

食品安全情報 No. 11 / 2004 (2004. 05. 26)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

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 16

重要ニュース

● FDA

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

Paramount Farms の生アーモンド回収

FDA Issues Alert on Additional Recalled Stocks of Paramount Farms Raw Almonds

FDA は、*Salmonella Enteritidis* 汚染の可能性による Paramount Farms 社の生アーモンド回収が拡大されたことを業者や消費者に通知している。賞味期限が 2004 年 8 月 21 日以降の生アーモンドについて、製造元を確認するよう呼びかけている。問題のアーモンドは、日本を含む数カ国に輸出され、様々なパッケージおよび Kirkland Signature, Trader Joe's, Sunkist 等のブランドネームで販売されている。そのうち Kirkland Signature は Costco 系列で販売された。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01072.html>

微生物・化学共通トピックス

● FAO (<http://www.fao.org/>)

食品の安全性や動植物衛生に関する国際ポータルサイトの運用開始

Food Safety, Animal and Plant Health Portal launched (25 May 2004)

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2004/43247/index.html>

FAO は現行の食品の安全性や品質に関する基準や規制を迅速に検索できる国際ポータルサイトを開設した。内容についてはコーデックス委員会、国際植物防疫条約 (IPPC)、国際獣疫事務局 (OIE)、FAO、WHO 及び世界貿易機関 (WTO) などの国際機関が維持する。現在収載されているのは 15,000 項目である。

このサイトによる正確で迅速な情報提供により、途上国の安全基準の改良や貿易振興に役立つことが期待される。

食品の安全性や動植物衛生に関する国際ポータルサイト

International Portal on Food Safety, Animal & Plant Health version 1.0

<http://www.ipfsaph.org/Biosec/En/default.jsp?language=en>

この URL は英語のサイトであるが、他にフランス語とスペイン語がサポートされている。

食品微生物関連情報

● WHO Department of Food Safety

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

Food safety at risk in Asia and the Pacific

Experts and officials from 40 countries meet in Malaysia to develop integrated approaches to safe food production and distribution

24 May 2004 | Seremban, Malaysia

マレーシアで5月24～27日に開かれているFAO/WHOによるアジア太平洋地域食品安全会議（Regional Conference on Food Safety for Asia and the Pacific）には40カ国が参加し、今後増加が予測される食品汚染問題と食品媒介感染症問題が共通の重要課題であると認識された。

<http://www.who.int/mediacentre/releases/2004/pr34/en/>

同会議の記事はFAOの下記サイトにも掲載。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2004/43073/index.html>

● FAO

<http://www.fao.org/>

国境を越えての動物疾患の増加にFAOとOIEが協力強化へ

Transboundary animal diseases on the rise

FAO and OIE strengthen cooperation

25 May 2004, Rome/Paris

口蹄疫や鳥インフルエンザなど国境を越えて感染拡大する家畜の疾患が甚大な経済的社会的影響を与えていることから、5月24日、両機関が共同声明を発表した。加盟国へ資金援助を要請すると共に、発生時の地域、国際機関の迅速な対応の必要性を強調した。2機関は重要感染症の制御に関する国際的枠組みを作ることで合意し、24日に調印が行われた。OIEは主として発生情報収集と疾病制御に関する基準やガイドライン作成を担当し、動物及び動物製品の安全な国際貿易確保に関する助言を行なう。FAOは畜産実行規範や疾病発生時の制御と根絶に関する助言を行なう。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2004/43252/index.html>

● Codex

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

以下の会議議題と一部内容が、それぞれのサイトに掲載された。

第 27 回 Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission
(2004 年 6 月 28 日～7 月 3 日、ジュネーブで開催予定)

http://www.codexalimentarius.net/codex/codex27_en.htm

第 54 回 Executive Committee of the Codex Alimentarius Commission
(2004 年 6 月 24～26 日、ジュネーブで開催予定)

http://www.codexalimentarius.net/codex/codex54_en.htm

● OIE

http://www.oie.int/eng/en_index.htm

新しい動物疾患報告システム

The OIE paves the way for a new animal disease notification system

Updated : April 2004

OIE Central Bureau が、現行の List A と List B から成る報告動物疾患の OIE リストを一本化し、WTO-SPS 協定と用語を一致させた。国際的に拡散する可能性のある疾患には優先され、既往のない動物への感染能や人畜共通感染の可能性も基準に含まれる。これらの少なくとも一つを満たす疾患は報告感染症とされている。疫学的に重要なあらゆる事象が OIE に報告される必要があり、リストに含まれる疾患または感染症に関して迅速に報告しなければならない場合は以下の通りである。

- ・ 初発
 - ・ 終息宣言後の再発
 - ・ 新しい病原体の初発
 - ・ 罹患率および死亡率の突然の増加、予想外の増加
 - ・ 罹患率および死亡率の高い新しい疾患、人畜共通の可能性のある新しい疾患
 - ・ 疫学的変化の証拠（宿主域、病原性、新たな株など）、特に人畜共通に影響のある場合
- 報告書の頻度も変更され、加盟国は OIE に 6 カ月毎と 1 年毎に報告書を提出しなければならない。以上の改正にさらに検討が重ねられ、2005 年 1 月に履行される予定である。

http://oie.int/eng/edito/en_lastedito.htm

● FDA

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

FDA がバジル・Mesculin/Spring ミックスサラダに警告

FDA Issues Alert on Foodborne Illness Associated with Certain Basil and Mesculin/Spring Mix Salad Products

サイクロスポラ症集団感染が 2 件発生したことにより、テキサス州とイリノイ州で販売された生のバジルと Mesculin/Spring ミックスサラダに警告が発せられた。現在、原因と販

売地域の確認を急いでいる。アウトブレイクは、2004年2月イリノイ州で57人発症と、同月テキサス州で38人発症の2件である。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01071.html>

● CFIA

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

ブリティッシュコロンビア州で、鳥インフルエンザウイルス H6

Geese on British Columbia Farm not Infected with H5 Avian Influenza

May 17, 2004

カナダ、ブリティッシュコロンビア州 Fraser Valley のアヒルに、鳥インフルエンザの新しい抗体が検出された。H5 への曝露が疑われて検査を行ったところ、ウイルスは H6 である可能性が強いという結果が得られた。H6 は動物にも人間にも重大な影響を与えるものではないが、さらに詳しい型を確認するため引き続き検査が行われている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2004/20040513e.shtml>

● European Food Safety Authority (EFSA)

http://europa.eu.int/comm/food/efsa_en.htm

英国の BSE 対策変更に関する意見

Opinion adopted by the BIOHAZ Panel on 21 April 2004

11 May 2004

EFSA と科学パネルは EC からの依頼に答えて、BSE 対策変更に伴うヒトへのリスクに関する意見を表明した。英国における OTM ルール（30 ヶ月令以上の牛の食用禁止）を解除した場合、BSE 感染牛がフードチェーンに混入する可能性が高くなると結論した。意見、報告書、概要が以下のページからダウンロード可能。

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/429_en.html

● AFSSA (フランス食品衛生安全局)

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

英国牛肉の輸出処置についての Afssa の意見

－Afssa の意見（英語版）

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/44334gb%20Avis%20%202003-SA-0261.pdf>

－欧州食品安全局の意見

EFSA 参照

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/429_en.html

● Eurosurveillance

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

Vol.8, Issue 20

13 May 2004

1. ポーランドの感染症サーベイランス、予防および管理

Communicable disease surveillance, prevention and control in Poland

1918年ワルシャワに Central Epidemiological Institute が設立され、1923年に National Institute of Hygiene (NIH)と改名された。当時、ポーランドにはチフス、コレラ、結核、赤痢など多数の感染症が蔓延していたため、当初は感染症の診断、自然環境のリサーチ、蔓延の原因、制御法、血清・ワクチン・細菌製剤の製造と研究に重点が置かれた。1990年代初期には、衛生問題や感染症制御の応用研究、微生物学、公衆衛生疫学、医事統計などに活動が拡大された。また、Department of Epidemiology が感染症の疫学や防御手段を評価し、報告感染症(78疾患)発生に関するデータの収集、確認、分析を担当している。サーベイランスの現在の主要課題は、

- ・ 地域の保健当局にコンピュータ報告システムを導入することによってサーベイランスを改善すること
- ・ ルーチンのサーベイランスに症例定義を導入すること
- ・ 地域の疫学者にアウトブレイク調査の分析法を指導すること

である。ポーランドで最も重要な感染症は、食品ならびに水由来の感染症と中毒である。過去数年間に百日咳が再燃したため、2003年、6歳児に（無菌体）百日咳ワクチンの追加接種が行われた。最近、*Neisseria meningitidis* type C による髄膜炎が増加しており、免疫スケジュールにワクチンが追加される可能性がある。狂犬病については、1993年経口免疫プログラムが導入され、1993年には2704頭あった報告が、2003年には390頭に減少した。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040513.asp#1>

2. デンマークで牛乳によるベロ細胞毒性産生 *E.coli* O157 アウトブレイク

Outbreak of Vero cytotoxin-producing *E.coli* O157 linked to milk in Denmark

2003年9月から2004年3月、デンマークのコペンハーゲン周辺で25人が *E. coli* (VTEC) O157 に感染した。内訳は小児18人、成人7人である。便検体からの分離菌には同一の遺伝パターンが認められた。患者11人および対照群55人に調査を行ったところ、11人のうち8人が初発患者、3人が二次感染患者と考えられ、初発患者8人のうち7人が同じ店で食品を購入していた(matched odds ratio 7.7; 95% CI: 0.9~65)。ある農場からの牛乳に非常に低濃度の(VTEC) O157 汚染が疑われたが、農場での検査結果は陰性であった。デンマークで VTEC O157 のアウトブレイクが記録されたのは、これが最初である。以前、英国で

乳製品による VTEC O157 のアウトブレイクの報告があった。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040513.asp#2>

3. 英国の vCJD が減少傾向にあることを示す新たな証拠

Further evidence that vCJD incidence in the UK is currently in decline

2004 年の第一四半期、英国の vCJD による死亡者は 1 人であった。2000 年が最も多く 28 人、2001 年は 20 人、2002 年は 17 人と減少し、2003 年は 18 人であった。2004 年第一四半期末までの vCJD による死亡者数は合計 140 人で、可能性者が 6 人いる。英国の CJD サーベイランスユニットウェブサイト (<http://www.cjd.ed.ac.uk/vcjdq.htm>) に掲載された vCJD の四半期分析は、1994 年以降の死亡者数がピークに達して現在減少中であるという傾向を示し、二次モデルおよびプラトーモデルのグラフに一致する。二次モデルからは死亡者のピークが 2000 年 9 月頃であったと予測され、現在の死亡率は四半期当たり 2.7 人である。このモデルを外挿すると 2005 年 3 月までの 12 カ月間の死亡者は 8 人と予測される (95% 予測区間 3~15)。しかし、長いテール、複数のピーク、輸血によるヒトからヒトへの感染も考えられ、上記の解釈には注意が必要である。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040513.asp#3>

Vol.8, Issue 21

20 May 2004

ハンガリーの感染症サーベイランス、予防および管理

Communicable disease surveillance, prevention and control in Hungary

1998 年、感染症や慢性非感染症の疫学に関して研究を統括し、研修や実践活動をさらに推進するために、Hungarian National Centre for epidemiology (NCE) が設立された。NCE の主要任務と現在の活動

- ・ 疫学サーベイランスの強化
- ・ 1993 年以来 NCE が発行している週次報告による、国内外から疫学ネットワークへの情報の流れの改善
- ・ 院内感染の監視とその予防プログラムの開発
- ・ EU との協力関係強化とサーベイランスネットワークの増強
- ・ アウトブレイク調査の分析方法に関する疫学者の研修強化

過去数年間、感染症の大きな問題はなかったが、サルモネラ症、カンピロバクター症、結核がやや多い。HIV/AIDS の有病率は低く、1985~2003 年の HIV 感染者数は 1104 人 (AIDS 患者 449 人を含む) である。現在の報告義務感染症は 70 である。感染症の疑いの出た場合、医師が 24 時間以内に地域の保健所に届け、保健所から管轄当局に、管轄当局から NCE にコンピュータシステムによって報告される。このシステムにより、136 の市営機関、20 の地域機関 (19 郡とブダペスト市) および 1 つの国立機関の任務内容が更新され、将来のアウトブレイク発生や異常な疫学的事象に対して適切な情報収集が可能となっている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040520.asp#2>

● ProMED-Mail

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

1. 乳製品による食中毒 (ウクライナ)

Food Poisoning, Children – Ukraine (02)

May 25, 2004

ウクライナ東部、Kharkov 市の寮制学校で 6～14 歳の生徒 17 人が急性食中毒の症状により入院した。その後患者数が増え、2～7 歳の生徒 117 人が発症し、うち 101 人が入院したが、いずれも重症ではない。医師は、赤痢の可能性が否定できないとしている。牛乳とサワークリームが原因とみられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8777000198580098979::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25487

(参考情報)

Kiev 地区では 6 ヶ月～2 歳児 210 人が乳製品による食中毒症状を起こしているとのメディア情報がある。

<http://www.leatherheadfood.com/foodsafetytoday2003/fsdisplay.asp?id=1739>

2. 慢性消耗病最新情報 2004

Chronic Wasting Disease Update 2004 (02)

May 19, 2004

感染した動物の死体や排泄物に汚染された環境によって CWD に感染する可能性があるという研究結果が発表された。感染したシカと同じ囲い地、CWD で死亡したシカの死体を含む囲い地、以前に感染したシカが飼われていた囲い地という 3 つの囲い地に健康なシカを割り付ける試験を行った。1 年以内にすべての囲い地において数頭が CWD を発症し、感染動物を排除した後でもその環境によって CWD に感染する可能性が示された。コロラド州野生動物局とコロラド州立大学による研究であり、Emerging Infectious Diseases にオンライン出版された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:480259972363819047::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25420

3. 赤潮発生 (中国)

Red Tide – China (Zhejiang Province)

May 18, 2004

東シナ海で赤潮が発生し、その範囲は 975,000ha (約 240 万エーカー) に及んでいる。5 月 15 日、中国政府は東部の浙江省舟山沖で捕獲した魚について警告を発した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12435849874183526158::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25412

4. BSE 最新情報

BSE Update 2004 (04)

May 15, 2004

- [1] 5月14日付け BSE 症例数報告の記載
- [2] 米農務省が BSE などに感染している動物を 48 時間以内に追跡できるシステムを計画
中。現在、マイクロチップの埋め込みやデータベースを用いる試験を進めている。
- [3] 日本の動物衛生研究所が、BSE 感染牛の脳の経口投与を利用して BSE の早期発見方
法を研究中である。
- [4] 英国の BSE は急速に減少しており、The European Food Safety Authority (EFSA)は、
OIE の基準に従って、英国牛肉の BSE リスク分類がまもなく「高リスク」から「中リスク」
へ変更されるだろうと発表。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10034078070105678598::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25400

5. 腺ペスト (エクアドル)

Plague, Fatal – Ecuador (Chimborazo) (02)

May 13, 2004

エクアドル Chimborazo 州で、ここ 2 カ月に腺ペストによって 3 人が死亡している。この
ため、熱、咳、リンパ節肥大などの症状により最近入院した複数の患者に腺ペストが疑わ
れている。モルモットの死亡報告もあるため、モルモットやウサギの摂食が禁止された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10034078070105678598::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25373

6. Q 熱 (ボスニア・ヘルツェゴビナ)

Q Fever – Bosnia & Herzegovina (Banja Luka)

May 13, 2004

ボスニア・ヘルツェゴビナ北部の Banja Luka 地域で、Q 熱患者 75 人が報告され、現在 38
人が入院中である。同国の Q 熱流行としては最大規模である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10034078070105678598::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25377

7. 変異型 CJD の疑い (南ア)

CJD (New Var.) – South Africa (Pretoria) : Suspected

May 11, 2004

南アフリカの首都プレトリアで、変異型 CJD の疑いのある死亡者 1 人が報告され、確認のため脳組織の検査を行う予定である。南アフリカで vCJD の疑いが出たのは初めてである。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10034078070105678598::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25359

8. 肝炎 (インド)

Hepatitis – India (Gujarat) (02)

May 11, 2004

インド最西部 Gujarat 州で黄疸患者の集団発生が起こっているが、さらに患者が 4 人増加した。このうち 3 人は、今まで報告のなかった地域からである。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10034078070105678598::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25355

● FSNET

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

1. カナダ西海岸 Sechelt 地域で貝類に警告

Shellfish warning issued after nine go to hospital from Sechelt area

May 24, 2004

CP Wire

カナダ、ブリティッシュコロンビア州 Sunshine coast の Sechelt 地域で、9 人が貝類を摂食後に胃腸疾患を発症した。赤潮が原因と考えられ、警告が発せられた。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_25.htm#story2

2. 食品由来疾患に有効なワクチン

Vaccines against foodborne disease on horizon

May 24, 2004

American Society for Microbiology

American Society for Microbiology の第 104 回会議で、食品由来疾患に有効な多数のワクチンが開発中であることが発表された。これは不活化したサルモネラの株を利用する方法であり、*Salmonella Typhimurium* に有効な経口の生ワクチンがすでに開発されている。また、*E. coli* に有効なワクチンの開発も進んでおり、これは修飾ペロトキシン遺伝子を利用して抗体を産生させる方法である。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_24.htm#story4

3. 禁止されていたカナダ産牛が輸入されていた事実を USDA が認める

USDA admits problems with Canada beef imports

May 20, 2004

Reuters/AP

昨年夏から、禁止されていたカナダ産ハンバーガー、骨付き牛肉および加工牛肉など 1 千万ポンドが米国に輸入されていたとされ、USDA がこの事実を認めた。カナダからの加工牛肉の輸入禁止令に USDA 自身が違反を犯していたことが判明し、農務省長官ベネマン氏の辞職を求める声が上がっている。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_21.htm#story7

4. カナダ政府が Public Health Agency of Canada 設立の詳細を発表

Government of Canada announces details of new Public Health Agency of Canada and appoints acting Chief Public Health Officer

May 17, 2004

Press release

カナダ政府が新しく設立する Pubic Health Agency of Canada の詳細を発表した。この機関はウィニペグ市とオタワ市の 2 カ所が中心となって国中のセンターとネットワークを形成し、主として感染症、緊急事態に対する準備および慢性疾患に関する活動を行う。ウィニペグにはレベル 4 の微生物学ラボが置かれ、感染症に関する任務を統合する。オタワは保安や緊急事態問題、慢性疾患を担当する。ウィニペグは将来、International Centre for Infectious Diseases (ICID)の本拠地となる予定である。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_17-2.htm#story5

5. カナダ政府が National Collaborating for Public Policy and Risk Assessment 設立を発表

Government of Canada announces National Collaborating Centre for Public Policy and Risk Assessment

May 17, 2004

Press release

カナダ政府が、6 カ所に National Collaborating Centres for Public Health を設立し、その本拠地をケベック市に置くことを発表した。各センターは、感染症と慢性疾患に関してそれぞれ特定の問題に重点を置き、Pubic Health Agency of Canada と連携して活動する。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_17-2.htm#story5

6. BSE 全頭検査の許可を USDA に申請

Second packer requests permission to test all of its cattle

May 17, 2004

Lean Trimmings

Creekstone 社に続き、カンザス州アーカンザス市の食肉包装業者が BSE 全頭検査の許可

を USDA に申請した。ミズーリ州の酪農家団体の代表者は、業者がより強く団結すれば全頭検査の道が開けていくであろうと許可申請を指示している。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_18.htm#story9

7. 牛乳の汚染を検出する labs-on-a-chip (米国)

Labs-on-a-chip to detect milk contamination

May 17, 2004

Whitaker Foundation

Wisconsin-Madison 大学で、食品中のボツリヌス菌などを 1 時間ほどで検出できる小型センサー lab-on-a-chip が開発された。使い捨てでパッケージに組み込むことができ、研究チームと国土安全保障省は牛乳への応用を考えている。また、血清中のボツリヌス検出などにも応用可能である。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_17-2.htm#story1

8. International Commission on Microbiological Specifications for Foods(ICMSF)による第 36 回 Swiss Society for Food Hygiene(SGLH)年次会議

May 13, 2004

The International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF)が 2003 年 10 月、チューリッヒで標記会議を開催し、その報告が Journal Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Vol. 95, Issue 1, 2004 に掲載された。また、以下の ICMSF ウェブサイトからダウンロード可能である。

<http://www.foodscience.afisc.csiro.au/icmsf/publications.htm>

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_13-2.htm#story9

9. カナダ北部で A 型肝炎

Hepatitis spread eyed in North

May 12, 2004

Cariboo Press

カナダ北部で A 型肝炎患者が増加している。患者は複数の地域に散在しており、現在のところ関連性が見つかっていない。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_13-2.htm#story7

10. 英国の BSE リスク分類が高リスクから中リスクへ変更の予定

UK seen heading for lower mad cow risk status

May 12, 2004

Europe's Food Safety Authority (EFSA)が、本年中に英国の BSE リスク分類を高リスクから中リスクへ変更することを提案した。根拠は、BSE 発生が減少しており英国産牛肉の安

全性はフランス、ドイツおよびアイルランド産と同等と考えられること、OIE の分類基準において中リスクの基準値に達したことである。

http://131.104.232.9/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_12.htm#story13

1 1 . OIE による牛肉輸入禁止緩和の要求に韓国が反発

S. Korea opposes OIE's push for relaxed beef ban

May 12, 2004

Meatingplace.com

OIE が韓国に対して牛肉の輸入禁止やガイドラインの緩和を要求し、これに韓国が反発している。OIE の要求は、適切に処理されていれば生鮮赤身肉は安全であるという説に基づいているが、韓国側は 100%安全であるという科学的証拠はないと主張している。OIE は 5 月 23-28 日にパリで開かれる会議でガイドラインの改正を検討する予定であり、韓国は改正に反対する報告書を提出している。

http://131.104.232.9/fsnet/2004/5-2004/fsnet_may_12.htm#story18

【論文紹介】

1 . スクレイピーに自然感染した羊の筋細胞における PrP^{Sc} 蓄積を確認

PrP^{Sc}accumulation in myocytes from sheep incubating natural scrapie.

O. Andréoletti, S. Simon, C. Lacroux, N. Morel, G. Tabouret, A. Chabert, S. Lugan, F. Corbiere, P. Ferre, G. Foucras, H. Laude, F. Eychenne, J. Grassi, F. Schelcher

Nature Medicine (Advance online publication) 23 May 2004; doi: 10.1038/nm1055

スクレイピー陽性脳羊の脳室内投与による感染実験の結果、6 頭中 4 頭において ELISA 法で筋細胞中における PrP^{Sc} が確認された。筋肉における感染能は、脳組織と比べて 1/5000 であると推測される。

2 . 英国におけるヒトリンパ網内系における PrP 蓄積状況

Prevalence of lymphoreticular prion protein accumulation in UK tissue samples

David A Hilton, Azra C Ghani, Lisa Conyers, Philip Edwards, Linda McCardle, Diane Ritchie, Mark Penney, Doha Hegazy and James W Ironside

Journal of Pathology (Published online) 21 May 2004; DOI: 10.1002/path.1580

12,674 検体中 3 例の盲腸検体が PrP 陽性と判定された。もしもこれら PrP の蓄積が vCJD の前駆症状であると仮定すると、100 万人あたり 237 人の感染を意味する。医原性感染拡大の防止策が必要であろう。

3 . セレウス菌の新株に炭疽菌毒素遺伝子

Identification of anthrax toxin genes in a *Bacillus cereus* associated with an illness

resembling inhalation anthrax

Proc. Natl. Acad. Sci. USA, 10.1073/pnas.0402414101

(Published online before print May 21, 2004)

炭疽菌毒素遺伝子を保有する *Bacillus cereus* が分離された。

4. 重症急性呼吸器症候群 (SARS) 疑い患者におけるコロナウイルス排出パターン

Viral shedding patterns of coronavirus in patients with probable severe acute respiratory syndrome

Peter K C Cheng, Derek A Wong, Louis K L Tong, Sin-Ming Ip, Angus C T Lo, Chi-Shan Lau, Eugene Y H Yeung and Wilina W L Lim

The Lancet, Vol. 363, Issue 9422, P.1659-1744 (22 May 2004)

SARS 疑い患者からの検体を RT-PCR 法により検査したところ、糞便の陽性率は鼻咽頭分泌物よりも少ないものの、含まれるウイルス量は鼻咽頭分泌物よりも多いことが確認された。さらに糞便中への排出期間が長いことも示された。

5. 鳥インフルエンザ H5N1 発生による一般健康リスク

Public health risk from the avian H5N1 influenza epidemic.

Neil M. Ferguson, Christophe Fraser, Christl A. Donnelly, Azra C. Ghani, Roy M. Anderson

Science, Vol. 304, No. 5673, p. 968-969, 14 May 2004

ヒトに対する鳥インフルエンザ感染リスクの実態推定を行うために必要とされるデータ、解析法、システム等。

6. 生体アミンであるチラミンが大腸菌 O157:H7 の腸粘膜への付着を調節する。

The biogenic amine Tyramine modulates the adherence of *Escherichia coli* O157:H7 to intestinal mucosa.

Mark Lyte

Journal of Food Protection, Vol. 67, No.5, 2004:p 878-883

チラミンが存在下では *E. coli* O157:H7 のマウス腸粘膜への付着が促進されることが確認された。

7. ミネソタの農場で有機栽培および通常栽培された果物や野菜の、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ菌、大腸菌 O157:H7 の収穫前評価

Preharvest evaluation of Coliforms, *Escherichia coli*, *Salmonella*, and *Escherichia coli* O157:H7 in organic and conventional produce grown by Minnesota farmers.

Avik Mukherjee, Dorinda Speh, Elizabeth Dyck, Francisco Diez-Gonzalez

Journal of Food Protection, Vol. 67, No.5, 2004:p 894-900

農家レベルにおける有機栽培果実や野菜に関する初めての微生物学的評価。

8. 食用動物に対するマクロライド系抗生物質使用に関する決定論的リスクアセスメント

Public health consequences of macrolide use in food animals: A deterministic risk assessment.

H. Scott Hurd, Stephanie Doores, Dermot Hayes, Alan Mathew, John Maurer, Peter Silley, Randall S. Singer, Ronald N. Jones

Journal of Food Protection, Vol. 67, No.5, 2004;p 894-900

tylosin と tilmicosin を食用動物に使用することによるヒトの *Campylobacter spp.* 治療失敗リスクは非常に小さいことが示された。

食品化学物質関連情報

● コーデックス

1. 第27回コーデックス会合暫定文書

Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission
Twenty-seventh Session, International Conference Centre, Geneva (Switzerland), 28
June - 3 July 2004
Provisional List of Documents

http://www.codexalimentarius.net/codex/codex27_en.htm

当該会議用の資料（ダウンロード可）が収載されている。

● IPCS（国際化学物質安全性計画）（http://www.who.int/pcs/pcs_new.html）

1. 蚊帳の殺虫剤処理とその後の使用に関する一般的リスクアセスメントモデル

A Generic Risk Assessment Model for Insecticide Treatment and Subsequent Use of
Mosquito Nets (2004)

http://www.who.int/ctd/whopes/docs/Risk_assessment_model.pdf

2. いくつかの残留性有機汚染物質（DDT、アルドリン、ディルドリン、エンドリン、クロルダン、ヘプタクロル、ヘキサクロロベンゼン、マイレックス、トキサフェン、PCB、ダイオキシン及びフラン）に関する総説

A Review of Selected Persistent Organic Pollutants

DDT-Aldrin-Dieldrin-Endrin-Chlordane

Heptachlor-Hexachlorobenzene-Mirex-Toxaphene Polychlorinated biphenyls Dioxins
and Furans (December 1995)

http://www.who.int/pcs/docs/selected%20POPs_13-05-2004.pdf

1995年に作成されたドキュメントであるが、たびたびリクエストがあるため、今回 Web に収載されたもの。

● FAO/WHO Acrylamide in Food Network

<http://www.acrylamide-food.org/>

1. 食品中アクリルアミドに関する検討：更新

FAO/WHO Ongoing Efforts on Acrylamide in Food Infonet Updates (Number3-May

2004)

http://www.acrylamide-food.org/Docs/updates/update_may2004.pdf

研究の進行状況などについての報告。

フライドポテトなどのアクリルアミド含量を少なくする調理方法などについて進歩があったとしている。

● 欧州食品安全機関（EFSA : European Food Safety Authority）

http://www.efsa.eu.int/index_en.html

1. 飼料添加物 Toyocerin（単一系統微生物）のブタ肥育効果について

Opinion of the Scientific Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed on the efficacy of product Toyocerin for pigs for fattening. (adopted on 7 May 2004)

本文

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/456/opinion_feedap16_ej62_toyocerin_en1.pdf

サマリー

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/456/opinion_feedap16_ej62_toyocerin_summary_en1.pdf

指定された用量での肥育効果が認められると結論づけた。

2. ケイ素の最大耐量について

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the Tolerable Upper Intake Level of Silicon.

(19 May 2004)

本文

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/455/opinion_nda_07_ej60_silicon_en1.pdf

サマリー

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/455/opinion_nda_07_ej60_silicon_summary_en1.pdf

食品中からのケイ素の摂取について評価。ケイ素はヒトの必須元素ではないが、二酸化ケイ素やケイ酸塩の形で天然に食品中に含まれ、二酸化ケイ素やケイ酸塩、ジメチルポリシロキサン等は発泡や凝固阻害剤としても使われ、ケイ酸塩を含む制酸剤は数十年以上使われている。ヒトでは長期過剰摂取による腎結石が報告されているが、摂取上限を設定するのに十分なデータはない。予測摂取量は一日 20～50mg 珪素で、体重 60kg の場合 0.3～0.8mg/kg/day であり、この量で有害作用が起こる可能性は低い。

3. ビタミンCの摂取上限について

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the Tolerable Upper Intake Level of Vitamin C (L-Ascorbic acid, its calcium, potassium and sodium salts and L-ascorbyl-6-palmitate).

(19 May 2004)

本文

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/454/opinion_nda_06_ej59_vitc_en1.pdf

サマリー

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/454/opinion_nda_06_ej59_vitc_summary_en1.pdf

ビタミンCのサプリメントからの大量摂取の実態はあるが、対照を設けた試験の報告はほとんどない。有害事象としては急性の胃腸障害が確実なものとして挙げられるが用量相関は不明であり、また腎結石のリスク上昇も不明である。現在のデータからは1日1gの摂取で有害事象が起こる可能性は低いが3~4gになると急性胃腸障害の可能性がある。大量長期摂取の安全性については不明である。

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

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

該当緊急ニュースなし

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

1. 飼料会社登録について

Feed establishments register (11 May 2004)

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

EU以外の国からEUに飼料成分を輸出する場合に必要な手続きについての解説。

2. 食餌に関する新しい研究

New study searches for hearty diets (12 May 2004)

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

心疾患と二型糖尿病を予防するための最適の食事を見つけるための大規模研究が始まった。FSAが出資しMedical Research Councilが統率するこの270万ポンドをかけた研究は4年かけてのべ650人のボランティアが参加して行われる。

3. ソフトドリンク中の二酸化イオウ

Sulphur dioxide in soft drinks (18 May 2004)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/so2softdrink>

FSA が、英国の異なった 5つの地域から集めた市販のスカッシュ、レモンジュース、ライムジュース、麦茶 75 検体中の二酸化イオウについて調査したところ、全て基準を満たしていた。ソフトドリンクに保存料として使われる二酸化イオウの規制値は、スカッシュで 250mg/l、レモン及びライムジュースと麦茶で 350mg/l 以下である。

現在ソーセージやバーガーについての調査を行っており、結果は今年後半に発表予定である。

調査の詳細については以下。(全検体の商品名と実測値あり)

Survey of Sulphur Dioxide in Soft Drinks

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis5404.pdf>

4. 食品サプリメント：推奨表示の改訂

Food supplements: label advisory statements and suggested reformulations (18 May 2004)

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/supplementreformguidance>

大量のビタミン類を含むサプリメントについて、英国 Expert Group on Vitamins and Minerals (EVM)が推奨表示を改訂した。例えば 1 日 1g 以上のビタミン C を摂取する場合には「感受性の高い人には胃に不快感を引き起こす可能性があります」などの表示を要求している。

5. 肉製品中のクロロプロパノール

Chloropropanols in meat products (20 May 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/chloropropanols>

FSANZ (オーストラリア・ニュージーランド食品基準局) がオーストラリアで販売されている肉製品に 1,3-dichloropropanol (1,3-DCP) が検出されたとした報告を受け、FSA が調査したところ、検査した 28 検体の肉製品に 1,3-DCP は検出されなかった。

関連資料

◇FSANZ Technical Report Series

(<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/technicalreportserie1338.cfm>) の中の 15. Chloropropanols in food - An analysis of the public health risk (FSANZ の 2001 年の報告)

◇FSA の調査結果

Results of analysis of meat products for 3-MCPD and 1,3-DCP

<http://www.foodstandards.gov.uk/multimedia/pdfs/chloro.pdf>

6. saskatoon berry に関する情報募集

Views wanted on saskatoon berries (20 May 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/saskatoon>

カナダで 1960 年代から栽培・販売されている saskatoon berry (ザイフリボクの実) はアメリカや日本へ輸出されているがヨーロッパでの食経験はない。ヨーロッパで新規に販売される食品については The Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP) が評価を行うことになっており、今回 saskatoon berry をブルーベリー同等品として英国で販売したいという Prairie Lane Ltd 社の申請を受け、5 月 27 日の会合で議論する予定である。この件に関するコメントを募集している。

7. ベジタリアン食品への動物脂肪の混入は隠せない

No hiding place for animal fats in vegetarian food (18 May 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/nohidingplaceforanimalfats>

FSA の出資する研究で、ベジタリアン食品への肉の混入は DNA 検出により 0.05%まで検出でき、脂肪の場合でも植物には含まれないコレステロールを同定することで 5%の混入を 90%の確率で検出できるようになった。これらの方法によりベジタリアン食品の品質保証ができる。

● アイルランド 食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

(<http://www.fsai.ie/index.asp>)

「アクティブ&インテリジェント」な食品包装材に関する新しい EU 規制

New European Legislation on 'Active' & 'Intelligent' Food Packaging Materials

(19 May 2004)

http://www.fsai.ie/news/press/pr_04/pr20040519.asp

新しい EU 規制の発効により、これまで許可されていなかった、温度変化で色が変わるか水分を吸収するといった食品包装材が市場に登場することになる。

● ドイツ消費者保護・食糧・農業省 (BMVEL : Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft)

1. 食品安全へのマイルストーン (一里塚)

Meilenstein für mehr Lebensmittelsicherheit (19 May 2004)

<http://www3.verbraucherministerium.de/index-00041E3C401C10ABAD476521C0A8D816.html>

新しい食品・飼料に関する法律案。飼料や食品に関する 11 の法律を 1 つに統合して安全性を高める。

食品と飼料に関する法律の再構築案 (PDF172 ページ)

Entwurf

eines Gesetzes zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts

<http://www3.verbraucherministerium.de/data/000A5ABE56EC10168F766521C0A8D816.0.pdf>

●カナダ食品検査局 (CFIA)

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

1. John Strickler メープルシロップの鉛汚染

John Strickler Maple Syrup may be contaminated with lead (May 21, 2004)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2004/20040521e.shtml>

John Strickler メープルシロップが高濃度の鉛に汚染されているため消費しないよう注意をよびかけた。この製品は農場直売品として知られている。

2. ミツバチ輸入規制

Honeybee Importation Prohibition Regulations (May 21, 2004)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2004/20040521e.shtml>

米国からの女王蜂の輸入を例外的に認める新しいミツバチ輸入規制 *Honeybee Importation Prohibition Regulations, 2004* が制定された。女王蜂以外のミツバチについてはこれまで同様輸入禁止である。新しい規制は 5 月 19 日に発効する。

3. Fiddleheads (ゼンマイ様の山菜) の安全性に関して

Food Safety Measures For Fiddleheads (May 20, 2004)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2004/20040520e.shtml>

CFIA は消費者に対して、Fiddleheads を食べる際には適切に調理するよう勧告した。Fiddleheads はシダ類の若芽で、採取したり季節の野菜として売られていたり路上販売されている。過去に生又は調理不十分な Fiddleheads で中毒が発生している。Fiddleheads には未同定の天然毒素が含まれていてそれが原因だと CFIA は考えている。

調理には水を変えて数回洗って 15 分ゆでること、茹でた水は毒素が含まれているので捨てること、等と呼びかけている。中毒症状としては食後 30 分から 12 時間後に下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、頭痛などが現れ、1 日以内に収まるが老人や子どもでは脱水症状をおこすことがある。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

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

1. 食品基準の改正

- 1) FSANZ Amendment No. 71 to the *Australia New Zealand Food Standards Code*
(14 May 2004)

http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Gazette_Notice_71_WEB_VERSION.pdf

Maximum Residue Limits (MRL)の定義部分での文章の微少な改正

- 2) FSANZ Amendment 72 to the *Australia New Zealand Food Standards Code*
(20 May 2004)

http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Gazette_Notice_72_WEB_VERSION.pdf

ワインの製造・表示、食物繊維としてのポリデキストロース、MRL、カバ基準の審査、キヤッサバ、タケノコ、乳児用ミルク等についての改正。

2. 食品基準の改訂の進行状況のお知らせ

Food Standards Notification Service, Notification Circular 4-04 (26 May 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/notificationcirculars/current/notificationcircular2443.cfm>

グリホシネートアンモニウム耐性綿 LL25 由来油の食品使用やマルチトールのエネルギー係数変更についての初期評価や、植物ステロールエステルの食品使用についての評価案など。

3. シーフード安全規制が間もなく施行

Seafood safety regulations will soon be national and enforceable (26 May 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2004/26may2004seafoodsafety2455.cfm>

FSANZ は 5 月 26 日、オーストラリア産シーフードの安全性確保の青写真に関するパブリックコメントをもとめる報告書を発表した。この中には食品基準の改正案も含まれる。この改正案に対するコメントは 2004 年 7 月 21 日まで受け付ける。その後最終評価報告書を 2004 年 12 月に委員会にかけ、2005 年 2 月に新しい法律として制定される予定である。業界は新しい規定に応じるために 2 年間の猶予期間を与えられる。

● その他の記事、ニュース

1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Federal Institute for Risk Assessment)
ヒトの安全のために犠牲になる動物が減る

Around the world animals will now have to suffer less in the name of safety for humans!
(04/2004, 25.03.2004) <http://www.bfr.bund.de/cd/4166>

2004年5月、OECDが、動物を必要としない4種類の毒性試験を初めてOECDガイドラインに認めた。新しい試験法のうち2つは皮膚刺激性試験でウサギの代わりにヒト皮膚代替モデルを使う。

2. ProMED

ケニアでアフラトキシン中毒で26人死亡の疑い

Aflatoxin Poisoning - Kenya (Makueni): Suspected (14 May 2004)

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1202:7994576711982926209::NO::F2400_P1202_CHECK_DISPLAY,F2400_P1202_PUB_MAIL_ID:X,25390

ケニア南部のMakueni地方でアフラトキシンに汚染されたトウモロコシが原因と思われる食中毒で26人が死亡し、6人が入院中である。Makueni担当の健康教育管理官によれば、症状は嘔吐、腹痛、肺水腫、痙攣、昏睡、脳水腫と肝・腎・心腫脹による死亡だった。最初に死亡者が出たのは2004年4月10日で、その後1ヶ月以上続いている。村人が食べているトウモロコシにアフラトキシンが検出された。現在汚染の原因を調査中で、この地方は食糧難に見舞われているため食料のトウモロコシは他国からの輸入である。

【論文等の紹介】

1. 漢方薬の臨床使用における毒性について

Toxicological considerations of Kampo medicines in clinical use.

Ikegami F, Fujii Y, Satoh T.

Toxicology. 2004 May 20;198(1-3):221-8.

日本国内で使用されるいくつかの漢方薬について臨床使用および急性、慢性、変異原性などの毒性の他、西洋医薬品や食品との反応性についてまとめている。

2. 食品香料の安全性評価

Safety evaluation of food flavorings.

Schrinkel KR.

Toxicology. 2004 May 20;198(1-3):203-11.

香料の安全性評価に関して JECFA、米国、ヨーロッパ、IOFI (the International

Organization of the Flavor Industry) の取り組みを紹介している。

3. 機能性食品における植物及び植物製品の安全性について

Safety issues of botanicals and botanical preparations in functional foods.

Kroes R, Walker R.

Toxicology. 2004 May 20;198(1-3):213-20.

天然植物由来の食品やサプリメントの安全性評価について、ヨーロッパ国際生命科学研究
所 (ILSI Europe) 主催で行われたワークショップのまとめ。

4. コメント：食用動物に使用した抗生物質がヒトの健康に与えるリスクに関する公表デ
ータのレビュー

Comment on: Does the use of antibiotics in food animals pose a risk to human health? A
critical review of published data.

Karp BE, Engberg J.

J Antimicrob Chemother. 2004 May 12 [Epub ahead of print]

5. WTO に加入した発展途上国にもとめられること：食品化学物質のリスクアセスメント
について

Challenges to developing countries after joining WTO: risk assessment of chemicals in
food.

Chen J.

Toxicology. 2004 May 20;198(1-3):3-7.

6. 小児発達東北研究：メチル水銀と環境中 POP への周産期暴露による日本の子どもの神
経行動学的発達に与える影響についてのコホート研究

The Tohoku Study of Child Development: A cohort study of effects of perinatal exposures
to methylmercury and environmentally persistent organic pollutants on neurobehavioral
development in Japanese children.

Nakai K, et al.

Tohoku J Exp Med. 2004 Mar;202(3):227-37.

7. 魚の摂取、水銀曝露及び心疾患について

Fish consumption, mercury exposure, and heart diseases.

Chan HM, Egeland GM.

Nutr Rev. 2004 Feb;62(2):68-72.

8. Science ニュース：モンサントは GM 小麦の市販計画を中止

Monsanto Pulls the Plug on Genetically Modified Wheat
Science, Vol 304, Issue 5674, 1088-1089 , 21 May 2004

【GM 作物に関する Food Chem Toxicol.の特集】

9. GM 作物由来食品の安全性評価

Assessment of the safety of foods derived from genetically modified (GM) crops.

Konig A, et al.

Food Chem Toxicol. 2004 Jul;42(7):1047-88.

10. GM 作物の意図しない影響とその検出について

Unintended effects and their detection in genetically modified crops.

Cellini F, et al.

Food Chem Toxicol. 2004 Jul;42(7):1089-125.

11. GM 植物由来の食品・飼料の安全性と遺伝子導入の関連性について

The relevance of gene transfer to the safety of food and feed derived from genetically modified (GM) plants.

Eede Gv G, et al.

Food Chem Toxicol. 2004 Jul;42(7):1127-56.

12. フードチェーンにおける GM 食品の検出とトレーサビリティについて

Detection and traceability of genetically modified organisms in the food production chain.

Miraglia M, et al.

Food Chem Toxicol. 2004 Jul;42(7):1157-80.

13. GM食品の社会的側面について

Societal aspects of genetically modified foods.

Frewer L, et al.

Food Chem Toxicol. 2004 Jul;42(7):1181-93.

以上
