

---

食品微生物関連情報	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 8

---

食品微生物関連情報

● WHO Department of Food Safety

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

12月1-5日、ジュネーブで合同 FAO/OIE/WHO 専門家ワークショップ開催

「人間以外への抗菌剤使用と抗菌剤の耐性」について

Joint First FAO/OIE/WHO Expert Workshop on Non-human Antimicrobial Usage and Antimicrobial Resistance: Scientific assessment, Geneva, 1-5 December 2003

抗生物質に対する耐性(AMR)、動物や農産物への抗生物質使用が健康に与える影響について、また AMR の多分野にわたるトピックスへの取り組み方について、科学的な所見ならびに合意事項を検討する。多分野からのアプローチが必要であるため、FAO, OIE および WHO が合同でワークショップを開催することになった。現在および未来の健康への影響を確認し、リスクの重要度と抗生物質使用のメリットを把握すること、様々な介入方法の優先順位の決定に有用な情報を提供することを目的としている。

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

---

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

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

1. 国内感染症のサーベイランスと対応強化のための世界会議の報告と勧告

Global Consultation on Strengthening National Capacities for Surveillance, Response and Control of Communicable Diseases - Summary and Recommendations

今年10月22-24日にジュネーブのWHO本部で開かれた標記国際会議のまとめと勧告が発表された。加盟国や地域事務所から80名以上の参加者が集まり、各国で感染症に対して効率的なサーベイランスシステムを構築するための方策について討論が行なわれた。WHOがリーダーシップを取ることや、各国において既存のシステムを見直し、有効に情報を統

合することなど、14 の勧告が出された。

<http://www.who.int/csr/labepidemiology/projects/recommendations/en/>

## 2. コレラ、マリ

25 November 2003

マリ健康省は、ニジェール川沿いの3地区で、8月11日から11月9日までに693人のコレラ患者と55人の死者が確認されたと発表した。エルトール型コレラが確認されている。

[http://www.who.int/csr/don/2003\\_11\\_25/en/](http://www.who.int/csr/don/2003_11_25/en/)

---

## ● USDA

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

### 1. 消費者向けの新しい食品安全ガイドラインを発表

USDA announces new food safety and security guidance for consumers

USDA が、"Food Safety and Food Security: What Consumers Need to Know"を出版した。これには、消費者が食品の安全性を確保するための重要かつ実用的な情報、例えば食品の取り扱い方、保存方法、食品を介する病気情報などが記載されている。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/mews/2003/fssguides.htm>

### 2. USDA が食品安全調査計画の統一を発表：食肉、鶏肉、卵製品の調査

USDA announces unified food safety research agenda; additional research needs for meat, poultry and egg products outlined

ARS News Service

November 19, 2003

USDA は、食品安全プログラムの有効性を高めるために食品衛生調査計画を統一することを発表した。また、食肉、鶏肉および卵製品に必要な特定の調査のリストも発表した。統一調査計画では、調査の必要性の優先順位を決定し、有用な情報源を最大限に活用して、以下の調査を行う。

- ・ *E. coli* O157:H7, サルモネラ、リステリアモノサイトジェネスなどの病原菌について、生態学、疫学、毒性、遺伝の面からの調査
- ・ 食肉、鶏肉および卵製品において、抗生物質に対する耐性の発生とレベルを低下させ、病原菌を減少させるための介入方法の開発
- ・ 食品中の病原菌を削減、除去するための新しい処理技術の開発、認可および伝達
- ・ BSE について迅速な感受性の高い異常プリオン検出方法の開発

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2003/031119.htm>

● FDA

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

該当緊急ニュースなし

---

● CDC MMWR

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

1. A型肝炎の原因食品が Green Onion であると疫学的に証明された

November 21, 2003 / 52 Dispatch;1-3

ペンシルバニア州での A 型肝炎の原因食品が Green Onion であると疫学的に証明された、という記事が MMWR 緊急情報 (Dispatch) として掲載された。メキシコ産であるかどうかの最終確認は途中の様様。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm52d1121a1.htm>

2. 2003 年、ジャマイカの小児に重症ロタウイルス胃腸炎発生

Outbreak of Severe Rotavirus Gastroenteritis Among Children – Jamaica, 2003

2003 年 5 月、ジャマイカ厚生省は、国内に急性胃腸炎(AGE)が急激に増加し、小児の入院や死亡が増えていることを報告した。最も増加したのは、Kingston と St.Andrew 地域の 5 歳以下の小児であった。6 月～7 月に 8 歳以下の小児 12 人の死亡が報告された。これはその原因調査の最初の報告である。糞便検査によりロタウイルスが確認されたのは、ラテックス凝集検査では 43 検体中 21(49%)、ELISA では 66 追加検体中 33(50%)であり、共通する血清型が 3 つ認められた。重症や死亡に関する危険因子についても調査中である。11 月 12 日現在、感染源として食品や水は確認されていない。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5245a5.htm>

---

● FSNET Fsnets Archives - 2003

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

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

1. 中国でポップコーンにより 2 児死亡

Chinese farmer kills children with poisoned popcorn

November 13, 2003

Agence France Presse English

中国湖南省でポップコーンに含まれていた毒性成分により 27 人の児童が入院、そのうち 2 人が死亡した。また、湖北省でも学校で出されたトウモロコシのオートミールによって食中毒が発生し、数人が入院、12 歳の少女が死亡など、22 人が影響を受けた。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_13-2.htm#story3](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_13-2.htm#story3)

2. 第5回食品媒介感染症および食中毒世界会議開催のお知らせ ドイツ ベルリン  
Berlin/Germany : 5<sup>th</sup> World Congress Foodborne Infections and Intoxications Federal  
Institute for Risk Assessment(BfR), Diederdsdorfer Weg 1, D-12277 Berlin/Germany  
June 7-11, 2004

November 17, 2003

”FAO/WHO Collaborating Center for Research and Training of Food Hygiene and Zoonoses”としての任務に基づき、連邦リスクアセスメント機関(BfR)によって、第5回食品媒介感染および食中毒世界会議が開かれる。食品媒介疾患と新興・再興感染症について疫学的に検討されるほか、微生物のリスクアナリシスが主要な議題となる。日時は2004年6月7-11日、使用言語は英語とドイツ語。詳しくは<http://www.bfr.bund.de> 参照。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_17-2.htm#story3](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_17-2.htm#story3)

3. Microsens 社が日米2社とプリオン病診断技術のライセンス協定を結ぶ

Microsens announces licensing of its unique prion disease diagnostics technologies

November 17, 2003

Microsens Biotechnologies’ – Press Release

ロンドンの Microsens Biotechnologies が、TSE 検出技術に関し、米国の IDEXX Laboratories , Inc.、日本の三光純薬とライセンス協定を結んだ。TSE、BSE、スクレイパー、シカの CWD の次世代診断装置である Seprion はプリオンタンパクの異常を極めて高い精度で把握できる。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_17-2.htm#story3](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_17-2.htm#story3)

4. EU がスイス産牛の輸入再開

EU to open doors to Swiss cattle again as mad cow fears fade

November 18, 2003

Agence France Presse English

EU は、BSE に関するスイスの規制が EU の規制に一致するとみなし、スイスからの牛の輸入を許可する予定である。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_18-2.htm#story6](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_18-2.htm#story6)

5. 世界初のプリオン低減装置が第2回ヨーロッパ血漿分画協会会議で紹介される

First prion reduction product presented at the European Plasma Fractionation Association Conference

November 19, 2003

Press release

Pathogen Removal and Diagnostic Technologies 社(PRDT)が、TSE の感染因子を血漿か

ら選択的に低減する製品の詳細を発表した。これは、異常プリオンやプリオン感染因子に「リガンド」分子を結合させて血漿由来のプロテイン溶液をフィルターに通し、TSE 伝播の危険を大幅に低減することができるものである。血液をフィルターに通してプリオンを除去する装置を開発中であり、輸血や血液製剤の安全性維持に有用となる。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_19.htm#story9](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_19.htm#story9)

6. Dow Agrosciences が、食品中の病原菌を減少させる技術で Canada's National Research Council からライセンスを獲得

Dow Agrosciences gains license rights from NRC to technology that fights food pathogens

November 19, 2003

Press release

Dow Agrosciences が、食品中の病原菌を減少させる技術を市販する権利を Canada's National Research Council から獲得した。この技術は、植物から抽出調製した特異的抗体を経口投与することによって生体内の病原菌を大幅に減少させることができるというものである。化学的抗生物質と異なり、副作用が少ないという大きな利点がある。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_19-2.htm#story10](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_19-2.htm#story10)

---

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

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

ブラッドフォードにおける *Salmonella* Enteritidis フェージタイプ 56 のアウトブレイク

Outbreak of *Salmonella* Enteritidis phage type 56 in Bradford

今月 (2003 年 11 月) 初め、ブラッドフォードにおいて、約 320 人の *Salmonella* Enteritidis 患者が発生した。患者由来の 103 分離株が Health Protection Agency's Laboratory of Enteric Pathogens (LEP) によってフェージタイプ 56 であると確認された。206 人の患者について詳細な調査が行なわれ、極めて限られた時期に感染が起こったものと推定された。患者の 60% が 16-30 歳の青年層であり、83% がパキスタン系住民であり、70% が男性であった。このことからあるレストランが感染源として強く疑われ、現在調査中である。

<http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/news.htm#pt56>

---

● EuroSurveillance

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

フランスで発生した腸チフスはパリのサンドイッチ店が感染源

Cluster of typhoid fever cases links to a sandwich shop in Paris : the situation on 5

November

Volume 7 / Issue 46, 13 November 2003

フランスのパリを含むイル・ド・フランス地域で、今年 10 月、5 人の腸チフス患者が報告された。パリ 16 区のサンドイッチ店のサラダが感染源であることがわかり、この店を調査している。感染が起きたのは 9 月半ばとみられている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2003/031113.asp>

---

● ProMed-mail

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000>

1. 赤痢（台湾－インドネシア、パリ）

November 24, 2003

最近バリ島から帰国した観光客の間に、40 人以上の赤痢患者が発生していることから、台湾 CDC は関連する旅行社のリストを公開した。これら旅行社によるツアーから今月末までに帰国した者には、体温検査や有症時の早めの受診などの健康管理が助言されている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9050004899032667620::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,23543](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9050004899032667620::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,23543)

2. ウクライナで 6 人にボツリヌス中毒発生

6 people diagnosed with botulism in Dnepropetrovsk, Ukraine

November 21, 2003

ウクライナで、6 人がボツリヌス中毒と診断され、入院した。原因はホームメイドのコーン缶詰とみられている。患者は命に別条はなく回復中である。2003 年、13 人のボツリヌス患者が報告されており、原因は乾燥魚やマッシュルーム缶詰であった。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9050004899032667620::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,23504](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9050004899032667620::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,23504)

3. Viral gastroenteritis update 2003

November 21, 2003

①北京で小児の下痢が増加；ロタウイルス感染の疑い

China: Pediatric Diarrhea Increasing in Beijing; Rotavirus suspected

北京で小児の下痢が増加しており、プレスによると小児病院では毎日 1 万人の下痢患者が受診しているという。原因は新ウイルスと考えられたがまだ確認されていない。一方、北京の小児病院は新ウイルス説を否定している。病院側によると、秋と冬は成人も含めて下痢患者が最も多い季節であり、現状を見る限り原因は新ウイルスではなく、ロタウイルスであるという。

②香港で学生に胃腸炎が集団発生

#### China (Hong Kong): Students Affected by Gastroenteritis Outbreak

香港の大学で学生 150 人が腸ウイルスに感染し、胃腸炎患者も出ている。先週金曜日に 14 人に胃腸炎の症状が現れて治療中で、病院から警告が発せられるとともにクラスが閉鎖された。10 日前から嘔吐を訴える学生が出ていた。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9050004899032667620::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,23510](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9050004899032667620::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,23510)

#### 4. 小児に食中毒発生 (中国)

November 18, 2003

中国、湖南省と湖北省で小児に急性食中毒が発生し、米飯に発生したフザリウム属カビによって産生された T-2 トキシンが原因であることが判明した。この毒素は発症率が高く、急激に胃腸症状が現れるのが特徴である。今回、死亡者の報告はない。分析の結果、T-2 トキシンの濃度は 180-420ppb であった。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9050004899032667620::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,23476](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9050004899032667620::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,23476)

【外国機関のニュース】

---

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

1. 乳児用人工乳のチアミン（ビタミン B<sub>1</sub>）欠乏について

Thiamine deficient infant formula (21 November 2003)

(<http://www.who.int/mediacentre/releases/2003/pr88/en/>)

WHO は、イスラエルでチアミンが欠乏した Remedia ブランドの人工乳（大豆をベースとしたもの）により死亡例 2 例を含む 15 名の乳児被害例が発生したことについてメンバー国に注意を促した。WHO は、医療従事者に対して、非乳製品（non-dairy）の人工乳を与えている乳児の親にチアミン欠乏で起こり得るリスクについて知らせるように求めている。チアミンは必須ビタミンであるが、その重篤な欠乏症（脚気）については開発途上国ではほとんど知られていない。

イスラエルの被害は、大豆をベースとした非乳製品の人工乳(Remedia Super Soya 1)によるもので、ドイツで輸出用に生産されている。この製品の分析では検査した 3 検体でチアミンが「検出されない」という結果だった。同じブランドのより年長用の製品(Super Soya Junior)もチアミンが欠乏していた。

イスラエルで被害を受けた乳児では、さまざまな心臓及び神経障害による症状がみられている。これまでのところ 2～10 ヶ月の乳児が影響を受けており、初期症状は落ち着きのなさ、嘔吐、下痢、感情鈍麻、痙攣、昏睡などであるが、現在病院からさらにデータを収集中である。イスラエル保健省は、過去 2 ヶ月間に Remedia の人工乳を与えられた乳児には 2 週間、必須ビタミンのサプリメントを飲ませるように勧告している。チアミン欠乏症はビタミン投与治療により改善する。

関連情報

1)米国 FDA のサイト：

FDA Statement on Reported Health Problems With Remedia-Brand

Kosher Soy-Based Infant Formula (November 10, 2003)

(<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2003/ANS01259.html>)

2)英国 FSA のサイト

Brand of kosher soya-based infant formula recalled in Israel (11 November 2003)

(<http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/149282>)

Possible absence of vitamin B<sub>1</sub> in Remedia Brand Kosher Super Formula

Soy Formula (11 November 2003)

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

---

● EU (Food Safety: from the Farm to the Fork)  
([http://europa.eu.int/comm/food/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html))

1. 米国の生物テロに関する法律

US Bioterrorism Act

([http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/us\\_bioterrorism\\_act\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/us_bioterrorism_act_en.html))

9. 11以降、米国は国民の安全を守るため多くの対策をとっているが、そのうちのひとつである Bioterrorism Act 2002 (BTA) は食品への生物テロの脅威に対応するものである。ここでは米国の生物テロ対策に関するEUのコメントについて記述している。

2. 食品と接触する物質の規制の改正

“Active” and “intelligent” food packaging: Commission proposes amendment to EU law on materials which come into contact with food (17 November 2003)

([http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p\\_action.gettxt=gt&doc=IP/03/1554|0|RAPID&lg=EN&display=](http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/1554|0|RAPID&lg=EN&display=))

EUは食品と接触する物質に関する規制の修正版を提示した。提案された修正は、包装される食品との相互作用があってはならないとする基本原則に、より現代的なアプローチを行ったもので、そのコンセプトは「アクティブ」及び「インテリジェント」な包装である。「アクティブ」な包装は例えば酸素を減らしたり香料や保存料を加えたりするようなもの、「インテリジェント」な包装は例えば食品の鮮度をモニターして品質情報を伝えるようなものである。この提案は議会で審議される。

3. 食品へのビタミンやミネラル等の添加に関する規則について

Commission proposes common rules for adding vitamins and minerals to foods  
(10 November 2003)

([http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p\\_action.gettxt=gt&doc=IP/03/1516|0|RAPID&lg=EN&display=](http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/1516|0|RAPID&lg=EN&display=))

欧州委員会は、ビタミン、ミネラル及びハーブ抽出物等を食品に添加する場合のEC共通の規制を提案した。加盟国により異なる規制を統一して流通を円滑にするため、認可されているビタミンやミネラル等のリスト作成、添加する栄養成分の最小及び最大濃度の設定などが含まれる。

関連サイト

上記のFAQ

Proposal for EU rules about adding vitamins and minerals to foods - frequently asked questions, 10 November 2003

( [http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p\\_action.gettxt=gt&doc=MEMO/03/24|0|RAPID&lg=EN&display=](http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=MEMO/03/24|0|RAPID&lg=EN&display=))

---

● 米国 FDA/CFSAN (Center for Food Safety & Applied Nutrition)  
(<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>)

1. 各種疾患に有効として売られていたサプリメント Royal Tongan Limu が排除された。  
Royal Tongan Limu Dietary Supplements Promoted to Treat Various Diseases Destroyed (November 10, 2003)  
(<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2003/NEW00976.html>)

FDA は本日、NBTY 社によるダイエタリーサプリメント Royal Tongan Limu の自主廃棄が完了したと発表した。このサプリメントは癌や関節炎、注意欠陥障害などに効くとして販売されており、FDA は 2002 年にその宣伝文句（がん細胞が自滅するのを助ける、細胞分裂をとめる、関節を滑らかにして痛みを除くなど）に法律（Federal Food, Drug and Cosmetic Act）違反があると警告していた。

2. 高濃度の鉛が含まれているイナゴについての警告

Recall -- State Press Release

State Health Department Issues Health Warning on Lead-Contaminated Chapulines (Grasshoppers) (November 13, 2003)

([http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/grasshoppers11\\_03.html](http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/grasshoppers11_03.html))

カリフォルニア州の衛生当局が、消費者（特に妊婦や子供）に対し、メキシコのオアハカ（Oaxaca）産イナゴにはきわめて高濃度の鉛が含まれており健康に悪影響を与えるおそれがあるため、食べないように警告した。イナゴはメキシコのある地域（オアハカなど）からの住民にとっては伝統的なスナックである。一般に広く売られているものではないが、オアハカやその他の地域を最近訪問した個人が米国内に持ち込んだり、ヒスパニック系の小売店やレストラン、あるいはフリーマーケットなどで売られている。

最近の分析では、オアハカ産イナゴ製品 1 グラムあたり 2,300  $\mu\text{g}$  もの鉛が含まれていた。FDA は 6 才以下の子供は食品から 1 日あたり 6.0  $\mu\text{g}$  以上の鉛を摂取しないように勧告しているが、この高濃度の鉛を含むイナゴを 1 匹食べると勧告値の 60 倍になる。鉛が検出されないイナゴもあるが、消費者には見分けることができない。現在、イナゴ中の鉛のソースについて調査中である。

\* Chapulines: メキシコのオアハカ料理を代表するイナゴ料理（前菜）。イナゴをニンニク、トウガラシなどで味付けしたり野菜と炒めたりして食べる。

---

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

1. 新しい食品の申請

Novel food applications (14 November 2003)

([http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/lyco\\_and\\_iso](http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/lyco_and_iso))

二つの新しい食品 (イソマルツロース及び *Blakeslea trispora* 由来リコペン) が FSA に申請され、独立の科学委員会である Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP) により評価される。新規の食品はいずれも欧州市場に出る前にその安全性について評価されるが、英国では新規食品の評価は ACNFP で行われる。申請では、イソマルツロースは新しい炭水化物源としてバター、マーガリン、チーズ、スープなどさまざまな食品に用いられるとされ、また抗酸化作用を持つリコペンは、ソフトドリンクやシリアルバーなどの栄養食品成分やダイエタリーサプリメントに用いられるとしている。

申請に関する ACNFP の最初の会議は 2003 年 11 月 20 日に開かれた。コメントは 12 月 5 日まで募集中である。

備考

1) イソマルツロース

isomaltulose (palatinose, 6-O-D-glucopyranosyl-D-fructose)

CAS 番号 : 13718-94-0

日本では多くの場合パラチノースとよばれ、甘味料として用いられている。二糖類でショ糖の異性体だが、ショ糖と異なり還元性がある。蜂蜜やサトウキビ抽出物に天然で低濃度存在する。

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

2) リコペン (リコピン)

Lycopene, CAS 番号 : 502-65-8

カロチノイドのひとつ。トマトなどの赤色成分である。トマトから溶媒抽出したリコペンは EU で添加物として認可されており (E160d)、多くの食品やダイエタリーサプリメントの成分として用いられている。合成リコペンは食品成分として用いられているが、色素添加物としては認められていない。*Blakeslea trispora* 菌は大量のカロチノイドを産生する。*Blakeslea trispora* 由来リコペン: (<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/lycopene.pdf>)

---

● オーストラリア Therapeutic Goods Administration (TGA : 医薬品局)

(<http://www.tga.gov.au/index.htm>)

## 1. Complementary Medicines に関する専門家委員会の報告

### Expert Committee on Complementary Medicines in the Health System

オーストラリア医薬品局 (TGA) は Pan Pharmaceuticals 社による大規模なリコール事件を受け、ハーブや代替医療の品質や安全性確保のための報告書を作成した。

このリコール事件は、2003年4月、Pan Pharmaceuticals 社の製造と品質管理に問題があったため、TGA がオーストラリア市場から 1600 以上もの Complementary Medicines を回収したもので、オーストラリアの医薬品史上最大のリコール事件となった。この事件で国民からの批判と関心が高まり、TGA は 2003年5月、オーストラリアの医薬品の品質への信頼回復のため、専門家委員会を組織した。

・委員会の報告書 (PDF 167 ページ) 2003年9月

Expert Committee Report: Complementary Medicines in the Australian Health System

<http://www.tga.gov.au/docs/pdf/cmreport.pdf>

この報告書に対する意見を募集中である。(2004年1月30日締め切り)

---

### 【関連雑誌、等】 書誌事項

1. 米国で販売されている“しょうゆ類 (soy sauces)”に含まれるクロロプロパノール類  
Survey of chloropropanols in soy sauces and related products.

Nyman PJ, Diachenko GW, Perfetti GA.

Food Addit Contam., 20, 909-915, 2003

2. 2000年と2002年に英国市場で出回っていた“しょうゆ類 (soy sauces)”に含まれる  
クロロプロパノール類についての報告

Survey of chloropropanols in soy sauces and related products purchased in the UK in  
2000 and 2002.

Crews C, Hasnip S, Chapman S, Hough P, Potter N, Todd J, Brereton P, Matthews W.

Food Addit Contam., 20, 916-922, 2003

3. 英国における全身性アレルギー性疾患による入院患者の増加

Increasing hospital admissions for systemic allergic disorders in England: analysis of  
national admissions data

Gupta, R. et al.

British Medical Journal, 2003; 327:1142-1143 (15 November) (フリー)

4. 食品中アクリルアミド分析法に関する総説

Analytical methods for the determination of acrylamide in food products: a review.

Wenzl T, De La Calle MB, Anklam E.

Food Addit Contam., 20, 885-902, 2003

5. 加熱食品中のアクリルアミドに影響を与える要因について

Investigations of factors that influence the acrylamide content of heated foodstuffs.

Rydberg P, Eriksson S, Tareke E, Karlsson P, Ehrenberg L, Tornqvist M.

J Agric Food Chem., 51, 7012-7018, 2003

6. くる病について

Rickets

Wharton B, Bishop N.

Lancet, 362, 1389-1400, 2003

---