

# 食品安全情報 No. 10 / 2005 (2005. 05.11)

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】

#### ● WHO

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

#### 1. 鳥インフルエンザ – カンボジア

Avian influenza – situation in Cambodia – update 16

4 May 2005

カンボジア保健省は、4月19日にベトナムの病院で死亡した20歳女性の鳥インフルエンザ A/H5 感染を確認した。同国では4人目の患者である。この女性は、2月に同国で最初の患者が報告された Kampot 州 Kompong Trach 地区の学生であり、また居住していた村の住人に対する小規模な食品販売も行っていった。彼女の学校での調査の結果、家禽の死亡は3月末から4月始めにかけて始まり、クメール族の新年（4月中旬）まで続いていた。この女性はパートタイムで鳥も販売しており、ウイルスに暴露された可能性があると考えられている。この地区では、他に患者がいなか見つけるための調査や学校生徒への教育が行なわれた。また、家禽の死亡についての調査も行なわれている。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_05\\_04/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_05_04/en/index.html)

[http://www.wpro.who.int/media\\_centre/press\\_releases/pr\\_20050505.htm](http://www.wpro.who.int/media_centre/press_releases/pr_20050505.htm)

#### 2. 鳥インフルエンザにおける政府のジレンマ

Governments in dilemma over bird flu

Bulletin of the WHO (1 May 2005) In Focus

鳥インフルエンザのヒトへのリスクに関する不確実性は、政策判断者のジレンマの原因となっている。政府はすでに財政がきびしい状況で、正確な予測はできないが結果として公衆衛生上破滅的な影響をうける可能性のある事件に対し、予算を使用することをどのように正当化ということに関してである。

高病原性鳥インフルエンザウイルス H5N1 は世界中で大流行を引き起こす可能性があると考えられているが、リスクや時期を正確に予想することは不可能であるが、この不確実な脅威への対応を誤った場合の結末は悲惨なものになりうる。20 世紀に 3 回あったインフルエンザ大流行の原因となった株は鳥由来と考えられており、H5N1 は特に懸念される。今回 8 カ国で家禽のアウトブレイクが起これ、そのうちカンボジア、タイ、ベトナムでは合計 79 人の患者が出て、このうち 46 人が死亡した。H5N1 ウイルスは、以前に大流行した株の 2 つの特徴である、ヒトへの感染性とヒトに重症を引き起こすことが知られている。3 つ目のヒト-ヒト感染を容易に起こすことはまだ認められないが、突然変異や遺伝子交換によってその能力を獲得しうる。

大流行が起これると、死亡者数は 200 万人から 5,000 万人と予測されており、世界的な拡散を防ぐことは不可能であろう。WHO は、加盟国に対しワクチンの開発、抗ウイルス薬の備蓄など大流行に対する準備計画の作成または更新を急ぐよう注意喚起している。また、医療とは直接関係ないが、大流行時の対策となる 30 項目の勧告を発表した。英国では、2005 年 3 月 1 日に緊急時対策が開始され、抗ウイルス薬 1,460 万クール分を入手する計画を発表した。また、WHO は将来の大流行発生時に、すぐに使用できるようワクチンの備蓄を推奨しているが、ワクチンは時間が経過すると質が低下し、不要になる可能性や将来の大流行株には効果がない場合もある。

WHO は、インフルエンザが大流行した際には最も影響を受けるのは発展途上国であると予想している。発展途上国が重点を置いているのは、サーベイランスであり、抗ウイルス薬の備蓄やワクチン開発ではないため、最も影響を受ける国にワクチンや抗ウイルス薬がないことになる。

最近、H5N1 のヒトへの健康リスクに疑問が投げられている。当初、致死率は約 90%とされていたが、無症状の患者もあり、最近では真の致死率は 67%と考えられている。しかし、これはヒトへのリスクが低いことを意味するものではなく、致死率が低くても容易に伝播する場合は多くの人間が感染し、死亡する。

WHO は、命を救い、経済ならびに社会への影響の最小限に抑え、対応能力を向上させる準備計画を整備することが有効であるとしている。

<http://www.who.int/bulletin/volumes/83/5/infocus0505/en/index.html>

---

● FAO

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

食品安全と品質最新情報

Food Safety and Quality Update

Issue No 28. April 2005

オンラインで入手可能な情報

## 1. 安全で栄養価の高い食品を供給するための FAO の戦略に関する文書

### Paper on FAO's Strategy for a Safe and Nutritious Food Supply

2005 年 4 月の第 19 回 FAO の Committee on Agriculture (COAG)において、FAO の事務局が作成した標記文書が検討され、フードチェーンに沿って食品安全問題に取り組む必要性を強調する FAO の提案が支持された。全文が

[www.fao.org/unfao/bodies/coag/coag19/coag19\\_en.htm](http://www.fao.org/unfao/bodies/coag/coag19/coag19_en.htm)

から入手可能である。

## 2. 近東の食品安全に関する FAO/WHO 地域会議の報告

### FAO/WHO Regional Meeting on Food Safety for the Near East report available

2005 年 3 月 5~6 日、ヨルダンのアンマン市で開催された標題会議の報告書（英語）が入手可能となった。アラビア語、フランス語版もまもなく公開され、印刷版も発行される。

[www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_neareast\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_neareast_en.stm)

## 3. アフリカの食品安全に関する FAO/WHO 地域会議のウェブサイト

### Website for the FAO/WHO Regional Conference on Food Safety for Africa

標題会議の詳細がフランス語と英語で [www.foodsafetyforum.org/african](http://www.foodsafetyforum.org/african) から入手可能である。

会議予告

### 1. GF3 に関する e-フォーラム

#### GF3 E-discussion forum Continues until 13 May 2005

GF3 に関する e-フォーラムの参加者を募集している。4 月 4 日にすでに開始されており、5 月 13 日まで開かれる。詳細が [www.foodsafetyforum.org/global2/eforum\\_en.asp](http://www.foodsafetyforum.org/global2/eforum_en.asp) から入手可能である。

### 2. コーデックス生鮮果実・野菜部会の(CCFV)のサイドイベント

#### Side event at CCFV: fresh fruits and vegetables quality and safety training materials

2005 年 5 月 16~20 日にメキシコシティで開催される CCFV のサイドイベントについて詳細が [www.fao.org/es/ESN/food/food\\_fruits\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/food_fruits_en.stm) から入手可能である。

### 3. JECFA 65 (食品添加物)会議

#### JECFA 65 (Food Additives)

2005 年 6 月 7~16 日にジュネーブで開催される。詳細が [www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew_en.stm) から入手可能である。

### 4. コーデックス会議予告

#### 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 [www.codexalimentarius.net/web/current.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/current.jsp) から入手可能である。

\* コーデックス食品表示部会

Codex Committee on Food Labelling, Kota Kinabalu, Malaysia, 9-13 May 2005

コーデックス生鮮果実・野菜部会

Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables, Mexico City, Mexico, 16-20 May 2005

以下 2 会議の詳細は [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net) から入手可能である。

\* コーデックス執行理事会

Codex Executive Committee, Roma, Italy, 30 June-2 July 2005

\* FAO/WHO 合同食品規格委員会 (コーデックス委員会)

Codex Alimentarius Commission, Roma, Italy, 4-9 July 2005

5. 南北アメリカとカリブ海諸国の食品安全に関する FAO/WHO 地域会議

Briefing Meeting for the FAO/WHO Regional Conference on Food Safety for the Americas and the Caribbean

標題会議についてのブリーフミーティングが、2005 年 7 月 8 日 9 時 30 分からローマで開催される。

お知らせ

1. プロバイオティクスにおける FAO の活動

FAO work in probiotics

プロバイオティクスに関する ISO/IDF/FAO 合同チームが 2005 年 4 月に会議を開き、抗生物質耐性を判断する標準法と、属と株を識別する標準法を最終的に決定する予定である。詳細は [www.fao.org/es/ESN/food/food\\_probio\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/food_probio_en.stm) から入手可能である。

2. マイコトキシンに関する FAO の活動

FAO work in mycotoxins

マイコトキシンの予防とコントロールについて、以下の会議などの活動を行なっている。

\* アフラトキシンと健康に関する専門家グループ会議 (2005 年 5 月 24~27 日、コンゴの Brazzaville)

\* アフラトキシンに関する CDC ワークショップ (2005 年 7 月 26~28 日、ジュネーブ)

\* アフリカの健康及び貿易に重点を置いた、熱帯の農業におけるアフラトキシンの影響の軽減：EU から学ぶ (2005 年 9 月 13~16 日、ガーナの Accra)

会議のウェブサイト：[mycoglobe.ispa.cnr.it/](http://mycoglobe.ispa.cnr.it/)

また、マイコトキシンに関するケーススタディを用いて食品由来の新しいリスクを確認する活動にも参加している。詳細が [www.fao.org/es/ESN/food/quality\\_myco\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/quality_myco_en.stm) から入手可能である。

3. 安全な食品に関する国際会議

Safe Food International Conference

2005 年 6 月 8~10 日、ジュネーブで開催される。詳細が [www.safefoodinternational.org](http://www.safefoodinternational.org) から入手可能である。

4. 次世代食品に関するヨーロッパ会議

NextGen Food-Europe Conference

2005 年 6 月 13~14 日、ベルリンで開催される。詳細が [www.nextgenfood.com](http://www.nextgenfood.com) から入手可能である。

## 5. 第1回国際食品および栄養会議

### 1st International Food and Nutrition Congress

2005年6月15～18日、イスタンブールで開催される。詳細が

[www.tubitakcongress2005.org](http://www.tubitakcongress2005.org) から入手可能である。

[ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq\\_update/28.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/28.pdf)

---

## ● OIE

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

### OIE 専門家委員会会議の報告が入手可能

The Reports of the Meetings of the OIE Specialist Commissions are available on line

6 May 2005

OIE 専門家委員会（動物疾病科学委員会, Terrestrial Animal Health Standards Commission, Biological Standards Commission, Aquatic Animal Health Standards Commission）会議の報告が、オンラインで入手可能となった。アドレスは

[http://www.oie.int/fr/OIE/organisation/fr\\_CS.htm](http://www.oie.int/fr/OIE/organisation/fr_CS.htm) である。この報告は、5月22日から27日に開催される OIE 一般総会で検討される予定である。また、各専門家委員会の機能、アジェンダおよび構成についても同アドレスから入手できる。

[http://www.oie.int/eng/press/en\\_050506.htm](http://www.oie.int/eng/press/en_050506.htm)

## 【各国政府機関等】

---

## ● US FDA

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

### 1. 卵の箱内の安全取り扱い表示を許可する提案

FDA Proposes In-Lid Labeling for Eggs

May 4, 2005

FDA は、「要冷蔵」表示が箱の上または横から見える場合は、殻付き卵の安全取り扱い表示を箱内に入れることを許可するという規則の変更を提案した。この変更は、サルモネラ菌が死滅させる処理が行われなかった殻付き卵に適用される。この方法によると、消費者は箱を開けるたびに安全な取り扱い表示を見ることになる。安全取り扱い表示を箱内に入れることはオプションであるが、「細菌による疾患を防ぐため、卵は冷蔵保存のうえ、黄身が固まるまで加熱し、卵を含む料理は完全に火を通すこと」という表示内容は変わらない。米国ではサルモネラ菌に汚染された卵の摂取により年間 118,000 の疾病が発生していると推定されている。FDA は 75 日間のコメント期間を設けている。変更案の全文が <http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/05-8907.htm> から入手可能である。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2005/ANS01355.html>

2. 薫製魚中の *Listeria Monocytogenes* による食品由来リステリア症の公衆衛生上のインパクトに関するリスクアセスメント及び Food Code 中の小売り店および飲食店等における *L. Monocytogenes* のコントロールに関する規定の見直し: コメント及び科学的データと情報の募集

Docket No. 2005N-0065. Risk Assessment of the Public Health Impact from Foodborne *Listeria Monocytogenes* in Smoked Finfish; and Evaluation of Food Code Provisions That Address Preventive Controls for *Listeria Monocytogenes* in Retail and Foodservice Establishments; Request for Comments and for Scientific Data and Information. Pages 10650-10651 [FR Doc. 05-04217] Comments due May 3, 2005

FDA は3月4日付けの FR に標記リスクアセスメントを実施する計画を作成する上で援助となるコメント及び科学的データと情報の募集を掲載し、締め切りを5月3日までにしていたが、7月5日までに延長した。

2003年 FDA/FSIS が実施したリステリアのリスクアセスメントの結果、薫製魚介類は比較的高い汚染率があり、摂食時当たりの予測相対リスクは高いものの、少量をごく稀にしか摂食されないことまたは比較的限られた割合の人々しか摂食しないことから年間リスクは低いことがわかった。そのフォローアップとして、薫製魚リスクアセスメントのモデルは汚染源、製造加工各工程がどのように汚染に影響しているか、種々の予防的な措置の効果等を評価する。このリスクアセスメントの目的は、次のような事項が公衆衛生に与える影響を評価することである。1) 薫製魚の製造加工工程における同菌の増殖、2) スモーク工程から小売店での販売までの間の同菌の増殖、3) 薫製魚の製造加工工程における同菌の再汚染

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/05-4217.pdf>

---

● Partnership for Food Safety Education

<http://www.fightbac.org/main.cfm>

適切な冷蔵温度に関する消費者教育キャンペーン

BAC Down! Government Officials Back National Food Safety Campaign to Educate on Proper Home Refrigeration

May 1, 2005

Partnership for Food Safety Education は、家庭の冷蔵庫内の温度を温度計によって4°C以下に保たれていることを確認する重要性を消費者に伝えるキャンペーンを開始した。キャンペーンは、FDA および USDA による *Listeria monocytogenes* のリスクアセスメントの結果、適切な冷蔵によりリステリア菌のリスクを2/3低下させることができるという内容に対応したものである。最近の調査によると、温度計を使用して冷蔵庫の温度を監視する

べきであると聞いたことのある消費者は 30%であり、実行しているのは 20%のみである。Partnership の Fight BAC キャンペーンは、加熱、清潔、冷蔵および加熱済みと未加熱食品の分離を強調しており、メッセージ内容は、メディア、Partnership の国内ネットワーク、FMI 加盟小売業者、温度計メーカー、食品安全に関する草の根運動、Partnership のウェブサイト [www.fightbac.org](http://www.fightbac.org) を通じて報道される。

<http://www.fightbac.org/press/index.cfm>

---

● Canadian Food Inspection Agency

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

**Annual Report 2003-2004**

2003～2004 年の年次レポートの全文が

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/ar/ar04/ar04e.shtml> から入手可能である。

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

---

● Eurosurveillance

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

volume 10 issue 4

28 April 2005

**1. 冷凍ラズベリーによるノロウイルス感染のアウトブレイク、フランス、2005 年 3 月**

Outbreak of norovirus infection associated with the consumption of frozen raspberries, France, March 2005

2005 年 3 月 23 日、フランス中央部 Haute-Loire にある中学校で胃腸疾患のアウトブレイクが起こった。教師 30 人、生徒 334 人のうち 298 人が学校の食堂で昼食をとり、調査を行なった教師と生徒 270 人のうち、75 人(28%)が患者と定義された。75 人のうち、69 人(92%)が腹痛、59 人(79%)が嘔吐、53 人(71%)が悪心、38 人(51%)が下痢および 15 人(20%)が発熱の症状を呈した。入院した者はおらず、全員が回復した。症状が続いていた期間は 1 日未満から 2 日間、潜伏期間は 12 時間から 56 時間で、平均 36 時間、中央値 37 時間であった。

3 月 21 日の昼食時に出されたフロマージュ・ブラン (チーズの 1 種) ラズベリー添えに有意な関連性が認められ(相対リスク(PR) 3.3; 95% 信頼区間(CI) 1.5-7.5)、患者 74 人(93%)のうち 69 人がこれを摂食していた。フロマージュ・ブランのみでは関連性がみられなかった(PR 1.8; 95% CI 0.4-9.0)。生徒の 6 検便検体のうち 5 検体がノロウイルス遺伝子グループ I 遺伝子型 5 (フランスでこれまでに確認されたことのない遺伝子型 Musgrove virus)陽性であった。食品サンプルの微生物培養は、*E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium*

属菌, *Bacillus cereus*, *Salmonella* 属菌すべて陰性であった。未開封のラズベリーは、1 度目の分析ではノロウイルス陰性で、さらに分析が行なわれている。

4 月 25 日、ヨーロッパ早期警告システム(European Early Warning and Response System, EWRS)を通じて警告が発せられた。最近のフランスでは、ラズベリーによるアウトブレイクはなかった。ウイルスは、冷凍のベリーの中で長期間生存することができ、ベリーによる A 型肝炎が報告されている。ラズベリーによるノロウイルス感染のアウトブレイクは、1997 年のカナダ、2002 年と 2003 年のフィンランドで記録されている。

調査では、ラズベリーを感染源とするノロウイルス感染である可能性が高いことが示されている。アウトブレイク前に食堂のスタッフの疾患がみられないこと、他の食品と疾患との間に関連性がないことから、ラズベリーは調理前に汚染されたと考えられる。しかし、調理中に汚染されたという仮説も否定できない。ラズベリーは輸入品であり、冷凍や包装前に汚染されていたとすれば、他国でもアウトブレイクが起こる可能性がある。ラズベリーのノロウイルス汚染が確認されるか、他からもアウトブレイクが報告された場合、食品と飼料に関する早期警告システム(RASFF,

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm))を通じて供給業者や原産国が明らかにされる。ラズベリーによる他のアウトブレイクに関する情報はフランスの Institut de Veille Sanitaire の Emmanuelle Espie ([e.espie@invs.sante.fr](mailto:e.espie@invs.sante.fr))に報告されている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050428.asp#1>

volume 10 issue 4

April 2005 page 9-10

## 2. マドリッドの学校での *Campylobacter jejuni* アウトブレイク

An outbreak of *Campylobacter jejuni* enteritis in a school of Madrid, Spain

2003 年 5 月 23 日、マドリッドの学校で *Campylobacter* 感染による胃腸疾患のアウトブレイクがあった。学校には 3 歳から 12 歳までの生徒 293 人 (13 クラス) と成人 26 人が在籍していた。調査を行った 253 人のうち、81 人がこのアウトブレイクによる患者の定義にあてはまった (発症率(AR)32%)。性差はなく (男性 : 女性 = 31.7% : 32.5%)、クラス毎の AR の中央値は 30%(範囲 : 12.5%-60%)であった。患者全員が学校で食事をとった生徒で、12 歳の生徒の AR が最も高く (50%) で 9 歳が最も低かった (24%)。共通の症状は、下痢 (93.6%)、腹痛 (89.6%)、発熱 (61.5%)、悪心 (29.7%) および嘔吐 (28%) であった。症状が継続していた期間は平均 5.2 日間、潜伏期間の中央値は 73 時間であった。81 人のうち 31 人 (38.3%) が受診し、5 人の便培養のうち 3 検体から *Campylobacter* が分離された。多変量分析により、カスタードの摂食に疾患との有意な関連性が認められた (RP:3.15; 95% CI: 1.25-7.93)。また、摂食したカスタードの量が増えるとリスクも上昇していた。前日の料理には生の鶏肉が使用されており、生の食肉と調理済み食品の調理場所は分離されていなかった。

調査によるデータは、汚染されたカスタードが感染源である可能性が高いことを示して

いる。しかし、カスタードの原料である超高温殺菌牛乳とパウダーによる *Campylobacter jejuni* 感染のアウトブレイクは 2003 年に報告がないこと、前日に鶏肉が使用されていたことから、調理場で交差汚染があった可能性が高いと考えられる。米国とオーストラリアでも同様のアウトブレイクが発生したことがある。*Campylobacter jejuni* は、乾燥または冷凍状態では長く生存できないが、4°C に保たれた牛乳や食品、水の中では数週間生存する。生の鶏肉からの肉汁 1 滴中に存在する量で疾患を起こすため、生の鶏肉は重要な感染源である。

調査の結果として、次の対策が推奨された。

- 1) 学校の管理者は、アウトブレイクが疑われた場合の対応法を定期的に確認する。
- 2) 環境調査を行う際には、食品取扱者が実際に働いている日を含める。
- 3) 調理器具の微生物分析を行う。
- 4) 食品取扱者への衛生教育を向上させる。たとえば、生の鶏肉・食肉と他の食品との分離、調理道具や調理台の熱湯や洗剤による洗浄、生の鶏肉や食肉を扱った後の手洗い、鶏肉は内部が 82°C になるまで、または赤味がなくなるか汁が透明になるまで完全に火を通すことなどである。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v10n04/1004-225.asp>

volume 10 issue 5

5 May 2005

### 3. European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) 諮問委員は将来のサーベイランスと準備/対応の役割に重点を置くことを協議

ECDC first Advisory Forum meeting focuses on future surveillance and preparedness/response roles

4 月 28 日に開催された ECDC 諮問フォーラムでは、ECDC がサーベイランスと準備/対応の二つの分野で果たす役割に重点を置くことが協議された。

サーベイランスについては、センターは伝染病サーベイランスにおける EU レベルの活動を統合する任務を引き継いでいく。次の 4 つの柱がある将来の EU サーベイランスへのロードマップについて議論された。

1. 加盟国と疾患別ネットワーク (DSNs) からのデータアクセスに関する合意
2. DSN 及び他のサーベイランス情報ネットワークからデータにアクセスできる技術的システムの構築及びサーベイランスのデータシステムの整備と独自のデータ分析能力の習得
3. サーベイランス戦略に関する協議プロセス
4. Basic Surveillance Network (BSN) を ECDC のサーベイランス戦略に組み入れるための準備

また、内外の専門家チームが次のことを含むサーベイランス戦略の準備を行う。

・様々な関係者から期待されること (アウトプットの要件、及びサーベイランスと公衆衛生上の判断との関係) を見直す

- ・ データシステムの重複を避け、専門家の能力と関与を活用する方法を提案する
- ・ WHO と ECDC 間の協力を通じ、報告の重複を避ける方法を提案する
- ・ 現在のネットワークのうち、中央に集めるべき部分と、各国のサーベイランス機関に置く部分を決定するための原則と方法を提案する
- ・ 加盟国に分散化される部分の管理方法を提案する
- ・ 新しい加盟国に対する援助方法を提案する

#### 準備と対応

フォーラムメンバーに提示された疫学情報(EI)の構成には、次のことが含まれる。

1. 加盟国、サーベイランスネットワーク、様々な警告システムや情報源からの検証と分析に関する情報
2. 加盟国と EC との連携による評価、調査および対応
3. 内部版は日単位、対外版は週および年単位での報告による情報提供

センターの当面の活動は、Community Early Warning and Response System (EWRS) 及び疫病情報機関とを連携させることと、5月20日までに7日間24時間対応機能を立ち上げることである。対応能力に関する2005年のロードマップには、アウトブレイク対応のフォーカル point の確認、アウトブレイク援助チーム(OAT)の特定、OATs を動員するための標準的な活動方法の作成、ラボの能力の確認と稼働性、WHO などの機関との覚え書きのドラフト作成が含まれる。

そのほか、ECDC が独自のラボを持たないことをネットワークがどう補うべきか、作成中のガイドラインにおけるセンターの役割が協議された。次の諮問フォーラムの会議は7月11~12日に予定されている。ECDC のウェブサイトは、<http://www.ecdc.eu.int> である。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050505.asp#1>

#### 4. EC が鳥インフルエンザに関する新しい規則を提案

##### New legislation to control avian influenza in Europe proposed by Commission

EC が鳥インフルエンザに関する新しい規則を提案しており、そのなかで低病原性ウイルスに関するサーベイランスとコントロール対策の導入または強化を EU 加盟国に要求している。現行の規則は高病原性ウイルスのみの防止対策を規定しているが、1997年以降のアウトブレイクの証拠から、ウイルスが低病原性から高病原性へ突然変異する可能性が考えられるためである。この新しい対策によって低病原性鳥インフルエンザの発生が減少し、高病原性ウイルスの減少につながることを期待される。英国獣医研究所の Community Reference Laboratory for Avian Influenza が、サーベイランスの血清学検査結果とウイルス学検査結果を照合し、EC と加盟国はラボの所見に基づいてサーベイランス計画を修正する。

また、新しい提案は、広い範囲における予防ワクチン接種と緊急ワクチン接種の両者を取り扱っている。これにより、ワクチン接種が厳密に監視されて、ワクチン接種を受けた群れと受けていない群が識別され、鳥や卵の貿易への影響は最小限になると期待される。

この提案が承認されると 2007 年 1 月に施行され、現行の Directive に替わるものとなる。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050505.asp#4>

---

● 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)

鳥インフルエンザ：大流行を防ぐための対策強化を **Commission** が提案

Avian Influenza: Commission proposes updated measures aimed at preventing epidemics

Reference: IP/05/501、 Date:28/04/2005

Avian Influenza: Commission proposes updated measures aimed at preventing epidemics

提案された法規の主な内容は低病原性のウイルスが高病原性に変異し人への健康被害の主たる原因となる大流行に至ることを防ぐため、低病原性のウイルス対策を強化したことである。4 月 28 日 Commission で採択された Directive の案はヨーロッパ議会で承認され、2007 年 1 月 1 日から現行の Directive が廃止されるのと同時に施行される予定である。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/501&format=HTML&aged=0&language=EN>

---

● EFSA

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

囊虫の有病率が低い地域における検査法の改訂リスクアセスメントに関する **BIOHAZ** パネルからの意見

Opinion of the BIOHAZ Panel on the risk assessment of a revised inspection of slaughter animals in areas with low prevalence of *Cysticercus*

10 May 2005

仔牛中の無鉤条虫による囊中症感染に関するリスクを評価するためには、関与する幾つかのリスクファクターを考慮しなければならない。これらのファクターは変動しやすく、異なる生産システムのなかで異なる組合せで存在する。しかし、生物学的危害原因物質科学パネル (BIOHAZ Panel) は寄生虫のシストを検出する現行の検査法の感度が低いことから、現在のとさつ後検査によってゼロリスクを達成することも立証することもできないと結論つけた。現在、定量的なデータ不足及びデータの質の悪さから、ヨーロッパ中に存

在する異なる生産システムに適用できる、仔牛中の無鉤条虫による囊中症感染に関する定量的リスクアセスメントを実施することはできない。しかし、リスクプロファイルに基づき、個々の仔牛の生産システムは半各地域の行政当局によって半定量的（例えば高リスク、中程度リスク、低リスク）に評価することはできる。統合された生産システムで生産され、低リスクと判断された仔牛については、筋肉の切開は省略が可能であろうが、中程度および高リスクをされた仔牛については、十分に感受性の高い別の検査法（例えば ELISA 法）が開発され Validate されるまでは、筋肉の切開は暫定的に継続すべきとしている。

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_opinions/913\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/913_en.html)

---

● 英国海綿状脳症諮問委員会(SEAC), U. K.

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

#### 第86回SEAC会議（3月3日実施）の議事録

The minutes of the 86th SEAC meeting held on Thursday 3rd March are now available  
26 April 2005

標記会議の議事録が以下のアドレスから入手可能

<http://www.seac.gov.uk/papers/websummary87.pdf>

---

● フランス食品衛生安全庁(AFSSA)

<http://www.afssa.fr>

#### 1. フランス食品衛生安全庁(AFSSA)によるリステリア菌関連意見書

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur la révision de l'avis  
2000-SA-0094 sur la classification des aliments au regard du risque représenté  
par *Listeria monocytogenes* et les protocoles de tests de croissance  
第 2003-SA-0362 号、9 March 2005

フランス食品衛生安全庁(AFSSA)が *Listeria monocytogenes* のリスクの観点による食品  
分類及び当該菌増殖試験プロトコールに関する意見書（第 2004-SA-0094）を改訂した。

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29302-29303.pdf>

#### 2. 食肉加工品製造における *Clostridium botulinum* の危害に関する検討

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la prise en compte du  
danger *Clostridium botulinum* dans la fabrication de produits transformés à base de  
viandes.

第 2003-SA-0183 号, 21 March 2005

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29289-29290.pdf>

### 3. ひき肉における *Salmonella* に関する EU 微生物基準案

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au projet de critères microbiologiques communautaires concernant *Salmonella* dans la viande hachée.

第 2005-SA-0046 号, 第 2005-SA-0062 号 25 March 2005

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29299-29300.pdf>

### 4. 食品に適用される微生物基準案に関する規則案で提示された微生物基準

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif aux critères microbiologiques présentés dans le projet de règlement concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires SANCO 4198/2001 rev 14.

第 2005-SA-0046 号 14 March 2005

以下の項目について、コメントや修正案が出されている

- ①魚介類製品に関する基準
- ②幼児用粉乳における *Enterobacteriaceae* に関する基準
- ③分析方法
- ④サンプル採取方法

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29296-29297.pdf>

---

### ● 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 (update)**

Épidémie de Salmonellose à *Salmonella enterica* sérotype Agona. Janvier-avril 2005.

2005/05/03

フランス衛生監視研究所(InVS)

食品安全情報第 9 号でも紹介したこのアウトブレイクはその後、5 月 3 日時点で 123 名の乳児が *Salmonella enterica* 血清型 Agona のサルモネラに感染したことが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) において確認された。115 の患者家族への聞き取り調査の結果、つぎのようなことが判明した。アウトブレイクは 2 つの時期に分かれ、第 1 期は 2004 年 12～2005 年 3 月半ばで Picot マークの乾燥ミルクの摂取によるもので 44 名の患者が発生した。Picot 社による製品回収が 3 月 4 日に始まった。Picot マークと同一施設で製造された Blédilait マークの乾燥ミルクによる第 2 期のアウトブレイクが 3 月第 4 週から始まり、患者が 69 名に達し、このブランドの製品の回収が 4 月 7 日から始まった。アウトブレイク調査の詳細は以下のアドレスから入手できる。

[http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2005/le\\_point\\_sur/salmonella\\_agona\\_040505/index.html](http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2005/le_point_sur/salmonella_agona_040505/index.html)

---

● Ministry of Health, Welfare and Sport, the Netherlands

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

Press release 3 May 2005

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

Patiënt met Creutzfeldt-Jakob overleden

前号で報告したオランダで初めて確認された vCJD 患者が 5 月 3 日、入院先のユトリヒトの Mesos medical centre で死亡した。

<http://www.minvws.nl/nieuwsberichten/pg/2005/patinte-met-creutzfeldt-jacob-overleden.asp>

---

● NSW Department of Primary Industries

<http://www.dpi.nsw.gov.au/reader/dpi>

**QX 寄生虫について Q and A**

QX and the NSW Oyster Industry – Fact Sheet

オーストラリア、ニューサウスウェールズ州である **hawkriver** で岩カキが感染するアウトブレイクが 4 月から発生している。原因は寄生虫と考えられているが、蛎の成育海域（汽水域）に常在している寄生虫なので、それだけが原因かはわかっていない。ニューサウスウェールズ州政府の水産業管轄機関からこの不明の **QX** 寄生虫について **Q &A** が掲載されている。なお、この寄生虫は人間には害はないとしている。

[http://www.fisheries.nsw.gov.au/aquaculture/oysters/qx\\_and\\_the\\_nsw\\_oyster\\_industry](http://www.fisheries.nsw.gov.au/aquaculture/oysters/qx_and_the_nsw_oyster_industry)

---

● ProMED-Mail

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

1. シクロスポラ症（カナダ）

Cyclospora outbreak in Toronto, Ontario

6 May 2005

West of Toronto の学校の保養所に出かけた 63 人のグループから、シクロスポラ症患者 41 人（確認 14 人、疑い 17 人）が発生した。感染源は南米産バジルを含んだパスタサラダとみられており、調査中である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12021088518747888794::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28861](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12021088518747888794::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28861)

## 2. 鳥インフルエンザ (タイ)

Avian Influenza – Eastern Asia (51): Thailand

6 May 2005

タイが鳥インフルエンザ H5N1 の終息宣言を発表した。同国では、2004 年 10 月以降感染患者は出ていない。家禽のアウトブレイクは続いていたが、最後のアウトブレイクが報告された Lop Buri での 3 週間のサーベイランスが終了した。今回は 2004 年 7 月の再発生以来初めての終息宣言であるが、監視は今後も続行される予定である。また、小規模の養鶏場に放し飼いにしない飼育を要求する予定である。生の鶏肉は主要な輸出市場で禁止されているため、現在は主に加熱された製品を輸出している。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14072611329828327702::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28859](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14072611329828327702::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28859)

## 3. 動物感染症の予防ならびにコントロールセンター設立計画 (中国)

Infectious Animal Disease Control – China (Beijing)

6 May 2005

中国が、動物疾患の情報管理と早期警告システムを統合する動物感染症の予防及びコントロールセンターを設立する計画である。動物感染症の監視を強化し、海外由来の動物感染症への緊急対応能力を向上させる。また、隔離農場 1 箇所と、発症した動物や汚染された動物製品の処理施設 2 箇所の設置も計画している。農薬の実験の促進、農薬使用の記録管理や動物治療の改善を行なう。北京では、複数の動物園に動物感染症検査所を設置した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2776418615639789916::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28853](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2776418615639789916::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28853)

## 4. インドの胃腸炎

Gastroenteritis – India (West Bengal) (02)

28 April 2005

西ベンガルの胃腸疾患のアウトブレイクで少なくとも 2 人が 4 月 24 日に死亡し、800 人以上が入院したが、一部では患者は 1,200 人と見積もられている。感染源は水道管の破損による汚染水とみられている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6596129036530469723::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,28794](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6596129036530469723::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28794)

## 4. ウイルス性胃腸疾患

Viral gastroenteritis update 2005 (10)

28 April 2005

ノロウイルス (イングランド) (4月9日)

Dorset のホテルで2度目の胃腸疾患のアウトブレイクが起こり、50人以上が症状を呈し、同ホテルは4月11日まで閉鎖されていた。原因はノロウイルスと考えられている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16760040377649242314::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,28792](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16760040377649242314::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28792)

## 5. 腸チフス (マレーシア)

Typhoid fever – Malaysia (Kelantan) (02)

28 April 2005

Kelantan で4月26日から27日に新たな腸チフス患者約300人が報告され、2週間前からの患者は合計589人となった。調査により、衛生状態と給水システムの不良が明らかとなった。4月26日午後4時現在、確認患者は226人、疑いのある患者が363人であった。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:278943403169452076::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,28790](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:278943403169452076::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28790)

## 6. 腸チフス (ケニア)

Typhoid Fever – Kenya (Bungoma) (02)

27 April 2005

3月初めから西部で腸チフスのアウトブレイクが起こり、死亡者5人、患者160人が入院した。感染源は未処理の水であり、政府は消毒用塩素を各家庭に配布した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2139569889216529659::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28778](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2139569889216529659::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28778)

## 7. エルシニア症 (ロシア)

Yersiniosis – Russia (Siberia)

27 April 2005

2005年3月と4月、シベリアのNovosibirsk州でエルシニア症のアウトブレイク3件が報告された。1件は4月18日から21日に学校の食堂で食事をした児童42人、2件目は合宿所で生活している海軍学校の学生18人、3件目は合宿所で生活している農業大学の学生9人である。いずれも、施設の野菜貯蔵室でネズミの排泄物が大量に見つかった。

2004年、Novosibirsk州のエルシニア症発生率は100,000人当たり29.35人で、ロシア全体の平均(100,000人当たり3.96人)の7.4倍である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1288545085648095180::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28773](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1288545085648095180::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28773)

---

● FS-net

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

## State Food Safety and Food Security Task Force への資金援助募集

Funding opportunity title: Food safety task force conference

May 3, 2005

FDA は、2004 年 6 月 25 日 (69 FR 35651) と 2005 年 2 月 4 日 (70 FR 6015) の発表に代わり、State Food Safety and Food Security Task Force のため、会議の開催資金を援助することとし、対象となる会議を公募している。今回の改正は State Food Safety and Food Security Task Force Meetings Conference Grant Program に関する新たな政策を提供するものであるが、FDA はこのプログラムは資金が可能な限り継続させると考えている。

[http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/5-2005/fsnet\\_may\\_3.htm#story15](http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/5-2005/fsnet_may_3.htm#story15)

---

### 【論文紹介】

#### 1. *Listeria monocytogenes* による胃腸炎

Gastroenteritis due to *Listeria monocytogenes*.

Clin Infect Dis. 2005 May 1;40(9):1327-32,

Ooi ST, Lorber B.

#### 2. 複数の州で発生したデリカテッセンの七面鳥肉に関係した *Listeria monocytogenes* 症

Multistate outbreak of *Listeria monocytogenes* infection linked to delicatessen turkey meat.

Clin Infect Dis. 2005 Apr 1;40(7):962-7,

Olsen SJ, Patrick M, Hunter SB, Reddy V, Kornstein L, MacKenzie WR, Lane K, Bidol S, Stoltman GA, Frye DM, Lee I, Hurd S, Jones TF, LaPorte TN, Dewitt W, Graves L, Wiedmann M, Schoonmaker-Bopp DJ, Huang AJ, Vincent C, Bugenhagen A, Corby J, Carloni ER, Holcomb ME, Woron RF, Zansky SM, Dowdle G, Smith F, Ahrabi-Fard S, Ong AR, Tucker N, Hynes NA, Mead P.

#### 3. 食品由来および環境由来の食中毒アウトブレイクデータの融合による *E. coli* O157 の用量反応モデルの作成

Dose response modelling of *Escherichia coli* O157 incorporating data from foodborne and environmental outbreaks

Norval JC Strachan, Michael P Doyle, Fumiko Kasuga, Ovidiu Rotariu, Iain D Ogden

International Journal of Food Microbiology, Article in press

[http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=IssueURL&\\_tockey=%23TOC%235061%239999%239999999999%23999999%23FLA%23Articles%23in%23Press&\\_auth=y&view=c&acct=CO](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=IssueURL&_tockey=%23TOC%235061%239999%239999999999%23999999%23FLA%23Articles%23in%23Press&_auth=y&view=c&acct=CO)

[00050840& version=1& urlVersion=0& userid=1044440&md5=4d1926ce93c107b072a  
a1f96fa8869a5](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15711111/)

4. 仏で輸入馬肉の消費に関連した多剤耐性 *Salmonella enterica* serotype Newport によるアウトブレイク

An outbreak of multidrug-resistant *Salmonella enterica* serotype Newport infections linked to the consumption of imported horse meat in France.

Epidemiol Infect. 2005 Apr;133(2):373-6,

Espie E, De Valk H, Vaillant V, Quelquejeu N, Le Querrec F, Weill FX.

5. **International Journal of Food Microbiology,**

Volume 100, Issues 1-3, Pages 1-383 (15 April 2005)

今号は2003年6月15～19日に仏のQuimperで開催された食品の予測微生物モデリングに関する第4回国際会議で発表された内容の特集号である。

以上

---

---

● コーデックス委員会 CODEX

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)

1. 最近の部会の報告書全文

Full Reports of Recent Sessions

<http://www.codexalimentarius.net/web/reports.jsp?lang=en>

2005年5月 新規掲載分

- ・ Codex Committee on Food Additives and Contaminants Session 37
- ・ Codex Committee on Pesticide Residues Session 37
- ・ Codex Committee on General Principles Session 22
- ・ Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling Session 26

---

● 国際がん研究機関 (IARC : International Agency for Research on Cancer)

<http://www.iarc.fr/index.html>

1. **CANCER *Mondial***.ウェブサイト更新 (10 May 2005)

<http://www-dep.iarc.fr/>

世界がん登録の新しいデータが追加された。

---

● 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. 農薬に関する指令 91/414/EEC の履行のためのガイダンスドキュメント類

GUIDANCE DOCUMENTS - for the implementation of Council Directive 91/414/EEC  
(Plant Protection Products)

[http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/publications\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/publications_en.htm)

本サイトに格ドキュメント類がまとめて収載されている。

◇2005年4月15日更新分

- ・ Guideline developed within the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health on the taxonomic level of micro-organisms to be included in Annex I to Directive

91/414/EEC (doc. Sanco/10754/2005), 15 April 2005

[http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/publications\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/publications_en.htm)

・ Guidance document on preparation of lists of studies relied upon with a view to Annex I - inclusion of existing active substances (doc. SANCO/10435/2004), 15 April 2005.

[http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/incl\\_exis\\_as\\_annex1\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/incl_exis_as_annex1_en.pdf)

・ Guidance document on preparation of Review Report for review Stage 2 substances and new active substances considered by EFSA (doc. SANCO/10696/2004), 15 April 2005

[http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/incl\\_exis\\_as\\_stage2\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/incl_exis_as_stage2_en.pdf)

## 2. SCFCAH (フードチェーン・動物衛生常任委員会) : 遺伝子組換え食品及び飼料と環境リスク部門

4月12日及び15日に開催された臨時会合の報告

Report of the extraordinary meetings of 12 and 15 April 2005

[http://europa.eu.int/comm/food/committees/regulatory/scfcah/modif\\_genet/summary05\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/committees/regulatory/scfcah/modif_genet/summary05_en.pdf)

Bt10 トウモロコシが不注意で放出された件に関して 4月12日及び15日に開催された臨時会合の報告書の概要。トウモロコシグルテン飼料と醸造穀物に Bt10 が含まれていない旨の証明を要求する欧州委員会の緊急規制案が認められた。また、本規制は遅くとも 2005年10月31日までに見直すことが同意された。

## 3. 食品香料に関する科学的助言

Food Flavouring - Scientific Advice

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm)

・ 香料グループ評価に加えられた物質 (Flavouring group evaluations (FGE) Added Substances) : FGE03, FGE06, FGE07, FGE09, FGE11

・ 単一物質 (Opinions on single substances) :

Coumarin (expressed on 6 October 2004)

Furfural and Furfural Diethylacetal (expressed on 2 June 2004)

## 4. リスクアセスメント : SCHER (健康及び環境リスクに関する科学委員会)

Risk Assessment: Scientific Committee on Health and Environmental Risks: Questions:

[http://europa.eu.int/comm/health/ph\\_risk/committees/04\\_scher/scher\\_questions\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/scher_questions_en.htm)

1) 「生体実験禁止英国連合 BUAV による内分泌攪乱化学物質の動物実験代替法に関する報告書」について科学的意見の諮問

Request for a scientific opinion on: "The British Union for the Abolition of Vivisection

(BUAV) Report on a non-animal testing approach for endocrine disrupting chemicals"  
[http://europa.eu.int/comm/health/ph\\_risk/committees/04\\_scher/docs/scher\\_q\\_015.pdf](http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_q_015.pdf)

BUAV報告書では、内分泌攪乱化学物質のヒト及び環境影響を調べるための試験方法としての動物実験に制限を設けるべきと結論している。この結論に対する意見を求めている。

2) 界面活性剤の嫌氣的生物分解—直鎖アルキルベンゼンスルホン酸 (LAS) に関する科学的知見の更新

Anaerobic biodegradability of surfactants - update of the scientific knowledge on Linear Alkyl Benzene Sulfonate (LAS)

[http://europa.eu.int/comm/health/ph\\_risk/committees/04\\_scher/docs/scher\\_q\\_016.pdf](http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_q_016.pdf)

OECD が LAS の環境毒性についてのレビューの詳細評価を行ったこと、さらに Mr. Leschber が新しい報告書を出したことからこれらを考慮すべきかどうかについて諮問されている

---

● 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. スモーク香料及びスモーク香料由来製品の製造者及びユーザーへの重要情報

Important information to producers and users of smoke flavour primary product and derived products.

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/smokeflavouring\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/smokeflavouring_en.htm)

規制 2065/2003/EC の移行措置により、2005年6月16日までに正式な申請が提出された製品のみが使用できる。申請に必要な情報は以下のEFSAのガイダンスに掲載されている。

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_guidance/680/afc\\_guidance\\_sfppfore\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_guidance/680/afc_guidance_sfppfore_en1.pdf)

2. 香料キャリア溶媒としてのプロパン-2-オールに関する 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 Propan-2-ol as a carrier solvent for Flavourings  
(04 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_opinions/910\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/910_en.html)

プロパン-2-オール (イソプロパノール) は EU で抽出溶媒として認可されており、いくつかの国では香料キャリア溶媒として使われてきた。申請者はソフトドリンクへの香料キャリア溶媒として 600mg/L での使用を申請している。食品に関する科学委員会は先にプロパン-2-オールの暫定 ADI を 1.5mg/kg bw/day と設定しているが、AFC パネルはフル ADI を 2.4 mg/kg bw/day に決定した。申請通りに使用された場合、全ての摂取源からのプロパ

ン-2-オールの平均摂取量推定は 1.3 mg/kg bw/day と推定され ADI を下回る。しかし 97.5 パーセントイルでは 5.4 mg/kg bw/day と推定され ADI を超える。申請者は仕様書に重金属や芳香族炭化水素の限度も記載すべきである。

### 3. オキサミル (oxamyl) の農薬リスクアセスメントピアレビューの結論 (更新)

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance oxamyl – updated (29 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

---

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

### 1. パラレッド : 最新ニュース、助言及び回収

Para Red: latest news, advice and recalls (06 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/may/parared>

5月5日に違法色素パラレッドに汚染されたスパイスを含む35の食品リストが発表されたが、5月6日はさらに12食品が追加された。これらは市場から回収されている。これらのスパイス中に検出されたパラレッド濃度は非常に低い。このレベルでは食品の摂取によるリスクは非常に小さいが、予防的見地から摂取しない方が賢明である。

リストアップされた商品は販売店に返品することができる。リストは随時更新される。製品は主に調理用ソースやスパイス、パテやテリーヌなどの加工食品である。

#### 背景情報

スパイスの違法色素汚染はヨーロッパ全体の問題であり、5月10日にEU加盟国で会合が開かれる。パラレッドはSudan Iと化学的に類似の色素で、2月に食品から検出されている。汚染されたスパイスはスペインの会社Ramon Sabaterが販売していたもので、ウズベキスタン産と考えられる。英国へはLion Foodsが輸入した。

#### 参考資料

◇Para Red contamination of ground cayenne pepper supplied to Perfecta Limited (05 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/may/pararedfafi>

今回の大規模汚染の元になったスパイスは粉末カイエンペッパー (トウガラシ) で、ブリストルの Perfecta 社が販売したカイエンペッパーにパラレッド汚染が見つかった。元々はランコーン (Runcorn) の Lion Foods がスペインから輸入し、Perfecta 社に供給した。汚染源について現在スペインが調査中である。

## ◇パラレッド Q&A

Para Red: your questions answered

<http://www.food.gov.uk/safereating/parared/pararedqa/>

### パラレッドとは？

パラレッドは印刷用に使用される化学色素である。食品への使用は許可されていない。

### パラレッドを含む製品の摂取によるリスクは？

リストに掲載された食品に含まれている量ではリスクは非常に小さい。しかしながら FSA の独立した科学専門家は、限られたデータしかないがこの物質は遺伝子傷害性発がん物質と考えるのが賢明で、この物質への暴露は合理的に実行可能な限り低く抑えるべきだとしている。したがって人々はこれら製品を食べない方がよい。

### パラレッドと Sudan I の違いは？

両者は化学構造が類似した赤色色素である。パラレッドは印刷用色素としては合法で、Sudan は床仕上げ剤などとしては合法である。

### 何故これらの製品は回収されるのか？

パラレッドは食品中に入っているのはいけない違法色素である。検出された量ではリスクは非常に小さいが、企業は法的にこれら製品を回収することが要求される。

### 自宅にこれらの製品がある場合にはどうすればいいのか？

それら製品は食べない方がよい。購入した店で返品することができる。

### FSA は他にも多くの製品にパラレッドが含まれることが明らかになると考えているか？

もっと多くの製品にパラレッドが含まれる可能性はある。FSA は企業と協力して問題のある製品を確認し市場から回収する。

### FSA はこの問題にどう取り組むか？

スパイスの違法色素汚染はヨーロッパ全体の問題であり、FSA は各国の協調を EC が主導していくよう働きかけている。EC はこの問題に取り組むための会合を 5 月 10 日に開催する。

## ◇パラレッド汚染続報 (5 月 9 日)

East Anglian Food Ingredients 社に供給されたチリパウダーにパラレッド汚染

Para Red contamination of chilli powder supplied to East Anglian Food Ingredients Ltd  
(09 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/may/eastanglian>

スペインの Ramon Sabater から East Anglian Food Ingredients 社に供給されたチリパウダーにパラレッド汚染があり、同社から商品を購入した会社が多数の製品に使った。その結果リコール対象となる製品はさらに増加して、5 月 9 日現在 66 になっている。

## 2. Jaral パーム油に Sudan IV 汚染

Contamination of Jalal palm oils with Sudan IV dye (10 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/may/jalalpalmoil>

---

● 英国 MHRA (Medicines and Healthcare products Regulatory Agency)

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

1. ハーブの安全性ニュース

Herbal safety news (26/04/05)

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

- ・ハーブ治療薬は他の医薬品と相互作用することがあり、注意が必要である。
  - ・医師や歯科医師にはハーブ治療薬を使っていることを伝えるべきである。
  - ・ハーブ治療薬が「100%安全」とか「自然だから安全」というような言い方がされている場合には注意すること。
  - ・ハーブ治療薬をあなたに渡そうとする人（ハーバリスト）が、その成分リストを書いたものを渡さない場合には注意すること。
- 

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

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

1. FSAI の違法食品色素に関する助言

Food Safety Authority Advises on Illegal Food Colourant (05 May 2005)

[http://www.fsai.ie/news/press/pr\\_05/pr20050505.asp](http://www.fsai.ie/news/press/pr_05/pr20050505.asp)

FSAI はアイルランドの食品業者や小売り業者に対し、ある種の食品中にパラレッドが含まれる可能性があるため注意するよう助言した。パラレッドは工業用色素で、英国で食品中に検出されている。アイルランド市場に出回っている商品のリストはウェブサイトの情報提供される。

---

● ドイツ消費者保護食品安全庁 (BVL : Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit )

1. 偽物アスパラガスの追跡 : BVL のアスパラガスデータベースでアスパラガスの産地を確認できる (2005 04 29)

[http://www.bvl.bund.de/presse/dl/2005\\_04\\_29\\_Spargelfaelschern\\_auf\\_der\\_Spur.pdf](http://www.bvl.bund.de/presse/dl/2005_04_29_Spargelfaelschern_auf_der_Spur.pdf)

ドイツのアスパラガスシーズンが始まった。アスパラガスは産地によって風味が異なるため、特定の産地のアスパラガスが市場で高値をつける。産地による値段の違いからこれ

まで何度も産地偽装が行われてきた。そこで2002年から、アスパラガスに含まれる同位元素の産地による違いを分析し信頼できる分析方法と標準品の設定を検討してきた。まもなくデータベースが利用できるようになる。

詳細：[http://www.laves.niedersachsen.de/master/C4467246\\_L20](http://www.laves.niedersachsen.de/master/C4467246_L20)

---

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

1. 飲料水中のダイオキシン規制値設定に関する意見

Opinion of March 22, 2005

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29308-29309.pdf>

飲料水の原料となる水源のダイオキシンやフラン類濃度を測定したところ、非常に低い値であり、ヒト健康上のリスクとはならない。また飲料水中の濃度も低い。ヒトのダイオキシン摂取源の90%が食品、次いで空気や経皮吸収であり、飲料水からの寄与は非常に低いことから、AFSSAは基準値を設定する必要はないと考えている。

---

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

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

1. FDAのBt 10に関する声明

U.S. Food and Drug Administration's Statement on Bt 10 (April 27, 2005)

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/biobt10.html>

FDAはEPA(米環境保護庁)と協力して遺伝子組換えBt 10トウモロコシの安全性について評価を行ってきた。今回のBt10の混入は、食品や飼料に安全上のリスクはもたらさない。このような事態で問題となるのはトウモロコシの新しいタンパク質の安全性であるが、FDAは、Bt10のタンパク質は安全であること、食品や飼料中に含まれる量が非常に少ないこと、トウモロコシは天然毒やアレルゲンをもたないことなどから安全上の問題はないと結論した。したがってこれ以上の措置は必要ないとしている。

2. FDAはメキシコで購入されたにせ薬について警告

FDA Warns Consumers About Counterfeit Drugs Purchased in Mexico (May 10, 2005)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2005/ANS01357.html>

FDAはLipitor、Viagra、ジェネリックEvistaと称して販売されている未承認薬の偽物が販売されていることについて、消費者に警告している。

3. YTS ベジタリアン食品製品に表示されていない卵についてのアレルギー警告

YTS Group Issues Allergy Alert on Undeclared Eggs in Certain YTS Vegetarian Food Products (May 6, 2005)

[http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/yts05\\_05.html](http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/yts05_05.html)

ベジタリアン用ハム・ラム（子羊の肉）などに表示されない全卵又は卵白パウダーが入っているため、アレルギーの人は食べないように警告している。

---

● 米国環境保護局（EPA） <http://www.epa.gov/>

### 1. EPA の Bt 10 に関する声明

U.S. Environmental Protection Agency's Statement on Bt10 (April 27, 2005)

[http://www.epa.gov/pesticides/biopesticides/pips/bt10\\_statement.htm](http://www.epa.gov/pesticides/biopesticides/pips/bt10_statement.htm)

EPA は Bt10 に含まれる *Bacillus thuringiensis* (Bt) Cry1Ab タンパク質について 1996 年に exemption from tolerance（耐性試験の免除）を認めており、2001 年には再評価を行っている。この承認は全ての Bt Cry1Ab タンパク質についてのもので、Bt10、Bt11、MON810、Event 176 など他の Cry1Ab タンパク質発現品種にも適用される。

Syngenta は Bt10 の挿入遺伝子配列についてのデータを EPA に提出した。Bt10 と Bt11 の挿入遺伝子のコード領域の遺伝子配列は同一で、発現するタンパク質は Cry1Ab と不活性なマーカー PAT である。またウエスタンブロットにより葉から抽出した Cry1Ab 及び PAT タンパク質は Bt11 と免疫学的に同じであることを確認した。また Bt11 の Cry1Ab 発現量は 257～457 ng/mg 可溶性タンパク質であるのに対して Bt10 の Cry1Ab 発現量は < 1 ng/mg 可溶性タンパク質である。この発現量の低さからは環境影響は低いと考えられる。Bt10 は他に Bt11 にはないアンピシリン耐性マーカー遺伝子を持つが、この遺伝子は細菌プロモーターの制御下にあるためトウモロコシでは発現しないと考えられる。このマーカー遺伝子は Event 176 トウモロコシと同じものである。

◇Cry1Ab と PAT についての評価文書は以下のとおりである。

・ *Bacillus Thuringiensis* CryIA(b) Delta-Endotoxin and the Genetic Material Necessary for Its Production in All Plants; Exemption from Requirement of a Tolerance

<http://www.epa.gov/fedrgstr/EPA-PEST/1996/August/Day-02/pr-838.html>

・ Phosphinothricin Acetyltransferase and the Genetic Material Necessary for Its Production in All Plants; Exemption From the Requirement of a Tolerance On All Raw Agricultural Commodities

<http://www.epa.gov/fedrgstr/EPA-PEST/1997/April/Day-11/p9373.htm>

- 
- 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. 通知 [1-05]

Notification Circular [1-05] (27 April 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/notificationcirculares/current/notificationcircular2877.cfm>

アセスメント案の提案、ブドウの 2,4-D の MRL 設定についてなど。評価文書については以下から入手できる。

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/documentsforpublicco868.cfm>

### 2. 食品基準の改正 77

Amendment 77 (FSC 19) (28 April 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/gazettenotices/amendment7728april202876.cfm>

害虫抵抗性・除草剤耐性綿 MXB-13 由来食品、ベンゾカイン・アピラマイシンの MRL など。

- 
- TGA オーストラリア <http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

### 1. コーデックス委員会が提案しているガイドラインはオーストラリアにおけるビタミンやミネラルの規制に影響を与えない

Proposed Codex Guidelines will not impact on the way Vitamin and Mineral Supplements are regulated in Australia

[http://www.tga.health.gov.au/cm/fs\\_codex.htm](http://www.tga.health.gov.au/cm/fs_codex.htm)

コーデックス委員会で作成中の「ビタミン及びミネラル食品サプリメントガイドライン案」について、オーストラリアの多くの消費者が懸念を抱いているようであるが、「提案されているガイドラインはオーストラリアには適用されず、オーストラリアで規制されている製品に対して影響はない」。この懸念はインターネットサイトからの情報によるものと思われる。

コーデックス委員会のガイドラインはビタミンやミネラルが食品として規制されている国に適用されるものであり、オーストラリアではビタミンやミネラルは低リスクの医薬品として規制されている。

## 2. オーストラリアにおけるアーユルベータ用医薬品の安全性

Safety of Ayurvedic medicines in Australia (April 2005)

<http://www.tga.gov.au/cm/ayurvedic.htm>

TGA は、米国で販売されているインド及びパキスタン産アーユルベータ用ハーブ医薬品に有害重金属が含まれるという最近の情報を入手している。米国とオーストラリアではこの種の製品の規制システムは大きく異なっている。オーストラリアではアーユルベータ用医薬品や伝統的漢方薬は「補完・代替医薬品」として扱われ、通常、他の医薬品と同様の安全基準に従うことが要求される。米国ではこれらは「ダイエタリーサプリメント」として規制されており、こうした基準に合致する必要はない。オーストラリアでは補完・代替医薬品の製造業者は TGA による認可が必要で、製品中の重金属等の含量も安全域にあることを確認する必要がある。また TGA は、市販後モニタリングも行い安全性を確認している。しかしこうした規制から逃れる医薬品もある。本人や家族が使用する目的での個人輸入は規制の対象とならないため、安全性についての保証はない。こうした未承認医薬品の使用に関しては医師らと相談すべきである。

---

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

### 1. 獣医向け ACVM ワークショップ

ACVM Workshops for Vets - April 2005

<http://www.nzfsa.govt.nz/acvm/publications/workshops/april-2005/index.htm>

動物用医薬品に関する ACVM (Agricultural Compounds and Veterinary Medicines) ワークショップのプレゼンテーション資料が掲載されている。

### 2. 遺伝子組換え食品とクローン動物由来食品に関する現状についての報告書

Current Awareness of Issues Related to Genetically Modified Foods and Food from Cloned Animals (July - December 2004)

6 May 2005

<http://www.nzfsa.govt.nz/science-technology/current-awareness/gm/2004-12-ca-gm.pdf>

ESR (Institute of Environmental Science and Research Limited) が NZFSA のために作成した報告書。

概要

- ・ 世界での GM (遺伝子組換え) 作物の栽培面積は増加し続けている
- ・ 発展途上国におけるバイオテクノロジー研究が増加している
- ・ コーデックス委員会がバイオテック食品のタスクフォースを再招集した

- ・ EU の GMO 認可規制は相変わらず問題が多い
- ・ 米国では新しい GM 品種が認可され続けているが、英国からは主要企業が撤退した
- ・ 外来 DNA を含まないトランスジェニック植物を作る方法が報告されている。この系で作られた植物が将来市場に出るようになると表示規制や試験方法を再考する必要がある
- ・ 米国 FDA はクローン動物由来食品を食べることによるリスクを解析する方法を報告している。

### 3. 残留農薬基準値

Pesticide Residue Standards (MRLs) (6 May 2005 更新)

<http://www.nzfsa.govt.nz/plant/subject/horticulture/residues/index.htm>

ニュージーランドの規制値の他に、世界各国の MRL リストにリンクされている。

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

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

#### 1. 消費者のための「食べ物お知らせ」サービス (2005.04.27)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=716&page=2&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=716&page=2&s_type=&word=)

KFDAは食品に関連する消費者の疑問にこたえるために、4月27日から関連情報を消費者の視線にあわせてわかりやすく提供する「食べ物お知らせサービス」をホームページで提供する。これまでKFDAが提供してきた食品情報サービスは専門的な内容が多く、日常生活の中で消費者が知りたい情報を問い合わせるところがないという消費者の意見を反映したものである。このサービスは消費者団体である「食生活安全市民運動本部」と共同して長期的に行う予定で、消費者・食品関連公務員などを対象に階層別アンケートを実施して消費者の気になる問題を把握し、毎月2件ずつその説明資料をホームページに掲載予定である。6月からはホームページ上で消費者の懸念を直接アンケート調査して、提供された説明資料に対する消費者の満足度を収集・反映するフィードバックシステムを同時運営する予定である。

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food\\_alimi.taf](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food_alimi.taf)

◇現在掲載されている項目 (1項目) 2005年4月26日付

- ・ 芽が出たジャガイモを食べてもよいか?

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food\\_alimi.taf?f=user\\_detail&num=1&page=&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food_alimi.taf?f=user_detail&num=1&page=&s_type=&word=)

## 2. 虚偽・誇大広告について食品販売業店などの摘発 (2005.05.06)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=728&page=1&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=728&page=1&s_type=&word=)

釜山地方食品医薬品安全庁はインターネットホームページなどを通じた食品虚偽・誇大広告行為取り締まりの結果、自然産物などの疾病治療効果を広告した42ヶ所を摘発し該当の機関に行政処分・告発措置するように知らせたことを発表した。主要摘発内容はキノコなどの抗がん作用を宣伝したもの、スピルリナなどのダイエットや性機能強化などの広告、ニンニクなどの抗がん作用、冷麺に細胞老化防止作用があると宣伝したものなどであった。

## 3. 食品衛生検査機関の指定基準について一部改訂案 (2005.05.07)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user\\_detail&num=253&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user_detail&num=253&s_type=&word=)

食品衛生検査機関の指定・運営において、検査機関の検査能力を高め指定の客観性・透明性を確保することなどを目的として現行基準を改正する。ダイオキシンや遺伝子組換え食品の検査機関に必要な設備・検査員等の具体的な項目を用意し、検査食品の種類によって指定機関を区分することなどを盛り込んでいる。この案に対するコメントは5月26日まで募集している。

---

### ● 香港政府ニュース

#### 1. 6人がシガテラ中毒

Six get ciguatera poisoning (May 3, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050503/txt/050503en05003.htm>

5月1日、36～51才の男性2人と女性4人が、Tsuen Wanのホテルで珊瑚礁の魚を食べて15時間後に四肢の麻痺・下痢・腹痛・嘔吐などのシガテラ中毒の症状を訴えた。

シガテラ中毒を予防するためには、以下の点に注意する。

- ・ 珊瑚礁に住む魚は信頼できる免許のある店から買うこと。産地が不明の場合は買わない。
- ・ 珊瑚礁に住む魚はあまりたくさん食べない（特に1.5kg以上の魚）。
- ・ 一度の食事では少量食べること。
- ・ 頭や皮膚・内臓・卵などは食べない。
- ・ 珊瑚礁に棲む魚を食べる場合は、アルコールやピーナッツ、豆類と一緒に食べない。
- ・ シガトキシン中毒の症状が現れたら直ちに医師の治療を受けること。

※シガテラ：シガトキシンによる中毒症候群。シガトキシンは底生双鞭毛藻類の一種が産生し、通例、魚類中に含まれる。汚染魚は形にもおもい味も正常であり、またシガトキシ

ンは料理、乾燥、塩漬けあるいは冷凍でも分解されない。

## 2. 2つの食品サンプルに病原体が含まれていた

2 food samples contain pathogens (April 26, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050426/txt/050426en05002.htm>

食品サーベイランス計画の最新の結果が発表された。4,000 検体の食品について、微生物学的・化学的検査を行った。微生物学的検査では 1,500 検体中 2 検体のみから *Staphylococcus aureus* と *Clostridium perfringens* が検出された（蒸し団子には両方、パークカレーライスには後者）。化学的検査では 2,500 検体のうち 3 検体が不適であった。これらは、チリパウダー中の許可されていない色素（オレンジ II 及びローダミン B）の検出、マッシュルーム中の天然由来カドミウムの検出、サヤインゲン中のメタミドホスの残留の 3 件である。

## 3. 食事からの鉛の暴露は WHO の基準値内

Dietary lead exposure within WHO standard (May 10, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050510/txt/050510en05003.htm>

食品及び環境衛生省 Food & Environmental Hygiene Department の調査結果によれば、学生の食事からの鉛暴露量は WHO の PTWI 以下であった。345 の食品を検査した調査によれば、中学生の平均鉛摂取量は  $1.98 \mu\text{g/kg bw/week}$ 、高濃度群で  $5.09 \mu\text{g/kg bw/week}$  で、いずれも WHO の  $25 \mu\text{g/kg bw/week}$  より低い。

鉛の摂取は主に野菜からで（58%）、肉・家禽・卵及びそれら加工品からが 21%、シーフードが 15%であった。肉・家禽・卵及びそれら加工品のうち最も寄与率が高いのは石灰に保存した卵（ピータン）で 79%であった。伝統的にピータンの製造には鉛化合物が使われているが、銅や亜鉛の代替品が利用可能である。ピータンに次いで鉛含量の多い食品は牡蠣で、シーフードの半分が牡蠣由来であった。食品及び環境衛生省は、ピータンと牡蠣を大量に摂取すると鉛の摂取量が増えるが、バランスの良い食事が大切だとしている。

調査結果：

Dietary Exposure to Lead of Secondary School Students

[http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/lead/lead\\_index.html](http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/lead/lead_index.html)

ピータンの鉛濃度 平均  $1.2 \text{ mg/kg}$ 、レンジ 0.001~ $1.8 \text{ mg/kg}$

牡蠣の鉛濃度 平均  $0.29 \text{ mg/kg}$

---

【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. ケシの実が乳児の睡眠薬ではない

Poppy seed for baking is not a soporific for infants (2005 04 29)

<http://www.bfr.bund.de/cd/6282>

BfR は、家庭薬として小さな子どもがぐっすり眠れるようにケシの実を使うことについて警告している。古い料理方法や、あるいは最近のクッキングブックにでさえも、小さな子どもの夜泣きに困る親向けに、焼いたケシの実を入れたミルクを飲ませると良いと助言しているものがある。ケシの実にはさまざまな量のアルカロイド (モルヒネやコデイン) が含まれ、赤ちゃんに呼吸停止などの重大な健康被害をもたらす可能性がある。

最近の症例から、赤ちゃんを眠らせるための民間療法としてまだケシの実が使われていることが確認された。6ヶ月の乳児にケシの実入りミルクを飲ませた母親は、そのレシピを料理本から知った。数時間後、その乳児は救急車で病院に運ばれた。呼吸障害を起こしていて、意識は完全には回復せず、痛覚刺激にもあまり反応しない。現在酸素マスクを着用している。尿から高濃度のモルヒネとコデインが検出されている。母親が子どもに与えたのは 200g のケシの実と蜂蜜を 500ml のミルクに加えたもの 75ml で、その料理本によれば 400g のケシの実を使うことを推奨していた。

食品用のケシの実にはアルカロイドが含まれてはならない。しかし検査の結果、商品の産地によりさまざまな量の天然成分が含まれていて、モルヒネ量は 100 倍の開きがある。BfR は赤ちゃんの夜泣きに困ったときは小児科医に相談するよう助言している。

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

1. ハーブ治療薬は抗がん剤への細胞応答を変化させる可能性がある

Herbal medicine may alter cell response to cancer therapeutic agents (27 Apr 2005)

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2005-04/you-hmm042705.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-04/you-hmm042705.php)

Cancer Research and Treatment に発表された Sara Rockwell 教授らの研究で、乳がん患者に広く使われているハーブのブラックコホシュが、乳がん治療に使われる薬物への細胞応答を変える可能性があることが報告されている。最近の調査では、がん治療中の患者の多くが医師に相談しないまま補完・代替医療を使用している。補完・代替医療品への支払額は年間 270 億ドルと推定され、これは医療サービスへの自己負担金と同じ程度である。更年期障害を訴える乳がん患者にはホルモン補充療法が使えないため、ハーブが用いられることが多い。

Rockwell 教授らは、市販のブラックコホシュ抽出物が一般にがん治療に用いられている放射線や 4 種の薬剤への細胞応答を変化させるかどうかを、マウス乳がん細胞系を用いて調べた。その結果、ブラックコホシュは 2 つの薬剤による細胞死を増強し、1 つの薬剤の有効性を減少させ、放射線ともう 1 つの薬剤の効果には影響を与えなかった。Rockwell 教

授は、ブラックコホシユを無害と考えるべきではなく、患者は補完・代替医療の使用について医師に相談すべきであるとしている。

## 2. オオアザミは肝疾患による死亡を抑制しない

Milk thistle does not reduce deaths from liver diseases, best studies find (2 May 2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-05/cfta-mtd050205.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-05/cfta-mtd050205.php)

代替療法に使われているオオアザミは、アルコール性及び B 型 C 型肝炎による死亡を低下させる効果があるとはみとめられていない。コクランライブラリーに発表されたシステムティック・レビューにより明らかになった。

論文 : Rambaldi A, Jacobs BP, Iaquinto G, Glud C. Milk thistle for alcoholic and/or hepatitis B or C virus liver diseases. The Cochrane Database of Systematic Reviews 2005, Issue 2.

## 3. 炭酸飲料と睡眠導入薬が睡眠中の胸焼けを引き起こす

Carbonated soft drinks and sleeping pills cause heartburn during sleep (9 May 2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-05/acoc-csd050205.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-05/acoc-csd050205.php)

CHEST の 5 月号に発表された研究によれば、炭酸入りソフトドリンクと最も良く処方される睡眠薬であるベンゾジアゼピンが夜間の胸焼けを引き起こす。米国の 9 つのセンターで 15,314 人を対象に睡眠習慣に関する質問を行い、睡眠時の胸焼けを報告した 3,806 人のデータを集めた。夜間の胸焼けと関係があったのは、炭酸飲料、ベンゾジアゼピン、BMI の増加、各種睡眠異常、高血圧・喘息であった。

## 4. 小さい子どもたちのダイエタリーサプリメント使用

Dietary Supplement Use among Young Children

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-05/ada-hot050205.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-05/ada-hot050205.php)

Journal of the American Dietetic Association 2005 年 5 月号ハイライトから (2 May 2005)。6 週~2 才の子どもたちの両親に、子どもたちのビタミンやミネラルサプリメントの使用について質問した。その結果、子どもたちが食事から十分な栄養がとれていてもサプリメントを使用するのが普通になっていること、年齢とともに使用率が増加し、24 ヶ月で 32%が何らかのサプリメントを使用していることなどが明らかになった。

## 5. カルシウムとビタミン D が骨折を予防するとの証拠はない

No evidence that calcium and vitamin D prevent fractures (28 Apr 2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-04/bmj-net042705.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-04/bmj-net042705.php)

BMJ に発表された研究によれば、地域に暮らす高齢女性の骨折リスクをカルシウムやビタミン D サプリメントが下げるといふ証拠はない。70 才以上で大腿骨骨頭骨折リスクの高い 3,314 人の女性を二群に分け、一方には看護師による骨折予防の助言と毎日カルシウム

とビタミン D 錠剤を与え、一方には食事と転倒防止のパンフレットのみが与えられた。平均 2 年間のフォローアップで、骨折率は両群で違いがなかった。他の試験と併せた考察から、カルシウムとビタミンDサプリメントには骨折予防効果はないと結論している。

(*BMJ Volume 330, pp 1003-6*)

#### 6. 鉛中毒のリスクがある子どもは必要なフォローアップ試験を受けていない

Kids at risk for lead poisoning don't get necessary testing (10 May 2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-05/uomh-kar050505.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-05/uomh-kar050505.php)

JAMA の 2005 年 5 月 11 日号に発表された論文によれば、スクリーニングテストで血中鉛濃度が高いことがわかった子どものうち、必要なフォローアップテストを受けていたのは 53.9%のみであった。鉛中毒の症状は身体的なものではない（知能）ため、中毒予防のためにフォローアップ試験は必須である。

#### 7. 5月2～6週 PNAS ハイライト

PNAS highlights for the week of May 2 – 6 (2 May 2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-05/potn-phf050205.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-05/potn-phf050205.php)

エストロゲン様化学物質とマウス前立腺の形状について。Frederick vom Saal らが、エチニルエストラジオールとビスフェノール A を妊娠マウスに投与すると雄の胎仔の前立腺の導管が大きく、膀胱の肩付近の尿道が狭くなることを見いだした。

・プラスチックや経口避妊薬に含まれるエストロゲン様化合物はマウス胎児の前立腺や尿道の発達に悪影響を与える

Estrogenic chemicals in plastic and oral contraceptives disrupt development of the fetal mouse prostate and urethra

PNAS Online Early Edition

Barry G. Timms, Kembra L. Howdeshell, L. Barton, S. Bradley, Catherine A. Richter, and F. S. vom Saal

(下記のサイトはオープンアクセス)

[http://www.pnas.org/cgi/reprint/0502544102v1?maxtoshow=&HITS=10&hits=10&RESULTFORMAT=&fulltext=bisphenol&searchid=1115347611027\\_7681&stored\\_search=&FIRSTINDEX=0&journalcode=pnas](http://www.pnas.org/cgi/reprint/0502544102v1?maxtoshow=&HITS=10&hits=10&RESULTFORMAT=&fulltext=bisphenol&searchid=1115347611027_7681&stored_search=&FIRSTINDEX=0&journalcode=pnas)

CD-1 妊娠マウスにエチニルエストラジオール(EE)(0.1  $\mu$ g/kg/day)、ビスフェノール:A (BPA)(10  $\mu$ g/kg/day)、ジエチルスチルベストロール(DES) (0.1  $\mu$ g/kg/day、200  $\mu$ g/kg/day) を妊娠 14～18 日の 5 日間投与した(n=4～6)。妊娠 19 日目の出産直前に帝王切開で胎仔を取り出し、雄の尿生殖器を摘出してパラホルム固定し、連続切片を作成して三次元画像再構成を行い解析した。高濃度 DES 群では明らかな形態異常が誘発された。低濃度投与では 3 物質全てで画像解析により前立腺導管の数や容積に対照群との差が認められた (n=5～6)。

● ProMED-mail より

1. キャッサバによる食中毒・フィリピン

Food poisoning, Cassava - Philippines (Negros Occidental) (May 4, 2005)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7552222168898756142::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,28854](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7552222168898756142::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28854)

5月4日、フィリピンの Negros Occidental 南部で教会の主催するユースキャンプ参加者がキャッサバを原料にしたお菓子を食べ、22人が病院に運ばれた。患者は喉に刺激感を感じ、吐き気を催した。バナナの皮に包まれたこの菓子 *alupi* はキャッサバを原料にしたもので、購入先の露天商は不明である。また中毒の原因は不明である。

---

【論文等の紹介】

1. 食品流通経路の意図的な汚染 (食物テロ)

Deliberate contamination of the food supply chain

L Manning; R.N. Baines; S.A. Chadd

*British Food Journal*, 107(4) 225-245, April 2005

2. リスクアセスメントへの適用可能性を考慮したメチル水銀の心疾患影響研究の概説

A review of the studies of the cardiovascular health effects of methylmercury with consideration of their suitability for risk assessment.

Stern AH.

*Environ Res.* 2005 May;98(1):133-42.

3. 発育段階の脳に対するメチル水銀毒性の公衆衛生上及び経済的影響

Public Health and Economic Consequences of Methyl Mercury Toxicity to the Developing Brain

Leonardo Trasande

*Environ Health Perspect.* 2005 May;113(5):590-596.

4. 水銀、食物網、海のは乳類：食物と気候変化のヒト健康影響

Mercury, Food Webs, and Marine Mammals: Implications of Diet and Climate Change for Human Health

Shawn Booth and Dirk Zeller

*Environ Health Perspect.* 2005 May;113(5):521-6.

5. 魚をよく食べるスウェーデン女性におけるメチル水銀暴露  
Methyl mercury exposure in Swedish women with high fish consumption.  
Bjornberg KA  
*Sci Total Environ.* 2005 Apr 1;341(1-3):45-52.
6. 水環境中の内分泌かく乱物質は魚類集団に直接影響するか？  
Review of evidence: Are endocrine-disrupting chemicals in the aquatic environment impacting fish populations?  
Mills LJ, Chichester C.  
*Sci Total Environ.* 2005 May 1;343(1-3):1-34.
7. 食物アレルギーを発症させる遺伝的及び環境リスク因子  
Genetic and environmental risk factors for the development of food allergy.  
Bjorksten B.  
*Curr Opin Allergy Clin Immunol.* 2005 Jun;5(3):249-53.
8. リスクのある乳幼児における食物アレルギーの一次予防  
Primary prevention of food allergy in infants who are at risk.  
Host A, Halken S.  
*Curr Opin Allergy Clin Immunol.* 2005 Jun;5(3):255-9.
9. アスコルビン酸の減少：ニッケルによる発がんのクリティカルステップ 概説  
Ascorbate Depletion: A Critical Step in Nickel Carcinogenesis?  
Konstantin Salnikow and Kazimierz S. Kasprzak  
*Environ Health Perspect.* 2005 May;113(5):577-84.
10. 妊娠及び授乳期のビスフェノール A 暴露はラットの母性行動に影響を与える  
Bisphenol-A exposure during pregnancy and lactation affects maternal behavior in rats.  
Seta DD, Minder I, Dessi-Fulgheri F, Farabollini F.  
*Brain Res Bull.* 2005 Apr 15;65(3):255-60.
11. ビスフェノール F 型エポキシ樹脂への職業的なアレルギー性の接触皮膚炎  
Occupational allergic contact dermatitis to bisphenol F epoxy resin.  
Sakata S, Cahill J, Barton D, Nixon R.  
*Australas J Dermatol.* 2005 May;46(2):90-2.
12. ヒトの目に含まれる重金属濃度

Heavy Metal Concentrations in Human Eyes

Erie, J.C., et al.

*Am J Ophthalmol.* 2005 May;139(5):888-93.

13. ダイオキシンやダイオキシン様化合物に汚染された大西洋養殖サケや太平洋天然サケについて、リスクに基づいた摂取アドバイス

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

Jeffery A. Foran

*Environ Health Perspect.* 2005 May;113(5):552-6.

14. ヒトにおけるアクリルアミドの代謝とヘモグロビン付加体の形成

Metabolism and hemoglobin adduct formation of acrylamide in humans.

Fennell TR

*Toxicol Sci.* 2005 May;85(1):447-59.

15. ヒト血中のパーフルオロオクタンスルホン酸、パーフルオロオクタン酸及び他のフッ素化合物濃度の年代別比較

Historical Comparison of Perfluorooctanesulfonate, Perfluorooctanoate and Other Fluorochemicals in Human Blood

Geary W. Olsen

*Environ Health Perspect.* 2005 May;113(5):539-45.

16. 天然物製品の使用に関するかかりつけ医への報告について

Disclosure of Natural Product Use to Primary Care Physicians: A Cross-sectional Survey of Naturopathic Clinic Attendees

JASON W. BUSSE

*Mayo Clin Proc.* 2005;80(5):616-623

17. ダイエット用ハーブサプリメントの有害事象：系統的レビュー

Adverse events of herbal food supplements for body weight reduction: systematic review.

Pittler MH

*Obes Rev.* 2005 May;6(2):93-111.

18. Fischer 344 ラットにおいて、エフェドリンとカフェインは年齢依存的に心臓血管系応答を生じる

Ephedrine plus caffeine causes age-dependent cardiovascular responses in Fischer 344 rats.

Howden R

*Am J Physiol Heart Circ Physiol.* 2005 May;288(5):H2219-24

19. 慢性的なコーヒーとカフェイン摂取による血圧の変化：無作為化対照試験のメタ解析

Blood pressure response to chronic intake of coffee and caffeine: a meta-analysis of randomized controlled trials.

Noordzij M

*J Hypertens.* 2005 May;23(5):921-8.

20. がんの子どもにおける代替・補完医療の使用

Use of alternative and complementary therapies in children with cancer.

Martel D, Bussieres JF, Theoret Y, Lebel D, Kish S, Moghrabi A, Laurier C.

*Pediatr Blood Cancer.* 2005 Jun 15;44(7):660-8.

21. 日本のがん患者における補完・代替医療の全国調査

Nationwide Survey on Complementary and Alternative Medicine in Cancer Patients in Japan

Ichinosuke Hyodo

*Journal of Clinical Oncology*, Vol 23, No 12 (April 20), 2005: pp. 2645-2654

22. 南イタリア、ナポリ湾の食用の魚介類に含まれる難分解性有機汚染物質

Persistent organic pollutants in edible marine species from the Gulf of Naples, Southern Italy.

Naso B, Perrone D, Ferrante MC, Bilancione M, Lucisano A.

*Sci Total Environ.* 2005 May 1;343(1-3):83-95.

23. 長期的なスチレン暴露によるヒト神経行動への影響：メタアナリシス

Human Neurobehavioral Effects Of Long-Term Exposure To Styrene: A Meta-Analysis

Vernon A. Benignus

*Environ Health Perspect.* 2005 May;113(5):532-538.

24. ビタミンD<sub>3</sub>、カルシウムサプリメントは老人の骨折を予防しない

Oral vitamin D<sub>3</sub> and calcium for secondary prevention of low-trauma fractures in elderly people (Randomised Evaluation of Calcium Or vitamin D, RECORD): a randomised placebo-controlled trial

*Lancet* 2005 May 13; 365(9471) 1621-1628

25. 鉄、亜鉛、アルコールの摂取と心血管系疾患による死亡率：アイオワ女性の健康調査  
Iron, zinc, and alcohol consumption and mortality from cardiovascular diseases: the  
Iowa Women's Health Study

Lee DH, Folsom AR, Jacobs DR Jr.

*Am J Clin Nutr.* 2005 Apr;81(4):787-91.

26. 食物アレルギー：臨床反応を正確に診断する

Food allergy - accurately identifying clinical reactivity.

Sampson HA.

*Allergy.* 2005 May;60 Suppl 79:19-24.

27. キャピラリーGC と原子蛍光分光計を用いた、米中のメチル水銀とエチル水銀測定

Simultaneous Determination of Methylmercury and Ethylmercury in Rice by Capillary  
Gas Chromatography Coupled On-line with Atomic Fluorescence Spectrometry

Jian-bo Shi

*JAOAC Int.* 2005 Mar-Apr;88(2): 665-669

28. LC/EI-MS によるコンフリー含有製品中のピロリジジナルカロイドとその N-オキシド  
体の測定

Investigation of Pyrrolizidine Alkaloids and Their N-Oxides in Commercial  
Comfrey-Containing Products and Botanical Materials by Liquid Chromatography  
Electrospray Ionization Mass Spectrometry

Jorgelina C.

*JAOAC Int.* 2005 Mar-Apr;88(2):406-12.

以上

---