

食品安全情報 No. 3 / 2005 (2005. 02.02)

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 35

食品微生物関連情報

【国際機関】

● WHO

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

1. 鳥インフルエンザ：大流行への脅威を評価

Avian influenza: assessing the pandemic threat

WHO は A 型インフルエンザ、特に H5N1 ウイルスの大流行の脅威について現在わかっている知見に基づき評価した文書を公表した。このなかには現在把握している事実、統計、過去のエビデンス、現在の状況を評価するのに便利なベストの推測および人の健康に対する種々の関連等が含まれている。文書は

<http://www.who.int/csr/disease/influenza/en/H5N1-pass.pdf> から入手できる。

http://www.who.int/csr/disease/influenza/WHO_CDS_2005_29/en/

2. 鳥インフルエンザ－ベトナム

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 7

28 January 2005

WHO は、H5N1 感染が新たに確認された患者 2 人の報告を受け、保健省の確認を待っている。1 人は南部の Long An 省の 10 歳の少女で 1 月 13 日に発症して 20 日に入院、現在重症である。もう 1 人は南部の Dong Thap 省の 13 歳の少女で 1 月 20 日に発症して 22 日に入院、現在重症である。後者の 35 歳の母親は、1 月 14 日に発症して 21 日に死亡し、感染が確認されている。

ベトナム政府はこの家族という患者集団について調査を開始しており、感染源と周辺の濃厚接触者の健康状態を調べる予定である。母親と子供の症状開始日の間隔が 6 日間であることを考えると、人一人感染を否定することはできない。場所ならびに時間的に密接な

関係のあったこのような患者集団に関しては、ウイルスが大流行を起こしやすいように変化したかどうかを確認するための疫学的緊急調査が必要である。この 2 人の感染が保健省で確認されると、同国の 2004 年 12 月中旬以来の患者は 12 人となり、うち 9 人が死亡した。2004 年 1 月に最初の H5N1 感染患者が出て以来、医療従事者や鶏の淘汰従事者に感染の報告はない。

http://www.who.int/csr/don/2005_01_28b/en/

3. 鳥インフルエンザベトナム

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 6

26 January 2005

ベトナム保健省が新たな H5N1 感染確認患者 2 人を発表した。1 人は南部の Dong Thap 省の 35 歳の女性で 1 月 14 日に症状を呈し、20 日に入院、21 日に死亡した。もう 1 人は南部の Bac Lieu 省の 17 歳の少年で 1 月 10 日に入院、14 日に死亡した。これにより、同国では 2004 年 12 月中旬以来の患者が 10 人となり、うち 9 人が死亡している。

北部の家族の例

以前報告されたように、北部で 46 歳と 42 歳の兄弟に H5 感染が確認され、兄は 1 月 9 日に死亡、兄を看病していた弟は回復した。もう 1 人の 36 歳の弟に症状は出ていない。兄弟の周辺に患者は出ておらず、人一人感染が起こったとしても、1 人に感染した後に伝播が終了したと考えられる。

看病に際しての家族の感染予防

アジア諸国の状況を見ると、新たな患者の出現が予想される。これまでのケースから、人一人感染が起こったとすれば、主に家族が重症患者と密接に長時間接触した際であったと考えられる。WHO は、医療施設のための予防ガイダンスを発行した。

ウイルスの感染力の変化を察知するには、時間的ならびに場所的に共通性のあった H5N1 患者集団の早期検出と調査が重要である。

http://www.who.int/csr/don/2005_01_26/en/

4. WHO 乳児と子供の栄養に関する総会決議案 (第 115 回執行理事会決議案 No.12)

Infant and young child nutrition

EB 115.R12, 24 January 2005

第 115 回執行理事会は、乳児と子供の栄養に関する報告書を検討した結果、標記決議案を第 58 回 WHO 総会が採択することを推奨した。

http://www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB115/B115_R12-en.pdf

5. 南アジアの地震と津波に危機と災害に関する健康アクション

Health action in relation to crises and disasters, with particular emphasis on the south Asian earthquakes and tsunami of 26 December 2004

EB 115.R11, 24 January 2005

第 115 回執行理事会は、被害状況に関する報告書を検討した結果、標記決議案を第 58 回 WHO 総会が採択することを推奨した。

http://www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB115/B115_R11-en.pdf

6. インフルエンザの大流行へ向けて準備と対応

Influenza pandemic preparedness and response

EB115/44

20 January 2005

Agenda item 4.17

WHO は第 115 回執行理事会に対し、インフルエンザの大流行の脅威、その可能性の評価、準備のための対策等をまとめた報告書を提出した。

http://www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB115/B115_44-en.pdf

7. インフルエンザの大流行へ向けて準備と対応の強化

Strengthening pandemic influenza preparedness and response

EB 115.R16, 24 January 2005

第 115 回執行理事会は、上記報告書（EB115/44）を検討した結果、標記決議案を第 58 回 WHO 総会が採択することを推奨した。

http://www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB115/B115_R16-en.pdf

8. 鳥インフルエンザ－ベトナム

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 5

21 January 2005

ベトナム北部で死亡した兄弟 2 人に鳥インフルエンザ(H5)感染が確認された。1 人目は Thai Binh 省の 46 歳の男性で、1 月 1 日に症状を呈し、9 日に死亡した。ハノイ市に住む 42 歳の弟は 1 月 10 日に症状を呈し、現在も入院しており回復中である。弟の感染については二つの仮説が考えられている。

一つは、弟が兄から直接感染した可能性があるとする説である。この説では、少数の例で人一人感染の可能性が考えられる証拠があるとしている。2 人と接触した人々に対する強化サーベイランスが開始されたが、呼吸器症状を呈している者はいない。2 人の感染源の調査も開始された。

二つ目は、家禽から人間への直接感染である。予備調査では、家族の食事にアヒルの生の血と内臓が出されていたことがわかった。これまで、家禽と接触したほとんどの患者は、死亡または発症した鳥に曝露した後、感染したと考えられている。特に危険な曝露は、とさつ、脱羽、調理の準備中に起こる。WHO は、家禽は中心部が 70°C に達するまで加熱することを推奨しており、完全に火を通した家禽や卵によって感染した患者はいない。

35歳の3番目の兄弟は入院したが、鳥インフルエンザ(H5)感染は確認されていない。今回確認された2人により、2004年12月中旬以来のベトナムの患者は8人になり、このうち7人が死亡した。タイとベトナムの2004年1月28日以降の累積鳥インフルエンザ確認患者数が

http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/country/cases_table_2005_01_21/en/
に発表されている。

http://www.who.int/csr/don/2005_01_21/en/

9. 腸チフス (コンゴ民主共和国)

Typhoid fever in the Democratic Republic of the Congo – update

19 January 2005

2004年9月27日～2005年1月11日、WHOは腸チフス患者42,564人と死亡者214人(致死率0.5%)および腸穿孔を伴う重症患者696人の報告を受けた。安全な水の供給、衛生教育活動などの対策により患者数は減少している模様である。

http://www.who.int/csr/don/2005_01_19/en/

● OIE

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

Disease Information

28 January 2005

Vol/8 - No.4

1. 炭疽 (ペルー)

Anthrax in Peru Follow-up report No.1 (final report)

2005年1月26日付け報告

Tacna州で死亡した動物を取り扱った後に皮膚炭疽を発症した患者が見つかり、1月3日、アウトブレイクが報告された。疫学的調査により、初発例は2004年12月27日に出ていることがわかった。ワクチンを接種されていない感受性のある動物が、新しく耕された土地で *Bacillus* に曝露したためと考えられている。1月6日以降新しいアウトブレイクの報告はない。

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

2. 高病原性鳥インフルエンザ (タイ)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand Follow-up report No.42

2005年1月27日付け報告

新しいアウトブレイク2件が報告された。鳥の種類は鶏とアヒルで、H5N1が検出され

た。2 件の合計で感受性のある 48 羽中、症状を呈するもの 33 羽、死亡 33 羽、処分 15 羽であった。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)、隔離、国内の移動管理、スクリーニング、管理地域の設定、施設の消毒などが行なわれている。ワクチンは禁止されている。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec7

3. 遠隔地者用研修コースの開講

The World Organisation for Animal Health (OIE) launches its first distance learning course

21 January 2005

OIE が、ミシガン州立大学と協力し、初めての遠隔地の人のための研修コースを開始する。研修コースは、動物や人間の健康を守るために獣医師が果たす役割についてすべての事柄を取り扱う。また、動物疾患や人畜共通疾患に関する情報の収集法、OIE の歴史・発達・運営についても情報を提供する。特に、陸生ならびに水生動物衛生と人畜共通伝染病の国際的基準を設定する組織としての OIE の役割に重点が置かれている。コースは 2005 年 1 月に開始される。受講方法の詳細は

<http://www.vu.msu.edu/preview/anr-ifl/2002/oie.html> から入手できる。

http://www.oie.int/eng/press/en_050121.htm

● FAO

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

1. 鳥インフルエンザは引き続き脅威であり、悪化する。国々は防止のための努力を強化する必要ありー特に動物衛生の問題を強調する必要あり

Bird flu remains a constant threat and could worsen

Countries need to step up control efforts - more emphasis on animal health issues needed

1 February 2005, Rome

ベトナムとタイにおける鳥インフルエンザのアウトブレイクの新しい波は、アジアで鳥インフルエンザウイルスが地方病であり、汚染国はそれを防止するために、より対策強化が必要なことを明らかに示していると 2 月 1 日、FAO と OIE が合同声明で述べた。最近の経験からウイルスを速やかに撲滅するのは不可能かもしれない。また、2004 年中にアウトブレイクを経験した国々はこの疾病が数年続きであろうとも述べた。また鳥インフルエンザは国境を越えて広がる進行中の新興感染症であり、影響を受けている国々の公衆衛生および動物衛生に重大な影響を及ぼしていることから、影響を受けているアジアのいくつかの貧困な国々は予防措置を強化しこの疾病に関連するリスクを封じこめるために、いっそ

うの援助をうける必要性があることを国際社会は認識すべきであるとしている。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/89513/index.html>

2. FAO が標記指針を公表

Food Safety Guidance in Emergency Situations

1 February 2001

大量に食事を提供する場合の指針（その計画、緊急時対応に関与している他の機関との相互作用）、現場での食品の収受と保管、取扱担当者の衛生、日々の取扱い上の衛生的な取扱い、消毒剤の使用方法等、緊急時の食品安全指針を提供している。

<ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/emergency.pdf>

3. 最新の鳥インフルエンザの状況

28/01/2005 まで

Update on the Avian Influenza situation (As of 28/01/2005) – Issue no.27

タイ

2004年7月3日以来、H5N1 HPAIは57県で確認され、鳥類100万羽以上が死亡または淘汰された。HPAIのアウトブレイクは、2004年12月9日～16日に13地区で確認され、23,243羽が淘汰された。2005年1月27日現在、3省の8地区に21日間のサーベイランスが行われている。1月、HPAIのアウトブレイクが、2省で報告された。（情報源：タイ政府およびFAO）

ベトナム

1月28日までに30地域（省と市）で確認され、897,149羽が死亡または淘汰された。首相が徹底的な対策を関係大臣に指示、近隣国からの鶏および鶏肉の輸入は一時的に停止されている。（人の発生関連はWHOの記事参照）

パキスタン

2004年11月、North Western Frontier州でワクチン接種を受けていない鶏にインフルエンザH7のアウトブレイクが報告された。H7N3とH9N2がカラチの鶏から分離された。

ラオス

2004年2月以来アウトブレイクの報告はない。タイからの家禽の輸入は禁止されている。移動を監視するため、主要な交通要所に検問所が設立された。大規模の市場やとさつ施設はないため、村のアウトブレイクはその地域に限られ、拡散するリスクはほとんどない。

カンボジア

2004年10月以降アウトブレイクの報告はない。5～7月に疑いのある患者3人が見つかり、8月初旬に、アクティブサーベイランスが開始された。農場の監視がすでに2州で始まっており、全土に拡大される予定である。

中国

2004年7月以降アウトブレイクの報告はない。緊急プログラムが検討されており、大都

市ではサーベイランスが強化され、HPAI が発生した地域ではワクチン接種が奨励されている。ベトナムとの国境地域は”immune protection zone”に設定され、殺菌施設が設けられた。アウトブレイクは 24 時間以内の報告が義務付けられている。

マレーシア

2004 年 11 月以降アウトブレイクの報告はない。最近のアウトブレイク数件は致死率が低い点(2%~40%)で通常と異なる。最後(2004 年 11 月)に分離されたウイルスは臨床的には普通の鳥から分離されたもので、致死率に顕著な上昇はみられなかった。

会議予告 2 件

2005 年 2 月 23~25 日、ホーチミン市で、アジアの鳥インフルエンザコントロールに関する第 2 回 FAO/OIE 地域会議が開催される。

2005 年 4 月 7~8 日、パリで、WHO の協力により鳥インフルエンザに関する OIE/FAO 科学的国際会議が開催される。詳細は http://www.oie.int/eng/Avian_Inf_2005/home.htm から入手可能である。

ワクチンの使用

インドネシア、タイ、ベトナム、マレーシアでは現在もアウトブレイクの報告があり、風土病となっている国もある。このような状況に対応して、一部の国はワクチン接種を始め、他国でも使用を検討している。香港の例から H5N1 に対するワクチンの有効性が、ヨーロッパや北米の例からは、LPAI に対するワクチンの有効性が示されている。適切に使用されたワクチンは効果が高く、ワクチン接種された鳥のほとんどはウイルスに曝露しても感染しない。また、ワクチン接種を受けながら感染した可能性のある鳥の場合は、ウイルスの排泄量が激減する。しかし、使用については、ワクチンの品質、輸出、社会的ならびに経済的影響など非技術的な問題を考慮しなければならない。次の項目について詳細が記載されている。

- ・ ワクチン接種を検討するための評価
- ・ 現在接種されているワクチン
- ・ ワクチンの接種方法
- ・ ワクチン接種の対象とする鳥
- ・ 家禽製品の輸出国におけるワクチン接種
- ・ ワクチン使用に関しての人間の健康問題

<http://www.aphca.org/news/alert/AVIbull027.pdf>

4. FAO 食品安全と品質 アップデート No.25

Food Safety and Quality Update - No.25

January 2005

項目

- Call for data- Part II for JECFA 65 (本号化学物質編参照)
- Chemical and Technical Assessments (CTA)- JECFA 61 and 63 (本号化学物質編参照)
- Update of JECFA 60 monographs (本号化学物質編参照)

Upcoming Events

- Food Business Forum's International Food Safety Conference
- Codex Executive Committee
- Sub-regional workshop on improving the quality and safety of fresh fruits and vegetables
- FAO/WHO Regional Conference on Food Safety for the Near East
- Other upcoming Codex meetings (食品安全情報 2005 年第 2 号で既報)

ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/25.pdf

【各国等政府機関等】

● US-FDA

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

1. CFSAN が Office of Food Safety, Defense, and Outreach を創設

CFSAN Announces its New Office of Food Safety, Defense, and Outreach

14 January 2005

CFSAN が、食品安全に関する広報、支援、啓発と教育、テロに対する防御、医療職員の職務を統合強化するため、Office of Food Safety, Defense, and Outreach(OFSDO)を創設した。OFSDO は、消費者や業界に高品質の広報、支援、啓発と教育を提供する統括的センターとして、また、科学的専門知識のソースである Program Offices と、広報、支援、啓発と教育の関係者との間のパイプ役として機能する。OFSDO の創設は、CFSAN の広報、支援、啓発と教育の質、量、迅速性を高め、関係者との連携を強化し、手順や消費者へのメッセージに一貫性を持たせることを意図している。

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms//fsdup102.html>

● US CDC

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

MMWR

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

米軍施設の牛ひき肉による *E.coli* O157:H7 感染－2004 年 2 月、沖縄

Escherichia coli O157:H7 Infections Associated with Ground Beef from a U.S. Military Installation --- Okinawa, Japan, February 2004

January 21, 2005

2004年2月、沖縄で牛ひき肉による *E.coli* O157:H7 感染患者 3人 (1家族) について日米合同調査が行われ、米国産冷凍牛ひき肉 90,000ポンドが自主回収された。日本の機関が、広く配送された米国産の *E.coli* O157:H7 汚染牛ひき肉を特定した初めての報告であり、標準化した分子サブタイピング法の重要性が強調されている。

食品サンプルの培養、免疫磁気分離法、PCR、PFGEによる検査が行われ、PFGEパターンは米国の分離菌と比較するため CDC の PulseNet に送られた。

2004年2月17日、沖縄で小児に *E.coli* O157:H7 感染が確認され、兄弟にも同様の症状がみられた。2月6日、この家族は米軍の店で購入した冷凍牛ひき肉を材料にしたハンバーガーを食べており、3人から *E.coli* O157:H7 が分離された。未開封品、食べ残し、3人からの分離菌は PFGE パターンが一致し、感染源は米軍内の施設で販売された牛ひき肉パティであることが確認された。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5402a3.htm>

● U.S. Environmental Protection Agency (EPA)

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

航空機の飲料水水質検査の結果

EPA Announces New Aircraft Drinking Water Quality Data

January 19, 2005

2004年11月と12月、国内線ならびに国際線旅客機 169機を対象に2度目の飲料水水質検査が行われた。29機(17.2%)の飲料水が大腸菌群に汚染されていることがわかり (*E.coli* は検出されなかった)、EPAによる検査の継続が必要なレベルであることが確認された。大腸菌群と *E.coli* は他の病原体の存在の指標ともなる。2004年8月と9月、第1回検査が無作為の158機に行われ、20機(12.7%)が大腸菌群陽性、うち2機が *E.coli* 陽性であった。2度の検査を合わせると、327機の約15%が大腸菌群陽性であったことになる。EPAは、現行(2002年)の航空会社向け安全な飲料水ガイダンスの見直しを開始した。特に、予防対策、適切な監視とメンテナンス法に重点が置かれている。詳細が <http://www.epa.gov/airlinewater/> から入手可能である。

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/b1ab9f485b098972852562e7004dc686/4cad7566ca567d3f85256f8e0053ce39!OpenDocument>

● Canadian Food Inspection Agency

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

1. 米国の牛や牛肉製品に関する新しい輸入規則の提案

Canada Proposes New Science-based Import Regulations to Allow Expanded Access for U.S. Cattle and Beef Products

January 31, 2005

CFIA は米国製品の輸入制限を一部解除する提案を発表した。この制限は、2003年12月23日の米国のBSE発見後に導入されたものである。OIEのガイドラインに基づき、1998年以後生まれの生きた牛、特定危険部位が除去された全ての年齢の牛肉などの輸入を許可する意向である。ある種の動物の飼料等リスクをもたらす可能性のある製品は依然禁止される。また、CFIAは、BSEが報告された国に適用するBSEに関連した輸入方針を作成中である。CFIAはカナダの輸入政策を国際的な指針に合わせるよう変更することは、他の国が同様の適切なアプローチをとることを促進すると確信している。

提案内容が http://www.inspection.gc.ca/english/reg/consultation/20107_e.shtml から入手可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20050131e.shtml>

2. 反芻動物由来飼料禁止令の見直し開始

Canadian Food Inspection Agency's Review of Canada's Ruminant Feed Ban

January 11, 2005

CFIA とカナダ農業・農産物省は、反芻動物由来飼料禁止令の見直しを発表した。カナダと米国は、1997年、反芻動物のタンパクを他の反芻動物に給餌することを禁止する規則を発令した。禁止令の実行状況、カナダ政府による新しい防止対策、規則遵守を評価するためのCFIAの検査プログラム、規制の実行による効果などを調査し、2月末に報告される予定である。

この禁止令の過去3年間の平均遵守率は95%であった。リスクアセスメントや12年間のサーベイランスにより、現在の禁止令がBSEの根絶に有効であること、北米においてBSEが稀であることが示されている。調査はCFIAによって指揮され、他国からも募集し、これまで7カ国が関心を表明している。また、米政府はUSDAとFDAからチームを派遣し、独立した調査を行なう。

具体的な調査内容は、1997年の禁止令に至るまでの政府の決定事項・国際的パネルと国際チームによる禁止令についての所見、推奨事項作成のための過程・CFIAの飼料検査プログラムの重要事項・過去3年間の遵守状況と違反に対する措置・7レンダリング施設の検査と無作為の30飼料工場のサンプル採集である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/feebet/rumin/revexae.shtml>

3. 2頭目のBSEの調査結果

Investigation of the Second Cased of Bovine Spongiform Encephalopathy(BSE) in Canada

26 January 2005

2004年12月17日にアルバータ州北部で見つかった歩行不能の乳牛が、12月27日と28日の迅速検査に反応し、2005年1月2日、免疫組織化学的検査により BSE と確認された。CFIA は、次の事項の疫学的調査を開始した。1)症状開始前2年間に発症した牛から生まれた子牛。3)出生コホート（発症した牛の出生前後12カ月以内に同じ農場で生まれた牛）3)発症した牛が初期に給餌された可能性のある飼料

家畜調査

発症したホルスタイン牛は、1996年10月5日生まれで8歳を過ぎたところであった。2003年に1頭、2004年に1頭を出産しており、2頭とも BSE 以外の原因で死亡していた。出生コホートは135頭であった。生存していた9頭は安楽死のうえ検査したところ、陰性であった。国際的に1つの出生コホートに1頭以上の BSE 例が見つかることは稀であるとされている。残り126頭は、5頭は出生農場において BSE 以外の原因で死亡、110頭は別の農場で死亡またはと殺、6頭は米国に輸出、4頭は不明、1頭は2004年11月のサーベイランスで陰性であった。

飼料調査

発症した牛は、1997年4月上旬から5月中旬に肉骨粉を含む飼料を給餌されており、また1997年9月後半には、1997年3月に製造された若雌牛用の配合飼料を通じて肉骨粉に曝露していた。飼料には、当時は許可されていた反芻動物由来の肉骨粉が15%含まれていた。

調査概要

カナダでは、2003年5月に初めて BSE 例が見つかった後に検査数を増やしたが、2004年に行った23,000頭以上の検査で BSE が見つかったのは1頭で、BSE は極めて少ないことが確認された。発症した牛は出生後1年間に低レベルの BSE 感染源に曝露していた可能性が高いことがわかった。曝露レベルと潜伏期間との直接的関連性、発症した牛の年齢を考慮すると、1997年に給餌された飼料の BSE 感染力は極めて小さいと考えられる。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/ab2005/2investe.shtml>

● Public Health Agency of Canada (PHAC)

<http://www.hc-sc.gc.ca/>

1. ドミニカ共和国から帰国した旅行者の胃腸疾患(2)

Reports of delays in flights returning from the Dominican Republic due to passenger illness

January 26, 2005

最近、胃腸疾患を発症した乗客により、ドミニカ共和国から帰国するフライトの遅れの報告が増えている。この胃腸疾患に関する情報は、

http://www.phac-aspc.gc.ca/tmp-pmv/2005/gastro050120_e.html から入手可能である。カナダ国内の空港にこれまで報告された例では、カナダ政府の発症搭乗者プロトコールが遵守され、適切な措置が採られてきた。まず、機上の乗組員が患者の搭乗を担当当局に通知し、さらに検疫所や税関などに通知され、必要なアドバイスが与えられた。必要な場合、患者は病院に搬送された。検疫法が適用されていない場合は、空港が緊急医療の態勢を整えることになっている。

http://www.hc-sc.gc.ca/hpb/lcdc/media/nr-rp/2005/20050126-dr_e.html

2. ドミニカ共和国から帰国した旅行者の胃腸疾患報告(1)

Reports of Gastrointestinal Illness in the Dominican Republic

January 20, 2005

カナダで、ドミニカ共和国の Puerto Plata と Punta Cana から帰国した旅行者に複数の胃腸疾患患者が報告された。米国の CDC から Punta Cana から胃腸疾患を伴って帰国したオハイオ州の旅行者 20 人が PHAC に報告された。疫学的調査を実施中で、胃腸疾患のアウトブレイクの発生が確認された。原因菌はまだ確認されていないが、ノロウイルスの可能性が高いとされている。

http://www.hc-sc.gc.ca/hpb/lcdc/tmp-pmv/2005/gastro050120_e.html

● Eurosurveillance

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

volume 10 issue 3, 20 January 2005

鳥インフルエンザ：東南アジアの現状とヨーロッパへの影響

Avian influenza: current situation in southeast Asia and impact on Europe

2004年1月28日～2005年1月19日、ベトナムとタイのA(H5N1)感染患者は51人（タイ17人、ベトナム34人）、このうち37人が死亡した（タイ12人、ベトナム25人）。ベトナムでは、A(H5N1)ウイルスが全土に広がっている。

一方、オランダとカナダはアウトブレイクの制圧に成功したが、人間の感染が報告され、オランダ人1人が死亡している。人間と動物で別になっているサーベイランスと管理のシステムが統合されていれば、これは防げたかもしれない。

ヨーロッパでは、European Influenza Surveillance Scheme (EISS <http://www.eiss.org>) が人間のインフルエンザを統合しており、Community Network of Reference Laboratories (CNRL)が臨床標本のインフルエンザ診断、ウイルス株の詳細分析、AI A(H5N1)検出の準

備を行なっている。ベトナムとタイの再発生に関する一覧表、A(H5N1)に感染した鳥がベルギーに違法に持ち込まれたが人間の感染は検出されなかった時の記録も作成された。2004年12月初め、EISSネットワークに、フランスからA(H5N1)感染が疑われる患者が報告されたが、同日にCNRLメンバー間で情報が交換され、患者はAI A(H5N1)陰性であることがわかった。この事例により、ヨーロッパ内で感染が起こった場合、迅速にEISSネットワークに情報が行き渡ることが示された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050120.asp#1>

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

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

1. News Letter 2005年1月号

- ・ ECが、主要な動物疾患の研究を促進するための技術的基盤を決定した。
- ・ EUは食品中の残留農薬を制限する統一規則作成計画を支持
- ・ EUは、津波の被災地域への援助を支持
- ・ European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC)の初代センター長任命
- ・ G7が生物テロと鳥インフルエンザへの対策強化を要請
- ・ 出荷済みの危険な製品への対応に関する新しいガイドライン発行
- ・ EU契約法についてCFR (Common Frame of Reference)-Netを立ち上げ

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/newsletter/200501/0.htm

2. ヤギのBSE例を確認

Case of BSE in a goat confirmed: Commission extends testing programme

European Commission Press Release IP/05/105

January 28, 2005

2005年1月28日ヨーロッパのTSE科学者パネルが、2002年にフランスでとさつされたヤギからBSE例を確認したと発表した。ECはこれ一例だけなのか確認するため、さらに検査を行うことを提案した。本例は自然状態でヤギからBSEが確認された最初の例ではあるが、この万一の場合に備えた消費者を守るための予防措置 (Precautionary Measures) は何年間もEUでは実施されている。ヤギにおけるTSE感染のレベルは非常に低いと考えられ、消費者へ考えられるリスクは極小であるとしている。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/105&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=fr>

3. 株に関するTSEのEUレファレンスラボラトリー専門家グループ報告

THE TSE COMMUNITY REFERENCE LABORATORY EXPERT GROUP ON STRAINS:

Progress report on actions from the meeting on 25th November, 2004, Rue Froissart.

VLA, AGH, AFFSA および INRA から提供されたデータを用い Dr. Marion Simmons がドラフトした報告書。

ヤギから得られた材料を実験的にマウスに接種し、VLA と IAH の 2 箇所の研究機関でブラインドで peer review を行った。さらに、実験的なヤギの BSE は IAH から AFSSA へ送られ、ウェスタン・イムノブロット法で確認された。結論はフランスのヤギのサンプルは BSE を含んでいると思われるというものであった。

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/crl_statement_tse_goats_28-01-05_en.pdf

4. ヤギの TSE に関する Q&A

Brussels, 28 January 2005

Questions and Answers on TSE in goats

MEMO/05/29

今回の発見を受け、EC は標記 Q & A の改訂版を公表した。質問は次の通り。

TSE とは何か？

略

ヤギから BSE が発見されたのは本当か？

今までのところ、自然状態下で EU のヤギとヒツジの間でどの程度 BSE が存在するのか証拠はないが、2004 年フランスの研究者が BSE と区別できない TSE の一種を発見した。EC の Community Reference Laboratory (CRL) の科学者パネルがこの知見を評価した結果、ヤギでの BSE の存在を確認した旨の報告を EC に対し行った。ヤギは 2002 年 10 月頃にとさつされたが、2 年間を要するマウスへのバイオアッセイを含む広範囲な検査を行ったため、結果が今回初めて明らかになった。このヤギおよびその個体と一緒にいた群れ全体は廃棄され、食品および飼料チェーンに入っていないため、今回の発生が公衆衛生上のリスクを示唆するものではない。この例はヤギ及びヒツジにおける疑わしい TSE 株を検出するため計画された EU 全体のサーベイランス計画の一部として検出されたものである。

すでに実施されていた安全対策は何か？

広範囲のモニタリングとサーベイランスに加え、公衆衛生を最大限守るための他の安全対策がすべての畜産反芻類（ウシ、ヤギおよびヒツジ）に対し採られている。ウシの間で BSE の伝達と拡散を防ぐため EU レベルの厳格な包括的な法規制が採用されており、これらの多くがヤギおよびヒツジにも適用されている。

どのようにして今回のヤギは発見されたか？

BSE がウシで発見されて以来、ヤギとヒツジで BSE とスクレイピーのための包括的なモ

モニタリングとサーベイランスが行われてきた。この広く行われた検査から考えて、1頭のBSEが検出されても大きな驚きではなく、また広範囲に広がった問題ではない。

スクレイピーの存在のためヤギとヒツジにおけるモニタリングと能動的サーベイランスは1998年からEUの要件となっており、スクレイピーは1993年から届出家畜伝染病となっている。2002年1月から健康でとさつされる動物及び18ヶ月齢以上のリスク動物に対するTSE迅速検査法（ウシのBSE検査に使用されているものと同じ）を用いた能動的サーベイランスが導入された。2002年1月以降の検査の詳細は次のアドレスから入手可能。

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

2002年4月1日以降、EUにおけるスクレイピーの汚染率を把握するため、検査のレベルがあがった。140,000頭以上のヤギがTSE迅速検査を用いて検査され、結果はヤギの集団における非常に低いTSE感染発生率を示した。現在までEU全体で140,000頭以上が検査され、134頭がTSE陽性、30検体がBSEとスクレイピーを区別するための分子生物学的検査に供された。そのうち6検体がBSEの可能性があると、第3段階のマウスバイオアッセイに供され、うち2検体は陰性と確認され、残る3検体は検査の最終段階だが、陰性と予想されている。1例が今回陽性と確認されたものである。

今回のBSEの確認を受けて、どのような新しい対策が提案されているか？

ECはこの例が単発例かどうか決定するため、今後6ヶ月間ヤギの検査強化を提案（EUで200,000頭の健康なヤギ）しておりBSEがウシに存在する加盟国を中心にヤギの飼育数に応じて検査を行う。すべてのTSEが確認された例では、現在行われているBSEとスクレイピーを区別できる3段階の検査が行われる。

ヤギの乳、チーズおよび肉は安全か？

EFSAは現在の科学的知見に基づくとヤギの乳およびそれらから製造される製品は健康な動物由来であれば、TSE汚染のリスクはほとんどない（unlikely）としている。
(http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_documents/709/bdoc_statement_goatsmilk_en1.pdf).

現在、予防的措置として、また科学的アドバイスに従い、TSEに冒されたヤギの乳および肉は使用できない。この規則は今回のBSE発見以前から施行されていたものである。SRMは感染が検出されなくても、すべての動物で除去されている。絶対リスクが全くないとは言えないが、現在実施されている対策で、可能性のあるはリスク抑えられている。従って、ECは現在のヤギの乳、チーズおよび肉の消費に関するアドバイスを変更しない。ECはEFSAに対しヤギの肉および食肉製品の定量的なリスクアセスメントを実施するよう依頼しており、2005年7月までには終了すると予想されている。

ヒツジはどうか？

ヤギに適用されている予防措置はヒツジに対しても適用されている。もしヒツジにBSE

感染が存在するならば、BSE 感染率が高い加盟国で起こりやすいはずである、それ故、UK では広範囲のヒツジの検査が行われている。EU では約 100 万頭が TSE の検査、さらに TSE と BSE を区別するための精密検査が 3,300 頭の TSE 感染ヒツジに対して行われ、どれも BSE ではなかった。

ある種の genotype のヒツジはスクレーパーに対し抵抗性あるいは免疫がある可能性がある。研究によりこの免疫は BSE にも適用されることを示唆している。従って、EU で行われているスクレーパーに対する免疫を有するヒツジを増やそうとする対策は、スクレーパーおよび BSE 両方に対する重要な長期的予防措置である。

ウシはどうか？

全体の EU における BSE の発生率は急速に低下しており、公衆衛生を BSE のリスクから守るための広範囲の規則があり、加盟国はすべての BSE 関連規則を実施しなければならない。これらの規則が厳密に施行されていれば、消費者は牛肉の安全性を信頼することができる。

UK のウシ BSE 発生率はピークの 1992 年 37,056 例から 2003 年 614 にまで激減しており、その他の加盟国の 2003 年の発生数はアイルランドの 185 から、オーストリア、フィンランド、 그리스、ルクセンブルグおよびスウェーデンの 0 までばらついている。拡大前の EU15 加盟国の 2003 年の合計件数は 1,364 頭で 2004 年は約 800 頭である。

2001 年以来、モニタリングが強化され、毎月の陽性件数はほとんどの加盟国で安定しているかやや減少している。また陽性となったウシの年齢分布は高齢へとシフトしている。これは 1996 年以降とられた対策に効果があったことを示している。BSE の潜伏期は 4〜6 年とされているが、もっと長いケースもあるかもしれないので、2010 年またはその先までいくつかの BSE 発生はおそらく続くと思われる。

EU の BSE 発生数の詳細は次のアドレスから入手可能。

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

人の vCJD は？

vCJD は BSE の人への伝達によって起きたと一般的に思われているが、2005 年 1 月までに EU で主に若い人から 165 例の確認例が報告され、国別では UK で 153、仏 9、アイルランド 2 およびイタリア 1 である。将来の発生予測は暴露から症状が明らかになるまでの潜伏期間に関してわずかしか知見がないため、ばらついているが、将来の発生は圧倒的に、対策が強化される前に感染性のあるものに暴露されたものに起因することは明らかである。

ヒツジとヤギの TSE に関する科学的な情報のリンク

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out257_en.pdf

and

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out256_en.pdf

updating previous opinions of,

October 2001

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out234_en.pdf

February 2001

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out170_en.pdf

and September 1998

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out24_en.html

[http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/29&format=HTML
&aged=0&language=EN&guiLanguage=en](http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/29&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en)

5. 食品のトレーサビリティ：実施を促進するための新しい EU 指針

Traceability of food products: new EU guidelines to facilitate implementation

Press release IP/05/113

Brussels, 31 January 2005

2005年1月から施行された General Food Law (Regulation 178/2002)の大きな要件である食品のトレーサビリティの実施を促進するための指針が EC と加盟国の間で合意された。加盟国の代表で構成される The Standing Committee on the Food Chain and Animal Health が加盟国全体が簡単にハーモナイズされた施行を容易にするこの共通指針に合意したもので、食品のトレーサビリティ、市場から危険な食品の回収、輸入および輸出食品に適用される食品取扱者の責務等重要な項目をカバーしている。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/113&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

● European Food Safety Authority (EFSA)

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

1. BSE/TSE に関連したヤギ肉およびその加工品の摂食による安全性評価に関する声明

Statement on the assessment of safety with respect to the consumption of goat meat and goat meat products in relation to BSE/TSE

31 January 2005

ECのDG SANCOからEFSAの生物学的Hazardsに関する科学パネルに対して依頼があったBSEが小型反芻類の集団に存在した場合、その組織によるリスクの定量的アセスメントの実施、および欧州議会からの同様の依頼に鑑み、EFSAは次のような声明を発表した。

EFSAはフランス政府の発表後、BSE感染が確認されたヤギ由来の食品の摂食に関連する可能性のあるリスクに関する定量的なリスクアセスメントを実施可能にするため、科学者

等からの科学的データの収集等、いくつかのアクションを計画した。

2005年1月11日の最初の作業部会の結論は次の通り。

定量的なリスクアセスメントを実施するためには、次のような未発表のデータが加盟国及び第3国から提供されることが不可欠である。

- 種のバリア
- ヤギの組織内の感染性因子の分布とその量
- 感染の有病率
- 人の摂食量

これらのデータが提供されない、または十分でないことが証明された場合、ヤギの肉およびその加工品の摂食に起因する定量的なリスクアセスメントを実施する基礎が存在しないことになる。このような場合、小型反芻動物の安全対策はヤギのBSE感染のレベルに照らして見直すべきである。

v CJDサーベイランスが提供したデータによると、UKで、ヤギ肉をより多く摂食するグループでv CJDのリスクが他のグループよりも高い、あるいはヤギ肉の摂食とv CJDの関係を示す証拠はない。またUKにおいて、ヤギ肉を取り扱う職業で職業上のリスクは認められなかった。BSEが発生している他の国での同様の疫学解析が望まれる。しかし、BIOHAZパネルはv CJDの発病と人の集団の暴露のレベルに関する知識が欠けていることから、これらの疫学的観察に限界があることを認識している。

ECのDG SANCOが発表した3段階検査強化により、より現実的なTSEおよび可能性のあるBSE感染の有病率があきらかになり、その同時期に出るであろう中間報告がEFSAによるヤギ肉およびその加工品の安全性に関する意見の提出とほぼ一致するであろう。

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_documents/787/efsa_statement_bse-goat_28012005_en1.pdf

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_documents/catindex_en.html

2. 2005年の管理計画を採択

EFSA Management Board adopts 2005 Management Plan

19 January 2005

2005年最初の会議で、2005 Management Plan が採択された。2005年、EFSAの中心スタッフは2004年末の102人から2005年には194人になる予定であり、リスクアセスメント分野で高レベルの科学的専門知識をもつ科学者が必要とされている。2005年、EFSAはEC、欧州議会および加盟国から170件以上の科学的意見を求められており、科学委員会と8つの科学専門家パネルへの支持を拡大して強化することも2005年の主要目的の一つである。また、リスクアセスメント方法の統一や横断的事項などの分野においてEFSA自身が決定した任務も重要な要素である。そのほか、栄養成分や効能表示、農薬の許容残留量に関する新しい規則の作成、農薬のリスクアセスメント、学術ネットワークや学会組織の維持と拡大などがある。2005 Management Plan、会議内容の全文が

http://www.efsa.eu.int/mboard/mb_meetings/771_en.html から入手可能である。

http://www.efsa.eu.int/press_room/press_release/780_en.html

● フランス 食品衛生安全局 (AFSSA)

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

2002年に屠畜されたヤギにおける、BSEと類似した病原体の存在の疑いについて。総括と分析。

Suspicion de la présence d'une souche similaire à celle de l'ESB Chez une chèvre abattue en 2002- Eléments de synthèse et d'analyse

Vendredi 28 janvier 2005

1.2004年10月の情報について

2.小型反芻動物へのBSEの病原体の移行に関する問題の経緯

3.この疑いが確認されたことで、ヤギに病原体が広まっていると考えてよいのか？

4.BSEの病原体がなぜヤギで見つかったのか？

5.羊に関してはどうか？

6.小型反芻動物由来の食肉の安全性に対し、病原体の存在が確認されたことがもたらす影響は何か？また小型反芻動物の乳および乳製品の安全性はどうか？

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/28048-28052.pdf>

(ECの4. ヤギのTSEに関するQ&Aを参照)

● Health Protection Agency (HPA)

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

CDR Weekly

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

Volume 15 Number 3

20 January 2005

ボツリヌスワクチン開発に HPA と Emergent Bio Solutions 社が協力

食品安全情報 No.2/2005 で紹介済み

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

● Spongiform Encephalopathy Advisory Committee(SEAC), U.K.

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

1. 2005年1月に委員会メンバーに提供した科学雑誌記事一覧

28 January 2005

- A list of scientific papers [pdf] that were supplied to committee members and officials during January 2005 is now available.

http://www.seac.gov.uk/papers/sci_papers0105.pdf

2. 英国におけるシカ科動物の慢性消耗性疾患 (CWD)の公衆衛生及び動物衛生に対する影響

POSITION STATEMENT CHRONIC WASTING DISEASE IN UK DEER

2005/01/18

SEAC

英国の鹿に CDW が存在する証拠はないが、鹿に対して限られたサーベイランスしか行われていないことから、低い感染率の CWD を排除できない。さらに英国の鹿に対する TSE サーベイランスを行うことが推奨される。CDE が感染した鹿肉の消費により人へ伝播する証拠はない。CDW の可能性のある伝播に関する疫学的、実験的なデータは限られているが、重要な種のバリアが存在することが示唆されている。また、限られているが CWD がウシ、ヒツジ、またはヤギへ自然により伝播しうる証拠はない。

<http://www.seac.gov.uk/statements/statement180105.pdf>

● Food Safety Authority of Ireland

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

乳児用粉乳回収

Infant Formula Product Recalled

20 January 2005

Food Safety Authority of Ireland (FSAI)が、病院と薬局に乳児用粉乳 Pregestimil を使用しないようにと勧告した。2004年12月末に重症患者を引き起こしていたことがわかり、フランスで乳児2人が *Enterobacter sakazakii* により死亡したことから、製造会社 Mead Johnson Nutritionals は Pregestimil を自主回収した。死亡や重症に関与したバッチが配送されたのはアルジェリアとフランスのみであったが、予防手段として FSAI は病院と薬局に注意を呼びかけた。これは未熟児用の特別な製品であるため、一般には市販されておらず、病院と限られた薬局にのみ置かれている。

http://www.fsai.ie/news/press/pr_05/pr20050120.asp

● ProMED-Mail

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

1. 鳥インフルエンザ (カンボジア)

Avian Influenza, Human – Eastern Asia (25): Viet Nam Ex Cambodia

February 1, 2005

1月30日に死亡した25歳のカンボジア人女性にH5N1陽性が確認され、ベトナム・タイ以外での初めての死亡者となった。この女性は、ベトナムとの国境沿いにあるカンボジアのKampot州の住民で、14歳の弟も1月21日に鳥インフルエンザに似た症状で死亡したが検査は行われなかった。他の家族も発熱や呼吸器症状を呈している。12月～1月初旬にかけてこの家で飼養されている鶏約50羽が死亡した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1179992703024158574::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27946

1. オーストラリア、メルボルンのサルモネラ症について

Salmonellosis, Food-borne – Australia (Victoria) (05)

January 27 2005

現在までに200人以上にインタビューが行われ、確認患者は173人である。レストランのディップと患者1人の便検体から、*Salmonella enterica* serovar Typhimurium DT 197が分離された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11840341680264974645::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27899

3. Salmonellosis, Food-borne – Australia (Victoria) (04)

January 25, 2005

レストランの hummus (ひよこ豆) のディップと茄子のディップからサルモネラ菌が検出された。現在の確認患者は173人である。少なくとも50人がサルモネラ陽性で、患者1人の株とディップの株が一致した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15929767760877612684::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27871

4. ウイルス性胃腸疾患

Viral Gastroenteritis Update 2005 (04)

January 30, 2005

ノロウイルスの疑い (ラトビア)

先週末、ラトビア陸軍で38人が食中毒症状を呈し、調査が行われている。ラトビア軍で

は、2001年1月に100人以上が赤痢を、2003年1月に72人が腸内感染症を発症している。

ロタウイルス (ロシア)

Novodvinsk で、1月の間に39人（主に小児）がロタウイルス感染で入院したが、現在はほとんどが退院した。市の上水道のサンプルからロタウイルスが検出された。

ノロウイルスの疑い (米国)

クルーズ船上で204人がウイルス性胃腸疾患を発症し、船は1月28日、フロリダに帰港した。サンプルがCDCに送られ、検査される。

ノロウイルスの疑い (米国)

オレゴン州の刑務所で1月25日から少なくとも128人が胃腸疾患を発症し、ノロウイルス感染が疑われている。2004年5月にも Malheur 郡の矯正施設でウイルス性胃腸疾患患者33人が出た。

ノロウイルス感染増加 (カナダ)

カナダでは、ノロウイルス感染患者が7年間で15倍になった。2004年以来、ナーシングホーム、病院、デイケアセンターのほか、カリブ海クルーズ船やドミニカ共和国での発生が報告されている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9854050615169090327::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27926

5. Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2005 (04, 03, 02)

January 28, 23, 19, 2005

コレラ (コンゴ民主共和国)

コンゴの東部 Lake Kivu 沿い地域で、1月初めにコレラのアウトブレイクが起こり、少なくとも34人が死亡、患者は2,152人である。流行は続いており、最も深刻なのは Fizi 地域でこれまでに19人が死亡した。

コレラ (ケニア)

Busia 地区の Funyula と Manayos でコレラにより、8人が死亡、48人以上が入院した。

コレラ、下痢、赤痢 (インドネシア)

(1月28日) スマトラの津波の被災地域 Lampung では、先週末に1,500人以上が治療を受け、約6,500人に発疹、赤痢、コレラが報告された。

東部の Flores で赤痢のアウトブレイクが起こり、乳児や高齢者など少なくとも12人が死亡し、数百人の患者が出ている。Flores の6地区に広がっており、最も深刻なのは East Adonara である。

(1月23日) スラバヤで下痢が流行しており、ある病院では1月第1週には小児65人以上、第2週には49人の患者を治療している。

コレラ (ブルンジ)

(1月23日) 1月12日から、首都 Bujumbura 北部でコレラが発生し、急速に広がっている。少なくとも5人が死亡し、患者105人が報告された。

(1月19日) Bujumbura の北部 Kamenge で1月13日以来少なくとも64人がコレラと診断され、4人が死亡した。周辺地域でも数人の患者が出ている。

コレラ WHO WER 報告

ギニア 2004年12月6～31日 患者15人 死亡者4人

マラウイ 2004年9月20日～12月27日 患者164人 死亡者3人

コレラ (インド)

Kolkata 地域では、1994年に *V. cholerae* 0139 によるアウトブレイク、2000～2001年に患者4人に *V. cholerae* Ogawa の確認、2002年7月に大きなアウトブレイクがあった。2003年の患者は少なく、2004年は Labour Colony で患者100人が出て、*V. cholerae* Ogawa が分離された。最近の注目すべき変化は、Inaba の出現である。2004年7月9日以来、PGI が分離した *V. cholerae* は全て Inaba である。2004年4月にデリーで Inaba による大規模なアウトブレイクがあった。

コレラ (ナイジェリア)

ナイジェリアでは、安全な水が使えるのは国民の54%で、Kano や Jigawa など7州でコレラのアウトブレイクがあった。これまでにコレラ患者2,807人、致死率6.5%が報告されているほか、下痢やチフスも発生している。年間、5歳以下の小児2～3百万人が下痢性疾患で死亡しており、死因は1位が下痢性疾患、2位がマラリアである。

赤痢 (ウガンダ)

Rubanda West で赤痢のアウトブレイクが報告された。トイレの使用率が低いことによる水の汚染が原因である。

赤痢 (米国)

テネシー州 Davidson 郡の小学校児童などの赤痢患者が急増し、警告が発せられた。通常ナッシュビルでは毎月の患者が1～2人であるが、2004年12月は21人であった。テネシー州では、前回の赤痢のアウトブレイクは1998年で、患者は約900人、このうち約半数が Davidson 郡の住民であった。5～6年の周期で患者数が増減する傾向にある。

コレラ ワールドマップ

コレラワクチンの製造業者が、世界のコレラに関する最新リストを作成している。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14493456115243916523::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27776

6. 炭疽 (ジンバブエ)

Anthrax, Human, Bovine – Zimbabwe (Masvingo) (02)

January 26, 2005

2004年11月に Masvingo 州 Chivi で初めて炭疽のアウトブレイクが報告されて以来、牛とヤギ80頭が死亡し、家畜の移動が禁止された。また、感染した牛の肉を食べた3人も死亡した。1月第3週までに Gutu から患者31人、Chivi から患者96人が報告された。Chivi の牛40,000頭以上にワクチンが接種されたが、さらに30,000回分のワクチンが必要であ

る。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3274140583587247931::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27886

7. 腸チフス (ガボン)

Typhoid Fever – Gabon (Libreville)

January 26, 2005

ガボンの腸チフスのアウトブレイクが、ここ 2 週間水不足が続いている首都 Libreville に広がった。このアウトブレイクは 2004 年 12 月に北部の Oyem で始まったが、現在は Libreville での 12 人を含む 100 人以上の患者が国中に出ている。確認患者は 2 週間前の 50 人の 2 倍になり、死亡者は 1 人である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3597405729912883472::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27882

8. 水産食品による *Vibrio Parahaemolyticus* 感染 (チリ)

Vibrio Parahaemolyticus, Seafood – Chile (Puerto Montt) (02)

January 26, 2005

ここ数日間に *Vibrio Parahaemolyticus* 感染患者が 327 人になった。Puerto Montt の住民は生の水産食品の危険を知っているが、問題は旅行者であり、旅行者への予防キャンペーンが行なわれる予定である。汚染の可能性のある水産食品が販売された場所はまだ確認されていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16019780206894472002::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27881

9. 津波関連の疾患サーベイランス (インドネシア)

Disease Surveillance, Tsunami-Related – Indonesia

January 25, 2005

アチェ州の州都バンダアチェとその周辺地域で行われている疾患サーベイランスの報告である。1 月 24 日現在、州内ではコレラのアウトブレイクは確認されていない。西海岸 Meulaboh の隣接地域でコレラの噂があるが、今のところ確認されていない。合併症のない下痢患者は出ており、死亡者や重い脱水症状はない。10 人が赤痢と診断され、全員から *Shigella flexneri* が検出された。*S. dysenteriae* は検出されなかった。水と衛生対策が強化され、1 月 19 日以降に新しい出血性下痢患者は出ていない。出血性下痢は州内の他の地域からも報告されている。散発的に麻疹の患者が出ており、ワクチンプログラムとビタミン A の配布が行われている。一部の地域では *Anopheles sundaicus*, *Aedes aegypti* および *Ae. Albopictus* の増加により、マラリアとデング熱のアウトブレイクのリスクは依然高い。媒

介昆虫管理、早期診断、治療、重症マラリア管理トレーニングのための包括的プログラムが開始された。1月24日現在、90人以上が破傷風と診断されたが、ピークは1月12日で新たな患者は減少中である。2人が類鼻疽の疑いで入院し、検査中である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15929767760877612684::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,27867

10. 食中毒 (ホンジュラス)

Food Poisoning, Political Gathering – Honduras (Comayagua)

January 24, 2005

1月23日、約2,000人が参加したホンジュラスの政治集会で、鶏肉、米、チャプスイ（肉と野菜などの煮込み）による食事後、約200人が食中毒を起こし、約150人が入院した。原因はわかっていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12058808879997834615::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27857

11. 津波関連のコレラ否定 (インドネシア)

Cholera, Tsunami-related – Indonesia (02): Not?, Request for Information

January 23, 2005

インドネシア、アチェのWHO職員が、コレラの疑いのある患者の検査結果が陰性であったことを報告した。同国の保健省は、患者全員に陰性が確認されたと発表した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4339097956375578657::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27852

12. ウイルス性胃腸疾患 最新情報

Viral Gastroenteritis Update 2005 (03)

January 23, 2005

ノロウイルスの疑い (チリ)

1月14日、Puerto Montt地域でNorwegian Crownのクルーズ船上で200人以上が胃腸疾患を発症した。現在調査中であり、ノロウイルス感染が疑われている。

ノロウイルス (米国)

1月8日にFort Lauderdaleからカリブ海クルーズに出港した船で、94人が胃腸疾患を発症した。調査により、最初の患者は乗船前にすでに体調が異常であったことがわかった。Fort Lauderdaleからクルーズに出港した船で、2週間以内にアウトブレイクが2件起こったことになる。1件目の患者は116人であった。

ノロウイルスの疑い (米国)

2004年12月20～25日、ミズーリ州 Moberly 地域で初めてノロウイルス感染が疑われるアウトブレイクがあった。地元のレストランで広がったと考えられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12243211868168065811::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27844

13. 飲料水中の有害毒素により小児6人死亡 (パキスタン)

Poisoning, Fatal, Water Ingestion Suspected – Pakistan (Baluchistan): Request for Information

January 23, 2004

1月21日、パキスタンの Sui に隣接する地域で小児4人が胃炎により死亡し、2日間の死亡者が6人になった。飲料水が有害な毒素で汚染され、40人以上（ほとんどが小児）が入院した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1080526655219594152::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27843

14. 肝炎 (インド)

Hepatitis – India (Kerala): Request for Information

January 22, 2005

インド南西部ケララ州で、過去数カ月間に各地から黄疸患者（インドの報道では肝炎が黄疸と称されることが多い）が報告されている。Kottayam 地区が最も多く、死亡者が10人出ている。主要な感染源は汚染された水である。Kerala Government Medical College では500人以上を治療しており、医師6人が重症で、うち2人は死亡した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15917807740562755752::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27833

15. サルモネラ症 続報 (オーストラリア)

Salmonellosis, Food-bourne – Australia (Victoria) (02)

January 23, 2005

1月19～21日、下記のアウトブレイクにより7人が入院し、血液検査と微生物学的検査が行われている。3人の便検体からサルモネラ属菌が分離された。血液培養では、今のところ増殖はみられていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13711591394209670792::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27840

16. サルモネラ症 (オーストラリア)

Salmonellosis, Food-Borne – Australia (Victoria)

January 22, 2005

1月8～19日にメルボルンのトルコ料理レストラン2件で食事をした400人以上が食中毒を起こし、サルモネラ症である可能性が高いとされている。今のところ、少なくとも135人の食中毒が確認された。確認患者のうち、5人はサルモネラ症で、15人は入院、年齢範囲は3～73歳である。1月24日にはサルモネラの詳しい型が明らかになる。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9790366773971849839::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27832

17. 鳥インフルエンザ (ベトナム)

Avian Influenza , Human – East Asia (13): Viet Nam

January 20, 2005

1月19日、ベトナム南部のTien Giang省の18歳の女性が鳥インフルエンザで死亡し、2004年12月以来の同国の死亡者は6人となった。6人全員が家禽と接触していた。2003年末以来のH5N1による死亡者は少なくとも26人であるが、実際にはこれより多いと考えられている。ベトナムでは、64地域(省と市)のうち22地域から発生が報告されており、2005年に入って以来362,000羽以上が淘汰された。北部でも初めてのH5N1感染患者がハノイ市から報告された。ベトナム政府は検問所の設置など対策強化に取り組んでいるが、市場では証明書のない生きた鶏が多く販売されている。

(一方、タイの死亡者は12人である。タイでは1月10日、東部のRayong県の闘鶏20羽にウイルスが検出され、処分された。1月17日には、中央部Phitsanulok県で50羽の感染が確認された。)

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6087963657585127809::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27800

18. 鳥インフルエンザ (タイ)

Avian Influenza – Eastern Asia (08): Thailand

January 20, 2005

東部Rayong県で、鶏1羽に感染が確認され、渡り鳥によって感染したと考えられている。タイは、2004年1月以来家禽の輸入を全て禁止している。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8848111243109312617::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27794

19. EUにおける2004年前半のTSE

TSE, Goats – EU: 1st Semester, 2004

January 19, 2005

EFSAのデータによると、2004年前半期に検査されたEUのヤギ17,294頭から、TSEがギリシアで12頭、キプロスで8頭、フランスで26頭に見つかった。EUは、TSE例の出た群れの乳と肉の使用を禁止している。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14034900533503741629::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27782

20. 炭疽 (南アフリカ)

Anthrax, Human, Bovine – South Africa (Northern Cape)

January 19, 2005

南アフリカ、Northern Cape 州でここ 2 カ月に炭疽の確認患者 3 人と疑い例 9 人が出たが、すでに治癒した。感染源は死亡した牛の肉の摂食である。地元紙には、約 50 人が治療を受けたとも報道されている。動物の炭疽は南アフリカの風土病で、最近ではジンバブエ、ボツワナ、ナミビアでアウトブレイクがあった。牛へのワクチン接種が毎年行われている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4211164804266826348::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27788

21 S. 炭疽 (ジンバブエ)

Anthrax, Human, Bovine – Zimbabwe (Masvingo)

January 19, 2005

ジンバブエ、Masvingo の 2 地域で炭疽患者 70 人以上が報告され、死亡者 2 人に炭疽が疑われている。両地域では多数の牛が炭疽で死亡しており、この肉を食べたためと考えられている。人間用ワクチンは十分あるが、問題は牛用ワクチンが不足していることである。2004 年 9 月には Bikita 地域でアウトブレイクがあった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5578991815638102411::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,27786

【記事・論文紹介】

1. 霊長類における BSE の経口感染リスク

Risk of oral infection with bovine spongiform encephalopathy agent in primates

Corinne Ida Lasmézas, Emmanuel Comoy, Stephen Hawkins, Christian Herzog, Franck Mouthon, Timm Konold, Frédéric Auvré, Evelyne Correia, Nathalie Lescoutra-Etchegaray, Nicole Salès, Gerald Wells, Paul Brown, Jean-Philippe Desly The Lancet, Published online January 27, 2005

2. A 型鳥インフルエンザ (H5N1) にヒト-ヒト感染の可能性

Probable Person-to-Person Transmission of Avian Influenza A (H5N1)

Kumnuan Ungchusak, M.D., M.P.H., Prasert Auewarakul, M.D., Scott F. Dowell, M.D., M.P.H., Rungrueng Kitphati, M.D., Wattana Auwanit, Ph.D., Pilaipan Puthavathana,

Ph.D., Mongkol Uiprasertkul, M.D., Kobporn Boonnak, M.Sc., Chakrarat Pittayawonganon, M.D., Nancy J. Cox, Ph.D., Sherif R. Zaki, M.D., Ph.D., Pranee Thawatsupha, M.S., Malinee Chittaganpitch, B.Sc., Rotjana Khontong, M.D., James M. Simmerman, R.N., M.S., and Supamit Chunsutthiwat, M.D., M.P.H.

New England Journal of Medicine, Vol. 352 No. 4, p. 333-340, January 27, 2005

3. ギランバレー症候群とフィッシャー症候群患者における *Campylobacter jejuni* 分離菌の疫学調査

Epidemiology of *Campylobacter jejuni* isolated from patients with Guillain-Barré Syndrome and Fisher syndromes in Japan

Takahashi M, Koga M, Yokoyama K, Yuki N.

J Clin Microbiol. 2005 Jan;43(1):335-9.

4. *Listeria monocytogenes* Scott 株の培養性 (culturability) 及び生存性 (viability) に対する塩及び低温スモーク工程の影響

Effect of Salting and Cold-Smoking Process on the Culturability, Viability, and Virulence of *Listeria monocytogenes* Strain Scott A

Margarida Ribeiro Neunlist, Mavo Ralazamahaleo, Jean-Michel Cappelier, Valérie Besnard, Michel Federighi, Françoise Leroi

Journal of Food Protection, January 2005, vol. 68, no. 1, pp. 85-91(7)

この研究の目的は低温スモーク工程および真空包装における種々のステップでの *Listeria monocytogenes* Scott 株の培養性 (culturability) 及び生存性 (viability) に対する影響を同菌を滅菌サーモンに接種することにより調べることであった。また *L. monocytogenes* 細胞の毒力をマウスへの静脈注射により調べた。

サーモンに $6 \log \text{CFU/g}$ の *L. monocytogenes* を接種し、その後乾塩、(5.9%), スモーク (0.74 mg phenol per 100 g), 部分的に凍結 (-7°C), 真空包装後、4°C で 10 日間、さらに 8°C で 18 日間保存した。

塩が唯一わずかであるが重要なリステリアを死滅させる効果を示した。(0.6 log reduction). その他の加工工程は *L. monocytogenes* を減少させる直接的な効果示さなかったが、工程の組み合わせにより、有意に *L. monocytogenes* の菌数を減少させた。保存期間の最後に培養できた菌数は $7 \log \text{CFU/g}$ であったが、加工していない群 (対象群) の菌数は $9 \log \text{CFU/g}$ にまで達していた。

加工後の汚染をシュミレートするため、低温スモーク後のサーモンに *L. monocytogenes* を接種した。培養できる菌数の減少は最初の 2 週間で観察されたが、その後菌の増殖が見られ、保存期間の終了時には加工前に汚染されたものと同じ菌量が観察された。

生存しているが培養できない状態の Scott A 株は観察されなかった。また、低温スモーク工程は保存期間の始めと終わりで分離された菌の毒力に影響を与えなかった。

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

5. Real-Time PCR アッセイ法を利用した脱脂粉乳中の *Enterobacter sakazakii* の特異的迅速検出法

Rapid, Specific Detection of *Enterobacter sakazakii* in Infant Formula Using a Real-Time PCR Assay

K.H. Seo, R.E. Brackett

Journal of Food Protection, January 2005, vol. 68, no. 1, pp. 59-63(5)

Enterobacter sakazakii は新生児にまれであるが、高い致死率の感染症を起こす病原体である。粉末の牛乳をベースにした乳児用調製粉乳は、未熟児や免疫不全の乳幼児の間で *E. sakazakii* によるアウトブレイクの原因となっている。現在、FDA の微生物検査マニュアルに掲載されている検査法は、複雑で時間がかかる。この研究では、乳児用調製粉乳中の *E. sakazakii* を特異的に検出する、fluorogenic 5' nuclease assay を適用した TaqMan 法を用いた検査法を開発した。プライマーとプローブのセットは *E. sakazakii* の partial macromolecular synthesis operon: the *rpsU* gene 3' end and the primase (*dnaG*) gene 5' end. を用いてデザインした。68 株の *Enterobacter* 及び 55 株の *Enterobacter* 以外の株を用いて検査の特異性を評価した。この新しく開発されたアッセイでは、純粋培養中および溶解したミルク中では 100 CFU/ml まで、増菌なしに 50 cycles の PCR で検出できた。また、このアッセイは検査したすべての他の *Enterobacter* 及び *Enterobacter* 以外の株と *E. sakazakii* とを区別するのに十分な特異性を示した。この新たに開発された real-time PCR assay により、従来 5 日要した検査日数を短縮することができ、選択培地、診断培地および生化学的確認検査の必要がなくなり、業界や規制当局の迅速スクリーニング法として用いることができるとしている。

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

6. 環境サンプルから *Enterobacter sakazakii* を簡便かつ迅速に培養、検出する方法

A Simple and Rapid Cultural Method for Detection of *Enterobacter sakazakii* in Environmental Samples

O. Guillaume-Gentil, V. Sonnard, M.C. Kandhai, J.D. Marugg, H. Joosten

Journal of Food Protection, January 2005, vol. 68, no. 1, pp. 64-69(6)

環境サンプルから *Enterobacter sakazakii* を簡便かつ迅速に培養、検出する方法が開発された。この方法は 0.5 M NaCl と 10 mg/liter vancomycin (mLST) を添加した lauryl sulfate tryptose broth で $45 \pm 0.5^\circ\text{C}$ 、22 から 24 時間の増菌培養、さらに胆汁塩を加えた tryptone soy agar での培養に基づく。 37°C での培養の間に光にさらされた場合、*E. sakazakii* は 24 時間以内に黄色のコロニーを形成し、確認は α -glucosidase 活性及び API 20E strips を用いた検査で行われる。検査したすべての *E. sakazakii* 株 (n=99 株) は mLST 上で $45 \pm 0.58^\circ\text{C}$ において増殖可能であったが、阻害菌となりうる 39 株中 35 株 (すべて

Enterobacteriaceae に属する) の増殖は抑制された。4つの粉乳工場由来の 192 の環境サンプルを用いて survey が行われ、この新しい protocol を用い、*E. sakazakii* はサンプルのおおよそ 40%から検出されたのに対し、従来法 (buffered peptone water での増菌、violet red bile glucose 寒天培地での分離、そしてランダムに選んだコロニーの生化学的性状による確認) では 26%のみが陽性であった。この選択検出法は環境サンプルから迅速かつ信頼性をもって *E. sakazakii* を検出できる便利な方法になりうるとしている。

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

7. *Vibrio alginolyticus*, *Vibrio cholerae*, および *Vibrio parahaemolyticus* の同定のための Collagenase-Targeted Multiplex PCR Assay

A Collagenase-Targeted Multiplex PCR Assay for Identification of *Vibrio alginolyticus*, *Vibrio cholerae*, and *Vibrio parahaemolyticus*

Angela Di Pinto, Giuseppina Ciccarese, Giuseppina Tantillo, Domenico Catalano, Vito Tony Forte

Journal of Food Protection, January 2005, vol. 68, no. 1, pp. 150-153(4)

Vibrio alginolyticus, *Vibrio cholerae*, および *Vibrio parahaemolyticus* の同定のための、種特異的な 3つの collagenase を標的としたプライマーペアを用いた multiplex PCR assay が開発された。結果はデザインした 3つの primer の種特異性を強調している。人の食品由来感染症にシめる *Vibrio spp* の重要性が増していることから、ルーチンの微生物スクリーニング並びに臨床、環境及び食品サンプルのモニタリングのための分子生物学的アプローチが重要になっている。この研究の結果は、3つのビブリオ種を区別するための新たな分子的な標的として collagenase をコードしている遺伝子を用いるべきであるとしている。

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

8. 13 株の *Listeria monocytogenes* の加熱による不活化に対する前増菌の影響

Effect of Prior Growth Conditions on the Thermal Inactivation of 13 Strains of *Listeria monocytogenes* in Two Heating Media

Sharon G. Edelson-Mammel, Richard C. Whiting, Sam W. Joseph, Robert L. Buchanan

Journal of Food Protection, January 2005, vol. 68, no. 1, pp. 168-172(5)

電熱コイル装置を用いて、13 株の *Listeria monocytogenes* の加熱に対する耐性を検査した。各株は個別に 1% グルコースと 1% グルタミン (TSB+G) を添加した acidogenic tryptic soy broth (デキストロースなし) または 1% グルタミンを含むがグルコースを含まない nonacidogenic tryptic soy broth (TSB-G) で 37°C で 18 時間培養した。

前者の培地は細胞に対し pH 依存性の酸に対する安定した耐性を誘導したが、後者の培地はグルコース不在下で *L. monocytogenes* が高い菌数まで増殖することを可能にしたが、pH 依存性の酸に対する安定した耐性を誘導しなかった。

18 時間 TSB+G 及び TSB-G で培養した後の最終 pH の平均は、それぞれ 4.7 と 6.7 であ

った。酸に対する耐性を誘導する培地および酸に対する耐性を誘導しない培地で増殖した細胞は pH 3.0 で水分活性 of 0.987 または pH 7.0 で aw 0.970 に調整した brain heart infusion broth の 2 つ加熱セットにおいて検査した。

検査した 26 中 14 の *menstruum*-株の組み合わせで、酸に対する耐性を誘導された株は同等の非誘導株よりも耐熱性であった。検査した異なった血清型の間で酸に対する耐性の誘導に応じて熱に対する抵抗性のパターンに違いは認められなかった。この結果から、耐熱性を強めることになる酸への抵抗性の誘導能力は、*L. monocytogenes* の株間で相当に異な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。]

9. 人の糞便中における *Listeria monocytogenes* の低い有病率

Low Prevalence of *Listeria monocytogenes* in Human Stool

Brian D. Sauders, David Pettit, Brian Currie, Paul Suits, Ann Evans, Kathleen Stellrecht, Diane M. Dryja, Donald Slate, Martin Wiedmann

Journal of Food Protection, January 2005, vol. 68, no. 1, pp. 178-181(4)

Listeria monocytogenes は環境中および種々の調理済み食品 (ready-to-eat foods) にひろく見られる食品由来病原体であるが、人への感染は比較的まれである (米国のデータでは年間 100 万人あたり 5 人の患者)。この病原体に対する広い暴露にもかかわらず、人の糞便中における *L. monocytogenes* の有病率、また人の糞便の散布が人の食品由来伝播への一因になっているかどうかについてはあまり知られていない。この報告では、New York 州の 4 つの大きな metropolitan 地域で得られた 827 の糞便検体 (正常便及び水様・軟便) から *L. monocytogenes* の培養を行い、1 検体 (0.12%) のみが陽性であった。この糞便から *L. monocytogenes* が検出された 1 名の患者の血液からも同菌が検出され、この 2 つの株は分子サブタイピングにおいて区別がつかなかった (ともに ribotype DUP-1042B)。この結果から、下痢をしている者およびしていない者の間での *L. monocytogenes* を排出している割合が異常に低いことがわかった。他の食品媒介感染症 (例えばサルモネラ) と違い、人の排菌は食品の同菌汚染の重要な因子ではないであろう。しかし、この報告では 1 例ではあるが、糞便から *L. monocytogenes* を排菌しているリステリア症患者を発見したことから、リステリア症患者の糞便からの同菌の拡散の可能性を示唆しているとしている。

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

10. 稀な Phage の *Salmonella* Enteritidis に汚染された生のアーモンドによる国際的なアウトブレイク

An International Outbreak of Salmonellosis Associated with Raw Almonds Contaminated with a Rare Phage Type of *Salmonella* Enteritidis

S. Isaacs, J. Aramini, B. Ciebin, J.A. Farrar, R. Ahmed, D. Middleton, A.U. Chandran, L.J. Harris, M. Howes, E. Chan, A.S. Pichette, K. Campbell, A. Gupta, L.Y. Lior, M.

Pearce, C. Clark, F. Rodgers, F. Jamieson, I. Brophy, A. Ellis, Salmonella Enteritidis PT30 Outbreak Investigation Working Group

Journal of Food Protection, January 2005, vol. 68, no. 1, pp. 191-198(8)

2000年から2001年の冬にかけて、*Salmonella* Enteritidis (SE) の稀な phage 型である PT30 によるアウトブレイクがカナダで検出された。確認のための調査がカナダと米国の公衆衛生および食品衛生部局ならびに大学等研究機関において行われた。患者を特定するため、phage typing と pulsed-field gel electrophoresis を含む強化された検査室における surveillance が実施された。患者に対する質問表により食品と環境への暴露について情報を収集した。生のアーモンドの摂取と感染の間の仮説をテストするため 16 組の case と control のペアによる case-control study が行われた。アーモンドの検体が患者の家庭、小売店および当該品を加工した施設から、環境サンプルが加工施設の機械器具と関連農場から、それぞれ集められ、微生物検査に供された。2000年10月から2001年11月までの間に168人の検査室で確認された SE PT30 患者(うち157人がカナダ、11人が米国)が特定された。case-control study により生のホールのアーモンドが感染源と特定された。(odds ratio, 21.1; 95% confidence interval, 3.6 to ∞)患者の家庭、小売店、流通及び倉庫で回収された生アーモンドの粒ならびに加工施設の機械器具と関連農場の果樹園の拭き取りサンプルから SE PT30 が検出された。この特定の微生物が高頻度に長期間大きな農場エリアから検出されたのは予想していなかった知見であり、これらの農場での深刻な拡散汚染を示唆していた。アーモンドが食品由来アウトブレイクの感染源と特定されたのは、初めての報告であり、北米での大規模な回収および現在業界で行われていた衛生的な取り扱いの見直しにつながった。

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

11. 小規模／発展途上ビジネスにおいて、HACCP への適合を検証するための衛生規範の1要素としての、微生物学的ガイドラインの作成

Elaboration of Microbiological Guidelines as an Element of Codes of Hygienic Practices for Small and/or Less Developed Businesses To Verify Compliance with Hazard Analysis Critical Control Point

R.A. Friedhoff, A.P.M. Houben, J.M.J. Leblanc, J.M.W.M. Beelen, J.T. Jansen, D.A.A. Mossel

Journal of Food Protection, January 2005, vol. 68, no. 1, pp. 139-145(7)

小規模および発展途上施設 (Small and Less developed bussiness) における微生物学的な食品の安全性を効果的に確保する問題は未だ解決されていない。この問題の解決へのスタートは衛生規範をドラフトすることから始まるが、加工工程に適用される厳しく、かつ意味のある規格により、製造加工工程を検証するための実施可能な方法はいまだ存在しない。この報告はいくつかの ISO で標準化された指標菌を用いた定量的な方法を用いることによって、SLDB における安全で食品の保管および安全で衛生的な食品の取扱いを検証す

ることを目標に、いろいろなタイプの RTE 食品のモデル研究での結果である。調査対象とした業種は、1 牛乳の殺菌で得られる微生物の殺菌効果と少なくとも同等のレベルの非芽胞菌を死滅させる工程を含むもの、2 加熱後の再汚染を防ぐための効果的な対策を含むものの 2 つであった。この調査の結果、この目的で使用した簡単な微生物規格（生菌数、腸内細菌数（*Enterobacteriaceae*）、イースト菌数）により、優良な食品の取り扱いを適切に検証することが可能となった。SLDB の加工工程の検体をモニタリングするこの検証は、従来の最終製品の検査にかわる有力な方法であることがわかった。

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

12. メキシコ湾の海水及び魚製品から分離された *Vibrio parahaemolyticus* 株の分子生物学的および血清学的特徴

Serologic and Molecular Characterization of *Vibrio parahaemolyticus* Strains Isolated from Seawater and Fish Products of the Gulf of Mexico

Mari'a Eugenia Cabrera-García, Carlos Va'zquez-Salinas, Elsa Irma Quin'ones-Ramírez

APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY, Nov. 2004, p. 6401–6406 Vol. 70, No. 11

以上

● CODEX http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

1. 第37回コーデックス食品添加物・汚染物質部会（2005年4月25～29日、オランダ、ハーグ）

37th Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants (The Hague, the Netherlands, 25 - 29 April 2005)

ftp://ftp.fao.org/codex/ccfac37/fa37_35e.pdf

CCFAC魚中メチル水銀ガイドラインレベル

CX/FAC 05/37/35: Discussion Paper on Guideline Levels for Methylmercury in Fish

現行の基準値をさらに下げるとは現実的ではなく、消費者への魚摂取についての教育や助言が適切として、魚一般については 0.5mg/kg、別途リストアップした魚（マグロ・サメ・ウナギ・マカジキ・メカジキなど）については 1.0mg/kg を維持するとしている。

● FAO <http://www.fao.org/>

1. 食品の安全と品質・ニュースレター25 発行

Food Safety and Quality Update - No.25 - January 2005

ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/25.pdf

JECFA65 の案内、JECFA61/63 の評価文書発行のお知らせ、JECFA60 モノグラフの更新、今後の会議のお知らせなどが掲載されている。

● 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：健康と環境リスクに関する科学委員会に対する諮問項目（既存化学物質）

Risk Assessment: Scientific Committee on Health and Environmental Risks: Question

・ 2-メトキシ-2-メチルブタン

Risk Assessment Report on 2-Methoxy-2-Methylbutane under Regulation 793/93

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_q_010.pdf

・ 2-フルアルデヒド

Risk Assessment Report on 2-Furaldehyde under Regulation 793/93

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_q_011.pdf

・デカブロモジフェニルエーテル

Risk Assessment Report on Decabromodiphenyl ether under Regulation 793/93

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_q_012.pdf

・フェノール

Risk Assessment Report on Phenol under Regulation 793/93

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_q_013.pdf

2. EU のニュースレター Health & Consumer Voice より (January 2005)

EU は残留農薬基準の整合化で合意

EU agrees to harmonise pesticide residue limits

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/newsletter/200501/1.htm

現在 EU メンバー国での最大残留量 maximum residue levels (MRLs)は、国ごとに設定されているため EU 内でも異なる。今後 18 ヶ月間に、EC は全欧州共通の MRL を設定すべき作物をリストアップし、EU 内での整合化をはかる予定である。

参考資料：http://europa.eu.int/comm/food/fs/ph_ps/pest/intro_en.pdf

3. 海産物中の重金属規制の改定

Commission Regulation (EC) No 78/2005 of 19 January 2005 amending

Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals

http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l_016/l_01620050120en00430045.pdf

海産物中の鉛、カドミウム、水銀量について規制値を改正した。bonito (ハガツオ) とマグロの鉛濃度について、現行 0.4mg/kg を 0.2mg/kg にするなどの変更があった。

4. 実行ガイド文書 Implementation Guidance Document

http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_en.pdf

食品産業関係者の責任やトレーサビリティ、回収・リコール、輸出入に関する Regulation (EC) No. 178/2002 の実行ガイド文書が公表された。この文書は 2004 年 12 月に作成され 2005 年 1 月に食物連鎖・動物衛生常設委員会 (SCFCAH) により承認されたものである。

5. 残留農薬規制に関する紹介

Introduction to EC Pesticides Residues Legislation

http://europa.eu.int/comm/food/fs/ph_ps/pest/intro_en.pdf

EU での食品中残留農薬の MRL 設定に関する現状の要約。

6. 欧州委員会が輸出禁止も含めた水銀汚染対策を提案

Commission proposes strategy to deal with mercury pollution including a ban on exports (31 January 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/114&format=HTML&aged=0&language=en&guiLanguage=en>

欧州委員会は、水銀汚染に関する包括的対策を提案した。水銀は高濃度では致死的であるが、比較的低濃度でも神経系に重大な害を及ぼすおそれがある。魚中の水銀の例のように国際的に受け入れられている安全濃度を超えた場合、水銀汚染が欧州の人々の健康に影響を及ぼす可能性がある。委員会は、水銀の排出や使用を削減する対策を提案している。この中には、2011年までにEUの水銀輸出を廃止することも含まれている。

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

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

1. 環境団体 Friends of the Earth (FoE)から送付された文書に対する EFSA 運営委員会議長の反応

Response by the Chair of the Management Board of EFSA to the letter sent from Friends of the Earth (FoE), an environmental organisation. (24 January 2005)

http://www.efsa.eu.int/mboard/correspondance/786_en.html

2004年11月26日、環境団体 FoE が EFSA の遺伝子組換え生物(GMO)科学委員会に対する批判を主な内容とする文書を、EFSA 運営委員会議長宛に送付した。2004年12月16日の運営委員会会合で、議長がこれに回答することが合意された。2005年1月18日の会合で回答内容が合意され、FoE への送付及び EFSA のウェブサイトへの掲載が決まった。

[回答文書本文](#)

<http://www.efsa.eu.int/mboard/correspondance/786/foe-reply1.pdf>

EFSA 設立の最も重要な動機は、リスクアセスメントとリスクマネージメントを分離することであり、EFSA は規制の提案は行わない。また委員会のメンバーは慎重に選ばれ、独立している。従って GMO パネルに対する FoE の批判は正しくない。また運営委員会は FoE を含めた環境団体との対話を行う予定である。

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

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

1. CFSAN は食品の安全と防御のための新しい部署 OFSDO の設置を発表

CFSAN Announces its New Office of Food Safety, Defense, and Outreach (January 14,

2005)

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms//fsdup102.html>

CFRAN はテロ対処等のため食品の安全と防御に関する部門を設けた。

(食品微生物情報 8 ページ参照)

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

1. 2005 年 2 月 1 日の COT (食品、消費者製品及び環境中の化学物質毒性委員会) 会合
COT meeting 1 February 2005 (26 January 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jan/cotmeetingnews>

議題は、2004 年年次報告書や食品中のフランなどである。

2004年に議論された項目としては、以下のようなものがある。酸性甘味飲料の歯や口への影響、化学物質による雄の生殖器系への影響、マウスバイオアッセイで検出された非定型脂溶性貝毒、飲料水中の塩素と生殖影響、エリスリトールの認可、活動抑制スプレーとしてのPAVA (Nonivamide) の使用、リン酸塩とカルシウム-上皮小体ホルモン系、テトラプロモビスフェノールA、トリプトファンと好酸球増多 - 筋痛症候群、海藻中のヒ素、保存母乳の化学分析、ナノサイエンス及びナノテクノロジー。

2. 硝酸塩についての情報更新

Update on developments regarding nitrate (28 January 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jan/nitratescotjan05>

FSA スコットランドは、硝酸塩に関する方針及び研究分野における最近の進捗状況についての概要を関係者に送付した。この文書では、最近の欧州における硝酸塩についての議論の結果、英国でのレタス及びほうれん草のモニタリング、行政による規制について取り上げている。

本文 : <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/nitratescotjan05.pdf>

3. スコットランドの関係者向け：新しい規制についての更新情報

Scottish stakeholders updated about new legislation (01 February 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/feb/fsacotipmetals>

内容 : 重金属に関する規則の改正 (1 月 19 日)、食品中の鉛・カドミウム・水銀・3-MCPD の採取及び分析方法を定めた EC 指令の改正 (1 月 19 日)、ダイオキシン及びダイオキシン様 PCB の規制値に関するワーキンググループの会合結果。

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

- 英国 MHRA (Medicines and Healthcare products Regulatory Agency)
<http://www.mhra.gov.uk/>

1. ハーブ治療薬助言委員会設置の提案

MLX318: Consultation on proposed Herbal Medicines Advisory Committee (25 January 2005)

<http://medicines.mhra.gov.uk/inforesources/publications/mlx318.pdf>

ハーブ治療薬製品の認可に携わる委員会について、新規設置を提案する文書が発表された。この提案に対するコメントを2005年4月22日まで募集している。

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

1. ブドウ果汁の重金属結合材としてポリビニルポリピロリドンコポリマーとジヒドロキシ桂皮酸を使用することについての評価 (2004.12.21)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/27963-27964.pdf>

申請者により提出された資料からは、有効性と消費者に対する安全性は評価できない。

2. 乳児用ミルク及びフォローアップミルクの基準改正案について (2004.12.24)

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/27976-27977.pdf>

タンパク質含量の指標として窒素を使うことの是非に関して、非タンパク質性窒素の分類導入、メチオニン/システイン比、アルファリノレン酸の最小限度、セレンの最大量などについて検討している。

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

1. EC委員会が欧州における残留農薬のMRLについて新しい規制を導入することに合意したことを歓迎する (25.01.2005)

<http://www.verbraucherministerium.de/index-000DE62413AF11F68BFA6521C0A8D816.html>

新しい規制ではEU域内でMRLの統一をはかることになっており、ドイツで既に実行されている規制がEUに拡大することで消費者の安全がより高いレベルで保証されることになる。これまで規制値のなかった農薬についての規制値は0.01mg/kgになる見込みであるが、ドイツでは既に対応済みである。

● ドイツ消費者保護食品安全庁（BVL : Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit）

1. 卵中のダイオキシンについて

http://www.bvl.bund.de/presse/dl/2005_01_17_HG_Dioxinbelastung_von_Eiern.pdf

卵中のダイオキシン規制値は2002年7月1日より3 pg WHO PCDD/F TEQ/g脂肪であるが、平飼いのニワトリの卵については適用除外となっている。2005年1月から平飼いニワトリの卵にも適用予定であったが、現在の平飼いニワトリの卵中のダイオキシン濃度が規制値を上回るため、猶予期間を設けることになっている。

1993年から2000年のBgVVの調査では、475検体の卵を調査した。ケージ飼いのニワトリの卵の平均ダイオキシン量は1pg/g脂肪であるのに対し、平飼いのニワトリの卵では1.5～2pg/g脂肪であった。またその後の調査でも、平飼いのニワトリの卵で規制値 3 pg/g脂肪を上回る検出例がみられた。規制の適用までに汚染源を特定し、濃度を下げる努力が必要である。リスク評価はBfRが行っている。

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

1. 生物学ドキュメント BIO2005-01ーヒマワリ *Helianthus annuusL.*の生物学

Biology Document BIO2005-01 The Biology of *Helianthus annuusL.* (Sunflower)

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/dir/dir0501e.shtml>

カナダに新しい性質の植物が導入される場合には、環境へのリスクを評価しなければならない。その評価のために必要なバックグラウンド情報として、ヒマワリ及びヒマワリと交雑可能な近縁種の生物学的性質を記述した文書を作成し、公表した。

2. 健康ハザード警告

Sealtest ブランドの 1%チョコレートミルクに消毒薬

Sealtest brand 1% chocolate milk may contain a chemical sanitizer (February 1, 2005)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050201e.shtml>

CFIA は、Sealtest ブランドの 1%チョコレートミルクを摂取しないよう一般に向けて警告した。この製品には消毒薬が混入しており、メーカーは自主回収した。この製品による有害反応が何例か報告されている。混入した製品は見た目も臭いも変わらないと思われる。CFIA は回収の効果をモニターしている。

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA)

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

1. ハイリスク製品のモニタリングページ (更新)

High Risk Products Monitored (27 January 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/imported-food/high-risk/index.htm>

「ハイリスク」に分類される食品の情報をまとめたあるサイト。ハイリスク食品としてスパイス・ナッツ類・魚介類・醤油・ヒジキなどがリストアップされ、それぞれの説明がある。

2. あなたの食べ物の中に「本当に」入っているもの

What's *really* in your food – introduction (21 January 2005)

(NZFSA 長官による新聞記事への反論)

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/whats-really-in-your-food/index.htm>

2005年1月、ニュージーランドの新聞が「What's in your food? あなたの食べ物に何が入っているか?」と題した連載を掲載した。残念ながら NZFSA と専門家はその記事の内容には多くの間違いがあると考えている。この記事を読んで不安になった消費者のために、回答を掲載する。

ニュージーランドは食品の輸出が大きな経済的基盤であり、食品の安全性確保のために政府及び生産業者は多大な努力を払ってきている。今回の記事に掲載された「情報」の多くが誤解を招いたり不正確なものであったことは残念である。特に情報の確からしさや信頼性の評価が行われず、単発で古くて広く受け入れられてはいないようなことと、FAO や WHO の報告あるいはピアレビューを経た研究などを等価に扱っていることは、消費者の適切な判断に必要な情報提供とは言い難い。「良質の」科学と「がらくた junk」科学とを区別するのは簡単ではない。ジャンクサイエンスの一つの定義は「特定の、しばしば隠された意図のための誤った科学的データや解析」である。「良質の」科学は科学的方法（観察し、仮説を立て、その妥当性を評価し、仮説をより精度の高いものにし、現象と仮説が一致するまで検証を繰り返す）に従う。健全な科学はピアレビューの過程を経、試験結果が再現性あるものであることを確認し、データや解析や解釈がしっかりしたものである。ジャンクサイエンスはその反対で、研究は不十分で結果に再現性はなく、同分野の研究者に受け入れられるものではなく、その結果はしばしばセンセーショナルである。1回の実験が事実を証明するものではない。他の研究の結果が全て反対である場合は特にそうである。

以下、個別の項目についての説明が記載されている。

・残留化学物質、農薬、ニワトリと抗生物質、ホルモン、水銀、カクテル効果、ピンクロゾリン、アスパルテーム、有機塩素化合物、禁止化学物質、着色料、パン、ADI、殺虫剤、抗生物質耐性、スパイシーな食品と喉頭ガン、狂牛病、食品由来疾患、カンピロバクター、

リステリア、GEフリーオイル

・食品安全局の活動：食品安全局は人が死なないと動かないというのは明らかな間違いである。もしそうなら農薬や抗生物質や食品添加物に対して何一つ対応する必要がない。むしろ NZFSA は「信頼できる」証拠に基づき可及的速やかに対応しているというのが実情である。

・信頼：消費者は「政府や大企業が信頼できることを望む」必要はない。どの政府でも市民を中毒にしたいなどとは思っていない。またどの企業でも顧客を殺したいとは思っていないことは明白である。

・その他の情報：まだ心配がある消費者は NZFSA のホームページや、FAO、WHO、英国 FSA、米国 FDA のサイトを参照してほしい。

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

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

1. 器具及び容器・包装の基準規格の改訂(案) (2005.01.18)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=622&page=&s_ttype=&word=

KFDA は、2005 年 1 月 18 日、食品用器具及び容器・包装の製造の際、アジピン酸ジエチルヘキシル(di-(2-ethylhexyl) adipate、以下 DEHA)の使用を禁止する内容の基準・規格改訂(案)を予告した。DEHA は合成樹脂の柔軟剤で、主に食品包装用ラップに使われており、米国 EPA などが内分泌攪乱物質と推定されるとしている。今回の規格改定案については 3 月 17 日までパブリックコメントを募集している。

2. ボツリヌス菌 (botulinum) 食中毒とは? (2005.01.20)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=104

ボツリヌス菌 *Clostridium botulinum* 中毒についての質問と回答集。きわめて毒性の高い細菌毒素を産生する、1 歳以下の子どもに蜂蜜を食べさせないようになどといった解説と注意が記載されている。韓国では2003年にソーセージによる中毒患者3人が報告されている。

3. 平沢港輸入食品臨時検査所における輸入食品関連利用者の増加 (2005.01.20)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=625

京仁地方KFDA「平沢港輸入食品臨時検査所」は昨年9月に開設されて以来多数の検査を行っている。今後も依頼数は増加する見込みであるが、今までの輸入食品総5,000件あまりの検査業務遂行状況をまとめて公表している。このうち中国で輸入される農産物などが 3,177件(約73%)で、平沢港食品輸入の大部分を占めている。

4. ココア加工食品に偽装された勃起不全治療剤の類似製品の輸入摘発 (2005.01.19)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=624

京仁地方KFDAは、仁川国際空港から輸入・販売されようとしていたココア練り製品に勃起不全治療剤であるバイアグラ類似成分(ヒドロキシホモシルデナフィル)が含まれていることを確認した。輸入禁止処分にし、同時に該業者に対する行政措置を依頼した。

5. 「食品添加物管理法案説明及び意見収集のためのシンポジウム」開催 (2005.01.18)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/gongji.taf?sil=&f=user_detail&num=209

KFDAは、CODEXなど国際基準との調和及び国民の食品衛生・安全性確保のために、毎年食品添加物の規格化作業を行っている。こうした作業をより効率的・合理的に遂行するために標記のシンポジウムを2005年1月25日に開催すると発表した。

2005年1月現在、韓国の食品添加物公典には化学適成分414品目、天然添加物194品目及び混合品類7品目など計615品目が収載されている。2005年度には、健康機能食品に使われる食品添加物(栄養強化剤など)のうち現行食品添加物公典に収載されていない品目の新規指定を行い。また、現行食品添加物公典の中で、添加物品目番号をEUのEEC番号、CODEXのINS番号と同時に番号付与する体系に改善する。さらに、類型別に管理されている食品群を明確にして、使用者の便宜及び時代の流れに合わせてポジティブリスト管理にする計画である。こうした内容について消費者及び関連団体からの意見をとりまとめるためにシンポジウムを開催する。

6. 漂白剤等の食品添加物使用に関して違反業者を摘発 (2005.01.25)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=629

釜山地方KFDAは、大型デパートや安売り店等で製菓・製パン原料として使う栗缶詰製品の点検を実施し、食品添加物の使用及び表示基準に違反した業者を摘発した。主な違反内容は、漂白剤(次亜硫酸ナトリウム)の過剰使用9カ所、栗ダイス(細切れ)には使用できない酸化防止剤(EDTA)使用1カ所、漂白剤や酸化防止剤を使用しているにも関わらずハンゲル表示項目に明記されていない業者12カ所などである。

7. 2004年度輸入食品の検査現況 (2005.01.26)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=631

KFDAは、2004年度に輸入申告された食品計196,968件を検査した結果、196,013件が適合判定を受けて国内に流通し、955件が不適と判定されて廃棄・返送等の措置になったことを発表した。2004年の輸入状況は、2003年度と比べて申告件数では6.3%、量では3%、金額では12.1%増加した。分類別では、農産物が32,316件で16.4%、練り製品が110,967件で56.3%、食品添加物が27,613件で14.0%、器具または容器・包装が20,256件で10.3%、健康機能食品が5,816件で3%を占めた。

国別輸入量ではアメリカ、オーストラリア、中国、ブラジル、フィリピン、グアテマラ

の順でこれら6ヶ国から輸入した量は総輸入量の83%を占めた。金額ではアメリカ、中国、オーストラリア、ブラジル、日本、イギリスの順だった。

不適率は、計196,968件中955件で0.49%であり、2003年度0.54%に比べて0.05%減少した。内訳は、練り製品613件、健康機能食品233件、水・林産物53件、食品添加物31件、器具または容器・包装が25件であった。健康機能食品は法律が施行された2004年1月31日以降、計5,816件が輸入され、このうち233件が不適と判断された。これは不適件数全体の24.4%を占めた。不適理由では、基準規格違反が30.1%で最も多く、次いで微生物・食品添加物使用基準・輸入申告違反などであった。国別では、中国、米国、日本、タイ、フランス、オーストラリアの順であり、重量ベースで中国が全体の73.8%を占めている。

8. 生食製品の衛生管理強化など食品基準・規格の改訂(案) (2005.01.26)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=630

KFDAは、健康志向の高まりとともに消費量が増加している生食製品の衛生管理のための基準・規格の新設などを主な内容とした食品基準・規格(案)を提示した。この案はパブリックコメントと食品衛生審議会での審議を経て3月に公布され、公布と同時に施行予定である。

9. 食品の基準及び規格での改定(案) (2005.01.27)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user_detail&num=242&s_type=&word=

食品の基準及び規格改訂に関してパブリックコメントを募集している。今回の改訂の主要内容は、以下のとおりである。

- ・マカ(Maca)を食品に分類、食品一般に対する微生物適用規格の改正、保存及び流通基準に濃縮果汁の輸入・保存・保管・運送の際の温度管理及びライン洗浄(CIP)を明示する、生食類の定義を新設、微生物試験法改正など。

この案に対する意見を2005年2月14日まで募集している。

10. 食品衛生法の改訂法律の公布(2005.01.27)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/data/rule.taf?f=user_detail&num=871&keyword=?&page=&division=&word=

改正食品衛生法が公布された。施行は公布後6ヶ月経過した日で、2005年7月28日である。

【その他の記事、ニュース】

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

1. カオリナイト由来のジャガイモのダイオキシン汚染について(更新)

(20.01.2005)

http://www.bfr.bund.de/cm/208/kaolinit_in_der_lebensmittelherstellung_dioxin_%20in_kartoffeln.pdf

カオリナイトを使って選別したジャガイモが原料の食品がオランダで生産されており、ヒト食用ジャガイモ製品中のダイオキシンのバックグラウンド値についてわずかな上昇が観察されている。BfR は消費者へのリスク評価を依頼された。

カオリナイトはジャガイモやニンジン・果物の選別やワインの製造、植物油の精製に使われている。野菜や果物の選別に使う場合、カオリナイトの泥水に果物や野菜を入れ、密度が低くて浮かんできたものが腐った果物や野菜として除外され、沈んでいるものが使われる。従って洗浄が不十分であれば表面にカオリナイトが付着したままになり、その程度は表面の性質や形状に依存する。ワイン製造の際にも使われるが、ベントナイトなどより使いやすいものがあるため頻度は稀である。植物油の精製に使われた場合には、カオリナイトに含まれるダイオキシソ類は植物油に移行する。従って汚染されていない材料を使う必要がある。

ジャガイモ中のダイオキシソについて

ドイツのジャガイモ中ダイオキシソのバックグラウンド値は 0.01ng WHOPCDD/f-TEQ/kg (新鮮重量)で、この濃度は他の野菜起源食品で同程度である。2002 年の野菜についての EU 規制値は 0.4 ng WHO PCDD/F TEQ/kg でありバックグラウンド値より遙かに高い。この規制値を超えた場合は汚染源を特定し流通停止措置がとられる。オランダの「バックグラウンド値のわずかな上昇」はこの規制値より低く、消費者に対するリスクはない。また規制値以下のダイオキシソ含量の製品の流通を停止させる理由はない。しかしながら食品中のダイオキシソレベルをできるだけ下げするためには、汚染されたカオリナイトは最終的にほとんど製品に残らないとしても食品に用いるべきではない。今回のジャガイモ中ダイオキシソがカオリナイトに由来するものかどうかについては、組成の詳細なデータを待つ必要がある。

2. 砂糖大根粉砕物中の骨片について－専門家会合後の意見 (19.01.2005)

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

ドイツで生産された動物飼料用の砂糖大根粉砕物中に、顕微鏡で骨や毛が観察された。2001 年から食用の家畜には動物由来タンパク質を与えることは禁止されている。この件に関して動物の種類と BSE リスクの評価が依頼された。BfR は 2004 年 12 月 1 日に初期の見解を表明し、2005 年 1 月 10 日に専門家会合を経て今回のリスク評価を発表する。砂糖大根粉砕物中に検出された動物は、ラット、マウス及びブタの可能性がある。野生の齧歯類が家畜の牛やその排出物に接触して BSE に感染することは現時点では考えられず、今回の砂糖大根粉砕物からの BSE 感染リスクはないと結論している。

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

1. スコットランドでのヘロイン使用が減少

New research shows heroin use falling across Scotland (19 January 2005)

<http://www.gla.ac.uk:443/newsdesk/pressreleases/stories.cfm?PRID=3100>

「Estimating the National and Local Prevalence of Problem Drug Use in Scotland, 2003」と題する報告書で、スコットランドにおけるオピエートやベンゾジアゼピンの濫用者は2000年の推定55,800人から2003年は51,582人に減少している。薬物濫用者の30%が女性、70%が男性である。

2. 焼いた魚が脳卒中リスクを下げるのに役立つ

Baked or broiled fish may help reduce the risk of stroke (24 Jan 2005)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-01/jaaj-bob012105.php

Arch Intern Med. 2005; 165: 200-206 によれば、マグロや他の焼き魚は高齢者の脳卒中リスクを低下させるが、フライの魚や魚のサンドイッチではリスクが高い。

3. ある種のインスタント茶に有害レベルのフッ素を検出

Potentially harmful fluoride levels found in some instant teas (25 Jan 2005)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-01/wuso-phf012505.php

セントルイスの Washington University School of Medicine の研究者が The American Journal of Medicine の1月号に発表した報告では、ある種のお茶に6.5ppmのフッ素が含まれていた。これはEPAによる飲料水基準4ppm及びFDAによる瓶詰め飲料基準2.4ppmより高い。骨密度が高く脊椎の痛みを訴える中年女性患者の症状の原因を究明する過程で、尿中フッ素濃度が高かったため尋ねたところ、毎日インスタントのお茶を通常の2倍の濃さで1~2ガロン(およそ3.7~7.4L)飲んでいと語った。そこで市販のインスタントのお茶のフッ素濃度を検査したところ、フッ素を含まない水を用いて推奨濃度に入れたお茶に1.0~6.5ppmのフッ素が含まれることがわかった。

お茶の木は土壌や水中のフッ素を蓄積する性質があるため、フッ素濃度の年次変化や季節変化がどれくらいなのかについてはさらに研究する必要がある。米国では飲料水にフッ素が添加されていることが多く、上限は1.2ppmとされる。高濃度のフッ素摂取は、骨の痛み、靱帯の石灰化、棘突起、脊椎融合、関節の動かしにくさなどの症状を示す骨フッ素症を誘発することがある。

※骨フッ素症とインスタントのお茶について

Skeletal fluorosis and instant tea

Whyte MP, Essmyer K, Gannon FH, Reinus WR.

Am J Med. 2005 Jan;118(1):78-82.

※関連文献

茶中のフッ化物含量および品質との関係

Fluoride Content in Tea and Its Relationship with Tea Quality

J Agric Food Chem. 2004 Jul 14;52(14):4472-6.

4. 飽和及びトランス脂肪の有害影響の引き金となる分子スイッチを同定

Scientists ID molecular 'switch' in liver that triggers harmful effects of saturated and trans fats (27 Jan 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-01/dci-sim012405.php

Cell の 1 月 28 日号に発表された研究によれば、飽和及びトランス脂肪酸の有害影響は肝細胞の PGC-1 ベータと呼ばれる分子が引き金になる。PGC-1 ベータはこれらの脂肪酸により活性化されて、肝臓においていわゆる「悪い」コレステロールとして知られる LDL コレステロールの前駆体である VLDL コレステロールの生合成を活性化する。

5. 米国政府の発ガン物質リストが拡大

US government list of cancer-causing agents grows (31 Jan 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-01/nioe-ugl012805.php

米国保健福祉省 HHS が発ガン物質報告書第 11 版を発行した。今回 17 物質が増えて 246 物質になっている。また初めて B 型及び C 型肝炎ウイルス・ヒト乳頭腫ウイルスなどウイルスがリストに入った。他に増えたものは、鉛と鉛化合物、X 線、焼いた肉中に存在する物質 (MeIQ・MeIQx・PhIP) などである。

以下のサイトから、項目ごとに全文ダウンロードが可能である。

Report on Carcinogens, Eleventh Edition; U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, National Toxicology Program

<http://ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/toe11.html>

6. アルコールを飲むとガンリスクが高くなる

Drinking alcohol increases risk for cancer (31 Jan 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-01/bpl-dai013105.php

Thrombosis and Haemostasis に発表された研究によれば、ワインを含むアルコールの摂取は発ガンリスクを高める。156 の研究の定量的レビュー (メタ解析) により、1 日 25g 以下の適度の飲酒は心血管系リスクを減少させるが、上部消化管及び咽頭・小腸・肝・乳ガンのリスクの上昇を伴う。

【論文等の紹介】

1. 軽度～中程度のヨウ素欠乏である母親から生まれた子どもの注意欠陥多動性障害について：先進国における新しいヨウ素欠乏障害の可能性

Attention deficit and hyperactivity disorders in the offspring of mothers exposed to mild-moderate iodine deficiency: a possible novel iodine deficiency disorder in developed countries.

Vermiglio F et al.

J Clin Endocrinol Metab. 2004 Dec;89(12):6054-60.

2. 飼料や食用植物中の過塩素酸塩の蓄積について

Perchlorate Accumulation in Forage and Edible Vegetation

W. Andrew Jackson, Preethi Joseph, Patil Laxman, Kui Tan, Philip N. Smith, Lu Yu, and Todd A. Anderson

J Agric Food Chem. 2005 Jan 26 53(2) 369-373

3. 問われる食品の安全性について

Food Safety Questioned

Tracy Hampton

JAMA. 2005;293:415.

4. 高齢者における魚類摂取と脳卒中リスクについて：循環器健康研究

Fish Consumption and Stroke Risk in Elderly Individuals: The Cardiovascular Health Study.

Mozaffarian D, Longstreth WT Jr, Lemaitre RN, Manolio TA, Kuller LH, Burke GL, Siscovick DS.

Arch Intern Med. 2005 Jan 24;165(2):200-206.

5. 微量栄養素のリスクーベネフィット研究

Risk-benefit analysis of micronutrients.

Renwick AG, Flynn A, Fletcher RJ, Muller DJ, Tuijtelaars S, Verhagen H.

Food Chem Toxicol. 2004 Dec;42(12):1903-22.

6. 1986～2003年におけるドイツの子どもや青少年のビタミンやミネラルサプリメント使用：DONALD研究の結果

Vitamin and Mineral Supplements Use in German Children and Adolescents between 1986 and 2003: Results of the DONALD Study.

Sichert-Hellert W, Kersting M.

Ann Nutr Metab. 2005 Jan 21;48(6):414-419 [Epub ahead of print]

7. エフェドラ使用による精神学的影響について：FDAによる有害事象の分析

Psychiatric effects of ephedra use: an analysis of food and drug administration reports of adverse events.

Maglione M, Miotto K, Iguchi M, Jungvig L, Morton SC, Shekelle PG.

Am J Psychiatry. 2005 Jan;162(1):189-91.

8. イソフラボンを含む大豆タンパク質が閉経後女性の循環器機能に及ぼす影響について調べた無作為化比較試験

Randomized controlled trial of the effects of soy protein containing isoflavones on vascular function in postmenopausal women.

Kreijkamp-Kaspers S, Kok L, Bots ML, Grobbee DE, Lampe JW, van der Schouw YT.

Am J Clin Nutr. 2005 Jan;81(1):189-95.

9. ポリフェノール摂取のリスクと安全性について

Risks and safety of polyphenol consumption.

Mennen LI, Walker R, Bennetau-Pelissero C, Scalbert A.

Am J Clin Nutr. 2005 Jan;81(1):326S-329S.

10. ドーモイ酸の母乳への移行について：乳児暴露経路の評価

Domoic acid transfer to milk: Evaluation of a potential route of neonatal exposure.

Jennifer MM and John SR

Environ Health Perspect. Online 20 January 2005

11. *Laminaria japonica* (コンブ) より抽出されたフコイダンの毒性について

Toxicological evaluation of fucoidan extracted from *Laminaria japonica* in Wistar rats.

Ning Li, Quanbin Zhang and Jinming Song

Food Chem Toxicol. 2005 Jan;43(3):421-426

12. 中国で収集した食品12種類に含まれるブチルスズ化合物について

Survey of butyltin compounds in 12 types of foods collected in China.

Z. Qunfang ; J. Guibin ; L. Zhongyang ; L. Lina ; Y. Chungang ; W. Yongning

Food Addit Contam. 2005 21(12) 1162-1167

13. 包装材ナイロン-6から食品へのカプロラクタム移行の分析法と測定について

Method of test and survey of caprolactam migration into foods packaged in nylon-6.

E. L. Bradley ; D. R. Speck ; W. A. Read ; L. Castle

Food Addit Contam. 2005 21(12) 1179-1185

14. 食品/包装システムにおける分配係数について：レビュー

Partition coefficients in food/packaging systems: a review

E. A. Tehrany ; S. Desobry

Food Addit Contam. 2005 21(12) 1186-1202

以上
