

# 食品安全情報 No. 21 / 2006 (2006. 10.11)

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 26

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

- 国連食糧農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization)

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

#### 食品安全と品質 第 45 号 最新情報

Food Safety and Quality Update

Issue No 45, September 2006

オンラインで入手可能な情報

#### 1. GSFA オンライン更新

“GSFA Online”

“GSFA Online”が更新され、2006 年 7 月に開催された第 29 回コーデックス委員会での決定事項が追加されている。以下のサイトより入手可能。

<http://www.codexalimentarius.net/gsfonline>

#### 2. コーヒー生産国向けの新しい研修材料

New training resource for coffee-producing countries

コーヒー中のオクラトキシン A(OTA)産生を低下させるにはコーヒーチェーンにおける適正衛生規範の適用が重要であり、新しい CD-ROM ‘Good Hygiene Practices along the coffee chain’が英語、フランス語及びスペイン語で入手可能である。

#### 3. 食品安全と栄養に関する科学的助言提供のための FAO/WHO の枠組み

FAO/WHO Framework for the Provision of Scientific Advice on Food Safety and Nutrition

FAO 及び WHO が、食品安全と栄養に関して提供する科学的助言について現在行われている手順を書面にまとめた。FAO と WHO のウェブサイトからも入手可能である。2006 年 10 月から 12 月までコメントを募集している。詳細は以下のサイトより。

[http://www.fao.org/ag/agn/proscad/index\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/proscad/index_en.stm)

#### 今後の開催案内等

1. コーデックス栄養・特殊用途食品部会

Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses

2006 年 10 月 30 日～11 月 3 日、タイの Chiang Mai で開催。詳細は次のサイトより。

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

2. コーデックス食品輸出入検査・証明システム部会

Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems

2006 年 11 月 6～10 日、アルゼンチンの Mar del Plata で開催。詳細は次のサイトより。

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

3. FAO/WHO ラテンアメリカ及びカリブ海諸国調整委員会

FAO/WHO Coordinating Committee for Latin America and the Caribbean

2006 年 11 月 12～17 日、アルゼンチンの Mar del Plata で開催。詳細は次のサイトより。

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

4. FAO/WHO アジア調整委員会

FAO/WHO Coordinating Committee for Asia

2006 年 11 月 21～24 日、ソウルで開催。詳細は以下のサイトより。

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

5. Standards and Trade Development Facility (STDF) ワーキンググループ会議

Meeting of the Working Group of the Standards and Trade Development Facility

2006 年 10 月 16～17 日、ジュネーブで開催。詳細は以下のサイトより。

<http://www.standardsfacility.org>

#### 告知

1. 食品安全規則に関する FAO/WHO グローバルフォーラムの影響を評価するための質問表

Questionnaire to evaluate the impact of the FAO/WHO Global Fora of Food Safety Regulators

標記の質問表が作成され、現在配布されている。この調査の結果は次回コーデックス委

員会のサイドイベントで発表される予定である。

## 2. バイオテクノロジーによる食品の安全性評価に関する FAO/WHO 専門家会議

FAO/WHO Expert Consultation on Safety Assessment of Food Derived from Biotechnology

2007 年初めに予定されている標題会議に出席する専門家は、募集期限が 2006 年 10 月 15 日である。詳細は以下のサイトより。

[http://www.fao.org/ag/agn/food/risk\\_biotech\\_consultations\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/risk_biotech_consultations_en.stm)

[http://www.who.int/foodsafety/biotech/meetings/animals\\_2007/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/biotech/meetings/animals_2007/en/index.html)

[ftp://ftp.fao.org/ag/agn/fsq\\_update/45.pdf](ftp://ftp.fao.org/ag/agn/fsq_update/45.pdf)

---

### ● 国際獣疫事務局 (OIE)

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

#### Disease Information

5 October 2006

Vol. 19 – No. 40

#### 鳥インフルエンザのアウトブレイク(OB)報告

スーダン (2006 年 10 月 2 日付け報告 Follow-up report No. 3) RT-PCR 法による診断

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	2/20	家禽	H5N1	5,000	50	50		0

死亡例はあひる 20 羽と鶏 30 羽

中国 (2006 年 10 月 4 日付け報告 Follow-up report No. 20)

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	9/20	鶏	H5N1			1,000	72,930	
1	9/27	鶏	H5N1			985	8,990	

[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 (US FDA : Food and Drug Administration)

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

## 1. 灌漑用水の *E. coli* 汚染による Nunes 社のレタスの自主回収

### FDA Statement on Nunes Lettuce Recall

October 9, 2006

2006年9月8日、灌漑用水が *E. coli* に汚染されていたことから、カリフォルニア州 Nunes 社がレタス (Foxy ブランド) の自主回収を開始したことが報告された。現在のところ、*E. coli* が O157:H7 であるかどうかはわかっておらず、これによる患者の報告もない。しかし、FDA は、同社の慎重な姿勢と迅速な対応を歓迎している。FDA は、新しい情報が得られ次第公表するとしている。

FDA とカリフォルニア州は、緑葉野菜の *E. coli* O157:H7 汚染のリスクを最小限にするため、2006年8月にレタスの安全性確保対策 (Lettuce Safety Initiative) を開始した。これには多数の重要事項が含まれており、たとえば、現在のアプローチの評価、レタスの安全性向上のための新しい活動の奨励、汚染につながる可能性のある取扱い作業の指摘、将来のアウトブレイクを最小限にするための研究の特定、汚染源となる可能性の高い分野に関するリスクベースのアプローチを利用した規制措置、アウトブレイク発生時の迅速な警告と対応などである。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01487.html>

## 2. ほうれん草で発生した食品由来 *E. coli* O157:H7 アウトブレイクに関する米国 FDA の声明

### FDA Statement on Foodborne *E. coli* O157:H7 Outbreak in Spinach

October 6, 2006

#### 最新情報

10月4日、カリフォルニア州の業者2社に捜査令状が発令された。詳細は [http://www.usdoj.gov/usao/can/press/2006/2006\\_10\\_04\\_spinachsearches.press.html](http://www.usdoj.gov/usao/can/press/2006/2006_10_04_spinachsearches.press.html) より。FDA、カリフォルニア州、CDC および USDA が調査を続行しており、施設、環境および水の検体採集と検査、動物管理、水の使用及び環境の調査などが行われている。

#### 症例報告

米国疾病予防管理センター (CDC : Centers for Disease Control and Prevention) にはこれまで 199 件の症例が報告され、31 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS : Hemolytic Uremic Syndrome) を発症し、102 人が入院、3 人が死亡 (ウィスコンシン州の高齢女性、アイダホ州の2歳児及びネブラスカ州の高齢女性) している。

#### 患者が発生した州

現在は次の 26 州である。() 内は患者数。アリゾナ(8)、カリフォルニア(2)、コロラド(1)、

コネチカット(3)、アイダホ(7)、イリノイ(2)、インディアナ(10)、ケンタッキー(8)、メイン(3)、メリーランド(3)、ミシガン(4)、ミネソタ(2)、ネブラスカ(11)、ネバダ(2)、ニューメキシコ(5)、ニューヨーク(11)、オハイオ(25)、オレゴン(6)、ペンシルバニア(10)、テネシー(1)、ユタ(19)、バージニア(2)、ワシントン(3)、ウェストバージニア(1)、ウィスコンシン(49)、ワイオミング(1)。また、カナダでも患者1人が確認された。

## 状況

9月29日、FDAは、疫学的知見と検査機関の調査結果から、アウトブレイクに関連するほうれん草すべてがカリフォルニアのNatural Selection Foods LLC of San Juan Bautistaの製品と特定したことを発表した。同社は9月15日に全製品の回収を開始し、同社から製品を購入していた他4社も回収を開始した。他社のほうれん草は関与していない。

## 今後の対策 (前号にて紹介)

小売業者、レストラン及び消費者への助言 (前号にて紹介)

## 検査機関の所見

コロラド州、オハイオ州、ウィスコンシン州、ネバダ州、ペンシルバニア州、ユタ州、ニューメキシコ州、イリノイ州及びアリゾナ州の各保健部局が、アウトブレイクの原因となった *E. coli* O157:H7 の株と同一の株をほうれん草から検出した。

## 5つの回収

5件の自主回収が行われた。詳細内容は以下ページより。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01463.html>

Natural Selection Foods社のブランドのほうれん草はカナダ、メキシコ、台湾、香港及びアイスランドにも輸出されているが、FDAは他の会社やブランドが関連していないか調査を継続中である。

## *E. coli* O157:H7 感染の症状 (前号にて紹介)

レタスの安全性確保政策 (Lettuce Safety Initiative) (前号にて紹介)

FDAはCDC及び州当局・地方当局と緊密に協力し、ほうれん草による *E. coli* O157:H7 アウトブレイクの原因と拡大範囲の究明を継続している。最新情報及び記事の詳細情報などは以下のサイトから入手可能。

<http://www.fda.gov>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/prodsafe.html>. (生鮮農産物の安全な取り扱い)

<http://www.fightbac.org> (食品の安全な取り扱い)

<http://www.fda.gov/oc/opacom/hottopics/spinach.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/spinacqa.html> (E. coli O157:H7 アウトブレイクについての Q and A)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01480.html>

### 3. ボツリヌス中毒が懸念される Bolthouse Farms 製ニンジンジュースの喫飲を避けるように FDA が消費者に警告

FDA Warns Consumers Not To Drink Bolthouse Farms Carrot Juice Due to Botulism Concerns

FDA News

September 29, 2006

カリフォルニア、ベーカーズフィールドの Bolthouse Farms ブランドのニンジンジュースに関連した 4 件目のボツリヌス中毒発生を受け、米国食品医薬品局 (FDA: Food and Drug Administration) は消費者に向けて、消費期限が 2006 年 11 月 11 日以前の同社の 450 ml 及び 1 L のプラスチックボトル入りニンジンジュースを喫まないように警告を発し、同製品を廃棄するよう呼びかけている。また、ニンジンジュースは殺菌済みの製品も含め、全て冷蔵保存するように繰り返し勧告している。

4 件目の患者は現在麻痺を患っているフロリダの成人女性である。現時点で考えられる疾患と消費者との唯一の因果関係は、患者が喫飲したジュースが適切に冷蔵保存されておらず、*Clostridium botulinum* 芽胞が増殖し、毒素を産生したと考えられるが、FDA はその他の可能性についても調査している。

適切に冷蔵することが食品の安全性確保の鍵であり、細菌の増殖を防ぐための必須事項である。冷蔵温度は華氏 40 度 (5°C)、冷凍温度は華氏 0 度 (-18°C) を越えてはならないため、消費者は温度を付属の温度計で時折確認する必要がある。

消費者はジュースのラベルに“要冷蔵”の表示を確認し、冷蔵保存すべき製品を見分けなければならない。FDA は現在製造業者が使用しているジュースのラベルが明確に冷蔵を指導しているかどうか調査している。

詳細情報は以下のサイトより入手可能。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01475.html>

### 4. 業界向けガイダンス：記録の作成及び管理に関する最終規則についてのQ&A（第4版）

Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding the Final Rule on Establishment and Maintenance of Records (Edition 4)

米国食品医薬品局 (FDA : Food and Drug Administration) は、“記録の作成及び管理に関する最終規則についてのQ&A（第4版）” (“Questions and Answers Regarding Establishment and Maintenance of Records (Edition 4)”) というガイダンスを発行する。これは、米国内で食品の製造、加工、包装、輸送、配送、受け取り、保管、輸入に携わっ

ている者に記録の作成と管理を義務づけている “2002年市民の健康安全保障及びバイオテロリズムへの準備・対応法 (通称バイオテロ法) (Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 (the Bioterrorism Act)) 及び当局の施行規則に関して浮上した様々な疑問点に対応するものである。この様な記録を残すことにより食品関連の各流通段階における業者の特定が可能となる。

詳細情報は次のサイトから入手可能。

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/06-8241.pdf>

---

● 米国農務省 (USDA: Department of Agriculture)

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

米国食品安全検査局 (FSIS : Food Safety and Inspection Service) がリスクベースの検査に関するパブリックミーティングを開催

FSIS to Hold Risk-Based Inspection Public Meeting

Sept. 27, 2006

米国食品安全検査局 (FSIS : Food Safety and Inspection Service) は、施設のリスク管理の出来不出来に拘わらず一定頻度で監視する現在の方法を改め、リスクに応じて検査に強弱をつけるリスクベースの検査システム (RBIS : Risk-based inspection system) を構築するに当たり、問題についてレビューし、討論するためのパブリックミーティングを 2006 年 10 月 10 日～11 日、ワシントン DC 郊外 Virginia 州 Arlington で開催すると発表した。

会場及び議題に関する詳細情報は事前に FSIS' RBIS の以下のサイトに掲示される予定。

<http://www.fsis.usda.gov/Regulations & Policies/Risk Based Inspection/index.asp>

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

議題には以下の項目が盛り込まれる：

- ・ リスクベースの検査のための施設のリスク管理の効果を評価する方法
- ・ リスクベースの検査のための製品に固有のリスクの評価する方法

FSIS' RBIS のサイトからはこの 2 つの議題に関する技術論文も入手できる。FSIS は、2 つのリスク評価が RBIS 導入のためにいかに利用されるべきかについて議論を開始する予定である。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR\\_092706\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_092706_01/index.asp)

---

● 米国農務省農業研究局 (USDA ARS: Department of Agriculture Research Service)

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

## ポストハーベストにおける食品安全改革により牛肉の安全性を改善

### Postharvest Food Safety Innovations Improve Beef Safety

Agriculture Research October 2006

米国農務省食肉動物研究センター（USMARC : U.S. Meat Animal Research Center）所長 Mohammad Koochmaraie 氏らは、ウシの皮上の病原菌数を低減するための実用的かつ効果的なウシ洗浄システムを開発した。牛肉業界はこの結果に基づいた化学的な汚染除去を実施し、結果的に年間数百万ドルの出費を抑制している。以前にも化学的脱毛法を利用した研究において体表の細菌存在率を 50%から 1.3%に軽減したと報告していたが、非常に高価な手法であった。そのため業界に広く普及するためには非実用的であるとして、化学的な汚染除去へと転換した。このシステムでは、皮付きのとたいをキャビネット内の高圧洗浄機で洗浄して過剰な有機物を取り除き、抗菌性化合物をスプレーする。効果的な化合物は数種類（水酸化ナトリウム、クロロフォルム、リン酸三ナトリウム、リン酸、酸性化塩素、オゾン水、電解酸化水及び塩化セチルピリジニウム）発見されている。企業は費用、廃水処理及び作業者の安全性などを考慮して、使用する化合物を決定しなければならない。野外試験では生体牛を水で洗浄した後、2種の化合物を使用することで O157:H7 陽性検体数を 23%から 3%に軽減したとしている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.ars.usda.gov/is/AR/archive/oct06/beef1006.htm>

---

## ● 米国疾病予防管理センター（US CDC: Centers for Disease Control and Prevention）

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

### 1. 市販ニンジンジュースによるボツリヌス症、米国ジョージア州及びフロリダ州、2006年9月

Botulism Associated with Commercial Carrot Juice – Georgia and Florida, September 2006

MMWR Dispatch, Vol. 55, October 6, 2006

2006年9月8日に患者3名が脳神経麻痺及び進行性下行性弛緩性麻痺による呼吸障害でジョージア州ワシントン郡の病院で診察を受けた。3名とも9月7日に同じ食事を摂っており、診察した医師はボツリヌス症を疑い、9月8日の夜にジョージア州保健省（GDPH: Georgia Division of Public Health）へ報告するとともに疾病対策センター（CDC: Center for Disease Control and Prevention）へ検査のために送付する検体採取を行った。同じ夜にCDCは病院へ臨床処置に関する情報を提供するとともにボツリヌス抗毒素を送付し、それらは翌朝患者に投与された。抗毒素投与後、患者は神経症状の進行はなかったものの、人工呼吸器をつけたまま入院している。9月9日にGDPH及びリッチモンド郡保健局、ワシントン郡保健局が調査を開始し、3名とも同じBolthouse Farms社製1リットル瓶入り

ニンジンジュースを飲んでいたことが確認された。9月13日にボツリヌス毒素A型が患者3名全員の血清及び検便検体から検出され、9月15日に患者のうちの1名の家にあったニンジンジュースの残りからも検出された。米国食品医薬品局（FDA: Food and Drug Administration）とCDCはBolthouse Farms社のカルフォルニア州Bakersfield工場の立ち入り調査を行い、同ブランドのいくつかのロットのニンジンジュースを検査したが全て陰性であった。運搬もしくは保存時の冷蔵の不備によるボツリヌス菌増殖及び毒素産生が疑われ、9月17日にFDAは消費者に対してニンジンジュースを冷蔵することを推奨する発表を行った。しかしながら、患者からの情報では患者によるジュースの取扱い上の不備は確認されなかった。

9月25日にフロリダ州保健省、Hillsborough郡保健局及びCDCはフロリダ州、タンパにおいて9月16日に呼吸障害及び下行性麻痺で入院していた疑い例1名の報告を受けた。9月28日にボツリヌス毒素A型が患者血清から検出され、発症後10日以上経過しても毒素はこの完全に麻痺した患者体内を循環していることが確認され、大量の毒素を摂取したことが考えられた。抗毒素が投与されたが、患者は人工呼吸器をつけて麻痺状態で入院している。Hillsborough郡保健局は患者が入院前の一ヶ月間、滞在していたホテルの部屋から450mlの開封済Bolthouse Farmsニンジンジュースを回収し、その中から9月29日にボツリヌス毒素A型を検出した。このホテルの部屋には冷蔵庫はなかった。このジュースは賞味期限が2006年9月19日であり、ジョージア州のものとは異なるロットであった。製造会社はFDAにこのロットのニンジンジュース瓶を提供したが、毒素は検出されなかった。

当該ニンジンジュースは全米50州、メキシコ、カナダ及び香港に輸出されていた。9月29日にGDPH及びジョージア州農務省は該会社のニンジンジュースを購入しないように勧告する発表をし、FDAも同日に賞味期限が2006年11月11日以前のものを飲まないように消費者に警告をだした。Bolthouse Farm社も該当製品の自主回収を開始した。

にんじんジュースは自然のpHがおよそ6.0であり、他の阻害剤が存在しなければ、ボツリヌスの芽胞の発芽及び毒素産生を防止するためには4℃以下の冷蔵保管が必要である。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm55d106a1.htm> (html版)

<http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm55d106.pdf> (pdf版)

## 2. 胃腸炎のアウトブレイクで例証された志賀毒素産生大腸菌感染に対する培養法による確認の重要性—ニューヨーク州及びノースカロライナ州、2005年

Importance of Culture Confirmation of Shiga Toxin-producing *Escherichia coli* Infection as Illustrated by Outbreaks of Gastroenteritis --- New York and North Carolina, 2005  
Morbidity and Mortality Weekly Report, September 29, 2006 / 55(38);1042-5

### ニューヨーク州のアウトブレイク

2005年8月28日から9月13日の間、州刑務所の囚人2,160人のうち52人(2.4%)が下痢の症状を訴え、うち17人(33%)に出血性の下痢が見られた。19人が刑務所内の診療

所で治療を受け、3人が平均1.8日間入院した。この3人の糞便検体は酵素免疫測定法(EIA)による検査で志賀毒素(Stx)陽性であり、続いて21人の患者の糞便検体がニューヨーク州保健省(NYSDOH: New York State Department of Health) Wadsworth Centerに提出された。この血清型はほとんどの大腸菌及びSTECとは異なり、ソルビトールを発酵させないため、STEC O157:H7血清型スクリーニングに用いるSorbitol MacConkey agar(SMAC)培地及び増菌培地に検便検体株を接種した。増菌培地の16検体は、ポリメラーゼ連鎖反応(PCR: Polymerase chain reaction)による検査では志賀毒素1遺伝子(*stx1*)陽性であったが、STEC O157特異的DNAは陰性であった。SMAC agarの13検体では、PCR検査で*stx1*が陽性であったソルビトール発酵性大腸菌の増殖が認められたが、市販のラテックス試薬STEC O26、O91、O103、O111、O128、O145、O157の各血清群で凝集が見られなかった。患者分離株3検体はCDCに提出されSTEC血清型O45:NM(非運動性)と特定された(そのうち1検体からはSTEC血清型O45:NM及びO45:H2の両方を検出)。これらのSTEC O45分離株は制限酵素*XbaI*と*BlnI*を用いたパルスフィールドゲル電気泳動(PFGE)で区別することはできなかった。なお、STEC O45は散発的non-O157 STEC感染の原因としては重要ではある。この事例はアメリカにおける最初のSTEC O45によるアウトブレイクである。

アウトブレイクの感染源は感染していた食品従事者である可能性が高かった。対策としては新たに発症する患者に対する監視強化と、感染した食品従事者を食品に接触する業務から外す措置がとられた。食品従事者等リスクが高い職業では検便検体がSTEC陰性となるまで業務に復帰させないことが重要である。

#### ノースカロライナ州のアウトブレイク

2005年11月10日、Davidson郡保健局に生後6ヶ月の保育園児が非出血性下痢症に罹患したとの報告があり、さらにその家族3人と別の保育園児4人からも下痢症状が報告された。

臨床検査機関において、患者の検便検体を増菌後、EIA検査でStx陽性と確認された。数日後、この増菌培養物はノースカロライナ州公衆衛生研究所(North Carolina State Laboratory for Public Health)へ送付されたが、STEC O157及びSTEC血清型O26、O45、O103、O121、O111、O145は分離されなかった。増菌培地はその後CDCに送られ、EIA法の再検査でStx陽性を示したが、PCR検査では*stx1*及び*stx2*陰性であった。続いて、North Carolina State Laboratory for Public Healthは当該患者を含む5患者からの検体で追加検査を実施し、RT-PCR法によって全検体がノロウイルス陽性であることが判明した。この事例のように、Stx EIA検査の結果が偽陽性であったため、不適切かつ不必要な公衆衛生上の措置をとってしまう事例があることから、Stx EIA陽性の検体を培養法でも確認することの重要性が示唆された。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5538a3.htm>

### 3. 生鳥を取扱う市場が鳥インフルエンザの感染源となった事例

#### Food Markets with Live Birds as Source of Avian Influenza

Ming Wang, Biao Di, Duan-Hua Zhou, Bo-Jian Zheng, Huaiqi Jing, Yong-Ping Lin, Yu-Fei Liu, Xin-Wei Wu, Peng-Zhe Qin, Yu-Lin Wang, Li-Yun Jian, Xiang-Zhong Li, Jian-Xiong Xu, En-Jie Lu, Tie-Gang Li, and Jianguo Xu

Emerging Infectious Diseases, Volume 12, Number 11-November 2006

中国広州の H5N1 感染患者 1 人が生鳥を取扱う市場で感染したことが疑われたため、この患者及び立ち入った市場等に対する調査が行われた。ガチョウの檻のスワブから H5N1 ウイルスの遺伝子が検出され、患者が訪れた市場のうちの 1 つでの家禽関連の従事者から H5N1 に対する中和抗体が検出された。調査により、患者は生鳥を扱う食品市場で不明のメカニズムによって感染した可能性があると考えられた。

今回の患者は単発事例ではなく、中国では発症または死亡した鳥に曝露していない H5N1 感染患者がこれまでに 5 人報告され、このうち 4 人は生鳥を取扱う市場を訪れていた。最初の患者は福建省福州の 41 歳女性で 2005 年 12 月に診断され、発症 2 週間前に生鳥を取扱う市場を訪れていた。もう 1 人は四川省成都に住む女性で 2006 年 1 月に診断され、生鳥を取扱う市場で乾物の販売店を営んでいた。他の 2 人は、上海と広東省深川の都市部の住民であった。上海の患者は 2006 年 3 月に診断されたが、生鳥を取扱う市場を訪れたことはなく、発症した鳥との接触もなかった。広東省深川の患者は 2006 年 4 月に診断され、感染前に生鳥を取扱う市場を訪れていた。

以上の所見から、患者は、生鳥を扱う食品市場または農場市場でウイルスを保有していた健康な鳥から感染した可能性があると考えられる。このような事例は 2001 年にベトナムのハノイにもあり、生鳥を取扱う市場の鳥から H5N1 が検出された。また、保有率は低かったが、この市場の複数の家禽関連従事者から H5N1 に対する抗体が検出された。しかし、2004 年初期までに鳥のアウトブレイクの報告はなかった。家禽及び家禽製品の移動、特に飼育アヒルを介して家禽が H5N1 を保有するようになる。アウトブレイクが発生していない場所にアヒルなどの健康な保菌家禽によって H5N1 が持ち込まれ、生鳥を取扱う市場でヒトに感染する可能性がある。

中国では、とさつ直後の鳥肉を喫食する食文化がある。鳥のアウトブレイクが発生している地域、特に人々が不用意に市場を訪れるおそれのある大都市部では、市場で生鳥を直接消費者に販売することをやめるべきである。

<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol12no11/06-0675.htm>

---

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

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

### 1. ボツリヌス症が懸念されるカリフォルニア州 **Bolthouse Farms** 製造の特定銘柄のニンジンジュースの喫飲を避けるようカナダ食品検査局が消費者に警告

Warning to Consumers not to Drink Certain Brands of Carrot Juice Made by Bolthouse Farms, California due to Botulism Concerns

October 7, 2006

本警告の該当製品は次の通り。

1. Bolthouse Farms 100% Carrot Juice、1 L 及び 450 ml サイズ
2. Earthbound Farm Organic Carrot Juice、1 L 及び 450 ml サイズ
3. President's Choice Organics 100% Pure Carrot Juice、1 L 及び 450 ml サイズ

トロントで発生した 2 例のボツリヌス中毒（重症で入院中）は当該ニンジンジュースの喫飲したことが確認されている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2006/20061007e.shtml>

### 2. 卵の規則を改正

Egg Regulations Amendments Strengthen Health and Safety Provisions

September 29, 2006

カナダ食品検査庁（CFIA）が卵に関する規則の改正を発表した。これにより、卵の等級付け機関は品質保証プログラム、害虫駆除プログラム及び雇用者研修プログラムの作成と実施を義務付けられる。包装に関する改正には、等級付けされた卵と等級付けされていない卵を別に包装する条件が含まれている。これは、等級付けされた卵の低温保存、B 級卵の汚れ防止、卵が小売店から農場や市場に戻ることを禁止するためである。また、規定の条件下で新しい技術による殻付き卵の殺菌が許可されている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2006/20060929be.shtml>

### 3. TSE に関して小型反芻動物及びその製品の輸入方針改正を提案

Revising the Canadian Food Inspection Agency's TSE import policy for small ruminants and their products

CFIA が、TSE に関して小型反芻動物及びその製品の輸入方針の改正を提案しており、次の 4 種類に大別してドラフトが作成されている。

- ・小型反芻動物の TSE のリスクがないかまたは無視できる国からの輸入
- ・小型反芻動物の TSE が発生していない施設からの輸入
- ・リスクの高い年齢に達する前にとさつされる動物
- ・上記のカテゴリーに属する動物由来の製品

また、遺伝的に抵抗性である飼育ヒツジまたは胚(embryo)の輸入が提案されていたが、非定型 TSE が発見されたことにより、現段階での決定は時期尚早とされた。

CFIA はコメントを募集しており、受理したコメントを考慮して必要な修正を行った後できるだけ早期に最終決定し、実施する意向である。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/import/rumiconse.shtml>

---

● Eurosurveillance

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

**volume 11 issue 10**

**5 October 2006**

**2006 年、ブルガリアの A 型肝炎**

**Current outbreak of hepatitis A in Bulgaria, 2006**

ブルガリアでは、肝炎のうち A 型が最も多く、全体の 75%以上を占めている。1984 年から 2005 年まで、非流行期の患者は 100,000 人当たり 27~80 人であったが、流行期には 234 人に達した。同国では、1983 年以降、A 型肝炎ウイルス(HAV)による急性黄疸の患者の報告は義務である。2006 年はこれまでにウイルス性肝炎患者 4,793 人が報告された (2005 年同時期より 1,498 人増加、2005 年の合計は 3,295 人)。2006 年の増加は、ソフィアと Plovdiv(中南部のブルガリア第二の都市)で発生した 2 件のアウトブレイクが一因である。

ソフィアでは、2006 年 7~8 月に汚染した飲料水の供給によると考えられるアウトブレイクが発生した。Plovdiv では、2006 年 6 月末にアウトブレイクが発生し、2006 年初めから HAV による急性黄疸患者は 1,727 人で、このうち 1,393 人は 6 月 23 日から 9 月 26 日までに報告された。2005 年同時期は 179 人であった。最近の患者の大部分 (975 人) は Plovdiv で発生し、患者の 75%は 1~9 歳の小児で、9 月初め以降、毎週平均 80 人以上の患者発生が報告された。現在も患者 190 人が入院中で、その大部分から HAV 感染が血清検査により確認された。

Plovdiv は衛生状況が悪いため、ブルガリア政府は衛生状況と食品安全の改善を支援するための緊急資金を拠出している。同国保健省は、8 月 13 日に Plovdiv でワクチン接種活動を開始した。

A 型肝炎は、アフリカ、アジア、中南米などの多発地域では、ほとんどが小児期に無症状で感染するためアウトブレイクは少ない。症状を伴うアウトブレイクは経済が移行期の国々 (ブルガリアなどの東欧諸国や一部の南欧地域が該当する) において発生が多いのが現状である。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2006/061005.asp#1>

---

● 欧州委員会保健・消費者保護総局 (European Commission, Health and Consumer

Protection Director General)

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

## 1. イギリスの乳メーカーに対する EU の措置について合意

Food Safety: EU action against UK dairy agreed

IP/06/1337

Brussels, 6 October 2006

(本号の食品化学物質関連情報部分にて詳細を紹介)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/06/1337&format=HTML&aged=0&language=EN>

## 2. サルモネラ及び食品由来疾患—規則の施行—サルモネラのコントロール

Salmonella and Food-borne Diseases – Implementation of the Regulation - Control of Salmonella

EU 内の七面鳥と肥育ブタのサルモネラ汚染率を推定するため、EC の財政的な支援のもと、2006 年 10 月 1 日から全加盟国において、ベースライン調査を行う旨の EC 決定（七面鳥は Commission Decision 2006/662/EC、肥育ブタは Commission Decision 2006/668/EC）が 10 月 3 日付けで EC の官報に告示された。

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/impl\\_reg\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/impl_reg_en.htm)

---

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

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

動物由来食品の表面上の微生物を除去するための物質の安全性及び効果を評価する際のデータ提出にかかる指針文書

Joint AFC/BIOHAZ guidance document on the submission of data for the evaluation of the safety and the efficacy of substances for the removal of microbial surface contamination of foods of animal origin

2006 年 10 月 5 日更新

EFSA の食品添加物、香料及び加工助剤部会及び生物学的ハザード部会は合同で、動物由来食品の表面の微生物汚染除去の目的で使用する物質に対する安全性及び有効性評価に当たって、資料提出の際の指針となるべき標記文書を公表した。全文は次のアドレスから入手可能。

[http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/biohaz/biohaz\\_guidance/guidance\\_ej388.Par.0001.File.dat/biohaz\\_op\\_ej388\\_decontam\\_guidance\\_en.pdf](http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/biohaz/biohaz_guidance/guidance_ej388.Par.0001.File.dat/biohaz_op_ej388_decontam_guidance_en.pdf)

●イギリス伝染病報告週報 (CDR Weekly : The Communicable Disease Report Weekly)

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

Volume 16 Number 40

5 October 2006

1. ポーランドの自家製豚肉保存食品による食品由来のボツリヌス症

Food-borne botulism associated with home prepared meat products from Poland

2006年9月、アイルランドで食品由来のボツリヌス症患者1人が報告された。2003年以降に報告された食品由来のボツリヌス症患者は、英国で4人、アイルランドで1人である。このうち3人は家庭で調理したポーランドの肉料理の喫食によって発症した。

2003年、イングランド在住のポーランド人男性が、ポーランドから持参した自家製肉料理(bigosh)を喫食後にボツリヌス症を発症して死亡し、血清からボツリヌス神経毒 B 型 (BoNTB)が検出された。2人目は、2005年、同じくイングランド在住のポーランド人男性が、ポーランドの家庭で調理された豚肉保存食品を喫食後24時間以内に発症した。患者の検便検体と豚肉保存食品の瓶から *Clostridium botulinum* B型と BoNTB が分離された。豚肉保存食品は、家庭で豚をとさつし、調理して瓶詰め後、室温で数カ月間保存されていた。最も新しい患者はアイルランド在住のポーランド人で、自家製の豚肉保存食品を喫食後に発症し、患者の検便検体と豚肉保存食品から *C. botulinum* A/B が分離された。残り2人については、1人は市販のホムス (ひよこ豆のペースト) の喫食が原因で、もう1人はグルジアに旅行していた。東欧は英国やアイルランドに比べて食品由来のボツリヌス症の発生率が高く、東欧の自家製食肉料理の喫食によるボツリヌス症の発生が増加している。ボツリヌスの主要媒体は肉料理であり、特に家庭で調理され、瓶詰めされた豚肉保存食品は媒体となることが多く、東欧からの移民の間でボツリヌス症のリスクが高い。

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

2. イングランドとウェールズにおけるクリプトスポリジウム症

Cryptosporidiosis in England and Wales

2005年秋、イングランド南部とウェールズ北部で上水道が感染源と考えられるクリプトスポリジウム症患者が増加した。このため、飲料水検査機関 (Drinking Water Inspectorate :DWI)は、地上水の処理についてクリプトスポリジウムのリスクアセスメントを見直すよう水道会社に指示し、リスクアセスメントの基準、モニタリング及び情報伝達についての指針を示した。また、DWIは、修正されたリスクアセスメントとアウトブレイクコントロールチームの報告を参考に規則の見直しを行なった。英国保健保護局 (HPA)は、ク

リプトスポリジウム症について Bouchier の報告（1998 年）以降の最新の知見を報告するよう依頼された。クリプトスポリジウム症の疫学に関する報告書も発表された。

クリプトスポリジウム症ではあらゆる年齢層が下痢を起こすが、小児が最も多く、免疫不全、特に T 細胞に障害のある者は重症となる。1989 年から 2000 年までは毎年春季と秋季に患者が増加したが、その後春季は減少し、秋季は変化がなかった。2001 年春季に減少したのは手足口病のアウトブレイクが一因であったが、減少が続いているのは明らかである。水処理の改善への投資によって患者が減少したとする見解があり、これを支持する証拠もある。

1999 年以降のモニタリングデータによると上水道には、時々少数のオーシストが含まれていることがある。この知見の重要性は、オーシストは水道内で生存できないかもしれないし、オーシストがヒトへの感染力が弱い種であるかもしれないので、明らかではない。しかし、感染力の高い少数のオーシストが公衆衛生にリスクを呈する可能性はある。1 年の下半期の感染経路についてはさらに調査が必要であるが、プールでの水泳と外国旅行は重要な感染源であると考えられる。分離株の遺伝子型を種レベルまで明らかにすることは、ヒトに重要な 2 種 (*C. parvum* 及び *C. hominis*) の分布を明らかにし、種特有のリスク要因を特定するのに重要である。

2006 年、患者は 8 月と 9 月に増加し、現在までの患者数は 2001 年から 2005 年までの 5 年間のうちの 4 年間の同時期とほぼ同じであり、この増加は主に *C. hominis* 感染によるものである。

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

## Volume 16 Number 39

28 September 2006

### 3. ロンドン南東地区で連続発生した、関連のないベロ毒素産生 *E. coli* O157 のアウトブレイク 2 件

Two contiguous but unconnected outbreaks of Vero cytotoxin-producing *E. coli* O157 infection in South East London

2006 年 6 月および 7 月に、ロンドン南東部でベロ毒素産生 *E. coli* (VTEC) O157 の大規模アウトブレイクが連続して発生した。

#### Bromley のアウトブレイク

2006 年 6 月 26 日、ロンドン南東部で小学校の児童 20 人以上が胃腸炎症状で欠席し、1 人が入院、成人 1 人が血性下痢を呈した。6 月 28 日、児童 1 人の検便検体から VTEC O157 と推定される菌が分離された後、アウトブレイク対策チーム (OCT: Outbreak Control Team) が下記の対策を決定した。

1. 学校の即時閉鎖
2. 児童及び職員全員(700 人以上)のスクリーニング

### 3. 学校の消毒

4. 児童及び職員は菌を保菌していなことが確認されてから登校を許可

43人(3~11歳の児童41人、成人2人)から *E. coli* O157 と推定される菌が確認された。患者は24人、無症状の保菌者が19人であり、小児1人が溶血性尿毒症症候群 (HUS: Haemolytic Uraemic Syndrome) で入院した。ファージタイプ (PT: Phage Type) は 21/28、VT2 遺伝子陽性、VT1 遺伝子陰性であった。発症日は6月19日から7月2日で、特に6月22日と23日に発症が集中し、共通する感染源があると考えられた。家庭で多数の二次感染者が出て、兄弟に広まったことにより、当地の保育園で患者が1人発生した。分離株11株に PGFE 検査を行ったところ、10株はプロファイルの区別がつかず、1株は明らかに関連性は認められるものの、異なるプロファイルであった。

#### Bexley のアウトブレイク

2006年7月14日、2歳の小児が *E. coli* O157 感染と推定されたが、Bromley のアウトブレイクとの関連はなかった。7月19日、同じ保育園の別の小児1人が血清下痢を起こした。この2人のほか、小児16人(11カ月から8歳)と成人3人が *E. coli* O157 PT 21/28 陽性となった。系統タイピングとフィンガープリンティングにより、VT2 遺伝子を有する PT 21/28 の株が原因であることが判明した。しかし、PFGE プロファイルは、少なくとも3つのフラグメントの位置が Bromley のものと異なっていた。

発症日は7月6~27日で、発症曲線からヒト-ヒト感染が考えられる。調査では、Bromley の事例との疫学的関連性はみられず、感染源も特定できなかった。さらに、患者の兄弟から VTEC O157 PT21/28 VT2 の感染患者2人が確認され、うち1人は同じ保育園の児童であった。PFGE パターンによると、この株は Bexley と Bromley のいずれとも異なっていた。

VTEC O157 のアウトブレイクはロンドンでは稀である。今回の2件のアウトブレイクは、数マイルの範囲内で発生し、発生施設も似ている。PT 21/28 は英国の VTEC O157 に最も多い PT である。今回、それぞれのアウトブレイク内ではプロファイルの区別がつかないが、2件のアウトブレイクのプロファイルの差異は明確であり、これは2件のアウトブレイクに関連性がないことを示す疫学的所見であるとしている。

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

---

#### ● オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)

<http://www.rivm.nl/>

### 1. サルモネラに関する第11回 Community Reference Laboratory ワークショップ

The eleventh CRL-Salmonella workshop, 9 May 2006, Saint Malo, France

2006年5月9日、フランスの Saint Malo で、Community Reference Laboratory for *Salmonella* (CRL-Salmonella) 主催によって第11回ワークショップが開催され、EU およ

び EC 加盟国の国立リファレンス検査機関(NRLs-Salmonella)の代表者らが参加した。議題は、食品のサルモネラ基準に関するヨーロッパ法規、EU における産卵鶏のサルモネラ保菌率ベースライン調査の結果、七面鳥と肥育ブタのサルモネラ保菌率ベースライン調査の予定、国際標準化機構(ISO)および欧州標準化委員会(CEN)における方法の標準化、CRL-Salmonella の調査活動、CRL-Salmonella による比較試験(2005 年および 2006 年)、2006 年と 2007 年の CRL-Salmonella 活動プログラムであった。ベースライン調査の発表により、サルモネラの保菌率把握と家禽およびブタの保菌率低下には、EU 加盟国の大きな努力が必要であることが明らかとなった。CRL-Salmonella の代表者は、2006 年下半期にサルモネラ属菌の検出に関して 2 つの検査機関の比較試験を行う予定であると発表した。

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604002.html>

## 2. サルモネラ属菌のタイピングに関する、第 11 回検査機関間比較試験

Eleventh CRL-Salmonella interlaboratory comparison study (2006) on typing of *Salmonella* spp.

2006 年 3 月、サルモネラ属菌のタイピングに関する第 11 回検査機関比較試験が行われた。ノルウェーを含む NRL 35 機関と、Enter-Net Laboratories (ENLs) 31 機関 (うち 3 機関は NRL でもある) が参加した。血清型タイピングには *Salmonella enterica* subspecies *enterica* 20 株、ファージタイピングには *Salmonella* Enteritidis (SE) 10 株と *Salmonella* Typhimurium (STM) 10 株が選ばれた。全般に、O 型抗原のタイピングについて問題はみられなかった。O 型抗原については、NRL の 98% および ENL の 98% が正確にタイピングした。H 型抗原については、NRL の 94%、ENL の 94% が正しくタイピングし、問題があった検査機関は少数であった。NRL の 93%、ENL の 93% が、20 株の血清型を正確に検出した。ファージタイピングについては、NRL の大多数が良好で、7 機関が SE の 94%、STM の 99% を正しくタイピングした。ENL は 18 機関が参加し、ENL の 84% が SE を、89% が STM を正しくタイプした。

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604001.html>

---

### ● Statens Serum Institut

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

National Surveillance of Communicable Disease

Epi News, No.37, Sep 20, 2006

### 食品由来の A 群連鎖球菌アウトブレイク

A foodborne group A streptococcus outbreak

2006 年 6 月、同じオフィスビル内の 16 社の従業員が急性咽頭痛を発症した。迅速検査

により 15 人が A 群連鎖球菌 (GAS: Group A Streptococci) 陽性であったため、調査が行われた。建物内で共有している社員食堂が感染源と考えられたため、食品コントロール部局と SSI による調査が行われた。

およそ 1,000 人の従業員のうち、少なくとも 140 人が咽頭炎の症状を呈した。最も大きな 2 社の従業員 640 人の後ろ向きコホート研究を行ったところ、6 月 26 日に食堂で食事をした従業員のリスクが、食事をしなかった従業員の 4.8 倍高かった。回答者 191 人のうち 62 人が症例定義 (case definition) を満たし、発症曲線によると 6 月 26 日と 27 日が感染のピークで、その後にヒト-ヒト感染があったと考えられた。食堂利用者にさらに調査を行ったところ、冷製パスタのみが発症リスクとの有意な関連性を示していた。患者 3 人とパスタを調理した調理師の咽頭スワブから GAS が検出され、PFGE パターン、M 型及び T 型別が一致した。調理器具や調理場からの拭き取り検体は陰性で、またアウトブレイク発生時の食品の残品は入手できなかった。

感染源として冷製パスタが特定され、無症状の保菌者であった調理師により汚染されたと考えられた。食品による GAS 感染は少ないが、GAS のアウトブレイクとの関連性は考慮すべきである。デンマークでは 1995 年に食品由来の GAS のアウトブレイクが報告され、感染源としてパスタサラダが疑われた。

<http://www.ssi.dk/sw44083.asp>

---

## ● Finnish Food Safety Authority (Evira)

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

### 生野菜サラダの喫食によるノロウイルスの拡大

Norovirus spread through fresh vegetables caused a gastric epidemic in Pirkanmaa

2 October 2006

7 月末、Pirkanmaa 地域で約 420 人がノロウイルスに感染した。ほとんどの患者は 7 月 26 日と 27 日に発症し、患者の検体からノロウイルスが分離された。患者のほとんどがカフェテリアで食事をしていたため、カフェテリア 10 軒の客の調査を行ったところ、昼食をとった約半数が胃腸疾患を起こしていた。また、様々な場所で分離されたノロウイルスは遺伝子型が同じであった。

調査によると、生野菜サラダのリスクが高く、カフェテリアは同じ供給業者から野菜を購入していた。しかし、カフェテリアの野菜、野菜供給業者の野菜のいずれからも、ノロウイルスは検出されなかった。供給業者による野菜の取り扱いにも問題はなく、感染源は確認できなかった。国産及び輸入の野菜が使用されており、ウイルスに汚染された 1 バッチが、同日に扱われた他の食品に拡散した可能性がある。

今回の事例は、フィンランドにおける食品由来のノロウイルス感染として最大であった。これまでに水道水によるノロウイルスの大規模な拡散事例がいくつかあり、最高数千人が

感染した。ノロウイルスは容易に感染するため食品中のウイルス量が少なくても感染が成立する。さらにヒトまたは食品及び機械器具の表面を介して容易に伝染する。最良の予防方法は、食品の注意深い取り扱いと手洗いの励行である。

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?id=258](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?id=258)

---

- 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/>

### **Food Standards Australia New Zealand が科学的戦略を発表**

Launch of Food Standards Australia New Zealand's Science Strategy

28 September 2006

FSANZ がリスクアセスメント等を含む科学的活動の原則及び重要な要素（専門家の活用、データの収集、国際機関のリスクアセスメント等との連携、活動状況の評価システム、透明性確保とリスクコミュニケーション等）についてまとめた指針を公表した。下記ウェブサイトから入手可能。

<http://www.foodstandards.gov.au/newsroom/mediareleases/mediareleases2006/launchofthefsanzscie3370.cfm>

---

- オーストラリア保健・高齢者担当省 (Australian Government Department of Health and Ageing)

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

### **オーストラリアにおける食品由来疾病の実被害と原因調査 : OzFoodNet 年次報告、2005**

Burden and causes of foodborne disease in Australia: Annual report of the OzFoodNet network, 2005

The OzFoodNet Working Group

Commun Dis Intell 2006;30(3):278-300

2005年にOzFoodNetはオーストラリアにおける食品由来疾病の能動的(active)サーベイランス調査を行った。2005年中に8種類の食品由来の可能性のある疾病について25,779件の報告があった。(過去5年の平均に比べ12.5%増)2005年に顕著な増加が見られた疾病は志賀毒素産生大腸菌、赤痢菌、溶血性尿毒症症候群、サルモネラ症及びカンピロバクター症であった。特に顕著な増加はサルモネラ症(13.1%)及びカンピロバクター症(5.1%)で見られた。リステリア症は前年より減少し、母子感染(materno-foetal)も前年の7件から4件に減少した。2005年中、合計624件の食品由来疾病と胃腸炎のアウトブレイクが報告されてお

り、このうち102件が食品由来で1,926人が健康に悪影響を受け、187名が入院し、4名が死亡していた。幅広い病原体と食品が原因とされ、その中で*S. Typhimurium*が最も多く検出され、レストランが原因施設として最も多かった。魚介類、鶏肉及び種々の食肉を組み合わせた食品を原因とするアウトブレイクが一般的であった。患者数50名以上のアウトブレイクは5件発生し、うち4つは*S. Typhimurium*、1つは*S. Oranienburg*によるものであった。ビクトリア州のトルコレレストランが提供したディップ料理中の*S. Typhimurium*197による患者数448の事例が最大のアウトブレイクであった。

オーストラリアでは、年間の食品由来疾患の実患者数は540万人、コストは12億豪ドルと推計されている。また、サルモネラ及びカンピロバクターの1件の届け出あたり、その6.9（95%信頼区間:4.0~16.4）、9.6（95%信頼区間6.2~22.4）倍の実際の患者数があると推定されている。

[http://www.health.gov.au/internet/wcms/publishing.nsf/Content/cda-cdi3003-pdf-cnt.htm/\\$FILE/cdi3003b.pdf](http://www.health.gov.au/internet/wcms/publishing.nsf/Content/cda-cdi3003-pdf-cnt.htm/$FILE/cdi3003b.pdf)

---

● ニューージーランド食品安全省（New Zealand Food Safety Authority）

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

## 1. リステリア菌に関する Q and A

### Listeria

リステリア菌に関する Q and A であり、以下の質問について記載されている。

- ・リステリアとは何か。
- ・リステリア感染の症状は何か。
- ・安全な食品とリスクの高い食品は何か。
- ・食品からリステリアを除去する取り扱い方法は何か。
- ・NZFSA がリステリアに関してやっている活動は何か。
- ・ニューージーランドのリステリア症患者はどれぐらいか。

ニューージーランドでは例年約 20~25 人が侵襲性の疾患を発症し、このうち約 1/4 が死亡している。

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/food-safety-topics/foodborne-illnesses/listeria/index.htm>

## 2. 未殺菌乳に関する Q and A

### Raw Milk Questions and Answers

29 September 2006

未殺菌乳に関する Q and A のうち、次の質問について紹介する。

- ・ニューージーランド国内で未殺菌乳の販売や購入は可能であるか。また、この問題につ

いて NZFSA が報告していることは何か。

基本的に、同国では乳製品は次の条件に従わなければならない。

水分含有量 39%以下で pH 5.6 以下のチーズは、64.5℃で 16 秒間以上の”cheese treatment”を行った乳または乳製品から製造する。また、このようなチーズは、配送前に 7℃で少なくとも 90 日間保存しなければならない。

生乳によるチーズは、エメンタール、グリュイエール及びスブリンツチーズの製造方法として 1995 年 10 月 18 日に施行された”Quality Assurance in the Dairy Industry of the Swiss Federal Council”に規定されている方法に従って製造する。

2002 年に設定された同国の乳および乳製品の加工基準では、チーズはリスクマネジメントまたは食品安全プログラムに従って製造することになっており、国内で製造されるすべてのチーズにこの条件が義務づけられている。現在、未殺菌乳からチーズを製造するプログラムは認可されていない。

1991 年の食品法では、未殺菌乳は、購入者またはその家族の飲用に 1 回に 5 リットルまでは農場での販売が許可されている。しかし、このような乳は、認可されたリスクマネジメントプログラムに従って採乳しなければならない。

2003 年 11 月、殺菌に関する報告 (Review: Pasteurisation of Dairy Products: Times, Temperatures and Evidence for the Control of Pathogens) が完成し、殺菌に関する文献の要約が記載されている。また、NZFSA の基準を更新するため、乳および乳製品の加熱処理について NZFSA Discussion paper No.3/02: Dairy Heat Treatments, August 2002 が作成された。この両者は NZFSA のウェブサイトから入手可能である。

<http://www.nzfsa.govt.nz/dairy/publications/information-pamphlets/rawmilk/rawmilk.htm>

---

● ProMED-Mail

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

1. ウクライナ、DONETSK の魚のボツリヌス症

BOTULISM, FISH - UKRAINE (DONETSK)

October 6, 2006

ウクライナ、Mariupol で 9 月に非致死性のボツリヌス症患者 3 名が報告され、Donetsk 州衛生局代表によると全てが国産の加工魚製品の喫食によるものであった。

魚の加工及び保存に関する要件は監視されておらず、2006 年初めから衛生疫学地域本部に報告された 9 名という患者数は 2005 年の年間報告患者数の合計に匹敵する。

詳細情報は以下のサイトより入手可能。

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16181924046500870452::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,34716](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16181924046500870452::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,34716)

## 2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2006 (40)

October 6, 2006

コレラ、下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
シエラレオネ	10/3	キッシー、カラバ近郊		200人以上	5人
アンゴラ	9/29		9/26~9/27	45人	2人
アンゴラ	9/5	Huila	8/29~9/5	33人	10人

コレラ WHO WER 報告

国名	発生期間	患者数	死者数
アンゴラ	9月4日~9月27日	1,153人	38人
ケニア	9月24日~9月29日	46人	2人
スーダン	9月16日~9月24日	31人	5人

水様性下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
エチオピア	10/4		~9月28日	22,101	219

---

### 【記事・論文紹介】

#### 1. 慢性消耗病 (CWD) に感染したシカのだ液及び血液中のプリオンの感染性を確認

Infectious prions in the saliva and blood of deer with chronic wasting disease.

Mathiason CK, Powers JG, Dahmes SJ, Osborn DA, Miller KV, Warren RJ, Mason GL, Hays SA, Hayes-Klug J, Seelig DM, Wild MA, Wolfe LL, Spraker TR, Miller MW, Sigurdson CJ, Telling GC, Hoover EA.

Science. 2006 Oct 6;314(5796):133-6.

#### 2. ヒトの *Campylobacter fetus* 汚染においてブロイラーは重要な役割を果たしていない

Broilers do not play a dominant role in the *Campylobacter fetus* contamination of humans

Kempf I, Dufour-Gesbert F, Hellard G, Prouzet-Mauleon V, Megraud F.

J Med Microbiol. 2006 Sep;55(Pt 9):1277-8.

3. 1999年から2003年までにバングラデシュで分離された *Shigella sonnei* の抗生物質耐性と遺伝的多様性

Antibiotic resistance and genetic diversity of *Shigella sonnei* isolated from patients with diarrhea between 1999 and 2003 in Bangladesh

Talukder KA, Islam Z, Dutta DK, Islam MA, Khajanchi BK, Azmi IJ, Iqbal MS, Hossain MA, Faruque AS, Nair GB, Sack DA.

J Med Microbiol. 2006 Sep;55(Pt 9):1257-63.

4. イスラエルの侵襲性 *Salmonella enterica* serotype Virchow の疫学、耐性パターン及び分子学的特性

*Salmonella enterica* serotype Virchow: epidemiology, resistance patterns and molecular characterization of an invasive *Salmonella* serotype in Israel

Weinberger M, Solnik-Isaac H, Shachar D, Reisfeld A, Valinsky L, Andorn N, Agmon V, Yishai R, Bassal R, Fraser A, Yaron S, Cohen D.

Clin Microbiol Infect. 2006 Oct;12(10):999-1005.

5. 鶏肉の *Campylobacter* spp. 垂直伝播には根拠がない

Lack of Evidence for Vertical Transmission of *Campylobacter* spp. in Chickens

Callicott KA, Friethriksdottir V, Reiersen J, Lowman R, Bisailon JR, Gunnarsson E, Berndtson E, Hiatt KL, Needleman DS, Stern NJ.

Applied and Environmental Microbiology, Vol.72, No.9, Sept. 2006, pp 5794-8

6. *Listeria*: 様々な環境条件下での生残方法を熟知している食品媒介病原体

*Listeria*: A foodborne pathogen that knows how to survive

Megha Gandhi and Michael L. Chikindas

Int J Food Microbiol. In Press, Corrected Proof, Available online 28 September 2006

7. 2002～2004年アイルランドの生及び加熱済み食肉及び食肉製品におけるサルモネラのサーベイランス

*Salmonella* surveillance in raw and cooked meat and meat products in the Republic of Ireland from 2002 to 2004

E. Jordan, J. Egan, C. Dullea, J. Ward, K. McGillicuddy, G. Murray, A. Murphy, B. Bradshaw, N. Leonard, P. Rafter and S. McDowell

Int J Food Microbiol. 2006 Oct 15;112(1):66-70 Pages 66-70

## 8. 日本に輸入された香辛料のサルモネラ汚染率及び総菌数並びに芽胞数

*Salmonella* Prevalence and Total Microbial and Spore Populations in Spices Imported to Japan

Authors: Hara-Kudo, Y. Ohtsuka, K. Onoue, Y. Otomo, Y.; Furukawa, I.; Yamaji, A.; Segawa, Y.; Takatori, K

Source: Journal of Food Protection, Volume 69, Number 10, October 2006, pp. 2519-2523(5)

日本に輸入された合計 40 種、259 検体の香辛料について、サルモネラ汚染率及び総菌数並びに芽胞数を調査した。*Salmonella enterica* serotype Weltevreden 及び Senftenberg が黒胡椒及び赤胡椒から、それぞれ分離された。生菌数の平均はターメリック、ガラムマサラ (garam masala)、カレー粉及びパプリカにおいて 5.39 log CFU/g 以上、平均細菌芽胞数はターメリック及びカレー粉で 4.33 log CFU/g 以上であった。2つのサルモネラが検出された検体の平均生菌数は 6.93 log CFU/g であった。これらの結果から、香辛料を原材料として用いる場合、製品の汚染源になりうるので、微生物数を減らす方法を用いるべきだとしている。

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

---

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

### 1. クリソタイルアスベストを貿易“監視リスト”に加えることを検討

Chrysotile asbestos to be considered for trade “watch list” (5 October 2006)

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2006/1000409/index.html>

2006年10月7～13日に100カ国以上が参加してジュネーブで開催されるロッテルダム条約（※）の第3回会合において、クリソタイルアスベストを“監視リスト”（watch list）に加えるかどうかが決まる。クリソタイルアスベストは世界中で使用されているアスベストの94%を占める。“監視リスト”には現在、他の形態のアスベスト全てを含め39の有害物質が収載されている。

※ロッテルダム条約：1998年にロッテルダムで採択された条約。先進国で使用が禁止もしくは厳しく制限されている有害化学物質等が、際限なく開発途上国に輸出されることを防止するために、輸出の際に事前通報同意（PIC : Prior Informed Consent）の手続きを設けている。平成17年2月1日現在、本条約の対象物質は39物質である。

・参考資料：環境省 HP「ロッテルダム条約（PIC条約）の概要

<http://www.env.go.jp/chemi/pic/treaty.html>

---

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

### 1. コーデックス委員会総会報告書

29th Session of the Codex Alimentarius Commission

[ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm06/al29\\_41e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm06/al29_41e.pdf)

2006年7月3～7日、ジュネーブで開催された第29回コーデックス委員会総会の報告書がホームページに掲載された。ステップ8として最終採択された精米、海産二枚貝（カキ及びホタテ貝を除く）及び頭足類中のカドミウムの基準値に関する討議内容等が収載されている。

---

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

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

## 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://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

### 2006年第39週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week39-2006\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week39-2006_en.pdf)

#### 警報通知 (Alert Notifications)

韓国産(オランダ経由)乾燥海藻の高濃度ヨウ素、ロシア産スパイスミックスの Sudan I、Sudan Red G 及びパラレッド、米国産未認可遺伝子組換え長粒米、中国産未認可遺伝子組換えビーフン(米粉)、トルコ産ビターアプリコットカーネルのシアン化物、中国産(オランダ経由)食器セットからのホルムアルデヒドの溶出、インド産アーユルベータ食品サプリメントのヒ素、カドミウム、クロム、鉛、水銀及びニッケル、イタリア産陶器ポットからの鉛の溶出など。

#### 情報通知 (Information Notifications)

中国産オープン用トレイの内部塗装剥離及びオーブングリルからの鉄とニッケルの溶出、中国産ナイフセットからのクロムの溶出、ベトナム産(ドイツ経由)スパイスミックスのアナトー/ビキシン/ノルビキシンの未認可使用、ギリシャ産生鮮魚(シーバス)のニトロフラン(代謝物)-フラルタドン(AMOZ)、モロッコ産生鮮ミントのジメトエート、米国産未認可遺伝子組換え長粒米、ニュージーランド産ハチミツの1,4-ジクロロベンゼン、パキスタン産米のアフラトキシン、ベトナム産冷凍魚(*Pangasius hypophthalmus*)切り身のマラカイトグリーンとロイコマラカイトグリーン、セルビア産リンゴのモノクロトホス、インド産冷凍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)、ペルー産ココア葉を含むハーブ茶の未認可販売、中国産食器からのクロム、ニッケル、色素、一級芳香族アミンの溶出など。

(その他天然毒カビ毒多数)

### 2006年第40週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week40-2006\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week40-2006_en.pdf)

#### 警報通知 (Alert Notifications)

米国産未認可遺伝子組換え米、トルコ産(ドイツ経由)キュウリのオキサミル、イタリア産ブタとたいの未認可キノロン、スペイン産及びインドネシア産(オランダ経由)メカジキの水銀、英国産ヨーロッパアカザエビ(*Nephrops norvegicus*)の高濃度亜硫酸塩、中国産(オランダ経由)未認可遺伝子組換えビーフン(米粉)など。

#### 情報通知 (Information Notifications)

米国産サプリメント及びハーブ製品の未認可照射、オランダ産生鮮マグロ切り身の一酸化炭素処理、中国産黒ナイロン製調理器具からの4,4'-ジアミノジフェニルメタン溶出、ナイジェリア産ザリガニのベンゾ(a)ピレン、米国産未認可遺伝子組換え米、クロアチア産ア

ンチョビ (*Engraulis encrasicolus*) のヒスタミン、中国産スライス乾燥ショウガの未認可色素エリスロシン及びアルラレッド、アルゼンチン産ハチミツのニトロフラン(代謝物)・フルタドン(AMOX)、英国産ジャガイモのクロロプロファムなど。

(その他天然汚染物質・カビ毒多数)

## 2. 食品照射についての年次報告書 2003 & 2004

Report from the Commission on food irradiation for the year 2003 & 2004

2003年

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/c\\_230/c\\_23020060923en00120027.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/c_230/c_23020060923en00120027.pdf)

2003年には11カ国による計5,600検体の調査が行われた。市販されている食品(ダイエタリーサプリメントを除く)のうち、約2.1%が照射されているのに表示がなかった。これらの食品は、ハーブ、スパイス、カエルの脚、海産品、キノコ、生鮮果実、茶、コーヒーなどであった。2003年はダイエタリーサプリメントに特に注目して検査したが、検査したもののうちの16%が照射されていたことから、この分野については特別に監視する必要があると考えられる。

2004年

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/c\\_230/c\\_23020060923en00280045.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/c_230/c_23020060923en00280045.pdf)

2004年には16カ国による計7,169検体の調査が行われた。そのうちの約3.9%が照射されているのに表示がなかった。特にアジアから輸入された食品、とりわけアジア風ヌードル及び乾麺が違法に照射されていると思われる。

## 3. GM (遺伝子組換え) 食品及び飼料—パブリックコメント

GM Food & Feed - Comments from the Public (04-10-2006)

[http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/public\\_comments\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/public_comments_en.htm)

遺伝子組換えトウモロコシである1507xNK603、NK603xMON810、MON863xMON810、MON863xNK603、MON863xMON810xNK603などについて寄せられたコメントが掲載されている。

## 4. 英国の乳業に対するEUの対応についての合意

Food Safety: EU action against UK dairy agreed (6 October 2006)

<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/06/1337&format=HTML&aged=0&language=EN>

重大なEU食品安全規則違反があったため欧州委員会は英国の乳業会社に対するセーフガード措置を提案していたが、10月6日、本提案はSCFCAH(フードチェーン及び動物衛生常任委員会)の支持を得て、加盟国における“Bowland Dairy Products Ltd”社のカード

チーズ（curd cheese、カッテージチーズなど）の販売禁止及び流通製品の破棄が合意された。

#### 背景

2006年6月9日のFVO（食品獣医局）によるBowland乳業の査察において、EU食品安全法違反が発見された。小売店から回収した賞味期限切れのミルクや、残留抗生物質、界面活性剤、色素などの汚染物質を含む生乳がカードチーズの製造に使用されていた。また同社はカビが生えたチーズや汚染されたチーズを真空包装して販売していた。

欧州委員会は英国当局に警告し、繰り返しこの問題に迅速に対応するよう要求した。Bowland乳業の問題は7月～9月の常任委員会などで度々議論されたが、9月に再び実施されたFVOの査察でも依然として改善はみられず、また委員会と英国当局との協議においても、安全確保のための有効な対策がとられていないことが明らかになった。

EU食品法では、市販される食品の安全性確保について事業者が第一に責任を負うが、国の担当部門も法令遵守確保に責任がある。

#### 次の措置

委員会は10月6日（本日）、SCFCAHの支持の下にセーフガード措置を正式に採択し、禁止措置は即時に発効する。FVOによる英国全体の乳業部門の査察は11月に予定されている。もし英国の他の事業所で同様の問題がみつかれば、欧州委員会はさらなる対策をとるとしている。

#### 関連サイト

◇英国食品基準庁（FSA）

英国の乳業に対するEUの対応

EU action against UK dairy (06 October 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2006/oct/dairy>

欧州委員会は、EU食品安全規則の重大な違反があったため、英国の乳業に対するセーフガード措置を提案し、10月6日、本提案はSCFCAH（フードチェーン及び動物衛生常任委員会）によって合意された。会合において英国は投票せず、以下の声明を発表した。

##### ・SCFCAHの2006年10月6日の会合で出されたFSAの声明

FSAはこの問題を深刻に受け止めており、FVOによる6月の最初の報告以降、この会社について多くの修正措置をとってきた。FSAにとって消費者保護のためには、確実な根拠に基づく対応を行うことが重要である。今回の問題については、ミルク中の抗生物質検査についての科学的な見解の相違があり、この問題は未だ解決されていない。

ごく最近（9月26日及び27日）にもFVOの査察官が問題の工場を訪問したので、FSAはその報告書を見てから評価する必要がある。したがってFSAは、現段階で欧州委員会が提案した措置を支持することはできないとしている。

---

● 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. データ募集：食品及び飲料中のカルバミン酸エチル及びシアン化物

Invitation to submit data: on ethyl carbamate and cyanides in foods and beverages

(29 September 2006, Last updated 6 October 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/data\\_collection/ethyl\\_carbamate\\_cyanides.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/data_collection/ethyl_carbamate_cyanides.html)

EFSA は、食品及び飲料、特にアルコール飲料（核果ブランデー：サクランボ、洋梨、アプリコットなどから作られるブランデー）中のカルバミン酸エチルのヒト健康へのリスクについて科学的意見を求められた。カルバミン酸エチルの生成においてはシアン化水素及びその塩が重要な前駆体であるため、シアン化物のリスクについても検討する必要があるとされている。EFSA は、上記のリスクアセスメントを行うため、2000 年以降の食品や飲料（特に核果ブランデーなどのアルコール飲料）中のカルバミン酸エチル及びシアン化物含量に関するデータを求めている。必要なデータは、製品の種類、原産国、採取時期、分析結果、分析法、検出限界/定量限界などである。

カルバミン酸エチルは、スピリッツ、ワイン、ビール、パン、しょうゆ、ヨーグルトなどの発酵食品や飲料中に天然に存在する化合物であり、人での主なカルバミン酸エチル暴露源はこれらの食品である。2005 年 2 月の第 64 回 JECFA 会合における評価では、JECFA が、カルバミン酸エチルは全ての動物において遺伝毒性・多臓器発ガン物質でありヒトでも発がん性を示す可能性があるとして結論した。

2. 天然ミネラルウォーターのフッ化物除去における活性アルミナ処理の安全性に関する AFC パネル（食品添加物・香料・加工助剤及び食品と接触する物質に関する科学パネル）の意見

Opinion of the Scientific Panel AFC related to the safety in use of the activated alumina treatment for the removal of fluoride from natural mineral waters (5 October 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc\\_opinions/afc\\_op\\_ej394\\_fluoride.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/afc_op_ej394_fluoride.html)

AFC パネルは、活性アルミナを用いた濾過による天然ミネラルウォーター（NMW）のフッ化物除去法の安全面での評価を依頼された。水源における NMW は、EC の基準値を超える量のフッ化物を含む可能性がある。フッ化物除去は認可された方法によってのみ認められている。

提供された情報を検討した結果、最適な処理条件下での活性アルミナ使用により生じる不純物は常に EC の基準値以下であることが示された。さらに、GMP（適正製造規範）及び HACCP 規則に則った活性アルミナの定期的再生処理により、微生物汚染によるリスクもない。また、活性アルミナによる濾過で NMW からフッ化物が効果的に除去されることも証明された。EC 基準を遵守するには、活性アルミナの使用・再生の繰り返しによる吸着

能力の低下をチェックするため、処理した水のフッ化物含量をモニターする必要がある。パネルは、上記のような管理及び監視を適切に行うことにより、活性アルミナ処理による NMW のフッ化物除去は安全に行えると結論した。

### 3. 食品と接触する物質の第 12 次リストについて、AFC パネル（食品添加物・香料・加工助剤及び食品と接触する物質に関する科学パネル）の意見

Opinion of the Scientific Panel AFC related to a 12th list of substances for food contact materials (6 October 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc\\_opinions/ej395-401\\_12FCM\\_list.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/ej395-401_12FCM_list.html)

AFC パネルは以下の物質について評価した。

- ・ 1,2-シクロヘキシルジカルボン酸、ジイソノニルエステル：CAS No. 166412-78-8、分類 2、制限（Restriction）：TDI = 1 mg/kg bw/day
- ・ ポリビニルピロリドン：CAS No. 9003-39-8、分類3、制限：なし
- ・ 銀含有ガラス：分類3、制限：他の銀バイオサイドと共にグループ SML（※）  
0.05 mg 銀/kg 食品、（ホウ素も含む場合は別途ホウ素についての SML の制限有り）
- ・ 2,2,4-トリメチル-1,3-ペンタンジオールジイソ酪酸：CAS No. 6846-50-0、分類3、制限：5 mg/kg food
- ・ 1,3,5-tris(2,2-ジメチルプロパンアミド)ベンゼン：CAS No. 745070-61-5、分類3、制限：0.05 mg/kg food

※SML：specific migration limit、食品や食品疑似溶媒中の溶出基準値

### 4. EFSA は EU の農薬ピアレビュー第 2 段階を完了

EFSA completes 2nd stage of EU-wide pesticides peer review process (6 October 2006)

[http://www.efsa.europa.eu/en/press\\_room/press\\_release/pr\\_praper-2nd-stage.html](http://www.efsa.europa.eu/en/press_room/press_release/pr_praper-2nd-stage.html)

EFSA は EU で使用されている農薬の有効成分についてピアレビューの第 2 段階を完了し、50 物質についての結論を発表した。結論は EFSA のウェブサイトに掲載される。欧州委員会及び加盟国は、今後 EU におけるこれらの物質の使用の継続について検討する。

EFSA は既に第 3 段階として 137 物質のピアレビューに着手しており、これらの作業は 2008 年に完了予定である。

結論：

Conclusions on the peer review of pesticide risk assessments

<http://www.efsa.europa.eu/en/science/praper/conclusions.html>

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

## 1. 状況の進展が速い政策についての意見募集

Consulting on rapidly-developing policy (29 September 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2006/sep/euupdates>

FSA は、状況が急速に変化していく EU 及び国内法についての意見募集に関して、関係者がより早い段階から関わり有意義な貢献ができるようにするため、ホームページに新しいサイトを作成した。例えば化学汚染物質のような分野における新しい規制は、いくつかの案を経て一気に最終提案までいくことがしばしばある。この「状況の進展が速い政策についての意見募集」サイトの目的は、関係者にこれまでの経緯と最新の変更を常に情報提供していくことである。

- ・ 化学汚染物質の規制に関する 2006 年 9 月の更新状況

September 2006 update on chemical contaminants legislation

<http://www.foodstandards.gov.uk/foodindustry/regulation/europeleg/euupdates/chemcontam0906>

## 2. 離乳食に関する調査の発表

Weaning foods survey published (03 October 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2006/oct/weaning>

FSA は、離乳食及び乳児用ミルク中の 15 の金属その他の元素含有量に関する調査結果を発表した。検出された量による赤ちゃんの健康への懸念はない。

今回検査対象とした製品は、乳児用ミルク、フォローアップミルク、加工ベビーフード、スティックブレッド、ビスケット、シリアルバー、餅、デザート、フルーツピューレなど英国で販売されている 201 の製品である。これらの製品の選択は、英国市場での販売シェアや品目を反映したものである。分析した物質は、アルミニウム、アンチモン、ヒ素、カドミウム、クロム、銅、ヨウ素、鉛、マンガン、水銀、ニッケル、セレン、スズである。これらの物質について検出されたレベルは概ね過去の調査と同様であり、乳児に健康上の懸念はない。

乳児用ミルク 1 検体から許容量をわずかに超える鉄が検出された (1.6 mg/100kcal)。基準値は 1.5 mg/100 kcal である。但しこの基準値は鉄を添加した場合にのみ適用される。検出された量の鉄による健康上の問題はないと考えられるが、メーカーは製品中の鉄レベルを低くする方法を検討するとしている。

詳細 : Metals in weaning foods and formulae for infants (03 October 2006)

<http://www.foodstandards.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2006/fsis1706>

### 3. 違法な GM (遺伝子組換え) 米について 更新: 2006 年 10 月 5 日

Illegal GM rice update: 5 October 2006 (05 October 2006)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2006/oct/gmrice>

2006 年 10 月 3 日、GM 米 LLRICE601 が混入した米国産長粒米の問題を検討するために米国担当機関及び EC の会合が開催され、FSA はこの会合に参加した。米国の担当機関は、EU 向けに輸出される長粒米に GM 物質が含まれていないことを証明するための検査体制について情報を提供した。

会議では、米国による GM フリー (不含) の証明があったにもかかわらず米国からの長粒米に違法の GM 米が検出されたとのオランダの機関の報告書について、追跡調査が行われた。オランダで一部陽性の結果が出た船荷のうち英国に到着したすべての貨物については再検査が行われ、その結果 GM 米は含まれていないことがわかった。

EC と米国は、矛盾する検査結果の低減や輸入品の信頼性向上のための改善に向け、検体採取及び検査方法について協議中である。

FSA は、現在加工用の LLRICE601 の検査を行っており、結果はまもなく発表予定である。EFSA のリスクアセスメントでは、食品中に微量の GM 物質が存在することは健康上の問題とはならないとされている。

FSA は小売り業者に対する以前の助言を修正し、健康への差し迫ったリスクがなくても GM 米の混入は法的に違反となることから、GM 米の混入が判明した米は販売しないよう求めている。消費者に対しては、家庭で長粒米を保管している場合、それを食べ続けてもかまわないという以前の助言はそのまま変更しないことを決定した。

---

#### ● 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. シナモンの過剰摂取 : 健康リスクが否定できない

Hohe tägliche Aufnahmemengen von Zimt: Gesundheitsrisiko kann nicht ausgeschlossen werden (27.09.2006)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/hohe\\_taegliche\\_aufnahmemengen\\_von\\_zimt\\_gesundheitsrisiko\\_kann\\_nicht\\_ausgeschlossen\\_werden.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/hohe_taegliche_aufnahmemengen_von_zimt_gesundheitsrisiko_kann_nicht_ausgeschlossen_werden.pdf)

II 型糖尿病などの際の血糖値を下げるダイエタリーサプリメントとして、シナモンカプセルが販売されている。安全性のデータがないまま長期にわたるグラム単位の摂取が勧められており、シナモンの血糖値低下作用も証明されていない。BfR は消費者保護の観点からリスク評価を依頼された。

シナモンのスパイスとしての少量使用には数千年の歴史があり、特に問題はない。しかしグラム単位で長期間摂取した場合のデータはない。シナモンには主にセイロンとカシアがあり、セイロンの方が肝障害の原因となるクマリンの含量が少ない。しかし調査の結果、

メーカーは主にカシアを使用していることが示された。シナモンカプセルの推奨量を摂取した場合、EFSAによるクマリンのTDI（耐用1日摂取量）0.1 mg/kg/dayを超える。さらにクマリン以外にも、シナモンカプセルは妊娠女性にリスクとなる。動物実験では、シナムアルデヒドは胎児に悪影響を及ぼすことが示されている。従ってBfRは、警告表示が必要だと考えている。シナモンから生じる可能性のあるスチレンは、検査した製品からは検出されなかった。

BfRでは、シナモンサプリメントは食品としてではなく、有効性を評価した上で医薬品として規制すべきであるとしている。

関連サイト：

シナモンの摂取量が多い消費者はクマリンの暴露量が多い

Verbraucher, die viel Zimt verzehren, sind derzeit zu hoch mit Cumarin belastet  
(26.09.2006)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/verbraucher\\_die\\_viel\\_zimt\\_verzehren\\_sind\\_derzeit\\_zu\\_hoch\\_mit\\_cumarin\\_belastet.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/verbraucher_die_viel_zimt_verzehren_sind_derzeit_zu_hoch_mit_cumarin_belastet.pdf)

## 2. ノニジュースは健康に危険か？

Können Noni-Säfte die Gesundheit schädigen? (04.10.2006)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/koennen\\_noni\\_saefte\\_die\\_gesundheit\\_schaedigen.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/koennen_noni_saefte_die_gesundheit_schaedigen.pdf)

ノニジュースは *Morinda citrifolia* の果実からとったジュースである。EUではノニジュースは新規食品とみなされ、販売には認可が必要である。ノニジュースは2003年に認可されており、SCF（食品科学委員会）は申請された使用量での摂取による健康リスクはないと結論した。しかし同時に、健康によいという科学的根拠もないと指摘している。ノニジュースによる肝炎の報告がいくつかありEFSAが評価を行った結果、ノニジュースにより肝炎が誘発されるとの確実な根拠はないとされた。

BfRは、EUで認められているのはノニジュースだけであり、インターネットなどで販売されているノニ・ティーやノニ抽出物などについては評価されておらず認可もされていないとしている。

---

### ● 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. 2005年の照射食品データ

Einzelne Lebensmittel aus Asien sind unzulässig bestrahlt (22.09.2006)

[http://www.bvl.bund.de/DE/08\\_PresseInfothek/01\\_InfosFuerPresse/01\\_PI\\_und\\_HGI/BVL/berichterstattung\\_Bestrahlung.html](http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_InfosFuerPresse/01_PI_und_HGI/BVL/berichterstattung_Bestrahlung.html)

BVL の発表によれば、照射について 2005 年にドイツで検査された食品のうち約 4%が照射されていた。ドイツでは乾燥ハーブやスパイスにのみ照射が認められている。非表示などの違法照射があったのは、主にアジア産麺、スナック、カエルの脚などであった。

---

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

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

1. Evira (フィンランド食品安全局) はフィンランドで販売されている食品及び飼料中の遺伝子組換え米を調査

Evira investigated presence of genetically modified rice in foods and feeds marketed in Finland (09.10.2006)

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?id=277](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?id=277)

無作為検査の結果、米国から輸入された食品製造用の米 6 バッチ及びキャットフード 1 検体から、未認可の遺伝子組換え米 LL ライス 601 が検出された。

食品

食品については、輸入業者の倉庫から米国産長粒米 9 検体を無作為に採取して検査した。未認可遺伝子組換え米が検出されたバッチについては、倉庫に保管されている分の放出が禁止され、市場からの回収措置がとられた。

飼料

米を含む 9 検体を無作為に採取して検査した結果、キャットフード 1 検体から検出された。このバッチは販売が禁止され、市場からの回収命令が出された。

これらの遺伝子組換え米混入の問題に関しては EFSA で安全性が評価され、健康上の危害はないとされている。しかし EU では遺伝子組換え米は認可されていないことから、法律上は違反となる。

---

● ノルウェー食品安全局 (Norwegian Food Safety Authority)

[http://www.mattilsynet.no/portal/page?\\_pageid=54,40103&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL&language=english](http://www.mattilsynet.no/portal/page?_pageid=54,40103&_dad=portal&_schema=PORTAL&language=english)

1. ノルウェー産海産物のロシアへの輸出について

2005 年末に、ロシア政府はノルウェー産サケに基準値を超える高濃度の重金属 (鉛やカドミウム) が検出されたとして、ノルウェー産サケの輸入禁止措置 (2006 年 1 月 1 日発効)

をとっていた。（「食品安全情報」No.1 及び No.4（2006）参照）

1) 新たに 6 施設がロシアへの輸出を認められた

Six new establishments approved for export to Russia (26.09.2006)

[http://www.mattilsynet.no/english/import\\_export/six\\_new\\_establishments\\_approved\\_for\\_export\\_to\\_russia\\_39216](http://www.mattilsynet.no/english/import_export/six_new_establishments_approved_for_export_to_russia_39216)

9 月 19 日、ノルウェー食品安全局はロシアの担当部局から、査察の最新結果を受け取った。査察が行われた 10 施設のうち、新たに 6 施設がロシアへの輸出を認められた。暫定的に認可されていた 2 施設は最終的に認可され、合計 8 施設が生鮮及び冷凍養殖魚のロシアへの輸出を認められた。

2) ロシアへの海産物輸出のための新しい取り決め

New arrangements for the export of seafood to Russia (04.10.2006)

[http://www.mattilsynet.no/english/import\\_export/new\\_arrangements\\_for\\_the\\_export\\_of\\_seafood\\_to\\_russia\\_39485](http://www.mattilsynet.no/english/import_export/new_arrangements_for_the_export_of_seafood_to_russia_39485)

9 月 21 日、ノルウェーの代表団はモスクワでロシアの担当部局と会合を持ち、ロシアへの魚の輸出について、2006 年 10 月 15 日から新しい輸出証明措置等をとることで合意した。

- 
- 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. 限定的健康強調表示 : **Enforcement Discretion**（法律執行上の裁量）通知一  
キャノーラ油由来不飽和脂肪酸と心血管系疾患リスクの減少

Qualified Health Claims: Letter of Enforcement Discretion -

Unsaturated Fatty Acids from Canola Oil and Reduced Risk of Coronary Heart Disease  
(October 6, 2006)

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

2006 年 1 月 7 日付けで米国キャノーラ協会により FDA に申請されていた標記の健康強調表示についての回答文書。

FDA は申請者が提出した科学的根拠及びその他の適切な科学的根拠を検討した結果、標記に関する健康強調表示については、消費者を誤解させないような適切な表現で表す限り、十分な根拠があると結論した。従って FDA は、以下のような健康強調表示を示し、**Enforcement Discretion**（法律執行上の裁量）を検討するとしている。

「毎日 1.5 テーブルスプーン（19g）のキャノーラ油を摂取すると、キャノーラ油に含まれる不飽和脂肪により心血管系疾患リスクが低減される可能性があることが、限定された（か

つ、決定的でない) 科学的根拠によって示されている。このベネフィットを得るには、飽和脂肪を同量のキャノーラ油で置き換え、1日の総カロリー摂取量は増やさないことが必要である。この製品は1食あたり[x]グラムのキャノーラ油を含む。」

---

● 米国疾病予防管理センター (CDC : Centers for Disease Control and Prevention)

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

1. 過塩素酸塩についてのファクトシート

Perchlorate Fact Sheet, October 5, 2006

<http://www.cdc.gov/nceh/publications/factsheets/perchlorate.htm>

○米国人における過塩素酸塩暴露と甲状腺機能についての研究

- CDC の研究者が最近、米国人における低用量の過塩素酸塩暴露と甲状腺ホルモン濃度の関係についての研究結果を報告した (※)。この報告は、尿中ヨウ素濃度の低い女性 (100  $\mu$ g/L 以下) の甲状腺機能と過塩素酸塩の関連を調査した最初のものである。この研究は先に発表された女性を含む2つの研究より規模が大きい。
- この研究では12才以上の2,299人の男女を対象とした。研究者らは12才以上の女性において尿中過塩素酸塩濃度と甲状腺機能低下との関連を見いだした。
- この関連はヨウ素の摂取量が少ない女性 (尿中ヨウ素濃度 100  $\mu$ g/L 以下) において強かった。
- 男性では関連は見られなかった。
- ヨウ素レベルが低い女性においては、過塩素酸塩暴露はチロキシン (代謝を調節する甲状腺ホルモン) 及び甲状腺刺激ホルモン TSH (チロキシン産生を刺激) レベルに影響を及ぼした。
- 米国では、約36%の女性でヨウ素レベルが低い。
- 尿中のヨウ素レベルが高い女性 (100  $\mu$ g/L 以上) については、過塩素酸塩と TSH の間に統計学的に有意な関連が見られたが、過塩素酸塩とチロキシン濃度の間には関連はみられなかった。
- この研究は EHP に 2006 年 10 月 5 日に発表された。

○過塩素酸塩は人々の健康にどう影響するか

- 過塩素酸塩が体内にはいると、甲状腺によるヨウ素の取り込みを阻害する。甲状腺は、体内のエネルギー利用を制御する甲状腺ホルモンを作るのにヨウ素を必要とする。
- ヨウ素欠乏もしくは甲状腺ホルモン産生におけるヨウ素利用の阻害は、血中を循環する甲状腺ホルモン量の低下を招き、甲状腺機能低下症の症状が現れることがある。
- 甲状腺の機能維持のためには食事からの十分なヨウ素の摂取が必要である。ヨウ素添加塩 (iodized salt) はヨウ素の良い摂取源であり、1日ティースプーン 1/2 杯のヨウ素添加塩で十分な量のヨウ素が摂れる。

- ・ 低用量過塩素酸塩の健康影響についての研究を継続する。

○過塩素酸塩の発生源や暴露

- ・ 過塩素酸塩は、ロケット燃料に最も普通に使用される化学物質であり、爆薬や花火にも使われる。人の活動や天然由来により環境中に広く存在する。
- ・ 人々の過塩素酸塩への暴露源は、過塩素酸塩を含む飲料水や食品、あるいは過塩素酸塩を含む製品の製造工場での作業である。

※尿中過塩素酸塩と甲状腺ホルモンに関する CDC の論文

Urinary Perchlorate and Thyroid Hormone Levels in Adolescent and Adult Men and Women Living in the United States

Benjamin C. Blount *et al.*

Environmental Health Perspectives

<http://www.ehponline.org/members/2006/9466/9466.pdf>

---

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

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

1. L. Edmunds & Son のメープルシロップに鉛汚染の可能性

Health Hazard Alert - L. Edmunds & Son maple syrup may be contaminated with lead  
(October 5, 2006)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2006/20061005e.shtml>

CFIA 及び L. Edmunds & Son 社は、同社のカナディアン・ピュア・メープルシロップに鉛が混入している可能性があるため、この製品を摂取しないよう警告している。同社はこの製品を市場から回収し、CFIA は回収状況を監視している。

---

● オーストラリア Therapeutic Goods Administration (TGA)

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. 情報の更新

いくつかのサイトの情報が更新されている。

1) 農薬及び動物用医薬品の許容 1 日摂取量 (ADI) のリストの更新

ADI list - Acceptable daily intakes for agricultural and veterinary chemicals (updated)  
(6 October 2006)

<http://www.tga.health.gov.au/docs/html/adi.htm>

2) 農薬及び動物用医薬品の急性参照用量 (ARfD) の更新

ARfD list - Acute reference doses for agricultural and veterinary chemicals (updated)

(6 October 2006)

<http://www.tga.health.gov.au/docs/html/arfd.htm>

3) FAISD ハンドブックー農薬及び動物用医薬品の救急・安全性・警告ハンドブックの更新  
FAISD Handbook - Handbook of first aid instructions, safety directions and warning statements for agricultural and veterinary chemicals(updated)

(6 October 2006)

<http://www.tga.health.gov.au/docs/html/faisd.htm>

---

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

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

1. 使用禁止動物用医薬品の管理強化 (2006.09.25)

[http://www.kfda.go.kr/open\\_content/kfda/news/press\\_view.php?seq=1043](http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1043)

食品医薬品安全庁は、安全性の問題から使用禁止になった動物用医薬品の管理強化のために、「食品中に検出されてはならない動物用医薬品」リストを食品公典に掲載する予定であると発表した。

---

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/frontpagetextonly.htm>

1. ウナギ2検体からマラカイトグリーン検出

Malachite green found in 2 eel samples (October 6, 2006)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/061006/txt/061006en05006.htm>

食品安全センターがウナギ6 検体を検査した結果、2検体からマラカイトグリーンが検出された。センターは、出所が明らかでないウナギ製品を販売している疑いがあるレストランや卸業者などの査察を行い、6検体について化学分析を行った。その結果、ある日本食レストランと卸業者から採取した2検体にマラカイトグリーンが検出され、その含量は16,000ppb及び2.5 ppbであった。センターの担当者によれば、検出された量のマラカイトグリーンによる健康への有害影響はない。センターはこの2ヶ所に保管されていた残りのウ

ナギ製品約400キログラムを押収した。

法律により香港ではマラカイトグリーンを含む食品の販売は認められていない。センターでは、食品貿易業者に対し信頼できる業者からウナギ製品を仕入れるよう求めている。

---

【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. パナマにおける原因不明の死亡

パナマで原因不明の疾病が発生している。ProMED-mail の第1報は10月3日に掲載された。

1) 第1報：謎の疾病で少なくとも6名が死亡（2006年10月3日）

Mystery illness kills at least 6 in Panama

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12973046029727469763::::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_ARCHIVE\\_NUMBER,F2400\\_P1001\\_USE\\_ARCHIVE:1001,20061004,2836,Y](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12973046029727469763::::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_ARCHIVE_NUMBER,F2400_P1001_USE_ARCHIVE:1001,20061004,2836,Y)

[1] パナマ保健省は2006年10月3日、警報（national epidemic alert）を出した。謎の病気で少なくとも6人が死亡し、他に発熱、下痢、部分麻痺の患者がいる。原因は不明であるが、この病気は急速に腎障害を起こし神経障害を生じる。

[2] 政府は6人の死亡を確認しているが、医療機関では17人が死亡したとしている。原因は不明であるが、現時点で患者は22人である。経過としては、最初発熱とひどい下痢があり1週間のうちに腎不全と末梢神経麻痺に進行する。問題の発生は1ヶ月半前であった。

パナマの地方紙の記事によれば、このアウトブレイク（大量発生）は伝染性のものではないと思われ、疫学調査によって人から人への感染は除外できそうに見える。

2) 第2報：原因不明の死亡（2006年10月5日）

Undiagnosed deaths - Panama (02): 05-OCT-2006

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12973046029727469763::::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_ARCHIVE\\_NUMBER,F2400\\_P1001\\_USE\\_ARCHIVE:1001,20061005,2852,Y](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12973046029727469763::::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_ARCHIVE_NUMBER,F2400_P1001_USE_ARCHIVE:1001,20061005,2852,Y)

[1] パナマの謎の病気による死者は少なくとも17人にのぼっている。他の10人の患者は回復しつつある。死者は全て60才以上で、高血圧、糖尿病、腎疾患の既往症がある。伝染性はなく、デング熱、インフルエンザ、西ナイルウイルスなどではない。

[2] 公式発表では死者17人、患者27人である。病因として大腸菌、カンピロバクターなど

の細菌、デングや西ナイルなどのウイルス、ヒ素中毒などは除外された。感染症及び化学物質中毒いずれの可能性も否定されていない。可能性としては医薬品も含まれ、調査中である。

この後、ProMED-mailには第3報、第4報が掲載されている。

3) 第5報：原因不明の死亡（2006年10月10日）

Undiagnosed deaths - Panama (02): 10-OCT-2006

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6146549390381178812::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,34766](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:6146549390381178812::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,34766)

保健省等の発表

原因の可能性のある食品や医薬品を含め30製品以上が検査されたが、いずれも陰性であった。米国CDCの検査では、エンテロウイルス、フラビウイルス、リケッチア、レプトスピラ症は陰性であった。また、パナマ大学での検査では、鉛、ヒ素、カドミウム、セレンは陰性であった。現在疫学チームが調査を行っている。

現時点での患者総数は31人であり、死者は本日死亡した1名を含め21人になった。この他、疑い例が7例ある。

---

## 【論文等の紹介】

1. イタリア産家禽類における動物用医薬品の残留モニタリング：現在の取り組みと改良の可能性

Veterinary drugs residue monitoring in Italian poultry: Current strategies and possible developments

C. Weiss et. al.

Food Control 2006 in press

2. 1992～2004年に採取した食品検体をもとにしたカナダのトータルダイエット調査におけるパーフルオロオクタンスルホンアミド濃度

Concentrations of Perfluorooctanesulfonamides in Canadian Total Diet Study Composite Food Samples Collected between 1992 and 2004

Sheryl A. Tittlemier et. al. (ヘルスカナダ所属)

J. Agric. Food Chem., ASAP Article 10.1021/jf061713p S0021-8561(06)01713-4

Web Release Date: September 22, 2006

3. ヨーロッパの食品におけるカビ毒汚染：迅速な測定と予防への取り組み

Mycotoxin contamination of food in Europe: Early detection and prevention strategies.

Magan N.

Mycopathologia. 2006 Sep;162(3):245-53

4. 食品の葉酸強化前後における新生児の葉酸関連出生欠損症による入院の比較

Hospitalizations of newborns with folate-sensitive birth defects before and after fortification of foods with folic Acid.

Robbins JM, Tilford JM, Bird TM, Cleves MA, Reading JA, Hobbs CA.

Pediatrics. 2006 Sep;118(3):906-15.

5. ダイエット用中国産ハーブ薬中に検出された食欲抑制薬シブトラミン

Anorectic sibutramine detected in a Chinese herbal drug for weight loss.

Jung J, Hermanns-Clausen M, Weinmann W

Forensic Sci Int. 161 (2006) 221–222

6. ハーブとダイエタリーサプリメントの毒性及び医薬品との相互作用

**Toxicity and Drug Interactions of Herbs and Dietary Supplements.**

米国臨床毒性学会議 (American Academy of Clinical Toxicology; AACT) において、ハーブとダイエタリーサプリメント (HDS) に関するシンポジウムが 2005 年 9 月にオーランドで開催された。そのシンポジウム発表者 3 名による報告が Clin Toxicol (Phila). 2006;44(5)に掲載されている。

1) ハーブとダイエタリーサプリメントに関連した有害事象及び相互作用への臨床的取り組み

Clinical approach to adverse events and interactions related to herbal and dietary supplements.

Haller CA

Clin Toxicol (Phila). 2006;44(5):605-10.

2) エスニック&輸入のハーブ及びダイエタリーサプリメントの安全性

Safety of ethnic & imported herbal and dietary supplements.

Ko R.

Clin Toxicol (Phila). 2006;44(5):611-6.

3) 中毒管理センターによる安全性評価と有害事象モニタリング：ハーブ&ダイエタリーサプリメントのための体制

Safety evaluation and adverse events monitoring by poison control centers: a framework for herbs & dietary supplements.

Woolf AD.

Clin Toxicol (Phila). 2006;44(5):617-22.

7. 中国産薬用ハーブ原料と加工ハーブ製品中に検出されたアリストロキア酸

Aristolochic acids detected in some raw Chinese medicinal herbs and manufactured herbal products - a consequence of inappropriate nomenclature and imprecise labelling?

Cheung TP, Xue C, Leung K, Chan K, Li CG

Clin Toxicol (Phila). 2006;44(4):371-8.

8. 加圧液体抽出及びLC-MSによる果実ジュース中のイソプロピルチオキサントン測定

Determination of Isopropyl Thioxanthone (ITX) in Fruit Juices by Pressurized Liquid Extraction and Liquid Chromatography-Mass Spectrometry.

Sagrati G, Manes J, Giardina D, Pico Y.

J Agric Food Chem. 2006 Oct 4;54(20):7947-7952.

9. ハーブ薬、*Asparagus racemosus* Willd. (野生アスパラガス) 根の催奇形性

Teratogenicity of *Asparagus racemosus* Willd. root, a herbal medicine.

Goel RK, Prabha T, Kumar MM, Dorababu M, Prakash, Singh G

Indian J Exp Biol. 2006 Jul;44(7):570-3.

以上

---