

# 食品安全情報 No. 9 / 2005 (2005. 04.27)

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 31

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

WHO

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

#### 1. ヒトの鳥インフルエンザ

Update on H5N1 in humans

18 April 2005

WHO WPRO

2003年12月から2005年4月14日までにWHOに公式に報告のあった鳥インフルエンザのヒトの患者数

発症日	カンボジア		タイ		ベトナム		合計	
	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者
2003年12月～ 2004年2月	0	0	11	7	22	15	33	22
2004年3月	0	0	1	1	1	1	2	2
2004年7～8月	0	0	1	1	4	4	5	5
2004年9月	0	0	3	2	0	0	3	2
2004年10月	0	0	1	1	0	0	1	1
2004年12月～ 2005年4月	3	3	0	0	41	16	44	19
合計	3	3	17	12	68	36	88	51

[http://www.wpro.who.int/media\\_centre/press\\_releases/pr\\_20050418.htm](http://www.wpro.who.int/media_centre/press_releases/pr_20050418.htm)

## 2 . コレラ - セネガル

Cholera in Senegal – update 3

20 April 2005

セネガル保健省が、4月11～17日のコレラ患者1,187人と死亡者14人（致死率1.2%）を報告した。最も多い地域はDiourbelで患者808人、死亡者7人である。Toubaでは以前は1週間に平均100人であった患者が、現在は平均33人と減少している。4月21～22日にTouba、TivaouneおよびKaoloackで宗教行事が予定されているため、保健省は衛生指導を強化し、水の塩素消毒を行なっている。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_04\\_20/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_04_20/en/index.html)

## 3 . 鳥インフルエンザ - ベトナム

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 16

14 April 2005

ベトナム保健省は、WHOに対し新たな鳥インフルエンザH5N1感染患者8人の公式確認を報告した。このうち2人は、最近（4月2日から8日の間）Hung Yen省とHa Tay省でそれぞれ見つかリ、両者とも生存している。他の6人の患者は4月2日以前に見つかったと考えられているが、WHOはこの6例に関するもっと詳細な報告を求めている。

同国保健省からWHOに報告された2004年12月中旬以来の患者は、18の市と省の41人である。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_04\\_14/en/](http://www.who.int/csr/don/2005_04_14/en/)

---

FAO

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

## 1 . 北朝鮮の鳥インフルエンザが制圧される

Bird flu outbreak in North Korea contained

25 April 2005

FAOが、北朝鮮の鳥インフルエンザH7のアウトブレイクは、感染した鶏約218,000羽の淘汰、発生していない農場の鳥類へのワクチン接種、厳重なバイオセキュリティ対策により制圧されたが、サーベイランスは続行するべきであると発表した。FAOはEast Asian Regional Network on Avian Influenzaを通じて専門家3人を派遣し、診断や管理を援助した。また、試薬やラボの装置を提供したが、獣医の診断能力やサーベイランス能力をさらに向上させることが最優先と考えられる。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/102016/index.html>

## 2 . 鳥インフルエンザによる影響と援助

## Enemy at the gate: saving farms and people from bird flu

アジアでは、10 カ国で鳥インフルエンザが発生し、鳥類 1 億 4000 万羽以上が死亡または処分された。GDP に対する総合的損失は、150 億ドルに対して 100 億ドルと推定される。また、2005 年にはいって 42 人が死亡した。FAO によると、ベトナムのみで貧困層に近い 36,000 人と貧困層の 88,000 人に影響があったと見積もられている。鳥インフルエンザは、家禽の他の疾患に比べて危険度が高く、確認に時間を要し、経済的損失も甚大である。ベトナムの Long An 省のみで 2004 年に 1,200 万ドルの費用がかかった。

動物からヒトへ伝播する疾患は他にもあるが、鳥インフルエンザは風土病であることとヒトへのリスクが明確で、最も緊迫した問題である。ベトナムでは動物生産が大きく成長し、国境線が長いためにコントロールが困難になっている。このため、援助を要請しており、特に診断装置を必要としている。アジア全体で、動物衛生サービスとラボの強化、ウイルス検出技術の向上、検査、鳥類の仕入れ、家禽産業の再建、人々への指導活動などに緊急に数億ドルが必要である。ヒトへのリスクを低下させるには、鶏とアヒルにおける鳥インフルエンザをコントロールすることが必須であると考えられる。

<http://www.fao.org/newsroom/en/focus/2005/100356/index.html>

---

OIE

[http://www.oie.int/eng/en\\_index.htm](http://www.oie.int/eng/en_index.htm)

## Disease Information

22 April 2005

Vol. 18 – No. 16

### 鳥インフルエンザ (タイ)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand Follow-up report No. 51

2005 年 4 月 21 日付け報告

新しいアウトブレイク 3 件が報告された。鳥の種類はアヒル、鶏および闘鶏で H5N1 が検出された。感受性のある 100 羽のうち症状を呈するもの 59 羽、死亡 59 羽、処分 2,904 羽であった。発症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、管理区域の設定、施設の消毒が行われているがワクチン使用は禁止されている。2 月初めからアクティブサーベイランスを行っている。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec0](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec0)

【各国政府機関等】

---

US FDA

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

## 1．発芽野菜の安全性に関するパブリック会議の告示

Sprout Safety Public Meeting

Federal Register Notice of Meeting April 22, 2005

May 17, 2005

FDA は発芽野菜摂食に関連した食品由来疾患の最新の科学的な最新情報を検討するため、Public Meeting を5月17日に開催することを Federal Register に掲載した。現在、FDA は発芽野菜の摂食に起因する食品由来疾病を減らすための規則作りを行っているが、問題の複雑であることや現在の科学でサポート可能なことに不確実性が存在することから、この会議を開くことを決めたものである。

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/05n-0147-nm00001.pdf>

## 2．米農務長官ジョハnz氏がモデル食品セキュリティ計画を発表

Johanns Announces Model Food Security Plans For Federal Establishments

April 14, 2005

米農務長官ジョハnz氏は、食肉、鶏肉および卵の加工施設のセキュリティ対策強化と意図的な汚染予防のため、加工施設等が活用できるモデル食品セキュリティ計画および研修計画を発表した。これは施設管理者が異物混入や他の犯罪行為に対するリスク対策を支援する技術上ならびに運営上の手段である。各施設はこれらの計画に含まれている原則に適合させ、各々のニーズに合わせたリスクマネジメント技術を用いることにより、食肉、鶏肉および卵の加工施設のセキュリティを向上させることができる。

モデル食品セキュリティ計画はガイダンスとして発行され、任意のものであるが、USDA は全施設にニーズに合わせた計画を作成するよう強く奨励している。モデルプランは、食肉と鶏肉のとさつ施設と加工施設、卵の加工施設と輸入業者用に作成されており、FSIS のウェブサイトから入手できる。また、食品セキュリティガイドラインや食品セキュリティチェックリストなど FSIS の他の食品安全手段と併用するよう作成されている。FSIS は2005年5月～7月に全米で研修ワークショップを行い、一部をインターネットにより配信する予定もある。ワークショップの目的は、食品セキュリティ計画の作成ならびに実行について追加ガイダンスを提供することである。Model Food Security Plans, FSIS Industry Self-Assessment Checklist for Food Security, FSIS Directive 54201, Revision 1 なども扱われる予定である。ワークショップの暫定スケジュールが作成され、詳細が FSIS のウェブサイト上发表される予定である。

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome?contentidonly=true&contentid=2005/04/0127.xml>

---

USDA FSIS

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

### 1．冷凍鶏肉料理にサルモネラ警告

FSIS Issues Public Health Alert For Minnesota and Michigan – *Salmonella* Cases Linked to Frozen Chicken Entrees

April 20, 2005

ミネソタ州とミシガン州でサルモネラ症患者が出たが、感染源は詰め物入り冷凍鶏肉製品であると考えられ、FSIS と CDC が現在確認中である。USDA-FSIS は、冷凍食肉ならびに鶏肉製品の摂食前には温度計を用いて中心温度が 74 になるまで加熱するよう警告を発した。

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_042005\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_042005_01/index.asp)

### 2．CDC の食品由来疾患データについて USDA 食品安全次官代理のコメント

Statement Regarding CDC Foodborne Illness Data by Dr. Merle Pierson, USDA Acting Under Secretary For Food Safety

April 14, 2005

CDC の 2004 年の報告によると、食品由来感染症は 1996～1998 年のベースラインに比べ *E.coli* O157(42%), *Listeria monocytogenes*(40%), *Campylobacter*(31%), *Yersinia*(45%) および *Salmonella* 属菌全体(8%)と大幅に減少した。*E.coli* は、米国が 100,000 人当たり 1.0 人という Healthy People 2010 の目標値を下回るまでに激減した。また、*L. monocytogenes* と *Campylobacter* も、この目標値に近くなっている。今年の報告は、2003 年の食品由来疾患の現象が一過性のできごとではなく、引く続き減少していることを示している。CDC のデータはあらゆる食品、動物や環境との接触による感染も含めているが、FSIS による食肉、鶏肉および卵の検査結果と一致している。FSIS のデータでは、2004 年の牛ひき肉の *E.coli* O157:H7 陽性は 2003 年より 43.3%低下していた。また、*E.coli* O157:H7, *L. monocytogenes*, *Salmonella* 汚染による回収が 2002 年の 65 件から 2004 年は 23 件に減少した。

2002 年、FSIS は牛肉を扱う全施設に対し、*E.coli* O157:H7 は発生しうる危害原因菌であるという証拠に基づき、食品安全計画の再検討を要求した。FSIS のスタッフがその食品安全計画の科学的有効性を評価し、HACCP プランと比較した。多くの施設が、*E.coli* O157:H7 の汚染をなくす、または十分に汚染率を下げるための新技術の取り入れなど大きな変化を遂げ、さらに食品安全システムを検証するため多くの施設で *E.coli* O157:H7 の検査を増やした。

2003 年、FSIS は *L. monocytogenes* に関する暫定最終規則によって調理済み食品製造施

設の監視を拡大し、新しい予防策の実施を奨励した。2004年の報告によると、多くの施設が同菌の増殖を阻害する抗菌成分の添加、加工後の除菌処理、さらに加熱後の製品と直接接触する機械器具の表面の同菌の微生物検査を開始したり増加させたことがわかった。

食品由来疾患が継続的に減少していることは、USDA が科学に基づいた方針と効果的な戦略に取り組み、食肉、鶏肉および卵の安全性を高めることによって公衆衛生を保護していることを示している。USDA は、FSIS の食品管理による進歩に自信を深め、さらに疾患を減少させて *Salmonella* などの病原菌についても改善していかなければならないとしている。

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_041405\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_041405_01/index.asp)

---

USDA ARS

<http://www.ars.usda.gov/main/main.htm>

### ARS が Regional Dairy Quality Management Alliance と協力

ARS Collaborates in Regional Dairy Quality Management Alliance

2003年、ARS は最適管理慣行規格 (BMPs) の検証のため、Regional Dairy Quality Management Alliance と協力することになった。2002年、北東と中部大西洋岸の10州の関係者が、安全な食品供給の確保、動物衛生の促進、生産性と収益性の向上、環境管理の推進を目的として協力組織を作り、翌年、現行のBMPsを評価してさらに有効な新しい規格を作成することを決定した。

2004年1月、ニューヨーク州とペンシルバニア州の2つの牛群を対象にパイロットプロジェクトを開始し、最近さらにバーモント州の牛群が加えられた。これらの群は、ヨーネ病の有病率、*Salmonella* 陽性率、月例検査、農場での疾患記録に基づいて選出された。現在の活動はデータ収集を主とし、血液、肥料、大量タンクの牛乳、環境などのサンプルを採集して *Mycobacterium avium paratuberculosis*, *Salmonella*, *E.coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* および *Campilobacter* の検査を行う。試験農場のうちの1カ所から1度サンプリングを行ったところ、牛の45%が *Salmonella* 陽性であるにもかかわらず、タンクの牛乳からは検出されなかった。*Salmonella*, *Listeria* および *E.coli* の株の特定には、分子遺伝学的技術を用いている。収集データを用いて、農場での病原体の存在箇所、存在に至る経路、生存期間、牛乳への侵入方法などを明らかにする予定であり、どのようなBMPsが酪農業者にとって有用であるかを検討する。この研究は、[www.nps.ars.usda.gov](http://www.nps.ars.usda.gov) に掲載されている。

<http://www.ars.usda.gov/is/AR/archive/apr05/dairy0405.htm>

---

US CDC

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

## 1 . 21 世紀の健康問題に対する準備

CDC Readies for 21th Century Health Threats

April 21, 2005

CDC は、21 世紀の健康問題に効率的かつ効果的に対処するため、組織の再編成を開始した。4 つの新しい統合センターと 2 つの国立センターを設立し、研究者や関係者の協力関係を強化する。新設されるセンターは、環境による健康被害予防のための統合センター、健康促進のための統合センター、感染症に関する統合センター、健康情報ならびにサービスに関する統合センター、公衆衛生の情報科学に関する国立センター、健康市場に関する国立センターである。これにより、研究者は専門知識を共有でき、情報の流れが合理化され、専門知識をよりよく活用することができる。CDC は、新技術、情報の複雑な流れ、医療コストの上昇などの課題に対処するため、管理の現代化、資金の効果的な運用などを行っている。現在、CDC の人員は 15,000 人で予算は 80 億ドルである。CDC は今後も前進し、その成果を迅速に応用して役立たせていくとしている。

<http://www.cdc.gov/od/oc/media/pressrel/r050421.htm>

## 2 . 食品由来疾患は減少傾向 : *E.coli* O157 については 2010 年の目標値を達成

Foodborne Illnesses Continue Downward Trend: 2010

Health Goals for *E.coli* O157 Reached

April 14, 2005

CDC の報告によると、米国の 2004 年の食品由来疾患は大きく減少した。*E.coli* O157 感染症は、1996 から 2004 年の間に 42%減少し、Healthy People 2010 の目標値より少なくなった。*Campylobacter* 感染症は 31%、*Cryptosporidium* は 40%、*Yersinia* は 45%減少した。*Salmonella* 属菌は全体としては 8%の減少で、最も疾患の多い株 5 種のうち大幅に減少したのは 1 種のみであり、さらに研究が必要である。最近、FDA は生鮮食品による食品由来疾患を減らす計画を作成した。この報告により、食品安全への投資の重要性が強調された。食品由来疾患は減少しているが、依然として大きな問題であり、さらに減少させる必要である。

FSIS は 2002 年初めに牛肉中の *E.coli* O157:H7 と調理済み食品中の *Listeria* に関する新しい推奨事項を開始し、ほとんどの施設が新技術の採用、検査の増加など食品安全システムを大きく向上させ、牛の生存時やと畜中の *E.coli* O157 汚染問題にも取り組んでいる。

*Campylobacter* 感染症の減少は、鶏肉の取り扱いや調理法に関する消費者の意識の向上によると考えられる。食品安全教育によって、消費者の意識啓発が助長された。

*Shigella* による発症は、1996 ~ 2004 年の間にあまり変わっておらず、*Vibrio* 感染症は 47%増加した。*Vibrio* 感染症は、一部の貝類の生食によることが多く、完全に火を通すことにより予防できる。

1996 年、FoodNet サーベイランスシステムが、*Campylobacter*, *Cryptosporidium*, *Cyclospora*, *E.coli* O157, *Listeria*, *Shigella*, *Yersinia* および *Vibrio* による食品由来疾患の患者数を把握して監視と追跡を行うための情報収集を開始した。

報告の全文、Preliminary FoodNet Data on the Incidence of Infections with Pathogens Transmitted Commonly Through Food - Selected Sites, United State, 2004 が Morbidity and Mortality Weekly Report (April 15, 2005) ([www.cdc.gov/mmwr](http://www.cdc.gov/mmwr))から入手できる。FoodNet についての詳細は、<http://www.cdc.gov/foodnet/>から、食品由来病原菌についての詳細が <http://www.cdc.gov/az.do> から入手できる。  
<http://www.cdc.gov/od/oc/media/pressrel/r050414.htm>

---

Canadian Food Inspection Agency

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

## 1 . 米国からの飼育牛(feeder cattle)輸入に関する新しいガイドライン

### New Guidelines for Importing Feeder Cattle from the United States

米国からの飼育牛の輸入制限について 2004 年 3 月 10 日に発表されながら実施が遅れていた新しい政策が実施段階に入っている。この規定では、米国のほとんどの州から輸入される飼育牛について、アナプラズマ病とブルータングの検査と治療条件が削除されている。ブルータングのリスクが低い米国 39 州の飼育牛は、検査なしでカナダに輸出可能となるが、牛結核とブルセラ病がないことが証明されなければならない。ブルータングが多い 11 州の飼育牛は、輸出前の少なくとも 60 日間、輸出が認可されている州で飼育される限り検査不要である。両疾患の媒介昆虫が生息する Okanagan Valley 内の飼育場は、輸出が認可されている州からの冬季の輸入、またはハワイ州からの通年の輸入のみが認められると考えられる。新しいプログラムは、輸入された飼育牛の移動に関するコントロール規定、包括的管理プログラム、媒介昆虫コントロールプログラム、牛の定期的検査の規定などによってカナダの家畜を上記の疾患から保護する。

飼育場経営者は、CFIA 地区事務所を通じて申請することができる。申請が受理されると、飼育場の機構と管理について情報を提出し、CFIA 検査官が検査を行う。飼育場には、輸入された牛を追跡できる管理システム、媒体昆虫のコントロールプログラム、イヤータグによる識別などが要求される。

輸入条件は、大部分が 2003 年以前の冬季のものが基本とされた。新しいプログラムでは、ブルータング検査やアナプラズマ病の予防処置なしに飼育牛を輸入することが許可される。輸入される飼育牛が BSE 規定を満たすよう、米国の証明手続きの一部が変更された。米国から輸出される牛にはすべて、獣医が発行し、USDA が保証した輸出衛生証明書が必要である。

輸入された牛には定期検査が行われる予定である。夏季に輸入する飼育場は、観察牛を

飼育し、秋季に検査される。プログラムをさらに変更する場合には、観察牛の検査結果に基づいて行われる。

新しい輸入プログラムについての情報は CFIA のウェブサイトの”Import Live Animal Policies”

(<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/policy/ie-2001-14-3e.shtml>.)

から入手可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/policy/restricte.shtml>

## 2 . 鳥インフルエンザに関する報告について、農相のコメント

Statement by Andy Mitchell, Minister of Agriculture and Agri-food, on the Standing Committee on Agriculture and Agri-food's Report on Avian Influenza

April 21, 2005

4 月 19 日、カナダ農務・農産食品省常任委員会 (SCAAF)が、鳥インフルエンザに関する報告”From a Management Crisis, to Becoming Better Crisis Managers”

(<http://www.parl.gc.ca/committee/CommitteePublication.aspx?SourceId=111249>)

を提出した。これは、2004 年にブリティッシュ・コロンビア(BC)州で発生した鳥インフルエンザ(AI)へのカナダ政府の対応を分析したものであり、7 つの推奨事項を概説している。常任委員会からの推奨事項の多くは、すでに取り組みが進められており、その他は CFIA によって評価されているところである。2005 年 2 月には最高補償金額の見直しを開始され、2004 年から多くのバイオセキュリティと緊急事態対応策が導入された。

委員会は、独立した調査部門を要求した。農相は、推奨事項への取り組みの完了を最優先とし、動物衛生緊急対応の継続的な見直しは重要であるが、研究より活動を優先すべきであるとしている。また、緊急事態対応策の有効性に関する基準情報を得るため、2004 年のアウトブレイクへの対応の調査を Auditor General に要求した。

CFIA は、BC 州での AI アウトブレイクのコントロールと根絶のため、国際基準と規範に従って活動を行っている。しかし、最良の対応方法についてさらに学び、家禽産業や関係諸機関、消費者と協力することによって、緊急事態に対し最良の準備態勢を確保するよう取り組んでいるとしている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20050421e.shtml>

## 3 . 2003-2004 年年次報告

2003-2004 Annual Report

本報告が以下のアドレスから入手可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/ar/ar04/ar04e.shtml>

<http://europa.eu.int>

## フードチェーン及び動植物衛生に関する諮問グループ

Advisory Group on the Food Chain and Animal and Plant Health

European Commission Press Release MEMO/05/137

21 April 2005

Q1: なぜ、フードチェーン及び動植物衛生に関する諮問グループが設置されたか？

A1: この設置は食品及び飼料チェーンに係る EU ポリシーについて、透明性をもってステークホルダーとの協議を行う場を正式なものとして、実施する 2002 年の一般食品法規則に基づくもので、EC は 2004 年 8 月にこのグループの設置を採択し、同月 25 日希望者の公募を始めた。

Q2: 2: 諮問委員会の役割は？

A2: グループは法規則の準備、改訂及び評価に関してインプットを提供し、パブリックな協議の過程として、メンバーは担当 EC 部局に対し質問することができる。この協議過程は EC の食品、飼料チェーン及び動物衛生・動物愛護、植物衛生およびヒトの栄養に関する政策を作成する上でカギとなる重要な役割を占める。グループは少なくとも年 2 回会合を持つ。

Q3: どのように委員は選考されたか？

A3: 公募開始後、一次生産、飼料生産、食品製造、輸送、流通、小売り、さらに消費者団体等 100 以上の応募があり、そのなかから Commission Decision 2004/613/EC に基づく基準に照らし合わせて、36 のメンバーが選出された。

Q4: 諮問委員のメンバーを決定する際に用いられた基準は？

A4: EU のすべてまたは多数の国を代表する EU または多国間組織であり、一般的な関心を持ち、食品および飼料の政策に関連し、オフィスがブラッセルにあり、リアクションを提出できる経済的資源を有し、EC の活動に活発に貢献できる組織であること。

Q5: 諮問委員のメンバーではない組織は、健康消費者保護ステークホルダー会合に参加できるのか？

A5: メンバー以外の組織も関心のある特定の衛生及び消費者保護問題に関するアドホック作業部会に参加することはできる。また、EC はメンバー以外の組織をオブザーバーとして諮問グループ会議に参加できるよう招聘する可能性もある。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/137&type>

---

## 1. スペインで人間と動物のブルセラ病が減少

### Human and animal incidence of brucellosis declining in Spain

スペインでは、人間のブルセラ病は1943年に報告義務疾患となり、1995年には患者に関する情報収集が規定された。同国では、ブルセラ病は10年から14年の周期で流行する。初めての流行は1943年から1955年、ピークは1949年、患者は5,494人(100,000人当たり19.83人)、2度目は1956年から1977年、ピークは1974年、患者は8,932人(100,000人当たり22.72人)であった。1992年に激減して以来、発生率は低く、2004年は596人(100,000人当たり1.5人)であった。この周期的パターンは最近13年間に大きく変わり、この変化は、*Brudella melitensis*の主要な保有宿主であるヒツジとヤギにおける疾患パターンの変化によると考えられる。地理的分布には大きな変化がなく、中央部と南部の発生率が最も高く、カンタブリア海岸部と地中海海岸部が最も低い。アウトブレイクは畜産農場での小規模な発生が多く、感染した動物との接触や菌の吸入によると考えられる。また、未殺菌乳から作られたチーズによることもある。と畜場で働く人にもリスクがある。1999年から2003年に、約1,000人の患者を含むアウトブレイク143件が報告された。1989年から2003年に、確認患者1,845人が報告された。ブルセラ病は成人男子に多い傾向があり、男女比は2.6:1である。年齢範囲は20~29歳に多く、年齢がわかっている患者のうち21%を占める。

動物の疾患については、1993年、検査を受けた農場の28%が陽性の動物を有し、検査を受けた動物の3%が陽性であった。10年後にはそれぞれ6%と0.9%に低下した。ECの疾患コントロール対策の導入により、牛、羊、山羊のブルセラ病根絶プログラムが作成され、状況を監視している。また、プログラムには若齢動物(3~6カ月齢)のワクチン接種、18カ月齢以上の動物の血清学検査、陽性動物の処分義務、所有者への補償が含まれる。プログラムの結果が農務省の"Red de Alerta Sanitaria Veterinaria"に公表され、このプログラムにより有病率と感染動物のいる農場が減少したことが示されている。飼育されている草食動物に重点を置いた監視と根絶活動が、人間の患者の減少につながったと考えられる。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050421.asp#4>

## 2. トルコが新しい伝染病報告システムを開始

### New communicable disease notification system launched in Turkey

トルコで新しい伝染病報告システムが開始された。同国の伝染病状況は、開発状況と医療サービスのレベルによって地域差が大きく、新しいサーベイランスシステムにはこの点が考慮された。報告義務伝染病のリスト作成には、次の事項が考慮された。

- ・疾患が重要な公衆衛生問題であるか、または将来そうなる可能性があるか。
- ・診断能力はあるか。
- ・特別なサーベイランスまたは予防プログラムがすでに行なわれているか。

見直しの第一段階では伝染病患者の定義基準の改正、第二段階ではサーベイランスの必要性の検討、第三段階では診断能力の見直し、第四段階では報告システムと報告形式の調査とドラフトの書き直しが行なわれた。新システムは、報告義務疾患の更新リスト、報告義務疾患患者の定義基準、新しい疾患サーベイランスシステム、各報告義務疾患の迅速で標準的な報告システムから構成される。新しい報告義務疾患リストでは、51の疾患が4グループに分類されており、各グループに属する疾患または病原体が掲載されている。

#### グループ A

このグループに属する疾患では、医療機関が地域の保健所にデータを報告しなければならない。医療機関の診断能力が不十分な場合は県立病院が診断を行い、その後の連絡や感染源調査のため、県立病院が保健所に報告しなければならない。炭疽、ブルセラ病、コレラ、腸チフス等がこのグループに含まれる。

#### グループ B

これまでトルコには一度もまたは長期間存在していないが、他国には存在し、伝染性と死亡率が高い疾患で、このうち天然痘、黄熱病、ペストの3つは国際保健規約により報告が義務付けられている。可能性のある患者を見つけた医療機関は、直ちに保健省に報告し、保健省は国際レベルでの報告とコントロール対策を行なわなければならない。

#### グループ C

ほとんどは新しく追加された疾患であり、トラコーマ以外は定点サーベイランスとして指定された。県立病院または特別機関、ラボでのみ診断可能な疾患や、インフルエンザのようにアウトブレイクや感染症の型の確認が必要な疾患である。このサーベイランスは新しく重要な設定であり、県の保健理事会がその情報に基づいた活動を担当する。vCJD、トキソプラズマ症もこのグループに含まれる。

#### グループ D

感染性病原体の報告が含まれており、ラボが直接参加する重要な新制度である。目的は、病原体に関するデータ収集や疫学の研究であり、データは活動を行なう県の保健理事会に報告される。

これまでの伝染病サーベイランスシステムは全面的に新システムに置換され、医療スタッフは新しい報告システムの研修を受けている。トルコは、WHO ヨーロッパ地域事務所と2組織間協力協定(BCA: Bilateral Cooperation Agreement)を結んでいる。*Campylobacter jejuni*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica*, Enterohemorrhagic *E. coli* (EHEC)、*Giardia intestinalis*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* (Non-typhoidal Salmonellosis)、*Shigella* 等がこのグループに含まれる。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050421.asp#6>

---

European Commission, Health and Consumer Protection Director General

[http://europa.eu.int/comm/food/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm)

### 北朝鮮からの羽毛とペット用鳥の輸入禁止

Avian influenza in North Korea: import of feathers and pet birds banned

14 April 2005

3 月末に北朝鮮で鳥インフルエンザのアウトブレイクが確認された。Standing Committee of the Food Chain and Animal Health は、鳥類、鶏肉またはその製品の輸入を禁止するリスト（アジア 8 カ国、2005 年 9 月 30 日まで有効）に北朝鮮を追加するという EC の提案に同意した。EU で許可されている北朝鮮からの輸入品は、羽毛とペット用の鳥のみである。鳥インフルエンザに関する詳細が

[http://europa.eu.int/comm/food/animal/diseases/controlmeasures/avian/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/animal/diseases/controlmeasures/avian/index_en.htm)

から入手できる。

<http://europa.eu.int/comm/food/animal/resources/midday14042005.pdf>

---

EFSA

<http://www.efsa.eu.int/>

### 1 . 食品中の *Clostridium* 属菌に関する BIOHAZ パネルの意見

Opinion of the BIOHAZ Panel related to *Clostridium* spp in foodstuffs

14 April 2005

嫌気性の芽胞形成細菌は、広範囲の食品を腐敗させ、*Clostridium perfringens* と *C. botulinum* は食品由来疾患の原因となる。*C. perfringens* による中毒は、通常は短期間で、重症にならないが、*C. botulinum* の神経毒は毒性が強く、死に至ることもある。両者とも広範囲の食品中に存在するが、適正農業規範(GAP)と適正衛生規範(GHP)によって土壌および動物の糞便からの汚染を減少させることによってヒトのクロストリディアを減少させることができる。*C. perfringens* は食品中にグラム当たり 100 個のオーダーで存在し、*C. botulinum* は、もっと低い頻度（通常 Kg 当たり数芽胞）で存在する。両菌の芽胞は熱によって死滅させることができる。

#### *C. perfringens*

*C. perfringens* 感染は、加熱食品の冷却中や非冷蔵保存中に芽胞が発芽して増殖し、植物型のエンテロトキシンを産生する菌が 1g あたり  $10^6 \sim 10^7$  に達した食品を摂食した場合に、胃酸を生き残って通過した菌が大腸内で芽胞を形成する時に産生されるエンテロトキシンによって発症する。症状を呈するのは 12 ~ 24 時間で、医師の診断を受診するほど重症にはならないため、報告される患者数やアウトブレイクの数はいずれも実際より少ないと考えられる。

時として死亡することがあり、高齢者に多い。エンテロトキシンは 60 ・ 5 分間の加熱で生物活性を失う。予防法は、適切な調理、55 から 15 までの温度域を急速に冷却すること、食品を 10 ～ 12 未満で保存すること、及び食品の中心温度が 72 に達するまで再加熱することである。微生物検査は、同菌が食品中に頻繁に検出されるため、高い菌数で発見されない限り、食品の安全性を保証する上であまり有効ではない。また、エンテロトキシンを産生するのはごく一部の株であるが、培養法ではあらゆる *C. perfringens* が検出される。

### *C. botulinum*

ボツリヌス症は、A, B, E, F 型 *C. botulinum* の芽胞が食品中で発芽して増殖する際に産生される神経毒を摂取することにより発症するため、食品中の増殖を防がなければならない。神経毒は 80 ・ 10 分間程度の加熱で不活化される。芽胞に汚染されている生の食品では発症せず、神経毒の産生を伴う発芽と増殖が起こった食品により発症する。不適切な調理法や温度、加熱されないで摂食される発酵された魚類、家庭で作られる保存食、小規模施設で製造される食品などによる場合が多い。*C. botulinum* は、広範囲の食品内で増殖できるが、一部の果実では pH が低いため (pH < 4.5) 増殖できない。グループ I (タンパク分解性) の芽胞は、低酸度の缶詰食品に適用される加熱 (121 ・ 3 分間) 以外では死滅しない。グループ II (タンパク非分解性) の芽胞は 90 ・ 10 分間の加熱により不活化される。加熱以外では pH、水分活性、保存剤、保存の温度と時間によって増殖を抑制できる。ラボの *C. botulinum* の検出法は、食品のルーチンの微生物検査では適切ではない。調理法、加熱法、保存温度・期間に特に注意し、GHP と適正製造規範(GMP)を適用するべきである。全文が

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_opinions/885/biohaz\\_opinion\\_ej199\\_clostridium\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/885/biohaz_opinion_ej199_clostridium_en1.pdf) から入手可能である。

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_opinions/885\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/885_en.html)

## 2 . Scientific Panel on Biological Hazards

20 April 2005

### 4 月 27-28 日開催予定の生物学的危害原因物質パネルの会議議題

Agenda for the 14th Biological Hazards Panel plenary meeting of 27-28 of April 2005

その中の特記事項：

#### 6 . 議論と意見の採択事項

##### 6.1 卵の洗浄

##### 6.2 ウシの certain Specified Risk Material(SRM) の排除に関する年齢制限のアセスメント

##### 6.3 ウシ由来製品中の残留 BSE リスクに関する定量的リスクアセスメント、脂 (tallow) の安全性に関するドラフト意見

#### 7 . 進捗状況報告

- 7.1 農場で飼育している動物にそのまま使用できるミルクベースの製品及びミルクから得られた製品を与えるリスク
- 7.2 トリヒナの有病率がとても低い知育でとさつされるブタに簡略検査を行うことに関するリスクアセスメント
- 7.3 ブタの生産におけるサルモネラリスクを下げるオプション
- 7.4 動物副産物(ABP)のバイオガス及び堆肥の処理基準に関する安全性 vis-à-vis 生物学的リスク
- 7.5 糞尿の加熱処理に関する安全性 vis-à-vis 生物学的リスク
- 7.6 残留 BSE リスクに関する定量的リスクアセスメント：Gelatine, MBM, Vertebral Column, DCP, TCP に関する進行情報報告
- 7.7 小型反芻獣の動物集団に BSE が存在する場合、そのような小型反芻獣の組織によりヒトにもたらされるリスクに関する定量的リスクアセスメント

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_meetings/891/biohaz\\_14thplenmeet\\_agenda1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_meetings/891/biohaz_14thplenmeet_agenda1.pdf)

---

Health Protection Agency (HPA), U. K.

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

### **プリオンを不活化する Ozone Sterilizer の有効性を検査**

Agency to test method for the deactivation of prions

14 April 2005

英国保健保護局(HPA)は、プリオンを不活化する TSO<sub>3</sub> Ozone Sterilizer の有効性を研究するために英国保健省(HD)から助成金 327 ポンドを交付された。

汚染された医療器具による CJD の伝播の可能性が懸念されているが、プリオン分子は病院での従来の洗浄法や殺菌法では不活化されない。TSO<sub>3</sub> による予備検査では、Ozone Sterilizer にはプリオンを不活化する可能性が示されており、TSO<sub>3</sub> は病院内での実践用プロトコールも作成した。

プリオンの不活化における有効性を明らかにするため、HPA の研究センターで今年後半から 2 年をかけて調査が行われる。殺菌に必要なすべてのパラメータ、医療器具の洗浄法や準備法、安全範囲が研究される。商品化には約 3 年が必要とみられている。

[http://www.hpa.org.uk/hpa/news/articles/press\\_releases/2005/050414\\_ozone\\_sterilizer.htm](http://www.hpa.org.uk/hpa/news/articles/press_releases/2005/050414_ozone_sterilizer.htm)

---

英国海綿状脳症諮問委員会(SEAC), U. K.

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

## 英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC)による論文紹介

2005/04/18

英国海綿状脳症諮問委員会(SEAC)

英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC)は、2005年4月中に委員会に提出された関連論文をまとめホームページ上に公開した。

<http://www.seac.gov.uk/publicats/scientific-paper-list.pdf>

---

フランス食品衛生安全局(AFSSA)

<http://www.afssa.fr>

### 「小型反芻動物における感染性海綿状脳症のリスクおよび現体制の長所と短所の分析」について

Avis de l'afssa sur l'analyse des risques liés aux encéphalopathies spongiformes transmissibles dans les filières petits ruminants, les forces et faiblesses du dispositif actuel et les possibilités d'évolution - actualisation de mars 2005  
(19 avril 2005)

フランス食品衛生安全局 (AFSSA) は「小型反芻動物における感染性海綿状脳症のリスクおよび現体制の利点と欠点の分析」に関する意見を発表した。

食品局、競争、消費、不正行為抑止局、健康総局からの依頼を受け、AFSSA は小型動物における感染性海綿状脳症のリスクおよび現在の体制の利点と欠点の分析を行った。

この意見は、2002年2月にAFSSAが発表した同じ問題に関する意見に、この問題における新しい要素を加味してアップデートしたものである。

1. 山羊においてBSEと同一の海綿状脳症の株が発見されたこと
2. 科学知識の進歩。特に病原体の末梢神経組織における分布について
3. 小型反芻動物のTSEスクリーニングの特徴およびその性能向上
4. 変形スクレイピーのケースの発見

科学的に解明された事実に基づき、AFSSA は2002年の意見で述べた以下を確認する：

- 特定危険部位 (MRS) の除去は、牛における場合と異なり、それ自体で消費者をプリオン病のリスクから守る手立てとはならない。実際、病原体は牛では特定の部位にとどまるが、小型反芻動物の場合は感染性がより分散する。
- 牛乳の場合と同レベルの安全を、小型反芻動物の乳および乳製品に対して保証することはできない。この点に関しては、2004年11月に欧州食品安全局 (EFSA) が同じ問題について発表した意見と結論が異なっている。

さらに AFSSA は :

- 現在の小型反芻動物の TSE スクリーニング体制は、家畜群の少数の部分しか特定できない。なぜなら：
  - スクリーニングは悉皆的でなく、標本調査である。
  - 検査は中枢神経系のみで、周辺部位（末梢神経節）の検査は行われないため、スクリーニングの効果を弱めている。
- 小型反芻動物において BSE と異なる、非典型的特徴を示す因子が確認されたことは、いくつかの検査ではこれらを検出できないことから新しい課題となる。

小型反芻動物における TSE 対策の進歩の可能性として、AFSSA 専門家委員会は、各手法の利点と欠点を検討した上でいくつかのオプションを提案している。

- BSE リスクに対し特別の注意を払いことで消費者の曝露を徐々にかつ全体的に削減する。1.小型反芻動物に対する特定システムの最適化、2.TSE に感染した群の特定を最優先の目的とし、全ての群に対し各群で有効なサンプリングを行って、間引かれる家畜や死体に対し、組織的にスクリーニングを行う。検査は従来の検査に BSE とスクレイピーを識別する検査を組み合わせたものを使用する。3.家畜伝染病予防規則による対策を、BSE か（群全体を処分）そうでないか（山羊または羊の種類により対策が異なる）にしたがって適用する。4.TSE 感染のリスクが非常に少ない群を決定ための条件を定義する 5.従来型のスクレイピーに対し強い抵抗力を持つ羊を増やすために遺伝子改良を進める。

AFSSA の専門家委員会は小型反芻動物の TSE 対策は公衆衛生上の観点（BSE 対策）と家畜の健康の観点（従来型スクレイピー）から明確な達成目標を定め、同委員会が衛生当局によって検討中の様々な管理オプションに関して科学的に評価できるようにすべきであると主張している。

いずれにしても、AFSSA は現在の体制はこの疫学的な現状を比較した場合不適當でありと考え、2002 年から進歩した知識およびスクリーニングツールにより、今後補完的な体制を提案することができるとしている。

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/29141-29142.pdf>

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=29147&Pge=0&CCH=050420150213:26:4&cwSID=8929E36162D145A98FE44E35F30A6BCE&AID=0>

---

国立公衆衛生監視研究所（INVS）フランス

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

***Salmonella enterica* 血清型 Agona によるサルモネラ感染、2005 年 1 月～4 月（続報）**  
**Épidémie de Salmonellose à *Salmonella enterica* sérotype Agona. Janvier-avril 2005.**

2005/04/14

フランス衛生監視研究所(InVS)

衛生監視研究所は現在 *Salmonella enterica* 血清型 Agona のサルモネラ感染の流行について調査を行っている。感染の広がりはサルモネラ国内リファレンス・センター（パリ、パスツール研究所内）により発見された。

現時点で、2005 年 1 月から 4 月までの間に生後 1 ヶ月から 12 ヶ月の乳児 54 人が *Salmonella enterica* Agona によるサルモネラ感染症と診断されたことがサルモネラ国内リファレンス・センターで確認されている。感染した乳児が住んでいる地域は国内 28 県にわたり、フランス北西部に多く、セーヌ・マリタイムで 9 人の集団が見つかった。これらの乳児は 2004 年 12 月 28 日から 2005 年 3 月 31 日にかけてサルモネラ感染症を発病した。51 人の乳児が下痢の症状を示し、そのうち 29 人で血便が見られ、42 人が発熱。26 人の子供（48%）が入院した。いずれも入院後の経過は良好であった。

3 月 4 日、19 人の子供の親が子供の食事について質問を受けた。子供は全員発症する前の 3 日間にピコー（Picot）ブランドのミルクを飲用していた。同日、第一回調査の結果、メーカーは競争消費不正行為抑止局（DGCCRF）および健康局（DGS）と協力し、Picot ブランドの全調乳製品の製造中止と店頭からの回収、そしてリコールを行った。

3 月 7 日、23 人の感染した子供と、同年齢で感染していない子供 23 人の食べた食品を比較したところ、感染した子供は全員 Picot のミルクを飲用しており、感染していない子供は飲んでいなかった。

メーカーの建物内で DGCCRF による調査が行われたことで、粉ミルクの製造過程が確認され、同じラインで製造、分配された製品の種類が特定された。粉ミルクと原料の現場でのサンプリングが行われた。これらのサンプルと粉ミルクから *Salmonella* Agona の 7 つの菌株が分離された。これらの菌株の遺伝子型の特徴は Picot のミルクを飲んだ患者から分離されたものと同一であることが確認された。

この結果から、Picot ブランドのミルクが 2005 年の年頭にフランスの乳児たちを襲った *Salmonella* Agona の原因であったことが証明された。

メーカー建物内での追加調査により、Picot ミルクと同じラインで製造された乳児用ミルク Blédilait のロット番号が明らかになった（下記参照）。4 月 7 日、Blédina 社は以下のロットの製品を店頭から回収した。

- Gallia 2 : 450g - Dec 06 - Lot : 1210/BLJ
- Gallia 2 : 900g - Dec 06 - Lot 1211/BLK
- Blédilait 2 : 450g - Dec 06 - Lots : 1210/BLJ et 1229/BL7
- Blédilait 2 : 900g - Dec 06 - Lots : 1221/BLX, 1229/BL7 et 1231/BL9

3 月 4 日の Picot ミルクの店頭からの回収およびリコール以来、これらの製品を摂取して感染した患者の数は大幅に減少した。この日付より後に感染した 3 人の子供の親は、リコールを知らなかった。最近の患者の中には 2 歳児用 Blédilait を摂取した子供 11 人がいる。

Blédia 社の製品のうち、Picot と同じラインで製造された他のミルクは第三国に Nursie、Gallia、Alma などのブランド名で輸出されている（特にアフリカ）。4月11日に欧州委員会を通じて国際警報が出された。

サルモネラ感染は汚染された製品を摂取してから3日で発生し、一連の胃腸炎の症状をしめす。吐き気、時として血便を伴う下痢、そして発熱をともなうことがほとんどである。こういった症状を乳児が見せた場合、すぐに医師に診察をうけさせること。

*Salmonella Agona* は人で発病するサルモネラの2,000種の血清型のうちの1つで、2000年から2004年にかけて、サルモネラ国内リファレンス・センターは年におよそ100株の *Salmonella Agona* を特定している。他の多くの血清型のサルモネラと同様、Agona はフランスでは鳥肉、牛肉、豚肉、家畜用飼料などで見つかった。

海外では *Salmonella Agona* によるサルモネラ感染症の流行が4件報告されており、そのうち1件は粉ミルクの摂取が原因とされる。他の3件に関してはフェネルとアニスのハーブティー、ピーナッツ菓子、オーツ麦ベースのシリアルである。

[http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2005/le\\_point\\_sur/salmonella\\_agona\\_130405/index.html](http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2005/le_point_sur/salmonella_agona_130405/index.html)

---

Ministry of Health, Welfare and Sport, the Netherlands

<http://www.minvws.nl/en/>

Press release 21 April 2005

#### **オランダで初めて variant Cruetzfeldt-Jakob (vCJD)患者**

In Nederl 及び is voor het eerst bij een patiënt de ziekte variant Cruetzfeldt-Jakob (vCJD) vastgesteld.

オランダで初めての vCJD 患者が確認された。診断はロッテルダム Erasmus 医療センターで行われている Cruetzfeldt-Jakob 病の通常サーベイランスで見つかり、エジンバラの vCJD ヨーロッパサービスセンターにおいて、脳の写真 (magnetic resonance imaging) と疾病の進行状況、症状から確認された。患者は、ユトリヒトの Mesos medical centre に入院中の26歳女性である。この患者は輸血を受けたことも、献血したこともないことから、この患者が他のヒトへ病気を伝播した可能性は極めて低いと考えられている。

<http://www.minvws.nl/persberichten/pg/2005/variant-creutzfeldt-jakob.asp>

---

Ministry of Health, New Zealand

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

Media Release

5 April 2005

***E.Sakazakii* 髄膜炎が届け出伝染病に**

*E.Sakazakii* Meningitis to become a Notifiable Disease

本日公表された報告書の勧告に従い、汚染された粉乳に起因する未熟児の致死的になりうる髄膜炎が届け出伝染病に指定された。この報告書「乳児用調整粉乳の汚染に対する政府機関の対応」という国際的に peer review されたもので、2004 年 7 月乳児用調整粉乳中の *Enterobacter sakazakii* により未熟児が髄膜炎で死亡した例を受けて作成されたものである。

すべての疾病例の届け出に加え、報告書は各々の届け出例について調査し、感染源の追跡と確認を行うよう勧告している。2004 年 NZ 厚生省と New Zealand Food Safety Authority はすべての新生児集中治療ユニットに対し、早産児に対し、他のほ乳が可能であれば（例えば、液状殺菌調整乳の使用）乳児用調整粉乳を使用しないように、また調製粉乳を調合するときの衛生的な取扱いを強化するアドバイスを出した。

報告書では、2002 年 CDC と USFDA が 2001 年の同菌による死亡例を受けて、ヘルスケアプロバイダーに対し、他に選択肢がない場合を除いて新生児集中治療室で粉末調製粉乳を使用しないように、また粉末調製粉乳をやむを得ず使用する場合にはリスクを最小限にする取扱いに関する勧告を含む警告を発行した後に、ニュージーランドの厚生省と食品安全庁が採ったアクションをレビューしたところ、当時ニュージーランドでは *E.Sakazakii* による髄膜炎の報告がなかったこと及び米国で死亡例に関連した製品がニュージーランドでは販売されていなかったことから、NZ における同菌感染リスクは非常に低いと考え、米国での警告は伝えられなかったと指摘している。その後 2004 年 2 月の FAO/WHO の専門家会合が開催され、その会議からの勧告事項の取扱いについて、NZ 厚生省と New Zealand Food Safety Authority において検討されていたところであったが、不幸にして、この検討中に NZ の新生児集中治療室において *E.Sakazakii* による髄膜炎例が起きた。

この報告を受けた直後、NZ 厚生省と New Zealand Food Safety Authority は未熟児に対し、他の方法がある場合には、乳児用調製粉乳を用いないように、また調製粉乳が調製される際には GHP を実施することをアドバイスする勧告を発した。

<http://www.moh.govt.nz/moh.nsf/bfc540e5ac1abe02cc256e7d0082eede/d6081bec1d116521cc256fd90074d556?OpenDocument>

---

ProMED-Mail

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

## 1 . 汚染水による下痢 (パキスタン)

Diarrhea, Water-borne – Pakistan (Sindh): Request for Information

26 April 2005

パキスタンの Sindh 州 Jacobabad (カラチの北西 556km) で、過去 2 週間に汚染水による胃腸疾患で女児 1 人が死亡、120 人が入院した。80%が小児である。同州では 4 月にはいって 2 度目の発生である。4 月初め、Larkana (カラチの東 600km) で汚染水により少なくとも 3 人が死亡し、100 人以上が入院した。

2004 年には、ハイデラバードで汚染水により数人が死亡した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6444080227953463811::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28767](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6444080227953463811::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28767)

## 2 . 胃腸疾患 (インド)

Gastroenteritis – India (West Bengal)

25 April 2005

4 月 23 日から、西ベンガルの Garulia にて胃腸疾患患者が 700 人以上発生している。そのうち約 500 人が入院し、重症患者も出ている。当地では上下水道の管理が不十分であり、行政機関の対応の遅れや、休日と重なるという不運もあった。現在は水サンプルの検査、医療施設の設置などが行われている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15130969922758528600::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28757](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15130969922758528600::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28757)

## 3 . 冷凍鶏肉によるサルモネラ症 (米国)

Salmonellosis, Frozen Chicken – USA (Minnesota)

25 April 2005

ミネソタ州とミシガン州で、詰め物入り冷凍鶏肉製品によるサルモネラ症患者 4 人と類似製品による患者 9 人が出たため、冷凍食肉ならびに鶏肉製品を摂食する際には内部温度が少なくとも 74 になるまで加熱するよう呼びかけられている。”Cook and Serve”, “Ready to Cook”, “Oven Ready”などのラベルがある製品は ready-to-eat 食品とは異なり、外見は調理が完了しているように見えるが、生の製品と同様の調理が必要である。患者 4 人と該当製品から分離された株が一致し、*Salmonella enterica* Heidelberg であった。USDA の検査によると、生のブロイラー鶏肉の平均 13%に *Salmonella* 属菌が検出されている。USDA の HACCP 基準は 20%である。FSIS は、冷凍鶏肉製品の出荷方法を調査し、製品が生であることをより明確に示すようラベリングを変更すべきかどうか検討する予定である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8846993370579166534::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28755](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8846993370579166534::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28755)

## 4 . コレラ、下痢、赤痢最新情報

22 April 2005, 15 April 2005

#### コレラ (ナイジェリア)

中央部の Benue 州で、過去 2 週間に 17 人 (州都 Makurdi で少なくとも 10 人、他の 2 地区で 7 人) がコレラにより死亡したと発表された。しかし、住民によると過去 10 日間に 1 日平均 6 人が死亡したと語っており、受診せず家庭で死亡した者もいるため死亡者はさらに多いと考えられている。WHO によると、同国では 2004 年後期に 126 人が感染症により死亡して以来、致死性疾患患者が増加している。4 月第 3 週に Makurdi では小児など 50 人以上がコレラにより死亡したと住民が語っている。3 月には南西部の Edo 州でコレラにより少なくとも 51 人が死亡した。

#### コレラ (サントメ - プリンシペ) 西アフリカ

4 月第 3 週末以来、コレラにより 3 人が死亡し、患者は 74 人である。人口が 140,000 人であることを考えると、高い発生率である。安全な飲料水が不足している。

#### 食中毒 (ブルネイ - ダルサラーム)

4 月 19 日、小学校の児童 43 人が食中毒を発症し、10 人が入院している。当日、学校ではパック入り飲み物とロールケーキなどが出されたほか、食堂が文部省で許可された食品と飲み物を販売しており、敷地外にも食品を販売する人がいる。原因食品はわかっておらず、生徒が摂食した食品のサンプルが確認のため病院に送られた。

#### コレラ (ウガンダ)

首都カンパラの北 380km にある Gulu 地区の国内避難民キャンプ(IDP)で 1 週間前にコレラのアウトブレイクが発生し、少なくとも 2 人が死亡し、患者は 25 人である。検査の結果、水源のサンプルに汚染は認められなかった。2 人が死亡、50 人が入院した 2004 年 10 月の Pabbo でのアウトブレイクにより菌を保有していた者が感染源と考えられている。

#### コレラ (コンゴ民主共和国)

コンゴ北東部の難民キャンプで 3 月末にコレラのアウトブレイクが起こり、死亡者 23 人、患者 800 人以上が報告されたが、最近では患者が減ってきている。アウトブレイクは、3 月 26 日に Ituri 地域の Kafe キャンプで始まり、急速に他 2 つのキャンプに広がった。

#### コレラ (モザンビーク)

2 月に中央部 Sofala 州でコレラのアウトブレイク始まって以来、患者が 345 人、このうち 3 人が死亡した。雨季のコレラによる死亡者としては、10 年間で最も少ない。アウトブレイクが起こったのは、11 州のうちの Manica 州と Sofala 州である。過去数年間、マプートでは雨季には定期的にコレラが発生したが、今年は報告されていない。Sofala 州の州都 Beira での経口コレラワクチンの集団接種により良好な結果が得られたため、全国で集団接種を開始する計画である。Beira では患者の入院はないが、Marromeu では患者が 1 日当たり平均 2 人増え続けている。

#### コレラ (カメルーン)

Limbe 市で 2003 年 12 月以来初のコレラの再発生があり、2 人が死亡した。Limbe

Provincial Hospital では、4月8日から患者20人を治療している。感染源は汚染水と考えられ、検査のため水サンプルと検便検体が研究所に怒られた。

#### コレラ WHO WER 報告

コンゴ民主共和国	3月25日~4月3日	患者	216人	死亡者	2人
コンゴ民主共和国	3月14日~27日	患者	358人	死亡者	3人
リベリア	1月1日~3月13日	患者	97人		
マラウイ	2月21日~4月3日	患者	426人	死亡者	3人
セネガル	4月4日~4月10日	患者	2,690人	死亡者	31人
セネガル	3月28日~4月3日	患者	3,475人	死亡者	54人
赤道ギニア	3月28日~4月3日	患者	290人		
ナイジェリア	1月1日~3月13日	患者	2,718人	死亡者	19人

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:697386465814387984::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28727](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:697386465814387984::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28727)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4252637587248138957::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28687](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4252637587248138957::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28687)

#### 5. 鳥インフルエンザ (カンボジア)

Avian Influenza – Eastern Asia (71): Cambodia

20 April 2005

4月19日に死亡した Kampot 州の20歳のカンボジア人女性に鳥インフルエンザ H5N1 感染が疑われ、検査中である。この女性は発症8日前に鶏肉を摂食しており、家の近くでは鶏が原因不明で死亡したと親戚が語っている。同州ではこれまでに3人が鳥インフルエンザで死亡した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16436689642197243600::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28714](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16436689642197243600::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28714)

#### 6. マレーシア腸チフス (マレーシア)

Typhoid Fever – Malaysia (Kelantan)

21 April 2005

マレーシア北東部の Kelantan 州で、3週間に腸チフスにより2人が死亡、203人が入院した。衛生状態の悪い売店30件以上が2週間閉鎖されている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18327037104847171398::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,28719](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18327037104847171398::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28719)

#### 7. 腸チフス (フィジー)

Typhoid Fever – Fiji

21 April 21, 2005

腸チフス患者 39 人が確認された。39 人のうち 25 人は中央部と東部、13 人は北部、1 人は西部である。ほとんどが治癒したが、合併症により 1 人が死亡した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17420200474400642968::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28718](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17420200474400642968::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28718)

## 8 . 裂頭条虫症 ( ブラジル経由オランダ )

Diphyllobothriasis – Netherlands ex Brazil

21 April 2005

2004 年 11 月にブラジルに旅行して生魚を摂食したオランダ人男性の検便検体から、寄生虫と多量の裂頭条虫の卵が検出された。他に症状はみられなかった。ブラジカンテルで治療後数日間、多数の片節がみられたが、ラボでの確認は行われなかった。2 週間後卵は検出されなくなった。このことから、ブラジルに旅行歴のある患者には、裂頭条虫症に関する注意が必要と考えられる。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4747650558504911803::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28717](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4747650558504911803::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28717)

## 9 . 生魚による裂頭条虫症 ( ブラジル )

Diphyllobothriasis – Brazil

19 April 2005

[1] サンパウロ州

Ribeirao で患者 1 人が確認され、警告が出された。Ribeirao 市で初めての患者であり、2005 年のサンパウロ州での初めての報告である。サンパウロ市では、確認患者はすでに 18 人である。このうち 1 人は、週に 2 回は生鮭を食べる習慣のある市の住民である。Ribeirao Preto 市は、魚をマイナス 20 以下で 7 日間冷凍するよう警告した。裂頭条虫症は、チリや日本など鮭を多く摂食する国に多い。

[2] リオ・デ・ジャネイロ州

リオ・デ・ジャネイロ州では、過去 4 カ月に患者 13 人が確認され、生魚を出す日本食レストラン約 200 件が検査された。サンパウロ州では過去 12 カ月に患者 27 人が報告された。4 月第 2 週、サンパウロ州では魚の冷凍状態での輸入が義務づけられた。

[3] ブラジリア

専門家が、裂頭条虫症の調査に協力を求められた。専門家らは、簡単な治療で治癒可能な疾患であり、パニックになる必要はないとしている。寄生虫学者は、生食品を食べる人に少なくとも 1 年に 1 回治療薬を服用するよう助言している。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16284583295934444741::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,28702](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16284583295934444741::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28702)

## 10 . 生魚による裂頭条虫症 ( ブラジル )

## Diphyllobothriasis – Brazil (Minas Gerais): (03)

13 April 2005

2004年7月から2005年3月に、生魚の摂食による裂頭条虫症患者が6人報告された。調査によると、サンパウロでアウトブレイクが確認された後、National Agency for Sanitary Surveillance(ANVISA)によって推奨事項が作成された。この疾患が Belo Horizonte 市で確認されたのは過去45年間で初めてである。

陽性となったのがラボで検査された合計432,000検体の糞便検体うちの6検体であったこと、患者が確認された期間が3人は2004年の7月～10月、残り3人は2005年1月～3月と長期間であったため、アウトブレイクと認識されなかった。感染場所が Belo Horizonte 市内か他の市であるかを明らかにするため調査、感染者へのインタビューを行なうことが決定された。Belo Horizonte 市にある東洋料理レストラン27軒は、ANVISAの規則に従って冷凍魚のみを輸入することとした。チリから輸入される鮭は、Diphyllobothrium 汚染のリスクを低下させるためにマイナス50℃で輸送される予定である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:158301710077325974::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28672](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:158301710077325974::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28672)

## 11. 鳥インフルエンザ (東アジア(45)ベトナム、アヒル)

Avian Influenza – Eastern Asia (45): Viet Nam, ducks

13 April 2005

予備検査の結果、ベトナム南部メコンデルタの11箇所ではアヒル71%、鶏21.4%が鳥インフルエンザH5に感染していた。150万羽の鳥類が飼育されているCan Tho市だけで、飼養されているアヒルから採集された2,000検体のうち80%までがH5陽性であったことが発表された。メコンデルタでは多くのアヒルが農地や水路で放し飼いにされているため、疾病が州から州へと疾病を拡散されることが起こりえる状態にあり、問題である。また、多くの農場主は発症が確認されていないとしてアヒルの強制淘汰に反対している。

同国では現在、33の市・省で3週間新しい発生がなく、同国の同意疾病終息宣言の基準に達している。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:158301710077325974::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28667](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:158301710077325974::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28667)

---

FS-net

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

## 激しい議論が予想される5月のOIE総会

Perspective: Tough talks concerning BSE are on the global horizon Meat Processing

Global editor Chris Harris says

April 14, 2005

Original source: Meat News.com <http://www.meatnews.com/>, Volume 7, Issue 16

5月22日、牛肉の世界貿易にとって重要なOIE年次会議がパリで開催される。この会議で、BSEのレベルから判断されるリスク分類が変更される可能性がある。また、OIEの決定事項には各国政府に対する拘束力はないが、規制緩和が決定されると、世界市場から排除されている国が貿易再開のためにこれを利用するであろう。

BSE検査自身に議論の余地があるのだが、BSE検査なしに骨なしの牛肉の市場出荷を許可しようとする動きにはさらに議論の余地がある。検査の対象が30カ月齢以上の国もあれば、24カ月以上の国もあり、日本は全頭検査を主張している。OIEは日本に全頭検査に関する所見を発表するよう要請しており、日本には20カ月以上に緩和するような動きもある。検査を不要とする年齢の制定については白熱した議論が予想される。

英国は30カ月齢以上の牛肉の再出荷を許可する方向に進んでいる。BSEが初めて見つかった以来、30カ月齢以上は全頭が処分されている。しかし、肉骨粉が禁止されたため、現在は30カ月齢以上の牛も安全であると考えられており、英国は検査を実施したうえでの再出荷を望んでいる。

米国、カナダ、メキシコはOIE規則の変更を望んでおり、安全対策ではなくBSEの蔓延率によって貿易が制限されることを懸念している。米国はOIEにリスクの新しい定義を求めていると報じられている。現在の分類は、「BSE非発生国」、「暫定的非発生国」、「リスク中程度の国」、「ハイリスクの国」である。英国は、BSEの減少により最近「リスク中程度の国」となった。1頭が見つかった米国も「リスク中程度の国」であり、いったんBSEが確認されると「暫定的非発生国」には分類されなくなることが懸念されている。「リスクが無視できる国」という新しい定義が導入される必要がある。米国、カナダ、メキシコは貿易を容易にしつつ調和のとれたコントロールを望んでいるが、そもそもコントロールはセーフガードとして消費者のために制定された。消費者を重視しない緩和は、業界にとっても不利益となる。安全が貿易の犠牲になるべきではなく、何がリスクであるかという事実が消費者に示されなければならない。

以上のことから、来月の会議が注目される。

<http://www.meatnews.com/index.cfm?fuseaction=Article&artNum=9356>

---

## 【論文紹介】

### 1. 感染能を持つ Scrapie プリオンの *in vitro* での作製

*In Vitro* Generation of Infectious Scrapie Prions

Joaquín Castilla, Paula Saá, Claudio Hetz, Claudio Soto

## 2 高い実質率の液卵中における *Salmonella enterica* Serotypes, *Listeria monocytogenes*, 及び *Staphylococcus aureus* の熱耐性

Thermal Resistance of *Salmonella enterica* Serotypes, *Listeria monocytogenes*, and *Staphylococcus aureus* in High Solids Liquid Egg Mixes

Li. X, Sheldon B.W, Ball H.R.

Journal of Food Protection, April 2005, vol. 68, no. 4, pp. 703-710(8)

卵のミックス 2 種 (A と B : それぞれ、水分活性[aw] = 0.76 及び 0.82; solids (実質率) = 53.12 及び 52.63%; pH = 5.09 及び 5.29; 粘性 = 183 及び 119 centipoise/s) における *Salmonella enterica* の血清型, *Listeria monocytogenes* 及び *Staphylococcus aureus* の D 値を低容量(0.06 ml)でシールされた硝子のキャピラリーチューブ法を用いて決定した。*Salmonella* に関しては, D 値は製品 A では 0.035 (70 ) から 0.193 min (64 )、製品 B では 0.048 から 0.193 分であった。*Listeria monocytogenes* に関しては、D 値は製品 A では 0.133 (70 ) to 0.440 分 (64 ) 及び 製品 B では 0.074 から 0.364 分、*Staphylococcus* については D 値は製品 A では 0.332 (70 ) から 1.304 分(64 )及び製品 B では 0.428 から 1.768 分であった。*L. monocytogenes* に関して D 値はすべての温度において、製品 A のほうが、製品 B より高かった。(P < 0.01)同様の傾向はサルモネラと黄色ブドウ球菌でも観察された。( *Salmonella* (66 のみ) 及び *Staphylococcus* (64 のみ) ) *Salmonella* の不活化では、より大きな温度依存性が低い水分活性、低い pH の製品 (A) で認められたのに対し、*L. monocytogenes* のそれでは、高い水分活性及び pH の製品 (B) で温度依存性が認められた。エッグミックスおよび温度域全体で比較した結果、黄色ブドウ球菌はサルモネラよりも 6.2 から 11.7 倍、リステリアよりも 2.2 から 7.5 倍耐熱性であった。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

## 3 . オゾン及びUV照射による卵殻上の *Salmonella enterica* Serovar Enteritidis の不活化

Inactivation of *Salmonella enterica* Serovar Enteritidis on Shell Eggs by Ozone and UV Radiation

Rodriguez-Romo and Luis A, Yousef Ahmed E.

Journal of Food Protection, April 2005, vol. 68, no. 4, pp. 711-717(7)

殻付卵中に *Salmonella enterica* serovar Enteritidis (以下「SE」と略す。)が存在することは重要な公衆衛生上の問題になっている。サルモネラをコントロールするためのいくつかの処理法が開発されているが、現在、時間が節約できて、経済的かつ効果的な卵の殺菌方法が必要とされている。本研究では、外から *Salmonella* 汚染された殻付卵( $8.0 \times 10^5$  から  $4.0 \times 10^6$  CFU/g 殻付卵)をオゾンガス(O<sub>3</sub>)、0~15 lb/in<sup>2</sup> で、0~20 分処理した。別の実験では、汚染させた卵を 0~5 分間 UV 照射 (100~2,500 µW/cm<sup>2</sup>) した。汚染卵を

UV 照射 (1,500 ~ 2,500  $\mu\text{W}/\text{cm}^2$ ) 1 分間, その後 5 lb/in<sup>2</sup> gauge オゾン 1 分間の組合せ処理も行った。(i)汚染させずかつ未処理卵, (ii) 汚染させ未処理, 及び (iii) 汚染させ、空気処理したものをコントロールとした。殻付卵のオゾンまたは UV 照射は、単独でも組合せでも殻付卵上のサルモネラを有意に減少させた( $p < 0.05$ )。例えば, 4 から 8 で 15 lb/in<sup>2</sup> gauge、10 分間オゾン処理された汚染卵または 22 ~ 25 で UV 照射 (1,500 ~ 2,500  $\mu\text{W}/\text{cm}^2$ ) 5 分間させたものは、汚染後未処理のものに比べ、それぞれ 5.9log または 4.3log サルモネラを低減させていた。UV 照射後、オゾン処理したものでは、合計処理時間 2 分以内でサルモネラを 4.6log 以上不活化していた。このことから卵殻上のサルモネラは UV 照射とオゾン処理の組合せで低温、短時間に効果的に不活化されることがわかったとしている。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

#### 4 . 卵殻膜上に *Salmonella enterica* Serovar Enteritidis を接種した卵のアルブミン中および卵黄内での同菌の増殖

Growth of *Salmonella enterica* Serovar Enteritidis in Albumen 及び Yolk Contents of Eggs Inoculated with This Organism onto the Vitelline Membrane

Murase Toshiyuki, Holt Peter, Gast Richard.

Journal of Food Protection., April 2005, vol. 68, no. 4, pp. 718-721(4)

*Salmonella enterica* serovar Enteritidis (SE)が産卵に引き続いて卵内部を汚染し、卵内部で増殖する可能性をシュミレートするため、*in vitro* モデルを用いて、卵内での SE の増殖を調査した。卵の内部、鶏肉またはヒトの感染由来の 3 つの SE 株の一つを 70 ~ 140CFU を実験的に SPF 鶏群から得られた卵黄膜 (vitelline membrane) に実験的に接種し、25 で培養した。SE は接種した株を問わず、接種卵 71 中 6 個から検出され、接種後 6 日目までに、 $2.0 \times 10^2 \sim 4.2 \times 10^8$  CFU/ml まで増殖していた。また SE は検査した 55 卵中 38 のアルブミンからも検出され、接種後 6 日目までに菌数は  $1.0 \times 10^2 \sim 4.3 \times 10^8$  CFU/ml に達していた。そのほか、3 つの卵黄内容及び 15 のアルブミン検体から増菌培養後 SE が検出された。各々の卵において卵黄内容中の SE の菌数とアルブミン中のそれとの相関関係はなかった。卵から分離された株 73 から 91 CFU を分離し、4°C で 1 から 4 週間または 25°C で 1 週間保管したアルブミンに接種した時には、接種後 6 日目でわずかな増殖 ( $3.0 \times 10^2 \sim 7.4 \times 10^3$  CFU/ml) が 60 検体中わずか 3 検体でのみ確認されたが、52 検体で増菌後に検出された。この結果から卵黄膜上または近くの環境は長期間において SE の増殖を助けになっていることが示唆された。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

#### 5 . *Bacillus* 芽胞に関する水、培地及びミルクの殺菌処理に関するアセスメント

An Assessment of Pasteurization Treatment of Water, Media, and Milk with Respect to *Bacillus* Spores

Novak John S, Call Jeffrey, Tomasula Peggy, Luchansky John B.

Journal of Food Protection, April 2005, vol. 68, no. 4, pp. 751-757(7)

72 ~ 150 の牛乳の殺菌条件における芽胞を形成する *Bacillus* spp.の熱抵抗性を検討した。非病原性サロゲート仮想株である *Bacillus anthracis* の芽胞、及び一般的にミルクを汚染する病原菌の代表株 *Bacillus cereus* ATCC 9818 を水、brain heart infusion broth またはスキムミルク中で 90 分まで加熱した。スキムミルクでは *B. anthracis* 芽胞の log 減少率(log CFU per milliliter)は 72°C で 90 分加熱後で 0.45、78°C で 60 分加熱で 0.39、100 で 60 分加熱で 8.10、130°C で 2 分加熱で 7.74 及び 150°C で 0.5 分加熱で 7.43 であった。同様にスキムミルク中の生存できる *B. cereus* ATCC 9818 芽胞の log 減少率(log CFU per milliliter) は、72°C で 90 分加熱で 0.39、78°C で 60 分加熱後で 0.21、100 で 60 分加熱で 7.62、130°C で 2 分加熱で 7.37 及び 150°C で 0.5 分加熱で 7.53 であった。検査したどちらの株においても、スキムミルクで観察された結果と水または brain heart infusion broth 中で加熱した芽胞の比較では、有意差は認められなかった。しかし、検査に用いた両菌株の芽胞は、検査した温度での殺菌に対して非常に耐熱性を示したので、水、培地及びミルク中の芽胞形成病原体の完全な不活化を加熱殺菌だけで保証することはできないとしている。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

## 6 . 貫通型および非貫通型の Captive Bolt Gun を使用して気絶させて、とさつされた牛の頸静脈中における脳組織の存在

Brain Tissue Fragments in Jugular Vein Blood of Cattle Stunned by Use of Penetrating or Nonpenetrating Captive Bolt Guns

Coore R.R, Love S, McKinsty J.L, Weaver H.R, Philips A, Hillman T, Hiles M, Helps C.R, Anil M.H.

Journal of Food Protection, April 2005, vol. 68, no. 4, pp. 882-884(3)

英国における BSE 発症牛の数は減少し続けているがヒトへの感染の可能性のある経路全てにおける警戒を維持することが依然として重要である。初期の研究では Captive bolt gun を使用して気絶させてとさつされた牛と体が、脳組織により汚染されている可能性が示された。今回の研究においては英国において現在使用されている captive bolt gun について特に考慮してさらに研究が行われた。貫通型 captive bolt gun によりとさつされた牛の 4% (95%信頼区間、1.6 ~ 9.8%)、非貫通型 captive bolt gun では 2% (95%信頼区間、0.6 ~ 0.7%) において頸静脈血検体から脳組織の標識タンパクが増加、もしくは脳組織断片が検出された。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

## 7 . 熱処理された肉製品中におけるウシ中枢神経組織免疫検知法マーカーへの Glial Fibrillary Acidic Protein と Myelin Basic Protein の利用

Glial Fibrillary Acidic Protein and Myelin Basic Protein as Markers for the Immunochemical Detection of Bovine Central Nervous Tissue in Heat-Treated Meat Products

Herde K, Bergmann M, Lang C, Leiser R, Wenisch, S.

Journal of Food Protection, April 2005, vol. 68, no. 4, pp. 823-827(5)

ウシ中枢神経組織 (central nervous tissue : CNT) は BSE の感染因子として主要な危険部位とされていることから、米国及び EU において、ヒトの食品として CNT を使用禁止する対策を強化し、実際に混入していないことを保証するための検査法が必要とされている。加熱加工済食肉製品においてウシ CNT を検出するために免疫組織化学法とグリア繊維酸性蛋白 (GFAP: glial fibrillary acidic protein) 抗体及びミエリン塩基性蛋白 (MBP: myelin basic protein) 抗体によるウェスタンブロット法を使用した。どちらの抗原も食肉製品に用いられる加工法に対し耐性であり、抗-GFAP 抗体は組織特異性が高く、抗-MBP 抗体は種特異性が高いためブタとウシの中枢神経組織を明確に判別することが可能であった。両蛋白による免疫組織化学的検査法は、食肉製品中からウシ CNT を検出するのに効果的であるとされている。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

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

[http://europa.eu.int/comm/food/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html)

**1 . フウ属 ( *Liquidambar spp.* ) バルサム抽出物及びオイル ( Storax ) について、SCCP ( 消費財に関する科学委員会 ) の意見 ( 感作性のみ )**

SCCP Opinion on: *Liquidambar spp.* Balsam Extracts and Oils (Storax) (sensitisation only) ( Adopted by the SCCP during the 3rd plenary meeting of 15 March 2005 )

[http://europa.eu.int/comm/health/ph\\_risk/committees/04\\_sccp/docs/sccp\\_o\\_025a.pdf](http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_025a.pdf)

主に桂皮酸、安息香酸及びそれらのエステル類を含んでいる。提出された情報の質は不十分であるが、この製品 ( エッセンシャルオイル ) がアレルギー原性を誘発する可能性があることを示している。香料成分として想定される使用条件下 ( 化粧品の最終製品中最大 0.6% ) では、感作性のリスクは低い。Storax製品は接触性アレルギーンとして表示義務のある成分を1種以上含んでいる。

**2 . *Commiphora Erythrea Glabrescens* ゴム抽出物及びオイル ( Opoponax ) について、SCCPの意見 ( 感作性のみ )**

SCCP Opinion on: *Commiphora Erythrea Glabrescens* Gum Extract and Oil (Opoponax) (sensitisation only) ( Adopted by the SCCP during the 3rd plenary meeting of 15 March 2005 )

[http://europa.eu.int/comm/health/ph\\_risk/committees/04\\_sccp/docs/sccp\\_o\\_025b.pdf](http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_025b.pdf)

提供されたデータからはアレルギー性を示す可能性がある。提出された情報の質は不十分であるが、香料成分として想定される使用条件下 ( 化粧品の最終製品中最大 0.6% ) では、感作性のリスクは低い。

**3 . クレシルプロピオンアルデヒドについて、SCCPの意見 ( 感作性のみ )**

SCCP Opinion on: Cresylpropionaldehyde (*p*-Methyldihydrocinnamaldehyde) (sensitisation only) ( Adopted by the SCCP during the 3rd plenary meeting of 15 March 2005 )

[http://europa.eu.int/comm/health/ph\\_risk/committees/04\\_sccp/docs/sccp\\_o\\_025c.pdf](http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_025c.pdf)

提供されたヒト及び動物でのデータから、接触アレルギーンであることがみとめられた。提出された情報の質は不十分であるが、香料成分として想定される使用条件下 ( 化粧品の最終製品中最大 0.2% ) では、感作性のリスクは低い。

#### 4 . Bt10 : 委員会は未承認GMO ( 遺伝子組換え体 ) がEUに入るのを阻止するため米国の輸出品に証明書を要求

Bt10: Commission requires certification of US exports to stop unauthorised GMO entering the EU ( 15 April 2005 )

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/437&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

EU メンバー国は 4 月 15 日、米国から輸入されるトウモロコシグルテン飼料と醸造穀物 ( エタノール産生の副産物である動物飼料 ) について、未承認 GMO の Bt10 が含まれていないとの証明を要求する内容の緊急規制を採択した。現在米国や EU の食品企業から得られている情報によれば、EU の食品への未承認 GMO 混入はない。しかし Bt10 混入 GM 食品の監視のために合意された。

#### 5 . 既存GM ( 遺伝子組換え ) 食品及び飼料登録リストの発表

Register of existing GM food and feed products published ( 18 April 2005 )

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/439&format=HTML&aged=0&language=EN>

EC は GM 食品及び飼料に関する新しい規制 ( Regulation 1829/2003 ) が 2004 年 4 月に発効する以前に合法的に EU 市場に存在していた 26 の GM 製品のリストを発表した。このいわゆる「既存製品」は、以前の EU 規制の下で承認を受けたか、もしくは市場に出された時点では承認を要求されなかったものである。

#### 関連情報

既存GM食品及び飼料登録リスト 2005年4月18日更新

Notification of existing products, entered in the Community Register of GM food and feed. Register Updated: 18-04-2005

[http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/authorisation/register\\_notification/index.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/authorisation/register_notification/index.htm)

GMO 「既存製品」登録についての Q&A

Questions & answers on GMO 'existing products' register ( 18 April 2005 )

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/130&format=HTML&aged=0&language=EN>

#### GM 既存製品とは何か？

2004 年 4 月 18 日の Regulation 1829/2003 発効以前に合法的に EU 市場に存在していた GM 食品及び飼料である。新規制でも認可されているとみなされる。

#### なぜ委員会は既存製品の登録をまとめたのか

新規制では既存製品の届け出を要求している。これは EU 市場にある GMO を明確にす

るためである。

#### 無認可 GMO が EU で販売されているということか？

リストに掲載されている GMO は EU で合法的に販売することができる。この発表はこれらの製品の公式な承認を意味する。

#### どのような製品がリストにあるのか？

トウモロコシ 12 品種、ナタネ 6 品種、綿 5 品種、大豆 1 品種、バイオマス 1 種及び酵母クリーム 1 種の 26 種である。

#### 全ての既存 GM が登録されているのか？

いくつかの既存 GM は期限までに通知されなかったため EU では販売できない。登録しなかった理由は主に EU で販売する予定がないためである。

#### 登録されている既存 GM の全てが EU で現在販売されているのか？

現在 EU で販売されていない GMO もリストに含まれる。

#### いったん登録されたものはずっと EU 市場にあるのか？

3～9 年間は販売できる。その後も販売し続けるには申請の更新が必要である。既存製品についても新規 GMO 規制の厳格な表示とトレーサビリティ規制が適用される。

## **6 . EUのアフラトキシン規制遵守を管理するための担当当局向けガイダンス文書**

Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on aflatoxins ( updated 19 04 2005 )

[http://www.europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/aflatoxin\\_guidance\\_en.pdf](http://www.europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/aflatoxin_guidance_en.pdf)

アフラトキシンについて、検体のサンプリング方法や検査法、結果の報告方法などを解説した文書。

## **7 . フードチェーン及び動植物衛生に関するアドバイザリー・グループの設立**

Advisory Group on the Food Chain and Animal and Plant Health ( 21 April 2005 )

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/137&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

2004 年 8 月 25 日に委員の募集を行ってから 100 以上の応募があり、その中から 36 を選んでグループが設立された。

#### メンバーリスト

List of members of the advisory group on the food chain and animal and plant health ( 21 April 2005 )

[http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/c\\_097/c\\_09720050421en00020002.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/c_097/c_09720050421en00020002.pdf)

消費者団体・農業・製造業・レストラン・貿易など食品関連団体が入っている。  
アドバイザリー・グループについて

[http://europa.eu.int/comm/food/committees/advisory/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/committees/advisory/index_en.htm)

## 8 . EU の Bt10 トウモロコシ検出方法が検証された

EU Detection Methods for Bt10 Maize Validated ( 25 April 2005 )

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/dyna/enews/enews.cfm?al\\_id=18](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/dyna/enews/enews.cfm?al_id=18)

GMO ( 遺伝子組換え ) Bt10 の特異的検出方法が GMO の基準検査機関 Community Reference Laboratory である Joint Research Centre ( JRC ) により認可された。この方法は商品中の Bt10 トウモロコシの存在を検出するものである。EU は 4 月 18 日、米国から輸出されるトウモロコシ飼料に Bt10 トウモロコシの混入がないとの証明を要求する緊急規制を決定している。Syngenta が検出方法を提案し、Genescan が検証し、さらに JRC が認証して EU の公定 Bt10 検出法になった。

検出方法の詳細

- ・ PCR Assay for Detection of Maize Transgenic Event Bt10

<http://gmo-crl.jrc.it/detectionmethods/Bt10%20Detection%20Protocol.pdf>

- ・ JRC の評価報告書

<http://gmo-crl.jrc.it/detectionmethods/Bt10%20validation%20report.pdf>

## 9 . 食品と飼料に関する迅速警報システム ( RASFF ) の 2004 年年次報告書

RASFF annual report 2004 ( 更新 April 2005 )

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/report2004\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/report2004_en.pdf)

RASFF ネットワーク加盟国は、2004 年 5 月 1 日現在 28 ヶ国 ( 25 の EU 加盟国とノルウェー、アイスランド、リヒテンシュタイン ) になった。2004 年の警報通知 ( Alert notifications ) は 691 件、情報通知 ( Information notifications ) は 1,897 件であった。それぞれの情報に関する詳細等のフォローアップ情報が流されるが、それらの「追加情報」に関する警報通知については 1,448 件、情報通知については 1,329 件であった。

2004 年に注目された項目 :

- ・ アフラトキシン

アフラトキシンに関する通知は 844 件で 2003 年の 763 件、2002 年の 288 件より増加している。そのうち 538 件がピスタチオで、主にイラン産 ( 487 件 ) であった。他に中国 ( 62 件 ) ・ アルゼンチン ( 27 件 ) ・ インド ( 24 件 ) 産ピーナッツ、トルコ産ヘーゼルナッツ ( 24 件 ) 及び乾燥イチジク ( 35 件 ) 、パプリカ粉末 ( 16 件 ) などから常に報告されている。イラン産ピスタチオからの検出の多さは問題であり、EU は新たに規制措置をとっている。

- ・ ダイオキシン

2004 年にはダイオキシン汚染に関する情報は 5 件のみであった。秋のオランダのミルク中ダイオキシンレベルの上昇についてはその後カオリナイト粘土の汚染が明らかになり、RASFF の機能が発揮された。

- ・ カドミウムと水銀

魚介類の規制値を上回るカドミウムについては 43 件の報告があり、2003 年の 103 件の半分以下であった。主な種類はメカジキ swordfish (24 件) で、他にイカやタコなどの頭足類が 11 件あった。メカジキの水銀は 30 件であった。メカジキのカドミウム規制値は 0.05mg/kg、頭足類のカドミウム規制値は 1.0mg/kg、メカジキの水銀規制値は 1.0mg/kg である。ただし 2005 年 2 月からメカジキのカドミウム規制値は 0.3mg/kg に変更されている。

・動物用医薬品

2004 年の残留動物用医薬品に関する報告数は 2003 年より減少している。報告があった輸入品は全て東アジアの海産物で、ベトナム産ナマズ及びティラピアからのマラカイトグリーン、甲殻類からのニトロフランなどである。EU 域内では蜂蜜からの抗生物質の検出が増加している。

・無許可色素 Sudan I 及び Sudan IV

2003 年にトウガラシ及びトウガラシ製品の Sudan I についての規制が設けられ、2004 年にはさらに対象を拡大した。RASFF には Sudan 色素汚染に関する情報が多数報告されている。トウガラシ及びトウガラシ製品については Sudan I は 282 件、Sudan II と III が各 1 件、Sudan IV が 78 件であった。スマック (Sumac、スパイスの 1 種) については、Sudan I が 3 件、Sudan IV が 6 件、パーム油については、Sudan I、II、III が各 1 件、Sudan IV が 50 件であった。

・魚からの *Listeria monocytogenes*

41 件の通知があり、そのうち 29 件はスモークサーモンでデンマーク産が 19 件、ドイツ産が 10 件であった。

・エビの亜硫酸塩

53 件の通知があり、そのうち 31 件は調理済みエビであった (規制値は 50mg/kg)。

・マグロのヒスタミン

魚中ヒスタミンについては 39 件の通知があり、そのうち 31 件がマグロであった。多くの場合オランダで真空包装されたチルド製品であり、21 件はマグロでインドネシア産である。魚中のヒスタミンについては新しい規制が準備中である。

・鮮魚のアニサキス

イタリアが 41 件通知している。主にノルウェーとデンマーク産のサバ、英国産アンコウである。

・飼料

飼料についての通知は 65 件で、全体の 2.5%であった。

---

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

[http://www.efsa.eu.int/index\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/index_en.html)

## 1. 「遺伝毒性及び発がん性を共に有する物質のリスクアセスメントのための整合化されたアプローチ」に関する科学委員会の意見(案)について、パブリックコメントの募集

Public Consultation on the Draft Opinion of the EFSA Scientific Committee on a Harmonised Approach for Risk Assessment of Compounds which are both Genotoxic and Carcinogenic ( 15 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/sc\\_committee/sc\\_consultations/882\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/sc_committee/sc_consultations/882_en.html)

以下の案について、2005年5月30日まで意見を募集している。

遺伝毒性と発がん性を共に有する物質（遺伝子傷害性発がん物質）のヒト健康リスク評価については、現在世界中でさまざまな手法が用いられている。しかしこれらの手法については科学的見地から多くの議論がある。多くの場合、特にEU（欧州連合）でリスク評価者がリスク管理者に与える助言は、このような物質への暴露を「合理的に達成可能な限りできるだけ低く」（as low as reasonable achievable：ALARA）抑えるとの原則を適用している。しかしこうした助言は、リスク管理者が優先順位を設定したり何らかの措置をとったりする際の拠りどころとはならない。そこでEFSAは科学委員会に対し、遺伝子傷害性発がん物質のリスク評価のために整合性のある科学的かつ透明性の高い手法を提案するよう依頼した。

科学委員会は「遺伝子傷害性発がん物質のリスクアセスメントのための整合性のあるアプローチ」の意見(案)を作成し、採択の前にパブリックコメントを求めている。

意見案本文（7 April 2005）

[http://www.efsa.eu.int/science/sc\\_committee/sc\\_consultations/882/sc\\_consultation\\_genocar\\_draft\\_opinion\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/sc_committee/sc_consultations/882/sc_consultation_genocar_draft_opinion_en1.pdf)

科学委員会の意見(案)の結論として、遺伝子傷害性発がん物質のリスク評価には暴露マージン(MOE)アプローチを用いること、比較ポイントとしてはベンチマーク用量(BMD)の95%信頼限界下限 BMDL を用いることを提案している。もしベンチマーク用量を導くのに適切なデータがない場合には T25 法（特定の発がん頻度を示す点から原点に直線を引いた外挿から導く）を用いる。

リスク管理者はヒト摂取量推定から計算した MOE を、異なる物質間での優先順位設定に用いることができる。科学委員会は MOE が 10,000 以上（T25 法なら 25,000 以上）であれば健康リスクは小さく、リスク管理における優先順位は低いとの見解である。

## 2. 食品と接触する物質の第7次リストについて、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）の意見

Opinion of the AFC Panel related to a 7th list of substances for food contact materials ( 18 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_opinions/890\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/890_en.html)

AFC パネルは以下の物質について評価した。

- ・ 3-アミノプロピルトリエトキシシラン、CAS No. 000919-30-2、  
制限：抽出可能な残留物量 < 3mg/kg フィルター
- ・ 2,2'-メチレンビス (4,6-ジ-*tert*-ブチルフェニル) リチウムリン酸、  
CAS No. 85209-93-4、制限：5mg/kg 食品
- ・ N-メチル-2-ピロリドン、CAS No. 872-50-4、制限：無し
- ・ 1,4-ブタンジオールとカプロラク톤のポリエステル、CAS No. 31831-53-5、  
制限：無し
- ・ 銀ゼオライト A (銀亜鉛アルミノケイ酸ナトリウムアンモニウム)、銀含量 2~5 %、制  
限：グループ規制値 0.05mg 銀/kg 食品、ポリマー中最大含量は 5%以下の銀含量の銀  
ゼオライト A 10%(w/w)
- ・ 銀 - 亜鉛 - アルミニウム - ホウ素 - リン酸ガラス、5~20% 硫酸バリウムと混和、銀含  
量 0.35~0.6 %、制限：グループ規制値 0.05mg 銀/kg 食品、1mg バリウム/kg 食品、  
6mg ホウ素/kg 食品、プラスチック中最大量 1% (w/w)
- ・ 銀亜鉛ゼオライト A (銀亜鉛アルミノケイ酸ナトリウムメタリン酸カルシウム)、銀含  
量 1~1.6 %、及び銀亜鉛ゼオライト A (銀亜鉛アルミノケイ酸ナトリウムマグネシウ  
ムリン酸カルシウム)、銀含量 0.34~0.54 %、制限：グループ規制値 0.05mg 銀/kg  
食品

### 3 . EFSA は農薬の評価に関する新しい作業とその役割を示した

EFSA presents new work and explains its role in the evaluation of pesticides ( 22 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/press\\_room/press\\_release/897\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/press_room/press_release/897_en.html)

EFSA の農薬リスクアセスメントピアレビュー ( PRAPeR : Pesticide risk assessment peer review ) ユニットは、加盟国と共同して植物保護製品( plant protection products ) に使用される有効成分 ( active substances ) のピアレビューを行う。EFSA ウェブサイトの PRAPeR に関する新しいサイトでは、その計画の概要と法的根拠、現在までに評価した 6 物質の結論が掲載されている。

EFSA の設立及びリスクアセスメントとリスク管理の切り離しに伴い、農薬の評価 ( evaluation ) を 2 段階で行っている。“有効成分” は最初に、指名を受けた加盟国により評価 ( evaluate ) される。その後、この初期評価は EU 加盟国の専門家らと密接に協力しながら EFSA の専門家チームによってピアレビューされる。EFSA が評価の最終結論を出して EC に報告し、一般に公表されるまでの期間は 1 年である。

( “ 農薬 ” の法律上の定義や用語は国によって異なり、EU では農薬について plant protection products を用いている。詳細な定義は Council Directive 91/414/EEC に収載されている。)

関連情報

#### 農薬リスクアセスメントピアレビュー(PRAPeR)

Pesticide risk assessment peer review (PRAPeR) ( 22 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/catindex\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/catindex_en.html)

PRAPeR ユニットは、植物保護製品に使用される新規及び既存の有効成分について加盟国が行った初期評価のピアレビューを行う。PRAPeR はまたこれらの農薬の評価報告書を EC に提出する責任を負っている。

1993 年の EU 市場では約 850 の有効成分が農薬に使用されていた。“植物保護製品の上市に関する理事会指令 ( Council Directive ) 91/414/EEC ” に従うためには、これらの物質のリスクアセスメントを 2008 年までに完了させなければならない。EC はリスクアセスメントに従って有効成分のポジティブリストを作成する責任があり、この作業を行うため、計画は 4 ステージに分けて進められている。

既存の農薬のリスクアセスメントについては、EFSA は残っているステージ 2 の 52 物質、ステージ 3 の 144 物質、ステージ 4 の 249 物質のリスクアセスメントを行うことになっている。ステージ 1 の物質は、EFSA の設立前にリスクアセスメントが開始され現在 EC で最終化作業が行われている。新規の有効成分については、EFSA は提出書類 ( dossier ) が完全と考えられる 2002 年 6 月以降の物質についてリスクアセスメントを行う。

PRAPeR は既存物質と新規申請物質について同じ方法でピアレビューを行う。この方法はこのサイトの左欄メニューに示してある PRAPeR ガイダンスに記載されている。このレビューの過程で初期評価文書についてのパブリックコメントを募集する。コメント募集中の文書は“Public Consultation”メニューから参照できる。最終的な結論は、左欄メニューの“Conclusions”に掲載される。

#### その他

- ・レビュープログラムの第 2 ステージで評価された植物保護製品に用いられる有効成分のピアレビュー方法

Procedure of the Peer Review of active substances used in plant protection products evaluated in the 2nd stage of the review programme ( 21 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/praper\\_guidance/catindex\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/praper_guidance/catindex_en.html)

- ・ EFSA がピアレビューを行う新規及び既存の有効成分リスト

Lists of new and existing active substances to be peer reviewed by EFSA ( 21 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/praper\\_guidance/870\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/praper_guidance/870_en.html)

#### 4 . 6 つの有効成分のリスクアセスメントのピアレビューに関する結論

結論と要約、評価文書案などのバックグラウンド文書、ADI ( Acceptable daily intake、1 日許容摂取量 )、AOEL ( Acceptable operator Exposure level、許容作業者暴露量 )、

ARfD ( Acute reference dose、急性参照用量 ) 等が掲載されている。

1) トリベヌロン ( tribenuron ) のリスクアセスメント・ピアレビューについての結論

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance tribenuron ( 20 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/801\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/801_en.html)

ADI : 0.01 mg/kg bw /day ( 提案値 )

AOEL : 0.07 mg/kg bw /day ( 提案値 )

ARfD ( トリベヌロン - メチル ) : 0.2 mg/kg bw /day

2) オキサミル ( oxamyl ) のリスクアセスメント・ピアレビューについての結論

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance oxamyl ( 20 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/868\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/868_en.html)

ADI、AOEL及びARfD : 全て0.001 mg/kg bw/day

3) ジウロン ( diuron ) のリスクアセスメント・ピアレビューについての結論

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance diuron ( 20 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/869\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/869_en.html)

ADI や ARfD の記載はない。

4) トリルフルアニド ( tolylfluanid ) のリスクアセスメント・ピアレビューについての結論

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance tolylfluanid ( 21 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/894\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/894_en.html)

ADI : 0.1 mg/kg bw/day

AOEL : 0.3 mg/kg bw/day

ARfD : 0.25 mg/kg bw/day

5) グルホシネート ( glufosinate ) のリスクアセスメント・ピアレビューについての結論

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance glufosinate ( 21 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/895\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/895_en.html)

ADI : 0.021 mg/kg bw/day

AOEL : 0.0021 mg/kg bw/day

ARfD : 0.021 mg/kg bw/day ( 子どもを生む可能性がある女性 ) ; 0.045 mg/kg bw/day

(一般の人)

6) トリフルラリンtrifluralinのリスクアセスメントピアレビューについての結論

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance trifluralin ( 22 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/896\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/896_en.html)

ADI : 0.015 mg/kg bw/day

AOEL : 0.026 mg/kg bw/day

ARfD : なし

5 . 第 64 回 JECFA 会合の食品中アクリルアミドに関するサマリーレポートについて、CONTAM パネル ( フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル ) の声明

Statement of the CONTAM Panel to a summary report on Acrylamide in food of the 64th meeting of the joint FAO/WHO expert committee on food additives ( 26 April 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam\\_statements/902\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_statements/902_en.html)

[http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam\\_statements/902/contam\\_acrylamide\\_statement1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_statements/902/contam_acrylamide_statement1.pdf)

CONTAM パネルは、2005 年 3 月 2 日に発表された JECFA の食品中アクリルアミドに関するサマリーレポートについて検討した。

2002 年 4 月に食品中にアクリルアミドが存在するとの報告を受けて間もなく、EC の“ 食品に関する科学委員会 ” ( SCF ) はこの件に関して、暴露レベルは “ 合理的に達成可能な限りできるだけ低く ” ( ALARA ) するよう意見を発表した。JECFA の最新の評価では、アクリルアミドのリスク評価に暴露マージン MOE アプローチを用いている。この方法は現在 EFSA の科学委員会でも提案されている。JECFA では、算出されたアクリルアミドの MOE は小さくヒトの健康上に問題があるとしており、これは先の SCF の意見と同様である。さらに JECFA はこの結論には毒性情報が不完全であるため不確実性があるとしており、現在進行中の発がん性試験や長期神経毒性試験の結果により見直すことなどを提言している。CONTAM パネルは JECFA の結論と勧告に基本的に合意しており、EFSA による追加の評価は必要ないと考えている。

---

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

1 . OId El Paso のエンチラダ及びブリートのディナー・キットに違法色素

OId El Paso Dinner Kits for enchiladas and burritos found with illegal dye ( 21 April 2005 )

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/apr/oldelpaso>

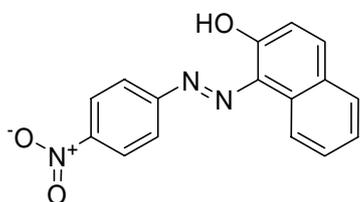
FSA は Old El Paso のエンチラダ及びブリート（いずれもメキシコ料理）のディナー・キットに入っている調味料ミックスに違法な化学着色料パラレッド Para Red が含まれているバッチがあったとの報告を受け、食品警報（Food Alerts for Information、 ）を出した。パラレッドは英国で認可されていない。製造業者 General Mills は、汚染されている製品のバッチ番号を公表し、これらを回収した。

パラレッドは Sudan I 色素と非常に類似している。FSA の専門家は、パラレッドに関する情報はきわめて少ないがこの物質も遺伝子傷害性発がん物質と見なすのが適当であろう助言している。そのため FSA は予防的措置として、消費者に対しパラレッドの含まれる商品は食べないよう助言している。食品中に含まれている量によるリスクは非常に小さいと考えられるが、食べない方が賢明である。製造業者によれば、材料として使用したパブリカに汚染があった。

#### 参考（パラレッドとスーダン色素の構造）

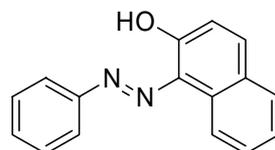
##### Para red パラレッド

1-(4-Nitrophenylazo)-2-naphthol,  
2-Naphthalenol, 1-((4-nitrophenyl)azo)-  
CAS# : 6410-10-2, C<sub>16</sub>H<sub>11</sub>N<sub>3</sub>O<sub>3</sub>



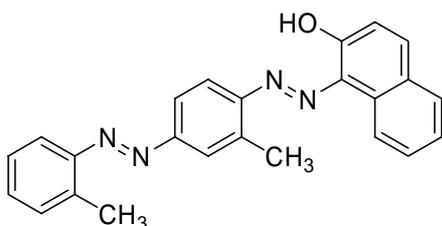
##### Sudan I スーダン I

1-Phenylazo-2-naphthol  
CAS# : 842-07-9, C<sub>16</sub>H<sub>12</sub>N<sub>2</sub>O



##### Sudan IV スーダン IV Scarlet red

1-((2-Methyl-4-((2-methylphenyl)azo)phenyl)azo)-2-naphthalenol  
CAS# : 85-83-6, C<sub>24</sub>H<sub>20</sub>N<sub>4</sub>O



## Food Alerts

食品に関する問題が生じた時に、FSA が地方の担当部局や消費者にその旨を知らせる仕組み。Food Alerts for Information と Food Alerts for Information がある。以前には Food Hazard Warnings として4つのカテゴリー（A,B,C,D）があったが、2004年10月25日から新しいシステムに変わった。

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

### 2 . パーム油に Sudan IV

Sudan IV dye contamination of Abesco Foods Pure Zomi Oil and Nana Adebi Pure Palm Oil ( 21 April 2005 )

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/apr/abesconana>

パーム油 Abesco Foods Pure Zomi Oil 及び Nana Adebi Pure Palm Oil に Sudan IV が検出された。

### 3 . 認可されていない GM ( 遺伝子組換え品 ) 輸入についての FSA の対応

Agency takes action on unauthorised GM imports ( 15 April 2005 )

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/apr/actiongm>

FSA は、米国から輸入されるトウモロコシグルテン飼料に、認可されていない GM の Bt10 が含まれていないことを証明するための EC 新規制を支持している。これらの製品の輸入は、試験ができるようになるまで保留される。英国の食品製造業者は FSA に対し、非組換え原料を使っているので英国で販売されている食品に Bt10 はないだろうと伝えてきた。FSA は今回の事態の監視を続け、試験法が提供され次第対策を行うとしている。

---

英国 MHRA ( Medicines and Healthcare products Regulatory Agency )

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

### 1 . 医薬品とボーダーライン ( 境界領域 ) の製品について ( 2005 年 4 月 11 日更新 )

Licensing of medicines : What is a medicine/borderline products ?

<http://medicines.mhra.gov.uk/ourwork/licensingmeds/whatis/whatis.htm>

医薬品の定義、ボーダーラインの製品、MHRA が医薬品であるかどうか決める際の考え方、ハーブ製品などについて記載している。

#### 関連サイト

ハーブ成分を含む医薬品について

Medicinal products containing herbal ingredients ( 31 March 2005 )

[http://medicines.mhra.gov.uk/ourwork/licensingmeds/whatis/Herbal\\_ingredients\\_22Mar2005.pdf](http://medicines.mhra.gov.uk/ourwork/licensingmeds/whatis/Herbal_ingredients_22Mar2005.pdf)

英国におけるハーブ医薬品の規制についての解説

ハーブと使用方法のリスト

List of herbal ingredients and their reported uses

[http://medicines.mhra.gov.uk/ourwork/licensingmeds/whatis/March2005\\_herbal\\_remedy.pdf](http://medicines.mhra.gov.uk/ourwork/licensingmeds/whatis/March2005_herbal_remedy.pdf)

---

英国 DWI ( Drinking Water Inspectorate ) <http://www.dwi.gov.uk/>

1 . DWI インフォメーションレター05/2005 ( 11 April 2005 )

<http://www.dwi.gov.uk/regs/infolett/2005/info0505.shtm>

飲料水へのフッ素添加に関する技術面についての規定

イングランドとウェールズでは、人口で約 10%程度の飲料水にフッ素が添加されている。フッ素添加は規定に従って行われているが、その規定は最初 1987 年に作成され、2004 年に見直しされて今回改正された。

本文

Code of Practice on Technical Aspects of Fluoridation of Water Supplies 2005 ( February 2005 )

<http://www.dwi.gov.uk/regs/infolett/2005/0505fluoridationCOP.pdf>

---

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

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

1 . ムラサキイガイの貝毒警告

Shellfish Warning – Mussels

記憶喪失性貝毒 ( ASP : amnesic shellfish poisoning ) 陽性のため、今後通知するまで Bantry Bay 及び Kenmare Bay で食用のために貝を採取しないよう警告している。

---

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

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

1 . ダイエタリーサプリメントの表示に関するガイド 企業向けガイド

Guidance for Industry A Dietary Supplement Labeling Guide ( April 2005 )

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/dslg-toc.html>

## 2 . 輸入食品事前通知制度の要約

Prior Notice Summary Information ( Revised April 2005 )

<http://www.cfsan.fda.gov/~pn/pnsum.html>

2002 年のバイオテロ対策法で決定した輸入食品の事前通知制度のもと、これまで FDA に提出された情報をまとめたもの。

---

米国 ODS ( Office of Dietary Supplements ) <http://ods.od.nih.gov/index.aspx>

### 1 . CARDS データベースの更新

Updates to the CARDS Database ( April 7, 2005 )

[http://ods.od.nih.gov/Research/CARDS\\_Periodic\\_Updates.aspx](http://ods.od.nih.gov/Research/CARDS_Periodic_Updates.aspx)

ダイエタリーサプリメント研究コンピュータ・アクセス ( Computer Access to Research on Dietary Supplements : CARDS ) データベースが更新された。今回の更新で、総レコード数は 3,084 になった。

アクセスの入り口 : [http://ods.od.nih.gov/Research/CARDS\\_Database.aspx](http://ods.od.nih.gov/Research/CARDS_Database.aspx)

参考 : ダイエタリーサプリメントのファクトシート ( ODS )

[http://ods.od.nih.gov/Health\\_Information/Information\\_About\\_Individual\\_Dietary\\_Supplements.aspx](http://ods.od.nih.gov/Health_Information/Information_About_Individual_Dietary_Supplements.aspx)

さまざまなダイエタリーサプリメントに関する情報 ( ABC 順 )

### 2 . NCCAM と ODS は 5 つの植物研究センターに共同出資

NCCAM and ODS Co-Fund Five Botanical Research Centers ( April 7, 2005 )

<http://www.nih.gov/news/pr/apr2005/nccam-07.htm>

NIH ( 米国国立衛生研究所 ) のダイエタリーサプリメント室 ( ODS : Office of Dietary Supplements ) と補完・代替医療センター ( NCCAM : National Center for Complementary and Alternative Medicine ) は、植物成分の安全性、有効性、作用メカニズムなどの研究を促進するため、5 つのダイエタリーサプリメント研究センターに共同出資している。米国では多くの人々が植物原料のサプリメントを使用しているが、安全性や効果についての根拠が欠けている場合が多い。

5 つのセンター

- ・ Botanical Center for Age-Related Diseases ( 加齢関連疾患植物センター )  
大豆やクズなどのポリフェノールの健康影響に関する研究
- ・ Botanical Dietary Supplements for Women's Health ( 女性の健康と植物性ダイエタリー

サプリメント)

女性の健康とハーブに関する研究

- ・ Botanicals and Metabolic Syndrome (代謝症候群と植物)  
タラゴン、Shilianhua、ブドウ種子抽出物と肥満や糖尿病などの代謝症候群との関係に関する研究
- ・ MSKCC Research Center for Botanical Immunomodulators (MSKCC 植物性免疫調節剤研究センター)  
エキナセア、astragalus、ウコン、マイタケ、漢方薬の免疫調節機能に関する研究
- ・ Wake Forest and Harvard Center for Botanical Lipids (ウェイクフォレスト&ハーバード植物脂質センター)  
植物由来多価不飽和脂肪酸の抗炎症作用に関する研究

---

カナダ食品検査局 (CFIA) (<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>)

### 1 . Zomi パーム油に Sudan 色素

Certain Zomi Palm Oil May Contain a Sudan Dye ( April 19, 2005 )

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050419e.shtml>

Zomi パーム油に Sudan IV 色素が含まれるため、摂取しないよう警告した。輸入業者は、当該製品を自主回収している。

### 2 . Red Club ブランドのゴールデンレーズンに表示されていない亜硫酸塩

Undeclared Sulphites in Red Club Brand Golden Raisins ( April 22, 2005 )

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050422e.shtml>

Red Club ブランドのゴールデンレーズンに、ラベル表示されていない亜硫酸塩が含まれていたことから、CFIA は亜硫酸感受性の高い人は注意するよう警告した。製造業者は、当該製品を自主回収している。

### 3 . THUẬN PHÁT 調味ソースに有害な化学汚染物質 : 3-MCPD

THUẬN PHÁT Sauce May Contain Harmful Chemical Contaminant: 3-MCPD ( April 26, 2005 )

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050426e.shtml>

ベトナム産 Thuận Phát Seasoning Sauce に高濃度の 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール( 3-MCPD : 3-monochloropropane-1,2-diol )が含まれているため使わないよう警告した。製造業者は、当該製品を自主回収している。

3-MCPD はクロロプロパノール類の 1 種で、遺伝子傷害性発がん物質である 1,3-ジクロロプロパンジオール ( 1,3-DCP : 1,3-dichloropropanediol ) の前駆物質でもある。上記の製

品の摂取による疾病等は報告されていない。

・ 3-MCPD に関する参考サイト

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/oystere.shtml>

---

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 . 食品基準ニュース 53 2005 年 4 月号発行

Food Standards News 53 - April 2005

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/foodstandardsnews/foodstandardsnews53a2868.cfm>

FSANZの最近の情報を紹介

新規に追加されたテクニカルレポートシリーズ

- 28 キャッサバとタケノコの青酸配糖体：ヒト健康リスクアセスメント
- 29 D-タガトース：ヒト健康リスクアセスメント
- 30 カバ：ヒト健康リスクアセスメント
- 31 エビ中のニトロフラン：毒性学的レビューとリスクアセスメント
- 32 害虫抵抗性・グルホシネート耐性トウモロコシ1507由来食品：安全性評価
- 33 グルホシネート耐性大豆A2704 -12 と A5547-127由来食品：安全性
- 34 害虫抵抗性Mon863トウモロコシ由来食品：安全性評価
- 35 ヨーネ病Johne's Diseaseとクローン病Crohn's Diseaseの関連：微生物学的レビュー

健康、栄養及び関連強調表示の更新

現在審査中の疾患関連ヘルスクレーム（健康強調表示）

- 1. ナトリウムと高血圧
  - 2. 野菜や果物と冠動脈心疾患
  - 3. 全粒粉と冠動脈心疾患
  - 4. 飽和脂肪/トランス脂肪と血中コレステロール又は心疾患
  - 5. カルシウム（±ビタミンD）と骨粗鬆症
  - 6. 葉酸と神経管欠損
  - 7. オメガ3脂肪酸と冠動脈心疾患
- など

## 2 . 無認可遺伝子組換え(GM)トウモロコシの放出に関するファクトシート

Fact sheet: Release of unapproved genetically modified (GM) corn ( 21 April 2005 )

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2005/releaseofunapprovedg2878.cfm>

米国で 2001 年から 2004 年の間に GM トウモロコシの一種 Bt10 が少量、偶発的に栽培され食品や飼料として使われた。Bt10 はオーストラリア、米国その他の国では認可されていないが、この期間にオーストラリアに輸出された動物飼料や加工食品に入っていた可能性は小さい。この事件は農業バイオテクノロジー企業の大手 Syngenta に責任があり、2001 ~ 2004 年の 4 年間に数百トンの Bt10 トウモロコシを不注意で生産していた。この件は 2005 年 3 月 22 日の Nature の記事で発表された。Syngenta は 2004 年の終わり頃には米国に情報を伝えていたが FSANZ を含めオーストラリアが知ったのは最近である。Syngenta によれば Bt10 トウモロコシの生産量は少なく（この 4 年間の米国の生産量の 0.01%）、またオーストラリアなど海外向けに輸出された飼料や加工食品に使われた量はごく少量（0.002%）である。オーストラリアの検疫では飼料用輸入トウモロコシは全て失活させ（devitalize）破砕する（crush）ことを要求している。

FSANZ は Bt10 トウモロコシに関する情報を Syngenta から受け取り、認可済みの Bt11 と比較するなどの安全性評価を行った。Bt10 に存在する非機能性の抗生物質耐性マーカー遺伝子（non-functional antibiotic resistance marker gene）BLA は Bt11 にはないが、この遺伝子に関しては FSANZ が以前に食品の安全性に影響がないと評価している。FSANZ は米国から輸入されたトウモロコシ製品に安全上の問題はないと結論した。FSANZ は Syngenta を含むバイオテクノロジー企業に対して、GM 食品に関する何らかの問題があったときには早期に情報を提供するように申し入れることにしている。

---

ニュージーランド食品安全局（NZFSA）<http://www.nzfsa.govt.nz/>

## 1 . BZP を含むハーブ飲料に注意するよう警告

Consumers warned of herbal drink that contains BZP ( 22 April 2005 )

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-04-26ammo1.htm>

NZFSA の国産・輸入食品部門の Director である Tim Knox は、消費者に対して“ Ammo ” とよばれるハーブエネルギードリンクを飲まないよう助言している。この商品には食品成分として許可されていない BZP が含まれている。BZP（ベンジルピペラジン benzylpiperazine）はパーティドラッグとして知られている。

“ Ammo ” は、他の一般的なエネルギードリンクと同じような包装で、街角の店などで売られている。したがって、消費者は高濃度の BZP を摂取することになるという意識がないまま、この製品を買ったり摂取している可能性がある。NZFSA の Tim Knox は、「錠剤やカプセル型の BZP と異なり、このエネルギードリンクは食品のような形をしているので、普通に摂取してよい製品と混同されやすい。BZP の安全性については不確実であり、子ども

もも含め誰もが自由で買える状態を懸念している」と述べている。

---

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

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

### 1．遺伝子組換え食品の安全管理強化について関係者ワークショップの開催

（2005.04.13）

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=704](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=704)

KFDAは、最近の遺伝子組換えトウモロコシBt10混入の可能性に関する問題など、遺伝子組換え食品の管理強化が要求される中、遺伝子組換え食品関連業務を担当する関係者の能力向上と専門知識共有のため「遺伝子組換え食品専門家育成のためのワークショップ」を4月14～15日に開催予定である。韓国では2002年7月から遺伝子組換え食品に関する表示制度が実施されており、2005年2月からは安全性評価の義務化及び公認検査法が制定されている。しかし国内の専門家は不足しており、効率的処理が困難である。

### 2．食品添加物の基準及び規格の改訂(案)（2005.04.18）

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=707](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=707)

KFDAは食品添加物の基準及び規格の改訂について2005年4月18日付けで予告した。内容はグルコン酸マグネシウム、d-α-酢酸トコフェロールの新規指定、リパーゼなどの定義改定、コハク酸等の成分規格改定などである。

### 3．2005年度第1四半期における輸入食品などの不適合製品の現況（2005.04.21）

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=710](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=710)

ソウル地方食品医薬品安全庁は、2005年第1四半期に申告された輸入食品4,980件を検査した結果、0.74%の37件が不適とされ、2004年度の同一時期の不適率（1.1%）より低くなったと発表した。不適率は品目別では健康補助食品（13件）が最も多く、菓子類（8件）、規格外一般加工食品（7件）、酒類（3件）、容器類（2件）、調味食品（2件）及びその他（2件）の順で、不適の理由別では食品添加物（保存料、タール色素など）基準・規格違反（9件）、含量が不十分（3件）、認可されていない添加物（3件）、微生物基準違反（3件）、過マンガン酸カリウム（3件）などであった。国別では日本（6件）、オーストラリア（5件）、シンガポール（4件）、アメリカ（4件）、イタリア（3件）、中国（3件）、台湾（2件）、カナダ（2件）、ニュージーランド（2件）、フランス（2件）及びその他の国（4件）であった。

### 4．健康機能食品に偽装した勃起不全治療剤の摘発（2005.04.19）

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=708](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=708)

京仁地方食品医薬品安全庁は、勃起不全治療剤「シアリス」の類似成分であるアミノタグラフィルが含まれた台湾産輸入食品2件を不適とし、関連製品の輸入禁止処分及び販売者に店舗閉鎖命令措置を行ったことを発表した。この製品は健康機能食品「プロポリス抽出物」と偽装されていた。

---

### 香港の食品安全基準は高レベル

HK food safety standards remain high ( April 21, 2005 )

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050421/txt/050421en05006.htm>

食品環境衛生局が昨年行った 62,000 件の食品についての微生物学的及び化学的検査で、不合格だったのは 0.3%のみであった。2002 年及び 2003 年は 54,000 件の調査を行っており、検査数は 14.8%増であった。

22,600 件の微生物学的検査では 24 件に *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* などが検出され、不合格率は 0.1%で、これは 2002 及び 2003 年と同様であった。化学的分析では 37,700 件の検査を行い、136 件が不合格であった。4,800 件の保存剤検査では 63 件で違反が見つかった。また食肉販売業者で、許可されていない二酸化硫黄の使用により 11 件が起訴されている。着色料では 2,100 件中 13 件で不合格であった。

---

### 【その他の記事、ニュース】

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 ( BfR : Federal Institute for Risk Assessment )

#### 1 . スライムのホウ酸のリスク評価 ( 13 April 2005 )

[http://www.bfr.bund.de/cm/216/borsaure\\_in\\_huepfknete.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/216/borsaure_in_huepfknete.pdf)

Hüpfknete または Springknete ( スライムの一種 ) は液体と固体の中間の性質を持ち、子どもたちは伸ばして変形させたりゴムボールのように弾ませたりして遊ぶ。このおもちゃの製造にはホウ酸が使われており、遊んでいる間に経皮吸収されたり飲み込んだりすることによるリスクがある。

ホウ素は微量必須元素であるが摂りすぎると健康に害がある。おもちゃのホウ酸含量について法的規制はない。BfRはスライム中のホウ酸のリスク評価を行った。ホウ素の最大耐容摂取量は0.1mg/kg体重 / 日とされ、これはホウ酸に換算すると0.57mg/kg体重になる。体重20kg の子どもが17gのスライムを食べるとTDIを超える。しかし、食べたときの吸収率や遊んでいるときの経皮吸収率データはなく、さらに研究が必要である。

### 関連情報

Hüpfknete は大量のホウ酸を含んでいる ( 19 April 2005 )

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6244>

おもちゃのホウ酸含量は最小にする必要がある。子どもが遊んでいるうちにホウ酸が皮膚から吸収されたり食べたりすることによるホウ酸の過剰摂取のリスクがあるため、BfRは製造業者に対してホウ酸を減らすよう要請した。

## 2 . ペアガーリックとの誤食の危険性 ( 15.04.2005 )

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6225>

BfR は、ペアガーリックと間違えて野生の毒草を食べないように警告している。近年キッチンハーブとしてペアガーリック (*Allium ursinum*) の人気が高まっている。このハーブは森に自生していることから、春になり暖かくなるとたくさんの人が採取に出かけるが、同時に毒草を間違えて摂取したことによる中毒も増加する。このニンニク臭のあるハーブは、有毒なドイツズラン (*Convallaria majalis*) やイヌサフラン (*Cholchicum autumnale*) に似ており、中毒事例はドイツ以外にはオーストリア・スイス・クロアチアなどのヨーロッパ諸国で、4月から5月に多い。

## 3 . セレンサプリメントについて ( 21 April 2005 )

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/selenverbindungen\\_in\\_nahrungsergaenzungsmitteln.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/selenverbindungen_in_nahrungsergaenzungsmitteln.pdf)

セレンは微量必須元素であり、食品中には主にセレノメチオニンやセレノシステインなどのセレン含有アミノ酸の形で存在する。ドイツ栄養学会では1日 30 ~ 70  $\mu\text{g}$  のセレンを食品から摂取することを勧めており、これはバランスのとれた食事から摂取できる。ドイツにおける主な摂取源は、魚・肉・ソーセージ・卵である。近年セレンサプリメントの利用が増加しているが、BfR は1日 30  $\mu\text{g}$  以上のセレンを食事以外から摂らないよう助言している。

無機セレンと有機セレンは生体での挙動が異なり、無機セレンが規制されていても有機セレンは許可すべきではないかとの意見がある。BfR は無機セレンの代わりにセレノメチオニンやセレンイーストをサプリメントとして許可すべきかどうかを諮問された。BfR は、現在のデータからはセレンサプリメントを禁止することによってヒトの水銀負荷が大きくなるという根拠はなく、セレノメチオニンやセレンイーストを食用に許可すべきではないとしている。過去の研究でも、セレノシステインやセレンイーストに代えた方がいいという事は示されていない。

EurekAlert ( <http://www.eurekalert.org/> )

### 1 . 成人における水銀レベルと認知機能

Mercury levels and cognitive function investigated in adults ( 19 Apr 2005 )

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-04/jhub-mla041505.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-04/jhub-mla041505.php)

魚中のオメガ 3 脂肪酸は健康に良いことがわかっているが、多くの魚には水銀が含まれ

ている。JAMA の 4 月 20 日号に発表された研究では、50 ~ 70 才の米国都市部住人 474 人の血中水銀レベルと認知機能試験 12 種類の結果について調べた。血中水銀濃度の中央値は 2.1  $\mu\text{g/L}$  (範囲は 0 ~ 16  $\mu\text{g/L}$ ) で、調査対象者の約 10% が EPA によるガイドライン値を超えていた。血中水銀濃度が高いと、複雑な二次曲線を思い出す記憶試験でのスコアが低下したが、運動速度測定試験・視覚-手協調及び手の器用さは上昇し、他の多くの試験では水銀レベルとの相関はなかった。従って水銀レベルと多様な脳機能指標との一定の相関関係はなく、このレベルの水銀は認知機能に悪影響はないと結論している。

Blood Mercury Levels and Neurobehavioral Function

Megan Weil et al.

JAMA. 2005;293:1875-1882

## 2 . 葉酸添加により神経管欠損が減少

Neural tube defects decrease with folic acid fortification ( 21 Apr 2005 )

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-04/jws-ntd041405.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-04/jws-ntd041405.php)

American Journal of Medical Genetics Part A に 4 月 21 日に発表された研究によれば、小麦粉に葉酸を添加した結果、チリにおける神経管欠損が減少した。

Reduction of Birth Prevalence Rates of Neural Tube Defects After Folic Acid Fortification in Chile、Jorge S et al.,

American Journal of Medical Genetics Part A; Published Online: April 21, 2005

( EurekAlert のご厚意により要約の翻訳を掲載しています。 )

---

### 【論文等の紹介】

#### 1. 一般人におけるアクリルアミドのヘモグロビン付加体レベルの差異と、食事、喫煙習慣、性別の関連について

Differences in hemoglobin adduct levels of acrylamide in the general population with respect to dietary intake, smoking habits and gender.

Hagmar L, et al., Mutat Res. 2005 Feb 7;580(1-2):157-65.

#### 2. アクリルアミドの発がん性について

The carcinogenicity of acrylamide.

Rice JM., Mutat Res. 2005 Feb 7;580(1-2):3-20.

#### 3. アクリルアミド：分析、食品中濃度、生成メカニズム、制御戦略に関する最新情報

Acrylamide: an update on current knowledge in analysis, levels in food, mechanisms of

formation, and potential strategies of control.

Stadler RH, Scholz G. Nutr Rev. 2004 Dec;62(12):449-67.

**4. チリの飲料水による無機ヒ素暴露と尿中全ヒ素濃度について**

Exposure to inorganic arsenic in drinking water and total urinary arsenic concentration in a Chilean population.

Caceres DD, et al., Environ Res. 2005 Jun;98(2):151-159.

**5. 英国で販売されている食品及びバングラデシュからの輸入食品中のヒ素について**

A survey of arsenic in foodstuffs on sale in the United Kingdom and imported from Bangladesh.

Al Rmalli SW, et al., Sci Total Environ. 2005 Jan 20;337(1-3):23-30.

**6. アンカラの花粉症患者における食品過敏性について**

Food hypersensitivity in patients with seasonal rhinitis in Ankara.

Bozkurt B, et al., Allergol Immunopathol (Madr). 2005 Mar-Apr;33(2):86-92.

**7. カナダ・ファンディ湾地域の2ヶ所における水銀暴露について**

Mercury exposure in two coastal communities of the Bay of Fundy, Canada.

Legrand M, Arp P, Ritchie C, Chan HM., Environ Res. 2005 May;98(1):14-21.

**8. 淡水魚の摂取と毛髪、血液、尿、呼気中の水銀レベルについて**

Impact of consumption of freshwater fish on mercury levels in hair, blood, urine, and alveolar air.

Johnsson C, et al., J Toxicol Environ Health A. 2005 Jan 22;68(2):129-40.

**9. メキシコと米国の砂漠で豊富な植物である *Larrea tridentata* (Creosote bush) とその代謝物ノルジヒドログアイアレチン酸**

*Larrea tridentata* (Creosote bush), an abundant plant of Mexican and US-American deserts and its metabolite nordihydroguaiaretic acid.

Arteaga S, et al., J Ethnopharmacol. 2005 Apr 26;98(3):231-239.

**10. *p*-ヒドロキシ安息香酸 (パラベン) エステルの安全性評価について**

Safety assessment of esters of *p*-hydroxybenzoic acid (parabens)

Soni MG, Carabin IG, Burdock GA., Food Chem Toxicol. 2005 Jul;43(7):985-1015.

**11. トリメチルベンゼン異性体であるメシチレンおよびブソイドクメンのラット吸入暴露**

#### による発生毒性について

Developmental toxicity of two trimethylbenzene isomers, mesitylene and pseudocumene, in rats following inhalation exposure.

Saillenfait AM, et al., *Food Chem Toxicol.* 2005 Jul;43(7):1055-63.

#### 12. 魚のサンドイッチに含まれる水銀とオメガ3脂肪酸について

Mercury and omega-3 fatty acids in retail fish sandwiches.

Shim SM, et al., *J Food Prot.* 2005 Mar;68(3):633-5.

#### 13. 食品由来植物性自然毒の毒性に関する分子メカニズムについて

Molecular mechanisms of toxicity of important food-borne phytotoxins.

Rietjens IM, et al., *Mol Nutr Food Res.* 2005 Feb;49(2):131-58.

#### 14. シネフリンを含むエフェドラフリーのダイエタリーサプリメント使用に関連した虚血性心疾患

Ischemic stroke associated with use of an ephedra-free dietary supplement containing synephrine.

Bouchard NC, et al., *Mayo Clin Proc.* 2005 Apr;80(4):541-5.

#### 15. 一般住民におけるアクリルアミド暴露バイオマーカーとしての、アクリルアミドとグリシダミドのメルカプツール酸について

Mercapturic acids of acrylamide and glycidamide as biomarkers of the internal exposure to acrylamide in the general population.

Boettcher MI, et al., *Mutat Res.* 2005 Feb 7;580(1-2):167-76.

#### 16. 一般住民のうち喫煙者と非喫煙者におけるアクリルアミドとグリシダミドのヘモグロビンアダクトの測定

Determination of haemoglobin adducts of acrylamide and glycidamide in smoking and non-smoking persons of the general population.

Schettgen T, et al., *Int J Hyg Environ Health.* 2004 Dec;207(6):531-9.

#### 17. アクリルアミド：リスク管理に関する考え

Acrylamide: considerations for risk management.

Slayne MA, Lineback DR., *J AOAC Int.* 2005 Jan-Feb;88(1):227-33.

#### 18. アクリルアミド暴露の低減について：これまでの成果、最適条件の可能性、Swiss enforcement laboratory より提案された問題点

Reduction of exposure to acrylamide: achievements, potential of optimization, and problems encountered from the perspectives of a Swiss enforcement laboratory.  
Grob K., J AOAC Int. 2005 Jan-Feb;88(1):253-61.

**19. 食品中のアクリルアミド生成：メカニズム的観点から**

Acrylamide formation in food: a mechanistic perspective.

Yaylayan VA, Stadler RH., J AOAC Int. 2005 Jan-Feb;88(1):262-7.

[http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi?cmd=Retrieve&db=pubmed&dopt=Abstract&list\\_uids=15759750](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi?cmd=Retrieve&db=pubmed&dopt=Abstract&list_uids=15759750)

**20. グリシンを加えるとシリアルやポテト製品中のアクリルアミド量が減少する**

Addition of Glycine Reduces the Content of Acrylamide in Cereal and Potato Products.

Brathen E, et al., J Agric Food Chem. 2005 Apr 20;53(8):3259-3264.

**21. HEATOX プロジェクト**

The HEATOX Project.

Hellenas KE, et al., J AOAC Int. 2005 Jan-Feb;88(1):242-5.

**22. アクリルアミドのモニタリングデータベースについて**

Overview of acrylamide monitoring databases.

Lineback D et. al. J AOAC Int. 2005 Jan-Feb;88(1):246-52.

**23. 高血圧発症とカドミウム誘発性腎症について**

Cadmium-induced nephropathy in the development of high blood pressure.

Satarug S, et al., Toxicol Lett. 2005 May 16;157(1):57-68.

**24. イタリア人の残留性有毒物質レベル**

Levels of persistent toxic substances in the general population in Italy.

De Felip E, Ingelido AM., Ann Ist Super Sanita. 2004;40(4):411-415.

**25. バルト海アザラシにおける有機塩素化合物とビタミンの蓄積**

Accumulation of dietary organochlorines and vitamins in Baltic seals.

Routti H, et al., Mar Environ Res. 2005 Sep;60(3):267-87. Epub 2004 Dec 10.

**26. 中国沿岸都市での魚類摂取に関連した有機塩素化合物のリスクアセスメント**

Human health risk assessment of organochlorines associated with fish consumption in a coastal city in China.

Jiang QT, et al., Environ Pollut. 2005 Jul;136(1):155-65.

**27. シンガポールで摂取されるシーフード中の POPs と重金属**

Persistent organic pollutants and heavy metals in typical seafoods consumed in Singapore.

Bayen S, et al., J Toxicol Environ Health A. 2005 Feb 13;68(3):151-66.

**28. 台湾人の血中 PCDD/F レベルと性別、年齢、喫煙歴の違い**

Profile of PCDD/F levels in serum of general Taiwanese between different gender, age and smoking status.

Chen HL, et al., Sci Total Environ. 2005 Jan 20;337(1-3):31-43.

**29. ラット肝臓におけるコンフリー (*Symphytum Officinale*) の変異原性について**

Mutagenicity of comfrey (*Symphytum Officinale*) in rat liver.

Mei N, et al., Br J Cancer. 2005 Mar 14;92(5):873-5.

**30. オーストラリア西部の消費者の考え方：GM 食品の容認について、除草剤耐性ナタネ (*Brassica napus L.*) を例に**

Understanding Western Australian consumers' views: acceptance of food produced using gene technology. A case of herbicide tolerant canola (*Brassica napus L.*).

Baumann A, et al., Environ Sci Pollut Res Int. 2005;12(1):56.

**31. リスク規制の信頼性：GM 食品容認の因果関係**

Trust in Risk Regulation: Cause or Consequence of the Acceptability of GM Food?

Poortinga W, Pidgeon NF., Risk Anal. 2005 Feb;25(1):199-209

**32. 食品中の組換えタンパク質へのアレルギー反応リスク：認識と現実**

Risks of allergic reactions to biotech proteins in foods: perception and reality.

Lehrer SB, Bannon GA., Allergy. 2005 May;60(5):559-64.

**33. プラスチック製食品容器中の BPA は脳に有害**

BPA in plastic food containers harmful to brain, says study

Yale Bulletin&Calendar, April 1, 2005, Volume 33, Number 24

**34. -カロテン (*Blakeslea trispora* 由来) の F344 ラット 90 日経口投与試験**

A 90-day oral toxicity study of beta-carotene derived from *Blakeslea trispora*, a natural food colorant, in F344 rats

Nabae K. et. al. Food Chem Toxicol. 2005 Jul;43(7):1127-33.

**35. 血中水銀レベルと神経行動学的機能**

Blood mercury levels and neurobehavioral function.

Weil M, et al., JAMA. 2005 Apr 20;293(15):1875-82.

( EurekaAlert の 1 参照 )

**36. グリーンランドとフェロー諸島の魚類、鳥類、海洋哺乳動物に含まれる PFOS と他のフッ化物についての予備スクリーニング**

Preliminary screening of perfluorooctane sulfonate (PFOS) and other fluorochemicals in fish, birds and marine mammals from Greenland and the Faroe Islands.

Bossi R

Environ Pollut. 2005 Jul;136(2):323-9.

**37. カツオを生物指標として、PCDDs、PCDFs、コプラナーPCBs の世界的な汚染を監視する**

Global pollution monitoring of polychlorinated dibenzo-p-dioxins (PCDDs), furans (PCDFs) and coplanar polychlorinated biphenyls (coplanar PCBs) using skipjack tuna as bioindicator.

Ueno D., Environ Pollut. 2005 Jul;136(2):303-13.

**38. ダイエット用ハーブ医薬品による甲状腺障害**

Thyrototoxicosis Caused by Weight-Reducing Herbal Medicines.

Ohye H, Arch Intern Med. 2005;165:831-834.

以上

---