

食品安全情報 No.16 / 2003 (2003. 10. 29)

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 14

食品微生物関連情報

● WHO Department of Food Safety

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

1. 第4回バイオテクノロジー利用食品の安全性に関するFAO/WHO合同会議のお知らせ
Fourth joint FAO/WHO consultation on foods derived from biotechnology - safety assessment of foods derived from genetically modified animals including fish. Rome, Italy, 17 - 21 November 2003 (to be confirmed)

魚を含む遺伝子組換え食品の安全性について、検討される。詳しくは下記を参照ください。

http://www.who.int/foodsafety/biotech/meetings/ec_nov2003/en/

2. ヒト以外への抗菌剤の使用と耐性菌に関するFAO/WHO/OIE合同専門家会議のお知らせ

Joint FAO/WHO/OIE Expert Consultation on Non-human Antimicrobial Usage and Antimicrobial Resistance, 1-5 December 2003

耐性菌によるヒトへの健康影響と、家畜ならびに農作物への抗菌剤使用に関する科学的知見が検討される。リスクアナリシスの枠組みに基づく予定である。詳しくは下記を参照ください。

<http://www.who.int/foodsafety/micro/meetings/nov2003/en/>

● 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/>

1. *Listeria monocytogenes* Risk Assessment, Questions and Answers

October 21, 2003

今年 9 月に出された「特定調理済み食品グループにおけるリステリア・モノサイトジェネスの相対リスクに関する定量的アセスメント」Quantitative Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods (<http://www.foodsafety.gov/~dms/lmr2-toc.html> 参照) に関する Q&A 集が示された。

<http://www.foodsafety.gov/~dms/lmr2qa.html>

● CDC MMWR

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

10 月 18 日までの 4 週間における感染症報告累積リスト

October 24, 2003 / Vol. 52 / No. 42

レジオネラの増加が認められる。食品由来感染症に関し、特に前年比、前月比の著増はない。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5242md.htm>

● FSNET Fsnet Archives - 2003

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

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

1. 鶏肉の自動検査システム (アメリカ)

Automatic poultry inspection goes on line

October 15, 2003

USDA – ARS News Service

Agricultural Research Service 開発の自動鶏肉検査装置が、4 日間のテストに成功し、長期テストに入る。検査速度は 140~180 羽/分で従来の 2 倍、確度は 92~95%である。本装置により、健康状態、微生物学的汚染状況を除く生物学的状態を迅速に診断できる。デジタルスペクトルカメラを用いる新システムも近くテストに入る。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_15.htm#story1

2. *E.coli* 汚染レタスに関する集団訴訟

Class-action lawsuit is filed over *E.coli*-tainted lettuce

October 15, 2003

LA Times

汚染レタスによって多数の *E.coli* 感染者が出たとして、Sherman Oaks のレストランチェーンが告訴された。代金の払い戻し、損害賠償、再汚染回避のための新しい衛生管理手順の確立が求められている。9月30日～10月4日に Pat and Oscar's でサラダを食べた客のうち28名が感染確定または感染が疑われている。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_15-2.htm#story0

3. 自己融解酵素の SecA2 依存性分泌がリステリア・モノサイトジェネスの病原性を促進
SecA2-dependent secretion of autolytic enzyme promotes *Listeria monocytogenes* pathogenesis

October 15, 2003

Proceedings of the National Academy of Science (PNAS)

リステリア・モノサイトジェネス中の補助タンパク質分泌システム(SecA2)が明らかになり、リステリア・モノサイトジェネスの病原性発現には、p60 によるペプチドグリカン(PGN)の加水分解が不可欠であると発表された。P60 と N-アセチルムラミダーゼ(NamA)による PGN の加水分解により、ムラミルグリコペプチド、グルコサミニルムラミル・ジペプチド(GMDP)が生成されると予想され、SecA2 依存性分泌が、宿主の型認識を阻害するムラミルペプチドの放出を促進する。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_15-2.htm#story4

4. 炭そ菌致死毒素処理によるマクロファージの毒素誘導性耐性獲得

Toxin-induced resistance in *Bacillus anthracis* lethal toxin-treated macrophages

October 15, 2003

Proceedings of the National Academy of Science

マクロファージは毒素誘導性耐性(TIR)と呼ばれる毒素による活性化過程を介して、炭そ菌の致死毒性(LT)に対する耐性を得ることが報告された。AW 264.7 または J774A.1 マクロファージに、低用量の LT で 6 時間の前処理を行うと TIR が誘導され、高用量 96 時間の処理で耐性を得た。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_15-2.htm#story6

5. 予防的微生物管理 : probiotics と *E.coli* ワクチンの併用により牛の *E.coli* 減少

Microbe-management contamination : Researchers discover that combinations of in-feed probiotics and an *E.coli* vaccine reduce *E.coli* counts on cattle hides

October 15, 2003

Meat News

コロラド州立大学が、微生物添加飼料(microbial feed)、抗菌性飼料添加物(antimicrobial

feed additive)およびワクチンにより、牛の *E.coli* O157:H7 が減少したと報告した。*Lactobacillus acidophilus* の投与、硫酸ネオマイシン抗生物質および *E.coli* O157:H7 ワクチンを組み合わせた 8 種類の処理法によって試験を行った。この研究により、牛の *E.coli* O157:H7 対策が多様化すると考えられる。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_15-2.htm#story7

6. 子供の昼食についての食品安全性に関する相異

What are your kids eating for lunch? Contrasting food safety directives

October 16,2003

Commentary from the Food Safety Network

有機食品を推奨している英国の Soil Association は、学校の昼食メニューの変更を評価した。一方、米国では学区での放射線照射牛肉使用について調査を行ったのは 17 州中 4 州であった。食品の脅威としてもっとも危険な物は微生物であり、除去には放射線照射が有用である。農薬、防腐剤、添加物も危険ではあるが、微生物ほど有害とは考えられていない。有機食品にも化学物質は含まれており、有機食品は栄養価が高く安全であるという証拠はない。また、有機食品を擁護する英国では、有害物質への対処、従来 of 食産業界の懸念という問題を抱え、米国では放射線に対する不安がある。以上のことから、食品の安全性については意見の相異があり、未だ議論が続いている。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_16.htm#story0

7. Winnipeg 州の研究所が食中毒発生を追跡

Winnipeg lab to track food-poisoning outbreaks

October 16,2003

The Globe and Mail

カナダ、ウィニペグ州の The National Microbiology Lab が、州内の食中毒発生を追跡するデータベースを作成する。細菌の遺伝データをインプットし、遺伝的プロフィールによって *E.coli*、サルモネラ菌を識別できるようになる。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_16.htm#story2

8. Warnex 社が米国の研究所と協力

Warnex teams up with U.S.lab

October 16, 2003

The Gazette (Montreal)

カナダ、Laval 市の細菌検出装置メーカー Warnex 社が、Genevision という病原体検出キットについて米国の認可を得るため、オハイオ州の研究所 Q-Laboratories と協力することになった。Genevision は、従来は 5~7 日かかった *E.coli*O157 などの微生物の検出を 24 時間以内に検出できるキットである。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_16.htm#story5

9. 専門家の警告 — 米国の伝染病対策は不十分

United States unprepared against disease outbreaks, expert warn

October 15, 2003

Nuclear Threat Initiative

生物兵器を含む動物介在性感染症に対する米国の対策は不十分であると専門家が発表した。これはウェストナイルウイルスへの対応に現れている。2001年の炭そ菌事件から2年経過したが、未だに効果的な対策がなく、救急医療スタッフの資金も不十分である。テロ攻撃より被害の重大な生物テロへの対応策にほとんど進展がなく、新しい段階に踏み出さなければならぬ、などの意見があがっている。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_16-2.htm#story3

10. 南アフリカにおける食肉の安全性事情

Concerns over meat safety in SA

October 15, 2003

IAfrica

南アフリカでは、政府が食肉の安全性に関する規則を公布できないことが業界の大きな懸念となっている。食肉産業に関する規則撤廃後、業界は混乱しており、2000年の食肉安全法を施行するための規則がないことから安全問題が悪化している。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_16-2.htm#story4

11. クリプトスポリジウムの最新情報：カンザス

Cryptosporidiosis(Update) : Kansas

October 17, 2003

Infectious Disease News Brief

カンザス州 Northeast Kansas で、141人の Cryptosporidiosis 症患者在確認された。Riley County で新たに3人が確認されたが、Douglas County での大発生とは関係がないとされている。上水道に原因があるとの根拠はない。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_17.htm#story1

12. ウイルス性脳炎の可能性：ニューヨーク市

Possible viral encephalitis : New York

October 17, 2003

Infectious Diseases News Brief

Staten Island でウイルス性脳炎と一致する症状で5人が入院し、事情を調査中である。1人は退院した。2人は脳炎の初期症状がみられ、残り2人は脳炎に似た症状でいずれも重症。

原因、5人の関連性は今のところ不明。ウェストナイルウイルス、東部ウマ脳炎の予備試験の結果はいずれも陰性であった。SARSとは症状が異なる。5人は年齢22～54歳、9月下旬から10月上旬に症状が現れた。症状は、発熱、頭痛、疲労、倦怠感であり、錯乱、てんかん発作も一部にみられる。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_17.htm#story3

13. 農場での食品安全に関する業務の指導プログラム

Program teaches farm-level food safety practices

October 17, 2003

Ag Answers

オハイオ州で、高い安全意識と健全な農法をめざし、The Ohio Specialty Food Safety Initiativeが設立された。農場での相談、食品安全ワークショップ、様々な教材などがすでに効果をあげている。農業従事者に基本的かつ重要な衛生法、汚染原因、汚染の予防法、*E.coli*などの病原菌情報などを教える。また、効率を高め、農作業を安全に行えるよう援助する。このようなプログラムのほか、コンサルタントのためのワークショップも開催する。米国では、食品が原因の病気で年間325,000人が入院、7600万人が胃腸の病気にかかって5000人が死亡しており、食品を介した病気が最も重要な安全問題であると考えられている。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_17.htm#story4

14. クルーズ船上で胃腸疾患発生

Gastrointestinal Illness Hits 120 on Cruise Ship

October 17, 2003

LA Times

メキシコに向かうカリブ海クルーズ船上で、120人がウイルス性胃腸疾患を発症した。今年にはいってこれまでに19船上で23件の胃腸疾患が発生した。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_17.htm#story5

15. 食品工場に有用な衛生薬剤の開発

New Development in sanitation help keep food plants clean

October 17, 2003

Food Technology Vol.57 No.10

食品自体または食品が接触する部分に存在する微生物は、除去または殺菌の必要がある。殺菌に用いる化学薬品は一定の基準をみたさなければならない。代表的な薬品は酸化剤である。問題となるのは、洗浄剤、特に四級アンモニウム化合物に対して有機物が耐性を獲得することである。殺菌後、急速に消失する酸化剤は、耐性の獲得を減少させる。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_17.htm#story6

16. FDA が食品安全性改善のための新技術を紹介

FDA introduces new technology to improve food security

October 16, 2003

FDA Press Release

FDA が安全な食品供給のための新技術を紹介した。第一は、食品関連施設の電子登録システムである。これは、2002 年の the Bioterrorism Act の暫定最終規則の一部であり、国内外の食品関連施設に 2003 年 12 月 12 日までの登録を要求している。登録によって得られる固有番号が 12 月 12 日以降の米国内での業務に必要となる。また、第 2 回暫定最終規則により、2003 年 12 月 12 日から米国に輸出される食品には事前申告が必要となる。以上の新しい規則について 10 月 28 日衛星送信によるミーティングが開かれる。詳細は <http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>。第二は、汚染の検出試験の開発について FDA が発行する”Testing For Rapid Detection of Adulteration Of Food”という報告書である。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_17-2.htm#introduces

17. リステリア菌の細胞内増殖と毒性には宿主由来のリポ酸が不可欠

Listeria intracellular growth and virulence require host-derived lipolic acid

October 17, 2003

Science

リステリアモノサイトジェネスは、グラム陽性細胞質内寄生性細菌であり、妊婦や免疫力が低下した者が感染すると重症に陥る。リポ酸塩プロテインリガーゼ LplA1 欠損リステリアモノサイトジェネスは、ピルビン酸脱水素酵素(PDH)機能喪失により増殖が障害されることから、菌の複製には宿主由来のリポ酸が必須である。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_17-2.htm#Listeria

18. ウイルス性胃腸炎の最新情報 2003(22)

Viral gastroenteritis update 2003 (22)

October 16, 2003

A ProMED-mail post

Carnival Cruise Lines クルーズ船上で、乗客 1650 人中 97 人と乗組員 53 人にウイルス性胃腸炎の可能性が出たことで調査が開始された。船会社の発表によれば、ノロウイルスが原因であるかどうかは未確認で調査中、10 日以内に結果が出る。The Regal Princess でも、8 月に 340 人がノロウイルスに感染した。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_19.htm#story3

19. BSE 専門家が、日本の BSE 牛の増加を予想

BSE expert says Japanese case implies larger outbreak

October 16, 2003

CIDRAP News

日本で見つかった BSE 牛が 23 カ月齢であったことと、若い時期での発症の原因としては大量の曝露が考えられるため、日本の BSE 牛は以前予想された数を上回るであろうと、米国の専門家が発表。世界中で今までに確認された BSE 牛約 180,000 頭のうち、24 カ月齢以下は 15,000 頭に 1 頭の割合である。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_20.htm#story3

20. ネブラスカ大学が *E.coli* ワクチンの効果を確認：牛の *E.coli* O157H が大幅に減少

Nebraska research studies confirm efficacy of *E.coli* vaccine : Significant reduction of *E.coli* O157:H7 in feedlot cattle reported

October 21, 2003

Press release

ネブラスカ大学で行われた試験によれば、飼養場の牛に *E.coli* O157 ワクチンを接種したところ、未接種の牛に比べ、菌の保有率が平均 59%減少した。ワクチンを接種した牛では *E.coli* 保有率が 11%未満であったのに対し、未接種の牛では 29%であった。市場では、ワクチン接種 4 日後で *E.coli* O157:H7 を保有している牛が 19%、未接種の牛では 41%であった。以上の結果から、*E.coli* ワクチンは有効とみなされ、2004 年に市販される見込み。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_21.htm#story0

21. OIE が BSE ガイドラインを見直し

OIE to review BSE guidelines

October 20, 2003

BSE 牛が見つかった国との貿易に関するガイドラインの見直しを行うと OIE が発表。最新情報を考慮して内容の更新、現行の国際基準の理解を深める。OIE は、BSE に関する各国の分類の簡素化、BSE 基準の分類の追加、適切なリスク評価ができるように加盟国を援助することを求められた。米国も BSE の研究を進め、同国内の BSE の危険度を「極めて低い」とした。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_21.htm#story7

22. リスクアセスメントが ready-to-eat 食品のリステリア菌減少には保存方法が重要であると強調

Risk assessment reinforces that keeping ready-to-eat foods cold may be the key to reducing listeriosis

October 21, 2003

FDA press release

FDA がリステリアに関するリスクアセスメントの結果を発表した。二つの手段により、リス

クを 50%以上削減することが可能である。一つは、食品の保存温度を 40° F (4.4°C) にすることであり、もう一つは早めに消費することである。また、製造方法の見直し (reformulating)も有用である。このリスクアセスメントには、調理済み食品 ready-to-eat food 23 種の相対リスクの評価と分析が記載されている。リステリア症の予防には以下の 5 個の要因が重要であるとしている。(1) 利用する ready-to-eat 食品の量と頻度 (2) ready-to-eat 食品の頻度とレベル (3) 冷蔵中に菌の増殖を助長する食品中の成分 (4) 冷蔵温度 (5) 冷蔵期間。FDA はこの要因に焦点をあて、以下のような計画を検討している。

1. 加工者、小売業者、食品提供施設へのガイダンス
2. 教育/技術援助
3. 消費者や医療提供者への情報と教育 (Consumer and health care provider information and education)
4. 強制や規制の戦略 (Enforcement and regulatory strategies)
5. 病気の調査と集団発生対応 (Disease surveillance and outbreak response)
6. 研究の必要性 (Research needs)

リステリアモノサイトジェネスによる重症患者は毎年 2,500 人、死亡者 500 人で、過去 5 年間感染症の発症率は 40%以上減少している。FDA は、2005 年末までに食品を介するリステリア症を 50%削減することを目標としている。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_21-2.htm#story0

23. FDA のリステリア菌リスクアセスメントに関する American Meat Institute のコメント

Statement of the American Meat Institute on FDA *Listeria* risk assessment

October 21, 2003

American Meat Institute Release

American Meat Institute は、FDA-USDA のリステリア菌リスク評価は有用であるとのコメントを発表した。業界は優れた効果をあげており、リステリア・モノサイトジェネスに起因する健康被害は大幅に減少した。しかし、リスクアセスメントは規制や業界の情報源として有用であるが、業界の成果が十分に反映されていないとしている。今回のリスクアセスメントの草案は、ready-to-eat 食肉製品のリステリア・モノサイトジェネスを減少させる新たな方法をとるよう指針している。たとえば、業界や検査官の指導、包装後の熱処理、菌の増殖を抑える成分の利用、加工装置の開発などである。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_21-2.htm#story2

24. NFPA が、リステリア菌リスクアセスメントに対し、消費者の安全認識を高めることが重要であると発表

Context is necessary for listeria risk assessment to help enhance consumer food safety awareness, says NFPA

October 21, 2003

National Food Processors Association – News Release

FDA-USDA が ready-to-eat 食品中のリステリア・モノサイトジェネスの相対リスクアセスメントを発表したのに対し、NFPA は、リスクアセスメントは貴重な情報であるが、消費者の安全意識を高めることが最も重要であるとした。リステリア・モノサイトジェネスに汚染された ready-to-eat 食肉の割合は 2003 年 9 月までに 25%減少した。FDA と USDA が消費者に冷蔵保存と早めの消費を強調したことは評価できる。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_21-2.htm#story3

25. 中国で 10 人が殺鼠剤で死亡

Rat poison kills 10 in China after funeral

October 22, 2003

Reuters

中国、Hubei で葬式に出された食事に殺鼠剤が混入しており、少なくとも 10 人が死亡した。また、Lichuan 市でも 22 人が入院し、状況を調査中である。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_22.htm#story1

26. BSE コードの再評価：OIE が BSE 基準の分類を要求

BSE code reassessed : OIE addresses demands on clarification of BSE standards

October 21, 2003

Meat News

OIE が、コード中の国際基準を更新した。OIE は BSE に関する国の分類の簡素化、BSE 基準の分類追加、安全な輸入のための適切なリスクアセスメントを求めている。現在のコードは BSE リスクのある国からの輸入を禁止していないが、一部の国では禁止しており、コードは貿易の混乱防止に役立ってはいない。専門家委員会はリスク基準分類の簡素化を求め、提案書を作成することになっている。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_22.htm#story2

27. BSE の非典型例 – イタリア：OIE

BSE, atypical case – Italy : OIE

October 20, 2003

ProMED-mail post

10 月 16 日付け緊急レポート

発生場所：Rodengo Saiano, Brescia Province, Lombardia

発生番号：1/2/1/0/8**/0

発生場所：Buriasco, Torino Province, Piemonte

発生番号：1/32/1/0/31/0

12 カ月齢以上

**発生時にいた他 60 頭がとさつされた。

1 頭は、11 歳、Brown Swiss 産、肉乳牛、もう 1 頭は 15 歳、Piemontese 産、肉牛

診断方法：免疫組織化学的方法（モノクローナル抗体：99/97.6.7）およびウエスタンブロット（モノクローナル抗体：6H4）

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_23.htm#atypical

28. BSE は未だ存在

BSE refuses to go away

October 22, 2003

Meat Process

チェコで 6 頭目の BSE 牛が確認された。プラハの南、Zablati にある農場の 8 歳牛である。

チェコで最初に BSE が見つかったのは 2001 年 6 月、最後は 5 月であった。

イタリアでは、新たに 2 頭がテストで陽性となった。2001 年には 50 頭、2002 年には 36 頭、2003 年は現在までに 27 頭で、計 113 頭である。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_23.htm#BSE

● USDA FSIS

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

1. FSIS がリスクアナリシスに関するパブリックミーティングを開催

FSIS To Hold Public Meeting and Seek Comment on Risk Analysis

October 27, 2003

FSIS はリスクアナリシスの過程の概要を示し、そこに関与する多様な関係者の役割を明確にするために、リスクアナリシスの標準手順書を作成した。この文書は

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/RASOPs.pdf> からダウンロードできるほか、11月13日ワシントンDCにおいて、この件に関しパブリックミーティングを開催する。

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

● The Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

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

該当緊急ニュースなし

● フランス食品衛生安全局（AFSSA）

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

コミュニケ：プリオンと環境の報告書発表 2003年10月17日

「とさつや解体の際に出る汚水や残渣の環境への廃棄に関する BSE の衛生リスク」に関する報告書が 2003 年 10 月 17 日に発表された。

以下のリンクからダウンロード可

[/ftp/actu/Rapportoct.pdf](ftp://actu/Rapportoct.pdf)

● The Food Standards Agency, UK

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

該当緊急ニュースなし

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

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

英国の多剤耐性 *Acinetobacter baumannii*

Multiresistant *Acinetobacter baumannii* in the United Kingdom

23 October 2003

英国では、多剤耐性 *Acinetobacter baumannii* の流行性菌株(epidemic strain)は 2000 年初期に検出され、多剤耐性株も存在する。このような株は、イラクからの患者から伝わった可能性がある。症例が見つかり、調査を行った場合は、Health Protection Agency Communicable Disease Surveillance Centre(CDSC)に連絡しなければならない。イラクから帰国した患者から、または 2003 年 3 月初め以降にイラクからの帰国者がいる地域の患者から多剤耐性 *A.baumannii* を単離した場合は、the Laboratory of Healthcare Associated Infection に送付しなければならない。

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

● 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>

該当緊急ニュースなし

● 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

【外国機関のニュース】

● WHO - Food Safety (<http://www.who.int/fsf/>)

1. Jmpr 会議のサマリーレポート

Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (Jmpr)

Geneva, 15-24 September 2003

(<http://www.who.int/pcs/jmpr/2003summaryreport.pdf>)

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

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

1. EU はホルモン使用牛に関する WTO 裁定にんえ、米国及びカナダに貿易の制裁解除を要求

EU complies with WTO ruling on Hormone beef and calls on USA and Canada to lift trade sanctions (15 October 2003)

(http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/1393|0|RAPID&lg=EN&display)

食用動物への成長促進ホルモン使用に関する新しい EU 理事会指令が 10 月 14 日に施行された。EU メンバー国は 12 ヶ月以内にこれを実施しなければならない。欧州委員会(EC) は米国及びカナダに対して制裁解除をもとめている。

EU は 1989 年に成長促進ホルモンを使用した米国産牛に対し安全性に問題があるとして輸入禁止措置をとったが、米国及びカナダは WTO に提訴し、1998 年 WTO は、EU の措置を科学的根拠に欠けるとして SPS 違反と判断した。米国及びカナダは EU の牛肉輸入禁止措置に対して EU の一定品目に報復課税を課している。

新しい理事会指令 (2003/74/EC) は、成長促進ホルモンの使用を禁止する現行の法律 (理事会指令 96/22/EC) を改正したもので、2003 年 7 月 22 日に理事会によって承認されている。この新しい理事会指令は、現在入手可能な科学的知識による詳細なリスク評価に基づき、肉及び肉製品中の残留ホルモンが人の健康に及ぼすリスクを考慮に入れたものである。このリスク評価は WTO 裁定に対応するために科学委員会 SCVPH (The Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health) が実施した。

新しい理事会指令は基本的に成長促進ホルモンの使用禁止という現状を維持するものである。対象となっている成長促進ホルモンは以下の 6 種類である。

17β-エストラジオール、テストステロン、プロゲステロン、トレンボロン・アセテート、ゼラノール、メレンゲストロール・アセテート

このうち、17β-エストラジオールについては、発がん物質であるとして完全に禁止している。また成長促進以外の目的での使用についても徹底的に削減し、移行措置として厳密な管理のもとに3つの使用目的でのみ許可している。他の5種類のホルモンについては、現時点で消費者へのリスクを評価できないという結論を出した。より完全な科学的データが集まるまで暫定的に禁止措置を継続する。

・この問題については以下のサイトに詳しく記載されている。

(http://europa.eu.int/comm/food/fs/him/him_index_en.html)

・理事会指令 2003/74/EC (22 July 2003)

(http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2003/l_262/l_26220031014en00170021.pdf)

・理事会指令 96/22/EC (29 April 1996)

(http://europa.eu.int/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&lg=EN&numdoc=31996L0022&model=guichett)

● European Food Safety Authority (EFSA) (<http://www.efsa.eu.int/>)

1. プレスリリース：セミカルバジドについて：乳児も含め現在の食習慣を変更する理由はないが、ベビーフードに関しては企業が予防的措置を講じることを推奨

EFSA gives update on semicarbazide :

No reason to change current dietary habits including for babies

Precautionary action by industry recommended for baby foods

(15 October 2003)

(http://www.efsa.eu.int/pdf/pressrel20031015_en.pdf)

今年の7月28日にEFSAは、金属ブタのパッキンとしてプラスチックガasketを用いているガラスの瓶詰め食品中に、微量のセミカルバジドが検出されたと発表した。セミカルバジドは弱い発がん性が認められることからEFSAではリスク評価を行ってきたが、現時点での評価結果を発表した。専門家らによれば、セミカルバジドの発がん性は弱く、また検出された量も微量であることから、そのリスクは成人だけでなく幼児においても非常に小さい。但し、ベビーフード中のセミカルバジドは技術的に可能であれば速やかに減らすことが望ましいとして、最優先事項としてベビーフードの容器について代替法の検討を急ぐように求めている。この間、消費者はベビーフードも含め現在の使用状況を特に変える必要はない。

食品中に検出されたセミカルバジドについては当初、分析過程で生成した可能性があるとして説明されていた。しかし、最新の証拠により、セミカルバジドはビンのフタのプラスチック

ク製パッキンを作る際に発泡剤として使用されるアゾジカルボンアミドの熱処理中に生成し、パッキンから食品中に溶出することが示されている。(アゾジカルボンアミドは、加熱すると分解してガスを発生し、プラスチックやゴムを多泡性構造に変える。)

専門家によるリスクについての検討によれば、セミカルバジドは動物で弱い発がん性を示し、弱い遺伝毒性がある。食品中のセミカルバジド量は非常に少ない。食事による曝露程度や人への影響について不確実な部分はあるが、EFSAの科学パネルはセミカルバジドを含有する食品の摂取によるリスクは非常に小さいと結論した。

ー 検討内容の詳細及びセミカルバジドの毒性等については、以下のサイトに記載されている。

a) Advice of the ad hoc expert group set up to advise the European Food Safety Authority (EFSA) on the possible occurrence of semicarbazide in packaged foods
(28 July 2003)

(http://www.efsa.eu.int/pdf/p_afc_doc_01.pdf)

b) Additional advice on semicarbazide, in particular related to baby food Ad hoc expert group meeting (9 October 2003)

(http://www.efsa.eu.int/pdf/p_afc_doc_03_en.pdf)

・セミカルバジド：

アミノ尿素, semicarbazide, Aminourea

CAS 番号： 57-56-7 ; 分子式 H₂NNHCONH₂ ; 分子量 75.09

・セミカルバジドは、ニトロフラン系合成抗菌剤ニトロフラゾンの代謝物として卵加工品などで時々検出される。

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

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

1. 未承認医薬品の安全性と有効性を確保するための提案

Proposal Aims to Ensure Safety, Effectiveness of Unapproved Medicines

(October 17, 2003)

(<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2003/NEW00962.html>)

現代的な医薬品の認可制度が始まる前に既に使われていた医薬品を含む未承認医薬品の安全性と有効性を確保するため、これらの伝統的医薬品の販売業者が認可を取るためのガイドを作成し、パブリックコメントを求めている。これらの医薬品に新しい臨床試験を要求することなく、現存するデータを利用することなどで科学的根拠を示せば、短時間で認可

できるようにする。また健康リスクがあると考えられるものについては優先して法律を遵守させるようにする（認可のないものは販売できない）。

・ Marketed Unapproved Drugs - Compliance Policy Guide (Draft Guidance)

(<http://www.fda.gov/cder/guidance/5704dft.pdf>)

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

1. 瓶詰め製品におけるセミカルバジド溶出

Update on semicarbazide in glass jars (15 October 2003)

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

Food Standards Agency update on semicarbazide in glass jars (15 October 2003)

(<http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/sem>)

→ EFSA の項参照

2. スーダン I 混入製品に関する情報の更新

Contamination of T.R.S Wholesale Company Ltd products with Sudan I Dye (update)
(15 October 2003)

(<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/sudanfhwtrsupdate1>)

T.R.S.ブランドのタンドリーバーベキュースパイスに違法色素スーダンIが検出された。

3. 食用のシカ肉に動物用医薬品

Unauthorised use of veterinary drugs in red deer used for human consumption
(16 October 2003)

(<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/vetreddeer>)

食用に供されるものには使用が許可されていない鎮静剤 *Immobilon™*、及びその解毒剤 *Revivon™* を使って処理した野生シカ肉が市場に出回っていることがわかり、FSA は Pitlochry Game Services 社のシカ肉すべての回収を命じた。

4. ジャガイモの品種表示調査

Survey to investigate the varietal labelling of potatoes Part 1 (44/03)
(21 October 2003)

(<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis-2003/fsis443>)

英国内で販売されているジャガイモが1996年の食品表示規制で要求されている品種表示を遵守しているかどうかを調べた。

2003年の2、4、6月にサンプルを集め、そのうち2月分163検体と4月分131検体についての結果をまとめた。

33%にあたる 96 検体で表示が不正確であり、そのうち 47 検体は必要な情報の不足で 49 検体は表示された品種ではなかった。不適切な表示を行っていた検体が売られていたのは個人商店・小規模チェーン小売店 23%、野菜果物販売店 33%、大規模マーケット 20%、マーケット売店 23%であった。

結果の詳細（下段が結果の表）

(<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis4403.pdf>)

(<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis4403tables.pdf>)

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

1. 遺伝子組換え作物の農場規模での試験栽培の結果公表

Farm-scale evaluations of GM crops - results published (16 October 2003)

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

政府がスポンサーとなって3年間にわたり行っていた除草剤耐性遺伝子組換え作物の試験栽培の結果が10月16日公表された。作物の種類はトウモロコシ、甜菜、ナタネであり、雑草や無脊椎動物への影響等を従来の作物と比較した。これらの結果は8種類のペーパーにまとめられている。全体の結果から、遺伝子組換え作物に関しては個別にケースバイケースで検討する必要があることが示唆された。結果の概要及びペーパーのフルテキストは以下のサイトに収載されている。(<http://www.pubs.royalsoc.ac.uk/>)

(関連記事：食品安全情報 No.15 の13ページ)

●アイルランド Food Safety, Authority of Ireland (<http://www.fsai.ie/>)

1. 焼却灰由来のダイオキシンによる食品汚染に関する報告書

Report on waste incineration and possible contamination of the food supply with dioxins

(http://www.fsai.ie/publications/reports/Waste_Incineration.pdf)

Food Safety Authority Ireland と Food Safety Consultative Council による

アイルランドの牛乳・養殖サケマス・環境中ダイオキシン濃度は他のヨーロッパ諸国に比較して低い。重工業の工場が少ないことなどが理由と考えられる。

● 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. 瓶詰め製品のフタのシーラントに使われるセミカルバジドについて

Semicarbazide used as a sealant in jar lids not a food safety risk (16 October 2003)

(<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2003/semicarbazideusedass2239.cfm>)

→ EFSA の項参照

2. Food Standards News 47 - October 2003

(<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/foodstandardsnews/foodstandardsnews47o2238.cfm>)

主な内容：

- ・コード変更に関するパブリックコメント。
- ・魚中水銀に関するアドバイスを更新する予定。
- ・非食用ハーブ（主に治療用として使われていたもの）の食品への添加について、規制を加えるかどうか検討中である。

【関連雑誌、等】

1. 食品および食品サプリメントに使用される植物の安全評価ガイダンス

Guidance for the safety assessment of botanicals and botanical preparations for use in food and food supplements.

Schilter B, Andersson C, Anton R, Constable A, Kleiner J, O'Brien J, Remwich AG, Korver O, Smit R, Walker R.

Food Chem. Toxicol., 41, 1625-1649, 2003

2. アリストロキア酸を含む発がん性ハーブ製品が FDA の警告の後も依然として WEB で販売

Aristolochic acid, an herbal carcinogen, sold on the Web after FDA alert.

Gold LS, Slone TH.

N Engl J Med. 2003 Oct 16;349(16):1576-7.

アリストロキア酸に関する詳しい情報が下記のサイトに記載されている。

(<http://www.cfsan.fda.gov/%7Edms/ds-bot.html>)

3. 科学に関するコミュニケーションとスウェーデンのアクリルアミド「警告」

Science Communication and the Swedish Acrylamide "Alarm"

Lofstedt RE.

J Health Commun. 2003;8(5):407-432.

4. 機能性食品に違法に添加されている新しいシルデナフィル類縁体

Identification of a new analogue of sildenafil added illegally to a functional food marketed for penile erectile dysfunction.

Shin MH, Hong MK, Kim WS, Lee YJ, Jeoung YC.

Food Addit Contam., 793-796, 20, 2003

5. 缶詰食品中のスズに関する総論

Tin in canned food: a review and understanding of occurrence and effect. (Review)

Blunden S, Wallace T.

Food Chem Toxicol. 2003 Dec;41(12):1651-62.

6. 塩化第一スズ（塩化スズ(II)）及び缶詰容器から食品中へ移行したスズの胃腸管刺激性の比較評価

Comparative assessment of gastrointestinal irritant potency in man of tin(II) chloride and tin migrated from packaging.

Boogaard PJ, Boisset M, Blunden S, Davies S, Ong TJ, Taverne JP.

Food Chem Toxicol. 2003 Dec;41(12):1663-70.