

# 食品安全情報 No. 12 / 2005 (2005. 06.08)

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 24

## 食品微生物関連情報

【国際機関】

### ● WHO

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

#### 1. 食品安全ニュース No.15

Food Safety News No.15

<http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/15/en/index.html>

##### 1. WHO 総会 2005 年：幼児および小児の栄養問題に関する決議

WHO World Health Assembly (WHA) 2005: Resolution on Infant and Young Child Nutrition

5 月 25 日、WHO 総会は標記決議を採択し、乳児用調合粉乳について *Enterobacter sakazakii* 汚染のリスクと適切な準備・使用・保存の必要性について保育者に情報提供すること、このような情報をパッケージ上に警告として記載すること、国内の規則で規定されている場合を除き母乳代用品としての栄養表示と効能表示を許可しないことを徹底するよう加盟国に要請した。また、コーデックス委員会に対して、乳児用調合粉乳の微生物汚染のリスクについて現在行っている作業を早急に完了するよう要請した。決議事項は以下から入手可能である。

[http://www.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA58/WHA58\\_32-en.pdf](http://www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA58/WHA58_32-en.pdf)

##### 2. WHO 総会 2005 年：国際保健規則

WHO World Health Assembly (WHA) 2005: International Health Regulations (IHR)

食品安全情報 No.11/2005 に記載済み

##### 3. 消費者 NGO の国際会議（ジュネーブ、2005 年 6 月 8～10 日）

International meeting of Consumer NGOs, Geneva, 8-10 June 2005

2005年6月8日から10日、ジュネーブで Safe Food International Conference, Crafting Public Health Agenda for Modern Food Safety Systems が開催される。国の食品安全プログラムの強化に関する消費者組織/公衆衛生非政府組織の初めての公式会議である。この会議は、国の食品安全プログラムを監視して向上させるためのガイドラインを作成する。詳細が以下から入手可能である。

<http://www.safefoodinternational.org/conference2005.html>

4. トータルダイエツトスタディ：より安全な食品のための製法

Total Diet Studies: A Recipe for Safer Food

トータルダイエツトスタディ(TDS)は化学物質汚染と栄養素に関する主要な情報源であり、食品が化学的ハザードの点で安全であるという一般的保証を提供し、リスク管理対策の優先事項の決定に役立つ。TDSの結果は、化学物質による環境汚染の指標となり、また、化学的ハザードへの曝露削減対策の効果を評価するのにも使用される。WHOが、"Total Diet Studies: A Recipe for Safer Food"を作成し、以下から入手可能である。

<http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/recipe/en/index.html>.

## 2. セネガルのコレラ最新情報

*Cholera in Senegal – update 5*

27 May 2005

2005年5月16日から22日の間に、コレラ患者766人と死亡者8人(致死率1.04%)が報告された。Diourbel, Fatick, Lougaと首都ダカールでアウトブレイクが発生し、患者が最も多かったのはDiourbelの370人で先週から64人増加した。FatickとLougaでも患者が増えている。保健省は防止対策を続けており、WHOは対策用キットを供給した。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_05\\_27/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_05_27/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 29, May 2005

[ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq\\_update/29.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/29.pdf)

オンラインで入手可能な情報

1. コーヒープロジェクトウェブサイト

Coffee project website

The FAO Food Quality and Standards Service が新しいウェブサイト'Reducing

ochratoxin A in coffee'を立ち上げた。

<http://www.coffee-ota.org/>

## 2. 前 CCAfrica ワークショップの報告

### Report of pre-CCAfrica workshop

1月25日～27日のFAO/WHO アフリカ地域調整委員会の前に開かれた、「効果的な食品コントロールシステム:アフリカ地域のための実践的アプローチ」ワークショップの報告が以下から入手可能である。

[http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_workshops2005\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_workshops2005_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追加

### Additions to the website for the FAO/WHO Regional Conference on Food Safety for Africa

標記会議の追加情報が以下から入手可能である。

<http://www.foodsafetyforum.org/african/>

## 会議予告

### 1. JECFA 65 (食品添加物) 会議

#### JECFA 65 (Food Additives)

2005年6月7～16日、ジュネーブで開催される。詳細が以下から入手可能である。

[http://www.fao.org/es/ESN/fecfa/whatisnew\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/fecfa/whatisnew_en.stm)

### 2. コーデックス執行理事会

#### Codex Executive Committee

2005年6月30日～7月2日、ローマで開催される。アジェンダが以下から入手可能である。

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

### 3. コーデックス委員会

#### Codex Alimentarius Commission

2005年7月4～9日、ローマで第28回CAC会議が開催される。詳細が以下から入手可能である。

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

### 4. FAO Food Quality and Standards Service からのツールと情報の紹介

#### Demonstration of tools and display of information from the FAO Food Quality and Standards Service during CAC 28

FAO Food Quality and Standards Service が食品の品質と安全における能力養成活動を援助するために最近開発したツールと、FAO の活動に関する情報が、第28回CAC会議中に紹介される。

### 5. アメリカとカリブ海諸国の食品安全に関する FAO/WHO 地域会議のためのブリーフミーティング

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

2005年後期に開催予定の標記会議の主催国にコスタリカが選出された。第28回CAC会議中の7月7日、準備のためのブリーフミーティングが開催される。

### お知らせ

1. 食品安全と動植物衛生のための能力養成に関する国際ポータル

#### International Portal on Food Safety, Animal and Plant Health capacity building

現在トルコとウガンダでパイロット試験を行っており、情報が以下から入手可能である。

<http://www.ipfsaph.org/En/default.jsp>

2. 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「現代の食品安全システムに関する公衆衛生の検討課題作成」というテーマで開催される。詳細が以下から入手可能である。

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

3. 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。詳細が以下から入手可能である。

<http://www.nextgenfood.com/>

4. 第1回国際食品および栄養素会議

#### 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。詳細が以下から入手可能である。

<http://www.tubitakcongress2005.org/>

5. AOAC 国際会議

#### AOAC International Conference

2005年9月9～15日、米国オーランドで第119回年次会議が開催され、マイコトキシンに関するFAOの研究が発表される。詳細が以下から入手可能である。

[http://www.aoac.org/meetings1/119\\_annual\\_mtg/mtg\\_expo.htm](http://www.aoac.org/meetings1/119_annual_mtg/mtg_expo.htm)

6. 第18回国際栄養会議

#### 18th International Nutrition Congress

2005年9月19～23日、南アフリカのダーバンで開催される。詳細が以下から入手可能である。

<http://www.puk.ac.za/fakulteite/voeding/iuns/scientific%20programme.htm#PS>

- 
- OIE

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

### 1. BSE、鳥インフルエンザおよび動物愛護に関する新しい基準

New standards on bovine spongiform encephalopathy, avian influenza and animal welfare – Unofficial versions

2 June 2005

3 項目についてそれぞれ次のアドレスから入手可能である。

BSE : [http://www.oie.int/downld/SC/2005/bse\\_2005.pdf](http://www.oie.int/downld/SC/2005/bse_2005.pdf)

鳥インフルエンザ : [http://www.oie.int/downld/SC/2005/avian\\_influenza\\_2005.pdf](http://www.oie.int/downld/SC/2005/avian_influenza_2005.pdf)

動物愛護 : [http://www.oie.int/downld/SC/2005/animal\\_welfare\\_2005.pdf](http://www.oie.int/downld/SC/2005/animal_welfare_2005.pdf)

[http://www.oie.int/eng/press/en\\_050602.htm](http://www.oie.int/eng/press/en_050602.htm)

### 2. 高病原性鳥インフルエンザ (タイ)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand

Disease Information

3 June 2005 Vol. 18 – No. 22

6 月 2 日付け報告

新しいアウトブレイクの報告はない。最後のアウトブレイクの報告は 4 月 21 日付けで、4 月 2, 8, 12 日に発生した 3 件である。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec1](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec1)

### 3. 第 73 回 OIE 年次総会

73 rd Annual General Session of the International Committee of the OIE 22 – 27 May 2005

27 May 2005

5 月 22 日から 27 日、パリで第 73 回 OIE 年次総会が開催され、加盟国 167 カ国、国際機関、NGO の代表者約 600 人が出席した。主な議題は次の通りであった。

- ・事務局長に Dr. Bernard Vallat が再選された。
- ・陸生および水生動物とその製品の世界貿易のセーフガード強化を目的とした国際基準が採択または更新された。
- ・動物愛護に関する基準（人間が消費するためのと殺、動物の輸送、疾患制圧のための殺処分の問題）が採択された。
- ・陸生動物衛生規約の BSE に関する事項が更新された。科学的知見により、新しい BSE リスク分類と、リスクのない動物製品の新しいリストが作成された。
- ・鳥インフルエンザの透明性・防止対策・人間の保護を高め、不当な輸入禁止を排除しつつ家禽と家禽製品の輸入国を保護するため、陸生動物衛生規約に鳥インフルエンザに関する新しい章が採択された。
- ・世界の動物衛生状況が詳細に調査された。
- ・OIE の第 4 次戦略計画（2005～2010 年）が採択された。第 3 次戦略計画の 3 つの優先

事項：世界の動物疾患状況の透明性確保、衛生基準の継続的改善、動物疾患と人畜共通伝染病の予防・制御・根絶、が再び盛り込まれた。また、新しい二つの優先事項として、動物衛生・獣医学の研究・衛生管理の計画と実行における OIE の進歩と影響、特に発展途上国の獣医サービスにおける能力養成の強化が含まれている。

・家畜とバイオテクノロジー製品への遺伝子工学の応用、衛生植物検疫措置の適用に関する協定 (SPS Agreement) 内での OIE 基準の実行という二つの技術的問題が決議された。

[http://www.oie.int/eng/press/en\\_050527.htm](http://www.oie.int/eng/press/en_050527.htm)

#### 4. ブタの高病原性鳥インフルエンザ感染 (インドネシア)

Highly pathogenic avian influenza in Indonesia: follow-up report No.8 (infection detected in pigs)

Disease Information

27 May 2005/05/28 Vol.18 – No.21

2005 年 5 月 23 日付け報告

ジャワ島西部の Banten 州 Tangerrang 地区で行われた 3 回の調査で、合計 26 鼻腔スワブのうち 12 スワブが H5N1 陽性であった。感受性のある 1,720 頭のうち症状を呈することなく感染しているもの 12 頭であった。他 7 州でも調査が行なわれ、250 検体の血清検査の結果はすべて陰性であった。養豚場は養鶏場に隣接しており、感染源は汚染された鶏の堆肥であった。隔離、国内の移動管理、施設の消毒が行なわれた。一部に stamping out (発症した動物とその周辺すべての動物を処分する方式) が行なわれる予定である。ワクチンは禁止されていない。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec2](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec2)

【各国政府機関等】

---

#### ● US FDA

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

##### 1. FDA がフロリダ州で発生したシクロスポラ症の感染源であるバジルの追跡を開始

FDA Works to Trace Source of Foodborne Illness in Florida

June 3, 2005

3 月中旬から 4 月中旬にフロリダ州 32 郡でバジルによるシクロスポラ症患者 293 人が確認され、数件の集団発生と多くの散発性の患者であった。フロリダ州の依頼により、FDA がバジルの追跡を開始している。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2005/NEW01183.html>

## 2. サルモネラ汚染の可能性により Red Pear Tomatos 回収

California Specialty Produce, Inc. Recalls Product Because of Possible Health Risk

May 27, 2005

サルモネラ汚染の可能性により、California Specialty Produce, Inc. が Red Pear Tomatos を回収している。ニューヨーク州、カリフォルニア州およびコロラド州にあるレストランへの卸売業者に配送された。FDA のルーチン検査で見つかり、今のところ患者の報告はない。

[http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/caspecialty05\\_05.html](http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/caspecialty05_05.html)

## 3. サルモネラ汚染の可能性により粉末バジル回収

American Natural Herbs & Spices Inc., Recalls “aSPICES Brand BASIL GROUND” Because of Possible Health Risk

May 25, 2005

サルモネラ汚染の可能性により、American Natural Herbs & Spices Inc.が粉末バジル“aSPICES Brand BASIL GROUND”を回収している。商品は、1 オンスの緑、金、白色のビニール袋入りで aSPICES のロゴ、バーコード番号 82699803113 が付いており、2004 年 8 月 26 日以後にカリフォルニア州のスーパーマーケットで販売された。汚染は、California Department of Health Services (CDHS)による通常の検査で確認された。今のところ、この製品による患者の報告はない。

[http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/american05\\_05.html](http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/american05_05.html)

---

## ● USDA

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

**International Animal Health Code の BSE に関する変更について米農務省長官ジョハnz 氏のコメント**

Statement By Agriculture Secretary Nike Johanns Regarding The OIE'S Adoption Of Changes To The International Animal Health Code Chapter On BSE

May 26, 2005

米農務省長官ジョハnz氏は、OIE の決議を、現在の科学・BSE のリスクの低さ・リスク軽減対策の効果などを反映する新しい BSE ガイドラインによって牛肉製品の貿易を安全で現代的な方向に導いていると称賛した。

OIE は、骨なし牛肉をリスクのない製品リストに含め、リスクの国別分類に関係なく輸出入することができることを認め、また、BSE の相対的リスクによる国別分類を新しくした。

ジョハnz氏は、諸国がこれらのガイドラインを反映するよう規則を変更し、動物と人間の健康を保護するという重要な目的が促進されることを望んでいるとした。

<http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7 0 A/7 0 1OB?contentidonly=true&contentid=2005/05/0189.xml>

---

● USDA-ARS

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

Agricultural Research, June 2005, p.18-19 (ARS-USDA)

<http://www.ars.usda.gov/is/AR/archive/jun05/>

予想微生物学における鶏肉中の病原体モデル

Poultry Pathogen Models for Predictive Microbiology

Jime Core, ARS

これまでの病原体増殖モデルにおいては単一の病原体に関する成長データを基に推定を行い、実際の食品中における他の微生物との競争の影響が考慮されていないものが多かった。ARS Poultry food safety research laboratory チームは食品中の現実により近い、複数の微生物が競合している中での病原体モデル作成に取り組んでいる。”Acceptable prediction zone method”というシステムを用いることで、各モデルの確認、評価のための基準を作成することが可能となる。

このグループは *Salmonella typhimurium* DT104 をマーカーとして使用し、抗生剤の使用により食品中での実際の *S. typhi* DT104 の菌数挙動が測定可能であるとしている。また *Campylobacter* の実験から、*C. jejuni* が冷蔵温度より室温でより早く死亡するというデータを基に *C. jejuni* の予測微生物モデルを初めて作成した。この新たなモデルは ERRC (Eastern Regional Research Center)の Pathogen Modeling Program に含まれ Web ページからダウンロード可能である。URL は以下の通り：

<http://www.arserrc.gov/mfs/pathogen.htm>

---

● USDA-FSIS

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

1. 機械によって柔らかくする牛肉に関する HACCP プランのリアセサメント

HACCP Plan Reassessment for Mechanically Tenderized Beef Products

Federal Register: May 26, 2005 (Volume 70, Number 101)

Docket No. 04-042N

機械によって柔らかくした牛肉による *E. coli* O157:H7 アウトブレイクが 2000 年から 2004 年の間に 3 件あった。FSIS は、そのような製品の製造施設に向けて、次年度の HACCP

プランのリアセスメントに考慮する必要があるという通知を出している。これらのアウトブレイクは機械によって牛肉を柔らかくする施設のハザードアナリシスに影響を与え、HACCPプランの変更が必要になっている。このため、該当施設はアウトブレイクの意味を検討し、HACCPプランを *E. coli* O157:H7 などの生物ハザードに十分対応できるものにならなければならないとしている。

<http://www.fsis.usda.gov/Frame/FrameRedirect.asp?main=/OPPDE/rdad/FRPubs/04-042N.htm>

## 2. *E. coli*に関する Q and A 発行

Availability of Question and Answer Documents

Federal Register: June 1, 2005 (Volume 70, Number 104)

Docket No. 05-017N

FSIS が、Directives 5000.2(検査プログラム員による確率データの見直し)、6420.2(とちく時における排泄物、摂取物および牛乳のコントロール法の検証)、10,010.1, Revision 1 (生牛ひき肉製品・生牛ひき肉・牛肉パティ中の *E. coli* O157:H7 の微生物検査プログラムや他の検証活動) に関する二つの Q and A を発表している。以下の 2 カ所より入手可能。

[http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/fsisdirectives/10010\\_1/Ecoli\\_QA.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/fsisdirectives/10010_1/Ecoli_QA.pdf)

[http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/fsisdirectives/10010\\_1/Directives\\_Q&A.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/fsisdirectives/10010_1/Directives_Q&A.pdf)

<http://www.fsis.usda.gov/Frame/FrameRedirect.asp?main=/OPPDE/rdad/FRPubs/05-017N.htm>

## 3. *Listeria* 汚染の可能性により Michigan Firm が調理済み食品を回収

Michigan Firm Recalls Ready-to-Eat Meat Products for Possible *Listeria* Contamination

May 20, 2005

*Listeria Monocytogenes* 汚染の可能性により、Michigan Firm が調理済み食肉製品 363,332 ポンドを回収している。対象製品は様々な製品が含まれ、ミシガン州、ニューヨーク州およびオハイオ州に配送された。FSIS の検査で検出され、今のところ患者の報告はない。

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Recall\\_025\\_2005\\_Release.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Recall_025_2005_Release.pdf)

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_025\\_2005\\_Images/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_025_2005_Images/index.asp)

---

### ● Canadian Food Inspection Agency

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

ブリティッシュコロンビア州でインフルエンザウイルス H3 見つかる

H3 influenza virus found in British Columbia

May 27, 2005

ブリティッシュコロンビア州の七面鳥に低病原性インフルエンザウイルス H3 が見つかった。この農場は、最近 H3 感染が発生した養豚場の近くにあるため、ブタが感染源として疑われているが、これまでにブタと七面鳥の間に H3 伝播が報告されたことはない。低病原性である H3 の高病原性への変異は知られておらず、2004 年の鳥インフルエンザのアウトブレイクとは関係がない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/disemalae.shtml#h3>

---

## ● Eurosurveillance

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

### 1. EFSA がウシの特定危険部位を除去する年齢の引き上げを提案

European Food Safety Agency proposes increase in cattle age for removed of SRM  
volume 10 issue 6, 2 June 2005

EFSA の項で EFSA BIOHAZ パネルの報告を紹介

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050602.asp#4>

### 2. 2003 年のヨーロッパにおける人畜共通伝染病の傾向

Trends in zoonoses in Europe, 2003

volume 10 issue 5, 26 May 2005

1994 年より毎年、ヨーロッパにおける人畜共通伝染病の疫学データが報告されており、2003 年版が発表された。European Community Reference Laboratory for the Epidemiology of Zoonoses がデータ収集シートとデータ報告表を作成し、適時変更されている。2003 年以前の報告を規定した European Council directive 92/117/EEC は 2003 年に廃止され、人畜共通伝染病の病原体の監視に関する Directive 2003/99/EC と、サルモネラ属菌など食品由来疾患の病原体のコントロールに関する Regulation (EC) No.2160/2003 に替わった。

#### サルモネラ症およびカンピロバクター症

2003 年の EU では、人間の人畜共通伝染病としてサルモネラ症およびカンピロバクター症が最も多く、それぞれ約 135,000 人の患者が報告された。サルモネラ症患者は数年間減少傾向にあり、2003 年は 2002 年より 7%減少した。カンピロバクター症患者は長年増加した後、2002 年は 5%、2003 年は 9%減少した。動物のサルモネラ症有病率に特別な傾向はなく、一部の国では家禽の *Salmonella Enteritidis* が増加した。サルモネラ属菌が最も多く見つかった食品は家禽の肉であった。

#### エルシニア症

2003 年、人間の患者は 9,399 人報告され、食品では主に豚肉から検出された。

### ブルセラ症

2003年、EU加盟国13国およびノルウェーで合計1,094人の患者が報告された。2002年の2,386人から大幅に減少し、特にギリシャ、ポルトガルおよびスペインで顕著である。ブルセラ病の非発生国と認められている国での患者は、輸入食品によると考えられる。フランス、ギリシャ、イタリア、アイルランド、ポルトガルおよびスペインは、ウシ、ヒツジ、ヤギのブルセラ病の非発生国とは認められていない。ウシのブルセラ病について、管理プログラムが行われている地域において共通の傾向はない。ヒツジとヤギについては、イタリア、スペインおよびポルトガルで減少傾向が続いている。

### ベロ毒素産生大腸菌(VTEC)

2003年、VTEC感染患者が減少した。EUおよびノルウェーで、VTEC感染患者または溶血性尿毒症症候群(HUS)の患者2,607人が報告された。一部の国ではウシと人間の感染との間に明白な関連性が認められた。HUSの確認患者は203人で、このうち45人は血清型がO157ではなかった。

### リステリア症

2003年のEUおよびノルウェーの患者は1,048人であった。低い濃度の *Listeria monocytogenes* が様々な調理済み食品から検出された。

### トリヒナ症

EUおよびノルウェーから合計56人の患者が報告された、さらに、ラトビアおよびリトアニアからそれぞれ22人、19人の患者及び少数の動物での発症例も報告された。過去には、主に輸入肉によるトリヒナ症のアウトブレイクがあった。9カ国からブタまたは野生動物のトリヒナ症が報告された。Council Directive 64/433/EECでは、ブタ、イノシシ、ウマ、クマまたはアナグマ科に属する狩猟動物には、個人的な消費の場合を除き、と殺時の検査が義務づけられている。

### 狂犬病

5カ国から動物の狂犬病が報告され、ドイツでは減少した。2003年、人間の患者はなかった。

### ウシ結核

スペイン、イタリア、ギリシャ、アイルランドおよびポルトガルで根絶プログラムが行われた。感染した群れの比率の範囲は、ポルトガルの0.09%からアイルランドの6.9%であり、一般的には減少傾向にある。ウシ結核非発生国とされているベルギー、フランスおよびドイツでは、ウシの感染が確認された。キプロス、スロベニア、ラトビアおよびリトアニアからの自主報告では、発生はない。Mycobacterium bovis による人間の結核患者は、10加盟国から合計57人が報告された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050526.asp#4>

---

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index_en.htm)

## 1. ブロイラーの飼育環境を改善する規則を提案

Commission proposes legislation to improve welfare of broiler chickens

31 May 2005

EC が、ブロイラーを保護するための Directive の提案を初めて採択した。提案は、飼養密度について 1m<sup>2</sup> 当たり鶏 30kg までとし、このほか、寝わら、給水機、飼料、換気、日当たり、治療や淘汰に関しても適切な扱いを規定している。飼育環境のレベルが高く問題がないと認められた養鶏場は、38kg/ m<sup>2</sup> まで許可される。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/637&format=HTML&aged=0&language=EN>

## 2. 動物愛護に関する OIE の国際基準採択を歓迎

EU success: OIE adopts international guidelines on animal welfare

May 27 2005

EC は、OIE 総会が初めて動物愛護に関する国際ガイドラインを採択したことを歓迎した。このガイドラインは、消費するためのと殺、疾患コントロールのための殺処分、動物の輸送の問題を扱っている。将来は、養殖魚、ペット、飼い主のいない動物のコントロール、野生動物、動物園の動物、実験動物の愛護問題が検討される予定である。OIE の情報と総会の詳細が [http://www.oie.int/eng/en\\_index.htm](http://www.oie.int/eng/en_index.htm) から入手可能である。

[http://europa.eu.int/comm/food/library/press015\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/library/press015_en.pdf)

---

## ● EFSA

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

### 1. 第 2 回 EFSA 学会の報告「食品および飼料中微生物の安全性の推定」

EFSA Colloquium 2 – “Microorganisms in Food and Feed Qualified Presumption of Safety – QPS”

3 June 2005

食品と飼料の製造には、様々な細菌および真菌が使用されている。そのリスクを把握するためには、食品と飼料の製造における微生物のリスクアセスメントについて優先事項を設定するための手段を開発する必要がある。このため、前 DG SANCO Scientific Committees on Food, Animal Nutrition and Plants が研究報告書を作成した。提案されたアプローチは、QPS または Qualified Presumption of Safety という名称でインターネット上に発表され、2003 年にコメント募集が行なわれた。2004 年 12 月 13～14 日、EFSA がブラッセルで第 2 回科学会を開催し、QPS アプローチに関する科学的討論を行なった。要

約が以下から入手可能である。

[http://www.efsa.eu.int/science/colloquium\\_series/no2\\_gps/948\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/colloquium_series/no2_gps/948_en.html)

[http://www.efsa.eu.int/science/colloquium\\_series/no2\\_gps/catindex\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/colloquium_series/no2_gps/catindex_en.html)

## 2. 特定危険部位の除去が必要な最低年齢の評価に関する BIOHAZ パネルの意見

Opinion of the BIOHAZ Panel on the assessment of the age limit in cattle for the removal of certain Specified Risk Materials (SRM)

25 May 2005

EFSA は、特定危険部位(SRM)の除去が必要な最低年齢について、科学運営委員会による科学的意見の見直しを EC から要請された。SRM 除去の年齢に関する評価は、現在進行中の病理学実験、用量/潜伏期間の研究、感染年齢と検出可能年齢に関する疫学に基づいている。中枢神経(CNS)中の異常プリオンとその後の感染は、潜伏期間の約 3/4 以降の時期に検出できる可能性が高いと考えられる。症状の徴候が最も早く現れた時期と潜伏期間の終わり 1/4 の期間に陽性となるという仮定に基づくと、最も若い感染年齢は 26 カ月齢と考えられる。しかし、これは消化管経由のみで BSE 病原体を摂取した場合である。口腔粘膜や神経経路など他の経路を除外することはできず、理論的にはこれらにより潜伏期間が大幅に短縮される可能性がある。しかし、現在のところこれを裏付けるデータはなく、扁桃腺および腸を除去する最低年齢に関する科学的基礎データはない。

EU 内で報告された BSE 陽性例の平均年齢は、2001 年から 2004 年の間に 86 カ月齢から 108 カ月齢に上がっている。また、EU 内で過去に検査を行った約 4,100 万頭のうち BSE は 6,520 頭、このうち 35 カ月齢以下は 4 頭であった。EU 内の BSE 例の最低年齢は、2001 年は 28 カ月齢と 29 カ月齢の 2 頭、2002 年は 32 カ月齢と 34 カ月齢、2003 年は 36 カ月齢、2004 年は 42 カ月齢であった。

最低発症年齢を SRM 除去の基準に考えると、30 カ月齢という規定では CNS に感染が出現する時期を潜伏期間の 3/4 以降と仮定してそこに含まれる若い動物が対象に入らない。21 カ月齢と規定すると、2001 年以來の最低発症年齢も潜伏期間の最後の 1/4 の期間が含まれることになる。

非常に若い例を考慮せずに BSE が検出される平均年齢を基準とすると、30 カ月の規定はかなり安全ではあるが絶対安全とは言えない。

各 EU 加盟国における現在の BSE サーベイランスの有効性は同程度と考えられるが、淘汰率や疫学的段階などの違いにより、重要な差があると考えられる。全文が以下から入手可能である。

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_opinions/938/biohaz\\_opinion\\_ej220\\_srmre\\_move\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/938/biohaz_opinion_ej220_srmre_move_en1.pdf)

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_opinions/938\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/938_en.html)

● Food Standard Agency, U. K.

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

#### カンピロバクターに関する地方機関向けセミナー

*Campylobacter* seminar for local authorities

27 May 2005

7月7日、Food Standard Agencyが環境・健康問題担当職員向けにカンピロバクターに関するセミナーを開催する。セミナーでは、Food Standard Agencyのカンピロバクター戦略と、その戦略のなかで地方機関が果たしている役割が考察される。また、セミナーは国の機関が関与するオープンディスカッションであるとともに、家禽の肉のサーベイランスに参加している機関と参加を希望している機関とが協議を行う機会でもある。

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

---

● 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/>

#### オーストラリア・ニュージーランド 食品サーベイランス 2005年秋/冬号

Food Surveillance Australia New Zealand, Autumn/Winter 2005 edition

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/foodsurveillancenewsletter/autumnwinter2005.cfm>

本号の記事より：

#### (1) 微生物学的調査 — ゴマとゴマ製品

オーストラリア国内におけるゴマおよびゴマ製品の *Salmonella* 汚染状況の現状を把握するための調査を行った。ビクトリア州、タスマニア州、クイーンズランド州、南オーストラリア州、ニューサウスウェールズ州において、2004年5月前半2週間に販売されているゴマおよびゴマ製品を合計40検体（輸入品と国産が半分ずつ）を採集した。さらに食品検査の現在のサンプリング制度を評価するためにそれぞれの検体に対して、商品の同一ロット（最小25g）から5検体のサブ検体を採集した。40検体中、輸入された白ゴマ1検体から *Salmonella* Richmond が検出された。さらに陽性検体に関して、サブ検体の全て5検体においても *Salmonella* が検出された。陽性となった商品は回収されその情報は AQIS（Australian Quarantine Inspection Service）へと報告された、また現在 AQIS が輸入されるゴマおよびゴマ製品に対して行っている検査法は適切であると思われるとしている。

#### (2) 寿司及びアジアの肉料理における温度コントロールの調査

ビクトリア州のエスニック人種が増加して食品産業にも進出し、民族特有の食品も増えてきているため、2003～04年は握り寿司及び海苔巻き・北京ダック・中華風チキン・中華風豚肉料理について調査した。にぎり寿司とりのり巻きは pH 4.8 以下では 15°C 以下の温度でそれぞれ 8、12 時間保存可能であり、北京ダックやチキンは適切に調理され内部温度 25°C 以下であれば最大 22 時間、焼き豚に関しては最大 7 時間陳列可能であるとしている。これらの結果を基に、既存の食品安全基準に「補足 B 寿司」及び「補足 C 中華料理」を加えた。事業主は既存基準かこれら補足基準のどちらかを選ぶことができる。

◇研究結果報告書：

[http://www.health.vic.gov.au/foodsafety/downloads/alttemp\\_foods\\_research.pdf](http://www.health.vic.gov.au/foodsafety/downloads/alttemp_foods_research.pdf)

(3) 食品中ダイオキシン類－食事からの暴露評価とリスクキャラクターゼーション

[化学物質部分にて紹介]

(4) AQIS (オーストラリア検疫検査局) 輸入食品計画 2003 年第 3 及び第 4 四半期の結果

[化学物質部分にて紹介]

---

## ● ProMED-Mail

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

### 1. 鳥インフルエンザ (中国)

Avian Influenza, Wild Waterfowl – China

27 May 2005

5 月初めに青海省で渡り鳥 178 羽が H5N1 感染によって死亡したと発表されたが、5 月 26 日までに 1000 羽以上の死亡が見つかった。OIE への報告によると、最初の感染は 4 月 15 日の青海湖であった。同省の鳥 300 万羽にワクチンが接種された。中国では約 1 年ぶりの H5N1 のアウトブレイクであるが、人間の患者は出ていない。中国の研究者は鶏、水鳥、哺乳類への H5N1 拡散を阻止する新しいワクチン 2 種類を開発したと発表している。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13355245847370927817::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,29074](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13355245847370927817::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29074)

### 2. 毒性が強まった *Clostridium difficile* (イングランド) 続報

*Clostridium difficile*, Increased Virulence – UK (England)

7 June 2005

英国保健保護局は、Stoke Mandeville 病院の患者が感染した *C. difficile* の新型株と北米で見つかった株とに類似性が見られるため、米国とカナダの病院に助言を求めている。*C. difficile* 感染患者は 2002 年から 2003 年には 32%、2003 年から 2004 年には 23% 増加し、病院内での抗生物質の過剰使用が増加の大きな原因と考えられている。*C. difficile* による

下痢は 2004 年に報告義務となり、初めての結果が 2005 年後期に発表される。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11559977092574150605::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29216](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11559977092574150605::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29216)

### 2-1. 毒性が強まった *Clostridium difficile* (イングランド)

*Clostridium difficile*, Increased Virulence – UK (England)

6 June 2005

Buckinghamshire にある世界的に有名な脊髄損傷専門の Stoke Mandeville 病院で、300 人以上が *Clostridium difficile* に感染、12 人が死亡した。*C. difficile* の院内感染は新しい現象ではないが、今回の新型株は英国ではまだ極めて稀であり、保健省はガイダンスを引き続き更新している。英国保健保護局は、スタッフの使い捨て手袋使用などを含めたガイドラインを発行した。イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの *C. difficile* 感染患者は、1995 年は約 10,000 人であったが、2004 年には約 40,000 人以上と増えてきている。

今回の株は、2005 年に北米から毒性の増加が報告されたトキシン型 III 株である可能性がある。トキシン型 III 株は、トキシン型 0 の 13 株と比べて *in vitro* で 10 倍の毒素 A、20 倍の毒素 B を産生する。遺伝子解析の結果、対数増殖期に通常発現する毒素産生の抑制遺伝子 *tcdC* の欠失が認められた。静止期より対数増殖期に毒素が産生される現象は、毒性の増強と一致している。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9937402029778347436::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29206](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9937402029778347436::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29206)

### 3. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2005 (21) (20)

3 June 2005, 27 May 2005

コレラの可能性のある下痢 (インド) (6 月 1 日)

アッサム州で 25 人が急性下痢症を発症、このうち小児 4 人が死亡し、コレラが疑われている。

コレラ (インド) (5 月 30 日)

ニューデリーで 4 月 4 日から 5 月 28 日の間にコレラ患者 197 人が報告され、今年の患者は合計 211 人となったが、2004 年 4 月～5 月の 640 人に比べると、2005 年は非常に少なく、死亡者はいない。2004 年の患者数は 1,784 人、2003 年は 1,528 人であった。ニューデリーでは、水の塩素量の調査、塩素消毒剤の配布などが行なわれている。

コレラ 0139 (インド) (5 月 30 日)

コルカタ市で、耐熱性と薬剤耐性が *Vibrio cholerae* 01 より強い *Vibrio cholerae* 0139 の感染患者が増えていると考えられ、入院患者の 1/5 からサンプルを採集し分析が行われている。市内では下痢症患者が増えており、夏にピークとなる。感染症病院では、1 日平均約

60 人の患者が、5 月 23 日は 92 人が治療を受けた。

#### コレラ (コンゴ) (6 月 3 日)

東部 North Kivu 州 Goma 市で水処理施設のストライキがあり、Kivu 湖の水を飲料水に使用した住民のうちこの 2 週間に 200 人以上がコレラを発症し、少なくとも 4 人が死亡した。

#### コレラ (イラク) (5 月 25 日)

首都バグダッドでコレラ患者が増加しており、夏に向けて警告が発せられた。バグダッドの小児病院では、コレラ患者が 2005 年 1 月には毎日少なくとも 1 人が報告され、2004 年は毎月 10 人以下であったが、現在はその 3 倍である。同国では 2003 年以降コレラによる死亡者は 2 人である。最後のアウトブレイクは 2003 年 8 月で患者 187 人であった。下水処理の不備による汚染水が大きな原因となっている。

#### コレラ、胃腸疾患 (インド) (5 月 24 日)

5 月 23 日から 24 日に Gujarat 州 Vandodara 市内の各地で 120 人以上が胃腸疾患により入院し、2 人にコレラが確認された。水サンプルを調査中である。

#### コレラ (モザンビーク) (5 月 26 日)

5 月 13 日から、中央部 Zambezia 州の州都 Quelimane 市でコレラのアウトブレイクがあり、患者 38 人が報告された。死亡者は出ていない。同州では、2004 年、2 大都市 Quelimane と Mocuba でコレラ患者は 1,389 人、このうち 13 人が死亡した。

また、Sofala 州の州都 Beira では 1 日にコレラ患者 5 人が報告された。同州 Marromeu 地区では今年初めに患者 152 人と死亡者 2 人が出たが、4 月に新たな患者はなかった。

#### 下痢 (南アフリカ) (5 月 24 日)

Northern Cape 州の Postmasburg で重症の下痢患者 100 人以上が報告され、検便検体と水サンプルを検査中である。

#### コレラ WHO WER 報告

コンゴ民主共和国	4 月 4 日～5 月 15 日	患者 1,762 人	
リベリア	4 月 4 日～5 月 22 日	患者 506 人	
セネガル	5 月 16～22 日	患者 766 人	死亡者 8 人
セネガル	5 月 9～15 日	患者 509 人	死亡者 3 人
サントメ・プリンシペ	4 月 9 日～5 月 16 日	患者 128 人	死亡者 3 人
日本	5 月 10～13 日	患者 6 人 (外国由来)	
日本	1 月 7 日～5 月 11 日	患者 10 人 (6 人は外国由来)	

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3875648828348761894::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29186](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3875648828348761894::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29186)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16991531822570531242::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,29085](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16991531822570531242::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29085)

#### 4. サルモネラ症 (米国) 続報

*Salmonellosis*, Foodborne, Fatal – USA (South Carolina) (03): Turkey

3 June 2005

七面鳥のサンプルと患者の 20 検体から *Salmonella enterica* Enteritidis が確認され、感染源は七面鳥である可能性が高い。現在までのところ、確定患者と疑い例が合計で 304 人、入院患者が 56 人、死亡者が 1 人である。調査によると、関与したレストランの装置が一部適切に機能しておらず、食品の加熱不十分につながったとみられている。レストランでは、ServSafe などによるスタッフの教育を検討している。ServSafe は、食品安全の一般原則と HACCP の概念を教育するためのプログラムである。また、サウスカロライナ州の保健環境管理部門はリスクアセスメント教育も行なう予定である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5145833462283131465::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29184](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5145833462283131465::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29184)

5. 水由来の胃腸疾患の疑い（中国内モンゴル自治区）

Gastroenteritis – China (Inner Mongolia): Water-borne, Suspected

2 June 2005

5 月 30 日、包頭市で中学校生徒 135 人が食中毒を起こし、6 月 1 日現在 24 人が入院している。感染源として水が疑われ、調査中である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11960957295805450223::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29167](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11960957295805450223::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29167)

6. *E.coli* O157 続報（米国）

*E.coli* O157, Religious Camp – USA (Oregon) (02)

2 June 2005,

5 月 31 日に発表されたオレゴン州のキャンプでの *E.coli* O157 感染の感染源は、汚染水である可能性が高いと報告された。North Yamhill River から引いている水の処理システムが最近の豪雨により汚染されたと考えられている。50 人以上が感染し、患者からは *E.coli* O157 とカンピロバクターが確認された。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15048034327834244974::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29169](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15048034327834244974::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29169)

6-2. *E.coli* O157（米国）

31 May 2005

5 月 17 日から 20 日の間にオレゴン州 Yamhill のキャンプに参加した人のうち、5 月 27 日までに少なくとも 10 人の *E.coli* O157 感染患者が確認された。感染源は現在調査中である。スタッフと 5 月 20 日に参加した人からは患者の報告はない。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17537000151537663564::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29133](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17537000151537663564::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29133)

## 7. 中国が鳥インフルエンザ早期警告システムを計画

Avian Influenza, Wild Waterfowl – China (02): Warning System

1 June 2005

中国が鳥インフルエンザの早期警告システムの設立を計画している。システムは中国科学アカデミーが作成し、ウイルスのデータベース、疫学分析、外国の専門家と共有している情報、一般への定期的な情報提供が含まれる。現在、雲南省、湖南省など 8 省でシステムを作成中である。Shanghai Information Technology Development Commission が、この先 5 年間に e-政府と e-コマースの基盤を作成する予定である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4277509464033875918::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,29157](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4277509464033875918::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29157)

## 8. キノコ中毒 (キルギスタン)

Mushroom Poisoning, Fatal – Kyrgyzstan (Bishkek Osh)

1 June 2005

5 月 27～28 日、首都 Bishkek の 2 村で野生のキノコによる中毒患者 27 人が報告された。12 人が小児で、このうち 3 人が死亡、1 人が重症である。別の地域 Osh でも、5 月 29～30 日にキノコ中毒患者 10 人が出て、小児 3 人と成人 3 人が死亡した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10441692025107455173::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29154](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10441692025107455173::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29154)

## 9. 食中毒の疑い (インド)

Food poisoning, wedding – India (Karnataka): Staphylococcus. Susp.

31 May 2005

南部の Karnataka 州で 5 月 29 日に結婚式に参加した 600 人以上のうち、100 人以上が昼食後に食中毒を起こして入院し、重症患者も出ている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2789714546315297682::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29135](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2789714546315297682::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29135)

## 10. サルモネラ症 続報 (米国)

Salmonellosis, Foodborne, Fatal – USA (South Carolina) (02)

30 May 2005

サウスカロライナ州のサルモネラ症患者が 5 月 27 日には 272 人に増加し、入院患者は 50 人で、最近の同州で最大のものとなった。感染源を調査中であるが、まだわかっていない。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12504407565321643456::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29125](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12504407565321643456::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29125)

## 10-2. サルモネラ症 (米国)

*Salmonellosis, Foodborne, Fatal – USA (South Carolina)*

27 May 2005

5月19日にサウスカロライナ州 Kershaw 郡 Camden のレストランで食事をした後、食中毒を起こした患者 176 人が報告された。5月22日に食中毒の合併症で死亡した 58 歳男性からサルモネラが検出され、感染源を調査中である。

サウスカロライナ州ではサルモネラによる死亡者は稀であり、過去7年間に2人である。1996年、Greenville 郡で244人が食品由来疾患を発症した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5431371917858630707::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,29076](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5431371917858630707::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29076)

## 11. A型肝炎 (タイ)

*Hepatitis A, Contaminated Ice – Thailand*

25 May 2005

4月7日から、タイ北部の Lampang 県と Chiang Rai 県で A 型肝炎のアウトブレイクがあり、患者 906 人が報告された。現在も1日当たり10~50人の患者が出ているが、重症患者はいない。Chiang Rai 県の工場が井戸水で作った氷から大腸菌が検出され、工場には厳しい防止措置が採られた。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15136530485456480885::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29056](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15136530485456480885::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29056)

---

### 【記事紹介】

#### 1. 2004年高病原性鳥インフルエンザ国内流行地で採集されたクロバエ類からの H5N1 亜型インフルエンザウイルスの検出と分離

病原微生物検出情報(IASR), Vol.26, No.5(No. 303), p 119-121, May 2005, [国立感染症研究所: 日本語]

<http://idsc.nih.gov/iasr/26/303/kj3031.html>

#### 2. 野鳥における鳥インフルエンザ蔓延によるウイルス変異の可能性

Flu in wild birds sparks fears of mutating virus

Experts pressure China for samples that can be analysed.

David Cyranoski

Nature, Volume 435, Number 7042, p542

3. 鳥インフルエンザ特集記事 11 報。経緯、動向、現状等に関してまとめている。

Nature, Volume 435 Number 7041 pp385-536 (26 May 2005)

3-1. On a wing and a prayer, p385

This issue's focus on avian flu highlights progress and incoherence in the world's response to a potential human pandemic. But the threat is enormous, and some priorities are clear enough.

3-2. Bird flu spreads among Java's pigs, p.390

Indonesian government scrambles to track disease.

David Cyranoski

3-3. Avian flu special: Avian flu: Are we ready? p399

Peter Aldhous and Sarah Tomlin

3-4. Avian flu special: The flu pandemic: were we ready? p400

Welcome to my weblog. I'm Sally O'Reilly, a freelance journalist based in Washington DC. I've been researching a book on pandemic preparedness. But now the time for preparation has run out.

3-5. Avian flu special: Is this our best shot? p404

We have the means to make a vaccine against pandemic flu. But quarrels over money, science and politics mean it could come too late, says Erika Check.

Erika Check

3-6. Avian flu special: What's in the medicine cabinet? p407

Drugs that could lessen the death toll in a flu pandemic do exist. But global stockpiles are too small, and the countries at most immediate risk are among the worst prepared.

Alison Abbott reports.

Alison Abbott

3-7. Controlling avian flu at the source, p415

Global agricultural authorities should harmonize with the public-health sector to ensure the exchange of flu virus samples, and establish a single international standard for vaccines, say Robert Webster and Diane Hulse.

Robert Webster and Diane Hulse

3-8. A weapon the world needs, p417

Both bottom-up and top-down planning is needed to prevent a global economic disaster. Michael T. Osterholm calls for action at all levels.

Michael T. Osterholm

3-9. Global task force for influenza, p419

Early detection and rapid response to bird flu, on a global scale, will drastically cut the costs of dealing with a full-blown human flu pandemic, argue Ron Fouchier, Thijs Kuiken, Guus Rimmelzwaan and Albert Osterhaus.

Ron Fouchier, Thijs Kuiken, Guus Rimmelzwaan and Albert Osterhaus

3-10. Is China prepared for microbial threats? p421

There is no bigger acute microbial threat to China, and to the rest of the world, than an influenza pandemic, and no better time to prepare for this eventuality than now. David Ho asks what more China could be doing.

David Ho

3-11. Race against time, p423

A committed, transparent research effort into the detection, prevention and treatment of bird flu is now critical. Anthony S. Fauci presents the questions that need answers.

Anthony S. Fauci

4. ベトナムは鳥インフルエンザ撲滅の予算が必要

Vietnam needs cash to stave off future outbreaks of bird flu

Jonathan Watts

The Lancet, Volume 365, Issue 9473, Pages 1759-1760 (21 May 2005-27 May 2005)

5. 遺伝子解析が鳥インフルエンザウイルスが変異していることを示唆

Genetic Analyses Suggest Bird Flu Virus Is Evolving

Dennis Normile

Science 27 May 2005: 1234-123

## 【論文紹介】

1. 非固着プリオンタンパクによりスクレイピー臨床症状のない感染性アミロイド症となる

Anchorless Prion Protein Results in Infectious Amyloid Disease Without Clinical Scrapie

Bruce Chesebro, Matthew Trifilo, Richard Race, Kimberly Meade-White, Chao Teng, Rachel LaCasse, Lynne Raymond, Cynthia Favara, Gerald Baron, Suzette Priola, Byron Caughey, Eliezer Masliah, and Michael Oldstone  
Science 3 June 2005: 1435-1439.

2. プリオン毒性：みな浮遊して固着しない

Prion Toxicity: All Sail and No Anchor  
Adriano Aguzzi  
Science 3 June 2005: 1420-1421

上記論文を簡略化した概念図を用いながら一般向けに紹介している。

3. *Salmonella* Typhimurium DT104の国際感染、1992～2001

International *Salmonella* Typhimurium DT104 Infections, 1992–2001  
Morten Helms, Steen Ethelberg, Kåre Mølbak, DT104 study group  
Emerg Infect Dis., Vol. 11, No. 6, June 2005  
<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no06/04-1017.htm>

4. *Salmonella* Typhimurium DT104 の多様性

Diversification in *Salmonella* Typhimurium DT104  
John Threlfall, Katie L. Hopkins, Linda R. Ward  
Emerg Infect Dis., Vol. 11, No. 6, June 2005  
<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no06/05-0100.htm>

5. 細菌に汚染された水の摂取による急性胃腸炎発症後の高血圧および腎臓機能低下のリスク

Risk of hypertension and reduced kidney function after acute gastroenteritis from bacteria-contaminated drinking water  
Amit X. Garg, Louise Moist, Douglas Matsell, Heather R. Thiessen-Philbrook, R. Brian Haynes, Rita S. Suri, Marina Salvadori, Joel Ray, and William Clark  
CMAJ published May 27, 2005 as doi:10.1503/cmaj.050581  
<http://www.cmaj.ca/cgi/rapidpdf/cmaj.050581v1>

以上

---

---

● WHO <http://www.who.int/en/>

1. トータルダイエツトスタディ：より安全な食品のための処方箋

Total diet studies: a recipe for safer food

<http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/recipe/en/index.html>

トータルダイエツトスタディ（TDS）は、食品中の各種栄養素や化学汚染物質に関する情報を得るための一次情報である。食品の安全性の確認やリスク管理の優先度決定に重要であり、また TDS の結果は環境汚染の指標ともなる。化学物質ハザードへの暴露削減策の有効性評価にも使える。以下の小冊子は、リスク管理者が TDS のメリットについて周知するよう WHO が作成したものである。

小冊子：[http://www.who.int/entity/foodsafety/chem/TDS\\_recipe\\_2005\\_en.pdf](http://www.who.int/entity/foodsafety/chem/TDS_recipe_2005_en.pdf)

---

● FAO <http://www.fao.org/>

1. ラテンアメリカに 3 万トン以上の有毒農薬廃棄物

Over 30 000 tonnes of toxic pesticide waste in Latin America (30 May 2005)

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/102815/index.html>

ラテンアメリカで使用されなくなった農薬廃棄物はこれまでの予想よりはるかに多いと FAO が発表した。これまで FAO は各国から提供されたデータを元に廃棄処分が必要な化学物質は約 1 万トンと見積もっていたが、現在は 3～5 万トンと推定している。

---

● 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

Full Reports of Recent Sessions

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

Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables (Session 12)

生鮮果実・野菜部会報告書がアップされている

---

● 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. 2005年5月28日付け官報：トウガラシ、トウガラシ製品、ウコン及びパーム油についての緊急措置に関する2005年5月23日の委員会決定

Commission Decision of 23 May 2005 on emergency measures regarding chilli, chilli products, curcuma and palm oil

[http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l\\_135/l\\_13520050528en00340036.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l_135/l_13520050528en00340036.pdf)

上記製品に Sudan I～IV が検出されない証明が必要との措置等について。

2. Cartagena Protocol on Biosafety (バイオセーフティに関するカルタヘナ議定書) 遺伝子組換え生物の貿易に関する取り決めのための国際会議 (EU のプレスリリース)

Biosafety: international meeting to adopt binding rules on trade in GMOs (27 May 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/623&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

2005年5月30日～6月3日、カナダのモントリオールで119ヶ国の代表が集まり、カルタヘナ議定書第2回締約国会議が開催される。ここでは、小麦、トウモロコシ、ダイズなどの遺伝子組換え農作物が国境を越えて移動する際に付ける文書について、拘束力のある取り決めに採択する予定である。

◇第2回締約国会議 COP-MOP 2 の公式ホームページ

<http://www.biodiv.org/biosafety/cop-mop/second-meeting.aspx>

3. Kyprianou コミッショナーは健康強調表示に関する理事会の合意を歓迎

Commissioner Kyprianou welcomes Council agreement on Health Claims (3 June 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/668&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

健康及び栄養強調表示 (Health and Nutrition Claims) に関する規制案が保健理事会で満場一致の政治的合意を得たことについて、コミッショナーは歓迎の意を表した。食品の栄養価や疾患リスク削減などの表示については、科学的根拠と正確性が要求される。

---

● 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. 農薬リスクアセスメントピアレビュー (PRAPeR)

1) EFSA ピアレビュー予定の新規物質リスト：更新

Update: List of new active substances to be peer reviewed by EFSA (25 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/praper\\_guidance/937\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/praper_guidance/937_en.html)

2) EFSA ピアレビュー予定の第2段階の農薬リスト：更新

Update: List of active substances of the 2nd stage to be peer reviewed by EFSA (25 May 2005 )

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/praper\\_guidance/936\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/praper_guidance/936_en.html)

## 2. EFSA は MON 863 とハイブリッド MON 863 X MON 810 に関するリスクアセスメントの状況をさらに明らかにする

EFSA further clarifies status of risk assessment concerning MON 863 and hybrid MON 863 X MON 810 (24 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/press\\_room/press\\_statements/929\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/press_room/press_statements/929_en.html)

EFSA の遺伝子組換え生物に関する科学パネル (GMO パネル) は、トウモロコシ MON 863 の評価を行い、このトウモロコシは安全性において非組換え体と同様であるとしている。専門家らは、申請者により提出された情報とデータは完全なリスクアセスメントを行うのに充分であると考えている。一部のマスコミが“1,139 ページの報告書”と呼んでいるラットの 13 週間試験もこの評価の際にレビューされた。

ハイブリッド MON 863 X MON 810 については、EFSA がさらなるデータを要求し、そのデータが提供されたので現在 GMO パネルが評価中である。

## 3. ウシ及び/又はブタ由来トロンビン：フィブリノーゲンがベースの酵素製剤を成型食品用食品添加物として使用することについて 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 use of an enzyme preparation based on thrombin:fibrinogen derived from cattle and/or pigs as a food additive for reconstituting food (03 June 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_opinions/946\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/946_en.html)

血漿由来トロンビン (EC 3.4.21.5) とフィブリノーゲンをベースにした製剤は、トロンビンがフィブリノーゲンをフィブリンに変換することで肉断片を結合させて成型肉を作るのに使用される。家禽や魚介類にも使用される。トロンビンとフィブリノーゲンは動物の可食部由来のため、毒性試験は必要ない。このトロンビン：フィブリノーゲン製剤はと畜場で衛生的に回収された血漿から作られる。長年にわたり、動物の血液や血漿を加えた数種類の肉製品が、有害作用もなく製造され消費されてきた。残存するトロンビンは製品中に含まれるアンチトロンビン III により不活性化され、さらに調理や消化の過程で失活すると思われる。この酵素製剤を含む肉製品の摂取によるアレルギーや不耐のリスク増加は考え

にくい。従って SCF パネルはトロンビン：フィブリノーゲン製剤には安全上の懸念はないとしている。

#### 4. *Blakeslea trispora* 由来リコペンの $\alpha$ -トコフェロール含有懸濁油を新規食品成分として使うことについての申請に関する NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）の意見

Opinion of the NDA Panel related to an application on the use of  $\alpha$ -tocopherol-containing oil suspension of lycopene from *Blakeslea trispora* as a novel food ingredient (06 June 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda\\_opinions/951\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/951_en.html)

真菌 *Blakeslea trispora* におけるリコペン合成はトマトと同じ経路で行われる。この製品中のリコペン異性体はオールトランス型が主である。このリコペンは、リコペン含量 1% の  $\alpha$ -トコフェロールと 20% 又は 5% のヒマワリ油懸濁製品として提供される。

*B. trispora* 由来リコペンは食物由来リコペンと栄養学的に等価であると考えられるが、NDA パネルはリコペンの栄養学的ベネフィットについての評価は行わない。

リコペンの食事からの摂取量は 0.5~5mg/日、多い人では 8mg/日と推定される。たまにたくさんの果物や野菜、特にトマトを食べると 1 日 20mg 以上摂ることがある。申請者の食品への使用方法ではさらに 2mg/日の摂取量増加になり、サプリメントでは 20mg/日をさらに摂ることになる。今日まで *B. trispora* 由来リコペンの長期摂取試験はなく、提出された 90 日間経口投与毒性試験データは ADI を設定するには不十分である。従って 1 日 2mg のリコペンをさらに摂取することは安全上問題があるとは考えられないが、さらに摂取量が 1 日 20mg 増加することは支持できない。

#### 5. 血清フィトステロールに関する 2 つの科学論文についての NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel related to two scientific publications concerning aspects of serum levels of phytosterols (06 June 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda\\_opinions/950\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/950_en.html)

EFSA は、植物ステロール摂取に関する 2 つの新しい論文に関連して、SCF（食品科学委員会）による 2002 年の意見を修正する必要があるかどうかについて諮問された。

Miettinen らによる 2000 年の報告は、植物ステロールと抗高脂血症薬シンバスタチンの併用についてのもので、シンバスタチンはコレステロール前駆体からの合成阻害作用はあるが食品からの吸収には影響しない。食品中の高濃度の植物スタノールはコレステロール吸収を阻害するため、著者らはコレステロール吸収の高い高脂血症患者には植物スタノールを多く含む食品を勧めている。この見解は SCF のレビューにある報告と矛盾しない。

Sudhop らによる 2002 年の論文は血清植物ステロール濃度の上昇が冠動脈心疾患のリスク因子となるかどうかを検討したもので、この研究の結果は SCF のレビューで予見されていたものであり、血清植物ステロール濃度の上昇に伴う有害事象は報告されていない。従っ

て現時点では SCF の結論を修正する必要はない。

---

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

### 1. 栄養表示に関する新しい作業

New work on nutrient profiling announced (01 June 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jun/nutprof>

FSA は栄養表示モデルについて検討するよう依頼された。提案されているモデルを検討して改善し、夏の終わり頃までには発表する予定である。

### 2. FSA は新しい科学的戦略について諮問

Agency consults on its new science strategy (06 June 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jun/scistrat>

FSA は今後 5 年間の政策に科学的根拠を提供するための科学戦略案について、意見を募集している。この案では今後 5 年間に必要となる調査研究について列記し、5 つの戦略目的を提案している。意見は 8 月 29 日まで募集する。

◇科学戦略 2005 ~ 2010

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/sciencestrategy20052010draft.pdf>

テーマは 6 分野、戦略目標は 5 つである。

### 3. リコペン抽出物についての意見 (案)

Lycopene extract draft opinion announced (06 June 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jun/lycopene>

FSA の新規食品に関する助言委員会 ACNFP がトマト由来リコペンオレオレジン製品 LycoRed に関する意見 (案) を発表した。この案に対する意見を 6 月 16 日まで募集している。

高リコペントマト抽出物

Lycopene-rich tomato extract (06 June 2005)

<http://www.food.gov.uk/science/ouradvisors/novelfood/assess/fullapplies/lycotom>

2004 年 9 月、新規食品成分 (novel food ingredient) としての高リコペントマト抽出物の承認申請が出され、評価作業が行われていた。抽出物は、抗酸化作用のある赤く熟した高リコペントマトから得られたリコペンオレオレジンである。この抽出物のもっと高濃度のものは、EU で食用色素 (E160d) として使用されている。

申請者からはトマト由来リコペンオレオレジン 1 食あたり 5mg をヨーグルトやチーズ、パン、ソーセージ、シリアルバーなどの成分として使用する申請が出されている。ACNFP は、

申請された条件での抽出物の使用について概ね満足している（表示で3才以下の子どもには適切でない旨を示す）。

\*：英国では、新規食品はFSAが指名した科学者らによる独立した委員会、ACNFP（the Advisory Committee on Novel Foods and Processes）によって評価される。

---

●英国 DEFRA（環境・食糧・農村地域省）（<http://www.defra.gov.uk/>）

#### 1. 農薬フォーラム 2004 年次報告書

Pesticides Forum 2004 Annual Report（25 May 2005）

<http://www.defra.gov.uk/news/2005/050525a.htm>

農薬フォーラム 2004 の年次報告書が 5 月 25 日発表された。農薬の環境影響に関する報告書及びベストプラクティスの伝達や研究成果の共有はどうすればいいかについての報告書が併せて発表された。

◇農薬フォーラム 2004 年次報告書（Pesticides Forum 2004 Annual Report）：

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/Pesticides\\_Forum/Pesticides\\_%20Forum\\_%20Annual\\_%20Report\\_%202004.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/Pesticides_Forum/Pesticides_%20Forum_%20Annual_%20Report_%202004.pdf)

◇Pesticides Forum Indicators Report 2004

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/Pesticides\\_Forum/Forum\\_Indicators\\_%20report\\_2004.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/Pesticides_Forum/Forum_Indicators_%20report_2004.pdf)

農薬の使用量や環境中に検出される農薬の量・種類、食品から検出される残留農薬基準値超過率などの年次変化グラフなどが記載されている。

◇ Recommendations for improving knowledge transfer of research aimed at encouraging best practice in pesticide use（April 2005）

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/Pesticides\\_Forum/Pesticides\\_Forum\\_Knowledge\\_Transfer\\_2004.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/Pesticides_Forum/Pesticides_Forum_Knowledge_Transfer_2004.pdf)

農薬等に関する技術の進歩や研究成果を使用者に正確・迅速に伝えるよう推奨している。

---

● 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：*Coleus forskohlii* 含有製品による中毒

Herbal safety news : Poisonings from *Coleus forskohlii* containing products (Last updated: 27 May 2005)

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

MHRA はイタリア規制当局から、ハーブ *Coleus forskohlii* (コリウスの1種、シソ科) を含む製品の摂取による急性中毒 4 例について情報を入手した。ハーブ関係者及び消費者に注意を呼びかけている。

製品名 *Coleus forskohlii* 20 % 及び 10%

*Coleus forskohlii* はインド原産で、伝統的にアールベダ及び西洋補完・代替医療用に使われる。アレルギー、喘息、血圧降下、湿疹治療用として使われている。

注意を呼びかける文書は以下のとおりである。

<http://medicines.mhra.gov.uk/ourwork/licensingmeds/herbalmeds/AtropinePoisoningMay05.pdf>

患者はこの製品の摂取により、アトロピン中毒様の症状 (興奮・混乱・幻覚・頻脈・瞳孔散大・記憶喪失) を示した。イタリア当局は製品に *Solanaceae* (ナス科) 植物の混入を疑っているが、確認はできていない。

---

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

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

### 1. 食品には表示が正しくないものや誤解を招く表示のものがある

Some Foods Not Labelled Correctly While Others Have Misleading Labels

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

FSAI が最近行った 2 つの調査 (ハーブサプリメントの放射線照射及び GM 食品の表示) の結果、ハーブには照射の表示がされていないものが多く、また GM フリー表示のあるものに実際には GM 成分が入っていた。この種の表示の問題が明らかになったのはこれが初めてではなく、FSAI は食品会社に対しこうした表示違反が見つかったら法的措置を取ると警告した。

◇照射ハーブサプリメント及びハーブ製品調査 2005

Irradiated Herbal Supplements and Herbal Substances Survey 2005 (May 2005)

[http://www.fsai.ie/industry/Irradiated\\_Herbal\\_Supp.pdf](http://www.fsai.ie/industry/Irradiated_Herbal_Supp.pdf)

2005 年 1 月から 2 月の間に 20 のハーブ製品を購入した。熱ルミネッセンス解析の結果、20 検体中 18 検体が照射製品または照射成分を含んでいた。しかし照射を表示していたものはひとつもなかった。イオン化放射線で合法的に処置されたものは、表示が適切であれば EU 域内で販売できる。この調査の結果は直ちに食品の安全性に問題があることにはならないが、これまでの業界による取り組みがうまくいかなかったことに FSAI は失望している。

◇GM食品調査2004「GMフリー」の表示がある食品

GM Food Survey 2004 - Food labelled with “GM free” type declarations (June 2005)

[http://www.fsai.ie/surveillance/food/GM\\_survey\\_2004.pdf](http://www.fsai.ie/surveillance/food/GM_survey_2004.pdf)

「GMフリー」「ノンGM」「GM成分不使用」というような表示に法的根拠はないが、消費者はこうした表示がGM成分は含まれていないことを意味すると解釈する。EUでは「GMフリー」というタイプの表示は評価が難しく、しばしば企業により間違っ使用されるため推奨していない。例えば「GMフリーミルク」という表示は、消費者にGMミルクが既に存在するかのよう誤解を与える。

2004年にこうした「GMフリー」というタイプの表示がある47の食品を購入し、ダイズかトウモロコシが原料であるものについてDNA解析を行った。24検体の検査の結果、4検体からGM成分が検出された。1検体はGMトウモロコシ、3検体はラウンドアップレディGMダイズであった。

これまでFSAIは認可されたGM食品についての市場調査を行っており、それらについては適切な表示がなされていて法律違反は見つかっていない。しかし任意で行われている「GMフリー」というタイプの表示には問題があることが明らかになった。使用している原料のなかにGM品種はないにも関わらず「GMフリー」という表示を行っている商品が多数あった(例えばGMトマトはないのにトマトジュースにGMフリーと表示)。これは表示が消費者に情報を与えるためではなく、マーケティングのために行われていることを示している。消費者は「GMフリー」タイプの表示には法的根拠がないことを知らなくてはならない。FSAIはこの種の表示について検査を続行すると食品会社に警告している。

---

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

#### 1. 粉末パプリカ中のパラレッドに関するリスク評価 (May 13 2005)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29726-29727.pdf>

AFSSAは2005年4月26日付で粉末パプリカ中のパラレッドの評価を依頼された。パラレッドは食品用としては認可されていない色素である。

- ・ この物質の毒性データは変異原性が陽性であるということのみである。
- ・ 発がん性があると考えられる Sudan I と化学的に類似する化合物である。
- ・ 粉末パプリカ中の含有量は 13mg/kg であった。
- ・ 英国やアイルランド、スペインでは粉末パプリカで調理された多くの食品中からパラレッドが検出されている。

以上のことからAFSSAは、ヒト健康へのリスクを否定することはできず、消費者が粉末パプリカ中のパラレッドに暴露されないようにする必要があると助言している。

## 2. 豆乳の植物エストロゲン含量とビタミン D の安定性に関する意見 (2005 年 4 月 20 日)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29807-29808.pdf>

提出されたデータから、消費期限までにビタミン D が過剰に分解することはないと確認された。また異なるロットの豆乳のイソフラボン含量は 100g あたり 22.61~36.86 mg、平均 27.07±5.92 mg で、アグリコンに換算すると 15.38 mg/100g に相当する。この飲料 200ml を飲んだ場合、他の大豆製品を食べるとアグリコンの摂取量が 1 mg/kg 体重/日を超える可能性がある。従ってアグリコン含量を表示するとともに 3 才以下の子どもには不適であると警告する必要がある。

## 3. 醸造及びタンパク質加水分解産物製造への *Aspergillus Niger* の組換え体由来プロテアーゼ使用認可に関する意見 (26 April 2005)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29829-29830.pdf>

AFSSA は、*Aspergillus Niger* GEP 44 の使用について、申請条件における使用では消費者の健康リスクとはならないとしている。

## 4. 乳児用ミルク製造工程における乳タンパク質の細菌学的質改善のため、過酸化水素（後でカタラーゼで失活させる）を使用することについての意見 (21 April 2005)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/29823-29824.pdf>

過酸化水素処理は微生物学的質の改善には有効であるが、処置の結果消費者にとっての安全性がどうなるかに関するデータがない。また保存温度や時間などの管理による微生物制御も考慮する必要がある。

---

### ● 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. フェノキシ系除草剤と汚染物質の長期健康影響に関する特別研究の助言委員会 Advisory Committee on Special Studies Relating to the Possible Long-Term Health Effects of Phenoxy Herbicides and Contaminants Under discussion: the possibility of a comprehensive study report derived from an Air Force Health Study.

Location: Rockville, Md.

<http://www.fda.gov/oc/advisory/accalendar/2005/nctr12560d061005.html>

2005 年 6 月 10 日に開かれる会合の予告

---

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

## 1. Fiddleheads(ゼンマイ様の若葉)の食品安全規制

Food Safety Measures For Fiddleheads (May 26, 2005)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20050526e.shtml>

CFIA は消費者に対し、新鮮な Fiddleheads は食べる前に適切に調理するように再度警告している。Fiddleheads はシダ類の食べられる芽の部分で、季節の山菜として採取もしくは販売されている。Fiddleheads を食べて中毒になったという報告がいくつかある。原因物質は不明であるが、CFIA は Fiddleheads に含まれる天然の毒素が原因であると考えている。Fiddleheads は水を数回換えて洗い、15 分ゆでるかまたは 10～12 分蒸す。茹でたり蒸したりするのに使った水は毒素が含まれるので捨てる。また炒めたり揚げたり焼いたりして食べる場合も茹でてからにする。

## 2. 食品アレルギー

Food Allergens

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/allerge.shtml>

カナダで表示義務のある 9 つの主要アレルギーは、ピーナッツ、木の実（アーモンド・ブラジルナッツ・カシューナッツ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・ペカンナッツ・松の実・ピスタチオ・クルミ）、ごま、ミルク、卵、魚（カニ・エビ・ロブスターなどの甲殻類やアサリ・イガイ・カキ・ホタテなどの貝を含む）、大豆、小麦及び亜硫酸塩である。これら 9 種のアレルギーが食物アレルギーによる重大な有害反応の 95%以上を占める。

CFIA は表示規制を実施し、食品会社には効果的なアレルギー管理を行うよう薦めている。表示されていないアレルギーなどによる重大な反応が報告された場合、CFIA は消費者保護のためにあらゆる適切な処置を行う。食物アレルギーのある消費者はアレルギー専門医に相談し、自分のアレルギーについて原因食品の別名（例えばカゼインはミルクの成分）なども含む知識を身につけるよう薦めている。

この他、アレルギー表示に関する規則、食物アレルギーに関するファクトシート、関連リンクなどが記載されている。

◇口腔アレルギー症候群についての解説：

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

花粉症の人は特定の果物や野菜を食べたとき、口の周辺の不快感などのアレルギー症状が出る。花粉症の季節に症状が重くなる。

## 3. 国内の魚及び魚製品加工業者及び輸入業者に向けた、無許可（禁止、未承認）治療薬についてのコミュニケーション

To: Domestic processors and importers of fish and fish products; Subject: Non-permitted (banned, unapproved) therapeutants (6 June 2005)

[http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoi/commun/com06\\_06\\_05e.shtml](http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoi/commun/com06_06_05e.shtml)

CFIA の海産物モニタリングにより、国産及び輸入魚製品に許可されていない治療薬が検出された。特にマラカイトグリーンが国産・輸入製品双方から複数検出されている。全ての魚加工業者及び輸入業者に対し、カナダにおける魚製品はカナダの食品基準の遵守を徹底するように要請している。

カナダでは水産孵化場や養殖場で魚用に許可されている医薬品は以下の通りである。  
Parasite-S® (ホルマリン製剤)・Salt Solutions (高濃度の塩)・Pyceze® (Bronopol) (抗微生物薬)・Perox-Aid™ (過酸化水素)・Ovadine® (魚卵用殺菌剤)

---

● カナダ Pest Management Regulatory Agency (PMRA)

1. 化学農薬の毒性データベース作成ガイドライン

Guidelines for Developing a Toxicological Database for Chemical Pest Control Products (DIR2005-01) May 27, 2005

<http://www.pmra-arla.gc.ca/english/pdf/dir/dir2005-01-e.pdf>

カナダにおける農薬 (化学物質) の申請に必要な毒性学データについてのガイドライン。

---

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

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

1. 食品基準の改正

Amendment 78 (FSC 20) (26 May 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/gazettenotices/amendment7826may2005.cfm>

今回の改正に含まれる内容としては以下のようなものがある。  
加工助剤としてのヨウ素とオクタン酸、新規食品としての *Ulkenia* sp.由来 DHA に富む微小藻類油、アピラマイシン等の最大残留基準 (MRL)、シーフードの加工基準など。

2. オーストラリア・ニュージーランド 食品サーベイランス 2005 年秋/冬号

Food Surveillance Australia New Zealand, Autumn/Winter 2005 edition

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/foodsurveillancenewsletter/autumnwinter2005.cfm>

本号の記事から：

(1) 食品中ダイオキシン類—食事からの暴露評価とリスクキャラクターゼーション

オーストラリア政府による国家ダイオキシン類計画の一環として、オーストラリア人の食品からのダイオキシン類暴露量推定のために各種食品中ダイオキシン類を測定した結果が記載されている。

22 のすぐ食べられる食品を無作為に選別し、168 検体を解析した。測定結果はこのサイトに掲載されている。オーストラリアの結果は、全体的に欧州や米国より低い。これらの結果と 1995 年全国栄養調査から求めたダイオキシン類摂取量は、オーストラリアの月間耐容量 70pg TEQ/kg bw/月より低い。年代別では体重当たりの食物摂取量の多さから、乳幼児が最も多い摂取量になる。オーストラリア人の推定月間摂取量は 3.7~15.6 pg TEQ/kg 体重/月で、ニュージーランドの 11.1 pg TEQ/kg 体重/月に近い。英国では 15~21 pg TEQ/kg 体重/月である。

オーストラリア人の主なダイオキシン暴露源は魚介類・ミルク及び乳製品である。乳幼児はミルクが主な摂取源である。これらの結果を安全域を大きく取って解析すると、食品中ダイオキシン類暴露によるオーストラリア人の健康リスクは非常に低い。

◇詳細情報：<http://www.foodstandards.gov.au/whatsinfo/dioxinsinfo.cfm>

(2) AQIS (オーストラリア検疫検査局) 輸入食品計画 2003 年第 3 及び第 4 四半期の結果  
AQIS の検査は輸入食品の 5~10%を検査対象とし、目視や分析が行われる。

第 3 四半期 (2003 年 7 月~9 月) は 29,990 の検査を行い、574(1.9%)が不合格であった。内容は表示 77%、組成 12% (ビタミン含量が多すぎる、ステビアなど禁止植物が使われているなど)、汚染物質 5.7%、微生物 3.5%などであった。

第 4 四半期 (2003 年 10 月~12 月) は 31,676 の検査を行い、417(1.3%)が不合格であった。内容は、表示 82.2%、組成 6.4%、汚染物質 5.6%、微生物 2.7%などであった。

(3) その他

- ・寿司及びアジアの肉料理における温度コントロールの調査
  - ・微生物学的調査 - ごまとごま製品
- (→ 食品微生物関連情報を参照)

---

● オーストラリア Therapeutic Goods Administration (TGA)

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

#### 1. ヒドロキシクエン酸複合体に関する更新

Update on Hydroxycitrate complex (May 2005)

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

" *Garcinia quaesita* 由来ヒドロキシクエン酸及びヒドロキシクエン酸塩"の成分ガイドラインが改訂され、新しいオーストラリア認可名「ヒドロキシクエン酸複合体 (Hydroxycitrate

complex)」が含まれた。ヒドロキシクエン酸、ヒドロキシクエン酸カリウム、ヒドロキシクエン酸ナトリウムまたはカルシウムは、1999年11月10日の Listing Notice にリストアップされた医薬品成分として記載されている。*G. zeylanica* や *G. hanburyi*、*G. cambogia* は現在認められていない。

成分ガイドライン案：

<http://www.tga.health.gov.au/docs/pdf/compguid/drhydroxycitrate.pdf>

---

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

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

1. 食品の基準及び規格の改訂(案)について (2005.05.31)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user\\_detail&num=257&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user_detail&num=257&s_type=&word=)

改定案の内容は、高麗人参製品類の規格から内容量を削除、蜂蜜の規格改定（灰分規格を廃止して非水溶性成分規格を新設）、シリアル類の製造・加工基準及び食品類型の新設などである。この案に対して2005年6月20日まで意見を募集している。

2. 食品等の表示基準解説書発刊 (2005.05.27)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/data/trans\\_office.taf?f=user\\_detail&num=101](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/data/trans_office.taf?f=user_detail&num=101)

KFDAは2005年3月に「食品等の表示基準」を改訂・告示したことから、関連規定及び解説、質疑応答など食品等の表示に関して参考になる資料と説明を含む「食品等の表示基準解説書」を作成した（添付ファイルあり）。

3. 漢方薬“青木香・馬兜鈴及びその漢方薬製剤”の製造(輸入)出荷・使用禁止(2005.05.30)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=750](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=750)

KFDAは、発がん性があると推定されるアリストロキア酸を含む漢方薬である青木香・馬兜鈴及びその漢方製剤に対して、中央薬事審議委員会の答申を受けて2005年6月1日から製造（輸入）・出荷及び使用を中止すると発表した。同漢方薬及びその漢方製剤は2005年6月1日から製造・輸入・出荷を中止し、市場に流通している製品は7月31日まで収去・廃棄しなければならない。漢方医・漢方薬剤師などの取扱者は6月1日より処方等を中止するよう要請している。

青木香は、腸炎・便秘などに使われる漢方薬で、使用量は少なく最近4年間生産・輸入実績はない。馬兜鈴は、咳・喘息などに使われる漢方薬で、2004年度生産実績は漢方薬2品目20万ウォン、漢方薬局1品目597万ウォンである。

#### 4. 内分泌かく乱物質を含む殺菌消毒剤の摘発 (2005.05.23)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=743&page=2&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=743&page=2&s_type=&word=)

ソウル地方食薬庁は、使用が禁止されているアルキルフェノール (Nonylphenol Ethoxylate) を含む殺菌消毒剤 (米国産) を食品添加物ではない一般工業用洗剤として輸入し、食品衛生法で認められているように虚偽の表示を行って販売していた業者を摘発した。

#### 5. 「食品添加物一般及び安全情報」総合パンフレットの発刊・配布 (2005.05.18)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=740&page=2&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=740&page=2&s_type=&word=)

KFDAは、2002年から2004年までの3か年事業として作成した「食品添加物一般及び安全情報」総合パンフレットを化学適合成分・天然添加物の2巻に分けて発刊し、食品及び食品添加物関連機関に配布すると発表した。

食品添加物は食品添加物公典及び食品公典に各品目別規格と使用基準などを設定して管理しているが、食品添加物の情報及び理解不足のための誤用・濫用による事件・事故が絶えず発生して消費者に不安を与えている。そこで、基本的で総合的な食品添加物情報を簡単に探せるように個別食品添加物のCAS番号・EU番号・別名(ニックネーム、他の名前)・使用法及び対象食品などの使用実態・CODEXなど主な国の規格設定などの一般情報と ADI、急性毒性、慢性毒性など安全情報等を総合的に整理した資料集を発刊することになった。

#### 6. トランス脂肪のモニタリング結果及び管理法案 (2005.05.27)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot\\_issue.taf?f=user\\_detail&num=107&page=&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=107&page=&s_type=&word=)

一部加工食品中のトランス脂肪の実態を調査した結果、マーガリン及びショートニングなど加工油脂で 100g当たり平均  $14.4 \pm 10.2g$ 、ビスケット類で  $2.8 \pm 2.1g$ 、チョコレート加工品で  $3.2 \pm 2.4g$ 、スナック類で  $1.2 \pm 2.2g$  のレベルで検出された。

トランス脂肪はマーガリン及びショートニング等加工油脂やこれらの成分を原料として製造した食品及び反芻動物の脂肪中に含まれる脂肪の一種である。トランス脂肪は液体状態の植物性油を固化するために水素添加(Hydrogenation)する過程や食品を油で揚げる等高温で処理する時に生成する。また、反芻動物の肉や脂肪中にも存在する。トランス脂肪は飽和脂肪と同様、ヒトの健康に悪影響を及ぼすLDL-コレステロールを増加させヒトの健康に良いHDL-コレステロールを減少させるので、大量に摂ると心臓疾患を誘発する可能性がある物質として研究・報告されている。

KFDAは、今回のトランス脂肪の含量調査結果は米国などの調査結果と同様であるが、炭水化物及び野菜を主とする韓国の食生活では脂肪の摂取量が米国やEUなどより少ないため直接的に消費者の健康上悪い影響を及ぼすほどではないと発表している。消費者の健康

にはバランスのとれた食生活が何より重要であることを強調している。ただし、飽和脂肪の過剰摂取と同じくトランス脂肪の過剰摂取は心臓疾患の発生と関係があることから、KFDAは、韓国食品工業協会の主導の下に民・官共同専門委員会(T/F)を構成し、加工油脂の改善と代替品(replacer)の開発・活用など自主的低減対策を講ずるように誘導している。韓国の食生活の中でトランス脂肪酸の含量が高いことが予見される食品に対してはモニタリングを拡大実施すると同時に、これらの成分の摂取による消費者の健康影響評価を科学的に実施してその結果と推移を検討し改善法案を用意する方針である。

## 7. ラーメンのナトリウム含量過多に関する報道について (2005.05.25)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot\\_issue.taf?f=user\\_detail&num=106&page=&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=106&page=&s_type=&word=)

2005年5月19日、マスコミ各社が市販ラーメンのナトリウム含量がWHO基準を超過していると報道した。報道内容は、「ラーメン1袋当たりの平均ナトリウム含量は2,075mgであり、WHOによる大人1日摂取勧奨量の1.4倍に相当する（ソウル環境連合の調査結果）」、「韓国の表示基準値（現行3,500mg）を下方修正して、ラーメンに“ナトリウム過剰摂取注意”などの警告を表示する」ことなどを要求している（\*：WHOの摂取勧奨量は1日に食塩として5g未満（ナトリウムとして1,969mg））。

韓国は他の国に比べてナトリウム摂取量が多く、過剰摂取は国民保健上望ましくないののでナトリウム摂取を減らすための積極的な政府対策が必要である。KFDAでは現在、韓国栄養摂取基準（DRI: Dietary Reference Intake）開発など研究事業を推進中であり、これをもとにナトリウム基準値の下方修正を積極的に検討する計画である。

---

● 香港政府 <http://www.fehd.gov.hk/indexe.html>

### 1. 食品中アクリルアミド

Risk in Brief Issue No. 19: Acrylamide in Food

香港食品環境衛生部 Food and Environmental Hygiene Department

[http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/acrylamide/2005\\_0531\\_acrylamide.html](http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/acrylamide/2005_0531_acrylamide.html)

食品中のアクリルアミドに関する簡潔な解説が収載されている。

2002年にスウェーデンの研究でジャガイモやシリアルなどのデンプン含有食品を揚げると比較的高濃度のアクリルアミドが生じることが発見された。アクリルアミドには発がん性がある。FAOやWHOなどはこの問題を深刻に受け止め、関連情報や食品中アクリルアミドを削減する方法について国際的な情報交換を促した。

アクリルアミドは臭いのない白色結晶状固体で、重合してポリアクリルアミドになる。アクリルアミドは各種工業用に広く使用されている。食品を120℃以上で加熱すると生成する。主なアクリルアミド含有食品は、ポテトチップ、クリスプ、コーヒー、ペストリー、

クッキー、パンなどである。食品を茹でた場合にはアクリルアミドは生じない。アクリルアミドはタバコの煙にも存在する。アクリルアミドは生物分解性で環境に蓄積しない。主な環境汚染源はプラスチック工業由来である。

IARC はアクリルアミドを、動物実験で発がん性があることと遺伝子傷害性であることから「ヒトに対しておそらく (probably) 発がん性がある」(グループ 2A) と分類している。食品中に検出される以前、アクリルアミドについての主な懸念は、職業暴露や事故による吸入や皮膚接触、飲料水の汚染であった。アクリルアミドは毒性の低いポリマーの形で飲料水の浄化処理の際に凝集剤として使用されている。しかし極微量の重合していないアクリルアミドが問題になり、WHO は飲料水中の基準値を  $0.5 \mu\text{g/l}$  としている。香港でもこの基準を適用している。2005 年 2 月に JECFA が評価を行い、暴露マージン (MOE) アプローチを採用して、平均的摂取量のヒトで MOE は 300、高摂取群で 75 と計算し、この値が低いため健康影響に懸念があるとした。JECFA は新しい研究結果が出たら再評価を行うとしている。

香港では 2003 年に「食品中のアクリルアミド」「フライフリッター中アクリルアミド」の 2 つの研究を行い、米・麺類・ベーカリー・小麦粉練り製品ベースの食品中の濃度は低く、チップス・クリスプ・ビスケットが高いこと、フリッターは低温・長時間調理の方が高温・短時間調理よりアクリルアミド含量が少ないことを明らかにしている。

食品中アクリルアミドのリスクを最小限にするため、FAO と WHO は食品を過剰に調理 (高すぎる温度で長時間) しないよう助言している。ただし肉類は病原体を殺すため十分に調理すべきである。一般的助言としては、野菜や果物をたくさん含む多様な食品をバランスよく食べることを薦めている。食品産業には、アクリルアミドを低減する調理方法の開発や、新しく開発した加工方法が栄養価や他の微生物学的・化学的ハザードを増加させないように注意を促している。

---

#### 【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)

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

##### 1. BfR はソフト PVC 製おもちゃについての警告を推奨 (27.05.2005)

[http://www.bfr.bund.de/cm/216/bfr\\_empfiehl\\_tarnhinweis\\_fuer\\_spielzeug\\_aus\\_weich\\_pvc.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/216/bfr_empfiehl_tarnhinweis_fuer_spielzeug_aus_weich_pvc.pdf)

ソフト PVC (ポリ塩化ビニル) 製おもちゃの一部または全部を飲み込んだ場合、ヒトの消化管の中で硬化し、堅い尖った部分ができそれが生体を傷つける可能性があることについて、消費者に適切な警告を行うよう薦めている。

## 2. 有毒植物と毒キノコーBfRによる小冊子の発行 (03.06.2005)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6380>

BfR は消費者向けに「有毒植物」「キノコのリスク」の2冊の完全改訂版を出版した(有料)。健康影響の概要と中毒になったらどうすればよいかが記載されている。

2005年5月31日、11人の生徒が腹痛・吐き気・嘔吐・頭痛を訴えてベルリンの病院に運ばれた。観賞用低木の有毒な実を食べた可能性があるがまだ確認されていない。生徒は毒性の低い別の木の実を食べただけと言っている。このケースは有毒植物に関する信頼できる情報の重要性を示している。毒があるものについての明確な定義とリスクの正確な分類が必要であり、BfRの新しい出版物2冊にはそれらの情報が含まれている。

## 3. 妊娠女性はキニーネ含有飲料について明確に情報を与えられるべきである

Pregnant women should steer clear of quinine-containing beverages! (2005-06-07)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6393>

トニック飲料やビターレモン飲料に「キニーネを含む」という表示が義務づけられている。しかしその表示理由を知っている消費者は少ない。多くの人々にとってキニーネ含有飲料は問題とはならないが、妊婦には予防的にキニーネを摂取しないように助言している。特定の病気の人やキナアルカロイド過敏症の人でもキニーネは摂らない方がよい。消費者のリスクについて注意を促すため、BfR はこれまでの表示に加えて妊娠女性などのグループ向け情報も表示するよう薦めている。

キニーネはキナの木の花からとれる苦味のある結晶性粉末で、医療用としてはマラリア治療などに用いられる。また強壮剤やビターレモネードの香料として使用されており、ドイツでの非アルコール飲料最大含量は85mg/lである。大量のキニーネを摂取すると、特に妊婦に健康影響の恐れがある。妊娠中に毎日1Lのトニック飲料を飲んでいていた母親から生まれた子どもが「禁断症状」を呈したという科学論文がある。生後24時間で新生児は神経性の振せんを示し、尿中にキニーネが検出された。2ヶ月後には回復している。

キニーネを含む飲料は僅かな苦味があるため好まれている。特に夏場は消費量が増える。さらにインターネットで、妊婦に対し夜間足がつったり、つわりを抑えるためにキニーネを含む飲料がいいという書き込みがなされているが、BfR は妊娠女性はキニーネ含有飲料は飲まないよう助言している。また耳鳴りや視神経障害のある人、ある種の溶血性貧血の人、キナアルカロイド過敏症の人でもキニーネ含有飲料は飲まないように、また不整脈のある人や抗凝固剤などキニーネと相互作用する医薬品を使用している人は医師と相談してから飲むように薦めている。

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

#### 1. 油脂の酸化で生じる有害物質

Toxic substances in the oxidation of fats and oils (2005/5/25)

[http://www.basqueresearch.com/berria\\_irakurri.asp?Gelaxka=1\\_1&hizk=I&Berri\\_Kod=](http://www.basqueresearch.com/berria_irakurri.asp?Gelaxka=1_1&hizk=I&Berri_Kod=)

University of the Basque Country の研究者らの研究によれば、油脂を 70°C で通気しながら加熱すると最初ヒドロペルオキシドが、次いでアルデヒドが生じる。電子レンジ加熱では主にアルデヒドが生じる。油脂によりこれら物質の生成量や速度は異なるが、バージンオリーブ油は調べた中で最も生成量が少なかった。

## 2. 有害物質はエストロゲンへの遺伝子応答を再プログラムするかもしれない

Harmful chemicals may reprogram gene response to estrogen (31-May-2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-05/nioe-hcm053105.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-05/nioe-hcm053105.php)

PNAS 2005 年 5 月号に発表された論文によれば、遺伝的に子宮腫瘍ができやすい Tsc-2 (tuberous sclerosis complex 2) 遺伝子欠損ラットにジエチルスチルベストロール(DES)を生後間もなく(生後 3、4、5 日目)投与すると、DES 投与なしの場合腫瘍発生率は 50%以上で、それが DES 投与ではほぼ 100%に増加する。発ガンリスクが遺伝的因子と環境因子の両方に影響されるという報告はこれが最初ではないが、発生段階における遺伝子-環境相互作用についての重要な知見となるとしている。

### ● ProMED-mail より

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000:1323980569059996974>

## 1. フィリピンでテトロドトキシン中毒により 2 人死亡

Tetrodotoxin poisoning, fatal – Philippines (31 May 2005)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17756831894783295748::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29140](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17756831894783295748::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29140)

5 月 30 日の夜、ツムギハゼ *Gobius criniger* (現地では bunog または biya と呼ばれる) を食べて 2 人が死亡、23 人が入院した。患者は魚を食べて数時間後に死亡した。患者の 1 人は、「食べてすぐに唇の感覚が麻痺して嘔吐し始めた。毒があるとは知らなかった」と述べている。医師は魚の検体を農業漁業局 Bureau of Fisheries and Aquatic Resources (BFAR) に送り、BFAR はこの魚が有毒であり警告が出されていることを確認した。この魚はテトロドトキシンが含まれるため、2000 年以降食べるのが禁止されている。

## 2. キノコ中毒で死亡 (キルギスタン)

Mushroom poisoning, fatal - Kyrgyzstan (Bishkek, Osh) (01 Jun 2005)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17978618425940140185::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29154](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17978618425940140185::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29154)

2005 年 5 月 27~28 日にビシケクの Alamudun、Sokoluk の二つの集落で野生のキノコによる集団食中毒が起こった。発症した 27 人のうち 12 人が子どもで、そのうち子ども 3 人が死亡、1 人が重体で治療中である。

また Osh 地方では Madi 及び Karasuy 集落で 5 月 29～30 日にキノコ中毒が報告され、10 人が発症、子ども 3 人と大人 3 人が死亡した。

---

### 【論文等の紹介】

1. マウス器官発生時期における母親のクロルピリホス暴露による催奇形性と発生毒性

Teratogenicity and developmental toxicity of chlorpyrifos Maternal exposure during organogenesis in mice.

Tian Y, Ishikawa H, Yamaguchi T, Yamauchi T, Yokoyama K.

Reprod Toxicol. 2005 Jul-Aug;20(2):267-70.

2. クロルピリホスの影響である低出生体重児：ヒトと動物データの比較

Lower birth weight as a critical effect of chlorpyrifos: A comparison of human and animal data.

Zhao Q, Gadagbui B, Dourson M.

Regul Toxicol Pharmacol. 2005 Jun;42(1):55-63

3. 内分泌かく乱物質のエピジェネティックな経世代伝達作用とオスの生殖能力

Epigenetic transgenerational actions of endocrine disruptors and male fertility.

Anway MD, Cupp AS, Uzumcu M, Skinner MK.

Science. 2005 Jun 3;308(5727):1466-9.

4. モルドバのドニエストル川に棲む魚中の農薬と金属の評価

Evaluation of pesticides and metals in fish of the Dniester River, Moldova.

Sapozhnikova Y, Zubcov N, Hungerford S, Roy LA, Boicenco N, Zubcov E, Schlenk D.

Chemosphere. 2005 Jul;60(2):196-205.

5. マウスでのアルミニウム暴露による雄の生殖性や子どもへの影響について

The influence of aluminum exposure on male reproduction and offspring in mice

Chih-Hung Guoa, Yi-Fa Lub and Guoo-Shyng Wang Hsu

Environmental Toxicology and Pharmacology

Volume 20, Issue 1 , July 2005, Pages 135-141

6. 歯の詰め物による妊娠中水銀暴露と出生時体重低下のリスク

Mercury exposure from dental filling placement during pregnancy and low birth weight risk.

Hujoel PP, Lydon-Rochelle M, Bollen AM, Woods JS, Geurtsen W, del Aguila MA.  
Am J Epidemiol. 2005 Apr 15;161(8):734-40.

7. ウルグアイ沿岸水域で捕れる魚類中の重金属レベル

Heavy metal levels in fish from coastal waters of uruguay.

Viana F, Huertas R, Danulat E.

Arch Environ Contam Toxicol. 2005 May;48(4):530-7.

8. 汚染地域に住む泌乳牛の血中鉛レベル；鉛の牛乳への移行

Blood lead levels in lactating cows reared around polluted localities; transfer of lead into milk.

Swarup D, Patra RC, Naresh R, Kumar P, Shekhar P.

Sci Total Environ. 2005 May 7; [Epub ahead of print]

9. 飲料水によるヒ素暴露の軽減：異なる状況には異なる解決方法が必要

Reducing Arsenic Exposure from Drinking Water: Different Settings Call for Different Approaches

Graziano JH, van Geen A.

*Environ Health Perspect* 2005 Jun;113(6):a360-1.

10. ヒ素：地球規模の毒への対策を探す

Arsenic: In Search of an Antidote to a Global Poison

Mead MN.

*Environ Health Perspect* 2005 Jun;113(6):a378-87.

11. ヒ素の地球科学と健康

Arsenic geochemistry and health.

Duker AA, Carranza EJ, Hale M.

*Environ Int.* 2005 Jul;31(5):631-41.

12. フロリダの湾岸地域に住むボンネットヘッドシャーク（ウチワシユモクザメ）中の有機塩素化合物濃度について

Organochlorine Concentrations in Bonnethead Sharks (*Sphyrna tiburo*) from Four Florida Estuaries.

Gelsleichter J, Manire CA, Szabo NJ, Cortes E, Carlson J, Lombardi-Carlson L.

*Arch Environ Contam Toxicol.* 2005 May;48(4):474-83.

13. カナダの小売店で販売されている魚介類中の PCB、PCDD、PCDF 残留濃度、2002 年  
PCB, PCDD and PCDF residues in fin and non-fin fish products from the Canadian  
retail market 2002.

Rawn D.F., et al.

Sci Total Environ. 2005 May 21; [Epub ahead of print]

14. フレンチフライ中でアクリルアミド 50  $\mu\text{g}/\text{kg}$  を目標とした、半調理品の還元糖規制  
値

Legal limit for reducing sugars in prefabricates targeting 50  $\mu\text{g}/\text{kg}$  acrylamide in  
French fries

Katell Fiselier and Konrad Grob

European Food Research and Technology, 2005, 220(5-6), 451 - 458.

15. 低水分メイラード反応条件におけるアスパラギンからのアクリルアミド生成 2. 結晶  
vs 非結晶モデル系

Acrylamide Formation from Asparagine under Low Moisture Maillard Reaction  
Conditions. 2. Crystalline vs Amorphous Model Systems.

Robert F, Vuataz G, Pollien P, Saucy F, Alonso MI, Bauwens I, Blank I.

J Agric Food Chem. 2005 Jun 1;53(11):4628-32.

16. 韓国食品中のオクラトキシン A : 生成と安全性評価

Ochratoxin A in korean food commodities: occurrence and safety evaluation.

Park JW, Chung SH, Kim YB.

J Agric Food Chem. 2005 Jun 1;53(11):4637-42.

17. ワルファリンと医薬品や食品との相互作用に関するシステマティックレビュー

Systematic Overview of Warfarin and Its Drug and Food Interactions.

Holbrook AM, Pereira JA, Labiris R, McDonald H, Douketis JD, Crowther M, Wells PS.

Arch Intern Med. 2005 May 23;165(10):1095-1106.

以上