

食品安全情報 No. 15 / 2005 (2005. 07.20)

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 22

食品微生物関連情報

【国際機関】

● WHO

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

1. コレラ (セネガル) update7

Cholera in Senegal – update 7

15 July 2005

2005年7月4日から10日の間に、新たなコレラ患者532人と死亡者6人が報告され、先週よりわずかに増加している。患者はDakar, Diourbel, Fatick, Kaolack, Saint Louis, Tambacounda および Thies 地域から報告され、増加しているのは Kaolack 地域の Kaolack 地区(患者26人)、Saint Louis 地域の Foundiougne 地区(患者119人、死亡者2人)である。

http://www.who.int/csr/don/2005_07_15/en/index.html

2. Codex 委員会が20以上の食品規格を採択

Codex Commission adopts more than 20 food standards

Sets new guidelines on vitamin supplements; creates antimicrobial resistance taskforce

12 July 2005

[FAOの欄に記載]

3. コレラ (セネガル)

Cholera in Senegal – update

8 July 2005

6月27日から7月3日の間に、新たなコレラ患者469人と死亡者4人(致死率0.9%)が報告されたが、ここ数週間に比べてわずかに減少している。患者の大部分は Diourbel, Fatick,

Dakar および Thies 地域の住民である。Mbour 地区では先週の 14 人から 52 人と急増した。Tambacounda 地域の Bakel 地区では初めて 5 人の患者が報告された。

http://www.who.int/csr/don/2005_07_08a/en/index.html

4. 国際会議が鳥インフルエンザ対策への戦略を作成

International conference draws up strategy to fight avian influenza

6 July 2005

クアラルンプールで開催された会議で、専門家らが H5N1 が家禽からヒトへ拡散するリスクを低減させるための計画を作成し、大流行のリスク回避のための資金援助を国際社会に要請した。アジアの鳥インフルエンザの状況は極めて深刻であるが、まだ大流行を回避するための機会があり、人間の感染が多発している小規模農場や庭での飼育状況への次のような対策を優先事項とするべきであると結論づけた。

1. ハイリスクの行動の危険性、飼育方法の変更について農場主やその家族を教育すること
2. 鶏、アヒル、ブタなど異種動物は分離して飼育し、人間との混在をやめること
3. 十分な補償金などを提供して、アウトブレイクの疑いの報告や対策の実施を農場主に促すこと
4. ハイリスク地域において、家禽へのワクチン接種を続行すること

飼育法の変更や中止が重要であるということで意見が一致した。問題となるのは、鶏、アヒルおよびブタの近接した場所での飼育、人間との間に境界がないこと、生きた動物を扱う市場などである。これらは、汚染された動物や製品に人間が曝露するリスク、ウイルスの種間伝播の機会を増し、新しいウイルスが出現するリスクをもたらす。WHO や国際科学機関などは、動物における重要なコントロールとして、OIE 基準を満たすワクチンを OIE と獣医サービスの監督下で行うことを条件にワクチン接種を認めている。

会議は、対策の実行には国際社会の資金援助が必要であるが、それは大流行による経済的損失に比べると小さいとしている。FAO と OIE の戦略には、サーベイランス、診断、ワクチン接種などその他の予防策などに約 1 億ドルが必要である。WHO は、発生国の人材養成、ワクチンの開発、サーベイランスおよび教育活動など公衆衛生への対応に約 1 億 5000 万ドルが必要と見積もっている。資金の一部は、抗ウイルス薬や防護用品の購入にも利用される。

http://www.wpro.who.int/media_centre/press_releases/pr_20050706.htm

5. WHO は発展途上国の食品安全向上に何を援助しているか

What is WHO doing to help countries improve food safety?

4 July 2005

安全な食品を供給するために、食品安全リサーチの需要が世界的に高まっている。WHO は、食品の汚染が起りやすい場所や予防可能な部分を特定して重点を置くために「農場から食卓まで」というアプローチを採択した。食品由来疾患の被害を減らすため、WHO は

各国が国内の効果的な食品安全システムを作成し、強化する活動に協力している。重要な分野には、次のようなものが含まれる。

- ・ 食品由来疾患のサーベイランスと化学物質のモニタリングを強化する
- ・ 加盟国がアウトブレイク情報を迅速に入手して **INFOSAN** ネットワークを通じて情報を共有できるようにし、アウトブレイクの影響を軽減する
- ・ **FAO** と協力し、**Codex** 委員会を通じて食品の内容および品質に関する規格を設定する
- ・ 新しい食品、栄養食品、機能食品等のリスクアセスメントの方法を開発する
- ・ 食品を通じて動物から人間に拡散する抗菌薬耐性の抑制に関するガイダンスを提供する
- ・ 食品由来疾患のサーベイランスを強化するため、**WHO Global Salm-Surv**（サルモネラ属菌に関するラボや研究者の世界的ネットワーク）を通じて人間の健康問題、動物衛生、食品安全に関するラボや疫学の研修コースを実施する
- ・ 外部品質保証プログラムと、ラボへのレファレンステストサービスを提供する
- ・ バイオテクノロジーなど新しい食品技術の安全性を調査する
- ・ 食品によるリスクについて効果的な情報交換方法を整備する
- ・ 適切な食品取り扱い法と調理方法を伝えるため、研修やその他の伝達手段を開発する（たとえば、”Five keys to safer food”など）
- ・ 食品安全問題について、国際協力を強化して援助する

<http://www.who.int/features/qa/19/en/>

● OIE

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

Disease Information

15 July 2005

Vol. 18 – No.28

1. 鳥インフルエンザ（フィリピン）

Avian Influenza in the Philippines

2005年7月12日付け報告

Bulacan 州 Callumpit 市のアヒルから低病原性鳥インフルエンザウイルス **H5** が検出され、株の確認のためサンプルが **OIE** のラボに送付された。症状を呈しているものも死亡もみられないが、感受性のあるアヒル、鶏およびヒヨコ **280** 羽が処分された。また、農場の消毒、半径 **3km** 以内地域の隔離、家禽の移動禁止、周辺地域の家禽のサーベイランスと検査が行われている。近隣地域でも発症や異常な死亡はない。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec0

2. 高病原性鳥インフルエンザ (タイ)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand

Follow-up report No. 60 (new outbreaks)

2005年7月8日付け報告

SuphanBuri 県から新しいアウトブレイク 5 件が報告された。感受性のある 226 羽のうち症状を呈するもの 75 羽、死亡 75 羽、処分 151 羽であった。感染源は不明で、発症した動物とその周辺すべての動物を処分する方式(stamping out)、隔離、国内の移動管理、スクリーニング管理地域の設定、施設の消毒が行われた。ワクチンは禁止されている。7月1日から31日までの予定で行われているアクティブサーベイランスにより発見された。

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

3. 豚コレラ (南アフリカ)

Classical Swine Fever in South Africa

2005年7月12日付け報告

Western Cape 州からアウトブレイク 2 件が報告された。感受性のある 6,500 頭のうち症状を呈する者 1,110 頭、死亡 1,110 頭、処分 1,048 頭 (部分的データ) であった。感染源は不明で、隔離、stamping out、輸出禁止、国内の移動管理、施設の消毒が行われた。ワクチンは禁止されている。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec3

● FAO

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

Codex 委員会が 20 以上の食品規格を採択

Codex Commission adopts more than 20 food standards

Sets new guidelines on vitamin supplements; creates antimicrobial resistance taskforce

12 July 2005

第 28 回 Codex 総会で、新しい食品規格と改正が合わせて 20 以上採択された。これには、ビタミン及びミネラルサプリメントの国際ガイドライン、抗菌薬耐性に関する実施規範が含まれている。総会には、約 120 カ国の代表や EC などが参加した。また、次期議長にタンザニアの Dr. Claude Mosha 氏が選出され、初のアフリカ出身の議長となる。

ビタミン及びミネラルサプリメントの国際ガイドライン

このガイドラインは、ビタミン・ミネラルサプリメントの最大摂取量に関する情報の表示を推奨している。また人々はビタミンやミネラルをバランスのとれた食事から摂り、食事から十分なビタミンやミネラルが摂れない場合にのみサプリメントを使うようにすべき

であるとしている。

抗菌薬耐性に関するタスクフォース

Codex は抗菌薬耐性に取り組むタスクフォース設立案に暫定的に同意し、翌年正式に決定される。WHO, FAO および OIE がすでに治療への抗菌薬使用に関するガイドラインを作成しており、タスクフォースは食品安全を確保するためにこれを推進していく。

抗菌薬耐性は長年議論されているが、様々な部門が関与するため、見解を一致させることが困難であった。新しいタスクフォースはその全部門を統合し、増大しつつある抗菌薬耐性問題への全体的なアプローチを開発する。抗菌薬耐性は、人間への抗生物質の不適切な使用、食用動物の治療や成長促進のための抗生物質使用、農薬としての使用など多くの原因による新しい公衆衛生問題である。食用動物内で耐性を獲得した微生物が、汚染された食品によってヒトに伝播する。

また、2007年に食品添加物・汚染物質部会をいくつかの部会に分割することが決定された。

パルメザンチーズの問題

パルメザンチーズのラベルと組成に関する知的財産権の問題については、今回の会議では合意に至らなかった。協議を続行するため問題は保留されたが、次の会議予定は決定されていない。

<http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2005/np17/en/index.html>

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/105110/index.html>

【各国政府機関等】

● US FDA

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

1. USFDA のカキ中の腸炎ビブリオに関するリスクアセスメント

USFDA がカキ中の腸炎ビブリオに関するリスクアセスメントの最終版を7月20日付けで公表した。

リスクアセスメント全体を網羅した技術的文書（Technical document）は：
<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/vpra.pdf>

上記の別添（Appendices）は：<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/vprax.pdf>

リスクマネージャー用リスクアセスメントの要約（Interpretive Summary）は：
<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/vpraisum.pdf> からそれぞれ入手できる。

2. *Salmonella* Typhimurium 汚染の可能性により未殺菌オレンジジュースを回収

Orchid Island Juice Co. Recalls Unpasteurized Orange Juice

July 15, 2005

Salmonella Typhimurium 汚染の可能性により、フロリダ州の Orchid Island Juice 社が、日付コードが 7/25/05 以前の未殺菌のオレンジジュースと、未殺菌冷凍オレンジジュースを回収している。製品は、米国内各州のほか、カナダ、フランスおよび日本に配送されている。未殺菌冷凍オレンジジュースは、Just Pik't and Natalie's Orchid Island Juice Company ブランドについては期限コード 04-25-2007 から 07-08-2007 まで、Floridella ブランドについては期限コード 18-04-2008 から 10-06-2008 まで、Herders and St. Marc ブランドについてはボトルコード S3.2007.04.27 から S2.2007.06.27 まで、Sundecked ブランドについてはボトルコード OE55 S1125 である。また、ラベルは、Natalie's Orchid Island Juice Company, Ultimate Juice, Albritton Fruit, Finagle A Bagel, Gourmet Garage, Kings Market, Nino Salbaggio, Schnucks, Wegmans, Balducci's および Zabars である。

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/orchidislandjuice07_15.html

3. *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性によりバナナアイスクリームを回収

Lappert's Ice Cream Recalls Banana Ice Cream Because of Possible Health Risk

July 13, 2005

Listeria monocytogenes 汚染の可能性があるため、Lappert's Ice Cream of Richmond California がバナナキャラメルチョコレートチップアイスクリームを回収しており、製造も中止している。他の種類のアイスクリームには汚染はなく、汚染はバナナによるものとみられている。配送先は国内で、今のところ患者の報告はない。

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/lappert07_05.html

4. *Salmonella* Typhimurium 汚染の可能性により、Orchid Island Juice 社の未殺菌オレンジジュースに警告

FDA Issues Nationwide Health Alert on Orchid Island Unpasteurized Orange Juice Products

July 8, 2005

Salmonella Typhimurium 汚染の可能性があるため、Orchid Island Juice 社の未殺菌オレンジジュースを飲まないよう FDA が警告を発している。5月中旬から6月に、ミシガン州、オハイオ州およびマサチューセッツ州で *Salmonella* Typhimurium 感染のアウトブレイクがあり、患者 15 人の株が一致し、15 人はこのジュースを飲んでいた。また、少なくとも他 16 州から報告された *Salmonella* Typhimurium 感染患者から同じ株が検出され、ジュースとの関連を調査中である。問題のジュースは、さまざまな容器、ブランド名で販売されているが、ラベルに”freshly squeezed”または”fresh orange juice”と表示されている。未殺菌であるという警告ラベルは付いていない。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2005/NEW01203.html>

5. *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性により焼きサーモンサラダ回収

Golden Taste, Inc. Recalls Golden Taste Baked Salmon Salad Due to *Listeria* Contamination

July 7, 2005

Listeria monocytogenes 汚染の可能性があると、Golden Taste 社が Baked Salmon Salad を回収している。製品は 8/11/05 のコードが付いており、ニューヨーク州とニュージャージー州に配送された。今のところ、患者の報告はない。

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/goldentaste07_05.html

● USDA Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)

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

1. カナダ産ウシの輸入再開準備

Johanns Announces Next Steps for Importing Canadian Cattle

July 15, 2005

米農務長官ジョハンズ氏が、カナダ産の 30 カ月齢以下のウシおよびその他反芻動物の輸入再開に必要な措置の概要を発表した。最小リスク基準が満たされていることを確認しつつ輸入を迅速に再開するため、適切な輸入検査、基準を満たしていることの証明についての検討結果が発表された。

APHIS は、カナダ食品検査庁、米国税関・国境警備局向けに標準操作手順書を発行する予定である。また、FSIS は、輸入認可製品のリストを更新し、検査員にウシの検査に関する指示書を発行する予定である。

このような準備措置が完了次第、カナダでは輸出するための手続きが開始される。カナダ食品検査庁は、ウシの年齢、個体識別、最少リスク基準を満たしていることを証明する健康証明書を発行する。これにより、米国税関・国境警備局が輸入の適切性を確認する。その後、APHIS の獣医が国境検査施設でウシの検査を行い、カナダの証明書を検証する。さらに、とちく時には FSIS の検査員が米国の条件を満たしていることを確認する。

この件に関して以下の文書が入手可能である。

Transcript of Tele-News Conference with Agriculture Secretary Mike Johanns

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome?contentidonly=true&contentid=2005/07/0260.xml>

Bovine Spongiform Encephalopathy; Minimal-Risk Regions and Importation of Commodities – FINAL RULE – 9 CFR Parts 93, 94, 95, and 96 [Docket No. 03-080-3]

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/03-080-3_final_rule.pdf

Risk Document

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/risk_assessment/03-080-3_risk_doc.pdf

Economic Analysis

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/risk_assessment/03-080-3_econ_analysis.pdf

Appendices to economic analysis

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/risk_assessment/03-080-3_appendices.pdf

Final environmental assessment

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/risk_assessment/03-080-3_ea.pdf

Final Rule on BSE and Minimal-Risk Regions (Factsheet)

http://www.aphis.usda.gov/lpa/pubs/fsheet_faq_notice/fs_ahbse_minrisk.html

Questions and Answers for Minimal Risk/Canada Rule

http://www.aphis.usda.gov/lpa/pubs/fsheet_faq_notice/fs_ahbse_minrisk.html

Port of Entry for Eligible Ruminants

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/trade/bse_eligible-ports.html

<http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/s.7.0.A/7.0.1OB?contentidonly=true&contentid=2005/07/0259.xml>

2. BSE 疫学情報 Update

Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)

Epidemiology Update

July 6, 2005

BSE 確認牛が含まれていたグループの調査と関係のあるウシの分離が行われている。BSE 牛と同じ出生グループ内のウシ、同じ飼料を給餌されていたウシを隔離し、検査を行うとともに、BSE 牛から産まれたウシのうち最後の 2 頭を追跡している。DNA 検査によって BSE 確定牛が含まれていたグループを確認し、販売記録、ワクチン接種記録が調査されている。獣医と FDA が飼料履歴、現在の飼料および飼料の由来を調査している。

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/epi-updates/bse-epi_report7-6-05.html

July 8, 2005

BSE 牛と同群のウシ、関係のあるウシの調査が続いている。7 月 6 日、同群の 29 頭を安楽死させたうえで検体を採集した。

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/epi-updates/bse-epi_report7-8-05.html

July 12, 2005

USDA は、BSE 牛と同じ農場のウシの特定と調査が完了し、67 頭がすべて陰性であったことにより、7 月 11 日に農場の移動管理を解除した。USDA はこの農場以外のウ

シの追跡を続行している。

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/epi-updates/bse-epi_report7-12-05.html

● Public Health Agency of Canada

http://www.phac-aspc.gc.ca/new_e.html

A 型肝炎：オンタリオ州

Hepatitis A: Ontario

30 June 2005

2005年5月27日、Waterloo地域の保健所は、レストランの食品取扱者1人にA型肝炎陽性結果が出たという報告を受けた。レストランの客とメディア向けに設置されたホットラインには約1,300回の問い合わせがあり、700人がワクチン接種を受けた。その後A型肝炎患者12人が確認された。さらに食品関係の仕事をしている人々の監視を続けたところ、最初に患者が出たレストランで食事をした別のレストランの従業員が陽性となった。この2件目のレストランの従業員全員にワクチン接種を行ったが、従業員は食事の準備に関与していなかったため、客にはワクチンは接種されなかった。保健所は、Waterloo地域の食品関連施設2,200件に注意書を送付した。

http://www.phac-aspc.gc.ca/bid-bmi/dsd-dsm/nb-ab/2005/nb2605_e.html

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

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

ECがBSE対策の新たなステップを公表

Commission outlines next steps on BSE

Press release, IP/05/952、Brussels, 15 July 2005

ECが短期、中期及び長期的なBSE対策の将来予想を示したTSE Roadmapを採択した。この文書はEU内でBSEの陽性例が有意に減少したことから、現在の対策の変更を検討するために用意されたもので、見直し対象の対策としては特定危険部位の除去を義務付ける牛の年齢、飼料中の動物性蛋白の全面禁止措置の見直し、よりターゲットを絞ったTSE検査への移行、1頭でもBSEが検出された場合にコホート全体を速やかにとさつする政策等が含まれる。

Q&Aは以下のアドレスから入手可能である。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/263&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

● Eurosurveillance

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

volume 10 issue 7

14 July 2005

1. ヒトのトリヒナ症、1990年～2004年リトアニア

Human trichinellosis in Lithuania, 1990-2004

リトアニアでは、1990年から2004年までの14年間に、トリヒナ症患者3,705人が報告された。ほとんどの報告が1990年代初期で、ピークは1992年と1994年であった。この期間にリトアニアでは社会経済の変化があり、大規模集団農場が大幅に減少して私的な養豚場が形成された。そのような施設の一部では飼育やとさつが適切ではなく、家畜が感染するリスクが上昇した。ブタのトリヒナ感染は、1981年から1985年には0.0027%であったが、1993年には0.1%に上昇し、その後は減少が続いている。

1970年から1980年、ヒトの患者の主な感染源は野生のイノシシの肉であったが（患者の70%）、1990年以降は豚肉になった。この変化と患者の増加の原因は、家庭でのブタのとさつ、食肉検査を受けていないこと、食肉の違法取引である。1992年以降、最大の感染源はブタであるが、野生のイノシシの肉によるアウトブレイクが時々起こり、2001年には69人の患者が出たアウトブレイクがあった。毎年、患者の10～42%は感染源が不明である。リトアニアでは、毎年いたる所でヒトのトリヒナ症のアウトブレイクが発生し、季節性はみられない。

1998年から2004年の7年間、ヒトのトリヒナ症のアウトブレイクは47件報告され、患者は401人であった。アウトブレイクの51%は、小規模な家族経営農場で飼育されて獣医の検査なしにとさつされ、トリヒナ検査が行われていない豚肉によって発生した。11%は、違法に販売された食肉、検査が行われずに販売された食肉によって起こった。11%は感染源が不明である。トリヒナ症の100,000人当たりの発生率は、1992年の21.8人から2004年には0.6人に減少した。毎年、16歳以下が20%を占める。

現在、とさつされたブタと捕獲された野生のイノシシ全頭に、絨毛虫検出器の使用または人口消化法によるトリヒナ検査が義務づけられている。疫学データによると、ヒトのトリヒナ症の予防には、徹底した教育、特に小規模な養豚場の飼育者への教育が必要であると示されている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050714.asp#6>

volume 10 issue 7

7 July 2005

2. 新たな vCJD の疑い例 (アイルランド)

Another probable case of variant CJD announced in Ireland

アイルランドで新たな vCJD の疑い例が発表された。同国で 3 人目である。1999 年の初めての患者は、英国に長期間在住しており、国内感染とは考えられていない。今回の疑い例が国内感染であると確認されると、2 人目の国内感染例となる。アイルランドは、BSE の発生が世界で 2 番目に多い。2003 年、国民が vCJD を発症するリスクのモデルが作成され、患者 1 人が予測されていた(95% CI:0~15)。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050707.asp#1>

3. WHO は、ベトナムで H5N1 がヒトに伝播しやすくなっている証拠はないと結論

World Health Organization finds no evidence that human influenza(H5N1) infections are spreading readily among humans in Vietnam

食品安全情報 No.14/2005 に掲載した、WHO の「WHO は鳥インフルエンザの脅威はいまだ衰えていないことを強調」と「鳥インフルエンザの専門家チームがベトナムへ」、FAO の「アジアの鳥インフルエンザはいまだ危機にある」の記事とほぼ同じ内容である。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050707.asp#3>

● Food Standard Agency, U. K.

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

FSA News No.49

1. FSA による研究報告が入手可能

Research published and available in the FSA Information Centre

FSA による様々な研究報告が、Dr. John Dixon 氏に e-メールで依頼することにより (John.dixon@foodstandards.gsi.gov.uk)、FSA インフォメーションセンターから入手可能である (CD-rom、e-メール添付またはハードコピー)。TSE 関連として、次のような研究報告がある。

- ・とちく場で食用にとさつされる 30 カ月齢以上のウシの脊柱の染色に食品用着色料使用に関する研究
- ・ヒツジのスタニングととさつ時における中枢神経系塞栓形成、および内臓散布の発生率
- ・ウシの背割時における中枢神経系物質のとたいへの汚染
- ・脳ホモジネートの経口曝露による BSE のブタへの伝播
- ・脳の小片が血液中やとたいにひろがるリスクを回避し、動物愛護と従事者の安全を維持できるウシとヒツジのスタニング法の見直し
- ・英国の BSE 牛によるヒトへのリスク、および防止対策の変更による影響に関する疫学アセスメント

- ・ウシおよびヒツジのとたいからの脊柱除去
- ・後根神経節の除去法の違いによる効果のアセスメント
- ・特定危険部位コントロールの見直し

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsanews49.pdf>

2. 食品の微生物学的安全性に関する諮問委員会 (Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food : ACMSF)がカンピロバクターに関する報告書を発行

ACMSF publishes second Campylobacter report

18 July 2005

ACMSF が、"Second Report on Campylobacter"を発行した。英国の食品由来疾患の起因菌としてはカンピロバクターが最も多く、ACMSF は、鶏肉の不適切な取り扱いと調理が重要な要因であることを示した。また、2006年までに食品由来疾患を20%減少させるという英国食品基準庁の目標を達成するには、カンピロバクター感染の減少が重要であるとしている。

本報告書は、カンピロバクターの検出、タイピングおよび疫学に関する現在の情報、病原性、汚染の予防法、長期にわたる調査が必要な分野などを検討している。

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

から入手可能である。

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

● 国立公衆衛生監視研究所 (INVS) フランス

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

1. 未殺菌ヤギ乳を原料としたチーズの喫食に関連したヨーロッパにおける *Salmonella* Stourbridge 感染例

2005年7月13日

パスツール研究所の *Salmonella* reference national center (CNR des *Salmonella*)は、フランスにおいて2005年4月と5月だけで通常より多い15例の *Salmonella* Stourbridge の症例が報告された(ここ5年間の通常は年間10例)。現在までのところ、18症例が確認され、このうち16名に対し聞き取り調査が行われた。18人の患者は異なる州で発見されて、男性6例、女性12例で、年齢は1歳~79歳(平均55歳)とばらつきがあった(5歳以下5例、5~14歳2例、15~64歳9例、65歳以上2名)。調査した患者について下痢が16例(100%) (血便3例)、腹痛12例(75%)、発熱10例(62%)で見られ、2例は入院、死亡が1例であった。仏の原因食品調査では、一部症例で未殺菌ヤギ乳を原料としたチーズの喫食が確認または疑われている。

一方、2005年5~6月、スウェーデンで *S.* Stourbridge の症例が2005年5月の初めの

時点で5例（1990年からの通常例数は年間3例）、スイスで2005年6月に3件（そのうちヒト由来が2件、これは2002年の年間5件と比較して多い。）があり、これらはいずれもPyrénées社の未殺菌ヤギ乳を用いて製造された petit fiancé des Pyrénées 及び cabri ariégeois ブランドの摂食によることが確認された。*S. Stourbridge* は両方の製品から検出された。また7月6日にスウェーデンはRAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED（EUの食品と飼料に関する緊急警告システム）

http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week28-2005_en.pdf

を通じ、ヨーロッパ全体にスウェーデンにおける発症例の原因食品として未殺菌ヤギ乳を原料としたチーズのうち petit fiancé des Pyrénées ブランド 及び cabri ariégeois ブランド に対する注意喚起を行った。

http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2005/le_point_sur/salmonella_stourbridge_130705/index.html

2. フランスにおける *Salmonella* Worthington 感染（2005年1月～6月）

2005年7月8日

2005年1月より *Salmonella* Worthington 感染が47例確認されている。これはパリにあるパストール研究所の *Salmonella* reference national center (CNR des *Salmonella*) において通常観察される数より遥かに多い数である（通常は平均で年間5件）。疫学調査により2005年1月29日～6月21日において47例確認され、37例はそれぞれ3つの病院における確認であり、10例は単独例であった。病院での患者の平均年齢は80歳（44歳～104歳）であり、それ以外の平均年齢は63歳（15歳～90歳）であった。47例のうち43例（91%）は入院中であり、さらにその3分の2は長期入院中であった。

○病院1：2005年1月29日～6月21日に14例、2月10日～4月14日に10例、6月7日～21日に4例が確認された。これらの患者は発症と同時に入院し（ほとんどが長期入院）2名の患者が死亡した。

○病院2：2005年4月3日～5月23日において19例確認された。これらの患者は平均して26ヶ月の長期入院患者であった。

○病院3：2005年5月6日～6月17日において4例確認された。これらの患者はリハビリの為に入院していた。2名の患者が死亡した。

症例における発症の前週の摂食調査により共通食品は特定されなかったが、食事の栄養素改善やお年寄りが食べやすいように柔らかくするために同一メーカーの乾燥粉乳が多くにおいて使用されていた。情報が入手可能であった36例の病院症例のうち36例（100%）において確実（23例）またはおそらく（13例）、発症の前週の食事に乾燥粉乳が使われていることが判明した。7月7日にメーカーや流通業者による汚染が疑われるロットの乾燥粉乳の回収が行われた。

http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2005/le_point_sur/salmonella_worthington_080705/index.html

●NZFSA (New Zealand Food Safety Authority)

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

1. NZFSA が Codex における目標について提案を募集

NZFSA calls for submissions on Codex objectives

June 9 2005

NZFSA が、Codex におけるニュージーランドの戦略目標に関する討議資料を発表した。資料には次のような 5 つの重要な目標が挙げられ、これを達成するための原理と戦略が提案されている。

- ・規格設定において適切な科学とリスクアセスメントを適用することを推進
- ・適切な国際基準の作成により公正な食品取引を推進
- ・Codex システムの強化
- ・Codex へのニュージーランドの積極的関与を推進
- ・国内外での関係者の協議を推進

ニュージーランドは、Codex の食肉・食鳥肉衛生部会と乳・乳製品部会の議長国であり、多くの他の部会にも参加するなど、Codex に深く関与している。討議資料 “New Zealand’s Strategic Objectives in Codex”は、NZFSA の以下ウェブサイトから入手可能であり、提案を 7 月 22 日まで募集している。

www.nzfsa.govt.nz/policy-law/codex/publications/nz-objectives-and-strategy/index.htm

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-06-10Codexsratdirectives.htm>

2. NZFSA がアカデミーを創設

New Zealand Food Safety Authority announces launch of NZFSA Academy

6 July 2005

NZFSA が、ニュージーランド国内の食品安全分野の専門家を統合する NZFSA アカデミーの創設を発表した。目的は、NZFSA が現在保有している技術を補足するための専門知識を広範囲に入手でき、問題が発生した場合や緊急事態に最良の助言と援助が得られるようにするためである。各分野の専門家が、NZFSA の科学的戦略や NZFSA が関与する任務を補足する。

アカデミーのメンバーは、疫学、栄養学、微生物学、一次生産、放射線学、毒性学、医学、食品加工および公衆衛生などの科学的分野から選出される。また、選考基準には、指導者として認められること、国内外で認められていること、意欲的に活動していること、高潔で中立であること、見解を進んで公表すること、援助に熱心であることなどがある。

アカデミーは NZFSA の最も重要な組織であり、その創設は国内の専門家の統合における大きな前進である。

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-07-07NZFSAAcademy.htm>

● ProMED-Mail

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

1. 発酵乳による食中毒 (ケニア)

Food poisoning, fatal, fermented milk – Kenya (Nyanza): Request for Information

19 July 2005

Nyanza 州 Gucha 地区で、発酵させた牛の初乳を飲んだ人が嘔吐や下痢を起こした。小児 4 人が死亡し、39 人が入院し、ボツリヌス中毒と診断された。当地域では、初産後の雌牛の初乳を発酵させて飲むという伝統がある。初乳は 5 日間以上発酵させており、その間に *Clostridium botulinum* 汚染があったと考えられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6371599201420773413::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29756

2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2005 (27) (26)

15 July 2005 8 July 2005

コレラ (ギニア-ビサウ) (7月12日)

6月11日以降のコレラ患者は1,360人となり、このうち17人が死亡した。

コレラ (ギニア-ビサウ) (7月1日)

6月11日から首都ビサウでコレラが流行して内部に広がった。合計患者は1,027人となり、このうち12人が死亡した。

コレラ (ギニア) (7月11日)

4月下旬に雨季が始まって以来、少なくとも30人がコレラで死亡した。中央部と西部では377人、首都コナクリは100人以上の患者が出ている。

コレラ (ギニア) (7月7日)

6月15日から首都コナクリなど西部と中央部で345人がコレラを発症し、21人が死亡した。

コレラ (ウガンダ) (7月14日)

首都カンパラ、Arua, Nebbi および Gulu でコレラ患者 905 人が出て、38 人が死亡した。

コレラ (香港) (7月14日)

2005 年になって 2 人目のコレラの国内感染患者が確認された。

コレラ (インド) (7月13日)

Gujarat 州 Vadodara のコレラ患者が 3 人となった。その他約 25 人コレラの疑いで入院しており、さらに 6 人が治療を受けている。

コレラ (インド) (7月13日)

Gujarat 州の複数の村からここ数日間にコレラ患者 5 人が報告された。

下痢 (ネパール) (7月11日)

6 月第 1 週、西部の Humla で少なくとも 12 人が下痢で死亡したほか、数百人が下痢を起こしている。

コレラ、未確認 (パキスタン) (7月13日)

Panjab 州の州都 Lahore で 2 週間に数千人がコレラを発症し、少なくとも 10 人が死亡したとされている。

胃腸疾患 (パキスタン) (7月11日)

南西部 Balochistan 州 Znob で胃腸疾患による死亡者が 36 人に達した。

胃腸疾患 (パキスタン) (7月11日)

南西部 Balochistan 州 Znob と Azad Kashmir's 州の Muzaffarabad で、少なくとも 28 人が胃腸疾患により死亡し、患者が 3 千数百人出ている。

胃腸疾患 (パキスタン) (7月7日)

Balochistan 州の辺境地で、少なくとも 18 人が胃腸疾患で死亡し、疾患は Zhob などにも広がっている。

コレラ (フィリピン経由韓国) (7月4日)

6 月 30 日にフィリピンから帰国した韓国人男性 1 人がコレラに感染していた。今のところ他に患者はいない。

コレラ (台湾) (7月5日)

2005 年になって 2 人目のコレラの国内感染患者が出た可能性がある。1 人目の患者との間に、地理的ならびに社会的関連はない。

コレラ (台湾) (7月7日)

台湾の CDC によると、南部では 6 月の洪水で衛生状態が悪化し、毒素非産生 *Vibrio cholerae* が著増していることがわかった。しかし、2 人の患者とを関連付けるような証拠は今のところ見つかっていない。

コレラ (リベリア) (7月6日)

雨季になり、コレラへの警戒が必要になっている。過去 18 日間に Nimba 郡と Sinoe 郡でコレラ患者が確認された。

コレラ (マリ) (7月5日)

6 月下旬から西部で、豪雨によってコレラのアウトブレイクがあり、患者が 110 人、このうち少なくとも 14 人が死亡した。

コレラ WHO WER 報告

ギニアービサウ	6月22日～7月6日	患者 1,266 人	死亡者 11 人
ギニアービサウ	6月11～22日	患者 296 人	死亡者 7 人

マリ	6月24日～7月3日	患者 99 人	死亡者 13 人
マリ	6月20～26日	患者 19 人	死亡者 2 人
セネガル	6月6日～26日	患者 1,638 人	死亡者 28 人

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15558820470905654838::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29687

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12194110195220537222::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29601

3. 未殺菌のオレンジジュースによるサルモネラ症（米国）

Salmonellosis, unpasteurized orange juice – USA (multistate) (02)

14 July 2005

ミシガン州で、5月初めから6月の間に少なくとも11人のサルモネラ症患者が出て、調査を行っている。感染源は、回収が行われたフロリダ州 Orchid Island Juice 社の未殺菌のオレンジジュースと考えられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8160687144698981516::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29660

4. ボツリヌス症（ロシア）

Botulism, canned food – Russia (Rostov)

12 July 2005

Rostov 州でボツリヌス症患者 15 人、死亡者 2 人が報告された。医師は、缶が膨張している缶詰を摂食しないこと、缶詰加工はよく注意して行うことを勧告している。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6479818744129787241::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29647

5. キノコ中毒（ロシア）

Mushroom poisoning – Russia

6 July 2005

西部の Voronezh 州で6月末から、小児 3 人を含む 19 人がキノコ中毒を発症した。1 人が死亡し、この死亡者は fairy-mushroom に似た russula（担子菌類ベニタケ属）を摂食した。同じく西部の Lipetsk 州で、7月第1週に 16 人がキノコ中毒で入院し、8歳の少女が死亡した。同州の 2005 年のキノコ中毒による死亡者は 29 人となった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6564481178006537055::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29571

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

EU が BSE 規則の緩和を検討

EU mulls easing mad cow rules to fight new threats

July 15, 2005

Reuters

EC は、ヨーロッパの BSE は制御されつつあるため対策を緩和し、鳥インフルエンザなどの新しい問題に重点を移すとした。BSE は、2002 年には EU15 カ国で 2,129 頭であったが、2004 年は 25 カ国で 850 頭に減少した。

EU は、脊柱を除去する年齢を 12 カ月齢に引き上げることを検討する予定である。EFSA は、12 カ月齢に引き上げる案を見直し、2001 年以降に報告された 35 カ月齢以下の BSE 牛が 4 頭のみであったことから、21 カ月に引き上げることが可能であるという結論を下した。また、EC は、BSE 陽性のウシが見つかった場合にその群れ全頭を処分するという規則の廃止も考えている。

http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/7-2005/fsnet_july_15.htm#story7

【記事・論文紹介】

1. 世界中のカキにおけるノロウイルス汚染蔓延

Norovirus Contamination Found in Oysters Worldwide

Peter K. C. Cheng, Derek K. K. Wong, Thomas W. H. Chung, Wilina W. L. Lim

Journal of Medical Virology 76: 593-597 (2005)

2. 高病原性 H5N1 インフルエンザウイルスの渡り鳥における感染

Highly Pathogenic H5N1 Influenza Virus Infection in Migratory Birds

SCIENCE, published online 6 July 2005

3. 中国において新型鳥インフルエンザウイルス株発見

New Avian Influenza Variant Found in China

Dennis Normile

SCIENCE now, 6 July 2005

[上記論文 2. の紹介記事]

4. アジアにおける高病原性 H5N1 鳥インフルエンザの増殖と生物学的変異に関する国内アヒルの役割

Role of domestic ducks in the propagation and biological evolution of highly pathogenic H5N1 influenza viruses in Asia

D. J. Hulse-Post, K. M. Sturm-Ramirez, J. Humberd, P. Seiler, E. A. Govorkova, S. Krauss, C. Scholtissek, P. Puthavathana, C. Buranathai, T. D. Nguyen, H. T. Long, T. S. P. Naipospos, H. Chen, T. M. Ellis, Y. Guan, J. S. M. Peiris, R. G. Webster
PNAS, Vol. 102, No.30, p.10682-10687, 26 July 2005 (early edition 19 July 2005)

5. アヒルがアジアでの鳥インフルエンザ蔓延を助長

Ducks Help Spread Asian Bird Flu

Dennis Normile

SCIENCE now, 18 July 2005

[上記論文4. の紹介記事]

6. 鳥インフルエンザ：渡りを行う水鳥における H5N1 アウトブレイク

Avian flu: H5N1 virus outbreak in migratory waterfowl

H. Chen, G. J. D. Smith, S. Y. Zhang, K. Qin, J. Wang, K. S. Li, R. G. Webster, J. S. M. Peiris and Y. Guan

Nature, Vol. 436, No. 7048, p.191, 14 July 2005

7. 中国政府が鳥インフルエンザの新規発見に疑問提起

Chinese Ministry Questions Bird Flu Findings

Dennis Normile

SCIENCE, Vol.309, p.364, 15 July 2005

[上記論文6. の関連記事]

8. プリオン病の分子神経学

Molecular neurology of prion disease

Collinge J.

J Neurol Neurosurg Psychiatry 76(7), p.906-919, 2005

プリオン病全般に関するレビュー。

9. スクレイピーもしくは BSE で経口汚染されたマウスにおける消化管内マクロファージの役割

Role of gut macrophages in mice orally contaminated with scrapie or BSE

Thomas Maignien, Monjed Shakweh, Pilar Calvo, Dominique Marcé, Nicole Salès, Elias Fattal, Jean-Phillippe Deslys, Patrick Couvreur, Corinne Ida Lasezas

International Journal of Pharmaceutics 298 (2005), p.293-304

10. *Campylobacter* の用量反応関係の再考

A reconsideration of the *Campylobacter* dose–response relation

P. TEUNIS, W. VAN DEN BRANDHOF, M. NAUTA, J. WAGENAAR, H. VAN DEN KERKHOF, W. VAN PELT

Epidemiology and Infection (2005), 133:4:583-592、

11. 哺乳動物由来培養細胞内における Norwalk ウイルス RNA の複製とパッケージング

Replication and packaging of Norwalk virus RNA in cultured mammalian cells

Miyuki Asanaka, Robert L. Atmar, Vivian Ruvolo, Sue E. Crawford, Frederick H. Neill, Mary K. Estes

PNAS Vol. 102, No. 29, p. 10327-10332, 19 July 2005

12. フィンランドの都市における市営給水によるカンピロバクター症によるアウトブレイク

A large outbreak of campylobacteriosis associated with a municipal water supply in Finland

M. KUUSI, J. P. NUORTI, M.-L. HÄNNINEN, M. KOSKELA, V. JUSSILA, E. KELA, I. MIETTINEN, P. RUUTU

Epidemiology and Infection (2005), 133:4:593-601、

13. シミュレーションによる家禽のカンピロバクターのための薬剤耐性モニタリングプログラムの評価

Evaluation of an antimicrobial resistance monitoring program for *Campylobacter* in poultry by simulation

G. Regula, D. M. A. Lo Fo Wong, U. Ledergerber, R. Stephan, J. Danuser, B. Bissig-Choisat, K. D. C. Stärk

Preventive Veterinary Medicine 70 (2005) 29–43

14. 日本国内の市販鶏肉、牛の糞便および胆汁、ならびにヒト下痢便検体より分離された *Campylobacter jejuni* の血清型および遺伝子型の比較

Campylobacter jejuni isolated from retail poultry meat, bovine feces and bile, and human diarrheal samples in Japan: Comparison of serotypes and genotypes

Shioko Saito, Jun Yatsuyanagi, Seizaburo Harata, Yuko Ito, Kunihiro Shinagawa, Noriyuki Suzuki, Ken-ichi Amano, Katsuhiko Enomoto

FEMS Immunology and Medical Microbiology (2005)

Article in Press, Available online 22 June 2005

15. スクレイピー感染ハムスターの脳ホモジネートの **Real-time immuno-PCR** を用いた微量の PrP^{Sc} の検出

Detection of ultra-low levels of pathologic prion protein in scrapie infected hamster brain homogenates using real-time immuno-PCR

Janet M. barletta, Daniel C. Edelman, W. E. Highsmith, Niel T. Constantine

Journal of Virological Methods 127 (2005) 154-164

以上

● FAO <http://www.fao.org/>

1. コーデックス委員会が 20 以上の食品基準を採択

Codex adopts more than 20 food standards (11 July 2005, Rome/Geneva)

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/105110/index.html>

第 28 回コーデックス委員会（CAC）総会で 20 以上の新規及び改訂した食品基準を採択した。採択された中には、ビタミン・ミネラルサプリメントのガイドラインがある。ガイドラインでは、ビタミン・ミネラルサプリメントの最大摂取量に関する情報の表示を推奨している。また人々はビタミンやミネラルをバランスのとれた食事から摂り、食事から十分なビタミンやミネラルが摂れない場合にのみサプリメントを使うようにすべきであるとしている。

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

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

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

第27週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week27-2005_en.pdf

色素関係抜粋

警報：スイートパプリカ中 Sudan I、挽いたホットチリの Sudan I、スパイスミックス中 Sudan I と Sudan IV、パプリカパウダーのアナトー色素

情報：タイ産かまぼこのエリスロシン、他微生物およびマイコトキシン汚染多数

第28週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week28-2005_en.pdf

警報：ベトナム産パンガシウス（魚）からロイコマラカイトグリーン、ターメリック中の Sudan I と Sudan IV、インドネシア産マグロ・メカジキから一酸化炭素、中国産ウナギからクリスタルバイオレットとマラカイトグリーンなど

情報：オーストラリア産エビのカドミウム、イラン産ピスタチオのアフラトキシン、韓国産リンゴジュースのパツリン、南アフリカ産サプリメントの照射など。

第29週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week29-2005_en.pdf

警報：ペルー産パプリカパウダーにアナトー色素、インドネシア産キハダマグロに一酸化炭素処理など

情報：インドネシア産ナマズのロイコマラカイトグリーンなど

2. 食品サプリメント指令：欧州裁判所は委員会を支持する判決

Food Supplements Directive: European Court of Justice rules in favour of the Commission (12 July 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/916&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

7月12日、欧州裁判所はサプリメントのポジティブリスト制を定めるEU指令を支持する判決を下した。このEUのビタミン・ミネラルサプリメント指令(2002/46/EC)は2002年6月に採択されたもので、その主な目的は、消費者のための安全性を確保すると共に、EU域内でサプリメントを自由に販売できるようにするためである。消費者や業界団体の多くはこの法律に賛成しているが、英国の小売業協会の一部などがこのEU指令は法律に反するとして訴えを起こしていた。(後述の英国FSAに関連記事)

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

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

1. 香料グループ評価 14 に関する AFC パネルの意見：化学グループ 15 のフェネチルアルコール、アルデヒド、エステル及び関連フェニル酢酸エステル

Opinion of the AFC Panel related to: Flavouring Group Evaluation 14 (FGE.14): Phenethyl alcohol, aldehyde, esters, and related phenylacetic acid esters from chemical group 15 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (06 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1024_en.html

7つのフェネチルアルコール誘導体(アルコール、エステル、アセタール)、1つのフェネチルアルデヒド誘導体、2つのフェニル酢酸誘導体の計10物質についての評価である。10物質のうち2物質が1個のキラル中心を持ち、1物質が3個のキラル中心を持っている。全て構造クラスIに分類されている。8物質は、さまざまな種類の食品中に天然に存在している。

MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intakes) による摂取量推定(*)では、欧州における摂取量は1人あたり0.012~1.9 μ g/日となり、構造クラスIの物質についての閾値(threshold of concern)(1,800 μ g/人/日)より十分に低い。mTAMDI(modified Theoretical Added Maximum Daily Intake)では1人あたり1,600~3,700 μ g/日で、1物質以外は閾値(threshold of concern)を超える。従って9物質についてはより信頼できる暴露データが必要である。最終評価には構造に関する情報も必要である。

* : MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intakes) アプローチと mTAMDI (modified Theoretical Added Maximum Daily Intake) アプローチ

科学パネルでは、欧州における香料物質の摂取量推定にこれまで MSDI アプローチを標準として用いてきている。しかし、使用量に関する業界からの情報を検討した結果、MSDI による推定では、多くの場合消費者の摂取量が実際より低く見積もられていることがわかった（特に年間生産量が少ない場合）。したがって、パネルは MSDI による摂取量推定を留保し、業界が報告した通常の使用量に基づき、mTAMDI を用いた推定を行うこととした。但し、そこで推定摂取量に対応する閾値（threshold of concern）を超える場合は、この方法を用いた正式な安全性評価は行わず、使用量についてのより詳細なデータを求めることとした。

2. 香料グループ評価 13 に関する AFC パネルの意見：化学グループ 14 のフルフリル及びフラン誘導体（側鎖置換及びヘテロ原子が付いたものと付いていないもの）

Opinion of the AFC Panel related to Flavouring Group Evaluation 13: Furfuryl and furan derivatives with and without additional side-chain substituents and heteroatoms from chemical group 14 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (06 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1023_en.html

フルフリルアルコールとその関連物質及びイオウ置換フラン誘導体関連物質 18 種についての評価報告。1 物質がキラル中心を持ち、2 物質が幾何異性体として存在し得るが、市販の香料がどの異性体が多いかといった情報はない。16 物質が構造クラス II、2 物質が構造クラス III に分類される。16 物質は、さまざまな種類の食品中に天然に存在している。

MSDI 法による摂取量推定では、欧州における摂取量は 1 人あたり 0.0012~37 μ g/日で、閾値（threshold of concern）以下である。MSDI 法では 17 物質について安全性に問題はないと考えられる。mTAMDI 法では摂取量は 1 人あたり 75~3,700 μ g/日で、構造クラス II の 9 物質と構造クラス III の 2 物質が閾値（threshold of concern）を超える。従ってより信頼できる暴露データが必要であり、最終評価には構造に関する情報も必要である。

3. 香料グループ評価 12 に関する AFC パネルの意見：化学グループ 7 の一級飽和又は不飽和脂環式アルコール・アルデヒド・エステル

Opinion of the AFC Panel related to Flavouring Group Evaluation 12: Primary saturated or unsaturated alicyclic alcohol, aldehyde, and esters from chemical group 7 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (06 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1022_en.html

2 つの一級脂環式エステル、1 つの一級脂環式アルコール、1 つの一級脂環式アルデヒドの計 4 種類の物質についての評価報告。これらは全て 1 つ以上のキラル中心を持つ。市販の香料にどの鏡像異性体が多いかといった情報はない。いずれも構造クラス I に分類される。

MSDI 法による摂取量推定では、欧州における摂取量は 1 人あたり 0.01~0.6 μ g/日で、閾値（threshold of concern）以下である。代謝物は無害と考えられる。遺伝毒性を評価す

るための情報はないが化学構造からこの物質又は代謝物に反応性があるとは思われない。mTAMDI 法では摂取量は 1,600~3,700 μ g/日で、1 つ以外は閾値 (threshold of concern) (1,800 μ g/人/日)を超える。従って 3 つの化合物についてはより信頼できる暴露データが必要であり、最終評価には構造に関する追加情報も必要である。

4. 動物飼料中の望ましくない物質としてのエンドスルファンに関する CONTAM パネルの意見

Opinion of the CONTAM Panel related to Endosulfan as undesirable substance in animal feed (07 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/1025_en.html

エンドスルファンは 1950 年代半ばに開発された非全身性有機塩素系殺虫剤で、 α -及び β -異性体からなり、エンドスルファン硫酸及びエンドスルファンジオールに代謝される。これらの代謝物は光分解される。エンドスルファン含有製品は EC 加盟国 7 ヶ国でまだ認可されているが 2006 年 2 月 1 日までには認可が取り消される。EU 内でのエンドスルファン使用は近年減少し続けている。エンドスルファンは農薬として使用された結果、環境に放出され、大気・土壌・底質などに検出される。土壌からの植物による直接取り込みや植物内での移行は無視できるほど小さい。他の有機塩素系殺虫剤と異なりエンドスルファンの脂質親和性は低く、生物濃縮や蓄積はあまりおこらない。エンドスルファンは消化管で容易に吸収され腎・肝・その他の組織に分布する。異性体や代謝物により分布パターンに違いがある。

通常食品や飼料に検出されるエンドスルファン残留量は少ない。飼料からの動物暴露量についての限られたデータからは、陸上動物は毒性影響があるほどの量には曝されていない。エンドスルファンのヒトや動物における神経毒性については良く知られている。また、肝・腎毒性・血液学的影響・免疫系影響・生殖器影響がある。一般人におけるエンドスルファン摂取量は、1998 年に JMPR により設定された ADI 6 μ g/kg bw を遙かに下回る。

5. 25-ヒドロキシコレカルシフェロール/25-ヒドロキシプレコレカルシフェロールがベースの“Hy・D” (カルシフェジオール) について、飼料添加物としての安全性と有効性に関する FEEDAP パネルの意見

Opinion of the FEEDAP Panel on the evaluation of safety and efficacy of “Hy・D” (calcifediol), based on 25-hydroxylcholecalciferol/25-hydroxy-pre-cholecalciferol, as feed additive in accordance with Council Directive 70/524/EEC (07 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/994_en.html

ビタミン D(カルシフェロール)とその代謝物はヒト及び動物における正常な骨格の発達に必要な必須微量栄養素である。“Hy・D”は 25-ヒドロキシコレカルシフェロール (25-hydroxylcholecalciferol ; 25-OH- D₃) を 1kg あたり 12.5g 含む。25-OH- D₃は、ビタミン D₃がヒトや動物の肝臓で水酸化されて生成する最初の代謝物である。ニワトリと七

面鳥の飼料に 5,000 IU/kg 又は卵を産むニワトリに 3,000 IU/kg(1 μ g 25-OH- D₃ \approx 40 IU) での使用を想定している。25-OH- D₃ は、ビタミン D 活性がビタミン D₃ より強いが測定法や環境により異なる。また使用者に対してそうした情報が充分提供されていない。そのため FEEDAP パネルは、IU 表示ではなく 25-OH- D₃ の μ g 表示を薦めている。耐性試験は充分ではないので最大量を引き下げることが薦めている。この飼料添加物を与えられた動物及び卵を食べることによる消費者のビタミン D₃ 暴露量増加によるリスクはない。この飼料添加物を使用する際、使用者は防護衣を着用すれば有害影響は避けられる。環境リスクアセスメントは必要ない。ビタミン D₃ と 25-OH- D₃ 両方の添加は許可すべきではない。

6. トリフルラリンの農薬リスクアセスメントピアレビューに関する結論—更新

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance trifluralin – updated (12 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/896_en.html

バックグラウンドドキュメントが掲載された。

7. 暴露評価に関する科学委員会の意見

Opinion of the Scientific Committee on a request from EFSA related to Exposure Assessments (12 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/sc_commitee/sc_opinions/1028_en.html

食品の摂取による好ましい影響や有害影響もどれだけ食べたかによる。多くのEUメンバー国では国家レベルでの摂取量調査が行われているが、食品分類の相違などから比較が難しい。この意見では、EUでの整合化した食品摂取量データベースの構築を提案している。

食品中の有害健康影響をおこす可能性のある天然または人工物質の濃度を知ることは必須である。EUメンバー国では毎年多数の食品分析が行われ規制値との比較に用いられているが、科学者、リスク評価者、一般の人などの二次利用者にとってこれらのデータは利用可能となっていない。EFSAは、こうしたデータを蓄積し利用できるようにするデータウェアハウス (data warehouse) を作ることを推奨している。また暴露評価の不確実性を取り扱う方法についてのガイドラインが確立していないことから、EFSAがこの分野に取り組むことなども薦めている。

8. 動物飼料中の望ましくない物質としてのフモニシンに関する CONTAM パネルの意見

Opinion of the CONTAM Panel related to fumonisins as undesirable substances in animal feed (13 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/1037_en.html

フモニシンは *Fusarium verticillioides* や *Fusarium proliferatum* などの真菌が作るカビ毒である。フモニシンは特にトウモロコシやトウモロコシをベースにした製品に多い。ゼアラレノンやデオキシニバレノールのような他の *Fusarium* 毒素も同時に検出されるこ

とが多い。フモニシン類の中ではフモニシンB₁が最もよく見られ最も毒性の高い誘導体である。フモニシンは細胞のスフィンゴシン（スフィンガニン）N-アセチルトランスフェラーゼ阻害剤で、細胞にスフィンガニンやスフィンゴシンの蓄積とスフィンゴ脂質複合体の枯渇をもたらし、細胞周期や分化を阻害し酸化的ストレス、アポトーシス、壊死などを誘発する。

フモニシンB₁は齧歯類で発がん性があるが遺伝毒性はない。齧歯類での *in vivo* の実験からはフモニシンは発がんプロモーターであることが示唆されている。ウマ類やブタ類がフモニシン感受性の最も高い動物種で、ウマやブタ特有の臨床症状を示す。反芻動物や家禽は反応性が低い。魚やウサギ、ヤギ、ミンクなどへのフモニシンの影響についてのデータはほとんどない。飼料から動物への暴露量に関するデータは限られており、モニタリングが必要である。動物飼料からミルクや卵を含む可食部への移行は限られており、動物組織中の残留フモニシンの総ヒト暴露への寄与は微々たるものである。

9. 天然ミネラルウォーター中のホウ素とフッ素の上限に関するCONTAMパネルの意見 Opinion of the CONTAM Panel related to concentration limits for boron and fluoride in natural mineral waters (13 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/1036_en.html

CONTAMパネルは天然ミネラルウォーター中のホウ素とフッ素の最大濃度（Maximum concentration）について助言を求められた。NDAパネルが最近、ホウ素とフッ素について耐容上限摂取量（Tolerable upper intake level : UL）についての二つの意見を発表している。CONTAMパネルはこれらのULに基づいて助言を行い、再評価は行わないとしている。

EUにおいてミネラルウォーターの摂取量が多い人は1日0.5～2.0 Lである。ホウ素のUL（成人で1日 10 mg、1～3才で 3 mg、4～6才で 4 mg、7～10才で 5 mg、11～14才で 7 mg、15～17才で 9 mg）を基準にすると、14才以上の一般人で上限を超えることはない結論している。1～14才の子どもについては1.5 mg ホウ素/Lの規制値でULを超えることはない。

フッ素の場合、成人（UL：7mg/日）では、報告されている最大濃度 8 mg/Lのフッ素を含むミネラルウォーターを1日 1L 飲むとUL を超え、1～3才の子ども（UL：1.4 mg/日）については、1日200 ml 飲むだけでULを超える。最大値を 1mg/L に規制すれば子どもを含む全集団についてULを超えることはない。最大値を5 mg/l とすると、他の暴露源からの摂取がなければ 15才以上の集団のみが UL 以下にできる。

10. 甘味料アスパルテームの新しい研究データに関するEFSAの科学専門家の検討

New research data on the sweetener aspartame to be considered by EFSA's scientific experts (14 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/press_room/press_release/1038_en.html

ポーランドにある研究機関が甘味料アスパルテームに関する新しい研究結果を発表した。

EFSAのAFCパネルは優先順位の高い案件としてこの結果をレビュー（再検討）している。この新しい研究データの詳細はまだ入手できておらず、レビューはまだ開始されていないため、結論を得るまで数ヶ月かかる。EFSAは、現時点での情報からアスパルテームについて消費者の食事に何らかの変更を提案することは適切でないとしている。

1 1. 動物飼料中の望ましくない物質としての γ -HCH及び他のヘキサクロロシクロヘキサンに関するCONTAMパネルの意見

Opinion of the CONTAM Panel related to gamma-HCH and other hexachlorocyclohexanes as undesirable substances in animal feed (14 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/1039_en.html

工業用ヘキサクロロシクロヘキサン（HCH）は、 α ・ β ・ δ ・ γ （リンデンとしても知られる）異性体の混合物で、工業用 HCH 及びリンデンの両方が世界中で殺虫剤として使用されてきた。リンデンはヒト及び動物の治療用にも使われてきた。殺虫活性は γ -異性体にのみある。世界には未だに使用している地域がある。この物質は脂溶性が高く環境中に残留するためフードチェーンの中で蓄積や濃縮がおこる。

HCH は腸管で速やかに吸収され、胎盤を通過し乳汁にも移行する。異性体の毒性は多様で、急性神経毒性は γ -HCH が最も強く、次いで α -HCH である。 β -HCH は中枢神経系への侵入は少ないが体への長期の蓄積性は高い。全ての異性体が肝肥大や肝腫瘍を誘発する。実験動物以外での毒性データは少ない。魚や反芻動物で肝への影響や神経毒性が報告されている。魚や反芻動物では特に用量反応相関はない。 β -HCH は弱いエストロゲン様活性があり、 α と β -HCH はラット肝発がんプロモーターである。IARCでの分類はグループ2B（発がん性の可能性がある；possibly carcinogenic）である。

魚の餌を含むさまざまな飼料中のHCH 濃度データからは、 α ・ β ・ γ -HCH は低いmg/kg レベルの範囲にある。飼料による魚の蓄積データはない。HCH の飼料汚染経路は明らかではないが、現在もしくは最近までHCH が使用されている国からの飼料や飼料成分の世界的流通が主な汚染源と考えられる。欧州には飼料中の望ましくない物質についての暴露評価を行えるような報告システムは存在していない。

HCHについてのヒト食事からの暴露評価で、最近のものが不足している。チェコ・カナダ・米国でのデータと母乳中HCH 濃度の減少から考察すると、現在の食事からの暴露量は非常に少ないと考えられる。 β -HCHは、工業用HCH を1970年代後半に禁止したEU諸国で現在でも母乳から検出されるが、 α と γ -HCH はほとんど検出されない。工業用HCHをより長く使用していた東欧や発展途上国では、母乳中濃度はもっと高い。

1 2. 作業文書「食品及び飼料として使用されるGMO及びGMO由来製品のリスクアセスメントのためのガイダンス文書案」についてのパブリックコメント募集

Public consultation of the working document "Draft Guidance Document for the Risk Assessment of GMOs and their Derived Products Intended for Food and Feed Use"

(18 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_consultations/1035_en.html

EFSAは、GM食品及び飼料の認可申請について詳細なガイドラインを発行している。(EC) 1829/2003の枠組みの中で、広範囲な遺伝子組換え生物及び由来製品のリスク評価に関する新しい案を発表し、2005年9月15日までにコメントを募集している。

1 3. 作業文書「GM植物の影響の一般サーベイランス」に関するパブリックコメント募集
Public consultation of the working document "General Surveillance of the Impact of GM Plants" (15 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_consultations/1034_en.html

EFSAは、GM食品及び飼料の認可申請について詳細なガイドラインを発行している。その中の「GM植物の影響の一般サーベイランス」については最終化されていない。新しい案の発表に対し2005年9月15日までにコメントを募集している。

1 4. 害虫抵抗性グリホサート耐性遺伝子組換えトウモロコシMON 863 x MON 810の輸入・加工用としての上市申請（モンサント社）についてGMOパネルの意見

Opinion of the GMO Panel related to the Notification for the placing on the market of insect-protected genetically modified maize MON 863 x MON 810, for import and processing, under Part C of Directive 2001/18/EC from Monsanto (14 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/1030_en.html

これまでEFSAはMON 863 x MON 810について2回の意見を答申している。2004年4月2日にはMON 863 x MON 810のデータに加えて、MON 863とMON 810の単一挿入種のデータも用いて市場への流通は許容できると結論している。しかしながら追加のラット90日間試験の必要性について意見が分かれた。そのためEFSAは評価の最終化のためにデータを要求することにした。ラット90日間試験のフルデータが提出され、再度GMOパネルが評価を依頼された。EU規制が変更されたため、適用される規制が変更されている。

MON 863は害虫抵抗性タンパク質としてcry3Bb1を発現し、MON 810はCry1Abを発現する。MON 863 x MON 810は両者の交配種で、それぞれのタンパク質のアレルギー性などについては単一挿入種で既に評価済みで、意見も公表されている。90日間亜慢性試験の結果でも何の有害事象も見られておらず、GMOパネルは安全性に問題はないと結論した。またパネルは、輸入と加工に関する通知には科学的情報は必要ではなく、意図しない環境影響は在来種のトウモロコシの場合と同様であるということに同意している。

結論としてGMOパネルは、MON 863 x MON 810は提案された使用方法ではヒト・動物の健康及び環境への有害影響はないとしている。

1 5. 害虫抵抗性グリホサート耐性遺伝子組換えトウモロコシMON 863 x MON 810の食品及び飼料への使用のための上市申請（モンサント社）についてGMOパネルの意見

Opinion of the GMO Panel on an application (Reference EFSA GMO DE 2004 03) for the placing on the market of insect protected genetically modified maize MON 863 x MON 810, for food and feed use, under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto (14 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/1031_en.html

1 4 に準じた内容。結論としてGMOパネルは、863 x MON 810は提案された使用方法ではヒト・動物の健康及び環境への有害影響はないとしている。

1 6. 害虫抵抗性グリホサート耐性遺伝子組換えトウモロコシMON863 x MON810 x NK603の食品及び飼料への使用・輸入・加工用としての上市申請（モンサント社）についてGMOパネルの意見

Opinion of the GMO Panel on an application for the placing on the market of insect-protected glyphosate-tolerant genetically modified maize MON863 x MON810 x NK603, for food and feed uses, and import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto (14 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/1033_en.html

MON863 x MON810 x NK603についてはGMOリスクアセスメントガイドラインに則って評価を行った。MON 863は害虫抵抗性タンパク質としてcry3Bb1を発現し、MON 810はCry1Abを発現する。NK603は*Agrobacterium sp.* 系統CP4 (CP4 EPSPS)の5-エノイルピルビルシキミ酸-3-リン酸シンターゼ (5-enoylpyruvylshikimate-3-phosphate synthase) をコードする遺伝子を導入して除草剤グリホサート耐性としたものである。いずれも単独でEFSAにより認可承認の評価を受けている。MON863 x MON810 x NK603はそれらの交配種で、単独挿入種と同程度の組換えタンパク質を発現している。トウモロコシの組成や性質は対照系統と変わらず、齧歯類90日間亜慢性試験でも有害事象は見られなかった、ブロイラーでの試験でも有害事象はなかった。

結論としてGMOパネルは、MON863 x MON810 x NK603は提案された使用方法ではヒト・動物の健康及び環境への有害影響はないとしている。

1 7. 害虫抵抗性グリホサート耐性遺伝子組換えトウモロコシMON863 x NK603の食品及び飼料への使用・輸入・加工用としての上市申請（モンサント社）についてGMOパネルの意見

Opinion of the GMO Panel on an application for the placing on the market of insect-protected glyphosate-tolerant genetically modified maize MON863 x NK603, for food and feed uses, and import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto (14 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/1032_en.html

1 6 に準じた内容。結論としてGMOパネルは、MON863 x NK603は提案された使用方

法ではヒト・動物の健康及び環境への有害影響はないとしている。

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

1. 食品サプリメントの安全性に関する500の書類がFSAに提出された

Five hundred dossiers submitted to Agency on safety of food supplements (12 July 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jul/supplementdossier>

FSAはサプリメント製造業者から、EFSAがミネラルやビタミンについて安全性評価を行うための500以上の書類を受け取った。これらの書類の受理に伴いFSAはEFSAによる評価が行われるまでこれら物質の販売継続を認める。EFSAはこれらの書類を検討し、さらに情報を要求することもあり得る。この措置は2009年まで続くと思われる。このリストの中にはセレンイーストやスズ、マンガン、ビタミンK₂などが含まれる。

書類が提出された物質のリスト（505件）：

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/vitmin/supptable>

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

1. 英国における農作物及び食品の2004年10～12月残留農薬モニタリング検査結果

Pesticide Residues Monitoring Report Forth Quarter Report 2004 October to December 2004 (Published on 29 June 2005)

http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/PRC_2004_Q4_report.pdf

リンゴから認可されていない残留農薬イプロジオン 0.5mg/kg が検出、39 検体から MRL 以下ではあるが複数の残留農薬（1 検体は 6 種類）が検出された。他の作物ではブドウ・レタス・soft citrus・オーツ/ライ麦から複数の農薬が検出された。消費者の健康への影響はないとしている。

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

1. フランスにおける2003年抗生物質消費量フォローアップ報告書

コミュニケ（公式発表）（July 7, 2005）

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/CPAnmv.pdf>

動物用医薬品としての抗生物質について 1999 年～2003 年の消費量に関する報告書。フランスでは 2003 年は 1,261 トンの抗生物質が販売された。主な 4 グループの抗生物質（テ

トラサイクリン・スルホンアミド・βラクタム・マクロライド) で総販売量の 80%を占めている。また、テトラサイクリン単独で総販売量の約半分を占めている。過去 3 年間では販売量は減少してきており、2002 年に比べて 2.7%、2000 年に比べると 9.1%減っている。報告書本文 (PDF 33 ページ) : <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/rapport2003-6.pdf>

● 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. BMVEL のプレスリリース (2005 年 7 月 8 日)

ビンの蓋のパッキンへのアゾジカルボンアミドの使用が8月2日から禁止される

http://www.bfr.bund.de/cm/216/treibmittel_azodicarbonamid_in_glaeschendeckeln.pdf

ビンの蓋のパッキンへのアゾジカルボンアミドの使用が8月2日から禁止される。アゾジカルボンアミドは瓶詰め食品中のセミカルバジドの発生源である。

2. 母乳中難燃剤—ドイツの乳児にリスクはない

Flame retardants in breast milk – no risk to infants in Germany (2005-07-19)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6566>

連邦環境局 (Federal Environmental Agency, UBA) のために連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) が行った研究で、母乳中の難燃剤はドイツの乳児のリスクとはならないことが確認された。研究ではドイツの89人の母親の母乳128検体についてポリ臭化ジフェニルエーテル (PBDEs) の検査を行った。このデータから推定される乳児の難燃剤摂取量は、4ヶ月の乳児で動物実験におけるNOAELの何万分の1 (tens of thousands of times lower) である。北米で検出されている量は10~30倍高い。この結果からUBAとBfRでは、乳児にとって母乳が今でも最良の食事であるとの一致した意見である。

PBDEは脂溶性で残留性のため環境中で分解しにくい。したがってフードチェーンに蓄積し血液や母乳から検出される。母乳は脂肪含量が高いためヒトの化学物質総負荷を示す重要な指標である。これまでドイツでは散発的なデータしかなかった。1970年代からPBDEsは難燃剤として使用され、環境中に広範囲に拡散している。PBDEsには200以上の同族体があるが、3つの工業用混合物 (ペンタ-、オクタ-、デカ-BDE (プロモジフェニルエーテル)) が使われている。この3つの混合物のうちペンタ-及びオクタ-BDEは、環境保護及び乳児の保護の観点から欧州では2004年8月以降禁止されている。本研究では欧州の母乳中で始めてデカ-BDE 209の検出に成功した。この成分は、第3の混合物 (デカ-BDE) の主成分である。現在までのところ、この物質は高濃度暴露した労働者の血中にもみ検出されている。現時点では禁止されておらず、電子工業分野で使用されている。

本研究はドイツにおける母乳中PBDEレベルが欧州各国の中でも低いことを示している。暴露源は動物由来食品である。混合食を摂取している出産後2週間の女性 (41名) の母乳中

平均濃度は、2.47 ng/g 乳脂肪で、ベジタリアン女性（32名）の1.65 ng/g 乳脂肪より有意に高かった。難燃剤を含むテレビやコンピュータのモニターの前で過ごす時間や母親の年齢は本研究では重要ではなかった。出産後3ヶ月経ってからの母乳の検査では、濃度が徐々に低下するダイオキシンやPCBと異なり、少なくともこの期間ではPBDE濃度に変化はなかった。おそらく観察期間が短すぎたと思われる。一方、母乳で育てた子どもの数が多いとPBDE濃度は低かった。

● 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. 食品へのビタミン D₃ の直接添加を認可

Food Additives Permitted for Direct Addition to Food for Human Consumption; Vitamin D₃ (Federal Register: June 29, 2005, Volume 70, Number 124)

<http://a257.g.akamaitech.net/7/257/2422/01jan20051800/edocket.access.gpo.gov/2005/05-12699.htm>

体重削減又は維持のための特別食用代用食バー・その他バー（棒状食品）・豆乳ベースの代用食飲料へのビタミン D₃ 添加を認める内容。

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

1. CFIA のマラカイトグリーンモニタリング状況更新

Update on the Canadian Food Inspection Agency Monitoring Activities for Malachite Green (July 6, 2005)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20050706e.shtml>

最近数種の養殖魚からマラカイトグリーン（MG）やロイコマラカイトグリーン（LMG）が検出されたことから、CFIA は輸入及び国産の養殖魚及び魚介製品中のモニタリングを強化している。国産養殖魚のルーチン検査からは、MG 使用がカナダ全土に広がっているという事実は示されていない。しかし、ブリティッシュコロンビア州、オンタリオ州、カナダ漁業海洋省（DFO）で、養殖のマスノスケ（キングサーモン）及びマスに微量の MG または LMG（MG の代謝物）が検出された。CFIA のサンプリングプログラムでは、輸入養殖魚中にも MG 及び LMG が検出された。MG や LMG が検出された場合には食品として出回らないよう適切な措置がとられている。

CFIA と DFO は天然魚についても 2005 年 6 月から検査を行っているが、現時点では検査した天然魚で MG 及び LMG は検出されていない。

ヘルスカナダ（カナダ保健省）は、魚中の MG 及び LMG 汚染を健康ハザードクラス II（Class II Health Hazard：健康への有害影響の可能性が低いと考えられるもの）に分類した。人の健康への緊急のリスクがないことから、ヘルスカナダでは、汚染された魚を食べた可能性がある消費者に対し特別の措置は必要ないとしている。

ヘルスカナダと CFIA は、モニタリング強化の他、MG を含む食品の販売は食品医薬品法（Food and Drugs Act）違反であり、人の消費用に加工・販売はしてはならないと助言している。またこれらの魚は、家畜用飼料のためのフィッシュミールや魚油用の加工には適していないとしている。CFIA は、7 月 6 日付けで国内の魚及び魚介製品の加工・輸入業者宛に、コミュニケ（公報）を送付した。

MG は抗菌剤で、1992 年以前には、魚卵、魚、貝・甲殻類などの真菌類や寄生虫感染治療のため、孵化場で一般に用いられていた。LMG は MG の代謝物で、魚の組織中に MG が検出されなくなったあともずっと長い間検出される。

● カナダ Pest Management Regulatory Agency (PMRA)

1. Baycox（トルトラズリル）についての Q&A

Questions and Answers BAYCOX (toltrazuril) (2005-07-07)

http://www.hc-sc.gc.ca/vetdrugs-medsvet/baycox_qa_e.html

Baycox は産まれたばかりのブタの寄生虫感染（コクシジウム症）用薬剤である。Baycox は、新薬申請研究（INDS）目的に生後 3～4 日齢の子ブタにのみ使用された。ヘルスカナダの科学者はデータのレビューを終え、この薬物のヒト発がん性への懸念が払拭できないとして新薬研究を中止する。Baycox を投与された子ブタは最後の処理から 150 日間または体重 100kg になるまでは販売されない。豚肉に残留する量は少ないので健康影響は考えられないとしている。

現在カナダでは豚コクシジウム症用の製品は認可されていないが、他の国で使用されている薬剤を緊急医薬品放出プログラム（Emergency Drug Release (EDR) Program）により動物用医薬品管理局から入手できる。

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

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

1. 中国産ビールのホルムアルデヒド検査（2005.07.11）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=780

KFDA は、中国でビール製造時の沈殿物除去のためホルムアルデヒドを使っているという一部マスコミ報道に関連し、輸入されるすべての中国産ビールに対してホルムアルデヒド

検査を実施した後通関させるよう措置した。また、2005年度に輸入し流通している中国産ビールを緊急に収去・検査するよう措置したと発表した。

添付ファイル：中国産ビール詳細輸入状況(2005)

2. 成人用品店が勃起不全治療剤を違法販売 (2005.07.07)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=778

光州地方食品医薬品安全庁は、光州・全北・全南・済州島と合同で管轄地域内のアダルトショップ 28ヶ所を点検した結果、医薬品である勃起不全治療剤を販売した 19ヶ所を摘発したと 7日発表した。これらの業者は、勃起不全治療剤「バイアグラ」「シアリス」などを販売して摘発されたが、これら薬物は不特定多数を相手に違法輸入されたものと推定されており製造者は不明である。

3. 2005 容器包装国際シンポジウム開催 (2005.07.07)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=777

KFDAは、安全性に関して最近関心が高まっている食品用容器包装材に対する基準・規格の国際化をはかり、食品に移行する各種原料物質に対する各国の管理現況を把握するために 2005年 7月 8日容器包装国際シンポジウムを開催すると発表した。

第一部では「日本のポリ塩化ビニル (PVC) 包装材質管理状況」、「中国の新素材容器包装材質基準及び管理」、「合成樹脂容器包装材市場分析、安全性動向及び許容物質リスト (Positive List) 推進戦略」の発表がある。第二部では「アメリカ、ヨーロッパの容器包装材原料物質及び添加物質管理状況」、「中国の容器包装管理状況及び今後計画」、「韓国の容器包装材安全性管理状況及び今後計画」の発表がある。

4. 青木香、馬兜鈴、紫河車を漢方薬公定書から削除 (2005.07.18)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=788

KFDAは、青木香 (セイモッコウ、*Aristolochiae Radix*、ウマノスズクサの根) ・馬兜鈴 (バトウレイ、*Aristolochia debilis S.et Z*、ウマノスズクサの果実) ・紫河車 (シカシャ、*Placenta Hominis*) の漢方薬3種を公定書規格から削除し、5種の規格を新設する内容の大韓薬典外生薬規格集改訂案を作成したと18日に発表した。今回削除される青木香と馬兜鈴は、腎臓毒性及び発がん性のあるアリストロキア酸が含まれるとして6月1日から製造・輸入が禁止された品目である。現在市場に流通しているこの漢方薬は今月末までに収去・廃棄しなければならない。紫河車は「健康なヒトの胎盤」であり、漢方医学文献で慢性消耗性疾患を治療するのに使われてきた薬剤であるが、病原性微生物などの感染の懸念があり今回削除することにした。一方、路路通 (原文のまま)、大青葉、半边蓮、伸筋草、佩蘭の5種の規格が新設された。

5. 輸入魚類における発がん物質の含有についての検査 (2005.07.14)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=787

KFDAは、輸入魚類に発がん性の懸念のあるマラカイトグリーンが使われているという国外情報により、輸入段階でのマラカイトグリーンの残留検査を14日発表した。マラカイトグリーンは、カビ・細菌感染防止剤及び産業用色素（染料）として魚類を養殖する際、受精卵の消毒や養殖・運搬・保存の過程での使用が推定されている。マラカイトグリーンは値段が安く効果が大きいため広く使われてきたが、90年代初頭発がん性の疑い有りとされて世界的に使用が禁止された。

KFDAは、マラカイトグリーンを使用している可能性が高いウナギ・スッポン・サケ及びこれらの製品に対して通関段階で検査を行う。通関段階の検査結果を総合・分析した上で必要な場合は、輸入段階の全ての魚類または市場流通製品にまで拡大して検査を実施する計画である。

6. 墨粉を食用に違法製造・販売した業者の摘発（2005.07.12）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=781

大田地方食品医薬品安全庁は、食品の製造過程で濾過補助の目的のみに使用できる食品添加物の活性炭を、食用目的に違法製造及び販売していた業者に対し特別取り締まりを実施し、4ヶ所を摘発したと発表した。今回の特別取り締まりは、インターネットホームページなどで活性炭の医学的効能を虚偽・誇大広告し食用として販売していた業者を対象に行われた。活性炭は食用にすると腸閉塞の原因になったり、糖尿病患者では副作用の恐れがあるので食用にしないよう消費者にもとめている。

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

1. 西洋薬成分の入った健康製品

Health product with western drug ingredients found (6 July 2005)

<http://www.info.gov.hk/dh/new/2005/Jul/050706e1.htm>

6月21日に53才の女性が自宅で倒れているのが発見され入院したが6月25日に死亡した。この女性は6月はじめから息切れや倦怠感・衰弱を訴えていた。自宅からは“常青春”と書かれたカプセルの入った瓶が発見され、この中にフェンフルラミンとプロプラノロールが検出された。

2. 10食品が安全性試験に不合格

10 foods fail safety tests (July 13, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050713/txt/050713en05001.htm>

食品サーベイランス計画の結果、検査した食品の0.2%にあたる10食品が不合格であった。

1,400の微生物試験の結果では、3検体から病原体（ノロウイルスとリステリア）を検出した。2,100の化学試験の結果では、7検体が不合格であった。内容は以下のとおりである：米と牡蠣に基準量を超えるカドミウム、ニンジンに使用を許可されていない二酸化硫黄、ナツメに二酸化硫黄の超過、中国レタスに残留農薬基準の超過、レッドスナッパー（魚）に天然毒素シガトキシンを検出。

3. 西洋薬成分を含む漢方薬

Proprietary Chinese medicine with western drug ingredients (15 July 2005)

<http://www.info.gov.hk/dh/new/2005/Jul/050715e.htm>

保健省（The Department of Health）は「苦楽康膠囊」に西洋薬ロシグリタゾン（rosiglitazone）とフェンホルミン（phenformin）が含まれるため、買ったり使用しないよう呼びかけている。ロシグリタゾンは糖尿病薬で、副作用には頭痛や下肢の肥大がある。フェンホルミンは以前に糖尿病薬として用いられていた物質で、重篤な副作用（死亡することもある乳酸アシドーシス）があり、香港では1985年に禁止された。

注意の呼びかけは、6月28日に下肢の腫大を訴えて病院を訪れた73才の女性の症例のあとに出された。女性は現在回復しているが、中国本土から糖尿病用の製品を入手して2ヶ月間飲んでいた。

【その他の記事、ニュース】

● EurekAlert <http://www.eurekalert.org/>

1. コーネル大学乳がん教育の専門家が女性にハーブサプリメントの使用について注意を喚起

Cornell breast cancer educator cautions women against using herbal supplements (July 12, 2005)

<http://www.news.cornell.edu/stories/July05/herbs.breast.cancer.ssl.html>

コーネル大学の専門家は、ブラックコホシュやレッドクローバー、ニンジンなどのハーブサプリメントや大豆を使っている女性に注意を呼びかけている。ハーブ医薬品が乳がんリスクを増加させたり減少させるという直接的証拠はないが、ハーブの中にはエストロゲン様活性のあるものがあり、長期使用には注意が必要である。

ハーブサプリメントについては、きちんと計画された臨床研究データがないだけでなく品質や剤型を保証するような規制もない。ハーブが天然だから通常の医薬品より安全だということはない。ハーブ治療薬にも副作用や有害影響はある。

ファクトシート：ハーブ治療薬と乳がんリスク

Herbal Medicines and Breast Cancer Risk

<http://envirocancer.cornell.edu/factsheet/diet/fs53.herbal.cfm>

2. 食事代わりに栄養サプリメントを考えるのは時期尚早

Tufts nutrition scientists say it is premature to focus on nutrient supplements over diet
(19 Jul 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-07/tu-tns071805.php

JAMAの7月20日号に発表された特別論文で、タフツ大学の研究者らは栄養と健康に関して最も信頼に足るデータは食事のパターンにあつてサプリメントではないと報告している。ビタミンEと心血管系疾患の介入研究が最も良い事例で、観察研究からなんらかの栄養素の良い効果が期待できたとしても、介入研究の根拠がなければ一般には薦められない。特に高用量サプリメントの結果はしばしば予想を裏切り、良い効果がみとめられないだけでなくしばしば有害影響が観察されている。現在の専門家の意見では、健康のため食品や食事代わりにサプリメントを摂るのは薦められない。現状では「果物や野菜、低脂肪乳製品、全粒粉及び魚を多く含む食事をする」ことであるとしている。

[EurekAlert のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

● ProMED-mail より

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

1, キノコ中毒で死亡 (ウクライナ)

Food poisoning, fatal, mushrooms - Ukraine (Lugansk) (13-JUL-2005)

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:201819241009462677::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29654

1) Lugansk地方に雨が降った結果キノコが生長し、キノコ中毒が頻発している。14人がキノコ中毒になり1人が死亡した。Lisichanskでは1人、Pervomaiskでは2人、Stakhanovでは3人、Popasyanskyでは8人が中毒になり、Stakhanovでは4才の子どもが死亡した。

2) 4人の子どもを含む12人が野生キノコを食べて入院した。Pushkariovkaでは7月8日に8人が中毒で入院し、7月9日には子どもたちの状態が悪化し転院している。Kharkovでは7月7日、2人がキノコ中毒で死亡した。

キノコ中毒による死亡者は2003年の2倍以上である。

【論文等の紹介】

1. 食事性アクリルアミドとヒトがん

Dietary acrylamide and human cancer.

Pelucchi C, et al.

Int J Cancer. 2005 Jul 7; [Epub ahead of print]

2. 食事性アクリルアミドと大腸がんリスクに関する前向き研究

Prospective study of dietary acrylamide and risk of colorectal cancer among women.

Mucci LA, Adami HO, Wolk A.

Int J Cancer. 2005 Jul 7; [Epub ahead of print]

3. メチル水銀の胎児暴露指標としての臍帯血中水銀濃度

Umbilical cord mercury concentration as biomarker of prenatal exposure to methylmercury.

Grandjean P, Budtz-Jorgensen E, Jorgensen PJ, Weihe P.

Environ Health Perspect. 2005 Jul;113(7):905-8

**4. スウェーデン女性における環境カドミウムの低用量暴露による尿細管と糸球体への影響
Tubular And Glomerular Kidney Effects In Swedish Women With Low Environmental
Cadmium Exposure**

Agneta Åkesson and Staffan Skerfving et. al.

Environ Health Perspect [Online 11 July 2005]

5. 柑橘系果物に含まれる残留農薬の調査

Pesticide residues survey in citrus fruits

Ortelli D, Edder P, Corvi C.

Food Addit Contam. 2005 May;22(5):423-8.

**6. ポルトガルで捕れるヨーロッパ産イワシ、アジ、大西洋サバに含まれる有機塩素系殺虫
剤の残留値**

Organochlorine pesticide residues in European sardine, horse mackerel and Atlantic mackerel from Portugal

Campos A, Lino CM, Cardoso SM, Silveira MI.

Food Addit Contam. 2005 22(7) 642-646

**7. DR CALUX®bioassayを使用した食品及び飼料中のダイオキシン (PCDDs/PCDFs) と
PCBsの測定 : 国際的なvalidation研究**

Determination of dioxins (PCDDs/PCDFs) and PCBs in food and feed using the DR CALUX® bioassay: Results of an international validation study

Gizzi G, Hoogenboom LA, Von Holst C, Rose M, Anklam E.

Food Addit Contam. 2005 May;22(5):472-81.

8. ポリスチレンから食品類似物中へのスチレンモノマー、ダイマー、トリマーの移行

Migration of styrene monomer, dimers and trimers from polystyrene to food simulants

Choi JO, Jitsunari F, Asakawa F, Sun Lee D.

Food Addit Contam. 2005 22(7) 693-699

9. フィリピンでの米と米製品に含まれるアフラトキシンと *Aspergillus section Flavi* に関する更新情報

Updated profile of aflatoxin and *Aspergillus section Flavi* contamination in rice and its byproducts from the Philippines

Sales AC, Yoshizawa T.

Food Addit Contam. 2005 May;22(5):429-36.

10. イタリア産の従来栽培及び有機栽培果実におけるパツリンの生成とそれに伴う暴露評価

Occurrence of patulin in conventional and organic fruit products in Italy and subsequent exposure assessment

Piemontese L, Solfrizzo M, Visconti A.

Food Addit Contam. 2005 May;22(5):437-42.

11. 発がん性物質ピロリジジンアルカロイドの代謝活性化、モノクロタリンは *in vivo* で DNA 付加体を形成する

Metabolic activation of the tumorigenic pyrrolizidine alkaloid, monocrotaline, leading to DNA adduct formation in vivo

Wang YP, Yan J, Beger RD, Fu PP, Chou MW.

Cancer Lett. 2005 Aug 8; 226(1):27-35.

12. ダイエタリーサプリメント研究のためのコンピューターアクセス：連邦政府が構築しデータベース

Computer access to research on dietary supplements: a database of federally funded dietary supplement research.

Haggans CJ, Regan KS, Brown LM, Wang C, Krebs-Smith J, Coates PM, Swanson CA.

J Nutr. 2005 Jul;135(7):1796-9.

13. アルコール性ミオパシー（筋萎縮）：亜鉛サプリメントに効果はない

Alcoholic myopathy: Lack of effect of zinc supplementation

M.C. Durán Castellón, et al.

Food Chem Toxicol. 2005 Sep;43(9):1333-43.

14. 大豆食品のシュウ酸とフィチン酸

Oxalate and Phytate of Soy Foods.

Al-Wahsh IA, Horner HT, Palmer RG, Reddy MB, Massey LK.

J Agric Food Chem. 2005 Jul 13;53(14):5670-5674.

15. 血中鉛レベルと喘息リスク

Blood lead level and risk of asthma.

Joseph CL, et al.

Environ Health Perspect. 2005 Jul;113(7):900-4.

16. 血清中ダイオキシン濃度と閉経年齢

Serum dioxin concentrations and age at menopause.

Eskenazi B, et al.

Environ Health Perspect. 2005 Jul;113(7):858-62.

17. 低用量の環境鉛暴露と子どもの知識機能：国際統合分析

Low-Level Environmental Lead Exposure and Children's Intellectual Function: An International Pooled Analysis

Bruce P. Lanphear and Russell Roberts et. al.

Environ Health Perspect, July 2005, 113(7) 894-899

18. 塩化ビニル：ケーススタディー

Vinyl chloride: a case study of data suppression and misrepresentation.

Sass JB, Castleman B, Wallinga D.

Environ Health Perspect. 2005 Jul;113(7):809-12.

19. 第1回フランストータルダイエツトスタディーによる18成分の食事からの暴露評価

Dietary exposure estimates of 18 elements from the 1st French Total Diet Study

Leblanc, Jean-Charles and Verger, Philippe et.al.

Food Additives and Contaminants, July 2005, vol. 22, no. 7, pp. 624-641(18)

20. 第1回フランストータルダイエツトスタディーによる食品中カビ毒の暴露評価

Estimated dietary exposure to principal food mycotoxins from The First French Total Diet Study

Leblanc, J.-C; Tard, A; Volatier, J.-L; Verger, P
pp. 652-672(21)

21. 上海魚介類市場で販売されている貝類中の寄生貝毒と下痢性貝毒汚染に関するマウス実験と HPLC による測定

Contamination of shellfish from Shanghai seafood markets with paralytic shellfish poisoning and diarrhetic shellfish poisoning toxins determined by mouse bioassay and HPLC

pp. 647-651(5)

Authors: Wu, J.-Y; Zheng, L; Wang, J.-H

22. セントジョーンズワート摂取によるポリコナゾール薬物動態への短期と長期の相反する作用

Opposite effects of short-term and long-term St John's wort intake on voriconazole pharmacokinetics.

Rengelshausen J, et al.

Clin Pharmacol Ther. 2005 Jul;78(1):25-33.

コメント：セントジョーンズワートが関係する薬物相互作用：短期阻害性と長期誘導性？

St John's wort-associated drug interactions: Short-term inhibition and long-term induction?

Xie HG, Kim RB.

Clin Pharmacol Ther. 2005 Jul;78(1):19-24.

以上