

食品安全情報 No. 20 / 2009 (2009. 09.24)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

食品微生物関連情報
食品化学物質関連情報

--- page 1
--- page 19

食品微生物関連情報

【国際機関】

● 国際獣疫事務局 (OIE)

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

英国（北アイルランド）のブタ群におけるパンデミックインフルエンザ A H1N1 (2009)アウトブレイク

18/09/2009: Pandemic Influenza A H1N1 (2009), United Kingdom (Immediate notification)

Weekly Disease Information, Vol. 22 - No. 39

24 Sep, 2009

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

北アイルランドのブタ群で確認されたパンデミックインフルエンザ A H1N1 (2009)アウトブレイクの詳細報告。

アウトブレイク 1 (Greenhill, NORTHERN IRELAND)

アウトブレイク発生日：2009 年 9 月 1 日（9 月 18 日現在、継続中もしくは終息日情報未報告）

感受性動物数：5,000 頭、症例動物数：4,500 頭、死亡：5 頭（感染率 90%、死亡率 0.1%）

ベーコン生産用ブタ群約 5,000 頭（母ブタ 600 頭）。最終仕上げ段階のブタが最初に発症し（9 月 1 日）、その他のブタがその後 3～4 日中に発症。9 月 7 日頃に分娩（妊娠）ブタ（farrowing sows）が食欲減退を示したが数日で回復した。現在は最近離乳したばかりの子ブタだけが症状（咳）を呈している。

感染源は不明もしくは不確定である。この群は孤立した群であり、群を出ていくブタはすべてとさつされている。また群に導入されるのは若い（未経産）雌ブタ（gilts）のみで

ある。今回のアウトブレイクとヒトのインフルエンザ症例との関連は確認されていない。
対策として、感染ブタに対して経口抗生物質投与による治療が行われている。

(本号「北アイルランド農業地方開発局」にも関連情報有り)

http://www.oie.int/wahis/public.php?page=single_report&pop=1&reportid=8451

【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. Ippolito International, LP 社がサルモネラ汚染の可能性があるほうれん草を全米およびカナダで自主回収

Ippolito International, LP Voluntarily Recalls Bunch Spinach Because of Possible Health Risk Nationwide and Canada

September 18, 2009

カリフォルニア州 Salinas の Ippolito International, LP 社が、サルモネラ汚染の可能性があるほうれん草束 1,715 箱を自主回収している。このほうれん草は、米国農務省微生物データプログラムに従ってミシガン州農務局が行った通常の抜き取り検査で陽性となった。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。回収対象の 1,715 箱のうち、1,515 箱は「Queen Victoria」ブランドで、アラバマ、アリゾナ、カリフォルニア、フロリダ、ジョージア、イリノイ、インディアナ、ケンタッキー、ミシガン、ミネソタ、ニュージャージー、ニューヨークの各州、およびカナダのブリティッシュコロンビア、オンタリオ、マニトバ州の小売店、食品サービス業者および卸売業者に販売された。200 箱は「Tubby」ブランドで、カリフォルニア州およびニューヨーク州で小売店、卸売業者に販売された。

(本号「カナダ食品検査庁 (CFIA)」にも関連情報有り)

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm182964.htm>

2. Kilwin's Quality Confections 社がチョコレートがけピーナツを回収

Kilwin's Quality Confections, Inc. Conducted Nationwide Recall of Chocolate-Covered Peanuts Because of Possible Health Risk

September 10, 2009

ミシガン州 Petoskey の Kilwin's Quality Confections 社が、サルモネラ汚染の可能性があるとして、2009 年 4 月 1 日より前に販売した 7 オンス入り包装およびバルクのチョコレートがけピーナツを回収している。対象製品は、ミシガン、フロリダ、イリノイ、ウィスコンシン、コロラド、ロードアイランド、ジョージア、メリーランド、ペンシルバニア、

テネシー、ノースカロライナおよびサウスカロライナ州にある Kilwin's 社の小売店で販売された。この製品の喫食による患者の報告はない。Kilwin's 社へのピーナツ納入業者が、納入ピーナツが 2009 年 2 月の Peanut Corporation of America (PCA) 社のサルモネラ汚染による回収の対象製品であったことを確認した。Kilwin's 社の小売店で 2009 年 4 月 1 日以降に販売された製品は回収対象ではない。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm182067.htm>

3. Muranaka Farm 社がサルモネラ汚染の可能性があるパセリ製品を自主回収

Muranaka Farm, Inc. Voluntarily Recalls 60 Count Bunched Parsley Because of Possible *Salmonella*

September 11, 2009

Muranaka Farm 社（カリフォルニア州 Moorpark）は、サルモネラ汚染の可能性があるパセリ 60 束入り 1,005 ケースを回収している。

対象製品は以下の 10 州（ケース数）で販売された：アリゾナ（30）、カリフォルニア（574）、コロラド（35）、フロリダ（60）、アイオワ（3）、イリノイ（1）、ミズーリ（7）、テネシー（5）、テキサス（278）、ウィスコンシン（12）。対象製品は小売店で販売されたか、もしくは食品サービス業者に納品された。対象製品の喫食による患者発生は報告されていない。

今回の回収は、同社が FDA の協力のもとに実施した自主的サンプル検査において、最終製品からサルモネラ菌が検出されたため行なわれた。Muranaka Farm 社は、引き続き FDA と協力してこの問題に対処する。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm182092.htm>

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

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

消費者向けの新しい食品安全ウェブサイトがスタート

USDA and HHS Unveil New Food Safety Consumer Web Site

September 9, 2009

オバマ政権下で発足した食品安全作業部会の共同議長である Vilsack 農務省（USDA）長官と Sebelius 保健福祉省（HHS: Health and Human Services）長官が、消費者向けの新しいウェブサイト（www.foodsafety.gov）の開始を発表した。このサイトには食品安全や食品の回収に関する最新情報が集められており、消費者にとって便利な情報源となるよう設計されている。食品の安全な取り扱いのコツ、食品の回収情報、主要機関からの最新のニュースなど、食品や食品安全に関する重要な情報を取り扱っている連邦政府の全機関からの情報を収載している。消費者は登録することで、食品回収情報や安全でない可能性が

ある食品の情報等を電子メールや RSS により受けることができる。将来的には携帯電話等への通知も可能となる予定である。また、PC 上にプログラム (Widget) をダウンロードすることで、更新された最新の食品回収情報等を即座に知ることができる。

http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2009/09/0429.xml

● 米国農務省農業研究局 (USDA ARS: United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service)

<http://www.ars.usda.gov/main/main.htm>

米国農務省農業研究局 (USDA ARS) の最近の研究成果 : 2009 H1N1 インフルエンザウイルス

Recent ARS Research Results: 2009 H1N1 Influenza Virus

Last Modified: 09/21/2009

(プロジェクト 1、2 は「食品安全情報 No.13/2009 (2009.06.17)」にて紹介)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>

プロジェクト 3

30 頭のブタを用いた 2009 A/H1N1 インフルエンザウイルスの病原性研究

Project 3: Thirty-pig pathogenesis study with 2009 A/H1N1 influenza virus isolates from California and Mexico

カリフォルニア州でヒトから分離された株 (A/CA/04/2009) およびメキシコでヒトから分離された株 (A/Mexico/4108/2009) を用いて病原性研究を行った。豚インフルエンザウイルスに感染していない 5 週齢の交配種のブタ、合計 30 頭に上記分離ウイルス 2 株を各株 15 頭ずつ接種した。ブタのヒト由来ウイルスに対する感受性を検討するとともに、パンデミック 2009 A/H1N1 インフルエンザウイルスに感染したブタの肉、血液および各組織が感染性ウイルスを含んでいないかどうかを検討した。接種ブタの臨床徴候を毎日観察し、接種後 3、5 および 7 日後に、最も感度の高いウイルス検出法を用いて、鼻腔拭き取り検体および肺、扁桃、鼠径リンパ節、肝臓、脾臓、腎臓、骨格筋 (ハム)、結腸内容物の新鮮検体を検査した。2009 A/H1N1 インフルエンザの生きたウイルスは感染ブタの気道からのみ検出され、その他の組織への拡散やその他の組織内での増殖は認められなかった。

<http://www.ars.usda.gov/2009H1N1/project3.pdf> (プロジェクト 3 の詳細情報)

<http://www.ars.usda.gov/2009H1N1/>

-
- 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/>

カリフォルニア州の食品会社がリステリア汚染の可能性があるブリトー製品を回収
California Firm Recalls Beef and Bean Burritos for Possible *Listeria* Contamination
September 11, 2009

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Windsor Foods 社 (カリフォルニア州 Riverside) が *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性がある牛肉と豆のブリトー製品、およそ 2,268 ポンド (約 1 トン) を回収していると発表した。

対象製品は、個包装され、18 ポンド入りバルクケースで販売された BUTCHER BOY RED CHILE BEEF & BEAN BURRITOS で、ラベルを以下のサイトで確認できる。

http://www.fsis.usda.gov/images_recalls/049_2009_labels.pdf

汚染の可能性は Windsor Foods 社の検査で明らかになった。対象製品の喫食による患者の発生は FSIS に報告されていない。

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_049_2009_Release/index.asp

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

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

1. 複数の州でリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染患者が発生

Listeria monocytogenes Cases in Several Provinces

September 21, 2009

Listeria monocytogenes の同一株への感染患者 6 人が報告されている。この株は一般的にみられる株であることから、感染源が同じであるかどうかは不明である。各患者について原因を調べ、共通の感染源の有無を明らかにする調査を行っている。患者のうち 1 人が死亡し、リステリア症がこの患者の死亡に関連していた。

http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/listeria/listeria_20090921-eng.php

2. パプアニューギニアのコレラアウトブレイク

Cholera, flu outbreaks in Papua New Guinea

CCDR Weekly, Infectious Diseases News Brief

September 11, 2009

パプアニューギニアでコレラのアウトブレイクが発生し、少なくとも 5 人が死亡、さら

に約 80 人が感染している。アウトブレイクは北部海岸沿いのモロベ州 (Morobe Province) の 2 つの村で発生した。今回のアウトブレイクは世界保健機関 (WHO) によって公式に確認された同国で最初のコレラ発生であり、Sasa Zibe 保健相はアウトブレイク封じ込めの緊急対策を呼びかけた。アウトブレイクは非加熱の貝類の喫食により発生したと考えられている。

情報源：2009 年 8 月 31 日付 CBC News (以下のサイト)

<http://www.cbc.ca/health/story/2009/08/31/cholera-papua-new-guinea-flu.html?ref=rss>

<http://www.phac-aspc.gc.ca/ccdrw-rmtch/2009/ccdrw-rmtcs3609-eng.php#c>

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

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

1. 「Queen Victoria」ブランドの生鮮ほうれん草にサルモネラ汚染の可能性

Queen Victoria Bunched Fresh Spinach May Contain *Salmonella* Bacteria

September 18, 2009

米国で自主回収されているサルモネラ汚染の可能性のあるほうれん草束がカナダに出荷されており、カナダでも自主回収が行われている。対象は「Queen Victoria」ブランドの製品である。

製品が販売された州	販売日
オンタリオ	2009 年 9 月 8 日～17 日
ブリティッシュコロンビア、サスカチュワン およびマニトバ	2009 年 9 月 5 日～17 日

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。

(本号「米国食品医薬品局 (US FDA)」にも関連情報有り)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090918e.shtml>

2. カナダ政府が食品安全の改善に向けて行動計画

Government of Canada Takes Action to Improve Food Safety

September 11, 2009

カナダ政府はカナダの食品安全システムを強化するため大規模な予算投入を行う。Ritz 農務相および Aglukkaq 保健相は、政府はカナダの食品安全システムに 7,500 万カナダドルを投入し、独立外部調査官 (Independent Investigator) Sheila Weatherill 氏による 57 項目の勧告にもとづいて行動すると発表した。

この新規予算投入により、将来の食品由来疾患アウトブレイクを予防、検出および処理する政府の能力向上が期待される。政府は特に以下の改善案を実行する。

- ・ 食品安全に携わる職員を 166 人増員し、そのうち 70 人を調理せずに喫食可能な肉製品（ready-to-eat-meat）の製造施設担当とする。
- ・ 食品安全調査へのサポート強化のため健康リスクアセスメントチームを 24 時間／週 7 日体制とする（24/7 availability）。
- ・ カナダ政府、州の部局間および関連機関の間の協力体制を強化する。
- ・ 食品由来疾患アウトブレイクの発生前および発生時に、被害を受けやすい集団とのコミュニケーションを円滑にする。
- ・ 全国レベルのサーベイランスシステムにより食品由来疾患アウトブレイクの可能性を検知する。
- ・ 食品安全調査における検査時間を短縮してアウトブレイクにより迅速に対応するため、食品中の *Listeria monocytogenes* およびその他のハザードの検出法を改善し、また、より多数の検体のリステリア検査ができるようにする。
- ・ カナダの食品検査システムに適切な予算（resources）が正しい優先順位に従って割り当てられているかを確認するため第三者による監査を実施する。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2009/20090911e.shtml>

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

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

1. サリー州の大腸菌 O157 アウトブレイク（更新情報）

E. coli O157 in Surrey: Update

23 September 2009

英国健康保護庁（HPA）は、サリー州の Godstone 農場で発生した大腸菌 O157 アウトブレイクの患者数が合計で 76 人になったと発表した。現在 5 人の小児患者が入院しているが全員症状は安定している（9 月 16 日時点では 14 人の小児患者が入院し、うち 4 人が重症であった）。

http://www.hpa.org.uk/webw/HPAweb&HPAwebStandard/HPAweb_C/1253205361738?p=1231252394302

2. サリー州の大腸菌 O157 アウトブレイク（9 月 16 日付更新情報）

E. coli O157 in Surrey: Update

16 September 2009

Horton Park Children's Farm を休園

Temporary Closure of Horton Park Children's Farm

Godstone 農場の関係農場（sister farm）である Horton Park Children's Farm（子供向

け農場)は、英国健康保護庁 (HPA) からの要請で Epsom and Ewell 行政区の環境衛生部局による検査を受けた。その結果、衛生管理が不十分であることが明らかになり、HPA は現地当局に対し農場を直ちに休園すると同時に問題点を改善するよう勧告し、農場が自主休園に同意したとの連絡を環境衛生部局から受けている。2009 年 9 月 16 日時点では、この農場への訪問に関連した大腸菌 O157 患者は報告されていない。

http://www.hpa.org.uk/webw/HPAweb&HPAwebStandard/HPAweb_C/1253114152484?p=1231252394302

3. サリー州 (イングランド) の大腸菌 O157 アウトブレイク (9 月 13 日付更新情報)

E. coli O157 in Surrey: Update

13 September 2009

サリー州の Godstone 農場で発生した大腸菌 O157 アウトブレイクについての続報。患者数は 36 人のままである。小児 12 人が引き続き入院中で、そのうち 3 人は依然として重症である。6 人の容態は安定しており、ロンドンの小児科専門施設で治療を受けた 3 人は自宅近くの病院に転院できるまで回復した。

英国健康保護庁 (HPA) は、Godstone 農場の休園に至るまでに起きた経緯を明確にするため以下のタイムラインを作成した。

- ・ 8 月 27 日 : HPA のサリー・サセックス支所 (HPU : Health Protection Unit) は、今回の大腸菌 O157 アウトブレイクの患者の最初の陽性検査報告を受けた。公衆衛生監視員 (Environmental Health officers) が調査を行い、その結果、当該患者が Godstone 農場を訪れていたことがわかった。
- ・ 8 月 28 日 : 公衆衛生監視員が Godstone 農場と連絡をとり、動物に触れた後および農場滞在中は手指を洗浄すべきという推奨を徹底する必要性を伝えた。
- ・ 9 月 1 日 : HPU にさらに 3 人の患者が報告された。これには 8 月 8 日に当該農場を訪れていた初発患者が含まれていた。公衆衛生監視員は HPA の調査チーム合同で行う当該農場の査察を 9 月 3 日に行うようセットした。
- ・ 9 月 3 日 : 公衆衛生監視員と HPA チームによる農場の査察が行われた。農場にはリスクの高い動物との接触を中止するよう勧告が行われた。この措置は過去の同様事例においてもとられており、この時点でのアウトブレイクの発生規模を考慮すると、妥当で、かつ効果的な対応であった。
- ・ 9 月 3 日 : HPU に新たに 4 人の患者報告があった。
- ・ 9 月 4~11 日 : HPU に追加の患者報告があったが、これらの患者はすべて、9 月 3 日の規制対策の勧告以前に当該農場を訪問しており、規制は効果的であったと推測された。
- ・ 9 月 11 日夕方 : HPU に 9 月 4 日に農場を訪れた患者の報告があり、農場の休園勧告に至った。この患者への感染経路は不明であったが、感染拡大から国民を保護する措置は明らかに必要であった。
- ・ 9 月 12 日 : 農場は休園になった。

http://www.hpa.org.uk/webw/HPAweb&HPAwebStandard/HPAweb_C/1252660020685?p=1231252394302

4. サリー州（イングランド）の農場で発生した大腸菌 O157 アウトブレイクの調査

Investigation of cases of *E.coli* O157 at Surrey Farm

12 September 2009

サリー州の Godstone 農場の入場者の間に発生した大腸菌 O157 アウトブレイクの調査を英国健康保護庁（HPA）が中心となり実施している。

HPA のサリー・サセックス支所は、地域の公衆衛生監視員、英国獣医学研究所（Veterinary Laboratories Agency）および Godstone 農場と協力し、同農場を訪問後に胃腸疾患を発症した 36 人の患者に対応している。

36 人の患者のうち小児 12 人は感染に伴う合併症により現在入院している。大腸菌 O157 感染は下痢症を起こし、乳幼児では腎不全を引き起こす場合がある。先週、農場は感染拡大のリスクを抑える対策をとったが、それにもかかわらず患者数が増加しているため、農場は感染源の詳細な調査を行うため休園に同意した。この農場では様々な動物に触れることができ、学校の休暇期間のピーク時には 1 日に最高 2,000 人が訪れる。

http://www.hpa.org.uk/webw/HPAweb&HPAwebStandard/HPAweb_C/1252660019696?p=1231252394302

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

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

英国におけるリステリア症の増加に関する報告書

Report examines increase in listeriosis in UK

14 September 2009

食品の微生物学的安全性諮問委員会（ACMSF: Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food）は、一般からの意見聴取を経て、英国におけるリステリア症の増加に関する報告書を発表した。

主に 60 歳代以上の層においてリステリア症患者の数が増加したため、英国食品基準庁（FSA）は、独立した科学諮問委員会である ACMSF に患者数の増加の原因に関する見解を求めた。フランス、ドイツなど他の欧州諸国でもリステリア症患者が増加していると報告されている。

ACMSF はこの報告書において、60 歳代以上の層でのリステリア症の増加の原因に関する以下の 4 つの仮説を検討している。

- ・ 60 歳以上の感染しやすい集団においてリステリア症の患者数が増加したのは、症例の診

断率の向上と何らかの関連がある。

- ・ *Listeria monocytogenes* の病原性が強くなり、菌血症を引き起こす能力の高い新しい株が出現した。
- ・ 近年にリステリア症患者数に顕著な増加が見られた集団は、リステリア感染に対する感受性が強くなった。
- ・ リステリア菌への暴露レベルが上昇した。

この報告書は、ハザードを特定し、その性質を調べ、また、ハザードへの暴露を見積もるというリスク評価の観点から作成された。さらに ACMSF は、法による規制、食品業界への指導、および消費者への助言など、リスク管理についても検討している。

報告書には、以下のような提言が記載されている。

- ・ 欧州全域におけるサーベイランス、疫学調査および微生物学調査の実施
- ・ リステリア菌の病原性の違いに関する研究の実施
- ・ リステリア対策を有効なものにするための、食品中のリステリアに的を絞った能動的サーベイランスの継続
- ・ リスク管理のための、60 歳代以上の層（および感染しやすい集団）の食生活パターンに関する情報の入手
- ・ 60 歳代以上の層、およびそれらの人々の食事の世話をする者への、一般的な食品安全に関する助言
- ・ 高齢者の食品保存、食品取り扱い習慣についての社会科学研究委員会（SSRC: Social Science Research Committee、2008 年 4 月に設立された FSA 所属独立組織）による検討
- ・ 食品の *L. monocytogenes* 汚染の防止、もしくはその増殖の抑制のため、食品業界および行政当局への、温度と賞味期限の管理、衛生および洗浄、そして食品の製法の重要性の FSA による繰り返しの説明

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/committee/acmsflisteria.pdf>（報告書）

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

●英国環境・食糧・農村地域省(Defra: Department for Environment, Food and Rural Affairs, UK)

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

豚インフルエンザ最新情報：新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルスを北アイルランドのブタ群から確認

The novel H1N1 Influenza A virus has been confirmed in a pig herd in Northern Ireland.

Swine flu (Swine influenza): Latest situation

18 September 2009

(本号「北アイルランド農業地方開発局」「国際獣疫事務局 (OIE)」にも関連情報有り)

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/farmanimal/diseases/atoz/swine-flu/latest.htm>

●北アイルランド農業地方開発局 (Department of Agriculture and Rural Development, Northern Ireland)

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

1. 新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルス (動物衛生関連情報、9 月 23 日付情報)

Novel H1N1 Influenza A Virus - Animal Health

Last Updated 23 September 2009 (陽性検体数情報)

Last reviewed 22 September 2009 (その他情報)

ヒトにおいて流行している新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルスが北アイルランドのブタ群で確認された。このウイルスが人において蔓延している現状から、この検出は予想し得たものであるとしている。

(本号「国際獣疫事務局 (OIE)」にも関連情報有り)

表：新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルス検査結果、陽性検体数 (9 月 23 日現在)

検体送付日	検体数	検査結果確定日
2009 年 9 月 11 日	5	2009 年 9 月 17 日
2009 年 9 月 15 日	1	2009 年 9 月 19 日
2009 年 9 月 14 日	4	2009 年 9 月 23 日

http://www.dardni.gov.uk/index/animal-health/animal-diseases/swine-influenza-2/novel_h1n1_influenza_a_virus_results.htm (新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルス検査結果)

<http://www.dardni.gov.uk/index/animal-health/animal-diseases/swine-influenza-2.htm>

2. 新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルスのブタ群への感染を検査により確認

Test results indicate novel H1N1 influenza A virus identified in pigs

17 September 2009

北アイルランド農業地方開発局 (DARD) は検査を行っていたブタ群が新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルス陽性であることを確認した。9 月 11 日に民間の臨床獣医師 (Private

Veterinary Practice) から農産物バイオ研究所 (Agri-Food & Biosciences Institute) に送付された子ブタ群の検体が新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルス陽性であった。A 型をはじめとするインフルエンザウイルスは、北アイルランドや英国を含むブタ生産を行う全ての国で確認されている。このウイルスが人において蔓延している現状から、この検出は予想し得たものであるとしている。英国食品基準庁(UK FSA: Food Standards Agency, UK) は、新型 H1N1 インフルエンザ A ウイルスは消費者に対する食品安全リスクとはならないとしている。

(本号「国際獣疫事務局 (OIE)」にも関連情報有り)

<http://www.northernireland.gov.uk/news/news-dard/newsdard-170909-test-results-indicate.htm>

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

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

アイルランドの食品における人獣共通感染症病原体の調査

Checks for Zoonotic Agents in Food in Ireland

FSAI NEWS Vol 11 Issue 4

26/08/2009

2008 年は、サルモネラ属菌、好熱性カンピロバクター属菌、*Listeria monocytogenes* およびベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 汚染に関する食品検査を行なった。2006 年以降は、*Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) などその他の病原体や、ヒスタミン、ブドウ球菌エンテロトキシンなどの毒物汚染も人獣共通感染症報告システムの対象となっている。現時点では、人獣共通感染症データは抗菌剤耐性に関する情報を含んでいない。2008 年は、食品における人獣共通感染症病原体の汚染検査を合計で 135,645 件実施しており、件数は 2007 年と比べると 5%増加した。検体としては、製造過程もしくは小売店 (ケータリングを含む) のレベルで採集した生の食品およびそのまま喫食可能な調理済み食品を含んでいた。

検査件数が最も多かったのはサルモネラ属菌についてであり (120,467 件)、サルモネラ属菌は検査した検体の 0.5%に検出された。この汚染率は 2007 年の値と同じであり、2006 年の値 (0.2%) と比べると少し高かった。2008 年に調理済み赤身肉検体で汚染検体数が比較的多かったのは、食品加工施設で発生した *S. Agona* アウトブレイクと関連している可能性がある。血清型が決定されたサルモネラ菌 597 株のうち、192 株 (32%) は *S. Kentucky*、151 株 (25.2%) は *S. Typhimurium*、67 株 (11.2%) は *S. Agona*、27 株 (4.52%) は *S. Derby*、4 株 (0.67%) は *S. Enteritidis* であった。アイルランドのサルモネラ症は、通常、*S. Typhimurium* および *S. Enteritidis* によるものが大部分を占めていた。過去数年と同様、

2008 年の食品検体のサルモネラ汚染検査の大部分（88%）は企業によって行われた。

食品中のカンピロバクター属菌の検出率は大幅に低下しており、検査した食品検体の汚染率は 2007 年の 6.9%から 2008 年は 1,249 検体中 1 検体（0.08%）へと低下した。2008 年の低下は、加工レベルで採集される生の鶏肉の検体数の減少と関連している可能性がある。この検体は、過去数年間、比較的高いカンピロバクター汚染率を示していた。

Listeria monocytogenes の食品検体での陽性率は 0.81%で、2007 年の 1.5%から低下した。検査した 12,540 検体のうち、8,675 検体については定量的分析を行った。5 検体の菌数が調理済み食品に対する法的規制値（100 cfu/g）を超えていた。

VTEC は、2006 年および 2007 年には検査した食品のいずれからも検出されなかったが、2008 年は検査した 115 検体のうち 1 検体で VTEC O157 PT32 が確認された。検体はすべて小売店レベルで採集されたものであった。

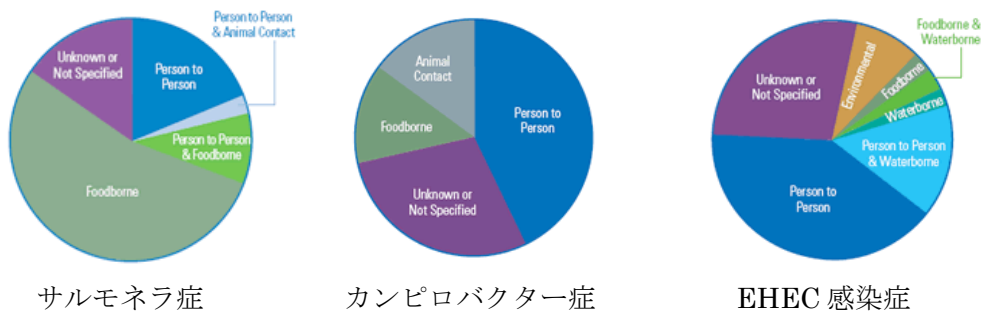
Cronobacter spp. (*Enterobacter sakazakii*) は検査数（350 件）が比較的少なく、検出できなかったが、ブドウ球菌エンテロトキシンは検査した 56 検体のうち 8 検体で検出された。ヒスタミンは 89 検体の検査を実施したが検出されなかった。

アイルランドでのヒト感染性疾患の伝播媒体としての食品

保健サーベイランスセンター（HPSC: Health Protection Surveillance Centre）が集計した 2008 年の暫定データでは、届け出伝染病のうちで、急性感染性胃腸炎（AIG : acute infectious gastroenteritis）が患者数において最も多く（4,186 人）、ノロウイルス（1,776 人）およびカンピロバクター症（1,752 人）の患者数の 2 倍以上であった。AIG の症例定義は、ロタウイルスおよび *Clostridium difficile* による疾患、および原因不明の感染性胃腸炎疾患である。

いくつかの届け出義務のある感染性胃腸疾患は、それらが脊椎動物からヒトへ自然感染するので、人獣共通感染症として分類されている。アイルランドおよび欧州連合（EU）全体で最も多く報告される人獣共通感染症はカンピロバクター症で、2 番目に多いのがサルモネラ症である。腸管出血性大腸菌（EHEC）（VTEC の一部で出血性下痢を起こす）およびリステリア菌の感染症など、その他の人獣共通感染症は、件数は多くはないが重大な健康被害をもたらす可能性があるため、厳密なモニタリングが行われている。

ヒトへの感染経路は常に特定できるわけではないが、アウトブレイクの場合は、その感染源を特定することができる可能性が高い。HPSC による 2008 年暫定アウトブレイクデータによると、食品はサルモネラ症の伝播において、カンピロバクター症や EHEC 感染症と比べて、より大きな役割を担っていることがわかる（図）。



図：アイルランド（2008 年）での人獣共通感染症アウトブレイクにおける感染源（HPSC の暫定データによる）。アウトブレイク件数と症例数は、サルモネラ症（22 件、78 症例）、カンピロバクター症（7 件、14 症例）、EHEC 感染症（41 件、117 症例）であった。図中の”Foodborne”が食品由来感染の割合を示す。

アイルランドではサルモネラ症の発生数がここ数年徐々に減少しており、HPSC による 2008 年暫定アウトブレイクデータは、これらの患者のかかなりの割合が汚染食品の喫食に関連していることを示唆している。一方で同データは、食品はカンピロバクター、EHEC などその他の重要な人獣共通感染症病原体の伝播においては、あまり大きな役割を担っていないことも示している。これらのデータは暫定的なものであり、アウトブレイク関連の症例数は全報告症例数の一部にすぎないことを考慮しなければならない。未報告の症例数は明らかになっていない。2008 年のアイルランドでは EHEC 症例のおよそ半数がアウトブレイク関連であるため、2008 年の暫定 EHEC アウトブレイクデータは全体を代表するデータと見なすことができる。また、アウトブレイクデータによって示された感染源の傾向は、カンピロバクター属菌および EHEC と比べサルモネラ属菌による汚染率が高いことを示す食品検体データと概ね一致する。

<http://fsai.newsweaver.ie/newsletter/1op2fm4zwyg-urhr0a0gb6>

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

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

研究セミナー要旨：子牛の下痢とクリプトスポリジウム

Research seminar 8.9.2009: Calf diarrhoea and *cryptosporidiae*

September 7, 2009

フィンランドでは、クリプトスポリジウムについて、様々なプロジェクトで採集された健康な子牛の糞便検体および子牛の下痢臨床検体を用いた検査が行われてきた。近年では、新しい検体と以前の検体の種の特定は、リボソーム RNA 遺伝子領域の PCR 産物の制限酵

素断片長多型 (SSU rRNA PCR-RFLP) により行われている。

2001 年から 2007 年、子牛飼育ユニットの健康な子牛からは全般的に少量のクリプトスポリジウムしか検出されなかった。63 検体について種の特定制を行ったところ、最も頻繁に見られたのは *C. bovis* および *C. ryanae* であり、*C. parvum* は検出されなかった。2002 年から 2008 年に大規模酪農場の子牛から採集した 17 糞便検体の検査でも *C. parvum* は検出されなかった。

2009 年、肉牛飼育を行っている 6 農場から検体を採集してクリプトスポリジウムの検査を行った。2 農場でロタウイルス感染によって下痢を呈している子牛が見つかった。クリプトスポリジウムも検出されたが、陽性の 18 検体はすべて非病原性の種のみを含んでいた。

子牛の下痢に関するフィンランドの調査で、2 カ月齢未満の子牛由来の全検体についてクリプトスポリジウムの検査を行った。かなりの量のクリプトスポリジウムが検出されることはほとんどなかった。2003 年からは保存用の ZN 染色陽性検体を用いてクリプトスポリジウムの種が決定された。最も多く検出されたのは非病原性の *C. bovis* および *C. ryanae* で、*C. parvum* は 9 農場からの検体に検出された。このうち、7 農場からの検体は最近 2 年間に陽性とされたものである。ほとんどの農場でロタウイルスやアイメリアなどの下痢症病原体が検出された。2 農場が酪農場で、その他は肉牛の飼育農場であった。

C. parvum には複数のサブタイプがある。*C. parvum* のサブタイピングに最も多用される方法は gp60 の塩基配列の解析であり、その結果によってサブファミリー (IIa、IIb、IIc など) とサブタイプ (IIaA16G1R1 など) が特定される。ウシから分離される *C. parvum* は多くはサブファミリー IIa に属し、IIc および III に属するものは少ない。IIaA15G2R1 サブタイプが特に多く、一部の国ではウシのみではなくヒトにもみられる。個々のサブタイプの出現に地理的変動があることがわかっている。

6 農場で検出された *C. parvum* 8 株に、gp60 塩基配列によるサブタイピングを行った。4 農場にはサブファミリー IIa (サブタイプは 2 種類) が、2 農場にはサブファミリー IIc (サブタイプは異なる) が見いだされた。今のところ、複数の国で見つかっているサブタイプ IIaA15G2R1 は検出されていない。フィンランドの子牛から検出されたサブタイプは、他国の家畜やヒトからも見つかっている。

http://www.evira.fi/portal/en/research_on_animal_diseases_and_food/current_issues/?bid=1711

● 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 (23) (22)

September 21 & 13, 2009

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
アフガニスタン	9/14	北部 Samangan 東部 Nangarhar など 11 州	過去 2 ヶ月間	673～（コレラ または急性水様性下痢）	28（コレラ または急性水様性下痢）
ケニア	9/10	Turkana	8/20～		約 13
	9/7	Laisamis、Marsabit Nairobi		6	8
エチオピア	9/7	全国各地	過去 3 週間	18,000（コレラ その他の下痢 症）	
	9/7	Addis Ababa	8/17 ～ 8/23	2,330（急性水 様性下痢）	22
ジンバブエ	8/25	Manicaland 州	当週	12	
ナイジェリア	8/22	Adamawa 州	過去 5 日間	138	13
パプアニューギニア	9/7	Morobe 州	7 月末 ～	130	12
	8/31	Morobe 州		～800	40～
インド	9/11	Mumbai	過去 2 日間	9	
	9/10	Gujarat 州		1	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
シンガポール	9/10		前週	2,990	
コンゴ民主共和国	9/14	North Kivu 州	過去 3 ヶ月間		26

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ウクライナ	9/10	Jankoy 市	9/10～	20	
パプアニューギニア	9/7	Morobe 州	8 月		約 40

ギニア					
-----	--	--	--	--	--

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3006767378741186::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,79333

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3006767378741186::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,79210

【記事・論文紹介】

1. イタリア南部にける食鳥処理場の鶏のとたいのカンピロバクター汚染率

Detection of *Campylobacter* from poultry carcass skin samples at slaughter in Southern Italy

Pepe T, De Dominicis R, Esposito G, Ventrone I, Fratamico PM, Cortesi ML,
J Food Prot. 2009 Aug;72(8):1718-21

カンピロバクターは下痢を呈する急性胃腸炎の原因となる重要な食品由来病原菌であり、出血、発熱、腹痛および嘔吐を伴うこともある。カンピロバクター属菌は哺乳類および鳥類の腸管に定着し、ヒトの感染源は未殺菌乳、汚染水、ペットとの直接接触、食品（特に鶏肉）などである。ヒトが感染するのは主に *Campylobacter jejuni* および *C. coli* である。食鳥処理場で鶏 190 羽のとたいから検体を採集してカンピロバクターの汚染率を明らかにし、多重 PCR 法によって分離株の種（*C. jejuni* または *C. coli*）を特定したところ、*C. coli* は分離されなかった。4 カ所（頸部、排泄腔、胸部および背部）から検体を採集し、プール検体とした 140 とたいでは 52 とたい（37.1%）の検体から *C. jejuni* が分離された。残りの 50 とたいでは、4 カ所からの検体それぞれを検査したところ、頸部（n=20）、排泄腔（n=16）、胸部（n=14）および背部（n=11）から *C. jejuni* が分離された。この結果は他の研究の結果と一致し、鶏肉の汚染は *C. coli* より *C. jejuni* の方が多いことを示していた。カンピロバクター対策には、鶏の生産、食鳥処理、加工など様々な段階で *C. jejuni* 対策を含めるべきであるとしている。

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

2. カンピロバクター感染後の菌血症：疫学および臨床的リスク因子に関する住民調査

Bacteraemia as a result of *Campylobacter* species: a population-based study of epidemiology and clinical risk factor

Nielsen H, Hansen KK, Gradel KO, Kristensen B, Ejlersen T, Ostergaard C, Schønheyder HC.

Clin Microbiol Infect. 2009 Aug 7.

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 37 週～第 38 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)

フィンランド産生鮮キュウリの残留農薬ピメトロジン (pymetrozine) (1.89、2.26 mg/kg)、ハンガリー産男性用食品サプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似体 (チオシルデナフィル及びジメチルチオシルデナフィル)、英国産瘦身用製品に未承認物質シブトラミンの疑い、中国産即席麺のアルミニウム (34.4 mg/kg)

情報通知 (Information Notifications)

タイ産アンチョビ魚醤のヒスタミン (360、360、365、360、355、365、360、365、365 mg/kg)、米国産 (英国経由) 及びタイ産未承認新規食品プエラリア (*pueraria mirifica*) カプセル、カナダ産 (ベルギー経由) 未承認遺伝子組換え (FP967 の疑い) 亜麻仁、ロシア産ヒマワリ油のベンゾ(a)ピレン (3.4 µg/kg)、オランダ産大豆製品 (原料：米国産) の未承認遺伝子組換えトウモロコシ (MON88017/MIR604)、インド産ニンニクピクルスの高濃度エルカ酸、中国産中華鍋セットからのホルムアルデヒド溶出 (375 mg/kg)、フランス産冷蔵カニのカドミウム (5 mg/kg)、トルコ産オリーブ油漬けマグロのヒスタミン (115.1、126.8、479.3 mg/kg)、ドイツ産 (原料カナダ、ベルギー及びオランダ経由) ベーキングミックスに使用された未承認遺伝子組換え (FP967 の疑い) 亜麻仁、ドイツ産シリアル製品入りカートンの高濃度ベンゾフェノン (32.9 mg/kg) 及び 4-メチルベンゾフェノン (342.8 mg/kg)

通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産大豆製品の未承認遺伝子組換えトウモロコシ (MON88017)、イラン産乾燥アプリコットの高濃度亜硫酸塩 (3763 mg/kg)、トルコ産破碎唐辛子の未承認着色料ファストガーネット (Fast Garnet) (0.77 mg/kg) 及びオイルオレンジ (Oil Orange Ss) (0.15 mg/kg)、中国製冷凍食品用ナイフからのクロム溶出 (0.70 mg/kg)

(その他、アフラトキシン等のカビ毒、重金属など多数)

2. 2009 年 9 月 10 日にブリュッセルで開催されたナノ技術のリスク評価に関するヒヤリング

Scientific Hearing on Risk Assessment of Nanotechnologies, Brussels, 10 September 2009

http://ec.europa.eu/health/nanohearing_en.htm

欧州委員会（健康・消費者保護総局）は 9 月 10 日、ブリュッセルでナノ技術のリスク評価に関するヒヤリングを開催した。ヒヤリングの主な目的は以下のとおりである。

- ・ EU のリスク評価委員会や関連機関の意見でカバーされない分野の科学的トピックス
- ・ 現在の科学的知見からみて、将来ナノ物質の使用により生じ得る主なリスク
- ・ それらの問題に関するバックグラウンド情報の提供

本サイトにヒヤリングでの発表資料が掲載されている。

● 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. EFSA は農薬の累積影響に関する作業を進める

EFSA takes forward work on cumulative effects of pesticides (10 September 2009)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902880926.htm

EFSA は、消費者の農薬暴露による累積影響の評価方法について、現在進行中の方法論の作成作業の結果を発表した。この作業においては、類似の化学構造や毒性影響をもつ農薬グループについて、ヒト健康影響を個別ではなくトータルで評価できるか検討している。

EFSA の先の意見（※1 参照）で提案された方法論を評価するため、PPR パネル（植物衛生、農薬及び残留に関する科学パネル）は、類似した化学構造及び作用機序を有するトリアゾール系殺菌剤のいくつかの物質を選択し、さまざまなシナリオを用いて検討した。

パネルは、累積リスク評価アプローチによりどのグループの農薬がまとめて検討できるかについては国際的合意が必要であると結論した。また、不確実性に対処するため、新しい方法論の適用にはさらに検討が必要であるとしている。

◇食品暴露によるヒト健康への累積影響について、その評価方法検証のためのリスク評価に関する科学的意見（特定のトリアゾール系農薬について）

Scientific Opinion on Risk Assessment for a Selected Group of Pesticides from the Triazole Group to Test Possible Methodologies to Assess Cumulative Effects from Exposure through Food from these Pesticides on Human Health (10 September 2009)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902879573.htm

EFSA は PPR パネルに対し、食品からの農薬暴露によるヒト健康への累積影響について、

評価方法検証のためのリスク評価（特定のトリアゾール系農薬について）に関する科学的意見を求めた。

PPR パネルは以前に、食事からの累積リスク評価に関する現行の方法を評価した意見を発表し（*1 参照）、その中で毒性評価及び暴露推定双方において段階的アプローチ（tiered approach）の適用を推奨した。これをふまえ、パネルは累積リスク評価に関する作業例を作成し、意見の中で提案されているアプローチ案を検証した。

パネルはまず、提案された基準を用いて累積評価グループ（CAG：Cumulative Assessment Group）を作った。このグループ分けは、一般的な基準（化学構造、作用機序、共通の毒性影響など）をもとにしている。検証では、慢性影響評価のエンドポイントとして肝毒性を用い、11 のトリアゾール化合物（ビテルタノール、シプロコナゾール、ジニコナゾール、エポキシコナゾール、フルシラゾール、プロピコナゾール、トリアジメホン、ミクロブタニル、テブコナゾール、ジフェノコナゾール、トリアジメノール）を評価のための CAG とした。

パネルは、いくつかのシナリオを用いて、上記の CAG に関するリスク評価を行った結果、段階的アプローチは食事からの累積リスク評価に適切な方法ではあるが、まだいくつかの解決すべき問題があり、現時点においてルーチンベースでは適用できないと結論した。

*1：「食品安全情報」No.12（2008）、p.25 参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfo200812.pdf>

2. EFSA は植物由来製品の安全性評価のためのガイダンスを発表

EFSA publishes guidance for assessing the safety of botanicals（10 September 2009）

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902880387.htm

EFSA は、食品サプリメントに使用される植物原料や調整品の安全性評価に関するガイダンスを発表した。ガイダンスでは、安全性評価に必要なデータを明記し、植物成分に関して現在得られている情報レベルにより 2 段階の科学的アプローチを示している。

欧州で長く使用されてきた歴史を持つ植物成分は多いが、一部については安全上の懸念を排除できない。EU 加盟国のリスク評価機関は、この問題に関する公衆衛生上の重要性を認識しており、植物成分の安全性について系統的かつ効果的に評価できる科学的枠組みを作るため EFSA の専門家グループと共同で作業を進めてきた。今回発表されたガイダンスには、植物成分の安全性評価の優先順位付けに関する基準も示されている。EFSA は、これまで実施した作業内容を示し、今後の進展について議論するため、11 月にアテネで会議を開催予定である。

◇食品サプリメント成分として使用される植物原料やその調整品の安全性評価のためのガイダンス

Guidance on Safety assessment of botanicals* and botanical preparations** intended for use as ingredients in food supplements (Adopted: 22 July 2009)

(10 September 2009)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902880131.htm

科学委員会が提案した安全性評価の一般的枠組みでは、適切な情報が十分にある植物についてはそれ以上の安全性試験データの提出は必要ない。一方、得られている知見が十分でない場合は追加のデータが求められ、より広範な安全性評価を行うことになる。科学委員会は、安全上の懸念がある物質（毒性、依存性、精神作用など）を含む報告がある植物について優先的に安全性評価を行うための基準を作成した。

◇ESCO 報告書：実際のケーススタディにもとづいた EFSA のガイダンス文書についての助言

ESCO report: Advice on the EFSA guidance document for the safety assessment of botanicals and botanical preparations intended for use as food supplements, based on real case studies (8 September 2009)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902876819.htm

アドバイザー・フォーラムや科学委員会の専門家から構成される ESCO (EFSA Scientific Cooperation) ワーキンググループは、ガイダンス文書で示されている枠組みを検証するため、ダイダイ乾燥果皮の水アルコール抽出物、乾燥緑茶抽出物、乾燥亜麻仁など 6 つの植物製品を例に検討した。これらの検討結果にもとづきガイダンス文書の追加や修正が行われた。

3. EFSA は GMO (遺伝子組換え体) のリスク評価について検討する 2 日間の会合を開催
EFSA holds two-day conference to debate GMO risk assessment (22 September 2009)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902898772.htm

EFSA は 2009 年 9 月 14～15 日に、ヒトや動物の健康及び環境に関する GMO のリスク評価会合を開催した。EU 加盟国のリスク評価者やリスク管理者、及び企業、消費者、環境グループなどの関係者が参加した。会合の目的は、GMO のリスク評価に関する知見及びベストプラクティス（最良の実施例）の共有である。

1 日目はヒトや動物の健康及び環境のリスク評価、2 日目は GM 作物栽培による環境影響について、各界からのプレゼンテーションが行われた。プレゼンテーションの資料は、以下のサイトに掲載されている。

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902768091.htm

- 欧州化学物質庁（ECHA : European Chemicals Agency）

http://echa.europa.eu/home_en.asp

1. 15 の高懸念物質（SVHC）候補について新しいパブリックコメント募集

New Public Consultation on 15 Potentials Substances of Very High Concern

（Helsinki, 01 September 2009）

http://echa.europa.eu/doc/press/pr_09_12_second_consultation_svhc_identification_20090901.pdf

ECHA は、アクリルアミドなど 15 種類の化学物質を、高懸念物質（SVHC : Substances of Very High Concern）候補とする案を発表し、2009 年 10 月 15 日までパブリックコメントを募集している。

高懸念物質として分類される物質は、EU の化学物質に関する新規制 REACH にもとづき、ヒト健康に重大な影響を及ぼす可能性がある発ガン性、変異原性及び/または生殖毒性を有する物質（CMR）や難分解性、生物蓄積性、毒性を有する物質（PBT）などである。SVHC リストに掲載される候補物質は順次発表されている。今回のパブリックコメントの対象である 15 物質には、アクリルアミド、フタル酸ジイソブチル、クロム酸鉛、アントラセン油などが含まれる。

（※ECHA : REACH 規制にもとづき、化学物質の登録、評価、認可等を行う機関。）

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

1. チェルノブイリ事故後モニタリング報告書 2008 が発表された

Post-Chernobyl monitoring reports 2008 published (21 September 2009)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/sep/chernobyl08>

1986 年、チェルノブイリ原子力発電所（旧ソ連、現在ウクライナ）で事故が発生し、大量の放射能が大気中に放出された。羊を飼育している英国の高原地帯も放射能で汚染された。消費者の健康保護のため、羊肉の放射能レベルが 1000 ベクレル(Bq)/kg（1986 年に設定された安全基準）を超える地域では、その地域からの羊の移動及び販売が制限された。それ以降、制限されている農場の羊について定期的に放射能のモニタリング検査が行われており、安全基準を下回った場合は制限が解除される。1986 年には約 9000 ヶ所の農場が制限されていたが、現在は 369 ヶ所に減少している（その 95%以上はウェールズ北部）。

FSA は、2009 年 9 月 21 日、2008 年の調査結果（イングランド、スコットランド、ウェールズ）について 3 つのモニタリング報告書を発表した。2008 年の調査により制限が解除された農場はなかった。

-
- 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. EFSA は貝類の生物毒素検出法に関する BfR の見解を支持

EFSA confirms BfR position on detection methods for algal toxins in shellfishes
(10.09.2009)

<http://www.bfr.bund.de/cd/31051>

現在、貝類の検出法についてはマウスバイオアッセイが公定法として用いられている。しかしこの方法は、貝類中の毒素検出の公定法としては精度などの点で欠点がある。BfR は海洋性生物毒素に関するポジションペーパーの中で、2005 年既に食品検体の検査に化学分析法を用いることを推奨していた。化学分析法はマウスバイオアッセイの代替法として適切であり、また動物福祉の観点からも優れている。この BfR の見解は、EFSA の海洋性生物毒素に関する一連の意見によって支持された。海洋性生物毒素の管理に関わる国のリファレンスラボラトリー (NRL : National Reference Laboratory) は他の検査機関との協力のもとに、この数年、化学分析法の検討を進めてきており、現在、この検出法は標準化 (standardized) されつつある。標準化は、EU の公定法として認められる必要条件である。

2. 東ヨーロッパ産キノコの残留 DEET は健康リスクとならない

DEET-Rückstände in Pfifferlingen aus Osteuropa sind kein Gesundheitsrisiko
(31 August 1009)

http://www.bfr.bund.de/cm/217/deet_rueckstaende_in_pfifferlingen_aus_osteuropa_sind_kein_gesundheitsrisiko.pdf

リトアニア、ロシア、ベラルーシ産の生鮮キノコから、最大 1mg/kg の DEET (N, N-Diethyl-3-methylbenzamide、N, N-ジエチル-3-メチルベンズアミド) が検出された。DEET は、蚊やダニなどの忌避剤として用いられる。

BfR は、当該キノコによる消費者への健康リスクを評価した。キノコに検出された DEET の最高濃度 1mg/kg とドイツ及び欧州におけるキノコの摂取量から、DEET の摂取量は成人で約 0.0053 mg/kg 体重/日、子どもで 0.0018 mg/kg 体重/日と推定された。動物試験の結果と安全係数 (100) からヒトで有害影響が見られない DEET の量は 0.75 mg/kg 体重/日と推定され、BfR はキノコ中の残留 DEET は健康リスクとはならないと結論した。

-
- ドイツ連邦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. 背景情報：未承認の遺伝子組換え亜麻仁

Hintergrundinformation: Nicht zugelassener gentechnisch veränderter Leinsamen
(15.09.2009)

http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_494450/DE/08_PresseInfothek/01_Presse_und_Hintergrundinformationen/01_PI_und_HGI/GVO/2009/hi_gvo_leinsamen.html

パン卸売店の亜麻仁（アマの種子）から遺伝子組換え成分が見つかったため、8月20日以降 BfR は CUVA と協力し亜麻仁 41 検体を検査した。その結果、16 検体から 0.05～1% の遺伝子組換え亜麻仁が検出された。有機栽培による検体からは遺伝子組換え体は検出されなかった。検出されたのは、カナダの遺伝子組換え亜麻系統（CDC Triffid、Event FP967）である。EU やドイツにおいて遺伝子組換え亜麻または亜麻仁は認められていない。

● ノルウェー食品安全局（Norwegian Food Safety Authority）

http://www.mattilsynet.no/portal/page?_pageid=54,40103&_dad=portal&_schema=PORTAL&language=english

1. ノルウェーで LGG 入りフォローアップミルクの販売は認められていない

Follow-on formula with LGG are not allowed sold or marketed in Norway (23.09.2009)

http://www.mattilsynet.no/english/_/follow_on_formula_with_lgg_are_not_allowed_sold_or_marketed_in_norway_73286

ノルウェー食品安全局は、ノルウェー食品安全科学委員会（VKM）の科学的意見と予防原則にもとづき、Mead Johnson Nutritionals 社の Nutramigen 2 LGG の販売を禁止した。Nutramigen 2 LGG（*Lactobacillus rhamnosus* GG）は、牛乳及び大豆蛋白質にアレルギーのある 6 ヶ月齢以降の子ども用のフォローアップミルクで、特定医療用食品（food for special medical purposes）に分類されている。VKM の報告によれば、乳児用ミルクやフォローアップミルクなどへの LGG 使用によるプラスの効果を支持する十分な科学的根拠はない。VKM は、安全性に関する既存のデータも十分ではなく、これらの製品への LGG の使用は推奨しないとしている。LGG の使用は、短期的な観点からは広く検討されているが、長期的研究が不足している。VKM は、特に LGG の腸内細菌叢や免疫系への有害な長期影響の可能性を懸念している。

VKM の結論は、成人用及び 3 才以上の子供用の製品あるいは短期間使用する製品への LGG 使用に対しては適用しない。

● 米国農務省 食品安全検査局 (FSIS : Food Safety and Inspection Service)

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

1. 食肉・家禽製品における任意の強調表示「ナチュラル」の使用に関する事前通告

FSIS Issues Advance Notice of Proposed Rulemaking on Use of the Voluntary Claim "Natural" in the Labeling of Meat and Poultry Products (September 11, 2009)

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_091109_01/index.asp

9月11日、FSISは“規則案に関する事前通告 (ANPR : Advance Notice of Proposed Rulemaking)”を公表し、食肉・家禽製品における任意の強調表示“ナチュラル (natural)”の使用条件の定義についてパブリックコメントを求めると発表した。FSISは、強調表示“natural”に関するFSIS規則と農業販売促進局 (AMS) の任意の販売表示基準“naturally raised” (voluntary "naturally raised" marketing claim standard、*1)をどのように調和させるのがベストかも含め、“natural”強調表示に関わる問題を明らかにし解決するため、国民からのコメントを求めている。

現時点においてFSISでは、“natural”という用語は、香料、着色料、保存料その他の合成物質を含まず、最小限の加工しか施していない食肉・家禽製品の表示に使用できるとしている。2006年10月、FSISは、任意の強調表示“natural”の定義を明文化し食肉・家禽製品の表示への使用条件を明確にする規則の制定を求める申請 (petition)を受け、同年12月、公開会合を開催して強調表示“natural”に関するコメントを求めた。その後さまざまな観点からの多くのコメントが寄せられ、FSISは、この問題により焦点をあてたコメントを求めるためにANPRを発表した。詳細は以下のサイトに掲載されている。

http://www.fsis.usda.gov/regulations & policies/2009_Notices_Index/index.asp

*1 : AMS の voluntary "naturally raised" marketing claim standard

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_091109_01/index.asp

● 米国保健福祉省 (HHS) 及び農務省 (USDA) の新しいウェブサイト

1. HHS 及び USDA は新しい食品安全消費者ウェブサイトを発表

HHS and USDA Unveil New Food Safety Consumer Web Site at www.foodsafety.gov (September 9, 2009)

<http://www.hhs.gov/news/press/2009pres/09/20090909a.html>

新しい消費者向けウェブサイトが発表された (<http://www.foodsafety.gov/>)。詳細は「食品微生物関連情報」参照。

2. USDA は消費者のより健康的な食品選択を助ける新しいウェブページとオンラインツールを発表

USDA Launches New Web Pages and On-Line Tools to Help Consumers Make Healthier Food Choices (Sept. 23 2009)

<http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/s.7.0.A/7.0.1OB?contentidonly=true&contentid=2009/09/0461.xml>

- ・オンラインツールは、食品名を入力すると総カロリー等が示される。

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

● カナダ保健省 (Health Canada、ヘルスカナダ)

<http://www.hc-sc.gc.ca/index-eng.php>

1. PBDE 難燃剤とヒトの健康

It's Your Health: PBDE Flame Retardants and Human Health

<http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/iyh-vsv/envIRON/pbde-eng.php>

ポリ臭化ジフェニルエーテル難燃剤 (PBDE、Polybrominated diphenyl ether) は、引火しにくくするために各種の消費者製品に添加されている合成化合物である。最近メディアで、北米におけるヒトや環境中の PBDE 濃度が、低くはあるが上昇傾向にあり、また PBDE 類の一部が禁止されている欧州より高いと報道されている。

背景

PBDE 難燃剤は、プラスチック、電子機器、布張り家具、衣服以外の繊維製品、発泡製品などに使用されている。これらの PBDE 類は化学結合しているわけではなく製品にただ添加されているため、製造中、使用中、あるいは廃棄後に製品から徐々に放出される。

PBDE 類は、環境中や人体 (母乳を含む) から検出されている。人体中の濃度は極めて低い、時とともに増加傾向にあり、北米の方が欧州より高い。

市販されている PBDE 類は、ペンタ BDE、オクタ BDE、デカ BDE の混合物のどれかで、最も懸念されるペンタ BDE とオクタ BDE については、多くの国や米国の各州が禁止する方向で動いている。北米の主要メーカーは、これら 2 種の PBDE 類の生産を 2004 年に止めている。環境影響への懸念から、多くの企業が製品への PBDE 類の使用を止めており、今後もさらに多くの企業がこれに続くと言われている。スウェーデンでは、PBDE 類の使用や環境への放出についての低減策がとられてすぐに母乳中の PBDE 濃度が低下した。

PBDE 暴露源

PBDE 類は環境中のいたるところ (空気、水、土壌、堆積物、室内の埃、食品など) にごく微量存在している。環境中の濃度に関するデータは限定的であるが、既存の情報から、

ヒトの主要暴露源は室内空気、室内の埃、食品（母乳を含む）とみられる。食品の中で一般に PBDE 濃度が高いのは、魚、肉、乳製品など動物由来の脂肪の多い食品である。

PBDE の健康影響

PBDE 類に暴露されたヒトでの研究はごくわずかであり、有害影響や疾患の増加についての明確なエビデンスはない。ラット及びマウスを用いた実験では、神経系発達や行動、肝臓、甲状腺への影響が観察されているが、これらの実験ではカナダでヒトが暴露されている濃度よりはるかに高い濃度が用いられている。

実験動物における発がん性の可能性については、非常に限られたエビデンスしかない。ある 1 つの実験において、きわめて高濃度のデカ BDE 投与によりラットで肝腫瘍の発生が増加したが、これは上述の行動、肝臓、甲状腺等への影響がみられた濃度の何倍も高い用量でのみ観察された。

リスクの最小化

PBDE 暴露が心配な場合は、PBDE 類を含まない（free）製品の購入、脂肪の多い食品の摂取量制限、こまめな掃除（ハウスダストを少なくする）、家具やカーシートのカバー掛けや表張りの交換などを検討するとよい。

カナダ政府の役割

2006 年 12 月、カナダ政府は化学物質管理計画を発表したが、この中には PBDE 類についての計画も含まれている。カナダ保健省が実施した PBDE 類のスクリーニング評価の結果から、ヒトの現在の PBDE 暴露レベルは、動物実験で健康影響がみられているレベルより十分に低いと推定された。またカナダ保健省は、食品プログラムにおいても、母乳、魚その他各種食品中の PBDE 類レベルは低くヒト健康へのリスクはないとしている。環境への影響については有害影響の可能性があることから、カナダ政府は PBDE 類の使用や環境中への放出を厳しく管理することを提案中である。

2. カナダ保健省は塩化セシウムによる心臓リスクについて国民に注意喚起

Health Canada Warns Canadians of Cardiac Risks Associated with Cesium Chloride

(September 10, 2009)

http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/media/advisories-avis/_2009/2009_153-eng.php

カナダ保健省は、安定なセシウム化合物（非放射性セシウム塩、主に塩化セシウム）の使用が命に関わる心臓障害リスクを生じる可能性があるとして、国民に注意を喚起した。セシウムは（主に塩化セシウムの形態で）、インターネット上で“各種のがんに効く”、“自分で出来るがん治療”などと宣伝されている。

カナダでは、がんの放射線治療における放射性セシウムの使用は認められているが、経口や静脈注射用の安定なセシウム化合物含有製品は認められていない。それにもかかわらず、多くのインターネットサイトで塩化セシウムの経口摂取が化学療法の代替になると宣伝されている。こうした安定なセシウム化合物の使用は、心臓障害のリスクがあるだけで

なく、根拠のない治療法を選択することによって有効な治療を遅らせることになる。

カナダ保健省は、塩化セシウムの使用による重大な不整脈の症例報告を3件受けている。3人の患者の症状は意識レベルの低下や喪失であるが、海外のいくつかの症例の中には心停止に至った例もある。これらの症例の一部はセシウムの静脈注射を行っていた。

-
- 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. 今週末からパン製造用小麦粉には葉酸が添加されていなければならない

Vitamin folic acid must be added to bread-making flour from this weekend
(11 September 2009)

<http://www.foodstandards.gov.au/newsroom/mediareleases/mediareleases2009/vitaminfolicacidmust4449.cfm>

オーストラリアでは、2009年9月13日以降、パン製造用小麦粉には葉酸が添加されていなければならない。これは、赤ん坊が二分脊椎などの出生時欠損を持って生まれてくるリスクを減らすためである。オーストラリアでは、神経管欠損の影響がある妊娠が毎年300～350件ある。神経管欠損は先天異常の中でも最も重症な部類のものであり、その影響は永続的である。

パン製造用小麦粉への葉酸添加の義務化により、神経管欠損に影響される妊娠を最大14%低減できると期待されている。FSANZは、これまで10年以上にわたり、食品業界にパン、フルーツジュース、酵母抽出物、朝食用シリアルなどへの任意の葉酸添加を認めてきており、また女性に葉酸サプリメントを勧める教育キャンペーンも行ってきた。その結果、女性の葉酸摂取量は増加したが、それでもなお1日あたりの葉酸の必要量400 μ gには達していない。

FSANZは何年にもわたって葉酸の科学的根拠を検討し、その結果、パンへの低用量の葉酸添加の義務化が二分脊椎で生まれてくる赤ん坊の数を減らし、オーストラリア人社会全体にとって安全であると結論した。小麦粉への葉酸添加の義務化は、米国やカナダで10年以上安全に続けられており、二分脊椎は有意に減少した。

-
- 韓国食品医薬品安全庁 (KFDA : Korean Food and Drug Administration)
<http://www.kfda.go.kr/intro.html>

1. インターネットや新聞による食品の虚偽・誇大広告に関する無期限の取締まりを実施
(2009.09.13)

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=327&page=safeinfo&mmid=349&seq=9805&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、新型インフルエンザに対する最近の国民の不安心理に便乗した食品の虚偽・誇大広告を無期限で集中的に取締まると発表した。これらの広告は、新型インフルエンザの予防や治療に効果があるとするものである。食品医薬品安全庁は、現時点において新型インフルエンザの予防や治療に効果があることがわかっている特定の食品は存在しないと強調している。

2. 健康機能食品の正しい選択方法 (2009.09.15)

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=327&page=safeinfo&mmid=349&seq=9901>

食品医薬品安全庁は、健康機能食品と類似食品の区別など「正しい健康機能食品選択方法」を提示した。

健康機能食品には指定の文言や図案が表示されており、これらが無いものは健康機能食品ではないとしている。また、“疾病の予防や治療に効果がある”、“医薬品の効能を増強させる”などの虚偽・誇大広告には注意しなければならない。さらに、国内外のインターネットサイトによる安価な製品は正規の製品ではない場合が多く、注意する必要がある。食品医薬品安全庁の認定を受けた商品は、KFDA ホームページから検索できる。

【論文等の紹介】

中国の鉛中毒で暴動

World Report, Lead poisoning cases spark riots in China

The Lancet

Volume 374, Issue 9693, 12 September 2009-18 September 2009, Page 868

Jonathan Watts reports.

以上
