

食品安全情報 No. 8 / 2008 (2008. 04.09)

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	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 22

食品微生物関連情報

【各国政府機関等】

- 米国保健福祉省 (US HHS : U.S. Department of Health and Human Services)

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

ホンジュラス産カンタロープによるアウトブレイクに関して米国保健福祉省とホンジュラス政府が協力

U.S. Secretary of Health and Human Services and Honduran Ministers Meet on Food Safety

March 27, 2008

最近、米国およびカナダで *Salmonella* Litchfield 感染アウトブレイクが発生し、ホンジュラス産のカンタロープが関連している可能性が指摘された (食品安全情報 No. 7 / 2008 (2008. 3.26) で紹介)。この件に関して、米国保健福祉省 (US HHS : U.S. Department of Health and Human Services) とホンジュラスの関係省が協議を行い、次のような合同声明を発表した。

- ・ HHSは、米国のアウトブレイクに関連する状況を調査するために、ホンジュラス政府の担当機関と協力する。
- ・ HHS内の米国食品医薬品局 (FDA) は、Agropecuaria Montelibano社の加工作業と包装作業を検査するために専門家チームを派遣した。また、HHSの米国疾病管理予防センター (CDC) も技術面および疫学面でHHS/FDAを援助している。
- ・ HHSは、Agropecuaria Montelibano社が栽培・出荷したカンタロープが米国の食品安全基準を満たすのを援助するため、ホンジュラス政府内の担当者と密接に協力して迅速に活動している。
- ・ ヒトの健康を保護することおよび製品が米国の基準を満たしていることが明らかになって正常な貿易が再開することが最良である。

- ・ 両国の機関は、ホンジュラスから米国に輸入される食品、特にカンタロープの安全性確保を援助するため、迅速な協議および活動を実施する。

<http://www.hhs.gov/news/press/2008pres/03/20080327a.html>

- 米国農務省 食品安全検査局 (USDA FSIS : Department of Agriculture, Food Safety Inspection Service)

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

カンザス州の会社で使用禁止原料を含むウシの頭部を回収

Kansas Firm Recalls Cattle Heads That Contain Prohibited Materials

News Releases, April 4, 2008

Elkhorn Valley Packing LLC, a Harper, Kan.社は、扁桃が完全に除去されていないウシ頭部の冷凍肉約 406,000 ポンドを自主回収している。扁桃の除去はすべての月齢のウシから除去することが法律で定められており、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS : Department of Agriculture, Food Safety Inspection Service) は 2008 年 4 月 4 日、回収対象となった製品がこれに準拠していないことを公表した。

扁桃は特定危険部位 (SRM : specified risk material) と考えられ、FSIS 規則に従って全月齢のウシから除去しなければならない。SRM とは BSE に感染したウシにおける感染因子を含む、感染の可能性がある組織である。FSIS は、ヒトの BSE 因子への暴露の可能性を最小限にするため、食品としての SRM の使用を禁止している。

今回の問題は、州が検査する処理施設において、回収品の一部で扁桃が完全に除去されていないことが確認されたことから発覚した。FSIS は現時点で該当製品に起因する被害報告は受けていない。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_012_2008_Release/index.asp

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

<http://www.efsa.europa.eu/en.html>

1. 家禽のとたいの消毒に使用される抗菌剤 4 種に関する EFSA の意見 : 細菌の薬剤抵抗性および抗菌剤耐性への影響の評価

EFSA opinion on four substances used to decontaminate poultry carcasses: Assessment of effects on bacterial tolerance and antimicrobial resistance

April 2, 2008

EFSAは、家禽のとたいの消毒に抗菌剤4種（二酸化塩素、亜塩素酸ナトリウム、リン酸三ナトリウムおよびペルオキシ酸）を使用した場合の薬剤抵抗性および抗菌剤耐性の上昇の有無を評価した。EFSAのBIOHAZパネルは、この4種類の抗菌剤は長年使用してきた歴史があるが、提案された使用条件下で、この4種の抗菌剤に対する薬剤抵抗性および治療用抗生物質や他の抗菌性薬剤に対する耐性が上昇したことを示すデータはないという結論を下した。パネルはまた、このような種類の抗菌剤に対する薬剤抵抗性の上昇と、治療用抗生物質やその他の抗菌剤に対する耐性についてさらに研究を進めることを推奨した。

BIOHAZパネルは、今回の意見では対象としてない抗菌剤または殺生物剤（害虫、雑草、カビなどの除去に使用する化学物質）に対する薬剤抵抗性を示すエビデンスがあることを指摘した。しかし、それらのデータは必ずしも現実の状況を反映していない検査室での実験によるもの、または殺生物剤の不適切な使用によるものであった。

EFSAは2005年と2006年に、この4種の抗菌剤を使用した場合の食品の安全性および殺菌効果を検討し、いくつかの意見を提出した。食品添加物、香料、加工助剤および食品と接触する物質に関するEFSAの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）は、現在のデータにもとづく限り、提案されている使用条件下では安全上の問題はないという結論を出した。また、BIOHAZパネルは4種のうちのペルオキシ酸の効果を検討し、データが不十分であることから家禽における殺菌効果は評価できないとした。

（関連記事）

抗菌剤4種の使用が抗菌剤耐性に及ぼす影響の評価（BIOHAZ）

Assessment of the possible effect on the four antimicrobial treatment substances on the emergence of antimicrobial resistance – Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards

Published April 2, 2008

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178697425124.htm

AFCの意見

Opinion of the AFC Panel

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178620765475.htm

BIOHAZパネルの意見

Opinion of the Scientific Panel on biological hazards(BIOHAZ) on “Evaluation of the efficacy of peroxyacids for use as an antimicrobial substance applied on poultry carcasses

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178620776158.htm

データの提出に関するAFC-BIOHAZ合同ガイダンス

Guidance document on the submission of data for the evaluation of the safety and the efficacy of substances for the removal of microbial surface contamination of foods of animal origin from the Scientific Panels AFC/BIOHAZ

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178620786929.htm

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178697426276.htm

2. 人獣共通感染症のデータ収集に関する作業部会 (Task Force) の報告：食品生産動物由来の共生 *E. coli* および *Enterococcus* 属菌の抗菌剤耐性のモニタリングおよび報告の統一に関するガイダンスなど

Report from the Task Force on Zoonoses Data Collection including guidance for harmonized monitoring and reporting of antimicrobial resistance in commensal *Escherichia coli* and *Enterococcus* spp. from food animals

Published April 3, 2008

現在、多くの加盟国が人獣共通病原体の抗菌剤耐性のモニタリングを行っている。しかし、*E. coli* や *Enterococcus* 属菌などの共生指標菌の抗菌剤耐性に関するデータはモニタリングシステムが十分に統一されていないため、その公衆衛生上の重要性を検討することが困難である。

ガイドラインの目的は、健康な食品生産動物に由来する *E. coli* や *Enterococcus* 属菌の抗菌剤耐性について、統一されたモニタリング方法および報告の様式を詳細に規定することである (*E. coli* の基質特異性拡張型 β ラクタマーゼのモニタリングのためのガイダンスなど)。これらのガイドラインにより加盟国は抗菌剤耐性について比較可能なデータを提供できることになる。

ガイドラインでは、*E. coli* や *Enterococcus* 属菌の感受性を明らかにするため、共通の疫学的カットオフ値や一定の濃度範囲を用いて共通の抗菌剤セットの検査を行うことを提案している。これらのガイドラインの目的は、モニタリングシステムを詳細に規定することにより、各加盟国がモニタリングプログラムを計画する際（もしくは再計画する際）の骨組みを提供することである。各研究における分離菌数の目標は、実行不可能な場合があるかもしれないが、*E. coli*、*E. faecium* および *E. faecalis* のそれぞれについて170分離株である。抗菌剤耐性のモニタリングの結果は、人獣共通感染症、人獣共通病原体および抗菌剤耐性の傾向と由来に関する国内の報告のなかで、Directive 2003/99/ECに従って評価と報告が行われる。

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178697512165.htm

● Eurosurveillance

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

欧州におけるヒトの *Listeria monocytogenes* 感染 – サーベイランスの強化が必要

Human *Listeria monocytogenes* infections in Europe – an opportunity for improved European surveillance

Volume 13 issue 13

March 2008

リステリア症について欧州食品安全機関（EFSA: European Food Safety Authority）および欧州疾病予防管理センター（ECDC: European Center for Disease Prevention and Control）が 2006 年の Community Summary Report を発表した。これには、EU 加盟 25 カ国および非加盟 5 カ国における人獣共通感染症と病原体、抗菌剤耐性および食品由来疾患アウトブレイクに関する傾向と数値が収載されており、本記事では紹介している。

2006 年は EU 加盟 23 カ国とブルガリア（2007 年より EU に加盟）およびノルウェーから、検査機関で確認されたヒトのリステリア症患者が報告された。オーストリアおよびリトアニアは集計データであり、他国は患者ベースのデータであった（表 1）。

表 1 : 1999～2006 年にヨーロッパで報告されたリステリア症被害者数

TABLE 1

Human cases of listeriosis reported in Europe in 1999–2006

Country	Number of confirmed cases							
	2006	2005	2004	2003	2002	2001*	2000*	1999*
Austria	10	9	19	8	16	9	14	13
Belgium	67	62	70	76	44	57	48	64
Cyprus	1							
Czech Republic ⁺	78	15	16					
Denmark	56	46	41	29	28	38	39	44
Estonia ⁺	1	2	2					1
Finland	45	36	35	41	20	28	18	46
France	290	221	236	220	218	187	261	275
Germany	508	510	296	256	240	216	33	31
Greece	6		3		5	3	2	1
Hungary ⁺	14	10	16					
Ireland	7	11	11	6	6	7	7	
Italy	51	51	25			31	13	17
Latvia ⁺	2	3	5	8	16		36	
Lithuania ⁺	4	2	1	2				
Luxembourg	4							
Malta ⁺	0							
Netherlands	64	96	55	52	32	16		
Poland ⁺	28	22	10	5	31			
Portugal			38					
Slovakia ⁺	12	5	8	6	7			
Slovenia ⁺	7		1	6				
Spain	78	68	100	52	49	57	35	32
Sweden	42	35	44	48	39	67	46	27
United Kingdom	208	223	232	255	158	156	115	116
EU Total	1583	1427	1264	1070	909	872	586	667
Bulgaria ^x	6							
Iceland								
Liechtenstein								
Norway	27	14	21*	18*	17*	18*		

All data from 2006 Zoonoses Community Summary Report, except:

* Data from 2004 Zoonoses Community Summary Report

x European Union Member State since 2007

+ European Union Member State since 2004

2006年の患者数は過去8年間で最多の1,583人であり、統計学的に有意な増加傾向を示していた。2006年にEUに報告された患者のうち、ドイツ、フランスおよび英国の患者が64%を占め、これは2005年とほぼ同じであった。デンマーク、フィンランドおよびルクセンブルクの発生率は100,000人あたり0.9人以上で、今までの最高値であった（表2）。

表2：1999～2006年におけるEUにおける10万人あたりのリステリア症発生率

TABLE 2

Incidence of human listeriosis per 100,000 population in the European Union, in 1999–2006

Country	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999
Austria	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2
Belgium	0.6	0.6	0.7	0.7	0.4	0.6	0.5	0.6
Cyprus	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
Czech Republic ⁺	0.8	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0		
Denmark	1.0	0.9	0.8	0.5	0.5	0.7	0.7	0.8
Estonia ⁺	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0		0.1
Finland	0.9	0.7	0.7	0.8	0.4	0.5	0.4	0.9
France	0.5	0.4	0.4	0.6	0.4	0.3	0.4	0.5
Germany	0.6	0.6	0.4	0.3	0.3	0.3	0.0	0.0
Greece	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
Hungary ⁺	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0		
Ireland	0.2	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	0.0	
Italy	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0
Latvia ⁺	0.1	0.1	0.2	0.3	0.7	0.0	0.2	
Lithuania ⁺	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0		
Luxembourg	0.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
Malta ⁺	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
Netherlands	0.4	0.6	0.3	0.3	0.2	0.1		
Poland ⁺	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0		
Portugal		0.0	0.4	0.0	0.0	0.0		
Slovakia ⁺	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0		
Slovenia ⁺	0.3	0.0	0.1	0.3	0.0	0.0		
Spain	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Sweden	0.5	0.4	0.5	0.5	0.4	0.8	0.5	0.3
United Kingdom	0.3	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2	0.2
EU Total	0.3	0.3	0.3	0.2	0.3	0.2	0.1	0.2

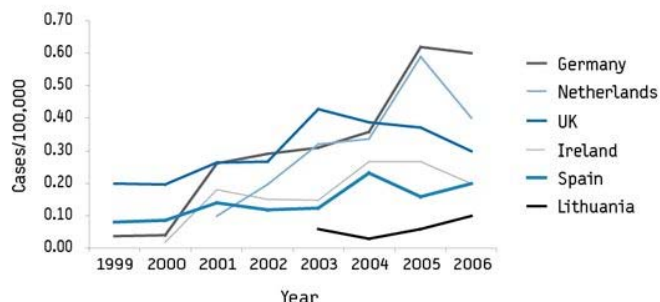
+ European Union Member State since 2004

過去8年間をみると、ドイツ、アイルランド、リトアニア、オランダ、スペインおよび英国では統計学的に有意な増加傾向がみられた（図1）。この期間、ベルギー、デンマーク、フィンランドおよびフランスでは、2001年と2002年は患者が少なく、その後2006年に増加した（表1）。チェコでは2006年にソフトチーズによるアウトブレイク1件で死亡者13人を含む患者78人が発生し、2004年と2005年に比べ著しく増加した。2006年、EUでは他に大きな食品由来のアウトブレイクはなかった。

図 1 : EU におけるリステリア症被害発生率の有意な上昇、1999～2006 年

FIGURE 1

Listeriosis incidence, European Union countries with statistically significant increases, 1999-2006



2005 年は 1 年間の各月に平均して患者が発生したが、2006 年は 1 年の後半に多かった (図 2)。患者数と発生率は 65 歳以上で他の年齢層の約 2.5 倍であった (図 3、4)。65 歳以上の患者の比率は、ベルギーが 64%、チェコが 32%、フィンランドが 64%、フランスが 55%、ドイツが 59%、イタリアが 69%、オランダが 52%、スペインが 46%、スウェーデンが 69%、英国が 56%、他 12 加盟国が 47%であった。患者のうち 54%が男性であった。

図 2 : EU におけるリステリア症被害患者数の季節分布、2005 年および 2006 年

FIGURE 2

Seasonal distribution of human cases of listeriosis in the European Union in 2005 and 2006

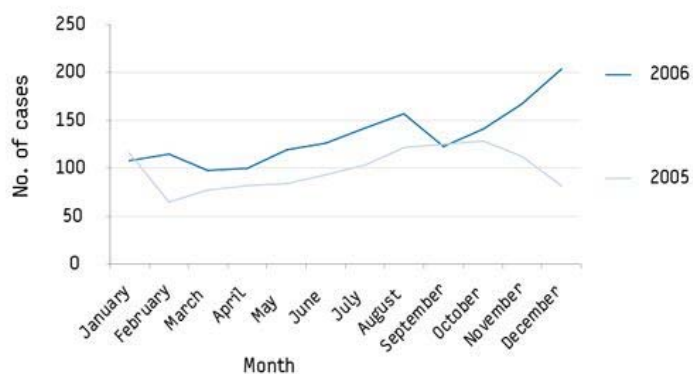


図 3 : EU におけるリステリア症患者の年齢グループ毎の被害発生率、2006 年

FIGURE 3

Incidence of human listeriosis by age group, European Union, 2006

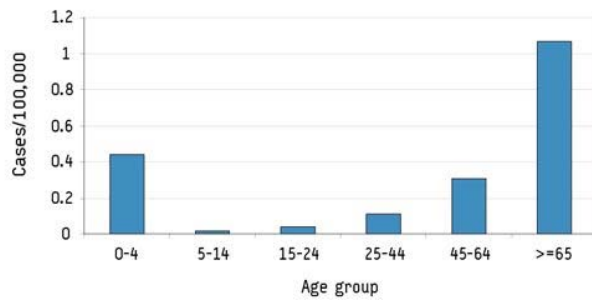
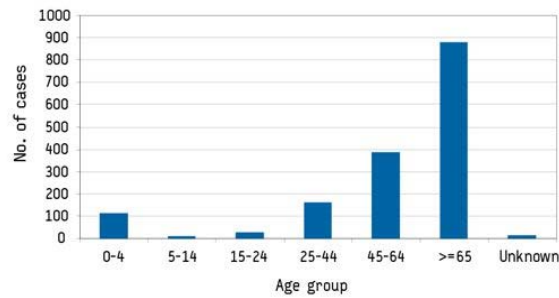


図 4：EU におけるリステリア症患者数の年齢分布、2006 年

FIGURE 4

Number of cases of human listeriosis by age group, European Union, 2006



サーベイランスによるデータ収集は感染症の予防対策に非常に有用であるが、患者数と発生率の基準が国によって異なるため、各国のデータを比較するには問題がある。加盟国間で比較する際には、患者の定義、報告条件、サーベイランスシステム、微生物学的検査方法などの違いを考慮すべきである。現在、症例定義の統一に取り組んでおり、加盟国間データの比較における改善が期待される。また、現在のところ年齢以外の要素によって患者を分類することはできず、傾向と患者の把握にはより詳細なデータ収集が必要である。

2006 年のデータは欧州のリステリア症患者が増加していることを示しているが、これに対処するためにはこれが真の増加であることを確認することが重要である。加盟国では 1980 年代頃からリステリア症のサーベイランスを継続しており、真の増加である可能性が高いが、確認するためにはさらなるサーベイランスが必要である。増加が真実であるとすれば、感染しやすい集団、医学的研究（診断法の向上など）や治療法などの変化による影響の有無を検討することが重要である。また、食習慣、規則、環境、調理法、保存条件（冷蔵温度、賞味期限など）の変化など、フードチェーンでの感染リスクを上昇させるような変化も起きた可能性が考えられる。このため、このような疑問点を解決して対応策の優先順位の決定に役立てるべく、リステリア症への感染因子の調査を行うことが必要である。

リステリア症は主に食品由来であるため、アウトブレイクの原因となった汚染食品を排除する、もしくは食品生産における衛生管理の改善により調理済み食品（RTE: Ready-to-eat foods）における *L. monocytogenes* の汚染レベルを低下させることで防ぐことが可能である。これらの対策により、欧州および北米では 1990 年代に患者を減少させることに成功した。しかし、今回のデータにより、欧州では再び増加する傾向が示された。ドイツとイングランドおよびウェールズでは国内データが詳細に解析されており、増加について EU に収集されたデータからは導きだせないような見解が示されている。ドイツでは、サーベイランスの変更と診断意識の向上（リステリア症は 2001 年に届け出義務となった）と関係なく患者が増加したと考えられ、2001 年～2005 年の 2 倍以上となった。また、増加したのはほぼ 60 歳以上の患者であり、アウトブレイクとの関連性はなく主に散発性患者であった。イングランドおよびウェールズの増加はドイツと似ていたが、両国の関連を示すような証拠はなかった。イングランドおよびウェールズの増加も主に 60 歳以上の患者であり、菌血症の患者はあったが、中枢神経系に感染した患者はなかった。60 歳未満の患者、中枢神経に感染した患者、妊婦の患者の数は 1990 年から変わっていない。イングランドおよびウェールズの患者はほとんどの地域で、また、男性と女性の両方で増加し、*L. monocytogenes* の複数のサブタイプによるものであり、アウトブレイクではなく主に散発性であった。患者の増加は人口統計学上の変化とは無関係で、1990 年～2006 年の間にイングランドおよびウェールズの年齢別の発症率では約 3 倍になった。

最近、EFSAのBIOHAZパネルが、ヒトの健康リスクを減らすためには、RTE食品の製造過程と家庭の両方でリスクを減らすことに重点を置くこと、リステリア症患者の調査をさらに進めること、RTE食品に関するデータを収集して解析することを勧告した。

患者増加、さらなる調査の必要性やEFSAによる推奨等により、*L. monocytogenes*による、より正確な被害実態の把握にEUレベルでの強化サーベイランスが必要であることが強調された。欧州の腸管感染症の国際サーベイランスネットワーク（Enter-net）は現在ECDCが運営しており、その活用はリステリア症サーベイランスを強化し、疾患の低減に取り組むために最適である。欧州規模でのサーベイランスでは、リステリア症確認患者の報告方法の改善や*L. monocytogenes*の特性データのEUによる収集に加え、最適な検出法、食品由来アウトブレイクの調査・対策方法およびフードチェーン全体の*L. monocytogenes*汚染低減の手法を共有することなどが必要である。ヨーロッパにおける*L. monocytogenes*に対するハイリスク集団への効果的なリスク低減戦略を設定するためにEU加盟国、EFSAおよびECDCが活動を協調させる良い機会であるとしている。

http://www.eurosurveillance.org/edition/v13n13/080327_5.asp

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

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

輸入食品データベースを発表

Imported food database launched

3 April 2008

英国食品基準庁（FSA）が、EU以外の国から英国に輸入される食品の管理に関するデータベース、輸入規制に関するガイダンス及び規制のための助言（GRAIL: Guidance and Regulatory Advice on Import Legislation）データベースを発表した。

主に食品法を所掌する行政担当者向けであるが、一般消費者も使用できる。しかし、個人輸入に関する助言は含まれていない（個人輸入に対する助言に関しては以下のリンク参照）。

本データベースには、輸入食品に関する最新の規則の情報や、EU以外の国から輸入される動物以外に由来する製品、魚類および水産食品に関するガイダンスが収録されている。また、特定の製品の組み合わせに関して、現在の輸入条件、原産国、汚染物質に関する情報も検索可能であり、検索結果には概略ガイダンスとともに規則や完全なガイダンスへのリンクも表示される。また、食品法執行機関のリスト、新しいコンテンツの詳細、ニュース、有用なウェブサイトへのリンクも含まれている。

GRAILは、次のURLから入手可能である。

<https://grail.foodapps.co.uk/grail/general/home.aspx>

個人的使用に限った食品輸入に対する助言

Personal imports: Advice on bringing food into the country just for your personal use.

http://www.food.gov.uk/foodindustry/imports/imports_advice/personal_imp/

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2008/apr/graildatabase>

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

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

2007 年年次報告書

Annual Report 2007

2007年、SEACの会議は4回、SEAC疫学サブグループおよびヒツジサブグループの会議は各1回開催され、主に以下の項目の検討が行われた。これらの項目に関する検討内容、結論および推奨事項の全記録がSEACのウェブサイトに収録されている。

SEAC 96（食品安全情報No. 4 / 2007(2007.02.14)で紹介）

- ・ BSEの最新疫学情報
- ・ TSEフリーとされていた研究用ヒツジ群からの非定型スクレイピー症例の最新情報

- ・英国のヒツジ1頭以上でBSEが見つかった場合の制圧対策における疫学的分析
- ・全国匿名扁桃データベース（NATA: National Anonymous Tonsil Archive）、死後組織保管施設設立に向けての活動および英国国民における不顕性vCJDの有病率推定向上のための献血の匿名調査に関する計画の進捗状況

SEAC 97（食品安全情報No. 10 / 2007(2007.05.09)で紹介）

- ・TSEフリーとされていた研究用ヒツジ群における非定型スクレイピー症例について、管理方法に関する査察を含む種々の調査
- ・非定型スクレイピーの研究から考えられる仮説のシナリオ、またそのシナリオから考えられる非定型スクレイピーによる人への健康リスクの変化
- ・EUが資金提供した多施設のプロジェクトであるFATEOeuDEによる環境中の微量元素がTSE発生に対して影響を持つ可能性に関する研究
- ・最近確認された、通常と異なるBSE（H型およびL型BSE）
- ・全国匿名扁桃データベース（NATA）と、英国国民における不顕性vCJDの有病率をより正確に推定するための他の方法に関する最新情報
- ・歯科処置によるvCJD感染リスクを推定するための研究から得られた暫定的な知見

SEAC 98

- ・英国由来の血漿由来製品から感染が起きた可能性がある期間、またそのような結晶由来製品の生産中にvCJDの感染力が消失する可能性
- ・SEACの疫学サブグループからの報告
- ・科学諮問委員会の実施規範改訂に関する英国科学革新庁（Office of Science and Innovation）の協議
- ・1996年および2000年に古典的スクレイピーと診断されたヒツジ2頭からの分離株のタイピングにおいて確認された通常と異なる所見

SEAC 99（食品安全情報No. 26 / 2007(2007.12.19)で紹介）

- ・SEACヒツジサブグループからの報告
- ・スクレイピーに感染した群がTSE検査で陰性で、ヒトの食用にとさつされた場合のヒトへの健康リスクとなる可能性
- ・一部の加工動物タンパク（PAP: Processed Animal Protein）を飼料中に含む許容レベルの導入、若い反芻動物の給餌への魚の使用、非反芻動物のPAPを別の種の非反芻動物に給餌することなど、全面的な飼料禁止を緩和するうえでの種々の代替策による影響
- ・vCJDおよび散発性CJDの発生に関する最新情報
- ・全国匿名扁桃データベース（NATA）の検査方法および検査結果の第一回報告
- ・歯科処置によるvCJDの二次感染の可能性のリスクアセスメント

SEACの声明

SEACは2007年に次の項目について声明を発表した。

- ・ウシのBSEの新しい型
- ・非定型スクレイピーに対する、英国食品基準庁（FSA）の緊急対応計画

- ・ vCJDと歯科治療との関係

SEACの疫学サブグループ

2007年7月5日、SEACの疫学サブグループは全国匿名扁桃データベース（NATA）の検査方法と暫定的結果のレビューを行い、扁桃の検査による不顕性vCJDの検出には不確実な部分はあるが、検査法は適切であるということで意見が一致した。暫定的結果は、以前に得られた不顕性vCJDの有病率と一致していた。現在、検視官による解剖からの死後の検体と、献血標本（適切な検査が実施可能となった場合）を用いる追加検査を確立する作業を行っている。サブグループは、この追加検査によってNATAの結果の確実性が高まるため、追加検査は重要であるということで意見が一致した。

SEACのヒツジサブグループ

SEACのヒツジサブグループは、2007年10月4日に会議を開催し、以下の項目を検討した。

- ・ TSEsの感染リスクを低下させるために管理されているヒツジ群の非定型スクレイピーの由来と、この群からの動物を研究に用いた際の影響
- ・ TSEのヒツジ2症例由来の系統の特性を把握するために行われた実験からの所見の解釈と、ヒツジでBSE感染が存在する可能性について現在分かっていること
- ・ 古典的スクレイピーに感染した雌ヒツジからTSEフリーの子ヒツジへの哺乳瓶による授乳について行われた研究の初期データ
- ・ 抵抗性があると考えられていた遺伝子型のヒツジにおける古典的スクレイピー感染症例が確認されたことによる国内スクレイピー計画の科学的根拠への影響

<http://www.seac.gov.uk/publicats/annualreport2007.pdf>

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

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

アイルランド食品安全局（FSAI : Food Safety Authority of Ireland）による食品業界への
Cryptosporidium アウトブレイク発生時の対応に関する助言

FSAI Advises Industry on Action in Event of *Cryptosporidium* Outbreak

02 April 2008

アイルランド食品安全局（FSAI : Food Safety Authority of Ireland）は2008年4月2日、食品業界向けに、給水源が *Cryptosporidium* に汚染された場合の実践的規範を盛り込んだ新しいガイダンスを発表した。パンフレットは *Cryptosporidium* による最近の水汚染事故を踏まえて作成され、今後の事故の発生時に食品業界が消費者の健康を保護するために役立つことを目的としている。本ガイドでは、供給飲料水が *Cryptosporidium* に汚染され、地方自治体により水道水煮沸勧告（Boil Water Notice）が出された際に、食品業界がとるべき具体的な手順が示されている。

Cryptosporidium は、クリプトスポリジウム症の原因となる微視的な寄生虫であり、通常は胃腸炎を発症し、特に小児、高齢者、妊婦およびすでに疾病を罹患している者では重篤となる可能性がある。健康保護サーベイランスセンターの暫定データによると、クリプトスポリジウム症患者は、2006年の367人に対し2007年には605人が報告されている。2007年は、Galway で発生したアウトブレイクの影響で患者が増加しており、たった1件のアウトブレイクによって大きな被害をもたらされることが明らかになった。

食品業者は安全な食品の生産に法的な責任を負っており、そのため食品生産および調理に安全な水が使用されていることを確実にする必要がある。ほとんどの食品業者は水の供給を公共水道から得ているため、地方自治体および環境保護庁（EPA：Environmental Protection Agency）から発表される給水品質の情報を収集する必要がある。独自の水源から給水している業者は、用水の安全確保に対して直接責任を負っており、全ての規制に合致する確認検査を定期的実施すべきである。食品ビジネスで使用する水が安全でない場合、食品業者は必要な改善措置を講じなければならない。

食品業者は日々の業務において大量の飲料水を使用するため、水道水煮沸勧告が業務に与える実際の影響は深刻なものとなりうる。*Cryptosporidium* 汚染による水道水煮沸勧告がなされている期間、公衆衛生のため、食品業者は以下の事項について考慮すべきである。

- ・ 汚染の発生した時期、および汚染の可能性のある水または氷を使用して食品が生産もしくは調理されたか確認する。
- ・ 廃棄、再加工もしくは回収のそれぞれの対象となる汚染された食品を特定する。
- ・ 使用前に *Cryptosporidium* を除去あるいは不活性化するために、水を煮沸しなければならない加工工程を特定する。
- ・ 水道水煮沸勧告の遵守、適正衛生規則の個別遵守および安全な食品を製造する責任の重要性を従業員に再認識させる。さらなる研修または監督が必要かもしれない。
- ・ 汚染の可能性のある食品がフードチェーンに侵入した場合は、管轄官庁（地方当局／保健サービス局（Health Service Executive）または FSAI）に報告する。
- ・ 大規模業者において水の煮沸が現実的でない場合は、ろ過および紫外線照射殺菌など、その他の水の浄化処理の導入を検討する。
- ・ 凍結して購入する場合は、給水源が水道水煮沸勧告を受けていないかを確認する。

ガイドのパンフレットおよび詳細情報は以下のサイトから入手可能。

http://www.fsai.ie/publications/leaflets/cryptosporidium_leaflet.pdf

http://www.fsai.ie/news/press/pr_08/pr20080402.asp

● 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/>

***Listeria monocytogenes* 感染予防のための冊子を発表**

Listeria monocytogenes: The survivor amongst bacteria

March 31, 2008

近年、ドイツなど欧州で *Listeria* 属、特に *Listeria monocytogenes* 感染が増加しているため、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) が *Listeria* 感染予防について消費者向けの新しい冊子“Protection Against Food-Borne Infections with *Listeria*”を発表した。ドイツの年間患者数は約 500 人で比較的少ないものの、重症化することもあるため重要である。

Listeria 属菌は環境中のいたる所に存在し、搾乳やとさつ、調理の際に食品が汚染されることがある。*Listeria monocytogenes* 汚染はひき肉や生ソーセージ、未殺菌乳、未殺菌乳チーズ、一部の水産加工品（主にスモークサーモンやサケのマリネ (graved lax) など) など動物由来の生の食品に多い。また、生鮮農産物やカット済みサラダなど植物性食品も汚染されることがある。

Listeria は、煮る、焼く、揚げるなどの加熱調理または殺菌処理によって死滅するが、塩分や酸には比較的耐性である。また、冷蔵または真空包装状態でも増殖できる。

小児、高齢者、癌や糖尿病などの患者、免疫抑制治療を受けている患者、妊婦などは特に感染のリスクが高く、胎児が母親から感染することもある。健康な人は *L. monocytogenes* に感染しても普通は発症せず、たとえ発症した場合でも症状は軽い。リステリア症は、発熱、筋肉痛、頭痛、下肢痛など感冒に似た症状を呈し、胃腸炎で始まる場合もある。重篤になると敗血症、脳炎、髄膜炎などを生じ、死に至ることもある。*Listeria* 感染は抗生物質によって治療できる。

食品の *Listeria* 汚染があることから、BfR は免疫機能が低下している者、高齢者および妊婦には次のような注意を呼びかけている。

- ・動物由来の食品を生で喫食しない。
- ・燻製またはマリネにした水産加工品、特に真空パックのスモークサーモンやサケのマリネ (graved lax) を避ける。
- ・未殺菌乳によるソフトチーズを喫食しない。チーズの外皮を除去する。
- ・野菜サラダは自分で調理し、包装されたカット済みサラダを喫食しない。
- ・食品、特に真空パック食品は購入後できるだけ早く、賞味期限より早めに喫食する。

また、台所の基本的な衛生問題に注意することで、調理済み食品の汚染や増殖を避けることができるとしている。

<http://www.bfr.bund.de/cd/10966>

-
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ: Food Standards Australia New Zealand)

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

オーストラリア人は自国の食品の安全性に自信を持っている

Australians positive about safety of our food supply

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)の発表によると、オーストラリア人の約65%が、食品の安全性が以前に比べて同じか、または改善したと感じていることが分かった。FSANZによって委託されたこの調査は、オーストラリアとニュージーランドの食品提供、食品安全と食品表示の知識に関する理解に消費者が自信を持っているという実態を示した。

関心を持っている問題のなかでは食品安全問題は12位で、干ばつ、家計、環境および健康な食生活などより下位であった。食品提供に関する規制と監視を行っている機関に対する認識と信頼のレベルは高かった。消費者はラベルによる栄養情報を強く必要としており、ラベルの情報によって商品を選択する能力にも自信を持っている。ラベルの情報で参照されることが多いのは賞味期限（73.1%）、含有脂肪分（61.8%）、原産国（59.1%）および含有糖分（56.5%）であった。調査によると、国民の1/3がこの1年間に食中毒に罹患したと考えていたが、大部分が報告せず、また家庭での調理に問題があったと考えたのは1/10のみであった。*Salmonella*や*E. coli*などによる食中毒、輸入食品および食品の衛生問題が、食品問題全般に関する最も重要な3項目であった。

FSANZは、この調査結果を消費者が関心を持っている問題の把握、優先順位と目標の決定、基準設定などに利用する予定である。安全な食品提供と、消費者が情報を得たうえで食品選択能力に自信を持てるようにすることがFSANZの最優先課題であるとしている。

[http://www.foodstandards.gov.au/newsroom/mediareleases/mediareleases2008/australi
anspositivea3887.cfm](http://www.foodstandards.gov.au/newsroom/mediareleases/mediareleases2008/australi
anspositivea3887.cfm)

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

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

ニュージーランドの海洋地域から *Clostridium botulinum* E型は検出されず

New Zealand marine sediments free of botulism

18 March 2008

ニュージーランド食品安全局 (NZFSA: New Zealand Food Safety Authority) が16港湾地域の堆積物の調査を行った結果、*Clostridium botulinum* E型は検出されず、同国の水産食品によるボツリヌス症の懸念はないとした。同国ではこれまでに水産食品によるボツリヌス症患者は発生していない。

またNZFSAは、缶詰を製造しないのであれば、同国の水産食品製造業者はHACCPペー

スのリスク管理プログラムに *C. botulinum* を含む必要がないとしている。北半球には *C. botulinum* E型の蔓延により水産食品の喫食後にボツリヌス症を発症した国もあり、そのような国では規制が設定されている。製品の塩分濃度を上昇させることは一般的な予防法である。

ボツリヌス症の原因となる神経毒素は、*Clostridium*の種によって産生する毒素の種類が異なる。*Clostridium botulinum* E型は自然に存在する唯一の海洋微生物で、冷蔵でも生存できるため特に問題となる。食品由来のボツリヌス症の原因となる他の型は生息土壌からフードチェーンに混入する。

検査を行った500検体のうち、*Clostridium botulinum*が検出されたのは1検体のみでA型であり、陸地から流入したと考えられた。A型は海洋環境や冷蔵状態では増殖しないとされているため、冷蔵される水産食品にリスクはないとしている。

報告書の全文が次のURLから入手可能である。

<http://www.nzfsa.govt.nz/science/research-projects/index.htm>.

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2008/2008-03-18-marine-sediments.htm>

● 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 2007 (20) (19)

4 April & 31 March 2008

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ケニア	4/3	Nyanza 州	1 月～	701～	42～
アンゴラ	4/1		2008 年	4,500	150
			3/25～31	590	
			3/18～24	503	
アンゴラ	3/30	Huila 州 Chibia	1 月～3 月	116～	0
ナミビア	4/1	Ohangwena 州	2/23～	858	4
エチオピア	3/31	Somali 州	1/14～3/15	97(コレラ検査中)	8
ベトナム	4/1	北 部 (Thanh Hoa)	3/24～30	下痢 50 人中 6 人コレラ確認	
ベトナム	4/3	北 部 (Ha Nam,	3 月～	各 1 人	

		Vinh Phuc)		北部の合計 85	
ベトナム	3/27	北部 (Bac Ninh, Bac Kan)			
		北部(Hai Phong)		下痢 12	
		北部(Hanoi)		下痢 9	
ナイジェリア	3/30	Benue 州		100	50
マラウイ	3/29	Blantyre	2008 年～	291(3 週間)	8～
モザンビーク	3/29	Nampula 州	3/22～	29	0

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
パプアニューギニア	3/27	Morobe			5

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1531756700194863::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,72082

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1010877123201779::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,72024

● EurekaAlert!

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

1. 葉物野菜による食品由来疾患のアウトブレイクの増加

Foodborne outbreaks from leafy greens on rise

March 17, 2008

過去35年間に葉物野菜による食品由来疾患のアウトブレイクが増加したが、3月17日にアトランタで開催された新興感染症に関する国際会議で、増加の原因が必ずしも米国人のサラダの喫食が増えたことになるとはいえないとする研究が発表された。

2006年にほうれん草やレタスによる *E. coli* 感染のアウトブレイクが発生したことから、米国疾病予防管理センター (US CDC: Center for Disease Control and Prevention) の食品由来疾患アウトブレイクのサーベイランスシステムのデータを用いて、1973年～2006年に報告された食品由来疾患アウトブレイク10,000件以上を分析した。

対象期間全体で、食品由来疾患アウトブレイクの約5%が葉物野菜関連であり、このうち原因菌の割合はノロウイルスが60%、サルモネラが10%、*E. coli*が9%であった。

米国における葉物野菜の1人当たりの購入量 (availability) を喫食量とみなし、葉物野菜の喫食による食品由来疾患のアウトブレイクの比率と、1人当たりの葉物野菜の喫食量を比較した。1986年～1995年、米国の葉物野菜の喫食は前の10年間と比較して17%上昇し、葉

物野菜による食品由来疾患アウトブレイクは60%上昇した。また、1996年～2005年については、喫食が9%、アウトブレイクが39%上昇した。

上昇の原因となった他の因子を明らかにするには、さらに調査が必要である。このようなアウトブレイクでは調理時に問題があることが多い。しかし、広範囲で発生しているアウトブレイクもあることから農場や加工施設などの早い段階で汚染が起こっていると考えられる。

葉物野菜によるアウトブレイクは、喫食の増加のみでは説明できないほど増えている。汚染は農場から食卓までのいずれの段階でも起こりうるため、葉物野菜によるアウトブレイクの制圧対策は、収穫から調理までの全段階を対象とすべきであるとしている。

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2008-03/asfm-fof031408.php

2. 組織内における *Salmonella* Enteritidis の生活環

What is the life cycle of *Salmonella* enteritidis like in the internal organs?

March 18, 2008

Salmonella Enteritidis は、小児や高齢者の病院での感染や免疫機能が抑制されている者における感染が多く、食品生産チェーンを介して伝播される。例えば中国などでは鶏肉製品の喫食がハイリスクであり、これによる感染が近年激増している。このように *S.*

Enteritidis 保菌率が上昇していることにより、その複雑な生活環と、内臓における分布パターンの解明が非常に重要になっている。このため、血清型特異的リアルタイムPCRを利用して、マウスの内臓における *S. Enteritidis* の検出および定量を行った。

その結果、各組織における *S. Enteritidis* のDNAコピー数は感染後24～36時間（24-36h PI）でピークに達し、肝臓および脾臓において高濃度で検出されたが、血液、心臓、腎臓、膵臓および胆嚢では低濃度であった。その後菌数は減少し始め、感染後3日で検出されなくなったが、胆嚢では感染後12日まで存在し、また、肝臓では2週間後、脾臓では3週間後まで症状を呈さずに存在した。

胆嚢は保菌部位であり、また、胆汁の貯蔵部位でもある。本研究は、*S. Enteritidis* がマウスの胆嚢内で感染後12日間存在できることを示した初めての報告と考えられる。胆嚢は感染後20時間～2日後に腫脹などの著しい病変を示した。12日間の *S. Enteritidis* の菌数がほぼ同じであったにもかかわらず、感染後3日～12日の間は著明な病変が認められなかったことは興味深いとしている。

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2008-03/wjog-wit031808.php

【記事・論文紹介】

1. 米国の牛肉パッキング業者 18 施設で調査した特定危険部位除去の推定遵守率

Estimated Compliance for Removal of Specified Risk Materials from 18 U.S. Beef Packing Plants

Dewell R.D., Hoffman T.W., Woerner D.R.2, Belk K.E., Whalen L.R., Fails A.D., Scanga J.A., Smith G.C., Salman M.D.

Journal of Food Protection, Volume 71, Number 3, March 2008, pp. 573-577(5)

米国でとさつされる牛肉の90%以上を取り扱っている18カ所の牛肉加工施設を監査し、18,345頭分の特定危険部位（SRM: Specific Risk Material）の除去を調査した。監査対象施設の処理能力は280~6,000頭/日と施設により差があり、肥育牛（若齢牛）および非肥育牛（雌雄成牛）の両方を取り扱っていた。全施設のSRM除去に関する調査結果を統合し、加工される牛のタイプ別に調整したところ、SRM除去規制の遵守率は98.08%であった。脳は合計600件、遠位回腸は合計2,400件の除去が確認され、脳および遠位回腸の除去規制遵守率は100%であった。背根神経節の除去に関しては18施設中16施設においてデータが収集され、全体の遵守率は99.6%（4,800頭中4,783頭）で、16施設中15施設で遵守率が100%であった。扁桃に関するデータは全18施設から提出され、舌および頭部の92.8%（5,145頭中4,777頭）から適正に扁桃が除去されていた。脊髄の除去に関するデータは18施設から集められ、99.43%において脊髄が米国農務省食品安全検査局の食品安全検査規則（USDA FSIS : U.S. Department of Agriculture, U.S. Department of Agriculture-Food Safety and Inspection Service regulations）の規定を遵守して除去されていた。本調査の結果から、牛肉パッキング施設では98%以上の確率で規制を遵守して、食用牛肉製品からSRMを除去していると推定された。食品の安全性と消費者の信頼を確保するために、今後も警戒を怠らず、施設従業員の研修プログラムを実施する必要があるとしている。

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

2. 食品中および飼料中のウシの組織を定量的に検出するためのリアルタイムPCR法

Real-Time PCR for Quantitative Detection of Bovine Tissues in Food and Feed

IRENE MARTÍN, TERESA GARCÍA, VIOLETA FAJARDO, MARÍA ROJAS, PABLO E. HERNÁNDEZ, ISABEL GONZÁLEZ, and ROSARIO MARTÍN

Journal of Food Protection, Volume 71, No. 3, pp. 564-572

SYBR Green 検出系を用いた、食品中および飼料中に含まれるウシの組織を定量的に検出するリアルタイムPCR法を開発した。この方法は、ミトコンドリア12S rRNA遺伝子の84bpの大きさの断片を増幅するウシに特異的なプライマーと、真核性DNAから核の18S rRNA遺伝子の140bpの大きさの断片を増幅する汎用プライマーを併用するものである。18S rRNAプライマーは、検体中でPCR増幅できる総DNAの対照として用いる。プライマーの特異性は、ほ乳類、鳥類、魚類など18種の動物ならびに6種の植物に対する試験で確認した。ウシの組織とオート麦（oat）の実験用混合物での試験では、ウシの組織含量が0.1%の混合物からもウシDNAが検出可能であった。本検出法は、厳しい加熱処理条件（133°C、300 kPaで20分間）でも影響されず、非加熱および加熱済みの食品ならびに飼

料におけるウシ由来成分の検出において有用であるとしている。

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

3. アイルランドにおけるノロウイルス感染アウトブレイクの疫学データおよび分子生物学データをまとめた国内データベースの作成

Establishment of a national database to link epidemiological and molecular data from norovirus outbreaks in Ireland.

Kelly S, Foley B, Dunford L, Coughlan S, Tuite G, Duffy M, Mitchell S, Smyth B, O'Neill H, McKeown P, Hall W, Lynch M.

Epidemiol Infect. 2008 Feb 6;:1-8 [Epub ahead of print]

4. マウスモデルにおけるプリオン感染の転写プロファイリングによる応答遺伝子ネットワークの作成

Comprehensive transcriptional profiling of prion infection in mouse models reveals networks of responsive genes.

Sorensen G, Medina S, Parchaliuk D, Phillipson C, Robertson C, Booth SA.

BMC Genomics. 2008 Mar 3;9(1):114 [Epub ahead of print]

5. 丸ごとおよび生鮮カットカンタロープの賞味期限および品質保持における熱水処理による表面殺菌の影響

Effect of hot water surface pasteurization of whole fruit on shelf life and quality of fresh-cut cantaloupe

Fan X, Annous BA, Beaulieu JC, Sites JE.

J Food Sci. 2008 Apr;73(3):M91-8.

6. 不適切な温度で保存された鮮度保持包装 (MAP : Modified Atmosphere Packages) 内生鮮カットレタスにおける腸管出血性大腸菌 (EHEC : Enterohemorrhagic *E. coli*) 株の胃酸に対する耐性の上昇

Fresh-Cut Lettuce in Modified Atmosphere Packages Stored at Improper Temperatures Supports Enterohemorrhagic *E. coli* Isolates to Survive Gastric Acid Challenge.

Chua D, Goh K, Saftner RA, Bhagwat AA.

J Food Sci. 2008 Apr;73(3):M148-53.

以上

- 世界保健機関（WHO : The World Health Organization） <http://www.who.int/en/>

1. アンゴラの集団臭化物中毒

Angola: Mass Bromide Poisoning (21 March 2008)

http://www.who.int/environmental_health_emergencies/events/angola2007/en/index.html

2007年10月～12月、アンゴラのCacuacoで、原因不明の急性神経疾患アウトブレイクが発生した。最初の症例は10月2日に起こり、10月24日に公式に報告された。症状は、疲労、かすみ目、めまい、脱力、言語障害、著しい嗜眠などであった。

アンゴラ政府の要請により、11月2日、WHO本部とアフリカ地域事務局（AFRO）は、臨床毒性学者、疫学者、環境調査の専門家、分析の専門家及びチームコーディネーターからなる調査チームを派遣した。

疫学調査の結果、主に子ども（64%が15才以下）と女性（62%）で発症しており、疾病は同じ家に住んでいる家族の間に集中する傾向がみられた。11月19日、ドイツの検査機関で、非常に高濃度の臭化物（血液7検体中6検体に、1,000～2,450 mg/L）が検出された。これらの濃度は、生理的濃度に比べ20～50倍高い。11月21日、英国の検査機関で、別の患者の血液サンプル6検体から、1,140～2,570 mg/Lの臭化物が検出された。これらの結果は、観察された多くの症状等と一致している。

食品及び水のサンプルも採取され、ドイツとスイスの検査機関で臭化物の検査をした結果、11月21日、食卓塩6検体中4検体に少なくとも80%の臭化ナトリウムが含まれていたことがわかった。これらの検査結果は、今回の急性神経疾患アウトブレイクが、臭化ナトリウムに汚染された食卓塩の摂取による臭化物中毒であることを強く示している。

- 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

2008年第13週

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week13-2008_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

メキシコ産冷蔵骨なし馬肉及びロバ肉のカドミウム (0.26、0.27 mg/kg)、ポーランド産油漬タラ肝缶詰のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB 類 (62、163 pgWHO TEQ/g)、スペイン産冷凍メカジキ切り身の水銀 (1.16 mg/kg)、ベルギー産冷蔵豚肉腰肉の鉛 (0.28 mg/kg)、イタリア産(原材料産地不明)パーボイルド長粒米の未承認遺伝子組換え(LL601)、アルゼンチン産(スペイン経由)ブドウのイマザリル (0.09 mg/kg)、アルゼンチン産粉卵のチルミコシン (>400 μ g/kg) など。

情報通知 (Information Notifications)

アルゼンチン産乾燥プルーンの高濃度ソルビン酸(E200) (1,406 mg/kg)、スイス産アプリコット入りオーガニック無乳糖フレッシュチーズに非表示の乳糖 (2.09g/100g)、ウルグアイ産リンゴのカルバリル (0.05 mg/kg)、アルゼンチン産ハチミツに認可されていないオキシテトラサイクリン(14.79 μ g/kg)、中国産ハチミツの未認可物質スルファジアジン(9.2 μ g/kg) など。

入荷拒否通知 (Border rejections)

インド産カトラリーセットからのニッケル (0.81、1.75 mg/L) の溶出及び高レベルの総溶出量 (16.2、10.2 mg/L)、中国産カトラリーセットからのクロム (0.45、11.1 mg/L) 及びニッケル (0.17 mg/L) の溶出、タイ産冷凍タコのカドミウム (2.9 mg/kg) など。

(その他、カビ毒等天然汚染物質多数)

以前の通知の取消し

英国産ごま油のベンゾ(a)ピレンが測定ミスのため取り消し (第5週通知分)

2008年第14週

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week14-2008_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

ガンビア産(オランダ経由)燻製魚のベンゾ(a)ピレン (59.5 μ g/kg)、スペイン産冷凍メカジキ切り身の水銀 (1.37 mg/kg、3.5 mg/kg)、スペイン産食品サプリメントによる肝毒性とアナフィラキシーショック、ベトナム産(デンマーク経由)冷凍イカのカドミウム (1.24 μ g/kg) など。

情報通知 (Information Notifications)

ウルグアイ産リンゴのカルバリル (0.05 mg/kg)、フランス産チルド調理済みエビの高濃度の亜硫酸塩 (270 mg/kg)、ギリシャ産綿実の高濃度の遊離ゴシポール (5,600 mg/kg、飼料)、米国産キャットフードの未承認飼料添加物 EDDI (ethylenediamine dihydroiodide、エチレンジアミンジヒドロヨウ素)、中国製燻製ボックスからの揮発性有機化合物(主にスチレン、アクリレート、ベンゼン)の溶出、中国製メラミン皿及びスプーンからのホルムアルデヒドの溶出 (1.9~35.48 mg/kg) など。

入荷拒否通知 (Border rejections)

インドネシア産キハダマグロステーキのヒスタミン (490 mg/kg)、タイ産冷凍淡水エビ

の禁止物質ニトロフラン類：ニトロフラゾン（代謝物：SEM）（4.8、7.5、11、9.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）など。

（その他、アフラトキシンなど天然汚染物質多数）

2. イタリアのモッツァレラチーズのダイオキシン汚染

Mozzarella dioxin contamination contained in Italy (28/03/2008)

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/08/477&format=HTML&ag ed=0&language=EN&guiLanguage=en>

カンパーニア地方におけるダイオキシン汚染モッツァレラチーズ事件を受け、イタリアの保健大臣は、基準値を超えるダイオキシンが含まれる乳製品が欧州市場に入らないようさらなる対策を講じていると欧州委員会に伝えた。イタリア当局は、カンパーニア地方での規制を強化し、ダイオキシンが検出された施設で汚染源の追跡と回収確認のためのさらなる調査を行っている。また、カンパーニア地方にある全ての乳業施設での系統的チェックを行っており、特にカゼルタ、ナポリ、アベリノ地方を集中的にチェックしている。

イタリア当局は、特異的検査ができる検査機関ネットワークについて欧州委員会に支援を要請した。イタリア当局と欧州委員会は、管理プログラム改善のための技術的検討を行うことを約束した。欧州委員会はイタリア当局の対応に満足しており、EU レベルでのさらなる対応の必要はないと考えている。

3. 欧州委員会は遺伝子組換え（GM）トウモロコシ GA21 を認可

Commission authorises GM maize GA21 (28/03/2008)

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/08/480&format=HTML&ag ed=0&language=EN&guiLanguage=en>

欧州委員会は3月28日、GM トウモロコシ GA21（グリホサート耐性）について、食品及び飼料用としての使用、及び輸入と加工を認める決定を採択した。GA21 由来の食品及び飼料の販売は、既に EU で認可されている。28日の決定は、トウモロコシ粒への認可拡大であり、この GM 体が栽培されている第3国（EU 域外の国）からの輸入を認めるものである。GA21 のヨーロッパでの栽培は認められていない。GA21 トウモロコシは、EFSA のリスク評価で安全とされた（*1）。

加盟国は、SCFCAH（フードチェーン及び動物衛生常任委員会）及び理事会で、賛成、反対いずれの特定多数（qualified majority）にも達しなかったことから、本案は委員会に決定を差し戻されていた。この認可は10年間有効であり、この GM 体に由来する製品はすべて、EU の厳格な表示及びトレーサビリティ規則の対象となる。

*1：「食品安全情報」No.21（2007）参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200721.pdf>

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

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

1. 3-MCPD エステル類についての CONTAM パネル (フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル) の声明

Statement of the Scientific Panel on Contaminants in the Food chain (CONTAM) on a request from the European Commission related to 3-MCPD esters (31/03/2008)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178696990062.htm

最近ドイツで、食用精製植物油脂 (マーガリン、フライ用油、ヌガースプレッド、乳児用ミルクなど) から高濃度の 3-モノクロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) エステル類が検出された。欧州委員会はこの件について、CONTAM パネルに意見を求めた。EU では、加水分解植物蛋白質及び醤油で 3-MCPD の最大基準が 0.02 mg/kg に設定されているが、コーデックス委員会では、液状調味料についてより高い最大基準値である 0.4 mg/kg を提案している。EU は、2008 年 4 月に開かれるコーデックスの食品汚染物質部会で、加水分解植物蛋白質を含む液体調味料中の 3-MCPD について EU がその立場を説明する助けとするため、CONTAM パネルに意見を求めたものである。CONTAM パネルは、最近ドイツの BfR が 3-MCPD エステル類について発表した意見や最新の文献についても考慮するよう要請された。

CONTAM パネルは、3-MCPD エステル類に関する毒性学的データはないものの、BfR が 3-MCPD エステル類から 3-MCPD が 100%放出されると仮定して、3-MCPD のリスク評価を行ったことに注目している。CONTAM パネルは、BfR のこの仮定に同意し、現時点でこの問題について議論すべき科学的根拠がないため、ヒトでこのエステルから 3-MCPD が 100%放出されるとの推定に同意すると結論した。しかしながら、*in vivo* でエステルから 3-MCPD が放出される場所やタイムコースについてさらなる速度論的研究を行うことを歓迎するとしている。

2. GM 植物の環境リスク評価に関する規則

Mandates related to the environmental risk assessment of GM plants (02/04/2008)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178697444477.htm

EU で栽培される GM 植物については、予想される有害環境影響についての広範なリスク評価を行わなければならない。また申請者が提出する情報には、数シーズンにわたる野外試験データが含まれていなければならない。これまで EU で栽培されている GM 植物は、MON810 トウモロコシのみである。これらに加え、GM 植物の申請に際しては、申請者が GM 製品をモニターし、環境に対して起こり得る有害影響もしくは予期しない有害影響を報告する環境モニタリング計画を付けなければならない。このモニタリング計画は、GM 生物

申請における 10 年ごとの評価の更新の際に重要な情報となる。EU が GM 体を認可した場合、その販売認可の継続については 10 年後に再評価される。

EFSA は GM 申請評価と平行し、環境リスク評価のための科学的アプローチについて更新を続けてきた。例えば EFSA は、2007 年 6 月に「環境リスク評価に関する科学コロキウム (Scientific colloquium on Environmental Risk Assessment)」を組織した (*1)。科学コロキウムでは、GM 体が昆虫など非標的生物に及ぼす長期影響や有害影響の可能性など、現時点の課題に照らしながら、環境リスク評価のためのさまざまなアプローチについて検討している。EFSA はまた、ポストマーケット環境モニタリングについても作業を進め、パブリックコメントを募集した後、ガイダンスを発表した。こうした成果を盛り込み、環境リスク評価に関する作業は今後 24 ヶ月で完成する見込みである。

*1: 「食品安全情報」 No.15 (2007)、16 ページ参照。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200715.pdf>

3. 食品と接触する物質中のリサイクルプラスチックに関する Q & A

Questions and Answers on recycled plastics in food contact materials (27 March 2008)

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/memo_recycled_plastics.pdf

欧州委員会は 3 月 27 日、リサイクルプラスチックから作られた食品包装容器の安全性を確保するための規制を採択した。この規制は、食品包装容器メーカーがリサイクルプラスチックを使用できる条件を設定し、天然資源の持続可能な利用とゴミの削減及びリサイクルの戦略目標を促進するためのものである。同時に高いレベルでの消費者保護も達成することが期待されている。

(Q&A から抜粋)

Q: 食品と接触する物質とは何か?

食品と接触する全てのものである。包装材、カトラリー、皿、調理器具、容器などを含む。また人の飲用水と接触する物質も含むが、固定されている私用及び公共の給水設備は含まない。

Q: 食品と接触する物質中のリサイクルプラスチック使用に関する EU 市場での法的状況は?

EU 規制 (EC) No 1935/2004 の食品と接触する物質に関する一般規制によりカバーされている。加盟国によってはリサイクルプラスチックに関して異なる国内規制を持っている。一部の国は食品と接触する物質にリサイクルプラスチックの使用を禁止しており、一部の国では認可制度を持っている。ガイドラインを発行している国もあれば、国レベルでは規則のない国もある。

Q: EU で食品と接触する物質の製造用に認可されるリサイクル工程の条件は?

リサイクル工程が認可されるには、プラスチックのみがリサイクルされていること、及び製造された商品が (食品と接触するプラスチックに関する) 規制に適合していることを

保証する適切な管理システムがあることを証明する必要がある。工程により、プラスチックの以前の使用に由来する汚染が人の健康リスクとならない程度に低減するか、あるいは汚染がないことを証明しなければならない。さらに、リサイクルプラスチックの品質が品質保証システムにより管理されていることを証明する必要がある。安全に使用できることが証明できるもののみ認可される。

Q：リサイクルプラスチックの使用に関する表示の条件は？

リサイクルプラスチックの表示は任意である。しかし、メーカーがリサイクルプラスチックの使用を表示したい場合には ISO 14021:1999 などの規則に準じなければならない。

Q：第三国（EU 以外の国）からのものについてもこの規制は適用されるか？

この規制は、第三国由来のリサイクルプラスチックもカバーする。EU 内の場合と同様に、リサイクル工程が認可されていなければならない。欧州委員会は、認可されたリサイクル工程を使っている第三国の施設を公表する。

Q：加盟国は EU と別に、食品と接触する物質へのリサイクルプラスチックを禁止または認可できるか？

できない。

◇食品と接触する物質に関する規制の詳細情報：

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/emerging_en.htm

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

1. 中国産米製品に関する緊急規則について（更新）

Update on emergency measures on Chinese rice products (27 March 2008)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2008/mar/rice>

FSA は食品業界及び地方の担当当局に対し、中国からの米製品輸入の際に要求される新たな検査と分析について通知した。これは、中国産米製品に未承認の遺伝子組換え米である Bt63 が含まれないことを保証するための措置に関する先月の欧州委員会の決定（*1）をうけたものである。この規則は 4 月 15 日から発効する。

*1：「食品安全情報」No.5（2008）、24 ページ参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200805.pdf>

2. トルコから輸入した乾燥イチジクとアフラトキシン検査

Imported dried figs from Turkey and aflatoxin testing (2 April 2008)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2008/apr/figs>

FSA は、トルコ産乾燥イチジクまたは乾燥イチジク由来製品を輸入している企業に向けて、アフラトキシンについて追加検査を勧告する文書を送付した。これは、今年になって EU 全域で、トルコ産乾燥イチジクに基準値を超えるアフラトキシンが検出されたとの警告が多数出たため、英国の輸入業者や製造業者、及びトルコ政府と会合を行ったことをうけたものである。基準値を超えたイチジクのバッチは EU 規則違反となるが、消費者へのリスクは低い。

トルコ産乾燥イチジクについては、アフラトキシン濃度が基準値以下であることを確認するための検査を行っているが、時々追加の検査で一部のイチジクに基準値を超えるアフラトキシンが検出されている。消費者の安全確保のため、FSA は業界に対し、トルコ産イチジクの貨物について独自に検査を行うよう勧告している。

3. FSA 理事会会合の議題：2008 年 4 月 10 日の会合

Board meeting agenda: 10 April 2008 (3 April 2008)

<http://www.food.gov.uk/aboutus/ourboard/boardmeetings/boardmeetings2008/board080410/boardagenda080410>

4 月 10 日の会合の議題と検討用資料が掲載されている。

食品添加物と多動について

Food Additives and Hyperactivity

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/board/fsa080404a.pdf>

食品添加物と多動に関して 3 月 14 日に出された EFSA の評価結果 (*1)、及び FSA の助言に対する消費者の反応について調査した結果が掲載されている。

消費者は FSA が最初に出した助言 (*2) について「多動」の意味を誤解し、短期間ちょっと騒いただけでも「多動」にあてはまると解釈した。多動の子どもに関する助言については修正が必要である。研究に使用された 6 つの着色料については、既に業界が使用を中止していることなどから、自主的な段階的廃止という選択肢が最も好ましいと考えている。安息香酸塩については天然にも含まれ安全上必要なものであることから、廃止は提案しない。

*1: 「食品安全情報」 No.7 (2008)、30 ページ参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200807.pdf>

*2: 「食品安全情報」 No.19 (2007)、23 ページ参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200719.pdf>

-
- 英国 COM (変異原性委員会、Committee on Mutagenicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/com/index.htm>

1. 2007年10月4日の会合の議事録

Minutes for meeting of 4 October 2007 (31 March 2008)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/com/mut073.htm>

主な議題：アクリルアミドの遺伝毒性に関するレビュー、混合物の変異原性に関する第2次ディスカッションペーパーなど。

(「食品安全情報」No.1 (2008) に議事録案を掲載)

- ・ アクリルアミドの遺伝毒性評価

PPG (Polyelectrolyte Producers Group) によるアクリルアミド及びグリシダミドの変異原性についてのデータを Dr Zeiger (PPG のコンサルタント) が発表した。PPG は、アクリルアミドの染色体異数性誘発性と構造異常誘発性の一部については間接的メカニズムによると主張している。発表について質疑応答が行われた。COM が、現時点で結論は出せないが、アクリルアミドを閾値のない *in vivo* 変異原物質として扱うという現在の立場を変更する可能性は低いとしている。

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

1. 健康エネルギードリンク：レッドブル

Boissons énergisantes : Red Bull (3 April 2008)

<http://www.afssa.fr/PM7100Y1I0.htm>

エネルギードリンク “boisson énergétique” とは、激しい運動の際にエネルギーを摂りやすくするために特別に作られた飲料のことである。一方、健康エネルギードリンク “boisson énergisante” とは、法的根拠のないマーケティング用語で、神経系を刺激して「エネルギーを利用しやすくする」と宣伝されている飲料に使われている。通常、健康エネルギードリンクには、タウリン、カフェイン、ガラナ、ニンジン、ビタミン類などが入っている。

AFSSA は、2001 年からたびたび Red Bull の安全性や栄養について評価を行い、意見を発表してきた。例えば D-グルクロノラクトンやタウリンに関して食品から摂取する量の 5 倍及び 500 倍であることなどを考慮し、安全性が保証されないとした。現在この会社が Red Bull という名前で販売している製品には、アミノ酸のアルギニンが含まれるが、タウリンは含まれていない。異なる 2 つの製品 (一方はフランスで既に禁止されている) に同じ名称を使うことは、消費者を誤解させることになる。

-
- 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. PAN (農薬アクションネットワーク) ヨーロッパの分析結果 : BfR はワインに検出された残留農薬に健康リスクはないと考えている

Analysenergebnisse von PAN Europe: BfR sieht keine gesundheitlichen Risiken durch die nachgewiesenen Pestizid-Rückstände in Wein (28.03.2008)

http://www.bfr.bund.de/cm/218/analysenergebnisse_durch_pan_europe.pdf

PAN ヨーロッパが、欧州で販売されているワイン 40 本について残留農薬を調査した。6 本が有機農法、34 本が通常栽培によるものであった。全部で 24 本から農薬が検出され、そのうち 4 検体は定量できないほど微量であった。多くの検体で検出された農薬は複数である。BfR は、PAN の検査結果について消費者へのリスクを評価した。その結果、検出された農薬のいずれも、消費者にリスクとはならないとしている。

2. 食品サプリメントについての FAQ

Frequently Asked Questions on Food Supplements

<http://www.bfr.bund.de/cd/10991>

食品サプリメントとして、ビタミン、ミネラル、微量元素などをカプセル、錠剤、粉末、あるいは液体の形で使用することが増えている。健康リスクだけでなく、誤解を招くような情報からも消費者を守らなければならない。インターネットでサプリメントの宣伝や販売が増加していることから、BfR は FAQ を作成した。

(FAQ から抜粋)

Q : 食品サプリメントとは何か？

食品サプリメントは、“食品”である。通常の食事を補うことを目的としている。特定の栄養学的もしくは生理的効果のある広範な栄養素その他の物質を含む。例えば、ビタミン、ミネラル、微量元素、アミノ酸、食物繊維、植物やハーブ抽出物などが濃縮された形になっており、錠剤、カプセル、粉末などさまざまな剤形で販売される。通常の食品と異なり、食品サプリメントには、推奨摂取量や特定の情報（例：小さな子供の手が届かない場所に保存すること）が付いていることがある。食品サプリメントの成分は薬理作用を有してはならない。もし薬理作用がある場合は、販売許可を必要とする医薬品になる。

Q : ドイツでは食品サプリメントの販売に認可が必要か？

食品サプリメントは食品であることから、食品及び飼料法令 (LFGB : Food and Feed Code) で規制される。包装の表示が消費者を誤解させるものであってはならず、健康強調表示 (ヘルスクレーム) は禁止されている。しかし、公的検査を実施し認可をうけた場合は、疾病リスク低減のための表示が可能である。

食品サプリメントは認可を必要としない。食品サプリメント条例（NemV）に準じて、BVL（ドイツ消費者保護食品安全庁）に登録される。製品の安全及び法律遵守についての責任は製造業者及び販売業者にある。販売されている食品サプリメント及び製造工場のモニタリングは、食品管理当局の仕事である。

Q：食品サプリメントと医薬品に違いはあるか？

医薬品には疾病を治したり和らげるなどの役割がある。医薬品は、医薬品法（Medicinal Products Act）の規定が適用される。成分は、薬理的活性がある。医薬品の販売にあたっては、BfArM（ドイツ医薬品庁）もしくはEUの関係当局の承認を必要とする。

食品サプリメントは、LFGBの規定が適用される。食品を補完するものであり、安全でなければならない。医薬品と異なり、販売認可を必要としない。健康強調表示は禁止されているが、疾病リスク低減のための表示は、一定の条件をみたせば認められる（上述）。

市販されている食品サプリメントすべてを、消費者がそのまま価値があるものとみなすことはできない。市販されているものの中には、栄養学的・生理学的価値が疑問視されるものもある。現在、使用できる健康強調表示についてEUリスト作成のためのレビューが行われている。EUリストは、欧州規則（EC）No 1924/2006に従い、遅くとも2010年1月31日までに採択される。

Q：インターネットで食品サプリメントを購入しても心配ないか？

流通経路に関係なく、ドイツの食品に関する法律はインターネットで販売される食品サプリメントにももちろん適用される。しかし、市場で販売できないような食品サプリメントがインターネットで販売されている個々のケースが報告されている。例えば、ドイツの管理当局の調査によれば、食品サプリメントとしてインターネットで販売されていた製品の中に、成分として表示されていなかったタンパク同化剤（anabolic agents）が含まれているものがあつた。消費者は、インターネットで食品サプリメントを購入する場合、インターネットの利用が広範なマーケットへの入り口であると同時にリスクにもつながる入り口となることを念頭におく必要がある。外国の製造業者や販売業者からインターネットでサプリメントを直接購入する場合、その製品がドイツの食品法に準じているとは限らない。また、その供給業者が信頼できるか、その製品が外国で適用されている法律に準じているかについても疑問がある。

Q：BfRが推奨するサプリメントはあるか？

妊娠している女性や妊娠を予定している女性については、葉酸を十分に摂取するためにサプリメントを推奨する。

● ドイツ消費者保護食品安全庁

(BVL : Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)

http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491388/DE/Home/homepage_node.html_nnn=true

1. 遺伝子組換えテンサイの放出が認められる

BVL genehmigt Freisetzung gentechnisch veränderter Zuckerrüben (02.04.2008)

http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_InfosFuerPresse/01_PI_und_HGI/GVO/bvl_genehmigt_zuckerruebenfreisetzung_2008.html

BVL は、遺伝子組換えテンサイについて、安全規制に従えばヒトや環境にリスクはないと結論した。BVL は 2008 年 3 月 31 日、Planta 社の遺伝子組換えテンサイについて、2ヶ所で安全基準に従った環境への放出を認めた。それぞれ最大約 6000 平方メートルで、2008 年から 2011 年まで栽培が行われる。

2. 遺伝子組換えジャガイモの放出が認められる

Gentechnisch veränderte Kartoffeln dürfen freigesetzt werden (02.04.2008)

http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_InfosFuerPresse/01_PI_und_HGI/GVO/bvl_genehmigt_kartoffelfreisetzung_2008.html

BVL は、遺伝子組換えジャガイモについて、安全規制に従えばヒトや環境にリスクはないと結論した。BVL は 2008 年 3 月 31 日、BASF 社の遺伝子組換えジャガイモについて、安全基準に従った環境への放出を認めた。最大約 1 ヘクタールで、2008 年から 2012 年まで栽培できる。

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

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

1. 2007 年の食品及び食品と接触する物質の回収/リコール

Withdrawals/recalls of foodstuffs and food contact materials in 2007 (02.04.2008)

http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?id=965

2007 年は 44 件の回収/リコールがあった。最近、回収の件数はほぼ一定である。2007 年は、微生物学的理由による回収は減ったが、一方、食品と接触する物質による回収は増加した。44 件のうち、食品サプリメントの回収が 8 件、アレルゲン表示が 8 件、残留農薬基準超過によるものが 4 件あった。

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

<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>

1. 消費者情報 : 乳製品の消化についての問題 ?

Problems Digesting Dairy Products?

<http://www.fda.gov/consumer/updates/lactose032508.html>

乳糖不耐症についてのパンフレット。乳糖不耐症はアレルギーではなく、乳糖分解酵素が足りないため、乳糖を多く摂取すると腹痛や下痢をする。人種によって乳糖不耐症の人の割合は異なる。乳糖分解酵素は大人になるにつれ合成量が減るため、多くの人は大人になってから症状が出るようになる。乳糖不耐症でも、ほとんどの人は少量であれば食べられる。乳糖不耐症の場合、乳糖を含まない製品を試すのもひとつの方法である。ヨーグルトやチーズは乳糖が少ない。また乳製品を摂るときは他の食品と一緒に摂ると良い。

FDA は、消費者に対し、生または未殺菌ミルク (raw or unpasteurized milk) を飲まないよう警告している。未殺菌ミルクを宣伝している人たちが、「殺菌ミルク (pasteurized milk) のせいで乳糖不耐症になるのだから未殺菌ミルクを飲むのが良い」と言っているが、これは真実ではない。

2. 食品表示ガイド

- ・企業向けガイダンス：食品表示ガイド

Guidance for Industry : A Food Labeling Guide (April 2008)

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/2lg-toc.html>

- ・レストランやその他の外食産業向け表示ガイド

A Labeling Guide for Restaurants and Other Retail Establishments Selling Away-From-Home Foods (April 2008)

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

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

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/main/main.php

1. 違法な農薬及び未登録農薬の使用に関する注意 (2008.03.26)

http://www.kfda.go.kr/open_content/news/press_view.php?seq=1401&av_pg=2&menucode=103004001&textfield=&keyfield=

食薬庁は、違法な農薬または当該農作物に使用が許可されていない農薬の検査を徹底し、残留基準を厳しく管理することで農産物の安全性を確保することを計画している。中国などから違法に搬入され、液体肥料等に混ぜて販売されている違法農薬などの使用を徹底的に調査する。農薬としての表示なしに流通している「粉薬」は使用してはならない。また農薬の効能を表示した「液体肥料」には細心の注意が必要である。

2. 全面改訂した「健康機能食品公典」の発刊 (2008.03.27)

http://www.kfda.go.kr/open_content/news/press_view.php?seq=1402&av_pg=2&menucode=103004001&textfield=&keyfield=

食薬庁は、この 3 年間健康機能食品の科学的調査を実施し、この結果を基準及び規格に反映させた「健康機能食品公典」の全面改訂について、2 月 27 日告示した。改訂された「健康機能食品公典」は 3 月 27 日に発刊・配布される。

3. 輸入食品の安全管理強化のための対策 (2008.04.01)

http://www.kfda.go.kr/open_content/news/press_view.php?seq=1410&av_pg=1&menucode=103004001&textfield=&keyfield=

食品医薬品安全庁（食薬庁）は、最近食品への異物混入事故が相次いで発生し、輸入食品に対する国民の不安が増大しているため、輸入食品の安全確保を目的として「輸入食品安全管理強化対策」を実施すると発表した。

「輸入食品安全管理強化対策」の主な内容：

- ・ 輸出国からの安全な食品の輸入についての基盤整備
- ・ 有害食品の流入を防止するための通関時の検査強化
- ・ 有害な輸入食品に対する迅速な対応

輸出国から安全な食品を輸入するための対策は、中国、米国、東南アジアなど主要輸出国における製造工場の衛生管理実態の確認、現地調査の強化及び事前確認登録制度の活用、無作為検査免除などを含む優秀輸入業者制度（GIP）、中国産食品については CIQ 表示を確認し表示がない場合は中国政府に確認、事故発生時の迅速な原因究明及び改善措置がとれるよう衛生協定の締結などである。

有害食品の流入を効率的に防止するための通関検査強化策は、危害情報や過去の実績、平均価格より低いなどの事例を分析し、1～100%までの無作為検査の強化、現在輸入量に関わらず一定である検体採取方法を輸入量に応じて変更、通関時の保管が安全にできるよう倉庫の衛生管理を強化するなどである。

有害食品の迅速な回収については、迅速な警報を発令し直ちに回収措置を講じる、不適とされた食品については原因究明及び改善措置がとられるまで輸入禁止にするなどがある。

関連情報

食品の安全管理強化のための対策－異物事故再発防止策を中心に－（2008.03.25）

http://www.kfda.go.kr/open_content/news/press_view.php?seq=1399&av_pg=2&menucode=103004001&textfield=&keyfield=

食薬庁は、最近相次ぐ食品異物混入事故が国民の食べ物に対する不安と不信を増幅していることから、食品企業の管理システムなどを全面的に改善するため、1) 異物管理の改善策、2) 消費者クレームの迅速な対応システムの構築、3) 迅速な回収システムの構築、4) 有害食品の処罰の強化、5) 原料食品など輸入食品の管理強化、6) 食品安全管理システムの拡大などを骨子とする食品安全管理強化策を発表した。

【論文等の紹介】

(書誌事項)

1. 植物油中の 3-クロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD) のエステル類 : 3-MCPD 形成における重要性

Esters of 3-chloro-1,2-propanediol (3-MCPD) in vegetable oils: Significance in the formation of 3-MCPD.

Seefelder W, Varga N, Studer A, Williamson G, Scanlan FP, Stadler RH.

Food Addit Contam. 2008 Apr;25(4):391-400.

2. 調理済みヒジキ中の無機ヒ素の摂取による日本人の癌リスク

Cancer risk to Japanese population from the consumption of inorganic arsenic in cooked hijiki.

Nakamura Y, Narukawa T, Yoshinaga J.

J Agric Food Chem. 2008 Apr 9;56(7):2536-40.

3. 大阪におけるトータルダイエットスタディにもとづいたポリ臭化ジフェニルエーテル (PBDEs) の食事摂取量推定

Dietary intake estimations of polybrominated diphenyl ethers (PBDEs) based on a total diet study in Osaka, Japan

K. Akutsu; S. Takatori; H. Nakazawa; K. Hayakawa; S. Izumi; T. Makino

Food Addit Contam., First Published on: 03 April 2008

4. 擬似食品との比較によるペットボトルからソフトドリンク及びフルーツジュースへの移行測定とモデリング

Migration measurement and modelling from poly(ethylene terephthalate) (PET) into soft drinks and fruit juices in comparison with food simulants

T. Thongrussamee; N. S. Kuzmina; W. -B. Shim; T. Jiratpong; S. A. Eremin; J. Intrasook; D. -H. Chung

Food Addit Contam., First Published on: 04 April 2008

5. UPLC-MS/MS を用いた残留農薬の迅速なマルチ定量への新しいアプローチ

Novel approach to fast determination of multiple pesticide residues using ultra-performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (UPLC-MS/MS).

Kovalczuk T, Lacina O, Jech M, Poustka J, Hajslová J.

Food Addit Contam. 2008 Apr;25(4):444-57.

6. スロベニアの害虫統合管理におけるワイン農場のブドウ中の残留農薬

Pesticide residues in grapes from vineyards included in integrated pest management in Slovenia.

Cesnik HB, Gregorcic A, Cus F.

Food Addit Contam. 2008 Apr;25(4):438-43.

7. 工業的に製造されたトランス脂肪酸と天然由来のトランス脂肪酸は、健康なヒトの心臓血管疾病に同様の影響をあたえるか？トランス脂肪酸共同研究 (TRANSFACT) の結果

Do trans fatty acids from industrially produced sources and from natural sources have the same effect on cardiovascular disease risk factors in healthy subjects? Results of the trans Fatty Acids Collaboration (TRANSFACT) study

Chardigny JM et.al.

Am J Clin Nutr. 2008 Mar;87(3):558-66

8. 海産物の缶詰におけるビスフェノール A ジグリシジルエーテル (BADGE) 及びビスフェノール F ジグリシジルエーテル (BFDGE) の移行

Migration of BADGE (bisphenol A diglycidyl-ether) and BFDGE (bisphenol F diglycidyl-ether) in canned seafood.

Cabado AG, Aldea S, Porro C, Ojea G, Lago J, Sobrado C, Vieites JM.

Food and Chemical Toxicology, Volume 46, Issue 5, Pages 1674-1680

9. 米国成人における血中セレン濃度及び全死亡率、癌死亡率及び心血管系死亡率

Serum selenium levels and all-cause, cancer, and cardiovascular mortality among US adults.

Bleys J, Navas-Acien A, Guallar E.

Arch Intern Med. 2008 Feb 25;168(4):404-10.

10. EU における動物用医薬品の使用者の安全性、暴露及びリスク評価

Assessment of user safety, exposure and risk to veterinary medicinal products in the European Union.

Woodward KN.

Regul Toxicol Pharmacol. 2008 Feb;50(1):114-28.

11. 食事を介したペルフルオロ化合物へのヒトの暴露量：スペイン、カタロニア

Human Exposure to Perfluorinated Chemicals through the Diet: Intake of

Perfluorinated Compounds in Foods from the Catalan (Spain) Market.
Ericson I, Martí-Cid R, Nadal M, Van Bavel B, Lindström G, Domingo JL.
J Agric Food Chem. 2008 Mar 12;56(5):1787-94.

12. 非鉄金属製造地域の近隣における食品チェーンのカドミウム

Cadmium in the food chain near non-ferrous metal production sites.
Vromman V, Saegerman C, Pussemier L, Huyghebaert A, DE Temmerman L, Pizzolon JC, Waegeneers N.
Food Addit Contam. 2008 Mar;25(3):293-301.

13. 食品に接触する物質に含まれる 4-ノニルフェノール (NP) : 分析法と移行

4-Nonylphenol (NP) in food-contact materials: Analytical methodology and occurrence.
Fernandes AR, Rose M, Charlton C.
Food Addit Contam. 2008 Mar;25(3):364-72.

14. 実際の使用条件下におけるビスフェノール A のポリカーボネート性哺乳瓶からの移行

Migration of bisphenol A from polycarbonate baby bottles under real use conditions.
Maragou NC, Makri A, Lampi EN, Thomaidis NS, Koupparis MA.
Food Addit Contam. 2008 Mar;25(3):373-83.

15. ブラックコホシユによる肝炎

Black cohosh-induced hepatitis.
Nisbet BC, O'Connor RE.
Del Med J. 2007 Nov;79(11):441-4.

16. F344 ラットの中期多臓器発癌性モデルにおけるアカネ色素のプロモーション作用の可能性

Promotion Potential of Madder Color in a Medium-Term Multi-Organ Carcinogenesis Bioassay Model in F344 Rats
M. Yokohira et.al.
J Food Science. 2008 73(3) T26-T32

17. フレンチポリネシアにおける重篤な魚介類中毒:129 名のカルテに関する後ろ向き調査

Severe seafood poisoning in French Polynesia: A retrospective analysis of 129 medical files.
Gatti C, Oelher E, Legrand AM.
Toxicol. 2008 Apr;51(5):746-53.

18. ポテトチップ香料を作っていた英国人男性の「ポップコーン労働者肺」
"Popcorn worker's lung" in Britain in a man making potato crisp flavouring.
Hendrick DJ.
Thorax. 2008 Mar;63(3):267-8

以上
