

---

食品微生物関連情報	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 21

---

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](http://www.oie.int/eng/en_index.htm)

1. アイルランドのブタ群におけるパンデミック A/H1N1 2009 ウイルスアウトブレイク  
(速報、2009年9月29日付)

29/09/2009: Pandemic A/H1N1 2009 virus, Ireland (Immediate notification)

Weekly Disease Information, Vol. 22 - No. 40

1 Oct, 2009

[http://www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly\\_report\\_index&admin=0](http://www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly_report_index&admin=0)

アウトブレイク 1 (Kilworth, CORK)

アウトブレイク発生日：2009年9月25日(10月1日現在、継続中もしくは終息日未報告)

感受性動物数：3,050頭、症例動物数：40頭、死亡：なし

母ブタ (sow) 650頭と、子ブタ (piglet) および離乳ブタ (weaner) 2,400頭で構成される繁殖用群で、3棟のうち2棟の母ブタ舎の妊娠ブタ (dry sow) 40頭が感染した。

感染していた農場従事者が感染源と考えられる。9月22日に1人の農場従事者にウイルスが確認されてから、ハイリスクであるとしてブタ群を監視していた。この従事者は9月15～18日に自身が発症している時にブタの世話をしていた。9月25日から母ブタは食欲がなくなり、呼吸困難になり始めた。当該農場からのブタの搬出は9月18日から自主的に停止されている。現時点でワクチン接種や感染動物の治療等の対策は行っていない。

(本号 FSAI 記事に関連情報有)

[http://www.oie.int/wahis/public.php?page=single\\_report&pop=1&reportid=8473](http://www.oie.int/wahis/public.php?page=single_report&pop=1&reportid=8473)

## 2. 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 (続報 No.1、2009年9月25日付)

25/09/2009: Pandemic Influenza A H1N1 (2009), United Kingdom (Follow-up report No. 1)

Weekly Disease Information, Vol. 22 - No. 40

1 Oct, 2009

[http://www.oie.int/wahis/public.php?page=weekly\\_report\\_index&admin=0](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) アウトブレイク追加 2 件 (アウトブレイク 2、3) の報告 (アウトブレイク 1 (Greenhill, NORTHERN IRELAND) は食品安全情報 No.20/2009 (2009.09.24)で紹介)。

### アウトブレイク 2 (Cookstown, County Tyrone, NORTHERN IRELAND)

アウトブレイク発生日: 2009年8月18日 (9月25日現在、継続中もしくは終息日未報告)  
感受性動物数: 2,900頭、症例動物数: 1,950頭、死亡: 30頭

1つの施設内で飼育されているベーコン生産用ブタ群、合計約2,900頭 (うち母ブタ340頭)。ほぼ1ヶ月前より10~15週齢の離乳ブタ (weaned pig) で初発症状 (咳) および若干の死亡数の増加 (2~3%の増加) が確認された。肥育ブタ (fattener pig) における症状 (咳) が2週間ほど前に確認されたが現在はほぼ平常に戻っている。2009年7月8日以降に農場に移入されたブタはいない。

### アウトブレイク 3 (Bellaghy, County Londonderry, NORTHERN IRELAND)

アウトブレイク発生日: 2009年9月22日 (9月25日現在、継続中もしくは終息日未報告)  
感受性動物数: 145頭、症例動物数: 4頭、死亡: 0頭

3週間前に同一施設の若い (未経産) 雌ブタ (gilt) 90頭および去勢していない雄ブタ (boar) 55頭が現在の農場へ隔離のため移動された。これらの雌ブタおよび雄ブタは異なる建物で別々に飼育されていた。移動前に全てのブタが検査され、若い (未経産) 雌ブタ4頭が陽性であった。隔離中のブタに臨床症状を呈しているブタはいない (この症例動物4頭は臨床症状を示した症例ではなく感染検査陽性の症例である)。

### 疫学調査

- ・ アウトブレイク 1 (Greenhill、2009年9月18日に届け出): 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 (gilt) のみである。2009年9月25日、医学調査により最初に症状を呈したブタ群に対する感染源が推定され、検体が採集された。
- ・ アウトブレイク 2 (Cookstown、2009年9月25日に届け出): 農場の従業員にはインフルエンザ症例は確認されていないが、2009年9月14日頃、ブタ群の所有者がインフルエンザ症状を呈していた。感染が確認された農場との間に明白な疫学的関連はない。

- ・ アウトブレイク 3 (Bellaghy、2009 年 9 月 25 日に届け出) : アウトブレイクに関連するヒトのインフルエンザ症例は確認されていない。農場の従業員は全て家族もしくは親戚同士である。

#### 対策

感染ブタに対する経口抗生物質投与による治療のみが行われている。

[http://www.oie.int/wahis/public.php?page=single\\_report&pop=1&reportid=8465](http://www.oie.int/wahis/public.php?page=single_report&pop=1&reportid=8465)

### 【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. FDA の消費者健康問題関連最新情報 : 食品安全のための FDA の共同プログラム

FDA Consumer Health Information Update: FDA's Cooperative Programs Improve Food Safety

October 5, 2009

米国食品医薬品局 (US FDA) は、食品安全および共同プログラムに関する最新情報リストを発表した。最新情報は以下のサイトから入手可能である。

<http://www.fda.gov/ForConsumers/default.htm>

##### 食品安全のための共同プログラム

FDA と、2700 以上の州、地域、部族、区域の各機関が協力して米国内の食品安全問題に取り組んでおり、下記 Web ページで米国公衆衛生サービス法 (Public Health Service Act) の認可を受けた小売り食品、乳および貝類に関する 3 つの共同プログラムについて概説している。

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm179706.htm>

##### 共同プログラムによる貝類の安全の確保

米国内で販売される貝類は、連邦、州および業界の共同プログラムによって厳しく規制されている。

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm180996.htm>

##### 貝類の安全に関するスライドショー

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm180442.htm>

貝類の洗浄、ゆすぎおよび出荷準備がどのように行われているかを見ることができる。汚染された貝類から消費者を守るため、FDA の貝類の専門家、ニュージャージー州およびニューヨーク州の検査官が協力している。

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm185235.htm>

## 2. 米国農務省と米国食品医薬品局が新しい食品安全規則作成で協力

USDA Joins FDA Efforts on New Food Safety Regulations

Agencies Unite on Outreach to Produce Industry

October 5, 2009

(米国農務省 (USDA) 記事参照)

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm185278.htm>

---

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

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

## 1. 米国農務省と米国食品医薬品局が新しい食品安全規則作成で協力

USDA Joins FDA Efforts on New Food Safety Regulations

Agencies Unite on Outreach to Produce Industry

October 5, 2009

米国食品医薬品局 (FDA) と米国農務省 (USDA) の協力活動の一環として、USDA の生鮮農産物担当主任と FDA が協力して新しい食品安全規則の作成に取り組む予定である。現在、安全な生鮮農産物について各手法や意見の共有と交換を推進するため、農業関係者や食品安全関係者で行っている活動が強化されている。FDA は、生鮮農産物業界 (小規模な有機栽培業者も含む) から、新しい規則が彼らの仕事や生活に与える影響について情報や意見を収集している。また、USDA および FDA は、農業従事者や食品安全担当職員と協議するために各地を訪問しており、直近ではノースカロライナの農場を訪れた。近くフロリダを訪れる予定である。

[http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7\\_0\\_A/7\\_0\\_1OB?contentidonly=true&contentid=2009/10/0490.xml](http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2009/10/0490.xml)

## 2. 大腸菌 O157:H7 に関する米国農務長官の声明

Statement by Agriculture Secretary Tom Vilsack Regarding Recent *E. Coli* Story

October 5, 2009

米国農務省 (USDA) Vilsack 長官は、最近の大腸菌 O157:H7 関連の新聞記事をふまえ、この大腸菌に対する対策について声明を発表した。

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS : Food Safety and Inspection Service) は大腸菌 O157:H7 汚染を低減するための努力を続けており、この菌による食品由来疾患の発生数を減少させる活動に取り組んでいる。

現政府は政権に就いて間もなく、食品安全政策の調整、予防対策への資金の集中投下、

およびアウトブレイクへの対応改善のために食品安全作業部会 (Food Safety Working Group) を発足させ、以下のような活動を行ってきた。

- ・ 大腸菌汚染 (特に O157:H7 汚染) の低減戦略を立ち上げ、その一環として、ひき肉用牛肉のサンプリング回数の増加など、食肉関連施設の検査を強化した。
- ・ 公衆衛生機関としての役割を再認識し、USDA FSIS に主任医務官を任命した。
- ・ O157:H7 汚染のリスクをさらに低減させるため業界向けガイドライン案を発行した。
- ・ 切り落とし肉 (bench trim) などのひき肉用の牛肉に対する追加の検査を開始した。FSIS 職員に新しい指示書を発行し、加工施設がウシとたいの処理の際に衛生手順を遵守していることを確認するよう要請した。
- ・ 過去のアウトブレイクから得た教訓を踏まえ、公衆衛生情報システム (PHIS : Public Health Information System) を構築した。

また、USDA は追跡方法の強化を検討しており、加工業者や小売り業者など、すべてのひき肉製造者が、それぞれのロットのひき肉の原料肉について正確な記録を残すことを義務づける規則の立法化を今後行う予定である。

[http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7\\_0\\_A/7\\_0\\_1OB?contentidonly=true&contentid=2009/10/0491.xml](http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2009/10/0491.xml)

---

● 米国農務省動植物衛生検査局 (USDA APHIS: Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service)

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

#### 1. 米国農務省 (USDA) によるハンガリー産動物の衛生分類の決定

USDA MAKES DETERMINATION OF ANIMAL HEALTH STATUS OF HUNGARY

September 24, 2009

米国農務省動植物衛生検査局 (USDA APHIS) は、2006～2007 年に高病原性鳥インフルエンザ (HPAI) H5N1 型アウトブレイクが発生したハンガリーの動物衛生の現状についての評価から、ハンガリーからの生きた鳥、家禽のとたい、家禽とたいの部分肉または製品および家禽の卵 (孵化用卵を除く)、狩猟鳥ならびにその他の鳥の輸入による米国への HPAI H5N1 の流入は低リスクであるとした。

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

#### 2. 米国農務省 (USDA) によるドイツ、ザクセン州産の動物の衛生分類の決定

USDA MAKES DETERMINATION OF ANIMAL HEALTH STATUS OF SAXONY, GERMANY

September 23, 2009

USDA APHIS は、2008 年に HPAI H5N1 アウトブレイクが発生したドイツのザクセン州の動物衛生の現状についての評価から、生きた鳥、家禽のとたい、家禽とたいの部分肉または製品および家禽の卵（孵化用卵を除く）、狩猟鳥ならびにその他の鳥の現地からの輸入による米国への HPAI H5N1 の流入は低リスクであるとした。

<http://www.aphis.usda.gov/newsroom/notices/content/2009/09/germnh5n1.shtml>

### 3. 米国農務省 (USDA) による英国の 2 つの郡由来の動物の衛生分類の決定

USDA ISSUES NOTICE OF DETERMINATION ON ANIMAL HEALTH STATUS OF TWO COUNTIES IN ENGLAND

September 23, 2009

USDA APHIS は、2007 年に HPAI H5N1 アウトブレイクが発生したイングランドの Suffolk 郡および Norfolk 郡の動物衛生の現状についての評価から、生きた鳥、家禽のとたい、家禽とたいの部分肉または製品および家禽の卵（孵化用卵を除く）、狩猟鳥ならびにその他の鳥の現地からの輸入による米国への HPAI H5N1 の流入は低リスクであるとした。

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

---

### ● 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)

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

カンピロバクター腸炎のリスク因子としての鶏肉の喫食および制酸胃腸薬の使用 (イングランド)

Chicken Consumption and Use of Acid-Suppressing Medications as Risk Factors for *Campylobacter* Enteritis, England

Emerging Infectious Diseases

Volume 15, Number 9--September 2009

2005～2006 年にかけてイングランドで *Campylobacter* 属菌感染のリスク因子に関する症例対照研究を行った。

#### 方法

症例患者は、2005 年 4 月 1 日～2006 年 6 月 30 日にイングランドの 5 つの健康保護ユニット (HPU: Health Protection Unit) のいずれかに報告された 18 歳以上のカンピロバクター属菌感染確定患者とした。対照は、症例 1 人につき 5 人を該当地域の一次医療機関に登録された全ての人から無作為に抽出した。対照は、管轄する HPU、年齢 (18～34 歳、35～54 歳、55 歳以上)、性および報告月に関して症例に階層別にマッチさせた。除外条件は、発症前 (対照については質問票記入前) 14 日間における外国旅行、および過敏性大腸症候群の既往とした。世帯クラスターは患者の姓および郵便宛先で識別し、同一世帯内の

初発患者のみを症例とした。質問票記入前 14 日間に胃腸症状を呈した者は対照から除外した。

症例患者は、地域の環境衛生部局または HPU を通して郵便で募集し、リスク因子に関する、郵便料金支払い済み質問票に回答を記入して返送するよう依頼した。また、対照は英国健康保護庁感染症センター（Health Protection Agency Centre for Infections）を通じて郵便で募集し、同様の質問票への回答を依頼した。未回答者には 2 週間後および 3 週間後に催促状を送付した。調査参加者からは署名した参加同意書を得た。調査参加者から人口統計学的データ、詳細な臨床データを入手し、症例からは発症前（対照からは質問票記入前）5 日間のリスク因子（5 日間因子）の情報を得た。また、日常的な暴露（生活習慣因子）についての情報も集めた。

## 結果

全部で 2,381 人（回答率 46.5%）の症例患者および 5,256 人（同 37.3%）の対照から回答が得られた。このうち、種々の除外基準により以下の人数が除外された（カッコ内は症例から除外された人数、対照から除外された人数）：年齢情報がない（2 人、7 人）；慢性胃腸疾患（221 人、324 人）；直近 14 日間の胃腸症状（対照から 431 人）；直近 14 日間の海外渡航歴（560 人、511 人）；世帯クラスターの一員（症例から 6 人）。除外後、症例 1,592 人および対照 3,983 人が解析対象となった。対照のうち、最初の接触後、1 回目の催促後および 2 回目の催促後に質問票への回答があったのは、それぞれ 2,486 人（62.4%）、700 人（17.6%）、および 689 人（17.3%）であった。対照 108 人の回答日は不明であるか、もしくは信頼性が低いものであった。

## 単変量解析

リスクの増加に関連する生活習慣因子は以下のようなものであった：自己報告による直近 12 ヶ月間の下痢性疾患；自己報告による以前のカンピロバクター腸炎への罹患；直近の 28 日間における抗菌剤、制酸胃腸薬の使用；糖尿病；子犬の所有；直近の犬の取得；週 1 回以上の鶏肉の喫食；週 1 回の赤身肉の喫食；台所設備の共用。直近の 5 日間における市販鶏肉の喫食もリスクの増加に関連していた。

リスクの低減に関連する生活習慣因子は以下のようなものであった：菜食主義；サラダ、米、豆類の喫食習慣；ヒツジ、ウマへの職業上の暴露；魚または齧歯動物の所有；未殺菌乳の喫飲習慣。直近の 5 日間における未殺菌乳（乳製品）、ボトル入り非炭酸および炭酸水、ろ過していない水道水の喫飲・喫食もリスクの低減に関連していた。

## 多変量解析最終モデル

最終モデルでは、リスクの増加に関連する暴露は、以前のカンピロバクター腸炎への罹患（オッズ比[OR]= 2.2、95%信頼区間[CI][1.3~3.6]）、直近の制酸胃腸薬の使用（OR= 3.4、95% CI [2.5~4.6]）、直近の犬の取得（OR= 14.4、95% CI [3.7~54.1]）、鶏肉の喫食習慣（鶏肉を週 5 回以上喫食する場合 OR= 3.7、95% CI [2.1~6.8]）、および直近の 5 日間においてのみの市販鶏肉の喫食（OR= 2.0、95% CI[1.3~3.0]）であった。サラダ、豆類および未殺菌乳の喫食・喫飲習慣ならびに直近の 5 日間における家庭で調理した鶏肉の喫食はリ

スクの低減に関連していた。

#### 鶏肉の喫食（交互作用モデル）

鶏肉の習慣的喫食および直近の喫食の間の交互作用の存在が統計学的エビデンスにより強く支持された（尤度比検定  $p = 0.0002$ ）。習慣的喫食の有無のみで分けると、鶏肉の喫食習慣（週 1 回以上）がある集団は、その習慣がない集団より感染リスクが高かった（OR=1.6、95% CI[1.2~2.0]）。しかし、鶏肉の喫食習慣がない集団では、直近の 5 日間における鶏肉の喫食は、喫食しない場合の 5 倍の高リスクをもたらした（OR= 5.0、95% CI [2.1~11.9]）。鶏肉の喫食習慣がある集団においてはこのような関係性は認められなかった（OR= 0.8、95% CI [0.6~1.0]）。

市販鶏肉の喫食に関連するリスクは、家庭で調理した鶏肉の喫食のそれより大きかった。鶏肉を習慣的に喫食する集団で、直近 5 日間における市販鶏肉の喫食はカンピロバクター感染への 4 倍高いリスクに関連しており（OR= 4.0、95% CI[2.8~5.8]）、家庭で調理した鶏肉の直近 5 日間における喫食に伴うリスク（OR=1.5、95% CI[1.1~2.1]）より大幅に高かった。鶏肉の喫食習慣がない集団では、市販鶏肉の直近 5 日間における喫食は 36 倍高い感染リスクに関連していたが（OR= 35.7、95% CI[3.7~344.1]）、このサブ集団は規模が非常に小さかった。鶏肉以外の関連因子の調整は、オッズ比にほとんど影響しなかった。

#### 集団寄与割合

以下に示す割合の対照がそれぞれの暴露を報告している：鶏肉関連 92.5%、制酸胃腸薬の使用 6.0%、以前のカンピロバクター腸炎への罹患 2.2%、直近の犬の取得 1.6%。一方、これらのリスク因子の症例患者における寄与割合は、鶏肉関連の暴露 41%、制酸胃腸薬の使用 10%、以前のカンピロバクター腸炎への罹患 3%、直近の犬の取得 1%であった。

調査結果から重要なリスク因子として直近の市販鶏肉の喫食が特定された。また直近の鶏肉の喫食に関連する感染リスクが、鶏肉を定期的に喫食する集団で（しない集団に比べ）大幅に低かったことから、定期的な鶏肉の調理または喫食によりカンピロバクターに対し部分的な防御免疫が生じる可能性もあるのではないかとしている。リスクレベルの決定において行動因子や免疫の果たす役割を評価するには、カンピロバクター感染と免疫関連機能との関係に関するより深い理解が必要であるとしている。

<http://www.cdc.gov/eid/content/15/9/1402.htm>

---

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

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

複数の州で発生したリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染患者（最終更新）

## Final Update: *Listeria monocytogenes* Cases in Several Provinces

Date Modified: 2009-09-30

食品安全情報 No. 20/2009 (2009.09.24)で紹介した PHAC 記事の最終更新。

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、州および地域の保健当局ならびにカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、カナダで発生した *Listeria monocytogenes* 感染患者の小規模な集団を調査した。カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency) も PHAC の調査を支援した。

*L. monocytogenes* の同一株への感染患者 6 人が報告され、このうち 1 人がリステリア症で死亡したが、共通の感染源が存在するとは考えられず、よってこの患者小集団の調査を終了する。州・準州および国の保健当局は、新たなリステリア患者の発生に備えて、監視を継続していく。

[http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/listeria/listeria\\_20090930-eng.php](http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/listeria/listeria_20090930-eng.php)

---

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

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

#### ウシの腸の BSE 関連リスクに関する科学的見解

Scientific Opinion on BSE Risk in Bovine Intestines

Published: 22 September 2009, Adopted: 10 September 2009

欧州食品安全機関 (EFSA) の BIOHAZ パネル (Panel on Biological Hazards) は、腸詰の皮として使用された場合のウシの腸の BSE 関連リスクについて、EC から科学的見解を依頼された。欧州議会および欧州理事会の EC 規則 Regulation (EC) No 999/2001 は、ウシ、ヒツジおよびヤギの一部組織を特定危険部位 (SRM) とし、フードチェーンおよび飼料チェーンから除外することを定めている。現在、全ての月齢のウシの腸 (十二指腸から直腸まで) は SRM に含まれている。

具体的には BIOHAZ パネルは、Swiss Cervelas<sup>1</sup> タスクフォースのために Det Norske Veritas 社 (DNV) が作成した報告書の科学的妥当性を評価するよう依頼された。DNV 報告書には、EU 産のウシの腸を皮として用いたソーセージを喫食した場合、ヒトがどの程度 BSE 感染因子に暴露するかが評価されている。BIOHAZ パネルは DNV 報告書の結論の評価を依頼され、また、この報告書やその他の新しい科学的知見から必要と考えられる場合には、ソーセージの皮への加工後のウシの腸の BSE 関連リスクの再評価も依頼された。

BIOHAZ パネルは、DNV 報告書に示されたリスクアセスメントを評価し、この問題に関する過去の EFSA の見解や新しい科学的データを考察した。

---

<sup>1</sup>主にスイスで作られるウシの腸を皮として用いた伝統的ソーセージ。EU がブラジルからのウシの腸の輸入を禁止したことから、生産を継続するための代替案や対策等を検討する科学者、業界関係者、政府関係者によるタスクフォースが結成されている。

いくつかの新しい実験データによると、大量の BSE 因子を接種した実験感染ウシでは、回腸の他に空腸にも感染因子が存在する可能性がある。BIOHAZ パネルは DNV 報告書について、そのアプローチ（概念構成および方法論）は科学的に健全であるが、結果の解釈に問題があると考えている。報告書はいくつかの仮定を設けているが、それらは、単一の形態学的研究（以前の EFSA の見解ですでに不適切であることが示されている）から得られた限られたデータと、BSE 因子を経口投与したウシの腸における PrPsc（BSE 感染能）の存在に関する初期の限られたデータにもとづいている。ソーセージの皮に混入する神経およびリンパ組織の相対的な BSE リスクについては良くわかっていない。このリスクのレベルにより DNV 報告書の結果は大きく変わる可能性がある。DNV 報告書が、回腸を除いたウシの腸から製造したソーセージの皮によりヒトが BSE 因子に暴露するリスクは「非常に低い (very low)」としていることにパネルは注目した。これについて、主要パラメータの推定に伴う不確実性とともに入信区間を考慮した場合、ウシの腸で作ったソーセージの皮から EU でヒトが 1 年間に暴露する BSE 因子の総量をパネルが算出すると（2007 年の BSE 有病率にもとづく）、回腸を除いても、腸がすべて英国産であった場合は年間 11,000 CoID (cattle oral ID50 unit、ウシ経口感染価)、腸がすべてオランダ産であった場合は年間約 1,000 CoID であるため、無視できるレベルとは考えられない。従って、EU 加盟国のウシの腸を皮として使用したソーセージの喫食に BSE 関連リスクは事実上ないとした DNV 報告書の結論は、妥当とは考えられない。さらに、新しい科学的知見を考慮すると、以前に EFSA が行ったソーセージの皮への加工後のウシの腸の BSE リスク評価は現在も有効であるとした。パネルは、今後のウシの腸由来のソーセージの皮のリスク評価は、その時点でのウシの BSE 有病率を考慮に入れて行うべきであるとしている。

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902899454.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902899454.htm)

---

● 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

5 October 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 90 人になったと発表した。10 月 5 日現在で 2 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。

[http://www.hpa.org.uk/webw/HPAweb&HPAwebStandard/HPAweb\\_C/1254510346659?p=1231252394302](http://www.hpa.org.uk/webw/HPAweb&HPAwebStandard/HPAweb_C/1254510346659?p=1231252394302)

## 2. ノース・ヨークシャー州の農場が予防措置として部分的に休園

Big Sheep and Little Cow Farm, North Yorkshire, partially closed as precautionary measure

25 September 2009

英国健康保護庁（HPA）は、Hambleton 地区評議会に対し、ノース・ヨークシャー州 Bedale の Big Sheep and Little Cow 農場が予防措置として部分的に休園すべきであると勧告した。これは、当該農場と関連の可能性のある 3 人の大腸菌 O157 患者について、今週、感染の診断が確定したことを受けて行われた。農場は自主的に休園し、HPA およびその協力機関が疫学調査を実施している。

当該農場が感染源である確証はないが、HPA は、この農場の今までの訪問者に、大腸菌 O157 患者が上記の他に 5 人いることを把握している。大腸菌の潜在的感染源は数多く存在し、大多数の大腸菌 O157 アウトブレイクの原因は汚染食品またはヒト-ヒト感染であり、ふれあい農場に関連したアウトブレイクの患者は O157 患者 50 人につき約 1 人の割合である。

HPA のヨークシャー・ハンバー支所長によると、今回のように異なる複数の大腸菌 O157 株が分離された場合は、共通の感染源が存在するかどうか確証が持てないとしている。最近の 3 人の患者に係る O157 について、その株を確認する検査が継続中である。HPA は、公衆衛生のための予防措置として、調査継続中はすべての農場内ツアーと動物やその飼育エリアへのふれあい体験を休止するよう勧告した。動物エリアとは離れている遊戯施設（playbarn）は開園を続ける。今週感染が確定した 3 人を含むすべての患者は在宅で、回復したか、または回復中である。

[http://www.hpa.org.uk/webw/HPAweb&HPAwebStandard/HPAweb\\_C/1253205421286?p=1231252394302](http://www.hpa.org.uk/webw/HPAweb&HPAwebStandard/HPAweb_C/1253205421286?p=1231252394302)

---

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

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

## 1. 小売り段階での新鮮鶏肉のカンピロバクターおよびサルモネラ汚染調査（英国）

A UK survey of *Campylobacter* and *Salmonella* contamination of fresh chicken at retail sale

6 October 2009

英国食品基準庁（FSA）は、2007 年 5 月から 2008 年 9 月まで、英国全土で小売り新鮮鶏肉 3,274 検体のカンピロバクターおよびサルモネラ汚染調査を行った。2008 年 4 月から

8 月には、これらのうちの 927 検体についてカンピロバクターの菌数測定も行った。

#### カンピロバクター

英国の小売り鶏肉のカンピロバクター汚染率は、上述の 927 検体の検査結果では 65.2%であった。調査で分離されたカンピロバクター株の内訳は *Campylobacter jejuni* が 52.9%、*C. coli* が 47.1%であった。197 株（カンピロバクター全分離株の 13%）が調べたすべての抗菌剤に感受性であった。何らかの抗菌剤耐性を示す株の割合は 2001 年の調査結果と比較して上昇しており、注目すべきことに、キノロン系抗菌剤に耐性を示す株の割合が上昇していた。

#### サルモネラ

小売り鶏肉のサルモネラ汚染率は依然として低く 6.6%であった。30 種類の血清型が確認され、*Salmonella Kentucky* と *S. Bredeney* が最も多く、それぞれ全分離株の 11.5%と 9.7%を占めていた。分離株の抗菌剤耐性の割合は、全体的には 2001 年の調査時より低下していたが、セファロスポリン耐性とフルオロキノロン耐性の株の割合は上昇していた。また、多剤耐性を示す血清型の種類も増加していた。

#### 結論

英国で販売されている新鮮鶏肉のカンピロバクター汚染率が依然としてかなり高いことが確認された。業界と協力して、この汚染率を低減させ、食品由来疾患のリスクを減らすことが FSA にとって引き続き最も重要な課題の 1 つである。今回の調査により、分離されるカンピロバクターやサルモネラの種類（血清型）、またそれらの抗菌剤耐性の出現レベルが 2001 年の調査の時と比べて変化していることがわかった。

調査結果が以下のサイトから入手可能。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis0409.pdf> (Food Survey Information Sheet)

[http://www.foodbase.org.uk/admintools/reportdocuments/351-1-676\\_B18025.pdf](http://www.foodbase.org.uk/admintools/reportdocuments/351-1-676_B18025.pdf) ( Full technical report: 97 ページ)

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2009/fsis0409>

## 2. 30 ヶ月齢を超えるウシが BSE 検査を受けずにフードチェーンに混入

Cattle aged over 30 months enter food supply without being tested for BSE

30 September 2009

英国食品基準庁 (UK FSA) は、BSE 検査を受けていない 30 ヶ月齢を超える輸入牛 3 頭の肉がフードチェーンに混入したとの報告を受けた。特定危険部位 (SRM : specified risk material) は除去されており、当該牛は BSE に感染していなかった可能性が高いため、ヒトの健康リスクは極めて低いとしている。

当該牛 3 頭は、2009 年 7 月 1 日に英国サマーセット州の Langport のとちく場でとさつされたが、その時点で 31~34 ヶ月齢であった。これらの牛は 2007 年 12 月にエストニアから輸入されていた。エストニア産のウシが 30 ヶ月齢を超えてヒトの喫食用にとさつされる場合には、BSE 検査が義務付けられている。

検査漏れは、2009年9月7日に実施されたとさつ記録と BSE 検査データとの定期的な照合の際に発覚した。発覚時までにとたいのすべての部位がとちく場から出荷されており、その後の調査によって当該肉がフードチェーンにすでに存在しないことが明らかになった。

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

### 3. 真空包装に関するオンライン上の研修プログラム

Vacuum packing training goes online

15 September 2009

英国食品基準庁 (UK FSA) は、真空包装および鮮度保持包装 (MAP: modified atmosphere packing) に関するオンライン研修コースプログラムを開発した。研修の目的は、真空包装工程およびその使用における微生物学的安全性の重要性についての理解を、食品衛生の責任を担う地方当局の食品法の執行官 (law enforcement officers) の間で深めることである。食中毒を起こすボツリヌス菌や食品の安全性に関する知見を広げたい者すべてにとって興味深い内容である。

プログラムの内容

プログラムには学習を助けるアニメーションや関連資料のセクションが含まれ、4つのモジュールに分かれている。各モジュールの最後には、多項選択式の小テストがある。4つのモジュールおよびテストをすべて修了した段階で、修了を証明するために技術者継続教育 (CPD: Continuing Professional Development) の認定証をダウンロードし印刷することができる。CPD 取得に要する研修時間は3時間である。

研修には真空包装および MAP に関連する危害情報、ボツリヌス菌の原因と増殖に関する情報、その増殖と毒素産生を防ぐための制御因子に関する情報が含まれている。また、真空包装工程における食品の安全性について懸念を持つ執行官に一般的な助言も行っている。

研修の目的は次の通りである：

- ・ 真空包装の微生物学的安全性に関連する問題の再認識
- ・ 水分活性 ( $a_w$ )、塩分濃度、溶液の酸度またはアルカリ度 (pH 値)、保存料およびその真空パック製品の安定性への効果などの相互作用に関する基礎知識の提供
- ・ 真空包装工程の安全性および完全性 (integrity) に関する懸念に直面した際の執行措置における選択肢の検討

真空包装設備の洗浄

FSA は現在、生および調理済み (ready-to-eat) 食品の両方を真空包装する設備の共用とこれらの設備の洗浄のためにどのようなガイダンスが必要かを検討している。生および ready-to-eat 食品のために同一の真空包装機を使用することは特に禁止されていない。しかし、2005年にウェールズで発生した大腸菌 O157 アウトブレイクの公式調査に関する 2009年3月に発表された報告書により、この問題に関する懸念が注視された。

<http://vacuumpackingtraining.food.gov.uk/introduction/> (Vacuum packing online training)

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

---

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

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

## 英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC) 2008 年度年次報告

### Annual Report 2008

英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC) は、2008 年度、会合を 2 度開催した (4 月 25 日に第 100 回会合、10 月 15 日に第 101 回会合) (食品安全情報 No. 10 / 2008 (2008. 05. 07)、No. 23 / 2008 (2008. 11. 05))。会合における主な議題は下記のとおりであった。これらの議題の詳細な内容、その結論、および出された勧告については、SEAC のウェブサイトに掲載されている資料、議事録、および声明を参照することができる (\*印が付いたものを除く: \*印のものは未発表もしくは予備的なデータに関するものであり、非公開の場で議論された。)

#### 第 100 回会合

- ・ 無症候性変異型クロイツフェルトヤコブ病 (vCJD) 罹患率のアセスメント
- ・ 英国およびその他の国のウシにおける牛海綿状脳症 (BSE) の発生率の最新情報、シカの伝達性海綿状脳症 (TSE) についての EU による調査の進捗状況
- ・ 飼料規制の緩和として取り得る選択肢、およびそれらを選択した場合に考えられる影響  
選択肢の例: 一部の加工済動物タンパク質 (PAP: Processed Animal Protein) の飼料への使用について許容レベルを導入; 若齢の反芻動物の飼料への魚粉の添加; 非反芻動物の加工済動物タンパク質 (PAP: Processed Animal Protein) の異なる種の非反芻動物への給餌
- ・ 食用にとさつされるウシの BSE 検査の削減が実行された場合のヒト健康リスクへの影響 (下記参照)
- ・ TSE 研究の将来の重要課題についての各委員の見解

#### 第 101 回会合

- ・ vCJD 罹患率に関する調査の最新状況
- ・ 食用にとさつされるウシの BSE 検査の削減が実行された場合、ヒト健康リスクへの影響 (前回から継続の討議) (下記参照)
- ・ とちく場や解体施設での特定危険部位 (SRM: Specified Risk Material) 規制の遵守について、これに対する監視のレベルを変更した場合の安全性評価

- ・ 英国獣医学研究所（VLA: Veterinary Laboratories Agency）による非定型スクレイピーの症例対照研究、その結果わかったこと、および考えられる影響について
- ・ 飼料規制の緩和として取り得る選択肢とそれらを選択した場合に考えられる影響についての追加討議、およびこの問題に関する声明の承認
- ・ プロテアーゼ感受性プリオン病（PSPr: Protease Sensitive Prionopathy）と命名された新しいプリオン病に関する未発表データ（\*）
- ・ ヒト強膜の vCJD 感染能を評価する研究の予備的結果（\*）

#### SEAC が 2008 年度に発表した声明

- ・ 古典的スクレイピー対策の変更によって生じる可能性のあるヒト健康リスク
- ・ SEAC の過去の公式見解を利用する場合の手続き
- ・ 無症候性 vCJD の罹患率
- ・ 飼料規制の修正に関する選択肢

#### 食用にとさつされるウシの BSE 検査削減の提案

英国食品基準庁（FSA）は、SEAC に対し、ウシの BSE 検査の最低月齢引き上げに伴うヒト健康リスクについて、VLA の解析結果を検討するよう第 100 回会合の際に諮問した。第 101 回会合でこの諮問に対する結論の草案が議論され、SEAC 議長は最終的な結論（第 101 回会合の議事録に記載）を会合終了後直ちに、FSA 理事会に提出した。SEAC 議長は、その後、VLA による安全性評価に関する SEAC の見解を FSA 理事会に書簡で説明し、2008 年 12 月 10 日、FSA は、食用にとさつされるウシの BSE 検査の最低月齢を 30 カ月齢から 48 カ月齢に引き上げることに同意した。

<http://www.seac.gov.uk/pdf/annualreport2008.pdf>

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

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

#### アイルランドのブタ群でのインフルエンザ A/H1N1 2009 検出

Advice on Influenza A/H1N1 2009

30 September 2009

アイルランド農業漁業食糧省（DAFF : Department of Agriculture, Fisheries and Food）は、アイルランドで初めてインフルエンザ A/H1N1 2009 検査陽性となったブタ群を確認した。DAFF は、このパンデミックウイルスはヒトに広く流行しており、このウイルスがヒトからブタへ伝播する可能性もあることを考えれば、これは予期せぬ事態ではなかったとしている。FSAI はこの確認情報を受け、加熱調理した豚肉（豚肉製品）の喫食に関連した公衆衛生上の懸念はないとしている。適切に加熱調理した豚肉（豚肉製品）の喫食に関連したインフルエンザ A/H1N1 2009 ウイルスのヒトへの感染は世界中のどこからも報告され

ていない。FSAI は、豚肉の喫食は安全であることを消費者に再度保証しているが、適正衛生規範や手指の洗浄の遵守および喫食前の十分な加熱調理を消費者に呼びかけている。インフルエンザウイルスは、豚肉およびその他の肉の調理における一般的な適正衛生規範に沿う十分な加熱処理によって死滅する

(本号 OIE 記事に関連情報)

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/news/30092009.html](http://www.fsai.ie/news_centre/news/30092009.html)

---

● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland : Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

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

#### 2008 年のアイルランドにおけるベロ毒素産生性大腸菌の疫学

Epidemiology of Verotoxigenic *E. coli* In Ireland, 2008

Epi-Insight, Disease Surveillance Report of HPSC, Ireland

Volume 10, Issue 9, September 2009

#### 発生数

2008 年、保健サーベイランスセンター (HPSC) に報告されたベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC: Verotoxigenic *E. coli*) の確定および推定患者の数はあわせて 226 人で (図)、粗発生率 (CIR: Crude Incidence Rate) は 100,000 人当たり 5.3 であった。確定患者のみを考えると、2008 年の 213 人 (CIR = 5.0 [4.4~5.0]) は 2007 年から 85% の増加である。一般に VTEC 症例は晩夏に多く、2008 年は患者の 43% が第 3 四半期 (7~9 月) に報告されていた。

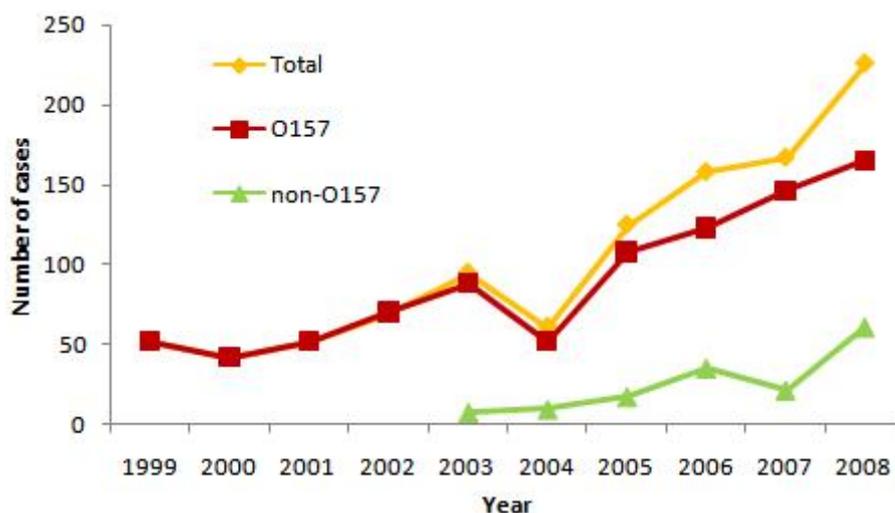


図:アイルランドでの VTEC 感染患者の年間報告数(確定患者数と推定患者数の合計)(1999～2008 年)

これまでの年と同じく小児(年齢の中央値は 6 歳)において発生数が最も多かった。2008 年は全年齢層で、女性患者の数 (n=135) の方が男性患者の数 (n=91) よりかった。

#### 臨床的特徴

症状に関する情報が得られた患者 (n=217) のうち、155 人 (71%) が何らかの症状を呈していた。74 人が出血性下痢を示し、15 人 (6.9%) が溶血性尿毒症症候群 (HUS : Haemolytic Uraemic Syndrome) を発症していた。VTEC 感染に関連した HUS 患者の数は 2007 年 (n=5) に比べて増加したが、HUS 患者全体の数は 2006 年および 2007 年 (それぞれ n=17) と同程度であった。

2008 年の VTEC 感染に関連した HUS 患者の年齢範囲は 1 歳未満から 67 歳 (中央値は 3 歳) で、O157 株以外の VTEC 株による患者が半数を占めた。これは、2003 年にアイルランドのサーベイランスが全 VTEC 株を対象とするよう拡大されて以来、非 O157 VTEC 感染に関連した HUS の年間患者数として最多であった。

#### ファージ型およびベロ毒素型

VTEC 感染確定患者 213 人から分離した 216 株の VTEC を型分類のため、健康福祉庁 (HSE : Health Service Executive) Dublin Mid Leinster 地区公衆衛生検査機関に送付した。VTEC 感染推定患者 8 人については、それぞれの VTEC のベロ毒素遺伝子型の情報が得られた。型分類の結果から、ファージ型はこれまでと同様、PT32 が最も多く (n=75)、確定患者由来 VTEC O157 (n=162) の 46%を占めていた。その他では PT21/28 (n=19)、PT8 (n=16) および PT14 (n=16) が多かった。

VTEC O157 株のベロ毒素のプロファイルは、これまで報告されたアイルランドのヒト由来の VTEC O157 分離株のプロファイルと似通っていた。VTEC O157 株の 83%は VT2 遺伝子のみを、17%は VT1 および VT2 両遺伝子を持っていた。一方、非 O157 VTEC 株は、21.7%が VT1 遺伝子のみを、20%が VT2 遺伝子のみを、そして 58.3%が VT1 および VT2

両遺伝子を持っていた。

#### アウトブレイクおよび環境調査

2008年、VTEC感染アウトブレイクは42件報告され、確定患者213人のうち145人がアウトブレイク関連であった。通常アウトブレイクが9件、家庭内アウトブレイクが33件であった。VTEC O157によるものが29件、VTEC O26によるものが7件、異なるVTEC株の混合によるものが6件であった。VTECの推定される伝播経路を表に示す。

推定伝播経路	アウトブレイク数	確定感染患者数	発症者数
動物との接触	1	3	1
環境表面	1	14	10
食品	2	4	3
食品／水	1	3	3
ヒトーヒト	16	52	41
ヒトーヒトおよび水	5	18	21
水	2	9	8
その他	2	9	3
不明／不特定	12	33	28
計	42	145	118

表：VTEC感染アウトブレイクにおける推定伝播経路（アイルランド、2008年）

ヒトーヒト感染は、家庭や保育施設などでの重要なVTEC伝播経路であり、2008年のアウトブレイクでは21件においてこれが伝播経路と考えられた。

2008年のアウトブレイクで2番目に多かった伝播経路は水であり、飲料水によると考えられるアウトブレイクが8件発生していた。家庭内アウトブレイク2件では、家の私設井戸に、患者の一部または全員から分離されたものと同一のVTEC株が確認された。別の2件のアウトブレイクでは、家の井戸から検出されたVTEC株は患者由来の株と同一ではなかったが、飲料水からVTECが検出されたことにより、私設井戸の水がアウトブレイクの感染源である可能性が強く示唆された。水由来アウトブレイクの残り4件のうち3件では、患者の家の私設井戸からは一般の大腸菌や大腸菌群が検出されただけで、水由来のエビデンスとしては状況証拠のみであった。

さらにVTEC感染の散発症例2人についても、環境調査によって患者由来と同じタイプのVTECが私設井戸から検出された。合計すると、水由来のVTEC感染症例は35人となり（確定患者31人、推定患者3人および疑い患者1人）、このうち6人がHUSを発症した。アイルランドでは、私的な水源からの未処理の飲料水が依然としてVTEC感染の重要なリスク因子である。

<http://ndsc.newsweaver.ie/newepiinsight/pvc5l3j5l7p-kb7ekfjbnv>

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

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

### 抗生物質耐性菌の調査

Survey to look at antibiotic resistant bacteria

October 5, 2009

ニュージーランド食品安全局 (NZFSA) が、フードチェーンにおける抗生物質耐性菌レベルを低く維持するための対策の一環として新しい計画を開始した。

現在、同国には食品に含まれる抗生物質耐性菌のレベルに関する発表データがほとんどなく、動物の抗生物質耐性菌保菌率に関する体系的モニタリングも行なわれていない。このため、NZFSA はフードチェーンにおける抗生物質耐性菌のベースライン調査を委託した。食料生産動物の全動物種が対象ではなく、子牛、ブタおよびブロイラー家禽のとちく場および加工施設での解体直後のとたいに重点を置く。対象菌はカンピロバクター、サルモネラ、大腸菌および腸球菌である。調査の目的は、一般的に使用される重要な抗生物質への耐性がこのような菌の中にどの程度存在するのかを明らかにすることである。調査は、とさつされる家畜数の季節性変動と、耐性発現の可能性を把握するために 12 カ月間にわたって行われる予定である。

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2009/2009-10-05-antimicrobial-resistance-survey.htm>

- 
- ProMED-Mail

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

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 (24)

September 30, 2009

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ウガンダ	9/30	Bugiri 県	数日	60	13

ルワンダ	9/30	北西部		50～	0
ジンバブエ	9/30	Masavingo 州		新たに 5、前週か らの合計 10	
		Manicaland 州		5	
コンゴ民主共 和国	9/25	South Kivu 州	2009 年 1 月～	6392	75
		North Kivu 州	～9/13	4609	48
ナイジェリア	9/25	Adamawa 州		846	76
パキスタン	9/28	Punjab	過去 2 日間	数十人	1

[http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:998771636392834::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,79452](http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:998771636392834::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,79452)

---

【記事・論文紹介】

北アイルランドの生の市販家禽肉におけるカンピロバクター属菌汚染

Prevalence of *Campylobacter* spp. in raw retail poultry on sale in Northern Ireland.

Moran L, Scates P, Madden RH.

J Food Prot. 2009 Sep;72(9):1830-5.

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 (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](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

第 39 週～第 40 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)

産地不明 (出荷地スウェーデン) ビニル製手袋の高濃度 DEHP (フタル酸ジ (2-エチルヘキシル)) (30.7~34.3%)、ドイツ産ライ麦粉のオクラトキシン A (5.2  $\mu$ g/kg)、中国産男性用サプリメントの未承認物質シルデナフィル構造類似体ノルアセチルデナフィル (32 mg/カプセル)、中国産 (ベルギー経由) 磁器製皿からのコバルト溶出 (0.850 mg/dm<sup>2</sup>) など。

### 情報通知 (Information Notifications)

インドネシア産アブラソコムツ切り身の禁止物質マイレックス (0.023 mg/kg)、ブラジル産ポークケーシングのジヒドロストレプトマイシン (787  $\mu$ g/kg) 及びマルボフロキサシン (452.5  $\mu$ g/kg)、ペルー産パプリカパウダーのオクラトキシン A (44  $\mu$ g/kg)、カナダ産未承認遺伝子組換え亜麻仁 (FP967 の疑い) (多数)、トルコ産ブドウのメトキシクロール (0.04 mg/kg)、中国産保存キャベツ (preserved cabbage) の鉛 (0.446 mg/kg)、フィリピン産乾燥パパイヤの高濃度亜硫酸塩 (804 mg/kg)、フランス産活きカニのカドミウム (1.81、5.89、32.01 mg/kg)、韓国産乾燥海藻の高濃度ヨウ素 (13.7 mg/kg)、米国産ルートビールの高濃度安息香酸 (365 mg/kg) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejections)

日本産野菜スープの未承認クチナシ色素 (通報国: ギリシャ)、中国産バーベキュー用スチール製火格子からのクロム溶出 (0.214 mg/kg)、中国産台所用品からのクロム (6.13 mg/kg) 及びニッケル (0.3 mg/kg) 溶出、日本産麺の未承認紅麴色素とクチナシ黄色素、日本産チョコレートキャンディの未承認クチナシ黄色素、フラボノイド色素及びスピリリナ色素、日本産チューインガムの未承認クチナシ黄色素とフラボノイド色素 (通報国: フィンランド)、中国産酸化亜鉛のカドミウム (480 mg/kg) など。

(その他、カビ毒、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“一般機能”健康強調表示に関する意見の第1シリーズを発表

EFSA delivers its first series of opinions on ‘general function’ health claims

(1 October 2009)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902914361.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902914361.htm)

EFSA の NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）は、EU 加盟国と欧州委員会が作成した“一般機能”健康強調表示リスト（\*1）に記載されている健康強調表示のうち、約 500 の強調表示について科学的意見の第1シリーズを発表した。

今回、NDA パネルは、ビタミン、ミネラル、繊維、脂肪、炭水化物、プロバイオティクス細菌、植物由来物質など 200 以上の食品及び食品成分に関する 523 の健康強調表示について科学的エビデンスを評価し、意見として発表した。評価の結果、全体の約 1/3 は、健康強調表示を支持する十分な科学的エビデンスがあるとされた。これらは主に、ビタミン、ミネラル、食物繊維、コレステロールレベルを維持するための脂肪酸、虫歯予防のための無糖チューインガムなどである。科学的エビデンスがないとされた評価結果の約半数は、強調表示の対象となる物質そのものについての情報が不足していた（例えば、プロバイオティクス細菌や植物由来成分など）。これらの物質が明確に同定されていなければ、NDA パネルは、その物質が健康上のベネフィットを表示できる物質と同じであると検証できない。

EFSA は 2009 年 10 月 6 日、ブリュッセルで「一般機能」健康強調表示の評価を検討するため、加盟国及び欧州委員会の専門家による会合を開く予定である。会合では、現在までに終了した評価結果、健康強調表示の科学的実証、食品/成分のキャラクタリゼーション、栄養学的/生理学的ベネフィットの定義、第 13 条(5)や第 14 条の健康強調表示の評価との整合性、第 13 条リストの健康強調表示の適格性、残りの健康強調表示の評価などについて検討される。

NDA パネルは、リストの残りの強調表示についても科学的意見の採択及び公表作業を進めている。

### \*1：“一般機能”健康強調表示リスト

“食品の栄養・健康強調表示規則 1924/2006”（Regulation 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods）の Article 13.1（第 13 条(1)）に定められている「一般機能」健康強調表示（‘general function’ health claims）は、成長や発達、身体機能、心理的/行動機能、体重コントロールなどにおける栄養成分や物質の役割に関連する強調表示である。疾患リスクの低減及び子どもの発達と健康に関する強調表示はここには含まれず、Article 14（第 14 条）に定められている。

欧州委員会は、加盟国から提出された 44,000 以上の強調表示をチェックして統合し、2008 年 7 月～12 月に 4,185 の強調表示リスト(案)を EFSA に送って評価を依頼した。

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_article13.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_article13.htm)

◇健康強調表示統合リストのデータベース

上記のサイトから、ZIP ファイルでダウンロードできる。本データベース (Access ファイル) には、各健康強調表示について、食品成分、健康との関係、文章例などが掲載されている。

◇ “食品の栄養・健康強調表示規則 1924/2006”

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:EN:PDF>

第 13 条や第 14 条についての規定が掲載されている。

◇NDA パネルの科学的意見

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

第 1 シリーズとして発表された各健康強調表示の評価結果に関する意見 (食品の栄養・健康強調表示規則 1924/2006 の第 13 条(1)に準じた健康強調表示の実証に関する科学的意見) が掲載されている。

---

● 英国 CRD (Chemicals Regulation Directorate) (旧 PSD)

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

## 1. 残留農薬委員会 (PRC) の 2008 年次報告書

Annual Report of Pesticide Residues Committee 2008 (September 2009)

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/PRC/PRC\\_Annual\\_Report\\_2008.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/PRC_Annual_Report_2008.pdf)

残留農薬委員会 (PRC) は、2008 年の残留農薬年次報告書を発表した。2008 年は、4,129 検体について分析し、分析対象農薬は約 240 種類であった (2007 年は約 200 種類)。分析の結果、全体の 53.8%は残留農薬が検出されず (2007 年は 63.2%)、45%に MRL (最大残留基準) 以下の残留農薬が検出された。MRL を超えた検体は 1.2% (50 検体) であった。

2008 年 9 月 1 日から EU の MRL を統一する新しい規制が施行されたため、多くの食品で新しい MRL が設定され、MRL が設定されていない農薬についてはデフォルト MRL (0.01 mg/kg、日本の一律基準に相当) が適用されるようになった。この変更によって、今後 MRL を超過する件数は増えることが予想されるが、2008 年は 9 月 1 日以降に生産された作物にのみ適用されるため、今回の年次報告書では大きな影響はみられない。2009 年の結果につ

いては、MRL を超える検体数が新しい規制と関係するか注意深く見守る必要がある。

2008 年の結果において、国産の検体 (2,005 検体) と原産国が英国以外の検体 (2,124 検体) に分けた場合、国産の検体では農薬が検出されなかった検体 65.94%、MRL 以下 33.82%、MRL を超えたもの 0.25%であった。英国以外の国からの検体では、農薬が検出されなかった検体 42.37%、MRL 以下 55.56%、MRL を超えたもの 2.07%であった。

野菜及び果実では、総数 2,309 検体について最大 212 種類の農薬を検査した。そのうち農薬が検出されなかった検体 35.7%、MRL 以下 62.2%、MRL を超えたもの 2.1%であった。MRL を超えた野菜・果実は、リンゴ、サヤ付きマメ、トウガラシ、白菜、キュウリ、ブドウ、メロン、オレンジ、ナシ、ジャガイモ、ハウレンソウ、トマト、ヤム芋であった。MRL 超過があった場合、PRC は供給業者及び関係当局に通知した。MRL 超過の頻度が比較的高かったのは、MRL が定量限界レベル(LOD)に設定されているサヤ付きマメ類 (beans in pods) で、欧州の多くの地域で栽培されておらず、したがってより高い値の MRL を設定できるだけの情報がない。これは、開発途上国で生育する農産物に特有の問題である。この他、MRL を超過した件数が比較的多かったのはヤム芋で、これも欧州では栽培されておらず MRL は定量可能な最小レベルに設定されている。

穀物等では、433 検体について最大 71 種類の農薬を分析した結果、農薬が検出されなかった検体 54.3%、MRL 以下 45%、MRL を超えたもの 0.7%であった。パン 216 検体のうち 111 検体に、クロルメコート、グリホサート、ピリミホスメチル、またはマラチオンが検出された。また朝食用シリアル 72 検体中 34 検体に上記の 4 種類の農薬 (通常、穀物に使用される農薬) が検出された。朝食用シリアルではこの他に、イプロジオン、プロシミドン、チアベンダゾールも検出されたが、これらは果実成分に由来するとみられる。オーガニックと表示がある朝食用シリアル検体にも、クロルメコートとグリホサートが検出された。また米 3 検体に MRL を超える農薬が検出された。

動物製品については、950 検体について最大 33 種類の農薬を分析した結果、9.9%に残留農薬が検出された。MRL を超過したものはなかった。

肉、魚、卵、チーズを含むベビーフードについては、35 検体中 7 検体にジフェニルアミンが検出された。これらの残留について健康上の影響はない。MRL を超過したものはなかった。

2008 年の 4,129 検体のうち、242 検体 (5.9%) にはオーガニックと表示されており、このうち 15 検体 (6.2%) に残留農薬が含まれていた。いずれも健康上の懸念はない。15 検体のうち 8 検体は英国など EU で生産されたものであった。英国産の朝食用シリアル 3 検体にはクロルメコートとグリホサートが検出されたが、これらはオーガニック農業では使用が認められていない。

農薬の MRL に関する EU の法律は、2008 年 9 月 1 日までは 4 つの EU 指令 (directives) で定められていたが、これらの指令は 2008 年 9 月 1 日に施行された新しい規制 (EC Regulation 396/2005) に切り替わり、新しい規制ですべての食品及び動物飼料中の MRL の設定及び管理が行われるようになった。

◇企業及び地方当局のモニタリングデータ

2008 年年次報告書の付録

Industry and Local Authority Monitoring Data

Supplement to the Pesticide Residues Committee Annual Report 2008

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/PRC/Industry\\_and\\_Local\\_Authority\\_Monitoring\\_Data.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/Industry_and_Local_Authority_Monitoring_Data.pdf)

---

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

### 1. 松の実について

Les pignons de pins en question (October 1, 2009)

<http://www.afssa.fr/PM9100D5I0.htm>

ここ数ヶ月フランスで、DGCCRF (競争・消費者問題・不正行為防止総局) や中毒センターに「松の実を食べた後の苦い後味」について報告がある。欧州の他の国でも報告があるが、これまでの検査では特に汚染物質や残留物質は検出されておらず、科学的に説明できる文献もない。

◇科学委員会による松の実の苦味物質についての報告書

<http://www.afssa.fr/Documents/RCCP2009sa0166.pdf>

◇関連情報

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

松の実を摂取した後の苦みに関する報告

Reports of bitter aftertaste from eating pine nuts (2009.08)

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/Pine\\_nuts.html](http://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/Pine_nuts.html)

一部の消費者が中国産松の実を摂取して1~2日後に、苦い後味を感じたとの報告があった。この苦みは通常数日で消えるが、もっと長く続いたとの報告もあった。この現象についてFSAIに連絡があったのはごくわずかで、FSAIは食品安全上のリスクはないとしている。2001年にベルギーの中毒センターが同様の事象について調査したが、原因は明らかではなかった。FSAIは今後も報告をモニターしていく。

---

● 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. オランダの低年齢の子どもにおける食事からの汚染物質及び残留農薬暴露に関するリスク評価

Risk assessment of the dietary exposure to contaminants and pesticide residues in Dutch young children (2009-09-22)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/350070002.html>

食品中の汚染物質や残留農薬への暴露に関して、子どもは成人に比べ影響を受けやすいグループに属する。本研究の目的は、子どもにおける特定の化合物の食事からの暴露及び健康リスクの評価である。評価には、オランダ国民食品摂取量調査（低年齢の子ども、2005/2006）と最近のモニタリングデータを用いた。また食事からの急性暴露評価には有機リン農薬類、慢性暴露評価には、アクリルアミド、ダイオキシン類、マイコトキシン類、硝酸塩を用いた。

オランダの2～6才の子どもにおいて、フモニシン B<sub>1</sub>、デオキシニバレノール、パツリン、硝酸塩、有機リン農薬の食事からの暴露については安全である。主に動物脂肪に多いダイオキシン類については、健康への有害影響がある可能性は限定的である（limited probability）。焼いた食品や揚げた食品に含まれるアクリルアミドについては、子どもの健康への有害影響の可能性（probability）はあるが、その程度については依然として明らかでない。アフラトキシン B<sub>1</sub> とオクラトキシン A については、この年齢グループにおける有害影響の可能性を評価できない。

アクリルアミド、アフラトキシン B<sub>1</sub>、ダイオキシン類、オクラトキシン A については、より詳細なリスク評価を行うためにさらなる研究が必要である。そのために最も必要とされる事項は、食品中のアフラトキシン B<sub>1</sub> 及びオクラトキシン A の濃度に関するデータ、及びアクリルアミドの毒性影響データである。

◇報告書本文（英語、190 ページ）

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/350070002.pdf>

---

● ベルギー 連邦フードチェーン安全庁（AFSCA-FAVV : The Food Agency）

<http://www.afsca.be/>

## 1. カナダから輸入した遺伝子組換え亜麻仁による汚染

Contamination accidentelle par un OGM de graines de lin importées du Canada

(02.October 2009)

[http://www.afsca.be/communiquedepresse/documents/2009-10-02\\_AFSCA-lin\\_fr.pdf](http://www.afsca.be/communiquedepresse/documents/2009-10-02_AFSCA-lin_fr.pdf)

ベルギーは、RASFF を通じ、ドイツ保健当局から一部のパン製品中に遺伝子組換え亜麻

仁が検出されたとの通報を受けた。これはカナダ産の遺伝子組換え亜麻による汚染で、この夏に入荷したいくつかの積荷が関係している。現在、カナダは自主的に当該製品の輸出を停止している。この遺伝子組換え亜麻は、米国及びカナダで人及び動物の消費用に認可されているが、欧州では認可されていない。ベルギーは現在カナダからの亜麻の入荷を差し止めているが、一部の積荷の検査で組換え亜麻の存在が確認されている。9月29日にオランダが行ったリスク評価では、遺伝子組換え亜麻仁の性質及びごく低い混入率（種子1万個あたり1個）から、汚染食品の摂取によるヒト健康リスクはないとされた。

現在の分析法は、原産国で輸送や保管中に偶発的に混入した重要ではないごく微量の遺伝子組換え体でも検出できる。AFSCAは、EUで、人や動物の健康に有害影響を及ぼさないような現実的な閾値について早急に検討するよう求めている。

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

#### 1. ある種の輸入乾燥プラムを食べないよう消費者に注意喚起

Consumers Warned Not to Eat Certain Imported Dried Plums (October 1, 2009)

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm184811.htm>

テキサス州保健福祉局（Texas Department of State Health Services、DSHS）は、鉛の濃度が高いため、一部の輸入乾燥プラムもしくはこれを含む製品を摂取しないよう消費者に注意を喚起した。これらの製品の大部分は、アジアショップまたはヒスパニックショップで販売されている塩漬けまたは砂糖漬けプラムであるが、その他の小売りアウトレットでも売られている。DSHSの担当者は、これらの乾燥プラムがアジア産であろうと考えているが、現在さらに産地の特定作業を進めている。DSHSの分析機関の検査結果によれば、乾燥プラム製品には0.11～30.3 ppmの鉛が含まれていた。

製品のリストや写真は、以下のサイトに掲載されている。新たな検査結果が出ればこのサイトに追加される。DSHSは、このサイトを定期的にチェックし、該当する製品は廃棄するよう消費者に助言している。

<http://www.dshs.state.tx.us/foods/plumproducts.shtm>

#### 2. FDA 消費者健康情報の更新：食品及び医療用品の安全性に関する新しいウェブ教育ビデオ

FDA Consumer Health Information Updates: New Web Videos Educate Consumers about Food and Medical Product Safety (Sept. 30, 2009)

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm184536.htm>

食品アレルギーリスクの低減、ビタミンに関する知識の強化、薬物相互作用、医薬品の誤使用、製品リコールなどに関する消費者向けのビデオが掲載された。

### 3. 消費者向け助言：銀含有ダイエタリーサプリメントは皮膚や粘膜の永続的な変色（銀沈着症）を誘発する可能性がある

Consumer Advisory: Dietary Supplements Containing Silver May Cause Permanent Discoloration of Skin and Mucous Membranes (Argyria) (October 6, 2009)

<http://www.fda.gov/Food/DietarySupplements/Alerts/ucm184087.htm>

FDA は、銀含有ダイエタリーサプリメント（コロイド銀を含む）による皮膚や粘膜の永続的な変色（銀沈着症）リスクについて、消費者に注意を喚起している。銀沈着症（Argyria）は、皮膚、結膜（白目の部分を覆う透明な膜）、爪、歯茎が永続的かつ不可逆的に灰色もしくは青みがかかった色に変色することである。銀沈着症は身体的健康面では危険ではないが、精神的または社会的に不利益を被る可能性がある。さらに銀含有ダイエタリーサプリメントの使用は、キノロン系抗生物質（シプロフロキサシン、ノルフロキサシン、オフロキサシン等）、テトラサイクリン系抗生物質、チロキシ、ペニシラミンなど一部の薬物の吸収を阻害する。

銀沈着症は、使用する製品の銀含量が多い場合は速やかに発現し、少ない場合は長期間で徐々に発現する。これまで得られている科学的知見からは、FDA はリスクを最小化するための用量や使用制限について助言することができない。しかしながら、EPA（米国環境保護庁）は、銀化合物を使用して銀沈着症になった患者 70 症例のレビューにもとづき、慢性経口参照用量（RfD）として  $5\mu\text{g}$  銀/kg 体重/日を設定した。これは、体重が 70kg の人の場合、1 日あたり  $350\mu\text{g}$  の銀の摂取に相当する。この値に近い量を摂取すると銀沈着症になるリスクがある。

銀沈着症は一般に永続的なもので、外科的治療を伴わない医薬品による効果的な治療法はない。また外科的治療の効果も限定的ですべての症例に適しているわけではない。銀沈着症の正確なメカニズムはわかっていないが、銀が蛋白質と結合し皮膚に沈着するとされている。銀は環境中に存在し、通常、人も暴露されている。しかし銀は必須ミネラルではなく、銀を経口摂取した場合の生理作用や利点は知られていない。

銀は、火傷、皮膚の傷、皮膚感染などの治療に用いる医薬品や包帯、あるいは新生児結膜炎予防のための医薬品など一部の医療用途に使用されているが、経口用として販売が認められている銀含有処方薬/OTC 医薬品は存在しない。

FDA は、ダイエタリーサプリメントを医薬品とは別の基準で規制している。例えば FDA は、ダイエタリーサプリメントやラベルの表示について販売前に承認することはない。メーカーが、銀含有ダイエタリーサプリメントを、病気の予防や治療などに効果があると宣伝することは違法である。

FDA は消費者や医療従事者に対し、銀含有ダイエタリーサプリメントを使用して銀沈着症その他の副作用がみられた場合は報告するよう求めている。

---

● 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. パン屋ではヨウ素添加塩を使うことになる

Bakers to use iodised salt (25 September 2009)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2009/iodised-salt-fortification-media-release.htm>

ニュージーランドでは 2009 年 9 月 27 日から、パンを焼く際に通常の塩の代わりに必須栄養素であるヨウ素を添加した塩を使用することになっており、ニュージーランド国民のヨウ素欠乏症リスクが少なくなると期待される。ヨウ素の添加による味の違いはないと思われる。ヨウ素添加が要求されないものは、オーガニックのパン及びパン種を使わないパンのみである。

ヨウ素添加の義務化についてはこれまで 18 ヶ月の移行期間があり、NZFSA には企業から、添加対象となるパンの定義、ヨウ素添加塩の使用量、表示の条件などについて多くの質問が寄せられた。これらの質問への回答を収載したユーザーズガイドが以下のサイトに収載されている。

ユーザーズガイド

<http://www.nzfsa.govt.nz/processed-food-retail-sale/bakery-products/index-1.htm>

2. 食品中の残留化学物質についての懸念はない

No concerns over chemical residues in food (29 September 2009)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2009/2009-09-22-tds-second-quarter-results.htm>

NZFSA は 9 月 29 日、5 年ごとに行われるトータルダイエツトスタディ (TDS) の第 2 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。第 1 四半期の結果は 8 月 18 日に発表された (\*1)。NZFSA のさらなる検査結果から、平均的なニュージーランドの消費者において食品中の残留化学物質による健康上の懸念はないことが示された。

第 2 四半期の調査では、食べられるように調理した 62 の食品 (例えば肉は調理し、バナナは皮を剥く) を分析した。6 万件以上を検査したうち、追加調査が必要だったのは 2 件のみであった。1 件はニュージーランド産及びイタリア産トマトで作った果汁入りトマト (tomatoes-in-juice) 製品に MRL (0.1mg/kg) をわずかに超えるメタミドホスが検出されたこと、もう 1 件は国産ブラン (ふすま) フレークの鉛濃度が期待した値より高かったことである。健康上の懸念はないが、第 1 四半期の調査でもパンに期待した値より高い濃度

の鉛が検出されたことから、NZFSA は追加調査を行うとしている。

結果の詳細は以下のサイトに掲載されている。

2009 New Zealand Total Diet Study

<http://www.nzfsa.govt.nz/science/research-projects/total-diet-survey/2009.htm>

\*1 : 「食品安全情報」 No.18 (2009)、p.28 参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200918.pdf>

---

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

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

1. 勃起不全治療用物質を含む偽の健康機能食品を販売した業者を拘束 (2009-09-23)

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=327&page=safeinfo&mmid=349&seq=10141&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、食品への使用が禁止されている勃起不全治療薬成分 (タダラフィル及びヒドロキシホモシルデナフィル) を多量に含む偽の健康機能食品を販売したとして、63 才の男性を拘束した。

本製品 1 錠には、勃起不全治療薬成分であるタダラフィルが推奨用量 (10mg) の 5 倍以上である 52.5mg、ヒドロキシホモシルデナフィルも 50.5mg 検出された。

2. ライトラの流通・販売中止及び自主回収 (2009-09-22)

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=327&page=safeinfo&mmid=349&seq=10123>

食品医薬品安全庁は、「ライトラ」など 2 つの食用油製品に「グリシドール脂肪酸エステル」が生成される可能性があるとして、流通・販売を禁止し、事業者に製品を自主回収するよう措置を講じた。今回の措置は、ジアシルグリセロールからなる食用油にグリシドール脂肪酸エステルが含まれる可能性があるとの懸念にもとづく。グリシドール脂肪酸エステルは、グリシドール (IARC 発がん分類: グループ 2A) に分解する可能性がある。食品医薬品安全庁は、グリシドール脂肪酸エステルの生成をおさえるように製造工程が改善されるまで、同製品の購入と使用を避けるよう求めている。

3. 病気治療などを謳った虚偽・誇大広告 (2009.09.17)

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=9955&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、食品を新型インフルエンザ予防などに効果があるかのようにインターネット上に広告した 34 の通信販売業者を摘発し、広告を削除するよう措置したと発表した。今回摘発された業者は、インターネットのポータルサイトに「新型インフルエンザ

予防に効果がある」という内容の虚偽・誇大広告をして、ニンニクや発酵エキスなどの製品を販売していた。

#### 4. 使用できない原料が使われた健康食品に注意 (2009.09.16)

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=2&seq=9950&cmd=v>

食品医薬品安全庁は、食品に使用できない原料「エキナセア」を含む製品（本文に添付されている資料に製品が記載されている）を海外旅行やインターネットなどを介して購入しないよう求めている。こうした製品は、安全性が確認されていない食品原料であるエキナセアからの抽出成分を含み、摂取すると、腹痛、白血球減少、筋肉痛、呼吸困難などの副作用を生じる可能性がある。特に免疫系の疾患があると悪化するおそれがある。

---

#### ● 香港政府ニュース

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

##### 1. 中国本土の野菜は安全上の脅威とはならない

Mainland vegetables pose no safety threat (September 30, 2009)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/090930/txt/090930en05006.htm>

食品衛生局によれば、中国本土から輸入された野菜に食品安全上の問題はないことがこれまでのサーベイランスデータから示された。

2007年初頭から7月まで食品安全センターは Man Kam To チェックポイントで野菜 32,900 検体の残留農薬を検査した。その結果、99.9%が合格だった。過去4年間に残留農薬による中毒事故はない。

一部の野菜取引業者から、偽装表示された野菜が香港に輸入されているとの訴えがあったため、食品衛生局は中国当局に情報を伝えた。中国の質検総局は監視を強化している。

---

#### 【その他の記事、ニュース】

#### ● ILSI ヨーロッパ (<http://www.ilsil.org/Europe/Pages/HomePage.aspx>) より

##### 食品中の 3-MCPD エステル

##### 3-MCPD Esters in Food Products

<http://www.ilsil.org/europe/Pages/ViewItemDetails.aspx?ID=191&ListName=Publications>

2009年2月にブリュッセルで、ILSI ヨーロッパの2つのタスクフォースが欧州委員会及

び EFSA と共同で食品中の 3-MCPD (3-monochloropropane-1,2-diol) エステルに関するワークショップを開催した。

◇サマリーレポート (pdf、51 ページ)

<http://www.ilsa.org/Europe/Publications/ILSIEuropeReportMCPDEsters7Se09-1.pdf>

各セッションの発表内容のサマリー、結論、提言、食品中の 3-MCPD エステルに関する知見、グリシドールエステル生成の可能性など。

---

### 【論文等の紹介】(書誌事項)

・チェコ共和国で使用される包装材中の抽出可能なインクの残留について

Occurrence of extractable ink residuals in packaging materials used in the Czech Republic

Z. Dupakova et al.

Food Addit Contam First Published on: 15 September 2009

・食品中の遺伝毒性及び発癌性をもつ化合物への暴露マージン (MoE) アプローチの適用 :  
ロイコマラカイトグリーンを例に

Application of the Margin of Exposure (MoE) Approach to Substances in Food that are Genotoxic and Carcinogenic: EXAMPLE: Leucomalachite Green

G. Andrew Renwick, Jean-Charles Leblanc, R. Woodrow Setzer

Food Chem Toxicol. Available online 26 September 2009

・テトラミン中毒 : 透析患者における海産物摂取後の神経系症状

Quiz page October 2009. Tetramine poisoning. Neurologic symptoms in a dialysis patient after ingesting seafood.

Takasaki S, Konta T, Shiomi K, Kubota I.

Am J Kidney Dis. 2009 Oct;54(4):A37-9

・減量用に使用した“天然物製品”による薬物誘発性肝障害 : 症例報告

Drug-induced liver injury due to "natural products" used for weight loss: a case report.

Tarantino G, Pezzullo MG, Dario di Minno MN, Milone F, Pezzullo LS, Milone M, Capone D.

World J Gastroenterol. 2009 May 21;15(19):2414-7

・米国の妊娠可能年齢の女性の食事摂取シミュレーション及び尿中排泄データによる推定では飲料水が主な過塩素酸塩の摂取源である

Drinking water contribution to aggregate perchlorate intake of reproductive-age women in the United States estimated by dietary intake simulation and analysis of urinary excretion data.

Mendez W, Dederick E, Cohen J.

J Expo Sci Environ Epidemiol. 2009 Sep 23. [Epub ahead of print]

・葉酸摂取を強化した人におけるコリン及び神経管欠損症のリスク

Choline and Risk of Neural Tube Defects in a Folate-fortified Population

Shaw GM, Finnell RH, Blom HJ, Carmichael SL, Vollset SE, Yang W, Ueland PM.

Epidemiology. 2009 Sep;20(5):714-9.

・オタワ市場で販売されている野菜や果実を介したカナダ人の過塩素酸塩暴露量推定

Estimated Dietary Exposure of Canadians to Perchlorate through the Consumption of Fruits and Vegetables Available in Ottawa Markets

Zhongwen Wang et al.

以上

---