

# 食品安全情報 No. 14 / 2006 (2006. 07.05)

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 24

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

#### ● WHO

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

#### Food Safety News No. 20 (June 23, 2006)

##### 1. 第 57 回 WHO 総会での Codex 委員会に関連する成果

Codex related outcome of the 57th session of the World Health Assembly  
Agenda item 15.3  
22-27 May 2006

2006 年 5 月に行われた第 57 回 WHO 総会において、数カ国が WHO による Codex 関連活動への予算援助に関する懸念を表明した。WHO 事務局は食品安全分野の業務への追加資金を積極的に模索し、Codex 国際食品規格の作成に関わる保健分野に関するインプットを強化するため、WHO Global Initiative for Food Scientific Advice (GIFSSA) (次のサイト)を通して、Codex の活動に不可欠である科学的な助言を行うための任意拠出金を各国政府、基金等様々なドナーから求めている。

<http://www.who.int/foodsafety/codex/gifssa/en/index.html>

##### 2. 調製粉乳に関するガイドライン

Guidelines on powdered infant formula

(食品安全情報 2006 年 No.12 (2006.06.07) アイルランド食品安全庁 (FSAI) 記事で紹介)

介済み)

### 3. 食品由来疾患の世界的実被害の推定：協調の必要性

Estimation of the global burden of foodborne disease: call for collaboration

食品安全部 (FOS: Food Safety Department) は疫学分野の強化により、広義で、かつ複数の原因による食品由来疾患の世界的な実被害をより正確に推定しようとしている。これには、複数の政府機関および国際機関からの協力者による協調が必要とされる。詳細情報は次のサイトから入手可能。

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

### 4. 鳥インフルエンザ：動物、食品、飲料水に関する Q&A

Avian Influenza: A selection of frequently asked questions on animals, food and water

回答は英語、フランス語、スペイン語、アラビア語、中国語、ロシア語で次のサイトより。

<http://www.who.int/foodsafety/micro/avian/en/index1.html>

### 5. 鳥インフルエンザ：農場から食卓まで人の健康を守る(教育ビデオ)

Avian Influenza: Protecting Human Health from Farm to Fork

(食品安全情報 2006 年 No.12 (2006.06.07) で紹介済み)

[http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/ai\\_farmtofork/en](http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/ai_farmtofork/en)

### 6. 食物アレルギー

Food Allergy

(食品安全情報 2006 年 No.13 (2006.06.21) 食品化学物質で紹介済み)

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan\\_archives/en](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en)

### 7. Food and Environmental Safety Standards (食品環境安全基準) のコンプライアンスの強化

Strengthening Compliance with Food and Environmental Safety Standards

FAO/IAEA 合同食品及び農業分野における放射線技術の応用部門(the Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques in food and Agriculture)の一部門である食品環境保護サブプログラムには、国際原子力機関 (IAEA) の研究所の農薬部門 (Agrochemicals Unit of the IAEA Laboratories) が参加しており、適正農業規範 (GAP: Good Agricultural Practices) を介して広く食品および環境に対する安全基準への適合 (Compliance) を強化する活動を実施している。活動内容には、食品由来病原菌や害虫コントロールへの放射線関連技術の応用、並びに農薬及び動物用医薬品の基準が順守されているかを確認するための食品モニタリングの分析手法に関する研修プログラムの実施等があげられている。詳細

情報は次のサイトより入手できる。

<http://www.naweb.iaea.org/nafa/fep/public/fep-nl-9-1.pdf>

## 8. 生カキ中の *Vibrio vulnificus* のリスクアセスメント

Risk assessment of *Vibrio vulnificus* in raw oysters, Microbial Risk Assessment Series No. 8.

(食品安全情報 2006 年 No.5 (2006.03.01) で紹介済み)

微生物リスクアセスメントシリーズの No.8 として、“Risk assessment of *Vibrio vulnificus* in raw oysters” が発表された。

次のサイトから入手できる。

<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra8/en>

## 9. スーダンのコレラ最新情報

Cholera in Sudan – update 4

21 June 2006

2006 年 4 月 21 日から 6 月 18 日までの間に、北部 15 州のうち 9 州で急性水様性下痢症による死亡者 77 人(致死率 3.8%)を含む患者 2,007 人が報告された。この患者のうち 35.3% (致死率 4.9%) が Khartoum 州、26%が North Kordofan 州で発生した。その他の患者は、White Nile, South Darfur, South Kordofan, Kassala, Red Sea, Al Gezira および River Nile 州であった。全体の致死率は 3.8%である。検便検体 139 検体のうち 70 検体(50%)から *Vibrio cholerae* 01 Inaba が検出された。

スーダン南部では、2006 年 1 月 28 日から 6 月 14 日までの間に 10 州のうち 8 州から、急性水様性下痢症による死亡者 476 人を含む患者 16,187 人が報告された。複数の検便検体から *Vibrio cholerae* 01 Inaba が検出された。

[http://www.who.int/csr/don/2006\\_06\\_21a/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2006_06_21a/en/index.html)

## 10. アンゴラのコレラ最新情報

Cholera in Angola – update 5

June 21, 2006

2006 年 6 月 19 日現在、アンゴラのコレラ患者は、死亡者 1,893 人を含む 46,758 人である(致死率 4.0%)。18 州中 14 州で発生しており、全患者のうちルアンダ州が 49%、ベンゲラ州が 17%を占めている。各州の致死率は 1%から 30%である。ほとんどの州で減少傾向にあるが、まだ連日約 125 人の患者が報告されている。連日の患者が多いのはルアンダ州および Namibe 州である。

[http://www.who.int/csr/don/2006\\_06\\_21/en/index.html](http://www.who.int/csr/don/2006_06_21/en/index.html)

● FAO

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

1. すべての人のために、より安全な食品を—Codex 総会がジュネーブで開催

Ensuring safer food for everyone

Codex Alimentarius Commission meets in Geneva

29 June 2006, Geneva/Rome –

国際的な食品規格を設定する Codex 委員会の総会が 100 カ国、500 名が参加し 7 月 3～7 日に開催される。魚の鉛の基準値、米およびタコ等の軟体動物中のカドミウムの基準値、ブラジルナッツのアフラトキシンの汚染を予防するための対策などについて議論するほか、抗菌物質耐性に関するリスクアセスメントポリシー、抗菌物質の使用に関連した食品安全上のリスクを低減させるための戦略等について議論する抗菌物質の耐性に関する特別部会の設置について合意し、また 20 の部会の構造及び責務を見直すことになっている。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2006/1000347/index.html>

2. 食品安全と品質 第 42 号

Food Safety and Quality Update

Issue No 42, June 2006

オンラインで入手可能な情報

FAO JECFA Monographs 1 Vol.1-3 Combined Compendium of Food Additive Specifications が以下アドレスから入手可能である。Vol.4 は 2006 年下半期に発行される予定である。

[www.fao.org/icatalog/inter-e.htm](http://www.fao.org/icatalog/inter-e.htm)

今後の開催案内等

1. 生鮮果実と野菜の品質と安全性の改善に関するワークショップ

Workshop on improving the quality and safety of fresh fruits and vegetables

2006 年 7 月 10～14 日、中国の威海（山東省）で開催。詳細は次のアドレスより。

[www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops_en.stm)

2. リスクアナリシスの研修ワークショップ

Risk analysis training workshop

2006 年 7 月 24～28 日、サモアの Apia で開催。

3. 食品管理システムに関する研修

Training on Food Control Systems

2006 年 7 月 25～27 日、タジキスタンで開催。

告知

JECFA50 周年記念式典

50<sup>th</sup> Anniversary Commemoration of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food

## Additives 1956-2006

2006年6月20日、ローマで開催された第67回会議の初日にJECFA50周年記念式典が行われた。JECFAは、1955年にジュネーブで開催された食品添加物に関するFAO/WHO合同専門家委員会をきっかけに、1956年に第1回会議が開催された。同委員会は、食品、食品添加物、汚染物質、自然毒および残留動物用薬品について、FAO, WHO, 加盟国およびコーデックス委員会に、専門的科学的助言を提供している。

[ftp://ftp.fao.org/ag/agn/fsq\\_update/42.pdf](ftp://ftp.fao.org/ag/agn/fsq_update/42.pdf)

## ● OIE

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

## Disease Information

15 June 2006

Vol. 19 – No. 24

### 1. 鳥インフルエンザのアウトブレイク(OB)報告

ハンガリー (2006年6月23日付け報告)

OB 発 生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB の動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
6	6/10	ガチョウ	H5N1	62,356			62,356	0

中国 (2006年6月23日付け報告) (野鳥)

既報3件の最新データ

OB 発 生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB の動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
3	4/23~5/21	渡り鳥	H5N1		2,508	2,508	0	0

新しいアウトブレイク

OB 発 生数	OB 発生日	鳥の種類	血清型	OB の動物数				
				疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数
1	5/26	渡り鳥	H5N1		57	57	0	0

### 2. スクレイピーのアウトブレイク (ハンガリーで初めての発生)

(2006年6月27日付け報告)

OB 発 生数	OB 発生日	種類	OB の動物数					
			疑い例	発症数	死亡数	廃棄数	とさつ数	

1	5/29	ヒツジ、ヤギ	583	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】

● 米国食品医薬品局 (FDA : Food and Drug Administration)

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

1. カナダの BSE 対策に関する FDA の声明

FDA Statement on Canadian Rule to Control BSE Risks

June 26, 2006

カナダが、BSE 対策として飼料規制の強化を発表した。米国では、2005 年 10 月に FDA が、既に極めて低い BSE のリスクの可能性をさらに低下させるため、一部のハイリスクのウシ由来物質をあらゆる動物の飼料に使用することを禁止する規則を提案した。現在、FDA はこの提案に関する約 800 通の一般コメントを分析評価している。この検討が終了後、FDA と保健福祉省 (HHS: Department of Health and Human Services) は可能な限り迅速に最終規則を作成し発表する予定である。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01397.html>

2. HJ Baker and Bro., Inc. は使用禁止原料を含む家畜飼料 3 製品の全国規模のリコールを発表

HJ Baker and Bro., Inc. Announces National Recall of Three Animal Feed Products Containing Prohibited Ingredients

FOR IMMEDIATE RELEASE -- Albertville, AL

June 16, 2006

HJ Baker and Bro., Inc. は米国食品医薬品局 (FDA) と共同で、アルバートビルの自社施設で生産された 3 製品、PRO-PAK WITH PORCINE MEAT AND BONE、PRO-LAK 及び PRO-AMINO II の回収を始めると発表した。この製品は乳牛を含む家畜飼料の原材料として使われており、2005 年 8 月から 2006 年 6 月にかけて当該施設内で反芻獣由来タンパク質による不作為的な汚染が発生した可能性が考えられている。ほ乳類のタンパク質の中には反芻獣飼料への使用が禁止されているものがある。これらの製品はジョージア、ケンタッキー、ミシガン、フロリダ、アラバマ、テネシー、ミシシッピ、カリフォルニア、ルイジアナの各酪農場に出荷され、飼料として使用された。今回の発表では、これらの製品の使用を直ちに停止し、製品が不注意により飼料の製造に使用されないように隔離した

上、製造元の指示を仰ぐように通告されている。

[http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/hjbaker06\\_06.html](http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/hjbaker06_06.html)

---

● 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS)

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

1. 詰め物入り冷凍鶏肉製品に対する警告

FSIS Issued Public Health Alert for Frozen, Stuffed, Raw Chicken Products

July 3, 2006

USDA – FSIS が、生の鶏肉を含む冷凍製品による疾患の調査を行った。パン粉をまぶした、詰め物入りの冷凍鶏肉のような製品は焼き色がついているように見えても生であり、食品用温度計を用いて内部が少なくとも 74°Cになるまで加熱する必要がある。詰め物入り製品は、詰め物を含まない鶏肉に比べ、74°Cに達するのに時間を要する。FSIS は、このような製品が生肉を含む製品であることを消費者が認識していない場合があること、消費者が調理法の指示に従わない場合があること、電子レンジの種類によっては指示に従っても 74°Cまで達しないことがあることを懸念している。

FSIS は、製造業者に対し、生の鶏肉を含むこのような製品の表示に、内部温度が少なくとも 74°Cになるまで加熱する必要があることを明記するよう要請している。また、効果的で理解しやすく、実用的な加熱法の確立に努めている。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR\\_070306\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_070306_01/index.asp)

2. 農務省は連邦食肉検査法 100 年を祝賀

USDA CELEBRATES 100 YEARS OF FOOD SAFETY

Release No. 0226.06 2006-06-28

1906 年 6 月 30 日セオドア・ルーズベルト大統領が連邦食肉検査法にサインした。

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome?contentidonly=true&contentid=2006/06/0226.xml>

---

● カナダ食品監視局 (Canadian Food Inspection Agency)

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

1. マニトバ州のウシに BSE 確認

BSE confirmed in Manitoba cow

July 4, 2006

マニトバ州の成牛に BSE が確認された。CFIA の調査により、このウシは 1992 年に購

入した群に含まれていたことが確認された。これは、ウシが少なくとも 15 歳以上であり、カナダが飼料規制を導入した 1997 年以前に生まれたことを示している。同群のウシおよび曝露した飼料を特定するため、出生農場の特定を急いでおり、2004 年にこのウシから生まれた仔牛も追跡中である。カナダでは、2003 年に初めて BSE が発見されて以来、BSE サーベイランスプログラムにより 155,000 頭以上の検査を行っている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2006/20060704e.shtml>

## 2. カナダの強化飼料規制

### Canada's Enhanced Feed Ban

カナダは 1997 年に飼料規制を導入したが、BSE 拡散の可能性をさらに低下させるため、2006 年 6 月 26 日、飼料規制の強化を発表した。

#### 現行の飼料規制

現行の飼料規制では、哺乳類由来の肉骨粉などタンパク性物質をウシなどの反芻動物に給餌することが禁止されている。しかし、ブタ、馬、家禽および魚類由来のタンパク質、あらゆる動物種由来の乳、血液、ゼラチン製品など、一部の動物タンパク製品は飼料規制から除外されている。獣脂など非タンパク性動物製品は反芻動物の飼料に使用できる。また、禁止されているタンパク物質も、家禽、ブタおよび他の非反芻動物には使用できる。

#### 強化された飼料規制

強化された飼料規制に含まれる新しい条件のうち最も重要なものは、特定危険部位(SRM)をあらゆる家畜の飼料、ペットフード、肥料に使用することを禁止したことである。飼料の生産時、配送時および保管時に汚染が起こる可能性、農場での不適切な使用によるリスク、ペットフードや肥料からウシが SRM に曝露する可能性を減少させるためである。この規制の主要目的は、感染の可能性のある物質が飼料に混入することを 99%以上除去することであり、そのためには全ての SRM を除去する必要がある。

この規制は 2007 年 7 月 12 日に施行される予定であり、約 1 年の段階的導入期間があり、一部の小規模な施設にはさらに 6 カ月の猶予期間が与えられている。段階的導入期間に意識啓発活動および、その後、CFIA が厳しい定期査察を行う予定である。

#### SRM 管理

SRM の採集、処理、処分および他目的への使用は CFIA が管理する予定である。SRM は、当面は埋却および焼却処分される予定であり、いずれは生物燃料への加工などへの使用が期待されている。

強化飼料規制に関する Q and A が以下に記載されている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/feebet/rumin/enhqueste.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/feebet/rumin/enhrene.shtml>

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

volume 11 issue 6

29 June 2006

## 1. 2006年6月、イングランドおよびウェールズにおける *Salmonella* Montevideo 感染患者の増加

National increase in human *Salmonella* Montevideo infections in England and Wales: March to June 2006

英国保健保護局感染症センター(HPA CfI)は、2006年3月1日以降にイングランドとウェールズから *Salmonella* Montevideo 感染患者 59 人の分離株を受け取った。このうち 53 株(90%)が、腸管病原菌検査機関(LEP)で使用される抗菌薬パネルすべてに感受性であった。患者定義は、1)HPA CfI によって 2006年3月1日以降に上記感受性の *S. Montevideo* 感染が確認され、2)PFGE プロファイルが *SmvdX07* を示し、3)イングランドとウェールズの住民である、であった。

53 人のうち、外国旅行をした患者 5 人と二次感染患者 2 人は除外され、残り 46 人のうち 31 人(67%)が *SmvdX07*、11 人(24%)はこれとは異なるプロファイル、他の人はまだ検査結果待ちである。*SmvdX07* 型の患者の年齢の中央値は 2 歳(範囲は 0~52 歳)、非 *SmvdX07* 型の患者の年齢の中央値は 30 歳(範囲は 0~96 歳)であった。*SmvdX07* の 3 人(10% : 乳児、幼児および成人各 1 人)が入院したが、死亡者はいなかった。非 *SmvdX07* 型では 2 人が入院した。30 人の発症日と流行曲線から、最近の患者の大部分が同じアウトブレイクの原因株に感染し、また感染源に連続して曝露したと考えられた。

2006年1月以降に Enter-net 加盟国で少数の *S. Montevideo* 感染患者が発生していた。一部の国から 6 歳以下の小児の感染が報告されたが、2005年同時期より増加したという報告はなかった。PFGE プロファイルが *SmvdX07* であるか否かを確認するため、全加盟国に *SmvdX07* 画像が送付された。

2006年に LEP が受け取った *S. Montevideo* 分離株の調査により、2月から5月までの間に HPA CfI に照会された分離株が 9 株あったことが判明し、これらの PFGE パターンを調べたところ、プロファイルは *SmvdX07* であり、英国食品基準庁(UKFSA)に報告された。さらに、ヒト以外からの他の分離株について PFGE 検査が実施されている。

*S. Montevideo* 感染患者の増加と特定の食品との間に、関連性は認められなかった。疫学調査、微生物学調査および食品製造業者の調査が続けられている。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2006/060629.asp#1>

(今号紹介の CDR Weekly でも同一事例の調査が発表されている。)

## 2. 英国保健保護局(UK HPA)が菓子製品の回収と警告を発表

UK Health Protection Agency view on food alert announcing the recall of a number of

## confectionery products

2006年6月23日、英国食品基準庁(UK FSA)は、*S. Montevideo* 汚染の可能性により、多数の菓子製品の回収を発表し、警告を発した。英国保健保護局(UK HPA)は、そのまま喫食できる加工食品はサルモネラ陰性であるべきとの見解を持っており、ガイドラインもチョコレートなどの菓子製品にはサルモネラ属菌が存在しないことを推奨している。警告は、食品および飼料に関する早期警戒システム(RASFF)に送付された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2006/060629.asp#2>

### 3. オランダで2人目のvCJD患者

#### Second probable case of vCJD in the Netherlands

6月22日、オランダ RIVM は同国2人目のvCJD患者(1例目は2005年5月)を確認し公表したが、患者の家族の希望により、それ以上の情報は公表されていない。

患者は、国内のCJDサーベイランスによって検出され、診断はMRIによる脳の画像、病気の経緯及び遺伝子的な調査によって行われた。遺伝性CJDによる変異はなく、プリオンタンパク遺伝子のコドン129がホモ接合体である。診断は、英国国立クロイツフェルトヤコブ病サーベイランスユニットによって再検査された。

患者には感染源に曝露する特定のリスクはなく、輸血、臓器移植、プリオンにより感染するリスクのある外科的処置のいずれも受けたことはなかった。また、英国へは居住したことも旅行で訪れたこともなかった。感染源の可能性のあるのは、汚染された食肉製品のみである。オランダでは、1997年以降82頭がBSEと診断されている。

本報告により、2006年6月までにヨーロッパおよび同盟国によるCJD協同研究グループ(EUROCJD、<http://www.euroid.ac.uk>)に報告された英国以外のvCJD患者数は31人となった。内訳はフランス17人、アイルランド4人、米国とオランダ各2人、イタリア、カナダ、サウジアラビア、日本、ポルトガルおよびスペイン各1人である。このうち6人は、1980年から1996年までの間に6カ月以上英国に滞在したことがある。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2006/060629.asp#4>

### 4. リステリア症に関するヨーロッパサーベイランスネットワークの必要性の増大

#### Listeria in Europe: The need for a European surveillance network is growing

4年前、ヒトのリステリア症に関する微生物検査法を統一し、疫学調査の手段を提供することによって、各国のサーベイランスを強化するヨーロッパサーベイランスネットワークが構築された。

今月号の月刊Eurosurveillanceは、ヨーロッパにおけるリステリアサーベイランスの現状、疾患発生の傾向、サーベイランスネットワークの必要性に関する特集であり、フランス、フィンランドおよびドイツからのサーベイランス報告と、イギリスとスイスのアウトブレイク報告を紹介している。2002年、ヨーロッパのリステリア症患者は100万人当たり7.5人であった。最も高い報告率は、リステリア症の報告義務がある国及び国内リファレン

ス機関がある国であり、サーベイランスへの投資と報告数の増加は顕著であった。

ヨーロッパの食品安全規格は、調理済み食品におけるリステリア管理のためのアプローチを構築する一助となるが、この規格の施行には国内での広範な協力態勢が必要である。リスク集団が増加しており、公衆衛生の実被害を低減させる重要なステップとなるため、リステリア症に関するヨーロッパサーベイランスシステムの必要性が高まっている。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n06/1106-221.asp>

## 5. フランスのリステリア症サーベイランス、2001年～2003年

### Surveillance of human listeriosis in France, 2001-2003

フランスでは、1999年にリステリア症が報告義務のある疾患となり、患者に対し標準化された喫食調査が行われ、これによりアウトブレイクの確認および感染源となった汚染食品の特定が容易になり、さらに感染源となった汚染食品の標準化された回収が行われ、汚染食品への暴露のリスクを低下させている。同国のリステリア症患者は、1999年は患者269人(100万人あたり4.5人)、2000年は263人(同4.4人)であったが、2001年は188人(同3.1人)、2002年は220人(同3.6人)および2003年は209人(同3.4人)と減少した。1999～2003年の死亡者は、順に66人、57人、59人、57人および39人であり、妊婦が全患者の24%を占めた。血清型4bが患者の49%、集団患者の60%を占めた。同国のリステリア症患者は減少し、ヨーロッパでは比較的低い方である。

2001年から2003年までの間に、報告された患者の98%から *Listeria monocytogenes* 603株が分離され、約半数が血清型4bであった(4b: 49%, 1/2a: 27%, 1/2b: 20%, 1/2c: 4%, 3a および 3b < 1%)。

集団発生は、2001年から2003年までの間に25件報告された。患者数の中央値は5人で、範囲は3～14人であった。15件(60%)が血清型4b、集団発生に属する患者は26%であった。3件のアウトブレイクでは、一部の患者が喫食した食品に同じ *L. monocytogenes* 株が検出され、感染源として確認された。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n06/1106-222.asp>

## 6. フィンランドのリステリア症サーベイランス、1995～2004年

### Surveillance of listeriosis in Finland during 1995-2004

1995年～2004年に報告されたリステリア症の年間患者数は18人から53人、平均では100万人あたり7人であるが、傾向は明らかではない。妊婦または新生児は少数であり、大部分は高齢者で、重症の基礎疾患はなく、そのうち25%は死亡した。アウトブレイクで感染源が特定されたのは2件であった。

患者の少なくとも4分の1(78/315)は、真空パックにされた冷薫または低温塩蔵された魚から以前に検出された株と血清型及び遺伝子型が同一、または強い関連性のある株によるものであった。2004年、このような株により患者3人が発生し、2002年にも患者3人、2003年に11人、1999年に14人の患者が同様に発生していた。疫学的関連性はないもの

の、魚製品との間に同様の関連性がみられる集団患者が、スウェーデン、ノルウェーおよびアイスランドからも報告された。これらの所見に基づき、真空パックにされた冷薫または塩蔵の魚に *L. monocytogenes* を含まれている可能性があることがしばしば発表されてきた。2000年、消費者、医師、産婦人科医院に対し、リスクのある食品について次のような予防策が通知された。

リステリア症のリスクを削減するための予防策

一般的推奨事項：

- ・肉類はすべて完全に加熱する。
- ・生野菜は喫食前に念入りに洗う。
- ・非加熱の肉は、野菜、加熱済み食品および調理済み食品とわかる。
- ・未殺菌乳または未殺菌乳を用いて製造された食品を喫食しない。
- ・非加熱の食品を扱った後は、手、包丁、まな板を洗う。

ハイリスク集団への推奨事項

- ・ブルーチーズなどの軟質熟成チーズ、生チーズを喫食しない。
- ・食品または調理済み食品の残りは、蒸気が出るまで加熱する。
- ・真空パックにされた冷薫または低温塩蔵の魚を喫食しない。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n06/1106-223.asp>

## 7. ドイツのリステリア症患者が大幅に増加、2001～2005年の疫学的パターン

### Significant increase of listeriosis in Germany – Epidemiological patterns 2001-2005

ドイツでは、リステリア症は2001年1月から報告義務のある疾患となり、通常は検出されない部位または新生児から *L. monocytogenes* が分離された臨床例は報告されている。患者数は、2001年の100,000万人当たり0.26人(217人)から、2005年は0.62人(519人)と大幅に増加した。増加したのは妊婦以外の患者のみであり、主に60歳以上であった。患者が最も多いのは新生児と70歳以上で、出産適齢期の成人を除くと、男性の方が多かった。全体の致死率は9%であった。時間的または地理的に集団で発生した患者はなく、共通の感染源によるアウトブレイクも確認されなかった。患者の46%では素因として悪性疾患が報告された。患者の増加理由は不明である。新しいサーベイランスシステムが実施され、診断意識も向上したが、それだけでは2004年から2005年にかけての特に急激な増加を説明することはできない。一般食品の汚染増加、基礎疾患や治療オプションの変化が増加の一因かもしれない。臨床経過、基礎疾患、治療法、リステリアに関する知見、リスクの可能性のある食品についてより詳細な情報を得るため、2005年リステリアの強化サーベイランス計画が開始された。アウトブレイクの検出を向上させるため、ヒトと食品から分離した株の分子サブタイピングを行うシステムが必要である。また、リスクのある集団には、予防のための推奨事項を提供するべきである。

2001年から2005年までの妊婦以外の患者は1,294人で、症状は髄膜炎を起こした者が414人(32%)、発熱が403人(31%)、敗血症335人(26%)などであった。同期間の妊婦の患

者は 80 人で、症状は早産が 26 人(33%)、発熱が 25 人(31%)、感冒様症状が 13 人(16%)、流産が 12 人(13%)などであった。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n06/1106-224.asp>

#### 8. 英国における、病院内の店のサンドイッチによるリステリア症のアウトブレイク

Listeria outbreak associated with sandwich consumption from a hospital retail shop, United Kingdom

2003 年秋、Swindon 地域で妊婦の患者 5 人が感染したリステリア症のアウトブレイクが発生した。このうち 4 人は、ある病院内の店の包装済みサンドイッチを喫食していた。供給業者のサンプルから *L. monocytogenes* が検出され、その分子学的検査により患者からの分離株と区別がつかなかった。最近、英国では食品法が改正され、アウトブレイクや患者のリスク削減の一助になると考えられる。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n06/1106-225.asp>

#### 9. スイス北西部の、tomme チーズ（軟質チーズの 1 種）によるリステリア症アウトブレイク、2005 年

Outbreak of human listeriosis associated with tome cheese in northwest Switzerland, 2005

2005 年春、8 週間にわたり、スイス北西部にある人口 15 万人の地域において、10 人のリステリア症患者が報告された。このうち 8 人は高齢の免疫不全患者で菌血症になり（うち 3 人死亡）、残り 2 人は妊婦で感染後流産した。患者全員から分離された *L.monocytogenes* は血清型 1/2a であった。

患者への聞き取り調査により、当地で製造された tomme という軟質チーズが感染源であったことが判明し、微生物検査の結果が判明する前に製造中止、製品の回収および警告の通知によりアウトブレイクは終息した。このアウトブレイクが判明後、当該製品の製造施設は未開封のバターを自社の検査室で検査したところ、2 ロットの 10 検体中 5 検体 25g 中から 1/2a が分離された。スイスの微生物規格は「25 g 中から検出されないこと」であり、この製品は販売禁止になった。5 検体のバター中の菌数は検査の定量限界である 100 cfu/g 以下であった。一方、tomme チーズからは 32,000 cfu/g の *L.monocytogenes* が検出された。汚染されたチーズの配送地域が限られていたこと、現地の医師、医療微生物学者及び食品衛生担当機関が協力したことにより、調査は迅速に実施された。

このアウトブレイクから、迅速なタイピングが可能な検査機関のサーベイランスシステムと、医師と微生物学者の協力の必要性が強調された。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v11n06/1106-226.asp>

---

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

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

## コホート動物の皮を皮革目的で使用する場合のBSEリスクに関する生物学的ハザードパネルからの意見

Opinion of the BIOHAZ Panel on the BSE risk from cohort animals: bovine hides and skins for technical purposes | 2006-06-28

Adopted on 18 May 2006. (Question N° EFSA-Q-2005-292)

EFSAはECから、コホート動物<sup>1</sup>由来の皮 (hides 及びskins) を特定の条件により、皮革生産を安全に使用できないか。できるとすれば、どのような条件か。またコホート動物からの皮が事故により混入するリスクを定量または半定量的に評価することはできないか等について質問された。

これに対する EFSA の生物学的ハザードパネルの回答は以下のようである。

- 1) 汚染が避けられれば、コホート動物由来の皮を皮革の生産に用いることによるリスクは、無視できる。
- 2) コホート動物由来の皮が皮革の生産に用いられる場合、と畜場に限ってとさつされ、正常な動物と時間的に隔離して行うか、適切な汚染防止対策が行われている専用の施設で行われる場合にはリスクは最小にできる。したがって以下の条件で行うべきである。
- 3) とさつ後に速やかに皮に表示をし、と畜場からなめし工場までの直接輸送し、またなめさなかったもの及びなめした副生物は廃棄すること。これらの対策を実施することにより、コホート動物からの皮由来の物質がヒトの消費を意図した物の原材料へ混入するリスクを最小限にすることができる。
- 4) コホート動物からの皮で製造された皮革の削りくずから製造された膠(glue)は高いリスクをもたらすことを考慮に入れ、対策を講じること。
- 5) コホート動物からの頭部の皮は最も高いリスクをもたらすことを考慮に入れ、対策を講じること。
- 6) 皮における神経組織の交差汚染に関する正確なデータが現存しないため、定量的なリスクアセスメントを行うことはできない。

報告書全部は次の URL から入手できる。

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_opinions/1575/biohaz\\_op\\_ej367\\_cohort\\_hides\\_tech\\_purposes\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/1575/biohaz_op_ej367_cohort_hides_tech_purposes_en1.pdf)

[http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz\\_opinions/1575\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/1575_en.html)

---

<sup>1</sup> EC 規則 1494/2004 (EC 規則 999/2001 を改訂したもの) によるとコホート動物とは 1)発症したウシと同一のウシの群れで生まれ、発症したウシの生後 12 ヶ月間そのウシと同じ群れにいたウシ、2)発症したウシの生後 1 年間、当該ウシと一緒に飼育されたウシ (この仲間のウシも生後 1 年以内であること)

Volume 16 Number 25

22 June 2006

1. 2006年3月から6月のイングランドおよびウェールズにおける *Salmonella* Montevideo 感染患者の増加

National increase in human *Salmonella* Montevideo infections in England and Wales: March to June 2006

英国保健保護局(HPA)の腸管病原菌検査機関(LEP)は、2006年3月1日から6月19日までの間にイングランドおよびウェールズから、外国旅行由来ではない *Salmonella* Montevideo 感染患者 45 人の分離株を受け取った。45 人のうち 27 人の発症日は 2006 年 2 月 25 日から 5 月 24 日の間であった。また、半数以上(22/42; 52%)が 4 歳以下で、このうち 3 分の 1(8/22; 36%)が 12 カ月齢以下であった。全年齢層の患者発生において明白な性差はなく(女性 48%, 男性 52%)、北東部を除く全 HPA 地域とウェールズで発生した。PFGE タイピングにより、アウトブレイクの原因株は PFGE SmvdX07 の株と推定された。HPA LEP および HPA 環境及び腸管疾病部 (EEDD: Environmental and Enteric Diseases Department)が、現在微生物学検査と疫学調査を行っている。

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

(今号紹介の Eurosurveillance でも同一事例の調査が発表されている。)

2. 新しい変異型ノロウイルス

New emerging norovirus variant

HPA のウイルスリファレンス部 (Virus Reference Department: VRD) が、ノロウイルスのアウトブレイクにおいて遺伝子型 II.4 [Bristol/1993/UK (Grimsby)]の新しい変異型による比率が増加していることを報告した。この株は同じ遺伝子型の Farmington Hills や Hunter 284 などの株と比較すると、ウイルスカプシドの配列にアミノ酸変異が保存されており、この新しい変異型の定義となった。

この新しい変異型は 2005 年 12 月に初めて検出された。2006 年の英国の GII.4 によるアウトブレイクのうち変異型が占める割合は 4 月は 27/93(29%)であったが、5 月には 36/63(57%)に増加した。また、この新しい変異型はオランダ、フランスおよびデンマークからも報告された。最近いくつか報告されているヨーロッパでのクルーズ船におけるアウトブレイクのうち 2 件がこの新しい変異型によるものであった。

HPA の EEDD および VRD が、新しい変異型によるアウトブレイクと他の変異型によるアウトブレイクとを比較するため、疫学情報と微生物情報を見直し、調査を行っている。ノロウイルス感染のアウトブレイクは通常は夏までに減少するため、この変異型の増加は

季節的にみて異例である。異例の季節パターンを示す過去の事例では新しい株の出現がみられ、遺伝子型 II.4 の新しい変異型が今後優勢となる可能性を解明するにはさらに詳しい調査が必要である。

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

---

●英国食品規格庁 (FSA UK)

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

**食肉販売店がウシの SRM を除去するための指針**

Butchers get guide on removal of bovine SRM

Friday 30 June 2006

イギリス食品規格庁 (FSA) 及び食肉畜産委員会 (MLC: Meat and Livestock Commission) は合同で、承認された食肉販売店において、生後 24 から 30 ヶ月のウシから適切に特定危険部位 (SRM: Specified Risk Material)、特に脊椎を除去する方法を図解したガイドを作成した。イギリス産牛肉の輸出を可能にした際に、EC の規則とあわせ 30 ヶ月以上だけでなく 24 カ月以上のウシも対象となるため、移行による混乱を最小限に留めるように生後 24 から 30 ヶ月のウシの背骨除去が承認を受けた食肉販売店で出来るようにした。業者が規則の要件を理解し、正しく SRM の除去を行えるようにするものである。

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2006/jun/butchersguide>

---

● 英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC, UK)

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

**第 93 回 SEAC 会合 (2006 年 7 月 6 日) の議事案および配布資料**

The agenda and meeting papers for the 93rd SEAC meeting on Thursday 6th July 2006

29 June 2006

SEAC は上記会議議事案と配布資料を web ページで公開した。その一部を紹介する。

○CWD (Chronic Wasting Disease) に関する最新情報

- ・ 英国のシカ科動物が CWD もしくは BSE に感染している報告はない。しかしシカに対するサーベイランスは限局されたものであるため、低頻度の CWD 感染の可能性は否定できない。更にサーベイランスを行うことが推奨される。
- ・ 感染しているシカの肉の摂取によりヒトへの感染が成立する証拠はない。疫学的、実験的データから CWD 感染の可能性は非常に限定されていると同時に大きな種間バリアーが存在する可能性も示唆されている。ヒトへの種間感染の可能性を評価可能な研究データが求められる。

- ・ 限局された調査からではあるが、CWD がウシ、ヒツジおよびヤギに自然感染した報告はない。
- ・ 英国におけるヒト、ウシ、ヒツジおよびヤギの健康に対する CWD のリスクは比較的小さいものの完全に排除できないため、監視は継続されるべきである。
- 動物餌供給ルートの評価。特定の給餌行為や交差汚染等と動物飼料規制強化後に生まれたウシの症例 (BARB: Born After the reinforced feed ban) との関連性を調査した。
  - ・ 現状の英国の動物餌規制は十分であると考えられるが、細心の注意を払った強化が必要である。BARB 例と単一の動物餌汚染との関連性を確認することはできない。
  - ・ 動物飼料諮問委員会 (ACAF: Advisory Committee on Animal Feedstuffs) は農場における給餌方法や動物餌に関する管理を担当している機関に対してハザードおよびリスク要因を認識させ、提案を行う。
  - ・ 動物飼料の流通ルートは複雑であり、また原材料が EU および EU 以外の BSE が確認されている若しくはそう見なされる国々から英国へ大量に輸入されている。
  - ・ 反芻動物に対する飼料中の BSE 因子に関するリスクの軽減には法的な動物飼料規制給餌法の改良、リスク評価に基づくモニタリングおよび、より高感度の検査法が必要である。
- EU の感染性海綿状脳症 (TSE) ロードマップの優先項目検討における、Defra および FSA の SEAC への諮問事項の検討

<http://www.seac.gov.uk/agenda/agen060706.htm>

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA)

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

ニュージーランド食品安全局 (NZFSA) はヒトのカンピロバクター患者数の上昇を憂慮

NZFSA concerned at increase in human campylobacter infection

3 July 2006

ニュージーランド食品安全局 (NZFSA) は環境科学研究所 (ESR: Institute of Environmental Science and Research: 同国の疫学調査を行っている研究所) による最新の月例サーベイランス報告で指摘されたヒトのカンピロバクター患者数の上昇傾向の継続を憂慮している。最新の増加原因は不明であるが、患者数の増加上昇は同時に家庭における患者から食品への汚染の可能性を増大させるとしている。喫食までのフードチェーンの各段階を評価し、NZFSA のリスクマネージャーがフードチェーンのどこにおいて感染被害を最も効果的に減少させることが可能かを認識することができるように、NZFSA が依頼して ESR が最近完成させたレポート (「ニュージーランドにおけるカンピロバクター症の感染経路」 Transmission routes for Campylobacteriosis in New Zealand) を参考にしつつ、NZFSA の科学者はコンピューターによるリスクアセスメントモデルの作成を試みている。

また、NZFSA は感染リスクを減少させるために一般人でも実施可能な対策も指導してい

る。洗浄(clean)、加熱(cook)、カバー(cover)、冷蔵(chill)という 4C ルールと、20+20 手洗ルール (充分量の石けんを用いて少なくとも 20 秒かけて洗った後、きれいに洗い流してよく乾かすのに 20 秒以上かける。手を乾かすにはきれいな乾いたハンドタオルか使い捨て紙タオルを使用する。) の 2 つが特に重要であるとしている。また、調理作業の前後、生肉や生鶏肉を取り扱った後 (他の食品や自分の顔、口及び目を触る前に)、お手洗いにいった後、子供のおむつをかえた後、ペットや家畜を触った後、調理準備中に髪や鼻や口を触ったり、鼻をかんだり手の中にくしゃみをした後、庭仕事の後、ゴミを取り扱った後、には手洗いをを行うように推奨している。

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2006-07-03.htm>

● 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 2006 (27) (26)

June 30 & 23, 2006

下痢症およびコレラ (イラク)

Diarrhea, cholera – Iraq (Baghdad)

June 29, 2006

コレラなどの水由来疾患患者が 30%増加しており、下水道設備の改善が急がれている。

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
インド	6/28	ニューデリー	1/1~6/23	503	
チャド	6/29	チャド湖近辺	6/7~	31	11
アンゴラ	6/29		2月中旬~	48,034	1,982
アンゴラ	6/27	ルアンダ	2月~	22,774	293
ギニア	6/22	南西部の森林地域		173	111(~5月)
コンゴ民主共和国	6/22	Goma		14	
ガーナ	6/16	Greater Accra		増加中	
インド	6/17	Tamil Nadu	6/16	17	

コレラ WHO WER 報告

アンゴラ	6月15~23日	患者 1,971 人	死亡者 126 人
アンゴラ	6月10~14日	患者 1,741 人	死亡 180 人

リベリア	6月12～17日	患者 33人	死亡者 1人
リベリア	6月5～11日	患者 33人	
ギニア	3月6日～5月28日	患者 1,085人	死亡 97人

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3787213133728069306::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,33401](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:3787213133728069306::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,33401)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17140416136395996266::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,33325](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17140416136395996266::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,33325)

## 2. 腸チフス最新情報

Typhoid fever update 2006 (04)

June 29, 2006

### マーシャル島

3月中旬に腸チフス患者が確認され、6月に患者が急増した。通常、マーシャル島の腸チフス患者は1年に1～2人であるが、少なくとも22人が確認された。現在のところ、感染源は特定されていない。

### 南アフリカ共和国

イースタンケープで腸チフスによる死亡者2人が確認された。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15364321503929555247::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,33393](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:15364321503929555247::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,33393)

## 3. ウイルス性胃腸疾患最新情報

Viral gastroenteritis update 2006 (02)

June 26, 2006

### オーストラリア

ニューサウスウェールズ州でノロウイルス感染のアウトブレイクが発生した。最初、2006年2月に小児病院で102人が感染し、このうち26人が患者であった。5月、South Eastern Sydney、Illawarra地域の病院5カ所と私的検査機関から検便検体405検体が採集され、このうち95検体(23.5%)からノロウイルスが検出された。予備調査によると、Farmington Hills/02/US(GII.4)とSydney C14/02/AU(GII.3)に関連性の強い変異型が優勢であった。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17140416136395996266::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,33365](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17140416136395996266::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,33365)

### ● FS-net

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

## 抗菌薬耐性：食品システムへの影響

Antimicrobial Resistance: Implications for the Food System

Institute of Food Technologists

<http://www.ift.org/cms/>

2 June 2006

食用動物の不顕性感染を防ぐため、また家禽とたいのサルモネラやカンピロバクター汚染を低減するために、治療必要量以下の抗生物質の使用は、ヒトの健康に大きな利益があるという証拠がある。今後、抗菌性物質使用の是非に関して、公衆衛生への利益と、リスクとを検討する必要がある。

例えばデンマークで成長促進のための抗菌薬使用を禁止した結果、動物の腸管疾患が増加し、治療のための抗生物質使用が増加した。この措置により、一部の動物からの分離株で抗生物質に対する耐性の保有率が低下した一方で、抗生物質の種類、菌の株および動物種によっては耐性の保有率が増加したものもあった。また、ヒトからの分離株における耐性が、禁止後5年間に18%から46%に増加した。このデンマークの事例は、リスクマネジメントのための措置を選択するために、徹底したリスクアセスメントを使用すべきであることを示している。

また、食品由来の疾患全体を削減するための対策として、特定の抗生物質耐性の食品由来病原菌に重点を置くより、食品由来病原菌を全体的に制圧する対策の方が、効果的で費用効果も高いと考えられるとしている。

要約は以下のサイトから。

<http://members.ift.org/NR/rdonlyres/17A8181C-143C-4D94-8885-9093C4AFC533/0/OnePagerSummary.pdf>

[http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/antimicrobial\\_report.htm](http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/antimicrobial_report.htm)

(FS—net 記事タイトル Antimicrobial treatments to food are safe to human health)

[http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2006/6-2006/fsnet\\_june\\_26-2.htm#story7](http://archives.foodsafetynetwork.ca/fsnet/2006/6-2006/fsnet_june_26-2.htm#story7)

---

### 【記事・論文紹介】

#### 1. 21世紀のクールー病 — 非常に長い潜伏期間を持つヒトの後天性プリオン病

Kuru in the 21<sup>st</sup> century – an acquired human prion disease with very long incubation periods.

John Collinge, Jerome Whitfield, Edward McKintosh, John Beck, Simon Mead, Dafydd J Thomas, Michael P Alpers

Lancet, 367, p.2068-74, 24 June 2006

#### 2. vCJD 患者大腸におけるプリオンの感染性

Prion infectivity in vCJD rectum.

Wadsworth JD, Joiner S, Fox K, Linehan JM, Desbruslais M, Brandner S, Asante EA, Collinge J.

Gut. 2006 Jun 8; [Epub ahead of print]

3. ヒトプリオンタンパク質 129 ヘテロ接合体遺伝子改変マウスにおける新型クロイツフェルトヤコブ病の分子生物学的および病理学的知見の解離

Dissociation of pathological and molecular phenotype of variant Creutzfeldt-Jakob disease in transgenic human prion protein 129 heterozygous mice

Emmanuel A. Asante, Jacqueline M. Linehan, Ian Gowland, Susan Joiner, Katie Fox, Sharon Cooper, Olufumilayo Osiguwa, Michelle Gorry, Julie Welch, Richard Houghton, Melanie Desbruslais, Sebastian Brandner, Jonathan D. F. Wadsworth, and John Collinge

PNAS, Vol. 103, No. 28, 11 July 2006, p.10759-10764

4. 新規ウシプリオンのマウスへの感染

Transmission of new bovine prion to mice.

Baron TGM, Biacabe A-G, Bencsik A, Langeveld JPM

Emerging Infectious Diseases, Vol. 12, No.7, July 2006.

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol12no07/06-0107.htm>

5. 5 つの FoodNet サイトにおける 2002～2003 年の症例対照研究による *Salmonella* Enteritidis 感染散発事例のリスク要因の再評価

Re-assessment of risk factors for sporadic *Salmonella* serotype Enteritidis infections: a case-control study in five FoodNet Sites, 2002-2003.

Marcus R, Varma JK, Medus C, Boothe EJ, Anderson BJ, Crume T, Fullerton KE, Moore MR, White PL, Lyszkowicz E, Voetsch AC, Angulo FJ; for the Emerging Infections Program FoodNet Working Group.

Epidemiol Infect. 2006 Jun 7;:1-9 [Epub ahead of print]

6. 乳児用調製粉乳中の内毒素の存在および内毒素と *Enterobacter sakazakii* のラット乳仔における細菌移行に与える影響

The presence of endotoxin in powdered infant formula milk and the influence of endotoxin and *Enterobacter sakazakii* on bacterial translocation in the infant rat

Stacy Townsenda, Juncal Caubilla Barronb, Catherine Loc-Carrillob, Stephen Forsythe  
Food Microbiology In Press, Corrected Proof, Available online 12 June 2006

7. 再利用水で灌漑された生野菜の摂取による腸管系ウイルス感染症リスクの推定のための定量的微生物リスクアセスメントモデルの構築

Quantitative Microbial Risk Assessment Models for Consumption of Raw Vegetables Irrigated with Reclaimed Water

Andrew J. Hamilton, Frank Stagnitti, Robert Premier, Anne-Maree Boland, and Glenn Hale

Applied and Environmental Microbiology, May 2006, p. 3284–3290 Vol. 72, No. 5

8. オランダの養鶏群における *Salmonella* spp. 及び *Campylobacter* spp. のサーベイランス

Surveillance of *Salmonella* spp. and *Campylobacter* spp. in poultry production flocks in The Netherlands

A.W. van de GIESSEN, M. BOUWKNEGT<sup>1</sup>, W.D. C. DAM-DEISZ<sup>1</sup>, W. VAN PELT, W. J. B.WANNET, AND G. VISSER

Epidemiology and Infection, early edition

9. ニュージーランドにおいて通報されたカンピロバクター症は本当に増加しているのか  
Is the major increase in notified campylobacteriosis in New Zealand real?

M. G. BAKER<sup>1</sup>, E. SNEYD AND N. A. WILSON

Epidemiology and Infection, early edition

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. 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25週

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week25-2006\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week25-2006_en.pdf)

#### 警報通知 (Alert Notifications)

英国産 snowball (菓子) 及びウェハースのグルテンと大豆の未表示、ケニア産果汁入りクラッシュパイナップルのカドミウム、中国産 (オランダ経由) 陶器の皿からの鉛の溶出、ドイツ産黒いナイロンプラスチック製台所用品からの 4,4'-ジアミノジフェニルメタンの溶出、オランダ経由メラミン食器からのホルムアルデヒドの溶出、コスタリカ産 (スペイン経由) 解凍マグロによる食中毒、英国産ホタテの麻痺性貝毒サキシトキシン、ポーランド産燻製ウィンターズプラットのベンゾ(a)ピレンなど。

#### 情報通知 (Information Notifications)

インド産顆粒状茶のヒ素及び鉛、中国産ナイロン製台所用品からの一級芳香族アミンの溶出、トルコ産パプリカのオキサミル、中国産酢漬け野菜の着色料タートラジン (未認可使用)、ガーナ産燻製魚のベンゾ(a)ピレン、セネガル産冷凍マグロ切り身の一酸化炭素処理など。

(その他アフラトキシンなどカビ毒、魚の水銀、微生物汚染など多数)

### 2006年第26週

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week26-2006\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/reports/week26-2006_en.pdf)

#### 警報通知 (Alert Notifications)

フランス産ビン入りウズラ卵の未認可飼料添加物ナイカルバジン、アンゴラ産冷凍カニ脚の高濃度の亜硫酸塩、タイ産 (フランス経由) 調理済みエビの高濃度の亜硫酸塩、インド産サプリメントの未認可ハーブ、インド産顆粒状茶のヒ素及び鉛、中国産コップからのカドミウム及び鉛の溶出、バングラデシュ産 (英国経由) 冷凍エビのニトロフラン(代謝物)一ニトロフラゾン(SEM)、中国産黒いナイロン製ヘラや台所用品からの 4,4'-ジアミノジフェニルメタンの溶出、オランダ産サラダスプーンからのホルムアルデヒドの溶出、バング

ラデシュ産無頭殻付き淡水エビのニトロフラン(代謝物)ーニトロフラゾン(SEM)、オランダ産食用塩の鉛など。

#### 情報通知 (Information Notifications)

米国産乾燥および液体グレープフルーツ抽出物の塩化ベンゼトニウム、中国(香港)産食器からのクロムの溶出、フランス産ウズラ卵の未認可飼料添加物ナイカルバジン、中国産ロイヤルゼリーのスルファメトキサゾール、スリナム産乾燥燻製ナマズ切り身のベンゾ(a)ピレン、インド産顆粒状茶の鉛、スイス産ラップからのジ(2-エチルヘキシル)アジピン酸(DEHA)の溶出など。

(その他カビ毒や微生物汚染、多数)

## 2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム(RASFF)の年次報告書の発表

Food Safety: Commission presents annual report on Rapid Alert System for Food and Feed (30 June 2006)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/06/896&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

欧州委員会(EC)が6月30日発表したRASFF年次報告書によれば、食品の安全に係わるリスクについてEU加盟国からRASFFに通知された情報は前年に比べ22%増加した(2004年は2,588件、2005年は3,158件)。

オリジナルの通知全3,158件のうち、警報通知(Alert Notifications)は956件、情報通知(Information Notifications)は2,202件であった。また、さらに3,739件の追加情報があった。追加情報により23件の警報通知と36件の情報通知が取り下げられた。通知はあったが情報を評価したところRASFF基準に合わないとしてRASFFに掲載されなかったものは64件であった。

警報通知は、リスクのある食品や飼料が市場に出回っていてすぐに措置を講じる必要がある場合に出される。2005年の警報通知の多く(61%)はEU原産の製品であった。情報通知は、リスクは特定されているもののすぐに何らかの措置を講じる必要はない場合(国境で荷がとめられているなど、当該製品が市場に出回らない場合)に出される。情報通知のほとんど(78%)は、当該製品の原産国が第三国であり、その3分の1以上がナッツ及びナッツ製品である。

製品をカテゴリー別にみた場合、警報通知では、シーフードが196件(20%)、肉類が171件(18%)、ハーブやスパイスが109件(11%)であった。情報通知では、ナッツやナッツ製品が800件(36%)、次いでシーフードが363件(16%)であった。

リスク要因別では、警報通知については病原性微生物が264件(27%)、成分が185件(19%)であった。情報通知についてはカビ毒が906件(40%)、病原性微生物が320件(14%)であった。

傾向分析で情報量が増加していた項目としては、魚の(ロイコ)マラカイトグリーン、蜂蜜のクロラムフェニコール、未認可着色料の使用、魚の一酸化炭素処理、ハーブやスパ

イスのパラレッドやアフラトキシン、サルモネラなどの微生物、食器や容器類からの重金属や芳香族アミン・イソプロピロチオキサントンの溶出、食肉等の違法取引が挙げられている。

- ・ 2005 年の年次報告書：[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2005\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2005_en.pdf)
- ・ RASFF 年次報告書（2002 年～2005 年）  
[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/resources/publications\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/resources/publications_en.htm)

### 3. 食品獣医局（FVO : Food and Veterinary Office）の査察報告書（Inspection reports）

イランーピスタチオのアフラトキシン

IR Iran - Aflatoxin in pistachios

[http://ec.europa.eu/food/fvo/ir\\_search\\_en.cfm?styp=insp\\_nbr&showResults=Y&REP\\_INSPECTION\\_REF=7670/2005](http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm?styp=insp_nbr&showResults=Y&REP_INSPECTION_REF=7670/2005)

イラン産ピスタチオ中のアフラトキシンについては、RASFFで2003年は489件、2004年は485件、2005年は視察前の時点で425件の通知が出されている。こうした状況をうけ、査察が行われた。

2003年のFAOSTATデータによれば、ピスタチオの産地としてはイランが世界一であり、次いでシリア、米国、トルコの順である。イランはまた最大の輸出国でもある。汚染の低減にはGAP（適正農業規範：Good Agricultural Practice）やGMP（適正製造規範：Good Manufacturing Practice）が有効であるが、あまり採用されていない。報告書では、アフラトキシン分析機関がISO 17025の認証を受けていない、国際的な熟練度試験に参加していない、認証標準物質を使用していないなど多くの改善すべき点を指摘している。

---

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

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

#### 1. アヒル用飼料添加物としての酵素製品 Belfeed B1100MP 及び Belfeed B1100ML (エンド-1,4-ベータキシラナーゼ)の安全性と有効性に関する FEEDAP パネル (飼料添加物に関する科学パネル) の意見

Opinion of the FEEDAP Panel on the safety and efficacy of the enzyme preparation Belfeed B1100MP and Belfeed B1100ML (endo-1,4-beta xylanase) as feed additive for ducks (27 June 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/science/feedap/feedap\\_opinions/1567\\_en.html](http://www.efsa.europa.eu/science/feedap/feedap_opinions/1567_en.html)

Belfeed B1100MP/B1100MLは枯草菌が産生するエンド-1,4-ベータキシラナーゼ製剤で、アラビノキシランに富むアヒル用飼料に使用される。この製剤はニワトリ及び子ブタ肥育用には認可されており、ブタ及び七面鳥の肥育には暫定的に認可されている。今回、アヒ

ル用への認可が申請されている。アヒルでの肥育試験データは有効性に関して結論を下せるものではなかったが、作用機序はニワトリや七面鳥と同様であることから、この製剤がアヒルにも有効であることが示唆される。パネルは、アヒルでの耐性試験から Belfeed B1100MP/Belfeed B1100ML はアヒルの肥育用として安全であるとしている。また、消費者、使用者、環境への安全性については過去に評価されており新たな懸念材料はないとしている。

## 2. 七面鳥肥育用の飼料添加物としての酵素製品 Avizyme 1500 の安全性に関する FEEDAP パネルの意見

Opinion of the FEEDAP Panel on the safety of the enzyme preparation Avizyme 1500 as feed additive for turkeys for fattening in accordance with Council Directive 70/524/EEC (29 June 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/science/feedap/feedap\\_opinions/1569\\_en.html](http://www.efsa.europa.eu/science/feedap/feedap_opinions/1569_en.html)

Avizyme 1500 は、キシラナーゼ、グルカナーゼ、ズブチリシン (subtilisin : プロテアーゼ)、 $\alpha$ -アミラーゼ、ポリガラクトツロナーゼを含む酵素製品で、使用目的は七面鳥の肥育用である。2005年7月20日に FEEDAP パネルは Avizyme 1500 の安全性について、耐性試験の期間が短すぎて結論が出せないとの意見を出していた。今回申請者は新しいデータを提出し、FEEDAP パネルは Avizyme 1500 が七面鳥の肥育用に安全であるとの意見を出した。

## 3. *Aspergillus niger* の産生する酵素製品 Natuphos® (3-フィターゼ)の安全性と有効性に関する FEEDAP パネル及び GMO パネルの意見

Opinion of the FEEDAP Panel and of the GMO Panel on the safety and efficacy of the enzyme preparation Natuphos® (3-phytase) produced by *Aspergillus niger* (27 June 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/science/feedap/feedap\\_opinions/1568\\_en.html](http://www.efsa.europa.eu/science/feedap/feedap_opinions/1568_en.html)

現在、*Aspergillus niger* の FTU-8 系統が産生する 3-フィターゼ製品 Natuphos® がブタ、ニワトリ、七面鳥等に認可されている。今回申請者は、酵素の産生系統の遺伝子組換え *Aspergillus niger* NPH54 への変更及び製品の 2 倍濃度への処方変更を求めた。検討の結果、パネルでは、新しい産生系統による安全上の懸念はなく、また製品の処方を 2 倍濃度に変更したことに起因する有効性や安全性の違いはないとした。

## 4. 農薬リスクアセスメントピアレビューに関する結論

Conclusion on the peer review of pesticide risk assessments

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

1) ホスメット (phosmet) について (21 June 2006)

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/1556\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/1556_en.html)

ADI 0.003 mg/kg/day、LOAELは1 mg/kg bw/dayに基づき追加の安全係数 3を採用、  
ARfD 0.045 mg/kg bw/day、AOEL 0.015 mg/kg bw/day

2) 1,3 ジクロロプロペン (1,3 dichloropropene) について (21 June 2006)

[http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/1555\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/praper/conclusions/1555_en.html)

暫定 ADI 0.0125 mg/kg bw/day (安全係数 200)、暫定全身 AOEL 0.1 mg/kg bw/day、  
ARfD 0.2 mg/kg bw

3) プロパモカルブ (propamocarb) について (04 July 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/science/praper/conclusions/1591\\_en.html](http://www.efsa.europa.eu/science/praper/conclusions/1591_en.html)

ADI 及び AOEL : 0.29 mg /kg bw/day、ARfD : 1 mg /kg bw/day  
(※プロパモカルブ塩酸塩について)

4) メチオカルブ (methiocarb) について (04 July 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/science/praper/conclusions/1588\\_en.html](http://www.efsa.europa.eu/science/praper/conclusions/1588_en.html)

ADI、ARfD 及び AOEL : 0.013 mg/kg bw/day

---

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

## 1. 臭化化合物及びフッ化化合物の調査

Surveys for brominated and fluorinated chemicals (21 June 2006)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2006/jun/bromfluor>

FSA は、食品中の臭化化合物及びフッ化化合物の調査結果を発表した。調査の結果、FSA では人々の健康への影響はないとしている。

### 臭化化合物の調査

臭素化難燃剤 (BFR) は燃えにくいソファなどに使用されている化学物質である。BFR その他の臭化化合物が魚その他の食品から検出されたとの報告が増加しているため、本調査が行われた。

パン、肉、乳製品、卵、魚、ナッツ、緑色野菜、ミルク、ジャガイモなど英国の食生活を構成する 19 の食品群について、平均的成人の臭化化合物摂取量を推定した。その結果と、以前に行われた養殖及び天然魚介類や魚油サプリメントについての調査結果 (※1) を併せて COT (毒性委員会) が評価し、健康上の懸念はないと結論した。

※1：養殖及び天然魚介類及び魚油ダイエタリーサプリメント中の臭素化合物

Brominated chemicals in farmed and wild fish and shellfish and fish oil dietary supplements (17 February 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2006/fsis0406>

「食品安全情報」No.5(2006)参照。

### フッ化化合物の調査

パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) は汚れの付きにくい織物や泡消剤などに幅広く使用されているが、有害で、環境中で分解しにくいことが知られている。本調査では、臭化化合物の検査とほぼ同じ範囲の食品について、PFOS 及びパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOA) などの関連化合物を分析し、摂取量の推定及び主な摂取源となる食品グループについて検討した。

PFOS は、ジャガイモ、缶詰の野菜、卵、砂糖、保存食品などから微量検出された。PFOA はジャガイモのみからごく微量検出された。

COT は、変異原性委員会及び発がん性委員会の助言を得ながら食品中の PFOS 及び PFOA の毒性を評価しているが、まだ最終結論は出ていない。しかしながら今回の調査結果から当面の毒性学的懸念はみられていないとしている。

調査結果の詳細：

・臭化化合物

Brominated chemicals: UK dietary intakes (21 June 2006)

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2006/fsis1006>

2003～2004年のトータルダイエットスタディ (TDS) で集めた食品群を分析した。平均的成人の食事からの摂取量は、総ポリ臭化ジフェニルエーテル (PBDEs) が<5.9 ng/kg 体重/日、総ヘキサブロモシクロドデカン (HBCDs) が<5.9 ng/kg 体重/日、テトラブロモビスフェノール A (TBBP-A) が<1.6 ng/kg 体重/日、臭素化ダイオキシンが<0.4 pg TEQ/kg 体重/日と推定された。

フッ化化合物

・ Fluorinated chemicals: UK dietary intakes (21 June 2006)

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2006/fsis1106>

2004年のTDS検体を分析した。平均的成人の食事からの摂取量は、PFOSが0.1 µg/kg 体重/日、PFOAが0.07 µg/kg 体重/日と推定された。また高摂取群では、それぞれ0.2及び0.1 µg/kg 体重/日と推定された。

## 2. 高含量ビタミン及びミネラルサプリメントの調査

Survey of high dose vitamin and mineral supplements (30 June 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2006/jun/vitminhighdose>

FSA は 6 月 30 日、高含量のビタミン及びミネラルサプリメントに関する英国の市場調査結果を発表した。この調査は、英国市場の規模についての情報を得るために実施された。

ビタミン及びミネラルについての専門家委員会 (EVM) は 2003 年、ビタミン及びミネラルの摂取に関する推奨最大安全量を報告した。この報告書が発表された当時、英国の業界は、EVM の推奨量を超える製品が数多く市場に出回っていると述べた。これらのサプリメントには、摂取による有害影響の可能性について助言する表示を行う旨の自主的合意が行われた。

EVM の推奨量を超える用量のビタミン及びミネラルサプリメントの販売量は、総ビタミン・ミネラルサプリメント市場の 12~15%になる。消費者を対象とした調査では、成人の 43%が過去 1 年間にビタミンやミネラルサプリメントを摂ったことがあり、最も多いのはタラ肝油とマルチビタミンであった。成人の 2%が高含量製品を摂取していると考えられる。

報告書：<http://www.foodstandards.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis1206.pdf>

### 3. 海藻抽出物についてのコメント募集

Views wanted on algal extract (29 June 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2006/jun/hpluvialis>

ダイエタリーサプリメントに海藻から抽出した色素アスタキサンチンを使用する申請があり、FSA ではこの申請に関するパブリックコメントを 2006 年 7 月 17 日まで募集している。アスタキサンチンは、海藻の *Haematococcus pluvialis* に含まれる色素である。この海藻は現在、乾燥品として EU で販売されており、またこの乾燥品を含むカプセルも少なくとも 1995 年以降、EU で販売されている。今回の申請目的は、ダイエタリーサプリメント用のハード/ソフトゼラチンカプセルなどの成分として用いるアスタキサンチン・高含有抽出物の販売である。

---

● 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. GM 作物の生物学的封じ込めに関するレビュー

Defra-funded review is published on the biological containment of GM crops

(22 June 2006)

<http://www.defra.gov.uk/news/2006/060622a.htm>

GM 及び GM 作物の生物学的封じ込め技術に関する机上調査 (desk study)。組換え遺伝子の環境への拡散防止技術についてレビューを行った。主な封じ込め戦略として、温室などを使った物理的封じ込め、遺伝子流出を封じる生物学的封じ込め、条件致死などの遺伝

子組換え技術を用いた封じ込めの3種類に大別して評価している。

報告書本文 : Desk study on technologies for biological containment of GM and non-GM crops (CB02036)

[http://www2.defra.gov.uk/research/project\\_data/More.asp?I=CB02036&M=KWS&V=CB02036&SUBMIT1=Search&SCOPE=0](http://www2.defra.gov.uk/research/project_data/More.asp?I=CB02036&M=KWS&V=CB02036&SUBMIT1=Search&SCOPE=0)

---

● 英国 PSD (The Pesticides Safety Directorate) <http://www.pesticides.gov.uk/>

#### 1. PRC 残留農薬委員会—2005 年第四四半期残留農薬モニタリング結果 (2005 年 10～12 月)

Pesticide Residues Monitoring Fourth Quarter Results, October to December 2005  
(22 June 2006)

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=1878>

検査した検体は 1,247 検体で、リンゴ、豆、パン、タマネギ、鶏肉、ズッキーニ、キュウリ、熱帯果実、ニンニク、ブドウ、レタス、乳児用ミルク、油分の多い魚、オレンジ、マンゴー、ミルク、ジャガイモ、梨、ハウレンソウ、カブなどであった。調査の結果、25 検体 (2%) から MRL を超える残留農薬が検出された。この値は年間平均 (1～2%) より高いが、この理由として、第 4 四半期は加工食品より生鮮食品を多くサンプリングしたこと、残留農薬が検出されそうな製品に焦点をあてたことがあげられる。委員会は、超過があった検体を精査した結果、いずれも消費者の健康上問題はないとしている。超過した事例のいくつかは、輸出国においては適法となる農薬の使用実態を反映しないで MRL を設定している制度上の問題である。

本調査ではいくつかのオーガニック製品も調査したが、そのうち 2 検体からは残留農薬が検出された。ひとつはスペイン産ニンニクで、カルベンダジム及びイプロジオンが検出されたが、いずれもオーガニック製品への使用は認められていない。もうひとつはフランス産カブでクロルフェンビンホスが検出されたが、これはフランスではオーガニック及び通常の食品いずれにも使用が認められていない。これらの農薬のいずれも消費者の健康には問題がないとされている。

検査結果については、MRL を超過したものは PSD が業者に通知している。また FSA は、超過のあった検体のうち 2 件 (クロルピリホス 1.3 mg/kg (MRL 0.05)、ジメトエート 1.9 mg/kg 及びオメトエート 0.8 mg/kg を含むタイ産ナガササゲ (long beans)、モノクロトホス 0.5 mg/kg を含む七面鳥 (MRL 無し)) について RASFF に通知した。

報告書フルテキスト :

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/PRC/Report%20q4%20final%2019%20June.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/Report%20q4%20final%2019%20June.pdf)

## 2. 学校の果実及び野菜の残留農薬モニタリング計画 (SFVS) : 2006 年春期の残留農薬検査結果

School fruit and vegetable scheme: Spring 2006 Term (22 June 2006)

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

報告書 :

[http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web\\_Assets/PRC/SFVSSpring2006report.pdf](http://www.pesticides.gov.uk/uploadedfiles/Web_Assets/PRC/SFVSSpring2006report.pdf)

今期はリンゴ 13、バナナ 9、ニンジン 8、柑橘類 8、トマト 6 の全 44 検体を分析した。14 検体からは農薬が検出されず、29 検体からは MRL 未満の農薬が検出された。リンゴ 1 検体で MRL を超える農薬が検出された。15 検体からは複数の農薬が検出された。

MRL を超過していたのはポーランド産リンゴで、オメトエート及びジメトエートがそれぞれ 0.03 mg/kg 検出された。MRL はオメトエートとジメトエートの合計で 0.02 mg/kg である。リスクアセスメントの結果、この濃度では ARfD 以下であり健康上問題がない。この検体にはこの他にもクロルピリホス、ジチオカルバメート、プロパルギットが含まれていたため、これらを併せたリスク評価も行われたが、消費者の健康に問題はないとされた。但しこの検体については健康上問題がないとはいえ、生産農場は EUREP GAP 及び BRC 認証を受けている。また使用履歴にジメトエートの記載がなく汚染源が特定できないことから、深刻な事態であるとの販売業者の文書が掲載されている。

---

### ● アイルランド 農業食料省 (The Department of Agriculture & Food)

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

#### 1. 農業食料省は国の 2005 年残留モニタリング計画の結果を発表

Department of Agriculture & Food releases the results of 2005 National residue monitoring plan (27 June, 2006)

<http://www.agriculture.gov.ie/index.jsp?file=pressrel/2006/114-2006.xml>

2005 年は、成長促進ホルモンやベータアゴニストなどの禁止薬物、認可されている動物用医薬品及び環境汚染物質について 45,000 検体以上を検査した。国産品については 45,827 検体中 94 検体に検査対象物質が検出され、検出率は 0.20%であった。これは、2003 年の 0.36%、2004 年の 0.39%に比べて低い数字だった。輸入品 631 検体についてはいずれも検出されなかった。また 2005 年は、EU で禁止されている成長促進ホルモンは検出されなかった。本サイトには、検査結果の表が掲載されている。

---

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

## 1. 抗生物質耐性に関する報告書

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=35824&Pge=0&CCH=060629181631:26:4&cwSID=A9F484B7BD04467FA76548F9D2D8F689&AID=0>

AFSSA は 2003 年 2 月、動物の飼料や治療用に抗生物質を使用した場合の耐性菌発生による消費者へのリスクについて諮問され、その後作業を進めてきた。

報告書フルテキスト（フランス語）：<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/35821-35822.pdf>

内容：第一部：抗生物質の使用、第二部：動物の抗生物質耐性菌における抗生物質使用の影響、第三部：耐性のヒトへの拡散と公衆衛生上の問題

定量的リスク評価をするにはデータが不足しているので、研究及びデータ収集を推進するよう勧めている。

---

## ● フィンランド 食品安全局 Evira (Finnish Food Safety Authority)

<http://www.evira.fi/portal/en/evira/>

### 1. ソフトドリンクのベンゼンは基本的に許容し得る濃度

Soft drink benzene levels primarily acceptable (22 June 2006)

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?id=148](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?id=148)

フィンランド食品安全局 (Evira) の委託で行われたソフトドリンク中のベンゼン検査の結果、検査した 56 検体の多くでベンゼンは検出されなかった。11 検体から 10  $\mu$ g/L 未満のベンゼンが検出され、4 検体からは 10  $\mu$ g/L を超えるベンゼンが検出された（最も高濃度のものは 38  $\mu$ g/L、次いで 18、17、16  $\mu$ g/L）。この 4 検体はいずれも Vip Juicemaker Oy が製造したオレンジ飲料で、食品安全局は製造業者に対しベンゼンが 10  $\mu$ g/L を超えるロットの回収を命じた。同社は現在、当該製品の市場からの回収を開始している。

製造業者は、ベンゼンが 10  $\mu$ g/L を超える疑いがある場合は食品安全局の要請に従い、製品中のベンゼン濃度を制御するための対策をとらなければならない。もしベンゼン濃度が 10  $\mu$ g/L を超えていても製造業者が自主回収を拒否した場合は食品安全局が回収を実施する。

商品名や検出量などデータの詳細（フィンランド語）：

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/?id=145>

- 
- 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 は食品や飼料中にアレルゲンや毒素が偶然混入することを防止するためのガイダンスを発表

FDA Issues Guidance to Help Prevent Inadvertent Introduction of Allergens or Toxins into the Food and Feed Supply (June 21, 2006)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01393.html>

FDA は企業向けに食品や飼料にアレルゲンや毒素が偶然混入することを防止するためのガイダンスを発表した。このガイダンスでは、透明性をより高めるために、遺伝子組換え体など新しい植物品種に含まれる新規タンパク質に関する初期安全性評価をどのように行うか説明している。FDA は、食品や飼料用として開発中の新しい品種が一般的に安全面あるいは規制面での問題があるとは考えていない。このガイダンスは、新しい品種開発の初期段階からのコミュニケーションを促進する FDA の政策に合致するものである。

本文 : Recommendations for the Early Food Safety Evaluation of New Non-Pesticidal Proteins Produced by New Plant Varieties Intended for Food Use (June 2006)

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/bioprgu2.html>

## 2. 食品の防御に関する研究報告書 (2005 年) の要約

Summaries of Competitive Food Defense Research Reports, 2005 (June 2006)

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/defres05.html>

食品防御に関して FDA が企業と行った各種食品の食品テロに対する脆弱性評価の結果、研究上の質問がいくつか出された。評価対象とした食品は、乳製品、果汁、瓶詰め水、食品加工用水及び乳児用ミルクである。提起された質問は、化学剤や生物剤に関して、食品の水溶性画分あるいは脂溶性画分への分配、熱、液性、紫外線などに対する安定性、化学剤への暴露による導電率の変化、殺菌剤の有効性、化学剤の経口毒性、除去のための濾過などである。本報告書では食品ごとに化学剤や生物剤についてこれらの質問に関する研究結果の要約が示されている。

- ・乳製品：ミルク中でのアブリンの検出及び毒性に対する殺菌 (pasteurization) の影響、複雑な組成の食品中での亜ヒ酸ナトリウムの急性毒性など。
- ・果汁：果汁中での炭疽菌芽胞の熱安定性、酸性及びアルカリ性での化学剤の安定性など。
- ・乳児用ミルク：野兎病菌やリシンの熱安定性など。
- ・水 (瓶詰め及び加工用)：脱イオンや濾過による生物剤・化学剤の除去など。
- ・殺菌剤：器具や食品表面等に付着した生物剤・化学剤に対する殺菌剤の効果など。

## 3. ホルムアルデヒドの使用に関する水産養殖業者への注意喚起

Reminder to Aquaculture Producers about the Use of Formaldehyde (June 23, 2006)

[http://www.fda.gov/cvm/CVM\\_Updates/bseAquaProducers.htm](http://www.fda.gov/cvm/CVM_Updates/bseAquaProducers.htm)

FDA の動物用医薬品センター (CVM) は、魚の寄生虫治療用に化学用 (chemical grade)

のホルムアルデヒドを使用している業者があるとの報告を受けた。CVM は化学用 (chemical grade) の製品の使用を認可していない。認可されたもの以外のホルムアルデヒド製品の使用は魚にとって安全ではなく、また未認可製品の有効性には疑問がある。CVM は水産養殖業者に対し、製品での違法な残留を避けるために動物用医薬品の表示を注意深く読み使用方法に従うよう注意を喚起している。本サイトには認可されているホルムアルデヒド製品の名前も掲載されている。

#### 4. Masterfoods USA 社に対する警告文書

Warning Letter (31 May 2006)

[http://www.fda.gov/foi/warning\\_letters/g5870d.pdf](http://www.fda.gov/foi/warning_letters/g5870d.pdf)

FDA は Masterfoods USA 社に対し、同社のいくつかの種類のキャンディ・バーがこれらの製品に使用を認められていない食品添加物である葉酸 (folic acid) を使用していること、さらに健康に良いとの誤解を招く誤った表示をしていることについて、法律違反であると警告した。

---

#### ● カナダ保健省 (Health Canada、ヘルスカナダ)

<http://www.hc-sc.gc.ca/english/index.html>

##### 1. 新しい農薬管理法

Information Note: The New Pest Control Products Act (June 21, 2006)

<http://www.pmr-arla.gc.ca/english/highlights/in20060621-e.html>

35 年以上経った現行法に替わり、新しい農薬管理法 (Pest Control Products Act : PCPA) が 2006 年 6 月 28 日に施行される。新しい法律では透明性を向上させることで農薬規制システムを改善し、健康及び環境保護や認可後管理を強化する。

農薬は輸入・製造・販売前に PMRA の認可が必要であり、認可の前に PMRA が全ての入手可能なデータを詳細に検討する。

##### 新しい農薬管理法に関する Q & A

Q's & A's The new Pest Control Products Act (June 21, 2006)

<http://www.pmr-arla.gc.ca/english/legis/pcpaqa-e.html>

##### 2. トランス脂肪タスクフォースの最終報告書

TRANSforming the Food Supply (June 28, 2006)

[http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/gras-trans-fats/tf-ge/tf-gt\\_rep-rap\\_e.html](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/gras-trans-fats/tf-ge/tf-gt_rep-rap_e.html)

トランス脂肪タスクフォースは 2005 年初め、カナダで販売されている食品中のトランス脂肪をいかに効果的に最小化できるかを目的に作られた。メンバーは、政府、企業、一

般の代表から成る。

トランス脂肪は、液状の植物油を硬化させ安定化するための部分的水素添加（硬化）工程で生じる。我々の食事の中のトランス脂肪の多くは部分硬化油を使って作った食品由来である。トランス脂肪は冠動脈心疾患と関連があり、血中 LDL コレステロールを増加させ HDL コレステロールを減少させる。2002 年、米国科学アカデミーの微量栄養素委員会はトランス脂肪摂取量をできるだけ少なくするよう助言した。委員会は、トランス脂肪が例えわずかであっても増加すれば冠動脈心疾患リスクが増大するとして、トランス脂肪の安全上限値を設定しなかった。2003 年には WHO が、トランス脂肪摂取量は全体のエネルギー摂取量の 1%未満にすべきであると提言した。その後各国政府が対応を開始し、2003 年にはデンマークが世界で初めて加工食品中トランス脂肪の上限を食品総脂肪中 2%に設定した。2005 年にカナダは世界で初めて包装済み食品のトランス脂肪表示を義務化した。2006 年には米国が 1 食あたり 0.5g 以上のトランス脂肪を含む食品に表示義務を課した。カナダではカナダの食品中のトランス脂肪に関して 1990 年から科学者が懸念を表明していた。しかしながら部分硬化油の使用は増加し続けた。1990 年代半ばにはカナダ人のトランス脂肪摂取量は、世界でも最も高い方であると推定された。今日その状況は改善されている。栄養表示義務化による消費者の関心が製造業者に対してトランス脂肪の低減を促した。例えば現在、ほとんどのパンやドレッシングはトランス脂肪を含んでいない。しかしまだトランス脂肪を多く含むものもあり、表示のみではさらなる改善は困難である。

タスクフォースはさまざまな情報を集め、規制方法について検討した結果、以下のよう  
に勧告（recommendations）した。

- ・小売業者や食品サービス施設が消費者への直接販売用として製造業者から購入する食品の場合は、最終商品ベースまたはアウトプットベースで規制する。一方、小売業者や食品サービス施設がその場で食品を調理する場合は成分ベースまたはインプットベースで規制する。
- ・植物油やマーガリン中の総トランス脂肪は総脂肪量の 2%に制限する。
- ・その他の食品については総脂肪量の 5%に制限する。ただし食品の脂肪が専ら反芻動物の肉や乳製品に由来する場合はこの制限は適用されない。
- ・規制は 2008 年 6 月までに最終化する。
- ・基本的な移行期間は、最終規制の発効後 1 年間とする。
- ・拡大移行期間は特定目的や中小企業に限定したもので、ほとんどの場合最終規制発効後 2 年で移行可能である。
- ・カナダ政府や食品業界の協会は企業に対し、最も健康的な油の使用を促すこと。

### 3. トランス脂肪

Trans Fat (2006-06-27)

[http://www.hc-sc.gc.ca/iyh-vsv/food-aliment/trans\\_e.html](http://www.hc-sc.gc.ca/iyh-vsv/food-aliment/trans_e.html)

食品中のトランス脂肪は心疾患リスクを増加させることが示されている。このリスクは、

トランス脂肪含量が少ないより健康的な食品を選択することで低減できる。

## 背景

脂肪は必須脂肪酸やエネルギーの供給源として健康的な食生活の重要な一部であり、さらにビタミン A、D、E の吸収を助ける。油脂は主に脂肪酸から成る。脂肪酸には主に 4 種類あり、大部分の油脂はこの 4 種類の混合物を含むが、こうした混合物は通常、どれか特定の脂肪酸 1 種類を他よりも高い割合で含んでいる。

### 4 種の主要脂肪酸とは？

- ・多価不飽和脂肪酸：普通の植物油（大豆、コーン、ヒマワリ）、油分の多い魚（サケ、マス、サバ、キュウリウオ、ニシン）、魚油、亜麻仁、ヒマワリの種、大豆、ナッツ（クルミ）などは多価不飽和脂肪酸を多く含む。
- ・単価不飽和脂肪酸：オリーブ油、キャノーラ油、高オレイン酸ヒマワリ油、アボカド、ある種のナッツ（カシュー、ピーカン、アーモンド、ピーナツ）は単価不飽和脂肪酸を多く含む。
- ・飽和脂肪酸：ココナツ、パーム、パームカーネル油、動物脂肪（ポークやビーフ）、バター、チーズその他の乳製品は飽和脂肪酸を多く含む。
- ・トランス脂肪酸：ある種の食品（乳製品、ビーフ、ラム）には天然に微量含まれる。また液状植物油（キャノーラや大豆油）の精製時に微量生じる。「部分硬化」と呼ばれる工程でも生じる。この工程は、液状の油をショートニングやマーガリンなどのように半固形状態にする。

飽和脂肪酸やトランス脂肪酸を多く含む油脂で作られた食品は、その他の脂肪酸を多く含む油で作られた食品より長持ちする。また飽和脂肪酸やトランス脂肪酸は焼き菓子類やスナック類に魅力的な食感や香りをもたらす。例えば焼き菓子が「口の中で溶ける」ように感じるのは、飽和及びトランス脂肪酸による。

### 食事由来脂肪の健康影響

一般に多価不飽和脂肪酸や単価不飽和脂肪酸は心疾患リスクを下げる。これらはより健康的な脂肪であり、食事から摂れる。飽和及びトランス脂肪酸は心疾患リスクを上げることから、健康的でない脂肪である。トランス脂肪が心疾患リスクを上げる原因は 2 つある。

- ・トランス脂肪は血中悪玉コレステロール（LDL コレステロール）濃度を上げる。LDL コレステロールは心疾患のリスク因子である。
- ・トランス脂肪は血中善玉コレステロール（HDL コレステロール）濃度を下げる。HDL コレステロールは心疾患から保護する作用がある

飽和脂肪酸も血中悪玉コレステロール濃度を上げるが、同時に善玉コレステロールも上げる。

### トランス脂肪酸の主な摂取源

典型的カナダ人の食事のうちほとんどのトランス脂肪は、マーガリン（特にハードタイプ）、部分硬化油等で作った市販の揚げ物食品やベーカリー製品などに由来する。これらにはクラッカー、クッキー、ドーナツ、ケーキ、ペストリー、マフィン、クロワッサン、ス

ナック菓子、フレンチフライやパン粉をつけて揚げた食品などがある。これらの製品では脂肪含量のうち最大 45%がトランス脂肪酸である可能性がある。トランス脂肪酸は、乳製品、ビーフ、ラムなどに低レベル（脂肪の2~6%）存在する。精製した液状油には微量（油の0.5~2.5%）のトランス脂肪酸が含まれているものもある。

#### リスクを最小化するために

トランス脂肪酸に関連する有害健康影響リスクを最小化するための最良の方法は、トランス脂肪酸を含む食品の摂取を減らすことである。

- ・トランス脂肪が少なくなっているかまたは含まないことが確認できない市販の揚げ物や高脂肪のベーカリー製品を避ける。
- ・カナダの健康的な食生活のためのフードガイドに従う。このガイドでは低脂肪乳製品や脂肪の少ない肉、調理に油を使わない食品の選択を勧めている。
- ・加工食品の表示をよく読む。2005年12月からほとんどの食品の「栄養成分」表示にトランス脂肪酸含量が義務づけられている。さらに「部分硬化油」表示に注意する。この文言が表示されていればその製品はトランス脂肪を含む。
- ・トランス脂肪を含まないかまたは非硬化脂肪で作られたソフトマーガリンを選ぶ。
- ・食品は何度も揚げない。食品を揚げるときは単価不飽和脂肪を多く含む健康的な油を使う。2~3回以上使った油は使わない。
- ・外食時には、メニューにある食品のトランス脂肪含量を尋ねる。

なお、飽和脂肪も心疾患リスクを高めることに留意する。野菜、果実、魚介類その他のシーフード、全粒粉パンやシリアル、豆類、ナッツをたくさん食べることで飽和脂肪とトランス脂肪の両方の摂取量を減らすことができる。また多価不飽和脂肪酸や単価不飽和脂肪酸の多い油脂を選ぶこともできる。

最後に、子どもたちには健康的な食習慣をつけさせる。子どもたちにはトランス脂肪や飽和脂肪の少ない健康的なスナック（果実、野菜、ミルク、ヨーグルト、全粒粉製品など）を与える。

#### カナダ政府の役割

カナダ政府は加工食品への栄養成分表示を義務づけ、カナダ人が健康的なライフスタイルを選択するための情報を提供する努力を続ける。

### 3. 動物用医薬品 — 関係者向けコミュニケーション

Communiqué to Stakeholders, Vol. VI No. 1 July 2006

[http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/part/com/communiques/index\\_e.html](http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/part/com/communiques/index_e.html)

カナダの動物用医薬品についての現状。動物用医薬品に関する残留基準値は、現時点で76の薬品について193以上設定されている。

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

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

## 1. 葉酸と妊娠

Folate/Folic acid and pregnancy (3 July 2006)

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/food-safety-topics/chemicals-in-food/folate/index.htm>

(注：原文では、**folate** (葉酸塩) を食品中に天然に存在している葉酸、**folic acid** (葉酸) を合成した葉酸と使い分けており、両者をまとめて表す場合は **Folate/Folic acid** (葉酸) としていることから、以下、カッコなしで葉酸と記載している場合は **Folate/Folic acid** を表す。)

### 葉酸とは何か？

葉酸は、健康な発育及び赤血球や神経組織の発達に必須のビタミンB群のひとつである。**Folate** は、食品中、特に緑色野菜や穀物中に天然に存在する。**Folic acid** は **Folate** の合成型で、食品や飲料に添加したりビタミンサプリメントとして摂取する。

### 誰がなぜ葉酸を必要とするのか？

葉酸は全ての人にとって重要であるが、とりわけ妊娠前及び妊娠初期の女性にとって重要である。十分な葉酸 (**folate**) を摂取していない妊娠女性では、赤ん坊に神経管欠損 (NTD) として知られる発育不全のリスクが高い。神経管は胎児の神経系の中心組織で、せき髄に成長する。最も良くみられる NTD は二分脊椎と水頭症である。

### どの程度の葉酸を摂取すればよいか？

成人は、食品から毎日約 200  $\mu$ g の葉酸 (**folate**) を摂取している。妊娠を計画している女性及び妊娠 3 ヶ月までの女性には、さらに 800  $\mu$ g の葉酸 (**folic acid**) の摂取を勧める。もし二分脊椎などの神経管欠損の家族歴がある場合には、より高用量の摂取が必要かも知れない (医師に相談すること)。

### 葉酸の良い摂取源は？

天然に葉酸 (**folate**) を多く含む食品は、ブロッコリー、ホウレンソウ、サラダ菜などの緑色野菜や、オレンジなどの柑橘類、全粒粉パンや朝食シリアルなどである。ヒヨコ豆、ナッツ、乾燥豆にも多い。ある種の朝食シリアル、パン、ジュースなどには葉酸 (**folic acid**) が添加されている。

葉酸 (**folic acid**) 800  $\mu$ g のサプリメントは、薬局または医師から入手できる。食品のみから十分な葉酸 (**folate**) を摂取する (すなわち、毎日生のホウレンソウを少なくとも 0.5kg もしくは調理したホウレンソウや生のブロッコリーを 1kg 摂取する) のは困難である。

### 強化食品には表示があるか？

ラベル等に添加されているビタミンが表示されている。

### 食品への葉酸 (**folic acid**) 添加は義務か？

まだ義務化されていない。妊娠がすべて計画的に行われるわけではないので、FSANZ はパンなどの一般的食品に葉酸 (folic acid) 添加を義務づけることを検討中である。米国やカナダでは 1998 年から小麦粉への葉酸 (folic acid) 強化が義務づけられており、NTD の赤ん坊の出生数を減らすのに成功している。

妊娠女性が十分に葉酸を摂取できる利益と、小さい子どもなど感受性の高い集団での過剰摂取のリスクを慎重に検討する必要がある。健康な成人において葉酸 (folic acid) 摂取量増加により生じる問題については、これまで知られていない。

---

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

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

1. 禁煙補助剤を標榜した有害飲料業者の摘発 (2006.06.15)

[http://www.kfda.go.kr/open\\_content/kfda/news/press\\_view.php?seq=983](http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=983)

食品医薬品安全庁は、最近の禁煙ブームに乗じて有毒なニコチンを含む違法な飲料を製造し、禁煙補助製品として虚偽・誇大広告のうえ販売していた食品製造業者を摘発した。

今回販売されていた製品には、中枢及び末梢神経を麻痺させるなどの毒性があり食品には使用できないニコチンが高濃度含まれていた他、一般細菌も基準の約1万倍検出された。

2. 食品中の農薬基準についての管理強化—農薬残留基準が 380 種に拡大 (2006.06.21)

[http://www.kfda.go.kr/open\\_content/kfda/news/press\\_view.php?seq=986](http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=986)

現代の大規模農業では農薬を完全に排除することはできず、毎年新しい農薬が開発され使用されている。しかし農薬の中には人に有害なものもあり、誤用により人体に悪影響を及ぼすことがあるので安全管理が必要である。

食薬庁は、食品中の残留農薬に関する基準を設定し輸入及び国産食品の管理を行っている。最近、10種類の農薬について新たに基準値を設定し、現行の370種類から380種類になった。米国は375種類、EUは193種類について基準を設定している。

3. 食品から新しい有害物質 (バイアグラ類似物質) (2006.06.26)

[http://www.kfda.go.kr/open\\_content/kfda/news/press\\_view.php?seq=989](http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=989)

食品医薬品安全庁は6月22日、食品中から勃起不全治療薬であるバイアグラと類似した新種の有害物質デメチルシルデナフィルを国内で初めて検出し、輸入及び流通を事前に防いだ。関税庁から中国旅行者が所持していた食品に未知物質が検出されたとの情報を入手し検体を分析した結果、バイアグラに類似した新種の有害物質であると確認し、デメチルシルデナフィルと命名した。

#### 4. 来年から糖、トランス脂肪、飽和脂肪及びコレステロールの表示を義務化 (2006.06.29)

[http://www.kfda.go.kr/open\\_content/kfda/news/press\\_view.php?seq=992](http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=992)

食薬庁は、誤った食習慣による肥満、糖尿病、心血管系疾患などの疾患が増加しているため、食品に含まれる成分についてのより正確な情報を提供することによって正しい食生活習慣を促進するため、「食品等表示基準」改定案を作成した。

この案では、パン、キャンディー、チョコレートなどの菓子類、麺類、レトルト食品、飲料などについて、糖類、飽和脂肪、トランス脂肪及びコレステロール含量の表示が義務付けられる。また表示方法もこれまで100g (100ml) 当たりあるいは1包装当たりなど各社で異なっていたものを、食薬庁が定める1回分量の基準値を基に消費者にわかりやすいように表示することとした。

#### 5. 遺伝子組換え食品添加物の安全性評価結果に関する報告書 (2006.07.04)

[http://www.kfda.go.kr/open\\_content/kfda/data/food\\_main\\_news.php?hcode\\_news=011003001&seq=64](http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/data/food_main_news.php?hcode_news=011003001&seq=64)

遺伝子組換え食品添加物 Chymaxの安全性評価結果に関する報告書。6月30日まで募集していたパブリックコメントの結果が含まれている。

---

#### ● 香港政府ニュース

##### 1. 農場の登録開始

Vegetable farm registration to start (June 28, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/060628/txt/060628en05002.htm>

7月から地元の野菜農場の登録が開始され、9月末にはデータベースが作成される。登録された農場では農薬の適切な使用の管理が行われ、スーパーマーケットなどで販売された野菜の追跡が可能になる。

---

【その他の記事、ニュース】

#### ● ProMED-mail より

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

##### 1. 麻痺性貝毒中毒 (ベトナム)

Paralytic shellfish poisoning, human - Viet Nam (21-JUN-2006)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7600094027324580334::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,33306](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7600094027324580334::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,33306)

1) 2006年6月19日、ベトナム Nha Trang 市のレストランでシーフードを食べた100人以上の観光客が入院した。症状はめまい、頭痛、吐き気、嘔吐、下痢、肢の麻痺などで20人が心停止となった。彼らはホーチミン市の会社のベトナム人旅行グループの一部である。症状が出る1時間ほど前にレストランでスープとエビを食べた。

同月初旬、同じレストランで同様の食中毒事件が2件おこっており、68人の旅行客が入院した。予備的調査ではシーフードが原因であるとされた。

2) ベトナムのレストランで出された食事を食べて100人以上が入院した件で、Nha Trang 市の海洋学研究所の調査の結果、カニスープとエビから麻痺性貝毒が検出された。スープは500g(3皿相当)、エビは100g(3匹)で致死量であり、被害者らが食べた食事の5検体中2検体は十分な量を食べていれば死亡の可能性があったとしている。研究所は警察と保健担当機関にこれらの料理に使用された甲殻類の入手先を問い合わせている。被害者のうち、入院したのは165人であった。

---

### 【論文等の紹介】

#### 1. カナダバンクーバーの子どもにおける水銀レベルの増加は多量の魚摂取と関連する

Increased levels of mercury associated with high fish intakes among children from Vancouver, Canada.

Innis SM, Palaty J, Vaghri Z, Lockitch G.

J Pediatr. 2006 Jun;148(6):759-63.

#### 2. 食品中のマイコトキシン：更新

Food Mycotoxins: An Update

Patricia A. Murphy et.al.

Journal of Food Science, 2006 71 R51-65 (フリーアクセス)

#### 3. 葉酸：公衆衛生への取り組み

Folic acid: a public-health challenge.

Eichholzer M, Tonz O, Zimmermann R.

Lancet. 2006 Apr 22;367(9519):1352-61.

#### 関連記事：

Correspondence

Folic acid: a public-health challenge

Lancet. 2006 Jun 24;367(9528):2056-7.

4. 中国における甲状腺疾患に対するヨウ素摂取の影響

Effect of Iodine Intake on Thyroid Diseases in China

Weiping Teng et. al.

N Engl J Med. 2006 Jun 29;354(26):2783-93.

エディトリアル：

Iodine Nutrition — More Is Better

R. D. Utiger

N Engl J Med. 2006 Jun 29;354(26):2819-21.

5. ハーブ原料のジャーマンダー (*Teucrium polium* L.) による肝障害

Hepatitis caused by the herbal remedy *Teucrium polium* L.

Starakis I, Siagris D, Leonidou L, Mazokopakis E, Tsamandas A, Karatza C.

Eur J Gastroenterol Hepatol. 2006 Jun;18(6):681-3.

6. ハーブ原料 *tongkat Ali hitam* の水銀汚染

Contamination of mercury in *tongkat Ali hitam* herbal preparations.

Ang HH, Lee KL.

Food Chem Toxicol. 2006 Aug;44(8):1245-50.

7. F344 ラットにおけるタデ抽出物の亜慢性毒性試験

Subchronic toxicity study of water pepper extract in F344 rats

Kuroiwa K, Shibutani M, Inoue K, Lee KY, Woo GH, Hirose M.

Food Chem Toxicol 2006 44(8) 1236-1244

8. 伝統医薬品として使用される薬用植物 *Coscinium fenestratum* の神経毒性

Neurotoxicity of *Coscinium fenestratum* stem, a medicinal plant used in traditional medicine.

Wattanathorn J, et al.

Food Chem Toxicol. 2006 Aug;44(8):1327-33.

以上

---