

食品安全情報 No. 8 / 2003 (2003. 07. 09)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

食品微生物関連情報	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 6

食品微生物関連情報

【外国機関のニュース】

● WHO Department of Food Safety

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

該当緊急ニュースなし

● WHO Communicable Disease Surveillance & Response (CSR) Disease Outbreak News

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

1. コレラ、リベリア

3 July 2003

6月6-29日の期間に586人のコレラ患者が報告された。6月23日以降の入院患者の半数は、Bushrod IslandとMonrovia中心部の住民。WHOが支援中。(前号のOutbreak Verification List(25 June)参照)

http://www.who.int/csr/don/2003_07_03a/en/

4 July 2003

WHOはリベリア情勢について緊急支援を各国に依頼。リベリアの首都Monrovia近辺には9万7千人を超える国内難民のキャンプがあり、現在の状況をHealth crisisであると危惧。

<http://www.who.int/disasters/country.cfm?countryID=36&DocType=2>

2. 洪水による感染症、インド

6月13日にアッサム州を襲った洪水により、約40万人が家を失った。被災地域を中心に、赤痢、腸チフス等の水系感染症が発生中。

<http://www.reliefweb.int/w/rwb.nsf/9ca65951ee22658ec125663300408599/28882cbd6098ae6ac1256d580034effd?OpenDocument>

● FDA

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

該当緊急ニュースなし

● CDC MMWR

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

2002—2003 年に起きた、未殺菌乳に関連した *Salmonella* Typhimurium 感染—Illinois, Indiana, Ohio, Tennessee 州

Multistate Outbreak of *Salmonella* Serotype Typhimurium Infections Associated with Drinking Unpasteurized Milk --- Illinois, Indiana, Ohio, and Tennessee, 2002--2003

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5226a3.htm>

2002 年 12 月 10 日、オハイオ州衛生局は *Salmonella* Typhimurium 感染によって子ども 2 人が入院したことを探知。初動調査により地域の乳製品レストランで購入した未殺菌乳が原因と疑われた。この報告書は、それ以降の調査結果をまとめたものである。

当該レストランは、牧場やふれあい動物園に併設したものであり、施設全体の従業員数は 211 人、年間訪問者数は 135 万人である。翌年の 2 月 18 日までに、オハイオ州衛生局は 60 の患者由来株が同一の PFGE パターンを持ち、同パターンはイリノイ、インディアナ、テネシー州からも得られていることを確認。CDC のパブリック情報 *Epidemic Information Exchange (Epi-X)* も利用しつつ、患者探索を行ったところ、条件に一致する 62 人が見つかった。ケースコントロールスタディにより、当該未殺菌乳の消費が原因と推定された(odds ratio [OR] = 45.1; 95% confidence interval [CI] = 8.8-311.9)。

同一 PFGE パターンの ST は同施設製品の脱脂粉乳やバターからも検出された。搾乳やアイスクリーム製造に携わる 4 人の無症状従業員も発見された。2003 年 1 月 13 日、当局は当該施設に対し、未殺菌乳製品の販売を禁止した。

アメリカでは年間 140 万人がサルモネラ症に罹患し 580 人の死者が発生していると推定される。この事件とその後の経緯の結果、オハイオ州では未殺菌乳を売る営業者はなくなった。アメリカでは 27 州が未殺菌乳の販売を認めている。消費者教育も必要であり、牛乳の販売に関する規制も強化されるべきである、と報告書は結論している。

● CDC Foodborne Outbreak Response and Surveillance Unit

<http://www.cdc.gov/foodborneoutbreaks/index.htm>

緊急ニュースなし

● USDA FSIS

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

クラス I リコール

6月29日 Stampede Meat Inc.社製のテンダライズ牛肉製品に O157 汚染があるとのことで、回収情報

Illinois Firm Recalls Beef Products For Possible *E. coli* O157:H7

<http://www.fsis.usda.gov/oa/recalls/prelease/pr028-2003.htm>

詳細な製品リストは下記サイトから参照可。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/recalls/rnrfiles/rnr028-2003.htm>

(監視安全課に連絡済み ; 6月30日)

● The Canadian Food Inspection Agency

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

緊急ニュースなし

● FSNET Fsnet Archives - 2003

<http://www.foodsafetynetwork.ca/>

<http://131.104.232.9/fsnet-archives.htm>

1. アメリカ食品加工協会(NFPA)がバイオテロに対する効果的対策を FDA に要請
NFPA encourages FDA to develop 'effective and efficient regulations' to implement
bioterrorism act regulations

July 7, 2003

http://131.104.232.9/fsnet/2003/7-2003/fsnet_july_7-2.htm#NFPA

2. アルゼンチンでマクドナルドとバーガーキングが営業停止

Argentina shuts McDonald's, Burger King outlets

July 4, 2003

検査試料から病原性大腸菌が検出されたため、ブエノスアイレス郊外のマクドナルドとバーガーキングの各1店舗を予防的に営業停止処分した。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/7-2003/fsnet_july_4-2.htm#ARGENTINA

3. レストラン記録公開ホットライン (カナダ)

Restaurant hotline helps diners check food safety records

July 2, 2003

オンタリオの Waterloo 地区では、1999年に遡って、各レストランの食品衛生や監視指導記録の情報を消費者が得ることのできるホットラインを開設することを決定。透明性の確保に役立つという。公衆衛生監視員が電話で応対。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/7-2003/fsnet_july_3-2.htm#RESTAURANT

4. ウクライナで A 型肝炎流行

Hepatitis A, Ukraine (Luhansk region): water borne

June 24, 2003

A ProMED-mail post

61 人の子どもを含む 285 人が入院。感染源は飲料水への汚水混入。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/6-2003/fsnet_june_25-2.htm

● フランス食品衛生安全局 (AFSSA)

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

緊急該当ニュースなし

● The Food Standards Agency

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

1. タンの BSE リスク

BSE risk in ox tongue very small

24 June 2003

政府の BSE 諮問委員会は、uncertainty はあるものの、雄牛のタンの BSE リスクは非常に小さいと報告

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/oxtonguerisk>

2. BSE30 ヶ月令規則の見直し

FSA Board to consider replacement of OTM rule

07 July 2003

FSA の諮問委員会は、7 月 10 日の会議で、30 ヶ月令以上の牛を食肉として流通させないという OTM (over thirty months) 規則を見直す予定。BSE の減少と他のコントロール手段の徹底があるため。この見直し案は 2002 年 7 月から検討され、3 ヶ月以上の公開議論も経ている。しかし見直しが決定したとしても、本格的に規則が変更されるのは 2005 年 7 月以降。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/otmrulejuly03>

● EU public health

http://europa.eu.int/comm/health/ph_threats/com/sars/sars_en.htm

2002 年の伝達性海綿状脳症 (TSE) モニタリング及び試験の報告書

Report on the monitoring and testing of ruminants for the presence of Transmissible Spongiform Encephalopathy (TSE) in 2002,

July 2003

2002 年は全 10,423,882 頭のウシ、353,330 頭のヒツジ、54,444 頭のヤギについて検査し、2,126 頭のウシ、1,576 頭のヒツジ、41 頭のヤギが陽性であった。陽性ウシは BSE、陽性ヒツジ及びヤギはスクレーパーとみなされる。BSE の有病率は 2001 年（報告書は http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/bse45_en.pdf) に比べて 20%の減少。

http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/testing/annual_%20report_2002_en.pdf

● European Food Safety Authority

<http://www.efsa.eu.int/>

Advisory Forum Meeting (July 3, 4)の agenda, drafts

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

● Food Standards Australia New Zealand

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

緊急ニュースなし

● Codex

<http://www.codexalimentarius.net/>

緊急ニュースなし

食品化学物質関連情報

【外国機関のニュース】

- WHO - Food Safety (<http://www.who.int/fsf/>)
- FAO - Food and Nutrition (http://www.fao.org/es/ESN/index_en.stm)

1. 第 61 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)、(2003 年 6 月 10 - 19 日、ローマ) の概要

<ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa61sc.pdf>

<http://www.who.int/mediacentre/notes/2003/np20/en/>

カドミウムおよびメチル水銀に関する従来の JECFA のリスク評価を再検討。

1)カドミウム：新たに入手したデータからは暫定的耐容週間摂取量 (PTWI) を修正すべき十分な根拠は見当たらないとし、現在の PTWI である $7 \mu\text{g/kg}$ を維持。腎臓病はカドミウムの過剰摂取と関係する重要な問題であるものの、現行の PTWI 以下の摂取であれば腎臓の問題に関するリスクは増加しないだろうと結論づけた。

2)メチル水銀：発育途上の胎児を十分に保護するため、これまでの PTWI $3.3 \mu\text{g/kg}$ を $1.6 \mu\text{g/kg}$ に引き下げた。妊娠中の母親がメチル水銀を含む食品を摂取することによって胎児が曝露される。委員会は、ある種の魚 (メカジキやサメなど) が食品中で最も重要なメチル水銀源であるとした。また、公衆衛生関連部局が消費者に勧告したりメチル水銀濃度の限度値を設定する際には、多くの国で魚が栄養的な需要を満たすのに重要な役割を果たしていることに留意すべきであると専門家らは強調した。

(日本語サイト)

厚労省 http://www.maff.go.jp/www/press/cont/20030627press_8b.htm

農水省 http://www.maff.go.jp/www/press/cont/20030627press_8.htm

- EU (Food Safety: from the Farm to the Fork)
(http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html)

1. 乾燥粉末唐辛子から Sudan Red I が検出された問題で、EU はすべての輸入唐辛子に Sudan Red I が含まれないという検査証明を要求。また EU 内に出回っている唐辛子及び唐辛子含有製品の検査を開始。(20 June 2003)

http://europa.eu.int/eur-lex/en/dat/2003/l_154/l_15420030621en01140115.pdf

参考

SPIZES.COMによればフランスが最初に検出したのが5月ですぐにEUに伝えられた。

インドの香辛料部はボンベイにある輸出会社2社の営業を停止。

2. 6ヶ月の準備期間を経て、7月1日から肉製品の表示について新しくより厳密な規則が適用される。ソーセージやパテ、調理済み肉製品、缶詰などの「肉 meat」表示は筋肉に限

られ、心臓やレバー、腸は「肉」と表示してはいけない。脂肪や結合組織など、筋肉にある程度付属するものは含量に上限が設けられ、トリやウサギで脂肪 15%、結合組織 10%、ブタは脂肪 30%、結合組織 25%、その他哺乳類で脂肪と結合組織 25%となっている。

(26 June 2003)

Better information on meat products from July 2003

http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/906|0|R APID&lg=EN&display=

3. Rapid Alert System for Food and Feed

1)第 25 週

アラート：5 件。サルモネラやアフラトキシンなど。

報告：50 件。カドミウム、アフラトキシンなどの他、Methamidophos、Acetamipiridがトルコ産唐辛子（緑及び赤）から検出された例が4件。Methamidophosはタイ産ロンガンフルーツ（竜眼）からも検出が報告されている。

Weekly overview of alert and information notifications - week 25

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_week25_en.pdf

2)第 26 週

アラート：8 件。マグロ切り身のヒスタミン、チーズのリステリア、ピスタチオナッツのアフラトキシン、ヨウ素、クロラムフェニコールなど。

報告：23 件。ニトロフラン代謝物（フラゾリドン(AOZ))が、中国のSalted hog casings（豚の塩漬けソーセージケーシング）に3件、タイ産エビ（ブラックタイガー）に1件、インド産冷凍皮むきエビ（ブラックタイガー）に1件。モロッコ産冷凍エビに亜硫酸塩。リトアニア産ホエイパウダーにクロラムフェニコール2件、など。

Weekly overview of alert and information notifications - week 25

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_week26_en.pdf

●米国

FDA（食品医薬品庁）(<http://www.fda.gov/>)

CFSAN (Center for Food Safety & Applied Nutrition)

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

1. Viga or Viga for Women の自主回収

2003年6月24日、Health Nutrition (RMA Laboratories Inc)は、ダイエタリーサプリメント VIGA または VIGA FOR WOMEN に、表示されていない薬物シルデナフィル (sildenafil) が入っているため、購入もしくは使用しないように注意を呼びかけた。(シルデナフィルはバイアグラの有効成分)

これらは Health Nutrition (RMA Laboratories Inc)から錠剤の形で販売されているが、医薬品としての処方箋なしで売られている。シルデナフィルは硝酸塩（ニトログリセリンな

ど)との相互作用により重篤かつ生命の危険がある血圧低下を引き起こすことがあるので、これらの併用は禁忌となっている。性的機能不全は、糖尿病、高血圧症、高脂血症患者や喫煙者、虚血性心疾患のある人に同時にみられる場合が多いので、硝酸塩(の医薬品)を服用している人が知らないで Viga などの製品を摂取することは、現実により起こり得る問題である。

Voluntary Recall of Viga or Viga for Women Tablets

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/viga6_03.html

2. Current Good Manufacturing Practices (CGMP's)

FDA Proposal for Dietary Supplements

CGMP (現行の適正製造基準) – ダイエタリーサプリメントに関する FDA の提案

4月と5月の公開ミーティングでの CGMP に関するプレゼンテーション資料

ダイエタリーサプリメントに関するスライド (パワーポイントのスライド全49枚)

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/dscgmpps3.html>

●米国 FSIS (US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

(<http://www.fsis.usda.gov/index.htm>) 緊急ニュースなし

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

1. ロンドンの Waltham Forest 地域で S. Petersburg と St. Petersburg ブランドのウォッカにメタノールの混入が発見され、消費者に注意を喚起。

メタノール中毒の症状は数時間遅れることがあるので、このウォッカを飲んでもすぐには危険に気が付かない可能性がある。

Methanol contamination of S. Petersburg and St. Petersburg vodkas

(24 June 2003)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/stpetersburg>

プレスリリース

Food Standards Agency issues new warning against drinking counterfeit vodka

(25 June 2003)

<http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/vodka250603>

2. FSA は 150mg/l 以上のカフェインを含む飲料に「高カフェイン含有」の表示をする規則に関する意見を求めている (カフェインとキニーネを含む食品の表示規則の変更は 2002 年 2 月 22 日にブリュッセルで同意されている)。

Avoiding the unexpected caffeine buzz (30 June 2003)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/avoidingtheunexpectedcaffeinebuzz>

詳細は以下のページにて。意見の締め切りは 2003 年 9 月 7 日

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/Consultations/consulteng/125349>

3. 残留ニトロフランとクロラムフェニコールの報告基準値の整合化

ニトロフラン類とクロラムフェニコールは食用動物への使用が禁止されている動物用医薬品であるが、その検出に当たって EC は minimum required performance reporting limit (MRPL) を、残留ニトロフラン類については 1ppb、残留クロラムフェニコールについては 0.3ppb と決定した。英国では、ニトロフラン類の現行の報告基準値は 0.3ppb であるが、EC 基準に合わせて 1ppb に変更する。この変更によって消費者のリスクが高くなるようなことはないと判断した。

Reporting limits for nitrofurans and chloramphenicol residues harmonized

(30 June 2003)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/nitrofuranschloramphenicol>

4. 禁止されている菓子で窒息のおそれ

販売が認められていないコンニャクを含むミニカップセリー 2 製品が英国で売られているのが見つかり、FSA（食品基準庁）は子供がこれらの製品を食べないように再度警告した。世界中で推定 18 人の子供がこうした菓子を食べて窒息により死亡していることから、欧州では昨年これらの製品を禁止していた。

この 2 製品は Jellyace Lychee Flavor Konjac 及び Jellyace Buko Pandan である。Jellyace Buko Pandan の別の製品には、コンニャクの代わりにローカストビーンガム含有の表示がありこれは合法である。消費者は表示をチェックする必要がある。これらの製品のメーカーはフィリピンの San Miguel Corporation。

Choking hazard from banned sweets (08 July 2003)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/bannedsweets>

5. 英国の GM 食品の安全性に関する研究プロジェクトの報告

<http://www.food.gov.uk/science/research/NovelFoodsResearch/g01programme/G01genetransfer/>

●カナダ ヘルスカナダ Health Canada - Food and Nutrition

(http://www.hc-sc.gc.ca/english/lifestyles/food_nutr.html)

緊急ニュースなし

●カナダ Canadian Food Inspection Agency (<http://www.inspection.gc.ca/>)

緊急ニュースなし

●オーストラリア・ニュージーランド Food Standards Australia New Zealand

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

1. 魚中の水銀についてのファクトシート (9 July 2003)

Mercury in Fish

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2003/mercuryinfish9july202095.cfm>

参考

Mercury in Fish - Advisory Statement for Pregnant Women (January 2001)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2001/mercuryinfishadvisor1415.cfm>

【関連雑誌、学会】

1. Polycyclic aromatic hydrocarbons, polychlorinated biphenyls, chlorinated pesticides (DDTs), hexachlorocyclohexane, and hexachlorobenzene residues in smoked seafood.

J. Food Prot., Jun; 66(6):1095-9, 2003

M.M. Storelli, et. al.

2. Use of antioxidant vitamins for the prevention of cardiovascular disease: meta-analysis of randomised trials

The Lancet, 361, Issue 9374, 2017-2023, 2003

D. P. Vivekananthan, et al.

3. Neurotoxicity of organomercurial compounds.

Neurotox Res. 2003 Jun;5(4):283-306

C.Sanfeliu, et al.

4. Estimating cadmium absorption rate in digestive organs calculated from information of studies on cadmium conducted in Japan.

J UOEH. 2003 Jun 1;25(2):171-83.

Y.Otahara, et al.

5. Semen Quality in Relation to Biomarkers of Pesticide Exposure

Environmental Health Perspectives, Online (18 June 2003)

S.H.Swan, et al.