

# 食品安全情報 No.3 / 2003 (2003. 04. 30)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

---

食品微生物関連情報	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 5

---

## 食品微生物関連情報

### 【外国機関のニュース】

- WHO Department of Food Safety

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

#### [Call for Experts for Joint FAO/WHO Expert Consultation on Safety Assessment of Foods Derived from Genetically Modified Animals including Fish](#)

魚を含む遺伝子組換え動物由来食品の安全性評価に関するFAO/WHOの専門家会議への参加者募集

FAOとWHOは、2003年11月17-21日にローマで開かれる合同専門家会議への出席者を募集している。応募締切は2003年5月30日。

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

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

オランダにおけるトリインフルエンザに関するニュース

24 April 2003

トリインフルエンザウイルス A (H7N7)の感染者が2月からオランダで報告されているが、4月17日、オランダで57歳の獣医師が死亡したほか、ベルギーでも発生が報告されている。両国の担当部局は、感染した鶏と接触する可能性のある養鶏業者等はoseltamivir(Tamiflu)などの抗ウイルス薬の予防内服を受けるようにと推奨している。WHOのGlobal Influenza Surveillance Networkは今後3週間以内にH7N7の検出キットが利用可能となるように調整しているほか、ワクチンの開発にも取り組んでいる。

「トピックス参照」

- FDA

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

緊急ニュースなし

● CDC MMWR

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

2002 年の FoodNet 暫定データ

Preliminary FoodNet Data on the Incidence of Foodborne Illnesses --- Selected Sites, United States, 2002, April 18, 2003 / 52(15):340-343

アメリカでは FoodNet のシステムにより、9つの地域を対象に10種類の食中毒サーベイランスを行なっている。2002年の暫定データを1996-2001年のデータと比較すると、*Campylobacter* や *Listeria* などが減少傾向にあるのに対し、腸管出血性大腸菌 O157 やサルモネラはまだ減少する傾向が認められないという。詳細は以下の通り。

2002 Surveillance

During 2002, a total of 16,580 laboratory-diagnosed cases of 10 infections under surveillance were identified: 6,028 of *Salmonella* infection, 5,006 of *Campylobacter*, 3,875 of *Shigella*, 647 of STEC O157 (26 of non-O157 STEC), 541 of *Cryptosporidium*, 166 of *Yersinia*, 103 of *Vibrio*, 101 of *Listeria*, 44 of HUS, and 43 of *Cyclospora*. Among the 5,481 (91%) *Salmonella* isolates serotyped, the three most common serotypes accounted for 49% of the infections: 1,051 (19%) were serotype Typhimurium, 842 (15%) were Enteritidis, and 791 (14%) were Newport. The most common non-O157 STEC serotypes isolated were O26 and O111. Substantial variations in incidence of specific infections, defined as laboratory isolations per 100,000 persons, were reported among the sites.

● CDC Foodborne Outbreak Response and Surveillance Unit

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

緊急ニュースなし

● Canadian Food Inspection Agency

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/recaltoce.shtml>

緊急ニュースなし

● FSNET (カナダの Guelph 大学から毎日提供される食品衛生関連ニュース)

Fsnet Archives - 2003

<http://131.104.232.9/fsnet/2003/fs2003.htm>

SCHOOL LUNCH MEAT

April 19, 2003

アメリカの学校給食に照射肉が提供される可能性について議論されつつある。毎日 2700 万人の子どもたちが政府から提供される給食を食べている。州や地区により、保護者の意見に差。

【トピックス：トリインフルエンザ関連】

情報源: Radio Netherlands Wereld Omroep, 4 月 22 日。

トリインフルエンザウイルス変異の恐れ。

オランダ国内で高病原性トリインフルエンザ患者 2 例が発生したのを受け、ベルギーの当局は十分な対策で臨んでいる。流行地域からの輸送禁止実施後も、当局はトリインフルエンザから住民を保護するため緊急ワクチンキャンペーンを強化した。

一方専門家はトリインフルエンザがヒトで本格的に流行する可能性は小さいと評価している。オランダ人ウイルス学者は、トリインフルエンザウイルスがヒトからヒトへの感染性を獲得するには、同一個体でヒトインフルエンザウイルスと同時感染しその際に遺伝子の組換えが行われることが必要で、理論的にはありうるが(現在のようにインフルエンザの非流行期には)実際には起こりにくいと述べた。

情報源: 農業省(LNV)新聞発表、4 月 22 日。

獣医師の死亡についての独立した調査

所轄大臣(VWS)と農業大臣(LNV)は重症の肺炎で死亡した 57 歳の獣医師の死亡の詳細をそれぞれ独立して調査すると決定した。高病原性トリインフルエンザウイルス(HPAI)が死亡患者の肺で確認され、その他に患者の病因が特定されていないことから、この患者の死因は HPAI による可能性が高いとされている。

情報源: NRC HANDELSBLAD, 4 月 22 日。

公衆衛生省(VWS)と農業省(LNV)はトリインフルエンザ対策に従事する関係者に対する指示(抗ウイルス剤の予防内服など)に関して異なる解釈をしている。これに対し死亡した獣医師の同僚らは、指示が明確にならない限り感染流行養鶏場での対策には参加しないと決定した。

平成 15 年 4 月 28 日(月)

オランダとベルギーでのトリインフルエンザの続報。

通常トリインフルエンザウイルスが他の動物やヒトに重大な感染症を引き起こすことはないが、農家などは対策を講じること。ドイツの獣医師がトリインフルエンザウイルス感染によると考えられる肺炎で 4 月 17 日に死亡している。

[http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p\\_action.gettxt=gt&doc=IP/03/564|0|R APID&lg=EN&display](http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/564|0|R APID&lg=EN&display)

年表更新

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/ah\\_pcad/ah\\_pcad\\_77\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/ah_pcad/ah_pcad_77_en.pdf)

平成 15 年 4 月 25 日(金)

ベルギーで 4 月 15 日トリインフルエンザが発生、生きたトリの他国への移動の禁止などの拡大阻止策をとる

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/press/press280\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/press/press280_en.pdf)

オランダのトリインフルエンザ流行の年表更新

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/ah\\_pcad/ah\\_pcad\\_77\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/ah_pcad/ah_pcad_77_en.pdf)

---

## 食品化学物質関連情報

### 【外国機関のニュース】

●WHO - Food Safety (<http://www.who.int/fsf/>) 緊急ニュースなし

●IARC (国際がん研究機関) <http://www.iarc.fr/>  
プレスリリース (ホームページ下の Press Release クリック)

1) Global Cancer Rates could increase by 50% to 15 million by 2020 (3 April, 2003)

WHO は世界がん報告 (World Cancer Report, <http://www.iarc.fr/WCR/index.html>) を発表 (全 351 ページ)。

世界のがん発生率は 2020 年には新規患者で 50% 増の 1500 万人に達する見込み。喫煙、食事、感染症に対して何らかのアクションをとることにより、がんの 3 分の 1 を防止し 3 分の 1 を回復させることが可能。(例：タバコの消費削減、果物と野菜をもっと摂取し運動する、子宮がんや乳がんの早期発見のためのスクリーニング)

2) Fruits and vegetables protective overall against cancer (12 March, 2003)

10 ヶ国 22 人の科学者から成る IARC のワーキンググループが、「果物・野菜をもっと摂取すれば、がん、特に消化器系のがんのリスクを低くできる可能性がある」と結論づけた。

●FAO - Food and Nutrition ([http://www.fao.org/es/ESN/index\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/index_en.stm))

FAO/WHO Seminar on Acrylamide in Food, Tanzania 2003

2003 年 3 月 16 日にタンザニアで開かれた食品中のアクリルアミドに関するセミナーでの出席者のプレゼンテーション内容 (スライドの内容)

<http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/acrylamide/program.htm>

●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) New feed hygiene requirements: the missing link to guarantee food safety  
(24 April 2003)

欧州委員会は、動物飼料の衛生上の要件に関する新たな規制の提案採択。これまで飼料添加物、管理、表示等についての規制はあったが、製造、輸送、貯蔵、取り扱い等に関してはなかったため。

[http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p\\_action.gettxt=gt&doc=IP/03/567|0|RAPID&lg=EN](http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/567|0|RAPID&lg=EN)

2) Imminent implementation of strict rules on animal by-products facilitated  
(22 April 2003)

動物の副産物に関する厳格な規制の適用が迫る

今年 5 月 1 日から適用される Animal By-Products Regulation について—BSE 問題やダイオキシン汚染をきっかけに、将来の事故防止を目的に作成されたこの規制では、残飯や屠場が出る副産物の毛皮用動物以外の餌としての利用が禁止されるなど厳しいものになっている。この規制は貿易の相手国にも適用されるが、猶予期間として 2003 年 12 月まではこれまでの規制が適用される。

[http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p\\_action.gettxt=gt&doc=IP/03/553|0|R APID&lg=EN&display=](http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/553|0|R APID&lg=EN&display=)

### 3) Performance and evaluation criteria for laboratory analysis

食品の分析データの品質保証のための基準を設定するようという 2002 年 8 月の決定を受け、MRPL (minimum required performance limits) を chloramphenicol, medroxyprogesterone acetate 及び nitrofurantoin 代謝物である furazolidone, furaltadone, nitrofurazone について決定。

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/fcr/labanalysis\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/fcr/labanalysis_en.html)

### 4) Scientific Steering Committee holds characteristically busy final meeting

EU が BSE の流行をきっかけに 1997 年に設置した科学運営委員会 (Scientific Steering Committee、SSC) が 4 月 10・11 日最後の会議を開き、6 年間の任務を終了した。SSC の歴史とこれまでの活動の報告は

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

今後 EU の食品の安全性に関する科学的助言は European Food Safety Authority がその任にあたる

[http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p\\_action.gettxt=gt&doc=IP/03/551|0|R APID&lg=EN&display=](http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/551|0|R APID&lg=EN&display=)

### 5) 欧州委員会の食品に関する科学委員会 (Scientific Committee) の意見 (April 2003 の分)

-----  
a) 食品を運ぶ船の、以前の積荷として許されるもの・許されないもの (主に油) の再評価結果 (例: シクロヘキサノール、ノナン等は許されない、イソオクタノール、パラフィンワックス等は暫定的に許される)

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out189\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out189_en.pdf)

#### b) 香料に使われるイソサフロールの毒性評価

イソサフロールについては高濃度ではサフロールの代謝物で発ガン性のある物質の生成を否定できないが、通常の暴露量は低いと考えられる。TDI は設定できなかったが、イソサフロールはサフロールの混在物で濃度は低いため、サフロールの規制に含まれると考える。

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out188\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out188_en.pdf)

#### c) 大豆ヘミセルローズについて

食品への使用は許可できる、アレルギーのある人のために表示はするべき。

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out187\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out187_en.pdf)

d) グリチルリチン酸及びそのアンモニウム塩について

ADI は設定できない、100mg/日の摂取上限を設定するが一部の集団ではこれでも高すぎる。香料として使うためにはさらにデータが必要。

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out186\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out186_en.pdf)

e) 食品及び香料中 hydrocyanic acid (シアン化水素酸) 前駆体に関する簡単な声明  
hydrocyanic acid 前駆体からのシアンによる急性毒性については問題ないを考えるが、慢性毒性のデータがないため食品中全 hydrocyanic acid 量の制限を継続することを支持

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out190\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out190_en.pdf)

f) SSC のアルゼンチンの BSE リスクに関する意見

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out329\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out329_en.pdf)

及び最終報告

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out340\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out340_en.pdf)

以下ベラルーシ、チリ、コスタリカ、キプロス、エストニア、前マケドニアのユーゴスラビア共和国、リトアニア、ウルグアイについて。

g) 食物と接触する材料に含まれる添加物およびモノマーの第 23 回追加リストに関する意見

パラミノ安息香酸およびその誘導体、Caster 油およびその誘導体など

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out181\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out181_en.pdf)

h) パラベンに関するコメント

パラベンは 1994 年に追加の安全性データを要求されているがその後データの提出がない。これが使用実態がなくなったためかどうか不明なため調査を勧告。もしデータの提出がなければ一時的に設定していた ADI を取り下げパラベンは使用禁止になる。

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out182\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out182_en.pdf)

i) L-セリンとアミノ酸とアミノ酸塩数種の栄養補助の目的での使用に関する声明

(expressed on 4 April 2003)(99KB)

L-セリン、L-アルギニン-L-アスパラギン酸、L-リジン-L-アスパラギン酸、L-リジン-L-グルタミン酸二水和物については使用を認めることに異議はない

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out184\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out184_en.pdf)

j) フモニシン B1, B2 および B3 に関する意見を更新

グループ TDI を 2microg/kg 体重に設定

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out185\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf)

- 米国 www Food Safety gov (Gateway to Government Food Safety Information)  
(<http://www.foodsafety.gov/>) 緊急ニュースなし
- 米国 FDA (食品医薬品庁) (<http://www.fda.gov/>)
  - ・ CFSAN (Center for Food Safety & Applied Nutrition)  
(<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>) 緊急ニュースなし
- 米国 FSIS (US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)  
(<http://www.fsis.usda.gov/index.htm>) 緊急ニュースなし
- 米国 N I E H S (National Institute of Environmental Health Sciences)
  - ・ プレスリリース (16 April 2003)  
非常に低い血中鉛濃度 (10 micrograms per deciliter 以下) で IQ (3歳と5歳で測定) が低下するという報告が、April 17 号の The New England Journal of Medicine (Richard L. Canfield (コーネル大) ら) に掲載  
<http://www.niehs.nih.gov/oc/news/leadiq.htm>
- 英国 Food Standards Agency (食品基準庁)  
(<http://www.food.gov.uk/>)
  - ・ Novelty liquid sweets warning (17 April 2003)  
英国食品基準庁は、スペインの King Regal 社が製造した「Novelty liquid sweets」(液体状の菓子) を食べないように勧告。この製品を食べたスペインの子供に口、唇、舌へのひりひり感や味蕾への刺激が5例みられた。製品は King Regal 社が回収するが、製品の中には英国で大量に輸入され売られているものがある。  
<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/kingregal>
- カナダ Health Canada - Food and Nutrition  
([http://www.hc-sc.gc.ca/english/lifestyles/food\\_nutr.html](http://www.hc-sc.gc.ca/english/lifestyles/food_nutr.html))
  - ・ Assessment report of the Canadian food inspection agency activities related to domestic Ready-To-Eat Meat Products. (April 7, 2003)  
[http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/report\\_cfia/e\\_report\\_cfia.html](http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/report_cfia/e_report_cfia.html)  
Health Canada の役目のひとつに、1997年に設立された Canadian Food Inspection Agency (CFIA、カナダ食品検査庁)の食品の安全に関する活動の有効性評価がある。カナダ国内で生産され販売されている「調理済み食肉製品 (ready-to-eat meat products)」の安全性に関する CFIA の活動の有効性評価報告書。
- カナダ Canadian Food Inspection Agency (<http://www.inspection.gc.ca/>)  
緊急ニュースなし
- オーストラリア・ニュージーランド Food Standards Australia New Zealand

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

緊急ニュースなし

## 【関連機関の資料】

### ●WHO (<http://www.who.int/en/>)

#### 1) Environmental Health in Emergencies and Disasters : A Practical Guide ed) B. Wisner and J. Adams. (WHO, 2002)

[http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/Documents/emergencies/EHEmergencies.htm](http://www.who.int/water_sanitation_health/Documents/emergencies/EHEmergencies.htm)

緊急・災害時の人の健康確保のための対処・管理に関する実践ガイド。水道、衛生設備、食品の安全、短期及び長期の避難場所、病虫害、その他。

#### 2) Terrorist Threats to Food: Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems. (31 January 2003)

食品を利用したテロの予防と対処に関するガイダンス。こうしたテロが起こった場合の健康、経済、社会、政治に与える影響、過去の事例、食品業界、マスコミなどとの協力関係についても記載されている。多くの国には自然災害に対する何らかの緊急対処システムがあるが、このシステムにテロ対処が含まれていることは少なく、まして食品を介して有害物質をばらまくことを想定したものはまれである。基本的には、食品テロ対処を新たに設定するというより、既存のシステムに食品テロの観点を取り込んでいくという考え方。

(<http://www.who.int/fsf/> のページから)

[http://www.who.int/fsf/Documents/terrorism\\_and\\_food\\_en.pdf](http://www.who.int/fsf/Documents/terrorism_and_food_en.pdf)

#### 3) Guidelines for Drinking Water Quality. Third edition, 2003

飲料水の水質ガイドライン 第3版 (2003) 全部で10章。

この他、50種類以上の化学物質についてのドキュメント原案も収載。

(アクリルアミド、ヒ素、カドミウム、四塩化炭素、クロルピリホス、フッ化物、銅、アンチモン、各種農薬など)

現在コメント募集中。

[http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/GDWQ/Updating/3rdedition.htm](http://www.who.int/water_sanitation_health/GDWQ/Updating/3rdedition.htm)

#### 4) Arsenic in drinking water

飲料水中のヒ素に関するWHOのさまざまな資料を収載

[http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/Arsenic/arsenic.htm](http://www.who.int/water_sanitation_health/Arsenic/arsenic.htm)

### ●UNEP Chemicals (<http://www.chem.unep.ch/irptc/default.htm>)

UNEP (国連環境計画) の化学物質部門。

#### 1) Global Mercury Assessment

<http://www.chem.unep.ch/mercury/default.htm>

水銀及びその化合物に関する包括的な評価文書（全12章、約260ページ）

第2章：化学、第3章：毒性、第4章：現時点での人への暴露及びリスク評価、  
第5章：環境影響、等。第4章には、各国における魚その他からの摂取量／暴露量  
や規制値などがまとめられている。

・サマリー (298 KB)

<http://www.chem.unep.ch/mercury/Report/Final%20report/assessment-report-summary-english-final.pdf>

・フルペーパー (5.6MB)

下記のサイトからダウンロード可 (Word または PDF ファイル)。

<http://www.chem.unep.ch/mercury/Report/final-report-download.htm>

(容量が大きいため、このページから各章ごとに分けてダウンロードすることも可能。)

### 【関連雑誌、学会】

- 1) Environ. Health Perspect., 2003 Apr;111(4):604-8  
Mercury levels in high-end consumers of fish.  
Hightower JM, Moore D.
  - 2) Environ. Health Perspect., 2003 Apr;111(4):637-41  
Methyl mercury and inorganic mercury in Swedish pregnant women and in cord  
blood: influence of fish consumption.  
Bjornberg KA, et al.
  - 3) JAMA 2003 Apr 2;289(13):1667-74  
Blood mercury levels in US children and women of childbearing age, 1999-2000.  
Schober SE, et al.
  - 4) Food Addit Contam 2003 Mar;20(3):241-6  
Mercury, arsenic, lead and cadmium in fish and shellfish from the Adriatic Sea.  
Juresa D, Blanusa M.
  - 5) J Agric Food Chem 2003 Feb 26;51(5):1307-12  
Analysis of dietary supplements for arsenic, cadmium, mercury, and lead using  
inductively coupled plasma mass spectrometry.  
Dolan SP, et al.
  - 6) Toxicol Lett 2003 Jan 31;137(1-2):65-83  
A global perspective on cadmium pollution and toxicity in non-occupationally  
exposed population.  
Satarug S, et al.
-