

食品安全情報 No. 8 / 2005 (2005. 04.13)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

食品微生物関連情報
食品化学物質関連情報

--- page 1
--- page 26

食品微生物関連情報

【国際機関】

● WHO

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

1. 鳥インフルエンザ – カンボジア

Avian Influenza – Situation in Viet Nam and Cambodia – update 15

12 April 2005

カンボジア保健省は、4月7日に死亡した Kampot 州の8歳女児の鳥インフルエンザ H5N1 感染を確認した。同国3人目の患者である。女児の村では2月に家禽が死亡していたが、女児の発症前2週間には家禽の死亡はなかった。他の患者との接触はなかったため、ヒト-ヒト感染の可能性も低く、感染源の調査が続いている。女児との濃密接触者、医療スタッフは全員が H5N1 陰性であった。

2004年1月28日以降の鳥インフルエンザ A(H5N1)累積確認患者数 (4月12日現在)

国	患者数	死亡者数
カンボジア	3	3
タイ	17	12
ベトナム	60	35
合計	80	50

(患者数には死亡者も含まれる)

http://www.who.int/csr/don/2005_04_12/en/

2. コレラ (セネガル)

Cholera in Senegal – update 2

8 April 2005

3月28日から4月5日までの間に、セネガルの Diorubel 地域から死亡者 54 人を含むコレラ患者 3,475 人（致死率 1.5%）が報告された。このうち死亡者 16 人を含む 1,733 人は巡礼行事のあった Touba 市からであるが、他の地域にも広がりつつある。

WHO は、サーベイランス強化、患者管理、衛生推進活動などの援助を行っており、近隣諸国もサーベイランスや予防活動の強化が必要である。

http://www.who.int/csr/don/2005_04_08/en/print.html

3. 鳥インフルエンザ – ベトナム

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 14

4 April 2005

ベトナム保健省が、新たな鳥インフルエンザ感染患者(H5)5 人を確認した。5 人は、同国北部 Haiphong 市の家族で、35 歳父親、33 歳母親、13 歳、10 歳および 4 カ月の娘である。全員が 3 月 22 日に入院し、治療中である。2004 年 12 月中旬以降のベトナムの H5N1 感染患者は 33 人で、このうち 15 人が死亡した。

http://www.who.int/csr/don/2005_04_04/en/

4. コレラ（セネガル）

Cholera in Senegal – update

31 March 2005

3 月 21 日から 27 日までのコレラ患者は 757 人で、先週の 428 人から増加したが、アウトブレイクの様子は落ち着いている。保健省と WHO がアクティブサーベイランスや指導強化を続けており、巡礼の時期であるため、医療施設を 120 カ所新設した。

http://www.who.int/csr/don/2005_03_31/en/

5. 鳥インフルエンザ – 北朝鮮のアウトブレイク

Avian influenza – outbreak in poultry in the Democratic People’s Republic of Korea – update 13

30 March 2005

3 月 27 日、北朝鮮から初めての鳥インフルエンザアウトブレイクが報道された。平壤の複数の養鶏場で発生し、多数が淘汰されたが、人間の患者は報告されていない。

WHO は、サーベイランスの強化、スタッフの研修、oseltamivir・防護用品・人間用診断キットの提供などの援助を行っている。

http://www.who.int/csr/don/2005_03_30/en/

● OIE

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

1. 北朝鮮が国際機関に鳥インフルエンザ対策の援助を要請

The Democratic People's Republic of Korea has formally appealed to the international community for assistance in its fight against Avian Influenza(AI), according to the World Organisation for Animal Health(OIE) and the UN Food and Agriculture Organisation(FAO)

8 April 2005

北朝鮮が公式に鳥インフルエンザ対策の援助を要請したことが、パリの OIE/FAO/WHO 合同国際会議で明らかにされた。OIE および FAO は、この要請を、北朝鮮の透明性と国際協力態勢の向上を表すものとして歓迎している。FAO の専門家はすでに平壤で情報収集を行っており、OIE は獣医の研修の援助を要請された。

会議では、アジアの鳥インフルエンザ対策のために資金援助の追加が訴えられ、これまでにドイツ、日本、オランダが援助を表明している。これらは新たな仕入れや損害補償にもあてられ、ほかに獣医サービスの向上、安全な飼養法の指導、インフラやサービスの向上が必要である。動物からヒトへのウイルス伝播の可能性についてはさらに科学的研究が必要である。また、OIE/FAO および WHO によるラボのネットワークの設立、獣医と公衆衛生サービスの協力強化、農業部門や獣医サービスへの公衆衛生サービスの援助が強調された。OIE と FAO は、鳥インフルエンザ、人間用ワクチン製造のためのウイルス株に関するデータを迅速に交換できるよう New Worldwide Avian Influenza Network の創設を発表した。

http://www.oie.int/eng/press/en_050408.htm

Disease Information

8 April 2005

Vol. 18 – No.14

2. 鳥インフルエンザ (北朝鮮)

Avian Influenza in Korea (Democratic People's Republic of ~)

2005年4月5日付け報告

2月25日に北朝鮮で初めて3カ所の農場で鳥インフルエンザが発生した。A/H7のウイルスが検出され、サブタイプNは検査中である。感染源は不明で、節足動物や野生宿主のコントロール、部分的 stamping out (発症した動物とその周辺すべての動物を処分する方式)、隔離、国内の移動管理、スクリーニング、ワクチン接種、施設の消毒が行われている。合計218,882羽の鶏が淘汰され、3月7日以降は症状を示すものが見つからない。サーベイランスが強化されているが、現在のところ人間の患者の報告はない。

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

3. 高病原性鳥インフルエンザ (インドネシア)

Highly Pathogenic Avian Influenza in Indonesia

Follow-up report No.7(contd)

2005年3月11日～4月6日の報告

新しいアウトブレイク 36 件が報告され、H5N1 が検出された。感受性のあるもの 4,550,370 羽のうち症状を呈するもの 9,700 羽、死亡 333,209 羽であった。発症したのは伝統的な方法で飼養されている鶏である。闘鶏が他のアジア諸国から輸入されており、感染源は新しく入れた鶏やその製品、違法な移動である。隔離、国内の移動管理、施設の消毒、ワクチン接種が行われ、部分的 stamping out が予定されている。

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

● FAO

<http://www.fao.org>

1. FAO が鳥インフルエンザの専門家を北朝鮮に派遣

Bird flu: FAO sends experts to North Korea

30 March 2005

FAO が、北朝鮮の鳥インフルエンザアウトブレイクに関する情報を得て制圧を援助するため、専門家を派遣し、診断キットも送った。北朝鮮では家禽製品は成長産業であり、これを復興させることは同国の食料不足の改善にも寄与する。政府と FAO の主催により、鳥インフルエンザに関する国内ワークショップが開催される予定である。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/100396/index.html>

2. アジアの鳥インフルエンザ制圧に関する第 2 回 FAO/OIE 会議の推奨事項

Recommendations on the FAO/OIE II Meeting on Avian Influenza Control in Animals in Asia

2月25日からホーチミン市で鳥インフルエンザに関する国際会議が開催され、次の事項に関する決議が発表された。1. 鳥インフルエンザ制圧のための資金 2. 貿易に関する国際基準およびサーベイランス 3. 国内、地域、国際的な調整と協力 4. サーベイランスとコントロールの戦略 5. 人間の健康問題への影響 6. 優先すべき研究課題 7. 経済的および政策的事項

<http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/documents/ai/recomm-hcmc.pdf>

3. 食品安全と品質最新情報

Food Safety and Quality Updates

Issue No.27, March 2005

オンラインで入手可能な情報

1. 食品安全、動植物衛生に関する国際ポータルバージョン 2.0 の立ち上げ
International Portal on Food Safety, Animal and Plant Health-launch of Version 2.0
ポータルのバージョン 2.0 が発表され、www.ipfsaph.org から入手可能である。
2. アジアの生鮮果実ならびに野菜の品質と安全性ワークショップの報告
Report of Asian fresh fruits and vegetables quality and safety workshop
2月28日～3月4日にバンコクで開催された標題ワークショップの報告が
www.fao.org/es/esn/food/meetings_workshops2005_en.stm から入手可能である。
3. FAO/WHO がリスクアセスメントの適用に関する専門家を募集
FAO/WHO call for experts on the application of risk assessment
安全情報 No.5/2005 で紹介済み
4. GF2 議事録のスペイン語版
GS2 Actas en Español
GF2 議事録のスペイン語版が現在入手可能、アラビア語、中国語、ロシア語もまもなく
入手可能になる。詳細は www.foodsafetyforum.org/global2。
5. バイオセキュリティに関するアプローチの紹介
National approaches to biosecurity
食品安全と動植物衛生に関する統合されたアプローチに関する情報、ノルウェーで行わ
れているアプローチ法の例が www.fao.org/biosecurity から入手可能である。

会議予告

1. GF3 E-フォーラム
GF3 E-discussion forum
GF3 の目的と構成を検討するため、2005年4月4日～5月13日に開催される。詳細は
www.foodsafetyforum.org/global2 から入手可能である。
2. コーデックス生鮮果実・野菜部会のサイドイベント：生鮮果実と野菜の品質および安全
性のための研修材料
Side event at CCFV: fresh fruits and vegetables quality and safety training
materials
2005年5月16～20日にメキシコシティで開催されるコーデックス生鮮果実・野菜部会
(CCFV)のサイドイベントとして、行われる。詳細は
www.fao.org/es/ESN/food/food_fruits_en.stm から入手可能である。
3. コーデックス会議予告
Upcoming Codex meetings
今後開催予定の次の会議に関する議題および文書の詳細が
www.codexalimentarius.net/web/current.jsp から入手可能である。

* コーデックス一般原則部会

Codex Committee on General Principles, Paris, France, 11-15 April 2005

* コーデックス残留農薬部会

Codex Committee on pesticide Residues, the Hague, Netherlands, 18-23 April 2005

* コーデックス食品添加物・汚染物質部会

Codex Committee on Food Additives and Contaminants, the Hague, Netherlands, 25-29 April 2005

* コーデックス食品表示部会

Codex Committee on Food Labelling, Kota Kinabalu, Malaysia, 9-13 May 2005

* コーデックス生鮮果実・野菜部会

Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables, Mexico City, Mexico, 16- 20 May 2005

お知らせ

1. カンボジア、ラオスおよびベトナムにおける食品安全プロジェクトに関する顧問募集

Consultants sought for food safety project in Cambodia, Lao PDR and Vietnam

カンボジア、ラオスおよびベトナムにおける食品安全プロジェクトの活動を援助するため、多くの国内外の顧問が募集されている。詳細が

www.fao.org/es/esn/food/capacity_consultant_en.stm から入手可能である。

2. 残留農薬ラボにおける品質保証/品質管理の方法に関する研修ワークショップが指名者募集

Call for nominations-training workshop on QA/QC in pesticide residue laboratories

標題の研修ワークショップが、2005年9月12日～10月7日にオーストリアのSeibersdorfで開催される。詳細が <http://elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=34> から入手可能である。

3. FAO/IFIF による世界食品と飼料会議

FAO/IFIF Global Food and Feed Congress

FAO と International Feed Industry Federation が、2005年7月11～13日、ブラジルのサンパウロで世界食品飼料会議が開催される。詳細が www.globalfeed-food.com から入手可能である。

4. 食品安全システムの整理統合に関する報告

US study on consolidation of food safety systems

米国会計監査院が、7カ国の食品安全システム整理統合に関する分析報告を発表し、www.gao.gov/highlights/d05212high.pdf から入手可能である。

ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/27.pdf

【各国政府機関等】

● US-FDA

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

1. サルモネラ汚染の可能性によりタヒニ（ゴマペースト）回収

Ziyad Brothers Issues Nationwide Recall of Tahini Because of Possible Health Risk
April 11, 2005

Salmonella Senftenberg 汚染の可能性により、Ziyad ブランドのタヒニが回収されている。製品は 16, 32, 64 オンスのガラス瓶、128 オンスのプラスチック瓶、”Tahini 100% Crushed Sesame Seeds Made in Lebanon packed by A.O. Ghandour Sons S.A.L., Distributed by Ziyad Brothers Importing”ラベルの付いた 40 ポンドコンテナである。今のところ汚染の報告も患者の報告もない。

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/ziyad04_05.html

2. *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性によりスモークサーモン回収

FDA Issues Nationwide Alert on SeeSpecialties Brand “Mama’s Smoked Nova Salmon” in 8 Ounce Vacuum Packed Bags Because of Possible Health Risk
April 8, 2005

Listeria monocytogenes 汚染の可能性により Mama’s Smoked Nova Salmon が回収されている。製品は、8 オンス包装で”SELL BY SEP 17 2005 27183” と”SELL BY SEP 18 2005 27183”と記されている。発送用箱には”09/17/05 SELL BY 27183”と”09/18/05 SELL BY 27183”のラベルが付いている。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2005/NEW01173.html>

● USDA APHIS

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

1. USDA の BSE 検査最新結果

Latest USDA BSE testing results
12 April 2005

4月12日現在、2004年6月に拡大検査プログラムが始まってから USDA は 314,394 頭のウシを検査した。直近の週（4月4-10日）には 9,138 頭のウシを検査し、すべて陰性であった。

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

2. 動植物検査局(APHIS)が BSE リスク最小限地域に関する最終規則を確約

Bovine Spongiform Encephalopathy; Minimum-risk Regions and Importation of

Commodities

April 8, 2005、Federal Register: April 8, 2005 (Volume 70, Number 67)

Rules and Regulations、Page 18251-18262、Affirmation of final rule

2005年1月4日にBSEリスク最小限地域に関する最終規則が発表されたが、この最終規則に関する環境アセスメントに基づき、人間の環境の質に重大な影響はないという所見が発表されたことから、これを根拠として最終規則を確認するという結論が下された。2005年1月4日に発行された最終規則(70 FR 460)と、3月11日に発行された一部の規則(70 FR 12112)は、2005年3月7日に施行され、最終規則の確認は2005年4月8日から行われた。

<http://frwebgate1.access.gpo.gov/cgi-bin/waisgate.cgi?WAISdocID=369044226866+1+0+0&WAISaction=retrieve>

● USDA FSIS

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

食肉、食肉製品のリステリア汚染によるリコール

Georgia Firm Recalls Sausage Products for Possible Listeria Contamination (Apr 11, 2005)

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_018_2005_Release/index.asp

New York Firm Recalls Turkey and Pork Products for Possible Listeria Contamination (Apr 11, 2005)

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_017_2005_Release/index.asp

Michigan Firm Recalls Sausage Products for Possible Listeria Contamination (Apr 5, 2005)

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_016_2005_Release/index.asp

Florida Firm Recalls Chicken Meat Wrap for Possible Listeria Contamination (Apr 5, 2005)

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_015_2005_Release/index.asp

● US CDC

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

MMWR

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

1. ローマトマトによるサルモネラ症アウトブレイク---2004年の米国およびカナダ

Outbreaks of Salmonella Infections Associated with Eating Roma Tomatoes --- United States and Canada, 2004

MMWR April 8, 2005/Vol.54/No.13

2004年の夏、米国とカナダでローマトマトによるサルモネラ症アウトブレイクが3件あった。

2004年6月～7月18日に米国の9州で起こったものは、患者429人、発症日は7月2～27日、患者はデリカテッセンAのチェーン店で喫食した者の間で発生しており、年齢の中央値は35歳（範囲は1～81歳）、52%が男性、死亡者はなく、30%が入院した。血清型は、Javiana(383)、Typhimurium(27)、Anatum(5)、Thompson(4)、Muenchen(4)、グループDの血清型識別不能(6)であった。ケースコントロールスタディにより、ローマトマトとの高い関連性が示された（調整オッズ比=7.1; 95%信頼区間[CI]=1.5～34）。デリカテッセンAでは1つの加工施設からすべてのチェーン店向けのスライス済みトマトを仕入れており、Aの店の一店でサンプリングされたトマトから患者便から分離されたAnatumとPFGEで区別できないパターン of 菌が分離された。

2004年夏、16州から*S. Braenderup* 感染症患者124人が確認された。発症日は6月18日～7月21日、年齢の中央値は30歳（範囲は0～84歳）、66%が女性、死亡者はなし、20%が入院した。ケースコントロールスタディにより、ローマトマトのみに疾患との関連性が認められた（OR=4.1; CI=1.1～15.3）。

オンタリオ州で*S. Javiana* 感染症患者7人が確認された。発症は2004年7月4～8日、年齢の中央値は28歳（範囲は23～36歳）、死亡者はなく、14%が入院した。患者は全員同じレストランで食事をしており、ローマトマトが共通品目であった。

これら3件のアウトブレイクの患者が摂食したローマトマトの追跡調査が行われた。フロリダのトマト包装施設1カ所が3件のアウトブレイクに共通であるが、他の栽培業者や包装業者も汚染ローマトマトを供給していた可能性がある。環境調査は現在も続行されている。現在わかっているトマトの汚染のメカニズム、果物におけるサルモネラ菌の根絶方法は不十分であるため、さらに研究を進めることを優先すべきである。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5413a1.htm>

2. 牛乳大型貯蔵タンクにおける *Coxiella burnetii*、米国

Coxiella burnetii in Bulk Tank Milk Samples, United States

Sung Guk Kim, Eun Hee Kim, Caroline J. Lafferty, Edward Dubovi

Emerging Infectious Diseases Vol. 11, No. 4, April 2005

乳牛はQ熱の原因となる*Coxiella burnetii*の一次保有動物である。しかしながら乳牛における保菌率やQ熱のリスクを推定する最近の全米規模での研究は行われていない。過去

3 年間に渡り生乳大型貯蔵タンクから採取した米国の乳牛群ごとの検体を調査したところ 94%以上の陽性率であった。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no04/04-1036.htm>

● Canadian Food Inspection Agency

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

1. **President's Choice** のベビーフードの一部の回収

Certain President's Choice Baby Food Jars May Be Contaminated with Harmful Bacteria

April 9, 2005

President's Choice のベビーフードの一部が、封印が不完全であったためボツリヌス菌などの病原微生物に汚染された可能性があるとして予防のため回収されている。製品は 128 ml ガラス瓶入りで対象となるコード一覧が発表されている。今のところ製品から菌は検出されておらず、また患者の報告はない。本件は通常のシールの検査で、シールに不具合が発見されたことによるものである。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050409e.shtml>

2. 危険な細菌が混入した可能性のあるオイル漬けマッシュルームを回収

Valli Brand Assorted Mushrooms in Oil May Contain Dangerous Bacteria

April 7, 2005

3 月 24 日、*Clostridium botulinum* 汚染の可能性により Vali ブランドのオイル漬けマッシュルームに警告が発せられたが、対象となるコードの混乱と誤解を避けるため更新情報が出された。製品は、1 リットルガラス瓶入りオイル漬けマッシュルームで、コードが UPC 0 69413 17950 5 である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050407e.shtml>

3. カナダ-EU 獣医協定による成果でカナダに新しい輸出の機会

Recent Achievements under the Canada-EU Veterinary Agreement Mean New Opportunities for Canadian Exporters

April 5, 2005

カナダと EU が、豚肉の食品安全対策とウシの精液の動物衛生対策が同等であることを互いに承認した。これにより、カナダに新しい輸出の機会がもたらされることが期待される。新しい措置は、4 月 5 日に施行される。これは、カナダと EU の検査条件や証明書条件が同等であることを承認する目的で 1998 年に署名されたカナダ-EU 獣医協定 (Canada-EU Veterinary Agreement) のもとで、達成された。

これにより、カナダと EU 両者からの豚肉とウシの精液の輸出には、単一の輸出証明が使用できる。両者は、乳製品と水産製品に関しても同様の措置を将来開始することに同意した。カナダ-EU 獣医協定の実施と運営を担う CFIA と EU の Health and Consumer Protection Directorate(SANCO)は、情報の共有に関する調整を終え、これから情報の交換を推進していく。また、協定は、アウトブレイク時にカナダと EU が制限措置を承認するための基盤となっている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20050405e.shtml>

4. Beef and Cattle Producers Advisory Committee を創設

Beef and Cattle Producers Advisory Committee to the Canadian Food Inspection Agency
March 31, 2005

カナダ農務・農産食品省が、CFIA に Beef and Cattle Producers Advisory Committee(BPAC)の創設を発表した。この諮問委員会は、動物衛生、食品安全、コミュニケーション、貿易などカナダの畜産業界に重要な優先事項における規制政策、基準、検査について、CFIA の庁官や幹部に助言するための組織である。BPAC は、業界の代表者と政府とが、牛肉や牛の規制に関する意見と情報を交換する場となる。

BPAC は、牛肉および畜牛の関係組織の代表者、CFIA とカナダ農務・農産食品省の職員から構成され、必要に応じて Health Canada と International Trade Canada も参加する。BSE の結果としてカナダの畜産業界が面している特殊な状況と、カナダ産牛に対する米国の輸入規制に取り組むために創設され、業界への国家援助に補足されるものである。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20050331e.shtml>

● カナダ公衆衛生局 (Public Health Agency of Canada)

<http://www.hc-sc.gc.ca:80/hpb/lcdc/>

旅行中の胃腸疾患に関するアドバイス

Gastrointestinal illness while traveling

April 8, 2005

旅行によって胃腸疾患を発症するカナダ人が多く、熱帯、亜熱帯地域、発展途上国への旅行は特にリスクが高い。旅行による健康問題として最も多いのは下痢である。これは汚染された食品や水による、細菌、寄生虫、ウイルスの腸管感染であり、食品と水の質や衛生状態に左右される。

下痢の最も多い原因は汚染された食品である。リスクの高い食品はカスタード、ムース、ポテトサラダ、オランダーズソース、マヨネーズ、シーフード、サラダバー、生野菜、洗いきにくい果実などである。また、露店の食品は十分な衛生・冷蔵設備を欠いている場合が多く、リスクが高い。未処理の飲料水が使用されている国もあり、下痢の原因としては食

品ほど多くないが、汚染された水により食品が汚染されることがある。

多くの国では特別対策を採っており、対策プログラムには、ホテルや食品取り扱い者の研修、検査、推奨事項の作成などが含まれる。

推奨事項

熱帯、亜熱帯地方、発展途上国への旅行者は特にリスクが高いことを意識するべきである。出発前に食品や水への注意について医師と相談し、手洗いなどの衛生上の規範を励行することが重要である。また、Public Health Agency of Canada は、食品と水に関する推奨事項をここに掲載している。基本は煮沸、加熱調理、皮をむくことである。症状が現れた場合には受診と水分補給が重要であり、水分補給剤や薬品の例が挙げられている。Public Health Agency of Canada は、予防策としての抗生物質の使用を推奨しないが、場合によっては個々のリスクアセスメントにより、医師によって処方される場合があるとしている。

http://www.hc-sc.gc.ca/hpb/lcdc/tmp-pmv/2004/gastro041005_e.html カナダから国外へ旅行する者に対し、予防のための基本的な知識、発症した場合の応急療法等をまとめたアドバイスを発表した。

http://www.hc-sc.gc.ca:80/hpb/lcdc/tmp-pmv/2004/gastro041005_e.html

● Eurosurveillance

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

Volume 10 issue 3

March 2005

1999年から2003年のベルギーにおける動物性食品の志賀毒素産生 *E.coli* O157:H7 汚染の調査

Survey of the contamination of foodstuffs of animal origin by Shiga toxin producing *Escherichia coli* serotype O157:H7 in Belgium from 1999 to 2003

1999年から2003年のベルギーにおける動物由来（牛肉、子牛肉、豚肉、鶏肉、魚）食品中の志賀毒素産生 *Escherichia coli* (STEC) O157 保有率の調査を行った。

STEC は牛肉からのみ分離され、有病率は 0.73%であり、これは他国と比較すると低い比率であった。分離された STEC O157 の 76 株のうち、75%が O157:H7 で、25%が O157 非 H7 であった。また最も多い病原型は *eae stx2 ehxA* で 74%であった。

2000年には163検体の豚肉（145カットサンプル、159ひき肉サンプル）の検査を行い、これらはすべて EHEC O157 陰性であった。2001年に鶏の皮の243検体を検査し、すべて EHEC O157 陰性であった。子牛肉は157検体を検査し、すべて EHEC O157 陰性であった。1999年に検査した153検体の養殖魚すべて EHEC O157 陰性であった。

srx2 陽性は毒性が強いため、保有率は低くてもこれら EHEC 株の関与を監視する必要がある。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v10n03/1003-225.asp>

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

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

安全な食品のための研修

Better Training for Safer Food

“Better Training for Safer Food”は、食品法、飼料法、動植物衛生規則における EU の研修戦略の統合を目指した新しい取り組みである。この取り組みのための法律文書が、上記規則を確実に遵守させるためのコントロールについて新しく採択された Regulation (EC) No 882/2004 の Article 51 である。

研修は、コントロール活動に関与する加盟国の政府機関のスタッフ向けで、上記分野に関する EU の法令について最新情報を提供し、統一的で適切なコントロールができるようにする。また、第三国、特に発展途上国が EU の輸入条件に精通することも必要であるため、そのような国も参加できる。EU の将来の研修戦略は、2005 年 12 月に発行予定の Commission White Paper に記載される予定である。

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

● EFSA

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

1. アドバイザリーフォーラム会議の報告

Advisory Forum meeting – 8 April 2005 in Stockholm, Sweden

7 April 2005

4 月 8 日にストックホルムで標題会議が開催され、リスクアセスメントの透明化に関するプロジェクトの更新、定量的微生物リスクアセスメントプロジェクトの更新が議題に含まれた。

- ・ リスクアセスメントの透明化に関するプロジェクトの更新

EFSA の成功には、透明で理解しやすく、科学的に正当なリスクアセスメントのアプローチが重要である。このため、EFSA は透明性を推進する包括的ガイダンスの作成を進めており、2006 年初めには発行される予定である。ガイダンスは次の事柄を目指している。

- ・ データの信頼性や限界に関する詳細な記載
- ・ 決定事項の根拠となる前提や不確実性に関する明確な記載
- ・ 科学的情報の採用または不採用を決定する際の基準の設定
- ・ リスクアセスメントの過程に関して考慮すべき事柄

- ・ 文書の一貫性と一貫性
- ・ ハザードならびにリスクアセスメントにおける体系化され、段階を踏んだアプローチ全文が次のアドレスから入手可能である。

http://www.efsa.eu.int/advisory_forum/adv_meetings/876/af_meeting_doc05_stockholm_note_riskass_en1.pdf

- ・ 定量的微生物リスクアセスメントプロジェクトの更新

General Food Law は食品に関する法規は原則としてリスクアナリシスに基づく必要があるとしている。リスクアセスメントの性質については、特に規定はなく、法規は定性的または定量的なリスクアセスメントに基づいている。現在、BIOHAZ パネルの意見は定性的または半定量的アセスメントに基づいている。パネルは FAO、WHO 及び Codex で確立された 4 つのステップ、Hazard Identification, Hazard Characterization, Exposure assessment, Risk Characterization に基づく構造立てたフレームワークによりリスクアセスメントを行おうとしている。リスクアセスメントは定性的な性質のため、リスクプロファイルと考えられることもある。現在、パネルは資金、人材及び時間の不足により、定量的微生物リスクアセスメント(QMRAs)を実施できない。

このため、EFSA は 2004 年 9 月にヨーロッパレベルでの QMRA に関する戦略を体系化するプロジェクトを立ち上げた（オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）の Dr. Arie Havelaar が主任）。その任務は、ヨーロッパレベルでの QMRA に取り組む方法に関する戦略、QMRA における EFSA の役割の明確化、EFSA 内での活動を設定するのに必要な資金のアセスメントで、2005 年 5 月に完了する予定である。第一段階では、ヨーロッパレベルでの QMRA の必要性が調査された。第二段階で戦略を明確に規定し、第三段階では第一ならびに第二段階で収集された情報に基づき、戦略のための推奨事項を作成する。

第 1 段階では、専門家、加盟国から意見聴取が行われた。

	EC	加盟国	専門家
ヨーロッパレベルで定量的リスクアセスメント (QMRA) が必要と考えるか	1	27	15
QMRA はどの段階にあると考えるか？			
－十分発達している		1	4
－発展が約束されている	1	24	10
－その使用法は不確実			5
－使用されていない			
誰が QMRA を実施すべきか			
－EFSA	1	25	13
－加盟国の食品安全機関		11	7
－加盟国の国立研究機関		13	7
－大学		8	7
－FAO/WHO		12	1

EFSA はどこに投資すべきか			
–QMRA のためのヨーロッパネットワーク	1	23	11
–QMRA のハーモナイゼーション	1	23	8
–実際の数学モデル作成	1	13	6
–データベースの作成・維持	1	26	11
–QMRA の新しい方法開発	1	13	5
国単位で実施される QMRA を EFSA が調整すべきか	–	14	3
経済的な分析を EFSA が実施する科学的なアドバイスに含めるべきか	–	19	5
誰が QMRA の peer review を行うべきか			
–EFSA		12	6
–加盟国の食品安全機関	1	15	4
–加盟国の国立研究機関		16	5
–個別の科学者	1	17	13
–上位機関（例えば FAO/WHO）		18	1

EC 1, 加盟国 28, 専門家 BIOHAZ の委員 13+2 名

全文が次のアドレスから入手可能である。

http://www.efsa.eu.int/advisory_forum/adv_meetings/876/af_meeting_doc06_stockholm_disc_paper_en1.pdf

http://www.efsa.eu.int/advisory_forum/adv_meetings/876_en.html

2. 食品中の *Bacillus cereus* など *Bacillus* 属菌に関する BIOHAZ の意見

Opinion of the BIOHAZ Panel on *Bacillus cereus* and other *Bacillus* spp in foodstuffs
7 April 2005

Bacillus cereus は、嘔吐型、下痢型の 2 種類の食品由来疾患を起こす。その他の *Bacillus* 属菌は、食品由来疾患の原因となることは稀である。嘔吐型の起因菌は、cereulide を産生する *B. cereus* 株の極めて相同性の高いグループである。一方、下痢型を起こす *B. cereus* 株は、メカニズムが複雑で多様であるため確認が困難である。他の *Bacillus* 属菌については不明な部分が多く、食中毒を起こす株を確認することはできない。

疾患を発症する量は、*B. cereus* は食品 1g 当たり 5~8 log cells/spores がほとんどであるが、3~4 log/g によるものも報告されている。他の *Bacillus* 属菌は、それと同量から 6 log 多い量が必要である。

B. cereus は広範囲の食品に存在し、高湿度、低酸度、4~5°C から 55°C の間で増殖するが、7°C 以下や 45°C 以上で増殖できる株は多くない。嘔吐型 *B. cereus* は 10°C 以下または無酸素では増殖も毒素産生もできないと考えられている。*B. cereus* 食中毒にはあらゆる食品が

関与するが、加熱された食品、外食産業、不適切な冷蔵によるものが多い。

重要な対策は、温度管理と HACCP システムの導入である。*B. cereus* を完全に殺菌できる方法は、低酸度食品の缶詰化に用いられる熱処理のみである。他には、急速冷蔵、4.5 以下の pH、0.92 以下の水分活性、4°C 以下の冷蔵などがある。*B. cereus* 対策は、他の *Bacillus* 属菌の対策にも役立つ。全文が

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/839/biohaz_opinion_ej175_bacillus_en1.pdf から入手可能である。

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/839_en.html

3. 動物と食料における *Campylobacter* に関する BIOHAZ パネルの意見

Opinion of the BIOHAZ Panel related to *Campylobacter* in animals and foodstuffs

1 April 2005

カンピロバクター症は、EU 内の重要な公衆衛生問題である。これは、カンピロバクター症の食品由来経路を評価し、コントロール法や不足しているデータを確認するものである。

主要な感染源は鶏肉製品であり、次いで RTE への交差汚染を介するもの及び食品調理時の手から口への直接伝播が続き、加熱不十分の鶏肉の摂食によるものは少なかった。

感染した鶏群の比率を低下させること、生きている鶏や鶏のとたいの菌数を減少させることにより、リスクが大幅に低下する。感染した鶏の比率は、一次生産での厳重なバイオセキュリティ対策によって低下させることができる。生産レベルでの Performance Objective(PO)を設定し、PO が満たされていることを検証する手段を考えるべきである。小売りレベルでの微生物規格の設定は、最終製品の検査が増え、コスト効率が良くないと考えられる。

豚や反芻動物の食肉は、リスクは比較的低いと考えられているが、加熱不十分な内臓はリスクが高い。

未殺菌乳と汚染された飲料水は、アウトブレイクの重要な原因である。牛乳の適切な殺菌、給水システムでの除菌が重要である。そのような処理がなされていない場合は、リスクがあることを消費者に知らせるべきである。

生食用生鮮農産物はリスクが高い。フードチェーンを通じての適正農業規範(GAP)と適正衛生規範(GHP)の実践、灌水や洗浄に未処理の水を使用しないことが必要である。

カキなどの二枚貝にもリスクがあり、GHP の適用や採捕海域および浄化時の水質管理が重要である。

生の鶏肉からの RTE の交差汚染などは、大きなリスク要因である。このため、家庭や食品を扱う施設での衛生的な取り扱い法を推進するべきである。全文が

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/857/biohaz_op_ej177_campylobacter_en1.pdf から入手可能である。

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/857_en.html

● Health Protection Agency (HPA)

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

CDR Weekly

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

Volume 15 Number 14

7 April 2005

ヨーロッパ人畜共通伝染病ネットワークがウェブサイトを作成

European Zoonoses Network Launches Public Website

人畜共通伝染病に関するヨーロッパのネットワーク Med-Vet-Net が、ウェブサイトを作成した。人畜共通伝染病に関する情報を公開する窓口であり、ネットワーク内の研究結果も公開する。

2004年9月1日に設立された Med-Vet-Net は、英国保健保護局(HPA)、英国獣医研究所(VLA)、英国応用微生物学会などヨーロッパ中の16機関からなるネットワークであり、動物から人間に伝播する感染症について獣医学、医療、食品科学の立場からの各研究を統合している。

ヒトに病原性があることが知られている病原体の61%が人畜共通伝染性である。これらの疾患により、患者が健康被害を受けるほか、EUにかかる費用は1年当たり60億ユーロを超えると考えられている。

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

● Department for Environment, Food and Rural Affairs (DEFRA), U. K.

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

VLAが新型選別診断キットを発表

VLA LAUNCHES NEW DISCRIMINATORY DIAGNOSTIC KIT

VLA (Veterinary Laboratories Agency : 英国獣医検査局) と European Community Reference Laboratory for TSE は、BSE とヒツジのスクレイピーを選別診断できる新型キットを発表した。このキットはウエスタンブロットィング法を用い、異常プリオンタンパク (PrPsc) Prionics 法を改良したものである。ホモゲナイズされた中枢神経組織検体は酵素と Proteinase K により処理され、Protease 耐性と分子量の差により PrPsc は通常プリオンタンパク (PrPc) と区別される。2重抗体検出法により BSE とヒツジのスクレイピーの間には断片の分子量、抗体結合能、glycoform ratio に差異が存在することが確認された。

<http://www.defra.gov.uk/news/2005/050404h.htm>

● The Nation (タイの英字新聞)

<http://www.nationmultimedia.com/>

乳児用調整粉乳から病原微生物検出

FOOD RECALL: Dangerous microbes found in formula milk for babies

Apr 6, 2005

タイ国 FDA は乳児用調整粉乳検体から病原微生物が検出されたことから、3つの調製粉乳の回収を指示した。

タイ FDA の Pakdi Pothasiri 博士によると、集めた62検体中、3検体から乳児に髄膜炎を起こす恐れのある *Enterobacter sakasaki* が検出されたとのこと。彼によると、この3件はすべて輸入食品で、Meiji FMT, Nan 1 及び Similac DHA & ARA という。

<http://www.nationmultimedia.com/search/page.arcview.php?clid=3&id=114120&usrses=s=>

● ProMED-Mail

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

1. ブタが鳥インフルエンザに感染か (インドネシア)

Avian Influenza – Eastern Asia (44): Indonesia, Pigs: Request for Information

12 April 2005

インドネシアの Airlangga 大学熱帯病コントロールセンターで、ブタの咽頭スワブと血清から、RT-PCR 法により鳥インフルエンザウイルスが確認された。分離されたウイルスの不活化された RNA が東京大学へ送付され、8 フラグメント(HA, NA, PA, PB1, PB2, M, NP, NS)の配列が決定された結果、ウイルスは家禽から分離された鳥インフルエンザウイルスと(構造的に?)類似しており、切断部位から判断すると高病原性である。報告はまだ明確とはいえ、確認が必要である。複数のブタから検体を採集し、さらに研究が進められる予定で、特に感染が起こった背景と経路を調べる必要がある。今回の発見は、インドネシアにおける新しい鳥インフルエンザ患者の存在を示している可能性がある。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16130106795268969468::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28662

2. 毒性の強い *Clostridium difficile* (米国、カナダ)

Clostridium difficile, increased virulence, 2004 – USA, Canada

12 April 2005

3月13日にロスアンゼルスで開催される Society for Healthcare Epidemiology of America (SHEA)の第15回年次科学会議で、カナダのケベック州の Hospitalier Universitaire de Sherbrooke(CHUS)で起こったアウトブレイクの原因は、強い毒性を有する新しい *Clostridium difficile* 株である可能性があるという研究結果が発表される。

SHEAによると、毒性株は、2001年から2004年に米国6州7病院で起こったアウトブレイクのものとは一致しており、フルオロキノロン耐性である。1991年から2003年、CHUSで *C. difficile* による下痢疾患が4倍多く発生し、致死率は約2倍であった。患者からの分離株の82%から同一の株(toxinotype III)が検出された。toxinotype III株は、toxinotype 0の13種類の株と比較して *in vitro* で16倍のtoxin A、20倍のtoxin Bを産生することがわかった。*C. difficile* の主要な病原因子は、この2種の毒素である。また、type IIIには、毒素産生の負の調節遺伝子と考えられている *tcdC* が欠失していた。これらは *in vitro* のデータであり、確認するためにはさらに研究が必要である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16130106795268969468::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28659

3. 未殺菌乳による *E.coli* O157:H7 感染 (カナダ)

E.coli O157:H7, Unpasteurized Milk – Canada (Ontario)

11 April 2005

カナダ、オンタリオ州で未殺菌乳による *E.coli* O157:H7 感染患者3人が出たため、4月11日、未殺菌乳を飲まないよう注意が呼びかけられた。未殺菌乳の販売は禁止されているため、調査が行われている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15954808185024291449::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28651

4. 鳥インフルエンザ (カンボジア)

Avian Influenza, Human – East Asia (67): Cambodia

10 April 2005

4月7日、ベトナムとの国境地域である南部 Kampot 州で8歳の女兒が鳥インフルエンザ H5N1 により死亡し、同国の3人目の死亡者となった。2003年末以来のアジアにおける患者としては51人目である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13700812293984528246::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28634

5. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Colera, Diarrhea & Dysentery Update 2005 (13) (12)

8 April 2005, 4 April 2005

コレラ (ナイジェリア)

中央部 Kogi 州で、3 月最終週にコレラのアウトブレイクが始まり、13 人が死亡、56 人が入院した。3 月、Oyo 州でも、コレラにより 46 人が死亡 m100 人以上が入院した。

コレラ (コンゴ民主共和国)

3 月 27 日に東部 Bunia の東 40km にある Kafe の難民キャンプでコレラのアウトブレイクが始まり、死亡者 15 人、患者 362 人が報告された。近くの Che キャンプでも死亡者 1 人、患者 13 人が出た。2004 年 12 月以来、難民約 100,000 人のうち約 50,000 人が Che と Kafe のキャンプで生活している。治安状態は改善されているが、人々の他のキャンプへの移動による拡散が危惧されている。

下痢 (バングラデシュ)

バングラデシュ 64 地区のうちダッカを含む 18 地区で下痢が流行し、4 月 2 日に新たな患者約 1,000 人が入院した。4 月 3 日、北部の 17 地区では患者 1,000 人 (ほとんどが小児) のうち 544 人が入院した。一方、ダッカでは 4 月 2 日に患者 400 人以上が出た。3 月には、国全体で 18,238 人が下痢で入院した。

コレラ WHO WER 報告

コンゴ民主共和国	3 月 10~20 日	患者 183 人	死亡者 2 人
コンゴ民主共和国	2 月 14 日~3 月 13 日	患者 1,377 人	死亡者 22 人
セネガル	3 月 24~27 日	患者 379 人	死亡者 4 人
セネガル	1 月 1 日~3 月 23 日	患者 2,054 人	死亡者 8 人
ジンバブエ	2 月 23 日~3 月 20 日	患者 9 人	死亡者 1 人
インド	1 月 1 日~2 月 19 日	患者 57 人	
ベニン	1 月 1 日~2 月 27 日	患者 25 人	
赤道ギニア	3 月 7~27 日	患者 1,107 人	死亡者 1 人
モザンビーク	1 月 1 日~3 月 13 日	患者 363 人	死亡者 3 人

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3391615757869943559::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,28617

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:704093067426395502::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28570

6. トリヒナ症 (ロシア)

Trichinellosis, Dog Meat, Human – Russia (Buryatiya)

7 April 2005

ロシアの Buryatiya 共和国で、イヌの肉の摂食した 13 人のうち 5 人がトリヒナ症を発症し、1 人は重症である。他 8 人も入院した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:175735334503006043::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28614

7. 鳥インフルエンザ (メキシコ)

Avian Influenza – Mexico (Durango)

7 April 2005

メキシコ北部の Durango 州で低病原性の鳥インフルエンザが発生し、約 200 万羽が処分された。感染源はわかっていないが、最近、メキシコは、2004 年に低病原性鳥インフルエンザが発生したテキサス州から、家禽の輸入を再開した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16904559040391778366::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28613

8. 鳥インフルエンザ (ベトナム)

Avian Influenza, Human – East Asia (66): Viet Nam

6 April 2005

3月27日、ハノイに住む10歳の少女が鳥インフルエンザで死亡し、2004年1月以降のアジアでの死亡者は50人になった。ベトナムが36人、タイが12人、カンボジアが2人である。ベトナムの2004年12月下旬以降の死亡者は16人となった。

北部 Quang Ninh 省のベトナムースウェーデン病院で勤務していて、発症2日後の4月3日に死亡した男性医師についてウイルス検査が行われており、鳥インフルエンザ陽性が確認されると2人目の医療従事者の感染患者となる。1人目は、3月に北部 Thai Binh 省で確認された男性看護師である。この病院では2人の鳥インフルエンザ確認患者と1人の疑い患者が治療を受けていたが、この男性医師がこれら3人の患者と接触があったかは不明であり、また、この医師が鳥との直接接触があったかについても不明である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12410945458453621982::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28597

9. ボツリヌス症 (キルギスタン)

Botulism, Canned Salad – Kyrgyzstan (Kant)

6 April 2005

4月4日、Kant で6人が入院し、ボツリヌス症と診断された。このうち2人はICUに収容されている。感染源は自家製の保存食サラダと考えられている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16398715326934632414::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28595

10. 鳥インフルエンザ (北朝鮮)

Avian Influenza, H7 – North Korea

5 April 2005

北朝鮮で発生した鳥インフルエンザのウイルスは、これまで東南アジアで発生した H5 ではなく、H7 であることを FAO が確認した。FAO は感染源の調査にとりかかる予定である。平壤の半径 5km 以内の 3 農場では、鶏 219,000 羽が処分された。人間の患者は報告されて

いない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13335333841449110895::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28582

1 1. 裂頭条虫症 (ブラジル)

Diphyllobothriasis – Brazil (Sao Paulo)

5 April 2005

サンパウロ市で、生、薫製または加熱不十分の魚による裂頭条虫症が発生している。2004年3月から2005年3月までの患者は28人で、このうち18人は2005年である。1998年から2004年までは患者は2人で、両者とも外国で生の魚を摂食した外国人であった。今回は、初めての国内での発生である。南米では、これまでチリ、ペルーおよびアルゼンチンで確認されている。

サンパウロの疫学サーベイランスセンターは、魚を生で摂食する場合はマイナス18℃で最低24時間冷凍することを推奨する通知を出す予定である。しかし、低温による殺虫または不活化は科学的に証明されていないため、冷凍のみでは不十分である可能性があるとしている。生魚の輸入や消費に関する基準作成も提案された。

感染源として鮭が疑われている。鮭は、寄生虫 *Diphyllobothrium* の主要宿主であるアカメ(robalo)とともに、疾患との関連性が文献に示されている。しかし、確認はされておらず、鮭の検体を採集しているが、他の魚の可能性もある。合わせて、供給業者や魚の由来などの調査も行われている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8267715800812010171::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28587

1 2. 慢性消耗病 (米国)

Chronic Wasting Disease, Cervids – USA (New York) (02)

2 April 2005

ニューヨーク州 Oneida 郡で、2頭目のシカの慢性消耗病(CWD)陽性例が確認された。陽性となったのは、1頭目が見つかった群れと接触の可能性のあった群れのなかで、誤嚥性肺炎により死亡した2歳半のオジロジカである。

現在、1頭目が見つかった群れと、接触した可能性のある他6つの群れ(2頭目が見つかった群れを含む)が隔離されている。陽性例が見つかった2つの群れは処分と検査が行われる予定である。感染源の調査、2つの群れの周辺の野生のシカの監視の強化も行われている。米国では、これまでに西部と中西部の12州でシカとエルクにCWDが見つかっている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18421510590958624409::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28557

1 3. 慢性消耗病 (米国)

Chronic Wasting Disease, Cervids – USA (New York)

31 March 2005

ニューヨーク州 Oneida 郡で、初めて慢性消耗病(CWD)陽性のオジロジカ (6 歳、雌) が見つかった。同じ群れはすでに隔離され、処分と検査が行われる予定である。接触した可能性のある群れも隔離されて検査が開始された。周辺の野生のシカの監視強化が行われる予定である。

CWD は、北米の一部の地域で、オジロジカ、ミュールジカ、エルク、ヘラジカなどに見つかっている。ニューヨーク州ではアクティブサーベイランス、シカやエルクの衛生状態や移動の監視が行われている。2004 年 7 月、CWD の強化サーベイランスと監視プログラムが開始された。2000 年の CWD 検査の開始以来、シカとエルク 681 頭が検査を受け、いずれも陰性であった。オジロジカを所有、輸入、販売する者にライセンスを発行しており、野生のシカにはルーチンで検査を行っている。2002 年 4 月、野生のオジロジカの検査を行った。過去に陽性が見つかった郡の 40 頭を含む 3,457 頭から検体を採集し、これまでに検査を行った全ては陰性であった。また、野生のシカの死体を輸送したり所有したりすることを制限する予定である。ニューヨーク州では、433 の施設がシカやエルク 9,600 頭を飼養しており、野生は約 100 万頭と推定されている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7070112347611348771::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28537

1 4. ウイルス性胃腸疾患最新情報

Viral Gastroenteritis Update 2005 (09)

30 March 2005

[1] 旅行者のノロウイルス感染

米国人旅行者の下痢の原因は、ノロウイルス感染が多く、メキシコ、西インド諸島、グアテマラへの旅行による下痢患者は 65%がノロウイルス感染である。このため、Kellogg J.Schwab 助教授の研究チームは、西インド諸島、グアテマラ、メキシコのクエルナバカへの旅行による下痢患者 34 人の検便検体を分析し、*Journal of Clinical Microbiology* 3 月号に報告した。34 人のほぼ 2/3 で、少なくとも 1 検体がノロウイルス陽性であった。このうち 11 検体が *Escherichia coli* 陽性であった。これは、旅行による下痢患者の二重感染が予想より多い可能性があることを示している。このような所見は、旅行による下痢患者のノロウイルス感染についてさらに研究が必要であることを示しているとされた。

[2] ロタウイルス (米国)

ペンシルバニア州ピッツバーグの小児科病院で、小児 10~12 人のロタウイルス感染患者が出ており、このうち 4 人は病院にいる間に感染した。新生児 1 人は手術 3 日後に感染した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7360490036063834441::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28525

【論文紹介】

1. ドイツチョコレートによる *Salmonella* Oranienburg の国際的アウトブレイク
International outbreak of *Salmonella* Oranienburg due to German chocolate
Dirk Werber, Johannes Dreesman, Fabian Feil, Ulrich van Treeck, Gerhard Fell, Steen Ethelberg, Anja M Hauri, Peter Roggentin, Rita Prager, Ian ST Fisher, Susanne C Behnke, Edda Bartelt, Ekkehard Weise, Andrea Ellis, Anja Siitonen, Yvonne Andersson, Helmut Tschäpe, Michael H Kramer, Andrea Ammon
BMC Infectious Diseases 2005, 5:7 (3 February 2005)
2. 食品由来胃腸炎アウトブレイクにおける複数の腸内ウイルス系統の検出：感染源特定の指標
Detection of multiple enteric virus strains within a foodborne outbreak of gastroenteritis: an indication of the source of contamination.
Gallimore CI, Pipkin C, Shrimpton H, Green AD, Pickford Y, McCartney C, Sutherland G, Brown DW, Gray JJ.
Epidemiol Infect. 2005 Feb;133(1):41-7.
3. オランダにおける胃腸炎アウトブレイクの1年間に集約した研究
A one-year intensified study of outbreaks of gastroenteritis in The Netherlands.
van Duynhoven YT, de Jager CM, Kortbeek LM, Vennema H, Koopmans MP, van Leusden F, van der Poel WH, van den Broek MJ; eXplosie Project Team.
Epidemiol Infect. 2005 Feb;133(1):9-21.
4. ノルウェーにおけるカモメ、魚粉工場、餌工場、家畜やヒトから分離された *Salmonella* spp. 株の PFGE 解析による分子疫学解析
Molecular epidemiology of *Salmonella* spp. isolates from gulls, fish-meal factories, feed factories, animals and humans in Norway based on pulsed-field gel electrophoresis.
Nesse LL, Refsum T, Heir E, Nordby K, Vardund T, Holstad G.
Epidemiol Infect. 2005 Feb;133(1):53-8
5. ヨーロッパやさらに他の国におけるヒトに感染する食品由来病原細菌のデータベースである Enter-net と Salm-gene：サーベイランスにおける国際協力と介入手法の開発
Enter-net and Salm-gene databases of foodborne bacterial pathogens that cause human infections in Europe and beyond: an international collaboration in surveillance and the development of intervention strategies.

Fisher IS, Threlfall EJ; Enter-net; Salm-gene.
Epidemiol Infect. 2005 Feb;133(1):1-7.

6. 多剤耐性 *Salmonella* Typhimurium DT104 で汚染された業者調理済みの昼食弁当による食品由来アウトブレイク

Outbreak of Food Poisoning Caused by Lunch Boxes Prepared by a Company
Contaminated with Multidrug Resistant *Salmonella* Typhimurium DT104

Masumi Taguchi, Kazuko Seto, Masashi Kanki, Teizo Tsukamoto, Hidemasa Izumiya
and Haruo Watanabe

Japanese Journal of Infectious Disease, Vol. 58 No. 1, 2005

● FAO <http://www.fao.org/>

1. コーデックス委員会 CODEX ALIMENTARIUS

食品中残留農薬及び動物用医薬品 MRL データの更新

- ・ Pesticide Residues in Food (12 April 2005)
- ・ Veterinary Drug Residues in Food (12 April 2005)

<http://faostat.fao.org/faostat/collections?subset=FoodQuality>

● WHO

1. The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/

INFOSAN Information Note Archive 2005, No 2 - 1 Mar, Acrylamide

Acrylamide in food is a potential health hazard

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/No_02_Acrylamide_Mar05_en_rev1.pdf

食品中のアクリルアミド生成に関する JECFA の評価についての簡単なまとめ。

● IPCS (国際化学物質安全性計画)

1. FAO/WHO 合同栄養リスクアセスメントワークショップ：栄養素及び関連物質の摂取上限を設定するためのモデル

Joint FAO/WHO Nutrient Risk Assessment Workshop: A model for establishing upper levels of intake for nutrients and related substances

http://www.who.int/ipcs/highlights/nutrientproject_april05/en/

2005年5月2～6日にジュネーブで開催される。

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

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

1. 委員会は Sudan 色素基準を拡大し、食品関係者にその責任を再確認

Commission extends Sudan dye measures and reminds food operators of their responsibilities (4 April 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/385&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=fr>

EC は Sudan 色素に関する基準をトウガラシやトウガラシ含有製品に加えてウコンとパーム油を含む輸入品に拡大し、食品や飼料を扱う業者に対して食品安全への責任を再確認するパンフレットを発行した。今後 EU への輸入に際して Sudan 色素 (Sudan I、II、III 及びスカーレットレッド /Sudan IV) が含まれない旨の証明を必要とする食品のリストに、ウコンとパーム油が加えられる。

パンフレットは食品及び飼料取扱業者の基本となる 7 項目を記している (PDF 1 ページ)。製品の安全性 safety に責任 responsibility をもち、トレーサビリティ traceability と透明性 transparency を確保すること、事故は予防 prevention し、緊急事態 emergencies には協調 co-operation して直ちに対応すること。

“Key Obligations of Food and Feed Business Operators”

http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/responsibilities/obligations_en.pdf

2. 委員会は米国と Syngenta に Bt10 についての説明を求めている

Commission seeks clarification on Bt10 from US authorities and Syngenta (1 April 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/382&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

EC は米国と Syngenta に無認可遺伝子組換えトウモロコシ Bt10 についての説明を求めた。米国や Syngenta からこれまで得られた情報によると、最大 10kg の Bt10 の種が Bt11 として研究目的でスペインとフランスに輸出されている。産物は全て破棄されている。さらに 2001 年からこれまでの間に、Bt11 として推定 1000 トンの Bt10 食品や飼料が EU に入っている可能性がある。また 3 月 31 日の Syngenta との会合で EC は、Bt10 にアンピシリン耐性遺伝子が含まれているとの報告を受けた。

3. ビス (ペンタブロモフェニル) エーテル (デカブロモジフェニルエーテル) (DeBDE) のリスクアセスメント報告書改訂版について、SCHER (健康と環境リスクに関する科学委員会) の意見

Opinion on “Update of the risk assessment of bis(pentabromophenyl) ether (decabromodiphenyl ether)” Final Environmental Draft of May 2004

CAS Number; 1163-19-5 ; EINECS Number: 214-604-9

Adopted by the SCHER during the 4th plenary of 18 March 2005

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_o_012.pdf

4. ジクロロメタン含有塗装剥離剤によるヒト健康影響リスクを削減するためのvapour retardants (蒸発速度を遅らせる物質) の有効性について、SCHERの意見

“Effectiveness of vapour retardants in reducing risks to human health from paint strippers containing dichloromethane.

”ETVREAD Final Report, 01 April 2004

Adopted by the SCHER during the 4th plenary of 18 March 2005

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_o_006.pdf

5. 2-メトキシ-2-メチルブタン(TAME; tert-アミル-メチルエーテル)の環境リスクアセスメント報告書についてのSCHERの意見

Risk Assessment Report on 2-methoxy-2-methylbutane (TAME: tert-amyl-methyl ether)

Environmental Part CAS No.: 994-05-8 EINECS No.: 213-611-4

Adopted by the SCHER during the 4th plenary of 18 March 2005

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_o_010.pdf

6. CODEX 委員会で審議中の課題に対する EU の対応をまとめたサイト

- List of specialised Committees and Task Forces - Codex Committee on Pesticides Residues (CCPR)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/ccpr/ccpr_index_en.html

- List of specialised Committees and Task Forces - Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/ccmas/ccmas_index_en.html

- List of specialised Committees and Task Forces - Codex Committee on Food Additives and Contaminants (CCFAC)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/ccfac/ccfac_index_en.html

◇2005年4月25-29日、オランダ・ハーグで開かれる第37回CCFAC（コーデックス食品添加物・汚染物質部会）に向けたECの追加コメント

- カドミウム最大量についての提案ドラフト

Proposed Draft Maximum Levels for Cadmium (7 April 2005)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/ccfac/ccfac_agenda_item17d_en.pdf

米のカドミウム最大量 0.4mg/kg は支持できない。日本は、地質的要因の影響で最大0.4mg/kg まで含む場合があるという地域的な問題を抱えているが、そのような米は輸出されないと考えられるので国際貿易上は0.2mg/kg という最初の提案レベルに設定できるのではないか。

- アクリルアミドについてのディスカッションペーパー

Discussion paper on acrylamide (7 April 2005)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/ccfac/ccfac_agenda_item17g_en.pdf

食品中のアクリルアミドレベルを下げる必要があることに合意する。ガイドライン作成などのリスクマネジメントのための方法を話し合う必要がある。

・魚中メチル水銀のガイドラインレベルに関するディスカッションペーパー

Discussion Paper on Guideline Levels for Methylmercury in Fish (7 April 2005)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/ccfac/ccfac_agenda_item17i_en.pdf

基本的に合意する。JECFA の最新の PTWI 1.6 $\mu\text{g/kg bw}$ は妊娠中の女性・授乳中の女性・乳幼児には適用すべきであるが、その他の人については旧 PTWI 3.3 $\mu\text{g/kg bw}$ を適用すべきであるとしている。

7. パラベンの安全性評価に関するSCCPの拡大意見

Extended Opinion on the Safety Evaluation of Parabens

Adopted by SCCP written procedure on 28 January 2005

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_019.pdf

メチル及びエチルパラベンについては最大 0.4%までの使用は安全である。プロピル・イソプロピル・ブチル・イソブチルパラベンについてはさらなるデータが必要である。

● 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 2005 年 1/2 月号発行

EFSA News - January/February 2005 (01 April 2005)

http://www.efsa.eu.int/press_room/efsa_journal_2004/january_february_2005/872_en.html

この 2 ヶ月間の活動報告。また EFSA Scientific Colloquium シリーズの発行を始め、その第一巻は Dioxins (ダイオキシン類) である。

◇第一回 Scientific Colloquium のサマリー報告書及び講演資料など。

http://www.efsa.eu.int/science/colloquium_series/no1_dioxins/599_en.html

2. ニワトリ肥育用酵素製品 Natugrain Wheat +の安全性に関する FEEDAP パネルの意見

Opinion of the FEEDAP Panel on the safety of the enzyme preparation Natugrain Wheat + for chickens for fattening (08 April 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/880_en.html

Natugrain Wheat +は、組換え黒色アスペルギルス *Aspergillus niger* が産生するエンドキシラーナーゼ (E.C. 3.2.1.8) を含む酵素製品である。最大推奨濃度の 10 倍量投与による耐

性試験ではニワトリに有害影響はなく、GLP 基準での遺伝毒性とラット 90 日間経口投与毒性試験でも有害事象は見られていない。従ってニワトリや消費者への有害影響はないと予想されるが、使用者に対しては吸入暴露による感作の可能性があるため、経皮及び吸入暴露の予防措置を講じる必要がある。

3. サケ科用 L-ヒスチジン一塩酸一水塩製品の安全性と生物学的利用能について、FEEDAP パネルの意見

Opinion of the FEEDAP Panel on the safety and the bioavailability of product L-Histidine monohydrochloride monohydrate for salmonids (08 April 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/879_en.html

この製品は必須アミノ酸 L-ヒスチジンを 74% 含み、サケ飼料用添加物として使用される。L-ヒスチジンは魚の必須アミノ酸で、養殖条件で白内障を予防する。L-ヒスチジン一塩酸一水塩は大腸菌系統 ATCC-21318 の発酵により得られたもので、イオン交換法などにより精製している。EFSA はこの製品のサケ科魚類・使用者・消費者・環境への安全性評価を依頼された。

サケにおける実験結果から、この製品のヒスチジンの生物学的利用能は天然ヒスチジンと同様である。FEEDAP パネルは、ヒスチジンが必須アミノ酸であるため、この製品の安全上の問題は主に製造方法と不純物であると考えた。提出されたデータと純度の高さなどから、この製品が消費者や環境などへ有害影響を示さないと結論した。

4. EFSA は Bt10 トウモロコシの安全性問題に関して EC を科学的にサポートする

EFSA provides scientific support to the European Commission on issues related to the safety of Bt10 maize (12 April 2005)

http://www.efsa.eu.int/press_room/press_statements/884_en.html

EFSA は 2005 年 3 月 23 日、米国で未承認遺伝子組換えトウモロコシ Bt10 が環境に放出されていたこと、及び Bt11 としてスペインとフランスに研究目的で輸出されていたことについて報告を受けた。Bt10 と Bt11 を作成した Syngenta によると、二つの系統は同じタンパク質 (Cry1Ab 及び PAT) を発現しており、Bt11 は EU で食品及び飼料としての使用を認められている。しかし Bt11 と違って Bt10 はアンピシリン耐性遺伝子 (blaTEM) を含んでいる。EFSA の GMO パネルは現在 Bt11 の栽培使用についての評価を行っている。Bt10 の意図しない放出事例の連絡を受けてから、GMO パネルは直ちに申請者に情報を求め、この事故が Bt11 のリスクアセスメントに影響しないことを確認している。

EFSA は Bt10 トウモロコシの安全性問題については EC と共同して検討を行っており、以下の点を強調している。

・2004 年 4 月に EFSA は遺伝子組換え植物における抗生物質耐性マーカー遺伝子の使用に関する意見を発表している。この中で、ヒトや動物の臨床用に重要な抗生物質への耐性を獲得させる遺伝子を食品や飼料用に使うのは避けるべきだとしている。GMO パネルでは、

アンピシリン耐性遺伝子は市販される植物にあってはならないと結論している。一方で GMO パネルは、GM 作物中のアンピシリン耐性マーカー遺伝子が既存の細菌のアンピシリン耐性を変える可能性はないとも結論している。

・アンピシリン耐性マーカー遺伝子の存在以外は、Bt10 は Bt11 と同様である。従って EC と EFSA は Syngenta に Bt10 の安全性に関わる全情報と Bt11 との識別方法を問い合わせている。

http://www.efsa.eu.int/press_room/press_statements/884/efsa_statement_bt10maize_en1.pdf

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

1. 食品産業代表者との Sudan I 会合

Sudan I meetings with food industry representatives (01 April 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/apr/sudanmeetingmins>

FSA は 2005 年 2 月 15～21 日に行われた食品中違法色素 Sudan I についての会合議事録を発表した。これは、Sudan I がウスターソース中に検出されたのをうけ、今後の対応を協議するために開かれたものである。

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

2. EU はさらなる Sudan 色素チェックに同意

European Union agrees further Sudan dye checks (04 April 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/apr/sudaneuturmericpalm>

EU は 4 月 4 日、食品の Sudan 色素汚染に関して追加のチェックを行うことで合意した。さらに EC は食品業者に対してその責任を再確認するパンフレットを発行した。

3. Sudan I 汚染のため Sacla' の Leek and Saffron ソースが回収

Product withdrawal of Sacla' Leek and Saffron Sauce due to contamination with Sudan I (11 April 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/apr/saclaleeksaffron>

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

1. 米国のトウモロコシに GM (遺伝子組換え) 汚染の可能性

Possible GM Contamination in US Corn Supply (23 March 2005)

<http://www.defra.gov.uk/news/2005/050323b.htm>

米国で Syngenta の製造した GM トウモロコシ Bt11 に未承認の品種 Bt10 が少量混入していた件について、DEFRA のスポークスマンが次のようにコメントした。

この件は、英国に輸入されるトウモロコシには影響はない。問題の種はわずかで、米国のトウモロコシのうち 18% が輸出されているが EU へはごくわずかしが輸出されていない。さらにこのトウモロコシは主に飼料として使われるものである。

Bt11 と Bt10 は同じ遺伝子をもつ組換え体で、EU への輸入は Bt11 については 1998 年 6 月に認可されている。Bt10 は認可されていない。Syngenta は 3 月 22 日に DEFRA と FSA に情報を伝えた。米国当局がこの事例に関する評価を行っており、安全性には問題はないとしている。英国では現在遺伝子組換え作物の栽培は行われておらず、商業栽培は早くても 2008 年以降になる。

● 英国 MHRA (Medicines and Healthcare products Regulatory Agency)

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

1. パーム油に Sudan IV

Sudan IV dye contamination of Lorraine Foods brand zomi palm oil (07 April 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/apr/lorrainesudan>

Lorraine's Zomi パーム油に Sudan IV 汚染があったため回収された。

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

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

1. 塩分の大幅な削減が必要—報告書によればアイルランドの成人の塩分摂取量は必要量の 2 倍である

Radical Reduction in Salt Required – *Scientific Report Highlights Irish Adults Consume Double What They Need* (05 April 2005)

http://www.fsai.ie/news/press/pr_05/pr20050405.asp

FSAI 科学委員会が作成した報告書によれば、アイルランドの人々の 1 日の塩分摂取量は許容量の 2 倍になっている。アイルランドにおける全死亡のうち 41% が心血管系疾患によるもので、50 才以上の 50% 以上が高血圧である。塩分の摂りすぎがその一因と考えられており、1 日ティースプーン 1 杯分の塩の摂取量を減らせば公衆衛生上メリットがある。アイルランドの成人は現在 1 日平均 10g の塩を摂取しているが、塩の推奨食事許容量は 4g である。食事からの総ナトリウム摂取量の 15~20% が調理や食卓で加えられる分、15% が食材そのものに含まれる分、65~70% が加工食品由来と推定されている。特に加工肉/魚とパン

が食品由来塩分の 50%以上を占める。

・ 報告書本文

Salt and Health: Review of the Scientific Evidence and Recommendations for Public Policy in Ireland (PDF 468KB)

http://www.fsai.ie/publications/reports/salt_report.pdf

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

1. 食肉中のタンパク質加水分解物を検査するための新しい方法 (18.03.2005)

http://www.bvl.bund.de/presse/dl/2005_03_18_FI_Analyse_Wasserbinder.pdf

ドイツにおける食品モニタリングのため、食肉中の保水剤 (タンパク質加水分解物) を検出する方法の開発を依頼された。現在使われている方法は基本的には違法添加された外来タンパク質を検出するには充分であるが、外来タンパク質が本来のタンパク質により似てきたため、検査方法の改善を行った。開発グループは本来の食肉中に存在する特定のアミノ酸誘導体に注目した。もし新鮮な肉に保水剤が加えられるとこのアミノ酸誘導体の含量が減る。この新しい方法は筋タンパク質特異的アミノ酸を SDS-PAGE で検出するというもので、その濃度を参照用資料と比較することで判断する。ドイツの規制では、タンパク質加水分解物を使用した製品にはその旨表示しなければならない。

タンパク質加水分解物についてのより詳しい情報は以下で入手できる。

http://www.bvl.bund.de/presse/dl/2005_02_09_HG_Proteinhydrolysate.pdf

2. 遺伝子組換えトウモロコシBt10の輸入の可能性について (30.03.2005)

http://www.bvl.bund.de/presse/dl/2005_03_30_FI_BT10_BT11.pdf

2005年3月22日、遺伝子組換えトウモロコシBt10がEU加盟国に輸入された可能性があるとの情報が米国担当局から伝えられた。輸入量は少ないと考えられる。EUはこの情報を23日に全ての加盟国に伝えた。Bt10は、Bt11と同系統の組み換え品種であるが承認されていない。Bt10はBt11に含まれる遺伝子の他に活性のないアンピシリン耐性遺伝子を持つ。

Bt11の情報については以下で入手できる。

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scp/out05_en.html

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scp/out86_gmo_en.html

遺伝子組換え植物における抗生物質耐性遺伝子の使用についての情報は以下から入手できる

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/384/opinion_gmo_05_en1.pdf

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

1. フィプロニル暴露によるヒト健康リスクについての報告書

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=29022&Pge=0&CCH=050405143522:26:4&cwSID=08BD30FD4A31480093E5E6933FDCFFBB&AID=0>

プレスリリース Houses-Alfort (April 5, 2005)

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/CPfipronil50405.pdf>

AFSSA は各種暴露源からのフィプロニル暴露による環境及びヒト健康リスクについて評価を依頼された。

現状では各種製品に推奨されている使用方法でのヒト健康へのリスクはないと結論した。フィプロニルは植物用にも動物用にも使用されるため暴露シナリオが多様であるが、暴露モデルを作成して評価を行った。毒性影響としては甲状腺への作用を重点的に評価した。成人の場合、食品からの理論的最大暴露量は毒性データから予想される安全域未満であるが、ミルクを大量に飲む小さい子どもの場合、理論的最大暴露量が安全域を超える。しかし AFSSA の調査ではミルク中フィプロニル量は理論的最大量を遙かに下回っており、安全性に問題はないと結論した。またフィプロニル処理された動物や植物に接触することによる暴露については広い安全域があるが、リスクの大きい小さい子どもについては警告が必要である。

・ 報告書本文 <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/Rapportfipro.pdf> (フランス語)

2. 食品中のトランス脂肪酸の健康リスクとベネフィットについて

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=29010&Pge=0&CCH=050405143522:26:4&cwSID=0CEE544310644E729C990BDB0E9DF59A&AID=0>

1) プレスリリース <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/CP.pdf>

Houses-Alfort, April 4, 2005

AFSSA は 2005 年 4 月 4 日、食品中トランス脂肪酸の健康リスクとベネフィットについての報告書とトランス脂肪酸に関する助言を発表した。

脂肪の主成分は脂肪酸で、脂肪酸にはいくつかの種類がある。そのうちいくつかは必須脂肪酸として知られ、人は合成できないので食品から摂取しなければならない。一方摂りすぎると悪影響のある脂肪酸もあり、飽和脂肪酸やトランス脂肪酸などである。現時点では総摂取カロリーの 2%以上のトランス脂肪酸を摂取すると心血管系疾患のリスクが増加することが知られている。

トランス脂肪酸の主な摂取源は牛乳及び乳製品で、2 番目がマーガリンやショートニングなどの加工の際にできるものを含むビスケットや菓子類である。INCA1 の調査では 2 番目の摂取源由来のトランス脂肪酸を多く摂取しているのは 12~14 才の少年である。トランス脂肪酸の摂りすぎによる健康リスクを考慮し、AFSSA は以下の助言を行っている。

- ・ チョコレートやビスケット、焼き菓子のようにトランス脂肪酸の摂取源となり栄養素的にあまり貢献しないようなものの摂取を 30%まで削減する
- ・ 牛乳や乳製品についてはそのカルシウム摂取源としての意味からも削減する必要はないが、脱脂粉乳や低脂肪乳のほうが望ましい
- ・ 技術的にトランス脂肪酸含量を調整できる製品については最大量を設定する
- ・ 製品にトランス脂肪酸含量を表示する

他の機関と異なり、AFSSA は共役リノール酸や動物由来のトランス脂肪酸についても助言に含めた。現時点では異なるカテゴリーのトランス脂肪酸のヒト健康影響を識別できないためである。また AFSSA は共役リノール酸 (CLA) のサプリメントや食品成分への使用を認めていない。

2) 報告書 <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/rapportCLA.pdf>

3) 付表

4) Afssa による報告書作成

5) Q&A <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/QR.pdf>

1. トランス脂肪酸とは何か？

トランス脂肪酸は少なくとも一つの二重結合がトランスの配置をとる不飽和脂肪酸である。食品中の不飽和脂肪酸の多くはシス配置であるが、トランスのものも存在する。

2. トランス脂肪酸の起源は？

トランス脂肪酸は天然にも存在する。特に動物起源の食品（乳製品や肉）に存在する。これは反芻動物の第一胃で不飽和脂肪酸が細菌により変換されるためである。またマーガリンを作る場合のように、液体の油を固体に加工する際にも部分的な水素添加により生じる。また高温で調理する場合にも生じる。

3. トランス脂肪酸が含まれる製品は？

トランス脂肪酸の主な摂取源は乳製品である。成人の総トランス脂肪酸摂取量の 54%、子どもの 45%が乳製品由来で、反芻動物の肉を含む動物由来製品全てからのトランス脂肪酸摂取量が総摂取量の 60%を占めている。乳製品や牛肉の脂肪の総脂肪酸のうち 3~6%がトランス脂肪酸であり、羊では若干高い。2 番目の摂取源であるビスケットなどは成人の総摂取量の 18%、子どもの 30%を占める。これら食品のトランス脂肪酸含量は 100g あたり 0.1g 以下から 6g 以上と大きくばらついている。その他の摂取源は植物油・マーガリン・チョコレート・ある種の調理済み製品などである。

4. トランス脂肪酸の健康影響とは？

全ての脂肪酸が体に対して同じ影響をもつわけではない。ある種の脂肪酸は「必須」脂肪酸と呼ばれ、合成できないため食品から摂らなければならない。一方摂りすぎで悪影響のあるものもあり、その例が飽和脂肪酸やトランス脂肪酸である。総エネルギー摂取量の 2%以上のトランス脂肪酸を摂取すると心血管系疾患リスクが増加することが知られている。ガンや肥満などの他の疾患との関連は不明である。

5. フランス人はトランス脂肪酸を摂りすぎているか？

フランス人におけるトランス脂肪酸摂取量は総摂取カロリーの1.3%と推定され、心血管疾患リスクの増加がある閾値の2%よりは少ない。しかしフランス人の約5%はこの閾値を超えているとされ、特に12~14才の少年の10%が閾値を超えていると推定されている。米国における平均摂取量は総摂取カロリーの2.5%とされ、ヨーロッパでは国により異なるが地中海沿岸諸国で低いとされる。

6. どうすればトランス脂肪酸摂取量を減らすことができるのか？

AFSSA は以下の助言を提案している。

- ・飽和脂肪酸の摂取量を減らす
- ・チョコレートやビスケット、焼き菓子のようなトランス脂肪酸の摂取源となり栄養素的にあまり貢献しないようなものの摂取を30%まで削減する
- ・牛乳や乳製品についてはカルシウム摂取源としての意味からも削減する必要はないが、脱脂粉乳や低脂肪乳のほうが望ましい
- ・脂肪分15%のステーキを脂肪分5%のステーキにする

その他

定義について

1. トランス脂肪酸に関する法律上の定義は米国・カナダ・デンマークなどにある。しかしこれらの国ではトランス脂肪酸の定義に共役リノール酸を含まない。AFSSA ではトランス脂肪酸の定義として「少なくとも一つ以上の二重結合がトランスになっている不飽和脂肪酸」を採用し、二重結合の位置や脂肪酸の起源によらない。

2. デンマークの規制は？

2003年3月、デンマークの規制当局は油脂や加工食品中のトランス脂肪酸含量を最大2%に規制した。しかしこの規制は動物製品に天然に含まれるものは対象としていない。AFSSA の規制はデンマークほど厳格ではないが、フランスの食環境を考えると一般の人々の健康を守るには充分だと考える。

3. どうして AFSSA は過剰摂取集団がごく一部なのに表示を薦めるのか？ 消費者に不安を与えるのではないか？

AFSSA はこれまでも何らかのリスクがある場合には表示を薦めてきた。

4. 省略

5. 食品中のトランス脂肪酸含量はどれだけ違うのか？

同じカテゴリーの製品でもトランス脂肪酸含量は大きく異なる。例えば部分水素添加植物油を使用した製品の18:1 トランスの含量（総脂肪酸中%）を調査した結果（Wolff et al. 2000）では

	製品数	最小	最大
パン・サンドイッチ	5	3,7	21,2
シリアル	4	2,0	52,1
Viennoiseries	2	24,5	34,8

クラッカー	5	0,1	17,4
パスタ・ピザ	2	16,6	61,0
ケーキ	8	12,6	35,9
粉末スープ	11	4,3	27,0

6. 共役リノール酸を含む食品についてはどう考えるか？

共役リノール酸を含むサプリメントが市場に出回っている。これら製品は 18:2 9c, 11t と 18:2 10t, 12c の混合物である。これらの製品による健康影響に関する根拠は薄弱で、AFSSA はこれらの食品やサプリメントとしての添加を認めていない。

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

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

1. FDA は食品表示変更についてのパブリックコメントを募集

FDA Asking for Public Comment on Food Label Changes (April 1, 2005)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2005/NEW01170.html>

FDA は食品の栄養成分表示のカロリーと 1 回分の食事量についての内容をさらに拡大する案を提案しており、それについてのコメントを 75 日間募集している。

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

1. アレルギー警告

レーズンに表示されない亜硫酸塩

Undeclared Sulphites in Golden Raisins (April 1, 2005)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050401e.shtml>

Golden Raisins の一部で亜硫酸塩の含有が明記されていないものがあつた。亜硫酸塩への感受性の高い人は注意するように呼びかけている。

2. トウガラシ油に Sudan I

Certain Brands of Chilli Oil May Contain Sudan I (March 30, 2005)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050330e.shtml>

Koon Yick Wah Kee 及び Giant Tree ブランドのトウガラシ油(いずれも中国産)に Sudan I が検出されたため消費者に対して食べないよう警告している。

● オーストラリア政府

1. オーストラリアとニュージーランドの食品規制担当閣僚協議会共同宣言

Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council Joint Communique
(31 March 2005)

http://www.health.gov.au/internet/wcms/publishing.nsf/Content/foodsecretariat-communiques-05_31mar.htm

3月31日、オーストラリアとニュージーランドの食品規制政策担当閣僚協議会による第6回会合が行われた。

栄養と健康に関連する食品強調表示については、バイオマーカーを維持する内容の強調表示に関しては規制を行う方針に変更はない、FSANZ（オーストラリア・ニュージーランド食品基準局）の評価・認可プロセスのレビューについては、レビュー結果を2005年10月に報告することなどで合意した。

・FSANZでのURL

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2005/jointcommuniquefoodm2863.cfm>

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

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

1. トランス脂肪酸に関するファクトシート

Trans Fatty Acids (12 April 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2005/transfattyacids12apr2869.cfm>

脂肪酸には主に2つのグループ—飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸—がある。トランス脂肪酸は不飽和脂肪酸の一種で、コレステロール量に影響することで健康に悪影響を与える。

・トランス脂肪酸はどこからくるのか？

低レベルのトランス脂肪酸は乳製品や肉の脂肪に天然に含まれている。それらは牛や羊などの反芻動物の消化管でできる。また植物油をマーガリンやショートニングなどに硬化加工したり加熱しすぎたりすることでもできる。

・他の国の状況は？

トランス脂肪酸、特に植物油の硬化に由来するものの健康影響については米国・カナダ及びヨーロッパの一部で問題になり、加工食品中のトランス脂肪酸含量に制限を設けたり食品中含量を表示させたりしている。

・食品基準では食品表示部分の栄養情報にトランス脂肪酸の表示を要求しているか？

食品基準見直しの際にトランス脂肪酸の表示についても考慮されたが、トランス脂肪酸の摂取量が少ないことと、トランス脂肪酸摂取量削減よりも飽和脂肪酸摂取量削減の方が健康に与える影響は大きいことなどを考慮し、表示の義務化は見送られた。

現時点で「オーストラリア・ニュージーランド食品基準」は製造業者に対し、コレステロール・飽和・不飽和・トランス脂肪酸に関する栄養強調表示を行わない場合は食品中トランス脂肪酸含量の表示を要求していない。しかし任意の表示は認めており、オーストラリアとニュージーランドで販売されている食用オイルスプレッド製造業者の多くは任意表示を選択している。

その他の情報

- ・ オーストラリアの食事ガイドライン www.nhmrc.gov.au/publications/nhome.htm
- ・ 心臓財団によるトランス脂肪酸情報
<http://www.heartfoundation.com.au/index.cfm?page=717>
- ・ ニュージーランド食事栄養ガイドライン www.moh.govt.nz

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA) <http://www.nzfsa.govt.nz/>

1. 食品の品質保持期限を計算するためのガイドブック

A Guide to Calculating the Shelf Life of Foods (5 April 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/processed-food-retail-sale/shelf-life/index.htm>

NZFSA は食品業者向けに、食品の品質保持期限を計算するためのガイドブックを発行した。

本文：<http://www.nzfsa.govt.nz/processed-food-retail-sale/shelf-life/shelflife1-2-2.pdf>

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

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

1. 遺伝子組換えとうもろこしの輸入に関する措置 (2005.03.25)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=681

KFDAは、種子会社であるシンジェンタ社で開発した害虫抵抗性及び除草剤耐性GMとうもろこしBt10が承認を受けないままアメリカで一部栽培されて流出した事実を確認した。在韓米大使館と同社にBt10の生産量と流通量、安全性評価資料及び検査法を要求する一方、今後輸入される米国産食用とうもろこしに対してはBt10成分が含有されなかったという証明書を添付するようにした。また既に通関されて国内保管中である製品に対する再確認などの調査を実施することを発表した。

2. 未承認 GM とうもろこしの輸入について (2005.03.29)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/dna_notice.taf?f=user_detail&num=11&page=

◇経緯

スイスに本社を置く多国籍企業シンジェンタ社で開発した害虫抵抗性及び除草剤耐性 GM トウモロコシ Bt10 が意図せず流出して過去4年間に数百トン生産され、流通していた。シンジェンタ社は2004年末に上記の事実を発見し該当種子を回収して廃棄処分した。米農務省 APHIS、FDA、EPA などで検討した結果、Bt10 の発現するタンパク質は承認製品である Bt11 と同じで安全性には問題がないと結論した。2005年3月22日に科学雑誌 Nature のウェブサイトの記事掲載、3月23日在韓米大使館による通報、3月23日にシンジェンタ韓国支社から通報があった。

◇GM トウモロコシ Bt10 の安全性に関して

米国 APHIS、FDA、EPA はシンジェンタ社が提出した Bt10 の挿入遺伝子配列情報、Bt タンパク質発現量に対する情報などにより安全性を検討した結果、Bt10 で発現する Bt タンパク質は Bt11 で発現するタンパク質と同じで安全性には問題がないと結論した。ただし挿入部位の違いによる影響確認が不完全であるため、KFDA は米国とシンジェンタ社に安全性評価資料を提出するよう要請した。

◇Bt11 と Bt10 の関係

Bt10 は、シンジェンタ社が害虫抵抗性遺伝子と除草剤耐性遺伝子を利用して Bt トウモロコシを開発した段階で得た多くの品目のなかの一つである。同じ系統の Bt11 は米国、EU、日本、アルゼンチン、カナダ、台湾、オーストラリア、韓国などで食用に承認されている。Bt10 と Bt11 は昆虫耐性タンパク質を発現すると言う意味では同じであるが、Bt10 はその発現量が 250～450 分の 1 で商品価値が劣るため安全性評価は受けていない。現在は Bt10 と Bt11 を区別する検査方法はないため、米国政府及びシンジェンタ社に対して検査方法を請求している。

◇KFDA の措置事項

米政府の公式見解同様食品安全上に問題はないと考えているが、

- ・米政府及びシンジェンタ社に詳細情報の要請及び GM 食品の管理徹底要求
- ・米国産輸入食用とうもろこしに対する検査指示
- ・Bt10 含有の可能性がある Bt11 成分検出製品に対する通関ペンディング
- ・2005年3月25日以後は Bt11 (Bt10) が含まれないという立証書類を提出するように指示した

3. 遺伝子組換え食品に反対する声明について (2005.03.31)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=689

KFDA 庁は31日付けの遺伝子操作食品運動連帯の「KFDA の BT10 に対する対処を告発す

る」という声明に関して次のように発表した。

◇遺伝子操作農産物を輸入しながら輸出国で提供する書類だけで評価・承認したという主張に対して

すべての安全性の立証責任は生産者にあり、政府は生産者が安全な製品を開発するように指針等を通じて指導し、開発された製品の安全性評価資料を審査して判断することになっている。このようなシステムは技術力や費用の問題ではなく輸入品と国内製品も同じであり、我が国のみならず他の先進輸入国も同じである。

◇この問題はKFDAの安全性検査が不備であることを証明した、全ての遺伝子組換え作物を書類でなく実物でKFDAが検査していれば防げたとの主張に対して

全製品に対する検査は事実上不可能で非現実的であり、世界にもそうした例はないなど。

4. 農薬管理拡大による食品の安全管理 (2005.04.11)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=701

KFDAは、347種の農薬について基準を設定し管理してきたが、今回24種の農薬が新たに加わったため合計371種になった。外国では、日本が229種、Codex 154種、EU 158種、アメリカ520種の農薬基準を設定している。

今回の農薬残留基準の改定は、新規登録農薬や農産物など新たに203件の基準値を設定及び改定しており、2005年4月8日付告示、2005年6月1日施行となっている。

5. ミニカップゼリーの暫定禁止措置を条件付き(一部)解除 (2005.04.08)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=696

KFDAは、2004年10月12日に暫定禁止したミニカップゼリーに対し、2005年4月11日から以下の条件に合致した場合について暫定禁止措置を解除した。

- ・ 直径4.5cm以下で指定の方法により圧搾試験を行った結果7N(Newton)以下（一般に販売される寒天より柔らかい程度）
- ・ 消費者が食べる際に注意を促すため、窒息の危険性があること、冷凍禁止、子どもや老人は刻んでから食べるという内容の表示をする

ただし、コンニャクやグルコマンナンを含む製品については、上記条件に合致していても継続的に禁止とする。また各都・市及び地方庁は、餅やタコなどを食べる場合には窒息の危険性があることなどを積極的に消費者に広報するように措置した。

6. 国内食品のスーダン (sudan) 色素に関する収去・検査の結果 (2005.04.06)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=694

KFDAは、中国KFC社の製品にSudan色素が検出されたとの報道に関連して、全国フランチャイズ店のソース、市中に流通するコチュジャン、トウガラシなど745件を収去・検査した結果、国内ではSudan色素は検出されなかったと発表した。

【その他の記事、ニュース】

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

1. 食品中のアクリルアミド 第 64 回 JECFA 会合の結果 (07.04.2005)

http://www.bfr.bund.de/cm/208/acrylamid_in_lebensmitteln_neue_ergebnisse_bei_der_64_jecea_sitzung.pdf

第 64 回 JECFA 会合で食品中アクリルアミドのリスク評価が行われた。JECFA 会合では 17 か国から集められたデータをもとに食品からの摂取量を平均で 1 日 1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重、多い人で 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ と推定した。この数値が神経細胞傷害の NOEL や乳ガン発症の BMDL と比較して暴露マージンがあまり大きくないことから、食品中のアクリルアミド削減の努力が必要だとしている。ドイツでもアクリルアミド削減の努力が必要である。

2. プレスリリース 貝毒を検出するための代替法 (08.04.2005)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6210>

貝は藻類由来の毒素 (バイオトキシン) 含量について検査されるが、参照法としてマウスバイオアッセイが使われている。BfR はこれに批判的で、確実に毒素を検出するために物理化学的測定方法を用いることを提唱しており、物理化学的検出方法が不可能な場合のみマウスバイオアッセイを用いるべきだとしている。ドイツでは 1980 年代から物理化学的検出方法が採用されており、現時点まで消費者に危害をもたらしたことはない。従ってこの方法を EU に公式に認めさせマウスバイオアッセイを物理化学的方法に置き換えるよう働きかけている。

バイオトキシンは藻類が作る毒素で、貝類が取り込み、ヒトが食べると中毒を起こす。重症の場合は死に至ることもある。消費者をこれらの毒素から守るため、貝類にはモニタリングが行われている。これらのルーチン検査のために EU ではマウスを使っている。貝抽出物をマウスの腹腔に投与して死亡すると海洋性毒素陽性と判断される。ドイツでは動物愛護の観点から HPLC などの物理化学的方法で検査を行い、それができない場合のみマウスバイオアッセイを行っている。BfR は物理化学的方法の方が科学的であり、結果が不確実な時や消費者保護のために必要な場合のみマウスを使うことを主張している。

参考資料：海洋性生物毒素の分析について (08.04.2005)

http://www.bfr.bund.de/cm/238/positionspapier_analytik_mariner_biotoxine.pdf

海洋性生物毒素の検査法として EU はマウスバイオアッセイを採用しているが BfR はそれについて批判している。EU 及びドイツにおける規制法の現状と分析法を解説し、マウスバイオアッセイと代替法の比較を行っている。

● Heatox

食品の加熱により生成する有害物質プロジェクト研究についての EU の情報サイト

http://www.slv.se/templatesHeatox/Heatox_NewsPage_8440.aspx

特にアクリルアミドに重点を置いているが、 β 不飽和カルボニル化合物やフランなども対象になっている。

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

1. 補完・代替医薬品の小児への使用

Pediatric use of complementary and alternative medicine (4 Apr 2005)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-04/jaaj-puo033105.php

Archives of Pediatrics & Adolescent Medicine の 4 月号に発表された論文についての記事。ワシントン州の個人向け医療保険データベースを用いた。保険対象である 187,323 人の子どものうち 2002 年に医療保険支払い対象になったのは 156,689 人(83.6%)で、請求のあったうちの 6.2%が補完・代替医療(CAM)を使用し全医療保険支払額の 1.3%であった。筋骨格系愁訴に対するカイロプラクティックとマッサージが主で、ハリや自然療法は幅広い対象に用いられていた。また CAM の使用は男児で少なく、ガンや腰痛の子ども、家族(大人)が CAM を使用している場合に多かった。小児患者が CAM を利用する際の最も重要な因子は家族が CAM を使用しているかどうかであった。

2. 抗酸化剤は頭部及び頸部のガン患者に有害である

Antioxidant may have adverse effects in head and neck cancer patients (5 Apr 2005)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-04/jotn-amh033105.php

Journal of the National Cancer Institute の 2005 年 4 月 6 日号に発表された論文によれば、アルファトコフェロールサプリメントは頭部及び頸部にガンのある患者の二次原発ガンの発症と生存期間に悪影響がある。

1994 年から 2000 年に放射線治療を受けたステージ I 又は II の頭部及び頸部ガン患者 540 人を対象に、アルファトコフェロールとベータカロテン又はプラセボを治療中及び治療後 3 年間投与する二重盲検・無作為化試験を行った。ベータカロテンについては、大規模臨床試験の途中で有害影響が報告されたため 1 年で中止した。平均 52 ヶ月間フォローアップした結果、アルファトコフェロールサプリメントを投与された患者でサプリメント投与期間中に二次の原発腫瘍の発生リスクが高かった。

・上記の論文

A Randomized Trial of Antioxidant Vitamins to Prevent Second Primary Cancers in Head and Neck Cancer Patients.

Bairati I, Meyer F, Gélinas M, Fortin A, Nabid A, Brochet F, et al.

J Natl Cancer Inst 2005;97:481-8

・エディトリアル ガン化学予防の現状

An Apple a Day...Does It Really Keep the Doctor Away? The Current State of Cancer Chemoprevention.

Kim ES, Hong WK.

J Natl Cancer Inst 2005;97:468-70

3. 食事と膵臓ガンには関連がない

Study finds no association between diet and pancreatic cancer among men and women (5 Apr 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-04/hsop-sfn040405.php

Journal of the National Cancer Institute の 2005 年 4 月 6 日号に発表された論文によれば、膵臓ガンのリスクと 2 つの食事パターンには何の相関もない。

この研究では、約 125,000 人の食事パターンを評価し、ウエスタンダイエット（赤身の肉や加工肉、フライドポテト、加工した穀物、甘いもの、甘い飲み物をたくさん摂る）と賢明な食事 prudent diet（野菜や果物、魚、鶏肉、豆、前粒粉などをたくさん食べる）の 2 つのパターンを同定した。1984 年から 2000 年の間に 366 例(男性 185 人、女性 181 人)の膵臓ガンが報告されたが、この 2 つの食事パターンとの関連はみられなかった。一方、喫煙と肥満はリスクを増加させた。

4. 二枚貝の突然変異は（貝にとっては）麻痺性貝毒への防御となるが、ヒト健康にはリスクとなる

Mutation in clams protects against paralytic shellfish poisoning but raises human health risk (6 Apr 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-04/uom-mic040505.php

Nature 4 月 7 日号に発表された論文「二枚貝のサキシトキシン耐性につながるナトリウムチャンネル突然変異により、麻痺性貝毒中毒のリスクが高くなる Sodium channel mutation leading to saxitoxin resistance in clams increases risk of PSP」によれば、ナトリウムチャンネルの単一アミノ酸変異が貝の神経のサキシトキシン耐性を獲得させ有害な藻類の存在下での生存を可能にする。一方、これはその貝を食べる人間にとってはリスクの増加を意味する。

5. ピーナツアレルギーの人はルーピン粉にもアレルギー反応を起こすリスクがある

People with peanut allergy at risk of allergic reaction to lupin flour (7 Apr 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-04/l-pwp040605.php

Lancet の今週号に発表された論文によれば、ピーナツアレルギーのある成人や子ども

は、一部のヨーロッパ諸国で大豆代替品として使用されているルーピン粉にもアレルギー反応を示す可能性がある。著者らはピーナツアレルギーのある人はルーピン粉を含む製品を避けるよう主張している。ルーピンアレルギーは 1997 年に小麦粉にルーピンを添加することを許可したフランスで特に増加している。英国では 1996 年から添加は許可されているが、使用した商品はほとんどなく、ルーピンを含むものは主に輸入品である。

(EurekAlert のご厚意により要約の翻訳を掲載しています。)

【論文等の紹介】

1. 神経毒性の海産物中毒について

Neurotoxic marine poisoning.

Isbister GK, Kiernan MC.

Lancet Neurol. 2005 Apr;4(4):219-28.

2. ブラジル・サンパウロで取引されているコーンミールと小麦粉中のカビ毒について

Mycotoxin occurrence in corn meal and flour traded in São Paulo, Brazil

Bittencourt ABF et. al.

Food Control 16(2) 117-120

3. 桂皮アルコール、桂皮アルデヒド、桂皮酸を香料成分として使用した場合の毒性および皮膚毒性評価 : RIFM (The Research Institute for Fragrance Materials) 専門家パネル

A toxicologic and dermatologic assessment of cinnamyl alcohol, cinnamaldehyde and cinnamic acid when used as fragrance ingredients: The RIFM expert panel

Food Chem Toxicol. 43(6) 799-836 2005

D. Bickers, et al.

4. インド・ムンバイ郊外のチョコレートとキャンディに含まれる鉛、カドミウム、ニッケルについて

Lead, cadmium and nickel in chocolates and candies from suburban areas of Mumbai, India

Sudhir Dahiya et. al.

Journal of Food Composition and Analysis

Volume 18, Issue 6 , September 2005, Pages 517-522

5. ブタ網膜に含まれるニトロフラン抗生物質代謝物の ppm レベルでの検出 ニトロフラン濫用調査のための新しい材料

Nitrofuran antibiotic metabolites detected at parts per million concentrations in retina of pigs-a new matrix for enhanced monitoring of nitrofuran abuse.

Cooper KM, Kennedy DG.

Analyst. 2005 Apr;130(4):466-8.

6. ガーナのギニア湾に住む魚類中の水銀濃度について

Mercury Concentrations in Fish Species from the Gulf of Guinea, Ghana

R. B. Voegborlo et.al.

Bull Environ Contam Toxicol. 2004 Dec;73(6):1057-64.

7. ポルトガル沿岸の2ヶ所におけるタコ (*Octopus vulgaris* (L.)) の組織中の水銀蓄積

Accumulation of mercury in the tissues of the common octopus *Octopus vulgaris* (L.) in two localities on the Portuguese coast.

Seixas S, Bustamante P, Pierce G.

Sci Total Environ. 2005 Mar 20;340(1-3):113-22.

8. ハンガリーのブタ製品とブタ組織中のカドミウムと鉛について

Cadmium and lead in Hungarian porcine products and tissues

Zoltan Györi et. al.

J Sci Food Agric 85:1049-1054 (2005)

9. バレリアン根中の金属含量の測定

Determination of metal content in valerian root phytopharmaceutical derivatives by atomic spectrometry.

Arce S, Cerutti S, Olsina R, Gomez MR, Martinez LD.

J AOAC Int. 2005 Jan-Feb;88(1):221-5.

10. ラット精巣遺伝子発現プロファイルに対するアクリルアミドの毒性影響

Toxicological effects of acrylamide on rat testicular gene expression profile

Yang HJ et. al.

Reprod Toxicol. 2005 Mar-Apr;19(4):527-34.

以上