

# 食品安全情報 No.17 / 2003 (2003. 11. 12)

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 7

---

## 食品微生物関連情報

- WHO Department of Food Safety

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

該当緊急ニュースなし

---

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

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

1. 赤痢、中央アフリカ共和国

5 November 2003

6月16日から10月29日までの間に、首都 Bangui の北西 Paoua と Bozoum 地区で379人の患者と23人の死者が報告された。Bangui のパスツール研究所で検査したところ、*Shigella dysenteriae* type 1 が確認された。分離株はナリジク酸とシプロフロキサシンに感受性であるという。

2. 赤痢、リベリア

5 November 2003

コレラの流行と共に、首都 Monrovia では8月18日より出血性の下痢症が流行し、これまでに1,857人の患者が報告されている。死者の調査は行われていない。10月には毎週約240人の患者が発生しており、赤痢であると診断されているが、*Shigella dysenteriae* type 1 は否定されている。

---

- USDA

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

1. カナダからの牛の移入に関する新規制案ならびにハーバード大学リスク分析センターによる第2回 BSE リスクアセスメント

USDA Issues Proposed Rule to Allow Live Animal Imports from Canada

Releases Risk Assessment by Harvard Center for Risk Analysis

USDA News Release

Release No. 0372.03, Oct. 31, 2003

USDA は、BSE 規制の改正案を提出した。BSE に関する最小リスク地域という新たなカテゴリーを導入するというものである。このカテゴリーに該当する国、地域は、BSE の発生はあるものの十分な防除体制が取られており、当該地域からの生きた反芻獣ならびに反芻獣食肉製品の輸入は、アメリカに対し最小限のリスクしかもたらさないというものであり、カナダもこれに該当する。

今回の News Release では、改正案の根拠となったハーバードリスク分析センター(HCRA)による第2回 BSE リスクアセスメントの結果も発表されている。このリスクアセスメントは、今年5月にカナダで最初の BSE が確認された後、USDA の要請に応じて行われたものである。その結果は以前行われた第1回のリスクアセスメントの結果を確認するものであり、感染した動物由来の餌がカナダからアメリカに流入したとしても、米国内での感染拡散のリスクは低く、また、感染があっても1990年代の末以降アメリカで取られてきた管理法により狂牛病は排除されるとしている。

<http://www.usda.gov/news/releases/2003/10/0372.htm>

アメリカ、カナダの BSE 関連情報は下記サイト参照。

<http://www.usda.gov/news/releases/2003/06/resources.html>

<http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/bse.html>

ハーバード大学のリスクアセスメント Evaluation of the Potential Spread of BSE in Cattle and Possible Human Exposure Following Introduction of Infectivity into the United States from Canadaは、

[http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/harvard\\_10-3/text\\_wrefs.pdf](http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/harvard_10-3/text_wrefs.pdf) 参照。

USDA としてのリスクアナリシス全体 Risk Analysis: BSE Risk from Importation of Designated Ruminants and Ruminant Products from Canada into the United States は、[http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/bsecan\\_risk\\_anal.pdf](http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse/bsecan_risk_anal.pdf) 参照。

2. ウィスコンシン州で牛肉を自主回収。 *E.coli*0157:H7 汚染の可能性

Wisconsin Firm Recalls Beef Products For Possible *E.coli*0157:H7

米国、ウィスコンシン州の Abbyland Beef 社は、*E.coli*0157:H7 汚染の可能性があると、牛ひき肉の自主回収している。"WISCONSIN PREMIER"牛ひき肉 10 ポンド箱と"WISCONSIN PREMIER"ひき肉パティ 40 ポンド箱 (10月31日の報告)。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/recalls/prelease/pr057-2003.htm>

さらに、11月5日、ボンレス牛肉 11,800 ポンドを追加自主回収の報告があった。

<http://www.fsis.usda.gov/oa/recalls/prelease/pr056-2003.htm>

---

● FDA

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

1. Federal Register

乳、乳製品、ヨーグルト類：ローファットヨーグルト、ノンファットヨーグルトならびにヨーグルト・発酵乳の規格改正に対するコメント受付期間について

Milk and Cream Products and Yogurt Products; Petition to Revoke Standards for Lowfat Yogurt and Nonfat Yogurt and to Amend Standards for Yogurt and Cultured Milk; Reopening of the Comment Period

Federal Register: October 29, 2003 (Volume 68, Number 209)

Docket No. 2000P-0685

FDA はヨーグルト類の規格改正の要請を受け、規制作成事前通知(ANPRM)のために 90 日間のコメント期間を再開した。内容は、ヨーグルト分類基準の変更（ローファットヨーグルトとノンファットヨーグルトの区別を廃止することなど）、発酵乳の分類基準の変更（"cultured milk"の代わりに"fermented milk"という用語の使用を許可することなど）である。2004年1月27日までコメントを受け付ける。

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/03-27188.htm>

---

● FSNET Fsnet Archives - 2003

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

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

1. Health Canada が DuPont Qualicon 社 BAX®システムを認可

DuPont Qualicon BAX® system approved by Health Canada

October 28, 2003

Du Pont Qualicon Media Release

Du Pont Qualicon 社製の遺伝子をベースとする分析機器 BAX® システムが、サルモネラ、*Listeria monocytogenes*、*E. coli* O157:H71、*Enterobacter sakazakii*を検出する分析方法として Health Canada に認可された。カナダの食品会社が使用する分析法一覧にこれを加えるとしている。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet\\_oct\\_29.htm#story2](http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_29.htm#story2)

2. 食品追跡システムを強制

Mandatory food tracking system urged

October 30, 2003

## Western Producer

カナダの Viewtrack Technologies Inc.社が、新しい食品トレースシステムの販売を促進している。BSE 発症後、食品の危険性に関する問題においては、あらゆる食品をトレースシステムにかける会社が市場の信頼を回復することができる。Viewtrak 社製のシステムは畜産家に、出生、移動の詳細、餌、薬品など動物の記録をとらせ、記録をデータベースに保管し、安全に関するウェブサイトから 10 分以内に利用できる。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet\\_oct\\_31.htm#story4](http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_31.htm#story4)

### 3. FDA がクローン動物を食品として安全とみなす

In initial finding, FDA calls cloned animals safe as food

October 31, 2003

New York Times/AP/Reuters

FDA は、クローン動物の牛乳や肉を安全であるとし、市販、家畜の飼育へのクローニングを汎用する道を開いた。この結論には反対意見もあり、表示の問題も含め、クローニングの規制方法に関する見解を来春までに示したいと考えている。米国のクローン牛はわずか数百頭であるため、たとえ認可されても食品に即座に流入することはないと専門家はみている。動物のクローニングには高額のコストがかかり、主として賞をとった牛のコピーに使用することになると思われる。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet\\_oct\\_31.htm#story0](http://131.104.232.9/fsnet/2003/10-2003/fsnet_oct_31.htm#story0)

### 4. A 型肝炎— 中国 (広東)

Hepatitis A – China (Guangdong)

November 3, 2003

A ProMED-mail post

中国、広東省で A 型肝炎が発生した。地方政府の措置が奏効し、郊外までは広がっていない。現在、29 人が A 型肝炎と診断され（うち 4 人は退院、17 人が入院中、8 人が回復中）、31 人に感染の疑いがある。若年層が 23 人と感染率がやや高い。原因として、“Qingwa Luan”(“frog egg”)という飲料が疑われている。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_4.htm#story4](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_4.htm#story4)

### 5. 人間のオピストルヒス病— ロシア

Opisthorchiasis, human – Russia (Vladimir)

November 3, 2003

ProMED-mail post

ロシア、ウラジミール地方 Muron 市で、過去 6 年間に 23 人がオピストルヒス病に罹患していたことが判明した。Irtish 池、Ob 川の生魚の摂食が原因。Tomsk では、10 万人に 30 人の割合で感染している。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_4.htm#story11](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_4.htm#story11)

#### 6. 食品媒介感染症のサーベイランス (オーストラリア)

Surveillance of foodborne disease

November 5, 2003

Food Safety and Hygiene Bulletin, September 2003

OzFoodNet のレポートから。2002 年は 8 種の細菌性疾患患者 23,434 人の報告があった。このうち 14,716 人がカンピロバクター症、7,917 人がサルモネラ症で依然上位を占めている。サルモネラ感染率が最も高いのは 0~4 歳男児で、5~9 歳層も増えた。カンピロバクター感染も 0~4 歳男児に多い。2002 年のリステリア感染は、高齢者、免疫力低下者が 97% を占め、最も多いのは 60 歳以上の男性であった。集団発生の病原菌として最も多いのはサルモネラで(28%)、そのうち Typhimurium が 81%を占めていた。カンピロバクター症の集団発生は 1 件、ウェルシュ菌によるものは 8 件であった。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_5-2.htm#story7](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_5-2.htm#story7)

#### 7. フィリピンの中心地で汚染水道水により 5 人死亡

Contaminated tap water kills five in Philippines capital

November 6, 2003

Agence France Presse English

フィリピンの中心地 Tondo 地域で、水道水により 5 人が死亡、500 人以上が罹患した。原因は下水道が漏れて上水道を汚染したことによるものとみられている。

[http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet\\_nov\\_6.htm#story2](http://131.104.232.9/fsnet/2003/11-2003/fsnet_nov_6.htm#story2)

---

#### ● 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/>

Booth ブランドの鯖の燻製で食中毒

Booths brand smoked mackerel

October 31, 2003

英国北西部 Lancashire で、Booths チェーンスーパーマーケットで販売された鯖の燻製により 4 人が食中毒に罹患した。原因は、燻製処理が適切でなかったため。

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

---

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

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

*Salmonella* Bareilly 感染症が増加：続報

National increase in *Salmonella* Bareilly infection：update

October 30, 2003

英国内での *Salmonella* Bareilly 感染症発生調査が終了し、186 人の患者（160 人がイングランド、26 人がスコットランド）が確認された。年齢は 1 歳未満～93 歳、発症時期は 7 月 29 日～9 月 6 日である。8 月 30 日から 9 月 17 日にケースコントロール研究を行って調査したところ、卵とクレス、卵とマヨネーズの各サンドイッチ、マヨネーズなどが感染の原因食品であった。

[http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/news.htm#s\\_bar](http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/news.htm#s_bar)

---

## 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/>)

該当緊急ニュースなし

---

● 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. リスク認知に関する国際会議のお知らせ

Risk perception: Science, public debate and policy making

(4-5 December 2003, Charlemagne Conference Centre, Brussels)

([http://europa.eu.int/comm/food/risk\\_perception/](http://europa.eu.int/comm/food/risk_perception/))

いかにして一般のリスク認知が形成されるか、EUのような複雑な主体における一般のリスク認識とは何を意味するのか、科学者や政治家は一般大衆に対するリスクコミュニケーションにどのような役割を果たすべきか、科学的リスクアセスメントに基づく政策決定をよりオープンでわかりやすく包括的にすることはできるか、などをテーマにした会合。

---

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

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

1. 日本製のせんべいがピーナッツの非表示

Daifuku Trading Corp. Issues Allergy Alert on Undeclared Peanuts in Kasugai/Rakka Senbei (Japanese Cookies) (October 28, 2003)

([http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/Daifuku10\\_03.html](http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/Daifuku10_03.html))

Daifuku Trading Corp は、非表示のピーナッツが含まれているとして「Kasugai/Rakka Senbei」を自主回収した。ニューヨーク州当局がルーチン検査で、ピーナッツ含有とラベルに表示されていない当製品中にピーナッツを検出したことから回収を始めた。これに関する疾病の報告はない。当製品を購入した消費者は買った店に返すようにもとめている。

2. ピーナツタンパクの検出キットの認可について

FDA Collaborates with AOAC to Gain Approval of Peanut Test Kits for Food Products

(October 30, 2003)

(<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2003/ANS01258.html>)

FDA は、アイスクリームやクッキーなどからピーナツタンパクを検出するキット数種類が AOAC (Association of Official Analytical Chemists – INTERNATIONAL) の Performance Tested Methods として認可されたと発表した。このキットにより、表示されずに食品中に含有されているピーナツを迅速かつ高い信頼度で検出でき、こうした製品が消費者に届く前に効果的に防止できる。

認可されたのは英国 Tepnel Biosystems Ltd,社の Peanut Assay; ドイツ R-Biopharm AG 社の RIDASCREEN FAST Peanut; 及び米国 Neogen Corp 社の Veratox for Peanut の 3 種である。

### 3. ダイオキシンに関する Q & A

#### Questions and Answers about Dioxins

(<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/dioxinqa.html>)

EPA、保健省、農務省など 7 つの機関の代表から成るダイオキシンワーキンググループがまとめた Q&A の最新版。以下の 4 つの項目がある。

- 1)ダイオキシンに関する情報全般
- 2)EPA のダイオキシン報告書の概要
- 3)食品の安全に関する Q&A
- 4)リスク評価に関する Q&A

### 4. Tetrahydrogestrinone (THG) の使用についての米 FDA の声明

#### FDA Statement on THG (October 28, 2003)

(<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2003/NEW00967.html>)

FDA は最近、スポーツ選手の運動能力改善への使用が報告されている THG (tetrahydrogestrinone) を確認した。規制当局の分析により FDA は THG が未承認の新しい薬であると判断した。米国の消費者に販売される医薬品が安全かつ有効であることを保証する当局の厳しい承認基準では、FDA の承認なしで合法的に販売することはできない。FDA はこの未承認の製品の販売と使用を懸念し、THG を製造、流通または販売している企業や個人の取り締まりに積極的に関与、強化および告発のために、他の連邦法執行機関と連携している。現時点では、この物質の安全性について公式には殆どわかっていないが、この物質の構造と既にわかっている物質との関連性から、その使用が健康にかなりのリスクをもたらすとの確信を得たと、FDA は消費者に警告している。

THG の販売者は、この製品は栄養補助食品だと説明しているが、実際は栄養補助食品の定義に合致していない。これは、むしろ、米国 Anti-Doping Agency で禁止されているアナボリック・ステロイドの簡単な化学的修飾による純然たる合成デザインステロイドである。スポーツ選手が、禁止されたアナボリック・ステロイドの代替物として THG を使用していることが最近、米国 Anti-Doping Agency によって明らかにされた。この物質は他の 2



つの合成アナボリック・ステロイドである **gestrinone** と **trenbolone** に近く、構造的にも類似している。筋力を増強するアナボリック・ステロイドは男性、女性および子供に重大な長期の健康への影響をもたらす可能性がある。

---

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

1. Lidl が赤ワインを回収

Lidl withdraws brand of red wine (07 November 2003)

([http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/red\\_wine](http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/red_wine))

スーパーマーケット・チェーンのリドル (Lidl) は、高濃度の二酸化イオウを含んでいるとしてオーストラリア産の赤ワインを回収した。このワインには二酸化イオウが許容濃度の 17 倍含まれていた。この量の二酸化イオウは、喘息の人がコルクを開け臭いを嗅いだだけでも喘息発作をおこす危険があるので、喘息の人はこのワインのビンを開けないように警告している。二酸化イオウは強い刺激的な臭いがあるので、このワインを開ければおそらく誰もが飲めないことに気づくと思われる。喘息ではない人がこのワインを飲んでも特に有害な影響はないと思われるが、味はおそらく非常に不快なはずである。

2. 甘味料についてのガイダンスを発表

ニュース

Sweeteners guidance published (07 November 2003)

(<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/sweetenersenglandguidance>)

食品中の新甘味料を規制する改正法についてのガイダンスが発表された。食品中の甘味料に関する 2003 年法案が 5 月 23 日に施行され、アスパルテーム-アセスルファム塩の販売使用が今後 2 年間許可された。改正法 (下記のサイト参照) で、ANNEX1 には、アスパルテーム-アセスルファム塩を使用する場合のカテゴリと最大使用量、ANNEX2 には、アスパルテーム-アセスルファム塩の許可量計算法について記載している。

食品中の甘味料に関する規制 (改正) のガイダンス

The Sweeteners in Food (Amendment) (England) Regulations 2003

Guidance Notes

(<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/sweetenersfoodguidance.pdf>)

3. FSA はメタノールを含有した偽のウォッカについて再度警告

Food Standards Agency issues new warning against drinking counterfeit vodka

(11 November 2003)

([http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/kirov\\_counterfeit](http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/kirov_counterfeit))

ロンドン南東部のケント州シドカップで先月摘発された高濃度のメタノールを含有する

Kirov ウォッカの偽物について、FSA はまだ売られているのが見つかったとして再度警告を出している。このウォッカを飲むと重篤な健康障害を起こすおそれがあるので、FSA のサイトには本物と偽物のボトルの写真が掲載されており、偽物を持っている人は飲まずに、当局か警察に届け出るようにもめている。メタノール中毒の症状は、腹痛、眠気、目がぼやけたり見えなくなる、呼吸困難などから昏睡にいたる。これらの症状は数時間遅れて現れることがあるので、この製品を飲んだと思ったら直ちに医療機関に行くようにもめている。

---

● 英国 DEFRA (環境・食料・農村地域省) (<http://www.defra.gov.uk/>)

1. DEFRA はウィンターレタスの違法な残留農薬に関する対応を強化

Illegal residues on winter lettuce : DEFRA takes action (10 November 2003)

(<http://www.defra.gov.uk/news/2003/031110a.htm>)

最近出された残留農薬委員会の 2002 年の年報では、4,000 検体のうち違法残留農薬が検出されたのはたった 1%であったが、ウィンターレタスへの関心は高く 2003 年から 2004 年にかけて DEFRA は取締を強化する。

---

● 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. FSANZ の年報

FSANZ Annual Report 2002-2003

(<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/publications/annualreport/fsanzannualreport2002259.cfm>)

2002 年 7 月 1 日に Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)が Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)になってからはじめての年報が出された。この 1 年間に行われた FSANZ の活動 (規制の変更から財務まで) について報告している。

---

【関連雑誌、学会、等】

1. 加熱食品中のアクリルアミドの発生源としてポリアクリルアミドの脱重合による可能性の試験

Tests for the Depolymerization of Polyacrylamides as a Potential Source of Acrylamide in Heated Foods

J. Agric. Food Chem. **51**, 6715-6718, 2003

2. 加熱によるアクリルアミド生成を抑えるためのポテト中の還元糖量について。

How much reducing sugar may potatoes contain to avoid excessive acrylamide formation during roasting and baking?

Sandra Biedermann-Brem, S. et al.

Eur Food Res Technol, **217**, 369 – 373, 2003

3. ヒツジにオクラトキシン A を長期投与した時の血中濃度や排泄について

Effects of chronic ingestion of Ochratoxin A on blood levels and excretion of the mycotoxin in sheep.

Blank R, Rolfs JP, et al.

J Agric Food Chem. 2003 Nov 5;51(23):6899-905.

3. 日本のクジラ肉中の水銀

Mercury in Japan's Whale Meat.

Environmental Health Perspectives, **111**, A752-A754, 2003

4. メチル水銀と胎児についての新しいデータ

New Data on Methylmercury and Fetuses.

Environmental Health Perspectives, **111**, A752-A754, 2003

関連文献

Prenatal methylmercury exposure from ocean fish consumption in the Seychelles child development study.

Myers GJ, Davidson PW, Cox C, Shamlaye CF, Palumbo D, Cernichiari E, Sloane-Reeves J, Wilding GE, Kost J, Huang LS, Clarkson TW.

Lancet. 2003 May 17;361(9370):1686-92

5. 臭化メチルによって前立腺ガンリスクが高くなる

Methyl Bromide Ups Prostate Risk.

Environmental Health Perspectives, **111**, A752-A754, 2003

関連文献

Use of agricultural pesticides and prostate cancer risk in the Agricultural Health

Study cohort.

Alavanja MC, et al..

Am J Epidemiol. 2003 May 1;157(9):800-14.

6. 妊娠中のカフェイン過剰摂取と流産リスクについて

The effect of caffeine consumption and nausea on the risk of miscarriage .

Giannelli, M. et al..

Paediatric & Perinatal Epidemiology, **17**, 316-323, 2003

7. 妊娠第三期におけるカフェインの過剰摂取と胎児の発育リスク（特に男児）

High caffeine consumption in the third trimester of pregnancy: gender-specific effects on fetal growth.

Vik T., Bakketeig L.S., Trygg K.U., Lund-Larsen K., Jacobsen G.

Paediatric & Perinatal Epidemiology, **17**, 324-331, 2003

8. 環境中の亜鉛が環境中鉛濃度と子供生体内の鉛濃度の関係に及ぼす影響について

Influence of environmental zinc on the association between environmental and biological measures of lead in children.

Noonan CW, Kathman SJ, Sarasua SM, White MC.

J Expo Anal Environ Epidemiol., **13**, 318-323, 2003

---