

食品安全情報 No.1 (2003. 04. 09)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

食品微生物関連情報	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 3

食品微生物関連情報

【外国機関のニュース】

● WHO Department of Food Safety

<http://www.who.int/fsf/> 該当ニュースなし

● FDA

<http://www.fda.gov/>

1 リステリア汚染の疑いによりスモークサーモン回収

2003年4月1日、ペンシルバニア州ニューブリテンのマクナイトスモークドフーズ社が、ロングスライススモークサーモンとロングスライススモークトラウトを回収。リステリア・モノサイトジェネスによる汚染の可能性があるため。それぞれ 845 ポンドと 144 ポンドに及ぶ。これまでのところ、健康被害の報告はない。

(原文)

Macknight Smoked Foods Recalls Long Sliced Smoked Salmon Because of Possible Health Risk

New Britain, PA - April 1, 2003 – MacKnight Smoked Foods of New Britain, PA is recalling 845 pounds of Long Sliced Smoked Salmon and 144 pounds of Long Sliced Smoked Trout because it has the potential to be contaminated with *Listeria monocytogenes*, an organism which can cause serious and sometimes fatal infections in young children, frail or elderly people, and others with weakened immune systems. Although healthy individuals may suffer only short-term symptoms such as high fever, severe headache, stiffness, nausea, abdominal pain and diarrhea, listeria infection can cause miscarriages and stillbirths among pregnant women.

The recalled Long Sliced Smoked Salmon was distributed to MO, NJ, TX, NM, KS, GA, LA, and CO, through in retail stores. The recalled Smoked Trout was distributed in NJ through retail stores.

The Long Sliced Smoked Salmon product comes packaged in 4, 8, and 16 oz vacuum packages

under the brand names “MacKnight Traditional, Rice Epicurean, and Cromarty’s”. The affected product bears the following batch codes on the back label just above the UPC symbol: 1248, 1249, 1258, 1259, 1266, 1269, 1270, and 1271. The recalled smoked trout comes in 4 oz vacuum packages under the brand name Cromarty’s. The batch codes for the Smoked Trout are 1263 and 1265. The recall is limited to Long Sliced Salmon and Trout only produced in New Britain, PA, as designated on the label on the back of the package. Long Sliced Smoked Salmon and Trout produced at other Macknight facilities are not affected.

No illnesses have been reported to date in connection with this problem.

The potential for contamination was noted after routine testing by the company revealed the presence of *Listeria monocytogenes* in one of the packages.

Customers who have purchased 4, 8, or 16 oz packages of Long Sliced Smoked Salmon or 4 oz packages of Long Sliced Smoked Trout matching the description above are urged to return them to the place of purchase for a full refund. Consumers with questions may contact the company at 215-230-8650.

● CDC MMWR

<http://www.cdc.gov/mmwr/>

April 4, 2003 / Vol. 52 / No. 13, April 4, 2003 / Vol. 52 / No. RR—7 該当ニュースなし

● CDC Foodborne Outbreak Response and Surveillance Unit

<http://www.cdc.gov/foodborneoutbreaks/index.htm>

緊急ニュースなし

● Food Safety Network

<http://www.foodsafetynetwork.ca/>

フードテロリズムについての簡単なレビュー April 2, 2003

フードテロリズムについてもっと詳細な情報が必要な場合は、下記サイトまで。

<http://www.eatwelleatsafe.ca/factsheets/terrorism.PDF>

●カナダ Canadian Food Inspection Agency

<http://www.inspection.gc.ca/>

• Notice to Food Processors, Distributors and Importers, April 3, 2003

重症急性呼吸器症候群（SARS）流行に関して食品工業の現場での HACCP や FSEP (Food Safety Enhancement Program)、QMP (Quality Management Program) 、GMP などの徹底を呼びかけ。

<http://www.inspection.gc.ca/english/ops/secur/20030403e.shtml>

食品化学物質関連情報

【外国機関のニュース】

- WHO - Food Safety (<http://www.who.int/fsf/>)
 - ・ 該当ニュースなし

- EU (Food Safety: from the Farm to the Fork)
(http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html)
 - ・ 該当ニュースなし
 - ・ 参考資料 Questions and Answers on Residues and Contaminants in Foodstuffs
Brussels, 19 February 2003
http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/fcr/fcr_ganda_en.pdf
食品中の残留物及び汚染物に関する Q&A

- 米国 www FoodSafety gov (Gateway to Government Food Safety Information)
(<http://www.foodsafety.gov/>)
 - 米国政府機関の食品安全情報のポータルサイト
 - ・ 該当ニュースなし

- 米国 FDA (食品医薬品庁) (<http://www.fda.gov/>)
 - ・ FDA News, March 21, 2003
Reiter Dairy 社が、ビタミン A 及び D を過剰に含むチョコレートミルクを回収
同社は、製造上のミスでビタミン A 及び D を表示量よりはるかに多く含んだ無脂肪
チョコレートミルク (加工乳の一種) を回収した。過量のビタミン A 摂取は、妊娠初
期の摂取による赤ん坊の先天異常、幼児では脳内の液体の圧力上昇、脱毛、骨形成異常、
すべての年齢層において可逆的または不可逆的肝疾患など、重篤な健康上の問題をひ
き起こすおそれがある。
<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2003/NEW00884.html>

- 米国 FSIS (US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)
(<http://www.fsis.usda.gov/index.htm>)
 - ・ 該当ニュースなし

- 英国 Food Standards Agency (食品基準庁) (<http://www.foodstandards.gov.uk/>)
 - ・ 該当ニュースなし

- カナダ Canadian Food Inspection Agency (<http://www.inspection.gc.ca/>)
 - ・該当ニュースなし

- オーストラリア・ニュージーランド Food Standards Australia New Zealand (<http://www.foodstandards.gov.au/>)

Food Standard News 44, April 2003 から

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/foodstandardsnews/foodstandardsnews44a1984.cfm>

- ・トロピカルフルーツの照射
トロピカルフルーツ (breadfruit, carambola, custard apple, litchi, longan, mango, mangosteen, papaya and rumbutan) に、害虫防除のため、最大 1kGy の電子線またはX線の照射を許可 (27 February 2003)。照射食品には表示が義務づけられている。
- ・第20回オーストラリア total diet survey
65の一般的食品について検査。残留農薬、重金属などは基準値以下。ナッツ、シリアルにアフラトキシンやオクラトキシンAは検出されなかった。
国内の消費者や海外の市場に対して、オーストラリアの食料はおおむね安全であると示すことができる。
- ・内閣審議会が食品規制の Website を立ち上げた
<http://www.foodsecretariat.health.gov.au/>

【関連雑誌、学会】

- Food Additives and Contaminants
 - ・ Volume 20 Number 3, p.215 - 220, 2003
Ono, H. et al.
Analysis of acrylamide by LC-MS/MS and GC-MS in processed Japanese foods
 - ・ Volume 20 Number 1, p.65 - 69
Comparison of dioxin and PCB concentrations in human breast milk samples from Hong Kong and the Netherlands
Soechitram, S. D. et al.
- 食品中のアクリルアミド関連の主な文献 (2002年12月以降)

- Ono H, Chuda Y, Ohnishi-Kameyama M, Yada H, Ishizaka M, Kobayashi H, Yoshida M.
Analysis of acrylamide by LC-MS/MS and GC-MS in processed Japanese foods.
Food Addit Contam 2003 Mar;20(3):215-20
- Sharp D.
Acrylamide in food.
Lancet. 2003 Feb 1;361(9355):361-2. (Review)
- Shaw I, Thomson B.
Acrylamide food risk.
Lancet. 2003 Feb 1;361(9355):434
- Schettgen T, Weiss T, Drexler H, Angerer J.
A first approach to estimate the internal exposure to acrylamide in smoking and non-smoking adults from Germany.
Int J Hyg Environ Health 2003 Jan;206(1):9-14
- Becalski A, Lau BP, Lewis D, Seaman SW.
Acrylamide in foods: occurrence, sources, and modeling.
J Agric Food Chem 2003 Jan 29;51(3):802-8
- Mucci LA, Dickman PW, Steineck G, Adami HO, Augustsson K.
Dietary acrylamide and cancer of the large bowel, kidney, and bladder: absence of an association in a population-based study in Sweden.
Br J Cancer. 2003 Jan 13;88(1):84-9.
- Ahn JS, Castle L, Clarke DB, Lloyd AS, Philo MR, Speck DR.
Verification of the findings of acrylamide in heated foods.
Food Addit Contam 2002 Dec;19(12):1116-24
- Sorgel F, Weissenbacher R, Kinzig-Schippers M, Hofmann A, Illauer M, Skott A, Landersdorfer C.
Acrylamide: increased concentrations in homemade food and first evidence of its variable absorption from food, variable metabolism and placental and breast milk transfer in humans.
Chemotherapy 2002 Dec;48(6):267-74
- Acrylamide in Food: Is It a Real Threat to Public Health?
by Joseph D. Rosen, Ph.D.
Department of Food Science Rutgers University
<http://www.acsh.org/publications/reports/acrylamide2002.html>
American Council on Science and Health のレポート
- FDA Consum 2003 Jan-Feb;37(1):10-1

Turning up the heat on acrylamide.

Bren L.

http://www.fda.gov/fdac/features/2003/103_food.html
