

# 食品安全情報 No. 6 / 2006 (2006. 03.15)

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 28

---

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

#### ● WHO

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

Food Safety News Letter No.19 -13 March 2006 (主な内容)

<http://www.who.int/entity/foodsafety/publications/newsletter/19en.pdf>

#### 1. WHO 食品安全部は鳥インフルエンザに関する動物と食品安全分野の仕事をサポートする短期専門家（6ヶ月）を緊急公募

FOS seeks immediate short term professional support to work on animal and food safety aspects of avian influenza.

Post descriptions は次のアドレスから入手可能:

[http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/FOS\\_STP.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/FOS_STP.pdf)

#### 2. 養殖における抗菌性物質の使用及び抗菌剤耐性に関する FAO/OIE/WHO 合同専門家会合

Joint FAO/OIE/WHO Expert Consultation on the use of antimicrobials in Aquaculture & Antimicrobial Resistance

養殖における抗菌性物質の使用に関する公衆衛生上の問題について検討し、管理戦略を提案する専門家会合が 2006 年韓国のソウルで開催される。専門家及びデータの公募が次のアドレスから入手できる。

[http://www.who.int/foodborne\\_disease/resistance/en/index.html](http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/en/index.html)

#### 3. 顧みられない人獣共通感染症のコントロール

## Control of neglected zoonotic diseases

最近開催された人獣共通感染症のコントロールに関する WHO/DFID-AHP (UK DFID's 動物衛生プログラム) 合同の専門家会合の結果に基づく INFOSAN Note No.1/2006、「顧みられない人獣共通感染症のコントロール：チャレンジ及び進むべき道」"Control of neglected zoonotic diseases: challenges and the way forward"が公表された。ここでいう“顧みられない人獣共通感染症”とは国内及び国際的な衛生システムにおいて、高い優先度に位置付けられていない病気で、狂犬病、ブルセラ症、リーシュマニア症、人獣共通睡眠病 (T.b. rhodesiense)、囊中症及びエヒノコックス症等である。

INFOSAN note は次のアドレスから入手可能:

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/No\\_01\\_Zoonoses\\_Feb06\\_en.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_01_Zoonoses_Feb06_en.pdf)

## 4. Web に公開された報告書等

**WHO Global Salm-Surv - Progress report (2000-2005):**

<http://www.who.int/salmsurv/links/GSSProgressReport2005.pdf>

**Guidance on setting of Acute Reference Dose for pesticides:**

<http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/arfd/en/index.html>

## WHO South East Asia Regional Office

5. 鳥インフルエンザの予防と制圧のための公衆衛生対策: 生きた動物のマーケットに焦点を絞った食品供給チェーンにおけるバイオセキュリティを改善するマニュアル

PUBLIC HEALTH INTERVENTIONS for PREVENTION and CONTROL of AVIAN INFLUENZA

A Manual for Improving Biosecurity in the Food Supply Chain: Focusing on Live Animal Markets

March 2006

標題の文書が発表された。内容は次のとおりである。

- ・ 鳥インフルエンザとは何か
- ・ 鳥インフルエンザの拡散を助長する直接のおよび間接的因子
- ・ バイオセキュリティとは何か。
- ・ フードチェーン全般に沿ってバイオセキュリティを向上させるための対策
- ・ ヒトの保護
- ・ Healthy Food Markets の促進—戦略および計画
- ・ 公衆衛生に関する推奨事項
- ・ 生きた動物を販売している市場において実態を評価するための調査票サンプル
- ・ National Healthy Food Markets Programme (WHO の生鮮市場における衛生管理を向上させるプログラム) を開始するための方法
- ・ ウェブ上の情報源

このうち「公衆衛生に関する推奨事項」を次に記載する。

#### 一般の人々への推奨事項

生きている鳥類を家庭や食品提供施設でとさつしない。

- ・鳥が感染している場合、とさつ、脱羽、内臓処理は危険な行為である。
- ・信頼できる店から加工済みで、冷蔵され、衛生的に包装された生の鶏肉を購入する。
- ・調理時には衛生に注意する。調理用具や手を頻繁に洗う。

生の食品と加熱済み食品を分ける。

- ・生の食品と加熱済み食品を分け、使用する道具を別にする。

十分加熱する。

- ・肉汁が透明で、肉の色が赤やピンクでなくなるまで十分に加熱する。
- ・中心部が70℃以上になるまで煮る、焼く、または揚げる。
- ・生の鶏肉や血液を用いる料理を調理、喫食しない。
- ・卵には外表面と内部の両方にウイルスが存在する。鳥インフルエンザが発生した地域の卵は、生や半熟で喫食しない。またはそのような卵を含む料理を喫食しない。

#### 発生地域の人々への推奨事項

- ・必要でなければ、鶏、アヒルなどと接触しない。
- ・小児を家禽やその羽及び排泄物に接触させない。
- ・家禽とペットを接触させない。
- ・家禽やその排泄物に接触した場合、排泄物のある所を歩いた場合は、石けんを用いて手を洗い、また靴を洗う。具合が悪い場合は受診する。

#### 淘汰を行う者、発症した鳥の取り扱い者、消毒を行う者への推奨事項

- ・防護用品を装着する。これがない場合は、口を布で覆い、手と靴はビニール袋で覆ってしっかり縛る。使用した用品は洗うか処分する。
- ・発症した鳥のとたいと排泄物は適切に処分する。塵埃を発生させない。処分を行った区域は洗剤を用いて洗浄する。
- ・感染した動物と濃密に接触した場合は、石けん、飲料水及び消毒剤を用いて手を洗う。

#### 地域の保健所への推奨事項

- ・感染した鶏、鳥インフルエンザ発生が疑われる農場や市場に曝露した者には、監視を強化する。
- ・とさつ者など、ウイルスを含む物質を吸入する可能性のある者には、抗ウイルス薬で予防する。
- ・また、上記のような者にはワクチン接種を行う。
- ・免疫機能低下者や高齢者など、インフルエンザの合併症を発症するリスクの高い者には、ハイリスク地域で仕事をさせない。

[http://w3.whosea.org/LinkFiles/Publications\\_and\\_Documents\\_WHO\\_WetMarket.pdf](http://w3.whosea.org/LinkFiles/Publications_and_Documents_WHO_WetMarket.pdf)

## 6. インドネシアの wet market での鳥インフルエンザ対策に関する報告

## Report of the Expert Mission to Support the Development of a National Action Plan to Prevent and Control the Avian Influenza Virus in Live Animal Markets or “Wet Markets” in Indonesia

Jakarta, Indonesia, 23<sup>rd</sup> to 28<sup>th</sup> January 2006

March 2006

現在までのところ、鳥インフルエンザ(AI)患者は7カ国で165人、死亡者は88人である。患者の83%が感染した家禽に曝露していることから、養鶏場や生きた動物を扱う市場(wet market)などの感染源で制圧することが極めて重要である。wet marketでは、(a)消費者が小動物や鳥などを購入してその場でとさつする、(b)家庭に持ち帰ってとさつする、または(c)とさつされて食肉として販売されている。

インドネシアでは、2006年2月初めまでにH5N1感染患者23人が報告され、このうち16人が死亡した。2006年1月23～28日、WHOの派遣チームがwet market 4箇所のバイオセキュリティ状況を評価した。チームは、“National Preparedness Strategic Plan for Avian Influenza Control and Pandemic Influenza Preparedness, 2006-2008”を紹介し、インドネシア政府の農業及び衛生部局は必要な対策を実施することに同意した。ジャカルタの4箇所のwet marketでリスクアセスメントが行われ、チームはwet marketがハイリスクであると結論を下した。wet marketにおけるリスクファクターには、少ない投資で迅速に対処できるものと、多大な投資を要するものがある。

無症状でウイルスを保有しているアヒルとワクチンを受けた家禽も市場で扱われるため、現在のとさつ方法や解体処理方法はハイリスクである。このような作業の従事者のAIに対する曝露を最小限にするための予防対策が推奨されている。鳥、血液、排泄物に曝露しないよう、鳥の保管、とさつおよび加工を行う区画を設定し直す必要がある。また、手洗い設備の改善、檻を洗浄することと排水の安全な処理、市場全体を洗浄するための定期的な閉鎖、市場関係者及び消費者に対する教育活動が急務である。

[http://w3.whosea.org/LinkFiles/Publications\\_and\\_Documents\\_Report\\_Expert\\_mission.pdf](http://w3.whosea.org/LinkFiles/Publications_and_Documents_Report_Expert_mission.pdf)

### 7. コレラ最新情報 (スーダン)

Cholera in southern Sudan – update

6 March 2006

2006年1月28日から3月3日までの間に、スーダン南部のYei、Jubaとその周辺から急性水様性下痢患者5,634人と死亡者127人が報告され、*Vibrio cholerae* Inabaが確認された。詳細がWHO Country Office(<http://www.emro.who.int/sudan/>)から入手可能である。

[http://www.who.int/csr/don/2006\\_03\\_06/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2006_03_06/en/index.html)

- Pan American Health Organization

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

## 8. リスクコミュニケーションに関する web によるトレーニングコース

### Web Course on Risk Communication

鳥インフルエンザの流行により、適切なリスクコミュニケーションの重要性が認識されている。Pan American Health Organization、米国毒性物質登録管理局 (Agency for Toxic Substances and Disease Registry (ATSDR)及び CDC が双方向性の自学用リスクコミュニケーションコースを作成した。詳細は次のアドレスから

<http://www.bvsde.ops-oms.org/tutorial6/i/index.html>

### ● OIE

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

#### Disease Information

9 March 2006 Vol. 19 – No. 10

#### 鳥インフルエンザのアウトブレイク (OB) 報告

ナイジェリア (2006年3月1日付け報告)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
28	2/11~2/24	鶏、アヒル	H5N1	40,554	481	64,873	113,011	0

ナイジェリア (2006年3月5日付け報告)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
5	2/17~2/25	家禽	H5N1	2,336		1,662		

パキスタン (2006年3月2日付け報告 immediate notification report)

初めての報告

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
2	2/23	家禽	H5	26,450	3,465	2,875	23,575	0

ルーマニア (2006年3月6日付け報告)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
8	2/27~2/28	鶏、七面鳥	H5N1	480	390	194	287	0

エジプト (2006年3月4日付け報告)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
15	2/17~2/25	家禽、野鳥	H5N1					

アルバニア (2006年3月7日付け報告 immediate notification report)

前回の報告は1973年

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1	2/16	鳥	H5N1	60	60	60	0	0

トルコ (2006年3月7日付け報告)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
5	1/12~2/27	家禽	H5N1	1,541	25	25	1,532	0

セルビア・モンテネグロ (2006年3月2日付け報告 immediate notification report) (野鳥) 初めての報告

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1	2/28	コブハクチョウ	H5	28	1	1	0	0

イタリア (2006年3月2日付け報告) (野鳥)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1	2/17,19	コブハクチョウ	H5N1		2	2	0	0

スロベニア (2006年3月3日付け報告) (野鳥)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1		コブハクチョウ	H5		4	4		

フランス (2006年3月3日付け報告) (野鳥)

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
12	2/19~1/26	ハクチョウ、アヒル、サギ	H5N1		22	22	0	0

ポーランド（2006年3月8日付け報告 immediate notification report）（野鳥）

OB 発生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB 関連動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1	3/2	ハクチョウ	H5N1		2	2	0	0

[http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A\\_CURRENT.HTM](http://www.oie.int/eng/info/hebdo/A_CURRENT.HTM)

#### 【各国政府機関等】

---

##### ● USDA-APHIS

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

#### BSE 陽性結果のウシについて USDA 主任獣医師の発表

Statement by USDA Chief Veterinary Officer John Clifford (DVM) Regarding Positive BSE Test Results

March 13, 2006

3月10日の迅速検査でBSEの疑いが出たウシが、アイオワ州の国立検査機関で行われたウェスタンブロット検査により陽性となった。免疫組織化学検査の結果は今週末頃に出る予定で、結果が判明次第発表されるが、2種の検査のうち一方が陽性となった時点で陽性とみなされる。

米国では2004年6月以来、ハイリスクのウシ650,000頭以上と健康と考えられるウシ20,000頭以上の検査が行われた。これまでに陽性となったのは2頭のみである。

[http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2006/03/bsestatement3-13-06\\_vs.shtml](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2006/03/bsestatement3-13-06_vs.shtml)

---

##### ● USDA-FSIS

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

#### 1. FSIS が、回収製品を販売した小売店リストの発表を提案

FSIS Rule Would Make Retail Lists Available During Recalls

March 6, 2006

FSIS が、回収製品を販売した小売店リストを発表する規則を提案した。

FSIS はウェブサイト上で回収製品の詳細を発表しているが、このようなリストの発表により、消費者は回収商品を購入したかどうか把握しやすくなる。現在、FSIS は回収している会社から荷受け人のリストを受け取って配送レベルで活動しているが、製品が小売りにまで配送されていた場合、提案されたこの規則では、FSIS がウェブサイト上に小売店リストを発表することになる。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR\\_030606\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_030606_01/index.asp)

## 2. FSIS が食肉と鶏肉のサルモネラ属菌削減対策を発表

### FSIS Announces Initiative to Reduce Salmonella in Meat and Poultry

February 23, 2006

USDA-FSIS が、生の食肉及び鶏肉におけるサルモネラ削減のための包括的対策を発表した。その目的は、施設でのサルモネラの削減達成が低下しないよう事前に取り組むことであり、FSIS は、検査結果をより迅速に報告し、改善を要する施設を特定していく予定である。この対策には、サルモネラ汚染率の高い施設に重点を置くこと、報告の変更、検査結果の活用が含まれ、牛ひき肉中の *E. coli* O157:H7 削減により患者を 40%減少させた FSIS の対策を模したものである。2002 年以降、ブロイラーのサルモネラ陽性率が上昇しており、陽性率はベースラインを下回っているが、最近では増加傾向にあることから FSIS は警戒を強めている。

FSIS は、検体毎にサルモネラ達成基準値の結果を施設に通知し、これにより、施設は必要な工程管理の把握と対応が容易になる。また、検体採取後すぐに個々の結果がわかることは、サルモネラ削減に関するとさつ解体手順の適切性を評価する点において有用となる。

また、FSIS は、アウトブレイクの監視と調査のために、より迅速に血清型別を実施する予定である。これは、血清型別の傾向を把握するのに有用な情報となり、アウトブレイクの予防に役立つ。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR\\_022306\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_022306_01/index.asp)

## 3. 脊椎がついたまま日本へ輸出された牛肉に関する調査報告書

### Japan Export Investigation Report

1 月 20 日、日本での輸入時検査において、米国から輸入された仔牛肉から脊椎が発見された事例に関する米国農務省の調査報告書が公表された。輸出業者及び FSIS の検査官の一部が日本へ輸出できる製品の要件を十分に認識していなかったことが原因としている。詳細は次のアドレスから入手できる。

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Japan\\_Export\\_Investigation\\_Report.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Japan_Export_Investigation_Report.pdf)

---

## ● US FDA

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

## 1. カット済み果実と野菜の安全な製造に関する指針のドラフトを発表

### FDA Issues Draft Guidance for the Safe Production of Fresh-Cut Fruits and Vegetables

March 1, 2006

カット済み果実と野菜の微生物学的危害を最小限に抑えるため、FDA が製造業者向け指針のドラフト”Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Fresh-cut Fruits and



Vegetables”を公表した。

この指針は、(1)従事者の健康と衛生 (2)研修 (3)建物と設備 (4)衛生管理 (5)カット済み生鮮食品の生産と加工管理の 5 つの分野における推奨事項を提供し、最終章は記録管理、回収と追跡に関する推奨事項である。これはカット済み生鮮食品に特有の指針として、FDA の Current Good Manufacturing Practices を補足するものである。

この指針で、FDA は、野菜の生産、パッカーを含むフードチェーンの様々な業者が次のような安全対策を実施することを推奨している。

- ・就業や研修の前に従業者が監督者に疾患を報告するという社内規定を作成する。
- ・感染症の徴候や症状の認識、外傷の適切な救急処理、外傷や疾患が完治するまで就業させないことなどに関する監督者の研修。

また、製造業者には、HACCP システムなどの予防管理プログラムの採択を検討するよう推奨している。60 日間、コメントを募集しており、製品の安全な取り扱いに関する情報と、指針のドラフトが次のアドレスから入手可能である。

<http://portal.fightbac.org/pfse/toolsyoucanuse/phec/>

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

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01328.html>

## 2. 食品関連緊急事態への対応計画のモデルを発表

MODEL FOOD EMERGENCY RESPONSE PLAN Cooperative Effort Results in Model Template

February 28, 2006

米国の農業と食品安全の保護を高めるため、FDA が、National Association of State Departments of Agriculture(NASDA)、USDA-FSIS および国土安全保障省(DHS)と協力し、Food Emergency Response Plan のモデルとなるテンプレートを公表した。

各州は、対応計画の作成にあたり、このテンプレートを利用することができ、また各州の対応計画の構成と内容が統一的なものとなる。食品関連の緊急事態には、食品の意図的な汚染、単なる脅迫または実際の汚染、人の健康被害を及ぼすものと及ぼさないものが含まれる。この緊急事態対応計画は、地域や州の保健所が取り扱う日常的な食品の事件には適用されない。対応計画には次の事項が含まれる。

- ・活動のコンセプト — 対応時に行う活動の枠組みを設定する。
- ・活動レベル — 方針決定者に緊急事態のレベルの定義を提供できるよう活動レベルを設定する。
- ・主要担当 — 対応に必要な全機関、組織および個人（主要担当）の特定。
- ・州、連邦、地域の公的機関と民間機関との役割と責任分担。

Food Emergency Response Plan Template は次のアドレスから入手可能である。

<http://www2.nasda.org/NR/rdonlyres/2EC4F1B6-9732-4187-8A1D-7024C6818CBE/858/NASDAFoodPlanTemplate020906.pdf>

● US CDC

<http://www.cdc.gov>

Morbidity and Mortality Weekly Report

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

牛ひき肉による *Salmonella* Typhimurium の複数の州にまたがるアウトブレイク、米国、2004年

Multistate Outbreak of *Salmonella* Typhimurium Infections Associated with Eating Ground Beef – United States, 2004

2004年9月、ニューメキシコ州で PFGE パターンの区別がつかない *Salmonella enterica* Typhimurium 8 株が分離された。患者はニューメキシコ州の住民で、発症日は8月18～29日であった。PulseNet のデータベースにより9州とワシントン D.C.で PFGE パターンの区別の付かない *S. Typhimurium* 31 株が分離されていたことがわかり、患者の発症日は8月11日～10月2日であった。

複数の州および D.C.の保健部局が発症前に喫食した食品について調査を行なった。感染源として牛ひき肉が疑われ、数人の患者が同じスーパーマーケットチェーン（チェーン A）の牛ひき肉を喫食していた。9月30日～10月19日に症例対照研究が行われた。対照は、年齢グループを一致させ、患者群の発症日前7日間以内に胃腸疾患のなかった者とした。患者31中26人と、対照46人が研究に参加し、患者は14人(53.9%)が女性、年齢の中央値は30.5歳（2～80歳）であった。

患者26人のうち、一致させた対照のある23人が分析された。この23人中21人(91%)が発症7日前に牛ひき肉を喫食しており、対照では46人中37人(80%)であった（一致させたオッズ比(mOR)=2.4;95%CI=0.5～11.8）。一致させた患者10人(44%)が生または加熱不十分な牛ひき肉を喫食していたのに対し、対照は8人(17%)であった(mOR=7.4; 95%CI=1.2～44.6)。牛ひき肉を喫食した患者21人中15人(71%)が発症前3週間以内にチェーン A で牛肉を購入していたのに対し、対照は9人(24%)であった(mOR=12.7; 95%CI=1.6～99.2)。ミネソタ州衛生部局が残品の冷凍牛ひき肉の検査を行ったところ、アウトブレイクの原因株と PFGE パターンの区別がつかない *S. Typhimurium* が検出された。チェーン A で販売された牛ひき肉は3つの加工工場で包装されており、この3工場に共通の1つの供給業者が特定された。

本報告の結果により、特に *S. Typhimurium* に関しては、患者集団を特定するために PFGE を使用することの重要性が再確認された。生または加熱不十分な牛ひき肉の喫食によるサルモネラ感染症患者集団の調査は、次の目的に有用である。1)牛ひき肉汚染のメカニ

ズムと由来を解明する 2)牛肉業界に義務づける条件の適切性を検討する、3)食肉のサルモネラ属菌を削減するのに重要な箇所を特定する。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5507a4.htm>

---

● Government of Canada

<http://news.gc.ca/cfmx/CCP/view/Welcome.htm>

旅行による胃腸疾患

Gastrointestinal Illness while Travelling

February 28, 2006

食品由来の胃腸疾患

旅行者の下痢の原因で最も多いのは汚染された食品である。ハイリスクの食品にはカスタード、ムース、ポテトサラダ、オランダースソース、マヨネーズ、水産食品があり、サラダバー、生野菜、ブドウ、イチゴ、ラズベリーなどの果実は洗浄が容易でない。また、露店の食品は衛生設備や冷蔵が適切でないことが多く、リスクが高い。次に挙げるような煮沸、加熱、皮むきが重要であり、それができない場合は喫食しないことである。

- ・十分に加熱し、まだ熱い状態で供された食品のみを喫食する。
- ・飲料水は、煮沸処理または塩素やヨウ素で消毒した水、あるいは密封容器入りの市販の飲料水のみにする。
- ・氷の入っていないビールなどの炭酸飲料は、普通安全である。
- ・浄水で作っていない氷は避ける。
- ・未殺菌乳は煮沸する。
- ・未殺菌乳を使用した製品とアイスクリームは喫食しない。
- ・加熱していない食品（特に貝類）、サラダを喫食しない。皮をむいた果実と野菜は普通安全である。
- ・露店の食品を喫食しない。
- ・飲食の前には手を洗う。

<http://news.gc.ca/cfmx/view/en/index.jsp?articleid=199089>

---

● Canadian Food Inspection Agency

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

CFIA が BSE 調査を完了

CFIA completes BSE investigation

March 3, 2006

CFIA が、2006 年 1 月 22 日に確認された BSE 発症牛の調査を完了した。この BSE 牛から出生したウシ 2 頭、BSE 牛の出生前後 12 カ月以内に同じ農場で出生したウシ 156 頭が特定されたが、BSE は検出されなかった。

CFIA は、汚染された飼料が感染源である可能性が高いとした。決定的な感染源は確認されなかったが、飼料が製造、輸送または保存中に汚染された可能性があると考えており、この結論はほとんどの BSE 発生国の例と一致している。

カナダの飼料規制は BSE の拡散を防いで最終的に根絶するよう計画されており、CFIA は、飼料規制が適切に実施されていることを確認できる機能を向上させていくとしている。また、レンダリング業者、飼料工場、輸送業者、小売業者および飼育者の意識を高め、飼料規制を遵守することの重要性を強調する指導を続行するとしている。

カナダの食品安全は、あらゆるとさつされる動物からの特定危険部位の除去によって保護されている。CFIA は、すべての動物飼料からも SRM の除去を義務づけるよう、飼料規則の改正を提案した。このような規制強化により、飼料の生産システム及び農場における汚染リスクを低減させ、より迅速に BSE の根絶が達成されるとしている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2006/20060303e.shtml>

---

● Health and Consumer Protection Directorate-General, EU

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index_en.htm)

1. EC が通常とは異なるヒツジの TSE 例 3 頭の追加検査を要請

Commission requests further investigations on three unusual cases of TSE in sheep  
9 March 2006、IP/06/288

TSE サーベイランスにより農場で死亡したフランスのヒツジ 2 頭（2000 年及び 2002 年生まれ）及び TSE 様の臨床徴候を示していたキプロスの 2 歳のヒツジ 1 頭に剖検を行ったところ、TSE 陽性で、かつ通常とは異なる分子プロファイルが認められた。検体は羊の BSE ではないことを示すデータもあったが、BSE の可能性を確実に除外するには不十分であるため、さらに詳細な検査が必要であると EC のレフェレンスラボが EC に対し報告したことを受け、EC はさらに詳細な検査を行うよう要請した。EU 法規にしたがって CRL は最終検査であるマウスのバイオアッセイを行う予定であり、この検査は 12～18 カ月を要する。

自然環境のもとでヒツジに BSE が見つかったことはないが、2005 年、ヤギに初めて BSE が確認された。最終検査の結果に関係なく、このヒツジが食品や飼料になることはないため、公衆衛生に対するリスクはない。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/06/288&format=HTML&aged=0&language=EN>

これに関連してヒツジの TSE に関する Q and A (Questions and Answers on TSEs in Sheep, 9 March 2006) が次のアドレスから入手できる。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/06/114&format=HTML&aged=0&language=EN>

## 2. 英国の牛肉輸出禁止令が解除される予定

BSE: UK beef embargo to be lifted

8 March 2006

EU 食物連鎖・動物衛生常設委員会で、英国の生きているウシ、牛肉および牛肉製品の輸出禁止令を解除するという EC の提案が満場一致で採択された。英国は BSE の発生率が高いことにより、1996 年 3 月に牛肉の輸出禁止が発令された。しかし、2005 年 7 月の TSE ロードマップに定められた条件を英国が満たしたために禁止解除が提案された。その条件は、BSE 発生率が 100 万頭あたり 200 頭未満であること、EU 食品獣医局の査察により、適切な BSE 対策の実施と EU 法規の遵守が報告されることであった。2004 年 5 月、EFSA が英国の BSE 発生率が上記基準を満たしたことを報告し、英国はハイリスクの国ではなくなった。また、2005 年 6 月、EU 食品獣医局が英国の適切な BSE 対策の実施を報告した。今回の決定は欧州議会での精査、EC による正式な採択と官報への発表後、施行される。この手続きが終了する約 6 週間後、英国は、他の加盟国と同様、1996 年 8 月 1 日以降に生まれて生きているウシ、2005 年 6 月 15 日以降に製造された牛肉および牛肉製品の輸出が可能となる。

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/06/278&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

---

## ● Eurosurveillance

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

monthly release volume 11 issue 2

February 2006

## 1. デンマークで初めてのベロ毒素産生性 *E. coli* (VTEC) アウトブレイク

First general outbreak of Verocytotoxin-producing *Escherichia coli* O157 in Denmark

2003 年 9 月から 2004 年 3 月までの 6 カ月間に、VTEC O157:H-感染が確認され、PFGE で DNA プロファイルの区別がつかない患者 25 人 (小児 18 人と成人 7 人) が報告された。分離株は毒性遺伝子 *eae*, *vtx1* および *vtx2c* を有していた。1 人を除く全員が下痢を起こし、HUS の発症者はいなかった。発生地域はコペンハーゲンとその周辺に限られていた。患者 11 人と対照 55 人の症例対照研究により、特定のスーパーマーケットチェーンでの買い物に関連性が認められ、マッチさせたオッズ比は 8.7(95% CI:1.1~71)であった。二次感染と考えられる 3 人を除外したところ、特定の有機ミルクのみに関連性が認められ、オッズ比は

8.7(95% CI:1.6~48)であった。環境調査と微生物学的調査では有機ミルクから原因株は確認されなかったが、この乳処理施設を閉鎖して消毒した後、アウトブレイクは収まっていた。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n02/1102-221.asp>

## 2. ギリシャ旅行からの帰国者に *Salmonella* Enteritidis PT 14b 感染アウトブレイク

Emerging *Salmonella* Enteritidis anaerogenic phage type 14b: Outbreak in Norwegian, Swedish and Finnish travelers returning from Greece

2001年7月、ギリシャ旅行から帰国したノルウェー人の *Salmonella* Enteritidis PT 14b 患者の集団が報告され、同時期にスウェーデンとフィンランドからも、同一の稀なフェージタイプの患者の増加が報告された。この3カ国において、ギリシャから帰国した *S. Enteritidis* PT 14b 感染患者は2001年が303人、2002年が164人および2003年が199人であった。2001年にノルウェーとスウェーデンで行なわれた症例対照研究によると、鶏肉の喫食が感染源と示唆された。2002年と2003年の症例報告によると、この稀なフェージタイプはギリシャのフードチェーンに定着したことを示しており、旅行者とギリシャの公衆衛生担当機関に通知された。感染場所がサルモネラ通知システムに組み込まれていないため、*S. Enteritidis* PT 14b のアウトブレイクはギリシャを訪れた旅行者による大規模なアウトブレイクしか報告されない。感染が報告されるのは、旅行者の母国のみであることが多く、旅行先の公衆衛生機関が認識していないことがある。旅行者のアウトブレイクを検知するためには、ヨーロッパ各国の公衆衛生機関がさらに協力し合うことが必要であるとしている。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n02/1102-223.asp>

## 3. 2005年、オーストリアの *Salmonella* Enteritidis PT 21 のアウトブレイク

*Salmonella* Enteritidis phage type 21 outbreak in Austria, 2005

2005年5月4日から8日までの間に、オーストリアの村で行なわれたフェアの参加者に *S. Enteritidis* PT21 による胃腸疾患のアウトブレイクが発生した。記述疫学的調査と分析疫学的調査が行なわれ、フェアを訪れた115人のうち85人が患者の定義を満たした(発症率73.9%)。調理担当者2人を含む患者52人の検便検体のうち、20検体が *S. Enteritidis* PT 21 陽性であった。ジャガイモを含むミックスサラダが感染源である可能性が高いと考えられた(RR: 10.4, 95%CI 2.8~39.1; P=<0.001)。フェアで使用された卵、産卵鶏の群れから採集された拭きとり検体及び鶏小屋の塵の検体から、アウトブレイクの原因菌が分離された。卵、鶏、患者からの分離株は、PFGE による分子サブタイピングで区別がつかなかった。生卵を使ったドレッシングが調理されていた厨房で、卵からジャガイモに交叉汚染が起り、さらにジャガイモの常温保存により菌が増殖したと考えられた。自然のままの伝統的な方法で飼育された鶏の卵が“サルモネラフリー”と考えるべきはない。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n02/1102-224.asp>

#### 4. 牛ひき肉による溶血性尿毒症症候群のアウトブレイク、ノルウェー、2006年1月～2月

An outbreak of haemolytic uraemic syndrome associated with minced beef, Norway, January-February 2006: preliminary report

2006年2月20日と21日に溶血性尿毒症症候群(HUS)患者6人、2月27日にさらに7人が報告された。最近の同国のEHEC感染患者数は年間約10人で、ほとんどが血性下痢の散発性患者である。HUS患者はまれであり、届け出義務はない。7人の年齢は2～8歳、中央値は5歳で、6人はHUS発症前に血性下痢を起こしていた。2月22日、Enter-netを通じてEC内で緊急調査が行われたが、他国からの患者報告はなかった。

最初にかかりつけの病院で行われた*E. coli*の検査はすべて陰性であったが、この検査は*E. coli*O157の検査で、他の血清型は行っていない。国立リファレンスラボが、2人の検便検体から*E. coli*O103を分離し、さらに2人の分離菌は*eae*遺伝子(インチミンをcode)、また一人の分離株から志賀毒素-2遺伝子(*stx2*)を有していた。3番目の患者の血清サンプルは、*E. coli*O103に対し高い抗体価(2560)を示していた。分離株と血清型についてさらに検査が行われている。

患者の家庭にあった残品の牛ひき肉及び販売店にあった当該製品の回収と調査が行われ、2月24日に遡り調査の結果、ノルウェー産の牛からのみ食肉製品を製造しているA食肉製造業者がある特定のとちく場でとさつされた牛肉を原料に製造した挽肉が感染源と考えられた。同日、製造業者は'N103'と表示された生及び冷凍牛ひき肉を回収するとともに、ひき肉には完全に火を通すように注意喚起が行われた。当該製品は他国には輸出されていない。保健機関は、血性下痢を起こした場合には受診するよう消費者に呼びかけた。A製造業者で採取された検体は陰性であったが、家庭の残品の牛ひき肉は検査中である。

今回のアウトブレイクでは、EHEC患者の全員がHUSを発症した。このため、多くの検査機関で使用されている現在の検査法では、O157以外のEHEC患者の報告数は実際より少なくなっていると考えられる。O157以外のEHECの検査の重要性が高まっており、同国では小児のHUSサーベイランス実施を検討すべきであるとしている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2006/060302.asp#1>

---

● EFSA (European Food Safety Authority)

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

鳥インフルエンザと食品に関する Q & A

## Questions and Answers on avian influenza and food

1 March 2006

EFSA が標記 Q&A を発表した。そのうち次の Q&A を紹介する。

Q: 食品の喫食によって鳥インフルエンザに感染するか。

A: これまでのヒトの患者は、感染して生きているまたは死亡した鳥と直接接触することによって感染している。現在のところ、食品、特に鶏肉や卵の喫食によってヒトが感染したという疫学的証拠はない。

Q: 鳥インフルエンザに関する食品安全事項について EFSA は何を助言するか。

A: EFSA や WHO などは、食中毒などのリスクを回避するために鶏肉と卵を適切に加熱することを以前から助言している。完全に火を通すことでウイルスは死滅し、生の鶏肉製品中の H5N1 ウイルスがフードチェーンに入るのを防いで安全性が確保される。EC と EU 加盟国は、鳥インフルエンザがフードチェーンに入るのを防ぐため、発生国からの輸入を管理し、野鳥や渡り鳥からウイルスが検出された加盟国で拡散を封じ込めるための厳重な対策を行っている。

[http://www.efsa.eu.int/press\\_room/questions\\_and\\_answers/1378\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/press_room/questions_and_answers/1378_en.html)

---

### ● Food Standard Agency

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

#### 特定危険部位管理のハーモナイゼーション

Harmonisation of specified risk material (SRM) controls

Monday 13 March 2006

FSA は他の EU 加盟国と特定危険部位管理のハーモナイゼーションに関する業界、消費者等関係者との協議結果を公表した。

UK の牛肉輸出禁止が解除された場合、UK は脊椎の除去を義務つける月例を 24 ヶ月から 30 ヶ月に引き上げる必要がある。EU の法律には、脊椎の除去をカット工場に限定するか、あるいはカット工場に加え特定の承認された食肉販売店も認める 2 つの選択肢がある。協議の結果、UK では脊椎の除去をカット工場に加え、特定の承認された食肉販売店においても認めるが、頭肉の除去についてはとちく場に限り認めることで合意した。

協議内容の詳細は次のアドレスから入手できる。

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

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2006/mar/beefexport>

---

### ● Department of Health, UK

<http://www.dh.gov.uk/Home/fs/en>



## クロイツフェルトヤコブ病患者月齢統計

Monthly Creutzfeldt Jakob disease statistics

6 March 2006

英国のクロイツフェルトヤコブ病患者について 2006 年 3 月 6 日現在の統計が発表された。

死亡者

vCJD が確定された死亡者 110 人

vCJD の可能性がある（神経病理学により確認されなかった）死亡者 44 人

vCJD の可能性がある（神経病理学による確認中）0 人

vCJD が確定または可能性のある死亡者（上記合計）154 人

生存者

vCJD の疑いのある生存者 6 人

vCJD の確定または可能性のある者（死亡者と生存者の合計）160 人

[http://www.dh.gov.uk/PublicationsAndStatistics/PressReleases/PressReleasesNotices/fs/en?CONTENT\\_ID=4131172&chk=EejSdT](http://www.dh.gov.uk/PublicationsAndStatistics/PressReleases/PressReleasesNotices/fs/en?CONTENT_ID=4131172&chk=EejSdT)

---

● Department for Environment Food and Rural Affairs, UK

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

## 英国の牛肉輸出禁止令が解除される予定

Europe votes to end beef ban

8 March 2006

EU 食物連鎖・動物衛生常設委員会が、英国のウシと牛肉の輸出禁止令を解除するという提案に同意した。さらに必要な手続きを踏み、英国は 4 月末から 5 月上旬あたりに輸出を再開できる予定である。近いうちに輸出条件の詳細が発表され、1996 年 8 月以前に生まれたウシは依然として市場や輸出から永久に排除される。

<http://www.defra.gov.uk/news/2006/060308b.htm>

---

● 英国海綿状脳症諮問委員会(SEAC)

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

### 1. SEAC 第90回公開セッションの議事録

SPONGIFORM ENCEPHALOPATHY ADVISORY COMMITTEE, Minutes of the open session of the 90th meeting held on 24th November 2005,

6 March 2006

vCJD の最新情報、SEAC の疫学部会からの最新情報、1996 年の UK における哺乳動物の肉骨粉の給餌禁止措置以降に生まれた牛における BSE 事例に関する情報、Jon Slate による羊プリオンタンパク遺伝子に関する論文（安全情報 2005 年第 24 号で紹介）に関するコメント等に関して、一般公開で議論した会議の議事録の最終版が公表された。

<http://www.seac.gov.uk/minutes/final90.pdf>

## 2. 第 91 回 SEAC 議事録

NINETY FIRST MEETING OF THE SPONGIFORM ENCEPHALOPATHY ADVISORY COMMITTEE held on the 24th February 2006

6 March 2006

前号で紹介した非定形ヒツジのスクレイピー作業部会の結論及び勧告に合意したほか、米国産の牛の原材料を使用した医療用品によるヒトの BSE 感染リスク、輸血による vCJD 感染を防ぐためのプリオンを低減させるフィルターの効果を評価する方法、BSE を実験感染した農場からの肥尿の処理等について議論した議事録が公表された。

[http://www.seac.gov.uk/summaries/seac91\\_summary.pdf](http://www.seac.gov.uk/summaries/seac91_summary.pdf)

---

### ● Health Protection Scotland

<http://www.show.scot.nhs.uk/scieh/>

HPS Weekly Report, Volume 40 No. 2006/09, 7 March 2006

### 2005 年のスコットランドの胃腸疾患と食品由来疾患

Gastro-intestinal and forborne infections

#### *Listeria monocytogenes*

*L. monocytogenes* 感染は患者数が比較的少ないが、重篤さと致死率の高さが重要である。2005 年、*L. monocytogenes* 患者 28 人と他の *Listeria* 属菌の感染患者 4 人が報告された（2004 年は 16 人）。患者の年齢は 0～95 歳、66%が 65 歳以上であった。

#### *Shigella*

2005 年の *Shigella sonnei* 患者は 71 人で、2004 年の 70 人とほぼ同じであった。2005 年の患者の 34%は外国旅行が原因であり、*Shigella sonnei* 感染のアウトブレイクはなかった。現在のアウトブレイクサーベイランスシステムが設立されて以来、アウトブレイクは 4 件報告され、最後は 2002 年であった。*Shigella flexneri* 感染患者は 2005 年が 35 人（51%は外国旅行による）で、2004 年は 31 人であった。また、*S. boydii* 感染患者が 9 人、*S. dysenteriae* が 1 人報告された。

#### *Yersinia*

2005 年の *Yersinia* 患者は 34 人で、2004 年の 64 人から 30 人(47%)減少した。2005 年

の患者の 82%が *Yersinia enterocolitica* であった。1996 年にアウトブレイクサーベイランスシステムが制定され、2003 年にアウトブレイク 1 件が報告された。

#### Scombrototoxin

Scombrototoxin 中毒は、サバ科の魚の喫食が主な原因である。*Proteus* や *Klebsiella* などの腐敗菌がヒスチジンなどを分解して原因物質を産生し、中毒を起こす。アウトブレイクは 1996 年以降に 4 件報告されたが、2005 年はなかった。

<http://www.show.scot.nhs.uk/scieh/PDF/pdf2006/0609.pdf>

---

#### ● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<http://www.bfr.bund.de/>

#### 消費者の鳥インフルエンザ予防法

How consumers can keep healthy even if chickens are sick

3 March 2006

ドイツでは家禽の鳥インフルエンザ感染はないが、野鳥とネコにウイルスが見つかった。このため、BfR が消費者のための注意事項をまとめている。

Q & A の詳細が次のアドレスから入手可能である。

[http://www.bfr.bund.de/cm/279/selected\\_questions\\_and\\_answers\\_on\\_food\\_hygiene\\_in\\_conjunction\\_with\\_bird\\_flu.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/279/selected_questions_and_answers_on_food_hygiene_in_conjunction_with_bird_flu.pdf)

<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/7516>

なお EC での鳥インフルエンザの拡大に伴い、今週は BfR のほか、Ireland 等でも同様の消費者向けの情報が公開されている。

---

#### ● Statens Serum Institut, Denmark

<http://www.serum.dk/sw379.asp>

#### 2005 年の人畜共通腸内感染症 (デンマーク)

Zoonotic intestinal infections 2005

デンマークでは、*Campylobacter jejuni/coli* 感染が最も多い人畜共通感染症である。2005 年、検査機関で確認された患者は 3,671 人 (100,000 人当たり 68 人) で、最近 3 年間あまり変化がない。

サルモネラ症は、1997 年以来全体に減少しているが、2005 年は 2004 年より 17%増加し、1,775 人 (100,000 人当たり 33 人) であった。2004 年と比較すると、*S. Enteritidis* が 18%増加 (642 人でサルモネラ症の 36%)、*S. Typhimurium* が 22%増加 (565 人でサルモネラ症の 32%) で、他の血清型は 8%増加 (568 人) であった。2005 年も 2004 年と同様、*S.*

Enteritidis が最も多く、次は *S. Typhimurium* であった。

*Yersinia enterocolitica* 感染患者は 241 人 (100,000 人当たり 4.4 人) で、2004 年より 6%増加した。

ベロ毒素産生 *E. coli*(VTEC)感染患者は 158 人 (100,000 人当たり 2.9 人) で、2004 年より 7%増加した。O157 グループの感染患者は 25 人 (16%) であった。溶血性尿毒症症候群患者は 6 人で、このうち VTEC 感染が確認されたのが 4 人、可能性が 1 人であった。年齢別発生は 2004 年とあまり変化がみられなかった。

VTEC と *Y. enterocolitica* 感染のアウトブレイクはなく、*S. Typhimurium* 感染のアウトブレイクが数件、カンピロバクター症の大規模なアウトブレイク 1 件が報告された。細菌性腸内感染症に関する詳細な情報が <http://www.ssi.dk/germ/>から入手可能である。

<http://www.ssi.dk/sw38271.asp>

---

● National Institute of Public Health and Environment (RIVM), オランダ

<http://www.rivm.nl>

#### 飲み水を介した鳥インフルエンザ感染の定量的なリスクアセスメント

##### Quantitative Risk Assessment of Avian Influenza Virus Infection via Water

Schijven FJ, Teunis PFM, Roda Husman AM de

文献データをもとに、オランダにおいて飲み水を介して鶏とヒトが鳥インフルエンザ H5N1 に感染するリスクを推定した。ウイルスを1億分の1にまで減少させる十分な処理をした飲み水では、個々の鶏の感染リスクは低い( $10^{-15}$ ~ $10^{-10}$ )。しかし、1万羽以上を飼育している2,000の養鶏場(オランダ養鶏場の74%に相当)では、ウイルスの感染性が高く、かつウイルスを1万分の1に減少させるレベルの不十分な処理をした水を飲ませた場合、感染リスクは高くなる可能性がある(1%以上)。リスクはウイルスの感染性と感染した鳥がどの程度ウイルスを排泄するかによって変わってくる。また、大きな農場ほど、感染するリスクは高くなる。つまり10倍大きな農場では、10倍効果的な飲料水の抗ウイルス処理が必要となる。

ウイルスの感染性が低いものと仮定すると( $r=10^{-5}$ )、汚染された飲料水からヒトへの感染性の平均値は  $1.8 \times 10^{-12}$  (95%CI: 0 –  $3.5 \times 10^{-13}$ ) の低さとなり、適切に浄水された飲料水を介する鳥インフルエンザ感染のリスクは無視できるレベルと考えられた。汚染された地表水を水浴、ダイビング、サーフィン、カヤック等により摂取した場合の感染リスクは  $10^{-8}$  と推定された。

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/703719012.html>

---

● The National Veterinary Institute, Sweden

<http://www.sva.se/english/start.html>

スウェーデンで最初の BSE ケースが発見された

BSE bekräftat på ko från Västmanland

Pressmeddelande från Jordbruksverket och Statens Veterinärmedicinska

2006-03-03

スウェーデンで最初の BSE 事例が Västmanland の農場で死亡した 1994 年 3 月生まれの 12 歳の乳牛で確認された。この牛は乳熱後の後肢の問題により処分され、BSE サーベイランスの一部として検体が化成場で採取された。迅速検査法で陽性となった後、この牛が属していた牛群（50 頭）は移動制限となった。現在、リスクのある動物の特定及び飼料の調査が行われており、リスクのある動物は確認され次第、検査及び処分される。

---

● National Food Agency Finland

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

**National Food Agency** によるサラダの品質調査

EU project on quality of convenience salads implemented by the National Food Agency

17 February 2006

2005 年、National Food Agency は、EU の公的食品安全プログラムの一環として、加熱済み食品と生の食品を含むサラダの安全性に重点を置いた調査を実施した。合計 116 検体は 30%が販売店で、70%が製造工場包装され、加熱処理されておらず、冷蔵が必要なサラダであった。

平均的な官能的品質は匂いと外観の点で良好、味も概ね良好であった。1 検体は不適、2 検体の外観が不良であった。フェタサラダ（ヤギ乳のチーズを含むサラダ）とチキンサラダの 2 検体(1.7%)から *S. aureus* が検出されたが、菌数は 200 cfu/g と 400 cfu/g と低レベルであった。フェタサラダ、えびサラダおよびケバブサラダの 9 検体(7.8%)の *E. coli* が高いレベルであった。このうちフェタサラダ 1 検体は 10,000 cfu/g と非常に高いレベルであったが、他は 20~290 cfu/g であった。

*L. monocytogenes* はフェタサラダ 1 検体から検出されたが、レベルは 5 cfu/g で RTE の規制値である 100 cfu/g を超えていなかった。この検体は *S. aureus* と *E. coli* のレベルも高く、官能的品質も不良であった。ほかに *L. monocytogenes* 陽性の検体はなかった。

店での保存温度は、9 検体(7.8%)が 10°C以上で保存されていたものの、平均は 5.4°C で良好であった。全体に、微生物学的品質と官能的品質の平均は良好であった。

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

---

● Public Health Surveillance, New Zealand

<http://www.surv.esr.cri.nz/index.php>

## ニュージーランドの月齢サーベイランス報告

### Monthly surveillance report

January 2006

#### カンピロバクター症

2006年1月、カンピロバクター症患者は1,621人が報告され、2005年の同月は1,351人であった。72人が入院し、122人(7.5%)が外食をしており(全データフィールドの13.0%)、49人(3.0%)がレクリエーションとして水と接触(15.2%)、43人(2.7%)が未処理の水を飲み(14.4%)、27人(1.7%)が排泄物と接触(15.6%)していた。

#### クリプトスポリジウム症

2006年1月、クリプトスポリジウム症患者は43人が報告され、2005年の同月は13人であった。5人(11.6%)が未処理の水を飲み(全データフィールドの25.6%)、5人(11.6%)がレクリエーションとして水と接触(22.6%)、4人(11.6%)が排泄物と接触(39.5%)、4人(9.3%)が外食をしていた(32.6%)。

#### サルモネラ症

2006年1月、サルモネラ症患者は146人が報告され、2005年の同月は84人であった。14人が入院した。*S. Typhimurium*(STM)PT160が40人で最も多く、*S. Typhimurium* PT1(17人)、*S. Typhimurium* PT156(13人)の順であった。

[http://www.surv.esr.cri.nz/PDF\\_surveillance/MthSurvRpt/2006/200601JanRpt.pdf](http://www.surv.esr.cri.nz/PDF_surveillance/MthSurvRpt/2006/200601JanRpt.pdf)

---

- The Government of the Hong Kong Special Administrative Region of the People's Republic of China

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

#### 香港が米国からの牛肉輸入を一時停止

##### Beef imports from a US processing plant suspended

香港政庁は、空港での輸入時の検査において、米国から輸入された牛肉に骨が付いていたため、3月11日、コロラド州 Swift Beef 社からの牛肉の輸入を一時停止すると発表した。

香港では、2005年12月29日に米国からの牛肉輸入が再開された。協定では、30カ月齢以下、脳や脊髄を除去した骨の付いていない肉で、米国によって認可された加工工場からのみの輸入という条件であった。

<http://www.info.gov.hk/gia/general/200603/11/P200603110160.htm>

---

- ProMED-Mail

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

## コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2006 (11) (10)

March 13, March 3, 2006

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
タンザニア	3/13	ダルエスサラーム	12/2～3/10	582	6
アンゴラ	3/11	ルアンダ	2/13～	196	11
マラウイ	3/11		2006年～	3,852	46
ザンビア	3/9	Chongwe 地区		25	-
スーダン	3/8	南部	1/28～	5,646	132
ジンバブエ	3/6	Midland 州	過去 3 週間	137	6
インド (疑い)	3/12	Karnataka 州	3/11	8	-
ガーナ	2/27	Mfantseman 地区	10月～	15以上	3
コンゴ	3/2	東部	10月～	1,185	14

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6433324716956926528::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,32323](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6433324716956926528::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,32323)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17410273396016043900::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,32210](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17410273396016043900::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,32210)

---

### 【記事・論文紹介】

#### 1. 日本初の変異型CJD (vCJD) 患者における周期性脳波の確認

The first Japanese case of variant Creutzfeldt-Jakob disease showing periodic electroencephalogram

Masahito Yamada and on behalf of the Variant CJD Working Group, Creutzfeldt-Jakob Disease Surveillance Committee, Japan

The Lancet, Volume 367, Issue 9513, Page 874 (11 March 2006-17 March 2006)

#### 2. 北海道内で製造されたチーズの *Staphylococcus aureus* の汚染実態調査

Surveillance of *Staphylococcus aureus* in Cheese Produced in Hokkaido

Ikeda, Tetsuya; Morimoto, Yo; Makino, Sou-Ichi; Yamaguchi, Keiji

Journal of Food Protection, Volume 69, Number 3, March 2006, pp. 516-519(4)

北海道には中小のチーズ製造施設が 60 以上あるが、この研究では 2002 年から 3 年間に北海道内で製造されたチーズの *Staphylococcus aureus* の汚染率を調査した。調査期間中、*S. aureus* は 38 検体から分離され、これは検査したチーズ全体の 3.6% (2003 年) ～ 9.2%

(2004年)で、またモッツァレラタイプの検体の13.0~20.0%だった。最も *S. aureus* の菌数が高かったものは、 $2.0 \times 10^4$  CFU/g であった。分離された *S. aureus* 株は7つの *se* 遺伝子を検査するため、PCR解析を行ったところ、38の分離株中、20株は *se* 遺伝子を保有していなかったが、残りの13株は *seg* 及び *sei* 遺伝子を保有していた。市販されている検査キットでは、いずれの検体からもエンテロトキシンは検出されなかった。

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

### 3. アウトブレイクの原因となった自家製アイスクリーム中 *Salmonella Enteritidis* の検出と定量 : Real-Time PCR 法と従来法との比較

Detection and Enumeration of *Salmonella Enteritidis* in Homemade Ice Cream Associated with an Outbreak: Comparison of Conventional and Real-Time PCR Methods

Seo, K.H.; Valentin-Bon, I.E.; Brackett, R.E.

Journal of Food Protection, Volume 69, Number 3, March 2006, pp. 639-643(5)

微生物リスクアセスメント及び食品安全上の政策決定には、迅速、高感度で特異性の高い *Salmonella Enteritidis* の定量法が必要である。この研究では Real-Time PCR 法と従来法を用い、アウトブレイクの原因となった自家製アイスクリーム中の *S. Enteritidis* の検出と定量能力を、増菌をした場合としない場合で比較した。リアルタイム PCR 法の検出限界はアイスクリームに菌を接種して決定した。アウトブレイクの原因となった自家製アイスクリームから直接 *S. Enteritidis* を検出、定量した場合、リアルタイム PCR 法は、検出頻度の観点では、従来法と同程度の感度であり、アイスクリーム中の  $10^3$ /g の SE を検出できた。定量的には直接平板培養と MPN 法の数値はほぼ一致したのに対し、PCR 法は従来法 (MPN) より 1 ログ高く検出された。PCR 法では検出と定量が 3 時間で終了するのに対し、従来法では 5~7 日を要した。リアルタイム PCR 法は食品業界が製品の品質及び安全性を改善するため、製造工程のモニタリングに便利で、価値のある方法であることが示された。

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

### 4. カナダのハミルトン市における胃腸炎による実被害とコスト

Burden and Cost of Gastroenteritis in a Canadian Community

Majowicz, S.E.; McNab, W.B.; Sockett, P.; Henson, S.; Doré, K.; Edge, V.L.; Buffett, M.C.; Fazil, A.; Read, S.; McEwen, S.; Stacey, D.; Wilson, J.B.

Journal of Food Protection, Volume 69, Number 3, March 2006, pp. 651-659(9)

この研究はカナダのハミルトン市 (オンタリオ州: 人口 49 万人) における胃腸炎による実被害とコストを推定した。患者数、マイルド、中程度及びシビアな症状ごとの家庭医の訪問、専門医の訪問、往診、入院、緊急治療室への搬入、検便、薬局での治療薬の購入、抗生物質の使用等異なる治療の種類を必要とされた件数並びにそれらの治療の種類ごとの費用を確率分布及び単一数値で表した。これらのデータは確率論的モデルに入力され、ハ



ミルトン市全体の実被害及びコストの推計及び付随する不確実性を示すのに用いられた。年間人口 10 万人あたり 126,300 件の胃腸炎が発生していると推定された。最も多い治療の種類は鎮痛薬の使用であった。約 29,000 人が合計 93,000 日休まざるを得なかったと推定された。1 人当たりの平均年間コストは 115 カナダドル、患者あたりの年間平均コストは 1,089 カナダドルと推定され、既に他で報告されている数値と似ていた。胃腸炎は調査した人口集団において重要な被害をもたらし、また必要とされるコストから、予防努力の正当性が確認されるとともに、この推定結果は対費用効果が良い対策決定のために使用できるかもしれないとしている。

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

#### 5. 学校での食事持ち寄りパーティで提供されたひき肉を原因とした多剤耐性 *Salmonella* Typhimurium によるアウトブレイク

Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella* Typhimurium Associated with Ground Beef Served at a School Potluck

McLaughlin, Joseph B.; Castrodale, Louisa J.; Gardner, Michael J.; Ahmed, Rafiq; Gessner, Bradford D.

Journal of Food Protection, Volume 69, Number 3, March 2006, pp. 666-670(5)

学校で開催された食事持ち寄りパーティに参加した少なくとも 47 名による胃腸炎のアウトブレイクが発生し、ひき肉の摂食が原因と推定された (推定オッズ比, 16.3; 95% CI, 2.2 ~ 338.3)。患者及び原因食品から同一の PFGE パターン及び多剤耐性を示す *Salmonella* Typhimurium が検出された。原因となったひき肉は加熱工程で不適切な取り扱いを受け、また FDA の冷蔵温度の基準を上回る温度で 15 時間以上保管されていた。このアウトブレイクは、家庭で食品が調理され、学校、教会等に持ち寄られ、販売される場合における食品安全に関する規則の限界を示した。食品衛生担当部局は、学校等の施設に対し、このようなバザーを行う際の食品の安全な調理の指針を定め、食品取り扱い者に徹底させる必要があるとしている。

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

#### 6. *Listeria monocytogenes* サブタイプによる **Attributing Risk** : 遺伝子型別と用量反応関係

Attributing Risk to *Listeria monocytogenes* Subgroups: Dose Response in Relation to Genetic Lineages

Chen, Yuhuan; Ross, William H.; Gray, Michael J.; Wiedmann, Martin; Whiting, Richard C.; Scott, Virginia N.

Journal of Food Protection, Volume 69, Number 2, February 2006, pp. 335-344(10)

人の *Listeria monocytogenes* の用量反応関係は同菌の遺伝子型の系統型 (lineage) またはサブタイプによって異なるという仮説を裏付けるため、分子生物学的サブタイプングの

データとハイリスク集団によって摂取された食品中の *L. monocytogenes* サブタイプの菌数データとの関連を検討した。各サブタイプに特徴的な用量反応関係を解析するため、侵襲性リステリア症に焦点を絞り、条件付確率モデルを用いた。*L. monocytogenes* は分子生物学的サブタイプ、遺伝子的な系統型だけでなく、販売店で採取した調理済み (RTE: Ready to Eat) 食品から *L. monocytogenes* が分離されたときの菌数によっても異なった。指数モデルを用いたとき、 $r$  値 (基本的に1つの菌が病気を起こす確率) を測定したところ、*L. monocytogenes* の系統型により、毒力が数オーダー異なることが判明した。*L. monocytogenes* 系統型 I 及び II の場合、細菌1個を摂取した際にリステリア症になる確率は、Log で平均  $-7.88$  ( $10^{7.78}$  回に1回) 及び  $-10.3$  であったのに対し、組み合わせたモデルでは  $-9.72$  であった。いくつかのリボタイプで大きな  $r$  値の違いが認められた (例えばリボタイプ DUP-1062A 対 DUP-1042B および 1038B では  $r$  値が log で 2.42、DUP-1062A と DUP-1042B では log で 3.53 異なった)。  $r$  値の推定における不確実性は毒力そのもののパラメーターの大きな違いに比べ、小さかった。この研究により、用量反応関係の解析には、暴露された菌数の濃度及び汚染していた *L. monocytogenes* のサブタイプの両者を考慮することの必要性が示された。遺伝子レベルのサブタイプデータと定量的なリスクアセスメントを組み合わせることにより、*L. monocytogenes* のサブタイプごとの疾病リスクが明らかになるとしている。

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

#### 7. イタリアの市場及び養殖場で採取された二枚貝から検出された A 型肝炎ウイルスの同定とシークエンスの解析

##### Identification and Sequence Analysis of Hepatitis A Virus Detected in Market and Environmental Bivalve Molluscs

Macaluso, Alessia; Petrinca, Annarita; Lanni, Luigi; Saccares, Stefano<sup>1</sup>; Amiti, Sonia<sup>1</sup>; Gabrieli, Rosanna; Divizia, Andmaurizio

Journal of Food Protection, Volume 69, Number 2, February 2006, pp. 449-452(4)

1998 年イタリアで汚染された二枚貝による A 型肝炎(HAV) 感染が発生した。二枚貝中の HAV ウイルスの存在を確認するため、1年間のフォローアップ調査が行われた。HAV のゲノムが 170 検体中 24 検体 (14.1%) から検出され、その内訳はあさり 19 (*Tapes decussates* and *Tapes semidecussatus*), かき 1 (*Crossostea gigas*), 及びイガイが 4 検体 (*Mytillus galloprovincialis*) であった。陽性検体のうち 11 検体は市場で採取され、13 検体は養殖地域で採捕された。陽性 24 検体中 17 検体はイタリア国内産で、7 検体は輸入食品であった。シークエンス解析の結果、genotypes IA 及び IB が検出された。この調査により、一般の人々が貝を購入している市場及び養殖場の両方から採取された二枚貝から HAV がかなり存在することがあきらかになった。

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

8. 次亜塩素、フマル酸及び緩やかな加熱による、カットしたばかりのレタスに付着した自然の微生物フローラ並びに *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Typhimurium DT104, 及び *Staphylococcus aureus* に対する殺菌効果

Efficiency of Sodium Hypochlorite, Fumaric Acid, and Mild Heat in Killing Native Microflora and *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Typhimurium DT104, and *Staphylococcus aureus* Attached to Fresh-Cut Lettuce

Kondo, Nozomi; Murata, Masatsune; Isshiki, Kenji

Journal of Food Protection, Volume 69, Number 2, February 2006pp. 323-329(7)

50°Cの加熱をしたときとしないときの次亜塩素酸(NaClO)及びフマル酸による、カットしたばかりのレタスに付着した自然の微生物フローラ並びに *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Typhimurium DT104 及び *Staphylococcus aureus* の食中毒菌に対する殺菌効果を調べた。調査した期間中、市販のレタスには 6 ~ 7 log CFU/g 個の自然の細菌フローラが存在した。内部の葉の菌数は、外部の葉に比べ 1 ~ 2 log CFU/g 低かった。0.85% NaCl 溶液で5回洗浄することにより、約 70% の自然の細菌フローラは除去された。*S. aureus*, *E. coli* 及び *Salmonella* は、1時間または2日間付着させたときに比べ、5分間付着させた時のほうが、洗浄で簡単に除去され、また *S. aureus* が *E. coli* 及び *Salmonella* よりも簡単に除去された。病原菌を付着させる時間を5分から2日まで延長すると、洗浄殺菌効果が減少した。フマル酸による処理(50 mM、室温で10分間)が次亜塩素酸を含めたすべての実験系の中で、2-log の減少と最も殺菌効果があったが、レタスの葉が茶色に変色した。200 ppm の次亜塩素酸と 50°C の緩やかな加温の組み合わせにより、葉が茶色に変色することなく、病原菌の菌数を 94 ~ 98% (1.2- ~ 1.7-log)減少させた。

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

9. *Enterobacter sakazakii*: 乳児用調製粉乳中の新興病原菌

*Enterobacter sakazakii*: An Emerging Pathogen in Powdered Infant Formula

D. Drudy, N. R. Mullane, T. Quinn, P. G. Wall, and S. Fanning

Clinical Infectious Diseases Vol42, No.7 pp996-1002

10. 生鮮グリーンオニオン中のA型肝炎ウイルス及びノロウイルス汚染をRT-PCRで検出する方法の開発及びプライマーの比較

Development of an extraction and concentration procedure and comparison of RT-PCR primer systems for the detection of hepatitis A virus and norovirus GII in green onions

Evelyne Guévremont, Julie Brassar, Alain Houdeb, Carole Simard, Yvon-Louis Trottier

Journal of Virological Methods xxx (2006) xxx-xxx

以上

---

- Codex 委員会 [http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)

### 1. 食品添加物一般基準 (GSFA) のオンライン・データベース

GSFA Online (FAO and WHO 2006)

<http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html>

コーデックス委員会の食品添加物一般基準 (GSFA : General Standard for Food Additives) のオンライン・データベースが利用できるようになった。コーデックス基準のある食品添加物について、添加物名や機能別カテゴリーから内容を検索できる。

- 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. 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)

### 2006年第9週

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week09-2006\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week09-2006_en.pdf)

#### 警報通知 (Alert Notifications)

ガーナ産 (英国経由) パーム油の Sudan 4、パナマ産 (オランダ経由) チルド真空パックマグロ切り身の一酸化炭素処理、オランダ産豆乳飲料パッケージからのイソプロピルチオキサントンの溶出、産地不明 (オランダ経由) 黒いナイロン製おたまからの 4,4-ジアミノジフェニルメタンの溶出、米国産サプリメントの未承認物質ヨヒンビン、ハンガリー産冷凍鴨胸肉の未承認飼料添加物ナイカルバジン、ポーランド産ベビーフードのカルベンダジムなど。

#### 情報通知 (Information Notifications)

ウクライナ産 (ハンガリー経由) 粗ヒマワリ油の鉛、ギリシャ産低温殺菌乳パッケージからのイソプロピルチオキサントンの溶出、インド産冷凍イカのカドミウム、ナイジェリア産トウガラシ粉のオレンジ II、ベネズエラ産冷凍エビのニトロフラン(代謝物)-フラゾリドン(AOZ)、スペイン産クレメンタイン (小型オレンジ) のダイアジノン、チュニジア産トマト濃縮物のカドミウム、クロム、鉛、亜鉛、銅及びマンガン、中国産ハスの葉のカドミウム、クロム、鉛、亜鉛、銅など。

この他、カビ毒（アフラトキシン、オクラトキシン、パツリン）、汚染物質（水銀、カドミウム）多数。

#### 以前の通知の訂正 (Corrigenda to Previous Notifications)

先週号（第8週）の「ナイジェリア産パーム油の Sudan 1,2,3,4」について、Sudan 1,2,3は検出されなかった。

#### **2006年第10週**

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week10-2006\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week10-2006_en.pdf)

#### 警報通知 (Alert Notifications)

トルコ産（オランダ経由）センナ葉を含むハーブティーの無認可販売、タイ産（オランダ経由）冷凍マグロの一酸化炭素処理、ニュージーランド産チルドビーフのクロラムフェニコール、ポーランド産ハーブティーの鉛、フランス産（オーストリア経由）のパンケーキとワッフル用レードルからの芳香族一級アミンの溶出、オランダ産（イタリア経由）プラスチック製レードル等からの 4,4'-ジアミノジフェニルメタン、芳香族一級アミン、アニリンの溶出、ラトビア産植物油漬け燻製小魚のベンゾ(a)ピレンなど。

#### 情報通知 (Information Notifications)

中国産ステーキナイフからのクロムとニッケルの溶出、インド産殻付き冷凍エビのニトロフラン(代謝物)-ニトロフラゾン(SEM)、マケドニア産粉末トウガラシの Sudan 1、中国産皿付きコーヒーカップからの鉛の溶出、バングラデシュ産淡水無頭殻付きエビのニトロフラン(代謝物)-ニトロフラゾン(SEM)など。

（その他微生物による食中毒やカビ毒多数）

---

#### ● 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. 遺伝子組換え植物の市販後環境モニタリング（PMEM）に関する GMO パネルの意見  
Opinion of the GMO Panel on the Post Market Environmental Monitoring (PMEM) of genetically modified plants [1] (06 March 2006)

[http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo\\_opinions/1381\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/gmo/gmo_opinions/1381_en.html)

遺伝子組換え（GM）植物の意図的な放出に関するすべての申請において、市販後環境モニタリング（PMEM）計画の提出が義務づけられる。PMEM は GM 植物により生じる人の健康や環境への予期しない悪影響を特定するのが目的であり、事例特異的モニタリング（case-specific monitoring）と一般サーベイランス（General surveillance）からなる。事例特異的モニタリングは義務ではないが環境リスク評価の検証に必要な場合があり、一方一般サーベイランス計画は申請に必須である。

（EFSA は、申請時に提出される PMEM 計画の科学的質を評価する担当機関である。）

## 2. 食品及び飼料中の臭素系難燃剤モニタリング調査のための適切な化合物に関する CONTAM パネルの助言

Advice of the Scientific Panel CONTAM related to relevant chemical compounds in the group of brominated flame retardants for monitoring in feed and food (06 March 2006)

[http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam\\_documents/1380\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_documents/1380_en.html)

臭素系難燃剤 (BFRs) は、耐火性を高めるためにさまざまな種類の製品に添加されている。現在製造されている BFRs は 20~25 種類あるが、大きく分けると少なくとも以下の 3 つのクラスに分けられる: テトラブロモビスフェノール A (TBBPA) 及びその誘導体、ポリ臭素化ジフェニルエーテル (PBDEs)、及びヘキサブロモシクロドデカン (3 つの異性体を含む)。この他、ポリ臭素化フェノール類、デカブロモジフェニルエタン及び臭素化フタル酸誘導体も使用されている。食品、飼料、ヒト生体内その他環境中でいくつかの BFRs の存在に関する懸念が高まってきたことから、EU 域内では PBDEs であるペンタ及びオクタ臭素化ジフェニルエーテルの製造及び使用が禁止された。最近のリスクアセスメントで、食品及び飼料中の臭素系難燃剤の存在に関するデータが不足していることが示されたことから、EU でのモニタリング調査が重要となった。モニタリング調査のための分析対象物質の選定にあたって、CONTAM パネルは以下の基準を用いた。

- ・ 認証検査機関で実際にルーチンとして分析可能か
- ・ 生産量
- ・ 食品や飼料中の存在量
- ・ 残留性
- ・ 毒性

これらの基準を考慮し、CONTAM パネルは欧州における食品及び飼料中の BFRs モニタリング計画の中心となる物質として以下の物質を推奨している。

- ・ PBDEs (ポリ臭素化ジフェニルエーテル) : BDE (臭素化ジフェニルエーテル) 同属体 #28、47、99、100、153、154、183 及び 209
- ・ HBCD (ヘキサブロモシクロドデカン) の総量 (有意に上昇している場合または増加傾向にある場合には、異性体特異的な分析を行うこととする。)
- ・ PBBs (ポリ臭素化ビフェニル) : BB (臭素化ビフェニル) 同属体#153

HBCD は米国やアジアと比較し欧州で主に用いられていることから、HBCD のモニタリングは特に注目される。ただし、パネルでは HBCD の異性体 ( $\alpha$ 、 $\beta$ 、 $\gamma$ ) を別々に分析する必要があるとは考えていない(総量の場合、PBDEs や PBBs と一緒に容易に分析でき、また毒性試験も混合物を用いて行っている)。PBBs の生産量は今ではさほど多くないとされているが、残留性が高いことや毒性面からパネルではモニタリングに含めることを推奨している。

CONTAM パネルは、以下の BFRs もモニタリング計画にオプションとして含めるとして

いる。

- ・他の PBDE 同属体
- ・デカブロモジフェニルエタン
- ・ヘキサブロモベンゼン
- ・ビス (2,4,6-トリブロモフェノキシ) エタン

### 3. 農薬リスクアセスメント・ピアレビューに関する結論

Conclusions on the peer review of pesticide risk assessments

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

2006年1月13日にファイナライズされた Phosalone (ホサロン)、Ffenamiphos (フェナミホス) についての結論が掲載されている。

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

#### 1. ソフトドリンク中のベンゼン

Benzene in soft drinks (01 March 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2006/mar/benzene>

ヘルスカナダの項に関連情報として記載

#### 2. ダイオキシンが検出されたため食品サプリメントを回収

Seven Seas Ltd withdraws a number of batches of its own brand food supplements due to the presence of dioxins (14 March 2006)

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2006/mar/sevenseas>

Seven Seas Ltd 社は規制値を超えるダイオキシンが検出されたため、多数のサプリメントを回収している。サプリメントはタラ肝油4種、グルコサミンなどの合計8種18ロットである。この製品の摂取による健康上のリスクはない。

- 
- 英国 環境・食糧・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

#### 1. 学校の果物野菜計画：残留農薬試験秋期結果

School fruit and vegetable scheme: Autumn term results of pesticide residues testing (10 March 2006)

<http://www.defra.gov.uk/news/2006/060310d.htm>

学校で子どもに提供されている果物や野菜の残留農薬検査において、2005年秋の調査結

果では規制値を超える残留農薬が検出された検体はなかった。異なる 7 種類の食品 48 検体を調査したところ、14 検体からは残留農薬は検出されず 34 検体に MRL 未満の農薬が検出された。

検査結果：<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=826>

## 2. 残留農薬委員会 (PRC) による残留農薬モニタリング報告書—2005 年第 3 四半期 (7 月～9 月)

Pesticide Residues Committee (PRC): Pesticide Residues Monitoring Third Quarter Results, July to September 2005 (10 March 2006)

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=1813>

プレスリリース：<http://www.defra.gov.uk/news/2006/060310c.htm>

残留農薬委員会 (PRC) による残留農薬モニタリング報告書 (第 3 四半期) が発表された。規制値を超える農薬が検出されたのは輸入豆 5 検体及び輸入サラダオニオン 1 検体のみであった。報告書によれば、検査した 18 種類の食品 1,005 検体のうち 79.7%に検出可能なレベルの残留農薬は検出されず、19.7%に MRL 以下の農薬、0.6%(6 検体)に MRL を超える農薬が検出された。MRL を超えた検体についてはいずれも検出量から推定した摂取量と ARfD とを比較したリスク評価を行い、消費者の健康に問題はないと結論している。MRL を超えた食品の割合 0.6% (6 検体) は年平均である 1%より低い、これは第 3 四半期の検体に生鮮食品が少なく加工食品が多かったためである。PRC は、基準値を超過した事例について消費者の健康への有害影響がないように注意深く見守っている。

MRL は食品や飼料中の残留農薬についての法的な基準値であり安全基準ではない。消費者保護のために設定されており、主に優良農業規範 (Good agricultural practice) が遵守されているかどうかをチェックしている。したがって MRL を超過したからといって直ちに健康に有害であるということではない。

報告書：

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/PRC/PRC\\_Q3\\_2005.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/PRC_Q3_2005.pdf)

報告書には MRL 超過とされたエジプト産 Green Beans (クロルピリホス 0.08mg/kg 検出、MRL は 0.05 mg/kg) についての輸入業者からの回答文書も掲載されている。文書では原因はドリフトであるとし、緩衝地帯の設置や近くの農場の人にいかにか散布時のドリフトを防ぐか伝えるなどの再発防止策をとるとしている。

---

● 英国保健省 (DH : Department of Health) の助言グループ等 (Advisory Bodies)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/>

### 1. COM (変異原性に関する委員会)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/Com/index.htm>



2005年10月13日の会合の議事録

Minutes now available for meeting of 13 October 2005 (3 March 2006)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/com/mut053.htm>

内容：

- ・ハロニトロメタン、Proquinazid（抗菌剤）
- ・農薬散布者の遺伝毒性バイオモニタリング研究について
- ・フランの変異原性について
- ・ナノ物質の毒性について
- ・今後の課題の優先順位付け

## 2. COC（発がん性に関する委員会）

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/coc/index.htm>

2005年11月17日の会合の議事録

Minutes for meeting on 17 November 2005 now available. (9 March 2006)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/coc/meetings/coc053.htm>

主な内容：

- ・PFOAの発がん性について
- ・フランの発がん性について
- ・ナノ物質の毒性について
- ・アルコール摂取と食道扁平上皮ガンの定量的相関に関する最近のデータ

---

## ● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut für Risikobewertung）

<http://www.bfr.bund.de/>

### 1. BfRは乳児用食品調製用の水のウランについて新しい規制値を提案

BfR korrigiert Höchstmengeempfehlung für Uran in Wassern zur Zubereitung von Säuglingsnahrung (03 March 2006)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/bfr\\_korrigiert\\_hoehstmengenempfehlung\\_fuer\\_uran\\_in\\_waessern\\_zur\\_zubereitung\\_von\\_saeuglingsnahrung.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/bfr_korrigiert_hoehstmengenempfehlung_fuer_uran_in_waessern_zur_zubereitung_von_saeuglingsnahrung.pdf)

ウランは弱い放射能を持つ重金属で、岩石、土壌、空気、水中に天然に存在し、多くの食品に微量含まれている。ウランは化学毒性が高く、最も感受性が高いのは腎臓と考えられている。ウランの放射性同位元素は高エネルギー放射線を放出する。しかしウランの放射能による毒性は比較的低い。

ウランはどこにでも存在するのでミネラルウォーターにも含まれている。飲料水の代わりにミネラルウォーターを飲んだり乳児用食品を調製することが増えているため、BfRは昨年ウランの評価を行った。その結果、成人については微量のウランは許容できるが、乳

乳児用食品調製用の水については規制が必要であるとしている。再評価の結果、乳児用食品調製用の水についてはウラン濃度の最大基準値として 2  $\mu\text{g/L}$  を提案している。

## 2. トランス脂肪酸は望ましくない栄養素

Trans-Fettsauren sind in der Ernährung unerwünscht - zu viel Fett auch (10 March 2006)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/trans\\_fettsaeuren\\_sind\\_in\\_der\\_ernaehrung\\_unerwuenscht\\_zu\\_viel\\_fett\\_auch.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/trans_fettsaeuren_sind_in_der_ernaehrung_unerwuenscht_zu_viel_fett_auch.pdf)

トランス脂肪酸 (TFA) は少なくともひとつの二重結合がトランス型に配置された不飽和脂肪酸である。トランス脂肪酸は、油からマーガリンなどの半固形製品を製造する際の硬化や油を高温加熱したときなどに生じ、さらに天然にも細菌による不飽和脂肪酸の変換などで生じる。パンやクッキーなど多くの一般食品にトランス脂肪酸が含まれている。食品中のトランス脂肪酸は、他の脂肪酸と同様、吸収・代謝される。

「人工的な」トランス脂肪酸は有害なのかとの質問が BfR に多く寄せられるが、BfR の立場は以下のとおりである。

トランス脂肪酸は、栄養生理学的見地からみて食品中の望ましくない成分である。飽和脂肪酸同様、トランス脂肪酸は血中 LDL コレステロール含量を増加させることで心血管系疾患リスクを増大させる。同じ量であればトランス脂肪酸は同時に HDL コレステロールを下げトリグリセリドを上げるため、飽和脂肪酸に比べてより悪影響を及ぼし、冠動脈心疾患リスクを増加させる。有害影響は飽和脂肪酸の平均 1/10 の量でおこる可能性がある。望ましくない血中脂質の値は、総脂肪摂取量を制限すること、及び油脂の種類を選ぶことで変えられる。すなわち、飽和脂肪とトランス脂肪の摂取を制限し不飽和脂肪酸の摂取を増やすことが望ましい。

---

### ● ドイツ消費者保護食品安全庁

(BVL : Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit )

[http://www.bvl.bund.de/cln\\_027/nn\\_491388/DE/Home/homepage\\_node.html\\_nnn=true](http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491388/DE/Home/homepage_node.html_nnn=true)

#### 1. 古くから流通していた動物用医薬品の認可終了

Nachzulassung für Tierarzneimittel in Deutschland abgeschlossen

Das BVL beendet die Überprüfung des Tierarzneimittel-Altmarktes (07.03.2006)

[http://www.bvl.bund.de/DE/08\\_PresseInfothek/01\\_InfosFuerPresse/01\\_PI\\_und\\_HGI/TAM/Nachzulassung\\_abgeschlossen.html](http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_InfosFuerPresse/01_PI_und_HGI/TAM/Nachzulassung_abgeschlossen.html)

BVL は 1978 年に現在の法律が施行される前から市場に流通していた動物用医薬品の評価を終了し、699 の医薬品を認可した。今後ドイツ市場に存在する動物用医薬品は全て認可されたものになる。当初承認申請されたものはホメオパシー医薬品を含む 3,373 件であっ

たが、その後 BVL は申請の却下や取り消しなどを経て現在の科学で毒性や有効性を評価してきた。

背景：1965 年に EC は安全性や有効性を適切に評価した医薬品のみを市場に流通させると決定した。1981 年には動物用医薬品にも適用され、古い医薬品も評価しなければならなくなった。ドイツでは他の EU 諸国に比べ、特に多くの古い医薬品が市販されていた。

## 2. 2004年度の全国残留農薬報告

Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittel- Rückstände 2004

[http://www.bvl.bund.de/cln\\_027/nn\\_493682/DE/01\\_Lebensmittel/01\\_Sicherheit\\_Kontrollen/05\\_NB\\_PSM\\_Rueckstaende/01\\_nb\\_psm/nbpsm\\_Bericht\\_2004.html](http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_493682/DE/01_Lebensmittel/01_Sicherheit_Kontrollen/05_NB_PSM_Rueckstaende/01_nb_psm/nbpsm_Bericht_2004.html)

2004 年の残留農薬検査結果が発表された。検査された検体数は全部で 15,977 であり、634 種類の農薬（有効成分）について分析された（それぞれの検体ですべての農薬が検査されたわけではない）。分析した検体のうち、約 40%には農薬は検出されなかった。また 52%に基準値以下の農薬が検出され、7.4%で基準値を超える農薬が検出された。今回の調査は過去に残留農薬が高頻度で検出されている食品に特に焦点を絞ったものであり、従ってこの報告書で報告されている残留農薬検出率は市場で販売されている食品全体を反映したものではない。

ベビーフードや乳児用食品、バナナ、ブロッコリー、マッシュルーム、アスパラガス、根菜などからは基準値を超える残留農薬は検出されなかった。キウイ、オレンジ、レモン、ニンジン、トマトでまれに基準値を超えるものがあつたが、穀物やジャガイモなど基本的食品での残留濃度は低かつた。最も多く残留農薬が検出されたのはルッコラ、パプリカ、カーラント、ブドウ、キュウリ、ラズベリー、アプリコットなどである。

ドイツ国内産の食品については6,334検体のうち、残留農薬が検出されなかったのは48.8%、基準値以内のものは46.5%、基準値を超えたものは4.7%であつた。また輸入食品（EU 及びその他の国）については9,157検体のうち、残留農薬が検出されなかったのは34.5%、基準値以内のものは56.2%、基準値を超えたものは9.3%であつた。国産品より輸入食品の方が基準値を超えた割合が多いことについてはいくつかの理由が考えられるが、原産国によっては気候や寄生虫などの問題があることやすべての国で優良農業規範(GAP)が十分に遵守されているとは限らないことなどがあげられる。

検査した検体の 36.5%で 1 種類以上の残留農薬が検出された。複数の残留農薬が検出される理由としては、異なる場所からのサンプリングや薬剤耐性獲得を避けるために意図的に違う農薬を使うことなどがあげられる。残留基準（MRL）の超過が直ちに消費者の健康に問題となるわけではなく、MRL の超過があれば担当機関が毒性学的リスク評価を行う。2004 年に消費者の健康リスクが否定できないとして回収されたのは 16 検体であり、これらのケースでは BVL はドイツ連邦の食品安全機関及び EU に警告情報を伝えている。

---

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

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

1. ベリー類及び朝食用シリアルに残留農薬が検出されたが規制値の範囲内である

Residues of several pesticides found in berries and breakfast cereals – products still conform to regulations (09 March 2006)

[http://www.palvelu.fi/evi/show\\_inform.php?inform\\_id=355&lang=3&back=inform\\_front\\_page.php%3Flang%3D3%23a355](http://www.palvelu.fi/evi/show_inform.php?inform_id=355&lang=3&back=inform_front_page.php%3Flang%3D3%23a355)

2005年にフィンランド食品局は116の植物由来食品の分析を行った。検体は、包装工場、販売場所、及び直接農場から採取した。フィンランドで使用禁止の殺菌剤ビンクロゾリンが検出されたイチゴ1検体を除き全検体が規制に適合していた。ベリー類や朝食シリアルにいくつかの農薬が検出されたが基準値内であった。ベビーフードや国産野菜からは残留農薬は検出されなかった。

- ・ 国産野菜は、キュウリ・豆・ホウレンソウ・ジャガイモ・ニンジンの43検体についてジチオカルバメート、ニンジンについてクロルメコート (chlormequat) を検査した。豆とホウレンソウについてはコントロールプログラムに含まれる約50の農薬を検査した。ベビーフードは10検体を検査した。いずれも残留農薬は検出されなかった。
- ・ イチゴ、レッドカーラント及びブラックカーラント、ラズベリーの22検体について174の農薬を検査した。イチゴ15検体(88%)から1つ以上の農薬が検出され、全部で10種類の農薬が検出された。最も多かったのはトリルフルアニドで13検体から検出された。他にシプロジニルとピリメタニルが多く検出されている。7検体からは複数の農薬が検出され、1検体からは6種の農薬が検出されている。カーラントは2検体から微量のトリルフルアニドが検出されたがラズベリーからは残留農薬は検出されなかった。
- ・ 朝食シリアルは40検体について213の農薬を検査した。32検体(80%)から1種類以上の農薬が検出され、最も種類が多いものでは6種類が検出された。農薬としてはクロルメコートが多かった。

---

● ノルウェー 栄養及びシーフード国立研究所

National Institute of Nutrition and Seafood Research (NIFES)

[http://www.nifes.no/index.php?page\\_id=126&lang\\_id=2](http://www.nifes.no/index.php?page_id=126&lang_id=2)

1. カラスガレイの水銀

Mercury in Greenland halibut (28 Feb 06)

[http://www.nifes.no/index.php?page\\_id=126&article\\_id=1153&lang\\_id=2](http://www.nifes.no/index.php?page_id=126&article_id=1153&lang_id=2)

バレンツ海域でカラスガレイの水銀濃度が高いとの報告があったため、NIFESはノルウ

エー食品局からバレンツ海で漁獲したカラスガレイの水銀検査を依頼された。バレンツ海のある海域（北緯 73 度 15 分東経 15 度 00 分から 北緯 73 度 00 分東経 15 度 00 分）で漁獲した 65 検体のカラスガレイを分析した結果、7 検体で皮及び骨を除去した切り身中の水銀濃度が EU 上限値 0.5 mg/kg 湿重量を超えており、その濃度範囲は 0.02～1.1 mg/kg 湿重量であった。EU 基準値を超えていた 7 検体は全て 3kg 以上の魚であったが、3kg 以上の魚すべて（65 検体のうち 40 検体）が基準値を超えていたわけではない。30kg 以下の魚の切り身で水銀濃度が基準値を超えるものはなかった。この結果から魚の個体重量と水銀濃度の間に関係があることが示されたが、一般に捕食性の魚では重量や年齢とともに水銀が蓄積することが知られている。

## 2. ロシアに輸出された養殖ニジマスのカドミウム及び鉛

Content of cadmium and lead in farmed rainbow trout exported to Russia.

(17 Feb 06)

[http://www.nifes.no/index.php?page\\_id=126&article\\_id=1141&lang\\_id=2](http://www.nifes.no/index.php?page_id=126&article_id=1141&lang_id=2)

2005 年にロシアに輸出されたものと同じバッチの魚中のカドミウム及び鉛について、NIFES など 3 つの研究機関が分析した。ニジマス中のカドミウム濃度は 0.003 mg/kg 湿重量以下（EU 基準値：0.05 mg/kg 湿重量）であり、鉛濃度は 0.013 mg/kg 湿重量（EU 基準値：0.2 mg/kg 湿重量）であった。これらの結果は以前にノルウェーが報告したカドミウム及び鉛の結果と一致している。

- 
- 米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）<http://www.fda.gov/>,  
食品安全応用栄養センター（CFSAN：Center for Food Safety & Applied Nutrition）  
<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>

## 1. FDA はダイエタリーサプリメントとして販売されている違法ステロイド製品の製造業者に警告

FDA Warns Manufacturers About Illegal Steroid Products Sold as Dietary Supplements

(March 9, 2006)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01332.html>

FDA はステロイドを含む未承認薬物の製造・販売業者に対し、FDA の認可なくこうした製品の製造・販売を継続すれば押収や差し止めなどの法的措置を講じると警告した。筋肉増強用ダイエタリーサプリメントとして販売されているこうした製品の使用は重大な長期有害作用を引き起こす可能性がある。蛋白同化ステロイドに関連する問題としては、肝毒性、精巣萎縮と男性不妊、女性の男性化、男性の女性化乳房、子どもの低身長、血中脂質レベルへの悪影響、心臓発作や脳卒中リスクの増加などがある。

これらの警告文書は危険なステロイド製品から消費者を保護するための FDA の活動の一

環であり、2004年3月にはアンドロステンジオン含有製品を製造販売していた23社に対して警告文書を送付している。

## 2. FDAの乳児用ミルクの規制に関するQ&A

Frequently Asked Questions about FDA's Regulation of Infant Formula (March 1, 2006)

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

乳児用ミルクについてのFDA規制に関してよく寄せられる質問及び回答を、企業向けにまとめたガイダンス。

## 3. CFSAN所長の下院行政改革委員会での陳述

Statement of Robert E. Brackett, Ph.D. Director Center for Food Safety and Applied Nutrition Food and Drug Administration Before Committee on Government Reform House Representatives (March 9, 2005)

<http://www.fda.gov/ola/2006/dietsupp0309.html>

「ダイエタリーサプリメントの規制：消費者保護のレビュー」と題して、現行法やFDAの活動の説明をしている。末尾に追加資料として、2004年6月～2006年3月にFDAが行ってきた消費者保護のための対応がリストアップされている。

## 4. 食品に直接使用される添加物と着色料の毒性学的安全性評価の基本原則

### Redbook II 1993年ガイダンス案

Toxicological Principles for the Safety Assessment of Direct Food Additives and Color Additives Used in Food : Redbook II Draft Guidance 1993

<http://www.cfsan.fda.gov/~redbook/redtoc93.html>

このガイダンス案は1993年に発表され、最終的にはRedbook 2000として発表されているが、Redbook 2000に収載されなかった部分が参考のためWebに掲載されている。

---

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

### 1. FTCはダイエタリーサプリメントについて証言

FTC Testifies on Dietary Supplements (March 9, 2006)

<http://www.ftc.gov/opa/2006/03/dietarysupplements.htm>

FTCの消費者保護局副局長は議会の公聴会でダイエタリーサプリメントについて証言した。FTCは立証されていない効用の宣伝や重大な疾患の予防・治療などを謳った製品、消費者の安全に重大な懸念のある製品、子どもや青少年を欺く製品について優先的に対応している。FTCは昨年、虚偽の宣伝でダイエタリーサプリメントやナチュラルヘルスケア製品を販売していた会社について14件の提訴を行い、また40社と44人の個人に対して違法

行為の禁止や罰金等を命じた。証言では最近の FTC の事例、消費者教育への努力、関係機関との協力などと共に、特に若者向け製品への対応強化について述べた。

関連情報：

ダイエタリーサプリメントの規制：消費者保護のレビュー

“The Regulation of Dietary Supplements : A Review of Consumer Safeguards” (March 9, 2006)

<http://www.ftc.gov/os/2006/03/P064502CommissionTestimonyConcerningtheRegulationofDietarySupplements.pdf>

消費者保護のために FTC が取り組んでいる主な製品は、アンチエイジング、体重減少、血圧やコレステロールの低下、認知・免疫・性機能等の向上などを謳った製品や、また若い人向けでは風邪予防、ADHD 治療薬の天然代替品、ステロイド・体重減少補助などに関する製品である。FTC は安全上の問題がある製品として、エフェドラを多く含む製品を「絶対安全な」天然成分として販売していたもの、子どもの風邪や咳の治療用にコンフリーを含む製品を販売していたもの、虚偽の効果をうたった子ども用体重減少ピルなどを挙げている。

- 
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局  
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)  
<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. 食品の新しい原産国表示ガイド

New Guide Launched to Country-of-Origin Food Labelling (9 March 2006)

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/mediareleases/mediareleases2006/christopherpynempnew3150.cfm>

食品の新しい原産国表示基準に適合するための企業及び担当機関向けユーザーガイドが発表された。2006年6月8日から、包装されていない生鮮及び加工果実・野菜・ナッツ・シーフードにはオーストラリアを含む原産国表示が必要となる。さらに12月からは包装されていない生鮮及び加工ポーク製品の原産国表示が、2007年12月までには全ての包装食品について原産国表示が必要となる。

- 
- オーストラリア Therapeutic Goods Administration (TGA)  
<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. ブラックコホシユを含む製品の新しい表示と消費者情報

New labelling and consumer information for medicines containing Black cohosh (*Cimicifuga racemosa*) (9 February 2006)

<http://www.tga.gov.au/cm/blkcohosh.htm>

ブラックコホシュはアメリカンインディアンが医薬品として伝統的に使用していたもので1800年代初頭から西洋文化圏で広く使用されてきた。一般に閉経期症状の緩和に使用され、オーストラリアでは薬局、スーパーマーケット、その他の小売店で販売され医薬品としての使用が認められている。TGAは最近肝障害の報告があることからブラックコホシュの安全性について評価を行った。

評価時点で世界中から肝への影響の報告が47症例（オーストラリアの9症例を含む）あった。オーストラリアでは4人の患者が入院し、2人は肝移植が必要であった。報告には他の因子の関与も疑われるものがあるが、ブラックコホシュと重大な肝炎の因果関係が認められる。しかし、ブラックコホシュの使用頻度から考えて肝臓と何らかの反応が起こる頻度は非常に低いと思われる。TGAは評価の結果、ブラックコホシュを含む医薬品に以下の表示を要求する。

「警告：ブラックコホシュは特定の人には肝障害を起こす可能性がある。医師に相談して使用すること。」

新しい製品についてはこの要求を満たすことが求められる。既存製品については新表示に従うため12ヶ月の猶予期間が与えられる。

#### 肝障害の症状

肝疾患の症状としては黄疸（皮膚や白目が黄色くなる）、暗褐色尿、吐き気、嘔吐、下痢、体重減少、疲労感、食欲不振、発熱、腹部肥大、腹痛などがある。TGAは消費者はブラックコホシュを摂取してこうした症状が出た場合、医師に相談する、何らかの肝障害の既往症がある人は医師に相談せずにブラックコホシュを摂取しない、ハーブや代替医療医薬品を使用している人は医師や薬剤師に告げることが重要であるとしている。さらにTGAは医療関係者にはブラックコホシュの使用による肝毒性の兆候について患者に注意するよう助言している。

---

【その他の記事、ニュース】

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

#### 1. 独立委員会がゲニステインや大豆ベースのミルクのヒト発達・生殖リスクを評価

Independent panel to evaluate genistein or soy formula human development, reproduction risks (8-Mar-2006)

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2006-03/plos-ipt030806.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2006-03/plos-ipt030806.php)

2006年3月17日、CERHR（ヒト生殖リスク評価センター/NTP）の招集した14人の科



学者が集まり、ゲニステインや大豆ベースのミルクがヒトの発達や生殖に与える影響について最近の科学的データを評価する。会合は2.5日間に渡り、公開で行われる。

米国ではゲニステイン暴露量は増加し続けており、2003年の大豆の販売は40億ドルに登る。ゲニステインは主に大豆に含まれる天然エストロゲンで、体内でエストロゲンに似た作用をする。ゲニステインは大豆ベースのミルク、豆腐、豆乳、きな粉、大豆蛋白、テンペ、味噌、サプリメントなど大豆含有食品に含まれる。米国では10~20%の乳児が豆乳ベースのミルクを与えられていると推定されている。大豆製品は天然で安全かつ健康によいと宣伝されているが、長期摂取による影響についての懸念が出ている。

[EurekAlertのご厚意により、要約翻訳を掲載します。]

---

### 【論文等の紹介】

#### 1. 中国における急性農薬中毒及び一般的な農薬中毒に関する報告システム

[The reporting system of acute pesticides poisoning and general situation of pesticides poisoning in China]

Chen SY, Wang HF, Yin Y.

Zhonghua Lao Dong Wei Sheng Zhi Ye Bing Za Zhi. 2005 Oct;23(5):336-9.

#### 2. クロルピリホスの参照用量に関する概論

A review of the reference dose for chlorpyrifos.

Zhao Q, Dourson M, Gadagbui B.

Regul Toxicol Pharmacol. 2006 Mar;44(2):111-24.

#### 3. イタリアの農場で作られたブドウ及びワイン中の銅濃度

Copper content of grape and wine from Italian farms.

Garcia-Esparza MA, Capri E, Pirzadeh P, Trevisan M.

Food Addit Contam. 2006 Mar;23(3):274-80.

#### 4. 日本の11県における河川底質、米、日常食品及び住民の尿中のカドミウム濃度の関係

Correlation among cadmium levels in river sediment, in rice, in daily foods and in urine of residents in 11 prefectures in Japan.

Ikeda M, Shimbo S, Watanabe T, Yamagami T.

Int Arch Occup Environ Health. 2006 Jan 12;79(1):1-6

#### 5. 各種紅茶製品中のフッ化物濃度：測定及び安全性評価

Fluoride levels in various black tea commodities: Measurement and safety evaluation.

Cao J, Zhao Y, Li Y, Deng HJ, Yi J, Liu JW.

Food Chem Toxicol. 2006 Feb 27; [Epub ahead of print]

6. 加熱食品中のフラン形成へ影響を与える因子

Some factors affecting the formation of furan in heated foods.

Hasnip S, Crews C, Castle L.

Food Addit Contam. 2006 Mar;23(3):219-27.

7. クウェートにおける子どもの食用合成着色料の食事暴露評価

Estimates of dietary exposure of children to artificial food colours in Kuwait.

Husain A, Sawaya W, Al-Omair A, Al-Zenki S, Al-Amiri H, Ahmed N, Al-Sinan M.

Food Addit Contam. 2006 Mar;23(3):245-51.

以上

---