

食品安全情報 No. 22 / 2004 (2004. 10. 27)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

食品微生物関連情報
食品化学物質関連情報

--- page 1
--- page 26

食品微生物関連情報

● WHO

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

1. 5つの簡単な方法が世界の食品由来疾患の罹患率を大幅に減少しうる

Five simple measures could significantly reduce the global incidence of foodborne disease

WHO Launched new “5 Keys” Strategy in Bangkok, Thailand

毎年、全世界で少なくとも20億人が食品由来疾患に罹患している。WHOはこれを大幅に減少させるための簡単な「5つの鍵」戦略を発表した。この5つの鍵とは、手と調理器具を清潔に保つこと、生の食品と加熱済み食品を分けること、食品には完全に火を通すこと、食品を安全な温度域で保存すること、水と生の食材は安全なものを使用することである。WHOは、実践のための基本的トレーニングマニュアル”Bring Food Safety Home: How to use the WHO 5 keys to safer food”を作成し、アルゼンチン、ハイチ、ニカラグア、バングラデッシュ、ネパール等世界各地で実地試験を開始している。食品や調理法は国によって大きく異なるが、5つの鍵は世界中に通用する基本的な方針であり、これを各国が状況によって応用することになっている。

WHOの東南アジア地域事務所は、現地の状況に合った方法を説明するバージョンを作成した。この戦略は、先頃バンコクで開催されたGlobal Forum2のサイドイベントに取り上げられた。GF2では、政府や関係当局が協力体制をさらに強化していく方法が検討されたが、これに対し5つの鍵は個人レベルで実践するものである。WHOは、5つの鍵とマニュアルの詳細版を作成中である。

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2004/pr72/en/print.html>

2. 鳥インフルエンザ タイの状況、ワクチン開発状況

タイで確認された追加死亡例

Avian influenza – situation in Thailand; additional fatal case confirmed

25 October 2004

タイ国保健省は 25 日鳥インフルエンザ H5N1 に感染し死亡した新たな例を確認した。患者は Sukhothai Province に住む 14 歳の少女で、10 月 8 日に発症し、10 月 19 日に死亡した。少女の住宅の庭で飼っていた鶏は 9 月下旬に突然死亡していた。少女の死亡により、タイでの鳥インフルエンザ患者は合計 17 名、うち 12 名が死亡した。

http://www.who.int/csr/don/2004_10_25/en/

● OIE

http://www.oie.int/eng/en_index.htm

UPDATE ON AVIAN INFLUENZA IN ANIMALS IN ASIA (TYPE H5)*

25 October 2004

ベトナムとタイの状況が更新された。

Disease Information 22 October 2004

Vol. 17 - No. 43

1. 南アフリカの高病原性鳥インフルエンザ follow-up report No.2

Eastern Cape 州 The Blue Crane Route Municipality 地域の 2 つのダチョウ農場での疾病が報告されていたが(see OIE Disease Information, 17 [33], 231, dated 13 August 2004)、検査されたすべての 30 検体で鳥インフルエンザが陽性であった。この 2 つの農場では鳥インフルエンザによる症状および死亡は報告されておらず、また鶏やその他の鳥類から臨床症状や血清陽性は検出されなかった。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec1

2. タイの動物園でのトラの原性鳥インフルエンザ

10 月 20 日付け緊急レポート

Chon Buri Province、Si Racha district の動物園で 8 カ月齢～2 歳のトラに鳥インフルエンザが発生し、感受性のある 441 頭中、症状を呈するものが 55 頭、死亡が 30 頭である。高病原性鳥インフルエンザウイルス A(H5)が確認され、感染源は餌である生の鶏肉と考えられている。同動物園の離れたエリアにはクジャク 10 羽とダチョウ 2 羽が飼育されているが、健康状態は正常である。動物園は隔離され、半径 5km の地域が管理下に置かれた。ワクチンは依然禁止されている。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/AIS_22.HTM#Sec4

3. ベトナムの高病原性鳥インフルエンザ follow-up report No.9

HIGHLY PATHOGENIC AVIAN INFLUENZA IN VIETNAM: Follow-up report No.9

10月21日ベトナム農業開発省からの報告によると Tien Giang, Long An および Soc Trang の各州でそれぞれ 3,000羽, 2600羽および 880羽の鶏が死亡または淘汰され、HI 検査陽性で、鳥インフルエンザウイルス subtypeH5 が検出された。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec5

4. 第17回アメリカ OIE 地域委員会会議のお知らせ

17th Conference of the OIE Regional Commission for the Americas

標題会議が、2004年11月16日～19日、パナマで開催される。2004年の加盟国における家畜衛生の状況、OIE Aquatic Animal Health Standards Commission の報告、新しい国際基準に関する概説（特に鳥インフルエンザ、BSE および口蹄疫の国際的コントロール）のほか、特に獣医教育、リスクコミュニケーションに重点を置いて検討される。

http://www.oie.int/eng/press/en_041026.htm

● FAO

<http://www.fao.org/>

鳥インフルエンザ、各国の状況

Avian Influenza Countries situation

[as of 22/10/04]

タイ

2004年7月3日以来、鳥インフルエンザは55州で確認され、約100万羽の鶏が死亡または淘汰された。2004年10月20日までに42州の291ヶ所が農業協力省家畜開発部により課せられた21日間のサーベイランス期間の対象になっている。

Chonburi 州 Sriracha Tiger 動物園では2004年9月14日以降トラの死亡が報告されている。441頭中53頭（8ヶ月から2歳）が死亡または淘汰され、30頭以上が現在症状を呈していると報告されている。動物はインフルエンザ様症状で倒れはじめ、徐々に呼吸不全で死亡し、死後解剖により重篤な肺炎が確認された。トラは近隣の大・小規模の食鳥処理場から仕入れている生の鶏とたいを給餌されていた。動物園のスタッフは病気のトラを健康なトラから隔離し、健康なトラには加熱した鶏の骨を与えている。国立動物衛生研究所は鳥インフルエンザ H5N1 を確認し、症状を示していた合計54頭が検査で陽性であった。

ベトナム

6月以来、鳥インフルエンザは14州で確認され、46,984羽の鶏が死亡または淘汰された。Tien Giang 州で9月28-29日、Long An 州で9月30日、Ben Tre 州で10月1日に新しい outbreak が確認され、それぞれ900羽のアヒル、2000羽の鶏および2000羽のウズ

ラが政府により淘汰された。また、鶏の疑い例が Soc Trang 州で 10 月 1 日で、Hau Giang 州で 10 月 17 日が報告された。

カンボジア

2004 年 4 月以降最初で唯一の鳥インフルエンザ H5N1 の集団発生が Kandal 州で検出され、4560 羽の鶏が死亡または淘汰された。鳥インフルエンザによる死亡が疑われたケースが Phnom Phen 州（9 月 29 日および 10 月 14 日）、Rattanakiri 州（10 月 5 日）、Kandal 州（10 月 6 日および 10 月 12 日）、Prey Veng 州（10 月 6 日）で報告されたが、いずれもウイルスの検査は陰性だった。

マレーシア

2004 年 8 月 17 日以来、鳥インフルエンザの outbreak が Kelantan 州の 9 つの村で確認され、17,972 羽の鶏が死亡または淘汰された。

インドネシア

鳥インフルエンザウイルス H5N1 が Kranggan Harjo, Toroh district, Grobogan regency, および Central Java 州で死亡した鶏から確認された。

http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/special_avian.html

● US-FDA

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

1. FDA が 2004 年度生鮮農産物の安全性行動計画を発表

FDA Release 2004 Produce Safety Action Plan

October 18, 2004

FDA は、”Produce Safety from Production to Consumption: 2004 Action Plan to Minimize Foodborne Illness Associated with Fresh Produce Consumption”という生鮮農産物の安全性行動計画を発表した。FDA は、安全な食生活において生鮮農産物が重要であることや生鮮農産物を原因とした食品由来疾患の発生が続いていることから、生鮮農産物による食品由来疾患のリスクを減少させるために行動計画を作成した。1998 年、生鮮農産物の摂食による微生物リスクを最小限にするため、FDA は Good Agriculture Practice / Good Management Practice に関する指針 “Guide To Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables”を発行し、微生物的な危害原因物質並びに主な野菜果実の生産、収穫、洗浄、選別、包装および輸送に共通な GAP/GMP の概要を提供した。今回の計画書は 2004 年 6 月 15 日の行動計画の提案および同月 29 日に開催された public meeting の議論を踏まえ、1998 年版の GAP/GMP 指針、農場とパッキング施設の検査、食

品由来疾患アウトブレイクの調査に上乗せして作成されている。最終計画書は農場から食卓の間で汚染が起こりうるあらゆる機会を考慮にいれ、4つの目的を設定している。

1. 生鮮農作物の病原菌汚染を防ぐ。
2. 汚染が起こった場合は健康への影響を最小限に抑える。
3. 生鮮農作物に関連する生産者、パッキング業者、加工業者、輸送業者、配送業者、調理者、消費者および政府当局の間の情報交換を促進する。
4. 生鮮食品の汚染に関する研究を奨励、援助する。

最終計画書は、各目的を達成するための活動を詳細に説明しており、以下のアドレスから入手可能である。

<http://www.foodsafety.gov/~dms/fs-toc.html#prod>

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2004/ANS01318.html>

2. リステリア汚染の可能性によりスモークサーモン真空パック回収

Appledore Smoked Foods of Maine Issues Alert on *Listeria* in Appledore Atlantic Smoked Salmon 4 oz. and 8 oz. Packages With the Identifying Lot Number 42588/1967

メイン州の Appledore Smoked Foods of Calais が、*Listeria* 汚染の可能性により、スモークサーモンの 4 オンスと 8 オンスの真空パックを回収している。製品はニューヨーク市内で販売されている。現在のところ、患者の報告はない。

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/appledore10_04.html

● USDA-FSIS

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

1. USDA が食品安全 e-mail サービス開始

USDA Launches New Food Safety E-mail Subscription Service

USDA が、食品安全情報を E メールで提供するサービスを開始する予定で、その申し込みが 10 月 13 日開始された。

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_101304_01/index.asp

2. 加熱処理後に再汚染される可能性のある調理済み食品に関する Q&A 入手可能

Availability of Q&AS regarding FSIS Form 10,240-1, Production information on post-lethality exposed ready-to-eat products

FSIS は、加熱処理後に再汚染される可能性のある調理済み食品の製造について、Form 10240-1 に遵守事項を規定している。これについて、FSIS のウェブサイト上に Q&A を掲載しており、以下のアドレスから入手可能である。内容は毎週更新される。

www.fsis.usda.gov/regulations & policies/10240-1 Q&A/index.asp

[http://www.fsis.usda.gov/Regulations & Policies/Notice 51-04/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Regulations%20&%20Policies/Notice%2051-04/index.asp)

● USDA-ARS

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

細菌のカウントを容易にする新しい寒天ゲル開発

Making campylobacter easier to count

ARS がカンピロバクター菌のカウントを容易にする新しい方法を開発した。カンピロバクター菌を低濃度の塩化トリフェニルテトラゾリウムに曝露させると、増殖には影響がないが、コロニーが深紅や赤紫色に染色されることを明らかにした。暗色のコロニーは、新しい半透明の寒天上で鮮明に見える。これによってカンピロバクターの分離は容易になり、ライトボックス上や電子的手段によるカウントが可能になる。他の微生物によって汚染される可能性はあるが、この場合、汚染されたコロニーが赤く現れ、そのほとんどは形状と構造の違いによってカンピロバクターと容易に区別がつく。この新しい技術は、ラボで診断検査を行うために使用することができる。

<http://www.ars.usda.gov/is/AR/archive/oct04/campy1004.htm>

● USDA-APHIS

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

BSE 検査結果

BSE test results

6月1日以来のBSE検査頭数は、10月24日現在 92,371 頭になり、陽性例はない。以下のアドレスから情報を入手できる。

http://www.aphis.usda.gov/lpa/issues/bse_testing/test_results.html.

● Eurosurveillance

1. 英国の vCJD 最新情報: update

Variant Creutzfeldt-Jakob disease in the United Kingdom: update

volume 8 issue 43, 21 October 2004

2004年9月末までに、英国でvCJDと診断された患者は149人であり、このうち5人が現在も生存中である。検査を行ったvCJD患者全員は、プリオン遺伝子の129番目のコド

ンがメチオニン/メチオニンホモ接合体であった。モデルの外挿により、この先 12 カ月の死亡者は 6 人と予測されている。遺伝子グループの異なる患者がこれから発症ピークを迎える可能性、人一人感染が続く可能性も考えられる。最近 United Kingdom National CJD Surveillance Unit から発行された第 12 回年次報告書には、1990 年 5 月～2003 年 12 月 31 日の英国の vCJD、散発性 CJD および医原性 CJD に関する詳細が記載されており、特に以下の点に重点が置かれている。

- ・輸血が原因である可能性が高い、2003 年の最初の vCJD 患者の発見について。
- ・vCJD 発生に関する英国の北部と南部の違い。北部の発生率が高いが、その理由は不明。
- ・Leicestershire は 2000 年唯一統計学的に有意な vCJD の地理的分布が認められた。
- ・英国の散発性 CJD の発生率は、英国以外の欧州およびその他の国で見られる発生率と同様である。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/041021.asp#4>

2. 2000～2004 年のイングランドおよびウェールズにおける *Salmonella* Enteritidis 非 PT4 感染報告

Salmonella Enteritidis non-phage type 4 infections in England and Wales 2000-2004:
Report from a multi-agency national outbreak control team

Volume 8 Issue 42, 14 October 2004

イングランドおよびウェールズでは、近年 *Salmonella* Enteritidis PT4 感染が急速に減少した（1998 年は 10,056 人、2003 年は 2,693 人）。一方、2000 年以来、SE 非 PT4 感染はほぼ 2 倍に増加し（3,548 人から 7,065 人）、このうち PT1 と PT14b が大部分を占めている。PT1 の年間発生は 917 人から 1,966 人と 102%の増加、PT14b は 178 人から 923 人と 419%増加した。2004 年前半の暫定データでは、2003 年同時期に比べ、この 2 種類の PT がさらに増加している（それぞれ 14%、86%）。イングランドとウェールズで、2000 年以降の PT1 と PT14b 感染患者は約 20,000 人である。1998 年～2001 年、非 PT4 感染のアウトブレイクは 49 件、2002 年～2003 年は 48 件、2004 年は現在までのところ 26 件である。調査により、スペインから輸入された卵が主要な感染源と考えられた。英国保健保護局 HPA は、2002 年 10 月～2004 年 9 月、ケータリング店 79 店から殻付き卵 11,718 個を採集し、検査を行った。サルモネラ属菌は、スペイン産卵の 5.6%、英国の非 Lion-Quality 卵の 1.1% に検出された。Lion Quality 卵からは、検出されなかった（Lion Quality 卵とは、SE ワクチンを受けたことが証明されている英国の鶏の卵である）。分子タイピングでは、一部のスペイン産卵からの分離株が、患者から分離されたものと区別がつかなかった。

2003 年の SE 発生報告 36 件の PT は、PT4(20 件;56%)、PT6(7 件; 19%)および PT6a(5 件; 14%)がほとんどを占めた。PT1 は 1 件、PT14b はなかった。英国では 2000 年以降スペイン産の卵の輸入が増加し、現在最大の輸入国となっている。英国食品基準庁 FSA がケータリング業者にガイダンスを発行しているが、非 PT4 の発生は減少をみていない。オランダでもスペイン産の卵の輸入が増加した 2003 年、アウトブレイクがあり、スペインは改善の

ための活動計画を作成した。HPA は、2004 年 8 月、アウトブレイクコントロールチーム (OCT) を招集し、活動計画を作成した。ポジションペーパーが以下のアドレスで発表されている。

http://www.hpa.org.uk/infections/topics_az/salmonella/se_update.html.

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/041014.asp#2>

● Food Standard Agency, U. K.

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

1. FSA の活動の見直しに関する意見募集

Independent review invites comments on FSA

18 October 2004

FSA は、Baroness Brenda Dean of Thornton-le-Fylde に 2000 年 4 月の FSA 創立以来の活動の見直しを委託した。見直しでは、FSA が公約事項をどの程度実行してきたか、「消費者第一」などの主義にどの程度沿ってきたかが検討される。Baroness Brenda Dean は関係者にインタビューを行うが、一般からの意見も 11 月末まで募集する。見直しの結果は FSA 創立 5 周年時に報告される予定で、その後報告書が発行される。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/oct/independentreview>

2. サルモネラ症アウトブレイクによりスペイン産卵に対する対応策強化 (英国)

Agencies step up action on Spanish egg-linked *Salmonella* outbreaks

14 October 2004

2002 年以降 *Salmonella* Enteritidis (PT4 以外) のアウトブレイクが続発している。英国健康保護局 Health Protect Agency (HPA) が、過去 2 年間のアウトブレイク 80 件以上を調査したところ、スペイン産卵が主要な感染源であることが明らかになった。スペイン産の卵は大部分がケータリングに使用されているため、英国食品基準庁はケータリング業者、輸入業者、卸売業者に勧告事項を提示した。また、この問題について EU にも対応策をとるよう働きかけている。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/oct/spanisheggs>

3. The 1990 Food Safety Act Code of Practice の改訂 (英国)

Food Safety Act 1990 Code of Practice for local authorities England

25 October 2004

英国内の地方の食品安全担当機関向け The 1990 Food Safety Act Code of Practice が改訂された。以前に発行された 20 の Code of Practice が更新、統一されたものである。新しいコードは今後も見直しが続けられる。また、2006 年 1 月の新しい European Union Food

Hygiene Regulations and Official Food and Food Control Regulations 導入に伴い、Code と実務的な指針は見直される予定である。

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/foodlawguidebranch/foodlawguidech01/foodlawguidech0103>

● Spongiform Encephalopathy Advisory Committee (SEAC)

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

英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC) 第 84 回会議のドラフト議事録が公表された
The draft minutes of the 84th SEAC meeting held on 28 September are now available

英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC)は、9月28日に第84回会議を開催し、このたび10月22日にその議事録が公表された。

会議では、1. BSE の最新情報、2. vCJD の最新情報、 3.羊の BSE に関する報告書について討議、修正、4.羊の BSE が偶発的に発生した場合に備えた Contingency Policy、5.羊の BSE に関するモデルを使用した分析結果 等について多くの討議が行われた。

サマリーは以下のアドレスから入手可能。

http://www.seac.gov.uk/summaries/summ_0904.htm

議事録 (16 ページ) は以下のアドレスから入手可能。

<http://www.seac.gov.uk/minutes/draft84.pdf>

<http://www.seac.gov.uk/papers/papers.htm>

● Food Standards Australia New Zealand

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

FSANZ が Food Standards Code へのコメント募集

FSANZ seeks comment on proposed changes to the food standards code

20 October 2004

Media release

Food Standards Australia New Zealand(FSANZ)は10月20日に Australia New Zealand Food Standards Code へのいくつかの改定案に関する情報およびアドバイスを食品業界、政府機関、公衆衛生担当者および消費者に対し公募した。提出期限は2004年12月1日。詳細は以下のアドレスで入手可能。

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2004/20octoberfsanzseeksc2718.cfm>

● Food Safety Authority of Ireland

<http://www.fsai.ie/>

vCJD 疑い症例 (アイルランド)

Suspected Case of vCJD

25 October 2004

FSAI は 10 月 25 日アイルランドで vCJD の疑い例の男性についてコメントした。この確認例から、その他の因子が排除された場合、アイルランドで汚染された牛肉を摂食した場合 10-15 年前に感染した患者となる可能性がある。FSAI は 1996 年以降、同国では BSE から消費者を守るための最大限の厳しい BSE コントロールを実施してきたことを強調している。詳細は以下のサイトから入手できる。

http://www.fsai.ie/news/press/pr_04/pr20041025.asp

● Food Safety – From the Farm to the Fork, E. U.

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

ヨーロッパの BSE/TSE 検査最新報告

BSE – Monitoring Results

2004 年の BSE 検査：累積表、12 カ月の月例表、5 月、6 月、7 月

2004 年の羊の検査：第一四半期、第二四半期、前半期

2004 年の山羊の検査：第一四半期、第二四半期、前半期

2003 年 EU における反芻動物の TSE モニタリングと検査報告への追加、年代順リスト、報告および概説など全文から以下のアドレスからダウンロード可能である。

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/mthly_reps_bse2004_en.htm

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/mthly_reps_scrapiessheep2004_en.htm

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/mthly_reps_scrapiegoats2004_en.htm

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/annual_reps_addendum_2003_en.pdf

2. 鳥インフルエンザ：アジアからの違法な餌用の鳥輸入—乗客が暴露された可能性あり
Avian flu: Illegal imports of birds of prey from Asia -possible exposure of flight

passengers

Press release 25 October 2004

タイから不法に輸入された餌動物(prey)から鳥インフルエンザ H5N1 が発見されたことから、ベルギー政府は EC に対し、鳥インフルエンザウイルスに暴露された可能性のある種々の国籍の乗客を捜す協力要請を行った。10月17日バンコク発 EVA Airways BR0061 便（ウイーンに18日午前5時30分到着）および同18日オーストリア航空 OS351 便（ブラッセルに18日午前8時50分到着）に搭乗した乗客でインフルエンザ様の症状を呈する者は医者を受診するようアドバイスされている。動物から人へウイルスが伝播されるリスクは低い、汚染された鳥が手荷物に客室内へ持ち込まれていたため、当該リスクを排除することはできないので、ベルギー政府としては科学的なリスクアセスメントを行った後、ヨーロッパへの AI の侵入を阻止するため乗客を捜すことを決めたもの。

http://europa.eu.int/comm/food/library/press003_en.pdf

3. 5年間に進歩したこと

Five years of progress

October 2004

コミッショナー David Byrne は在任中、EU の食品安全法を現代化し、健康と消費者の保護に尽くした。2000年5月、David Byrne の指揮のもと、EC は欧州レベルの活動プログラム、新しい EU 法のプログラムを設定する健康戦略を採択した。2004年までにこのプログラムの多くが実施された。これを続行するために、Byrne 氏は、将来 EU の健康政策をいかに展開するべきかについての構想を2004年7月に発表した。全文が次のアドレスから入手可能である。

http://europa.eu.int/comm/health/ph_overview/strategy/reflection_process_en.htm

http://europa.eu.int/comm/health/ph_overview/Documents/pr_20041025_en.pdf

(Citizens and stakeholders support Commissioner Byrne on future of EU health policy
プレスリリース原文)

4. 食品安全における成果

Achievements IN FOOD SAFETY

2000年1月、食品安全白書は、フードチェーン全体のすべて一括して考える'farm to fork' 原則を初めて打ち出した。白書の84の発議 (initiatives) のうち71が完了し、13が制定手続き中である。ヨーロッパの食品法は2002年に実施され、フードチェーン全体を通じてトレイサビリティの要件が確立され、食品および飼料の製造者に製品の安全性の責任を負わせた。この食品法により European Food Safety Authority (EFSA) が設立された。Byrne 氏の指揮のもとに採択された2002年～2006年の消費者政策戦略 (Consumer Policy Strategy) は、消費者の保護から消費者へ権限を与えることに重点を移すという新しいアプローチに基づき、次の3つの重要目的を設定した。高いレベルでの確実な消費者保護、消

費者保護規則の効果的な実施および EU 政策への消費者組織の適切な関与である。

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/newsletter/200410b/index_en.htm

● European Food Safety Authority (EFSA)

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

Bundesinstitut für Risikobewertung（ドイツ連邦リスクアセスメント機関）が、11月8～9日、ベルリンで、“Creating European Network to enhance risk assessments regarding the food chain” という公開イベントを開催する。リスクアセスメントの将来の展望、ヨーロッパにおけるリスクアセスメントアプローチに関する意見交換の活発化、リスクと利益の評価について検討される。入場は無料、参加登録は以下のアドレスから。

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

http://www.efsa.eu.int/advisory_forum/af_events/catindex_en.html

● Canadian Food Inspection Agency

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

1. 「プリオン病原体を扱う研究所、動物施設および解剖室の封じ込め基準」に関するコメント募集

Draft: Containment Standards for Laboratories, Animal Facilities and Post Mortem Rooms Handling Prion Disease Agents

Biohazard Containment and Safety Division が、コメント募集のため、“Containment Standards for Laboratories, Animal Facilities and Post Mortem Rooms Handling Prion Disease Agents” のドラフトを発表した。募集は11月26日まで受け付ける。

<http://www.inspection.gc.ca/english/sci/bio/consult/prionconsulte.shtml>

2. 輸入業者に対する管理規範改定に対するコメント（カナダ）

Draft – Code of practice for the food importing industry in Canada

CFIA は、輸入業者向けの管理規範、“Good Importing Practices for Food(GIP)”のドラフトを作成した。これは、現行の GIP の改訂および更新版であり、最終決定後は現行版に代わるもので、CFIA の評価基準として使用される。安全な食品輸入を目的としたものであるが、特に、the Food and Drugs Act と the Consumer Packaging and Labelling Act で管理されている製品、the Canada Agricultural Products Act で管理されている果実ならびに野菜の加工製品の輸入に重点が置かれている。GIP は、コーデックス委員会による「Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene

(推奨される国際管理規範—食品衛生の一般原則)に基づいている。また、GIP に定められた必要事項は、HACCP に基づくシステムの基礎となると考えられる。これに関するコメントや提案を 12 月 31 日まで募集している。

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/inform/d-impprace.shtml>

● CDC

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

MMWR

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

2001 年～2002 年、米国における飲料水由来疾患のサーベイランス

Surveillance for Waterborne-disease outbreaks associated with drinking water ---
United States, 2001—2002

October 22, 2004/Vol.53/No.SS08

1971 年以来、飲用水由来疾患のアウトブレイク(WBDOs)に関するデータを収集して定期的に報告するサーベイランスシステムがある。2001 年～2002 年、飲料水による WBDOs は、19 州から 31 件が報告された。この 31 件で患者は 1,020 人と推定され、7 人が死亡した。31 件中原因物質が特定されたのは 24 件(77.4%)で、このうち 19 件(72.9%)は病原菌によるもので、5 件(20.8%)は急性化学物質中毒であった。5 例がノロウイルス、他の 5 例が寄生虫が危害原因物質であった。このサーベイランスに初めて、飲料水によるレジオネラ症(LD)のアウトブレイク 6 件が含まれた。レジオネラ以外による 25 件のうち、23 件(92.0%)が地下水源、この 23 件のうち 9 件(39.1%)が Environmental Protection Agency(EPA)によって管理されていない私設井戸によるものであった。飲料水由来疾患のアウトブレイクは、1999 年～2000 年の 39 件から、2001 年～2002 年の 31 件に減少した。2001 年～2002 年、地上水によるものが 2 件(8.0%)あったが、どちらも未処理水によるものであった。地下水由来は 1999 年～2000 年の 28 件から、2001 年～2002 年の 23 件に減少したが、全体に対する比率は 73.7%から 92.0%に上昇した。未処理の地下水由来は 1999 年～2000 年の 17 件(44.7%)から、2001 年～2002 年の 10 件(40.0%)に減少した。公的機関で管理されていない私設の井戸によるアウトブレイクはあまり変化がないが、処理している私設の井戸水によるアウトブレイクは 2001 年～2002 年に増加した。これらの知見はいつ消毒を含む改善措置が必要とされるかを特定する、EPA による地下水規則作成を支持するものである。

CDC および EPA はデータを次のことに使用する。1) 給水システムの種類、その問題点およびアウトブレイクの原因物質の確認 2) 安全な飲料水供給のための技術の適切性評価。また、水質規則改善のための調査研究の優先順位を決定する際にも使用される。地上水によるアウトブレイクの減少は主に 1980 年代後期に制定された EPA 規則によるもの。EPA が作成中の規則は、殺菌による副産物のリスクと細菌のリスクとのバランスを考慮しながら

ら、さらに人々の健康を守ることを目指している。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/ss5308a4.htm>

- RIVM (National Institute of Public Health and Environmental Protection, the Netherlands)

<http://www.rivm.nl/>

オランダの鳥インフルエンザ

Avian flue epidemic 2003: public health consequences, RIVM report 630940001

2003年の鳥インフルエンザ流行の影響

オランダでは、鳥インフルエンザ H7N7 が発生した 2003 年に 1,000 人以上が感染したと推測されている。鶏を扱う作業者の家族の 53% に抗体が検出され、検査を行った 500 人のうち約 50% が抗体反応を示した。農場主の 3 分の 1 にストレス反応、疲労感、抑鬱症状が現れており、453 人が体調不良、特に結膜炎症状を訴えた。農場主の 4 分の 1 が経営に不安を抱いており、16% がさらに援助が必要と考えている。このようなメンタル面へのケアも必要であるとしている。

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/630940001.html>

- CDR Weekly

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

Volume 14 Number 43

21 October 2004

2004年6月～9月のイングランドとウェールズにおけるレジオネラ症の増加

Recent increases in legionnaires' disease in England and Wales: June to September 2004

Health Protection Agency が、2004年6月～9月のイングランドとウェールズにおける小規模のレジオネラ症発生を調査したところ、患者2人～5人の発生が10件あった。2004年8月～9月に HPA の Communicable Disease Surveillance Centre (CDSC) へ報告があった市中感染 (community-acquired) レジオネラ症患者は 2003 年と 2002 年の同月より多かった。現在のところ、純粋な増加であるのか、あるいは意識が高まったことによって確認人数が増加したのかは明らかではなく、これについて調査されている。2004 年の海外渡航者由来の患者に関しては、ヨーロッパ全域で 531 人が European surveillance scheme に報告されている。うちイングランドとウェールズからは 135 人報告されており、これは 2003 年 1 月～10 月の 123 人、2002 年同時期の 103 人より増加している。この増加から、他のヨー

ロップ諸国でもレジオネラ症が増加していると考えられる。最近のイングランドとウェールズの患者は、他のヨーロッパ諸国で起こった多くの小規模な発生に由来しており、調査を行っている。CDSC と HPA のラボは、新しいレジオネラ症患者の詳細が早く報告されること、適切な臨床検査材料が提供されることを求めている。

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

● ProMED-Mail

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000>

1. 口蹄疫アウトブレイク (中国) **Request For Information**

Food & Mouth Disease – China (Xinjiang): Request for Information

October 26, 2004

山西省の新絳県で 10 月に口蹄疫が発生したが、封じ込められたと地方の関係筋が AFP に報告したが、中国政府は本件を報告しておらず、中央政府も省もコメントを拒否している。Yili の地方政府機関および営業者は多数の牛と羊の感染を確認している。死亡頭数は発表されていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7914989037586177484::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27022

2. トラの鳥インフルエンザについて

Avian Influenza, Eastern Asia (130): China, Tigers

October 23, 2004

タイのトラに鳥インフルエンザ感染が発生したが、2003 年の China Journal of Veterinary Science に、2002 年中国でインフルエンザ感染により死亡したトラについての報告がある。NP タンパクの配列はインフルエンザ A ウイルス感染を示していた。サブタイプは記載されていないが、系統発生的分析によると、A/Tiger/Harbin/2/2002、A/duck anyang/AVL/1/2001 (H5N1) および A/goose/Guangdong/1/96 (H5N1) の NP タンパクは極めてよく似ていたと報告されている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9977401203979658189::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27001

3. コレラ最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2004 (29)

October 22, 2004

コレラ (ミャンマー)

中央部 Magwe Division では、9 月の豪雨によって汚染水が家屋に流入し、コレラが発生、

少なくとも4人が死亡した。

コレラ (ウガンダ)

Gulu 北部の国内非難民キャンプでコレラが発生し、UNICEF,WHO などによる援助チームが送られた。60,000人を超えるキャンプで、患者6人が確認され、1人が死亡した。

コレラ (ギニア)

豪雨によって6月下旬から中央部と西部でコレラが流行し、患者が875人、うち少なくとも77人が死亡した。首都コナクリでは患者が361人、うち20人が死亡した。西部は2003年6月にもコレラが発生し、患者が183人、うち83人が死亡した。1994年、2000年および2001年にもコレラにより多数の死亡者が出ている。

コレラ WHO WER 報告

ギニア	9月6日～26日	患者193人	死亡者9人
チャド	9月15日～26日	患者214人	死亡者1人
コンゴ民主共和国	8月9日～10月3日	患者471人	死亡者24人
ギニア	9月20日～10月3日	患者136人	死亡者14人
インド	6月1日～8月28日	患者1783人	死亡者3人
ベニン	9月13日～26日	患者27人	
ギニア	10月4日～17日	患者65人	死亡者7人
タンザニア	9月25日～10月15日	患者193人	死亡者4人

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9423358693188498877::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26985

4. 腸チフス (キルギスタン)

Typhoid Fever – Kyrgyzstan (South)

October 22, 2004

南部 Jalal-Abad 州の Burgandy 村で60人以上が腸チフスの疑いで入院し、約40人に腸チフスが確認され、患者の70%が学校の児童である。2004年初め以来 Jalal-Abad のチフス患者は80人にのぼり、国内のチフス患者は2003年の約5倍で255人となった。原因は汚染水であり、Burgandy 村では住民約14,000人のうち安全な水が利用できるのは20%のみである。このため、安全な飲料水のためのプロジェクトが組まれているが、まだ不足している状態である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4124352357130032747::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26986

5. 狂犬病患者多数 (イラク)

Rabies, Huma – Iraq (Anbar, Fallujah, Ramadi)

October 20, 2004

イラクの Anbar, Fallujah, Ramadi で狂犬病患者が多数報告されている。Anbar では患

者が60人以上で、特に小児に多い。小児へのワクチン接種キャンペーンが開始され、145,000人以上が受ける予定になっている。原因は、ワクチンや治療薬の不足、野犬が多いこと、狂犬病に関する意識が低いことである。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17949807968106604517::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26974

6. コレラ (シンガポール)

Cholera – Singapore

October 18, 2004

東部で9人がコレラに罹患、このうち89歳の男性1人が死亡し、3人が現在も入院中である。シンガポールでは1999年以来コレラが発生していない(当時の死亡者はなし)。患者は特定の地域の屋台やレストランを訪れているため、食品サンプルを検査中である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7766390906669538998::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26958

7. タイが Avian Influenza に関する地域会議を主催

Avian Influenza – Eastern Asia (124)

October 15, 2004

タイは、鳥インフルエンザウイルス拡散を阻止する最良の方法を評価するため、11月25日～26日にマレーシアと閣僚級会議を主催する。他の東南アジアおよびアジア太平洋諸国を招待することも予定している。アジアでは6カ国で鳥インフルエンザが再発生しており、タイでは9月に初めて人一人感染が確認されてウイルスの突然変異への懸念が高まっている。先週、東南アジア10カ国が、協力して鳥インフルエンザに対応するタスクフォースの結成に同意した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9129928199337331358::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26937

8. 死亡した鶏 2000 羽以上に鳥インフルエンザの疑い (ベトナム)

Avian Influenza – Eastern Asia (125): Viet Nam

October 16, 2004

今月、南部の Long An 省と Hau Giang 省で鶏 2,000 羽以上が死亡し、Hau Giang からの 105 検体中 17 検体が H5 陽性であった。しかし、政府は報告を受けていないと発表している。政府は 10 月初旬に最新のアウトブレイク制圧を宣言していた。また、9月5日に鳥インフルエンザの疑いで死亡した乳児の検査情報の公開を拒否しているにもかかわらず、疾患を隠していないとも主張している。この乳児は H5 陽性であり、H5N1 の確認にはさらに詳細な検査が必要である。しかし、WHO は、これまでに人間が死亡したのは H5 サブタイプのうち H5N1 のみであるため、H5N1 感染が死因である可能性は非常に高いとしている。

る。H5N1 が確認された場合、2003 年末以降のベトナムで 20 人目の死亡者となる。ベトナムでは死亡した家禽または処分された家禽が 4,400 万羽以上で、このうち 6 万羽以上は 2004 年 3 月の根絶宣言後に死亡している。WHO がウイルスの除去には数年かかるとしており、他国の専門家は根絶宣言を時期尚早であると非難している。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7454569017946757557::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26943

9. 鳥インフルエンザ-死亡した鳥が H5N1 陽性 (マレーシア)

Avian Influenza – Eastern Asia (123): Malaysia

October 13, 2004

北東部 Terengganu 州沖の石油プラットフォームで多数の鳥が死亡し、検査の結果、H5N1 陽性であった。Terengganu はこれまで鳥インフルエンザの発生がなかった地域である。近隣村民の検査結果は陰性であった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5028224185500867390::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26925

10. A 型感染アウトブレイクの可能性 (カナダ)

Hepatitis A, Restaurant Related – Canada (British Columbia): Alert

October 14, 2004

10 月 12 日、レストランの女性職員が A 型肝炎と診断された。この女性は調理担当ではないが、生の果物や野菜を取り扱い、飲み物のサービスを行っていたため、9 月 15 日～10 月 5 日に食事をした約 900 人に A 型肝炎感染の可能性があるとして発表された。ワインフェスティバル開催中で外国からの客も多かったため、国内外に警告が発せられている。現在のところ、他に患者の報告はなく、感染拡散のリスクは低いとされている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5028224185500867390::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26934

● FSNET

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

1. フロリダで殺菌卵が市販される

Florida Publix stores now offer pasteurized eggs

October 25, 2004

Press release

フロリダ州の Publix Supermarkets が Davidson の低温殺菌の殻付き卵の販売を始めた。FDA によると、昨年販売された卵のうち *Salmonella* Enteritidis に汚染された卵は約 230

万個であり、卵由来のサルモネラ症アウトブレイクは 1999 年以降減少していない。Davidson の低温殺菌の殻付き卵は、全米 30 州で販売されている。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_25-2.htm#story4

2. 米国会計検査院による食品回収状況の報告

Food safety: USDA and FDA need to better ensure prompt and complete recalls of potentially unsafe food

October 7, 2004

Government Accountability Office (GAO)

米国会計検査院(GAO)が、汚染の可能性のある食品回収の 2003 年の状況を調査したところ、最終的に回収されなかった食品の割合が USDA と FDA でそれぞれ 38%、36%であることがわかった。USDA および FDA が回収の速さと達成度を把握していないこと、データシステムの活用が不十分であること、配送先や顧客リストの使用法の不備、通知方法など情報伝達があまり有効に働いていないことなどが理由であるとしている。さらに、USDA と FDA の回収に関する権限の不足を指摘している。このため、GAO は、安全でない食品が出荷されたことがわかった場合に食品会社が USDA または FDA に報告することを義務付け、USDA と FDA に回収命令の権限を与える法律の検討を提案している。USDA は、報告は概ね正確であり、今後 GAO の指摘が通知等で反映されるであろうと述べている。一方、FDA は報告書の内容と一部の推奨事項に同意しなかった。

報告の全文が以下のアドレスから閲覧できる。

<http://www.gao.gov/cgi-bin/getrpt?GAO-05-51>

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_20-2.htm#story2

3. GAO の報告に対し NFPA が「回収システムは極めて効果的である」と応える

U.S. food recall system is 'highly effective, says NFPA in response to GAO

October 21, 2004

Press release

上記 GAO の報告に対し、National Food Processors Association(NFPA)は、現在の回収システムは数十年間極めて効果的に機能してきていると発表した。USDA と FDA はすでに確実な食品回収に全力を注いできており、両者には安全問題を広く公表する能力、または製品を回収する能力を有している。食品業界も、消費者に危険を及ぼす食品が市場に存在しないこと、すべての商品が安全であることを確実にすることを重要視しており、行政機関に極めて協力的である。安全な食品の供給には、食品由来疾患の検出と報告の強化、安全技術の研究と開発、全フードチェーンにわたる食品安全指導強化が重要である。NFPA は、USDA と FDA 両者の回収権限の拡大より、このような方法がはるかに効果的であるとしている。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_21-2.htm#story0

4. 食品の放射線照射拡大における医師の役割

Doctors could play an important role in food irradiation

October 20, 2004

The Independent

Lewis Wolpert 生物学教授の意見によると、英国では毎年最高 550 万人が食品由来疾患に罹患していると推測されるが、食品に放射線照射をすることによって大幅に減少させることができるという。放射線照射は殺菌効果としては基本的に牛乳の低温殺菌とほぼ同じであるが、反対の声が多い。その理由の 1 つは、放射線が癌を誘発する化学物質を産生するのではないかということであるが、動物実験などでこれは否定されている。また、放射線は栄養成分を破壊するという意見もある。しかし、FDA と American Dietetic Association が、放射線は栄養素に悪影響を及ぼさないと結論付けている。さらに、放射能への懸念、また、自然界に有害であると考えられるグループもある。放射線の短所には、一部の食品の香りや色、舌触りに影響を与えたり、貯蔵期間が短縮されることが挙げられる。米国では、放射線が照射されている割合はハーブとスパイスでは 10%、他の食品では 0.002%未満である。英国では厳しい制限があり、ハーブとスパイス以外の一般販売食品への放射線照射は違法である。1930 年代に低温殺菌牛乳が導入された際、医師が重要な役割を果たした。放射線照射問題に対しても同様な役割を果たすことができるのではないかとしている。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_21.htm#story0

5. 新しい生物兵器防衛マイクロアレイ検査

New pathogen identification microarray to offer most comprehensive single test for biodefense

October 19, 2004

Press release

Affymetrix Inc.が、生物兵器に使用される菌を検出する新しいマイクロアレイ検査の開発を発表した。これは、4 時間以内という検査時間が期待されるほか、細菌やウイルスなどの遺伝子フィンガープリントを 1 つの検査工程で検査できること、無害な細菌内に挿入された致死性病原体から DNA を検出できること、抗菌薬耐性をコードする遺伝子が挿入されているか否かを検出できることという利点がある。3 カ月以内に試作品が、3 年以内に市販品が利用可能になる予定である。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_20.htm#story6

6. 食品、農業および畜産業界のための対テロトレーニングコースを開講 (米国)

Practical anti-terrorism training for good, agriculture and animal industries

October 19, 2004

Animal Agriculture Alliance Press Release

Animal Agriculture Alliance と Law Enforcement Academic Research Network が食品、農業および畜産業界のための対テロ実践トレーニングコース、“Practical Anti-Terrorism Training for Food, Agriculture and Animal Industries: A Common Sense Approach”の開講を発表した。12月6日～8日、アトランタ市で行われる。次回は、2005年3月8日～10日アーカンソー州 Fayetteville で開講される予定である。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_20.htm#story8

7. EU が英国産牛肉の輸入禁止を 2005 年に解除する可能性

EU embargo on British beef could be lifted in 2005

October 18, 2004

Agence France Presse

EC が発表した報告書によると、英国の BSE 発症牛が大幅に減少したため、EU の英国産牛肉輸入禁止措置が 2005 年に解除される可能性がある。しかし、同報告書は、同時に検査プログラムの遵守や Food and Veterinary Office(FVO)からの満足いく検査報告などの種々の問題の進展状況次第であることを強調している。英国の BSE 発症牛は、2001 年には検査した 10,000 頭当たり 124.41 頭であったが、2004 年 1 月～7 月には 6.49 頭と、過去 3 年半に 95%減少しており、先月輸入禁止を解除されたポルトガルの平均陽性頭数を下回っている。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_19.htm#story9

8. Food Business Forum と Global Food Institute が Guidance Document 第 4 版発行

Food retailers world-wide committed to toughen up even more on food safety

October 6, 2004

CIES Media Release

世界的食品ビジネスネットワーク Food Business Forum と Global Food Safety Institute(GFSI)が、Guidance Document の新版発行によって食品安全に関する小売業者の姿勢が向上していると発表した。小売業者を指導するにあたっての目的は、消費者の信頼を高めることである。Guidance Document 第 4 版は、検査結果の品質改善に重点を置き、新しい基準設定により食品安全基準の管理を改善するのに有益なものとなる。また、農産物の食品安全に必要な基準設定にも使用される。GFSI は、Guidance Document の改訂版によって検査過程の効率が高まり、消費者に多くの利益がもたらされることを強調した。2005 年 2 月 3 日～4 日、ローマで CIES International Food Safety Conference が開催される予定である。Guidance Document 第 4 版は CIE のウェブサイト www.ciesnet.com からダウンロードできる。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_15.htm#story2

9. EU は BSE 検査に約 1 億ユーロ

EU to spend 98 million euros on mad cow disease tests

October 15, 2004

Reuters

ECは、加盟国 25 カ国の BSE 検査費用として、来年は約 1 億ユーロを割く予定であると発表した。これは、モニタリング、予防および根絶に関する活動を続行するための費用である。BSE 危機後、EU の規則では、人間の消費に回される 30 カ月齢以上の牛、死亡した牛、疑いのある牛全頭に BSE 検査を実施することになっている。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_15-2.htm#story4

10. OIE Fourth Strategic Plan 2005-2010 に関するコメント

Food Safety

October 13, 2004

DG Health & Consumer Protection

OIE Fourth Strategic Plan 2005-2010 に関する EU のコメントが以下のアドレスから入手可能である。

http://europa.eu.int/comm/food/international/organisations/ah_pcad_oie9_en.pdf

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/10-2004/fsnet_oct_13.htm#story4

【論文紹介】

1. 異常プリオンタンパク検出のテスト、データベース連携、vCJD血液伝播リスク

Attributable testing for abnormal prion protein, database linkage, and blood-borne vCJD risks

Lancet. 2004 Oct 9;364(9442):1362-4.

Sheila M Bird

vCJD の血液伝播リスクや異常プリオンタンパク検出、サーベイランス等に関する総説

2. 生乳摂取に関連した *Salmonella enterica* Serotype Typhimurium による複数の州にまたがるアウトブレイク調査—2003 年オハイオ州

A Multistate Outbreak of *Salmonella enterica* Serotype Typhimurium Infection Linked to Raw Milk Consumption - Ohio, 2003

J Food Prot. 2004 Oct;67(10):2165-2170

Jacek Mazurek, Ellen Salehi, Dennis Propes, Jo Holt, Tammy Bannerman, Lisa M. Nicholson, Mark Bundesen, Rosemary Duffy, Ronald L. Moolenaar

2002 年 11 月 30 日～2003 年 2 月 18 日に *Salmonella enterica* Serotype Typhimurium PFGE パターンの一致が確認された 62 人の患者（ケース）と 56 人の対照者の間でケース

コントロールスタディを行ったところ、生乳摂取が食中毒の原因であると考えられた。
[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

3. Green Table Olive における *Listeria monocytogenes* の存在

Occurrence of *Listeria monocytogenes* in Green Table Olives

J Food Prot. 2004 Oct,67(10):2189-2194

Cinzia Caggia, Cinzia L. Randazzo, Monia Di Salvo, Flora Romeo, Paolo Giudici

スペイン風に調理された Green Table Olive と伝統的手法（水道水洗浄後、5%食塩水に浸けて、2ヶ月の間徐々に7%まで加塩したもの）で得られたものを乳酸菌発酵させた Green Table Olive について、異なる業者の市販加熱済缶詰 10 検体を調査したところ、市販加熱済缶詰 10 検体中 1 検体と、保存 2 ヶ月以上の全ての検体で *Listeria monocytogenes* が確認され、オリーブの種類・スターターとして利用した乳酸菌の種類・pH・塩水の滴定酸度・処置に関わらず、同菌は Green Table Olive 内で生存、増殖が可能であることが確認された。
[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

4. カイワレダイコンとモヤシにおける *Salmonella* と *Escherichia coli* O157:H7 の放射線殺菌について

Irradiation To Kill *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* on Ready-to-Eat Radish and Mung Bean Sprouts

J Food Prot. 2004 Oct,67(10):2263-2268

M.L. Bari, Muhammad Imran Al-Haq, T. Kawasaki, M. Nakauma, S. Todoriki, S. Kawamoto, K. Isshiki

カイワレダイコンとモヤシに対し、2.0kGy と 1.5kGy の電離放射線照射により *Salmonella* と *Escherichia coli* O157:H7 は検出限界以下へと有意に減少した。全体のビタミンC含有量は放射線の増加に伴い有意に減少し(p<0.0001)、照射後保存によるビタミンC減少はカイワレダイコンでは有意ではなかったが、モヤシでは有意であった(p<0.04)。どちらにおいても有効照射量の照射後における色、強度、全体の外観等は充分許容できるレベルであった。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

5. イタリアの貝における *Vibrio* spp.や他の微生物の市場における調査

Market Survey of *Vibrio* spp. and Other Microorganisms in Italian Shellfish

J Food Prot. 2004 Oct,67(10):2284-2287

Parisi, G. Normanno, N. Addante, A. Dambrosio, C.O. Montagna, N.C. Quaglia, G.V. Celano, D. Chiocco

南イタリアにおいて 644 個のムール貝を調査したところ、*Vibrio* spp.が 278 検体 (43%) から確認された。27 検体 (4%) が *Escherichia coli*、34 検体 (5%) が fecal coliform の

イタリア政府の基準を超える数値を検出したが、*Salmonella* はどの検体からも検出されなかった。*Vibrio* spp.が検出された多くの検体が糞便由来菌を用いたイタリア政府の基準を満たしていたことから、糞便由来微生物と健康被害を起こす *Vibrio* spp.の存在には関連性は認められないことが示唆された。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

6. 日本の小売りブロイラー鶏より分離される腸球菌における Gentamicin や Vancomycin 耐性について

Resistance to Gentamicin and Vancomycin in Enterococcal Strains Isolated from Retail Broiler Chickens in Japan

J Food Prot. 2004 Oct,67(10):2292-2295

Tetsuya Harada, Yasuaki Mito, Koichi Otsuki, Toshiyuki Murase

2001年7月～2002年4月に日本の小売店において購入した鶏肉から137株の *Enterococcus* を分離して抗生物質耐性を調査したところ、日本産では7/9、中国とブラジルから輸入された全ての検体で *vanCI* 遺伝子を含む株が分離された。PFGE パターンは出荷元により異なっていた。これらの国のブロイラーにおいては Vancomycin 耐性菌が優位に生存していることが示唆された。High-level-gentamicin resistant (HLGR) 株は各国からの検体で確認され（日本 2/65、中国 11/43、ブラジル 6/29）、ブラジル産から分離された2株以外はそれぞれ PFGE パターンが異なっていた。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

7. 4℃で保存された牛肉フランクソーセージにおける抗菌性物質の複合添加による *Listeria monocytogenes* のコントロール

Control of *Listeria monocytogenes* with Combined Antimicrobials on Beef Franks

Stored at 4°C

J Food Prot. 2004 Oct,67(10):2296-2301

Milagros Uhart, Sadhana Ravishankar, Nicole D. Maks

牛肉フランクフルトを5分間、3種類の抗菌性物質溶液(Pediocin, 3% Sodium diacetate+ 6% Sodium lactate、両方の複合液)に浸けた後に *Listeria monocytogenes* 単独株または4株混合を接種し、真空パックで4℃、3週間保管し、直後、2および3週間後の菌数の測定を行った。2種の抗菌性物質両方を混ぜた複合液において最も測定菌数が少なく、複合使用が効果的であることが示唆された。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

8. レタスにおけるヒト腸管性ウイルス検出法の総当たり比較

Round-Robin Comparison of Methods for the Detection of Human Enteric Viruses in Lettuce

J Food Prot. 2004 Oct,67(10):2315-2319

Françoise Le Guyader, Anna-Charlotte Schultz, Larissa Haugarreau, Luciana Croci, Leena Maunula, Erwin Duizer, Froukje Lodder-Verschoor, Carl-Henrik von Bonsdorff, Elizabetha Suffredini, Wim M.M. van der Poel, Rosanna Reymundo, Marion Koopmans

レタスからヒトの腸管性ウイルスを検出する 5 種類の検査法を比較した。汚水汚染等による複合汚染を想定して、ヒトカリシウイルス、ヒトポリオウイルスおよび動物カリシウイルスを異なる濃度で混ぜ、レタスを人工的に汚染させた。遺伝子抽出は同時に同じ研究室にて行い、アッセイ間の変動を抑えた。洗浄とインヒビター除去という二つのステップが重要であり、溶出・濃縮ステップを含む検査法と市販キットを用いた場合、より信頼性が高かった。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

9. 生鮮農作物：米国における食中毒アウトブレイク増加の原因、1973～1997年のデータより

Fresh Produce: A Growing Cause of Outbreaks of Foodborne Illness in the United States, 1973 through 1997

J Food Prot. 2004 Oct,67(10):2342-2353

Sumathi Sivapalasingam; Cindy R. Friedman; Linda Cohen; Robert V. Tauxe

1973 年～1997 年に収集された食中毒アウトブレイクサーベイランスシステムのデータを用いて食中毒の傾向を検討したところ、農作物由来のものが 1970 年代には 0.7%であったが、1990 年代には 6%へと増加しており、特にその中でもサラダ、レタス、ジュース、メロン、発芽野菜 (Sprout)、ベリー等が検出頻度の高い食材であった。

[The Journal of Food Protection のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

以上

● FAO Food and Nutrition Division http://www.fao.org/es/ESN/index_en.stm

1. 子どもは農薬中毒のリスクがより高い

Children face higher risks from pesticide poisoning (5 October 2004)

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2004/51018/index.html>

FAO、UNEP（国連環境計画）及びWHOによる共同報告書。毎年100～500万人が農薬中毒になり、数千人が死亡している。ほとんどが発展途上国の田舎で発生している。発展途上国の農薬使用量が世界の総生産量の25%なのに対し、農薬中毒による死亡の99%を占める。特に子どもは大人より感受性が高く、またリスクを知らないことから、より大きな危険にさらされている。栄養不良と脱水状態が農薬への感受性を増大させている。

全文：http://www.fao.org/newsroom/common/ecg/51018_en_maquette_childhood.pdf

● 欧州連合（EU：Food Safety: from the Farm to the Fork）

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

1. 食品中の多環芳香族炭化水素（PAH）量、主にベンゾ(a)ピレンに関する新しいEU規制

New EU rules on PAH levels in food, mainly on benzo(a)pyrene (13 October 2004)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/04/1211&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

フードチェーンと動物衛生に関する常任委員会（The Standing Committee on the Food Chain and Animal Health）は10月12日、多環芳香族炭化水素（PAH）、特にベンゾ(a)ピレンについて最大値を設定するとの欧州委員会案を可決した。この規制は、油脂を含む食品あるいは燻煙や乾燥などの工程で高濃度のPAH汚染が生じる可能性のある食品に適用される。また、油流出のような環境汚染により高濃度に汚染される魚などにも適用される。

本委員会で可決されたことから、この規則は近い将来、正式に欧州委員会で採択されることになる。

2. オクラトキシンAに関する規則をコーヒー、ワイン及びブドウジュースにも拡大

EU rules on ochratoxin A extended to coffee, wine and grape juice

13 October 2004

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/04/1215&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

フードチェーンと動物衛生に関する常任委員会は、コーヒー、ワイン及びグレープジュースにオクラトキシンAの最大値を設定する改正案を可決した。EUの人にとって主要な暴露源となるシリアルには既にオクラトキシンAの最大値が定められているが、今回、その他の重要な食品にも規制を拡大したものである。合意された値は以下のとおりである。

- ・焙煎コーヒー豆及び粉末：5.0 μ g/kg
- ・インスタントコーヒー：10.0 μ g/kg
- ・ワイン及びブドウ果汁(must)ベースの飲料：2.0 μ g/kg
- ・ブドウジュース及び他の飲料中のブドウジュース成分：2.0 μ g/kg

本委員会で可決されたことから、この規則は近い将来、正式に欧州委員会で採択されることになる。

3. 若者と薬物に関する報告書

Young people and drugs (June 2004)

http://europa.eu.int/comm/health/ph_determinants/life_style/pub_drug_en.htm

2004年4～5月の調査の報告書。2002年の最初の調査に比べてさらに薬物が手に入りやすく身近なものになっている（特に大麻）。薬物を使いやすい人は大都市に住む無職又は肉体労働を職業とする20～24才の男性である。薬物利用率はデンマークで特に高い。喫煙率は37%でほぼ一定しているが、飲酒の習慣のある若者は増えており、15～24才の若者の47%にのぼる。

● 欧州食品安全機関（EFSA：European Food Safety Authority）

http://www.efsa.eu.int/index_en.html

1. 動物飼料中のオクラトキシン A について、CONTAM パネル（食品中汚染物質に関する科学パネル）の意見

Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the Commission related to ochratoxin A (OTA) as undesirable substance in animal feed.

(14 October 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/645_en.html

オクラトキシン A は *Aspergillus* 及び *Penicillium* 属の数種類の真菌が産生するマイコトキシンで、動物飼料中には主に穀物、まれにピーナッツや大豆中にみつかると。毒素の産生は主に貯蔵中におこり、制御のためには貯蔵前の適切な乾燥が必要である。また毒素の分布は局在型であるため摂取量評価が困難であるが、動物の場合血中濃度で推定できる。オクラトキシン A は動物に対し腎毒性、免疫毒性、催奇形性があり特にブタ、イヌ、家禽が腎毒性感受性が高い。反芻動物は腸内細菌叢で分解されるため耐性が高い。可食部やミルク・卵への血中からの移行は少なく、ヒト暴露源としての家畜製品からの寄与率は概ね 3

～10%を超えない。

2. 動物飼料中のフッ素について、CONTAM パネル（食品中汚染物質に関する科学パネル）の意見

Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the Commission related to Fluorine as undesirable substance in animal feed.

(14 October 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/644_en.html

フッ素は環境中に豊富に存在する元素で、動物や飼料や水を介して暴露される。さらに植物中より土壌中濃度の方が平均濃度が高いため、天然にフッ素濃度の高い土壌から得られた飼料中に混入する土壌成分が反芻動物や馬の暴露源となる。フッ素は必須元素でもあり、低フッ素により成長阻害や不妊、歯のエナメル質の強度不足などがおこる。フッ素の過剰摂取は骨や歯の異常を誘発する。天然の牧草地や飼料中のフッ素濃度で毒性があるという証拠はないが、工業地域近傍で育てられた牧草に偶発的に高濃度の汚染がある可能性は否定できない。ミルクや卵を含む可食部への移行は僅かであるため、家畜からの経路はヒト暴露において重要ではない。

3. Cycostat 66G の安全性について、FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）の意見

Opinion of the Scientific Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed on a request from the Commission to update the opinion on the safety of “Cycostat 66G” based on robenidine hydrochloride, as a feed additive in accordance with Council Directive 70/524/EEC (Article 9g) (18 October 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/651_en.html

塩酸ロベニジンを主成分とするコクシジウム抑制剤 Cycostat 66G については既に 2004 年 6 月に意見が採択されているが、申請会社から新しいデータが提出されたので意見を求められた。新しいデータにより、イヌの 90 日試験から得られた NOEL 7.5 mg/kg/day を元に安全係数 200（データの質がやや劣るため）を用いて ADI を 0.0375 mg/kg/day に設定する。この値から MRL を設定できる。

（食品安全情報 No.14(2004 年)参照）

4. 食品中の有機スズ化合物暴露による健康リスクについて、CONTAM パネル（食品中汚染物質に関する科学パネル）の意見

Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the Commission to assess the health risks to consumers associated with exposure to organotins in foodstuffs. (26 October 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/658_en.html

食品中の有機スズ化合物の主なソースは、木材の保存剤、ボートの防汚塗料、殺虫剤などに使われてきた 3 置換化合物（トリブチルスズ (TBT)、トリフェニルスズ (TPT)）と考えられる。1 及び 2 置換化合物（モノメチルスズ (MMT)、ジブチルスズ (DBT)、モノ *n*-オクチルスズ (MOT)、ジ *n*-オクチルスズ (DOT)）は混合物としてポリ塩化ビニルの安定剤として使われており、ジアルキルスズは食品と接触する物質の安定剤として認可されている。有機スズ化合物は水にほとんど溶けず、水環境中では沈渣に蓄積して長く残存し、二枚貝のような底生生物に取り込まれる。有機スズ化合物は魚や水棲生物に蓄積する傾向があり、食べるとヒトや実験動物では消化管から吸収されて 2 及び 1 置換有機スズに分解される。

委員会は主に魚や海産物中に検出される最も毒性の高い TBT、DBT、TPT に焦点を絞った。TBT と TPT は特に水棲生物に対する毒性が高く、巻き貝には低濃度 (1 ng/L 水) でインポセックスを誘発する。げっ歯類には比較的 low 濃度 (約 1 mg/kg b.w./day) で生殖及び発生毒性を誘発するため、内分泌かく乱物質とされる。リスクアセスメントの毒性学的エンドポイントは免疫毒性と考えられ、他に考慮すべき毒性として生殖毒性、発生毒性、遺伝毒性、発がん性、神経毒性が挙げられる。慢性経口投与によるトリブチルスズオキシド (TBTO) の免疫毒性の NOAEL は 0.025 mg/kg bw/day とされ、TBT、DBT、TPT、DOT は同様のメカニズムと強さで免疫毒性を発現すること、これら化合物に相乗作用は報告されておらず相加作用を想定するのが妥当と考えられることから、CONTAM パネルはこれら化合物にグループ TDI を設定するのが適当と判断している。安全係数 100 を採用してこれらの化合物のグループ TDI を 0.25 μ g/kg bw とする (スズ含量に換算すると 0.1 μ g/kg bw、塩化トリブチルスズでは 0.27 μ g/kg bw)。

EU 8 ヶ国のデータでは、有機スズ化合物の分布は、濃度が数桁以上異なり非常にバラついている。魚や海産物の濃度の中央値は TBT、DBT 及び TPT でそれぞれ 7.0, 2.5 及び 4.0 μ g/kg 新鮮重量と推定される。平均値は中央値より 4~7 倍高い。EU で最も多く海産物を消費するノルウェーをモデルに摂取量を計算すると、中央値からの推定で 0.018 μ g/kg bw で、上記 TDI の約 7% となる。平均値からの推定では 0.083 μ g/kg bw で TDI の 33% となる。また海産物を多く食べるヒトの場合、中央値及び平均値推定は 0.037 及び 0.17 μ g/kg bw で、TDI の 15 及び 70% となる。船の出入りの多い港近くの汚染の高い地域で魚介類を多く食べるヒトでは TDI を超える可能性がある。

-
- 米国食品医薬品局 (FDA、CFSAN : Center for Food Safety & Applied Nutrition)
<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>

1. ダイエタリーサプリメントの新規食品成分販売前告知計画に関する公開ミーティングのお知らせ

Notice of Dietary Supplement Public Meeting Pre-Market Notification Program for New

Dietary Ingredients (October 20, 2004)

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ds-ndi.html>

2004年11月15日、CFSANにおいて表題会合が開催される。参加希望者は11月10日までに参加申し込みをすること。

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

1. 禁止された動物用医薬品を使ったオーガニックチキン

Chicken contaminated with banned veterinary medicine (20 October 2004)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/oct/organichick>

禁止動物用医薬品であるニトロフランが微量検出されたため、FSA はある種の「有機放し飼いチキン」を食べないよう助言している。製品は Moy Park、Tesco、Waitrose 及び Morrisons のブランド名で丸ごと及び解体後販売されている。製品はアイルランド北部の農場産で、アイルランドの食品加工会社 Moy Park を通して英国全体で 23 トンが出回っている。ニトロフランの健康影響は長期継続摂取によるものであり、製品を食べたことによるリスクは小さいが、該当商品が家庭にある場合は食べないで廃棄するか販売店に返却するよう求めている。

● カナダ食品検査庁 (CFIA) (<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>)

1. 植物起源の新規飼料評価ガイドライン更新

Directive 95-03:Guidelines for the Assessment of Novel Feeds:Plant Sources

(October 21 2004)

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/feebet/bio/dir95-03e.shtml>

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

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

1. 食品基準に関する通知

Notification Circular [8-04] (20 Oct 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/notificationcirculares/current/notificationcircular2717.cfm>

初期評価－申請：

加工助剤としてのジメチルエーテルの申請、ナタマイシンの食品添加物としての使用範囲拡大についての申請、昆虫耐性・グルホシネート耐性トウモロコシ 59122 の申請、氷やアイスクリームの加工助剤としての氷核形成タンパク質の申請

初期評価－提案：

サイクラミン酸の認可について－提案

初期評価報告書：

http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/P287_Cyclamates_IAR_FINAL.pdf

オーストラリアとニュージーランドでは2003年の調査で一部の消費者がサイクラミン酸のADIを超えて摂取しているため、今後の対応を検討するために広く意見を募集している。

その他、葉酸強化の義務化についての考察（提案）、植物油由来フィトステロールエステル、新規食品 α シクロデキストリン、加工助剤ホスホリパーゼ A2、昆虫耐性除草剤耐性綿 MXB-13 由来食品の申請に関する最終評価等。

● ニュージーランド食品安全局（NZFSA）

<http://www.nzfsa.govt.nz/>

1. 高濃度のヒ素を含むヒジキ

Hijiki seaweed high in arsenic (21 October 2004)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2004-10-21.htm>

輸入海藻であるヒジキ *Hizikia fusiforme* が天然のヒ素を高濃度に含むため、ニュージーランドの「高リスク食品リスト」に追加された。ヒジキは主に日本食レストランで前菜として用いられたり、ベジタリアン用食品材料として販売されたりしている。

ニュージーランドで販売されている 10 検体のヒジキ製品を検査したところ、すべての製品がニュージーランドの基準値を上回るヒ素を含んでいた。高リスク商品リストに加えられた食品は、ニュージーランドで販売される前にヒ素含量を検査して基準値以下であることを証明しなければならない。多くのニュージーランド人にとってこの食品は身近なものではなく、寿司に使われる海苔は安全である。NZFSA の局長は、ヒジキを毎日大量に食べることは避けるべきであると助言している。

◇NZFSA によるヒジキ中の無機ヒ素に関するファクトシート

Inorganic arsenic in hijiki seaweed (October 2004)

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/food-safety-topics/chemicals-in-food/hijiki-arsenic/index.htm>

2. 牛乳中の β カゼインA1・A2とヒトの健康（NZFSAへの報告書）

<http://www.nzfsa.govt.nz/policy-law/projects/a1-a2-milk/a1-a2-report.pdf>

牛乳中のタンパク質の25～30%を占めるβカゼインにはいくつかの変種があり、そのうちの1つがA1で1型糖尿病・虚血性心疾患・統合失調症・自閉症の原因になり、A2型ではないとの説がある。この牛乳中のA1/A2組成がこれらの疾患の原因になるかどうかについてレビューを行った。

A1が1型糖尿病や心血管系疾患の原因であるという説は、A1カゼインの多い牛乳の消費量が多い国でこれらの病気が多いということを根拠にしているが、これだけでは1型糖尿病の原因がA1カゼインであるとは言えない。よくデザインされた動物実験の結果ではA1カゼインの投与と糖尿病発症に関係はほとんどなかった。心血管系疾患については高濃度のA1カゼイン投与で何らかの影響がある可能性はあるが、ヒトにあてはめるのは難しい。自閉症児を対象にした食事影響を調べる臨床試験はいくつかあるが実験方法に問題があり、統合失調症では証拠はほとんどない。

したがって、政府は現在の表示規制や消費者への助言を変更する必要はない。消費者や生産者は各自の責任で選択できるが、予防的措置のためにA2ミルクを選択したとしてもその選択には大きな不確実性があることを知っておく必要がある。

● 韓国食品医薬品局 (the Korean Food and Drug Administration - KFDA)

<http://www.kfda.go.kr/>

1. ミニカップゼリー流通・販売など暫定禁止措置 (2004.10.13)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=544

KFDAは、最近ミニカップゼリーやタコなどの摂取による死亡事故が発生しているため、食べ物の摂取に注意を喚起した。食べ物による窒息などの物理的危害は食品自体の特性とともに消費者の不注意により被害の起こる確率が高くなるので、子どもや高齢者などには特に注意が必要である。特にミニカップゼリーは危害の程度も大きいので、2001年10月にグルコマンナンやコンニャクを含むミニカップゼリーの製造・輸入・流通・販売などを禁止している。しかしこれだけでは危害を根本的に取り除くことができないと判断し、2004年10月12日、直径4.5cm以下の全てのミニカップゼリーの流通・販売を暫定的に禁止した。今後関連製品の物理的特性・形態及び大きさなどに対する種々の危害要因を科学的に分析して意見募集を行った上で根本的対策を準備する。

一方食品の流通過程にあるこれら製品の迅速な除去のため関連の製造・輸入業者の回収を促進するとともに市などを通してこれら製品の管理を徹底するように指示した。また食品販売業者においては関連製品の陳列・販売を自粛するよう要請している。

2. 健康機能食品のあらゆる情報をひと目に！ (2004.10.18)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=547

KFDAは、消費者と事業者に対し健康機能食品関連情報を提供するサイトを作成した。URLはwww.hfoodi.netで、このサイトでは法令、営業許可・申請要領、規格・基準や消費者のための機能性表示、広告審議結果、営業許可・申告及び品目製造申告状況などが検索できる。

3. タール系色素の安全性見直し及び赤色2号全面使用禁止要求について (2004.10.19)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=98

ソウル環境連合の記者会見によれば、市内で販売されている子供用菓子27製品についてタール色素の分析を行ったところ、10製品から赤色2号（アマランス：Amaranth）が検出されたとしている。環境連合は、タール系色素は消化酵素の阻害作用やアレルギー誘発性があるなどとして赤色2号の全面使用禁止をもとめている。

韓国では赤色2号を含め9種類のタール系色素が食品添加物として認可されている。また国際的には日本では12種、EUでは16種、米国では9種のタール系色素が認可されている。赤色2号については米国が1976年に発がん性の懸念を否定できないとして使用禁止にしているが、WHO/FAOでは発がん性がある物質には分類していない。現在米国とタイなど一部の国を除いたほとんどの国（EU、カナダ、日本など）で使用が許可されている。ADIは、1984年に0.5mg/kg bwに設定されている。韓国での使用状況は、1998～2000年の調査で赤色2号はADIの2.0%、黄色4号は0.3%、黄色5号は0.8%と低く、安全性には問題がない。また2004年以降も食品添加物摂取量調査を計画している。

4. 勃起不全薬に類似した化学物質の使用禁止措置 (2004.10.21)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=550

KFDAは、10月22日から勃起不全治療薬類似物質「アミノタダラフィル」の食品への使用禁止を含む食品規格改訂を行い、施行すると発表した。この物質は勃起不全治療薬シアリスの化学構造を一部修飾したもので、KFDAが同定したものである。

5. 食品の基準及び規格改訂 (2004.10.22)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/data/rule.taf?f=user_detail&num=815&keyword=

主な改訂内容は、勃起不全治療薬類似物質アミノタダラフィルを食品中有害物質の項目に追加、勃起不全治療薬類似物質の試験法改訂、食肉中2,4-Dの残留基準改訂、食肉中エンロフロキサシン（Enrofloxacin）残留基準の適用動物追加などである。

5. 『蛍光漂白剤検出』食品包装紙製造業者などを摘発 (2004.10.22)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=551

KFDAの釜山食薬庁は、国民の利用が多い高速道路のレストハウスや大型デパート、安売り店などで販売されているチキン、ケーキ、焼いたイカなどの食品の包装用に使用が許可

されていない蛍光漂白剤を使った業者など26カ所を摘発した。主な内訳は、蛍光漂白剤を使用した食品包装紙製造販売業者5カ所、蛍光漂白剤使用包装紙使用業者17カ所などである。

【その他の記事、ニュース】

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Federal Institute for Risk Assessment)

1. 飼料から牛乳へのアクリルアミドの移行について

Übergang von Acrylamid in die Milch der Kuh und dessen Vorkommen in Milchleistungsfutter (01.09.2004 作成、11.10.2004web 掲載)

http://www.bfr.bund.de/cm/208/acrylamid_in_milch.pdf

飼料中のアクリルアミドが牛乳に移行するかどうかについて検討した。1日 1.5g のアクリルアミドの入ったゼラチンカプセルを 10 日間乳牛に投与したところ、平均で 0.24% が移行した。乳牛用飼料のアクリルアミド含量は 136~182 µg/kg で、1日 10kg の飼料を摂取し 30kg のミルクを生産するとして、移行率が 0.24% であれば牛乳中のアクリルアミド含量は 0.2 µg/kg と予測される。

2. 動物飼料中のビタミンK

Vitamin K in der Tierernährung (26.10.2004)

<http://www.bfr.bund.de/cm/208/Vitamin%20K%20in%20der%20Tierernaehrung.pdf>

動物飼料に使われるビタミンK及びビタミンK活性物質のリスク評価。動物の栄養改善目的で飼料に添加されるビタミンKが、飼育者や消費者に健康危害を与えることはないと考えられる。

3. 織物の加工や着色に用いられる物質の評価

Sitzung des Arbeitskreises „Gesundheitliche Bewertung von Textilhilfsmitteln und Farbstoffen“ der AG Textilien des BfR (26.10.2004)

<http://www.bfr.bund.de/cm/216/11.%20Sitzung%20%20der%20AG%20Textilien.pdf>

殺菌剤、スチルベン誘導体(蛍光剤)、着色料の変異原性、接触皮膚炎、織物用化学物質の毒性評価プログラム、暴露モデル、ドイツでの使用状況モニタリングなどに関するワーキンググループ会合の報告書。

● EurekaAlert (<http://www.eurekaalert.org/>)

1. ハーブや栄養剤のサプリメントが目に副作用

Herbal, nutritional supplements linked to ocular side effects (14 OCT 2004)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2004-10/ohs-hns101404.php

米国では約 42%がハーブ治療薬や栄養サプリメントを利用しているが、それらを利用している人の多くがその副作用に気づいていない。

American Journal of Ophthalmology の今月号 (Vol. 138(4), 639-647, 2004) に Oregon Health & Science University の研究者らがこれらの製品の目への副作用報告のレビューを発表している。

イチヨウ葉、エキナセア、カモミール、リコリス (甘草)、カンタキサンチン、ダツラ (チヨウセンアサガオ)、ナイアシン、ビタミン A の 8 種類の製品で 323 件の副作用が報告されていた。エキナセアは風邪の治療に用いられて目の炎症や結膜炎を誘発し、カモミールティーはものもらいの治療のために局所適用されて目に炎症を起こしていた。甘草は摂取後一時的に失明したケースがあり、化粧品などに使われるカンタキサンチンは網膜に沈着を起こしていた。特に重篤な副作用が報告されていたのはナイアシンで、視力低下や類嚢胞黄斑水腫 (浮腫)、ドライアイなどがある。ハーブ治療薬や栄養剤サプリメントは有効性や安全性の根拠がないまま使われている。目への副作用はしばしば気づかれず、報告もされない。医師は、患者が代替医療を利用しているかどうかを患者に質問し、こうした副作用に注意する必要がある。

2. 頭部及び頸部のガンとアジアのナッツの関係

Study confirms link between head and neck cancer and common Asian nut

(17 OCT 2004)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2004-10/aafc-scl101404.php

台湾人男性の頭部及び頸部のガンが 1981 年から 2000 年の間に 85%も増加した。アメリカ癌学会 American Association for Cancer Research の第 3 回ガン予防国際会議で、この原因がキンマの自家栽培による可能性が示された。

キンマ噛み煙草の使用はアジア各地で見られる習慣で、石灰ペーストとビンロウシ (アレカヤシの実、アレコリンと 15%の赤色タンニンが含まれる) のスライスを包んで煙草のように巻いて噛む。しかしながらこの習慣は噛んだ後の真っ赤な液体をあちこちに吐き捨てるため環境上問題であり、口のガンの原因でもあると考えられている。この研究では台湾人の鼻咽頭ガンと頭部及び頸部ガンの発症傾向を調べ、頭部及び頸部ガンの男性は 1972 ~1980 年生まれに多いことを見いだした。この増加はキンマの自家栽培と相関していた。WHO によればキンマを噛む習慣のある地方では、口及び口腔咽頭ガンがよくみられ、世界中で年間 39 万人の口及び口腔咽頭ガン発症者のうち 228,000 人(58%)が南及び東南アジアである。

3. サルの研究では大豆は受胎能に影響しない

Soy likely doesn't affect fertility, according to research in monkeys (19 OCT 2004)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2004-10/wfub-sld101504.php

ウェイクフォレスト大学 Baptist 医学センターとエモリー医科大学の共同研究の結果が

米国生殖医療学会 (American Society for Reproductive Medicine) の年次総会で発表された。ヒトと同様の生理周期を持つサルに1年間、アジア女性の摂取量の約2倍に相当する植物エストロゲンを含む食事を与え生理周期やホルモンレベルを評価した。その結果、対照群と比較してホルモンや生理周期などに全く影響はなかった。従って大豆による乳癌予防効果はホルモンによるものではない。

この研究者らは先に、グループで飼育したサルの場合 (サルは野生でも集団を形成してその中で社会的階層を形成する)、集団の下位グループでストレスによる卵巣機能の低下を報告しているが、今回の実験でも下位のサルは卵巣ホルモンレベルが低下し生理周期に変化がみられた。

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

1. トルコ産ハチミツ「Mad Honey」

Turkey's 'mad honey' not for the weak-hearted (October 21, 2004)

「Mad Honey」とよばれるトルコの黒海地域産ハチミツは、多幸感および勃起促進作用があると称して売られているが、嘔吐や心臓への問題を起こす有毒物質を含むとの症例報告が出された。このハチミツは、ツツジ属の花の蜜に検出される天然有毒成分グラヤノトキシン I (Grayanotoxin I、別名：アンドロメドトキシン (andromedotoxin)) を含んでいる。トルコの大学の医師は2002年、「Mad Honey」中毒の患者19名を治療したが、症状は、吐き気、嘔吐、発汗、めまい、低血圧、心拍数低下、失神などだった。年齢は22～61才で、病状が重くなる数時間前に「Mad Honey」を30～180グラム食べていた。19名のうち15名は十二指腸潰瘍緩和のため、ハチミツを代替医薬品として摂取していた。患者らは病院でアトロピン投与等の治療により回復した。医師によれば、「Mad Honey」の毒性の閾値は不明であるが、以前の症例からスプーン1杯でも具合が悪くなると考えられる。このハチミツが国外に加工されずに輸出される可能性もあるため、トルコ国外の医師にも注意をよびかけている。この研究は英国の雑誌 *Emergency Medicine Journal* に掲載された。

(Cardiac emergencies caused by honey ingestion: a single centre experience, Ozhan, H. et al. *Emerg Med J* 2004; 21:742-744)

【論文等の紹介】

1. 低水分下のメイラード反応におけるアスパラギンからのアクリルアミド生成. 1. 結晶モデルシステムにおける物理・化学的特徴について

Acrylamide Formation from Asparagine under Low-Moisture Maillard Reaction Conditions. 1. Physical and Chemical Aspects in Crystalline Model Systems

Robert *et al.*

J. Agric. Food Chem., 52 (22), 6837 -6842, 2004.

2. 食品中毒物であるフラン骨格の起源と生成経路について

Origin and Mechanistic Pathways of Formation of the Parent Furan – A Food Toxicant

J. Agric. Food Chem., 52 (22), 6830 -6836, 2004.

3. ヨーロッパのフードサプリメントと伝統ハーブ薬品に関する指令のレビュー

A Review of the European Food Supplements and Traditional Herbal Medicines Directives.

Alexander G. Schauss, PhD, FACN

The Journal of the American Botanical Council, Issue: 63 Page: 64-69

4. アリストロキア種およびアサルム種を含むと思われる製品の分析について

Analysis of products suspected of containing Aristolochia or Asarum species.

Schaneberg BT, Khan IA.

J Ethnopharmacol. 2004 Oct;94(2-3):245-9.

5. スペインのタラゴナで消費された食品中 PCDD/PCDFs の一日摂取量について：近年（2001～2003年）の食事を介した PCDD/PCDFs 暴露に関するレビュー

Daily intake of polychlorinated dibenzo-p-dioxins/polychlorinated dibenzofurans (PCDD/PCDFs) in foodstuffs consumed in Tarragona, Spain: a review of recent studies (2001-2003) on human PCDD/PCDF exposure through the diet.

Bocio A, Domingo JL.

Environ Res. 2005 Jan;97(1):1-9.

6. ギリシャで販売されている食品中のダイオキシンおよびダイオキシン様 PCBs レベルについて

Levels of dioxins and dioxin-like PCBs in food samples on the Greek market.

Papadopoulos A, Vassiliadou I, Costopoulou D, Papanicolaou C, Leondiadis L.

Chemosphere. 2004 Nov;57(5):413-9.

7. 発育と魚類摂取による胎児のメチル水銀暴露の非線形関係について：セミパラメトリック加法モデルを使用したセイシェル諸島の子どもが発達研究9年目のデータの評価

Exploring nonlinear association between prenatal methylmercury exposure from fish consumption and child development: evaluation of the Seychelles Child Development Study nine-year data using semiparametric additive models.

Huang LS, Cox C, Myers GJ, Davidson PW, Cernichiari E, Shamlaye CF, Sloane-Reeves

J, Clarkson TW.

Environ Res. 2005 Jan;97(1):100-8.

8. 大西洋養殖サケと天然太平洋サケの組織に含まれる金属の調査について

A survey of metals in tissues of farmed Atlantic and wild Pacific salmon.

Foran JA, Hites RA, Carpenter DO, Hamilton MC, Mathews-Amos A, Schwager SJ.

Environ Toxicol Chem. 2004 Sep;23(9):2108-10.

9. 受胎時のアルコール摂取と自然流産

Alcohol consumption at the time of conception and spontaneous abortion.

Henriksen TB, Hjollund NH, Jensen TK, Bonde JP, Andersson AM, Kolstad H, Ernst E, Giwercman A, Skakkebaek NE, Olsen J.

Am J Epidemiol. 2004 Oct 1;160(7):661-7.

10. 心筋梗塞後のイヌでエフェドリンは心室性不整脈を増加させる

Ephedrine increases ventricular arrhythmias in conscious dogs after myocardial infarction.

Adamson PB, Suarez J, Ellis E, Kanaly T, Vanoli E.

J Am Coll Cardiol. 2004 Oct 19;44(8):1675-8.

以上
