

# 食品安全情報 No. 23 / 2005 (2005. 11.09)

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 33

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

#### ● WHO

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

#### 1. 鳥インフルエンザの食品安全に関連した問題

Food Safety Issues

November 2005

適切に加熱調理された食品からは H5N1 鳥インフルエンザウイルスの感染は起きない。このウイルスは熱に感受性であり、通常の調理で用いる加熱温度（食品の全ての部分が 70℃ に達する）で死滅する。調理前に食品がウイルスを含んでいた場合でも、適切に調理された家禽及びその製品の摂食によりヒトが H5N1 ウイルスに感染した証拠は現時点では存在しない。標準的な予防対策として、WHO は家禽及び家禽肉は優良衛生規範に従い調理し、食鳥肉は適切に加熱することを推奨しており、これにより不適切な加熱により感染する一般的な食中毒菌からも消費者を守ることになる。

ほとんどの鳥インフルエンザ株は感染鳥の呼吸器官及び消化器官でのみ確認されており、肉からは検出されていない。H5N1 を含む高病原性ウイルスは感染鳥の全部位へ拡散することが各研究により確認されていることから、家禽において H5N1 鳥インフルエンザアウトブレイクが起きている地域では、調理の準備段階における家禽や家禽製品の適切な取り扱い及びそれらの適切な調理が非常に重要であると同時に、生の家禽と摂食前に加熱しない食材との交差汚染のリスクを認識する必要がある。生の家禽及びその製品からの肉汁は調理準備段階で、生で摂食する食材と絶対に触れさせたり、混入させたりしてはいけない。生の家禽や生の家禽製品を扱う際には、準備に関わったヒトは手をよく洗い、家禽製品に接触した表面は洗浄及び消毒すべきである。この際に使用するのは石鹼と熱水で充分である。アウトブレイク発生国では適切な加熱が必須であり、消費者は家禽の全ての部位にピ

シートの部分がないようによく加熱し、また卵も黄身が固まるまで加熱すべきである。H5N1 ウイルスは低温では少なくとも 1 ヶ月は生存可能であるため、冷蔵や冷凍といった通常の食品保存では汚染された肉のウイルス濃度を低減、もしくは死滅させることは出来ない。アウトブレイク発生国では冷蔵または冷凍保存された家禽の取り扱い、生鮮家禽と同様の注意が必要となる。アウトブレイク発生国の卵では卵殻の外側及び内側の両方にウイルスが存在している可能性がある。それらの地域からの卵を生や半熟で食べるべきではない。また生卵はウイルスを死滅させる温度 (70℃) まで加熱しない食品に使用すべきではない。ヒトにおける H5N1 ウイルス感染の多くは感染もしくは死亡鳥の家庭での調理前の不適切なとさつ及びその後の取り扱いが原因となっており、最もヒトへの感染リスクが高い部分であり、避けることが最も重要である。家禽およびその製品の適切な取り扱いと加熱調理によりヒトへの感染リスクを下げる事が可能である。

[http://www.who.int/csr/disease/avian\\_influenza/foodrisk2005\\_11\\_03/en/index.html](http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/foodrisk2005_11_03/en/index.html)

## 2. アフリカにおける鳥インフルエンザの脅威

Avian influenza and the pandemic threat in Africa: risk assessment for Africa

28 October 2005

H5N1 がアフリカ大陸へ到達することは大きな懸念である。アフリカでは庭で家禽を飼育する家庭が多いためヒトが曝露する機会が増えることなど、アジアとの類似点がある。大規模な農場を除いてサーベイランスは存在せず、家禽の栄養状態が悪くて死亡率も高いため、H5N1 アウトブレイクが見逃される可能性が大きい。政府は疾患制御に十分な援助ができず、養鶏業者への補償不足はアウトブレイク報告の障害となり、検出が遅れると風土病になる可能性が上昇する。また、多数の家禽が死亡または淘汰されると、既に栄養状態の悪いアフリカ人にとって重要なタンパク源が奪われることになる。

アフリカでヒトが感染するリスクはアジアと同程度と予想される。アジアと同様、アフリカの農村地域の家庭では、庭で飼育している家禽に疾患の徴候がみられる場合、と殺して摂食する習慣があり、これを変えさせることは困難である。

医療システム、医療サービスが十分でなく、AIDS、結核、マラリアへの対応など既に人的、財政的負担が大きな負担を負っているため、ヒトの患者の発生は大きな問題となり、早期検出の可能性が低い。サーベイランスシステムも貧弱で、患者の集団発生を検出できないとウイルスの変異を示す情報も得られない。迅速な検査を必要とする多数のサンプルを扱うための設備がある検査機関も不十分で、人的・財政的資源が必要である。また、ほとんどの病院は H5N1 感染患者の管理が困難である。さらに、住民がアウトブレイク時の患者の報告及び隔離対策に消極的であるため、脆弱な医療システムが崩壊する恐れがある。

[http://www.who.int/csr/disease/avian\\_influenza/riskassessmentAfrica/en/index.html](http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/riskassessmentAfrica/en/index.html)

## 3. 鳥インフルエンザ：タイにおける状況－更新 38

- Avian influenza – situation in Indonesia – update 38 7 November 2005

[http://www.who.int/csr/don/2005\\_11\\_07/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2005_11_07/en/index.html)

次の感染研感染症情報センターの Website に邦訳あり

[http://idsc.nih.go.jp/disease/avian\\_influenza/56who3.html](http://idsc.nih.go.jp/disease/avian_influenza/56who3.html)

#### 4. WHO に報告されたヒトの高病原性鳥インフルエンザ A (H5N1) 感染確定症例累積数

- Cumulative Number of Confirmed Human Cases of Avian Influenza A/(H5N1)  
Reported to WHO

7 November 2005

次の感染研感染症情報センターの Website に邦訳あり

[http://idsc.nih.go.jp/disease/avian\\_influenza/case051107.html](http://idsc.nih.go.jp/disease/avian_influenza/case051107.html)

#### 5. 世界インフルエンザ会議開幕

Global Influenza Meeting Open

7 November 2005

世界 100 カ国、600 人以上の動物衛生、公衆衛生、環境及び経済学の専門家が参加し、11 月 7～9 日、鳥インフルエンザ及び人のインフルエンザ大流行に対する共通のアプローチについてコンセンサスを構築するため、WHO,FAO,OIE 及び世界銀行が主催する国際会議が開催されている。

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

4 日付けプレスリリースは

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2005/pr56/en/index.html>

Lee WHO 事務局長の開会の挨拶のなかで、鳥インフルエンザウイルス（おそらくは H5N1）がヒトからヒトへ伝達する能力を身につけ、大流行が引き起こされるのは時間の問題である、それが何時起こるかはわからないが、起きる可能性は大きく、世界中でコンセンサスを作り、国内アクション計画をたてる時だと語った。

<http://www.who.int/dg/lee/speeches/2005/flupandemicgeneva/en/index.html>

---

#### ● World Health Organization Regional Office for Europe

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

ヨーロッパの鳥インフルエンザ大流行に対する準備態勢の向上

Pandemic preparedness in Europe in improving: conclusion of joint WHO/EU meeting

WHO- Regional Office for Europe と EU との共同会議でこの地域がインフルエンザ蔓延対策準備に関して 6 ヶ月前と比べて状況改善していると結論づけた。

[http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/MediaCentre/PR/2005/20051027\\_1](http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/MediaCentre/PR/2005/20051027_1)

---

● OIE

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

1. OIE が獣医サービスの品質に関する国際基準の適用を要請

The OIE launches an appeal for the application of international standards of quality by Veterinary Services world wide

[http://www.oie.int/eng/press/en\\_051104.htm](http://www.oie.int/eng/press/en_051104.htm)

2. 鳥インフルエンザ：鳥の適切な処分方法について

Avian influenza: controlling the disease at its animal source does not authorize inappropriate animal depopulation methods on farm

動物の適切な処分方法に関するガイドラインが次のアドレスから入手可能。

[http://www.oie.int/eng/normes/mcode/en\\_chapitre\\_3.7.6.htm](http://www.oie.int/eng/normes/mcode/en_chapitre_3.7.6.htm).

[http://www.oie.int/eng/press/en\\_051028.htm](http://www.oie.int/eng/press/en_051028.htm)

**Disease Information**

**4 November 2005**

**Vol. 18 – No. 44**

3. 高病原性鳥インフルエンザ（ルーマニア）

Highly pathogenic avian influenza in Romania: follow-up report No.5

2005年10月31日

10月21日に Vaslui 郡で死亡が見つかったサギから分離されたウイルスが H5N1 であることが確認された。アミノ酸配列の解析により特徴的な高病原性の配列を有していることが判明し、切断部位の配列は Novosibirsk（ロシア）、青海省（中国）、トルコおよびルーマニアで見つかったウイルスと同じであった。予備的な系統発生的分析（約 300 塩基対）では、ルーマニアの分離ウイルスは鶏由来の Romania Av 1210/05 及びトルコのウイルスと完全に一致し、上記ウイルスと同じグループに属していることがわかった。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec3](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec3)

4. 高病原性鳥インフルエンザ（ルーマニア）

Highly pathogenic avian influenza in Romania: follow-up report No.6

2005年11月1日付け報告

Constanta 郡で、死亡したガチョウ 2 羽と白鳥 1 羽が見つかった。この鳥は渡り鳥の群れに属していたと考えられる。検査の結果は H5 陽性であり、感染源は不明である。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec4](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec4)

## 5. 高病原性鳥インフルエンザ (タイ)

Highly pathogenic avian influenza in Thailand Follow-up report No. 75

2005年11月3日付け報告

新しいアウトブレイク 8 件が報告された。感受性のある 6,775 羽のうち症状を呈するもの 1,915 羽、死亡 1,915 羽、処分 4,860 羽であった。感染源は不明で、発症した動物と全ての鳥を処分する方式(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。2005年7月1日からのサーベイランスの結果によると、3度目の流行でこれまでに 10 県でアウトブレイク 72 件が確認された。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec11](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec11)

## 6. 高病原性鳥インフルエンザ (中国)

Highly pathogenic avian influenza in China (People's Rep. of ~) Follow-up report No.5

2005年11月3日付け報告

10月26日、遼寧省で飼育されていた鶏8,940羽とサギなどの野鳥20羽が死亡した。H5N1が確認され、感染源は野鳥との接触である。発生農場の残りの 73,060 羽と周辺地域の 296,840 羽の処分、隔離、国内の移動管理、スクリーニング、管理地域の設定、ワクチン接種、消毒が行なわれた。

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a\\_current.htm#Sec12](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/a_current.htm#Sec12)

---

## ● FAO

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

### 1. 鳥インフルエンザ対策にはさらに決定的となる活動が必要

Combating bird flu animals needs more decisive action

7 November 2005

11月7日にジュネーブで始まった鳥インフルエンザに関する国際会議で、FAO Animal Production and Health Division の Samuel Jutzi 氏が、動物における鳥インフルエンザを制圧するためには、発生国や国際社会によるさらなる活動、具体的には政府の特別な関与、多額の資金供与、調和した国際的な協力、国レベルでの徹底的な活動が必要であると語った。

1996年以來、鳥インフルエンザはアジア諸国に拡散して1億5,000万羽の鶏やアヒルが死亡または淘汰された。発生国への経済的影響は推定100億ドル以上で、東南アジアでは2004年に大規模なアウトブレイク1件によってGDPが最高1.5%減少したと推定された。

各国は、獣医サービス、農場や市場レベルでの対応能力を向上させるべきである。家禽の隔離、農場の適正衛生規範、効果的なワクチンの使用、厳重な監視、迅速な淘汰などが

効果的であることが実証されている。また、FAO は、アウトブレイクの迅速な報告の重要性、疫学的データとウイルスのサンプルの共有の重要性を強調した。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/1000122/index.html>

## 2. 家禽製品の輸入禁止は規則に基づくべきである

Banning poultry imports should be based on established rules

27 October 2005

FAO は、鳥インフルエンザ防止のために現在行なわれている、発生した国と発生していない国とを区別しない家禽の輸入禁止は、WTO の精神、OIE の設定基準、FAO の推奨事項に反すると家禽の輸入禁止政策に対して懸念を表明した。FAO は、貿易制限はリスクに応じてのみ行なうべきであり、不要となった場合には速やかに解除するべきであると警告した。一方、家禽製品の輸出国は、発生した場合に迅速に相手国に通知して必要な拡散防止対策を採らなければならないとした。

鳥インフルエンザ非感染国からの家禽製品の禁止は、世界の食肉市場の脆弱性を高め、また不確実性を増すことになる。すでに BSE や口蹄疫による貿易制限によって供給不足や価格上昇が生じており、最近のアウトブレイクによる輸出制限は 2004～2005 年の世界の食肉貿易に影響を与えた。

FAO は消費者に対し、鳥インフルエンザが食品由来疾患ではなく、肉や卵の適切な加熱によってウイルスが死滅することを念押ししており、食肉業者に対してはウイルスのヒトへの伝播を防ぐために必要な対策を採るよう要請している。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/1000104/index.html>

## 3. Codex の活動への参加を促進

Enhancing participation in Codex activities

### ・ A FAO/WHO training package

FAO/WHO training package は Codex の活動に直接関係している者、Codex に関するトレーニングを行う者に対する実務的な参考書、教材であり、Codex の組織及び手続き、業務のための科学的基礎、及び Codex 国内委員会を立ち上げる際の組織及び活動に関する指針等が含まれている。また、スライド等のトレーニングを支援するものも Web から入手できる。

[http://www.fao.org/es/esn/food/capacity\\_codex\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/capacity_codex_en.stm)

## 4. 食品安全および品質最新情報

Food Safety and Quality Update

Issue No 34. October 2005

[オンラインで入手可能な情報](#)

### 1. アフリカの食品安全に関する地域会議

## Regional Conference on Food Safety for Africa

主な報告が以下サイトからまもなく入手可能となり、全報告書も発行される予定。

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

### 2. JECFA 65 が採択した食品添加物明細の概要

Compendium of Food Additive Specifications from JECFA 65

標記の文書とJECFAの最近の情報が以下サイトから入手可能。

[http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew_en.stm)

### 3. アフリカの生鮮果実及び野菜の品質と安全に関するワークショップの報告

Report of African fresh fruits and vegetables quality and safety workshop

標記の全報告が以下から入手可能。

[http://www.fao.org/es/esn/food/meetings\\_workshops2005\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/meetings_workshops2005_en.stm)

### 4. JECFA 67 のデータ募集（食品添加物）

Call for data – JECFA 67 (food additives)

第 67 回 JECFA(2006 年 6 月 20～29 日、ローマ)で検討される予定の食品添加物と汚染物質リストとデータ募集(12 月 15 日まで)の詳細が次のアドレスから入手可能。

[ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa67\\_call.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa67_call.pdf)

今後の開催案内等

#### 1. 生鮮果実・野菜の品質と安全性向上に関する準地域ワークショップ

Subregional workshop on improving the quality and safety of fresh fruits and vegetables

2005 年 11 月 20～24 日、カイロで開催。詳細は以下サイトより。

[http://www.fao.org/es/esn/food/meetings\\_workshops2005\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/meetings_workshops2005_en.stm)

#### 2. 未殺菌乳の保存用ラクトペルオキシダーゼ系(LP-系)に関する専門家会議

Expert Consultation on the lactoperoxidase system (LP-system) of raw milk preservation

2005 年 11 月 28 日～12 月 2 日、ローマで開催。詳細は以下サイトより。

[http://www.fao.org/es/ESN/food/risk\\_lacto\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_lacto_en.stm)

#### 3. 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

2005 年 12 月 6～9 日、コスタリカの San José で開催。詳細は以下サイトより。

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

#### 4. リスクアナリシスフレームワークによる食品規格作成に関する研修コース

Training course on the development of food standards within a risk analysis framework

2005 年 12 月 12～16 日、バンコクで開催。

コーデックス会議予告

Upcoming Codex meetings

今後開催予定の次の会議に関する詳細が以下からから入手可能。

<http://www.codexalimentarius.net/web/current.jsp>

\* コーデックス栄養及び特殊用途食品部会

Codex Committee on Nutrition and Foods for special Dietary Uses

2005年11月21～25日、ボンで開催。

\* コーデックス食品輸出入検査・証明システム部会

Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems

2005年11月28日～12月2日、メルボルンで開催。

\* コーデックス執行理事会

Codex Executive Committee

2005年12月6～9日、ジュネーブで開催。

#### 告知

1. 食品安全リスクアナリシスマニュアルの専門家による評価

Food Safety Risk Analysis Manual peer review

FAOが作成中の標記マニュアル暫定版が12月に専門家パネルによって審査される予定。

2. 遺伝子組み換え生物を含む食品に関するツールの開発

Development of tools related to foods containing genetically modified organisms

FAOとWHOは、バイオテクノロジー食品に関するコーデックスガイドラインを実施するためのガイドライン、研修ツール、人材養成プログラムを作成中。

[ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsg\\_update/34.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsg_update/34.pdf)

#### 【各国政府機関等】

---

● US FDA

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

1. 食品製造規範の近代化 — 食品安全への視点

Food Current Good Manufacturing Practice (CGMP) Modernization – A Focus On Food Safety

November 2, 2005

食品製造規範近代化ワーキンググループは2003年に食品安全確保においてGMPタイプの管理が最も効果的な部分を特定する調査研究を行った。その初期段階の結果を2004年にまとめ、3回のパブリックミーティングで説明し、また *Federal Register* に掲載した近代化に関する質問に対するパブリックコメントを募集した。この報告書は当該質問及びそれらに対するコメント、CGMPへのリスクベースのアプローチの導入、並びにFDAが支援したCGMP見直しのための研究結果をまとめたものである。

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/cgmps3.html>

## 2. 生鮮レタスの生産や取り扱いを行う業者への書簡

Letter to California Firms that Grow, Pack, Process, or Ship Fresh and Fresh-cut Lettuce

November 4, 2005

1995年以降、生鮮及びカットレタスによる *E. coli* O157:H7 感染のアウトブレイクが 18 件、及び生鮮カットほうれん草によるアウトブレイクが 1 件、合計 19 件（患者 409 人、死亡者 2 人）が起こった。これらの食品は消費者が生のまま摂食するため、農場での生産、収穫、包装及び流過程において微生物の汚染を最小限にすべきである。そのため 1998 年、FDA は、果実と野菜に関するガイドラインを発行し、適正農業規範と適正製造規範を推奨し、2004 年にも注意を喚起する書簡を出した。しかし、現在もアウトブレイクが続いていることから、FDA はレタスとトマト業界に対し、ガイドラインに照らし合わせて工程の見直しを行うよう再び書簡を送った。FDA は 2004 年にも生鮮野菜安全アクションプランを発表し、業界に対し即座に対応するよう求めた。しかしながら、最近もカットレタスによるアウトブレイクが発生したため、FDA は業界により有用な指針を発表する予定である。

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/prodltr2.html>

## 3. 米国農務書 (USDA) と保健社会福祉省(HHS)が一部の食品の管轄を協議する予定

USDA and HHS Agencies Work Together to Examine the Jurisdiction of Certain Food Categories

Agencies to Hold Public Meeting

November 3, 2005

従来から USDA-FSIS が食肉、食鳥肉と液卵を、HHS-FDA がその他の食品の監視を行うという役割分担があったが、食肉、食鳥肉を含む加工食品の所管について一貫性が欠けていた。このため、統一的な規制アプローチの検討に当たって、コメントを募集するとともに、12月15日に合同パブリックミーティングを開催する予定である。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2005/NEW01255.html>

## 4. *Listeria monocytogenes* に関する現在の FDA の活動計画

Current FDA Activities Related to the *Listeria monocytogenes* Action Plan

November 2, 2005

目的 1：調理済み食品の製造・加工業者のための指針の作成と改正並びに小売業者や食品提供施設のための指針の作成と改正

- ・生鮮カット済み製品の安全性を高めるためのガイダンスを作成し、発行する。
- ・小売店での *Listeria monocytogenes* (Lm)の移行するレベルの調査（特に、Lm に汚染された食品と食品が接触する機械器具の表面（スライサー、ナイフ等）への移行）を続ける。
- ・予防的な措置条項の改正の必要性を把握するため、Model Food Code の見直しを行う。

・ HACCP の活用について、食品業界や規制機関の担当者向けにガイダンスを発行する予定である。これには Lm などの病原菌を制御するための戦略が含まれる。

・ 小売店での食品加工のためのガイダンスに Lm 制御戦略を含めることを推進する。

・ CFSAN が乳製品工場向けの Lm のガイダンスを作成中である。

・ CFSAN が調理済み冷蔵食品の Lm の制御についてガイダンスを作成中である。

目的 2：食品業界と食品安全規制担当者向けの研修と技術的援助の開発と提供

・ *Listeria monocytogenes* Preventive Controls for Regulators を作成中である。

さらに、目的 3：消費者と医療従事者への情報提供と指導を強化、目的 4：サンプリング及び分析方法を含む規制戦略の見直し及び変更、目的 5：疾患サーベイランスとアウトブレイク対応策の強化、目的 6：リスクアセスメントを洗練し、予防対策を強化し、かつ規制の実施及び教育訓練活動を支援するための研究活動の調整が盛り込まれている。

<http://www.foodsafety.gov/~dms/lmr2pla2.html>

---

● 米国食品安全検査局 (USDA-FSIS)

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

新しい *E. coli* O157:H7 検査システムを採用

FSIS Announces Quick and Efficient Method of Detecting *E. coli* O157:H7

November 2, 2005

USDA-FSIS が、生の牛肉の *E. coli* O157:H7 検査に BAX®を採用することを発表した。BAX®は、生の牛肉中の低レベルの *E. coli* O157:H7 を迅速に検出できる感受性の高い検査システムであり、最初のスクリーニング検査に用いられる予定である。同システムは FSIS の *Salmonella* と *Listeria monocytogenes* の検査にも使用されている。

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_110205\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_110205_01/index.asp)

---

● Centers for Disease Control and Prevention(US-CDC)

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

1. ヒトノロウイルスに関連したブタノロウイルス

Porcine Noroviruses Related to Human Noroviruses

Qiu-Hong Wang, Myung Guk Han, Sonia Cheetham, Menira Souza, Julie A. Funk and Linda J. Saif

Emerging Infectious Diseases, Vol. 11, No. 12, 2005 Dec.

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no12/05-0485.htm>

Genogroup II (GII) のノロウイルス(NoV) RNA が日本（静岡県環境衛生科学研究所の

Sugieda M et al. 1998 年の報告) 及びヨーロッパの成豚から検出されたこと及び GII NoV 抗体が米国の豚から検出されたことから、米国の豚から NoV が検出されていないにもかかわらず、豚のノロウイルスがヒトへ人獣共通感染症のとして伝播する可能性が公衆衛生上の大きな懸念となっている。この調査では豚から NoV を検出し、その遺伝子の多様性及びヒトの NoV との関連性を調査するため、米国の正常な成豚から得られた 275 の糞便検体をカリシウイルスの標準的なプライマーを用いた RT-PCR 法によりスクリーニングしたところ、6 検体が陽性であった。5 つの豚 NoV のカプシドの 3kb のシーケンス解析に基づき、GII は 3 つの遺伝子型及び組み換え体タイプに分類された。豚ノロウイルスの 1 つの遺伝子型は遺伝子的にも抗体的にもヒトの NoV との関連が示唆された。これらの結果から潜伏感染した成豚が新しいヒトの NoV のレゼルポアになり得るか、またブタとヒトの GII 組み換え体が起こりうるのかについて関心が高まっている。

## 2. トリヒナ症のアウトブレイク

### Trichinellosis Outbreak

Esther Marva, Alex Markovics, Michael Gdalevich, Nehama Asor, Chantal Sadik, Alex Leventhal

Emerging Infectious Diseases, Vol. 11, No. 12, 2005 Dec.

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no12/05-0461.htm>

イスラエルでは多くの宗教上豚肉を喫食を避ける人々が多いため、トリヒナ症の患者は稀だった（1997 年までに 6 つの小規模アウトブレイクのみ）が、1998～2004 年にタイから移住した農業従事者 200 名以上が関与するアウトブレイクが 10 件発生している。ここでは祭りの食事にて、食肉検査を受けていない野生のイノシシ肉を大きなかたまりのまま数分沸騰した湯につけただけで摂取したことに起因するタイ人労働者 47 名が摂食し、うち 26 名が 2 週間後に発症したアウトブレイクを紹介している。当該肉からはトリヒナの幼虫が顕微鏡で確認された。このアウトブレイクから、トリヒナ症の疫学的な特徴に関する知識を臨床医及び公衆衛生従事者に提供することの必要性及び移民労働者に対するトリヒナ感染を避けるための衛生教育の重要性が明らかにされた。

---

### ● Canadian Food Inspection Agency(CFIA)

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

### 野鳥のアヒルで鳥インフルエンザ H5 が検出される—ヒトへの新たな懸念はない

Wild Bird Survey Detects Avian Influenza in Ducks – No New Threat to Human Health

October 31, 2005

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2005/20051031e.shtml>

---

● European Commission, Health and Consumer Protection Director General

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

## 1. 鳥インフルエンザに関する EC と WHO ヨーロッパ地域事務所の合同会議

European health experts take stock of influenza pandemic preparedness

26 October 2005

EC と WHO ヨーロッパ地域事務所が 10 月 24～26 日にコペンハーゲンで合同会議を開催した。すべての EU25 加盟国及び WHO ヨーロッパ地域に属する他の 21 カ国は準備計画を作成したが、それら準備計画の資金、試験及びその実行に関して、さらに努力が必要とされた。

鳥インフルエンザについては、サーベイランスと情報共有の強化、養鶏業者への補償、従業者の保護、ヒトの感染の検出に重点が置かれた。また、疾患サーベイランス、近隣諸国間での制圧対策の調整、リスクコミュニケーションなど諸国間の協力関係の増強が要請された。準備態勢については、治療薬以外の対策の強化、たとえば、人々の保護、輸送、情報伝達、医療システムの対応、緊急センターの設立、検査機関への資金供与、流行時のワクチン接種などを強化するよう要請された。国際機関の役割については、国際的に受け入れられる基準の設定、ガイドラインの作成、情報の共有が求められた。さらに、先進国は鳥インフルエンザが発生した発展途上国を援助するべきであるとされた。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/1355&format=HTML&aged=0&language=EN>

## 2. EU が第三国からの捕獲された生鳥の輸入を禁止

Avian influenza: EU bans imports of captive live birds from third countries

25 October 2005

EU 加盟国は、商業目的以外に捕獲された生鳥を第三国から輸入することを禁止する EC のドラフトを承認した。さらに、第三国から飼育者がペットの鳥類と共に移動することに関する条件も規定している。

認可された動物園と施設の間での鳥の移動は許可される。家禽ではない鳥類の卵は、到着後に殻が消毒されるか動物園に送られる場合は認可された孵化場への輸入が許可される。飼育者に伴うペットの鳥の移動については、5羽以内が許可される。その際の条件は、認可された第三国か EU 加盟国で 30 日間検疫を受けることであり、もしくは、ワクチン接種を受けているか移動前の 10 日間に鳥インフルエンザ検査が陰性であった場合には許可されることがある。飼育者に伴う鳥の移動制限は、ノルウェー、スイス、リヒテンシュタイン、アンドラ、アイスランド、グリーンランド、フェロー諸島およびサンマリノでは適用されていない。この決定は 2005 年 11 月 30 日まで適用され、この期限前に SCHCAH が状況を見直す予定である。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/1351&format=HTML&aged=0&language=EN>

### 3. H7N1 ワクチンが開発される

European scientists develop H7N1 avian flu vaccine

IP/05/1354, 27 October 2005

英国、イタリアおよびノルウェーのインフルエンザ専門家とフランスの Sanofi Pasteur のワクチン研究者と協力し、初めて H7N1 ウイルスに対するヒト用のワクチン候補品を開発した。この新しいワクチンは「RD-3」と名付けられ、2006 年春に臨床試験に入る予定である。これまでほとんどのワクチン開発は H5N1 に集中していたが、ワクチン研究プロジェクト FLUPAN は、Journal of Infectious Disease の 10 月 15 日号に H7 が家禽からヒトへ伝播しうることを報告している。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/1354&format=HTML&aged=0&language=EN>

---

### ● European Food Safety Authority

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

#### 1. 食用卵の洗浄に関する微生物学的リスクについて BIOHAZ の意見

Opinion of the BIOHAZ Panel related to the Microbiological risks on washing of Table Eggs

27 October 2005

ヨーロッパでは、殻付き卵がサルモネラ症の主要な感染源と考えられており、大きな問題となっている。卵による感染は主に *S. Enteritidis* である。殻は菌の侵入を防ぐが、壊れやすく、傷やひびが起きやすいため、損傷を最小限にするよう取り扱わなければならない。また、産卵鶏の年齢上昇にしたがい、殻の完全性は低下する。

EC ではスウェーデンを除き、テーブルエッグ (Table egg) の洗浄は認められていない。一方、スウェーデンでは 50%以上の Table egg が洗浄されており、同国政府、消費者ともに洗浄を望んでいるが、他の国からはその効果に疑問がもたれている。

今回、EFSA により洗浄による利点と欠点の評価、洗浄に関連する消費者のリスクを低減させるオプションの評価およびスウェーデンから提案された過程により安全な卵が提供できるかを評価するという課題が与えられた。卵の洗浄の大きな利点は卵の殻を清潔にして表面上の菌が削減されることであり、現代の洗浄法では菌が 1~6 log<sub>10</sub> unit 減少する。一般的な衛生状況の向上と交叉汚染の減少には有用であるが、卵内部の *S. Enteritidis* を死滅させることはできない。また大きな欠点は、洗浄により殻や外皮が損傷を受けて菌が侵入する可能性があることである。洗浄された卵の殻上の細菌数はかなり少ないが、損傷を回

避するか最小限にする必要がある。卵の洗浄効果について疫学的データはない。洗浄によるリスクを低下させるには他に次のような方法もある。

1. 産卵の段階で卵のサルモネラ汚染を予防し卵内のサルモネラ属菌の発生を抑制する。また、特に卵殻表面のサルモネラ汚染を削減する。
2. 最良とされている洗浄方法を採用し、洗浄に関わるリスクを低減する。
3. 洗浄直後に卵を完全に乾燥させて包装することでカビの増殖および細菌の卵殻を通じた侵入を抑制する。
4. 表面にオイルを塗布し、卵殻の細孔を塞ぐ事で品質保持期間中の卵の品質を維持する。
5. 使用直前まで 8°C以下で保存する。
6. 紫外線照射と卵殻洗浄を組み合わせる。

スウェーデンの報告によると、洗浄された卵は洗浄されない卵に比べて殻上の菌が少なく、洗浄後に菌が内部へ侵入した例は報告されていない。しかし、洗浄による殻の損傷の有無に関するデータはなく、詳細が不明である。スウェーデンの担当機関は、洗浄装置の厳しい使用規則を守って洗浄を行わなければならないことを指摘している。

卵の洗浄の利点と欠点は、洗浄方法と関連付けて考える必要がある。適切に行えば、その効果が明らかであるが、不適切な場合はリスクが上昇する。最大のリスクは、サルモネラ属菌の内部への侵入であるため、産卵鶏のサルモネラ属菌保有率が非常に低い国では洗浄によるリスクも低いことになる。スウェーデンではサルモネラ属菌の保有率が低いため、洗浄による利点がリスクより勝っていると考えられる。

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_opinions/1196\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/1196_en.html)

## 2. 鳥インフルエンザと食品安全に関する EFSA の助言

EFSA provides update on avian influenza and food safety

26 October 2005

ヨーロッパ大陸で H5N1 が見つかったことにより、鶏肉や卵の喫食についての懸念が起こっているが、EFSA はそれらの喫食によって鳥インフルエンザ(AI)が伝播した証拠はないと助言している。これは、AI の主要な感染経路が生きている感染家禽との濃密な接触であり、鶏肉や卵の喫食ではないとしている WHO と欧州疾病予防管理センター(ECDC)などの助言と一致している。しかし、卵は可能性を否定できない。

EU では、現在のところ、商業用に飼育されている家禽から H5N1 は検出されていない。サルモネラ症などを防ぐために家禽製品は完全に加熱するべきであるという以前からの助言を改めて主張している。H5N1 が生の鶏肉や卵によって伝播する可能性は低いですが、加熱によりウイルスは失活してリスクはなくなる。

食品の安全な取り扱いについての WHO の情報が次のアドレスから入手可能である。

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

鳥インフルエンザと食品安全に関する WHO の情報が次のアドレスから入手可能である。

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

● Eurosurveillance

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

**Eurosurveillance Weekly**

**volume 10 issue 11**

**3 November 2005**

1. ビーフバーガーによる *E. coli* O157:H7 感染アウトブレイク、フランス

Outbreak of *E. coli* O157:H7 infections associated with a brand of beefburgers in France

2005年10月24日から11月2日までに、フランス南西部で溶血性尿毒症症候群(HUS)患者13人及び血性下痢を呈するベロ毒素産生大腸菌急性胃腸炎(VTEC-GEA)の疑い患者13人が確認された。発症日は10月5~29日、男性が14人、女性が12人、年齢は15カ月から49歳で24人(92%)が9歳以下であった。HUS患者13人は15カ月から9歳の小児であった。死亡者はない。これまでに10人から*E. coli* O157:H7感染が確認され、3人からの分離株が遺伝子 *stx1*, *stx2* 及び *eae* 陽性であった。

26名の患者すべてが”E.Leclerc”スーパーマーケットチェーンで購入した’Chantegrill’ブランドの冷凍ビーフバーガーを喫食し、これが唯一の共通食であった。患者自宅の残品及びスーパーの在庫のビーフバーガーから*E. coli* O157:H7が検出され、*stx1*と*stx2*陽性であった。また汚染されたロットがスペインとポルトガルにも輸出されていた。さらなる検査、特に *eae* 遺伝子の有無について検査中である。

10月29日、3か国のスーパーマーケットから同ブランドのビーフバーガーが除去され、30日には該当するバッチの製品が回収された。該当製品を購入した消費者の95%が特定され、喫食しないよう通知された。また、ヨーロッパ早期警告・対応システムと Enter-net を通じて警告が発せられた。牛肉の由来を特定するための追跡調査、製造工場の調査、正確な輸出量の調査が行われている。

今回は、フランスでは初めてのコミュニティ規模の*E. coli* O157感染のアウトブレイクである。フランスのHUS患者のサーベイランスは1996年に始まっており、年間70~100人の患者が報告され、このうち57%が検査室でVTEC感染が確認された。検査室で確認されたHUS患者の90%が*E. coli* O157に感染していた。最近フランスで行われた症例対照研究により、小児のHUS患者の感染源の53%を加熱不十分のビーフバーガーが占めており、大きなリスク因子であることが確認された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/051103.asp#1>

2. マジヨルカ島への旅行者の *Salmonella* Goldcoast 感染について続報

### Outbreak update: *Salmonella* Goldcoast infections in tourists returning from Majorca

ヨーロッパで、2005年10月から *Salmonella* Goldcoast 感染患者 178 人が報告され、このうち 73 人(41%)がスペインのマジョルカ島を訪れた旅行者であった。10月初め以来、イングランドとウェールズは確認患者 94 人を報告した(9月は2人であった)。スコットランドが 37 人(うちマジョルカへ旅行者が 28 人)、ノルウェーが 8 人(4人)、アイルランドが 6 人(6人)、スウェーデンが 6 人(6人)、ドイツが 20 人(6人)、デンマークが 3 人(1人)、フィンランドが 4 人(4人)であった。スペイン本土とマジョルカ島からは、患者の報告はない。

イングランドとウェールズでの暫定データによると、0~4歳の小児が50%を占め、男性が54%、女性が46%、年齢の中央値は3歳、範囲は0~76歳であった。海外渡航歴があるのは34人(36%)で、このうち18人(53%)がマジョルカ島を訪れていた。現在、感染源を調査中である。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/051103.asp#2>

### Eurosurveillance Weekly

volume 10 issue 10

27 October 2005

#### 3. EUの鳥インフルエンザへの対応策

European Union bird importation bans in response to outbreaks of avian influenza in the region

前号の No.22 に掲載した内容とほぼ同じである。クロアチアで A(H5)に感染した鳥が見つかったため、ECは、家禽、羽毛の付いた野鳥の獲物、未処理の羽根を含むあらゆる生鳥を同国から輸入することを禁止した。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/051027.asp#1>

#### 4. ヨーロッパにおける鳥インフルエンザに対する WHO ヨーロッパ地域事務所の活動

Avian influenza outbreaks in the WHO European region and public health actions

ヨーロッパで家禽と野鳥に H5N1 のアウトブレイクが起こったことにより、ヒトの患者の発生に対する懸念が起こっている。しかし、ウイルスがヒトへ適応するようになる機会は増加するが、鳥における鳥インフルエンザの拡散がヒトのインフルエンザ大流行を意味するのではない。野鳥のサーベイランスが重要となり、EUはガイドラインを作成した。今のところヨーロッパでヒトの患者は見つかっていないが、患者の早期検出のためには動物とヒトのサーベイランスが必要であり、WHO ヨーロッパ地域事務所(WHO EURO)は、状況監視のための多くの活動を開始している。

2005年10月17日~20日、WHO/ECDCが合同でルーマニアのリスクアセスメントと対応の評価を行ない、適切な措置が行われたと評価した。H5N1はドナウデルタに限られ

たが、更に調査が必要である。野鳥と家禽との相互作用を阻止するための対策は、地域的アプローチ、特にドナウデルタを共有する国の地域的アプローチを含み、長期的なものではない。WHO EURO は EC および ECDC と協力して様々な技術援助や各国の準備計画の援助も行っている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/051027.asp#2>

#### 5. マジョルカ島の外国人旅行者の *Salmonella* Goldcoast 感染のアウトブレイク

Outbreak of *Salmonella* Goldcoast affecting tourists exposed in Majorca from the UK, Ireland, Sweden, Norway and Denmark

2005 年 9 月から 10 月 27 日までにマジョルカ島（スペイン）の外国人旅行者から *Salmonella* Goldcoast 感染患者 32 人が報告された。スコットランドが 24 人、アイルランドが 2 人、スウェーデンが 2 人、ノルウェーが 1 人を報告した。イングランドとウェールズは 10 月 1 日から 25 日までに 68 人を報告し（2004 年同時期は 3 人）、患者の大部分はマジョルカを訪れていたと考えられる。確認されたファージタイプは同じ型であった。滞在期間は 9 月 13 日～10 月 10 日であった。2005 年、マジョルカ島でスペイン人の *S. Goldcoast* 感染患者は見つかっていない。2005 年 1 月から 8 月にスペインの様々な地域で *S. Goldcoast* 8 株が分離されたが、いずれもマジョルカ島のある Balearic 諸島からではなかった。感染源を特定するための国際的調査が開始された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/051027.asp#3>

#### 6. 会社の食堂での食事によるクリプトスポリジウム症、デンマーク、2005 年 8 月

Cryptosporidiosis out break associated with eating canteen, Denmark, August 2005

2005 年 8 月下旬、デンマークの会社で従業員に *Cryptosporidium* 感染のアウトブレイクが起こり、患者 17 人中 13 人の検便検体から *Cryptosporidium hominis* が検出された。78 人の患者の調査では、会社食堂のサラダバーに含まれた皮をむいたホール状のニンジン（RR(Relative Risk): 2.4、95%信頼区間: 1.5～4.0）と、おろしたニンジン（RR: 2.0、95%信頼区間: 1.2～3.5）が特に関連性が高く、ホールのニンジンが感染源と考えられた。*Cryptosporidium* を保有していた従業員が、ニンジンと水が入っていたボウルから手でニンジンを取ったことにより汚染したと推測された。食堂の職員による汚染の証拠はない。8 月 20 日以降に下痢が始まったのは 99 人であった。調査の該当期間に食堂で食事をした従業員の 2/3 にすぎないため、実際の感染患者数はさらに多かったと考えられる。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/051027.asp#4>

### Eurosurveillance Monthly

Vol.10 Issue10 October 2005

#### 7. ヨーロッパにおけるリステリア症のサーベイランス

## Surveillance of *Listeria* Infection in Europe

Eurosurveillance Monthly, Vol.10 Issue10 October 2005

2002年ヨーロッパ諸国のヒトのリステリア症のサーベイランスシステムについて調査を行った。調査を行った17カ国中、16カ国でサーベイランスシステムが稼働しており、国内リファレンスラボ(NRL)を有していた。14のNRLが少なくとも1つのタイピングを行っていた。少なくともNRLが標準法によるヒトリステリア菌のパルスフィールド電気泳動(PFGE)法によるタイピングを実施したい旨の意思表示をし、ヨーロッパにおいて、特にアウトブレイクを迅速に検出できるリステリア症のサーベイランスネットワークを構築することの公衆衛生上の重要性が認められた。報告されたリステリア症例の発生率は年間100万にあたり0.3~7.5例で、16カ国の平均報告例は人口100万人当たり3.4例であった。この幅はサーベイランスシステムの精度のばらつきによるものである。1991年から2002年までに9カ国で19の侵襲性リステリア症(Invasive Listeriosis)アウトブレイクにより526名の患者が報告された。また、4例のリステリアによる急性胃腸炎アウトブレイクが報告され、うち2例がイタリア(1993年の患者18名及び1997年の患者1,566名)、デンマークで1例(患者3名)及びベルギーで1例(急性胃腸炎患者2名及び侵襲性タイプ1名)であった。侵襲性リステリア症アウトブレイクの原因食品は、食肉製品(6件)、チーズ(5件)、魚介類加工品(3件)、バター(1件)で3つのアウトブレイクで原因食品が特定されなかった。一方、急性胃腸炎アウトブレイクの原因食品は汚染されたライス(米)サラダ及びコーンサラダが各1件、ベルギーの急性胃腸炎及び侵襲性リステリア症をともに起こしたベルギーのアウトブレイクはアイスクリームケーキが原因で、1件は原因食品が特定されていない。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v10n10/1010-225.asp>

---

### ● European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC)

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

#### 1. 鳥インフルエンザについて欧州疾病予防管理センター長 Zsuzsanna Jakab 氏のコメント

“Bird flu shows need to strengthen Europe’s defences against infectious disease” says ECDC Director Zsuzsanna Jakab

27 October 2005

ECDCのセンター長 Zsuzsanna Jakab 氏が、ヨーロッパ各国の鳥インフルエンザに対する防御策の強化、ヨーロッパと他の国際機関が協力することの重要性を強調した。ECDCは既にヒトへの脅威に関する問題に取り組み、将来の活動計画を協議している。また、サーベイランスの強化、研究者の協力関係の増強、迅速な対応の確保などの問題について幅広い政略を検討している。H5N1の拡散により大流行に対する準備態勢の緊急性が増した。

ECDC に参加しているあらゆる国が準備計画を作成しており、これらを確実に効果のある計画にする必要があると語った。

## 2. 鳥インフルエンザに関する ECDC のメッセージ

H5N1 Avian influenza – ECDC key messages

19 October 2005

トルコとルーマニアで H5N1 が検出されたことにより、EU Health and Consumer Protection が次の事項に関する助言を ECDC に要請した。

- ・トルコやルーマニアなどへの旅行者が注意すべきこと
- ・感染した家禽の淘汰などに従事する人、感染した家禽と濃密な接触をする可能性のある人のための予防策

ECDC は、加盟国の公衆衛生当局と集中的な科学的議論を行い、EC 及び加盟国に対し、次のような人の衛生に関するリスクアセスメント結果を示した。

- ・現在の H5N1 は公衆衛生へのリスクは低い。
- ・現在のところ、鳥からヒトへ伝播した報告例は非常にまれである。
  - ・東南アジアでは、H5N1 により約 1 億 5 千万羽が死亡または淘汰された。
  - ・アジアでは数十万人から数百万人が H5N1 に曝露した可能性があるが、感染したことが判明したのは約 120 人である。
- ・ヨーロッパの大部分の人にとって、感染するリスクはゼロに近い。
- ・アジアの患者はほとんどが感染した家禽と濃密な接触があった。
- ・ヨーロッパで感染のリスクがあるのは、
  - ・感染した家禽の淘汰を行う人
  - ・発生した地域の養鶏場の作業員またはそこで生活している人
  - ・発生した地域で家禽を飼育している人

ECDC は、旅行計画を変更する必要はないが、養鶏場や市場へ行くことを避け、行き先の担当機関による助言や指示に従うよう助言した。また、ECDC は、上記のようなリスクのある人の予防策に関するガイドラインを発行した。

[http://www.ecdc.eu.int/documents/pdf/05\\_10\\_bird\\_flu\\_key\\_messages.pdf](http://www.ecdc.eu.int/documents/pdf/05_10_bird_flu_key_messages.pdf)

---

### ● Health Protection Agency, U. K.

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

## 1. イングランドとウェールズにおける E 型肝炎感染調査—ブタから感染

Health Protection Agency investigates hepatitis E cases acquired in England and Wales

4 November 2005

イングランドとウェールズの E 型肝炎患者は、これまでアジア、アフリカおよび中米への旅行に起因するものが多かった。HPA の研究によると、1996 年から 2003 年に報告された患者は 186 人で、このうち 129 人 (69%) は外国旅行の旅先で感染したものであるが、19 人(9%)は海外渡航歴がなかった。患者は 55 歳以上の (範囲は 56~82 歳) 白人男性に多かった(76%)。

また外国旅行由来ではない患者は英国産のブタから感染したことも明らかになった。しかし、感染したブタとの関連性を解明するには、さらに詳細な研究が必要であり、ブタとヒトの両者の感染に共通な保有宿主がいる可能性もある。

イングランドとウェールズのブタによって E 型肝炎に感染した患者は、海岸または河口地域に住む高齢の白人男性という、人口統計上明確な集団に属している。年齢と住環境の影響について、サンプル数の多い詳細な調査が必要である。

なお、詳細は以下の論文に掲載されている。

Non-Travel-Associated Hepatitis E in England and Wales: Demographic, Clinical, and Molecular epidemiological Characteristics

The Journal of Infectious Diseases, Volume 192(2005), pages 1166 – 1172

[http://www.hpa.org.uk/hpa/news/articles/press\\_releases/2005/051104\\_hepE.htm](http://www.hpa.org.uk/hpa/news/articles/press_releases/2005/051104_hepE.htm)

## 2. 健康保護省は疾患被害の実態把握に関する革新的な報告書を発表

Health Protection Agency publishes ground-breaking report on the burden of disease  
28 October 2005

HPA は感染症から環境汚染物質に至るまでの幅広い分野にわたって疾患の被害実態を定量した報告書を発表した。例えば紫外線の影響により英国では毎年 7000 人の新規悪性黒色腫患者が発生しており、中毒によるコストは NHS だけで約 1 億 1000 万ポンドに上る、などの結果が示されている。

なお、食中毒に関しては第 4 節 Infectious Diseases のなかで、食中毒のような感染性胃腸疾患に関する記述があり、それによると年間英国国民の 20% が感染性胃腸疾患に罹患し、そのうち 3% のみが一般医を受診している。しかし一般医を通じた調査では 10 万人当たり 11,400 人が一般医を受診し、これは人口の約 11% に相当する。1994 年以降、感染性胃腸疾患により一般医を受診する数は減少し続けている。2003 年英国の感染性胃腸疾患のコストは 2003 年で 9 億 6,000 万ポンド、うち 37% が医療費、8% は個人、56% は欠勤によるものと推定される。

報告書は以下から全文が入手可能。正式タイトルは以下の通り。

Protection in the 21st Century. Understanding the Burden of Disease; preparing for the future

[http://www.hpa.org.uk/hpa/publications/burden\\_disease/default.htm](http://www.hpa.org.uk/hpa/publications/burden_disease/default.htm)

[http://www.hpa.org.uk/hpa/news/articles/press\\_releases/2005/051028\\_burden\\_disease.htm](http://www.hpa.org.uk/hpa/news/articles/press_releases/2005/051028_burden_disease.htm)

---

● Food Standards Agency, U. K.

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

**1. 消費者向けの新しい BSE 情報**

New BSE information for consumers

2 November 2005

英国食品基準庁は BSE に関する新たな情報及び 11 月第 2 週に施行される新しい BSE 検査対策を消費者向けに説明するため、“BSE & Beef. New Controls Explained”を発行した。

英国では、1996 年以来、30 カ月齢以上のウシをフードチェーンに入れることは全面的に禁止されてきた。しかし、BSE 発症牛が激減したため、政府は 30 カ月齢規則をやめ、1996 年以降に生まれたウシには BSE 検査を行う方法に切り替えることを決定した。

肉骨粉を含む飼料が禁止された 1996 年 8 月以前に生まれたウシについては、永久にフードチェーンには入らない。また、SRM の除去は継続される。

この小冊子とリーフレットが次のアドレスから入手可能である。

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

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

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/nov/newbseinfo>

**2. 食品衛生への意識を高めるための地域ワークショップ**

Regional workshops to improve awareness of food hygiene

31 October 2005

英国食品基準庁は、家庭での食品衛生への意識を高めるため、4Cs(cleaning, cooking, chilling および avoiding cross-contamination) に基づいた新しい計画を考案中である。この計画では、特に学校での作業や食品安全への地域の取り組みの援助に重点が置かれる。計画内容を通知して意見を求めるために 11 月と 12 月にワークショップが開催される。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/oct/hygieneworkshops>

---

● The Department of Agriculture & Food, Ireland

<http://www.agriculture.gov.ie/>

**2005 年第 4 週の BSE 症例報告**

BSE cases for week-ending 28<sup>th</sup> October 2005

アイルランドでは 2005 年 10 月 28 日で終わる週に BSE 発症例がなかったことが報告され、2005 年の BSE 発症牛は 56 頭のままである。2004 年、2003 年、2002 年同時期はそ

それぞれ 105 頭、155 頭、284 頭であった。2005 年は 1 月から 9 月までに 491,000 頭以上の検査が行なわれた。同国の BSE 対策の有効性は EU の科学運営委員会によって認められており、1996 年は「安定している (stable)」、1997 年は「大変安定している (very stable)」、1998 年は「最も安定している (optimally stable)」と評価されている。

[http://www.agriculture.gov.ie/index.jsp?file=areasofi/bse/bse\\_weekly.xml](http://www.agriculture.gov.ie/index.jsp?file=areasofi/bse/bse_weekly.xml)

---

● Centre for Health Protection, 香港

<http://www.chp.gov.hk/>

***Streptococcus suis* 感染患者の報告**

A case of *Streptococcus suis* infection reported

24 October 2005

10 月 24 日、香港から *Streptococcus suis* 感染患者が報告され、2005 年の中国の *Streptococcus suis* 感染患者は 12 人となった。患者は 43 歳男性で 10 月 12 日に発症し、13 日に死亡した。最近の渡航歴はなく、患者の家族を調査中である。

[http://www.chp.gov.hk/content.asp?lang=en&info\\_id=4403&id=116](http://www.chp.gov.hk/content.asp?lang=en&info_id=4403&id=116)

---

● Food and Environmental Hygiene Department, 香港

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

**安全な鶏肉と卵へのヒント**

Tips for Food Safety

家禽の生肉と卵はサルモネラ属菌や鳥インフルエンザウイルスなどに汚染されていることがあり、完全に加熱することが重要である。WHO によると、適切に加熱された鶏肉や卵が感染源となる証拠はないため、完全な加熱によって鳥インフルエンザのリスクは低下するとしている。一般的な予防策として、人、食品および環境の良好な衛生状態を保つことが推奨され、次のようなヒントが有用である。

購入時

- ・ 鶏や糞に触らない。良い鶏の選別のために肛門から息を吹き入れない。

取り扱い時

- ・ 肉や卵を扱った後は石鹸などで念入りに手を洗う。
- ・ 生肉を扱った器具などをすべて完全に洗浄する。
- ・ 生の食品と調理済み食品には、別の包丁やまな板を使用する。
- ・ 交叉汚染を防ぐため、生の鶏肉は完全に覆って冷蔵庫の下段で保存する。
- ・ 卵は汚れを洗い落とし、できるだけ早く使用する。

- ・ 殻にひびのある卵の摂食を避ける。
- ・ 調理前に卵の表面を念入りに洗う。

#### 摂食時

- ・ 料理に生卵や半熟卵を含めない。
- ・ 生卵の摂食や、生卵を含むソース使用を避ける。卵は白身と黄身が固まるまで完全に加熱する。
- ・ 鶏肉は、中心温度が 70℃に達した状態で最低 2 分間連続加熱する。
- ・ 加熱した鶏肉または骨の中央部からの肉汁がピンク色の場合、完全に火が通るまでもう一度加熱する。

[http://www.fehd.gov.hk/safefood/avian\\_flu/tips.html](http://www.fehd.gov.hk/safefood/avian_flu/tips.html)

---

#### ● 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 2005 (43), (42)

4 November 2005, 28 October 2005

コレラ (パキスタン) (2005 年 11 月 3 日)

地震の被災地域カシミールで小児のコレラ患者 2 人が報告され、患者の増加が懸念されている。

コレラ (インド) (2005 年 11 月 4 日)

11 月 4 日、Tamil Ndu 州の North Chennai で 26 人が下痢や嘔吐を訴えて入院した、10 月 28 日からの患者が 168 人に達した。ほとんどが小児である。

コレラ (中国) (10 月 29 日)

浙江省の嘉興市で 9 月 2 日から 10 月 17 日までにコレラ患者 184 人と 60 人の菌保有者が報告され、死亡者はない。10 月 18 日以降、新たな患者はない。また、湖州市で 10 月 13 日からコレラ患者 19 人と 34 人の保菌者が報告された。10 月 25 日～28 日に新たな患者が出ていない。

コレラ (中国) (10 月 20 日)

上海では、2005 年になって現在までに報告されたコレラ患者は 7 人で、2004 年より少なく最少記録になりそうである。

コレラ (サントメープリンシペ) (11 月 2 日)

10 月にコレラ患者 165 人が報告され、4 人が死亡した。

コレラ (ナイジェリア) (10 月 24 日)

北部の Borno 州で、新たにコレラ患者 250 人が報告され、このうち 12 人以上が死亡した。多くが小児や中学生である。2005 年のコレラによる死亡者は 32 人となり、2005 年 7

月には患者 500 人以上が発生した。

#### コレラ (ナイジェリア) (10 月 26 日)

Bauchi 州 Bayara でコレラによる死亡者 3 人が確認され、他に重症患者数人が発生している。

#### コレラ WHO WER 報告

ベニン	9 月 22 日～10 月 9 日	患者 112 人	死亡者 1 人
ブルキナファソ	9 月 12 日～10 月 9 日	患者 151 人	死亡者 4 人
モザンビーク	9 月 19 日～10 月 2 日	患者 505 人	死亡者 5 人
セネガル	10 月 17～23 日	患者 824 人	死亡者 13 人
ウガンダ	9 月 26 日～10 月 16 日	患者 346 人	死亡者 12 人
ギニア	9 月 26 日～10 月 9 日	患者 293 人	死亡者 1 人
ギニアービサウ	10 月 10～23 日	患者 1,385 人	死亡者 15 人
リベリア	8 月 1 日～10 月 16 日	患者 1,636 人	死亡者 1 人
モーリタニア	9 月 27 日～10 月 2 日	患者 239 人	
セネガル	10 月 3～16 日	患者 1,888 人	死亡者 41 人

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11331834866013137483::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,30940](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11331834866013137483::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,30940)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12433957541531741455::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,30839](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12433957541531741455::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,30839)

## 2. 腸チフス最新情報

Typhoid fever update 2005 (08)

27 October 2005

#### フィリピン (10 月 28 日)

セブの 2 つの町で合計患者が 250 人以上となり、死亡者は少なくとも 2 人となった。

#### 南アフリカ共和国 (10 月 26 日)

Kwazulu-Natal 州北部の Nongoma 地域で死亡した 3 人に腸チフスが疑われており、9 月からの疑い例が 6 人で、2 人が治療中である。Nongoma の患者のほか、3 月から 9 月に 7 人が罹患した。同州の腸チフス患者は毎年約 20 人である。

#### 南アフリカ共和国 (10 月 27 日)

ケープタウンで初めての腸チフス患者が確認された。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1814053167893369108::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,30829](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:1814053167893369108::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,30829)

---

### 【記事・論文紹介】

1. 食中毒は注意して取り扱う必要がある

Food poisoning cases must be handled with care

Lancet Vol. 366, Oct 15 2005, p.1332

2. スクレイパーに感染し、乳腺炎を起こしているヒツジ乳腺中で PrP<sup>Sc</sup>を確認

PrP<sup>Sc</sup> in mammary glands of sheep affected by scrapie and mastitis

Nature Medicine, Vol. 11, No. 11, p1137, November 2005

3. CWD プリオンのリスザルへの種間感染

Interspecies Transmission of Chronic Wasting Disease Prions to Squirrel Monkeys (*Saimiri scureus*)

Richard F. Marsh, Anthony E. Kincaid, Richard A. Bessen, Jason C. Bartz

Journal of Virology, Vol. 79, No. 21, Nov. 2005, p.13794-13796

4. BSE への感受性が高い遺伝子改変マウスを用いて感染がウシの神経組織に限定されることを確認

Highly Bovine Spongiform Encephalopathy – Sensitive Transgenic Mice Confirm the Essential Restriction of Infectivity to the Nervous System in Clinically Diseased Cattle

Anne Buschmann, Martin H. Groschup

The Journal of Infectious Diseases, 2005, 192, 934-42

5. フローサイトメトリー法利用によるBSEに感染したウシ血液中のプリオンタンパク繊維の超高感度検出

Ultra-sensitive detection of prion protein fibrils by flow cytometry in blood from cattle affected with bovine spongiform encephalopathy.

Trieschmann L, Navarrete Santos A, Kaschig K, Torkler S, Maas E, Schatzl H, Bohm G.

BMC Biotechnol. 2005 Oct 4;5:26.

6. 食用ゼラチンにおけるウシ由来原料含有の分子生物学的検出と定量化に向けての PCR および Real-Time PCR によるアプローチ

Conventional and Real-Time PCR-Based Approaches for Molecular Detection and Quantitation of Bovine Species Material in Edible Gelatin

Taurai Tasara, Sandra Schumacher, Roger Stephan

Journal of Food Protection, Vol. 68, No. 11, 2005, Pages 2420-2426

ヨーロッパにおける主な食用ゼラチンの原料はブタ皮膚由来であるが、ウシの組織由来のものも多く含まれている。EU は消費者を安心させるために 1999/724/EC 通達でゼラチン生産におけるガイドラインを示した。その中で、非加熱原料はヒトの摂食に問題がない

動物由来のものである証明が必要であるとしている。一方、ゼラチンや最終産物における非加熱原料動物の由来確認のための分析法が不足している。ゼラチン生産に利用される非加熱原料の由来を確認するために、今まで報告されている動物種別の PCR システムを評価した。ゼラチン中のウシ由来原料を検出する際には、ウシのミトコンドリア DNA 内の ATPase 8 サブユニット遺伝子を標的とした PCR プライマーセットが適していた。このプライマーセットは通常 PCR 法、Real-time PCR 法において最適化されている。ブタ及び魚から生産されたゼラチン中へのウシ由来ゼラチンの混入は 0.1~0.001%の感度で検出可能であった。これらの検出法は他の原料から生産されたゼラチンへのウシ由来原料の混入を日常的に検出するための分子学的手法として利用できる可能性がある。

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

#### 7. ゼラチン製造中の加熱、加圧処理による BSE 因子の不活化

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

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

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

#### 8. ギランバレー症候群

Guillain-Barré syndrome

Richard A C Hughes, David R Cornblath

Lancet. 2005 Nov 5;366(9497):1653-66.

ギランバレー症候群に関するレビュー。

#### 9. カンピロバクター属菌感染後の死亡率

Mortality following *Campylobacter* infection: a registry-based linkage study

Anders Ternhag, Anna Törner, Åke Svensson, Johan Giesecke, Karl Ekdahl

BMC Infectious Disease 2005, 5:70

#### 10. ブロイラーのカンピロバクターに対するノルウェーの行動計画中のサンプリング及び培養法の評価

An evaluation of sampling- and culturing methods in the Norwegian action plan against *Campylobacter* in broilers

Marianne Sandberg, Øyvin Østensvik, Agnete Lien Aunsmo, Eystein Skjerve and Merete Hofshagen

International Journal of Food Microbiology, In Press, Available online 2 November 2005

[http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=ArticleURL&\\_udi=B6T7K-4HG69FV-1&\\_user=1044440&\\_handle=V-WA-A-W-YA-MsSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZV](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6T7K-4HG69FV-1&_user=1044440&_handle=V-WA-A-W-YA-MsSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZV)

[D-VZWVEABUC-YA-U&fmt=summary&coverDate=11%2F02%2F2005&rdoc=15&orig=browse&srch=%23toc%235061%239999%2399999999%2399999!&cdi=5061&view=c&acct=C000050840&version=1&urlVersion=0&userid=1044440&md5=a62536119157abab3b1dcc207155c59c](http://D-VZWVEABUC-YA-U&fmt=summary&coverDate=11%2F02%2F2005&rdoc=15&orig=browse&srch=%23toc%235061%239999%2399999999%2399999!&cdi=5061&view=c&acct=C000050840&version=1&urlVersion=0&userid=1044440&md5=a62536119157abab3b1dcc207155c59c)

1 1 . 疾病に罹患していた従事者により汚染され、商業的に流通されたパンによる *Salmonella* 血清型 Thompson の複数の州にまたがるアウトブレイク

A multi-state outbreak of *Salmonella* serotype Thompson infection from commercially distributed bread contaminated by an ill food handler

A. C. KIMURA M. S. PALUMBO H. MEYERS S. ABBOTT R. RODRIGUEZ S. B. WERNER

Epidemiol Infect (2005) 133, Issue 5, p823-828

1 2 . 散発的サルモネラ感染をした患者と対照群の家庭の台所の微生物学的考察

A case-control study of domestic kitchen microbiology and sporadic *Salmonella* infection

S. M. PARRY J. SLADER T. HUMPHREY B. HOLMES Z. GUILDEA S. R. PALMER

Epidemiol Infect (2005) 133, p829-835

1 3 . *Salmonella enterica* 血清型 Agona の分子疫学；アニスの実—ウイキョウの実—キャラウエーを煎じた抽出物、により起きた散発的集団発生の特徴

Molecular epidemiology of *Salmonella enterica* serovar Agona: characterization of a diffuse outbreak caused by aniseed-fennel-caraway infusion

W. RABSCH R. PRAGER J. KOCH K. STARK P. ROGGENTIN J. BOCKEMÜHL G. BECKMANN R. STARK W. SIEGL A. AMMON H. TSCHÄPE

Epidemiol Infect (2005) 133, p837-844

1 4 . PFGE 法による貝加工施設中の *Salmonella senftenberg* の遺伝子の多様性及びクローンの持続性の解析

Use of pulsed-field gel electrophoresis to characterize the genetic diversity and clonal persistence of *Salmonella senftenberg* in mussel processing facilities

Jaime Martinez-Urtaza, Ernesto Liebana

International Journal of Food Microbiology, Volume 105, Issue 2 , 25 November 2005, Pages 153-163

1 5 . 胃腸炎患者検体、下水、処理済み排水、河川水、牡蠣から分離されたノロウイルスの遺伝子解析により推測される水系伝播ルート

Norovirus pathway in water environment estimated by genetic analysis of strains from

patients of gastroenteritis, sewage, treated wastewater, river water and oysters.

Ueki Y, Sano D, Watanabe T, Akiyama K, Omura T.

Water Res. 2005 Nov;39(18):4271-80

#### 16. 世界中の牡蠣からノロウイルス汚染が見つかる

Norovirus Contamination Found in Oyster Worldwide

Peter K.C. Cheng, Derek K.K. Wong, Thomas W.H. Chung, and Wilina W.L. Lim

Journal of Medical Virology 76, :593-597(2005)

#### 17. フィンランドにおける胃腸炎アウトブレイクの原因となったノロウイルスの遺伝子型、1998～2002年

Norovirus genotypes causing gastroenteritis outbreaks in Finland 1998-2002

L. Maunula, C. -H. Von Bonsdorff

Journal of Clinical Virology 34(2005)186-194

#### 18. フィンランドで 1998～2002 年に発生した志賀毒素産生性大腸菌感染：集団ベースのサーベイランス研究

Shigatoxigenic *Escherichia coli* (STEC) infections in Finland during 1998–2002: a population-based surveillance study

M. EKLUND J. P. NUORTI P. RUUTU A. SIITONEN

Epidemiol Infect (2005) 133, p845-852

#### 19. 未殺菌山羊乳を原料とした乳酸チーズの製造及び熟成家庭における *Escherichia coli* O157:H7 の増殖及び生残

Growth and survival of *Escherichia coli* O157:H7 during the manufacture and ripening of raw goat milk lactic cheese

Vernozy-Rozand C, Mazuy-Cruchaudet C, Bavai C, Montet MP, Bonin V, Dernburg A, Richard Y.

International Journal of Food Microbiology, 2005 Nov 15;105(1):83-88. Epub 2005 Aug 1

#### 20. Multi-Virulence-Locus Sequence タイピングが最近の米国におけるリステリアの集団発生の疫学的に明らかにした

Multi-Virulence-Locus Sequence Typing Clarifies Epidemiology of Recent Listeriosis Outbreaks in the United States

Yi Chen, Wei Zhang and Stephen J. Knabel

Journal of Clinical Microbiology, Oct 25, Vol43, No.10, p 5291-5294

## 2 1 . ポルトガル産農家でのヒツジ乳チーズ及びヒトから分離された *Listeria monocytogenes* の性状の比較

Comparative characterization of *Listeria monocytogenes* isolated from Portuguese farmhouse ewe's cheese and from humans

Pedro Leite, Rui Rodrigues, MASS Ferreira, Graça Ribeiro, Christine Jacquet, Paul Martin, Luisa Brito

International Journal of Food Microbiology, In Press, Available online 10 October 2005

[http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=ArticleURL&\\_udi=B6T7K-4H98STY-2&\\_user=1044440&\\_handle=V-WA-A-W-YA-MsSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZV-D-VZWVEABUC-YA-U&\\_fmt=summary&\\_coverDate=10%2F10%2F2005&\\_rdoc=48&\\_orig=browse&\\_srch=%23toc%235061%239999%2399999999%2399999!&\\_cdi=5061&\\_view=c&\\_acct=C000050840&\\_version=1&\\_urlVersion=0&\\_userid=1044440&md5=298a2510a9f4a21ed359e7819f2c3d7d](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6T7K-4H98STY-2&_user=1044440&_handle=V-WA-A-W-YA-MsSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZV-D-VZWVEABUC-YA-U&_fmt=summary&_coverDate=10%2F10%2F2005&_rdoc=48&_orig=browse&_srch=%23toc%235061%239999%2399999999%2399999!&_cdi=5061&_view=c&_acct=C000050840&_version=1&_urlVersion=0&_userid=1044440&md5=298a2510a9f4a21ed359e7819f2c3d7d)

## 2 2 . Bayesian modelling のリスクアセスメントにおける利用：低温スモークサーモン中の *Listeria monocytogenes* 及び食品常在フローラの増殖に対する適用

Use of Bayesian modelling in risk assessment: Application to growth of *Listeria monocytogenes* and food flora in cold-smoked salmon

M.L. Delignette-Muller, M. Cornu, R. Pouillot, J.-B. Denis

International Journal of Food Microbiology, In Press, Available online 10 October 2005

[http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=ArticleURL&\\_udi=B6T7K-4H98STY-C&\\_user=1044440&\\_handle=V-WA-A-W-YA-MsSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZV-D-VZWVEABUC-YA-U&\\_fmt=summary&\\_coverDate=10%2F10%2F2005&\\_rdoc=57&\\_orig=browse&\\_srch=%23toc%235061%239999%2399999999%2399999!&\\_cdi=5061&\\_view=c&\\_acct=C000050840&\\_version=1&\\_urlVersion=0&\\_userid=1044440&md5=786287938657a60974177eeaf83f0c83](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6T7K-4H98STY-C&_user=1044440&_handle=V-WA-A-W-YA-MsSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZV-D-VZWVEABUC-YA-U&_fmt=summary&_coverDate=10%2F10%2F2005&_rdoc=57&_orig=browse&_srch=%23toc%235061%239999%2399999999%2399999!&_cdi=5061&_view=c&_acct=C000050840&_version=1&_urlVersion=0&_userid=1044440&md5=786287938657a60974177eeaf83f0c83)

## 2 3 . 北西ギリシアにおけるヒトのブルセラ症

Epidemiology of human brucellosis in a defined area of Northwestern Greece

I. AVDIKOU V. MAIPA Y. ALAMANOS

Epidemiol Infect (2005) 133, p905-910

## 2 4 . 殻付き卵の微生物に対する商業的加工のインパクト

Impact of Commercial Processing on the Microbiology of Shell Eggs

Musgrove, Michael T.; Jones, Deana R.; Northcutt, Julie K2; Harrison, Mark A.; Cox, Nelson A.

Journal of Food Protection, Volume 68, Number 11, November 2005, pp. 2367-2375(9)

殻付き卵における微生物については研究が広範囲に行われているが、米国の近代的な卵加工施設の条件が微生物にどのような影響を与えるのかについてあまり情報がない。

この研究では、3つの商業施設を各3回訪問し、合計990個の卵を採取し、作業工程にそって、5,220の微生物検体が分析された。各施設で回収される微生物の濃度にばらつきは存在するが、変動のパターンは各施設で類似していた。平均して、好気性菌、イースト及びカビ、腸内細菌科及び大腸菌の汚染率は加工の終了時まで30、20、50及び30%減少していた。洗浄水中の菌数も集積場のものと包装直前のものでは対数でそれぞれ3.3、1.3、1.3及び0.5減少していた。これらのデータは現在の商業的取り扱いが卵殻表面の微生物濃度を減少させていることを示唆していると考えられる。

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

## 25. インドのコルカタのスラムにおけるコレラの被害実態；前向き住民調査のデータから

The burden of cholera in the slums of Kolkata, India: data from a prospective, community based study

D Sur, J L Deen, B Manna, S K Niyogi, A K Deb, S Kanungo, B L Sarkar, D R Kim, M C Danovaro-Holliday, K Holliday, V K Gupta, M Ali, L von Seidlein, J D Clemens and S K Bhattacharya

Archives of Disease in Childhood 2005;90:1175-1181;

## 26. ノルデック各国で生産された蜂蜜中の *Clostridium botulinum* types A, B, E 及び F の汚染率及び多様性

Prevalence and diversity of *Clostridium botulinum* types A, B, E and F in honey produced in the Nordic countries

Mari Nevas, Miia Lindström, Kirsi Hautamäki, Satu Puoskari and Hannu Korkeala  
International Journal of Food Microbiology, Volume 105, Issue 2 , 25 November 2005, Pages 145-151

## 27. 種々の食品中の病原体の加熱による不活化の国際的なパラメータを決定するためのシステマチックなアプローチ

A systematic approach to determine global thermal inactivation parameters for various food pathogens

Esther D. van Asselt, Marcel H. Zwietering

International Journal of Food Microbiology, In Press, Available online 7 November 2005  
[http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=ArticleURL&\\_udi=B6T7K-4HH816S-1&\\_user=1044440&\\_handle=V-WA-A-W-YA-MSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZV-D-VZWVEABUC-YA-U&\\_fmt=summary&\\_coverDate=11%2F07%2F2005&\\_rdoc=7&\\_or](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6T7K-4HH816S-1&_user=1044440&_handle=V-WA-A-W-YA-MSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZV-D-VZWVEABUC-YA-U&_fmt=summary&_coverDate=11%2F07%2F2005&_rdoc=7&_or)

[ig=browse& srch=%23toc%235061%239999%23999999999%2399999!& cdi=5061&view=c& acct=C000050840& version=1& urlVersion=0& userid=1044440&md5=51391ebaf73fbb081f20e8b2a9f342eb](#)

## 28. 食肉及び環境検体からのバンコマイシン耐性腸球菌 (VRE) 株の分離

Vancomycin-resistant enterococci (VRE) in meat and environmental samples

Patrizia Messi, Elisa Guerrieri, Simona de Niederhäusern, Carla Sabia and Moreno Bondi

International Journal of Food Microbiology, In Press, Available online 8 November 2005

[http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=ArticleURL&\\_udi=B6T7K-4HHH4SM-1&\\_user=1044440&\\_handle=V-WA-A-W-YA-MSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZVD-VZWVEABUC-YA-U&\\_fmt=summary&\\_coverDate=11%2F08%2F2005&\\_rdoc=2&\\_orig=browse& srch=%23toc%235061%239999%23999999999%2399999!& cdi=5061&view=c& acct=C000050840& version=1& urlVersion=0& userid=1044440&md5=ef6e92f6f5b26232e5a35daec42daad5](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6T7K-4HHH4SM-1&_user=1044440&_handle=V-WA-A-W-YA-MSAYVW-UUA-U-AABVUEBYVD-AABAZDVZVD-VZWVEABUC-YA-U&_fmt=summary&_coverDate=11%2F08%2F2005&_rdoc=2&_orig=browse& srch=%23toc%235061%239999%23999999999%2399999!& cdi=5061&view=c& acct=C000050840& version=1& urlVersion=0& userid=1044440&md5=ef6e92f6f5b26232e5a35daec42daad5)

以上

---

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

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

1. 上オーストリア州<sup>1)</sup>での遺伝子組換え生物の使用禁止に関する要請を却下  
Judgment of the Court of First Instance (Fourth Chamber) (5 October 2005)  
(Approximation of laws – National provisions derogating from a harmonisation measure  
– Ban on the use of genetically modified organisms in Upper Austria – Conditions for  
application of Article 95(5) EC)

<http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:62003A0366:EN:HTML>

欧州裁判所（一審）は、上オーストリア州における遺伝子組換え生物（GMO）の使用禁止法案の要請を却下した。

※1: オーストリアには9つの州があり、上オーストリア州(Upper Austria, Oberosterreich)はそのひとつ。

※2 : 参考 : 2003 年 3 月、上オーストリア州（オーバーエステライヒ州）は欧州委員会に対し、遺伝子組換え生物の使用を 3 年間禁止する法案の導入を通知し、同年 9 月、欧州委員会はこの要請を拒否する決定を下していた。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/03/1194&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

2. 残留農薬モニタリング報告書 : 2003 年報告書—EU、ノルウェー、アイスランド及びリヒテンシュタインにおける植物由来製品中の残留農薬モニタリング

Monitoring of Pesticide Residues in Products of Plant Origin in the European Union, Norway, Iceland and Liechtenstein

[http://europa.eu.int/comm/food/fvo/specialreports/pesticides\\_index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/fvo/specialreports/pesticides_index_en.htm)

1996 年～2003 年の残留農薬モニタリング報告書が掲載されている。

・ 2003 年報告書全文 :

[http://europa.eu.int/comm/food/fvo/specialreports/pesticide\\_residues/report\\_2003\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fvo/specialreports/pesticide_residues/report_2003_en.pdf)

・ 2003 年報告書要約 :

[http://europa.eu.int/comm/food/fvo/specialreports/pesticide\\_residues/summary\\_2003\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fvo/specialreports/pesticide_residues/summary_2003_en.pdf)

## 国のモニタリング・プログラム

EU メンバー国 15 ヶ国、ノルウェー、アイスランド及びリヒテンシュタインはそれぞれの国におけるモニタリング計画の一環として、植物由来食品中の残留農薬のモニタリングを行った。2003 年の検査対象は全体で 47,500 検体であり、その約 92%は生の果実（冷凍を含む）、野菜及び穀物、8%が加工食品であった。検査した農薬は 519 種類である。58%の検体からは残留農薬は検出されなかった。また 37%の検体からは MRL（最大残留基準）以下の残留農薬が検出され、5.1%からは MRL を上回る残留農薬が検出された。生鮮食品のみを対象とした場合、MRL を超えたものは 5.5%、検出されなかったものは 56%であった。これらは 2002 年の結果と同程度である。最も多く残留したのは、果物や野菜中では殺菌剤、穀類では殺虫剤であった。

## EU 調整モニタリング・プログラム

EU の特別調整プログラムでは、8 品目（カリフラワー、トウガラシ類、小麦、ナス、米、ブドウ、キュウリ、豆）について 42 農薬を分析している。2003 年の分析件数は 8,600 検体であるが、42 農薬すべてについては分析していない。残留農薬は検体の約 65%で検出されず、32%で MRL 以下、3.2%で MRL を超える量が検出された。残留農薬の検出頻度が高かった品目はブドウ（57%）やトウガラシ類（34%）などであり、検出頻度の高い農薬はプロシミドン（11%）、マンネブ類（10%）、イプロジオン（5.9%）、クロルピリホス（5.5%）などであった。検出率が高かった品目と農薬の組み合わせは、カリフラワーのマンネブ類（26.5%）、ブドウのプロシミドン（22.4%）、トウガラシ類のプロシミドン（17.9%）、ブドウのクロルピリホス（17.3%）、トウガラシ類のエンドスルファン（16.5%）、ブドウのイプロジオン（16.3%）などであった。また検出値が MRL を超えたものは、ブドウのメソミル（4.1%）、ナスのメチオカルブ（1.99%）、トウガラシ類のメタラキシル（1.96%）などである。慢性暴露評価によれば農薬の摂取量は ADI を下回っており慢性毒性についての心配はないが、急性暴露については一部急性 RfD を上回る場合があるとしている。

### 3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

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

第 44 週 [http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week44-2005\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week44-2005_en.pdf)

警報通知 (Alert Notifications)

オランダ産冷凍ツナやポーランド産真空パックツナの一酸化炭素処理、タイ産加工小エビの高濃度の亜硫酸塩、英国産ナイロンマグカップからの一級芳香族アミンの溶出など。

情報通知 (Information Notifications)

ミネラルウォーターの高濃度塩素、オーストラリア産ケシの実の高濃度モルヒネなど。

第 45 週 [http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week45-2005\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week45-2005_en.pdf)

警報通知 (Alert Notifications)

ギリシャ経由オーストラリア産及びドイツ産ローヤルゼリーのクロラムフェニコール、

ノルウェー産活及び茹カニ (*Cancer pagurus*) の下痢性貝毒 (azaspiracide : アザスピラシド)、フランス経由インドネシア産冷凍カエル足の未承認照射など。

#### 情報通知 (Information Notifications)

モロッコ産生鮮コリアンダー及びミントのエンドスルファン、シペルメトリン、多すぎる腸管細菌数、スペイン経由ブラジル産調理済みエビ (*Penaeus vannamei*) の高濃度亜硫酸塩、デンマーク産カットレタスのオメトエート及びジメトエート、サウジアラビア産瓶詰め飲料水のヒ素及び高濃度硝酸塩、ベトナム及びバングラデシュ産無頭冷凍エビのニトロフラン(代謝物)ーニトロフラゾン(SEM)、中国製プラスチック及びスチール製調理器具からのクロムやニッケル等の溶出など。

(その他アフラトキシン、微生物汚染など)

---

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

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

##### 1. エポキシフェノールノボラック樹脂 (NOGE) に関する 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 Epoxy Phenolic Novolac Resins (NOGE)

25 October 2005

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_opinions/1184\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1184_en.html)

EFSA は、食品接触物質のリスクアセスメント、特にエポキシフェノールノボラック樹脂 (ノボラックグリシジルエーテル : NOGE) の使用 (重防食塗装 heavy duty coatings に用いるエポキシ樹脂の出発物質として) によるヒトへの健康影響について諮問された。1999 年 12 月、SCF (食品に関する科学委員会) は食品接触物質の添加物として NOGE の使用は不適切と評価し、また 2000 年に、NOGE のオリゴマー画分 (分子量 1000D 以下) の変異原性試験を要求していた。

今回の意見書で AFC パネルは、分子量 1000D 以下のオリゴマー画分を多く含む市販エポキシフェノールノボラック樹脂及び BFDGE (ビスフェノール-F ジグリシジルエーテル : NOGE の低分子量成分) について行われた最近の 3 つの *in vivo* 変異原性試験結果から、これらの物質に *in vivo* での遺伝毒性はないと結論した。したがって、申請者が提出した重防食塗装からの溶出データ (50 µg/kg 食品 以下) の結果ともあわせ、重防食塗装用エポキシ樹脂への NOGE の使用は安全性の観点からみて心配はないと結論した。

##### 2. 食品と接触する物質の第 10 次リストに関する AFC パネルの意見

Opinion of the AFC Panel on a request related to a 10th list of substances for food contact materials (27 October 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc\\_opinions/1192\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1192_en.html)

AFC パネルは、3-アミノプロピルトリエトキシシラン、1,2-ビス（トリエトキシシリル）エタン、1,3-ジオキソランなど 11 物質について評価した。

### 3. 遺伝毒性を有する発がん物質リスクアセスメントのための整合化されたアプローチに関する科学委員会の意見

Opinion of the Scientific Committee on a request from EFSA related to A Harmonised Approach for Risk Assessment of Substances Which are both Genotoxic and Carcinogenic (03 November 2005)

[http://www.efsa.eu.int/science/sc\\_committee/sc\\_opinions/1201\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/sc_committee/sc_opinions/1201_en.html)

遺伝毒性を有する（細胞の遺伝物質である DNA を傷害する）発がん物質のヒト健康リスクに関する助言は、食品安全上最も難しい問題のひとつである。これらは一般にごく微量でも影響があるとみなされているが、分析技術の向上や検査数の増加などにより、現在のごく微量（1g あたり 1 兆分の 1）の遺伝毒性を有する発がん物質でも検出できるようになっている。これまでリスク評価者は、これらの物質への暴露をできるだけ低く押さえるよう助言してきた。このアプローチは ALARA（as low as reasonably achievable、合理的に達成可能な限りできるだけ低く）の原則として知られている。ALARA アプローチの短所は、異なる物質のリスクの大きさを比較できないことである。また、物質の影響の程度や食品中の実際の存在量（時にはきわめて低い）が考慮されていない。このため別の方法が広く用いられてきている。EFSA の科学委員会は意見の中で、遺伝毒性を有する発がん物質のリスクを（物質間で）比較できる暴露マージン（MOE : margin of exposure）アプローチを推奨している。MOE アプローチを用いると、当該物質の発がん性の強さと集団における暴露量が考慮される（但しこれとは別に、科学委員会はこうした物質への暴露を可能な限り低く保っていくことが全体的な目的であることを強調している）。

MOE の大きさが許容できるものかどうか、またフードサプライからの当該物質除去の実現可能性などを考慮した場合にさらに対策が必要かどうかはリスク管理者が決定する。MOE アプローチは、環境汚染物質、食品中に天然に存在する物質、あるいはアクリルアミドのような食品の加工・製造工程で生じる物質などに適用できる。

科学委員会は、遺伝毒性を有する発がん物質（及びそうした残留物を生じるような物質）は原則としてフードチェーンのどの段階においても意図的に食品や飼料に加えてはならないとしている。

### プレスリリース：科学委員会はリスクアセスメント手法の整合化を提案

EFSA's Scientific Committee proposes harmonisation of risk assessment methodology (03 November 2005)

[http://www.efsa.eu.int/press\\_room/press\\_release/1204\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/press_room/press_release/1204_en.html)

EFSA の科学委員会は 11 月 3 日に発表した意見の中で、遺伝毒性を有する発がん物質の

リスクアセスメントについて整合性と透明性のある科学的アプローチ（MOE アプローチ）を提案しており、現在用いられている方法の再検討及びパブリックコメントの募集を行うとしている。提案しているリスクアセスメント手法を EU 内外に広く知らせるため、EFSA は 2005 年 11 月 16～18 日、ブリュッセルで WHO と共催の国際会議を開催する（ILSI ヨーロッパ支援）。

---

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

### 1. 蜂蜜に動物用医薬品

Veterinary medicines in Natural Choice Pure Clear Honey (26 October 2005)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/oct/natchoicehoney>

Morris & Sons Ltd 社が販売していた蜂蜜にクロラムフェニコールとスルホンアミドが検出されたため、同社はこの製品を回収した。クロラムフェニコールは欧州では 1994 年から動物への使用が禁止されている。またスルホンアミドも蜂蜜中の残留は違法である。この蜂蜜は転化糖シロップが混ぜられていて味が違うことから、偽造品と考えられている。

### 2. 食品及び飲料中のカルバミン酸エチルについての調査

Survey of ethyl carbamate in food and beverages (25 October 2005)

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2005/fsis7805>

FSA はカルバミン酸エチルを含む可能性がある食品及びアルコール飲料（ウイスキーを除く）を調査した。英国の小売店から飲料や液体調味料 75 検体及び食品 25 検体（計 100 検体）を購入し分析した結果、40 検体からカルバミン酸エチルが検出された（最高濃度：キルシュの 6.13mg/kg）。欧州及び英国では現在、食品や飲料中のカルバミン酸エチルについて規制値は定められていない。

カルバミン酸エチルについては 2005 年 2 月の第 64 回 JECFA 会合で検討されており、サマリーレポートが出されている ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa64\\_summary.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa64_summary.pdf))。JECFA は、アルコール飲料を除く食品からのカルバミン酸エチル摂取量は実験動物でがんを生じる量よりはるかに低く、さほど心配はない (low concern) と結論している。しかし、アルコール飲料の摂取はカルバミン酸エチルの総摂取量を大きく増加させ、懸念材料となる (concern)。したがって JECFA は、引き続きアルコール飲料中のカルバミン酸エチル濃度を減らす方策を講じるよう勧告している。

調査結果：<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis7805.pdf>

※カルバミン酸エチル：天然の発酵過程で生じる化合物で、遺伝毒性を有する発がん物質（遺伝子傷害性発がん物質）。尿素及び関連化合物とエタノールの反応で生じる。

### 3. 食品と接触するプラスチックに使用される化学物質の組成と溶出についての法律遵守状況 (3年目)

Chemicals used in plastic materials and articles in contact with food: compliance with statutory limits on composition and migration (year 3) (17 October 2005)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis7605.pdf>

食品に接触するプラスチック製品からの化学物質の溶出について法律の遵守状況を3年間調査した3年目(最終年)の結果が発表された。ポリオレフィン(ポリエチレン及びポリプロピレン)包装された食品75検体については、半揮発性不飽和炭化水素モノマー(シクロオクテン、1,9-デカジエンなど5物質)を検査した。また食品と接触する製品(ポリオレフィン、アクリル樹脂、ナイロン製)75検体については、食品疑似溶媒を用いて溶出を検査した。分析した検体はいずれも基準値内であり、150検体中148検体では食品や食品疑似溶媒への測定可能な量の溶出は見られなかったが、ポリオレフィン製品2検体については保存ビン及びサンドイッチバッグから1-テトラデセンの溶出がみられた(それぞれ、規制値の1/3以下及び1/10以下)。

### 4. 英国の食事の3-MCPD分析: 2001年トータルダイエツトスタディ

Analysis of 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) in the UK diet: 2001 Total Diet Study (04 October 2005)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis7505.pdf>

2001年のトータルダイエツトスタディ(TDS)試料からの3-MCPD(3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール)調査が完了した。20食品グループのうち14グループでは3-MCPDは検出されなかった。3-MCPD濃度が最も高かったのはグループ2(各種穀類)の33 $\mu$ g/kgで、次いでグループ7(魚類)の19 $\mu$ g/kg、グループ1(パン)の11 $\mu$ g/kgであった。グループ5(肉製品)、6(家禽類)及び8(油脂類)では4~6 $\mu$ g/kgであった。平均的消費者についての摂取量推定は、成人では0.10 $\mu$ g/kg体重/日、4~18才では0.18 $\mu$ g/kg体重/日、1.5~4.5才では0.28 $\mu$ g/kg体重/日であった。FSAは、EUのSCF(食品に関する科学委員会)及びJECFAが勧告しているTDIは2 $\mu$ g/kg体重/日以下であり、上記の値はこのTDIを十分に下回っていることから心配はないとしている。また消費者はこの調査結果から食事の内容を変更する必要はないとしている。

### 5. 魚介類に関する調査結果の発表

Fish and shellfish surveys published (27 October 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/oct/fishsurv>

FSAの調査結果によれば、魚介類や魚油中の各種汚染物質濃度は低く、FSAは健康的でバランスの取れた食事の一環として大部分の人はもっと魚を摂取するように(週に少なくとも2回は魚を摂取し、そのうち1回は油分の多い魚を食べるように)と助言している。魚介類はタンパク質やミネラルに富み、また油分の多い魚は心疾患による死亡リスクを下

げる長鎖の3-脂肪酸を多く含んでいる。調査した魚介類は、英国周辺で採れたものや英国で販売されていたものである。

## プレスリリース

Agency publishes surveys of fish, shellfish and fish oils (27 October 2005)

<http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/2005/oct/fishrelatedsurveyspub>

調査結果の概要として以下のようにまとめている（個々の調査についての詳細は本サイトからリンクされている）。

### 貝類のカドミウム、鉛、水銀

カドミウム、鉛、水銀は魚中には天然に低濃度存在することがあり、産業汚染でより高濃度検出されることもある。125 検体を分析した結果、ムール貝 3 検体で鉛、ホタテ 2 検体でカドミウムが規制値を超えていた。規制値を超えた貝を食べても安全ガイドライン値（safety guideline）よりは依然として低く、健康に問題はない。

### 魚油サプリメントの水銀

肝油、サケ油、サメ肝油などのダイエタリーサプリメント 100 検体中、検出可能なレベルの水銀が含まれていたのは 9 製品のみで、規制値を越えたものはなかった。最も高濃度の水銀が検出された製品でも、安全性ガイドライン値を超えるにはその他の食事に加えて 1 日 500 カプセル以上摂取する必要がある。

### 貝類の有機スズ化合物

有機スズ化合物は以前に船舶塗料として使われていたことから海水中に存在し、魚介類に取り込まれる。155 検体中 50 検体に有機スズ化合物が検出されたが、そのうち 48 検体の含量は平均的消費者での安全ガイドライン値の 7%以下に相当する。ムール貝 1 検体及びカキ 1 検体では有機スズ化合物濃度が高かったが、これはガイドライン値の半分以下に相当する。

### 魚介類のヒ素

ヒ素は、岩、堆積物などの天然資源由来で環境中に存在し、また石炭燃焼や銅の精錬などによっても生じる。サケ、マグロ、サバ、カキ、ムール貝、ハマグリなどを分析した結果、すべての検体に検出可能な量の総ヒ素が含まれていた。がんを引き起こす可能性がある無機ヒ素は魚介類全体の 68%に検出され、個々の貝からは 100%検出された。魚介類中のヒ素濃度については規制値がない。無機ヒ素についての国民の推定最大摂取量は、WHO が以前に設定した安全ガイドライン値の 5%以下と考えられる（WHO ではこの値を現在再検討中である）。

### 貝類中の PAH（多環芳香族炭化水素）

PAH は環境汚染で生の貝類中にのみ存在する。調査した 72 検体すべてに検出可能なレベルのベンゾ(a)ピレン及びその他の PAH が検出された。PAH の平均濃度は、1995～6 年の調査時より 40～80%低下していた（場所は同じでない）。PAH には発がん性を示すものがあり、専門家らは安全域を設定することはできないとしている。しかし検出された PAH

濃度及び貝類や他の食事からの摂取量推定からみて、WHO がヒト健康への懸念は低いとしているレベルにあると考えられる。

## 6. バズマティ米

Basmati rice (31 October 2005)

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/basmatiguid>

英国のバズマティ米に関する製造規範 (code of practice) が作成された。この規範には、インド及びパキスタンで現在認可されているバズマティ米のリストや、英国で販売されるバズマティ米の規格及び表示に関する最小限の要求事項が記載されている。バズマティ米中の非バズマティ米の混入上限は 7% である。

## 7. 天然ミネラルウォーター中のウラン濃度及び乳児用ミルクへの使用

Uranium Levels in Natural Mineral Water and Use to Reconstitute Infant Formula

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/tox200527uranium.pdf>

FSA は現在、天然ミネラルウォーターは他の飲料水より溶解ミネラルが多いため乳児用ミルクを溶かすのには不適切であり、乳児用ミルクには水道水または飲料水基準に合致した瓶詰め水を使うよう助言している。しかし EU 理事会指令 80/777/EEC では、天然ミネラルウォーター製造業者に「乳児に適する」表示を許可する規定を設けている。英国ではこうした表示は許可されていないが、他の EU メンバー国から「乳児に適する」というラベルのついたミネラルウォーターが自由に流通できる。英国では基準に合致した水について乳児用の表示を認めるため、飲料水に関する規制を改正準備中である。

現在飲料水中のウラン濃度について規制値がないため、FSA は 2004 年に瓶詰め水中のウラン濃度の調査結果を発表したが、ミネラルウォーターの中には乳児用ミルクに使った場合に WHO のウランの TDI を超えるものがあった。

天然に環境中に存在するウランは、+2, +3, +4, +5 及び +6 価で、主に  $\text{UO}_2^{+}$  の +6 価である。ウランの毒性は近位尿細管におけるナトリウム輸送依存性及び非依存性 ATP 輸送の阻害とミトコンドリアの酸化的リン酸化阻害による傷害である。他に生殖毒性及び発生毒性が報告されている。WHO は最も感受性の高い毒性指標として腎毒性を選択し、雄ラットの 91 日間試験における LOAEL  $0.06 \text{ mg/kg bw/日}$  を元に、TDI  $0.6 \mu \text{ g/kg bw/日}$  (可溶性ウラン) を設定した。また WHO は、TDI の 80% を飲料水からの摂取に割り当て、体重  $60 \text{ kg}$  の成人が 1 日  $2 \text{ L}$  の水を飲むとして飲料水中の暫定ガイドライン値を  $15 \mu \text{ g/L}$  と設定した。

2004 年に発表された瓶詰め水中のウラン濃度の調査結果では、170 検体 (うち、118 検体が天然ミネラルウォーター) 中のウラン濃度はいずれも WHO のガイドライン値以下であった。しかし、体重  $4.5 \text{ kg}$  の乳児が 1 日  $700 \text{ mL}$  のミルクを飲むと仮定した場合、17 検体で WHO の TDI を超えた。また TDI の 80% を飲料水に割り当てた場合、23 検体で TDI を超えた (個々の製品名、含量、計算値については表にまとめられている)。

したがって、FSA は COT (Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer

Products and the Environment) に対し、WHO の TDI や乳児への適用、及び天然ミネラルウォーター中のウラン濃度による乳児への影響について意見を求めている。

---

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

1. エチレン及びエタノールをベースとした製品の農薬としての認可に関するガイダンス  
Guidance Concerning the Approval of Ethylene and Ethanol Based Products as Pesticides (20 October 2005)

<http://www.pesticides.gov.uk/approvals.asp?id=1703>

エチレンを農薬として使用するための認可条件について製造業者及び使用者に注意喚起するための文書。エチレンを作るためにエタノール含有製品を使う場合も含まれる。

---

- 英国 MHRA (Medicines and Healthcare products Regulatory Agency)  
<http://www.mhra.gov.uk/>

1. 伝統的なハーブ医薬品の登録計画

Traditional Herbal Medicines Registration Scheme

[http://www.mhra.gov.uk/home/idcplg?IdcService=SS\\_GET\\_PAGE&nodeId=95](http://www.mhra.gov.uk/home/idcplg?IdcService=SS_GET_PAGE&nodeId=95)

2005年10月31日から伝統的なハーブ医薬品に関する新しい規制が発効したので、注意を喚起している。

---

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

1. 食品アレルギー：フランスの食品産業への質問

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=32265&Pge=0&CCH=051026175742:26:4&cwSID=A5C1CA6092B64AB5B660C26D71A5166C&AID=0>

食品アレルギーに関する加工食品への表示は現在任意であるが、2005年11月25日から義務化される。表示は食品に意図的に加えた成分についてのものであり、製造ラインなどでの非意図的汚染については表示の規制はない。そのため食品産業は汚染リスクを評価し削減しなければならない。偶然による混入リスクを制御できない場合にのみ「微量の〇〇を含む可能性がある」という表示ができる。AFSSAは企業に対し、アレルギーのリスクを制御するために必要な情報や現状について調査した。

主な結果：

- ・ アレルゲンの存在リスクを削減するための対策を行っているのは 2 社に 1 社。
  - ・ 困難な問題として交叉汚染、表示、閾値の問題があげられる。
  - ・ 30%の企業が予防的表示をしていた。そのうち 32%が意図的に加えた成分について誤った表示をしていた。
  - ・ 企業の規模とアレルゲン表示の間には相関がある
- 

- 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. 天然ミネラルウォーター中のウラン：乳児用食品調製のための水の規制について (21.10.2005)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/uran\\_in\\_natuerlichen\\_mineralwaessern\\_bmvel\\_pressemitteilung.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/uran_in_natuerlichen_mineralwaessern_bmvel_pressemitteilung.pdf)

乳児用食品調製用の水にウラン濃度についての基準がないため、担当大臣はウランの最大基準値を設定すべきだとしている。ドイツで販売されている天然ミネラルウォーターのウラン含量は少なく、ミネラルウォーター1,530 検体を検査の結果、WHO による飲料水ガイドライン値 15  $\mu\text{g/L}$  を超過していたのは 3%のみであった。しかし、BfR は消費者の健康を守るための予防的措置として「乳児用食品調製用の水」にはウランは含まれないことが望ましいとしており、現在担当大臣は規制案を準備中である。

---

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

#### 1. 食品中の残留物について—動物用医薬品の残留濃度は低い (04.10.2005)

[http://www.bvl.bund.de/nr\\_494450/DE/08\\_PresseInfothek/01\\_InfosFuerPresse/01\\_Presse/01\\_Presseinformation/Rueckstaende/NRKP\\_2004\\_TAM\\_Rueckstaende.html](http://www.bvl.bund.de/nr_494450/DE/08_PresseInfothek/01_InfosFuerPresse/01_Presse/01_Presseinformation/Rueckstaende/NRKP_2004_TAM_Rueckstaende.html)

国の残留物質に関する 2004 年年次報告書が発表された。肉、牛乳、卵など動物由来食品のうち約 0.2%が基準値を越えていた。2004 年は 46,315 検体の動物または動物製品について 540 物質以上 351,234 件の検査が行われた。

- ・ 動物肥育用にホルモン剤を使った例はみられなかった。
- ・ 抗生物質については 12,630 検体中 30 検体 (0.24%) で基準値を越えた。ラサロシドは卵 226 検体中 6 検体 (2.7%) から検出された。
- ・ 重金属と有機塩素系化合物：ブタでは 97 検体中 4 検体で DDT やリンデンなどが基準値を超えた。羊では 27 検体中 3 検体、子ウシでは 361 検体中 3 検体でカドミウムが基準値を超えた。またマラカイトグリーンも検出されている。

## 2. 食品中のアクリルアミド含量がわずかに減少 (21.10.2005)

[http://www.bvl.bund.de/nn\\_494450/DE/08\\_PresseInfothek/01\\_InfosFuerPresse/01\\_Presse/01\\_Presseinformation/Rueckstaende/Acrylamid\\_2005.html](http://www.bvl.bund.de/nn_494450/DE/08_PresseInfothek/01_InfosFuerPresse/01_Presse/01_Presseinformation/Rueckstaende/Acrylamid_2005.html)

BVL が発表した食品中のアクリルアミドに関する 2004/2005 年のデータによれば、2004 年はポテトチップやコーヒー代替品などで平均アクリルアミド含量が低下した。コーンフレークやクッキーなどアクリルアミド含量が中程度の食品では値は増加した。またアクリルアミド含量の高い製品の数は減った。コーヒー製品の加工工程の変更によりさらなる低減が可能である。アクリルアミドの低減には GMP の適用が推奨される。

---

### ● 米国農務省 食品安全検査局 (FSIS : Food Safety and Inspection Service)

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

#### 1. 残留物規制違反の警告リスト

Residue Violator Alert List (November 04, 2005)

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Residue\\_Violators\\_List.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Residue_Violators_List.pdf)

動物中の農薬、医薬品、動物用医薬品、化学物質等について規制値を超える違反を繰り返した農場名、採取日、動物 (部位) 名、物質名、検出量などのリスト。

---

### ● 米国農務省 農業研究局 (ARS : Agricultural Research Service)

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

#### 1. 牛乳中の過塩素酸塩の検査

Perchlorate in Milk Examined (October 31, 2005)

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2005/051031.htm>

過塩素酸塩は天然に存在する他に工業用としても使用されており、牛乳にもごく微量検出されたことなどから近年一般の間での懸念が増加している。PNAS に発表された ARS の研究によれば、乳牛の第一胃は生物学的フィルターとして作用し、飼料中のほとんどの過塩素酸塩はここで分解される。これまでの研究では過塩素酸塩はウシの組織中に蓄積しないことがわかっており、今回の研究では最高投与量 40mg/日でもウシの健康に有害影響は見られなかった。

論文 : Fate of dietary perchlorate in lactating dairy cows: Relevance to animal health and levels in the milk supply

A. V. Capuco et al., PNAS published October 31, 2005, 10.1073/pnas.0508337102 (Agricultural Sciences) オープンアクセス

<http://www.pnas.org/cgi/reprint/0508337102v1>

## 2. 食品の栄養成分データベースがホームコンピュータで利用できるようになった

"What's in the Foods You Eat" Now on Home Computers (October 24, 2005)

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2005/051024.htm>

ARS の科学者らは、栄養成分データベースの無料の「ダウンロードバージョン」提供を開始した。これは 13,000 以上の食品についての 61 の栄養成分プロファイルを提供するものである。ダウンロード後はインターネットに接続しなくても利用できる。

ダウンロード用サイト：<http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=7783>

## 3. 肉質に影響を与える化合物について

Compounds May Help Produce Juicier Meat (October 27, 2005)

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2005/051027.htm>

ARS の科学者らが、ブタの飼料に化合物を加えることによって家畜の肉の霜降り (marbling fat) を増やす方法を開発したとしている。これらの化合物のいくつかはチアゾリジンジオン類 (thiazolidinediones) と呼ばれるもので、現在糖尿病治療薬として FDA に認可されているが、家畜用には認可されていない。

---

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission) <http://www.ftc.gov/>

### 1. FTC は (若返り用) 口腔スプレーの虚偽表示について中止命令

FTC Stops False Claims about Fountain of Youth Oral Sprays (October 18, 2005)

<http://www.ftc.gov/opa/2005/10/pacherbal.htm>

連邦裁判所は FTC の要請により、ヒト成長ホルモン (HGH) を含むとされる口腔スプレーの販売業者に対し、虚偽・誇大広告や違法なスパムメール送付をやめるよう仮差し止め命令を出した。FTC は、多くのウェブサイトやスパムメールを通じて販売されているが、これらのスプレーは、体重減少、若返り、病気の予防や治療に関して宣伝されているような効果がないとしている。FTC は、被告のこうした誤解を招く虚偽の広告や違法なスパムメールの最終的な禁止及び消費者への返金についての方策を検討している。

#### 関連情報

※1 : FTC による消費者向け警告 (2005 年 6 月)

「HGH」の錠剤及びスプレー：ヒト成長薬？

“HGH” Pills and Sprays: Human Growth Hype? (June 2005)

<http://www.ftc.gov/bcp/online/pubs/alerts/hghalrt.htm>

FTC は消費者に対し、テレビやインターネット等を通じて販売されているヒト成長ホル

モン (HGH) 錠剤やスプレーについて、HGH を含む、体の HGH 産生を増やす、簡単に体重が減る、努力しないで筋肉が増える、健康や活力への「アンチエイジング」の近道などと広告している製品についてはまず疑って調べてみるよう助言している。

HGH は下垂体から放出される物質で、子どもや青少年の成長を促進する。NEJM に発表された論文では HGH の注射に関するメリットについて示唆されているが、これは医師の処方による場合のものであり、また処方された HGH でもアンチエイジング用としては FDA に認可されていない。販売業者の中には製品の広告に NEJM の論文を利用するものもあり、NEJM は 2003 年に「偽の」HGH 製品について「NEJM の論文を根拠にヒト成長ホルモン放出剤と称する製品を買うのは誤りである」との警告の論説を発表している。

※2 : EurekaAlert から

アンチエイジング目的での成長ホルモンの適用外使用は違法であると警告

Growth hormone illegal for off-label anti-aging use, study warns (25 Oct 2005)

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2005-10/uoia-ghi101905.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-10/uoia-ghi101905.php)

JAMA 10 月 26 日号に発表された報告。ヒト成長ホルモン (HGH) は、子どもの低身長の原因となる HGH 欠乏症候群、大人の下垂体腫瘍による HGH 欠乏、HIV/AIDS に伴う筋消耗性疾患への処方 FDA で認められているが、これ以外の目的での使用は違法となる。しかし多くのウェブサイトやアンチエイジング医療市場では HGH が加齢をストップしたり若返りを促すなどと謳っている。加齢防止の治療として HGH を投与されている数十万人の患者は、それが違法投与だと気付いていない。HGH 投与により加齢が止まったり若返るとの根拠はなく、逆に加齢を促進したり寿命を縮める可能性や長期投与における発がんリスクなどが示されている。

JAMA の論文 : Provision or Distribution of Growth Hormone for "Antiaging"

Thomas T. Perls et al. *JAMA*. 2005;294(16):2086-2090.

---

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

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

#### 1. 生の挽肉への保存料の違法使用が低下

Illegal Use of Preservative in Fresh Mince Plunges to All Time Low (31 October 2005)

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/mr-illegal-use-of-so2-low-31-Oct-05.htm>

NSW 食品局のモニタリングによれば、古く低品質の挽肉への二酸化イオウの違法使用は、2004 年 10 月の 58% から同年末の 11.8% を経て直近 3 ヶ月では 2.6% まで低下した。二酸化イオウは肉を明るい赤色に変えて品質の劣化を隠し、また亜硫酸塩過敏症の人に過敏反応を引き起こすことから生肉への使用が禁止されている。

参考：2004年10月の記事

Butchers under the spotlight in new food substitution crackdown (22 October, 2004)

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/mr-22-Oct-04-food.htm>

シドニーの50以上の肉屋を調査した報告で、101検体中59検体から生肉への使用が認められていない保存料が検出された（二酸化イオウとは明記されていない）。

---

● 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. 新聞記事「あなたの食品は安全か」に応じて

Response to Independent Herald article 'How safe is your food' (25 October '05)

(28 October '05)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-responses/pesticides29oct05.htm>

Independent Herald 誌の表題記事（2005年10月25日付け）に対するNZFSAの反論。記事にはNZFSAやその他世界中の食品安全機関が何度も指摘してきた多くの誤りが含まれているとし、読者はニュージーランドで販売されている国産及び輸入食品が世界で最も安全だと確信してよいとしている。この中で例えばNZFSAは、残留農薬が検出された食品に関する記事の記述について、これらの農薬は害虫やカビなどの発生に伴う非常に高いリスクを予防するために必要なものであり、検出された量はヒトの健康にリスクとはならないとしている。記事の執筆者の質問「私たちの食品は安全か」について、NZFSAは広範な調査計画及び結果からニュージーランドにおいては「非常に安全である」と答えている。

---

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

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

1. キムチ中の寄生虫卵について

食品医薬品安全庁(食薬庁)は10月21日中国産輸入キムチから寄生虫卵を検出したと発表した。また11月1日中国政府は韓国産キムチ等から寄生虫卵が検出されたとして輸入禁止措置を講じた。食薬庁が韓国産キムチを回収し分析した結果、一部に寄生虫卵が検出された。

(1) 国産キムチ502製品中97%からは寄生虫卵は検出されなかった（11月3日付）

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=858](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=858)

食薬庁は国内のキムチ製造業者のうち10月20～28日の間に白菜キムチを生産・販売していることが確認された502製品を回収し検査した結果、寄生虫卵は486製品（96.8%）から

は検出されず、16製品（3.2%）から検出されたと発表した。汚染経路の確認のため、検出された業者の白菜や調味料などの原産地及び流通経路を追跡調査した結果、国産白菜漬け1件から寄生虫卵が検出された。国内で流通している白菜の寄生虫卵汚染の有無を確認するため、各地域の農産物集荷場から国産白菜165件を回収・検査したところ、8件から寄生虫卵が検出された。農産物の栽培・流通過程で使用した堆肥などにより汚染された可能性がある。この結果について食薬庁は、国内キムチ製造業者の大部分は原材料の十分な洗浄などにより衛生状態の良い製品を製造していること、韓国の土壤媒体寄生虫感染率（回虫0.05%）と今回の検査結果を考慮すると土壤媒介寄生虫感染への懸念は非常に低いこと、専門家によれば今回検出された未成熟卵は食べても人体に感染する可能性はほとんどないことなどを指摘している。一方、寄生虫卵が検出された16業者の製品については差し押さえ・回収措置を講じた。

今後該当業者の製品は出荷前に必ず寄生虫検査を行い、適格とされたもののみを流通・販売することとしている。食薬庁は、寄生虫卵が検出されなかった業者に対しても出荷前に自主検査により寄生虫卵がないことを確認して販売するよう行政指導を行う。今年末までに食品衛生法令を改正してキムチの自主検査に寄生虫の項目を追加し検査を義務化するなど供給者責任を強化すると発表した。また中小・零細企業でも原材料管理から加工まで衛生的なキムチ生産が可能になるよう安全マニュアルを作成・配布する。

## (2) 野菜類の洗浄方法に関するQ&A

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/mainnews1.taf?f=user\\_detail&num=960](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/mainnews1.taf?f=user_detail&num=960)

・野菜類を通じて感染する寄生虫：野菜栽培に動物の糞便を堆肥として発酵熟成させ利用する場合、堆肥の中にある寄生虫（例えば回虫、鉤虫、鞭虫などの土壤媒介線虫類）卵が野菜に付着することがある。

・現在の寄生虫感染率：化学肥料を使うようになって寄生虫は減少し、寄生虫感染率は1976年に63.2%（回虫の保有率42%）だったのが1992年には3.8%（回虫保有率0.3%）に急減し、2004年には3.7%（回虫保有率0.05%）と集計されている（保健福祉部実態調査資料）

この他、寄生虫感染の予防法、野菜類に付着した寄生虫（卵）の除去方法、キムチ工場での白菜の洗浄方法などについて説明されている。

## (3) 広報パンフレット「野菜の洗浄方法」制作配布

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=856](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=856)

食薬庁は、正しい野菜洗浄方法等に関する広報パンフレットの制作・配布を発表した。11月3日から各市・道に配布予定、食薬庁ホームページからも見ることができる。

## 2. 違法有害物質の検査及び監視のための指針（2005.10.26）

[http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user\\_detail&num=851](http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=851)

食薬庁は、食品に違法に加えられた勃起不全治療薬など有害物質の検査及び監視のため、

技術情報や分析資料などを収載したライブラリーを発刊し、食品検査業務担当者を含む関連食品衛生検査機関などに配布すると発表した。

継続的な検査・監視にもかかわらず、最近も米国などからの輸入食品に「プソイドバルデナフィル」という新しい物質が検出され大きく報道された。これまで食品から検出されたことのあるホモシルデナフィル、ホンデナフィル、ヒドロキシホモシルデナフィル、アミノタダラフィル、プソイドバルデナフィルについてのHPLCクロマトグラム、IR、MS、NMRスペクトル資料などを総合してライブラリーを作成した。食薬庁は今回のライブラリーの配布で違法食品の効果的な取り締まりが期待できるとしている。

---

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

### 1. 魚 9 検体からマラカイトグリーン検出

Malachite green found in 9 fish samples (November 8, 2005)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/051108/txt/051108en05003.htm>

最新の食品サーベイランスでは約 15,300 の検体について微生物学的及び化学的検査を行い、全体の不合格率は約 0.3%であった。化学的検査は 9,800 件行い、魚 9 検体を含む 39 件が不合格であった。9月8日以降通常の検査項目にマラカイトグリーンが追加されており、淡水魚 14 検体を含む魚 52 検体の検査の結果、9 検体からマラカイトグリーンが検出された。保存剤については 15 検体が不合格であり、牛肉団子や甘酢からソルビン酸、牛・魚 (maw) 等から二酸化イオウが検出された。またカレーパウダーやスポンジケーキなどから Sudan IV 及びオレンジ II が検出された。他にカドミウム、ダイオキシン、麻痺性貝毒で不合格となったものがあつた。今回検出された量では健康への悪影響はないとしている。

微生物試験では 5,500 検体を調査し、8 検体からノロウイルス、*Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes* 及び黄色ブドウ球菌などが検出されている。

---

【その他の記事、ニュース】

● CDC Emerging infectious diseases

シガテラ中毒：カナリア諸島

Ciguatera Fish Poisoning, Canary Islands

Jose-Luis Pérez-Arellano and Luis D. Boada et.al.

CDC Emerging infectious diseases, Dec. 2005, 11(12)

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no12/05-0393.htm>

シガテラ中毒は概ね北緯 35 度～南緯 35 度の範囲で、主にカリブ海、インド・太平洋諸

島、及びインド洋地域で発生する。シガテラ中毒は 425 種以上の魚が原因となっている。2004 年 1 月、2 名の漁師がスペインのカナリア諸島で捕獲した 26 kg の amberjack (カンパチ、*Seriola Rivoliana*) が原因で、漁師 1 名と家族 4 人が摂食後 30 分～28 時間で神経症状、胃腸症状などのシガテラ中毒を発症した。魚のシガトキシン濃度は 1.0 ppb(ng/g)であった。この報告は、いわゆるシガテラ中毒がよく起きる地域ではない大西洋東部の水温地域に棲息する魚でシガトキシン中毒が発生することを示唆している。

・本報告の中に、シガテラ中毒発生地域の地図が掲載されている。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no12/05-0393-G.htm>

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

### 1. 木の実アレルギーの子どもの 9%が寛解する可能性

Nine percent of children may outgrow their tree nut allergies (7-Nov-2005)

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2005-11/aaoa-npo110705.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2005-11/aaoa-npo110705.php)

Journal of Allergy & Clinical Immunology の 11 月号に発表された研究によれば、木の実(カシューナッツ、アーモンド、クルミなど)アレルギーの子どもの約 9%が寛解する可能性がある(但し複数の木の実にアレルギーがある場合は寛解しない)。木の実特異的 IgE レベルが 5 キロユニット/L 未満の子どもの 58%は経口投与で反応しない。これらの結果に基づき、木の実アレルギーの子どもには定期的な再検査を勧めている。

[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. 養殖及び天然サケ摂取のベネフィットとリスクの定量的分析

Quantitative analysis of the benefits and risks of consuming farmed and wild salmon.

Foran JA, Good DH, Carpenter DO, Hamilton MC, Knuth BA, Schwager SJ.

J Nutr. 2005 Nov;135(11):2639-43.

### 2. 魚摂取のリスクベネフィットに関する定量的分析(特集)

ハーバード・リスク分析センターの研究グループが魚摂取のリスクベネフィットの定量的分析に関するまとめを報告している。

American Journal of Preventive Medicine 29(4), Nov. 2005

#### 1) ヒトの魚摂取における変化の定量的リスクベネフィット分析

A quantitative risk-benefit analysis of changes in population fish consumption.

Cohen JT, Bellinger DC, Connor WE, Kris-Etherton PM, Lawrence RS, Savitz DA, Shaywitz BA, Teutsch SM, Gray GM.  
Am J Prev Med. 2005 Nov;29(4):325-34.

2) 魚摂取と冠状動脈性心疾患致死率の定量的分析

A quantitative analysis of fish consumption and coronary heart disease mortality.

Konig A, Bouzan C, Cohen JT, Connor WE, Kris-Etherton PM, Gray GM, Lawrence RS, Savitz DA, Teutsch SM.

Am J Prev Med. 2005 Nov;29(4):335-46.

3) 魚摂取と脳卒中の定量的分析

A quantitative analysis of fish consumption and stroke risk.

Bouzan C, Cohen JT, Connor WE, Kris-Etherton PM, Gray GM, Konig A, Lawrence RS, Savitz DA, Teutsch SM.

Am J Prev Med. 2005 Nov;29(4):347-52.

4) メチル水銀の出生前暴露と認知発達の定量的分析

A quantitative analysis of prenatal methyl mercury exposure and cognitive development.

Cohen JT, Bellinger DC, Shaywitz BA.

Am J Prev Med. 2005 Nov;29(4):353-65.

5) n-3 系多価不飽和脂肪酸の出生前摂取と認知発達の定量的分析

A Quantitative Analysis of Prenatal Intake of n-3 Polyunsaturated Fatty Acids and Cognitive Development.

Cohen JT, Bellinger DC, Connor WE, Shaywitz BA.

Am J Prev Med. 2005 Nov;29(4):366-74.

3. 台湾でペンタクロロフェノール (PCP) 製造していた廃工場付近の住民における PCDD/Fs の高い 1 日摂取量と血清中レベル：汚染された魚摂取の影響

High average daily intake of PCDD/Fs and serum levels in residents living near a deserted factory producing pentachlorophenol (PCP) in Taiwan: Influence of contaminated fish consumption.

Lee CC, Lin WT, Liao PC, Su HJ, Chen HL.

Environ Pollut. 2005 Oct 4; [Epub ahead of print]

4. ヒト母体血、臍帯血、胎盤、母乳、脂肪組織中の PCDDs/PCDFs 及び Co-PCBs の分布

Distribution of PCDDs/PCDFs and Co-PCBs in Human Maternal Blood, Cord Blood, Placenta, Milk, and Adipose Tissue: Dioxins Showing High Toxic Equivalency Factor Accumulate in the Placenta.

Suzuki G, Nakano M, Nakano S.

Biosci Biotechnol Biochem. 2005 Oct;69(10):1836-47.

5. ワークグループレポート：飲料水中の硝酸と健康：最近の知見と研究の必要性

Workgroup report: drinking-water nitrate and health--recent findings and research needs.

Ward MH, Dekok TM, Levallois P, Brender J, Gulis G, Nolan BT, Vanderslice J.

Environ Health Perspect. 2005 Nov;113(11):1607-14.

6. 1990～2002年のイングランド及びウェールズにおける（食品安全に関連した）動物の中毒事例サーベイランス

Surveillance of suspect animal toxicoses with potential food safety implications in England and Wales between 1990 and 2002.

Sharpe RT, Livesey CT.

Vet Rec. 2005 Oct 15;157(16):465.

7. 蛍光検出のイムノアフィニティーHPLCによる缶詰食品中のビスフェノールAの測定

Determination of Bisphenol A in Canned Foods by Immunoaffinity Chromatography, HPLC, and Fluorescence Detection

R. Braunrath, D. Podlipna, S. Padlesak, and M. Cichna-Markl

*J. Agric. Food Chem.*, ASAP Article 10.1021/jf051525j S0021-8561(05)01525-6

Web Release Date: October 13, 2005

8. 無作為抽出した子どもと成人における食物過敏症の有病率

The prevalence of food hypersensitivity in an unselected population of children and adults.

Osterballe M, Hansen TK, Mortz CG, Host A, Bindslev-Jensen C.

Pediatr Allergy Immunol. 2005 Nov;16(7):567-73.

9. スポーツにおける運動能力向上物質の心血管系毒性

Cardiovascular toxicities of performance-enhancing substances in sports.

Dhar R, Stout CW, Link MS, Homoud MK, Weinstock J, Estes NA 3rd.

Mayo Clin Proc. 2005 Oct;80(10):1307-15.

10. 一般総合がんセンターにおけるダイエタリーサプリメントの使用：通常がん治療との関係

The use of dietary supplements in a community hospital comprehensive cancer center: implications for conventional cancer care.

Gupta D, Lis CG, Birdsall TC, Grutsch JF.

Support Care Cancer. 2005 Nov;13(11):912-9. Epub 2005 Apr 23.

11. 閉経後のほてり治療用ハーブはプラセボに等しい

Popular herbal remedy for hot flushes is no better than placebo

Dobson R.

BMJ. 2005 Oct 22;331(7522):924.

12. 果物と野菜、カロテノイド、葉酸、ビタミンA、C、Eの摂取及び女性の膀胱がんリスク（米国）

Intake of fruits and vegetables, carotenoids, folate, and vitamins A, C, E and risk of bladder cancer among women (United States).

Holick CN, De Vivo I, Feskanich D, Giovannucci E, Stampfer M, Michaud DS.

Cancer Causes Control. 2005 Dec;16(10):1135-45.

13. 食事性の鉄、亜鉛、カルシウムと肺がんリスク

Dietary iron, zinc, and calcium and the risk of lung cancer.

Zhou W, Park S, Liu G, Miller DP, Wang LI, Pothier L, Wain JC, Lynch TJ, Giovannucci E, Christiani DC.

Epidemiology. 2005 Nov;16(6):772-9.

14. 大規模住民調査における魚類摂取と加齢に伴う認知低下

Fish Consumption and Cognitive Decline With Age in a Large Community Study.

Morris MC, Evans DA, Tangney CC, Bienias JL, Wilson RS.

Arch Neurol. 2005 Oct 10; [Epub ahead of print]

15. 人の食用として販売されている水銀汚染クジラ肉（赤身）を経口投与したラット中の水銀分布と毒性

Distribution and toxicity of mercury in rats after oral administration of mercury-contaminated whale red meat marketed for human consumption

Endo T, Hotta Y, Haraguchi K, Sakata M.

Chemosphere. 2005 Dec;61(8):1069-73.

16. 調理済み海産物に含まれる有機ヒ素化合物種

Organoarsenical species contents in cooked seafood.

Devesa V, Suner MA, Algora S, Velez D, Montoro R, Jalon M, Urieta I, Macho ML.

J Agric Food Chem. 2005 Nov 2;53(22):8813-9.

17. ハーブ療法と抗リウマチ薬の相互作用

Interactions between herbal remedies and antirheumatic drugs.

Holden W, Joseph J.

Expert Opin Drug Saf. 2005 Nov;4(6):969-74.

以上

---