

食品微生物関連情報  
食品化学物質関連情報

--- page 1  
--- page 10

食品微生物関連情報

● WHO Department of Food Safety

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

二枚貝の生物毒素に関する FAO/IOC/WHO 合同臨時専門家会議のお知らせ

Joint FAO/IOC/WHO ad hoc Expert Consultation on Biotoxins in Molluscan Bivalves,  
Oslo, Norway, 27 September - 1 October 2004

標記会議が、2004年9月27日～10月1日にノルウェーのオスロで開催される。議題は、

- ・ 貝類中の毒素の最高濃度設定
- ・ 各毒素の分析方法に関するガイダンス
- ・ 毒素産生植物プランクトンならびに二枚貝のモニタリングに関するガイダンス (サンプリング法を含む)
- ・ 毒素産生海洋植物プランクトンの地理的分布に関する情報

<http://www.who.int/foodsafety/chem/meetings/biotoxin/en/>

● Codex

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

第36回コーデックス食品衛生部会(2004年3～4月)報告が掲載された。

[ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm04/al04\\_13e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm04/al04_13e.pdf)

● CDC

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

1. ニュージャージー州の CJD による死亡者は BSE と無関係

Creutzfeldt-Jakob Disease Not Related to a Common Venue --- New Jersey, 1995—2004  
May 7, 2004 / 53(Early Release);1-4

2003年6月、ニュージャージー州からCJDが疑われる17人の死亡が報告された。ある競馬場のレストランに出入りした共通点があり、BSE汚染牛肉による感染が疑われた。このため、神経病理学分析、遺伝子型検査、ウエスタンブロット法などの検査を行ったが、死因が新型CJDであるという証拠は得られなかった。死亡者17人のうち、11人が通常のCJDであり（確定例5人、可能性例6人）、3人はCJDではなく、残り3人は検査中である。CDCによると、1995-2002年の米国におけるCUDによる死亡率は1年当たり百万人に1人で、同時期のニュージャージー州の数値とほぼ同じである。また、1988-1992年の入場者数、CJD発病率や年齢などを考慮しても他地域と比べて異常に多いとはいえない。以上のことから保健当局はBSEとの関連性を否定する結論を下した。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm53e507a1.htm>

## 2. 米国の食品由来感染症に関する2003年のデータ

Preliminary FoodNet Data on the Incidence of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food --- Selected Sites, United States, 2003

MMWR Morb Mortal Wkly Rep. 2004 Apr 30;53(16):338-43

米国では、毎年約7,600万人が食品由来疾患に罹患している。CDCのFoodNetがサーベイランスを行い、2003年の予備データおよび1996-2002年との比較を発表した。9種類の病原菌による2003年の感染症患者数は15,600人であった。内訳は、サルモネラ6,017人(1996年～2003年の間に17%減少(95% CI = 26% to 7%))、カンピロバクター5,215人(同期間に28%減少(95% CI = 36% to 20%))、*E.coli* O157が443人(同期間に42%減少(95% CI = 58% to 19%))、エルシニア161人(同期間に49%減少(95% CI = 61% to 34%))、クリプトスポリジウム480人(1997年～2003年の間に51%減少(95% CI = 64% to 34%))、赤痢菌3,012人・リステリア138人（この二つは年と場所によりかなり変動があるが1996-2003年の患者数に有意差なし）、ビブリオ110人(1996年～2003年の間に116%と増加(95% CI = 24% to 276%))およびサイクロスポラ15人(1997年から減少傾向)であった。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5316a2.htm>

---

## ● FDA

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

FDAがGMPの見直しへ

FDA Announces Modernization of Food Good Manufacturing Practices

FDA News May 6, 2004

FDAはGMPをより近代化したものに改訂する作業を進めることとなった。既にそのためのワーキンググループを2002年に発足させ、基礎調査を実施している。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01063.html>

---

● USDA-ARS

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

ARS News Service

カンピロバクターを減少させる細菌のタンパク

Bacterial Proteins Combat *Campylobacter*

April 28, 2004

無害な微生物のタンパクが、鳥の腸内のカンピロバクターなどの病原性細菌を減少させることを、ARS とロシアの共同研究チームが明らかにした。鶏にバクテリオシンを投与した試験において、腸内のカンピロバクター菌が 99.999%減少した。この技術が商業的に応用できれば、抗生物質に代わる有効な代替法となる。予備データによれば、バクテリオシンはサルモネラや大腸菌など他の食品由来細菌の減少にも有効であるという。

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2004/040428.htm>

---

● CFIA

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

5月4日付け鳥インフルエンザ最新情報

鳥インフルエンザへの感染が判明した商業的養鶏施設の数が、4月23日付けの37から40に増加した。小規模施設 Backyard flocks は10で変わっていない。

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

---

● AFSSA (フランス食品衛生安全局)

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

1. 食品媒介感染症のフランスにおける罹患率および死亡率

Morbidity et mortalité dues aux maladies infectieuses d'origine alimentaire en France

- 報道発表：フランスにおける食品媒介感染症の実情評価

国立公衆衛生監視研究所 (InVS) の分析により、90年代のフランスで年間平均20万人以上が食品媒介疾患に感染していたことが分かった。病気の原因として23種類の病原体が推定されている。食品媒介感染により年間10,188人から17,771人が入院している。多いのはサルモネラ症(年間5,691から1,0202件)、カンピロバクター感染(同2,598から3,516件)、リステリア症(同304件)である。死亡例は年間228から691件であり、ほとんどが細菌性疾患によるものである。食品媒介感染は頻繁に発生するものの死亡例は比較的少ない。食品の生産、流通、消費過程における管理や予防処置を行うことで感染を減らすことができる。予防策はサルモネラ、リステリア、ブルセラで効果的である。米国や英国でも同様の研究が行われており、感染症の原因などについて同様の結果が得られている。こ

うした食品媒介感染症の把握は感染症対策にとって重要であり、AFSSA はリスク評価との関連を重視している。

- 研究の概要（5 ページの要約）

- フランスにおける、食品由来感染症の罹患率および死亡率（192 ページの報告書）

AFSSA と InVS の二つの機関が共同で感染症についての研究を行うことになり、InVS が感染について、AFSSA が病原性について研究を担当する。この報告書は、1990 年代フランス本土における食品由来感染症による罹患率および死亡率の評価を 2000～2002 年に行ったものである。

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=23927&Pge=0&CCH=040511023054:26:4&cwSID=B5137B1A5F3A46BFA63B7A4BE2D74B07&AID=0>

## 2. フランス食品衛生安全局の栄養特別専門家委員会の見解

Position du comité d'experts spécialisé en "Nutrition humaine" de l'Afssa adoptée le 29 avril 2004

2004 年 4 月 29 日採択された AFSSA の栄養特別専門家委員会の見解は以下のリンクからダウンロード可。

Url : <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/23826-23827.pdf>

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=23824&Pge=0&CCH=040511090836:26:4&cwSID=60A2D86ABA534DF5BA41625E17EC0982&AID=0>

## 3. コミュニケ：サルモネラ菌および大腸菌の第三世代セファロスポリンへの耐性（2004 年 4 月 7 日）

Communiqué : Résistance de certaines souches de Salmonella et de E.coli aux céphalosporines de 3ème génération (7 avril 2004)

コミュニケは以下のリンクからダウンロード可。

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/23560-23563.pdf>

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=23564&Pge=0&CCH=040511111331:26:4&cwSID=894A02A78C1240158AAAC5DC00D8F6BE&AID=0>

---

## ● Eurosurveillance

<http://www.eurosurveillance.org/index-02.asp>

Vol. 8, Issue 19

6 May 2004

### 1. リトアニア共和国の感染症サーベイランス、予防および管理

Communicable disease surveillance, prevention and control in Lithuania

リトアニアの Center for Communicable Diseases Prevention and Control (CCDPC)は、

1997年に設立された。主な役割は、報告感染症サーベイランスと管理プログラム、疫学状況の予測、推奨事項の作成、免疫血清サーベイランス、ワクチン副作用サーベイランス、報告疾患に関する規則作成への援助などである。リトアニアでは、報告感染症として84の疾患が指定されており、医療機関からは各疾患の疑似例が12時間以内に地区の保健所に報告される。保健所からは検査結果も含む月次および年次報告がCCDPCに送付される。現在の最も重要な問題は、食品および水由来疾患のアウトブレイクである。野生動物における狂犬病の感染率が高いため、ヒトへの感染も危惧されている。ダニ媒介性脳炎は2003年大幅に増えて763人が報告された。サーベイランスへのコンピュータシステム導入、ヘモフィルスインフルエンザB型ワクチンと無菌体百日咳ワクチンの導入が計画されており、天然痘テロやインフルエンザ流行に対する対策については既に草案が作成された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040506.asp#2>

## 2. スロバキア共和国の報告感染症サーベイランス、予防および管理

### Communicable disease surveillance, prevention and control in Slovakia

スロバキアのサーベイランスは1960年から導入されたが、現在はさらに効果的な管理の必要性が明らかとなっている。スロバキアで最も多い感染症は食品由来のものであり、昨年のサルモネラ症患者は100,000人当たり約260人であった。また、ジプシー社会では昨年100,000人当たり14人がA型肝炎を発症している。年間60-100人の発病（発症率は100,000人当たり1人）と低いものの、ダニ媒介脳炎が風土病となっている地域がある。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040506.asp#3>

## 3. キプロス共和国の感染症サーベイランス、予防および管理

### Communicable disease surveillance, prevention and control in Cyprus

キプロス保健省は、感染症のサーベイランスと管理に関する新しい4つネットワークを導入した。①報告義務感染症ネットワーク（The Mandatory Notifiable Communicable Diseases Network）：43の報告義務感染症が対象。特に重要な疾患は24時間直接中央部に報告できる。②定点ネットワーク（The Sentinel Network）：主に臨床医が11の疾患/症候群を任意で報告する。③検査機関ネットワーク（The Laboratory Network）：主に臨床検査機関が微生物の分離や検査結果を任意で報告する。④性感染症ネットワーク（The Sexually Transmitted Diseases Network）：主に婦人科医と皮膚科医が任意で性感染症を報告する。データはEPIInfo 2000データベースを用いて統計的分析や地理的分布解析を行い、半年ごとにニュースレターを発行するとともにEU各国に情報提供する。現在の優先課題は、ウイルス性髄膜炎、性感染症、発疹チフス、結核、肝炎および食品由来感染症である。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040506.asp#4>

29 April 2004

1. マルタにおける感染症サーベイランス

Communicable disease surveillance in Malta

マルタでは、報告感染症として 67 疾患が指定されており、データベース化して分析が行われている。報告患者数と確認患者数はそれぞれ週ベースと月ベースで発表され、確認患者数は毎年一覧表にして発表される

( [http://www.health.gov.mt/dph/public%20health%20dsu\\_files/dsu%20reports.htm](http://www.health.gov.mt/dph/public%20health%20dsu_files/dsu%20reports.htm) 参照)。また、データは WHO とイタリアの機関にも送られる。患者は European Parliament and Council's Decision 2119/98/EC による定義に基づいて確定される。アウトブレイクは Department of Public Health に報告され、コントロールチームが設置される。マルタで最も多い感染症は食品由来疾患と水痘帯状疱疹 chickenpox/varicella zoster である。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040429.asp#2>

2. 北アイルランドおよびアイルランド共和国での電話による急性胃腸疾患調査の結果

Result of the first population based telephone survey of acute gastroenteritis in Northern Ireland and the Republic of Ireland

急性胃腸疾患の状況とそれによる損失をより正確に評価するため、2000 年 12 月～2001 年 11 月に電話による一般住民ベース調査が行われた。回答が得られた 9,903 件のうち 4.5%が過去 4 週間以内に 1 回以上の胃腸疾患を経験しており、1 年間に 1 人当たり 0.6 回となる。疾患の平均持続期間は 4 日間、平均欠勤日数は 2.7 日であり、国民の全人口に外挿すると約 1.5 百万稼働日、173.5 百万ユーロ(114 百万ポンド)の損失となる。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040429.asp#5>

---

● ProMED-Mail

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

1. 炭疽菌 8 人感染 (グルジア)

Anthrax, Human and Livestock – Georgia (Tbilisi)

May 10, 2004

5 月 9 日、炭疽菌感染者 8 人が首都 Tbilisi の病院に入院した。汚染牛肉の摂食が原因であったため、適切な衛生管理がなされている店でのみ食肉を購入するよう市民に呼びかけている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2222128241501399538::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,25348](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2222128241501399538::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25348)

2. BSE サーベイランス (米国)

BSE Surveillance – USA (Texas)

May 7, 2004

4月27日、テキサス州のと畜場 Lone Star 社で中枢神経系(CNS)の症状を呈する牛が見つかった。米国では USDA により CNS 異常の徴候のある牛には BSE 検査が義務づけられているが、この牛は検査が行われないうまま、レンダリング工場に送られた。USDA は検査からもれたことを認め、当件を調査中であると発表した。レンダリング工場を管轄する FDA は、この原料は豚にのみ利用するか処分するよう指示した。検査の実施が農務省の地域支部により阻止されたという情報があり、消費者団体は検査の行われなかった理由とその責任を明らかにするよう要求している。このと畜場では 2002~2003 年に 350,000 頭をと殺したが、検査が行われたのは 3 頭であった。USDA の BSE 検査拡大に対して疑問が呈された。NY Times、United Press International、FDA Press Release、FSIS website から編集された投稿記事 4 件。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4654936047032406627::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,25331](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4654936047032406627::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25331)

### 3. HPAI H7N3 ウイルスの病原性を高める突然変異が確認される Avian Influenza, H7, Poultry – Canada (BC) (22)

May 5, 2004

通常、H7N3 は低病原性と考えられているが、カナダの Fraser Valley では突然変異により高病原性を示したと考えられる。ウイルスタンパクの病原性を決定する領域に、複数のアミノ酸遺伝子が挿入されていることが発見された。このアミノ酸は、同地域の弱毒株の該当タンパクには見られないものである。これが病原性の上昇に関連しているのではないかと考えられているが、今のところ証拠はない。H7N3 はこれまでは人間のインフルエンザ A ウイルスと相互作用しなかったが、この先何らかの相互作用が起こることも危惧されている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5735238057403779212::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,25318](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5735238057403779212::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25318)

### 4. 肝炎 (インド)

Hepatitis – India (Gujarat): Request for Information

May 4, 2004

インド最西部の Gujarat 州 Ahmedabad 市で、黄疸患者 120 人以上と死亡者 3 人が報告された。同地域は水由来疾患の多発地域である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2222128241501399538::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,25313](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2222128241501399538::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25313)

### 5. コレラ、下痢および赤痢最新情報 2004 (08)

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2004 (08)

April 30, 2004

下痢、チフス (アルゼンチン)

2004 年になってから、211,156 人の下痢患者が報告された。このうち 105,292 人が 5 歳未満の小児であり、チフス患者は 44 人である。

コレラ (南ア)

南アフリカの北西州でコレラが発生し、Klerksdorp 病院では 1 カ月に 151 人がコレラ菌陽性、さらに 7 人の小児が検査中である。同地域では 1 カ月前に 2 人がコレラで死亡した。

コレラ (ウガンダ)

昨年初めから今年 4 月末に至るまで、8 つの地域でコレラ患者の報告が続いている。

下痢 (バングラデシュ)

この 2 週間に 1 日当たり約 400 人の下痢患者が入院し(70~80%が小児)、この数値は 3 月の同じ頃のほぼ 2 倍である。4 月の患者数は 25 日前にすでに 10000 人を超えた。

下痢 (ネパール)

4 月 23 日に発生が始まった下痢患者は 100 人を超えた。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5735238057403779212::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,25274](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5735238057403779212::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,25274)

---

● FSNET

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

高レベルの domoic acid により mussel に警告 (米国)

Mussels caught for sport under quarantine

April 28, 2004

L.A.Times

米国カリフォルニア州 Ventura 郡の海岸で、mussel(ムラサキイガイ)に高レベルの domoic acid が検出され、個人で採取した貝を食べないように警告が出されている。domoic acid は、貝類が食べる藻類によって産生され、カリフォルニアではこの季節に増加するため、例年 10 月まで mussel の隔離が必要になる。商品となっているものは問題ない。

[http://131.104.232.9/fsnet/2004/4-2004/fsnet\\_april\\_28-2.htm#story0](http://131.104.232.9/fsnet/2004/4-2004/fsnet_april_28-2.htm#story0)

【論文紹介】

1. 重症急性呼吸器症候群 (SARS) 患者における SARS コロナウイルス (SARS-CoV) の体内分布：病理とウイルス感染経路

Organ distribution of severe acute respiratory syndrome (SARS) associated coronavirus (SARS-CoV) in SARS patients: implications for pathogenesis and virus transmission pathways

The Journal of Pathology, Vol. 203, Issue 2, 7 May 2004, 622-30

Yanqing Ding, Li He, Qingling Zhang, Zhongxi Huang, Xiaoyan Che, Jinlin Hou, Huijun



Wang, Hong Shen, Liwen Qiu, Zhuguo Li, Jian Geng, Junjie Cai, Huixia Han, Xin Li, Wei Kang, Desheng Weng, Ping Liang, Shibo Jiang.

SARS で死亡した患者組織における SARS-CoV 体内分布。呼吸器だけでなく消化管からも SARS-CoV を検出。

## 2. 免疫系によるサイトゾル内の細菌の認知

Recognition of bacteria in the cytosol of Mammalian cells by the ubiquitin system.

Recognition of bacteria in the cytosol by the immune system

Perrin AJ, Jiang X, Birmingham CL, So NS, Brumell JH.

Current Biology, 2004 May 4;14(9):806-11

ヒトサイトゾル中において、ユビキチンシステムが細菌を認識し、プロテアソームによる破壊目標タグを付与。免疫システムを起動。

## 3. *Helicobacter pylori* は ヒト single-domain trefoil protein TFF1 と結合する

*Helicobacter pylori* interacts with the human single-domain trefoil protein TFF1.

Proc. Natl. Acad. Sci. USA, 3 May 2004, [Epub ahead of print], PMID: 15123808

Marguerite Clyne, Paul Dillon, Stephen Daly, Richard O'Kennedy, Felicity E. B. May, Bruce R. Westley, Brendan Drumm

May 3, 2004

*Helicobacter pylori* の胃内分布は TFF1 (trefoil factor 1) 発現部位と一致。

## 4. 魚介類喫食による感染、その 1 : ウイルスと細菌感染

Infections related to the ingestion of seafood Part I: viral and bacterial infections.

Adeel A Butt, Kenneth E Aldridge, Charles V Sanders.

The Lancet Infectious Diseases, Vol. 4, Issue 4, 1 April 2004, 201-212

魚介類におけるウイルスと細菌のレビュー。

## 5. 米国における食品由来感染症研究 (FoodNet)

Studies of foodborne infectious diseases in the United States.

Clinical Infectious Diseases, Vol.38 supplement 3, 15 April 2004,

FoodNet で収集されたデータを中心に、米国における食品由来感染症の研究を集め supplement として収載 (全 26 報)。

● EU (Food Safety: from the Farm to the Fork)

([http://europa.eu.int/comm/food/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html))

1. EC で使用が禁止されている殺虫剤の MRL 改訂

Commission Directive 2004/61/EC of 26 April 2004

amending the Annexes to Council Directives 86/362/EEC, 86/363/EEC and 90/642/EEC as regards maximum residue levels for certain pesticides prohibited for use in the European Community

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l\\_127/l\\_12720040429en00810091.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429en00810091.pdf)

水銀化合物、カンフェクロル、1,2-ジブロモエタン、1,2-ジクロロエタン、ジノセブ、ビナパクリル、ニトロフェン、エチレンオキサイド等。(いずれも検出限界が MRL)

2. グリチルリチン酸及びそのアンモニウム塩を含む食品の表示に関する規制改定

Commission Directive 2004/77/EC of 29 April 2004

amending Directive 94/54/EC as regards the labelling of certain foods containing glycyrrhizinic acid and its ammonium salt

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l\\_162/l\\_16220040430en00760077.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_162/l_16220040430en00760077.pdf)

2003 年 4 月の食品に関する科学委員会の意見では、1 日 100mg/kg までのグリチルリチン酸の摂取は大多数の人には問題ないが、水・電解質恒常性に関連した異常のある人には十分でないとして表示義務を課す。

3. 大西洋産マグロの輸入禁止

◇赤道ギニア及びシエラレオネからの大西洋クロマグロ輸入禁止

Council Regulation (EC) No 826/2004 of 26 April 2004

prohibiting imports of Atlantic blue-fin tuna (*Thunnus thynnus*) originating in Equatorial Guinea and Sierra Leone and repealing Regulation (EC) No 2092/2000

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l\\_127/l\\_12720040429en00190020.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429en00190020.pdf)

◇ボリビア、カンボジア、赤道ギニア、グルジア、シエラレオネからの大西洋メバチマグロ輸入禁止

Council Regulation (EC) No 827/2004 of 26 April 2004

prohibiting imports of Atlantic bigeye tuna (*Thunnus obesus*) originating in Bolivia, Cambodia, Equatorial Guinea, Georgia and Sierra Leone and repealing Regulation (EC) No 1036/2001

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l\\_127/l\\_12720040429en00210022.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429en00210022.pdf)

いずれも大西洋まぐろ類保存国際委員会 (ICCAT)によるマグロ保存のため。

---

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

([http://www.efsa.eu.int/index\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/index_en.html))

1. コクシジウム抑制剤アバテック (Avatec) に関する FEEDAP (動物飼料に使われる添加物等に関する科学パネル) の意見書 (2004年4月15日に採択)

Opinion adopted by the FEEDAP Panel on 15 April 2004 (Publ. date: 06 May 2004)

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap\\_opinions/423\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/423_en.html)

意見本文 :

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap\\_opinions/423/opinion\\_feedap\\_015\\_avatec\\_ej53\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/423/opinion_feedap_015_avatec_ej53_en1.pdf)

サマリー :

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap\\_opinions/423/opinion\\_feedap\\_015\\_avatec\\_ej53\\_summary\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/423/opinion_feedap_015_avatec_ej53_summary_en1.pdf)

コクシジウム症コントロールのために使われる飼料添加物 Avatec (アバテック) の有効性と安全性を再評価した。Avatec は 15%ラサロシドナトリウムを含み、ニワトリの飼料中に 75~125 mg/kg の濃度で使われる。メーカー推奨使用量での実地での有効性や tiamulin (チアムリン) との相互作用などいくつかのデータが不足しており、完全な評価はできなかった。

2. セミカルバジドに関するアドバイザリーフォーラムへの文書

Note to the Advisory Forum concerning semicarbazide (SEM) (06 April 2004)

[http://www.efsa.eu.int/advisory\\_forum/adv\\_meetings/369/adforum\\_08\\_doc5\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/advisory_forum/adv_meetings/369/adforum_08_doc5_en1.pdf)

◇EC は EFSA に対し、食品中のセミカルバジド (SEM) に関する下記のような科学的根拠に基づく意見をもとめている。

- すべてのタイプの食品 (動物由来食品、動物飼料、加工食品、生の原料など) 中での SEM 存在量について、データを収集し整理する。結果を比較するために、用いた分析法や分析感度の情報も必要である。
- 食品中でどのような条件下で SEM が生成するかについての説明 (食品加工過程、分析過程など)

◇EFSA はアドバイザリーフォーラムに対し、以下のような情報の提出をよびかけている。

- ガラス容器入りのベビーフードその他の食品中における SEM 量の分析に関し、既にフランス、オランダ、スペイン、ドイツから出されている分析データに追加すべき情報。
- 分析データには、サンプリングや分析方法に関する詳細な情報が付記されていることが

重要。

- ・ 一般的傾向と異なる場合（特殊な食品や製造工程など）。
- ・ アゾジカルボンアミドの使用や違法なニトロフランの使用によるものとは別の理由で生成する SEM についての情報：最近の研究で、食品成分（カラギーナン、粉卵、ある種のアミノ酸など）を高濃度の次亜塩素酸塩で処理すると SEM の生成がみられたので、もっと現実的な濃度の次亜塩素酸塩で処理した場合にも SEM の生成がみられるかどうかについての情報、など。

---

● 米国 FDA/CFSAN (Center for Food Safety & Applied Nutrition)

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

1. FDA は輸入食品の安全確保のため追加の規則を提案

FDA Proposes Additional Rules to Ensure the Safety of Imported Food (April 26, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01057.html>

FDA は輸入食品の検査に民間の検査機関や研究所を利用する際の規則を提案。検査機関が FDA に提出する書類の形式や検査基準、検査機関のデータの信頼性を保証するための方法などについて。

提案本文：<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/04-9699.htm>

[Federal Register: April 29, 2004 (Volume 69, Number 83)]

Requirements Pertaining to Sampling Services and Private Laboratories Used in Connection With Imported Food

2. FDA は食品 GMP の近代化を発表

FDA Announces Modernization of Food Good Manufacturing Practices (May 6, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01063.html>

National Food Policy Conference でのスピーチで、FDA のコミッショナー代理は食品 GMP（適正製造基準）の近代化計画を発表した。現行の食品 GMP の最終改正は 1986 年で、その後技術や知識に進歩があった。この夏 3 回の公開ミーティングを行い、9 月に白書を出版予定である。

3. FDA は食品中の低濃度フランの健康影響を調査

FDA to Determine Health Significance of Low Furan Levels in Foods (May 7, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01065.html>

FDA は 5 月 7 日、ある種の食品を加熱することで生じる低濃度フランの健康影響評価を行うことを発表した。2004 年 6 月 8 日にフランに関する食品諮問委員会を開催し科学的データを集める。

動物実験で高濃度のフランは発がん性があるが、低用量でのヒトへの影響は明らかでない。最近開発された方法により、フランは予想されていたより多くの食品に存在することがわかってきた。これまでの調査では、フランは瓶詰めや缶詰も含め加熱処理を行うさまざまな食品中で生成し、検出されたフラン濃度は、検出限界以下～約 100ppb の範囲であった。

◇食品中のフランの検出方法

Determination of Furan in Foods

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

◇食品中のフランの予備的データ

Exploratory Data on Furan in Food (Data through April 28, 2004)

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

ベビーフードに 2.5～108ppb、乳児用ミルクに検出限界以下～18.8ppb、コーヒーに 2.0 未満～84.2ppb、スープなどで最大 125ppb など。

◇食品中のフランに関する Q&A

Questions and Answers on the Occurrence of Furan in Food

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

主な内容：フランの物理化学的性質（無色で揮発性液体）、フランの名前がついているがダイオキシン類とは違う、新たに発生したものではなくこれまでもあったものが検出方法の進歩で検出されるようになった、フランは高用量で動物にがんを誘発するが FDA は予備的な推定曝露量が有害影響を示す量より十分に低いとしており現状で危険性があるということではない、揮発性が高いので温めれば食べる量は測定値より少ないだろう、これから詳しく調査する、など。

◇情報提供の呼びかけ

[Federal Register: May 10, 2004 (Volume 69, Number 90)]

Furan in Food, Thermal Treatment; Request for Data and Information

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fr040510.html>

---

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

1. あなたのコーヒーは？

How strong is your coffee? (29 April 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/caffeinelevels>

FSA の調査によれば一杯の紅茶は 1～90mg、インスタントコーヒーは 21～120mg、レギ

ユラーコーヒーは 15～254mg のカフェインを含む。この調査は妊婦に対するカフェイン摂取量制限警告（1日 300mg を超えないように）を背景に行われたものであるが、自宅、職場、店舗のコーヒーや紅茶のカフェイン量には大きなばらつきがあることが明らかになった。

---

● フランス 食品衛生安全局（AFSSA）

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=23735&Pge=0&CCH=040512094843:26:4&cwSID=A0D4C17610E9490C8BCF9CCF00172578&AID=0>

◇昆虫耐性遺伝子組み替えトウモロコシ MON863 の種子および MON863×810 の交配トウモロコシの 2001/18/CE 指令によるヨーロッパ共同体内での輸入、加工および一般トウモロコシ同様の利用（栽培をのぞく）のための販売許可の問題に関する AFSSA の意見（2003年 6月 20日）。

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/BIOT2003sa0179.pdf>

◇昆虫耐性遺伝子組み替えトウモロコシ MON863 の種子および MON863×810 の交配トウモロコシの、2001/18/CE 指令によるヨーロッパ共同体内での輸入、加工および一般トウモロコシ同様の利用（栽培をのぞく）のための販売許可の問題への加盟国の異議に対する返答の補完情報の検討(2003年 11月 6日)。

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/22032-22033.pdf>

◇Bt11（p ZO1502）トウモロコシの販売許可についての問題の補完情報に関する AFSSA の意見。257/97/CE 規定による(2004年 4月 15日)。

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/23721-23722.pdf>

---

● カナダ食品検査局（CFIA）

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

1. Fergusons メープルシロップに鉛が含まれる可能性

Fergusons Maple Syrup may be contaminated with lead (May 7, 2004)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2004/20040507e.shtml>

高濃度鉛が含まれる可能性があるためリコール（濃度不明）。

2. CFIA は子供・若者・親向けに食品の安全性に関する知識を教えるためのゲームを提供  
Food Recall Resource Centre - Food Safety Games

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/educ/gamejeu/gamejeue.shtml>

食品の安全に関する基本知識（清潔・適切な調理・冷蔵法・食品間の汚染伝達を避けるなど）、食品の調理の際に必要な温度（殺菌のため）に関する知識、食品を調理する際の知識（清潔・保存・食品間の汚染を避ける）、キッチンのカウンターや流しを清潔に保つための知識などを身につけるためのゲーム。

---

● オーストラリア・ニュージーランド

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

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

1. 食品サーベイランスニュースレター 2004 年春/秋

Food Surveillance Newsletter - Summer / Autumn 2004 Edition

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/foodsurveillancenewsletter/summerautumn2004.cfm>

今回のトピックス：

◇チリ及びパプリカパウダー中の Sudan 色素について

FSANZ が 2004 年 3 月に行った調査では、オーストラリアで販売されているチリ及びパプリカパウダー 56 検体（主にインド及びアジアから輸入）に Sudan I、II、III および IV は検出されなかった。

ニュージーランドの検査では、チリパウダー及びチリパウダー含有製品 43 検体のうち 1 検体から Sudan I が検出されている。

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/food-safety/sudan-1/index.htm>

◇1981～85 年と 2000～01 年の野菜や果物中のカリウム・ナトリウム・マグネシウム・カルシウム・鉄・亜鉛濃度について

これらミネラル濃度の年代による違いは認められなかったとしている。

◇オーストラリアで販売されている魚の種類について：市販の魚の DNA 等から魚種を同定する試験的検査を行ったところ、食品提供施設で 67 検体中 43 検体、小売店で 44 検体中 39 検体、卸売業で 27 検体中 24 検体のみが正しく魚種を表示していた。FSANZ は消費者や食品産業関係者らに魚の種類を確認して購入するようにアドバイスしている。

◇人工甘味料（アセスルファム K、アリテーム、アスパルテーム、サイクラミン酸、サッカリン、スクラロース）の消費量について

概ね ADI の 20%以下の消費量であり、健康に悪影響はないレベルであるとしている。但し例外としてサイクラミン酸については摂取量の多い 12～39 歳の 5%は ADI を上回っている（体重 70kg の成人がサイクラミン酸入りのソフトドリンクを毎日 1.2L 以上飲んでいる計

算)。

◇アレルギー表示に関する消費者調査

本文：<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/publications>

◇GM 食品の表示について

オーストラリアでは検査した全ての製品で表示が正しく行われていた。ニュージーランドでは 117 検体のうち輸入品 1 検体で輸入基準違反が見つかった。

オーストラリア

[http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/GM\\_Survey\\_Report\\_Final\\_for\\_website.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/GM_Survey_Report_Final_for_website.pdf)

ニュージーランド

<http://www.nzfsa.govt.nz/labelling-composition/publications/reports/assessment-of-compliance-1-5-2/index.htm>

◇オーストラリア検疫検査局 (AQIS)による 2003 年 4～7 月の検査結果概要

全部で 20,120 の食品の検査を行い、749 検体 (3.7%) が失格であった。そのうち 86.5% が表示基準違反であった。これは表示に関する食品基準が比較的新しいためと考えられる。

## 2. オーストラリア・ニュージーランド食品基準法の改正 (第 70)

Amendment 70 the the Australia New Zealand Food Standards Code (29 April 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/gazettenotices/amendment7029april202427.cfm>

主な改正点：

乳児用ミルクの *Bacillus cereus* の限度設定、スピリット類の地理的定義、ワインの加工助剤としてのクエン酸銅、新規食品としての d-タガトース、加工助剤としての酸性亜塩素酸ナトリウム、グルホシネート耐性大豆系統 A2704-12 及び A5547-127 由来食品、ワイン加工助剤としての植物蛋白質、加工助剤としてのリゾホスホリパーゼ、ワイン製造、など。

官報本文：[http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Gazette\\_Notice\\_70.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Gazette_Notice_70.pdf)

## 3. 輸入ハチミツとエビからのニトロフラン (更新)

Nitrofurans in imported honey and prawns (Australia only) (3 May 2004 更新)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2004/nitrofuransinimporte2433.cfm>

## 4. 容器のふたの密封剤に入っているセミカルバジドは食品安全上のリスクにはならない

Semicarbazide used as a sealant in jar lids not a food safety risk (3 May 2004 更新)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2004/semicarbazideusedasa2434.cfm>

ガラス製容器入りの食品にセミカルバジドが検出されているが、FSANZ は検出された量のセミカルバジドでは乳児を含めた消費者にとって安全性に問題はないと考えている。



セミカルバジドは高濃度暴露により実験動物にがんを誘発し、低濃度でのヒトへのリスクは完全には否定できないがそのリスクは非常に小さいと考えられる。セミカルバジドはガラス製容器のふたのパッキンから食品中に移行すると考えられる。パッキンの種類には柔らかい発泡タイプ、半発泡タイプ及びハードタイプの3種類あり、少なくともこの30年間世界中で使われてきている。セミカルバジドはそのうち発泡タイプと半発泡タイプのパッキンを製造する際の副生成物である。

FSANZ は世界各国の機関と情報を交換している。リスクは小さいとはいえ、セミカルバジドが食品中に存在するのは望ましくないと考えている。食品製造業界は代替品の開発を行っているが開発と試験にもう少し時間が必要である。新しい代替品は、従来のものと同じくらいの食中毒細菌汚染防止効果が確保されている必要がある。

EC (欧州委員会) は 2004 年 1 月に、製造業者に対して 2005 年 10 月までにセミカルバジドが入っているパッキンの使用をやめるように求めている。

消費者や販売店は、ガラス製容器入りベビーフードも含めすべての食品に関して特に何の行動もとる必要はなく、これまで通りバランスのとれた食事を摂っていればよい。

この問題に関して 2003 年 7 月 28 日、最初に発表した EFSA (欧州食品安全機関) は、現時点で得られるセミカルバジドの情報が非常に限られているとしており、現在そのギャップを埋めるための研究を委託中である。

#### 関連資料

◇セミカルバジドの遺伝毒性に関して EFSA が委託した 3 種類の試験結果  
(2004 年 4 月 1 日) (食品安全情報 No.8 /2004 参照)

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_documents/363\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_documents/363_en.html)

---

#### ●シンガポール Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore(AVA)

1. プレスリリース : Longkouブランドの春雨は安全

“Longkou” Brand Vermicelli Safe For Consumption (7 May 2004)

<http://www.ava.gov.sg/javascript/module7/press/Vermicelli%20Safe%20For%20Consumption.pdf>

China Central Television (CCTV)が中国山東省製の春雨に危険な化学物質が使われていると報じた件について、AVAが調査を行った結果、問題はないと判明した。CCTVが危険な化学物質と報じたのは過酸化ベンゾイルと重炭酸アンモニウムで、これらは安全な穀物への添加物として国際的にもシンガポールでも認可されている。

AVA は輸入食品の検査を行っているが、基準違反の春雨は見つかっていない。

---

## 【論文等の紹介】

1. 公衆衛生の最大の問題はタバコか肥満か

Public Enemy Number One: Tobacco or Obesity?

*Science*, Vol 304, Issue 5672, 804 , 7 May 2004

2. セミカルバジドは食品容器のパッキンに使われるアゾジカルボンアミドのマイナーな熱分解産物である

Semicarbazide is a minor thermal decomposition product of azodicarbonamide used in the gaskets of certain food jars.

Stadler RH, Mottier P, Guy P, Gremaud E, Varga N, Lalljie S, Whitaker R, Kintscher J, Dudler V, Read WA, Castle L.

*Analyst*. 2004 Mar;129(3):276-81. Epub 2004 Jan 20.

3. コーティングした製品中でニトロフラゾン汚染の標的代謝物としてセミカルバジドを用いることについて

◇Implications of the use of semicarbazide as a metabolic target of nitrofurazone contamination in coated products.

Pereira AS, Donato JL, De Nucci G.

*Food Addit Contam*. 2004 Jan;21(1):63-9.

4. 現行の PTWI に近い量の食餌性カドミウム曝露は日本人農婦の腎臓機能に影響しない  
Dietary exposure to cadmium at close to the current provisional tolerable weekly intake does not affect renal function among female Japanese farmers.

Horiguchi H, Oguma E, Sasaki S, Miyamoto K, Ikeda Y, Machida M, Kayama F.

*Environ Res*. 2004 May;95(1):20-31.

5. 日本における現在と過去のカドミウム汚染地域と非汚染地域の食餌カドミウム摂取について

Dietary cadmium intake in polluted and non-polluted areas in Japan in the past and in the present.

Ikeda M, Ezaki T, Tsukahara T, Moriguchi J.

*Int Arch Occup Environ Health*. 2004 May;77(4):227-34. Epub 2004 Mar 04.

6. ウィスコンシンにおける乳がんリスクとスポーツフィッシングで捕った魚由来の PCBs, DDT 及び PBDEs 曝露との関係

Potential Exposure to PCBs, DDT, and PBDEs from Sport-Caught Fish Consumption in Relation to Breast Cancer Risk in Wisconsin

Jane A. McElroy, et al.

*Environ Health Perspect* 112:156~62(2004)

7. 都市部住民による家庭菜園野菜の消費による重金属曝露のリスク評価

Assessing Potential Risk of Heavy Metal Exposure from Consumption of Home-Produced Vegetables by Urban Populations

Rupert L. Hough, et al.

*Environ Health Perspect* 112:215~21 (2004).

8. ポテトを揚げる時のアクリルアミド生成に与える調理条件の影響

Influence of Processing Parameters on Acrylamide Formation during Frying of Potatoes.

Taubert D, Harlfinger S, Henkes L, Berkels R, Schomig E.

*J Agric Food Chem.* 2004 May 5;52(9):2735-9.

9. ヒトのメチルオイゲノール摂取と血中濃度について

Human consumption of methyleugenol and its elimination from serum.

Schechter A, et al.

*Environ Health Perspect.* 2004 May;112(6):678-80.

10. 食品の安全性における照射の役割

The role of irradiation in food safety.

Osterholm MT, Norgan AP.

*N Engl J Med.* 2004 Apr 29;350(18):1898-901.

◇食品の安全性を確保するための食品照射

Irradiation of food--helping to ensure food safety.

Thayer DW.

*N Engl J Med.* 2004 Apr 29;350(18):1811-2.