

食品安全情報 No.13 / 2003 (2003. 09. 18)

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 4
食品化学物質関連情報	--- page 10

微生物・化学共通トピックス

【外国機関のニュース】

● WHO Department of Food Safety

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

Food Safety News No. 7 – 10 September 2003

・ FAO と WHO が Codex に対する科学的助言方法改善のための電子フォーラム開催

FAO/WHO Electronic Forum on the provision of scientific advice to Codex

FAO と WHO は Codex と FAO/WHO メンバー国に対しての科学的助言方法の改善を目指すこととなった。全ての関係団体の意見を考慮して、科学的助言の質、独立性、誠実性、透明性、タイムリー性、効率性、持続性に関する事項について検討する。9月1日から14日に電子フォーラム、2004年1月26日から28日にワークショップ、専門家会議というスケジュールで進められる。電子フォーラムへの参加を募集している。

・ 農学、獣医学における抗生物質使用に関する専門家募集

Call for experts on Antimicrobial issues in agriculture and veterinary use

FAO、WHO、OIE は CODEX Alimentaris による提案を受け、2003年12月に専門家を募集して、農業・畜産業に対する抗生物質の今後の使用指針を考える。この分野の専門家を募集する。連絡先は以下の通り。

<http://www.who.int/foodsafety/micro/meetings/nov2003/en/>

Contact: Jørgen Schlundt (Tel: +41 22 791 3445 – E-mail: schlundtj@who.int)

・ 食品安全と品質確保のために：各国食品管理システム改善ガイドライン

Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems

この文書は特に発展途上国などの国の機関が食品管理システムを改善するために作られた。

これらのガイドラインは 1976 年に定められた FAO/WHO 食品管理システム開発ガイドラインに置き換わるものである。

- ・ハザードキャラクター化に関するガイドライン（微生物学的リスクアセスメントシリーズ No.3)

Guidelines for Hazard Characterization for Pathogens in Food and Water (MRA Series No. 3)

食品と水中の病原体に対する Hazard Characterization に関するガイドラインが完成。6 段階のアプローチ；プロセスの開始、データ収集とその評価、情報の記述、用量反応のモデリング、結果の検討、から構成される。2000 年 6 月にワークショップが開かれた後、編集作業が続けられており、この度、FAO/WHO による微生物学的リスクアセスメントに関するシリーズ(MRA Series)として、卵と鶏肉におけるサルモネラのリスクアセスメントに続く第 3 号として発刊。

- ・新しいコーデックス事務局長

New Codex Secretary

Miyagishima Kazuaki 博士が CODEX の事務局長 2003 年 10 月 1 日より就任する。日本の厚生労働省に勤務した後、1994 年にジュネーブの WHO, Food Safety Department へ加わり、発展途上国が Codex に関わるように努力した。彼の専門は Codex の食品のラベルや遺伝子組換え食品の安全性である。

- ・WHO アフリカ地域会議が食品安全決議を採択

The 53rd Session of the WHO Regional Committee for Africa adopted a resolution on Food Safety

第 53 回 WHO アフリカ地域会議がヨハネスブルグで 9 月 1 から 5 日に行われ、メンバー国があらゆる食品に対する科学的根拠のある食品衛生法令を開発、改善するよう呼びかける決議を採択した。

- ・ウェブサイト移動

New look to the Food Safety Web site

Food Safety ホームページが新しくなり、アドレスも変更された。

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

-
- EU (Food Safety: from the Farm to the Fork)
(http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

(1) 第 35 週

アラート：10件。 インドや英国産調味料（カレーパウダー、チリパウダーなど）から違法色素 Sudan I、ドイツ産のスモークサーモンや冷凍エビから *Listeria monocytogenes*、イタリア産ミネラルウォーターからガラス粒子、インドネシア産冷凍マグロ切り身からヒスタミン、チリ産冷凍貝類（frozen mussels）から中温菌（mesophiles）、デンマーク産ケークミックスから *Salmonella infantis* など。

情報：33件。 イラン産殻付きピスタチオ、中国、米国、トルコ、ニカラグア産の落花生やヘーゼルナッツ等からアフラトキシン、インド産イカからカドミウム、エクアドル産冷蔵メカジキから水銀、インドネシア産冷蔵メカジキから水銀及びカドミウム、スペイン産ナシからホスメット、インド産全卵粉からニトロフラン代謝物(AOZ)、ハンガリー産鶏卵からジフロキサシン、ブラジル産冷凍鶏肉、ドイツ産ハーブティーからサルモネラなど。

Rapid Alert System for Food and Feed : Weekly overview of alert and information notifications - week 35

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_week35_en.pdf

(2) 第 36 週

アラート：8件。 イタリア産ゴルゴンゾーラチーズから *Listeria monocytogenes*、デンマーク産クッキーミックスからサルモネラ、スペイン産冷凍ツノザメ切り身から水銀、フランス産スパイスミックスからSudan I、タイ産干しエビ及びフランス産全卵粉からニトロフラン代謝物（セミカルバジド）、シンガポール産冷凍メカジキにカドミウムなど。

情報：24件。 タイ産醤油に 3-MCPD（3-chloro-1,2-propanediol、食品安全情報 No.11 参照）、ブラジル産酸ブラジルナッツやイラン産ピスタチオナッツからアフラトキシン、中国やインド産冷凍海産物からニトロフラン代謝物（セミカルバジド）、台湾産冷凍海産物からニトロフラン代謝物（AOZ）、シンガポール産冷凍メカジキからカドミウム、ドイツ産ハーブティーからサルモネラなど。

Rapid Alert System for Food and Feed : Weekly overview of alert and information notifications - week 36

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_week36_en.pdf

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

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

コレラ、リベリア第5報

2 September 2003

WHO はモンロビアのコレラ発生において 6 月から 8 月 17 日までの間に合計して 6353 人が発症したことを発表した。死者の数は把握できておらず WHO は緊急監視システムを適用して把握に努めている。また WHO はモンロビアにおいてコレラ蔓延対策のために市内に 5000 箇所ある井戸の塩素消毒を始めた。

http://www.who.int/csr/don/2003_09_02/en/

● CDC MMWR

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

1. 9 月 6 日までの感染症報告累積数リスト

September 12, 2003 / 52(36);871-879

食品由来感染症に関し、特に前年比、前月比の著増はなし。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5236md.htm>

2. コンサート参加者に見られた A 型肝炎の集団発生

September 5, 2003 / 52(35);844-845

Public Health Dispatch: Multistate Outbreak of Hepatitis A Among Young Adult Concert Attendees --- United States, 2003

2003 年 7 月～9 月 2 日までの間に、野外コンサートに参加した若者 25 人が A 型肝炎に罹患。患者はアリゾナ、カリフォルニアなど 9 州に広がり、平均年齢 23 才 (17-44 才)。コンサートは場所を移動して開かれ、1,200 から 82,000 人の観客が集まる。直接の感染源は調査中であるが、非衛生的な食品の提供や密度の高い会場での人一人感染が疑われている。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5235a5.htm>

● USDA FSIS

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

1. マサチューセッツ州でリステリア汚染の可能性による食肉・鶏肉の自主回収

Massachusetts Firm Recalls Meat And Poultry Products For Possible Listeria

Contamination

September 12, 2003

マサチューセッツ州で Kayem Foods 社が、約 4 トンの肉が *Listeria monocytogenes* に汚染されている可能性があるとして自主回収を行っている。FSIS 定期検査により汚染が発見された。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/recalls/prelease/pr049-2003.htm>

2. ニュージャージー州でリステリア汚染の可能性のある鶏肉の入ったタイ風ヌードルサラダを自主回収

New Jersey Firm Recalls Thai-Style Noodle Salad With Chicken For Possible Listeria Contamination

September 4, 2003

ニュージャージー州の Flying Food Group 社は 270 ポンドの *Listeria monocytogenes* に汚染されている可能性のある鶏肉の入ったタイ風ヌードルサラダを自主回収している。14.6oz サイズのボウルに入れて、ニューヨーク市にあるスターバックスの「タイ風ヌードルサラダ」として小売りされている。製造番号 P-19830 でボウルの裏に貼ってあるシールが 8 月 29 日賞味期限のもの。FSIS 定期検査により汚染が発見された。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/recalls/prelease/pr048-2003.htm>

● The Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

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

該当緊急ニュースなし

● FSNET Fsnetwork Archives - 2003

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

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

1. 新検査システムのポイント加算システムへレストラン経営者が不満

New York City restaurateurs blast city's new inspection system

Knight-Ridder Tribune

September 13, 2003

新検査システムはポイント加算システムになっており、同じ安全違反に対しても加算されていくようになっており、罰金等が加算されて大変である、とニューヨークのレストラン経営者たちが不平を述べている。以前のシステムでは一つの安全違反に対して他の料理が同じ違反である場合は加算されなかった。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/9-2003/fsnet_september_16.htm#NEW

2. カナダ農業省大臣がカナダ産ビーフ輸出回復状況を報告

Vanclief OP-ED: Canada gaining ground on beed situation

September 15, 2003

AgWeb

カナダ農業省大臣 Lyle Vanclief はカナダ産ビーフの安全性が確認されたとしてアメリカ合衆国、メキシコ、ロシアへの輸出を再開した事を発表した。Alberta での唯一の BSE 確認の後の科学的な調査により生きた家畜での BSE 感染は一切確認できず、安全だと確認されたと主張している。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/9-2003/fsnet_september_15-2.htm#VANCLIEF

3. インドにおけるヒト、家畜での炭疽菌

Anthrax, human, livestock – India (Orissa)

September 14, 2003

ProMED-mail post

<http://www.promedmail.org>

Source: Yahoo India News [edited]

<http://in.news.yahoo.com/030715/43/260ft.html>

インドのオリッサにおいて炭疽菌の感染者が少なくとも 10 名確認されている。感染者の中には 4 歳の子供も含まれている。2003 年 8 月には 7 名の死者が同じ地区から出ているが、現地の公的機関によると今回の感染者は 6 名で回復に向かっているため今回は死者は出ないだろうとしている。発症の 1 週間前に 6 頭のヤギが炭疽と推測される病気で死亡しており、適切に調理されない肉を食べたのが原因ではないかとしている。地域の保健所には 2003 年 1 月からいまままでに 80 名の感染者が報告されている。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/9-2003/fsnet_september_15.htm#ANTHRAX

4. インドの献血チャリティー会場での食中毒で 300 人以上が発症

300 fall ill from free food at blood donation drive in India

September 15, 2003

Agence France Presse

インド、カルカッタの献血チャリティー会場でビルヤーニというインド料理を含む（米、卵、リンゴ、バナナ等を含む辛い料理）食事を献血後に出され、少なくとも 300 人が発症した。178 人が入院中でそのうち 20 人は重篤な状態であるという。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/9-2003/fsnet_september_15.htm#300

5. 中国の軍基地で訓練中の学生、222 人が食中毒

222 students poisoned at Chinese military base

September 11, 2003

Agence France Presse

中国北部の都市 Tianjin の軍基地で 10 日間のトレーニングコースに参加していた学生 222 人食中毒で入院した。鶏肉か豚肉による食中毒と思われる。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/9-2003/fsnet_september_12.htm#222

6. より速く、かつ正確な狂牛病検査法を開発

Researchers develop faster, more accurate test for mad cow disease

September 7, 2003

American Chemical Society

第 226 回アメリカ化学会議(American Chemical Society)において、カルフォルニア大学サンフランシスコ校(UCSF)の研究グループが、今までより速くかつ正確な狂牛病検査法を発表した。構造依存抗体法(Conformation-dependant immunoassy(CDI))により異常プリオンだけを特異的に検出することができ、今までの死体に対するテストでは 100%の正確さを確認したとしている。判定までに要する時間はわずか 5 時間である。脳組織からの検出だけでなく、将来的には生きた動物の筋肉中や血液からも検出できるようになるのではないかとしている。この検査法はまた、8 種の動物でも異常プリオンを検出することが可能であり、自動化されている事から、大量のサンプルを検査するのに向いていると思われる。尚、この CDI 検査法はこの研究グループの所属するセンター長で、異常プリオン説を唱えてノーベル賞を受賞した Prusiner 教授が立ち上げた InPro Biotechnology 社が特許を取得している。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/9-2003/fsnet_september_8.htm#RESEARCHERS

7. 笑顔マークのついた安全な食物

Safer food with smiley faces

September 2003

Oresund Food Excellence

<http://www.foodoresund.com/composite-298.htm>

オランダ畜産・食料省 (The Danish Veterinary and Food Administration) は、レストラン、肉屋、八百屋、パン屋、スーパー、病院の食堂からホットドッグスタンドに至るまで、食品を扱う店全てに、保健所による安全性検査結果を 4 段階の笑顔(large smile, moderate smile, straight smile, angry smile)で示したマークとしてお客に見えるところに掲示することを義務づけた。これは 2001 年からはじめられたスマイリーアプローチの新たなステップである。年に 1 回から 4 回の検査によってマークが決定され、店だけでなくインターネットを介してもそのマークは発表される。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/9-2003/fsnet_september_3.htm#SAFER

● フランス食品衛生安全局 (AFSSA)

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

該当緊急ニュースなし

● The Food Standards Agency, UK

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

該当緊急ニュースなし

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

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

ホームページ変更のお知らせ。旧 PHLS サイトは閉鎖され、HPA サイトに移行します。

Weaving the web – a new website for the Health Protection Agency

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

Changes in the CDR Weekly and HPA web presence

<http://www.hpa.org.uk/cdr/archive03/news/news3603.htm#web>

● Health Protection Agency(HPA)- (Public Health Laboratory Service(PHLS), UK から移設)

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

<http://www.hpa.org.uk/default.htm>

英国内における *Salmonella* Bareilly 感染増加

National increase in *Salmonella* Bareilly - update

04 September 2003

英国における *Salmonella* Bareilly 感染の追加報告。現在までに 131 名の感染者を確認しており、発症者の最近の海外への渡航歴や食事等から原因を調査中。

http://www.hpa.org.uk/hpa/news/articles/press_releases/2003/030904_salmonella.htm

● EU Food Safety: from the Farm to the Fork

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

1. 食料・餌の緊急通知システム

Safety of Food Products- Rapid Alert System for Food and Feed : Weekly overview of alert and information notifications - week 37

15 September, 2003

EU において食品及び餌に対する危険性が確認された際に関連各部署への緊急通知用 Format が決められた。リスクの大きさにより回収が必要な即時対応緊急通知と、緊急性の

低い情報通知とに分けて処理される。

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_week37_en.pdf

2. アルゼンチンにおける口蹄疫発生報告

Foot-and-mouth disease outbreak in Argentina

10 September 2003

アルゼンチン関係機関がパラグアイ、ボリビア国境付近のサルタ州において豚における口蹄疫発生を報告、該当地区からの家畜の移動を禁じるとともに洗浄作業を開始した。EU への加工肉の輸出も該当地域のものは停止し、安全の確認された地域のものだけに限定している。

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/press/press311_en.pdf

● European Food Safety Authority

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

該当緊急ニュースなし

● EuroSurveillance weekly

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

該当緊急ニュースなし

● Food Standards Australia New Zealand

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

該当緊急ニュースなし

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. CCFFV - Codex Committee on Fresh Fruit and Vegetables (updated)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/ccffv/ccffv_index_en.html

テーブルグレープ、トマト、りんご等の基準や、生鮮果物・野菜の品質管理ガイドラインに関する Codex のドラフトについて、EC のコメント。

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

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

1. スターアニス（八角、大茴香）のお茶に関する勧告

FDA Issues Advisory on Star Anise "Teas" (10 September 2003)

(<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2003/NEW00941.html>)

FDA は消費者に対して、スターアニス（八角、大茴香、またはトウシキミの果実）のハーブティーを飲まないように勧告(advise)した。このハーブティーが、幼児 (infant) 15 名を含む 40 名の疾患に関係していると思われるための措置である。この 2 年間で見られた疾患の症状は、痙攣などの重篤な神経作用、嘔吐、いらいら、急速眼球運動などだった。

FDA は、スターアニスのハーブティー製品が幼児の腹部の痙攣痛 (colic) に効くと信じられていることは承知しているが、その説を支持する科学的証拠はみられないとしている。

FDA はまだこの疾患に関係するスターアニスの種類を特定していないためさらに情報を収集している段階であり、その間の暫定措置として今回の勧告 (advise) を出した。

通常入手できる Chinese star anise (*Illicium verum*)（八角、大茴香、トウシキミの果実）

についてはFDAはGRAS(generally recognized as safe)と考えているが、これにJapanese star anise (*Illicium anisatum*) (シキミの果実) が混じった可能性がある。シキミの果実はこれまでも多くの国で有毒とされているが、外見からは八角とシキミの果実はほとんど区別がつかない。FDAは現時点で、上記の疾患が、Japanese star anise もしくは Japanese star anise と Chinese star anise の混合物によるものかどうかは不明としている。

FDAは両者を区別する化学分析法について検討中だが、区別ができるようになるまでスターアニスのハーブティーを飲まないように消費者に注意をうながすことにした。

本件は、マイアミの病院の医師が、スターアニスを含むお茶を飲んだ後に痙攣を起こした幼児を診察してフロリダの中毒情報センターに報告したことが発端であるが、FDAはフロリダ、イリノイ、その他の州やオランダ、フランス、スペインなどから同様の報告を受けている。欧州では数年前、同様の疾患が発生し、安全な Chinese star anise のみを食用として輸入するための措置をとっている。

なお、今回のFDAの警告は、スターアニス茶に関してのみのものであり、スパイスとして使用されるハーブは対象としていない。

参考資料

1) 「八角 (大茴香、トウシキミの果実) と「シキミの果実」の違いについて、両者の写真及び解説が以下のwebサイトに掲載されている。

日本新薬 HP (<http://www.nippon-shinyaku.co.jp/index.html>) の
http://www.nippon-shinyaku.co.jp/ns07/ns07_04/0005/05_48.html

2) シキミの果実 (Japanese star anise) の有毒成分：アニサチン

経口による中毒症状：嘔吐、下痢、腹部痛、痙攣など。場合によっては死に至る。

・参考サイト：東京都健康局

<http://www.kenkou.metro.tokyo.jp/shokuhin/dokusou/11.html>

2. FDAは、乳製品に「ホルモンプリー」の表記をしないように警告

FDA Warns Milk Producers to Remove "Hormone Free" Claims From the Labeling Of Dairy Products (12 September 2003)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2003/NEW00943.html>

FDAは、牛乳、低脂肪乳、アイスクリームの生産業者4社に対し、それらの製品に「無ホルモンまたはホルモンプリー」("No Hormones" または "Hormone Free) の虚偽の表記がなされていると警告した。牛乳には自然に存在するホルモンが含まれており、加工時にそれを除去することは出来ないため、上記のような表記は消費者の誤解を招くとしている。さらにFDAは、速やかに表示修正を行わない場合は差し押さえや差し止め命令を出すこともあり得るとした。

FDAは、遺伝子組換えウシ成長ホルモン(rbST)を与えた牛のミルクを使用していない食品

製造業者については、それが真実で誤解を与えない形であれば自主的に製品にその旨を表示して消費者に知らせてもよいと述べた。

ウシ成長ホルモンを投与した牛はミルクの出る量が多くなるが、1993年に遺伝子組換えウシ成長ホルモン(rbST)を認可する前、FDAは遺伝子組換え体は天然のものと実質的に同等であるとした。rbST認可の過程でFDAは、このホルモンを与えた牛と与えない牛のミルクに有意な差異は認められないので、rbSTを与えた牛のミルクや乳製品にその旨を表示するように求める権限はFDAにはなく、また製造業者がホルモンを与えていない牛のミルクがより安全だと謳う根拠もないと結論づけていた。

(注: 米国では rbST を与えた牛のミルクを使っていないと表示することが禁止されており、このことについてさまざまな議論があった。)

● 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. タンパク加水分解物と水を添加した鶏肉に関する公開討論会

Open meeting on water and hydrolysed proteins in chicken (02 September 2003)

http://www.food.gov.uk/multimedia/webpage/open_meeting

タンパク加水分解物及び水を添加した鶏肉の問題に関して、8月19日に行われた産業界や消費者団体との公開討論会の記録。

FSAは鶏肉に添加する水分は15%を上限とし、鶏以外の肉のタンパク加水分解物は使わないこととした。消費者やイスラム教の団体からは、鶏肉には鶏肉以外一切入ってはいけないという主張がなされた(鶏肉のタンパク分解物も)。表示を正確にすること、水分を添加したチキンは「chicken product」などのように表示するといったことが提案された。

FSAは今後の対策についてさらにコメントを募集している。

(この問題の関係記事:「食品安全情報 No.5」参照)

2. 汚染トウモロコシ製品の回収

Contaminated maize meal withdrawn from sale (10 September 2003)

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

マイコトキシン的一种フモニシンが高レベルで検出されたため、2種類のトウモロコシ製品が回収された。商品は Fresh and Wild Organic Maize Meal と Infinity Foods Organic Maize Meal である。フモニシンは動物実験で長期曝露により肝及び腎障害を起こす。

現時点で食品中のフモニシンの基準はないが、欧州委員会(EC)では 500 $\mu\text{g}/\text{kg}$ を提案している。上記 2 製品から検出された濃度は 4,712 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 及び 20,435 $\mu\text{g}/\text{kg}$ であり、提案基準を大きく上回っているが、FSA はこれが直ちに健康にリスクがあるとは考えにくいとしている。FSA はその他の製品についても現在検査を行っている。これまでの調査では、食品に含まれるマイコトキシン濃度は一般に非常に低かった。

● 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. UK Pesticide Residues Committee (PRC)が 2003 年第 1 四半期 (1-3 月) の残留農薬モニタリングのレポートを公表 (3 September 2003)

<http://www.pesticides.gov.uk/committees/PRC/2003.htm#Q1>

・内容の要約 (Food e-news, RSSL.com. から <http://www.rssl.com/food-e-news/>)

今期は 7 種類の商品 (果物ベースの乳児食、エビ、コメ、サツマイモ、白身魚など) についてモニターした。試験したサツマイモの 25% からジクロラン (殺菌剤)、1 検体からホスメット (殺虫剤) が検出されたが、いずれも MRL (最大残留基準値) 以下だった。コメにはいろいろな残留農薬が検出されたが、そのうち米国から輸入された白米 1 検体に MRL を超える無機臭素 (くん蒸剤) 62mg/kg (MRL : 50mg/kg) が検出された。消費者への健康影響は考えられないとしている。

本調査で検査されたエビは冷水のものであり、しばしばニトロフラン代謝物や抗生物質残留物が検出される温水のエビではない。冷水のエビではこれらの検査は行っていない。また白身魚については主に有機塩素系農薬の検査を行っており、現在最も汚染リスクがあるダイオキシン、PCB 類、水銀などの検査は行っていないことに留意しておく必要がある。

● フランス食品衛生安全局 (AFSSA) (<http://www.afssa.fr/>)

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. タイ製カレールーにピーナツタンパク質

Undeclared peanut protein in Namjai brand yellow curry paste and cock brand yellow curry paste (12 September 2003)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2003/20030912e.shtml>

CFIA は、タイから輸入されたカレールー (Namjai brand Yellow Curry Paste 及び Cock brand Yellow Curry Paste) に表示のないままピーナツタンパク質が含まれているので、ピ

ーナッツアレルギーの人は摂取しないように警告。輸入業者は当該製品を自主回収した。

● 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. 食品基準の改正に関するパブリックコメント募集

(FSANZ ニュース No.46 (9月) から)

- ・ベビーフードの最小月齢表示の見直し：現行「4ヶ月から」となっているのを6ヶ月までは母乳のみが望ましいため引き上げる方向で検討
 - ・ワインの加工助剤として植物タンパク質由来製品を使うこと（ベジタリアンのために）
 - ・小麦でんぷんからグルコースやマルトデキストリンを抽出する際の加工助剤としてのリゾホスホリパーゼの認可について
 - ・蒸留酒の産地表示
 - ・GM大豆
 - ・加工助剤としての塩素酸ナトリウム（殺菌剤）
 - ・ワインの加工助剤としてのクエン酸銅
 - ・低脂肪及び無脂肪乳への tall oil phytosterols (TOPs)の使用
 - ・ワインの加工助剤としてのコラーゲン
 - ・加工助剤としての *Streptomyces violaceoruber*, 由来ホスホリパーゼ
 - ・食物繊維としての resistant maltodextrin (RMD)
- (締め切りは項目によって8月27日もしくは9月24日)

2. 報道発表

消費者は食品ラベルをより健康的なものを選ぶのに利用している

Research confirms consumers are using food labels to make healthy choices

(5 September 2003)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2003/hontrishworthresearch2198.cfm>

FSANZ が行った調査（2002年）によれば、消費者が最も利用している表示は賞味期限、原材料、栄養成分で、3分の2以上の消費者はこれらの情報を利用している。利用度が少ないのは健康影響、アレルギー表示、GM表示、新開発食品及び照射表示であった。

調査結果は以下の URL から入手できる。

Food labelling issues: Qualitative research with stakeholders

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/publications/foodlabellingissues1583.cfm>

【関連雑誌、その他】

1. オランダにおける食品からのアクリルアミド曝露及びそのリスク評価

Acrylamide exposure from foods of the Dutch population and an assessment of the consequent risks.

Konings, E.J. et al.

Food Chem. Toxicol., 41(11), 1569-1579, 2003.

2. スウェーデンにおける食品からのアクリルアミド摂取

Dietary intake of acrylamide in Sweden.

Svensson, K. et al.

Food Chem. Toxicol., 41(11), 1581-1586, 2003.

3. 日本人女性における魚介類からの水銀1日摂取量の推定

Estimation of daily mercury intake from seafood in Japanese women: Akita cross-sectional study.

Iwasaki, Y. et al.

Tohoku. J. Exp. Med., 200(2), 67-73, 2003.

4. Chronic dietary mercury exposure causes oxidative stress, brain lesions, and altered behaviour in Atlantic salmon (*Salmo salar*) parr.

Berntssen, M.H. et al.

Aquat. Toxicol., 65(1), 55-72, 2003.

5. Suspected Moonflower Intoxication-Ohio, 2002

JAMA, 290, 1309-1310, 2003

(Also in: MMWR Morb Mortal Wkly Rep. 2003 Aug 22;52(33):788-91.)

6. Ochratoxin A on Green Coffee: Influence of Harvest and Drying Processing Procedures.

Moraes, P.D. and Luchese RH.

J Agric Food Chem., Sep 10; 51(19), 5824-5828, 2003.

おく時間を短縮したり、布を利用するなどの工夫が必要である。

【トピックス】

●アズルビンについて

・9月8日、日本マクドナルドは指定外の着色料「アズルビン」が含まれていたとして、「ホットアップルパイ」の販売中止及び販売済み商品の自主回収を発表した。

アズルビンは、平成14年9月にもスペイン産菓子から検出されたため、販売禁止措置がとられている。[\(http://www.pref.kanagawa.jp/press/0209/29035/\)](http://www.pref.kanagawa.jp/press/0209/29035/)

1. 名称

日本語名：アズルビン

英語名：Azorubine, Carmoisine, C.I. food red 3

Disodium 4-hydroxy-3-(4-sulfonato-1-naphthylazo)-1-naphthalenesulfonate

4-Hydroxy-3[(4-sulfo-1-naphthalenyl)azo]-1-naphthalenesulfonic acid, disodium salt

2. 組成、構造、性質、等の情報

http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/docs/0/additive-0047.htm

<http://jecfa.ilsa.org/evaluation.cfm?chemical=AZORUBINE>

分子量：502.44

分子式：C₂₀H₁₂N₂Na₂O₇S₂

CAS 番号：3567-69-9

INS 番号：122

Color Code：C.I. No.14720

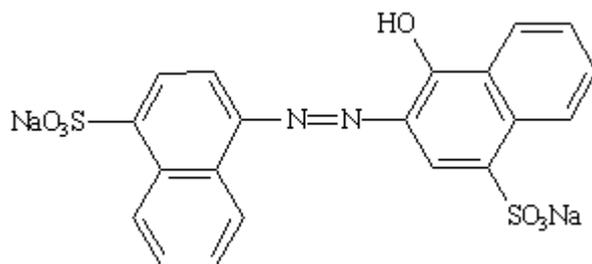
性状：赤色の粉末または顆粒

溶解性：水に可溶、エタールにわずかに溶ける

色調は下記のサイト参照

<http://wwwchem.uwimona.edu.jm:1104/lectures/ecode.html>

構造



3. 毒性

JECFA の評価報告書は、IPCS (国際化学物質安全性計画) の INCHEM に収載されている。

JECFA Monographs / INCHEM : <http://www.inchem.org/pages/jecfa.html>

以下はアズルビン関係の JECFA 資料

- WHO Food Additives Series No. 6 (1975)
<http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v06je09.htm>
- WHO Food Additives Series No. 13 (1978)
<http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v13je03.htm>
- WHO Food Additives Series No. 18 (1983)
<http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v18je03.htm>
- Summary of Evaluations Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
http://www.inchem.org/documents/jecfa/jeceval/jec_139.htm

1) ADI : 0 ~ 4.0 mg/kg bw

Level causing no toxicological effect

Mouse: 0.25% (2500 ppm) in the diet, equivalent to 375 mg/kg bw.

Rat : 0.8% (8000 ppm) in the diet, equivalent to 400 mg/kg bw.

Pig : 0.1% (1000 ppm) in the diet, equivalent to 400 mg/kg bw.

Estimate of acceptable daily intake for man : 0-4.0 mg/kg bw.

2) 急性毒性

マウス：腹腔	LD ₅₀	0.8 g/kg bw
静注		0.8 g/kg bw
経口	≧	8.0 g/kg bw
ラット：腹腔		1.0 g/kg bw
経口	≧	10.0 g/kg bw

(<http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v18je03.htm>)

3) 発がん性

IARC : グループ 3 (Suppl. 7, 1987)

IARC Monograph Vol.: 8, p.83 (1975)

<http://monographs.iarc.fr/htdocs/monographs/vol08/carmoisine.html>

マウスとラットで試験 (経口及び皮下)。マウス (経口) ではネガティブ、他の試験は動物数が少なく評価できない。

4. 法規制その他

- ・ C.I. 14720, EEC No. E122
- ・ FDA CFR Code なし。米国では食品に使用禁止。

以上
