食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2014（2014. 08. 06）

国立医薬品食品衛生研究所　安全情報部
（http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html）

＜注目記事＞

【FAO】　コーデックス委員会　第 37 回総会

2014 年 7 月 14～18 日、スイス・ジュネーブにおいて第 37 回コーデックス委員会総会が開催された。食品汚染物質部会（CCCF）からステップ 5/8 として提出された議題として、トウモロコシ及びトウモロコシ製品中のフモニシンの最大基準値（ML）、精米中の無機ヒ素の ML、乳児用調製乳・医療用調整乳・フォローアップミルク中の鉛の ML 改定などが、最終採択された。

＊ポイント：　精米中の無機ヒ素の ML（0.2 mg/kg）が最終採択されました。コメ中の無機ヒ素の濃度は玄米から精米にすると下がりますが、コメから無機ヒ素を完全になくすことは出来ません。一方で、ヒトでの無機ヒ素の暴露量はなるべく低くすることが求められています。この ML は、国際的な貿易において混乱が生じない範囲で、無機ヒ素の摂取量をなるべく減らせるように設定されたものです。コメを主食とする我が国では、これを機に、コメ中の無機ヒ素について今後どのようにリスク管理を行うのか考える必要があるでしょう。なお、玄米中の無機ヒ素の ML については意見がまとまらず、CCCF で検討が続けられています。

【BfR】　食品と消費者向け製品中のアルミニウムについての FAQ

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、アルミニウム摂取に関する情報を FAQ 形式でまとめた。アルミニウムは食品中に天然に存在し、その化合物は食品添加物としても使用される。ヒトは、主に食品と飲料水からアルミニウムを吸収する。他に、アルミニウムを含む食器や食品包装などの消費者向け製品、制汗剤などの化粧品、医薬品を介して体内に入る可能性もある。

＊ポイント：　BfR が本年 2 月にドイツ語で公表した記事の英語版が出たので紹介しました。BfR は、アルミニウムの暴露源は食品の他にも制汗剤等の化粧品があることに留意すべきこと、直ちに健康影響はないものの予防的に暴露量はなるべく減らすことを勧告しています。化粧品由来の暴露については、その後、EC の Scientific Committee on Consumer Safety（SCCS）が科学的意見を出しているので、そちらも参考にすると良いでしょう。

＊食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2014（2014. 04. 16）参照

【EC】化粧品中アルミニウムに関する科学的意見発表

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201408c.pdf

【FSAI】　FSAI 調査では検査した牛肉製品からウマ DNA は検出されず－持ち帰り用ラム料理から鶏及びウシの DNA が確認された

アイルランド食品安全局（FSAI）は、牛肉製品とラム製品の真正性を調べた 2 つの調査結果を発表した。52 の牛肉製品を調査してウマ DNA は検出されなかったが、持ち帰り用レストランのラムケバブやラム料理の調査では、表示に記載のない鶏肉や牛肉が検出された。

＊ポイント：　牛肉から始まった検査ですが、他の肉製品でも問題が出ているようです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【FAO】
1．コーデックス委員会　第 37 回総会
【EC】
1．食品獣医局（FVO）査察報告書：アイルランド、米国
2．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）
【EFSA】
1．非標的陸上植物への農薬のリスク評価に関する最新科学についての科学的意見
2．第 46 回コーデックス残留農薬部会（CCPR）での EU の見解準備への科学的支援
3．EFSA は乳児用ミルク及びフォローアップミルクに関する助言を更新
4．ナイアシンの食事摂取基準値に関する科学的意見
5．食品添加物としてのプロピオン酸(E 280)、プロピオン酸ナトリウム(E 281)、プロピオン酸カルシウム(E 282)、プロピオン酸カリウム(E 283)の再評価に関する科学的意見
6．食品添加物としてのインジゴカルミン（E-243)の再評価に関する科学的意見
7．遺伝子組換えトウモロコシ MON 810 の栽培を禁止する EC 規則 1829/2003 第 34 条に従いフランスが届け出た緊急対策に関する欧州委員会からの要請についての声明
8．全ての暴露源を考慮したカルボンの安全性評価に関する科学的意見
9．飼料添加物関連
１０．遺伝子組換え関連
１１．香料グループ評価
【FSA】
1．最新の企業及び EU の検査ではウマ肉は確認されていない
2．食品の原産地調査の発表
3．SME 食物アレルゲン表示ガイダンス発表
【DEFRA】
1．首相と環境大臣は英国食品産業のために数百万ポンドを追加することを発表
【HSE】
1．最新モニタリング結果
2．2013 年計画　品目別報告書
【BfR】
1．食品と消費者向け製品中のアルミニウムについての FAQ
2．アルミニウムを含む制汗剤はアルミニウム摂取の一因となる
【RIVM】
1．オランダの環境放射能：2012 年の結果
【FSAI】
1．FSAI 調査では検査した牛肉製品からウマ DNA は検出されずー持ち帰り用ラム料理から鶏及びウシの DNA が確認された
【EVIRA】
1．フィンランドでは牛肉として販売されていたウマ肉はない
【FDA】
1．公示：O.M.G.には表示に記載のない医薬品成分が含まれる
2．警告文書
【NTP】
1．NTP ニュースレター
【USDA】
1．Economic Research Service（ERS）：米国における遺伝子組換え作物の採用
【FTC】
1．サボテンジュースの販売者は病気を治療できるとの詐欺的宣伝により消費者への返金として 350 万ドルを支払う
【CFIA】

１. CFIA は 280 以上の液状及び粉末タンパク質代用品の未表示のアレルゲン及びグルテンを検査
２．18 ヶ月間に検査された 3 万以上の食品検体の法令遵守率は 98%以上
【FSANZ】
１．GM 加工助剤申請に意見募集
２．通知 15-14
【NSW】
１．伝統的インド医薬品について公衆衛生警告
【香港政府ニュース】
１．Husi 食品禁止
２．調理肉の追加規制を検討
３．牛肉検体は安全性検査に不合格
４．認可されていない乳を回収
５．5 食品が安全性検査に不合格
【MFDS】
１．説明資料（Naeil 新聞「食品医薬品安全処、釜山マッコリ“Saengtag”について 4 年間の食品衛生検査の実績がゼロ件」記事関連）
２．参考資料（日本産輸入食品の放射能検査の結果）
３．夏のリゾート地流通販売農産物の安全レベル
４．食品は、ナトリウムダイエット中！
５．昆虫、食品の原料として使用範囲が拡大される
６．国内産の紅参及び柿の国際農薬基準設定
７．コーヒーフランチャイズ原料の供給業者の合同企画査察結果
【HSA】
１．HSA は海外から購入した表示に記載のない強力な西洋薬成分を含む 3 つの違法製品について警告
【その他】
・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
・（EurekAlert）侵入種のミノカサゴは結局のところ食べても安全そうだ
・（NAS）福島第一原子力発電所事故は原子力施設のハザードに関する新しい情報を積極的に探して対応することの重要性を強調する、と NAS の報告書は伝える
・文献情報

●国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）
http://www.fao.org/

１．コーデックス委員会　第 37 回総会

Codex Alimentarius Commission - Geneva 14-18 July 2014
http://www.fao.org/news/story/en/item/238558/icode/
報告書：CAC37 (2014)
http://www.codexalimentarius.org/meetings-reports/en/?sortingDate=012014

2014 年 7 月 14～18 日、スイス・ジュネーブにおいて第 37 回総会が開催された。ステップ 8、ステップ 5/8 での主な採択内容は次の通り。

（化学物質関連を抜粋）

食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）

・クロラムフェニコール、マラカイトグリーン、カルバドックス、フラゾリドン、ニトロフラール、クロルプロマジン、スチルベン及びオキランドックスに関するリスク管理に関する勧告（RMRs）：承認

魚類・水産製品部会（CCFFP）

・生及び活二枚貝の個別食品規格におけるバイオトキシンの検査法の性能基準（項 I-8.6）：個別食品規格の検査法に関する項のうち、化学分析法の性能基準（I-8.6.1）は承認。麻痺性貝毒に関する生物学的分析法等（I-8.6.2）については CCMAS に差し戻し。

食品添加物部会（CCFA）

・食品添加物の一般規格（GSFA）の食品添加物条項：承認
・食品添加物の同一性及び純度に関する規格：承認
・アルミニウム含有食品添加物の食品添加物条項の改定：承認

食品汚染物質部会（CCCF）

・トウモロコシ及びトウモロコシ製品中のフモニシンの最大基準値（ML）：承認
　未加工トウモロコシ：4 mg/kg、
　トウモロコシフラワー及びトウモロコシミール：2 mg/kg
・精米中の無機ヒ素の ML：承認
　精米：0.2mg/kg
　（玄米については、食品汚染物質部会で検討を継続することとなっている）
・乳児用調製乳中の鉛の ML（改定）：承認
　乳児用調製乳・医療用調整乳・フォローアップミルク：“消費される状態（as consumed）”の注釈付きで 0.01 mg/kg

残留農薬部会（CCPR）

・食品及び動物用飼料のコーデックス分類における果実群の改定（かんきつ類へのきんかんの編入）による“かんきつ類”及び“レモン・ライム”の MRL の修正：承認

生鮮果実・野菜部会（CCFFV）

・ドリアンの規格：承認、ただし表示条項について CCFL の承認を受ける必要がある
・オクラの規格：承認、ただし表示条項について CCFL の承認を受ける必要がある
・パッションフルーツの規格：修正をした上で承認、ただし表示条項について CCFL の承認を受ける必要がある

●欧州委員会（EC：Food Safety: from the Farm to the Fork）
http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

１．食品獣医局（FVO）査察報告書

● アイルランド―二枚貝（フォローアップ）

Ireland - Bivalve molluscs (follow-up)
http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6674

この査察は 2013 年の FVO 査察計画の一部である。アイルランドにおける二枚貝、棘皮動物、被嚢類、巻貝の公的管理が EU 規制の要件を遵守しているかを確認する目的で実施された。2011 年の査察より改善が見られたが、まだ多くの勧告が完全に取り扱われないままである。生二枚貝の生産地域の分類とモニタリング、ホタテガイと巻貝が生産地域外で収穫されていることなど、いくつか欠点がある。

● 米国―水産品

United States - Fishery products
http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6541

2012 年 9 月 4～14 日に米国で実施された、EU 輸出向けを含む水産品に関する FDA 規制の遂行状況、検査状況、EU 規制との同等性などを確かめる目的で行われた査察。一般的に輸出関係者に遂行されているが、EU 輸出向け冷凍倉庫の登録リストの不備、登録施設の検査、証明書情報の正確さなどに欠点がある。

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 30 週～第 31 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）

ドイツ産モリンガ食品サプリメントの鉛(92.8 mg/kg)、スペイン経由中国産プラスチックスパゲッティスプーンからの一級芳香族アミンの溶出(> 0.01 mg/kg)、ベルギー産レッドカーラントのチアクロプリド(2.6 mg/kg)、ラトビア産ベジタブルオイル漬け燻製ニシンの多環芳香族炭化水素(合計 4 PAA: 73,56 µg/kg)、オーストリア経由トルコ産乾燥種無しブドウのオクラトキシン A(20.6 µg/kg)、ポルトガル産冷凍真空パックヨシキリザメの水銀(1.2 mg/kg)、パキスタン産マンゴーのテブコナゾール(3.2 mg/kg)・トリフロキシストロビン(1.2 mg/kg)、チェコ共和国産食品サプリメントの未承認物質プロゲステロン(1.76 g/kg)、イタリア産ツブ貝(*Bolinus brandaris*)のカドミウム、ドイツ産有機パンのオクラトキシン A (8.9; 10.4 µg/kg)、スペイン産カカオ豆粉のベンゾ(a)ピレン(5.12 µg/kg)・多環芳香族炭化水素(46.35 µg/kg)、ベルギー産生鮮緑セロリのジメトエート(0.26 mg/kg)、フランス産チルド真空パックメカジキの水銀(1.5 mg/kg)、ブルガリア産食品サプリメントの未承認成分（アンドロゲン作用タンパク同化ステロイド)、オランダ産食品サプリメントの鉛高含有(10.3 mg/kg)、ブルガリア産食品サプリメントの未承認成分（アンドロゲン作用タンパク同化ステロイド：0.103 mg/kg)、中国産クエン酸三ナトリウム(E331)のヒ素(2.5 mg/kg)など。

注意喚起情報（information for attention）

オーストラリア産ブドウのメソミル(0.12 mg/kg)、香港経由中国産イガイ用鍋からのヒ素(3.19 mg/l)・ニッケル(17.1 mg/l)・コバルト(5.98 mg/l)・アンチモン(2.01 mg/l)の溶出、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出(33; 34; 36 mg/kg ; 120; 140; 160; 190; 210 mg/kg)、フランス産真空チルドメカジキロインの水銀(1.8 mg/kg)、中国産溝付きキッチン用ヘラからの一級芳香族アミンの溶出(アニリン 0.113 mg/kg; 4,4′- -ジアミノジフェニルメタン 3.296 mg/kg)、オランダ産カレーパウダーのオクラトキシン A (49.2 µg/kg)、デンマーク経由中国産冷凍調理済みエビのオキシテトラサイクリン(170 mg/kg)、スペイン産スイートパプリカ粉のオクラトキシン A(37.5 µg/kg)、トルコ産サクランボのモノクロトホス(0.042 mg/kg)、英国産カレー粉のオクラトキシン A (48.3 µg/kg ; 40 µg/kg)、スペイン産チルドマグロの水銀(1.390 mg/kg)、セーシェル産冷凍メカジキの水銀(1.766 mg/kg)、中国産クエン酸三ナトリウム二水和物(E331)のヒ素(1.63 - 4.37 mg/kg)、スペイン産メカジキの水銀(2.6 mg/kg)、ヨルダン産ズッキーニのカルベンダジム(0.6 mg/kg)、中国産クエン酸三ナトリウム (E331)のヒ素(11 mg/kg ; 6.4 mg/kg)、モロッコ産冷凍丸ごとイワシのヒスタミン(14 ～ 747 mg/kg)、中国産クエン酸三ナトリウム添加物のヒ素(3.8; 4.5; 3.4 mg/kg)、中国産メラミンひしゃくからのホルムアルデヒドの溶出(23.1 - 38.6 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2560 mg/kg）など。

フォローアップ用情報（information for follow-up）

ドイツ経由中国産バーベキュー用焼き串からのクロムの溶出(8.4 mg/dm²)、ドイツ経由中国産乾燥イラクサ粉の未承認施設での照射(グロー比 1,3)、イタリア産飼料用魚肉に反芻動

物の DNA の存在、ドイツ産ミツバチ用補完飼料のヒドロキシメチルフルフラール(HMF)高含有(199; 114 mg/kg)、中国産乾燥スライス生イチョウのブプロフェジン(0.296 mg/kg)・シペルメトリン(5.979 mg/kg)・ビフェントリン(0.366 mg/kg)及び未承認物質イソカルボホス(0.131 mg/kg)、ドイツ経由中国産クエン酸三ナトリウム(E331)のヒ素(16; 6 mg/kg)、中国産 L-トリプトファンの水銀(0.22 mg/kg)、ベトナム産ソフトドリンクの安息香酸(E210)高含有(230 mg/kg)など。

通関拒否通知（Border Rejections）

アフガニスタン産乾燥レーズンのオクラトキシン A(32,4 µg/kg)、チリ産冷凍調理済みイガイのカドミウム(1.933 mg/kg ; 2.517 mg/kg)、タイ産生鮮コリアンダーのフィプロニル(0.027 mg/kg)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1=86.4; Tot.=93.2 / B1=42; Tot.=44 µg/kg ; B1=84.5; Tot.=93.9 µg/kg)、中国産緑茶のアントラキノン(0.021 mg/kg ; 0.027 mg/kg)、ドミニカ共和国産ササゲのカルボスルファン(0.019 mg/kg)・未承認物質カルボフラン(0.038 mg/kg)、ナイジェリア産 oloyin 豆(0.71 mg/kg ; 0.22 mg/kg)・白豆(0.19 mg/kg)の未承認物質ジクロルボス、ドミニカ共和国産生鮮ペッパーの未承認物質ジアフェンチウロン(0.075 mg/kg)、コートジボアール産飼料用未承認遺伝子組換え(MON15985 及びおそらく MON831)綿実、中国産未承認遺伝子組換え米粉、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩(2644 mg/kg)、スーダン産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1=54.96; Tot.=60.24 µg/kg)、中国産メラミン食器からのホルムアルデヒドの溶出、中国産ワイン栓からのクロム(1.9 mg/kg)・ニッケル(158.2 mg/kg)の溶出、ナイジェリア産種からの未承認物質ジクロルボス、ナイジェリア産乾燥 olu 豆のクロルピリホス(0.89 mg/kg)・未承認物質ジクロルボス(0.22 mg/kg)、中国産茶のブプロフェジン(0.24 mg/kg)・トリアゾホス(0.41 mg/kg)・イミダクロプリド(0.12 mg/kg)、フィリピン産乾燥一口サイズのパイナップル及びマンゴーの亜硫酸塩高含有(140; 160 mg/kg)、ケニア産絹さや豆のジメトエート(0.082 mg/kg)、ドミニカ共和国産チルドアスパラガス豆のクロルピリホス(0.13 mg/kg)、ケニア産インゲンマメのメタミドホス(0.251 mg/kg)、ケニア産鞘付きインゲンマメのメタミドホス(0.015 mg/kg)・アセフェート(0.027 mg/kg)、ブラジル産パパイヤのクロルフェナピル(0.03 mg/kg)、ドミニカ共和国産ペッパーの未承認物質カルボフラン(0.11 mg/kg)、ナイジェリア産豆の未承認物質ジクロルボス(0.38 mg/kg)、香港経由中国産茶のアントラキノン(0.054 mg/kg)・未承認物質ジクロルボス(0.038 mg/kg)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1=280.25; Tot.=310.67 µg/kg)、ナイジェリア産 oloyin 豆のシペルメトリン(0.32 mg/kg)・未承認物質ジクロルボス(24.5 mg/kg)、中国産卵泡だて器からのマンガンの溶出(2 mg/dm²)、中国発送食品サプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似体(2.26 mg/品)・タダラフィル(0.21 mg/品)、トルコ産生鮮ペッパーのマラチオン(0.114 mg/kg)、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．非標的陸上植物への農薬のリスク評価に関する最新科学についての科学的意見

Scientific Opinion addressing the state of the science on risk assessment of plant protection products for non-target terrestrial plants
EFSA Journal 2014;12(7):3800 [163 pp.]. 21 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3800.htm

EFSA の要請に従い、PPR パネル（植物衛生、農薬及び残留に関する科学パネル）は、非標的陸上植物への農薬のリスク評価法開発を支援するための科学的意見を作成した。主に最新文献のレビューからなる。

２．第 46 回コーデックス残留農薬部会（CCPR）での EU の見解準備への科学的支援

Scientific support for preparing an EU position in the 46th Session of the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR)
EFSA Journal 2014;12(7):3737 [182 pp.]. 21 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3737.htm

EFSA は、EC 規則 No 396/2005 の Article43 に従い、第 46 回コーデックス残留農薬部会における EU の見解準備への科学的意見を提出するよう EC より要請された。2013 年に JMPR は、消費者リスク評価で使用される毒性参照値の設定に関して 10 物質を、最大残留基準(MRLs)の設定に関して 31 物質を評価した。EFSA は、JMPR で設定された ADI 及び ARfD を EU での評価結果と比較し、相違点を特定するとともに、その原因についての説明文を提供した。さらに、JMPR が提案した MRLs の科学的根拠と消費者の健康への懸念について評価した。

３．EFSA は乳児用ミルク及びフォローアップミルクに関する助言を更新

EFSA updates advice on infant and follow-on formulae
24 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140724.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140724

EFSA は、乳児用ミルク及びフォローアップミルクの熱量・主要栄養素・微量栄養素の摂取量について勧告した。この勧告は、2013 年に発表された欧州連合の乳幼児の栄養必要量及び食事摂取量に関する EFSA の意見に従っている。

EFSA の NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）による助言は、乳児用ミルクは安全で、栄養必要量に適しており、乳児の成長と発達を促進するものでなければならないという原則に基づくものである。パネルの勧告によると、1 才以下の乳児向けとして熱量は最小 60 kcal/100 mL、最大 70 kcal/ 100mL とし、主要栄養素の量については

次の表の通りである。また、微量栄養素については最小量のみを提示した。

乳児及び幼児用ミルクの主要栄養素量案（g/100 kcal）						
	乳児用ミルク及びフォローアップミルク					
	乳タンパク質		大豆タンパク質		加水分解タンパク質	
	最小	最大	最小	最大	最小	最大
タンパク質	1.8	2.5	2.25	2.8	-	2.8
脂質	4.4	6.0	4.4	6.0	4.4	6.0
糖質	9	14	9	14	9	14

その他の主要意見は次の通りである。

・牛乳・ヤギ乳・単分離大豆タンパク質は、未分解タンパク質を主原料とする乳児用ミルク及びフォローアップミルクに使用するのに安全で適切なふさわしいタンパク質源である。他のタンパク質源や新しい製造技術については、安全性と適合性を使用前に臨床的に評価するべきである。

・タンパク質加水分解物質を含む、特定乳児用ミルク及びフォローアップミルクの安全性と適合性は、使用前に対象集団での臨床評価を行わなければならない。

・アラキドン酸、エイコサペンタエン酸、難消化性オリゴ糖、「プロバイオティクス」・「シンバイオティクス」・クロム・フッ化物・タウリン・ヌクレオチドを乳児用ミルク及びフォローアップミルクに添加する必要はない。

＊乳児と幼児の粉ミルクの必須成分に関する科学的意見

Scientific Opinion on the essential composition of infant and follow-on formulae

EFSA Journal 2014;12(7):3760 [106 pp.]. 24 July 2014

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3760.htm

最大量は目標数値というより超過しない上限として解釈されるべきだと強調した。

４．ナイアシンの食事摂取基準値に関する科学的意見

Scientific Opinion on Dietary Reference Values for niacin

EFSA Journal 2014;12(7):3759 [42 pp.]. 17 July 2014

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3759.htm

ナイアシンはニコチン酸とニコチンアミドを指す一般用語である。ナイアシンはヒトの体内で必須アミノ酸であるトリプトファンから合成可能で、約 60 mg のトリプトファンから 1 mg のナイアシン等量（NE）が産生される。トリプトファンとナイアシンの長期にわたる欠乏はペラグラの発症につながる。新しいデータが無いため、1993 年に食品に関する科学委員会が設定した成人の平均所要量（AR）1.3 mg NE/MJ (5.5 mg NE/1,000 kcal)を追認する。変動係数 10%を想定して、集団の参照摂取量（PRI）は 1.6 mg NE/MJ (6.6 mg NE/1 000 kcal)とした。

7～11 か月の乳児・子供・青年・妊婦・授乳中の女性について、ナイアシンの所要量とエネルギー所要量の関係が成人と異なるとの証拠はなく、成人の AR と PRI は先の年齢群及び集団にも当てはまる。

５．食品添加物としてのプロピオン酸(E 280)、プロピオン酸ナトリウム(E 281)、プロピオン酸カルシウム(E 282)、プロピオン酸カリウム(E 283)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of propionic acid (E 280), sodium propionate (E 281), calcium propionate (E 282) and potassium propionate (E 283) as food additives
EFSA Journal 2014;12(7):3779 [45 pp.]. 22 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3779.htm

現在、プロピオン酸およびその塩（E280～283）は EU で食品添加物として認可されており、その MPLs（maximal permitted levels）は食品中に 1000～3000 mg/kg である。食品添加物として認可されている使用及び使用量では、最大濃度でも安全上の懸念はない。さらに、規格についても見直しを行った。

６．食品添加物としてのインジゴカルミン（E-243)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of Indigo Carmine (E 132) as a food additive
EFSA Journal 2014;12(7):3768 [51 pp.]. 25 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3768.htm

現行の ADI 5 mg/kg bw/day は ADI 導出で検討した試験に用いたインジゴカルミンと同じ純度・製造工程を経たものに適用され、より低い純度や別の製造工程のものについては新たにデータが必要であると考える。MPL（maximal permitted level）でのインジゴカルミンの暴露推定（注：過大推定となる）は、幼児と子供において ADI を高い値で越える。入手可能な使用と分析データを用いた暴露推定では、あらゆる人口集団で ADI を超過しない。

７．遺伝子組換えトウモロコシ MON 810 の栽培を禁止する EC 規則 1829/2003 第 34 条に従いフランスが届け出た緊急対策に関する欧州委員会からの要請についての声明

Statement on a request from the European Commission related to an emergency measure notified by France under Article 34 of Regulation (EC) 1829/2003 to prohibit the cultivation of genetically modified maize MON 810
EFSA Journal 2014;12(8):3809 [18 pp.]. 01 August 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3809.htm

EFSA の GMO パネル（遺伝子組換え生物に関する科学パネル）は、フランスの申請について、緊急措置の採用を支持するには明確な科学的証拠がないと結論した。

＊参考：

フランスが遺伝子組換えトウモロコシ MON810 についてセーフガード条項による緊

急対策の採用を申請したのはこれが初めてではなく、以前の評価でも科学的根拠がないと判断されている。

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2012（2012. 05. 30）参照

【EFSA】遺伝子組換えトウモロコシ MON810 についてのフランスの緊急対策に関する科学的意見

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201211c.pdf

８．全ての暴露源を考慮したカルボンの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of carvone, considering all sources of exposure

EFSA Journal 2014;12(7):3806 [74 pp.]. 31 July 2014

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3806.htm

カルボンは天然にいくつかの食品に存在し、農薬や香料、飼料添加物、パーソナルケア製品、動物用医薬品としても使用される。異なる分野でのリスク評価の一貫性を改善するため、EFSA はカルボンについて全ての暴露源を考慮して単一の ADI を設定することを科学委員会に求めた。科学委員会は d-カルボンには 0.6 mg/kg bw/day の ADI を設定した。l-カルボンの ADI はエナンチオマーの毒性データが不足していたため設定できなかった。d-カルボンの総暴露量の最大量は ADI と同程度の 0.6 mg/kg bw/day と推定された。l-カルボンの総暴露量の最大量は d-カルボンの 3 倍である。科学委員会は、様々な不確実性が存在することを指摘し、現在のリスク評価を改良するために、ラットでの d-及び l-カルボンのトキシコキネティクスデータや l-カルボンの毒性データ等のいくつかの追加データをとるよう勧めた。

９．飼料添加物関連

- **産卵鶏用 *Lactobacillus acidophilus* D2/CSL(*Lactobacillus acidophilus*)の安全性と有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of *Lactobacillus acidophilus* D2/CSL (*Lactobacillus acidophilus*) for laying hens

EFSA Journal 2014;12(7):3789 [11 pp.]. 17 July 2014

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3789.htm

Lactobacillus acidophilus D2/CSL は、対象動物、その動物由来製品の消費者及び環境に対して安全であると推定される。また、産卵の強度を高め、卵への飼料質量比をかなり改善する可能性がある。

- **全ての動物種用の飼料添加物としての塩酸 L-リシナートの銅キレートの安全性と有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of copper chelate of L-lysinate-HCl as feed

additive for all animal species
EFSA Journal 2014;12(7):3796 [20 pp.]. 17 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3796.htm

塩酸 L-リシナートの銅キレートは、全ての動物種に対する銅の安全で有効な供給源である。FEEDAP パネル（動物飼料用添加物に関する科学パネル）は、使用条件と最大残留基準についていくつか助言した。

- **全ての動物種用の技術的添加物として使用される際のソルビン酸及びソルビン酸カリウムの安全性と有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of sorbic acid and potassium sorbate when used as technological additives for all animal species
EFSA Journal 2014;12(7):3792 [18 pp.]. 18 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3792.htm

ソルビン酸及びソルビン酸カリウムは、防腐剤として食品及び飼料での使用がすでに認可されている。ソルビン酸及びソルビン酸カリウムの使用は、提案された最大量でも全ての動物種に対し安全である。消費者へも安全で、環境へのリスクを引き起こさない。防腐剤としてのソルビン酸及びソルビン酸カリウム塩の有効性については、食品中での影響が飼料中でも観察されると予測できるが、水分含量≤12 %以下の完全飼料での有効性については保留する。飲料水の防腐剤として使用される場合には、ソルビン酸とカリウム塩の当量濃度を明記するべきである。

- **ニワトリ肥育用、産卵鶏育成用、他のマイナー家禽種用（肥育及び育成用）飼料添加物としての Rovabio® Spiky (エンド-1,4-β-キシラナーゼ及びエンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ)の安全性と有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Rovabio® Spiky (endo-1,4-beta-xylanase and endo-1,3(4)-beta-glucanase) as a feed additive for chickens for fattening, chickens reared for laying and other minor poultry species (for fattening and reared for laying)
EFSA Journal 2014;12(7):3793 [20 pp.]. 21 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3793.htm

この添加物は、対象動物に安全である。消費者への安全上の懸念や環境リスクもない。最小推奨用量でニワトリ肥育用に有効である可能性がある。この結論は産卵鶏育成用に適用拡大したり、マイナー家禽種の肥育及び産卵育成用に外挿できるかもしれない。

- **全ての動物種用のセレン濃縮酵母 *Saccharomyces cerevisiae* NCYC R645 (SelenoSource AF 2000)が産出した有機化合物状のセレンの使用者と標的動物への安全性についての科学的意見**

Scientific Opinion on the safety for the target animals and for the users of selenium in

the form of organic compounds produced by the selenium-enriched yeast *Saccharomyces cerevisiae* NCYC R645 (SelenoSource AF 2000) for all animal species
EFSA Journal 2014;12(7):3797 [7 pp.]. 21 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3797.htm

SelenoSource AF2000 については 2011 年に評価を実施したが、対象動物や使用者への安全上の懸念について結論がでなかった。それを受けて、申請者が追加情報を提出した。SelenoSource AF2000 は完全飼料に含まれるセレンの総最大認可量まで使用しても、全ての動物種のセレン源として安全であると考えられる。使用者への安全性に関する新たなデータがないが、肌と目の刺激物として、皮膚と呼吸の感作物質として、また吸入有毒物質として、この添加物を慎重に扱うべきである。

- **Evonik Industries AG の提出した申請に基づく全ての動物種用の *Corynebacterium glutamicum* (DSM 25202)が産出した L-バリン(ValAMINO®) の安全性と有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of L-valine (ValAMINO®) produced by *Corynebacterium glutamicum* (DSM 25202) for all animal species, based on a dossier submitted by Evonik Industries AG
EFSA Journal 2014;12(7):3795 [14 pp.]. 21 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3795.htm

最終製品に遺伝子組換えに関連する安全上の懸念はない。L-バリン製品は全ての種用のアミノ酸の有効な供給源である。しかし、反芻動物において L-バリンは第一胃内の微生物により分解されやすいため、カプセル化などの保護された形での使用でなければ、反芻動物での有効性は低い。

１０．遺伝子組換え関連

- ***Aspergillus oryzae* の遺伝子組換え系統（NZYM-AL 系統）由来のリパーゼに関する科学的意見**

Scientific Opinion on lipase from a genetically modified strain of Aspergillus oryzae (strain NZYM-AL)
EFSA Journal 2014;12(7):3778 [2 pp.]. 22 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3778.htm

意図した使用状況では安全性の懸念は生じない。

- **Monsanto からの昆虫耐性、遺伝子組換え綿 MON 15985 の食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための販売申請及び綿 MON 15985 から製造された既存の製品の認可更新申請についての科学的意見**

Scientific Opinion on applications (EFSA-GMO-UK-2008-57 and

EFSA-GMO-RX-MON15985) for the placing on the market of insect-resistant genetically modified cotton MON 15985 for food and feed uses, import and processing, and for the renewal of authorisation of existing products produced from cotton MON 15985, both under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto
EFSA Journal 2014;12(7):3770 [42 pp.]. 28 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3770.htm

MON 15985 は従来品や他の非遺伝子組換え種と同様に安全で、栄養的であり、全体的なアレルゲン性の変化もありそうにないと結論された。環境への有害影響も非常に低そうである。また、MON 15985 由来の nptII が細菌に移行する可能性は極めて低いと結論した。

１１．香料グループ評価

香料グループ評価 304 改訂 1(FGE.304Rev1)：化学グループ 30 の 4 つのカルボキサミド
Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 304, Revision 1 (FGE.304Rev1): Four carboxamides from Chemical Groups 30
EFSA Journal 2014;12(7):3769 [35 pp.]. 22 July 2014
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3769.htm

MSDI（Maximised Survey-derived Daily Intakes）アプローチに基づいて推定された食事摂取量では、安全上の懸念とはならないと結論した。

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

１．最新の企業及び EU の検査ではウマ肉は確認されていない

No horse meat found in latest industry and EU testing
22 July 2014
http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jul/horse-meat#.U9CUwKTlpaQ

7 月 22 日に発表された企業と EU の最新検査結果では、1%の報告閾値を超えてウマ肉 DNA を含む肉製品は確認されていない。

第 4 回四半期報告書では、牛肉製品について 3,395 件、牛肉以外の製品について 2,466 件の新しい検査結果を報告している。2013 年 2 月 15 日以降の報告件数は 50,876 件になり、陽性は 47 件であった。2013 年 6 月の第 1 四半期報告以降、新たに陽性となった製品はない。

２．食品の原産地調査の発表

Country of origin of foods study published
29 July 2014

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jul/country-origins#.U98Q9aTlpaQ

FSA は、英国産及びアイルランド産と表示してある食品の原産地を確認した調査結果を発表した。調査では、原産地を誤解させている事例は見つからなかった

本調査は、安定同位対比解析を用いたスクリーニング後にトレーサビリティについての書類調査をしたもので、2013 年 12 月中旬～2014 年 1 月初旬に採集した牛肉、豚肉、ラム肉、リンゴジュース、トマト、ハチミツの 96 検体を対象に調べた。96 検体中 78 検体については産地が表示通りであることが直ちに確認され、18 検体はフォローアップが必要とされた。そのうち 17 検体については文書などの追加の根拠を要求したところ、いずれも原産地が表示通りであることを示す根拠が提示された。

３．SME 食物アレルゲン表示ガイダンス発表

SME food allergen labelling guidance published

1 August 2014

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jul/sme-allergen-guidance#.U98SdaTlpaQ

2014 年 12 月 13 日から、食品企業は表示に関する新規則に従う必要がある。FSA は、アレルゲン表示の新規則に関する中小（small and medium-sized: SME）企業向け技術的ガイダンスを発表した。新規制では、14 のアレルゲンに関する情報を提供することが求められる。

14 のアレルゲン：グルテン含有穀類、甲殻類、軟体動物、卵、魚、落花生、ナッツ、大豆、乳、セロリ、マスタード、ごま、ルーピン、10 mg/kg あるいは 10 mg/L を超える二酸化硫黄。

● 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．首相と環境大臣は英国食品産業のために数百万ポンドを追加することを発表

PM and Environment Secretary announce multi-million pound boost for British food industry

Updated 22 July 2014

https://www.gov.uk/government/news/pm-and-environment-secretary-announce-multi-million-pound-boost-for-british-food-industry-pm-also-announces-winners-of-18-million-agri-tech-catalyst

首相と環境大臣は、英国産業を支援するための長期的経済政策の一環として、英国食品産業のために資金を投入すると発表した。政府は、2017 年からの公共調達計画で地元の小

規模農家の食品を優先的に購入する新しい基準を導入するとしている。

● 英国健康安全局（HSE：Health and Safety Executive）
http://www.hse.gov.uk/index.htm

１．最新モニタリング結果

Latest Rolling Results
Latest published 30 July 2014
http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/Latest+results+and+reports/latest-rolling-results.htm?wbc_purpose=basic

2014 年 6 月にサンプリングした、鞘付き豆、ブドウ、ミルク、オクラ、ジャガイモに関する検査結果。

MRL 超過は、ケニア産鞘付き豆の塩化ジデシルジメチルアンモニウム（DDAC）0.03 mg/kg（MRL：0.01 mg/kg）、ガーナ産鞘付き豆のラムダシハロトリン 0.6 mg/kg（MRL：0.2 mg/kg）、ドミニカ共和国産鞘付き豆の塩化ベンザルコニウム（BAC）0.1 mg/kg（MRL：0.01 mg/kg）、ヨルダン産オクラのルフェヌロン 0.03 mg/kg（MRL：0.02 mg/kg）、ニカラグア産オクラのカルバリル 0.3 mg/kg（MRL：0.01 mg/kg）、ヨルダン産オクラのフルフェノクスロン 0.1 mg/kg（MRL：0.05 mg/kg）であり、リスク評価の結果で健康への影響がある残留はなかった。

また、エジプト産ブドウ 1 検体でエテホン 0.9 mg/kg（MRL：0.7 mg/kg）の MRL 超過が確認された。リスク評価において一部の消費者で ARfD を超えることが確認され、RASFF に通知されていたものである。

２．2013 年計画　品目別報告書

2013 Programme Commodity Reports
http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/PRiF_Results_and_Reports/2013++Programme

2013 年四半期ごとに調査された残留農薬検査の結果を品目別（18 作物）にまとめた報告書が公表された。

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）
http://www.bfr.bund.de/

１．食品と消費者向け製品中のアルミニウムについての FAQ

FAQs about aluminium in food and products intended for consumers

26 February 2014

http://www.bfr.bund.de/en/faqs_about_aluminium_in_food_and_products_intended_for_consumers-191148.html

アルミニウムとその化合物は、多くの食品と消費者向け製品に含まれている。アルミニウムは、天然に、あるいは食品添加物の一部として食品に存在する。さらに、アルミニウムイオンは、ある状況下では食品包装や食器から食品に移行することがある。

食品以外では、例えばアルミニウムを含む制汗剤などの化粧品が、アルミニウムの重要な暴露源である。アルミニウム化合物は制汗作用があるため、制汗剤に使用されている。さらに、アルミニウム化合物は着色料として口紅に、フッ化アルミニウムの形で歯磨き粉に、日焼け止め中のナノ粒子のコーティングとしても含まれることがある。

報道関係者と消費者の双方が、食品と消費者向け製品中のアルミニウムの健康リスクについて BfR にたびたび質問をした。これを受けて、BfR はこの問題に関する最も重要な情報をまとめた。

Q&A

アルミニウムとは何か？

アルミニウムは、地球上に天然に存在する軽金属である。さらに、産業工程や建築資材の酸化など、他の方法で環境に放出される。

暴露経路は何か？

ヒトは、主に食品と飲料水からアルミニウムを吸収する。しかし、アルミニウムを含む食器や食品包装などの消費者向け製品、制汗剤などの化粧品、医薬品を介して体内に入る可能性もある。

アルミニウムの吸入はどんな健康リスクを引き起こすのか？

アルミニウムのハザード評価には、神経系への影響と、生殖（出生率と胎児への影響）への毒性、骨の発達に関する影響に焦点を当てている。

アルミニウムが食品と一緒に摂取される場合、急性毒性は低い。少量のアルミニウムだけが体内に吸収される。健康な人では、アルミニウムは腎臓を経由して排泄される。腎臓病の人は、特に慢性腎臓機能不全の人は、この排泄過程が十分機能せずにアルミニウムが体内に蓄積してしまう。しかし、健康な人でも、生涯にわたって体内、特に肺と骨格にアルミニウムは蓄積する。

何故アルミニウムは食品に含まれるのか？

アルミニウムは未加工の食品にも含まれる。さらに、あるアルミニウム化合物は食品添加物としても使用される。他には、アルミニウム製の食品包装や食器からアルミニウムイオンが食品に移行する可能性がある。

アルミニウムは食品にどのくらい入っているのか？

2008 年に発表された意見の中で、EFSA は、未処理の食品の典型的なアルミニウム含有量は 5 mg/kg 未満であると述べた。いくつかの食品（例：焼き菓子、各種野菜、特に茶葉と香辛料）の含有量は高めである。

健康リスクがなく一生の間に吸収できるアルミニウムの量はどのくらい？

食品由来の経口摂取について、EFSA は耐容週間摂取量（TWI）を 1 mg/kg bw と導出した。

消費者が食品から吸収するアルミニウムの量は平均してどのくらい？

2008 年以降の EFSA による推定によると、体重 60kg の成人が食品から摂取した量は一日当たり 1.6～13 mg で、これは一週間当たり 0.2～1.5 mg/kg bw に相当する。

食品添加物としてのアルミニウム化合物の機能は何？

食品添加物の機能は、それを添加することで食品の特性に影響を与えたり、ある特徴をもたらすことである。

例えば、アルミニウムは単独で食品の着色料として、菓子のコーティング、ケーキとファインペストリーの飾り用に認可されている。この目的のために、望まれた効果を得るのに必要な量以上が使われることはない。さらに、ある種の食用色素は一部の食品の製造においてアルミニウムコーティングとして使用される。加えて、他の技術的機能のために、一部の食品用の着色料として別のアルミニウム含有食品添加物が許可されている。

アルミニウム含有食品添加物の使用条件と使用量の適用に関する EU 規則 No. 1333/2008 補遺 II の No. 380/2012 改正により、アルミニウム含有食品添加物の使用が制限される。規則は 2014 年 2 月 1 日又は 2014 年 8 月 1 日に発効する。この規則により、ケイ酸アルミニウムカルシウム、ベントナイト、ケイ酸アルミニウム（カオリン）は、2014 年 2 月 1 日付けで食品添加物としての認可が取り消される。ケイ酸アルミニウムナトリウムとケイ酸アルミニウムカリウムは、2014 年 2 月 1 日以降は以前に比べて非常に限られた範囲でしか使用できなくなる。少なくとも 2014 年 8 月 1 日付けで、着色料のアルミニウムコーティングの使用は規則で規定された制限に従わなければならない。

なぜ包装や食器から食品にアルミニウムが移行するのか？

アルミニウムは酸や塩の影響で溶けやすくなる。このため、飲料缶、ヨーグルトカップの蓋、フルーツジュース用のアルミニウム容器のような食品に使用される包装と容器は、アルミニウムイオンが食品や飲料に移行するのを防ぐために内側がコーティングされている。アルミ箔のアルミニウムは酸と塩を含む食品に移行しやすい。このため、BfR は酸や塩を含む食品はアルミホイルで包まないよう勧告する。

どの化粧品がアルミニウムを含むのか？

その制汗効果のため、アルミニウムは主に制汗剤に使用される。しかし、日焼け止めのナノ粒子のコーティング、口紅の着色料、歯磨き粉のフッ化アルミニウムの形でも使用される。

制汗剤とは何か？

「制汗剤」はロールオン・スティック状・クリーム・エアゾール（スプレー）として利

用できる制汗効果のある化粧品である。その一方、デオドラント剤はアルミニウムを含まないので制汗効果はない。不快なにおいの原因となる、汗を分解する細菌を殺すことで効き目がある。

なぜアルミニウムは制汗剤に使われるのか？

アルミニウム化合物は、制汗効果があるので制汗剤に使用される。この制汗効果はアルミニウムと接触すると肌の毛穴が閉じることでもたらされる。加えて、ゼリー状のアルミニウムタンパク質複合体は汗腺の穴を一時的に塞ぐ。

アルミニウムは化粧品にどれだけ含まれるのか？

BfR の情報によると、約 20%のクロルヒドロキシアルミニウムが一般的に制汗剤に使用される。これはアルミニウム約 5%に相当する。BfR は他の化粧品に使用される濃度に関するデータを全く得ていない。

制汗剤の使用により消費者が吸収するアルミニウムの量はどのくらい？

現在入手できるデータに基づき、アルミニウムを含む制汗剤から吸収される推定量は、食品からの一日当たりの摂取量約 10 mg と同程度である。体重 60 kg の成人にとって、この量は一週間に体重 1kg あたりおよそ 1.2 mg の経口摂取に相当する。これは、アルミニウムの耐容週間摂取量（TWI）1mg/kg に、アルミニウムを含む制汗剤の毎日一回の使用で達することを意味する。定期的にアルミニウムを含む制汗剤を使用する人は、アルミニウムが食品・化粧品・調理器具やアルミ箔などの食品と接触するアルミニウム含有器具からさらに吸収されていることを考慮すべきである。

アルミニウムの TWI は、健康上の有害影響なくヒトの一生涯を通して毎週摂取できる量を示している。ゆえに、毒性学的観点から、アルミニウムの総摂取量は TWI を定期的に超えるべきではない。この限度の固守を確実にするためにアルミニウムの総暴露量をさらに減らすべきである。最近の知見によると、総暴露量はアルミニウム含有制汗剤と他のアルミニウム含有化粧品によって著しく増加する。暴露を減らすことに加え、この目的の達成を確実にするために、食品と化粧品の分野でリスク管理対策をとるべきである。

化粧品にはアルミニウム成分を含むという警告があるか？

アルミニウム化合物は、化粧品の容器に成分として表示されなければならない。

アルミニウム摂取とアルツハイマー病に関係はあるのか？

様々な研究でアルミニウムの摂取とアルツハイマー病の関係を示そうとしてきた。だが、データは不完全で、そのような関係のしっかりした科学的証拠にはなっていない。

アルミニウムを含む制汗剤の使用と乳がんに関係はあるのか？

これまで、制汗剤からのアルミニウムの摂取と乳がんの因果関係についての科学的証拠はない。

そのような関連が示唆されたのは、乳がん患者の乳房組織と分泌物中のアルミニウム含量が、健康な女性の組織と分泌物中よりも高いことを示した研究による。1 件の疫学的症例研究でも、アルミニウムを含む制汗剤の使用と乳がんの発生の相関関係が見つけられた。しかし、2 件の他の疫学研究ではそのような関連は全く見られなかった。

データに一貫性はなく、いくつかのケースは矛盾している。この問題に最終的に答えを出すにはさらなる調査が必要である。マウスの実験では、高濃度のアルミニウムが使用された場合でも腫瘍は観察されていない。

アルミニウムの摂取を減らすために何ができるか？

消費者はすでに食品を通して多量のアルミニウムを摂取している。これは、一部の人では食品だけで TWI に達していることを意味する。アルミニウムを含む化粧品の長期使用例では、個人レベルで、TWI を常に超過している。

原則として、個人の摂取量は減らすことができる。制汗剤やクリームのようなアルミニウムを含む化粧品は、個人の総アルミニウム摂取の一因である。そのような製品が剃った直後や傷ついた肌に使用されなければ、制汗剤によるアルミニウムの摂取は相当低くできる。さらに、アルミニウム塩を全く含まないデオドラント剤は市場で入手可能である。

BfR の意見では、アルミホイルやアルミニウムのグリル皿、コーティングされていないアルミ皿の誤った使用による不必要なアルミニウム摂取は避けることができる。酸と塩の影響でアルミニウムの溶解性が増すことから、そのような製品は特に酸味や塩分の多い食品の保管や包装として使用されるべきではない。例えば、リンゴソース、トマトピューレ、塩漬けニシンなどの食品である。

２．アルミニウムを含む制汗剤はアルミニウム摂取の一因となる

Aluminium-containing antiperspirants contribute to aluminium intake

26 February 2014

http://www.bfr.bund.de/cm/349/aluminium-containing-antiperspirants-contribute-to-aluminium-intake.pdf

制汗剤は、ロールオン、スティック、クリーム、エアゾール（スプレー）として入手できる制汗効果のある化粧品を示す。ある一定の時間汗腺の穴を塞ぐアルミニウム塩により制汗効果を示す。アルミニウムと制汗剤の安全性は、批判的に研究され続けている。特に、アルツハイマー病と乳がんに関するものである。高用量のアルミニウムはヒトの神経毒性影響や動物実験で胎児毒性影響があることを科学的証拠は示している。

しかしながら、化粧品の肌からのアルミニウムの吸収やその影響について多くはわかっていない。この分野では、ヒトのデータを含む重要な研究が不足している。一方、食品からのアルミニウムの吸収率と影響はかなり研究されている。土壌成分なので、アルミニウムは多くの植物ベースの食品や飲料水に天然に含まれている。さらにいくつかのアルミニウム化合物は、一定の量で食品添加物として食品に認可されている。制汗剤のほかに、口紅やアイシャドウのような装飾用化粧品や、歯磨き粉、日焼け止めにアルミニウムが含まれている。

食品からの経口摂取については、EFSA が TWI を 1 mg/kg bw と導出した。その健康評価において、EFSA は食品と共に摂取する全てのアルミニウム化合物の中間生物学的利用度を 0.1 %とした。これは全身で利用可能な耐容一日摂取量 0.143 µg/ kg bw に相当し、体重

60 kg の成人にとって、全身で利用可能な摂取量として 8.6 µg/ day が安全だとみなされることを意味する。

BfR は、制汗剤からのアルミニウム吸収推定量を評価した。この目的のために、健康な、またダメージを受けた肌の制汗剤からのアルミニウムの皮膚吸収に関する実験で得られたデータが使用された。健康な肌の場合に計算された全身摂取量約 10.5 µg は、体重 60kg の成人で安全とみなされる 8.6 µg/day を超えている。もしアルミニウムを含む制汗剤を毎日のように使用すると、EFSA が決定した TWI を超過する。例えば、剃毛などでダメージを受けた肌の値は何倍も高い。つまり、アルミニウムを含む制汗剤のみを常に使用すれば、TWI を完全に超過するということである。さらに、食品や調理器具、他の化粧品などほかのアルミニウム吸収源も考慮に入れなければならない。

消費者はすでに食品を介して大量のアルミニウムを摂取している。これは、一部の人では食品だけでおそらく TWI に達していることを意味する。アルミニウムを含む化粧品の長期使用の例では TWI は常に超過しており、アルミニウムが体内に蓄積される可能性がある。しかしながら、科学的不確実性がまだ存在している。例えば、浸透率や慢性暴露による長期影響である。

原則として、個人の摂取は減らすことができる。制汗剤やクリームのようなアルミニウムを含む化粧品は、個人の総アルミニウム摂取の一因となる。そのような製品が剃った直後や傷ついた肌に使用されなければ、制汗剤によるアルミニウム吸収は著しく下げられる。代わりに、アルミニウムが添加されていないデオドラント剤の使用も可能である。

一連の研究にもかかわらず、これまでアルツハイマーや乳がんと制汗剤からのアルミニウム摂取増加との因果関係についての科学的根拠はない。

BfR の意見では、皮膚からのアルミニウム吸収率についての研究が必要だとしている。さらに、長期経皮暴露によるアルミニウムのリスク評価を行うためのデータがない。そのようなデータが利用できて初めて制汗剤やその他の化粧品からのアルミニウムのリスク評価を最終化できる。

リスクプロファイルとしては、直ちに健康影響はないが、データがあまりなく健康影響の可能性が否定できないので予防的に対策すべきとしている。

●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：2012 年の結果

Environmental radioactivity in the Netherlands：Results in 2012

2014-08-03

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2014/augustus/Environmental_radioactivity_in_the_Netherlands_Results_in_2012

1957 年の Euratom 条約に基づき毎年の実施が求められている環境と食品の放射能検査の 2012 年結果を報告する。

2012 年にオランダで検出可能だった放射線事故は、ハンガリーのブダペストの施設からの放出が 1 件だった。1 月 27 日から 2 月 2 日までの間に大気中のダストから放射性核種が検出された。量は非常に少なく公衆衛生上の脅威にはならない。それ以外の大気、食品及び乳の放射能検査の結果は正常範囲で、例年通りであった。

＊報告書（英語）

http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:256930&type=org&disposition=inline&ns_nc=1

食品では果物（ジャム）、野生動物及びハチミツにおいてセシウム（^{137}Cs）が検出されている（順に 10、6.9-44、50 Bq/kg）。2012 年は、福島第一原子力発電所事故の対応で輸入茶について特別検査を行った。

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

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

1．FSAI 調査では検査した牛肉製品からウマ DNA は検出されず－持ち帰り用ラム料理から鶏及びウシの DNA が確認された

FSAI Survey Finds no Horse DNA in Beef Products Tested - Presence of Chicken and Bovine DNA Found in Takeaway Lamb Dishes

Thursday, 24 July 2014

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/EU_horsemeat_testing_24072014.html

FSAI は牛肉製品とラム製品の真正性を調べた 2 つの調査結果を発表した。現在進行中の EU 全体での食品偽装対応の一環としての調査では、52 の牛肉製品を調査してウマ DNA は検出されなかった。一方、FSAI が別途に持ち帰り用レストランのラムケバブやラム料理を調べた結果では、鶏肉や牛肉などの表示に記載がない肉が存在する懸念が提示された。

表示に記載がない肉が含まれていた 7 検体のうち 6 検体は、メニューに「ラムケバブ」と表示してあったが、大部分がラムを全く含まない、或いは極少量しか含んでいなかった。6 検体は、60%以上が鶏肉で 5～30%が牛肉だった。ラムが入っていたのは 6 検体中 3 検体のみであり、その量は 1～5%であった。さらにラム料理 10 検体中 1 検体は 60%以上が牛肉で、ラムは 30%強だった。FSAI の長官 Alan Reilly 教授は、「これは食品の安全性の問題ではないが、表示に記載がない肉が混入しているということは、消費者に正しい情報を与えず、誤解させている懸念がある」と述べている。

● フィンランド食品安全局（Evira/ Finnish Food Safety Authority）
http://www.evira.fi/portal/en/evira/

１．フィンランドでは牛肉として販売されていたウマ肉はない

No horse meat sold as beef found in Finland

21.07.2014

http://www.evira.fi/portal/en/food/current+issues/?bid=3993

2014 年 5～6 月に行われた管理プロジェクトでは、表示に記載がないウマ肉を含む食品は確認されなかった。本プロジェクトでは、ケバブ、ハンバーガー及びソーセージなど 50 検体（外国産 16 検体、国産 34 検体）を検査した。

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

１．公示：O.M.G.には表示に記載のない医薬品成分が含まれる

Public Notification: O.M.G. Contains Hidden Drug Ingredient

07-22-2014

http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm406236.htm

FDA の検査で、インターネット上で販売されている性機能増強用と称して販売されている製品「O.M.G」からシルデナフィルが検出されている。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

２．警告文書

- Dueppengeisser Dairy Company 7/15/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm405419.htm

食品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。

- Noni Connection dba Puna Noni 7/14/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm405018.htm

ノニサプリメントのウェブでの宣伝が未承認新規医薬品に該当、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。

- Todd & Patty Meech Dairy Farm 7/10/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm405056.htm

食品として販売された乳牛の残留動物用医薬品スルファジメトキシン。

- Diamond W Ranch 7/10/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm404891.htm

動物用医薬品（フルニキシンメグルミン、ペニシリン、酢酸イソフルプレドン、セフチオフル等）の不適切使用。

- Hoke Farms 7/22/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm406509.htm

食用動物へのペニシリン G ベンゾカインとペニシリン G プロカインの適用外使用。

- Double D Dairy 7/3/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm406502.htm

食用動物へのセフチオフルの適用外使用。

- Bliss Dairy, LLC 5/20/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm402396.htm

食品として販売された乳牛の残留動物用医薬品フルニキシン、デスフロイルセフチオフル、ペニシリン。

- Klein Laboratories, Inc. 7/17/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm406488.htm

サプリメントの「痛みに」や「炎症に」などの疾患治療宣伝が未承認新規医薬品に該当、サプリメント CGMP 違反。

- Schindele Enterprises dba Midwest Wholesale 7/17/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm406195.htm

各種サプリメントに表示に記載のない医薬品成分（シルデナフィル、タダラフィル、スルホシルデナフィル）が含まれている。

- Sushi Den Japan 6/24/14

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm406599.htm

HACCP 違反。FDA が福岡市のシーフード加工施設を査察したところ HACCP 規制違反が見つかり、結果を通知したが回答がない。違反項目は、そもそも HACCP 計画がない、モニタリングがない、従業員が流しのそばでタバコを吸って手を洗わないまま仕事に戻った、食品を加工する場所の照明が十分でない、等々。

● 米国　NTP（National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム）

http://ntp.niehs.nih.gov/

１．NTP ニュースレター

Environmental Factor

August 2014

http://www.niehs.nih.gov/news/newsletter/2014/8/

（一部の記事を抜粋）

・科学部門のトップニュース

「NIEHS の研究者らが低用量ヒ素が雄マウスのがんを誘発することを示した」

Waalkes（著者）は、この研究はヒトが暴露されているのと同程度の非常に低濃度のヒ素で動物にがんができることを示した最初のもので、この結果は予想外で懸念材料であると述べる。

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2014（2014. 07. 23）を参照

【NIEHS】プレスリリース：低用量のヒ素は雄マウスにがんを誘発

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201415c.pdf

ヒ素ファクトシート

Arsenic

July 2014

http://www.niehs.nih.gov/health/materials/arsenic_508.pdf

（新しい実験結果を受けて更新された）

消費者にとって最も注意すべきは飲料水で、特に井戸水を使用している人は調べる必要がある。水道水のヒ素基準は現行 10 ppb であるが、州によってはそれより厳しい基準を設定している。井戸水用の基準はない。

ヒ素は、皮膚、肺、膀胱、腎臓及び肝臓がんと関連するヒト発がん性物質として知られている。NTP による新しい研究で、飲用水に含まれた低濃度のヒ素に暴露されたマウスで肺がんが生じることが分かった。NTP では、ヒ素が遺伝子発現を変える可能性があるのかを調べている。また、ヒ素は発がんだけでなく他の健康影響もあり、特に人生の初期に暴露されたことによる影響についての研究が報告されている。

ヒ素のリスクを低減する方法は、飲料水の検査をする、そして特定の食品に偏ることによる負の健康影響を小さくするため、栄養バランスのよい食事をし、様々な穀類を食べることだとしている

●米国農務省（USDA：Department of Agriculture）

http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome

１．Economic Research Service（ERS）

米国における遺伝子組換え作物の採用

Adoption of Genetically Engineered Crops in the U.S.

Last updated: Monday, July 14, 2014

http://www.ers.usda.gov/data-products/adoption-of-genetically-engineered-crops-in-the-

us/recent-trends-in-ge-adoption.aspx#.U9Jz0UgoxpE

1996～2014 年における、米国での遺伝子組換え作物の採用状況に関するグラフを掲載。

トウモロコシ、綿、大豆の栽培面積において、除草剤耐性および昆虫耐性の品種が占める割合が年ごとに増加し、80～90%に達している。特に近年はスタック品種（除草剤と昆虫両方に耐性）の採用が拡大している。

●米国連邦取引委員会（FTC：Federal Trade Commission）

http://www.ftc.gov/index.shtml

１．サボテンジュースの販売者は病気を治療できるとの詐欺的宣伝により消費者への返金として 350 万ドルを支払う

Cactus Juice Marketers to Pay $3.5 Million in Refunds to Consumers for Deceptive Claims that Their Product Treats Diseases

July 15, 2014

http://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2014/07/cactus-juice-marketers-pay-35-million-refunds-consumers-deceptive

サボテンベースのフルーツドリンク“Nopalea”が様々な健康問題に効果があるとの詐欺的宣伝をしたため、TriVita 社が FTC に 350 万ドルを支払うことで合意した。例として、テレビやウェブサイトで「処方薬なしに炎症を緩和する」等の宣伝をしていた。

これは FTC が現在進行中の健康やフィットネスについての誇大宣伝対策の一環である

＊Health and Fitness Claims

http://www.ftc.gov/news-events/media-resources/truth-advertising/health-claims

FTC が扱った事例のうち、健康改善やダイエット等を謳ったサプリメントや食品の誇大宣伝に関するプレスリリース一覧（注：非常に件数が多いことがわかる）。

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

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

１．CFIA は 280 以上の液状及び粉末タンパク質代用品の未表示のアレルゲン及びグルテンを検査

CFIA tested over 280 liquid and powder protein substitutes for undeclared allergens and gluten

Date Modified:　2014-07-25

http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=870999

－検査した製品の 90%以上は未表示のアレルゲン及びグルテンを含まない－

CFIA の定期検査の一環として、液状及び粉末タンパク質代用品の 286 製品に、大豆、卵、乳、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ゴマを含むアレルゲン及び/又はグルテンが存在するか検査した。

アレルギーのある人が消費した場合に健康リスクとなり得る 20 の陽性結果(アーモンド、グルテン又は乳）が得られた。18 検体からは複数のアレルゲンが検出された。陽性結果は全てヘルスカナダに提出し、評価とフォローアップ助言を求めた。その結果、4 製品が回収され、追加サンプリングの検査後に 2 製品について二次回収が行われた。

＊報告書：2011-2012 Undeclared Allergens in Protein Substitutes
http://inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/2011-2012-allergens/eng/1406036500571/1406036501868

２．18 ヶ月間に検査された 3 万以上の食品検体の法令遵守率は 98%以上

Over 98% compliance rate in more than 30,000 food samples tested over an 18-month period

July 31, 2014

http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=872259

CFIA の各種食品の年次検査の一環として、多様な食品の 98%以上がヘルスカナダの残留化学物質や金属の基準を遵守しているとの研究結果を発表した。

全国残留化学物質モニタリング計画 2010～2012 年報告書

National Chemical Residue Monitoring Program 2010-2012 Report

2014-07-30

http://inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/ncrmp-2010-2012-report/eng/1406727810600/1406727811741

全国残留化学物質モニタリング計画（NCRMP）は 1978 年から毎年実施しており、食品中の化学物質の残留や汚染物質の濃度がカナダの規制値を遵守しているかを確認し、必要に応じてフォローアップ及び強制措置を実施している。NCRMP で使用するサンプリングプランは、国際的に受け入れられているコーデックスの原則及びガイドラインに従い作成している。

本報告書は、2010 年 10 月～2012 年 3 月において、国産及び輸入の乳製品、卵、蜂蜜、肉・家禽類、生鮮果実・野菜、加工製品、メープル製品など 3 万以上の食品検体を対象に 19 万件以上の検査を行った結果である。国産や輸入などの産地による違反率の違いは見られなかった。また、動物由来食品における動物用医薬品（動薬）の違反の多くは、カナダで認可されていないため最大残留基準（MRL）の設定がない品目と動薬の組み合わせであった。また、各種食品の残留農薬の違反の多くも特定の MRL が設定されていないことと関連していた。

● 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．GM 加工助剤申請に意見募集

Call for submissions on GM processing aid application
25/07/2014
http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-GM-processing-aid-application.aspx

Novozymes オーストラリアから遺伝子組換え酵素キシラナーゼのパン製造用加工助剤としての認可申請が提出された。FSANZ の評価では、公衆衛生や安全上の懸念はないと結論した。本件について 2014 年 9 月 5 日まで意見を募集する。

＊通知
Notification Circular 14–14
25 July 2014
http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular14-14.aspx

２．通知 15-14

Notification Circular 15–14
1 August 2014
http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular15-14.aspx
改定 No. 149
・（P1014）肉及び肉製品の一次生産加工基準（オーストラリア限定）
・（P1017）*Listeria monocytogenes* の基準
その他
・最大残留基準の改定、など

● オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局（The NSW Food Authority）
http://www.foodauthority.nsw.gov.au/

１．伝統的インド医薬品について公衆衛生警告

Public Health Warning about Traditional Indian Medicine
26 July 2014
http://www.health.nsw.gov.au/news/Pages/20140726_00.aspx

シドニーで女性が鉛中毒になった事例を受けて、NSW 保健局医薬品監視員が Campsie 地域の 3 件のインド雑貨店から伝統的インド医薬品 30 ボトルを押収した。

この女性はインド旅行から帰国後に体調が悪くなり、医師が検査したところ血中鉛濃度が上昇していた。さらに調査した結果、彼女は伝統的インドアーユルベーダ医薬品を使用していたことが判明した。

NSW 保健局は、この種の代替医療のリスクについて消費者に警告する。NSW 保健局の検査によると、これらにはヒ素、カドミウム、鉛、水銀汚染があり、海外の製品は特に水銀濃度が高い。オーストラリアで販売される補完代替医薬品は TGA の規制対象である。

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

１．Husi 食品禁止
Husi food banned
July 24, 2014
http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/07/20140724_163508.shtml

食品安全センターは、中国本土の Husi Food Company からの輸入を停止した。既に香港にある製品は留め置き、販売禁止とする。センターは、上海の加工工場の調査を開始した。マクドナルド香港が問題の上海工場から鶏肉及び豚肉を輸入していた。さらに香港内のチェーンレストランを査察し、1,000 以上の食品検体を検査のため入手している。

２．調理肉の追加規制を検討
Additional cooked meat regulation mooted
July 28, 2014
http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/07/20140728_172055.shtml

政府は加工肉の規制強化を検討し、輸入業者と小売業者に対して一定期間内に輸入受領書の提出を求める。上海の問題のある供給業者 Husi から輸入していたことについての抗議により、政府は規制強化を検討している。

マクドナルドについては、過去 24 ヶ月の受領書を食品安全センターが受け取った。

３．牛肉検体は安全性検査に不合格
Beef samples fail safety check

July 24, 2014
http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/07/20140724_214615.shtml
Kwun Tong と Fa Yuen Street Market の販売店から得た 2 検体から、生鮮牛肉への使用が認められていない二酸化硫黄を検出した。

４．認可されていない乳を回収
Milk from unapproved source recalled
August 01, 2014
http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/08/20140801_204431.shtml
食品安全センターは、認可されていない輸入の乳製品を購入しないよう強く要請する。苦情を受けて調査したところ、小売店で「Safa Milk」という商品が見つかった。

５．5 食品が安全性検査に不合格
5 foods fail safety check
July 31, 2014
http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/07/20140731_150305.shtml
6 月の安全性検査では、10,900 検体について検査し、99.9%が合格であった。
不合格だったのは、“lo shui”甲イカのサルモネラ、乳の乳脂肪規定値未達、ビーフンの二酸化硫黄基準値超過及び非表示、生鮮牛肉の二酸化硫黄、飲料の臭素化植物油であった。

● 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（Naeil 新聞「食品医薬品安全処、釜山マッコリ“Saengtag”について 4 年間の食品衛生検査の実績がゼロ件」記事関連）
酒類安全管理企画団　2014-07-21
http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=24586
食品医薬品安全処は、2014 年 7 月 21 日付の Naeil 新聞が報道した「食品医薬品安全処、釜山マッコリ“Saengtag”について 4 年間の食品衛生検査の実績がゼロ件」という記事内容が事実と異なると説明した。
食品医薬品安全処は、国内酒類製造業者が食品衛生法の安全関連基準を遵守できるように、食品衛生法施行令を 2013 年 7 月に改正し、その後、釜山地域酒類業者を含む全国の全酒類製造業者を対象に衛生検査及び実態調査を実施している。
また、酒類製造業者による食品衛生法の食品製造加工業の施設基準遵守については、2015 年 6 月まで猶予期間を設置し、虚偽誇大広告· 営業者の遵守事項· 衛生的取り扱い基準など

については、2013 年 7 月以降は他の食品製造加工業者と等しく適用されている。

同時に、7 月 18 日、民主労総（釜山支部）が釜山合同醸造に対する調査依頼を提出したため検査した結果、次のような違反が摘発され、行政措置及び捜査予定であることを報告する。違反事項は、▲製造日の虚偽表示、▲虚偽誇大広告、▲機械･器具類洗浄不良等の衛生的取り扱い基準違反、▲保存及び流通期限違反など。

２．参考資料（日本産輸入食品の放射能検査の結果）

検査実査課/輸入食品政策課

- 2014.7.18.~2014.7.24.

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=24626

- 2014.7.11.～2014.7.17.

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=24571

- 2014.7.4.~2014.7.10.

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=24500

３．夏のリゾート地流通販売農産物の安全レベル

農水産物安全課　2014-07-24

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=24610&cmd=v

－農産物 363 件の検査結果は大部分が安全－

本格的な夏休暇シーズンを迎え、食品医薬品安全処は、リゾート地で流通する農産物の安全管理のために、6 月 16 日から 7 月 15 日まで、各市・道及び地方食品医薬品安全庁を通じて夏季リゾート地で流通・販売されている農産物 363 件を収去して残留農薬、重金属（鉛、カドミウム）等を検査した結果、2 件を除き全ての農産物が基準を遵守していた。

検査の結果、残留農薬基準を超過して検出されたエゴマの葉（1 件）と冬に植えた蔬菜（1 件）の生産者（団体）に対し、農薬安全使用基準などを徹底的に守るよう管轄地方自治体が指導・教育した。

農薬基準超過事例（2 件）: エゴマの葉（クロルフルアズロン基準 2 ppm/検出 3.1 ppm）、ウインターグリーン（ビフェントリン基準 2 ppm/検出 2.8 ppm）

※ 昨年のリゾート流通･販売農産物 373 件の収去･検査結果では 1 件（春菊）不合格

食薬処は、リゾートでの生鮮果実野菜類の摂取による事故予防のため、以下のような注意を喚起する。

・計画を立てて必要な量だけ購入し、洗浄・カットなど前処理済農産食品は冷蔵製品を購入する。

・リゾート周辺で自生するきのこ類や山菜類に対する知識がない場合、毒草による事故が懸念されるため、専門家ではなければむやみに採取してはいけない。

・リゾートで生食可能な果物及び野菜は、きれいな水で異物を完全にとり除いた後に殺菌効果がある 1 種洗浄剤で十分に洗浄し、洗剤成分が残存しないようにきれいな水で 3 回以

上すすいでから食べる。

※ 洗剤は、公衆衛生管理法により 1 種洗浄剤（果実及び野菜用）、2 種洗浄剤（食器類用）、3 種洗浄剤（食品加工・調理器具用）に分類されており、容器包装に表示されている。

食薬処は、今後も国民が安心できる農産物安全管理のために、地方自治体等と協力して季節毎に多消費農産物に対する安全管理を強化し、その結果を継続的に公開・共有する計画である。

４．食品は、ナトリウムダイエット中！

栄養安全政策課　2014-07-18

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=24560&cmd=v

－食薬処と食品業界が一緒に減塩運動を拡大－

食品医薬品安全処長は、2012 年から自主的なナトリウム低減化事業を実施後、ナトリウム含量を減らした 9 食品群 165 製品中ナトリウムの減少量を調査した結果、平均 21.0%減少したと発表した。

＊ナトリウム含量減少製品の選定基準：食品製造業者が提出した製品の中で、醤油類は 3%以上、その他の食品は 9%以上のナトリウム含量が減少された製品

毎年、ナトリウム含量を減らした製品の数が増え、含量減少の割合も増加していることが確認された。特に、本年上半期だけで、ナトリウム含量を減らした製品数は 70 個、ナトリウム含量は 22.4%減少した。食品群別ではラーメン類が 60 個で最も多く、醤油類（16 個）、キムチ類（9 個）、チーズ類（9 個）の 順だった。ナトリウム含量の減少はラーメン類が平均 19%で、醤油類(10.3%)、キムチ類(19.2%)、チーズ類(32.5%) などだった。業者別では、大企業が中心となってナトリウム低減化に積極的に参加した。これは、食品業界がナトリウム含量を減らせば製品の売上げが減少するのではないかと懸念されたが、実際は売上げに大きな影響を及ぼさなかったと判断される。

食薬処は、食品業界などの自主的な減塩努力にも関わらず、韓国民の一日平均ナトリウム摂取量は OECD 加盟国中で 5 位（4,583 mg）であり、ナトリウム摂取量をもっと減らしていく必要があると説明した。このために、ナトリウム低減化技術及び政策が食品産業現場に実質的に反映されるよう、共同技術開発及び行政支援を強化する計画である。

５．昆虫、食品の原料として使用範囲が拡大される

新素材食品課　2014-07-16

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=24532&cmd=v

食品医薬品安全処は、7 月 15 日、ミルワーム（学名: *Tenebrio molitor Linne* : チャイロコメノゴミムシダマシ）の幼虫について制限的食品原料としての使用を認可したと発表した。

※ ミルワームは世界的に最も多く食べられている甲虫目の昆虫で、未来の食糧資源として注目されている（FAO、2013 年）

これは、農村振興庁で実施したミルワームの毒性評価などの研究結果と、昆虫の特性、製造方法、安全性、外国での使用現況及び学界· 研究所· 消費者団体等の意見を総合的に検討して認可したものである。特に、洗浄· 殺菌等の工程を経て製造した幼虫は、タンパク質と脂肪の含量が全体構成成分の約 80%以上を占めており、食品原料として価値の高いことが確認された。食薬処は、今後も食品原料の認定範囲を拡大し、多様な製品開発と消費者に安全な食品を提供しようと努力すると発表した。

６．国内産の紅参及び柿の国際農薬基準設定

食品基準課/残留物質課　2014-07-15

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=24529&cmd=v

食品医薬品安全処は、第 37 回コーデックス委員会総会（7.14～7.18、スイス・ジュネーブ）において、韓国が提案した紅参と甘柿に対する農薬ジフェノコナゾールの残留農薬基準が国際基準として 15 日採択されたと発表した。

※ ジフェノコナゾール（殺菌剤）: 乾姜・紅参 0.2 mg/kg、濃縮液 0.6 mg/kg、甘柿 0.8 mg/kg

今回の成果は、2011 年に水参に対する国内のジフェノコナゾール残留農薬基準が国際基準に採択されたのに続き、高麗人参製品（乾姜、紅参、濃縮液）にも基準が採択され、我が国が高麗人参で世界を先導していることを再び確認した。食薬処は、この採択が国産紅参（濃縮液含み）と甘柿の輸出に役に立つことが期待でき、引き続き国産農産物の輸出のために持続的に国際基準の設定に向けて推進する計画だと発表した。

７．コーヒーフランチャイズ原料の供給業者の合同企画査察結果

不良食品根絶推進団　2014-07-10

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=24475&cmd=v

食品医薬品安全処は、農産物品質管理員、地方自治体と合同で、6 月 18 日から 7 月 4 日まで、大型コーヒーフランチャイズ店等に原材料を供給する食品製造· 加工業者 123 ヶ所を企画査察した結果、「食品衛生法」違反で 33 ヶ所を摘発し、管轄地方自治体による行政処分などを行った。この取り締まりは、夏季に消費量が増加するコーヒー、飲料品、かき氷及びコンビニで販売するコーヒー製造業社などの安全及び衛生管理を強化するために実施した。主要な違反内容は、▲無届け営業(1 ヶ所)、▲製造· 流通期限の任意延長変造(1 ヶ所)、▲虚偽表示· 表示基準違反(11 ヶ所)、▲流通期限経過製品の保管・使用(3 ヶ所)、▲衛生的取り扱い基準違反(5 ヶ所)、▲その他（健診未実施：12 ヶ所）などである。

● 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 は海外から購入した表示に記載のない強力な西洋薬成分を含む 3 つの違法製品について警告

HSA Alerts Public to Three Illegal Products Purchased from Overseas which Contain Undeclared Potent Western Medicinal Ingredients

31 JULY 2014

http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/Press_Releases/2014/HSA_Alerts_Public5.html

HAS は、海外から購入し、沈痛の目的で使用された 3 つの違法製品について警告する。当該製品が表示に記載のない強力な西洋薬成分を含むことが確認されており、これら製品の使用による 50～60 代の 3 人の有害事象報告を受け取っている。

製品名及び西洋薬成分

- JOINT-SOFT：ピロキシカム、デキサメタゾン
- KEBIGUTAIJIAONANG（克痹骨泰胶囊）：ヒドロクロロチアジド、ピロキシカム、プレドニゾン
- Pil Raja Urat Asli：ピロキシカム、インドメタシン

● 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収載されている情報をお知らせします。）

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、清涼飲料水中の臭素化植物油に関する健康影響評価を公表
  http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04080080314
- 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/syu04080110493
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、市場流通食品中の残留動物用医薬品の検査結果を公表
  http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04080220493
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、除草剤活性成分アシュラム(asulame)を有効成分とする除草剤ASULOXをホウレンソウに使用することに関する120日間の適用除外特例措置認定について意見書を公表
  http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04080190475
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、フランス国立衛生医学研究所(Inserm)が2013年に発表した合同評価書「殺虫剤、殺生物剤及び農薬とそれらの健康影響(疾病)」

で取り扱われた農薬活性成分のデータの分析について意見書を公表
http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04080200475

- スペインバスク州食品安全機関(ELIKA)、世界保健機関(WHO)の推奨するライフステージ前期の年齢区分を紹介
http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04080780508

EurekAlert

侵入種のミノカサゴは結局のところ食べても安全そうだ

Invasive lionfish likely safe to eat after all

31-Jul-2014

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2014-07/uoh-ill073114.php

科学者は、外来侵入種のミノカサゴが食中毒をおこすという最近の恐怖には根拠がなさそうだとわかった。もし根拠がないのであれば、現在の釣り競争や集中的な漁は侵入コントロールのための最良の方法である。

太平洋ミノカサゴは、フロリダ沿岸では 1980 年代に最初に報告され、その後増加している。現在は、西大西洋、カリブ海、メキシコ湾全体に分布して在来魚を脅かしている。管理法としてはミノカサゴを標的に漁をすることであるが、FDA がこの魚をシガテラ監視対象に加えたことから困難になっていた。しかしミノカサゴの喫食によりシガテラになったとの報告は 2014 年 7 月までない。

ハワイ大学の Christie Wilcox 氏らが *Environmental Biology of Fishes* に発表した新しい研究では、シガトキシン検査でミノカサゴが陽性になる理由を、全身にある毒素タンパク質がシガトキシンに似るためと考えている。Wilcox 氏は、シガトキシン検査の手順を注意深く検証する必要あると述べ、簡単な方法としてミノカサゴを茹でてから検査をすることを提案している。

National Academy of Sciences

福島第一原子力発電所事故は原子力施設のハザードに関する新しい情報を積極的に探して対応することの重要性を強調する、と NAS の報告書は伝える

Fukushima Daiichi Nuclear Accident Underscores Need to Actively Seek Out and Act on New Information About Nuclear Plant Hazards, Says New NAS Report

July 24, 2014

http://www8.nationalacademies.org/onpinews/newsitem.aspx?RecordID=18294

＊Lessons Learned from the Fukushima Nuclear Accident for Improving Safety of U.S. Nuclear Plants
http://www.nap.edu/catalog.php?record_id=18294

文献情報

- エディトリアル：中国の食品安全：継続する世界的問題

China's food safety: a continuing global problem
Lancet. 2014 Aug 2;384(9941):377

- 中国の食品供給と食品安全問題

Food supply and food safety issues in China.
Lam HM1, Remais J, Fung MC, Xu L, Sun SS.
Lancet. 2013 Jun 8;381(9882):2044-53

- 飲料水にヒ素を含むニューハンプシャー集団の食事と爪のヒ素濃度

Diet and toenail arsenic concentrations in a New Hampshire population with arsenic-containing water.
Cottingham KL, et al.,
Nutr J. 2013 Nov 16;12:149.

- 民間療法として塩化マグネシウムを摂取したことによる高マグネシウム血症の致死症例

A fatal case of hypermagnesemia caused by ingesting magnesium chloride as a folk remedy.
Torikoshi-Hatano A, et al.,
J Forensic Sci. 2013 Nov;58(6):1673-5.

- トニックウォーター中キニーネによる固定疹：症例報告と HPLC 及び UV による分析

Fixed eruption due to quinine in tonic water: a case report with high-performance liquid chromatography and ultraviolet A analyses.
Ohira A, , et al.,
J Dermatol. 2013 Aug;40(8):629-31

- がん代替療法としてのアプリコットカーネル摂取によるシアン化合物中毒

Cyanide intoxication by apricot kernel ingestion as complimentary cancer therapy.
Seghers L, , et al.,
Neth J Med. 2013 Nov;71(9):496-8

- 飛行中緊急事態における説明できない低酸素症

Unexplained hypoxia in an in-flight emergency.
Coffey DD.
Aviat Space Environ Med. 2014 Jun;85(6):662-7.

以上

食品化学物質情報
連絡先：安全情報部第三室