

食品安全情報 No. 1 / 2006 (2006. 01.06)

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 17

食品微生物関連情報

【国際機関】

● WHO

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

鳥インフルエンザによる初めての死亡者（トルコ）

Avian influenza – situation in Turkey

5 January 2006

トルコで初めて鳥インフルエンザ H5 による死亡者 2 人が確認された。イランとアルメニアとの国境近くの Agri 県に住む、14 歳の少年と 15 歳の姉がそれぞれ 1 月 1 日、1 月 5 日に死亡した。感染源は鶏との濃密接触と考えられている。1 月 1 日以降、Van 県でこの 2 人を含む 11 人が鳥インフルエンザの症状を呈して入院した。2 人は東アジア以外での初めての確認患者である。

http://www.who.int/csr/don/2006_01_05/en/index.html

● FAO

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

1. 食品安全と品質 最新情報

Food Safety and Quality Update

Issue No 36. December 2005

オンラインで入手可能な情報

1. 科学的助言の提供に関して発展途上国の参加を促進するための FAO/WHO の会議

FAO/WHO meeting on enhanced participation of developing countries (experts and data) in the provision of scientific advice

科学的助言の提供において、発展途上国からの専門家の参加とデータの活用を高めるため、2005年12月12～16日にセルビア・モンテネグロのベオグラードで FAO/WHO の会議が開催された。詳細がから入手可能であり、最終報告が2005年2月に発行される予定である。

http://www.fao.org/es/ESN/proscad/index_en.stm.

2. 動物用医薬品の MRL を導きだすための統計学的方法について意見募集

Statistical methods for the estimation of MRLs for veterinary drugs

JECFAのFAO側の事務局が、動物用医薬品のMRLを導きだすための統計学的方法を使用するソフトウェアベースのツールについて、2006年1月15日まで意見を募集している。詳細が以下から入手可能である。

http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/statistical_en.stm

今後の開催案内等

1. 乳児用調合粉乳の *Enterobacter sakazakii* と *Salmonella* に関する FAO/WHO 会議

FAO/WHO Technical Meeting on *Enterobacter sakazakii* and *Salmonella* in powdered infant formula

2006年1月16～20日、CCFHからの追加質問に答えるためローマで開催。(安全情報部から豊福主任研究官が出席予定)

前回の会議の報告書は以下サイトから入手可能である。

http://www.fao.org/es/ESN/jemra/enterobacter_en.stm

2. 微生物リスクアセスメントに関するワークショップと第2回微生物リスクアセスメント国際会議

Workshop on Microbiological Risk Assessment (MRA) and 2nd International Conference on MRA: Foodborne Hazards

2006年2月20～23日、シドニーで開催。食品衛生管理部から春日室長出席予定。詳細はつぎのサイトより。

<http://www.aifst.asn.au/templates/aifst.aspx?edit=false&pageID=417>

3. リスクアセスメントの結果に基づくリスク管理戦略に関する専門家会議

Experts Meeting on Risk Management Strategies based on Micro Risk Assessment Outputs

2006年4月3～7日、ドイツのキールで開催。(background paper のdrafting groupには安

全情報部から豊福主任研究官、食品衛生管理部から春日室長が参画した。キールの会議には春日室長出席予定)。詳細は次のアドレスから入手可能

<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/2005/en/index.html>

告知

ラクトペルオキシダーゼの使用に関する専門家会議の報告

Lactoperoxidase expert consultation

2005年11月27日～12月3日に開催された。報告書は次のアドレスから入手可能：

www.fao.org/es/ESN/food/risk_lacto_en.stm

[ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/36.pdf](http://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/36.pdf)

● OIE

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

Disease Information

5 January 2006

Vol. 19 – No. 1

30 December 2005

Vol. 18 – No. 52

1. 高病原性鳥インフルエンザ (ウクライナ)

Highly pathogenic avian influenza in Ukraine Follow-up report No. 4

2005年12月29日付け報告

2005年12月5日～28日の間に、3,309村の423,417飼養場の様々な種類の鳥類5,511,6721羽の検査が行われた。クリミア自治共和国からアウトブレイクの疑い7件が報告され、検査が。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec0

2. 高病原性鳥インフルエンザ (ウクライナ)

Highly pathogenic avian influenza in Ukraine: follow-up report No. 2

2005年12月21日付け報告

クリミア自治共和国からアウトブレイク23件が報告された。感受性のある89,449羽のうち症状を呈するもの2,409羽、死亡2,409羽、処分48,381羽で、H5N1が確認された。感染源は野鳥との接触で、野生のウイルス保有宿主の管理、発症した動物と周辺のすべ

で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、消毒が行なわれた。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec0

3. 高病原性鳥インフルエンザ (ウクライナ)

Highly pathogenic avian influenza in Ukraine: follow-up report No. 3

2005年12月26日付け報告

2005年12月5日から25日の間に、2,809村の311,075飼養場で様々な種の4,471,688羽が検査された。クリミア自治共和国で新たに4件のアウトブレイクが疑われている。発生した村では12月26日現在、合計69,662羽が処分された。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec1

4. 高病原性鳥インフルエンザ (中国)

Highly pathogenic avian influenza in China (People's Rep. of ~) Follow-up report No. 12

2006年1月3日付け報告

四川省から新しいアウトブレイク1件が報告された。鶏とアヒル1,800羽が症状を呈して死亡、12,900羽が処分され、H5N1が確認された。感染源は不明である。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec5

5. 鳥インフルエンザ (トルコ)

Avian influenza in Turkey

2005年12月27日付け報告

アウトブレイク1件が報告された。感受性のある1,559羽のうち症状を呈するもの1,200羽、死亡1,200羽、処分359羽で、鳥の種類は鶏、ガチョウ、七面鳥およびアヒルであった。H5が確認され、感染源を調査中である。stamping out(処分359羽)、隔離、国内の移動管理、消毒、疾患制御センターの活動、保護地域とサーベイランス地域の設定、臨床サーベイランスの継続、バイオセキュリティ策の強化、意識啓蒙活動と指導活動が行なわれた。発生したIgdır県は渡り鳥の主要飛路の一つであり、アルメニアとの国境から7km、イランから15km、アゼルバイジャンに属するナヒチェヴァン自治共和国から40kmの場所に位置する。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec3

6. 高病原性鳥インフルエンザ (ロシア)

Highly pathogenic avian influenza in Russia: follow-up report No. 5

2005年12月22日付け報告

12月22日までに10地域の62カ所からHPAIウイルスの感染が確認された。Kalmykia

共和国と Astrakhan 地域から野鳥（白鳥）の H5N1 感染が確認された。庭で飼育されている家禽については、10月28日以降アウトブレイクは発生していない。

ウイルスの赤血球凝集素切断部位の配列は GERRRKKRGLF であり、ロシアで見つかったウイルスの切断部位配列はすべて一致している。2005年にロシアで分離された HA 遺伝子と NA 遺伝子のヌクレオチドのフラグメントおよび A/goose/Guangdong/1/96 H5N1 に属する分離ウイルスの配列から作成された系統樹によると、A/Qinghai/05 H5N1 グループとの相同性が認められる。stamping out、移動制限、隔離、消毒が行なわれた。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec4

7. 高病原性鳥インフルエンザ（ルーマニア）

Highly pathogenic avian influenza in Romania Follow-up report No. 15

2006年1月4日付け報告

Ialomita から新しいアウトブレイク 1 件が報告された。感受性のある雌鳥 82 羽のうち症状を呈するもの 14 羽（データ不完全）、死亡 14 羽、処分 68 羽であった。H5 が確認され、感染源は野鳥との接触である。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec7

8. 高病原性鳥インフルエンザ（ルーマニア）

Highly pathogenic avian influenza in Romania: follow-up report No. 14

2005年12月29日

アウトブレイク 10 件が報告された。感受性のある 1,629 羽、症状を呈するもの 307 羽、死亡 313 羽、処分 1,304 羽であった。H5 が確認され、感染源は野鳥との接触であった。部分的 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、消毒が行なわれ、野生のウイルス保有宿主の管理が行なわれる予定である。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec8

【各国政府機関等】

● Canadian Food Inspection Agency(CFIA)

<http://www.inspection.gc.ca/>

健康危害警告

Salmonella 汚染の可能性により緑豆もやしに警告

Health Hazard Alert

Mung Bean Sprouts manufactured by Toronto Sun Wah Trading may contain

Salmonella Bacteria

December 24, 2005

多数のサルモネラ症患者が発生している事件に関連し、Toronto Sun Wah Trading または Hollend Enterprises 社が栽培した緑豆もやしが *Salmonella* に汚染されている可能性があることから、CFIA がこれを喫食しないよう警告している。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20051224e.shtml>

● Health and Consumer Protection Directorate-General, EU

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index_en.htm

食品および飼料に関する新しい規則が新年に施行される

New Year, Safer Food: Upgraded food and feed legislation enters into effect

22 December 2005

2006 年 1 月 1 日から、大幅に改訂された食品および飼料規則が適用される。EU の食品安全対策の強化と調和を目指すこの規則は、食品衛生に関する総括的規則、微生物規格に関する規則、飼料と食品の公的管理に関する規則及び飼料衛生規則から構成され、EU のフードチェーンのあらゆる段階に適用される。重要な点は、EU 市場の食品が確実に安全基準を満たすよう、生産者から加工業者、小売業者、ケータリング業者にいたるまで食品と飼料に関わるあらゆる従業者が責任を分担することである。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/1689&format=HTML&aged=0&language=EN>

上記規則に関する Q & A

Questions and Answers on the new EU rules on food and feed hygiene and controls

22 December 2005

上記規則に関する様々な Q & A が下記アドレスから入手可能であり、ここに一つ紹介する。

Q: 食品衛生に関する総括的規則の主要条項は何か。

A: 全ての食品に関する一般的規則に加え、食肉・食肉製品、二枚貝、水産食品、乳・乳製品、卵・卵製品、カエルの脚、カタツムリ、獣脂、及びゼラチン、コラーゲンに関する個別規則が規定されている。主要条項に次のような条項が新しく導入された。

- ・食品の生産、製造、加工、流通、小売に係わる全従業者が、食品衛生基準を確実に満たし責任を果たすことが最も重要である。
- ・一次生産者は、可能な限り一次生産品を汚染から守らなければならない。
- ・食品生産に関わる施設は登録が必要で、担当機関による認可が必要な場合もある。
- ・一次生産を除き、フードチェーンのあらゆる段階で HACCP の原則を適用するべきであ

る。

- ・国内レベルで、従業者のための適正規範ガイドを作成するべきである。
- ・施設の構造設備及び機械器具、食品の取扱い、使用水の水質、害虫防除、低温流通の維持などに関する技術的要件を重視するべきである。
- ・伝統的は生産方法等、小規模な事業などでは、新しい規則の適用に柔軟性をもたせてよい。
- ・輸入食品は EU 製品と同等の高い基準を満たさなければならない。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/498&format=HTML&aged=0&language=EN>

● EFSA

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

2004年のEU域内における人畜共通感染症の病原体及び抗菌薬耐性の傾向と感染源に関するEFSAの報告書

EFSA's First Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Antimicrobial resistance in the European Union in 2004

21 December 2005

2004年、EU 25カ国の人畜共通感染症のアウトブレイクは6,860件、患者は42,447人で、サルモネラ症とカンピロバクター症が最も多かった。

サルモネラ症の報告患者は192,703人、100,000人当たり42.2人で、2003年より22%増加した。感染源は鶏肉と豚肉が多い。

カンピロバクター症の報告患者は183,961人、100,000人当たり47.6人で、2003年より32%増加した。主な感染源は鶏肉で、とさつ時には鶏肉の80%以上がカンピロバクター菌を保有していた。

リステリア症の報告患者は1,267人、100,000人当たり0.3人で、2003年とほぼ同じであった。VTEC感染症の報告患者は17カ国で4,143人、100,000人当たり1.3人で増加した。Yersinia症の報告患者は10,000人以上であった。ヒト結核症の報告患者はデータが不完全で推測が難しいが、報告されたのは83人であった。

死亡者はリステリア症が最も多く、107人であった。

一般に、寄生虫性感染患者は病原菌性より少なく、トリヒナ症患者は300~400人、エキシノコックス症もほぼ同数、トキソプラズマ症は約2,000人であった。狂犬病は2人であったが両者ともEU外での感染であった。

http://www.efsa.eu.int/science/monitoring_zoonoses/reports/1277_en.html

● Eurosurveillance

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

volume 10 issue 12

22 December 2005

大規模な *E. coli* O157 感染アウトブレイク、アイルランド、2005 年 10 月～11 月

Large *E. coli* O157 outbreak in Ireland, October-November 2005

2005 年 10 月 15 日から 11 月 30 日までに、アイルランド中西部の農村で *E. coli* O157 PT32 ベロ毒素 2 陽性感染患者 18 人（うち 9 名は無登録託児所に通う小児）が確認された。同国で報告される VTEC では、ベロ毒素産生 *E. coli* (VTEC) O157 が最も多い。今回はアイルランドで最大の VTEC 感染のアウトブレイクであり、患者の半数が無症候であった点が通常と異なる。小児 2 人が溶血性尿毒症症候群で入院し、小児 1 人に腹膜透析が必要となった。最近、人口 340,000 人のこの地域では VTEC 感染患者が毎年 6～10 人発生している。

疫学的調査の予備結果により、私的水道グループ(GWS)の水が感染源と考えられている。GWS は、公共水道ではないが、給水設備を共有する多くの家庭によって構成されており、アイルランドの家庭の 6%がこの GWS の水を利用している。

アウトブレイクに関与した GWS の水源近辺ではウシが飼育され、排泄物もみられた。1 つの牛群から *E. coli* O157 ベロ毒素 2 が検出され、さらに詳しく調査している。託児所の自主閉鎖や患者の隔離が行なわれ、GWS の水は煮沸するよう助言された。今回のアウトブレイクは、GWS の水質基準を維持することの重要性、親が託児施設の管理状況を知っておくことの必要性が強調された。登録された託児所は基本的な最低衛生条件を満たし、また定期的に地域の衛生部局の監視を受けている。また、農村地域にある汚染されやすい水により、罹患率の高い大規模な VTEC アウトブレイクが起こる可能性があることを示している。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/051222.asp#3>

● Institut de veille sanitaire, France

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

フランスの冬季の急性胃腸疾患(2006 年 1 月 3 日現在)

Epidémie hivernale de gastro-entérites aiguës en France, Point au 3 janvier 2005

フランスでは、急性胃腸疾患の状況は増加したが、「流行」の基準値は下回っている。2005 年 12 月 12 日からの 1 週間の急性下痢患者は人口 100,000 人当たり 253 人で、「流行」の基準値である 100,000 人当たり 266 人より少なかったが、12 月 26 日から 1 月 1 日の週に

は患者数が急増し同 492 人となり、基準値をはるかに超した。特に North-Not of Calais (同 687 人), Aquitaine (同 660 人), 及び Burgundy (同 586 人)の 3 地域が突出している。患者の過半数が 25 歳未満で、特に 5 歳以下の小児の患者が増えている。

冬季の急性胃腸疾患はウイルス性が多い。ウイルスの種類によるが、24~72 時間の潜伏期間の後、下痢、悪心、嘔吐、腹痛、発熱が起こり、症状は一般に数日間続く。急性脱水症状を起こすことがあり、小児や高齢者に多い。1998 年から 1999 年にかかる冬季の急性胃腸疾患の調査では、患者の 39%から A 群および C 群ロタウイルス、ヒトカルシウイルス、アストロウイルス、アデノウイルス 40/41 型が見つかった。カルシウイルスが 19% (うちノロウイルスが 85%)、ロタウイルスが 17%から分離された。3 歳以下の小児では、55%がウイルス性であることが確認された。1997 年から 2000 年にある病院に急性胃腸疾患で入院した 15 歳以下の小児では 51%がロタウイルス感染であった。

冬季の急性胃腸疾患のリスク要因に関する研究により、患者との接触が感染の主要因子であることが確認され、貝類及び水の摂取と疾患との間に関連性はみられなかった。しかし、一部のウイルス、特にノロウイルスは、排泄物に汚染された水、またはウイルスの保有者の取り扱いにより汚染された食品によって感染することがある。

腸内感染症により毎年約 600 人が死亡し、特に 5 歳以下の小児と 75 歳以上の高齢者が多い。1999 年の腸内感染症による死亡者は 5 歳以下が 34 人、75 歳以上が 322 人であった。5 歳以下の小児の罹患が依然として問題であり、重症になることが多く 20%が脱水症状を起こす。

http://www.invs.sante.fr/display/?doc=surveillance/gastro_enterites/index.htm

● Food Standards Agency, U. K.

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

***E.coli* O26 汚染の可能性による未殺菌乳製品の回収**

Further update on product withdrawal

22 December 2005

E.coli O26 汚染の可能性があると、フランスの Laiterie Fromagerie de Val d'Ay-Etablissement REAUX 社の未殺菌乳を用いて製造された製品 (チーズ、バター等) が回収されている。FSA は 12 月 19 日と 20 日にも警告を発し、喫食しないよう呼びかけた。対象となった全製品には、"F 50.267.01 CEE"のマークが付いている。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/dec/rawmilk>

● Food Safety Authority of Ireland(FSAI)

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

1. *E. coli* O026 汚染の可能性によりフランス産カマンベールチーズに警告

Food Safety Authority Warns of Possible Contamination of Camembert Cheese

28 December 2005

Food Safety Authority of Ireland が、*E. coli* O026 汚染の可能性があるととして食品業者にフランスの未殺菌乳カマンベールチーズの検査を要請している。対象は Laiterie Fromagerie du Val D'Ay Etablissement REAUX 社製で、上から順に”F”, “50.267.01”, “CEE”が表示してあるマークのついた製品、”Reo”, “Reaux”, “Laiterie du Val d’Ay”および”Le Gaslonde”である。2005年12月17日にヨーロッパで回収が始まり、アイルランドでも同社から輸入している未殺菌乳カマンベールチーズを検査することにした。

http://www.fsai.ie/news/press/pr_05/pr20051228.asp

2. 食品安全管理システムに関する新しい国際基準

New international standard for food safety management systems

FSAI News letter Nov/Dec 2005、Dec 21, 2005

国際標準化機構(ISO)が、ISO 22000:2005 ‘Food Safety Management Systems – Requirements for Any Organization in the Food Chain’を導入した。この新しい ISO 基準により、National Standards Authority of Ireland (NSAI)はアイルランドの基準(I.S. 343:2000 ‘Food Safety Management’)を廃止しなければならず、また、すでに新しい I.S. EN ISO 22000 について多くの業者を認証した。

新しい基準による利点は、業者の HACCP システム実施が容易になることである。また、広く実施されているが特に食品安全向けではない ISO 9001:2000 の品質管理システム基準のアプローチが拡大される。

業界が新しい基準を実施するのを援助するため、ISO は、特に小中規模の業者に重点を置いたガイダンスである ISO/TS 22004:2005 ‘Food Safety Management Systems – Guidance on the Application of ISO 22000:2005’を発行した。そのほかにも、ISO/TS 22003 ‘Food Safety Management Systems – Requirements for Bodies Providing Audit and Certification of Food Safety Management Systems’と、ISO 22005 ‘Traceability in the Feed and Food Chain – General Principles and Guidance for System Design and Development’を作成中である。

I.S. EN ISO 2200 には I.S. 343 の要素すべてが含まれ、さらに次のことが義務化、あるいは強調されている。

- ・ 全フードチェーンの関係組織への適切な情報伝達
- ・ 外部委託の管理
- ・ 食品ビジネスの目的を通じて食品安全が支持されていることを示す証拠
- ・ 内部および外部両者での情報伝達の重要性
- ・ 計画された間隔でのシステムのシニアマネージメントによる見直し

- ・能力に基づいたスタッフの研修
- ・リスクアセスメントに基づいた危害分析へのアプローチ
- ・管理基準（Critical Limits）設定の根拠に関する書類

http://www.fsai.ie/news/newsletter/nl_05/newsletter_518.pdf

- Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu（オランダ）

<http://www.rivm.nl>

Infectieziekten Bulletin 16.10 2005

<http://www.rivm.nl/infectieziektenbulletin/index.html>

オランダの食品由来感染症、2004年

Notifications of foodborne infections and outbreaks: overview 2004

オランダの1年間の食品由来感染症と食中毒の患者は、約300,000人から750,000人である。患者の一部は、感染症の電子通知システムを通じて報告されており、2004年には、アウトブレイク48件を含む、87件の感染症が報告された。食品由来ではサルモネラとノロウイルスが患者の大部分を占め、それぞれ193人と192人で、ついでカンピロバクターが32名であった。一方、食品由来が推測される他の病原体による患者は、赤痢346人、ブルセラ病8人、チフス31人、コレラ1人、A型肝炎447人、パラチフスA型21人とB型17人であった。2004年、食品由来感染と食中毒の患者数は減少したのに対し、赤痢等の原因による報告患者数は横ばいかまたは増加した。このような患者のうち、汚染された食品または水によるものは0～38%であった。赤痢、A型肝炎、チフスおよびコレラなど食品由来疾患の報告は、夏季に最も多い。赤痢等は外国での感染が重要部分を占め、例えばA型肝炎では39%、チフスとコレラでは100%が外国での感染であった。アウトブレイクの48%が、レストラン等の商業的施設で発生した。

http://www.rivm.nl/infectieziektenbulletin/bul1610/art_voedselgerel.html

- Swedish Institute for Infectious Disease Control (SMI)

<http://www.smittskyddsinstitutet.se>

サルモネラに汚染されたサラミ

Salmonellasmittad salami

EPI-aktuellt, vol 4, nr 51 (22 december 2005)

スウェーデンにおいて、イタリア製サラミの喫食により7名（5歳～69歳、男性2名、女性7名）のサルモネラ症患者がSMIに報告された。患者のうち1名がサラミを喫食後発

症したことから、当該サラミが原因と疑われ、輸入者の調査及び製品の検査が行われ、検体から *Salmonella Infantis* が分離された。当該製品の回収も行われ、スウェーデン全体で 1200 kg が回収された。Enternet (the the European monitoring network for intestine infections) を通じ、同様の問題の有無を EC 各国に問い合わせたところ、11 月に北スウェーデンを訪問したノルウェーの一家族 6 名が *S. Infantis*、*S. Typhimurium* 及び両方の血清型に感染していたという報告がノルウェーからあった。

http://www.smittskyddsinstitutet.se/SMItemplates/BigArticle_5980.aspx

● ProMED-mail

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

1. ロタウイルス (グアテマラ)

Viral gastroenteritis, rotavirus – Guatemala

January 2, 2006

この 2 カ月間に、少なくとも小児 1,021 人がロタウイルスに感染し、このうち 2 人が死亡し、警告が発せられた。2004 年の患者は 7,000 人、少なくとも小児 60 人が死亡した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4469792232907871130::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,31514

2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2005 (49) (48)

December 30, 2005 December 23, 2005

コレラ (ナイジェリア) (12 月 28 日)

12 月 23 日から南部デルタ州で飲料水によってコレラが発生し、5 人が死亡した。

コレラ (ザンビア) (12 月 27 日)

コレラ患者が 2005 年 11 月に急増してこのうち 7 人が死亡し、患者数は 233 人から 900 人になった。90%が首都ルサカからの報告であった。

コレラ (ザンビア) (12 月 28 日)

豪雨によってコレラのアウトブレイクが悪化し、少なくとも 6 人が死亡、8 月以来の患者数は 1,144 人となった。患者の大部分が首都ルサカに集中している。同国では 2004 年、コレラの流行により 100 人以上が死亡した。

コレラ (ウガンダ) (12 月 30 日)

Hoima 県で、コレラにより 10 人が治療中で少なくとも 3 人が死亡した

コレラ (ウガンダ) (12 月 26 日)

水路付近の住民がごみや汚物を水路に廃棄することから、カンパラ県 Bwaise でコレラの流行が悪化した。

コレラ (ギニア・ビサウ) (12月27日)

2005年6月に始まったコレラのアウトブレイクの終息を宣言した。患者数は25,111人で399人が死亡した。

コレラ (インド) (12月20日)

南部の Tamil Nadu 州でコレラの症状により1人が死亡、9人が入院した。

コレラ (サントメ・プリンシペ) (12月20日)

2カ月にわたるコレラの流行は衰える様子がなく、この2週間にさらに5人が死亡して合計25人となり、患者数は650人から1374人以上と倍増した。

コレラ (マラウイ) (12月21日)

マラウイでは1973年に初めてコレラ患者が報告されて以来、雨季には依然発生しているが患者数は減少している。2005年の患者数は166人で、このうち死亡者は3人であった。2003年に最大のアウトブレイクが起こり、患者33,000人、死亡者1,000人であった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4469792232907871130::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,31490

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16898383297446329782::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,31447

【記事・論文紹介】

1. 日本における BSE のヒトへの暴露における牛の検査戦略のあたえるインパクトの評価
Assessment of the impact of cattle testing strategies on human exposure to BSE agents
in Japan

Toshiyuki Tsutsui, Fumiko Kasuga

International Journal of Food Microbiology, *in press*, Available online 4 Jan 2006

2. サルモネラに汚染されたゴマの実を含んだ製品：タヒニに関連した3件のアウトブレイク

Sesame seed products contaminated with *Salmonella*: three outbreaks associated with tahini

L. E. UNICOMB G. SIMMONS T. MERRITT J. GREGORY C. NICOL P. JELFS M. KIRK A. TAN R. THOMSON J. ADAMOPOULOS C. L. LITTLE A. CURRIE C. B. DALTON

Epidemiology and Infection, Volume 133, Issue 06, 12, 2005, pp 1065-1072

3. ヒトのカンピロバクター症における *Campylobacter coli* の重要性：汚染率および遺伝子学的特徴

The importance of *Campylobacter coli* in human campylobacteriosis: prevalence and genetic characterization

M. GÜRTLER T. ALTER S. KASIMIR K. FEHLHABER

Epidemiology and Infection, Volume 133, Issue 06, 2005 Dec, pp 1081-1087

4. 北タイにおける食用動物とヒトにおけるカンピロバクター

Campylobacter in food animals and humans in northern Thailand.

Padungtod P, Kaneene JB.

Journal of Food Protection. 2005 Dec;68(12):2519-26.

と殺前 2 週未満の鶏、1 ヶ月未満の豚、乳牛、農業従事者、農家以外の住民及び下痢を発症した子供におけるカンピロバクターに関する疫学的知見を得るため、横断的／縦断的研究および症例対照研究を行った。検体は 2000～2003 年にかけて北タイのチェンマイ及びランパンで収集し、総数 2,360 の検体を試験対象とした。横断的研究結果によると、飼育施設、食肉処理場および市場における鶏のカンピロバクターの汚染率 (prevalence) はそれぞれ 64、38、47%であり、豚ではそれぞれ 73、69、23%であった。飼育施設の乳牛における汚染率は 14%、生乳のそれは 5%であった。飼育施設におけるカンピロバクター汚染率は、生きた動物の検体よりも飼育環境 (飼料、飼料箱、飼育小屋の床、水など) から採取した検体の方が低かった。健康な農家以外の住民の検体からは *Campylobacter* は分離されず、農業従事者及び下痢を発症している子どもの検体の汚染率はそれぞれ 5%と 18%であった。

鶏の 52%、豚の 98%、農業従事者の 66%から分離された主要株は *Campylobacter coli* であり、一方、乳牛の 63%や下痢症の子供の 62%から分離された株は *Campylobacter jejuni* であった。

SSCP (Single Strand Conformation Polymorphism : 1 本鎖 DNA 高次構造多型) 解析の結果、下痢症の子供から分離された多くの株は鶏から分離された株に類似した一本鎖高次構造多型であった。下痢症の子供について、性別、年齢、鶏肉、豚肉およびミルクの摂取のいずれのリスク因子もカンピロバクターの分離率とは関連性がみられなかった。

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

5. 米国において RTE 食品およびリステリア症患者から分離された *Listeria monocytogenes* の関連性

Relatedness of *Listeria monocytogenes* Isolates Recovered from Selected Ready-To-Eat Foods and Listeriosis Patients in the United States

Stefanie Evans Gilbreth, Jeff E. Call, F. Morgan Wallace, Virginia N. Scott, Yuhuan Chen, John B. Luchansky

Applied and Environmental Microbiology, December 2005, p. 8115-8122, Vol. 71, No. 12

6. オランダにおける *Salmonella* Enteritidis 及び Typhimurium (DT104 及び

non-DT104)感染のリスク因子：Enteritidis の場合は生卵、Typhimurium の場合は砂場が顕著な因子

Risk factors for *Salmonella* Enteritidis and Typhimurium (DT104 and non-DT104) infections in The Netherlands: predominant roles for raw eggs in Enteritidis and sandboxes in Typhimurium infections

Y. DOORDUYN, W. E. VAN DEN BRANDHOF, Y. T. H. P. VAN DUYNHOVEN, W. J. B. WANNET, W. VAN PELT

Epidemiology and Infection (2005), Forthcoming articles, Published Online 21/11/2005

7. 未殺菌乳を用いたチーズにおける *Listeria monocytogenes* の管理

Control of *Listeria monocytogenes* in raw-milk cheeses

L. Milleta, M. Saubusse, R. Didienne, L. Tessier, M.C. Montel

International Journal of Food Microbiology, *in Press*, Available online 4 Jan 2006

8. インフルエンザA (H5N1) 感染治療時のoseltamivir耐性出現

Oseltamivir resistance during treatment of influenza A (H5N1) infection

de Jong MD, Tran TT, Truong HK, Vo MH, Smith GJ, Nguyen VC, Bach VC, Phan TQ, Do QH, Guan Y, Peiris JS, Tran TH, Farrar J.

New England Journal of Medicine. 2005 Dec 22;353 (25) :2667-72.

9. 尿中プリオンはGlycosaminoglycan L鎖IgG複合体を構成し、コンゴレッドで染色可能である。

Prion urine comprises a glycosaminoglycan-light chain IgG complex that can be stained by Congo red.

Halimi M, Dayan-Amouyal Y, Kariv-Inbal Z, Friedman-Levi Y, Mayer-Sonnenfeld T, Gabizon R.

J Virol Methods. 2005 Dec 28; [Epub ahead of print]

10. 1996年～1999年のスコットランドにおける腸管出血性大腸菌 O157 散発例の地域的および時期的な疫学的検証

Spatial and temporal epidemiology of sporadic human cases of *Escherichia coli* O157 in Scotland, 1996-1999.

Innocent GT, Mellor DJ, McEwen SA, Reilly WJ, Smallwood J, Locking ME, Shaw DJ, Michel P, Taylor DJ, Steele WB, Gunn GJ, Ternent HE, Woolhouse ME, Reid SW;

Wellcome Trust-funded IPRAVE Consortium.

Epidemiology and Infection. 2005 Dec;133(6):1033-41.

1 1 . *Salmonella enterica* Serovar Typhimurium タイピングにおける PFGE 法のコスト効果

Cost-effective application of pulsed-field gel electrophoresis to typing of *Salmonella enterica* Serovar Typhimurium.

Doran G, Morris D, O'Hare C, DeLappe N, Bradshaw B, Corbett-Feeney G, Cormican M.

Appl Environ Microbiol. 2005 Dec;71(12):8236-40.

1 2 . ノロウイルスタンパク構造とその機能

Norovirus protein structure and function.

Michele E. Hardy

FEMS Microbiol Lett. 2005 Dec 1;253(1):1-8. Epub 2005 Sep 6.

ノロウイルスのタンパク構造とウイルスの複製サイクルにおける機能についての最新の知見と現状に関するレビュー。

1 3 . プリオン領域：遺伝子配列、構造と相互作用（レビュー）

Prion domains: sequences, structures and interactions.

Ross ED, Minton A, Wickner RB.

Nature Cell Biology. 2005 Nov;7(11):1039-44.

以上

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

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

1. 動物飼料で成長促進剤としての抗生物質の使用禁止

Ban on antibiotics as growth promoters in animal feed enters into effect (22 December 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/1687&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=fr>

動物飼料における成長促進剤としての抗生物質の使用禁止が EU 全域で 2006 年 1 月 1 日から発効する。家畜肥育のためにこれまで認可されていた最後の抗生物質 4 種類はこの日から販売及び使用が認められない。非医療目的での抗生物質使用はこれまで段階的に廃止されてきたが、今回の禁止措置はその最終段階である。これは、過剰使用や誤使用による抗生物質耐性菌・微生物の問題と取り組む欧州委員会の全体計画の一環である。

2. 「スーパーバグ」との戦い : EU 加盟国は抗菌剤耐性との戦いに一層の努力が必要

Working against “super bugs”: Member States must do more to combat antimicrobial resistance (22 December 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/1688&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

12 月 22 日に発表された欧州委員会の新しい報告書によれば、治療用薬剤に耐性をもつ「スーパーバグ super bugs (多剤耐性菌)」の出現を抑えるために、抗生物質の不適切な使用を削減する努力が必要である。報告書では、加盟国が取り組むべき特に重要な分野として、感染管理、抗生物質による自己治療 (self-medication)、適切な抗生物質使用についての市民への情報提供をあげている。

本報告書を含む抗生物質耐性に関するサイト :

http://europa.eu.int/comm/health/ph_threats/com/mic_res/mic_resistance_en.htm

3. 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)

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

第 51 週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week51-2005_en.pdf
警報通知 (Alert Notifications)

イタリア産牛レバーのデキサメタゾン MRL 超過、イタリアやオーストリア産の各種ジュース、ワインのパッケージからのイソプロピルチオキサントン (ITX) の溶出、スペイン産マグロ切り身の一酸化炭素処理、スウェーデン産キッチンばさみや中国産 (オーストリア経由) プラスチック製スプーンからの一級芳香族アミンの溶出、中国産 (ポーランド経由) 冷凍養殖ウナギのマラカイトグリーンとロイコマラカイトグリーンなど。

情報通知 (Information Notifications)

トルコ産パプリカパウダーの Sudan 1 及び 4、ミャンマー産冷凍エビのクロラムフェニコール、香港産のナイロン製台所用品からの一級芳香族アミン、アニリン、4,4-ジアミノジフェニルメタンの溶出、米国産ビーフジャーキーのクロキサシリンの MRL 超過、米国産未承認遺伝子組換えサツマイモ、インド産冷凍ブラックタイガーエビのニトロフラン(代謝物)-フラゾリドン(AOZ)など。(他に微生物、カビ毒多数)

第 52 週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week52-2005_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

ノルウェー産スモークサーモン等の未承認亜硝酸塩、タイ産 (オランダ経由) 「中国風」麺の未承認色素タートラジン、イタリア産パスタの未承認色素 Sudan 1 及び 4、タイ産 (デンマーク経由) 砂糖漬け果物の過剰量の亜硫酸塩、アイルランド産グレープフルーツ種子抽出物の塩化ベンゼトニウム、ドイツ産オレンジジュースのパッケージからのイソプロピルチオキサントンの溶出、ネパール産サプリメントの鉛、米国産 (ハンガリー経由) サプリメントの未承認照射、チリ産冷凍大西洋サケ切り身のエトキシキン、日本製乾燥海藻の高濃度ヨウ素など。

情報通知 (Information Notifications)

イタリア産ソース、オリーブ油、ジュース、ミルクなどのパッケージからのイソプロピルチオキサントンの溶出、リトアニア産サバ燻製のベンゾ(a)アントラセン、モロッコ産コショウのメソミル、ウクライナ産蜂蜜のクロラムフェニコール、ナイジェリア産パーム油の Sudan 4、チリ産生鮮アプリコットのカルバリルなど。(他に微生物、カビ毒多数)

第 53 週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week53-2005_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

ノルウェー産スモークサーモン等の未承認亜硝酸塩、コスタリカ産 (スペイン経由) 真空パック冷凍マグロ切り身のヒスタミンと一酸化炭素処理、中国産 (スペイン、オランダ経由) 赤い豆腐の未承認ベニコウジ色素、香港産ナイロン台所用品からの 4,4-ジアミノジフェニルメタンの溶出など。

情報通知 (Information Notifications)

ベトナム産 *pangasius hypophthalmus* (ナマズ的一种)の切り身のマラカイトグリーン、ハンガリー産ケシの実の高濃度モルヒネ、イタリア産各種ジュース及びミルクのパッケージからのイソプロピルチオキサントンの溶出など。(他にアフラトキシン多数)

-
- 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. 野生生物事故調査計画

Wildlife Incident Investigation Scheme (WIIS) (22 December 2005)

<http://www.pesticides.gov.uk/environment.asp?id=58>

本計画は、英国で農薬中毒が関係していると考えられる野生生物 (益虫やペットも含む) の死亡事故について調査を行っており、農薬が認可された後に適正に使用されているかどうかをモニターするのに使われている。毎年年次報告が発表され、上記のサイトから 1998 年以降の年次報告書がダウンロードできる。今回 2004 年の年次報告書が発表された。

2004 年は、疑わしい中毒事例として全部で 355 例報告され、そのうち 104 件が農薬中毒であった。残りは情報不足などで解析できないか農薬が検出されなかった事例である。農薬中毒事例については、農薬の使用方法を濫用、誤用、承認された使用方法、特定できないなどに分類している。2004 年は、承認された方法で農薬を使用した結果起こった事故は一例もなかった。2003 年以前は毎年数例あり、承認された使用方法による事故が一件もなかったのは計画が始まって初めてのことである。

-
- 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. ビスフェノール A のエストロゲン作用に関する新しい研究とリスク評価への関連性 (22.12.2005)

http://www.bfr.bund.de/cm/208/eine_neue_studie_zur_oestrogenen_wirkung_von_bisphenol_a.pdf

ビスフェノールAはプラスチック製造に使用される化学物質で、プラスチック製ほ乳びんにも使われている。しかし食器から移行する量は限られているため健康に悪影響が出るほどの量を摂取することはない。食品への移行は食品1kgあたり最大0.6mgで、現行のビスフェノールのTDI 0.01 mg/kgを超えることは考えにくい。この物質の有害影響として取り上げられているのは発がん性等ではなく「内分泌かく乱物質」としての作用である。

BfRはEUと協力して内分泌かく乱物質の低用量影響について評価を行っており、結論は1年以内に出るとしている。これとは別にEndocrinologyに発表された論文 (※下記参照) では、ラット脳でのビスフェノールAの影響を報告している。BfRは現行のリスク評価におけるこの論文の重要性について評価した結果、消費者の健康リスク評価にはさほど重要では

なくこれまでのTDIを変更する必要はないとしている。

※関連情報：Endocrinologyに発表された論文

Ontogeny of rapid estrogenmediated extracellular signal-regulated kinase signaling in the rat cerebellar cortex: potent nongenomic agonist and endocrine disrupting activity of the xenoestrogen bisphenol A.

Zsarnovszky et al., (2005) Endocrinology 146 5388-5396.

ラットの脳にエストラジオールやビスフェノール A を直接注入し、6 分後断頭してリン酸化 ERK を測定した。ビスフェノール A は 10^{-12} ~ 10^{-10} M で影響がみられたとしている。

2. 食品包装用の紙や厚紙中のパーフルオロ化合物 (28.12.2005)

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

飲料用カップやピザの箱など食品包装用の紙類はパーフルオロ化合物でコーティングしてある場合があるが、この物質は撥水性、撥油性でフルオロテロマーアルコール (FTOH) を含むことがある。FTOHは体内でごく一部がパーフルオロオクタン酸 (PFOA) に変換されるとの文献がある。PFOAはEFSAにより評価されている。FTOHとの接触等について信頼できるデータがないため、BfRは食品包装関係業者にFTOHやPFOAの含量及び食品への移行についてのデータを要求している。

● ノルウェー食品安全局 (Norwegian Food Safety Authority)

http://www.mattilsynet.no/portal/page?_pageid=54,40103&_dad=portal&_schema=PORTAL&language=english

1. ノルウェー産サケに高濃度の有害金属 (鉛及びカドミウム) が含まれているとのロシアの主張を拒否

Rejects Russian claims that Norwegian salmon contains too high levels of harmful metals (30.11.2005)

ロシアのニュース担当部局の報告によれば、ロシアの検査当局がノルウェーの養殖場からの魚の輸入を一時中止する可能性がある。

鉛及びカドミウムに関するノルウェーの規制は EU に準じている。EU では、魚中の鉛の最大基準値を 0.2mg/kg、カドミウムの最大基準値を 0.05mg/kg に設定している。1990 年代以降、ノルウェーの養殖サケ中の重金属類についても検査しており、いずれも基準値を十分に下回っている (本サイトに 1998 年~2005 年のサケ中の鉛及びカドミウムの分析結果の表が掲載されている)。

2. ロシアが生鮮サケの輸入制限を続行

Continued Russian restrictions on imports of fresh salmon (20.12.2005)

http://www.mattilsynet.no/english/news_archive/continued_russian_restrictions_on_imports_of_fresh_salmon_30100

12月20日、ノルウェー食品安全局とロシア獣医局はモスクワで会合を開き、ノルウェー産サケの輸入制限について協議した。ロシア獣医局は、ノルウェー産養殖サケに高濃度の鉛とカドミウムが検出されたとの立場を譲らず、20日午後ノルウェー産生鮮サケの全般的な輸入禁止を発表した(2006年1月1日発効)。ノルウェーのシーフード担当部局は1995年以降、毎年大規模モニタリング計画による養殖サケの分析を行っており、鉛とカドミウムの分析値はいずれもEUの基準値以下であった。

3. 未承認食品添加物を使用したサケ製品の回収

Withdrawal of smoked salmon, hot smoked salmon and cured salmon with unauthorised food additives (21.12.2005)

ノルウェーの3つの会社がスモークサーモン、温スモークサーモン、塩漬けサーモンの製造に亜硝酸塩を使用していたことが明らかになり、市場から回収された。これらの食品への亜硝酸塩の使用は認められていない。亜硝酸塩は主に発色剤として用いられる。

4. 養殖サケは安全で健康的な食品

Farmed salmon is safe and healthy food (05.01.2006)

http://www.mattilsynet.no/english/food_safety/farmed_salmon_is_safe_and_healthy_food_30553

ノルウェー産養殖サケは安全で健康的な食品である。養殖サケ及びその飼料のモニタリング検査に大きな努力が払われている。ノルウェー食品安全局は養殖サケ中に POPs (残留性有機汚染物質) が存在し、そのレベルは法的基準値より十分に低いことを熟知している。現在メディア等で話題になっている論文は2005年秋に出たもので、2004年から論争の的になっている論文と同じ著者のものである。

2004年にノルウェー食品安全局は食品安全科学委員会 (VKM) に魚の全般的評価を諮問した。評価においては魚の栄養学的利点及び POPs などの外来物質によるリスク、双方が考慮の対象となる。評価は2006年2月/3月に終了の見込みである。

ロシアは2006年1月1日からノルウェー産生鮮サケの輸入を禁止した。これはロシアがノルウェー産養殖サケ中に高濃度の鉛及びカドミウムを検出したと報告した後に行われた。ノルウェー食品安全局は毎年のモニタリング調査結果から、鉛、カドミウム共に基準値を遙かに下回っているとしている。日本及びシンガポールもノルウェー産サケの検査を行っており、いずれも基準値を上回るものはない。

ノルウェー食品安全局はスモークサーモンの製造における亜硝酸塩の違法使用を明らかにした。これは製造業者のごく一部についてのもので、当該製造業者は亜硝酸塩の使用を

中止した。

-
- 米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）<http://www.fda.gov/>,
食品安全応用栄養センター（CFSAN：Center for Food Safety & Applied Nutrition）
<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>

1. 限定的健康強調表示について

(1) 限定的健康強調表示：非承認通知－Xangold®ルテインエステル、ルテイン、ゼアキサ
ンチンと加齢に伴う黄斑変性や白内障のリスクの低減

Qualified Health Claims: Letter of Denial -Xangold® Lutein Esters, Lutein, or
Zeaxanthin and Reduced Risk of Age-related Macular Degeneration or Cataract
Formation (December 19, 2005)

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ghclutei.html>

2004年3月5日付けでFDAに認可申請されていた標題の健康強調表示（ヘルスクレーム）についての回答文書。FDAは、科学的根拠について評価を行いパブリックコメント募集も行った結果、Xangold®ルテインエステル、ルテイン、ゼアキサンチンが加齢に伴う黄斑変性や白内障のリスク低減を支持する信頼できる根拠はなかったとし、申請を却下した。

(2) FDAは大麥製品に冠動脈疾患のリスク低減強調表示を許可

FDA Allows Barley Products to Claim Reduction in Risk of Coronary Heart Disease
(December 23, 2005)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2005/NEW01287.html>

FDAは、全粒大麥及び大麥含有製品による冠動脈疾患（CHD）リスク低減についての強調表示を許可すると発表した。消費者は、フレークや粉などの全粒大麥及び乾燥大麥粉製品への健康強調表示を目にすることになる。健康強調表示の例として、「飽和脂肪やコレステロール量が低い食事の一部として摂取する[商品名]の可溶性食物繊維は、心疾患リスクを低減する可能性がある。[商品名]一食分は、この効果に必要な可溶性食物繊維の1日摂取量（x）グラムを含む」があげられる。この表示ができる大麥製品は一食あたり少なくとも0.75gの可溶性食物繊維を含まねばならない。FDAはこの件についてのパブリックコメントを75日間受け付けている。

2. FDAはトロピカルフルーツのアキー（Ackee）に健康上のリスクがあるとしてリコールを発表

FDA Issues Recall of Tropical Fruit Ackee Because of Possible Health Risks
(December 23, 2005)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2005/NEW01288.html>

ジャマイカから輸入されたアキー（トロピカルフルーツの一種）に天然毒素のヒポグリシン（hypoglycin）を高濃度に含むものがあるため、FDA はリコールを発表した。リコールされたものは Ashman's Ackees in Brine の 19 オンス缶入り製品で、ニューヨーク、マサチューセッツ、コネチカットの小売店やレストランに出荷されている。この製品による疾病は FDA に報告されていない。

未熟なアキーを食べると急激な嘔吐を生じる。また高濃度のヒポグリシンを摂取すると、まれに痙攣、昏睡、死亡が誘発される。収穫時期が早すぎたり未熟なアキー中には、有毒量のヒポグリシンが含まれている。

※ヒポグリシン (Hypoglycin)

Hypoglycin A : CAS 番号 156-56-9

L- α -amino- β -[methylene cyclopropyl]propionic acid ;

2-Amino-4,5-methylenehex-5-enoic acid

経口 LD₅₀ (ラット) : 98mg/kg (ref : HSDB から)

(Hypoglycin B は Hypoglycin A の誘導体で、毒性は Hypoglycin A の方が強い。)

※アキー (Ackee, *Blighia sapida*)

西アフリカ原産のトロピカルフルーツで、18 世紀にジャマイカにもたらされ、西インド諸島や中米などにも生育している。主にアフリカやジャマイカで食される。未熟なものは有毒であり、ジャマイカやアフリカでの未熟なアキーによる中毒が報告されている。

1991 年にジャマイカ厚生省からの依頼を受け、米国 CDC がアキー摂取による中毒について調査を行った。この結果は、以下の CDC 週報 MMWR に報告されている。

The Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)

Toxic Hypoglycemic Syndrome -- Jamaica, 1989-1991

MMWR, January 31, 1992 / 41(04);53-55

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00015987.htm>

(この他、アキー中毒に関するいくつかの論文の書誌事項を末尾の論文紹介欄に収載。)

3. FDA はある種のキャンディーによる子どもの鉛暴露リスク低減のための新しいガイダンスを提案

FDA Proposes New Guidance to Further Reduce Children's Risk From Lead Exposure in Certain Candy (December 22, 2005)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2005/NEW01284.html>

FDA は、ある種のメキシコ産キャンディに許容量以上の鉛が含まれることから、鉛のガイダンスレベルを現行の 0.5ppm から 0.1ppm に引き下げることを提案している。鉛については、FDA は環境中のバックグラウンド値からみて食品中にある程度の鉛が存在すること

は避けられないと認めているが、子どもへの有害影響は長期にわたる問題となるためキャンディ中の鉛は減らすべきだと考えている。ほとんどの国産及び輸入キャンディ中の鉛は0.1ppm以下であるが、メキシコからの輸入キャンディの中にはチリパウダーやある種の食塩由来と思われる鉛が含まれている場合があり、FDAはこれらの成分が鉛の暴露源として避け得るものと考えている。またFDAは、キャンディ中の鉛が不適切な釉薬を使った陶器の容器に由来する可能性もあるとしている。

・小さな子どもが食べるキャンディ中の鉛の推奨最大量について (December 2005)

企業向けガイダンス：<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pbguid2.html>

解説文書：<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pbcandy.html>

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission) <http://www.ftc.gov/>

1. FTCは虚偽表示でダイエットサプリメントの販売業者を告発

FTC Charged Braswell Made False Claims to Sell Dietary Supplements (January 3, 2006)

<http://www.ftc.gov/opa/2006/01/braswell.htm>

対象となった製品は、主に高齢者向けにアルツハイマー病、糖尿病、肺気腫などさまざまな病気の治療や予防に役立つとした Lung Support Formula、AntiBetic Pancreas Tonic、Gero Vita G.H.3、ChitoPlex 及び TestereX で、ダイレクトメールや長寿関係のジャーナルの広告などで宣伝されていた。

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

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

1. バイアグラ類似の合成物質をまた発見 (2005.12.21)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=878

食品医薬品安全庁 (食薬庁) は以前、輸入食品からバイアグラ類似物質を発見して「ホンデナフィル」と命名したことがある。今回ホンデナフィル類似物質が発見され、「ヒドロキシホンデナフィル」と命名された。これまで食薬庁では、性機能改善に関連する違法有害物質としてホモシルデナフィル (2002年)、ホンデナフィル (2003年)、アミノタダラフィル (2004年)、プソイドバルデナフィル (2005年) などを世界で最初に同定している。今回の発見について、関連分析技術情報及び標準品などを中国、米国、日本に提供する予定である。今後、本物質は検査項目に追加される。

2. 食品の基準及び規格の改定 (案) (2005.12.29)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user_detail&num=310&s_type=&word=

食品の基準及び規格の改正にあたりパブリックコメントを募集している (2006年1月17日まで)。

改訂理由及び内容：

醤油類の微生物規格、キムチ類の重金属及び寄生虫 (卵) 規格を新設し、より衛生的な製品の製造・流通に努める。主な内容としてはみそ、コチュジャンなどにセレウス菌 (*Bacillus cereus*) 規格を新設、キムチ類に鉛、カドミウム、寄生虫 (卵) 規格を新設し、一般試験法にキムチ類などの寄生虫卵試験法を新設する。

【その他の記事、ニュース】

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

1. 心臓発作後のアミノ酸サプリメント使用は利益がなく、有害な可能性がある

Use of amino acid supplement following a heart attack provides no benefit, may be harmful (3-Jan-2006)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2006-01/jaaj-uoal22905.php

心臓発作後に L-アルギニンを摂取しても心機能の改善は見られず、死亡リスクの増加と関連する可能性がある。L-アルギニンサプリメントは高血圧、狭心症、心疾患、性機能不全などに有効であるとして販売されており、過去の研究では血管の硬さを和らげる作用がある可能性が示唆されていた。そこで STEMI (ST 上昇型心筋梗塞) 患者 153 人を含む無作為化二重盲検プラセボ対照試験を行った (Vascular Interaction with Age in Myocardial Infarction (VINTAGE MI))。アルギニンを投与 (第1週 1日3回 1g、第2週 1日3回 2g、第3週以降 1日3回 3g) した結果、6ヶ月間でアルギニン群には心機能改善がみられなかった。6ヶ月の試験期間にアルギニン投与グループでは 6人 (8.6%) の患者が死亡したが、プラセボグループでは死亡者はいなかった。

JAMA.2005; 295:58-64

● コーネル大学 Chronicle Online

養殖及び天然サケのリスク/ベネフィット解析では、心疾患がリスク因子でない場合は天然サケが良い

Stick to wild salmon unless heart disease is a risk factor, risk/benefit analysis of farmed and wild fish shows (December 22, 2005)

<http://www.news.cornell.edu/stories/Dec05/salmon.ssl.html>

養殖サケには心臓に良いオメガ 3 脂肪酸が天然サケより多く含まれる。一方、養殖サケのほうが天然サケより化学物質汚染が多い傾向にある。Journal of Nutrition (November, Vol. 135) に発表された論文では、天然サケ及び養殖サケの摂取に関するリスク/ベネフィット解析を行っている。サケの摂取によるベネフィットについては議論の余地はない。心疾患のある中年男性にとってはオメガ 3 脂肪酸のメリットが化学物質汚染によるわずかなリスクを遙かに上回るが、若い人や妊娠女性では汚染のリスクの方が大きいとしている。養殖サケ中の汚染物質レベルには地理的影響も大きく、例えばチリ産養殖サケは汚染が最も少なく、ヨーロッパ（特にスコットランド）産養殖サケは最も多い。記事では、北米産養殖サケはヨーロッパ産に比べ次善の選択肢であるとしている。

Quantitative Analysis of the Benefits and Risks of Consuming Farmed and Wild Salmon.

Jeffery A. Foran et al., J. Nutr. 2005 135: 2639-2643

● Nature Publishing Groups

ロングアイランド乳ガン研究プロジェクト

The Long Island Breast Cancer Study Project, Deborah M. Winn

Nature Reviews Cancer 5, 986-994 (December 2005) doi:10.1038/nrc1755

<http://www.nature.com/nrc/journal/v5/n12/abs/nrc1755.html>

1990 年代初期、ニューヨーク州ロングアイランドの乳ガン発症率が高いという問題が米国議会で議論され、その結果ロングアイランド乳ガン研究プロジェクト(LIBCSP)が立ち上がった。このプロジェクトはガン発症率の増加原因を突き止めるための 10 以上の研究からなる。プロジェクトの報告によれば、乳ガン発症率に環境中化学物質が影響するとの根拠は得られなかった。当初の目的とは異なるが、LIBCSP は米国特定地域における乳ガン発症率の高さの原因解明のために重要な役割を果たしている。

● 原子力委員会食品照射専門部会（第 1 回）議事次第

（平成 17 年 12 月 14 日）

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/siryo/syokuhin01/syokuhin-si01.htm>

食品照射に関する原理と有用性、国際的動向・各国の動向などの資料が収載されている。

【論文等の紹介】

1. アキー関連文献

(1) アフリカ西部における児童の致死性脳症集団発生

Epidemic of fatal encephalopathy in preschool children in Burkina Faso and

consumption of unripe ackee (*Blighia sapida*) fruit.

Honore A Meda, et al., *Lancet*. 1999 Feb 13;353(9152):536-40.

(2) *Lancet* の Correspondence 記事 (*Lancet*. 1999 May 8;353(9164))

a) Methylene blue and fatal encephalopathy from ackee fruit poisoning.

Adrian Kupfer and Jeffrey R Idle, *Lancet*. 1999 May 8;353(9164):1622-3.

b) Methylene blue and fatal encephalopathy from ackee fruit poisoning.

Michel Quere, et al., *Lancet*. 1999 May 8;353(9164):1623.

c) Methylene blue and fatal encephalopathy from ackee fruit poisoning.

H Stanley A Sherratt and Douglass M Turnbull,

Lancet. 1999 May 8;353(9164):1623-4.

(3) アキー (*Blighia sapida*) ヒポグリシン A 毒性：実験用ラットにおける用量反応評価

Ackee (*Blighia sapida*) hypoglycin A toxicity: Dose response assessment in laboratory rats.

Blake OA, Bennink MR, Jackson JC.

Food Chem Toxicol. 2006 Feb;44(2):207-13.

2. ヒ素暴露と 2 型糖尿病：実験学的及び疫学的証拠に関するシステマティックレビュー

Arsenic Exposure and Type 2 Diabetes: A Systematic Review of the Experimental and Epidemiological

Navas-Acien A, Silbergeld EK, Streeter RA, Clark JM, Burke TA, and Guallar E.

Evidence Environ Health Perspect: doi:10.1289/ehp.8551. [Online 15 December 2005]

3. 日本の 6 歳児における神経及び行動発達に対するポリ塩化ビフェニルとダイオキシンへの胎児暴露の影響

Effects of Prenatal Exposure to Polychlorinated Biphenyls and Dioxins on Mental and Motor Development in Japanese Children at Six Months

Nakajima S, et al.

Environ Health Perspect: doi:10.1289/ehp.8614. [Online 15 December 2005]

4. 甲状腺機能と飲料水中の過塩素酸塩：1998 年のカリフォルニア出生児における評価

Thyroid Function and Perchlorate in Drinking Water: An Evaluation Among California Newborns, 1998

Buffler SPA, et al.

Environ Health Perspect: doi:10.1289/ehp.8176. [Online 15 December 2005]

5. ロイコマラカイトグリーン (LMG) の酸化によるサケ中のマラカイトグリーンと LMG の LC 測定

Liquid chromatographic determination of malachite green and leucomalachite green (LMG) residues in salmon with in situ LMG oxidation.

Andersen WC, Roybal JE, Turnipseed SB.

J AOAC Int. 2005 Sep-Oct;88(5):1292-8.

6. 非放電性 (no-discharge) APCI-LC/MS を利用したサケ中のマラカイトグリーンとロイコマラカイトグリーン残留値の測定と確認

Determination and confirmation of malachite green and leucomalachite green residues in salmon using liquid chromatography/mass spectrometry with no-discharge atmospheric pressure chemical ionization.

Turnipseed SB, Andersen WC, Roybal JE.

J AOAC Int. 2005 Sep-Oct;88(5):1312-7.

7. ブラックコホシユによる筋肉障害

Muscle damage induced by black cohosh (*Cimicifuga racemosa*).

Minciullo PL, Saija A, Patafi M, Marotta G, Ferlazzo B, Gangemi S.

Phytomedicine. 2006 Jan;13(1-2):115-8.

8. Wistar ラットにおけるシアドックスの亜慢性経口毒性研究

Subchronic oral toxicity study with cyadox in Wistar rats.

Fang G, He Q, Zhou S, Wang D, Zhang Y, Yuan Z.

Food Chem Toxicol. 2006 Jan;44(1):36-41.

9. アヤワスカ製剤中の 5-メトキシ-n,n-ジメチルトリプタミン摂取後の致死性中毒

A fatal intoxication following the ingestion of 5-methoxy-n,n-dimethyltryptamine in an ayahuasca preparation.

Sklerov J, Levine B, Moore KA, King T, Fowler D.

J Anal Toxicol. 2005 Nov-Dec;29(8):838-41.

10. 食事性フルクトース (果糖) の有害作用

Adverse effects of dietary fructose.

Gaby AR.

Altern Med Rev. 2005 Dec;10(4):294-306.

11. カブとアブラナが子どもに対してアトピー性皮膚炎を伴う新しい食品アレルゲンであ

る可能性

Turnip rape and oilseed rape are new potential food allergens in children with atopic dermatitis.

Poikonen S, et al.

Allergy. 2006 Jan;61(1):124-7.

以上
