

# 食品安全情報 No. 11 / 2005 (2005. 05.25)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

食品微生物関連情報  
食品化学物質関連情報

--- page 1  
--- page 25

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

#### ● WHO

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

#### 1. 第58回 WHA

世界の公衆衛生に影響を与える鍵となる決議を採択して WHO 総会が終了

World Health Assembly concludes: adopts key resolutions affecting global public health  
25 May 2005

WHO の最高意思決定機関である総会が 5 月 16～25 日世界 192 カ国から 2,200 名以上が参加し、開催されていたが、世界の公衆衛生に影響を与える鍵となる決議を採択して 25 日閉会した。下記に紹介した国際保健規則の改正、鳥インフルエンザ対策に加え、“乳幼児の栄養” (Infant and young child nutrition) についても議論され、加盟国に対し、世界の公衆衛生上の勧告として、生後最初の 6 ヶ月間はもっぱら母乳で哺育することを支持、支援することを呼びかけた。また、ヘルスケア従事者、両親及び他のケア提供者に対し、健康危害を最小限にするため、乳児用調製粉乳の調製、使用に当たっては最大限衛生的な取扱いを行うと共に、乳児用調製粉乳は病原微生物に汚染されている恐れがあるので、調製及び使用は適切に行わなければならないことを周知させることを加盟国に促した。

#### WHO 総会は国際保健規則を採択

World Health Assembly adopts new International Health Regulations

New rules govern national and international response to disease outbreaks

23 May 2005

5 月 23 日 WHO 総会は国際的な関心のある公衆衛生上の緊急事態を管理するため新しい

国際保健規則を採択した。この新規則は国際的な疾病の拡散の予防、防御、管理および公衆衛生上の対応を提供し、公衆衛生上の緊急事態を特定し、対応し、さらに情報を共有するうえでの加盟国及びWHOの役割を規定しており、世界各国のWHO事務所がGOARNとともに、加盟国が疾病のアウトブレイクを特定し、対応するための実務的サポートを提供する。

1969年に制定された旧規則は6つの疾病（コレラ、ペスト、黄熱、smallpox、回帰熱及びチフス）のモニターと管理のためのものであったが、新規則ではポリオ、SARS及び新しいサブタイプのヒトのインフルエンザであって、通常でない、または予測不能、かつ深刻な公衆衛生上の影響があるかもしれないケースについては、加盟国に通報を義務付けている。新規則の全文と総会決議は次のアドレスから入手可能。

[http://www.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA58/A58\\_55-en.pdf](http://www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA58/A58_55-en.pdf)

[http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2005/pr\\_wha03/en/index.html](http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2005/pr_wha03/en/index.html)

### インフルエンザ大流行に対する準備と対応の強化

#### Strengthening pandemic-influenza preparedness and response

##### Agenda item 13.9

第58回WHO総会中の5月20日のA委員会において、標記議題（議題13.9）が議論され、各国には公衆衛生上の影響及び経済・社会的な被害を最小限に食い止めるための大流行に対する準備と対応プランの作成と実施を、WHOに対しては世界的なサーベイランスの継続的な強化、他の国際機関との連携強化等を求めた決議案を採択した。詳細は以下のアドレスから入手可能。

[http://www.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA58/A58\\_56-en.pdf](http://www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA58/A58_56-en.pdf)

## 2. 鳥インフルエンザの累積患者数

### Avian influenza – cumulative number of cases – update 18

19 May 2005

2003年以降の鳥インフルエンザH5N1の累積患者数が更新された。最近の患者のほとんどはベトナムからの報告であった。同国では2004年12月中旬に3度目の流行が押し寄せ、患者49人、うち17人の死亡が報告された。最も新しい患者は4月17日に報告された。

WHOは、ベトナム保健省に個々の患者のデータを補足するよう依頼した。ウイルスの進化を示す伝播形式の変化を評価するには、新たな患者の迅速なフィールド調査が重要であり、特に集団で患者が発生した場合には必須である。

発症日	ベトナム		タイ		カンボジア		合計	
	患者	死亡者	患者	死亡者	患者	死亡者	患者	死亡者
26.12.03-10.03.04	23	16	12	8	0	0	35	24
19.07.04-08.10.04	4	4	5	4	0	0	9	8

16.12.04-13.05.05	49	17	0	0	4	4	53	21
合計	76	37	17	12	4	4	97	53

合計人数は死亡者を含む。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_05\\_19/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_05_19/en/index.html)

### 3. H5N1 ウイルスの感染性がより強力になっている可能性がある。

WHO meeting concludes that H5N1 virus may be becoming more infectious

19 May 2005

世界のインフルエンザ専門家が WHO 西太平洋地域事務所で会議を開き、ベトナム北部に蔓延している H5N1 ウイルスはこれまでより感染力が強くなっている可能性があるという結論を出したが、決定的な証拠はないことを強調した。疫学のおよびウイルス学的所見によると、ウイルスが進化を続けており大流行の恐れが増大している可能性があるとされた。大流行のリスクをさらに効果的に評価できるようにするための対策を早急に完了することが必要であるとした。

[http://www.wpro.who.int/media\\_centre/news/news\\_20050519.htm](http://www.wpro.who.int/media_centre/news/news_20050519.htm)

### 4. 5月6～7日マニラで行われたアジアのヒトにおける鳥インフルエンザ A/H5N1 に関する国家間の専門家会合概要

WHO Inter-country Consultation Influenza A/H5N1 in Humans in Asia

Manila May 6<sup>th</sup> ~7<sup>th</sup> 2005

アセスメント

2005年1月から4月にベトナム北部で起こったヒトの H5N1 感染は、2004年の他国での感染及び2005年1～4月のベトナム南部での感染と異なるいくつか重要な疫学的特徴がみられる。それは、北部では南部に比べ集団患者が多いこと、最初と最後の患者集団との間隔が長いこと、無症状感染がみられたこと、患者の年齢範囲が広いこと、死亡者が少ないことが挙げられる。ヒト-ヒト感染の証拠はなかったが、一部では、疾患パターンの変化からその可能性が考えられるという懸念が起こっている。上に挙げた特徴からは H5N1 のヒトへの感染力が強くなっている可能性が考えられ、また、遺伝子配列の解析からは抗原性がより多様になり、系統発生に基づいた分類が可能かもしれないことが示唆されている。

以上のような疫学のおよびウイルス学的な所見の意味が十分明確であるとはいえないが、大流行の可能性が引き続き存在していることを示している。このため、リスクアセスメント手順を改善すること、各国のアウトブレイク対応能力を向上させること、家禽における鳥インフルエンザのコントロールを速めること、できるだけ早く大流行に対する準備を実行または完成させることが重要である。

背景

2003 年末以来の鳥インフルエンザ A(H5N1) 発生により、家禽 1 億羽以上が死亡または淘汰された。また、2005 年 5 月 5 日現在、ベトナム、タイおよびカンボジアで少なくとも 92 人が感染し、このうち 51 人(57%)が死亡した。ヒトの感染はほとんどが散発性の発生であるが、タイとベトナムで家族の集団感染があり、カンボジアでもその可能性が考えられている。また、ほとんどは感染した家禽との接触によって発生したが、ヒト-ヒト感染が考えられる例が 1997 年の香港、2004 年のタイで記録され、最近のカンボジアやベトナムの事例においてもヒト-ヒト感染の可能性は否定できない。

1997 年の香港での H5N1 アウトブレイク以来、様々な公衆衛生担当機関が H5N1 を監視している。しかし、ウイルスは多くの細かい段階を経て大流行株への進化するため、大流行の開始を明確に知ることは難しい。対応活動の開始が早すぎると、不要な対応や費用のかかる対応になる可能性がある。一方、対応が遅れると、多数の感染者や死亡者を防ぐことができない。

2005 年 4 月 15 日～25 日、WHO の専門家チームがベトナムに招かれ、チームは H5N1 が同地域で変化している可能性があり、大流行のリスクが上昇している可能性があるとして結論付けた。このため、2 回目の緊急専門家会議が開かれた。その目的は、アジアのヒトにおける A/H5N1 の現状を見直すこと、大流行の現在のリスクに関する概要を提供すること、状況のアセスメントと大流行への準備態勢についての国際協力における優先事項を確認することである。このアセスメントは、2005 年 5 月 6 日～7 日にマニラで行なわれた。カンボジア、タイ、ベトナム 3 カ国の代表者が、ヒトと動物の H5N1 感染に関する疫学的、臨床的およびウイルス学的所見を報告した。また、WHO Global Influenza Network からの新しいデータと分析、他のアジア諸国からの情報が利用可能となった。また、3 カ国は H5N1 アウトブレイクの準備における計画と活動、大流行への準備態勢プログラムの要約を報告した。

大流行発生アセスメントに関連して、WHO が開催する WHO 大流行タスクフォースがすべての適切なデータを定期的に評価すること、動物とヒトの健康を担当している関連機関が FAO/OIE/WHO レベルから地方レベルまで専門性を超えて疫学、ウイルス学および診療サーベイランスのチームが調整・連携強化し、定期的かつ適時に意味のある情報及び計画の交換を行うこと等を勧告している。

[http://www.who.int/entity/csr/disease/avian\\_influenza/H5N1IntercountryAssessment.pdf](http://www.who.int/entity/csr/disease/avian_influenza/H5N1IntercountryAssessment.pdf)

## 5. 鳥インフルエンザ最新情報

### Avian Influenza

Update 09 May 2005

北朝鮮 (5 月 9 日付け最新情報)

2005 年 3 月 28 日、平壤の 3 養鶏場で鳥インフルエンザ H7 のアウトブレイクが発生し、鶏 220,000 羽が死亡または淘汰されたが、人間の患者はなく、すでに制圧された。サーベ

イランは続行されている。WHOは平壤にあるWHO事務所を通じて北朝鮮のMinistry of Public Health(MOPH)と協力し、これまでに次のような分野における援助を申し出た。

・ラボのための診断用試薬・ヒトの鳥インフルエンザに関する技術的ガイドライン・流行病への準備と対応を強化するための技術的援助・個人用防護器具の提供・WHOとFAOとの協力による活動

また、WHO 東南アジア地域事務所は、北朝鮮の事務所から定期的に最新情報を提供されており、ジュネーブのGlobal Influenza Programme(GIP)と連絡をとっている。

タイ (5月9日付け最新情報)

2005年1月1日から5月9日までにインフルエンザ様疾患、肺炎の患者549人が報告されたが、全員が鳥インフルエンザではなかった。新たな確認患者はなく1人が検査中である。

ベトナム

2004年12月中旬以降に報告され患者は44人で、このうち16人が死亡した。WHOは、ベトナム保健省への援助を続け、確認患者の累積リストを更新している。

カンボジア

2005年5月9日現在、確認患者4人全員が死亡している。カンボジアの保健省と農務省の職員、WHOと研究所のスタッフなどから成るチームがKampot州で調査を行っており、FAOが動物疾患の調査を援助している。

[http://w3.whosea.org/en/Section10/Section1027\\_9689.htm](http://w3.whosea.org/en/Section10/Section1027_9689.htm)

## 6. 「Nature」の鳥インフルエンザに関する記事は事実と異なる

“Nature” magazine article on bird flu misleading

13 May 2005

“Nature”誌今週号の記事“鳥インフルエンザ発生国がWHOとのウイルスの共有を拒否(“Refusal to Share’ leaves agency struggling to monitor bird flue)”に一部誤った印象を与えるものがあつた。この記事の最初のパラグラフ中に、「今年H5N1に感染した患者数十人から、WHOが入手したのは6検体のみである」、また第2パラグラフに「鳥インフルエンザ発生国は、ヒトから検出されたH5N1検体をWHOのインフルエンザプログラムと共有していない、または共有を拒否している」、とあるが、これは正しくない。今年、ベトナムは100検体以上のヒトからの検体をWHOへ提供した。専門家が懸念していることは、検体から得られるウイルスが少ないことである。ウイルスの回収率は今後解明されるべき原因により極めて低い。ベトナムやその他の国もヒトの検体の共有を拒否してはいない。

また、FAOがWHOと動物サンプルを共有していないと批判されているが、これはFAOが動物ウイルスの検体を入手していないように誤解され、適切ではない。実際は、FAOはOIEと協力し、検体を取り扱う国内外のラボのFAO/OIE合同ネットワークを利用している。FAOおよびOIEは、WHOにウイルスの検体を提供するためこのネットワークを支援している。

[http://www.wpro.who.int/media\\_centre/press\\_releases/pr\\_20050513.htm](http://www.wpro.who.int/media_centre/press_releases/pr_20050513.htm)

[今号の記事・論文紹介にて該当記事を紹介]

## 7. セネガルのコレラ — 最新情報

Cholera in Senegal – update 4

13 May 2005

セネガル保健省は、2005年5月2日から8日までのコレラ患者509人と死亡者6人（致死率1.2%）を報告した。Diourbelが最も多く、患者288人と死亡者2人である。Toubaでは減少しており、2週間前は1日当たりの患者数が平均33人であったが、現在は平均10人になった。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_05\\_13a/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_05_13a/en/index.html)

---

## ● OIE

[http://www.oie.int/eng/en\\_index.htm](http://www.oie.int/eng/en_index.htm)

Disease Information

20 May 2005 Vol.18 – No.20

### 1. 高病原性鳥インフルエンザ（タイ）

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand Follow-up report No.55

5月12日から5月19日まで、新しいアウトブレイクは報告されていない。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec6](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec6)

Alert Messages

### 2. 野生鳥からH5N1検出（中国）

Highly pathogenic avian influenza in the People's Republic of China

Virus type H5N1 in wild birds

5月21日付け報告

5月4日から、青海省剛察（Gangcha）、Quanji町、Niannaisuoma村で、死亡した渡り鳥519羽が見つかり、H5N1が検出された。当地は渡り鳥のアジア-ヨーロッパ経路にある重要な集合地である。鳥の種類は、インドガン bar-headed goose (*Anser indicus*), オオズグロカモメ great black-headed gull (*Larus ichthyaetus*), チャガシラカモメ brown-headed gull (*Larus brunnicephalus*), アカツクシガモ ruddy shelduck (*Tadorna ferruginea*) およびカワウ great cormorant (*Phalacrocorax carbo*) である。

<http://www.oie.int/Messages/050523CHN.htm>

【各国政府機関等】

---

● US FDA

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

1. CFSAN が 2006 年の優先順位に関するコメント公募

Program Priorities in the Center for Food Safety and Applied Nutrition; Request for Comments

May 20, 2005

会計年度 2006 年の年間計画、予算作成と配分のため、CFSAN はその業務内容、優先順位及び期待される事業成果を見直しを行っている。コメント期間は 2005 年 7 月 19 日まで。

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fr05520b.html>

2. 市場に残っている Ghandour 及び Ziyad ブランドのタヒニに関する警告

FDA Issues Nationwide Alert on Recalled Ghandour and Ziyad Brands of Tahini That May Remain On the Market

May 18, 2005

汚染した Ziyad ブランド Tahini 及び Ghandour Tahina Extra セサミバターが 2005 年 4 月の回収にもかかわらず、まだ市場に残っている恐れがあると FDA が警告した。FDA はこれらの製品を輸入した Ziyad Brothers Importing of Cicero 社が製品を市場から回収するうえで十分に効果的な対策をとっていないと指摘している。これらの製品は *Salmonella* Senftenberg, *Salmonella* Cubana, または *Salmonella* Idikan に汚染されている恐れがある。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2005/ANS01358.html>

---

USDA

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

USDA が BSE に関する会議を開催

USDA Announces BSE Roundtable Discussion

May 17, 2005

米農務省長官ジョハンズ氏が、6 月 9 日にミネソタ州 St. Paul 市で米国産牛肉の安全性と業界のインフラの変化に関する会議を開くことを発表した。米国産牛肉の安全性の科学的根拠と牛肉業界への経済的影響について協議する。ジョハンズ氏は、USDA の拡大 BSE サーベイランスプログラムの成功を示すデータが、この会議の重要な部分になるとした。

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome?contentidonly=true&contentid=2005/05/0168.xml>

---

● USDA FSIS

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

## 1. USDA のメッセージ「食品安全には冷蔵が重要」

Get the Lowdown on Chill for Food Safety: “Keep it Cool” – That’s the Rule: USDA

May 19, 2005

食品由来疾患を減らす方法を行き渡らせる国内キャンペーンの一環として、USDA はメッセージ「適切な冷蔵温度の維持－温度計を使用してチェック」を広め、4℃以下の冷蔵が重要であると強調している。

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_051905\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_051905_01/index.asp)

## 2. 米農務省長官ジョハnz氏のテレビ記者会見

Tele-News Conference with Agriculture Secretary Mike Johanns Regarding the closed Canadian border and the impact on the beef industry – Hyrum, Utah – May 17, 2005

カナダの米国産牛肉輸入禁止とそれが牛肉業界に与える影響について、米農務省長官ジョハnz氏が行ったテレビ記者会見の記録である。

[http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7 0 A/7 0 1OB/.cmd/ad/.ar/sa.retrievecontent/c/6 2 1UH/.ce/7 2 5JM/.p/5 2 4TQ/.d/1/ th/J 2 9D/ s.7 0 A/7 0 1OB?PC 7 2 5JM contentid=2005%2F05%2F0169.xml&PC 7 2 5JM navtype=RT&PC 7 2 5JM parentnav=TRANSCRIPTS\\_SPEECHES&PC 7 2 5JM navid=NEWS\\_RELEASE#7 2 5JM](http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7 0 A/7 0 1OB/.cmd/ad/.ar/sa.retrievecontent/c/6 2 1UH/.ce/7 2 5JM/.p/5 2 4TQ/.d/1/ th/J 2 9D/ s.7 0 A/7 0 1OB?PC 7 2 5JM contentid=2005%2F05%2F0169.xml&PC 7 2 5JM navtype=RT&PC 7 2 5JM parentnav=TRANSCRIPTS_SPEECHES&PC 7 2 5JM navid=NEWS_RELEASE#7 2 5JM)

---

### ● US CDC

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

サルモネラアウトブレイクにおける抗生物質耐性と入院に関して、1984-2002

Hospitalization and Antimicrobial resistance in *Salmonella* Outbreaks, 1984-2002

Jay K. Varma, Katherine D. Greene, Jessa Ovitt, Timothy J. Barrett, Felicita Medalla, Frederick J. Angulo

Emerging Infectious Diseases, Vol. 11, No. 6, June 2005

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no06/04-1231.htm>

米国において1984～2002年に発生した32件のアウトブレイクにおける *Salmonella* 菌の抗生物質感受性株と抗生物質耐性株による入院率の差を検討した。10件の抗生物質耐性 *Salmonella* 菌によるアウトブレイクにおける患者13,286名中22%の入院率は、22件の抗生物質感受性 *Salmonella* 菌によるアウトブレイクにおける患者2,194名中8%の入院率より有意に大きかった( $p<0.01$ )。

---

### ● US Government Accountability Office

<http://www.gao.gov>

## 米国の食品供給を監督する：監視及び関連活動の重複を減らすために採るべきステップ

Overseeing the U.S. food supply: Steps should be taken to reduce overlapping inspections and related activities

May 17, 2005 GAO Report - 05-549T

米国の食品安全に携わっている連邦機関の行政上の重複を指摘した上で、この報告書は、USDA と FDA の両方の監視員が立ち入り検査を行う施設には、FDA の権限による監視も USDA の監視員に委任させて実施することや、両機関の監視員の研修を合同で行うこと等重複をさけるための具体的の勧告を示している。全文は以下から入手可能。

<http://www.gao.gov/new.items/d05549t.pdf>

---

### ● USDA Agriculture Research Service

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

#### カンピロバクターの汚染源を発見

Finding the Source of *Campylobacter*

25 May 2005

ARS News

May.23.2005

*Campylobacter* は生鳥の生産、輸送途中またはとたいを湯漬けしているときに汚染し、どちらの場合も、同菌は気嚢を汚染し、それから腹腔内を汚染する。ARS の微生物学者が営業している食鳥処理場で3日間、各日10羽ずつ湯漬けされる前後のとたいから検体（とたい全体をリンスしたもの及び呼吸器管）を採取し、*Campylobacter*、*E.coli* 及びその他の細菌を検査した。その結果、とたいと呼吸器管の検体から同一の *Campylobacter* が検出された。また、湯漬け前後の呼吸器管に残っていた *Campylobacter* の数及びタイプが同一だったことから、呼吸器管は湯漬け前のとたいの内部への同菌汚染の重要な原因であることを示唆している。研究チームによると、生きている鳥の飼育または輸送途中に浮遊している細菌を吸引しているため、食鳥処理が行われる前に、すでにかかなりの細菌が呼吸器管に存在しているとしている。

<http://www.ars.usda.gov/News/docs.htm?docid=1261>

---

### ● Canadian Food Inspection Agency

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

## ウシ亜科の動物とその製品に関するカナダの新しい輸入政策

### Government of Canada Consults on New Import Policy for Bovine Animals and Products

May 18, 2005

CFIA がウシ亜科の動物とその製品に関する新しい輸入政策を提案し、コメントを募集している。この提案により、カナダの政策は、OIE の新しい基準と 2005 年 3 月 29 日に発表された北米輸入基準の提案と一致したものとなる。新しい政策は現行のものより規制が少ない。現在、CFIA は BSE の発生のない国と認めている国からは、ウシ、ヒツジ、ヤギなど生きている反芻動物とその製品の輸入を許可しているが、現在の科学では BSE の発生のない国という条件は不要な制限であるとしている。新しく提案された政策が適用されるのはウシ亜科の動物（ウシとバイソンを含む）とその製品のみであり、ヒツジやヤギなど他の反芻動物には現行のものが適用される。

コメント募集期間は 2005 年 7 月 22 日までで、カナダ政府広報に発表されており、  
<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/imp/consulpape.shtml>  
から入手可能である。  
<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20050518e.shtml>

---

#### ● Public Health Agency of Canada

[http://www.phac-aspc.gc.ca/new\\_e.html](http://www.phac-aspc.gc.ca/new_e.html)

### Canada Communicable Disease Report

15 May 2005, Vol.31, No.10

次の 2 本のサルモネラ症関連報告が掲載されている。

1. Restaurant foodhandler-associated outbreak of *Salmonella* Heidelberg gastroenteritis identified by calls to a local telehealth service, Edmonton, Alberta, 2004
2. *Salmonella* serotype Typhimurium outbreak associated with commercially processed egg salad - Oregon, 2003

<http://www.phac-aspc.gc.ca/publicat/ccdr-rmtc/05pdf/cdr3110.pdf>

---

#### ● Eurosurveillance

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

Volume 10 issue 5 19 May 2005

1. 2003 年～2004 年のスコットランドにおける溶血性尿毒症症候群および血栓性微小血

## 管症に関する強化サーベイランス

### Enhanced surveillance of haemolytic uraemic syndrome and other thrombotic microangiopathies in Scotland, 2003-2004

スコットランドにおける溶血性尿毒症症候群(HUS)の小児では、90%以上から *E.coli* O157 が確認され、*E.coli* O157 感染が小児の急性腎不全の大きな原因である。HUS および血栓性微小血管症(TMA)の強化サーベイランスプロジェクト、ENSHURE は、これらの症候群と HUS および血小板減少性紫斑病 (TTP)の原因に含まれる因子との関連性、医療効果と現在の管理戦略を調査する。また、一連のデータを提供して家族や社会への影響を探る。

2003 年から 2004 年の間に、国内のアクティブサーベイランスが行われ、2003 年 1 月 1 日から 2004 年 12 月 31 日まで、HUS/TTP 患者 68 人が Health Protection Scotland に報告され、このうち 45 人が HUS、23 人が TTP であった。68 人のうち男性は 25 人、女性が 43 人、約 53%が 15 歳未満、20%が 60 歳以上であった。HUS 患者は若年、TTP 患者は高齢の傾向があった。HUS の小児と若年成人は短期間で回復したが、TTP 患者の一部は合併症を発症し、透析依存になるかまたは死亡した。後に HUS/TTP 患者のうち 13 人が腎障害を発症し、このうち 7 人は透析依存となった。死亡者も 7 人報告された。ベロ毒素産生 *E.coli* (VTEC)感染、タクロリムス治療、妊娠など、HUS/TTP 発症の多くの素因が確認された。HUS 患者 45 人のうち 43 人(96%)は VTEC 感染が原因で、この 43 人のうち 15 人の VTEC 感染はヒト-ヒト感染であった。残り 28 人は、11 人(39%)に農場で家畜との接触があったが散発性とされた。追跡情報によると、TTP 患者 1 人が末期の腎不全で死亡し、HUS 患者の 1 人が糖尿病を、3 人が慢性または進行性腎障害を発症し、1 人が高血圧性網膜症を伴う TTP を再発した。その他の患者は完全に回復したと考えられた。HUS 患者の 96%が VTEC に感染していたことがわかったため、ENSHURE は VTEC サーベイランスを効果的に補う方法となる。将来の患者と、すでに調査に含まれた患者の追跡から得られる情報により、回復後に潜在性腎症を発症する患者がわかるであろう。

HUS を予防するには VTEC 感染を予防しなければならない。*E.coli* O157 感染の最大のリスクは農場の動物やその排泄物との接触であるため、排泄物の適切な管理、水源汚染の回避、衛生への意識を高めて手洗いを実行させる教育が重要である。

一方、TTP 患者には広範囲の素因や感染がみられ、続発症も全く異なる。これは TTP と HUS は共通の臨床症状があつて最初は区別することが困難であるが、両者は別の疾患であることを示している。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050519.asp#5>

Volume 10 issue 5      12 May 2005

## 2. ラトビアのトリヒナ症

Trichinellosis outbreak in Latvia linked to bacon bought at a market, January-March 2005

ラトビアでは、2005年1月から3月までの間にトリヒナ症患者45人（アウトブレイク3件での42人、散発性が3人）が報告された。最大のアウトブレイクは2月28日から3月14日の間に3地区において発生し、患者は27人（内訳：女性18人、男性9人、平均年齢は41歳（範囲13～60歳））であった。感染源は首都Rigaの中央市場で販売された塩漬けベーコンと考えられた。主な症状は虚弱、吐き気、顔の浮腫（患者の半数以上）、及び38°Cを超える発熱（患者の半数以上）であり、すべての患者が病院に収容された。平均潜伏期間は2～4週間であった。Latvian Food and Veterinary Service (FVS)は食肉37サンプルを採集したが、幼虫は検出されなかった。1店の小売店で、*Trichinella spiralis*検査を受けていない原産地不明の豚肉を販売していたことがわかり、疾病に罹患した患者に対する記述疫学の結果このベーコンの摂取が感染源として関係があると考えられたが、症例対照研究は行われず、また当該ベーコンの検査も行うことができなかったため、トリヒナ症がそのベーコンでおきたという確認はできなかった。

#### 人間のトリヒナ症状況

ラトビアでは、人間と動物のトリヒナ症は報告義務があり、血清検査での *Trichinella spiralis* に対する抗体価によって診断される。Public Health Agency(PHA)が患者の調査を行い、また、FVSと協力して関連が疑われる食品の製造業者を調査する。1998年から2004年まで、患者247人が報告された。2000年が最も多く91人で、合計77人の患者を含むアウトブレイクが4件あった。2001年から2004年の年間患者数はあまり変化がなく(20～24人)、100,000人当たり0.7～1人であった。過去5年間の患者は全員1歳以上であった。2001年から2004年、毎年2人から20人のアウトブレイクが1件から3件起こり、感染源は感染した豚肉の摂食であった。

#### 動物のトリヒナ症

FVSが動物由来感染症のサーベイランス、報告、コントロールを担当しており、とちく場のためのガイドラインを作成した。FVSでは、トリヒナスコープおよび圧片平板、またはサンプルの機械的消化後の幼虫の検出によって診断している。ブタとウマには幼虫の検査を行い、陽性結果が出たとちく場は調査され、規制下におかれる。家庭などで個人的にとさつされた場合は、その個人が検査を受ける責任を負う。1999年から2004年には、2000年に1農場のブタ3頭、2001年に1農場でブタ2頭にトリヒナ症が確認され、いずれも獣医の監督なしにとさつされたものであった。毎年、野生の多くのブタにトリヒナ症が見つかっている。FVSは、過去にアウトブレイクの原因となった食品製造業者に抜き打ちで調査を行なっている。2005年の第一四半期、FVSは小売店から58サンプル（生の豚肉17サンプル、燻製豚肉とベーコン33サンプル、塩漬けベーコン8サンプル）を採集して幼虫の検査を行なったが、検出されなかった。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050512.asp#2>

---

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

[http://europa.eu.int/comm/food/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm)

**OIE 第 73 回総会に提出した EC のポジションペーパー**

Draft written positions of the Community on the report of the meeting of the OIE Terrestrial Animal Health Standards Commission [Paris January 2005] to be submitted for consideration and possible adoption in the 73rd General Session to be held in May 2005 in Paris

24-05-2005

現在開催されている OIE 第 73 回総会へ提出した EC のポジションペーパー（BSE 問題も含む）が以下のアドレスから入手可能である。

[http://europa.eu.int/comm/food/international/organisations/ah\\_pcad\\_oie17\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/international/organisations/ah_pcad_oie17_en.pdf)

---

● EFSA

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

**2004 年年次報告書**

Annual Report 2004

24 May 2005

Annual Report 2004 及びサマリーが以下のサイトから入手可能である。2004 年 EFSA は 180 の質問をリスク管理者である EC から受け、159 の科学的な専門家の意見を提出した。うち、生物学的危害原因物質に関しては 18 の諮問を受け、16 の科学的な専門家の意見を提出した。

[http://www.efsa.eu.int/press\\_room/an\\_report/931/efsa\\_annual\\_report\\_20041.pdf](http://www.efsa.eu.int/press_room/an_report/931/efsa_annual_report_20041.pdf)

[http://www.efsa.eu.int/press\\_room/an\\_report/931/efsa\\_annual\\_report\\_2004\\_summary1.pdf](http://www.efsa.eu.int/press_room/an_report/931/efsa_annual_report_2004_summary1.pdf)

[http://www.efsa.eu.int/press\\_room/an\\_report/catindex\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/press_room/an_report/catindex_en.html)

---

● Food Standards Agency, UK

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

**1. BSE とヒツジに関する万が一の対策案を議論するためのワークショップ**

Workshop to discuss contingency options on BSE and sheep

May 24, 2005

FSA は万が一ヒツジに BSE が発見された場合のため、検討中のオプションが最新の科学知見に基づき、リスクに対して釣り合いがとれたものであることを確認するため、review を行っている。その一環として消費者およびステーキホルダーから意見を聴取することになった。日時は 6 月 15 日、ロンドンで。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/may/bseandsheep>

## 2. フードチェーンにおける消毒剤

Disinfectants in the food chain

9 May 2005

フードチェーンにおける消毒剤の選択と使用に関するプロジェクトの調査結果を発表するため、5月20日にロンドンで関係者会議が開かれる。このプロジェクトの目的は、食品事業者が殺菌剤を効果的に選択して使用する能力、食品衛生と安全性を高めることである。参加者はこれについて FSA が作成中の政策について意見を述べることができる。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/may/disinfectmeet>

---

### ● CDR Weekly

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

Volume 15 Number 19 12 May 2005

### CJD 最新報告

CJD Update report

これは、すべてのタイプの CJD に対する活動についての 6 カ月毎の最新報告である。患者数と最新四半期の vCJD 報告の分析については、National CJD Surveillance Unit(NCJDSU)のウェブサイト <http://www.cjd.ed.ac.uk/>を参照されたい。

英国の vCJD 患者の地理的分布は感染経路を反映、また、広範囲な地理的エリアにおいて類似しているかもしれない、あるいは、地域特有の要因に関連しているかもしれない。2000 年、Leicestershire において、統計学的に偶然発生したとは考えにくい 5 名の vCJD 患者集団が検出された。広範な調査を行ったところ、この地域における vCJD 感染リスクの上昇をもたらした可能性のある因子として、BSE に感染したウシの脳との交差汚染のリスクがあったとたいの肉を取り扱った食肉販売店で購入した牛肉を喫食したことで認識された。この調査の後、地域的に関連性のある vCJD 患者 (GAC) に対し標準化された公衆衛生調査手法を用いた調査が行われた。これには、患者の家族から収集された情報の共有が必要である。また、Leicestershire での調査と異なり、集団発生として起こったという統計学的証拠（つまり偶然によって起こった可能性は低いこと）が調査の前提条件ではない。この vCJD-GAC 調査は、伝播及び進行している可能性のあるリスクのリスク要因を特定するのに役立つことを目的としている。調査は、主に食事と治療に関する患者間での共通性と BSE 病原体への曝露の確認、医原性伝播の可能性に重点を置いている。

2005 年 3 月末までに、英国で vCJD の確定または可能性のある患者 154 人が報告され、このうち 5 人は Leicestershire での集団である。さらに 35 人が、その後の 12 の vCJD-GAC

調査の対象に含まれた。

[http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/emerg\\_inf\\_cjd.htm#cjd](http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/emerg_inf_cjd.htm#cjd)

---

● National Disease Surveillance Center, Ireland

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

Vol. 6, Issue 4, April 2005

アイルランドにおけるカンピロバクター症、2003年

Campylobacteriosis in Ireland, 2003

EPI-Insight, Disease Surveillance Report of HPSC, Ireland, Vol. 6, Issue 4, April 2005

アイルランドではカンピロバクターは細菌性胃腸疾患の最も多い原因とされている（サルモネラによる胃腸疾患の約3.5倍）。2003年、アイルランドで1,568例の検査室で確認されたカンピロバクター症が報告され、発生率は10万人当たり39.9例で、2000年に調査を始めて以来最も高い比率であった。（2002年は10万人当たり34.0）季節的には5月から上昇し、7月がピークであった。2つのヘルスケアセンターに関連したアウトブレイクが報告されたが、調査の結果、感染経路は特定されず、原因食品も特定されなかった。アウトブレイク調査を容易にするタイピングに関するデータ、リスクファクター等に関する調査が必要であるとしている。

<http://www.hpsc.ie/Publications/EPI-Insight/2005Issues/d1234.PDF>

---

● ProMED-Mail

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

1. トリヒナ症（タイ）

Trichinellosis, Fatal – Thailand

25 May 2005

5月初め、加熱不十分のイノシシの肉の摂食により43歳男性がトリヒナ症で死亡、27歳の妻もICUに収容されている。同じ肉を摂食した隣人2人も入院しているが重症ではない。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1152376601728123023::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29038](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1152376601728123023::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29038)

2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2005 (19) (18)

24 May 2005, 13 May 2005

コレラ（インド経由オランダ）（5月23日）

ニューデリー発アムステルダム着のKLM便の乗客からコレラ患者1人（6歳男児）が出たため、乗客と乗務員に注意が呼びかけられた。

#### コレラ (フィリピン) (5月21日)

ミンダナオ島 Zamboanga 市と Zamboanga Sibugay 州で少なくとも 12 人にコレラが確認された。感染源は汚染された井戸水とみられている。

#### コレラ (インド) (5月19日)

ニューデリーで 2005 年に報告されたコレラ患者は 148 人で、このうち 76 人が 5 月の患者であった。2004 年 5 月のコレラ患者は 126 人であった。ニューデリーでは、水道管のメンテナンス不備による汚染が水由来疾患の多くの原因となっている。しかし、2005 年 5 月に検査を行った水サンプルは陰性であった。保健部は消毒用塩素の不足が汚染につながったとしている。

#### コレラ (マレーシア) (5月22日)

5月21日、ボルネオ島 Sabah 州都 Kota Kinabalu 沖にある小島、Puau Gaya でコレラ患者 17 人が出て入院した。

#### コレラ (マレーシア) (5月12日)

5月6日、Semporna 地区で学校の調理師 1 人がコレラを発症し、その後生徒 113 人が発症して入院した。Semporna ではコレラが風土病となっている。

#### 胃腸疾患 (フィリピン) (5月21日)

5月16日に Leyte 島で急性胃腸疾患のアウトブレイクが起こり、5月20日現在の患者は少なくとも 145 人で、ほとんどが 7 歳以下の小児、30 歳以上は 13 人である。町の井戸水から *E.coli* が検出され、5月16日前の数日間、井戸水の塩素消毒がされていなかったことが分かった。

#### コレラ (ミャンマー) (4月28日)

南部の Mon 州でコレラのアウトブレイクにより、4 人が死亡した。感染源は汚染された水である。

#### コレラ (カメルーン) (5月9日)

2005 年が始まって以来、西部で約 1,400 人がコレラを発症し、少なくとも 42 人が死亡した。最も多いのは海岸の Littoral 州で、死亡者 29 人、患者 1,141 人であるが、死亡者は 5 月には大幅に減少した。Littoral 州の Douala 市では患者が 500 人以上で死亡者が 3 人であった。West 州では 3 月 28 日以来の患者が 131 人と死亡者 8 人であるが、ここ 4 日間新たな患者は出ていない。South-West 州では、患者 85 人でこのうち 5 人が死亡したが、この 2 週間新たな患者はない。カメルーンでは、例年 12 月から 6 月にかけてアウトブレイクがある。2004 年、全国の患者は少なくとも 6,400 人、130 人以上が死亡した。死亡者の大部分は West 州と Littoral 州であった。

#### コレラ (サントメープリンシペ) (5月10日)

コレラが急速に広がり、5月9日現在、患者 130 人、死亡者 3 人である。国民 140,000 人のほとんどが発生地域の 10km 以内に住んでいる。適切な対応が行われないと致死率は 50%にのぼる恐れがあり、UNISEF, WHO, 国連の援助チームが動員された。5 歳以下の小児の死因は下痢が最も多く、年間平均患者数は約 3,600 人である。

## コレラ WHO WER 報告

カメルーン	4月25日～5月8日	患者 20人	
インド	2月20日～4月30日	患者 64人	
モザンビーク	3月7日～4月24日	患者 74人	死亡者 1人
セネガル	4月25日～5月8日	患者 1,184人	死亡者 17人

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4549339376734949166::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29030](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4549339376734949166::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29030)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3660284970505371029::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28921](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3660284970505371029::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28921)

### 3. *E.coli* O157 感染 (米国)

*E.coli* O157, Day Care Center – USA (Indiana)

21 May 2005

インディアナ州 Allen 郡のデイケアセンターで、少なくとも小児 9 人が *E.coli* O157:H7 に感染した。これまでのところセンターの食品と水の検査結果はすべて陰性で、さらに調査が行なわれており、ヒト-ヒト感染が疑われている。

米国では、年間の *E.coli* 感染患者は約 73,000 人で、死亡者は 61 人である。Allen 郡の年間平均患者は 2 人であるが、2000 年は 13 人であった。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2634729522501126708::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29002](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2634729522501126708::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29002)

### 4. 鳥インフルエンザ (インドネシア)

Avian Influenza – East Asia (78): Indonesia, Suspected

18 May 2005

鳥インフルエンザ検査で疑いの出た養鶏場従業員に、2 回目の検査を行なっている。この従業員は、2005 年に家禽のアウトブレイクが報告された South Sulawesi 州出身である。同国ではこれまで人間の患者は出ていない。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16980201653286017151::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28971](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16980201653286017151::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28971)

### 5. 鳥インフルエンザ (ベトナム)

Avian influenza, Human – East Asia (76): Viet Nam

17 May 2005

北部の Thanh Hoa 省 (ハノイの南 160km) で、4 月 20 日に 58 歳男性が鳥インフルエ

ンザ様症状を呈し、5月15日にH5N1陽性の検査結果が出た。この男性の近所で1カ月前に複数の鶏が死亡し、男性の家族はこれをと殺して摂食した。先週、同じく北部の Vinh Phuc 省の52歳男性が検査で陽性となった。2人とも様態は安定している。

また、鳥インフルエンザが疑われている20歳カンボジア人女性は、予備検査では陰性であった。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2956298775342606540::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28960](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:2956298775342606540::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28960)

## 6. 腸チフス最新情報 (フィジー)

Typhoid Fever Update 2005 (02)

17 May 2005

フィジー西部と北部で新たに3人の腸チフス患者が報告され、1月以来の合計が42人になった。4月に確認患者39人、死亡者1人が出て注意が呼びかけられていた。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12281223986095911813::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28962](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12281223986095911813::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28962)

## 7. サルモネラ症 (カナダ)

Salmonellosis, Food-borne – Canada (Ontario)

16 May 2005

オンタリオ州 Burlington の植物園で母の日のビュッフェの食事をした後、少なくとも81人がサルモネラ症の症状を発症し、4人が入院、少なくとも1人が敗血症を発症した。食品取扱者に症状を呈した者はおらず、食品の調理法が調査されており、原因はサルモネラであると考えられている。ビュッフェ後料理は廃棄されたが、チーズケーキ、ホースラディッシュ、ドレッシングなどは3日間保存されていたため、検査が行われている。また、このイベントに参加した300人中190人に何を食べたかに関する電話調査を行い、原因食品を特定しようとしている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7226287068471944798::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28949](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7226287068471944798::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28949)

## 8. 鳥インフルエンザ (タイ)

Avian Influenza – Eastern Asia (55): Thailand

16 May 2005

5月15日、農務省はタイのブタに鳥インフルエンザ感染は見つかっていないことを確認し、家禽から他の動物への拡散予防策が厳しく行われている証拠であるとした。農務省の規則により、農場主は鶏と豚と一緒に飼育しないこと、原因不明で動物が死亡した場合はすぐに報告することになっている。

6月、Chinag Mai で農業担当者と公衆衛生担当者の合同会議が開催され、鳥インフルエ

ンザのコントロール法と動物とヒトへの拡散予防法に関する情報や意見が交換される予定である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10665745646299488507::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28945](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10665745646299488507::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28945)

#### 9. トリヒナ症 (アルゼンチン)

Trichinellosis – Argentina (La Plata)

15 May 2005

ブエノスアイレスで 80 人以上がトリヒナ症と診断された。患者のほとんどは、公的な検査を受けていない豚肉製品を摂食しており、獣医の検査による適切な表示のない自家製の embutido や cachinado (ソーセージの 1 種) を摂食しないよう呼びかけられた。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9428155067348857233::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28939](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9428155067348857233::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28939)

#### 10. ブタが鳥インフルエンザウイルスに感染 (インドネシア)

Avian Influenza – Eastern Asia (53): Indonesia, Pigs

14 May 2005

インドネシアのジャワ島でブタの H5N1 感染が確認され、ヒトへの感染が容易になることが懸念されている。検査を行なった 20 頭のうち 10 頭の血液からウイルスが検出された。サンプルは、2004 年に鳥インフルエンザが発生したジャワ島の養鶏場から 100 ヤード離れた場所のブタから採集したものである。いずれのブタも疾患の兆候を呈していない。インドネシアではこれまで人間の患者はいないが、養鶏場でのアウトブレイクは多数報告されている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:636932700414702656::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28930](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:636932700414702656::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28930)

#### 11. 鳥インフルエンザ (インド)

Avian Influenza, H5N1, 2002 – India (Tamil Nadu): Request for Information

13 May 2005

2002 年、インド南部の Tamil Nadu 州 Chinnai 市のラボが、Tamil Nadu 州 Chennai 市近辺の養鶏場従業員 3 人の検体から、鳥インフルエンザウイルス H5N1 の兆候を見つけた。2004 年に検体が米国の CDC に送付され、CDC が H5N1 に対する抗体陽性を確認したため、Tamil Nadu 政府はこれに関する調査を命じた。3 人は発症しておらず健康である。ウイルスを分離して配列を決定しなければ、3 人が H5N1 を保有している証拠にはならないとされている。しかし、インドでは分離と配列決定ができる施設がない。状況を評価して対策を決定するための会議が準備されている。3 人に海外渡航歴はなく、インドは鳥インフルエンザが流行した東アジア諸国から家禽を輸入していないため、現地でウイルスに曝

露したと考えられる。近辺の Vedanthangal 鳥類保護区に飛来する渡り鳥が感染源である可能性が考えられ、王立研究所長 Ramamurthy 氏はその検査を主張している。他の養鶏場に拡散しているか否かを把握するため、緊急調査が必要とされている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11937643853463246::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28917](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11937643853463246::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28917)

---

● FS-net

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

### 1. 汚染された機内食が疾患の原因

Spoiled airline food blamed for illnesses

MAY 20, 2005

オリジナルは Associated Press

ハワイ州政府の疫学者 Paul Effler 氏によると、昨年 8 月 22～24 日に米国で機内食ケータリングサービスを行っている Gate Gourmet 社のホノルルの施設で調理された人参がホノルル発の 22 州と 3 カ国（日本、豪、アメリカサモア）へ向かった飛行機に搭乗した 45 人の食中毒の原因と推定され、同社を相手取った訴訟（ホノルルからミネアポリス行き Northwest Airlines のフライトに同乗し、検便の結果 *Shigella sonnei* が検出された男性が原告）も起こされている。また、米国 FDA は同社のホノルルの施設が施設設備の洗浄消毒不良、温度管理不良等連邦の衛生規則に違反していたとして、警告書を発行していた。警告書原文は [http://www.fda.gov/foi/warning\\_letters/g5318d.htm](http://www.fda.gov/foi/warning_letters/g5318d.htm) から入手可能。Effler 氏によると、人参が最も推定される原因食品であるが、人参が同社ホノルルの施設内で汚染したのか、農場で採捕されてから喫食されるまでのフードチェーンのうちの他の場所で汚染されたのかについては、食中毒調査の結果では判断できなかったとのことである。

### 2. 地域の飲食店の監視結果が web で公開される

Local restaurant health inspections to be available online

17 May 2005

The Texarkana/Bowie County の Family Health Center は、住民からの要望に応え、飲食店の監視結果を web に公開することとした。これは、住民が自分のひいきの飲食店が county の衛生規則をどのくらい遵守しているか知らせ、また飲食店が年 2 回の事前連絡なしの監視をより真剣にとらえ、衛生規則の遵守に真剣と取り組んで欲しいと始めたものである。スコアは次の通り：A = Excellent、B = Good、C = Average、D = Poor、F = Fails で重要な違反には A - F の脇に \* マークが付いている。サイトへは <http://www.txkusa.org/health/> の下部にある food Establishment Inspection “Click here” の赤字のアイコンをクリックすると入れる。

---

【記事・論文紹介】

1. 鳥インフルエンザ発生国が WHO とのウイルスの共有を拒否

'Refusal to share' leaves agency struggling to monitor bird flu

The WHO isn't being sent samples of deadly H5N1 virus.

Declan Butler

Nature, Volume 435, Number 7039, p.131, 12 May 2005

[今号の WHO 記事紹介にて本記事に対する WHO のコメントを紹介]

2. 経口ルートでのプリオン感染を予防または遅らせる粘膜ワクチンの開発

Mucosal vaccination delays or prevents prion infection via an oral route

F. Goñi, E. Knudsen, F. Schreiber, H. Scholtzova, J. Pankiewicz, R. Carp, H.C. Meeker, R. Rubenstein, D.R. Brown, M.-S. Sy, J.A. Chabalgoityh, E.M. Sigurdsson and T. Wisniewsk

Neuroscience, Volume 133, Issue 2 Pages 413-421

3. 実験的に汚染されたフレンチソーセージにおける *Listeria monocytogenes* の消長

Fate of *Listeria monocytogenes* in experimentally contaminated French sausages

D. Thévenot, M.L. Delignette-Muller, S. Christieans and C. Vernozzy-Rozand

International Journal of Food Microbiology, 101(2005) Pages 189-200

4. ニンジンの乾燥と保存中のサルモネラの不活化

Inactivation of *Salmonella* during drying and storage of carrot slices prepared using commonly recommended methods

DiPersio PA, Yoon Y, Sofos JN, and Kendall PA

Journal of Food Science: Vol. 70, No.4 pp. M230-235, May 2005

5. 抗菌薬とオゾンの併用処理によるアップルサイダーとオレンジジュース中の *E.coli* O157:H7 とサルモネラ属菌の不活化

Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* in apple cider and orange juice treated with combinations of ozone, dimethyl dicarbonate, and hydrogen peroxide

Williams RC, Sumner SS, and Golden DA. 2005

J Food Sci 70(4):M197-201 May 2005,.

6. 予測モデルを用いた高圧加工のための **process criteria** のバリデーションに向けて  
Toward validation of process criteria for high-pressure processing of orange juice with predictive models.

J Food Prot. 2005 May;68(5):949-54

Bull MK, Szabo EA, Cole MB, Stewart CM.

超高压による菌の不活化に要する時間を予測するための数学モデルをオーストラリアバレンシアオレンジジュース(pH 4.3)及びネーブルオレンジジュース (pH 3.7)が作成された。これは超高压の程度(300 から 600 MPa)及び接種した菌の濃度(3 to 7 log cfu/mL)の関数として表された。各々のモデルで不活化に要する時間は、接種した菌数が多ければ長くなり、圧力の程度を上昇させれば短くなった。米国 FDA のジュース HACCP ではジュース中に存在する公衆衛生上重要な微生物を 5 log 減少させることができる管理措置を製造工程に含むことを求めている。20°Cでネーブルオレンジジュース中のサルモネラを 5-log 減少させるため、必要な保持時間を 198, 19, 及び 5 秒 (圧力はそれぞれ 300, 450, 及び 600 MPa、 $1 \text{ [kgf/cm}^2\text{]} = 9.80665 \times 10^{-2} \text{ [MPa]}$  (圧力の単位)) とモデルは予測した。20°Cのバレンシアオレンジジュースでは、サルモネラを 5-log 減少させるため、必要な保持時間を 369, 25 及び 5 秒 (圧力はそれぞれ 300, 450, 及び 600 MPa) とモデルは予測した。400 MPa 以下の圧力ではサルモネラはジュースの酸に感受性があり、pH の低いネーブルオレンジジュースにおいて不活化に要する時間は短かった。このような予測モデルは、ジュース製造者がジュース中のサルモネラに関して適切な Performance Criteria を設定することを容易にするとともに、加工方法の柔軟性と超高压法の効果を最大限に活用できるようにするものとしている。

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

7. 1998年の米国リステリア症アウトブレイクにおいて原因を汚染ホットドッグまで遡った際の微生物学的要素と、PulseNetNetworkにおける *Listeria monocytogenes*の分子サブタイピングサーベイランスの確立

Microbiological Aspects of the Investigation That Traced the 1998 Outbreak of Listeriosis in the United States to Contaminated Hot Dogs and Establishment of Molecular Subtyping-Based Surveillance for *Listeria monocytogenes* in the PulseNet Network

Lewis M. Graves, Susan B. Hunter, Anna Rae Ong, Diana Schoonmaker-Bopp, Kelley Hise, Laura Kornstein, Wallis E. DeWitt, Peggy S. Hayes, Eileen Dunne, Paul Mead, and Balasubramanian Swaminathan

J. Clin. Microbiol. 2005 43: 2350-2355

8. 肉骨粉の飼料添加が禁止された 1988 年前後の英国における BSE の地域レベルリスク  
Area-level risks for BSE in British cattle before and after the July 1988

meat and bone meal feed ban.

Stevenson MA, Morris RS, Lawson AB, Wilesmith JW, Ryan JB, Jackson R.  
Prev Vet Med. 2005 Jun 10;69(1-2):129-44

9. 迅速検査法を用いた BSE 自然発生牛の脳内における PrP 分布の比較研究  
Comparative study of the PrP(BSE) distribution in brains from BSE field  
cases using rapid tests.

J Virol Methods. 2005 Jul;127(1):24-32

Vidal E, Marquez M, Ordonez M, Raeber AJ, Struckmeyer T, Oesch B, Siso S,  
Pumarola M.

10. BSE に関連するプリオンの生物学

Prion biology relevant to bovine spongiform encephalopathy.

Novakofski J, Brewer MS, Mateus-Pinilla N, Killefer J, McCusker RH.  
J Anim Sci. 2005 Jun;83(6):1455-76.

11. 牛海綿状脳症

Bovine spongiform encephalopathy

Baron T, Calavas D.

Pathol Biol (Paris). 2005 May;53(4):229-36.

12. 動物の TSE のためのスクリーニング検査：現在および将来

Screening tests for animal TSE: present and future

Deslys JP, Grassi J.

Pathol Biol (Paris). 2005 May;53(4):221-8

13. 豪、カナダ、アイルランド及び米国における地域における下痢症の罹患率

Prevalence of diarrhoea in the community in Australia, Canada, Ireland, and the  
United States

Elaine Scallan Shannon E Majowicz, Gillian Hall, Anyana Banerjee, Cara L Bowman,  
Leslie Daly, Timothy Jones, Martyn D Kirk, Margaret Fitzgerald and Fredrick J Angulo  
International Journal of Epidemiology 2005;34:454-460

14. ウシ、ヒツジ、ヒトのプリオンの遺伝子改変マウスに対する感染に対するバリアー

Transmission barriers for bovine, ovine, and human prions in transgenic mice.

Scott MR, Pertz D, Nguyen HO, Dearmond SJ, Prusiner SB

J. Virol. 2005 May; 79(9): 5259-71

15. プリオン病に感染しているヒトや動物から採取した尿中L鎖免疫グロブリンの特徴  
Characterization of light chain immunoglobulin in urine from animals and humans  
infected with prion diseases.

Kariv-Inbal Z, Halimi M, Dayan Y, Engelstein R, Gabizon R.  
J Neuroimmunol. 2005 May;162(1-2):12-8.

16. ベトナムは鳥インフルエンザの将来のアウトブレイクを食い止めるには資金が必要  
**Vietnam needs cash to stave off future outbreaks of bird flu**

Jonathan Watts

The Lancet, Vol 365, Pages 1759-1760

以上

---

---

● FAO <http://www.fao.org/>

1. バイオテクノロジー：現在いくつかの発展途上国で計画が進行している

Biotechnology: Several developing countries now have well-developed programmes  
(6 May 2005, Rome)

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/102236/index.html>

発展途上国における遺伝子組換え (GM) 作物及び非 GM バイオテクノロジーについての FAO データベース (FAO-BioDeC) の情報をもとに、FAO が発展途上国での研究・使用状況についての評価報告書を発表した。この評価報告書によれば、途上国では近いうちに、環境ストレス (塩濃度や干ばつ) 耐性イネの他にウィルス抵抗性のパパイヤ、サツマイモ、キャッサバなどの新しい GM 作物などもできるだろうとしている。

これまで途上国で商業化されている GM 作物は先進国で開発されたものであり、品種 (主に除草剤耐性及び害虫抵抗性) や作物 (綿、ダイズ、トウモロコシなど) が限られていた。しかし、FAO の報告書によれば、いくつかの途上国では、バナナ、キャッサバ、ササゲ、プランテン (バナナの種類で調理して食べる)、コメ、ソルガム (コウリヤン) などより広範囲の作物や環境ストレス耐性などの品種についての研究が進められている。国としては、アルゼンチン、ブラジル、中国、キューバ、エジプト、インド、メキシコ、南アフリカで積極的に取り組まれている。

報告書の本文 : Status of Research and Application of Crop Biotechnologies in Developing Countries: A preliminary Assessment

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5800e/y5800e00.pdf>

---

● 国際がん研究機関 (IARC : International Agency for Research on Cancer)

<http://www.iarc.fr/index.html>

1. ヨウ素欠乏やヨウ素添加は放射性ヨウ素に暴露された子どもの甲状腺がんリスクに影響する

Iodine Deficiency and Supplementation Affect Thyroid Cancer Risk in Children Exposed to Radioactive Iodine (18 May 2005)

[http://www.iarc.fr/ENG/Press\\_Releases/pr162a.html](http://www.iarc.fr/ENG/Press_Releases/pr162a.html)

放射性ヨウ素 I-131 に暴露された子どもは甲状腺がんの増加が見られるが、ヨウ素欠乏と

ヨウ素添加がリスクに影響を与える。 *Journal of the National Cancer Institute* の 5 月 18 日号に発表された。

チェルノブイリ原発事故の際に 15 才未満だったベラルーシとロシアの 256 人の甲状腺がん患者と 1,300 人の対照を調査した症例-対照研究である。1986 年のチェルノブイリ原発事故による甲状腺への放射線暴露は主に I-131 による。通常自然放射能からの甲状腺への暴露量は年に 1~2 mGy とされるが、この事故でベラルーシの数千人の子どもたちは少なくとも 2Gy の暴露を受けた。5 年後から若い人の甲状腺がんの発症率が観察されている。この研究では、I-131 の暴露量と甲状腺がんのリスクが強い用量-反応相関を示すこと、そのリスク増加の程度は外部からの X 線やガンマ線照射の場合と同様であること、ヨウ素欠乏でリスクは約 3 倍になること、ヨウ化カリウム添加で減少することなどを明らかにした。

Journal of the National Cancer Institute, Vol. 97, No. 10, 724-732, May 18, 2005

Risk of Thyroid Cancer After Exposure to <sup>131</sup>I in Childhood

<http://jncicancerspectrum.oupjournals.org/>

---

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

[http://europa.eu.int/comm/food/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html)

1. EU の RASFF (食品と資料に関する迅速警報システム) から (2005 年第 19 週)

パーム油とスイートチリから未認可着色料のアナトー色素 (アナトー/ビキシン/ノルビキシン-E160b) 検出

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week19-2005\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week19-2005_en.pdf)

通知国はフランス、輸出国はパーム油については不明 (ベルギー経由)、スイートチリについてはスペインである。

※アナトー色素：ベニノキの種子の被覆物から得られた、ノルビキシン及びビキシンを主成分とするもの。

2. SCFCAH (フードチェーン及び動物衛生常任委員会) 毒性部門—2005年5月10日の会合の結論

Conclusions of Standing Committee on the Food Chain and Animal Health, section on Toxicological Safety - meeting of 10 May 2005 (11 May 2005)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/05/154&type=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

スパイス等への工業用色素の混入、特に最近のパラレッドの件について 5 月 10 日に会合を開いた。

1. EFSA がパラレッドや類似の色素の毒性データについて 2 ヶ月以内にレビューを行う。

2. 英国・オランダ・フランス・スペインの分析機関が、食品中のパラレッドや類似の色素の分析方法開発に協力する（暫定的期限は2週間）。ドイツはこのネットワークに協力できるかどうか12日までに回答する。

その後、同じ検体を用いた各ラボ間の試験を行う。検体はメンバー国すべてに行き渡るようにする（暫定的期限はさらにその後の2週間）。英国が計画を主導する。

検査方法や評価結果に関する全ての情報は委員会に伝えられ、RASFFを介して伝達する。食品への違法色素使用をやめさせるため、委員会はEUレベルで食品産業に注意を促し、各国は国レベルで同様に対策を行う。分析方法が確立されたら、問題解決のために第三国にも伝えられる。委員会では、食品法は食品の安全性のみではなく詐欺行為についても規定していると強調している。

### 3. 新規食品

- ・新規食品として認可申請があったもののリストー更新

List of Applications for authorisation of a novel food (updated 17 May 2005)

[http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/app\\_list\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/app_list_en.pdf)

- ・新規食品として告示されたもののリストー更新

List of Notifications of novel foods Updated (updated 17 May 2005)

[http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/notif\\_list\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/notif_list_en.pdf)

### 4. コーデックスレターCL 2005/6-EXEC に対する EC のコメント：しょうゆのコーデックス基準の必要性

European Community Comments on Codex Circular Letter CL 2005/6-EXEC: Need for a Codex Standard for Soy Sauce (12/05/2005)

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/exec/exec\\_ec-comments\\_cl20056\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/exec/exec_ec-comments_cl20056_en.pdf)

しょうゆについてのコーデックス基準の作成は、生産国にとっては大きな関心のまとうであるが、コーデックス委員会の第22回加工果実及び野菜部会で明記され執行委員会で確認されたように、この作業は本委員会で検討する対象ではない。他の委員会で消費者保護と詐欺防止の観点から、消費者が伝統的なしょうゆ（“発酵しょうゆ”）をその他のしょうゆ（“非発酵しょうゆ”や“混合しょうゆ”）と区別できるようにするのが望ましい。また、しょうゆと加水分解植物タンパクの混同を避ける必要がある。

参考 コーデックス委員会第22回加工果実及び野菜部会の報告書

[http://www.codexalimentarius.net/download/report/624/al28\\_27e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/report/624/al28_27e.pdf)

### 5. EUにおけるGMO規制についてのQ&A –更新

Question and Answers on the Regulation of GMOs in the EU (updated 20 May 2005)

[http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/qanda\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/qanda_en.pdf)

## 6. EUでのアクリルアミドに関する研究情報データベース

Acrylamide Information Base of Research Activities in the EU

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/acryl\\_database\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/acryl_database_en.htm)

アクリルアミドに関するEUの研究状況をまとめたデータベースで、新たな情報があった場合のみ更新される。10種類の研究領域に分かれている。

領域1：食品中のアクリルアミド量

領域2：食事からの暴露

領域3：食品中のアクリルアミド量削減の方策

領域4：生成メカニズム

領域5：食品中のアクリルアミドのバイオアベイラビリティ（生物学的利用率）

領域6：毒性学／発がん性

領域7：生物指標

領域8：疫学

領域9：分析方法

領域10：国際的活動

・食品中アクリルアミド量（領域1）の更新（2005年5月18日）

Acrylamide Information Base of Research Activities in the EU Study Area 1：

Levels of acrylamide in food (update) available at May 18, 2005

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/study\\_area1.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/study_area1.pdf)

## 7. EU官報：食品中の動物用医薬品（ラサロシド・bituminosulfonatesのアンモニウム及びナトリウム塩）残留基準設定

Commission regulation (EC) No 712/2005 of 11 May 2005

amending Annexes I and II to Council Regulation (EEC) No 2377/90 laying down a Community procedure for the establishment of maximum residue limits of veterinary medicinal products in foodstuffs of animal origin as regards lasalocid and ammonium and sodium salts of bituminosulfonates

[http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l\\_120/l\\_12020050512en00030004.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l_120/l_12020050512en00030004.pdf)

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

[http://www.efsa.eu.int/index\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/index_en.html)

1. 農薬リスクアセスメントピアレビューに関する結論

結論と要約、評価文書案などのバックグラウンド文書、ADI (Acceptable daily intake、1 日許容摂取量)、AOEL (Acceptable operator Exposure level、許容作業者暴露量)、ARfD (Acute reference dose、急性参照用量) 等が掲載されている。

1) 1-メチルシクロプロペンのリスクアセスメントピアレビューに関する結論

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance 1-methylcyclopropene (12 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/916\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/916_en.html)

ADI : 0.0009 mg/kg bw/day

吸入AOEL : 0.09 mg/kg bw/day,

全身AOEL : 0.009 mg/kg bw/day

ARfD : 0.07 mg/kg bw/day

2) グルホシネートのリスクアセスメントピアレビューに関する結論－更新

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance glufosinate – updated (12 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/895\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/895_en.html)

4月21日付け(4月25日紹介)の結論にバックグラウンド文書が追加された。

3) トリフルアニドのリスクアセスメントピアレビューについての結論－更新

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance tolylfluanid - updated (12 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/894\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/894_en.html)

4月21日付け(4月25日紹介)の結論にバックグラウンド文書が追加された。

4) トリベヌロンのリスクアセスメントピアレビューについての結論－更新

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance tribenuron – updated (11 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/801\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/801_en.html)

4月20日付け(4月25日紹介)の結論にバックグラウンド文書が追加された。

5) ジウロンのリスクアセスメントピアレビューについての結論－更新

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active

substance diuron – updated (11 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/869\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/869_en.html)

4月20日付け（4月25日紹介）の結論にバックグラウンド文書が追加された。

## 2. ニワトリ肥育用飼料添加物としての“Fecinor”の安全性について FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）の意見

Opinion of the FEEDAP Panel on a request from the Commission on the safety of “Fecinor” for chickens for fattening, for use as feed additive in accordance with Council Directive 70/524/EEC. (17 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap\\_opinions/917\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/917_en.html)

“Fecinor”は *Enterococcus faecium* CECT 4515 の単一系統からなる微生物飼料添加物である。この製品は子ブタや子ウシについて暫定的に認可されており、その適用拡大について申請があった。

この製品はニワトリの耐性試験で問題は認められず、使用者や消費者への安全性や環境リスクの問題はない。しかし、科学の発達に伴い系統の分子同定などに更新が必要である。ストレプトグラミン耐性に関するデータが必要である。

## 3. ニワトリ肥育用飼料添加物としての Lactiferm の安全性について FEEDAP パネルの意見

Opinion of the FEEDAP Panel on the safety of the product Lactiferm for chickens for fattening for use as a feed additive (18 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap\\_opinions/918\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/918_en.html)

Lactiferm は *Enterococcus faecium* NCIMB 11181 (M74)の生菌からなる飼料添加物で、子ウシや子ブタ用に暫定的に認可されている。ニワトリ耐性試験では問題はなく、消費者や使用者にも安全であると結論した。またこの場合環境リスク評価は必要ないという SCAN（動物栄養に関する科学委員会）の先の意見を支持している。

## 4. 動物用飼料添加物の申請

NEW - Applications under Regulation (EC) No 1831/2003 on additives for use in animal nutrition (19 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/an\\_applications/catindex\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/an_applications/catindex_en.html)

2004年10月18日から、EUにおける飼料添加物は Regulation (EC) No 1831/2003 により規制されている。この規制の下で EFSA に提出された申請について、表にまとめられている。現時点で 11 品目が収載されており、この表は定期的に更新される。

## 5. 害虫抵抗性遺伝子組換えトウモロコシ Bt11 の栽培用・飼料・加工用としての流通通知に関する GMO パネルの意見

Opinion of the GMO Panel related to the notification for the placing on the market of insect resistant genetically modified maize Bt11, for cultivation, feed and industrial processing (Last updated: 20 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo\\_opinions/922\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/922_en.html)

特定鱗翅目昆虫と除草剤グルホシネートに耐性を持つ遺伝子組換えトウモロコシBt11に関する意見。

いくつかのEU加盟国から質問があったため、EFSAが意見を求められていた。Bt11トウモロコシは1998年に指令90/220/EECのもと、SCP（植物科学委員会）が輸入・加工・飼料用として評価し、承認されている。また同指令のもと2000年に栽培について評価されている。Bt11由来の食品や食品成分は1999年にRegulation (EC) 258/97に従って認可されている。さらにBt11トウモロコシはRegulation (EC) 258/97のもと食品として認可されている。

Bt11の害虫抵抗性は、*Bacillus thuringiensis*由来の変異Cry1Abタンパク質によるものであり、除草剤耐性は*Streptomyces viridochromogenes*由来のphosphinothricin-N-acetyltransferase (PAT)による。トウモロコシのプロトプラストは2つの遺伝子の発現カセットを含むDNA断片で形質転換されており、Bt11は35Sプロモーターの制御下にcry1Abとpat遺伝子を発現する。Bt11はゲノムの単一部位に1コピーのみ形質転換に用いたDNA断片を持ち、挿入全配列がわかっている。この配列にはamp遺伝子配列の一部やベクター骨格の一部は含まれない。また挿入によるトウモロコシ内因性遺伝子のORFの破壊もない。遺伝的にも安定し、メンデルの遺伝法則に従っている。葉や実はCry1AbとPATたんぱく質以外は従来のトウモロコシと同等で、ヨーロッパに交雑可能な近縁種はないため環境影響も問題はない。

Bt10がBt11に含まれるという証拠はなく、Bt10の存在がBt11のリスクアセスメントに悪影響を与えてはいないと考えられる。結論として、提案された使用方法で、Bt11によるヒトや動物の健康及び環境への悪影響はない。

## 6. 一般用食品・栄養補助食品・特殊栄養食品のビタミンE源としてのコハク酸D- $\alpha$ -トコフェロールについてAFCパネル（食品添加物・香料・加工助剤及び食品と接触する物質に関する科学パネル）の意見

Opinion of the AFC Panel related to D- $\alpha$ -tocopheryl acid succinate as a source of vitamin E in foods intended for the general population, food supplements and foods for particular nutritional uses (Last updated: 20 May 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_opinions/925\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/925_en.html)

コハク酸D- $\alpha$ -トコフェロール（TAS）は1999年に食品科学委員会（SCF）で特殊栄養を目的とした食品製造への使用について評価され、暫定的に承認された。その後、2000年と2003年に暫定的な承認が延長されている。追加情報として要求されていた亜慢性毒性及び生物学的利用能に関するデータが入手できたのでAFCパネルが評価した。

ラットにおける 90 日間経口投与毒性試験では、1,123mg TAS/kg 体重/日でのアラニンアミノトランスフェラーゼとアスパラギン酸アミノトランスフェラーゼ活性の増加を指標として NOAEL は 265mg/kg 体重/日であり、ヒトにおける摂取量推定は 1 日 1 錠以上のサプリメントを摂る成人で 336mg/日 (5.6 mg/kg 体重/日) であることから、安全限界は 47.3 となる。指標となる効果が酵素活性のみで組織学的変化を伴わないものであるため、この安全域は受け入れられる。文献調査の結果と併せて、一般向け食品・食品サプリメント・特殊栄養補助食品のビタミン E 源としての TAS に安全上の問題はない。

---

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

1. **パラレッド汚染製品リストー追加**

Further additions to the list of products contaminated with Para Red (11 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/may/paralertmay10>

5 月 11 日付けの追加分は 3 つで、これまでの合計は 69 になった。

リスト : <http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/may/parared>

2. **未承認遺伝子組換え体 (GM) 輸入への対応**

Action on unauthorised GM imports (11 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/may/btcheck>

遺伝子組換え Bt10 トウモロコシの検出方法が開発され、EU で承認された。これで、英国内の公的分析機関及び認定された民間分析機関が Bt10 トウモロコシの特異的かつ高感度な試験を行うことが可能になった。FSA は国内に流通しているトウモロコシ製品に Bt10 トウモロコシの混入があるかどうかをチェックするサンプリング計画を作成中である。英国の飼料製造・販売業者は製品に Bt10 トウモロコシが入っていないことを確認するよう求められている。

3. **植物ステロールについての決定**

Phytosterol decision (11 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/may/phytodec>

FSA の新規食品に関する専門助言委員会は、フルーツジュースやネクター、トマトジュースへの植物ステロール添加申請に同意する決定を下した。欧州では、新規食品が市場に流通する前に安全性について厳しい評価が行われる。英国では、新規食品は独立した委員会である ACNFP (Advisory Committee on Novel Foods and Processes) により評価される。上記の食品の申請に関しては、一次パブリックコメント期間及び ACNFP での議論を経て、FSA が同意する意見を出した。FSA の意見は、欧州委員会を通じて他のメンバー国に送られ、コメントがもとめられる。

関連文書

植物ステロールを添加したフルーツジュースやネクターなどの飲み物

Drinks consisting of fruit juice or nectars with added phytosterols (10 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/science/ouradvisors/novelfood/assess/fullapplies/240095>

#### 4. 缶詰フルーツカクテルの回収

Asda Stores Ltd withdraw their own brand of canned fruit cocktail in apple juice (13 May 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/may/asdawithdrawal>

Asda Stores 社は、定期検査により一部の缶詰に Commission Regulation 242/2004 に定められた缶詰食品のスズの最大許容量を超えるスズが検出されたものがあったため、フルーツカクテル缶を回収した。

---

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

#### 1. 小売業者が違法輸入動物用医薬品販売で罰金刑

Retailer Fined for Selling Illegal Imported Veterinary Medicines (24 May 2005)

<http://www.defra.gov.uk/news/2005/050524b.htm>

Premier Koi (Burstwick) Ltd 社と社長が、日本から動物用医薬品(観賞魚用)を輸入して販売していたため罰金刑に科せられた。社長はこの医薬品を一般人として購入していた。英国では動物用医薬品は販売前に安全性や品質・効果についての評価を受けなければならず、認可されていない医薬品を販売することは犯罪である。

---

● 英国 DWI (Drinking Water Inspectorate)

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

#### 1. イングランド及びウェールズの水質規制についての新しいガイダンス

New version of the Guidance to the Water Supply (Water Quality) Regulations for England (2000) and Wales (2001) (18 May 2005)

<http://www.dwi.gov.uk/regs/pdf/GuidanceMay05.pdf>

---

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

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

## 1. ハーブサプリメントに明記されない放射線照射

Undeclared Irradiation of Herbal Supplements (13 May 2005)

[http://www.fsai.ie/alerts/fa/fa\\_05/fa20050513.asp](http://www.fsai.ie/alerts/fa/fa_05/fa20050513.asp)

FSAI は食品照射規制遵守調査を行った。現在 EU で照射が許可されている食品は、乾燥芳香性ハーブ・スパイス・植物性調味料のみである。これら製品は照射した旨を表示する必要がある。2005 年初めの調査の結果 5 製品に照射が確認され、製品は回収された。この結果について、食品安全上の問題はない。

---

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

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

### 1. シャグマアミガサタケ (false morel) には警告と調理法が付いていることが必要 (プレスリリース)

False morels must be accompanied by warning and handling instructions (13.05.2005)

[http://a144.bitblit.fi/show\\_inform.php?inform\\_id=285&lang=3&back=inform\\_list.php%3Flang%3D3%26type\\_id%3D2%26from%3D20050101%26to%3D%23a285](http://a144.bitblit.fi/show_inform.php?inform_id=285&lang=3&back=inform_list.php%3Flang%3D3%26type_id%3D2%26from%3D20050101%26to%3D%23a285)

フィンランドの規制では、新鮮な又は乾燥した False morel を販売するものは、それが有毒であることを警告し、調理法を提供しなければならない。フィンランド食品庁は生の False morel を販売する際には対面販売を推奨している。

False morel はギロミトリン (gyromitrin) と呼ばれる有毒成分を含むが、「例外食品」として販売が許可されている。Gyromitrin とその代謝物は発がん性もあり、中毒の危険を避けるため適切な調理が必要である。フィンランドに住む外国人は False morel の毒性を知らず、調理法も知らないと思われる。食品庁は False morel の取扱いについて、フィンランド語・スウェーデン語・英語・ドイツ語・フランス語・ロシア語でパンフレットを発行している。もし販売店で調理法が提供されていない場合には、販売を禁止することができる。またキノコガイドの中には間違った False morel の調理法が記載されているものもあり注意が必要である。

#### False morel の調理

茹でる：キノコの 3 倍量の水で 2 回、5 分以上茹で、大量の水ですすぐ

乾燥させる：パリパリになるまで乾燥させる。乾燥キノコは 100g あたり 2L 以上の水に 2 時間以上漬けて、生の場合と同様茹でて水洗いする

注意：False morel を乾燥させたり茹でたりする場合には換気を行う。茹でた水やさらした水は再利用しない。

## ギロミトリン gyromitrin

Acetaldehyde N-methyl-N-formylhydrazone

CAS No. 16568-02-8

痙攣誘発性、LD<sub>50</sub> ウサギで 50 mg/kg、ラット 320 mg/kg

代謝物：MMH モノメチルヒドラジン (monomethylhydrazine)

(MMH：CAS No. 60-34-4、LD<sub>50</sub> はマウスで 29mg/kg、ラット 32mg/kg)

### 2. オーガニック規制違反は減少

Violations of organic regulations on the decrease (12.05.2005)

[http://a144.bitblit.fi/show\\_inform.php?inform\\_id=283&lang=3&back=inform\\_list.php%3Flang%3D3%26type\\_id%3D2%26from%3D20050101%26to%3D%23a283](http://a144.bitblit.fi/show_inform.php?inform_id=283&lang=3&back=inform_list.php%3Flang%3D3%26type_id%3D2%26from%3D20050101%26to%3D%23a283)

2004 年オーガニック食品検査では、2003 年に比べて違反件数が減少している。オーガニック管理システムに登録されている事業者は、2004 年末で 425 であり、前年より 50 減少している。

---

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

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

#### 1. 食品表示：ヘルスクレーム改正案

Food Labeling; Health Claims; Dietary Noncariogenic Carbohydrate

Sweeteners and Dental Caries

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/05-9608.htm>

Federal Register: May 13, 2005 (Volume 70, Number 92) [Page 25496-25502]

[DOCID:fr13my05-14]

スクラロースを、他の糖アルコール及び D-タガトース同様虫歯になりにくい甘味料として健康強調表示できるように改定する案。意見を 2005 年 7 月 27 日まで募集している。バックグラウンド情報として、スクラロースが歯のプラークにいる細菌によって代謝されないため pH の低下がないことを認めている。

#### 2. 米国農務省 USDA と保健福祉省 HHS は食品の特定基準に関する原則を現代化することを提案

USDA and HHS Propose to Modernize Principles for Food Standards of Identity (May 17, 2005)

[http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2005/usda\\_hhs051705.html](http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2005/usda_hhs051705.html)

米国農務省の FSIS (食品安全検査局) と保健福祉省の FDA (食品医薬品局) は食品の特定に関する一般原則を共同で提案した。特定基準はある食品の名前や成分を規定するも

ので、例えば肉やミルクの最大脂肪含量や水分量、加工方法などについて規定する。この案に対するコメントは 2005 年 8 月 19 日まで募集している。

### 3. FDA はデキストロメトルファン<sup>1</sup>の濫用に対して警告

FDA Warns Against Abuse of Dextromethorphan (DXM) (May 20, 2005)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2005/ANS01360.html>

FDA は、薬局販売薬で咳止めや風邪に使用されているデキストロメトルファン<sup>1</sup>の濫用について、懸念を強めている。最近、カプセル入りで販売されている粉末の摂取と関係していると思われる 5 人のティーンエイジャーの死亡例があり、FDA はこの問題について警告している。デキストロメトルファン<sup>1</sup>は咳止めの薬として適切に服用していれば安全であるが、濫用すると死亡をはじめ脳障害・意識障害・不整脈・痙攣などの重大な副作用が誘発されるおそれがある。

---

### ● 米国 会計検査院 (GAO : United States Government Accountability Office)

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

1. 米国食品供給状況に関する調査：検査や関連業務についての重複を減らす必要がある  
Steps Should be Taken to Reduce Overlapping Inspections and Related Activities (May 17, 2005)

<http://www.gao.gov/new.items/d05549t.pdf>

米国の食品安全に関わるシステムが、農務省 (USDA)、食品医薬品局 (FDA)、環境保護庁 (EPA) にまたがって重複する部分があることについて、重複を減らすよう勧告している。

---

### ● 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. シガテラ中毒の可能性

Possibility of ciguatera food poisoning (9 May 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/recallsurveillance/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/mackerelbiotoxinscig2884.cfm>

VJ's Seafoods は、4 月 28~29 日に対面販売した Spanish Mackerel の切り身 (紙に包んだ約 200g の切り身) を、シガテラ中毒の原因となる可能性があるとして自主回収している。

シガテラ中毒は、Spanish Mackerel などの暖流魚に検出されることがあるシガテラ毒の

摂取によって起こる。症状は、指・つま先・口元の痛みやしびれ、ドライアイスセンサーション(冷たいものに触れたようなピリピリ感じる異常感覚)、関節や筋肉の痛み、脱力感、吐き気、嘔吐、下痢、頭痛、疲労、かゆみ、呼吸困難などである。

## 2. FSANZ は食品基準の改定案についての意見を募集

FSANZ seeks views on proposed changes to the Food Code (25 May 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2005/fsanzseeksviewsonpro2909.cfm>

意見は 2005 年 6 月 6 日または 7 月 20 日まで募集している (案件により異なる)

## 3. 食品基準に関する通知

Food Standards Notification Circular (25 May 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment/notificationcirculares/current/notificationcircular2907.cfm>

初期評価：ミートパイの定義・加工助剤としての *Penicillium roquefortii* 由来リパーゼ・食品添加物としてのタラガム (Tara gum)。

評価ドラフト：非アルコール飲料へのビタミン類添加・加工助剤としての *Candida rugosa* 由来リパーゼ・グルホシネート耐性綿 LL25・抗生物質スルファキノキサリン・ラサロシド等の MRL。

評価案作成後に申請を却下したもの：個別包装商品の外側包装へのアレルギー表示

最終評価：飲料へのサッカリン・除草剤耐性テンサイ H7-1 など

---

## ● オーストラリア ニューサウスウェールズ食品局 (The NSW Food Authority)

[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

### 1. 妊娠予定の女性のための魚に関するメッセージ

A healthy fish message for women planning pregnancy and mums to be...

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/pregnancy.htm>

母親になる予定の女性には、赤ちゃんの神経系の発達に重要なオメガ 3 脂肪酸をたくさん摂るようにとの助言がなされるが、オメガ 3 脂肪酸を含む魚には水銀も含まれており、混乱する。こうした混乱を解決するために、NSW 食品局は女性に対して水銀リスクを最小限に減らした上で最大限の魚の健康ベネフィットを得るにはどうしたらいいかについて情報を提供するキャンペーンを開始した。

### 魚中水銀についての Q&A

魚中の水銀はどこから来るのか？

水銀は環境中に天然に存在し、魚を含む海洋中生物の食物連鎖でメチル水銀として蓄積される。オーストラリアの海域に棲むほとんどの魚の水銀濃度は低い。魚中の水銀は、一般の人々については健康上問題はないが、妊娠する予定の女性・妊婦・授乳中の女性・6才以下の子どもについては問題になる。

#### 魚の健康上の利点は何か？

魚を食べることには多くの利点がある。魚には飽和脂肪が少なく、タンパク質・必須オメガ3脂肪酸・ヨウ素・ビタミンが含まれている。オメガ3脂肪酸は生まれる前・後を問わず赤ちゃんの神経系の発達に重要である。オーストラリアの食事ガイドラインでは、魚や獣肉・家禽・卵・ナッツ・豆など多様なタンパク質を含む食品の摂取を薦めている。

#### 妊娠中に魚を食べるべきか？

YES。魚は栄養価の高い食品で、妊婦や赤ちゃんに健康上の利益がある。水銀については、妊娠中・授乳中の女性・妊娠を計画している女性については1回摂取量150g、6才までの子どもについては1回摂取量75gで計算して以下のどれかを適用する。

ー以下のリストに名前のない魚及びシーフードを週に2~3回

ー2週間に1回サメ shark(Flake)又はくちばしの長い魚 Billfish(メカジキ Broadbill、Swordfish、マカジキ Marlin)のみ摂取、その2週間の間に他の魚は食べない

ー1週間に1回オレンジラフィー Orange Roughy(Deep Sea Perch)又はナマズ Catfish を摂取、その週は他の魚は食べない。

#### どの種類の魚の水銀濃度が低いか？

水銀量が少なくオメガ3脂肪酸が多いのは、サバ (Mackerel) 、Silver Warehou、大西洋サーモン (Atlantic Salmon) 、缶詰サーモン&ツナ (Canned Salmon & canned tuna in oil) 、ニシン (Herrings) 、サardin (Sardines) 、

他に水銀量の少ない魚としては、エビ・ロブスター (All prawns, lobsters and bugs) 、イカ・タコ (All squids and octopus) 、マダイ (Snapper) 、サケ・マス (Salmon and trout) 、アジの仲間 (Trevally) 、キス科の魚 (Whiting) 、ニシン・アンチョビ (Herring, Anchovy) 、タイ科の魚 (Bream) 、ボラ (Mullet) 、サヨリ (Garfish) などがある。これらは週に2~3回食べてもよい。

#### 授乳中は魚を避けた方がいいか？

NO。母乳に含まれるわずかな水銀によるリスクより母乳を与える利益の方がはるかに大きい。妊娠中の助言と同様である。

#### 小さい子どもに魚を与えてもいいか？

YES。魚の栄養は子どもの成長に役に立つ。助言を参考にすること。

#### ツナ缶詰やサーモンは定期的に食べても安全か？

YES。生でも缶詰でも週に2~3回の摂取は妊婦を含むすべての人々にとって安全である。缶詰のツナは1才未満の小さい種類が使われることが多く、他のマグロより一般的に水銀濃度が低い。

#### 加工や調理で水銀量は減るか？

NO。缶詰加工や冷凍、調理などで水銀量は減らない。

#### 週に2〜3回以上魚を食べるとどうなるか？

すべての食品同様、魚はバランスのとれた食事の一環として食べるべきである。どんな食品でもそれだけを食べ過ぎることは薦められない。もし週に2〜3回以上魚を食べるなら、種類の異なる魚を食べてサメやメカジキ・マカジキのような水銀量の多い魚を避けることが重要である。

#### 過去に週に2〜3回以上魚を食べていたら、水銀量が正常になるのにどのくらいかかるか？

助言に従えば短期に正常値に戻るだろう。水銀レベルは助言に従えば数ヶ月で約半分になる。自分の水銀量に心配があれば、医師に相談すれば簡単な検査ができる。

#### 魚油製品についてはどうか？

魚油製品やサプリメントは主要な水銀摂取源ではないので、特に制限はない。

#### 甲殻類や軟体動物などその他のシーフードについても心配はあるか？

NO。エビ・カニ・カキ・イカなどの水銀レベルは魚より低い。またこれらを食べる頻度は低く、問題にならない。

注・甲殻類や軟体動物には水銀以外の妊婦への注意がある。

#### 財布に入れて持ち歩くためのカード

[http://www.foodauthority.nsw.gov.au/pdf/MF%20Card%20amend\\_8\\_3.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/pdf/MF%20Card%20amend_8_3.pdf)

魚には妊婦や赤ちゃんに良いたくさんの栄養素が含まれているという簡単な説明文、及び妊娠中・授乳中の女性・妊娠を計画している女性については1回の摂取量150g、6才までの子どもについては1回の摂取量75gで計算して以下のどれかを適用する。

◇以下に名前のない魚及びシーフードを週に2〜3回

◇2週間に1回サメ (shark(Flake)) 又はくちばしの長い魚 Billfish(メカジキ Broadbill、Swordfish、マカジキ Marlin)のみ、その2週間の間に他の魚は食べない

◇1週間に1回オレンジラフィー Orange Roughy(Deep Sea Perch)又はナマズ Catfish、その週は他の魚は食べない

---

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

#### 1. ACVM グループについて 更新

The ACVM Group (20 May 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/acvm/publications/information-papers/acvm-group/index.htm>

NZFSA の農薬及び動物用医薬品 The Agricultural Compounds and Veterinary Medicines (ACVM) グループは AVCM 法を管理運営している。

関連情報サイト：<http://www.nzfsa.govt.nz/acvm/>

## 2. ニュースレター : Dairy Connection

Dairy Connection May 2005

<http://www.nzfsa.govt.nz/dairy/publications/dairy-connection/issue-20/index.htm>

乳業関係者のためのニュースレター。乳製品関連国内外規制情報などを収載している。

---

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

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

#### 1. 食品情報サービス : ラップ包装食品は電子レンジで温めてはいけないか (2005.5.13)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food\\_alimi.taf?f=user\\_detail&num=2&page=&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food_alimi.taf?f=user_detail&num=2&page=&s_type=&word=)

Q : ラップから環境ホルモンが溶出するのか？

A : 最近食品包装用ラップから環境ホルモン（内分泌攪乱物質）が検出されたというマスコミ報道で関心が高まっている。一般的に食品包装材が内分泌攪乱物質と関連して話題になる原因は、製造の際に使用される原料が内分泌攪乱物質リストにあるからとされているが、世界中どこでも食品包装剤中の内分泌攪乱物質に対する公認基準規格や試験方法はない。従って製品に表示されている使用上の注意を守って正しく使えば安心して使うことができる。

Q : ラップを電子レンジにかけると環境ホルモンが発生しないか？

A : ラップはその材質の特性上ガラスや陶磁器より熱に弱いので、長時間使用するのは避けた方がよい。

Q : それでは注意することは何か？

A : 「脂肪分が多い食品には直接触れないようにして使うこと」である。

Q : 店屋物はラップで包装されているが？

A : 中華料理店やディスカウントショップなどの食べ物は、上記のような使用上の注意事項と関係なくラップが使われている。このように使われるラップは使用上注意事項が守られない場合が多いため、KFDAでは製造業者にラップ製造の際に使う添加剤を食品添加物など安全な物質に変えるように勧告している。

---

### ● 香港政府ニュース

#### 1. 漢方薬についての注意喚起

Caution issued on proprietary Chinese medicine (May 12, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050512/txt/050512en05003.h>

[tm](#)

保健省は、西洋処方薬にのみ許可された成分ジアゼパムやクロルプロマジンを含む漢方薬を買わないよう警告した。61 才の男性が中国本土から不眠症のために問題の漢方薬を手して飲んでいて肝障害になった症例が報告されている。

## 2. 33 人がシガトキシン中毒

33 ill in ciguatoxin food poisoning (May 12, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050512/txt/050512en05004.h>

[tm](#)

16～88 才の男性 13 人と女性 20 人が 5 月 11 日に九龍市の市場で買った tiger grouper (ハタ科の魚) を食べて 30 分から 13 時間後に四肢のしびれ・下痢・腹痛・嘔吐を訴えた。12 人が入院した。

## 3. 5 人がシガトキシン中毒

5 ill with food poisoning (May 17, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050517/txt/050517en05008.h>

[tm](#)

5 月 15 日、Pok Hong Estate Sha Tin の市場で買った珊瑚礁の魚を食べて女性 2 人と男性 1 人が四肢の麻痺や下痢を訴えた。同日、Smithfield Road Kennedy Town の市場で買った珊瑚礁の魚を食べた男性 1 人と女性 1 人が中毒になった。

## 4. 唐辛子とカレー粉にSudan I検出

Chilli, curry powder found to contain Sudan I (May 19, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050519/txt/050519en05007.h>

[tm](#)

食品・環境衛生省の最近の食品調査の結果、レストランから集めた唐辛子粉に禁止色素 Sudan I と Sudan IV が検出され、別のチキンカレーからは Sudan I が検出された。検査対象は 4,800 検体で、微生物学的検査結果では 1,700 検体中 2 検体に *Listeria monocytogenes* と *Salmonella* が陽性だった。化学検査では 3,100 検体中 7 検体が失格であった。上述の色素の他に野菜 3 種にカドミウムが検出された。またオイスターソースに許容量以上の安息香酸が検出された。

## 5. 漢方薬に警告

Warning issued on Chinese drug (May 19, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050519/txt/050519en05004.h>

[tm](#)

保健省は漢方薬 (康喘丸) に 5 種類の西洋薬成分が入っているため、使用しないよう警

告している。処方薬としてのみ使用が認められているジアゼパム、クロルフェニラミン、モルヒネ、コデイン、クレンブテロールが使用されている。57 才の女性が喘息治療用として中国本土から購入して使用し、3 月に病院で治療を受けている。

## 6. 4 人が食中毒

4 ill in food poisoning case (May 21, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/050521/txt/050521en05007.htm>

Spring beans の葉を食べて 4 人が食中毒になった。検査の結果、この野菜からメタミドホスが検出された。患者の 1 人はこの野菜を広東省の仏山の市場で買った。

◇農薬に汚染された野菜による食中毒を減らすための注意：

- ・ 妙な臭いのする野菜は買わない
- ・ 調理前に良く洗う
- ・ きれいな水に 1 時間つける
- ・ 茹でて茹で水は捨てる
- ・ 食べる前にきちんと調理する
- ・ 無許可の行商人から買わない

---

【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. 栄養補助剤としてのベータカロテン (13.05.2005)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/beta\\_carotin\\_in\\_nahrungsergaenzungsmitteln.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/beta_carotin_in_nahrungsergaenzungsmitteln.pdf)

ベータカロテンは体内でビタミン A に変換されるためプロビタミン A とも呼ばれる。天然にはニンジン・ほうれん草・レッドパプリカ・アズキ・マンゴなど多くの野菜や果物に含まれる。また着色料としても多くの食品や飲料に使用されている。さらに栄養強化剤としても通常の食品に添加される。しかしながら喫煙者やアスベスト作業員などでベータカロテンが有害であることが知られている。非喫煙者への影響については十分なデータがあるわけではないが、BfR は食品への影響強化の目的でベータカロテンを使うことには慎重になるべきだと考えている。

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

#### 1. 2 型糖尿病は祖母の食事から始まる可能性がある

Type 2 diabetes may begin with Grandma's diet (12-May-2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-05/bpl-t2d051205.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-05/bpl-t2d051205.php)

The Journal of Physiology に発表された論文によれば、妊娠/授乳期に不適切な食事を与

えられたラットの孫世代は、適切な食事を与えられたラットの孫世代に比較して肥満とインスリン耐性になりやすい。これまで妊娠/授乳期に栄養が足りないとその子どもが糖尿病になりやすいということは知られていたが、二世代に渡って影響することが示されたのは初めてである。

Zambrano Eet al., (2005). Sex differences in transgenerational alterations of growth and metabolism in progeny (F2) of female offspring (F1) of rats fed a low protein diet during pregnancy and lactation. J Physiol published April 28, 2005.

## 2. 抗がん剤としてのサメ軟骨はリスクがベネフィットを上回る

Risks outweigh benefits of shark cartilage as anti-cancer treatment (23-May-2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-05/jws-rob051805.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-05/jws-rob051805.php)

CANCER の 2005 年 7 月 1 日号に発表された臨床試験の結果によれば、サメ軟骨を投与された進行乳がん及び大腸がん患者とプラセボを投与された患者の生存率や QOL には差がなかった。サメ軟骨の毒性による試験離脱があり、いくつかの QOL の指標ではサメ軟骨による悪化がみられた。

関連資料：WILEY によるニュースサイト

<http://jws-edck.wiley.com:8090/Cancer/News.nsf/Listing+by+Date/CA54CECFF6CE84518525700A00536FF3?OpenDocument>

### ● ProMED-mail より

#### 1. イラクでの小麦粉の汚染

Wheat flour contamination – Iraq (12-MAY-2005)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9196703970653376695::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28905](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9196703970653376695::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28905)

小麦粉に鉄粒子が発見されたため、イラクは 4 月 18 日以降オーストラリアからの小麦輸入を停止している。しかしなぜ鉄粒子が小麦粉に入っていたかは依然として不明である。バグダッドの病院では鉄中毒の疑いのある患者が約 20 人報告されており、そのうち 2 人は鉄中毒と確認された。輸入小麦はイラク国内で粉にされているため、汚染はイラク国内でおこった可能性もある。

鉄中毒は消化管症状が主で、20 mg 鉄 /kg 体重以上の摂取で中毒症状を起し得る。60 mg 鉄 /kg 体重で致死的である。

#### 2. ケニアで致死的なアフラトキシン中毒

Aflatoxin poisoning, fatal – Kenya (14-MAY-2005)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6779836982426259238::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,28929](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6779836982426259238::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,28929)

Makueni 地方でアフラトキシン汚染のあるトウモロコシを食べて 9 人が死亡した。2004

年6月には同じ原因で Makueni 地方で 121 人以上が死亡している。保健省はアウトブレイク制御のため CDC の専門家を含むチームを派遣した。

ケニア 致命的なアフラトキシン中毒 続報

Aflatoxin poisoning, fatal - Kenya (02)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3621737067899696228::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29013](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3621737067899696228::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29013)

[1]Makueni 地方で 14 人の死者が出たアフラトキシン中毒は落ち着いた。

[2]WFP はケニアに有害なトウモロコシを送ったという疑惑を否定

国連世界食糧計画(WFP)は東部アフリカの学校へ食料を供給している。WFP の供給した食品中で汚染が検出されたことについて、WFP は提供している食料にアフラトキシンが含まれないことは検査しており、検出されたものは他の食料が混入したか保存状態が悪かったためにカビが発生したものであるとしている。また政府の検査結果に疑問があるため、国際機関による再検査を要求している。

---

## 【論文等の紹介】

### 1. 16～49 歳の女性における歯の修復（治療）と尿中水銀濃度：米国 1999～2000 年

Urinary mercury concentrations associated with dental restorations in adult women aged 16-49 years: United States, 1999-2000.

Dye BA, Schober SE, Dillon CF, Jones RL, Fryar C, McDowell M, Sinks TH.

Occup Environ Med. 2005 Jun;62(6):368-75.

### これに対するコメント

Mercury from dental amalgam: looking beyond the average.

Barregard L.

Occup Environ Med. 2005 Jun;62(6):352-3.

### 2. 韓国で捕れる魚の難分解性有機塩素化合物汚染レベルとその健康リスク

Levels of persistent organochlorine contaminants in fish from Korea and their potential health risk.

Yim UH, Hong SH, Shim WJ, Oh JR.

Arch Environ Contam Toxicol. 2005 Apr;48(3):358-66.

### 3. 1999～2000 年、ポルトガルの河川や沿岸環境中の有機スズ化合物の調査

Survey of organotin compounds in rivers and coastal environments in Portugal 1999-2000.

Diez S, Lacorte S, Viana P, Barcelo D, Bayona JM

Environ Pollut. 2005 Aug;136(3):525-36.

#### 4. ヒト胎盤、臍帯血、母乳中のエンドスルファンとその代謝物

Endosulfan and its metabolites in fertile women, placenta, cord blood, and human milk.

Cerrillo I, et al.

Environ Res. 2005 Jun;98(2):233-9.

#### 5. マイコトキシンや毒素産生菌に関する特集号

Food Addit Contam. 2005 22(4) 290-395

EC の第五次研究開発枠組計画 (The Fifth Framework Programme) のうち“Mycotoxin Prevention Cluster”へ参加 (登録) している研究課題や、他に EC から研究費補助を受けている研究課題から選んだ研究報告や概説をまとめて掲載している。

#### 6. 男性におけるトランス脂肪酸の長期摂取と胆石のリスクについて

Long-term intake of trans-fatty acids and risk of gallstone disease in men.

Tsai CJ, Leitzmann MF, Willett WC, Giovannucci EL.

Arch Intern Med. 2005 May 9;165(9):1011-5.

#### 7. マレーシアのハーブ医薬品

Herbal medicines in Malaysia.

Ang HH.

Clin Pharmacol Ther. 2005 May;77(5):451.

#### 8. ゴールデンシール、カバカバ、ブラックコホシュ、バレリアンが *in vivo* でヒト CYP1A2、P2D6、2E1、3A4/5 に与える影響

*In vivo* effects of goldenseal, kava kava, black cohosh, and valerian on human cytochrome P450 1A2, 2D6, 2E1, and 3A4/5 phenotypes.

Gurley BJ, Gardner SF, Hubbard MA, Williams DK, Gentry WB, Khan IA, Shah A.

Clin Pharmacol Ther. 2005 May;77(5):415-26.

#### 9. セリアック病自己免疫と、疾病リスクが高い乳児へのグルテン (含有) 離乳食開始のタイミング

Risk of Celiac Disease Autoimmunity and Timing of Gluten Introduction in the Diet of Infants at Increased Risk of Disease

Norris JM, et al.

JAMA. 2005 May 18;293(19):2343-51.

10. メチル水銀による神経毒性に関する近年の進展

Methylmercury: Recent Advances in the Understanding of Its Neurotoxicity.

Aschner M, Syversen T.

11. イタリア、トスカーナ地方のチェーナ川流域の水銀測定と魚への影響評価

Mercury assessment and evaluation of its impact on fish in the Cecina river basin (Tuscany, Italy).

Scerbo R, Ristori T, Stefanini B, De Ranieri S, Barghigiani C.

Environ Pollut. 2005 May;135(1):179-86.

12. 妊婦の有機リン系化合物中毒：ケースリポート

Organophosphate poisoning in pregnancy: a case report.

Kamha AA, Al Omary IY, Zalabany HA, Hanssens Y, Adheir FS.

Basic Clin Pharmacol Toxicol. 2005 May;96(5):397-8.

13. パーフルオロオクタン酸暴露によるヒト健康リスク：Butenhoffらの批判 2004年

Human health risks from exposures to perfluorooctanoic acid: A critique of Butenhoff et al. 2004.

Kropp T, Houlihan J.

Regul Toxicol Pharmacol. 2005 Jun;42(1):145.

14. 食品中の遺伝子組み換え体の検出アプローチ

Detection approaches for genetically modified organisms in foods

Anil K. Deisingha, and Neela Badrieh

Food Research International, July 2005, 38(6) 639-649

GMOs の検出方法に関する概説

15. カバ

Kava [No authors listed]

Mayo Clin Womens Healthsource. 2005 May;9(5):6.

16. マラウイに住む子どものクワシオルコル予防のための抗酸化サプリメント投与：無作為化二重盲検プラセボ比較試験

Antioxidant supplementation for the prevention of kwashiorkor in Malawian children:  
randomised, double blind, placebo controlled trial.

Ciliberto H, Ciliberto M, Briend A, Ashorn P, Bier D, Manary M.

BMJ. 2005 May 14;330(7500):1109.

(クワシオルコル：タンパク質の欠乏によって起こる栄養失調)

#### 17. クワシオルコルの子どもへの抗酸化剤

Antioxidants for children with kwashiorkor.

Fuchs GJ.

BMJ. 2005 May 14;330(7500):1095-6.

以上

---