
食品微生物関連情報	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 20

食品微生物関連情報

【国際機関】

- 国連食料農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations)
<http://www.fao.org>

七面鳥からインフルエンザ H1N1 ウイルスを検出 (感染拡大の可能性)

H1N1 flu in turkeys may spread

27 August 2009

チリで七面鳥からインフルエンザ H1N1 ウイルスが検出され、現在ヒトの間で流行しているパンデミック H1N1 ウイルスの感染が世界中の家禽農場で発生するのではないかとこの懸念が生じている。

8月20日、チリ当局は、Valparaiso 港近辺の2農場の七面鳥からパンデミック H1N1/2009 ウイルスが検出されたと報告した。検出されたウイルスは、現在世界中のヒトの間で流行しているパンデミック H1N1/2009 ウイルス株と同一の株である。

しかし、今回の検出が即座にヒトの健康への脅威となるわけではなく、七面鳥の肉は動物衛生検査と衛生的な加工を経て引き続き販売することが可能である。

国連食糧農業機関 (FAO) 暫定主任獣医師 Lubroth 氏は、チリ当局が迅速に国際機関に報告したこと、当該農場を一時的な検疫下に置いたこと、淘汰ではなく感染した七面鳥の健康回復を待つという決定をしたことなどの対応を科学的に適切であるとした。また、感染した鳥が回復すれば、引き続き安全な生産と加工が可能で、フードチェーンへの脅威はないとした。

現在流行中の H1N1 ウイルス株は、ヒト、ブタおよび鳥のインフルエンザウイルスの遺伝子が混合した株であり、伝染力は非常に強いものの、病原性は一般的な季節性インフルエンザウイルス程度である。しかし、理論的には、病原性は非常に強いがヒトの間では感染しにくい鳥インフルエンザ H5N1 ウイルスと組合わさった場合に病原性が強くなる可能

性がある。このような遺伝子再集合または遺伝的組み換えは、宿主が複数のウイルスに同時感染した場合に起こる。

Lubroth氏は、チリではH5N1インフルエンザは発生していないが、家禽のH5N1感染が大量に発生している東南アジアでは、家禽へのH1N1の侵入が大いに懸念されるとした。

このため、FAOは、動物衛生の監視の強化を要請し、不健康な動物からの飼育従事者の保護、および具合の悪い飼育従事者を動物に近づけないことなどの衛生規範および飼育規範の遵守を奨励している。

Lubroth氏は、特に発展途上国では動物の状態をより注意深く監視し、適切な診断能力や緊急事態に対応できる現場対応チームなどの獣医サービスを強化する必要があるとしている。

インフルエンザ様症状を呈する農場従事者から動物へのH1N1/2009ウイルス感染事例は、これまでにカナダ、アルゼンチンおよびオーストラリアでブタへの感染が確認されており、今回のチリは4カ国目である。

<http://www.fao.org/news/story/en/item/29532/icode/>

● 国際獣疫事務局 (OIE)

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

1. チリの七面鳥におけるインフルエンザ A/H1N1 アウトブレイク (続報 No.1、2009年8月31日付)

31/08/2009: Influenza A H1N1, Chile (Follow-up report No. 1)

Weekly Disease Information

Vol. 22 - No. 36, 3 Sep, 2009

インフルエンザ A/H1N1 が検出されたチリの七面鳥について、同じ会社の残り全ての農場で血清学的検査が実施され、その結果はすべて陰性であった。これらの農場における死亡率および生産性に関するデータは正常である。チリ国内のその他の地域における家禽の鳥インフルエンザ通常サーベイランスの結果は陰性であった。アウトブレイク発生地域近辺で野鳥から採集した検体もインフルエンザ陰性であった。

産卵率は繁殖用七面鳥2群では正常値に回復したが、4群では回復していない。既感染の群内に感染を封じ込め、その他の検査陰性の農場への拡大を防ぐため、バイオセキュリティプログラムが確立された。また、汚染農場のウイルス根絶計画が策定され、生産期 (production period) 終わりにおいて、継続して採集した検体に対する迅速検査によりウイルスの排出停止が確認され、それがウイルスのマトリックス蛋白遺伝子に対するRRT-PCR法により再確認された時点で七面鳥をとさつ場に送ることが盛り込まれた。当該農場の調査、および農場間のヒトの移動歴の調査は継続中である。

産卵率が低下し始める前の週に、当該家禽農場がある地域で、インフルエンザ A/ H1N1 ヒト患者数がピークを記録していた（2009 年第 28 週(epidemiological week 28)）。遺伝子解析結果からチリ保健省公衆衛生研究所（ISP：Public Health Institute of Chile）は、七面鳥から検出されたインフルエンザウイルス A/ H1N1 は、今冬季にチリ国内のヒトで流行している A/ H1N1 2009 ウイルスと同一株であると結論付けた。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

http://www.oie.int/wahis/public.php?page=single_report&pop=1&reportid=8404

http://www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly_report_index&admin=0

2. チリの七面鳥におけるインフルエンザ A/H1N1 アウトブレイク

21/08/2009: Influenza A H1N1, Chile (Immediate notification)

Weekly Disease Information

Vol. 22 - No. 35, 27 Aug, 2009

チリ農業省から OIE に繁殖用七面鳥におけるインフルエンザ A/H1N1 ウイルスのアウトブレイク 2 件が報告された。アウトブレイクは 2009 年 7 月 23 日から発生しており、8 月 20 日に確認され、8 月 21 日に報告された。アウトブレイク 2 件合計の感染率は 61.4%（36,585 羽／59,554 羽）、死亡は 0 羽である。

アウトブレイク 1 (Las Palmas, Quilpue, Valparaiso, VALPARAISO)

アウトブレイク発生日：2009 年 7 月 23 日（継続中）

感受性動物数：29,782 羽、症例動物数：24,337 羽

繁殖用七面鳥において、（産卵率が）70%から平均 31%に低下し、また卵殻品質低下が見られた。呼吸器症状および死亡率の上昇は確認されていない。症例鳥の剖検では卵管炎（salpingitis）、腹膜炎（peritonitis）、卵胞形成障害（interruption of the follicular development）が確認された。ふ化施設からのふ化卵検体のリアルタイム PCR 検査はウイルス陰性であった。発生 20 日後に産卵率の回復が確認された。

アウトブレイク 2 (Pucalán, Quillota, Nogales, VALPARAISO)

アウトブレイク発生日：2009 年 7 月 29 日（継続中）

感受性動物数 29,772 羽、症例動物数 12,248 羽

繁殖用七面鳥において産卵率の異常な低下が見られた。呼吸器症状および死亡率の上昇は確認されていない。

上記 2 件のアウトブレイクは同じ会社の 2 カ所の七面鳥繁殖農場で発生した。発生した農場は適切なバイオセキュリティ対策が取られている農場である。

臨床症状を呈する前に、七面鳥の一部は呼吸器症状を持つヒトと接触していた。当該繁殖施設では血清学的モニタリングが行われており、2009 年 7 月 28 日までの検査結果は陰

性であった。血清学的検査により H5、H7 ウイルスの存在は否定され、パンデミックインフルエンザウイルス A/H1N1 2009 の存在が確認された。検体はチリ保健省公衆衛生研究所 (ISP: Public Health Institute of Chile) に送付され、パンデミックインフルエンザウイルス A/H1N1 2009 がリアルタイム PCR で確認された。H1 および H3 季節性インフルエンザウイルスの RT-PCR 検査は陰性であった。検体は OIE レファレンス検査機関に送付予定である。

検疫、スクリーニング、汚染施設の消毒、ワクチン接種の禁止を行い、症例動物の治療は行わない等の対策がとられている。

http://www.oie.int/wahis/public.php?page=single_report&pop=1&reportid=8389

http://www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly_report_index&admin=0

【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. PREMIER ORGANICS 社がサルモネラ汚染の可能性のあるタヒニ製品 (ARTISANA RAW TAHINI) の全国的な回収を発表

PREMIER ORGANICS Issues Nation Wide Recall For ARTISANA RAW TAHINI Because of Possible Health Risk

September 4, 2009

Premier Organics 社 (カリフォルニア州 Berkeley) は、サルモネラ菌に汚染された可能性がある自社ブランドのタヒニ製品 (Artisana Raw Tahini) 840 ケースを回収している。回収対象は、16 オンス (約 450 g) ガラス瓶入りの製品でロット番号が 90811 である。

当該ロットは小売店舗およびオンラインショップを通じて全国的に販売された。その他のロットは関連していない。2009 年 9 月 4 日時点で患者の報告はない。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm181619.htm>

2. ジョージア州農業局 (GDA : Georgia Agriculture Department) が Eggo ブランドのワッフルからリステリア菌を検出

Georgia Agriculture Department Finds Listeria in Sample of Eggo Buttermilk Waffles at Atlanta Plant

September 2, 2009

ジョージア州農業局 (GDA) は、Kellogg 社のアトランタ工場で製造された バターミルクワッフル (Eggo Buttermilk Waffles) の検体から *Listeria monocytogenes* を検出した。

検体は GDA が Kellogg 社のアトランタ工場での規定検査の一環であった。患者の発生は報告されていないが、Kellogg 社は念のため同工場で製造された一部の製品を自主回収している。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm181301.htm>

3. TEXAS COFFEE Company 社がサルモネラ汚染の可能性のある赤唐辛子を回収

TEXAS COFFEE Company Recalls Red Pepper Because of Possible Health Risk

August 30, 2009

Texas Coffee Company (テキサス州 Beaumont) は、サルモネラ菌に汚染されている可能性がある Texjoy ブランドの赤唐辛子 3 オンスおよび 8 オンス入りを回収している。対象製品はテキサス州南東部およびルイジアナ州南西部で販売された。製品は透明のプラスチック容器で包装されており、ロット番号 A29A07A2012、A28A07A2012 および A30A07A2012 が記載されている。8 月 30 日時点で本件に関連した患者は報告されていない。汚染の可能性は、Texas Coffee Company への納入済み赤唐辛子の一部がサルモネラに汚染されていることを供給業者が明らかにしたことで発覚した。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm180995.htm>

4. Steinbeck Country 社がグリーンオニオンを自主回収

Voluntary Product Recall: Steinbeck Country Green Onions

August 28, 2009

米国農務省 (USDA) は、Steinbeck Country Produce 社 (カリフォルニア州 Salinas) が出荷した iceless green onion に対する定期検査で、サルモネラ陽性結果が出たとの情報を得た。当該製品はカリフォルニア州との境界に近いメヒカリ (メキシコ) の生産業者が栽培、包装した green onion である。8 月 28 日時点では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。Steinbeck Country Produce 社は 8 月 4 日~22 日に出荷されたロット番号 96CPGO07 または 9CPO937 の製品を自主回収している。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm180939.htm>

5. OCEAN MIST FARMS 社が予防的に Iceless Green Onions を自主回収

OCEAN MIST FARMS Announces Precautionary, Voluntary Recall of 1,746 Cases of Iceless Green Onions

August 28, 2009

Ocean Mist Farms 社は、自社製品の汚染が確認されていないものの自社ブランド製品の iceless green onion 1,746 ケースの予防的な自主回収を開始した。これは、連邦の規制機関により、Circle Produce 社が Ocean Mist Farms 社を含む複数の出荷業者に提供した iceless green onion でサルモネラが確認されことを受けて決定した措置である。Ocean Mist Farms 社は、患者の発生報告はないとしている。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm181061.htm>

6. Quesos MI PUEBLITO 社がリステリア汚染の可能性のあるチーズ製品を回収

Quesos Mi Pueblito, LLC Recalls Cheese Products Because of Possible Health Risk

August 27, 2009

Quesos MI PUEBLITO 社（ニュージャージー州 Passaic）は、販売期限（Sell by Date）が 2009 年 2 月 2 日以降の一部のチーズ製品を回収している。当該チーズ製品には *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性がある。

回収対象製品は、Puebla Foods 社（ニュージャージー州 Passaic）を通じてニュージャージー、ニューヨーク、メリーランド、デラウェアおよびバージニアの各州の小売店および卸売業者に販売された。8 月 27 日時点で本件に関連した症例は報告されていない。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm180618.htm>

7. サルモネラ汚染の可能性のため Melon Acres 社が Farm-Wey Produce 社を通じて販売したカンタローブを回収

Melon Acres Announced the Recall of Cantaloupes Distributed Through Farm-Wey Produce of Lakeland FL Due to Potential Health Concerns

August 27, 2009

Melon Acres 社は、サルモネラ汚染の懸念があるため、Farm-Wey Produce 社（フロリダ州 Lakeland）を通じて販売したカンタローブの回収を発表した。対象製品は、識別番号が 41 MG 10、箱番号が 4753 から 4980 で、2009 年 8 月 13～14 日に出荷された。これらの製品は大箱入りで Aldi 社（インディアナ州 Greenwood）および Meijer 社（ミシガン州 Lansing, Newport およびオハイオ州 Tipp City）に販売された。回収は、米国食品医薬品局（US FDA : Food and Drug Administration）が 2009 年 8 月 11 日に実施した検査でカンタローブ 20 検体のうち 1 検体がサルモネラ陽性であったことを受けて発表された。FDA は 8 月 21 日に Melon Acres 社に陽性結果を通知した。

8 月 27 日現在、この製品に関連した患者発生報告はない。FDA および Melon Acres 社は汚染検体が栽培された農場を特定できており、当該農場からの今後の出荷予定はない。現在 Melon Acres 社は FDA と協力し、汚染源の特定に当たっている。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm180800.htm>

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

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

新しい農産物貿易システムデータベースを公開

USDA Announces New Global Agricultural Trade System Database

August 26, 2009

米国農務省海外農業局 (USDA FAS : United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service) は、米国の農産物貿易に関する検索可能なデータベース (GATS: Global Agricultural Trade System) について、更新版を公開した。

この新 GATS データベースは、税関管轄区域ごとの貿易データ、1967 年以降の月間および年間の貿易データ、および州ごとの輸出データなどこれまで FAS から入手できなかった種類の農産物貿易データも提供する。また、使用者は GATS を利用してチャートやグラフを作成することもできる。

GATS は、輸出業者および政府担当官が米国の農産物貿易の変動を常時把握するのに役立つ、マーケティングおよび貿易交渉の目標と戦略の策定に役立つかもしれないとしている。また、政策立案者、プログラム管理者、農場経営者、輸出業者、食糧支援組織などが活動計画をたてる際や様々な決定を下す際に利用することも可能であろうとしている。

GATS は以下 URL よりアクセス可能である。

<http://www.fas.usda.gov/gats> (GATS)

http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2009/08/0404.xml

● 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/>

ミシガン州の食品販売会社がリステリア汚染の可能性のある調理せずに喫食可能な食事キット (Ready-To-Eat Meal Kits) を回収

Michigan Firm Recalls Ready-To-Eat Meal Kits For Possible Listeria Contamination

September 1, 2009

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Big Boy Food Group (ミシガン州 Warren) が、*Listeria monocytogenes* 汚染の可能性のある調理せずに喫食可能な食事キットおよそ 39,514 ポンドを回収していると発表した。

問題は FSIS の微生物学サンプル検査によって発覚した。2009 年 9 月 1 日の時点で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。

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_046_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/>

カナダのブリティッシュコロンビア州で発生したサイクロスポラ感染症アウトブレイクの調査

Challenges of Investigating Community Outbreaks of Cyclosporiasis, British Columbia, Canada

Emerging Infectious Diseases

Volume 15, Number 8 - August 2009

Cyclospora cayentanensis は、症状が長引いて再発を繰り返す胃腸炎のアウトブレイクを引き起こす球虫類の新興寄生虫である。サイクロスポラ感染は、症状が一進一退であることと、潜伏期間が長いこと（中央値 7 日間）、媒体食品がわかりにくいこと（ハーブなど）などから診断が遅れる。アウトブレイクに共通した食事がみられない場合には、さらに説明が困難である。2007 年にサイクロスポラ感染アウトブレイクが発生した際、カナダのブリティッシュコロンビア (BC) 州疾病予防管理センターはカナダ食品検査庁 (CFIA) と協力し、食品店の購入記録の照合や疑いのある複数の食品の追跡により感染源を特定した。

2007 年 5 月 1 日から 7 月 30 日までの間に BC 州でサイクロスポラ感染患者 29 人が報告された。5 月の最終 2 週間と 6 月第 1 週（第 1 期）に、検査機関で感染が確認された患者 6 人が報告され、調査を行った。共通の暴露源は報告されず、報告患者数は増加しなかった。6 月最終週に再び患者の報告が始まり、第 2 期の調査を開始した。確定症例 19 人と疑い例 4 人が特定され、発症日は 2008 年 6 月 28 日から 7 月 20 日であった。患者の 53% が男性、入院した症例患者はいなかった。発症から検査機関で陽性結果が出るまでの平均期間は 17 日であった（範囲は 6～31 日）。

第 2 期調査では、症例患者 17 人に対して発症前 2 週間に喫食した食品についての聞き取り調査を行った。質問には、レストランでの食事歴やその詳細、頻繁に利用した食品店、過去の食品由来疾患アウトブレイクで原因となった果実と野菜 70 種類以上、ハーブ 8 種類および混合食品（サルサソース、ペーストなど）16 種類に関する喫食の有無に関する質問が含まれた。共通のレストランや行事参加は確認されなかった。

喫食報告が多かった食品に関して、カナダ人（オンタリオ州 Waterloo）とアメリカ人（オレゴン州での食品由来疾患能動的サーベイランスネットワーク (FoodNet)）の対照集団における報告との比較を行なった。第 2 期の終わりまでで、症例患者による喫食の報告が予想以上に多かった食品はいちご、シラントロ (cilantro) およびスイートバジルであった。にんにくとレッドペッパーも多かったが、対照集団との比較はできなかった。症例患者の 88% がロメインレタスの喫食を報告した。Waterloo 調査では対照の 85% が何らかの種類のレタスを喫食しており、FoodNet 調査ではロメインレタスの喫食は非常に少なかった。他には予想されたより多く喫食された食品はなかった。

聞き取り調査、対照集団との比較および製品の流通によって疑いのある食品はいちご、シラントロおよびバジルに限られ、これらの予備的追跡を開始した。環境衛生担当官と CFIA の地域職員が、供給業者を追跡するために食品店、レストラン、販売業者に聞き取り調査を行った。いちごは小規模な市場 3 カ所で購入されており、BC 州の異なる地域の 2 農場で栽培されたものであった。シラントロは 2 つの納入業者が特定され、両者とも輸入ではなく国産であった。バジルを喫食した症例患者 14 人のうち、4 人が販売業者 A のオーガニックバジルのみを喫食していた。さらに 4 人 (29%) が販売業者 A のオーガニックバジルを含むバジルを複数回喫食していた。BC 州では、オーガニックバジルは従来の栽培法のものより市場シェアが小さい。

第 2 期の症例患者 17 人中 12 人 (71%) が食品店 C を利用していた。症例患者 8 人の同意を得て、食品店 C の割引カードから購入記録を得た。他の症例患者はこのカードを保有していなかった。標準的な潜伏期間と製品の消費期限 (shelf life) を考慮して発症前 1 ヶ月間の購入歴を入手した。症例患者 3 人 (38%) が販売業者 A の同じオーガニックバジルを購入していた。また、症例患者 2 人が同じ日に同じ場所でオーガニックバジルを購入していた。オーガニックバジルの購入を記憶していたものの割引カードの記録による確認ができなかった残りの症例患者 5 人のうち 2 人は、潜伏期間にカードをほとんど使用していなかった。

販売業者 A の出荷用倉庫と現地農場を訪問し、オーガニックバジルの供給業者の情報を収集したところ、販売業者 A のバジル喫食とは無関係としていた残りの症例患者 2 人 (14%) も販売業者 A に関係していたことが確認された。2007 年の夏は地元の収穫量が少なかったために販売業者 A は輸入製品を使用していた。第 2 期のうちバジルの喫食を記憶していた症例患者 (82%) の全員が販売業者 A のオーガニックバジルを喫食している可能性があった。共通の媒体食品が特定されたため、CFIA は公式書類 (送り状、出荷番号、航空貨物運送状など) を利用してオーガニックバジルの追跡調査を行った。疑いの出た輸入バジルの入手できなかった。CFIA は販売業者 A の送り状を使用して、オーガニックバジルを出荷していたメキシコの 2 農場のうちの 1 農場からの出荷品を特定し、メキシコの担当機関に報告した。この農場は、以前にサイクロスポラ感染症アウトブレイクに関連のあった地域に位置していた。

<http://www.cdc.gov/eid/content/15/8/1286.htm>

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

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

***Salmonella* Cubana** アウトブレイクの最新情報

Salmonella Cubana Outbreak

August 31, 2009

(食品安全情報 2009 年 No.18 で紹介した記事の更新)

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 31 日時点で 3 州から合計 14 人の患者 (オンタリオ州 8 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~8 月 3 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ズプラウト (onion sprouts) およびオニオンズ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の警告 (Health Hazard Alert) を出した (前号 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

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

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

1. *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性があるため回収を行なっている調理せずに喫食可能な (Ready-To-Eat) デリミートの回収対象製品を追加

CERTAIN SLICED READY-TO-EAT DELI MEATS MAY CONTAIN LISTERIA MONOCYTOGENES

September 4, 2009

2009 年 9 月 1 日付の警報で発表された調理せずに喫食可能なスライスデリミートの回収対象製品が 1 品目追加された。追加製品はケベック州で販売されたものであるが、全国的に販売された可能性もある。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090904e.shtml>

2. サルモネラ汚染の可能性があるグリーンオニオンを回収

OCEAN MIST BRAND GREEN ONIONS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

September 3, 2009

カナダ食品検査庁 (CFIA) と輸入業者 The Grocery People 社は、サルモネラ汚染の可能性のある Ocean Mist ブランドのグリーンオニオンを喫食しないよう消費者に注意喚起し、回収を行っている。2009年8月15日から9月3日までに販売された製品である。製品はマニトバ州に出荷されたが、オンタリオ州、ノースウェスト準州およびヌナブト準州にも出荷された可能性がある。現在のところ、当該製品の喫食による患者は報告されていない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090903e.shtml>

3. *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性のあるため回収を行なっている調理せずに喫食可能な (Ready-To-Eat) デリミートの回収対象を拡大

CERTAIN SLICED READY-TO-EAT DELI MEATS MAY CONTAIN LISTERIA MONOCYTOGENES

September 1, 2009

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Delstar Foods 社は、2009年8月25日および28日付の警報 (HEALTH HAZARD ALERT) で、調理せずに喫食可能なスライスデリミートの一部に *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性のあるため喫食しないよう警告しており、今回その対象が拡大された。

今回の警告の対象製品には、施設番号 308 および 2009年8月26日～2009年10月1日 (09AU26～09OC01) の賞味期限 (Best Before date) が印刷された製品が含まれている。

対象製品はケベック、オンタリオ、サスカチュワン、アルバータ、ブリティッシュコロンビア、ユーコン、ノースウェスト、ニューブランズウィックおよびラブラドールの各州および準州で販売された。しかし、全国的に販売された可能性もある。

これらの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/2009/20090825e.shtml> (8月25日)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090828e.shtml> (8月28日)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090901e.shtml>

4. 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 26, 2009 (August 25, 2009 の続報)

カナダ食品検査庁 (CFIA) と Living Foods 社は、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29日から9月11日までの製品である。

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。現在のところ、当該製品の喫食による患者は報告されていない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090826be.shtml>

5. リステリア汚染の可能性のある調理済みの食肉製品を回収

Certain Ready-to-Eat Deli Meats May Contain *Listeria monocytogenes*

August 25, 2009

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Delstar Foods 社は、*Listeria monocytogenes* 汚染の可能性のある、下記の調理済みでそのまま喫食できるデリ食肉製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している。

ブランド	製品名	サイズ	UPC	賞味期限 (Best Before Date)
Compliments	Smoked Beef Eye of the Round Pastrami	175g	0 68820 10781 1	2009年9月1日
Compliments	Roast Beef	175g	0 68820 10734 7	2009年9月1日
Delstar	Smoked Beef Eye of Round	多種	多種	2009年8月27日
Delstar	Smoked Beef Eye of Round Club Pack	多種	多種	2009年8月27日
Delstar	Pastrami Smoked Beef Round Club Pack	多種	多種	2009年8月27日

対象製品には製造施設番号 308 が付いている。これらはケベック州で販売された。現在のところ、当該製品の喫食による患者は報告されていない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090825e.shtml>

●英国健康保護庁 (UK HPA: Health Protection Agency)

<http://www.hpa.org.uk/>

イングランド、ウェールズおよび北アイルランドにおける大腸菌血症 (2004~2008年)
Escherichia coli bacteraemia in England, Wales, and Northern Ireland, 2004 to 2008
 Health Protection Report, Volume 3 Number 33, 21 August 2009

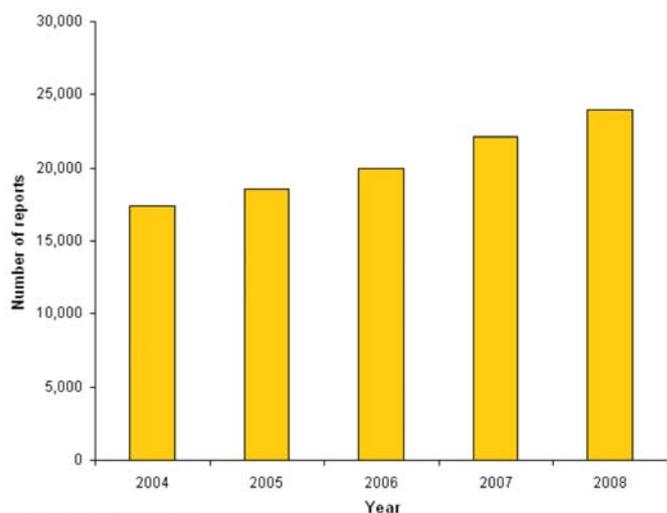
本報告書は、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの協力検査機関から 2004~2008年にかけて英国健康保護庁 (UK HPA) に任意で報告された大腸菌血症 (*Escherichia*

coli bacteraemia) 事例をまとめたものである。データは 2009 年 7 月 24 日に抽出された暫定的なもので、2008 年の報告数は今後の追加の報告によって若干増加する可能性がある。

(要旨部分を一部紹介)

- 任意サーベイランスによる大腸菌血症の 2008 年の総報告数 (23,974 人) は 2007 年 (22,132 人) から 8%増加した (図)。

図: イングランド、ウェールズおよび北アイルランドからの大腸菌血症報告数 (2004~2008 年)



* Data extracted 24 July 2009

- 2004 年に比べると 2008 年は大腸菌血症の総報告数は 38%増加した。この増加の割合は任意サーベイランスによる全菌血症総報告数 (2009 年 6 月 17 日抽出のデータ) の同時期における 16%の増加 (80,890 人から 94,093 人へ) より大きい。
- 大腸菌血症の発生率は、1 歳未満および 65 歳以上では男性の方が女性より高いが、15~44 歳では女性の方が高い。
- イングランド、ウェールズおよび北アイルランドから 2008 年に報告された大腸菌血症の全年齢を通じての発生率は人口 10 万人当たり 42.9 であった。
- 主要抗菌剤 (セファロスポリン類、キノロン類 (quinolones)、ゲンタマイシン) に対する菌血症由来大腸菌株の非感受性率は、2006~2008 年の間はほとんど変化ないが、2008 年の値は 2004 年と比較すると依然として高い (表)。
- シプロフロキサシン (ciprofloxacin) もしくはゲンタマイシンに対する非感受性株の割合は、2008 年はそれぞれ 21%および 8%であり、2007 年の値とほぼ同じであった (表)。
- 広域スペクトラムセファロスポリン系のセフトアジジム (Ceftazidime) もしくはセフトオタキシム (Cefotaxime) に対する 2008 年の非感受性株の割合は 2007 年とほぼ同じ 11~12%であったが、2004 年 (6%) と比べると、依然としてその約 2 倍であった (表)。

- ・ イミペネム (Imipenem) もしくはメロペネム (Meropenem) に対しては、全ての株が今までと同様完全な感受性を示した (表)。

表：イングランド、ウェールズおよび北アイルランドからの大腸菌血症報告における抗菌剤感受性データ (2004～2008 年)

<i>E. coli</i>		2004	2005	2006	2007	2008
Total reports		17,411	18,597	19,989	22,132	23,974
Cefotaxime	% non-susceptible	6%	9%	11%	12%	11%
	Reports with susceptibility data	6045	7259	9015	10,465	11,727
Ceftazidime	% non-susceptible	6%	9%	12%	12%	11%
	Reports with susceptibility data	8844	9672	11,306	14,595	15,980
Ciprofloxacin	% non-susceptible	16%	19%	23%	23%	21%
	Reports with susceptibility data	13,170	13,949	15,912	18,421	19,535
Gentamicin	% non-susceptible	7%	8%	9%	9%	8%
	Reports with susceptibility data	14,165	14,651	16,094	19,190	21,128
Imipenem	% non-susceptible	0%	0%	0%	0%	0%
	Reports with susceptibility data	4275	4783	5481	7225	7362
Meropenem	% non-susceptible	0%	0%	0%	0%	0%
	Reports with susceptibility data	4018	4690	5975	9141	11,732

* Data extracted 24 July 2009

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2009/hpr3309.pdf> (PDF)

<http://www.hpa.org.uk/hpr/infections/bacteraemia.htm#ecoli0408>

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

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

1. 英国食品基準庁が大学向けのケータリング関連教材を発行

Agency launches SFBB teaching resources for colleges

7 September 2009

英国食品基準庁 (FSA) が、大学向けの新しいケータリング関連教材「Safer food, better business (SFBB) teaching resources for catering colleges」を発行した。これは、ケータリング業を学ぶ者が SFBB に対する理解を深めるため、Northampton Catering College お

よび Highfield 社の協力を得て作成された。

SFBB は、小規模なケータリング業者や小売業者が食品を安全に管理するための画期的で実践的な方法である。FSA は、ケータリング業を学ぶ者が仕事を開始する際に食品安全管理システムを実施できるよう、この教材によって SFBB を推進したいとしている。

各教材は以下 URL から入手可能。

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/hygleg/hyglegresources/sfbb/sfbbcollege>
[s/](#) (Safer food, better business teaching resources for colleges)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/sep/sfbbcolleges>

2. 新しい BSE 規則に関する意見聴取を開始

Consultation launched on new BSE regulations

2 September 2009

英国食品基準庁 (UK FSA : Food Standards Agency) は、環境・食糧・農村地域省 (Defra : Department for Environment, Food and Rural Affairs) と共同で新しい BSE 規則案に関する意見聴取を開始した。新しい規則では、30 ヶ月齢を超えるウシのとさつに関する FSA 理事会の決定を踏まえ、伝達性海綿状脳症 (TSE : Transmissible Spongiform Encephalopathy) (England) 規則 2008 (修正版) が更新され、差し替えられる予定である。農場でのとさつへの規則の適用がよりわかりやすくなり、Defra が提唱する技術的、およびその他のいくつかの変更が行われる。聴取期間は 2009 年 12 月 2 日までで、聴取意見を考慮した後に、新規則の導入は 2010 年の初めになると予想される。

背景

FSA 理事会は 2009 年初め、30 ヶ月齢超 (OTM : over thirty months) のウシをとさつするとちく場に対して課される制約について、その軽減に同意した。現時点では、OTM のウシのとさつを希望するとちく場は、事前に試行を成功裏に実施し、食肉検査機関 (Meat Hygiene Service) が承認した正式書類である必須業務手順 (RMOP: Required method of operation) にとさつの手順を記載しなければならない。手順には、とさつ前のウシへのバッチ番号付与、および OTM とたいに関連する具体的な対策も含まれる。試行および手順の RMOP 化は、本来、フードチェーンに入る前にすべての OTM ウシを特定し、それらが BSE 検査陰性であると確認できるようデザインされたものである。しかし、2009 年 1 月に、BSE 検査の対象月齢が 30 ヶ月齢以上から 48 ヶ月齢以上に引き上げられ、BSE 検査の必要がないウシをとさつするとちく場に対する RMOP 要件を撤廃することが提案されている。また、RMOP 要件項目のうち、OTM ウシの脊柱除去に関する要件については、規則の別の条項でカバーされているため撤廃する方向で修正手続きが進んでいる。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/sep/bseregsconsultation>

3. 食品衛生規則に関する EC の報告書

Commission report published on hygiene legislation

26 August 2009

2006年1月にECの新しい食品衛生規則が発効した時に、ECは、一連の食品衛生規則(hygiene package)が実施された際に関係者が経験することを取りまとめ、報告書を2009年5月までに発行するとし、報告書は2009年7月に発表された。報告書は加盟国、欧州の食品業界および消費者団体の代表者、およびECの食品獣医局からの情報にもとづいて作成された。英国食品基準庁(FSA)は、改正に関する協議の詳細の定期的報告など、食品衛生規則に関して広範囲の情報を提供している。

報告書によれば、hygiene packageは全体として肯定的に受けとめられ、EC規則によって導入された原則には幅広い支持が得られている。施行してから比較的少ししか時間がたっておらず、加盟国はhygiene packageの抜本的な見直しが必要とは考えていない。

報告書は、加盟国や民間の関係者は、HACCPにもとづいた方式を一次産業に拡大して適用することは現時点ではすべきでないと明確に意見表明している、としている。

報告書は、新しいEC規則の適用によって生じる重大な問題はなく、全般的に加盟国は規則の遵守のために必要な対策を採っているが、規則の実施に関してはまだ改善の余地があると結論している。ECの食品獣医局による監査および調査の結果は、この結論を裏付けている。

規則の実施に関して指摘された主要な課題は以下に挙げる事項に関するものである。

- ・規則の適用から一部が免除されていること
- ・規則に規定されている定義の一部と、そのような定義の適応方法
- ・動物由来食品取り扱い施設の認可、および動物由来食品の表示法に関するいくつかの具体的な点
- ・一部の食品の輸入制度
- ・一部の食品ビジネスへのHACCP方式の導入
- ・一部の分野における公的管理の実施

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

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

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

1. ハム製品(Rhyme Baked Sliced Ham)の*Listeria monocytogenes*汚染

Listeria monocytogenes in Rhyme Baked Sliced Ham

8 September 2009

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、Farney Foods 社 (Monaghan 州 Carrickmacross) が製造したスライス焼きハムのガス置換包装品 1 kg が *Listeria monocytogenes* に汚染されているとの報告を受けた。当該バッチは消費期限 (use by date) が 2009 年 9 月 21 日 (21/09/09) で、Pallas Foods 社によって 9 月 5~7 日にアイルランドおよび北アイルランドの食品業者に販売された。

http://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/farneyham.html

2. リステリア汚染の可能性による複数のハム製品のリコール

Recall of SuperValu Homestyle Crumbed Ham, Centra Homestyle Crumbed Ham and Centra Homestyle Cooked Ham

5 September 2009

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、Musgrave Retail Partners Ireland 社から食品回収開始の報告を受けた。Musgrave 社は、Rudd Fine Foods 社から納入されている製品 3 品目にリステリア汚染の可能性があるとの知らせを同社から受け、対象製品に関連するすべての小売店を追跡し、予防措置として直ちに全在庫品を店頭から撤去した。

対象製品は SuperValu Homestyle Crumbed Ham、Centra Homestyle Crumbed Ham および Centra Homestyle Cooked Ham で、これらは一部の小売店に出荷され各店舗内のデリコーナーで切り売りされている。回収対象のバッチコードは 18.09.2009 / Batch 276 で、8 月 18~27 日に Musgrave に納品された有効期限 (expiration date) が 2009 年 9 月 18 日の製品である。賞味期限は購入後 2 日間となっている。

http://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/fa05092009.html

3. 微生物サーベイランスの結果

National Microbiological Surveillance

FSAI NEWS Vol 11 Issue 4

26/08/2009

未殺菌のジュースおよびスムージーの微生物学的安全性

Bacteriological Safety of Unpasteurised Juices and Smoothies

これまで、アイルランドでは未殺菌のジュースまたはスムージーによる食品由来疾患のアウトブレイクは報告されていない。しかし、最近、生鮮果実、生鮮野菜、未殺菌のジュースによるアウトブレイクが世界中で報告され、注目を集めている。

今回の調査の第 1 の目的は、アイルランド共和国内の小売店で販売されている果実や野菜のジュースおよびスムージーの微生物学的安全性を評価すること、そして可能な場合には「食品の微生物規準に関する EC 規則 (Commission Regulation (EC) No. 2073/2005)」に規定された微生物規準の遵守状況を評価することである。第 2 の目的は、容器詰め製品のラベルについて、いくつかの重要点を調査することである。

環境衛生担当職員 (EHO) が、未殺菌のジュースおよびスムージーを、これを販売時に

作る店舗、および事前に容器詰めしたものを販売する店舗から、合計 811 検体採集した。サルモネラ属菌 (n=811)、*Listeria monocytogenes* (n=811) および大腸菌 O157 (n=436) の検査では、全検体が「満足できる (satisfactory)」に分類された。微生物衛生指標菌である大腸菌群の検査では、99% (n=806) が「満足できる」、0.4% (n=3) が「許容できる (acceptable)」および 0.2% (n=2) が「不適切 (unsatisfactory)」となった。「不適切」検体はいずれも販売時に作られたもので、それらの大腸菌群濃度はそれぞれ 2×10^4 cfu/g (果実ジュース) および 3.4×10^4 cfu/g (スムージー) であった。大腸菌群の検査結果が「不適切」となった 2 検体も、病原菌(サルモネラ属菌、大腸菌 O157 および *L. monocytogenes*) に関しては「満足できる」結果であったことは重要である。この 2 検体については EHO が追加の調査を行い、再サンプリングでは全てにおいて「満足できる」となった。

質問票により検体の種類、検体の由来、製造場所および食品表示に関する情報も収集した。578 通の回答が得られ (回答率 71.3%)、これらを検査機関の結果と照合した。「許容できる」または「不適切」となった検体が少なかったことから、578 検体の微生物学的状況が全検体のそれを反映していると考えた。

質問票によって次のような情報が得られた。

- ・ 検体の大多数は果実や野菜の未殺菌のスムージー (n=297、51%) もしくは未殺菌の果実ジュース (n=228、39%) であった。
- ・ 検体のほとんどはジュースバー (n=203、35%)、スーパーマーケット (n=149、25%) およびレストラン (n=138、24%) から採集された。
- ・ 検体の 86% (n=499) は小売店舗で作られた製品、13% (n=74) は供給業者によって事前に容器詰めされた製品であった。
- ・ 小売店舗で作られた 499 検体のうち、91% (n=456) は販売時に作られており、6% (n=30) は事前に容器詰めされていた。
- ・ 供給業者によって事前に包装された 74 検体のうち、3 検体には消費期限 (use-by date) の表示がなく、これは Council Directive 2000/13/EC に違反していた。

今回の調査では、果実と野菜の未殺菌のジュースおよびスムージーについて、その大部分 (99%) は関連する微生物ガイドラインと規準を満たしていた。この結果から、アイルランドで販売されている果実と野菜の未殺菌のジュースおよびスムージーは、検査を行った病原菌については安全であり、微生物学的品質は概ね良好であると考えられた。

ポーク生ソーセージのサルモネラ汚染率

Prevalence of *Salmonella* spp. in Raw Pork Sausages

2008 年 1 月から 4 月まで、アイルランドの小売店で販売されているポーク生ソーセージのサルモネラ汚染率調査を行った。

EHO が小売店からポーク生ソーセージの検体 (n=1098) を採集し、保健局の食品微生物検査機関が検査を行い、国立サルモネラリファレンス検査機関 (NSRL)、Galway 大学病院、およびアイルランド国立大学 (Galway) 医学部が種分類の最終確認を行った。

検体の 1.7% (19/1098) からサルモネラが検出されたが、これは生の豚肉製品としては予想を超えた値ではなかった。汚染が検出されたバッチがまだ市場に残っている製品については、その回収を業者に要請するよう EHO に指示した。

この調査では、3種類のサルモネラ血清型、*S. Typhimurium* (n=17)、*S. Brandenburg* (n=1) および *S. Bredeney* (n=1) が確認された。*S. Typhimurium* の分離株には7種類のファージタイプが確認された。そのいくつか (DT193、DT104、DT104b および U302) は、多くの場合ヒトのサルモネラ症の原因となることが知られている。このことから、生ソーセージは、不衛生に取り扱われたり加熱不十分だった場合は、ヒトのサルモネラ症の原因食品となる可能性があると考えられる。この点については、NSRL が本調査のあとに行った研究が裏付けのエビデンスを与えている。NSRL は、MLVA (Multi Locus Variable number tandem repeat Analysis) 法を使用し、動物 (ブタのとたいおよび糞便)、生ソーセージおよびヒトから分離された *S. Typhimurium* 分離株について、それらの間の類似性を見いだした。

ほとんどの EU 加盟国と同様、アイルランドのブタ群にはサルモネラが存在している。ポーク生ソーセージの製造過程にはサルモネラを除去する段階がない。したがって、最終製品にサルモネラが存在することは避けられないが、これを低レベルに制御することが重要なことである。ソーセージなどの生の豚肉製品の場合、消費者の健康のために重要なことは、ブタ群に存在するサルモネラを減少させることと、とさつ時の衛生状況を改善することである。これに加え、生肉を衛生的に取り扱い、完全に火を通すよう消費者を継続的に教育することが必須であるとしている。

<http://fsai.newsweaver.ie/newsletter/184q97638o6-urhr0a0gb6>

【記事・論文紹介】

食鳥処理時における七面鳥とたいの耐熱性カンピロバクターによる汚染

Contamination of turkey carcasses by thermotolerant species of *Campylobacter* during postslaughter processing

Wysok B, Uradziński J.

Pol J Vet Sci. 2009; 12(2): 259-62

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

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

第 35 週～第 36 週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

警報通知 (Alert Notifications)

フランス産粘土 (French green clay) のヒ素 (9.2、9.8 mg/kg) 及び鉛 (13、16、17 mg/kg) (通報国: 英国)、米国産ベントナイト粘土のヒ素 (3.2、4.4、4.2、12、13 mg/kg) 及び鉛 (34、36、37、38、39、40 mg/kg) (通報国: 英国、この他にフランス産 superfine green clay や米国産 French green clay などにヒ素及び鉛検出)、オーストリア産ミネラル飲料のヒ素 (15、17 mg/kg) 及び鉛 (5.2、5.4、5.5 mg/kg)、デンマーク産クロカジキの水銀 (2.050 mg/kg)、ウガンダ産トウガラシのオメトエート (0.039 mg/kg) 及びジメトエート (0.05 mg/kg)、ラトビア産油漬け燻製スプラットのベンゾ(a)ピレン (8.51 µg/kg)、ウクライナ産 sea-buckthorn 油のベンゾ(a)ピレン (2.6 µg/kg)、スペイン産レモンマフィンの高濃度プロピレングリコール (16 mg/kg)

情報通知 (Information Notifications)

ペルー産パプリカ粉のオクラトキシン A (72、65、85、75、87、71 µg/kg)、スリランカ産真空パックマグロ刺身のヒスタミン (488 mg/kg)、タイ産セロリのカルベンダジム (14.8 mg/kg)、中国 (香港) 産乾燥海藻の高濃度ヨウ素 (3871 mg/kg)、中国産 (ドイツ経由) 野菜漬け物の着色料タートラジン、サンセットイエローFCF、ポンソー4R/コチニールレッド A の未承認使用、スウェーデン産海藻入りサプリメント (錠剤) の非表示ヨウ素及び高濃度ヨウ素 (224 µg/kg、207 mg/kg)、中国産ステンレス製ナイフからのクロム (15 mg/kg) 及びニッケル (0.4 mg/kg) 溶出、タイ産未承認新規食品 *Pueraria mirifica* カプセル、日本産野菜漬け物の着色料タートラジン、サンセットイエローFCF 等の未承認使用、ドイツ産未承認新規食品ステビア・タブレット、英国産朝食シリアルからの 4-メチルベンゾフェノン (534 µg/kg)、メチル 2-ベンゾイル安息香酸 (128 µg/kg)、1-ヒドロキシシクロヘキシルフェニルケトン (31 µg/kg) の溶出、フランス産活きカニのカドミウム (3.65 mg/kg)

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産ステンレス製カトラリーからのクロム溶出 (0.98、1.40 mg/kg)、米国産食品サブ

リメント（一部がノコギリヤシ（saw palmetto）及びオオアザミ（*Sylibum marianum*）抽出物を含む）の未承認物質ヨヒンビン、シネフリン、ビンポセチン、中国産（英国経由）ビーフンの未承認遺伝子組換え米（Bt63）、中国産即席麺のアルミニウム（17.2 mg/kg）、モロッコ産イワシのヒスタミン（441 mg/kg）、クロアチア産酢漬けイワシのヒスタミン（323、277、473、195、246、299、273、325 mg/kg）
（その他、アフラトキシンや重金属汚染等多数）

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

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

1. 貝類の海洋性生物毒素（マリンバイオトキシン）－規制されている海洋性生物毒素の要約

Marine biotoxins in shellfish – Summary on regulated marine biotoxins
(26 August 2009)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902812884.htm?WT.mc_id=EFSAHL01&emt=1

欧州委員会は 2006 年 7 月、EU で規制されている海洋性生物毒素について、ヒト健康への影響及び分析法の観点から現行の EU 規制値を評価し、科学的意見を提供するよう EFSA に要請した。

EFSA はこれまでに、オカダ酸（OA）とその類似体、アザスピロ酸（AZA）グループ毒素、エソトキシン（YTX）グループ毒素、サキシトキシン（STX）グループ毒素、ペクテノトキシン（PTX）グループ毒素、ドーモイ酸（ドウモイ酸、DA）について科学的意見を採択した（*1）。欧州委員会は、これらの意見の結果を要約するよう、EFSA に要請した。

EFSA の科学的意見には、EU の規制値、EFSA が設定した ARfD（急性参照用量）、EU で販売されている貝類を摂取した場合の暴露量、現在利用できる分析法、認定された標準物質、加工の影響、類似物質の相対的毒性の強さなどに関する概要が記載されている。

これらの意見では、EFSA が設定した ARfD にもとづいた場合、OA、AZA、STX グループ毒素及び DA については、現行の EU 基準値が貝類摂取量の多い消費者の保護に十分でないとしている。一方、YTX 及び PTX グループ毒素については、EU の基準値は十分であるとした。

脂溶性生物毒素の公定法であるマウスバイオアッセイ（MBA）については、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）は、この試験法には欠点があり、結果のばらつきが大きい、検出能力が不十分、特異性が低いなどの理由から管理目的の手段としては適切でないとしている。

最近開発された代替試験法は、検出限界（LOD）がより低く、テスト（prevalidation studies）でも良好な結果が得られた。可能であれば分析法の性能基準を設定し、長期目標

としては分析機関間で精度管理試験を行うことが重要としている。

*1：これまでに採択された海洋生物毒素に関する EFSA の科学的意見

・オカダ酸

「食品安全情報」 No.4(2008)、 p.22

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200804.pdf>

・アザスピロ酸グループ

「食品安全情報」 No.22(2008)、 p.23

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200822.pdf>

・エソトキシン

「食品安全情報」 No.4(2009)、 p.23

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200904.pdf>

・加工の影響

「食品安全情報」 No.8(2009)、 p.22

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200908.pdf>

・サキシトキシングループ

「食品安全情報」 No.9(2009)、 p.22

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200909.pdf>

・ペクテノトキシン類

「食品安全情報」 No.14(2009)、 p.18

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200914.pdf>

・ドーモイ酸（ドウモイ酸）

「食品安全情報」 No.16(2009)、 p.21

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200916.pdf>

2. 食品香料—評価プログラムの概要（進行状況の表の更新）

Food Flavouring – Overview of the evaluation programme

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/flavouring/flavouringsubstance_overview_en.htm

欧州議会及び理事会規則(EC)2232/96 では、食品に用いられる香料のリスト作成について定めている。現在、登録されている香料化合物の評価作業が進められており、2010年12月31日までにリスト（ポジティブリスト）が作成される予定である。

香料グループ評価の進行状況の表（2009年8月27日時点）が以下のサイトに掲載されている。

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/flavouring/FlavouringGroupsEFSA_finalopinions_en.pdf

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

1. FSA は消費者に対し、一部の粘土ベースの飲料を避けるよう注意喚起

Agency warns consumers to avoid certain clay-based drinks (26 August 2009)

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

FSA は、ベントナイトなどの粘土をベースとした一部の銘柄の飲料 (clay-based drinks) に危険なレベルのヒ素及び鉛が検出されたため (*1)、当該飲料を飲まないよう消費者に注意喚起した。対象となる飲料の製品名やバッチ番号は本サイトにリストアップされている。FSA が検査したのはこれらの製品の一部のバッチのみであり、他のバッチや製品でも該当するものがある可能性がある。FSA は消費者に対し、粘土ベースの飲料について心配な場合は販売業者やメーカーに連絡し、それでもなお心配であれば摂取を避けてかかりつけの医師に相談するよう助言している。

*1 : 検出されたヒ素や鉛の濃度については、EU の RASFF (警報通知) の項を参照。

2. 残留動物用医薬品委員会の年次報告書が発表された

Veterinary Residues Committee annual report published (8 September 2009)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/sep/vetresidues>

残留動物用医薬品委員会 (VRC) の食品中残留動物用医薬品サーベイランス 2008 年次報告書が発表され、VRC の web サイトに掲載された。

FSA が特に注目した点として以下のようなものがあった。

- ・ 魚や甲殻類の残留動物用医薬品に関しては、RASFF への通知件数が 12%減少した。理由のひとつとして、いくつかの国で残留レベル低減のための効果的な対策がとられたことが挙げられる。
- ・ VRC は、チキンナゲットやチキンバーガーなどの輸入家禽製品中のクロラムフェニコール、抗コクシジウム剤、ニトロイミダゾール類、ニトロフラン類の調査を行った。これらの薬物は、EU で使用が禁止または制限されているものである。調査の結果、これらの物質が家禽製品の生産に使用されているという証拠は見つからなかった。

◇残留動物用医薬品委員会 (VRC : Veterinary Residues Committee)

<http://www.vet-residues-committee.gov.uk/>

食品中残留動物用医薬品サーベイランス 2008 年次報告書

Annual Report on Surveillance for Veterinary Residues in Food in the UK 2008

<http://www.vet-residues-committee.gov.uk/Reports/vrcar2008.pdf>

国のサーベイランス計画 (National Surveillance Scheme : NSS) では、37,971 検体を

採取し、41,432 件の検査を行った。法的基準/その他の基準（*Reference Points）を超過したのは 184 件（2007 年：110 件）で、そのうち 77 件（2007 年：49 件）については動物用医薬品の使用に起因するとみられる。健康上の懸念を生じる可能性があるものは 4 件であった。基準を超過した件数が 2007 年に比べ大きく増加しているが、これは主に新しい複数残留物分析法（multi-residue methods）の導入によるものであり、2007 年の結果と直接比較することはできない（例えば、2007 年は別々に分析していたイオノフォア系抗コクシジウム剤とナイカルバジンが同時に分析できるようになった）。

近年、最も違反率が高いのは家禽肝臓のナイカルバジンである。検査件数は、2007 年の 301 件に比べ 2008 年は 598 件と約 2 倍に増加したが、違反率は 2007 年の 6.6%に比べて 2008 年は 8.8%とわずかに増加した。違反件数（2007 年：20 件、2008 年：53 件）の増加分は主に、検査件数が増加したことによるものであった。この他、羊の尿のノルテストステロン、及び牛の尿のボルデノンとゼラノールの違反も増加したが、これも新しい分析法の導入と関係していると考えられる。

今回の NSS での知見から、全体として英国で承認されている動物用医薬品の使用はヒト健康上の懸念とはならないことが示された。ヒト健康上の懸念となる可能性があるとした 4 件は、いずれもフェニルブタゾンが検出された事例であった（ウシ血漿 1 検体、ウマ腎臓 2 検体、ウマ血漿 1 検体）。フェニルブタゾンは食用動物には使用してはならないとされており、食用ではないウマ及びイヌの治療用に使用できる。

Non-Statutory Surveillance Scheme（法律にもとづかないサーベイランス計画）では、1,320 検体を採取し 4,859 件の検査を行ったところ、輸入品 13 検体で Reference Points を超過した。このうち 6 検体は健康上の懸念の可能性はある。また、家禽製品の“brand name”調査として 100 検体を採取し、クロラムフェニコール、抗コクシジウム剤、ニトロイミダゾール類、ニトロフラン類について 300 件の検査を行ったが、いずれも基準に適合していた。

* Reference Points

この値を超えると、残留原因特定のための生産地の調査など何らかのフォローアップ調査が行われる。通常は Reference Points は法的な基準値である MRL であるが、MRL が設定されていない場合は、分析法の定量限界（LOQ）、アクションレベル、EU で禁止されている物質に設定される MRPL（Minimum Required Performance Limit）などが用いられる。

● 英国 CRD（Chemicals Regulation Directorate） <http://www.pesticides.gov.uk/>

1. 野生キノコの残留ニコチン：さらなる進展（情報更新：14/2009）

Nicotine Residues in Wild Mushrooms: Further Developments (01 September 2009)

http://www.pesticides.gov.uk/food_safety.asp?id=2778

CRD は“情報更新 10/2009” (2009 年 5 月 27 日) で、乾燥野生キノコに EC 規則 396/2005 で設定されたデフォルト (初期値) の農薬 MRL (最大残留基準) を超過するニコチンが検出されたと発表した (*1)。

欧州委員会は、EFSA の助言にもとづき、野生キノコ中のニコチンについて暫定ガイドライン値を設定した (生鮮野生キノコ : 0.04 mg/kg、ヤマドリタケ以外の乾燥野生キノコ 1.2 mg/kg、乾燥野生ヤマドリタケ 2.3 mg/kg)。欧州委員会は予防的措置として、“この値を超えるニコチンを含む野生キノコは販売してはならず、市場にあるものは回収し安全に廃棄すべき” としている。

EU 加盟国は、2009 年のシーズンにモニタリングプログラムを実施するよう求められている。モニタリングプログラムの目的は、デフォルトの MRL を超えるニコチンが検出された原因の検討、及び生鮮・乾燥キノコの正式な MRL の設定である。このプログラムのガイドラインについては、EU の SCFCAH (フードチェーン及び動物衛生常任委員会) の 6 月会合で合意された (*2)。

EU 加盟国は、合計 1000 検体の野生キノコ (輸入及び EU 各国産) について検査するよう求められている。各国の輸入 (主に乾燥) 野生キノコの検査数は、Eurostat のデータにもとづいて決められる。生鮮及び栽培ヤマドリタケ (ポルチーニを含む)、トリュフ、シャントレルなどは国産の検体に含まれる。検体は今年のシーズン (9 月/10 月) に採取し、検査結果は今年末までに欧州委員会に送ることになっている。

ガイドラインに準じて、英国 CRD は、輸入野生キノコ 20 検体、英国産野生キノコ 4 検体を検査し、結果を PRC (残留農薬委員会) のウェブサイトに掲載予定である。

委員会は、本モニタリング結果から、野生キノコ中に検出されたニコチンが天然に存在するバックグラウンドレベルのものか、汚染によるものか、あるいは農薬使用によるものが明らかになることを期待している。これまでニコチンは乾燥野生キノコにのみ検出されており、それらの検体の大部分は中国産であった。

CRD は、食品業者に対し、新しいガイダンス値を超えるニコチンを含むキノコが市場に出回らないよう残留ニコチン濃度の監視を求めている。もし現在ストックされているキノコや今秋採取されたキノコのモニタリングデータを入手した場合は、データ要約の提供を歓迎するとしている。

*1 : 「食品安全情報」 No.12 (2009)、p.20

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200912.pdf>

*2 : 「食品安全情報」 No.15 (2009)、p.16

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200915.pdf>

● 英国残留農薬委員会 (PRC : Pesticide Residues Committee)

http://www.pesticides.gov.uk/prc_home.asp

1. 2009年ブドウ調査：7月の結果

PRC 2009 Grapes Survey: July Results (27 August 2009)

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=2768>

16 検体を検査した結果、チリ産ブドウ 1 検体に MRL (0.05 mg/kg) を超えるメソミル 0.2 mg/kg が検出された。リスク評価の結果、幼児の場合は摂取量が ARfD (0.0025 mg/kg bw/day) を超過するため RASFF に通知したが、さらに詳細なリスク評価により、健康への有害影響はないことが示された。EU が設定した ARfD (0.0025 mg/kg bw/day) はヒトのデータを考慮していないが、JMPR は 2001 年、ヒトのデータをもとに ARfD (0.02 mg/kg bw/day) を設定している。当該検体は、すべてのグループ (幼児、乳児、ベジタリアンなども含む) で、摂取量が JMPR の設定した ARfD 以内であった。

● オランダ RIVM (国立公衆衛生環境研究所 : National Institute for Public Health and the Environment)

<http://www.rivm.nl/en/>

1. ナノテクノロジー展望：ヒトと環境への影響

Nanotechnology in perspective. Risks to man and the environment (2009-08-28)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/601785003.html>

RIVM の “KIR nano” (The Risks of Nanotechnology Knowledge and Information Centre) は、ナノ粒子への暴露によるヒト及び環境へのリスクについて報告書を発表した。報告では、医療、食品、消費者製品及び環境分野でみられる非分解性・不溶性の遊離ナノ粒子を中心に記載している。これまで集められたデータからはナノ粒子への暴露による有害影響の可能性を除外できないが、他の非ナノ化学物質と同様に、ナノ粒子のリスクを予測するにはさらに多くの情報が必要である。

現在、ナノ物質を含む多くの製品が市場に出回っており、これらの暴露や毒性に関する研究が必要であるが、答えを見つけなければならない研究上の課題は数多く、適切なデータを集めるには多くの時間がかかる。“KIR nano” は、これらの課題について、ヒトや環境のリスク評価に重要な情報に焦点を絞るよう推奨している。ナノ粒子に関する知見を増やし、研究の重複を避けるためにその知見を容易に入手できるようにすること、オランダが寄与すべき研究領域を決定すること、研究開発を支援すること、政府機関・研究機関・業界の協力を促進することなどが今後重要であるとしている。

◇報告書の要約 (英語、PDF、25 ページ)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/601785004.pdf>

◇報告書（英語、PDF、140 ページ）

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/601785003.pdf>

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

1. “スマートチョイス・プログラム（Smart Choices Program）” への文書

Letter to the Smart Choices Program（August 19, 2009）

<http://www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/LabelClaims/ucm180146.htm>

FDA が、“スマートチョイス（賢い選択）プログラム”（Smart Choices Program）の責任者に宛てた文書。

（FDA の文書から抜粋）

最近発表された“スマートチョイス”プログラムの「パッケージ前面（FOP：front-of-pack）の栄養表示に新しく“スマートチョイス”をつけた数百の製品がスーパーマーケットに登場」について。

我々（FDA）の理解では、“スマートチョイス・プログラム”は米国に最も新しく導入された任意の FOP 表示で、American Society for Nutrition と NSF International が運営している。“スマートチョイス”には 2 つの FOP 栄養表示があり、1 つは特定の栄養基準を満たしていることを意味するグリーンのチェックマーク、もう 1 つは 1 食あたりのカロリー及びパッケージに何食分入っているかの表示である。FDA と FSIS は、栄養表示や消費者への影響に関する研究の知見やデータを提供したが、このプログラムの設立には関与していない。

過去 5 年間に、食品表示に関して競合する多くの FOP シンボルができた。消費者研究の結果から、異なる基準にもとづくこれらのシンボルが消費者を混乱させることがあると示唆されている。したがって FDA は、FOP 表示においてはより標準化されたアプローチが有用であろうと認識している。しかしながら、“スマートチョイス・シンボル”はまだ始まったばかりであり、FDA はその状況や消費者の食品選択及び認識に関する影響をモニターし評価していく必要があると考えている。FDA と FSIS が懸念するのは、誤解を招く表示から消費者を十分に守れるほど FOP 表示システムの基準が厳しくない、米国食事ガイドラインと矛盾する、消費者に果実、野菜、全粒粉の代わりに高度に加工された食品や精製穀物の選択を促すなどの状況がみられるような場合である。

栄養表示に関して法的責任がある立場から、FDA の最大の関心は、消費者が商品を購入する際に健康的な食品の選択ができるように、正確かつ完全な情報を入手できる状況を確

保することである。FDA の消費者研究の結果から、消費者は FOP がある商品についてはパッケージの背面や側面にある栄養成分表示を見ない傾向があるため、FOP の表示やシンボルは消費者の健康的な食品選択の助けとなるものであることが必須である。FDA は今後も FOP 表示全体についての消費者研究を実施し、こうした表示の公衆衛生上の利点に関する評価を行っていく。

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

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

1. USDA は新しいグローバル農業貿易システムデータベースを発表

USDA Announces New Global Agricultural Trade System Database (August 26, 2008)

http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2009/08/0404.xml

米国農務省の FAS (Foreign Agricultural Service、海外農業局) は最近、“Global Agricultural Trade System” (GATS) と呼ばれる米国の農業貿易検索用データベースのサービスを開始したと発表した。GATS データベースは、これまでの米国貿易データシステム(一般ユーザーは FAS から利用できなかった)に代わるものであり、各税関地域の貿易データ、月別・年次別貿易データ(1967年～)、各州輸出データなどが含まれる。本データベースは、以下のサイトから利用できる。

◇ グローバル農業貿易システム (GATS)

Global Agricultural Trade System (GATS)

<http://www.fas.usda.gov/gats/default.aspx>

GATS には、農産物、魚製品、林産物、繊維製品に関する国際貿易統計(1989～現在)が収載されている。

2. USDA は遺伝子組換えパパイヤを規制解除

USDA Deregulates Genetically Engineered Papaya (Sept. 2, 2009)

<http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2009/09/gepapaya.shtml>

USDA の APHIS (動植物検疫局) は 9 月 2 日、遺伝子組換えパパイヤ X17-2 について科学的根拠を詳細に評価した結果、これを規制解除すると発表した。したがって今後、このパパイヤ及びその後代 (progeny) については、APHIS の規制監督を受けずに自由に移動でき栽培できる。

このパパイヤは、パパイヤリングスポットウイルス抵抗性を有するもので、フロリダ大学が規制解除を申請していた。APHIS は、同大学から提出された情報をもとに環境評価 (EA) 案を作成し、2008 年 6 月にパブリックコメントを募集していた (2008 年 9 月 2 日

まで)。APHIS は、科学的データの分析、パブリックコメント、環境評価の結果にもとづき、本パパイアの規制解除をした。

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

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

1. 企業宛て文書－強化していない精白小麦粉及び強化していない小麦粉を含む製品の販売禁止

Letter to Industry - Prohibition against the sale of unenriched white flour and products containing unenriched flour (June 29, 2009, Updated September 1, 2009)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/inform/flofare.shtml>

CFIA 及びカナダ保健省は、精白小麦粉 (white flour) 及びこれを含む食品の製造、輸入、販売に関連して以下の点を明確にしておくとして、関連企業に宛てた文書を発表した。

精白小麦粉へのビタミン B 群、鉄、葉酸の強化は義務であり、カナダにおける栄養素欠乏症の予防や栄養の質の維持・改善を目的とした強化プログラムの土台となるものである。小麦粉は、カナダ国民の大多数が日常的に摂取する食品に広く含まれることから、小麦粉への栄養素の強化は公衆衛生上の手段として用いられている。

すべての製造業者、輸入業者、販売業者は、製品がカナダの規制や関連するガイドライン等を遵守していることを確認する責任がある。カナダの Food and Drugs Act and Regulations (食品医薬品法及び規則) は、カナダで販売されるすべての食品 (国産、輸入品共) に適用される基本的な法律である。Food and Drugs Regulations (FDR、食品医薬品規則) では、すべての精白小麦粉及びカナダで販売されるすべての精白小麦粉含有食品 (パン、クッキー、ペストリーなど) は強化小麦粉を用いなければならないと定めている。

FDR により小麦粉に必ず強化しなければならない栄養素は、チアミン、リボフラビン、ナイアシン、葉酸、鉄である。また、任意で強化するのは、ビタミン B₆、パントテン酸、マグネシウム、カルシウムである。

カナダでは、強化していない精白小麦粉やそれらの製品の販売は認められていないが、唯一の例外はグルテンまたはデンプン製造用として販売される精白小麦粉である。

● 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. より健康的な油脂を選ぶ

Choosing healthier fats and oils (1 September 2009)

<http://www.foodstandards.gov.au/newsroom/factsheets/factsheets2009/choosinghealthierfat4441.cfm>

脂肪は、栄養成分表示には飽和脂肪及び総脂肪（トランス脂肪酸、多価不飽和脂肪及び一価（単価）不飽和脂肪も含む）として記載されている。食品に存在する総脂肪は、通常各種タイプの混合物で、食品により主たる脂肪の種類が異なる。栄養表示やその他の脂肪に関する健康強調表示を理解するためには、食品中のさまざまな種類の脂肪及びその役割を理解する必要がある。

飽和脂肪

飽和脂肪は、バター、乳製品、脂肪の多い肉類、持帰り用の揚げた食品、多くの加工食品で主要な種類の脂肪である。飽和脂肪は食事の必須成分ではなく、冠動脈心疾患の主なリスク要因である悪玉コレステロール(LDL)を増加させる傾向がある。

オーストラリア・ニュージーランド食品栄養ガイドラインの食事ガイドラインでは、総脂肪の摂取量を抑え、飽和脂肪の摂取量を制限することを推奨している。ほとんどの植物油では飽和脂肪の割合は高くないが、パーム油及びココナツ油は例外である。

一価/多価不飽和脂肪

一価不飽和脂肪は、血中コレステロール濃度を下げる働きがある。一価不飽和脂肪が多いのは、オリーブ油、キャノーラ油（ナタネ油）、マカダミア油、アボカド、ナッツ、「一価不飽和（monounsaturated）」の表示があるマーガリンである。

多価不飽和脂肪は、必須栄養素である。多価不飽和脂肪の重要な 2 つのタイプは、オメガ 6 脂肪酸及びオメガ 3 脂肪酸である。オメガ 6 脂肪酸の主な摂取源は、ヒマワリ油、紅花油、大豆油、ごま油、多価不飽和マーガリンなどである。またオメガ 3 脂肪酸が多いのは、キャノーラ油、マーガリン、魚介類である。

トランス脂肪酸

トランス脂肪酸は、チーズ、乳、バター、肉など一部の動物性食品に天然に含まれ、また植物油を水素添加（硬化）により固形化するマーガリンなどの製造過程でも生成する。トランス脂肪酸の多い食品は、悪玉コレステロール(LDL)を増加させるだけでなく善玉コレステロール (HDL) を減少させることが示されている。FSANZ は、オーストラリア心臓病協会や栄養士協会、食品業界などと協力して、食品中のトランス脂肪酸低減に取り組んでいる。

「コレステロールを含まない (no cholesterol)」、「飽和脂肪が少ない (low in saturated fat)」、「多価不飽和脂肪が多い (high in polyunsaturates)」など脂肪に関する強調表示をする場合には、栄養成分表にトランス脂肪酸をリストアップしなければならない。

コレステロール

コレステロールは、内臓、肉類、高脂肪乳製品、卵黄、腎臓などの動物性食品中に存在するが、植物性油脂中にはない。食品中のコレステロールは、血中コレステロール濃度を上げる（特に心疾患発症リスクの高い人で）。しかしながら、コレステロールによる血中コレステロール濃度の増加は、飽和脂肪やトランス脂肪を摂取した場合ほどは大きくない。

血中コレステロール濃度を下げるには、飽和脂肪を多価または一価不飽和脂肪に代えるのが有効である。

「コレステロールを含まない (cholesterol free)」など食品のコレステロールに関する強調表示は、その食品が脂肪を含まないという意味ではない。コレステロールは含まないが高脂肪という食品は多くある (例：油、アボカド、マーガリン)。

トランス脂肪及び飽和脂肪の摂取量を減らすにはどうすればよいか？

一般に我々のトランス脂肪酸摂取量は、WHO の推奨する 1 日の総摂取エネルギーの 1% 未満であるが、飽和脂肪の摂取量は 14% で、オーストラリア・ニュージーランドの推奨摂取レベル (8~10%) を大きく上回っている。

我々は、飽和脂肪の摂取量を減らす必要がある。総脂肪と飽和脂肪については、既に食品の栄養成分表に表示してある。健康的な食生活ガイドラインに従って、総脂肪の摂取量を減らし、トランス脂肪酸や飽和脂肪の摂取量を制限することができる (栄養成分表示をチェックして総脂肪の少ない食品を選び、揚げもの、高脂肪乳製品、脂肪の多い肉・パイ・パテを減らすなど)。

油脂の表示

「植物油で調理 (cooked in vegetable oil)」などわかりにくい強調表示には注意すること。例えば、ビスケットや揚げたファストフードに使われているパーム油は、植物性でコレステロールを含まないが、約 50% が飽和脂肪である。

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

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

1. 葉酸強化に関する情報

Folic acid fortification

<http://www.nzfsa.govt.nz/hot-topics/folic-acid.htm>

食品安全大臣 Kate Wilkinson は 8 月 27 日、パンの葉酸強化の義務化を 2012 年 5 月 31 日まで延期することに決定したと発表した。したがって食品基準が改正され、2009 年 9 月 25 日以降、メーカーはパンへの任意の葉酸強化が認められる。

◇食品安全大臣の声明 (ニュージーランド国会 (ビーハイブ) 公式サイトに掲載)

政府は葉酸強化を延期

Government defers folic acid fortification (27 August, 2009)

<http://www.beehive.govt.nz/release/government+defers+folic+acid+fortification>

食品安全大臣 Kate Wilkinson は 8 月 27 日、パンの葉酸強化の義務化を 2012 年 5 月まで延期すると発表した。現時点では葉酸強化について任意のプログラムを導入する予定である。大臣は、「124 件の提出書類を検討した結果、義務化は保留とすることがベストだと

決定した。葉酸が女性の健康に有益であり、神経管欠損を予防できるという公衆衛生関係者の主張には同意するが、一方、強化されているパンや強化されていないパンを自分で選びたいと考える消費者が圧倒的に多いことも理解している。」と述べた。大臣は前日、製パン業界の代表者に会った。業界は女性（特に出産適齢期の女性）の葉酸摂取量増加を目的とした任意の強化計画を準備している。大臣は、来月、小児科学会や製パン協会との会合を開き、どのようなパンを強化すれば最も大きな効果が得られるか協議する予定である。穀物類やオレンジジュースなど一部の食品については、既に葉酸が強化されている。

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

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

1. ガムに用いられた酸化防止剤の表示（2009-08-28）

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do;GONEWSSID=1T1lKb1QfPpinlX9pibNFvyTT1b9nTmjbj8ZnLtXVQDjGKTdy2ZV!1991970853?act=detailView&dataId=155368775§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品医薬品安全庁は、「食品等の表示基準」の改正を立案予定であると発表した。早ければ今年 12 月から、ガム包装紙にガム添加物である酸化防止剤の表示が義務化される。「ガムベースに使用された添加物」については、「ガムベース」と一括表示する規定を改正し、酸化防止剤など添加物を使った場合には必ずその名称を表示することになる。冷凍ケーキなど一部冷凍食品を解凍し流通・販売する場合には、「解凍日」と「解凍してからの流通期限」を表示するように変更される。さらにこのような製品には「一度解凍した製品であるため再冷凍を禁止する」との注意を表示しなければならない。また、加熱調理用ガラス食器については直火用・オーブン用・電子レンジ用など用途別に表示し、加熱調理用ガラス食器以外のガラス食器には“加熱調理をしてはならない”との注意を表示するようにした。

2. 異物に関する消費者の苦情を受けた食品業者への報告義務化（2009-08-25）

http://kfda.korea.kr/gonews/branch.do;GONEWSSID=1T1lKb1QfPpinlX9pibNFvyTT1b9nTmjbj8ZnLtXVQDjGKTdy2ZV!1991970853?act=detailView&dataId=155367264§ionId=p_sec_1&type=news&flComment=1&flReply=0

食品製造業者・販売業者は、今後異物に関する消費者からの苦情を受け付けた場合、各地方自治体に報告しなければならない。食品医薬品安全庁は、8 月 12 日に食品衛生法施行規則が改訂されたため、「報告対象異物の範囲及び手続き・調査などに関する規定(案)」を 9 月中旬に告示する予定である。

報告対象異物（食品衛生法施行規則第 60 条）には、金属、ガラス破片など人体に直接的な損傷を与える可能性がある異物、寄生虫及び動物の死体など嫌悪感を与える異物、その

他、摂取に不適切であると食品医薬品安全庁が認める異物などがある。

消費者から異物に関する苦情を受け付けた食品業者は速かに地方自治体に報告しなければならない。地方自治体に報告された異物のうち、金属性異物やガラス破片など人体に直接的な損傷を与える可能性がある異物、及び動物の死体のような嫌悪感を与える異物は食品医薬品安全庁に報告され、詳細に調査した後に結果が調査機関から消費者に知らされる。

この規定(案)は、関連業界、学界、消費者団体などからの意見を受けて検討中である。

● 香港政府ニュース

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

1. アイスクリームに細菌汚染

Ice-cream treats found contaminated (August 27, 2009)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/090827/txt/090827en05004.htm>

食品安全センターは、食品の月例検査報告を行った。アイスクリームバー5 検体から基準を超える大腸菌群が検出された。また、メカジキ刺身 1 検体、マグロ刺身 1 検体、魚切り身 1 検体から、基準値 (0.5 ppm) を超える 0.68~1.3 ppm の水銀が検出された。カニ 1 検体からは基準値 (2 ppm) を超えるカドミウム 12 ppm が検出された。

生鮮牛肉 2 検体からは 87 ppm 及び 120 ppm の二酸化イオウ、加工豚肉 1 検体からは 3,700 ppm の安息香酸が検出された。これらの物質は肉への使用が認められていない。チルド豚膝肉からはクレンプテロール 0.0038ppm が検出された。

【その他の記事、ニュース】

● EurekaAlert (<http://www.eurekaalert.org/>) から

ヒ素の排出能力には大きな個人差

People vary widely in ability to eliminate arsenic from the body (26-Aug-2009)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2009-08/acs-pvw082609.php

Chemical Research in Toxicology の 9 月 21 日号に発表された論文によれば、ヒ素を体内から排出する能力には大きな個人差がある。アルセノシュガーを摂取したボランティアの尿中排泄を調べたところ、摂取したヒ素の 90%以上を排出する人もおり、わずか 4%の人もいた。

Individual Variability in the Human Metabolism of an Arsenic-Containing Carbohydrate, 2',3'-Dihydroxypropyl 5-deoxy-5-dimethylarsinoyl-β-d-ribose, a

Naturally Occurring Arsenical in Seafood

Reingard Raml et al.,

Chem Res Toxicol. 2009 Jul 23. [Epub ahead of print]

● ProMED-mail から

ミツバチのコロニー崩壊疾患 (CCD) について—米国

Colony collapse disorder, apis - USA: cause (26-AUG-2009)

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:4486251269429296::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,78950

(Source : The-Scientist, 24 Aug 2009)

米国農務省 ARS (Agricultural Research Service) とイリノイ大学の科学者によるゲノムワイドマイクロアレイを用いた新しい研究によれば、米国で 3 年以上にわたって発生している CCD のミツバチ群の内臓 (guts) に大量の異常なリボソーム RNA (rRNA) の断片が見つかった。このことは、感染を防御する蛋白質の合成能力の低下を意味する。著者によれば、CCD は単一のウイルスや環境要因ではなく複数のウイルスによって起きている可能性がある。本研究では、CCD コロニーのミツバチで農薬応答遺伝子発現に有意な上昇は見られなかった。

◇論文

Changes in transcript abundance relating to colony collapse disorder in honey bees (*Apis mellifera*)

Reed M. Johnsona, Jay D. Evans, Gene E. Robinson and May R. Berenbaum

Proc Natl Acad Sci U S A. 2009 Aug 24. [Epub ahead of print]

◇関連情報

Honey Bees with Colony Collapse Disorder Show their Genes (August 24, 2009)

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2009/090824.2.htm>

● CDC MMWR

意図しないマリファナ中毒—、ロサンゼルス、カリフォルニア、2009

Inadvertent Ingestion of Marijuana --- Los Angeles, California, 2009

September 4, 2009 / 58(34):947-950

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5834a2.htm>

2009年4月8日、保健当局からロサンゼルス警察に入った連絡によれば、幼稚園の先生の集団が、3日前に露店で買ったブラウニーを食べ、吐き気、めまい、頭痛、しびれ、指がちくちくする感じなどを訴えた。警察と保健当局の合同調査の結果、ブラウニーからカナビノイドが検出された。被害者の尿と血液から、マリファナの代謝物である 11-ノル-9-

カルボキシ- δ -9-テトラヒドロカンナビノール(THC-COOH)が検出された。

今回の知見から、食中毒の原因物質としてマリファナ汚染の可能性も考慮する必要があること、及び公衆衛生と法執行機関との共同調査の有用性が示された。

【論文等の紹介】

1. カナダ国民における市販食品及びレストランの食事によるパーフルオロオクタンスルホン酸、パーフルオロカルボン酸及びフルオロテロマー不飽和カルボン酸の過去の食事暴露量

Historic Dietary Exposure to Perfluorooctane Sulfonate, Perfluorinated Carboxylates, and Fluorotelomer Unsaturated Carboxylates from the Consumption of Store-Bought and Restaurant Foods for the Canadian Population.

Ostertag SK, Chan HM, Moisey J, Dabeka R, Tittlemier SA.

J Agric Food Chem. 2009 Aug 21. [Epub ahead of print]

2. パーフルオロ化合物：西欧諸国における一般住民の暴露評価

Perfluorinated compounds--exposure assessment for the general population in Western countries.

Fromme H, Tittlemier SA, Völkel W, Wilhelm M, Twardella D.

Int J Hyg Environ Health. 2009 May;212(3):239-70.

3. 欧州のカドミウムレベル：ヒトの健康への意味

Cadmium levels in Europe: implications for human health.

Pan J, Plant JA, Voulvoulis N, Oates CJ, Ihlenfeld C.

Environ Geochem Health. 2009 Aug 18. [Epub ahead of print]

4. フランス産の魚貝類の消費者におけるヒ素の食事暴露量とバイオマーカー

Dietary exposure and biomarkers of arsenic in consumers of fish and shellfish from France.

Sirot V, Guérin T, Volatier JL, Leblanc JC.

Sci Total Environ. 2009 Mar 1;407(6):1875-85.

5. 瓶詰め金属蓋のPVCパッキンから油分の多い食品への移行メカニズムに関するさらなる知見

Further insights into the mechanism of migration from the PVC gaskets of metal

closures into oily foods in glass jars

N. Graubardt; M. Biedermann; K. Fiselier; L. Bolzoni; C. Cavalieri; K. Grob

Food Addit Contam, 2009 26(8) 1217-1225

以上
