

食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2014（2014. 02. 19）

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>)

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【EC】

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

【EFSA】

1. EFSA は累積リスク評価グループ化方法論に寄せられた関係者の意見を歓迎
2. 食品及び飼料チェーンの新興リスクを同定するための系統的方法
3. 食品と接触する物質関連

【FSA】

1. 消費者意識追跡調査の結果発表
2. 多動と関連する色素を含まない製品更新

【NHS】

1. Behind the Headlines：エネルギードリンクは薬物使用と関連するか？

【DAFM】

1. Coveney と Hogan は硝酸指令除外更新を歓迎

【EVIRA】

1. 近年の食品回収数

【Tukes】

1. ネオニコチノイド処理した菜種やアブラナの種は 2014 年 3 月 3 日から 6 月 30 日まで使用できる

【FDA】

1. FDA は食品安全近代化法 204 条による高リスク食品の指定のための方法論案に意見募集
2. 乳児用調製乳についての更新 FDA 規則は高品質を維持し乳児の健康な成長を確保するのに役立つ
3. FDA は Uncle Ben's Infused Rice を使用しないよう警告
4. 回収情報
5. 警告文書（2014 年 2 月 4 日、11 日公表分）
6. FDA は化粧品や食品のヒトでの研究が治験薬申請を必要とするかどうかを決めるための意見募集を再開

【NIH】

1. エネルギードリンクの使用と生物学：現在の知識と重要な不足

【CFIA】

1. 食品関連疾患を予防するためのオンラインツール

【香港政府ニュース】

1. レーズン検体が安全性検査に不合格

【MFDS】

1. 参考資料 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 高カフェイン飲料の学校売店と優秀販売店での販売禁止！
3. 海外購入代行者も食品及び健康機能食品の輸入申告が必須に！
4. 国内流通農産物は安心して摂取できる！
5. 2017 年までに韓国国民のナトリウム摂取量を 20% 低減化

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMed-mail) 食中毒 インドネシア：(バリ) 致命的 サバ疑い

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

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

1. 食品獣医局（FVO）査察報告書

- ・ 中国 — 木材製梱包材

CN China - Wood packaging material

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6813

2013年6月18日から28日まで中国で行われた、EUに輸出される木材こん包材に関する査察。処理業者認可の包括的な体系があり、処理や ISPM マーク認可の公的管理が行われている。しかし、石材加工会社には木材こん包材処理マークのあるものとなないものが混在しており、ISPM マークを詐欺使用した証拠も見つかった。木材こん包材利用者の管理が実行されていない。よって、現在の公的管理システムでは、EU 輸出向けの木材こん包材が国際基準に従ってマーク付けされることを十分に保証できていない。

* 参考：【農林水産省】木材こん包材の輸出入

<http://www.maff.go.jp/pps/j/konpozai/>

植物検疫措置の一環として、木材こん包材に関する国際基準（ISPM No.15）がある。この国際基準に従い消毒処理した木材こん包材には、輸出国政府や認証機関によって処理済みであることを示すマークが付けられる。

- ・ ペルー — スパイスのマイコトキシン汚染

PE Peru - Mycotoxin contamination in spices

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6983

2013年9月09日から19日までペルーで行われた、EUに輸出されるパプリカのアフラトキシン汚染管理について特に2011年査察後の改善状況を見るための査察。アルゼンチン農畜産品衛生管理機構（SENASA）がマイコトキシンの分析方法を確認し、パプリカ用のマイコトキシンのモニタリング計画を2011年から実施している。

- ・ スロバキア — 環境への意図的放出を含む遺伝子組換え作物

SK Slovakia - Genetically modified organisms, including their deliberate release into the environment

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6820

2013年9月10日から18日までスロバキアで行われた、環境への意図的放出を含む遺伝子組換え作物(GMOs)の公的管理体系を評価するための査察。全体的に公的管理組織体系は整っているが、飼料のサンプリングから GMO 分析結果がでるまでの時間が長く、法を守っていない場合に調整が行われていない。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2014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)

オランダ産ベビーフード及び粉ミルクのヨウ素高含有(300 µg/100kcal ; 13610 µg/kg)、米国産冷凍ツノザメの非ダイオキシン様 PCB(178; 169 µg/kg)、イタリア産大豆油入りマグロのヒスタミン(最大 865 mg/kg)、南アフリカ産食用ブドウのエテホン(1.5 mg/kg)、エクアドル原料ドイツ産有機調製ココアのカドミウム(2.46 mg/kg)、オランダ経由スペイン産アーモンドのアフラトキシン(B₁=63.1; Tot.=68.4 µg/kg)、韓国産乾燥海藻のヨウ素高含有(182; 237; 203 mg/kg ; 4544 mg/kg ; 171 mg/kg)、ルーマニア及びブルガリア産飼料用トウモロコシの積荷に関するホスフィン汚染のリスク、フランス産チルドメカジキの水銀(1.65; 2.81; 2.1; 4.98; 5.09 mg/kg)、オランダ経由ベトナム産冷凍メカジキステーキの水銀(1.37;1.36 mg/kg)、オランダ産レッドチリペッパーの未承認着色料スーダン 4(146 mg/kg)、ガーナ産燻製イワシのベンゾ(a)ピレン(36.7 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(ベンゾ(a)ピレン、ベンゾアントラセン、ベンゾ(b)フルオランテン、クリセンの合計: 221 µg/kg)、スペイン産チルド真空パックメカジキフィレの水銀(1.81 mg/kg)、フランスで屠殺されたスペイン産雄牛の禁止物質 17-α-ボルデノン、スペイン産冷凍アオザメ切り身の水銀(4.01 mg/kg)、ペルー産食用ブドウのエテホン(1.38 mg/kg)、英国製造米国産食品サプリメントの未承認物質 1,3-ジメチルアミルアミン(DMAA) (2591 mg/kg)、ラトビア産及びエストニア産燻製ニシンのベンゾ(a)ピレン(4.4 µg/kg ; 6.8 µg/kg)・大量の多環芳香族炭化水素 (ベンゾ(a)ピレン、ベンゾ(a)アントラセン、ベンゾ(b)フルオランテン、クリセンの合計 31.3 µg/kg ; 37.7 µg/kg)、ドイツ産バニラチョコレートプリン中の過酸化水素(5ポットのうち2ポットに存在)、オランダ産冷凍燻製ウナギのダイオキシン(2.582 pg WHO TEQ/g)・ダイオキシン様 PCB(PCDD/F + PCB-DL: 21.551 pg WHO TEQ/g)・非ダイオキシン様 PCB(721.024 µg/kg)、

スウェーデン経由トルコ産パプリカ粉のアフラトキシン(B1 = 36; Tot. = 39 µg/kg)、カザフスタン産飼料用有機大豆のアフラトキシン(B1 = 4.8 / B1 = 28.4 / B1 = 55.9 µg/kg)、オランダ経由タイ産ミックス粉のアルミニウムの高含有(833 mg/kg)など。

注意喚起情報 (information for attention)

米国産活ロブスターのカドミウム(0.769 mg/kg)、ベトナム産冷凍シロカジキのヒスタミン(1200 mg/kg)、韓国産乾燥海藻のヨウ素高含有(244; 131 mg/kg; 197 mg/kg; 211 mg/kg; 156.9 mg/kg)、ベトナム産グリーンチリペッパーのジメトエート(0.34 mg/kg)、ウガンダ産ピーナツのアフラトキシン(B₁=7.1; Tot.=8.9 µg/kg)、スペイン経由ペルー産ブドウのエテホン(1.1 mg/kg)、スペイン産原料キハダマグロロインの一酸化炭素処理(400 µg/kg)、パキスタン産チリペッパーのフルシラゾール(0.28 mg/kg)、中国産サラダボウルのホルムアルデヒドの溶出(464 mg/kg)、トルコ産乾燥小イチジクのオクラトキシン A (25.02 µg/kg)、南アフリカ産トウモロコシ粉のアフラトキシン(B1 = 4.8; Tot. = 9.5 µg/kg)、ペルー産食用ブドウのジニコナゾール(0.087 mg/kg)、コスタリカ産生鮮タロイモのベンザルコニウム塩化物(BAC) (10.8 mg/kg)、スリランカ産メカジキの水銀(1.38 mg/kg)、アルバニア産生鮮ベビーキャロットの禁止物質ディルドリン(0.31 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (433.1 µg/kg)、ペルー産食用ブドウのエテホン(1.08 mg/kg; 1.58 mg/kg)など。

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

スウェーデン経由米国産ポップコーン調味料の未承認照射(1.6; 1.73)、中国産飼料用塩化コリン 60%の未承認遺伝子組み換え米 Bt63 (0.3%)、ポーランド産食品サプリメントの未承認物質リンゴ酸シトルリン・アルギニン α ケトグルタレート・β-アラニン・アルギニン・リンゴ酸塩、ドイツ産及びオランダ産飼料用亜麻仁のシアン化合物高含有(327 mg/kg ; 390 mg/kg)、ポーランド産食品サプリメントのグリシン・未承認シトルリン・未承認物質アルギニン α ケトグルタレート・オルニチン α ケトグルタレート・アルギニンピログルタメート・アルギニンエチルエステル・ノルバリン・テアニン・N-アセチルグルタミン・グルタミン α ケトグルタレート、スペイン産チルドマグロの一酸化炭素処理(500 µg/kg)、英国産冷凍丸ごとロブスターの亜硫酸塩の高含有(338.9 mg/kg)、スペイン産有機乾燥セイヨウタンポポのトリアジメノール(0.58 mg/kg)及びホレート(0.13 mg/kg)、タイ産缶入りフルーツの E110-サンセットイエローFCF 着色料の高含有(44 mg/kg)、オランダ産ブロイラー用完全飼料の未承認ナラシン(9.3 mg/kg)及びナイカルバジン残留物(4.4 mg/kg)、ギリシャ産飼料用酸化亜鉛のダイオキシン(3.647 pg WHO TEQ/g)など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産乾燥麺のアルミニウム高含有(16.4 mg/kg)、食品と接触する物質としての使用に向かない中国産鉄製湯沸しヤカン、ドミニカ共和国産レッドチリペッパーのフィプロニル(0.04 mg/kg)、中国産緑茶のトルフェンピラド(0.052; 0.063 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジ

クのアフラトキシン($B_1=12.9$, Tot.=16.7 $\mu\text{g}/\text{kg}$)、中国産茶の未承認物質クロルフルアズロン(0.026 mg/kg)、中国産ステンレス製瓶の蓋のクロムの溶出(0.410 mg/kg)、シンガポール産ミニカップゼリーの未承認カラギーナン (E407)、中国産炙り海藻の未承認物質プロメトリン(0.024 mg/kg)、モロッコ産ミントのクロルピリホスエチル、米国産ハーブティーのアントラキノン (0.087 mg/kg ; 0.059 mg/kg)及び未承認新規食品成分の羅漢果、中国産沢庵漬の未承認着色料タートラジン (E102)、米国産食品サプリメントの未承認物質クロムアミノ酸キレート及びアスパラギン酸カリウム、米国産ハーブ食品サプリメントの未承認新規食品成分の羅漢果、米国産ピーナッツのアフラトキシン($B_1=4.1$ $\mu\text{g}/\text{kg}$)、エジプト産イチゴのプロパルギット(0.2 mg/kg)、米国産レモンソーダ及びソフトドリンクの未承認エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム(CDEDTA : E385)及び未承認新規添加物の臭素化植物油(BVO)多数、香港産泡だて器のニッケルの溶出(0.3 mg/kg)、中国産ミキサーの刃のマンガンの溶出(0.34; 0.15 mg/l)及び高濃度の総溶出量(21.7; 13.3 mg/dm^2)、米国産フリーズドライ有機ココの実粉の未承認照射、シンガポール産カクテルナッツ及びミックスクラッカーの未承認着色料サンセットイエローFCF (E110) の使用、スーダン産飼料用ピーナッツ穀粒のアフラトキシン($B_1=190$ / $B_1=150$ / $B_1=29$ $\mu\text{g}/\text{kg}$)、エジプト産イチゴのオキサミル(0.21 mg/kg)、中国産ピザカッターのクロムの溶出(1.34 mg/kg)、インド産バスマティ米のカルベンダジム(0.04 mg/kg)、トルコ産塩水漬け丸めたブドウの葉のプロパルギット(0.03 mg/kg)、エジプト産生鮮オレンジのジメトエート(0.36 mg/kg)、エジプト産イチゴのオキサミル(0.392 mg/kg ; 0.083 mg/kg)、エジプト産生鮮アーティチョークのカルベンダジム(0.84 mg/kg)、モロッコ産グリーンジャスミンティーのアセタミプリド(0.26 mg/kg ; 0.28 mg/kg)及びフィプロニル(0.018 mg/kg ; 0.015 mg/kg)、米国産ソフトドリンクの未承認 E385-エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム(CDEDTA)及び未承認食品添加物臭素化植物油(BVO)、モロッコ産茶のアセタミプリド(0.23 mg/kg)、米国産プロテインバーの未承認新規食品成分ラカンカ、モロッコ産冷凍イワシのヒスタミン(125; 275 mg/kg)、ブラジル産食品サプリメントの未承認 E216-パラオキシ安息香酸プロピル、トルコ産シシトウガラシのプロシミドン(0.04 mg/kg)及びクロフェンテジン(0.124 mg/kg)・ホルメタネート(1.128 mg/kg)、モロッコ産ミントのクロルピリホスエチル(0.28 mg/kg)、タイ産チリペッパーのプロクロラズ(0.202 mg/kg)、ドミニカ共和国産トウガラシのアセタミプリド(0.87 mg/kg)など。

● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. EFSA は累積リスク評価グループ化方法論に寄せられた関係者の意見を歓迎

EFSA welcomes stakeholder views on cumulative assessment group methodology

5 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140205.htm>

EFSA の累積リスク評価を実装するための農薬のグループ分けの新しいアプローチに関係者から意見が寄せられた。EFSA の科学的仕事には関係者の参加が重要である。

2013 年 7 月に開始された意見募集に対して多くの関係者から 69 のコメントが得られた。全体的には EFSA の方法論を支持しているが、大きなグループ分けの科学的根拠の確かさについて疑問を提示するものもあった。これは科学的知識が不足しているためにより保守的なアプローチをとったことによる。また WHO は他の関係機関と EFSA との対話を薦めており、EFSA はこの提案を歓迎する。

* 意見募集の結果

Outcome of the public consultation on the Scientific Opinion on the identification of pesticides to be included in cumulative assessment groups (CAGs) on the basis of their toxicological profile

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/538e.htm>

この方法論については 2014 年 2 月 11 日に関係者会議を開催する。参加登録は既に締め切っているが会合の内容については終了後発表する。

2. 食品及び飼料チェーンの新興リスクを同定するための系統的方法

A systematic procedure for the identification of emerging chemical risks in the food and feed chain

Published: 30 January 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/547e.htm>

(テクニカルレポート)

食品及び飼料チェーンで生じ、ヒト、動物及び植物へ影響を及ぼす可能性がある新興化学リスクを同定するための系統的方法に関するテクニカルレポート。この方法は多段階で、様々な選択基準をもとに懸念される物質をリスト化することから始まる。選択基準としては、生産量、輸入量、環境中の残留性、体内蓄積の可能性、毒性、リスク評価結果などが考慮される。主なエントリーポイントとしては、REACH 規制対象工業用化学物質および環境中に常に検出されている物質の 2 つがある。

3. 食品と接触する物質関連

- 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 B" 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 B" used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2014;12(2):3551 [15 pp.] 04 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3551.htm>

このプロセスで得られるリサイクル PET は、室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質として材料の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。

- **食品と接触する物質に使用されるエチレン - 酢酸ビニル共重合体ワックス CAS No 24937-78-8 の安全性評価に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety assessment of the substance ethylene-vinyl acetate copolymer wax, CAS No 24937-78-8 for use in food contact materials

EFSA Journal 2014;12(2):3555 [9 pp.] 06 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3555.htm>

添加物としてポリオレフィンに 2 %まで使用し、食品 1kg に対して 5 mg を超えない 1 000 Da 以下の低分子量オリゴマー画分の溶出なら消費者への安全性の懸念とはならない。

- **食品と接触する物質に使用されるパラジウム金属と水素ガス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, palladium metal and hydrogen gas, for use in active food contact materials

EFSA Journal 2014;12(2):3558 [8 pp.] 06 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3558.htm>

室温以下で食品と飲料の包装内の脱酸素剤として使用するなら消費者への安全性の懸念とはならない。パラジウムは食品に直接接触するべきではなく、検出可能な濃度での移行を防止する、液体に不浸透な構造で利用すべきである。

- **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 EREMA Advanced 及び Colortronic SSP®テクノロジーに基づく LPR 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 LPR based on EREMA Advanced and Colortronic SSP® technology used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2014;12(2):3582 [15 pp.]. 12 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3582.htm>

使用済みペットボトルから作った PET フレークに含む食品以外からの PET は 5%未満とする。未知の汚染物質から溶出する可能性のある濃度を、食品あたり乳児には 0.1 µg/kg、幼児には 0.15 µg/kg の暴露シナリオとする場合、安全性への懸念はない。

- **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 Starlinger Recostar PET IV+テクノロジーに基づいた FPR 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 FPR based on Starlinger Recostar PET IV+technology used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2014;12(2):3572 [15 pp.]. 12 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3572.htm>

室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質として材料の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。この PET で作られたトレイは電子レンジやオーブンでは使用禁止。

- 食品と接触する物質にアクティブシステムとして使用されるエリソルビン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム、硫酸鉄、活性炭、セルロース、水酸化カルシウム、塩化カルシウム、水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, sodium erythorbate, sodium carbonate, sodium bicarbonate, iron sulphate, activated carbon, cellulose, calcium hydroxide, calcium chloride and water, for use as active system in food contact materials

EFSA Journal 2014;12(2):3571 [11 pp.]. 12 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3571.htm>

小袋に入れ、容器の上部に液状の食品に直接触れないように使用するなら安全性の懸念はない。

- 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 "APPE Supercycle B" 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 "APPE Supercycle B" used to recycle PET for use in food contact materials

EFSA Journal 2014;12(2):3573 [15 pp.]. 12 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3573.htm>

室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質として材料の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。

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

1. 消費者意識追跡調査の結果発表

Public attitudes tracker results published

3 February 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/feb/tracker-survey#.UvGK2JKChaQ>

FSA は、年 2 回実施されている、FSA 及び主要な食品課題に関する世論と認知度を知るための消費者意識追跡調査について、2013 年 11 月の調査結果を発表した。調査は英国の成人 2,105 人を対象とし、市場調査会社 TNS へ委託して行った。

食品安全について最も気になることは、外食時の食品衛生 (36%)、食品添加物 (26%)、サルモネラや大腸菌などによる食中毒 (26%) だった。より広範な食品関連事項では、最も懸念しているのは食品の値段 (60%)、食品廃棄 (50%)、食品中の塩 (44%) だった。

* 報告書 : Biannual Public Attitudes Tracker

Wave 7, November 2013

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/science-research/biannual-attitudes-tracker-nov-2013.pdf>

2. 多動と関連する色素を含まない製品更新

Update on products free of colours associated with hyperactivity

4 February 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/feb/colours#.UvGMRpKChaQ>

多動と関連する色素を含まない製品リストに、Cloetta の製品 Chewits と Tangerine Confectionery の製品 Candyland を追加する。

* 色素 6 種 : タートラジン (E102)、キノリンイエロー (E104)、サンセットイエロー FCF (E110)、カルモイシン (E122)、ポンソー4R (E124) 及びアルラレッド (E129)

● 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 : エネルギードリンクは薬物使用と関連するか?

Are energy drinks linked to drug use?

Friday February 7 2014

<http://www.nhs.uk/news/2014/02February/Pages/Are-energy-drinks-linked-to-drug-use.aspx>

Mail Online が「エネルギードリンクを飲む十代は、アルコールや薬物を 2 倍使用しやすい」と警告した。レッドブルなどのエネルギードリンクを定期的に飲む米国の十代の若者は、喫煙や飲酒、薬物を使用する可能性が高いことを示唆する研究がある。この新しい研究は、米国の中等学校生徒の全国を代表するサンプルとして約 22,000 人のエネルギードリンクやソフトドリンクの自主申告を評価したものである。13~18 才の約 1/3 が毎日エネルギードリンクを、約半数弱がソフトドリンクを飲むと報告していた。エネルギードリンク

の使用量が増加するに従い、アルコールや煙草、大麻、アンフェタミンの使用が増加する傾向があった。しかしながら、この種の調査は因果関係を証明することはできず、関連はどちらの方向でもありうる。この研究は、エネルギードリンクが十代の若者に適しているのかという疑問を呈する。米国小児科学会は、「エネルギードリンクに含まれるカフェインやその他の刺激物は、子どもや青少年の食生活にふさわしくない」と述べている。

● 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 と Hogan は硝酸指令除外更新を歓迎

Coveney and Hogan welcome renewal of Ireland's Nitrates Derogation

05 February 2014

<http://www.agriculture.gov.ie/press/pressreleases/2014/february/title,73851.en.html>

農業大臣 Simon Coveney と環境大臣 Phil Hogan は、アイルランドが EU 硝酸指令の除外を投票で認められたことを発表した。これにより、2017 年末を期限に、EU の硝酸指令で定められた 1 ヘクタール当たり 170kg の有機窒素の上限を超えて 250kg まで使用できる。

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

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

1. 近年の食品回収数

Number of food product withdrawals in recent years

<http://www.evira.fi/portal/en/food/manufacture+and+sales/guidelines+on+withdrawal+of+products/number+of+food+product+withdrawals+in+recent+years/>

Evira のデータによると、食品回収は近年増え続けている。回収のデータは 2006 年から計画的に記録されている。

回収数増加のいくつかの理由

回収数増加には多くの理由がある。市場競争が激化するとこれまでにない多様な製品が販売され、包装の間違いリスクが高まる；製品は生産ラインを変えるが、包装材は同時に変わらない。企業内管理が進むと特定のガイドラインができ、組織的な回収の原因となる。自社製品の回収についてより速やかに隠し立てせず伝えようと努力する企業を作り出すソーシャルメディアの役割がさらに大きくなっている。リスク管理の結果、以前より多く

の規則違反製品が見つけれ、消費者も製品の欠陥を報告しやすくなった。

分析によると、ある一つの製品や要因が回収数を増加させているのではない。あらゆる原因が増加の要因となっている。回収原因は多様だが、年によっては特別な理由がその年の回収合計数を増加させた。たとえば 2010 年には 18 の未承認新規食品が市場から回収され、2011 年には過剰な亜硫酸塩やその他の添加物の欠陥が 17 の食品に見つかった。

欧州で一部の詐欺行動から起きた 2013 年春の馬肉と追跡できない肉に関する回収では、統計に 19 以上の事例をもたらした。金銭的利益のために馬肉の起源を故意に隠ぺいしたことが、欧州数カ国において馬肉とその製品の回収という結果になった。これは例外的なケースで、前例がない。同じような、成分表に含まれていない自国や外国製の食品中の馬肉の発覚は、食品安全上の重要度はかなり低い。これらのケースの多くでは表示誤りか、原材料の起源が知らされていないという問題である。これらのケースは消費者に健康リスクを引き起こさない。

微生物学的欠陥

多様な微生物学的欠陥（カビ、サルモネラ菌、リステリアとその他の細菌）は回収の主要因である。特筆すべきは、たとえばサルモネラ菌は国内起源の食品にはほとんど発見されないということである。全回収の約 15%の要因である。

アレルギー表示の間違い

アレルギー成分が表示に示されていない場合、容器包装の間違い、不完全な成分表、生産中のアレルギー誘発物質による汚染が原因となりうる。これらのミスは近年では 20%に達している。

汚染物質

異物（生産や包装用品からよく起こる）、残留農薬、しばしば味や臭いによる回収もある。回収はインターネットで確認でき、大部分は Evira のウェブサイトで公表されている (<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/takaisinvedot/arkisto/>)。販売先が一部に留まり効果的に回収できるとみなされるケータリング製品などについては、ウェブでは通常発表されない。ケータリング製品は 2010～2012 年の全ての回収の約 10%を、2013 年には約 15%を占めた。消費者に回収製品の情報を提供する責任は、主に回収を実行する企業にある。新聞での告知は広く消費者に情報を届ける手段だと考えられている。新聞告知以外に、企業も自社のウェブサイトや報道目的のソーシャルメディアを頻繁に使用している。

地方の健康検査官への疑いの報告

規制を守らず、それゆえ健康に害がある食品に疑いを持つ消費者は、まずその地方自治体の食品管理機関に連絡を取るべきである。緊急の場合には、その製品を購入したお店にも、その製品の欠陥について知らせるべきである。

●フィンランド安全化学庁（Tukes : Finnish Safety and Chemicals Agency）

<http://www.tukes.fi/en/>

1. ネオニコチノイド処理した菜種やアブラナの種は2014年3月3日から6月30日まで使用できる

Rape and turnip rape seeds treated with neonicotinoids can be used from 3 March to 30 June 2014

24/01/2014

<http://www.tukes.fi/en/Current-and-News/News/Plant-Protection-Products/Rape-and-turnip-rape-seeds-treated-with-neonicotinoids-can-be-used-from-3-March-to-30-June-2014/>

フィンランド安全化学庁 Tukes は Cruiser OSR、Elado FS 480 および Modesto で処理した菜種やアブラナの種の販売、使用を2014年3月3日から6月30日まで認めることを決定した。この暫定認可は既に処理された種子にのみ適用され新たな種子の処理は認めない。これはノミハムシによる深刻な損害を予防するためのものである。昨年の春に欧州委員会 はイミダクロプリド、チアメトキサム、クロチアニジンを含む製品の使用を制限した。農業生産者森林所有者中央組合(MTK)は Tukes に対してネオニコチノイドの暫定的認可を申請した。フィンランド農業食料研究所とフィンランド食品安全局 EVIRA の予備的研究では種子のネオニコチノイド処理はフィンランドのミツバチにリスクとはならない。

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

1. FDA は食品安全近代化法 204 条による高リスク食品の指定のための方法論案に意見募集

FDA Requests Comments on Draft Methodological Approach for Designating High-Risk Foods Under Section 204 of FSMA

February 3, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm383648.htm>

2014年4月7日まで意見募集。

食品の微生物学的・化学的ハザードについて、判断基準として、①アウトブレイクの頻度や疾患発生率、②疾患の重症度、③汚染可能性、④増殖可能性/賞味期間、⑤製造工程における汚染の可能性、⑥摂取の可能性、⑦経済的影響、のそれぞれについて評価する。各ハザードと食品の組み合わせについて、定量データがあればそれを使い、なければ別の方法でスコアリングを行う。それらを合計して食品のリスクを決定する。

2. 乳児用調製乳についての更新 FDA 規則は高品質を維持し乳児の健康な成長を確保するのに役立つ

Updated FDA requirements for infant formula will maintain high-quality standards

and help ensure healthy growth of infants

Feb. 6, 2014

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm384886.htm>

－安全な乳児用ミルクを生産し続けるための CGMP を確立－

FDA は、乳児用調製乳を与えられる乳児の健康をさらに保護するための暫定最終基準を、2つの事業者向けガイダンス文書案とともに公表した。

米国では出生時から母乳を与えられている乳児はたった 75%で、生後 3 ヶ月では 2/3 が様々な割合で乳児用調製乳を栄養源にしている。

FDA は乳児用調製乳の基準を設定

FDA Sets Standards for Infant Formula

February 6, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm384911.htm>

FDA は、製造業者が健康的な成長を支える安全な乳児用調製乳を製造するための暫定最終基準を発表した。母乳が薦められて多くの母親がそれを望んでいるが、ほとんどの米国の乳児は、幾分かは栄養を乳児用調製乳に頼っている。この暫定最終基準は、特に医学的や栄養的問題のない健康な乳児用の調製乳についてのものである。

また FDA は、暫定最終基準とともに 2つの事業者向けガイダンス文書案を公表した。1つは、暫定最終基準の対象外である超未熟児や特別な配慮が必要な乳児向けの対応についてのガイダンス、もう 1つは、これまで製造してきた業者が暫定最終基準を満たしていることを示すための方法を説明したガイダンスである。

これらについて 45 日間の意見募集を行う。

3. FDA は Uncle Ben's Infused Rice を使用しないよう警告

FDA warns against using Uncle Ben's Infused Rice

Feb. 10, 2014

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm385299.htm>

－Mars Foodservices が最近テキサスで報告された病気に関連する多数の Infused Rice (風味付きのコメ製品) を回収－

簡単な事実

- ・政府官吏は、5 および 25 ポンド入りの袋で販売されている Uncle Ben's Infused Rice メキシカンフレーバーに関連する疾患クラスターについて調査している。
- ・念のため、FDA は、5 および 25 ポンド入りの袋で販売されている Uncle Ben's Infused Rice の全製品について使用しないよう警告する (対象商品は本ウェブサイトを参照)。
- ・これらの製品は通常レストランや学校、病院などの食品業者向けに販売されているが、インターネットや問屋タイプの販売店で購入可能である。
- ・当該製品を購入した食品事業者や消費者は、使用せず購入先に返却するか廃棄するよう

に。

・通常小売店で販売されている Uncle Ben's ブランドの、加熱後すぐ喫食可能な、箱入り、カップ入り製品はリコール対象ではない。

何が問題か

2014年2月7日、FDAのCORE（協調アウトブレイク対応評価ネットワーク：Coordinated Outbreak Response and Evaluation Network）に対し、テキサス州 Katy の3つの公立学校で疾患が集団発生したと通知があった。生徒34人と教師4人が焼け付く感じ、かゆい発疹、頭痛、吐き気を30～90分経験した。共通食材は Mars Foodservices の Uncle Ben's Infused Rice メキシカンフレーバーのロット番号 351EKGRV01 であった。

2013年12月4日、イリノイ公衆衛生省が CDC に Uncle Ben's Infused Rice 製品を学校給食で食べて25人の生徒が同様の皮膚反応を示したことを通知している。2013年10月30日にノースダコタでも同様の事例があり、デイケアの3人の子どもと大学生1人が Uncle Ben's Infused Rice 製品を喫食して45分後に紅潮反応を経験している。

製品の写真

次の URL 参照。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm385323.htm>

4. 回収情報

- Humei Trading 社は「乾燥百合」の未表示の亜硫酸塩に警告

Humei Trading Inc. Issues Alert on Undeclared Sulfites in "Dried Lily"

February 4, 2014

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm384674.htm>

ニューヨーク州の定期検査で一食あたり 409.1 ppm の亜硫酸塩が検出された。亜硫酸は1食 10 mg を超えて摂取すると一部の喘息患者に重大な反応を誘発することがある。

- K-fat 社は Kfi ジンジャーキャンディーの未表示の亜硫酸塩に警告

K-fat Inc. Issues an Alert on Undeclared Sulfites in Kfi Sweetened Ginger Candy

February 3, 2014

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm384660.htm>

ニューヨーク州の定期検査で未表示の亜硫酸塩が検出された。

- MyNicKnaxs, LLC は Reduce Weight Fruta Planta の全ての製品を全国及び国際的に自主回収

MyNicKnaxs, LLC. Issues a Voluntary Nationwide and International Recall of All Weight Loss Formulas of Reduce Weight Fruta Planta

February 4, 2014

http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm385919.htm?source=govdelivery&utm_medium=

[email&utm_source=govdelivery](#)

FDA の検査により表示されていないフェノールフタレインが検出された
製品の写真

次の URL 参照。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm385920.htm>

● MyNicKnaxs 社は Magic Slim, Fruta Bio, SlimEasy, Super Fat Burning Bomb, Slim Xtreme, Meizi Evolution, Meizitang Strong Version Botanical Slimming, Jianfeijindan Activity Girl, および Japan Hokkaido Cangye Pharmacy Co., LTD Japanese Chinese Formula 減量錠剤の全ての製品を全国及び国際的に自主回収
MyNicKnaxs, LLC. Issues a Voluntary Nationwide and International Recall of All weight loss formulas of: Magic Slim, Fruta Bio, SlimEasy, Super Fat Burning Bomb, Slim Xtreme, Meizi Evolution, Meizitang Strong Version Botanical Slimming, Jianfeijindan Activity Girl, and Japan Hokkaido Cangye Pharmacy Co., LTD Japanese Chinese Formula pill for weight reduction.

February 4, 2014

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm386115.htm>

表示されていないフェノールフタレイン、シブトラミン、またはその両者が含まれるため

製品の写真

次の URL 参照。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm386116.htm>

公示 : Arth-Q には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: Arth-Q Contains Hidden Drug Ingredient

2-13-2014

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm385888.htm>

関節用のダイエットサプリメントとして販売されているが FDA の検査によりイブプロフェンが検出された

5. 警告文書 (2014 年 2 月 4 日、11 日公表分)

● Intensive Nutrition Incorporated 1/22/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm383084.htm>

ダイエットサプリメント (タンニン) CGMP 違反及び宣伝内容が未承認新規医薬品に該当する。

● Zubrzycki Homestead 1/22/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm382563.htm>

子牛の残留動物用医薬品ネオマイシンが違法である。

- Orth Farms LLC 2/3/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm384533.htm>

食用に販売された子牛の残留動物用医薬品デヒドロストレプトマイシンが違法である。

- Campbell Dairy Farm 1/29/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm384692.htm>

乳牛への動物用医薬品フルニキシンメグルミンの適用外使用が違法である。

- Hillegass Dairy, LLC. 1/29/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm383931.htm>

食用に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。

- B & E Dairy 1/28/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm384091.htm>

食用に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

- Exclusive Supplements, Inc. 1/31/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm384534.htm>

各種サプリメント製品の宣伝（悪玉コレステロールを減らすのに役立つ、等）が未承認新規医薬品に該当する。他に、CGMP 違反など各種違反が確認されている。

- NatureAll-STF Holding, LLC 1/31/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm384484.htm>

各種サプリメント製品の宣伝（抗炎症、ウイルスや細菌と戦うのに役立つ、等）が未承認新規医薬品に該当する。他に、CGMP 違反など各種違反が確認されている。

- Slim Beauty USA 1/31/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm384452.htm>

未表示のシブトラミンやフェノールフタレインが検出され、違法である。

6. FDA は化粧品や食品のヒトでの研究が治験薬申請を必要とするかどうかを決めるための意見募集を再開

FDA Reopening Comment Period on the Cosmetics and Foods Portions of its Guidance on Determining if Human Research Studies Require an Investigational New Drug Application

February 5, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm384498.htm>

FDA は、臨床試験実施者、スポンサー、治験審査委員会向けの最終ガイダンス「New Drug Applications (INDs) -- Determining Whether Human Research Studies Can Be Conducted Without an IND」の一部について、60 日間の意見募集を再開する。

* ガイダンス本文

<http://www.fda.gov/downloads/Drugs/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/Guidances/UCM229175.pdf>

ダイエタリーサプリメントや食品の場合、構造・機能についての影響の研究なら治験薬申請（IND）は必要ないが、疾患の予防や治療効果を調べるのであれば必要になる、など。健康強調表示についても同様である。

● 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. エネルギードリンクの使用と生物学：現在の知識と重要な不足

The Use and Biology of Energy Drinks: Current Knowledge and Critical Gaps

<http://ods.od.nih.gov/News/EnergyDrinksWorkshop2013.aspx>

2013年8月15～16日に開催されたワークショップのプレゼンテーション資料を掲載している。本ワークショップの目的は、現在の関連研究をまとめ、研究分野での重要な不足を明らかにするために様々な専門家が集まり、次のような内容を議論することである。

- ・ エネルギードリンク及びカフェイン摂取のパターン
- ・ 軍隊だけでなく、子どもや若者がエネルギードリンクを使用する理由
- ・ エネルギードリンクの安全性とその原料
- ・ エネルギードリンクとその原料が身体に与える影響

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

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

1. 食品関連疾患を予防するためのオンラインツール

Online Tool to Help in Preventing Food Related Illness

February 7, 2014,

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2014-02-07/eng/1385942327501/1385942339917>

企業が食品安全上のハザードに対策するのに役立つハザード同定参照データベースを発表した。

* Reference Database for Hazard Identification (RDHI)

<http://www.inspection.gc.ca/food/safe-food-production-systems/food-safety-enhancem>

● 香港政府ニュース

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

1. レーズン検体が安全性検査に不合格

Raisin samples fail safety check

February 07, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/02/20140207_163320.shtml

2013年10～11月に集めた保存果実及び野菜の450バッチのうち、レーズン2検体が保存料検査に不合格であった。当該検体は、二酸化硫黄の基準値を超過していた。

検査対象は、キュウリ、ラディッシュ、リーフマスタード、らっきょう、ショウガ、唐辛子などの漬物と、乾燥マンゴー、乾燥パイナップル、レーズン、アプリコット、プラム、乾燥リンゴ、サワーピーチ、オリーブなどの保存果実であり、二酸化硫黄、安息香酸、ソルビン酸、パラベンを検査した。

● 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. 参考資料 日本産輸入食品の放射能検査の結果

・2014.1.24.～2014.1.28.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=22757>

・2014.1.29.～2014.2.6

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=22830>

2. 高カフェイン飲料の学校売店と優秀販売店での販売禁止！

食生活安全課 2014-01-28 添付ファイルあり (1)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=22723&cmd=v>

食品医薬品安全処は、学校売店と優秀販売業店での高カフェイン飲料の販売を禁止し、テレビ放送広告を制限するという内容の「子ども食生活安全管理特別法施行令」の改正案を1月31日から施行すると発表した。

※高カフェイン飲料：カフェイン含量が ml 当たり 0.15 mg 以上含む製品

本改正で、今後は子ども嗜好食品のうち高カフェイン飲料は学校売店と優秀販売業店に

において販売できなくなり、午後 5 時から 7 時までテレビ放送広告も禁止される。これまで、子ども嗜好食品のうち高熱量・低栄養食品について学校売店と優秀販売業者での販売禁止と放送規制がある。また、高カフェイン飲料の“高カフェイン含有（含有量：mg）”を、子どもたちには分かり易く目立つように表示面の地色と区別される赤色の模様にし、業界が自主的に表示するようにした。高カフェイン飲料販売禁止事項に違反した場合は 10 万ウォン、テレビ広告禁止事項に違反した場合には 1,000 万ウォンの罰金が科せられる。

3. 海外購入代行者も食品及び健康機能食品の輸入申告が必須に！

食品政策調整課/栄養安全政策課 2014-01-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=22722&cmd=v>

食品医薬品安全処は、違法な有害食品及び健康機能食品から国民健康を保護するために、購入代行者も輸入申告を義務化するという内容の「食品衛生法」及び「健康機能食品に関する法律」の一部改正案を 1 月 28 日改正・公布すると発表した。

本改正は、海外インターネットサイトから食品を代わりに購入する代行者も食薬処に輸入申告をするように明確に規定することで、安全性が検証されない輸入食品などから国民の健康を保護することができるようにした。また、施行には十分な準備期間と事前予告期間を勘案して 1 年間の猶予期間を設け、2015 年 1 月 29 日施行とする。

食薬処は、最近インターネット代行サイトを利用した外国食品などの輸入が大幅に増加しているため、安全性の検証及び消費者の副作用被害の予防などのための法的整備を行ったと説明した。

4. 国内流通農産物は安心して摂取できる！

残留物質課 2014-01-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675>

食品医薬品安全処は、昨年に国民による消費量が多かった農産物（コメ等 15 品目）232 検体を収去して残留農薬（283 種）を検査した結果、230 検体（99.1%）が基準を満たしていることが確認されたため、食卓の農産物は安心して摂取できると発表した。

検査の結果、ごまの葉 1 検体、桃 1 検体の計 2 検体が残留農薬基準を超過していたため、当該農産物に対しては直ちに回収及び廃棄措置を要請し、生産者などに安全教育を実施した。ごまの葉 1 検体では殺虫剤用途で使われるクロルピリホスが超過（0.39 mg/kg；基準 0.01 mg/kg）、桃 1 検体では殺菌剤用途で使われるピラクロストロビンが超過（0.4 mg/kg；基準 0.3 mg/kg）していた。参考として、最近 3 年間の計 44 品目の農産物（935 検体）の残留農薬検査の結果では、931 検体（99.6%）が基準を満たしていた。また、基準を超過して検出された農薬成分のリスクを評価した結果、すべて一日許容摂取量（ADI）の 1%以下で安全な水準であることを確認した。

5. 2017 年までに韓国国民のナトリウム摂取量を 20%低減化

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=22795>

食品医薬品安全処は、国民のナトリウム摂取量を 2017 年までに 20%(3,900mg) 低減化することを目標にし、集団給食所で模範的にナトリウムを減らしている業者を評価してモデル指定することによりナトリウム低減化を図ると発表した。

2012 年の国民 2 人中 1 人は、給食及び外食での食事を一日 1 回以上しており、モデル事業所指定・運営でナトリウム含量を減らした料理の提供が切実に望まれる。また外食の低ナトリウム環境整備のために、現在参加中のフランチャイズ売場を全国規模で拡大する計画である。同時に、3 月 10 日から 21 日まで‘ナトリウム減らす全国実践の日’行事として、▲学術フォーラム、▲給食のナトリウム低減化、▲分野別広報ブース運営、▲6 地方庁圏域別に記念式典・広報行事などを全国的に実施する。開催期間中、国民の参加を促すために、▲おいしい料理コンテスト (年 5 回)、▲キャラクター、ロゴソングなどのアイディア公募 (年 8 回)、▲SNS などを利用した広報などを推進する。

食薬処は、2012 年から推進したナトリウム低減化事業により、国民の 1 日平均ナトリウム摂取量が 2010 年の 4,878mg に比べて、2012 年には 4,583mg まで 6.0% 減少したと発表した。今後、教育省など 10 部署が参加する減塩対策協議会を構成・運営するなど、部処間協力体制の強化を通じて実効性のある減塩化事業に取り組む予定である。

● 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。)

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、フランスのトータルダイエツトスタディ 2(EAT2) : 公害物質に対するフランスの行政地域圏別の暴露量分析データを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03960010475>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、2013 年における食用米中の重金属含有量の検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03960020493>
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、かんきつ類及びとうがらし類の殺菌のための加工助剤並びにその洗浄水としての過酸化水素、酢酸及び過酢酸を含有する水溶液の使用に関する報告書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03960080307>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、遺伝子組換え食品は食品衛生法に基づき厳格に管理されている旨強調
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03960890493>

- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、サプリメントに使用するビタミン類、ミネラル類及び植物以外の特定の物質の使用条件に関する報告書(2)を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03960940307>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、サプリメントの摂取についてリスク評価書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03960950344>
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、生鮮食肉、食肉加工品及び食肉製品の殺菌を目的とする放射線の使用に関する報告書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03960960307>
- スペインのカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「メディアにおける食品安全(SAM) 2012 年」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03961140373>

ProMed-mail

食中毒 インドネシア：(バリ) 致命的 サバ疑い

Foodborne illness - Indonesia: (Bali) fatal, scombroid susp

2014-02-05

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=2254610>

—Date: Wed 5 Feb 2014 Source: Yahoo News, ABC News—

クイーンズランドの母娘が希な食中毒によりバリで死亡した可能性がある。50 代の母親と 10 代の娘が休暇中に病気になり、2014 年 1 月に死亡した。ブリスベンで剖検された。母娘は軽い喘息をもち、レストランで喫食した魚のヒスタミン中毒が死因と疑われている。結論はまだ出ていない。

(注釈として、ヒスタミン中毒で死亡した事例は文献では見つからないとしている。遺伝的に感受性が高い、あるいは医薬品を使用していたなど、他の情報は不明。)

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室