリア産乾燥マメ科植物の未承認物質ジクロロボス(0.49 mg/kg)、中国産メラミンサラダボウルのホルムアルデヒドの溶出(335.1; 449.5; 535 mg/kg 乾物)及び高濃度の総溶出量(76.3 mg/kg 乾物)、中国産オープンのグリッド及びバーベキューグリッドのニッケルの溶出(0.861 mg/kg; 0.167 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩の高含有量(2312; 2683 mg/kg)、トルコ産ザクロのアセタミプリド(0.071 mg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B₁=15.5; Tot.=19.1 µg/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. 食品及び飼料中のトロパンアルカロイドについての科学的意見

Scientific Opinion on Tropane alkaloids in food and feed

EFSA Journal 2013;11(10):3386 [113 pp.]. 15 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3386.htm>

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品及び飼料中のトロパンアルカロイド（TA）の存在に関するヒト及び動物の健康へのリスクに関する科学的意見を求められた。TA は、アブラナ科、ナス科（マンドレーク、ヒヨス、ベラドンナ、チョウセンアサガオ）及びコカノキ科（コカ含む）等のいくつかの植物に天然に存在する二次代謝物である。TA は植物の全ての部位で確認されている。チョウセンアサガオ属は TA を含むことが古くから知られている。この植物は温帯から熱帯地域に広く分布しているため、その種子が重要な農作物であるアマニ、大豆、キビ、ヒマワリ及びソバ等の不純物として確認されている。200 以上の異なる TA が様々な植物に確認されているが、食品と飼料中の毒性と含量データは限られている。それゆえ、CONTAM パネル（フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル）は、含量と毒性のデータが入手可能な(-)ヒヨスチアミン及び(-)スコポラミンの2つについてのみリスク評価が可能であった。(-)ヒヨスチアミンとそのラセミ体である(+)-ヒヨスチアミンの混合物はアトロピンと呼ばれる。(-)ヒヨスチアミン及び(-)スコポラミンの薬理学的影響は投薬後短時間で生じるため、CONTAM パネルはこれらの物質については急性参照用量（ARfD）を設定するのが適切と判断した。ヒトのボランティア研究での心拍数減少という結果に基づき、CONTAM パネルは両者の活性が同程度とみなし、(-)ヒヨスチアミンと(-)スコポラミンの合計で体重あたり 0.016 µg/kg のグループ ARfD を設定した。124 食品及び 611 飼料検体中の TA の結果が、二つの加盟国（ドイツ、フィンランド）から集められた。ほとんどの食品と飼料の検体は左側打ち切りであった（検出限界あるいは定量限界未満）。信頼できる暴露推定は、一つの食品と一つの年齢群（幼児）でのみ可能だった。限られた情報に基づき、CONTAM パネルは、幼児の食事暴露はグループ ARfD の最大 7 倍、摂取した日のおおよそ 11~18%でグループ ARfD を超過する可能性がある」と結論した。家畜とペットの中毒は比較的まれである。これらの結果から、CONTAM パネルは、食品や飼料中に天然に存在するあるいは汚染している TA の濃度のさらなる情報の収集や研究を薦める。

2. EFSA は透明性という扱いにくい質問に向かい合う

EFSA confronts the tricky questions of transparency

15 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/131015.htm>

透明性に関する EFSA の関係者（stakeholder）による会議は、ひとつのことを明確にした。それは、公開性に関する質問に対して単純な答えはないということである。会議では（EFSA の上級職員、科学者、産業界の代表者、非政府組織、国際弁護士、その他関係者ら

が出席)、広範囲のテーマと質問について討議した。例として、公開性とはすべての資料を公表することを意味するのか? EFSA の結論に不確実性をどう反映するか? EFSA の科学会議を第三者にもっと公開するべきか? その日の主な論点についての報告書を読み、議論を味わってほしい。

*参考: 食品安全情報 (化学物質) No. 21/ 2013 (2013. 10. 16) 参照

【EFSA】関係者会議 リスク評価の透明性

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201321c.pdf>

3. 世界食糧デー2013年: 質も量と同様に

World Food Day 2013: Quality as well as quantity

15 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/131015a.htm>

本年の世界食糧デー (10月16日) の主題は、「食糧安全保障と栄養のための持続可能な食品システム」である。フードチェーンの全てのリンクは、多様で栄養のある食品の安定供給と入手可能性を保証するために、そして消費者が健康的な食事を選ぶように、保護、監視されるべきである。EUの食品システムにおけるリスク評価機関として、EFSAは食品安全と健康を守ることに重要な貢献をしてきた。

世界食糧デーを記念した声明で欧州委員会は次のように述べた。「食品の適量を提供するだけでなく、その質にも焦点を当てる必要があることが、ますます明らかになってきている。人々が潜在能力を最大限に引き出すのに必要な、すべての栄養を提供する食品を確実に入手できるようにする必要がある。十分な正しい食事を得られずに、いまだに毎年300万人以上の子供たちが死亡していることは容認できない。今年の世界食糧デーでは、人がどこに住んでいようとも、食品の量だけでなく質も確保するために、ともにできることを確実にを行うことを他の提供者と協力者に呼びかける。」

4. 香料グループ評価

- 香料グループ評価 312 (FGE.312): 3-[(4-アミノ-2,2-ジオキシド-1H-2,1,3-ベンゾチアジジン-5-イル)オキシ]-2,2-ジメチル-N-プロピルプロパンアミド

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 312 (FGE.312): 3-[(4-amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl-N-propylpropanamide

EFSA Journal 2013;11(10):3404 [35 pp.] 17 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3404.htm>

遺伝毒性はなく、MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intakes) アプローチによる摂取量では安全上の懸念とはならない。

- 香料グループ評価 73 改訂 2 (FGE.73Rev2): EFSA が FGE.12Rev3 で評価した一級飽

和または不飽和脂環式アルコール、アルデヒド、酸、エステルに構造的に関連する **JECFA 第 59 回** 会合で評価された脂環式 1 級アルコール、アルデヒド、酸及び関連エステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 73, Revision 2 (FGE.73Rev2): Consideration of alicyclic primary alcohols, aldehydes, acids and related esters evaluated by JECFA (59th meeting) structurally related to primary saturated or unsaturated alicyclic alcohols, aldehydes, acids and esters evaluated by EFSA in FGE.12Rev3 (2012)

EFSA Journal 2013;11(10):3393 [31 pp.] 16 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3393.htm>

18 物質について評価した。MSDI アプローチによる推定摂取量では安全上の懸念とはならない。

- **香料グループ評価 12 改訂 4 (FGE.12Rev4)** : 化学グループ 1 及び 7 の一級飽和または不飽和脂環式アルコール、アルデヒド、酸およびエステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 12, Revision 4 (FGE.12Rev4): primary saturated or unsaturated alicyclic alcohols, aldehydes, acids and esters from chemical groups 1 and 7

EFSA Journal 2013;11(10):3391 [49 pp.] 16 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3391.htm>

追加の 2 つを含む 12 物質について評価した。MSDI アプローチによる推定摂取量では安全上の懸念とはならない。

- **香料グループ評価 72 改訂 1 (FGE.72 Rev1)** : EFSA が FGE.05Rev2 で評価した分岐鎖及び直鎖不飽和カルボン酸、これらと直鎖脂肪族飽和アルコールのエステルに構造的に関連する **JECFA(61 回会合)** で評価された脂肪族、分岐鎖飽和および不飽和アルコール、アルデヒド、酸および関連エステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 72, Revision 1 (FGE.72Rev1): Consideration of aliphatic, branched-chain saturated and unsaturated alcohols, aldehydes, acids, and related esters evaluated by the JECFA (61st meeting) structurally related to branched- and straight-chain unsaturated carboxylic acids, esters of these and straight-chain aliphatic saturated alcohols evaluated by EFSA in FGE.05Rev2

EFSA Journal 2013;11(10):3392 [54 pp.] 16 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3392.htm>

1 物質追加して 23 物質について評価した。MSDI アプローチによる推定摂取量では安全上の懸念とはならない。

- 香料グループ評価 220 改訂 2(FGE.220Rev2): FGE.19 の化学サブグループ 4.4 のアルファ、ベータ不飽和ケトン及び前駆体: 3(2H)-フラノン類

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 220, Revision 2 (FGE.220Rev1): α,β -Unsaturated ketones and precursors from chemical subgroup 4.4 of FGE.19: 3(2H)-Furanones

EFSA Journal 2013;11(10):3390 [30 pp.] 16 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3390.htm>

香料業界から追加の遺伝毒性データが提出された。2,5-ジメチルフラン-3(2H)-オンには遺伝毒性の懸念はないが、4-アセチル-2,5-ジメチルフラン-3(2H)-オンについては遺伝毒性の懸念が否定できず、提出された小核試験を S9 ミックス存在下で繰り返すことなどを求めた。

5. 食品と接触する物質関連

- 食品と接触する物質に使用される鉄、酸化鉄、塩化ナトリウム、水酸化カルシウムの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the active substances iron, iron oxides, sodium chloride and calcium hydroxide for use in food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3387 [9 pp.]. 15 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3387.htm>

ポリプロピレンに入れた酸素吸収剤として使用される場合には、最大 125°C、60 分で食品と加熱したとしても活性物質と食品はポリオレフィンの層で隔てられており、室温での食品の長期保存に求められる要件下で使用しても、安全上の懸念とはならないと結論した。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される "Aliplast Buhler A" プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process "Aliplast Buhler A" used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3395 [16 pp.]. 17 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3395.htm>

このプロセスで得られる PET は、原料の製造に 100% 使用し、室温で長期保存される食品の全てのタイプに接触する物質として使用しても、安全上の懸念にはならない。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される "4PET" プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process "4PET" used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3399 [15 pp.]. 17 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3399.htm>

食品への未知の汚染物質の移行濃度を確実に食品 1kg あたり 0.1 μg 未満にできるため、このプロセスで得られる PET を製造に最大 100% 使用しても、安全上の懸念とはならない。

- 使用後の PET を食品と接触する物質“Re-PET”、“Etimex”、“Dannemann”、“Dentis”、“PRT”、“Tec-Folien”、“Linpac”、“Fellinger A flakes”、“TDX”及び“HVZ”へリサイクルするために使用される Starlinger Decon テクノロジーに基づくプロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the following processes based on Starlinger Decon technology used to recycle post-consumer PET into food contact materials “Re-PET”, “Etimex”, “Dannemann”, “Dentis”, “PRT”, “Tec-Folien”, “Linpac”, “Fellinger A flakes”, “TDX” and “HVZ”

EFSA Journal 2013;11(10):3397 [22 pp.]. 17 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3397.htm>

食品への未知の汚染物質の移行濃度を確実に食品 1kg あたり 0.1 μg 未満にできるため、このプロセスで得られる PET を製造に最大 100% 使用しても安全上の懸念とはならない。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される“CPR Superclean PET”プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process “CPR Superclean PET” used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3398 [15 pp.]. 17 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3398.htm>

食品への未知の汚染物質の移行濃度を確実に食品 1kg あたり 0.1 μg 未満にできるため、このプロセスで得られる PET を製造に最大 100% 使用しても安全上の懸念とはならない。

- 使用後の PET を食品と接触する物質“CLR rPET”, “PET to PET”及び “Veolia”へリサイクルするために使用される Modified Hybrid URRC UnPET テクノロジーに基づくプロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific opinion on the safety assessment of the following processes based on Modified Hybrid URRC UnPET technology used to recycle post-consumer PET into food contact materials “CLR rPET”, “PET to PET” and “Veolia”

EFSA Journal 2013;11(10):3394 [15 pp.]. 17 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3394.htm>

食品への未知の汚染物質の移行濃度を確実に食品 1kg あたり 0.1 μg 未満にでき、この技術では予期できない汚染物質を減らせるため、安全上の懸念とはならない。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される
“Equipolymers Melt-in”プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process “Equipolymers Melt-in”, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3396 [15 pp.]. 17 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3396.htm>

食品への未知の汚染物質の移行濃度を確実に食品 1kg あたり 0.1 μg 未満にできるため、使用後の PET を最大 50%まで製造に使用するのには安全上の懸念とはならない。

- アクティブな食品と接触する物質に使用される酸素吸収剤としての鉄(0)修飾ベントナイトの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on safety assessment of the active substance, iron (0) modified bentonite as oxygen absorber, for use in active food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3400 [12 pp.]. 18 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3400.htm>

一定の条件下で、安全上の懸念はない。

*参考：食品安全情報 No. 18 / 2009 (2009. 08.26) 参照

【EFSA】EFSA は食品と接触する「アクティブ」及び「インテリジェント」な物質についてガイドラインを発表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200918.pdf>

「アクティブ」な食品と接触する物質とは、包装されている食品の状態改善もしくは品質保持期間延長のために物質を吸収あるいは放出するものである。

- アクティブな食品と接触する物質に使用される酸素吸収剤としての鉄(0)修飾カオリナイトの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on safety assessment of the active substance, iron (0) modified kaolinite as oxygen absorber, for use in active food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3401 [12 pp.]. 18 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3401.htm>

一定の条件下で、安全上の懸念はない。

- 食品と接触する物質としての 2,2,4,4-テトラメチルシクロブタン-1,3-ジオール (TMCD)の安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the substance, 2,2,4,4-tetramethylcyclobutane-1,3-diol (TMCD), CAS No 3010-96-6, for use in food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3388 [8 pp.] 16 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3388.htm>

ポリエステル産生の際にモノマーとして最大ジオール成分の 35 モル%まで使用され、脂肪の多くない食品の、室温あるいはそれ以下およびホットフィルで長期間保存された場合の消費者への安全上の懸念はない。

● **食品と接触する物質としてのポリグリセロールの安全性評価に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety assessment of the substance, polyglycerol, CAS No 25618-55-7, for use in food contact materials

EFSA Journal 2013;11(10):3389 [8 pp.] 16 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3389.htm>

最大 6.5%まで可塑剤として使用され、室温以下であらゆる種類の食品と接触する場合の消費者への安全上の懸念はない。

6. 食品添加物としてのリボフラビン(E 101(i))及びリボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム(E 101(ii))の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of riboflavin (E 101(i)) and riboflavin-5'-phosphate sodium (E 101(ii)) as food additives

EFSA Journal 2013;11(10):3357 [49 pp.]. 22 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3357.htm>

リボフラビン(E 101(i))及びリボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム(E 101(ii))は EU において食品添加物として認可されており、以前に JECFA 及び食品科学委員会 (SCF) において評価がなされている。データに不確実性はあるが、これらの物質は、食品添加物として現在認可されている使用濃度において安全上の懸念にはなりそうもないと結論した。

7. 飼料添加物認可の更新ガイダンス

Guidance on the renewal of the authorisation of feed additives

EFSA Journal 2013;11(10):3431 [8 pp.]. 22 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3431.htm>

飼料添加物の認可要件が改正されたことを受けて、手続き書類の作成及び提出に役立つためのガイダンス文書を作成した。

8. BASF 社からの遺伝子組換えジャガイモ EH92-527-1 の 2012 年の年次市販後環境モニタリング報告書に関する科学的意見

Scientific Opinion on the annual Post-Market Environmental Monitoring (PMEM) report from BASF Plant Science Company GmbH on genetically modified potato EH92-527-1 in 2012

EFSA Journal 2013;11(10):3445 [10 pp.] 25 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3445.htm>

この情報からはこのジャガイモのヒト、環境及び動物の健康への有害影響を示すものは無く、従って先の EFSA の意見を無効にするものではない。

9. 改訂 Directive 2000/13/EC の Article 6 Paragraph 11 申請者向け科学的技術的ガイダンス

Scientific and technical guidance for the preparation and presentation of applications pursuant to Article 6 Paragraph 11 of Directive 2000/13/EC, as amended

EFSA Journal 2013;11(10):3417 [17 pp.] 25 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3417.htm>

アレルギー誘発性が知られている物質や食品成分の表示除外規定に関するガイダンスの改訂版。

10. 健康強調表示関連

- ブドウ糖産生性炭水化物と激しい運動後の正常筋機能（収縮）回復に関連する健康強調表示の立証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to glycaemic carbohydrates and recovery of normal muscle function (contraction) after strenuous exercise pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(10):3409 [10 pp.] 25 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3409.htm>

因果関係は確立されている。

- パントテン酸と正常なエネルギーを作る代謝への寄与に関連する健康強調表示の立証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to pantothenic acid and contribution to normal energy-yielding metabolism pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2013;11(10):3411 [10 pp.] 25 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3411.htm>

因果関係は確立されている。

- リボフラビン（ビタミン B2）と正常なエネルギーを作る代謝への寄与に関連する健康強調表示の立証に関する科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to riboflavin (vitamin B2) and contribution to normal energy-yielding metabolism pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

因果関係は確立されている。

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

1. さらなる DNP による死亡を防ぐために協力を

Help prevent another DNP death

21 October 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/oct/dnp#.UmSRh5KChaQ>

「脂肪燃焼」物質 2,4-ジニトロフェノール (DNP) の使用後に若者が死亡した最近の事例を受けて、FSA は当該成分を含むどのような製品も使用しないよう強く警告する。

DNP は工業用化学物質であり、ヒトが摂取するのには適さない。しかしながら、DNP 含有製品 (カプセル、タブレット、粉末) が減量目的や簡単な脂肪燃焼目的にボディビルダーの人達へ販売されている。もし DNP 含有製品を摂取すれば、ヒトの健康へ深刻な危害 (死亡含む) が生じる可能性がある。

この重要なメッセージをソーシャルメディアに拡散するのを手伝って欲しい。そして、10月21~25日に啓発メッセージをツイートして欲しい。

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

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

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

*参考: 食品安全情報 (化学物質) No. 18/ 2013 (2013. 09.04)

【FSA】FSA は DNP 「脂肪燃焼物質」に対応

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201318c.pdf>

2. FSA は OxyElite Pro に警告

FSA issues OxyElite Pro warning

18 October 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/oct/oxy#.UmSQmJKChaQ>

FSA は、米国で多数の肝炎との関連が報告されている「OxyElite Pro」とよばれる食品サプリメントを使用しないよう警告する。

このサプリメントは米国テキサス州ダラスの USP Labs LLC が製造し、英国にはインターネットで販売されている。英国では病気になった事例は報告されていないが、消費者には使用しないよう助言する。

3. 放射能報告書発表

Radioactivity report published

22 October 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/oct/rife#.Umc2dZKChaQ>

FSA は「食品及び環境中の放射能 第 11 回年次報告書」を発表した。2012 年の英国人の人工放射能暴露量は EU の基準値以下であった。

報告書の主な知見

- ・英国一般人の総暴露量は EU の年間線量限度 1 ミリシーベルトより十分低い
- ・2012 年の消費者への暴露量は多くの核施設近傍で 2011 年と同程度あるいは少ない
- ・Dalgety 湾地域でラジウム汚染物体が多数発見された。評価を行い管理下にある。
- ・2011 年の福島事故後日本産食品が監視対象になっているが、2012 年の英国のモニタリングでは食品中放射能はほとんどまたは全く検出されていない

* 報告書本文：Radioactivity in Food and the Environment (RIFE)

<http://www.food.gov.uk/science/research/radiologicalresearch/radiosurv/rife#.Umc4XpKChaQ>

暴露量が多いのはセラフィールドの魚介類摂取量が多い人で、年 0.30 mSv。地域に関係なく魚介類ではポロニウムの寄与が大きい

4. 汚染物質、食品添加物、香料、酵素、抽出溶媒に新しい規制

New regulations on contaminants, food additives, flavourings, enzymes and extraction solvents

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/oct/regulations#.Umc4xpKChaQ>

新しい規制が、2013 年 10 月 31 日からイングランドで発効する（法律を再編）。

● 英国公衆衛生庁（PHE: Public Health England）

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

1. PHE は FSA による致命的減量サプリメントについての警告を支持する

PHE supports FSA warnings over deadly weight loss supplement

Published 21 October 2013

<https://www.gov.uk/government/news/phe-supports-fsa-warnings-over-deadly-weight-loss-supplement>

－DNP は重大な健康への有害影響が報告されて 1938 年にヒトが摂取するのに適さないとみなされた－

PHE は、FSA による 2,4-ジニトロフェノールあるいは DNP とよばれる減量用サプリメント

ントの危険性についての助言を支持する。DNP は重大な健康への有害影響が報告されて 1938 年にヒトが摂取するのに適さないとみなされたが、現在もボディビルダーや摂食障害者などの自分の外見を変えようとする人達に使用されている。

最新の数値では、PHE の運営している全国中毒情報サービス (NPIS)、2012 年 1 月から 2013 年 8 月半ばまでの間に DNP の使用による中毒患者についての照会が 21 件あり、そのうち 4 人は治療したにもかかわらず死亡した。特に、それらのうち 16 件の照会と 3 人の死亡が 2013 年になってからの発生である。

高用量を使用した場合に有害影響は起こりやすいが、ウェブサイトや販売者が薦めている用量でも重大な有害影響が起こりうる。症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、興奮、頭痛、疲労感、発汗、高血圧、心拍数増加あるいは不規則、息切れなどである。脱水を伴う発熱がよく見られ、危険なほど高熱になる。けいれん、筋肉腎臓肝臓障害がおこる。長期使用では白内障が生じる。

DNP は、英国では医薬品ではなく有害化学物質に分類されている。PHE は他の機関と協力して、この問題についての啓発に努めている。

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

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

1. EU の食品中最大過塩素酸濃度案は不適切

EU proposal for maximum perchlorate concentrations in foods is inadequate

Updated BfR Opinion No. 027/2013, 9 July 2013

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/eu-proposal-for-maximum-perchlorate-concentrations-in-foods-is-inadequate.pdf>

BfR は、先の意見で食品中の過塩素酸濃度についてデータを示した^{注)}。

欧州委員会が EFSA にリスク評価を依頼し、一般的暫定基準として最初 0.5 mg/kg を提案した。その後 2013 年 7 月 16 日以降の参照値として柑橘類や仁果類、根菜などに 0.2 mg/kg、葉物野菜に 1.0 mg/kg、その他に 0.5 mg/kg を採択した。BfR は一部のものについて 0.2 mg/kg と参照値を引き下げたことを歓迎するが、採択された値は消費者の健康リスクを適切に守らないと考える。農薬と同じ方法論を用いれば 0.05 mg/kg しか認められない。

現在、何故食品に過塩素酸が存在するのか完全には明らかではなく、これが「汚染物質」なのか「残留物質」なのか明確ではない。BfR は EFSA が両方の専門家に相談することを勧める。

*注) 食品安全情報 (化学物質) No. 19/ 2013 (2013.09.18) 参照

【BfR】食品中の過塩素酸塩残留物の健康評価

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201319c.pdf>

●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. オランダの環境放射能 : 2011 年の結果

Environmental radioactivity in the Netherlands : Results in 2011

2013-09-26

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2013/september/Environmental_radioactivity_in_the_Netherlands_Results_in_2011

EU 加盟国は環境及び食品中の放射能測定を行うことが義務づけられており、その調査は 1957 年から毎年実施されている。

2011 年はオランダで検出可能な国際的な放射線事故が 2 件あった。日本の福島由来の放射性核種は 3 月 18 日から 6 月 10 日まで検出された。ハンガリーのブダペストの医療用同位体研究所の事故由来のものは 11 月 3 日から 11 日に検出された。これらの事故によりオランダで検出された放射性核種の量は極めて少なく、公衆衛生上の脅威にはならない。

これらの 2 件の事故を除いて、大気や環境中で測定された値は前年と同程度だった。ポロニウム 210 の沈着は 1993 年以降最大になったが、公衆衛生上の脅威にはならない。食品やミルク中の放射能は、1 検体を除き EU 規制値より十分低かった。狩猟や家禽検体 231 検体のうち、2011 年 1 月のオランダ産のイノシシ 1 検体が規制値の 1.4 倍のセシウム 137 であった。地表水については一部で Vierde Nota waterhuishouding (1998) の設定した目標値を超えたが、公衆衛生上の脅威にはならない。目標値は超えない方が望ましいものではあるが規制値ではない。

* 報告書 : Environmental radioactivity in the Netherlands : Results in 2011

http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:218628&type=org&disposition=inline&ns_nc=1

(食品については、ハチミツが 15~209 bq/kg の 137 Cs、野生動物は 3.3~830 bq/kg の 137 Cs)

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

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

1. エスプレッソマシンのコーヒーポッドとカプセルは化学汚染物質への暴露を増加させない

"Espresso" machine coffee pods and capsules do not increase exposure to chemical contaminants

25/09/2013

<http://www.anses.fr/en/content/espresso-machine-coffee-pods-and-capsules-do-not-increase-exposure-chemical-contaminants>

ANSES は、フランス国立消費者研究所 (INC : French National Consumers Institute) と共同で、家庭用エスプレッソマシンを使用して入れたコーヒーと従来のドリップ式で入れたコーヒーの様々な化学物質濃度を比較する研究を開始している。結果は、この新しい技術が消費者の化学汚染物質暴露についての先のリスク評価の結論を修正しないことを示した。実際、検査されたすべての汚染物質において濃度は同程度であり、フタル酸やビスフェノール A は検出されなかった。

コーヒーは、フランスでは水の次に広く消費される飲み物である。それゆえフランスのトータルダイエツトスタディ (TDSs) で分析されてきた。ここ数年、家庭で使用されるエスプレッソタイプのマシンがフランス市場に普及し、多くの家庭で現在使用されている。この新しいコーヒーの飲み方は、特にカプセルやポッドにコーヒーが接触することにより生じる可能性がある汚染についての疑問を提起した。

この研究の主な目的は、エスプレッソマシンを使って入れたコーヒーと従来のドリップコーヒーの数値 (TDS2 の数値) とを比べるために様々な化合物濃度を測定することである。試験では、フランスで販売されている最も人気のあるエスプレッソコーヒーマシン 4 機種の中の 1 機種用の代表的な 10 ブランドのカプセルを検査した。

アルミニウムを除く検査対象汚染物質全て (コバルト、クロム、スズ、ニッケル、銅、亜鉛、アクリルアミド) の平均濃度は、カプセルのコーヒー液では対照コーヒー (ドリップコーヒー) よりもわずかに高かったが、桁は同じだった。この違いは、これらの化合物への消費者暴露へのコーヒーの寄与とそれらによるリスクを有意に変えるものではなかった。さらに、フタル酸やビスフェノール A グループに属する有機化合物は一切検出されなかった。フランがすべての検体に検出されたが、この化合物の物理化学的特性により何も結論できない (注 : 揮発性が極端に高く定量が困難なため)。ANSES は現在、フランのより正確な特徴を明らかにできる方法論開発に取り組んでいる。カフェインに関しては、エスプレッソマシンを使用して入れたコーヒーはドリップで入れたコーヒーよりも、平均濃度が高かった。さらにカフェイン濃度は、カプセル技術を使用して入れたエスプレッソコーヒーでは、ポッドで作ったコーヒーよりも高かった。

結論

測定された化合物濃度は 2011 年に ANSES が発表した最新のトータルダイエツトスタディ (TDS2) と同等だった。分析結果は、これらの新しい技術がコーヒー由来の化合物への消費者暴露に関する先のリスク評価の結論を実質上修正しないことを示した。しかし、この新しい機械は、コーヒーが従来の入れ方と同じ量消費されたら、カフェインへの消費者暴露について影響を及ぼす可能性がある。

*測定データ

<http://www.anses.fr/fr/documents/ANSES-Ft-DosettesEN.pdf>

2. ニュートリビジランス : ANSES は紅麴含有食品サプリメントについての意見にパブリックコメントを募集

Nutrivigilance: ANSES launches a consultation today for its opinion on food supplements containing red yeast rice

18/10/2013

<http://www.anses.fr/en/content/nutrivigilance-anses-launches-consultation-today-its-opinion-food-supplements-containing-red>

紅麴は「正常コレステロールレベルを維持する」と宣伝する多くの食品サプリメントに使用されている。ANSES はこの種の食品サプリメントの使用に関連する可能性のある 25 の有害事象報告（主に筋肉と肝臓の障害）を受け取っている。このため ANSES は紅麴を含む食品サプリメントは、消費者、特に遺伝的素因や持病や現在治療中などの特に感受性の高い人にとって、健康リスクになると考える。ANSES は 10 月 18 日この意見について各種関係者や欧州保健当局への意見募集を開始した。特にこれらの製品はスタチン医薬品を使用している患者やスタチンの副作用により使用を中止している（スタチン不耐）患者が使用すべきではない。また妊娠あるいは授乳中の女性、子どもや青少年、70 才以上の人、持病のある人、大量のグレープフルーツを食べる人などの感受性の高い人もこれらのサプリメントを避けるべきである。ANSES はこれらの人はサプリメントの使用前に医師に相談することを薦める。

ANSES は 2009 年にニュートリビジランスシステム（食品に関する有害事象収集システム）を構築して以降、25 件の紅麴含有食品サプリメントに関連する可能性のある情報の揃った報告を受け取っている。そのうち因果関係が「非常に可能性が高い」、「可能性が高い」12 例については、主な事例は筋傷害（しばしば強い筋肉痛）で 3 例は筋傷害に関連するあるいはしない肝障害である。フランスでのニュートリビジランス症例と多国での情報はロバスタチンにより報告されているものと非常に良く一致し、このことはモナコリンを含む紅麴サプリメントは消費者を健康リスクにさらすものであることを示す。

*参考：食品安全情報 No. 17 / 2007 （2007. 8.15）参照

【FDA】FDA は、高コレステロール治療用としてインターネットで宣伝されている紅麴米製品を使用しないよう消費者に警告

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200717.pdf>

FDA は Web サイトを通じて販売されている紅麴米（red yeast rice）製品 3 種類を購入もしくは摂取しないよう警告している。これらの製品は、高コレステロール治療用のダイエットサプリメントとして宣伝されているが、健康に有害な未承認医薬品を含むことがある。FDA がこれらの製品を検査したところ、米国内で高コレステロール治療用として販売が認可されている処方薬メバコールの有効成分であるロバスタチンが検出

された。ロバスタチンは、腎機能障害をもたらす重篤な筋肉障害を誘発する可能性がある。

3. ANSES は抗菌薬耐性と動物用医薬品のファーマコビジランスに関する 3 件の報告書を発表

ANSES publishes three reports on antimicrobial resistance and veterinary pharmacovigilance

21/10/2013

<http://www.anses.fr/en/content/anses-publishes-three-reports-antimicrobial-resistance-and-veterinary-pharmacovigilance>

ANSES は、動物用抗生物質の販売、動物の抗菌薬耐性、動物用医薬品のファーマコビジランス 2012 年報告書を発表した。

2012 年動物用抗生物質の販売調査

フランス国立動物用医薬品局は、1999 年から動物用の抗生物質販売の監視をしてきた。細菌耐性の監視と同様に、この国家監視計画で集められた情報は、抗生物質耐性のリスク評価のために不可欠である。ANSES は調査とリスク評価に関して、過去三年間、この分野で特に活発に活動してきた。我々の関与が心強い結果を示しているのは明らかだが、一定数の懸念がまだ残っているため関心を持ち続ける必要がある。

2012 年には抗生物質の販売総量は 782 トンに達したが、これは監視が始まって以来最低量だった。全ての動物種を考慮すると、2012 年の抗生物質への全般的な暴露は 2011 年と比較して 6.1%減少した。全体では、経口による暴露は 2007 年以來 21.7%減少し、注射による投与が 8.6%上昇したしかしながら、重要な抗生物質への動物の暴露に関して深刻な状況が残されている（第三、第四世代のセファロsporin系とフルオロキノロン系）。1999 年から 2.5 倍となり、過去 5 年間でほぼ 25%まで増加した。特定の動物群ではこれらの重要な抗生物質の使用が急激に減少しており、ターゲットを決めた積極的な戦略が結果を生み出した証拠である。最新世代のセファロsporin系の使用に関しては、ブタ産業界で行われた自発的な先制の制限により、ブタへの暴露が 2010 年と 2012 年の間に 62.1%まで減少した。

Résapath ネットワーク 2012 年次報告書—動物での抗生物質耐性モニタリング

Résapath ネットワークは、すべての動物種における抗生物質耐性モニタリングのための本質的プログラムである。ANSES の 2 か所の検査所（リヨン検査所、Ploufragan-Plouzané 検査所）が運営しており、その目的は動物における細菌の抗生物質耐性における傾向と変化をモニターし、新規の耐性を検出し、その分子機構を特徴づけることである。このネットワークでは、観察結果の概要を報告するための年次報告書を公表している。

2012 年、ネットワークの範囲が拡大し、取り扱う分野の多様化や集められたデータが著しく増加した。分離した細菌の主なものは *Escherichia coli* であり、試験された家禽の 70%、ウシ及びブタの約 50%、ウサギやネコなどの小さな反芻動物の 25~35%で確認された。全

体としては、特に第三、第四世代のセファロスポリン系のような重要な抗生物質に関して懸念される。

2012年動物用医薬品のファーマコビジランスに関する報告

動物用医薬品のファーマコビジランスの目的は、予測せぬ有害影響であろうと、予測できても頻度や重篤性は予測できないものなど、影響発現のサインを可能な限り迅速に検出することである。そして、使用のための追加的予防措置から販売承認の取り消しなどの適切な対策を行うためのものである。

2012年、国立動物用医薬品局（ANMV）は国家データベースに動物における有害影響3,058事例を登録し、このうちの43%は深刻な有害影響であるとされた。

2013年において、ANSESの国立動物用医薬品局の優先課題は次の2つである。

- 1) 入手可能な動物用薬製品の使用に関するすべての問題の説明責任を負う目的で、すでに市販されている薬の承認後のモニタリングを強化する。
- 2) 動物用医薬品のファーマコビジランスの枠組みの中で、有害影響の報告について様々な分野での認識を向上させる。

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

1. Oxy Elite Pro 及び VERSA-1 に関する USP Labs LLC への警告文書

Warning Letter to USP Labs LLC Concerning Products Oxy Elite Pro and VERSA-1
October 11, 2013

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm371203.htm>

ダイエタリーサプリメントとして販売されている Oxy Elite Pro 及び VERSA-1 のラベルに、aegeline、別名 N-[2-ヒドロキシ-2(4-メトキシフェニル)エチル]-3-フェニル-2-プロペンアミドを含むと表示されている。連邦食品医薬品法による「ダイエタリーサプリメント」の定義では、aegeline がダイエタリーサプリメントの含有成分として表示されているということは aegeline が「食品成分」であると結論する根拠を USP Labs 社がもっているとみなす。また同時に aegeline は新規食品成分であり、新規食品成分については法により事前通知が必要となる。

新規食品成分（1994年10月15日以前に米国で販売されていなかったもの）を含むダイエタリーサプリメントは、二つの条件（これまで食べてきた食品成分をそのまま使ったもの、あるいは安全性に関する根拠がある）のうち一つを満たさなければ不純物が混入されたものとみなす。そのため、Aegeline についてはどちらにも該当せず通知もされていないため、Oxy Elite Pro と VERSA-1 は不純物が混入されたものとみなす。

2. FDA はオレゴンのダイエタリーサプリメント製造業者に法的措置をとる

FDA takes enforcement action against Oregon dietary supplement manufacturer

Oct. 21, 2013

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm371516.htm>

FDA は司法省に、未承認医薬品を含む不純物混入サプリメントを繰り返し販売した連邦食品医薬品法違反で James G. Cole, Inc 社とその社長らへの終局的差し止め命令を要求した。

同社は FDA による複数回の警告を無視してきた。対象製品名は PCA、PCA-Rx、C-60、ACAI Resveratrol、Cytomune、Anavone、Liver Rescue、Probiotics および Maxam Labs、Advanced Sports Nutrition、Maxam Nutraceuticals ブランド名で販売されている各種製品である。

3. 消費者向け情報：新しい計画で二枚貝の収穫が再開

Novel Program Restarts Clam Harvest

Page Last Updated: 10/21/2013

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm368533.htm>

二枚貝の世界最大の漁場のひとつが 1990 年に毒性が高いマリントキシン汚染により食べると死亡することもあるという理由で閉鎖された。しかし今年、この地域のうちの大部分を占める Georges Bank とよばれるニューイングランド沿岸 62 マイル地域で、FDA がこのリスクを管理する新しいアプローチを採用したことにより漁が再開された。大きな要素の一つは、FDA の科学者が漁師に、海の二枚貝を、しばしば厳しい状況のもとでも、洗練された科学的検査ができるように訓練したことである。この計画により市販されるホンビノスガイの数は約 2 倍になり、バカ貝 (surf clams) は 40% 増加した。FDA の協力がなかったら、この数十億の資源は無駄になっていたであろう。これは、漁師や消費者、経済のいずれにとっても良いことであるとシーフード産業コンサルタント David Wallace は述べる。

これは、漁師、業界関係者、州の公務員と連邦政府の多くの関係者が協力して貝の収穫を可能にする新しい計画を作った話である。

話の始まりは、貝毒が検出されて Georges Bank が一時的に閉鎖された 1980 年代後半に遡る。1990 年代初めに短期間再開されたが、貝による重篤な病気の例が発生して再び閉鎖された。診断は *Alexandrium algae* が作る毒素による麻痺性貝毒で、この有毒藻類は赤潮として知られてきた。食品の安全性確保を担当する FDA は、遠い海の上の全ての船に科学者を派遣することはできず、貝を捕ってから港で検査するのは経済的に見合わないと判断した。1990 年の Georges Bank 閉鎖は二枚貝業界にとって大きな打撃だった。2005 年にはさらに赤潮の被害が広い地域に拡大した。二枚貝業界は、解決のために時間と資金を投じることを決意し、州や連邦当局と協力しはじめた。何年もの研究と調査により、2013 年に FDA の新しい方法のもとで再開できた。この計画の中には、漁師が海の上で適切な検査を行うことも含まれる。

漁師が政府の若い科学者の講義を何日も受けられるだろうか、実験室で科学者が行うのさえ難しい検査を正確にできるのだろうかなどの多くの疑問があった。しかし信じられないほど成功した。漁師は船で検査して正確で素晴らしいデータを出すことにプライドをもっている。(検査には2009年に Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) に認可された Abraxis キットを用いる。写真は本ウェブサイトを参照)

4. 消費者向け情報：なぜジャーキーおやつはペットを病気にするのか？

Why Are Jerky Treats Making Pets Sick?

10/22/2013

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm371413.htm>

もしイヌやネコがペット用ジャーキーを食べて病気になったら、FDA や獣医師に報告して欲しい。FDAは2007年以降、ペット用ジャーキー関連の病気についての報告をイヌ3,600匹、ネコ10匹について受け取り、何度も消費者に警告している。これまで約580匹のペットが死亡した。FDAのCVM (Center for Veterinary Medicine) はこれまで1,200以上の検査をし、中国の製造業者を訪問し、大学や企業と協力しているが、原因はわかっていない。さらなる情報を集めるために、FDAは全国の獣医師やペットのオーナーに情報を求める。探しているのは、チキン、ダック、スイートポテトあるいは乾燥フルーツを原料とするジャーキーテンダーやストリップを食べて数時間以内に食欲不振や活動量低下、嘔吐、下痢、水をたくさん飲む、尿量が増えるなどの事例である。

*参考：本号に関連記事あり

【ProMED-mail】 ペットフード、有害、致死的—オーストラリア、カナダ、米国、中国産、チキンジャーキー、警告

*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>

5. リコール情報

次の各社は、PRANブランドのターメリックパウダーを鉛含量が多いためリコール。

- Fahman Enterprises Inc.

October 17, 2013

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm371206.htm>

FDAの検査により48ppmの鉛が検出された。

- Best Value, Inc.

October 15, 2013

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm371042.htm>

FDAの検査により53ppmの鉛が検出された。

6. 警告文書 (2013年10月22日公表分)

- Jason Martindale 10/2/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm371283.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ツラスロマイシンが違法である。

- Rocklan Farm 10/2/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm371230.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品スルファメトキサゾールが違法である。

- Earl Wolfe Farms Inc 10/1/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm371227.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。

- Dolphin Intertrade Corporation 8/21/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm371490.htm>

ダイエタリーサプリメントとして販売していた Xiyouji Qingzhi (吸油基清脂) にシブトラミンの含有が確認された。

- DNE Nutraceuticals Inc. 8/2/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm365853.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。

-
- 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. 警告 米国はダイエタリーサプリメントを調査

Alert — US investigation into dietary supplements

Date: 23/10/2013

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Alert-US-investigation-into-dietary-supplements.aspx>

FSANZ は、消費者に対し米国 FDA が「OxyELITE Pro」と表示されているダイエタリーサプリメントを調査していることについて警告する。

米国 FDA はハワイでの急性非ウイルス性肝炎のアウトブレイクに関連する可能性のある「OxyELITE Pro」を使用しないよう助言している。オーストラリアの保健当局も急性非ウイルス性肝炎を監視している。急性非ウイルス性肝炎は、6ヶ月以内の何らかの原因で肝細胞が傷害されたもので伝染性はなく、症状は発熱、疲労、食欲不振、吐き気、嘔吐、腹痛、暗色尿、黄疸などがある。

FSANZ 長官 Steve McCutcheon は消費者に対し、どのようなものでもダイエタリーサプ

リメントを使用する場合には注意する必要があり、医師の監視下で使うようにと述べた。

製品をオンラインで購入する場合には、特に注意が必要である。オンライン製品には安全でない成分が含まれることがあり、合法的な製品であるかわからない。当該製品または他のどのようなダイエタリーサプリメントでも、使用の結果なんらかの健康影響を経験した消費者は医師の助言を求める必要がある。FSANZ は調査を見守り、必要があれば消費者への助言を更新する。

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

1. フェンチオンの使用はさらに制限される

Fenthion use further restricted

16 October 2013

http://www.apvma.gov.au/news_media/media_releases/2013/mr2013-04.php

APVMA による新たな残留データの解析により、フェンチオンは桃およびアプリコットにはもはや使用できないが、他の野菜や果物には制限付きで使用できることが示された。よって、フェンチオンは本日 (10月16日) より、桃およびアプリコットには使用が許可されないが、フェンチオンのレビューが完了するまで許可を得て他の作物には使用が可能である。

企業から提出されたデータをレビューし、APVMA はフェンチオンを散布した桃とアプリコットでの残留が摂取して安全な量であるとは納得できなかった。リンゴ、ナシ、柑橘類、ブドウ、パパイヤ、柿、チェリー、ネクタリン、プラム、メロンなどの他の作物への使用は、散布から収穫までの期間に一部変更があるが、支持できるものであった。

*評価の詳細 : Fenthion

<http://www.apvma.gov.au/products/review/current/fenthion.php>

● 香港政府ニュース

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

1. カニは安全性検査に合格

Crabs pass safety checks

October 17, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/10/20131017_191233.shtml

100 検体以上のカニが、食品安全センターの化学および微生物検査に合格した。

● 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

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

1. 説明資料 (連合ニュース「離乳食から国際基準を超える鉛検出」報道関連)

消費者危害予防政策課 2013-10-21

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=1&seq=21647&cmd=v>

2013年10月21日(月)に連合ニュースが報道した「離乳食から国際基準を超過する鉛検出」の内容に対して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、2011年に特殊用途食品のフォローアップミルク及び乳児用ミルクから鉛がそれぞれ最大0.033 ppm及び0.2 ppm検出されたことがある。これらの検出値は粉末状態で分析した結果であり、諸外国と同様の検査方法である液体状態で検査した場合には、0.033 ppm及び0.2 ppmの1/6～1/8に減少し、EUなど諸外国基準(0.02 ppm、液状)と同程度の水準である。

食薬処は、特殊用途食品中のフォローアップミルク及び乳児用ミルクの鉛基準を0.01 ppm(液状)と決定し行政通知(2013.7.17)している。

2. 説明資料 (MBC「鉛含有フルーツジュースが数百トン流通」報道関連)

食品基準課 2013-10-21

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=2&seq=21597&cmd=v>

2013年10月20日(日)にMBC 8時ニュースで報道した「鉛含有フルーツジュース数百トン流通」の内容に対して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、現行のフルーツジュースの鉛基準(0.3 ppm)を国際食品規格(コーデックス)委員会及びEUの基準(0.05 ppm)に改訂するかどうかを検討するため、本年は果実類など農産物中の重金属モニタリングを実施している。本年進行中のモニタリングは、農産物中の重金属基準の再評価のための実態調査及びリスク評価であり、2014年には果実を原料に使用した飲料類について重金属リスク評価研究事業を実行する予定である。食役処は、2014年末まで国内流通中の果実類及び飲料類に対する重金属モニタリング計画に基づき国民の当該食品の摂取による重金属暴露量を再評価し、重金属(鉛)基準の強化の可否を決める計画である。

3. 説明資料 (連合ニュース「市販に流通する7つのエネルギー飲料から防腐剤成分」報道関連)

消費者危害予防政策課 2013-10-21

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=1&seq=21645&cmd=v>

2013年10月21日(月)に連合ニュースが報道した「市中流通7エネルギードリンクに防腐剤成分」の内容に対して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、エネルギードリンクの安息香酸ナトリウムを「食品添加物の基準及び規格」により0.6 g/kg以下まで認めている。問題となった市中流通7エネルギードリンクから検出された安息香酸ナトリウムの量は全て使用基準に準拠している。また、「安息香酸ナトリウムカフェイン」は、大韓薬典に記載されている品目であり、IARCで毒性影響が報告されたことはない。

同時に、2006年飲料中で安息香酸ナトリウムとビタミンCが反応してベンゼンを生じるという情報により、当時、KFDA(現 MFDS)は安息香酸ナトリウムの使用量を減らすなどの方法でビタミンC含有飲料中の低減化を推進し、ベンゼン含量を飲料水基準(10 ppb)以下に低減させた。

食薬処は、エネルギードリンクに対する安全管理強化のために、カフェイン、ベンゼン、保存料などを定期的に収去・検査して国民に報告するとともに、今後の安息香酸ナトリウムの国内使用状況及び諸外国管理状況などを総合的に検討して行く計画である。

4. 説明資料(京郷新聞「原発事故後の日本産加工・原料食品の輸入は増加している」報道関連)

輸入食品政策課 2013-10-21

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=2&seq=21601&cmd=v>

2013年10月21日(月)に京郷新聞が報道した「原発事故後の日本産加工・原料食品の輸入は増加している」の内容に対して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、日本産加工・原料食品の輸入量は、2008年7万2846トン、2009年7万8523トン、2010年5万8102トン、2011年6万3189トン、2012年5万5024トン、2013年8月末5万1792トン等であり、年度別に見て、特に原子力発電所事故後に日本産加工・原料食品輸入が増えているわけではないことを報告する。

※報道された2011年度4万4253トンは、事故後3月19日から12月末の統計。

食薬処は、日本産のすべての食品に対して輸入時ごとに放射能検査を実施し、日本産水産物及び食品からセシウムが微量でも検出されればストロンチウム及びプルトニウムなどその他核種に対する追加検査証明書を要求し、事実上放射能に少しでも汚染した日本産食品の国内への流入は認められないことになっている。

5. 説明資料(SBS「食品医薬品安全処、日本の水産物の放射性物質検査規定違反」報道関連)

食品基準課 2013-10-15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=2&seq=21538&cmd=v>

2013年10月15日(火)にSBSが報道した「食品医薬品安全処、日本水産物の放射性物質検査規定違反」内容に対して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、現在の食品公典の試験法では 10,000 秒を測定することになっているが、日本福島原子力発電所事故以後は緊急状況で日本から輸入されるすべての食品を速かに検査するために放射能専門家の諮問を経て決まったことであることを報告する。

方法の詳細は、まず 1,800 秒測定して放射能検出の有無を確認し、放射能が検出された製品の場合には、さらに 10,000 秒で測定して検出された放射能数値を最終結果にすると定めている。参照までに、米国は 600 秒、日本は 2,000 秒測定して検査時間を縮めて運営している。

*参考資料（日本産輸入食品の放射能検査結果）

検査実施課/輸入食品政策課 2013-10-11、2013-10-18

(2013.10.4.~10.10.)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=3&seq=21497&cmd=v>

(2013.10.11.~10.17.)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=57&pageNo=2&seq=21589&cmd=v>

● シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority）

<http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/home.html>

1. HSA は重大な肝障害と関連する未登録医薬品“OxyELITE Pro”について警告

HSA Alerts Public to “OxyELITE Pro” – an Unregistered Medicinal Product Linked to Serious Liver Injuries

18 OCTOBER 2013

http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/news_events/press_releases/2013/hsa_alerts_public6.html

HSA は、米国で多数、香港で 1 例の重大な肝障害と関連する「OxyELITE Pro」について警告する。「OxyELITE Pro」は HSA が販売を認めた製品ではないが、シンガポールでインターネットを介して違法に販売されており国民が購入した可能性がある。

「OxyELITE Pro」について

「OxyELITE Pro」は海外ではダイエットサプリメントとして減量用に販売されている。ハーブ抽出物と表示されているが、HSA によるインターネットで購入した製品の予備的検査によると、サプリメントには認められていない 1,3-ジメチルアミルアミン（DMAA）とヨヒンビンが検出された。そのような成分を含む製品は医薬品としての登録が必要である。現在、他の表示されていない成分を検出するための調査が行われている。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、果物と野菜の過塩素酸塩についての意見書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900040344>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、急速冷凍する湯通しホウレンソウの殺菌処理に過酢酸を有効成分とする溶液を使用する用途拡大を目的とする工業試験許可申請について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900050475>
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、汚染物質の基準値に関するデータベースを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900060307>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、グルコースシロップ(水あめ、液状ぶどう糖)製造用の加工助剤として使用する *Aspergillus nishimurae* の遺伝子を持つ *Trichoderma reesei* の菌株由来の lysophospholipase の認可について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900130475>
- ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)、乳牛の尿中のグリホサートに関する初めての評価
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900560314>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、市場及び包装場の農産物中の残留農薬について検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900580493>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食品と接触するシリコーン製材料や物品に 3,7,11-トリメチル-1-ドデシン-3-オールを使用することの認可について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900600475>
- フランス衛生監視研究所(InVS)、週刊疫学状況報告 Point epidemio、No.394、ミディ・ピレネー地域圏版、第 39 週号(2013 年 9 月 23 日～9 月 29 日)を発行
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900920343>
- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、毒キノコによる食中毒に関する注意喚起を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03900930373>
- フランス厚生連帯省、フランスにおけるボトル入り飲料水の放射能品質検査報告書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03901250340>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の放射性物質管理に関するメディア報道について説明
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03901260493>

ProMED-mail

ペットフード、有害、致命的ーオーストラリア、カナダ、米国、中国産、チキンジャーキー、警告

PRO/AH/EDR> Pet food, toxic, fatal - Australia, Canada, USA: ex China, chicken jerky, alert

2013-10-16

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20131016.2005502>

15 May 2012 Source: VP Client Information Sheets [edited]

中国産のチキンジャーキーに関連する腎障害がここ数年問題になっている。2007年に関連が見つかって以来 FDA は消費者に、ペットにこれらを与えないよう注意を呼びかけている。

このおやつは普通ジャーキーとよばれるが、テンダーやストリップとも表示されている。症状はイヌが食べた後数時間または数日後に現れ、食欲不振、無気力、嘔吐、下痢（しばしば血便）、喉の渇きと尿量増加である。

2007年にオーストラリアと米国でイヌへの影響が見られたが 2009年に問題の製品が市場から無くなったことでアウトブレイクは終了した。しかしその後同様の事例が米国とカナダで観察され、問題の原因は不明であるが FDA は注意を呼びかけている。2011年6月にカナダ政府はジャーキーおやつによる Fanconi 様兆候がカナダのイヌでみられたことに注意を呼びかけた。2012年3月には米国獣医学会がカナダの事例について新たに警告を出し、FDA は 2012年3月にチキンジャーキーについての一般向け情報を更新した。FDA は調査を継続しているが、苦情のみで根拠が得られない。

注記：オーストラリアの事例については *Aust Vet J.* 2013 Sep;91(9):368-373 にこれまでで最大の 108 例の症例報告が記載されている。

EurekAlert

藻類の大発生による毒性の増加は富栄養化と気候変動に関連する

Increasing toxicity of algal blooms tied to nutrient enrichment and climate change

24-Oct-2013

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2013-10/osu-ito102113.php

世界の淡水湖や河口での一部の藻類の大発生による毒性が増加しており、水棲生物やヒトの飲料水の安全上の脅威となっている。Science に発表されたオレゴン州立大学の研究者らによる研究。特に問題となるのは、肝毒性と発がんの可能性のあるミクロシスチンを産生する藍藻類の *Microcystis* sp である。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室