

食品安全情報 No. 16 / 2005 (2005. 08.03)

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 29

食品微生物関連情報

【国際機関】

● WHO

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

1. 中国四川省における死亡率の高いアウトブレイク

An outbreak in Sichuan Province, China, associated with high mortality

01 August, Manila

WPRO Press release

7月22日、中国衛生省からWHOに対し、四川省で患者20名、死者9名の原因不明の疾病のアウトブレイクが発生したことが報告された。

8月1日までに徹底的な調査が行われ、患者181名、死者34名が明らかになった。中国政府は調査の結果を随時衛生省のwebで公開している。

四川省の同一の地域で発生したブタの疾病及び死亡例に関する家畜衛生部局による平行した調査の結果、感染は*Streptococcus suis*によるものであった。この菌は世界中のブタで一般的にみられ、疾患及び時に死亡例もあるが、通常症状を示さない。ヒトの初期調査の結果、患者の多くがブタのとさつ・解体、食肉処理に関与したり、豚肉を喫食していた。また、疑い例19名から*Streptococcus suis*感染のエビデンスが得られた。

これらの知見に基づき、中国政府は感染ブタの特定、感染のリスクのある人々に対する教育、ヒトの感染性の発見と治療からなる徹底した制御対策を実施した。

同菌によるヒトの散发例は世界中にみられ、通常はブタとの接触による職業病である。多くの例では感染は重篤ではなく、非常に稀に髄膜炎、毒素ショック症候群(TSS)を含む重篤な症状も起こり、死亡例もある。しかし、同菌によるアウトブレイクは稀で、また臨床症状は同菌による症状と一致するものの、多くの患者が重篤な症状を示し、死亡率が比較的高い点で今回の事例は過去に報告された事例と異なる。しかし、これは調査の初期に

は重篤な患者のほうが発見しやすいことによるかもしれない。

http://www.wpro.who.int/media_centre/news/news_20050801.htm

また *Streptococcus suis* に関する Fact Sheet が以下のアドレスから入手できる。

http://www.wpro.who.int/media_centre/fact_sheets/fs_20050802.htm

2. 旅行者への飲料水について注意文書

Preventing travellers' diarrhea: How to make drinking-water safe

旅行による疾患の原因は、汚染された飲料水と食品の摂取が最も多い。一部の地域では、水道水や瓶詰めの飲料水も安全でないことがある。このため、WHO が、旅行者が飲料水について注意すべきことに関する文書” Preventing travellers' diarrhea: How to make drinking-water safe を発表した。以下から入手可能である。

Preventing Travellers' Diarrhoea: How to Make Drinking Water Safe

http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/envsan/sdwtravel.pdf

http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/envsan/travel/en/print.html

3. 鳥インフルエンザ（インドネシア）

Avian influenza – situation in Indonesia – update 26

29 July 2005

Banten 州 Tangerang の 8 歳の少女から、H5N1 に特異的な抗体価の上昇が認められ、H5 感染の可能性が高いと考えられている。この少女は鳥インフルエンザ患者の娘であり、別の 1 歳の娘も検査中である。感染が確認された親から分離されたウイルスの遺伝子型は、ジャワの家禽から分離された H5N1 ウイルスと相同性が高かったが、遺伝子再集合 (reassortment) の証拠はない。

この家族の周辺で疫学および環境調査が行なわれており、この家族の住居の道路を隔てた反対側にある鳥小屋から H5 に感染した鳥の排泄物が検出されたが、このペット鳥の排泄腔スワブと咽頭スワブは H5 陰性であった。これが現在のところ、唯一の可能性のある暴露源を示唆する知見である。他の環境サンプルは陰性であった。

保健省は、接触者 300 人以上の監視を続けており、今のところ症状を呈している者はいない。血清検査の結果はまだ出ていない。サーベイランスの強化、病院の受け入れ準備、衛生教育活動が行なわれている。政府は、関連政府機関の連携を強化し、WHO と協力して監視を続けている。

http://www.who.int/csr/don/2005_07_29c/en/index.html

4. コレラ（ニジェール）

Cholera in Niger

29 July 2005

ニジェール保健省から、2005 年 7 月 13 日から 28 日までにコレラ患者 49 人と死亡者 5

人が出たことが報告された（致死率 10.2%）。コレラは、Tahoua 地域 Bouza health district で発生し、*Vibrio cholerae* O1 が確認された。WHO AFRO/HQ テクニカルチームが援助活動を行なっている。

http://www.who.int/csr/don/2005_07_29b/en/index.html

5. 鳥インフルエンザ（インドネシア）

Avian influenza – situation in Indonesia – update 25

インドネシア保健省は、7月12日に死亡した38歳男性が同国で初めてH5N1陽性と確認されたことを報告した。この男性の娘2人も重症の肺炎で死亡し、現在サンプルを検査中である。8歳の娘は6月24日に発症して7月14日に死亡、1歳の娘は6月29日に発症して7月9日に死亡した。父親は7月2日に発症した。

同じ家に住む家族2人と労働者2人、接触のあった300人以上に今のところ症状はみられない。感染源を調査中で、接触者の血清、環境などからもサンプルを採集している。

http://www.who.int/csr/don/2005_07_21a/en/index.html

● OIE

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

Disease Information, 29 July 2005, Vol. 18 – No. 30

1. 鳥インフルエンザ（ロシア）

Avian Influenza in Russia

2005年7月24日付け報告

Novosibirsk 州の9村の庭で飼われている鶏、七面鳥、アヒル、ガチョウにアウトブレイクが発生した。予備検査で赤血球凝集素サブタイプ H5 が確認され、ノイラミニダーゼ型を決定するための検査が行われている。疫学調査によると、感染源は野生の水鳥であるとされた。また、野生鳥が感染したという報告もある。

発症した動物とその周辺のすべての動物を処分する方式(stamping out)、隔離、国内の移動管理、スクリーニング、管理地域の設定、消毒が行なわれた。ワクチンは禁止されている。

致死率の低さ(15%~2.6%)を考えると、ウイルス力価が高いのは一部のサンプルである。当地域の営利農場の家禽には今のところ徴候はみられない。水や土の検査が続行されている。

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

2. 高病原性鳥インフルエンザ（タイ）

Highly Pathogenic Avian Influenza in Thailand

Follow-up report No.62

2005年7月28日付け報告

Suphan Buri 県と Kampaengphet 県から新しいアウトブレイク 4 件が報告された。感受性のある 109 羽のうち症状を呈するもの 19 羽、死亡 12 羽、処分 68 羽であった。感染したのは放し飼いやバイオセキュリティ対策の低い地域で飼育されていた鶏で、感染源は不明である。stamping out、隔離、国内の移動管理、スクリーニング、管理地域の設定、消毒が行なわれた。ワクチンは禁止されている。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec8

● FAO

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

1. 食品安全および品質最新情報

Food Safety and Quality Update - No.31

July2005

オンラインで入手可能な情報

- Report of 28th Codex Alimentarius Commission

Codex 規格の採択

最終 (Step8) で採択されたもの (例)

- 抗菌性物質耐性を最小限にし、また封じ込めるための実施規範
- ナッツ中のアフラトキシン汚染を予防及び少なくするための実施規範
- 缶詰食品の鉛汚染を予防及び少なくするための実施規範
- 食肉衛生の実施規範
- 果実ジュースとネクターの一般規格
- 魚類及び水産食品の実施規範 (養殖、エビ及び頭足類の章)
- ビタミンとミネラルのサプリメントの指針
- 電子証明書の原則
- 小麦、野菜中のカドミウムの国際基準値

Step5 として採択されたもの (例)

- 食品衛生の一般原則を食品中の *Listeria monocytogenes*. コントロールに適用するための指針案
- 微生物リスクマネージメントの原則と指針案
- 卵及び卵製品の実施規範案
- 農薬残留専門家会合に適用されるリスクアナリシスの原則案
- 米のカドミウムの国際基準値
- 未加工のアーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ中の総アフラトキシンの国際基準

準値

新規作業として承認されたもの

- 食品輸出入検査及び認証システムにおける **Traceability/Product Tracing** の適用のための原則案 他

その他の事項

- 包装済み食品の原材料の定量的表示の一般基準案は、根本的な問題についてコンセンサスが得られていないことに米国を含む多くの国が懸念を表明し **step 3** に戻ることになった。
- 急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際実施規範は、**Codex** 執行委員会の勧告を支持し、**step 3** に戻し、さらにコメントを求めため回覧されることになった。
- チョウセン人参製品の規格案を **step 3** に戻し、現在の案が食品の範囲を超え、医薬品と解釈されるような抽出物及び濃縮品を含んでいるのではないかという懸念をアジア調整委員会が検討するよう要望した。

抗菌剤耐性

総会は原則的に抗菌剤耐性に関するタスクフォース (**Task Force**) を立ち上げることに合意し、韓国がホスト国になるという申し出を受け入れた。総会開催中に非公式作業部会が行われ、その結果作成された **TF** の目的、範囲及び活動に関する提案を記載した **Information Paper** について総会で検討した。総会はこの **Information Paper** を元に **Circular Letter** を作成し、**TF** の目的、範囲及び活動に関する **inputs** を加盟国から求めることで合意した。**TF** の設立の最終判断を 2006 年の **CAC** 総会ですることになる。

動物飼料

総会では動物飼料に関する **TF** の再立ち上げはせず、次回 (2006 年) の総会まで、結論をだすのを延期した。

- Website for FAO/WHO Regional Conference on Food Safety for the Americas and the Caribbean
- JECFA 65 summary report now available
- Call for data- JECFA 66 (veterinary drug residues)
- Statistical methods for the estimation of MRLs for veterinary drugs
- Updates to the JECFA webpages
- Request for data and experts on the Lactoperoxidase System (LP-system) of Raw Milk Preservation
- Codex Trust Fund information meeting report and application for 2006 funds

今後の開催案内等

- 5th Codex Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Foods derived from Biotechnology
- Subregional workshop on improving the quality and safety of fresh fruits and vegetables

告知

- FAO Food and Nutrition Officer for Eastern and Central Europe
- Consultants meeting on the role of analytical laboratories in the application of GAPs
- CCFICS working group meetings
- AOAC International Conference
- Conference on Reducing the Impact of Mycotoxins in Tropical Agriculture with Emphasis on Health and Trade in Africa
- 18th International Nutrition Congress
- Newsletter archive available

ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/31.pdf

【各国政府機関等】

● US FDA

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

1. 食品安全の管理、食品販売及び小売り施設のための HACCP 原則の自主的な活用のためのマニュアル

Federal Register: July 21, 2005 (Volume 70, Number 139)

FDA は、食品安全管理に関する 2 種類のマニュアルのドラフト、食品ビジネス経営者向けの”Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments”と、監督者向けの”Managing Food Safety: A Regulator’s Manual for Applying HACCP Principles to Risk-Based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems”を発表した。経営者向けのマニュアルは、HACCP に基づいた食品安全管理システムの実行について、FDA の助言が記載されている。監督者向けマニュアルは、リスクに基づいた検査方法を提供することによって、監督者がリスク要因のコントロールの確認や評価を行うことを援助できるように作成されている。9 月 15 日までコメントを募集している。

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fr050721.html>

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

FDA Issues Safety Alert on SMOKED SALMON, SKINLESS SLICED SIDES Due to

Possible Health Risk

July 20, 2005

Listeria monocytogenes 汚染の可能性により、FDA が SMOKED SALMON, SKINLESS SLICED SIDES を回収している。製品は、”Imperial Salmon House”、”Superior brand Norwegian Cure”、”Golden Eagle Smoked Salmon”の名前で販売されている。販売は米国内で、今のところ患者の報告はない。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2005/NEW01208.html>

3. 発芽野菜の安全性

Public Meeting: 2005 Sprout Safety

FDA が 2005 年 5 月 17 日実施した公開会議の議事録を Web 上に公開した。CDC 代表者による発芽野菜由来アウトブレイクの報告、FDA CFSAN から発芽野菜の指針、その背景及び次のステップに関する説明、業界及び消費者代表からの発表、さらに科学的な研究成果の発表（FDA 指針に従って栽培された発芽野菜の微生物学的な状態、対策、検査及びサンプリング方法、種の消毒方法と実地実験の成果、リスクアナリシスの発表）があった。議事録は次のアドレスから入手できる。<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/sprotran.html>

● USDA

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

テロから農産物を守るために USDA, FDA, DHS および FBI が州や民間企業と協力

USDA, FDA, DHS and FBI Join States and Private Industry to Protect Nations's Food and Agriculture Supply form Agroterrorism

July 26, 2005

テロの脅威から国内の食料供給を保護するため、USDA, FDA, 米国国土安全保障省 (DHS) および FBI が、州や民間企業と協力することを発表した。

テロの脅威から国内の食料供給を保護することはブッシュ政権及び米国農務省のトッププライオリティであり、このパートナーシップは政府と民間企業が協力して農産物をテロから守るというコミットメントを示している。

Strategic Partnership Program Agroterrorism (SPPA) Initiative は、政府が州や業界と密接に協力して国家の食料供給の安全を確保するというブッシュ政権の要件を支持している。Food and Agriculture Sector Coordinating Council の会合において、農業と食品部門における脆弱性を評価し、特定するため、9 月と 10 月には 4 回の試験訪問を行う予定であることが発表された。来年には、連邦と州の職員チームが全 50 州を訪問してフードチェーンのあらゆる部門のスタッフと「農場から食卓まで」の安全問題を協議し、安全性を向上させる方法を検討する。このような訪問は、州や業界が食品供給の安全性を確保し、その

ために必要な情報を入手し、さらに政府や民間企業が活動内容の向上について検討するのに役立つであろう。

この活動は、連邦機関の合同イニシアチブとしては2番目に大きいものである。2005年5月、FBIは、DHS、USDAおよびFDAによる援助を得て、初めてInternational Symposium for Agrosecurityを主催した。

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/th/J.2.9D/s.7.0.A/7.0.1OB?PC.7.2.5JM_contentid=2005%2F07%2F0279.xml&PC.7.2.5JM_navtype=RT&PC.7.2.5JM_parentnav=LATEST_RELEASES&PC.7.2.5JM_navid=NEWS_RELEASE

● USDA-FSIS

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

1. 第28回Codex総会の報告

Report of the U.S. Delegate, 28th Session of the Codex Alimentarius, July 4-9, 2005, Rome, Italy

第28回Codex総会において、以下の事項が決議された。

次期議長にタンザニアのDr. Claude Mosha氏、副議長に米国のDr. Karen Hulebak氏、オランダのWim Van Eck氏およびマレーシアのNoriani Othman氏が選出された。また、北米地域の代表にカナダ、北アメリカおよび南西太平洋地域の統括国にサモアが選出された。

食品添加物、残留農薬、残留動物用薬品、食品衛生、分析およびサンプリング法、食品の輸出入検査と証明などに関する新しい規格と、Step 5の規格のドラフトを採択した。また、新しい14の作業項目の承認、古い14の規格の廃止、4つの規格に関する作業の中止を決定した。

http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/Delegate_Report_28CAC/index.asp

2. *Listeria monocytogenes* 汚染の可能性により、George Firmが加熱鶏肉を回収

George Firm Recalls Chicken Products for Possible *Listeria* Cross Contamination

*Listeria monocytogenes*汚染の可能性により(USDAが7月20日に陽性サンプルを検出)、George FirmがNatural Proportion Cooked Chicken Meat約170ポンドを回収している。対象製品には、コード”15310”とラベル”P-17453”が付いている。クラスIの回収で、配送先はフロリダ州である。

http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/RNR_030_2005/index.asp

● USDA Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)

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

BSE の疑い例が見つかったことについて動植物調査局の獣医 John Clifford 氏のコメント
Statement by Chief Veterinary Medical Officer John Clifford Animal and Plant Health
Inspection Service Regarding Non-Definitive BSE Test Results
July 27, 2005

7月26日、免疫組織化学(IHC)検査でBSEの疑いのあるウシが見つかったことが報告された。国立の検査機関で再検査が行われており、英国の国際レファレンスラボにも検体が送付された。このウシは食料にも飼料にも使用されなかったため、食品供給へのリスクはない。このウシは少なくとも12歳で出産中に合併症を発症した。獣医が保存料を用いてIHC検査用の処理をしており、これで保存された検体には迅速スクリーニング検査やウェスタンブロット法を行うことはできない。IHC検査では組織片によって異なる結果が出るため、両ラボでは新しい組織片にIHC検査を行い、来週には結果が発表できる予定である。

この検体は、まだプロトコールで保存料使用が許可されていた4月に採集されたが（プロトコールは2005年6月に変更された）、獣医が検体を保存した後、検査施設に送付することを忘れていたため、検体は先週まで提出されなかったが、この遅れは好ましいことではないが、ヒトへのリスクという観点では関係ない。とたいは処分され、ヒトにも動物に対してもリスクはない。

再検査の結果に関係なく、米国内のヒトと動物の健康は特定危険部位の除去やFDAの飼料規制などのセーフガードによって保護されており、BSEの発生も極めて低い。これまで拡大サーベイランスによりハイリスクのウシ419,000頭以上から検体が提出され、陽性となったのは1頭のみである。

この件についてJohn Clifford氏とのテクニカルミーティングの内容が以下から入手可能である。

http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2005/07/0280.xml

http://www.aphis.usda.gov/lpa/news/2005/07/bsestatement_vs.html

● CDC

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

Emerging Infectious Disease: Vol. 11, No.8

1. ラボにおけるブルセラ菌の曝露と、バイオテロとの関係

Laboratory exposures to Brucellae and implications for bioterrorism

ブルセラ菌はバイオテロに使用される可能性のあるクラス 3 の生物である。最近の多くの患者の同菌への曝露及びラボでの感染は、徴候が弱く感染が疑われにくいこと、ラボに報告されないこと、グラム染色の結果が明白でないこと、商業ラボシステムでの病原体の誤認、不適切な検査室での作業、事故などの原因による。このため、ラボでの同菌への曝露が発見された場合は、曝露の発生やその状況の徹底的な調査、リスク集団の定義、ラボでの適切な作業の徹底、抗菌薬による予防などを行なうべきである。臨床ラボにおいて不注意によりブルセラ菌に曝露するということは、テロに使用される生物を扱う態勢が整っていないことを示している。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no08/04-1197.htm>

2. オーストラリアにおける食品由来疾患の推定

Estimating foodborne gastroenteritis, Australia

住民電話調査データ等を用いて、オーストラリアにおける食品由来疾患の推定を行った。オーストラリアの胃腸疾患患者は、1年に1,720万人(95%信頼区間1,450~1,990万人)と推定され、そのうち32%(95%信頼区間24%~40%)が食品由来で、これは1人当たり0.3回(95%信頼区間0.2~0.4)もしくは1年に540万人(95%信頼区間400~690万人)の発症と推定された。原因はノロウイルス、腸管病原性大腸菌、カンピロバクター菌、サルモネラ属菌がほとんどである。また、1年間の食品由来胃腸疾患による入院患者は15,000人(95%信頼区間11,000~18,000人)、死亡者は80人(95%信頼区間40~120人)と推定された。本研究により、世界的に食品由来疾患に関する公衆衛生上の懸念があること、国際的に食品由来疾患の推定値を比較するための標準法の必要性が強調された。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no08/04-1367.htm>

3. 薬剤耐性の下痢性大腸菌 (メキシコ)

Drug-resistant diarrheogenic *Escherichia coli*, Mexico

入院患者62人のうち45人(73%)から分離された下痢性大腸菌の抗菌剤耐性が同じであった。62%が多剤耐性で、トリメトプリム・スルファメトキサゾールとアンピシリン耐性は70%以上、シプロフロキサシンとセフトキシムについてはすべて感受性であった。細菌性下痢を発症した小児のために効果的で安全な経口薬が必要である。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no08/05-0192.htm>

4. ヒツジの飼料とスクレイピー (フランス)

Sheep feed and scrapie, France

以前、スクレイピーは人畜共通伝染病とは考えられていなかったが、BSEがヒトやヒツジ(実験的)に伝染することから、ヒトにもスクレイピーのリスクがあると考えられる。ヒツジのスクレイピーのリスク要因を明らかにするため、フランスで1999年から2000年、

発症した 94 頭と対照 350 頭を対象に症例対照研究が行われた。直接接触、環境を介した間接的接触および食品由来の 3 つのリスクが調査され、調整済み一般化線型モデルによって統計解析が行われた。スクレイピーのリスクファクターとして飼料が重要であることが本研究の主たる知見であり、濃厚飼料と代替乳を用いることによる顕著な影響が観察された。乳自体はスクレイピーを伝播せず、代替乳の原料である動物性脂肪も伝播しないが、と畜場での動物性脂肪の回収時に神経系との交差汚染の可能性が考えられる。群内接触はリスク要因とは考えられなかった。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no08/04-1223.htm>

5. ヒトカリシウイルスのサーベイランス (スペイン)

Surveillance of human Calicivirus in Spain

ヒトカリシウイルス (HuCVs) は、世界中の小児の急性ウイルス性胃腸疾患の重要な原因である。このため、スペインで 1998 年 10 月から 1999 年 10 月まで、急性胃腸疾患の流行に関するサーベイランスが行われた。マドリードの病院に救急で訪れた散発性胃腸疾患の 4 歳未満小児から、822 の検便検体、臨床情報、疫学情報が収集された。292 人の検便検体からは病原菌が検出されず、これらのうち 201 検体で HuCVs の検査が行なわれた。さらに、2000 年から 2002 年までスペインで起こったアウトブレイク 135 件から 741 の検便検体と、疫学データも収集された。

HuCV 陽性の検体が確認され、遺伝子配列、ヌクレオチド配列が解析された。この研究で示された配列の GenBank 受け入れ番号は、AY207341-AY207365 である。

小児の患者については、63 検体(31%)から HuCVs が検出され、このうち 29 の遺伝子型が判明し、系統発生的分析の結果も出ている。小児の HuCV 患者の年齢の中央値は 15 カ月 (範囲は 1~47 カ月) であった。患者のうち 83%が嘔吐、32%が発熱、24%が軽い脱水症状、2%が重症の脱水症状があり、13%が入院した。

また、アウトブレイク 135 件のうち 85 件(63%)からノロウイルスが検出され、このうち 77 件(91%)は遺伝子グループ II であった。ノロウイルスのアウトブレイク 85 件のうち 82 件(97%)で発生施設が判明し、介護施設が最も多く 57%、次いで学校が 10%、キャンプなど休暇施設が 7%、病院が 6%、レストランとホテルが各 4%であった。また、33 件(39%)で発症率がわかり、患者数の中央値は 35 人であった。30 件(35%)で伝播形式がわかり、人と人との接触が最も多く 15 件、食品由来が 10 件、水由来が 5 件であった。

本報告は、スペインの HuCVs の重要性和多様性を示している。散発性小児患者とアウトブレイクの主要原因がノロウイルスであることがわかり、主要な遺伝子型として遺伝子グループ II と Lordsdale 型が多かった。他の報告と同じくサポウイルスの検出率は低かった。ヨーロッパの他国と同じくスペインでも、ノロウイルスが非細菌性胃腸疾患の主要原因であることが確認された。しかし、非細菌性のアウトブレイクでは原因不明とされている場合も多いため、HuCV 感染と診断されているものは実際より少ないと考えられる。このようなウイルスの高感度の検出法を体系的に適用することや、ウイルス性下痢症のさらに体

系的なサーベイランスシステムが必要である。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no08/04-1166.htm>

6. アメリカで発生した変異型クロイツフェルト・ヤコブ病による死者について

Variant Creutzfeldt-Jakob disease death, United States.

Belay ED, Sejvar JJ, Shieh W-J, Wiersma ST, Zou W-Q, Gambetti P, et al.

Emerg Infect Dis. 2005 Sep. Ahead of Print, Vol. 11, No. 9

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no09/05-0371.htm>

アメリカ合衆国で唯一の vCJD 患者は 2004 年に死亡しており、剖検した組織から確定診断されている。この患者は、1992 年にアメリカに移住する以前に英国で育っており、そこで感染したものと考えられる。英国以外の vCJD 患者は、アイルランドで 2 名、日本、ポルトガル、およびサウジアラビアで各 1 名ずつ確認されている。血液由来の vCJD 感染者が 2 名報告されており、このうち 1 名はコドン 129 がメチオニン／バリンのヘトロ接合体であることから、将来 vCJD の大発生がおきる可能性にさらに不確定な要素が加わったといえる。

● Canadian Food Inspection Agency

<http://www.inspection.gc.ca/>

1. 健康危害警告 ボツリヌス菌に汚染されたチーズの自主回収

HEALTH HAZARD ALERT

LA FROMAGERIE BOIVIN SPREADABLE PROCESSED CHEDDAR CHEESE MAY CONTAIN DANGEROUS BACTERIA

27 July 2005

CFIA と La Fromagerie Boivin 社は、ボツリヌス菌により汚染されている可能性があるとして La Fromagerie Boivin Spreadable Processed Cheddar Cheese (400g, UPC 621879007503) を喫食しないよう消費者に周知するとともに、同社は自主回収を開始した。製品はケベック州で流通している。この製品の摂取による健康被害の報告はない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050727e.shtml>

2. ファクトシート：この夏潮干狩りをする前に知っておくべきこと

What You Need To Know Before Harvesting Shellfish This Summer

28 July 2005

二枚貝は必須ミネラルを多く含み、カロリー、脂肪、コレステロールの少ない良質なタンパク源である。二枚貝は、海洋性生物毒素を産生する微小藻類を摂取するので貝の組織にも毒素が蓄積されていることがある。こうした毒素を多く含む貝を摂取すると、重症で

時には致命的な中毒をおこしたり、また細菌やウイルス、金属や汚染物質が二枚貝の組織に蓄積していることがあり、食品安全上の問題となることがある。

家族や自分自身を守るためには、例えば

- ・ 最寄りの DFO（カナダ漁業海洋省） オフィスで潮干狩りのできる場所かどうかを確認すること。閉鎖されている場所で特別許可なく採取することは違法である。
- ・ 信頼できる供給者から購入すること。
- ・ 二枚貝は食べるまで冷蔵又は冷凍する。
- ・ 調理により毒素や汚染物質が失活するとは限らない。
- ・ 二枚貝を食べて体調が悪くなったらすぐに病院に行くこと。
- ・ どの時期でも環境の影響により二枚貝には毒素が高レベルに含まれる可能性がある。
- ・ 二枚貝中毒は世界中で起こっており、外国で二枚貝を食べるときでも注意すること。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/shellmolle.shtml>

3. ボツリヌス汚染の可能性により食肉製品缶詰に警告

Canned Meat Products sold by German Meat and Sausage Deli, Tatla Lake, British Columbia May Contain Dangerous Bacteria

July 22, 2005

ボツリヌス汚染の可能性により、CFIA とブリティッシュ・コロンビア州の German Meat and Sausage Deli 社が食肉製品缶詰を摂食しないよう警告を発している。今のところ患者の報告はない。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050722be.shtml>

4. *E. coli* O157:H7 汚染の可能性により牛ひき肉を回収

Ground Beef Sold From Certain Stores in British Columbia May Contain *E. coli* O157:H7 Bacteris

July 22, 2005

E. coli O157:H7 汚染の可能性により、CFIA と Westfair Food 社が牛ひき肉を回収している。ブリティッシュコロンビア州で販売され、これまでに患者が 2 人報告されている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050722e.shtml>

5. CFIA が食品安全に関するファクトシートを発表

Shigella Food Safety Facts Preventing foodborne illness

CFIA が、“Picnicking, Hiking & Camping Food Safety Tips”と”Shigella Food Safety Facts”を発表している。夏季のアウトドア活動シーズンには、特に食品の安全な取り扱いが重要であり、温かい食品は 60℃以上、冷たい食品は 4℃以下で保存することなどの注意事項が記載されている。それぞれ以下のアドレスから入手可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/campinge.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/shige.shtml>

● Public Health Agency of Canada

http://www.phac-aspc.gc.ca/new_e.html

カナダにおける *Salmonella* Thompson 発生

Salmonella Thompson: Canada

July 22, 2005

7月2日から8日までの間に *S. Thompson* 患者 13 人が報告された。昨年確認された PT3 は 1 株であったのに対し、過去 4 カ月に提出された *S. Thompson* 23 株のうち 11 株が PT3 であった。今のところ、共通の感染源は見つかっていない。2005 年の現在までの *S. Thompson* 感染患者は 67 人であり、過去 4 年の同時期(27 週まで)の患者数は 2004 年が 53 人、2003 年が 50 人、2002 年が 71 人、2001 年が 83 人であった。

http://www.phac-aspc.gc.ca/bid-bmi/dsd-dsm/nb-ab/2005/nb2905_e.html

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

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

輸入要件並びに食品衛生及び食品コントロールに関する新規則についての主な質問

GUIDANCE DOCUMENT on certain key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and on official food controls

EC 保健及び消費者保護局が、加盟国及び EC へ食品を輸出したいと考えている第 3 国の食品衛生主管省庁等に対し、2006 年 1 月以降、EU 向け輸出のため条件がどのように変わるのか、輸出開始前に EU の承認が必要か、コントロールプランを EU へ提出しなければならないか、第 3 国の輸出用食品製造施設は HACCP を実施し、かつ登録しなければならないか、第 3 国は referene laboratory を設置しなければならないのか等、輸入要件並びに食品衛生及び食品コントロールの新たな規則に関する主要かつ頻繁に聞かれる質問について回答している。全文は以下のアドレスから入手できる。

http://europa.eu.int/comm/food/international/trade/interpretation_imports.pdf

● Eurosurveillance

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

volume 10 issue 7

21 July 2005

1. Enter-net による報告要請後に認識された *Salmonella* Stourbridge による国際的なアウトブレイク

International outbreak of *Salmonella* Stourbridge infection in Europe recognized following Enter-net enquiry, June-July 2005

2005年5月にスウェーデンで *Salmonella* Stourbridge 患者3人が発生した。同国の以前の患者は、1990年代初め以来3人のみである。今回の患者は女性2人、男性1人で、3人のうち2人は敗血症性の感染であった。今のところ、3人の間に関連性はみられない。このため、Enter-net (http://www.hpa.org.uk/hpa/inter/enter-net_menu.htm)が加盟国に対し、*S. Stourbridge* に関する報告するよう依頼した。これに対する初期報告は以下の通り。

スウェーデン

2005年5月1日以来、ストックホルムで患者6人が報告された。4人が調査を受け、今のところ共通した食品の摂食はない。1人がフランス産の未殺菌のヤギのチーズ *Le petit francé des Pyrénées* ブランドを摂食しており、このチーズ残品から *S. Stourbridge* が分離された。

スイス

2005年6月に男性2人から2株、ジュネーブの店舗から購入した未殺菌のヤギのチーズ *Cabri ariégeois* ブランドから1株が分離された。1人はヤギのチーズを摂食していたがそのブランド名は不明である。スイスでは *S. Stourbridge* は極めて稀であり、2002年1月以来、2003年に2株、2005年6月に3株検出されたのみである。PFGE タイピングの結果がフランス、スウェーデンのものと比較される予定である。

ドイツ

2005年6月と7月に *S. Stourbridge* が2株確認され、6月に患者2人が報告されている。2005年は7月20日までに患者8人が報告され、2001年～2004年の同時期は1～4人であった。7月20日までに国のサーベイランスシステムに1人が報告されたため、2005年の患者は少なくとも9人である。5月中旬から報告された4人のうち1人はフランス南部でヤギのチーズを摂食しており、フランスで感染した可能性がある。最近の患者1人はチーズを摂食していなかった。

オーストリア

6月中旬以来、患者5人が報告された。1人はフランス産の未殺菌のヤギのチーズ *Vacherin de chévre* ブランドを摂食していた。もう1人もヤギのチーズを摂食していたがブランドや供給業者に関する情報は得られなかった。

イングランド/ウェールズ

2005年は7月20日までに患者3人が報告された。この数字は、過去4年の平均患者数3人と同じである。この女性3人は、6月と7月に感染しており、海外渡航歴はない。

対策

2005年7月6日、スウェーデンが、European Rapid Alert System for Food and Feed(RASFF, http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm) を通じて、フランスのチーズ *Le petit francé des Pyrénées* ブランドから *S. Stourbridge* が分離されたことを他国に報告した。調査の結果、スウェーデンの感染源は *Le petit francé des Pyrénées* ブランド、スイスは *Cabri ariégeois* という同じ製造業者のヤギのチーズであることが示された。フランスでは、この2種類のチーズ、同じ製造業者による一般的なヤギのチーズ 'tomme' が回収され、警告が出された。スイスでは、*Le petit francé des Pyrénées* は輸入されておらず、*Cabri ariégeois* の販売が禁止された。スウェーデンでは、*Le petit francé des Pyrénées* の販売が禁止され、消費者に注意が呼びかけられた。

背景

S. Stourbridge は極めて稀な血清型で、ヨーロッパの過去6年間の患者は80人、Enter-net に報告されたサルモネラ症患者のうちの0.012%(80/671,777人)である。2001年が20人、2002年が6人、2003年と2004年は16人であった。最も多いのはフランスで、80人中61人を占める(76.25%)。イングランド/ウェールズの2003年の患者1人はフランスで、スウェーデンの2001年の1人はレバノンで感染した。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050721.asp#1>

2. 2005年4月～6月、フランスの *Salmonella* Stourbridge 感染患者

Cases of *Salmonella* Stourbridge infection in France, April-June 2005

食品安全情報 No. 15/2005 の国立公衆衛生監視研究所(INVS)の欄に記載済み

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050721.asp#2>

3. 2005年1月～7月、フランスの粉乳による *Salmonella* Worthington 感染アウトブレイク

Outbreak of *Salmonella* Worthington infection in elderly people due to contaminated milk powder, France, January-July 2005

食品安全情報 No. 15/2005 の国立公衆衛生監視研究所(INVS)の欄に記載済み

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050721.asp#3>

● Food Standard Agency, U. K.

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

BSE システムに関する英国食品基準庁(FSA)の助言

FSA Board to consider advice to Ministers on BSE testing system

2 August 2005

FSA が8月15日に理事会を開催し、30カ月規則から移行させる BSE 検査システムにつ

いて政府に助言する内容を検討する。2004年7月、FSAは30カ月規則が適切といえる状況ではなくなったが、移行するBSE検査システムの妥当性が別のグループによって裏付けられるまで変更するべきではないとした。政府は12月にこの案を受け入れ、検査システムに関する助言をFSAに要請したため、FSAは調査を行うグループを準備した。会議は、次のことを考慮して助言内容を検討する。

- ・ 検査に関するグループの報告
- ・ 6月にECの食品獣医局が行った英国のBSEコントロールの検査結果
- ・ 2005年初めの書面による諮問への対応
- ・ 先週英国で行われた4つのオープンミーティングからの意見

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/aug/boardotmaug>

● CDR Weekly

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

イングランドとウェールズにおける時期はずれのスコンプロトキシシン中毒の増加

Unseasonal increase in scombrotoxic fish poisoning in England and Wales

Volume 15 Number 30

14 July 2005

2004年12月から2005年6月までの間に、イングランドとウェールズの複数の地域から、スコンプロトキシシン中毒(scombrotoxic fish poisoning, SFP)のアウトブレイク16件が報告された。患者は38人で、このうち3人が入院した。この中毒は、暖かい時期に、保存・取り扱い・調理が不適切であった魚を摂食した後に起こることが多く、今回の発生時期は異常である。アウトブレイクはケータリング店16件と家庭1件で起こっており、14件はツナが感染源であった。ケータリング店6件が同じ業者から真空パック入りツナを購入しており、パック内のツナヒスタミン濃度は30ppm以下であったが、残品のツナと調理された食品中のそれは3,000ppm以上であった。これは、開封後の取り扱いや保存が不適切であったことを示している。その他の1件ではパック内のツナと調理されたツナの両方で1,970ppm以上が検出され、保存中や輸送中の温度管理が不適切であったことを示している。SFPを防ぐには、魚の微生物学的な品質保持が必須である。

1992年から2004年までの間にイングランドとウェールズでは、SFPのアウトブレイク56件(1年あたり0件から10件)、患者296人が報告された。1992年から1999年までの魚介類によるアウトブレイクではSFPが32%を占め、夏期に多かった。

SFPは、汚染されたサバ科の魚の摂食により発症する。保存が不適切であった場合、サバ科の魚に含まれている高濃度のヒスタジンがヒスタミンに変換される。ヒスタミンは耐熱性で缶詰加工などの過程の中でも存在し、1000ppm(100mg/100g)を超えた魚を摂食した場合にSFPを発症する。細菌の増殖やヒスタミン産生を防ぐには、適切な温度管理が重要

である。サバ科の魚の管理について、EU 規則で規定された許容量は、平均ヒスタミン濃度 100ppm(10mg/100g)以下である。EU General Food Law Regulation 178/2002 では、汚染された食品は市場から除去し、原産地まで追跡することが規定されている。今回のアウトブレイク後、英国食品基準庁は、食品担当行政機関に魚類の厳重な衛生管理の重要性を強調する文書を通達した。

<http://www.hpa.org.uk/cdr/archives/archive05/News/news2805.htm#tuna>

● 国立公衆衛生監視研究所 (INVS) フランス

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

1. CJD 報告数

Nombre de cas de maladie de Creutzfeldt-Jakob

Creutzfeldt-Jakob 病のモニタリングネットワークに 1992 年から 2005 年 8 月 1 日まで
に報告された散発型及び変異型別の CJD の確認及び疑い例数が更新された。

vCJD の確認及び死亡例は 1996、2000、2001 年に各 1 例、2002 年 3 例、2004 年及び
2005 年 (8 月まで) は 2 例であり、また疑い例は 2004 年 1 例、2005 年 3 例であった。

http://www.invs.sante.fr/display/?doc=publications/mcj/donnees_mcj.html

2. 腸管伝播性肝炎リファレンスセンターにおける E 型肝炎のアセスメント

Hépatite E, bilan d'activité du Centre national de reference des hépatites
entéro-transmissibles, France, 2002-2004

Elisabeth Nicand, Vincent Enouf, Mélanie Caron

Centre national de référence des hépatites entéro-transmissibles), Hôpital d'instruction
des armées Val-de-Grâce, Paris

Bulletin Epidemiologique Hebdomadaire, no33/2005, page 167-8

仏における E 型肝炎のリファレンスセンターにおける 2002~2004 年の活動をまとめた
報告書によると、死亡率は全人口では 1%であったが、妊娠している女性においては 30%
と高かった。仏においては大多数の症例は海外での感染例であったが、スペイン国境付近
で複数の国内感染も報告されており、ウイルスの感染環の存在が示唆されている。しかし
感染源はあきらかになっていないため、環境及び動物間でのウイルスの生態に関する一層
の研究が必要であるとしている。

http://www.invs.sante.fr/beh/2005/33/beh_33_2005.pdf

● The Spanish Food Safety Agency (Agencia Española de Seguridad Alimentaria :
AESA) スペイン

<http://www.aesa.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>

ローストチキンに関連したスペインのサルモネラ症アウトブレイク

Roasted chicken linked to Spanish Salmonella outbreak

2 August 2005

スペイン疫学者ネットワークが確認したところ、ローストチキンを摂食したことによりサルモネラ症のアウトブレイクが起こり、579人が感染した。スペイン食品安全庁（The Spanish Food Safety Agency (AESAs)）によると、原因とされているチキンはCastilla-La-ManchaにあるSADA S.A.社が製造し、Pimpollo 及び Pollo Asada SADA.として市販されていたが、現在回収が行われている。また、AESAs は消費者に同社製のローストチキンを喫食しないよう呼びかけている。

<http://www.aesa.msc.es/aesa/web/AesaPageServer?idpage=56&idcontent=5806>

●Food Standards Australia New Zealand

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

食品回収統計

Food Recall Statistics

オーストラリアでFSANZが行っている食品の回収について、1990年からのデータが発表された。回収件数、回収を決定した理由（業者の検査、政府の検査、消費者の苦情など）、回収原因などが掲載されている。

<http://www.foodstandards.gov.au/recallssurveillance/foodrecalls/foodrecallstatsinclu2957.cfm>

●NZFSA (New Zealand Food Safety Authority)

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

ニュージーランド国民の半数が国内で販売されている食品の安全性に不安感

Nearly half of New Zealand consumers have concerns about the safety of food sold in this country, a recent survey shows.

22 July 2005

2005年5月に、無作為の18歳以上のニュージーランド人750人を対象に食品安全の認識に関する調査を行なったところ、その結果は前回行われた2003年の結果と比較してほとんど変化はなかったが、いくつかの項目でわずかな変化（4～7%）があった（食品のモニタリングや行政措置への信頼の上昇、食品表示を注意深く見る人の増加、魚介類及び保温用

オープン陳列食品の安全性への懸念の減少など)。

- ・ 人口の約半数(46%)が食品の製造方法や取り扱い方法に何らかの不安を感じており、また、過去 2 年間に食品販売店で不適切な食品の取り扱いを見た経験があった。
- ・ 回答者 10 人あたり 2 人強が過去 2 年間に食中毒を発症しており、このうち 83%は家庭外で発生していた。家庭以外で食中毒を発症した者のうち報告したのは、10 人あたり 3 人にすぎず、実際の患者はさらに多いと考えられる。
- ・ 不安を感じる食品は、鶏肉が回答者の 83%、貝類が 78%、温熱オープンに陳列されるパイのような食品が 76%であった。
- ・ 食品安全問題に関心があると答えたのは 57%で、男性より女性で相変わらず高い。
- ・ 最も不安を感じる状況は、ビュッフェ形式(58%)、移動式食品販売店(57%)、アジア料理やエスニック料理のレストラン(53%)、売店 (53%)であった。
- ・ 最も不安を感じている問題は、サルモネラ属菌(80%)、リステリア菌(64%)、農薬(63%)、食肉中の抗生物質(63%)であった。
- ・ ニュージーランドにおける食品安全基準は改善していると答えた人は 56%、他の西洋諸国よりニュージーランドが良いと答えた人は 41%であり、26%は他国と同じであると答えている。この 41%という数値は悪い数値ではないが、まだ改善の余地が多いことを示している。現在の衛生規則は古くなっており、実際的で一貫性のあるシステムを作成し、安全な食品を推進しなければならない。

そのほか不安が大きかったのは、資金集めの目的で開催されるイベントで販売されるバーベキューや屋台の食品の基準である。回答者の 63%が政府による管理に反対していないが、NZFSA はそのようなイベントがニュージーランド人の重要な生活の一部であると考えている。このため、国民が政府による管理は不要と考えている事が明らかになれば、食品が安全で健全である旨の判断をするのは個人の責任にすることも視野に入れて検討している。

7 月 25 日から 10 日間にわたって行われる一連のワークショップで、Domestic Food Review の見直しの第二段階（古い食品安全規則を更新する 5 年間プロジェクト）が検討され、11 月までにドラフトが作成される予定である。

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-07-27DFRUMRsurvey.htm>

●Food and Environmental Hygiene Department, Hong Kong（香港 食品環境衛生部）

<http://www.fehd.gov.hk/indexe.html>

豚肉の安全な取り扱いに関するヒント

Safety Tips on Handling Pork

中国四川省でブタや羊をとさつした者の多くに *Streptococcus suis* 感染が疑われている。

感染したブタは処分されてフードチェーンに入ることはないため、豚肉によって感染するリスクは極めて低い。次のような予防策が有効である。

購入時

- ・ライセンスのない店や行商人から由来などが不明な豚肉を購入しない。
- ・生肉に直接触れない。

取り扱い時

- ・手に傷がある場合は耐水性の包帯またはビニール手袋を使用する。
- ・生肉を扱った手で、顔や体の他の部分に触れない。取り扱い直後に石けんなどを用いて念入りに手を洗う。
- ・生の豚肉に接触した調理道具を完全に洗浄する。
- ・生食品と調理済み食品に使用する包丁・まな板を別にする。
- ・調理していない豚肉は密封容器に入れ、冷蔵庫の下段に置いて 4℃以下で冷蔵する。調理済み食品と加熱済み食品は、上段に置く。
- ・冷凍豚肉は -18℃以下で保存する。
- ・冷凍豚肉は、0℃から 4℃の冷蔵庫、または電子レンジで解凍する。解凍後はできるだけ早く調理する。
- ・切る前に豚肉を洗う。

摂食

- ・中心温度が 75℃以上に達した状態で少なくとも 15 分加熱する。
- ・調理した肉からピンク色の肉汁が滴っていたり、肉の中心部が赤いときは、完全に火が通るまで再加熱する。
- ・鍋料理など食卓で調理する場合、生の食品と加熱済み食品には箸などの道具を区別する。
また、交差汚染を防ぐためにあまり多くの種類の食品を食卓に出さない。

http://www.fehd.gov.hk/events/handling_pork/index.htm

● Food Safety Today

<http://www.leatherheadfood.com/foodsafetytoday2003/index.asp>

ブタからの *Streptococcus* 感染

Pig-associated *Streptococcus* illness causes deaths

28 July 2005

中国で *Streptococcus suis* 感染と考えられるアウトブレイクが起こり、患者 117 人が出て、このうち 24 人が死亡したと報告された。普通、*Streptococcus suis* はブタの病原体であるが、稀にヒトの感染が報告されており、感染したブタのとたいの取扱中に創傷から曝露することが多い。

感染したブタは衛生状態の良くない小規模の農場 300 箇所のブタであった。感染したブ

タ 450 頭以上は焼却され、発生地域では移動が制限されている。

香港の食品および環境衛生省は、感染したブタを特定し、フードチェーンには入らないよう勧告した。一般的な予防策として、生の豚肉を扱う場合は **good personal, food and environmental hygiene** を守り、摂食する際には中心温度が 75°C 以上に達した状態で少なくとも 15 秒加熱するべきである。

<http://www.leatherheadfood.com/foodsafetytoday2003/fsdisplay.asp?id=2541>

● ProMED-Mail

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

1. *Streptococcus suis* 感染のアウトブレイク (中国)

Streptococcus suis, porcine, human – China (02)

1 August 2005

四川省では、7月31日から8月1日の間に新たな *Streptococcus suis* 感染患者はなかった。8月1日正午までに四川省9市の176村で患者198人(確認145人、疑い53人)が報告された。7月31日現在の死亡者は36人であったが、8月1日に新たな死亡者2人が報告された。広東省では新たな患者1人が報告されたが、回復して退院した。8月1日、Chinese Academy of Inspection and Quarantine が4時間で結果が出るブタ用の検査を開発したことを発表した。

WHO は、致死率が高いことから菌、ウイルス、毒性物質など他の要因が関与した可能性があるとし、中国にさらに詳細な検査を行なうよう要請した。*Streptococcus suis* 感染のアウトブレイクとしては最大と考えられている。中国保健省によると、アウトブレイクは今も四川省で拡散が続いており、ブタ1,000万頭分のワクチンを製造中である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12566122521286050744::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29912

2. 鳥インフルエンザの疑い (カザフスタン)

Avian influenza, human – Kazakhstan (Paylodar): suspected, request for information

31 July 2005

東北部の Pavlodar 州で 20 歳男性が鳥インフルエンザの症状を呈して入院した。この地域では、7月20~30日に鳥インフルエンザのアウトブレイクによりガチョウ600羽が死亡した。この患者は農場の従業員で両側肺炎と診断され、重症でICUに収容された。感染した鳥の処分、隔離、消毒が行われ、ウイルスのサンプルは国立獣医センターに送付された。初めて鳥が死亡したのは7月第4週目であった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12187167815383351429::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29904

3. 鳥インフルエンザ (ベトナム)

Avian influenza, human – East Asia (108): Viet Nam

29 July 2005

7月25日に Tra Vinh 省の24歳男性、7月27日にホーチミン市の24歳女性が死亡し、東アジアの死亡者は59人になった。いずれも鶏肉を摂食していた。ベトナムの死亡者は40人となり、このうち半分は2004年12月以降に死亡している。2003年末以降にタイでは12人、カンボジアで4人、インドネシアで3人が死亡した。

ベトナムでは、7月29日に Long Bien での再発生が報告され、アヒル1,500羽の淘汰、消毒、サンプルの送付が行なわれた。8月1日に、2つの省で鶏とアヒルに4億1,500万バッチ以上のワクチン接種を開始する予定である。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3520124814370548768::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,29879

4. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, Diarrhia & Dysentery Update 2005 (28)

22 July 2005

コレラ (カザフスタン) (7月21日)

8年ぶりに、南部の Kzyl-Orda 市からコレラ患者1人が報告された。

コレラ (カザフスタン) (7月20日)

Kzyl-Orda でコレラ患者1人が入院した。

コレラ、胃腸疾患 (インド) (7月17日)

パンジャブ州の Gill Road と Khud Mohalla から、コレラの症状を呈する2人が入院したほか、胃腸疾患患者35人が報告された。7月17日には新たな胃腸疾患患者64人が報告され、24人が入院した。別の3つの病院でそれぞれ36人、49人、5人が入院した。

コレラ (ギニア-ビサウ) (7月15日)

6月11日以来、コレラが東部の島を除く全土に急速に広まり、37人が死亡して2,238人が入院した。東部の島嶼部を除く全国に広がり、最も被害が大きいのは首都ビサウである。

赤痢 (米国) (7月16日)

ペンシルバニア州 Carbon 郡で、赤痢患者が少なくとも5人、疑い例が9人出ている。患者は Beltzville 州立公園で水泳をしており、感染源として付近に捨てられたオムツが疑われている。

コレラ WHO WER 報告

セネガル 6月27日~7月3日 患者469人 死亡者4人

インド 4月1日~6月11日 患者459人

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7253374139964573592::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29789

5. 赤痢（中央アフリカ共和国）続報

Shigellosis – Central African Republic (Ouham) (02)

24 July 2005

Ouham 州で起こったアウトブレイクについて、さらに入手した 6 つの検便検体のうち 4 検体から *Shigella dysenteriae* 1 型、2 検体から *Shistosoma mansoni* が検出された。今回検出された *S. dysenteriae* の 4 分離菌は、前回の 5 分離菌と抗菌薬耐性が同じであった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12539310723219074562::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29806

6. 赤痢（中央アフリカ共和国）

Shigellosis – Central African Republic (Ouham)

22 July 2005

Ouham 州の村（首都バンギの北 350km）で、2005 年 5 月中旬から、血性下痢のアウトブレイクがあり、7 月 3 日現在で患者 71 人と死亡者 2 人が報告された。21 の検便検体が採集され、5 検体から *Shigella dysenteriae* 1 型、16 検体中 12 検体から *Schistosoma mansoni* が検出されたが、後者は同国に蔓延している住血吸虫である。*S. dysenteriae* の 5 分離菌はいずれもセファロスポリンとフルオロキノロンに耐性であった。この 2 年間に、隣接する 2 つの地域から似たようなアウトブレイクが、2 件報告された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7600802797496730902::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29790

7. 腸チフス最新情報

Typhoid Fever Update 2005 (04)

22 July 2005

フィジー

Labasa 病院から 4 人に腸チフスが確認され、50 人が検査中、Nabouwalu 病院では腸チフスの症状を呈する患者を 1 日に 60 人から 70 人治療したと、”The Fiji Times”紙に掲載されたのを ABC Asia Pacific（オーストラリアの報道会社）が報道している。Savusavu で発生した腸チフスアウトブレイクは、葬式により急速に広がり患者 50 人以上が確認されたとしている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7600802797496730902::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,29793

● FSNet

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

1. スペインのサルモネラ症アウトブレイクで患者 600 人

Spanish *Salmonella* outbreak infects 600

August 2, 2005

Agence France Presse

消費者団体の発表によると、7月29日から17の自治体中13箇所で、ローストチキンによるサルモネラ症のアウトブレイクが起こり、648人が感染した。北部のバスク地方と地中海の Balearic 島という離れた場所で患者が出ており、Castilla La Mancha 州にある製造会社の調査が開始された。

[The Spanish Food Safety Agency (Agencia Española de Seguridad Alimentaria : AESA) に公式発表を掲載]

2. 赤痢が拡散 (米国)

Shigellosis outbreak spreads

July 28 2005

Lexington Herald-Leader

ケンタッキー州 Lexington 郡と Fayette 郡で起こった赤痢のアウトブレイクが悪化し、6月には患者が倍増して5月以降の患者は111人に達した。アウトブレイクはデイケアセンターで始まり、1カ月前に確認された患者55人のうち49人は4歳以下の小児であった。その後、成人にも広がり、最近の患者7人は感染した小児やデイケアセンターとの接触のない成人であった。

米国では、赤痢患者は1年に約18,000人が報告されているが、実際は約360,000人と見積もられている。2~4歳の小児が最も発症しやすく、夏季に多い。Fayette 郡では、1991年にデイケアセンター周辺でアウトブレイクがあり、1月から7月までに患者186人が確認された。

3. スペインで初めて vCJD 死亡例の可能性

Spain reports first likely human death from mad cow

July 29, 2005

Reuters

スペインで初めて26歳の女性がvCJDで死亡した可能性のあることが報告された。マドリッド病院で行われた検査によってvCJDが疑われ、確認のために検体がEdinburghの専門家に送付された。

4. HACCP に基づいた SOPs 発表

HACCP – based SOPs

July 21, 2005

National Food Service Management Institute(NFSMI)

NFSMI が、USDA および FDA と協力して HACCP に基づいた標準作業手順(SOP)を作成し、以下のサイトから入手できる。また、SOPs の追加と相互交流型ウェブサイトの開設も予定されている。

<http://sop.nfsmi.org/HACCPBasedSOPs.php>

http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/7-2005/fsnet_july_22.htm#story8

5. A 型肝炎が増加していることにより保健省が注意を呼びかけ

Hepatitis A advice issued

July 22, 2005

台湾で今年の A 型肝炎患者が 165 人に達し、昨年同時期の 134 人より増加している。このため保健省が食品を洗うこと、未処理の水を飲まないこと、手洗いの励行などを呼びかけた。台風の影響により、水が汚染されていると考えられている。

http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/7-2005/fsnet_july_22.htm#story3

6. 食品をテロから守るには細心の注意が必要

Protecting food from terrorism a delicate balances

July 19, 2005

Institute of Food Technologists (IFT)

テロに対する食品保護対策を公開することは、テロリストを脅かし、食品が標的になる可能性を減らすことになる。しかし、テロリストとなる可能性のある者に詳細を知らせることなく、逆にテロ対策上重要な情報を必要としている人にはそれを提供するよう細心の注意が必要である。

食品は全米産業の 22%を占める 1 兆ドル産業であり、小規模の攻撃であっても人々に大きな心理的衝撃を与える。また、武器や高度な知識を必要とせずに、食品を汚染させるのに適当な物質の多くがインターネットで簡単に入手できる。以上のことから食品がテロの標的になる可能性は大きい。FDA と IFT それぞれが別々に重要な食品について脅威アセスメントを行なったところ、結果は極めて類似したものとなった。これにより、FDA の食品保護対策が適切であることが示され、FDA はこの研究結果から最も危険度の高い食品の特徴を明らかにした。

7 月 20 日まで IFT の年次総会が開かれ、食品に関する様々な分野のリーダーから包括的な最新の研究や意見が紹介された。

http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2005/7-2005/fsnet_july_19-2.htm#story4

【記事・論文紹介】

1. 微量の黄色ブドウ球菌毒素 A 及び H による大規模食中毒

Mass Outbreak of Food Poisoning Disease Caused by Small Amounts
of Staphylococcal Enterotoxins A and H

Tetsuya Ikeda, Naoto Tamate, Keiji Yamaguchi, and Sou-ichi Makino

APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY, May 2005, p. 2793–2795

2. 鳥インフルエンザ：国境を越えて

Bird flu: crossing borders

Nature, Vol. 436, No. 7049, 21 July 2005, p.310-311

Declan Butler

3. 鳥インフルエンザ：WHO が中国のアウトブレイク対応が緩慢と指摘

AVIAN INFLUENZA: WHO Faults China for Lax Outbreak Response

Dennis Normile

Science, Vol 309, Issue 5735, 684 , 29 July 2005

4. 中国から日本に輸入されたアヒル肉から分離された特異な遺伝子型の H5N1 インフルエンザウイルスについて

Isolation of a genotypically unique H5N1 influenza virus from duck meat imported into
Japan from China

Virology in press, Masaji Mase, Mariko Eto, Nobuhiko Tanimura, Kunitoshi Imai, Kenji
Tsukamoto, Taisuke Horimoto, Yoshihiro Kawaoka , Shigeo Yamaguchi

5. 2003 年に分離されたヒト H5N1 鳥インフルエンザの特性解析

Characterization of a Human H5N1 Influenza A Virus Isolated in 2003

Kyoko Shinya, Masato Hatta, Shinya Yamada, Ayato Takada, Shinji Watanabe, Peter
Halfmann, Taisuke Horimoto, Gabriele Neumann, Jin Hyun Kim, Wilina Lim, Yi Guan,
Malik Peiris, Makoto Kiso, Takashi Suzuki, Yasuo Suzuki, and Yoshihiro Kawaoka

Journal of Virology, Vol. 79, No.15, p.9926-9932, Aug 2005

6. 鳥インフルエンザ H5N1 によるヒトへの感染

Human infection by avian influenza A H5N1

KY Yuen, SSY Wong

Hong Kong Med. J. 2005, 11, p.189-99

7. BSE プリオンの遺伝子改変モデルマウス内での垂直伝播の評価

Vertical transmission of bovine spongiform encephalopathy prions evaluated in a transgenic mouse model.

Castilla J, Brun A, Diaz-San Segundo F, Salguero FJ, Gutierrez-Adan A, Pintado B, Ramirez MA, del Riego L, Torres JM.

J Virol. 2005 Jul;79(13):8665-8.

8. 食中毒の調査におけるインターネットの有用性について

The Internet as a Useful Adjunct during Foodborne Outbreak Investigations

Mark E. Beatty, Linda Verchick, Patricia Rowley, Brian Labus, Bess Ormond, Rose Lee Bell, Christopher Braden, John Painter

Food Protection Trends, Vol. 25, No.7, p.518-521

9. **Genomic subtraction** による汎流行型 *Vibrio parahaemolyticus* 特異性 DNA 配列の特定 Identification of *Vibrio parahaemolyticus* pandemic group-specific DNA sequence by genomic subtraction.

Okura M, Osawa R, Arakawa E, Terajima J, Watanabe H.

J Clin Microbiol. 2005 Jul;43(7):3533-6.

10. 日本の検疫所における赤痢菌の国際的定点サーベイランス

Sentinel surveillance for international Shigella by a quarantine station in Japan.

Taniguchi H, Nakano T, Katayama Y, Harada F, Arai Y, Mori K, Hirata K, Kamiya K, Maruyama H, Sano K.

Epidemiol Infect. 2005 Aug;133(4):611-5.

11. *Enterobacter sakazakii* : 幼児の健康への懸念

Enterobacter sakazakii: A coliform of increased concern to infant health

Joshua B. Gurtler a, Jeffrey L. Kornacki b, Larry R. Beuchat

International Journal of Food Microbiology, Article in Press, 2005

Available online 21 July 2005.

以上

-
- WHO（世界保健機関） <http://www.who.int/en/>

1. WHO ブレチンの発行

Bulletin of the World Health Organization, Volume 83, Number 8, August 2005, 561-640
<http://www.who.int/bulletin/en/>

本号の特集は健康情報システムである。

-
- FAO（国連食糧農業機関） <http://www.fao.org/>

1. 動物用医薬品の MRL 推定のための統計手法：コメント募集

Statistical methods for the estimation of MRLs for veterinary drugs: invitation for comments (JECFA)

http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/statistical_en.stm

第 62 回 JECFA 会合で FAO 共同事務局は委員会に対し、動物用医薬品の MRL（最大残留基準）推定のための統計手法に用いるソフトウェア（エクセルがベース）を提案した。本 web ページでトライアルバージョンをダウンロードでき、これについて 2006 年 1 月 15 日までコメントを募集している。コメントの内容については、2006 年 2 月の JECFA 会合で議論される。計算過程を完全に理解できるようにしかつ透明性を確保するため、複雑なプログラムは使用していない。

2. FAOSTAT データベースから

(<http://faostat.fao.org/faostat/>)

Codex の動物用医薬品 MRL データベース更新：

28 回会合の結果が反映されている。

http://faostat.fao.org/faostat/vetdrugs/jsp/vetd_q-e.jsp?language=EN&version=ext&hasbulk=0

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

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

1. 安息香酸及び安息香酸ナトリウムについてのSCCP（消費材に関する科学委員会）の意

見

Scientific Committee on Consumer Products opinion on Benzoic Acid and Sodium Benzoate Adopted by the SCCP during the 4th plenary of 21 June 2005 (01-08-2005)

http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_015.pdf

安息香酸は多くの食品及び植物抽出物の天然成分で、その塩及びエステルは化粧品の保存剤としては最大濃度0.5%まで使用できる。今回の報告書は保存剤以外の目的での化粧用の洗い流される製品について最大2.5%、口腔ケア製品で1.7%、皮膚に留まる製品で0.5%の使用についての意見である。SCCPの意見は、提出されたデータからこれらの使用は安全であるというものであるが、化粧品に使用する場合には他の塩やエステルについての刺激性や感作性のデータが必要である。

なお食品添加物としては遊離の酸の量として、EU 規制値は非アルコール飲料で 150mg/L、アルコール飲料で 200mg/L、ジャムやゼリーで 500mg/kg、アスピック（魚・肉・エビなどをゼリーで固めた料理）で 500mg/kg である。

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)

第 31 週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week31-2005_en.pdf

警報：ベトナム産キハダマグロの一酸化炭素、中国産ウナギのマラカイトグリーンとクリスタルバイオレット、中国産ゼラチンの高濃度過酸化水素、フランス産乾燥海藻の高すぎるヒ素とヨウ素含量。

情報：中国産パプリカのアナトー色素、タイ産大型インゲン (yard long beans) のジクロトホス、日本産海藻中のヒ素、中国製調理器具からの鉛・クロム・ニッケル等の溶出、ベトナム産冷凍ティラピア類・ナマズからのマラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーンなど。その他アフラトキシン、細菌汚染多数。

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

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

1. 動物栄養用の添加物の認可申請に関する申請者向けガイダンス

EFSA guidance for applicants wishing to request authorisation of additives for use in animal nutrition - updated 15 July 2005 (26 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/authorisations/catindex_en.html

動物栄養用添加物に関する法律 Regulation (EC) No 1831/2003 は、2004 年 10 月 18 日から適用されている。本サイトには、この法律の第 7 条(3)に基づき申請を行う際に文書作成の助けとなる詳細なガイダンスが掲載されている。EFSA のパルマへの移転により提出先がこれまでとは変わっている。

動物栄養用の添加物の申請状況

Applications under Regulation (EC) No 1831/2003 on additives for use in animal nutrition - updated 24 June 2005 (02 August 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/feedap/an_applications/catindex_en.html

申請状況の表が更新されている。

2. ハンガリーによるセーフガード条項に関連する GMO パネルの意見

Opinion of the GMO Panel related to the safeguard clause invoked by Hungary according to Article 23 of Directive 2001/18/EC (25 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/1046_en.html

2005年1月20日にハンガリーは、認可されている遺伝子組換えトウモロコシ MON 810 の栽培を自国内で暫定的に禁止するために指令 2001/18/EC の 23 条（セーフガード条項）に頼った。2005年1月27日に EC はハンガリーからその規制を正当化する理由の詳細なリストを受け取り、4月8日に EFSA に対しハンガリーの提出した書類についての意見を求めた。

EFSA の GMO パネルはハンガリーの提出した証拠を調査した結果、MON 810 のヒト健康や環境影響についてのリスク評価の科学的根拠に影響するような新しい情報はないと結論した。

3. PRAPeR（農薬リスクアセスメントピアレビュー）文書の提供

NEW - PRAPeR provision of documents (Last updated: 29 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/praper/provision_of_documents/catindex_en.html

EFSA は既存及び新規の農薬（有効成分：active substances）の評価報告書案（DAR：draft assessment report）を提供している。DAR は、各農薬の担当メンバー国が作成した予備的リスクアセスメントである。

DAR を入手するには、以下のサイトから目的の物質毎に登録しメールで受け取る。

<http://www.efsa.eu.int/DAR/displaySubstance.cfm?provision=1>

現時点でリストアップされている農薬の DAR：

トリフルラリン、トリベヌロン、トリルフルアニド、オキサミル、グルホシネート、ジウロン、1-メチルシクロプロペン

関連サイト：[PRAPeR パブリックコメント募集](#)

New - PRAPeR public consultation (Last updated: 29 July 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/praper/consultation/catindex_en.html

PRAPeR（農薬リスクアセスメントピアレビュー）では、各評価報告書案（DAR）が公表されるとその後 40 日間は EFSA のサイトでパブリックコメントを募集する。DAR の非

公開部分は、公開版から削除されている。

4. 食品と接触する物質の第9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 9th list of substances for food contact materials
(02 August 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1056_en.html

AFC パネルは以下の物質について評価した。

- ・ 4,4'-ジアミノジフェニルスルホン 4,4'-Diaminodiphenyl sulphone

CAS : 80-08-0 制限 : 5 mg/kg food

- ・ カーボンブラック Carbon black CAS : 1333-86-4

トルエン溶出性物質は最大 0.1%、シクロヘキサン抽出物の 386nm での吸収は 1cm のセルで <0.02 AU、ベンゾ(a)ピレンの含量は最大 0.25 mg/kg カーボンブラック、ポリマー中カーボンブラック使用量は最大 2.5% w/w

- ・ パーフルオロオクタノ酸、アンモニウム塩 Perfluorooctanoic acid, ammonium salt

CAS : 3825-26-1

制限 : 繰り返し使用されるものについてのみ、高温で焼結すること

- ・ 石油炭化水素樹脂（水素添加） Petroleum hydrocarbon resins(hydrogenated)

CAS : 088526-47-0 制限 : 5 mg/kg food

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

1. Nong Shim ブランドの麺スナックが照射成分非表示のため回収

Nong Shim brand noodle based snacks withdrawn due to the undeclared presence of irradiated ingredients (22 July 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/jul/nongshimupdate1>

2005年6月15日に出された Nong Shim ブランドの麺スナック（韓国）についての食品警報について、当該製品を輸入した会社がさらに判明したため、それらの会社名リストを掲載している。すべての製品は市場から回収された。

2. D-タガトースについてのコメント募集

Views wanted on type of sugar (29 July 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jul/dtagatose>

FSA は、独立した専門家グループによる新規食品成分 D-タガトースについての初期意見案 (initial draft opinion) に関してコメントを募集している。D-タガトースは熱処理した乳製品中に天然に存在する糖で、砂糖よりわずかに甘みが少なくエネルギーが少ない。こ

の糖を飲料、菓子、朝食用シリアルなどの成分として使用したいとの申請があり、新規食品・加工諮問委員会（ACNFP：Advisory Committee on Novel Foods and Processes）が検討していた。ACNFPの初期意見案についてのコメントを8月5日までにACNFP事務局に送付すれば、案の最終化前に委員会に渡される。

関連サイト：[D-タガトースについての申請](http://www.food.gov.uk/science/ouradvisors/novelfood/assess/fullapplies/tagatose)

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

3. 食品の塩分の目標値に関する提案についての意見募集

Views sought on proposed salt targets for foods (01 August 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/aug/salttargetscons>

FSAは多くの食品について目標塩分含量を設定する提案を発表し、この案について2005年10月24日までパブリックコメントを募集している。最終目標は2010年までに1日の塩分摂取量を6gまでにすることで、そのために食品毎に塩分含量目標値を設定する。また販売される形態での食品100gあたりの最大塩分量を設定することを提案している。

-
- 英国 PSD (The Pesticides Safety Directorate) <http://www.pesticides.gov.uk/>
(DEFRA (環境・食糧・農村地域省) の農薬規制に関する執行部門)

1. Renardine 72-2 (MAFF 06769)の登録取り消し

Revocation of Renardine 72-2 (MAFF 06769) Issued: 19 July 2005 (21 July 2005)

<http://www.pesticides.gov.uk/approvals.asp?id=1646>

2005年6月30日現在、Renardine 72-2 (MAFF 06769)の保管及び使用の認可が廃止された。現在、英国においてはRenardine 72-2の販売、供給、広告、保管、使用いずれも認められていない。

※Renardine 72-2：英国で長い間、農場、ゴルフ場、庭などを守るためにアナグマ等の忌避剤として用いられてきた物質。

-
- 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. ベリー類の残留農薬

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6580> (26.07.2005)

グリーンピースがベリー類の残留農薬について違法と評価した発表を行ったことに対する BfR の反論。

グリーンピースの発表は国際的に同意されている科学の概念に従っていない。例えばベリーの摂取量について **Johannis** ベリーと **Stachel** ベリーをそれぞれ毎日 500g ずつ摂取するという仮定は明らかに過大な見積もりである。仮に **MRL** を一時的に超える量の残留農薬を摂取したとしても、これが直ちに消費者の健康にリスクとなるわけではない。もともとこうした値はできるだけ低く設定している。

関連サイト：グリーンピースの発表（25.07.2005）（ドイツ語）

http://www.greenpeace.de/themen/chemie/nachrichten/artikel/hohe_pestizidlast_in_johannis_und_stachelbeeren-1/

2. 食品及び飼料中のウランに関する BfR セミナー

BfR status seminar on uranium in foods and feedstuffs (2005-08-01)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6600>

ミネラルウォーター中のウランやウラン含有ミネラル肥料のリスクについて、過去数週間に渡って議論が行われた。BfR は 7 月 21 日ベルリンで食品や飼料中のウランに関するセミナーを開催し、専門家が現在の知見を発表した。最初の結果は、現時点で食品や飼料中のウランによる消費者への健康リスクはないというものである。同時に土壌から様々な段階のフードチェーンへのウランの移行については未知の部分が多く、調査が必要であることもわかった。

ウランはいたるところに存在する放射性重金属である。ウラン化合物はある種の岩や鉱物の天然成分で、水、土壌、空気中に存在する。従って微量のウランは飲料水やミネラルウォーターを含め多くの食品や飼料に検出される。平均するとヒトは食品から 1~4 μ g のウランを摂取している。その約半分が飲み物や飲料水由来である。BfR によるミネラルウォーター中のウランの健康影響評価に加え、このセミナーでも飲料水中ウランの評価を行った。他にフードチェーン中でのウランの動態、特にリン酸含有肥料中のウランについて議論を行った。土壌中ウランの動態と食品への移行についてはさらに研究が必要である。

ウランの危険性に関しては、専門家は化学毒性だけでなく放射性毒性についても検討した。ウランの健康影響評価には化学物質としての作用と放射影響の両方を考慮すべきであるという点について合意が得られた。採鉱場でのウラン汚染の知見から、ウランの評価や検体分析を行う場合には常にウランの化学形を考慮する必要があることが確認された。

原則として有毒物質の摂取はできるだけ少ない方がいい。消費者への予防的措置として BfR はミネラルウォーターからのウラン摂取を減らすことを推奨している。「乳児用ミルク調整用」をうたうミネラルウォーターについては別の規制が適用されるべきである。BfR は、現時点で食品や飼料由来ウランによる何らかのヒト健康リスクが指摘されているわけではないとしている。

● 米国 FDA (食品医薬品局)

CFSAN (食品安全応用栄養センター : Center for Food Safety & Applied Nutrition)

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

1. 食品添加物 (色素) としてトマトリコペン抽出物及びトマトリコペン濃縮物を認める

Listing of Color Additives Exempt From Certification; Tomato Lycopene Extract and Tomato Lycopene Concentrate

Federal Register: July 26, 2005 (Volume 70, Number 142)]

<http://www.regulation.gov/freddocs/05-14631.htm>

FDA は、食品用の色素添加物としてトマトリコペン抽出物及びトマトリコペン濃縮物を承認するために色素添加物の法律を改正する。これは LycoRed Natural Products Industries による申請を受けての措置である。この規則は特に反対意見がなければ 2005 年 8 月 26 日に施行される (反対意見があれば 2005 年 8 月 25 日までに提出すること)。

Federal Register :

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/05-14696.pdf>

● 米国環境保護局 (EPA) <http://www.epa.gov/>

1. 農薬登録のレビュー方法に関する規則について

Registration Review Rule-Making

http://www.epa.gov/oppsrrd1/registration_review/rule-making.htm

米国で販売されている全ての農薬は EPA に登録しなければならないが、古い農薬については科学や政策が時代の推移とともに変化するため EPA は定期的に再評価を行っている。この評価プロセスの規則案を発表し、パブリックコメントを募集している (2005 年 10 月 11 日まで)。

Federal Register: July 13, 2005 (Volume 70, Number 133)

Pesticides; Procedural Regulations for Registration Review

<http://www.epa.gov/fedrgstr/EPA-PEST/2005/July/Day-13/p13776.htm>

● 米国 CDC (疾病対策センター) <http://www.cdc.gov/>

1. 環境化学物質へのヒトの暴露に関する第 3 次報告書

Third National Report on Human Exposure to Environmental Chemicals

(July 21, 2005)

<http://www.cdc.gov/exposurereport/3rd/>

CDCは148の化学物質のヒト暴露に関する報告書を発表した。この種の報告としてはこれまでで最も大規模でわかりやすいものである（フルテキスト：475ページ）。

例えば1才～5才の子どものうち血中鉛濃度が10 $\mu\text{g/dL}$ 以上の子どもの割合はここ数年で急激に減少しており、最も新しい報告（1999～2002）では1.6%になっている。また4～11才、12～19才、20～74才の人の血中コチニン（ニコチン代謝物）濃度は受動喫煙の低下のため過去10年で下がってきている。主に喫煙により増加するカドミウムについては、20才以上の5%で尿中カドミウム濃度が健康影響の懸念があるレベルより高かった。水銀に関しては、胎児に影響のある58 $\mu\text{g/L}$ 以上の水銀値を示す女性はいなかった。

◇サマリー：http://www.cdc.gov/exposurereport/3rd/pdf/thirdreport_summary.pdf

◇フルテキスト：<http://www.cdc.gov/exposurereport/3rd/pdf/thirdreport.pdf>

目次の物質名をクリックするとその物質のページが出る。

◇Telebriefing Transcript：ウェブキャストの内容

<http://www.cdc.gov/od/oc/media/transcripts/t050721.htm>

第3次報告書についての説明と、その後に質疑応答が掲載されている。

◇掲載されている物質：金属（カドミウム、鉛、水銀など）、タバコの煙（コチニン）、多環芳香族炭化水素、ダイオキシン類、非ダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル類、フタル酸エステル類、植物エストロゲン、有機塩素系農薬、有機リン系農薬、除草剤、ピレスロイド系殺虫剤、カーバメート系殺虫剤、その他

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

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

1. アレルギー警報：蜂蜜中の残留スルファチアゾール

Allergy Alert - Sulfathiazole Residues in Honey sold by Pine Grove Acres

(July 29, 2005)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050729e.shtml>

Pine Grove Acres 養蜂所のピュアナチュラルワイルドフラワー（純粋天然野生花）蜂蜜にスルファチアゾールが含まれるため、サルファ剤アレルギーの人は摂取しないよう警告している。

2. ファクトシート：この夏潮干狩りをする前に知っておくべきこと

What You Need To Know Before Harvesting Shellfish This Summer

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/shellmolle.shtml>

● カナダ PMRA (Pest Management Regulatory Agency)

<http://www.pmra-arla.gc.ca/english/index-e.html>

1. 2ヶ国語表示辞書

Bilingual Labelling Lexicon (July 28, 2005)

<http://www.pmra-arla.gc.ca/english/appregis/lexicon-e.html>

2003年1月以降、農薬表示は英語とフランス語の2ヶ国語表示が要求されている。そのための英仏用語集（エクセルファイル）が収載されている。

http://www.pmra-arla.gc.ca/english/pdf/appregis/bl_lexicon.xls

2. DEET についての登録者・申請者向け覚え書き

Memo to Registrants, Applicants and their Representatives

Re: DEET (N,N-diethyl-m-toluamide) Statement of Guarantee and Labelling Allowances (July 27, 2005)

http://www.pmra-arla.gc.ca/english/pdf/appregis/memo_deet-e.pdf

DEET (N,N-ジエチル-m-トルアミド) の再評価を行った結果 DEET の活性異性体（オルト及びパラ異性体）について成分表示を正確に行うよう、必要な措置をとるよう注意を呼びかけている。

※DEET：蚊やアブなどの虫除け剤（防虫剤）の成分。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

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

1. 食品のリコールに関する統計（2004年のデータを含む）

Food Recall Statistics (including 2004)

<http://www.foodstandards.gov.au/recallssurveillance/foodrecalls/foodrecallstatsinclu2957.cfm>

リコールの件数や原因などについての統計情報。総件数については1990年から2004年までの表が収載されている。1990年～1995年4月の間は輸入食品国内生産食品の区別ができなかったが、1995年5月～2004年12月の532件のリコールのうち154件（29%）は輸入食品であった。リコールのきっかけとなった情報源は、1998年、1999年、2000年は

消費者からの苦情がトップで2001年と2002年は政府による試験の結果がトップであった。2004年は再び消費者からの苦情がトップとなった。

1990年からの総件数の原因として最も多いのは微生物学的汚染233件、次いで異物144件、表示116件、化学物質67件などであった。表示が原因のリコールについては、1990年～1995年では0件または1件だったが2003年には40件、2004年には34件と増加している。微生物の種類としてはリステリア、サルモネラ、大腸菌がトップ3である。

2. 安全なシーフード オーストラリア

Safe Seafood Australia (July 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/publications/safeseafoodaustralia/index.cfm>

規制機関やシーフードビジネス関係者向けの食品基準ガイドブック (pdf ファイル、118 ページ)。

http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/SafeSeafoodAust.pdf

3. 食品大臣は10月の会合で産地表示についての最終提案を検討する

Food Ministers to consider final Country of Origin Label Proposal at October meeting (28 July 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2005/honchristopherpynemp2959.cfm>

消費者の選択権を確保するため、10月28日にシドニーで開催予定のオーストラリア・ニュージーランド食品規制担当大臣会合において、包装されていない輸入食品の産地表示提案について検討する。この会合に先立ちFSANZ委員会による最終評価を9月末に行う。この案を最終化する前に関係者からのパブリックコメントを8月10日から9月2日まで募集する予定である。

4. FSANZは食品基準変更についてのパブリックコメントを募集

FSANZ seeks public comment on proposed changes to the food code (3 August 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2005/fsanzseekspubcomm2967.cfm>

今回の案件は以下のとおりである。意見は2005年9月14日まで募集している。

・初期評価

フルーツジュースの植物ステロール添加、加工助剤としてのホスホリパーゼ A₁、害虫抵抗性トウモロコシ MIR604 由来食品、食品への安息香酸と亜硫酸塩の許可

・評価案

シリアルベースの飲料へのカルシウム強化、グリホサート耐性綿 MON 88913 由来食品

5. FSANZ は食品中の保存料に関する研究結果を発表

FSANZ releases findings of study on preservatives in food (3 August 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2005/fsanzreleasesfinding2966.cfm>

FSANZ は食品中保存料についての第 21 回オーストラリア・トータルダイエツトスタディ (ATDS) の結果を発表した。第 21 回 ATDS では、3 クラスの保存料、すなわち亜硫酸塩、安息香酸塩、ソルビン酸塩に焦点を絞った。保存料は食品中の酵母、細菌、カビの増殖を抑え、保存性を高めた安全な食品が入手できるという消費者にとっての重要なベネフィットがある。

今回の調査では、ほとんどのオーストラリア人の亜硫酸塩、安息香酸塩、ソルビン酸塩摂取量は国際的に受け入れられている保存料の健康基準より少なく、健康や安全へのリスクはないことが確認された。しかしながら子どもを含む一部のオーストラリア人で ADI 超過の可能性が示された。ただし、毎日大量の亜硫酸塩や安息香酸塩を含む食品 (コーディアル (甘い芳香性飲料)、ソーセージ、乾燥フルーツ) を食べる人に限られている。ADI は安全域を非常に広く取ったものではあるが、ADI を超える場合には FSANZ は常に注意を払う。亜硫酸塩や安息香酸塩を毎日多く摂っても人々の健康に悪影響はないが、喘息患者には亜硫酸塩は問題となる。そのため現在、亜硫酸塩含有食品には表示がなされている。FSANZ は食品への亜硫酸塩と安息香酸塩使用についてのレビューを行い、食品産業と協力してこれらの摂取量を削減する最善の方法を確立するとしている。

調査結果の全文は以下から入手できる

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/publications/21staustralia totald2963.cfm>

- ・亜硫酸塩の全集団平均摂取量は ADI の 80%以下で、主な摂取源は子どもではビーフソーセージ・乾燥アプリコット・コーディアル、成人では白ワイン・ビーフソーセージ・乾燥アプリコットである。

- ・安息香酸塩の全集団平均摂取量は ADI の 50%以下で、主の摂取源は子どもではコーディアル・コーラ以外のソフトドリンク・オレンジジュース、他の年齢ではコーラ以外のソフトドリンクである。

- ・ソルビン酸塩の全集団平均及び 95 パーセンタイル摂取量は ADI の 40%以下で、主な摂取源は全集団でオレンジジュースである。

この調査についてのファクトシート

Benzoates, sulphites and sorbates in the food supply

Report of the 21st Australian Total Diet Study (3 August 2005)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2005/benzoatessulphitesan2965.cfm>

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA : New Zealand Food Safety Authority)

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

1. 最近の調査ではニュージーランドの半数近くの消費者が食品の安全性に懸念を抱いている

Nearly half of New Zealand consumers have concerns about the safety of food sold in this country, a recent survey shows (22 July 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-07-27DFRUMRsurvey.htm>

食品微生物 (19 ページ) 参照

2. 魚の学名

Scientific Names of Fish

<http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/legislation/notices/animal-material-product/human-consumption/scientific-names-fish.pdf>

規制情報ページに収載されている。

Notices (Includes Specifications) - Animal Products

<http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/legislation/notices/index.htm>

3. 非商用の野生食品に関するレビュー

a) プレスリリース : NZFSA が非商用の野生食品についてレビュー

NZFSA reviews non-commercial wild food (August 3 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-08-03-wildfoods.htm>

NZFSA (ニュージーランド食品安全局) はニュージーランドにおける非商用野生食品についての評価を行っている。非商用の野生食品には、個人が自家消費用に狩猟・採取する全ての動物・魚・植物が含まれる。野生食品については市販品と同じようなモニタリングやリスク管理はできず、化学的または微生物学的リスクについての包括的な評価は行われていない。NZFSA は、ハンターや採取者に役立つポジションペーパー (案) を作成した。この中には 2007/2008 年の栄養摂取量調査でこれらの非商用野生食品を対象にする、教育を行う、情報を収集するなどの事項が記載されている。

b) 非商用の野生食品

Non Commercial Wild Food Review

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/wild-foods-review/index.htm>

NZFSA のポジションペーパー (案)、ESR (Environmental and Scientific Research Ltd.)

による野生食品の化学的・微生物学的リスク評価報告書などが収載されている。この報告書では野生食品に大きなリスクはなさそうであるが、採取や消費量に関する信頼できる情報がないとしている。

NZFSA のポジションペーパー (案) : Review of non-commercial wild food in New Zealand - NZFSA Draft Position Paper (July 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/wild-foods-review/wfr-position-doc.pdf>

● 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

1. 食品局によるキャンペーンで代用肉が減少

Food Authority Campaign Reduces Meat Substitution (26 July, 2005)

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/mr-26-July-05-meat-substitution.htm>

食品局のキャンペーンにより、肉屋での代用肉の販売が今年の 70%から 1%以下に減少した。また食肉業界の協力により、代用肉と二酸化イオウ (SO₂) などの違法保存料の使用を減らすことができた。SO₂ の使用は最初の調査で 58%だったのが 11.7%に減少した。現在、食品局は代用肉と SO₂ の使用については通常業務として検査を行っている。新鮮肉への SO₂ の使用は、品質の劣った肉の見た目を偽るために使われている。

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

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

1. 有機離乳食について緊急収去検査の実施 (2005.07.19)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=790

消費者団体が最近市中に流通しているベビーフードを検査したところ一部から農薬が検出されたとする報道に関して、KFDAは流通中の有機離乳食について緊急収去検査を行うことにした。

2. 食品の基準及び規格の改訂 (農薬残留許容基準) (2005.07.25)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user_detail&num=269&s_type=&word=

農薬残留基準改定案についてのパブリックコメントを募集している。改定内容は、高麗人参、乾燥農産物及び小麦粉などへの基準設定である。

3. 魚類及び魚類加工品中のマラカイトグリーン分析法の教育実施 (2005.07.27)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/gongji.taf?sil=&f=user_detail&num=275

KFDA食品安全評価部では輸入魚類及び魚類加工品から使用が禁止されたマラカイトグリーンが検出されたため、各市・道保健環境研究員、食品衛生検査機関及び自家品質検査機関など検査機関を対象に、2005年7月29日にマラカイトグリーンの分析法に関する教育を実施する。

4. 漢方薬中の残留二酸化イオウ基準の制定 (2005.07.29)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=797

KFDAは、漢方薬 206種について薬剤別に30~1,500 ppm 以下の残留二酸化イオウ基準を設定する内容の「生薬の残留二酸化イオウ検査基準及び試験方法」を制定し 8月1日から施行すると発表した。

二酸化イオウは、漢方薬を練炭で乾燥させたり虫食いを防ぐためにイオウを焼いて処理すると漢方薬中に残留し、大量に服用すると胃腸障害などを誘発する。特に喘息患者など感受性の高い人には紅潮・喘息発作・腹部不快感などを誘発する。二酸化イオウは防虫作用の他に漂白作用があるため、特に色が白い漢方薬については警戒する必要がある。

KFDAは、今後流通漢方薬の二酸化イオウ残留モニタリングと天然由来二酸化イオウ含有量調査などを行ってこの基準を継続的に改善していく方針である。

5. 輸入ウナギ製品及びウナギに有害物質検出 (2005.07.26)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=793

KFDAが魚類中のマラカイトグリーン残留実態を調査した結果、輸入調味ウナギ冷凍品及び輸入ウナギからマラカイトグリーンが検出された。

・ウナギ加工品

検査件数：7

検査結果：検出6、不検出1、備考：中国

・生ウナギ/スッポン

検査件数：9(7/2)

検査結果：検出1 (生ウナギ)、不検出8、備考：中国

検出された製品に対しては輸入を禁止し、既に輸入・通関して流通・販売中の同じ会社で製造・輸入したウナギに対しては収去、検査結果がでるまで暫定的に流通・販売を禁止する。また流通中の他社製品に対しても収去・検査を拡大・強化し、不適製品が検出された場合には迅速に回収・廃棄を行うと発表した。

6. ビール (国内・輸入) は安全 (2005.07.26)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=793

KFDAは、ビール製造工程でホルムアルデヒドを使っているとの情報によりホルムアルデヒドを検査した結果、検出レベルはビール製造中で自然に生成するレベルである不検出～0.21ppmであり、国内のビールは安全であると発表した。しかしビール製造時のホルムアルデヒド使用の可能性を完全に排除することができないため、引き続き検査を強化すると同時に、暫定的に以下のように措置すると発表した。

- ・ 0.9 mg/L 以下は通関
- ・ 0.9mg/L 以上2.0mg/l未満の製品についてはビール製造時にホルマリンを使わなかったという証明書を添付した上で通関
- ・ 2.0mg/L 以上の製品については具体的な製造方法などを総合的に検討してその結果に応じて処理する

〈参考資料〉

- ・ ビール中のホルムアルデヒド検査結果

国産 19検体 検査結果 (ppm) : 最低 (0.07)、最高 (0.19)、平均 (0.128)

輸入 17検体 検査結果 (ppm) : 最低 (不検出)、最高 (0.21)、平均 (0.132)

輸入は中国13件、ドイツ4件その他の収去製品は現在検査中

- ・ 食品中に天然に存在するホルムアルデヒド

各種食品 : 3～23mg/kg (IARC, 1982)、アルコール飲料 : 0.04～1.7mg/L (日本)、0.02～3.8mg/L (ブラジル)、海水魚類 (最大) : 60 mg/kg (Rehbein, 1986; Tsuda et al., 1988)、果物及び野菜 (最大) : 800 mg/kg (ブルガリア、Tashkov, 1996)、薫製ハム (最大) : 267 mg/kg (Brunn & Klostermeyer, 1984)

中国の最近のモニタリング結果は、輸出向けビール (中国産) 及び輸入ビール (韓国, 日本など10ヶ国) でそれぞれ 0.10ppm～0.56ppm、0.10ppm～0.61ppmであった。このことから、検出レベルはビールの製造過程で自然に発生したレベルと判断され、WHOの1日許容摂取量 (150 μ g/kg.bw/day) 及び飲料水中ホルムアルデヒド基準 (0.9mg/l) よりずっと低く、これによる有害作用はない。

7. 遺伝子組換え食品 4 種の食品安全性評価結果報告書 (案) についてのパブリックコメント募集 (2005.08.01)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user_detail&num=274&s_type=&word=

KFDAは「遺伝子組換え食品安全性評価資料審査委員会」で審議した遺伝子組換え食品 4 件 (綿花 281/3006、キャノーラ MS1/RF1、キャノーラ MS1/RF2、キャノーラTopas19/2) に関するそれぞれの安全性評価資料結果報告書 (案) に対して2005年8月23日までパブリックコメントを募集している。

【その他の記事、ニュース】

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

1. 学校での農薬暴露による学校職員と生徒の罹患

Exposure to pesticides in schools produces illnesses among school employees and students (26 Jul 2005)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-07/jaaj-etp072105.php

JAMA の 7 月 27 日号に発表された論文によれば、1998 年から 2002 年の間に米国の学校での農薬暴露による疾患が増加している。NIOSH の Alarcon 医師は、学校での暴露による急性農薬関連疾患の患者 2,593 人のデータを解析した。全体として、子どもについては 100 万人あたり 7.4 症例、フルタイム雇用者は 100 万人あたり 27.3 症例であり、重症 3 例、中程度 275 例、軽度 2,315 例であった。暴露源情報があるもののうち 69%は学校での使用、31%は農園からのドリフトであった。

2. 体型を気にする多くの十代はサプリメントを使っている

Many body-conscious teens use supplements to improve physique (1 Aug 2005)

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-08/chb-mbt072705.php

Pediatrics の 8 月号に全米の 1 万人以上の青年の調査結果が発表された。少女の 8%、少年の 12%が見た目を良くしたり筋肉をつけるために、過去 1 年間にホルモン剤やサプリメントを使ったことがあった。少年の 5%近く、少女の 2%がこうした製品を少なくとも週に 1 回以上使用している。最も良く使われている製品はプロテインで、その他男子で多いのはクレアチン、アミノ酸、アミノ酸代謝物 HMB、デヒドロエピアンドロステロン (DHEA)、成長ホルモン、蛋白同化ステロイドである。

こうした製品はインターネットで売られていたり雑誌の広告に掲載されている。プロテインはおそらく比較的安全であるが、ステロイドには副作用がある。専門家はこうした製品は全く使わないのがベストであると考えている。

[EurekaAlert のご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

【論文等の紹介】

1. フェロー諸島におけるヒト母乳中の PBDEs と PCBs に関する後ろ向き研究

A retrospective study of PBDEs and PCBs in human milk from the Faroe Islands.

Fangstrom B, Strid A, Grandjean P, Weihe P, Bergman A.

Environ Health. 2005 Jul 14;4(1):12

2. メチル水銀と魚油に暴露したラットにおける神経運動欠損と水銀濃度

Neuromotor deficits and mercury concentrations in rats exposed to methyl mercury and fish oil.

Day JJ, Reed MN, Newland MC.

Neurotoxicol Teratol. 2005 Jul 15; [Epub ahead of print]

3. アーモンド製品中のアクリルアミド

Acrylamide in almond products

Thomas M. Amrein, et al.

European Food Research and Technology, 2005 July; 221(1-2):14-18

4. メコン川下流の地下水に含まれるヒ素

Arsenic in groundwaters of the Lower Mekong.

Stanger G, Truong TV, Ngoc KS, Luyen TV, Thanh TT.

Environ Geochem Health. 2005 Dec;27(4):341-357.

5. 離乳期から骨格成熟期の間にカドミウム暴露したメスラットの頸骨における骨のミネラル濃度、化学成分、生化学的特性

Bone mineral density, chemical composition and biomechanical properties of the tibia of female rats exposed to cadmium since weaning up to skeletal maturity.

Brzoska MM, Majewska K, Moniuszko-Jakoniuk J.

Food Chem Toxicol. 2005 Oct;43(10):1507-19.

6. フィンランドの一般住民におけるポリ塩化ジベンゾ-p-ダイオキシン、ジベンゾフラン及びビフェニル類

Polychlorinated dibenzo-p-dioxins, dibenzofurans, and biphenyls in the general population in Finland.

Kiviranta H, Tuomisto JT, Tuomisto J, Tukiainen E, Vartiainen T.

Chemosphere. 2005 Aug;60(7):854-69.

7. 香港のヒト脂肪組織と母乳に含まれるポリ塩化ビフェニルと有機塩素農薬

Polychlorinated Biphenyls and Organochlorine Pesticides in Human Adipose Tissue and Breast Milk Collected in Hong Kong

Arch Environ Contam Toxicol. 2005 Jul 6; [Epub ahead of print]

8. 大阪市に住むヒトの母乳に含まれるポリ塩化ジベンゾ-p-ダイオキシン、ポリ塩化ジベンゾフラン、コプラナーポリ塩化ビフェニル

Polychlorinated Dibenzo-p-Dioxins, Polychlorinated Dibenzofurans, and Coplanar Polychlorinated Biphenyls in Human Milk in Osaka City, Japan.

Nakatani T, Okazaki K, Ogaki S, Itano K, Fujita T, Kuroda K, Endo G.

Arch Environ Contam Toxicol. 2005 Jul;49(1):131-40.

9. 中国北部の都市部と農村部におけるヒト母乳中の難分解性有機汚染物質

Persistent organic pollutants in human milk in women from urban and rural areas in northern China.

Sun S.J. et al.

Environ Res. 2005 Jul 20; [Epub ahead of print]

10. フランダース（ベルギー）における 3 種の淡水魚の肝臓に含まれるパーフルオロオクタンスルホン酸と有機ハロゲン化汚染物質

Perfluorooctane sulfonic acid and organohalogen pollutants in liver of three freshwater fish species in Flanders (Belgium): relationships with biochemical and organismal effects.

Hoff P.T., et al.

Environ Pollut. 2005 Sep;137(2):324-33.

11. オンラインLC/GCによる瓶詰め食品のフタのパッキンから食品へのエポキシ化大豆油移行分析

Epoxidized soy bean oil migrating from the gaskets of lids into food packed in glass jars analysis by on-line liquid chromatography-gas chromatography.

Fankhauser-Noti A, Fiselier K, Biedermann-Brem S, Grob K.

J Chromatogr A. 2005 Aug 5;1082(2):214-9.

12. 蜂花粉中のカビ毒産生カビ

Occurrence of mycotoxin producing fungi in bee pollen.

Gonzalez G, Hinojo MJ, Mateo R, Medina A, Jimenez M.

Int J Food Microbiol. 2005 Jul 8; [Epub ahead of print]

13. アルカリ抽出法を使用したトルコ酸の乾燥イチジクにおけるオクラトキシンとアフラトキシン B₁ の同時汚染に関する調査

Survey for co-occurrence of ochratoxin A and aflatoxin B1 in dried figs in Turkey by using a single laboratory-validated alkaline extraction method for ochratoxin A.

Senyuva HZ, Gilbert J, Ozcan S, Ulken U.

J Food Prot. 2005 Jul;68(7):1512-5.

14. スロバキアの家禽飼料中のトリコテセンとゼアラレノン

Incidence of trichothecenes and zearalenone in poultry feed mixtures from Slovakia.

Labuda R, Parich A, Berthiller F, Tancinova D.

Int J Food Microbiol. 2005 Jul 18; [Epub ahead of print]

15. 韓国産精米の調理中におけるアフラトキシン B1 の消長

Fate of aflatoxin B1 during the cooking of Korean polished rice.

Park JW, Lee C, Kim YB.

J Food Prot. 2005 Jul;68(7):1431-4.

16. 薫製ハムにおけるパツリン、オクラトキシン A、シトリニン、シクロピアゾン酸の生成と安定性

Production and stability of patulin, ochratoxin A, citrinin, and cyclopiazonic acid on dry cured ham.

Bailly JD, Tabuc C, Querin A, Guerre P.

J Food Prot. 2005 Jul;68(7):1516-20.

17. カリフォルニア毒性コントロールシステムへ報告されたダイエタリーサプリメント関連の有害事象

Dietary supplement-related adverse events reported to the California Poison Control System.

Dennehy CE, Tsourounis C, Horn AJ.

Am J Health Syst Pharm. 2005 Jul 15;62(14):1476-82.

18. 実験的ライノウィルス感染におけるエキナセアの評価

An Evaluation of Echinacea angustifolia in Experimental Rhinovirus Infections

Turner RB, Bauer R, Woelkart K, Hulsey TC, Gangemi JD.

N Engl J Med. 2005 Jul 28;353(4):341-8.

19. マレーシア及びインドネシアの市販の伝統ハーブ薬品中に天然に含まれるアフラトキシンの測定法の評価

Evaluation of a method to determine the natural occurrence of aflatoxins in commercial traditional herbal medicines from Malaysia and Indonesia

Ali N, Hashim NH, Saad B, Safan K, Nakajima M, Yoshizawa T.

Food Chem Toxicol. 2005 Jul 11, 2005 (オンライン版)

20. 不安と不眠に対するカバとバレリアン（効果）に関するインターネットベースの無作為化、プラセボコントロール試験

An internet-based randomized, placebo-controlled trial of kava and valerian for anxiety and insomnia.

Jacobs BP, Bent S, Tice JA, Blackwell T, Cummings SR.

Medicine (Baltimore). 2005 Jul;84(4):197-207.

以上
