
食品微生物関連情報	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 13

食品微生物関連情報

● WHO

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

1. 人間以外への抗菌薬使用と抗菌薬耐性に関する FAO/OIE/WHO 合同第二回ワークショップの報告

Joint FAO/OIE/WHO 2nd Workshop on Non-human Antimicrobial Usage and Antimicrobial Resistance: Management Options, Oslo, Norway, 15-18 March 2004

抗菌薬は動物にも人間にも不可欠であり、その使用方法は世界的問題となっている。抗菌薬の使用と耐性の問題には多分野にわたるアプローチが必要であることを考慮し、コーデックス委員会は、FAO, WHO および OIE に多分野の専門家を集めた会議の開催を勧め、畜産と家畜治療における抗菌薬使用の役割と問題を検討する必要があるとした。このワークショップは2回に分けられて実施され、1回目は畜産と家畜治療における抗菌薬使用を考慮した科学的アセスメントを扱う専門家ワークショップ、2回目は食品への抗菌薬使用とその影響に関する予備的アセスメントに基づいた、管理問題と使用軽減戦略を扱うワークショップであった。報告書全文と要旨が下記サイトからダウンロード可能。

<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mar04/en/>

2. 調理済み食品における *Listeria monocytogenes* のリスクアセスメント報告書の発行

Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods, MRA Series 4 & 5

Interpretive Summary が MRA Series 4、Technical Report が MRA Series 5 として。下記サイトからもダウンロード可能。

http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra_listeria/en/

3. 乳児用粉ミルクにおける *Enterobacter sakazakii* およびその他の微生物に関する会議報告書、MRA Series 6 としての発行

Enterobacter sakazakii and other microorganisms in powdered infant formula: meeting

report, MRA Series 6

<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra6/en/>

● FAO

<http://www.fao.org/>

食品安全および品質に関する最新情報 No.19

Food Safety and Quality Update No.19

Issue No.19. July 2004

オンラインで入手可能な情報

1. 調理済み食品におけるリステリア・モノサイトジェネスに関する FAO/WHO のリスクアセスメント

FAO/WHO Risk Assessment on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat food

リスクアセスメントの報告書が完成した。報告と要約が以下のアドレスからダウンロードできる。

www.fao.org/es/esn/food/risk_mra_riskassessment_listeria_en.stm.

2. JECFA 64 のためのデータ募集

Updated call for data for JECFA 64

JECFA が、特定の食品摂取とその食品中のカドミウムに関するデータを募集している。

詳細は、www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew_en.stm

3. 第 27 回コーデックス委員会報告

27th Codex Alimentarius Commission report

コーデックス委員会(CAC)が 20 以上の食品基準と改正を採択し、CAC の機能に関する問題を検討した。プレスリリースは www.fao.org/newsroom/en/news/2004/48074/index.html から、全文は www.codexalimentarius.net から入手できる。

4. 食品安全に関するアジアおよび太平洋会議の報告書

最終報告書全文が、www.foodsafetyforum.org/asian から入手可能である。

5. FAO/WHO が粉末調整乳中の病原体に関する研究を継続

コーデックス食品衛生部会(CCFH)が乳児および幼児用食品の国際衛生管理規範の改正を検討中である。協力のため、FAO/WHO が粉末調整乳に関するデータを募集している。

詳細は www.fao.org/es/ESN/food/risk_mra_riskassessment_entero_en.stm

6. バイオテクノロジーに関する FAO の見解

Views of FAO on Biotechnology

プレスリリースが以下のアドレスからダウンロードできる。

www.fao.org/newsroom/en/news/2004/46429/index.html (英語とスペイン語)

7. 小規模食品ビジネスでの HACCP ガイダンス

Guidance on HACCP in small food businesses

FAO および WHO が、「小規模ならびに開発途上のビジネスにおいて、HACCP を適用する際の障害とその解決法」についてガイダンスを準備中である。

会議予告

1. FAO/WHO 機能性食品ワークショップ

FAO/WHO Functional Foods Workshop

2004 年 9 月 6 日、韓国の Jeju で開催される。詳細は下記アドレスから入手できる。

www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm

2. アジアに関するコーデックス地域調整委員会

Codex Coordinating Committee for Asia

2004 年 9 月 7-10 日、韓国の Jeju で開催される。詳細はまもなく次のアドレスから入手できる。www.codexalimentarius.net.

3. ヨーロッパに関するコーデックス地域調整委員会

Codex Coordinating Committee for Europe

2004 年 9 月 20-23 日、スロバキアの Bratislava で開催される。詳細はまもなく次のアドレスから入手できる。www.codexalimentarius.net

4. コーデックス加工果実ならびに野菜製品委員会

Codex processed Fruits & Vegetable Committee

2004 年 9 月 27 日-10 月 1 日、米国のワシントン D.C.で開催される。詳細は次のアドレスから入手できる。www.codexalimentarius.net/ccpfv22/pf22_01e.htm

お知らせ

1. コーデックス職員募集

詳細は www.fao.org/VA/vac.htm

2. 科学的助言提供に関する最新情報

FAO/WHO が専門家会議招集のあり方に関するガイドライン作成、マネジメントの選択肢見直しのためのタスクフォース設立など、本年 1 月の専門家会議報告書に基づき次の作業の準備を進めている。詳細は www.fao.org/es/ESN/proscad/index_en.stm.

3. STDF プロジェクト

世界銀行、OIE, WTO, WHO および FAO が、開発途上国における SPS 関連基準のためのパイロットプロジェクトに助成金を交付する予定である。詳細は

www.standardsfacility.org

ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/19.pdf

● OIE

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

1. 食品および飼料の安全に関する FAO/OIE 地域ワークショップ

FAO/OIE Regional Workshop on Food and Feed Safety Bangkok, Thailand, 19-22 July

2004

7月19-22日、バンコクで標記ワークショップが開催された。目的は、加盟国の現状の見直し、食品および飼料の安全プログラムの方向設定、種々の能力育成が重要な地域の決定である。情報収集、リスクアセスメント、研究所での検査、食品由来疾患サーベイランスを行う能力を養成するために、FAO, WHO, OIE など国際機関が継続して加盟国に協力することが確認された。さらに、食品および飼料の安全ネットワークを開発することも決定された。OIE と FAO は、地域の共同センターなどの設立にも参加する。

http://www.oie.int/eng/press/en_040729.htm

2. アジアの鳥インフルエンザ最新情報

Update on Avian Influenza in Animals in Asia (Type H5)

26 July 2004

アジアの鳥インフルエンザ発生に関する報告の一覧表が以下のアドレスからダウンロードできる。

http://www.oie.int/download/AVIAN%20INFLUENZA/A_AI-Asia.htm

● Canadian Food Inspection Agency

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

Health Hazard Alert

Appleberry Farms 社チョコレートディップソースに細菌汚染の疑い

Appleberry Farms chocolate dipping sauce may contain dangerous bacteria

July 27, 2004

CFIA は、ワインの宣伝用に付属品として配布された標記チョコレートソースを、ポツリヌス汚染の可能性があると、消費者に注意を呼びかけている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2004/20040727e.shtml>

● Food Safety – From the Farm to the Fork

http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm

アジアの鳥インフルエンザ：鶏肉製品の輸入禁止を12月15日まで延長

Avian influenza in Asia: Prolongation of import embargo on poultry products until 15 December

26 July 2004

今年初めから、EC は鳥インフルエンザが発生したアジア諸国からの鶏肉製品とペット用鳥類の輸入を停止してきた。一部の国で再発生があり状況が不明確であるため、現行の禁止令で8月15日とされている期限を12月15日まで延長することを決定した。

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/press/press344_en.pdf

● Eurosurveillance

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

Vol.8 ,Issue 30

22 July 2004

EU で経口コレラワクチンの市販を認可

Oral cholera vaccine given marketing authorization in European Union

2004 年 4 月末、欧州医薬品審査庁 European Medicines Agency(EMEA)は、Chiron Vaccines Evans 製造の、*Vibrio cholerae* 01 に対する経口コレラワクチン Dukoral の市販を認可した。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040722.asp#3>

● UK Department of Health

<http://www.dh.gov.uk/Home/fs/en>

血液供給の安全性確保に関する最新情報

Update on precautions to protect blood supply

22 July 2004

輸血による vCJD 感染を防ぐために、1980 年以降に輸血を受けた人は供血者になれないという規則が今年 4 月から実施されている。それに加え、1980 年以降に輸血を受けたかどうかの記憶が不明確である人からの献血、ならびに過去に輸血を受けた人からの apheresis 献血（血液中の特定の成分のみを頻繁に供血する特定の集団による献血）を 8 月 2 日より禁止する措置が発表された。同時に保健省は、輸血による vCJD 感染の第 2 例を公表した。この患者は、後に vCJD を発症した別の患者から 1999 年に輸血を受けた後、別の原因で死亡したが、剖検により脾臓から vCJD タイプの異常プリオンが検出された。さらに科学的に影響の大きいことに、この第 2 例の患者の遺伝子型はこれまでの vCJD 患者と異なっていた。本症例は近く *The Lancet* に発表される予定である。

http://www.dh.gov.uk/PublicationsAndStatistics/PressReleases/PressReleasesNotices/fs/en?CONTENT_ID=4086160&chk=9/Ni4w

● CDR Weekly

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

Vol.14 No.30

22 July 2004

ロンドンの北で *Shigella sonnei* のアウトブレイク

Outbreak of *Shigella sonnei* in north London

Greater Manchester 州で、5月と6月に、複数の家族に *Shigella sonnei* 症例が確認された。7月初旬、幼稚園で小児 20人と職員 5人が感染、現在は小学校でも患者が見つまっている。これまでに、19人の感染者が培養によって確認された。分離された 10株のうち検査結果の得られた 7株は全て *Shigella sonnei* であり、ファージタイプと抗菌薬耐性も同じであった。*E. coli* O157 感染患者数人も報告された。

<http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/news.htm#sonnei>

● ProMED-Mail

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

1. サルモネラ症 (ロシア)

Salmonellosis, Foodborne – Russia (W. Siberia): Request for Information

August 3, 2004

西シベリアの Khanty-Mansi 自治区で、トルコの建設会社の職員 174人がサルモネラ症で入院した。いずれも重症ではなく、原因を検査中である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4653651175178327218::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26246

2. 食中毒 (ロシア) request for information

Food Poisoning – Russia (Tula) (02): Shigellosis, Request for Information

August 3, 2004

モスクワの南 Novomoskovsk 市で、7月に 399人(うち 149人は小児)が消化器感染症を発症し、現在も 95人が入院中である。小児 15人を含む 27人が赤痢と診断された。また、A型肝炎の可能性も否定できないとされている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11339917229610798028::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26247

3. 腺ペストの疑い (コンゴ民主共和国)

Plague – Congo, Democratic Republic (Ituri): Suspected

July 30, 2004

2004年1月以来、北東部 Ituri で 1,042人に疫病が疑われ、うち 58人が死亡している。90%が腺ペスト、7%が肺ペスト、3%が敗血症ペストと考えられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16667735985457758435::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26214

4. コレラ、下痢最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2004 (18) (19)

July 31, 2004

July 26, 2004

下痢 (ネパール)

2004年4月以来 胃腸疾患 stomach flu患者は12,000人以上となり、177人が死亡した。西部の Humla で下痢により 27人が死亡した。

下痢、コレラ (フィリピン)

7月30日の発表によると、中西部 Pangasinan 州で8日間に新たに 425人の急性胃腸疾患患者が報告され、7月19日以来の合計は 3,284人となった。コレラ患者は5月以来 131人である。

チフス、フィリピン経由のコレラ (台湾)

7月上旬に(おそらく腸)チフス患者3人が確認されたが、回復中である。マニラでコレラに感染した患者が1人報告され、台湾では今年初の海外由来コレラ患者である。

下痢 (バングラデシュ)

洪水により下痢が流行し、7月26日に441人、27日に475人が入院した。(7月26日の記事)洪水により水系感染疾患が発生、最近48時間に下痢患者3,000人が報告されたが、非公式には7月23日までに50,000人と言われている。

コレラ (パキスタン)

南部 Nawab Shah で、コレラにより小児4人が死亡した。

コレラ (チャド)

6月初旬以来、首都ヌジャメナ、チャド湖、首都の西 Kanem 地域でコレラが発生し、患者約696人(うち50人死亡)が報告された。前回のアウトブレイクは2001年で、患者3,500人、死亡者113人であった。

下痢 (スーダン、チャド)

スーダンの Darfur とチャドで下痢や赤痢患者が急増、コレラ、麻疹、チフスなど流行の恐れもある。WHOは、コレラ患者が300,000人にもものぼる可能性があり、国際的人道支援が急務であるとしている。

コレラ (ウガンダ)

西部 Bundibugyo でコレラにより3人が死亡、10人が入院した。

コレラ (ウガンダ)

カンバラ市でコレラ患者2人が入院した。

コレラ (カメルーン)

2004年、コレラ患者は6,377人となり、128人が死亡した。首都ヤウンデではこの2週間に患者21人が報告された。原因は水質不良と衛生問題への意識不足である。

コレラ (インド経由オーストリア)

インド旅行でオーストリア人2人がコレラ (*Vibrio cholerae* 01, Inaba, E1 Tor) に感染した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18126063036163021160::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26220

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7054896846834949225::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26169

5. コレラ警告 (韓国)

Cholera – Korea: Alert

July 28, 2004

インドネシア、タイおよびフィリピンで 7 人がコレラに感染、また、飛行機の汚水検査で 6 件にコレラ菌が検出されたため、韓国はコレラの警告を発した。コレラは 10 年ごとに流行する傾向があり、68 人の患者が出た 1995 年から 9 年経ったため流行が懸念されている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15302346531970820117::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26195

6. ウイルス性胃腸疾患

Viral Gastroenteritis Update 2004 (25)

July 28, 2004

[1] ノロウイルス (オーストラリア)

ニューサウスウェールズ州オレンジ市で、ここ 6~8 週間に 400 人以上が胃腸疾患と感冒様症状を訴えている。

[2] ノロウイルス (米国)

オレゴン州 Blue Lake の遊泳区域で 100 人以上が下痢と嘔吐を訴え、便検査でノロウイルスが検出された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15302346531970820117::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26192

7. 腸チフス (スリランカ)

Typhoid Fever – Sri Lanka (Jaffna)

July 27, 2004

北部 Jaffna 市で腸チフス患者約 300 人が報告された。流行の原因は安全な飲料水不足である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9631851045193675197::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26181

8. *E.coli* メロン (米国)

E.coli O157, Cantaloupes – USA (Montana)

July 22, 2004

モンタナ州 Yellowstone City のデイケアセンターで、小児 6 人が *E.coli* O157:H7 に感染し、感染源はカンタロープメロンとみられている。また、別のデイケアセンターで小児 8 人がカンピロバクターに感染し、このうち 3 人には *E.coli* も検出された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14530489893291474608::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26121

◆ トマトによるサルモネラアウトブレイク関連記事

Salmonellosis, Tomatoes, Convenience Stores – USA (Multistate)

July 31, 2004

ペンシルバニア、ウエストバージニア、オハイオ、メリーランド、バージニアでの 5 州で感染患者数は 365 人となり、調査の結果、今回のサルモネラ症の原因となった 2 株が見つかった。362 人は Javiana 株によるサルモネラ症で、全員が Sheets の食品を摂食していた。また、ローマトマトの未開封袋に Anatum 株が検出され、3 人がこれと遺伝子的に一致する Anatum 株によるサルモネラ症を発症していた。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13882789863187659325::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26218

July 27, 2004

ペンシルバニア州のサルモネラ症患者数が 7 月 24 日から 50 人増え、260 人になったと 26 日に発表された。ウエストバージニア、メリーランド、オハイオ州の患者数は 73 人である。感染源としてトマトが注目され、感染経路は不明であるがローマトマトスライスがサルモネラ陽性であった。先週 Sheets などの食品サンプル 235 検体の検査が終了したが、アウトブレイクの原因となった株は特定できなかった。7 月 26 日、さらに 15 検体の検査が終了したが、サルモネラの証拠は見つからなかった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14498179006180343287::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26179

July 24, 2004

トマトとレタスの検査、株は今回のアウトブレイクの原因とは異なるが、サルモネラ陽性となったのは未開封のトマトのみであった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8440173901791513617::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26146

July 21, 2004

オハイオ州にも広がり、患者 13 人が報告された。ペンシルバニアの患者と同じ株 Javiana が確認されたのは 13 人中 2 人であった。7 月 19 日、トマトにサルモネラ陽性結果が出たが、患者に確認されたものとは株が異なっていた。7 月 20 日現在メリーランド州の患者は 20 人で、うち 13 人が Javiana 株の可能性例または確認例とされた。ウエストバージニア州では患者数 17 人で、うち 2 人が Javiana 株であった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14498179006180343287::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26114

◆鳥インフルエンザ 7月 29、30 日付け最新情報

July 29, 2004

東アジアでの鳥インフルエンザ再発生の理由はまだ明らかではなく、疫学者の調査が行われている。中国とインドネシアでは既にワクチンが使用され、ワクチンの有効性についてタイとベトナムが研究中である。

タイ

7月5日以来、確認 18 県、調査中 20 県であり、約 200,000 羽を処分。

ベトナム

7月29日現在、発生は南部 11 省の 22 地域で、63,000 羽（鶏 38,000 羽、duck 13,000 羽、ウズラ 12,000 羽）が死亡または処分。2003 年 12 月以来、合計 4,320 万羽が死亡または処分。6 月末以降に処分されたのは約 50,000 羽（鶏と duck 35,000 羽、ウズラ 13,000 羽）。

UN

ワクチン使用についてタイで専門家会議が開催され、UN はワクチン使用を支持することを発表。FAO はワクチンを推奨してきたが、タイなど一部の国ではさらに研究が進むまでワクチンが禁止された。インドネシアは、一部の地域でワクチンを実施しており、6 月までに 17 省で 2100 万羽にワクチンを接種した。ワクチンは適切なサーベイランスと組み合わせて使用されれば、早期に流行を収束できると考えられている。しかし国際機関は、ワクチンは OIE のガイドラインに従って製造されなければならないと忠告している。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15302346531970820117::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26200

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16372068098416474126::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26209

● FSNET

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

1. JIFSAN がオンラインのリスクアナリシス学習コースを開設

Announcemnt – Distance learning risk analysis training opportunity

August 2, 2004

News Release

JIFSAN(The Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition)が、オンラインによる食品安全のリスクアナリシス学習コースを提供している。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/8-2004/fsnet_aug_2.htm#story9

2. リスクアセスメントおよび抗菌薬耐性に関するシンポジウムのお知らせ

Risk assessment and antimicrobial resistance: Past, present and future

July 30, 2004

Society for Risk Analysis – News Release

標題のシンポジウムが9月28～29日、バージニア州 Arlington で開催される。人間の耐性菌感染に影響を与えるメカニズムは、現在も討論の的となっている。特に動物製品に使用される抗菌薬については、リスクマネジメントの決定にリスクアセスメントを応用することが重要となっている。シンポジウムでは、抗菌薬耐性のリスクアセスメントについて、見直し、現行のガイダンス、将来の方向を検討する。

詳細は <http://www.sra.org> および http://www.sra.org/docs/amr-ra_flyer.pdf から。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_30.htm#story5

3. USDA のリスクアセスメントは生きたカナダ産牛の輸入再開を支持

U.S. study supports reopening border to live Canadian cattle

July 23, 2004

CP Wire

USDA が Harvard Center for Risk Analysis に委託したリスクアセスメントでは、カナダ産牛輸入が再開された場合、最悪のケースを想定しても米国内に BSE が広がるリスクは低いことが示された。USDA スポークスマンは、貿易再開のための規則作成手続きは進行中であるが、時期は未定であると発表した。カナダ側は、米国が輸入を遅らせることに科学的メリットはないことが明白になったとしている。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_25.htm#story4

4. *E.coli* 汚染の可能性によりスプラウト回収

Two types of sprouts recalled

July 22, 2004

Associated Press

E.coli O157:H7 汚染の可能性により、スプラウト 2 種、Marjon Living Alfalfa Sprouts と Brassica Broccoli Salad Blend が回収されている。いずれも主に南部諸州で販売された。今のところ感染者の報告はない。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_23.htm#story1

5. ピクルスの危険性について

On second thought, hold the pickles

July 21, 2004

The Leader-Post(Regina)

ジョージア大学の食品科学者が、家庭での伝統的レシピによる冷蔵ピクルスが細菌に汚

染されやすいことを発表した。この種のレシピでは、ピクルスを室温中に約 1 週間置いた後、冷蔵庫に移す。実験を行ったところ、室温に放置する段階で菌は 10 倍に増え、冷蔵中に約 90% 漸減する。しかし、残り 10% は疾患を起こすのに十分な量である。商品のピクルスは、乳酸によって発酵させているため危険性はない。家庭では適切な発酵を欠くようだが、酢の量を調整して pH を下げることによって安全性は高まるとしている。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/7-2004/fsnet_july_21.htm#story8

【論文紹介】

1. 合成哺乳類プリオンによる感染性

Synthetic Mammalian Prions

Giuseppe Legname, Ilia V. Baskakov, Hoang-Oanh B. Nguyen, Detlev Riesner, Fred E. Cohen, Stephen J. DeArmond, and Stanley B. Prusiner

Science, 30 July 2004: 673-676.

2. *Mycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis* は人獣共通感染症か？

Emerging pathogens: is *Mycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis* zoonotic

Robert J Greenstein and Michael T Collins

The Lancet, Vol.364, Issue9432, P.396-397, 31 July 2004

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

(http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html)

1. 飼料用添加物－認可飼料用添加物のリスト (11言語)

Feed Additives - Authorised Additives in Feedingstuffs

Consolidated list 2004/C50/01 Now available in 11 languages

http://europa.eu.int/comm/food/food/animalnutrition/feedadditives/authoadditives_en.htm

1)統合リスト (2003年7月15日更新)

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/c_050/c_05020040225en00010144.pdf

2)暫定及び永久認可を含む認可飼料用添加物 (2004年4月30日現在) 更新リスト

Updated list (situation as 30 April 2004) of the authorised additives in feedingstuffs containing provisional and permanent authorisations

<http://europa.eu.int/comm/food/food/animalnutrition/feedadditives/update.pdf>

2. 食品中ダイオキシン量が規制値を超えた場合の法的措置のガイドライン

Guidelines for the enforcement of provisions on dioxins in the event non-compliance with the maximum levels for dioxins in food. (as of July 2004)

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/guidelines-july_2004_en.pdf

特定の産地(農場)由来の場合、生産を中止させその農場の他の生産物を全て検査する。汚染源を確定し、汚染源を共有すると考えられる他の生産地についても調査を行い、汚染を除去するための措置をとる。海等で捕らえた魚の場合はその場所を特定し、場合によっては特定地域での特定魚種の捕獲を禁止するなどの措置をとり、モニタリングを続ける。

3. ブロモプロピレート (Bromopropylate) の MRL 設定

Commission Directive 2004/59/EC of 23 April 2004 amending Council Directive 90/642/EEC

http://europa.eu.int/servlet/portail/RenderServlet?search=RefPub&lg=en&nb_docs=25&domain=&in_force=NO&year=2004&month=4&day=24&coll=JO&nu_jo=120&page=30

詳細は以下の表に記載されている。

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_120/l_12020040424en00300038.pdf

4. EU で使用が禁止されている農薬（水銀化合物、アルドリン、ヘキサクロロベンゼン等）の MRL 設定

Commission Directive 2004/61/EC of 26 April 2004 amending the Annexes to Council Directives 86/362/EEC

http://europa.eu.int/servlet/portail/RenderServlet?search=RefPub&lg=en&nb_docs=25&domain=&in_force=NO&year=2004&month=4&day=29&coll=JO&nu_jo=127&page=8
[1](#)

詳細は以下の表に記載されている。

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429en00810091.pdf

5. 検出方法が公開されている GM 作物の表・更新

List of the genetically modified material which has benefited from a favourable risk evaluation within the meaning of Article 47 of Regulation (EC) 1829/2003 Updated

http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/events_en.pdf

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

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

1. ギリシャから出された遺伝子組換えナタネ Topas 19/2 の使用及び販売禁止措置要求について、遺伝子組換え生物に関する科学パネル（GMO パネル）の意見書

Opinion of the Scientific Panel on Genetically Modified Organisms on a request from the Commission related to the Greek invoke of Article 23 of Directive 2001/18/EC1

(Publication date: 22 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/506_en.html

Topas 19/2 はアンモニウムグルホシネート耐性遺伝子組換えナタネで、1998 年に EU で輸入・貯蔵・加工が認められている。ギリシャは輸送の際にこぼれた種子が発芽したりして在来種と交雑する危険性があるなどとして輸入を禁止している。EFSA はギリシャから提出された書類をもとに、この措置に関する科学的意見を求められていた。結果としてギリシャから提出された文書には過去のリスクアセスメントを無効にするような新しい事実はなく、ギリシャの見解を支持することはできない。

2. オーストリアから出された遺伝子組換えトウモロコシ Bt176, MON 810 及び T25 の販売禁止措置要求について、GMO パネルの意見書

Opinion of the Scientific Panel on Genetically Modified Organisms on a request from the Commission related to the Austrian invoke of Article 23 of Directive 2001/18/EC1

(Publication date: 22 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/507_en.html

1997年から1998年にかけてEUで認可された遺伝子組換えトウモロコシについて、オーストリアは輸入禁止措置をとっている。EFSAはオーストリアから提出されたヒトへの健康リスク等の文献をもとにリスクアセスメントを見直したところ、新しい情報はなく、オーストリアの措置を支持できない。

3. コクシジウム抑制剤 Sacox® 120 microGranulate について、飼料添加物に関する科学パネル (FEEDAP パネル) の意見書

Opinion of the Scientific Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed on a request from the Commission on the re-evaluation of coccidiostat Sacox® 120 microGranulate in accordance with article 9G of Council Directive 70/524/EEC.

(Publication date: 26 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/509_en.html

Sacox® 120 microGranulate は、活性物質サリノマイシンナトリウム (SAL-Na) を 12% 含むニワトリ肥育剤で、60~70 mg SAL-Na /kg で有効性が示されている。一部の情報が不備なため結論は出せない。

4. ビスフェノール A ジグリシジルエーテル (BADGE) について、食品添加物・香料・加工助剤及び食品と接触する物質に関する科学パネル (AFC パネル) の意見書

Opinion of the Scientific Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food (AFC) on a request from the Commission related to 2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl)ether (Bisphenol A diglycidyl ether, BADGE). REF. No 13510 and 39700.

(Publication date: 26 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/508_en.html

食品用の缶の内部塗装用エポキシ樹脂及びビニル系オルガノゾル中の BADGE についての意見書。1996年6月に、食品に関する科学委員会 (SCF) が既に評価を行っており、今回は1999年と2000年の新しい毒性及び分析データ、さらに当時は得られていなかった新規データを追加しての再評価である。

BADGE のラットでの経口投与試験では消化管や他の器官への発がん性は示されておらず、*in vivo* マウス骨髄小核試験や変異原性試験からも BADGE 及びそのクロロヒドリン (BADGE.2HCl, BADGE.HCl, BADGE.H₂O.HCl) に遺伝子傷害性はないと考えられる。BADGE とその加水分解産物については既存のデータから TDI を設定することは可能であり、経口慢性毒性/がん原性試験の NOAEL 15mg/kg に不確実係数 100 を用いて TDI 0.15 mg/kg bw となる。BADGE は体内で急速に分解されて BADGE.H₂O と BADGE.2H₂O のモノ及びビスジオール誘導体に代謝されるので、これらもこの TDI に含まれる。

BADGE 及びそのクロロヒドリン (BADGE.2HCl, BADGE.HCl, BADGE.H₂O.HCl) については *in vivo* での遺伝毒性がないことから現在の規制値 1 mg/kg は適切であると判断する。クロロヒドリン以外の BADGE 産物や未同定のエポキシ樹脂から食品へ移行する成分についての評価方法は現在委員会で検討中である。

5. ブタの去勢について、動物の健康と福祉に関する科学パネル(AHAW パネル)の意見書
Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to welfare aspects of the castration of piglets.

(Publication date: 27 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/ahaw/ahaw_opinions/512_en.html

子豚の去勢は、肉の不快感な臭いを防ぐ等の理由で通常麻酔科で生後 7 日以内に行われる。去勢に痛みが伴うのは事実であり、方法については評価が必要である。イギリスとアイルランドでは行われていない。

6. Bio Feed Phytase のサケ科の魚への使用について、飼料添加物に関する科学パネル (FEEDAP パネル) の意見書

Opinion of the Scientific Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed on a request from the Commission on the safety of the change of the producing micro-organism of the enzyme preparation Bio Feed Phytase for use in salmonids.
(Publication date: 27 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/510_en.html

Bio Feed Phytase は、*Peniophora lycii* の 6-フィターゼ遺伝子を組み込んだ *Aspergillus oryzae* の産生した 6-フィターゼである。この産生系統と産物の安全性については評価済みであり、既にニワトリ、七面鳥、ブタへの使用は認可されている。今回はサケ科の魚への使用について評価し、安全性に問題はないと結論した。

7. 飼料添加物 BIO-COX 120G について、飼料添加物に関する科学パネル (FEEDAP パネル) の意見書

Opinion of the Scientific Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed on a request from the Commission on the safety and the efficacy of product “BIO-COX 120G” as feed additive in accordance with Council Directive 70/524/EEC.
(Publication date: 27 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/511_en.html

BIO-COX 120G はサリノマイシンナトリウム 12%を含むニワトリコクシジウム抑制剤及び肥育剤である。提出された資料では、環境リスク等についていくつかのデータが不足であり、結論は出せない。

8. コクシジウム抑制剤 Monteban® G100 の有効性と安全性の再評価について、動物飼料添加物に関する科学パネルの意見書

Opinion of the Scientific Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed on a request from the Commission on the re-evaluation of efficacy and safety of the coccidiostat Monteban® G100 in accordance with article 9G of Council Directive 70/524/EEC. (Publication date: 29 July 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/518_en.html

Monteban® G100 は 10%ナラシン narasin を活性成分として含み、ニワトリの肥育剤として使用される。その環境中での挙動に関するデータ（水生動物への毒性）が不完全などの理由から、委員会は結論を出すことができない。

9. 飼料添加物の認可申請ガイダンス

EFSA guidance for applicants wishing to request authorisation of a feed additive
(Publication date: 02 August 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/authorisations/519_en.html

動物飼料添加物に関する新しい規制(EC) No 1831/2003が2004年10月18日に発効する。この規制の下での新規添加物の認可申請に必要な書類のガイドを公表した。

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

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

1. FDA は消費者保護と動物用医薬品開発を推し進める法案が下院を通過したことを推奨
FDA Commends Passage by the House of Representatives of S. 741, a Bill Providing Improved Consumer Protection and Incentives for Animal Drug Development
(July 20, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01094.html>

食品アレルギー表示については、8つの主要なアレルゲン（ミルク、卵、魚、甲殻類、ピーナッツ、木の実、小麦、大豆）のどれかを含む場合、子どもにもわかるようなわかりやすい英語で表示するよう要求される。例えばミルク由来蛋白質であるカゼインが含まれる場合、カゼインという表示の他にミルクという表示も要求される。

2. メタボライフ、創設者が FDA にエフェドラのリスクについて虚偽を述べたことで起訴される

Metabolife, Founder Indicted for Lying to FDA about Ephedra Risks (July 22, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/doj72204.html>

ダイエタリーサプリメント販売大手のメタボライフ社とその創設者が、1998年及び1999

年の FDA に対する文書で、「メタボライフのエフェドラ製品 Metabolife 356 を摂取したことによる消費者の重大な有害事象はない、クレームも全くない」という虚偽の報告をしたことにより起訴された。

3. PCDD/PCDF の暴露推定

PCDD/PCDF Exposure Estimates (July 22, 2004)

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

2001 及び 2002 年に収集したトータル・ダイエット・スタディ(TDS)サンプル、米国農務省 (USDA) の収集した 1994~96 年の食品消費データ及び 1998 年の食品摂取量調査 (Continuing Survey of Food Intakes by Individuals : CSFII) の解析から、ポリ塩化ジベンゾ-*p*-ジオキシン(PCDD)及びポリ塩化ジベンゾフラン(PCDF)の暴露量推定を行った。年齢・性別と食品カテゴリー毎に、検出限界以下のデータについての仮定を 3 種類行った場合の摂取量推定の表が掲載されている。

4. 2 件の異物混入ベビーフードの事件で、FDA は精製リシンではなく、細かく砕いたトウゴマを検出

FDA Analyses Finds Ground Castor Beans - Not Purified Ricin -- in Two Tampered Baby Food Jars In Irvine, California Case (July 28, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01097.html>

カリフォルニア地方で起こったベビーフード (バナナヨーグルト・デザート) への異物混入事件で、解析を行っていた FDA は、混入されていたのは精製リシンではなく、細かく砕いたトウゴマ (ヒマ) であると発表した。リシンはトウゴマから抽出されるが、見つかった物質は精製リシンに比べてはるかに毒性が低かった。しかし消費者には、ベビーフードの包装や内容に疑問がある場合には食べさせないで FDA に届け出るように注意を喚起した。

関連情報：メーカーの声明

http://www.gerber.com/content/usa/bin/pdf/irvine_doc.pdf

今回の事件は、製品製造後に混入されたものであるが、消費者はベビーフードの瓶詰めを開ける際、次のことに注意してほしい。

- ・ 瓶詰め食品は、フタを開ける時に空気が入ってポコッとほじけるような感じの音がするので確認すること。
- ・ 中身を赤ちゃんに与える時は、まずお皿に全部あけて瓶の中を空にすること。

5. FDA はメキシコで購入したニセ薬について消費者に警告

FDA Warns Consumers About Counterfeit Drugs Purchased in Mexico (July 30, 2004)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2004/ANS01303.html>

FDA は最近メキシコから個人輸入されたゾコール (製品名 Zocor ; 一般名はシンバスタ

チン) 及びカリソプロドール (carisoprodol) について試験を行い、ニセのゾコールには有効成分が含まれておらず、ニセのカリソプロドールは本物とは効果が違うことがわかったため、消費者に対して警告した。FDA は外国から薬物を買うことについては品質が保証できないとして度々警告してきた。

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

1. 新規食品認可についてのコメント募集

Call for comments on novel food application (21 July 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/glucohc1>

新規食品及び加工に関する諮問委員会 (Advisory Committee on Novel Foods and Processes : ACNFP) は、*Aspergillus niger* 由来の塩酸グルコサミンと、既存の魚介類由来塩酸グルコサミンとの同等性に関する意見をもとめる企業の申請について検討し、両者が同等とみなせるとの意見書案を作成した。これに対するコメントを 2004 年 7 月 31 日まで募集中である。

2. ハワイ産ノニジュースの認可

Hawaiian noni juice approved (22 July 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/neways>

Neways 社から提出されていたハワイ産のノニジュースが、既に市場に出回っているタヒチ産ノニジュースと同等とみなせるとの意見について ACNFP が検討し、認められた。

3. パーム油に違法色素の Sudan IV 検出

Golden Sun Palm Oil (23 July 2004)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/goldensun>

先の事例とは別メーカーのパーム油に Sudan IV が検出された。またガーナからのパーム油についてはアイルランドでも警告 (アイルランド食品安全局) Colour Sudan 4 in Pure Palm Oil (100%) from Ghana. (23 July 2004)

http://www.fsai.ie/alerts/fa/fa_04/fa20040723.asp

4. フィトステロールの認可

Phytosterol application approved (29 July 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/phyt>

新規食品及び加工に関する諮問委員会 (ACNFP) は、Triple Crown 社の遊離フィトステロール成分を、他のフィトステロールと同等であるとみなし、ミルクやヨーグルト製品に使うことを認めた。

5. 海藻（ヒジキ）について

◇Seaweed warning (28 July 2004)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/hijiki>

FSAの調査の結果、ヒジキに発がんリスクを高める無機ヒ素が含まれるため、ヒジキを食べないように助言している。既にカナダでヒジキは控えるように助言している（2001年）が、今後EUでも販売規制措置がとられる可能性がある。

当ページの日本語版：<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/hijikipressreleasejap.pdf>

（日本語版の他に、中国語版、韓国語版も出されている。）

◇ヒジキについてのQ&A：<http://www.food.gov.uk/multimedia/faq/hijikiqanda/>

日本語版：<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/hijikiqandajap.pdf>

◇海藻中のヒ素 Arsenic in Seaweed (28 July 2004)

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis2004branch/fsis6104>

FSAは輸入海藻5品種の総ヒ素及び無機ヒ素の調査を終えた。調査したなかでヒジキが常用摂取により発がんリスクを高めるレベルの無機ヒ素を含んでいた。ヒ素は、食品中に様々な化学形態で存在するが、そのうち、無機ヒ素の毒性が最も高い。食事中のヒ素のほとんどは、有害性の少ない有機ヒ素である。

調査のポイントは以下のとおりである。

- ・本調査は、カナダの食品検査局（CFIA）が、高い無機ヒ素含量のためヒジキの摂取を控えるように消費者に助言したことから行われたものである。
- ・調査したのはアラメ、ヒジキ、コンブ、ノリ、ワカメの5種31検体で、ロンドンエリアの小売店で売られていたものである。
- ・ヒジキは通常、乾燥した状態で売られている。食べる前に水に浸してもどすので、もどす前と後のヒジキを分析した。また、もどした水も分析した。
- ・全ての検体からヒ素が検出されたが、多くは有機ヒ素で、特に健康への影響はないと考えられた。無機ヒ素は、分析したヒジキ9検体だけに検出された。
- ・ヒジキの摂取により、毎日の食事からの無機ヒ素暴露量は著しく増加する。したがって、消費者に、ヒジキを食べないように助言した。

調査の詳細な結果は、下記のサイトに収載されている。

- ・海藻中のヒ素 Arsenic in Seaweed (July 2004)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/arsenicseaweed.pdf>

検体：アラメ、ヒジキ、コンブ、ノリ、ワカメの5種31検体（ヒジキとアラメはすべて日本産）。

ヒジキについては検査した9検体全てから無機ヒ素（総ヒ素 94.6～134mg/kg、うち無機ヒ

素 66.7～96.1 mg/kg) が検出された。その他の海藻では、無機ヒ素は検出限界以下だった。

関連情報

カナダ食品検査局 (CFIA) の 2001 年の助言ーヒジキ中の無機ヒ素について

◇消費者への助言ー無機ヒ素とヒジキの摂取

Consumer Advisory - Inorganic arsenic and Hijiki seaweed consumption

(October 2, 2001)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/arsenice.pdf>

無機ヒ素とヒジキの摂取 (ファクトシート)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/arsenice.shtml>

●英国 PSD (The Pesticides Safety Directorate) (<http://www.pesticides.gov.uk/>)

(DEFRA (環境・食料・農村地域省) の農薬規制に関する執行部門)

1. 英国残留農薬委員会 (PRC) によるブドウ中残留農薬検査: 2004 年 6 月速報

Pesticide Residues Committee (PRC) 2004 Survey of Pesticide Residues in Grapes:
Rapid Reporting for June 2004

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=1323>

(食品安全情報 No.13/2004 の続報)

2004 年 6 月に 10 検体を検査し、2 検体から MRL 以下のジチオカーバメートが検出され、エジプトから輸入された 1 検体 (ブドウ) からは MRL 以上のジメトエート及びオメトエートが検出された。業者には質問状をだし、回答を待っている。これらについてリスクアセスメントを行ったが、健全なヒトの場合、健康への影響は予想しにくい。

● フランス 食品衛生安全局 (AFSSA)

1. GMO と食品: 健康への利益を同定し評価できるか?

OGM et alimentation : peut-on identifier et évaluer des bénéfices pour la santé ?

(7 月 22 日新着情報)

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=24912&Pge=0&CCH=040723015045:26:4&cwSID=2740B1AA7CB347DE8BBF86C63F517093&AID=0>

害虫耐性植物、農薬耐性テンサイ、ビタミン A を含む米、遺伝子改変微生物の 4 つの例について報告した。

報告書本文: <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/2004-SA-0246-Bénéfices-OGM.pdf>

- カナダ ヘルスカナダ (Health Canada、カナダ保健省)
(<http://www.hc-sc.gc.ca/english/index.html>)

1. ヘルスカナダは消費者に対し、アリストロキア酸を含む製品を使用しないように助言
Health Canada advises consumers not to use the products containing Aristolochic Acid
(July 26, 2004)

http://www.hc-sc.gc.ca/english/protection/warnings/2004/2004_43.htm

ヘルスカナダは、天然毒で、がん、ヒト細胞の突然変異、腎機能不全を引き起こすおそれのあるアリストロキア酸を含む製品を使用しないよう助言している。ヘルスカナダはアリストロキア酸に関する警告を 1999 年 11 月に最初に発表している。また米国やオーストラリア、EU 加盟国なども規制措置をとっている。ヘルスカナダはカナダ市場でこれらの製品が売られているか調査し、国外からの輸入も阻止するよう警告を発している。カナダでアリストロキア酸による有害事象は報告されていない。

アリストロキア酸が含まれる植物は Aristolochia (バースワート birthwort, バージニアスネーカールート Virginia snakeroot), Asarum (ワイルドジンジャー wild ginger 通常のジンジャーとは無関係), 及び Bragantia (Apama 又は Thottea としても知られる) である。

他に、(間違っ)アリストロキア酸が含まれる可能性がある製品リスト、香港漢方薬委員会からヘルスカナダが入手した、アリストロキア酸を含む漢方薬のリストなどが収載されている。

-
- カナダ食品検査局 (CFIA) (<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>)

1. 業界へのレター Letter to Industry

ホウ砂 (ホウ酸) が食品として販売されていることについて

Borax (Boric acid) sold or represented as food (July 14, 2004)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/invenq/inform/20040714e.shtml>

カナダ国内でホウ砂 (ホウ酸) が食品として販売されているケースがあると、CFIA に連絡があった。ホウ酸は過去に食品添加物として使われていたこともあるが、現在は食品に使用することは認められていないため、関係者に対し注意を喚起する。

-
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)
(<http://www.foodstandards.gov.au/>)

1. コーンスターチの鉛汚染について

Lead Contamination of Cornflour (28 July 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2004/leadcontaminationoff2522.cfm>

ニュージーランド食品安全局（NZFSA）は、2004年7月26日FSANZに対し、中国から輸入されたコーンスターチに高濃度の鉛を検出したため20トン差し戻したと連絡した。FSANZは直ちに関係機関に連絡を取り、当該製品の輸入状況を調査して自主回収対象とした。今回検出された鉛は高濃度ではあるが、例えばソースのとりみ付けに使う量で短期間摂取しても問題ない量である。

2. 食品基準通知 2004年8月4日付

Food Standards Notification Service - Notification Circular [6-04] (4 August 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/notificationcirculars/current/notificationcircular2525.cfm>

3. ファクトシート：ミルクーバランスの取れた食事の一部

Fact Sheet: Milk - Part of a balanced diet ((Updated August 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2004/milkpartofabalancedd2533.cfm>

ミルクにはA1とA2の2種類のタイプがあり子どもの自閉症や統合失調症、糖尿病や心疾患への罹りやすさが違うとの主張について、FSANZは、そういう事実はなく、現行の食品基準を変える必要はないと考える、消費者は牛乳を控える必要はないとしている。

● 韓国食品医薬品局 (the Korean Food and Drug Administration - KFDA)

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

1. 新種の環境汚染物質に用心くっつかないテフロンフライパンに関する報道 (2004.07.20)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=72

2004年7月19日付新聞報道によれば、フライパンを加熱しすぎるとPFOA（パーフルオロオクタン酸；perfluorooctanoic acid）が生じる。韓国の大学とニューヨークの大学の共同研究で血中PFOA濃度を測定したところ、韓国大邱地域の女性で88.1ppbであり、外国の値（3ppb未満～27.5ppb）より高かった。PFOAは環境汚染物質として注目されている。

KFDAの見解：テフロンフライパンには、ポリテトラフルオロエチレン（PTFE）がコーティングされている。このフッ素樹脂の規格についてはFDAなどでも問題がないとされている。PFOAについては現在研究中である。なおフライパンの正しい使用方法については、必要以上に加熱しないよう広報パンフレットを作成して全国に配布する予定である。

(※テフロン：本来はデュポン社の登録商標)

関連ニュース

・ EPA はデュポン社 (DuPont) が有毒物質に関する報告を怠ったとして強制執行を行う。
EPA Press Advisory: EPA Takes Enforcement Action Against DuPont For Toxic Substances Reporting Violations (July 8, 2004)

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/b1ab9f485b098972852562e7004dc686/afdc5785fd9ee05585256ecb00522cee?OpenDocument>

EPA は、同社がヒト健康や環境へのリスクのある物質に関する報告の義務を 1981 年 6 月から 2001 年 3 月まで怠ったとして、罰金を課す意向である。問題の物質は PFOA で、デュポン社は 1981 年に同社の工場で働く妊婦の血中から検出しており胎児にも移行していた。また 80 年代半ばには公共水中に検出している。

・ PFOA に関する情報：<http://www.epa.gov/opptintr/pfoa/>

2. アカネ色素食品添加物指定取り消し (2004.07.21)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=73

7 月 16 日付でアカネ色素が腎臓がんを誘発する可能性があるとして、天然添加物としての指定を取り消した。告示日から施行する。

3. 輸入「健康食品」である高麗人参製品で勃起不全治療薬成分を検出 (2004.07.21)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=474

京畿地方食薬庁は、今年 6~7 月に「健康食品」として輸入された高麗人参製品 2 品目に勃起不全治療薬類似物質であるヒドロキシホモシルデナフィルが検出されたため、国内に流通しないよう措置したことを発表した。この製品は米国製の 2 製品で、それぞれ 1 カプセルにヒドロキシホモシルデナフィルが 36.1mg、25.26mg 検出された。

4. 2004 年上半期輸入食品検査現況 (2004.07.22)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=477

京畿地方食薬庁は 2004 年度上半期の輸入食品など 35,759 件を検査した結果、216 件が不適と判断されたことを明らかにした。不適とされたものの品目別では「健康食品」(シルデナフィル類やグリベンクラミド検出など)が 87 件で最も多く、大腸菌群検出などの微生物基準違反が 72 件で最近増加している。国別では中国・アメリカ・日本・カナダ・フランスが上位 5 か国であった。

5. 皮革廃棄物が食品添加剤への新聞報道に関して (2004.07.26)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=75

皮革工場から出る副産物が食品用のゼラチンの原料になっていて安全性に問題があると

いう 7 月 25 日付け新聞報道に関して、KFDA は、以下のように発表している。

Bovine splits（ウシの皮の中間層部分）をゼラチン原料にするのは先進国でも JECFA でも認められており、食品添加物であるゼラチンは原料ではなくその最終製品の基準規格で管理している。2003 年度の国産ゼラチンの調査では安全性に問題は見つかっていない。

6. 2004 年度上半期輸入食品検査結果（2004.07.26）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=481

ソウル地方食薬庁は 2004 年 6 月末までに申告された輸入食品 10,044 件について、検査の結果 1.1%の 107 件が不適であり 2003 年度の 0.8%よりやや増加したと発表した。不適の品目別では「健康食品」が 41 件で最も多く、国別ではアメリカ(17)、フランス(13)、ノルウェー(12)、中国(8)、イタリア(7)、日本(7)、台湾(7)、カナダ(6)、イギリス(4)、スペイン(4)、タイ(3)、ニュージーランド(3)及びその他の国 (16)であった。

7. 「健康機能食品」に使われる植物性原料の安全性評価のためのガイド（2004.08.02）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/healthy_food.taf?f=user_detail&num=138

健康機能食品許可局で発刊した「健康機能食品」に使われる植物性原料の安全性評価のためのガイドブック」の内容を添付ファイルに提示した。このパンフレットは 2002 年フランスマルセイユで開催されたワークショップで議論された内容で、ILSI ヨーロッパの天然毒物の専門家が発行した"Guidance for the Safety Assessment of Botanicals and Botanical preparations for Use in Food and Food Supplements"を翻訳して韓国の実情にふさわしいように修正したものである。

※もとの文書（英文）は、ILSI Europe の以下のサイトからダウンロードできる。

<http://europe.ilsil.org/publications/pubslst.cfm?publicationid=471>

8. 中国産ダイエット食品摂取注意（2004.07.30）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food_info.taf?f=user_detail&num=82&page=&_type=&word=

2004 年 7 月 30 日、日本の新聞に中国製ダイエット食品を服用していた 30 代女性が死亡したという内容の報道があった。その製品は中国産で、食品には許可されていない医薬品成分である食欲抑制剤シブトラミンが検出された。同製品の摂取と死亡との因果関係は明確ではなく、過去 3 年間韓国に輸入された実績はない。消費者には海外旅行の際の購入や正規の輸入手続きを経ないで同製品及び類似製品を購入しないよう注意を呼びかける。

9. 食品の虚偽過大広告モニタリング結果（2004.07.28）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=485

ソウル地方食薬庁は、今年4月から6月までの食品の虚偽・誇大広告に対するモニタリングを実施した結果、ホームショッピングやインターネット、新聞などを通じて食品に疾病

予防や治療の効能・効果があるという医薬品のような内容の虚偽・誇大広告を行っていた131業者を摘発した。内容は各種の病気・ダイエットに効くというもので、媒体別にはインターネットが113件と最も多かった。（添付書類：販売業者・製品リスト）

10. 畜産・水産分野での抗生剤使用実態及び耐性現況に対して（2004.07.29）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=77

畜産・水産分野で疾病の予防と成長促進の目的での抗生物質使用について。韓国水産用に最もよく使われているオキシテトラサイクリンの場合、産物への残留についてはほとんど検出されていないが、長期間広範囲に使われてきた結果、耐性を有する菌が80%以上と報告されている。こうした事態は公衆衛生上の問題となる可能性があり、WHOでも人に処方される抗生物質を動物用に使わないように勧告しており、韓国でも抗生物質の使用低減策を検討中である。

【論文等の紹介】

1. 乳幼児用のブラジル産トウモロコシを原料にした食品中のフモニシンについて

Fumonisin in Brazilian corn-based foods for infant consumption.

M. F. P. M. de Castro; et al.

Food Addit Contam. 2004;21(7):693-699.

2. 缶のコーティングに用いられるエポキシ樹脂から食品へのトリメリト酸移行について

Migration of trimellitic acid from epoxy anhydride can coatings into foods.

A. Fankhauser-Noti; K. Grob

Food Addit Contam. 2004;21(7):711-718.

3. スウェーデンの魚を食べない人達のメチル水銀暴露について

Exposure to methylmercury in non-fish-eating people in Sweden.

Lindberg A, Ask Bjornberg K, Vahter M, Berglund M.

Environ Res. 2004 Sep;96(1):28-33.

4. ボストン地域の少数民族における骨、血中鉛レベルの検出について

Determinants of bone and blood lead levels among minorities living in the Boston area.

Charles Lin, et al.

Environ Health Perspect. 2004, 112(10) 1147-1151

5. 米国の子どもと出産可能年齢の女性における毛髪中水銀レベルについて：NHANES 1999～2000年のデータより

Hair mercury levels in U.S. children and women of childbearing age: reference range data from NHANES 1999-2000.

Margaret A. McDowell, et al.

Environ Health Perspect. 2004, 112(10) 1165-1171

6. PCBs およびその水酸化代謝物 (OH-PCBs) の胎児暴露に関するオランダ人コホート研究について

Fetal exposure to PCBs and their hydroxylated metabolites in a Dutch cohort.

Shalini Devi Soechitram, et al.

Environ Health Perspect. 2004, 112(10) 1208-1212

7. 妊婦と臍帯血サンプル中のパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)と過フッ化化合物について: 妊娠中の高感受性集団における PFOS 暴露評価

Perfluorooctane sulfonate (PFOS) and related perfluorinated compounds in human maternal and cord blood samples: assessment of PFOS exposure in a susceptible population during pregnancy.

Koichi Inoue, et al.

Environ Health Perspect. 2004, 112(10) 1204-1207

8. 信頼できないウェブサイトが患者にリスクを与える

Unreliable websites put patients at risk

Nature News - Published online: 02 August 2004

以上