

食品安全情報 No. 1 / 2005 (2005. 01.05)

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 19

食品微生物関連情報

【国際機関】

WHO

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

1 . 津波および衛生報告 No.4

Tsunami & Health Report No.4

2 January 2005

被害をうけた地域では非衛生的な飲料水によるコレラ、腸チフス、赤痢、A および E 型肝炎等の水系感染症のリスクは非常に高まっており、いつアウトブレイクが発生してもおかしくない状況にある。

http://www.who.int/hac/crises/international/asia_tsunami/sitrep/searo020105/en/

2 . 鳥インフルエンザ-ベトナム

Avian influenza – situation in Viet Nam

30 December 2004

WHO はベトナム政府から検査室で確認されたヒトの H5N1 感染の非公式な報告を受けた。患者は南部 Tay Ninh 州で発病し 12 月 26 日から入院している 16 歳の少女である。ベトナム政府は感染した鳥類との接触を含む感染源の調査を行っている。これは 9 月以来、最初のヒトの H5N1 感染例である。2004 年 12 月、南部の州でいくつかの鳥のアウトブレイクが報告されているが、Tay Ninh 州からの報告はない。気温の低下に伴い、さらに鳥のアウトブレイクと付随するヒトの散発例が予想される。2004 年 1 月以降、ベトナムでは 28 のヒトの症例、(うち 20 は死亡例) が報告されている。アジア全体のヒトの患者は 45 名、うち 32 名が亡くなっている。

http://www.who.int/csr/don/2004_12_30/en/

OIE

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

Disease Information

24 December 2004 Vol.17 – No.52

1 . 高病原性鳥インフルエンザ (ベトナム)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Vietnam

Follow-up report No.11

2004 年 12 月 24 日付け報告

新しいアウトブレイク 7 件が報告された。症状を呈する鳥 10,750 羽、死亡 4,845 羽、処分 5,905 羽であった。ウイルス H5 が検出され、病原体を保有している野生の鳥の管理、隔離、国内の移動管理、スクリーニング、隔離、発病した動物とその周辺すべての動物を処分する方式(stamping-out)、スクリーニングなどの対策がとられている。

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

2 . 鳥インフルエンザ (韓国)

Avian Influenza in Rep. of Korea

2004 年 12 月 24 日付け報告

2004 年 11 月から 2005 年 2 月まで、高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)の再発生を防ぐためのキャンペーンが行なわれている。このキャンペーンの一環として、HPAI ウイルスの保有者で重要なリスク要因と考えられているアヒルに重点を置いた血清サーベイランス、渡り鳥の糞便のウイルス学的試験が行われた。

2004 年 12 月 1 日、光州(Kwangju Province)のアヒル農場のサンプルに鳥インフルエンザ抗体陽性の結果が出て、12 月 23 日、ウイルスは低病原性鳥インフルエンザ H5N2 であることが確認された。同農場では飼育されているアヒル約 13,000 羽に、症状、産卵率の低下、死亡はみられなかった。

韓国で H5N2 が見つかったのは初めてで、スクリーニング、隔離、発病した動物とその周辺すべての動物を処分する方式(stamping-out)が実行された。近隣の農場や疫学的に接触のあった農場の血清サーベイランス、ウイルスの由来の調査が行なわれる予定である。

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

3 . 高病原性鳥インフルエンザ (タイ)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand

Follow-up report No.37

2004 年 12 月 23 日付け報告

新しいアウトブレイクが 12 件報告された。鳥の種類は鶏、食肉用アヒル、産卵アヒル、産卵鶏、ブロイラー、闘鶏で、感受性のある鶏 3,300 羽中、症状を呈するもの 241 羽、死亡 241 羽、処分 3,059 羽（いずれも暫定の数字）であった。スクリーニング、隔離、発病した動物とその周辺すべての動物を処分する方式(stamping-out)、管理地域などの設定、国内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#Sec2

FAO

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

食品安全および品質最新情報 No.24

Food Safety and Quality Update Issue No.24, December 2004

オンラインで入手可能な情報

1. コメントおよび情報募集：FAO/WHO 合同栄養リスクアセスメントプロジェクト

Call for comments and information: Joint FAO/WHO Nutrient Risk Assessment Project

食品安全情報 No.24/2004 (2004.10.24)で紹介済み

3. JECFA 65 に関するデータ募集

Call for data JECFA 65

第 65 回 JECFA 会議（2005 年 6 月 7～16 日、ジュネーブで開催）で評価する香料添加物の安全性に関するデータを、2005 年 2 月 28 日まで募集している。詳細は

www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew_en.stm

4. JECFA による食品添加物の詳細書

JECFA 63 – Food Additive Specifications

第 63 回 JECFA 会議（2004 年 6 月 8～17 日）で検討された食品添加物に関する詳細が www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew_en.stm から入手可能である。

5. JECFA による残留動物用薬品に関するモノグラフ

JECFA 60 and 62 Veterinary drug residues monographs now available

第 60 回（2003 年 2 月 6～12 日）と第 62 回（2004 年 2 月 4～12 日）JECFA 会議で検討された動物および食品中の残留動物用医薬品に関するモノグラフが

www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew_en.stm から入手可能である。

会議予告

1. アフリカ地域調整委員会参加国の食品管理システムに関する FAO/WHO ワークショップ

FAO/WHO Workshop on Food Control Systems for CCAfrica participants

2005 年 1 月 24 日、ローマ市で開催

2. FAO/WHO Coordinating Committee for Africa

2005年1月25～28日、ローマ市で開催。日時および場所が変更された。詳細は
www.codexalimentarius.net/web/current.jsp

3. アフリカ地域調整委員会期間中に行われるトレイサビリティに関するセミナー

Seminar on Traceability during CCAfrica

食品安全情報 No.25/2004 (2004.12.08)で紹介済み

4. アフリカの食品安全に関する FAO/WHO 地域会議のためのブリーフミーティング

Briefing Meeting for the FAO/WHO Regional Conference on Food Safety for Africa

食品安全情報 No.25/2004 (2004.12.08)で紹介済み

5. コーデックス会議予告

Other 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

いずれも食品安全情報 No.24/2004 (2004.11.24)で紹介済み

* コーデックス執行理事会

Codex Executive Committee

* コーデックス食肉食鳥肉衛生部会

Codex Meat and Poultry Hygiene Committee

* コーデックス油脂部会

Codex Committee on Fats and Oils

* コーデックス水産食品部会

Codex Fish and Fishery Products Committee

6. 中東の食品安全に関する FAO/WHO 地域会議

FAO/WHO Regional Meeting on Food Safety for the Near East

ヨルダンのアンマン市で、標題会議が2005年3月5～6日に、第3回FAO/WHO中東地域調整委員会(CCNEA)が2005年3月7～10日に開催される。目的は、1) 食品安全プログラムと食品管理システムに関する情報交換 2) 各国の食品管理システム強化のための活動の確認 3) 食品安全に関する情報交換のためのネットワークの設立と強化 4) 食品安全について協力関係を強化するための機会の確認。詳細はまもなく以下のアドレスから入手可能となる。
www.fao.org/es/ESN/food/meetings_neareast_en.stm

お知らせ

Newsletter バックナンバー入手可能

過去に発行された号が www.fao.org/es/esn/fsqu_en.stm から、FAOのFood Quality and Standards Serviceに関する詳細については www.fao.org/es/ESN/index_en.stm から入手可能である。

ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/24.pdf

CDC

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

Emerging Infectious Diseases Vol11 No 2 -

1 . タイ国におけるヒト A 型インフルエンザ(H5N1)

Human Disease from Influenza A (H5N1), Thailand, 2004

2004 年 1 月 1 日から 3 月 31 日まで、タイでは 610 の報告を受け、12 の確認例及び 21 の疑い例を特定した。12 の確認例すべては異常な鳥の死亡があった村に住んでいて、9 例は裏庭で飼育していた鶏の死亡があった家庭及び 8 例は死亡した鳥と直接接触があった。7 例は 14 歳未満であった。病鳥との直接接触歴がある、若年齢、肺炎及びリンパ球減少ならびに急性呼吸困難症候群への進行が認められた場合は、インフルエンザのための特別な検査室での診断をすべきである。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no02/04-1061.htm>

Emerging Infectious Diseases Vol. 11 No1 January 2005

2 . 食品由来疾病を予防するための州等の衛生当局の能力

Capacity of State and Territorial Health Agencies To Prevent Foodborne Illness,

食品由来疾病を予防するための州の衛生当局の能力を州の疫学協議会が 2001-2002 年にインターネット上で調査を行ったところ、48 の州が回答した。腸管感染症のより積極的なケースサーベイランスを行わなかった主な理由はスタッフ不足、食品由来疾病のアウトブレイクの調査を行わなかった理由は限られたスタッフとアウトブレイクの通報が遅かったことであった。回答のあった 64%の州で解析的な疫学調査が可能と回答した。CDC が funding している Emerging Infections Program (EIP)を受講している州が受講していない州よりも食品由来疾病の専門疫学調査員がいると回答した。専門疫学調査員不足解消とアウトブレイクの迅速な通報により食品由来疾病のアウトブレイクの調査が改善できるとしている。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0334.htm>

3 . ハイブリッド ビブリオ バルニフィカス

Hybrid *Vibrio vulnificus*

イスラエルでの *Vibrio vulnificus* の流行株の遺伝子型を調査したところ、まったく異なった独立した genome をもつ菌がハイブリッドしてできた菌であることが判明した。このことから、既存の非病原性菌がハイブリッドすることにより、毒力の強い流行病の原因菌となりうることが示唆された。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0440.htm>

4 . 1991–2000 年の米国における ノロウイルス及び食品由来疾病、

Norovirus and Foodborne Disease, United States, 1991–2000

新しい分子生物学的検査法により、食品由来疾病におけるノロウイルスの役割を推定することができるようになった。1991～2000年にCDCに報告された8,271のアウトブレイクおよび6州からの追加のデータを解析した結果、ノロウイルスが確認されたアウトブレイクの割合は1991年の1%から2000年には12%に増加していた。しかし、1998年から2000年までの間、76%のノロウイルスによるアウトブレイクは11州からのみ報告されていた。2000年には6州の食品由来疾病のアウトブレイクの50%はノロウイルスによるものと推定された。ノロウイルスによるアウトブレイクは細菌によるものよりも大きく（患者中央値はノロが25に対し細菌は15）、10%の患者が診療を受け、1%が入院した。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0426.htm>

5 . 2000 年米国における卵による *Salmonella* Enteritidis 症の推定

Estimate of Illnesses from *Salmonella* Enteritidis in Eggs, United States, 2000,

Salmonella Enteritidis に汚染した殻付卵を摂取することにより2000年に米国で182,060人がサルモネラ症になったと推定された。この推定に伴う不確実性は81,535人（5%）から276,500人（95%）であった。本報告は食品由来疾病の患者数及び付随する不確実性を推定する一つの方法を示したものである。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0401.htm>

6 . 1998 年と 2004 年のチリにおける腸炎ビブリオによる下痢症

Vibrio parahaemolyticus Diarrhea, Chile, 1998 and 2004

チリ北部の都市 Antofagasta (23°39'S 70°24'W) で1997年11月から1998年3月にアウトブレイクを起こした菌株及び2004年1～3月に主にPuerto Monttでアウトブレイクを起こした株を1996年にアジア等で蔓延していたO3:K6株と比較した。その結果アジアでの蔓延からわずか2年で南半球までtdh+のO3:K6株が到達していたこと、2004年には1998年よりも色々な性状のVpが検出されたことがわかった。どのようにチリまでこの株が届いたのか、また種々の株がチリで生まれたのか否かは不明である。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0762.htm>

7 . クルーズ船でのノロウイルスの伝播

Norovirus Transmission on Cruise Ship

フロリダからカリビアン諸島への7日間のクルーズで4%の乗客がノロウイルスによる胃腸炎症状を呈し、1週間の消毒のあと、引き続き行われた航海でもノロウイルス感染症が起きた。船内の洗浄消毒にもかかわらず、続く3回目の航海でも乗客の8%、乗組員の2.3%がノロウイルスによる胃腸炎症状を呈した。分子生物学的な調査の結果、食品を介す

る感染、ヒト-ヒト感染、船内の徹底的な消毒にもかかわらず生存したウイルス、上陸した際に新たなウイルス株が導入された可能性などが示唆された。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0434.htm>

USDA

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

1 . APHIS Ron Dehaven 長官の声明 (カナダでの 2 例目の BSE 発見後)

Statement by Ron DeHaven, Administrator, Animal and Plant Health Inspection Service

January 3, 2005

米国はカナダが行っている動物衛生及び公衆衛生上の対策（フードチェーンからの SRM の除去、反芻動物間の feed ban、サーベイランスプログラム及び輸入制限）と既存の米国内での安全対策並びに 29 日に発表された USDA の BSE ミニマルリスク規則は米国の消費者及び家畜に対し最大限の保護を提供する。USDA の規則作成の過程で行った広範囲なりスクアセスメントは、カナダでさらに BSE 例が発見される可能性を考慮に入れている。OIE のガイドラインによると、過去 4 年間連続、24 ヶ月齢以上の牛 100 万頭あたり 2 頭以下の発症国はミニマルリスク国となり、カナダの場合、24 ヶ月齢以上の牛が 550 万頭いるので、BSE 対策や予防措置が効果的に行われている限り 11 頭まではミニマルと考えられる。

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome?contentidonly=true&contentid=2005/01/0001.xml>

2 . USDA が BSE のミニマルリスク地域を規定する規則を発表

USDA RELEASES RULE TO ESTABLISH MINIMAL-RISK REGIONS FOR BOVINE SPONGIFORM ENCEPHALOPATHY

カナダをミニマルリスク地域と規定することにより、カナダから米国への輸入を可能とした

Recognizes Canada as Minimal-Risk Region, Making it Eligible to Export to the United States

Release No. 0525.04

29 December 2004

USDA は 12 月 29 日、効果的な BSE 予防対策および検出システムがある地域からの 30 ヶ月齢以下の生きている牛及びその他の製品の輸入を可能とする条件を規定する規則を公表した。このアプローチは OIE のガイドラインに沿ったもので、適切な科学に基づくリスク mitigation 対策に基づくものである。リスクアセスメントの結果、カナダがこのミニマルリスクエリアに初めて指定された。

<http://www.usda.gov/documents/NewsReleases/2004/12/0525.doc>

USDA-FSIS (USDA Food Safety and Inspection Service)

<http://www.fsis.usda.gov/Home/index.asp>

1 . リステリアモノサイトジェネス リスクベース検証検査プログラム

第1段階 - 新しいサンプリングプロジェクトの導入

LISTERIA MONOCYTOGENES RISK-BASED VERIFICATION TESTING PROGRAM

PHASE 1: INTRODUCTION OF A NEW SAMPLING PROJECT - RTE001

FSIS Notice 61-04

23 December 2004

FSISはリスクベースの検証検査の新しいサンプリングプロジェクトであるRTE001の導入を通知した。Phase 1は加熱後暴露される、そのまま喫食される食肉製品でハイリスクのものを製造施設においてFSISの検査員がサンプリングし、各施設において適切に製品検査が行われているかを確認するため検査するもので、2005年1月から開始される。Phase 2は加熱後の処理、抗菌剤または抗菌的な加工工程といった個別の食品安全システムの包括的なアセスメントを目的として行われる予定である。

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISNotices/61-04.pdf>

2 . 若齢牛を扱うとちく場での HACCP 再評価に関する通知を発行

FSIS Issues Notice For HACCP Reassessments At Plants That Slaughter Young Cattle

December 23, 2004

FSISは、若齢牛に成長促進インプラントが違法に広く使用されていることから、その使用と残留について危険性の有無を明らかにするため、子牛(Veal)など若齢牛を扱うとちく業者に、HACCPプランを見直す必要があることを通知した。この見直しにより、HACCPプランまたはSanitation Standard Operating Procedureに適切な変更を加える必要があるとしている。

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_122304_01/index.asp

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

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

New release

1 . カナダで2件目のBSE例確認される

BSE CONFIRMED IN SUSPECT ANIMAL, INVESTIGATIONS UNDERWAY

2 January 2005

CFIA は 2 日、アルバータ州生まれの老乳牛が BSE であることが確認されたと発表した。この牛は 1997 年の feedban 以前の 1996 年生まれで、汚染された飼料を介して感染したと考えられている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20050102e.shtml>

2 . 1990 年の食肉検査規則の改正を発行

Final publication of Amendments to the Meat Inspection Regulations, 1990 – Food Safety Enhancement Program (FSEP)

December 21, 2004

CFIA が提案していた“Meat Inspection Regulations, 1990”の改正が、12 月 15 日に官報 Gazette Part II に発表された。この改正により、政府に登録されている全食肉施設および貯蔵施設に、Food Safety Enhancement Program (FSEP)が義務づけられる。業界はすでに HACCP を実施しているが、FSEP により HACCP の実施と維持がさらに強化される。2004 年 12 月現在、登録されている食肉施設の 86%が FSEP を承認済みまたは手続き中であり、残りの施設はすでに HACCP を実施している。施設は 1 年以内に FSEP に従うことになっている。FSEP の詳細は、

www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml. から入手可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/meavia/20041222come.shtml>

EC

<http://europa.eu.int/>

欧州委員会保健・消費者保護総局 食品安全

European Commission: Health and Consumer Protection DG

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

2004 年 12 月の農業・水産業会議の成果

Outcome of Agriculture/Fisheries Council of December 2004

MEMO/04/304

22 December 2004

欧州連合理事会の 2004 年後期の理事国であったオランダから、15 日からブリュッセルで開催された“Material and immaterial costs of eradication of animal diseases”および 9 月 16,17 日ハーグで開催された“European response to public health risks from emerging zoonotic diseases”の結果を報告した。

欧州委員会の保健・消費者保護担当委員であるマルコス・キプリアヌ氏はこれら 2 つの会議は欧州委員会および関係者に対し、動物の疾病のコントロールおよびそれに付随する

食品安全と公衆衛生に関連する将来の共同体の行動計画を決めるのに必要な知識、考え方及び意見を提供しており、欧州委員会はこの分野での将来の行動計画を検討する際には会議の勧告を十分に考慮することにならうと語った。

また、EU 内の動物の疾患の予防と管理を高めるための新しい EU Animal Health Strategy、動物の疾患をコントロールする手段の開発と普及を促進するための Technology Platform on Global Animal Health の開始も発表された。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/04/304&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=fr>

Eurosurveillance

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

volume 8 issue 52

23 December 24

1. オランダなどで GGII.4 変異型による ノロウイルスアウトブレイクが増加

High number of norovirus outbreaks associated with a GGII.4 variant in the Netherlands and elsewhere: does this herald a worldwide increase?

2004 年 10 月以来、オランダで急性胃腸疾患のアウトブレイクの報告が増加しており、これまでに確認できた件はすべてノロウイルスが原因であった。他国でも増加がみられ、ヨーロッパと米国でノロウイルスのアウトブレイクが急増した 2002 年の再来が疑われている。2002 年の原因は GGII.4 遺伝子型の新しい変異型ノロウイルスであった。

オランダでは、2004 年 8 月初めからアウトブレイクが 71 件報告されており、このうち 44 件のウイルスが新しい GGII.4 配列に属していた。この変異型ウイルスは、既に 2004 年南半球の冬季にオーストラリアで多数のアウトブレイクを引き起こしていた。Food-borne viruses in Europe network (FBVE, <http://www.eufoodborneviruses.co.uk/>) サーベイランスのデータによると GGII.4 が他の変異型より集団施設でのアウトブレイクの原因となることが多いという、これは GGII.4 が容易に伝播し、流行を起こしやすいことを示唆している。

株間の毒性の違い、急速に伝搬するメカニズムの生物学的バックグラウンド、ノロウイルスの小さな変異が研究されており、変異型ノロウイルスの遺伝子的バックグラウンドの詳細は fbve@rivm.nl へ email を送ることで入手できる。

予防

医療施設、ホテル、クルーズ船などのためのガイドラインは検査による科学的根拠がまだ不十分であるが、次のような予防策が推奨されている。

- ・感染した人の隔離

- ・汚染地域を消毒する際の手袋とマスクの使用
- ・次亜塩素酸塩 1,000-5,000 ppm を含む消毒剤の使用、スチームを用いたカーペットの消毒
- ・ベドリネンは、洗剤、できれば漂白剤を含む物を用いて少なくとも 70 で洗濯
- ・ドアハンドル、水道栓、トイレ、浴室の手すりには特に注意
- ・手洗いを頻回に行うこと
- ・感染した職員の職場復帰は完治 48～72 時間後とし、ウイルスの排泄が数週間続くことを認識させること

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/041223.asp#1>

2 . インフルエンザ汎流行に対するヨーロッパの準備態勢の進歩

Considerable progress in European preparations for a potential influenza pandemic

東南アジアでの鳥インフルエンザのアウトブレイクによってインフルエンザ汎流行の脅威が高まり、WHO は加盟国に準備態勢を整えるよう推奨している。EC および EU 加盟国の準備態勢は近年大きな進歩を遂げた。

EC およびヨーロッパのネットワークによる準備態勢

EC は、2004 年 3 月、東南アジア諸国からの生きている鳥や家禽製品の輸入を禁止し、その期限は 2005 年 3 月 31 日まで延長されている。2004 年 3 月には、Working Paper on Community Influenza Pandemic Preparedness and Response Planning

(http://europa.eu.int/comm/health/ph_threats/com/Influenza/com_2004_01_en.pdf)

を発行し、全加盟国に準備計画の完成、人間のインフルエンザ検査を担当するラボの指定、広範囲にわたるワクチン接種、インフルエンザに関する情報提供の用意をするよう要請した。ヨーロッパのインフルエンザサーベイランス (European Influenza Surveillance Scheme, <http://www.eiss.org>) は、2000 年 10 月以来毎年 10 月～5 月に週次ベースで臨床的、疫学的およびウイルス学的データを EISS ウェブサイトに発表している。2003 年、EISS 内に設立された Community Network of National Reference Laboratories for Human Influenza (http://www.eiss.org/documents/eiss_poster_cnrl.pdf) も、人間のインフルエンザサーベイランスに関する情報提供を第一の目的として稼動中である。EC の DG Research は、インフルエンザ汎流行準備に関するプロジェクト (FLUPAN project など) や、抗ウイルス薬耐性を扱うネットワーク VIRGIL (<http://www.virgil-net.org/>) に資金提供をしている。ワクチン製造業者らは (<http://www.evm-vaccines.org/>) 汎流行に備えた ワクチン生産に関する問題に協力している。The European Scientific Working Group on Influenza (<http://www.eswi.org>) は 2 年毎に学会会議を開催し、汎流行準備に関する議題を優先的に検討している。

各加盟国の準備

EU では、2000 年 11 月現在、8 カ国 (調査対象の 50%) に公式の汎流行準備計画、7 カ国に高度な計画またはドラフトが用意され、計画がないのは 1 カ国であった。現在これら

の多くは完成して、その実行や抗ウイルス薬の蓄積が開始されている。

ヨーロッパ全体の課題

現在は活動の整理統合が必要となっている。EC のシミュレーションプロジェクト

(http://europa.eu.int/comm/health/ph_programme/howtoapply/call_130356_2004.htm)

によって準備態勢が調査される予定で、これにより問題点が確認される。また、EU 内でのワクチンと抗ウイルス薬の公平な配給が重要な課題となっており、そのためのメカニズムが必要とされている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/041223.asp#2>

CDR Weekly

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

Volume 14 Number 52

23 December 2004

英国の *Salmonella* Thompson アウトブレイクはヨーロッパ他国とは無関係

Salmonella Thompson outbreak in the UK unrelated to European outbreaks

2004 年 11 月のノルウェーの *Salmonella* Thompson アウトブレイクが報告された。英国保健保護局(HPA)の Laboratory of Enteric Pathogens(LEP)が調査したところ、英国では 2004 年 9 月と 10 月、イングランドの 3 地域に小規模の *S. Thompson* PT3 アウトブレイクがあったことがわかった。

2004 年 9 月 1 日～11 月 30 日、LEP は 46 人から *S. Thompson* 4 を分離した。このうち 31 株が *S. Thompson* PT3、8 株は *S. Thompson* PT1a、残りは PT1(5 人)、PT6 と PY7(各 1 人)であった。*S. Thompson* PT3 感染患者は大部分が 2004 年 9 月に感染し、84%が 15～64 歳、60%が女性で、感染源はわかっていない。

2004 年 9 月から、ノルウェー、スウェーデンおよびデンマークで *S. Thompson* 感染が発生した。特に、ノルウェーでは 9 月に広範なアウトブレイクが起こり、感染源はイタリアから輸入されたルッコラのサラダであった。

PFGE 検査を行ったところ、ノルウェー、スウェーデン、デンマークおよびイタリアからの分離株には少なくとも 2 種類の PFGE プロファイルが確認されたが、両者ともイングランドの *S. Thompson* PT3 のプロファイルと異なっていた。

2004 年 9 月に問題のルッコラサラダが英国に輸入された証拠はなく、イングランドのアウトブレイクの起因为菌 *S. Thompson* PT3 は、上記 3 カ国のものともイタリアのルッコラサラダのものとも異なるという結論が下された。

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

1. ウイルス性胃腸疾患 最新情報

Viral Gastroenteritis Update 2004 (37)

December 30, 2004

ノロウイルス (米国)

2004年12月21日、ニューメキシコ州のレストランで50人以上のウイルス性胃腸疾患患者が出たと発表された。ノロウイルス感染の可能性があるとされ、まだ調査中であるが新たな患者発生がないことから、アウトブレイクは終了したと見られている。

ロタウイルス (イスラエル)

過去2カ月にロタウイルス感染患者が増加し、小児1,000人以上が入院した。大部分が2歳以下である。毎年冬には増加するが、この冬は特に深刻な状況である。

ノロウイルス (ニュージーランド)

(12月24日)クライストチャーチ市の病院でノロウイルス感染のアウトブレイクが起こり、3病棟が閉鎖された。

(12月28日)1病棟の閉鎖が解除され、1病棟では新たな患者がなく、状況は改善している。

ノロウイルス (イングランド)

12月24日~27日、Peterboroughのホテルで客39人がウイルス性胃腸疾患を発症し、ホテルが閉鎖された。また、Brettonの病院では、3つの病棟で患者45名、スタッフ24名が同一のノロウイルスに感染し病棟が閉鎖された。

胃腸疾患 (米国)

ニューヨーク州Putnam郡で胃腸疾患患者が増加しており、注意が呼びかけられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7958108315323304398::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27586

2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2004 (36)

December 27, 2004

コレラ (ケニア)

2004年11月22日~12月6日、南部のナイロビ - モンバサ高速道路沿い地域で4人が死亡、153人が治療を受け、26人が入院したため、コレラに対する警告が発せられた。給水関連施設の消毒、ホテルやレストランの衛生対策、薬品の急送、医療スタッフの派遣が行われた。コレラは、長距離を運転する人々によって広がったと考えられている。

下痢 (バングラデシュ)

Sadar, Biral および Birampur Upazila で下痢が流行し、患者が2,000人以上、少なくとも

も 5 人が死亡した。生理食塩水や薬品が不足している。

赤痢 (ロシア)

12 月 3～21 日、シベリア南部の Krasnoyarsk 地域で、小児 6 人を含む 15 人が赤痢を発症した。10 人 (小児 6 人を含む) が入院し、小児 2 人が死亡した。

下痢 (ロシア)

12 月第 3 週、ロシア南東部の沿海地域、ウラジオストク、ナホトカ、Spassk-Dalny および Ussuriisk 市で合計 107 人が腸管感染症を発症し、水と乳製品への注意が呼びかけられている。

赤痢 (ロシア)

ロシア南西部のカラチャエボ・チェルケス共和国(Karachayevo-Cherkessia)で、小児 55 人を含む 71 人が乳製品による赤痢 (*Shigella sonnei*) で入院した。

コレラ WHO WER 報告

ギニア	2004 年 11 月 8～28 日	患者 164 人	死亡者 7 人
タンザニア	2004 年 11 月 13～26 日	患者 405 人	死亡者 13 人
コンゴ民主共和国	2004 年 11 月 8～28 日	患者 167 人	死亡者 1 人
ケニア	2004 年 5 月 18 日～12 月 8 日	患者 116 人	死亡者 2 人
セネガル	2004 年 10 月 26 日～11 月 28 日	患者 685 人	死亡者 6 人

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6607855541345412202::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27560

3 . A 型肝炎 (ロシア)

Russia: Outbreak of Hepatitis A in Murmansk Region

December 31, 2004

Murmansk 地域の Apatit 市で 2 カ月前から A 型肝炎のアウトブレイクが起こっており、現在患者は 130 人であるが、患者数は日増しに増え続けており、また子供が多く感染している。感染源は水と考えられ、塩素消毒の改善策が採られているが、あまり効果があがっていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7958108315323304398::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27597

4 . 鳥インフルエンザ (ベトナム)

Avian Influenza – Eastern Asia (156): Viet Nam

December 31, 2004

北部の Nam Dinh 省で鶏約 500 羽が鳥インフルエンザにより死亡した。同省 Truc Ninh 地域で死亡した鶏の検体は H5 陽性であったため、同群の残り 917 羽が淘汰された。12 月第 5 週初めには、南部の Long An 省でも新たなアウトブレイクがあり、鶏とアヒル 3,871 羽が死亡または淘汰された。そのほか、南部の Dong Thap 省と Tien Giang 省からも鶏約

450羽の発症が報告された。2004年12月1～10日には、Can Tho, Bac Lieu, Long An, Tra Vinh, Hau Giang および Binh Phuoc 省でアウトブレイクが発生し、家禽約11,000羽が死亡または淘汰された。このように再発生が多いことから、予防策の強化が急がれている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12504577486164260868::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27596

5．津波の被害を受けた地域での鳥インフルエンザの感染拡大の可能性

Tsunami-related disease potential - Asia (04)

31-DEC-2004

タイでは津波の被害を受けた Phuket, Krabi, Koh Phi Phi, Phang Nga 及び Koh Lanta 州のうち、Phang Nga 州のみから2004年2月に高病原性鳥インフルエンザのアウトブレイクが報告されている。

インドネシアではスマトラ島北部を中心に津波の被害を受けたが、高病原性鳥インフルエンザのアウトブレイクはスマトラ島南部でのみ、2003年12月11日および2004年5月末に報告されている

マレーシアでは、高病原性鳥インフルエンザのアウトブレイクは津波で被害を受けたのと反対側のマレー半島の北西部の Kelatan 州でのみ報告されている。

その他の津波の被害を受けた国、バングラデッシュ、ミャンマー、インド、およびスリランカでは鳥インフルエンザは2004年2月から7月まで報告されていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1202:424240::NO::F2400_P1202_CHECK_DISPLAY,F2400_P1202_PUB_MAIL_ID:X,27592

6．ウイルス性胃腸疾患 最新情報

Viral Gastroenteritis Update 2004 (36)

December 22, 2004

[1] ノロウイルス (米国)

12月7日、バーモント州の高齢者施設でノロウイルス感染のアウトブレイクが起こり、職員208人中約20人と居住者少なくとも40人が感染した。このため、同施設は最低1週間の閉鎖にはいった。

[2] ノロウイルス (カナダ)

Saskatchewan 州の州都 Regina のリハビリテーションセンターで多数のウイルス性胃腸疾患患者が出て、6棟が閉鎖された。患者1人のサンプルがノロウイルス陽性であった。患者数は不明であるが、状況はよくなっている。

[3] ノロウイルス (米国)

12月10日、ミシガン州 Troy のナーシングホームから、不明の疾患のアウトブレイクにより1人が死亡、数人が入院したと報告された。患者15人からの3サンプルにノロウイルスが確認されたが、死亡者の原因はまだ明らかになっていない。

[4] ノロウイルス (米国)

バージニア州で、ノロウイルス感染患者の報告が増加している。冬季に多く、冬季嘔吐症(Winter vomiting Disease)として知られている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18030489023067328139::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27518

EurekAlert!

<http://www.eurekalert.org>

食品由来の可能性のある尿管感染症

Urinary Tract Infections Likely Caused by Tainted Food

Press Release, Jan. 3, 2005

Infectious Diseases Society of America

1999年10月から2000年1月までの間、単一の株の多剤耐性大腸菌による尿路感染がCalifornia, Minnesota及びMichigan州の大学で発生した。PCR電気泳動パターンによる感染源をたどる調査の結果、1988年に牛から分離された大腸菌と94%の相同性を示した。このことから、人に尿路感染した大腸菌は動物由来の可能性および食品由来疾患の可能性が示唆された。この記事は2005年1月15日発売のClinical Infectious Diseasesに掲載されている。

http://www.idsociety.org/Template.cfm?Section=News_from_the_Journals&CONTENTID=11290&TEMPLATE=/ContentManagement/ContentDisplay.cfm

【論文紹介】

1. プリオン病治療への合理的な目標設定

Rational targeting for prion therapeutics

Giovanna Mallucci, John Collinge

Nature Reviews Neuroscience 6, 23-34 (2005); doi:10.1038/nrn1584

プリオン病治療に向けてのレビュー。

2. きたるインフルエンザ蔓延時にワクチンは手に入るのか?

Will vaccines be available for the next influenza pandemic?

Klaus Stöhr, Marja Esveld

SCIENCE Vol. 306, p.2195-2196, 24 December 2004

WHOインフルエンザプログラム担当官によるレビュー。

3 . プリオン病の生化学的指紋：ヒトのプリオン病におけるスクレイビープリオンタンパクの遺伝子型とタイプ共有

Biochemical fingerprints of prion diseases: scrapie prion protein in human prion diseases that share prion genotype and type

Pan T, Li R, Kang SC, Pastore M, Wong BS, Ironside J, Gambetti P, Sy MS
J. Neurochem 92(1): 132-42, January 2005

4 . スイスにおける BSE 流行の年齢-期間-コホート (Age-Period-cohort) 解析

Age-period-cohort analysis of the Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) epidemic in Switzerland

Prev Vet Med. 2004 Dec 15;66(1-4):19-33

5 . 英国における乳牛への BSE 感染の年齢依存リスクの推定

Estimation of the age-dependent risk of infection to BSE of dairy cattle in Great Britain
Prev Vet Med. 2004 Dec 15;66(1-4):35-47

6 . 英国における 78 件の BSE 疑い例における臨床所見

Clinical findings in 78 suspected cases of bovine spongiform encephalopathy in Great Britain

Vet Rec. 2004 Nov 20; 155(21):659-66

7 . 異なるタイプや系統の *Clostridium botulinum* 同士による競合抑制作用

Competitive inhibition between different *Clostridium botulinum* types and strains

M. W. Eklund, F. T. Poysky, M. E. Peterson, R. N. Paranjpye, G. A. Pelroy

Journal of Food Protection Vol. 67, No. 12, p.2682-2687, December 2004

タンパク分解性の *Clostridium botulinum* A、B 及び F 型菌、タンパク非分解性の B、E、及び F 菌、*Clostridium sporogenes* さらにタンパク非分解性 *Clostridium botulinum* に類似している非毒性 E 様株について、バクテリオファージやバクテリオシン様物質への *Clostridium botulinum* の感受性にに基づき、食品の真空パック包装内で共存できる組み合わせを見つける試験を行った。全てのタンパク分解性の菌型はバクテリオシン様物質を産生し、その物質はそれぞれ 3 種かそれ以上の他のタンパク分解性菌株や *C. sporogenes* を抑制した。選択されたタンパク分解性の A 型菌と B 型菌を一緒に培養したところ、A 型菌は神経毒素を産生したものの、B 型菌の毒素産生は抑制された。タンパク非分解性 *C. botulinum* はバクテリオシン様物質により互いを抑制した。これらのうち、E 型菌 EF4 はタンパク分解性およびタンパク非分解性両方の *C. botulinum* 及び *C. sporogenes* を抑制するバクテリオシン様物質を産生した。しかしながら EF4 は非毒性 E 様株に対しては抑制効果を示さな

かった。EF4 を A 型の 62A 株と同時に培養した場合には、タイプ A 毒素産生を抑制した。62A 株は EF4 由来の E 型毒素を 30 で 7~21 日間に不活化した。これらの結果から、*C. botulinum* の異なる系統によるバクテリオシン様物質の産生と神経毒素産生能力への影響を考えると、真空パックにおける食品加工およびその製品の安全性評価において、共存する菌株を用いて混合実験を行うことの重要性が示唆された。

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

以上

世界保健機関 (WHO) <http://www.who.int/en/>

1. 世界からヨウ素欠乏をなくすことは可能

Eliminating iodine deficiency worldwide is within reach (21 December 2004)

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2004/pr93/en/>

WHO のヨウ素欠乏データベースによれば、ヨウ素欠乏が問題となっている国は過去 10 年間で半減した。主な戦略であった食塩へのヨウ素添加は成功した。しかしながらまだ 54 の国がヨウ素欠乏であり、食塩へのヨウ素添加計画はさらに継続・強化する必要がある。世界のヨウ素欠乏データベース及び充足状況に関する報告書：

http://www3.who.int/whosis/menu.cfm?path=whosis,mn,mn_iodine&language=english

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

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

1. 天然物抽出物 (オークモス及びツリーモス抽出物など) 中に存在するアトラノールとクロロアトラノールに関する SCCP (消費者製品に関する科学委員会) の意見

Opinion on Atranol and Chloroatranol present in natural extracts (e.g. oak moss and tree moss extract)

(Adopted by the SCCP during the 2nd plenary meeting of 7 December 2004)

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_006.pdf

天然物抽出物 (オークモス・ツリーモス：香水材料、日本では天然香料基原物質リストに掲載されている) 中に存在するアトラノールとクロロアトラノールは、強力なアレルゲンであるため、化粧品中に存在すべきではない。

2. ヒドロキシイソヘキシル 3-シクロヘキセンカルボキシアレヒド (感作のみ) に関する SCCP の意見

Opinion on Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde (sensitisation only)

(Adopted by the SCCP during the 2nd plenary meeting of 7 December 2004)

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_007.pdf

この物質は化粧品の香料として使われている。現在、標記物質に対する接触アレルギーが欧州で問題になっているが、安全な使用のための最大量を設定するためのデータはない。この物質は広く使われていることから、評価のためにすべての毒性学的情報が必要である。

3 . ティーツリーオイルに関するSCCPの意見

Opinion on Tea Tree Oil

(Adopted by the SCCP during the 2nd plenary meeting of 7 December 2004)

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_018.pdf

エッセンシャルオイル（精油）の1種。データは少ないが、市販の希釈されていないティーツリーオイルは安全でないことが示唆されている。申請者による安全性データは不十分である。化粧品中での安定性には疑問があり、ティーツリーオイル特定のための標準法が必要である。皮膚及び目の刺激性試験法は適切ではない。亜慢性毒性・経皮吸収・遺伝毒性/発がん性・生殖毒性に不備があり、化粧品中のティーツリーオイルの安全性については評価できない。

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

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

1 . EFSA ニュース特別号 - 2004 年 12 月

EFSA News Special Edition – December 2004 (22 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/press_room/efsa_journal_2004/efsanews_sped_dec/catindex_en.html

2004 年 11 月 8～9 日にベルリンで開催された「フードチェーンに関するリスクアセスメントを強化するためのヨーロッパネットワークの創設」と題した EFSA 助言フォーラムについて報告している。

2 . 高度精製大豆油脂に関する NDA パネル(食品・栄養・アレルギーに関する科学委員会)の意見

Opinion of the NDA Panel on fully refined soybean oil and fat (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/753_en.html

大豆はアレルギー反応を誘発する食品で、一般人の 0.5%、子どもの 3～6%が大豆アレルギーであると考えられる。申請のあった食用中和（アルカリ精製）・漂白・脱臭大豆油及び硬化・エステル結合大豆油脂は、残留大豆タンパク質量は少ないと考えられる。提出された臨床データの患者の分類が不十分であることなどの問題点があり、製品中の残留大豆タンパク質やタンパク質断片の同定・定量なども含めさらなるデータが必要である。

3 . 蒸留酒の香料としてナッツ(アーモンド・クルミ)抽出物を使用することに関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on nuts (almonds, walnuts) extracts used as flavours in

distillates (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/756_en.html

ナッツは、アレルギー反応を誘発することが知られている。多数のナッツ類に感作されることもしばしばあり、数マイクログラムでも反応を誘発する。提出されたデータは、ナッツアレルギー患者への有害事象の予測には不十分である。エタノール又は水抽出物中にナッツアレルギーが抽出される可能性があることから、抽出される物質に関する分析データが必要である。

4 . ラクチトールに関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on lactitol (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/765_en.html

ミルクは、特に乳幼児の主なアレルギー誘発性食品であり、一般成人の約 1%、子どもの 2~3%がミルクアレルギーであると考えられている。またラクターゼ欠損成人の乳糖不耐では 1 日 10g までの乳糖が耐えられる量と考えられる。

ラクチトールは砂糖代替品として用いられるポリオールで、乳糖を高温高圧で還元して作られる。申請文書によればラクチトール中の乳糖含量は 0.2%以下であり、1 日のラクチトール摂取量 10~20g より乳糖摂取量が約 0.04g になることから不耐症状は起こらないと考えられる。提出されたデータからは、牛乳アレルギー患者への有害事象の発生を予想するには不十分である。また、適切な分析及びミルクアレルギーの患者での臨床研究が必要である。

5 .ビール醸造時の清澄化剤としてアイシングラスを使用することに関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on isinglass used as a clarifying agent in brewing
(21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/755_en.html

魚由来アイシングラス (ある種の魚の浮き袋から作られるコラーゲン) のビール醸造時の使用に関して、申請された条件での使用が魚アレルギー患者に重症のアレルギー反応を誘発する可能性は低い。アイシングラス及びビール中の魚アレルギーであるパルプアルブミン含量の適切な測定方法が必要である。また魚アレルギー患者へのアイシングラスのアレルギー誘発性についての研究が必要である。

6 .加水分解小麦グルテンに関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on hydrolysed wheat gluten (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/761_en.html

ワインや果汁のファイニング工程への加水分解小麦グルテンの使用について、使用した製品によるアレルギー患者でのアレルギー誘発の可能性があり、より詳細な臨床及び分析

データが必要である。Codex によるグルテンフリー基準(現行 200mg/kg)を超えない限り、セリアック病患者へのリスクはないと考えられる。

7 . 香料キャリアとしての魚ゼラチン使用に関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on fish gelatine used as carrier for flavour (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/758_en.html

魚は最も重要なアレルギー誘発性食品で、誘発される症状も重い。主なアレルゲンは魚の筋タンパク質であるパルブアルブミン parvalbumin である。ゼラチンはコラーゲンの変性により作られる。魚の皮から作ったゼラチンは、加工食品中最大 1,000mg/kg 含まれる。この利用方法での魚ゼラチンの摂取量は 1 日 10 ~ 100mg になると考えられる。魚ゼラチン中のパルブアルブミン含量を測定する適切な方法が必要である。また特異的 IgE あるいは皮膚プリックテスト陽性のアレルギー患者での魚ゼラチンの臨床投与試験が必要である。

8 . 魚ゼラチンに関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on fish gelatine (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/754_en.html

魚は最も重要なアレルギー誘発性食品で、誘発される症状も重い。主なアレルゲンは魚の筋タンパク質であるパルブアルブミン parvalbumin である。ゼラチンはコラーゲンの変性により作られる。魚ゼラチンは食品や医薬品に使われる。

現行の EU 規制の下、魚の皮及び骨から作ったゼラチンについて申請があったが、パルブアルブミン含量についてのデータはなかった。魚アレルギー患者 30 人に対しての二重盲験プラセボ対照食品投与試験では、1 人が 7.6 g の魚ゼラチンに反応した。魚ゼラチン中のパルブアルブミン含量を測定する適切な方法が必要である。また特異的 IgE あるいは皮膚プリックテスト陽性のアレルギー患者での魚ゼラチンの臨床投与試験が必要である。

9 . ビタミンとカロテノイド製造時の加工助剤 (キャリア) として魚ゼラチンを使用することに関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on fish gelatine for use as a formulation aid (carrier) in vitamin and carotenoid preparations (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/757_en.html

魚は最も重要なアレルギー誘発性食品で、誘発される症状も重い。主なアレルゲンは魚の筋タンパク質であるパルブアルブミン parvalbumin である。ゼラチンはコラーゲンの変性により作られる。魚ゼラチンをビタミンとカロテノイド製造時の加工助剤 (キャリア) として使用することに関して、申請者のデータからは魚アレルギーの患者に重症のアレルギー反応を誘発することはないと予想される。しかしながらこの魚ゼラチン中のパルブアルブミン含量の適切な測定方法が必要である。また魚ゼラチンに感作された患者での魚ゼ

ラチンの臨床投与試験が必要である。

10．その他の食品中魚ゼラチンに関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on fish gelatine for different uses in food (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/759_en.html

魚は最も重要なアレルギー誘発性食品で、誘発される症状も重い。主なアレルゲンは魚の筋タンパク質であるパルブアルブミン parvalbumin である。ゼラチンはコラーゲンの変性により作られる。魚の皮から作ったゼラチンを食品に使うことについて、この魚ゼラチン中のパルブアルブミン含量の適切な測定方法が必要である。また魚アレルギーの患者での魚ゼラチンの臨床投与試験が必要である。

11．セロリ油に関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on celery oils (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/762_en.html

セロリは、特に欧州各国で花粉関連食物アレルギーの原因物質である。スイスとフランスでは食物アレルギー患者の 30～40%がセロリの根に感作されており、重症のアナフィラキシー反応の 30%はセロリが原因である。食品添加物としてのセロリ由来エッセンシャルオイル（精油）の申請について、申請者から提出されたデータからはアレルギー患者への有害事象発生率は評価できない。適切に制御された水蒸気蒸留で得られた油については、セロリタンパク質に対してアレルギーを示す患者に重症のアレルギー反応を誘発する可能性は低いが、他の方法で得られた油や油中の皮膚感作性物質についての影響は不明である。結論を下すには適切な分析データと臨床研究が必要である。

12．IFF のマスタードオイルに関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on mustard oil from IFF (21 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/764_en.html

重篤なアナフィラキシー反応を含むマスタードへのアレルギー反応が知られており、食品アレルギーの 1～7%を占めることが示唆されている。IFF (International Flavors and Fragrances) によるマスタード由来エッセンシャルオイル（マスタードオイル）の香料としての使用認可申請について、申請者から提出されたデータは、マスタードタンパク質の他に接触皮膚炎を起こすことが知られているアリルイソチオシアネートについての情報などが不十分なため結論を出せないとしている。

13．新規食品としてのエノバ油に関する NDA パネルの意見

Opinion of the NDA Panel on Enova oil as a novel food (22 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/752_en.html

Archer Daniel Midland(ADM)社より調理用油やマーガリン、マヨネーズなどの成分とし

でのエノバ油の新規販売の認可申請があった。オランダ当局による初期評価はヒトが摂取しても安全と結論したが、他のいくつかの国は懸念や反対意見を表明した。しかしさらに ADM より提出された安全性データについてスペイン以外は満足している。EFSA はこの件に関して、特にスペインからの反対意見について科学的意見を求められた。

エノバ油は少なくとも 80%のジアシルグリセロールを含み、最大 20%のトリアシルグリセロール、最大 5%のモノアシルグリセロール及び微量の抗酸化剤を含む。主な脂肪酸組成は、食用大豆油及びナタネ油由来のオレイン酸、リノール酸、リノレン酸である。ジアシルグリセロールは、不動化したリパーゼの存在下での脂肪酸とグリセロール又はモノアシルグリセロールのエステル化反応により合成される。同様の油（エコナ油）が 1999 年 2 月以降日本で、2003 年 1 月以降米国で販売されている。

委員会は、合成原料である油が遺伝子組換え植物由来かどうかによらず、この油の安全性についてのみ評価を行った。申請者は、この新しい油の性質や製造工程、原料植物の由来、これまでのヒトでの食経験、栄養学的・微生物学的・毒性学的データなどを提出し、触媒として使用した「プラスチック樹脂（レジン）に固定したリパーゼ」からの有害物質の混入はないこと、低 pH や高温での安定性は通常の油脂と同等であることなどを示した。欧州での油脂の消費状況から平均的消費量を 51g/日、体重 70kg の人で 0.7g/kg/日と計算した。エノバ油と、同等の脂肪酸組成の通常の油（トリアシルグリセロール）は栄養学的に等価で、毒性データからも通常の油と比較して特別な影響はない。

委員会は、この製品についてトランス脂肪酸含量を通常の植物油レベル（1%未満）まで下げたうえで、摂取しても安全であると結論した。さらに、この成分を乳児用ミルクやフォローアップミルクの脂肪源として使わないよう特に言及した。

14. 食品と接触する物質に関する 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委員会）の意見

Opinion of AFC Panel on a request from the Commission related to a 6th list of substances for food contact materials (Last updated: 23 December 2004)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/768_en.html

以下の物質について評価した。

- ・ アクリル酸、メチルエステル、1-ドデカンチオールとのテロマー、C16-C18 アルキルエステル：分類 3 最大量 最終産物の 0.5% w/w
- ・ 2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol：分類 3 グループ規制値 5mg/kg (2,4-bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol と 2,4-bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol の合計)
- ・ リン化鉄：分類 3 制限無し
- ・ 無水マレイン酸-スチレンコポリマー、ナトリウム塩：分類 3 制限無し
- ・ アジピン酸とグリセロール又はペンタエリスリトールのポリエステル、偶数非分岐 C12-C22 脂肪酸とのエステル：分類 3 分子量 1000D 以下の画分 5%以下

- ・ ポリエチレングリコールトリデシルエーテルリン酸 : 分類 3 制限 5mg/kg

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

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

1 . 食品の加工と取扱いの際の照射について

Irradiation in the production, processing and handling of food

Federal Register: Volume 69, Number 246, Page 76844-76847, December 23, 2004

21 CFR Part 179, [Docket No. 2003F-0088]

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/04-28043.pdf>

FDA は、タンタルか金を標的物質として利用する機械を使用時に、食品を照射する新しい最大許容エネルギー量 750 万電子ボルト(7.5MeV)を設定した。現在許可されているものについての最大照射量に変更はない。

2 . 亜塩素酸塩の規制について

Secondary Direct Food Additives Permitted in Food for Human Consumption

Federal Register: Volume 69, Number 250, Page 78303-78305, December 30, 2004

21 CFR Part 173, [Docket No. 2003F-0128]

<http://www.regulations.gov/freddocs/04-28577.htm>

魚及び甲殻類に抗微生物剤として亜塩素酸ナトリウム溶液を安全に使用するため、食品添加物規制を改正する。

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

1 . エルカ酸情報の更新

Erucic acid update (23 December 2004)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/dec/erucicupdate>

2004 年 9 月に FSA は、バングラデシュ、中国、パキスタン、インドから輸入されたある種のピクルスやソースのエルカ酸含量が規制値以上であるため、摂取しないように助言した。さらに追加で規制値を上回る製品が見つかったので再度注意喚起を行っている。エルカ酸は、カラシ油やなたね油などに天然に含まれる物質である。動物実験で心筋に脂肪沈着を誘発するがヒトでのエルカ酸中毒は報告されておらず、これらの製品をたまたま摂取したとしても心疾患になるリスクはないと考えられる。

2. クレソンの異物混入

Contamination of Cresson Watercress (24 December 2004)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/dec/contaminationofcressonwatercress>

FSA は、フランス産 Cresson Watercress にカタツムリ、ナメクジ、ハエの幼虫といった異物の混入があったため警告を発した。さらにこの製品は品質保証期限が表示されていない上、すべての情報がフランス語のみであるなど表示規制に合致していなかった。

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

1. メルバトースト (ラスク) へのカルシウム添加について (26 November 2004)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/27780-27781.pdf>

閉経後及び十代の女性向けに、100gあたり1日所要量の45%のカルシウムを強化したラスクについて、この量では年齢・性別を問わずカルシウムの取りすぎになるリスクはないと考えられる。ただし、申請書の表示案は不正確で再考を要する。またビタミンやミネラル含量・使用されるビタミンの起源と純度・製造工程でのロスの割合・最終産物での実際のビタミン量・消費期限・分析担当機関についてのデータが必須である。

2. ヒト食品用の製品への補助的技術に関する改正案についての意見 (8 Dec 2004)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/27804-27805.pdf>

最大7%の砂糖を含むパン等に使われる穀物の処理に、常温・常圧で1kgあたり8gまでの濃度のオゾンを使用することは、消費者に対する安全上のリスクがないと考えられることから、この条件での基準の改正は妥当としている。

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

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

1. 不良トウガラシ粉の生産・流通が今後できなくなる (2004.12.17)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=605

KFDAは、品質の低い原料を使ったり不許可色素などを添加した不良トウガラシ粉の生産・流通を抑制するため、関連基準及び規格を大幅に強化する。韓国では国民1人あたり毎日5gを消費している代表的食品であるトウガラシ粉の不良品は重要な問題である。今回の案はパブリックコメントと審議会の審議を経て2005年10月1日からの施行を予定している。改訂の主な内容は、トウガラシ粉の製造原料となるトウガラシは30kg以下の包装単位で保管・流通を行うこと、透明な包装材を用いて中が確認できるようにすること、製造施設に衛生消毒施設及び金属性異物除去装置設置を義務づけること、製品の規格の強化と新

設などである。

関連情報

食品の基準および規格の改定(案) (2004.12.17)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/data/heng.taf?f=user_detail&num=235

消費者が衛生的で品質の高いトウガラシ粉を供給されるようにするため、トウガラシ粉関連規格・基準を制定・改正する。

この案に対する意見は2005年1月15日まで募集する。

2. 内分泌かく乱物質の心配のない食品包装用ラップの生産開始 (2004.12.29)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=613

2005年から内分泌攪乱化学物質の懸念がない「食品包装用ラップ」が生産される。KFDAは、食品包装用ラップ製造の際に使われる可塑剤の1種であるDEHA(アジピン酸ジエチルヘキシル)が内分泌攪乱化学物質であるとの消費者の懸念が増加したため、関連業界と意見交換を行い、2005年1月中旬から代替可塑剤を使った「食品包装用ラップ」が生産されるようにしたことを発表した。KFDAは、最近食品包装用ラップからDEHAが検出されたことに関して消費者の懸念と関心が増加したため、韓国のラップ製品製造主要6業者と、代替可塑剤の使用が可能かどうかの意見交換を行った。その結果、輸入ラップ製品にDEHAが含まれた場合、現在はそれを規制する法的根拠がないので、2005年上半期に、すべての韓国内及び輸入ラップにDEHAを使用禁止とする内容の容器包装基準・規格の改定を行うことになった。

【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. アーモンドと化粧品のアフラトキシン (2004.12.23)

http://www.bfr.bund.de/cm/206/aflatoxine_in_kosmetischen_mitteln.pdf

アフラトキシンは天然に見られるカビ毒の中でも最も強い発がん性を持ち、食品や汚染された空気、皮膚などから体に入る。BfRがアーモンドと化粧品中のアフラトキシン含量について調査したところ、検査した検体の約1/4にアフラトキシンが検出された。一部は規制値を超えていた。これらの汚染された製品による健康リスクを評価した。製品のアフラトキシンレベルは消費者保護のため予防的にできるだけ少なく、可能であれば検出されないことが望ましい。アフラトキシンに汚染されていない製品も多いことから、アフラトキシンが検出されない製品を作るとは可能だとして、BfRは原材料の汚染を十分チェックし、最終製品としては汚染のないもののみを使うことを推奨している。化粧品のアフラトキシン規制値はこれまでなかったため、検討を要する。

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

1 . 大量飲酒は高い脳卒中リスクがある

Study finds heavy drinking linked to higher stroke risk (3 Jan 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-01/bidm-sfh122904.php

Annals of Internal Medicine の 2005 年 1 月 4 日号に報告された論文によれば、1 日に平均 3 杯以上のアルコール飲料を飲む男性は飲まない人に比べて 45%も脳卒中になるリスクが高い。最もリスクが低かったのは週に 3~4 日、1 杯か 2 杯の酒を飲む男性であった。これらの結果から酒を飲む日には 2 杯を超えては飲まないことを薦めている。

2 . プラスチック成分がある種の前立腺ガン細胞の増殖を促進する

Component of plastic stimulates growth of certain prostate cancer cells (3 Jan 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-01/aafc-cop010305.php

Cancer Research の 1 月 1 日号に発表されるシンシナティ大学助教授らの論文によれば、エストロゲン活性のあるビスフェノール A がアンドロゲン受容体に変異のある前立腺ガン細胞の *in vitro* 増殖を促進する。前立腺ガンは米国では年間 22 万人の男性が罹患し、約 29,000 人が死亡している。すべての前立腺ガンのうち 8~25%がアンドロゲン受容体に異常があるタイプだと予測されている。通常、前立腺ガンはテストステロンなどのアンドロゲン依存性であることから、前立腺ガンの治療にはテストステロンを抑制することが行われている。しかし、アンドロゲン受容体に異常があるタイプの前立腺ガンでは、上記のような標準的な治療法はガン細胞を増殖させる可能性がある。ビスフェノール A の安全性については数年にわたる議論が行われている。

3 . 環境中のタバコの煙は子どもの読解力・計算能力・論理力を低下させる

Environmental tobacco smoke linked to reading, math, logic and reasoning declines in children (4 Jan 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-01/cchm-ets122804.php

Environmental Health Perspectives 1 月号に発表されたシンシナティ子ども病院の研究によれば、環境中のタバコの煙はごく低レベルでも子どもや青少年の読解力や計算能力などのある種の認知能力を低下させる。環境中のタバコの煙暴露の指標としてニコチン代謝物であるコチニンの血中レベルを 6 才から 16 才の 4,399 人の子どもで測定した。直接喫煙の影響を排除するため、コチニンレベルが 15ng/ml 以下で過去 5 日間にタバコを吸ったことはないと言った子どものみを解析に含めた。認知及び学習能力評価には標準化知能テストを用いたが、コチニンレベルが高いほど読解力と論理構成能力が低下していた。米国では 43%の子どもが家庭でタバコの煙に暴露されており、85%の子どもで血中にコチニンが検出されている。

【論文等の紹介】

1 . アルコールと男性の虚血性心疾患リスクについて：飲酒パターンと常飲の飲料物
Alcohol and Risk for Ischemic Stroke in Men: The Role of Drinking Patterns and Usual Beverage

Kenneth J. Mukamal, et al.

Ann Intern Med. 2005 Jan 4;142(1):11-19

2 . 妊娠中あるいは妊娠の可能性がある女性のアルコール摂取について：米国 2002 年
Alcohol consumption among women who are pregnant or who might become pregnant--United States, 2002.

Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

MMWR Morb Mortal Wkly Rep. 2004 Dec 24;53(50):1178-81.

3 . 多環芳香族炭化水素：紅茶の汚染と汚染源の分析

Polycyclic aromatic hydrocarbons: pollution and source analysis of a black tea.

Lin D, Zhu L.

J Agric Food Chem. 2004 Dec 29;52(26):8268-71.

4 . 魚摂取のリスクとベネフィット（利益）のバランスに関するコメント

Balancing the risks and benefits of fish consumption.

Wilson J.F.

Ann Intern Med. 2004 Dec 21;141(12):977-80.

5 . 植物性サプリメントにおける金属と微生物汚染の評価について

Evaluation of metal and microbial contamination in botanical supplements.

Raman P, Patino LC, Nair MG.

J Agric Food Chem. 2004 Dec 29;52(26):7822-7.

6 . フラマン人の青少年を対象にしたアクリルアミド摂取量のリスクアセスメント

Risk assessment of dietary acrylamide intake in Flemish adolescents

Matthys C, Bilau M, Govaert Y, Moons E, De Henauw S, Willems JL.

Food Chem Toxicol. 2005 Jan;43(2):271-278

7 . ラット初代培養肝細胞を使用した緑茶抽出物と成分の毒性について

Toxicity of green tea extracts and their constituents in rat hepatocytes in primary culture

Schmidt M, et al.

Food Chem Toxicol. 2005 Jan;43(2):307-314

8 . ラットにおいて妊娠中の飲料水に 1-ブタノールを混入させた場合の発生毒性評価

Evaluation of developmental toxicity of 1-butanol given to rats in drinking water throughout pregnancy

Ema M, Hara H, Matsumoto M, Hirose A, Kamata E.

Food Chem Toxicol. 2005 Jan;43(2):325-331

9 . 赤肉の摂取と近接結腸、遠位結腸、直腸ガンのリスク：スウェーデンの疫学調査

Red meat consumption and risk of cancers of the proximal colon, distal colon and rectum: The Swedish Mammography Cohort.

Larsson SC, Rafter J, Holmberg L, Bergkvist L, Wolk A.

Int J Cancer. 2005 Feb 20;113(5):829-34.

以上
