

食品安全情報 No. 20 / 2005 (2005. 09.28)

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

食品微生物関連情報

【国際機関】

● WHO

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

1. コレラ (西アフリカ諸国)

Cholera in West Africa – update

23 September 2005

西アフリカ諸国で数週間前に始まったコレラのアウトブレイクが今も続いている。雨季であることや多くの人の移動が増加の一因となっている。WHO は、サーベイランスの強化、治療用品や塩素消毒剤の供給などの援助を行なっている。

ベニン

アウトブレイクは6月初めに Cotonou で始まり、現在は Oueme に広がった。6月6日から9月4日までに、死亡者4人を含む患者210人が報告された。

ブルキナファソ

Ouagadougou 町から、8月8日から9月4日までに死亡者9人を含む患者615人が報告された。現在、アウトブレイクは制御されている模様である。

ギニア

7月中旬から9月4日までに、死亡者72人を含む患者1,956人(致死率3.7%)が報告された。最も被害の大きいのは、Conakry と Kindia である。

ギニアービスau

6月6日から9月11日までに、死亡者252人を含む患者14,303人(致死率1.8%)が報告された。Bissau と Bimbo の患者が77%を占め、発生は国内の11地域に広がった。

マリ

6月20日から7月24日までに、死亡者20人を含む患者158人(致死率12.65%)が報

告された。

モーリタニア

7月20日から9月21日までに死亡者55人を含む患者2,640人（致死率2%）が報告された。Nouakchottの患者が89%を占めている。

ニジェール

Tahoua から、9月10日から19日までに死亡者9人を含む患者72人が報告された。Tilaberiにも広がりつつある。合計では、7月13日から9月19日までに、死亡者44人を含む患者431人（致死率10%）が報告された。

セネガル

今年初めに始まったアウトブレイクが再発生し、Dakarが最も深刻である。1月に始まって3月末がピークであったアウトブレイクの間に、合計で死亡者303人を含む患者23,325人（致死率1.2%）が報告された。

http://www.who.int/csr/don/2005_09_23/en/index.html

2. 鳥インフルエンザ（インドネシア）

Avian influenza – situation in Indonesia – update 31

22 September 2005

インドネシア保健省が、新たな H5N1 感染患者を確認した。8歳の少年が香港の WHO リファレンス検査機関での検査により H5N1 陽性となり、現在治療中である。同国では、2003年中頃から家禽の鳥インフルエンザのアウトブレイクが発生しており、ヒトの患者はこれまでに検査で2人確認された。サーベイランスや政府の関与が強化され、呼吸器症状やウイルスに曝露した可能性のある人のサンプルが香港の WHO リファレンス検査機関に送られた。

発生国の患者はほとんどが家禽と接触しており、わずかに、急性期の患者との濃密な接触によってヒト-ヒト感染が起こった可能性のある例がある。このような伝播はごくわずかで大規模なアウトブレイクには至っておらず、現時点ではウイルスがヒトに容易に感染しないことを示している。

WHO は、鳥インフルエンザ大流行の脅威に対応するための”recommended strategic actions”を全世界に配布した。各国の準備態勢の強化、大流行性ウイルスが出現する機会の削減、早期警告システムの向上、ワクチン開発の促進を目的としている。

http://www.who.int/csr/resources/publications/influenza/WHO_CDS_CSR_GIP_2005_8/en/index.html

他に次のような情報が紹介されている。

WHO のインフルエンザサイト

http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/en/

Avian influenza: assessing the pandemic threat

http://www.who.int/csr/resources/publications/influenza/WHO_CDS_CSR_GIP_05_8-E

[N.pdf](#)

WHO global influenza preparedness plan

http://www.who.int/csr/resources/publications/influenza/WHO_CDS_CSR_GIP_2005_5.pdf

More WHO pandemic preparedness materials

<http://www.who.int/csr/disease/influenza/pandemic/en/index.html>

http://www.who.int/csr/don/archive/disease/influenza/2005_09_22a/en/index.html

3. 鳥インフルエンザ (ベトナム)

Avian influenza – situation in Viet Nam – update 30

19 September 2005

ベトナム保健省が、過去に遡った検査で H5N1 感染による死亡者 1 人を確認した。この患者は、Ben Tre 省の 35 歳男性で、7 月 25 日に発症し、31 日に死亡した。これにより、2004 年 12 月中旬以来のベトナムの患者は 64 人になり、このうち 21 人が死亡した。

http://www.who.int/csr/don/2005_09_19/en/index.html

4. 鳥インフルエンザ (インドネシア)

Avian influenza – situation in Indonesia – update 29

16 September 2005

9 月 10 日にジャカルタで死亡した 37 歳女性の死因が H5N1 感染であったことが香港の WHO リファレンス検査機関により確認された。検査室で確認された患者としてインドネシアでは 2 人目である。調査によると、この女性は鶏やアヒルと接触する機会が多い地域に住んでいた。当地域では最近家禽の死亡は確認されていないが、調査の一環として家禽のサンプル採集が行なわれた。

同国では、2005 年 7 月に死亡した家族 3 人の調査が行なわれた。38 歳の父親は H5N1 感染が確認されたが、娘 2 人の検査室での検査結果は H5N1 急性感染の判定基準を満たしていなかった。また WHO は検査室で確認された例のみ報告している。感染源を特定することはできず、濃密接触者 300 人以上の検査とモニタリングでは、新たな患者は見つからなかった。

http://www.who.int/csr/don/2005_09_16/en/index.html

5. 食品安全ニュース 第 17 号

Food Safety News No 17

5.1. 自然災害時の食品安全に関する WHO の助言

WHO's advice for Food Safety in Natural Disasters

INFOSAN が、"Food Safety in Natural Disasters"を発行し、以下のアドレスから入手

可能。(詳細は下記 7. 参照)

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

5.2. 中国四川省の *Streptococcus suis* アウトブレイク

Outbreak of *Streptococcus suis* in Sichuan, China

患者 200 人以上が出た中国四川省の *Streptococcus suis* アウトブレイクに関する情報が以下のアドレスから入手可能。(詳細は下記 6. 参照)

<http://www.who.int/foodsafety/micro/strepsuis/en/>

5.3. Codex Trust Fund への 2006 年の申請

FAO/WHO Codex Trust Fund: Applications for 2006

詳細が以下のアドレスから入手可能。

<http://www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/>

5.4. 抗菌薬耐性に関する FDA の決定

Antimicrobial resistance: Decision from USFDA

FDA が、耐性発現の問題から抗菌薬 enrofloxacin の使用を禁止した。詳細が以下のアドレスから入手可能。

<http://www.fda.gov/oc/antimicrobial/baytril.pdf>

また、”Critically Important Antibacterial Agents for Human Medicine”に関する最近の報告が以下のアドレスから入手可能。

http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/publications/en/index.html

5.6. 人畜共通伝染病の制御に関する WHO 会議

WHO Meeting on the control of zoonotic diseases, WHO/HQ, Geneva, 20-21 September 2005

WHO が UK/DFID と共同で、2005 年 9 月 20～21 日にジュネーブで開催する。

5.7. ラテンアメリカとカリブ海諸国の食品安全に関する FAO/WHO 地域会議

FAO/WHO Regional Conference on Food Safety for the Americas and the Caribbean, San José, Costa Rica, 6-9 December 2005

標題会議の詳細が以下のアドレスから入手可能。

<http://www.foodsafetyforum.org/americas/index.asp>

5.8. JMPR 事務局募集

Vacancy announcement – Secretary of the JMPR

FAO Plant Protection 部が JMPR (FAO/WHO 合同残留農薬専門家会合) の FAO 側の

担当事務局員を募集している。詳細は

<http://www.fao.org/VA/PROF/1452agpE.htm>

から入手可能である。

5.9. 第 66 回 JECFA のデータ募集

Call for data 66th meeting of JECFA (Veterinary Drugs)

検討される予定の物質のリストが以下のアドレスから入手可能。2005 年 11 月 1 日までデータを募集している。

http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/jecfa66_call.pdf

5.10. 新刊案内

第 65 回 JECFA 会議の要約が以下のアドレスから入手可能。

<http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/en/>

残留動物用薬品の毒性評価について第 62 回 JECFA 会議のモノグラフが以下のアドレスから入手可能。

<http://whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241660538.pdf>

第 63 回 JECFA 会議の報告が以下のアドレスから入手可能。

http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_928.pdf

<http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/17/en/index.html>

6. 食品安全と *Streptococcus suis*

Food safety and *Streptococcus suis*

Streptococcus suis は世界各地でブタによくみられ、ブタはほとんど発症しない。ヒトは感染したブタまたは生の豚肉製品と直接接触した場合に皮膚の傷口を介して感染する可能性があるが、症例は少なくリスクは低いと考えられている。適切に加熱された豚肉は安全であるが、適正衛生規範 (Good Hygienic Practice) が守られていない場合、冷蔵または冷凍も含めた感染した生のブタ肉製品の取り扱いには危険である (下記参照)。

中国四川省で起こった *Streptococcus suis* のアウトブレイクにより、感染した豚肉によるリスクが懸念された。当地域では、発症または死亡したブタのとさつや解体は禁止されているが、飼育、とさつ、解体、加工や調理を行なう者に感染のリスクがある。2005 年 7 月 28 日、発生地域から香港への豚肉の輸出が一時停止された。WHO に招集された専門家グループは、皮膚の傷口を通じてヒトに感染する可能性が最も高いということを強調した。生または加熱不十分な豚肉の摂食は発症の危険性はあるが、危険度の強い株であっても適切に加熱すればリスクは高くない。*Streptococcus suis* 感染を防ぐために推奨される適正衛生規範は以下の通りである。

とさつ時

- ・ 疾病に罹患した動物をとさつしない。

- ・死亡した動物を食品または飼料に使用せず、汚染を防ぐように適切に処分する。
- ・防護服を用い、傷口をすべて覆う。
- ・とちく場を清潔に保ち、食品加工区域と分離する。
- ・とさつ後に防護服を脱ぎ、体を洗う。

調理時

- ・手に傷がある場合には、防水包帯またはビニール手袋ですべて覆える場合を除き、生の豚肉製品を取り扱わない。
- ・調理場を清潔に保ち、取り扱い後に手を洗う。
- ・生肉と調理済み食品を分離する。
 - ・まな板と包丁を別にする。
 - ・生肉と加熱した肉を取り扱う場合には、間に手を洗う。
 - ・加熱前の肉を置いた場所に、加熱後の肉を戻さない。
- ・完全に加熱する（すべての部分を 70°C 以上）。

ほかの情報として以下の情報がそれぞれのアドレスから入手可能。

WHO Regionall Office for the Western Pacific

http://www.wpro.who.int/health_topics/streptococcus_suis/

Outbreak associated with Streptococcus suis in pigs in China: Update

<http://www.who.int/foodsafety/micro/strepsuis/en/index.html>

<http://www.who.int/foodsafety/micro/strepsuis/en/index.html>

7. 自然災害時の食品安全

Food Safety in Natural Disasters

INFOSAN Information Note No.5/2005 Natural Disasters

13 September 2005

自然災害の発生に襲われた場合、食品安全はしばしば無視されるが極めて重要な公衆衛生上の関心事である。自然災害の発生時、被災地域の食品は危険な微生物や化学物質に汚染される可能性があり、食品由来疾患のアウトブレイクが起りやすい。施設や燃料不足のため加熱が不可能になることもあり、安全な水が入手できないことや便所の設備が無いこと等により衛生状況も悪化し、リスクが高くなる。各機関は、食品援助を維持しつつ、新たな食品由来疾患に対して警戒を強化しなければならない。食品取扱者には、WHO の

Five Keys for Safer Food

<http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/>

に挙げられているような基本的メッセージを強調すべきである。

政府の自然災害対策を援助するため、WHO は”Ensuring Food Safety in the Aftermath of Natural Disasters”を作成した。これは、WHO の Five Keys for Safer Food をモデルとし、次のことを目的としている。

1. 公衆衛生及び他の部局に対し、災害状況下での重要な食品安全問題に関する指針を提

供する。

2. 担当機関に食品安全のインフラの復興と基本的援助を維持する必要性があることを意識させる。

3. 新たな食品由来のリスクに対する警戒を強化する。

4. 緊急食料援助に従事する人々への迅速な参考資料を提供する。

5. 食品取扱者や消費者への食品安全メッセージを作成する際に指針を提供する。

この指針は主に自然災害後のために作成されたが、助言のほとんどは他の緊急時にも適用できる。

指針の概略

1. 自然災害後の食品安全に関する予防対策

2. 食品検査と救援食糧

3. 自然災害後の食品提供

4. 食品由来疾患アウトブレイクの発見と対応

5. 消費者への教育と情報提供

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_05_NaturalDisasters_Sept05_en.pdf

● OIE

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

Disease Information 23 September 2005

Vol. 18 – No. 38

1. 高病原性鳥インフルエンザ (タイ)

Highly pathogenic avian influenza in Thailand follow-up report No.69

2005年9月22日付け報告

新しいアウトブレイク 3 件が報告された。中規模の養鶏場と、バイオセキュリティ対策の低い、庭または放し飼いで飼育されている鶏で、感受性のある 19,771 羽のうち症状を呈するもの 2,614 羽、死亡 2,113 羽、処分 17,658 羽であった。感染源は不明で、発症した動物と周辺のすべての鶏を処分する方式(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。

タイでは、2005年7月1日から国中でサーベイランスを行っている。2004年7月3日から2005年4月12日までの2度目の流行後、3度目の流行で現在までに5県でアウトブレイク 39 件が確認された。

http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec3

2. OIE が、鳥インフルエンザ制御に関する世界の協力を歓迎

The World Organisation for Animal Health (OIE) welcomes the world partnership against bird flu

16 September 2005

OIE は、ヒトの鳥インフルエンザ大流行を防ぐ重要なステップとして、感染源である動物レベルにおける鳥インフルエンザ制御に世界が協力することを歓迎している。

ロシアにおいて「ヨーロッパの OIE 加盟国における国家獣医サービス組織」に関する OIE セミナーが開催され、その冒頭、OIE の事務局長 Dr. Bernard Vallet は鳥インフルエンザの問題に立ち向かうには国際協力が非常に重要であると語った。また同氏は 50 の欧州の OIE 加盟国のハイレベルの代表が獣医サービスのシステムについて議論したのは初めてであり、現在の鳥インフルエンザの拡大の状況下で開催されたこのセミナーは極めて重要であること、人獣共通伝染病の予防における獣医サービスの果たす世界的な有益性について、また消費者意識が高まっており、効果的な獣医サービスのために適切な公的な人的・財政的資源を活用することが非常に重要であると述べた。

鳥インフルエンザについては、各国が対策活動を強化し、発生源で制御するために動物衛生問題に重点を置く必要があると述べた。セミナーは、獣医サービスの質と評価に関する OIE の国際基準を満たすことを優先事項と考え、ヨーロッパ諸国が動物疾患の制御において協力関係を増強できるような推奨事項を提示している。また、各国の獣医サービスの OIE 基準遵守状況を評価する国際機関を早急に設立する必要があることが強調された。OIE は、シベリアの野鳥が他の地域へ渡る前に、シベリアの野鳥の疫学的状況に関する国際的評価を行なうことを受諾した。

http://www.oie.int/eng/press/en_050916.htm

● FAO

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

インドネシアでの鳥インフルエンザ拡散に関する懸念

FAO concerned about bird flu spread in Indonesia

22 September 2005

インドネシアでは鳥インフルエンザによりこれまで 4 人が死亡し、疑い例も発生している。FAO は、同国における鳥インフルエンザの拡散について懸念しており、ウイルスを制御する戦略を向上させる必要があることから、援助を提供している。

鳥インフルエンザへの対応は国の最優先事項にすべきであり、約 2 億羽を飼育している約 3,000 万軒の農家に身近に関係する大きな課題である。早期にアウトブレイクを見つけ、淘汰やワクチン接種などの防止対策を迅速に実行できるよう、地域の獣医サービスを強化しなければならない。OIE 基準に従って品質の良いワクチンのみを使用するよう、ワクチン戦略を見直す必要がある。家禽の飼育者に対しリスクと蔓延防止戦略を教育するための

活動、マーケットの流れによるウイルスの拡散についての調査、国内における疾患の挙動の解明が必要である。FAO は、インドネシア政府とともに、現在約 1,100 万ドルを必要とする制御プロジェクトを行なっている。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/107810/index.html>

【各国政府機関等】

● FDA

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

1. FoodCode の 2005 年版が公表

2005 Food Code Updates Food Safety Guidelines

FOR IMMEDIATE RELEASE, P05-63

September 26, 2005

食品の小売り及び飲食店等における最新の科学に基づく、衛生管理情報が含まれた Food Code の 2005 年版が公表された。今回の改定では、テロ対策、酸素低下包装、最新の従事者の衛生管理等が含まれている。全文は以下のサイトから入手可能。

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fc05-toc.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fpfc05.html>

2. 処理済み（未殺菌）または未処理のジュースとリンゴ酒の製造者及び州の規制当局への HACCP 規則の遵守を求める書簡

Letter to State Regulatory Agencies and Firms That Produce Treated (but not Pasteurized) and Untreated Juice and Cider

September 22, 2005

FDA は、2001 年に果汁と野菜ジュースの安全な製造について HACCP 規則を発行しており、HACCP の原則に基づいた製造方法や予防策を行うよう要求している。しかし、処理済み（であるが未殺菌）または未処理のリンゴ酒により、2003 年にオハイオ州、2004 年にニューヨーク州、また、2005 年には複数の州にまたがるアウトブレイクが発生した。このため、これらの製品の安全性を高めるために推奨されている手順の遵守について再確認するよう、州の規制機関と製造業者に対して書簡が出された。

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/juicgu14.html>

● USDA-FSIS

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

***Listeria Monocytogenes* コントロールプログラムのドラフトチェックリストを公開**

***Listeria Monocytogenes* Draft Checklist is Now Available**

September 16, 2005

FSIS が、"Procedures for the Evaluation of Establishment Control Programs for *Listeria monocytogenes*" のドラフトチェックリストを公開した。これは、製品、食品が接触する機械器具の表面及び環境から検体を採集して行われる *Listeria Monocytogenes* のリスクベースの検証プログラムの一部として使用される。営業者にとっては食品安全システムの評価を行う際に、リスクベースの検証検体の採取頻度を定める前に、このチェックリストが有益かもしれない。FSIS は 10 月 15 日までコメントを募集している。チェックリストが以下から入手可能。

http://www.fsis.usda.gov/PDF/LM_checklist_guidelines.pdf

http://www.fsis.usda.gov/news_&_events/Const_Update_091605/index.asp

● Public Health Agency of Canada

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

Infectious Disease News Brief

1. ***Salmonella* Typhimurium: カナダ**

Salmonella Typhimurium: Canada

September 23, 2005

2005 年 4 月 2 日から 7 月 1 日までに、*Salmonella* Typhimurium 感染のアウトブレイクがいくつか起こった。5 月には、オンタリオ州で患者 50 人以上が発生し、分離菌は *Salmonella* Typhimurium PT4 であることが確認された。一方、*S. Derby* (5 株)、*S. Berta* (5 株) 及び *S. Agona* (1 株) も関連しており、可能性のある感染源としてローストビーフが特定された。*Salmonella* Typhimurium のファージタイピングによりオンタリオにおける PT U302 のクラスターが確認された。2005 年 1 月から 6 月までに、3 州の 66 人から *S. Typhimurium* PT U302 が確認された (検査された分離株の 13%)。53 株が検出されたオンタリオ州で症例対照調査が行われたが、感染源は特定されなかった。4 月にスウェーデンから *S. Typhimurium* PT U302 感染の小規模のアウトブレイクが報告され、ドイツから輸入されたサラミが感染源であったが、これはカナダには輸入されていなかった。2004 年、カナダでは、検査された *S. Typhimurium* の 3.8% を PT U302 が占めた。6 月、マニトバ州から *S. Typhimurium* 感染患者 11 人が報告され、5 人に PT10 が確認された。同月、New Brunswick 州でも 2 人の家族が *S. Typhimurium* に感染した。

2. **A 型肝炎 : アラバマ**

Hepatitis A: Alabama

September 23, 2005

9月初めから、A型肝炎患者13人が報告され、患者のほとんどが生カキを摂食後に発症した。調査を受けた11人のうち10人は発症前2~6週間に生カキを摂食していた。汚染したカキは、少なくとも5件のレストランで出されたと考えられ、調査中である。

http://www.phac-aspc.gc.ca/bid-bmi/dsd-dsm/nb-ab/2005/nb3805_e.html

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

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

1. 鳥インフルエンザとインフルエンザの大流行に対する準備計画

加盟国の主任医師と主任獣医師による合同会議—結論と勧告

Meeting of the Chief Medical Officers and Chief Veterinary Officers of the Member States

Avian Influenza and Influenza Pandemic Preparedness Planning

Conclusions and recommendations

22 September 2005

標題に関する結論と推奨事項が発表された。

- 1) インフルエンザウイルスによる動物とヒトへの脅威は別に扱う必要があるが、改善された予防対策と危機管理対策のためには、獣医と公衆衛生機関による一貫した調和の取れた活動が必要である。
- 2) Chief Veterinary Officers(CVOs)と Chief Medical Officer(CMOs)は、鳥インフルエンザウイルスによる脅威について、EC・EFSA・欧州疾病予防管理センター・欧州医薬品審査庁が行っている活動の報告を受けている。CVOsとCMOsは、動物と公衆衛生の専門家間で定期的な情報交換が行われていることを高く評価しており、重要な成果について定期的に情報が提供されることを要請している。
- 3) H5N1による現在の脅威や大流行のリスクに対応するため、加盟国は緊急時対策、大流行に対する準備計画の更新と適応を進めるべきである。EUでは高病原性鳥インフルエンザは発生していないが、発生した際に迅速に制圧し、ハイリスクの人々を保護できるような計画を立てることが重要である。CVOsとCMOsは、リスクのある人々の保護とそのサーベイランスに取り組むべきであると考え、これに関してEUが規則が作成中であることを歓迎している。
- 4) CVOsとCMOsは、ウイルス学者と疫学者、公衆衛生と動物衛生のサーベイランスシステムの間でさらに協力関係を強化すべきであるとしている。
- 5) 鳥インフルエンザが発生したアジア諸国、特に発展途上国への援助を強化する必要がある。

6) CVOs と CMOs は、動物と公衆衛生へのリスク評価と対策について、透明性・一貫性のある情報が公開されるべきであるとしている。メディアへの対応は特に有用である。

7) CVOs と CMOs は、EC によってさらに調整会議が開催されることを歓迎する。

http://europa.eu.int/comm/food/animal/diseases/controlmeasures/avian/avian_influenza_22092005.pdf

http://europa.eu.int/comm/food/animal/diseases/controlmeasures/avian/index_en.htm

2. EU 衛生規則の見直し完了間近

Overhaul of EU hygiene rules nears completion

26 September 2005

EC の二つの提案、衛生に関する実施規則および食品と飼料チェーンの公的管理が、EU 食物連鎖・動物衛生常設委員会(SCFCAH)によって承認された。新しい衛生規則は 2006 年 1 月 1 日に施行される予定である。

作成された主要目的は、食品産業が過度の負担を抱えることなく、食品および飼料に関する新しい規則を正しく解釈し、適用できるようにすることである。施行規則には、フードチェーン情報に関する条項、マリンバイオトキシンの検査法、水産食品、認可された食品施設のリスト、一部の製品（カエルの脚、エスカルゴ、ゼラチンおよびコラーゲン）の衛生証明のモデル、伝統的食品の特例などが含まれている。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/1186&format=HTML&aged=0>

3. EU 加盟国の鳥インフルエンザサーベイランスの承認と野鳥サーベイランス対策に合意

National surveillance programmes for avian flu approved and further wild bird surveillance measures agreed

EC が、各加盟国の鳥インフルエンザサーベイランス計画を認可して最高 50%の資金を提供すると提案し、常設食品生産流通過程・家畜衛生委員会によって承認された。EU は 2005 年 7 月から 2006 年 1 月までのサーベイランスにまず 884,000 ユーロを提供し、必要に応じて追加の資金投入も行なわれる（MEMO/05/319 参照）。プログラムには、野鳥と家禽から採集されるサンプル数、検査の種類と数、一部の国では検査を行う鳥の種類も記載されている。9 月 6 日の専門家ワーキンググループ会議で提示された、野鳥のサーベイランスに関するガイドラインに従い、多くの加盟国が野鳥のサーベイランスを増やした（MEMO/05/304 参照）。合計で、2005/06 のサーベイランスには約 25,000 回の野鳥の検査が提案され、これは昨年同時期の 3 倍である。また、別の決定として野鳥のサーベイランスの条件を拡大するため、野鳥・狩猟などに係わる組織が野鳥の異常な死亡や重要な疾患のアウトブレイクを迅速に報告することが義務づけられることになった。MEMO/05/319 は以下のサイトから入手可能。

http://europa.eu.int/comm/food/animal/diseases/resources/m05_319_en.pdf

● European Food Safety Authority

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

1. EFSA が家禽の鳥インフルエンザのリスクを明らかにし、ヨーロッパの鶏群への導入と拡散を防ぐための勧告をまとめた

EFSA defines the risks of Avian Influenza for poultry and makes recommendations to prevent its introduction and spread amongst flocks in Europe

20 September 2005

EFSA の動物衛生及び愛護パネル (Panel on Animal Health and Welfare (AHAW)) は 9 月 20 日、ヨーロッパの鶏群へ鳥インフルエンザ (AI) が侵入し、拡散するリスクに関する科学的意見及び報告書を公表した。意見にはリスクを減らすためにリスクマネージャーがとれる異なるオプション及びヨーロッパの鶏群が感染した場合の封じ込め策に関する勧告が含まれている。EFSA の意見と報告書は 9 月 22 日ブラッセルで開催される EU の主任医師と主任獣医師による会合において議論を支援するために送付された。

意見のなかで、ヨーロッパの鶏群へ AI の侵入する最も重要なリスクファクターとして、次のようなものが列挙された。

- 低病原性鳥インフルエンザ (LPAI) から高病原性鳥インフルエンザ (HPAI) への変異
- 家禽が野鳥 (とくに移動性水鳥)
- 生きている家禽及び捕獲され籠に入った鳥の合法的、非合法的な輸入
- 感染した家禽が動物飼料チェーンに入ること
- 家禽の糞便、敷きわら、羽毛等家禽由来のものとの接触

このようなリスクファクターに取り組むため、AHAW パネルは次のような勧告を公表した。

- EU 法規は通報及び管理の対象を HPAI に限っているが、LPAI であっても過去に HPAI へ変異したことのある LPAI 株へ迅速な対応がとれるよう EU 法規の対象とすること
 - 野鳥と家禽の隔離を確実にするためのバイオセキュリティの強化
 - 飼料としての家禽の糞便及び羽毛を輸入する場合にはウイルスを死滅させる適切な措置の実施
 - 動物飼料のチェーンに感染した家禽由来の製品 (鶏肉、卵等) が入ることによる AI 導入及び拡散のリスクは制限すべきである。
 - LPAI に関しては、食品に存在するかもしれないリスクは無視できると考えられる。
 - 生きている鳥その他の家禽の輸入規制は不法な輸入を無くするため強化すべきである。
- 意見の全文は次のアドレスから入手できる。

http://www.efsa.eu.int/science/ahaw/ahaw_opinions/1145_en.html

http://www.efsa.eu.int/press_room/press_release/1146_en.html

2. “BSE 残留リスクに関連する肉骨粉による動物の BSE リスクに関する定量的リスクアセスメント(QRA)” に対する EFSA 生物学的ハザード委員会の見解を公表

Opinion of the BIOHAZ Panel on the “Quantitative risk assessment of the animal BSE risk posed by meat and bone meal with respect to the residual BSE risk”.

Adopted on 12-13 July, 2005. (Question N° EFSA-Q-2003-099)

Last updated: 22 September 2005

EFSA の生物学的ハザード委員会は、欧州委員会の DG SANCO から、次の作業を依頼された：

- 哺乳動物由来肉骨粉(MBM) による動物の BSE リスクに関する定量的リスクアセスメント(QRA)結果の検証、
- もし QRA の結果が妥当であるならば、科学運営委員会 (Scientific Steering Committee (SSC)) により 1998 年 9 月 24～25 日の会合で採択された “動物飼料における交差汚染の可能性がある哺乳類由来肉骨粉(MBM)の安全性に関する改訂見解と改訂レポート” の見直し
- 集団における BSE 発生推定値の計算結果をどのように解釈するのかについてアドバイスを提供する

SSC の意見の一般的な結論は QRA により基本的に支持されていたが、これは両者が多くの同じパラメーターや同じ推定に基づいていることを考えると驚くに値しないとしている。

最悪の仮定として、集約的畜産システムにおいて、サーベイランスが信頼できず、レンダリング以前に特定危険部位(SRM)除去が行われていない Geographical BSE Risk (GBR) IV (高頻度に発生が確認される) 国からの原料を利用した MBM を 8 kg 程度混入した場合には、中央値で 5×10^{-5} 牛経口 50%感染量 (CoID₅₀units) /動物/年の暴露の可能性を推定している。

信頼性のあるサーベイランスシステムが存在し、SRM が全て除去されている GBR III (可能性はあるが未確認、もしくは低頻度に発生が確認される) 国である EU15 加盟国における現実的なシナリオではリスクは実質的に低いとされた。このシナリオに基づいて作製された肉骨粉を長期間給餌されたウシは平均で 1.2×10^{-7} Co ID₅₀/動物/年の暴露の可能性が推定された。この数値は低い用量では用量反応曲線が直線となると仮定すると、EU のウシ全体において年に BSE が数頭発生するという事に相当する。すなわちウシ由来の肉骨粉が 0.1%混入している複合飼料を一日 2～3 kg 与えた場合に 10⁷頭のウシから 1頭の感染ウシが確認される計算となる。

ワークグループでは QRA レポートの間違い、MBM 見解とレポートの不整合に関して意見を求められたが、これらの資料の完全な見直しは行われなかった。しかしこの QRA レポ

ートは絶えず更新される文書と考え、その内容とデータは定期的に見直すべきであるとしている。

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/1148_en.html

3. “BSE 残留リスクに関連する獣脂 (tallow) によるヒトと動物の BSE リスクアセスメント” に対する EFSA 生物学的ハザード委員会の見解

Opinion of the BIOHAZ Panel on the on the “Assessment of the human and animal BSE risk posed by tallow with respect to residual BSE risk”

Adopted on 27-28 April 2005. (Question N° EFSA-Q-2003-099)

Last updated: 21 September 2005

信頼できるサーベイランスがなく、SRM 除去が行われていない GBR IV 国由来のウシの混在組織を原料として作製された獣脂 (tallow) によるワーストケースシナリオにおける平均値推定は、 1.6×10^{-9} ウシ経口 50%感染量/ヒト/週であった。これに年間 52 週をかけると 8.3×10^{-8} ウシ経口 50%感染量/ヒト/年となる。BSE 流行時の英国人口に対する暴露が 0.004 ウシ経口 50%感染量/ヒト/年であったという仮定を考慮すると、この獣脂による暴露はそれに対して 48,000 分の一でしかない。

初めの QRA ワーキンググループの安全を重視したアドバイスに従い、ウシとヒトとの種間バリアーが 1 であると仮定すると、 10^{-8} ウシ経口 50%感染量/ヒト/一定期間の暴露により EU 全体で一定期間内に平均 1 人の感染の可能性がある。これは EU の人口が 4 億 5000 万人で、また、ごく低用量では用量反応曲線は直線になるとする仮定に基づいている。英国人口に対する BSE 暴露の解析において用いられた種間バリアーである 1000 を用いると、 10^{-5} ウシ経口 50%感染量/ヒト/一定期間の暴露で、EU において一定期間に平均で 1 人が感染すると推定される。他の条件のシナリオにおけるヒトへの暴露量はこのワーストケースと比べて 10~100 分の 1 であった。

また肉用子牛に対する乳の代替飼料に含まれる獣脂からの暴露に関するワーストケースでは平均値で 2.2×10^{-6} ウシ経口 50%感染量/子牛/180 日間となり、500 万頭の子牛から一年に 5 頭以内の感染の可能性を推定した。この現実的でないワーストケースでは BSE 感染蓄積量が 180 日間のうち 7 日間だけ継続したと仮定すると 25 分の 1 へと減少する。他の条件のシナリオではワーストケースと比べて暴露量は 10~100 分の 1 であり、EU においては 2 年に 1 件の感染がおきる可能性が推定される。

さらに乳用子牛に対する乳の代替飼料に含まれる獣脂からの暴露に関するワーストケースでは平均値で 1.4×10^{-7} ウシ経口 50%感染量/子牛/180 日間となり、2,000 万頭（全てが乳用ではなく肉牛用も多く含まれる）の子牛から一年に 1 頭以内の感染の可能性を推定した。この現実的でないワーストケースでは BSE 感染蓄積量が 180 日間のうち 7 日間だけ継続したと仮定すると 25 分の 1 へと減少する。他の条件のシナリオではワーストケースと比べて暴露量は 10~100 分の 1 であり、EU においては 2 年に 1 件の感染がおきる可能性があると考えられる。

全体として、ここで計算された、獣脂からの暴露レベルは非常に低いと考えることができる。しかし、全ての条件やシナリオについて検討したわけではないことも留意すべきである。この QRA モデルは明解な仮定に基づく作業モデルであり、リスクマネージャーが他のシナリオを検討する際に、再度このモデルを用いることができるとしている。

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/1110_en.html

4. 動物糞尿の熱処理における生物学的安全性に対する BIOHAZ 委員会の見解

Opinion of the BIOHAZ Panel on the biological safety of heat treatment of manure

Adopted on 7 September 2005. (Question N° EFSA-Q-2004-104)

Last updated: 22 September 2005

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/1151_en.html

5. 生物ガスとたい肥処理における動物副生成物基準に対する BIOHAZ 委員会の見解

Opinion of the BIOHAZ Panel vis-à-vis biological risks of biogas and compost treatment standards of animal by-products (ABP).

Adopted on 7 September 2005. (Question N° EFSA-Q-2003-097)

Last updated: 22 September 2005

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/1150_en.html

● Eurosurveillance

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

Volume 10 issue 9, 22 September 2005

1. レタスによる EHEC O157 のアウトブレイク、スウェーデン、2005 年 8~9 月

EHEC O157 outbreak in Sweden from locally produced lettuce, August-September 2005

2005 年 8 月 16 日から 9 月 10 日までの間に、西海岸 (Halland 郡と Västergötland 郡) で 120 人が腸管出血性大腸菌(EHEC) O157 VT2 に感染し、PFGE によって優勢な株が明らかとなった。患者の 2/3 は女性、小児が数人、7 人が溶血性尿毒症症候群を発症した。同時期に国内の他地域からも同じ株に感染した患者が数人報告された。

疫学調査によってアイスバーグレタスとの関連性が示唆され、症例対照研究によってレタスの摂食と疾患のオッズ比が 13 となり関連性が示唆された。このレタスの生産業者は、灌水に小川の水を使用していた。

レタス、水および環境サンプルに対し細菌株の調査が続行されている。9 月 9 日にレタスは回収され、9 月 10 日以降、新たな患者は出ていない。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050922.asp#1>

2. 輸入冷凍ラズベリーによるノロウイルスのアウトブレイク、デンマーク、2005年

Imported frozen raspberries cause a series of norovirus outbreaks in Denmark, 2005

2005年6月から9月、ポーランドから輸入した冷凍ラズベリーによるノロウイルス感染のアウトブレイクが6件発生し、合計1,000人以上が感染した。このうち2件は以前に報告されている。いずれのアウトブレイクでも、冷凍ラズベリーを使用した加熱されない料理が関連しており、最初の5件では、同じバッチの冷凍ラズベリーが使われていた。

2005年5月末にAalborgの病院で起こったアウトブレイクで、感染源として初めて冷凍ラズベリーが特定され、該当するバッチが回収された。回収が遅れたため、6月に給食宅配サービスによって高齢者の間で2件目のアウトブレイクが起こった。約400人（年齢中央値85歳、範囲41～102歳）が感染し、少なくとも23人が入院した。

回収が効果的に行なわれなかったために、8月に2件のアウトブレイクが起こった。このため、冷凍ラズベリーについて警告が出され、担当機関が回収手順について協議した。

9月の最後のアウトブレイクは、異なる輸入業者と製造業者によるラズベリーが感染源であった。会社の食堂で提供されたラズベリーを使用した料理の摂食が疾患と関連しており（リスク比12.2, 95% CI 3.2-4.7）、発症率は82%であった。

現在、冷凍ラズベリーのサンプルをノロウイルスの検査中である。5件の患者の検便検体はいずれもノロウイルス陽性であったが、遺伝子グループはGGII.4, GG II.b および GG II.7 と異なっていた。細菌検査はすべて陰性であった。輸入されたラズベリーは、ポーランドの複数の異なる農場で栽培されており、ポーランドの食品担当機関が調査を依頼された。

以上の情報の詳細はヨーロッパ早期警告・対応システム(EWRS)、食品及び飼料に関する早期警戒システム (RASFF)

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

および Foodborne Viruses in Europe network (FBVE)

<http://www.eurofoodborneviruses.co.uk>

に報告された。ポーランド産ラズベリーはヨーロッパ各国に輸出されているため、冷凍ラズベリーに関連性のあるノロウイルス感染が起こった場合は、情報の提供が望まれている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050922.asp#2>

3. 輸入生牛肉のカルパッチョによるサルモネラ症アウトブレイク、デンマーク、2005年6月～8月

Salmonellosis outbreak linked to carpaccio made from imported raw beef, Denmark, June-August 2005

デンマークでイタリアから輸入された牛肉による多剤耐性 *Salmonella* Typhimurium DT104 感染のアウトブレイクが起こった。検査室での確認患者は22人で、聞き取り調査によって多くの可能性例も見つかった。

イタリアの牛肉は、2005年の夏に2回輸入されていた。一回目は、輸入時の検査で *S. Typhimurium* DT104 陽性となり、同国の多剤耐性 DT104 の汚染を認めない方針に従い、

処分され、消費されなかった。この肉から分離された株は、アウトブレイクの原因となった株と全ての検査方法で一致した。2回目のバッチは、レストランでカルパッチョに使用され、ほとんどの患者が7月16日から8月23日にレストランでこれを摂食していた。アウトブレイク初期の少数の患者は摂食しておらず、感染源は不明である。

カルパッチョの分析はできなかったが、聞き取り調査と1回目の牛肉から検出された株に基づき、牛肉が感染源である可能性が高いとされた。牛肉は回収され、レストランは8月末に当該牛肉の使用を中止した。原因となった株は、多座VNTR分析(MLVA)とPFGEにより決定され、ファージタイプDT104で、多剤耐性であった。PFGEタイプは、デンマークに多いDT104とは異なっていた。牛肉から分離された株とアウトブレイクの株は、ファージタイプ、耐性が一致した。

アウトブレイクは、RASFF、EWRSの警告およびEnter-netの緊急調査の対象となり、デンマークの感染症情報誌EPI-NEWSにも発表された。ヨーロッパの他国でもこの牛肉による患者が見つかる可能性が考えられている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050922.asp#3>

Volume 10 issue 9, 15 September 2005

4. スロベニアでVTEC *E. coli* O145 感染により溶血性尿毒症症候群を起こした死亡例 Fatal case of HUS after VTEC *E. coli* O145 infection in Slovenia highlights importance of testing for this rare strain

2005年8月8日、スロベニアのKranjiで、ベロ毒素産生大腸菌(VTEC) O145に感染した生後22カ月の女児が溶血性尿毒症症候群による心筋炎で死亡した。検便検体から*E. coli*が検出され、血清型はO145であった。2軒の肉屋から食肉と水7サンプルが採集され、ほとんどから*E. coli*が検出されたが、O145ではなかった。女児に渡航歴はなく、接触した人は極めて少なかった。女児の家庭が使用していた上水道から*E. coli*は検出されなかった。動物は飼育していないが、女児は頻繁にネコと接触していた。女児の発症数日前に村の肉屋から挽き肉を購入しており、これが感染源である可能性が高いと考えられているが、この挽き肉の残品はない。今のところ、他の患者との関連性は確認されておらず、家族内で他に症状を呈した者はいない。

過去5年間、スロベニアの*E. coli* O145感染患者は18人のみであった。しかし、*E. coli* O145の検査を行う検査室が少ないため、実際の患者数はこれより多い可能性がある。Enter-netのデータによると、この血清型は一般的ではない。2000~2004年のEnter-netのVTECデータベースに報告された9,358人のうち、*E. coli* O145感染は224人(2.4%)であった。O157感染患者の多い英国とアイルランドのデータを除外すると、ヨーロッパ本土で報告される血清型のうちO145は第4位で、5,123人中224人(4.4%)である。現在のデータベースにスロベニアのデータは含まれていない。

VTEC株のO157以外の血清型はあまり検査が行われないため、確認されないことが多

いと考えられる。しかし、O157以外の感染は罹患と死亡の重要な原因となりうるため、より広範な検査を行うべきであるとしている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050915.asp#2>

● CDR Weekly

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

Volume 15 Number 38, 22 September 2005

1. South Wales valleys の学校でベロ毒素産生 *E. coli* O157 (VTEC O157)感染アウトブレイク

Verotoxin-producing *E. coli* O157 (VTEC O157) at a school in the south Wales valleys

2005年9月16日、ウェールズから血性下痢患者9人が報告された。現在、患者は56人になり、このうち12人はベロ毒素産生 *E. coli* O157 (VTEC O157)感染が確認された。発症日は9月10日から20日で、最初の患者集団のうち、1人を除く全員が26の学校で食事を喫食した生徒で、成人の患者は学校給食の管理者であった。生徒の60%が学校の食事を喫食していること、患者が様々な学校に広がっていることから、疫学調査では学校で提供された食品に重点が置かれた。

ウェールズの1年間のVTECの患者数は約30人で、今回の患者数はそのほぼ2倍である。調理済み食品（学校において加熱されるものの対比として）の除去、ヒト-ヒト感染を防ぐための教育活動が行われている。製品回収に関してはFSAの記事参照。

<http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/news.htm#0157>

2. イングランドとウェールズにおけるリステリア症の疫学状況

The changing epidemiology of listeriosis in England and Wales

2005年1月1日から8月30日までの間に、*Listeria monocytogenes* 感染患者118人が報告された。これは、1990年2002年同時期と比べると、増加が続いていることを示している。

1990年から2004年までの年間患者数は、妊婦のリステリア症患者はあまり変化していないが、それ以外のリステリア症患者は2001年から2004年までの間に激増し、特に60歳以上の患者の増加が顕著であった。ほとんどが国民保険サービス地域で起こり、季節性、性別、基礎疾患、*L. monocytogenes*の亜種がその増加の原因とは認められなかった。

イングランドとウェールズの検査室は、確認とサブタイピングのため、臨床検体と食品検体から分離した *L. monocytogenes* を英国保健保護局 (HPA) の Centre for Infections に照会するよう要請された。*L. monocytogenes* 感染患者全員のフォローアップのための質問表が作成され、英国 HPA の次のウェブサイトから入手可能である。

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

● Food Standards Agency, U. K.

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

1. 英国食品基準庁が *E. coli* 調査を援助

Agency to support Welsh *E. coli* inquiry

26 September 2005

ウェールズで *E. coli* 感染のアウトブレイクが起こり、FSA が調査を援助することになった。現在、感染源と考えられている John Tudor & Son of Bridgend の加熱済み食肉を購入した、学校、高齢者施設、デイケアなど 600 以上の施設が特定された。FSA は地域の担当部局に対し、中小規模のケータリング施設、販売店、飲食店、パブ等が同社の製品を使用しない旨の指示を徹底するように依頼した。また FSA は同社から完全な出荷先のリストを入手していないことから、隠れた出荷先の特定を急いでいるが、地方の担当部局からは製品の大部分は回収されているとの報告も入っている。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/sep/ecolisupport>

2. 新しい BSE 検査制度

Safeguards agreed for new BSE testing regime

15 September 2005

英国政府は BSE の 30 カ月規則を BSE 検査に切り替えることを発表し、また、消費者保護のために英国食品基準庁(FSA)が設定した多くの前提条件に同意した。

この前提条件には、検査承認された全とちく場における Meat Hygiene Service から特別に研修を受けた獣医師による操業開始から 2 日間とその後の定期的な検査、牛の飼育者が 1996 年 8 月以前に産まれたウシを食品としてとさつし出荷することを違法とする新しい規則、BSE 検査システムの第 3 者による独立査察を行い、規則の変更後 6 カ月間報告することが含まれる。

また、FSA は BSE 検査の実施を監視するために Review Group を設立している。検査に関与する代表者と消費者の代表者を含むこのグループは、BSE 検査の監視を行い、FSA の審議会に報告する。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/sep/bsetesting>

● SEAC(Spongiform Encephalopathy Advisory Committee)

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

第 88 回海綿状脳症諮問委員会議事録

SPONGIFORM ENCEPHALOPATHY ADVISORY COMMITTEE

Minutes of the open session of the 88th meeting held on 30th June 2005

26 September 2005

2005 年 6 月 30 日に開催された第 88 回海綿状脳症諮問委員会の議事録

標記議事録が SEAC の web に公開された。最近の TSE 関連の話題として、Safer らが PNAS (2005 年 3 月 1 日号、Vol.102、No.9,p3501-6) に発表した conformation-dependent immunoassay (CDI)の感受性、米国で発見された BSE 事例の検査手順の詳細、牛ミルク中の異常プリオン検出法の開発、1996 年 8 月の英国における哺乳動物由来肉骨粉禁止措置施行以降に生まれた BSE 事例等が議論された。議事録は以下からアドレスから入手可能。

<http://www.seac.gov.uk/minutes/final88.pdf>

● FSANZ

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

オーストラリアでロックフォールチーズ販売開始

Roquefort Cheese Can Now Be Sold in Australia

23 September 2005

FSANZ が、Food Standards Code を改正し、ロックフォールチーズの販売を許可することを発表した。これは、フランスの特定の条件下で製造されたロックフォール未殺菌乳チーズのみが対象であり、ほかの青カビチーズは対象になっていない。

許可を受けるには、未殺菌チーズの安全性レベルが加熱処理乳または殺菌乳から製造されたチーズと同等であるという条件を満たしていなければならない。これには、ヒツジ乳の加工やチーズの製造過程の科学的評価、環境調査、安全管理対策が含まれる。FSANZ と Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS)の研究者が、承認過程でフランスのチーズ製造施設において現地査察を行った。

FSANZ は、National Dairy Primary Production and Processing Standard を作成中であり、安全性が保証される国内生産のロックフォール様チーズの許可が含まれる予定である。ロックフォールチーズは、輸入時に AQIS による検査を受け、オーストラリアの食品表示法により、未殺菌のヒツジ乳から製造された旨を表示しなければならない。販売は 2005 年 9 月 22 日から可能となる。National Dairy Primary Production Standard のドラフトが、コメント募集のために 2006 年に公開される予定である。

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2005/honchristopherpynemp3005.cfm>

● ProMED-Mail

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

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update (37) (36)

23 September 2005, 16 September 2005

コレラ (中国) (9月20日)

8月以降に福建省でコレラ患者172人が報告され、最近では最多である。最初の患者が見つかったのは8月12日で死亡者はない。感染源は魚介類と考えられ、検査を行なっている。

コレラ (香港) (9月21日)

広州への旅行から香港に戻ってきた女性にコレラ(*Vibrio cholerae* 01 Ogawa)が確認され、香港の今年の患者は5人になった。

コレラ (中国) (9月13日)

中国衛生省が、2005年8月の国内の疫学状態を報告した。これによると、コレラ患者は116人で、2004年同時期よりはるかに多かった。

コレラ (インド) (9月20日)

Karnataka の Hukkeri からコレラ患者9人が報告された。

コレラ (ガンビア) (9月19日)

西部の Brikama で9月19日に最初の死亡者が報告されてから、これまでに5人がコレラの疑いで入院した。

コレラ (ニジェール) (9月19日)

南西部で7月から46人が死亡し、Tahoua では患者383人が出た。前回、3地区から患者251人、うち死亡者22人が報告されており、死亡者の合計は2倍になった。

コレラ (セネガル) (9月19日)

9カ月間の患者は23,325人、死亡者は321人であった。9月に大規模な洪水があり、9月5~11日の患者が1,031人、9月12~18日に1,110人と急増した。

コレラ (ギニアビサウ) (9月21日)

流行が治まる気配はなく、9月初めには11,192人であった患者が、20日には15,573人になった。

コレラ (ギニアビサウ) (9月14日)

6月以来のコレラ患者は14,333人、死亡者は252人となり、国際社会に援助を要請した。

コレラ (ロシア) (9月16日)

タジキスタンからモスクワに戻った29歳男性がコレラと診断された。

コレラ (イラン) (9月12日)

2005年8月、コレラによる死亡者は8人、患者は626人と少し増加し、30州中15州でアウトブレイクが起こった。

コレラ (ナイジェリア) (9月12日)

東部の Adamawa 州 Chikila 地区でコレラにより 10 人以上が死亡し、同州の 1 カ月の死亡者は 28 人となった。

コレラ (ナイジェリア) (9 月 10 日)

中央部の Kaduma 州 Kaafanchan 市でコレラにより 10 人が死亡、数人が入院した。

コレラ WHO WER 報告

| | | | |
|----------|-------------------|------------|----------|
| ブルキナファソ | 8 月 20 日～9 月 4 日 | 患者 379 人 | 死亡者 3 人 |
| ブルンジ | 8 月 9～24 日 | 患者 61 人 | 死亡者 6 人 |
| カメルーン | 6 月 21 日～9 月 4 日 | 患者 1,434 人 | 死亡者 43 人 |
| コンゴ民主共和国 | 7 月 25 日～9 月 4 日 | 患者 2,066 人 | 死亡者 51 人 |
| ギニア | 8 月 15 日～9 月 4 日 | 患者 704 人 | 死亡者 20 人 |
| ギニアービスアウ | 9 月 4～12 日 | 患者 1,607 人 | 死亡者 21 人 |
| モザンビーク | 6 月 12 日～9 月 8 日 | 患者 312 人 | 死亡者 5 人 |
| ニジェール | 8 月 13 日～9 月 13 日 | 患者 314 人 | 死亡者 32 人 |

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13297130044419277804::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,30487

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8349738673716939517::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,30407

2. ウイルス性胃腸疾患

Viral gastroenteritis update (14)

22 September 2005

ノロウイルス (香港) (9 月 13 日)

香港で 11 カ国から輸入されたカキ 507 サンプルのうち 10.5%がノロウイルス陽性であった。6 カ国からのカキが汚染されており、残り 5 カ国のものは汚染がなかった。株は多様で、二つの新型が含まれていた。多くの国で生ガキが摂食されていることを考慮すると、新しい株が拡散する際にカキが媒体になっていると考えられる。カキによる胃腸疾患アウトブレイクが 13 件起こった後、香港のホテルやレストランでノロウイルスのスクリーニングが行われた。13 件のうち 6 件で、少なくとも 1 個のカキからノロウイルスが検出された。しかし、患者から分離した株とカキからの株が一致したのは 1 件のみであった。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14397878770436064787::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,30479

3. A 型肝炎 (ロシア)

Hepatitis A – Russia (Nizhniy Novgorod) (02)

21 September 2005

9 月 20 日現在、Nizhniy Novgorod から A 型肝炎患者 822 人が出て、このうち 150 人が

小児と 10 代であると報告された。9 月 20 日、他に 30 人が入院した。患者の大部分は Nizhniy Novgorod 市の Sormovskiy 地区の住民である。アウトブレイクが始まったのは 9 月 5 日で、医師らによると、原因は水道管の修理の遅れとされている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12096848544304702305::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,30455

4. 腸チフス最新情報

Typhoid fever update 2005 (07)

21 September 2005

南アフリカ (Mpumalanga) (9 月 21 日)

Mpumalanga 州 Delmas で、24 時間以内に新たな腸チフス患者 26 人以上が報告された。これまでに 4 人が死亡し、500 人以上が発症したが、患者は減少している。最初に患者が出たのは 8 月 11 日であった。飲料水の検査結果は *S. typhimurium* 陰性であった。

南アフリカ (Mpumalanga) (9 月 20 日)

腸チフスのアウトブレイクの感染源を特定するために、研究者チームが水の検査を行っている。水中に生菌がすでに存在していなくても、PCR を利用してサルモネラ菌の微量な DNA の痕跡を確認できるとしている。

南アフリカ (Mpumalanga) (9 月 19 日)

Treatment Action Campaign が腸チフスによる死亡者を 49 人と発表した。政府はこれを否定し、4 人であるとしている。

フィリピン (9 月 20 日)

Pangasinan 州 Dagupenos で腸チフス患者 5 人が報告された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12096848544304702305::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,30465

● FS-net

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

科学者らが食品関連疾患の国際的モニタリングシステムを要請

Scientists call for international monitoring system for food-related diseases

15 September 2005

Canadian Press

マニトバ州都で開催された科学者会議において CDC の Dr Fred Angulo は、サルモネラ症などの食品由来疾患の国際的サーベイランスシステムの改善の必要性、およびカナダは他国と既にサーベイランスネットワークを共有しているが、発展途上国でこれを実現するには援助が必要であると述べた。世界のあらゆる国が連携して緊急事態に迅速に対応でき

るような組織を持つことが重要であり、多くの国や地域が西欧や北米のようなサーベイランスシステムをようやく持ち始めている。政府やメディアは SARS、鳥インフルエンザなど新しい疾患に重点を置き、食品由来疾患は軽視される傾向にあるが、食品供給の国際化が進んでいる現在、アウトブレイクの際にそれが他の地域に広がる前に1つの国内で迅速に検出することが今まで以上に重要になっている、そのためには一部の発展途上国の人々の考え方を変える必要があるとしている。

<http://www.foodsafetynetwork.ca/en/news-details.php?a=1&c=27&sc=221&id=56949>

【記事・論文紹介】

1. 鳥インフルエンザ研究者達が米国 CDC によるデータ独占を非難

Flu researchers slam US agency for hoarding data

Declan Butler

Nature Vol. 437, No. 7058, p.458, 22 September 2005

2. 乳児用調製乳粉中における *Enterobacter sakazakii* の長期生存

Survival of *Enterobacter sakazakii* in a Dehydrated Powdered Infant Formula

Sharon G. Edelson-Mammel, Mary K. Porteous, Robert L. Buchanan

Journal of Food Protection, Vol. 68, No. 9, p.1900-1902, September 2005

製造元の指示通りに調整した際に *Enterobacter sakazakii* 607 株が 10^6 CFU/ml 含まれるように乳児用調製粉乳に菌を接種した。接種された粉乳で定期的に生菌数の生存を確認したところ、2年間にわたり生存が確認された。菌数は初めの室温保存された5ヶ月ではほぼ 2.4 log cycle の減少が確認され、その後の19ヶ月にさらに 1.0 log cycle の減少が確認された。これらの結果から、ごく少数の *Enterobacter sakazakii* の細胞は乾燥した乳児用調製粉乳中で長期に生存することが可能であることが確認された。

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

3. ヒトのアウトブレイクに関連する *Listeria monocytogenes* における Serotyping や Sequence Typing の簡素化のための複合 PCR アッセイ法

Multiplex PCR Assay Simplifies Serotyping and Sequence Typing of *Listeria monocytogenes* Associated with Human Outbreaks.

Wei Zhang, Stephen J. Knabel

Journal of Food Protection, Vol. 68, No. 9, p.1907-1910, September 2005

Listeria monocytogenes serotype 1/2a と 4b は世界中のリステリア症の主な原因菌である。これらを他の serotype から迅速に区別、確認するために同時に二つの毒性遺伝子 (*inlB* と *inlC*) とこれらの serotype 特有遺伝子 (*ORF2372* と *Imo0171*) をターゲットとする

複合 PCR アッセイ法を開発した。ゲル分離と *inlB* と *inlC* の遺伝子内高多形領域の sequence typing 解析により、以前に開発されていた multi-virulence-locus sequence typing scheme 法を簡略化でき、PFGE 法に似た *Listeria monocytogenes* のサブタイピング法に適用できる、としている。

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

4. 豚におけるとさつ前と解体時における *Salmonella* 菌による社会的損害コストと豚肉からの感染リスク

Influence of *Salmonella* in Pigs Preharvest and during Pork Processing on Human Health Costs and Risks from Pork

Miller, Gay Y.; Liu, Xuanli; McNamara, Paul E.; Barber, David A

Journal of Food Protection, Vol.68, No.9 pp. 1788-1798, September 2005

このモデルでは、豚肉の摂食に起因するヒトのサルモネラ症の発生数を平均 99,430 件 (90%信頼区間, 20,970 ~245,560)、これによる社会的なコストを平均 8,153 万ドル (90%信頼区間, 1875 万\$~1 億 9744 万\$) と推定した。感受性解析 (Sensitivity Analysis) 及びシナリオ解析の結果、ブタのとさつ解体後のサルモネラの汚染率を低下させることがヒトのサルモネラ症の発生数を低下させる上で最も効果的であると考えられた。また費用便益比率 (Cost-Benefit) の解析では、とたいを種々の温度で洗浄することが実施の経費よりも社会的な利益が多いと考えられた。このようなタイプのモデルはフードチェーンの種々の段階での対策案の効果、対費用効果を評価する上で有用であるとしている。

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

5. 食品由来リステリア症低減の継続的促進にむけてのリスクベースのアプローチ Achieving Continuous Improvement in Reductions in Foodborne Listeriosis — A Risk-Based Approach

ILSI RESEARCH FOUNDATION/RISK SCIENCE INSTITUTE, EXPERT PANEL ON LISTERIA MONOCYTOGENES IN FOODS

Journal of Food Protection, Vol. 68, No. 9, Pages 1932–1994, September 2005

この 62 ページの論文は食品由来リステリア症を減少させる上で最もインパクトのある戦略を特定するためにリスクベースのアプローチを用いている。その上で ILSI の専門家パネルは次の 3 つの戦略を特定した: 1) 食品の *Listeria monocytogenes* による汚染を防ぐ 2) 食品中で *L. monocytogenes* が高い菌数にまで増殖するのを防ぐ、3) 感受性の高い集団及びそれらの者に対する介護者を対象にした科学に基づく教育的メッセージを作成する。このなかで特に 2) が最もインパクトがあり、これを防ぐための効果的な戦略は 1) GMP, SSOP, HACCP の実施、2) 加工施設内の環境サンプリング、3) 流通販売チェーン全体の温度と時間の管理、4) 食品の組成の見直し、5) *L. monocytogenes* を殺菌するための包装後の処理であった。

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

6. PulseNet USA を利用したシガ毒素産生 *E.coli* O157 の分子生物学的サーベイランス

Molecular Surveillance of Shiga Toxigenic Escherichia coli O157 by PulseNet USA
PETER GERNER-SMIDT, JENNIFER KINCAID, KRISTY KUBOTA, KELLEY HISE,
SUSAN B. HUNTER, MARY-ANN FAIR, DAWN NORTON, ANN WOO-MING, TERRY
KURZYNSKI, MARK J. SOTIR, MARCUS HEAD, KRISTIN HOLT, BALA
SWAMINATHAN

Journal of Food Protection, Vol. 68, No. 9, 2005, Pages 1926–1931, September 2005

PulseNet USA は食品由来感染症サーベイランスにおける分子生物学的サブタイピングネットワークシステムである。64 の公衆衛生及び食品検査のラボが参加しており、ヒト、食品、水や環境から分離されたシガ毒素産生 *E.coli* O157 のパルスフィールド電気泳動解析を日常的にリアルタイムで行っている。このシステムにおける感染発生検知には3種類の経路が存在する：1) Web 版電子会議 (PulseNet Web conference) における参加者からの迅速な注意喚起、2) CDC にあるデータベース管理者による参加者からアップロードされた泳動パターンのクラスター解析、3) 国のサーバーに最近アップロードされたヒト由来株とヒト以外から分離された株との比較である。この論文では 2002 年の事例を用いて PulseNet の長所、限界、そして今後の改良の方向性に関して議論されている。2002 年にはシガ毒素産生 *E.coli* O157 感染 30 クラスターが Web 版電子会議に報告され、そのうち 26 件は地域的なアウトブレイクで 4 件は複数の州にまたがるアウトブレイクであった。CDC における解析で検知された別の 27 クラスターのうち 5 つについては、食品から分離された株とアウトブレイクの株とのパターンが一致したことから、単一の感染源によるアウトブレイクであることが確認された。(挽肉 3 件、メキシカンフード及びレタス各 1 件)。また 2002 年には 217 パターンのヒト以外からの分離株が送付され、うち 122 株はヒトの感染との関連性は不明として送付されたものであったが、このうち 10 株がヒト発症株のパターンと一致し、そのうち 6 件では疫学的に関連性が確認された。

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

7. 貝に対する高圧処理：微生物学や品質の見地からのレビュー

High pressure processing of shellfish: A review of microbiological and other quality aspects

Laura W. Murchie, Malco Cruz-Romero, Joseph P. Kerry, Mark Linton, Margaret F. Patterson, Mary Smiddy and Alan L. Kelly

Innovative Food Science & Emerging Technologies, Volume 6, Issue 3, Pages 257-270
September 2005

8. ヒトのサルモネラ症アウトブレイクに関連した *Salmonella livingstone* 株への

genotyping 法の適用

Comparison of genotyping methods by application to *Salmonella* livingstone strains associated with an outbreak of human salmonellosis

John Eriksson, Charlotta Löfström, Anna Aspán, Anders Gunnarsson, Ingela Karlsson, Elisabeth Borch, Birgitta de Jong and Peter Rådström

International Journal of Food Microbiology Volume 104, Issue 1, Pages 93-103

25 September 2005

9. 食品由来吸虫症の増加

Emerging foodborne trematodiasis.

Keiser J, Utzinger J.

Emerg Infect Dis 2005 Oct

Available from

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no10/05-0614.htm>

10. 韓国における BSE のリスクアナリシス

Risk analysis of Bovine Spongiform Encephalopathy in Korea.

Kim TY, Kim YS, Kim JK, Shon HJ, Lee YH, Kang CB, Park JS, Kang KS, Lee YS.

J Vet Med Sci. 2005 Aug;67(8):743-52.

11. 英国のヒツジにおける TSE 耐性繁殖プログラム I: プリオン蛋白の遺伝子型の頻度のインパクトの評価

Breeding programmes for TSE resistance in British sheep I. Assessing the impact on prion protein (PrP) genotype frequencies.

Roden JA, Nieuwhof GJ, Bishop SC, Jones DA, Haresign W, Gubbins S

Prev Vet Med. 2005 Sep 15

12. ゼラチンの製造のための加熱及び加圧による BSE 病原体の不活化

Inactivation of the BSE agent by the heat and pressure process for manufacturing gelatine.

Grobber AH, Steele PJ, Somerville RA, Taylor DM, Schreuder BE.

Vet Rec. 2005 Sep 3;157(10):277-81.

13. 生体における TSE 診断のためのプリオン以外のバイオマーカーの使用

The use of non-prion biomarkers for the diagnosis of Transmissible Spongiform Encephalopathies in the live animal.

Parveen I, Moorby J, Allison G, Jackman R.

Vet Res. 2005 Sep-Dec;36(5-6):665-83.

14. ヒトのプリオン病での末梢神経系におけるプリオン蛋白の蓄積

Accumulation of prion protein in the peripheral nervous system in human prion diseases.

Lee CC, Kuo LT, Wang CH, Scaravilli F, An SF.

J Neuropathol Exp Neurol. 2005 Aug;64(8):716-21.

15. アイルランドの ARQ/ARQ ヒツジにおける、スクレイピーが BSE 由来の疾病である可能性を検討するための保存検体に対する免疫組織化学検査

Immunohistochemical studies of scrapie archival material from Irish ARQ/ARQ sheep for evidence of bovine spongiform encephalopathy-derived disease.

Sharpe A, McElroy M, Langeveld JP, Bassett H, O'Donoghue AM, Sweeney T.

Res Vet Sci. 2005 Aug;79(1):29-35.

16. ウシプリオンタンパク遺伝子 (PRNP) プロモーターの多型による PRNP 発現の制御と、BSE に対する感受性の差の要因である可能性について

Bovine prion protein gene (PRNP) promoter polymorphisms modulate PRNP expression and may be responsible for differences in BSE susceptibility.

Sander P, Hamann H, Drogemuller C, Kashkevich K, Schiebel K, Leeb T.

J Biol Chem. 2005 Sep 1

17. フランスにおける飼料への MBM 使用禁止措置前後における BSE 発生の地理的および経時的解析

A spatio-temporal analysis of BSE cases born before and after the reinforced feed ban in France.

Ducrot C, Abrial D, Calavas D, Carpenter T.

Vet Res. 2005 Sep-Dec;36(5-6):839-53.

以上

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

1. WHO の新刊

(1) 食品中の残留動物用医薬品の毒性評価

WHO Food Additive Series 53 : Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food (Prepared by the Sixty-second meeting of JECFA)

<http://whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241660538.pdf>

セフロキシム、クロラムフェニコール、シハロトリン、シペルメトリン、ピルリマイシン、ラクトパミンについての概要、毒性、コメント、評価、文献などが掲載されている。

(2) 食品添加物の評価

WHO Technical Report Series 928 : Evaluation of certain food additives
(Sixty-third report of JECFA)

http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_928.pdf

過酸化ベンゾイル、 α -シクロデキストリン、各種酵素、香料、グリチルリチン酸などの評価が掲載されている。

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

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

1. GM 食品及び飼料—未承認物質の偶発的な混入の許容について

GM Food & Feed - Tolerance of Adventitious Presence of Unauthorised Material
(Updated 16/9/2005)

http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/tolerance_en.htm

種子の生産、栽培、収穫、輸送、加工などの過程において偶発的あるいは技術的に避けられない理由から、通常の食品や飼料中にごく微量の未承認遺伝子組換え(GM)原料が混入することがある。これらの未承認 GM 原料のうち EFSA がリスク評価を行ったものについては、現在暫定的措置として最大 0.5%までの混入が認められている。リストは下記のサイトに掲載されている（2005年9月16日更新）

http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/events_en.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

第 38 週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week38-2005_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

インドネシア産（オランダ経由）の冷凍マグロ切り身の一酸化炭素処理、スイス産ローヤルゼリーのクロラムフェニコールなど。

情報通知 (Information Notifications)

エジプト産カレー及びホットペッパーの Sudan 1 及び 4 など。

第 39 週 http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week39-2005_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

中国産（オランダ経由）プラスチック皿から過剰量の総溶出物、中国（香港）製即席麺スナックの無認可色素（タートラジン、サンセットイエローFCF）、タイ製の中国風麺及びインドネシア製即席麺スナックの無認可色素（タートラジン）など。

情報通知 (Information Notifications)

バングラデシュ産冷凍エビのニトロフラン、ベトナム産冷凍タコやサメのカドミウム、パキスタン産ターメリックやチリパウダーの Sudan 1 及び 4、インド産カレーパウダーの Sudan 1 及び 4 など。

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

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

1. 食品と接触する物質としてのフタル酸エステル類の使用に関する AFC パネルの意見

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）は、食品と接触する物質の製造におけるいくつかのフタル酸エステルの使用について再評価をもとめられた。これらのフタル酸エステル類については以前に SCF（食品に関する科学委員会）により、齧歯類の肝におけるペルオキシソーム増殖をエンドポイントとして、TDI が設定された。しかし現在、齧歯類肝ペルオキシソーム増殖はヒトのリスク評価に適切ではないとの科学的合意に至っていることから、今回 AFC パネルは各フタル酸エステルの重要な毒性影響をベースに再評価を行い、TDI を設定した。

(1) フタル酸ジイソノニル（DINP）の使用に関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel related to Di-isononylphthalate (DINP) for use in food contact materials (19 September 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1144_en.html

DINP は、*o*-フタル酸と C8~C10 (主に C9) アルキルアルコール類のエステルの混合物である。アルキル鎖の長さや分枝構造はさまざまであるが、現在、2種類のタイプの DINP (混合物) が用いられている (CAS 番号: 68515-48-0 及び 28553-12-0)。これらの DINP 混合物には通常、多くの成分が含まれており、ここではこれらを一緒にして検討している。

DINP については以前に SCF により、DIDP (フタル酸ジイソデシル) と共にグループ TDI (g-TDI) 0.15 mg/kg bw が設定された。フタル酸エステル類の通常毒性影響として重要なものは肝・精巣・生殖毒性である。パネルは DINP について、ペルオキシソーム増殖に関連しない慢性の肝及び腎影響における NOAEL 15 mg/kg bw/日に不確実係数 100 を採用して TDI 0.15mg/kg bw を設定した。

食事からの DINP 暴露量の推定には、英国及びデンマークにおける限られたデータを用いた。英国では、MDL (分析法の検出下限値) をベースに、食事からの DINP 暴露量を 0.17 μ g/kg bw/日以下と推定している。新生児 (0~6 ヶ月) 及び乳児 (> 6 ヶ月) では乳児用ミルクに由来する DINP 暴露は、2.4 μ g/kg bw/日 及び 1.8 μ g/kg bw/日と推定されている。デンマークでは、成人の経口暴露の総量は 5 μ g/kg bw/日と推定されている。

パネルでは、食品からの推定暴露量は TDI を下回っているものの、近年食品中の DINP 濃度が増加していることを示唆するデータもあり、推定摂取量をもっと新しいものに更新することが望ましいとしている。DINP と DIDP は化学的に似ており混合物として存在すると分析による明確な分別が困難なことから、グループとしての規制が提案されている。

(2)フタル酸ジイソデシル (DIDP) の使用に関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel related to Di-isodecylphthalate (DIDP) for use in food contact materials (19 September 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1143_en.html

フタル酸ジイソデシル (DIDP) には、異なった CAS 番号 (68515-49-1 及び 26761-40-0) の 2種類のタイプがあるが、ここではこれらを一緒にして検討している。

DIDP については以前に SCF により、DINP と共にグループ TDI (g-TDI) 0.15 mg/kg bw が設定された。今回パネルは DIDP について、イヌ肝臓への影響の NOAEL 15 mg/kg bw/日に不確実係数 100 を採用して TDI 0.15mg/kg bw を設定した。

食事からの DIDP 暴露量の推定には、英国及びデンマークにおける限られたデータを用いた。英国では、MDL (分析法の検出下限値) をベースに、食事からの DIDP 暴露量を 0.17 μ g/kg bw/日以下と推定している。新生児 (0~6 ヶ月) 及び乳児 (> 6 ヶ月) では乳児用ミルクに由来する DIDP 暴露は、2.4 μ g/kg bw/日 及び 1.8 μ g/kg bw/日と推定されている。デンマークでは、成人の経口暴露の総量は 3 μ g/kg bw/日と推定される。

パネルでは、食品からの推定暴露量は TDI を下回っているものの、近年食品中の DIDP 濃度が増加していることを示唆するデータもあり、推定摂取量をもっと新しいものに更新することが望ましいとしている。DIDP と DINP はグループとしての規制が提案されてい

る。

(3) フタル酸ビス (2-エチルヘキシル) (DEHP) の使用に関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel related to Bis(2-ethylhexyl)phthalate (DEHP) for use in food contact materials (19 September 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1142_en.html

DEHP については以前に SCF により、TDI 0.05 mg/kg bw が設定された。DEHP の重要な毒性影響は生殖影響である。パネルは、ラットにおける多世代精巣毒性試験の NOAEL 5 mg/kg bw/日に不確実係数 100 を採用して TDI 0.05 mg/kg bw を設定した。

食事からの DEHP 暴露量の推定には、英国及びデンマークにおける限られたデータを用いた。英国では、成人 (60kg) での推定摂取量は平均 0.15 mg/人/日及び 97.5 パーセントイルで 0.3 mg/人/日 (それぞれ 2.5 及び 5 μ g/kg bw/日に相当) である。デンマークの研究によれば、成人 (70kg) での推定平均摂取量は 0.19~0.3 mg/日 (2.7~4.3 μ g/kg bw/日に相当) である。デンマークの別の研究によれば、主な摂取源は葉菜類 (53%)、根菜類 (13%)、ミルク (12%)、魚 (10%) である。地域レベル (デンマーク) での総経口摂取量は、成人で 4.5 μ g/kg bw/日、1~6 才の子どもで 26 μ g/kg bw/日、7~14 才の子どもで 11 μ g/kg bw/日と推定される。

パネルでは、食品からの DEHP 摂取は TDI の範囲内であるが、食事以外の暴露源も多いことから、TDI のうちどの程度が食品と接触する物質単独に割り当てられるかを定めるために、暴露量の推定の改善が必要であるとしている。

(4) フタル酸ジブチル (DBP) の使用に関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel related to di-Butylphthalate (DBP) for use in food contact materials (19 September 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1141_en.html

DBP については以前に SCF により、暫定 TDI (t-TDI) 0.05 mg/kg bw が設定された。DBP の重要な毒性影響は生殖影響である。パネルは、ラットにおける発生毒性試験で胚細胞発生の消失と乳腺腫瘍の変化の LOAEL 20 mg/kg 飼料 (1.5~3 mg/kg bw/日に相当、2mg/kg bw/日を採用) に不確実係数 200 を採用して TDI 0.01mg/kg bw を設定した。

食事からの DBP 暴露量の推定には、英国及びデンマークにおける限られたデータを用いている。英国では、成人 (60kg) での推定摂取量は平均 0.013 mg/人/日及び 97.5 パーセントイルで 0.031 mg/人/日 (それぞれ 0.2 及び 0.5 μ g/kg bw/日に相当) である。デンマークの研究によれば、成人 (70kg) での推定平均摂取量は 0.13~0.29 mg/日 (1.8~4.1 μ g/kg bw/日に相当) である。また主な摂取源は根菜類 (83%)、葉菜類 (13%) である。地域レベル (デンマーク) での総経口摂取量は、成人で 1.6 μ g/kg bw/日、1~6 才の子どもで 8 μ g/kg bw/日、7~14 才の子どもで 3.5 μ g/kg bw/日と推定される。

パネルでは、食品からの DBP 摂取は TDI の範囲内であるが、食事以外の暴露源も多い

ことから、TDI のうちどの程度が食品と接触する物質単独に割り当てられるかを定めるために、暴露量の推定の改善が必要であるとしている。

(5) フタル酸ブチルベンジル (BBP) の使用に関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel related to Butylbenzylphthalate (BBP) for use in food contact materials (19 September 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1140_en.html

BBP については以前に SCF により、暫定 TDI (t-TDI) 0.1 mg/kg bw が設定された。BBP の重要な毒性影響は生殖影響である。パネルは、多世代試験で得られた NOAEL 50 mg/kg bw/日に不確実係数 100 を採用して TDI 0.5 mg/kg bw を設定した。

食事からの BBP 暴露量の推定には、英国及びデンマークにおける限られたデータを用いた。英国では、成人 (60kg) での推定摂取量は平均 0.008 mg/人/日及び 97.5 パーセントイルで 0.020 mg/人/日 (それぞれ 0.1 及び 0.3 μ g/kg bw/日に相当) である。デンマークの研究によれば、成人 (70kg) での推定平均摂取量は 0.02~0.03 mg/日 (0.3~0.4 μ g/kg bw/日に相当) である。また別のデンマークの研究によれば、主な摂取源は根菜類 (30%)、葉菜類 (60%) である。地域レベル (デンマーク) での総経口摂取量は、成人で 1 μ g/kg bw/日、1~6 才の子どもで 5.9 μ g/kg bw/日、7~14 才の子どもで 2.4 μ g/kg bw/日と推定される。

パネルでは、包装材等に由来する食品からの BBP 暴露は TDI の最大 1% 程度としている。

2. フタル酸エステル類にグループ TDI を設定する可能性についての声明

Statement on the possibility of allocating a group-TDI for certain phthalates

(20 September 2005)

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_documents/1147_en.html

フタル酸ブチルベンジル (BBP : Butylbenzylphthalate)、フタル酸ジブチル (DBP : di-Butylphthalate)、フタル酸ビス (2-エチルヘキシル) (DEHP : Bis(2-ethylhexyl)phthalate)、フタル酸ジイソノニル (DINP : di-Isononylphthalate) 及びフタル酸ジイソデシル (DIDP : di-Isodecylphthalate) にグループ TDI を設定する可能性についての声明。グループ TDI は、i) 構造的に類似する化学物質への暴露が頻繁におこり、ii) 共通の標的臓器・標的細胞・同じ作用機序をもつことが示されている場合に採用される。DBP 及び DEHP は主要作用が生殖細胞への影響であり、BBP は精巣上体の精子濃度、DINP 及び DIDP は肝への影響である。DBP、DEHP 及び BBP は、標的臓器としては精巣で共通であるが、ホルモンや細胞レベルでの影響は異なり作用機序は明らかでない。また DINP 及び DIDP は精巣ではなく肝臓への影響が主である。従ってこれらの物質にグループ TDI を設定することはできない。

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

1. FSA の理事会（2005年9月15日）から

Board update September 2005（16 September 2005）

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/sep/boardsept2005>

9月15日に開催された公開の Board Meeting（理事会）報告。Sudan 色素に関連して、FSA は EU で認可されている色素サンセットイエローの製造工程で微量の Sudan I が生成することがあるとの情報を受け取ったと報告した。現在の EU の規制ではサンセットイエローに最大 5%の色素が副次的に存在することが認められている。FSA は、9月29日にブリュッセルで開催予定の Food and Animal Health に関する常任委員会にこの問題を提起し、Sudan I の存在を違法とする規制改正について検討するとしている。また輸入業者と今後製造される着色料に Sudan I が含まれないよう製造工程を見直すことに合意している。

他にトリインフルエンザ、輸入食品中の抗生物質耐性大腸菌、サプリメント、BSE などについて報告された。ビデオも公開されている。

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

1. 残留動物用医薬品委員会の年次報告書

Annual Report of Veterinary Residues Committee（21 September 2005）

<http://www.defra.gov.uk/news/2005/050921b.htm>

残留動物用医薬品委員会（VRC : Veterinary Residues Committee）の 2004 年の検査結果と活動をまとめた報告書が発表された。VRC では、検査結果は概ねこれまで通りの結果で、動物用医薬品の安全使用は確保されていると結論している。

鶏卵のラサロシド（抗コクシジウム薬）の検出事例が減少したが、これは家禽業界がラサロシドなどが残留しないように措置を講じたことによる。委員会では、家禽の肝臓やナイカルバジンなど他の抗コクシジウム薬についても同様の減少がみられることを期待している。

-
- 英国 MHRA（Medicines and Healthcare products Regulatory Agency）

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

1. 漢方痩身剤は健康リスクとなる可能性がある

Traditional Chinese Medicine slimming aids may pose health risk（16 September 2005）

http://www.mhra.gov.uk/news/Press_TCM_slimming_aids_warning.pdf

プレスリリース：MHRA は、多くの危険で違法な漢方痩身剤が英国市場に出回っていることを認識している。体重減少のための漢方薬使用は注意しなければならない。こうした無許可医薬品の安全性、品質、有効性は保証できない。消費者はこれら漢方薬に有害物質が含まれる可能性があることに気付くべきである。こうした製品は天然で安全と謳っており、有害物質が含まれることは表示されていない。これまでの事例として、痩身用漢方薬にはシブトラミン、アンフェタミン様興奮剤、腎障害をおこすアリストロキア酸などが含まれていた。

● 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. パンや菓子などのリサイクル飼料中の不純物 (技術的に分離不能なもの) について
(21.09.2005)

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

食品としては使えなくなった食品は動物飼料用に使うことができるが、こうした古いパンや焼き菓子などから作った飼料はリサイクル飼料と呼ばれる。穀物飼料に比べてリサイクル飼料は炭水化物や脂肪が多いためエネルギー密度が高く、豚などに与えられる。リサイクル飼料には紙、プラスチック、アルミホイルなどの不純物が混入する。これらは「包装材」と分類され、使用は禁止されている。BfR はリサイクル飼料のリスク評価を行い、現状ではリサイクル飼料への包装材の混入は 0.15~0.20%であり、人の健康への有害影響はないと結論している。

2. ドイツにおける葉酸摂取は不適切

Folic acid intake in Germany is inadequate (2005-09-27)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6847>

ドイツでは、80~90%の人で葉酸摂取量が推奨量よりはるかに少ない。葉酸は特に妊娠前や妊娠中に重要なビタミンである。集団としての葉酸摂取量を改善するためには、小麦粉のような基本食品に葉酸を添加する方法が考えられる。BfR の研究プロジェクトでは小麦粉への葉酸添加を義務づけることが有効であるとの結論を得た。葉酸の食事からの推奨摂取量は成人で 1 日 400 μ g であるが、ドイツではこのレベルに達しているのは 10~20%のみである。妊娠初期の葉酸不足は中枢神経系形成不全を誘発する可能性があり、ドイツにおいては神経管欠損 (NTD) の子どもが毎年 8,000 人産まれていると推定されている。胎児に神経管欠損があると診断されたことによる妊娠中絶は毎年約 500 件である。米国、カナダ、チリでは小麦粉への葉酸添加が行われており、神経管欠損の頻度の低減に成功し

ている。ドイツの行政機関が小麦粉のような基本食品への葉酸添加を義務付けた場合、妊婦や妊娠を希望している人以外の人々の摂取量が過剰になるのを避けるため、ソフトドリンクへの強化はやめるべきであるとしている。特に年配者にとっては、過剰量の葉酸摂取はビタミン B₁₂ 欠乏症と同時に起こると健康に悪影響を及ぼす可能性がある。

BfR は「ドイツ人における葉酸摂取」と題した研究プロジェクト報告書を発表している。
http://www.bfr.bund.de/cm/238/Folsaeurevorsorge_der_deutschen_Bevoelkerung.pdf

● 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. 限定的健康強調表示：非承認—カルシウムと月経異常疾患リスク減少に関する回答
Qualified Health Claims: Letters of Denial - Calcium and a Reduced Risk of Menstrual Disorders (September 12, 2005)

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

2003年10月9日付けでFDAに申請されていたカルシウムダイエタリーサプリメントの健康強調表示（Health Claims）に関する回答文書。申請者が提案していた内容は以下の通りである。

カルシウムは：

1. 月経周期に関連する周期的重症鬱のリスクを減らす可能性。
2. 月経前不快気分障害のリスクを減らす可能性。
3. 月経前不快気分障害の発症リスクを減らす可能性。
4. 月経周期異常のリスクを減らす可能性。
5. 多嚢胞性卵巣症候群発症のリスクを減らす可能性。

FDA は、これらの健康強調表示を支持するような信頼できる根拠はないと結論し、申請を却下した。

● 米国環境保護局（EPA） <http://www.epa.gov/>

1. 魚に関する助言について 2004年に発表された全米リスト

National Listing of Fish Advisories Released for 2004 (September 15, 2005)

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/d9bf8d9315e942578525701c005e573c/0e9aa92b45c2501a8525707d0066551e!OpenDocument>

EPA が 9 月 15 日に発表したデータによれば、全米の州や地域が 2004 年に魚に関して発表した助言は計 3,221 件であった。助言の内容は、地域の湖、河川、沿岸水域で捕獲された魚の摂取による健康リスクについて住民に注意を呼びかけたものである。これらの助言

は市販の魚には適用されない。

2004年の助言総数は2003年の3,089件より増加しているが、これは各州のモニタリングが活発化したことを示している。全米のうち50州に魚に関する助言プログラムがある(ワイオミング州及びアラスカ州は助言を出していない)。魚に関する助言では、PCB類、クロルデン、DDT、水銀、ダイオキシンなどの汚染物質に関するものが多い。これらの汚染物質は、現在もはや使用されていないものや使用が制限されているものであるが、環境中に長期間残存する。全米(連邦)や各州の助言のデータベースは以下のサイトから利用できる。

- ・魚に関する助言のリスト：The National Listing of Fish Advisories (NLFA)

<http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/>

関連サイト

- ・Q & A：2004 National Listing of Fish Advisories Questions & Answers

<http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/2004questions.html>

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

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

1. トランス脂肪酸の表示について

Information Letter: Labelling of Trans Fatty Acids (2005-09-23)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/inform/20050914e.shtml>

トランス脂肪酸の表示に関する規制や表示方法を Q&A 形式で解説している。

2. カナダの農業バイオテクノロジー規制—教育者向け資料

Regulation of Agricultural Biotechnology in Canada

An Educator's Resource

http://www.inspection.gc.ca/english/sci/biotech/gen/educ_postsece.shtml

カナダのバイオテクノロジー分野の規制における CFIA の役割を説明した文書。バイオテクノロジーの概要、安全性評価法、これまでのトピックス (Bt コーンとオオカバマダラの件他)、カナダの現状などについて広く解説している。

-
- 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. 韓国で検出された残留農薬について

(1) 韓国で検出された残留農薬についての調査

New Zealand investigating residue finding in South Korea (23 September, 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-09-23-korea.htm>

韓国の獣医担当局より、ニュージーランド産牛肉 1 検体から国際基準をわずかに超えるエンドスルファンが検出されたとの報告があった。エンドスルファンは、ニュージーランドではさほど使用されていないが、世界各地では広く使用されている。今回検出されたレベルは約 0.3ppm で、食肉脂肪中の国際基準は 0.1ppm である。検出された量は野菜や果物に国際的に認められている量より低く、消費者への健康リスクはない。

NZFSA は韓国からの報告を受けて直ちに汚染源の特定作業を開始したが、その結果から今回の件は単発事例で健康上問題ない。韓国は今後ニュージーランド産牛肉の検査を強化すると思われるが、NZFSA は広範な残留農薬管理システムに基づいてニュージーランドの畜産物の安全性を確信しているとしている。

(2) 韓国の残留農薬検査が進展

South Korea residue investigation progressing well (26 September 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-09-26-korea.htm>

NZFSA は韓国に輸出されたニュージーランド産牛肉のエンドスルファン汚染源特定のための調査を行っている。先週韓国で国際基準を超えるエンドスルファンが検出されたため、韓国は検出された検体に関係している食肉施設からの牛肉輸入を停止した。しかしニュージーランドの他の施設からの輸入は継続している。牛肉から検出されたエンドスルファンは 0.5ppm で、国際基準は 0.1ppm である。

(3) 韓国の残留農薬に関する調査結果

South Korea residue investigation yields results (27 September 2005)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2005-09-27-korea.htm>

韓国に輸出されたニュージーランド産牛肉にエンドスルファンが検出された件で、汚染源とされた牛が特定された。汚染は、植物用の農薬を動物へのスプレー（使用方法として認可されていない）として使用したことによるもので、関係する農場は 1 ヶ所である。検出された量は野菜や果物にスプレーした場合の残留レベルとしては国際基準内であり、消費者の健康リスクとはならないが、牛へのスプレーは法律違反である。

今回の事件は、たった 1 人の不注意な行為が全ての食品産業・輸出産業に重大な影響を及ぼすことを示した。NZFSA は農家や生産者に対し、食品の安全性等を確保する責任があることや全ての規則を遵守するよう再確認した。NZFSA は調査を続行するが、今後法的措置をとる可能性があるため、現時点においてはこれ以上の詳細については公表しない。今後も事実が確認された場合、法的措置に影響しない限り公表するとしている。

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

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

1. 合成樹脂新素材でPBSA樹脂の基準・規格新設 (2005.09.13)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=830

KFDAは9月13日、器具及び容器包装材質としてポリブチレンサクシネート・アジペート (PBSA、Polybutylenesuccinate-co-adipate、ポリブチレンサクシネートとアジピン酸の共重合体) の基準・規格の新設について発表した。PBSAは、土壌中で分解される環境素材として使い捨て食品容器などに使用できる。

2. 食品添加物の基準及び規格の改定 (2005.09.13)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=829

KFDAは、食品添加物の基準及び規格の改訂(案)を9月12日付けで発表した。主な内容は、4品目の新規指定、ケトン類など18類型に分類されているものについて個別品目約1,800のリストアップ、天然添加物の成分規格へのクロム追加などである。

3. 廃棄対象の輸入食品を更年期改善に有効と偽り大量販売 (2005.09.07)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=828

ソウル地方食薬庁は、流通期限が超過したため廃棄すべき輸入食品をうつ病や更年期障害に有効との虚偽・誇大広告した上で訪問販売などにより全国的に販売していた企業の代表者を食品衛生法違反で摘発した。被疑者は、2001年10月に米国から花粉加工食品として輸入した「エックスパワー(X-Power)」と「Fエックスパワー(FX-Power)」が売れ行き不振のため2003年に流通期限切れとなったことから、これら製品の製造年月日を改ざんし、さらにこの製品がニキビ・疲労回復・脚線美維持・閉経期疾患改善・うつ病・前立腺疾患・関節症・気力回復・疲れ防止に効果があるなどと虚偽・誇大広告をして販売していた。

4. 遺伝子組換えトウモロコシ (DAS59122-7) の安全性評価報告書 (案) に関するパブリックコメントの募集 (2005.09.16)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user_detail&num=287&s_type=&word=

KFDAは、遺伝子組換えトウモロコシDAS59122-7の安全性評価報告書 (案) について一般からのパブリックコメントを募集し、安全性審査について最終承認を行う予定である。ただし、安全性評価は科学的事実に基づくことを原則としていることから、意見も科学的事実と論理に即している場合に限りこれを検討して反映するとしている。

5. 乳幼児向け食品の収去及び検査の結果 (2005.09.21)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=835

KFDAは、市場に流通・販売中の離乳食など乳児向け食品74製品及び離乳食原料16製品の合計90件を収去し、ダイアジノン等の残留農薬163種について検査を実施した結果、残留農薬は検出されなかった。製品の内訳は、国内製品6社65件、輸入製品9件、離乳食原料16件、粉ミルク11件、穀類離乳食35件、フォローアップ用食品7件などである。したがって、現在市場に流通している乳幼児向け食品は安全であるとしている。

● 香港政府 <http://www.fehd.gov.hk/indexe.html>

1. 缶詰の魚とツナサンドイッチのヒスタミン

Histamine in canned fish and tuna sandwiches (September 2005)

<http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/histamine/histamine.html>

食品環境衛生部 (FEHD) と消費者協議会は、缶詰の魚とツナサンドイッチのヒスタミンについて共同研究を行った。ヒスタミンは、死んだ魚の筋肉中の遊離アミノ酸ヒスチジンがある種の細菌により変換されて生じる。高濃度のヒスタミンを含有する魚の摂取により食中毒 (ヒスタミン中毒) が誘発される。ヒスタミン中毒は世界中で報告されている。

2005年5月、缶詰の魚23検体 (ツナ12、イワシ5、サバ3、アンチョビ3) とツナサンドイッチ20検体を採取し、ヒスタミン量を測定した。その結果、ヒスタミン量は全ての検体でコーデックスの最大基準値以下であったが、室温で24時間あるいは33°Cで6~8時間放置したものはヒスタミン中毒を誘発するのに十分な量のヒスタミンが検出された。したがって、一般消費者に対してはサンドイッチや開けた缶詰の魚は4°C以下で保存しできるだけ早く食べるように、また販売者に対してはツナサンドイッチを室温で2時間以上陳列しないように助言している。

2. 食品中のアレルギー、食品添加物及び日付に関する表示ガイドライン

Labelling Guidelines On Food Allergens, Food Additives And Date Format

http://www.fehd.gov.hk/events/labelling_guide/labelling_guide.htm

2004年に食品及び医薬品に関する法律が改正されたのに伴い、食品環境衛生部はアレルギー、食品添加物、日付様式についての表示ガイドラインを作成した。適切な表示例やQ&Aなどが解説されている。

【その他の記事、ニュース】

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

1. 女性喫煙者・非喫煙者におけるβカロテンとがんリスクの関連

Beta-carotene assoc. with higher risk of some cancers in women smokers but not nonsmokers (20 Sep 2005)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2005-09/jotn-baw091505.php

Journal of the National Cancer Institute の 9 月 21 日号に発表されたフランス人女性における新しい研究によれば、食事やサプリメントからの高用量のβカロテン摂取は、喫煙者のタバコ関連がん（直腸結腸がん、甲状腺がん、卵巣がん、子宮頸がん、肺がん）のリスクの高さと関連している。

この研究は、1994 年から約 6 万人のフランス人女性を対象にした前向き研究で、平均フォローアップ期間は 7.4 年である。期間中に 700 人が喫煙と関連するがんを発症した。喫煙歴のない女性では、βカロテン摂取量とがん発症リスクは用量依存的な負の相関があった。しかし喫煙者ではその相関は逆転し、βカロテンの摂取量が多い集団で発がんリスクが最も高かった。βカロテン摂取量と喫煙の相互作用は統計学的に有意（ $P_{trend}=0.017$ ）であった。10 年間にタバコ関連がんを発症する率（1 万人あたり）は、非喫煙女性ではβカロテン摂取量の低い場合 181.8、高い場合 81.7 であり、喫煙女性ではβカロテン摂取量の低い場合 174.0、高い場合 368.3 であった。

文献：以下のサイトから両方とも無料でダウンロード可能

<http://jncicancerspectrum.oxfordjournals.org/cgi/content/full/jnci:97/18/1319>

・Touvier M, et al., Dual Association of Beta-Carotene With Risk of Tobacco-Related Cancers in a Cohort of French Women. *J Natl Cancer Inst* 2005;97:1338–44

・Mayne ST, et al., Cigarettes: A Smoking Gun in Cancer Chemoprevention. *J Natl Cancer Inst* 2005;97:1319–21.

【論文等の紹介】

1. 国民健康栄養調査による血中水銀報告：アジア系、太平洋諸島系、アメリカ先住民、多民族集団に関する検討

Blood Mercury Reporting in NHANES: Identifying Asian, Pacific Islander, Native American, and Multiracial Groups

Jane M. Hightower, Ann O'Hare, and German T. Hernandez

Environ Health Perspect doi:10.1289/ehp.8464

2. 海岸地域に住む女性は水銀レベルが高い

Women in Coastal Areas Are Found to Have Higher Mercury Levels

ワシントンポスト（オンライン版） 2005 年 9 月 23 日付け

3. 炒ったアーモンド及びヘーゼルナッツ中のアクリルアミド

Acrylamide in Roasted Almonds and Hazelnuts

Thomas M. Amrein, Helen Lukac, Luca Andres, Rainer Perren, Felix Escher, and Renato Amad

J. Agric. Food Chem., **ASAP Article** 10.1021/jf051132k S0021-8561(05)01132-5

Web Release Date: September 10, 2005

4. スペインの市販魚介製品中のポリ塩化ジベンゾ-p-ダイオキシン/フラン (PCDD/Fs) 及びダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル (PCBs) のレベルと傾向、1995～2003年

Levels and Trends of Polychlorinated Dibenzop-dioxins/Furans (PCDD/Fs) and Dioxin-like Polychlorinated Biphenyls (PCBs) in Spanish Commercial Fish and Shellfish Products, 1995-2003

J. Agric. Food Chem., **ASAP Article** 10.1021/jf050835z S0021-8561(05)00835-6

Web Release Date: September 14, 2005

5. 日本、東京における母乳中の PCDD/F 及び Co-PCB 濃度と出生児体重との関連

Relationship of PCDD/F and Co-PCB concentrations in breast milk with infant birthweights in Tokyo, Japan

Tajimi M, Uehara R, Watanabe M, Oki I, Ojima T, Nakamura Y.

Chemosphere. 2005 Oct 61(3) 383-388

6. 米国の研究によると葉酸強化により神経管欠損症は減少している

US study shows that folic acid fortification decreases neural tube defects.

Hopkins Tanne

BMJ 331 (7517): 594. (2005)

関連文献

Decline in the prevalence of spina bifida and anencephaly by race/ethnicity: 1995-2002.

Williams LJ, Rasmussen SA, Flores A, Kirby RS, Edmonds LD.

Pediatrics. 2005 Sep;116(3):580-6.

The Food and Drug Administration must require the addition of more folic acid in "enriched" flour and other grains.

Brent RL, Oakley GP Jr.

Pediatrics. 2005 Sep;116(3):753-5.

7. 欧州における神経管欠損症予防：機会を逃した

Preventing neural tube defects in Europe: a missed opportunity.

Busby A and Edwards G. et.al.

Reprod Toxicol. 2005 Sep-Oct;20(3):393-402.

8. ベネズエラの乳児、子供、青少年、妊娠女性における葉酸及びビタミン B₁₂ 欠乏症の高発生率

High prevalence of folic acid and vitamin B₁₂ deficiencies in infants, children, adolescents and pregnant women in Venezuela.

Garcia-Casal MN, Osorio C, Landaeta M, Leets I, Matus P, Fazzino F, Marcos E.

Eur J Clin Nutr. 2005 Sep;59(9):1064-70.

以上
