

# 食品安全情報 No. 17 / 2006 (2006. 08.16)

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 21

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO : World Health Organization)

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

14 August 2006

INFOSAN Information Note No. 4/2006 - Controlling avian influenza

鳥インフルエンザ制圧に成功した戦略

Successful strategies in controlling avian influenza

14 August 2006

2003 年末と 2004 年初めに東南アジア諸国で始まった高病原性鳥インフルエンザ(AI)のアウトブレイクは家禽産業に甚大な被害をもたらし、公衆衛生上の大きな懸念を引き起こした。

全世界で 232 人が感染してこのうち 134 人が死亡し、家禽 2 億 2 千万羽以上が死亡または処分され、アジアの家禽産業の経済的損失は約 100 億ドルと推定されている。

この Note では日本、オランダ、タイ、ベトナムの制圧事例を紹介している。各国は AI 制圧のために、家禽での制圧と人々に周知させるための活動に重点をおいた様々な戦略を実施した。アウトブレイクが小規模であった国は、関連する動物の stamping out (発症した動物と周辺の全ての動物を処分する方式) に頼ることが多かったが、大規模なアウトブレイクが発生した国はワクチン接種を開始した。大規模なアウトブレイクが発生したのは主に発展途上国であり、日本、オランダ、タイの stamping out やベトナムのワクチン接種など効果的な戦略で対応した。タイではサーベイランスの強化、厳しいバイオセキュリティの実施、感染鶏の淘汰により AI の制御に非常に大きな進歩がみられたが、2006 年 7 月に、また AI の感染が認められたことから、いずれの国も撲滅したとしても、再進入に対し、警戒が必要であることを示している。

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/No\\_04\\_AvianInfluenza\\_Aug06\\_en.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_AvianInfluenza_Aug06_en.pdf)

● 国際獣疫事務局 (OIE)

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

Disease Information

10 August 2006

Vol. 19 – No. 32

鳥インフルエンザのアウトブレイク(OB)報告

ロシア (2006年8月3日付け報告 Immediate notification report)

2006年、Siberian Federal District の Altaj, Tomsk, Omsk および Novosibirsk 地域から鳥インフルエンザが報告された。Tomsk 地域ではアウトブレイク 2 件が登録され、うち 1 件は家庭のハトであった。2006年7月31日、Tomsk 地域でアウトブレイク 1 件がまだ続いている。2006年7月5日以降、新しいアウトブレイクは報告されていない。Tyva 共和国で鳥インフルエンザによって死亡した野鳥が見つかった。

南アフリカ共和国 (2006年8月4日付け報告)

H5N2 が検出されたのは、以前に報告された Sqnfontein の農場のみである。そのほか、赤血球凝集抑制の再検査で陽性であった農場が 1 箇所、陰性であった農場が 1 箇所ある。

オランダ (2006年8月4日付け報告)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB の動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1	7/28	鶏	H7	25,334	1	0	25,334	0

ラオス (2006年8月4日付け報告 Immediate notification)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB の動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1	7/14	鶏	H5N1	6,000	2,500	2,500	3,500	0

ドイツ (2006年8月10日 野鳥)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB の動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1	8/3	ハクチョウ	H5N1		1	1	0	0

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A\\_CURRENT.HTM](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM)

【各国政府機関等】

---

● 米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration)

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

## 1. 生鮮及び冷凍の水産食品

### 安全な選択・供給方法

#### Fresh and Frozen Seafood

#### Selecting and Serving it Safely

August 2006

#### ー栄養成分及び安全性について

魚介類は、良質の蛋白質と必須栄養素を含む重要な保健食品であり、バランスよく摂取することで心臓の健康や小児の適切な成長・健康を促す。しかし、食品由来疾患のリスクを低減するためには、購入、調理、保管に関する安全情報に従い、取扱いに留意することが重要である。

#### ー水産食品購入の基準

安全な水産食品を購入し、その品質を維持するためには、食品取扱い方法が適切である小売業者からの購入が安全である。

鮮魚は、カバーをかけて冷蔵保存されたものでなければならず、臭い、外観、肉の弾力性などが選択基準となる。

適切な条件で保存されない場合、中毒の原因となるスコンプロトキシン、ヒスタミンなどが高くなる可能性があるため、新鮮さが重要である。

包装の開封や破砕、包装内に霜や結晶などが見られる冷凍水産食品は購入を避ける。甲殻類については、捕獲業者及び加工業者に製品容器への商品に関する情報の表示が義務づけられている。

#### ー水産食品の保存方法

水産食品を購入後、2日以内に喫食する場合は冷蔵し、2日以上喫食しない場合は防湿紙またはホイルで空気に触れないようにしっかりと包み、冷凍庫で保管する。

自分自身で捕獲する場合、捕獲前に地域の勧告や履歴に関する情報を確認し、捕獲物は捕獲直後から氷でしっかりと冷やす。有害レベルのポリ塩化ビフェニルが含まれる湖や河川もあるため、PCBが蓄積しやすい脂身と表皮を調理前に取り除くことにより、健康被害のリスクを低減することができる。

#### ー水産食品の調理

冷蔵庫で徐々に解凍または、早急に解凍する場合はビニール袋で密封して冷水に浸ける。

解凍直後に速やかに加熱するときは電子レンジで解凍する。

細菌感染及び交差汚染を避けるため、生鮮食品使用前後の手指及び調理器具の洗浄を徹底し、調理済み食品と生鮮食品のまな板を分ける。

水産食品は内部温度 145°F (62.8°C) まで加熱する。

#### －水産食品の喫食

交差汚染を防ぐために、清潔な調理器具および食器を使用する。

戸外での喫食時、食品の保存は 2 時間以内、気温が 90°F(32.2°C)以上の場合には 1 時間以内にする。戸外へは氷パック入りのクーラーで持参し、クーラーボックスは日陰におく。できるだけ蓋をし、温かい料理と冷たい料理を分けてそれぞれ保温、冷蔵する。

#### －生鮮水産食品の喫食

食品由来疾患のリスクを最小限にするために、食品には完全に火を通し、生食は冷凍されていたものに限る。冷凍では全ての有害微生物を殺菌できないため、加熱が最も安全な調理法である。カキは捕獲後安全に貯蔵されているものもあるが、食品由来疾患のリスクがある場合は喫食すべきでない。

#### －健康に関する注意書

食品由来疾患のリスクが高い集団では、生鮮、冷蔵タイプの燻製魚または一部の加熱水産食品の喫食は推奨されない。感受性の高い集団は、妊婦、幼児、免疫不全患者、高齢者、胃酸性度低減者などであるが、これらの集団で感染率が高いリステリア症は、缶詰や長期保存用スモークシーフードであれば、リスクを減らすことができる。

妊娠中や 3 歳までの子供を育児中及び妊娠を検討している女性は、サメ、メカジキ、ヨコシマサワラ、アマダイ等の喫食によるメチル水銀の多量摂取に注意しなければならない。メチル水銀の含有量が最も低いエビ、缶詰のライトツナ、サーモン、タラ、ナマズ等の喫食が推奨される。ビンナガマグロも一般的な食用魚であるが、缶詰のライトツナより水銀の含有量が多いため、週 6 オンス (170 g : 週 1 回) までなら摂食してもよい。

詳細情報は以下のサイトより入手可能。

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

## 2. ほ乳類蛋白質混入による動物飼料のリコール

### Enforcement Report

August 2, 2006

06-31

米国食品医薬品局 (FDA) は 2 社の動物餌で反芻動物もしくは哺乳動物の蛋白質混入 (1 件では肉骨粉混入も含む) によるリコールを発表した。Vita Plus 社 (ミシガン州ゲートタウン) は 2005 年 2 月～2006 年 6 月 16 日の間に製造された 27,694,240 ポンドの動物飼料

を哺乳類蛋白質汚染の可能性があるので回収。飼料はミシガン州で出荷されていたが回収は終了している。Burkman Feeds 社（ケンタッキー州グラスゴー）は調整飼料に反芻動物の肉骨粉が混入している可能性がある添加物 Pro-Lak を含んでいるために回収を行った。出荷量は不明。ケンタッキー州で出荷されていた。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/enforce/2006/ENF00963.html>

### 3. 太平洋岸北西部で採捕された生カキを喫食しないよう助言

#### Consumers Advised To Avoid Raw Oysters From the Pacific Northwest

July 31, 2006

太平洋岸北西部で採捕された生カキによる *Vibrio parahaemolyticus* (*V.p*)患者が異常に増加しているため、FDA は、消費者に喫食しないよう助言している。また、当該地域のカキのみでなく、原産地が不明の場合や、感染のリスクを避けたい場合、カキには完全に火を通すべきであるとしている。

疾患の原因である *V.p* は、太平洋岸北西部の水温が増殖に最適となる夏期に最も多く自然発生する。ワシントン州では、担当機関が患者の発生した地域を特定して採捕場を閉鎖しており、閉鎖地域の殻付きカキの回収を開始した。

*V.p* は加熱によって死滅する。生カキの喫食による疾患のほとんどは、軽度の腸炎や急性胃腸炎で生命を脅かすことはない。症状は水様性下痢、腹部痙攣、悪心、嘔吐、発熱、悪寒などで、通常、このような症状は喫食後 24 時間以内に起こり、4 日以上続くことはない。重篤な疾患となるのは免疫機能低下者に多いため、AIDS に感染している者を含む免疫機能低下者、アルコール依存症、肝障害、胃疾患、血液疾患、癌、糖尿病、腎疾患などの患者は、原産地に関係なく生カキの喫食を一切避けるべきである。

カキの喫食に関する助言

○レストランなど食事施設で

- ・完全に加熱したカキを注文する。

○殻付きカキについて

- ・殻の閉じたカキを購入し、殻が開いているカキは廃棄する。
- ・殻が開くまで加熱し、開いた後さらに 3～5 分加熱する。
- ・蒸す場合は、既に蒸気が立っているところにカキを入れ、殻が開くまで加熱し、開いた後さらに 4～9 分蒸す。
- ・鍋や蒸し器は小さめのものを使用する。鍋が大きい場合やカキが多すぎた場合、熱が均等に伝わらず、カキの内部が十分加熱されない。
- ・加熱しても殻が開かないカキは廃棄する。

○殻がはずされたカキについて

- ・少なくとも 3 分間、または縁が縮れるまで加熱する。
- ・揚げる場合は、190℃で少なくとも 3 分間揚げる。
- ・焼く場合は、火から 3 インチ（約 7.5cm）の場所で 3 分間焼く。

・オーブンでは、230℃で10分間焼く。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01422.html>

なお、この消費者向けのアドバイスは8月11日に更新されている。現在まで生カキ及び生ハマグリ(*clam*)の喫食により72名の検査室で確認された *V.p* 患者及び105名の疑い例がワシントン、オレゴン及びニューヨーク州で報告されている。引き続き二枚貝やカキの生食を避け、十分に加熱して喫食すること、閉鎖海域で採捕された二枚貝を購入した者はリコールに従うよう指導している。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01430.html>

---

● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

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

1. 家禽類における鳥インフルエンザの管理

Control of Avian Influenza in Poultry

EIP, Volume 12, Number 9–September 2006

Ilaria Capua and Stefano Marangon

*Synopsis*

獣医師は、大流行の可能性を抑え、養鶏産業の収益性を確保し、並びに発展途上国における食品の安定供給の保証等のため、家禽類において鳥インフルエンザ (AI) の感染を制御することが必須である。感染予防の効果的な方法としてはバイオセキュリティが知られているが、感染予防に必要なバイオセキュリティの水準を維持するのが困難な場合もある。予防接種は野外での曝露に対する鶏の抵抗力を高め、環境中のウイルスの拡散を量的・期間的に低減することにより、AI 制圧プログラムを強力に推し進めることが可能である。ワクチン戦略には、野外での鶏の感染の監視体制を含み、感染制御のためには極めて重要である。

先進国及び発展途上国双方における様々な営農形態を考慮すると、多様な鳥類に対する予防接種の有効性に関する適時の情報提供が必要である。政策決定者が情報に基づいた選択を行うため、必要とする情報を国際社会で共有できるようにする必要がある。様々な地域の状況に応用できる管理方法を開発するのに必要な資金を確保するためには、中央政府及び資金支援団体の莫大な尽力が必要となる。本疾病との世界規模での闘いの効果を最大限にするために、獣医学及び農業科学を網羅した AI 管理に関する発展的かつ持続的な横断的研究プログラムが必須である。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol12no09/06-0430.htm>

2. 2006年、3州における、生の貝類の喫食による *Vibrio parahaemolyticus* 感染

*Vibrio parahaemolyticus* Infections Associated with Consumption of Raw Shellfish ---  
Three States, 2006

MMWR Aug 8, 2006 55(dispatch);1-2

2006年5月20日から7月31日までの間に、ニューヨーク市、ニューヨーク州、オレゴン州およびワシントン州から、*Vibrio parahaemolyticus* (*V.p*) 患者177人が報告され、このうち122人は17件の集団感染に含まれていた同じ貝類（同じレストランでの食事、同じ市場から購入した貝など）の喫食による2人以上の患者集団を集団感染と定義した。3人が入院し、死亡者はいない。

検便検体から菌が分離された者を確定症例と定義した。また、確定症例と疫学的な関連性がある胃腸炎を呈する者を疑い例と定義した。177人のうち、確定症例は72人、疑い例は105人であった。2000年から2004年までの5月から7月、上記地域において検査機関で確認された年平均の*V.p*患者は16人であった。今回の確定症例数72人は、同時期の全米での平均を上回っている。

サブタイピングが行われた*V.p* 23分離株のうち18株が血清型O4:K12であり、これは1996年にアジアで初めて識別され、1998年に米国に出現した汎流行性株とは関連性がない。調査により、ワシントン州とカナダのブリティッシュ・コロンビア州で採捕されたカキなどの貝類と関連性が認められ、これらは国内の市場やレストランに広く流通していた。

*V.p* 感染は急性の自己限定性胃腸炎であり、汚染された食品の喫食後24時間以内に、下痢、腹部痙攣、悪心、嘔吐、発熱、悪寒が1~3日間続く。温かい季節に多く、生または加熱不十分の貝類の喫食や、生の貝類との交叉汚染のあった他の加熱済み食品の喫食に起因するが多い。

これまでの*V.p* 感染アウトブレイクは、散発性患者が大幅に増加したのと同時に発生し、集団患者の発生は患者の大幅な増加を示すことが多いと考えられる。過去の調査によると、検査機関で確認されCDCに報告された患者1人に対し、実際には*V.p* 患者約20人が存在することが示唆されており、国内サーベイランス及び予防対策を強化する必要性が強調された。米国とカナダでは、以前にアウトブレイクに関与した採捕地域の貝類は、担当管理機関によって監視されている。ルーチン検査によって当該地域の貝類から検出された*V.p* は容認できるレベルであったが、カキがアウトブレイクの感染源であったため、ワシントン州の採捕地域8箇所(7月31日現在)が閉鎖され、この地域のカキは回収された。しかし、*V.p* による疾病を予防するためには、採捕地域の監視だけでは十分ではなく、汚染が低レベルであっても、採捕後の冷蔵、適切な温度（10℃以下）での輸送、加工および保存が行われないと、菌は急速に増殖する。

医療関係者は、貝類を喫食した急性胃腸炎患者の検便検体を採集すべきであり、また、腸炎ビブリオが疑わしいので、適切な方法（TCBS (thiosulfate-citrate-bile salts-sucrose) 寒天選択培地での培養が望ましい）で分離するよう検査機関に連絡すべきである。ビブリオ属菌は血液寒天培地で容易に増殖するが、他の腸内細菌との識別には広範なスクリーニングが必要であるため、検便検体からの*V.p* を分離するには適さない。

現在、*V. p* 感染は報告義務疾患ではないが、CDC は、1988 年から非コレラ菌ビブリオ患者のサーベイランスを実施している。2006 年 6 月、州および地域疫学者会議 (CSTE: Council of State and Territorial Epidemiologists) は、ビブリオ属菌感染を報告義務疾患に指定することを勧告した。また、今回のアウトブレイクは、統一された国内サーベイランスの有効性が示されたとしている。

生または加熱不十分の貝類の喫食が疾患の原因となることは多い。最近では *V. p*, *V. vulnificus* およびノロウイルス感染の報告が多いが、A 型肝炎やコレラのアウトブレイクも報告されている。*V. p* 感染のリスクを低下させるためには、菌が死滅するまで完全に火を通すべきである。ニューヨーク市のレストランで発生した集団感染 2 件では、加熱後に生カキから交叉汚染を受けた加熱済水産食品（加熱されたロブスター、ホタテ、カニ、及びエビ）の喫食が原因と考えられる。*V. p* 感染を減らす方策として、一部の市販カキは、採捕後に *Vibrio* 属のレベルを下げるための処理が行われているが、この処理の活用を増加させるほか、*V. p* の強化サーベイランス、輸送・加工・保存時の温度管理が重要である。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm55d807a1.htm>

---

● ワシントン州保健局 (Washington State Department of Health, U. S. ) 米国

<http://www.doh.wa.gov/>

ビブリオ感染により、カキの採捕禁止地域の拡大

Oyster growing area closures expanded due to vibriosis outbreak

August 3, 2006

ワシントン州内で生カキの喫食によるビブリオ患者が 86 人に達し、州保健部がカキの採捕禁止地域を追加している。最も新しい禁止地域が決定されたのは 7 月 24 日であるが、最近報告された患者のほとんどはそれ以前に発生していた。保健部は業界と協力し、追加された禁止地域のカキも回収している。

高い水温、午後の干潮が、今回のアウトブレイクの主な原因と考えられている。

禁止された地域は、調査でカキの検体から *V. parahaemolyticus* が 2 回連続で検出されなければ採捕が再開される。

[http://www.doh.wa.gov/Publicat/2006\\_news/06-121.htm](http://www.doh.wa.gov/Publicat/2006_news/06-121.htm)

---

● カナダ食品検査庁 (CFIA: Canadian Food Inspection Agency)

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

## カナダ Manitoba 州の BSE 調査が完了

### BSE Investigation in Manitoba Completed

CFIA News Release, August 8, 2006

カナダ食品検査局 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency)は、2006年7月3日に牛海綿状脳症 (BSE) であると認定された Manitoba 産のウシに関する疫学的調査を終了した。ヒトや動物のフードチェーンに流通したと体はなかった。

16歳以上で感染した高齢牛については、出生農場等の初期情報に関する情報収集に限界があるため、感染牛と同時に売却された同群牛 21頭についての追跡調査が実施された。このうち1頭は生存し、BSE検査の結果陰性であった。

ウシは生後1年までに BSE に感染する可能性が最も高いため、当該牛は肉骨粉を飼料として使用した 1989年または 1990年に BSE 因子に曝露した可能性が高い。1997年のカナダの飼料規制導入後に給餌された飼料は規制基準を順守していることが確認されている。最新の BSE 認定例である 2006年7月13日の Alberta 産牛に関する調査もまもなく終了し、近日中に調査報告書がまとめられる予定である。

Manitoba 産の感染牛に関する調査報告書 (complete report of the investigation) 及び詳細情報は以下のサイトより入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/mb2006/6investe.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2006/20060808e.shtml>

---

## ● Eurosurveillance

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

### 1. オランダの志賀毒素産生性 *Escherichia coli* (STEC) O157アウトブレイク

Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) O157 outbreak, The Netherlands, September · October 2005

[Eurosurveillance Monthly Vol 11 Issue 7-8](#) July- Aug 2006

2005年9月、オランダ国内で初の志賀毒素 (Stx) 産生性 *Escherichia coli* (STEC) O157の食品関連アウトブレイクが調査された。合計 21件の症例 (1件の二次感染含む) が確定診断され、追加で 2005年9月11日から10月10日の間に発症した 11件の疑い例 (原発性 2件、二次感染 9件) が報告された。予備調査では、生の牛肉製品、タルタルステーキ (オランダでは、'filet américain'としても知られる) の喫食及びリスク因子としての症状がみられる人との接触が示唆された。その後の症例対照研究では、タルタルステーキがアウトブレイクの感染源であったとの仮説がたてられた (Matched オッズ比 (MOR)=272, 95% 信頼区間(CI):3 ~23,211)。調理済み野菜の喫食もまた STEC O157 感染 (MOR=24, 95%信頼区間: 1.1~528) と関連性を示していたが、症例の 40%のみの曝露であったため、感染源の可能性は薄いと考えられた。患者の 67%がタルタルステーキを購入したスーパー

マーケット・チェーンからタルタルステーキの検体を採集し、全例検査を実施したが、いずれも STEC O157 陰性であった。しかし、サンプリングは最終の症例の発症が報告された 3 日後に実施されており、また発症者の 88%は 2 週間前に発症していたため、検体採取以前に一時的な汚染源により汚染されたと考えれば、これらの陰性の結果は説明ができる。

以上より、オランダ国内で初めて発生した STEC O157 の食品関連アウトブレイクは、タルタルステーキが原因として最も可能性が高いと結論された。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n07/1107-223.asp>

## 2. 産卵鶏のサルモネラ保菌率低減の目標値を設定

[Eurosurveillance Weekly](#), volume 11 issue 8, 10 August 2006

Reducing *salmonella* in European egg-laying hens: EU targets now set

EU 加盟国 25 カ国とノルウェーで産卵鶏 1,000 羽以上を飼育している大規模養鶏場の調査によると、サルモネラ保菌率は 0%から 79%であった。また、EU 内の大規模養鶏場から採集された検体は 20%が *S. enterica* Enteritidis および *S. Typhimurium* 陽性であった。

EU 内の家禽と卵のサルモネラ保菌率低減するために 2 つの規則が採択された。1 つは産卵鶏のサルモネラ保菌率低減目標値を設定したものである。各加盟国が保菌率を毎年ある特定の割合で低減していき、最終目標は 2%以下とされている。種鳥ではすでに同様の目標が設定されており、ブロイラー、七面鳥、一部のブタについてもサルモネラ低減計画が進められている。

産卵鶏のサルモネラ保菌率低減目標値は次のとおりである。

- ・前年の保菌率が 10%未満の場合は 10%低減
- ・前年の保菌率が 10%～19%の場合は 20%低減
- ・前年の保菌率が 20%～39%の場合は 30%低減
- ・前年の保菌率が 40%以上の場合は 40%低減

また、産卵鶏からの検体採集とサルモネラ検査の必要条件、結果報告の手順も設定され、規則は 2006 年 8 月 1 日から適用され、最初の目標の達成期限は 2008 年である。

2 つ目の規則は低減対策、特にワクチン接種と抗菌薬に関する規則である。2008 年 1 月 1 日以降、産卵鶏の保菌率が約 10%を超える加盟国にはワクチン接種が義務付けられる。適切な予防策が適用されている場合や、過去 12 カ月間サルモネラが発生していない養鶏場には免除されることもある。抗菌薬については、EFSA が抗菌薬を使用しないよう勧告しており、少数の例外的状況を除いて抗菌薬を使用するべきではないとしている。

また、2010 年以降の EU 内ではサルモネラに汚染された群からの卵の販売を禁止し、加工卵製品に使用する場合は滅菌するという規則も検討されている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2006/060810.asp#3>

---

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

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

### EFSA が ERA の “ヨーロッパにおける食品法制定” に関するセミナーを開催

EFSA to host ERA seminar on ‘Developments in European Food Law’

Publication Date: 7 August 2006

欧州食品安全機関（EFSA）は本年度のヨーロッパ法規アカデミー（ERA: Academy of European law）セミナー “ヨーロッパにおける食品法制定” をパルマで 10 月 12 日～13 日に開催する。トレーサビリティ規則（178/2002）、食品関連衛生規則、食品における微生物基準、食品及び動物飼料のコントロール並びに衛生規則を含む、ヨーロッパにおける食品関連法における近年の立法上および法学上の進展の分析と議論に焦点を当てるとともに今後導入が検討されている規則についても議論を行う。

詳細は以下のサイトにて

[http://www.era.int/web/en/html/nodes\\_main/4\\_2127\\_474/conferences\\_0000\\_Date/5\\_179\\_6\\_2542.htm](http://www.era.int/web/en/html/nodes_main/4_2127_474/conferences_0000_Date/5_179_6_2542.htm)

[http://www.efsa.europa.eu/en/about\\_efsa/corporate\\_events/era\\_seminar.html](http://www.efsa.europa.eu/en/about_efsa/corporate_events/era_seminar.html)

---

### ●英国保健省（DH : Department of Health）

<http://www.dh.gov.uk/Home/fs/en>

### クロイツフェルトヤコブ病患者月例統計

Monthly Creutzfeldt Jakob Disease Statistics

7 August 2006

英国のクロイツフェルトヤコブ病患者の最新統計が英国保健省より発表された。統計には BSE に関連すると考えられる変異型クロイツフェルトヤコブ病（vCJD）も含まれる。

英国のクロイツフェルトヤコブ病患者（年度別）

CJD の疑いのある患者		CJD が確定および可能性のある死亡者数						
年度	疑い例数	年度	散发性	医原性	家族性	GSS	vCJD	死亡者総数
1990	[53]	1990	28	5	0	0	-	33
1991	75	1991	32	1	3	0	-	36
1992	96	1992	45	2	5	1	-	53
1993	78	1993	37	4	3	2	-	46
1994	118	1994	53	1	4	3	-	61
1995	87	1995	35	4	2	3	3	47
1996	133	1996	40	4	2	4	10	60
1997	162	1997	60	6	4	1	10	81

1998	154	1998	63	3	3	2	18	89
1999	170	1999	62	6	2	0	15	85
2000	178	2000	50	1	2	1	28	82
2001	179	2001	58	4	3	2	20	87
2002	163	2002	72	0	4	1	17	94
2003	162	2003	79	5	4	2	18	108
2004	114	2004	51	2	4	1	9	67
2005	122	2005	64	3	6	6	5	84
2006*	62	2006	33	0	3	1	3	40
合計	2,106	合計	862	51	54	30	156	1,153

英国の確定例および可能性例：2006年8月4日現在のvCJD患者数の概要

死亡者

vCJDが確定された死亡者：112人

vCJDの可能性のある（神経病理学的確定診断なし）死亡者：44人

vCJDが確定または可能性のある死亡者（神経病理学的確定診断保留中）：0

vCJDが確定または可能性のある死亡者（上記合計）：156人

生存者

vCJDの疑いのある生存者：6人

vCJDの確定または可能性のある患者（死亡者及び生存者の合計）：162人

次回の統計表は2006年9月4日発表予定。

[http://www.gnn.gov.uk/environment/fullDetail.asp?ReleaseID=219257&NewsAreaID=2  
&NavigatedFromDepartment=False](http://www.gnn.gov.uk/environment/fullDetail.asp?ReleaseID=219257&NewsAreaID=2&NavigatedFromDepartment=False)

●イギリス獣医学研究所 Veterinary Laboratory Agency (UK-VLA)

<http://www.defra.gov.uk/corporate/vla/>

#### イギリスにおける家畜のサルモネラ：2005年報告書

##### *Salmonella* in Livestock Production in GB: 2005 Report

イギリス獣医検査庁が2005年のヒト、ウシ、ヒツジ、ヤギ、ブタ、シカ、ウマ、ウサギ、家禽、動物用飼料等のサルモネラモニタリング結果を公表した。ヒトから頻繁に分離された血清型は *S. Enteritidis* (57%), *S. Typhimurium* (13.4%)及び *S. Virchow* (3.0%)であり、一方家畜から頻繁に分離された血清型は *S. Dublin* (20.4), *S. Typhimurium* (14.3%)及び *S. Indiana* (7.3%)であった。ヒトで3位であった *S. Virchow* は動物では0.6%すぎなかった。ヒトで最も頻繁に分離された *S. Typhimurium* のファージ型はDT104及びDT193(ヒトから分離された全 *S. Typhimurium* の34.1%と10.0%)、*S. Enteritidis* ではPT4及びPT1(ヒトから分離された全 *S. Enteritidis* の26.4%と21.2%)であった。家畜ではDT104はウ

シ及びヒツジで最も多く分離されたファージ型で、DT193 はブタで 2 番目に頻繁に分離されたファージ型であった。下表は 2005 年にイギリスで家畜及びヒトから分離されたサルモネラの血清型の比較である。



<http://www.defra.gov.uk/corporate/vla/science/science-salm-rep05.htm>

---

●ニュージーランド食品安全庁 (NZFSA: New Zealand Food Safety Authority)

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

#### **Campylobacter** に関する NZFSA の更新情報

NZFSA produce update on work related to *Campylobacter*

August 14, 2006

ニュージーランド国内ではカンピロバクター症の発生率が依然として高いため、NZFSA は背景情報を更新した。これは、食品中の *Campylobacter* 制圧のために現在行われている対策、外国の最新情報などについてまとめたものである。

カンピロバクター症の発生率を低下させるにあたり、鶏肉に関しては決定的な解決策はない。フードチェーンの各ポイントでハザードレベルを低下させる様々な方法があるが、リスク低下により効果的なのは、それらを組み合わせることである。

NZFSA は、家禽の汚染率を低下させる短期的な対策を検討している。その目的は、フードチェーンから高レベルの菌を排除することのみではなく、発生源での汚染を防ぐ方法を見つけることであるとしている。NZFSA の *Campylobacter* に関するワーキンググループ (CWP) は、カンピロバクター症の最良の予防策や、短期的に実施可能な対策を検討する際にフードチェーン全体での取り組みとなるリスクマネジメント戦略を作成中である。これは、対策の最良の実施箇所を科学に基づいて決定する前に、フードチェーン全部門にわたる対策を詳細に研究し、検討しなければならないことを意味している。

本報告 (A background to *Campylobacter*) は、NZFSA のウェブサイト (<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/food-safety-topics/foodborne-illnesses/campylobact>

er)から入手可能であり、家禽の保有する *Campylobacter* が複雑な問題である理由、業界や専門家が各生産段階で行っている対策を説明している。また、消費者への食品安全情報、リスクを低下させる方法について消費者と効果的にコミュニケーションをとるための戦略も記載されている。

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2006-08-14.htm>

● ProMED-Mail

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

ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2006 (33) (32)

August 11 & 5, 2006

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
タンザニア	8/9	ザンジバル	8月第1週	106	1
アンゴラ	8/9		8/5・6	51	1
			先週	335	18
			2/13～8/6	51,700	2,156
アンゴラ	8/3	ルアンダ	2月～	23,418	302
インド	8/8	パンジャブ州		下痢100人以上、コレラ2人	
コンゴ民主共和国	8/3	North Kivu		24	3
ウガンダ	7/29	Gulu など		16	

コレラ WHO WER 報告

国名	発生期間	患者数	死者数
アンゴラ	7月19～30日	1,006人	53人
ニジェール	7月10～17日	12人	
米国	4月30日～5月2日	1人(輸入患者)	
コートジボアール	7月3～23日	22人	2人
コンゴ民主共和国	3月1日～7月28日	5,537人	96人
ギニア	6月26日～7月9日	110人	8人

赤痢、下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
タンザニア	8/4	ザンジバル		454	7

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:550233087866771433::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,33955](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:550233087866771433::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,33955)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9804949018234330465::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,33863](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9804949018234330465::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,33863)

● FS-net

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

食品加工施設での衛生教育として、コンピュータによる指導と直接対面指導とによる効果の比較

Comparison of knowledge and attitudes using computer-based and face-to-face personal hygiene training methods in food processing facilities

5 August 2006

Journal of Food Science Education, Volume 5 Issue 3

食品会社では、従業員の衛生教育にコンピュータによる指導システムを利用することが増えている。本研究の目的は、知識の習得と食品安全への姿勢において、コンピュータによる指導に直接対面指導と同等の効果があるか否かを明らかにすることであった。食品加工施設4箇所の従業員94人を対照グループ、直接対面指導グループ、コンピュータ指導グループに無作為に割り付け、指導前後に試験を行ってその効果を評価した。

知識の習得はいずれのグループでも増加し、指導前と指導後の点数差は有意であった( $p < 0.05$ )が、どちらの指導が優れていたかは不明であった。姿勢に関しては、両方の指導によって有意に向上したが、グループ間の差は有意ではなかった。本研究では、言語能力の違いや言語の壁、時間の制約という制限があり、指導方法の比較に関する研究では今後このような変数を考慮するべきである。本研究は、コンピュータによる衛生指導の効果を初めて示したものである。

[http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2006/8-2006/fsnet\\_aug\\_5.htm#story7](http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2006/8-2006/fsnet_aug_5.htm#story7)

【記事・論文紹介】

1. プリオン不活化評価のための迅速検査法としてのプリオン異常折りたたみの反復増幅 (PMCA: Prion Misfolding Cyclic Amplification) 法

Protein misfolding cyclic amplification as a rapid test for assessment of prion inactivation.

Murayama Y, Yoshioka M, Horii H, Takata M, Yokoyama T, Sudo T, Sato K, Shinagawa M, Mohri S.

Biochem Biophys Res Commun. 2006 Jul 31; [Epub ahead of print]

## 2. 流動マイクロビーズ免疫アッセイ法による肉骨粉中に保持されているプリオン抗原決定基の特異的検出

Specific detection of prion antigenic determinants retained in bovine meat and bone meal by flow microbead immunoassay.

Murayama Y, Yoshioka M, Horii H, Takata M, Miura K, Shinagawa M.

J Appl Microbiol. 2006 Aug;101(2):369-76.

## 3. グリア細胞繊維性酸性タンパク質蛍光酵素免疫測定法の変法を用いた食肉の表面及び背割り用バンド鋸の表面上の中樞神経系組織の検出のための検体と抽出手順

Detection of central nervous system tissue on meat and carcass-splitting band saw blade surfaces using modified fluorescent glial fibrillary acidic protein enzyme-linked immunosorbent assay sampling and extraction procedures

Journal of Food Protection Volume 69, Number 8, pp. 1966-1970(5)

Reddy, M.C.S.; Hossner, Kim L.; Belk, Keith E.; Scanga, John A.; Yemm, Robert S.; Sofos, John N.; Smith, Gary C.

本研究は、食肉の表面及び背割り用バンド鋸の表面上の中樞神経系組織を検出するための最適 buffer の pH、抽出方法及び温度を決定するために行ったものである。グリア細胞繊維性酸性タンパク質 (Glial fibrillary acidic protein (GFAP)) は中樞神経系に局在するため、GFAP の存在をマーカーとした。グリア細胞繊維性酸性タンパク質蛍光酵素免疫測定法 (glial fibrillary acidic protein fluorescent enzyme-linked immunosorbent assay (GFAP F-ELISA) のサンプル調製、抽出方法及び温度を変えて、この試験に用いた。buffer の pH が 7.4 の時に最適の GFAP の回収が認められた。抽出した検体を室温で 1ml の pH7.4 の PBS に 0.05% のドデシル硫酸ナトリウム (SDS) を添加した buffer を用い、vortex で 30 秒処理した場合、50cm<sup>2</sup> 当たり 500 μg の脊髓懸濁液を塗布した食肉及び 50cm<sup>2</sup> 当たり 20 μg の脊髓懸濁液を塗布したバンドソーの表面から、GFAP を検出することができた。回収は検体を 4℃ で一晩保管した場合にも影響されなかった。このように GFAP F-ELISA の条件を一部修正することにより、食肉の表面及び背割り用バンド鋸の表面上の中樞神経系組織を検出するための高感度でかつ繰り返し実施できるとしている。

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

#### 4. 豚ロース肉における *Toxoplasma gondii* の組織内シストの生存に対する時間と温度の影響

Effects of Time and Temperature on the Viability of *Toxoplasma gondii* Tissue Cysts in Enhanced Pork Loin

Journal of Food Protection, Vol. 69, No.8, p.1961-1965, 2006

D. E. HILL, S. M. C. BENEDETTO, C. COSS, J. L. MCCRARY, V. M. FOURNET, AND J. P. DUBEY

味を付け、肉を柔らかくし、消費期限を延長させる為に注液処理を行った豚肉 (Enhanced of pumped pork)は、小売店での販売用カット済み豚肉の 40%~50%を占める。以前に行われた研究では、*Toxoplasma gondii* 組織内シストを含むポークロインに 2%塩化ナトリウム溶液、または、1.4%以上のカリウム溶液または乳酸ナトリウム溶液を注入し、4℃で 7 日間保存したところ、それらの肉から *T. gondii* のネコへの伝播は確認されなかった。本研究では、組織内シストの生存能力が溶液注入により、どの程度で喪失するか明らかにするため、乳酸ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、乳酸カリウム等を注液したポークロインを 4℃で 0、8、16、24、32 または 40 時間保存した後、*T. gondii* 血清反応陰性のネコに給餌した。次に、ショーケースの温度が組織内シストの生存能力に及ぼす影響を明らかにするため、実験的に *T. gondii* 汚染させたブタのポークロインを小売店のショーケースの温度で保存した後、*T. gondii* 血清反応陰性のネコに給餌した。いずれの実験でも、給餌 14 日後にネコの糞の検査を行い、*T. gondii* のネコへの伝播の有無を調べた。2%塩化ナトリウム溶液、または、1.4%以上のカリウム溶液または乳酸ナトリウム溶液を注入 8 時間後にポークロインを給餌したネコへ *T. gondii* 移行しなかったことから、これらの処理済ポーク中の *T. gondii* 組織シストは死滅したと考えられた。また、ショーケース (0℃以下) での 7 日間の保存したポークロイン中の *T. gondii* 組織シストも死滅していた。

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

#### 5. 鶏卵白中における *Salmonella Enteritidis* の生存条件について

Survival characteristics of *Salmonella enterica* serovar Enteritidis in chicken egg albumen

Epidemiol Infect. 2006 Forth coming article, Press 28 Feb 2006

Kang H, Loui C, Clavijo RI, Riley LW, Lu S.

#### 6. ミネソタ州のレストランで1995年~2003年に発生したサルモネラのアウトブレイク：感染した食品取扱者による伝播

*Salmonella* Outbreaks in Restaurants in Minnesota, 1995 through 2003: Evaluation of the Role of Infected Foodworkers

CARLOTA MEDUS, KIRK E. SMITH, JEFFREY B. BENDER, JOHN M. BESSER,  
CRAIG W. HEDBERG

Journal of Food Protection, Vol. 69, No. 8, 2006, Pages 1870–1878

ミネソタ州で1995年～2003年に発生した23件の飲食店が関連するサルモネラのアウトブレイクについて、感染していた食品取扱者による伝播様式に関するレビューを行った。アウトブレイクの継続期間の中央値は21日（1～517日）、アウトブレイク1件あたりの培養検査で陽性となった飲食店での喫食者数の中央値は7人（幅は1～36人）、飲食店で喫食した患者の潜伏期の中央値は9時間～5.9日であった。原因食品は4件で特定され、5件で推定可能であった。19件のアウトブレイクで血清型及びパルスフィールド電気泳動（PFGE）像が同じサルモネラが食品取扱者から分離された。全体で食品取扱者の12%（1,033人中129人）からサルモネラが検出され、121人のサルモネラ陽性食品取扱者のうち64人（53%）は最近胃腸炎疾患に罹患していないと報告していた。全体としてサルモネラの菌の排菌期間は16日間であった。胃腸炎疾患罹患を報告した食品取扱者の排菌期間の中央値は30日間、一方無症状の食品取扱者は3日間であった。12件のアウトブレイク（33%）でふきとり検体が陽性であったが、特定の媒介食品が確認できたものはなかった。ふきとり検体が陽性のアウトブレイクにおけるアウトブレイクの継続期間の中央値（187日）はふきとり検体が陰性のもの（26日）より有意に長かった（ $p=0.03$ ）。ふきとり検体陽性のアウトブレイクにおいて、食品取扱者がサルモネラ陽性であるものが陰性より多かった（食品取扱者が陽性が22%に対して、陰性は8%）。レストランにおけるサルモネラアウトブレイクは確定患者が少ないことにより長期化することが頻繁にあるが、長期化したアウトブレイクは汚染源が継続して存在することを示唆しており、レストランにおけるアウトブレイクを抑制するために食品取扱者の感染状態に関する調査が重要であるとしている。[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

## 7.輸入生鮮牛肉、牛肉製品によるサルモネラのリスク

*Salmonella* Risk in Imported Fresh Beef, Beef Preparations, and Beef Products

P. TUOMINEN, J. RANTA, AND R. MAIJALA

Journal of Food Protection, Vol. 69, No. 8, 2006, Pages 1814–1822

フィンランドでは EC 及び WTO 加盟後も、国内の低いサルモネラ罹患率及び Finish *Salmonella* Control Programme を根拠にして、牛肉の輸出国に対し、検査による追加の保証(Additional Guarantee: AG)を求めている。現在の AG の対象は生鮮牛肉として販売される牛肉及びフィンランドの加工施設で 70°C未満の加熱処理をする生鮮牛肉のみに限定されている。本研究では、輸入牛肉及びその加工品の罹患率を推定する確率論的モデルを作成するとともに、異なるシナリオを実施した場合の罹患率の違いを推定した。

この研究により、AG のもとで、輸入牛肉及びその加工品のサルモネラの罹患率は 1.0%未満が 97.5%と推定され、フィンランドの国内の牛肉の汚染率の目標値は 1.0%を明らかに下回っていると考えられた。しかし、AG なしでは、輸入牛肉及びその加工品の真のサルモ

ネラの罹患率は90%の確率で1.0%を超えると推定された。

フィンランド国産の牛肉及び加工品のサルモネラの罹患率は平均0.4%（95%信頼区間；0.0～1.1%）と推定された。AGを実施した輸入牛肉を加えた場合、フィンランドの牛肉供給におけるサルモネラの罹患率は0.1%上がり、平均0.5%（95%信頼区間；0.0～1.2%）と推定された。もし現在のAGを実施しない場合、フィンランドの牛肉供給におけるサルモネラの罹患率は平均0.6%（95%信頼区間；0.2～1.3%）と上昇すると推定された。もし、70℃以上の加熱処理をうける牛肉等も含めてすべての輸入牛肉を対象としてAGが実施された場合、フィンランドの牛肉供給におけるサルモネラの罹患率は平均0.2%（95%信頼区間；0.1～0.4%）に低下すると推定された。

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

#### 8.ベルギーにおけるリスクに基づく微生物規格設定を支援する一助としての鶏肉中のカンピロバクター族菌の定量的リスクアセスメント

Quantitative risk assessment of *Campylobacter* spp. in poultry based meat preparations as one of the factors to support the development of risk-based microbiological criteria in Belgium

M. Uyttendaele, K. Baert, Y. Ghafir, G. Daube, L. De Zutter, L. Herman, K. Dierick, D. Pierard, J.J. Dubois g, B. Horion, J. Debevere

International Journal of Food Microbiology (2006) ahead of print

#### 9.重要な食品由来病原菌である *Listeria monocytogenes* の特定、サブタイピング及び毒力の決定

Identification, subtyping and virulence determination of *Listeria monocytogenes*, an important foodborne pathogen.

Dongyou Liu

J Med Microbiol. 2006 Jun;55(Pt 6):645-59. Review.

#### 10. 中国から日本に輸入された鶏製品より分離された H9N2 インフルエンザ A ウイルスの解析

Characterization of H9N2 influenza A viruses isolated from chicken products imported into Japan from China

M. MASE, M. ETO, K. IMAI, K. TSUKAMOTO and S. YAMAGUCHI

Epidemiology and Infection, Forthcoming article, Published online 07 Jul 2006

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

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

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)

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

2006年第30週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week30-2006\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week30-2006_en.pdf)

警報通知 (Alert Notifications)

チェコ産そば粉のカドミウム、ラトビア産油漬け燻製スプラットのベンゾ(a)ピレン、ドイツ産陶器製ボウルからの鉛及びカドミウムの溶出、ルクセンブルク産ナチュラルミネラルウォーターの石油炭化水素、アルゼンチン産 (ドイツ経由) オーガニックリンゴのオメトエート及びジメトエートなど。

情報通知 (Information Notifications)

インドネシア産冷凍ウナギの未認可物質ロイコマラカイトグリーン、ニュージーランド産ハチミツの1,4-ジクロロベンゼン、ベルギー産天然ホタテの記憶喪失性貝毒 (ASP)、モロッコ産大豆油漬けイワシのカドミウム、ウガンダ産燻製ナイルパーチのベンゾ(a)ピレン、中国産無糖ミント中の高濃度アスパルテーム、アルゼンチン産乾燥プルーンの高濃度ソルビン酸、バングラデシュ産冷凍エビのニトロフラン(代謝物)ーニトロフラゾン(SEM)、中国製調理用ヘラからの揮発性有機成分の溶出、中国産冷凍魚切り身の高濃度ポリリン酸塩、ベトナム産冷凍魚 (pangasius) 切り身のクロラムフェニコールなど。

(その他、微生物、カビ毒、天然重金属汚染多数)

2006年第31週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week31-2006\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week31-2006_en.pdf)

警報通知 (Alert Notifications)

中国 (香港) 製胡椒ミルからのニッケルの溶出、ポーランド産燻製スプラットのベンゾ(a)ピレン、ドイツ産サプリメントの未認可と推定される施設 (presumably in an unauthorised facility) での照射非表示、インドネシア産冷凍マグロのヒスタミン、スウェーデン産サプリメントの有毒ハーブ抽出物、スペイン産 (オランダ経由) パーム油脂肪酸のダイオキシン (飼料)、コスタリカ産 (スペイン経由) 冷凍真空パックマグロのヒスタミン、リトアニア産鶏肉用スパイスミックスのアナトー/ビキシン/ノルビキシンなど。

## 情報通知 (Information Notifications)

インド産冷凍イワシのヒスタミン、バングラデシュ産生殻付きエビのニトロフラン(代謝物)ーニトロフラズン(SEM)、ボスニアヘルツェゴビナ産ミックスフルーツジャムの高濃度亜硫酸塩、スロベニア産ビール容器からの鉛及びニッケルの溶出、モロッコ産冷凍魚 (*Etmopterus spinax*)の水銀、トンガ産未認可新規食品カバカバ、米国産チョウセンニンジン粉末の未認可照射、中国産冷凍魚切り身の高濃度ポリリン酸塩、ベトナム産 (スロバキア共和国及びウクライナ経由) 醤油の 3-MCPD、ブラジル産リンゴ用厚紙トレーからのトリブロモフェノール及びトリブロモアニソールの溶出、中国 (香港) 製油濾し器からのクロム及びニッケルの溶出、ガーナ産燻製魚及びコートジボアール産燻製エビのベンゾ(a)ピレンなど。

(その他、アフラトキシンなどカビ毒、天然汚染物質多数)

---

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

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

#### 1. 香料グループ評価 26 に関する AFC パネル (食品添加物・香料・加工助剤及び食品と接触する物質に関する科学パネル) の意見 : 化学グループ 34 のアミノ酸

Opinion of the Scientific Panel AFC related to Flavouring Group Evaluation 26: Amino acids from chemical group 34 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (02 August 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc\\_opinions/afc\\_op\\_ej373\\_fge\\_26.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/afc_op_ej373_fge_26.html)

5つのアミノ酸について評価した。このうち L-システイン及び L-リジン塩酸塩については、香料に由来する暴露量より食品からの摂取量のはるかに多いため、香料評価に適さないとされ、残り 3つのアミノ酸について評価した。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、摂取量は懸念閾値 (threshold of concern) 以下である。mTAMDI 法ではいずれも懸念閾値レベルを超え、より信頼できる暴露データが必要であるとされた。

※MSDI 法と mTAMDI 法の違いについては、「食品安全情報」No.15\_2005 を参照。

#### 2. 香料グループ評価 24 に関する AFC パネルの意見 : 化学グループ 28 のピリジン、ピロール、インドール及びキノリン誘導体

Opinion of the Scientific Panel AFC related to Flavouring Group Evaluation 24: Pyridine, pyrrole, indole and quinoline derivatives from chemical group 28 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (02 August 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc\\_opinions/afc\\_op\\_ej372\\_fge\\_24.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/afc_op_ej372_fge_24.html)

ピリジン、ピロール、インドール及びキノリン誘導体 31 物質について評価した。このうち 25 物質は構造クラス II、6 物質は構造クラス III に属する。28 物質が天然に食品中に存在することが知られている。MSDI 法による摂取量推定では、23 物質が懸念閾値レベル以下であった。残り 5 物質については追加データが必要である。mTAMDI 法では 4 物質が懸念閾値レベルを超え、より信頼できる暴露データが必要であるとされた。

### 3. 香料グループ評価 18 に関する AFC パネルの意見：化学グループ 6 の脂肪族、脂環及び芳香族飽和及び不飽和三級アルコール、芳香族三級アルコール及びそのエステル

Opinion of the Scientific Panel AFC related to Flavouring Group Evaluation 18 (FGE.18): Aliphatic, alicyclic and aromatic saturated and unsaturated tertiary alcohols, aromatic tertiary alcohols and their esters from chemical group 6 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (02 August 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc\\_opinions/afc\\_op\\_ej331\\_fge\\_18.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/afc_op_ej331_fge_18.html)

化学グループ 6 に属する 24 の香料について評価した。このうち 14 物質が構造クラス I、10 物質が構造クラス II に分類される。17 物質が天然に食品中に存在することが知られている。MSDI 法による摂取量推定では、いずれも懸念閾値レベル以下である。6 物質については、代謝物に毒性が予想されるため追加の毒性データが必要である。mTAMDI 法ではいずれも懸念閾値レベルを超え、より信頼できる暴露データが必要である。

### 4. 香料グループ評価 16 に関する AFC パネルの意見：化学グループ 21 の芳香族ケトン

Opinion of the Scientific Panel AFC related to Flavouring Group Evaluation 16: Aromatic ketones from chemical group 21 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (02 August 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc\\_opinions/afc\\_op\\_ej330\\_fge\\_16.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/afc_op_ej330_fge_16.html)

4 つの芳香族ケトンについて評価した。このうち 3 物質は構造クラス I、1 物質は構造クラス III に属する。MSDI 法による摂取量推定では、いずれも懸念閾値以下である。mTAMDI 法では 1,600  $\mu$ g/人/日となり、構造クラス III に属する  $\alpha$ -メチルナフチルケトンのみが懸念閾値を超える。従ってこの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。

### 5. 特集：栄養と健康の強調表示

Focus on the Issues: Nutrition and Health Claims

(4 August 2006, Updated 8 August 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/press\\_room/focus\\_on\\_the\\_issues/nutrition\\_health.html](http://www.efsa.europa.eu/en/press_room/focus_on_the_issues/nutrition_health.html)

EU で販売されている食品に栄養や健康についての強調表示のあるものが増加している。栄養強調表示は、その食品に栄養面で有益な性質があることを示すもので、典型的な例としては「低脂肪」、「砂糖無添加」、「高食物繊維」などがある。一方、健康強調表示は、その食品を摂取すると体の防御機能が強化されるとか学習能力が高まるなどの宣伝や表示で

ある。

EC（欧州委員会）は、食品の栄養及び健康強調表示に関する規制を提案している。その目的のひとつは、栄養や健康についての強調表示が科学的根拠に基づくことを保証し、消費者が正確な情報を得られるようにすることである。EFSAは、食品の栄養価や健康影響についての表示が科学的に信頼でき正当であるか評価するなど、新しい法律に深く関わることになる。新しい法律はまだ採択されていないが、実施を見越してEFSAは既に新しい責務に対応した体制を作り始めている。

#### 関連サイト

◇栄養及び健康強調表示に関する Q&A : Frequently Asked Questions

[http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/press\\_room/focus\\_on\\_the\\_issues/nutrition\\_health.Par.0001.File.dat/Health%20Claims%20FAQ.pdf](http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/press_room/focus_on_the_issues/nutrition_health.Par.0001.File.dat/Health%20Claims%20FAQ.pdf)

◇EFSAは栄養及び健康強調表示に関する会議を11月に開催

EFSA organizes November conference on health and nutrition claims (8 August 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/conferences/nhc\\_conference.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/conferences/nhc_conference.html)

栄養及び健康強調表示の専門家向けに科学的問題を扱い、規制方法の詳細については議題としない。

#### **6. 農薬リスクアセスメントピアレビューに関する結論**

Conclusion on the peer review of pesticide risk assessments

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

ダイアジノン (diazinon) について (9 August 2006)

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance diazinon

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/praper/conclusions/praper\\_concl\\_diazinon.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/praper/conclusions/praper_concl_diazinon.html)

ADI 及び AOEL : 0.0002 mg/kg bw/day 、 ARfD : 0.025 mg/kg bw

---

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

#### **1. バオバブの成分についての意見募集**

Call for views on baobab ingredient (14 August 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2006/aug/baobab>

バオバブの乾燥果実の繊維を新規食品成分としてスムージーやシリアルバー等に使用する申請が出され、FSAは意見を募集している。新規食品 (novel food) とは、1997年5月

15 日以前に欧州連合で特段の消費歴がない食品または食品成分である。

バオバブの木 (*Adansonia digitata*) は、主に南アフリカ共和国、ボツワナ、ナミビア、モザンビーク、ジンバブエなどに生える木で、その乾燥果実から繊維が得られる。バオバブの木は「さかさまの木 (upside down tree)」としても知られ、フルーツコウモリが受粉することで大きな緑または茶色がかった色の実になる。果実はこれらの国の伝統的食品である。意見は 2006 年 9 月 3 日まで募集している。

- 
- 英国 環境・食糧・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

## 1. 農薬散布と周辺住民の健康に関する王立委員会の特別報告書についての政府の回答

「環境汚染物質に関する王立委員会」(RCEP : Royal Commission on Environmental Pollution) が政府からの依頼でまとめた「農薬散布と周辺住民等の健康に関する特別報告書」(2005 年 9 月発表) の勧告内容等に対し、政府は 7 月 20 日、回答を公表した。

### 1) プレスリリース

政府は王立委員会の農薬に関する報告書への回答を発表

Government publishes response to Royal Commission's Pesticide report (20 July 2006)

<http://www.defra.gov.uk/news/2006/060720b.htm>

英国政府は 7 月 20 日、RCEP による報告書への回答を発表した。王立委員会 (RCEP) の報告書で示された 35 件の勧告 (recommendations) のうち 25 件については、政府は既に対応しているか、もしくは今後の検討予定としている。

農薬散布に関する周辺住民の懸念については政府も十分理解しており、今後もそれらの懸念を取り除くよう努力していくが、住民の懸念に関しては住民と農家の対話などを通じた地域レベルでの取り組みが最も有効であり、また双方が合意できる解決策は自主的アプローチによって最も速やかに達成し得るとしている。政府の担当大臣は、「“Farm Assurance” や “Voluntary Initiative” など既存の自主的取り組みは、法律によらない (non-statutory) アプローチが行動を変化させるのに有効であることを証明している。こうした取組は、直面している問題についての農家と住民の相互理解をより深めるために重要な役割を果たすであろう。」、またさらに、「政府の回答の中で示された提案には既に実行しているものもあり、RCEP が求めた成果の多くは農業分野での追加の規制によらず達成し得る。」と述べている。

報告書の勧告内容については、保健省は独立した科学委員会である毒性委員会及び発がん性委員会 (COT 及び COC : Committees on Toxicity and on Carcinogenicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment)、DEFRA は農薬諮問委員会 (ACP : Advisory Committee on Pesticides) に意見を求め、検討した。また各方面の関連団体の意見も同様に検討した。これらの科学的助言では、追加の規制措置を求める RCEP の勧告は

根拠が不十分であるとされ、これを受けて政府は、現時点で新たな規制を行わないこととした。

## 2) 政府の回答 (本文)

### RCEP の「農薬散布と周辺住民等の健康に関する特別報告書」に対する政府の回答 (2006年7月20日)

The Royal Commission on Environmental Pollution's special report on crop spraying and the health of residents and bystanders - Government response (20 July 2006)

<http://www.defra.gov.uk/environment/rcep/pdf/rcep cropspray response.pdf>

この文書は、RCEP の特別報告書に対する政府の公式な回答である。但しこの回答にはいくつかの分野が係わっており、例えば健康の問題に関しては主に保健省、暴露の問題に関しては主に DEFRA その他の省庁が担当している。文書の中で示した回答は、RCEP の報告書の各勧告と同じ順で記載している。なお、グリーンコードとして知られていた農薬使用についての実践規範 (Code of Practice) は、他の2つの実践規範と共に改訂され、新しい実践規範 (PPP コード : Code of Practice for using Plant Protection Products) として2006年2月に公表された (\*1)。

保健省や DEFRA などの関連政府機関が意見をもとめた ACP、COT 及び COC の専門家委員会では、RCEP の報告書に同意する部分もあったが見解が分かれる部分もあった。特に RCEP と見解が異なった部分は、健康影響についての研究がさらに必要とされた部分の中身と緊急度、及び追加の予防的措置が必要とされた事項についての全体的なレベルであった。また、RCEP の勧告のいくつかは法的措置の導入をもとめているが、政府では法的規制だけが RCEP の求める成果を達成する唯一的手段ではないと考えている。こうした成果をより効率的かつ効果的に実現し、業界の管理上の負担を軽減するには、例えば自主的なアプローチを導入するという他の選択肢もある。政府では、RCEP の報告書に示されている事項の多くが、対話や地域での実践を通じ農家と住民間の協力や相互理解をより進展させることで解決可能と考えている。

欧州委員会では現在、「農薬の持続可能な使用についての戦略」(Thematic Strategy on the Sustainable Use of Pesticides) を発表予定であり、この中には新たな EU 指令 (案) が含まれる。この指令で持続可能な農薬使用に関する EU の管理の枠組みが設定される可能性があり、その場合には英国で新たな規制ができて EU の新たな枠組みを考慮する必要がある。

### RCEP の勧告に対する政府の回答 (一部抜粋)

勧告 : リスク評価に不確実性があることから、もっと研究が進むまでの間より予防的なアプローチをとるよう勧告する。

回答 : 住民等についての現在のリスク評価に一定の不確実性があることは認識している。これらの不確実性に対処するための措置は、科学的根拠に基づき、特定されたリスクに対

応するものでなければならない。政府は、農薬の認可手続きの一環として住民の暴露に関する確実な (robust) モデルの重要性を認めており、モデルに関する新たな研究を既に委託している。また、ベストプラクティス (最良の実践方法) の法的ガイダンスや自主的アプローチで既に予防的措置は十分に考慮されていると考えており、RCEP の報告書に示されているエビデンスからさらなる法的予防措置の必要性が示されたとは考えていない。

勧告：農薬暴露により慢性の疾患が誘発される可能性を除外できないので、予防的措置を勧告する。

回答：RCEP の報告書について、政府は、住民が偶発的に高濃度の農薬に暴露した場合に急性の有害影響を生じることがあることには同意しており、こうした状況を回避するために PPP コードで予防的措置が講じられている。また RCEP の報告書では、農薬暴露と慢性疾患の関連性について確実な結論が出なかったとあり、政府はそれに同意する。「農薬暴露と慢性疾患の関連について可能性を除外できない」ことは、緊急な研究や追加の予防的措置を必要とする勧告の科学的根拠とはならないと考えている。

勧告：農薬散布と関連する慢性症状の研究に MRS (磁気共鳴分光法) や遺伝子及び蛋白質プロファイリングなどの新しい臨床指標研究を勧告する。

回答：この勧告には同意しない。もし慢性疲労症候群 (CFS) や多種化学物質過敏性 (MCS) の患者でそのような特別研究が必要だとするなら、農薬散布だけではなくあらゆる原因の可能性について研究が必要と考える。それらの研究の優先度は低い。また CFS や MCS には精神的な部分と生理学的な部分とがあり、診断基準が明確ではない。CFS/MCS については保健省の毒性部門と毒性委員会 (COT) が共同で検討することになる。

勧告：農薬による健康への有害影響についてのサーベイランスシステム強化を勧告する。

回答：サーベイランスの強化については検討する。

勧告：野外の条件下で代表的な農薬をモニタリングすることによってモデルを検証することを勧告する。モニタリングにおいては、散布直後のドリフトだけでなく、散布してある程度時間が経過した後の空気中の濃度測定も行うべきである。

回答：モデルの検証及びそのための方法のひとつとして代表的な農薬をモニタリングすることに同意する。またその際、散布中 (散布直後のドリフトを含む) 及びその他のメカニズムによる暴露についても検討する必要がある。

勧告：農薬散布地域と、住宅地、学校、病院などの間に緩衝地帯 (buffer zones) を設けることを勧告する。緩衝地帯については、改訂暴露モデルを元に評価すべきであるが、それまでは、現在の知見に基づき緩衝地帯は 5 メートルとする。

回答：政府は、法的な緩衝地帯の導入が、現在認可プロセスで用いられている住民の暴露

モデルでの不確実性への対処に最も適切な方法であるとは必ずしも考えていない。政府は、住民の中に農薬散布の影響についてさまざまな懸念があることを認識しており、緩衝地帯の導入はこうした懸念を軽減し一般の信頼を増すことになろう。しかし政府は、こうした懸念に対応する最良の方法は、住民と農家との間の解決に向けた対話であると考えている。こうした解決策の中には農家による自主的な緩衝地帯の設定も含まれる。政府は、法的な緩衝地帯の導入が住民の懸念に対する適切な対応とは考えていない。

**勧告：**有機農法における農薬使用は、在来農法での規制と同じにすべきであり、したがって RCEP の報告にある勧告は双方に等しく適用するよう勧告する。

**回答：**同意する。農薬の使用に関して、有機農法及び在来農法の間には規制上の区別はない。

**勧告：**農薬散布時には、農薬の種類、散布場所、日時について住民に事前通知を行うよう勧告する。

**回答：**農薬の使用に懸念を示している住民にとって、農薬や使用理由についての情報伝達は良い実践 (good practice) であり、これは PPP コードのガイダンスにも反映されている。事前通知に関するパイロット研究の結果 (\*2) では、農薬散布を住民に事前に知らせる方法として、チラシを戸別に配布するなど文書による配布については多くの人が関心を示したが、電話で問い合わせたりあらかじめ登録するなど何らかの行動を伴う通知方法の場合には関心は大きく低下した。このことから、農薬散布時にあらかじめすべての周辺住民への通知を要求することは、経済的に正当化できない。情報提供は予防的措置に必ずしもつながらず、健康リスクへの対処を確実にする別の手段が必要であろう。

\*1：農薬使用に関する新しい実践規範 (Code of Practice) – PPP Code

New code of practice for using pesticides (13 February 2006)

<http://www.defra.gov.uk/news/2006/060213a.htm>

これまでの農薬使用に関する 3 つの実践規範 (グリーンコード、オレンジコード、ブルーコード) が改訂され、新たに PPP コードとして発表された。

\*2：農薬使用についての近隣への通知 (方法の評価及び農家・住民の意識調査)

Notification of Neighbours of Pesticide Application on Farms: A Field Evaluation of Methods and Survey of Farmers and Neighbours Attitudes (Published, August 2005)

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/PSD/Notification\\_of\\_Neighbours\\_of\\_Pesticide\\_Application\\_on\\_Farms.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PSD/Notification_of_Neighbours_of_Pesticide_Application_on_Farms.pdf)

農薬散布を住民に知らせる方法及び住民の意識についてのパイロット研究。チラシなど文書による通知は住民の関心が高かった。しかしこの方法は、散布の影響を受ける人数に限られ、また散布頻度がさほど多くない場合は通知方法として良い方法であるが、通知の対象となる人数が多く散布の回数も多い場合は、最もコストの高い選択肢となる。

## 主な関連サイト

- DEFRA による緩衝地帯についてのコンサルテーション (2003 年)  
<http://www.defra.gov.uk/corporate/consult/spraydrift/consultdoc.pdf>
- RCEP が農薬散布と周辺住民等の健康に関する研究の実施を発表 (2004 年 6 月)  
<http://www.rcep.org.uk/news/04-06.htm>
- RCEP の農薬の噴霧と周辺住民の健康に関する特別報告書 (2005 年 9 月)  
<http://www.rcep.org.uk/cropspraying.htm>
- RCEP の報告書に関する ACP の意見 (2005 年 12 月)  
[http://www.pesticides.gov.uk/acp\\_temp/RCEP\\_Response\\_vfinal.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/acp_temp/RCEP_Response_vfinal.pdf)
- RCEP の報告書に関する COT の意見 (2006 年 2 月)  
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/cotfinalminutes14feb2006.pdf>
- ACP の意見に対する RCEP の回答 (2006 年 7 月)  
<http://www.rcep.org.uk/news/06-07.htm>

## 2. DEFRA は遺伝子組換え (GM) 作物に関する共存法案について意見を募集

Defra consults on GM coexistence measures (20 July 2006)

<http://www.defra.gov.uk/news/2006/060720a.htm>

DEFRA はイングランドにおける遺伝子組換え作物の栽培が他の農家に不利益とならないようにするための方策を提案した。提案には、在来作物と GM 作物の間に厳密な隔離地域を設けることなどが含まれている。

英国では早くとも 2009 年以前に GM 作物が商業栽培される見込みはないが、将来的には GM 作物が栽培される可能性がある。その際に GM 作物栽培と非 GM 作物栽培が共存し、かつ両者が隔離されるように、そのための枠組みを十分に研究しておく必要がある。今回の提案は、枠組みを作るためのプロセスの一環である。提案では、遺伝子組換えのトウモロコシや油糧ナタネなどの栽培を計画している人は、GM 作物の交雑を最小にするため、隔離地域を設け、また周辺の農家にその旨を通知しなければならない。

意見募集の文書 (受付期間 : 2006 年 10 月 20 日まで)

<http://www.defra.gov.uk/corporate/consult/gmnongm-coexist/index.htm>

---

## ● 英国 農薬安全理事会 (PSD : The Pesticides Safety Directorate)

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

## 1. ノニルフェノール、オクチルフェノール及びそのエトキシレートのリスク低減策の実施

Implementation of the Proposals for the Reduction in Risk from Nonylphenol, Octylphenol and their Ethoxylates. (10 August 2006)

<http://www.pesticides.gov.uk/approvals.asp?id=1921>

英国で、農薬製剤中のノニルフェノール、オクチルフェノール及びそれらのエトキシレート<sup>1</sup>を低減し代替物質に置き換える EC 指令 2003/53/EC の実施が発表された。これらの物質を 0.1% w/w 以上含む製品については、農薬の登録会社 (Approval Holders) 及び代理店に対するすべての認可が 2006 年 12 月 31 日以降取り消される。農薬の登録会社及び代理店以外の業者による広告、販売、供給、貯蔵及び使用は 2007 年 12 月 31 日まで延長が認められる。

## 2. アセチルコエンザイム A カルボキシラーゼ (ACC アーゼ) 及びアセト乳酸合成酵素 (ALS) 阻害剤を含む除草剤の使用に関する法的条件の改定

Amendments to the Statutory Conditions of Use of Grass Weed Herbicides Containing Acetyl Coenzyme A Carboxylase (ACCCase) and Acetolactate Synthase (ALS) Inhibitors.

(10 August 2006)

<http://www.pesticides.gov.uk/approvals.asp?id=1922>

英国の牧草地に生える雑草の薬剤耐性問題等に関して、持続可能な農業のための対策を講じる。

---

## ● 英国 MHRA (Medicines and Healthcare products Regulatory Agency)

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

### 1. 香港は有害不純物や処方薬を含む伝統的漢方薬についての警告を発表

Hong Kong has issued a warning about several Traditional Chinese Medicines (TCMs) contaminated with harmful impurities and prescription only medicines (15 Aug 2006)

[http://www.mhra.gov.uk/home/idcplg?IdcService=SS\\_GET\\_PAGE&useSecondary=true&ssDocName=CON2024531&ssTargetNodeId=663](http://www.mhra.gov.uk/home/idcplg?IdcService=SS_GET_PAGE&useSecondary=true&ssDocName=CON2024531&ssTargetNodeId=663)

香港保健省は 9 才の少年のハーブ中毒事例を確認し、Rhizoma Atractyloids の特定ロットのリコールを発表した。患者はこのハーブ処方を摂取して紅潮や錯乱、言語不明瞭、ドライマウスなどの症状を示した。調査の結果、この製品がスコポラミンやアトロピンを含むことが明らかになった。

また、漢方薬 Chuifong Toukuwan 及び Nan Lien Chuifong Toukuwan から鎮痛剤ジクロフェナックが検出された。

当局はさらにこの他、総細菌数が基準値を超える漢方薬 Po Wo Tong Hou Tsao San (ロット 336822)、Po Wo Tong Po Ying Tan (1398)、Po Wo Tong Ging Fung San (36788)、子ども用 Po Wo Tong Wui Chun Tan (121286) についても警告を発している。

- 
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung) <http://www.bfr.bund.de/>

1. ドイツ人の母乳中の難燃剤 (特にポリ臭化ジフェニルエーテル、PBDE) についての最終報告書 (英語版)

Residues of flame retardants in breast milk from Germany with specific regard to polybrominated diphenyl ethers (PBDEs) , Final Report (May 2005)

[http://www.bfr.bund.de/cm/245/residues\\_of\\_flame\\_retardants\\_in\\_breast\\_milk\\_from\\_germany\\_final\\_report.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/245/residues_of_flame_retardants_in_breast_milk_from_germany_final_report.pdf)

(内容は 2005 年に既に発表されているが、最終報告書がウェブに掲載された。)

2001 年 11 月～2004 年 3 月、ドイツの 89 人の授乳中の女性から母乳 128 検体を得た。41 人は複合食、32 人はベジタリアン (菜食主義者) 又はベーガン (絶対菜食主義者) であった。PBDE 同属体 9 種の合計濃度の平均は 2.49 ng/g 乳脂肪であり、欧州の中では低い。動物食品を食べていない集団では濃度が低く、母乳で育てた子どもが他にいると濃度が低かった。乳児の推定摂取量は動物実験で得られた PBDE の NOAEL の 1 万分の 1 以下である。従ってドイツ人乳児の健康リスクはなく、母乳育児が推奨される。

2. 農薬暴露とパーキンソン病 : 関連はみられるが因果関係はない (英語版)

Pesticide exposure and Parkinson's disease: BfR sees association but no causal relationship (27 June 2006)

[http://www.bfr.bund.de/cm/289/pesticide\\_exposure\\_and\\_parkinsons\\_disease\\_bfr\\_sees\\_a\\_ssoiation\\_but\\_no\\_causal\\_relationship.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/289/pesticide_exposure_and_parkinsons_disease_bfr_sees_a_ssoiation_but_no_causal_relationship.pdf)

7 月 25 日付けで発表されたドイツ語の記事の英語版。内容については、「食品安全情報」No.16 (2006) を参照。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2006/foodinfo200616.pdf>

- 
- 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. Wegmans は天然水をリコール

Wegmans Recalls *Food You Feel Good About Spring Water* (August 11, 2006)

[http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/wegmans08\\_06.html](http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/wegmans08_06.html)

Wegmans は、ビン入り天然水の臭素酸塩濃度が FDA の基準値を上回ったため回収した。

FDA が定めているビン入り飲料水中の臭素酸塩の最大許容量は 10 ppb で、検出されたのは 0～25 ppb であった。

---

- 米国環境保護局（EPA : Environmental Protection Agency） <http://www.epa.gov/>

#### 1. 米国は農薬の安全性に関する規制を続ける

U.S. Continues to Set Bar on Pesticide Safety (August 3, 2006)

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/e987e762f557727d852570bc0042cc90/1cbb1b3bd0c3947f852571bf0066fbf7!OpenDocument>

EPA は農薬カルボフランの全面的な使用中止と食品中の残留基準 (tolerance) の取り消しを提案している。EPA は、カルボフランについて、食品や飲料水中の残留や農薬使用者及び鳥に少なからぬリスクがあると結論した。ほとんどの使用については直ちに中止し、マイナーな農業用の使用については有効な代替品開発までの間 4 年間の移行期間を設けるとしている。

- ・カルボフランのリスクアセスメント等の情報：

<http://www.epa.gov/oppsrrd1/reregistration/carbofuran/>

---

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

#### 1. FTC は違反を繰り返した業者に対し製品に病気の治療効果を謳うことを禁止

Repeat Offenders Banned From Claiming Products Treat or Cure Diseases (August 10, 2006)

<http://www.ftc.gov/opa/2006/08/sagee.htm>

FTC は、中国産ハーブサプリメント「Dia-Cope」を販売していた業者に、製品が病気の治療に効くと宣伝することを禁止した。違反したこの業者が最初に販売していたのはサプリメント「Sagee」で、脳細胞の傷害を修復して記憶力を増強し、アルツハイマーや自閉症などの脳機能疾患の治療に効くと宣伝していた。この業者はこれを主に中国語メディアで宣伝しており、一部はベトナム語や英語だった。FTC はこの宣伝内容が虚偽であるとして 2005 年に禁止命令を出した。この違反業者は今回、「Dia-Cope」を 7 つの言語（英語、中国語、日本語、韓国語、インドネシア語、スペイン語、ロシア語）で糖尿病に効くとして宣伝・販売していた。この業者のウェブサイトには FDA が承認した旨の記載があった。

---

- カナダ食品検査局（CFIA : Canadian Food Inspection Agency）

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

## 1. 輸入した非乳製品に、表示されていない乳成分

Imported Non-Dairy Products containing Undeclared Milk Ingredients.

(August 10, 2006)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2006/20060810e.shtml>

CFIA は、ミルクアレルギーのある消費者に対し、一部のアジアの国から輸入されたインスタントコーヒー及び茶、ドライシリアルミックスなどに表示されていない乳成分が含まれる可能性があるので注意するよう助言している。

現在 CFIA が行っている調査で、成分表示に「乳製品ではない」と表示していながら実際には乳成分を含む各種の輸入インスタントコーヒーやインスタントティーなどが見つかっている。表示されていない乳成分は大半の消費者にとって問題はないが、ミルクアレルギーのある人が摂取すると生命を脅かす反応を誘発する可能性がある。

---

## ● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA : New Zealand Food Safety Authority)

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

### 1. Anlene ミルク及びヨーグルト中のビタミンKについて、ワルファリンを使っている人への警告

Vitamin K in Anlene milk and yoghurt – warning to people taking Warfarin

(2 August 2006)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/news-current-issues/anlene.htm>

NZFSAは、ワルファリン(\*1)を使用している人々に対し、医師に相談なく Anlene (\*2) ミルクやヨーグルトを摂取しないよう警告している。Anlene製品に含まれるビタミンK濃度は、ほとんどの消費者にとって健康リスクとはならないが、ワルファリンを使用している場合にはリスクとなる。

NZFSAが行ったビタミンKのリスク評価で、Anlene製品中のビタミンK濃度がワルファリンの医薬品としての効果を阻害する可能性があることから、この警告が出された。NZFSAはメーカーに対し、Anlene製品のラベルにこの旨の警告表示を行うよう求めている。

\*1: ワルファリン: 抗凝固剤。ある種の血液凝固因子の生合成に関与するビタミン K と拮抗することにより抗凝固作用を示す。ビタミン K を多く含む食品等を摂取するとワルファリンの効果は低下する。

\*2: Anlene: ニュージーランドの巨大乳業メーカーであるフォンテラのブランドのひとつ。骨の強化を助ける組成の製品として販売されている。

◇ミルク中のビタミン K—Anlene 製品のリスク評価

Vitamin K in Milk – Anlene Risk Assessment (7 August 2006)

<http://www.nzfsa.govt.nz/science/risk-profiles/vitamin-k-milk-anlene/vitaminkanlene.htm>

ビタミン K は 2 つの形態（フィロキノン（植物）及びメナキノン（細菌））で天然に存在する。ビタミン K（フィロキノン）の推奨摂取量は設定されておらず、用量反応関係もわかっていない。メナキノンとしてのビタミン K は腸内細菌により合成される。ビタミン K 欠乏は稀であり、通常は脂質吸収不良疾患患者である。欠乏症は摂取量が 1 日 10  $\mu$ g 未満の場合におこる。健康な人が大量のビタミン K を摂取しても有害影響は見られないため、上限は設定されていない。ビタミン K は大量投与による発ガン性の可能性について研究されたが、これまで関係は認められていない。

米国やニュージーランド・オーストラリアで推奨されている摂取量は、15～120  $\mu$ g/日である（本文中に細分された年齢ごとの表が示されている）。Anlene がミルクに添加しているビタミン K 量は、200 ml あたり 40  $\mu$ g である。

ビタミン K は脂溶性であるため、脂肪の多い食品からの生物学的利用能は低脂肪食品より多い。ビタミン K 摂取源となる食品 (> 100  $\mu$ g/100 g) としては、緑色野菜や葉物野菜、大豆油やキャノーラ油がある。普通のミルクは 100g あたり 1  $\mu$ g 未満である。合成ビタミン K の生物学的利用率は 2～20 倍高いとされる。Anlene 製品の生物学的利用能は不明であるものの、合成ビタミン K を添加しているので食品からの生物学的利用能より高いと推定される。

欧米の成人におけるビタミン K の摂取量は 61～210  $\mu$ g/日、平均 80  $\mu$ g/日である。Anlene ミルクを 1 日 400ml 飲むと推定摂取量は 60～120  $\mu$ g/日になる。この用量のビタミン K が健康な成人や 3 才以上の子どもに有害であるとの根拠はない。但し、抗血液凝固薬（ワルファリン）を飲んでいる人の場合、この製品の摂取は薬効に影響を与える可能性がある。

---

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

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

#### 1. 低ナトリウム塩製品の副作用に関する注意表示（2006.08.14）

[http://www.kfda.go.kr/open\\_content/kfda/news/press\\_view.php?seq=1019](http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1019)

食薬庁は、腎臓疾患や特定治療薬を服用しているためカリウム摂取制限のある人に対し、塩化カリウムを添加した低ナトリウム塩製品の摂取について医師と相談するよう求めている。食薬庁は、塩化カリウムを添加した低ナトリウム塩製品は健康な人には問題ないが、腎臓疾患など特定の疾患を持つ人が継続的に使用する場合には健康に深刻な危害を及ぼす可能性があり、これに対する注意表示が必要との消費者保護院からの意見を受け、9月8日から塩化カリウムを使用した低ナトリウム塩製品の生産や輸入販売業者に対し自主的な注

意文の表示を勧告した。注意文は「腎臓疾患や特定治療薬を服用しているためカリウム摂取制限のある人は医師と相談してから摂ること」といった内容のものが望ましい。米国、オーストラリア、日本でも塩化カリウムを含む塩代用品の副作用警告は義務化されておらず、自主表示となっている。

---

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/frontpagetextonly.htm>

1. ハーブ錠剤に警告

Alert issued on herbal pills (August 3, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/060803/txt/060803en05005.htm>

保健省は中国製ハーブ錠剤 (*Beijing Jiannan Zhongyi Hospital Zhongyao Pei Fang Ke Li*) を摂取しないように消費者に警告している。40 才の男性がこの錠剤を中国本土から痛風治療の目的で購入し摂取したところ、急性肝炎で入院した。錠剤を検査した結果、フェナセチン、アミノピリン、イブプロフェン、ジクロフェナック及びインドメタシンが検出された。いずれも鎮痛剤であるが、フェナセチン及びアミノピリンは溶血性貧血と顆粒球減少症の重大な副作用があるため、香港では 20 年前に使用禁止になっている。

---

【その他の記事、ニュース】

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

1. ラテックスについて

Deadly latex evading lax food labelling laws (6-Aug-2006)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2006-08/soci-dle080206.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2006-08/soci-dle080206.php)

Journal of the Science of Food and Agriculture の Early View に掲載された論文についての記事。

論文：食品接触物質からのラテックスアレルゲンの移行の可能性に関する予備的検討

A preliminary investigation into the possible transfer of latex allergens from latex protein containing materials in contact with food

Joanna R Topping, John Haines, Sian Kneller, Pradip Patel

Journal of the Science of Food and Agriculture, Early View (Articles online in advance of print), Published Online: 7 Aug 2006

◇この研究は英国食品基準庁 (FSA) のファンドにより行われたもので、論文は、2005 年

1月、英国 FSA のホームページに掲載された下記の記事についてのものである。

#### 食品接触物質からのラテックスタンパク質の飲食物への移行に関する評価及び定量

Assessment and quantification of latex protein (LP) transfer from LP-containing contact materials into food and drink products (A03043) (19 January 2005)

<http://www.food.gov.uk/science/research/researchinfo/contaminantsresearch/contactmaterials/a03prog/a03projlist/a03043proj/a03043res>

改良 ELISA 法を用い 21 の食品用包装・容器の材質について 4 つの主要ラテックスアレルギー (Hev b1、Hev b3、Hev b5、Hev b6.02) を試験したところ、7 つにラテックスアレルギーが検出された。またそのうち 3 検体については食品中にも低濃度検出された (Hev b3 または Hev b5)。(論文要約から：最も濃度が高かったのはチョコレートビスケットで約 17 ng/ml 抽出物であった)。

※2006年8月7日のBBC News Online 版によれば、FSA は、この研究から明確な結論を出すのはまだ早く、さらに研究が必要であるとしており、「ラテックスアレルギーが、実験室レベルだけでなく実際にも食品中に移行するかどうかはまだ明らかではないので、食べるものや調理法を変更する必要はない」と消費者に助言している。

## 2. インターネットで購入した薬物の危険性

Doctors warn of the dangers of Internet-bought drugs (10-Aug-2006)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2006-08/1-dwo080906.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2006-08/1-dwo080906.php)

今週号の Lancet の症例報告において、英国の医師がインターネットで購入した薬物の問題を取り上げている。2006年2月、64才の女性が6ヶ月前からの視覚障害で来院した。家族に眼疾患患者はいない。医師はステロイド使用による緑内障と白内障の特徴を見つけた。問診により患者がタイのオンライン薬局から経口ステロイドプレドニゾロンを購入していたことがわかった。患者は慢性疲労症候群と自己診断して以来、4年間この薬を飲んで来た。著者らは、インターネット検索でプレドニゾロンがオンライン販売されているのを確認した。ネットで販売されている薬物の中には偽物もあり、こうしたインターネット販売には注意が必要である。

[EurekAlert のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

---

### 【論文等の紹介】

#### 1. 北東大西洋水域で捕獲された頭足動物の総水銀及び有機水銀濃度：棲息地域及び摂食生態の影響

Total and organic Hg concentrations in cephalopods from the North Eastern Atlantic

waters: Influence of geographical origin and feeding ecology.

Bustamante P, Lahaye V, Durnez C, Churlaud C, Caurant F.

Sci Total Environ. 2006 Sep 15;368(2-3):585-96.

## 2. 水銀汚染の国際会議に関する特集号

Sci Total Environ. 2006 Sep. 368(1) Pages 1-434

Selected papers from the 7th International Conference on Mercury as a Global Pollutant, Ljubljana, Slovenia June 27 - July 2, 2004

Edited by John Munthe, Nives Ogrinc and Joze Kotnik

## 3. フィンランドにおける有機スズ化合物の食事由来摂取

Dietary intake of organotin compounds in Finland: A market-basket study.

Rantakokko P, Kuningas T, Saastamoinen K, Vartiainen T.

Food Addit Contam. 2006 Aug;23(8):749-56.

## 4. 米国、EU 及びコーデックスにより設定された農薬の物理化学的知見と最大残留値と耐容量との関連性

Relationship between physicochemical properties and maximum residue levels and tolerances of crop-protection products for crops set by the USA, European Union and Codex.

Thorbek P, Hyder K.

Food Addit Contam. 2006 Aug;23(8):764-76.

## 5. 蜂蜜、果物ジュース、ワイン中の残留農薬 450 種の一斉分析法

Multi-residue method for the determination of 450 pesticide residues in honey, fruit juice and wine by double-cartridge solid-phase extraction/gas chromatography-mass spectrometry and liquid chromatography-tandem mass spectrometry.

Pang GF, Fan CL, Liu YM, Cao YZ, Zhang JJ, Fu BL, Li XM, Li ZY, Wu YP.

Food Addit Contam. 2006 Aug;23(8):777-810.

\*同じ著者らによる食品中残留農薬の一斉分析法に関する紹介文献

J AOAC Int. 2006 May-Jun;89(3):740-71. : 果実と野菜中、残留農薬 446 種について

Anal Bioanal Chem. 2006 Mar;384(6):1366-408. : 穀類中、残留農薬 405 種について

J Chromatogr A. 2006 Jun 16; [Epub ahead of print] : 動物組織中、残留農薬 660 種について

## 6. 硝酸塩、亜硝酸塩及びラン藻ペプチドトキシン類の発がん性

Carcinogenicity of nitrate, nitrite, and cyanobacterial peptide toxins

Grosse Y, et al.

The Lancet Oncology, Volume 7, Number 8, August 2006

標題の物質に関する IARC の発がん性評価のためのワーキンググループによる検討報告。  
評価結果は IARC モノグラフ 94 巻に発表される。

#### 7. 遺伝毒性及び発ガン性を有する物質のリスク評価

EFSA 及び WHO 共催、ILSI ヨーロッパ後援の国際会議の報告書

Risk assessment of substances that are both genotoxic and carcinogenic Report of an International Conference organized by EFSA and WHO with support of ILSI Europe.

Barlow S et.al.

Food Chem Toxicol, Available online 8 July 2006

8. *Morinda citrifolia* 由来のノンジュースによる肝炎：肝毒性の稀少例か、氷山の一角か？  
Hepatitis Induced by Noni Juice from *Morinda citrifolia*: A Rare Cause of Hepatotoxicity or the Tip of the Iceberg?

Yuce B, Gulberg V, Diebold J, Gerbes AL.

Digestion. 2006 Jul 11;73(2-3):167-170

#### 9. 腫瘍学におけるハーブと医薬品の相互作用：発現誘導メカニズムを中心に

Herb-drug interactions in oncology: focus on mechanisms of induction.

Meijerman I, Beijnen JH, Schellens JH.

Oncologist. 2006 Jul;11(7):742-52

以上

---