

食品安全情報 No. 5 / 2005 (2005. 03.02)

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 19

食品微生物関連情報

【国際機関】

● FAO

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

1. 鳥インフルエンザ国際会議の報告：コントロールの強化が必要

Leading veterinary experts of 28 countries call for more vigorous bird flu control

25 February 2005

2月23～25日にホーチミン市で、鳥インフルエンザに関する第2回FAO/OIE/WHO地域会議が開催された。28カ国から参加した獣疫担当官は、アジア各国政府と国際社会に、鳥インフルエンザウイルスへの対応を最優先事項とすること、さらに財源支援を行うことを要請した。現在アウトブレイクは減少しているが、ウイルスはまだ蔓延しており、脅威は続いている。キャンペーンの強化、原点でのより先見性のあるアプローチのために、資金援助が必須と考えられる。

継続する人間への脅威

鶏を飼養している地域や市場におけるウイルスの蔓延には、さらに注意が必要である。キャンペーンによって家禽業者と消費者の意識を高め、家禽業者と獣医がウイルスの早期検出に協力しなければならない。

疾病の拡散

鶏とアヒルが近接していることなどの飼養システム、生きた動物の移動と市場出荷が拡散の大きな原因であるため、鶏とアヒルなどの分離、人間との接触の制限などの戦略が推奨された。動物衛生サービスとラボの強化に1億ドル以上、家禽の仕入れなど全部門の再建には数億ドルが必要であり、資金援助が要請された。また、ワクチンの重要性が認識され、アヒルへのワクチン接種の研究、人間へのリスクを最小限にするための研究が必要であるとされた。さらに、鳥インフルエンザウイルスに国境はなく、強力な地域的対応が必

要であるため、地域協力ネットワークを拡大し、アウトブレイクやキャンペーンに関する情報を共有しなければならないとされた。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/90041/index.html>

(関連報道)

Fighting bird flu at its origin to prevent a human flu pandemic

23 February 2005

第2回 FAO/OIE/WHO 地域会議において、鳥インフルエンザ拡散の原因として重要なのは、ウイルスの自然宿主と考えられている野性の鳥の移動よりも、生きている家禽の貿易、農場や市場での様々な種類の鳥の混在、バイオセキュリティの不備などであると指摘された。野生の鳥の処分は鳥インフルエンザのコントロールにそれほど有効ではなく、野生動物の保護のうえからも不適切であるため、FAO はこのような方法は推奨しないとしている。

むしろ、家禽の全生産ラインに適用されるバイオセキュリティ対策が必要である。アヒルの生の血液を飲む習慣を変えさせることなど、一般の意識を高める必要もある。また、発生国の多くは、診断装置、サーベイランスシステム、検出や分析の能力、Stamping out 法・ワクチン接種・バイオセキュリティプログラムの実行、有効な診断法やワクチン接種法の開発、地域のネットワークなどが不十分で、援助が要請された。

鳥インフルエンザのアウトブレイクは大きな経済的損失を与えた。これまでアジアでは約1億4千万羽が死亡または処分され、2004年の損失は100億ドル以上と見積もられている。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/89912/index.html>

2. 食品安全と品質最新情報

Food Safety and Quality Update

Issue No.26, February 2005

オンラインで入手可能な情報

1. GF2 議事録

GF2 Proceedings

完成版が www.foodsafetyforum.org から入手可能である（英語とフランス語）。

2. GF3 に関する e-フォーラム

GF3 E-discussion forum

GF3 の目的と構成を協議するため4月4日～5月13日に e-フォーラムが開催される。詳細が www.foodsafetyforum.org/global2 から入手可能である。

3. FAO/WHO がリスクアセスメントの適用に関する専門家を募集

FAO/WHO call for experts on the application of risk assessment

FAO/WHO が、Development of Practical Risk Management Strategies に関するガイドライン作成のため、微生物学的リスクアセスメント(MRA)適用の専門家を募集している。詳細が www.fao.org/es/esn/jemra/RM_strategies_en.stm から入手可能である。

4. JEMRA のウェブサイトが変更
JEMRA website changes
JEMRA のウェブサイトが、www.fao.org/es/ESN/jemra/index_en.stm に変更された。
5. JECFA 64 の要約
JECFA 64 Summary Report
www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew_en.stm から入手可能である。
6. 二枚貝のバイオトキシンに関する報告
Advance copy of Biotoxin report
www.fao.org/es/esn/food/risk_biotoxin_en.stm から入手可能である。
7. JECFA 65 のためのデータ募集
Call for data- Part II for JECFA 65 前号で紹介済み
8. 緊急事態における食品安全ガイドライン
Food Safety Guidance in Emergency Situations
www.fao.org/es/esn/food/foodquality_en.stm から入手可能である。
9. 食品安全と品質に関する FAO の実地プロジェクトの情報
FAO Field project information
www.fao.org/es/ESN/food/capacity_projects_en.stm から入手可能である。

会議予告

1. 近東の食品安全に関する FAO/WHO 地域会議
FAO/WHO Regional Meeting on Food Safety for the Near East
食品安全情報 No.1/2005 で紹介済み
2. コーデックス会議予告
Other upcoming Codex meetings
今後開催予定の次の会議に関する議題および文書の詳細が以下のアドレスから入手可能である。www.codexalimentarius.net/web/current.jsp
 - * FAO/WHO 近東地域調整委員会
FAO/WHO Coordinating Committee for the Near East
 - * コーデックス食品衛生部会
Codex Committee on Food Hygiene
 - * コーデックス分析法部会
Codex Committee on Methods of Analysis
 - * コーデックス一般原則部会
Codex Committee on General Principles
 - * コーデックス残留農薬部会
Codex Committee on Pesticide Residues
 - * コーデックス食品添加物・汚染物質部会
Codex Committee on Food Additives and Contaminants

お知らせ

小規模ならびに発展途上国のビジネスにおける HACCP 適用に関する FAO/WHO ガイダンスの見直し

FAO/WHO guidance document on the Application of HACCP in SLDBs reviewed

「小規模ならびに発展途上国のビジネスにおける HACCP 適用に関する政府向けガイダンス」のドラフトが見直された。この改訂版は、第 37 回コーデックス食品衛生部会の参加者に配布される。2005 年後半期の完成に向けて、現在専門家による評価が行われている。

ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/26.pdf

● OIE

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

1. 鳥インフルエンザに関する OIE/FAO の新しいネットワーク

Creation of a new OIE/FAO worldwide mechanism to fight against Avian Influenza

1 March 2005

2 月 25 日からホーチミン市で開催された鳥インフルエンザに関する国際会議が終了した。新しい鳥インフルエンザネットワークの重要性が喚起され、4 月 7～8 日にパリで開催される鳥インフルエンザ国際会議で立ち上げられる予定である。このネットワークの目的は、

- ・鳥インフルエンザとヒトインフルエンザの関連事項に関する、WHO ヒトインフルエンザネットワークとの協力
- ・鳥インフルエンザに関する研究の向上
- ・加盟国への専門知識と新技術の提供

ネットワークは世界中の研究プロジェクトを強化、調整し、最新の科学的情報や効果的なコントロール方法を共有できるようにする。OIE は、人間での流行の回避には原点での根絶が最も効果的であるが、人間用ワクチンを作成するために動物のウイルス株を迅速に入手することも重要と考えている。OIE/FAO のネットワークは、疫学活動に関する情報をまとめ、ウイルス株を収集して OIE/FAO のラボに送付する。ウイルス株は、必要に応じて WHO のラボネットワークとも共有される。

http://www.oie.int/eng/press/en_050225.htm

2. Disease Information

25 February 2005

Vol.18 – No.8

高病原性鳥インフルエンザ (タイ)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand

Follow-up report No.46

2005年2月24日付け報告

新しいアウトブレイク 9 件が報告された。鳥の種類は鶏とアヒルで、H5N1 が検出された。感受性のある 133 羽中症状を呈するもの 55 羽、死亡 55 羽、処分 78 羽であった。発病した動物とその周辺すべての動物を処分する方式(Stamping out)、隔離、国内の移動管理、スクリーニング、管理地域の設定、施設の消毒が行なわれている。ワクチンは禁止されている。2月初めからアクティブサーベイランスを行なっている。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec1

3. 高病原性鳥インフルエンザ (香港)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Hong Kong, Special Administrative Region of the People's Republic of China in a wild bird (additional information)

2005年2月24日付け報告

2005年1月14日に報告されたアカガシラサギから分離された H5N1 ウイルスの遺伝子分析結果である。

分離されたウイルスは、高病原性 H5N1 ウイルスと確認された。2004年11月と12月に香港で死亡したアオサギから分離された H5N1 ウイルスと高い関連性がみられた。これらのウイルスは、2002年12月にガチョウとサギから分離されたウイルスと外膜遺伝子(HAとNA)が類似しているが、最近分離された方のウイルスは Z+遺伝子型と異なり、4つの内在遺伝子(M, PA, PB₁ および PB₂)との組み換え型である。

今回のウイルスは、2003年に Fujian の家族が感染した H5N1 ウイルス、カンボジア、タイ、ベトナムでの死亡者のウイルス、2004年にアジアで発生したアウトブレイクのウイルスのいずれとも異なる。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec2

4. 食品安全分野における OIE の関与

The OIE's involvement in the field of food safety

February 2005

食品安全の国際基準は、コーデックス委員会によって設定されている。OIE は動物衛生と人畜共通伝染病に関する基準を担当しており、OIE の基準は国際貿易を通じて病原体を拡散する動物製品に適用される。OIE とコーデックス委員会は、国際基準とガイドラインによって消費者を保護するために協力関係をさらに強化している。2001年に両組織が関与するワーキンググループの設立が決定され、2002年、"Working Group on Animal Protection Food Safety"として立ち上げられた。

ワーキンググループの最初の任務は、両組織を援助して、生産から消費までの全ラインを通じての予防策について、基準設定に関する将来の方針をより正確に定義することであった。ワーキンググループは、リステリア、サルモネラ、トリヒナの削減方法など生産レベルでの対策を任務の大部分とすることを提案し、抗菌薬耐性の基準など共通分野の基準

においては不一致事項がないように努めている。また、コントロール手段に関するガイドラインのドラフト作成も任務に含まれ、現在、“Guidelines on food farming practices”、獣医サービスの役割と機能に関する書類、食肉処理検査手順に関する書類などを作成中である。

ワーキンググループ、OIE およびコーデックスは、互いの委員会や専門家グループの仕事に参加するなど密に相互協力している。ワーキンググループが一致した見解に達するには時間が必要であるため、全加盟国がその行政組織内に獣医サービスや関連ある行政部門などを含めた諮問機関を設立することが望まれる。

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

5. 鳥インフルエンザに関する OIE/FAO 国際会議

OIE-FAO International Conference on Avian Influenza

Paris, France 7-8 April 2005

21 February 2005

2003 年末に東南アジアで始まったアウトブレイク以来、OIE と FAO は世界規模でコントロールを調整し、発生国を援助してきた。2005 年 2 月 23～25 日には、ホーチミン市でアジアの動物の鳥インフルエンザコントロールに関する第 2 回 FAO/OIE 地域会議を開催し、2004 年 2 月の HPAI 緊急地域会議での推奨事項を見直し、アジアでの展開方針を検討する。

OIE と FAO は WHO と協力し、4 月 7～8 日、パリの OIE 本部で鳥インフルエンザに関する国際会議を開催する。消費者の安全や動物・動物製品の貿易を確保しつつ、新しい科学情報によって国際基準やガイドラインを向上させるために、世界的レベルで最新の科学情報を交換する機会となる。作成される基準とガイドラインは加盟国 167 カ国によって実施される。詳細が http://www.oie.int/eng/Avian_Inf_2005/home.htm から入手可能である。

http://www.oie.int/eng/press/en_050221.htm

6. 第 16 回 OIE アフリカ地域会議

16th Conference of the World Organization for Animal Health (OIE) Regional Commission for Africa Khartoum (Sudan), 7-10 February 2005

17 February 2005

2005 年 2 月 7～10 日、スーダンの首都ハルトゥームで標題会議が開催され、次の二つの技術的問題を中心に協議が行われた。

- ・ 移動牧畜の社会的経済的影響と動物衛生に対する影響
- ・ アフリカの畜産における遺伝子組み換え生物(GMOs)

そのほか、アフリカで最近発生した疾患や現状についての報告、アフリカにおける新しい OIE 水生動物衛生方針の作成、OIE/FAO 合同 Global Framework for the Progressive Control of Transboundary Animal Disease(GF-TADs)の世界的プログラム、Standard and Trade Development Facility(STDF), ALive multi-partner (African

Livestock-Partnership for Livestock Development, Poverty Alleviation and Sustainable Growth in Africa) プログラムについても検討された。

今回は 2007 年 2 月、エリトリアで開催される予定である。

http://www.oie.int/eng/press/en_050215.htm

【各国政府機関等】

● USDA FSIS

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

1. 2004 年、牛ひき肉中の *E. coli* O157:H7 が大幅に減少

FSIS Ground Beef Sampling Shows Substantial *E. coli* O157:H7 Decline In 2004

February 28, 2005

FSIS が、2004 年に採集した牛ひき肉の *E. coli* O157:H7 陽性率が 2003 年より 43.3%低下したというデータを発表した。2004 年に採集した 8,010 サンプルのうち *E. coli* O157:H7 陽性は 0.17%であった。2003 年は 0.30%、2002 年は 0.78%、2001 年は 0.84%、2000 年は 0.86%で、2000 年から 2004 年の間に、陽性率は 80%以上低下したことになる。

2004 年 4 月、CDC は 2003 年の *E. coli* O157:H7 感染症が 2002 年より 36%減少したことを報告した。*E. coli* O157:H7 汚染による食品の回収も減少した。*E. coli* O157:H7 汚染による回収は、2004 年は 6 件、2003 年は 12 件、2002 年は 21 件であった。

2002 年、FSIS は全牛肉工場に食品安全計画の再検討を指示し、工場の多くが新技術の導入など大きな変化を遂げ、*E. coli* O157:H7 検査が増加し、2004 年に採集されたサンプル数は 21%増えた。また、検査官や監視官のための新しい研修を開始し、検査官を援助して実績を高めるための見直しと管理システムを作成した。小規模および零細工場のために全米でワークショップを開催し、技術面での専門知識や援助を提供した。陽性率の低下は、FSIS のこのような対策の有効性を示しているとされた。

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_022805_01/index.asp

2. Federal Register Notices Docket No.02-046N

Generic *E. coli* and Salmonella Baseline Results

February 17, 2005

FSIS が、関連施設の対応策やその評価に役立つように、1997～2000 年に行われた *E. coli* とサルモネラ属菌のベースライン研究の結果を公開している。このベースラインは、現在の規則に定められている *E. coli* 基準やサルモネラ基準に代わるものではない。

E. coli については、ウシ、ブタ、ガチョウはスポンジ法によるサンプル、鶏はリンス法、七面鳥は両者によるサンプルを対象に調査された。七面鳥とガチョウのベースラインが初めて公開され、リンス法による鶏の新しいデータが含まれている。サルモネラ属菌につい

ては、ウシ、ブタ、七面鳥、ガチョウはスポンジ法、鶏はリンス法によるサンプルである。
<http://www.fsis.usda.gov/Frame/FrameRedirect.asp?main=/OPPDE/rdad/FRPubs/02-046N.htm>

● Canadian Food Inspection Agency

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

1. 2004年冬の鳥インフルエンザ発生に関する CFIA の報告

Canadian Food Inspection Agency Reports Following an Outbreak of High Pathogenicity Avian Influenza in the Lower Fraser Valley of British Columbia in the Winter of 2004

2004年2月、CFIAは、ブリティッシュコロンビア州の Lower Fraser Valley で鳥インフルエンザを確認した。CFIA 疫学チームによる調査内容の報告。

CFIA の包括的要約報告 (2005年2月24日)

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/avflu/2004rep/introe.shtml>

以下のような情報、CFIA の制圧対策の概略が収載されている。

- ・ B.C.州の家禽産業、カナダの鳥インフルエンザ、カナダの獣医の基盤、輸出入データに関する背景情報
- ・ アウトブレイク対応における関係者の役割
- ・ 発生した地域の地図や対応策のスケジュールなど、アウトブレイクの記載
- ・ 疾患コントロール活動
- ・ 診断的所見

由来と拡散の経路に関する報告 (2005年2月24日)

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/avflu/2004rep/epie.shtml>

疾患の性質と拡散の経路についての分析結果が記載されており、ウイルスに関する現在の情報、由来と拡散の分析の所見、家禽産業への推奨事項を提供している。

見直しによる確認事項 (2005年1月10日)

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/avflu/2004sum/revexae.shtml>

2004年7月、CFIAによる対応処置の有効性を分析するために見直しを開始された。

これにより、外国由来の動物疾患に対する将来の対応に関して、主に緊急事態への計画と準備態勢、データ管理と情報の流れが、さらに改善の必要な分野であると認識された。

今後の計画

CFIAは、空気感染の役割などウイルスの由来と伝播能力の研究、B.C.州の家禽事業におけるウイルスへの曝露のリスク要因に関する研究(2005年秋に報告される予定)を行なっている。また、2005年春にカナダの家禽の血清学的調査を開始する計画であり、渡り鳥(水

鳥) の鳥インフルエンザ有病率に関する 2005 年の調査も検討している。

CFIA の疫学調査に関する Q and A が

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/avflu/2004sum/repqueste.shtml> から閲覧可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/avflu/2004sum/repindexe.shtml>

2. カナダの BSE セーフガード総括

Overview of Canada's BSE Safeguards

カナダにおける BSE 対策に関する総括。

BSE と vCJD

BSE は、英国のレンダリング法の変化や肉骨粉の使用が増えたことなど複数の因子により流行したと考えられ、飼料規制の導入によって発生は減少した。カナダ産の牛肉が原因と考えられる vCJD 患者は発見されておらず、以下の対策に基づくとカナダで vCJD に罹患するリスクは極めて低い。

低い北米の BSE レベル

1980 年代にカナダと米国が輸入していた英国の牛の一部が感染していた可能性はある。カナダが輸入したのは 191 頭で、うち 1 頭が 1993 年に BSE 陽性となり、食品および飼料から排除された。68 頭はすでに死亡またはと殺され、生きていた牛全頭が安楽死させられ、検査結果は陰性であった。68 頭のうち 10 頭は、BSE が報告された英国の農場由来であったため、リスクが最も大きいと考えられる。

輸入制限

1990 年、カナダは英国とイングランドの牛の輸入を制限し、その後、動物・一部の飼料・反芻動物製品の輸入制限地域を拡大した。1990 年前にすでに北米に BSE が入ってきたが、当時からの対策により新たに入ってくることは阻止された。カナダと米国は合同でリスク管理対策を続けてきた。

拡散防止

1997 年に飼料規制が導入されて厳しく監視されている。北米で見つかった BSE 感染牛の数は、北米での BSE のレベルが極めて低く、感染した動物が飼料規制以前の飼料に含まれた可能性が極めて低いことを示している。たとえ飼料に入ったとしても、レンダリング方法により感染レベルが低下する。また、感染するのは通常 1 歳までの時期で、北米では発症レベルに達する前にほとんどがと殺される。

カナダでの BSE 監視

1990 年以来、カナダでは BSE は報告義務があり、疑い例も CFIA に報告しなければならない。1992 年、カナダは兆候のある動物を見つけるためサーベイランスプログラムを開始し、1996 年以降は OIE の推奨レベルを超えている。2003 年以降に 35,000 頭の検査から見つかったのは 3 頭で、カナダの BSE レベルが極めて低いという証拠となった。また、サ

ーベイランスプログラムは、飼料規制や輸入制限などの対策の有効性も示している。若齢の BSE が見つかっていないことも、飼料規制の有効性を示す証拠である。

と殺方法によるリスク削減

カナダでは大部分の牛が 2 歳未満でとさつされるため、潜伏期間を考えると、感染しても発症レベルまで達する可能性はかなり低い。発症するまで生存してもスクリーニングで除かれる。

特定危険部位の除去ー最終セーフガード

上記のセーフガードによるリスク削減後、さらなる対策として全動物から特定危険部位 (SRM) を除去している。これは国際的に最も効果的とされている手段である。

将来

CFIA は、サーベイランスプログラムによりさらに BSE が見つかる可能性があるとして予測している。しかし、このような対策により、BSE が見つかったことで食品安全または動物衛生のリスクが高まるということはない。現在、すべての動物用飼料からの SRM 除去が提案されており、これによって交叉汚染や誤用のリスクが最小限となり、拡散をさらに防いで根絶時期が早まると考えられる。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/bseesbfs2e.shtml>

● Eurosurveillance

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

Eurosurveillance Weekly (2005) Volume 10 Issue 8, 24 February 2005

1. 非定型鳥インフルエンザ、2004 年 2 月ベトナム

Atypical presentation of avian influenza in Vietnam, February 2004

2004 年 2 月にベトナムで死亡した 4 歳の男児についての報告である。症状は発熱、頭痛、嘔吐、重症の下痢で、その後、発作を起こして昏睡状態（胃腸疾患と脳炎）に陥った。呼吸器症状はなく、胸部 X 線像も初期は正常であった。後期に多少呼吸器の兆候がみられ（両側肺に軽い異常音と喘鳴、X 線による浸潤像）、最終的に呼吸不全となったが、呼吸器が重要な問題とは考えにくかった。

しかし、10 月に脳脊髄液、便、咽喉、血清から鳥インフルエンザウイルス (A/H5N1) が分離され、感染が確認された。患者の姉が 11 日前に同様の症状を呈して死亡していたことがわかったが、検体は採取されなかった。2 人とも感染した家禽への曝露の有無は確認できなかったが、アヒルのいる水路で体を洗ったり泳いだりしていた。2 例の間隔から人一人感染は否定される。

初期に発熱と下痢を呈するが呼吸器症状のない H5N1 感染として、今回は 2 例目である。1 例目は 2004 年 3 月のタイの患者で、死亡した。

・ H5N1 感染の症状範囲が想定より広い。このため、同様の患者が見過ごされていないか

把握するために、さらに情報が必要である。

- ・ 便に H5N1 ウイルスが確認されたため、未知の感染経路の可能性がある。
- ・ 今回の例を把握するには、外国由来の H5N1 感染に関するサーベイランスを調整する必要があるかもしれない。サーベイランスアルゴリズムを発熱と下痢を伴う東南アジアからの帰国者まで拡大することは、現在推奨されていない。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050224.asp#4>

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

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

1. ヒツジの TSE 検査結果

TSE testing in Sheep (All) 2003

EU のヒツジの TSE 検査結果：2003 年 1 月～12 月の累計が以下のアドレスから入手可能である。

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/tse_sheep_cumul_12-03_en.pdf

2. 新しい BSE 検査法 7 種を認可

Commission approves new BSE tests, opening up competition in the field

16 February 2005

EC が新しい迅速 BSE 検査法 7 種を認可し、BSE のモニタリングに使用可能な検査は 12 種類となった。これらはラボの評価と実地試験のうえ EFSA が認可を推奨したものである。と畜場でと殺され、または農場で死亡した動物の脳の BSE を検出するもので、現在のところ生きている動物から BSE を検出する検査法はない。EU では、と畜された 30 カ月齢以上の健常な牛と、死亡した 24 カ月齢以上の家畜はすべて BSE の検査を受けなければならない。以前に認可された検査法のうち 5 種類はヒツジとヤギの TSE チェックにも使用でき、今回追加認可された新しい検査も現在この使用についての評価が行われている。

詳細が http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/index_en.htm から入手可能。

http://europa.eu.int/comm/food/library/press011_en.pdf

3. Community Reference Laboratory 専門家グループ会議の報告

Report to DG SANCO on CRL Expert Group on Strains Meeting of 16/17 September 2004

2004 年 9 月 16～17 日、英国で、Community Reference Laboratory(CRL) Expert Group on Strains の会議が開催され、バイオアッセイ方法の見直しが行われた。また、DG SANCO から要請された、非定型スクレイパーの意義に関する助言の問題にも取り組まれた。最終的な推奨事項に影響を及ぼす以下の事項が報告されている。

Part I : 小型反芻動物の TSE の分類—鑑別法

1. アクティブならびにパッシブサーベイランス結果の分類
2. サーベイランスでの陽性サンプルに NRLs が鑑別ウェスタンブロットを実施できるようにするための提案
3. BSE とスクレイピーとを鑑別できる検査の認可手続き
4. NRL がスクレイピーと確認できない場合、リング試験を実施するために必要な変更

Part II : 非定型スクレイピー—解釈の妥当性と重要性

5. 確認に必要なサンプルを得るためのサーベイランスサンプリング処理の変更
6. スクレイピーまたは非分類スクレイピーとされている例の性質と意義
7. ヒツジの BSE について、また、TSE 耐性ヒツジの飼養プログラムについての非定型スクレイピーの関連性

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/strains_16-17_09_2004_en.pdf

● Health Protection Agency (HPA)

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

CDR Weekly

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

イングランド、スコットランドおよびウェールズにおける *Salmonella* Typhimurium DT104 感染アウトブレイク : 2005 年 1 月～2 月

Outbreak of *Salmonella* Typhimurium DT 104 infection in England, Scotland, and Wales: January to February 2005

Volume 15 Number 7, 17 February 2005

2005 年 1 月以来、*Salmonella* Typhimurium DT104 患者 96 人 (スコットランド 26 人、イングランド 66 人、ウェールズ 4 人) が報告された。2004 年の同時期には 30 人から *S.* Typhimurium DT104 R-type ACSSuSpT が分離された。患者の年齢は 4 カ月～70 歳 (中央値 24 歳) で、女性が 60%であった。大部分が 1 月 4 日～21 日に発症し、数名が発症前に海外への渡航歴があった。

<http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/news.htm#DT104>

● Department of Health and Ageing, Australia

<http://www.health.gov.au/internet/wcms/publishing.nsf/Content/Home>

すしによる *Salmonella* Singapore アウトブレイク

Outbreak of *Salmonella* Singapore associated with eating sushi (Communicable Diseases Intelligence Vol 28 No 4)

2004年3～4月に Queensland で行われた、すしによる *Salmonella* Singapore 集団感染の調査結果。2004年3月30日、Queensland Health Scientific Services は Queensland OzFoodNet サイトに、6人の *S. Singapore* 感染者 (20～39歳) の集積を探知したと報告した。うち5人への電話調査により、A店(4人)とB店(1人)からのテイクアウトの巻きずしを喫食していることが判明した。その後発見された患者を含め、12人の症例と16人の対照者による症例対照研究が実施され、A店で販売された巻きずしが関与していると示された(odds ratio undefined; $p < 0.001$)。A店ででの食材や環境拭き取り検体からは *S. Singapore* は検出されなかったが、衛生上の問題が指摘された。特に、店舗で卵黄を分離して自家製マヨネーズを調整し、1週間昼間は室温で保管していたことは問題であった。

<http://www.health.gov.au/internet/wcms/Publishing.nsf/Content/cda-2004-cdi2804p.htm#top>

● ProMED-Mail

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

1. 鳥インフルエンザ (ベトナム)

Avian Influenza, Human – East Asia (40): Viet Nam

March 1, 2005

ハノイの35歳の女性に鳥インフルエンザ感染が確認され、ベトナムの2004年12月以来の患者は21人となった。この女性は家禽市場によく出入りしていた。地元紙によると、Thai Binh 省の69歳男性と、同省の21歳男性の死亡が発表されている。

2004年12月中旬～2005年2月28日に報告された数は

	患者数	死亡者数
カンボジア	非公式1人 (公式1人)	非公式1人 (公式1人)
タイ	0人 (0人)	0人 (0人)
ベトナム	20人 (10人)	13人 (9人)

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5570010620915647995::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28235

Avian Influenza, Human – East Asia (39): Viet Nam

March 1, 2005

北部 Thai Binh 省の36歳の男性が、感染した家禽と接触後に鳥インフルエンザ(H5N1)を発症し、2005年の Thai Binh 省の患者は5人となった。2月26日、これまでに鳥インフルエンザが発生した35の市・省のうち14市・省ではここ3週間新たな発生がないと発表されたが、2月25日、メコンデルタ5省で新たな発生11件が報告された。2月26日現

在、アヒルとガチョウ 6,000 羽が淘汰された。

2月28日、ハノイの市場清掃者である35歳女性に鳥インフルエンザ感染が確認された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14361339381419358801::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28233

Avian Influenza, Human – East Asia (38): Viet Nam

February 28, 2005

2月27日、Thai Binh 省の69歳の男性が鳥インフルエンザ(H5N1)で死亡し、鳥インフルエンザによる今冬のベトナムの死亡者は14人になった。2004年、ベトナム、タイ、カンボジアでの死亡者は合計46人であった。2月上旬に死亡者の家族全員が鶏肉を食べたが、他に患者はいない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17917163059059463549::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28231

Avian Influenza, Human – East Asia (37): Viet Nam

February 27, 2005

2月26日、北部 Thai Binh 省の36歳の男性に鳥インフルエンザ A(H5N1)感染が確認され、ベトナムの2004年12月以来の感染患者数は19人になった。

同国では、2004年12月16日に始まったアウトブレイクで、患者が19人確認され、このうち12人が死亡した。2005年1月以来、35の市と省で150万羽が死亡または淘汰された。2月26日現在、35地域のうち14地域では少なくとも3週間新たな発生はない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17917163059059463549::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28214

Avian Influenza, Human – East Asia (35): Viet Nam

February 25, 2005

2月24日、ベトナム北部 Thai Binh 省の21歳の男性に鳥インフルエンザ H5N1 感染が確認され、14歳の妹にも感染が疑われている。兄妹は、アヒルの生の血を使った料理を食べていた。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8157519110072911225::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28202

2. キュウリ缶詰によるボツリヌス症 (ロシア)

Botulism, Canned Cucumbers – Russia (Samara)

February 28, 2005

ロシア南西部サマーラ州 Tolyatti の学校で、キュウリ缶詰により小児5人を含む16人がボツリヌス症で入院した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17917163059059463549::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28224

3. ウイルス性胃腸疾患

Viral Gastroenteritis Update 2005 (07)

February 27, 2005

ロタウイルス (ニカラグア)

ニカラグア北部で、ロタウイルス感染が流行。過去数週間に死亡者が 32 人、患者が 27,900 人となり、30,000 人にのぼるとみられる。大部分が北部の Estela と Madriz であるが、中部の首都 Managua に広がる可能性もある。飲料水の汚染と予防のための知識不足が原因とされる。

不明の下痢 (インドネシア)

2 月初め以来、スラウェシ島中部の Morowali で、149 人が下痢を発症し、少なくとも 19 人が死亡した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8775311322820078121::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28216

Viral Gastroenteritis Update 2005 (06)

February 16, 2005

ロタウイルス (エルサルバドル)

今年初め、小児 15 人がロタウイルスによる下痢性疾患で死亡したため、一部地域に緊急事態が宣言された。小児の下痢患者は 40,000 人以上である。

ロタウイルス (ロシア)

Arkhangelsk 地域 Kotlas 市で 1 月 24 日以来、小児 42 人が腸内感染の症状を呈し、うち 28 人が入院した。患者は主に 1~2 歳であり、大部分が幼稚園での感染である。予備診断では急性腸内感染とされた。予備検査では今のところ細菌感染の証拠がなく、ロタウイルス感染の可能性が高いと考えられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18134678346316899534::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28123

4. トリヒナ症 (ラトビア)

Trichinellosis, Human – Latvia

February 26, 2005

2 月 15~21 日にトリヒナ症患者 19 人が報告され、全員が Riga の市場で購入したベーコンを食べていたため、Riga 市場での豚肉（燻製、塩漬けおよび酢漬け）の販売が禁止された。ラトビアのトリヒナ症のアウトブレイクは、2004 年が 2 件で患者 20 人、2003 年が 2 件で患者 11 人であった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3614341240886615567::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28208

5. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2005 (07)

February 25, 2005

コレラ (モザンビーク)

中央部 Sofara で、2月16日にコレラ患者1人が出た後、21日には19人が報告された。

コレラ (ナイジェリア)

南西部 Oyo 州都 Ibadan から 50km の村で、過去 2 週間に少なくとも 46 人がコレラで死亡し、100 人以上が入院した。同国では、安全な水の不足から様々な地域でコレラのアウトブレイクが多い。

コレラ (コンゴ民主共和国)

2004 年 12 月 23 日以来、東部の South Kivu 州で豪雨が続き、1 月 30 日現在、コレラ患者 2,379 人、死亡者 23 人が報告された。特に Bukavu と Uvira に多い。

コレラ (赤道ギニア)

2 月第 1 週にビオコ島 Malabo で 400 人以上が重症の下痢と脱水症状で入院し、コレラのアウトブレイクが疑われている。少なくとも 2 人にコレラが確認され、死亡者も多数である。本島の Bata から疑い例が報告されている。

コレラ (ブラジル)

2 月 1 日、ペルナンブコ州でコレラ患者 1 人が確認された。

コレラ WHO WER 報告

カメルーン	2005 年 1 月 1～30 日	患者 297 人	死亡者 3 人
コンゴ民主共和国	2005 年 1 月 1～23 日	患者 1,699 人	死亡者 19 人
タンザニア	2005 年 1 月 3 日～2 月 6 日	患者 279 人	死亡者 4 人
カメルーン	2005 年 1 月 31 日～2 月 13 日	患者 131 人	
ジンバブエ	2005 年 1 月 1 日～2 月 6 日	患者 27 人	死亡者 6 人

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11484809752543871835::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28200

6. 魚介類による *Vibrio parahaemolyticus* 感染 (チリ)

Vibrio parahaemolyticus, seafood – Chile (Puerto Montt)

February 23, 2005

気候の変化と海水の温度上昇によって *Vibrio parahaemolyticus* が繁殖し、1 月以来 6,300 人以上が生または加熱不十分の貝類の摂食により感染した。政府は 5 分以上の加熱を呼びかけている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3865541217914937353::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28180

7. 人畜共通伝染病国際会議

Calendar 2005 (10): International Zoonoses Conference

February 23, 2005

2005年6月15～17日、英国リバプール市で、英国保健保護局(HPA)などが、国際会議「人畜共通伝染病の予防およびコントロール：科学から政策まで」を開催する。テーマは、

- ・ 政策策定
- ・ 人畜共通伝染病のサーベイランスとモデリング
- ・ 食品由来の人畜共通伝染病
- ・ 新興の人畜共通伝染病
- ・ 人畜共通伝染病のグローバル化

投稿のアブストラクトを4月1日まで募集する。詳細は、

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

から入手できる。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15056851258862764915::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28184

8. 人畜共通伝染病に関する第1回汎米会議のお知らせ

Calendar 2005 (08): 1st Panamerican Congress on Zoonoses

February 21, 2005

人畜共通伝染病に関する第1回汎米会議と第5回アルゼンチン会議、第2回ブエノスアイレス会議が開催される。アルゼンチン会議は1年ごとに開催されるが、2006年は多数の専門家の参加を可能にするため汎米会議と合同で開催される。2005年11月15日までアブストラクトを、2006年3月15日までに完全版の提出を募集している。

詳細は <http://www.zoonosis2006.com> から入手可能である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17984530516935630249::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28162

【論文紹介】

1. 慢性リンパ性炎症によりプリオンの組織親和性が決定される

Chronic Lymphocytic Inflammation Specifies the Organ Tropism of Prions

Mathias Heikenwalder, Nicolas Zeller, Harald Seeger, Marco Prinz, Peter-Christian Klöhn, Petra Schwarz, Nancy H. Ruddle, Charles Weissmann, Adriano Aguzzi

SCIENCE Vol. 307, No. 5712, p.1107-1110, 18 February 2005

2. 非 O1 型、非 O139 型 *Vibrio cholerae* の遺伝子解析により III 型分泌システムの遺伝子解明へ

Genomic characterization of non-O1, non-O139 *Vibrio cholerae* reveals genes for a type III secretion system

Michelle Dziejman, Davide Serruto, Vincent C. Tam, Derek Sturtevant, Pornphan Diraphat, Shah M. Faruque, M. Hasibur Rahman, John F. Heidelberg, Jeremy Decker, Li Li, Kate T. Montgomery, George Grills, Raju Kucherlapati, and John J. Mekalanos
PNAS Early Edition, published February 22, 2005, 10.1073/pnas.0409918102

3. モザンビーク、**Beira** における大規模経口コレラワクチン投与の効果

Effectiveness of Mass Oral Cholera Vaccination in Beira, Mozambique

Lucas MES, Deen JL, von Seidlein L, et al.

N Engl J Med 2005; 352:757-67.

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

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

1. 既存の遺伝子組換え製品のリストー更新

Notification of Existing Products Updated list of admissible notifications received by the European Commission (15/02/05)

http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/notifications_existing_products.pdf

2004年10月18日までにECに届けられている製品のリスト(29品目)。

2. 化粧品中のパラベンと乳ガンに関する SCCP (消費者製品に関する科学委員会) の意見

Risk Assessment: Scientific Committee on Consumer Products:

Scientific Committee on Consumer Products opinion on Parabens, underarm cosmetics and breast cancer

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_00d.pdf

パラベン(4-ヒドロキシ安息香酸: 4-Hydroxybenzoic acid)、その塩及びエステルは、化粧品規制76/768/EEC, Annex VI, part 1, reference 12によって規制されており、保存料として、最終製品中に1種類のエステルとしては最大0.4%、エステル混合物としては最大0.8%まで使用できる。この化合物は記号(+)として市販されていることから、保存料の目的で使用される上記規制以外にも製品に添加されている可能性がある。1999年2月17日に、こうした保存料以外の目的での(+)と表示された化合物の使用についても規制を行うべきとの意見が出された。

ECは脇の下用の化粧品と乳ガンの関連についての報告とそれに対する科学的批評を受け、評価を行った。DarbreとHarveyは脇の下用の化粧品と乳ガンリスクに関する論文を多数出版しており、考察として、脇の下用化粧品は乳腺に近いところに高頻度で使用され、洗浄されず蓄積しやすいこと、パラベンは化粧品の99%に含まれ弱いエストロゲン活性があることなどを挙げている。こうした報告には多数の反論が寄せられ、研究デザインの重大な欠陥や疫学データからは脇の下用化粧品と乳ガンの関連は否定されていることなどが指摘されている。SCCPはこれらの報告を精査し、現時点の科学的データからはパラベンを含む脇の下用の化粧品の使用による乳ガンリスクの証拠はないと結論した。したがって現行のパラベン規制値を変更する必要はないとしている。

3. SCCP によるパラベンの安全性評価

Scientific Committee on Consumer Products opinion on the Safety Evaluation of Parabens Adopted by the SCCP by written procedure on 28 January 2005

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_019.pdf

パラベン、食品に関する科学委員会 SCF の 1994 年の意見ではメチルパラベン、エチルパラベン、プロピルパラベン及びその塩の合計として ADI 10mg/kg と設定されている。EFSA の 2004 年の意見では、プロピルパラベンについては ADI を設定するのは適切ではないとして除外し、その他については ADI 10mg/kg としている。SCCP は、化粧品用のメチル及びエチルパラベンについては現行の規制値最大 0.4% を維持することとし、プロピル、ブチル、イソプロピルパラベンについては申請者による発生毒性データの提出が必要であるとされている。

4. 無認可色素 Sudan I によるウスターソースの汚染

Contamination of Worcester sauce by the unauthorised colour Sudan I

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/fraudulent/index_en.htm

1) プレスリリース：EC と専門家は Sudan I 汚染について話し合う

European Commission and national experts discuss Sudan 1 contamination (24 February 2005)

http://europa.eu.int/comm/food/library/press013_en.pdf

EC と国の食品安全専門家は 2 月 24 日、工業用色素 Sudan I による食品汚染について話し合いを行った。汚染物質作業委員会は FSA による状況の説明を受けた。健康及び消費者保護コミッショナーは、「2003 年 6 月から EU は Sudan 色素の汚染のないことが確認された唐辛子製品のみについて輸入を認めている。また加盟国は市場にある製品の調査義務を負っている。迅速警報システム (RASFF) の導入以降、数百の汚染製品が見つかり、リコールや廃棄が行われてきた。2003 年 6 月以前に輸入されていた古い唐辛子製品がまだ加工業者によって使われている可能性がある。最初の対策がとられてから 18 ヶ月以上も経つのに製造業者のなかにクリーンアップの義務を果たさないものがあることを遺憾であるとし、もしこうした事態が続くのであれば加盟国は規制に従わせるための強制手段をとる。」と語った。

Sudan red は食品への使用が許可されていない色素で、IARC により発ガン物質と分類されている。この物質は天然には食品中に含まれることはない。

2) バックグラウンド情報・プレスリリース・委員会の決定

Rapid Alert System for Food and Feed meeting of 22 February 2005 (24 February 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/62&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

1.英国の状況の背景

英国は Sudan I 色素で汚染されたウスターソースについての状況を報告した。この色素はウスターソースを作るのに使ったチリパウダーに含まれており、このウスターソースがさらに他の製品の材料として使われていた。このチリパウダーは 2002 年に輸入されたものであった。イタリアからウスターソース中に 3ppm の色素が検出されたとの報告を受け英国が検査を行ったところ、チリパウダー中に 80ppm(mg/kg)の濃度で検出された。英国内でこのソースを納入している業者 200 のうち、少なくとも 20 業者は製品を英国以外の EU 加盟国に納入していた。英国は少なくとも 420 の加工食品にウスターソースが使われていて回収すべきと発表した。また情報は得られ次第少なくとも 1 日 1 回は FSA のウェブサイトでも更新されると報告した。

2.委員会からの要請

委員会は、英国が加盟国への情報伝達を RASFF システムではなくウェブサイトで行うことを遺憾なこととし、英国に加盟国への情報伝達は RASFF を使うよう依頼した。また会合で提供された情報が各国内で調査を行うのに十分なものではなかったため、汚染されたソースが納入されていた全ての業者を特定するよう英国に要請した。現状では全ての EU 加盟国が汚染されたソースの納入業者を特定することに努力することで合意した。

3) Sudan 1 : 2005 年 2 月 24-25 日 汚染物質作業委員会の結論

Sudan 1: Contaminants Working Group of 24-25 February 2005 - Conclusions of the Commission (25 February 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/67&format=HTML&aged=0&language=EN>

EU は、英国からウスターソースの Sudan I 汚染に関する状況報告を受けた。汚染源となった唐辛子粉は 2002 年にインドから輸入したもので、全量が使われたと考えられる。ウスターソースの製造工程に長い熟成期間があるため市場に出るのが遅くなった。汚染源となった唐辛子粉の Sudan I 濃度は 80 mg/kg で、ソースでの汚染濃度は 3mg/kg であった。入手可能な情報をもとに各国が対応を行っている。汚染レベルなどに関する新しい情報が入り次第緊急に会合が開かれる。

5. EU の新しい食品及び飼料規制に備えるための分析結果・分析の不確実性・回収率についての報告書

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

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

規制値の適用にあたり、サンプリングや測定方法による「分析の不確実性」にどう対処すべきかをまとめた報告書。

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

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

1. 動物飼料中汚染物カンフェクロル Camphechlor に関する CONTAM パネルの意見

Opinion adopted by the CONTAM Panel on 1 February 2005 (16 February 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/803_en.html

カンフェクロルは非全身性の殺虫剤でダニ駆除作用もあり作物や動物に使われていた。かつては最も多く使われていた殺虫剤で、1970年代初期に DDT に主役を譲った。現在はカンフェクロルの使用はほとんどないが、ある種の同族体は分解されにくいことから広く検出され、魚や海獣・海鳥などに比較的高濃度に検出される。経口摂取されたカンフェクロルは、消化管から速やかに吸収され生物の脂肪に分布する。また胎盤を通過し乳汁中にも移行する。魚・鳥・ほ乳類で神経毒性が報告されている。他に肝・甲状腺・免疫系に有害影響が生じる。

養殖魚中のカンフェクロルの暴露源は魚油やフィッシュミールで、ヒトの暴露は主に脂肪分の多い魚を食べることにより、推定暴露量は1~25ng/kg bw/day である。魚をたくさん食べる人では60 ng/kg bw/day になることがあり得るが、アカゲザルでの33週間試験によるNOAEL 100 µg/kg bw からは、この濃度で健康影響はないと考えられる。カンフェクロル汚染の指標としては、同族体 CHB 26、50 及び 62 が利用でき、最も毒性が高いものの一つである CHB 42、さらに CHB 40、41、及び 44、最近の汚染の指標として CHB32 を分析対象にすべきである。家畜飼料中のカンフェクロルについてのデータや同族体特異的毒性などのデータはない。

2. エネルギードリンク中のタウリンと D-グルクロノ-γ-ラク톤の安全性試験デザインに関する AFC パネルの声明

Statement of the AFC Panel adopted on 9 December 2004 (16 February 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_documents/804/statement_energy_drinks1.pdf

Red Bull GmbH 社から2004年7月に提出された文書は9月にAFCパネルのワーキンググループで議論された。この文書では、新たに提案されたADME試験などの評価への有用性について述べている。

3. 子豚・ブタ及びニワトリ肥育用 Biomin BBSH 797 の安全性に関する FEEDAP パネルの意見

Opinion of the Scientific Panel on FEEDAP on a request from the Commission on the safety of the product “Biomin BBSH 797” for piglets, pigs for fattening and chickens for fattening (17 February 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/805_en.html

Biomim BBSH 797 の活性成分は、ウシの第一胃から単離された Eubacterium 系統である。この微生物は、穀物飼料中の主な汚染カビ毒であるトリコテセンをより毒性の低い形にする能力で選別され、トリコテセン汚染のある動物飼料に使用される。

EFSA はこの Biomim BBSH 797 微生物 Eubacterium sp. DSM 11798 の子豚・ブタ及びニワトリ肥育用としての使用に関する安全性評価を依頼された。この微生物系統は既存微生物ではなく、家畜やヒトの消化管での状態についての情報はない。過剰投与による耐性試験で有害影響は観察されていないが、カビ毒の共存などが実験の評価を難しくしている。ヒトのトリコテセン暴露源として家畜製品はあまり重要ではなく、この製品の使用によるヒトリスクの減少は考えられない。この微生物は嫌気性であるため、環境影響はないと考えられる。

4. 飼料にヨウ素を使うことに関する FEEDAP パネルの意見

Opinion of the FEEDAP Panel on the use of iodine in feedingstuffs (21 February 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/808_en.html

ヨウ素はヒト及び動物における必須微量元素である。甲状腺ホルモンの材料として使われ、多数の細胞機能調節作用を示す。ヨウ素欠乏は生殖能・脳の発達・成長などに影響する。現在ヨウ素は飼料に添加されているため、動物で臨床的に明らかなヨウ素欠乏症は稀である。

EFSA は、異なる動物種におけるヨウ素の生理的必要性評価を依頼された。動物におけるヨウ素の必要量は 0.1~1.1mg/kg 飼料の間で、ネコの場合は 2mg/kg 飼料と高い。同じ種でも成長や生殖・授乳などの条件によって必要量は変わってくる。植物飼料にはヨウ素含量が少ないので、ほとんどの場合ヨウ素の添加が必要である。限られたデータからは最大耐用飼料中濃度はウマで 3mg/kg 飼料、卵を産むニワトリで 5mg/kg 飼料、養殖魚で 60mg/kg 飼料以上、イヌで 4mg/kg 飼料、ネコで 6mg/kg 飼料と考えられる。ブタと魚のヨウ素耐用量は EU 規制値（飼料中濃度でウマ 4, 魚 20 その他 10 mg/kg 飼料）より遙かに高い。現時点では乳牛・子牛・肉用ニワトリ・七面鳥・羊・ヤギ・ウサギの安全な上限は決定できない。ヨウ素添加量が多いと主に尿中に排泄されるが、ミルクや卵にも排出され、一部は体に蓄積する（魚を除く）。地上の動物ではミルクと卵で濃度が高い。動物由来食品中のヨウ素濃度に関するデータからは、ヨーロッパにおいて飼料に添加したヨウ素に由来するヒトでのヨウ素の過剰摂取のリスクはないと考えられる。しかしながら、現行の規制値の最大量を添加した飼料を与えた場合のミルクと卵からのヨウ素摂取量は、最悪のシナリオで成人のヨウ素摂取量上限を超える。乳牛と卵を産むニワトリについて、最大添加量を 10 mg/kg 飼料から 4 mg/kg 飼料に減らせば、安全性については満足できる。魚については問題はない。FEEDAP パネルは、ヒトのヨウ素摂取量のうちヨウ素添加飼料由来のものは主因ではなく、海藻、ヨウ素錠剤、ヨウ素添加飲料などが摂取量に関与することを強調している。家畜の糞や尿から排泄されたヨウ素はバックグラウンド濃度より低く、環境リスク

はないと考えられる。

5. 香料グループ評価 7(FGE.07) に関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel related to Flavouring Group Evaluation 7 (FGE.07): Saturated and unsaturated aliphatic secondary alcohols, ketones and esters of secondary alcohols and saturated linear or branched-chain carboxylic acids from chemical group 5 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (25 February 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/813_en.html

AFC パネル（食品添加物・香料・加工助剤及び食品と接触する物質に関する科学パネル）は、35 種の飽和及び不飽和脂肪族第二アルコール、及び第二アルコール成分を持つケトン及びエステルのグループ評価について意見を求められた。

35 香料物質のうち 17 がキラル中心を持ち、3 物質は幾何異性体であり、これら構造異性体のある物質のうち 9 物質は市販製品ではどの異性体が多いのかあるいは混合物なのかは明記されていない。23 物質は構造クラス I に、12 物質は構造クラス II に分類される。また 35 物質のうち 33 物質が天然に食品中に広く存在することが報告されている。

評価に当たり、摂取量推定には標準法である調査に基づく **Maximised Survey-derived Daily Intakes (MSDIs)** を用いた。しかしヨーロッパ香料工業から提出された使用量データを調べたところ、ある種の香料については MSDI 法は一般消費者の摂取量を過小に見積もることが明らかであった。より現実的な推定方法がないため、AFC パネルは、**modified Theoretical Added Maximum Daily Intake (mTAMDI)** 法も同時に用いた。この方法で、摂取量が一定値以上の場合 AFC パネルはそれ以上公式に安全性評価を行わず、使用量に関するより詳細なデータを要求している。

MSDI 法を用いた場合、35 物質のヨーロッパでの摂取量推定は $0.0012\sim 1.3\ \mu\text{g}/\text{人}/\text{day}$ で、構造クラス I ($1,800\ \mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$) 及び II ($540\ \mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$) の **threshold of concern** 以下である。35 物質中 34 物質は無害な物質に代謝される。5-メチル-3-ヘプタノンのみは神経毒性の可能性のある γ -ジケトンに酸化される可能性があるが、この物質の **NOAEL** は香料の使用量より遙かに高い。現在入手可能なデータからは、これらの物質に遺伝毒性を示すものはない。したがって MSDI 法からは、これらの物質の安全性に問題はない。

一方、mTAMDI 法を用いると構造クラス I の 23 物質について摂取量推定が $1,563\sim 3,724\ \mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ となり、2 物質以外は $1,800\ \mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ を超える。構造クラス II の 12 物質については $1,423\sim 1,563\ \mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ となり全て $540\ \mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ を超える。したがって、33 物質については暴露量に関するより信頼できるデータが必要である。また市販製品の構造異性体についての情報がない 9 物質についてはさらなる情報が得られない限り安全性評価はできないとしている。

6. 香料グループ評価 9 (FGE.09) に関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel related to Flavouring Group Evaluation 9 (FGE.09): Secondary alicyclic saturated and unsaturated alcohols, ketones and esters containing secondary alicyclic alcohols from chemical group 8 and an ester of a phenol carboxylic acid from chemical group 25 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (25 February 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/814_en.html

評価を依頼された 10 化合物のうち 1 つがキラル中心を 1 つ持ち、6 つがキラル中心を 3 つ持つ。そのうち 5 物質で市販製品の鏡像異性体含有率についての情報がない。10 化合物のうち 8 物質が構造クラス I、2 物質が構造クラス II に分類される。6 物質が天然に広く食品中に存在することが知られている。

MSDI 法では、これらの化合物の摂取量推定は $0.009\sim 3.7\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ で、全て **threshold of concern** を下回る。この方法では 9 物質については安全性に問題はなく、シクロテトラデカノンについてのみ、さらなる毒性データが必要とされた。

mTAMDI 法によれば構造クラス I の摂取量推定は 405 から $3,724\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ であり、2 物質のみが **threshold of concern** を超える。構造クラス II の化合物については $1,563$ 及び $3,724\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ で、いずれも懸念レベル以上であった。従って **threshold of concern** を超える 4 物質についてはさらに信頼性のある暴露量データが必要である。また評価には、市販製品の純度や構造異性体などについての情報が必須で、そうした情報のない 5 物質についてはさらなる情報が得られない限り評価はできないとしている。

7. 香料グループ評価 11 (FGE.11) に関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel related to Flavouring Group Evaluation 11 (FGE.11): Aliphatic dialcohols, diketones, and hydroxyketones from chemical group 10 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (25 February 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/815_en.html

評価を依頼された 6 つの化合物のうち 1 つはキラル中心を 2 つ持ち、残りはキラル中心を 1 つ持つ。3 物質が構造クラス I に、3 物質が構造クラス II に分類される。全ての物質が天然に広く食品中に存在することが知られている。

MSDI 法では、ヨーロッパにおける推定摂取量は 0.0012 to $3.1\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ で、構造クラス I 及び II の **threshold of concern** 以下である。5 物質は代謝されて無害な物質になる。pentan-2,4-dione は *in vivo* 及び *in vitro* で遺伝毒性があり、こうした物質の使用は毒性学的には認められない。残り 5 物質については安全性に問題はない。

mTAMDI 法では、摂取量推定は $1,543$ から $3,724\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ となり、3 物質が **threshold of concern** を超える。従ってこれら 3 物質についてはより信頼性のある暴露量データが必要である。また評価を適用するには、全 6 物質の市販製品の純度データなどが必要であるとしている。

8. 二酸化チタンに関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel on Titanium dioxide (01 March 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/819_en.html

AFC パネルは、現在許可されている鋭錐石（アナターゼ）の代替物としての金紅石（ルチル）二酸化チタンの安全性評価を依頼された。着色料としての二酸化チタンは、JECFA により ADI を設定せずという条件で認められている。1969 年の JECFA の評価は、この物質がほとんど吸収されずヒトを含む動物種で組織への蓄積も見られないことに基づいている。EU では、二酸化チタン(E171)は指令 94/36/EEC の Annex I にリストアップされていて食用着色料として認可されている。二酸化チタンはアナターゼ及びルチルの二つの結晶型で製造できるが、94/36 で認められているのはアナターゼ型のみである。JECFA では両方を認めている。AFC パネルでは、アナターゼとルチルは化学的には同一で結晶構造と光の反射率が違うだけであり、生物学的利用度については基本的に同じで、毒性学的データは両結晶型について適用できると考えている。従ってアナターゼの代わりにルチルを使用することができる。

● 米国食品医薬品局（FDA、CFSAN : Center for Food Safety & Applied Nutrition）

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

1. 違法のダイエットサプリメントが押収された

Illegal Dietary Supplements Seized (February 25, 2005)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2005/ANS01342.html>

ペンシルベニア州 Oakmont の ATF Fitness Products 社で、エフェドリンアルカロイドを含む、又はエフェドリンあるいはエフェドリンアルカロイドを含むと表示していながら含まれていなかったダイエットサプリメント SciFit Procut が押収された。

● 米国環境保護局（EPA）

1. EPA は過塩素酸塩の参照用量を設定

EPA Sets Reference Dose for Perchlorate (February 18, 2005)

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/b1ab9f485b098972852562e7004dc686/c1a57d2077c4bfda85256fac005b8b32!OpenDocument>

EPA は、過塩素酸塩の公式参照用量 RfD 0.0007 mg/kg/day を設定した。この用量は 2005 年 1 月の NAS の報告書の用量と一致するものである。参照用量は、ヒトで有害影響を誘発しないであろう推定一日暴露量である。この参照用量から、飲料水相当濃度（Drinking Water Equivalent Level : DWEL）として 24.5 ppb が導かれる。

2. 飲料水汚染候補物質のリスト

Drinking Water Contaminant Candidate List (CCL) (February 23, 2005)

<http://www.epa.gov/safewater/ccl/>

EPA は飲料水について現在 90 以上の汚染物質の規制を行っている。飲料水安全法 Safe Drinking Water Act (SDWA)では、EPA による将来規制が必要になる可能性のある新しい汚染物質の選定についても定めており、EPA は定期的に汚染候補物質リスト Contaminant Candidate List (CCL)を公表している。2005 年 2 月に 51 物質からなる 2 番目の CCL を発表した。(http://www.epa.gov/safewater/ccl/ccl2_list.html)

微生物学的汚染物質としてアデノウイルス等 9 種類、化学汚染物質として 1,1,2,2-テトラクロロエタンなど 42 種類があげられている。

● 米国 ODS (Office of Dietary Supplements)

1. ダイエタリーサプリメント・ラベル・データベースの作成

Development of a Database of Dietary Supplement Labels

<http://www.epa.gov/spg/HHS/NIH/OLAO%2DDRA/260%2D05%2D09/SynopsisR.html>

NIH の Office of Dietary Supplements(ODS)が、米国で販売されているダイエタリーサプリメントのラベルのデータベースを作成・維持・管理する事業を行う機関を募集している (2005 年 3 月 3 日まで)。

● 米国 GAO (Government Accountability Office : 会計検査院)の報告書

1. 食品安全 : 食品安全システムを確立した 7 か国の経験

Food Safety: Experiences of Seven Countries in Consolidating Their Food Safety Systems (February 2005)

<http://www.gao.gov/new.items/d05212.pdf>

食品安全のための単一の機関を設立したカナダ・デンマーク・ドイツ・アイルランド・オランダ・ニュージーランド・英国の事例を報告している。

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

1. フィトステロールに関する意見案へのコメント募集

Views wanted on phytosterol draft opinion (16 February 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/feb/phytdraft>

植物ステロールを添加したフルーツジュースの販売に関する意見案を発表した。コカコーラ社による 0.4%フィトステロール添加フルーツジュースは承認できるとしている。この案に対するコメントを 2005 年 2 月 26 日まで募集している。

2. Sudan I による汚染食品の問題について

1) 英国で販売されている多数の食品の違法色素を排除するための措置がとられた

Action taken to remove illegal dye found in wide range of foods on sale in UK (18 February 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/feb/worcester>

FSA は 2 月 18 日、違法色素 Sudan I に汚染された食品を摂取しないよう人々に助言を行った。汚染食品のリストは以下のとおりで、新しい情報が入り次第更新される。

www.food.gov.uk/sudanlist

検出されている量の Sudan I によるリスクは非常に小さいが、それ以上摂取しない方がよい。混入がみとめられたウスターソースは、多数の食品に使用されて広く販売されている。混入のおそれがある製品は少なくとも 350 商品である。2003 年 7 月以降に英国に輸入されたチリパウダーについては Sudan I の混入がないことを確認しており、唐辛子製品については年に 1,000 検体以上を検査している。しかしウスターソースについては検査対象にはなっていなかった。

2) Premier Foods のウスターソースを使った製品の Sudan I 汚染：続報

Sudan I contamination of products containing Worcester Sauce supplied by Premier Foods (21 February 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/feb/sudan0205alert>

Sudan I 汚染に関係のある商品のリストが更新された。汚染された商品の数や種類が多いため、全商品の回収には時間がかかることが予想される。

今回の事例の経緯

2 月 7 日（月）に Premier Foods 社より、イタリアに輸出した製品のひとつから Sudan I が検出されたとの報告があった。確認試験の結果、2つの製品に Sudan I 汚染があることが 2 月 10 日に確認された。同社は 2 月 11 日 FSA に対し、問題が広範囲に及ぶと語った。2 月 14 日（月）に FSA は 200 以上の取引先リストを入手した。2 月 15 日に関係者会合を開き、汚染された製品の完全な情報開示と回収をできるだけ迅速に行うことを伝えた。2 月 17 日（木）の夕方には、359 製品の情報が得られ、2 月 18 日（金）に公開された。FSA は、2 月 21 日関連製品リストの更新を行った。商品の数は 21 日 16:45 時点で 419 になっている。（2 月 24 日の更新では、影響を受けた商品の総数は 474 になっている。）

※Sudan I に汚染された食品の問題に関しては、アイルランド食品安全局（FSAI）、カナ

ダ食品検査局（CFIA）などのホームページからも影響を受けた商品リストなどが公開されている。

3. イラン産ピスタチオに関する緊急規制改定

Statutory Instrument 2005 No. 208, The Food (Pistachios from Iran) (Emergency Control) (England) (Amendment) Regulations 2005

<http://www.legislation.hmso.gov.uk/si/si2005/20050208.htm>

イラン産またはイランを経由したピスタチオ由来商品について、高濃度のアフラトキシンが検出されたため健康証明書の添付を要求するように規制が改正された（2005年2月7日発効）。

● フランス 食品衛生安全局（AFSSA） [\(http://www.afssa.fr/\)](http://www.afssa.fr/)

1. ショ糖の酵素変換により得られたイソマルツロースの新規食品成分としての申請に関しドイツ BfR が行った初期評価報告書に対する意見（14 janvier 2005）

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/28214-28215.pdf>

ホルムアルデヒドの除去に注意すること、単糖類の消費量増加に留意すること、市販後調査を行うことなどを薦めている。

2. フランス食品衛生安全局と Invs（衛生監視研究所）が国民のダイオキシン類汚染に関する全国調査を行う。（12 February 2005）

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/28246-28247.pdf>

ゴミ焼却炉近傍住人のダイオキシン類汚染を1000人を対象に調査する。現在の状況と調査方法については以下のURLに収載されている。

<http://www.invs.sante.fr/surveillance/dioxines/>

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

1. プレスリリース：市場に出回ったSudan赤含有製品（25 Feb 2005）

<http://www.verbraucherministerium.de/index-00024E6ED03C12228F876521C0A8D816.html>

英国から情報提供があったSudan red 汚染製品がドイツにも供給されていたため、回収などの対応をとった。

● 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. 官報告知・改正 76

Amendment 76 (FSC 18) (17 February 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/gazettenotices/index.cfm>

遺伝子組換え昆虫耐性綿 COT102 を認可するようオーストラリアの食品基準を改正する。

2. オーストラリアにおける食品着色料 **Sudan red** に関するファクトシート

Sudan red food dyes in Australia (21 February 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2005/sudanredfooddyesinau2843.cfm>

英国 FSA は、違法色素 Sudan I に汚染されたウスターソースを使用した多数の食品について、消費者に助言を出した。汚染のある食品のほとんどは生またはチルド製品で、オーストラリアには輸入されていないと考えられる。詳細は現在調査中である。Sudan I は実験動物でガンを誘発する可能性があるが、今回のような低濃度でヒトに何らかの有害影響があるとの証拠はない。FSANZ による 2004 年 3 月の唐辛子製品の調査では、Sudan 色素は検出されていない。調査結果は以下のとおりである。

http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/foodsurveillancenewsletter/summerautumn2004.cfm#_dyes

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA)

<http://www.nzfsa.govt.nz/>

1. 英国におけるリコール製品に対するニュージーランドの対応

UK food recall procedure in New Zealand (21 February 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-02-21.htm>

英国で違法色素 Sudan I 混入のため 359 食品が回収された。これは英国の Premier Foods 社がウスターソースを製造する際に使用したチリパウダーに Sudan I が使われ、このウスターソースが多数の食品に使われていたためである。ニュージーランドでは影響のある食品はあったとしてもごくわずかであると思われるが、世界の関係機関と協力して輸入されているかどうか調査中である。

2. Walkers ウスターソース風味クリスピーがニュージーランドで見つかった Walkers Worcester Sauce Flavour Crisps found in NZ (25 February 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-02-25.htm>

NZFSA は、英国で Sudan I 混入のため回収された製品の 하나가 ニュージーランドで発見されたとの報告を受けた。製品は英国から輸入された Walkers ウスターソース風味クリスピーで、賞味期限 2005 年 5 月 7 日以前のものすべてである。

● 韓国食品医薬品安全庁 (the Korean Food and Drug Administration - KFDA)

<http://www.kfda.go.kr/>

1. 氷酢酸など注意文の表示の義務化 (2005.02.17)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=647

KFDAは、最近氷酢酸の事故により注意警告文の表示が必要だという報道に関し、消費者が直接扱うことで危害が発生する可能性のある氷酢酸など一部の食品添加物に対して注意・警告文を表示する法案を準備していることを発表した。

現行の「食品等の表示基準」では食品添加物については保管方法や使用基準の表示は義務づけられているが、取り扱い上の問題で生じる危害に対しては注意表示を義務づけていないため、これを補う予定である。

取り扱いに注意を要する食品添加物として、水酸化アンモニウム・酢酸・氷酢酸・塩酸・硫酸・水酸化ナトリウム・水酸化ナトリウム溶液・水酸化カリウム・次亜塩素酸ナトリウム・漂白粉・グリセリン・塩化マグネシウム・塩化カルシウムを挙げている。

2. ごま油の真偽判別法などに関する研究 (2005.02.18)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=651

ごま油についての真偽判別法を開発し、ニセごま油の流通を根絶させる目的で標記課題に関する研究を行っている。代表的なニセごま油は、ごま油に他の食用油脂を添加して増量したもので、これらの添加食用油脂の存在を証明できるかどうかの研究の鍵となる。

これまでの結果

- ・ニセごま油製造に主に使用される大豆油・菜種油などを添加し、セサミン含量・揮発残留成分などを分析して検討している。

- ・脂肪酸分析ではリノレン酸含量を分析し、0.5%以上の時他の油脂の混入を推定、エルカ酸が検出されれば菜種油の混入を確認、などがある。

今後の計画

- ・報告に基づき2005年上半期に科学的妥当性・信頼性を検討し、下半期にモニタリングを行い、2006年に最終試験法を確立する予定である。

3. 菓子製品に保存料を違法使用した食品製造業者を摘発 (2005.02.21)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=653

KFDAは、菓子などに使用が禁止されている保存料デヒドロ酢酸ナトリウム(Sodium Dehydroacetate)を、クルミやピーナツ菓子製品に防腐剤として違法に使い、全国に流通させていた業者を食品衛生法違反の疑いで拘束したと発表した。

製品を収去して検査した結果：

クルミ菓子：デヒドロ酢酸0.4g/kg検出（基準は不検出）

ピーナツ菓子：デヒドロ酢酸0.6g/kg検出（基準は不検出）

KFDAは、上記業者の製造工場に保管してあった関連製品983kgとデヒドロ酢酸ナトリウム約1kgを差し押さえ、市中に流通している製品についても地方庁などを通して差し押さえた上廃棄するよう措置した。今回摘発された業者は腐敗防止のため故意に常習的に保存料を使っていた。

4. 英国産製品の Sudan 色素使用に関して検査を強化 (2005.02.22)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=656

KFDAは、最近英国で発ガン物質のSudan色素がサンドイッチやピザなどの製品に検出され350あまりの商品の回収・廃棄が行われていることに関して、現在まで影響のある商品が韓国内に輸入されていないことを確認したが、Sudan色素の含まれる可能性のある製品に対して検査を強化していると発表した。

5. 小児の神経行動障害と内分泌攪乱物質との関連性の研究 (2005.02.24)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=659

国立毒性研究院では、2004年度内分泌攪乱化学物質評価事業の一環として「小児の神経行動障害と内分泌攪乱化学物質との関連」に関する研究事業を行った。

本研究では対象者の母親にアンケート調査（学歴・収入・妊娠中の喫煙・飲酒・疾患など）を行い、同時に神経行動障害があるとされた患者及び対照者100人の血液中のDDT(Dichloro diphenyl trichloroethane)及びPCBs(Polychlorinated biphenyls)を調査した。その結果、PCBsは行動障害のある患者で $7.39 \pm 4.95 \mu\text{g/L}$ 、対照群で $5.03 \pm 4.09 \mu\text{g/L}$ 、DDE (DDTの代謝物Dichloro diphenyl dichloroethane) は患者群で $0.75 \pm 2.17 \mu\text{g/L}$ 、対照群で $0.68 \pm 1.97 \mu\text{g/L}$ であり、どちらも国内外のデータと比較して一般正常レベルで差はなかった。従って現在のところPCBsなど内分泌攪乱化学物質が神経行動障害の原因となるとは言い難い。

6. ベトナム産堅果類製品のアフラトキシン検出報道について (2005.02.25)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/office_pre.taf?f=user_detail&num=904

2005年2月25日、ベトナム産ピーナツから基準値の8倍のアフラトキシンが検出されたとの報道があった。内容は、韓国消費者保護院が去年10月市場で販売されている輸入堅果類

116余種を収去検査したところ、ベトナム産1製品でアフラトキシンが83 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (基準値10 $\mu\text{g}/\text{kg}$) 検出された。消費者保護院では、該当製品の輸入業者に知らせて製品750kgを廃棄し、同輸入業者が輸入する全ての堅果類製品に対してアフラトキシン検査を行うよう勧告した。同輸入業者は勧告に従って措置したことを報告した。同種類の製品は2004年から2005年2月まで約410トンが輸入されている。ベトナム産製品に関しては輸入の際アフラトキシン検査を行うよう措置した。

【その他の記事、ニュース】

● EurekaAlert (<http://www.eurekaalert.org/>)

1. コーヒーと肝及び直腸結腸ガン

Studies examine coffee drinking and risk of liver and colorectal cancers (15 Feb 2005)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-02/jotn-sec021005.php

Journal of the National Cancer Institute の2月16日号にコーヒー摂取の肝及び直腸結腸ガン発症についての新しい研究が2報発表された。一つの研究では毎日コーヒーを飲む人で肝臓のリスクが減少していたが、もう一つの研究ではコーヒーやお茶の摂取と直腸結腸ガンのリスクに相関はなかった。

東京の国立がんセンターの研究では、中高年の日本人の集団コホート研究を行い、ほぼ毎日コーヒーを飲む集団における肝臓の発症率は10年間で10万人当たり214.6症例なのに対して、全くコーヒーを飲まない集団では547.2症例だった。著者らはこの結果が肝炎ウイルス感染患者でもあてはまるかどうか確認する必要があるとしている。

2番目の研究では、コーヒー・お茶・カフェインの消費量と直腸結腸ガンとの相関を約200万人年のフォローアップで調べたところ、カフェイン入りコーヒー及びお茶と直腸結腸ガンに相関は見つからなかった。しかし、カフェインレスコーヒーを1日2杯以上飲む集団では直腸ガンの発症は10万人当たり12例なのに対し一度もカフェインレスコーヒーを飲まない集団では19例であり、カフェインレスコーヒーを飲む集団における直腸ガンリスクの低下が見られた。著者らはこの結果について、カフェインレスコーヒーを飲む集団は健康に注意する集団であるため、ライフスタイルの違いによる差であろうと述べている。

・ Inoue M, Yoshimi I, Sobue T, Tsugane S. Influence of Coffee Drinking on Subsequent Risk of Hepatocellular Carcinoma: A Prospective Study in Japan. *J Natl Cancer Inst* 2005;97:293・00.

・ Michels KB, Willett WC, Fuchs CS, Giovannucci E. Coffee, Tea, and Caffeine Consumption and Incidence of Colon and Rectal Cancer. *J Natl Cancer Inst* 2005;97:282・2.

2. 2004年のヨーロッパにおけるガン推計

New European cancer figures for 2004 – major efforts needed against the big four killers
(16 Feb 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-02/esfm-nec021405.php

Annals of Oncology の 2 月 17 日号に IARC のディレクターである Boyle 教授らが発表した論文によれば、2004 年ヨーロッパでは新たにガンと診断されたのは 290 万人で、死亡者は 170 万人と推定される。死亡者が最も多いのは肺ガン、結腸直腸ガン、乳ガン、胃ガンである。胃ガンが減少しているのに対し、乳ガンは増加傾向である。男性では肺ガンと前立腺ガンが多い。肺ガンの主な原因はタバコであり、禁煙政策が最も優先させるべき事項である。

・ Cancer incidence and mortality in Europe, 2004. Annals of Oncology.

doi: 10.1093/annonc/mdi098

3. 葉酸の推奨は、出生時欠損にほとんど影響を与えていない

Folic acid recommendations have had little impact on birth defects (17 Feb 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-02/bmj-far021605.php

bmj.com に発表された国際的な後ろ向きコホート研究の結果では、葉酸摂取の推奨は神経管欠損の頻度に影響を与えていなかった。この結果は、葉酸サプリメント摂取を推奨するよりも食品に葉酸を強化する施策を支持している。

20 年以上前に葉酸が神経管欠損の発生率を半分以上減らすことが示されてから、多くの国が食品に葉酸を添加したり葉酸サプリメントの摂取を薦めたりしてきた。小麦粉への葉酸添加は有効であることが示されているが、サプリメント摂取の推奨に効果があるかどうかは不明であった。そこで 1988 年～1998 年のヨーロッパ及びイスラエルでの 1300 万件以上の出産データを解析したところ、葉酸摂取推奨政策は神経管欠損症例数に影響を与えていなかった。この結果から考えられることは、葉酸摂取推奨が女性の行動を何らかの効果が出るほどには変化させることができなかったということである。従って公衆衛生担当者は葉酸の摂取を薦めるだけでなく、食品への添加を考えるべきである。

・ Lorenzo D Botto, et al. International retrospective cohort study of neural tube defects in relation to folic acid recommendations: are the recommendations working?

BMJ, doi:10.1136/bmj.38336.664352.82 (published 18 February 2005)

<http://bmj.bmjournals.com/cgi/rapidpdf/bmj.38336.664352.82v1>

4. 米国の牛乳や母乳から検出された過塩素酸塩

Perchlorate found in dairy and breast milk samples from across the country (22 Feb 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-02/acs-pfi022205.php

Environmental Science & Technology の 2 月 22 日号に発表された論文によれば、米国 11 州の食品販売店から無作為に購入した牛乳と 18 州から無作為に得た 36 検体の母乳のう

ち、牛乳 1 検体を除く全てから検出可能な量の過塩素酸が検出された。平均過塩素酸濃度は母乳で 10.5 μ g/L、牛乳で 2.0 μ g/L であった。

【論文等の紹介】

1. 食品由来ダイオキシンのヒト暴露について ; 1999~2002 年

Human exposure to dioxins from food, 1999–2002

G. Charnley and J. Doull

Food Chem Toxicol, In Press, Corrected Proof, Available online 23 February 2005

2. 南イタリアの **Farro** (スペルト小麦) に含まれるカビ毒について

Occurrence of Mycotoxin in Farro Samples from Southern Italy

Raffaello Castoria et. Al

Journal of Food Protection 2005 68(2) 416-420

3. アフラトキシン B₁ のラット胎児成長への影響について

Effects of aflatoxin B₁ on embryo fetal development in rabbits

P.B. Wangikar, P. Dwivedi, N. Sinha, A.K. Sharma and A.G. Telang

Food Chem Toxicol. 2005 Apr;43(4): 607-615.

4. マウス交配毒性試験における bis(2-ethylhexyl) phthalate (DEHP) の生殖および神経行動学的影響について

Reproductive and neurobehavioural effects of bis(2-ethylhexyl) phthalate (DEHP) in a cross-mating toxicity study of mice

Tanaka T

Food Chem Toxicol. 2005 Apr;43(4): 581-589.

5. コルドバ (アルゼンチン) の食品中のフモニシンと遺伝毒性

Fumonisin in foods from Cordoba (Argentina), presence and genotoxicity.

D. Lerda, M. Biaggi Bistoni, N. Peralta, S. Ychari, M. Vazquez and G. Bosio

Food Chem Toxicol. In Press, Corrected Proof, Available online 19 February 2005

6. ダイオキシン及びダイオキシン様化合物に汚染された養殖大西洋サケと天然太平洋サケの摂取についてリスクに基づいたアドバイス

Risk-based Consumption Advice for Farmed Atlantic and Wild Pacific Salmon Contaminated with Dioxins and Dioxin-like Compounds

Jeffery A. Foran, David O. Carpenter, M. Coreen Hamilton, Barbara A. Knuth, and Steven J. Schwager

Environ Health Perspect. doi:10.1289/ehp.7626. [Online 9 February 2005]

7. 押し出し (成型)、煮沸、高圧蒸気加熱、マイクロ波加熱がルーピンのアレルギー性に及ぼす影響について

Effects of Extrusion, Boiling, Autoclaving, and Microwave Heating on Lupine Allergenicity

Javier Álvarez-Álvarez, Eva Guillamón, Jesús F. Crespo, Carmen Cuadrado, Carmen Burbano, Julia Rodríguez, Consuelo Fernández, and Mercedes Muzquiz

J Agric Food Chem. 2005 Feb 23, 53(4) 1294-1298

8. 青少年のカフェイン摂取と血圧との関係について

Association of ambulatory blood pressure and dietary caffeine in adolescents.

Savoca MR, Mackey ML, Evans CD, Wilson M, Ludwig DA, Harshfield GA.

Am J Hypertens. 2005 Jan;18(1 Pt 2):116-20.

以上