

食品安全情報 No.15 / 2003 (2003. 10. 15)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

微生物・化学共通トピックス	--- page 1
食品微生物関連情報	--- page 3
食品化学物質関連情報	--- page 9

微生物・化学共通トピックス

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

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

1. 2002～2003 年の結果報告書

Food Safety Investigations Program – Performance Report for 2002-03

(CFIA Bureau of Food Safety and Consumer Protection)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/invenq/2002-03perrene.shtml>

2500 万ドルを使って実行された Food Safety Investigations Program (FSIP) の作業報告書。FSIP は 14 の食品安全プロジェクトを展開中であり、また 7,600 の食品安全に関する苦情を調査した。以下に食品安全プロジェクトの概要の例をいくつかあげる。

・ ボトル詰め飲料水

小売店からのサンプリングで 99% は微生物基準に合致した。工場検査では 3% に不備があり、リコールなどの対策をとった。

・ スプラウト

サルモネラや大腸菌に汚染されているスプラウトが原因の食中毒がカナダで 1996 年から 5 件起こっている。40 の生産工場の評価が終わり、70% が満足できるものであった。サンプル調査では 89% が基準を満たしていた。

・ アフラトキシン

49 検体中 10 検体で基準値以上の汚染があった。

・ 藍藻

26 検体中 4 検体で基準値以上のミクロシスチンが検出された。

・ 食用色素

112 検体中 23 検体が基準を満たしていなかった。

- 食卓塩へのヨウ素添加
家庭用食塩に0.01%のヨウ化カリウムを添加することになっているが90%以上で守られていない。
- スターリンクとうもろこし
スターリンクはアメリカが認可しカナダではまだ認可されていないが、検査した53検体いずれからも検出されなかった。
- 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)
醤油及びオイスターソース中の3-MCPDについては、49検体検査して95%が規制値以下であった。
- 低酸缶詰食品
ボツリヌス毒素中毒を予防するため、缶詰の基準が守られているか検査するためのリストを作成中である。
- オイル漬け野菜・ハーブ
4件の検査が終わり15検体を調査したが、不合格はない。
- 小麦粉やパスタへの葉酸添加
研究で妊娠前後の女性の葉酸摂取量増加と生まれた子供の神経管欠陥のリスク減少との間に相関関係があることを示した。このプロジェクトは2年間実施されるが、この中には小麦粉やパスタの製造業者及び輸入業者のインベントリーリストの更新も含まれる。
- 低酸素パッケージのベーカーリー
ボツリヌス菌などの危険な嫌気性細菌の混入による食中毒防止のため検査を行った。
- 輸入食品中重金属
ポーランド、ハンガリー、チェコ、クロアチア、カザフスタン及び戦争や自然災害に見舞われた国からのマッシュルーム、パプリカ、メキシカンフルーツキャンディー、米を対象に重金属検査した結果、45検体すべてで基準値内だった。

食品微生物関連情報

- WHO Department of Food Safety

<http://www.who.int/fsf/>

該当緊急ニュースなし

- WHO Communicable Disease Surveillance & Response (CSR) Disease Outbreak News

<http://www.who.int/csr/en/>

該当緊急ニュースなし

- FDA

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

該当緊急ニュースなし

- CDC MMWR

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

9月27日までの感染症報告累積リスト

October 3, 2003 / 52(39);943-951

食品由来感染症に関し、特に前年比、前月比の著増はなし。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5238md.htm>

- FSNET Fsnet Archives - 2003

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

<http://131.104.232.9/fsnet-archives.htm>

1. 輸入食品情報オンライン (英国)

Imported food information online

September 30, 2003

英国 FSA は旅行者が個人消費するために持ち帰っても問題ない海外の食品や、それら食品の安全管理基準等をオンラインで調べられる新サービスを開始した。アドレスは以下の通り。

<http://www.foodstandards.gov.uk/enforcement/imports/>

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_october_1.htm#IMPORTED

2. メキシコが公式にカナダ産牛肉輸入開始

Mexico Border Officially Opens To Canadian Beef

October 2, 2003

press release

メキシコが公式にカナダ産牛肉輸入を再開することを発表した。30 ヶ月齢以前のものに限る。メキシコは通常 BSE 発生国からの牛肉の輸入を禁じているが、衛生要求水準を設け、カナダ輸出牛肉協会による証明書により、法律に変更を加えずにカナダからの輸入が可能となった。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_2-2.htm#story9

3. GMA:改訂 FDA 対テロ対策法案はより現実的なものに

GMA: revised FDA bioterrorism regulations more workable

October 9 2003

press release

米国野菜製造者協会 (The grocery manufacturers of America : GMA) は、FDA が改良したテロ対策法案は以前より現実的であると評価した。改良点としては以下の3つがあげられる。1. FDA は輸入業者に荷物到着の申告を2~8時間前に行わせる (従来は前日の昼12時)。2. FDA と米税関とで協力体制をとることでそれぞれに提出していた書類を一本化できる。3. 海外や国内の業者が対応するための期間を3ヶ月 (2003年12月12日まで) 設ける。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_9-2.htm#GMA

4. サンディエゴ州とオレンジ州における大腸菌 O-157 食中毒は沈静化。原因食品として袋詰めレタスを調査中

Outbreak of *E. Coli* appears contained: In San Diego and Orange counties, 28 cases are reported. lettuce source is traced

October 10, 2003

LA Times

今週頻発していた大腸菌 O157 食中毒ではサンディエゴ州で22人、オレンジ州で6人の患者が出ている。学校給食やレストランでサラダに使用された袋詰めレタスを原因食品と疑って調査している。遡り調査により、オレンジ州の Family Tree 社が流通業者であり、ベンチュラ州の Gold Coast Produce 社により袋詰めされたところまで判明した。現在、汚染されたレタスがどこの農家から出荷されたものかを調査中である。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_10.htm#story4

5. 狂牛病対策 (米国)

Mad cow

October 11, 2003

AP

USDA (United States agriculture department and food and drug administration)は米国内において狂牛病発生の予防処置として、感染の疑いのない死亡牛も全て検査することを考えている。さらにペットフードも含めて死体を粉砕して使用することを、禁止することも考えていると記事では述べている。FDA も脳や脊髄を含めた牛の死体を牛、羊やヤギへの餌だけでなくペットフードとしての使用も禁止する提案をすることを検討している。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_11.htm#story3

6. ベトナムで 70 人が被害の食中毒

Nearly 70 people struck down with food poisoning in Vietnam

October 14, 2003

Agence France Presse

ベトナム、ホーチミン市郊外のインク製造・包装工場において 53 人の労働者が工場の食堂で夕食に出されたツナと野菜の喫食により、頭痛、嘔吐、皮膚アレルギー等の食中毒症状を起こした。重篤な患者はいない。また、ハノイ市において自家製ソーセージを食べた家族 15 人（うち子供 5 人）が食中毒症状を呈した。4 人はまだ入院中である。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_14.htm#story3

● USDA FSIS

<http://www.fsis.usda.gov/index.htm>

1. アーカンソー州で肉製品を自主回収。リステリア汚染の可能性

Arkansas Firm Recalls Meat Products For Possible *Listeria* Contamination

米国、アーカンソー州の Berry 社は、リステリア汚染の可能性があるととして Ready-to-eat 食品のハムやソーセージ、4,500 ポンドを自主回収している。FSIS の定期検査によりリステリアが検出された。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/recalls/prelease/pr052-2003.htm>

2. ニューメキシコ州でビーフジャーキーを自主回収。サルモネラ菌汚染の可能性

New Mexico Firm Recalls Beef Jerky For Possible *Salmonella* Contamination

米国、ニューメキシコ州アルバカーキにある Old Santa Fe Trail 社がビーフジャーキー (Route66, Old Santa Fe Trail 各ブランド) 22,000 ポンドをサルモネラ菌汚染の可能性があるととして自主回収している。ニューメキシコにおいて複数件発生しているサルモネラ菌

食中毒に関連して調査が開始された結果を受けての対応である。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/recalls/prelease/pr051-2003.htm>

3. CCFICS 開催のお知らせ

Public Meetings To Address Codex Committee On Food Imports and Exports

食品の安全な輸出入検査および安全証明ガイドラインを決める、Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS)の会合が12月5～12日にオーストラリア、ブリスベンにて行われる予定である。コメントの送付や会議の予定表はFSIS Docket Roomまで問い合わせるか、以下のアドレスにて入手できる。

<http://www.codexalimentarius.net/current.asp>

<http://www.fsis.usda.gov/oa/news/2003/ccfics100803.htm>

4. FSIS が新型サルモネラ菌検出システムを採用

FSIS Increases Efficiency In Detecting *Salmonella* In Raw Products

FSISは食肉や家禽中のサルモネラ菌の検出効率向上のためBAX[®]という新システムを採用した。PCRを利用することで、検出能力は従来通りながら判定時間が1～2日間短縮される。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/news/2003/baxsalmonella.htm>

● The Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

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

BSE disease investigation in western Canada

Latest information (Oct 8, 2003)

CFIAはBSE感染牛の出生地がSaskatchewan farmであること特定し、感染の危険性がある群を隔離することによりBSEの拡散を防止することに成功したと発表している。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/situation.shtml>

● フランス食品衛生安全局 (AFSSA)

<http://www.afssa.fr/>

該当緊急ニュースなし

● The Food Standards Agency, UK

<http://www.food.gov.uk/>

サルモネラ菌の汚染危険性のあるタヒニを廃棄するよう呼びかけ

Agency issues food hazard warning on tahini contaminated with *Salmonella*

FSA は賞味期限が 2005 年 1 月から 7 月（7 月も含む）の間になっているタヒニ（黒ごまペースト）はサルモネラ菌に汚染されている可能性があるとして、消費者に食わずに廃棄するように呼びかけている。賞味期限が上記したもの以外は安全である。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/tahinifhwnews081003>

● Public Health Laboratory Service (PHLS), UK, CDR weekly

<http://www.hpa.org.uk/cdr/>

1. 英国内クリプトスポリジウム症発生件数は晩夏と秋に集中

Large summer and autumn peak of cryptosporidiosis in England and Wales 2003

Vol 13 No 41 (9 October 2003)

英国におけるクリプトスポリジウム発生件数は晩夏と秋に毎年集中しており、2003 年もそのようになっている。これは海外旅行等で感染の危険の高い国々から菌を持ち帰ることで国内での感染源となっていることが考えられる。

<http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/news.htm#crypto>

● Health Protection Agency(HPA)- (Public Health Laboratory Service(PHLS), UK から移設)

<http://www.hpa.org.uk/>

該当緊急ニュースなし

● European Food Safety Authority

<http://www.efsa.eu.int/>

該当緊急ニュースなし

● EuroSurveillance weekly

<http://www.eurosurveillance.org/index-02.asp>

1. EC が食品を介した人獣共通伝染病に対応する法律群を施行

New EU ‘zoonoses package’ of legislation to combat foodborne diseases

Volume 7 - issue 40, 2 October 2003

EC 農業評議会（ACEC）は今週、食品を介した病気を防ぐための人獣共通伝染病対策法律群を施行した。第一の法律はサルモネラ菌、旋毛虫、ウシ結核菌由来結核菌等に目的を定めた Directive92/117/EC 指令に置き換わるもので、更に食中毒菌や耐性菌もカバーするようになる。第二の法律はサルモネラ以外の人獣共通伝染病に対するものである。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2003/031002.asp#3>

● Food Standards Australia New Zealand

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

該当緊急ニュースなし

● Codex

<http://www.codexalimentarius.net/>

該当緊急ニュースなし

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/>)

緊急ニュースなし

- FAO - Food and Nutrition (http://www.fao.org/es/ESN/index_en.stm)

緊急ニュースなし

- EU (Food Safety: from the Farm to the Fork)

(http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html)

1. 食品成分の表示に関する規制の改正。

Food without fear: new food labelling rules will improve consumer information on food ingredients, in particular allergens

(http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/1310%7C0%7CRAPID&lg=EN&display=)

食品成分の表示に関する新しいルールにより、特にアレルギー成分について消費者向け情報が改善される見込みである。これまでは 25%より低い含量であれば表示しなくてもよかったが、新しい規則では、該当するすべてのアレルギー成分を記載しなければならない。

(例：卵、ミルク、マスタードのようなアレルギー成分を含むソース)。またこれまではカテゴリーでの表示（例：ベジタブルオイル）が可能だったが、新規則では例えば「ピーナッツオイル」と明記しなければならない。アルコール飲料はこれまで表示義務から除外されていたが、今度はワインに含まれる亜硫酸などを表示しなければならない。喘息発作など亜硫酸不耐性の人は多く、場合によっては重篤な結果を引き起こす。

新しい規則は、企業の準備等のため、施行までに移行期間が設けられ、順調に行けば 2005 年には完全に実施されるものと思われる。

Annex

以下のものを含む場合は表示しなければならない。

グルテンを含む穀物及びそれから作られる製品

甲殻類 及びそれから作られる製品

卵及びそれから作られる製品

魚及びそれから作られる製品

落花生及びそれから作られる製品

大豆及びそれから作られる製品

ミルク及び乳製品（乳糖を含む）
ナッツ及びそれから作られる製品
セロリ及びそれから作られる製品
マスタード及びそれから作られる製品
ゴマ及びそれから作られる製品
10 mg/kg または 10 mg/L を超える二酸化硫黄および亜硫酸を含むもの

● 米国 FDA/CFSAN (Center for Food Safety & Applied Nutrition)

(<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>)

1. FDA は鉛を含む伝統的治療薬の使用について警告

FDA Warns Consumers About Use of "Litargirio" - Traditional Remedy That Contains Dangerous Levels of Lead (October 2, 2003)

(<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2003/ANS01253.html>)

FDA は伝統的治療薬 Litargirio が危険なレベルの鉛を含むと警告した。Litargirio はドミニカ共和国のいくつかの製造所で作られる黄色または黄桃色の粉末で、特にドミニカ共和国からきた人達の間で脱臭や水虫、やけど、けがなどに用いられる。これは最大 79% の鉛を含み、子供に修復不能な神経変性を誘発する。

このことが明るみになった発端は、ロードアイランドの衛生当局が、鉛中毒の治療を受けていた数名の子供が消臭剤として Litargirio を使用していたことを発見し警告を出したことによる。この子供達の血中鉛濃度は、鉛を含む家庭用品を排除し治療したあとでさえも行動や知覚に問題を起こすとされる濃度の4倍まで上昇し、唯一 Litargirio の使用をやめたことによって濃度は低くなった。

2. FDA は肥満や性的不能に関して誤解を与える表記をしているサプリメントの販売流通を阻止

FDA Stops Sale and Distribution of Dietary Supplements Making Misleading Claims About Obesity and Impotence (October 8, 2003)

(<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2003/NEW00953.html>)

FDA は、9月22日に地方裁判所判事がいくつかの企業とそのトップに対し、無許可で誤った表示の製品の販売流通を禁止する判決を下したと発表した。再三の警告にも拘わらず被告側が繰り返し、肥満やインポテンスの治療をうたってダイエタリーサプリメントを販売したため、FDA が法的措置に訴えたものである。

2003年6月20日にFDAは、これらの企業のダイエタリーサプリメントに処方薬並みの効力を有する“taldalafil”（または“tadalafil”、タダラフィル）が含まれているとして、消費者に購入または使用しないように警告していた。タダラフィルは、欧州でインポテンス治

療薬として認可されているシアリス (Cialis) の有効成分である。硝酸塩を含む処方薬 (ニトログリセリンなど) とタダラフィルを併用すると相互作用を起こして急激な血圧低下を招くおそれがある。インポテンスは、糖尿病、高血圧、高コレステロールの人や喫煙者によくみられるので、硝酸塩を服用している患者がこのサプリメントを飲む危険性がある。

(注：バイアグラの有効成分であるシルデナフィルも同様に硝酸塩との相互作用を起こすため併用禁忌となっている。シアリスは日本で医薬品として認可されていないが、個人輸入代行サイトは多い。)

● 米国 USDA/FSIS (Food Safety and Inspection Service)

(<http://www.fsis.usda.gov/index.htm>)

緊急ニュースなし

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

1. FSA は英国の魚介類中の毒素試験に関する報告書を公表

Agency publishes reports on testing of UK shellfish for toxins (02 October 2003)

(<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/shellfishtoxins>)

2001年6月以降、イングランド・ウェールズ・北アイルランド沿岸で採取された魚介類の法定試験で、新しい未知の毒素の存在を示唆する結果が出ている。ヒトへの影響は不明だが、マウスのバイオアッセイで数分以内に死亡するため、ヒトへも悪影響も懸念される。このため、健康被害予防のため一時的に漁礁を閉鎖するなどの措置が取られた。

毒素の分析試験を行った3つの研究所の検査法に改善すべき点があり、今後これらの研究所が同一の試験法で検査を行うことになった。

2. プラスチック類の食品への移行に関する調査

Chemicals used in plastic materials and articles in contact with food (43/03)

(10 October 2003)

(<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis-2003/fsis4303>)

2002年8月から2003年5月の間にイングランド北部で購入した食品に接触するプラスチック製品 200 検体について調査した。法的に問題のあったものはなかったが、ナイロン 6 からのカプロラクタム溶出が確認されたものがあった (検出されたものは 2.8~13mg/kg で、規制値は 15mg/kg 以下)。

他の種類のプラスチックについても調査を実施中である。

調査対象とされたプラスチック素材及び検出対象となったモノマー類

- ・ポリスチレン (Polystyrene) : 1,3-ブタジエン, ジビニルベンゼン, エチルビニルベンゼン

- ・塩化ポリビニルまたは塩化ポリビニリデン： 塩化ビニル、塩化ビニリデン
- ・PET（ポリエチレンテレフタレート）： テレフタル酸、2,6-ナフタレンジカルボン酸、モノエチレングリコール、ジエチレングリコール
- ・ナイロン6（Nylon-6）： カプロラクタム

報告書全文(45 ページ)

(<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis4303.pdf>)

- 英国 DEFRA（環境・食料・農村地域省） (<http://www.defra.gov.uk/>)

1. 遺伝子組換え作物：農場規模での評価結果

GM crops: the farm-scale evaluations results (02 October 2003)

(<http://www.defra.gov.uk/news/latest/2003/gmfse.htm>)

遺伝子組換え作物の農場規模での評価（FSE）結果が 10 月 16 日に公表予定であり、即日一般に無料公開される。詳細については以下のサイト参照。

(<http://www.defra.gov.uk/environment/gm/fse/index.htm>)

現在英国では遺伝子組換え作物を作っておらず、今のところその計画もないが、英国での遺伝子組換え作物育成の妥当性に関する今後の評価にこの結果や ACRE（the Advisory Committee on Releases to the Environment）のアドバイスが考慮されることになる。

（ACRE は先導的な科学者から成る独立委員会で、その主な機能は遺伝子組換え体を市場に出すことによる人及び環境へのリスクについて英国政府に法的なアドバイスを与えることである。（<http://www.defra.gov.uk/environment/acre/index.htm>））

2. 遺伝子組換え作物の試験栽培に関する規制についての報告書

GM research reports, review of crop trial regulations published (13 October 2003)

(<http://www.defra.gov.uk/news/latest/2003/gmreports.htm>)

DEFRA は、2002 年夏に遺伝子組換え（GM）作物の試験栽培が行われた場所で不純物が見つかったことを受け、今後の GM 作物の試験栽培における条件をもっと厳しくすると発表した。昨年 ACRE はこの件に関する詳細な検討を依頼された。ACRE は今後の試験栽培について多くの追加条件を勧告し、政府はそのすべてを受け入れた。

関連ニュース

GM 作物の試験栽培の規制強化 (<http://www.defra.gov.uk/news/2003/031013a.htm>)

- オーストラリア・ニュージーランド

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

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

1. FSANZ はプラスチックの飲料ボトルに危険性はないとした。

FSANZ finds plastic drink bottles not a safety risk

(<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2003/plasticdrinkbottlesf2230.cfm>)

プラスチックの可塑剤として使われている diethylhexyl adipate (DEHA ; アジピン酸ジエチルヘキシル) が中身の飲料に溶け出しているという情報がメールで出回っていたが、そのような事実はないと確認した。DEHA はプラスチック容器に脂肪分の多い食品を入れたときに溶出する可能性はあるが、その量は非常に少なく毒性は心配ない。

【関連雑誌、等】

1. 食品中アクリルアミドのリスクアセスメント

Risk assessment of acrylamide in foods.

Dybing E, Sanner T.

Toxicol Sci., 75, 7-15, 2003

2. アクリルアミド量 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 未満のフレンチフライについて : 料理人と分析者との共同研究

French fries with less than 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ acrylamide. A collaboration between cooks and analysts

Grob K, et al.

Eur. Food Res. Technol., 217, 185-194, 2003

3. ケベック州 Nunavik に住むイヌイットの臍帯血を使用した難分解性有機汚染物質と重金属汚染の経時的調査について (1994 年~2001 年)

Time Trends of Persistent Organic Pollutants and Heavy Metals in Umbilical Cord Blood of Inuit Infants Born in Nunavik (Quebec, Canada) between 1994 and 2001.

Dallaire F, Dewailly E, Muckle G, Ayotte P.

Environ. Health Perspect., 111, 1660-1664, 2003

4. ハーブ製品のインターネット市場について

Internet marketing of herbal products

Morris CA, Avorn J.

JAMA., 290, 1505-1509, 2003

5. ブラックコホシュ (black cohosh) を含むハーブ製品による急性肝障害について
Acute liver failure associated with the use of herbal preparations containing black
cohosh.

Lontos S, Jones RM, Angus PW, Gow PJ.

Med. J. Aust., **179**, 390-391, 2003