

食品安全情報 No. 15 / 2004 (2004. 07. 21)

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>)

食品微生物関連情報
食品化学物質関連情報

--- page 1
--- page 15

食品微生物関連情報

● WHO

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

1. 第 27 回コーデックス委員会会議のハイライト コーデックスが 20 以上の食品基準を採択

Highlights from the 27th Codex Alimentarius Commission

Codex adopts more than 20 food standards

コーデックス委員会(CAC)が、20 の新しい食品規格基準と改正を採択した。新しい食品規格としては、オレンジに関する規格と、牛乳・乳製品に関する新しい衛生管理規範がある。履歴管理はますます重要な問題となっており、CAC は第一段階として履歴管理に関する定義付けを採択した。また、食品の安全性を確保するため飼料に関する規範を設定し、OIE と協力して抗菌薬耐性問題を扱う。Guidelines of Health and Nutrition Claims の改正も行った。さらに、FAO と WHO は、食品由来疾患の拡散を防ぐため、世界中の食品安全当局を連携させて迅速な対応と情報交換を行うためのネットワーク INFOSAN を立ち上げた。また、安全な食品貿易に関わる他の国際機関との協力関係を強化し、より多くの発展途上国が参加できるようにコーデックストラストファンドを設立した。CAC の構造を合理化して機能を改善する方法についても考察し、次回の会議でその選択肢が検討される予定である。

<http://www.who.int/foodsafety/codex/en/cac27closing.pdf>

2. 細菌性赤痢 (スーダン)

Shigellosis in Sudan

14 July 2004

6 月 30 日、スーダン北西部 North Darfur から WHO の早期警告システムを通じて出血性下痢患者 1,340 人、死亡者 11 人が報告され、13 便検体のうち 3 検体が *Shigella dysenteriae* type 1 陽性であった。

http://www.who.int/csr/don/2004_07_14/en/

3. 鳥インフルエンザ関連 (FAO、CDC、ProMED-Mail、論文紹介に関連情報)

ヒトへの感染防止のために、ウイルスの共有の必要性

Avian Influenza—Necessary precautions to prevent human infection of H5N1, need for virus sharing

16 July 2004

http://www.who.int/csr/don/2004_07_16/en/

H5N1 の人間に対するリスクの評価

Avian influenza – Current evaluation of risks to humans from H5N1 following recent reports

8 July 2004

アジアで鳥インフルエンザが再発生したため、WHO は人間へのリスクについて検討した。最近の研究により次のことが示唆されている。

- ・ウイルスは、以前考えられていたより広範囲に広がっていて野生の鳥にも見つかっており、排除がより困難になっている。
- ・最近の全てのアウトブレイク由来の分離ウイルスを、WHO のラボのネットワークで共有すべきである。
- ・鳥の処分に従事する人への政府によるワクチン供給が急がれる。
- ・感染鳥に暴露した人全員、特に処分に従事する人に抗ウイルス薬を供給する必要がある。
- ・人間用インフルエンザワクチンの開発を急がなければならない。
- ・人間の感染の早期確認は困難であるため、サーベイランス強化が不可欠である。

http://www.who.int/csr/don/2004_07_08/en/

● FAO

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

鳥インフルエンザ：野生の鳥を処分する必要はなし

Avian flu: no need to kill wild birds

鳥インフルエンザの感染を防ぐために野鳥を殺すことは意味がないと、アジア諸国に警告した。むしろ養鶏手法や鶏肉処理過程での非衛生的取り扱いが問題であり、また迅速な報告が可能のようにサーベイランスシステムを改良することが重要であると勧告した。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2004/48287/index.html>

● FDA

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

ペンシルバニア州と中部大西洋州のサルモネラアウトブレイクに警告（ProMED-Mail、論文紹介に関連情報）

FDA Issues Alert on Foodborne Illness Outbreaks in Pennsylvania and Mid-Atlantic states

July 16, 2004

7月2日～7月9日にペンシルバニア、メリーランド、ウエストバージニアでサルモネラ症患者57人が発生したため、FDAはSheets Gas Stationの食品が原因である可能性があると、警告を発した。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01090.html>

● CDC

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

1. 鳥インフルエンザ発生国の旅行者への注意

Updated Information for Travelers about Avian Influenza A(H5N1)

旅行者への詳細な注意点は以下のサイトを参照のこと。

<http://www.cdc.gov/travel/seasia.htm> 及び <http://www.cdc.gov/travel/eastasia.htm>.

<http://www.cdc.gov/travel/other/h5n1apr2004.htm>

2. クマの肉によるトリヒナ症

MMWR

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

Trichinellosis Associated with Bear Meat --- New York and Tennessee, 2003

1997-2001年に報告されたトリヒナ症患者72人のうち原因が判明したのは52人(72%)であった。このうち野生動物の肉による患者が31人で、31人中29人はクマの肉が原因であった。ニューヨーク州では2003年12月、54歳男性のトリヒナ症患者が報告された。発症前2週間に生に近いクマの肉を2ポンド摂食しており、患者の所有する冷凍肉から *Trichinella nativa* が検出された。テネシー州では、2003年11月患者2人が報告された。いずれもミディアム・レアに調理したクマの肉を摂食しており、残りの肉からは *Trichinella nativa* が検出された。*Trichinella nativa* は冷凍に耐性であるため、感染防止には内部温度が71℃になるまで火を通すことが重要である。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5327a2.htm>

● USDA-FSIS

http://www.fsis.usda.gov/index_archive.htm

USDA と HHS が BSE に対すセーフガードを強化

USDA and HHS Strengthen Safeguards Against Bovine Spongiform Encephalopathy
July 9, 2004

現行の BSE セーフガードをさらに強化するため、3つの活動計画が発表された。

- ・ USDA-FSIS, APHIS および FDA は、追加予防計画に関するコメントを募集
- ・ 一部の牛由来物質を食品（サプリメントを含む）および化粧品に使用することを禁止する、FDA の暫定最終規則
- ・ 上記禁止事項を確実に実行するために記録の義務付けを提案する、FDA の規則

FDA が禁止する牛由来物質には、歩行障害のある牛由来物質、全ての牛の小腸も含まれ、2004 年 1 月の FSIS の暫定最終規則とともに、BSE 病原体を含む物質への人間の暴露を最小限にするものである。この USDA-FSIS の通知と FDA の 2 つの規則は、7 月中旬 Federal Register に発表される予定である。

<http://www.usda.gov/Newsroom/0280.04.html>

● CFIA

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

BSE に関する飼料規制を強化

Canada to Enhance BSE Feed Controls

カナダ政府は、BSE セーフガードを強化するため、動物飼料から特定危険部位(SRM)を排除することを定める新しい動物飼料制限の導入を発表した。これにより、飼料の製造や配送の過程で、また、不適切な使用によって起こる交差汚染の可能性が減少するとしている。ペットフードにも適用される。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2004/20040709e.shtml>

● Eurosurveillance

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

Vol.8, Issue28

8 July 2004

エストニア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 Estonia

エストニアの感染症サーベイランスは 18 世紀に遡り、1727 年以降の感染症報告データがある。1945 年、ソビエト政府が Sanitary and Epidemiological Station を設立し、1991 年に Centre for Health Protection と改名され、1997 年には Tervisekaitseinspektorat (Health Protection Inspectorate, HPI, <http://www.terviskaitse.ee>)となった。これは、中央機関と 4 つの地域機関 (Tallinn, Tartu, Pärnu および Virumaa) から成る。地域機関

には、郡レベルでの事務所が含まれ、エストニアには 15 の郡の保健事務所がある。

主要任務と現在の活動

- ・疫学サーベイランスシステムの運営
- ・週次報告書 EstEpiReport(<http://www.tervisekaitse.ee>)を介しての、国内外の情報源から疫学ネットワークへの情報伝達の管理
- ・ワクチンプログラムの運営
- ・EU, WHO および第三国との協力による、専用サーベイランスネットワークの開設
- ・フィールド疫学者への疫学サーベイランスとアウトブレイク調査に関する研修援助
- ・現在の優先課題として、コンピュータ導入による感染症サーベイランスと報告システムの改善ならびに促進

健康問題に関する新しい脅威の確認

- ・EU 加盟国や WHO と協力し、国際的に重要で新しい脅威を確認するために疫学情報の調査、収集、整理および分析を行う

協力、研修および技術援助

- ・EU 加盟国、第三国および国際機関、特に WHO と協力する
- ・疫学研修プログラムに援助と調整を行い、北欧諸国の EPIET と協力する
- ・EU 加盟国、第三国および国際機関、特に WHO に専門知識を供給し、援助する

早期警告と対応システム(EWRS)

- ・早期警告と対応システムに取り組み、確実な対応を可能とする
- ・EWRS からの情報を分析して、情報・専門知識・助言・リスクアセスメントを国内システムに提供し、EWRS と他の警告システムとが適切に連携できるようにする

サーベイランス

エストニアでは、報告感染症として 62 の疾患が指定されている。感染症サーベイランスと予防は、2003年11月1日に施行された Communicable Diseases Prevention and Control Act(<http://www.legaltext.ee/text/en/X70031.htm>)によって管理される。HPI は、データ収集、確認、分析、国内外での情報伝達、ワクチン計画に関するデータを統合している。

感染症の発生

近年、感染症による大きな影響はなかった。最も重要な感染症問題は HIV 感染、ダニ介在性疾患（ダニ介在性脳炎やライム病など）、多剤耐性結核の発生が多いことである。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040708.asp#3>

● Food Standard Agency

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

有機発芽アルファルファにサルモネラ警告

Salmonella warning on organic sprouted alfalfa

15 July 2004

FSA は、サルモネラ汚染の可能性があるととして、Aconbury Aprouts の有機発芽アルファルファに警告を発した。製品は Alfalfa Sprouts, Alfalfa and Radish Sprouts, Alfalfa and Broccoli Sprouts の 3 種類で、いずれも会社名がラベルに表示されている。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/alfafasalmonella>

● Communicable Disease Australia

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

Communicable Diseases Intelligence, Vol.28, No.2 (June 2004)

1. オーストラリアの第一四半期の食品由来疾患サーベイランス報告

OzFoodNet: enhancing foodborne disease surveillance across Australia: Quarterly report, January to March 2004

OzFoodNet による食品由来疾患サーベイランスの第一四半期の結果が発表された。152 件の胃腸疾患アウトブレイク、分子診断の利用による疾患認識の著増などについて記載されており、全文が以下のアドレスから閲覧可能である。

<http://www.cda.gov.au/pubs/cdi/2004/cdi2802/pdf/cdi2802i.pdf>

2. *Salmonella* Potsdam アウトブレイクの原因は卵か

Was the egg a plausible source for the *Salmonella* Potsdam outbreak?

ドレッシングによる *Salmonella* Potsdam アウトブレイクの原因として、卵が疑わしいと発表されたが明確な証拠はない。この問題について過去の事例も挙げながら様々な可能性を考察しているが、論文中の証拠や疫学的状況は卵が感染源である可能性は低いことを示す方向にあり、食中毒調査はあらゆる可能性の客観的アセスメントを必要としている。全文が以下のアドレスから閲覧可能である。

<http://www.cda.gov.au/pubs/cdi/2004/cdi2802/pdf/cdi2802m.pdf>

3. 1995～2000 年のオーストラリアにおける食品由来疾患

Foodborne disease outbreaks in Australia: 1995 to 2000

オーストラリアでは、将来のアウトブレイクを防ぐため食品由来疾患アウトブレイクの体系的な見直しが行われており、1995～2000 年の報告がまとめられた。食品由来疾患の深刻な状況がうかがえ、大規模なケイタリング・病院・高齢者施設に重点を置くリスクベースの食品安全介入への動きが裏付けられている。全文が以下のアドレスから閲覧可能である。

<http://www.cda.gov.au/pubs/cdi/2004/cdi2802/pdf/cdi2802j.pdf>

● ProMED-Mail

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

1. サルモネラ症 (ドイツ)

Salmonellosis, Fatal – Germany (Bavaria)

July 20, 2004

ドイツ南部の病院と高齢者施設でサルモネラ症が発生し、患者が 32 人、死亡者は 7 人になった。患者のうち 12 人が病院の職員で、10 人がその病院の患者、残り 10 人が高齢者施設の住人である。感染源は今のところ不明であるが、共通の会社から食品を調達している。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15072415928731667636::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26087

2. トマトによるサルモネラ症 (米国) (FDA 警告情報ならびに論文紹介に関連情報)

Salmonellosis, Tomatoes, Convenience Stores – USA(Multistate)

July 15, 16, 19, 2004

ペンシルバニア州で 50 人がサルモネラ症を発症し、原因としてコンビニエンスストア Sheetz で販売されたサンドイッチのレタスとローマ・トマトが疑われた。ローマ・トマトは、2 年前にフロリダで 140 人のサルモネラ症の原因となったことがある。

その後、ペンシルバニア、メリーランド、ウエストバージニアでサルモネラ症患者が少なくとも 110 人に増えた。コンビニエンスストア Sheets のレタス、トマト、チーズおよびマヨネーズ 241 検体の検査の結果、トマトがサルモネラ陽性であったため、次に汚染経路の調査に進むことになった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4475582228062131521::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26079

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12653165160816238644::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26052

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4773653682706266141::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26027

3. コレラ、下痢最新情報 2004 (16) (17)

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2004 (16) (17)

July 10, 2004, July 19, 2004

下痢 (ネパール)

ネパールで、安全な飲料水不足とモンスーンによって急性下痢疾患(ADD)が流行し、10,000 人が感染、80 人以上が死亡。

コレラ (モザンビーク)

コレラの流行により、2004 年に少なくとも 115 人が死亡。2003 年 12 月以来の患者数は 23,000 人、致死率は 0.5%。

コレラ (パキスタン)

パキスタン南部 Khuzdar で、12 人が死亡。

下痢 (フィリピン)

6 月 1 日～7 月 1 日、中西部のパンガシナン州で急性胃腸疾患により 12 人が死亡、748 人が入院。他の地域でも 5 月 31 日以来、胃腸疾患患者が報告されており、パンガシナンと合わせて患者 2,055 人、81 人がコレラと確認された。

食中毒 (韓国)

2004 年 5 月の食中毒患者数は、月間患者数として最多の 2,678 人。2004 年 6 月は現在までのところ 2,336 人で増加傾向。2004 年上半期は患者数 6,074 人、アウトブレイク 88 件。学校給食を改善する必要性が指摘されている。

食中毒 (香港)

7 月 7 日にホテルで食事をした 39 人に食中毒が疑われ、調査中である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12653165160816238644::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25953

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18043255236010798853::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26077

4. ウイルス性胃腸疾患最新情報 2004 (23) (一部)

Viral Gastroenteritis Update 2004 (23)

July 16, 2004

オーストラリア、ニューサウスウェールズ州でノロウイルス感染患者 6000 人以上が報告され、警告が発せられた。患者の 71%が施設の高齢者である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12653165160816238644::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26050

5. 原因不明の疾患－鶏とヒト (マレーシア)

Undiagnosed Illness, Human, Poultry – Malaysia (Peninsular)

July 16, 2004

Teluk Intan で 7 月 9 日、学校で飼育されていた鶏 90 羽が死亡した後、生徒 25 人が発熱、生徒 600 人が隔離された。7 月 13 日、生徒 43 人が新たに発症した。検査により、鳥インフルエンザの可能性は否定された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7653597449645400519::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26047

6. ブルセラ病－山羊とヒト (レバノン)

Brucellosis, Humans & Caprines – Lebanon

July 15, 2004

Wadi el-Arayesh で 50 人が山羊のチーズと肉からブルセラ病に感染し、入院した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4773653682706266141::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26022

7. A型肝炎 (韓国)

Hepatitis A – South Korea

July 13, 2004

韓国では6月のA型肝炎患者が76人で、月間患者数として2001年1月以来最多となった。これまでの月間患者数で多かったのは、2003年3月の53人、2002年6月の50人である。年間患者数は、2001年が105人、2002年が319人、2003年が311人である。6月の患者の約80%が特定のレストランで食事をしており、レストランの地下水が原因である可能性が高いと考えられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4579503474880420233::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26003

8. BSE 最新情報 (一部)

BSE Update 2004 (07)

July 13, 2004

アイルランドでは1997年に肉骨粉が禁止されたが、最近北部のCavanでBSEが発生し、感染原因の調査の必要性が指摘されている。また、セーフガードの改善、BSEを根絶する手段の決定が必要であると指摘されている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11860273842702385548::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25999

9. 腸チフス (キルギスタン)

Typhoid Fever – Kyrgyzstan(Batkenskaya)

July 12, 2004、July 13, 2004

5月25日、西部のBatken州で腸チフスの集団発生が起こり、7月13日時点で確認された入院患者数は124人、このうち64人が検査により陽性と確認された。安全な水の供給が不足していることが根本的な原因と指摘されている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11860273842702385548::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25980

10. 原因不明の疾患により死亡—山羊とヒト (パキスタン)

Undiagnosed Deaths, Human, Goats – Pakistan (Baluchistan): Request for Information

July 12, 2004

西部のBalochistan州で、山羊の間に広がった原因不明の疾患に感染し、数十人が死亡した。患者から口蹄疫と類似の病原体が発見され、関連が疑われている。食糧農業家畜省は

Balochistan からの山羊の移動を禁止した。パキスタンの専門家は羊と山羊の肉の消費を禁止すべきであると警告している。(注：7月21日時点で続報なし。WHO CSR からも報告なし。)

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11860273842702385548::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25981

11. 鳥インフルエンザ関連

各国

July 19, 2004

タイ：発生地域 15 県 ウイルス型は検査中 処分 40,000 羽

ベトナム：発生地域 7 省 処分 10,000 羽 (主にカモ)

中国：処分 28,000 羽 190,000 羽にワクチン

中国、ベトナムでは、新たな発生はなく、制圧を発表。中国、ベトナム、タイいずれも人間の感染者はなし。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4475582228062131521::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26071

中国

Avian Influenza – Eastern Asia (89): China

July 12, 2004

今月初めに発生したウイルスは今年の春に流行したのと同じ H5N1 株であると発表された。接触者への感染の徴候は見られない。制圧に成功したとし、省内の他の地域での発生がないため、安徽省の家禽類製品の出荷禁止を解除した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11860273842702385548::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25978

タイ

Avian Influenza – Eastern Asia (88): Thailand, China

July 12, 2004

新たに Sukhothai と Uttaradit の 2 地域で発生し、発生地域は合計 4 地域になった。各地域で約 200 羽が死亡し、1000 羽が処分された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11860273842702385548::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,25973

中国、タイ

Avian Influenza – Eastern Asia (85): China, Thailand

July 7, 2004

7月7日に安徽省でH5N1再発生を発表した。タイでは、アユタヤの農場で2週間に7,000羽が死亡して再発生が疑われている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5204043863945437645::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25927

ベトナム、インドネシア

Avian Influenza – Eastern Asia (87): Viet Nam, Indonesia

July 8, 2004

ベトナム、5月13日～6月29日報告：アウトブレイク1件 死亡685羽 疑い5,000羽 処分3,000羽 H5

インドネシア、5月12日～6月16日報告：アウトブレイク4件 死亡4611羽 H5N1

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1691750926261943017::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25936

参考) 前号(No. 14)での紹介記事

Avian Influenza – Eastern Asia (83): Viet Nam

July 2, 2004

Tien Giang 省でも鳥インフルエンザが発生。Bac Lieu 省と Tien Giang 省で死亡または処分された鶏は1万羽以上にのぼる。

Avian Influenza – Eastern Asia (82): Viet Nam

July 1, 2004

Bac Lieu 省で4500羽の鶏が鳥インフルエンザで死亡。ウイルスはH5株。

● FSNET

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

1. 拡大 BSE 検査計画に不備

Agricultural Dept.'s Inspector General calls mad cow testing plan seriously flawed

July 14, 2004

New York Times/AP

USDA 検査長官室が発表した報告書は、拡大 BSE 検査には重大な不備があるため米国における BSE 状況の評価が疑わしいものとなること、計画への参加が任意であるためサンプリングがランダムなものではないこと、神経疾患を呈する牛の全てを検査していないなど規則の遵守が不備であること、農場で死亡した牛のための検査計画が不足していることなど、現計画に批判的な内容であると、カリフォルニア州選出の民主党議員が紹介した。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_14.htm#story2

2. 調理済み食品中のリステリア菌増殖を阻害するプロバイオティック培養製品

Product of the week

July 14, 2004

Meat News

Chr. Hansen が調理済み食品中のリステリア菌増殖を阻害するプロバイオティック培養製品を紹介した。これは、乳酸産生菌 *Leuconostoc carnosum* 4010 の単一株培養 Bactoferm B-SF-43 である。競合的排除とバクテリオシン産生により、*Listeria monocytogenes* の増殖を阻害する。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_14-2.htm#story5

3. USDA が確実な拡大 BSE 検査のための調査を開始

USDA to spot-check its mad cow testing program

July 14, 2004

Reuters

米国農務省は、拡大 BSE 検査計画が適切に実施されているかどうか確認するため、調査を開始することを発表した。本部から始めて今月末には各ラボに向かう。4~6 週間かけてオンサイトのアセスメントを行い、4 週間以内に報告書を提出する。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_14-2.htm#story6

4. 血液中の感染プリオンを減少させる新技術

Novel technology that reduces infectious prions 'mad cow diseases' from blood unveiled at International Transfusion Meeting

July 13, 2004

From a press release

Pall Corporation が輸血前に血液から感染プリオンを減少させる技術を発表した。この Leukotrap(R) Affinity Prion Reduction Filter には、有害な白血球も減少させるという二重の利点がある。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_14.htm#story3

5. マクドナルドが牛肉のトレーサビリティ開始

McDonald's debuts beef traceability program

July 6, 2004

Meatingplace.com

マクドナルドが、消費者の信頼を得るためには動物の ID プログラムが必須であると考え、年末までに牛肉の少なくとも 10% を履歴管理できるようにすると発表した。この先数年間にわたって割合を増やしていき、最終的には動物性食品すべての履歴管理ができることを目指している。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_6.htm#story5

6. 対テロ対策として食品と動物疾患の国立研究センター設立 (米国)

Ridge, Veneman mark launch of food and ag security centers

July 6, 2004

CIDRAP News

テロに対する防衛強化のため、National Center for Food Protection and Defense と National Center for Foreign Animal and Zoonotic Disease Defense が設立されることになった。前者はミネソタ州立大学をベースとし、他 3 大学、国家機関、食料品会社などと協力して米国における安全な食品供給対策の中核となる。後者は Texas A & M 大学をベースとし、研究所、業界、担当当局と協力して口蹄疫や鳥インフルエンザなどの研究にあたる。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_7.htm#story2

7. 国民の 82%が食品安全に不信 (中国)

[China] 82% of the public is most worried about food safety, survey

July 5, 2004

People Daily

中国で行われた食品安全に関する調査によると、最近多発している食品の事件により、82%が食品安全問題に強い不信感を抱いていることが示された。また、日常生活の中でたびたび食品のトラブルに遭遇すると答えた者が 27%、実際に食品に関する事故を経験したという者が 64%、問題なしと答えた者はわずか 9%であった。不安を感じる点について、国の衛生基準を満たしていない食品と答えたのが半数以上、次いで 21%が偽ブランド、16%が品質保証期限を過ぎた食品が販売されていることであった。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_8.htm#story7

【論文紹介】

1. 世界的流行の可能性を持つ高病原性 H5N1 インフルエンザウイルスの発生

Genesis of a highly pathogenic and potentially pandemic H5N1 influenza virus in eastern Asia

Li KS, Guan Y, Wang J, Smith GJ, Xu KM, Duan L, Rahardjo AP, Puthavathana P, Buranathai C, Nguyen TD, Estoepongastie AT, Chaisingh A, Auewarakul P, Long HT, Hanh NT, Webby RJ, Poon LL, Chen H, Shortridge KF, Yuen KY, Webster RG, Peiris JS. Nature, 2004 Jul 8; 430 (6996): 209-13.

遺伝子再集合 (リアソートメント) の分析により、H5N1の変遷を追跡した論文。

関連文献:

世界的流行を再び危惧させる鳥インフルエンザの再発生

Avian influenza makes a comeback, reviving pandemic worries

Normile D, Enserink M.

Science, 2004 Jul 16; 305 (5682): 321

2. ヒトと鶏肉と体から分離された *Campylobacter jejuni* の毒性評価

Determination of toxicity of *Campylobacter jejuni* isolated from humans and from poultry carcasses acquired at various stages of production

C. Gilbert, M. Slavik

J. Appl. Microbiol. 2004; 97 (2): 347-53

鶏肉から検出される全ての *Campylobacter jejuni* がヒトの食中毒原因菌として重要であるわけではない可能性もあるという報告。

3. トマトにおける病原性細菌の侵入と化学物質によるコントロール

Internalization of Bacterial Pathogens in Tomatoes and Their Control by Selected Chemicals

L. S. Ibarra-Sánchez, S. Alvarado-Casillas, M. O. Rodríguez-García, N. E. Martínez-González, A. Castillo

Journal of Food Protection, Vol.67, No.7, P.1353-1358

表面を汚染した病原細菌はトマト内部にも侵入しうることを示された。乳酸溶液のスプレーはトマト表面洗浄剤として適していると推奨する論文。

4. 朝食に卵を提供するレストランにおける調理手技のハイリスク要因と有症率 (EHS-Net 研究)

Prevalence of High-Risk Egg-Preparation Practices in Restaurants That Prepare Breakfast Egg Entrées: An EHS-Net Study

Robin Lee, Mark E. Beatty, April K. Bogard, Michael-Peter Esko, Frederick J. Angulo, Carol Selman, EHS-Net Working Group.

Journal of Food Protection, Vol.67, No.7, P.1444-1450

CDC を中心とする EHS-Net (Environmental Health Specialists Network) による報告。

5. 大腸菌 O157:H7、*Salmonella* Enteritidis、*Staphylococcus aureus*、and *Listeria monocytogenes* のキムチ中での生残

Survival of *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Enteritidis, *Staphylococcus aureus*, and *Listeria monocytogenes* in Kimchi.

Y. Inatsu, M. L. Bari, S. Kawasaki, K. Isshiki.

Journal of Food Protection, Vol.67, No.7, P.1497-1500

もしも汚染された場合、キムチが食中毒リスクとなりうることを示唆した論文。

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

1. 食品汚染物質ークロロプロパノール類/3-MCPD に関するデータの表

Food Contaminants - Chloropropanols/3-MCPD - Data Tables (Updated on 6 July 2004)
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/mcpd_data_tables_en.htm

食品中の 3-MCPD (3-Monochloropropane-1,2-diol) 及び関連化合物について、最終報告書および食品中の濃度をまとめた表 1~35 が掲載されている。

◇最終報告書

食品中の 3-MCPD 及び関連化合物濃度に関するデータの収集

Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs (June 2004)

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

3-MCPD は食品中の汚染化学物質として最もよく知られているもののひとつである。3-MCPD は同じくクロロプロパノール類である 1,3-DCP (1,3-dichloropropanol) と共に、酸加水分解植物タンパクの製造過程で生成することが知られているが、様々な食品中に検出され、中でもしょうゆがよく知られている。2000 年の SCOOP Task 3.2.6 で食品中の 3-MCPD を評価するために分析方法が完成した。しかしそこで、しょうゆ以外の食品中の存在量についてデータがほとんどないことが示されたことから、2001 年に SCOOP Task 3.2.9 「データの収集と照合」が設定された。主な目的は食品中の 3-MCPD に関するデータを集めること、及び食品からの 3-MCPD の摂取量をできるだけ正確に推定することの 2 つである。この作業に参加したメンバー国はオーストリア、デンマーク、フィンランド、フランス、ドイツ、アイルランド、オランダ、英国、ノルウェーである。

参加国から集められたしょうゆ及びしょうゆ関連製品中の 3-MCPD のデータは全部で 2,035 件であり、そのうち 3-MCPD が検出されたのは 714 件 (35%)、最高値はアイルランドの light soy sauce (中国産) で 1,779 mg/kg だった。他の国のデータからは 100 mg/kg 程度が最高値だった。しょうゆ以外の食品も含めると 3,600 以上のデータが集められた。試料とした製品の 40% は香港を含む中国製で、次いでタイ製が 12% あった。中国、フィリピン、台湾、タイ、ベトナム製のしょうゆに 3-MCPD 検出率が高い。日本製のしょうゆについては 96 検体のうち 82 検体は検出限界以下であり、10 mg/kg 以上のものは 1 検体 (12.6 mg/kg) で、

平均2.56 mg/kgであった（産地については表示のまま）。しょうゆ以外の食品では食べられるソーセージの皮で1997年に219mg/kgの報告があるが、新しいデータではソーセージの皮にさほど高い数値は報告されておらず、0.190 mg/kgや0.033 mg/kgなどであった。

これらのデータをもとにした参加国ごとの食事からの推定総摂取量が、上記のサイトで表にまとめられている（成人と子供に分けられている）。成人の場合、食事からの3-MCPDの推定総摂取量は、いずれもECの食品に関する科学委員会の定めるTDI 2 μ g/kg 体重/日より低く、最も高いオランダ成人の場合でも1.38 μ g/kg 体重/日であった。摂取源となる食材としてはフィンランドではしょうゆの寄与率が高く、フランス、スウェーデン、デンマークなど他の国ではさほど高くない。デンマークではパンの寄与率が1/3である。しょうゆ以外に3-MCPDの摂取源になっているのはパン、肉、ビールである。子供については、フランス、オランダ、英国での推定摂取量が得られており、これらは相当する成人での値よりも高い。3-MCPDの摂取寄与率が高い食材は、摂取量が多いパン、麺、ケーキなどであるが、オランダや英国ではソース類の寄与率も大きい。仮にしょうゆ中の3-MCPD濃度を0.02 mg/kg（欧州での2002年4月5日以降の規制値）以下とすると、推定総摂取量は減少する。例えばしょうゆの寄与率が高いフィンランドでは、0.200 μ g/kg体重/日から0.060 μ g/kg体重/日に大きく減少する。しかし英国などパン、麺、しょうゆ以外のソースなどの寄与率が高い多くの国ではさほど減少しない。

注) 3-MCPD は酸加水分解植物蛋白質（酸-HVP）の製造過程で生じる。HVP はスープ、調理済み食品、スープストックなどに使われる風味成分である。パンやチーズを焼いたり衣をつけたものを揚げたりしても生成する。高濃度ではラットに発がん性が報告されている。食品に関する科学委員会(SCF)は 3-MCPD が遺伝毒性はないと結論し、TDI を 2 μ g/kg 体重/日に設定している。

2. EUの食品及び飼料に関連する法律の各規定と分析結果・測定の不確実性・回収率の関係についての報告書

Report on the relationship between analytical results, measurement uncertainty, recovery factors and the provisions of EU Food and Feed legislation

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/report-sampling_analysis_2004_en.pdf

食品や飼料中の望ましくない化学物質についての規制を実行する際に問題となるサンプリングや分析方法による変動に関して、EU 諸国が考慮すべき事項についてまとめた報告書。

3. EUは動物関連の基準で大きな改善がみられたとして中国からの食品輸入を緩和 EU eases food imports from China after significant improvements in veterinary standards (16 July 2004)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/04/943&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

Standing Committee on the Food Chain and Animal Health の会合において、EC による中国からの動物由来食品（エビ、養殖魚、蜂蜜、ローヤルゼリー、ウサギ肉など）の輸入許可の提案について合意した。EU は 2002 年 1 月に、中国の残留動物用医薬品制御システムがあまりに緩いと判断して全ての動物由来製品の輸入を中止している。この中止措置は昨年一部（すり身、海水魚、イセエビなど）について解除されている。ニワトリやその他の家禽類については東アジア地域おけるトリインフルエンザの流行により禁止を継続する。またブタ、ウシ及び乳製品の中国からの輸入については口蹄疫等の動物疾患を理由にこれまで一度も認められたことはない。

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

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

1. 遺伝子組換え食品及び飼料の申請について

Applications under Regulation (EC) 1829/2003 on Genetically Modified Food and Feed [GM Food Feed applications] (Publication date: 08 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gm_ff_applications/485_en.html

2004 年 4 月 18 日以降の GM 申請には Regulation (EC) 1829/2003 のもと、EFSA が科学的評価を行う。現在までに提出されている申請の表が示されており、この表は今後随時更新される（現在、NK603 x MON810 Maize と 1507 maize の 2 件のみ）。

2. コクシジウム抑制剤 アバテック（Avatec）の再評価に関する意見書（2004 年 4 月 15 日付、食品安全情報 No.10/2004 記載）更新

Update of an opinion of the Scientific Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed on the reevaluation of coccidiostat Avatec in accordance with article 9G of Council Directive 70/524/EEC. (EFSA-Q-2004-076) (Publication date: 09 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/504_en.html

標記に関する FEEDAP パネル（動物飼料用添加物・製品・物質に関する科学パネル）の意見書。欧州委員会が EFSA にアバテックの有効性と安全性に関して助言をもとめていた。

（更新部分）ラットとニワトリでのラサロシドナトリウム（アバテックの主成分）の代謝の違い（又は相同性）に関する情報は充分ではなく MRL は設定できない等。

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

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

1. FDA はルイジアナの汚染カニ肉を押収

FDA Seizes Adulterated Crabmeat in Louisiana

Product Contains Chloramphenicol and Poses Unacceptable Risk (July 7, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/answers/2004/ANS01297.html>

2004年7月2日、米国警察はFDAの要求により、ルイジアナ州バトンルージュの会社が販売のため所持していた冷凍カニ肉 1,144 ケースを押収した。未認可添加物クロラムフェニコールに汚染されていたための措置である。FDAは2002年6月から輸入海産物のクロラムフェニコール検査を強化している。

2. FDA は消費者に対し、中国製乳児用ミルクを与えないよう警告

FDA Alerts Consumers Not to Feed Infants Chinese Infant Formula (July 9, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/answers/2004/ANS01299.html>

最近ニューヨークのアジア製品小売店でGuan Wei Yuanという名前の中国製乳児用ミルクが販売されているのが見つかったが、FDAは中国製乳児用ミルクの安全性や栄養成分が不明であるため乳児に与えないよう警告した。現時点で中国製乳児用ミルクが原因の疾患や事故は報告されていないが、ニューヨーク州当局が当該粉ミルクを検査したところ、蛋白質が政府の定める基準の1/7、脂質が1/4、カルシウムやマグネシウムはわずかしが含まれていなかった。こうしたミルクを乳児に与えると重い病気や死亡の原因になる。連邦の法律では、乳児用ミルクは米国で販売される少なくとも90日前にはFDAの認可を受けなければならない、製造業者にはGMPに従うことや品質保証が求められる。中国製乳児用ミルクでこうした保証のあるものはこれまでない。

3. 米国地方判事は Lane Labs-USA 社に対して未承認薬物を不法に販売したとして差し止めと回収を命令

U.S. District Judge Issues Permanent Injunction Against Lane Labs-USA, Inc. and Orders Firm to Refund Money to Purchasers of Illegally Marketed Unapproved Drugs

(July 13, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01086.html>

FDAは7月13日、ニュージャージーの地方判事は、Lane Labs-USA社がダイエタリーサプリメントや化粧品として販売している3製品が未承認薬物であると判断し、同社の社長に対してこれらの製品の永久販売禁止、購入者に対する返金等の判決を言い渡したことを発表した。問題の商品は、がんに効くとするサメ軟骨由来製品 BeneFin、皮膚がん効くとする糖アルカロイドクリーム SkinAnswer、がんやHIVに効くとする米ぬか抽出物 MGN-3である。FDAはこれらの製品の販売に対して1997年に警告文書を送ったが、被告人は販売を続けた。FDAのコミッショナー代理は、この判断はがんなどの重大な疾患の治療用として未承認薬物を販売することに対する厳しい警告であるとしている。

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

1. ベビーフードの調査

Baby food survey (08 July 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/babyfood>

FSA の行ったベビーフード中のダイオキシンや PCB 含量調査では、これらの値が UK 及び EU の規制値を下回っており、長期的にも低下傾向にあることがわかった。調査によれば 4 ヶ月の乳児の平均ダイオキシン及び PCB 摂取量は 0.2 pg WHO-TEQ / kg 体重/日で、最大でも 0.7pg WHO-TEQ/kg 体重/日であり、規制値 2 pg WHO-TEQ/kg 体重/日より低い。調査対象となった 124 検体のブランド名と測定値のデータシートが掲載されている。

2. 調査により食塩含量が多様であることが判明

Surveys show wide range of salt levels (08 July 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/saltsurvey>

FSA の行った調査で、ピザや焼いた豆、缶詰パスタの食塩含量がメーカーにより大きく異なることがわかった。FSA は 2010 年までに人々の食塩摂取量を 1 日 6g に抑えることを目標にしており、食品メーカーによっては FSA の要請に応じて食塩量を減らしたところもある。

食塩量の調査結果例：子ども向けピザ 1 切れ 95g あたり 0.5g~1.4g ; 大人向けピザ 200g あたり 2.4~4.4g ; 子ども用缶詰パスタ 97g あたり 0.5~1.5g ; 大人用缶詰パスタ 210g あたり 1.6~3.7g。個々の詳しいデータについても入手できる。

3. 違法色素スーダン (Sudan) I 及び IV の検出について

Sudan I については、これまで種々の製品から検出されたと報告されてきているが、Sudan IV についても検出されたとの報告が出ている。これらは発がん性物質と考えられており、いかなる濃度、いかなる目的においても食品に使用することは認められていない。

◇タンドリマサラ BBQ スパイスミックスに Sudan I 及び IV 色素

Sudan I and IV dyes in Laziza International Tandoori Masala BBQ Spice Mix (12 July 2004)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/fhwlazizabbq>

◇Blue Bay ブランドの 100%純パーム油に Sudan IV 色素

Contamination of Blue Bay brand 100% pure palm oil with Sudan IV dye (19 July 2004)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/fhwbluebaypalmoil>

- 英国 PSD (The Pesticides Safety Directorate) (<http://www.pesticides.gov.uk/>)
(DEFRA (環境・食料・農村地域省) の農薬規制に関する執行部門)

1. 農薬安全理事会 (PSD) による 2003/2004 冬のレタスの残留農薬検査結果

Pesticides Safety Directorate's Residues Enforcement Programme: 2003/04 Winter Lettuce

<http://www.pesticides.gov.uk/approvals.asp?id=1214>

農薬の違法使用と MRL を超えているかどうかについて調査した。MRL については EC、英国及び Codex の 3 種類がある。調査したのは全部で 161 検体であり、そのうち 9 検体のみが英国以外の EU 産である。13 検体で Codex MRL を超える無機臭化物 (土壌消毒剤臭化メチルの使用によると思われる) とピリミカルブ pirimicarb (カーバメート系殺虫剤) が検出され、1 検体で EC MRL を超えるイプロジオン iprodione (ジカルボキシイミド系殺菌剤) が検出された。また 9 検体で無認可農薬が検出された。いずれも消費者の健康に問題のあるレベルではない。

-
- 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. FSANZ は果糖不耐症の人に対し新規食品成分のタガトース摂取を避けるように勧告

FSANZ issues advice to fructose intolerant people to avoid new food ingredient tagatose (21 July 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2004/advicetofructoseinto2513.cfm>

タガトースは最近 FSANZ が認可した砂糖の低エネルギー代替物である。一般の人にとっては安全であるが、果糖と同じような代謝経路をとることから、FSANZ はタガトースが果糖不耐症の人にとっては適さないと判断した。果糖不耐症は 22,000 人に 1 人の割合で存在すると考えられ、果糖摂取により低血糖や胃腸症状が見られることがある。タガトースを含む可能性がある食品は、朝食用シリアル、ダイエット用ソフトドリンク、低脂肪/無脂肪アイスクリームやフローズンデザート、チューインガムなどである。

-
- 韓国食品医薬品局 (the Korean Food and Drug Administration - KFDA)
<http://www.kfda.go.kr/>

1. 食品添加物基準規格制・改訂(塩化マンガンなど 4 品目新規指定など) (2004.07.15)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=465

KFDA は、2004 年 6 月 30 日の食品衛生審議委員会審議を経て、食品添加物の基準及び規格の改訂(案)を 2004 年 7 月 15 日付けで告示する(食薬庁考試 2004-49 号)。

2. 食品中の勃起不全治療剤の類似物質に関する基準規格の設定 (2004.07.15)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=464

KFDA は、食品中のホモシルデナフィル及び類似物質、ヒドロキシホモシルデナフィルの検出法を 2004 年 7 月 16 日付で公布する。全国の分析機関を対象に分析法の説明会を開催し標準品を配布する。これにより、食品中のこれらの物質をモニターし、検出された場合には速やかに規制することで消費者の危害を防止する。

3. 胃炎や咽喉炎を誘発する二酸化硫黄が流通漢方薬から多量に検出 (2004.07.14)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=69

(「胃炎や咽頭炎を誘発する二酸化硫黄が市販の漢方薬から大量に検出、政府は 5 年も問題を放置」との 2004 年 7 月 12 日付報道記事に関連して)

1998 年に二酸化硫黄検出の知らせを受けてすぐに輸入漢方薬等管理規定を改定し 1999 年 1 月 1 日付けで施行したが遵守率が非常に低く、同年 5 月施行保留になった。その後 2001 年に再度規制案を作成したが資料不十分とされ中止、2000～2002 年に流通漢方薬の検査を行い 2003 年の評価で危害有り判断されたため 2003 年 9 月 5 日改正案を作成した。さらに 2004 年 3 月 5 日に修正案を作成し現在審議中である。審議終了次第施行予定で、施行後 1 年間は 100～1500ppm の暫定基準を適用し、その後は全ての植物由来生薬に対して 10ppm 以下の基準を適用する予定である。

4. 2004 年上半期、虚偽・誇大広告の取り締まり結果 (2004.07.12)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=454

大田地方食薬庁は、2004 年上期のインターネット・ホームショッピングなどによる食品の虚偽・誇大広告一斉取り締まりの結果、190 件以上の業者を摘発したと発表した。違反内容は高血圧や糖尿病などの特定疾患の予防や治療に効果有りとしたもの 162 件、性機能強化をうたったもの 4 件、消費者の体験談・ダイエット効果など 25 件であった。大田食薬庁は大学生ら 6 人を誇大広告専任モニターに委嘱して全ての広告媒体を対象に監視を行っている。

5. 天然添加物「アカネ色素」について

1)アカネ色素の使用禁止措置計画 (2004.07.08)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=451

最近、アカネ色素が日本で動物実験の結果、腎臓のがんを誘発する可能性があるとして厚生労働省から報告されたことに関連し、KFDAは2004年6月22日、各自治体、韓国食品工業協会、韓国健康機能食品協会、大韓製菓協会など関連機関に、腎臓がん誘発の可能性を通報

するとともに、加工食品への使用自粛を要請し、各地方庁及び検疫などに別途の通報があるまで輸入自粛及び輸入禁止措置を要請した。また 2004年7月8日、アカネ色素の製造・使用・流通について直ちに暫定的な中断措置をとり、保管品などは輸入者に自主回収及び暫定販売禁止するように措置した。

2)新聞報道に関連して(解明資料) (2004.07.09)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=453

◇ (アカネ色素の国内使用実態等について“遅い対応”と題した報道記事に関連して)

ー同色素に対する日本の情報 (2004. 6. 18) により 2004年6月22日、(上述の) 措置をとった。

ー2004年7月7日、同色素の輸入の有無と国内生産の有無を確認した結果、輸入及び国内生産実績がなく、ただ2000年から現在まで同色素を含む糖類加工品(2件)とようかん(51件)の輸入実績があることを確認した。

ー2004年7月8日、同色素の製造・使用・流通を直ちに暫定中断措置して、同色素が含まれる輸入品に対しては輸入業者により回収及び暫定販売禁止するように措置した。

ー結論として、政府の対応が遅いと報道があったが、上記のような我が国の措置内容を見れば国内外情報事項に対して直ちに対応している。

◇ (国内業界関係者が“国内ではようかんと一部キャンディーに使われることが分かっている”と明らかにしたとの内容に対して)

ー我が国では2004年7月7日、同色素の輸入及び国内生産の有無を確認するために地方庁に緊急調査を指示し、現在まで輸入した実績がなく、国内でも生産の実績無し。

ーしたがって同色素の輸入や国内生産についての実績がないのに国内食品製造業者が原料として使っているという内容は事実と異なる。

◇今後の措置計画

ー7月8日 上述

ー7月13日 食品衛生審議委員会を開催し食品添加物の指定を取り消す計画

【論文等の紹介】

1. 子どもにおける水銀暴露について：概論

Mercury exposure in children: a review.

Counter SA, Buchanan LH.

Toxicol Appl Pharmacol. 2004 Jul 15;198(2):209-30.

2. 閉経後女性の認知機能、骨密度、血漿脂質に対するイソフラボン含有大豆蛋白質の効果について：無作為化比較試験

Effect of soy protein containing isoflavones on cognitive function, bone mineral density,

and plasma lipids in postmenopausal women: a randomized controlled trial.

Kreijkamp-Kaspers S, et al.

JAMA. 2004 Jul 7;292(1):65-74.

3. ブルーコホシュと周産期脳卒中

Blue cohosh and perinatal stroke

Finkel RS, Zarlengo KM.

N Engl J Med. 2004 Jul 15;351(3):302-3.

4. 小規模施設で生産されるトルティーヤ中のフモニシン及び伝統的なマサ製造方法がフモニシンに与える影響

Fumonisin in Tortillas Produced in Small-Scale Facilities and Effect of Traditional Masa Production Methods on This Mycotoxin

De La Campa R, et al.

J Agric Food Chem. 2004 Jul 14;52(14):4432-7.

5. 加熱酸化オリーブ油とヒマワリ油中のモノエポキシ脂肪酸の生成と発生、およびレストランやフライフード店で使用されたフライ油中の定量について

Formation and Evolution of Monoepoxy Fatty Acids in Thermoxidized Olive and Sunflower Oils and Quantitation in Used Frying Oils from Restaurants and Fried-Food Outlets

Velasco J, et al.

J Agric Food Chem. 2004 Jul 14;52(14):4438-43.

6. 異なる製法で燻製されたモッツァレラ・ディ・ブファーラ・カンパーナ (Mozzarella di Bufala Campana) チーズ中のベンゾ[a]ピレン (BaP) レベルについて

Levels of Benzo[a]pyrene (BaP) in "Mozzarella di Bufala Campana" Cheese Smoked According to Different Procedures

Anastasio A, et al.

J Agric Food Chem. 2004 Jul 14;52(14):4452-5.

7. 茶中のフッ化物含量および品質との関係

Fluoride Content in Tea and Its Relationship with Tea Quality

Lu Y, Guo WF, Yang XQ.

J Agric Food Chem. 2004 Jul 14;52(14):4472-6.

8. ジンジャーブレッド中のアクリルアミド：生成の重大要因と削減方法

Acrylamide in Gingerbread: Critical Factors for Formation and Possible Ways for Reduction

Amrein TM, et al.

J Agric Food Chem. 2004 Jun 30;52(13):4282-8.

9. 生後 6 ヶ月以内にマルチビタミンを添加されると食物アレルギーや喘息リスクが増加する

Early Infant Multivitamin Supplementation Is Associated With Increased Risk for Food Allergy and Asthma

Milner JD, et al.

Pediatrics. 2004 Jul;114(1):27-32.

10. 漁業：減少している珊瑚礁に住む魚の誤表示

Fisheries: Mislabelling of a depleted reef fish

Marko PB, et al.

Nature. 2004 Jul 15;430(6997):309-10.

11. ハーブ成分に関連した肝毒性について：臨床的、生物学的、組織学的データと特徴的な例の毒性メカニズムについて

Hepatotoxicity associated with herbal remedies: clinical, biological, histological data and the mechanisms involved in some typical examples. [フランス語]

Peyrin-Biroulet L, Barraud H, Petit-Laurent F, Ancel D, Watelet J, Chone L, Hudziak H, Bigard MA, Bronowicki JP.

Gastroenterol Clin Biol. 2004 Jun;28(6-7 Pt 1):540-50.

12. ELISA（酵素免疫測定）法によるウシ胆汁中の遊離トレンボロン検出方法について
Enzyme-Linked Immunosorbent Assay-Based Detection of Free Trenbolone in Bovine Bile

Fitzpatrick J, Manning B, O'Kennedy R.

J Agric Food Chem. 2004 Jul 14;52(14):4351-4.

以上
