

食品安全情報 No. 24 / 2004 (2004. 11. 24)

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 25

食品微生物関連情報

【国際機関】

WHO

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

1. インフルエンザ汎流行ワクチンに関する非公式会議の結論

Main conclusions from the Informal Meeting of WHO, Influenza Vaccine Manufacturers, National Licensing Agencies, and Governmental Representatives on Influenza Pandemic Vaccines

12 November 2004

WHO が、インフルエンザ汎流行ワクチンの状況を見直し、問題点を確認して解決策を探るために開催した 2 日間のミーティングが終了した。参加者の意見が一致した事項には次のことが挙げられる。

・ 汎流行性ウイルスが出現した時点で、即座に製造会社がワクチンの市販用製造に移ることは不可能であり、早くとも 2005 年夏までは始まらない。現在の新しい技術によるものも市販は 2006 ~ 2008 年まで待たねばならない。

・ 汎流行性ワクチン処方に関する有効な科学的データの収集が緊急課題であり、臨床試験への資金援助や、"antigen-sparing"アプローチが実行可能な選択肢となるか否かに関する研究が最優先課題である。

・ 認可や規制事項などの問題を事前に解決する必要がある。製造会社は、特許技術に関する知的財産権問題の管理に広い経験があり、その問題によって製造が遅れることはない。

・ 季節性ワクチンに関する広い経験が安全性評価に役立ち、迅速な登録や認可につながる。

汎流行性ワクチンは単一性であるためその都度安全性を確認する必要があり、そのためには有効な科学的データが最も有用である。

・ 季節性インフルエンザワクチンの使用と汎流行性ワクチンの製造能力との間に、密接か

つ重要な関連がある。季節性ワクチンの使用の増加により、流行性ワクチンの製造能力が向上する。

- ・ WHO が汎流行性ワクチンの試験の調整により大きな役割を果たすよう要請する。
- ・ 汎流行性ワクチン開発について、資金援助など政府の参加の拡大を強く要請する。政府は、ウイルスサーベイランスの強化、科学的な問題解決のための研究所の協力を促進できる。

1957 年と 1968 年の大流行の際、流行株に対する毎年のインフルエンザワクチンが十分確立されていたにも関わらず、ワクチンが使用できなかった教訓から、参加者は問題を迅速に解決したいという強い要望を表明した。現在の H5N1 アウトブレイクは、現状が汎流行性ウイルスの出現に極めて好都合であるという警告シグナルを発している。これは準備態勢を整えるための良い機会であり、全参加者はこの機会を十分かつ迅速に利用したいと考えている、としている

http://www.who.int/csr/disease/influenza/summary2004_11_08/en/

2 . セネガルにおけるコレラ - 更新

Cholera in Senegal – update

12 November 2004

WHO は、セネガル保健省から 2004 年 11 月 10 月現在のダカールのコレラ患者総数が 861 人、死亡者が 6 人にのぼったという報告を受けた。発生数は減少している。発生地域での衛生指導、患者管理、サーベイランス、監視などの制御対策に加え、アウトブレイク管理委員会が地域社会からの動員活動や非衛生地域の消毒に着手した。政府はマスメディアを通じて積極的に衛生指導を行っている。

http://www.who.int/csr/don/2004_11_12/en/

3 . 栄養リスクアセスメントプロジェクト

Nutrient risk assessment project

2004 年 9 月、WHO と FAO は栄養リスクアセスメントのための科学的基盤および国際的に適用可能なアプローチを明確にするために、合同栄養リスクアセスメントプロジェクト立ち上げることを公表した。この仕事は栄養素および関連する物質のためのリスクアセスメントを行うときに用いられる原則および方法論に関する科学的アドバイスを提供するものである。本プロジェクトの鍵となる構成要素は 1) 栄養リスクアセスメントのための国際的な一般的アプローチの特定、 2) 選ばれたビタミンおよびミネラルの上限設定を通じて当該アプローチの適用を示すことの 2 つの課題を担う、多分野にまたがる技術的ワークショップを実施することである。このワークショップは 2005 年 5 月に開催が予定されている。WHO と FAO は栄養リスクアセスメントのための国際的なアプローチの作成に関連するいくつかの鍵となる問題についてコメントを求めるため、この webpage を作成し、そのようなコメントの電子的提出を可能とした。コメントが必要な適切なトピックを特定す

るとともに計画されているこの仕事の一般的な性質に関心のある方々に理解してもらうため、WHO と FAO は background paper を用意した。WHO と FAO はコメントを提出する前にこの文書を読むことを推奨している。

コメントは次の web からのみ提出可能で、提出されたコメントは提出者の名前と所属機関のカテゴリーとともに web 上に公開される。

<http://www.who.int/ipcs/highlights/nutrientraproject/en/>

OIE

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

Disease Information

19 November 2004

Vol.17 – No.47

タイの高病原性鳥インフルエンザ

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand (Follow-up report No.32)

2004 年 11 月 18 日付け報告

新しいアウトブレイクが 37 件報告された。鳥の種類は、鶏、食肉用アヒル、産卵アヒル、ガチョウ、鳩などで、感受性のある鳥 69,658 羽中、症状を呈するもの 6,280 羽、死亡 6,280 羽、処分 63,378 羽（いずれも暫定の数字）である。スクリーニング、隔離、発病した動物とその周辺のすべての動物を殺処分する方式（stamping out）管理地域などの設定、国内での移動管理などの対策が採られている。ワクチンは依然禁止されている。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec3

タイの動物園の高病原性鳥インフルエンザ

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand In felines in a zoo (Follow-up report No.4)

2004 年 11 月 19 日付け報告

最後にトラが死亡し、感染施設の殺菌が行われた 10 月 28 日から 21 日が経過した。高病原性インフルエンザ(HPAI)に対し、制圧に必要なあらゆる手段が実施された。状況を評価するため、感受性のある動物、動物園の職員、環境からサンプルが採集された。汚染された鶏のとたいを供給した可能性のある業者が取調べを受けている。発症したトラと接触したトラおよび健常ではないトラの群れ 102 頭が安楽死させられ、残り 294 頭が監視下に置かれている。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec4

FAO

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

FAO AIDE(Avian Influenza Disease Emergency) news

1 . 鳥インフルエンザ最新情報

Update on the Avian Influenza situation (as of 18/11/2004)

18 November 2004 – Issue no.25

10 月中、カンボジアとマレーシアでは H5N1 高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)の報告はなかった。

各国の状況

● ベトナム

6 月末以降、14 省で鳥インフルエンザが確認され、46,984 羽が死亡または淘汰された。10 月 1 日に確認された Soc Trang 省での発生は、H5 ウイルス(N は不明)であった。最新の H5 発生は、10 月 11 日の Tien Giang 省 My Tho Provincial 市で鶏 3,000 羽のうち 1,200 羽が死亡した。11 月中旬、Binh Thuy District, Can Tho 市で鶏 20 羽が疑われ、これを含む群れが淘汰された。

● インドネシア

2004 年 9 月、Central Java 州 Grobogan 地区で鶏 1,500 羽のうち 300 羽が死亡し、H5N1 が確認された。

● ロシア

2003 年、Novosibirsk 地域の野生の鳥から採取した検体のうち 1 検体が H5N1 陽性であった。

● パキスタン

Mansehra で、ブロイラーの 1 群の H9 アウトブレイクが報告された。

<http://www.aphca.org/news/alert/AVIbull025.pdf>

2 . Codex 会議予告

Upcoming Codex meetings

今後開催予定の次の会議に関する議題および文書の詳細が以下のアドレスから入手可能である。

www.codexalimentarius.net/web/current.jsp

* Codex 食品輸出入検査と証明書システム部会

Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems

2004 年 12 月 6 ~ 10 日、オーストラリアのメルボルンで開催

* 55 回執行理事会

Executive Committee of the Codex Alimentarius Commission

2005年2月9日から11日までイタリアのローマで開催

* 第11回食肉食鳥肉衛生部会

Codex Committee on Meat and Poultry Hygiene

2005年2月14日から18日までニュージーランドのクライストチャーチで開催

* 第19回食用油脂部会

Codex Committee on Fats and Oils

2005年2月21日から25日までロンドンで開催

* 第27回水産食品部会

Codex Committee on Fish and Fishery products

2005年2月28日から3月4日まで南アフリカのケープタウンで開催

* 第37回食品衛生部会

Codex Committee on Food Hygiene

2005年3月14日から19日までアルゼンチンのブエノスアイレスで開催

【各国等政府機関等】

USDA

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

APHIS 副長官 John Clifford 氏の声明

Statement by John Clifford, Deputy Administrator Animal & Plant Health Inspection Service

November 23, 2004

11月18日、スクリーニング検査でBSEの疑いのある牛1頭が報告されたが、USDA National Veterinary Services Laboratories (NVSL)での確認検査の結果、陰性であったことが発表された。2つのスクリーニング検査で反応が出た場合のみ発表するというAPHISのプロトコールが8月に発表され、今回はその方法下で初めて疑いがあるとされた牛である。NVSLは、国際的に認可された標準検査である免疫組織化学検査(IHC)により、11月22日に陰性の結果を得た。2つのスクリーニング検査で反応があったため、NVSLは2度IHC検査を行い、11月23日に2度目の陰性結果を得た。2度続けてIHCの結果が陰性であったことからこの動物が本当にBSE陰性である確信を与えてくれた。

APHISは2004年6月1日に拡大サーベイランスを開始し、これまで121,000頭以上に検査を行ってきた。スクリーニング検査は極めて感受性が高く、偽陽性例が出ることは予想外のことでないとしている。APHISは今回の事例を含め、3例の疑い例を報告したが、すべて確認検査で陰性であった。

http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid

USDA-APHIS

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

1 . USDA が動物識別のための新しい番号システムを認可

USDA Recognizes New Official Numbering Systems for Animal Identification

November 10, 2004

USDA 動植物検査局(APHIS)は、動物識別のための新しい番号システムの認可を発表した。このシステムは、州際通商や動物の疾病管理と根絶プログラムに適用される予定である。さらに APHIS は管理施設や飼養施設を識別する番号システムも認可する予定である。現在、多くの畜産業者はプログラム毎に異なる識別番号または識別方法を用いており、一つの番号を使用する標準番号システムへ移行することは、様々な業界組織や USDA に支持されている。各プログラムでのデータはそのまま維持される。APHIS は、15 文字の動物識別番号、13 文字のグループ/ロット番号、7 文字の施設識別番号の公的使用を認可するため規則の変更手続きを進めており、希望する畜産業者は「1 頭 1 番号」システムの利用に移行できるようになる。この暫定規則は、公的に識別される必要のある動物を定義する条件を変えるものではなく、畜産業者に新しい番号システムの使用を義務付けることもない。また、公的識別デバイスの除去を禁止するための規則変更手続きも進めている。この暫定規則は、11 月 8 日の Federal Register に公布され、公布と同時に施行された。APHIS の文書や関連情報は <http://www.aphis.usda.gov/ppd/rad/webrepor.html> から入手できる。2005 年 1 月 7 日までコメントを募集している。

http://www.aphis.usda.gov/lpa/news/2004/11/nosystem_vs.html

2 . BSE 検査結果

BSE test results

6 月 1 日以来の BSE 検査頭数は、11 月 21 日現在 121,165 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.

Public Health Agency of Canada (PHAC)

http://www.phac-aspc.gc.ca/new_e.html

1 . 世界の公衆衛生上の脅威を毎日 24 時間体制で追跡する早期警戒システム

"Early Warning" System Tracks Global Public Health Threats 24/7

GPHIN II collects and disseminates alerts in seven languages

News release

November 17, 2004

カナダ保健省は米国の Nuclear Threat Initiative (NTI)の支援のもとに 1998 年に開発した感染疾病等早期警報ネットシステム Global Public Health Intelligence Network (GPHIN)を更新し、7ヶ国語で利用できるようにした GPHIN をスタートさせたと発表した。

本システムは、世界中の報道および website を対象に疾病アウトブレイク、感染症発生、食品や飲料水中の汚染、バイオテロ、化学物質および放射性物質への曝露、自然災害等の情報を自動的に収集、分類し、カナダ公衆衛生局が分析、評価した後に常時ネットから発信しているものである。

近年の SARS や鳥インフルエンザの発生により、国境を越えた迅速な国際協力体制とコミュニケーションを強化する重要性が益々高まっている。

集められた情報は自動的にその妥当性について審査された後に WHO、世界中の公衆衛生サーベイランスを担当している政府機関、公衆衛生に関与している非政府機関等の GPHIN ユーザーがアクセスできるようになる。

http://www.phac-aspc.gc.ca/media/nr-rp/2004_gphin-rmisp_e.html

2 . アイスホッケーの夏キャンプでの *Escherichia Coli* O157:H7 によるアウトブレイク

Canada Communicable Disease Report, Volume 30, Number 22

15 November 2004

Escherichia Coli O157:H7 Outbreak at a Summer Hockey Camp, Sudbury 2004

2004 年 7 月 19 日、Sudbury の小児科医が、血便患者 1 人とその患者と同じキャンプの参加者で同様の患者が他にもいるらしいことを報告した。調査により、ホッケーキャンプで 7 月 12~16 日にアウトブレイクが始まったことがわかった。原因は *E.coli* O157:H7 で、感染源は 7 月 11 日に地元の小売業者から購入して 7 月 16 日に加熱不十分で提供されたハンバーガーであるらしいことがわかった。検査を行ったのは合計 34 人で、キャンプ関係者が 27 人、二次感染患者が 3 人であった。小売業者の自主回収後、さらにキャンプに無関係の患者が 4 人見つかった。

<http://www.phac-aspc.gc.ca/publicat/ccdr-rmtc/04vol30/dr3022e.html>

Agriculture and Agri-Food Canada

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

カナダ農務省大臣 Andy Mitchell 氏の声明

Statement by the Honourable Andy Mitchell Minister of Agriculture and Agri-food and
Minister Responsible for the Canadian Food Inspection Agency

November 20, 2004

USDA が、生きている牛など反芻動物の貿易再開を可能にする新しい規則のドラフトを完成し、最終的な認可のため米国行政管理予算局(OMB)に提出した。これは、カナダ・米国間の貿易正常化への大きな前進である。貿易再開に必要な手続きはまだ残っているが、カナダの業界にとっては歓迎すべきニュースである。同氏は米国農務省長官ベネマン氏と定期的に協議を重ね、事態の進展を示す兆候に満足しており、完全な貿易正常化の早期実現に向けて米国と共に仕事を進めていくとしている。米国では、USDA によって規則のドラフトが完成した後、OMB による review が必要である。通常これには最長で 90 日間を要するが、短縮も可能である。Review が完了して規則が発行されると、60 日後に施行される。2003 年 5 月のカナダでの BSE の検出の後、両国は人と動物の健康を守るための重要な対策（とさつ時における特定危険部位の除去および BSE サーベイランスの強化を含む）をとってきた。

http://www.agr.gc.ca/cb/print_e.php?s1=n&s2=2004&page=n41120a

Eurosurveillance

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

1. プリオン病の毒性と生化学反応はトランスジェニックマウスの遺伝子型に依存する。

Pathology and biochemistry of prion disease varies with genotype in transgenic mice

マウス PrP 遺伝子の代わりにヒト PrP を持つトランスジェニックマウスに対して vCJD 患者および BSE 牛の脳組織を脳室内接種したところ PrP コドン 129 においてメチオニンがホモであるマウスは全て臨床症状を呈すとともに vCJD に典型的に見られる神経病理学的特徴を示し、同時に Type 4 PrP^{Sc} の存在が確認された。ヒト PrP コドン 129 においてバリンがホモであるマウスは異なった反応を示して、50%だけが感染し、Type 5 PrP^{Sc} を生成した。Type 5 PrP^{Sc} は Type 4 に似た glycoform ratio を持つが、Proteinase K 処理の後には Type 2 様の消化産物を生じ、Type 4 における鮮やかな PrP プラークと異なり脳内において非常に弱い散発的な蓄積を示す。

プリオン病の種内感染能は一般的に高いが(100%)興味深いことにヒト PrP コドン 129 においてバリンがホモの系統の臨床症状を呈している 4 匹のマウス脳組織は同じ系統(同じくバリンがホモ)のマウス脳へと感染させることができなかった。さらにメチオニンがホモのマウスに Type 5 PrP^{Sc} を含む組織を接種したところ 10/13 匹のマウスで Type 4 PrP^{Sc} 不顕性感染が生じ、3/13 匹では Type 2 PrP^{Sc} の臨床症状を呈し、ヒトの散発性 CJD 様の神経病理学的所見が見られた。

これらの結果からコドン 129 の多型性がヒト PrP から様々なタイプの PrP^{Sc} の生成と、BSE や vCJD プリオン感染による臨床症状を決定しているとしている。特に、ヒト PrP129 バリンは vCJD に見られる Type4 プリオン生成源として互換性がないようである。筆者らはヒトのプリオン病患者において PrP^{Sc} の型を識別すべきであり、それにより vCJD より散発性 CJD に似たヒトのプリオン病対策に向けて、BSE への曝露、vCJD の医原性感染源や知られていない BSE 関連感染に対する理解を深めることができるとしている。これらの動物モデルより、筆者たちは BSE 由来プリオンによるヒトに対する感染は、感染源の動物や感染を受けるヒトの遺伝子型により、一つの臨床症状に限らず、散発性 CJD 様や vCJD に加えて新表現型が生じる可能性も考えられるとしている。

(参照文献)

Human Prion Protein with Valine 129 Prevents Expression of Variant CJD Phenotype
Jonathan D. F. Wadsworth, Emmanuel A. Asante, Melanie Desbruslais, Jacqueline M. Linehan, Susan Joiner, Ian Gowland, Julie Welch, Lisa Stone, Sarah E. Lloyd, Andrew F. Hill, Sebastian Brandner, John Collinge
Published online November 11 2004; 10.1126/science.1103932(Science Express Reports)
<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/041118.asp>

Volume 8 Issue 46

11 November 2004

2. 水由来のジアルジア症アウトブレイク (ノルウェー)

Waterborne outbreak of giardiasis in Bergen, Norway

ノルウェー西海岸のベルゲン市で、*Giardia lamblia* ジアルジア症のアウトブレイクが起こり、2004 年 9 月初め以来ラボで確認された患者数は 365 人となった。患者の大多数は 20 ~ 40 歳で、小児や高齢者はほとんどいない。予備調査により市内中央部の上水道が感染源とされ、上水道のサンプルを検査した結果、発症量として十分な量の *Giardia* シストが検出された (処理水 10 リットル当たり 5 cysts)。調査が行われた水処理施設では、表流水に塩素消毒などの処理を行っていたが、*G.lamblia* の除去に十分なものではなかった。曝露期間は、2004 年 8 月終わりから、対応策が開始された 11 月 5 日までと推定される。市民は水の煮沸を勧められ、水道会社は別の給水源に切り替えた。貯水池より高台に建つ家からの下水汚染の可能性も調査された。ホテルなどの旅行施設は報告を受けて予防措置を採った。現在、ベルゲン市内の保健機関および食品管理機関がケースコントロールスタディを含むアウトブレイク調査を行っており、実地疫学者が協力している。ベルゲン市の上水道地図やその他の情報が市のウェブサイト (<http://www.bergen.kommune.no/info/>) から得られる。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/041111.asp#2>

3. vCJD の可能性が高い患者 (アイルランド)

Probable case of indigenous vCJD diagnosed in Ireland

扁桃生検を含む種々の検査の結果、アイルランドの若い男性患者に vCJD である可能性が高いことが確認された。この患者は輸血、献血および手術の経験がなく、外国に居住したこともないため、アイルランドで初めての国内感染患者である。アイルランドでは以前に vCJD 患者が 1 人いたが、この患者は、人々が BSE 汚染食肉に曝露した 1980 年代の英国に居住していた。アイルランドは、BSE の発生率が世界で 2 番目に高い。2003 年、Irish National CJD Surveillance Unit の専門家チームが、BSE 汚染食肉への相対曝露とウシの組織の感染力に基づいて国民のリスクをモデル化した。その分析では、将来の vCJD 患者 1 人が予測されていた。感染したウシの組織の消費によって vCJD 原因物質に曝露するリスクを減少させるため、農場と食肉加工施設には 1996 年から、献血に関しては 1999 年から様々な対策が適用されている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/041111.asp#1>

4. EU における産卵鶏群のサルモネラ属菌保有率調査

Cordinated European Union-wide survey of the prevalence of *Salmonella* in laying flocks

EC が、EU 内の産卵鶏群のサルモネラ属菌保有率を推定するために行うベースライン調査に関する EC 決定 (Decision) を発表した。Regulation EC/2160/2003 により、産卵鶏のサルモネラ属菌保有率を減少させるため、2005 年 12 月までに目標値を設定することが求められている。このため、加盟国における現在の保有率を把握する必要があり、2004 年 10 月 1 日に 1 年間の予定で調査が開始された。期間中、各加盟国が少なくとも 172 の家禽飼養場から、食卓で消費される卵を産む鶏、特に産卵期間の末期の老鶏を中心にサンプルを採集する。各国の政府機関 (competent authority) が直接またはその監督のもとでサンプル採集を行ってデータを評価し、EC に報告する。

EC は、サルモネラ菌、食品由来疾患、過去の人畜共通感染症報告に関する情報をウェブページ http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/salmonella/index_en.htm に紹介しており、最新版は 2002 年の報告である。EU 諸国では、卵によるサルモネラ感染が依然として懸案事項となっている。最近、イングランドおよびウェールズから、2004 年の複数のアウトブレイクの感染源がスペインから輸入された卵であることを示した記述的、統計学のおよび微生物学的証拠が報告された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/041111.asp#3>

European Commission, Health and Consumer Protection Director General

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

ポルトガルからの輸出禁止措置を正式に解除

BSE : formal lifting of restrictions on Portuguese exports

Midday Express of 2004-11-19

EC は 11 月 19 日、ポルトガルに対する生きた牛、牛肉および関連する動物性製品の輸出禁止措置の解除を採択し、11 月 21 日から施行されることを発表した。輸出禁止措置は 98 年 11 月同国の BSE 発生率が高いことから採択されたが、その後厳しいリスク管理措置がとられ BSE の発生率は連続して低下したことから、EC は同国の輸出禁止措置の解除を 2004 年 9 月に加盟国に提案していた。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEX/04/1119&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=ja>

European Food Safety Authority (EFSA)

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

1. 2004 年 9 月 9 日に BIOHAZ パネルに採択された意見

Opinion adopted by the BIOHAZ Panel on 9th September 2004

調合粉乳 (infant formula) 中の *Enterobacter sakazakii* (*E. sakazakii*) または *Salmonella* に乳児が感染すると、重大な後遺症が残ったり死亡に至ることがあり、大きな問題となっている。*E. sakazakii* は 4~6 週までのすべての週齢の新生児に疾患を引き起こすが、早産、低体重児あるいは免疫障害のある場合はよりリスクが大きい。ヒトの *E. sakazakii* 感染について、菌量反応 (Dose/Response) 関係に関する実験的または疫学的研究はない。他の微生物と同様、菌の性状および物理的な状態、宿主の状態並びに食品の組成により、菌量反応 (Dose/Response) 関係は異なる可能性がある。*E. sakazakii* が広範囲に分布していることから考えて、調合粉乳およびフォローアップミルク中の少量の菌を健康な乳児・小児が飲んだ場合は疾患を起こさないことが示唆されている。*Salmonella* および *E. sakazakii* は低温殺菌により死滅するが、取り扱い中や充填中に再汚染されることがある。製造過程での *E. sakazakii* 制御手段はサルモネラのそれより難しく、微生物学的性状が優れた原材料の使用、製造環境におけるエンテロバクター科菌の濃度を低下させること、最終産物の再汚染回避などがある。製造環境中の *E. sakazakii* は、人間の移動の管理、wet と dry 加工過程の分離、ドライエリアにおける結露と水分侵入の回避など厳重な衛生対策によって最小限にすることができる。衛生対策の効果をみるためには環境微生物検査が必要であり、エンテロバクター科菌検査が最も有効である。

Salmonella および *E. sakazakii* は、5 以上で十分な時間保管された場合、調製後の製品中で増殖が可能で、さらに室温では急速に増殖する。再汚染や調整後の増殖を避けるには、調製時、保存時および授乳時の Good Hygienic Practices が不可欠である。ハイリスクの乳児 (早産、低体重児、免疫障害児) の *Salmonella* および *E. sakazakii* によるリスクを最小限にするための最も効果的な防止措置は商業的無菌液体乳の使用であろう。

非常に低いレベルの *Salmonella* および *E. sakazakii* をねらった調製粉乳およびフォローアップミルク中の Performance Objective (PO) (例えば 1,10 または 100kg 中不検出) の導入および PO の遵守を検証するため環境および製品中のエンテロバクター科菌の検査が推奨される。また家庭や病院での調製粉乳の調合・取り扱い・保存および使用に関するガイドラインの作成が推奨される、としている。

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/691_en.html

2. EFSA 生物学的危害原因物質に関する科学パネルが家庭および病院で調製粉乳中の微生物リスクをどのように避けるかについてアドバイスを公表

EFSA Panel advises on how to avoid microbiological risks in infant formulae – at home and in hospital

18 November 2004

Press release

EFSA の生物学的危害原因物質に関する科学パネル (BIOHAZ Panel) が 11 月 18 日調製粉乳およびフォローアップミルク中の微生物学的リスクに関する意見を公表した。パネルは *Salmonella* および *E. sakazakii* は重大な懸念が持たれる微生物と結論づけた。ハイリスクな乳児における暴露を最小限にするため、専門家は母乳代替品を使用する場合は商業的無菌液体乳を選択することが望ましいとアドバイスした。調整後摂取するまでの保管時間における増殖の可能性があるが、調製粉乳の汚染が重要なリスクファクターと考えられる。高いレベルの製造環境の基準の遵守および適切な衛生管理が極めて重要である。そのため BIOHAZ Panel は家庭や病院での調製粉乳の調合・取り扱い・保存および使用に関するガイドラインの作成を推奨した。家庭で調製粉乳を使用する場合、同パネルは次のようなことをアドバイスした。

- Good hygienic measures (例えば手の洗淨、台所と器具の清潔を確保する) が汚染を防ぐためには必須である
- 各食事のたびに調製粉乳を用意する
- 調製粉乳を溶かす時には滅菌した容器を使用する (清潔なほ乳瓶の使用、理想的には沸騰水中で煮沸消毒する)
- 常に 70 度以上のお湯で溶かさかまたは沸騰させた後さました水を使用し、再汚染を防ぐ
- 溶かしたミルクは使用する温度まで迅速に冷却する
- 飲ました後に残った調整後のミルクは廃棄する ~

http://www.efsa.eu.int/press_room/press_release/696/pr_biohaz03_microrisk_en1.pdf

3. 新しいとさつ後の迅速 BSE 検査 7 種類の評価に関する EFSA の科学的報告

EFSA Scientific Report on the evaluation of seven new rapid post mortem BSE tests

17 November 2004

ECの依頼により、EFSAとTSEに関する専門家ワーキンググループが、迅速TSE/BSE検査の科学的評価を行った。現在、TSE Regulation (EC) No 999/2001 にしたがって、5種類のとさつ後の迅速BSE検査キットがECに認可されている。評価は2段階に分けて行われた。第一段階は、ラボの評価と実地試験であり、ECのInstitute of Reference Materials and Measurements(IRMM)が計画、実行および分析を行い、EFSAのワーキンググループがその結果を評価した。第一段階で良好な結果が得られた検査のみが実地試験に進んだ。EFSAの科学的報告には、10種類の検査の第一段階でのラボの評価と、実地試験に進んだ7種類の検査の結果について、概要と結論が記載されている。申請書類、第一段階でのラボの評価、実地試験、添付文書の認可など全体的な事柄に基づいて、EFSAのワーキンググループの専門家は7種類の新しい検査を高く評価し、Regulation (EC) No 999/2001 にしたがってECがこれを認可することを推奨した。第一段階での評価や実地試験の結果がECのIRMMのホームページから閲覧できる。

http://www.efsa.eu.int/science/tse_assessments/bse_tse/694_en.html

4. 第2回 EFSA 関係者 (stakeholder) シンポジウム

EFSA's 2nd Stakeholder Colloquy – held on the 9 and 10 November 2004 in Berlin
17 November 2004

11月9～10日、ベルリンで標題クロークが開催され、社会がいかにリスクを関知するか、リスクアセスメントにおける関係者 (stakeholder) の役割などについて検討された。詳細が以下のアドレスから入手可能である。

http://www.efsa.eu.int/stakeholders/colloquy_2/catindex_en.html

Food Standard Agency, U. K.

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

1 . S E A C 公開会議

SEAC Open Meeting

22 November 2004

BSEを含む海綿状脳症に関する独立専門家委員会が11月30日Cardiffで行う次回の会議を公開する。議事次第等詳細は次のアドレスから入手できる。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/nov/openseac>

2 . 研究調査プログラム年報 2004

Research and survey programmes annual report 2004

11 November 2004

Food Standard Agency が 2003/2004 年の会計年度に行った調査研究事業の進歩、達成されたことをまとめた年報が公表された。食品由来の疾病、BSE、食品中の構成成分の安全性

評価、食品中の化学物質の汚染、食品中の放射性物質にかかる安全性等の報告書が次のアドレスから入手できる。

<http://www.food.gov.uk/science/research/researchinfo/researchportfolio/researchannualreports/>

CDR Weekly

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

Volume 14 Number 47

18 November 2004

イングランドおよびウェールズにおけるノロウイルスアウトブレイク：2003年と2004年

Norovirus outbreaks in England and Wales: 2003 and 2004

英国保健保護局（Health Protection Agency）の Communicable Disease Surveillance Centre(CDSC)が、1992年以來、感染性腸管疾患(Infectious Intestinal Disease: IID)の一般的アウトブレイクに関する標準化データを収集している。ノロウイルスによる IID アウトブレイク発生数には変動があるが、一般に毎年 130～250 件である。1992 年以降のイングランドとウェールズにおける発生には、二つのピークがあった。一つは、1995～1996 年で 368 件、もう一つは 686 件の発生があった 2002 年で、新しい変異遺伝子グループ II 4 の出現と同時であった。

全アウトブレイクの 79%は医療提供施設(病院と入居介護施設)で発生しており、次いでホテル(7%)、学校(5%)であった。医療施設のアウトブレイクには、顕著な季節性がみられ、冬季にピークがあったが、他の場所での発生ではこのような季節性は認められなかった。また、医療施設の場合は致死率が高く、他の施設よりアウトブレイクの期間が長い、人数は比較的少なく食品由来が少なかった。

南西イングランドの医療施設でのアウトブレイクを最近の調査では、63%でノロウイルスが確認され、主要原因であることを示している。2003 年、ノロウイルスによる IID アウトブレイクは 220 件、2004 年は 10 月までに 148 件が報告された。最も多かった地域は、2003 年が North West、Yorkshire および Humberside で、2004 年は現在までのところ、North East、Yorkshire および Humberside である。2003 年に確認されたノロウイルスによる IID アウトブレイクの 78%は医療施設でおきており、2004 年は 74%である。

感染経路は人 - 人感染が最も多く、1992 年以降ではこの経路が 86%、食品感染が 4%、食品感染後の人 - 人感染が 3%である。人 - 人感染は、2003 年が 88%、2004 年が 87%である。

2004 年 9 月～11 月中旬、ノロウイルスによる IID アウトブレイクは 33 件で、2003 年

同時期とほぼ同じである。2004年の全データは暫定のものである。

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

The Federal Office of Consumer Protection and Food Safety(= Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

<http://www.bvl.bund.de/index.htm>

シンポジウム「抗生物質耐性の抑制に関するリスクマネジメント」

Wissenschaftliches Symposium “Risikomanagement zur Begrenzung von Antibiotikaresistenzen” am 15./16. November 2004 in Berlin

11月15～16日、ドイツ連邦消費者保護・食糧・農業省(BMVEL), the Federal Office of Consumer Protection and Food Safety(BVL)が、連邦リスクアセスメント研究所(BfR)の協力のもとに標題シンポジウムを開催した。抗生物質耐性や消費者の健康問題に関する国内外の専門家が参加し、抗生物質耐性を抑制するためのリスクマネジメントについて、推奨事項が検討された。

プログラムが <http://www.bvl.bund.de/sympengl.htm?pagetitle=Symposium> から入手できる。

ProMED-Mail

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

1. ウイルス性胃腸疾患

Viral Gastroenteritis Update 2004 (33)

November 22 2004

11月20日、アルバータ州カルガリー市の病院から患者6人と職員7人の胃腸疾患患者が報告され、原因はノロウイルスである可能性が高いとされている。カルガリー市のノロウイルス様疾患アウトブレイクとしては今年16件目と例年より多く、人-人感染によりさらに増えることが懸念されている。市内では11月18日に別の病院でも発生しており、2週間前にはホームレス保護施設で100人以上の患者が出た。州内の他の市でも増加している。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10969905502598446543::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27266

2. 生ガキにより2人死亡(米国)

Vibrio Vulnificus, Oysters – USA (Florida)

November 20, 2004

生ガキにより少なくとも2人が死亡し、11月の死亡者が3人となった。2004年、フロリダ州では *Vibrio Vulnificus* により少なくとも10人が死亡しており、このうち3人は生ガキの摂取による感染であった。免疫力が低下している患者に生ガキを食べないように注意が呼びかけられた。そのほか、肝疾患、糖尿病、癌、胃腸疾患のある者もリスクが大きい。死亡者のなかには、摂食ではなく開創部から感染した者もいる。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11927328155949519196::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27251

3. 鳥インフルエンザによりハトが死亡 (タイ)

Avian Influenza – Eastern Asia (138): Thailand

November 20, 2004

11月5日、タイ中央部 Sukhothai's Thung Saliam 地区の小学校と幼稚園で、死亡した数百羽のハトが見つかり、11月17日に死因が鳥インフルエンザであることが確認された。この地域で鳥インフルエンザが見つかったのは初めてであるが、2004年初めに近隣の地区でアウトブレイクがあり、10月に女性1人が死亡している。学校は閉鎖され、生徒たちは観察下にあるが、今のところ症状を呈する者はいない。

一方、トラ83頭が死亡した動物園では制圧宣言が出された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4871322637033243584::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27244

4. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2004 (33) (32)

November 19, 2004

November 12, 2004

コレラ (ナイジェリア)

(11月19日)

11月16日、ナイジェリア北部で2週間にコレラ患者629人、うち42人の死亡を確認したと発表された。WHOによれば、アフリカでは2004年になって現在までに1,600人以上がコレラで死亡している。

(11月12日)

ナイジェリア南東部、Edo州のOwan West 地方自治区でコレラが流行し、11月12日の新聞によると、少なくとも50人が死亡、300人以上が重症である。多数の住民が避難したため、近隣地域への拡散が懸念されている。医師や医療物資が送られて無料で治療を受けられるように手配された。11月初めに見つかった最初の患者が受診を拒否したため、拡散

した。感染源は汚染水と考えられる。同地域では、同様のコレラの流行が 1974 年に起こり、数百人が死亡した。

コレラ（ウガンダ）

（11月19日）

Kitgum の北東 56 マイルにある Orom 準郡のキャンプで、コレラが確認された。検査により死亡者 2 人の検体からコレラが確認され、対策委員会が設立された。

（11月19日）

WHO によると、ウガンダ北部 Gulu 地区にある Pabbo 国内難民キャンプのコレラ患者が 567 人に達した（10月に死亡した 3 人を含む）。水の塩素消毒の開始、臨時の治療センター設立なども行なわれているが、最近の豪雨により状況は悪化しており、治療や防疫のための物資も不足している。

（11月12日）

Pabbo 国際避難民キャンプで始まったコレラが、同じく Kilak 郡の Amuru キャンプに広がり、患者 2 人が報告された。Pabbo キャンプでは、66 歳の女性が死亡して 10 月からの死亡者は 3 人となり、患者は 123 人で状況は悪化している。

（11月12日）

Kasese 地区で、10月31日には 26 人だったコレラ患者が、11月1日には死亡者 1 人を含む 35 人に増加した。治療を行うための人員と収容施設が不足している。

コレラ（ブルンジ）

首都ブジュンブラの南 20km、Kabezi にある国内難民キャンプで、豪雨の後にコレラ患者 12 人、死亡者 3 人が報告された。国際救援委員会がキャンプに安全な水の供給を始めた。

下痢による死亡（カメルーン）

11月10日の新聞によると、カメルーン南部の Zingui で 10月中旬から 3 人が下痢によって死亡し、現在も同様の患者 10 人が観察中である。症状は下痢、吐血、下肢の腫脹、浮腫、疲労、倦怠感、聴覚障害である。赤痢、サルモネラ症、カンピロバクター症、エルシニア症が考えられている。

コレラ（セネガル）

10月中旬から 6 人が死亡し、855 人が治療を受けたコレラのアウトブレイクは沈静し始め、11月10日以降、新しい患者の報告はない。

コレラ（インド）

Tondiarpet の病院に入院した 40 人にコレラが確認された。この病院には、先週、主に North Chennai からの患者 282 人がコレラの症状で入院していた。11月14日、さらに 32 人が入院したが、疑いのある患者数は減少している。原因は、下水の流出、下水の混じった雨水が飲料水用パイプに流入したことである。

下痢による死亡（インドネシア）

先週からスマトラ島で下痢が発生し、11月9日～13日に少なくとも 4 人が死亡した。217 人が入院したが、ほとんどは帰宅し、現在は 30 人が治療中である。原因として汚染飲料水

または汚染海草を用いた料理が疑われているが、原因菌はまだ確認されていない。

コレラ（フィジー）

Plantation 島から帰国したオーストラリア人旅行者が 11 月 9 日に入院し、島からコレラ菌が検出されたが、致死性の型ではなかった。

コレラ WHO WER 報告

ブルンジ	11 月 7 日	患者 117 人	死亡者 1 人
コンゴ民主共和国	10 月 11 ~ 31 日	患者 137 人	死亡者 2 人
ギニア	10 月 18 日 ~ 11 月 7 日	患者 373 人	死亡者 17 人
ギニア - ビサウ	10 月 10 ~ 27 日	患者 58 人	死亡者 3 人
セネガル	10 月 4 ~ 31 日	患者 318 人	死亡者 2 人
イラン	10 月 22 日	患者 54 人	死亡者 1 人
シンガポール	10 月 3 ~ 10 日	患者 10 人	死亡者 1 人

November 12, 2004

コレラ（セネガル、トーゴ、シエラレオネ、ギニア）

西アフリカでは多くの国でコレラが風土病となっている。

セネガルの首都ダカールで、10 月 11 日、8 年ぶりにコレラが発生し、1 カ月足らずの間に患者は 801 人（うち死亡者 6 人）にのぼった。連日 75 人の患者が発生していたが、現在は減少し始めており 11 月 9 日は 38 人であった。セネガルに囲まれているガンビア国は国境を封鎖した。セネガルでは、公共場所の消毒など有効な対処法が採られており、致死率は 1%未満と比較的低い。

シエラレオネでは 9 月と 10 月に患者 633 人と死亡者 56 人が報告された。

トーゴは、11 月 10 日にアウトブレイクの兆候を報告した。

ギニアでは、首都コナクリで 7 月に深刻なアウトブレイクが起こり、10 月下旬までに患者が 1,192 人、うち 100 人が死亡し、致死率が 8.39%と極めて高かった。

コレラ、胃腸疾患（フィリピン）

5 月に Malasiqui 町で始まった Pangasinan の急性胃腸疾患アウトブレイクは、10 月まで続き、1948 年以来最も長いものとなった。5 月 28 日 ~ 10 月 22 日に急性胃腸疾患患者 8,819 人、うち 464 人にコレラが確認され、死亡者は 55 人であった。Tondo, マニラで 10 月と 11 月に起こった流行は水の塩素消毒によって制圧された。他にも La Union や Ilocos Sur からコレラ患者が報告されたが、Pangasinan ほど広がらなかった。Pangasinan では浄化槽の近くの井戸水から *Vibrio cholerae* が検出された。流行は現在も治まっていないが、わずかに減少している。次の雨季に復活する可能性が高い。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9194930104578170232::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27242

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9307963976646175934::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27190

5 . 炭疽 (インドネシア)

Anthrax, Human, Livestock – Indonesia (Sumbawa)

November 12, 2004

11月9日の現地の新聞に、Sumbawa 島で炭疽の疑いのある患者が4人、11月11日にはさらに2人の追加が報道された。感染源は感染した牛のとたいからの肉を食べたことによると報道されていた。現地の保健所によると6人はいずれも皮膚炭疽である。当初の新聞報道によるとウシ22頭の死亡が報告されたが、畜牛に関する事務所では5頭と発表され、5頭は焼却処分された。Sumbawa 島では1955年以来炭疽が散発的に発生しており、この島をはじめインドネシア各地で風土病となっている。この地域ではウシにワクチンを接種した可能性は極めて低く、炭疽で死亡したウシの肉が取り扱われた可能性は非常に高い。また、通常この地域では急性疾患で死亡したウシやヤギの肉を食べることはなく、生や加熱不十分の肉も食べない。皮膚炭疽という報告からも、汚染肉の摂食により感染した可能性は低く、とたいとの接触による可能性が高い。ラボにサンプルが送付されたが、結果はまだ出ていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1381902223375385252::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27197

6 . ウイルス性胃腸疾患

Viral Gastroenteritis Update 2004 (32)

November 11, 2004

[1] カナダ、カルガリーの保護施設で11月7日にホームレス200人が胃腸疾患を発症し、便検体の検査によりノロウイルスG2が原因であることがわかった。

[2] 米国、ラスベガスのホテルで発生したノロウイルス集団感染で、患者数が1,252人になり、注意が呼びかけられている。感染源はわかっていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10790933910349013545::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27183

7 . 大学の寮生 400 人が黄疸 (バングラデシュ)

Hepatitis, Students – Bangladesh (Dhaka)

November 10, 2004

ダッカ大学で、汚染飲料水により3つの学生寮の学生約400人が黄疸を発症し、11月9日に1人が死亡した。36人にビリルビンの血中濃度を検査したところ、21人に黄疸を示す結果が出た。過去3カ月に黄疸患者が増加していたが、原因究明や対策が何ら採られておらず、11月9日大学は調査のための委員会を設置した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18172754954776712656::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27175

FSNET

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

高齢者のための調理に関する注意

Warning about preparing food for the elderly

November 11, 2004

Food Safety Information Council Media Release

Food Safety Information Council の Technical Committee が、高齢者のための調理には特に注意が必要であることを提言するファクトシートを発行した。人は加齢にしたがって、免疫力が低下し、胃酸の減少により殺菌力も低下する。高齢者の食中毒は重症になりやすく、軽度の脱水症状から神経筋機能障害、さらには死に至ることがあり、回復する場合でも長期間を要する。高齢者のための調理に特別な規則があるわけではなく、細心の注意を払う必要がある。たとえば、自分で調理した食品を冷蔵または冷凍する場合はすぐに冷蔵庫に入れる。調理前には、石けんと流水で手を洗い、完全に湯かす。食品を運ぶ場合、冷蔵食品は低温、温かい食品は高温を保つ。腐敗しやすい食品をすぐに食べない場合、施設に冷蔵保存を依頼する。高齢者が自室で食品を保存する場合、保存してよい食品と危険な食品の区別に注意することなどである。ファクトシートは Compass Group(オーストラリア)のウェブサイト www.foodsafety.asn.au から、高齢者用の調理に関する情報の詳細は Food Safety Information Council のウェブサイト、

<http://www.foodsafety.asn.au/publications/factsheets/doyoucookandbringfoo2743.cfm>.

から入手できる。また、65 歳以上の高齢者はリステリア菌によるリスクも高く、リステリア菌に関する情報”Listeria and food”が Food Standards Australia New Zealand のウェブサイト

<http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/Listeria.pdf> から入手できる。

http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2004/11-2004/fsnet_nov_11.htm

【論文紹介】

1. フィンランドにおける卵の摂食パターンとサルモネラのリスク

Egg Consumption Patterns and *Salmonella* Risk in Finland.

S. LIEVONEN, A. S. HAVULINNA, and R. MAIJALA, pages 2416–2423

J Food Prot. 2004 Oct,67(11):2416-2423

殻付卵による消費者のサルモネラ感染のリスクを推定し、可能性のある予防措置の効果を評価するため、フィンランドでは定量的なリスクアセスメントが行われている。このリスクアセスメントの一部として、918 人を対象に家庭でどのように卵を購入、保管、取扱い、

および使用しているかについて調査を行った。また、インターネットの調査の手段として適合性を郵送による調査と比較した。卵は通常 2 週間に一度購入されていた（回答者の 41%）。91%の回答者は卵を食料品店で購入し、93%は卵を購入後冷蔵保管していた。大多数(80%)の回答者は家庭に消費期限内の卵のみを保管していた。十分に加熱した卵の摂食が 84%、柔らかく茹でた卵の摂食が 12%、および生卵の摂食が 4%をしめた。お年寄りのほうが全体よりもより頻繁に卵を使用していたが、年齢とともに卵の生食は減少していた。インターネットは迅速な情報伝達手段ではあるが、反応率は低く（9%）、全体に対しデータ収集に適した方法のように思えなかった。結果から回答者の大多数は安全な卵の取扱をしているが、少数ではあるがリスクにつながりうる行動をとる消費者が存在す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。]

2 . 新しいマトリックスを用いたカキ中の腸炎ビブリオのリアルタイム PCR による定量

Real-Time PCR Quantification of *Vibrio parahaemolyticus* in Oysters Using an Alternative Matrix.

G. E. KAUFMAN, G. M. BLACKSTONE, M. C. L. VICKERY, A. K. BEJ, J. BOWERS, ICHAEEL D. BOWEN, RICHARD F. MEYER, and A. DePAOLA.

J Food Prot. 2004 Oct,67(11): 2424–2429

この研究では mantle fluid（カキ内でむき身部分をうかべている液体）を試料にして thermolabile hemolysin (*tlh*) 遺伝子を標的にした新しいリアルタイム PCR により腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 総菌数を測定するため、カキの組織内と mantle fluid の腸炎ビブリオ総菌数の関係を調べた。カキは採捕後直ちに 26°C で 24 時間保管された。*Tlh* を標的にした DNA コロニーハイブリダイゼーションを用いた初期の実験では個々のカキの mantle fluid の総腸炎ビブリオ数はカキの組織内のそれと強い相関($r=0.85$, $P<0.05$) が示された。複数のカキから採取しプールしたカキの組織と mantle fluid とを別々に含んだリアルタイム PCR リアクションのなかに既知の培養した腸炎ビブリオを接種した場合、リアルタイム PCR スレッシュホールドと PCR のリアクションに接種した菌数の間には強い相関が認められた(mantle fluid: $r=0.98$, $P<0.05$; and oyster: $r=0.99$, $P<0.05$)。しかしながら、mantle fluid はカキ組織のホモジナイズよりも PCR 増幅に対する阻害作用が弱かった。コロニーハイブリダイゼーション法およびリアルタイム PCR を用い mantle fluid 中の天然の腸炎ビブリオを解析した結果、2 つの手法間の相関は有意であったが ($P<0.05$)、相関の度合いは低下していた($r=-0.48$)。天然の腸炎ビブリオを検査した際、両検査法間に見られた低い相関は、菌数が低いことおよび mantle fluid 中に存在する PCR 阻害物質によるリアルタイム PCR の効率の低下によるものと考えられた。この研究で用いた腸炎ビブリオに特異的なリアルタイム PCR アッセイでは mantle fluid 中の腸炎ビブリオの上昇したレベルをサンプリングしてから 1 時間以内に推定することができる。

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

3 . フランクフルトソーセージ内容物中における抗生剤使用と有機酸性溶液(Organic Acid Solutions) への浸漬との組み合わせによる *Listeria monocytogenes* のコントロール

Control of *Listeria monocytogenes* on Frankfurters with Antimicrobials in the

Formulation and by Dipping in Organic Acid Solutions. I. M. BARMPALIA,

I. GEORNARAS, K. E. BELK, J. A. SCANGA, P. A. KENDALL, G. C. SMITH, and J.

N. SOFOS,

J Food Prot. 2004 Oct,67(11): 2456–2464.

フランクフルトソーセージ内容物中における乳酸ナトリウム(Sodium Lactate: SL)や二酢酸ナトリウム(Sodium diacetate: SD)の複合使用と、加工後における乳酸や酢酸への浸漬の組み合わせによる *Listeria monocytogenes* (以下 *LM*) のコントロールを検討した。加工の後、豚肉フランクフルトソーセージは 1.8% SL、0.25% SD、1.8% SL と 0.25% SD もしくは 0.125% SD との組み合わせで調整され、10 株混合された 2~3 log CFU/cm² の *LM* を接種し、2 分間 2.5%、23 ± 2 の乳酸もしくは酢酸に浸漬した後に(どちらの溶液にも浸漬しない検体も有)真空パックして 10 で 40 日間保存する過程で定期的に *LM*、乳酸菌、イーストとかびの総菌数を測定した。また、それぞれの条件で官能試験を行った。1.8% SL と 0.25% SD の組み合わせは *LM* を保存期間中、完全に抑制することが可能であった。乳酸もしくは酢酸に浸漬した検体では初期菌数を 0.7~2.1 log CFU/cm² へと減少させたが、抗菌剤が使用されていない検体では保存中(12~20 日)に 5.5~7.9 log CFU/cm² まで増加していた。抗菌剤を単独混合した後に乳酸または酢酸に浸漬した検体では 12~28 日においてそれぞれ完全にまたは部分的に、増殖を抑制することが可能であり最終菌数は浸漬しない検体より有意に (P<0.05) 少なかった。SL と SD の併用し、乳酸・酢酸に浸漬したフランクフルトソーセージの保存中における殺菌作用(28~40 日で 0.6~1.0 log CFU/cm² の減少)が確認され、各操作による対照群と比べた製品としての味やその他の全体的な影響は確認されなかった (P>0.05)。

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

4 . Potassium LactateとSodium Diacetateの複合使用、および冷蔵・冷凍時における冷凍ストレスによるスモークサーモン中の*Listeria monocytogenes*の生存と成長のコントロール

Control of Growth and Survival of *Listeria monocytogenes* on Smoked Salmon by

Combined Potassium Lactate and Sodium Diacetate and Freezing Stress during

Refrigeration and Frozen Storage. K. S. YOON, C. N. BURNETTE, K. A. ABOU-ZEID,

and R. C. WHITING

J Food Prot. 2004 Oct,67(11): 2465–2471.

4、10、-20 にて保存されたスモークサーモンに接種した *Listeria monocytogenes* Scott A (以下 *LM*) の生存に対する乳酸カリウム(Potassium lactate: PL)と二酢酸ナトリウム

(Sodium diacetate: SDA)混合使用の影響を調査した。同時に *LM* に対する 4 と 10 における冷凍ストレス (freezing stress) による成長動態への影響も検討した。PL と SDA の複合使用は検査した全てのレベル (PURASAL P Opti.Form 4: PL/SDA の 14:1 混合液の 60%市販溶液) の 1.5、3.3、5%) において 4、32 日間における *LM* 完全抑制が可能であった。また、10 保存された検体においては 11 日間 *LM* 増殖を抑制したが、PURASAL P Opti Form 4 添加 5% の場合のみ 10 保存 11 日後に *LM* の減少が観察された。10 ヶ月における -20 保存においても、全ての検体において PL と SDA の複合使用により *LM* 生存菌数が阻害された。冷凍ストレスは有意に ($P < 0.001$) ラグタイムを延長し、4、10 それぞれにおける *LM* の増殖を抑制した。その際に 4 における冷凍ストレスの影響は 10 の時よりも大きく、小売り状態のスモークサーモン保存における温度調整が重要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。]

5 . 七面鳥デリ (調理済み) 製品における包装前後における殺菌と、調理後殺菌による *Listeria monocytogenes* に対する影響

Effect of Prepackage and Postpackage Pasteurization on Postprocess Elimination of *Listeria monocytogenes* on Deli Turkey Products. PETER MURIANA, NANDITHA GANDE, WILL ROBERTSON, BRAD JORDAN, and SUPARNA MITRA, J Food Prot. 2004 Oct,67(11): 2472-2479.

包装前放射熱加熱殺菌法、浸水包装後殺菌法、さらにこれら 2 つの手法の併用により、4 社以上の異なる製造元の調理済み七面鳥製品 (七面鳥デリ) の *Listeria monocytogenes* (以下 *LM*) に対する表面殺菌効果を検討した。それぞれの製品へは 10^9 個の *LM* を、パッケージ内液、もしくはスポンジを利用して表面に接種を行った。さらに 100 CFU を底面に接種したのち、加熱殺菌を行い、殺菌後の菌数について検討を行った。包装前殺菌では 60 秒で 2.0 ~ 2.8 log の、75 秒で 2.8 ~ 3.8 log の減少効果があった。改良型電子オーブンでは 60 秒で 3.53 log 減少、75 秒で 4.76 log の減少効果があった。七面鳥デリ 40 検体 (4 ~ 4.5 kg) の底面に 100CFU の *LM* を接種後に 75 秒間放射熱加熱法殺菌を行ったところ、全ての検体が陰性であった。2、3、4、もしくは 5 分間の浸水包装後殺菌法では 1.95 ~ 3.0 log の減少が確認され、放射熱加熱殺菌法との併用 (pre+post 法、60+60 秒と 60+90 秒) ではそれぞれ 3.0 log および 4.0 log の減少が見られた。これらの殺菌法は単独および併用により安全な調理済みデリ食品製造のための細菌を死滅させる加工方法として利用できる。

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

6 . 食品中 Staphylococcal Enterotoxin 検出免疫法 3 種の比較

Comparison of three immunological methods for detecting staphylococcal enterotoxins from food.

Vernozy-Rozand C, Mazuy-Cruchaudet C, Bavai C, Richard Y.

Lett Appl Microbiol. 2004 Dec;39(6):490-494

7 . 患者への検便回収キット配布により、食品由来アウトブレイクの原因特定能力を改善することが可能である。

Use of stool collection kits delivered to patients can improve confirmation of etiology in foodborne disease outbreaks.

Jones TF, Bulens SN, Gettner S, Garman RL, Vugia DJ, Blythe D, Hawkins MA, Monroe SS, Angulo FJ, Parashar UD.

Clin Infect Dis. 2004 Nov 15;39(10):1454-9. Epub 2004 Oct 25.

8 . バリン 129 を持つヒトプリオンタンパクは vCJD 症状の発現を抑制する

Human Prion Protein with Valine 129 Prevents Expression of Variant CJD Phenotype
Jonathan D. F. Wadsworth, Emmanuel A. Asante, Melanie Desbruslais, Jacqueline M. Linehan, Susan Joiner, Ian Gowland, Julie Welch, Lisa Stone, Sarah E. Lloyd, Andrew F. Hill, Sebastian Brandner, John Collinge

Published online November 11 2004; 10.1126/science.1103932 (Science Express Reports)

【Euroserveillanceに紹介記事あり】

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

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

1. リスクアセスメント

今年設立された3つの科学委員会 (Scientific Committee) のメンバー、会合と議題、諮問されている課題、意見などが収載されている。

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/risk_en.htm

現在諮問されている課題は下記のとおりである。

1) SCCP (消費者製品に関する科学委員会)

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/sccp_questions_en.htm

化粧品に使われるUVフィルター物質4-メチルベンジリデンカンファー、4-Methylbenzylidene Camphor (4 MBC)、染髪料イサチン(2, 3 Indolinedione)及び4-アミノ-m-クレゾール、保存料以外の目的での塩化アルキル(C16, C18, C22)トリメチルアンモニウムAlkyl (C16, C18, C22) trimethylammonium chloride、ヒトの髪を加水分解して作ったアミノ酸について。

2) SCHER (健康及び環境リスクに関する科学委員会)

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/scher_questions_en.htm

ニトリロ三酢酸三ナトリウム、フタル酸ベンジルブチル、プロパン-1-オール、t-ブチルヒドロペルオキシド、嫌気性条件での非生物分解性洗浄用界面活性剤、ジクロロメタン含有塗料剥離剤、RPAによる「パーフルオロオクタンスルホン酸のリスク削減戦略と利益と不利益の解析」報告書について。

3) SCENIHR (新しい健康リスクに関する科学委員会)

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scenihhr/scenihhr_questions_en.htm

変異型 Creutzfeldt-Jakob病との関係でのヒト由来製品の安全性について。

1997年にBSE等を契機に設立された8つの科学委員会のうち、食品や飼料に関する5つの委員会が2003年にEFSA (欧州食品安全機関) に移行しており、今年になって残りの3つの委員会も、上記の3つの委員会に置き換わった。(食品安全情報No.6(2004)を参照)

2 . 遺伝子組換え食品及び飼料 - 登録リスト

http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/authorisation/commun_register_en.htm

登録リストにNK603が追加された。

3 . 照射食品について

Food Irradiation - Community Legislation

Irradiation facilities in third countries which have been approved by the Community updated Commission Decision in all languages (19 November 2004 更新)

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/irradiation/comm_legisl_en.htm

第三国における (EU 外の) 認可施設リストの更新。

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

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

1 . EFSA 助言フォーラムイベント

EFSA Advisory Forum Event - 8 and 9 November 2004

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

11 月 8 ~ 9 日に開催されたイベント。プレゼンテーション資料及び要旨がすべてダウンロードできる。

主なプレゼンテーション :

・魚摂取のリスクとベネフィットに関する英国のレビュー

http://www.efsa.eu.int/advisory_forum/af_events/679/benfordpp21-10-2004_part11.ppt

・遺伝子組換え食品のリスク / ベネフィット分析に関する AFSSA (フランス) の立場

http://www.efsa.eu.int/advisory_forum/af_events/679/benfordpp21-10-2004_part11.ppt

・リスク - ベネフィット評価 リスク管理及びコミュニケーションのためのレッスン

http://www.efsa.eu.int/advisory_forum/af_events/679/rennpp11-11-20041.ppt

2 . 鉄の最大耐容量について、NDA パネル (食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル) の意見 (16 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/690_en.html

鉄は、酸素輸送や貯蔵、多数の酸化還元反応などの代謝に重要な必須微量元素である。鉄不足は貧血や妊娠への悪影響、精神運動・認知機能発達不全、免疫機能低下などの悪影響がある。小さな子どもでの医療用鉄剤による高用量摂取事故では、急性の消化管・肝・膵・心血管系障害が報告されている。経口での 60 mg/kg 体重の鉄の摂取は死亡することもあり、10 ~ 20mg/kg 体重では急性毒性症状は現れない。吐き気や上腹部の不快感、便秘な

どの消化器系への有害作用は、毎日 50-60mg の非ヘム鉄の短期経口摂取（特に食品と一緒に摂取しない場合）で報告されている。

鉄の過剰摂取による肝硬変を含む臨床症状は、長期高用量投与（160～1,200mg 鉄/日）で報告されている。また鉄の貯蔵に関する遺伝的疾患である遺伝性ヘモクロマトーシス（血色素症）患者では、通常の食事からの鉄摂取で鉄の過剰摂取による症状が現れる。肝硬変と糖尿病を伴う Bantu 鉄症は、ビールに含まれる高利用性鉄（50～100 mg 鉄/日）の過剰摂取が原因とされてきたが、これらの有害影響は慢性アルコール摂取や遺伝的疾患による可能性がある。鉄貯蔵量増加の指標になるのは、血清フェリチンレベル（女性で 200 µg/L、男性で 300 µg/L 以上）であるが、有害作用の現れるリスクが高くなる濃度は知られていない。一般に対して鉄の過剰摂取による有害事象のリスクは低い。

疫学的には鉄の過剰摂取/貯蔵と心血管系疾患や II 型糖尿病、消化管系のガンなどの慢性疾患のリスク増加との関連が報告されている。しかしデータには矛盾点もあり、鉄の過剰摂取とこれら慢性疾患との関連を確証するには至らない。委員会は、現在のデータが鉄の最大耐容摂取量を設定するには不十分であると考えている。

現在のヨーロッパ諸国における推定鉄摂取量からは、鉄の過剰摂取による健康障害のリスクは低いと考えている。但し遺伝性ヘモクロマトーシス患者（最大 0.5%）とサプリメント摂取によるケースは除く。サプリメント摂取は、男性と閉経後の女性については貯蔵鉄の増加を誘発する。また月経のある女性や子どもなどの集団では、鉄欠乏のリスクが高いので鉄添加による利益がある。

3 . ニワトリの肥育剤 Bonvital (Provita E)の安全性について、FEEDAP パネル（動物飼料及び飼料用添加物に関する科学パネル）の意見（17 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/693_en.html

Bonvital は *Enterococcus faecium* (DSM 7134)を約 3%重量比で含む製品で、96%はホエイパウダー、残り 1%が微量成分である。既にブタ及び子ブタの肥育用に暫定的に認可されている。FEEDAP パネルは、この製品はニワトリに対しても安全であると考えられるが、腸内細菌叢の組成の変化による有害事象がないとは言えないとしている。

4 . 七面鳥の肥育剤 Avizyme 1210 の安全性について、FEEDAP パネルの意見（17 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/692_en.html

Avizyme 1210 は遺伝子組換え *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105)により産生されるエンド-1,4-ベータ-キシラナーゼ（EC 3.2.1.8）と *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106)の産生するエンド-1,3(4)-ベータ-グルカナーゼ（EC 3.2.1.6）から成る製品である。この製品は、現時点ではニワトリの肥育用に暫定的に認可されている。2002 年に動物栄養に関する科学委員会(SCAN)により消費者・使用者・環境に対して安全であると評価されている。FEEDAP パネルは、この評価は現在でも有効であるとしており、必要なデー

タは標的となる七面鳥についてのみである。最大推奨量の 10 倍用量で 12 週間与えた場合に何の悪影響もなかったことから、Avizyme 1210 は七面鳥肥育用としても安全であると考えられると結論づけた。

5 . 乳幼児用の脂肪割引係数の採用について、AFC パネル (食品添加物・香料・加工助剤及び食品と接触する物質に関する科学パネル) の意見 (19 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/699_en.html

食品包装材から溶出する物質の消費者への暴露を推定する場合、現行のシステムでは、許可されている最大値 (SML ; specific migration limit) の移行物質を含む食品 1kg を毎日摂取すると仮定している。20%以上の脂肪を含む食品については、1 日の摂取量が 1kg 以下よりはるかに少ないので、脂肪 (消費) 割引係数 (FRF ; fat (consumption) reduction factor) を採用している。これが、体重あたりでは大人より脂肪摂取量の多い乳幼児用食品にもあてはめられるかどうかについて議論を行った。その結果、体重あたりの脂肪摂取量は、大人の 3.3g/kg/day に比較して、12 か月で 4.4 g/kg/day、10 才で 3.8 g/kg/day であり、著しく異なるわけではないことなどから、特に特別な係数は必要ないとの結論に至った。

6 . 香料及びその他の食品成分中のシアン化水素酸 (HCN) について、AFC パネルの意見 (19 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/698_en.html

植物中のシアン発生性配糖体は、HCN が放出されない限りは比較的毒性が低い。HCN は植物組織が壊れたり腸内細菌が持っているベータグルコシダーゼの働きで配糖体が酵素的に加水分解されることにより生じる。

HCN は、経口投与では速やかに吸収されて全身に分布する。腸管から吸収された HCN は、より毒性の低いチオシアネートに代謝される。また、ビタミン B₁₂ や含硫アミノ酸と結合する経路もある。解毒が負荷を上回ると、急性毒性が発現する。加工した植物の摂取によるヒトでの中毒や慢性的神経学的影響が報告されている。急性症状は息苦しさ・吐き気・嘔吐・めまい・頭痛・動悸・過呼吸・呼吸困難・徐脈・意識喪失・激しい痙攣・死亡である。果物の仁などで死亡例がある。慢性毒性では、甲状腺機能の障害や神経障害が報告されている。甲状腺障害は、解毒代謝物であるチオシアネートによる。キャッサバを食べる民族で、HCN と神経障害や甲状腺腫瘍に関連があるとする疫学研究があるが、環境因子や食事要因などの交絡因子が多く、適切な長期毒性試験はない。

限定的なデータではあるが、英国では香料からの平均 1 日 HCN 摂取量は 46 µg/人、高摂取群 (97.5 パーセントイル) では 214 µg/人で、それぞれ 0.8 及び 3.6 µg/kg/day に相当する。ノルウェーでは、95 及び 372 µg/人または 1.4 及び 5.4 µg/kg/day である。キャッサバは、200g 食べると 60kg の成人で 30 µg HCN/kg の摂取量になる。JECFA によればこの量では急性毒性は生じない。市販のマジパンペーストで検出された最高量は、20mg HCN/kg であった。

委員会では、現在の香料成分からの HCN 暴露量は、急性毒性を誘発することはないと考えている。慢性暴露に関しては、NOAEL や TDI を設定するにはデータが不十分である。

7．乳製品や卵・魚製品を加工工程に使用したワインについて、NDA パネルによる関する意見（19 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/689_en.html

カゼイン、カゼインのカリウム塩、牛乳、卵白、リゾチーム、アイシングラスなどを製造工程で使用したワインのアレルギー性に関する意見。

個々の製品の使用状況や試験結果のデータがほとんど無く、これまで安全に使われていた歴史があるというのみで、委員会では評価できない。適切な臨床試験が必要である。

8．精製ピーナッツ油脂について、NDA パネルの意見（19 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/688_en.html

ピーナッツは、食品アレルギーの中でも頻度が高く、重症のアレルギー症状を誘発することが知られている。今回の申請は、アルカリ精製・漂白・脱臭ピーナッツ油（N/RBD）及び硬化・エステル交換ピーナッツ油脂である。この方法により作られたピーナッツ油はピーナッツタンパク質が非常に少なく、0.1～48mg/kg である。提出されたデータには適切な臨床試験データなどがなく、有害反応の発生率を予想するのは不可能であった。この製品は、アレルギーを誘発する可能性があると考えられるため、適切な臨床試験が必要である。

9．酸加水分解植物タンパク質について、NDA パネルの意見（19 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/687_en.html

小麦及び大豆から作られる酸加水分解植物タンパク質のセリアック病患者及び穀物アレルギー患者に対する安全性についての意見。得られたデータからは穀物アレルギーの人の有害反応発生率を予想するのは不可能であった。小麦から作った酸加水分解植物タンパク質にはアレルギー原性のタンパク質やペプチドが含まれ、これらがアレルギーを誘発する可能性があると考えられるため、適切な臨床試験が必要である。セリアック病患者については、小麦から作った酸加水分解植物タンパク質がコーデックスによるグルテンフリー暫定基準（現行 200mg/kg）を超えないと考えられるため、有害作用を生じる可能性はないと考えられる。

10．大麦デンプンから生産されたグルコースシロップについて、NDA パネルの意見（19 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/683_en.html

大麦デンプン加水分解物のセリアック病患者と穀物アレルギー患者に対する安全性についての意見。得られたデータからは穀物アレルギーの人の有害反応発生率を予想するのは

不可能であった。データからは一般的なアレルギーの人に対して重症のアレルギー症状を誘発することはないと考えられるが、評価にはより多くの臨床データが必要である。セリアック病患者については、大麦デンプンから作られたグルコースシロップがコーデックスによるグルテンフリー暫定基準（現行 200mg/kg）を超えないと考えられるため、有害作用を生じる可能性はないと考えられる。

1 1 . 小麦ベースのマルトデキストリンに準ずる物質について、NDA パネルの意見 (19 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/682_en.html

小麦デンプン加水分解物のマルトデキストリンのセリアック病患者と穀物アレルギー患者に対する安全性についての意見。得られたデータからは穀物アレルギーの人の有害反応の発生率を予想するのは不可能であった。データからは一般的なアレルギーの人に対して重症のアレルギー症状を誘発することはないと考えられるが、評価にはより多くの臨床データが必要である。セリアック病患者については、小麦ベースのマルトデキストリンがコーデックスによるグルテンフリー暫定基準（現行 200mg/kg）を超えないと考えられるため有害作用を生じる可能性はないと考えられる。

1 2 . デキストロースに準ずる物質を含む小麦ベースのグルコースシロップについて、NDA パネルの意見 (19 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/681_en.html

小麦デンプン加水分解物グルコースシロップとデキストロースのセリアック病患者と穀物アレルギー患者に対する安全性についての意見。得られたデータからは穀物アレルギーの人の有害反応の発生率を予想するのは不可能であった。データからは一般的なアレルギーの人に対して重症のアレルギー症状を誘発することはないと考えられるが、評価にはより多くの臨床データが必要である。セリアック病患者については、デキストロースを含む小麦ベースのグルコースシロップがコーデックスによるグルテンフリー暫定基準（現行 200mg/kg）を超えないと考えられるため有害作用を生じる可能性はないと考えられる。

1 3 . ナッツから生産された蒸留酒について、NDA パネルの意見 (19 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/686_en.html

ナッツ及びナッツ油を使用したジンやリキュールなどの蒸留酒のアレルギー性に関する意見。文献的には、蒸留前にナッツ類を香料として加えた蒸留酒によるアレルギー反応を見つけることはできなかった。しかしながら、蒸留酒を飲んだ後の有害反応が、ナッツによるアレルギーと考えられずにアルコールが原因であるとされている可能性はある。また蒸留酒中の残留タンパク質の検出方法やアレルギー誘発性の分析方法が限られているため、より感度の高い方法の開発が望まれる。適切な蒸留方法を用いていれば蒸留酒にタンパク質やペプチドが含まれることはなく、蒸留酒がナッツアレルギーの人に有害反応を引き起

こすことはないと考えられる。提出されたデータはアーモンドのみで数も少ない。適切な検査方法で蒸留酒中に一定量以上のタンパク質が含まれることがわかった場合にのみ、臨床試験が必要である。

14．乳清（ホエイ）から生産された蒸留酒について、NDA パネルの意見（19 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/685_en.html

ジン、genever、パステイス、ウゾー、アニス、アクアヴィット、ウォッカ、jagertee、アドヴォカート、slivovice 等のスピリッツを含む乳清を原料にした蒸留酒のアレルギー性に関する意見。文献的には、乳清蒸留酒によるアレルギー反応を見つけることはできなかった。しかしながら、蒸留酒を飲んだ後の有害反応が乳清によるアレルギーと考えられずにアルコールが原因であるとされている可能性はある。また、蒸留酒中の残留タンパク質の検出方法やアレルギー誘発性の分析方法が限られているため、より感度の高い方法の開発が望まれる。

適切な蒸留方法を用いていれば、蒸留酒にタンパク質やペプチドが含まれることはなく、蒸留酒が牛乳アレルギーの人に有害反応を引き起こすことはないと考えられる。

適切な検査方法で蒸留酒中に一定量以上のタンパク質が含まれることがわかった場合にのみ、臨床試験が必要である。

15．穀物から生産された蒸留酒について、NDA パネルの意見（19 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/684_en.html

ウイスキー、コーンブランド、ジン、ウォッカ等の穀物蒸留酒のアレルギー性についての意見。文献的には、穀物蒸留酒によるアレルギー反応を見つけることはできなかった。しかしながら、蒸留酒を飲んだ後の有害反応が小麦やグルテンによるアレルギーと考えられずにアルコールが原因であるとされている可能性はある。また、蒸留酒中の残留タンパク質の検出方法やアレルギー誘発性の分析方法が限られているため、より感度の高い方法の開発が望まれる。適切な蒸留方法を用いていれば蒸留酒にタンパク質やペプチドが含まれることはなく、蒸留酒が穀物アレルギーの人に有害反応を引き起こすことはないと考えられる。適切な検査方法で蒸留酒中に一定量以上のタンパク質が含まれることがわかった場合にのみ、臨床試験が必要である。

16．アラクロールについて、PPR パネル（植物用農薬及びその残留物質に関する科学委員会）の意見（22 November 2004）

http://www.efsa.eu.int/science/ppr/ppr_opinions/702_en.html

PPR パネルは、ラットがん原性試験における鼻甲介腫瘍の発生には遺伝子傷害性以外のメカニズムが関与していると結論した。このメカニズムはヒトでも起こりうるが、活性代謝体の濃度から、ヒトでガンを誘発する可能性は非常に低いと考えている。また代謝体 65、

54、25 の毒性試験は十分に行われているが、85、76、51 については不十分である。また遺伝毒性データは、85、76、51、25 については不十分である。

17．シヨ糖脂肪酸エステル E473 とシヨ糖グリセリド E474 についての AFC パネルの意見 (23 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/706_en.html

シヨ糖脂肪酸エステルは、EU では oil/water 乳剤の安定化剤や乳化剤として認可されている。食品に関する科学委員会 SCF は、1992 年にシヨ糖脂肪酸エステルについてグループ ADI 0~20 mg/kg 体重 (シヨ糖モノステアリン酸として、但し四価及びそれ以上のエステルの存在率は 7%を超えないこと) と設定している。

今回、新しい実験データが得られたため再評価を行った。2 年間の慢性毒性/がん原性試験及びヒトに対する緩下作用などのデータを評価した結果、シヨ糖脂肪酸エステル E473 とシヨ糖グリセリド E474 について全体的 NOAEL 2,000 mg/kg 体重/日、グループ ADI 40 mg/kg 体重/日が設定できる。しかしヒトでの耐性試験から、大人で 1 日 2g 以上の摂取は消化管症状を誘発しうることが指摘された。この ADI は、四価以上のエステルが 1%を超えない一、二、三エステル類をカバーしている。シヨ糖脂肪酸エステル E473 とシヨ糖グリセリド E474 のヒト成人での長期摂取量予想では、95 パーセンタイルが 20mg/kg/日であり、幼い子どもでは ADI に近づいている。より精度の高い予測が必要である。全てを総合して考慮した結果、シヨ糖脂肪酸エステル E473 とシヨ糖グリセリド E474 について、グループ ADI 30mg/kg 体重/日が設定された。

18．L-メチル葉酸カルシウムに関する AFC パネルの意見 (23 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/705_en.html

栄養強化目的で食品製造に用いる場合や一般向け食品・サプリメントへの使用に関して、L-5-メチルテトラヒドロ葉酸 (L-5-methyltetrahydrofolate ; L-5-MTHF-Ca) の安全性を評価した。L-5-MTHF-Ca は葉酸から合成した化合物で、水溶液中では速やかにカルシウムイオンと L-5-MTHF イオンに解離する。L-5-MTHF は血しょう中に見られる葉酸の唯一の形で、生物学的利用度は葉酸と同じかやや高い。最大耐容量 1 mg/成人/日での L-5-MTHF-Ca の使用については、安全性に問題はない。

19．食品用無機質としての硫酸カルシウムの一般的使用に関する AFC パネルの意見 (23 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/704_en.html

硫酸カルシウムは食品添加物として認可されており、1990 年に食品に関する科学委員会、ADI を設定せずと結論されている。2003 年 12 月、栄養強化目的での硫酸カルシウムの添加について評価が行われ、この目的での使用は安全性に問題ないと結論されている。

今回の申請は、水及び水をベースにした飲料への使用で、摂取量は 1 人 1 日 531mg(硫酸

375mg、カルシウム 156mg) ~ 1062mg(硫酸 750mg、カルシウム 312mg)と推定され、2003年 SCF によるカルシウムの TDI 2,500mg/人/日を遙かに下回る。また硫酸の摂取量増加についても有害作用は予想しがたい。従って、一般用食品中に硫酸カルシウムを使用することについては、特に安全性に問題はないとしている。

20 . Kemzyme W Dry 製品の安全性に関する FEEDAP パネルの意見 (23 November 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/701_en.html

Bacillus amyloliquefaciens (DSM 9553)の産生する α アミラーゼと *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9554)の産生するバシロリシンの混合物である飼料添加物 Kemzyme W dry の、原料微生物の毒素産生能について評価した。FEEDAP パネルは、両系統による毒素産生リスクはないと結論した。

IARC (国際がん研究機関) <http://www.iarc.fr/>

1 . プレスリリース - IARC モノグラフ計画は無煙タバコがヒトに対して発がん性があると結論

IARC Monographs Programme Finds Smokeless Tobacco is Carcinogenic to Humans
(16 November 2004)

<http://www.iarc.fr/pageroot/PRELEASES/pr154.html>

IARC モノグラフワーキンググループは、科学的文献の精査の結果、無煙タバコはヒトに対して発がん性があると結論した。同時にワーキンググループは、タバコに含まれるニトロソアミンである NNN と NNK についてもヒトに対して発がん性があると結論した。新しい IARC モノグラフ (89 巻) は、あらゆる形のタバコについての評価を行っている。先の IARC モノグラフ (83 巻・85 巻) ではタバコの煙、受動喫煙、タバコと一緒に噛むキンマ葉についてもヒトに対して発がん性があると結論している。

無煙タバコ

米国・インド・パキスタン・スウェーデンの疫学研究から、無煙タバコが人に口腔ガンを誘発するとの十分な証拠がある。また米国とノルウェーの研究結果からは、無煙タバコが腭ガンを誘発することについても十分な証拠がある。この結論を出すにあたり、ワーキンググループは、偶然、バイアスおよび交絡因子の可能性を排除できた。無煙タバコは、ラットで複数の部位のガンを誘発する。この研究の詳細については、来年出版される完全版のモノグラフで提供される。要約は *The Lancet Oncology* の 12 月号に発表される。
(<http://oncology.thelancet.com>、オンラインでは 11 月 29 日から入手可能。)

タバコに含まれるニトロソアミン

喫煙者は、様々な量のニトロソアミンに暴露されている。それらは主に、タバコの加工工程などでニコチンや他のタバコアルカロイドのニトロソ化により生成し、喫煙時にもさらに生成する。NNN と NNK は、無煙タバコに含まれる最も量の多い強力な発がん物質で、喫煙者でこれらが摂取され代謝活性化されていることは明らかである。NNN と NNK が複数の動物種で複数の部位のガンを誘発するという研究は数多くあり、疫学調査からも、無煙・有煙両方のタバコによる発がんには NNN と NNK が関与することが示唆されている。喫煙者には DNA やヘモグロビンに（NNN と NNK の）付加体が共通して検出されており、ワーキンググループでは結論を出すにあたり、このメカニズム情報を用いた。

NNK : 4-(N-methyl-N-nitrosamino)-1-(3-pyridyl)-1-butanone

NNN : N'-nitrosonornicotine

米国食品医薬品局（FDA、CFSAN : Center for Food Safety & Applied Nutrition）

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

1 . FDA は食用の植物新種のための業者向けガイド（案）を提案

FDA Proposes Draft Guidance for Industry for New Plant Varieties Intended for Food Use（November 19, 2004）

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2004/ANS01327.html>

新種の植物由来物質を食用にする場合、販売前に FDA に相談する必要がある。FDA は、安全性評価を円滑に進めるための企業向けガイド（案）を作成した。

ガイド（案）

Guidance for Industry Recommendations for the Early Food Safety Evaluation of New Non-Pesticidal Proteins Produced by New Plant Varieties Intended for Food Use

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/04d-0369-gdl0001.pdf>

USDA（米国農務省）

1 . 飲料及び食品中のフッ化物データベース

USDA National Fluoride Database of Selected Beverages and Foods（October 2004）

PDF版

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/Data/Fluoride/fluoride.pdf>

エクセル版

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/Data/Fluoride/fluoride.xls>

連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission) <http://www.ftc.gov/>

1 . FTC が虚偽の体重減少広告に対して「Big Fat Lie」計画を開始

FTC Launches “Big Fat Lie” Initiative Targeting Bogus Weight-loss Claims
(November 9, 2004)

<http://www.ftc.gov/opa/2004/11/bigfatliesweep.htm>

連邦公正取引委員会 FTC は、体重減少に関する虚偽の広告を行ったとして 6 社を告訴した。告訴されたのは

- ・ 脂肪をブロックすると謳った gel・ä・thin 及び Ultra LipoLean を販売していた Selfworx.com LLC 社
- ・ 1-2-3 Reduce Fat (3 つの製品からなるキット)、Silhouette Patch(海藻からできた経皮パッチ剤)及び“Fat Seltzer Reduce” (サプリメント)を販売していた Femina 社
- ・ 漢方薬など天然成分を含む局所用クリーム剤 Hanmeilin セルライトクリームを販売していた CHK Trading 社
- ・ カプセルや粉末状のサプリメント Bio Trim、Body-Trim/Bio-Trim または Body-Trim を販売していた Natural Products 社。
- ・ 食後に飲むと脂肪の吸収を阻害するとして Chinese Diet Tea 及び Bio-Slim Patch を販売していた New England Diet Center
- ・ ネパールの無機質ピッチを含むとされるサプリメント Himalayan Diet Breakthrough を販売していた AVS Marketing, Inc 社。

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

1 . 年次研究報告書の発刊

Annual research report published (16 November 2004)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/nov/annrespub>

FSA が出資して行った科学的調査研究の 2003 / 2004 会計年度報告書。全文がダウンロードできる。

主な内容 :

微生物学的ソフトウェアツール、微生物汚染の減少、食品中のダイオキシン及び PCB、GM 食品の安全性評価、食品中の鉄、子どもの食事、加工食品の塩分、全国栄養調査、食品アレルギー調査 (キウイフルーツアレルギーについて)、動物実験代替法、BSE 研究など。

2 . EC のマイコトキシン許容量に関するスコットランドの関係者向け文書

Stakeholder letter Scotland on EC permitted levels of mycotoxins (17 November 2004)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/nov/242600>

FSA スコットランドは、EC におけるマイコトキシンの協調制御について、議論の進捗状況に関する関係者向け文書を更新した。この文書には、2004 年 10 月 12 日に開催されたフードチェーンと動物の健康に関する委員会、2004 年 9 月 17 日に開催された農業汚染物質に関するワーキンググループでの更新状況も含まれている。

本文： <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/mycotoxlet.pdf>

アイルランド 食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

(<http://www.fsai.ie/index.asp>)

1 . 動物飼料に使われたジャガイモ副産物中のダイオキシン

Dioxin in potato by-product used in animal feed - Alert Notification: 2004.15 Update 1
(12 November 2004)

http://www.fsai.ie/alerts/fa/fa_04/fa20041112.asp

11 月 11 日、ブリュッセルで食品中ダイオキシン及び PCB に関する専門家ワーキンググループの会合が開かれ、カオリナイト粘土由来の動物飼料のダイオキシン汚染についてのオランダ、ドイツ、ベルギー、フランスの現状が報告された。

オランダでは、汚染した粘土を使っていた加工工場のジャガイモを全て追跡し、197 の農場 (ブタ農場 153、酪農場 2、肉用牛農場 37、羊農場 2、その他 3) が制限を受けている。現在検査が進行中で、結果が出次第報告される。ベルギーでは、粘土、ブタ脂肪、ジャガイモ副産物、ヒト用ジャガイモ製品の検査を行っている。汚染された粘土はニンジンの選別にも使われていたため、ニンジン副産物とヒト用ニンジンについても検査を行っている。これまでのところ、粘土以外の全ての検査結果は基準値以内であった。従ってこれらに関して、今後特に規制の必要はない。閉鎖されたベルギーのブタ農場 6 件のうち、5 件は問題ないとして既に閉鎖は解除された。6 件目については検査の結果待ちである。ドイツからの粘土の流通調査では、既に報告されているオランダ、ベルギー、フランス以外への流通はないことがわかった。1 社については、粘土はセラミック製造にのみ使われていた。フランスは粘土の流通についての調査や、飼料、動物製品の試験を続行中である。ワーキンググループの結論では、この件に関して関連する全ての農場で制限が設けられていることやさらなる検査が行われていることから、公衆衛生上のリスクはない。関係各国の新しい情報は、今後も迅速警報通知システム (Rapid Alert notification system) で伝えられる。アイルランドについては粘土や関連製品の輸入はなく、特に何らかの作業は必要ない。

フランス 食品衛生安全局 (AFSSA)

1. *Blakeslea trispora* 由来リコペンの新規食品としての利用に関する意見

(18 October 2004)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/27371-27372.pdf>

AFSSAは、2004年6月28日、上記の申請を「リコペンが心血管系疾患予防に有効であるとする主張は、現在科学的に合意されているとは言いがたく、これをメリットとして食品に添加することは許されない。また1日20mgのリコペン摂取が、特に喫煙者などのがん発生環境にあるヒトに対しての悪影響がないかどうかのデータが必要である」として退けた。今回、9月13日に申請者よりさらに情報提供があったため委員会で検討した。結論として、申請者からの新しい情報もリコペンの利益を証明するものでもなく、発がん促進の懸念についても明らかではない。

2. 果物や野菜の洗浄・除染にジクロロ-s-トリアジントリオンナトリウムを使用することに関する意見 (7 October 2004)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/27425-27426.pdf>

提出されたデータは不十分であり評価できない。

ドイツ消費者保護・食糧・農業省 (BMVEL: Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft)

1. ジャガイモ加工工程由来の飼料中ダイオキシン (12. November 2004)

<http://www3.verbraucherministerium.de/index-000D63AAC81C1194B3D56521C0A8D816.html>

オランダのジャガイモ加工工場から供給された飼料中のダイオキシン汚染について。オランダ、ベルギー、ドイツで、約230の農場(主に養豚場)が閉鎖された。これらの農場は、ジャガイモや野菜の加工用にダイオキシン汚染のあるカオリナイトを使っていた工場から、飼料を受け入れていたことが疑われている。

汚染された飼料のダイオキシン量は最大28ng/kgで、飼料中のダイオキシンの規制値は0.75ng/kgである。最初の試験でこれらの農場の家畜の肉から検出されたダイオキシン量は、規制値以下であった。オランダでは、2頭の乳牛で牛乳中のダイオキシン量が規制値を上回っているのが発見された。このうち1頭は、と殺した肉の脂肪中のダイオキシン含量が規制値を上回っていた。ドイツ、ベルギー、オランダでの肉用牛の肉の調査結果は、まだ得られていない。

11月11日にブリュッセルでEU加盟国全体の会議があり、汚染された飼料が使われている

全ての農場は、検査が終了してダイオキシン量が規制値以下であることが証明されるまで閉鎖されることが確認された。またヒト用のジャガイモやニンジンの加工商品のダイオキシン量は全て規制値以下である。従ってリスク評価機関は、消費者へのリスクはないとしている。カオリナイトのダイオキシンは地球の過去の活動により生じたものと考えられ、これまでもダイオキシンは検出されている。今回のようなケースを受け、今後飼料や食品加工用のカオリナイトの品質や純度についてEUレベルで議論されることになる。

2. 食品中アクリルアミド含量が明らかに低下 (21. November 2004)

<http://www3.verbraucherministerium.de/index-00035E50945911A094A96521C0A8D816.html>

11月21日、消費者保護・食糧・農業省の担当者は、食品中アクリルアミド含量最小化計画を始めてから数年で食品中アクリルアミド含量が低下したと語った。ポテトチップや焼き菓子などのアクリルアミド含量は、前年比で13～66%低下している。

詳細データ：www.bvl.bund.de/acrylamid

フィンランド 食品庁 (National Food Agency Finland)

<http://www.elintarvikevirasto.fi/english/>

1. ヨーロッパにおけるダイオキシン問題の現状

Current State of the Dioxin Problem in Europe (16.11.2004)

http://a144.bitblit.fi/show_inform.php?inform_id=244&lang=3&back=inform_frontpage.php%3Flang%3D3%23a244

食品・飼料工場でのカオリン使用による事件で、オランダ当局は調査報告書を発表した。通常の牛乳中ダイオキシン含量検査において、乳脂肪中ダイオキシン規制値最大 3pg TEQ/g 脂肪のところを 20pg を検出した。原因を調査した結果、農場で使っていた飼料に、ダイオキシンを含むカオリンを選別に用いていたジャガイモ工場の商品が含まれていることがわかった。このような加工助剤に関して EU は特に規制値がない。一方、飼料用のカオリンについては 0.75 pg TEQ の規制値がある。ジャガイモの選別の他に、ニンジンやカブ、ビート根の選別に利用された少なくとも 2 種類の粘土がこの事件に関与している。上記の粘土を加工に用いたいくつかの企業が特定され、11月3日にこの粘土を使うことが禁止されている。

報告書によれば、粘土使用が関係する製品は多数ある。ジャガイモやジャガイモの皮は、飼料、デンプン加工、食品にも利用された。また使用済み粘土は、記録にはないが土壌や環境に放出されたと考えられている。この飼料を使っていたのは最初の酪農場だけでなく、他の農場でもカットしたジャガイモや液体状のデンプンなどをブタや子牛の飼料に使っていた。牛乳中のダイオキシン濃度が高かった農場の近傍の農場でも、ダイオキシン量の上

昇が認められたが、全て規制値以下であった。調査の間、全部で 197 の農場が閉鎖された。健康担当省は、この事態により消費者へのリスクはないとしている。ベルギーでも同様の調査が行われ、消費者へのリスクはないとしている。ドイツでは粘土の輸出と使用についても調査が行われた。販売先はオランダ・フランス・ベルギー・ドイツで、粘土を使って選別したジャガイモの使用はドイツの 26 養豚場でみつがっている。またフライドポテトのサンプルも集めており、検査結果が待たれる。フランスでは 7 つの工場で粘土の使用が発見され、副産物は飼料としてベルギーに販売された。

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

1. ファクトシート - 全国残留化学物質モニタリングプログラム

The National Chemical Residue Monitoring Program (November 2004)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/microchem/resid/residfse.shtml>

カナダの食品中の残留農薬やその他汚染物質の検査。毎年約 22 万検体を検査している。
年次報告書：<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/microchem/resid/reside.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. オーストラリアの消費者に対してヒジキを摂取しないようにアドバイス

Australian consumers are advised to avoid hijiki seaweed (18 November 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2004/australianconsumers2778.cfm>

FSANZ は、11 月 18 日、天然のヒ素を高濃度含むヒジキを摂取しないよう人々に勧告した。この助言は他の種類の海藻アラメ、ノリ、コンブ、ワカメには適用されない。

FSANZ は 11 月 18 日、食品販売業者 (レストラン・小売店を含む) に対し、市場からヒジキを撤去するよう要請した。指示に従わない場合罰則も科される。ヒジキは、オーストラリアやニュージーランドでは栽培されておらず、主に日本と韓国の海で採れる。ヒジキはほとんど黒色で、主に日本食レストランのつきだしに用いられる。また乾燥ヒジキは、スープやサラダなどに使われるが、寿司やせんべいには使われない。ヒジキ中の天然ヒ素は規制値を超えているが、過去に毎日少量食べたり、たまに大量食べたことがあったとしても有害作用はない。FSANZ の安全性解析では、ヒジキをたまに食べたり少量食べることは問題はないとしている。

規制当局が規制を行うのは、ヒジキ中のヒ素が海藻の食品基準値を大幅に超えているた

めである。ヒジキは「不適切食品」non-complying food に分類されるので、食品として供給されるべきではない。オーストラリアとニュージーランドの検疫は、ヒジキ製品への監視を強化した。文化的理由でヒジキを食べ続けたいオーストラリアの消費者は、「個人輸入」する必要がある。個人の消費用の食品輸入については、制限はあるものの許可されている。詳細については検疫に問い合わせること。

韓国食品医薬品安全庁 (the Korean Food and Drug Administration - KFDA)

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

1 . フランス産豚肉及び乳加工品含有加工食品に対する暫定輸入禁止 (2004.11.10)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/data/office_pre.taf?f=user_detail&num=879

オランダ・ドイツ・ベルギーで動物用飼料にダイオキシン汚染が発見され、これを購入した農場で生産された牛乳からダイオキシンが検出されたという情報がある。この情報に基づき、オランダ・ドイツ・ベルギーで製造した豚肉・乳加工品を含む全ての加工食品及び食品添加物に対する暫定輸入禁止を既に行っている。

さらにフランスでも汚染された飼料の販売が確認されたため、フランスで製造した豚肉・乳加工品を含む全ての加工食品及び食品添加物に対しても暫定輸入禁止とした。

【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 . ドイツにおけるヨウ素添加の利益とリスク - BfRの意見更新

Nutzen und Risiken der Jodprophylaxe in Deutschland

Aktualisierte Stellungnahme des BfR vom 1. Juni 2004 (23.11.2004)

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

ドイツではヨウ素が欠乏しがちなので、ヨウ素欠乏による甲状腺疾患等予防のため食用塩にヨウ素を添加している。食卓や食品加工工場では、ヨウ素を添加した食塩を用いて調理を行っている。このヨウ素添加について、甲状腺機能亢進などの健康被害を誘発する可能性があるとの批判があるため、BfRはヨウ素添加のリスクと利益について再評価を行った。結果として、ドイツではヨウ素欠乏による疾患を予防するためのヨウ素添加は必要であり、食卓や食品産業での食塩へのヨウ素添加は続けられるべきである。ヨウ素の摂取量は、1日500µg以下とされるが、現在の摂取量はそれより充分低い。免疫性の甲状腺疾患患者などのハイリスクグループには、適切な情報が与えられる必要がある。

Medline Plus (<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/>)

1 . スターアニス茶は乳児には有害

Star Anise Tea Can Be Toxic to Infants (November 10, 2004)

http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/news/fullstory_21195.html

乳児のコリック治療用に使われる伝統的治療薬のチャイニーズスターアニス茶は、神経毒性物質が含まれるため乳児には与えない方がよい。スターアニス茶は、乳児が原因不明で泣きやまない時などによく与えられる。マイアミ子ども病院の医師らによる Pediatrics の 11 月号での報告によれば、2 年間でスターアニス中毒と考えられる 7 人の乳児を診察した。飲んだお茶検体から高濃度の毒素が検出された。著者らは、この毒素の由来が、チャイニーズスターアニスの入れすぎ、ジャパニーズスターアニス(シキミ)の混入、もしくはその両方と考えられているとしている。

EurekAlert (<http://www.eurekalert.org/>)

1 . 幼少期の栄養不良は低 IQ と反社会的行動につながる

Malnutrition in early years leads to low IQ and later antisocial behavior, USC study finds (10 November 2004)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2004-11/uosc-mie111004.php

American Journal of Psychiatry の 11 月号に発表された南カリフォルニア大学の研究によれば、生後数年間の栄養不良は、子ども期と青年期後期の反社会的・攻撃的行動を導く。研究グループは、モーリシャス島に住む 1,000 人以上の子どもの発達を 14 年間にわたって観察した。3 才の時点での栄養状態を口角炎や貧血などの指標で評価し、8、11、17 才で家庭や学校での行動を観察した。親や教師からの窃盗・薬物使用・器物損壊行動・他人への冷酷さなどについての報告を受けた。栄養状態の良かった子どもと比較すると、悪かった子どもは 8 才で攻撃的な子どもの割合が 41%多く、11 才で攻撃的・非行が 10%多く、17 才で暴力や反社会的行動が 51%多かった。

2 . 出生前のアルコール暴露は胎児性アルコール症候群以外にも悪影響がある

Prenatal alcohol exposure has effects far beyond fetal alcohol syndrome (14 November 2004)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2004-11/ace-pae110804.php

Alcoholism: Clinical & Experimental Research の 11 月号に発表された研究によれば、出生前のアルコール暴露は生後の IQ に関連する。胎児性アルコール症候群(FAS)の子どもでの IQ 低下は多数報告されている。しかし FAS よりも軽症であるアルコール関連神経発達疾患 (RAND) での IQ 低下が明らかになった。特に年齢が高い母親 (30 才以上) またはアルコール依存症の母親から生まれた子どもで影響が顕著であった。母親のアルコール消費量が 1 日 2 杯増加すると、フルスケール IQ が 3 ポイント下がる。20 代で健康な子どもを産んだとしても、飲酒習慣が同じまま 30 代で出産する場合、子どもへの悪影響は大き

くなることを警告すべきであると著者は述べている。

3 . 小児科医は代替療法には慎重

Pediatricians wary about recommending complementary therapies (16 November 2004)
http://www.eurekalert.org/pub_releases/2004-11/wfub-pwa111604.php

Ambulatory Pediatrics の 11 月号に発表された研究によれば、多くの小児科医は患者が代替・補完療法 (CAM) を利用しているのを知っているが、ほとんどはそれらについて議論したり勧めたりするのは不快と感じている。ウェイクフォレスト大学バプティスト医療センターの小児科医師らの調査によれば、小児科医は CAM の知識はあまりないが、CAM の副作用や必要な医療を受けないでしまうことなどを危惧して CAM は薦めない。

- ・ サプリメントやカイロプラクティック・マッサージ療法などの CAM に詳しいと答えたのは医師の 5% 以下。
- ・ ほとんどの医師が 75% 以上の患者に通常の診察で他の処方薬や薬局販売薬の使用を尋ねているが、ハーブについては 20%、特別な食事療法やサプリメントについてはそれぞれ 17% しか問診を行っていない。カイロプラクティックやマッサージ・鍼やその他の精神身体療法については 5% 以下であった。
- ・ 一方患者の方は 87% が過去 3 ヶ月間に医者に対して CAM について質問している。

4 . 豊乳ピルを飲んでいる女性は空約束を鵜呑みにしている

Women taking breast enhancement pills swallow empty promises (17 November 2004)
http://www.eurekalert.org/pub_releases/2004-11/asop-wtb111704.php

女性誌には胸を大きくするという錠剤の広告が掲載されているが、それらには本当に効果があるのか？ 米国形成外科学会 (ASPS) によれば、多分効果はない。ASPS の公式雑誌 Plastic and Reconstructive Surgery® (PRS) に発表された報告によれば、これらは効果がないだけでなく危険でもある。テレビや雑誌やインターネットで宣伝されている豊胸作用のあるとするハーブ製品は 30 以上ある。しかしそれらには科学的根拠はない。豊胸ピルは豊胸手術に比べて安全であるとして売り上げを伸ばしている。しかしこれらはハーブサプリメントとして販売されているため、安全性や有効性についての FDA の審査は受けていない。販売業者は根拠があると主張しているが、それらのデータは歴史上の言い伝えだったり信頼性のない実験である。これらサプリメントの主要成分には、他の医薬品と同時に摂取すると危険なものもある。

例えば chaste-tree berry の成分は、避妊用ピルと相互作用があり、コロハ Fenugreek は血液凝固阻害剤や糖尿病治療薬と相互作用する成分を含む。また don quai の主成分は発がん物質である。他に豊胸ピルの成分としてよくあるのは、ノコギリヤシ、ダミアナ、blessed thistle、タンポポ、野生ヤマイモ、カバ、フェネルなどである。

ASPS によれば、2003 年に豊胸手術を受けた女性は 254,000 人以上で、美容整形では 2 番目に多い。2000 年から豊胸手術は 20% 増加している。

5 . チェルノブイリ事故がスウェーデンでガンを誘発

Chernobyl disaster caused cancer cases in Sweden (19 November 2004)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2004-11/src-cdc111904.php

Journal of Epidemiology and Community Health に発表される研究では、スウェーデンでの1986年4月のチェルノブイリ原発事故によるセシウム137の降灰量と各種がんの罹患率に相関があった。

【論文等の紹介】

1 . ビタミン不足ミルクを与えられた乳児は未だに神経学的に障害が残る

Babies fed defective formula are still being treated for neurological damage
BMJ 2004;329:1128 (13 November),

2 . ビタミン E の過剰摂取は健康に悪い可能性がある

Meta-Analysis: High-Dosage Vitamin E Supplementation May Increase All-Cause Mortality, Miller,E.R. et al., *Ann Intern Med*, published online

3 . 減量用 *citrus aurantium* の安全性と有効性について

Safety and efficacy of citrus aurantium for weight loss.
Bent S, Padula A, Neuhaus J.
Am J Cardiol. 2004 Nov 15;94(10):1359-61.

4 . エフェドリンとカフェインによるラットの急性出血性心筋壊死と突然死について

Acute Hemorrhagic Myocardial Necrosis and Sudden Death of Rats Exposed to a Combination of Ephedrine and Caffeine.
Nyska A, Murphy E, Foley JF, Collins BJ, Petranka J, Howden R, Hanlon P, Dunnick JK.
Toxicol Sci. 2004 Nov 10; [Epub ahead of print]

5 . ポテトチップス製造中の効果的なアクリルアミド減少法

Effective Ways of Decreasing Acrylamide Content in Potato Crisps during Processing.
Kita A, Brathen E, Knutsen SH, Wicklund T.
J Agric Food Chem. 2004 Nov 17;52(23):7011-7016.

6 . 糖尿病女性において、ビタミン C サプリメントは心臓血管障害リスクを増加させるか？

Does supplemental vitamin C increase cardiovascular disease risk in women with diabetes?

Lee DH, Folsom AR, Harnack L, Halliwell B, Jacobs DR Jr.

Am J Clin Nutr. 2004 Nov;80(5):1194-200.

7 . 魚介類に関する勧告の影響力を調べるための毛髪中水銀分析

Application of hair-mercury analysis to determine the impact of a seafood advisory.

Weihe PP, Grandjean P, Jorgensen PJ.

Environ Res. 2005 Feb;97(2):200-7.

8 . 子どもを生める年齢の女性における、魚類摂取、勧告の認識、毛髪中水銀レベル

Fish consumption, advisory awareness, and hair mercury levels among women of childbearing age.

Knobeloch L, Anderson HA, Imm P, Peters D, Smith A.

Environ Res. 2005 Feb;97(2):219-26.

9 . Multiplex PCR 法を使用した韓国製発酵食品および穀類に含まれるアフラトキシン産生カビの検出について

Detection of aflatoxin-producing molds in Korean fermented foods and grains by multiplex PCR

Zheng-You Yang, et al.

Journal of Food Protection, 2004 Nov, 67(11), 2622-2626

10 . 発展途上国におけるヒトのアフラトキシン中毒に関するレビュー：毒性、暴露、健康状態との関係、診療など

Human aflatoxicosis in developing countries: a review of toxicology, exposure, potential health consequences, and interventions.

Williams JH, et al.

Am J Clin Nutr. 2004 Nov;80(5):1106-22.

以上