

## 関心事 (2010年1月)

### 1. メラミン混入第2弾 (中国)

1月5日付けの ProMed-mail によれば、中国でミルクの安全性に関する新たなスキャンダルが発生しました。上海当局は、上海の乳業会社の乳製品から高濃度にメラミンが検出されたとして、同社を閉鎖し、3名の幹部を逮捕したとのことです。

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:749269670129535::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,80770](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:749269670129535::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,80770)

中国で多くの被害が出ましたメラミンの事件で、メラミンの入った粉を製造販売した業者 2 人の初公判が 12 月 26 日、河北省石家荘市中級人民法院 (地裁) で開かれました。新華社電によりますと、検察側は「多くの乳幼児の健康、生命に深刻な損害を与えた」として、懲役 10 年以上、最高で死刑もある公共安全危害罪で起訴したことを明らかにしています。また、最も多くの被害が出ました乳製品メーカー「三鹿集団」前董事長兼総経理の田文華被告の初公判は 12 月 31 日に開かれました。「食品偽装は割に合わない。」ことを、全ての食品関係者の哲学にしてほしいと思います。(報告者)

### 2. 食用赤色 104 号及び 105 号の供給懸念

2006 年 1 月 9 日 厚生労働省医薬食品局審査管理課化学物質安全対策室、経済産業省製造産業局化学物質管理課化学物質安全室、環境省総合環境政策局環境保健部企画課化学物質審査室より、「テトラクロロ無水フタル酸及びそれを原料とした顔料又は染料の取扱いについて」が示され、「3 省は、事業者自らが設定した TCPA 又は TCPA 由来顔料の HCB に係る自主管理上限値等を 3 省に提出した事業者については、引き続きその製造又は輸入及び出荷を許容します。」とされ、テトラクロロ無水フタル酸 (TCPA) を原料とする食用赤色 104 号及び 105 号の製造・販売が許容されてきました。

今般、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律施行令第 3 条」を改正し、この制度を廃止する行政手続きが進められており、1 月 22 日に改正案が公示され、パブリックコメントが開始されました。(期間: 2 月 20 日まで)

廃止法案が成立しますと、食用赤色 104 号及び 105 号の製造・販売ができなくなる可能性があります。一方、この 2 品の慢性毒性/発がん性併合試験が、2007 年度から国の予算で進められております。

### 3. 甘味料スクラロースからクロロプロパノール生成の懸念

グリセロールあるいは脂質を含む焼き菓子の甘味にスクラロースを使用したとき、ベーキング過程で、クロロプロパノール (MCPD) が生成するとの論文が公表されました。

Thermal degradation of sucralose and its potential in generating chloropropanols in the presence of glycerol, Food Chemistry, Volume 118, Issue 1, 1 January 2010, Pages 56-61

EU では、食品 (調味料) 中の MCPD に関する規制が厳しく、花王のエコナで有名になりましたグリシドールに代謝されるか等様々な検討がなされておりますので、要注意です。(注: 報告者)

#### 4. スモークフレーバーの安全性上の懸念

1月9日、「TOPNEWS」は、「Smoke flavoring may be toxic to humans」を配信しました。EFSA が、EU で使用されている 11 種類のスモークフレーバー（くん液）について初めて行った安全性評価の結果、遺伝毒性の可能性を排除できない 1 品目が見つかったことを、欧米のメディアが取上げました。

<http://topnews.us/content/29751-smoke-flavoring-may-be-toxic-humans>

EFSA は、EU で使用されている 11 種類のスモークフレーバー（くん液）について初めての安全性評価を完了しました。EFSA の CEF パネル（食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学パネル）は、現在入手可能な限られたデータをベースに基づいて結論を導きました。摂取量については、古い推定値が用いられました。

11 種類のスモークフレーバーのうち、メーカーが示した用途及び使用量において安全マージンが十分に大きく、安全上の懸念はないとされたものは 2 種類でした。8 種類は安全マージンがより小さく、パネルは、安全上の懸念があると報告しました。1 品目（Primary Product AM 01）については、遺伝毒性の可能性を排除できないと評価しました。

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/cef100108.htm>

11 品目のリストは、次の URL に掲載されています。

<http://www.efsa.europa.eu/en/ceftopics/doc/ceftable.pdf>

Primary Product AM 01 の評価書は、EFSA Journal 2010;8(1):1396 に掲載されています。

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1396.pdf>

CEF パネルは、一部のスモークフレーバーの安全性について、その推定摂取量がネガティブな健康影響を及ぼす量と近い懸念はあるが、摂取量の推定は安全サイドに立って過剰に見積もっているため、これらの製品を摂取したからといって、リスクが必ずあるということではないとのことです。

#### 5. 健康食品ブラックコホシュによる肝毒性

更年期障害に伴う症状、月経前緊張症、月経不順等に効果が期待できるとして人気があります健康食品ブラックコホシュ (*Actaea racemosa*、別名 *Cimicifuga racemosa*) について、カナダ保健省は、2005 年 1 月～2009 年 3 月に、ブラックコホシュとの関連が疑われる 6 例の重篤な肝障害に関する報告を受けました。カナダ保健省その他の分析機関で分析したところ、6 症例のうち 4 症例については、摂取した製品にブラックコホシュ (authentic black cohosh) が含有されておらず、これらの製品のプロファイルは他のハーブ種の存在を示したことから、ブラックコホシュを含まない製品と肝障害との関連がある可能性もあるとしています。さらに、カナダ保健省は、ブラックコホシュ製品の監視を継続し、該当する他のメーカーの製品についても今後回収する可能性があるとしています。

独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに、6 症例の一覧表が掲載されています。

<http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail1350.html>

#### 6. 食品添加物の今後の指定予定 指定添加物 2009 年 6 月 4 日現在、393 品目

既に、薬食審・食品衛生分科会です承された品目（指定待ちの品目）

- 1) L-グルタミン酸アンモニウム（調味料）
- 2) ステアロイル乳酸ナトリウム（乳化剤、安定剤）
- 3) 2-エチルピラジン（香料）

- 4) 2-メチルピラジン (香料)
- 5) ソルビン酸カルシウム (保存料)
- 6) 2-メチルブチルアルデヒド (香料)
- 7) 2-ペンタノール (香料)
- 8) プロピオンアルデヒド (香料)
- 9) 6-メチルキノリン (香料)
- 10) 5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン (香料)
- 11) 3-メチル-2-ブタノール (香料)

食品安全委員会の審議は進んでいますが、厚生労働省の告示の手続きが一向に進んでいません。

#### 7. 遺伝子組換え食品及び添加物の最新の一覧表

1月21日、厚生労働省医薬食品局食品安全部は、「安全性審査の手続きを経た遺伝子組換え食品及び添加物一覧」を更新しました。

		2010年1月21日現在	2008年12月18日現在
食品	じゃがいも	8品種	8品種
	大豆	6品種	5品種
	てんさい	3品種	3品種
	とうもろこし	47品種	45品種
	なたね	15品種	15品種
	わた	19品種	18品種
	アルファルファ	3品種	3品種
食品添加物		14品目	14品目

#### 8. 「こんにやく入りゼリー等食品による窒息事故に係るリスク評価に関連する情報 (Q&A)

内閣府食品安全委員会は、1月15日、Q&Aを作成し、公表しました。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/konjak-jelly/qa-konjak-jelly.pdf>

#### 9. 使用禁止の色素を使用した製品の流通・販売禁止 (韓国)

韓国食薬庁は、昨年12月24日、食品への使用が禁止されている色素オレンジIIが検出されたベトナム産ラーメン「TOM CHUA CAY」の流通・販売を禁止し、回収措置を講じたと報じました。

<http://kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&page=safeinfo&mmid=327&seq=10976&cmd=v>

オレンジIIは、日本、米国、EUで食品への使用が禁止されています工業用色素ですが、その使用は後を絶ちません。我が国の輸入検査でも、ベトナム産の調味乾燥製品、ベトナム産の調味料(エビ塩)、タイ産乾燥パパイヤ、イタリア産キャンディー、バングラディッシュ産の無加熱摂取冷凍食品(MIXED SWEET)、中国製のピーナッツ製品(味ピーAP-64)、中国産の乾燥紅花等多数の違反事例があります。

#### 10. 輸入食品の特徴的な食品衛生法違反事例（2010年1月）

- ・テーブルマーク株式会社が中国から輸入した「とんかつ（加熱後摂取冷凍食品）」の命令検査で、クレンブテロール（喘息治療薬）0.00019ppm が検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・佳成食品株式会社が、中国から輸入した養殖活うなぎの命令検査で、マラカイトグリーン（ロイコマラカイトグリーンとして）が検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。  
\*マラカイトグリーンは、食品中に含有してはならないと定められている合成抗菌剤です。
- ・シンミジャパン株式会社が、中国から輸入した冷凍むき身養殖えびの命令検査で、スルファメトキサゾール 0.03ppm が検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。  
\*スルファメトキサゾールは、食品中に含有してはならないと定められているサルファ剤です
- ・三昌貿易株式会社が、中国から輸入した乾燥いちじくの自主検査で、亜硫酸ナトリウム（二酸化硫黄として）1.2g/kg が検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・全日空商株式会社が、米国から輸入した乾燥あんずの自主検査で、二酸化硫黄 2.2g/kg が検出され、廃棄、積戻し等が指示されました

以上。