

---

食品微生物関連情報	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 18

---

食品微生物関連情報

【国際機関】

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

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

Weekly Epidemiological Record (WER)

7 August 2009, Vol. 84, No. 32 (pp 325–332)

2009年6月17～18日に開催されたワクチン安全性国際諮問委員会会合の報告

Global Advisory Committee on Vaccine Safety, report of meeting held 17-18 June 2009

(ロタウイルスワクチン関連部分を一部紹介)

ロタウイルスワクチンの投与年齢

Age of administration of rotavirus vaccines

2009年4月、世界保健機関 (WHO) の戦略的諮問専門家グループ (SAGE : Strategic Advisory Group of Experts) は、5価RV5 (RotaTeq®、Merck社、米国) および1価RV1 (Rotarix®、GlaxoSmithKline Biologicals社、ベルギー) の2種のロタウイルスワクチンの有効性及び安全性に関する最近のデータを精査した。SAGEはエビデンスにもとづき、全ての国が小児へのロタウイルスワクチン投与を自国の予防接種プログラムに含めるべきであると提言した。5歳未満の小児の下痢症による死亡率が10%以上である国には、ロタウイルスワクチンの導入が強く推奨される (食品安全情報 No. 14/2009 (2009.07.01) WHO記事参照)。

主要な臨床試験 (Pivotal trials) において、RotaTeqは6～12週齢児に、Rotarixは6～14週齢児 (中南米) または6～15週齢児 (ヨーロッパ) に1回目の投与がなされた。RotaTeqは3回、Rotarixは2回の投与が必要である。最終回の投与の推奨時期は、RotaTeqが32

週齢以前、Rotarix は 24 週と 6 日以前である。米国では、RotaTeq が上記の臨床試験で行なわれたのと同様の週齢で多くの場合投与され、認可後の安全性データは腸重積症のリスク上昇を示していない。

SAGE は、2 種類のワクチンの投与スケジュールを一本化するため、上記のデータにもとづいて、Rotarix または RotaTeq の初回投与の時期を 6～15 週齢とし、どちらのワクチンの場合でも最終回の投与は 32 週齢までに実施すべきであると提言した。SAGE はこれらのワクチンの適用年齢範囲の拡大により、発展途上国における初回投与の実施率は約 57% から 70% に、全回投与の実施率は約 36% から 54% に増加する可能性があるとして指摘した。

ワクチン安全性国際諮問委員会は、ロタウイルスワクチンの適用年齢範囲を拡大するという SAGE の提言を支持した。幼少の推奨週齢でのロタウイルスワクチンの投与は、小児をロタウイルスによる下痢症から効果的に保護すると考えられる。しかし、多くの発展途上国では、必ずしもすべての小児が推奨投与スケジュールに従ってワクチンを受けられるわけではない。また、時機を得たワクチンの投与は、幼児の死亡率が高い国において最も深刻な課題になっていると考えられる。Rotarix と RotaTeq に関するデータはこれらの新しいロタウイルスワクチンの安全性と有効性を裏付けるものである。Rotarix も RotaTeq も何らかのリスクの徴候を示さなかったため、先行のワクチン (RotaShield®) が示したような腸重積症のリスクは確実に否定でき、また、その他のリスクの上昇は特にないと考えられる。推奨週齢外の小児へのロタウイルスワクチンの投与は腸重積症リスクの上昇の原因となるという説がある。この仮説を直接支持する妥当なデータは存在せず、国際諮問委員会は、たとえ理論上リスクの上昇が認められる場合でも、ワクチン投与による利益は腸重積症の予想されるいかなるリスクをも上回るであろうと結論付けている。したがって、国際諮問委員会は、特に小児初期の下痢症による死亡率が高い国でワクチン投与の実施率を最大化するために、ワクチンの適用年齢範囲を SAGE が推奨する最高年齢を更に超えたものに拡大することを提唱した。

Rotarix および RotaTeq の安全性と有効性はデータに裏付けられているが、適用年齢範囲の拡大により新たに適用の対象となる年齢グループについて、追加のデータを得るための継続的な評価作業が必要である。ロタウイルスワクチンの適用について、15 週齢より大きい小児への初回の投与または 32 週齢を超える小児への最終回の投与を認めることを国の予防接種プログラムとして選択する国は、有効性と安全性のモニタリングを行うことが推奨される。年長小児においてはワクチン投与を受けていなくても腸重積症の発生率は高いので、ワクチン投与に関連したリスクの上昇が実際はなくても、ワクチン投与とたまたま時期的に関連する腸重積症が、15 週齢以下で投与を受ける乳児と比べて 15 週齢を過ぎてからワクチン投与を受ける小児でより多く発生する可能性がある。これらの患者の数および報告率の統計的有意性を判断するためには、腸重積症の体系的なモニタリングが必須である。また、効果的なリスクコミュニケーション戦略も不可欠である。

<http://www.who.int/wer/2009/wer8432/en/index.html>

<http://www.who.int/wer/2009/wer8432.pdf>

## 【各国政府機関等】

---

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

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

#### 1. リステリア汚染の可能性がある冷凍マカロニチーズ製品を回収

Frozen Culinary Circle <sup>TM</sup>Gourmet Macaroni And Cheese Recalled Due To Possible *Listeria* Contamination

August 14, 2009

SUPERVALU 社は、*Listeria monocytogenes* 汚染の可能性があるため Culinary Circle ブランドの冷凍マカロニチーズ製品”Gourmet Macaroni And Cheese”を自主回収している。回収対象製品は、SUPERVALU 社系列の各州のスーパーで販売された。汚染の可能性は製造工場での規定のサンプル検査により確認された。本製品に関連した患者の発生は報告されていない。詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm179287.htm>

#### 2. Peregrina Cheese 社がリステリア汚染の可能性がある製品を回収

Peregrina Cheese Corporation Recalls All Products Manufactured In Its Plant Because Of Possible Health Risk

August 12, 2009

ニューヨーク市ブルックリンの Peregrina Cheese 社が、*Listeria monocytogenes* 汚染の可能性があるととして、2009 年 3 月 17 日以降にブルックリンの同社工場で製造された全製品を回収している。対象製品はニューヨーク州およびペンシルバニア州の小売店に出荷された。現在までのところ対象製品による患者の報告はない。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm177198.htm>

#### 3. サルモネラ汚染の可能性がある氷冷ジャンボグリーンオニオンの 772 箱を回収

Limited Recall of 772 Cartons of Iced Jumbo Green Onions due to Possible Health Risk

August 12, 2009

サルモネラ汚染の可能性がある氷冷ジャンボグリーンオニオン 772 箱をカリフォルニア州の NewStar Fresh Foods 社が自主回収している。対象製品はミシガン州デトロイトの R.A.M. Produce Distributors、カリフォルニア州サンフランシスコの Franzella Distributing およびジョージア州イーストポイント United Food Service から Omo もしくは Fu Choy のブランド名で出荷された。現在までのところ対象製品による患者の報告はない。食品サービス業向けの流通経路にあった対象製品は既に全て所在が確認され、破棄さ

れている。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm177114.htm>

#### 4. Adams Extract & Spice 社がサルモネラ汚染の可能性のある粉末赤トウガラシを含んだ製品を回収

Adams Extract & Spice, LLC Announces Recall Because of Possible Health Risk

August 07, 2009

Adams Extract and Spice 社はサルモネラ汚染の可能性のある粉末赤トウガラシを含んだ製品を自主回収している。回収の対象は、ニュージャージー州 East Brunswick の Van de Vries Spice 社が納入した一部のロットの粉末赤トウガラシを含む製品である。このロットの粉末赤トウガラシは当初の検査ではサルモネラ陰性であったが、その後の検査で同ロットの他検体が陽性と判明した。現在までのところ対象製品による患者の報告はない。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm176343.htm>

#### 5. Tanimura & Antle 社がロメインレタスの回収の対象地域を拡大

Tanimura & Antle Expands Possible Distribution Area of Voluntary Romaine Recall

July 23, 2009

カリフォルニア州の Tanimura & Antle 社は、ロメインレタスの自主回収の対象地域を拡大した。回収対象であるロットのレタスの箱数は変わっていないが、一部の取引先が当初の回収対象地域である 29 州以外の州にもレタスを販売していた可能性があることから、同社は回収の対象地域を全米 50 州に拡大した。プエルトリコとカナダは当初から回収対象地域である。今回の回収は、ウィスコンシン州農務局が行った抜き取り検査で製品がサルモネラ陽性であったため行われている。現在までのところ対象製品による患者の報告はない。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm175030.htm>

---

● 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS : United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

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

#### 1. Lone Star Brisket 社が *Listeria* 汚染の可能性のある牛肉燻製製品を回収

Texas Firm Recalls Smoked Beef Brisket Product For Possible *Listeria* Contamination

August 24, 2009

テキサス州 Thorndale の Lone Star Brisket 社は、*Listeria monocytogenes* 汚染の可能性のある牛肉燻製製品約 207 ポンド (約 94kg) を回収している。製品は 8 月 11 日に製造され、ニューメキシコ州およびオクラホマ州の軍糧食部に出荷された。汚染は米国農務省

食品安全検査局（FSIS）の微生物検査プログラムで発覚した。現在のところ、この製品の喫食による患者は報告されていない。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_045\\_2009\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_045_2009_Release/index.asp)

## 2. カリフォルニア州の食肉販売会社が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性がある牛ひき肉製品を回収

California Firm Recalls Ground Beef Products Due To Possible *E. coli* O157:H7 Contamination

Last Modified: August 15, 2009

[注：本記事は最初 2009 年 8 月 13 日に掲載されたが、その中で回収対象製品の説明に誤りがあり、これを訂正するため 2009 年 8 月 15 日に更新版が発行された。回収対象製品のブランドのうちの 1 つは Cattleman's Choice であり、Stock Yards ブランドの製品は回収対象ではない。]

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、カリフォルニア州 Commerce 市の Sterling Pacific Meat 社が、2009 年 5 月 18 日に製造されカリフォルニア州およびアリゾナ州のレストランに出荷された牛ひき肉製品およそ 3,516 ポンド (約 1.6 トン) を、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるため回収していると発表した。汚染の可能性は、FSIS による社内記録の検査の際に発覚した。これらの製品の喫食に関連した患者発生の報告は FSIS に届いていない。

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\\_042\\_2009\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_042_2009_Release/index.asp)

## 3. ニュージャージー州の食肉販売会社が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性がある牛ひき肉製品を回収

New Jersey Firm Recalls Ground Beef Products Due To Possible *E. coli* O157:H7 Contamination

August 17, 2009

ニュージャージー州 Vineland の Pasha Halal Poultry 社 (商号は Marcacci Meats) が、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性がある牛ひき肉製品約 128 ポンド (約 58kg) を回収している。対象製品は 2009 年 8 月 12 日に製造され、同州 Atlantic 市周辺の卸売り業者により消費者に販売され、また、Vineland の小売店にて一般消費者向けに包装され、販売された。汚染は、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) の微生物サンプル検査によって発覚した。現在のところ、対象製品の喫食による患者は報告されていない。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_043\\_2009\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_043_2009_Release/index.asp)

- 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Diseases Control and Prevention)  
<http://www.cdc.gov/>

豚プリオンタンパクを発現する遺伝子改変マウスは古典的スクレイピーに抵抗性だが、ヒツジの牛海綿状脳症 (BSE) および非定型スクレイピーに感受性である

Transgenic Mice Expressing Porcine Prion Protein Resistant to Classical Scrapie but Susceptible to Sheep Bovine Spongiform Encephalopathy and Atypical Scrapie

Emerging Infectious Diseases

Volume 15, Number 8, August 2009

豚プリオンタンパク (PrP) を発現する遺伝子改変マウス (PoPrP-Tg001) への BSE 感染実験を行った。このマウスはヒツジで継代した BSE に対して、継代していない BSE に比べより高い感受性を示した。一方、このマウスは、広範な古典的スクレイピー株の感染に完全な抵抗性を示した。非定型スクレイピー株 (SC-PS152) が種間感染バリアーはあるものの、このマウスにおいて唯一感染可能なスクレイピー株であった。

#### PoPrP-Tg001 マウスの各種伝達性海綿状脳症 (TSE) に対する感受性

ウシ BSE と比較したヒツジ BSE に対する PoPrP-Tg001 マウスの感受性を評価するため、PoPrP-Tg001 感受性マウスに ARQ/ARQ ヒツジ (PrP の遺伝子型が ARQ/ARQ であるヒツジ) での継代前後の BSE 因子を並行接種した。PoPrP-Tg001 マウスはウシ BSE0 株の接種に対して全て長期生存し、臨床徴候が見られないまま接種後 650 日目 (dpi: days postinoculation) にとさつしたが、脳内の PrP<sup>res</sup> (プロテインナーゼ K 耐性の PrP) を検査したところ 3 匹 (19%) が陽性であった。二次継代では、全てのマウスが 197 ± 4 dpi で死亡した。他のウシ BSE 株であるウシ BSE1 およびウシ BSE2 の接種でも同様の結果が得られた。一方、ARQ ヒツジで継代した BSE (ヒツジ BSE) を接種した PoPrP-Tg001 マウスでは、発症率が 100% および生存期間が 458 ± 11 dpi であり、PoPrP-Tg001 マウスはヒツジ BSE に高度に感受性であることが示された。二次継代では生存期間が著しく短縮し (162 ± 4 dpi)、この生存期間はそれ以降の継代においても維持された。これらの結果から、BSE の PoPrP-Tg001 モデルマウスへの感染能はヒツジでの継代の後に上昇することが示唆された。

その他のヒツジ TSE に対する PoPrP-Tg001 マウスの感受性を評価するため、このマウスに様々な PrP 遺伝子型および生化学的性質をもつヒツジスクレイピー株 (古典的および非定型) を接種した。非定型 (Nor98 様) スクレイピー SC-PS152 株のみが PoPrP-Tg001 マウスに感染可能であったが、発症率は低く (16%)、接種マウスの生存期間は 300~600 dpi であった。二次継代では発症率は 100% となり、生存期間は 162 ± 13 dpi に短縮した。古典的スクレイピー株は一次継代でもそれ以降の継代によっても PoPrP-Tg001 マウスに感染することはなかった。本研究で用いた個々のスクレイピー株が、ヒツジプリオンタンパクを発現する遺伝子改変マウスに効率良く感染することは別の実験により確認してある。

対照として健康な ARQ/ARQ ヒツジの脳組織を接種した PoPrP-Tg001 マウスは、一次継代および二次継代とも臨床徴候が見られず、600 dpi に安楽殺した。脳組織で PrP<sup>Pres</sup>が検出されたマウスはいなかった。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.cdc.gov/eid/content/15/8/1214.htm>

---

● カンザス州衛生環境局 (KDHE: Kansas Department of Health and Environment, U. S.)

<http://www.kdheks.gov>

### カンザス州住民から検出された H3N2 豚インフルエンザ株

Strain of swine influenza identified in Kansas county

August 6, 2009

カンザス州ライリー郡の子供 1 人がヒトでは通常見られない豚インフルエンザ株に感染し、軽い症状が見られた後に完全に回復した。その他のヒトの感染例は確認されていないが調査が継続されている。この子供が感染したインフルエンザ株は、北米のブタで一般的に流行している H3N2 ウイルスであることが確認された。これは、4 月中旬に米国でヒトから最初に検出されたブタ由来のパンデミック H1N1 株とは異なるものである。この H3N2 ウイルスはパンデミック H1N1 ウイルスとは関連がなく、その変異株でも組換え株でもないため、現時点ではヒトの健康を脅かすものではないと考えられる。

感染した子供は、7 月下旬に開催されたライリー郡のお祭り (Riley County Fair) の期間中、ブタに直接接触してウイルスに暴露した可能性が高い。子供はその後インフルエンザ様症状を呈し、医療機関を受診した。現在は完全に回復しており、家族で他に発症した者は報告されていない。

カンザス州衛生環境局 (KDHE: Kansas Department of Health and Environment) は米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)、米国農務省 (USDA : U.S. Department of Agriculture)、ライリー郡保健局 (Riley County Health Department) およびカンザス州動物衛生局 (Kansas Animal Health Department) と緊密に協力し、本症例を調査している。

KDHE および地域の衛生当局は、Riley County Fair のブタ展示関係者もしくはそのブタが疾患を発症していないかどうかの確認作業を行っている。

豚インフルエンザウイルスは通常はヒトに感染しないが、時としてヒトへの感染が起こることがある。CDC に報告される豚インフルエンザウイルスのヒトへの感染例は通常 1 年間におよそ 1 件である。この例数がここ数年間わずかに増加している。今年の報告数の増加は H1N1 パンデミックに関連してインフルエンザ検査が増加した結果である可能性が高

い。今年、現時点ですでに 14 人の豚インフルエンザウイルス感染者が米国で報告されている。H1N1 ウイルスは米国のブタからは検出されていないため、この数字に H1N1 の患者数は含まれていない。

ブタ H3N2 ウイルスのような動物インフルエンザウイルスのヒトへの感染の場合、その後ほとんどはヒト - ヒト感染には至らないが、これらのウイルスがヒトの間で蔓延していないという確証を得るために各事例について調査を十分に行う必要がある。豚インフルエンザウイルスのヒトへの感染は、ほとんどの場合ブタへの直接暴露に起因する。

[http://www.kdheks.gov/news/web\\_archives/2009/08062009a.htm](http://www.kdheks.gov/news/web_archives/2009/08062009a.htm)

---

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

### ***Salmonella Cubana* のアウトブレイク**

#### ***Salmonella Cubana* Outbreak**

August 21, August 20, August 13, 2009

カナダ公衆衛生局 (PHAC : Public Health Agency of Canada) は、州および地方の保健機関、カナダ保健省 (Health Canada) およびカナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency) と協力し、*Salmonella Cubana* の小規模アウトブレイクの調査を行っている。

カナダ国内では、8月20日時点で3州から合計13人の患者 (オンタリオ州7人、アルバータ州5人、ブリティッシュコロンビア州1人) が報告されている。このうち発症日が判明している12人の患者は2009年4月15日~7月26日の間に発症した。

8月9日と19日の2回にわたり、CFIA は一部の Sprouts Alive および Sunsprout ブランドのオニオンスプラウト (onion sprouts) およびオニオンスプラウトとアルファルファスプラウトのミックス (mixed onion/alfalfa sprouts) にサルモネラ汚染の可能性があると警告 (Health Hazard Alert) を出した (本号 CFIA 記事参照)。

患者数名からスプラウトの喫食が報告されている。PHAC は州および地方の公衆衛生機関および CFIA と連携して、スプラウトの種類に関するより具体的な情報を収集し、残りの患者における感染源の特定に努めている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

[http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/salmonella/index\\_200908-eng.php](http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/salmonella/index_200908-eng.php)

---

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

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

## 1. サルモネラ汚染の可能性のあるスプラウト製品を回収

Certain Sprouts Alive Brand Sprouts May Contain *Salmonella* Bacteria

August 19, 2009

カナダ食品検査庁（CFIA）は、サルモネラ汚染の可能性のある下記のスプラウト製品を喫食しないよう消費者に注意喚起を行っている。

ブランド	製品名	サイズ	UPC
Sprouts Alive	Baby Onion Sprouts	70g (2.5 oz)	0 69022 00032 0
Sprouts Alive	Alfalfa & Onion Sprouts	130g	0 69022 00039 9

賞味期限（best before date）が 2009 年 8 月 28 日以前の製品である。

これらはアルバータ州で販売されたが、ブリティッシュコロンビア州、マニトバ州およびサスカチュワン州でも販売された可能性がある。当該製品の喫食による患者が報告されており（本号 PHAC 記事参照）、製造会社であるアルバータ州 Innisfail の Living Foods 社が自主回収を行っている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090819be.shtml>

## 2. カナダ食品検査庁（CFIA）が動物疾患報告を強化（グレードアップ）

CFIA Enhances Animal Disease Reporting

August 17, 2009

カナダ食品検査庁（CFIA）は、連邦への届け出義務がある動物疾患の全症例を CFIA のウェブサイトに掲載することにより、カナダの飼育動物の全般的な衛生状況を把握できるようにし、データは毎月更新する予定である。

今後は、飼育動物における、スクレイピー、慢性消耗病（CWD: chronic wasting disease）、炭疽病およびウシ海綿状脳症（BSE : bovine spongiform encephalopathy）など連邦への届け出義務のある疾患の全確認症例の把握が可能となる。CFIA はこのような月例報告の他に、重大な健康リスクまたは経済リスクをもたらすと判断される場合には、届け出義務疾患、国外由来疾患または新興疾患に関して、すべての症例の迅速な公表を今まで通り継続していく。

動物疾患アウトブレイクの影響を最小限にするためには疾患の早期検出および対策が不可欠である。CFIA は全ての家畜生産者に対し、所有する家畜について疾患の徴候を定期的にモニターし、もし発症が疑われる場合は速やかに獣医師に相談するよう促している。

CFIA は、一般国民、メディアおよび貿易相手国など全ての関係者への症例データの提供を約束する。CFIA のサイトで届け出義務疾患症例データが更新された際に、その都度、電子メールによる通知を受け取ることも可能である。詳細情報は CFIA のウェブサイトで見守る。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2009/20090817e.shtml>

### 3. 一部のジャンボグリーンオニオン (Jumbo Green Onion) にサルモネラ菌汚染の可能性

CERTAIN JUMBO GREEN ONIONS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

August 13, 2009

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Vitale Produce 社は、サルモネラ菌汚染の可能性により米国にて回収されている一部の米国産ジャンボグリーンオニオン (Jumbo Green Onion) を喫食しないよう消費者に呼びかけている (本号 US FDA 記事参照)。本製品の喫食に関連した患者の発生は報告されていない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090813ce.shtml>

### 4. Sprouts Alive および Sun Sprout ブランドの一部のスプラウト製品にサルモネラ菌汚染の可能性

CERTAIN SPROUTS ALIVE AND SUN SPROUT BRANDS OF ONION AND ONION MIXED SPROUTS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

August 9, 2009

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Sunsprout Natural Foods 社は、オニオンズプラウト (onion sprout) を含む Sprouts Alive および Sun Sprout ブランドの一部の製品にサルモネラ菌汚染の疑いがあるため、これらを喫食しないよう消費者に呼びかけている。これらの製品の喫食に関連した患者は確認されていない (编者注: この時点 (8月9日) では患者は確認されていなかったが、8月21日時点で、患者13名の *Salmonella* Cubana アウトブレイクとの関連を調査中である。本号 PHAC 記事参照)。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090809e.shtml>

---

### ● Eurosurveillance

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

### 2009年7月にウェールズ北部の Wrexham で発生したベロ毒素産生性大腸菌 O157 感染アウトブレイク

Verocytotoxin-producing *Escherichia coli* O157 outbreak in Wrexham, North Wales, July 2009

Volume 14, Issue 32, 13 August 2009

ウェールズ北部の Wrexham でベロ毒素産生性大腸菌 O157 (VTEC O157) 感染患者4人が発生し、ウェールズ公衆衛生局 (NPHS: National Public Health Service for Wales)

および Wrexham 州区カウンシル (WCBC: Wrexham County Borough Council) の環境衛生担当官が調査を行っている。

患者は全員が女性で、3 歳、23 歳、および 32 歳が 2 人である。患者 1 は 7 月 20 日に発症し、検便で陽性結果が出た後、7 月 22 日に NPHS に報告された。その後、溶血性尿毒症症候群 (HUS) と血小板減少性紫斑病を発症して 7 月 28 日に入院した。現在は腎臓透析と血しょう交換療法を受けている。患者 2 は 7 月 21 日に発症、7 月 24 日に NPHS に報告され、現在、自宅で療養、回復に向かっている。患者 3 および 4 は母とその娘で、2 人とも 7 月 21 日に発症した。娘は HUS のため 7 月 27 日に入院し、5 日間透析治療を受けたが今は退院している。病院で母娘から便検体が採集され、7 月 30 日にその検査結果が NPHS に報告された。患者 4 人全員が発症の前週に地元のファーストフード店でそれぞれ別の製品 (チキンバーガー、ビーフバーガーもしくは野菜バーガー) を喫食したことを報告した。患者の間で他に共通の暴露歴がないかについて現在調査中である。

患者全員の便検体が大腸菌 O157 陽性であることが確認された。英国健康保護庁 (HPA: Health Protection Agency) の胃腸病原体検査機関 (LGP: Laboratory of Gastrointestinal Pathogens) による再検査とタイピングの結果、全株がファージタイプ (PT) 2 に属し、ベロ毒素 VT2 をコードする遺伝子を持つことがわかった。XbaI 制限酵素断片を用いた PFGE 法で、これらの分離株は同一のパターンを示した。VNTR 法によるプロファイルもこれらの分離株の間で同一であり、このプロファイルは 2009 年に検査した PT2 の他の分離株では見られないものであった。

7 月 30 日、WCBC の環境衛生担当官が当該ファーストフード店の立ち入り調査を行った。その結果、食品の取り扱い方が不適切、手洗い設備の不備、従業員に食品衛生教育を行った証拠がないこと、食品安全管理システムの欠如など、いくつもの問題点が見つかった。この店から食品および環境検体が採集され、現在検査中である。

VTEC O157 PT2 株は重篤な疾患の原因となる場合がある。2005 年以降、このファージタイプはイングランドおよびウェールズで分離される VTEC O157 の約 10% を占めている。最も優勢なファージタイプは PT21/28 で 40% を占めている。2009 年、ウェールズの検査機関において VTEC O157 は 8 月 3 日までに 24 株が確認された。今回の事例に先立って報告された PT2 の患者は散発性の 2 人のみで (3 月中旬に発症) いずれもウェールズ北部の居住者ではなかった。

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19300>

---

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

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

## 1. 未検査の去勢牛がフードチェーンに混入

## Untested bullock enters food supply

20 August 2009

英国食品基準庁 (UK FSA) は、48 ヶ月齢を超えた去勢牛 (bullock) 1 頭が BSE 検査を受けないままフードチェーンに混入したとの報告を受けた。しかし、特定危険部位 (SRM : specified risk material) は除去されており、当該牛が BSE に感染していた可能性も低いため、ヒトへの健康リスクは極めて低いとしている。SRM とは、BSE 感染因子を保有するリスクのある「とたい」の部位のことである。

当該牛は、2009 年 4 月 17 日にシェフィールド近郊のとちく場でとさつされた時、検査対象最低月齢の 48 ヶ月を 15 日間過ぎていた。検査漏れは、6 月 18 日にとさつ記録と BSE 検査データの通常の照合作業を行った際に発覚した。その時までには、当該牛の食肉および臓物はすべてとちく場から出荷されていた。その後の調査から、当該牛の製品はすべて英国内で流通し、すでに喫食された可能性が高いことがわかった。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/aug/untestedbullock>

## 2. 小売業者向けの衛生ガイドを発行

Retail hygiene guide published

12 August 2009

英国食品基準庁 (FSA) 認定の食品業界向けガイドシリーズの第 6 巻が発行された。本ガイドは小売業者を対象とし、小売業者が食品衛生規則を遵守する上で役立つ推奨事項を収載している。対象とする小売業者としては一般食料品店、食肉店、鮮魚店、青果物店、デリカテッセンおよびスーパーマーケット (店内のベーカーリーも含む) を含む。また、デパート、食品販売ガソリンスタンド、新聞販売店など、商品の一部として食品を取り扱っている小売業者も対象としている。このガイドの主な目的は、EC 規則 (Regulation(EC)No. 852/2004) および英国内規則の両方を遵守する最良の方法について、わかりやすく具体的に助言することである。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/aug/goodhygpracpub>

- 
- 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/>

## 1. 食品サーベイランスニュース (2009 年冬号)

Food Surveillance News – Winter 2009

食品サーベイランスニュース (2009 年冬号) が発行された。このうち微生物関連の記事を一部紹介する。

## サルモネラに汚染された米国産のピーナツおよびピスタチオ製品

### *Salmonella* in Peanuts and Pistachios from the United States

#### ピーナツ

米国食品医薬品局（US FDA）は、ピーナツおよびピーナツ製品の喫食に関連した *Salmonella* Typhimurium 感染患者 691 人が米国で 2008 年 11 月から 2009 年 3 月までの間に発生したことを報告した。患者は 46 州で発生し、死亡者 9 人の死因に感染が関連している可能性があった。この汚染されたピーナツは Peanut Corporation of America (PCA) 社の製品であった。

米国ではピーナツを原材料とする 3,800 種類以上の製品が自主回収された。これにはピーナツバター、ピーナツペースト、クラッカー、アイスクリーム、クッキー生地、菓子類、エネルギーバー（栄養補助食品）、カレーソース、ベーカリー製品およびペットフードが含まれていた。

このアウトブレイクへの対応として、オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、国内外の公的機関や業界と協力して汚染製品のオーストラリアへの輸入の有無に関する確認作業を行った。この作業は、US FDA からの適切な通知により順調に進んだ。この背景には、FSANZ と US FDA との間で以前締結された、食品安全情報を共有する守秘義務協定の存在があった。汚染製品の特定のため、FSANZ はオーストラリア関税部、オーストラリア検疫検査局、国際食品安全担当部局ネットワーク、食品および飲料輸入業者協会、オーストラリア食品雑貨類協議会、およびオーストラリアの輸入業者の協力も得た。

このアウトブレイクに関連があり、米国で回収対象となったいくつかの米国製品（冷凍クッキー生地、プロテインバー、トレイルミックス[果実、木の実、種子、チョコレートなどをミックスした食品]、栄養補助食品バー）が、オーストラリアに輸出されていたことが判明し、予防対策としてこれらの製品はオーストラリア市場から回収された。

オーストラリアの食品由来疾患サーベイランスネットワークである OzFoodNet には、PCA 社のピーナツ製品の喫食によるサルモネラ症国内患者は報告されなかった。

#### ピスタチオ

2009 年 4 月、米国はサルモネラに汚染されたピスタチオおよびピスタチオ製品の大規模な回収を発表した。FSANZ がそれらの製品のオーストラリアへの輸出について USFDA に問い合わせを行なったところ、汚染の可能性のある製品がオーストラリアに輸出されていたことが判明した。これらの製品は米国側の記録にもとづいて追跡調査され、オーストラリアの市場からの回収が行われた。

米国のピスタチオ製品製造施設でサルモネラが検出されたが、これらの製品の喫食による患者は米国、オーストラリア、その他の国で確認されなかった。先に米国で発生したピーナツのサルモネラ汚染との関連を示唆するようなエビデンスはなかった。

## 食品の回収情報に注意

### Keeping an eye on food recalls

2009年4月から6月までの間にオーストラリアで発表された回収情報が記載されている。

## FSANZ がマレーシアで微生物リスクアセスメントの研修を実施

### FSANZ provides microbiological risk assessment training in Malaysia

FSANZ は、マレーシア保健省（MOH）の食品安全品質局の職員に定量的微生物リスクアセスメントに関する専門的知識の供与や研修を行なうという内容の世界保健機関（WHO）とのコンサルタント契約を終了した。研修の一環として2009年3月にクアラルンプールで、コーデックスのリスクアナリシスの基本の理解と微生物リスクアセスメントの具体例の体験とを目的としたワークショップを実施した。国の検査機関やMOHからの参加者25人は、学校寄宿舎で供される炒飯のセレウス菌（*Bacillus cereus*）汚染というケーススタディに取り組み、モデルを立てることにより、必要なデータを明らかにした。マレーシアの学校では炒飯が頻繁に供され、セレウス菌による食品由来疾患アウトブレイクの感染源となっている。このワークショップにより、以下の2点に関する情報を収集するための作業計画を作成した。

- (a) 生のコメ、米飯もしくは炒飯中のセレウス菌栄養細胞および芽胞の汚染率と菌数
- (b) マレーシアの学校寄宿舎での炒飯の調理法と給仕法

マレーシアの150の中学校の寄宿舎で調査が行われた。

2009年7月にLangkawiで追加のワークショップが開催され、参加者は調査結果の解析を行い、炒飯の調理時と給仕時におけるセレウス菌の濃度の変化を予測確率モデルに組み込んだ。参加者は定量的微生物リスクアセスメントを実践体験した。また、マレーシアの学校寄宿舎における食品の調理法に関し、食品安全上の新たな情報が得られた。

<http://www.foodstandards.gov.au/newsroom/foodsurveillancenewsletter/winter2009.cfm>

## **2. H1N1 インフルエンザ 09（ヒトの豚インフルエンザ）と食品**

### H1N1 Influenza 09 (Human Swine Influenza) and Food

August 2009

インフルエンザが豚肉製品の喫食によってヒトに伝播し得ることを示すエビデンスは存在しない。ニューサウスウェールズ州（NSW: New South Wales）食品局（NSW Food Authority）は、病気の動物はフードチェーンに入っておらず、また、発症したブタを喫食用にとさつすることは許可していないとしている（本号オーストラリア、ニューサウスウェールズ州食品局記事参照）。

<http://www.foodstandards.gov.au/newsroom/factsheets/factsheets2009/august09h1n1inf>

- オーストラリア、ニューサウスウェールズ州食品局 (New South Wales Food Authority, Australia)

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

### ニューサウスウェールズ州の養豚場でインフルエンザ A 型ウイルスを検出

Influenza A detected at NSW piggery

3 August 2009, 31 July 2009

ニューサウスウェールズ州 (NSW: New South Wales) 食品局 (NSW Food Authority) は、以下の勧告を発表した。

- ・ 豚肉およびベーコンやハムなどの豚肉製品は引き続き安全に喫食できる。
- ・ 病気の動物はフードチェーンに混入していない。
- ・ NSW 食品局は発症したブタを喫食用にとさつすることを許可していない。

この勧告は、2009 年 7 月 31 日の NSW 一次産業相 (Minister for Primary Industries) による同タイトル (Influenza A detected at NSW piggery) の記者発表を受けて出された。この記者発表の一部を以下に紹介する。

2009 年 7 月 31 日、Macdonald 一次産業相は、州内のある養豚場がインフルエンザ A/H1 ウイルス検査で繰り返し陽性となったため、検疫下に置かれたと発表した。州政府は迅速に対応しており、同州産業・投資局の初動対応チーム (Department of Industry and Investment's First Response team) のメンバーや、獣医師、緊急対応疾患専門家などが招集された。

豚肉および豚肉製品は喫食しても安全であり、オーストラリアでは食肉処理場には健康なブタのみが食用のとさつのために出荷されている。ブタから採集した検体は州立 Elizabeth Macarthur 農業研究所 (EMAI : Elizabeth Macarthur Agricultural Institute) で検査され、インフルエンザ A/H1 ウイルスが確認された。オーストラリアのブタ群でインフルエンザ A/H1 ウイルスが確認されたのは今回が初めてであり (世界初ではない)、現段階ではブタの飼育に携わる人から伝播した可能性が最も高い。

現在約 2,000 頭の豚を飼育している当該養豚場は検疫下に置かれ、ウイルスの拡散を防止するために厳重なバイオセキュリティ対策がとられている。獣医学調査官は、インフルエンザ疾患の消長をより明確に把握するため、養豚場内外でのヒト、ブタおよび使用機器の移動を追跡調査している。過去 2 年間にこの養豚場に移されたブタは存在せず、また、ここ 1 週間余りの間に外に移されたブタもないことが明らかになった。

州の主任獣医務官である Christie 博士によれば、ブタは先週後半から咳をし始め、今週

初めに民間獣医師の診察を受けた。カナダの養豚場で同様のインフルエンザ A/H1N1 ウイルスアウトブレイクが発生して以来、オーストラリア政府は国内の養豚場におけるインフルエンザ A/H1N1 ウイルス対応策を見直していたため、準備は整っているとしている。

[http://www.dpi.nsw.gov.au/\\_data/assets/pdf\\_file/0007/291832/Influenza-A-detected-at-NSW-piggery.pdf](http://www.dpi.nsw.gov.au/_data/assets/pdf_file/0007/291832/Influenza-A-detected-at-NSW-piggery.pdf) (2009年7月31日記者発表)

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/aboutus/news/news-2009-aug-influenza-pork-safe/>

● 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 2009 (21)

August 29, 2009

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ナイジェリア	8/29	Adamawa 州	前週	多数	39
コンゴ民主共和国	8/18	North Kivu 州	2週間以内	急性下痢 87(コレラ未確認)	0
エチオピア	8/8	Oromia 州 West Arsi zone		1700～	28
アンゴラ	8/4	Bengela 州	7月～	11	5～
ジンバブエ	8/3	Masvingo 州 拘留所	前週		6
ネパール	8/16			(下痢とコレラ)	201
インド	8/14	Panjab 州		18	2

下痢、赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ホンジュラス			2009年～	150,000～	

[http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:3780454989783965::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,78863](http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:3780454989783965::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,78863)

---

【記事・論文紹介】

1. 中国における鶏肉、乳牛および下痢症患者の *Campylobacter jejuni* 疫学サーベイランス

Epidemiological surveillance of *Campylobacter jejuni* in chicken, dairy cattle and diarrhoea patients

Huang JL, Xu HY, Bao GY, Zhou XH, Ji DJ, Zhang G, Liu PH, Jiang F, Pan ZM, Liu XF, Jiao XA.

Epidemiol Infect. 2009 Aug;137(8):1111-20. Epub 2009 Feb 4.

2. 米国の 20 加工施設におけるブロイラーを吊るした後と冷蔵後のとたい上のサルモネラの汚染率、血清型および抗菌剤耐性

Prevalence, Serotype, and Antimicrobial Resistance of *Salmonella* on Broiler Carcasses Postpick and Post chill in 20 U.S. Processing Plants

Berrang, M.E.; Bailey, J.S.; Altekruise, S.F.; Shaw, W.K.; Patel, B.L.; Meinersmann, R.J.; Fedorka-Cray, P.J.

Journal of Food Protection, Vol. 72, No. 8, 2009, pages 1610-1615

ブロイラーのサルモネラの汚染率、血清型および抗菌剤耐性に対する加工の影響を評価するため、米国 13 州の 8 業者の加工施設 20 カ所で調査を行った。加工施設でとたいを吊るす際に 1 群から 10 とたいを採集、冷蔵後にさらに 10 とたいを採集し、これを 4 回行った。各とたい丸ごとのゆすぎ液を採集し、ゆすぎ液から標準培養法でサルモネラを分離し、血清型の特定と 15 種類の抗菌剤に対する耐性の検査を行った。全体で、吊るとたいの 72% (範囲は 35%から 97%)、冷蔵後とたいの 20% (範囲は 2.5%から 60%) からサルモネラが検出された。各回ともに、吊るしてから冷蔵後までの間にサルモネラ汚染率の有意な低下が認められた ( $p < 0.05$ )。血清型は、最も多かった 4 種類、Kentucky、Heidelberg、Typhimurium および Typhimurium var. 5 が全株の 64%を占め、Kentucky の 52%、Heidelberg の 79%および Typhimurium の 54%が検査を行った抗菌剤すべてに感受性であった。これに対し、Typhimurium var.5 は抗菌剤すべてに感受性であったのは 15%のみで、分離株の半分以上が 3 種類以上の抗菌剤に耐性であった。いずれの血清型においてもアミカシン、セフトリアキソン、シプロフロキサシンまたはトリメトプリムスルファメトキサゾールに対する耐性を示した株はなかった。以上のデータから、加工によってとたいのサルモネラ汚染率は低下するものの、抗菌剤耐性の分離株は加工後も存在している可能性が示唆されるとしている。

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

以上

- 欧州委員会 健康・消費者保護総局 (DG-SANCO)

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

## 1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

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

### 1) RASFFポータルデータベース

RASFF Portal - online searchable database

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

EU 各国から RASFF への通知内容については、2009 年第 28 週分まで週報 (weekly report) の形で毎週出されていたが、週報に代わりオンラインデータベースで利用できるようになった。

データベース検索画面

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

目的の情報について、検索したい事項、週、期間、通報国、通知の種類 (Alert Notifications、Information Notifications、Border Rejections など)、対象製品の 카테고리 (乳・乳製品、油脂、肉・肉製品、養殖魚、食品添加物、食品と接触する物質、飼料添加物など)、原産国などを組み合わせ、検索できる。

### 2) 第 29 週～第 34 週の主な通知内容 (データベースから)

#### 警報通知 (Alert Notifications) (53 件)

英国産ホタテによるアザスピロ酸貝中毒 (0.044、0.061  $\mu$ g/kg)、ハンガリー産サプリメントの未承認物質シルデナフィル類似体 (おそらくチオシルデナフィル及びチオホモシルデナフィル)、中国産 (ドイツ経由) 春雨のアルミニウム (135 mg/kg)、インド産原料のカレー粉 (ベルギー及びチェコ経由) の未承認着色料メチルイエロー (650  $\mu$ g/kg)、日本産 (ベルギー経由) 及び中国産 (オランダ経由) 乾燥海藻の高濃度ヨウ素 (558、2981 mg/kg)、カナダ産サプリメントのヒ素 (3.3 mg/kg)、ベルギー産ココア・ヘーゼルナッツフィリング入り有機米ウェハースのパッケージから、イソプロピルチオキサントン (188  $\mu$ g/kg)、2-ヒドロキシ-2-メチルプロピオフェノン (154  $\mu$ g/kg)、2-メチル-4- (メチルチオ) -2-ホルノプロピルフェノン (1568  $\mu$ g/kg)、4-ベンゾイルピフェニル (390  $\mu$ g/kg)、ジフェニル (2,4,6-トリメチルベンゾイル) ホスフィンオキシド (40  $\mu$ g/kg) の溶出 (通報国ドイツ)、

中国産焼き海藻のカドミウム (5.2 mg/kg)、スペイン産冷凍マグロ 9 検体中 8 検体でヒスタミン (> 100 mg/kg)、ドイツから出荷された生鮮マグロ切り身のヒスタミン (> 1000 mg/kg)、インド産冷凍エビ (殻と背わたを除去したもの) の禁止物質ニトロフラン類：フラゾリドン(代謝物：AOZ) (1.14 μg/kg) など。

#### 情報通知 (Information Notifications) (138 件)

パキスタン産スイーツの未認可着色料ローズベンガル、中国産スープ皿からのホルムアルデヒドの溶出 (26.03 mg/kg)、コロンビア産 (オランダ経由) 調理済みトウモロコシ粉の未承認遺伝子組換えトウモロコシ (MON88017 < 0.1 %、MIR604) (通報国ドイツ)、米国産ドッグフードの未承認遺伝子組換えトウモロコシ (MON88017 と MIR604)、オランダ産エネルギードリンクの未承認新規食品成分 D-リボース、スペイン産 (オランダ経由) ブロッコリーのジチオカーバメート類 (3.78 mg/kg)、スリランカ産マグロのヒスタミン (3600 mg/kg)、イタリア産ポークソーセージの高濃度硝酸塩 (375 mg/kg)、中国産 (スロベニア経由) ナイフからのクロムの溶出 (2.95、1.85 mg/L)、タイ産ショウガ漬けの着色料ポンソー4R/コチニールレッド A 及びエリスロシンの未認可使用、インドネシア産 (オランダ経由) 冷凍マグロ切り身の着色料ポンソー4R/コチニールレッド A の未認可使用、ガーナ産パーム油の未承認着色料 Sudan4 (0.268 mg/kg)、英国産ポテトクリスプの高濃度アクリルアミド (5900、5000 μg/kg)、ドイツ産ハチミツの未承認物質タイロシン (4.3 μg/kg)、ベトナム産冷凍エビの禁止物質クロラムフェニコール (0.98 μg/kg)、ドイツ産クリスピーコーンフレークのデオキシニバレノール (647 μg/kg)、ベトナム産ジンジャーティーの未承認新規食品成分ステビアなど。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections) (154件)

米国産サプリメントの未承認新規食品成分カバカバ、バングラデシュ産マスタードオイルのエルカ酸 (41.4%)、米国産アーモンドクランチの未承認遺伝子組換えトウモロコシ Yieldgard VT、マレーシア産カップ入りゼリーに認められていないカラギーナン、中国 (香港) 産ビーフンの未承認遺伝子組換え米 (Bt63)、中国産コーヒープランジャーセットからのクロム (6.6~8.6 mg/dm<sup>2</sup>)、鉛 (1.5~2.8 mg/dm<sup>2</sup>)、ニッケル (2.5~23 mg/dm<sup>2</sup>) の溶出、中国産ステンレススチール製キッチンナイフからのクロムの溶出 (43.17 mg/kg)、ウクライナ産ナチュラルミネラルウォーターの高濃度亜硝酸塩 (0.53 mg/L) など。

(この他、アフラトキシン、重金属など多数)

---

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

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_home.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

##### 1. EFSA は食品用酵素の安全性評価ガイダンスを発表

EFSA publishes guidance on the safety evaluation of food enzymes (12 August 2009)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902790704.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902790704.htm)

EFSA は、申請された食品用酵素を EFSA が安全性評価するために企業が提出すべき情報の種類について、ガイダンスを公表した（\*1）。ガイダンスは、6月8日までに公表されたパブリックコメントの結果（\*2）も考慮したものである。

酵素は生化学反応を促進もしくは加速する蛋白質で、製造、加工、包装、輸送、貯蔵などにおける技術的機能性向上のために食品に添加される。例えば、食感や見た目の向上、栄養価の改善、製造工程（例：チーズ製造やビール醸造）への利用などのため、食品添加物の代わりに用いられることがある。

ガイダンスには、食品用酵素の物理的・化学的特性や、実施された毒性試験など企業が提出すべき情報の詳細が明記されている。EFSA は評価の際、これらの情報をもとに食品用酵素の原料の安全性（不純物が存在する可能性なども含め）、製造工程、食事からの暴露等について検討する。

食品用酵素の安全性評価については、EFSA は現在 EU 市場に上市されているものについてまず評価を行い、評価の完了後、欧州委員会は認可物質の EU リストを策定する。EFSA はその後、新規の食品用酵素の安全性評価を行う。

こうしたガイダンス（評価や認可のための統一された基準及び必要条件）の必要性は、食品添加物、食品用酵素、香料の認可方法について定めた EU 規則（Regulation No 1331/2008、2008年12月16日）（\*3）で提起されていた。安全性評価のために必要な情報については、食品用酵素に引き続き、食品添加物は8月、香料は秋に発表される見込みである。

\*1：CEF パネル（食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学パネル）による食品用酵素の安全性評価のために提出すべき文書についてのガイダンス

Guidance of the Scientific Panel of Food Contact Material, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF) on the Submission of a Dossier on Food Enzymes for Safety Evaluation by the Scientific Panel of Food Contact Material, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (Adopted : 23 July 2009)

[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Guidance\\_of\\_Panel/cef\\_ej1305\\_guidelines%20enzymes\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Guidance_of_Panel/cef_ej1305_guidelines%20enzymes_en.pdf?ssbinary=true)

\*2：パブリックコメントの結果

Outcome of the Public Consultation on the Guidance of the Scientific Panel of Food Contact Material, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF) on the Submission of a Dossier on Food Enzymes (12 August 2009)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902790640.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902790640.htm)

\*3：EU 規則（Regulation No 1331/2008、2008年12月16日）

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0001:0006:EN:P>

## DF

食品用酵素 (Regulation No 1332/2008)、食品添加物 (Regulation No 1333/2008)、香料 (Regulation No 1334/2008) に関する規則。

## 2. EFSA は食品と接触する「アクティブ」及び「インテリジェント」な物質についてガイドラインを発表

EFSA publishes guidelines on “active” and “intelligent” substances in food contact materials (14 August 2009)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902780419.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902780419.htm)

EFSA は、食品と接触する素材中の「アクティブ」および「インテリジェント」な物質の安全性評価のために提出すべき情報について、企業向けガイドラインを発表した。

一般に、「アクティブ」な食品と接触する物質とは、包装されている食品の状態改善もしくは品質保持期間延長のために物質を吸収あるいは放出するものである。「インテリジェント」な食品と接触する物質とは、包装されている食品やその周囲の状態/品質をモニターできるものである (\*1)。

委員会規則 No.450/2009 (\*2) では、食品と接触する素材における新しい「アクティブ」または「インテリジェント」な物質の使用について、認可方法を定めている。これらの物質の認可を申請する製造業者は、まず EFSA による安全性評価のための文書を提出しなければならない。ガイドラインでは、EFSA が安全性評価を行う際に考慮する部分 (例えば、当該物質や分解産物の毒性学的性質、及び食品中にどの程度移行する可能性があるか) について明記している。また、EFSA の安全性評価に必要な情報 (物理的・化学的特性、製造方法、目的とする用途など) についても定めている。

### ◇ガイドライン

Guidelines on submission of a dossier for safety evaluation by the EFSA of active or intelligent substances present in active and intelligent materials and articles intended to come into contact with food (Adopted : 21 July 2009)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902781209.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902781209.htm)

\*1 : 「アクティブ」および「インテリジェント」な物質について

「食品安全情報」 No.6 (2009)、p.23

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200906.pdf>

\*2 : 委員会規則 No.450/2009

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:135:0003:0011:EN:P>

## DF

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

## 1. FSA (食品基準庁) 及び DEFRA (環境・食糧・農村地域省) の遺伝子組換え (GM) 報告書の発表

FSA and Defra GM reports published (13 August 2009)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/aug/gm>

英国内閣府が 2008 年 7 月に発表した“食品の問題に関する報告書” (\*1、Food Matters report) には、遺伝子組換え (GM) 食品及び飼料について、FSA 及び DEFRA に対する以下の 2 つの行動項目が含まれていた。

- ・ DEFRA は FSA と協力し、世界の GM 生産状況及び EU における現在の GM 認可システムが畜産部門に与える影響を分析した報告書を発表すること。
- ・ 同時に FSA は DEFRA と協力し、市場における変化が GM 製品 (動物飼料を含む) の規制システムや消費者への影響にどの程度の負荷となるかについて分析した報告書を作成すること。

FSA と DEFRA は、これらの課題に応える報告書を共同で発表した。

◇GM 作物及び食品：食品の問題に関する報告書についての DEFRA 及び FSA のフォローアップ

GM Crops and Foods: Follow-up to the Food Matters Report by Defra and the FSA  
(August 2009)

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

食品の問題に関する報告書で提言されていた 2 つの行動項目は、EU における GM 製品認可に関する決定の速度が比較的遅いこと及び低濃度の未認可 GM 物質についての許容基準 (tolerance) が無い (ゼロトレランス) ことが英国の食品・飼料の輸入状況を損なう可能性があるとの懸念を反映したものである。懸念の理由は、既に GM 製品の重要な生産国でもある主要な輸出国 (米国、ブラジル、アルゼンチン) が、EU で輸入がまだ認可されていない新しいタイプの GM 作物を認可し栽培する (“asynchronous approval” (非同期認可)) 可能性があることである。EU で認可されていない GM 作物が生育しているところでこの作物が偶発的に存在することによって、非 GM (通常の) 作物や EU で認可されている GM 種の輸入を妨げることがある。こうした “asynchronous approval” の問題が英国の動物飼料の供給に影響を与えた例のひとつが、2006/2007 年における米国からのトウモロコシ副産物の輸入制限である。

英国の畜産農家は、現在、ブラジル及びアルゼンチンから輸入した飼料用大豆に依存している。この 2 ヶ国からの輸入量は全体の約 90% になる (2007/2008 年は 300 万トン)。もしこの供給網が “asynchronous approval” によって妨げられることがあれば、畜産部門

に深刻な悪影響を及ぼす。主な輸出国であるブラジルとアルゼンチンにおいて GM 大豆の栽培が増加していることから、英国の飼料及び食品部門ではいずれ現在の非 GM 大豆供給網の維持が不可能になることを懸念している。この状況は、動物飼料業界ではさらに差し迫った問題である。非 GM であると保証された大豆は GM 大豆より高価であり、需要と供給の関係によってその割増分は変動する。非 GM 大豆の入手も、今後 1~2 年のうちに食品業界にとって問題になるとみられる。

2008 年 2 月時点で、EU の家畜飼料の 85~90%には何らかの GM 品種が使われているであろうと推定されたが (FEFAC : 欧州配合飼料生産者連盟)、この数字には一部の関係者から異論もある。英国飼料業界の輸入大豆への依存を少なくするために、他の蛋白源を検討すべきとの意見もあるが、飼料業界の調査によれば、英国内での蛋白質供給量は輸入大豆による蛋白質の 10~20%にすぎない。したがって現時点においては、動物飼料の最も重要な蛋白源が大豆であることは明らかである。

GM 食品及び飼料成分については表示に関する法的規制があり、消費者は選択のための十分な情報が得られる。一方、GM 飼料を与えた動物由来の製品については表示の規制がないため、GM 飼料がどの程度使用されているか消費者はわからない場合が多い。GM 飼料を使用している EU 外の国からのこうした製品の輸入が、EU の生産者との競争に悪影響を与える可能性がある。ごくわずかの輸出国に依存している非 GM 市場の状況や GM 生産の拡大傾向など GM 及び非 GM 供給網に関する現状について、明確に理解できるよう消費者に正確に情報を伝える必要がある。

2009 年春、欧州委員会は、GM 食品及び飼料に関する EU の法的枠組みについて独立した評価を開始した。評価の主な目的は、リスク評価と法的認可プロセス、認可されていない GM 食品及び飼料の偶発的存在とゼロトレランス、認可された GM 食品及び飼料製品の表示に関する規則である。さらに 2009 年 6 月には、トウモロコシや大豆飼料の輸入に関する “asynchronous approval” の影響についての研究ファンドを発表した。2010 年後半には作業が完了する見込みである。

◇GM 作物に関する DEFRA のサイト

<http://www.defra.gov.uk/environment/gm/crops/index.htm>

\*1 : Food Matters: Towards a Strategy for the 21st Century

[http://www.cabinetoffice.gov.uk/strategy/work\\_areas/food\\_policy.aspx](http://www.cabinetoffice.gov.uk/strategy/work_areas/food_policy.aspx)

## 2. 残留動物用医薬品委員会の公開会合

Veterinary Residues Committee open meeting (20 August 2009)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/aug/vrc>

残留動物用医薬品委員会 (VRC) は 10 月 14 日に公開会合を開催する。VRC は、英国に

における食品中の残留動物用医薬品サーベイランスを監督する独立した諮問委員会である。

政府は、動物用医薬品が正しく使われているかチェックするために毎年 35,000 以上の検体を検査している。VRC は、サーベイランス計画や消費者の健康における検査結果の意味について、FSA 及び VMD（動物用医薬品局、DEFRA）に助言している。

VRC 会合では、動物用医薬品の必要性、サーベイランスシステム、残留物質が検出された場合の対応、消費者にとっての検査結果の意味、残留動物用医薬品に関する消費者の意識調査の最新結果などが議題となる。

---

● 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. ルッコラ、ホウレンソウ、その他のレタスの硝酸塩

Nitrate in rocket lettuce, spinach and other lettuces (13.08.2009)

[http://www.bfr.bund.de/cm/245/nitrate\\_in\\_rocket\\_lettuce\\_spinach\\_and\\_other\\_lettuces.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/245/nitrate_in_rocket_lettuce_spinach_and_other_lettuces.pdf)

硝酸塩は、土壌中に天然に存在し、肥料としても使用される窒素化合物である。植物が蛋白質を作るには硝酸塩が必要である。また、肉、チーズ、魚製品などに食品添加物としても用いられている。硝酸塩そのものの毒性は強くないが、硝酸塩は体内で亜硝酸塩になる。亜硝酸塩は、ニトロソアミンなどの N-ニトロソ化合物（動物実験で発がん性を示すものが多い）を生成する可能性がある。

消費者は、さまざまな食品から硝酸塩を摂取している。主な摂取源は野菜で、次いで飲料水、穀物や果実、一部の肉、チーズ、魚などである。WHO は、ADI を 0~3.65 mg/kg 体重/日に設定している。すなわち、体重が 70kg の成人男性の場合は 256mg、58kg の女性の場合は 212 mg、25kg の子どもの場合は 93mg の硝酸塩を生涯にわたって毎日摂取しても健康に悪影響がないと考えられる。

レタス、ホウレンソウ、白菜、ケール、ビート根、ラディッシュなどの野菜は、季節や産地により天然の硝酸塩濃度が高い。ルッコラは特に硝酸塩を蓄積する。このことは、2000~2008 年のモニタリングにより確認されている。ドイツや外国の研究におけるルッコラ中の硝酸塩の平均濃度は 4,700~4,800 mg/kg である。4 年前はルッコラの半分以上で硝酸塩濃度が 5,000 mg/kg を超えており、その後わずかに減少したとみられる。ホウレンソウの硝酸塩濃度も同様に減少しており、これは農家の努力に負う部分があると思われる。

BfR は、硝酸塩濃度が高いルッコラの健康リスクを評価した。こうした野菜を多量に摂取すると、時に WHO の設定した ADI を超過することがあるが、ADI を超える量の硝酸塩を長期に渡って摂取することは考えにくく、消費者への健康リスクはないと考えられる。

EU は現在、ホウレンソウとレタスにおける硝酸塩の最大基準の引き上げを予定している。

また、ルッコラについて最大基準を初めて設定している。

BfR は、ハウレンソウとレタスの最大基準の引き上げについては、それが食品中の硝酸塩濃度低減の努力に逆行していることから反対である。もし最大基準を引き上げるとなると、近年の農家による硝酸塩低減のための努力が損なわれる。BfR は、ルッコラの最大基準値導入については賛成であるが、EU が現在検討している値 (5,000 または 6,000 mg/kg) はもっと低くすべきであると考えている。理由は、硝酸塩を含む他の食品を平均量摂取し、さらに硝酸塩を平均濃度 (4,252 mg/kg) 含むルッコラを 1 日に 26g 以上摂取すると、ADI を超えるためである。BfR は、硝酸塩を低減するためには旬の野菜を摂取するよう消費者に助言している。旬の野菜は最適な成長条件下で成熟し必要な肥料の量も少ないため、硝酸塩濃度が低くなる。

◇フルテキスト (ドイツ語)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/nitrat\\_in\\_rucola\\_spinat\\_und\\_salat.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/nitrat_in_rucola_spinat_und_salat.pdf)

---

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

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

1. 2008 年の食品中遺伝子組換え成分の存在について

Occurrence of genetically modified ingredients in food in 2008 (18.08.2009)

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?bid=1683](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?bid=1683)

EVIRA は、毎年無作為検査により食品中の遺伝子組換え成分の存在をモニターしている。2008 年は 29 検体を調査し、その結果 2 検体が基準に準じていなかった。その 1 つは、ビーフン 1 検体に未承認遺伝子組換え米 Bt63 が検出されたもので、製品は市場から回収され廃棄された。この件は消費者に知らせ、また RASFF に通報した。もう 1 つは、大豆ゼリー (soy bean jelly) 1 検体に 0.9% (この濃度を超える場合は表示義務がある) を超える遺伝子組換え大豆が含まれていた。EVIRA は、輸入業者に製品の表示を規則に従って改めるよう命じた。

---

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

1. FDA は現在進行中の体重減少用薬品 Orlistat の安全性レビューについて Early

## Communication を発表—処方薬 *Xenical* と OTC 薬 *Alli* の両方をレビュー

FDA Issues Early Communication about Ongoing Safety Review of Weight Loss Drug Orlistat

*Review includes both prescription drug Xenical and OTC drug Alli* (Aug. 24, 2009)

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm180057.htm>

FDA は、現在、体重減少用医薬品 Orlistat（処方薬 *Xenical* 及び OTC 薬 *Alli* として販売されている）を使用している患者の肝障害の有害事象報告についてレビューを行っていると発表した。1999～2008 年の間に、FDA は重大な肝障害の報告を 32 件受けており、そのうち 27 例は入院、6 例は肝不全になった。30 件は米国以外での報告である。最もよく見られる有害事象は、黄疸、衰弱、腹痛である。

FDA は、肝障害の疑い例について製造業者から追加データの提供を受け、レビューしている。FDA によるデータ解析は現在進行中であり、現時点において肝障害と Orlistat の関係は明確ではない。FDA は消費者に対し、*Xenical* は処方に従い、OTC 薬 *Alli* は指示に従って服用するよう求めている。

FDA の Early Communication は、FDA が現在進行中の医薬品の安全性レビューについて一般に伝達するリスクコミュニケーション手段である。FDA は Orlistat のレビューが完了し次第、結果を発表する。

◇Early Communication about an Ongoing Safety Review Orlistat (marketed as Alli and Xenical) (8/24/2009)

<http://www.fda.gov/Drugs/DrugSafety/PostmarketDrugSafetyInformationforPatientsandProviders/DrugSafetyInformationforHealthcareProfessionals/ucm179166.htm>

---

## ● 米国内務省 (Department of the Interior)

<http://www.doi.gov/index.html>

### 1. 魚の水銀汚染が全国に広がっていることが明らかになった

Study Reveals Mercury Contamination in Fish Nationwide (August 19, 2009)

[http://www.doi.gov/news/09\\_News\\_Releases/081909.html](http://www.doi.gov/news/09_News_Releases/081909.html)

8月19日に米国内務省の地質調査所 (USGS : Geological Survey) が発表した全国 291 の河川の調査結果によれば、これらの河川から採取したすべての魚に水銀が検出された。また約 1/4 の魚には、魚を平均量摂取する人について EPA が設定した基準を超過するレベルの水銀が含まれていた。内務省の Salazar 長官は、今回の調査結果から、大気、河川流域、淡水魚の多くに水銀汚染が広がっていることが示されたとしている。水銀濃度が最も高かった魚の一部は、ノースカロライナ、サウスカロライナ、ジョージア、フロリダ州な

どの茶 (tea) の色をした “ブラックウォーター” とよばれる河川から採取された魚であった。この地域は他の地域に比べ、湿地帯が多く比較的開発が進んでいない森林地域である。また、北東部や中西部の上部地域の比較的開発が進んでいない流域あるいは鉱山がある西部の流域から採取された魚でも水銀濃度が高かった。

USGS の調査は、1998～2005 年に全国の 291 の河川から魚、河床堆積物、水を採取し、水銀汚染を調べたものである。大気中の水銀がこれらの河川の主な汚染源であるが（石炭火力発電所が最大の排出源とされている）、59 の河川は金や水銀鉱山の影響を受けている可能性もある。USGS の調査は一部の地域や魚種を対象としており、米国全体の淡水の環境を代表するものではない。EPA は、石炭火力発電所からの水銀排出規制などの取組みを進めている。

◇調査報告書：Mercury in Stream Ecosystems

<http://water.usgs.gov/nawqa/mercury/>

・Mercury in Fish, Bed Sediment, and Water from Streams Across the United States, 1998–2005

<http://pubs.usgs.gov/sir/2009/5109/>

・Data on Mercury in Water, Bed Sediment, and Fish from Streams Across the United States, 1998–2005

<http://pubs.usgs.gov/ds/307/downloads/pdf/DS307.pdf>

---

● 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

1. RoC (Report on Carcinogens) : RoC 専門家パネルのグラスウール繊維に関する報告についてパブリックコメント募集

National Toxicology Program (NTP); Report on Carcinogens (RoC); Request for Public Comments on the RoC Expert Panel’s Recommendations on Listing Status for Glass Wool Fibers and the Scientific Justification for the Recommendations

<http://ntp.niehs.nih.gov/ntp/PressCtr/FRN/2009/74FR154RoC20090812.pdf>

NTP は、下記に示した、RoC 専門家パネルの “グラスウール繊維に関する勧告とその科学的正当性 (scientific justification)” について、パブリックコメントを募集している (2009 年 9 月 28 日まで)。

◇Glass Wool Fibers Expert Panel Report Part B

Recommendation for Listing Status for Glass Wool Fibers and Scientific Justification

for the Recommendation

<http://ntp.niehs.nih.gov/?objectid=DFAFC5A1-F1F6-975E-766CD2956416305E&#20090609>

2009年6月にグラスウール繊維暴露に関するRoC専門家パネルが開催された。会合では、グラスウール繊維に関するバックグラウンド文書（案）についてピアレビューされ、RoC第12版のリスト掲載に関する勧告（recommendation）が作成された。

専門家パネルは、賛成8、反対0で以下の意見を表明した；「下記に示す物理的性質を持つような特定の繊維を除き、グラスウール繊維は、ヒト発がん物質（human carcinogen）もしくはヒト発がん物質であると合理的に予測されるもの（reasonably anticipated human carcinogen）として分類すべきではない」。さらに専門家パネルは、賛成7、反対1で、下記の物理的性質を持つグラスウール繊維は、ヒト発がん物質であると合理的に予測されるとした；「より長く、より細く、より溶解性の低い繊維（例えば、長さが15 $\mu$ m以上で $k_{dis} < 100$  ng/cm<sup>2</sup>/hのもの）」（注： $k_{dis}$  溶解速度定数）。

---

● 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. 調査の結果、食品中の残留物質濃度は依然として低いことが示された

Residues in food still low, study shows (18 August 2009)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2009/2009-08-17-residues-still-low-in-nz-food-study-shows.htm>

地元産の食品検査の結果、平均的なニュージーランド人の食事において残留化学物質による食品安全上の懸念はないことが示された。

NZFSAは、5年ごとに行われるトータルダイエットスタディ（TDS）の第一四半期の結果を発表した。調査は、ニュージーランド国民が通常摂取している120以上の食品について、残留化学物質、汚染物質、特定の栄養素を調べるものである。

調査対象食品は、2種類のグループ（国内各地域及び国際市場で流通しているもの）に分けられる。第一四半期は、1月及び2月に国内4地域のスーパーマーケットや小売店から集めた食品61検体を検査した。それらの食品は、食べられるように調理した後に分析機関に送られた。各種物質について行った約6万件の分析で、問題があったのはわずか2件であった。1つはトマトでアザユナゾールの検出濃度がMRL（0.05 mg/kg）をわずかに超過したこと、もう1つはパンの鉛濃度が期待した値より高かったことで、いずれも安全上の懸念はない。

◇結果の詳細

2009 New Zealand Total Diet Study – Analytical Results - Q1 (August 2009)

<http://www.nzfsa.govt.nz/science/research-projects/total-diet-survey/2009-q1-nztds-analytical-results-rpt-final-aug-09.pdf>

## 2. エネルギーショット

Energy shots (Updated 19 August 2009)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/news-current-issues/hot-topic-energy-shots.htm>

エネルギーショットは、カフェイン、ビタミンその他の生理活性物質（タウリン、ガラナ、グルクロノラクトンなど）を含む小容量の液体製品で、主な有効成分はカフェインである。エネルギーショットのほとんどは、60 mL の製品中約 200mg のカフェインを含むものである。この量は、強いコーヒー2 カップ分に相当する。

エネルギードリンクの大部分は、オーストラリア・ニュージーランド食品基準コード (Australia New Zealand Food Standard Code) の下に販売されている。食品基準コードで認められているカフェインの最大量は、例えば標準サイズのエネルギードリンク缶 500 mL 中では 160mg である。製品には、カフェインを含む旨の表示、及び子ども、授乳中の女性、カフェインに感受性の高い人には勧められない旨の表示が必要である。またカフェイン量についてもラベルに記載しなければならない。

ニュージーランドでは、エネルギーショットはダイエタリーサプリメント規制 1985 (Dietary Supplements Regulations 1985) により、“ダイエタリーサプリメント”として販売されている。この場合、カフェイン量や表示に関して特に規制はないが、多くの販売業者は、エネルギードリンクに関する食品基準コードに従った表示をしている。

NZFSA は、ダイエタリーサプリメントとして販売されている食品タイプの製品について新しい基準を作成中である。基準案では、カフェイン含有製品についても食品基準コードと同じような表示を求めている。

食品法 (Food Act) では、製品を購入できる年齢に制限を設けていない。もしエネルギーショット製品のマーケティングが不適切であると思う場合は広告規制局 (Advertising Standards Authority) に苦情を申し立てることができる。

---

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

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

#### 1. カレー原料用輸入クミンシードの残留農薬に関する検査強化 (2009-08-12)

[http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155365044&sectionId=p\\_sec\\_1&type=news&flComment=1&flReply=0](http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do?act=detailView&dataId=155365044&sectionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0)

食品医薬品安全庁は、インドから輸入されたクミンシードに殺虫剤成分プロフェノホスが 0.4~1.01 ppm (基準値 : 0.05 ppm) 検出されたため、該当する製品を流通禁止にし、回収・廃棄処理を進めている。市場に流通しているカレー製品 27 件についても収去検査を行ったが、プロフェノホスは検出されなかった。食品医薬品安全庁は、インド産クミンシードやこれを含む香辛料製品について輸入段階での農薬検査を強化した。

---

## 【その他の記事、ニュース】

### ● CDC MMWR

アルテミシニン含有ハーブサプリメントと時間的に関連する肝炎 - 2008 年ワシントン  
Hepatitis Temporally Associated with an Herbal Supplement Containing Artemisinin ---  
Washington, 2008

CDC MMWR , August 14, 2009 / 58(31);854-856

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5831a3.htm>

強力な抗マラリア作用を有するアルテミシニン類は、他の薬剤との組み合わせ（アルテミシニン混合療法）で、WHO が推奨する熱帯熱マラリア原虫（*Plasmodium falciparum*）感染治療の最重要薬とされている。アルテミシニンは、米国で少なくとも 10 年間、処方箋がなくてもハーブサプリメントとして購入可能であった。2008 年 8 月 27 日、アルテミシニンを含むハーブサプリメントを 1 週間摂取後に肝炎になった患者の報告があった。患者は、腹痛や暗色尿を生じ、検査結果（血清アラニンアミノトランスフェラーゼなどの値）は肝炎と一致した。サプリメントを分析した結果、アルテミシニン以外に医薬品成分は検出されず、CDC は、肝炎がアルテミシニン含有ハーブサプリメントの摂取と関連する可能性があると結論した。アルテミシニンと肝炎の因果関係を立証するには、さらにデータが必要である。

---

## 【論文等の紹介】

### 1. 栽培キノコ中のホルムアルデヒド：消費者にとって無視できるリスク

Formaldehyde in cultivated mushrooms: a negligible risk for the consumer

W. Claeys; C. Vleminckx; A. Dubois; A. Huyghebaert; M. Höfte; P. Daenens; B. Schiffers

Food Addit Contam, 2009 26(9) 1265 -1272

2. ベルギーにおいて牛腎臓中のカドミウムに対する欧州最大基準の適用は 2 歳齢までが現実的

The European maximum level for cadmium in bovine kidneys is in Belgium only realistic for cattle up to 2 years of age

N. Waegeneers; J. -C. Pizzolon; M. Hoenig; L. De Temmerman

Food Addit Contam, 2009 26(9) 1239-1248

3. 食品を介したフタル酸暴露及び食品中化学物質に関する消費者のリスク認識

Phthalate Exposure Through Food and Consumers' Risk Perception of Chemicals in Food

Dickson-Spillmann M, Siegrist M, Keller C, Wormuth M.

Risk Analysis 2009 29(8) 1170-1181

以上

---