

# 食品安全情報 No. 1 / 2009 (2009. 01.07)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

食品微生物関連情報  
食品化学物質関連情報

--- page 1  
--- page 13

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

- 世界保健機関西太平洋地域事務局 (WHO WPRO : World Health Organization Regional Office for the Western Pacific)  
<http://www.wpro.who.int/>

エボラウイルス・レストン株をブタから検出- FAO/OIE/WHO がフィリピン政府に協力の申し出

First detection of Ebola Reston virus in pigs – FAO/OIE/WHO offer assistance to the Philippines

23 December 2008

フィリピンのブタからエボラウイルス・レストン株 (以下 Ebola Reston) が検出されたため、フィリピン政府は国連食糧農業機関 (FAO)、国際獣疫事務局 (OIE) および世界保健機関 (WHO) に専門家を派遣するよう要請した。

2007年と2008年にフィリピンの Nueva Ecija 州および Bulacan 州の養豚場でブタの死亡率が上昇したため、同国政府が調査を開始した。2008年5月、6月および9月に病気のブタから採集された検体が国際リファレンス検査機関に送られ、その結果これらのブタは豚繁殖・呼吸障害症候群 (PRRS) ウイルスの高病原性株および Ebola Reston に感染していることが10月下旬に確認された。ブタにおけるウイルス同時感染は珍しくないが、Ebola Reston がブタから分離されたのは世界で初めてである。フィリピンで Ebola Reston が確認されたのは初めてではなく、1989~1990年、1992年および1996年のサルのアウトブレイクで検出されている。

エボラウイルスはフィロウイルス科に属し、ザイール、スーダン、コートジボワール、ブンディブギョおよびレストンの5種からなる。ザイール、スーダンおよびブンディブギョ種については高い致死率 (25~90%) を伴う大規模なエボラ出血熱 (EHF: Ebola

hemorrhagic fever) アウトブレイクがアフリカで発生したが、コートジボワールおよびレ斯顿種に起因するアウトブレイクは今まで起きていない。レ斯顿種はヒトに感染するが、これまでに重症例や死亡例が報告されたことはない。

感染ブタと接触の可能性のある動物取扱者やとちく業者の検査の結果は Ebola Reston 感染陰性であり、現在さらに追加の検査を行っている。フィリピン農業省畜産局 (BAI: Bureau of Animal Industry of the Philippines Department of Agriculture) は、すべての感染動物は殺処分後に埋却または焼却され、感染動物が確認された建物および施設は消毒され、感染地域は厳密な検疫と移動規制下にあると OIE に報告した。Bulacan 州ではブタに対し PRRS ワクチン接種を行っている。PRRS ウイルスはヒトには感染しない。

エボラウイルスは通常、感染した動物またはヒトの血液や体液を介して伝播する。このため、リスクが確認されていない場合も含めた全ての状況において、食肉の取り扱いや調理は清潔な環境下で行い（調理台表面、台所用品、ナイフ等）、取り扱い者は適正衛生規範を守り（手洗い、清潔な作業衣等）、生肉を取り扱う場合はきちんと手を洗うべきである。健康なブタの肉は、生肉の場合は適切な加熱を行えば（全体が 70℃になるまで、すなわちピンク色の部分がなくなり、肉汁が透明になるまで）、また非加熱の加工豚肉の場合は生産、加工および流通時に各国の安全基準を満たしていれば食用に安全である。病気のブタまたは死亡したブタの肉は喫食したり、フードチェーンに混入したり、また他の動物への給餌に使用したりすべきではない。動物が病気になった場合は担当機関に報告し、病気もしくは死亡したブタの処分および廃棄の際には適切な衛生対策と防護措置を採るべきである。フィリピン農業省は、国の食肉検査機関が保証した販売元からのみ食肉を購入するよう国民に助言している。専門業者であっても家庭であっても、ブタのとちくまたは解体時には適切な衛生対策と予防措置をとるべきである（手袋、ゴーグル、作業衣着用）。また、とちく作業には小児およびとちくに関係のない者を近寄せないようにすべきである。

[http://www.wpro.who.int/media\\_centre/press\\_releases/pr\\_20081223.htm](http://www.wpro.who.int/media_centre/press_releases/pr_20081223.htm)

## 【各国政府機関等】

---

● 米国農務省 食品安全検査局 (USDA FSIS : Department of Agriculture, Food Safety Inspection Service)

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

1. ウィスコンシン州の業者が *Listeria* 汚染の可能性のあるベーコンビッツ製品を回収  
Wisconsin Firm Recalls Bacon Bit Products For Possible *Listeria* Contamination  
Jan. 3, 2009

2009 年 1 月 3 日、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Patrick Cudahy 社 (ウィスコンシン州、カダヒー) が *Listeria monocytogenes* に汚染された可能性のあるベーコ

ンビッツ製品およそ 3,590 ポンド (約 1,630 kg) を回収していると発表した。

回収対象製品は以下の通りである。いずれの製品にも、USDA 検査マークの内側に施設番号「EST. 28」が記載され、ユリウス日「8318」が印刷されている。

・Golden Crisp APPLEWOOD SMOKED PRECOOKED BACON TOPPINGS 10 ポンド入りケース。

・John Morrell APPLEWOOD SMOKED PRECOOKED BACON TOPPINGS 10 ポンド入りケース。

ベーコンビッツ製品は 2008 年 11 月 13 日に製造され、カリフォルニア、コロラド、フロリダ、サウスダコタ、テキサスおよびウィスコンシンの各州にあるレストランならびに施設に販売された。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_001\\_2009\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_001_2009_Release/index.asp)

## 2. 米国オハイオ州の食品会社が *Listeria* 汚染の可能性があるソーセージ製品を回収

Ohio Firm Recalls Sausage Products For Possible *Listeria* Contamination

Dec. 19, 2008

2008 年 12 月 19 日、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、オハイオ州ヤングスタウンの DeNiro Cheese 社が *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性がある Sopressata ソーセージ製品約 1 ポンドを回収していると発表した。

この問題は FSIS の通常の微生物学検査で発覚した。FSIS は当該製品の喫食に関連した患者の報告は受けていない。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_051\\_2008\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_051_2008_Release/index.asp)

---

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

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

### 1. Cropwell Bishop Creamery 社の Finest Blue Stilton チーズに *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性 (更新情報)

EXPANDED HEALTH HAZARD ALERT

CROPWELL BISHOP CREAMERY FINEST BLUE STILTON CHEESE MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

December 20, 2008

2008 年 12 月 10 日に発表された警告の対象製品が拡大された。

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、*Listeria monocytogenes* 汚染の可能性があるため、英国

Cropwell Bishop Creamery 社製の **Finest Blue Stilton** チーズ（全サイズおよび全ての賞味期限）を喫食しないよう消費者に警告している。

本製品は Costco Wholesale 社を含む全国の小売店、またホテル、レストラン、施設のカフェテリアや食堂等の食品サービス業に販売された。製品の製造元が不明な場合には小売店に確認するよう消費者に呼びかけている。

当該製品の喫食に関連したリステリア症患者がこれまでに 1 人確認されている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2008/20081220be.shtml#i>

## 2. Nostrano ブランドの **Genoa Mild** ソーセージに *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性 NOSTRANO BRAND GENOA MILD SAUSAGE MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

December 20, 2008

カナダ食品検査庁（CFIA）および Nostrano 社は、Nostrano ブランドの **Genoa Mild** ソーセージに *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性があるため喫食しないよう警告している。対象製品は約 325 g 入りパッケージで販売され、賞味期限は 09 JL 09（2009 年 7 月 9 日）、製品コードは 91009 および 1017 で、販売地域はケベック州である。当該製品の喫食に関連した患者は報告されていない。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2008/20081220e.shtml>

## 3. Old Style ブランドの **スモークポークロイン**および**スライスチキン**に *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性

OLD STYLE BRAND SMOKED PORK LOIN CHOPS AND THIN SLICED CHICKEN BREAST MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

December 17, 2008

カナダ食品検査庁（CFIA）および Mariposa Meats 社は、Old Style ブランドの一部の製品に *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性があるため、喫食しないよう消費者に警告している。

対象製品は以下の通りである。

製品名	サイズ(Net wt.)	商品コード (UPC)	賞味期限
Smoked Pork Loin Chops	175 g	6 28292 80045 2	09JA23
Thin Sliced Chicken Breast	350 g	6 28292 50002 4	09JA16

これらの製品はオンタリオ州で販売された。当該製品の喫食に関連した患者は報告されていない。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

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

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

EU でとさつされたブタにおける *Salmonella* 有病率のベースライン調査、2006～2007 年  
—Part B: リンパ節への感染、とたい表面の汚染および血清型分布に関連する因子

Analysis of the baseline survey on the prevalence of *Salmonella* in slaughter pigs, in the EU, 2006-2007 - Part B: factors associated with *Salmonella* infection in lymph nodes, *Salmonella* surface contamination of carcasses, and the distribution of *Salmonella* serovars

Publication date: 22 December 2008, Adopted date: 14 November 2008

とさつブタにおける *Salmonella* 汚染の EC 低減目標を設定する際の科学的根拠を提供するため、欧州連合 (EU) 全域でとさつ時のブタの *Salmonella* 有病率を求めるベースライン調査が実施された。とさつブタの検体は 2006 年 10 月～2007 年 9 月に採集された。調査対象のブタは、それぞれの加盟国において、とさつブタ国内総数の 80%を処理しているとちく場から無作為に選ばれた。全ての調査参加加盟国およびノルウェーがとさつ後のブタから回盲部リンパ節を採取した。また、とたいの体表面の汚染を評価するため、13 加盟国はリンパ節採取後のブタとたいの体表拭き取り検体を採取した。EU 加盟国およびノルウェーの合計 19,159 頭のとさつブタについて結果が得られ、その解析が行われた。これらのブタのリンパ節 19,025 検体 (25 加盟国およびノルウェーによる) およびとたい拭き取り 5,736 検体 (13 加盟国による) に関する情報が得られた。

*Salmonella* 有病率については既に解析が実施され、2008 年 5 月 30 日に報告書 Part A として EFSA から公表されている (食品安全情報 2008 年 13 号 (2008.06.18) で紹介)。とさつブタの *Salmonella* 有病率は 10.3%で、13 加盟国によるとたい表面の汚染率は 8.3%であった。加盟国によって有病率および汚染率は異なっていた。

リスク因子解析により、とさつブタリンパ節の *Salmonella* 陽性率ととたい表面汚染率との間に関連が認められた。*Salmonella* 感染ブタでは 2 倍の確率でとたい表面の *Salmonella* 汚染が生じていた。しかし、汚染とたいが非感染のブタに由来する場合もあり、とちく場における交差汚染の可能性が示唆された。とたいの *Salmonella* 汚染リスクは、とさつブタの有病率などのリスク因子を考慮に入れたとしても、とちく場によって有意に異なっていた。*Salmonella* 感染および非感染のいずれのブタからもとたい汚染が生じるリスクが他施設と比べて有意に高いとちく場がいくつか存在した。このことから、特定のとちく場は他と比較して *Salmonella* 汚染の管理予防の能力がより高いことが示唆された。

検体採取から微生物学的検査開始までのずれが、検体からの *Salmonella* 検出に影響を及

ぼしていた。*Salmonella* が検出される確率が高かったのは、検体採取から、リンパ節では3～4日以内、とたい拭き取り検体では1～2日以内に検査を行った場合であった。また、リンパ節検体からの *Salmonella* の検出可能性は検体の重量増加に伴って上昇した。

EU 全体では、調査期間中のとたいの汚染率は、2006年10月～2007年3月の方が2007年4～9月と比べて低かった。

また、この解析から、とさつブタのリンパ節における *Salmonella* 感染やとたいの *Salmonella* 汚染に関連する重要な因子には、他の加盟国もしくはEU全体の結果と比較した時に、加盟国によって大きな差異があることが明らかになった。

とさつブタの *Salmonella* 感染には血清型クラスターに加盟国特有の傾向が認められ、血清型の地理的分布は極めて複雑であった。*S. Typhimurium* および *S. Derby* が加盟国に広く分布する優勢な血清型であった。*S. Enteritidis* は東部のいくつかのEU加盟国で比較的多く見られた。

血清型分布の記述的分析は豚肉がヒトの *Salmonella* 感染の一因になっているという考えを支持した。しかし、本調査においてとさつブタから分離された血清型の多くは、他の食品生産動物およびそれに由来する食品にも共通に見られるため、ヒトへの感染は複数の感染源が原因となっている可能性がある。

各加盟国は、とさつブタの *Salmonella* 管理プログラムを作る際に、本調査によりとさつブタおよびとたいの *Salmonella* 汚染との関連が明らかになった因子を考慮することを推奨している。プログラムには、一次生産およびとちく場の両段階における管理対策が含まれるべきであり、モニタリングの感度や普遍性を高めるために、検体採取および検査の手順の標準化が特に必要である。

関連記事、報告書 (Part B、Part A) および本記事に関する詳細情報は以下の各サイトから入手可能。

[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Report/Zoon\\_Report\\_B\\_SlaughtPigs\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Report/Zoon_Report_B_SlaughtPigs_en.pdf?ssbinary=true) (報告書 Part B)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Report/zoon\\_report\\_ej135\\_finslpigs\\_en.0.pdf](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Report/zoon_report_ej135_finslpigs_en.0.pdf) (報告書 Part A)

(関連記事) EFSA がとさつ時のブタの *Salmonella* 汚染を評価

EFSA evaluates *Salmonella* contamination of pigs at slaughter, 22 December 2008

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902236519.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902236519.htm)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902236431.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902236431.htm)

---

● Eurosurveillance

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

## 1995 年～2005 年にスペイン、ナバラ州で発生したリステリア症のサーベイランス—疫学データと臨床および食品由来分離株の特徴

Surveillance of listeriosis in Navarre, Spain, 1995-2005 – Epidemiological patterns and characterisation of clinical and food isolates

Eurosurveillance, Volume 13, Issue 49, 04 December 2008

スペインの現在のリステリア症サーベイランスは、国立リファレンス研究所の微生物情報システム (Microbiological Information System) への任意の患者報告にもとづいている。本調査は、地域的なアクティブサーベイランスにより、スペイン北部のナバラ州における 1995～2005 年の 11 年間のリステリア症罹患数を推定するために行われた。本調査では、(1) ナバラ州の主要な 3 病院から報告されたリステリア症患者に関して疫学データを入手し、(2) ナバラ州において一定期間に調理済み食品もしくはリステリア症患者より分離された *L. monocytogenes* 株を血清学的に、また PFGE 法により比較した。

調査した 11 年間に、ナバラ州で合計 40 人のリステリア症患者が報告された。1995～2005 年の平均年間罹患率は 10 万人当たり 0.65 人であった (範囲 : 0.18 (1998 年、n=1) ～1.18 人 (2005 年、n=7))。患者 26 人 (65%) が周産期以外の感染であり、周産期感染 (妊婦および新生児) は 13 人であった。死亡例は全部で 21 件報告され、平均致死率は 52.5%であった。周産期感染例では胎児死亡が 8 件あり (母親は全症例が回復)、周産期以外の感染例の死亡は 13 件 (致死率 50%) であった。周産期以外の感染患者グループには、リステリア症の潜在的なリスク因子を有する患者 (60 歳以上の高齢者または癌、HIV 感染、臓器移植などにより免疫抑制状態にある者) が 15 人 (全体の 37.5%) 含まれていた。また、糖尿病 (n=1)、アルコール依存症 (n=2)、その他 (n=3) などの慢性基礎疾患を有する患者 6 人が含まれていた。

最も多く報告された臨床症状は敗血症 (37.5%) で、次いで髄膜炎 (15.0%) であった。調査期間中には、リステリア症による急性胃腸炎の発症例はなかった。リステリア症リスクグループで最も患者数が多かったのは妊婦であった (n=13、うち 2 人は基礎疾患あり)。2003～2005 年の周産期感染患者数は、1995～2002 年の期間と比較して有意に多かった (10 人対 3 人)。感染した母親は全員が回復していた (うち 1 人は髄膜炎と診断) が、妊娠関連感染例のうち 61.5%が、流産 (n=5)、死産 (n=2) または分娩後 24～48 時間以内の乳児死亡 (n=1) という結果になっていた。

臨床分離株 33 株より 4 種の血清型 (serotype) が確認された。どのリステリア症リスクグループにおいても大多数の分離株は血清型グループ (serogroup) 4 (78.8%) に属していた。血清型では 4b (75.8%、n=25) が最も多く、ついで 1/2a (18.2%、n=6) であった。食品由来株 (n=87) では、血清型グループ 1 (77.0%) が優勢であった。臨床分離株の場合とは対照的に、血清型では 1/2a (51.7%、n=45) が最も多く、ついで 4b (23.0%、n=20)、1/2c (21.8%、n=19)、1/2b (3.5%、n=3) の順であった。食品別でみると、スモークサーモンでは 4b (56.7%、n=17) が優勢で、スライス肉製品では 1/2a (57.1%、n=32) が最も

多かった。レバーパテからの唯一の分離株は 1/2c であった。

PFGE 法により臨床分離株において 20 種の異なるタイプ (pulsotype) が確認された。pulsotype 1、5、8 および 9 は、それぞれ 2 株以上を含んでいた。pulsotype 5 (n=3) の株は異なる年に分離されたが、pulsotype 1 (n=10) および 9 (n=2) の株はそれぞれ、分離された時期および場所に関して相互に関連しており、アウトブレイクの可能性を示していた。食品由来の 87 分離株に関しては 19 の pulsotype が検出されたが、このうちの 2 pulsotype のみが上述の臨床分離株の pulsotype に含まれていた。スモークサーモンから分離された 7 株は pulsotype 1 であった。このうちの 2 株は pulsotype 1 の臨床分離株 3 株が分離される 1~2 ヶ月前の 2003 年 10 月に分離された。また、臨床分離株 1 株と食品由来株 7 株 (スライス肉由来 3 株およびスモークサーモン由来 4 株) は、pulsotype 16 であった。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19058>

---

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

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

#### Imperial Snack Foods 社がブラジルナッツ製品をリコール

Imperial Snack Foods recall Brazil nuts

18 December 2008

Imperial Snack Foods 社は、サルモネラに汚染された自社ブランドブラジルナッツ製品の特定期間のリコールを発表した。

リコール対象はブラジルナッツの以下のバッチである。

賞味期限：2009 年 11 月 17 日

サイズ：200 g

バッチコード：8320.K

なお、Imperial Snack Foods 社のその他の製品は対象外である。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2008/dec/brazilnuts>

---

●英国環境・食糧・農村地方省 (Department for Environment, Food and Rural Affairs: DEFRA)

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

## 新しい TSE 規則と BSE 検査の改正

New TSE regulations and changes to BSE testing

23 December 2008

英国では 2009 年 1 月 1 日以降、英国または他の EU 加盟 15 カ国で生まれた 48 ヶ月齢以上のすべてのウシについて BSE 検査を行う。

英国では死亡牛の回収および処分は英国環境・食糧・農村地方省（Defra）の予算で行われていたが、このシステムは 24～48 カ月齢の死亡牛については 2008 年 12 月 31 日で終了する。

2009 年 1 月 12 日以降、英国のウシの飼育責任者は BSE 検査が今まで同様、義務づけられている 48 ヶ月齢以上のウシが死んだ場合、そのとたいの処理の手配と費用を負担する。飼育責任者は、検体採集が認可された施設へとたいを送付する手配を死後 24 時間以内に行い、その後 48 時間以内にとたいを実際に送付しなければならない。

<http://www.defra.gov.uk/news/2008/081223b.htm>

---

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

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

## サルモネラアウトブレイクとの関連性が疑われる小麦粉のバッチを回収

Flour batch believed linked to Salmonella outbreak

19 December 2008

*Salmonella* Typhimurium フェージタイプ 42 によるアウトブレイクの調査で、患者の家で採取された小麦粉検体から当該細菌陽性の 1 検体と、別の患者の家の小麦粉検体から暫定陽性の 1 検体を確認した。ニューージーランド保健省と NZFSA の現在までの共同調査から今回のアウトブレイクは食品由来であると推定され、感染者（特に小児）は、小麦粉製ねんど（play dough）、生ケーキ（raw cake）、ケーキ生地（batter mix）などに含まれる非加熱の小麦粉を喫食した可能性が高いことがわかった。

以下の各ブランドの小麦粉の、賞味期限が 2009 年 6～7 月のバッチは汚染の可能性がある： Champion、Edmonds、Homelife、Pam's。

NZFSA は製造業者に調査結果を通知しており、製造業者は商品の自社回収を行なっている。

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2008/raw-ingredient-advice.htm>

● 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 (02) (01) 2008 (57) (56) (55) (54)

January 5, 2, 2009, & December 31, 29, 23, & 18, 2008

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ジンバブエ	1/4		1/3 のみ	693	9
			1/2 のみ	635	49
			1/3 現在	33,212	1,640
	12/27	刑務所	1 週間		200～
南アフリカ共和国	1/5	Gauteng 州	2008年11月中旬～	21	3
		Limpopo 州	2008年11月15日～	1,441	9
	1/3	Western Cape 州(非ジンバブエ経由)		2	
	12/18	Western Cape 州(非ジンバブエ経由)		1	
ザンビア	1/4	Lusaka 市		30	
	1/1	Southern 州	1 週間	64	
	12/31	Lusaka	2 カ月	176	4
ガーナ	1/2	Accra 地域	3 週間	32	0
アンゴラ	12/31		第 51 週のみ	69	3
			1 月～12/28	10,507	243
コンゴ民主共和国	12/31	North Kivu 州	第 51 週のみ	137	1
	12/16	東部諸州	10 月初旬～	24,988	515
モザンビーク	12/31		第 51 週のみ	153	0
			第 34 週～	1,738	31
ボツワナ	12/31		12/17 現在	疑い 8 確認 3	
ギニアビサウ	12/31			14,220	225

ケニア	12/31		11/17～	1,400	13
マラウイ	12/31		12/28 現在	248	11
中国	12/20	インド経由香港	12/10	1	
エチオピア	12/22		1/1～11/30	3,804	23
ブルンジ	12/22	Cibitoke	11/14～12/19	95	1
ウガンダ	12/17	Arua 県	1 カ月	35～	3
ナイジェリア	12/18	Niger 州		15	8

#### 赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
米国	12/16	オハイオ州	2008 年	36(内 20 人は 11/1 以降)	

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,75464](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,75464)

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,75437](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,75437)

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,75409](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,75409)

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,75337](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,75337)

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,75288](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,75288)

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,75225](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:3403380824647479::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,75225)

#### 【記事・論文紹介】

##### 1. 英国のプロイラー農場における *Salmonella* 汚染率の調査、2005～2006 年

Survey of the prevalence of *Salmonella* on commercial broiler farms in the United Kingdom, 2005/06

Snow LC, Davies RH, Christiansen KH, Carrique-Mas JJ, Cook AJ, Teale CJ, Evans SJ.  
Vet Rec. 2008 Nov 29;163(22):649-54.

##### 2. 乳児用調製乳の調製および授乳方法に関する予備的調査

A pilot study describing infant formula preparation and feeding practices

Herbold NH, Scott E.

Int J Environ Health Res. 2008 Dec;18(6):451-9.

以上

---

- 世界保健機関（WHO : The World Health Organization） <http://www.who.int/en/>

### 1. WHO 飲料水水質ガイドライン第3版第2次追補版

Guidelines for Drinking-Water Quality, Second Addendum to the 3rd Edition Volume 1 – Recommendations (Geneva, 2008)

[http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/dwq/gdwq3rd\\_2ndadd/en/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/gdwq3rd_2ndadd/en/index.html)

WHO 飲料水水質ガイドライン第3版の第2次追補版が出された。第3版は2004年、第1次追補版は2005年に出されている（\*1参照）。第2次追補版に収載されている化学物質ファクトシートの項では、カルバリルやジクロロイソシアヌル酸ナトリウムなどのファクトシートが新たに収載された他、ヒ素、フッ素、硝酸塩/亜硝酸塩など重要な化学物質のファクトシート内容が更新された。

\*1 : WHO の飲料水水質ガイドラインに関するサイト

[http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/dwq/guidelines/en/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/guidelines/en/index.html)

- 欧州連合（EU : Food Safety: from the Farm to the Fork）

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

### 1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

#### 2008年第51週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week51-2008\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week51-2008_en.pdf)

警報通知 (Alert Notifications)

インド産カレー粉のエチレンオキシド (282 mg/kg)、中国産 (オランダ経由) ショウガの HCH (0.183 mg/kg)、中国産 (ドイツ経由) スプーンからのホルムアルデヒドの溶出 (22.8、6.4 mg/dm<sup>2</sup>)、デンマーク産燻製メカジキの水銀 (2.2 mg/kg)、タイ産赤トウガラシのカルボフラン (1.2 mg/kg)、フランス産ホタテ貝の記憶喪失性貝毒 (ASP) (21.4 μg/kg)、ポーランド産 (チェコ共和国経由) ターキーサンドイッチの非表示グルテン (206.1 mg/kg) 及び着色料アルラレッド AC の未承認使用 (1.80 mg/kg)、スペイン産エクストラバージンオ

リーブ油のベンゾ (a) ピレン (2.7  $\mu$ g/kg)、アイルランド産原料を用いオランダで加工した調理済みイガイの下痢性貝毒 (DSP) (185  $\mu$ g/kg) など。

#### 情報通知 (Information Notifications)

中国産ローヤルゼリーの禁止物質クロラムフェニコール (2.5 mg/kg)、イスラエル産 (オランダ経由) イチゴのメソミル (0.81 mg/kg)、ギリシャ産ハチミツの未承認物質テトラサイクリン (16  $\mu$ g/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの高濃度亜硫酸塩 (2,200 mg/kg)、イタリア産ビートの葉の臭化物 (77 mg/kg)、イタリア産ブロッコリーのフルアジホップ-P (0.690 mg/kg)、タイ産インゲンのメソミル (0.49 mg/kg) 及びジメトエート (0.05 mg/kg)、タイ産生鮮トウガラシのカルボフラン (0.127 mg/kg)、カルベンダジム (0.177 mg/kg)、オメトエート/ジメトエート (合計 0.1 mg/kg) 及び未承認物質トリホリン (0.149 mg/kg)、ベトナム産ジンジャーティーの未承認新規食品 (ステビア)、インド産ウコンの未承認着色料 Sudan 1 (710 mg/kg) 及び Sudan 4 (18 mg/kg)、ハンガリー産レタスのオキサミル (0.77 mg/kg)、エジプト製瓶のフタの高濃度 DEHP (20.9%)、インド産塩水漬けマグロのヒスタミン (9 検体中 4 検体 : 103、168、118、137 mg/kg)、中国産スープ用海藻の高濃度ヨウ素 (17 mg/kg)、中国産海藻の高濃度ヨウ素 (520 mg/kg)、ポーランド産ソーセージの着色料サンセットイエローFCF (5.0 mg/kg) 及びボンソー4R/コチニールレッド A (0.90 mg/kg) の未承認使用、フランス産冷蔵サメ切り身の水銀 (2.257 mg/kg)、イタリア産乾燥ヤマドリタケ (*Boletus edulis*) のカドミウム (2.3 mg/kg) など。

#### 通関拒否通知 (Border rejections)

インドネシア産植物油漬けタコのカドミウム (1.3 mg/kg)、バングラデシュ産冷凍淡水無頭エビの禁止物質ニトロフラン類 : ニトロフラゾン (代謝物 : SEM) (11.4  $\mu$ g/kg、3.2  $\mu$ g/kg)、インド産及びタイ産冷凍エビのニトロフラゾン (代謝物 : SEM) (>MRPL)、インド産冷凍エビの禁止物質ニトロフラン類 : フラゾリドン (代謝物 : AOZ)、中国産即席麺のアルミニウム (51、55、70 mg/kg) など。

### 2008年第52週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week52-2008\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week52-2008_en.pdf)

#### 警報通知 (Alert Notifications)

ポーランド産塩味スティックのメラミン (3.5 mg/kg)、スペイン産飼料用赤色着色料のダイオキシン類 (3.1 ng/kg)、バングラデシュ産冷凍淡水無頭エビのニトロフラゾン (代謝物 : SEM) (2.6  $\mu$ g/kg)、スペイン産 (出荷地オランダ) 飼料添加物プレミックスのダイオキシン類 (10.6 pg WHO TEQ/g) など。

#### 情報通知 (Information Notifications)

スロベニア産飼料用リン酸水素カルシウムのカドミウム (15.4 mg/kg)、ポーランド産ソーセージの着色料ボンソー4R/コチニールレッド A の未承認使用、セネガル産冷蔵エビの非表示亜硫酸塩 (63 mg/kg)、中国産炭酸水素アンモニウム (E503) のメラミン (460.6 mg/kg) など。

#### 通関拒否通知 (Border rejections)

インド産冷蔵エビのニトロフラゾン(代謝物: SEM) (1.8  $\mu$ g/kg)、中国産飼料用オーガニック大豆圧搾物 (soya expeller) のメラミン (< 2.5~7.5 mg/kg) など。

#### 2009年第1週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week1-2009\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week1-2009_en.pdf)

#### 警報通知 (Alert Notifications)

デンマーク産燻製メカジキの水銀 (3.01 mg/kg) など。

#### 情報通知 (Information Notifications)

中国産ビーフンの未承認遺伝子組換え体 (Bt63米)、ベトナム産ミックスフレーバーフルーツゼリーの安息香酸及び着色料アマランスの未承認使用、トルコ産 (ドイツ経由) ナシのアミトラズ (0.475、0.311、0.307 mg/kg)、米国産ドライドッグフードの未承認遺伝子組換えトウモロコシ (MIR604トウモロコシ)、インド産冷凍タコのカドミウム (1.37 mg/kg) など。

#### 通関拒否通知 (Border rejections)

バングラデシュ産冷凍エビのニトロフラゾン(代謝物: SEM (>MRPL) など。  
(その他、アフラトキシン等天然汚染物質多数)

## 2. SCFCAH (フードチェーン及び動物衛生常任委員会)、フードチェーンの毒性学的安全性部会

Standing Committee on Food Chain and Animal Health (SCFCAH)

Section : Toxicological Safety of Food Chain

[http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/index_en.htm)

### 1) 2008年12月10日の会議議事録

Summary Minutes of SCFCAH, Brussels on 10 December 2008 (12-12-2008)

[http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/summary10122008\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/summary10122008_en.pdf)

会合ではアイルランド産豚肉のダイオキシン汚染事故について検討された。EFSA の代表は 2008 年 12 月 10 日に公表した EFSA の声明の結論について説明し、また各国の代表はこれを受け、EU 全域での整合化された汚染事故への対処法の必要性を認めた。汚染事故への対処法に関するガイドライン (下記) について議論され、3 つの加盟国が保留を表明したものの、その他のすべての加盟国はガイドラインに合意し承認した。

#### ガイドライン

EFSAの声明及びアイルランドその他の関係国の代表からの情報にもとづき、SCFCAH は以下のような対策について検討した。

- ・ 2008年9月1日~12月6日に生産されたアイルランド産豚肉は市場から回収し、安全な方

法で廃棄する。

- ・ アイルランド産豚の肉・脂肪の含量が20%以下の加工食品は回収対象から除く。
  - ・ アイルランド産豚の肉・脂肪の含量が20%を超える加工食品は、市場から回収し保留する。検査の結果EUの基準に適合している場合は再び市場に戻ることができる。検査が行われていない食品や検査結果がEUの基準に適合しない食品は安全な方法で廃棄する。
- 牛由来の製品については、アイルランドと英国（北アイルランド）当局は汚染の可能性についてRASFFに情報提供し、各国はRASFFの情報にもとづいて対策を講じることとする。

## 2) 2008年12月12日の会議概要

Summary Record of SCFCAH held in Brussels on 12 December 2008 (19-12-2008)

[http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/toxic/summary12122008\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcach/toxic/summary12122008_en.pdf)

主な議題

### メラミン汚染事案についての情報更新

SCFCAH は、“委員会決定 2008/798/EC”（\*1）を修正した“委員会決定 2008/921/EC”（2008年12月9日）（\*2）について報告を受けた。“委員会決定 2008/921/EC”により、以下の点が変更になった。

- ・ 中国産製品に対する輸入禁止措置の対象が拡大され、大豆や大豆製品を含む中国産の乳幼児向け製品にも適用される。
- ・ 輸入時の100%検査の対象が拡大され、中国産の大豆及び大豆製品を含む飼料や食品、及び中国から輸入された炭酸水素アンモニウム（重炭酸アンモニウム）も対象となる。

また、JRC（欧州共同研究センター）のIRMM（Institute for Reference Materials and Measurements：標準物質及び計量技術研究所）が現在進めているメラミン検査の精度管理試験（\*3）についても、報告があった。

### ダイオキシン汚染事故について

アイルランドの代表団は、ダイオキシン汚染事故に関する経過や対応等について報告した。報告によれば、アイルランド当局のルーチン検査でアイルランド産豚肉に高濃度のPCB類が検出され、まず2008年12月1日にいくつかの豚農場が閉鎖された。ただちにダイオキシン濃度の分析や汚染源特定のための調査が行われた。パン製造所廃棄物からの汚染パンくず（bread crumbs）が汚染源とされ、物質の乾燥時に燃焼ガスが直接接触する加熱工程が汚染の原因とされたが、さらに調査を行っている。現在得られている証拠から、汚染は2008年9月に始まったのではないかとみられている。汚染の可能性のある飼料の出荷は差し止められている。2008年9月以降、汚染元と特定された施設の汚染飼料はアイルランド及び北アイルランド（英国）の農場に供給された可能性がある。アイルランドでは、汚染飼料は38の農場（10の豚農場と28の牛農場）に供給されており、これらの農場は閉鎖された。酪農場は影響を受けなかった。検査の結果、豚肉にはEUの最大基準値（ダイオキシンについては1 pg/g 脂肪、ダイオキシン及びダイオキシン様PCBの合計については

1.5 pg/g 脂肪) の約 100 倍という非常に高濃度のダイオキシンが含まれていることが確認された。

これら 10 の豚農場で生産された豚はアイルランド全体の豚生産量の 6~7%であるが、これらの豚がとさつ後に加工される食肉加工施設はアイルランドの豚肉及び豚肉製品の総供給量の 80%を占めている。したがって、高濃度ダイオキシンに汚染されている可能性がある農場からの豚がいったん食肉加工施設に入ると、影響を受けた豚肉や豚肉製品をさかのぼって調査するのは不可能である。したがってアイルランド当局は、汚染事故の影響を受けたアイルランド産豚肉が全体の 6~7%未満であるにもかかわらず、予防的措置として、アイルランドで 2008 年 9 月 1 日以降にとさつされた豚に由来するすべての豚肉及び豚肉製品を市場から回収することを決定した。このような状況下ではこれは適切な方法であった。

予防的に閉鎖された 28 の牛農場は問題の期間に約 3000 頭の牛を生産したが、これはアイルランドの年間生産量の 0.2%である。牛肉中に検出された非ダイオキシン様 PCB 濃度は許容量の約 2~3 倍であり、豚肉の場合よりはるかに低いが、ダイオキシン濃度についての検査結果が出るまで牛農場は閉鎖された。

非ダイオキシン様 PCB の分析は汚染の一次的な指標にはなるものの、豚肉中での非ダイオキシン様 PCB 濃度とダイオキシン/ダイオキシン様 PCB 濃度の間の相関は低いことから、現時点では、ダイオキシン/ダイオキシン様 PCB 濃度が EU の基準を遵守しているか確認する目的で非ダイオキシン様 PCB の分析値を用いることはできない。

EU 加盟国の大部分のコンセンサスにもとづいたガイドラインで、アイルランド産豚肉や脂肪の含量が 20%以下の製品は回収しないとされているが (20%を超える場合はいったん市場から回収し、検査結果が問題なければ出荷)、ベルギーのみはカットオフ値として 20%ではなく 1%を適用している。

\*1 : 委員会決定 2008/798/EC (2008 年 10 月 14 日)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:273:0018:0020:EN:PDF>

\*2 : 委員会決定 2008/921/EC (2008 年 12 月 9 日)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:331:0019:0020:EN:PDF>

\*3 : IRMM によるメラミン検査についての精度管理試験

Melamine proficiency test

<http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/melamine/proficiency/index.htm>

IRMM は、食料品中のメラミンを分析する機関の検査能力を評価するため、精度管理試験を準備中である。参加機関には、メラミンを含む 2 種類の検体 (脱脂粉乳とベーキングミックス) が配布され、参加機関はそれぞれが選択した分析方法で検体を分析し報告する。

---

● 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. ナノテクノロジー

Nanotechnology

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/KeyTopics/efsa\\_locale-1178620753812\\_Nanotechnology.htm?WT.mc\\_id=EFSAHL01](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/KeyTopics/efsa_locale-1178620753812_Nanotechnology.htm?WT.mc_id=EFSAHL01)

EFSA は 2006 年以降、食品や飼料に関連するナノテクノロジーの進捗状況をフォローしている。2007 年、欧州委員会は EFSA に対し、食品及び飼料の安全性に関するナノ科学やナノテクノロジーのリスクについて科学的意見を求めた。2008 年 10 月、EFSA の科学委員会は意見 (案) を公表し、2008 年 12 月 1 日までパブリックコメントを募集した (\*1)。この意見 (案) は、フードチェーンへのナノテクノロジー導入に関するリスク評価の手法を検討したものである。目的は、既存のリスク評価方法がこの新しい技術にも適用可能か検討することである。意見 (案) に対し、30 あまりの機関や個人から約 200 通のコメントが寄せられた。EFSA はこれらのコメントを考慮に入れ、2009 年初めに意見を最終化する予定である。

意見 (案) では、現時点において特定のナノ物質についてのリスク評価はケースバイケースで行うべきであるとしている。EFSA の科学パネルは最近、欧州委員会から諮問された 2 つのナノ物質の安全性について、ケースバイケースでリスク評価を行い、意見等を公表した。ひとつは、ANS パネル (食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル) による銀ヒドロゾル中の銀ナノ粒子の安全性に関する声明で (\*2)、ANS パネルは、データが不十分なため安全性を評価できないとした。もうひとつは、CEF パネル (食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学委員会) によるプラスチック製飲料ボトル用原料への窒化チタンナノ粒子の使用に関する意見で、CEF パネルは、毒性学的懸念はないとした。

\*1 : 「食品安全情報」 No.22 (2008)、p.26 参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200822.pdf>

\*2 : 銀ヒドロゾルについての科学的意見

食品サプリメントに銀源として栄養目的で添加される銀ヒドロゾルの安全性及び銀の生物学的利用能については申請書の文書からは評価できない—ANS パネルの声明

Inability to assess the safety of a silver hydrosol added for nutritional purposes as a source of silver in food supplements and the bioavailability of silver from this source based on the supporting dossier - Scientific Statement of the Panel on Food Additives

and Nutrient Sources added to Food (ANS) (17 December 2008)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902224021.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902224021.htm)

ANS パネルは、銀ヒドロゾルの使用に関して申請者が提出した情報はリスク評価に必要なデータが不足しているため、評価できないと結論した。

関連情報

・ 2008 年 10 月 2～3 日にブリュッセルで開かれたナノテクノロジーの安全性に関する第 2 回ワークショップ

2nd Annual Nanotechnology Safety for Success Dialogue Workshop, 2-3 October 2008

[http://ec.europa.eu/health/ph\\_risk/ev\\_20081002\\_en.htm](http://ec.europa.eu/health/ph_risk/ev_20081002_en.htm)

ワークショップのプレゼンテーション資料や報告書が掲載されている。

## 2. 食品と接触する物質の第 21 次リスト-CEF パネル（食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学委員会）の意見

21st list of substances for food contact materials - Scientific Opinion of the Panel on food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids (CEF) (16 December 2008)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902210701.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902210701.htm)

CEF パネルは、以下の物質について評価した。

- ・ スルホコハク酸、アルキル（C4～C20）またはシクロヘキシルジエステル、ナトリウム塩：制限事項：5 mg/kg 食品、委員会へのコメント：この評価は関連する塩にも適用。
- ・ スルホコハク酸モノアルキル（C10～C16）ポリエチレングリコールエステル、ナトリウム塩：制限事項：2mg/kg 食品、委員会へのコメント：この評価は関連する塩にも適用。
- ・ 窒化チタン、ナノ粒子：CAS No. 25583-20-4、制限事項：PET ボトルにのみ最大 20 mg/kg 使用可。

---

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

### 1. メラミン規制の拡大

Extension of controls for melamine (17 December 2008)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2008/dec/melextend>

欧州委員会は、メラミン汚染リスクがあるため、“委員会決定 2008/798/EC”を修正した“委員会決定 2008/921/EC”により、一部の中国産製品に関する輸入禁止措置や検査対象の拡大を決定した（EU の項、SCFCAH の 2008 年 12 月 12 日の会議概要参照）。輸入禁止措置拡大の対象となったのは、大豆や大豆製品を含む中国産の乳幼児向け製品である。ま

たメラミン検査の対象は当初は乳製品を含む中国産製品であったが、中国産の大豆/大豆成分を含む食品や飼料及び炭酸水素アンモニウムも検査対象となった。FSA によれば、この最新の決定には中国産大豆から作られる製品が含まれ（中国産しょうゆも含む）、中国産大豆を用いて中国以外で加工された製品にも適用されるとしている。基準値はこれまでと同様 2.5 mg/kg であり、メラミン濃度が 2.5 mg/kg を超えた製品は市場から回収され廃棄される。

## 2. アイルランド産牛肉についての声明

Statement on Irish beef (18 December 2008)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2008/dec/beef>

アイルランドは 12 月 18 日午後、ダイオキシン汚染飼料を摂取した牛の肉を市場から回収中であると発表した。汚染飼料を摂取した動物の群れ及び関連するとたいは先週初め以降は当該農場や食肉加工場で出荷が保留されている。アイルランド当局の検査の結果、ダイオキシン濃度が基準値を超えたため、人の健康へのリスクはきわめて低いと思われるが、当該肉は市場から回収されることになった。

この問題に関与した牛の数は、アイルランド全体の牛の数の 1%未満である。問題の牛に由来する肉の大部分は出荷が保留されたが、肉のごく一部が英国のフードチェーンに入り消費者のもとに達した可能性がある。ただしその肉を摂取したことによる健康リスクはきわめて低い。

FSA は、英国における汚染飼料の調査を継続しており、現在は北アイルランドのごく一部の牛牧場について集中的に調査している。こうした牛の群れや関連するとたいはすべて出荷保留中であり、ダイオキシン検査で基準値内であることが確認されない限りフードチェーンには入らない。検査の結果は来週初めには出る見込みである。

---

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

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

### 1. ダイオキシン検査に関する情報の更新

FSAI Updates on Dioxin Tests (18 December 2008)

[http://www.fsai.ie/news/press/pr\\_08/pr20081218.asp](http://www.fsai.ie/news/press/pr_08/pr20081218.asp)

FSAI はアイルランド農業食料省 (DAFF) と協力し、先週マーカ-PCB 陽性とされた牛肉 4 検体についてさらに詳細な分析を行っていたが、その結果、豚肉と同様ダイオキシン汚染が確認された。検出濃度は基準値を超えていたが、公衆衛生上のリスクはきわめて低い。食品の摂取量データをもとに FSAI がリスク評価を行った結果、牛肉の汚染によるダイオキシン暴露は豚肉の場合に比べて 300 分の 1 であった。

汚染飼料を使った可能性のある農場は、12 月 5 日以降制限を受けている。DAFF は 12

月 18 日、アイルランド内の 12 万ヶ所の牛農場のうち 21 ヶ所の農場が問題の動物飼料を使ったことを確認した。ダイオキシン汚染が確認されているのは現時点で牛肉 4 検体であるが、FSAI は予防措置として 21 の農場の牛をとさつしフードチェーンに入らないようにすべきであると DAFF に勧告した。これらの農場から出荷されたとたいは先週火曜日から回収されており、今後フードチェーンに入ることはない。

当初は 52 ヶ所の農場が汚染飼料を入手した可能性があると言われていたが、実際には 21 ヶ所であることが確認された。これは全国の牛農場のわずか 0.02% である。

FSAI によれば、牛肉 4 検体に検出されたダイオキシン濃度は豚肉製品に検出された濃度より高い。しかし牛肉については、トレーサビリティシステムがすぐれているため汚染製品の特定、分離、回収などを行いやすく、懸念レベルは豚肉より低い。

- 
- 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（CFSAN : Center for Food Safety & Applied Nutrition）  
<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>

## 1. 議会への報告、2007 年 FDA 改正法、公法 110-85

### セクション 1006—水産養殖及び魚介類の監視強化

Report to Congress, Food and Drug Administration Amendments Act of 2007, Public Law 110-85

Section 1006 – Enhanced Aquaculture and Seafood Inspection

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/seartc08.html>

2007 年 FDA 改正法（Food and Drug Administration Amendments Act, FDAAA）（公法 110-85）の TITLE X. section 1006(c)では、米国保健福祉省長官に対し、議会に以下の事項について報告するよう求めている。(1) 水産養殖及び魚介類の監視プログラムの詳細、(2) 原産地の加工工場特定のため、すべてのナマズ及び魚介製品（国産、輸入共）のトレーサビリティシステム構築の実行可能性、(3) 特定の汚染物及び禁止物質に関するリスク評価。

養殖魚介類中の残留動物用医薬品に関するルーチン検査は、2002 年 2 月に始まった。このプログラムは、国産及び輸入の養殖魚介製品に未承認の抗生物質や抗菌剤などが存在していないか検体を採取し検査するのが目的である。現時点でプログラムの検査対象となっているのは、クロラムフェニコール、ニトロフラン類、フルオロキノロン類、マラカイトグリーン、クリスタルバイオレット（ゲンチアナバイオレット）、キノロン類、イベルメクチン、メチルテストステロン、オキシテトラサイクリンである。

未承認の新しい動物用医薬品を含む魚介製品は、米国での販売や輸入を一切認められておらず、こうした物質を含む輸入魚介食品は差押さえや米国への入荷拒否の対象となる。未承認医薬品の使用が判明した国外のメーカーや荷主からの製品は、FDA の DWPE

(detention without physical examination、理学的検査なしに出荷差止め)の対象となることがあり、DWPEの輸入警報(import alert)が出される。現在、養殖品での未承認医薬品使用違反に関して輸入警報が出されているのは4種類で、養殖魚介製品(未承認医薬品)、カニ肉(クロラムフェニコール)、魚介製品(ニトロフラン類)、及び中国産ナマズ、バス、エビ、デイス、ウナギ製品(新しい動物用医薬品や安全でない食品添加物)である。

この4年間の検査では、アジア(主に中国、ベトナム、インドネシア)や南米各国の輸入養殖製品に違反が多くみられた。輸入養殖魚介類の検査結果は以下のとおりである。

- ・ 2004年度：総検査件数241件、違反件数はベトナム産11件(検査件数55件)、中国産6件(同91件)、インドネシア産5件(同63件)
- ・ 2005年度：総検査件数364件、違反件数はベトナム産20件(同84件)、中国産2件(同44件)、インドネシア産5件(同73件)
- ・ 2006年度：総検査件数463件、違反件数はベトナム産8件(同52件)、中国産48件(同214件)、インドネシア産5件(同48件)
- ・ 2007年度：総検査件数647件、違反件数はベトナム産4件(同46件)、中国産40件(同303件)、インドネシア産3件(同46件)

また主な違反例(輸入及び国産)は以下のとおりである。

- ・ 2004年度：カニやエビのクロラムフェニコール
- ・ 2005年度：カニやエビのクロラムフェニコール、エビのニトロフラン類、バス(白身の魚)のフルオロキノロン類、バスやウナギのマラカイトグリーン
- ・ 2006年度：カニやエビのクロラムフェニコール、エビのニトロフラン類、バス等のフルオロキノロン類、ウナギ、バス/ナマズ、グルーパー、ティラピア等のマラカイトグリーン、サケのキノロン類
- ・ 2007年度：カニのクロラムフェニコール、エビのニトロフラン類、バス/ナマズのフルオロキノロン類、ウナギやバス/ナマズ等のマラカイトグリーン、ナマズやエビのクリスタルバイオレット

2008年度は約1100の輸入及び国産養殖魚介製品について検体採取及び検査を行う予定であり、特にベトナム、バングラデシュ、中国、インドネシア、インド、チリ、台湾産のものを優先して検査を行う。

## 2. FDAは不正な痩身用錠剤について消費者に注意喚起

FDA Warns Consumers About Tainted Weight Loss Pills (December 22, 2008)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2008/NEW01933.html>

FDAは、痩身用として販売されている25以上の製品に健康にリスクを及ぼす可能性がある非表示の医薬品成分が含まれているとして、購入しないよう消費者に注意をよびかけている。FDAの調査によれば、含まれていた成分はシブトラミン、リモナバン、フェニトイン、フェノールフタレインなどである。一部の製品には、FDAの推奨用量をはるかに超

える量の有効医薬品成分が含まれていた。これらの痩身用製品には、「ダイエタリーサプリメント」としてさまざまなウェブサイトや小売店で宣伝・販売されているものがあつた。また「ナチュラル」あるいは「ハーブ」成分のみ含むと表示しながら実際には製品のラベルに記載していない有害成分を含むものもあつた。

- 
- 米国農務省 食品安全検査局 (FSIS : Food Safety and Inspection Service)  
<http://www.fsis.usda.gov/>

#### 1. FSIS 通知—小売りされている肉及び家禽製品についてのメラミン検査

FSIS Notice

Melamine Testing of Retail Meat and Poultry Products (12/11/08)

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISNotices/97-08.pdf>

輸入製品の一部にメラミンが検出されているため、FSIS は肉及び家禽製品中のメラミンに関する少規模調査を行うこととした。サンプリング対象は、脱脂粉乳、カゼイン、ホエイ、エバミルク、粉乳などの乳由来成分を含む肉及び家禽製品であり、ベビーフード（肉や家禽製品を相当量含むもの）、ソーセージ、ミートボールなど 5 種類のタイプの製品について検査を行う。毎週 45 検体、12 週間にわたってサンプリング及び検査を実施する。

- 
- 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)  
<http://ntp.niehs.nih.gov/>

#### 1. 次回の NTP 科学諮問委員会 (BSC) 会合

Upcoming NTP Board of Scientific Counselors Meetings (December 24, 2008)

<http://ntp.niehs.nih.gov/index.cfm?objectid=72017463-BDB7-CEBA-F76E87B902DB38B0>

次回の NTP 科学諮問委員会 (BSC) 会合が 2009 年 2 月 24 日に開催される。会合では、第 12 次発がん物質報告書 (Report on Carcinogens : RoC) の候補物質であるアリストロキア酸、カプタホール、オルトニトロトルエン、リデリン、スチレンの物質プロファイル案 (Draft substance profile) とパブリックコメントが検討される。本サイトには、これらの物質の物質プロファイル案が掲載されている。

\* RoC の作成手順については「食品安全情報」No.24(2007), p.37 参照  
<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200724.pdf>

---

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

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

1. 消費者向け助言：一部のミニカップゼリー製品による窒息の危険性について

Consumer Advisory - Choking Hazard Posed by Certain Mini-Cup Jelly Products

(December 24, 2008)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2008/20081224e.shtml>

CFIA は、コンニャクを含む輸入ミニカップゼリーによる窒息の危険性について消費者に注意をよびかけている。これらの製品は一口で食べると窒息する可能性があり、特に乳幼児、高齢者、嚥下障害のある人の場合はリスクがより高い。製品のサイズ、形状、硬さによっては、のどに詰まって取り除くのが困難な場合がある。安全のためには、食べる前に小さくするのがよい。

この何年かの際にカナダ、米国、オーストラリア、アジア各国でコンニャクを含む一部のミニカップゼリー製品の摂取による死亡事故が報告されている。これらの製品は伝統的に東南アジアで製造されている。コーヒークリーマとほぼ同じ大きさのプラスチック容器に入っており、縁が丸くふたをはがすようになっている。形状、サイズ、硬さ、色はさまざまであり、成分としてコンニャクを含むものや含まないものがある。コンニャクはゼリーに硬さを与える結合剤としての作用があり、窒息のリスクが大きくなる。コンニャクを含む製品の表示には、グルコマンナン、コンニャク (Konjac, konyak, konyac, conjac, konuyaku)、ヤム粉などと記載されることもある。CFIA は以前にも、これらの製品についてリコールや消費者への注意喚起を行った。

関連情報

1) ライチ風味のナタデココ入りコンニャクゼリーに窒息の危険性

Lychee flavor nata de coco in konnyaku jelly poses a choking hazard

(December 17, 2008)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2008/20081217be.shtml>

CFIA は、窒息の危険性があるため、ミニカップゼリーであるライチ風味ナタデココ入りコンニャクゼリーを食べないように消費者に注意をよびかけている。この製品は、プラスチック製の袋にコーヒークリーマサイズのミニカップゼリーが 12 個入ったもので、袋には日本語が書かれており、製品の説明が 2 ヶ国語で記載されている。製品は “Nata De Coco in Konnyaku Jelly, Lychee Flavor” と書かれている。輸入業者は、当該製品を自主回収中である。

2) Three Fish ブランドの BIDRICO フルーツゼリー（コンニャク粉入りミニカップデザート）に窒息の危険性

Three Fish Brand Bidrico Fruit Jelly - A Mini Cup Dessert With Konjac Powder Poses A Choking Hazard (December 24, 2008)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2008/20081224e.shtml>

CFIA は、窒息の危険性があるため、Three Fish ブランドのコンニャク入り Bidrico ココナッツ/フルーツゼリー詰め合わせを食べないように消費者に注意をよびかけている。この製品は、クマの形をした 1kg 入りプラスチック容器に各種の風味のミニカップゼリーを詰め合わせたもので、ベトナムから輸入された。輸入業者は、当該製品を自主回収中である。

---

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

[http://www.kfda.go.kr/open\\_content/kfda/main/main.php](http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/main/main.php)

1. 健康機能食品に使用できない原料について (2008.12.22)

[http://kfda.korea.kr/kfda/jsp/kfda1\\_branch.jsp? action=news\\_view& property=p\\_sec\\_1 & id=155328730](http://kfda.korea.kr/kfda/jsp/kfda1_branch.jsp? action=news_view& property=p_sec_1 & id=155328730)

食品医薬品安全庁は22日、健康機能食品の安全性強化のため、毒性が強い16種類の原料について「健康機能食品に使用できない原料等に関する規定」改訂(案)を立案予定であると発表した。現在75種類の原料が健康機能食品に使うことができない原料として規定されており、今回16種類の原料が追加されると合わせて91種類の原料が健康機能食品に使うことができなくなる。これらの原料としては、馬頭鈴、牡丹皮、白附子、チョウセンアサガオなどがある。

2. メラミンの許容基準について (2008.12.19)

[http://kfda.korea.kr/kfda/jsp/kfda1\\_branch.jsp? action=news\\_view& property=p\\_sec\\_1 & id=155328508](http://kfda.korea.kr/kfda/jsp/kfda1_branch.jsp? action=news_view& property=p_sec_1 & id=155328508)

食品医薬品安全庁は19日、食品中のメラミンに関する基準作成のための政策シンポジウムを開催すると発表した。メラミンのモニタリング結果や米国、EU、日本などの基準設定状況、専門家からの意見をもとに、乳児向け食品については不検出、それ以外については2.5 ppm以下との基準案を準備中である。

---

● シンガポール 農畜産食品局 (AVA : Agri-Food & Veterinary Authority)

<http://www.ava.gov.sg/>

## 1. 中国からの乳及び乳製品（乳含有製品を含む）の輸入停止措置の解除

Lifting of suspension on the import of milk & milk products (including products containing milk) from China (18 December 2008)

<http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/9253E7B2-E57D-4992-982C-1304E73748D6/22745/LIFTINGOFSUSPENSIONONTHEIMPORTOFMILKMILKPRODUCTS.pdf>

中国産乳及び乳製品の輸入は2008年9月19日以降停止されていたが、AVAは2008年12月18日以降、この輸入停止措置を解除する。これにより、2008年12月18日以降に製造された製品は、以下の輸入条件を遵守していればシンガポールへの輸入が認められる。

- ・ 製品は、中国当局が輸出を承認した施設で製造されたものであること。
- ・ メーカーは、原料及び最終製品の各バッチにメラミン汚染がないことを確認すること。
- ・ 中国当局は製品の各バッチを検査し、シンガポールに輸出する貨物に衛生証明書 (health certificates) を添付すること。

AVAは、輸入停止解除後もシンガポールに輸入される製品のメラミン汚染についてモニターを継続していく予定である。

---

### 【その他の記事、ニュース】

#### ● 全米アカデミー The National Academies

<http://www8.nationalacademies.org/onpinews/default.aspx>

EPAはフタル酸エステル類及びその他の化学物質の累積リスク評価を進めるべきである (プレスリリース)

EPA Should Pursue Cumulative Risk Assessment of Phthalates and Other Chemicals (December 18, 2008)

<http://www8.nationalacademies.org/onpinews/newsitem.aspx?RecordID=12528>

NRC（全米研究評議会）の新しい報告書によれば、米国環境保護庁（EPA）は現在構造が類似している物質に焦点をしばって累積リスク評価を行っているが、それに代わってフタル酸エステル類と同様の健康影響を及ぼす可能性があるその他の化学物質について検討すべきであり、また各種化学物質の累積リスク評価方法についても検討する必要があるとしている。

以上

---