

# 食品安全情報 No.11 / 2003 (2003. 08. 20)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

---

食品関連情報（共通トピックス）	--- page 1
食品微生物関連情報	--- page 3
食品化学物質関連情報	--- page 10

---

## 微生物・化学共通トピックス

### ● 停電のときの食品衛生、関連情報

#### 1. CDC (<http://www.cdc.gov/>)

停電のときに安全性を確保するための助言集

停電が2時間以内なら冷蔵庫の中の食品は安全、停電したら冷蔵庫は開閉しないように等。

What You Need to Know When the Power Goes Out Unexpectedly

<http://www.bt.cdc.gov/ert2.htm>

#### 2. ヘルスカナダ

停電のときにあなた自身及び食品の安全のために気をつけること

[http://www.hc-sc.gc.ca/english/media/releases/2003/outage\\_lines.htm](http://www.hc-sc.gc.ca/english/media/releases/2003/outage_lines.htm)

#### 3. The Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

停電時の食品衛生に関するファクトシート

Food Safety Facts on Power Failure Food Safety

冷凍品、冷蔵品が停電後それぞれのどのくらいの期間保冷されているか、停電の続く期間によってどう対処すべきか、具体的に例示。

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

### ● FAO Food Safety and Quality Update

Issue No 7. July 2003

オンラインで入手可能な事項

- 26th CAC report
- JECFA 61st meeting outcome
- Acrylamide InfoNet update

- Global Forum of Food Safety Regulators 2
- Asia and Pacific Conference on Food Safety
- Biosecurity PAIA website
- Updates to Spanish JEMRA web pages

今後の開催案内等

- SADC Food Control Systems Workshop
- Codex Fresh Fruits & Vegetables Committee
- Effect of Pre- and Probiotics Conference
- 62nd Meeting of JECFA: Call for data
- 63rd Meeting of JECFA: Call for data

お知らせ

- Consultative process on the provision of scientific advice to Codex
- Newsletter archive available

[ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsg\\_update/07.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsg_update/07.pdf)

【外国機関のニュース】

● WHO Department of Food Safety

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

FAO/WHO/OIE 合同専門家委員会開催と参加者募集の案内

Joint FAO/WHO/OIE Expert Consultation on Non-human Antimicrobial Usage and Antimicrobial Resistance, November 2003

人以外への抗菌薬の適用と耐性菌について、2003年11月

専門家募集要項は [http://www.who.int/fsf/Micro/call\\_experts.pdf](http://www.who.int/fsf/Micro/call_experts.pdf)

関連情報の提供要領は [http://www.who.int/fsf/Micro/request\\_info.pdf](http://www.who.int/fsf/Micro/request_info.pdf)

を参照。

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

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

コレラ、リベリア

18 August 2003

WHO のチームは Monrovia において救援活動を行っているが、患者数などの状況把握は困難。7月に入り毎週 350 人ほどの患者が発生しているが、8月 11-18 日の 1 週間で 240 人の重症患者が発生。今後も患者は増加することが予想される。

● FDA

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

該当緊急ニュースなし

● CDC MMWR

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

8月9日までの感染症報告累積数リスト

August 15, 2003 / 52(32); 775-783

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5232md.htm>

● USDA FSIS

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

FSIS に新技術部門を設立

August 12, 2003

## Murano Announces Office of New Technology At Food Inspection Agency

農務次官の Dr. Elsa Murano は、12 日ニューオーリンズで、FSIS の中に新しい The New Technology Office を設立すると発表した。食品企業での新技術開発を促進し、それら技術の FSIS による評価を円滑に進めるため。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/news/2003/techoffice.htm>

(なお、ニューオーリンズで開かれた IAFP 学会での Dr. Murano の講演要旨は、下記【その他ニュース】参照)

## ● The Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

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

太平洋産生ガキに対する注意

Food Safety Measures for Raw Shucked Pacific Oysters

August 15, 2003

CFIA は、太平洋沿岸で採られ殻からはずされて販売されているカキを生で食べないように、消費者向けの注意情報を出した。腸炎ビブリオ感染のおそれがあるため。それらのカキは、冷蔵あるいは冷凍で流通させた上、60°C6 分間以上の加熱後に消費するよう助言。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2003/20030815e.shtml>

## ● FSNET Fsnetwork Archives - 2003

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

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

1. ノルウェーにおける新たな伝染病届け出法の施行

Changes in the statutory notification system for communicable disease in Norway.

August 7, 2003

Eurosurveillance Weekly2003;07(32)

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet\\_august\\_18.htm#CHANGES](http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet_august_18.htm#CHANGES)

2. 食品汚染によるバイオテロの対策検討の道具として、各状況をシミュレートするモデリングソフトの開発を FDA が計画

Software to predict food dangers: FDA seeking modeling tool to forecast scenarios for food contamination.

August 11, 2003

Federal Computer Weekly

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet\\_august\\_13.htm#SOFTWARE](http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet_august_13.htm#SOFTWARE)

3. FDA によるバイオテロ対策指針発表

FDA releases guidelines to bioterrorism act regulations.

August 13, 2003

Meatingplace.com

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet\\_august\\_13.htm#FDA](http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet_august_13.htm#FDA)

4. イリノイにおける大規模サルモネラ食中毒

Salmonellosis, Restaurant related – USA (Illinois)

August 9, 2003

イリノイ州レイク郡のレストランで2003年6月に発生したサルモネラ食中毒事例において、確認された患者が163人に達したと発表された。

ProMED-mail post

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet\\_august\\_11.htm#SALMONELLOSIS](http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet_august_11.htm#SALMONELLOSIS)

5. 刑務所における大規模サルモネラ食中毒

Salmonella sickens 600 inmates in Texas

テキサス州立刑務所の服役者のうち600名以上が、豆サラダを食べた翌日サルモネラに感染した症状を呈した。服役者用厨房でよく洗浄されていない刑務所内生産の鶏卵を扱ったことが原因か。

Aug. 7/03

AP

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet\\_august\\_7-3.htm#SALMONELLA](http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet_august_7-3.htm#SALMONELLA)

6. BSE 対策はもっと厳格に

BSE Requires stricter food ban

August 7, 2003

BSE を完全に押さえ込む為には、全てのクロスコンタミネーションが否定しきれないことから、全ての家畜の餌に対して牛の肉を使用することをやめねばならない、というカナダのCJD研究者からの提言

The Toronto Star

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet\\_august\\_7-3.htm#SALMONELLA](http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet_august_7-3.htm#SALMONELLA)

7. EC のミネラルウォーター

Safety of Food Products

August 6, 2003

EC のミネラルウォーターに対する、構成成分のリスト、その限量、内容表示義務の指針。オゾン添加空気の使用条件についても述べている。

European Commission

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet\\_august\\_7.htm#SAFETY](http://131.104.232.9/fsnet/2003/8-2003/fsnet_august_7.htm#SAFETY)

● フランス食品衛生安全局 (AFSSA)

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

コミュニケ

1. 有機農法食品の栄養および衛生的評価に関する報告書

2003年8月12日

フランスでは有機農法食品の生産と消費が急速に増加している（「伝統的」農法による作物に比べてまだまだ少量ではあるが）。一方で今日にいたるまで、有機農法食品の栄養および衛生的評価がフランスで公的諮問機関や独立機関によって行なわれたことがない。そのため、Afssaは2001年9月にこの評価を実施した。

・有機農法食品の栄養および衛生的評価に関する報告書

報告書の最終編集前に、Afssa サイト上のディスカッションで中間報告が発表されている。協議段階が終わった時点で、観察結果が最終レポート内の報告の観点からワーキンググループと論じられた。フランス食品安全衛生局に寄せられた発言は最終報告書の付録にまとめられている。

・その他資料：2002年10月18日有機農法についての会議議事録

[http://www.afssa.fr/actualites/index.asp?id\\_theme=1086&id\\_info=5358](http://www.afssa.fr/actualites/index.asp?id_theme=1086&id_info=5358)

2. 猛暑：温度管理（コールド・チェーン）に注意：適切な食品を摂りましょう

2003年8月14日

真夏の猛暑で、フランス食品安全衛生局は細菌による食品汚染の危険に関する情報を発表し、適切な食品についてアドバイスを行なっている。

[http://www.afssa.fr/actualites/index.asp?id\\_theme=1086&id\\_info=5361](http://www.afssa.fr/actualites/index.asp?id_theme=1086&id_info=5361)

● The Food Standards Agency, UK

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

1. BSEに関連した特定危険部位（SRM）除去違反に関する月間レポート

Monthly report of specified risk material (SRM) breaches for July 2003

SRMの混入が発見された食肉についての7月分のリスト。全て廃棄されたため、食肉の流通ルートに回ったものはない。中には、スペインからの9ロットからSRM（脊髄）が発見され、FSAがECを介してスペインに対して改善措置を求めた事例も含まれる。フランスの製品からも脊髄を検出。

<http://www.food.gov.uk/bse/bsearchive/184>

2. ホタテの禁猟ープリマス

FEPA order temporarily bans scallop fishing near Plymouth

12 August 2003

プリマス周辺のホタテから下痢性貝毒(Diarrhetic Shellfish Poison: DSP)が検出されたため、Food and Emergency Protection Act 1985 (FEPA)が発動され、この海域のホタテの漁獲ならびに流通・売買が禁止された。

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

● Public Health Laboratory Service (PHLS), UK, CDR weekly

<http://www.phls.org.uk/publications/cdr/index.html>

サルモネラ症の増加について

National increases in salmonellosis – update

The Health Protection Agency's Laboratory of Enteric Pathogens (LEP)は、今年6月から *Salmonella* Enteritidis phage type (PT) 14b と *S. Typhimurium* PT U277 の増加を探知 (以下の報告)。

・ Health Protection Agency. National increases in salmonellosis. Commun Dis Rep CDR Wkly [serial online] 2003 [cited 14 August 2003]; 13 (27): news. Available at <<http://www.phls.co.uk/publications/cdr/PDFfiles/2003/cdr2703.pdf>>.

・ Health Protection Agency. National increases in salmonellosis. Commun Dis Rep CDR Wkly [serial online] 2003 [cited 14 August 2003]; 13 (30): news. Available at <<http://www.phls.co.uk/publications/cdr/PDFfiles/2003/cdr3003.pdf>>.

7月21日より地方衛生担当部局と Communicable Disease Surveillance Centre (CDSC) 共同で全国的なケースコントロールスタディを開始した。

<http://www.phls.org.uk/publications/cdr/pages/news.html#salm>

具体的な検出数は、イングランドとウェールズによる食中毒統計

General outbreaks of foodborne illness, England and Wales: weeks 27-31/03

<http://www.phls.org.uk/publications/cdr/pages/enteric.html>

を参照。

● 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)

プレスリリース 05 / 08 / 2003

ミツバチに被害を与える昆虫

Commission acts to prevent introducing exotic parasites affecting honey bees into the EU

ECはミツバチのコロニーを破壊し、あるいは蜂に病気を起こす、甲虫とダニを各1種、届出家畜疾病原因のリストに加えると発表。

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/press/press308\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/press/press308_en.pdf)

● European Food Safety Authority

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

緊急ニュースなし

● EuroSurveillance weekly

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

1. スウェーデンにおけるサルモネラ・ティフィミリウム

Outbreak of *Salmonella* Typhimurium DT 108 (or DT 170) due to imported contaminated kebab meat in Sweden

14 August 2003

デンマークでと殺解体された豚肉から加工されたシシカバブを原因として、7月始めより、スウェーデンにおいて ST DT 108 (or DT 170)による患者が発生。原因の豚肉はスウェーデンの 27 自治体に流通しており、7月 23 日までに 112 人の患者を確認。8月に入ってから患者発生は報告あり。同菌株はデンマークでは多く見られるがスウェーデンでの検出は稀。両国が共同で調査中。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2003/030814.asp#1>

2. スイスで狂犬病

Rabies in a puppy in Nyon, Switzerland

14 August 2003

ジュネーブ近郊の Nyon で、捨て犬から拾われて飼われていた子犬が狂犬病と診断された。スイスでは 1997 年にモロッコから輸入された犬が狂犬病と診断されたのを最後に発生はなく、1999 年からは公式に狂犬病非発生国と認定されていた。しかしこうもりから検出されたという報告があった (2002 年)。今回の子犬の感染源は不明。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2003/030814.asp#2>

3. スウェーデンにおける野兎病の集団発生

Outbreak of tularaemia in Sweden, July-August 2003

7月 1 日から 8月 11 日までの期間に 109 人の野兎病患者が発生。60%が男性、30~60 代の勤労年齢が多い。地域的にはクラスターが見られる。患者の多くは病変部位近くを蚊やダニに刺されており、また近くで野うさぎやげっ歯類の死体が発見されたことも多い。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2003/030814.asp#4>

● 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

【その他のニュース】

International Association for Food Protection (IAFP) 2003 での USDA 次官 Dr. Elsa Murano の講演概要 (ニューオリンズ、8月12日)

- ・ USDA の5つの目標
  - # 1. 組織再編
    - Consumer Safety Office (CSO)の新設、FSIS の改組 (USDA FSIS の項目参照)、新自動化システム (AIIS) 導入など
  - # 2. サイエンスに基づく事業
    - Science-based HACCP, Risk Assessment-based 等
  - # 3. 他機関との連携
    - アウトブレイク調査やリコール情報提供など
  - # 4. 公衆教育
    - ビデオや料理デモを利用した食品衛生教育
    - USDA Food Safety Mobile の利用
  - # 5. 食肉、鶏肉、鶏卵におけるバイオテロ対策
    - サーベイランスの強化
- ・ リスクアセスメント体制の強化
- ・ 基礎研究の発展
  - 基準値の効果評価、リスクアセスメントへの反映、健康被害と微生物生態との関連、等を重要視
- ・ 家畜生産手法の向上
  - と場以前の衛生管理
- ・ 次期食品衛生構想
  - # 1. リスクの予測；政府と企業との間での情報共有
  - # 2. リスクアセスメントの規制措置へのより良い適用
  - # 3. 事業の結果と公衆衛生サーベイランスとの照合

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

#### 1. リンゴ製品中のカビ毒パツリンに関する EC の新しい方策

Commission acts to limit levels of the mycotoxin “patulin” in apple Products  
(12 August 2003)

欧州委員会は、カビ毒パツリンについて、果物果汁、特にリンゴ果汁及び他のリンゴ製品中の濃度を制限する一連の方策を採択した。パツリンはカビがはえる各種果物にみられるが、なかでもリンゴは主要な汚染源である。欧州の人達の曝露評価では、平均曝露量は最大 TDI 0.4  $\mu$  g/kg 体重を十分に下回っているが、消費者、特に子供では、より多量のリンゴ製品を摂取する場合もある。新しい方策は達成可能な最小濃度をめざしており、現行のパツリン規制値 50  $\mu$  g/kg の引き下げを再検討する。その際には実施基準(Code of Practice)を特に考慮する。また EC は試料の採取方法や分析方法に関する EC 指令(directive)も採択した。EU メンバー国はこれらの方策について意見をもとめられ 7 月 17 日に賛成の意向を示している。

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/press/press309\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/press/press309_en.pdf)

Food Chemical News(August 14, 2003 Vol. 5, No 156)にも関連記事。

#### 2. Rapid Alert System for Food and Feed

##### 1) 第 31 週

アラート：14 件。インド・ブラジル・台湾産海産物・鶏肉にニトロフラン及び代謝物、ベルギー産大豆製品に異臭と変色、イタリア産 sughi pronti all'arrabiata (パスタ用ソース) に違法色素 Sudan 1、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズに *Listeria monocytogenes*、タイ産魚醤に 3-monochloro-1,2-propanediol (3-MCPD) など。(注：3-MCPD については、18 ページの「その他の情報」参照)

報告：26 件。ドイツ産ベビーフード (rice oat gruel) にクロルメコート (農薬)、カメルーン産コーヒー豆にオクラトキシン A、パナマ産冷凍サメに水銀、ブラジルやイラン産ナッツにアフラトキシン、中国産すりみ製品にオキシリン酸など。

Rapid Alert System for Food and Feed : Weekly overview of alert and information

notifications - week 31

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras\\_week31\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_week31_en.pdf)

## 2) 第 32 週

アラート：10件。スペイン・ポルトガル産蜂蜜からクロラムフェニコール、スペイン・イタリア産蜂蜜からストレプトマイシン、タイ産魚醤から3-MCPD、ドイツ産ベビーフードから*Bacillus cereus*、ドイツ産スモークサーモンから*Listeria monocytogenes*、フィリピン産エビの詐称 (fraud)、オランダ産ココアパウダーからオクラトキシンA、オランダ産カレイ切り身から寄生虫など。

報告：22件：ベトナム産 *Pangasius* (パンガシウス属の淡水魚) 切り身にシプロフロキサシン、エンロフロキサシン等の抗菌剤、イラン産殻付きピスタチオやトルコ産殻付きヘーゼルナッツにアフラトキシン、など。

Rapid Alert System for Food and Feed : Weekly overview of alert and information notifications - week 32

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras\\_week32\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_week32_en.pdf)

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

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

#### 1. トータルダイエツトスタヂイ

1991年からの調査のまとめ (2003年6月更新)

Total Diet Study (April 2001; Updated June 2003)

<http://www.cfsan.fda.gov/~comm/tds-toc.html>

### ● 米国 USDA/FSIS (Food Safety and Inspection Service)

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

緊急ニュースなし

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

#### 1. 新しいチョコレート規制に関するガイダンスを公表

Guidance issued on new chocolate regulations (01 August 2003)

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

8月3日に EC 指令 (Directive 2000/36) によるチョコレートの規制が施行され規格に沿ったもののみがココアやチョコレートと表示できる。この新ルールは2000年6月に欧州で採択されたもので、メンバー国は2003年8月3日施行まで36ヶ月の時間があった。イングランド、スコットランド、北アイルランドではそれぞれ別々に8月3日に施行され、ウェールズでは秋に施行される。

UKはこの規格に関してEU諸国との激しい論戦の末、UK消費者が馴染みの味のミルクチョコレート (カカオ含量が低くミルクが多い) にチョコレート表示が許可されることに

なった。イギリスのミルクチョコレートはイギリス以外のEUでは、EUのミルクチョコレートと区別するため「ファミリーミルクチョコレート」と表示される。

2. インドから輸入されたスーダン I (Sudan I) 色素を含むチリパウダーが Rajah ブランドの調味料に使われていた。(トウガラシ製品中の違法色素スーダン I についての続報)

Chilli powder imported from India containing Sudan I dye used in Rajah brand seasoning mixes (12 August 2003)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/rajahupdate>

・混入の恐れがあるのは以下の商品。

Rajah Tandoori Masala、Rajah Natural Tandoori Masala

Rajah Jerk seasoning、Rajah Chilli & Lemon seasoning

Rajah Oriental Noodle seasoning、Rajah Chicken seasoning

(これらも含め混入製品リストは <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/sudani.pdf>)

3. ミネラルウォーターに関する提案についての意見募集

Seeking views on mineral water proposals (13 August 2003)

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

2003 年 12 月に EU 内で発効予定のミネラルウォーター及びスプリングウォーターの規制変更に関する意見募集。イングランドとスコットランドでそれぞれ別に行われる。

イングランド：

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/Consultations/consulteng/mineralwatercons2003eng>

スコットランド：

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/Consultations/consultscot/mineralwaterscotland>

4. FSA は英国で承認されているナチュラルミネラルウォーターのリストを作成した。

Recognised natural mineral waters (18 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.uk/foodindustry/mineralwaters>

このリストに載っているものがナチュラルミネラルウォーターとして宣伝・販売できる。

リストは随時更新される。

EC も加盟国で承認されているナチュラルミネラルウォーターのリストを今年後半に出版する予定である。

関連記事 (EU 官報)

Commission Directive 2003/40/EC establishing the list, concentration limits and labelling requirements for the constituents of natural mineral waters and the conditions

for using ozone-enriched air for the treatment of natural mineral waters and spring waters (Official Journal of the European Union)

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2003/l\\_126/l\\_12620030522en00340039.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2003/l_126/l_12620030522en00340039.pdf)

5. FSA は食品の各テーマについて一般向けにわかりやすく解説したページを作成している。最近2週間にリリースされたページは以下のとおりである。

1) ビタミン B6 (ピリドキシン)

Vitamin B6 (18 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/vitb6>

2) ティーンエイジャーの食事に関するアドバイス

Teenagers (18 August 2003)

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

3) 食品添加物に関する解説。

Additives (18 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/133908>

4) 食物アレルギー

Food allergy (15 August 2003)

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

5) 年をとってからの生活

Later life (15 August 2003)

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

6) ビタミン A

Vitamin A (15 August 2003)

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

7) 農薬

Pesticides (15 August 2003)

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

8) ラベル表示

Claims on labels (14 August 2003)

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

9) 鉄欠乏

Iron deficiency (14 August 2003)

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

10) 食中毒へのアドバイス

Food poisoning advice (14 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.uk/hygcampaign/whattodo>

11) ビタミン、ミネラル、微量元素とは何か？

What is a vitamin, mineral or trace element? (07 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.uk/healthiereating/vitaminsminerals/whatis>

● フランス食品衛生安全局 (AFSSA)

AFSSA は 2003 年 7 月 19 日、様々な食品や植物油に含まれるベンゾ(a)ピレンと、その他の多環芳香族炭化水素 (PAH) のリスク評価の依頼を受けて見解を発表。同じく問題化する恐れのある食品に含まれる PAH の濃度レベルについても見解を発表した。(5 August 2003)

以下のリンクからダウンロード可

<http://www.afssa.fr/ftp/actu/CONT2000sa0005.pdf>

● カナダ ヘルスカナダ (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))

緊急ニュースなし

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

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

1. 輸入した養殖魚におけるニトロフラン残留物のモニター調査

TO: All Fish Importers (July 4, 2003)

Monitoring of Imported Aquaculture Fish Products - Nitrofurantoin Drug Residues

[http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoi/commun/com04\\_07\\_03e.shtml](http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoi/commun/com04_07_03e.shtml)

CFIA はニトロフラン類等の医薬品残留物に関するモニタリング及び管理計画を拡大した。ニトロフラン類はかつてカナダで使われていたが、毒性上の理由から現在は食品用の動物への使用が禁止されている。しかし輸入した養殖の魚介類には検出されることがある。カナダはニトロフラン類について MRL を設定していないので、いかなる量でも検出されれば拒否の対象となる。CFIA は養殖魚製品の輸入業者に対して、その製品がニトロフラン類を含有していないとの保証をもとめるように強く勧告している。

● オーストラリア・ニュージーランド

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

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

1. 食品基準法の改正に関するパブリックコメントを募集 (2003 年 9 月 24 日まで)

Tall oil phytosterols in low-fat and no-fat milk ( [A508](#) ) - Initial Assessment

(低脂肪乳及び無脂肪乳製品への tall oil phytosterols (TOPs) の添加許可)

Collagen as a processing aid during production of wine ( [A503](#) ) - Initial Assessment

(ワイン製造の助剤としてのコラーゲン使用の許可)

Phospholipase, sourced from *Streptomyces violaceoruber*, as a processing aid ( [A501](#) )-

## Initial Assessment

(加工助剤としてのホスホリパーゼの許可)

## Resistant maltodextrin (RMD) as a dietary fibre ( [A491](#) )- Initial Assessment

(食物繊維としての耐性マルトデキストリンの許可)

の 4 件

FSANZ seeks public comment on changes to food standards code (13 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/updates/fsanzseekspubliccomment2183.cfm>

## 2. オーストラリアとニュージーランドの食品規制閣僚会議の共同発表

- ・ Maximum Residue Level (MRL)の一致
- ・ オーストラリアでハーブやスパイスの滅菌にエチレンオキサイドを使うことの廃止
- ・ GM食品の標識規制の見直し
- ・ オーストラリアではヨウ素欠乏が明らかになってきている。

Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council

Joint Communique (1 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2003/jointcommuniquefoodm2155.cfm>

3. FSANZ は GM 食品の表示に関する規制を、オーストラリアの生産者は遵守しているという予備調査の結果を発表した。調査対象となった 51 検体では表示は適正であった。

(報告書全文は <http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/ACF27EE.pdf>)

GM Food passes labelling tests (1 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/updates/gmfoodpasseslabelin2156.cfm>

## 4. 食品のリコール

Logan Farm のほうれん草にアザミの混入 (7 August 2003)

<http://www.foodstandards.gov.au/recallsurveillance/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/spinachforeignmatter2172.cfm>

## 【その他の情報】

1. **3-MCPD** について (13 ページの Rapid Alert System for Food and Feed の第 31 及び第 32 週のレポートでタイ産魚醤から 3-MCPD が検出されたことについての関連情報)

3-MCPD : 3-chloro-1,2-propanediol, または 3-monochloropropane-1,2-diol

酸加水分解植物タンパクの製造過程で、クロロプロパノール類の 3-MCPD 及び 1,3-DCP

(1,3-dichloro-2-propanol または 1,3-dichloropropan-2-ol) が生成する。英国 FSA の調査などでは中国、香港、台湾、タイなどから輸入されたしょうゆ (soy sauce) 中に、EU の基準を上回る量の 3-MCPD がたびたび検出され、英国 FSA のニュースには該当する製品名や写真の公表、調査の結果等がこれまで何度も登場している。2002 年 12 月のニュースでは、追跡調査の結果かなりの改善がみられたとある。

英国 FSA のニュース (この他にも多数あり)

- Follow-up survey of chemical contaminants in shop bought soy sauce shows significant improvement (11 December 2002)

<http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/soypress1202>

- High Levels of Chloropropanols in Certain Batches of Soy Sauce (11 December 2002)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/chloropropanolsoy>

第 57 回 JECFA meeting (2001 年)

3-MCPD の暫定最大 TDI を  $2 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重とした (LOEL  $1.1 \text{ mg}/\text{kg}$  体重/日 及び安全ファクター 500 をベースとする)。

(WHO Food Additive Series 48: Safety evaluation of certain food additives and contaminants, p.401-432.)

EU のサイト

Opinion of the Scientific committee on food on 3-Monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) (adopted 30 May 2001)

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out91\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf)

**【関連雑誌、その他】**

1. 帝王切開が食物アレルギーのリスクファクターか？

Is delivery by cesarean section a risk factor for food allergy?

Eggesbo M, et al.

J. Allergy Clin. Immunol., 112(2), 420-426. 2003.

2. Possible Role for Environmental Copper in Alzheimer's Disease

Marx, J.

SCIENCE, August 15, 301(5635), 905, 2003

3. カドミウムはエストロゲン様の作用も有する。

1) Cadmium's disguise dupes the estrogen receptor

Safe, S.

Nature Medicine, August, Vol.9, No.8, 1000-1001, 2003

2) Cadmium mimics the in vivo effects of estrogen in the uterus and mammary gland  
Johnson, M.D. et al.

Nature Medicine, August , Vol.9, No.8, 1081 - 1084, 2003

4 . Inconclusive results from an epidemiological study on dietary acrylamide and cancer.  
(Letters to the Editor)

Hagmar L, and Tornqvist M.

Br. J. Cancer, Aug 18, 89(4), 774-775, 2003.

Reply: Dietary acrylamide and cancer risk: additional data on coffee. (Letters to the  
Editor)

Mucci LA, Dickman PW, Steineck G, Adami HO, Augustsson K.

Br. J. Cancer, Aug 18, 89(4), 775-776, 2003.

5 . Low level methylmercury exposure affects neuropsychological function in adults.  
Yokoo E.M, et al.

Environ. Health, Jun 4, 2(1), 8, 2003.

6 . Mercury in hair and in fish consumed by Riparian women of the Rio Negro, Amazon,  
Brazil.

Dorea J., et al.

Int. J. Environ. Health Res. 13(3), 239-248, 2003.

7 . Sub-Clinical Neurobehavioral Abnormalities Associated with Low Level of Mercury  
Exposure through Fish Consumption.

Carta P. et al.

Neurotoxicology. Aug, 24(4-5), 617-623, 2003.

8 . Survey of total mercury in total diet food composites and an estimation of the dietary  
intake of mercury by adults and children from two Canadian cities, 1998-2000.

Dabeka R.W. et al.

Food Addit. Contam., Jul, 20(7), 629-638, 2003.

9 . Mercury in fish and its effect on health: German methods of assessment.

Schweinsberg F.

Int. J. Hyg. Environ Health. Jun, 206(3),241-3, 2003.

10. Mercury contamination in the red meat of whales and dolphins marketed for human consumption in Japan.

Endo T, Hotta Y, Haraguchi K, Sakata M.

Environ. Sci. Technol. Jun 15, 37(12), 2681-2685, 2003.

---