

# 食品安全情報 No. 13 / 2005 (2005. 06.22)

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 30

## 【国際機関】

### ● WHO

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

#### 1. コレラ (アフガニスタン)

Cholera in Afganistan

21 June 2005

5月25日から6月16日までの間に、アフガニスタン保健省は、カブール市において急性水様性下痢患者 3,245 人が発生したことを報告した。このうち 777 人が重症で入院し、44 の検便検体のうち 30 検体から *Vibrio cholerae* が検出された。WHO が対策用キット送付などの援助を行っている。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_06\\_21/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_06_21/en/index.html)

#### 2. 鳥インフルエンザ-ベトナムの最新状況

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 22

17 June 2005

ベトナム保健省は、6月1日から17日の間に新たな H5N1 感染患者 4 人を確認した。2 人はハノイ、1 人はその近くの Hai Duong 省、1 人は中央部 Nghe An 省出身である。4 人とも生存しており、現在 7 人が治療中である。2004 年 12 月中旬以降のベトナムの患者は 59 人となり、このうち 18 人が死亡した。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_06\\_17a/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_06_17a/en/index.html)

#### 3. 鳥インフルエンザ-ベトナムの最新状況

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 21

16 June 2005

ベトナムで新たな H5N1 感染患者 6 人がハノイの病院で治療を受けており、同病院の医

療従事者 1 人も感染が疑われている。これは国家機関によって正式に確認された情報ではないが、正確なものと考えられる。WHO は、保健省からの確認と情報を求めている。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_06\\_16a/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_06_16a/en/index.html)

#### 4. 鳥インフルエンザーベトナムの最新状況

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 20

14 June 2005

ベトナム保健省は、新たな H5N1 感染患者 3 人を確認した。この 3 人はハノイ出身で、5 月後半に見つかり、生存している。2004 年 12 月中旬以降のベトナムの患者は 55 人となり、このうち 18 人が死亡、3 人が治療中である。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_06\\_14b/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_06_14b/en/index.html)

#### WHO Regional Office for the Western Pacific

<http://www.wpro.who.int/home.htm>

#### 5. WHO が抗菌薬耐性に関する緊急の活動を要請

WHO calls for urgent action on antimicrobial resistance

9 June 2005 Press release

抗生物質耐性菌の増加に対応し、WHO と東南および西太平洋地域の加盟国は、抗菌薬耐性サーベイランスと阻止について共通の戦略を開始することに同意した。2001 年、WHO がエビデンスに基づいた戦略を実行するよう勧告したが、当地域の加盟国の多くは国内サーベイランスプログラムをまだ確立していない。

今回のマニラのワークショップでは、抗菌薬耐性サーベイランス活動を拡大・強化し、エビデンスに基づいた抑止戦略にサーベイランス活動を結びつけるために、優先性の高い推奨事項が決定された。国内レベルでは、サーベイランス戦略のガイドライン、ネットワーク組織、ラボにおける標準化された検査、信頼性保証などを含む抗菌薬耐性サーベイランスプログラムの現状と進歩中の事項に関する戦略が提案された。地域レベルでは、WHO が重要な耐性の所見に関する収集、解釈および普及を主導する。

また、ワークショップでは、治療法の決定・感染コントロール・疾患コントロールプログラム・薬品政策の評価・治療法ガイドラインなどの裏付けにサーベイランスの所見を使用するため、これに必要な基本的活動を決定した。これらの推奨事項が効果的に実行されるか否かは、国内の保健担当省の密接な関与と強力な支持、他の多くの機関との協力にかかっている。

[http://www.wpro.who.int/media\\_centre/press\\_releases/pr\\_20050609.htm](http://www.wpro.who.int/media_centre/press_releases/pr_20050609.htm)

#### 6. 鳥インフルエンザーベトナムの最新状況

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 19

8 June 2005

ベトナム保健省は、新たな H5N1 感染患者 3 人を確認した。最も新しい患者は 4 月 26 日に報告された。新たな死亡者も確認されたが、詳しい情報は発表されていない。2004 年 12 月中旬以降のベトナムの患者は合計 52 人となり、このうち 18 人が死亡、2 人が入院中である。

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_06\\_08a/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_06_08a/en/index.html)

## 7. WHO と FAO が消費者団体の会議を開催

WHO and FAO to consult consumer associations from 25 countries on how to promote their involvement in food safety

7 June 2005

WHO および FAO が 6 月 8～10 日、ジュネーブに 25 カ国の消費者団体を招待し、消費者団体が食品の品質と安全性の向上にどのように寄与できるかを検討する会議を開催する。各国の食品安全活動への消費者団体の関与に関するガイドライン作成を完了し、6 月 10 日に発行する予定である。また、WHO と FAO は消費者団体と協力し、食品による健康に対する最大のリスクを特定し、取り組みべき優先順位を決定する方法を考案する。本会議の目的は消費者団体が、重要な食品関連問題を団体構成員に伝達するとともに食品安全システムの効率を改善することを提唱するため、必要な情報が得られるようにすることである。WHO は、食品安全上の問題と適切に取り組むため、政府、食品製造者団体及び消費者団体の幅広い協力関係を推奨し、また、安全でより健康な食品に関心のあるすべての関係者と直接対話する方針であり、この会議はそのような関係を築くための第一歩である。

<http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2005/np12/en/index.html>

---

## ● OIE

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

### 1. Avian Influenza

China: new outbreak

9 June 2005

食品安全情報 No.11/2005 の OIE の記事、今回号分の 6 月 10 日ファイル中の OIE の記事とほぼ同じ

[http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/special\\_avian.html](http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/special_avian.html)

### 2. パキスタンが高病原性鳥インフルエンザ根絶を宣言

Highly Pathogenic Avian Influenza in Pakistan

The Delegate declares his country free from this disease

2005年5月27日付け報告

Disease Information

17 June 2005

Vol. 18 – No. 24

2004年4月2日付け Disease Information, 17 (14), 101 に報告されたように、カラチのアウトブレイクは根絶された。ウイルスが根絶され、6カ月以上新しい発生の報告がないため、パキスタンは陸生動物衛生規約に従った OIE ガイドラインの HPAI のない国の条件を満たした。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec2](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec2)

### 3. ダチョウに高病原性鳥インフルエンザ (南アフリカ共和国)

Highly Pathogenic Avian Influenza in South Africa Follow-up report No.5

2005年6月3日付け報告

Disease Information

10 June 2005

Vol. 18 – No. 23

2004年12月から2005年5月に血清サーベイランスを行なったところ、Northern Cape 州の1農場、Western Cape 州の124農場のダチョウの成鳥に陽性結果が出た。赤血球凝集抑制試験(HI)では陽性、PCR およびウイルス分離では陰性で、臨床兆候はみられなかった。両州では HI および PCR 検査が続行されている。

Western Cape 州は隔離と厳重な移動管理が行なわれており、とさつは PCR 陰性の場合のみに許可されている。これまでに PCR 陽性はない。

Northern Cape 州の他 36 農場の血清サーベイランスは陰性であった。陽性結果の出た農場は隔離された。

2005年1月13日に Eastern Cape 州で最後のアウトブレイクがあり、発症した動物とその周辺すべての動物を処分する方式(stamping out)と消毒が完了した後、同州の全ダチョウ農場において血清サーベイランスが行なわれており、これまでに陽性結果は出ていない。鶏の血清サーベイランスでも陽性結果は出ていない。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec2](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec2)

### 4. 高病原性鳥インフルエンザ

6月8日付け報告

Animal Health Emergency or Follow-up Report

新疆自治区塔城市からアウトブレイク1件が報告された。鳥の種類はガチョウ geese で H5N1 が検出された。症状を呈するもの 1,042 羽、死亡 460 羽、処分 13,457 羽であった。感染源は調査中で、渡り鳥によって伝播したと考えられている。隔離、発症した動物とその周辺すべての動物の処分(stamping out)、国内の移動管理、管理地域の設定、ワクチン接

種が行なわれた。

<http://www.oie.int/download/AVIAN%20INFLUENZA/HPAI%20in%20China.pdf>

## 5. ギニアビサウ共和国の炭疽

Anthrax in Guinea Bissau: the OIE responds to the call for assistance

9 June 2005

5月3日、OIEとWHOはギニアビサウ共和国政府からOio地方で炭疽患者80人以上、入院患者13人、死亡者4人が発生している旨の報告を受けた。Oio地方は経済を主に畜産に依存しており、早急にコントロールしなければ甚大な被害が出るため、国際機関に支援を求めた。

OIEは、緊急対応としてウシ50,000頭以上にワクチン接種プログラムを開始するため、補助金を交付した。炭疽は人畜共通伝染病であるため、OIE、FAO及びWHOが同国の機関と協力して取り組んでおり、CDCや複数のNGOも援助を行っている。

<http://www.oie.int/download/AVIAN%20INFLUENZA/HPAI%20in%20China.pdf>

### 【各国政府機関等】

---

#### ● USDA

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

#### 1. BSEの疑い例について米農務省長官ジョハnz氏のコメント

Statement by Agriculture Secretary Mike Johanns Regarding the Sample Sent to Weybridge, England for Further Testing

June 16, 2005, Press release No. 0217.05

BSEの疑い例が出たことについて米農務省長官ジョハnz氏が次のように語った。

我々は2つの国際的に受け入れられている検査を行い、相反する結果を得た。我々はこれから進む最良な方向を決めるため、USDAのトップの科学者と国際的な専門家に相談し、USDAと英国Weybridgeの国際リファレンスラボの両方でさらに検査を行なうことになった。すべての最終検査結果が明らかになれば、公表する。セーフガードは機能しており、今回のケースが動物や人間の健康にとってリスクになることは絶対ない。本件についてより調査をすすめることにより、背景にある科学を進展させるよい機会となるであろう。

<http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/s.7.0.A/7.0.1OB?contentidonly=true&contentid=2005/06/0217.xml>

#### 2. 英国のラボでのBSE検査結果の分析に関するJohn Clifford氏のコメント

Statement by Dr. John Clifford Regarding Further Analysis of BSE Test Results in Weybridge, England

June 16, 2005 Press release No. 0218.05

BSE 検査の結果が一致しない牛について、USDA の動植物調査局 (APHIS) と英国 Weybridge のラボが、それぞれが実施する検査のプロトコールを検討した。英国のラボは、免疫組織化学検査、OIE 指定ウェスタンブロット法、NaTTA および Prionics の各ウェスタンブロット法を行なう予定である。USDA は、BioRad と IDEXX の迅速スクリーニング検査、免疫組織化学検査、OIE 指定のウェスタンブロット法、プリオンの DNA 配列決定を行なう予定である。

最終結果にかかわらず、セーフガードにより動物と人間の健康は保護されている。問題となった牛のとたいは焼却されたため食品にも飼料にも入らない。また、特定危険部位の除去と 1997 年の飼料規制が実施されている。2004 年 6 月からの拡大サーベイランスによってこれまでに 381,000 頭以上を検査し、今回の件を除きすべて陰性であった。

<http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7.0.A/7.0.1OB?contentidonly=true&contentid=2005/06/0218.xml>

---

● USDA FSIS

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

1. チキンサラダをリステリア汚染の可能性により回収

New York Firm Recalls Chicken Salad for Possible *Listeria* Contamination

June 15, 2005

*Listeria monocytogenes* 汚染の可能性により、ニューヨークの Sally Shermon Foods がチキンサラダ約 5,065 ポンドを回収している。対象製品にはコード”P-4400”が付いており、国内 8 州に配送された。FSIS の通常の微生物検査で発見されたが、今のところ患者の報告はない。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_027\\_2005\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_027_2005_Release/index.asp)

2. *E. coli* O157:H7 汚染の可能性により牛ひき肉製品を回収

Pennsylvania Firm Recalls Ground Beef Products for Possible *E. coli* O157:H7

June 9, 2005

*E. coli* O157:H7 汚染の可能性により、ペンシルバニア州の Murry's 社が冷凍牛ひき肉製品約 63,850 ポンドを回収している。対象製品には製品コード”40140”と番号”EST.516A”がついている。配送先は国内で、ニュージャージー州から患者の報告があった。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_026\\_2005\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_026_2005_Release/index.asp)

---

● Canadian Food Inspection Agency

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

#### 1. ボツリヌス汚染の可能性によりシリア産のナスを回収

Al-Ahlam Brand Top Quality Aubergine (Makdus) May Contain Dangerous Bacteria

June 17, 2005

ボツリヌス汚染の可能性により、CFIA と Alzahraa Halal Meats and Grocery が輸入品である Al-Ahlam ブランドの Top Quality Aubergine (Makdus) (ナス) を回収している。製品はシリア産で 650g と 1225g のガラス瓶入りである。今のところ患者の報告はない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050617e.shtml>

#### 2. *E. coli* O157:H7 汚染の可能性により牛ひき肉回収

Ground Beef Sold From Certain Stores May Contain *E. coli* O157:H7 Bacteria

June 10, 2005

Health Hazard Alert

*E. coli* O157:H7 汚染の可能性により、CFIA と Pitt Meadows Meats 社が牛ひき肉を回収している。商品はブリティッシュコロンビア州に配送され、今のところ患者の報告はない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050610e.shtml>

上記の訂正記事

Amendment – Health Hazard Alert

対象製品の一覧表が訂正された。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050611e.shtml>

---

#### ● Public Health Agency of Canada

<http://www.phac-aspc.gc.ca>

June 10, 2005

Infectious Disease News Brief

#### South Carolina における *Salmonella* Enteritidis による食品由来アウトブレイク (続報)

*Salmonella* Enteritidis Foodborne Outbreak: South Carolina (Update)

七面鳥から *Salmonella* Enteritidis が検出され、Camden において発生したアウトブレイクの原因と推定された。またレストランの客から集められた 20 件のサンプルからも *S. Enteritidis* が検出された。現在まで 5 月 19~22 日にレストランで暴露された、304 人の確認および疑い例が報告され、56 名が入院した。

[http://www.phac-aspc.gc.ca/bid-bmi/dsd-dsm/nb-ab/2005/nb2305\\_e.html](http://www.phac-aspc.gc.ca/bid-bmi/dsd-dsm/nb-ab/2005/nb2305_e.html)

---

● Eurosurveillance

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

volume 10 issue 6

16 June 2005

1. 感染症への取り組みにおける優先事項の概要

Scientists' report outlines European priorities in tackling infectious diseases

ヨーロッパ 22 カ国の科学アカデミーの代表者からなる European Academies Science Advisory Council(EASAC, <http://easac.org/>)が、ヨーロッパ規模での感染症への取り組みにおける優先事項の概要報告を発行し、次の活動が重要であるとした。

国内の疾患サーベイランスとその連携

ラボの診断能力と能力養成

リサーチの検討課題

インフルエンザ対応準備

ワクチン製造

抗生物質耐性

バイオテロリズム

EU 新加盟国

将来の課題

また、疾患サーベイランスとコントロールシステムを支持するためには投資の増額が重要であることを強調している。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050616.asp#1>

2. 卵と卵製品による食品由来疾患のアウトブレイクのサーベイランス：スペイン、2002～2003年

Surveillance of foodborne disease outbreaks associated with consumption of eggs and egg products: Spain, 2002-2003

スペインでは、殻付き生卵を用いて調理した食品による *Salmonella* Enteritidis を原因とする食品由来疾患のアウトブレイクが多い傾向にある。様々な予防策を導入しているが、卵及び卵加工品の摂取による食品由来疾患のアウトブレイクは1998年以降減少していない。対策としては衛生教育やケイタリング業者に加熱処理をさせるか、しない場合は殻付き生卵ではなく殺菌した液卵を用いることを義務づけるなどである。この報告ではアウトブレイク報告システムを通じて同国内で集められた疫学的な情報と National Reference Laboratory が収集したデータを用いて分析した。

結果

過去 10 年間の食品由来疾患のアウトブレイクの中央値は 951 件（範囲：882～989 件）、2002 年と 2003 年はそれぞれ 971 件と 1,227 件であった。卵・卵製品によるものは 41%を占め(895 件/2,198 件)、入院患者 1,059 人と死亡者 6 人を含めて合計患者数は 6,991 人であった。2003 年アウトブレイクは全体として増加したが、卵・卵製品によるものは 2002 年が 42%、2003 年が 40%とあまり変わっていない。

アウトブレイク報告システムによると、2003 年は家庭で発生したものが 57%、家庭外の原因施設（ケータリング施設等）によるものが 38%で、原因施設が報告されなかったものが 5%であった。卵・卵製品による 895 件のうち、85%(758 件)は *Salmonella* 属菌が原因で、*Salmonella* Enteritidis が 438 件と *Salmonella* 全体の 58%を占めたが、*Salmonella* 属菌が原因のアウトブレイクのうち 310 件は血清型が不明のため、この割合はもっと高いと考えられる。原因食品（卵・卵製品）が感染源としてラボで確認されたものは 1.7%(15 件)、疫学的に確認されたものは 39%(353 件)、両方で確認されたものは 8%(74 件)であった。685 件(77%, 685/895)で原因因子が確認され、不適切な温度管理、生での摂食、長時間経過後の摂食が最も重要な因子であった。70%(629/895)のアウトブレイクで衛生教育、施設の検査、取扱者の監視など防止対策が実施された。また、施設の閉鎖が 11 件、罰金が 4 件あった。

この調査の期間（2002～2003 年）、スペイン National *Salmonella* and *Shigella* Reference Laboratory は、卵及び卵製品の摂取によるアウトブレイク 37 件(2002 年が 23 件、2003 年が 14 件)の患者からの 133 株を分析した。

National Reference Laboratory によると、アウトブレイクは大幅に減少し（2002 年の 23 から 2003 年は 14）、家庭を原因とするものが 54%(20/37)を占めた。調査したアウトブレイクの 34%から、疑いのある食品のデータが得られた。このデータソースの解析では、卵が疑われたのは *Salmonella* によるもののうちでは 12%であったが、疑いのある食品が示された全件のうちでは 62%になる。卵が疑われたアウトブレイクのうち 89%(33/37)は *S. Enteritidis* が起因为菌であった。卵・卵製品によるもののうち *S. Enteritidis* のファージタイプが確認された 32 件の内訳は、35%(13 件)が PT1、11%(6 件)が PT4、残り 13 件は PT21 , 8, 6, 44, 4B, 1C および 7 であった。

両報告システムとも、卵および卵製品によるアウトブレイクは外気温が高い時期に頻発し、主たる発生因子は不適切な食品の保管温度によると考えられる。アウトブレイク報告システムにおいて 1999～2003 年の間、アウトブレイクが減少しないのは、卵によるサルモネラ症に対する人々の予防対策に変化がないこと、ケータリング業者が規則を遵守していないことが原因と考えられ、2003 年、卵・卵製品によるアウトブレイク発生率を低下させるため、フードチェーン全体を通したサルモネラコントロールプログラムが実施された。現在、新しい *Salmonella* 血清型の出現に関するリスクを把握するために、両機関のデータの統合が計画されている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050616.asp#2>

### 3. 洪水によるノロウイルス感染のアウトブレイク (ザルツブルク、2005年)

Outbreak of norovirus infection associated with contaminated flood water, Salzburg, 2005

ザルツブルクでアメリカ人旅行者にノロウイルス感染のアウトブレイクが発生し、当初は食品由来と考えられたが、後に洪水によるものであることがわかった。

2005年6月1日、アメリカ人旅行者36人のうち26人がレストランでの食事後に胃腸疾患を発症した。検便検査と、多数の患者が同じ日に発症したことから、食品由来のノロウイルス感染と考えられた。疫学調査が開始され、過去1週間に摂取した食品を調査したが、特定の食品に関連性は認められなかった。しかし、旅行者グループがザルツブルクに到着した日、大雨でホテルが浸水し、旅行者が排水作業を手伝ってトイレからの排泄物に汚染された水に曝露していたことがわかった。感染源はこの下水への曝露であり、食事とは関係ないことが強く示唆された。また、ホテルの排水作業に携わった消防士10人も嘔吐や下痢を起こしている(ノロウイルスの検査は陰性であった)。

洪水により感染症が発生するリスクはあるが、避難活動や飲料水汚染などが起きる大規模なものでなければリスクは低い。今回はこのような大規模の洪水ではなく、この水由来ノロウイルス感染では、人間の排泄物に汚染された水に直接接触したこと、その後ヒト-ヒト感染があったことが重要であった。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050616.asp#3>

volume 10 issue 6

9 June 2005

### 4. ホテルのオレンジジュースによるA型肝炎のアウトブレイク、2004年エジプト

Large outbreak of hepatitis A in tourists staying at a hotel in Hurghada, Egypt, 2004 – orange juice implicated

2004年8月と9月、エジプト紅海に面したリゾート地である Hurghada のあるホテルの滞在客にA型肝炎のアウトブレイクがあった。合計患者数は351人で、ドイツ人患者が一次感染271人と二次感染7人、ヨーロッパの他8カ国の患者が一次感染60人と二次感染13人であった。

ドイツ人患者は、年齢範囲2~67歳(中央値34歳)、54%が男性、死亡者はいなかった。2人が旅行前にA型肝炎ウイルス(HAV)のワクチン接種を受けていた。患者は6月9日から8月8日の間に滞在しており、滞在期間は6日間から21日間、感染が起こった期間は6月24日から7月23日で、この間に感染源が存在したと考えられている。感染した客の52%が同一のホテルにその期間1日以上滞在していた。発症日は7月10日から9月8日、滞在期間の中央日から症状開始までの期間は7日間から62日間であった(中央値30日)。

他国の内訳は、オーストリア18人、スウェーデン10人、デンマーク9人、オランダ9人、ベルギー6人、英国5人、イタリア2人およびスイス1人であった。二次感染によるア

ウトブレイクがオーストリアで1件、当該ホテルから帰国後、食品調理施設に復帰した従事者により発生し、患者数は13人であった。

一次患者69人と対照36人を対象に症例対照研究を行ったところ、ホテルの朝食ビュッフェで提供されていたオレンジジュースの摂取に有意差がみられた(患者82%、対照64%)。A型肝炎を発症した患者は対照群の2.6倍ジュースを飲んでいて(95% CI: 1.1~6.6)。またジュースを飲んだ日数とOR比の間には統計学的に有意な用量反応関係が認められた。ドイツ人患者13人から分離したHAVは同一で、HAV遺伝子型1Bであった。ホテルの従業員にHAV-IgM陽性者がいなかったことから、感染従事者が感染源とは考えられなかった。エジプト厚生省はホテルに食品を供給している営業者に集中して調査を行い、症例対照研究の結果から当該ジュースの供給者が疑いをもたれた。ジュースの製造工場では衛生上の問題点が確認され、ジュースは加熱処理が行われていなかった。

以上から感染源は朝食ビュッフェ時のジュースであると考えられた。フルーツジュースが食品由来疾患の感染源となることは多いが、柑橘系ジュースがA型肝炎の感染源となることは稀である。ドイツ人旅行者の大部分が、A型肝炎のワクチン接種を受けていなかった。旅行前の適切な助言が重要と考えられ、旅行代理店は、予防接種など旅行前の助言をパンフレットに記載するか、または適切な機関で助言を受けるよう勧めるべきである。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050609.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)

1. 鳥インフルエンザ—2004/5年のアジア、アメリカ及び南アフリカにおけるアウトブレイクに対するレスポンス—主たる出来事とECが下した判断を時系列的に並べた表を公表  
Avian Influenza – Response to outbreaks in Asia, North America and South Africa in 2004/2005 – Chronology of main events and list of decisions adopted by the European Commission.

Situation as of 13 June 2005

DG SANCO.E2: Animal health and welfare, zootechnics

2004/5年のアジア、アメリカ及び南アフリカで発生した鳥インフルエンザのアウトブレイクに関して、主たる出来事とECが下した判断を時系列的に並べた表を公表した。

[http://europa.eu.int/comm/food/animal/diseases/controlmeasures/avian/ai\\_chrono\\_14-06-2005.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/animal/diseases/controlmeasures/avian/ai_chrono_14-06-2005.pdf)

2. バングラデッシュ産冷凍ブラックタイガーからコレラ菌を検出

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED

Weekly overview-week 23

スウェーデンがバングラデッシュ産生及び加工済み冷凍ブラックタイガー (Penaeus monodon)からコレラ菌を検出したと通報した。

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week23-2005\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week23-2005_en.pdf)

---

● EFSA

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

1. 食品/飼料及び食品/飼料添加物の製造に使用される微生物の安全性評価の一般的アプローチに関する科学委員会の意見

Opinion of the Scientific Committee on a request from EFSA related to a generic approach to the safety assessment by EFSA of microorganisms used in food/feed and the production of food/feed additives

Last updated: 16 June 2005

2003年、ECの元"動物栄養に関する科学委員会"、"食品に関する科学委員会"及び"植物に関する科学委員会"のメンバーからなるワーキンググループによって作成された表題の作業ドキュメントが公開された。この文書では、特定の微生物集団に適用できる"Qualified Presumption of Safety" (QPS:米国のGRASのコンセプトに類似したシステムであるが、よりヨーロッパにおける規制状況を考慮にいたしたもの)の概念の導入を提案している。QPSカテゴリーに適合する微生物系については特に必要がない限り将来の申請の際にさらなる安全性評価は必要ない。QPSと認めるための評価は4つの柱からなり、それらは分類学上の分類・その集団について安全性の結論を出すための情報が充分あるか(熟知度)・集団に既知の病原体が含まれるか・最終使用目的である。

EFSAの各種の科学委員会で行われる微生物の安全性評価にこのQPSアプローチが適用できるかについて、科学委員会は適用できると結論した。製品に特異的な安全性の問題についてはQPSはカバーしていないので、その応用には配慮が必要である。また安全性評価の道具として使うためにはQPSの認定は申請者とは独立して行わなければならない、EFSAが指導して行うのが適当であろう。委員会は、よく利用される生物についてはQPSかどうかを決定することを薦める。

[http://www.efsa.eu.int/science/sc\\_committee/sc\\_opinions/972\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/sc_committee/sc_opinions/972_en.html)

2. EFSAのボツアナに関する地理的リスクアセスメントの科学レポート

EFSA Scientific Report on the Assessment of the Geographical BSE-Risk (GBR) of Botswana | 2005-06-15

1980~2003年のデータに基づき、2004年に1頭以上のウシがBSEに感染している(臨床的および臨床症状がでる前の状態を含む)可能性をEFSAが評価し、現在のGBRはIIで、国内のウシがBSEに感染している可能性は低い、可能性を完全に排除することはで

きないとしている。

[http://www.efsa.eu.int/science/tse\\_assessments/gbr\\_assessments/961\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/tse_assessments/gbr_assessments/961_en.html)

### 3. EFSA のナミビアに関する地理的リスクアセスメントの科学レポート

EFSA Scientific Report on the Assessment of the Geographical BSE-Risk (GBR) of Namibia | 2005-06-15

1980～2003年のデータに基づき、2004年に1頭以上のウシがBSEに感染している（臨床的および臨床症状がでる前の状態を含む）可能性をEFSAが評価し、現在のGBRはIIで、国内のウシがBSEに感染している可能性は低いですが、可能性を完全に排除することはできないとしている。

[http://www.efsa.eu.int/science/tse\\_assessments/gbr\\_assessments/963\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/tse_assessments/gbr_assessments/963_en.html)

### 4. EFSA のスワジランドに関する地理的リスクアセスメントの科学レポート

EFSA Scientific Report on the Assessment of the Geographical BSE-Risk (GBR) of Swaziland | 2005-06-15

1980～2003年のデータに基づき、2004年に1頭以上のウシがBSEに感染している（臨床的および臨床症状がでる前の状態を含む）可能性をEFSAが評価し、現在のGBRはIIで、国内のウシがBSEに感染している可能性は低いですが、可能性を完全に排除することはできないとしている。

[http://www.efsa.eu.int/science/tse\\_assessments/gbr\\_assessments/965\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/tse_assessments/gbr_assessments/965_en.html)

---

● Food Standards Agency, UK

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

#### Food Standard Agency News, No.48, June 2005,

Board update May 2005

5月21日、Food Standard Agency(FSA)がオープンボードミーティングを開催し、「FSAの食品由来疾患戦略の実現」と「30カ月齢規則の見直しとBSE検査プログラムへの移行に関する報告」について協議した。

#### ・ FSA の食品由来疾患戦略の実現

食品由来疾患戦略とは、食品由来疾患を2006年までに20%削減する目標を達成するためのものである。2001年4月以降、特に過去9カ月に行われてきた主要な活動、20%削減に向けての進歩、次期戦略プラン2005～2010の活動計画などを含むこの先12カ月の活動計画の概要などが報告された。現在の傾向が維持されれば、2006年までの20%削減目標は達成されるか、または20%に極めて近い数値になると考えられている。

会議では、2000年に比べて15%減少したことを示す2003年の最終報告、2001年4月以

降（特に過去 9 カ月）に行われた活動、特に食品産業の関係者などによる達成への寄与、次期戦略プランの初年度の活動などこの先 12 カ月のための計画、進捗状況について将来いずれかの時期に協議すること、2001 年から 2006 年までの戦略に関する最終報告の要請などが採り上げられた。

・ **30 カ月齢規則の見直しと BSE 検査プログラムへの移行に関する報告**

2004 年 7 月、FSA は 30 カ月齢以上の牛を人間の消費用として禁止するという 30 カ月齢規則(OTM)を廃止し、1996 年 8 月 1 日以降に生まれた牛の BSE 検査に切り替えることを提案した。2004 年 12 月 1 日、政府は、FSA が切り替えの妥当性を示し、外部の専門家グループがこれを裏付ければ切り替えを行うと発表したため、専門家グループがこれを検討中である。また、EU 食品・獣医局 EU Food and Veterinary Office (FVO)が、BSE 検査とサーベイランス、牛の個体識別と追跡、SRM の除去、飼料規制等、OTM に替わるシステムの試験などについて検討する。

会議では、新しい検査システムの試験結果に関するコメント、移行準備の過程が正しい方向に向かっていること、専門家グループと FVO の両者からの報告が揃うまで決定を下さないこと、切り替えは同日に行うべきであるとする勧告、OTM 破棄のリスクを最小限にするための Meat Hygiene Service(MHS)による改善措置、切り替えが勧告できる状況へのできるだけ早い移行を望むことなどが採り上げられた。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsanews48.pdf>

---

● DEFRA

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

**TSE 規則の提案に関するコメント募集**

Consultation on the proposed Transmissible Spongiform Encephalopathy (TSE) Regulations (England) 2005

15 June 2005

英国では 2002 年に TSE 規則が導入されて以来、3 年間に国内のニーズに対応して多くの追加、変更、廃止が行われた。このため、現行の TSE 規則”TSE (England) Regulations 2002 (SI 2002 No 843)”に替わる”TSE (England) Regulations 2005 ”が提案され、ドラフトについてのコメントを 9 月 6 日まで募集している。

<http://www.defra.gov.uk/corporate/consult/tseregs-2005/letter.htm>

---

● 国立公衆衛生監視研究所（ INVS ） フランス

<http://www.invs.sante.fr>

## 乳児における *Salmonella Agona* によるサルモネラ症の流行 (6月10日現在)

Épidémie de salmonellose à *Salmonella enterica* sérotype Agona chez des nourrissons, France, janvier-avril 2005

Point final de l'investigation au 10 juin 2005

既に食品安全情報第10号でも報じたように、仏で乳児用調製粉乳中の *Salmonella Agona* によるサルモネラ症の流行が2005年1~5月に発生したが、流行はコントロールされ、対策は効果的であったと考えられている。現在まで患者数143名で、月齢は1~12ヶ月、134人(97%)が下痢を呈し、78(57%)が血便、105(76%)が発熱、48(35%)が入院した。5月11日以降、臨床症状を呈している乳児はいない。

今回のアウトブレイクは3の段階にわけることができる。

### 第1段階

3月4日、19人の乳児の患者の両親に対する聞き取り調査の結果、発症する3日前まで Picot ブランドの調製粉乳を飲んでいたので、同日同ブランドの製品の回収を決定。また、施設の調査により、環境中、原料および製造施設に保管されていた製品から Picot ブランドの調製粉乳を飲んで発症した患者からの分離菌と同じ分子プロファイルの菌が分離された。回収の結果、4月18日以降、同ブランドの製品の摂取による患者発生はなかった。

### 第2段階

3月第4週、Blédilait / Gallia 2e âge ブランドの調製粉乳を飲んだ乳児から患者が発生、Picot 社の調査の結果、Blédilait / Gallia 2e âge ブランド製品のいくつかのバッチが Picot 社の汚染された製品と同一ラインで依頼製造されていたことが判明し、4月7日次のブランドとロットの回収が開始された。

- Gallia 2 : 450g - Dec 06 - Lot : 1210/BLJ
- Gallia 2 : 900g - Dec 06 - Lot 1211/BLK
- Blédilait 2 : 450g - Dec 06 - Lots : 1210/BLJ 及び 1229/BL7
- Blédilait 2 : 900g - Dec 06 - Lots : 1221/BLX, 1229/BL7 及び 1231/BL9

4~5月の間、上記ロットの Blédilait / Gallia 調製粉乳を摂食したことにより、87名の乳児が感染した。Blédilait ブランドを飲用して感染した患者からの分離菌は、Picot ブランドを飲用して感染した患者からの分離菌と同一の分子プロファイルであった。また患者の消費した 1229/BL7 及び 1231/BL9 のバッチから4株の *S. Agona* が分離された。

### 第3段階

4月の第3週、4月7日に回収したのとは違うロットの Blédilait 調製粉乳を摂食した2人の乳児の患者が発生したことにより、Blédilait 社を調査したところ、次のロットを4月7日に回収した 1229/BL7 及び 1231/BL9 のバッチを製造した直後に同一ラインにて製造していたことが判明し、4月29日、同社は次のロットを回収した。

- Blédilait 2 : 900g - JAN07 - Batch: 290/DNH
- Blédilait 2 : 900g - JAN07 - Batch: 289/DNH

- Gallia 2: 900g - JAN07 - Batch: 289/DNH

5月11日以降、患者の発生はなく、とられた対策が効果的であったことが確認されたと考えられている。

[http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2005/le\\_point\\_sur/salmonella\\_agona\\_150605/index.html](http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2005/le_point_sur/salmonella_agona_150605/index.html)

---

● ProMED-Mail

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

1. 2頭目のBSE (オーストリア)

BSE – Austria: 2 nd case

21 June 2005

オーストリア西部 Vorarlberg 州 (ドイツ国境近く) の農場で、11歳の牛から同国で2例目のBSEが確認され、いっしょに飼養されていた7頭すべてが焼却処分された。同国では、原因不明で死亡した24カ月齢以上の牛はBSE検査を行うことになっている。今回の牛は、疑わしい徴候を呈した後、5月下旬に突然死亡した。感染経路は不明である。

同国では、1991年以降動物由来飼料は禁止されており、脊髄、腸、脳など特定危険部位は食品・飼料チェーンから排除されている。オーストリアで初めてBSEが見つかったのは2001年12月である。今回の発見は検査システムが適切に機能していることを示すものであり、オーストリアの牛肉は安全であると発表された。これまでにドイツで356頭、スイスで456頭、オーストリア、ルクセンブルクで2頭のBSE牛が見つかった。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10503113306399187605::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29373](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10503113306399187605::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29373)

2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2005 (23) (22)

19 June 2005, 10 June 2005

コレラ (ウガンダ) (6月16日) (6月14日)

東アフリカが雨季に入り、コレラのアウトブレイクが3件発生した。

カンパラ市の貧民街では、5月29日に1人目の患者が出て、小児3人を含む8人が死亡した。カンパラの北西300kmにある Nebbi 県 Jonam 郡では、患者が117人でこのうち3人が死亡した。カンパラの北380kmにある Gulu 県の国内避難民キャンプでは4月からの患者が309人で、このうち3人が死亡した。

コレラ (マレーシア) (6月14日)

5月、Semporna 地区で学生116人がコレラを発症した。6月第2週目には学生など160人以上がコレラの症状を呈し、17人からコレラが確認された。飲食店41件が衛生状態不良

のため閉鎖を命じられた。

#### 下痢 (フィリピン) (6月12日)

Sultan Kundarat 州 Palimbang 町の 3 村で少なくとも 70 人が下痢を起こし、少なくとも 9 人（ほとんどが小児）が死亡した。死亡者のうち 7 人は同じ村の住民で 6 月初めに死亡した。残り 2 人はそれぞれ別の村の住民であった。

#### コレラ (ミャンマー) (6月17日)

6月12日から、中央部 Monywa 町の仏教の僧院で約 90 人の僧がコレラを発症した。古くて熟しすぎた果実を摂食した後に発症したと報告されている。最近、中央部の Myaing で少なくとも 3 人がコレラにより死亡した。

#### コレラ (リベリア) (6月10日)

5月、首都モンロヴィア市で 499 人がコレラを発症し、188 人が入院した。死亡者はない。1989 年から 2003 年の内戦でインフラが破壊され、水や衛生の設備が整っていない。

#### コレラ (リベリア) (6月9日)

モンロヴィア市周辺で下痢またはコレラにより少なくとも 150 人が入院し、井戸水の塩素消毒や衛生指導が計画されている。

#### コレラ (ケニア) (6月10日)

ナイロビ市で過去 4 日間に 3 人が死亡し、コレラのアウトブレイクが確認された。ほかに患者 64 人、入院 6 人が報告されている。

#### コレラ (ケニア) (6月9日)

6月8日にナイロビ市で 2 人が水由来疾患で死亡し、死亡者は 5 人になった。ほかに 9 人が入院し、コレラの可能性があると考えられている。6月6日と7日に 3 人が死亡したほか、数人が入院した。

#### 胃腸疾患 (ブルネイ) (6月9日)

6月8日、生徒 45 人が嘔吐や下痢で病院に運ばれた。休み時間に飲んだチョコレートドリンクによる食中毒が疑われている。

#### 赤痢 (米国) (6月4日)

5月26日以来、ケンタッキー州レキシントン市のデイケアセンター3箇所から赤痢患者 26 人（幼児 22 人、親 4 人）が報告されたが、入院患者はいなかった。施設の調査は行なわれたが、感染源は特定されていない。

同州では、2005 年 3 月に Woodford 郡で少なくとも 9 人の赤痢患者が確認された。また、最近で最大のアウトブレイクは、1996 年に Jefferson 郡で発生し、患者 863 人が報告された。

#### コレラ WHO WER 報告

マラウイ	4月4日～5月29日	患者 70 人	死亡者 3 人
モザンビーク	5月10～16日	患者 29 人	
ナイジェリア	5月16～24日	患者 110 人	死亡者 12 人
ジンバブエ	3月21日～5月18日	患者 76 人	死亡者 2 人

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14764321606066345785::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29362](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14764321606066345785::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29362)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1057563181472162195::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29245](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1057563181472162195::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29245)

### 3. 鳥インフルエンザ (ベトナム)

Avian Influenza – Eastern Asia (57): Viet Nam

18 June 2005

南部 Ben Tre 省で4日間に鶏約6,000羽が死亡し、700羽が淘汰され、検査結果はH5陽性であった。ベトナムでは、大規模なアウトブレイクとしては4月中旬以来であるが、小規模のものは発生が続いていた。また、同国では最近ヒト-ヒト感染が疑われる例があり、調査が必要とされている。

ベトナムでは、2003年末以降38人が死亡した。最初の流行時には64の省・市のうちの57省・市、二度目の2004年末から2005年4月の流行時には36省・市で発生し、160万羽が死亡または淘汰された。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13252634227491948470::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29354](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13252634227491948470::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29354)

### 4. A型肝炎 (ロシア) 続報

Hepatitis A – Russia (Tver) (05)

18 June 2005

6月18日、A型肝炎の患者数が642人(うち小児177人)に達した。患者と接触のあった3,000人以上(うち小児2,000人)にワクチン接種が行なわれ、流行は制御されてきている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8357513299628120033::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29357](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8357513299628120033::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29357)

### 5. A型肝炎 (ロシア) 続報

Hepatitis A – Russia (Tver) (04)

June 14, 2005

A型肝炎患者が減少し始め、6月13日現在の入院患者は34人、合計患者数は547人である。患者と接触のあった人々にワクチン接種が行われている。感染源は、醸造所で製造された飲料であると考えられている。この醸造所ではビールのほか、レモネードなどソフトドリンクも製造しており、患者の約85%がこの飲み物を摂取していた。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15623415304639828910::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,29297](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15623415304639828910::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29297)

## 6. コレラ (米国、ハワイ)

Cholera – USA (Hawaii): Request for Information

15 June 2005

4月と5月にコレラ患者2人が出た。感染源は魚介類の摂食と考えられているが、2人は別のレストランで魚介類を摂食しており、2店に共通の感染源は確認されなかった。ハワイではコレラは稀な疾患で、2004年に1人が報告されているのみである。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14631830620681829689::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,29319](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14631830620681829689::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29319)

## 7. 食中毒 (カンボジア)

Food Poisoning, Fatal, Sea Turtle – Cambodia: Request for Information

15 June 2005

捕らえたウミガメを料理して摂食した後、4人が死亡し、59人が食中毒を起こした。摂食したカメの種類はわかっていない。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10347297178544370903::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29316](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:10347297178544370903::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29316)

## 8. 鳥インフルエンザ (インドネシア)

Avian Influenza, Human – East Asia (87): Indonesia, Confirmed

15 June 2005

インドネシアで初めて、Sulawesi 島南部の養鶏場の従業員が鳥インフルエンザ陽性となったが、症状は呈していない。人間の患者が報告された国としては4カ国目となる。同国では、2003年から7島の18州で鶏、ウズラなどが鳥インフルエンザを発症したが、他のアジア諸国と異なり、ヒトに感染するウイルスではなかった。Sulawesi 島で鶏25,000羽が死亡した後、3月下旬に81人に検査を行ったところ、この従業員以外は全員陰性であった。同国では、5月にブタの鳥インフルエンザ感染が確認された。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16774556769310496012::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29314](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16774556769310496012::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29314)

## 9. アヒルに鳥インフルエンザ (米国)

Avian Influenza, Ducks – USA (New York)

15 June 2005

6月10日、USDAはニューヨーク州のアヒルに鳥インフルエンザH7N2のアウトブレイクが発生したことをOIEに報告した。H7N2は低病原性であるが、高病原性に変異してヒトに感染することがある。通常、低病原性ウイルスに感染した肉は輸出入が停止されない。しかし、韓国は同州からの家禽製品の輸入を停止した。

韓国は禁止していた米国からの家禽の輸入を2005年5月に再開したが、その後輸入の報

告はない。2004年12月、韓国は鳥インフルエンザのアウトブレイクにより、家禽の輸出を停止したが、ウイルスが低病原性のH5N2であることが確認された後、輸出を再開した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18433051332653838596::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29308](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:18433051332653838596::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29308)

#### 10. サルモネラ症 (米国)

Salmonellosis – USA (IL, ND)

June 14, 2005

イリノイ州 Madison 郡で、5月21日から6月3日の間にメキシコ料理レストランで食事をした人からサルモネラ症患者22人が確認され、患者の一部はレストランの従業員である。感染源は特定されていない。レストランは1年に少なくとも3回は保健所の検査を受け、前回の2月28日の検査では違反はなかった。

サウスダコタ州で、サルモネラ症により女性1人が死亡したほか、ともに食事をした家族3人、同じ小売店から購入した食材を摂食したもう1人も発症した。販売店の調査が行なわれたが、大きな違反はなかった。他にも第2週目の週末にサルモネラ症患者の報告が2件あったが、この店との関連はわかっておらず、調査中である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8032508009397033307::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29294](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8032508009397033307::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29294)

#### 11. ブルセラ病 (ボスニア・ヘルツェゴビナ)

Brucellosis, Human – Bosnia & Herzegovina

14 June 2005

1月から5月までの間にブルセラ病患者39人が入院し、ほとんどが Central Bosnia Canton の住民である。2003年と2004年のブルセラ病患者は合計47人だった。最初に感染した牛はルーマニア由来であると考えられている。同国では、生きている牛と品質の疑わしい食品の輸入に圧力がかけられており、これが悪影響を及ぼしている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4877851225360758516::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29292](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4877851225360758516::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29292)

#### 12. コレラ (ケニア)

Cholera – Kenya (Nairobi)

11 June 2005

首都ナイロビの貧民街でコレラによる死亡者3人が確認され、患者が65人以上出ている。感染源は、水道不足のために使用した池の水である。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7245455636498980840::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29263](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7245455636498980840::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29263)

### 1 3. vCJD (ポルトガル、フランス)

CJD (New Var.) – Portugal: 1st case; France

11 June 2005

ポルトガルで初めて vCJD の疑い例 (若い男性)、フランスで 13 人目の vCJD 患者が発表された。

これまでに vCJD と診断された患者または死亡者は 177 人である。英国ではこれまでに 150 人が死亡し、現在患者が 6 人いる。そのほか、アイルランドから 2 人、カナダ、イタリア、日本、オランダおよび米国からそれぞれ 1 人が報告されている。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13841380172614824461::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29264](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13841380172614824461::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29264)

### 1 4. 食中毒 (ロシア)

Food Poisoning, Military – Russia (Far East) (02)

10 June 2005

千島列島の国境警備兵 110 人が腸内感染と診断された。感染源として 2003 年製造で消費期限 2005 年 8 月のカラフトマス(humpback salmon)の缶詰が疑われ、検査中である。35 人が入院している。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1799164140980973734::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29247](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1799164140980973734::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29247)

### 1 5. A 型肝炎 (ロシア)

Hepatitis A – Russia (Tver)

9 June 2005

モスクワの南 480km にある Tver 地域 Rzhev 市周辺で A 型肝炎のアウトブレイクがあり、Moskva 川近辺の下水の浄化が急がれている。そのほか、ケイタリング業者などの管理も強化され、ケイタリングの従業者にはワクチンが接種される予定である。Tver 地域の A 型肝炎患者は増え続けており、小児 75 人を含む 352 人にのぼった。6 月 8 日にはさらに 67 人が入院した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4878903324127062821::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,29240](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4878903324127062821::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29240)

### 1 6. リステリア症 (スイス)

Listeriosis, fatal – Switzerland (Neuenburg): alert

8 June 2005

Neuenburg 州で過去 2 週間に高齢者 2 人がリステリア症で死亡した。また、女性 2 人が流産、6 人が受診した。感染源である同州で製造された Tomme チーズ (生乳の白チーズ) に注意が呼びかけられた。現在、患者 10 人が入院し、この 1 週間に 5 人の感染がわかった。

1987年にスイスのフランス語圏で Vacherin Mont d'Or チーズによりリステリア症が流行し、31人が死亡した。死亡者の少なくとも半分は胎児と新生児であった。フランスでは、1992年にリステリア症が流行し、60人が死亡した。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9622054183213058894::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29231](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9622054183213058894::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29231)

#### 17. *E.coli* O157 (北アイルランド)

*E.coli* O157, School – UK (Northern Ireland)

8 June 2005

4歳から19歳の生徒76人が在籍する学校で *E.coli* O157 感染患者1人が確認され、さらに1人が疑われている。学校が閉鎖されて調査中であるが、感染源はまだ特定されていない。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:628938679500510042::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,29224](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:628938679500510042::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29224)

---

#### ● FS-net

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

#### 1. 世界初の BSE 生体検査法

World's first live cattle diagnostic test for BSE

June 16, 2005

Vacci-Test(TM) Corporation のプレスリリース

Vacci-Test(TM) Corporation は、6月15日、簡便で、信頼性のあり、経済的で、生きているウシの BSE を含む感染性脳疾患を検出でき、農場等で使用できる検査キットが近々発売されるであろうと発表した。これは BSE のような脳の感染に特異的な血液中に存在するタンパクマーカである Protein 14-3-3 を血液一滴中から検出するもので、検査結果は30分以内に判読でき、一頭当たりのコストはおよそ20ドルとのことである。2年間の検査成績は French Food Safety Agency (AFSSA), the European Food Commission (EFSA), VLA, Canadian Food Inspection Agency (CFIA), Health Canada 及び Alberta 州政府に送られており、同社によると最終成績が EFSA 及び CFIA へ送付され、EFSA の承認が得られるであろうとしている。

[http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/6-2005/fsnet\\_june\\_16-2.htm#story6](http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/6-2005/fsnet_june_16-2.htm#story6)

#### 2. 新しい世代の BSE 検査法が CFIA が承認

New Generation BSE test approved by CFIA

June 16, 2005

Prionics AG 社の Press Release (Zurich, Switzerland)

Prionics AG 社は 16 日、新世代技術による BSE 検査法である Prionics®-Check PrioSTRIP を Canadian Food Inspection Agency (CFIA) が承認したと発表した。この検査法は EU では 2005 年 2 月に承認され、100 分以内に検査結果が判明し、欧州内の検査施設に導入されている。

[http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/6-2005/fsnet\\_june\\_16-2.htm#story7](http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/6-2005/fsnet_june_16-2.htm#story7)

### 3. 手洗い励行のキャンペーン活動により食中毒が大幅に減少

Dramatic Drop in Food Poisoning Cases

18% Decrease Since Campaign Focused on Hand Washing

13 June 2005

記事の元は Food and Drink Federation (<http://www.fdf.org.uk/home.aspx>)

過去 4 年間に英国では食中毒患者は 96,000 人から 78,921 人へと約 17,000 人減少した。Food and Drink Federation は National Food Safety Week(6 月 13~19 日)を開始し、人々に手洗いの重要性について考えることを奨励している。

Foodlink の調査によると、食中毒についての懸念が 2001 年の 50% に比べて 36% と少なくなっていることがわかった。また、88% の英国人が生肉、鶏肉、魚の取り扱い後に必ず手を洗っており (2001 年から 9% 上昇)、これをしないことが食中毒の古典的原因の一つである。81% が調理前に手を洗っているが (2001 年から 2% 上昇)、常に石鹸と湯を使っているのは 71% で、29% は必ずしも石鹸を使っていない (2% 上昇)。47% が職場で昼食前に必ずしも手を洗っていない。細菌の数はトイレより職場が平均 400 倍多く、手で食べると危険は 2 倍である。冷蔵庫の正しい温度 (0~5℃) を知っている人は 48% (11% 上昇)、生肉を冷蔵庫の最下段に置く理由がわかっている人は 76% で (6% 上昇)、手洗い後に正しく乾かしている人は 72% であった (77% からわずかに減少)。湿った手と乾いた手のどちらが菌を拡散するかは、79% が正しく湿った手と答え、15% が乾いた手、6% がわからないと答えた。手の上での菌の生存期間に関する質問に、最長 3 時間と正解したのは 23% であった。湿った手は乾いた手より 1,000 倍多くの菌を拡散するが、メッセージ”dry your hands”の普及は十分ではない。調理前に手を洗わない理由は、22% は面倒だから、21% は気にしないから、12% は忘れるから、8% は時間がないから、3% は手が清潔に見えるからと答えた。

<https://www.fdf.org.uk/showdoc/openpr2.aspx?id=118>

---

#### 【記事・論文紹介】

##### 1. HET-s プリオンの構造要素と感染性の関係

Correlation of structural elements and infectivity of the HET-s prion

Christiane Ritter, Marie-Lise Maddelein, Ansgar B. Siemer, Thorsten Lührs, Matthias

Ernst, Beat H. Meier, Sven J. Saupe and Roland Riek  
Nature 435, 844-848 (9 June 2005)

## 2. プリオンの構造をのぞく

Prying into prions

Christopher M. Dobson

Nature Vol.435, 747-749 (9 June 2005)

## 3. *Vibrio vulnificus* の菌数を減らすためにカキを採捕後の処理として氷浸にする効果

Ice Immersion as a Postharvest Treatment of Oysters for the Reduction of *Vibrio vulnificus*

Quevedo, Ana C. Smith, James G. Rodrick, Gary E. Wright, Anita

Journal of Food Protection, June 2005, vol. 68, no. 6, pp. 1192-1197

*Vibrio vulnificus* のレベルを減らす効果を調べるため、採捕直後の未洗浄のカキを3時間氷漬にする処理と単に冷蔵庫に3時間保管する処理を行い、その後氷漬群は氷を除去し、両群とも7.2°Cの室温の冷蔵庫に保管し、生菌数、糞便大腸菌群および *V. vulnificus* 数の検査に供した。実験はカキの採捕量が最大の8月に行い、採捕時の海水温（表面）は27.2~29.4°Cであった。氷漬1時間後にカキの内部温度は0°Cに達していたのに対し、対照群は冷蔵後4時間後に7.2°Cまで低下した。対照群に比べ、氷漬群は *V. vulnificus* は一般的に減少していたが、生菌数、糞便大腸菌群は増加しているものも見られた。比較的わずかの *V. vulnificus* の減少と呼応して起きる生菌数、糞便大腸菌群の増加のため、採捕後の処理方法として氷漬処理を使用することは支持されなかった。

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

## 4. *Vibrio vulnificus* に特異的なバクテリオファージ及びオイスター抽出物への組合せ暴露後の *Vibrio vulnificus* 菌量の減少

*Vibrio vulnificus* Load Reduction in Oysters after Combined Exposure to *Vibrio vulnificus*-Specific Bacteriophage and to an Oyster Extract Component

Pelon William, Luftig, Ronald; Johnston, Kenneth

Journal of Food Protection, June 2005, vol. 68 (6), pp. 1188-1191

*Vibrio vulnificus* に特異的なバクテリオファージをプールしたもの及びイースタンオイスター (*Crassostrea virginica*) 抽出物で *V. vulnificus* を死滅させる作用を有し、筆者らが anti-*Vibrio vulnificus* factor と名付けたものを用い、同菌への死滅効果を調べた。各々の成分単独でも同菌を減少させたが、両物質を同時に *in vitro* で用いた場合、より効果的に菌数を減少させることができた。

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

## 5. 宅配ベンダーが販売した、肉を刃で柔らかくした冷凍ステーキ中の *Escherichia coli* O157:H7 によるアウトブレイク

Outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 Infections Associated with Nonintact Blade-Tenderized Frozen Steaks Sold by Door-to-Door Vendors

Laine, Ellen Swanson; Scheftel, Joni M.; Boxrud, David J; Vought, Kevin J.; Danila, Richard N.; Elfering, Kevin M.; Smith, Kirk E.

Journal of Food Protection, June 2005, vol. 68(6), pp. 1198-1202

通常、ステーキは *Escherichia coli* O157:H7 による食品由来感染症の原因食品にはならないと考えられている。ミネソタ州保健部は 2003 年 6 月 11~27 日の間に、4 人の *E.coli* O157:H7 のケースで同一の PFGE サブタイプを有する事例を発見した。この 4 つのケースの患者は、宅配ベンダーが販売した、肉を刃で柔らかくし、マリネードを接種した冷凍ステーキ (A ブランド、真空包装) を摂食していた。ミネソタ州のプレスリリースの後、全米で 335,506Kg の製品が回収された。結局、このアウトブレイクにはミネソタ州で 6 人の培養で菌が確認されたケース (うち一人は HUS を発症) 及び 2 例の推定例、並びにその他の 4 州で 1 例ずつの確認患者が含まれていた。未開封の製品からも同一 PFGE パターンの菌が検出された。肉を刃で柔らかくし、マリネードを接種する過程で菌が表面から内部へ侵入したと考えられ、このような新しい加工方法は同菌による食品由来感染症の予防に新たな課題をもたらした。このような処理をしたステーキをまったく処理をしていないステーキと区別して表示させる等、一般の消費者及び営業者に対し、このようなステーキのリスクを正しく教育することの必要性を指摘している。また、PulseNet によって、単一の発生例がこのように他州にまたがるアウトブレイクであると特定でき、問題をタイムリーに解決することができたとしている。

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

## 6. 加熱および殻をむいた後、冷蔵され、modified atmosphere packaging (MAP) されたエビの品質保持期限および安全性

Shelf life and safety aspects of chilled cooked and peeled shrimps (*Pandalus borealis*) in modified atmosphere packaging

Mejlholm, O.; Bøknæs, N.; Dalgaard, P.

Journal of Applied Microbiology, July 2005, vol. 99, no. 1, pp. 66-76(11)

## 7. 2 つの冷燻サーモンを加工している施設における、製品および環境中の *Listeria* の汚染率の変化

Longitudinal studies on *Listeria monocytogenes* and other *Listeria* species in two salmon processing plants

Klæboe, Halvdan; Rosef, Olav; Sæbø, Mona

International Journal of Environmental Health Research, April 2005, vol. 15, no. 2, pp.

71-77(7)

8. オランダにおけるヒトのカンピロバクター症および後遺症のコスト：DALY および疾病のコストによるアプローチ

The costs of human *Campylobacter* infections and sequelae in the Netherlands: A DALY and cost-of-illness approach

Mangen, M.-J. J; Havelaar, A. H; A. J. A. M. Bernsen, R; Koningsveld, R. Van; Wit, G. A. De

Acta Agriculturae Scandinavica, Section C - Economy, Number 1/(April 2005) , vol. 2, no. 1, pp. 35-51

9. 食鳥処理場の環境、まな板の表面における *Campylobacter jejuni* の抵抗性

Persistence of *Campylobacter jejuni* on surfaces in a processing environment and on cutting boards

Cools, I.; Uyttendaele, M.; Cerpentier, J.; D'Haese, E.; Nelis, H.J.; Debevere, J.

Letters in Applied Microbiology, June 2005, vol. 40, no. 6, pp. 418-423(6)

10. インドの Andaman 及び Nicobar 島におけるコレラのアウトブレイクと関連した *Vibrio cholerae* O1 生物型 El Tor 株の系統の分子的な追跡

Molecular tracking of the lineage of strains of *Vibrio cholerae* O1 biotype El Tor associated with a cholera outbreak in Andaman and Nicobar Islands, India

Roy, Subarna; Dutta, Basabjit; Ghosh, Asit Ranjan; Sugunan, A. P. ; Nandy, Ranjan Kumar; Bhattacharya, Sujit Kumar; Sehgal, Subhash C.

Tropical Medicine & International Health, June 2005, vol. 10, no. 6, pp. 604-611(8)

11. Polymerase chain reaction (PCR)によるインドでの *Vibrio vulnificus* の発生率及びランダムに増殖させた polymorphic DNA PCR 及び gyrB sequence による *V. vulnificus* 間の異質性の解析

Study of the occurrence of *Vibrio vulnificus* in oysters in India by polymerase chain reaction (PCR) and heterogeneity among *V. vulnificus* by randomly amplified polymorphic DNA PCR and gyrB sequence analysis

Parvathi, Ammini; Kumar, H. Sanath; Karunasagar, Indrani; Karunasagar, Iddya

Environmental Microbiology, July 2005, vol. 7, no. 7, pp. 995-1002(8)

12. ビブリオ属菌と二枚貝の血液リンパとの相互作用

Persistence of vibrios in marine bivalves: the role of interactions with haemolymph components

Pruzzo, Carla ; Gallo, Gabriella; Canesi, Laura

Environmental Microbiology, June 2005, vol. 7, no. 6, pp. 761-772(12)

13. バラスト水の交換による Mumbai 湾の水の汚染：汚染指標菌及び病原菌の定量的な解析

Quantitative Analyses of Pollution-Indicator and Pathogenic Bacteria in Mumbai Waters from Ballast Water Exchange Perspective

Ramaiah, N.; Kolhe, Vrushali; Sadhasivan, A.

Environmental Monitoring and Assessment, May 2005, vol. 104, no. 1-3, pp. 295-308(14)

14. 鳥インフルエンザに関する懸念

Avian Flu Concerns

Joan Stephenson

JAMA. 2005;Vol.293, No.23, 2850.

15. 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

JAMA. 2005;Vol.293, No.23, 2852-2856.

食品安全情報 2005 年第 8 号 9 ページの MMWR 紹介記事と同一の内容

16. モザンビークにおける下痢に関連した腸炎ビブリオの大流行血清型(O3:K6 及び O4:K68)：アフリカ大陸へ大流行株が拡散

Pandemic Serovars (O3:K6 and O4:K68) of *Vibrio parahaemolyticus* Associated with Diarrhea in Mozambique: Spread of the Pandemic into the African Continent

M. Ansaruzzaman, Marcelino Lucas, Jacqueline L. Deen, N. A. Bhuiyan, Xuan-Yi Wang, Ashrafus Safa, Marzia Sultana, A. Chowdhury, G. Balakrish Nair, David A. Sack, Lorenz von Seidlein, Mahesh K. Puri, Mohammad Ali, Claire-Lise Chaignat, John D. Clemens, and Avertino Barreto

J. Clin. Microbiol., Vol.43, No.6, 2005, page. 2559–2562

17. 英国で乳児ボツリヌス症に関係した *Clostridium botulinum* の特徴

Characterization of *Clostridium botulinum* Strains Associated with an Infant Botulism Case in the United Kingdom

Eric A. Johnson, William H. Tepp, Marite Bradshaw, Richard J. Gilbert, Paul E. Cook, and E. David G. McIntosh

J. Clin. Microbiol. Vol. 43 No.6, 2005, page: 2602-2607

18. 2001～2003年のスイスにおけるノルウイルスによる胃腸炎のアウトブレイク

Outbreaks of gastroenteritis due to infections with Norovirus in Switzerland, 2001–2003

R. FRETZ, P. SVOBODA, T. M. LÜTHI, M. TANNER, A. BAUMGARTNER

Epidemiology and Infection 2005 133 (3), 429-437

19. 2003年コロラドとミネソタにおいて共通の種によるアルファルファの摂食による *Escherichia coli* O157 のアウトブレイク

Temporally distinct *Escherichia coli* O157 outbreaks associated with alfalfa sprouts linked to a common seed source – Colorado and Minnesota, 2003

D. D. FERGUSON, J. SCHEFTEL, A. CRONQUIST, K. SMITH, A. WOO-MING, E. ANDERSON, J. KNUTSEN, A. K. DE, K. GERSHMAN

Epidemiology and Infection 2005, 133 (3), 439-447

20. 食品由来テロリズムに立ち向かう科学技術に基づく対策

Science and Technology Based Countermeasures to Foodborne Terrorism: Introduction

Miller, Arthur J.; Hileman, Christine L.; Droby, Samir; Paster, Nachman

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1253-1255(3)

次の8件の記事は、米国西バージニア州Shepherdstownにおいて、2003年6月29日から7月3日に開催された“Science and Technology Based Countermeasures to Foodborne Terrorism”からの記事である。このworkshopはフードチェーン全体に対しテロリストがアタックした場合の健康及び環境上のインパクトを予測し、予防し、検出しさらに最小限にするための技術的努力に焦点が当てられている。Workshopの目的は1：食品由来テロリズムに関係する最新の知見（脅威を評価する手法、検出する解析法等を含む）について議論し、2：科学及び技術に基づく効果的な対策を開発するのに必要な研究分野を特定し、さらに3：脅威を減らすため、科学的かつ技術的基盤を固めるための協力関係を強化することであるとしている。以下にタイトルのみ記載した。

20-1. **Methods for Detection of Clostridium botulinum Toxin in Foods**

Sharma, Shashi K.; Whiting, Richard C.

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1256-1263(8)

20-2. **Staphylococcal Enterotoxin and Its Rapid Identification in Foods by Enzyme-Linked Immunosorbent Assay-Based Methodology**

Bennett, Reginald W.

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1264-1270(7)

**2 0-3 . Chips and SNPs, Bugs and Thugs: A Molecular Sleuthing Perspective**

Cebula, Thomas A.; Jackson, Scott A.; Brown, Eric W.; Goswami, Biswendu; LeClerc, J. Eugene

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1271-1284(14)

**2 0-4 . Threat Assessment of Mycotoxins as Weapons: Molecular Mechanisms of Acute Toxicity**

Stark, Avishay-Abraham

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1285-1293(9)

**2 0-5 . Feasibility of Immunodiagnostic Devices for the Detection of Ricin, Amanitin, and T-2 Toxin in Food**

Garber, Eric A.E.; Eppley, Robert M.; Stack, Michael E.; McLaughlin, Michael A.; Park, Douglas L.

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1294-1301(8)

**2 0-6 . Risk Assessment of Malicious Biocontamination of Food**

Elad, Daniel

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1302-1305(4)

**2 0-7 . Sampling Uncertainties for the Detection of Chemical Agents in Complex Food Matrices**

Whitaker, Thomas B.; Johansson, Anders S.

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1306-1313(8)

**2 0-8 . Authentication, Antitamper, and Track-and-Trace Technology Options To Protect Foods**

Jotcham, Richard B.

Journal of Food Protection, Volume 68, Issue 6, June 2005, pp. 1314-1317(4)

以上。

---

● 世界保健機関 WHO <http://www.who.int/en/>

1. Q&A : ヨウ素欠乏は本当に脳に傷害を与えるのか？

Is it true that lack of iodine really causes brain damage? (10 June 2005)

<http://www.who.int/features/qa/17/en/>

ヨウ素欠乏は子どもの脳傷害の主要因であり、認知や運動能力の発達を阻害する。ヨウ素欠乏により IQ が 15 ポイント低下し、約 5000 万人の人々がヨウ素欠乏による何らかの脳傷害の被害を受けている。特に妊婦は十分なヨウ素を摂取する必要がある。妊娠中のヨウ素欠乏は胎児の脳傷害だけでなく低体重や未熟児、周産期の死亡率の増加などももたらす。生まれてからも 2 年間は脳の発達にヨウ素が必要であることから、ヨウ素が欠乏すると幼い子どもも発達障害や甲状腺機能低下などのリスクがある。

WHO は世界中で 20 億人、もしくは世界人口の 3 分の 1 にヨウ素欠乏のリスクがあると推定している。途上国でより深刻であるものの先進国でも同様にリスクがある。ヨウ素欠乏は低コストで予防できる。最も安価な方法は食卓塩へのヨウ素添加であり、現在多くの国で実施されている。

● OECD-FAO

1. OECD の報告書 : **Agricultural Outlook: 2005-2014**

[http://www.oecd.org/document/5/0,2340,en\\_2649\\_34487\\_35015941\\_1\\_1\\_1\\_1,00.html](http://www.oecd.org/document/5/0,2340,en_2649_34487_35015941_1_1_1_1,00.html)

「Agricultural Outlook」は OECD の“農業白書”ともいうべき報告書で、農産物の市場動向や展望について分析しており、毎年発行される。今回、始めて FAO と共同で作成された。

**農業輸出競争が激化**

Agriculture export competition will intensify (21 June 2005)

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/103065/index.html>

OECD と FAO が共同で発表した最新版の *Agricultural Outlook* によれば、今後 10 年間は先進国でも途上国でも小麦・米・油脂用種子・砂糖・家畜の世界的輸出競争が激化する。競争の結果、価格は低下し農家はさらなる効率改善が必要となる。途上国の輸出量も増加し、世界市場における中国・インドの重要性が増すだろう。

・要約 (無料) : PDF 46 ページ

<http://www.oecd.org/dataoecd/32/51/35018726.pdf>

- 
- 国際がん研究機関 IARC [http://www.iarc.fr/ENG/Press\\_Releases/pr165a.html](http://www.iarc.fr/ENG/Press_Releases/pr165a.html)

### 1. IARC プレスリリース：肉を少なく魚をもっと食べよう!

Eat less meat, more fish! (15 June 2005)

[http://www.iarc.fr/ENG/Press\\_Releases/pr165a.html](http://www.iarc.fr/ENG/Press_Releases/pr165a.html)

JNCI の 6 月 14 日号に発表された研究により、赤身肉と加工肉の大量摂取は結腸直腸ガンのリスク増加と関連することが確認された。

この研究はヨーロッパの 50 万人以上のコホートからなる EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition) 研究のデータを用いたものである。平均フォローアップ期間 5 年で 1,329 症例の結腸直腸ガンが報告され、赤身肉や加工肉を最も多く食べる群では最も少ない群より 35% のリスク増加が見られた。同時に魚を最も多く食べる人は最も少ない人より 31% リスクが低かった。家禽類の摂取量との相関はなかった。

JNCI の文献：

Norat T. et al.: Meat, Fish and Colorectal Cancer Risk: The European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. The Journal of the National Cancer Institute, Vol. 97; No.12, 2005

EPIC のサイト：<http://www.iarc.fr/epic/index.html>

---

- 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 官報 Official Journal of the European Union

#### 1) 残留農薬基準 (MRL) の改訂

Commission Directive 2005/37/EC of 3 June 2005 amending Council Directives 86/362/EEC and 90/642/EEC as regards the maximum levels for certain pesticide residues in and on cereals and certain products of plant origin, including fruit and vegetables (4.6.2005)

[http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l\\_141/l\\_14120050604en00100023.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l_141/l_14120050604en00100023.pdf)

イソキサフルトール (isoxaflutole)、トリフロキシストロビン (trifloxystrobin)、フェナミドン (fenamidone) 及びカルフェントラゾンエチル (carfentrazone-ethyl) の新規収載及び既存農薬マレイン酸ヒドラジド (maleic hydrazide)、プロピザミド (propyzamide)、メコプロップ (mecoprop)、メコプロップ P (mecoprop-p) の MRL 改訂。

2) フザリウム (Fusarium) 毒素に関する規制

Commission Regulation (EC) No 856/2005 of 6 June 2005 amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards *Fusarium* toxins (7.6.2005)

[http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l\\_143/l\\_14320050607en00030008.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l_143/l_14320050607en00030008.pdf)

デオキシニバレノール (DON)、ゼアラレノン、フモニシン、T-2 及び HT-2 毒素の食品中最大量についての規定。

3) 食品中フザリウム (Fusarium) 毒素のサンプリングと検査方法について

Commission Directive 2005/38/EC of 6 June 2005 laying down the sampling methods and the methods of analysis for the official control of the levels of *Fusarium* toxins in foodstuffs (7.6.2005)

[http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l\\_143/l\\_14320050607en00180026.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l_143/l_14320050607en00180026.pdf)

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

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

第 23 週～第 25 週：スパイスからの Sudan I や IV、トウガラシ製品からのアナトー色素がまだ検出されている。

3. SCFCAH (フードチェーン・動物衛生常任委員会)：遺伝子組換え(GM)食品及び飼料と環境リスク部門 — 2005 年 5 月 19 日の会合の要約

SCFCAH - Genetically Modified Food and Feed and Environmental Risk

Summary record of the 7th meeting held on 19 May 2005

[http://europa.eu.int/comm/food/committees/regulatory/scfcah/modif\\_genet/summary06\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/committees/regulatory/scfcah/modif_genet/summary06_en.pdf)

1)GM 害虫抵抗性トウモロコシの新規食品・食品成分としての認可についての意見交換

2)GM トウモロコシ 1507 系統を使った食品の認可について意見交換

3)その他

Bt10 緊急規制について、状況は全体的に満足できるものであり、各国の担当部署は Bt10 が輸入されていないことを確認している。中国における無認可 Bt 米の栽培について委員会は中国当局と情報交換を行っている。中国の検査機関の結果を待って必要な措置を講じる。

4. 食品サプリメント (更新)

Food Supplements updated

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

食品サプリメントの表示に関する EU 共通規制関連の更新。Directive 2002/46/EC の Annex II には、特定の栄養目的で食品サプリメントに添加することが認められているビタミンやミネラルがリストアップされている。ここにリストアップされていないビタミンやミネラルを含む商品の貿易は 2005 年 8 月 1 日から禁止される。このリストに掲載されていないが掲載を希望する物質については申請が必要であり、現在までに申請されている物質のリストが掲載されている。このリストは随時更新される。

---

● 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. Bt10 トウモロコシについての追加説明

EFSA follows up on Bt10 maize (09 June 2005)

[http://www.efsa.eu.int/press\\_room/press\\_statements/953\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/press_room/press_statements/953_en.html)

米国で未承認遺伝子組換えトウモロコシ Bt10 が不注意で放出され、意図的でなく欧州に輸出されたことに関して、EFSA は 2005 年 4 月 12 日にリスク評価に必要なデータが不足していると発表した（「食品安全情報」2005 年 No.8 参照）。EFSA は Syngenta 社 (GM トウモロコシ Bt10 を開発した会社) からデータを受け、2005 年 5 月 20 日にリスク評価に関する意見を発表した。

Bt10 は商業用に開発されていないため、完全なリスクアセスメントデータは作成されておらず、Bt10 そのものの安全性について結論を出すことはできない。しかしながら挿入された遺伝子やタンパク質の性質は確認できている。Syngenta 社は、米国から EU に輸入されている全てのトウモロコシに対する Bt10 の割合は非常に低いと推定している。従って Bt10 由来製品への暴露の可能性は少ない。また Bt10 はヒト用のスイートコーンには使用されていない。

Bt10 と Bt11 に検出されるタンパク質は同一であること、Syngenta 社の提供する情報が正しければ（これについて EFSA は独自には立証できない）、輸入トウモロコシへの Bt10 の混入に関して動物や消費者への安全上の懸念はない。残された不確実性と Bt10 の完全なリスクアセスメントが不可能であるということを考慮し、EC は米国からの輸入トウモロコシグルテン飼料と醸造穀物に対する Bt10 フリー（不含）証明書要求という緊急規則を採択した。

### 2. ウサギ及び子ブタ用 Farmatan 製品の安全性と有効性に関する 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 the safety and efficacy of the product Farmatan for rabbits and piglets (15 June 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap\\_opinions/959\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_opinions/959_en.html)

Farmatan は、成長促進用としてウサギでは 3~5 g/kg 飼料のレベルで 8 週まで、子ブタでは 3 g/kg 飼料で 10 週まで用いられる飼料添加物である。Farmatan は、活性物質としてクリの木から抽出された加水分解性タンニンを 55%含んでいる。委員会は、EFSA に対し Farmatan 製品の安全性と有効性についての意見を諮問した。

ウサギにおける成長促進作用は示されていない。子ブタでは有効性を示すデータが提出されたが動物数が少なく死亡率が高いなど条件が適切でなく、充分ではない。ただ一つ、腸症の動物で体重増加が認められているのみである。Farmatan の食肉への明らかな有害影響はない。動物での耐性試験は充分ではない。Farmatan は酵素や微生物ベースの飼料添加物と相互作用する可能性がある。タンニンは抗微生物活性があるとされるが腸内細菌叢への影響は提示されていない。動物飼料中に天然に存在するタンニンについては安全であると考えられるが Farmatan の安全性については評価できていない。環境影響についてはリスクを増加させるとは考えられない。

### 3. 食品と接触する物質の第 8 次リストについて、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 a 8th list of substances for food contact materials  
(15 June 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_opinions/960\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/960_en.html)

AFC パネルは以下の物質について評価を行った。

・物質名：N,N'-ジシクロヘキシル 2,6-ナフタレンジカルボキサミド

N,N'-dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide, CAS No. : 153250-52-3

規制値：5 mg/kg 食品

・物質名：モノ-n-ドデシルスズトリス（イソオクチルメルカプトアセテート）

Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) 及びジ-n-ドデシルスズビス（イソオクチルメルカプトアセテート） Di-n- dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)

CAS No. : 067649-65-4 及び 084030-61-5

規制値：0.05 mg/kg 食品（上記 2 物質及びモノドデシルスズ三塩酸・ジドデシルスズ二塩酸の総量として）モノ及びジドデシルスズ塩酸としての総量

### 4. 作業ドキュメント「サイレージ添加物の有効性と安全性の評価」のパブリックコメント募集

Public consultation on the working document "Assessing the Efficacy and Safety of Silage Additives" (21 June 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap\\_consultaiton/catindex\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_consultaiton/catindex_en.html)

FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）はサイレージ添加物の安全性と有効性に関するガイドライン作成を依頼され、案を作成した。この文書に関する意見は 2005 年

9月15日まで募集している。

作業ドキュメント: Working Document of the FEEDAP Panel "Assessing the Efficacy and Safety of Silage Additives"

[http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap\\_consultaiton/978/feedap\\_consult\\_silage\\_nex\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/feedap/feedap_consultaiton/978/feedap_consult_silage_nex_en1.pdf)

---

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

### 1. FSA ニュース 6月号 (FSA News No.48)

June FSA News now published and online (09 June 2005)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsanews48.pdf>

特集記事：遺伝子組換え食品の安全性評価について

### 2. ノニジュースに関する意見案の公表

Noni juice draft opinion published (08 June 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jun/migmbh>

Mi GmbH が EU での販売を申請しているノニジュースについて、既に認可済みの他の製品と“実質的に同等である”かどうかについて、パブリックコメントのための意見案が公表された。意見案では、申請されているノニジュースは既に欧州市場に出回っているノニジュースと実質的に同等と考えられると結論している。

### 3. 照射成分非表示のため麺スナックを回収

G.Costa & Company Ltd withdraw Nong Shim brand noodle based snacks due to the undeclared presence of irradiated ingredients (15 June 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/jun/nongshim>

G.Costa & Company社 は、韓国ソウルの Nong Shim 社が製造している製品を直接英国に輸入していた。この製品には照射成分が含まれており、照射した旨を表示していなかったことで食品表示規則 1996 に違反していた。また認可された照射工場で行った照射ではないため、食品（照射管理）規則 1990 違反である。これらの製品による食品安全上の問題はない。

関連サイト：照射食品の輸入に関する助言

Importing irradiated food (15 June 2005)

[http://www.food.gov.uk/enforcement/imports/imports\\_advice/irradiated](http://www.food.gov.uk/enforcement/imports/imports_advice/irradiated)

英国では、食品（照射管理）規則 1990 に照射食品の製造、輸入、販売に関する要求項目が定められており、ここには7種類の食品（果実、野菜、シリアル、bulbs and tubers、香

香料や調味料、魚介類、家禽類)の照射に関する詳細、食品照射施設の認可、輸入制限などが含まれている。現時点では EU 全体で照射・販売できる食品は、乾燥した芳香ハーブや香辛料 (dried aromatic herbs, spices and vegetable seasonings) だけであるが、他の照射食品も認可しているメンバー国がいくつかある。EU メンバー国で照射された食品はいずれも、次の条件を満たす限り英国で認められている。

- ・ 認可された EU の施設で照射されたもの
- ・ (照射した) メンバー国の食品照射関連法規に準拠して照射されたもの
- ・ 「照射」又は「イオン化放射線処理」と表示されているもの
- ・ 照射処理についての十分かつ正確な証拠書類が添付されているもの

EU 域外で照射された輸入食品に関しては、同じような表示及び証拠書類の規則に準拠していなければならない。EU メンバー国以外で照射され EU 内で販売できるものは、上記の乾燥した芳香ハーブや香辛料のみである。これらは EC の認可施設で照射されたものでなければならない。

\* 認可施設リストや照射できる食品についての情報サイトがリンクされている。

#### 4. 食品の分析及びサンプリング方法に関する情報誌

Information Bulletins on Methods of Analysis and Sampling for Foodstuffs

<http://www.food.gov.uk/science/research/researchinfo/supportingresearch/methodsofanalysisresearch/methodsbulletins/>

FSA では、食品分析に携わる関係者その他向けに、表記の情報誌 (Information Bulletins) を発行している。その主な目的は、EU の規則やコーデックス委員会などで提案されたり議論された分析及びサンプリング方法について相談できる電子的「場」(forum) としての役割である。2005 年 6 月に最新号 58 及び 59 が出た。

- ・ 58. Methods Bulletin: June 2005  
シリアル製品中ゼアラレノンの分析
- ・ 59. Methods Bulletin: June 2005  
シリアル製品中デオキシニバレノールの分析

---

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

#### 1. 動物実験代替法ワークショップ

Non-Animal Methods for Toxicity Testing Workshop (13 June 2005)

<http://www.defra.gov.uk/news/2005/050613c.htm>

6 月 10 日、新しい欧州の化学物質戦略 REACH の一環である動物実験代替法開発のためのワークショップが DEFRA の主催で開催された。

動物実験は最小限にしなければならないが、有害物質からヒトの健康や環境を守るための

意志決定に必要な情報は存在していることが重要である。ワークショップでは欧州や米国の科学者、産業界、動物福祉団体、規制担当者、NGOなどが参加して議論を行った。

---

- アイルランド 食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)  
(<http://www.fsai.ie/index.asp>)

### 1. 締め切りー食品への葉酸強化

Deadline - Folic Acid Food Fortification (20 June 2005)

[http://www.fsai.ie/news/press/pr\\_05/pr20050620.asp](http://www.fsai.ie/news/press/pr_05/pr20050620.asp)

FSAI は消費者や関係者に対し食品への葉酸強化に関する意見募集が 2005 年 6 月 24 日で締め切られることの最終アナウンスを行った。現在までに 350 団体が意見を寄せており、80%が消費者/一般で 11%が保健分野の専門家である。この結果をふまえて政策提案を行う。考えられている政策案は以下の 3 通りである。

- ・ 小麦粉製造業者に任意の葉酸添加を可能にし、健康強調表示を行う
  - ・ 小麦粉やパンへの強制的添加
  - ・ 現状通り、間欠的なキャンペーンを行う
- 

- フィンランド 食品庁 (National Food Agency Finland)  
(<http://www.elintarvikevirasto.fi/english/>)

### 1. 生命の危険がある DNP カプセルが未だインターネットでボディービルダーに販売されている

Life-endangering DNP capsules still on sale to bodybuilders on the Internet (13 June 2005)

[http://a144.bitblit.fi/show\\_inform.php?inform\\_id=292&lang=3&back=inform\\_list.php%3Flang%3D3%26type\\_id%3D2%26from%3D20050101%26to%3D%23a292](http://a144.bitblit.fi/show_inform.php?inform_id=292&lang=3&back=inform_list.php%3Flang%3D3%26type_id%3D2%26from%3D20050101%26to%3D%23a292)

フィンランド消費者相談サービスにインターネットで DNP カプセルを購入するのは合法かどうかの問い合わせがあった。インターネットを検索すると DNP カプセルが再びボディービルダー向けに販売されていた。

フィンランド食品庁は 2003 年に DNP (2,4 ジニトロフェノール) カプセルについて警告している。このカプセルはボディービルダー向けに脂肪燃焼効果があるなどとして販売されていた。このカプセルをインターネットで英国から購入し説明書の用量にしたがって飲んだフィンランド人男性が集中治療を受けた。フィンランドはこの事例を RASFF を通じて EC に報告し、このサイトは消失した。

DNP は医薬品ではなく、フィンランドでは有害物質リストに含まれている。またインタ

一ネット上では「分析用」として販売されている。食品庁は消費者に対し、DNP カプセルはたとえ使用法通りに使ったとしても致命的なことがあると警告している。

---

● 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. 食品中の主要アレルゲンとグルテンの閾値を設定するためのアプローチ

Approaches to Establish Thresholds for Major Food Allergens and for Gluten in Food  
(June 2005)

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

閾値作業グループによる報告書案が提出された。食物アレルギーとセリアック病に関する現在の科学的知見をまとめ、国民の健康を守るために有効な科学的閾値を設定する多様な方法と必要なデータや生物学的概念について報告している。閾値を設定するためのアプローチとしては、分析方法に基づくアプローチ、安全性評価に基づくアプローチ（NOAEL等から計算）、リスク評価に基づくアプローチ（既知のまたは予測される有害影響から暴露リスクを計算）、法律によるアプローチの4種類が考えられる。この案についてはパブリックコメントを募集中である。

2. 食品中アクリルアミドの予備的データ（更新）

Exploratory Data on Acrylamide in Food (Updated June 2005)

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

コーヒー豆・パン・シリアル・クッキー・クラッカー・野菜果物製品・オリーブ・ポテトチップ・スナック類・テイクアウト食品・乳児用ミルクの検査結果についての新しいデータが追加されている（新しいデータでの最高値 4,080 ppm）。

3. 食品中アクリルアミドの予備的データ

トータルダイエットスタディの結果（更新）

Exploratory Data on Acrylamide in Food Total Diet Study Results (Updated June 2005)

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acrydat2.html>

2004年のトータルダイエットスタディの結果が追加された。食品中のアクリルアミド含量検査の結果、フレンチフライ・ポテトチップ・ブラックオリーブ・プルーンジュース・クラッカーで数百 ppb を検出している。

4. 食品中フランに関する予備データ（更新）

Exploratory Data on Furan in Food (Updated June 15, 2005)

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

2004年6月10日から11月18日までに集められたデータが追加されている。乳児用ミルク・缶詰フルーツ・野菜・ソース・調理済み食品・ビール・栄養ドリンク・ジャム・スナックなどで、最大 88.3 ppb であった。

## 5. ダイオキシンの分析結果/暴露推定

Dioxin Analysis Results/Exposure Estimates (Updated June 2005)

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

2003年度（会計年度）の食品中のダイオキシン分析結果が追加された。また、この分析結果をもとに、暴露量推定も更新された。

PCDD/PCDF Exposure Estimates (Updated June 2005)

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

推定摂取量は、月当たりの WHO-TEQ pg/kg bw 及び 2001 年の JECFA の暫定月間耐容量 PTMI 70pg WHO-TEQ/kg bw/month に対する割合で表示されている。表が 3 種類提示されており、検出限界（LOD）以下のサンプルをそれぞれ、0、検出限界の半分、検出限界値と仮定して推定したものである。PTMI に占める割合が最も高いのは 2 歳児（体重あたり摂取量が多いから）で、摂取源となる食品は乳製品と肉類が多かった。

---

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

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

### 1. 分子農業のための新しい形質を持つ植物を環境中に放出する際の規制の枠組み構築テクニカルワークショップ

Technical Workshop on Developing a Regulatory Framework for the Environmental Release of Plants with Novel Traits Intended for Plant Molecular Farming

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/mf/fracad/fracade.shtml>

2005年3月2～3日にCFIAが主催した表題ワークショップのプレゼンテーションや参考資料が収載されている。Plant Molecular Farming (PMF) は例えばヒトや動物用の治療薬、工業用製品等を植物に作らせることで、本サイトには現在カナダで開発中のものなどについても紹介されている。

---

## ● カナダ Pest Management Regulatory Agency (PMRA)

### 1. ホサロン Phosalone の再評価

Re-evaluation of Phosalone (June 13, 2005)

<http://www.pmr-arla.gc.ca/english/pdf/pacr/pacr2005-02-e.pdf>

殺虫剤。急性毒性は一般集団に対して NOAEL 10mg/kg bw/day (ラット急性神経症状)、ARfD 0.1mg/kg bw、慢性毒性は NOAEL 0.9 mg/kg bw/day (脳コリンエステラーゼ阻害)、ADI 0.009 mg/kg bw/day である。MRL は、アーティチョーク 12ppm、リンゴ・ブドウ・プラム 5 ppm、柑橘類 1.5ppm など。2005年8月13日までパブリックコメントを募集している。

---

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA)

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

1. 抗生物質耐性を制御するための抗生物質規制 年次報告書 2004

Regulatory Control of Antibiotics to Manage Antibiotic Resistance Annual Report: 2004

<http://www.nzfsa.govt.nz/acvm/subject/antibiotic-resistance/2004arreport-final.htm>

ニュージーランドにおける抗生物質使用状況等の統計が記載されている。

---

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

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

1. 食品包装用ラップ製造時のDEHA (アジピン酸ジエチルヘキシル) の使用禁止 (2005.06.07)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=754](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=754)

KFDAは 2005年6月2日から食品包装用ラップ製造の際、DEHAの使用を禁止すると発表した。DEHAは合成樹脂の柔軟剤で主に業務用PVCラップに使われてきた。家庭用ポリエチレンラップには使われていない。DEHAはWWF(世界野生動物保護基金)とEPA(米国環境保護庁)などで内分泌攪乱物質の疑いありとされ社会的に問題となってきた物質である。

ラップ中のDEHAは食品が高温で油分が多いと溶出することが知られており、KFDAの調査でも油分の多い店屋物やピザ・豚足などを熱いままラップで包むと、多い場合にはEU規制値の10倍まで食品に溶出することが確認された。韓国では熱い食べ物をラップで包むことが広く行われており、消費者の懸念が高いことからこの措置を決定した。

KFDAは昨年から製造業者に代替添加物の開発を勧告しており、このため2005年1月から国内で生産される食品包装用ラップにはDEHAは使われていない。今回の施行により国内製造品はもちろん輸入ラップにもDEHAは使用できなくなる。

2. 食品医薬品安全庁等が農産物など重金属実態調査に着手 (2005.06.08)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=756](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=756)

KFDAは、廃鉱地域などの農産物の安全管理対策の一環として、農産物に対する重金属基準・規格設定のため、「農産物等重金属実態調査」事業を2005年6月から1年間実施すると発表した。その結果をベースに2006年に10品目農産物の重金属基準を設定する予定である。KFDA、国立農産物管理院、国立環境研究院などが、平野地帯の農産物、輸入農産物、廃鉱地域近隣の農産物、廃鉱地域土壌・農業用水などについて検査を実施する計画である。この他、KFDAは事業機関の検査能力管理、暴露リスク評価、基準・規格評価方法の調査なども行う予定である。調査対象農産物は、消費量の多い米・トウモロコシ・大豆・小豆・ジャガイモ・サツマイモ・白菜・ほうれん草・長ネギ・大根の10品目である。現在韓国の農産物では米（玄米除外）についてカドミウム0.2mg/kg以下の基準があるだけである。

### 3. 消費者市民の集まりで発表した食用赤色2号の使用禁止要求及び色素の安全性評価について (2005.06.10)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot\\_issue.taf?f=user\\_detail&num=108&page=&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=108&page=&s_type=&word=)

#### 1) 2005年6月9日 消費者市民集会の発表内容

小学校周辺で流通しているキャンディー・ゼリー・スナックなど35製品について食用色素を分析した結果、8製品で食用色素赤色2号が検出された。食用赤色2号は麺類や沢庵など47製品には使用が禁止されているが子ども向けお菓子には使われているため使用禁止にする必要がある。

#### 2) これに対する説明

##### a) 食用タール色素の現状

食用色素として韓国では赤色2号等9種類が食品添加物として認可されている。これらはベビーフードや乳児用ミルク、フォローアップミルク、麺類、沢庵、キムチなど47品目には使用できないがお菓子や氷菓子などの加工食品には使用できる。諸外国では日本は12種、EUは16種、米国は9種のタール系色素が認可されている。

##### b) 食用赤色2号について

米国では1976年に赤色2号の発がん性について安全性を確認できないとして使用禁止にしたが、WHO/FAOでは赤色2号を発がん物質と分類していない。米国やタイなど一部の国を除き、日本・カナダ・EU及びCODEX委員会で使用が認められている。また許容一日摂取量ADIは0.5mg/kg bwと設定されている。

#### 3) 当庁の対応

韓国では合成着色料の安全性評価のために1998～2000年の調査研究事業で摂取量を調査した。その結果摂取量は、赤色2号はADIの2.0%、黄色4号は0.3%、黄色5号は0.8%と非常に少なく、安全性に問題はない。また子どもなど特別のグループについての摂取量調査は現在実施中である。

### 4. 食品情報サービス

緑色に変わったニンニクを食べてもよいか? (抜粋)

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food\\_alimi.taf?f=user\\_detail&num=3&page=&s\\_type=&word=](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food_alimi.taf?f=user_detail&num=3&page=&s_type=&word=)

Q:緑(又は青色)になったニンニクは食べても良いか?

緑色に変わったニンニクは人体に有害ではないとされている。ニンニクは保管中に緑色に変わることがある。一時期、マレイン酸ヒドラジドという発芽抑制剤がニンニクの緑化現象を起こすという間違った情報が伝えられて消費者が混乱したことがあった。ニンニクの変色はニンニク組織内の酵素のために生じる現象で、食べても悪影響はない。

Q:どうしてニンニクが緑色になるのか?

緑色変化の原因は正確にはわかっていない。専門家による推定には3種類ある。

- 1) 低温で長期間保存する場合、ニンニクが発芽するために酵素が葉緑素を作ろうとするので緑化する。収穫後1ヶ月以内ではあまり見られないが、長期間保存したニンニクを加工して保管する場合によく見られる。
- 2) ニンニクに入っているアリシンに含まれる硫黄化合物とニンニクの成分として少量含まれる鉄成分やミキサー機器による鉄製の結合で硫化鉄が生成するため。
- 3) 有機酸と還元糖・アミノ酸と還元糖の反応など。

Q:ニンニクの保管方法は?

ニンニクを短期間保管する際には、通気性のある袋に入れて乾燥した場所に置く。ニンニクを長期間保存する際は、ニンニクを潰してビニル袋に入れて空気を抜いてフリーザーに保管した方がよい。正常なニンニクであっても約4℃で1ヶ月間保存した後切り刻むと緑色に変色する。同じニンニクでも常温で1ヶ月間保存後潰すと緑色変化は生じない。またニンニクは冷凍したり40℃以上で24時間保管した後潰して冷蔵庫に入れると酵素反応がおこらないので緑色変化を防ぐことができる。

---

● 香港 食物環境衛生署 <http://www.fehd.gov.hk/indexe.html>

## 1. 電子レンジ調理と食品の安全性

Microwave Cooking and Food Safety (June 2005)

[http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/microwave/microwave\\_rib.html](http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/microwave/microwave_rib.html)

電子レンジ調理について、問題、栄養面、使用上の注意などがまとめられている。

電子レンジ調理に関連する問題 (抜粋)

### 化学物質

・高温調理により食品にヘテロ環アミン類や多環芳香族炭化水素などの発がん物質ができることが知られている。しかし通常の調理方法に比べて電子レンジ調理でこれらの物質ができやすいという証拠はなく、むしろ揚げたり焼いたりするより電子レンジ調理の方が少ない。理由は電子レンジの方が低温で短時間の調理で済むためと考えられる。

### 微生物学的

・適切な温度と時間が保たれていれば電子レンジ調理でも微生物を殺すことができる。生の動物由来食品については内部温度が少なくとも 75℃で 15 秒加熱すべきである。

### 栄養の質

・電子レンジ調理した食品のタンパク質・脂肪・ミネラル・ビタミンなどは通常調理より少ないということはない。

### 食品と接触する物質

・電子レンジ調理した食品は 100℃以上になることがあるので、プラスチック容器を使う場合には融点の高いポリプロピレンなどを使うべきである。

・ワックスペーパーやワックスバッグで包装した食品を電子レンジ調理するとワックスの炭化水素が食品に移行するという研究結果がある。

・電子レンジ調理の際にプラスチックフィルムを使うとフィルム製造に使用された物質が食品に移行することがあるが一般的に量は少なく健康リスクはない。しかし高脂肪や高糖分の食品の長時間電子レンジ調理にプラスチックラップを使うことは薦められない。

研究報告書フルテキスト：

[http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/microwave/microwave\\_index.html](http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/microwave/microwave_index.html)

---

### 【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)  
<http://www.bfr.bund.de/>

#### 1. 陶磁器からの鉛とカドミウムについて

2005 年 3 月 26 日の意見の更新 (08.06.2005)

[http://www.bfr.bund.de/cm/216/blei\\_und\\_cadmium\\_aus\\_keramik.5305.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/216/blei_und_cadmium_aus_keramik.5305.pdf)

陶磁器の食器の色つき釉薬は鉛やカドミウムなどの重金属を含む。陶磁器を焼く温度や容器の中に入れる食品の種類や時間によっては、これら重金属が溶出する可能性がある。特に子どもはリスクが高い。これらの商品による暴露量は不明でありリスク評価にはデータが不十分であるが、環境由来の鉛やカドミウム暴露があることから、食器由来の暴露はできる限り低いことが望ましい。従って BfR は、特に子どもを保護するため、陶磁器の鉛やカドミウムの最大溶出基準値を下げることを推奨している。

#### 2. 母乳中の汚染化学物質の存在は母乳の価値を低下させない (20.06.2005)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6434>

母乳は新生児にとって最も実用的で安価な最良の食品であり、BfR は生後 6 ヶ月までは母乳のみで育てることを薦めている。母乳には多数の化学物質が検出されるが、それを理由に授乳を止める必要はない。現在までのところ母乳中の化学物質量は減少傾向であり、母乳を飲んでいる赤ん坊にリスクはない。

母乳は環境汚染の生物指標としても、特に脂肪に蓄積する物質については理想的な検体である。母親が暴露された多数の物質が母乳から検出される。この中にはアルコール、ニコチン、カフェインも含まれる。「化学物質の含まれない母乳」というのはナンセンスである。なぜなら空気も土壌も食品も全て化学物質を含むからである。母乳の生物指標としての機能は現在の負荷状況を検査するのに適しており、健康を守るために検査が必要である。既に 80 年代中盤から母乳の系統的検査が行われ、現在まで続いている。

母乳分析の結果からは 15 年以上に渡って多数の化合物の減少傾向が示されている。その例としてダイオキシンや PCB が明確に減少している。これらの物質の排出規制や使用禁止が有効であった証拠である。より感受性の高い分析方法の進歩により母乳から検出される化合物の種類は増加している。例として難燃剤 PBDE（ポリ臭化ジフェニルエーテル）などがある。臭素系難燃剤は安定で脂溶性が高い。高用量での動物実験で有害作用が確認されているが、環境中に検出される濃度での発がん性は確認されていない。母乳から摂取する量の難燃剤は実験で使われて何の影響もない量の数万分の 1 であり、子どもの健康に悪影響があるとは考えられない。しかしながら、可能であれば母乳中濃度は低い方がよい。難燃剤の例のようなことは他の物質にも言える。基本的に母乳中の外来化学物質の量は低い方が良く、そのための有効な規則として EU の REACH がある。BfR は REACH 規制の即時実施を求めている。ドイツ女性の母乳中 PBDE 調査に関する最終報告書は間もなく <http://www.apug.de/> に掲載される

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

1. 魚油サプリメントは不整脈患者には有害な可能性がある

Fish oil supplements may be harmful to patients with abnormal heart rhythms

(14 Jun 2005)

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2005-06/ohs-fos061305.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-06/ohs-fos061305.php)

魚油サプリメントは心臓が原因の突然死のリスクを減少させることが証明されているが、JAMA の 6 月 15 日号に発表された新しい研究では徐細動器埋植患者の命に関わる異常な不整脈を増加させることが示されている。

心室頻脈 VT 又は心室細動 VF のあった 200 人の患者にこれらの発生を制御する徐細動器 ICD を埋植し、半数に 1.8g の魚油、半数にオリーブオイルを投与した。2 年間の試験期間のうち 3 ヶ月毎に ICD のメモリをチェックして VT や VF の頻度を調べた。その結果、魚油サプリメントは不整脈発作を抑制しないどころか増加させる傾向があった。6 ヶ月間でプラセボ患者の 37% が発作を経験し、魚油患者は 61% 経験していた。

## 2. 英国におけるアレルギー患者は 150 万人

Allergies affect 15 million people in UK, says Professor (June 15, 2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-06/uo-aa1061505.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-06/uo-aa1061505.php)

6月16日、エジンバラ大学の Aziz Sheikh 教授による公開講演 The Allergic March において、英国の成人の 30%、子どもの 40%がアレルギー性疾患を持つと発表された。近年のアレルギーの増加は「衛生仮説」によれば生活環境の改善と感染症の減少にも起因する。アレルギー性疾患の治療の進歩が必要である。

## 3. Lancet が違法薬物使用に関するオープンな議論を呼びかけている

The Lancet calls for open debate on illegal drug use (16 Jun 2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-06/1-tlc061505.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-06/1-tlc061505.php)

違法薬物の使用実態や急性毒性、慢性毒性に関する正確な情報を得るために、オープンな議論が必要だと今週号の LANCET のエディトリアルで述べている。

## 4. 昆虫が組換え作物への耐性を獲得する

Insects develop resistance to engineered crops (17 Jun 2005)

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2005-06/cuns-idr061705.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-06/cuns-idr061705.php)

PNAS 6月14日号に発表されたコーネル大学の研究者の論文によれば、1つの植物に2つの殺虫タンパク質を含む遺伝子組換え作物は昆虫を効果的に殺すことができるが、もしこれら2つのうちどちらか一方の毒素だけを含む作物が近くにあると、昆虫はより早く耐性を獲得する。現在1種類の組換え遺伝子をもつ植物が多く栽培されているが、2種類の組換え遺伝子を持つ植物の方が耐性獲得の点からは好ましく、将来2種類の組換え遺伝子を持つ植物が栽培されるようになったら単一组換え体の使用は禁止するなどの措置をとることを検討すべきだとしている。

### 関連サイト

・単一及び二重遺伝子改変植物が近くにあると昆虫が組換え作物への耐性を獲得する (コーネル大学ニュースサイト)

Insects develop resistance to engineered crops when single- and double-gene altered plants are in proximity, Cornell researchers say (June 17, 2005)

<http://www.news.cornell.edu/stories/June05/Bt.kr.html>

・PNAS 論文: Concurrent use of transgenic plants expressing a single and two *Bacillus thuringiensis* genes speeds insect adaptation to pyramided plants

Jian-Zhou Zhao et. al

PNAS, June 14, 2005, vol. 102, no. 24, 8426-8430.

[EurekAlert のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

● ProMED-mail より

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000:1323980569059996974>

1. ウミガメを食べて食中毒で死亡 (カンボジア)

Food poisoning, fatal, sea turtle – Cambodia (15 Jun 2005)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5497221204457992084::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29316](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:5497221204457992084::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29316)

2005年6月15日、ウミガメを食べてカンボジア人4人が死亡、59人が病気になった。6月12日に漁師が南の海岸で34kgのウミガメを捕獲し、村人はこの肉をカレーやフライにして食べた。ここでは漁師は網にかかったものは全て食べる。食べたカメの種類は不明であるが、多くのウミガメは絶滅危惧種である。

過去に同様の事例として、2001年1月ソロモン諸島でウミガメによる食中毒が報告されている。28人が食中毒の症状を訴え、そのうち3~11才の子ども6人が5日以内に死亡した。文献上ではマダガスカルでのウミガメによる食中毒が報告されている。

参考文献

・ Yasumoto T: Fish poisoning due to toxins of microalgal origin in the Pacific. *Toxicon* 1998; 36:1515-18:

カメ (*Chelonia mydas*) の肉からリングビアトキシン A (lyngbyatoxin A) が検出された。カメは海藻を食べるため、毒素を生産する *lyngbya* 種の緑藻と一緒に食べたと推定される。

・ Ranaivoson G, Champetier de Ribes G, Mamy ER, et al: Mass food poisoning after eating sea turtle in the Antalaha district. [Article in French] *Arch Inst Pasteur Madagascar*. 1994; 61:84-6:

1994年12月にマダガスカル東北沿岸で60人の集団食中毒が発生した。主な症状は消化器系で、数週間続いた。死亡率は7.7%であった。

※カメの肉は多くの国でご馳走とされる。タイマイは上記のような食物連鎖で、皮膚に chelonitoxin とよばれる毒素を含む。カメの皮膚や肉を食べると吐き気や唇や舌が焼けつくような感覚、嘔下困難、胸苦しさ、皮膚の発赤、肝肥大、昏睡、死亡などが誘発される。

2. アシカとドーマイ酸 (米国)

Sea lions, domoic acid - USA (CA) (16 Jun 2005)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17757326168082166510::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,29327](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17757326168082166510::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29327)

南カリフォルニアでの有害植物プランクトンの大量発生がアシカなどの海洋生物を脅か

している。先週南カリフォルニアでドーモイ酸中毒になった妊娠アシカが多数上陸した。微小藻類が作るドーモイ酸が海洋性ほ乳類の脳障害を誘発する。魚類には影響ない。有害藻類により 2002 年と 2003 年に 1500 頭のアシカとイルカが死亡している。

※ドーモイ酸は植物プランクトン・アンチヨビ・イワシ・甲殻類等を食べる海洋生物に蓄積する。ほ乳類の神経毒素で脳障害や神経機能不全・死亡を誘発する。1987 年、カナダでムラサキイガイを摂取し 100 名以上が消化器系及び神経系の中毒症状を呈し 4 名が死亡したが、この時原因物質としてドーモイ酸が検出された。この時の主症状は消化器系症状であったが、記憶障害の患者も多くみられたことから記憶喪失性貝毒（ASP）ともいわれている。

● ILSI ヨーロッパ (<http://europe.ilsa.org/>)

ILSI ヨーロッパ・コンサイスモノグラフシリーズ - 毒性学的閾値

ILSI Europe Concise Monograph Series - Threshold of Toxicological Concern (2005)

<http://europe.ilsa.org/publications/publist.cfm?publicationid=626>

毒性学的閾値 (Threshold of Toxicological Concern : TTC) の概念について解説している。

[フルテキスト](#)

Threshold of Toxicological Concern (TTC)

A Tool for Assessing Substances of Unknown Toxicity Present at Low Levels in the Diet  
食品中に微量に存在する毒性未知の物質を評価するためのツール

<http://europe.ilsa.org/file/CM-ThresholdToxicologicalConcern.pdf>

● Heatox プロジェクトより

・ドイツ消費者向け ポテトチップス中のアクリルアミドに関する情報

German consumer info on acrylamide in potato crisps (2005-06-14)

[http://www.slv.se/templatesHeatox/Heatox\\_NewsPage.aspx?id=8429](http://www.slv.se/templatesHeatox/Heatox_NewsPage.aspx?id=8429)

2002 年 4 月～2005 年 3 月までのポテトチップス中のアクリルアミド含量データについて説明している。全体的に下降傾向にはあるが 2004 年より 2005 年が高かった。

<http://www.slv.se/upload/Heatox/Dokument/Verbraucherinfo%20Acrylamid.pdf>

・カリフォルニアでアクリルアミドに関するがん表示が検討されている

Cancer label on food for acrylamide considered in California

OEHHA extends comment period to 24 June (2005-06-14)

[http://www.slv.se/templatesHeatox/Heatox\\_NewsPage.aspx?id=11661](http://www.slv.se/templatesHeatox/Heatox_NewsPage.aspx?id=11661)

## 【論文等の紹介】

### 1. FEMA (the Flavor and Extract Manufacturers Association) の専門委員会による香料の安全性評価基準

Criteria for the safety evaluation of flavoring substances The Expert Panel of the Flavor and Extract Manufacturers Association.

Smith RL and Adams TB et. al.

Food Chem Toxicol. 2005 Aug;43(8):1141-77.

FEMA の専門委員会による香料の GRAS (Generally Recognized as Safe : 一般に安全と認められる物質) 評価に関する現在の動向についての紹介。

#### ・香料成分として利用されるフェネチルアルコール、アルデヒド、酸、及びそれらのアセタールやエステルに関する FEMA の GRAS 評価

The FEMA GRAS assessment of phenethyl alcohol, aldehyde, acid, and related acetals and esters used as flavor ingredients.

Adams TB, et al.

Food Chem Toxicol. 2005 Aug;43(8):1179-206.

#### ・香料成分として利用されるベンジル誘導体に関する FEMA の GRAS 評価

The FEMA GRAS assessment of benzyl derivatives used as flavor ingredients.

Adams TB, et al.

Food Chem Toxicol. 2005 Aug;43(8):1207-40.

#### ・香料成分として利用されるヒドロキシー、アルコキシ置換ベンジル誘導体に関する FEMA の GRAS 評価

The FEMA GRAS assessment of hydroxy- and alkoxy-substituted benzyl derivatives used as flavor ingredients.

Adams TB, et al.

Food Chem Toxicol. 2005 Aug;43(8):1241-71.

### 2. 電子ビーム照射で殺菌したソーマチン (自然甘味料) の Sprague-Dawley ラット 13 週間摂取試験

Thirteen-week feeding study of thaumatin (a natural proteinaceous sweetener), sterilized by electron beam irradiation, in Sprague-Dawley rats.

Hagiwara A, et al.

Food Chem Toxicol. 2005 Aug;43(8):1297-302.

3. ブラジルにおける環境保全地域、工業地域及びその中間に位置する湖水とその湖に生息する魚類中の水銀濃度

Mercury in lakes and lake fishes on a conservation-industry gradient in Brazil.

Mirlean N, Larned ST, Nikora V, Kutter VT.

Chemosphere. 2005 Jul;60(2):226-36.

4. カナダ西部に住む妊娠女性における PCBs と塩素系農薬の縦断的調査

Longitudinal Assessment of PCBs and Chlorinated Pesticides in Pregnant Women from Western Canada.

Jarrell J, Chan S, Hauser R, Hu H.

Environ Health. 2005 Jun 1;4(1):10 オンライン版

5. アスパラギンとグルコースの加熱反応モデルによるアクリルアミド生成と、色素形成、ピラジン量、抽出物の抗酸化性との関連性について

Correlation of acrylamide generation in thermally processed model systems of asparagine and glucose with color formation, amounts of pyrazines formed, and antioxidative properties of extracts.

Ehling S, Shibamoto T.

J Agric Food Chem. 2005 Jun 15;53(12):4813-9.

6. LC/MS による市販のパン製品中のセミカルバジド (N-アミノ尿素) の測定

The determination of semicarbazide (N-aminourea) in commercial bread products by liquid chromatography-mass spectrometry.

Noonan GO, Warner CR, Hsu W, Begley TH, Perfetti GA, Diachenko GW.

Agric Food Chem. 2005 Jun 15;53(12):4680-5.

7. ビスフェノール A 暴露と反復流産は関連性がある

Exposure to bisphenol A is associated with recurrent miscarriage.

Sugiura-Ogasawara M, Ozaki Y, Sonta SI, Makino T, Suzumori K.

Hum Reprod. 2005 Jun 9; オンライン版

8. イソドモイ酸 C、*Pseudo-nitzschia australis* の珍しい記憶喪失性貝毒

Isodomoic Acid C, an Unusual Amnesic Shellfish Poisoning Toxin from *Pseudo-nitzschia australis*.

Holland PT, Selwood AI, Mountfort DO, Wilkins AL, McNabb P, Rhodes LL, Doucette GJ, Mikulski CM, King KL.

Chem Res Toxicol. 2005 May 16;18(5):814-816.

**9. ブレベトキシン中毒：赤潮と海洋ほ乳類の死亡**

Brevetoxicosis: Red tides and marine mammal mortalities.

Flewelling LJ and Landsberg JH et. al.

Nature. 2005 Jun 9;435(7043):755-6.

**10. フザリウム属によるフモニシン B、C 及び類似体の生成**

Production of Fumonisin B and C Analogues by Several Fusarium Species.

Sewram V, Mshicileli N, Shephard GS, Vismer HF, Rheeder JP, Lee YW, Leslie JF, Marasas WF.

J Agric Food Chem. 2005 Jun 15;53(12):4861-4866.

**11. 組換え作物由来の Bt タンパク質の環境運命と影響：総説**

Environmental Fate and Effects of Bacillus thuringiensis (Bt) Proteins from Transgenic Crops: a Review.

Clark BW, Phillips TA, Coats JR.

J Agric Food Chem. 2005 Jun 15;53(12):4643-53.

**12. 胃腸病学におけるハーブ薬品**

Herbal remedies in gastroenterology.

Comar KM, Kirby DF.

J Clin Gastroenterol. 2005 Jul;39(6):457-68.

**13. 末梢動脈疾患への補完医療：システマティックレビュー**

Complementary therapies for peripheral arterial disease: Systematic review.

Pittler MH, Ernst E.

Atherosclerosis. 2005 Jul;181(1):1-7.

**14. Fischer 344 ラットに共役リノール酸の長期摂取の影響**

Effects of conjugated linoleic acid on long term feeding in Fischer 344 rats.

Park Y, Albright KJ, Pariza MW.

Food Chem Toxicol. 2005 Aug;43(8):1273-9.

**15. 軽度認知障害のためのビタミン E とドネペシル**

Vitamin E and donepezil for the treatment of mild cognitive impairment.

Petersen RC et. al.

N Engl J Med. 2005 Jun 352(23) 2379-88

Mild cognitive impairment--no benefit from vitamin E, little from donepezil.

Blacker D.

N Engl J Med. 2005 Jun 352(23) 2439-41

16. トルコのカラマンマラシュに棲む魚に含まれる有機塩素系農薬、ポリ塩素化ビフェニル、ポリ臭素化ジフェニルエステルの濃度

Levels of organochlorine pesticides, polychlorinated biphenyls and polybrominated diphenyl ethers in fish species from Kahramanmaras, Turkey.

Erdogrul O, Covaci A, Schepens P.

Environ Int. 2005 Jul;31(5):703-11.

17. コプラナーPCB 同族体は、発育期ラットの子宮重量と前頭皮質ドーパミンを増加させる：発生神経毒性との関連

Coplanar PCB Congeners Increase Uterine Weight and Frontal Cortical Dopamine in the Developing Rat: Implications for Developmental Neurotoxicity.

Seegal RF, Brosch KO, Okoniewski RJ.

Toxicol Sci. 2005 Jul;86(1):125-31.

18. 中国青年におけるアフラトキシン B(1)の代謝物 (AFQ(1), AFM(1)、AFB-N(7)-グアニン) の便及び尿中排泄

Fecal and urinary excretion of aflatoxin B(1) metabolites (AFQ(1), AFM(1) and AFB-N(7)-guanine) in young Chinese males.

Mykkanen H and El-Nezami H et. al.

Int J Cancer. 2005 Jul 20;115(6):879-84.

19. 低濃度の水銀によりラットの心室筋陽性変力作用が増幅する

Small concentrations of mercury enhances positive inotropic effects in the rat ventricular myocardium

Diego Falcochio, et al.

Environmental Toxicology and Pharmacology, July 2005, 20(1), 22-5

以上

---