

食品安全情報 No. 25 / 2006 (2006. 12.06)

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 20

食品微生物関連情報

【国際機関】

● 国際獣疫事務局 (OIE)

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

Disease Information

30 November 2006, Vol. 19 – No. 48

鳥インフルエンザのアウトブレイク(OB)報告

韓国 (2006年11月26日付け報告 Immediate notification report)

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
		ブロイラー	H5N1	13,300	6,500	6,500	6,800	0

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM#Sec6

【各国政府機関等】

● 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. コブウシに海綿状脳症

Spongiform Encephalopathy in a Miniature Zebu

Emerging Infectious Diseases, Volume 12, Number 12-December 2006

スイスの動物園においてコブウシ(*Bos indicus*)から初めて海綿状脳症 (SE: Spongiform Encephalopathy) が確認された。中枢神経系の組織病理学的分析及び免疫組織化学的分析は BSE と同様の性状を示しているが、分子タイピングではウシ(*B. taurus*)の BSE とは異なる特徴が認められた。

スイスでは 1990 年に初めてウシの BSE が確認された後、反芻動物の飼料に肉骨粉の使用が禁止された。このコブウシは 1985 年生まれで 1990 年まで肉骨粉を含む飼料を給餌されていたため、5 歳になるまでの間に BSE の病原体に曝露していた可能性がある。

臨床徴候には SE 特有のものがみられたが、脊椎の変性病変や代謝性脳症などが原因である可能性もあった。しかし、脳の主要な変化と脳内の PrP^{Sc} の著しい沈着により、SE の疑いが確実となった。脳内の病変、PrP^{Sc} 沈着の分布と種類は、スイスの BSE 感染牛や、スイス及び他国から報告されているウシの BSE の所見に非常に似通っている。

一方、PrP^{Sc} 分子は、次の 2 点でウシの BSE と異なっている。1) ウェスタンブロット (WB) 分析による PrP^{Sc} の PK 耐性フラグメントのみかけの分子量。2) WB 分析および免疫組織化学分析による MAb P4 との免疫反応性。この 2 点は、コブウシに比べ、ウシの PrP^{Sc} の N 末端でのプロテナーゼ K 切断部位が延長されているために P4 抗原決定基が除去されていることで説明がつく。最近、フランスから極めて高齢(8、10 及び 11 歳)のウシで非常によく似た分子が見つかったことが報告された。このウシには非定型 PrP^{Sc} WB プロファイルが認められ、これは従来の BSE のウシのものとは異なっていたが、自然発生及び実験感染させたスクレイピーのヒツジのものとは区別がつかなかった。この分子学的表現型は C57BL/6 マウスへの感染後も保存されていた。以上の所見は、BSE とは区別される他の種類の感染性病原体、たとえばスクレイピーまたはウシの散発型 SE 感染の可能性を示しており、コブウシについては PrP^{Sc} の分子的特徴が I 型孤発性 CJD と類似していることからその可能性が示唆されるとした。また、コブウシとスクレイピーのヒツジの中枢神経系の免疫組織化学分析では MAb P4 によって PrP^{Sc} が容易に検出されるが、ウシの BSE には検出されない。コブウシとスクレイピーのヒツジには、MAb P4 によって細胞外及び細胞内の PrP^{Sc} が検出された。一方、BSE のヒツジでは、MAb P4 によって細胞外で PrP^{Sc} が検出されたが、細胞内には検出されなかった。このコブウシの SE の表現型と感染性病原体をさらに詳細に把握するには、比較病理学と生物学的株タイピングを利用してさらに調査を行うことが必要である。

今回の例は自然界においてコブウシが SE に抵抗性ではないことを示しているため、TSE の監視プログラムや、コブウシを飼育している国のリスクアセスメントにはコブウシを含めるべきである。SE が種の壁を越えて他種の動物やヒトに伝播する可能性は知られていないが、動物園や獣医師は他の動物が SE を発症する可能性を認識し、特定危険部位を除去して他種の動物 (特にネコ科) が食品によって SE に感染するリスクを最小限にするべきであるとしている。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol12no12/06-0750.htm>

2. 中東に居住していた米国人に vCJD を確認

Confirmed Case of Variant Creutzfeldt Jakob Disease(vCJD) in the United States in a Patient from the Middle East

バージニア州保健省と CDC が米国人で 3 人目の vCJD 患者を確認した。この患者は、サウジアラビアで生まれ育った若年成人で、1989 年に 1 回渡米、2001 年から時々渡米して 1 回につき最長で 3 カ月滞在し、2005 年後期から米国に居住している。2006 年 11 月下旬、University of California San Francisco Memory and Aging Center の Clinical Prion Research Team がアデノイドと脳の生検組織の病原検査を行い、vCJD の臨床診断を下した。以前に報告された米国人患者 2 人は英国で生まれ育ち、英国で感染したと考えられている。

vCJD は 1990 年代中期に英国で見つかった致死性の退行性脳障害であり、発生はまれである。輸血を除いてヒト-ヒト感染の例はなく、主に BSE 病原体に汚染されたウシ由来食品の喫食により感染すると考えられている。サウジアラビアから BSE 発症牛が報告されたことはないが、汚染されたウシ由来食品が英国からサウジアラビアに輸出された可能性はある。

今回の患者は輸血も脳外科的処置も受けたことはなく、ヨーロッパに居住したことも訪れたこともなかった。以前に報告されたサウジアラビアの vCJD 患者はサウジアラビアでウシ由来食品の喫食によって感染した可能性が高く、食品による vCJD の潜伏期間は 7 年以上と考えられるため、今回の米国人患者はサウジアラビア居住時にウシ由来食品の喫食によって感染した可能性が高い。この患者は献血をしたことがなく、公衆衛生調査によって他者に伝播するリスクはないことが確認された。

2006 年 11 月現在、vCJD 患者は 200 人であり、内訳は英国 164 人、フランス 21 人、アイルランド 4 人、米国（今回の患者を含めて）3 人、オランダ 2 人、カナダ、イタリア、日本、ポルトガル、サウジアラビア及びスペイン各 1 人である。200 人のうち（今回の患者を含めた）10 人以外は、170 人が英国で大規模なアウトブレイクがあった 1980～1996 年に英国に 6 カ月以上、20 人がフランスに居住していた。

http://www.cdc.gov/ncidod/dvrd/vcid/other/vCJD_112906.htm

● Eurosurveillance

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

Volume 11 issue12

30 November 2006

1. 2006年7月と8月にポーランドで確認された関連性のない *Vibrio cholerae* non-O1, non-139 感染による敗血症患者 2人

Two unrelated cases of septicemia due to *Vibrio cholerae* non-O1, non-O139 in Poland, July and August 2006

2006年7月と8月にポーランドの異なる地域から *Vibrio cholerae* non-O1、non-O139 感染による敗血症患者 2人が報告された。

1人目は49歳の男性で、湖で溺れた後 ICU に収容されたが、高熱と下痢を呈して1日後死亡した。それ以前に重病を患ったことはなく、最近外国旅行に行ったこともなかった。家族、職場での接触者のいずれも下痢を呈した者はいなかった。血液検体から *Vibrio cholerae* non-O1、non-139 が検出され、分離株は溶血素をコードする遺伝子を有していたが、コレラ毒素、耐熱性エンテロトキシン NAG-ST、TCP A pilin をコードする遺伝子を有していなかった。湖の4カ所から採集された水は *Vibrio cholerae* non-O1、non-O139 陽性であった。分子的にかなり多様であり、分離株すべてが溶血素をコードする遺伝子を有していたが、ERIC-PCR 法によるプロファイルはいずれも患者からの分離株と一致しなかった。疫学調査により、溺れていた場所付近が曝露源として最も可能性が高いとされた。患者からの株が湖からの株と一致しなかったことは偶然による可能性があり、また、大きな病気の徴候はなかったと報告されたが、事故直前に感染していた可能性もある。湖の水から許容量を超える *Salmonella* や *E. coli* が見つかり、下水による汚染の可能性が考えられたため、湖での遊泳が禁止された。付近の川、湖、池から採集された水 34 検体を検査したところ、12 検体から *Vibrio* 属菌が検出された。

2人目は79歳男性で、高熱、下痢および腹痛により入院し、入院後まもなく肺炎と敗血症を発症した。家族に下痢を呈したものはおらず、最近外国旅行に行ったこともなかった。血液から *Vibrio cholerae* non-O1、non-O139 が検出され、株はコレラ毒素陰性であったが、ACE、ZOT 及び溶血素をコードする遺伝子が陽性であった。患者はアモキシシリン/クラバン酸及びシプロフロキサシンにより回復した。疫学調査により、曝露源は頻繁に利用されていない古い井戸水であると考えられた。井戸水は *Aeromonas* 及び *E. coli* 汚染のため飲料水として不適であったが、*Vibrio* は検出されなかった。*E. coli* の存在により、下水による汚染が示唆されている。

調査により、ポーランドでは至る所に *V. cholerae* が自然発生していることが示されている。*Vibrio cholerae* non-O1、non-O139 の感染源は海水が多いが、淡水の場合もある。1994～1998年と2004年にポーランド東部で行われた地表水の汚染に関する研究により、*Vibrio cholerae* non-O1 が1年中存在していることが判明した。ポーランド東部の川から分離された株はコレラ毒素の遺伝子を有していなかったが、40%が耐熱性エンテロトキシン NAG-ST を産生し、様々な溶血作用および動物試験では毒素産生性がみられた。

ヨーロッパでは、*Vibrio cholerae* non-O1、non-O139 感染はまれであり、一般に散发性患者である。健常ボランティアの実験的感染と胃腸炎アウトブレイクの調査データによる

と、ボランティアでの潜伏期間は 10 時間、アウトブレイクでは 12~24 時間、発症期間の中央値は 12~24 時間である。大量の *Vibrio cholerae* non-O1、non-O139 が消化管や傷口から入ると胃腸炎を呈し、特に免疫機能不全者の場合は敗血症を発症しやすい。2006 年の夏は気温が異常に高く、*Vibrio* が増殖しやすい条件であった。このような場合には、海水浴場の水質検査に *Vibrio* 検査を含めるべきである。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2006/061130.asp#2>

volume 11 issue 11

23 November 2006

2. 2005 年にフランスで発生した肉製品による *Salmonella* Manhattan 感染のアウトブレイク

Outbreak of *Salmonella* enterica serotype Manhattan infection associated with meat products, France, 2005

H Noël, M Dominguez, FX Weill, A Brisabois, C Duchazeaubeneix, A Kerouanton, G Delmas, N Pihier, E Couturier

2005 年 8 月から 2006 年 3 月にかけてフランスでは 69 人の *Salmonella* Manhattan 患者が報告され、そのうち 51 人 (74%) は南東フランスで発生した。

警告が発せられた時点で(2005 年 11 月)、13 人の患者と 33 人の対照者に面接した結果、患者群は対照群と比較してポークソーセージ (オッズ比 : 5.9、信頼区間 : 1.3~26.9) 及び牛肉 (オッズ比 : 9.3、信頼区間 : 1.3~68.6) を喫食した可能性が高かった。また、2005 年 9 月及び 11 月にフランス食品衛生安全局 (Afssa : French Food Safety Agency) に報告があった南東フランスの肉製品から分離した *Salmonella* Manhattan の 19 株は、同アウトブレイクのヒトから分離された 7 株の *Salmonella* Manhattan と PFGE プロファイルで区別できなかった。遡及調査では、ポークの検体は 2005 年 8 月に実施した定期的な食品検査で *S. Manhattan* 陽性結果が出た豚肉製品を取扱っていた卸売業者のものであることが判明した。当該卸売業者は南東フランスの小売店に製品を卸しており、またその卸売業者に製品を提供している食肉処理場を検査したところ *Salmonella* spp. に広範囲にわたって汚染されていることが確認され、*S. Manhattan* が検出された。フランス衛生監視研究所 (InVS) 及びフランス食品衛生安全局 (Afssa) が連携することにより、感染源の特定と適切な対策が可能であるとしている。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n11/1111-225.asp>

3. イングランドの一部で販売される非英国産卵由来の *Salmonella* に関する調査

Salmonella contamination in non-UK produced shell eggs on retail sale in some regions of England

「非英国産卵由来の *Salmonella* に関する FSA の調査 (食品安全情報 2006 年 24 号

(2006.11.22)で紹介)」に、以下の情報が追加されている。

卵殻がサルモネラ陽性であった 157 検体のうち 10 検体は中身も陽性で(さらに 6 検体には 2 種の分離株が含まれていた)、合計 173 株が分離された。分離株の血清型は 8 種類で、84.9%(173 株中 147 株)が *S. Enteritidis* であり、以下 *S. Mbandaka* (8.1%)、*S. Rissen* (1.2%)、*S. Braenderup* (0.6%)、*S. Infantis* (0.6%)、*S. Panama* (0.6%)、*S. Weltevreden* (0.6%)、残り(3.4%)は不明であった。*S. Enteritidis* のフェージタイプは、PT1 が 81.6%で、PT4 は検出されなかった。

分離株の 83%が少なくとも 1 つの抗菌薬に耐性で、78.6%がナリジクス酸耐性でありかつシプロフロキサシン(NxCpL)に対する感受性が低下していた。2002 年から 2004 年までの間にイングランド及びウェールズで起こった複数の *S. Enteritidis* 感染アウトブレイクでスペイン産卵が感染源となり、このとき分離された *S. Enteritidis* にも NxCpL に対する感受性の低下が認められた。*S. Enteritidis* PT 1 NxCpL はスペイン産卵によるアウトブレイクの原因としてたびたび報告されている。以前の調査では、英国産卵から分離された *S. Enteritidis* に抗菌薬耐性がみられることは稀であった。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2006/061123.asp#4>

● 欧州委員会保健・消費者保護総局 (European Commission, Health and Consumer Protection Director General)

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

1. 鳥インフルエンザ関連情報

News from the Communication Directorate General's midday briefing

Midday Express of 2006-12-04

・鳥インフルエンザと野鳥に関する専門家会議

Experts meet to discuss avian influenza and wild birds

12 月 1 日、欧州委員会 (EU) 加盟国の獣医学と鳥類学の専門家の特別会議が開催され、EU の鳥インフルエンザ拡散における野鳥の役割について協議されている。会議の目的は、この問題についての知見と取り組みにおける進展を見直すことと、将来の発生に向けて獣医学部門と鳥類学部門との緊密な協力関係を確保することである。

・生きている捕獲鳥の輸入禁止を延長

Ban on imports of live capture birds prolonged

12 月 1 日、生きている捕獲鳥の輸入禁止措置を 3 カ月延長するという EC の提案が、EU フードチェーン・動物衛生常設委員会によって承認された。この禁止措置は 2005 年 10 月に採択されたが、2007 年 3 月 31 日まで継続される予定である。当初、EC は延長を行わず、

捕獲鳥の輸入について Decision 2000/666/EEC に規定されている全条項を改正する予定であった。しかし、EFSA に現状の科学的評価を要請したところ、EFSA は生きている鳥の輸入によるリスクに関する意見を採択し、捕獲鳥の輸入条項について EU の動物衛生へのリスクを大幅に低下させるための改正方法に関する多くの指摘を行った。EC が捕獲鳥について最も適切な措置を決定するには、EFSA の評価を慎重に検討する時間が必要であり、2007 年初めの提案提出を目指している。鳥インフルエンザの世界的状況を考えると、新しい予防措置が行われるまでは現在の輸入禁止措置を続行する必要があると考えられている。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEX/06/1204&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

2. EU 拡大に伴う移行措置の続報

More veterinary and food safety decisions for after Enlargement agreed

IP/06/1641 28 November 2006

前号 (No. 24 / 2006, 2006.11.22) で紹介したブルガリアとルーマニアの欧州連合 (EU: European Union) 加盟にあたっての移行措置の続報である。

加盟国の獣医学の専門家は、鳥インフルエンザ、ニューキャッスル病、豚コレラ及び口蹄疫に関する両国の緊急時対策計画に賛成した。また、2007 年 1 月 1 日まで両国から輸入される動物由来製品についての移行措置、ブルガリアの乳業施設についての移行措置に同意した。

ブルガリアの乳業に関する移行措置

加盟国は、ブルガリアの多くの乳業施設に対し EU 拡大後の移行措置を認めるという EC の提案を支持した。ブルガリアの乳業施設に送られるかなりの量の生乳が EU 条件を満たしていないため、加工される乳製品の多くは他の加盟国に輸出できない。今回の決定事項により、製品の販売は国内に限るという条件で、2009 年 12 月 31 日まで EU 条件を満たしていない生乳を受け取る施設のリストにブルガリアの施設が追加された。このような施設の製品にはマークが付けられる。EU 条件を満たしている乳と満たしていない乳を完全に分離している乳業施設は、EU 内に製品を輸出できる。しかし、これは集乳の段階から製品配送に至るまでの全過程を分離しているという厳しい条件となっている。EU の他国に出荷できるのは EU 条件を満たしている生乳から製造された製品のみであり、ブルガリアの担当機関がこの条件の遵守状況を確認する。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/06/1641&>

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

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

フィールド調査計画の適正実施のための指針に関する人獣共通感染症のデータ収集を行う タスクフォースの報告

Report of the Task Force on Zoonoses Data Collection on Guidance Documents on Good Practices for Design of Field Surveys

30 November 2006

欧州委員会（EC: European Commission）は、調査計画の起案において技術的支援をEFSAに定期的に要請している。このような調査は、独立した研究、あるいは監視プログラムやサーベイランスプログラムの一環として行われ、高額のコストを必要とすることも多い。一方、緊急性が低く計画が十分でない研究は、人的・財政的資源の浪費であり、費用効率が低い。このため、少ない費用で取り組むことができる研究の場合には、資源を多く消費するアプローチを避ける必要がある。本報告の目的は、調査計画に指針を提供することである。計画のプロトコルの検討では重要な要素を取り上げて各要素の様々な面を検討しており、将来は経験に基づいて改正や拡大を考える必要もあるとしている。

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/monitoring_zoonoses/reports/ej93_fieldsurvey.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/science/monitoring_zoonoses/reports/ej93_fieldsurvey.html)
[1](#)

●英国食品基準庁（UK FSA: Food Standards Agency, UK）

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

乳児用調整粉乳に関するガイダンスの改訂版

Revised guidance on powdered infant formula

December 01, 2006

英国保健省及び食品基準庁は、乳児用調製粉乳の調製及び保存に関する医療従事者向けガイダンスの改訂版を発行した。医療従事者は家庭及び保育園・託児所等その他の保育環境での粉乳調製法に関する指導を更新しなければならない。

乳児用及び離乳期用調製粉乳は殺菌されていないため、有害細菌が含まれている可能性があり、調製・保存時には乳児の感染リスクを低減させるために注意が必要である。指導内容に従った70℃以上のお湯を使うなどの調製により殺菌できる。

ガイダンスの主な変更点には、外出時の留意点または保育施設に持ち込む際に最善の措置が取れない場合のための選択肢も含まれている。このような状況下では、必要に応じて調乳出来るように魔法瓶に熱湯を入れて持参するか、それが不可能な場合は調乳後冷蔵庫内で冷却しておいた粉乳を、保冷バッグに入れて運搬し4時間以内に使用する。

詳細情報及び関連情報は以下の各サイトから入手可能。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2006/dec/infantform>

Guidance for health professionals on infant formula :

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

External links The Food Standards Agency has no responsibility for the content of external websites :

Department of Health bottle feeding leaflet :

http://www.dh.gov.uk/PublicationsAndStatistics/Publications/PublicationsPolicyAndGuidance/PublicationsPolicyAndGuidanceArticle/fs/en?CONTENT_ID=4123619&chk=zYdjiB

EFSA biohaz opinion on infant formula :

http://www.efsa.europa.eu/en/science/biohaz/biohaz_opinions/691.html

●英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC: Spongiform Encephalopathy Advisory Committee, U. K.)

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

第 95 回海綿状脳症委員会 (SEAC) 会議の議事次第等が公表

The agenda and meeting papers for the 95th SEAC meeting on Thursday 7 December 2006 have been published.

30 November 2006

2006 年 12 月 7 日から開催される標記会議の議事次第とミーティングペーパーが公表された。非定型スクレイピー最新情報、ヒツジサブグループのレポート、と畜場や処理場における特定危険部位管理 (SRM)、ヒトの死後組織における異常プリオンタンパク罹患率の研究のためのワーキンググループの最新情報などが話し合われる予定である。ヒツジサブグループのレポートの結論部分を紹介する。

○ヒツジサブグループレポート (SEAC Sheep subgroup report)

・英国のヒツジにおける BSE 罹患率はゼロに近く、存在するとしても非常に低いと考えられる。さらに現在のサーベイランスが維持されれば、SRM 管理と肉骨粉飼料 (MBM) の禁止とを組み合わせることで、たとえ BSE が英国のヒツジの群に入ったとしても、蔓延するリスク及びヒトの健康への影響を与えるリスクは最小であると考えられる。

・耐性型ヒツジを選択的に繁殖することによるヒツジの耐性確保に関する欧州食品安全局 (EFSA) の見解に大筋で同意した。しかしながら非定型スクレイピーの感染率に対する現在の繁殖プログラムの効果に関する EFSA の結論は時期尚早であるとした。非定型スクレイピーのヒト遺伝子導入マウスへの実験的感染の研究を注視していく必要があり、これらの研究結果の適用に際しては事前によく議論されるべきである。

・現在の雄ヒツジ遺伝子タイピングスキーム (RGS: Ram Genotyping Scheme) は従来型のスクレイピー感染の大部分を防止するのに効果的であるが、BSE 感受性でもある ARQ ヒツジ中で感染が残存する可能性があり、将来の感染源となりうるとした。群淘汰と感染群中での適切な (耐性のある) 遺伝子型での繁殖は英国の群における従来型スクレイピー

制圧方針として最適であるとした。

・ PrP 多形の数の増加が確認されたことから、英国におけるヒツジ群の遺伝子型プロファイルを理解することが将来の TSE 対策における基礎となりうるとした。例えば、新型 TSE の発生に対して TSE 感染群における群の再構築が必要とされた場合に備え、適切な遺伝子型の雄ヒツジを必要に応じて供給することに利用できる。またコドン 136、154、171 に加え、コドン 141、168 も TSE 感受性に影響を与えると考えられ、考慮すべきであるとしている。

<http://www.seac.gov.uk/agenda/agen071206.htm>

● アイルランド疾病サーベイランスセンター(National Disease Surveillance Center, Ireland)

<http://www.ndsc.ie>

EPI-Insight

<http://www.ndsc.ie/hpsc/EPI-Insight/Volume42003/>

アイルランドのサルモネラ、2005 年

Salmonella in Ireland, 2005

EPI Insight, Vol. 7, Issue 10, October 2006

アイルランドでは2005年、*S. enterica*感染患者357人が報告された。

2005年のサルモネラ症の報告数は8月中旬～9月上旬が最も多くなっていた。最も多かった血清型は、*S. Enteritidis* (n=145)で、以下*S. Typhimurium* (n=85)、*S. Agona* (n=10)、*S. Virchow* (n=9)、*S. Hadar* (n=8)、*S. Dublin* (n=5)、*S. Kentucky* (n=4)、*S. Bredeney* (n=3)の順であった。報告された*S. Enteritidis*のファージタイプはPT1(n=44, 30%)、PT14b(n=22, 15%)、PT8(n=20, 14%)、PT4(n=19, 13%)、PT21(n=12, 8%)の順であった。*S. Typhimurium*のファージタイプはDT104(n=37, 44%)、DT104b(n=13, 15%)、DT193(n=5, 6%)、DT12(n=3, 4%)の順であった。また357人中75人(21%)が海外旅行との関連が認められた。報告例の中で多い国はスペイン(n=7)、ナイジェリア(n=7)、タイ(n=6)、マヨルカ(n=6)、チュニジア(n=5)であった。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.ndsc.ie/hpsc/EPI-Insight/Volume72006/File,2000,en.PDF>

● フィンランド食品安全局 (Evira : Finnish Food Safety Authority)

<http://www.evira.fi/portal/en/evira/>

リスクと有益性は食品のリスク評価によって分類される

Risks and benefits are clarified by food risk assessment

December 1, 2006

・フィンランドの *Salmonella* 低発生率は 40 年間にわたる研究の成果である

Finland's low occurrence of *salmonella* is the result of over 40 years of research

フィンランド食品安全局 (Evira) の動物健康福祉部門の代表の Riitta Maijala は、*Salmonella* コントロールの科学及びリスク管理という演題で、フィンランド国内で *Salmonella* リスク管理を目的とした研究が始まった経緯について講演を行い、長期にわたる研究、全体を網羅する追跡調査及び予防的活動によって、フィンランド国内の *Salmonella* 発生状況は改善したとしている。

飼料製造などにおける *Salmonella* 対策は、フィンランドで約 40 年間続いており、牛肉、豚肉、鶏肉及び卵の生産における *Salmonella* 汚染の割合を 1%未満へ低減することを目的とした *Salmonella* 監視プログラムが 10 年間施行されている。*Salmonella* 汚染を明確に低減させた Nurmi 法 (健康な鶏の正常腸内細菌叢をヒナに投与することで競合排除 (CE: Competitive Exclusion) により病原菌が定着・増殖するのを防ぐ) など、別の *Salmonella* リスク管理方法も研究を通じて模索され、ブロイラー生産において各国で広く活用されている。

1995 年に開始された国の *Salmonella* 対策プログラムの要件では、*Salmonella* が検出されたブロイラーはそのバッチ全てを加熱しなければならない。この高額な手法をリスク評価及び医療費分析により費用便益を算出した結果、この手法による費用対効果として充分であり、また他のブロイラーにおける *Salmonella* のコントロールにも効果的であった。また、リスク評価モデルに基づいた見積もりも行われ、消費鶏卵の 30%を多くの EU 加盟国と同レベルの *Salmonella* 汚染率 (0.06~1%) の鶏卵に差し替えた場合、フィンランド消費者が鶏卵消費を通じて *Salmonella* に感染するリスクは 70 倍~1000 倍となる。

・リスク評価においてはリスク、有益性及び危害のタイプを特定する

In risk assessment the risks and advantages and the type of danger are determined

Evira は、科学的調査に基づくリスク評価による動植物衛生の改善及び食料品、飼料、植物保護製品の安全性改善を目的とするリスク評価部門を備えている。

リスク評価を行うことは、動物感染症の発生時に国際的、国家的及び地方レベルで活用できる危機管理計画を策定する場合などに新しい情報を提供する。リスク評価によって得られた情報は、感染症への予防を強化する方法を開発するのに役立つ。

http://www.evira.fi/portal/en/evira/current_issues/?id=332

● 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. カンピロバクター症患者を減らすための NZFSA の取り組み

NZFSA moves to curb *Campylobacter* rates

30 November 2006

NZFSA は、*Campylobacter* 症患者を減らすために拡大経路のあらゆる可能性を検討中であるが、*Campylobacter* の感染症は複雑な疾患であり、単一の対策では解決しそうにないと考えている。

NZFSA の研究によると、全ての株がヒトの疾患の原因になるのではなく、ほとんどまたは全く無害な株もあれば、ごく少数の菌で発症する株もある。食品中に *Campylobacter* が存在することが指標となるのではなく、一部の遺伝子型の存在が問題のようである。

同国の患者のうち、家禽が主要な感染源であると考えられているが、実際には家禽を原因とする事例は半分であると推測されている。このため、環境、小売店での食品、動物の調査も行っており、家禽の飼育から喫食までの全フードチェーンで行われている方法すべてを厳しい監視下においている。養鶏場は衛生計画の実施を要請され、予備調査が行われている。今後 3~6 カ月間に、NZFSA は養鶏場のバイオセキュリティを評価し、養鶏場での実施規範を更新する予定である。

加工処理部門では、ブロイラーのとたいのチルドタンクでの冷蔵や洗浄効果の評価、業界規格の更新など全過程への取り組みを続けており、効果的な対策は現在のリスク管理プログラムに組み込まれる予定である。

小売り部門では、包装から漏れた菌が他の食品や機械器具の表面に拡散していると考えられ、NZFSA は漏れない包装、取り扱い及び汚染問題に取り組んでいる。

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/campylobacter-strategy-nov-2006.htm>

2. 新しい食品管理体制への移行期間を検討

Transition to new food regime under discussion

November 26, 2007

New Zealand Food Safety Authority Media Release

ニュージーランドでは新しい食品規制体制が実施されることになっており、NZFSA が移行政策に関する討議資料を発表した。また、必要な変更のドラフト、食品管理計画及び食品取扱者向けの指針も作成中である。

討議資料には、食品管理計画及び国内プログラムの実施に関する提案、食品販売者が食品管理計画及び食品取扱者の指針を必要とするか否か、または国内プログラムに従う必要があるか否か、5 年間の移行期間中の部門毎や年毎の実施時期が記載されている。食品ビジネスの分類は、広範囲の食品由来疾患やその他のデータに基づいたリスク順位や優先順位モデルによって作成された。

新しい食品規制の完全な実施には5年を要すると考えられる。NAFSAは、新しい規制を実践的なものとし、費用を最小限に抑えつつ消費者に安全な食品を提供するため、討議資料にある移行提案について意見を募集している。特に、適切なリスク管理ツールの適用、移行の流れの妥当性、実施のために十分な技術を有すること、新しい規制体制が業界に均等な機会を提供して効率及び効果を向上させつつ費用対効果の高いものとなること、国内の安全性と適合性がタイムリーに向上されることなどに役立つような提案を募集している。討議資料は次のアドレスから入手可能である。

<http://www.nzfsa.govt.nz/policy-law/consultation/df-r-transition/index.htm>

Domestic Food Review は次のアドレスから入手可能である。

<http://www.nzfsa.govt.nz/policy-law/projects/domestic-food-review/index.htm>

http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2006/11-2006/fsnet_nov_27.htm#story8

● ProMED-Mail

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

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2006 (48) (47)

December 1 & November 28, 2006

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ウガンダ	11/30	カンパラ		55	9
	11/29	カンパラ	過去2週間	208	8
アンゴラ	11/28		11月～	1,427	
			2006年～11/5	58,138	2,382
	11/20	Huila州	週末	142	14
ナイジェリア	11/29	デルタ州			10
ザンビア	11/29	中部州	10/15～	9	
		ルアプラ州	10/30～11/20	115	5
ザンビア	11/20	Copperbelt州		新たに35	5
中国	11/22		10月	22	

コレラ WHO WER 報告

国名	発生期間	患者数	死者数
マラウイ	8月7日～10月8日	36	0
インド	9月3日～10月7日	271	2

ブルンジ	10月30日～11月12日	107	0
タンザニア	10月2日～10月29日	895	19
カナダ	9月15日～10月6日	1(輸入患者)	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ナミビア	11/24	Omusati	11/1～	22	4

コレラ様

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
オーストラリア	11/22	ニューサウスウェールズ州		3	

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
米国	11/21	ワイオミング州	数カ月	35	

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10668751941137094539::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,35360

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10668751941137094539::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,35334

2. クルーズ船でノロウイルス感染アウトブレイク (カリブ海)

Norovirus, Cruise Ship – Caribbean

December 3, 2006

11月26日に出港したカリブ海クルーズ船で乗客と乗務員380人以上がノロウイルスに感染した。患者はOTC薬による治療を受け、船は予定通り12月3日にマイアミに帰港した。乗船前に感染していた乗客によって拡散したと考えられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17326935691236539432::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,35388

3. 船上でのウイルス性胃腸疾患アウトブレイク

Viral Gastroenteritis – Cruise Ships

December 5, 2006

以下は、Gideon Database (<http://www.gideononline.com/>) から抽出した。船上で発生したウイルス性胃腸疾患の主な大型アウトブレイクの年表である。これまでにアウトブレイクは約60件、患者10,000人から11,000人が報告されている。特に断りがなければ、乗

船場所は米国である。

- 1986年 カリブ海クルーズ船 2 隻でアウトブレイク 2 件が発生。乗客 392 人と乗務員 30 人がノーウォークウイルス（推定）に感染。
- 1986年 英国船で 119 人が SRSV（ノロウイルスと推定）に感染。
- 1994年（発表年） ハワイで 217 人がノーウォークウイルスに感染。感染源は氷。
- 1995年（発表年） 空母で 585 人が感染。
- 1997年 日本近海の米空母で 450 人がノロウイルス（推定）に感染と報告されたが、真の患者数は 1,806 人と推定された。
- 1999年 東南アジアに寄港後の軍艦で 587 人が感染。
- 2001年 米国船でアウトブレイク 7 件発生。
- 2002年 18 隻でアウトブレイク 24 件、患者 2,098 人が発生。フロリダのディズニークルーズ船での 2 件、患者 185 人が含まれている。他の情報源から下痢症のアウトブレイク 29 件発生も報告もある。
- 2002年 空母で 300 人が感染。
- 2002年 アラスカで 250 人以上がノロウイルスに感染。同じクルーズ船で 2 週間後に 218 人、翌月に 183 人が感染。
- 2003年 LA からハワイに向かうクルーズ船で 247 人が感染。
- 2003年 ニューオーリンズで 150 人が感染。
- 2003年 地中海に向かう英国船で 500 人以上がノロウイルスに感染。
- 2003年 北大西洋で 340 人が感染。
- 2003年 デンマークのクルーズ船で 300 人がノロウイルスに感染。
- 2004年 カリブ海のクルーズ船で 39 人がノロウイルスに感染の疑い。
- 2004年 カリブ海に向かうクルーズ船で 116 人がノロウイルスに感染。
- 2004年 スコットランド停泊中のドイツ船で 67 人が感染。
- 2004年 バンクーバーを出港した船で 358 人がノロウイルス（推定）に感染。
- 2005年 フロリダからカリブ海に向かう船で 94 人がノロウイルスに感染。
- 2005年 チリのバルパライソにいるノルウェー船で 200 人がノロウイルス（推定）に感染。
- 2006年 カリブ海に向かう船で 362 人がノロウイルス（推定）に感染。
- 2006年 シアトルからアラスカに向かう船で 115 人がノロウイルス（推定）に感染。
- 2006年 イタリアからフロリダに向かう船で 700 人以上がノロウイルスに感染。
- 2006年 100 人以上がノロウイルス（推定）に感染。
- 2006年 英国船で 200 人がノロウイルス（推定）に感染。
- 2006年 116 人がノロウイルス（推定）に感染。
- 2006年 ローマから米国に向かう船で 700 人以上がノロウイルスに感染。
- 2006年 オランダ船でノロウイルス感染のアウトブレイク 3 件、患者 98 人が発生。
- 2006年 カリブ海のクルーズ船で 380 人以上がノロウイルスに感染。

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2506961073985390908::NO::F240>

4. 緑豆もやしの喫食によるサルモネラ症アウトブレイク (スウェーデン)

Salmonellosis, mung beans – Sweden (Stockholm)(03)

November 22, 2006

ストックホルムのレストランで 105 人が *Salmonella* Bareilly 及び *S. Virchow* に感染した。感染源は、洗われていなかった緑豆もやしと考えられているが、レストランから採集された緑豆もやしなどの食品検体から *Salmonella* は検出されなかった。9 月 28 日に最初の患者が報告され、メニューから緑豆もやしを除かれた 10 月 16 日以降、患者の報告はなかった。

スウェーデンのサーベイランスシステムには、医師と検査機関両者からの報告が含まれている。医師からの報告には発症した国や場所が含まれているため、国内感染であるか外国旅行時の感染であるかが区別できる。スウェーデンで報告される国内感染患者は毎年 500 人から 800 人で、患者の大部分は外国旅行由来である。患者の合計は 1 年当たり 3,500 人から 5,000 人である。本件は、ストックホルムで過去 25 年間に発生したアウトブレイクのうち最大である。

http://www.promedmail.org/pls/promed/f?p=2400:1001:16572096912323342256::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,35266

● FS-net

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

2000 年から 2004 年に米国で発生した食品由来疾患の 10 大アウトブレイク

Top 10 food poisoning outbreaks 2000-2004

November 21, 2006

2001 年 1 月 1 日から 2004 年 12 月 31 日までの間に CDC に報告された食品由来疾患の 10 大アウトブレイクが発表された。米国では、食品由来疾患により成人及び小児の合計 7,840 人が発症または死亡した。

1. 2003 年、Texas 州西部の 7 郡で 4 カ月間に 964 人が *Shigella sonnei* に感染した。患者の 70%以上が 12 歳以下の小児であった。アウトブレイクは食品由来疾患として始まったが、ヒト-ヒト感染によっても拡散した。
2. 2002 年 9 月、イリノイ州の刑務所で約 950 人が *Clostridium perfringens* に感染した。感染源はローストビーフのグレイビーソースで、職員は食事を熱い状態で供すること、または冷蔵保存するよう指導された。
3. 2001 年 5 月、ニューヨーク州 Port Washington のシシカバブスナック・バーで 886 人が *Shigella flexneri* に感染し、他のレストラン 4 件に拡大した。生産配送施設で、感染し

ていた従業員によって傷のあるトマトが汚染された。

4. 2003年11月、レイジアナ州の刑務所で880人が *Clostridium perfringens* に感染した。守秘義務法により、州は不適切な温度で保存された食品によるという以外の情報提供を拒否し、アウトブレイクは公表されなかった。

5. 2001年1月、テネシー州ナッシュビルのホテルで811人がノロウイルスに感染し、6人は治療を要した。患者のほとんどは牧師会議の出席者であった。感染源は特定できなかった。

6. 2000年7月、ミルウォーキー州のレストランの子ども向けビュッフェで736人が *E. coli* に感染した。肉汁によって汚染されたスイカが感染源であった。コロラド州 Fort Morgan の食肉包装施設で汚染されたと考えられている。子供の1人は溶血性尿毒症症候群 (HUS) で死亡した。

7. CDC の記録によると2004年1月、テキサス州で707人が食品由来疾患を発症した。しかし、同州保健省ではこのアウトブレイクの記録は見つからず、他に情報はない。

8. 2002年3月、ダラスのホテルで行われた会議後に700人が *Salmonella enteritidis* に感染し、このアウトブレイクは5週間以上続いた。感染していた従業員が調理したサルサが感染源であった。

9. CDC の記録によると2003年、セントルイス小児病院の私設カフェテリアで、641人が *Salmonella javiana* に感染したとされているが、ミズーリ州の保健省の記録では患者は324人であった。感染経路は確認できなかったが、感染源としてサラダバー担当の従業員が疑われた。

10. 2003年10月、ペンシルバニアのメキシコ料理レストランで500人以上がA型肝炎を発症し、3人が死亡した。生のグリーンオニオンを使用したサルサの喫食が原因であったが、グリーンオニオンが栽培された畑での感染源は特定できなかった。二次感染予防とアウトブレイク制圧のために10,000人に免疫グロブリンが投与された。

http://foodsafetynetwork.ca/fsnet/2006/11-2006/fsnet_nov_21-2.htm#story3

【記事・論文紹介】

1. Lentivector が媒介する RNAi はプリオン蛋白を効果的に抑制しスクレイピー感染マウスの生存期間を延長する

Lentivector-mediated RNAi efficiently suppresses prion protein and prolongs survival of scrapie-infected mice

Alexander Pfeifer, Sabina Eigenbrod, Saba Al-Khadra, Andreas Hofmann, Gerda Mitteregger, Markus Moser, Uwe Bertsch, Hans Kretzschmar

Journal of Clinical Investigation, Vol. 116, No. 12, P. 3204-10

2. 乳生産量、初産の年齢及び BSE のリスク：フランスの農場レベルでの分析

Milk yield, age at first calving, and the risk of BSE: An analysis at the farm level in France

C. La Bonnardière, B. Bonaiti, D. Abrial, P. Gasqui,
D. Calavas, C. Ducrot, J. Barnouin
Prev Vet Med, 2006 Nov 8[Epub ahead of print]

3. 鶏レバー中の *Campylobacter* に対するフライ加熱の効果

Campylobacter in chicken livers and their destruction by pan frying

Whyte R, Hudson JA, Graham C.

Lett Appl Microbiol. 2006 Dec;43(6):591-5.

4. ポルトガルのリステリア症：存在するが過小報告しかされていない感染症

Listeriosis in Portugal: an existing but under reported infection

Almeida GN, Gibbs PA, Hogg TA, Teixeira PC.

BMC Infect Dis. 2006 Oct 20;6:153.

5. *Enterobacter sakazakii* の遺伝子型による生化学的性状の違い

The biochemical differentiation of *Enterobacter sakazakii* genotypes

Iversen C, Waddington M, Farmer JJ 3rd, Forsythe SJ.

BMC Microbiol. 2006 Oct 26;6:94.

6. 食品原材料における世界で頻発に臨床から検出される志賀毒素をコードした大腸菌 O26, O103, O111, O145 及び O157 のスクリーニング

Screening food raw materials for the presence of the world's most frequent clinical cases of Shiga toxin-encoding *Escherichia coli* O26, O103, O111, O145 and O157

Sylvie Perelle, Françoise Dilasser, Joël Grout, Patrick Fach

International Journal of Food Microbiology, Article in Press

7. アウトブレイクが発生したレストランとアウトブレイクが発生したことがないレストランにおける系統的環境評価による食品安全に関する違い

Systematic Environmental Evaluations To Identify Food Safety Differences between Outbreak and Nonoutbreak Restaurants

Hedberg CW, Smith SJ, Kirkland E, Radke V, Jones TF, Selman CA, The Ehs-Net Working Group

Journal of Food Protection, Vol. 69, No. 11, p. 2697-2702, 2006

食品由来疾患の伝播においてレストランは重要である。アウトブレイクの発生要因を特定して予防策の改善に役立てるため、Environmental Health Specialists Network (EHS-Net)が設立された。EHS-Netは、2002年6月から2003年6月まで、アウトブレイクが発生したレストラン22件と、アウトブレイクが発生したことの無いレストラン347件の環境評価を行った。食品由来疾患ではノロウイルス感染が最も多く、調査期間中に確認された食品由来疾患アウトブレイクの42%を占めた。発生要因としては、感染者またはキャリアによる食品の取り扱いが65%で最も多く、次は素手で食品に接触することで35%であった。アウトブレイクが発生したレストランと発生していないレストランは多くの点で似通っていた。大きな違いは、資格のあるキッチンマネージャー(CKM: Certified Kitchen Manager)の有無であり、発生したレストランでのCKM在籍率は32%であったが、発生していないレストランでは71%であった(オッズ比0.2; 95%信頼区間0.1~0.5)。CKM在籍レストランでは、素手で食品に接触することがなく、ノロウイルス感染のアウトブレイクが少なかった。また、*Clostridium perfringens*感染のアウトブレイクがなかった。しかし、CKMの在籍、従業員の衛生対策の存在のいずれも、感染者またはキャリアの特定に大きな影響を及ぼしてはいなかった。以上の結果は、従業員の疾患の監視、発症している従業員を食品の取り扱いに就業させない対策が不十分であることを示している。アウトブレイク予防には、資格のあるキッチンマネージャーの存在が重要であり、食品安全研修プログラムでは従業員の疾患管理に重点を置くべきであるとしている。

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

以上

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

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

2006年第47週

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week47-2006_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

スロバキア産冷凍イチゴピューレのストチレン、ドイツ産シナモンカプセルの高濃度クマリン、フランス産発泡ナチュラルミネラルウォーターのヒ素、米国産未認可遺伝子組換え長粒米、チェコ産瓶のネジ蓋からのセミカルバジドの溶出、インドネシア産粉末桂皮のストチレン、イタリア産王冠コルクからのセミカルバジドの溶出など。

情報通知 (Information Notifications)

オーストリア産雑穀中のチョウセンアサガオの種子、中国産緑茶のフェンバレレート、中国産天然ハチミツのテトラサイクリン、ブラジル産スイーツの鉛、産地不明の各種ノニ製品 (新規食品として未認可)、インド産冷凍クルマエビのニトロフラン(代謝物)ーニトロフラゾン(SEM)、トルコ産パプリカ粉末の Sudan 1 及び 4 など。

(その他、カビ毒、天然毒多数)

2006年第48週

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week48-2006_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

オーストリア及びハンガリー産オーガニック雑穀中のチョウセンアサガオの種子、フランス産瓶詰めウズラの卵の未認可飼料添加物ナイカルバジン、ハンガリー産豆の缶詰中のチョウセンアサガオの実、インド産冷凍無頭淡水海老のニトロフラン(代謝物)ーニトロフラゾン(SEM)、米国産未認可遺伝子組換え米、ドイツ産シナモン風味の米粥 (rice porridge) の高濃度クマリン、中国産プラスチック食器からのホルムアルデヒドの溶出など。

情報通知 (Information Notifications)

インド産冷凍海老のニトロフラン(代謝物)ーフラゾリドン(AOZ)、中国産ローヤルゼリーのクロラムフェニコール、米国産未認可遺伝子組換え米、中国産台所用品からの 4,4'-ジアミノジフェニルメタンの溶出、フランス産殺菌済み卵粉のエンロフロキサシンなど。

(その他、カビ毒・重金属等多数)

2. EUにおける食品添加物の摂取量に関する報告

Report from the Commission on dietary food additive intake in the European Union
(Updated: 24-11-2006)

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/intake_en.htm

欧州委員会 (EC) が 2001 年に EU メンバー国からの情報を基に EU における食品添加物摂取量についてまとめた報告サイトの更新 (国により情報の報告様式が異なるため、報告書の内容は EU の状況を示す予備的なものとして扱うよう記載されている)。

3. SCFCAH (フードチェーン・動物衛生常任委員会) 会合概要

遺伝子組換え食品・飼料及び環境リスク部会 (Section GM Food & Feed and Environmental Risk) 12 回会合 (2006 年 10 月 23 日) の概要

Summary record of the 12th meeting on 23 October 2006 (29-11-2006)

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/modif_genet/summary11_en.pdf

主な議題 (抜粋)

- ・ LLRICE601 について: EFSA の声明、RASFF への通告、2 つの検査で異なる結果が出た事例、採取法や試験法に関する米当局との協議に関する検討など。
- ・ 中国産 Bt 米について: 現在の状況についての更新。委員会は未認可 Bt 米が市場に流通しているとの NGO の報告について中国政府及び NGO に詳細情報を求めていた。検査法については対照の検体が入手でき次第検証する。
- ・ Bt10 トウモロコシについて: シンジェンタ社からその後の状況に関する報告がなされた。米国から EU に輸出された飼料から過去 11 ヶ月間 Bt10 は検出されていないため、緊急規則の解除について意見がかわされた。

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

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

1. 一般向けのカルシウム源及び特定栄養目的でのカルシウム・マグネシウム・亜鉛源としてのリンゴ酸カルシウム・マグネシウム・亜鉛に関する AFC パネル (食品添加物・香料・加工助剤及び食品と接触する物質に関する科学パネル) の意見

Opinion of the Scientific Panel AFC related to Calcium, Magnesium and Zinc Malate added for nutritional purposes to food supplements as sources for Calcium, Magnesium and Zinc and to Calcium Malate added for nutritional purposes to foods for particular nutritional uses and foods intended for the general population as source for Calcium
(23 November 2006)

http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/ej391_malates.html

カルシウム・マグネシウム・亜鉛の摂取源としてのそれぞれのリンゴ酸塩の安全性及び生物学的利用能についての AFC パネルの意見。リンゴ酸塩は消化管内で解離するため、生物学的利用能は他の塩と同様であると結論した。安全性についても問題はないとしている。

2. ニワトリ肥育用飼料添加物としての酵素製剤 Hemicell® 飼料酵素 (β -D-マンナーゼ) の安全性及び有効性に関する FEEDAP パネル (飼料添加物に関する科学パネル) の意見
Opinion of the Scientific Panel FEEDAP on the safety and efficacy of the enzymatic preparation Hemicell® Feed Enzyme (β -D-mannanase) as a feed additive for chickens for fattening in accordance with Regulation (EC) No 1831/2003 (27 November 2006)

http://www.efsa.europa.eu/en/science/feedap/feedap_opinions/ej412_hemicell.html

標記の酵素製剤は、*Bacillus lentus* の発酵により製造されたものである。パネルでは、標記製剤の有効性及び安全性に問題はないと結論した。

3. 液卵を追加したカテゴリーにおける食品添加物としてのナイシン使用についての安全性に関する AFC パネルの意見

Opinion of the Scientific Panel AFC related to the safety in use of nisin as a food additive in an additional category of liquid eggs (5 December 2006)

http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/ej314b_nisin.html

ナイシンは熟成チーズやプロセスチーズ、プリン、凝固クリーム、マスカルポーネなどに認可されている食品添加物である。2006年1月26日に AFC パネルは食品添加物としてのナイシン使用について、1990年に食品科学委員会(SCF)が設定した ADI 0.13 mg/kg b.w.を確認し、意見を発表している。今回、使用できる食品として液卵の追加と、ナイシンの製造工程の変更が申請された。AFC パネルは変更された製造方法で製造されたナイシンは、オリジナルの製造方法で製造されたナイシンと比べ、純度はより高いが同等であると結論し、ADI も同じ値を使用できるとした。オリジナルの方法では発酵に牛乳培地を使用していたが、変更後は砂糖培地であるためミルクアレルギーの人へのリスクは低下する。また卵液への使用については安全性に問題はない。

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

1. 改定調査ガイドラインの発表

Revised survey guidelines published (30 November 2006)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2006/nov/revisedguidelines>

FSA は 11 月 30 日、法律に基づかない (non-statutory) 食品調査の実施に関するガイドラインを発表した。これは FSA による透明性確保のための対応の一環である。法律に基づかない食品調査は FSA の予算で行われ、取締まりを目的とするものではない。一方、法律

に基づく (statutory) 調査は各地の当局によって実施され、それぞれ独自のガイドラインがある。

食品調査の結果は、食品に関する方針を決定する上での科学的根拠としても使用され、また英国における食品の安全性や品質確保のための重要な役割を担っている。前回は 2003 年 10 月に改定されたが、その後法律上その他の変更部分が出てきたため、今回改定を行った。本文は PDF または HTML ファイルで入手できる。

-
- 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. VLA (獣医研究所、Veterinary laboratory agency) による食品の化学的安全性に関する報告書

Chemical Food Safety Report (24/11/06)

<http://www.defra.gov.uk/corporate/vla/science/science-foodsafe-chem-report.htm>

VIA は FSA (食品基準庁) に代わり、季刊報告書 "Chemical Food Safety Report" を作成している。同報告書には英国における家畜の化学物質や毒素による中毒事例が記載されている。

最新刊：第 15 号 (2006 年 7~9 月号)

9 月に 8 農場でボツリヌス毒素中毒の流行があった。原因はブロイラー屑である。その他、古い鉛入り塗料を使ったドアや捨てられたバッテリーなどによる鉛中毒や銅・ホルムアルデヒドなどの中毒事例が報告されている。

2. DEFRA は遺伝子組換え (GM) ジャガイモの研究用試験栽培を認可

DEFRA approves GM potato research trials (December 2006)

<http://www.defra.gov.uk/news/2006/061201b.htm>

DEFRA は BASF 社が申請していた耐病性 GM ジャガイモの研究用試験栽培を認可した。試験はイングランドの 2 カ所で 2007 年に開始される。BASF 社の申請については、独立した専門家グループである ACRE (環境への放出に関する助言委員会) が評価し、この試験栽培によるヒトの健康や環境への有害影響はないとされた。

BASF 社が開発した GM ジャガイモは、農家にとって重大な問題であるジャガイモ疫病に耐性があるものである。農家は通常この病気には殺菌剤を使用している。この試験栽培の目的は、英国における疫病系統に対しこの耐病性ジャガイモが有効かどうかを確かめることである。同様の試験が他の欧州 3 カ国で既に行われている。収穫された GM ジャガイモは、食品や動物用飼料に使用されることはない。

本サイトから、BASF 社の申請に関する情報や ACRE の評価情報にアクセスできる。

-
- 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. 消費者はわかりやすい表示とナノ製品のリスク研究を求めている

Consumers call for comprehensible labelling and accompanying risk research on "nano"products (24.11.2006)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/8601>

食品、化粧品、衣料品分野のナノテクノロジーに関する BfR の消費者会議報告。会議に参加した 16 人の消費者が求めた主な事項は、わかりやすい表示、明確な定義、用語、基準、及び製品へのナノテクノロジーの導入拡大の前にリスクの可能性についてもっと研究を深める要望であった。BfR は、こうした会議などの試みが新しい技術の評価に関する科学的議論に消費者の参加を促す良い方法であるとしている。消費者は、特に食品分野へのナノ物質の使用については批判的であった。

-
- ドイツ消費者保護食品安全庁
(BVL : Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)
http://www.bvl.bund.de/clin_027/nn_491388/DE/Home/homepage_node.html_nnn=true

1. BVL は飲料水中の農薬トリルフルアニドを検査

BVL prüft Trinkwasserschutz bei Pflanzenschutzmitteln mit dem Wirkstoff Tolyfluanid (4.12.2006)

http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_InfosFuerPresse/01_PI_und_HGI/PSM/tolyfluanid.html

BVLは、ドイツで殺菌剤として認可されている農薬トリルフルアニドについて、土壌中で還元されて副生成物を生じるとの新知見の報告があったため、飲料水についての調査を行うとしている。

-
- フィンランド 食品安全局 (Finnish Food Safety Authority)
<http://www.evira.fi/portal/en/evira/>

1. 食品リスク評価によりリスクとベネフィットが明確になる

Risks and benefits are clarified by food risk assessment (01.12.2006)

http://www.evira.fi/portal/en/evira/current_issues/?id=332

フィンランド食品安全局は、2006年11月30日、「リスクアセスメントにおける新たな

挑戦」と題したリスクアセスメントセミナーを開催した。セミナーでは、リスクアセスメントの専門家らがいくつかの実例をあげながら食品の安全性について講演や討論を行った。

- ・ 利益と不利益はバランスが問題（例：魚の摂取に関する助言）：魚中のダイオキシンを例にあげて講演があった。フィンランドではダイオキシンの最大の暴露源は魚、特にバルト海産の魚である。しかし一方では研究の結果、魚の摂取によって心疾患による死亡は3分の1に減少し、全体の死亡率も20%減少した。
- ・ 食品サプリメントと健康リスクー総摂取量評価のためのデンマークのモデル
- ・ フィンランドのサルモネラ低発生率は40年にわたる研究の成果
（微生物関連情報を参照）
- ・ リスク評価においてはリスク、有益性及び危害のタイプを特定
（微生物関連情報を参照）

● 米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）<http://www.fda.gov/>,

動物用医薬品センター（CVM：Center for Veterinary Medicine）

<http://www.fda.gov/cvm/default.html>

1. FDA は馬の所有者及び獣医師に対し、認可されていないクレンブテロールによる馬の死亡について警告

FDA warns horse owners and veterinarians about deaths due to unapproved clenbuterol
(November 24, 2006)

http://www.fda.gov/cvm/CVM_Updates/horsedeath.htm

ルイジアナ州で「クレンブテロール塩酸」と表示された製品の使用による馬の死亡が数件報告されている。動物用として認可されたジェネリックのクレンブテロール含有製品は存在しない。馬への使用が安全で有効であるとして認可されている唯一のクレンブテロール含有製品は Ventipulmin®である。

2. FDA は馬の所有者に対し飼料中のフモニシンについて警告

FDA warns horse owners about fumonisins in horse feed (November 29, 2006)

http://www.fda.gov/cvm/CVM_Updates/Horsefumonisin.htm

毎年多くの馬が、フモニシンを含むトウモロコシまたはトウモロコシ副産物の飼料を摂取して死亡している。フモニシンはトウモロコシ穀粒に存在するカビが産生する毒素で、通常はトウモロコシの成育中に産生されるが、収穫後の保存状態が不適切な場合にも増加する。

フモニシンには10種類以上が知られているが、最も多いのはフモニシン B₁ で、毒性が最も高いとされている。フモニシンの危険性は用量に依存し、家畜の中ではウマとウサギ

が最も感受性が高い。フモニシンはウマに大脳白質軟化症と呼ばれる重大な神経疾患を引き起こす。ウマのフモニシン中毒事例の多くに **corn screenings** (※) が係わっており、FDA は **corn screenings** を飼料としてウマに与えないよう勧告している。またトウモロコシやトウモロコシを含む飼料は、フモニシンその他のカビ毒が増えるのを防ぐために、湿気を避け乾燥した場所に保管する必要がある。FDA は、トウモロコシ及びトウモロコシ副産物をウマの飼料に用いる場合、その割合は全飼料の乾燥重量の 20%以下、またフモニシン濃度は 5 ppm 以下を勧告している。

※**corn screenings** : トウモロコシ粒が砕けたもので、トウモロコシを扱う飼料工場などで副産物として生じる。

● 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture)

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

動植物衛生検査局 (APHIS : Animal and Plant Health Inspection Service)

1. USDA は遺伝子組換え米を規制解除

USDA deregulates line of genetically engineered rice (Nov. 24, 2006)

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2006/11/rice_deregulate.shtml

USDA の APHIS は、科学的証拠を詳細に検討した結果、遺伝子組換え米 LLRICE601 系統が伝統的交配による親品種と同様に安全であるとして、遺伝子組換え米 LLRICE601 を規制解除 (deregulate ※1) すると発表した。最終環境アセスメント (※2) は、12 月 4 日に官報に掲載される。

2006 年 7 月 31 日、バイエルクロップサイエンス社は USDA 及び FDA に対し、市販の長粒米中に微量の未審査米が検出されたと通知した。FDA は、食品や飼料中にこの量の LLRICE601 が存在することは安全上問題とはならないと結論している。放出された周辺の状態や USDA の規制に対する違反があったかどうかの調査はほぼ完了している。規制解除/認可は、APHIS 規制に対する遵守状況の調査とは別に行われた。USDA は LLRICE601 の規制解除を行ったが、法令遵守状況の調査は現在進行中である。

バイエル社は APHIS に対し、除草剤耐性 LLRICE601 の規制解除を申請した。APHIS は類似の系統 LLRICE62 及び LLRICE06 を 1999 年に規制解除しており、今回これに LLRICE601 が加わることになる。

※1 : deregulate : GM 作物が安全に商業化できるかを USDA が市販前に評価し、安全であるとする事 (規制解除)。「deregulated」作物 (審査済みの作物) は自由に移動、栽培できる。これに対し、「regulated」作物は上記のような評価がまだなされていない作物 (未

審査の作物) で、流通は禁止されている。

※2 : 最終環境アセスメント : http://www.aphis.usda.gov/brs/aphisdocs/06_23401p_ea.pdf

2. USDA は遺伝子組換え米についての更新情報を農家に提供

USDA provides update for farmers on genetically engineered rice (Nov. 24, 2006)

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2006/11/rice_update.shtml

APHIS は、遺伝子組換え LLRICE601 の検査で陽性だった原種 (Foundation seed) は 2003 Cheniere のみであったと発表した。この検査は市販の長粒米への LLRICE601 混入調査の一環として行われたものである。

APHIS は完全な調査が完了するまで結果は公開しない方針であるが、今回の情報については農家が 2007 年の作付けシーズンを迎えるため、準備を行う助けとする目的で公開された。LLRICE601 は APHIS や FDA により安全性に問題はないと評価されている。

何故放出されたかについての調査は現在進行中である。調査の一環として USDA の Agricultural Marketing Service がリアルタイム PCR により LLRICE601 の混入を検査した。検査はサンプルサイズにより 0.06~0.01% レベルで行われた。その結果、LLRICE601 の混入は長粒米の原種一種に限られ、単粒米や中粒米には影響はなかった。

さらに、2003 Cheniere 原種の別の検体から、バイエルクロップサイエンス社の開発した微量の LLRICE62 が検出されている。LLRICE62 は既に FDA に評価され、安全性に問題はないとされている。LLRICE62 は 1999 年に APHIS により規制解除されており、したがってこの系統の米については APHIS の調査対象とはならない。

● オーストラリア ニューサウスウェールズ食品局 (The NSW Food Authority)

www.foodauthority.nsw.gov.au

1. 食品表示に関するメディア報道について (声明)

Statement – Media Coverage on Food Labelling (24 November 2006)

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/mr-24-11-06-NSW-Food-Authority-statement-labeling.html>

昨年食品局が行った法的拘束力のある (mandatory) 栄養表示に関する研究論文 (※) について、各種メディアが 11 月 24 日付けで報道している。記事は、Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition に最近発表されたパイロット研究に関するもので、食品局はシドニー大学にその結果の評価を依頼している。食品局による研究は、FSANZ が導入している国の栄養表示についてより広い情報収集を目的としたものである。栄養情報の変更は国による手続きを経て行われる。FSANZ は来年、表示に関する全ての問題を再評価するとしている。ここで重要なことは、食品製造業者が消費者を誤解させることを意図しているわけではないという点である。ただ食品局によるパイロット調査によって、栄養成分の検査法と食品

の加工法にそれぞれ固有の違いがあるということが示された。この研究は、法を執行する際に必要となる正確性（robustness）について情報を提供するものである。食品局は消費者が安全で健康的な食品を選択できるよう、さらに研究を続ける。

※研究論文：食品表示に記載されている栄養情報の精度について

Precision in nutritional information declarations on food labels

Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition, vol 15, issue4

<http://www.healthyeatingclub.com/APJCN/Volume15/vol15.4/abstracts.htm#Rao>

350 検体の栄養表示について調査した結果、測定値と表示の違いは各成分で-13%～+61%であり、違いが± 20%に収まっていたのはわずか 16%であった。

● オーストラリア 競争・消費者委員会 (ACCC: Australian Competition and Consumer Commission)

<http://www.accc.gov.au/content/index.phtml/itemId/142>

1. ACCC は食品飲料業界に公正な取引を求める

ACCC calls for fair trading in food and beverage industry (23 November 2006)

<http://www.accc.gov.au/content/index.phtml/itemId/771469/fromItemId/2332>

ACCC は食品飲料企業に対し、消費者に誤解を与える製品表示を使用しないよう求めた。ACCC のコミッショナーは、新しい食品記述ガイドライン（※）を発表し、消費者保護法を遵守する責任は各企業にあると述べた。

ACCC は、特に規制がなく消費者のニーズが大きい「オーガニック」や「フリーレンジ（放し飼い）」などの単語の使用が増えていることが、違法行為の増加に繋がることを懸念している。この他に、「田舎風」「カントリースタイル」「ナチュラル」「ピュア」「フレッシュ」などの用語を例にあげている。

※ガイドライン：

Food and beverage industry: food descriptors guideline to the Trade Practices Act

<http://www.accc.gov.au/content/index.phtml/itemId/771468>

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

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

1. 中国産鴨卵の検査で Sudan 色素は不検出 (2006.11.23)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1070

食薬庁は最近中国で問題になった「紅心卵」（黄身が赤い卵）に関して、国内に輸入されている鴨卵製品を収去・検査した結果、Sudan色素は検出されなかった。検査したのは市中に流通中の9製品で、検査項目はSudan I～IV、Sudan Red B、Sudan Red 7Bである。

2. 勃起不全治療薬に類似した物質を含有する不正食品の摘発（2006.11.30）

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1075

食薬庁は最近、男性用精力増強又は勃起不全治療に効果があると宣伝している製品に対する取締まりを実施した。その結果、食品に使用することができない勃起不全治療薬に類似した物質を違法に使用したり、効能を誇大広告していた食品製造業者及び販売業者を摘発し、該当製品を差し押さえた。摘発された製品では、勃起不全治療薬の類似物質として、ホモシルデナフィル、バルデナフィル、シルデナフィル、タダラフィル、ヒドロキシホモシルデナフィルなどが検出されている。

● 香港政府ニュース

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

1. 卵の検体からSudan色素を検出

Sudan dye found in egg samples (November 22, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/061122/txt/061122en05004.htm>

香港で販売されている鶏卵及びアヒルの卵からSudan色素が検出された。Sudan色素を含むアヒルの卵は中国製品店で販売されていたもので、同店は残りの卵を回収し廃棄した。検査した鶏卵25検体のうち、1検体からSudan色素が検出された。卵は湖南省産で、食品卸売市場で販売されていたものである。保健福祉食品部（Health, Welfare & Food）は卵の輸入管理を強化し、また一般への情報伝達の遅れについての批判に対しては情報伝達についての見直しを行うとしている。

この他、イシビラメ（turbot）については、検査のために収去した5検体のうち2検体からマラカイトグリーンが検出された。

続報：鶏卵から Sudan 色素を検出

Sudan dye found in hen egg (November 23, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/061123/txt/061123en05014.htm>

これまでセンターは128個の卵を検査した。検出された量はごくわずかで発がんリスクはほとんどないとしている。Sudan色素が検出された鶏卵及びアヒルの卵は「黄身が赤い」との表示があったため、センターは一般に対し、こうした表示のある製品は避けるよう注意

を促した。

※この後も続報記事が出されており、これらの中で淡水魚にマラカイトグリーン及びニトロフラン類の検出が報告されている。

2. 中国からの淡水魚の輸入を一時停止

Mainland freshwater fish imports suspended (November 27, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/061127/txt/061127en05006.htm>

11月28日より、中国から香港への淡水魚の供給が一時停止される。中国政府はこの決定には関与していない。香港食品安全センターの担当者によれば、最新の検査で2検体の淡水魚（grouper）から微量のマラカイトグリーンが検出された。4検体のアヒルの卵からはSudan色素は検出されなかった。中国当局は最近の食品安全問題を重視している。

3. ハーブ製品に警告

Warning issued on herbal product (November 28, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/061128/txt/061128en05008.htm>

保健省は消費者に対し、6種の西洋薬成分を含むKhun-Phraと呼ばれる製品を購入または使用しないよう警告している。同省は、この製品の使用により顔面腫脹と体重増加がみられた75才の女性についての報告を受けこの製品を検査したところ、デキサメサゾン、プレドニゾロン、フェニルブタゾン、メブヒドロリン、シプロヘプタジン、ジアゼパムが検出された。これらの成分を含む製品は、販売前に登録する必要がある。また、医師の処方箋がなければ販売できない。

4. 中国（本国）の卵と魚の安全性は向上するだろう

Mainland egg, fish safety to be upgraded (November 28, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/061128/txt/061128en05004.htm>

香港と中国（本国、Mainland）は、卵と魚の供給に関する安全確保対策の強化について合意した。中国当局の決定は以下の通りである。

- ・ 登録農場や企業の調査を行い、香港向けに輸出される卵及び卵製品にはSudan色素が含まれていないことを確認する検査を行う。
- ・ 2007年1月1日以降、迅速な追跡調査ができるように卵及び卵製品に農場や会社、生産日、バッチについての詳細な表示を行い、また衛生証明書を添付する。
- ・ 汚染された卵や卵製品を販売した農場や会社に対する罰則を強化する。

また淡水魚については、香港への不適切な輸入ルートについて調査することなどで合意した。食品安全センターは、アヒル及びニワトリの卵16検体を検査した結果、Sudan色素は検出されなかったと発表した。

5. 卵の輸入に関する法案は1月に用意ができる

Proposed egg-import law ready in January (December 2, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/061202/txt/061202en05004.htm>

保健福祉食品部の次官は、卵の輸入に関する法案が1月には用意できると発表した。香港では毎日4百万個の卵を消費し、年間17億個の卵を輸入している。この中には別ルートで香港市場に入ってくるものもある。したがって、香港では卵の販売業者に対し、輸入した卵が登録された供給業者や農場からのものであることの証明や衛生証明書を求める法律を導入する。

中国から香港に供給される淡水魚中のマラカイトグリーン及びニトロフラン類については、養殖場の登録システムにより汚染源や汚染魚の追跡が容易になっている。現在、食品安全センターの淡水魚に関する検査では、検査対象をマラカイトグリーン及びニトロフラン類にしぼっている。香港と中国本国は淡水魚中のマラカイトグリーンの最大基準値について合意した。

【その他の記事、ニュース】

● ニューヨーク市 保健精神衛生局 (NYC DOHMH : The New York City Department of Health and Mental Hygiene)

1. 保健委員会はニューヨーク市のレストランから人工トランス脂肪の段階的廃止を票決
Board of Health Votes to Phase Out Artificial Trans Fat from New York City's Restaurants (December 5, 2006)

<http://www.nyc.gov/html/doh/html/pr2006/pr114-06.shtml>

2006年12月5日、ニューヨーク市保健委員会 (Board of Health) は、ニューヨーク市が2008年7月1日 (今後18ヶ月) までに市内の全てのレストランから人工のトランス脂肪を除去する提案を行うことを満場一致で可決した (※1)。

※1: 採択された最終決定内容 : Notice of Adoption of an Amendment (§81.08) to Article 81 of the New York City Health Code

<http://www.nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/public/notice-adoption-hc-art81-08.pdf>

レストランからトランス脂肪を除去する提案は国内ではニューヨークが初めてである。提案では、今後 6 ヶ月で揚げ物調理用等に使用されるマーガリンやショートニングなどのトランス脂肪を 1 食あたり 0.5g 以下とし、さらに 18 ヶ月後（2008 年 7 月 1 日以降）は、レストランで提供されるすべての食事のトランス脂肪を 1 食あたり 0.5g 以下とする。人工トランス脂肪は、悪玉コレステロールを増やし善玉コレステロールを減らすことにより、心疾患や脳卒中のリスクを増加させる。今回の措置の背景には、ニューヨークにおける死因の主なものが心疾患であること、食事から摂取するトランス脂肪の多くは部分硬化植物油由来であること、総トランス脂肪摂取量の約 80%が人工起源で約 20%が反芻動物由来製品であること、米国人のカロリー摂取量の 3 分の 1 はレストランで摂っているなどの状況がある。

米国心臓学会の 2006 年 6 月ガイドラインでは、トランス脂肪摂取量は総エネルギーの 1%以下を推奨している。また、カナダの 2006 年 6 月トランス脂肪タスクフォースの報告書では、マーガリンや植物油のトランス脂肪は総脂肪の 2%、その他の食品については総脂肪の 5%を推奨している。デンマークは、人工的に作られたトランス脂肪については食品の脂肪由来のカロリーの 2%以下に制限している。

この案について寄せられたコメント（※2）は合計 2,287 件で、公開ヒアリングの場での発言は 53 人であった。全体として賛成 2,266、反対 74 であった。

※2：コメントの詳細

<http://www.nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/cardio/cardio-transfat-comments-response.pdf>

反対意見への回答の主なものとして、トランス脂肪摂取量の削減による健康上の利益については科学的根拠がないことを認めているが、トランス脂肪の摂取が多いとリスクがあることから、削減により良い影響が期待できると回答している。また、他に重要な心血管系疾患のリスク因子があり、トランス脂肪は複数ある因子のひとつに過ぎないことを認めているが、トランス脂肪は代替品があり必須ではないためと回答している。

【論文等の紹介】

1. 家庭での固形燃料燃焼と高温でのフライ調理の発ガン性

Carcinogenicity of household solid fuel combustion and of high-temperature frying
Lancet Oncology 2006; 7:977-978

Straif K, Baan R, Grosse Y, Secretan B, El Ghissassi F, Coglianò V, on behalf of the WHO International Agency for Research on Cancer Monograph Working Group

IARC モノグラフ・ワーキンググループからの報告。

2. ガン患者において代替医療、*Agaricus blazei*、が急性肝障害を誘発する可能性

An Alternative Medicine, *Agaricus blazei*, may have Induced Severe Hepatic Dysfunction in Cancer Patients.

Mukai H, Watanabe T, Ando M, Katsumata N.

Jpn J Clin Oncol. 2006 Nov 14; [Epub ahead of print]

3. 米国における過塩素酸塩：食物チェーンへの発生源の相対的寄与の分析

Perchlorate in the United States. Analysis of Relative Source Contributions to the Food Chain

Purnendu K. Dasgupta, Jason V. Dyke, Andrea B. Kirk, and W. Andrew Jackson

Environ. Sci. Technol., **40** (21), 6608 -6614, 2006.

4. 胎児及び5年間の成長と母体の DDT 暴露との関連性

Maternal DDT Exposures in Relation to Fetal and 5-Year Growth.

Todd A. Jusko; Thomas D. Koepsell; Rebecca J. Baker; Teri A. Greenfield; Eric J. Willman; M Judith Charles; Stuart W. Teplin; Harvey Checkoway; Irva Hertz-Picciotto
Epidemiology. 17(6):692-700, November 2006.

5. スペインの Rovira i Virgili 大学とバルセロナ大学の研究による報告 2 例

1) 魚摂取のベネフィットとリスク I、オメガ 3 脂肪酸及び化学汚染物質摂取の定量的研究
Benefits and risks of fish consumption. I. A quantitative analysis of the intake of omega-3 fatty acids and chemical contaminants

Toxicology の In Press, Available online 19 November 2006

José L. Domingo, Ana Bocio, Gemma Falcó and Juan M. Llobet

2) 魚摂取のベネフィットとリスク II、オメガ 3 脂肪酸と化学汚染物質摂取のバランスを適切にするためのコンピュータプログラム：RIBEPEIX

Benefits and risks of fish consumption. II. RIBEPEIX, a computer program to optimize the balance between the intake of omega-3 fatty acids and chemical contaminants

Toxicology の In Press, Available online 21 November 2006

José L. Domingo, Ana Bocio, Roser Martí-Cid and Juan M. Llobet

6. 食品中のポリ塩化ジベンゾ-p-ダイオキシン、ポリ塩化ジベンゾフラン、及びダイオキシン様ポリ塩化ビフェニルのリスクアセスメント

Risk assessments of polychlorinated dibenzo-p-dioxins, polychlorinated dibenzofurans, and dioxin-like polychlorinated biphenyls in food.

Larsen JC.

Mol Nutr Food Res. 2006 Oct;50(10):885-96.

7. 米国の海産物市場における国産品及び輸入品の汽水魚及び海水魚を介した水銀暴露
Mercury Exposure from Domestic and Imported Estuarine and Marine Fish in the
United States Seafood Market
Elsie M. Sunderland
EHP [Online 20 November 2006]

以上
