

食品安全情報 No. 11 / 2007 (2007. 05.23)

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	--- page 1
食品化学物質関連情報	--- page 18

食品微生物関連情報

【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO : World Health Organization)

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

1. 国際保健規則にもとづく、食品安全上の事例の検出、評価及び管理

The identification, assessment and management of food safety events under the International Health Regulation (2005)

10 May 2007

この INFOSAN Information Note は、食品安全上の事例について、2005年に改正され、2007年6月15日から施行される国際保健規則（以下 IHR (2005) という。）と INFOSAN (International Food Safety Authorities Network) との連携、IHR (2005) によって定められている WHO と各国の重要な義務を説明したものである。

IHR (2005) による INFOSAN の役割

INFOSAN は自主的ではあるが、2004年から食品安全上の国際的な事例を管理している。各国から指定された INFOSAN 緊急連絡窓口 (Emergency Contact Points) は、WHO の INFOSAN 事務局に事例を報告するとともに、適切に緊急時対応ができるよう INFOSAN を通じて送られる警告を確実に確認する責任がある。

国内及び国際的な公衆衛生上の緊急時に対応し、かつ検出、評価、通告、報告、協議及び伝達を含む IHR (2005) の要件を遂行するには、National IHR Focal Point と INFOSAN Emergency Contact Point の密接な協力が重要である。INFOSAN は、このような協力態勢への合意を文書化することを推奨している。

IHR (2005) では、WHO と各国との連絡は National IHR Focal Points と WHO の IHR Contact Points を介さなければならないとしているが、これは、各国の食品安全担当機関

と INFOSAN など WHO の食品安全プログラムとの技術的な協議を排除するものではない。食品安全上の事例のなかには、IHR（2005）では通告も報告も不要であるが、INFOSAN では対応が必要とされているものもある。INFOSAN のユーザーズガイドは、INFOSAN で対応が必要とされているか否かを判断するための基準を概説している。

通告及び報告

IHR（2005）によって定められている各国の重要な義務の一つは、通告判断図（Decision Instrument: p4 参照）及び IHR（2005）の別添 2 の追加条項に従い、国内で発生した事例の検出と評価を行い、国際的に懸念される緊急事態となりうる事例については、評価後 24 時間以内に IHR Focal Point を通じて WHO に通告することである。

食品安全上の事例のなかには、判断図の基準を満たし、IHR（2005）にもとづいて WHO への通告が義務付けられる場合があり、そのような事例は 3 種類のハザード（化学物質、異物及び微生物）のいずれかが原因である。判断図を適用したケーススタディを下記に紹介する。

通告は、事例の性質を把握して適切な対応をとるために国と WHO がとり合う最初の連絡であり、National IHR Focal Point を介して行わなければならない。

発生時点では通告義務が適用されない事例、情報が不十分で判断図にあてはめることができない事例については、IHR（2005）にもとづいて各国と WHO との協議が開始される。また、各国は、患者や汚染食品の輸出入など、国外で公衆衛生のリスクが生じている証拠がある場合も WHO に報告しなければならない。

IHR（2005）との関連で動物衛生サーベイランスシステムは非常に重要な情報源であり、ヒトの疾患サーベイランス及び疾病調査に、動物の人獣共通感染症アウトブレイクサーベイランスのデータを用いるべきである。IHR（2005）によって通告が義務付けられている事案であるかを判断する際は、National IHR Focal Point が国内の OIE 代表者または主任獣医師など農業及び食品安全を担当する機関と協議するよう期待されている。OIE 加盟国では、他国にとって疫学的に重要な新しい疾患や病原体、異常な疫学的事例について、加盟国政府の獣医部局（Veterinary Authority）が OIE に報告することが義務付けられている¹。動物の人獣共通感染症アウトブレイクについて、WHO は FAO/OIE/WHO の Global Early Warning System for Major Animal including Zoonoses Diseases（GLEWS）を介して情報を入手する。IHR（2005）にもとづき適切な情報が WHO へ通告されない場合、WHO が GLEWS の情報にもとづき、IHR（2005）との関連性を判断する。このようにして報告された事例が IHR（2005）によって通告の義務があると判断された場合、検証プロセスの後、WHO の IHR contact point が National IHR Focal Point と協力する。

食品安全上の事例に判断図を適用した実際例

¹ 編者注：本安全情報の p5 にある OIE からの情報はこの通報にもとづくものである。

ほうれん草による *E. coli* O157:H7 感染アウトブレイク

2006年9月、米国で袋詰め生鮮ほうれん草による *E. coli* O157:H7 感染アウトブレイクが発生し、患者は205人（入院患者104人を含む）、31人が腎不全を発症、3人が死亡した。IHR（2005）の判断図により、4つの基準のうち少なくとも2つを満たせば、通告義務のある事例となる。

1. 事例が公衆衛生に及ぼす影響は重大であるか。

該当する。重篤な疾患と死亡を引き起こす病原菌によって発生している。

2. 通常とは異なる、または予想外の事例であるか。

該当しない。生鮮野菜による *E. coli* O157:H7 感染アウトブレイクは頻繁に起きる感染源と病原菌によるアウトブレイク事例である。

患者の状況は予想されたほど深刻ではない。

食品中に腸管出血性 *E. coli* が存在する場合は周知の問題である。

3. 国際的に拡散するリスクは大きいのか。

該当する。食品安全担当機関が汚染食品の輸出を確認した。

食品安全担当機関が、近隣2カ国から多くの人が頻繁に出入国していることを確認しており、汚染食品に曝露した可能性がある。

4. 外国旅行または国際貿易が制限されるリスクは大きいのか。

該当する。同様の事例により、輸入国が国際貿易を制限したことがある。

4つの基準のうち3つを満たしているため、この事例はIHR（2005）による通告が必要であった。

サーベイランスと検証

WHOはIHR(2005)により、通報以外の情報源からの情報を考慮に入れ、サーベイランス活動を行うこと、及び国際的に重要な事例の評価及び国際的に懸念される公衆衛生上の緊急事態となり得る事例に関する非公式情報または報道機関からの情報に関して、加盟国を通じて検証を行う義務がある。

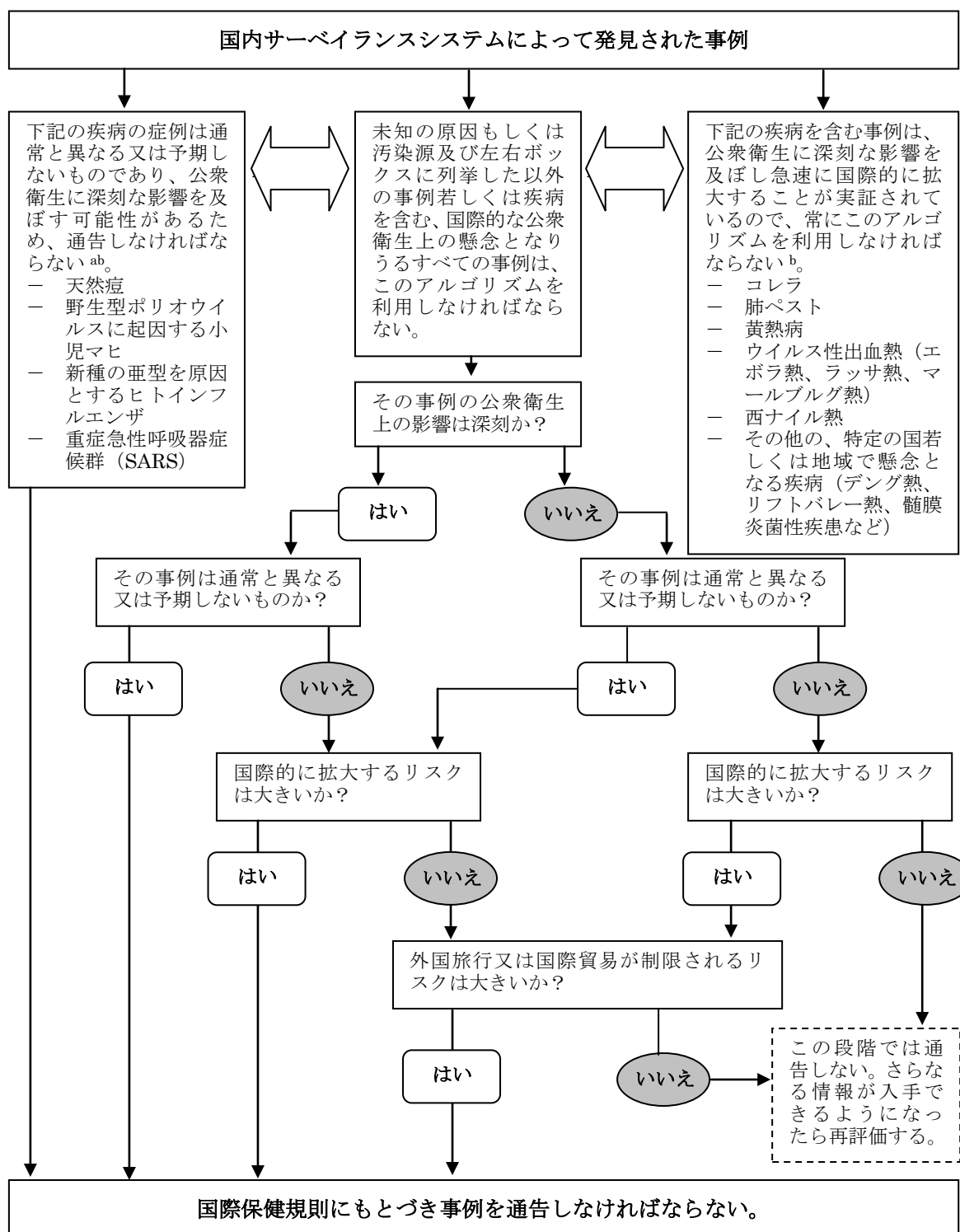
昨年、WHOがINFOSANを通じ、国際的な検証活動を行った食品安全上の事例は月平均15件であった。

国際的なレスポンス

サーベイランス活動、通報、協議その他の報告及び検証の過程を通じて得られた公衆衛生上の情報を評価した後、WHOは各国が公衆衛生上のリスクに対応するのに必要な情報をNational IHR Focal Pointへ配布する義務がある。

昨年、WHOはINFOSANを通じ、国際的な食品安全上の事例について情報を配布した件数は月平均1.25件であった。

国際的に懸念される公衆衛生上の緊急事態となりうる
事例の評価及び通告のための判断図 (IHR(2005)の別添2)



^a WHO の症例定義による。

^b 疾患リストは本規則の目的においてのみ使用すること。

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_IHR_May07_en.pdf

2. 食品中のウイルスに関する FAO/WHO 合同専門家会合

FAO/WHO expert meeting on viruses in food

FAO/WHO は 2007 年 5 月 21～24 日、オランダのベルトーベン (Bilthoven) で、標記専門家会合を開催している。コーデックス委員会は食品中のウイルスによる食品由来感染症を防ぐための加盟国の活動を支援するため、どのようなリスク管理手段がとれるのかを検討中であり、FAO/WHO はコーデックスの食品衛生部会 (CCFH: Codex Committee in Food Hygiene) の求めに応じ、次の目的でこの専門家会合を開催している。

- ・ 食品中のウイルス並びにその公衆衛生及び貿易上のインパクトに関する現在の知識をレビューする。
- ・ ウイルスを検出する分析方法の利用可能性、実用性及び検査を使用した場合の実務的影響についてレビューする。
- ・ 既存のリスクプロファイル及び食品中のウイルスに関連するリスクを評価する上で適切なその他の情報をレビューする。

この成果は今年の第 39 回 CCFH において、同部会がリスク管理を行うべきウイルスと食品の組み合わせの優先順位を決める際の科学的根拠となる。

http://www.who.int/mediacentre/events/2007/viruses_in_food/en/index.html

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

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

バングラデシュの鳥インフルエンザ対策には長期的戦略が必要

Bird flu outbreaks in Bangladesh require long-term strategic response

21 May 2007

FAO は、バングラデシュの鳥インフルエンザが依然として深刻な状況にあり、長期的戦略活動に取り組む必要があると発表した。

同国が初めて公式に鳥インフルエンザアウトブレイク発生を報告したのは 2007 年 2 月であり、現在までに 64 地区中 11 地区に拡散した。今年、同国は南アジアで 2 つ目の国として H5N1 が発生した。迅速な制圧対策と封じ込め対策が行われているが、ウイルスの定着を防ぐためには、H5N1 制圧活動の強化及び拡大並びに国際的援助が必要である。

FAO は、同国に対し各地区の迅速対応チームの制圧活動を統合した戦略的アプローチを行うよう推奨した。これには、ダッカの国内コントロールセンターによる活動の統合と管理が必要である。具体的には、

- ・ 市場チェーン (卵、ヒナ、飼料の配送など) を介するウイルス拡散の調査

- ・発生地域における全面的淘汰、発生地域の人間、動物及び物品の移動管理、バイオセキュリティ手段の徹底
- ・生鳥を扱う市場での食鳥処理のための衛生基準の導入、ワクチン接種、検査機関の能力向上
- ・行政機関による養鶏業者に対して、報告を促進し、制圧を支援し、影響を最小限に食い止めるための包括的計画の作成
- ・家禽業者と消費者への意識啓発活動

同国には地区と準地区の動物衛生サービス間に強力なネットワークがあり、サーベイランスと制圧プログラムを浸透させるのに利用できるが、サーベイランスの実施、アウトブレイク制圧及び診断のための能力をさらに向上させる必要がある。最近の FAO のアセスメントによると、ウイルスの早期検出と迅速な対応には、庭での飼育、生鳥を扱う市場、養鶏場でのフィールドサーベイランスを強化する必要があるとされている。

アジア開発銀行、米国国際開発庁及び FAO の緊急時対応及び復興支援活動のための特別基金 (Special Fund for Emergency and Rehabilitation Activities) がすでに援助を提供しており、FAO は、政府の危機対応を援助し、国内外の専門家の支援チームを結成中である。

バングラデシュでは鶏 2 億 2000 万羽、アヒル 3700 万羽が飼育されている。500 万人が家禽産業に携わっており、数百万世帯が収入や栄養源を家禽製品に依存している。

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2007/1000562/index.html>

● 国際獣疫事務局 (OIE)

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

鳥インフルエンザのアウトブレイク(OB)報告

Weekly Disease Information

Vol. 20 – No. 21, 24 May, 2007

中国 (2007 年 5 月 19 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
1	5/12	アヒル	H5N1	20,800	12,480	11,172	9,628	0

ベトナム (2007 年 5 月 17 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

2	5/1, 9	アヒル	H5N1	4,930	2,043	1,534	3,075	0
---	--------	-----	------	-------	-------	-------	-------	---

Vol. 20 – No. 20, 17 May, 2007

ガーナ (2007年5月12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
2	4/21, 5/2	産卵鶏	H5N1	730	70	70	660	0

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

【各国政府機関等】

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

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

***Yersinia enterocolitica* 感染のアウトブレイク**

Outbreak of *Yersinia enterocolitica*

Volume 13, Number 5-May 2007

Danica Grahek-Ogden, Barbara Schimmer, Kofitsyo S. Cudjoe, Karin Nygård, and Georg Kapperud

Emerging Infectious Diseases, Volume 13, Number 5-May 2007

発生時期及び場所、患者数：2005年12月15日～2月15日、ノルウェー、患者11名
疫学調査：症例8人と、年齢、性及び居住地域をマッチさせた対照群22人を対象に症例対照研究から豚肉加工食品 **brawn**（肉、舌、脳を混ぜて味付けし、ゼラチンで固めた食品）の喫食と感染との間に関連性が示唆された (mOR 6.7, 95%CI [0.7～64.1])。

微生物検査：PCRでは、家庭と小売店の **brawn** 16検体を含む20検体 (32%) が陽性であった。家庭の **brawn** 1検体のPCR産物のDNA配列は、322塩基対のうち321塩基対が患者から分離した1株と一致した。

<http://www.cdc.gov/eid/content/13/5/754.htm>

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

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

1. OIE がカナダを”Controlled BSE Risk country”分類と認定

OIE Recognizes Canada’s BSE Surveillance and Eradication Programs

May 22, 2007

カナダの農業食糧大臣は第 75 回 OIE 総会で、カナダが「管理された BSE リスク国²⁾”Controlled BSE Risk country”に公式に分類されたこと受け、カナダのサーベイランス、低減対策及び根絶対策の有効性が認められたものだと語った。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2007/20070522e.shtml>

2. 9 頭目の BSE 牛に関する最新情報 (食品安全情報 No.7/2007 の続報)

Update: BSE Case Nine Investigation

カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency) は、カナダの 9 頭目の BSE 牛に関する最新報告を発表した。これには、最初の報告書が発表された 2007 年 3 月 26 日の時点で完了していなかった当該牛 75 頭に関する追跡結果が追加され、調査の最終段階で追加確認された 7 頭もコホートに含まれた。追跡結果の概要は以下サイトに報告されている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/ab2007/9investe.shtml#updmis>

調査結果の疫学的プロファイルに変更はないが、OIE のガイドラインに従って飼料および食品システムから生存コホート牛をすべて排除するという目的の達成に貢献するものである。

主な更新内容は以下の通りである。

動物調査対象の出生コホート及び飼料コホートは 600 頭で、そのうち生産者が保有する生存牛 64 頭を除く 536 頭の詳細は、

- すでに死亡またはと殺されたウシ、440 頭
- 死亡またはと殺されたと推定されるウシ、53 頭
- 輸出されたウシは 1 頭で、輸出国に通知済み
- 残り 42 頭は、記録が不十分なため追跡不可能と判断

としている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/ab2007/9investe.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/comenqe.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/bseesb/ab2007/9investupdmise.shtml>

²⁾ OIE の BSE コード 3 分類では、1)最も高い評価として、11 年以内に自国で出生したウシで BSE の発生のない国を「無視できるリスク (Negligible risk)」、2)BSE 発生の経歴はあるが封じ込め能力があると証明された国を「管理されたリスク」、3) BSE の危険レベルが確実に確認できない国を「不明のリスク」に分類している。(食品安全情報 No. 6 / 2007 (2007. 03.14))

3. Maranatha ブランドの有機生タヒニ（無塩ゴマペースト）にサルモネラ菌含有の疑い HEALTH HAZARD ALERT

MARANATHA BRAND ORGANIC RAW SESAME TAHINI, NO SALT, MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

May 10, 2007

カナダ食品検査庁（CFIA : Canadian Food Inspection Agency）は、*Salmonella* 汚染の疑いがあるとして Maranatha ブランドの Organic Raw Sesame Tahini, No Salt（有機生ゴマペースト、無塩）を喫食しないよう警告を発している。

当該製品は米国産で、UPC 0 51651 09327 9 の製品コードが付いた 340g の瓶入りで販売されており、賞味期限は 2007 年 7 月 27 日のものである。カナダ国内で全国的に流通している。

本製品の喫食による患者の発生報告はない。輸入業者は当該製品を自主的に市場から回収しており、CFIA は回収の効果をモニタリングしている。

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/2007/20070510be.shtml>

過去のタヒニ中にサルモネラ属菌に関する関連情報

1. タヒニに対する緊急食品基準

Emergency food standard for tahini

Sept. 25/03

ニュージーランド食品安全庁、食品安全情報 No.14 / 2003 (2003. 10. 01)

2. サルモネラ菌の汚染危険性のあるタヒニを廃棄するよう呼びかけ

Agency issues food hazard warning on tahini contaminated with Salmonella

（イギリス食品基準庁）食品安全情報 No.15 / 2003 (2003. 10. 15)

3. ゴマペースト食品 — 中東地域のハルバとタヒニ

WHO INFOSAN Note No.1 (Jun 14, 2004)

食品安全情報 No. 14 / 2004 (2004. 07. 07)

4. サルモネラ汚染の可能性によりタヒニ（ゴマペースト）回収

Ziyad Brothers Issues Nationwide Recall of Tahini Because of Possible Health Risk

April 11, 2005 アメリカ FDA, 食品安全情報 No. 8 / 2005 (2005. 04.13)

5. 市場に残っている Ghandour 及び Ziyad ブランドのタヒニに関する警告

FDA Issues Nationwide Alert on Recalled Ghandour and Ziyad Brands of Tahini That May Remain On the Market

May 18, 2005 アメリカ FDA、食品安全情報 No. 11 / 2005 (2005. 05.25)

● Eurosurveillance

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

Eurosurveillance Weekly

volume 12 issue 5 3 May 2007

1. インドから帰国したフランス人旅行者がフルオロキノロンに対する感受性が低下した *Vibrio cholerae* O1 に感染、2007 年 4 月

Vibrio cholerae O1 strains with decreased susceptibility to fluoroquinolones in travelers returning from India (Rajasthan) to France, April 2007

インドから帰国したフランス人旅行者が、*Vibrio cholerae* O1 Ogawa の感染により 2007 年 3 月に 2 人、さらに 4 月に 2 人とは無関係の 1 人が入院した。いずれも ICU で静注輸液と抗生物質治療による治療を受けた。3 人から *Vibrio cholerae* O1 が分離され、抗生物質に対する感受性試験を行ったところ、オフロキサシンとシプロフロキサシンに対する感受性が低下し、ナリジクス酸に抵抗性であることが判明した。3 株は、テトラサイクリンとドキシサイクリンに感受性であり、1 株がトリメトプリムスルファメトキサゾールに感受性であった。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2007/070503.asp#2>

Eurosurveillance Monthly

Volume 12, Issue 4, April 2007

2. イタリアでイースターに起きた伝統的な豚肉サラミ製品による *Salmonella* Typhimurium DT 104A 感染のアウトブレイク

An Easter outbreak of *Salmonella* Typhimurium DT 104A associated with traditional pork salami in Italy

I Luzzi, P Galetta, M Massari, C Rizzo, AM Dionisi, E Filetici, A Cawthorne, A Tozzi, M Argentieri, S Bilei, L Busani, C Gnesivo, A Pendenza, A Piccoli, P Napoli, R Loffredo, MO Trinito, E Santarelli, ML Ciofi degli Atti

Monthly release, Volume 12 issue 4 April 2007

発生時期及び場所、患者数 ; 2004 年 3 月 1 日～6 月 1 日、ローマ、*S. Typhimurium* が分

離された患者 63 人

疫学調査：患者はイースターの伝統食である発酵豚肉サラミの喫食が対照群より多く、レストランでの食事、ソーセージ、スナック食品、牛乳の喫食が少なかった。多変量条件付きロジスティック回帰分析では、サラミの喫食と疾患との強い関連性が認められた（オッズ比=25.5、95% CI[1.5~442.9]）

微生物検査：感染源の可能性のあるサラミのブランドを特定できず、サラミの検体も入手できなかった。アウトブレイクの 2 カ月前、動物のサーベイランスシステム Enter-net により、動物と食品から分離した *S. Typhimurium* 1,021 株のうち、初めてブタから *S. Typhimurium* DT 104A が確認され、その PFGE パターンはアウトブレイク患者からの分離株と区別できなかった。

<http://www.eurosurveillance.org/em/v12n04/1204-226.asp>

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

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

異なる年齢グループのウシ由来の特定危険部位の BSE 感染力に関する EFSA の意見

EFSA opinion on the likelihood of BSE infectivity in specified risk material from cattle at different age groups

11 May 2007

EFSAは、欧州委員会から2005年のEFSAの推奨事項（Opinion of the BIOHAZ Panel on the assessment of the age limit in cattle for the removal of certain Specified Risk Materials (SRM).2005年5月25日³）の一部を再検討するよう依頼され、新たに得られた実験データの評価をもとに、2007年5月11日に意見を発表した。

2005年の意見では、BSEが臨床的に検出可能となる以前、潜伏期間の約3/4以降の時期においてもウシの中樞神経系で感染性が検出できるとしたが、EFSAのBIOHAZは、2005年の意見が現在も有効であるとしている。

検査室での実験的曝露ではなく自然曝露での予測モデルを適用すると、最短潜伏期間は45ヶ月であり、その3/4を適用すると33カ月齢以下のウシの脊椎にBSEのマーカーは検出されないか、または存在しないことになる。しかし、このような実験データの解釈には、2000年以降に生まれたEUのコホートにおいて33カ月齢以下のウシでBSE感染が検出されたこと及びマーカーが検出されないことがその組織の感染性がないことを保証するものではないことを考慮する必要があるとしている。

http://www.efsa.europa.eu/en/press_room/press_release/pr_srm_back_calculation.html

http://www.efsa.europa.eu/en/science/biohaz/biohaz_opinions/biohaz_op_ej476_srm.htm

³ (http://www.efsa.europa.eu/en/science/biohaz/biohaz_opinions/938.html)、食品安全情報 No. 12 / 2005 (2005. 06.08)

●英国食品基準庁（UK FSA: Food Standards Agency, UK）

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

食品に事故（インシデント）に関する年報(2006年)

Annual Report of Incidents 2006

15May2007

英国食品基準庁（UK FSA）は食品の事故（incidents）に関する最初の年報を公表し、すべての食品業者及び行政機関に対し、これら事故の報告事実を最優先事項として取り組む必要性を強調した。

ここでいう incidents の定義は次のとおり：

“入手可能な情報にもとづき、消費者の利益を保護するために対策を必要とする、実際に発生または発生が懸念される食品の安全性または品質に対する脅威に関する懸案が発生した事例”

Incident は次の 2 分類に大別される；

- ・ 加工、流通、小売り及びケータリングチェーンにおける食品または動物飼料の汚染に関する事故。これらの事故に対しては、最終的に自主的または法的に食品の市場からの販売禁止、または回収措置がとられ、消費者が汚染の可能性がある食品を喫食しないように警告を発する。
- ・ 火災、化学物質／石油の流出、放射性物質の漏出などの環境汚染事故。これらの事故には自主的または法的措置（食品環境保護法 1985 にもとづく発令など）を伴うことがある。

FSA は 2006 年に英国で発生した 1,342 件の事故を調査し、食品の安全性に関連した消費者の利益を保護し、かつ流通する食品が基準を遵守したものであることを確保するための活動を適宜実施した。2006 年には、チョコレートの *Salmonella* Montevideo によるアウトブレイク、ソフトドリンク中のベンゼン及び未承認遺伝子組換え体を含むアメリカの長粒ライスの汚染等、幅広い事例が報告されたが、この報告書ではあまり注目を集めなかったものの、感受性が高い消費者にインパクトのあった事例についてもまとめている。

FSA により実施されたそれらの活動には、食品及び飼料に関する緊急警告システムを通じて実施した地方当局に対する 81 件の食品警報の発令（FSA のウェブサイト上でも発表）、欧州委員会に対する 478 件の報告等がある。

2006 年の事故の主要カテゴリーの内訳は、環境汚染（火災及び流出／漏出）が 28%、天然由来化学物質汚染（マイコトキシン、マリントキシンなど）が 13%、微生物汚染（サルモネラ、リステリア、大腸菌など）が 11%、物理的汚染（プラスチック片、ガラス片、金属片など）が 10%であった。また、アレルギー表示の不備またはその他のアレルギーリス

クが原因で、週に平均 1~2 件の食品の回収及び販売停止が実施された。

微生物汚染

2006 年に発生した微生物汚染による事故は 211 件であった。そのうち 2 件は動物飼料汚染、39 件は農場事故にそれぞれ関連し、5 件はボトル入り飲料水の品質低下、19 件はヒスタミンまたは藻類毒素による自然毒汚染によるものであった。食品の微生物汚染の事故は 146 件であった。146 件中、細菌によるものが 105 件 (72%)、寄生虫とウイルスが各 1 件、カビが 12 件、腐敗細菌が 9 件、原因菌不明が 18 件であった。細菌 105 件中、サルモネラ属菌によるものが 43 件、*Listeria monocytogenes* によるものが 28 件、VTEC によるものが 13 件、セレウス菌によるものが 9 件等であった。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/2007/may/incidentreportpress>

<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2007/may/incidentreport>

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

●イギリス、環境・食料・農村地域省 (Department for Environment, Food and Rural Affairs: DEFRA)

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

INFORMATION BULLETIN

Date: 21 May 2007, Ref: 140/07

BSE コホートリスク評価を公表

BSE cohort risk assessment published today

EC では 2001 年 7 月以降、BSE が発見された場合、同じ飼料を食べていたコホートを速やかに摘発淘汰することが求められていた。しかし、2007 年 1 月、EC 規則 1923/2006 に基づき、リスク評価の結果によっては、加盟国はコホート群を生産寿命の最後に淘汰・廃棄するという行政上の選択肢を選ぶことができるようになった。そこで、このリスク評価は、BSE 感染動物のコホートを発見し、移動制限を行った後、できるだけ早く淘汰、廃棄する場合と、発見と移動制限は行うが監視状況においたままで、繁殖や牛乳生産への使用し、廃棄はその生産寿命の最後に行う場合とで、どちらが高いレベルの疾病抑制になるかという質問に答えたものである。

リスク評価の結果、できるだけ早く淘汰したほうが高いレベルの疾病抑制になるとし、政府に対し、2010 年までに BSE を根絶するとともに、イギリス産の牛肉に対する消費者

の信頼をより強固なものにするためにも、現在のすみやかに淘汰・廃棄するという政策の継続を助言した。

リスク評価の全部は次の URL から入手可能である。

http://www.defra.gov.uk/animalh/bse/pdf/cohort_controls-risk.pdf

<http://www.defra.gov.uk/news/2007/070521a.htm>

● ニュージーランド国民健康サーベイランス情報

(Public Health Surveillance Information for New Zealand Public Health Action. Institute of Environmental Science & Research Limited, New Zealand)

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

ニュージーランドの 2006 年のアウトブレイク

Annual Summary of Outbreaks in New Zealand 2006

2006 年、ニュージーランドでは食品由来疾患のアウトブレイクが 146 件発生し、このうち 57 件 (39.0%) には特定の病原物質との関連性が認められなかった。最も多かった病原体は *Campylobacter* (32 件)、次いでノロウイルス (23 件)、*C. perfringens* (12 件)、*Salmonella* (10 件) であった。種類別では、腸内細菌 (*Campylobacter*, *Salmonella* 及び *Shigella*) が 30.1% (44 件) を占め、細菌が産生する毒素 (*C. perfringens*, ヒスタミン、*Bacillus cereus* 及び scromboid が 13.0% (19 件)、腸内ウイルス (ノロウイルス及び A 型肝炎ウイルス) が 16.4% (24 件)、腸内原虫 (*Giardia*) が 1.4% (2 件) を占めた。

感染源については 146 件のうち 19 件 (13.0%) で同定され、疑いのある食品が特定されたのが 63 件 (43.2%)、46 件では特定されず、18 件は不明と記録されている。主な感染源は鶏肉 (22 件)、食肉 (17 件) 及び米飯/麺/パスタ (14 件) であった。患者数が最も多かったのは鶏肉 (150 人) 及び貝類 (142 人) であった。

発生要因としては、冷却または冷蔵時などの時間と温度が不適切であったことが 32.9% (48 件)、食品の交叉汚染が 28.8% (42 件)、不適切な保温が 14.4% (21 件)、調理前の不適切な保存が 14.4% (21 件) であった。

http://www.surv.esr.cri.nz/PDF_surveillance/AnnSurvRpt/2006OutbreakReport.pdf

● ProMED-Mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2007 (20)

11 May 2007

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ケニア	5/10			528	32
ナミビア	5/9	Ohangwena	*(うち 27 人にコレラ確認)	急性下痢 475 人*	10 (死因は急性下痢)
ザンビア	5/3	Lusaka 州		27	
インド	5/10	デリー		70	

コレラ WHO WER 報告 (No.19、5 月 11 日付け) 5 月 4~10 日に通報のあったもの

国名	発生期間	患者数	死者数
コンゴ民主共和国	4 月 26 日	78	0
リベリア	4 月 16 日~4 月 29 日	46	0
スーダン	4 月 9 日~4 月 29 日	2,467	205

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
米国	5/9	ミズーリ州	2006 年 11 月~	485	

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11515283210769371772::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,37368

【記事・論文紹介】

1. BSE に感染したウシの末梢神経中のプリオン

Prions in the peripheral nerves of bovine spongiform encephalopathy-affected cattle.
Masujin K, Matthews D, Wells GA, Mohri S, Yokoyama T.
J Gen Virol. 2007 Jun;88(Pt 6):1850-8.

2. スクレイパー因子 (263K 株) は土壌に長年生存し、経口ルートで伝播できる

Scrapie Agent (Strain 263K) Can Transmit Disease via the Oral Route after Persistence in Soil over Years.
Seidel B, Thomzig A, Buschmann A, Groschup MH, Peters R, Beekes M, Terytze K
PLoS ONE. 2007 May 9;2:e435

3. ドイツで発生した海外および国内由来の BSE

Imported and indigenous BSE cases in Germany

Buschmann A, Conraths FJ, Selhorst T, Schultz J, Kramer M, Groschup MH.

Vet Microbiol. 2007 Apr 8; [Epub ahead of print]

4. 韓国で 2001 年～2006 年に鶏肉、豚肉および牛肉から分離された *Campylobacter* spp. の汚染率と抗生物質耐性

Prevalence and antibiotic resistance of *Campylobacter* spp. isolated from chicken meat, pork, and beef in Korea, from 2001 to 2006

Hong J, Kim JM, Jung WK, Kim SH, Bae W, Koo HC, Gil J, Kim M, Ser J, Park YH.

J Food Prot. 2007 Apr;70(4):860-6.

市販生鮮肉 770 検体の *Campylobacter* spp. の汚染率を分析した。検体は、2001 年 9 月から 2006 年 4 月にかけて、無作為に抽出した韓国内の 232 小売店より入手した。汚染率が最も高かったのは鶏肉（270 検体中 220 検体[81.4%]）で、豚肉及び牛肉の汚染率は非常に低かった（それぞれ 1.6%及び 1.2%）。抗生物質耐性パターンは、寒天平板希釈法（agar dilution method）を用いて *Campylobacter* 317 株で検査した。ドキシサイクリン耐性が最も高く（97.5%）、続いてシプロフロキサシン（95.9%）、ナリジクス酸（94.6%）、テトラサイクリン（94.6%）、エンロフロキサシン（84.2%）、エリスロマイシン（13.6%）の順に高かった。市販生鮮肉から分離された *Campylobacter* 全株が検査した抗生物質 6 種中、最低 1 種類に耐性を示し、そのうち 296 株（93.4%）が多剤耐性（4 種以上の抗生物質）を示した。以上の結果から、多剤耐性 *Campylobacter* が韓国内の食肉に広く広がっていることが示唆された。商業的な鶏肉の生産及びフードチェーンから *Campylobacter* 汚染を撲滅する適切な方法を究明するために、さらなる調査が必要であるとしている。

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

5. 生卵を含む食品の喫食によってタスマニアで発生した *Salmonella* Typhimurium PT 135 感染のアウトブレイク

Large outbreaks of *Salmonella* Typhimurium phage type 135 infections associated with the consumption of products containing raw egg in Tasmania

Nicola Stephens, Cameron Sault, Simon M Firestone, Diane Lightfoot, Cameron Bell
Communicable Diseases Intelligence - Volume 31 Number 1, March 2007、118-124

6. 妊娠中のモルモットに *Listeria monocytogenes* を経口投与した場合の用量反応関係

Dose-Response of *Listeria monocytogenes* after Oral Exposure in Pregnant Guinea Pigs

Denita Williams, Elizabeth A. Irvin, Revis A. hemielewski, Joseph F. Frank, and Mary A. Smith

Journal of Food Protection, Volume 70, Number 5, pp. 1122-1128 (7) , May 2007

米国では、毎年 *Listeria monocytogenes* 感染による患者が約 2,500 人発生し、500 人が死亡している。妊婦の発症率がその他の集団より 20 倍高く、自然流産、死産、新生児髄膜炎などの有害な影響が出る。本研究の目的は、妊娠中のモルモットにおける死産と組織の感染をもたらす発症量を明らかにすることである。妊娠 35 日目のモルモットに無菌ホイップクリームを用いて経口的に *L. monocytogenes* $10^4 \sim 10^8$ CFU を投与した。 10^5 , 10^6 , 10^7 及び 10^8 CFU を投与した場合、肝臓からそれぞれ 64%, 73%, 90% 及び 100% の *L. monocytogenes* が回収された。 10^6 CFU 以上を投与したモルモットでは、脾臓検体の 50%、胆嚢検体の 33% から *L. monocytogenes* が培養された。 10^6 CFU 以上を投与した 34 匹のうち 11 匹が死産で、全死産児の胎盤、肝臓及び脳組織から *L. monocytogenes* が培養された。 10^7 CFU 以上を投与した後に死産したモルモットの検便検体は、投与後のいずれの採集時でも *L. monocytogenes* 陽性であった。対数ロジスティックモデルにもとづくと、妊娠中のモルモットの 50% に有害な影響をもたらす用量は約 10^7 CFU であった。ヒトのアウトブレイクでは 10^6 CFU と推定されている。この研究では、経口暴露後の症状及び組織の感染性が類似していることから、妊娠中のモルモットがヒトのリステリア症の経口暴露の代替モデルとしての有用性が確認されたとしている。

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

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19週

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week19-2007_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

オランダ産センナ (*Cassia angustifolia*) 含有ハーブ浸出液の未承認販売、ドイツ産 (原料中国産) 硫酸亜鉛のカドミウム (16; 13.4; 12.1 mg/kg) (飼料)、ポーランド産 (エストニア経由) 油漬けタラ肝臓のダイオキシン類 (76.5; 36 pg WHO TEQ/g)、エジプト産有機キュウリのオキサミル (0.57 mg/kg)、ポーランド産酢漬けキャベツの高濃度亜硫酸塩 (226 mg/kg) 及び非表示、スロバキア産食品サプリメントのシルデナフィルなど。

情報通知 (Information Notifications)

米国産及びインド産の *Hoodia gordonii* を含む未承認新規食品 (痩身用製品)、米国産未承認遺伝子組換えトウモロコシグルテン・ペレット (飼料)、シリア産野菜ピクルスの未承認色素ローダミン B (62 mg/kg)、トルコ産ズッキーニのオキサミル (0.27 mg/kg) 及び未承認物質 4-CPA (0.33 mg/kg)、スペイン産赤ピーマンの未承認イソフェンホス・メチル (0.09 mg/kg)、中国産の未承認遺伝子組換え米 (BT63) を用いた粽米 (Rice dumpling)、中国産ハチミツの未承認ストレプトマイシン (179 µg/kg) 及びタイロシン (0.7 µg/kg)、マレーシア産ドライ・アンチョビのヒスタミン (60~1,020 mg/kg) など。

(その他、アフラトキシンなど天然汚染物多数)

2007年第20週

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week20-2007_en.pdf

警報通知 (Alert Notifications)

香港産 (オランダ経由) スープミックス中の未承認新規食品 *Siraitia Grosvenori* (羅漢果)、コートジボワール産燻製魚のベンゾ(a)ピレン (17.86 µg/kg) と多環芳香族炭化水素 (152.21 µg/kg)、ラトビア産燻製スプラット (小魚) のベンゾ(a)ピレン (6.4 µg/kg)、中国産 (オランダ経由) 子ども用メラミン食器セットからのホルムアルデヒドの溶出 (3.8

mg/dm²) など。

情報通知 (Information Notifications)

ブラジル産ガラナソフト飲料の高濃度安息香酸 (298 mg/kg)、中国産冷凍燻製タラで認められていない亜硝酸ナトリウム (11.3 mg/kg)、スペイン産 (フランス経由) オレンジピーマンのメチオカルブ (0.56 mg/kg) とルフェヌロン (0.092 mg/kg)、キプロス産ハムの高濃度亜硝酸ナトリウム (351 mg/kg)、エジプト産オレンジのフェニトロチオン (0.12 mg/kg)、米国産キャットフード中の未承認遺伝子組換えトウモロコシ (DAS-59122-7) など。(その他、アフラトキシンなど天然汚染物多数)

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

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

1. 食品や飼料用蛋白源中のメラミン及び関連化合物の存在に関する科学的意見の緊急要請

Request for an urgent scientific opinion on the presence of melamine and structurally related compounds such as cyanuric acid in protein sources intended to be used for food or feed (22 May 2007)

http://www.efsa.europa.eu/en/science/contam/requests_and_mandates/melamine.html

2007年2月以降米国で発生したペットの病気や死亡の報告を受けて米国当局は原因の調査を開始し、3月にペットフード製造に用いられている中国産小麦グルテンが原因であることがわかった。さらに調査した結果、窒素含量が高い工業用化学物質であるメラミンが、飼料の見かけの蛋白質含量を多く見せるために小麦グルテンその他の蛋白源に不正に添加されていた可能性が高くなった。中国産の汚染小麦グルテンがEUに輸入されたという証拠はないが、欧州委員会は加盟国に対しその他の国、特に中国からの小麦グルテン貨物の管理を強化するよう求めた。2007年5月16日、EFSAは欧州委員会より、飼料や食品用に用いる蛋白源中のメラミン及び関連化合物 (シアヌル酸など構造的に関連する物質) の存在について科学的意見を10日以内に提出するよう要請された。EFSAは数週以内に回答する予定である。

2. EFSA は栄養と健康強調表示に関する作業を進める

EFSA takes forward its work on Nutrition and Health Claims (16 May 2007)

http://www.efsa.europa.eu/en/press_room/press_release/pr_nda_guidance_health_claims.html

EFSA は健康強調表示の認可申請に関するガイダンス案を公表し、パブリックコメントを募集している (2007年6月17日まで)。

◇ガイドランス案：

Public consultation on the draft Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on the scientific and technical guidance for the preparation and presentation of the application for authorisation of a health claim

http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda_consultation/health_claim.html

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

1. 乳児用離乳食中の金属に関する調査の公表

Metals in weaning foods for infants study published (9 May 2007)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2007/may/metinf>

2006年にFSAが発表した市販乳児用離乳食中の15の金属及びその他の元素の検査結果に続き、無機ヒ素、メチル水銀、各種クロムの結果が発表された。

- ・ 離乳食中の総ヒ素及び水銀濃度は2006年の調査と同程度であり、いずれも基準値以内であった。
- ・ 調査対象食品中の分析法が開発できなかったため、各種クロム濃度は測定できなかった。
- ・ 調査の結果、子どもの健康上の懸念はないことが確認された。

FSAは食品中のクロム濃度のモニター等を継続する。

◇調査結果の詳細：<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsis0703.pdf>

2. ポスト・チェルノブイリのモニタリング報告書を公表

Post-Chernobyl monitoring reports published (11 May 200) 7

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2007/may/chernobyl>

1986年の旧ソ連（現ウクライナ）におけるチェルノブイリ原子力発電所により、大量の放射性物質が大気中に放出された。その一部は英国でヒツジが飼われていた高地に堆積した。消費者の健康保護のため、ヒツジの肉の汚染レベルが1キログラムあたり1,000ベクレル（bq）を超える地域からのヒツジの移動や販売は制限された。ヒツジは生きたままモニタリングする方法を用いて肉の汚染量に換算した。モニタリングに固有の変動性を考慮し、作業アクションレベル（Working Action Level）として645 bq/kgが採用されている。この値は規制値を超える確率が40分の1になるよう設定されている。

1986年には英国内で約9,000の農場が規制対象となっていた。その後放射能レベルは減少し、現在も報告対象となっているのはカンブリア、スコットランド、ウェールズの371農場である。今回の報告書によれば、カンブリアとウェールズの農場については近い将来に規制解除される見込みはない。スコットランドについては2007年1月に3農場が規制解除

された。

◇報告書の詳細：<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/radiosurv/chernobyl/>

3. FSA 理事会は葉酸強化の義務化を勧告

Board recommends mandatory fortification (17 May 2007)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2007/may/folatefort>

5月17日にFSAの理事会で、神経管欠損（NTD）予防対策の一環として、食品の葉酸強化の義務化を保健担当大臣に勧告することが満場一致で合意された。

理事会は、この問題について国民、特にリスクがあるグループを教育するためのさらなる対応が必要であるとする強いメッセージを保健担当機関に送った。議論のなかで理事会は、二分脊椎（spina bifida）などのNTD児妊娠予防のために若い女性の葉酸摂取量を増やすさまざまな選択肢について検討した。現在、毎年700～900人のNTD児が生まれている。理事会は、パンまたは小麦粉に葉酸を添加することにより、現在十分に葉酸を摂っていない1,300万人の栄養状態が改善できるとして勧告を決定した。また理事会は、朝食シリアルやスプレッド等の製品への任意の葉酸添加に関する規制や、過剰摂取を防ぐためにサプリメント摂取に関する一般向け助言も必要であるとしている。

米国、カナダ、チリなどの国々では既に小麦粉に葉酸を添加している。米国では10年前にこの規則を導入し、出生時欠損を1/4以上減少させている。

葉酸を小麦粉とパンのどちらに添加するか、適切な表示はどのようなものか等については6月の公開会合において検討される。

関連情報：

- ・FSAの葉酸強化関連情報サイト：

<http://www.eatwell.gov.uk/healthissues/factsbehindissues/folicacid/>

- ・FSAのポジションペーパー

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsa070504.pdf>

※「食品安全情報」No.26(2006)参照。

4. 事故報告書の発表

Incidents report published (15 May 2007)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2007/may/incidentreport>

食品に関する事故（インシデント）の年報（2006年）が公表された。内容については「食品微生物関連情報」12ページを参照のこと。

◇報告書本文：<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/incidentsar.pdf>

● 英国 新規食品・加工諮問委員会 (ACNFP : Advisory Committee on Novel Foods and Processes)

1. 2007年1月17日のACNFP(新規食品・加工諮問委員会)の会合の議事録

2007年1月17日の会合の議事録

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/acnfpmins17jan07>

(一部抜粋)

新生ラットにおけるGM大豆の影響

ACNFPは、ロシアの研究者チームが行ったGM大豆粉を与えられた新生ラットの高死亡率に関する研究について、2005年11月の会合で検討し、12月に声明を発表した(*1)。その後、新たな情報にもとづいた声明の更新について諮問され、2007年1月17日の会合で検討を行った。この会合における議題については既に発表されているが(*2)、今回議事録が掲載された。

2005年12月の声明が出された時点でACNFPは、実験条件や結果の詳細が提供されていないためこの知見からはどのような結論も導き出せないとし、さらなるデータが提出されれば再考するとしていた。その後ロシアのIrina Ermakova博士が委員会の要請に応じて追加出版物リストを提供し、GM大豆を与えたラットの病理変化情報を含む論文が「印刷中(in press)」であると伝えてきた。ACNFPは同博士の回答から、現時点においては当初の声明を変更する必要はないとした。

*1 : 「食品安全情報」No.2(2006)、23ページ及び「食品安全情報」No.24(2006)、35ページ参照

*2 : 「食品安全情報」No.4(2007)、24ページ参照。

● 英国 農薬安全局 (PSD : The Pesticides Safety Directorate)

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

1. 食品及び飲料中の2008年残留農薬モニタリング計画案について

Proposals for 2008 Monitoring Plan For Pesticide Residues in Food and Drink
(17 May 2007)

<http://www.pesticides.gov.uk/prc.asp?id=2139>

2008年の残留農薬モニタリング計画(案)について、2007年6月11日までコメントを募集している。

英国では毎年約 4,000 の食品検体について各種の農薬分析を行っており、各農薬と食品の組み合わせは約 18 万種類にのぼる。主要食品であるパン、ミルク、ジャガイモについては毎年、果実、野菜、穀物及び穀物製品、魚及び魚製品、動物由来製品（生鮮肉や加工肉製品など）については数年ごとのサイクルで検査している（ただし、リンゴなど消費量の多いものや乳児用食品は毎年もしくは隔年検査）。問題が生じた場合など必要に応じて検査対象は拡大される。また、EU 全体の統合モニタリング計画の一環として特定の野菜・果実についての検査が行われる。検査結果はすべて四半期ごとの報告書に収載され、その要旨が年次報告書に掲載される。現在英国で農薬としての使用が承認されている有効成分は約 350、EU 各国のいずれかの国で承認されている有効成分は 850 以上である。

2008 年に予定している主な検査品目案は以下の通りである。

- ・ 果実・野菜：リンゴ、アンズ、白菜、フェネル、ブドウ、レタス、タマネギ、ピーマンなど 15 品目、及び EU 調査（ニンジン、キュウリ、オレンジ、ナシ、ハウレンソウ、ジャガイモ）
- ・ 穀物：パン、ブラン（ふすま）、小麦粉以外の穀物粉、及び EU 調査（コメ）
- ・ 動物製品：鶏肉、鴨肉、肝臓、ソーセージ、油分の多い魚、エビ
- ・ その他：乳児用食品、果汁、コーヒー、ナッツ、調理用油、みかん類やその缶詰

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

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

1. トウモロコシの未承認GMイベントについての声明

Statement on Unauthorised GM Event in Maize (18 May 2007)

<http://www.agriculture.gov.ie/index.jsp?file=pressrel/2007/97-2007.xml>

米国から輸入された動物用飼料にEUでは認可されていないGMトウモロコシHerculex Rw が検出された。Herculex Rwトウモロコシは米国など多くの国で認可されており、EUでも認可申請中である。EFSAはEUの認可プロセスの一環としてHerculex Rwトウモロコシの安全性評価を行い、最近これを認める意見を発表した。EFSAは、Herculex Rwトウモロコシに由来する製品の販売がヒトや動物の健康及び環境に有害影響を与えることはない結論している。FSAI（アイルランド食品安全局）もEFSAの評価に同意している。この認可申請は、6月8日にブリュッセルで開かれるEU常任委員会で検討予定になっている。

最終目的地ロッテルダム行きの船からダブリンの港で荷揚げされた問題の動物飼料（コーングルテン飼料6,000トン及び蒸留粕乾燥物（Distillers Dried Grain）6,200トン）にはHerculex Rw トウモロコシは含まれないとの証明書がついていたが、5月7日にオランダ当局から検査でHerculex Rwb 陽性だった旨の情報を得たため、アイルランド農業食料省が検査を行い、Herculex Rwを検出した。オランダ当局から情報を受け取ってすぐに、同省は

まだ港の倉庫にあった7,000トンについては流通禁止措置をとった。一部は既に動物飼料として使用されたが、ヒトや動物への有害影響はない。

-
- 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. プラスチック委員会 50 周年科学シンポジウムの概要 (講演資料)

Übersicht aller wissenschaftlichen Vorträge zum Symposium anlässlich des 50-jährigen Bestehens der Kunststoffkommission (14.05.2007)

<http://www.bfr.bund.de/cd/9240>

2007 年 4 月 25 日の講演資料 (ドイツ語、英語) が掲載された。

主な英文資料 :

- ・食品と接触する物質に関する欧州の規制 (EU)
Food Contact Materials - European Legislation
- ・食品と接触する物質の評価に関する EFSA の対応 (EFSA)
Food Contact Materials within the European Food Safety Authority
- ・食品と接触する物質からのパーフルオロ物質の溶出 (FDA)
Migration of perfluorchemicals from food contact materials
(問題の背景、規制状況、溶出検査結果など)
- ・ビスフェノール A のリスクアセスメント (Würzburg 大学)
Bisphenol A: Hazard and health risk assessment of a food contact material

2. 欧州共同体における葉酸の状態と変化のための戦略

Folate Status of the Population in the European Community and Strategies for Change (15.05.2007)

http://www.bfr.bund.de/cm/208/folate_status_of_the_population_in_the_european_community_and_strategies_for_change.pdf

2007 年 1 月 BfR において表題会合が開催され、欧州 15 ヶ国から 31 人の専門家が参加した。会合では、新生児の神経管欠損リスク低減のために欧州の葉酸摂取をどう改善していくかについて議論された。参加者は、妊娠初期 3 ヶ月間の葉酸摂取の重要性を女性に伝えるためのより標的を絞った啓発キャンペーンが必要であることで合意した。

◇各国のプレゼンテーション資料 (英語) :

<http://www.bfr.bund.de/cd/9274>

<http://www.bfr.bund.de/cd/9278>

3. 葉酸についてのFAQ

Frequently Asked Questions about Folic Acid (22 February 2007)

<http://www.bfr.bund.de/cd/9289>

3月にドイツ語で発表されたFAQ（「食品安全情報」No.6(2007)参照）の英語版。

-
- 米国食品医薬品局（FDA） <http://www.fda.gov/>, 及び
米国農務省（USDA） <http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

米国におけるペットフードのリコール関連情報（続報）

（FDA 及び USDA 以外の情報については、【その他の記事、ニュース】参照）

1) FDA/USDA の記者会見録：汚染動物飼料についての情報更新（2007.5.10）

Transcript of FDA-USDA Update on Adulterated Animal Feed (May 10, 2007)

FDA サイト：<http://www.fda.gov/bbs/transcripts/transcript051007.pdf>

USDA サイト：

http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2007/05/0138.xml

現状について

FDA は、カナダ、ブリティッシュコロンビア州の Skretting 社が製造した魚飼料（fish feed）にメラミンが含まれていることを確認した。同社は現在、メラミン汚染した飼料を回収中である。現時点では FDA の検査で、Skretting 社の飼料を使用していた米国の孵化場 1 ヶ所（オレゴン州の Marion Forks 養殖場）の魚飼料 1 検体にメラミンが検出されている。この孵化場では、サケ・マス稚魚の初期飼料としての使用を中止した。オレゴン州魚類野生動物局（Department of Fish and Wildlife）によれば、同じロットの飼料が同州の他のいくつかの孵化場に販売された。Skretting 社は現在独自の調査を行っており、販売先に対して代替品を提供している。関係機関の科学者は評価の結果、メラミンを含む飼料を与えられた魚の摂取によるヒトの健康リスクは非常に低いと結論した。

検査について

現在、中国から輸入される全ての植物蛋白質製品はメラミン、シアヌル酸、その他の関連化合物の検査を行わない限り米国に入ることはない。港では中国産ペットフードの抜き取り検査を実施しているが、近いうちに魚飼料など動物飼料の抜き取り検査も実施予定である。中国での調査については、FDA の調査官が 4 月 30 日の週に中国入りし、中国当局（AQSIQ：質検総局）と協力しながら調査を行っている。問題の 2 企業の立ち入り調査を行ったところ既に閉鎖していた。AQSIQ は、両企業の責任者が拘留されたことを確認して

いる。

これまで FDA は最終製品や植物蛋白質製品等も含め各種の製品約 880 検体を検査した。そのうち 500 検体以上がメラミン陽性であったが、これらは 92 ロットの植物蛋白質製品に由来するものであった。FDA は現時点で、人が消費する製品のメーカーに汚染製品の積み荷が直接出荷されたことを示す情報は得ていない。米蛋白質濃縮物と表示されたメラミン陽性の製品の中には実際には細かく挽いた小麦粉だったものがあり、したがって FDA が検査した米蛋白質濃縮物の検体の一部は表示が違っていた。これまでのところ、FDA が検査した検体の中でメラミン陽性だったものはいずれも、中国の 2 会社の 2 つのバッチに由来するものである。

(なぜこれまで、今回のような問題がみられなかったのかとの質問に答えて) 可能性のひとつとして、比較的低濃度のメラミン単独では毒性が低くさほど問題とはならないが、メラミンをシアヌル酸やその他の関連化合物と混ぜると結晶を生成しやすくなる。腎臓にメラミンとシアヌル酸が共存すると、結晶を生じて腎臓障害になる。今回問題となっている 2 バッチは、シアヌル酸とメラミン濃度が高かったと考えられる。

なお、以前の記者会見で fishmeal (魚粉) としたのは fish feed (魚飼料) の誤りで、両者は異なる。fishmeal は魚から作られる製品であるが、今問題になっているのは魚に与える飼料である。

死亡した動物について

死亡したペット数については、FDA は多くの通報を受け取っているが、この中にはペットフードと関係がないものも多いと考えられる。FDA は米国獣医学会などと協力して調査を進めており、結果が出て評価できるのは秋以降になるであろうとしている。

2) FDA/USDA の発表 : USDA は加工のためのブタの出荷を認める、ヒトリスク評価が更新された

USDA Clears Swine for Processing, *Human Health Risk Assessment Updated*

(May 15, 2007)

FDA サイト : <http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01635.html>

USDA サイト :

<http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7 0 A/7 0 1OB?contentidonly=true&contentid=2007/05/0144.xml>

検査の結果、メラミン及び関連化合物を含むペットフード残渣を与えられたブタの肉はヒトの食品として安全であることが確認され、USDA は農場で保管中のブタの出荷と加工を認める。検査では、メラミンや関連化合物は豚肉に蓄積されず腎臓で濾過されて体内から排出されていることが確認された。問題の飼料を与えられた動物の肉を食べた場合のヒト健康リスクは非常に低いとした結論は、この検査結果でさらに裏付けられた。FSIS はこれらの肉や家禽類すべてについて加工前に厳密に検査するとしている。この飼料を摂取したブタの健康状態は良好であり、このことは FSIS の検査でも確認されるであろう。現在、

問題の飼料を与えられ各州の農場で保管されているブタは約 56,000 頭であり、USDA は自主的出荷停止により生じた経済的負担を補償するとしている。米国では毎年、約 1 億頭のブタが加工されている。

肉の検査方法は FSIS によって検証された。

ヒト健康リスクアセスメント

FDA と USDA が先週発表したヒト健康リスクアセスメントが更新された。結論はこれまでと同様、低レベルのメラミン及びメラミン関連化合物を含む食品の摂取によるヒト健康リスクは非常に少ないとしている。

更新されたリスクアセスメントでは、ヒトが 1 日に摂取するすべての固形物にこれまで検出されているようなレベルのメラミン及びシアヌル酸（メラミン関連化合物）が含まれていると仮定した最も極端なシナリオでも、その暴露量は安全と考えられる量の約 250 分の 1 である。これを摂取量に換算した場合、体重 132 ポンド（約 60kg）の人が 1 日 800 ポンド（約 360 kg）以上のメラミンや関連化合物を含む豚肉等を食べないと、健康上の懸念がある量には達しない。先の評価では、暴露される可能性のある量は安全量の約 2,500 分の 1 とされている。

当初のリスクアセスメントでは、豚肉からメラミン及びメラミン関連化合物を検出した場合を想定していたが、5 月 12 日に完了した検査方法の検証の結果、豚肉からメラミンは検出できるがメラミン関連化合物（シアヌル酸など）は検出できないことがわかった。評価の更新においては、この新たな情報を考慮に入れてリスクを計算した。

また当初のリスクアセスメントでは、豚肉から 10 ppb レベルのメラミン及びメラミン関連化合物を検出できると推定していた。新しい評価では、豚肉中での検出限界を 50ppb 程度とし、さらにメラミンの他にシアヌル酸の存在も考慮に入れてより高い値である 100ppb を仮定している（より保守的推定）。

FDA と USDA は、更新されたリスクアセスメントをレビューする専門家を選定中である。
影響を受けたその他の製品についての情報の更新

インディアナ州の農場では USDA の要請により、鶏肉のメラミン検出方法について検証を行う間、約 8 万羽の家禽が出荷停止となっている。検査は今週後半には行われる見込みである。FDA は、カナダの Skretting 社が製造した魚飼料についての調査を継続しており、この飼料を入荷した米国の養殖施設 2 ヶ所を特定した。両施設の魚は出荷停止中で、魚と飼料のメラミン濃度を検査する予定である。ヒト健康リスクアセスメントによれば、メラミン含有飼料を与えられた魚の摂取によるリスクは非常に低い。

◇関連情報（いずれも内容は、上記の 2）の記載内容とほぼ同じ）

・消費者向け情報更新

メラミンを含む食品による病気のリスクは低い

Low Risk of Illness from Food Containing Melamine (May 14, 2007)

<http://www.fda.gov/consumer/updates/melamine051407.html>

・ FDA/USDA の記者会見録：汚染動物飼料についての情報更新 (2007.5.15)

Transcript of FDA-USDA Media Briefing Regarding Adulterated Animal Feed
(May 15, 2007)

http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2007/05/0145.xml

3) 飼料及び飼料成分製造業者に宛てた CVM (動物用医薬品センター) の文書

CVM Letter to Feed and Feed Ingredient Manufacturers (May 16, 2007)

<http://www.fda.gov/cvm/FOI/Feedmanufacturers.htm>

FDA はこの機会に、飼料及び飼料成分製造業者に対し製品に使用する成分の安全性に関する法的責任について注意を喚起している。今回の各種ペットフードリコールの件は、メラミン及びメラミン関連化合物が小麦グルテンや米蛋白質濃縮物等に入っていたことが原因であり、さらに汚染されたペットフードが飼料の製造に使用された。FDA は、製造業者に対し製品や成分の安全性を確認するよう要請している。

2007年5月1日にFDAは蛋白質成分の「surveillance assignment」の実施を発表し、その一環として米国の各種食品・飼料製造施設の査察を行うとしている。これらの製造施設で通常使用されている各種蛋白質成分についてサンプリングし、メラミン及び関連化合物の検査を行う。この「surveillance assignment」にはFDAが既に実施してきた検査も加えられる。現在検査されている蛋白質濃縮物の検査には、小麦グルテン、トウモロコシグルテン、コーンミール、大豆グルテン、米蛋白質抽出物が含まれている。今後数週間のうちに、蛋白質濃縮物や最終製品の検査の規模や範囲をさらに拡大する見込みである。

関連サイト：FY 2007 Protein Surveillance Assignment—DFPG #07-20

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

4) FDA/USDA の記者会見録：汚染動物飼料についての情報更新 (2007.5.17)

Transcript of FDA-USDA Update on Adulterated Animal Feed (May 17, 2007)

http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7_0_A/7_0_1OB?contentidonly=true&contentid=2007/05/0146.xml

魚飼料について

カナダの魚飼料メーカーである Skretting 社は、メラミンを含んだ魚飼料を入荷した漁場や養殖場等から飼料をすべて回収したが、同社が中国から輸入したメラミン及び関連化合物汚染小麦グルテンは、先のペットフード回収に関係した会社と同じ中国の会社からのものである。

各連邦機関が行ったリスクアセスメントで、メラミン汚染飼料を与えられた魚を食べることによるリスクは非常に低いとされている。Skretting 社の魚飼料製品の納入先は、孵化場 196 ヶ所、市販用の魚の養殖場 2 ヶ所の計 198 ヶ所である。市販用魚養殖場のうち 1 つ

はハワイ、もう 1 つはワシントン州にある。ハワイの養殖場では自主的に販売を停止していたが、魚の検査でメラミンが検出されなかったため出荷を再開した。ワシントン州の養殖場でも同様にメラミンは検出されなかった。孵化場の魚については、魚は小さく既に問題となった飼料は回収されて与えられていないため、公衆衛生上の懸念とはならないとしている。

検査について

4月27日以降、輸入警告措置 (import alert) により中国からの植物蛋白質 46 貨物が出荷停止状態にある。これらを出荷するにはメラミンを含まないとの証明が必要であるが、現時点でそれを証明した輸入業者はなく、これらの貨物は出荷停止になったままである。

FDA は、国内で蛋白質成分の「surveillance assignment」を実施しており、これは数週間かかると予想されるが、主に中国から植物蛋白質濃縮物を輸入した国内メーカーに焦点を絞っている。いくつかの州から 63 検体を集め検査を行っているが、これまでのところメラミンは検出されていない。具体的には、63 検体中 37 検体がメラミン陰性、23 検体が結果待ちの状態であり、残り 3 検体についてはイヌが噛むためのもの（明らかに低リスク）やジェルカプセル状のもので分析法がないため測定できない。

CBP (税関国境警備局) は 4月30日以降、中国からの貨物について検査を行っているが、5月2日にはすべての国を対象範囲を拡大した。全貨物の約 80%を検査したが、これまでメラミンは検出されていない。大部分の検査が既に終了した現時点においてメラミンが検出されていないため、CBP は今後検体採取方法を無作為抽出に変更できるかどうかなどについて、FDA と協力しながら検討していくとしている。

5) USDA (米国農務省) は家禽の出荷停止解除

USDA Releases Poultry for Processing (May 18, 2007)

<http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/ s.7.0 A/7.0 1OB?contentidonly=true&contentid=2007/05/0147.xml>

検査の結果、メラミンを含むペットフード残渣を添加した飼料を与えられた家禽の肉は、ヒトの食用として安全であることが確認された。USDA はインディアナ州の農場で保管されていた約 8 万羽の鶏の出荷及び加工を認めた。汚染飼料を与えられた鶏肉の検査の結果、メラミンは鶏には蓄積せず速やかに排出されることが確認された。

6) その他ー検査法に関する情報

メラミン、アンメリン、アンメリド及びシアヌル酸のGC-MSスクリーニング法 (Version 2.1)

GC-MS Screen for the Presence of Melamine, Ammeline, Ammelide and Cyanuric Acid (May 22, 2007)

<http://www.fda.gov/cvm/GCMSMelamine.htm>

上記の物質についての分析法は暫定法である。今回の問題に迅速に対応する必要がある

たため、分析法は通常の公定法のような十分な検証がなされていない。また随時、更新されている。したがって、分析者は検査結果にスクリーニングに使用した方法のバージョンと日付を記載することが求められる。

※これまでの方法がまとめて記載されている。

<http://www.fda.gov/cvm/whatsnew.html>

● 米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）<http://www.fda.gov/>,

1. FDA は「True Man」及び「Energy Max」製品の健康リスク警告を発表

FDA Issues Health Risk Alert for 'True Man' and 'Energy Max' Products (May 10, 2007)

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01633.html>

FDA は消費者に対し、ダイエタリーサプリメントとして販売されている「True Man」及び「Energy Max」を購入もしくは使用しないよう助言している。これらは性機能増強用サプリメントとして販売されているが、表示されていない処方薬類似成分を含んでいる。いずれも新聞、小売店、インターネットで「オールナチュラル」と宣伝されているが、シルデナフィルまたはバルデナフィル類似体を含んでいる。

2. FDA はフルニキシメグルミンの正しい使用について獣医に注意喚起（CVM：動物用医薬品センター）

FDA Reminds Veterinarians on the Correct Use of Flunixin Meglumine (May 10, 2007)

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

FDA は 5 月 10 日、フルニキシメグルミンをウシに適切に使用するよう獣医師に対して注意を喚起した。FDA の CVM は、ウシにフルニキシメグルミンが筋注で投与されたとの報告を受けた。フルニキシメグルミンは現在、静注による投与のみが認可されている。フルニキシメグルミンを筋注すると静注の場合より薬物の残存期間が長いため、食用肉の残留動物用医薬品の基準を超過する可能性がある。CVM はフルニキシメグルミンの適用外使用による残留基準の違反例について調査している。

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

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

1. ペットフードのリコールと輸入製品中のメラミン

Pet Food Recall and Melamine in Imported Products (2007-05-09)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/specif/vegproe.shtml>

米国のペットフードのリコール問題について、米国で汚染飼料を与えられた動物がカナダに入ったという証拠はない。担当機関は、メラミンに暴露した可能性がある動物由来の食品によるヒト健康リスクは低いとしている。

CFIA の調査の結果、ペットフードのリコールに関係した中国の 1 社から植物蛋白質が 1 回輸出されたことが確認された。この製品は魚の飼料製造に使われたが、出荷経路は調査中である。ヘルスカナダのリスク評価によれば、メラミンは魚の組織に蓄積しないためメラミン汚染飼料を与えられた可能性のある魚を食べても健康リスクは非常に低い。さらに CFIA は、中国産のすべての小麦・米・大豆・トウモロコシグルテン及び蛋白質濃縮物の積荷を一時差し止め、検査を要求している。また検疫強化以前に入荷した中国産の植物蛋白質について追跡調査を行っている。

最近米国機関は、汚染ペットフードが混入した飼料を与えられたブタやニワトリが食品供給網に入るのを防止する予防的措置を講じた。CFIA は家畜飼料へのペットフードの使用を禁止している。米国農務省は汚染飼料を与えられた動物は食用にしないとしており、これらの動物がカナダに入ることはない。

2. 魚飼料中のメラミン

Melamine in Fish Feed (2007-05-11)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/specif/vegpro2e.shtml>

米国のペットフード回収の件で関係があるとされている中国の供給業者のうちの 1 社から小麦グルテンがカナダに輸出され、魚の飼料に使用された。この飼料はカナダと米国の水産養殖場に出荷された。CFIA は中国からカナダに入る全ての小麦、米、大豆及びトウモロコシグルテン及び蛋白質濃縮物を出荷停止とし、検査している。過去 12 ヶ月以内に中国から輸入された蛋白質濃縮物は検査対象となる。また CFIA は、ブリティッシュコロンビア州の Skretting Canada 社と協力して 57 の養殖場や孵化場からの製品の回収を行っている。

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

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

1. トランス脂肪酸に関する議論は飽和脂肪の摂取を覆い隠す

Trans fatty acids debate masks saturated fat intake (10 May 2007)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2007/trans-fatty-acids-may-2007.htm>

トランス脂肪酸 (TFA) の摂取と健康への有害影響に関する消費者やメディアの関心の高

まりは、ニュージーランド人の飽和脂肪摂取についての検討の必要性から関心をそらす可能性がある。FSANZ が発表したニュージーランドの食品中 TFA に関するレビューでは、ニュージーランド人が TFA から摂取するエネルギーは 1 日の摂取エネルギーの 0.7%であり、これは WHO の推奨する 1%以下より低い。一方、WHO が推奨する 8~10%を超える 15%のエネルギーを飽和脂肪から摂っており、ニュージーランド人にとっては飽和脂肪の摂取の方が健康へのリスク面からは大きな問題である。飽和脂肪の多い食品は、肉の脂身、ベーコン、ソーセージ、ココナツ、脱脂していない乳製品、一部の焼き菓子などである。

一部の国では TFA の低減が食品中の飽和脂肪の増加をもたらし、かえって悪影響がある。微量の TFA は乳製品や肉類に天然に存在する。人工 TFA は植物油に水素を添加するとき生じる。FSANZ のレビューでは、TFA の低減に関する緊急の規制は必要ないとして、企業による任意の努力を推奨し 2009 年に再度評価するとしている。

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

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/main/main.php

1. 子供が好む食品に赤色2号の使用禁止措置 (2007.05.03)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1185&av_pg=1&sevice_gubun=&textfield=&keyfield=

食品医薬品安全庁 (食薬庁) は、子どもが好んで食べる菓子、アイスクリーム類、飲料などにタール色素である赤色2号を使用できないよう使用基準を強化した。合成着色料として韓国で認可されているタール系色素は9種で、いずれもJECFAが安全性評価を行い、ADIが設定されていてCODEX等でも使用されている。しかし赤色2号については米国など一部の国で使用が認められておらず、これを根拠に消費者グループなどが安全性に問題があると主張している。食薬庁は4月9~13日の5日間に全国の104の小学校周辺の店で販売されている菓子類などに赤色2号がどの程度使用されているか実態調査を行った。その結果、キャンディーは497製品中31製品、チョコレートは108製品中2製品、ガムは103製品中15製品、乾果類176製品中8製品に赤色2号が使用されていた。このため食品選択能力に劣る子どもたちが好む食品に赤色2号を使用禁止することとした。

添付資料：各国のタール色素指定状況、主要タール色素のADI、学校周辺の子どもの嗜好食品に使われる赤色2号の使用実態、赤色2号の使用基準案。

2. 「アブラソコムツ (oil fish) 」を「まぐろ」と虚偽表示し販売した業者を摘発

(2007.05.03)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1183&av_pg=1&sevice_gubun=&textfield=&keyfield=

食薬庁は、深海性魚類であるアブラソコムツをマグロなどと虚偽表示して販売していた7業者を摘発した。今回摘発されたのは輸入アブラソコムツを切り身にして「マグロ」などと偽装表示し、中間問屋などに販売していた業者である。アブラソコムツはヒトが消化できないワックスを多く含むため、敏感な人には腹痛や下痢などの症状が現れる。

3. ベンゾピレンが検出された黒参加工製品に対する措置 (2007.05.07)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1187

食薬庁は黒参含有健康機能食品についてベンゾピレン検査を実施し、ベンゾピレンが多く検出された4製品について自主回収を要請したことを発表した。ベンゾピレンが検出された黒参含有製品は、朝鮮人参を9回蒸し9回干して（九蒸九曝）作った黒参を抽出・濃縮して製造した健康機能食品である。

4. コチュジャン、唐辛子粉などの異物（鉄粉）の管理について (2007.05.04)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1186

食薬庁は、最近コチュジャンや唐辛子粉から鉄粉が検出されたとの一部マスコミ報道に関して、異物である鉄粉を管理するための方法を準備中であると発表した。コチュジャンの主原料である唐辛子粉には、製造工程の粉碎の際に粉碎機の摩耗により一部の製品で鉄粉が混入することがある。この鉄粉の除去は金属異物除去装置や製造工程管理により差があり、一部の製品では鉄粉が検出される。この鉄粉は人体に悪影響はないが、食品の健全性確保のため鉄粉管理方法を作成することになった。

5. ファストフードのトランス脂肪含量の実態調査結果について (2007.05.14)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1194&av_pg=1&service_gubun=&textfield=&keyfield=

食薬庁は、フレンチフライのトランス脂肪モニタリングの結果、2007年5月現在で2004年に比べ68%低下したと発表した。2007年のモニタリングでは、フレンチフライのトランス脂肪は食品100gあたり平均1.2gで、昨年より2.0g減少した。またトランス脂肪低減化に伴い飽和脂肪が増加傾向にあったが、飽和脂肪についても前年の7gから5gに減少した。

6. 高温処理食品中のアクリルアミド低減化の成果 (2007.05.16)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1198&av_pg=1&service_gubun=&textfield=&keyfield=

食薬庁は、食品を高温処理する過程で天然に生成するアクリルアミドに関して2005年から関連業界と共同で低減化を推進してきた。

2006年9月の1次調査では、ポテトチップ及びフレンチフライ製品などのモニタリング調査の結果、アクリルアミドが0.018～3.958ppm（平均：0.612ppm）検出された。2006年12月の2次調査では0.026～3.095ppm（平均：0.556ppm）検出された。

今回の調査では平均0.495 ppmであった。また、ポテトチップ及びスナック類で0.323～1.356ppm、コーヒー類で不検出～1.556ppm、フレンチフライで0.285～0.834ppmであった。

7. 2007年度輸入食品検査の強化 (2007.05.17)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1199&av_pg=1&se rvice_gubun=&textfield=&keyfield=

食薬庁は、輸入食品の増加に伴い安全性確保のため輸入検査態勢を強化したと発表した。これまで通関段階での検査強化のみであったが、2007年からは輸入前、通関、通関後を分けて検査を管理強化した。輸入前の段階の管理強化としては、輸入量が多く不適切事例件数が多い米国や中国などを対象に現地調査団を派遣して現地調査を行い、危害情報を収集する。通関後については、輸入業者は取引内容を記録し2年間保管すること、重大違反行為により営業停止処分を3年に3回受けた場合は営業許可を取り消すなどの措置を実施する。

8. PVC ラップなどについてのノニルフェノール (Nonylphenol Ethoxylate) 調査結果 (2007.05.18)

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1201&av_pg=1&se rvice_gubun=&textfield=&keyfield=

食薬庁は、PVC (ポリ塩化ビニル) ラップなどを分析した結果、アルキルフェノール類は検出されないか低濃度であったと発表した。今回の検査結果で、PVCラップ7検体中6検体からアルキルフェノール類は検出されなかった。1検体に39.8 ppm検出されたが、これは他の産業用PVC製品製造による交差汚染が原因であることが確認されたため、当該業者に管理の改善などを求めた。また飲料などのビンの蓋に使われるガスケット5検体からアルキルフェノール類は全く検出されなかった。

● 中国 国家食品安全網 (China Food Safety Web)

<http://www.cfs.gov.cn/cmsweb/webportal>

1. 国家質検総局：米国に植物蛋白質を輸出していた 2 つの会社はメラミン (三聚氰胺) を添加していた (2007-05-09)

<http://www.cfs.gov.cn/cmsweb/webportal/W192/A64020360.html>

5月8日、国家質検総局は、中国の会社がメラミンを添加していたとする調査結果を正式に発表した。今年3月中旬以降、米国でイヌやネコが死亡する事件が起こり、米国FDAの検査の結果から中国の2つの会社から輸入した小麦蛋白質及び米蛋白質にメラミンが含まれ、それが原因であるとされた。国家質検総局等の関係部門は問題を重視し調査した結果、

両社は小麦及び米蛋白質が契約の品質基準に達しない場合にメラミンを添加して、さらに商品名を偽って検疫機関による検査を逃れていたことがわかった。中国の公安機関は既にそれぞれの企業を立件している。

● 香港政府ニュース

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

1. 食品添加物表示法が7月10日発効

Food additive labelling law effective July 10 (May 10, 2007)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/070510/txt/070510en05004.htm>

新しい食品添加物表示法が7月10日に発効する。食品安全センターの調査によれば、11のスーパーマーケットの1,000の包装済み食品の約81%が新しい基準を満たしていた。不適格だった事例の多くは、主に使用している食品添加物の機能分類や名称についてのものであった。

2. 正確な表示が要求される

Correct food labels urged (May 19, 2007)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/070519/txt/070519en05002.htm>

食品貿易業者は、表示されていないアレルゲンがないように包装済み商品の正確な表示を行わなければならない。改定食品医薬品表示法の36ヶ月間の猶予期間が7月9日で切れる。新しい法律では、8つのよく見られるアレルゲン（グルテン含有穀物、甲殻類、卵、魚、乳、木の実、亜硫酸、ピーナッツや大豆）が含まれる場合は表示しなければならない。上記のアレルゲンは食物アレルギー反応の90%以上を占める。

【その他の記事、ニュース】

● AVMA（米国獣医師会、The American Veterinary Medical Association）

1. ペットフードの回収に関する獣医向けニュース：

1966年のヒツジのメラミン結晶尿についての報告

Melamine crystalluria in sheep (May 9, 2007)

http://www.avma.org/aa/petfoodrecall/melamine_sheep.asp

ヒツジにメラミンを投与（直接及び混餌）した試験で、腎の尿細管に結晶がみられた報告（※）の紹介。

※Clark, R. 1966. Melamine crystalluria in sheep. *Journal South African Veterinary Medical Assoc.*, 1966, Vol. 37, pp. 349-351

【論文等の紹介】

1. 過去 20 年間におけるフタル酸エステル類の内因性暴露：ヒトの後ろ向きバイオモニタリング調査

Internal phthalate exposure over the last two decades - A retrospective human biomonitoring study.

Wittassek M, Wiesmuller GA, Koch HM, Eckard R, Dobler L, Muller J, Angerer J, Schluter C.

Int J Hyg Environ Health. 2007 May;210(3-4):319-33.

2. 食品中のパラジウム及びプラチナ

Investigation of palladium and platinum levels in food by sector field inductively coupled plasma mass spectrometry

Frazzoli C, Cammarone R, Caroli S.

Food Addit Contam. 2007 May;24(5):546-52.

3. 食品中のヒ素：蓄積データ

Arsenic in various foods:Cumulative data

C. Uneyama, M. Toda, M. Yamamoto, K. Morikawa

Food Additive Contam 2007 24(5) 447-534

4. 食用海産物中の PCDD/PCDFs 及び PCBs の濃度とヒトの摂取：文献レビュー

Levels of PCDD/PCDFs and PCBs in edible marine species and human intake: a literature review.

Domingo JL, Bocio A.

Environ Int. 2007 Apr;33(3):397-405.

以上
