

食品安全情報 No.5 / 2003 (2003. 05. 28)

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
食品化学物質関連情報

--- page 1
--- 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/>

WHO Governing Body documents on Codex

Joint FAO/WHO evaluation of the work of the Codex Alimentarius Commission

Report by the Director-General

Codexの任務に対してFAO/WHOが行った評価内容を事務局長からの報告として

http://www.who.int/fsf/Codex/whacodex_en.pdf

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

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

5月19日

コレラ (ウガンダ)

ウガンダの Bundibugyo で、3月から4月までに277人の患者（うち35人死亡）が発生。

http://www.who.int/csr/don/2003_05_19/en/

5月21日

コレラ (モザンビーク)

モザンビーク国内の複数の地方においてコレラが発生し、今年1月から5月18日までに、7324人の患者と67人の死者が報告されている。

http://www.who.int/csr/don/2003_05_21/en/

5月22日

SARS ウイルスの検出と水/食品中における生存に関する会議概要

Meeting on SARS virus detection and survival in food and water

SARS ウイルスが食物や飲料水の摂取から感染する可能性も検討する必要があるとの内容

原文 <http://www.who.int/csr/sars/guidelines/madridmeeting/en/>

感染研感染症情報センター和訳 <http://idsc.nih.go.jp/others/urgent/update61-mad.html>

(参考)

WHO は 4 月 11 日、SARS 感染地域からの物品や動物の輸入に関して、今の段階では公衆衛生上のリスクを起すとは判断されないとの発表を行っている。

Information to Member States regarding goods and animals arriving from SARS-affected areas

11 April 2003

http://www.who.int/csr/sars/goods2003_04_10/en/

5 月 23 日

コレラ (南アフリカ)

南アフリカの Mpumalanga 地区で、4 月 26 日～5 月 18 日までに、コレラによる 174 人の患者 (うち 3 人死亡) が報告されている。この地域での流行は、今年に入ってから南アフリカで起きたコレラの 3 番目の集団発生である。今年 1 月 1 日から 3 月 28 日までに、南アフリカ国内ではすでに 2362 人のコレラ患者が報告されている。

http://www.who.int/csr/don/2003_05_23a/en/

● FDA

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

リステリア汚染の可能性による食品の警報ならびに回収情報

5 月 15 日 Bayside Milk Farm (NY)による "Orecchiette Salad"

5 月 20 日 Fresh Express (CA)による Hearts of Romaine salad

● CDC MMWR

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

該当ニュースなし

● CDC Foodborne Outbreak Response and Surveillance Unit

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

緊急ニュースなし

● USDA FSIS

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

緊急ニュースなし

● The Canadian Food Inspection Agency

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

緊急ニュースなし

● FSNET Fsnet Archives - 2003

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

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

TESTS CLEAR CANADA HERD LINKED TO MAD COW

May 26, 2003

カナダ当局は5月25日(日)、最初のBSE患牛に関連した牛群192頭は、検査の結果全て陰性だったと発表。

● EU ニュース

1. Update on avian influenza in the Netherlands, Belgium and Germany

Brussels, 15 May 2003

オランダ、ベルギー、ドイツでのトリインフルエンザ続報

オランダでのこれまでの発生は252件、処分されたトリは2800万羽に及ぶ。

ベルギーでは8件、300万羽、ドイツでは一件。

http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/695_10|RAPID&lg=EN&display=

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

2. Opinion on Salmonellae in foodstuffs (expressed on 14-15 April 2003)(360KB)

食品中のサルモネラ (S. Enteritidis 及び S. Typhimurium) に関する意見書

公衆衛生上ハザードの大きいものとして、生肉や生で食べるもの、調理不十分な肉製品、卵、生卵を含む製品、未滅菌ミルクがある。発芽種子 (スプラウト)、未滅菌ジュースやホームメイドマヨネーズなども同様である。これらの食物リスク減少のためのガイドラインの作成は有用である。

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/out66_en.pdf

3. Diagnostic Techniques and Vaccines for Foot-and-Mouth Disease, Classical Swine Fever, Avian Influenza and some other important OIE List A Diseases – (expressed on 24-25 April 2003)(889KB)

Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare のレポート

口蹄疫や Classical Swine Fever、トリインフルエンザなどに対する、リアルタイム PCR などの新しい診断技術を盛り込んだ、病気発生時の的確な診断法や病気のコントロールへの応用などを推薦するレポート

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scah/out93_en.pdf

● EU public health

EUの健康消費者保護局 (Health and Consumer Protection) のDavid Byrne長官は、SARS など感染症対策を充実させるため、2005年を目標に、European Centre for Disease Prevention and Controlを設立することを発表。

Strasbourg, 7 April

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

● European Food Safety Authority

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

緊急ニュースなし

● Food Standards Australia New Zealand

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

緊急ニュースなし

● Codex

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

緊急ニュースなし

食品化学物質関連情報

【外国機関のニュース】

- WHO - Food Safety (<http://www.who.int/fsf/>)

緊急ニュースなし

- FAO - Food and Nutrition (http://www.fao.org/es/ESN/index_en.stm)

緊急ニュースなし

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

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

1. ヒツジとヤギの輸入について、BSE 予防の観点からの規制の更新。

2003 年 10 月 1 日以降、輸入にはスクレイパーに感染していないという安全証明が必要。

Commission Regulation (EC) No 650/2003 of 10 April 2003 amending Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council as regards the import of live ovine and caprine animals

http://europa.eu.int/eur-lex/en/dat/2003/l_095/l_09520030411en00150016.pdf

2. プレスリリース

ミニカップゼリーなどへのコンニャクの使用禁止

アメリカとカナダでコンニャク入りゼリーを飲み込んで子どもが死亡した事件を受けて、EC はゼリーへのコンニャク使用を永久に禁止するよう勧告

Permanent withdrawal of use of "konjac" (E425) in jelly confectionery confirmed, 21 May 2003

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/press/press284_en.pdf

3. Byrne コミッショナー (Commissioner for Health and Consumer Protection) は甘味料についての協議会の政治的同意を歓迎。

Commissioner Byrne pleased with Council political agreement on sweeteners Brussels, 19 May 2003

http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/705|0|R APID&lg=EN&display

EU でスクラロースとアスパルテーム-アセスルファム塩の二つの新しい甘味料が認可された。科学的評価については以下の URL 参照。

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out68_en.pdf (12/9/2000)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out57_en.html (8-9 March 2000)

これに先立ちサイクラミン酸の再評価を行っており、疫学的に人体に有害な作用は認められていないものの ADI を 11 から 7 mg/kg bodyweight に引き下げ、チューインガムとアイスクリームへの使用を禁止することにした。

4. 動物用医薬品として使われるフルオロキノロン系抗生物質の安全性評価

広範囲抗生物質として動物にフルオロキノロン系を使うとヒトの耐性菌保有率が上がることが疫学研究でわかっている。食品由来の耐性菌汚染を減らすために、農場やと畜場、輸送段階での厳密な衛生管理、フルオロキノロン系抗生物質の濫用はやめ獣医師の処方に従うこと、耐性菌モニターの実行などを勧告。

Opinion on the human health risk caused by the use of fluoroquinolones in animals
(expressed on 26-27 March 2003)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/out64_en.pdf

5. 食品と接触するすべてのもの(包装材料や調理器具、食器など)に適用される EU の規制についての解説

Food contact materials (updated)

全量を規制する overall migration limit (OML) of 60 mg (of substances)/kg (of foodstuff or food simulants)と、個々の物質ごとに TDI を基本に設定する specific migration limit (SML) とがある。

近年の傾向としてリサイクル物質の利用と、中に入っている食品を長持ちさせたり状態をチェックしたりできる active and intelligent food packaging の登場がある。

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/food_contact/index_en.html

6. BSE に関して

- 牛及び羊の危険部位(specified risk material)リストの修正(羊・ヤギの扁桃及び回腸)、舌や頭部の肉を処理する際の規定
- 2003 年の最初の三ヶ月に 250 万頭の BSE テストが行われ、387 が陽性。途中と殺などのハイリスクグループで 35 万件のテストで 239 が陽性(1/1400 以下)、健康な動物では約 210 万件のうち 58 件が陽性(1/35000 以下)。ほとんどの加盟国で発生率は減少している。カナダで 5 月に BSE の発生が報告されたが、2001 年 3 月 31 日以来、カナダからの輸入肉には危険部位は含まれておらず、これ以上の規制は現在必要ない。

BSE - Written Information by the Commission, Agriculture Council, 26 May 2003

http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/bse49_en.pdf

7. 食品及び飼料に関する迅速警報システム rapid alert system for food and feed (RASFF) の週報をネットで公開することになった

警報 alert notification (各国に既に出回っていて回収などの迅速な対応が必要なもの)と通知 information notification (発見された国以外には流通していないなどの理由で特に行政対応の必要はないもの)の二つの分類で、それぞれ報告される。

Weekly reports of rapid alert system for food and feed go on-line (expressed on 26 May 2003)

http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/750|0|R APID&lg=EN&display=

●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>)

1. FDA Talk Paper

FDA は「シカ及びヘラジカ由来材料を動物用飼料に使うことについて」と題する指針案を発表した。BSEと同様のカテゴリーに分類される Chronic Wasting Disease (CWD)がシカに広がっているため、CWDのヒトへのリスクは不明ながらCWDのシカ由来の材料は動物用飼料として使わないことを指示。この案に対するコメントがあれば2003年6月16日まで提出するように。

FDA Issues Draft Guidance on Use of Material From Deer and Elk in Animal Feed
(May 15, 2003)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2003/ANS01220.html>

2. For Immediate Release Statement (May 26, 2003)

FDA BSE Update - Pet Food from Canadian Manufacturer

カナダ BSE 続報

先週カナダで発見されたBSE陽性牛の加工品がペットフード製造会社に使われ、ドライタイプのドッグフードとしてその一部がアメリカに輸出されているとの情報をカナダ政府から得た。混入が予測されるペットフードはアルバータのChampion Pet Food社の2003年2月4日から2003年3月12日製造のもので、アメリカのPet Pantry International社が輸入してチェーン店に販売している。現在購入者を確認中。もし手元に該当する商品があれば回収する。犬にBSEが感染して人にうつすということはないが、牛の餌に混入する事などがないよう注意を呼びかけている。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2003/NEW00910.html>

●米国 FSIS (US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)
(<http://www.fsis.usda.gov/index.htm>) 緊急ニュースなし

●米国 EPA（環境保護局）（<http://www.epa.gov/>）

飲料水中のヒ素の濃度を 50ppb から 10ppb にする新しい規則が 2001 年 1 月 22 日に採択され、2002 年 2 月 22 日に発効し、2006 年 1 月 23 日までに達成することになっている。その実行ガイドにトレーニングコースの資料などを追加。（May 16, 2003）

Arsenic Rule Implementation

<http://www.epa.gov/safewater/ars/implement.html>

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

1. ニワトリの肉にウシやブタ由来のたんぱく質を含む水を添加する問題についての調査

FSA water in chicken update May 2003（Wednesday, 21 May 2003）

FSA の 2001 年 12 月及び 2003 年 3 月の検査によって、130 検体のうち 65 検体で表示量以下の肉しか入っておらず、20 検体にはブタ DNA、7 検体にはウシ DNA、4 検体にはブタとウシ両方の DNA が検出された。ブタやウシの蛋白加水分解物水溶液を鶏肉に注入することによって量を増やしたものは主にケータリング産業に売られる。これらの水増し商品は、「豚肉成分を注入した鶏肉」のように正しく表示されていれば違法ではなく、安全性に問題があるわけでもない。しかし「トリ胸肉」などの表示は許されない。2001 年の検査結果ではほぼ半分の鶏肉にブタ DNA が検出され、1 検体以外のすべてに「ハラール（イスラム教のブタ禁忌認証）」の表示がされていた。

UK 及びオランダ政府はこれらの偽装表示に対処する。

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

2. Customs and Excise officers による調査で、バーネットの店舗で危険な量のメタノールを含むウォッカ (Kelvenoff Vodka) が見つかった。政府は消費者に飲まないよう新たに警告 (3月にも同様の事態)。

Fake vodka seizure leads to renewed health warning Wednesday, 21 May 2003

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

3. ソフトドリンク中の色素の調査

Survey of Colours in Soft Drinks Wednesday, 21 May 2003

201 の小売のソフトドリンクのうち、4 検体で最大許容量 50 mg/l 以上のサンセットイエロー FCF または carmoisine を含むものがあつた。さらに 4 検体では表示されていない色素が入っていた。これらは健康に害があるということはないが法律違反であるので、改善を要求した。

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis-2003/fsiscoloursinsoftdrinks>

4. 英国 FSA が遺伝子組み換え食品の安全性に関する報告を 2003 年 8 月に出す予定でそのための議論を行っている。

<http://www.food.gov.uk/gmdebate/?view=GM%20Microsite>

関連記事

- 英国の科学者団体 Royal Society (<http://www.royalsoc.ac.uk/>) は遺伝子組み換え食品が危険だという科学的根拠はないという声明を発表している。(8 May 2003)

Where is the evidence that GM foods are inherently unsafe, asks Royal Society

5. 遺伝子組み換え種子がフランスに輸入されたことを受けて、輸入業者に注意を勧告

Agency issues reminder to importers after GM seeds reach France (16 May 2003)

カナダで 2002 年に収穫されてフランスに輸入されたブラウンマスタード種子に低レベル (0.0018-0.003%) の油脂用遺伝子組み換え種子 (GM) 種子3種 (Roundup Ready, Liberty Link および Seed Link) が含まれていたとの報告を受けた。これらの GM 種子からとった油の食品への利用は EU では許可されているが、種子そのものの利用は申請されていない。マスタード中に混入しているこれら GM 種子による健康リスクはないと考えられるが、輸入業者にはチェックを怠ることのないよう指示。種子の混入は貯蔵エレベータや輸送コンテナでおこる可能性がある。

マスタードの種子には最大 1% の油脂用種子の混入が認められている

2001 年のカナダ産油脂用種子の 61% が GM

カナダから EU へのマスタードの輸入は 2002/3 年で 60000 トン

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

6. 食物アレルギーを含む食物不耐に関するわかりやすい解説が FSA のウェブサイトアップされた。

New food intolerance information goes live Tuesday, 20 May 2008

http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/food_intolerance

Food intolerance (本文)

<http://www.foodstandards.gov.uk/healthiereating/allergyintol/>

7. ビタミンやミネラルには高濃度に摂取すると健康に害を与える可能性のあるものがあると勧告。

New FSA advice on safety of high doses of vitamins and minerals (08 May 2003)

(食品安全情報 No.4 に掲載した情報の補足)

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

•大部分は現時点での摂取で有害とは考えられないが、1物質(ピコリン酸クロム)についてはがんを引き起こす可能性がある。6物質(ビタミン B6、ベータカロチン、ナイアシン、亜鉛、マンガン、リン)は長期間過剰に摂取すると不可逆的な影響を及ぼす可能性があり、3物質(ビタミン C、カルシウム、鉄)は使用をやめれば回復する一時的な有害作用をもつ可能性があるとした。

•ピコリン酸クロム(chromium picolinate) の形のクロムはがんを引き起こす可能性があるので、消

費者はこの形でのクロムは摂取しないようにと勧告。FSA は使用禁止の提案を諮問した。
その他の形のクロムでは、総量 10mg/日以下であれば害はないとしている。

(注:ピコリン酸クロム:これを含むさまざまなダイエット商品がインターネットを介して販売されている。)

ピコリン酸クロムの毒性に関する文献

1)米国 NTP(National Toxicology Program)

Chromium Picolinate 情報がまとまっている。

(http://ntp-server.niehs.nih.gov/htdocs/Chem_Background/ExecSumm/ChromiumPicolinate.html)

2) The potential value and toxicity of chromium picolinate as a nutritional supplement, weight loss agent and muscle development agent.

Sports Med. 2003;33(3):213-30.

Vincent J.

3) Nutritional supplement chromium picolinate causes sterility and lethal mutations in *Drosophila melanogaster*.

Proc Natl Acad Sci U S A. 2003 Apr 1;100(7):3766-71.

Hepburn DD, et al.

4) Chromium compounds: cytotoxicity and carcinogenesis.

Toxicology. 2003 Apr 15;186(1-2):171-3; author reply 175-7.

Juturu V, Komorowski JR.

5) Chromium(III) tris(picolinate) is mutagenic at the hypoxanthine (guanine) phosphoribosyltransferase locus in Chinese hamster ovary cells.

Mutat Res. 2002 Jan 15;513(1-2):135-42.

Stearns DM, et al.

6) Chromium picolinate toxicity.

Ann Pharmacother. 1998 Apr;32(4):428-31.

Cerulli J, et al.

7) Lack of toxicity of chromium chloride and chromium picolinate in rats.

J Am Coll Nutr 1997 Jun;16(3):273-9

Anderson RA, et al.

●カナダ Health Canada - Food and Nutrition

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

緊急ニュースなし

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

1. Watson Food 社製のソーセージ各種に骨の破片が混入し、怪我の報告があったため回収。
Health Hazard Alert

Various sausages manufactures by Watson Food may contain bone fragments Ottwa,
May 24, 2003

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2003/20030524e.shtml>

2. George Laming / Jersey Oakes Farm メープルシロップに高濃度の鉛が検出されたため、
自主回収。消費者には食べないよう呼びかけ。

Health Hazard Alert

George Laming / Jersey Oakes Farm maple syrup may be contaminated with lead

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2003/20030522e.shtml>

3. アレルギー警告

ハウスカレー(日本製)乳およびピーナツたんぱく質非表示

5月9日の警告の拡大

ハウスカレークラブ、ククレカレー、バーモントカレー、こくまるカレー、ジャワカレー、ハヤシライス、
ハッシュドビーフ等 16 品目

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2003/20030515e.shtml>

4. 先週 BSE 陽性となった牛が、アルバータ州 Morinville の Champion Pet Foods Ltd. でドライ
ドッグフードに加工されたことがわかった。この製品は主にカナダ西部で販売されているが、輸出
された可能性もある。これらドッグフードが人に対して危険であるということはない。会社は自主回
収を行っている。

UPDATE: TRACE FORWARD FEED INVESTIGATION

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2003/20030527e.shtml>

5. BSE 牛が出た農場ではすべての牛を処分して検査を行ったが、簡易テスト及び別のテスト方法
でもすべて BSE 陰性であった。この牛が4年間過ごした農場も隔離してすべての牛の検査を行
っている。また問題の農場由来の子牛についても検査している

BSE DISEASE INVESTIGATION IN WESTERN CANADA

Latest Information (as of May 27, 2003 - 13:15 EDST)

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/bseesbindexe.shtml>

6. 植物起源の新しい飼料の安全性評価のためのガイドラインの草案(7月23日までコメントを募
集)

May 27 Draft Guidelines for the Safety Assessment of Novel Feeds from Plant Sources

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/feebet/bio/safasse.shtml>

●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/>)

FSANZ ニュース

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)は食品基準規約 Food Standards Code の変更に関するパブリックコメントを募集。6月2日または6月18日まで。

Public Comment sought on amendments to food (21 May 2003)

- 乳幼児用食品へのナトリウム表示
- D-Tagatose の新規食品としての認可(低カロリー糖代用品)
- 農薬及び動物用医薬品の maximum residue limits (MRLs)
- 耐昆虫性の遺伝子を組み込んだ MON863 コーンの認可
- Food Standards Code では食品会社が食品を健康にいいと主張することを禁止しているが、葉酸を赤ちゃんの神経管障害予防のため女性が摂取することについては例外として認める。
- サッカリンとサイクラミン酸の清涼飲料水への使用量増加
- 食品の殺菌のためのヨウ素の使用を許可
- ワイン及びワイン関連製品に関する規制の見直し

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/updates/publiccommentsougho2052.cfm>

【関連雑誌、学会】

1. 米国ロチェスター大学が行ったセーシェル諸島での水銀調査(低レベルのメチル水銀曝露が胎児に与える影響)に関する Lancet の記事

1) Should pregnant women avoid eating fish? Lessons from the Seychelles
Lancet, 361, Issue 9370, 1667-1668, 2003
Lyketsos, C.G.

2) Prenatal methylmercury exposure from ocean fish consumption in the Seychelles child development study
Lancet, 361, Issue 9370, 1686-1692, 2003
Gary J M, et al.

2. Arsenic Victims to Take British Science Body to Court
Daniel Bachtold

Science, May 16, 1066, 2003

3. Warming to the idea of irradiating fresh-cut vegetables
Foodinfo Online FSTA Reports (8 May 2003) FSTA Report
- * Food Science and Technology Abstracts (FSTA)