

食品安全情報（化学物質） No. 18/ 2014 (2014. 09. 03)

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>

【FDA】 カラメル色素と 4-MEI についての Q & A

米国食品医薬品局（FDA）は、カラメル色素の製造時に生じる微量不純物の 4-メチルイミダゾール（4-MEI）に関する Q&A を公表した。その中で FDA は、カラメル色素の使用によるヒト健康へのリスクについて、懸念となる根拠は得られていないとしている。また、欧州食品安全機関（EFSA）が 2011、2012 年の評価で食品中のカラメル色素の使用による 4-MEI 暴露について懸念はないと結論したことも紹介している。

*ポイント： この Q&A は、食品添加物として使用されるカラメル色素由来の暴露について、健康への有害影響を心配する必要はないと述べているものです。一方、4-MEI は一部の食品の調理中にも生じるため、食品から完全になくすことは現実的には不可能だとも述べています。EFSA の評価によると、4-MEI には遺伝毒性はなく閾値が設定できるとしていますので、通常の調理時にどの程度の量が生じ、実際にどのくらい暴露しているのかを確認した上で閾値と比較してリスクがあるのを判断することが重要になるでしょう。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2012 (2012. 12. 26) 参照

【EFSA】カラメル色素（E 150a, c, d）の詳細暴露評価

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201226c.pdf>

【FDA】 ダイエタリーサプリメントは脳震盪を治療できるか？ノー！

FDA は、根拠がなく、脳震盪やその他の外傷性脳損傷（TBI）を予防や治療すると宣伝したダイエタリーサプリメント製品が販売されていることを懸念し、消費者向け情報を発表した。そのような製品は、インターネットや各種小売店で販売され、Facebook や Twitter などのソーシャルメディアで宣伝されている。どのようなダイエタリーサプリメントにも、脳震盪を予防したり軽くしたりするという科学的根拠はない。対策として、FDA は市場を監視し、必要に応じて企業に警告文書の送付などを行っている。

*ポイント： FDA が特に懸念しているのは、脳震盪患者がサプリメントを飲むことで安心し、十分な回復をしないまま再度激しい運動をして脳震盪を繰り返すことにより永続的な脳障害を引き起こす可能性です。宣伝されているような効果を持つサプリメントは 1 つもないということ、負傷した復員軍人への影響を懸念して国防総省からも警告が発せられるほど重要な問題だと認識されているところに留意して下さい。

【FDA】 FDA は食品やその他の製品中化学物質の安全性評価計画を強化する

FDA が化学物質の安全性に関する資料をより効果的かつ効率的に利用するためにはどうするのが良いのかを検討するためのレビューが実施された。これは、FDA の化学物質安全性評価計画に関して、幹部を含めた職員及び元職員にインタビューを行うとともに、関係者への聞き取り結果や外部識者の意見も取り入れたものである。その報告書をもとに、食品安全応用栄養センター（CFSAN）と動物用医薬品センター（CVM）の内部に設置された作業部会が、各々に問題点と勧告を提示した。

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：ドイツ、ニュージーランド、フランス、ポーランド、ハンガリー
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【FSA】](#)

1. ボトル入り飲料水の放射性物質調査
2. アクリルアミドとフランの調査結果発表

[【HSE】](#)

1. 最新モニタリング結果

[【COT】](#)

1. 成人の有機リンへの低レベル暴露による長期神経学的、神経心理学的、精神医学的影響についての声明

[【BfR】](#)

1. ポリエチレンを含むプラスチック樹脂微粒子：皮膚洗浄や歯科ケア製品の使用による健康リスクは起こりそうもない

[【ANSES】](#)

1. ANSES が作成したフランスの感熱紙へのビスフェノール A 使用制限提案が ECHA による意見募集のため提出された

[【FSAI】](#)

1. FSAI は 2013 年年次報告書を発表

[【FDA】](#)

1. カラメル色素と 4-MEI についての Q & A
2. 警告文書
3. FDA はジョージア州のダイエタリーサプリメント製造業者を取り締まる
4. 消費者向け情報：ダイエタリーサプリメントは脳震盪を治療できるか？ノー！
5. FDA は JIFSAN と共催の食事と栄養ウェブセミナーを告知
6. FDA は食品やその他の製品中化学物質の安全性評価計画を強化する

[【EPA】](#)

1. EPA は 3 つの最終化学物質リスク評価を発表/EPA は塗料剥離剤に使用される化合物に健康問題を特定

[【CDC】](#)

1. 米国の包装済み食品の部分水素添加油、2012

[【FTC】](#)

1. FTC は詐欺的な記憶改善宣伝をした“BrainStrong Adult”サプリメント販売者に最終同意審決
2. FTC の、虚偽の痩身用製品宣伝に対する 4000 万ドルの支払いを求める裁判に判事が判断を下すだろう

[【FSANZ】](#)

1. リコール情報：アプリコットカーネル
2. 食品基準通知

[【NSW】](#)

1. Stockton ビーチの藻類大発生：漁業者向け助言

[【MPI】](#)

1. ニュージーランドでサメの鰭を切り落とすことは禁止

[【香港政府ニュース】](#)

1. 女性が中国ハーブの使用後に中毒発症
2. 魚製品に警告
3. 豆から過剰量の農薬検出
4. 4 食品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. 無届け小売食品および使用禁止原料を使用した食品の回収措置
3. インターネット販売食品の合同企画監視の結果
4. 夏期の避暑地周辺の食品取扱店などに関する食品衛生の一斉点検の結果
5. 生活の中の小さな努力が、有害物質暴露を減らす

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(EurekAlert) 恐ろしいレメディ：中国ハーブ医薬品に警告
- ・(EurekAlert) エネルギードリンクは心臓の問題を引き起こす

●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

● ドイツー二枚貝

DE Germany - Bivalve molluscs

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6668

2013年10月21～30日にドイツで実施された、棘皮動物・被囊類・海洋性腹足類を含む二枚貝の公的管理を確認するための査察。概ね良好だが、規則に適合していない生産区域の分類やモニタリング、さらに研究所での内部精度管理の実施などにいくつか欠点が見られる。

● ニュージーランドー水産物

NZ New Zealand - Fishery Products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6709

2013年10月21日～11月1日にニュージーランドで実施された、EU輸出用の水産物の認定状況や保証範囲を確認するための査察。一般的にニュージーランドの基準はEU輸出用の水産物に適用できるが、汚染物質に関して懸念がある。

● フランスー公衆衛生ーオーガニック製品

FR France - Public Health - Organic Products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6880

2013年9月9～20日にフランスで実施された、オーガニック製品とその表示の管理体系を評価するための査察。EU規制とは異なるが、フランスには全体的に効果的な管理体系がある。概ね満足できるものであるが、一部欠点を指摘した。

● ポーランド—TRACES システムの使用評価

PL Poland - evaluate the use of the TRACES system

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7002

2014年2月24～28日にポーランドで実施された、TRACES (Trade Control and Expert System) の正しい使い方と評価するための査察。TRACES システムは、ECが維持しているウェブベースのシステムであり、動物及び動物製品の輸出入等の取扱いに関する情報が集約されている。修正点を指摘した。

● ハンガリー—TRACES システムの使用評価

HU Hungary - evaluate the use of the TRACES system

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7012

2014年3月23日～4月1日にハンガリーで実施された、TRACES の正しい使い方と評価するための査察。修正点を指摘した。

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34週～第35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)

ベトナム産冷凍メカジキの水銀(1.81 mg/kg)、オランダ産解凍メカジキの水銀(1.2 mg/kg)、スペイン産冷凍メカジキの水銀(1.5 mg/kg)、オランダ経由米国産食品サプリメントの水銀(0.123)、ベトナム産ドラゴンフルーツのカルベンダジム(102 mg/kg)、ウズベキスタン産乾燥アプリコットの亜硫酸塩非表示(2714; 2400 mg/kg)、ルーマニア産ハマビシ抽出物の未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (0.244 mg/kg)、ポーランド経由イラン産ピスタ

チオナッツのアフラトキシン(B1=141,54; Tot.=155.36 µg/kg)、ノルウェー産チルドホタテガイの麻痺性貝毒(PSP) (1823 µg/kg)、ルーマニア産チルド馬肉のカドミウム(61.3; 64.9 mg/kg)、ブルンジ産茄子のジメトエート(0.18 mg/kg)、オーストリア経由米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分シベリアニンジン・新規食品成分オオアザミ・未承認物質アルギニンα - ケトグルタル酸・L カルニチンフマル酸塩及び表示不十分（警告表示が英語のみ）など。

注意喚起情報 (information for attention)

ポーランド産食品サプリメントの未承認物質ベタイン・シトルリンマレート・アルギニンα - ケトグルタル酸・β - アラニン・L-ノルバリン、中国産食品サプリメントの未承認物質タダラフィル(60.2 mg/kg)、セルビア産冷凍有機ラズベリーのプロシミドン(0.026 mg/kg)・ピリメタニル(0.012 mg/kg)・アゾキシストロビン(0.014 mg/kg)・ボスカリド(0.035 mg/kg)、中国産クエン酸三ナトリウム (E331) のヒ素(6.7; 3.4 mg/kg)、パキスタン産マンゴーのテブコナゾール(0.46 mg/kg)、中国産食品サプリメントの未承認物質シルデナフィル(242 mg/kg)、中国産クエン酸三ナトリウム(E331)のヒ素(2.5 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分ベタイン及び未承認物質ヨヒンビン、中国産プラスチックメラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出(134; 122 mg/kg)、オランダ産有機トウモロコシのオクラトキシン A (12.1 µg/kg)、ベルギー産ハウレンソウのカドミウム(0.39 mg/kg)など。

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

ポーランド産及び米国産食品サプリメントの未承認物質ベタイン、英国産ソフトドリンクの安息香酸(E210)高含有(229.5; 430.7; 431.9 mg/l)、米国産食品サプリメントの未承認物質ググルステロン及びヨヒンビン、イタリア産及び米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分ベタイン、米国産食品サプリメントの未承認物質エボジアミン及びフェニルエチルアミン、オランダ産食品サプリメントのアンチモン(215 mg/kg)、ドイツ産ティートングのニッケルの溶出(1.52 mg/kg)など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

日本産漬物のポンソー4R/コチニールレッド A(E124)の未承認使用、タイ産生鮮ペッパーのカルバリル(0.13 mg/kg)、中国産紅茶のアントラキノン(0.033 mg/kg)及び未承認物質トルフェンピラド(0.077 mg/kg)、タイ産ガーリックペースト入りガラス瓶(180 mg/kg)及びコリアンダーペースト入りガラス瓶(150 mg/kg)からのテレフタル酸ビス(2 - エチルヘキシル) (DOTP)の溶出、ケニア産緑豆のカルベンダジム(0.69 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート(0.077 mg/kg)、インド産冷凍クルマエビ(2 µg/kg)及び冷凍生エビ(3.5 µg/kg)の禁止物質ニトロフラン（代謝物質）フラゾリドン(AOZ)、中国産ブロッコリーのクロルフェナピル(0.22 mg/kg)、ケニア産緑豆のジメトエート(1.1 mg/kg)、トルコ産ブドウの葉の銅(102 mg/kg)、インド産糖衣フェネルシードの着色料エリスロシン(E 127)の未承認使用(9 mg/kg)及び表示不十分（テトラジン (E102)）、中国産メラミン板からのホルムアルデヒド(28 mg/kg)及びメラミン(12.41 mg/kg)の溶出、トルコ産甘トウガラシのメソミル及びチオジカルブ(合計: 0.147 mg/kg)、ウズベキスタン産乾燥ブルーンの亜硫酸塩非表示

(28 mg/kg)、ベトナム産冷凍ヨシキリザメの水銀(1.6 mg/kg)、米国経由インドネシア産ナツメグ穀粒のアフラトキシン(B1=42.7; Tot.=52.8 µg/kg)、香港産メラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出(27 mg/kg)、ベトナム産冷凍パンガシウスの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM)(3.9 mg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(Cry1Ab)米バーミセリ、トルコ産緑茶のトリアゾホス(0.032 mg/kg)・アセタミプリド(0.41 mg/kg)及びイミダクロプリド(0.099 mg/kg)、マレーシア産飼料用パーム核油脂肪酸蒸留物のダイオキシン(1.74 pg WHO TEQ/g)及びダイオキシン様 PCB(2.20 pg WHO TEQ/g)、中国産ナイフからの外装剥離(40 mg/dm²)、日本産麺の着色料タートラジン(E102)高含有(100 mg/kg)・未承認動物成分(卵白)及び着色料インジゴチン/インジゴカルミン(E132)の未承認使用(500 mg/kg)、トルコ産酢漬けブドウの葉のクロルピリホス(0.180 mg/kg)・ジメトモルフ(0.029 mg/kg)・ボスカリド(1.737 mg/kg)・クレソキシムメチル(0.160 mg/kg)・ピラクロストロビン(3.281 mg/kg)及びメトラフェノン(4.423 mg/kg)、パナマ産キハダマグロのヒスタミン(412; 604.3; >800 mg/kg)など。

その他アフラトキシン等多数。

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

1. ボトル入り飲料水の放射性物質調査

Survey of radiological substances in bottled drinking water

28 August 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/12958/survey-of-radiological-substances-in-bottled-drinking-water>

FSA は現在ボトル入り水に検出される放射性物質について調査を発表した。

英国で販売され、2014年1~2月に集めた28検体のボトル入り飲料水にいくつかの天然放射性物質が検出されたが、健康に有害影響がある量ではない。

欧州委員会は2013年10月22日に理事会指令2013/51/EURATOMにより飲料水の放射性物質についての基準を定めた。英国では2015年に法整備される。この指令では、飲料水由来の被ばく量は年0.1 mSv以下と定めている(年間730 Lを摂取すると仮定)。

28検体中9検体で放射性物質が検出された。検出された核種はウラン234と238であり、最大でも0.005 mSvであった。測定結果はエクセルでも提供されている。

2. アクリルアミドとフランの調査結果発表

Acrylamide and furan survey results published

1 September 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/12970/acrylamide-and-furan-survey-re>

sults-published

FSA は英国で販売されている広範な食品中の製造副生成物であるアクリルアミドとフランの量を調べた最新の調査結果を発表した。

本調査は、欧州委員会の食品中アクリルアミドとフランの量を調べることの勧告に対応したものである。2011年11月から2013年12月までの間に集めた556製品を対象に調査した。このうち544製品はアクリルアミドを、266製品はフランを調べた。報告されたアクリルアミドとフランの量はヒト健康へのリスクについて懸念を増すものではなく、FSAは消費者向けの助言を変更しない。これまで同様、本調査結果はEFSAに送付される。

* 報告書 : Acrylamide and furan in a range of UK retail foodstuffs

<http://www.food.gov.uk/science/research/surveillance/food-surveys/food-survey-information-sheets-2014/acrylamide-and-furan>

主な食品中の各濃度は次の通り。傾向としては、フライドポテトやポテトチップスは減少しているが、他はあまり変化がないか増加していた。個別の商品名も公開されている。

・アクリルアミド ($\mu\text{g/kg}$) : すぐ食べられるフレンチフライ 38~1,091、ポテトチップス 162~2,231、家庭調理用プレ調理フレンチフライ 77~3,067、野菜チップス 491~2,795、等。

・フラン ($\mu\text{g/kg}$) : コーヒー/コーヒー代用品 0.07~5,029、等。

● 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 29 August 2014

<http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRI/Latest+results+and+reports/latest-rolling-results>

2014年7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モニタリング検査結果。

エジプト産ブドウのエテホン 1.1 mg/kg (MRL : 0.7 mg/kg) が ARfD 超過のため、RASFFへ通知した。ヨルダン産オクラのシペルメトリン 0.6 mg/kg が MRL (0.5 mg/kg) を超過したが、この検体も含め、他に健康への影響が予想されるものはなかった。

- 英国毒性委員会（COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

1. 成人の有機リンへの低レベル暴露による長期神経学的、神経心理学的、精神医学的影響についての声明

Statement on long-term neurological, neuropsychological and psychiatric effects of low-level exposure to organophosphates in adults

2014

<http://cot.food.gov.uk/sites/default/files/cot/cotstate.pdf>

急性中毒をおこさない量のコリンエステラーゼ阻害作用のある有機リンへの暴露により成人で神経学的、神経心理学的、精神医学的有害影響が生じるかを検討した。1999年に検討した際は、根拠は結論を下せないと判断された

2013年9月までの文献を検索した。1999年以降、有機リンの低濃度暴露に関連した末梢神経障害についての論文が13報発表されている。1999年時点で既報の13報とあわせて、現状の根拠からは、有機リンの低濃度暴露は明確な末梢神経障害長期リスクはないことを示唆する。この結論は、時間経過に伴って強化された。

長期低濃度暴露による感覚閾値への有害影響について不確実性はあるものの、もし影響があったとしても小さいと考えられる。体知覚誘発電位や筋電図検査についての研究は少数で質に問題がある。全体としてはハザードを示唆しないが、根拠は貧弱である。脳波や聴覚/視覚により誘発される電位と有機リン低濃度暴露については研究が少なく、有害影響があるという兆候はほとんどない。

神経心理学的影響については1999年以降22の研究が発表されているが、全体として認知機能に有害影響があるという一貫した根拠はない。もしあったとしても、その影響は少なくとも大部分の場合は僅かなものであるに違いない。急性中毒の症状がない量で脳の長期構造変化を引き起こすという根拠は不十分である。

パーキンソン病リスクが上がるという根拠は不十分で、認知症についてはさらなる研究が必要である。

鬱や不安などの精神疾患について1999年以降の10の研究を含む14の研究があるが関連を示す一貫した根拠はない。全体として自殺リスク増加にはつながらない。

個々の研究には限界があるが、現在の根拠は低用量の有機リンに暴露された人々に過剰な複数の神経心理学的症状があることを示唆する。しかしこれは「慢性有機リン誘発性神経心理疾患」の存在を支持しない。観察されている過剰な症状は化合物の毒性によるのか心理的メカニズムによるのかは不明である。有害な可能性のある化合物に暴露されたと知っているの方が症状を報告しやすい。パラオキシナーゼ酵素の活性と症状の関連については明確ではない。

全体的に前回の結果を再確認するものである。

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

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

1. ポリエチレンを含むプラスチック樹脂微粒子：皮膚洗浄や歯科ケア製品の使用による健康リスクは起こりそうもない

Polyethylene-containing microplastic particles: health risk resulting from the use of skin cleansing and dental care products is unlikely

3 January 2014

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/polyethylene-containing-microplastic-particles.pdf>

ピーリング・シャワージェル・歯磨き粉のような化粧品の中には、肌や歯に特に優しい洗浄効果があると宣伝されているものがある。このような製品は通常 0.1~1 mm サイズのポリエチレン(PE)のプラスチック微粒子を含んでいることがある。

BfR は、化粧品からの PE プラスチック微粒子の皮膚吸収や意図しない経口摂取が健康リスクを引き起こすかどうかという問題を調査した。

ピーリングとシャワージェルに使われるプラスチック微粒子は 1 μm (0.001 mm に等しい) よりも大きい。この粒子サイズから考えると、その製品の使用で健康なダメージを受けていない肌からの吸収は起こらない。歯磨き粉のプラスチック微粒子は、うっかり飲み込んで経口摂取することがある。その分子のサイズから、粒子が消化管で吸収されることは想定されない。糞便と共に排出される可能性が高い。消化管を通るうちに、毒性学的に意味のある量のエチレンがプラスチック微粒子から放出されるとは考えにくい。

現在の知見に基づき、BfR は PE プラスチック微粒子を含む化粧品の使用は消費者に健康リスクを引き起こさないと結論した。

業者が提供した情報によると、PE に加えてポリウレタン・ナイロン・ポリプロピレン・エチレン酢酸ビニル共重合体が、それほど多くはないが化粧品のプラスチック微粒子として使用されている。BfR は、それらのプラスチック微粒子が使用されている製品に関する化学的性質・純度・サイズ分布・使用濃度の情報を得ていない。

*ドイツ語フルバージョン

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/polyethylenhaltige-mikrokunststoffpartikel-gesundheitsrisiko-durch-die-verwendung-von-hautreinigungs-und-zahnpflegemitteln-ist-unwahrscheinlich.pdf>

●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. ANSES が作成したフランスの感熱紙へのビスフェノール A 使用制限提案が ECHA による意見募集のため提出された

France's proposal on the restriction of bisphenol A use in thermal paper, prepared by ANSES, is submitted for public consultation by ECHA

01/09/2014

<https://www.anses.fr/en/content/frances-proposal-restriction-bisphenol-use-thermal-paper-prepared-anses-submitted-public>

(本文フランス語、近いうちに英語版を発表する)

REACH 規制による制限案についての ANSES 意見：感熱紙のビスフェノール A

OPINION of the French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety (ANSES) on the restriction proposal under the REACH Regulation: Bisphenol A in thermal paper

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/REACH2013re0004EN.pdf>

使用禁止を正当化するための感熱紙に使用されているビスフェノール A が許容できないリスクであると評価した意見書。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2013（2013.08.07）

【EFSA】BPA の主な消費者暴露源は食品で感熱紙も意味のある暴露源の可能性があり
<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201316c.pdf>

EFSA によるビスフェノール A の包括的な暴露評価では、3 歳以上の集団において感熱紙が食事に次ぐ暴露源であると指摘された。しかしながら、食事由来と食事以外に由来する総暴露量は EFSA が設定した耐容一日摂取量（TDI）をかなり下回っており、感熱紙を介した暴露推定には不確実性があり量は不確かであることから、より多くのデータが必要であるとしている。

●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 は 2013 年年次報告書を発表

Food Safety Authority of Ireland Annual Report 2013 Published

Thursday, 28 August 2014

http://www.fsai.ie/news_centre/news/Annual_Report_2013.html

2013年におけるFSAIの取り組みをまとめた報告書。そのうち、FSAIが2013年に扱った食品事案（food incident）は449件であり、ハザード別では化学物質（添加物、残留農薬・動物用医薬品、汚染物質等）が70件、微生物47件、その他44件、アレルゲン24件などであった。国内で警告通知が出されたのは25件で、うち9件は腐敗や病原性微生物の汚染、5件はウマ肉関連で、他に汚染物質、異物混入、表示違反、違法成分含有フードサプリメント等であった。また、動物用医薬品、残留農薬、食物アレルゲン、放射線、微生物関連、栄養関連について147のリスク評価を実施した。他に、欧州9ヶ国で発生したA型肝炎アウトブレイク、RASFF通知、汚染物質や遺伝子組換え食品等の検査、リスクコミュニケーションや情報提供の取り組み、組織などを報告している。

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

1. カラメル色素と4-MEIについてのQ & A

Questions & Answers on Caramel Coloring and 4-MEI

07/22/2014

<http://www.fda.gov/food/ingredientpackaginglabeling/foodadditivesingredients/ucm364184.htm>

4-メチルイミダゾール(4-MEI)とは何か？

4-MEIは食品に直接添加される化合物ではなく、通常の調理で副生成物として一部の食品で生成するものである。例えば、コーヒー豆を炒ったときや肉を焼いたときである。また4-MEIは、コーラタイプの飲料やその他の食品に着色料として使用される、ある種のカラメル色素（クラスIIIおよびIVのカラメル色素）を製造するときの微量不純物として生じる。

4-MEIを含む食品を食べることにリスクはあるか？

入手できる情報に基づき、FDAは、カラメル色素を使うことによる食品由来の暴露量での4-MEIによる急性および短期の危険性を示す根拠はないとしている。

4-MEIに発がん性があるという試験についてはどうか？

2007年にNTP（米国国家毒性プログラム）がラットとマウスでの4-MEIの毒性試験の結果をまとめた報告書を発表した。ラットの2年間試験では発がん性については結論できなかったが、マウスの2年間試験ではある種の肺腫瘍の増加が示された。これらの試験は、コーラのようなカラメル色素を使用した食品からヒトが暴露される4-MEIの量より遥かに多い量で行われたものである。

カラメル色素を含む食品はどうしたらわかるか？

色素を使った食品は、食品ラベルの成分表に名称あるいは「合成色素」と表示しなければ

ばならない。他にも合成色素はあるので、「合成色素」という表示は必ずしもカラメル色素が含まれることを意味しない。さらに表示に「カラメル色素」とあっても、必ずしも 4-MEI が存在するわけではない。クラス I 及び II カラメル色素には 4-MEI は含まれない。

カラメル色素の 4-MEI について FDA はどんな対策をしているのか？

食品中のカラメル色素の安全な使用を確保するために、FDA は 4-MEI の安全性に関する全ての入手可能なデータをレビューし、食品へのカラメル色素使用による消費者暴露を再評価している。この解析は、FDA が規制値設定などの対応をするかどうか決めるのに役立つだろう。しかしながら暫定的には、FDA は消費者に対し 4-MEI への懸念を理由に食生活を変更することは薦めていない。

4-MEI は食品から排除できるか？

4-MEI を排除するのは現実的には不可能である。しかしながら、カラメル色素の場合には企業が製造工程での生成を減らす対策をとることが可能であり、いくつかの企業は既に減らしている。

4-MEI について国際食品規制機関の立場はどうか？

EFSA（欧州食品安全機関）は 2011 年にカラメル色素の使用によるリスクを評価しており、欧州でのヒト暴露は NTP の研究を反映した閾値より十分少ないと結論した。2012 年には EFSA は再評価を行い、2011 年の結論を確認した。さらに EFSA は 4-MEI は DNA 突然変異を誘発しないと考え、NTP 試験で観察されたマウスの腫瘍は自然発生で見られるタイプのものと注記している。これらの理由により、EFSA は、食品中のカラメル色素の使用による 4-MEI 暴露について懸念はないと結論している。

2. 警告文書

- Hillcrest Dairy 8/12/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm409887.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフル。

- Fessenden Dairy, LLC 8/8/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm408986.htm>

食用として販売された雌牛の残留動物用医薬品ツラスロマイシン。

- Dennis Lopnow 8/8/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm409149.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ネオマイシン。

- O'Dell Farms 8/8/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm409287.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品フルニキシシン。

- Vernon W. Zimmerman 8/6/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm408496.htm>

ヒト及び動物用医薬品の適用外使用。

- EnerHealth Botanicals, LLC 8/8/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm410131.htm>

各種ハーブ製品の「抗菌」「気道をきれいにする」などの宣伝が未承認新規医薬品に該当。

- Ad-Med Biotechnology, LLC 8/12/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm410476.htm>

ダイエタリーサプリメント “Immune Active Adult Formula”等の「関節の痛みを緩和」、「抗菌作用」「抗炎症」などの宣伝が未承認医薬品に該当。

- Big Easy Confections, L.L.C. 8/14/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm410864.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反、査察結果についての 5 月 27 日の回答が不適切である。

- HUMAN SCIENCE FOUNDATION 8/18/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm410651.htm>

ダイエタリーサプリメントから FDA の検査で表示に記載のない処方薬成分が検出された。

・ Pro ArthMax : クロルゾキサゾン、ジクロフェナック、インドメタシン、イブプロフェン、ナプロキセン、ネフォパム

・ Super Arthgold : クロルゾキサゾン、ジクロフェナック、インドメタシン

- William Rausch 7/25/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm410522.htm>

食用に販売された乳牛の残留動物用医薬品フルニキシン。

3. FDA はジョージア州のダイエタリーサプリメント製造業者を取り締まる

FDA takes action against Georgia dietary supplement manufacturer

August 25, 2014

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm411390.htm>

連邦判事はジョージア州の BioAnue Laboratories of Rochelle とそのオーナーである Gloria および Kelly Raber に対して、病気の治療用製品の違法販売を止めるよう差し止め命令を出した。

BioAnue の製品はダイエタリーサプリメントとして販売されているが、がんや HIV/AIDS、心疾患、慢性閉塞肺疾患、糖尿病などの治療用にと宣伝されているため、未承認医薬品に該当する。被告は 2012 年 2 月 9 日の FDA の警告文書に適切に対応しなかった。

製品名は、TumoRx Cardio Clean, TumoRx Apoptosis Full Strength, TumoRx Formula CX, BioAnue Diabetic Mender, BioAnue Heart Mender, Stroke Mender, Cardiovascular Mender および Bovine Cartilage など。

4. 消費者向け情報

ダイエタリーサプリメントは脳震盪を治療できるか？ノー！

Can a Dietary Supplement Treat a Concussion? No!

Page Last Updated: 08/26/2014

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm378845.htm>

新学期が始まる時期で、子どもたちはサッカーやフットボールなどを既に始めているだろう。保護者はスポーツの安全性と子どもが激しい衝撃で怪我をする可能性を考えるかもしれない。脳震盪についての懸念が拡大しているため、一部の企業が、根拠なく脳震盪やその他の外傷性脳損傷 (TBI) を予防や治療すると宣伝し、むしろ危険をもたらす可能性のある製品を販売している。

FDA は市場を監視し、必要であれば企業に警告文書の送付などを行っている。同時に、消費者にも病気の治療や予防などの宣伝をしているダイエタリーサプリメントを避けるよう警告している。そのような製品は、インターネットや各種小売店で販売され、Facebook や Twitter などのソーシャルメディアで宣伝されている。

よくある誤解を招く宣伝のひとつに、特定のダイエタリーサプリメントで脳震盪や TBI からの回復が早くなる、というものがある。たとえダイエタリーサプリメントに有害成分が含まれていなくても、この宣伝だけで危険な可能性がある、と FDA の健康詐欺コーディネーター Gary Coody は述べる。アスリートに虚偽の安心をあたえることで十分回復しないうちに動いてしまうことを懸念している。さらに脳震盪を軽くする、予防するなどの宣伝にも注意している。

脳震盪は重大な病態であり、適切な診断と治療、監視が必要である。科学的根拠から、脳震盪患者があまりにも早く激しいスポーツに復帰すると、再び脳震盪を起こすリスクが高いことが示されている。脳震盪を繰り返すと脳への影響が蓄積し、永続する脳障害などにつながる可能性がある。どのようなダイエタリーサプリメントにも、脳震盪を予防したり軽くしたりするという科学的根拠はない。

虚偽の宣伝

TBI 治療用と宣伝されているサプリメントについての最初の警告のひとつは、国防総省から発せられた。負傷した復員軍人にとって明確な懸念となる。

FDA は定期的に市場を監視しているが、製品の登録もなく 85,000 以上もの製品が存在するため、虚偽の宣伝をしている製品が監視の目を逃れることはある。

通常 TBI 用に販売されているサプリメントは、ターメリックやオメガ 3 脂肪酸を含む。最初の調査で FDA は脳震盪予防用の各種製品を販売している 2 社を同定した。一社は「NFL の選手が保証」という宣伝をしていた。FDA は 2012 年にこの 2 社に警告文書を送付し、両者はウェブサイトと製品の表示を変更した。2013 年 12 月には別の会社に警告文書を発送した。

FDA はこの問題に取り組み続けているが、消費者が TBI についての宣伝を目にしないうことを保証できない。ただ確実に言えることは、予防や治療効果が証明されたダイエタリーサプリメントは存在しない、ということである。もし違うことを言う人がいたら、遠ざかるべきである。

5. FDA は JIFSAN と共催の食事と栄養ウェブセミナーを告知

FDA Announces Dietetics and Nutrition Webinar Co-Sponsored with the Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN) - 2014

August 27, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm411632.htm>

FDA の CFSAN (Center for Food Safety and Applied Nutrition) と JIFSAN (Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition) が共同で、栄養や食事に関する学生向けウェブセミナーを開催する (2014 年 9 月 22~23 日、11:30 AM から 3:30 PM EDT)。

主な内容は次の通り。1 登録 50 ドル。

- ・ 22 日：サービングサイズを含む栄養とサプリメントの成分表示の更新、表示、乳児用ミルク規制、医療用食品、シーフードと健康、FDA の消費者研究
- ・ 23 日：食品の色素、食物アレルギー、ナトリウム摂取削減対策、GRAS 通知、生きた微生物培養液の安全性、部分水素添加油とトランス脂肪、高強度甘味料、ダイエタリーサプリメント

* 昨年のウェブセミナー

CFSAN/JIFSAN Food and Nutrition Webinar

<http://jifsan.umd.edu/events/view/40>

動画アーカイブ

6. FDA は食品やその他の製品中化学物質の安全性評価計画を強化する

FDA Takes Steps to Strengthen Program to Assess the Safety of Chemicals in Foods, Other Products

August 28, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm411907.htm>

FDA は、食品や化粧品、ダイエタリーサプリメント、動物飼料、動物用医薬品に含まれる化合物の有害影響の評価方法に関するレビューを完了した。

この化学物質の安全性評価に関するレビューは、FDA の OFVM (Office of Foods and Veterinary Medicine) が指揮を執る 3 つの戦略的レビューの 1 つであり、他は栄養と微生物学的試験所計画を対象にしている。

食品安全応用栄養センター (CFSAN) と動物用医薬品センター (CVM) に設置された各作業部会が、科学、コミュニケーション・協力体制、トレーニング・専門知識の 3 分野について問題点と勧告を提示した。

そのレビューの主な結果として、食品成分の安全性評価のための毒性学的基本原則 (通称「レッドブック」) を現在の科学を反映して更新するためのプロセスを開発することになった。さらに CFSAN の各オフィス間や CFSAN と CVM 間での安全性やリスク評価の方法論の一貫性を確保する方法を開発する。

* レビュー報告書

・ OFVM Chemical Safety Assessment Review: Report of the CFSAN Working Group
<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/ucm395186.htm>

・ OFVM Chemical Safety Assessment Review: Report of the CVM Working Group
<http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/SafetyHealth/ucm410816.htm>

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

1. EPA は 3 つの最終化学物質リスク評価を発表/EPA は塗料剥離剤に使用される化合物に健康問題を特定

EPA Releases Three Final Chemical Risk Assessments / Agency identifies health concern from chemical used in paint strippers

08/28/2014

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/0/9B8C8609521A27BC85257D420059DA44>

EPA は、よく使われる家庭用製品に含まれる 3 つの化合物の最終リスク評価を発表した。ペンキ剥離用製品に広く使用されているジクロロメタン（DCM）は、製品を使用する労働者や消費者、そしてそれが使われている労働環境のそばにいる人や住人に健康リスクとなることが示された。そのため、この懸念に対応する選択肢を決定する作業を開始している。

他の 2 化合物、三酸化アンチモン（ハロゲン化難燃剤の共力剤）と 1,3,4,6,7,8-ヘキサヒドロ-4,6,6,7,8,8-ヘキサメチルシクロペンタ-[α]-2-ベンゾピラン（HHCB）（香料成分）については懸念とはならない。

* 各化合物の評価書等は以下から入手可

Assessments for TSCA Work Plan Chemicals

<http://www.epa.gov/oppt/existingchemicals/pubs/riskassess.html>

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

1. 米国の包装済み食品の部分水素添加油、2012

Prevalence of Partially Hydrogenated Oils in US Packaged Foods, 2012

Jenifer Clapp et al.,

Prev Chronic Dis 2014;11:140161

http://www.cdc.gov/pcd/issues/2014/14_0161.htm

米国で販売量の多い包装済み食品の水素添加油について、栄養成分表示や企業のウェブサイトからの情報をもとに調査を実施した。製品の情報源として、NSRI (National Salt Reduction Initiative) 向けに開発されたブランド名・製品データベース (61 分類、8,024 製品登録) の情報を利用した。

本調査で対象にした 4,340 製品中、原材料に部分水素添加油を表示しているのは 391 製品 (9%) であり、そのうち 61 製品が一回提供量で 0 g 以上のトランス脂肪を含むと表示 (平均=1.66 ; 95% CI, 1.38–1.92 ; range, 0.5–4.5) であった。330 製品はトランス脂肪 0 g と表示していた。米国では、トランス脂肪を 1 回提供あたり 0~0.5 g 含む場合には「0 g」と表示することができる。

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

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

1. FTC は詐欺的な記憶改善宣伝をした“BrainStrong Adult”サプリメント販売者に最終同意審決

FTC Approves Final Order Settling Charges that “BrainStrong Adult” Supplement Marketers Made Deceptive Memory Improvement Claims

August 21, 2014

<http://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2014/08/ftc-approves-final-order-settling-charges-brainstrong-adult>

FTC は 2014 年 6 月に、小売店、コンビニ薬局、Walmart, Walgreens, Rite Aid などの大手チェーン店やアマゾンなどのオンラインサイトで成人の記憶力を改善するという虚偽の宣伝でサプリメントを販売していた 2 つの企業を訴えると発表した。最終命令では DHA が認知機能の低下を予防するなどの宣伝を禁止する。

2. FTC の、虚偽の痩身用製品宣伝に対する 4000 万ドルの支払いを求める裁判に判事が判断を下すだろう

Judge Expected to Rule in FTC Case Against Marketers Ordered to Pay \$40 Million for Making Fraudulent Weight-Loss Product Claims

August 20, 2014

<http://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2014/08/judge-expected-rule-ftc-case-against-marketers-ordered-pay-40>

— 被告は製品を回収するようにとの要求に従わなかった —

Hi-Tech Pharmaceuticals 社は、2008 年の裁判所命令に従わなかったことで 5 月に 4,000 万ドル以上の支払いを命じられている。「すぐに脂肪が減る」「脂肪燃焼」「熱を生じる」「食

欲を抑える」などの根拠のない宣伝でダイエットサプリメントを販売していた。裁判所は、Fastin、Lipodrene、Benzedrin、Stimerex-ES の回収も命じたが、同社はその命令に従っていないので FTC は Jared Wheat CEO の投獄を求めている。

- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. リコール情報

アプリコットカーネル

Apricot Kernels

20/08/2014

<http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/Apricot-Kernels.asp>

[X](#)

健康食品ショップ Newstart Health Supplies が、Aprisnax オーストラリア産生アプリコットカーネルを高濃度のシアン化水素を含むため回収している。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

2. 食品基準通知

Notification Circular 17-14

28 August 2014

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular17-14.aspx>

新規申請

- ・(A1097) 除草剤耐性昆虫耐性トウモロコシ系統 MON87411 由来食品

意見募集

- ・(A1092) 特定野菜果物への照射 植物検疫目的でのリンゴ、アプリコット、さくらんぼ、ネクタリン、桃、プラム、ハネデューメロン、ロックメロン、イチゴ、葡萄、ズッキーニ、スカッシュへの照射

認可と評議会通知

- ・(A1094) 除草剤耐性綿系統 DAS-81910-7 由来食品

その他

- ・Standard 1.4.2 改正：最大残留基準 (MRLs) 等
-

- 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. Stockton ビーチの藻類大発生：漁業者向け助言

Stockton Beach algal bloom: advice for fishers

Friday 22 August, 2014

http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/news-22-aug-2014-dpi-stockton-beach#.U_qNhqTlpaQ

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/non-nswfa-publications/nsw-dpi-mr-22-august-2014-stockton-algal-bloom.pdf>

Stockton ビーチで検出された藻類は下痢性貝毒を作る種類で、この地域で採捕した貝(カキ、イガイ、ザルガイ、アサリ)を食べないように助言する。

-
- ニュージーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)
<http://www.mpi.govt.nz/>

1. ニュージーランドでサメの鰭を切り落とすことは禁止

Eliminating shark finning in New Zealand

Updated : 20 August 2014

<http://www.fish.govt.nz/en-nz/Environmental/Sharks/Eliminating+shark+finning+in+New+Zealand.htm>

2014年10月1日から、商業漁師がサメから鰭だけを切り取り、残りを海に捨てる行為は違法になる。加工で鰭を切り取ることが認められているサメでも、丸ごと陸揚げする必要がある。

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

1. 女性が中国ハーブの使用後に中毒発症

Woman ill after taking Chinese herbs

August 22, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/08/20140822_181142.shtml

32才の女性が中国ハーブを使用してナス科アルカロイド中毒の症状(散瞳、口渇、急性

尿閉、心拍数の異常増加など) を発症した。衛生署は、購入した薬草店 Sun Chung Nam Medicine Company を調査している。

中国ハーブ医薬品を回収

Chinese herbal medicines recalled

August 28, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/08/20140828_173333.shtml

中国ハーブ医薬品の卸業者 Hang Wo Drug Company が、*radix clematidis* (威靈仙)、*jujubae fructus* (棗)、*rhizoma polygonati* (黄精)、*hippocampus* および *radix codonopsis* を含む 5 つの生薬の全ロットを回収している。

8 月 22 日に 32 才の女性がナス科アルカロイド中毒になった事例を受けて、衛生署が調査を行い、この 5 つの生薬からスコポラミンが検出された。

2. 魚製品に警告

Alert issued on fish product

August 27, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/08/20140827_162630.shtml

食品安全センターは、水銀濃度が規制値を超える台湾産の包装済み魚繊維製品を食べないよう警告した。

・製品名 : BLACK BRIDGE Fried Sword Fish Fibers 黒橋牌旗魚酥

<http://www.info.gov.hk/gia/general/201408/27/P201408270692.htm>

基準値 0.5 ppm のところ 3.5 ppm 検出。

3. 豆から過剰量の農薬検出

Beans found to contain excessive pesticide

August 28, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/08/20140828_232323.shtml

食品安全センターは、中国本土から輸入された白インゲン豆 2 検体から過剰量の農薬を検出した。1 検体からはアセフェート 4.3 ppm、カルボフラン 0.36ppm、メタミドホス 0.34 ppm が検出され、もう 1 検体からはカルボフラン 0.17 ppm が検出された。最大残留基準値 (MRL) は、アセフェート 1 ppm、メタミドホス 0.05 ppm、カルボフラン 0.1 ppm である。

4. 4 食品が安全性検査に不合格

4 foods fail safety tests

August 29, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/08/20140829_185342.shtml

7月の食品安全センターの検査では、11,600 検体を調査し、全体の合格率は 99.9%だった。4,300 食品は化学検査、1,500 は微生物検査、残りは放射能レベルをチェックした。不合格となったのは、生鮮牛肉 2 検体の二酸化硫黄の含有、瓶入り豆乳及び中華スープの細菌数の違反であった。

● 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. 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

・2014.8.14.~2014.8.21 (2014-08-22 公表)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=24885>

・2014.8.8.~2014.8.13 (2014-08-14 公表)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=24822>

2. 無届け小売食品および使用禁止原料を使用した食品の回収措置

師範中央調査団 2014-08-14

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=24825&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品小売業の営業申告をしていない施設で再包装して販売された「Lava pill No.1 for woman」、及び食品に使用が禁止されている原料であるプエラリアミリフィカ (*Pueraria mirifica* Airy shaw & Suvat.) を含む「PURE-M 1000 *Pueraria mirifica*」を回収措置すると発表した。

3. インターネット販売食品の合同企画監視の結果

不良食品根絶推進団 2014-08-14

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=24818&cmd=v>

食品医薬品安全処は、最近インターネットでの販売が増加している「キャンピングフード及びダイエット弁当」の製造・販売業者を対象に 56 ヶ所を査察した結果、33 ヶ所を摘発し、管轄地方自治体に行政処分などの措置を行うよう指示した。

*キャンピングフード：キャンプでの即席バーベキュー用の畜・水産物及びその他簡易調理食品等のこと。

主要な違反内容は、▲無登録・無申告営業(14 ヶ所)、▲誇大広告及び表示基準違反(8 ヶ所)、▲流通期限超過製品の使用目的での保管(5 ヶ所)、▲生産作業記録などの営業者遵守事項違反など(6 ヶ所)であった。

食薬処は、消費者がインターネットなどを通じて食品を購入する場合には、「食品衛生法」、

「畜産水衛生管理法」など関係法令による営業登録（許可、申告）があるかどうかを確認し、もし提示されていない違法な製品を見つけた場合には、不良食品申告電話 1399 に通知するよう呼びかける。今後も部処間協力を強化し、消費者の関心が高い食品等に対して継続的な取り締まりを実施する。

4. 夏期の避暑地周辺の食品取扱店などに関する食品衛生の一斉点検の結果

食品管理総括課 2014-08-13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=24806&cmd=v>

食品医薬品安全処は、全国地方自治体と合同で、6月2日から7月11日までリゾート周辺の食品取り扱い業者など総 9,412 ヶ所を点検し、冷麺など夏季に消費が多い食品 3,665 検体を収去・検査した結果、食品衛生法違反の業者 484 ヶ所を摘発したと発表した。

主要な違反内容は、▲従業員健診の未実施(123 ヶ所)、▲食材衛生管理が不十分などの衛生的取り扱い基準違反(84 ヶ所)、▲原料受払い関係書類未作成などの営業者遵守事項違反(81 ヶ所)、▲施設基準違反(41 ヶ所)、▲無届け営業(22 ヶ所) などであった。

場所別違反率では、国立公園周辺(1.9%)及び高速道路レストハウス・ターミナル・空港(3.6%)が、海水浴場(5.2%)や遊園地(5.0%) 周辺に比べて相対的に衛生管理がよくできていた。

5. 生活の中の小さな努力が、有害物質暴露を減らす

汚染物質課 2014-08-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=24794&cmd=v>

食品医薬品安全処は、日常生活での食品の調理・保管に少し気をつければ、ベンゾピレン、アクリルアミド、かび毒などの有害物質への暴露を減らせるとして、生活の中での有害物質暴露低減化のための料理及び保管方法を提供する。

<牛肉・豚肉など肉類調理時の有害物質低減方法>

肉類を調理する時は、焼くより煮る方がベンゾピレンや PCB を低減できる。ベンゾピレン含量は、煮る場合には豚肉・牛肉で全て 0.1 ng/g 以下であるが、焼いた場合では豚肉は平均 0.77 ng/g、牛肉は平均 0.13 ng/g であった。また肉類で主に脂肪に含まれている PCB については、肉類中の濃度が平均 0.26 ng/g の場合、焼くと 0.13 ng/g となり 50%減少、煮ると 0.07 ng/g で 73%減少した。肉類を焼く場合には、肉が火に直接接触れる焼き網より鉄板を使って頻りに交換し、焦げた部分はとり除いて食べるとベンゾピレンへの暴露を減らすことができる。炭を利用して焼く場合には、不完全燃焼で出る煙でベンゾピレン含量が増加する可能性があるため、可能な限り脂肪や肉汁が炭に落ちないようにすること。

参照として、韓国国民の牛肉焼肉の喫食頻度は月 1 回が 23.8%、2~3 回が 27.2%、豚肉焼肉では、順に 18.3%、30.4%と調査されている。

*全国、13~59 歳の国民 1,000 人を対象にした炭火焼肉料理の食品摂取実態の調査(2004. 7. 8~7. 11.) 結果

○肉類を炒める前の味付けや、調理中に胡椒をふるとアクリルアミド含量が増加するので、胡椒は料理完了後に入れることが望ましい。胡椒に含まれるアクリルアミド含量は平均 492 ng/g であり、胡椒を入れて炒めた料理では 5,485 ng/g、てんぷら料理は 6,115 ng/g、焼き物料理は 7,139 ng/g とそれぞれ約 10 倍以上増加する。

<穀類などのかび毒を減らす方法>

かびが生えた食品を洗浄・加熱してかびをとり除いても、アフラトキシン(Aflatoxins)のようなかび毒は残存するため、かびが生えた食品は食べないこと。アフラトキシンは、かびが産生する物質で、肝臓がんなどを誘発し、米、麦、きびなど炭水化物が多い穀類に存在することがある。高温多湿な梅雨時にはかびがよく育つため、温度が 10～15℃以下、相対湿度 60% 以下の場所で保管した方がよい。

食薬処は、国民の食品からの有害物質暴露量を減らすための低減化事業を持続的に推進しており、今後とも消費者中心の広報を先導する。

● 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)、鉛の総合暴露に関する報告書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04090010475>
- フランス衛生監視研究所(InVS)、週刊衛生現状報告(Point Epidemio)、ブルゴーニュ地域圏フランシュコンテ地域圏合同版(2014年7月17日現在)を発行、鉛暴露管理の目標を新たに設定したことを紹介
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04090030343>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、大豆製品工場及び大豆製品の検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04090170493>
- カタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、一酸化炭素(CO)の食肉への使用に関する評価を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04090210373>
- 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/syu04090400493>
- スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)、「食品接触材料中の光重合開始剤及びアミン協力剤のクロマトグラフィー同時分析」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04090410507>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理局、輸入食品及び関連製品の検査結果の統計を公表(2014

年 4 月～6 月分)

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04090490493>

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「マイコトキシン カタルーニャ州におけるトータルダイエツトスタディ 2008～2009 年」で特殊な食品(グルテンフリー食品、輸入食品)中のアフラトキシン類、デオキシニバレノール、フモニシン類、ゼアラレノンの存在及び共汚染について公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04091010508>

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「マイコトキシン カタルーニャ州におけるトータルダイエツトスタディ 2008～2009 年」でオクラトキシン A 暴露のバイオマーカーについて公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04091020373>

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「マイコトキシン カタルーニャ州におけるトータルダイエツトスタディ 2008～2009 年」でフモニシン類暴露のバイオマーカーについて公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04091030373>

- スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)、バラムツ及びアブラソコムツの喫食の注意に関するパンフレットを公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04091090507>

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、「健康食品」とは何かについて説明

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04091300493>

- オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)、合成非晶質シリカ(SAS)である食品添加物 E551 の安全性に懸念を示す論文を発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04091340164>

EurekaAlert

- 恐ろしいレメディ：中国ハーブ医薬品に警告

Deadly remedy: Warning issued about Chinese herbal medicine

28-Aug-2014

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2014-08/w-drw082814.php

Emergency Medicine Australasia に発表された症例報告。メルボルンのプラクティショナーが女性の腰痛に処方した漢方薬で命に関わる心臓への影響が生じた。トリカブトを含む処方を含んで数分以内に顔がピリピリして感覚がなくなり、30 分後までに吐き気、嘔吐、下痢、腹痛を呈した。心不全で集中治療室に入院している。

中国ハーブプラクティショナーが処方したのは循環を良くし筋骨格の痛みを減らすための "Chuan Wu" (川烏)、"Cao Wu" (草烏) および "Fu Zi" (附子) (全部トリカブトの根) である。

● エネルギードリンクは心臓の問題を引き起こす

Energy drinks cause heart problems

31-Aug-2014

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2014-08/esoc-edc082214.php

欧州心臓病学会（ESC）2014 年年次会合でのフランスからの発表。

フランスでは、エネルギードリンクは 2008 年に販売が認められ、2009 年から ANSES に自主的有害事象報告を求められている（ニュートリビジランス）。ANSES に報告された 2009 年 1 月から 2012 年 11 月 30 日までの有害事象報告を解析した。

2009 年から 2011 年の間に、103 のエネルギードリンクの消費量は 30%増加し、3,000 万リットルを超えた。2 年間に報告された有害事象は 257 症例で、そのうち評価に必要な情報が得られたのは 212 症例であった。有害事象として、心血管系症状 95 例、精神症状 74 例、神経症状 57 例であり、中には重複がある。心停止や突然死は少なくとも 8 人存在し、他に 46 人の心拍異常、13 人の狭心症、3 人の高血圧が報告されている。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室