

食品安全情報 No. 2 / 2007 (2007. 01.17)

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 16

食品微生物関連情報

【国際機関】

● OIE

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

Weekly Disease Information

Vol. 20 – No. 2, 11 January, 2007

鳥インフルエンザのアウトブレイク(OB)報告

ベトナム (2007年1月4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
32	12/13~1/4	鳥	H5N1	10,842	4,837	3,222	6,187	0

http://www.oie.int/wahid-prod/public.php?page=weekly_report_index&admin=0

【各国政府機関等】

● US FDA

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

1. 米国食品医薬品局 (FDA) 及び各州が Taco John's レストランで発生した *E. coli* 汚染の発生源特定に近づく

FDA and States Closer to Identifying Source of *E. coli* Contamination Associated with

Illnesses at Taco John's Restaurants

January 12, 2007

米国食品医薬品局（FDA : Food and Drug Administration）は、Taco John's レストランで発生した *E. coli* アウトブレイクの感染源が近々特定されると発表した。FDA とカリフォルニア州は、ミネソタ、アイオワ、ウィスコンシンの各州の衛生当局と共同で、カリフォルニア州セントラルバレーにあるレタス栽培地域近くの酪農場にて環境から採取した 2 検体から分離された *E. coli* O157:H7 株とアウトブレイク株の DNA が一致することを確認した。当該酪農場からの排出物によりレタス栽培地域が汚染されたのか、またその経路を特定するため、追加検体の検査を含む調査が続行中である。

FDA は、現在市場に流通しているアイスバーグレタスを含むレタスが消費者の健康被害と関連を持つ可能性があるとは考えていない。本アウトブレイクは以前に発生したアウトブレイクとは関連がない。

本アウトブレイクによる患者は 2006 年 11 月、12 月で約 81 人発生しており、ミネソタ州（33 人）、アイオワ州（47 人）、ウィスコンシン州（1 人）の患者から報告された。26 人が入院し、*E. coli* O157:H7 感染症の重篤な合併症であり回復不能な腎障害や死亡の原因ともなる溶血性尿毒症症候群（HUS: Hemolytic Uremic Syndrome）を発症した患者が 2 名いたが、死亡した患者はいなかった。新たな発症者は報告されておらず、アウトブレイクは終息したと見なされている。

Taco John's はワイオミング州 Cheyenne に本社があり 25 州以上にフランチャイズ店を持つが、アウトブレイクはアイオワ州とミネソタ州の店舗のみで発生している。

ミネソタ州とアイオワ州の衛生当局による疫学調査では、レストランで提供されたみじん切りアイスバーグレタスが伝播経路として可能性が高いとすでに特定されている。その他の可能性も否定できないが、レタスの汚染源の可能性に関する手掛かりを DNA 照合によって得ることができた。レタスの *E. coli* 汚染経路はまだ特定されておらず、遡及調査を継続することによって感染経路に関する詳細が解明されることが期待される。

最近の生鮮農産物を原因とする消費者感染のアウトブレイク発生を受け、病原菌による汚染リスクを軽減するため、FDA は新しい規則の検討も含め作物の安全性に対する取り組みを加速させる。

FDA はアメリカで流通している生鮮農産物の安全性を改善する対策を特定し、開始するため、全ての関係者が参加する公開会議を開催する予定である。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01546.html>

2. BSE 感染拡大を防ぐための飼料規制に関する 2007 年 1 月の最新情報

CVM Update

January 2007 Update on Feed Enforcement Activities to Limit the Spread of BSE

January 12, 2007

食品安全情報 No. 18 / 2006 (2006. 08.30)で紹介した米国食品医薬品局（FDA）の動物

用医薬品センター(CVM: Center for Veterinary Medicine)による2007年1月12日現在の飼料製造施設等の立ち入り検査結果が更新された。監視結果は行政措置を必要としたもの(OAI: Official Action Indicated)、任意の改善を指導したもの(VAI: Voluntary Action Indicated)、措置が必要なかったもの(NAI: No Action Indicated)に分類された。

FDA への新規調査報告がなされた化成（レンダリング）業者、飼料工場、タンパク質混合業者などの総数は 19,492 施設であった[8月5日時点では 6,572（以下[]内は 2006年8月5日時点）。使用禁止原料を使用していたのは 5,905 施設(30%)[487 施設(7.4%)]であり、このうち OAI 分類が 7 施設(0.1%)[4 施設(0.8%)]、VAI 分類が 188 施設(3.2%)[15 施設(3.1%)]であった。

詳細情報は以下のサイトより入手可能。

http://www.fda.gov/cvm/CVM_Updates/BSE0107.htm

3. FDA は BSE に対する防護対策（セーフガード）としてウシの特定部位の医薬品への使用禁止を提案

FDA Proposes Barring Certain Cattle Material from Medical Products as BSE Safeguard

January 11, 2007

米国食品医薬品局は、牛海綿状脳症（BSE）として知られる狂牛病の原因と考えられている因子を排除するため、一部の医薬品で使用されている特定部位の使用制限を提案する。

本提案は感染牛において最高濃度の致死因子を含有することが知られている部位の使用を禁止する一連の BSE 防護対策（セーフガード）のうち最新のものであり、これらの部位は医薬品原料として、または製造過程で使用することが禁止される。

規則案は医薬品（処方薬、市販薬、ホメオパシー）、生物製剤（ワクチン等）、ヒトでの使用を目的とした医療用具、及びウシ、ヒツジ等の反芻動物での使用を目的とした医薬品を対象としている。ウシは狂牛病を、ヒツジはスクレイピーという類似疾患に感染する可能性がある。

規則案で禁止される部位は、最高リスクの感染性物質を含有する次の部位である。

- ・ 30 ヶ月齢以上のウシの脳、頭蓋、眼及び脊髄
- ・ 健康や年齢に関わらず、全てのウシの扁桃腺及び小腸部分
- ・ 歩行ができないいわゆる“歩行困難牛（Downer）”からの全部位
- ・ ヒトの喫食用とするための検査を受けていない牛及び検査不合格牛からの全部位
- ・ 本規則案による禁止部位の汚染防止のための適切な手順に従わなかったウシ胎仔血清
- ・ 本規則案による禁止部位由来の獣脂で、0.15%を超える不溶性不純物を含有する場合
- ・ 機械を利用して加工された牛肉

業者にこれらの禁止要件を遵守させるため、FDA は、規則要件を満たす医薬品または製造過程における原料として使用された全ての部位が規則要件を満たすことを明示する記録の管理義務を提案する。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01545.html>

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

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

1. 米国農務省 (USDA) が米国産ウシの輸出に関する検査規則の更新を提案

USDA Proposes to Update Testing Regulations for U.S. Cattle Exports

January 10, 2007

米国農務省動植物衛生検査局 (APHIS : Animal and Plant Health Inspection Service) が、家畜の輸出規則から結核及びブルセラ症の輸出前検査義務を除外する修正を提案する。

変更案では現在行われているウシが結核に感染していないことの認定作業またはブルセラ症に感染していないことを確認するための輸出前検査、及び検査義務のない国への輸出時の検査が必要なくなる。

APHIS は本措置により、検査義務のなくなったカナダへの米国産ウシの輸出制限の緩和を図る。カナダ動物健康局 (Canadian animal health authorities) は、飼育牛制限プログラム (Restricted Feeder Cattle Program) の制定により、米国でブルセラ症、結核及びその他の感染症の根絶が成功したことを認識しており、一部の未検査飼育牛のカナダへの輸入が認められている。本プログラムに加わるためには、飼育牛は APHIS によりブルセラ症及び結核が存在しないと指定された州で生産されていなければならない。

米国産牛を輸入するその他の国が検査要求を停止または解除すれば、この提案によって、米国牛の輸出業者には輸出前検査を要求されないメリットがある。

現在、米国ではミネソタ州、テキサス州およびミシガン州とニューメキシコ州の一部を除いた他の州ではウシ結核の感染がないと認定されており、アイダホ州とテキサス州を除く全州でブルセラ症感染がないと認定されている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.aphis.usda.gov/newsroom/content/2007/01/tbbrucreg.shtml>

2. USDA が、BSE リスク最小国からの輸入品許可の拡大を提案

USDA Proposes to Allow Additional Imports from BSE Minimal-Risk Countries

Jan 4, 2007

USDA の動植物衛生検査局 (APHIS) は BSE の侵入リスクが最小であると米国が認めている国 (現在はカナダのみ) からの輸入が認められる品目リストを拡大する旨の提案を発表した。

2005 年 1 月、APHIS は 30 カ月齢以下のウシなど一部の生きている反芻動物及び反芻動物製品をリスク最小国から輸入することを許可する規則を発表し、今回の提案はこれを拡

大きさせたものである。今回、APHIS は次の品目の輸入許可を提案している。

- ・1999年3月1日以降に生まれた、生きているウシ及びウシ亜科の他の動物。1999年3月1日は、カナダで反芻動物の飼料に反芻動物を使用することが禁止された日である。
- ・一定の条件下で採取されたウシ亜科由来の血液及び血液製品
- ・ウシ亜科由来の腸及び小腸の一部

2005年1月の最終規則で、特定危険部位が除去されたあらゆる年齢のウシの食肉及び食肉製品が輸入許可の対象とされた。2005年3月、APHIS は、30カ月齢以上のウシ由来の食肉及び食肉製品への一部条項の適用を延期した。今回提案された規則が最終決定されると、この延期措置が解除され、このような製品の輸入が許可されることになる。

APHIS は OIE のガイドラインに従ってリスクアセスメントを行い、このような製品のリスクが最小であることを明らかにした。このアセスメントでは全てのリスク経路が評価され、輸入によって BSE が侵入する可能性、侵入した場合に動物が曝露する可能性及びその結果が含まれている。これらすべてをまとめて検討したところ、リスクは最小であると評価された。

とさつ管理、死亡したウシの処分、レンダリング時の不活化、飼料の製造と使用規制、感受性の低減などのセーフガードによってウシでの BSE 拡散を予防することが重要である。米国では、一連のセーフガードシステムによってヒトの健康が保護されているが、特定危険部位の除去と飼料規制が最も重要であり、カナダも同様のセーフガードを行っている。

今回検討された全製品について、リスクアセスメントにより BSE 感染のリスクが最小限であり、米国内に BSE は定着しないであろうという結論が下された。提案は 2007 年 1 月 9 日に発表され、USDA のウェブサイトから入手可能である。APHIS は、2007 年 3 月 12 日まで意見を募集している。

<http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7.0 A/7.0 1OB?contentidonly=true&contentid=2007/01/0001.xml>

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

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

食品及び飼料に添加される微生物について、QPS (Qualified Presumption of Safety: 適格な安全性の推定) を用いる安全性評価に関する意見を募集

EFSA public consultation on the Qualified Presumption of Safety (QPS) approach for the safety assessment of microorganisms deliberately added to food and feed

11 January 2007

EFSA が、標題の意見を募集するために公開諮問を開始した。QPS (Qualified Presumption of Safety: 適格な安全性の推定) は、不要な試験、特に動物試験を減らすケ

ケースバイケースの方法として高い基準を維持するよう計画されており、EFSAはこのアプローチや下記の文献に関する意見を募集している。これまでに4グループの微生物についてQPSが行われ、QPSリストから分類群に含むか否か決定するための科学的根拠がAnnex 3～6に記載されている。EFSAは、特に以下の問題に重点を置いている。

- ・ケースバイケースの安全性評価と少なくとも同程度の信頼性がQPSにあるということを確認するのに、提示された証拠の重さは十分と考えられるか
- ・証拠の重さが十分に文書化されているか
- ・十分検討されたとは考えられない事項があるか

募集は2007年3月5日までであり、科学委員会は、QPSが微生物の安全性評価に実際的で妥当な方法であるか、またその場合、EFSAがQPSをどのように適用できるかについて、提出された意見を考慮して最終ドラフトを作成する。

文献

Annex 1：既にEFSAに報告された微生物のリスト

Annex 2：QPSに適切な候補物質の提案

Annex 3：グラム陰性非芽胞形成菌のQPSに関する評価

Annex 4：Bacillus菌のQPSに関する評価

Annex 5：酵母菌のQPSに関する評価

Annex 6：糸状菌のQPSに関する評価

http://www.efsa.europa.eu/en/science/sc_committee/sc_consultations/sc_consultation_gps.html

●スコットランド保健保護局（UK HPS: Health Protection Scotland）

<http://www.hps.scot.nhs.uk/ewr/>

HPS Weekly Report

10 January 2007, Volume 41, No. 2007/01

胃腸感染及び食品由来感染

Gastro-intestinal and foodborne infections

Escherichia coli O157

スコットランドでは、2006年に*E. coli* O157陽性患者244人が報告され、2005年より72人(42%)増加した。患者数は1990年代中頃から次第に減少していたが、2004年には41%増加し、2005年には減少した。2006年の発症率は100,000万人当たり4.8人であった。

Salmonellas

2006年、1,035人から*Salmonella*が分離され、2005年の1,127人から8%減少した。*S. Enteritidis*は491人で、2005年の523人より6%減少した。特に、PT4は2005年の

115人から23%減少し、2006年は83人であった。PT1は25%減少して129人から97人になったが、Enteritidisのファージタイプとしては依然として最も多かった。*S. Typhimurium*は205人で2005年と同数であった。DT 104が69人で、2005年の86人より20%減少した。2006年の全体の発症率は、100,000人当たり20.3人で、2005年は22.1人であった。

Campylobacter

2006年のカンピロバクター症患者は4,857人で、2005年の4,581人から276人(6%)増加した。2000年が6,482人でピークとなった後毎年減少して2004年には4,365人となり、2005年と2006年は再び増加し、2006年は2004年より492人(11%)増加した。この2年間は増加したが、それでも2000年のピーク時に比べるとかなり少ない。2006年の全体の発症率は100,000人当たり95.3人で、2005年は90.2人であった。国民医療保険サービス(NHS)内での感染率はShetlandの0人からBordersの100,000人当たり135.8人と地域差が非常に大きいので、人口が少ないことによる影響に注意して解釈するべきである。本土で感染率が最も低いのはFifeの100,000人当たり67.6人であった。

<http://www.documents.hps.scot.nhs.uk/ewr/pdf2007/0701.pdf>

● アイルランド 食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/index.asp>

アイルランドの人獣共通感染症、2004年

Report on Zoonoses in Ireland 2004

Food Safety Authority of Ireland (FSAI)がアイルランドの人獣共通感染症に関する第3次報告(2004年)を発表した。2004年、ヒトのVTEC感染が2000年以降初めて減少した。一方、カンピロバクター症は依然として増加が続いている。

サルモネラ症

患者は100,000人当たり約11人で、5歳以下の小児がほとんどであった。アウトブレイクは8件報告され、1件はレストラン、6件は家庭で発生、1件は旅行に関連するものであった。

食品98,000検体の*Salmonella enterica*の検査が行われ、検体のうち50%強が食肉及び食肉製品であった。生の鶏肉は加工段階で3.2%が*S. enterica*陽性であったのに対し、小売り段階では22検体のうち2検体が陽性であった。鶏肉は2,618検体の検査が行われ、約78%が国内産、22%が輸入品であった。国内産では*S. Kentucky*及び*S. Bredeney*、輸入品では*S. Mbandaka*及び*S. Enteritidis*が多かった。2002年と2003年の輸入品に最も多かった血清型は*S. Typhimurium*、*S. Enteritidis*及び*S. Infantis*であった。加工段階での卵製品は911検体のうち1検体(0.1%)、生の豚肉は2.3%(最も多かったのは*S. Typhimurium*)、豚肉製品は0.7%、牛肉および子牛肉は0.2%、魚製品はなく、乳及び乳製品約17,000検体

のうち 2 検体、他の食品は約 21,000 検体のうち 12 検体は *S. enterica* 陽性であった。

S. Typhimurium 及び *S. Enteritidis* による動物のサルモネラ症には報告義務がある。産卵鶏の親鶏群では *S. enterica* 汚染は報告されなかったが、ブロイラーは 7%で陽性で、血清型は *S. Mbandaka* 及び *S. Livingstone* が多く、食卓用卵産卵鶏は 1%で陽性で、*S. Livingstone* 及び *S. Orion* が最も多かった。

そのほかのブタの 3%が *S. enterica* 陽性で、*S. Typhimurium* が最も多い血清型であり、ウシでは 8,525 検体中 395 検体(5%)で *S. enterica* 陽性であり、その 94%強が *S. Dublin*、ヒツジは 787 検体中 3 検体であった。

カンピロバクター症

患者は 100,000 人中 43.7 人で増加傾向が続いており、5 歳以下の小児が最も多い。加工段階では鶏肉の半分以上と鶏肉製品の 21%が *Campylobacter* 陽性で、小売り店の段階では食肉製品の汚染は比較的少なかった。ウシ、ブタ、ブロイラー及びイヌから低レベルの *C. jejuni* が検出された。

リステリア症

患者 11 人が確認され、過去 2 年間の各 6 人より増加した。しかし、絶対的な数としては比較的少なく、2004 年に報告義務となったことが報告数増加の一因と考えられる。調理済み食肉及び鶏肉製品の *L. monocytogenes* 汚染は、小売り及び加工段階で 1%弱であった。

ベロ毒素産生性 *E. coli* (VTEC) 感染

患者 61 人が確認され、2002 年より 13%、2003 年より 29%減少した。5 歳以下の小児の発症率が最も高かった。食品 10,000 検体強が検査され、牛肉と食肉製品が主であった。汚染レベルは比較的低く、陽性となったのはすべて食肉及び食肉製品であった。乳製品は、2002 年に未殺菌乳の 26%、乳製品の 14%が陽性だったが、2004 年は検出されなかった。

結核

患者 437 人が報告されたが、*M. bovis* による患者は確認されていない。1998 年以降、*M. bovis* による結核患者が毎年 2~11 人報告されている。検査を行ったウシ群のうち 3%に *M. bovis* 感染が確認された。

ブルセラ病

患者 60 人が報告され、2002 年の 4 人、2003 年の 5 人に比べて大幅に増加した。しかし、2004 年に報告義務となったことが報告数増加の一因であると考えられる。検査を行ったウシ群のうち陽性は 0.05%弱であった。

クリプトスポリジウム症

患者 432 人が報告され、ほとんどが 4 月に発症し、60%が 5 歳以下の小児であった。

BSE

CJD 患者 4 人が報告されたが、vCJD 患者の報告はなかった。ウシの BSE は 126 頭で、減少が続いた。

http://www.fsai.ie/publications/reports/Zoonoses_report_04.pdf

-
- アイルランド疾病サーベイランスセンター (National Disease Surveillance Center, Ireland)

<http://www.ndsc.ie/hpsc/>

EPI-Insight

Volume 7 Issue 12

アイルランドのクリプトスポリジウム症の疫学、2005年

Epidemiology of Cryptosporidiosis in Ireland, 2005

アイルランドの2005年のクリプトスポリジウム症患者は570人で2004年と比較して32%増加し、発症率は100,000人当たり14.6人であった。1歳から5歳の小児の発症率が最も高く、若年層では男性がわずかに女性を上回った。2004年と同じく季節性が顕著であり、患者の61%が4月から6月までの3カ月間に集中した。

アウトブレイクは家庭以外のアウトブレイク4件、家庭でのアウトブレイクが2件の計6件が報告され、患者は49人で13人(26%)が入院した。感染経路は4件が不明、家庭以外のアウトブレイク2件は水系感染が考えられている。原因とされた水は公営上水道の水であり、煮沸して使用するよう通告が出された。患者から分離された株は *C. hominis* であった。クリプトスポリジウム症のアウトブレイクでは飲料水が重要な感染源と考えられている。2005年にアイルランドで発生したアウトブレイク2件、2004年のアウトブレイク4件でも公営上水道の水が感染源と考えられた。

国際的には、2005年にスコットランドの野生動物公園で患者129人のアウトブレイクが発生し、感染源はラム肉と考えられ、また、公園の手洗い設備が不十分であった。デンマークで発生した食品由来の *C. hominis* 感染アウトブレイクでは、サラダバーで水に入れて出されたニンジンが感染源であった。イングランド及びウェールズでは、1992年から2003年までの間に発生した水由来のクリプトスポリジウム症アウトブレイク62件のうち32件がプールで発生した。これらのことから、クリプトスポリジウムには多様な感染ルートが存在することが示唆された。

<http://www.ndsc.ie/hpsc/EPI-Insight/Volume72006/File.2094.en.PDF>

- オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

INFECTIEZIEKTEN Bulletin

Number 12 December 2006 Jaaargang 17

2005年にオランダが検査機関ベースの *Listeria monocytogenes* 強化サーベイランスを実施

Enhanced laboratory-based surveillance of *Listeria monocytogenes* in the Netherlands, 2005

オランダで、2005年1月に *Listeria monocytogenes* 強化サーベイランスが実施された。全検査機関は、陽性患者を公衆衛生機関に報告し、髄膜炎と敗血症患者から分離された *Listeria* 株を国立細菌性髄膜炎リファレンス検査機関(RBM)に継続して提出するよう要請された。タイピングのため、RBM が分離株を RIVM に送付するが、検査機関が髄膜炎と敗血症以外の患者からの分離株を直接 RIVM に送付する場合もある。また、公衆衛生機関は質問票を用いて患者から情報を収集するよう要請された。2005年、患者91人が報告され、このうち17人(18%)が死亡した。患者69人(76%)から質問票の回答が得られ、このうち86%にはリステリア症の素因があった。そのほとんどが悪性腫瘍で免疫抑制療法や胃酸抑制剤を用いていた。臨床症状は、敗血症(28%)、肺炎(25%)、髄膜炎(23%)及び胃腸炎(20%)が多かった。多くの患者がソーセージ、加熱済みまたは薫製のハム、スライスしたコールドチキンまたは七面鳥を喫食しており、感染源として知られるソフトチーズやスモークサーモンなども多かった。今回報告された患者数は年間の発症率百万人当たり5.6人に相当し、この発症率の高さはサーベイランスを強化したことも一因である。また、敗血症と髄膜炎の患者からの分離株に加え、軽度の *Listeria* 感染患者からの分離株も検査機関に提出されている。報告数の増加は実際の患者数増加によるものである可能性も否定できない。この先、サーベイランスの報告患者がさらに増加すると、発症率が明らかになる。

http://www.rivm.nl/Images/IB17_12_tcm4-35637.pdf

● Statens Serum Institut、

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

食品由来の ETEC 及びサルモネラ感染アウトブレイク

Food-Borne ETEC and Salmonella Outbreak

EPI-NEWS

No. 51, 2006

11月11日、コペンハーゲンの学校で開かれたパーティーに出席した生徒と教師が下痢及び嘔吐を呈した。出席者約750人を対象に後ろ向きコホート調査が行われ、435人(58%)から回答が得られた。患者の定義は、パーティーに参加後48時間以内に下痢や嘔吐を呈した生徒及び教師とされ、回答者のうち217人(50%)が定義を満たした。患者の約80%がパーティーでの夕食後24時間以内に症状を呈し、最も多い症状は下痢で207人(95%)、嘔吐は67人(31%)であった。バジルペーストを含むパスタサラダを喫食した者の発症リスクが高く(相対リスク(RR) 2.6、95%信頼区間(CI) 1.2~5.7)、患者の98%がこれを喫食していた。

また、発症リスクと喫食した量との間に用量反応関係が認められた。

パスタサラダの調理に用いたペースト (pesto) の残品から *E. coli* ($> 10^5/g$) 及び *Salmonella Anatum* が検出された。バジルペーストは 2 日前に調理され、加熱はされていなかった。材料のバジル、松の実、にんにく、オリーブ油及びパルメザンチーズはすべて陰性であったが、バジルペーストに使用されたものと同一のバッチは松の実のみであった。48 人の検便検体を検査した結果、18 検体から ETEC (血清型は 2 種) が検出された。4 検体から *Salmonella Anatum* が検出され、食品からの分離株と PFGE パターンが一致した。食品取扱者の検便検体から病原性腸内細菌は検出されなかったことから、調理中の汚染とは考えられなかった。バジルの糞便による汚染が疑われ、加熱後適切に冷却されなかったパスタと混ぜ合わされたことにより、増殖したと考えられた。

http://www.ssi.dk/graphics/en/news/epinews/2006/PDF/epinews_51_2006.pdf

● ProMED-Mail

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

1. アーティチョークの缶詰によるボツリヌス症 (スペイン)

Botulism, Canned Artichokes – Spain (Guipuzcoa)

January 16, 2007

スペインの食品安全担当機関によると、1 月 4 日、Navarra 社製アーティチョーク (チヨウセンアザミ) 缶詰の喫食により 2 人がボツリヌス症で入院した。新たな患者は報告されていない。汚染の可能性のある製品 800 個が回収され、配送地域はバスク州のみであった。

http://www.promedmail.org/pls/promed/f?p=2400:1001:178188009306449101::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,35916

2. 変異型 CJD の疑い (韓国)

CJD (New Variant) Update (02): South Korea, Suspected

January 15, 2007

Source: Korea Times - Seoul, South Korea [edited]

1 月 5 日に認知症の症状で入院した患者 1 人に vCJD の疑いがあり、検査が行われている。患者は 70 歳代男性で CJD の症状を呈しているが、vCJD の最終検査の結果はまだ出ていない。韓国の疾病予防管理センター (KCDC: Korean Center for Disease Control and Prevention) によると、韓国では 2001 年から 2006 年 9 月までの間に CJD の疑いが 75 人に出たが、vCJD の患者はいない。

http://www.promedmail.org/pls/promed/f?p=2400:1001:178188009306449101::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,35916

3. 缶詰によるボツリヌス症 (ロシア)

Botulism, Canned Food – Russia (Dagestan)

January 15, 2007

1月13日、ダゲスタン共和国 Hasavjurtovskiy 地区の家族6人が缶詰食品の喫食後にボツリヌス症を発症し、入院した。同地区では数日前に2人がボツリヌス症を発症し、2007年になって2度目の発生である。

http://www.promedmail.org/pls/promed/f?p=2400:1001:178188009306449101::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010.35909

[0 P1001 BACK PAGE,F2400 P1001 PUB MAIL ID:1010.35909](#)

4. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2007 (02) (01)

January 12 & January 5, 2007

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ジブチ	1/7	エチオピア国境 付近	過去3日間	疑い40	5
ウガンダ	1/11	Kisoro 県		30	1
	1/2	Kisoro 県	~1/1	40	3
	1/4	Kibaale 県	12/18~	28	2
	12/30	Mpigi 県	12/24~29		4
ザンビア	1/5	Lusaka 市	死亡は1/4	12	1
アンゴラ	1/5		2006年2月~	57,570	2,354
	1/11	Humabo 州	1/10	5	5人中2人以上
			2006年11月~	459	34
コンゴ民主共和国	1/4	South Kivu	2006年	1,547	23

コレラ WHO WER 報告

国名	発生期間	患者数	死者数
アンゴラ	12月8日~12月16日	1,348人	21人
コンゴ民主共和国	9月18日~11月12日	2,617人	25人
セネガル	10月16日~11月26日	302人	6人
ギニア	11月30日~12月31日	59人	0人

ニジェール	11月30日～12月24日	5人	2人
タンザニア	10月30日～11月26日	1,241人	10人
インド	10月8日～11月18日	159人	1人
米国	6月5日～7月31日	5人（輸入例）	0人

下痢及びアメーバ症

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
フィリピン	1/9	N. Samar		163	

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7770968698206537417::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010.35852

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:7770968698206537417::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010.35738

【記事・論文紹介】

1. 牛乳中にプリオンタンパクを確認

Prion Protein in Milk

Franscini N, Gedaily AE, Matthey U, Franitza S, Sy MS, Burkle A, Groschup M, Braun U, Zahn R

PLoS ONE, December 2006, Issue 1, e71

<http://www.plosone.org>

2. 食品由来疾患の実被害推定における医療機関受診の有無および検便検体提出に関連する要因

Factors associated with seeking medical care and submitting a stool sample in estimating the burden of foodborne illness.

Scallan E, Jones TF, Cronquist A, Thomas S, Frenzen P, Hoefler D, Medus C, Angulo FJ; The FoodNet Working Group.

Foodborne Pathog Dis. 2006 Winter;3(4):432-8.

3. ドイツの志賀毒素産生大腸菌感染—異なる年齢グループによって異なるリスク因子

Shiga Toxin-producing *Escherichia coli* Infection in Germany—Different Risk Factors for Different Age Groups

Dirk Werber, Susanne C. Behnke, Angelika Fruth, Roswitha Merle, Susanne Menzler, Sabine Glaser, Lothar Kreienbrock, Rita Prager, Helmut Tschäpe, Peter Roggentin, Jochen Bockemühl, Andrea Ammon

American Journal of Epidemiology, December 8, 2006

4. 乳幼児における散発性 *Salmonella* 感染の疫学に関する症例対照研究

A case-control study of the epidemiology of sporadic *Salmonella* infection in infants

Jones TF, Ingram LA, Fullerton KE, Marcus R, Anderson BJ, McCarthy PV, Vugia D, Shiferaw B, Haubert N, Wedel S, Angulo FJ.

PEDIATRICS, Vol. 118, No. 6, December 2006, pp. 2380-2387

以上

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

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

2007年第1週

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week01-2007_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

チリ産ドライプルーンの高濃度ソルビン酸、スペイン産コショウのイソフェンホスメチルなど。

情報通知 (Information Notifications)

タイ産燻製魚のベンゾ(a)ピレン、インド産カレーパウダーのローダミン B、インドネシア産 (オランダ経由) 真空パック刺身マグロのヒスタミン及び水銀、ウクライナ産スイーツ中のヘプタクロル及びヘキサクロロベンゼン、中国産 (ラトビア経由) 野生リンゴの高濃度亜硫酸塩、タイ産エビ (warm water prawns) のニトロフラン(代謝物)ーニトロフラゾン(SEM)など。

(その他、カビ毒等)

2007年第2週

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week02-2007_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

ドイツ産シナモンカプセルやシナモン風味チップスの高濃度クマリン、チェコ産カボチャの種子油のベンゾ(a)ピレン、インド産冷凍イカのカドミウム、スペイン産パプリカのイソフェンホスメチルなど。

情報通知 (Information Notifications)

マレーシア産乾燥アンチョビのヒスタミン、シリア産ターメリック粉の Sudan 1、中国産乾燥豚腸のニトロフラン(代謝物)ーニトロフラゾン(SEM)、ロシア産マスタードの高濃度安息香酸及びソルビン酸、ミャンマー産冷凍エビのクロラムフェニコール、タイ産冷凍魚 (ティラピア) のエンロフロキサシンの MRL 超過、ドミニカ共和国産ササゲのモノクロトホス、アルゼンチン産ハチミツのタイロシン、ウクライナ産天然ハチミツのニトロフラン(代謝物)ーフラゾリドン(AOZ)、スペイン産コショウのイソフェンホスメチル、中国産冷凍エ

ビのクロラムフェニコール及びニトロフラン(代謝物)ーフラゾリドン(AOZ)、フランス産ホウレンソウのプロシミドンなど。

(その他、微生物汚染、カビ毒、自然毒多数)

2. 農薬－既存の有効成分についての決定及びレビュー報告書

Plant Protection Products - Existing active substances decisions and review reports
(09-01-2007)

http://ec.europa.eu/food/plant/protection/evaluation/exist_subs_rep_en.htm

チフェンスルフロン-メチル (Thifensulfuron-methyl)、カルベンダジム (Carbendazim)、ジノカップ (Dinocap)、フェナリモル (Fenarimol)、フルシラゾール (Flusilazole)、プロシミドン (Procymidone)、ワルファリン (Warfarin)、アラクロール (Alachlor) 及びグリホサート (Glyphosate) などが掲載された。

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

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

1. 食品と接触する物質の第 13 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 13th list of substances for food contact materials (4 January 2007)

http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/ej418-427_13FCM_list.html

AFC パネルは以下の物質について評価した。

- ・ イソフタル酸二塩化物 : CAS No. 99-63-8、分類 3、制限 : 5 mg/kg 食品
- ・ ビニルトリエトキシシラン : CAS No. 78-08-0、分類 3、制限 : 0.05 mg/kg 食品 (表面処理剤としてのみ使用)
- ・ 9,10-ジヒドロキシステアリン酸とそのオリゴマー : 分類 3、制限 : 5 mg/kg 食品
- ・ エチレングリコールビス[3,3-ビス(3-tert-ブチル-4-ヒドロキシフェニル)酪酸塩] : CAS No. 32509-66-33、分類 2、TDI = 0.1 mg/kg 体重
- ・ 1-デセン及び/又は1-ドデセン及び/又は1-オクテンの水素化ホモポリマー及び/又はコポリマー : 分類 3、制限なし
- ・ 石油炭化水素樹脂 (水素化) : 分類 3、制限なし
- ・ ブチル 2-シアノ 3-(4-ヒドロキシ-3-メトキシフェニル) アクリル酸とのポリエチレングリコール(EO=1~30, 典型的には 5)エーテル : 分類 3、制限 : 0.05 mg/kg 食品 (PET に要求された場合のみ使用)
- ・ ポリ (エチレンプロピレン) グリコールトリデシルエーテル : CAS No. 61725-89-1 及び 65150-81-4、分類 3、制限 : 0.05 mg/kg 食品 (高温焼結 PTFE にのみ使用)

- ・ 石油又は合成炭化水素原料油 (feedstocks) 由来精製パラフィンワックス：分類 3、制限：0.05 mg/kg 食品（脂肪の多い食品と接触するものには使わない）

2. セレン強化酵母(*Saccharomyces cerevisiae* NCYC R397)の飼料添加物としての安全性及び有効性に関する FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）の意見

Opinion of the Scientific Panel FEEDAP on the safety and efficacy of the product Selenium enriched yeast (*Saccharomyces cerevisiae* NCYC R397) as a feed additive for all species in accordance with Regulation (EC) No 1831/2003 (11 January 2007)

http://www.efsa.europa.eu/en/science/feedap/feedap_opinions/ej430_alkosel.html

標題製品(Alkosel®)は不活性化セレン添加酵母で、有機的に結合した形（主にセレノメチオニン、SeMet）でセレン源として用いられる。本製品は、すべての家畜動物種に必須微量元素セレンの栄養強化目的で使用される。欧州委員会は、EFSA にすべての動物種における本製品の有効性と安全性、及び使用者、消費者、環境にとっての安全性について評価を要請した。

Alkosel®を飼料に添加することにより動物の体内セレン濃度が増加するが、過剰量投与でも有害事象の報告はない。消費者については、限られたデータに基づき最悪のシナリオでセレン摂取量上限（UL：Upper tolerable Level）である 0.3 mg/日（成人）を上回るが、より詳細な計算では上限の 52%となる。また、*in vitro* 及び *in vivo* の試験で消費者への遺伝毒性リスクはみられなかった。FEEDAP パネルは、本製品（Alkosel®）を用いた場合に、使用者にとって問題となるレベルのセレン暴露が生じるとは考えにくいと結論した。しかし使用者に対しては、本製品の皮膚接触や吸入暴露を最小化するための適切な方法を講じるべきであるとしている。また、環境影響はない。パネルでは、市販後モニタリングの必要性はないとしているが、多くの推奨事項をあげており、その主なものは製品中の最大セレン含量についての規格に関するものである。

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

1. 重金属調査が発表された

Heavy metals survey published (09 January 2007)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2007/jan/heavymetals>

1月9日、FSAは各種の栽培及び野生食品について、8種類の金属その他の元素含量に関する調査結果を発表した。この調査は、食品中の許容濃度に関する EC の今後の評価の際に使用される。この調査で得られた推定摂取量から、金属その他の元素による人の健康への懸念はないとされた。

食品 310 検体について、アルミニウム、ヒ素、カドミウム、銅、鉄、鉛、マンガン、亜鉛濃度を測定した。これらの食品は、根菜 120 検体、ナッツ 30 検体、乾燥果実 35 検体、

キノコ 50 検体、ハチミツ 25 検体、菓子 25 検体、鹿や雉肉 25 検体である。また、これらの検体のうち、245 検体はイングランド、18 検体は北アイルランド、25 検体はスコットランド、22 検体はウェールズから集められた。

検査結果は、規制値が存在するもの（ヒ素、鉛、カドミウム）については規制値と比較した。その結果、栽培キノコ 4 検体及びナッツ 9 検体でカドミウムが規制値を超過し、根菜 1 検体及びナッツ 7 検体で鉛が規制値を超過した。FSA はこれらの件について地方当局に連絡し、適切な対応をとるよう要請した。

この調査の結果から、全体として消費者の安全に対する重要なリスクはないとされた。

◇調査結果の詳細：Metals in a variety of foods

<http://www.foodstandards.gov.uk/multimedia/pdfs/fsismetals0107.pdf>

表に分析結果や推定摂取量などの数値が掲載されており、本文には食品の種類別に調査結果の概要が記載されている。（下記に一部抜粋）

キノコ

欧州委員会規則 No.466/2001（改正規則）で汚染物質の上限が規定されており、栽培キノコ中の鉛については 0.3mg/kg、カドミウムについては 0.2mg/kg が上限と定められている（野生キノコは対象となっていない）。しかしヒ素については、英国の食品中のヒ素に関する法律（UK Arsenic in Food Regulations 1959, as amended）の 1mg/kg がすべてのキノコに適用される。これらの数値は生鮮キノコのみにも適用され、乾燥キノコについては生産者から得た乾燥係数をもとに規制値に準じているかを個別に決定する。

今回の調査では、ヒ素と鉛についてはすべての検体で規制値以下であった。栽培キノコ 39 検体中 4 検体でカドミウムが許容上限を超過し、そのうち最も高濃度だった検体はシイタケの 3.6mg/kg であった。

規制値を超過した検体については地方当局及び業者に連絡された。業者（複数）からの回答では、シイタケがカドミウムを蓄積しやすいことや中国産シイタケでカドミウム濃度が高かったことなどが記載されている。

一般的な種類のキノコ（white mushrooms、*Agaricus bisporus*、普通のマッシュルーム）の多くでは、これらの金属は検出限界以下であった。カドミウムの上限をすべての種類のキノコに同様に適用するか、それとも一部のキノコでより高い値を設定するかについて議論がある。

ナッツ

欧州委員会規則 No.466/2001（改正規則）では、木の実（tree nuts）について鉛の上限が 0.1mg/kg、カドミウムの上限が 0.05mg/kg とされている（Ground nuts については対象となっていない）。しかしヒ素については、英国の食品中のヒ素に関する法律（前述）の 1mg/kg がすべてのナッツに適用される。

全部で 30 検体中、9 検体でカドミウム、7 検体で鉛が許容上限を超過した。松の実がカ

ドミウムを蓄積し規制値以上の濃度になることがあるため、欧州委員会では松の実の規制値を見直すまで、法的措置の執行を保留することになっている。最近発表された委員会規則 No.466/2001 の改正版（2007年3月31日施行）では松の実は除外されている。

根菜

欧州委員会規則 No.466/2001（改正規則）では、根菜中の鉛及びカドミウムは 0.1mg/kg とされている。ジャガイモでは、鉛の上限は皮をむいたジャガイモに適用される。セリリアックはカドミウム規制値の対象とならない。ヒ素については英国の食品中のヒ素に関する法律（前述）の 1mg/kg がすべての根菜に適用される。

ヒ素及びカドミウムについては、すべての根菜で規制値以下であった。鉛については、120 検体（根菜）中 1 検体（ニンジン）で規制値を超過した。

2. 包装前面への表示に関する評価が前進

Front-of-pack labelling evaluation moves forward (11 January 2007)

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2007/jan/pmp>

包装の前面への栄養成分表示が消費者の購入行動に与える影響を評価するため、独立したプロジェクト管理委員会が設立された。現在、包装の前面への栄養成分表示はほとんどの製造・販売業者に受け入れられており、議論の焦点は、こうした表示システムの導入そのものよりもどのような表示システムが消費者にとってベストかになっている。

● 英国 農薬安全理事会 (PSD : The Pesticides Safety Directorate)

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

1. 2006年のブドウの残留農薬調査：11月末及び12月の結果

2006 Grapes Survey: Late November and December results (11 January 2006)

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=2005>

PSD は、ブドウの残留農薬に関する 11 月末及び 12 月の調査結果を発表した。全部で 18 検体のうち、16 検体は EU 外から輸入したもので（ブラジル 13 検体、ペルー 1 検体、米国 2 検体）、残り 2 検体はイタリア産であった。検査の結果、MRL を超えたものはなく、MRL 未満の残留農薬が検出されたのは 8 検体（ブラジル産 3 検体、イタリア産 2 検体、ペルー産 1 検体、米国産 2 検体）であった。また、複数の残留農薬が検出されたのは 6 検体で、ブラジル産 2 検体及び米国産 1 検体には 2 種類の農薬、ブラジル産 1 検体及びイタリア産 1 検体には 3 種類の農薬、ペルー産 1 検体には 4 種類の農薬が検出された。

2 検体に MRL が設定されていないボスカリド (0.1mg/kg 及び 0.08mg/kg)、1 検体に MRL が設定されていないピリメタニル (0.8mg/kg) が検出されたが、どちらも急性毒性がなく ARfD はない。PSD の計算によれば、いずれの摂取量も ADI の範囲内であり、ARfD

がこの ADI より低いことは考えられないことから、健康への影響はないとしている。

-
- 英国 COM (変異原性委員会、Committee on Mutagenicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment)

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

1. 2007年2月1日の会合の議題

COM meeting 1 February 2007 (16 January 2007)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/com/com1feb07.htm>

主な議題 (抜粋)

- ・ ホルムアルデヒド：全身変異原性についてのエビデンス (ディスカッションペーパー)

Formaldehyde: Evidence for systemic mutagenicity

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/pdfs/mut0701.pdf>

IARC が最近ホルムアルデヒドの発ガン性について検討し、鼻咽頭ガンについては十分な根拠があるとしてグループ 1 に分類した。しかし白血病との関連についてはそのメカニズム等に関して議論がある。このディスカッションペーパーでは、ホルムアルデヒドの全身への変異原性 (systemic mutagenicity) に関する根拠について検討した。過去に類似物質としてエタノール摂取によるアセトアルデヒド暴露の評価が行われており、本ペーパーには 2000 年に COM が出したアセトアルデヒドの変異原性に関する結論も記載されている。ホルムアルデヒドに関する COM の主な議論及び結論は以下のとおりである。

ホルムアルデヒドが *in vitro* で変異原性があることについては概ね認められる。体内で自然に生じるホルムアルデヒドの約 0.1% を超える量の遊離ホルムアルデヒドが吸入暴露などの結果として生じることは非常に考えにくい。吸入されたホルムアルデヒドによる全身でのリスク (変異原性も含め) は非常に低いと考えられる。追加実験の必要性などいくつかの検討事項が挙げられている。

- ・ 化学物質混合物の変異原性についてのディスカッションペーパー

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/pdfs/mut0703.pdf>

今後の課題として提案された変異原性の相乗作用について、その試験法や知見をリスクアセスメントにどう利用するかなどを検討している。

- ・ *in vivo* 遺伝毒性の最小有効用量 (LED)：変異原性の強さのランク付けに関する試み

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/pdfs/mut0702.pdf>

比較リスク評価プロジェクトの一環として、化学物質の変異原性の強さを *in vivo* 遺伝毒性試験の LED で比較することについて検討している。

- ・ ベンズイミダゾール：共通作用メカニズムグループについてのさらなる考察

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/pdfs/mut0704.pdf>

農薬や動物用医薬品として使用されている各種ベンズイミダゾール化合物の遺伝毒性作用が共通のメカニズムによるとして、集団として扱うべきかどうかを検討している。数年後に EU が導入を予定している農薬規制では、承認のために複合影響についての考察が要求される。

● 英国 MHRA (Medicines and Healthcare products Regulatory Agency)

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

1. MHRA はチロキシンを含む痩身用の漢方薬錠剤について警告

MHRA warns against Traditional Chinese Medicine slimming tablets containing thyroxine (09 Jan 2007)

http://www.mhra.gov.uk/home/idcplg?IdcService=SS_GET_PAGE&useSecondary=true&ssDocName=CON2025671&ssTargetNodeId=663

MHRA は、ダッドリーの漢方薬販売店から購入した痩身用漢方薬を摂取し、甲状腺機能に問題が生じて入院した患者の事例報告を受けた。病院での検査の結果、この製品には甲状腺疾患治療用に処方薬としてのみ使用が認められているチロキシンが含まれていた。さらに調査した結果、この製品は保存していた古い製品を使用したもので、現在は販売されていない。しかし、MHRA では体重減少目的で漢方薬を使用しているダイエット者に注意を呼びかけている。

関連サイト：痩身用漢方薬についてのこれまでの情報がまとめられている。

http://www.mhra.gov.uk/home/idcplg?IdcService=SS_GET_PAGE&ssDocName=CON1004339&ssSourceNodeId=663&ssTargetNodeId=663

2. 個人用に処方された未登録ハーブ治療薬：医薬品法 1968 の改訂

Unlicensed herbal remedies made up to meet the needs of individual patients: Reform of Section 12(1) of the Medicines Act 1968 (08 Jan 2007)

http://www.mhra.gov.uk/home/idcplg?IdcService=SS_GET_PAGE&useSecondary=true&ssDocName=CON2025657&ssTargetNodeId=387

医薬品法 1968 の第 12 条第 1 項は「ハーバリスト除外規定 (herbalist exemption)」と呼ばれ、ハーブプラクティショナーが個々の患者に合わせて調剤し提供する未登録治療薬を認める制度である。この制度の存在はハーブプラクティショナー等から非常に評価されているが、一般の人々の健康保護の上では弱点ともなっている。この制度に準じて処方されるハーブ治療薬については、安全性や品質についての特別な要求事項がなく、使用できる物質にも制限がない。資格や経験がなくても、診断してハーブ治療薬を処方できる。プラクティショナーの処方したハーブ治療薬による健康リスクが多数報告されていることか

ら、MHRA は改訂を提案し、意見を募集している（2007年3月30日まで）。

- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung）
<http://www.bfr.bund.de/>

1. BfR は家庭や職場での隠れたリスクについて情報提供

BfR provides information on hidden risks at home and at work (12.01.2007)

http://www.bfr.bund.de/cd/template/index_en

化学物質やその製品については、家庭や職場において消費者が気づかないリスクが存在する可能性がある。こうした隠れたリスクから消費者が自分で身をまもることができるように、ドイツでは医師が中毒の疑いがある症例を BfR に報告することとされている。BfR は 2005 年のデータを精査し、報告書をまとめた。

2005 年は 5,082 症例の報告があったが、その多くは雇用者責任保険協会（employers' liability insurance associations）からのもので、509 件（10%）が医師からの報告であった。職場での化学物質による事故の他に、家庭での化学物質中毒が繰り返し起こっており、洗剤による熱傷やハーブと間違えて有毒植物を食べたことによる中毒などの症例があった。

◇医師による中毒事例報告（2005 年）

Cases of Poisoning Reported by Physicians in 2005

http://www.bfr.bund.de/cm/255/cases_of_poisoning_reported_by_physicians_2005.pdf

ドイツにおける中毒事例の報告をまとめたもの（英語）。液体燃料の吸入、ケシの実による中毒、化学物質による火傷、ノニジュースによる肝障害、トリカブト中毒、*Caragana arborescens*（マメ科植物、オオムレスズメ）の誤食、エチレングリコール中毒事例などに関する詳細な情報が掲載されている。

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

1. FDA はカルシウムと骨粗鬆症の健康強調表示を更新

FDA Updates Health Claim for Calcium and Osteoporosis (January 5, 2007)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01543.html>

FDA は、カルシウムとビタミン D を含む食品やサプリメントによる骨粗鬆症リスク低減の可能性について、新しい健康強調表示を許可する提案を行う予定である。この提案は、

カルシウム摂取と骨粗鬆症の関係について 1993 年に認められた健康強調表示を改正し、カルシウムとビタミン D 双方の摂取による骨粗鬆症リスク減少についての健康強調表示を認めようとするもので、FDA はこの提案に関するコメントを受け付けている。

2. FDA はイヌの肥満用薬を初めて承認

FDA Approves the First Drug for Obese Dogs (January 5, 2007)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01542.html>

1月9日、FDA はイヌの肥満治療用処方薬としてスレントロール Slentrol (dirlotapide) を承認した。スレントロールは食欲と脂肪吸収を抑制し、体重を減少させる薬で、獣医師が処方する。一般に理想体重より 20%以上重いイヌを肥満と診断するが、調査によれば米国のイヌの約 5%は肥満で、20~30%が過体重である。

スレントロールは選択的ミクロソームトリグリセリド輸送蛋白質阻害剤で、リポ蛋白質の合成や血中への放出を阻害する。スレントロールの副作用は、嘔吐、軟便、下痢、嗜眠、食欲不振などである。人が服用するのを防ぐために、スレントロールのラベルには「人向けではない。子どもの手の届かないところに保管すること」との警告と、人が使用した場合の副作用として腹部膨満、腹痛、下痢、鼓腸、頭痛、吐き気、嘔吐などを記載する。

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

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

1. イミダゾリノン耐性クリアフィールドデュラム小麦イベント DW1 の安全性についての決定文書

Document DD2006-63

Determination of the Safety of BASF's Imidazolinone-Tolerant CLEARFIELD™ Durum Wheat Event DW1 (2007 January 16)

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/bio/dd/dd0663e.shtml>

CFIA は BASF カナダ社が開発した化学物質による種子の突然変異誘発によるイミダゾリノン除草剤耐性クリアフィールドデュラム小麦イベント DW1 について、環境中の放出と家畜飼料としての使用を認めるとした。DW1 は、エチルメタンスルホン酸とアジ化ナトリウムにより親系統の小麦の種子を突然変異させたもので、イミダゾリノン系除草剤による影響を受けない。

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

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

1. 補完・代替薬成分の名称変更 *Serenoa serrulata* (ノギリヤシ)

Renaming of complementary medicine ingredient - *Serenoa serrulata* (16 January 2007)

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

TGA のハーブ成分名称委員会 (HINC) は、*Serenoa serrulata* の命名について検討した。HINC は、“*Serenoa serrulata* Hook” は “*Serenoa repens* (Bartram) Small” の分類学上の同義語で、これら 2 つの種の正しい名称は *Serenoa repens* であるとみなした。従って既存の “*Serenoa serrulata*” に代わって “*Serenoa repens*” を認証ハーブ名 (Approved Herbal Name : AHN) とする。製造業者は 2008 年 12 月までに、製品の表示に “*Serenoa repens*” と表示しなければならない。

● バイオセキュリティ・ニュージーランド (Biosecurity New Zealand)

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

(ニュージーランド農林省 (MAF) の 1 部門)

1. 有毒な種子を含む製品 (“Message in a bottle”) の緊急リコール

Urgent product recall - "Message in a bottle" containing toxic seeds (January 11, 2007)

<http://www.biosecurity.govt.nz/media/11-01-07/message-in-a-bottle>

ニュージーランドの保健省及び農林省のバイオセキュリティ局は、非常に有毒な種子を含む製品 (“Message in a bottle”) の緊急リコールを行っている。

トウアズキ (*Abrus precatorius*) の種子には有毒物質アブリンが含まれているが、色が美しいため (注：全体が赤く一部が黒い)、この種子を装飾したビンに入れた製品が販売されていた。このビンは中に入っているメッセージを取り出せるようにフタがあげられるデザインで、ひとつのビンには約 12 個の種子が入っている。72 製品がニュージーランドに輸入され、現在 6 製品以外は行方が判明している。残る 6 製品については、販売店を公表し、これらの店から製品を購入した人に対し注意をよびかけている。この製品は装飾目的であるが、見かけが美しいため子供が誤って食べる可能性がある。まるごと飲み込めばほとんど影響はないと考えられるが、嘔吐と死亡する可能性もある。

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

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

1. 「食品有害物質叢書」発刊及び情報提供 (2007.01.04)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1101

食薬庁は、食品中の有害物質に関する科学的・体系的な情報を提供し消費者の健康保護をはかるため、食品中有害物質叢書を発行すると発表した。

今回発行されたのは、最近国内外で問題になっている食品中のフラン、ベンゼン、ビスフェノールA、マラカイトグリーン、ベンゾピレン、セレン、鉛、カドミウム、アルミニウム、*Enterobacter sakazakii*、カビ毒、アクリルアミド、カルバミン酸エチル、ノロウイルス、トランス脂肪、トルエン、ダイオキシン、ホルマリンなど18種である。

本叢書では有害物質の一般情報（定義・使用目的・用途・発生源・汚染源）、理化学的性質（化学式・構造式・融点・沸点・比重など）、人体への危害及び毒性（急性毒性・慢性毒性・IARCの分類）、国内外の研究動向（分析法・モニタリング資料・食事からの摂取量調査などの暴露量調査資料・有害性評価）、管理方法（モニタリングの拡大実施の可能性・低減化方法・規格基準・改訂）などが収録されており、消費者だけでなく専門家にも参考になる。食薬庁は、今後も優先順位を決めて持続的に叢書を発行していく予定である。また既に発行された情報については食品安全評価委員会の諮問を経て最新情報に更新していくこととしている。有害物質叢書についての情報は食薬庁ホームページのお知らせコーナーからシンポジウム/発表資料欄で入手できる。

【その他の記事、ニュース】

● EurekAlert <http://www.eurekalert.org/>

1. 海辺に行った人が赤潮毒素で息苦しくなる

'Red tide toxins' leave beachgoers breathless (8-Jan-2007)

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2007-01/acoc-tt010307.php

CHESTの1月号に発表された論文によれば、フロリダの赤潮毒素（ブレベトキシン）によって喘息患者の呼吸器症状が悪化する。エアロゾル化した赤潮毒素を吸い込んだ場合、一般の人では目のかゆみ、鼻水、一時的な咳などが生じるものの、海辺から離ればこれらの症状は消える。しかし喘息患者の場合は、1時間浜辺で過ごただけで肺機能が低下する。

【論文等の紹介】

1. 中部大西洋の魚介類中の総無機ヒ素と魚類摂取について

Total and inorganic arsenic in Mid-Atlantic marine fish and shellfish and implications for fish advisories.

Greene R, Crecelius E.

Integr Environ Assess Manag. 2006 Oct;2(4):344-54.

2. 鉛暴露と心臓血管障害：システマティックレビュー

Lead Exposure and Cardiovascular Disease – a Systematic Review

Ana Navas-Acien, Eliseo Guallar, Ellen K. Silbergeld and Stephen J. Rothenberg

Environ Health Perspect: doi:10.1289/ehp.9785. [Online 22 December 2006]

3. LC/MS/MS による生鮮卵及び全卵粉中のセミカルバジド測定

Determination of Semicarbazide in Fresh Egg and Whole Egg Powder by Liquid Chromatography/Tandem Mass Spectrometry: Interlaboratory Validation Study

Maria Beatriz De La CalleSzilard Szilagyi and Collaborators et. al.

J AOAC Int. 2006 89(6) 1664-1671

4. ブラックコホシユはヒトのミューオピオイド受容体において混合型競合リガンド及び部分的アゴニストとして作用する

Black cohosh (*Actaea racemosa*, *Cimicifuga racemosa*) behaves as a mixed competitive ligand and partial agonist at the human mu opiate receptor.

Rhyu MR, Lu J, Webster DE, Fabricant DS, Farnsworth NR, Wang ZJ.

J Agric Food Chem. 2006 Dec 27;54(26):9852-7.

5. GM 技術が途上国で発展

GM Technology Develops in the Developing World

Gunjan Sinha

Science 12 January 2007: 315(5809) 182-183

6. *Pfiesteria piscicida* が産生する金属複合体及びフリーラジカル毒素

Metal Complexes and Free Radical Toxins Produced by *Pfiesteria piscicida*

Peter D. R. Moeller et. al.

Environ. Sci. Technol., Web Release Date: January 10, 2007

以上
