

# 食品安全情報 No. 18 / 2007 (2007. 08.29)

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 18

## 食品微生物関連情報

### 【国際機関】

- 国際獣疫事務局 (OIE)

[http://www.oie.int/eng/en\\_index.htm](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. 35, 30 Aug, 2007

ドイツ (2007年8月26日付報告)

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	8/25	鳥類	H5N1	169,857	4,000	4,000	129,857	0

フランス (2007年8月14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	8/14	野鳥	H5N1		2	2	0	0

[http://www.oie.int/wahid-prod/public.php?page=weekly\\_report\\_index&admin=0](http://www.oie.int/wahid-prod/public.php?page=weekly_report_index&admin=0)

### 【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/>

疾病アウトブレイクに関連して警告採捕海域を拡大：米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration) がワシントン州のフード運河 (Hood Canal) で採捕された生カキの喫食に関する警告を拡大

FDA Expands Warning on Eating Raw Oysters from Hood Canal in Washington State  
*Additional Growing Area Linked to Illness Outbreaks*

FOR IMMEDIATE RELEASE

August 24, 2007

(食品安全情報 No.17/2007 号の掲載記事の続報)

米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration) は、*Vibrio parahaemolyticus* による食品由来疾患のアウトブレイクが発生したため、ワシントン州のフード運河 (Hood Canal) 南端地域のカキの採捕地域 6 (growing area 6) で採捕された生カキの喫食を避けるよう警告を発していた (August 10 warning) が、今回その発生地域の拡大を受け、新たに採捕地域 5 (growing area5) も警告の対象に加えた。

2007 年 7 月 31 日から 8 月 20 日までに採捕地域 5 から採捕された生カキによる患者は、ワシントン州内で少なくとも 6 人発生しており、当該海域産のカキは現時点でカリフォルニア、コロラド、アイダホ、ニューヨーク、オレゴン、ユタ、ワシントンの各州と、カナダのブリティッシュコロンビア州に出荷されたことが記録から確認されている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01688.html>

---

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

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

ノロウイルス被害実態—米国、2006～2007 年

Norovirus Activity --- United States, 2006--2007

MMWR August 24, 2007 / 56 (33) ;842-846

米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention) は、2006 年後半多くの州の公衆衛生部から、急性胃腸炎 (AGE : acute gastroenteritis)、特に長期療養施設内でのヒト—ヒト感染のアウトブレイク発生増加に関する情報提供の要請を受けるようになった。米国にはノロウイルスなどによる AGE のアウトブレイクに関す

る国のサーベイランスシステムは存在せず、全国的なサーベイランスデータがないため、CDC は次の情報源からのデータを分析することにより、AGE のアウトブレイクの特徴を解析した。

- 1) CDC へ AGE のアウトブレイク増加の報告が予想される 3 州（ノースカロライナ、ウィスコンシン、ニューヨーク）で最近発生したアウトブレイクに関する詳細データ
- 2) マサチューセッツ州ボストンの救急部（ED: Emergency Department）からの症状サーベイランスデータ
- 3) 各州の保健衛生部門の調査から得られた AGE アウトブレイクに関する CDC の基礎疫学データ
- 4) CDC 検査室からのデータ

これらの情報の解析により、ノロウイルスによる AGE アウトブレイク（長期療養施設における死亡者を含む）の全国的な発生増加が示唆された。また、2006 年に全米で突然現れ、同時に流行した GII.4 型ノロウイルスの 2 種の新株が被害増加の原因となった可能性が高い。

ヒト-ヒト感染によるアウトブレイクを含めた改訂したアウトブレイク全国サーベイランスと、容易にアクセスでき安価でタイムリーに受けられる臨床検査、および CDC のノロウイルス株シークエンスデータベースの利用によって、ノロウイルス関連の罹患率および死亡率のより正確な評価が可能となり、ノロウイルス新株の同定がより迅速に行われるようになると思われる。

CDC は全 50 州およびコロンビア特別区の衛生部に情報提供を求め、2005 年と 2006 年に 5 件以上のアウトブレイク発生報告があった 24 州のデータをレビューした。2005 年の 10～12 月と 2006 年の同期のアウトブレイク発生数を比較したところ、22 州（92%）で増加（増加率：18%～800%）が報告された。この 24 州の 2005 年の 10～12 月のアウトブレイクの合計は 372 件であるのに対し、2006 年同期は 1,316 件であった。

また、CDC の国立カリシウイルス研究所（National Calicivirus Laboratory at CDC）が 2006 年に実施した、米国で発生した AGE アウトブレイク 126 件の検便検体 761 検体の RT-PCR 法による検査では、114 件（90%）でノロウイルスが確認され、87 件（76%）が新種の GII.4 変異株（Minerva および Laurens）によるものであった。2006 年 10 月～12 月にクルーズ船と 8 つの州で発生した 25 件のアウトブレイクのうち Minerva 株は 15 件（60%）で、Laurens 株は 10 件（40%）で検出された。また 2007 年 1 月～6 月の間にクルーズ船および 19 の州で発生した 122 件のアウトブレイクのうち、Minerva 株は 66 件（54%）、Laurens 株は 33 件（27%）で検出された。Minerva 株と Laurens 株の部分カプシドシークエンスは、2006 年にヨーロッパで報告された GII.4 株（GII.4 2006a、GII.4 2006b）と一致していた。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5633a2.htm>

---

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

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

**Los Angeles Salad Company のベビーキャロットに赤痢菌汚染の可能性**

Updated - HEALTH HAZARD ALERT

LOS ANGELES SALAD COMPANY BABY CARROTS MAY CONTAIN *SHIGELLA* BACTERIA

August 20, 2007

カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency) は、赤痢菌<sup>1</sup>による汚染の可能性があると、以下に記載する Los Angeles Salad Company のベビーキャロット (Baby Carrots) を喫食しないよう警告している。

当該製品は、Los Angeles Salad Company によって輸入されたメキシコ産の表示がある Los Angeles Salad Company Genuine Sweet Baby Carrots である。本製品は、672 g (1.5 ポンド) 入りのプラスチックバッグで販売されており、対象製品には製品コード ITM 50325、UPC 8 31129 00137 7 と、2007 年 8 月 13 日以前の販売期限または賞味期限 (Sell By date) の記載がある。この製品はブリティッシュコロンビア、アルバータ、マニトバ、オンタリオ、ケベックおよびニューファンドランドの各州にある Costco で販売され、喫食による患者が 4 件報告されている。

オンタリオ州オタワの Costco ホールセールは、当該製品を市場から自主回収しており、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/2007/20070820e.shtml>

---

● Eurosurveillance

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

**Eurosurveillance Weekly**

Volume 12 issue 8

16 August 2007

**1. 2007 年 7 月にルーマニアのキャンプ施設で発生した胃腸炎アウトブレイク**

---

<sup>1</sup> 赤痢菌はヒト-ヒト感染をはじめ、汚染された水や様々な食品 (カキ、エビ料理、サンドイッチ、レタス等の生野菜) からの感染が報告されている。

## An outbreak of gastroenteritis in a campsite in Romania, July 2007

Constanta District Public Health Authority (CDPHA) は、ルーマニア黒海沿岸にあるキャンプ施設（収容人員 4,200 人、食堂 4 件）で 2007 年 7 月 8～13 日に小児と成人合わせて 117 人が急性胃腸炎を発症したという報告を受けた。

7 月 8 日、多数の小児と成人が発熱、頭痛、悪心、嘔吐及び下痢の症状を呈し、キャンプ施設内の医師の診察を受けた後、地域の病院に搬送され、食中毒または腸炎と診断され、外来または入院治療を受けた。患者全員が 4 軒の食堂のうちの 1 軒で食事をしていました。同日、調査チームが結成されて調査を行い、検便検体、環境検体及び食品検体が採集された。この食堂の客のほとんどが特定されて症状の調査を受け、7 月 6～13 日にこのキャンプ施設を訪れた小児のリストが保健所に送られた。

この食堂で食事をした 1,010 人（小児 946 人及び成人 64 人）のうち 117 人（11.6%）が 7 月 8～13 日に発症し、患者のほとんどが 7 月 7 日にこの食堂で食事をしていました。調査によって次のようなリスク因子が特定された；食堂、主に調理室とペーストリー製品の調理場所で廃棄物と食品が適切に分離されていなかった、食堂の職員数が不足していた、食堂の利用者が多過ぎた（許容人員が 900 人のところ、7 月 7 日は 1,010 人が少なくとも 1 回食事をしていました）。

患者の検便検体 99 検体のうち 34 検体が *Salmonella Enteritidis* 陽性、7 検体が腸管病原性 *E. coli* 陽性 (EPEC) であり、6 検体で *Salmonella* と EPEC 両方の株が特定された。生の材料と 7 月 7 日及び 8 日に提供された加熱済み食品からも検体が採集されたが、*Salmonella* と EPEC についてはいずれも陰性であった。しかし、ルーマニアで規定されている最高許容濃度を超える大腸菌群がチーズと 2 種類の料理（じゃがいもと食肉の料理、パスタと食肉の料理）から見つかり、この料理のいずれかが感染源であったと考えられた。さらに、調理室表面と、職員の手指由来の環境検体 43 検体の 30.2%からも、許容濃度を超える大腸菌群が見つかり、食堂と職員の衛生規則違反が示唆された。

今回のアウトブレイクは、*Salmonella Enteritidis* と EPEC が原因であり、食堂従事者による不衛生な食品の取り扱い、従事者の不適切な衛生管理、およびキャンプの収容人員が過密状態であったことがアウトブレイクに関与していたと考えられた。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2007/070816.asp#1>

## 2. 2007 年 8 月、ハンガリーの F1 レースでサルモネラ症アウトブレイクが発生

### Salmonellosis outbreak in connection with the Formula One race, August 2007 in Hungary

2007 年 8 月 3～5 日にハンガリーの F1 サーキット（収容観客数 200,000 人）で 31 人がサルモネラ症を発症した。

患者のうち 25 人が外国人（スウェーデン 11 人、フィンランド 7 人、ノルウェー 3 人、オランダ 3 人及びオーストリア 1 人）、ハンガリー人が 6 人であった。発症日は 8 月 3～6 日、最初の患者が症状を呈したのは 8 月 3 日の午後 5 時頃で、23 人が入院した。

サーキットでは、ブダペストのレストランで調理された温かい料理がビュッフェで供され、これが感染源と疑われた。31人のうち26人が8月3日に、5人が4日にこのビュッフェで食事をした。3日に食事をした患者の潜伏期間は4～23時間、ほとんどが7時間で、4日に食事をした患者5人の潜伏期間は2人が27時間と29時間で3人は46～49時間であった。

3日に26人が鶏肉を、このうち20人はさらに卵入り米飯を喫食していた。4日に喫食した患者も鶏肉と米飯を喫食していた。

患者22人から *Salmonella* Enteritidis が検出され、このうち21人が3日、1人が4日にビュッフェで喫食していた。ビュッフェとレストランの無症状の従業員21人の検便検体のうち12人から *S. Enteritidis* が検出された。患者と従業員から分離された *S. Enteritidis* のファージタイプは、PT8であり、現在 PFGE 検査を行っている。

3日と4日に提供された料理は残っていなかったが、閉鎖された5日の朝の料理から検体が採集された。冷凍の生鶏肉および加熱済み鶏肉から *S. Infantis* が検出され、調理法が不適切、特に鶏肉の加熱が不十分であったと考えられた。また、ブダペストのレストランからサーキットに運ばれる際の温度 (17.6～20.3℃) が不適切であった。

第一次報告は、欧州の様々な国から人が集まる場所で発生したアウトブレイクにおける調査が困難であったことを示している。レース後、観客の大部分はすぐに帰国する。患者を把握するため、サーキットと近隣の町の医療機関にアウトブレイク情報が提供された。パニックが起きないように、今回のようなイベントでは採るべき対策を慎重に検討することが重要であるが、これにより、感染はしたが症状を呈していない観客の特定がさらに困難になる可能性がある。拡散を防ぐため、ヨーロッパ早期警告・対応システム (EWRS: Early Warning and Response System) を通じて情報が発表された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2007/070816.asp#2>

## Eurosurveillance Weekly

Volume 12 issue 8

23 August 2007

### 3. スコットランド Paisley における大腸菌 O157 ファージタイプ 2 によるアウトブレイク An outbreak of *Escherichia coli* O157 phage type 2 infection in Paisley, Scotland

8月10～17日に9人の *E. coli* O157 患者が確認され、そのうち6人からファージタイプ2が確認された。患者の喫食状況、食品の購買歴から、最も疑わしい感染源はスーパーマーケットチェーンの一支店で調理され、交差汚染を受けた冷蔵の加熱済み食肉と考えられた。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2007/070823.asp#1>

### 4. ルーマニア産塩漬ソーセージによるドイツ Bavaria におけるトリヒナ症アウトブレイク ; 2007年1月

## Trichinellosis outbreak in Bavaria caused by cured sausage from Romania, January 2007

ドイツの Bavaria の家族3人がクリスマスシーズンにルーマニア (Arad 地区) の親戚を訪ねた際に喫食したソーセージとベーコンにより、帰国後の 2007 年 1 月 4 日に典型的なトリヒナ症を発症した。原因と考えられたソーセージはルーマニアの親戚の家庭でブタをとさつし、挽肉にした後、塩漬けされたもので、十分に加熱されていなかった。この家族はソーセージの一部を持ち帰っており、ドイツで検査したところ、2 月 19 日トリヒナ陽性が確認された。

<http://www.eurosurveillance.org/ew/2007/070823.asp#2>

---

● 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)

## 2006 年、EU における反芻動物の伝染性脳症 (TSE) モニタリング及び検査の結果報告 REPORT ON THE MONITORING AND TESTING OF RUMINANTS FOR THE PRESENCE OF TRANSMISSIBLE SPONGIFORM ENCEPHALOPATHY (TSE) IN THE EU IN 2006

2006 年、EU 加盟 25 カ国では、TSE モニタリングプログラムによりウシ 10,047,240 頭、ヒツジ 1,035,065 頭及びヤギ 309,246 頭の検査を行った。ウシ 320 頭、ヒツジ 3,507 頭及びヤギ 791 頭が陽性となった。

検査を行ったウシの内訳は、リスクのあるウシ 1,465,090 頭、人の食用にとさつされた健康なウシ 8,574,888 頭、受動的サーベイランスによって BSE の疑いがあると報告された 2,344 頭、BSE 症例と疫学的関連性のある動物の淘汰としての 4,918 頭であった。陽性の 90%が積極的モニタリング、10%が受動的サーベイランスによって見つかったものであった。BSE 症例が発見されなかったのは、デンマーク、エストニア、ギリシャ、キプロス、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、ハンガリー、マルタ、スロバキア及びフィンランドであった。検査を行った動物における BSE 症例数と有病率は、いずれも 2005 年より 43% 減少した。

ヒツジの検査の内訳は、積極的モニタリングによる 1,032,408 頭と TSE の疑いが報告された 2,657 頭であった。ヤギは、能動的モニタリングによる 308,117 頭と TSE の疑いが報告された 1,129 頭であった。TSE が確認されたヒツジ 1,421 頭とヤギ 76 頭には鑑別検査を行ったが、BSE が確認された動物はいなかった。

なお、全加盟国に加え、ルーマニア、ブルガリア及びノルウェーが TSE 検査に関する情報を提出した。

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

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

科学委員会が新興リスク (Emerging Risks) の定義を採択

Scientific Committee adopts definition of Emerging Risks

14 August 2007

EC 規則 178/2002 の第 23 条 f および 34 にもとづき、ヒト、動物および植物衛生に対する新興リスク (Emerging Risks) は、次のように理解されている。

- 新たに特定されたハザードによって、著しい暴露が起きることによるリスク
- 予測されなかった、新たな、または著しく増加した暴露が起きることによるリスク
- 既知のハザードへの感受性が増加したことによるリスク

新興リスクの特定を裏付ける根拠としては、“指標” (Indicator : 測定値や観察結果など) の形 (form) で、かつ時間的または空間的な傾向を示すものが望ましい。”指標”は、信頼性があり、感受性が高く、定量性があり、ハザードの性状 (関連する物質や過程) やリスクの発生源に関する情報を提供するものが理想である。“指標”を評価する際には、問題の予測における適切性と有効性を確認するべきである。また、“指標”の検出と測定、および効果的なモニタリングを行うためのツールと方法が存在すべきである。

“指標”はフードチェーンに直接的または間接的に関連する様々な方法で新興リスクの存在を示唆する。たとえば、化学工場や原子力発電所から毒性物質または放射性物質放出の可能性が認識されれば、それは明らかに新興リスクの“指標”である。しかし、そのような施設の近隣で栽培されている野菜から高濃度の毒性物質や放射性物質が検出されれば、新興リスクの性状と程度をより直接的に示すこととなる。同様に、動植物から外来ウイルスが検出されることは一種の“指標”であるが、そのようなウイルスによる疾患のアウトブレイクはさらに直接的な“指標”となる。

新興リスクと“指標”の例

1. 食品または飼料中における未知の毒性を示す新しい研究データ
2. 未知の原因物質による、ヒトや動植物の疾患の新しい傾向
3. ブルータング血清型 8、フラビウイルス、*Usutu virus*、または新興の多剤耐性 *Salmonella* または *Campylobacter* など外来の病原体による疾患の発生またはアウトブレイク
4. 食品由来疾患の原因としてのウイルスの検出を可能とする新しい方法によって得られた分析結果と診断結果

5. 大きな影響を及ぼす可能性のある状況、例えば；
  - (i) 広範囲にわたる大規模な停電
  - (ii) 化学工場または原子力発電所から毒性物質や放射能雲が放出される可能性が上昇するような安全状況の不備の発見
  - (iii) 灌漑用貯水池における高濃度の毒性物質の検出
6. 毒素産生かび類（アフラトキシン、オクラトキシン、パツリンなど）の増殖、植物による毒性代謝産物の産生（グリコアルカロイド、青酸配糖体、フロクマリンなど）、または比較的毒性の低かった病原体の攻撃性（aggressiveness）を促進させる農業条件や気象条件の異常
7. 新しい植物の生産方法（新しい収穫技術、保管法、輸送法など）やバイオテクノロジーにより、新しい（予測外の）自然毒の植物中での発生が促進される
8. 食用生産動物の新しい飼育法により、生産に起因する新しい（予想外の）感染症や非感染症が発生する、または動物のストレス反応が促進される。
9. 残留抗菌剤などの液体、固体または空気由来の汚染物質や、ターゲットが特定でない殺虫剤や遺伝子組換え物質による環境への予想外の悪影響
10. 気候の変化や種の交配による草食性害虫の侵入によるアウトブレイクの発生
11. 地域固有の植物種に害虫を伝播する、通常の検査法で検出できない無症状の害虫キャリア

上記の新興リスク例に適切な“指標”は、ケースバイケースで異なる。適切な“指標”は、検査機関の研究や科学的調査から得られることもあれば、エネルギー供給、気象予報および産業分野での事故のリスクアナリシスなどを担当する各機関からのデータによることもある。

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/sc\\_committee/sc\\_documents/sc\\_definition\\_emerging\\_risks.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/sc_committee/sc_documents/sc_definition_emerging_risks.html)

---

●英国健康保護庁（Health Protection Agency）

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

病院と老人ホームのサンドイッチに関する *Listeria monocytogenes* 及び *Listeria* 属菌などの調査結果

HPA/LACORS Study on sandwiches from hospitals and residential/care homes with a focus on *Listeria monocytogenes* and other *Listeria* spp.

Weekly report Volume 1 Number 33

17 August 2007

英国健康保護庁（Health Protection Agency）と地方自治体法制調整協議会（Local Authorities Coordinators Regulatory Service: LACORS）が、2005年4月～2006年3月までの12カ月間、病院と老人ホームで入手可能なサンドイッチの微生物汚染の実態調査を行った。*Listeria monocytogenes* 及び *Listeria* 属菌のほか、衛生指標菌である *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* 及び *Enterobacteriaceae* の菌数を計測した。

“販売場所から採集した調理済み食品の微生物ガイドライン”にもとづく、ほとんどの検体（96.3%；3,249検体中 3,129検体）が満足できる/容認できるレベルで、3.3%（120検体）が不適切（unsatisfactory）であった。不適切となった検体は、*Enterobacteriaceae* が高レベルであったもの（サラダを含まないサンドイッチの $\geq 10^4$  cfu/g）、*E. coli*, *S. aureus*, または *L. monocytogenes* 以外の *Listeria* 属菌が $\geq 10^2$  cfu/g であったものであった。全体の *Listeria* 属菌汚染は7.6%で、*L. monocytogenes* は2.7%（88検体）から検出され、うち87検体は $< 10$  cfu/g、1検体は20 cfu/g であった。*Listeria* 属菌及び *L. monocytogenes* 汚染は、HACCPが行われていない施設で製造されたサンドイッチ、病院内のカフェテリア・販売店・病棟で販売されていたもの、または8℃以上で保管または陳列されている場合に多かった。また、*Listeria* 属菌及び *L. monocytogenes* 汚染は、主に鶏肉、サラダ、ソフトチーズ、マヨネーズを含むサンドイッチで多く検出された。報告書の全文は次のURLから入手可能。

<http://www.lacors.gov.uk/lacors/ContentDetails.aspx?id=17269>

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2007/news2007/news3307.htm>

---

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

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

#### 未検査の若齢雄牛がフードチェーンに流通

Untested bullock enters the food chain

15 August 2007

英国食品基準庁（UK FSA : Food Standards Agency）は、若齢の雄牛肉が必要とされるBSEの検査を実施しないままフードチェーンに流通したと発表した。26カ月齢の当該牛は、負傷後に農場でとさつされた。

欧州連合の規則では、認可を受けたとちく場以外でとさつされ食肉となる24カ月齢以上のウシには、すべてBSE検査の実施が義務付けられている。

とたいは2007年7月18日にダラムのJA Jewitt (Meat) 社に出荷された。手順ミスは所定の公的検査の過程で7月26日に発覚したが、当該牛肉は既にその他のウシの肉と混合後に出荷されており、ほとんど施設内には残っていなかった。当該バッチの一部は施設で差し押さえられ、また出荷済みの一部は回収された。これらの肉は廃棄される予定である。

調査の結果、当該バッチの残りの肉は、店頭で未包装のまま量り売りされ、仕出し用または焼きたてミートパイの材料として利用されたことが明らかになった。ウシの月齢および特定危険部位が除去されていたことから判断し、ヒトの健康へのリスクは少ないと考えられる。

詳細な調査は継続中である。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/oct/cattleguidance>

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2007/aug/bullock>

---

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

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

アイルランド食品安全局 (FSAI) が食品業界向けの HACCP ガイダンス書を発表

FSAI Advises Industry on Publishing Guides to HACCP

22 August 2007

FSAI が、食品業界向けの新しいガイダンスノート 'Guidance Note 23' を発表した。これは、食品ビジネス経営者が、衛生的な作業を行うための独自のガイダンスを作成するのに役立つものである。ファイルは以下のリンクから入手可能である。

[http://www.fsai.ie/publications/guidance\\_notes/gn23.pdf](http://www.fsai.ie/publications/guidance_notes/gn23.pdf)

[http://www.fsai.ie/news/press/pr\\_07/pr20070822.asp](http://www.fsai.ie/news/press/pr_07/pr20070822.asp)

---

● 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 (28) (27)

25, 19 August 2007

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ギニア	8/20			1,800	67
スーダン	8/14	Gedaref		710	49
ガーナ	8/17	北部地域	8月第2週～		19
アンゴラ	8/14		8月第2週	9	4

アンゴラ	8/13		2007年～	16,320	420
コモロ連合	8/13		2007年2月～	800～	14
インド	8/19	Tamil Nadu		57	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ネパール	8/21		過去2週間		5～
バングラデシュ	8/15			53,000～	

下痢、赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ジンバブエ	8/20	Harare		900/日	

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17281982584210755332::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,38990](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:17281982584210755332::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,38990)

[http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12166753721652904277::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,38889](http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12166753721652904277::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,38889)

● FS-net

<http://www.foodsafety.ksu.edu/>

International Food Safety Network

ノロウイルスは食品サービス業界における課題

Norovirus is a problem for the food service industry

International Food Safety Network Infosheet August 22, 2007

2007年7月にシカゴのヒルトンホテルで会議に出席した100人以上がノロウイルスに感染した。北米でのノロウイルス感染アウトブレイクは多く、約40%は食品提供施設で発生している。しかし食品の取扱者が手洗いを励行し、個人の衛生に注意することで客の感染リスクを低減させることができる。

食品取り扱い者向けの新しい food safety infosheet が発表されており、以下の事項を強調している。

- ・ノロウイルスは感染しても症状を呈さない場合がある。
- ・感染者は、便中に多数のノロウイルスを排泄する。
- ・ウイルスの排泄は、症状が消失した後も3週間続くことがある。
- ・報告されるアウトブレイクの大多数は、イベントや食品サービス施設で発生している。
- ・ノロウイルスは、調理室の様々な表面上に少なくとも3～6週間は存在し続ける。

・手の殺菌剤の中には、効果が十分でないものがある。

この infosheet は以下のリンクから入手可能である。

<http://www.foodsafety.ksu.edu/articles/1094/FSN-infosheet-8-22-07.pdf>

<http://www.foodsafety.ksu.edu/en/article-details.php?a=3&c=32&sc=419&id=1094>

---

## 【記事・論文紹介】

1. 食品由来および水由来の微生物学的リスク評価に有用なデータの特定と収集の枠組み：微生物リスク評価のためのデータ収集に関する国際生命科学研究財団諮問委員会 (International Life Sciences Institute Research Foundation Advisory Committee) からの報告書

Framework for identification and collection of data useful for risk assessments of microbial foodborne or waterborne hazards: a report from the International Life Sciences Institute Research Foundation Advisory Committee on data collection for microbial risk assessment.

Isabel Walls

Journal of Food Protection, Vol.70, No.7, 2007, p.1744-1751

本報告書は、2004年3月にILSIが開催した微生物リスク評価 (MRA; microbial risk assessments) のためのデータ収集に関する会議結果をまとめたもので、その目的はMRAのためのデータの必要性および収集法に関する情報を提供することであった。これらの情報は各国、特に発展途上国の政府にとって有益なものであると考えられた。

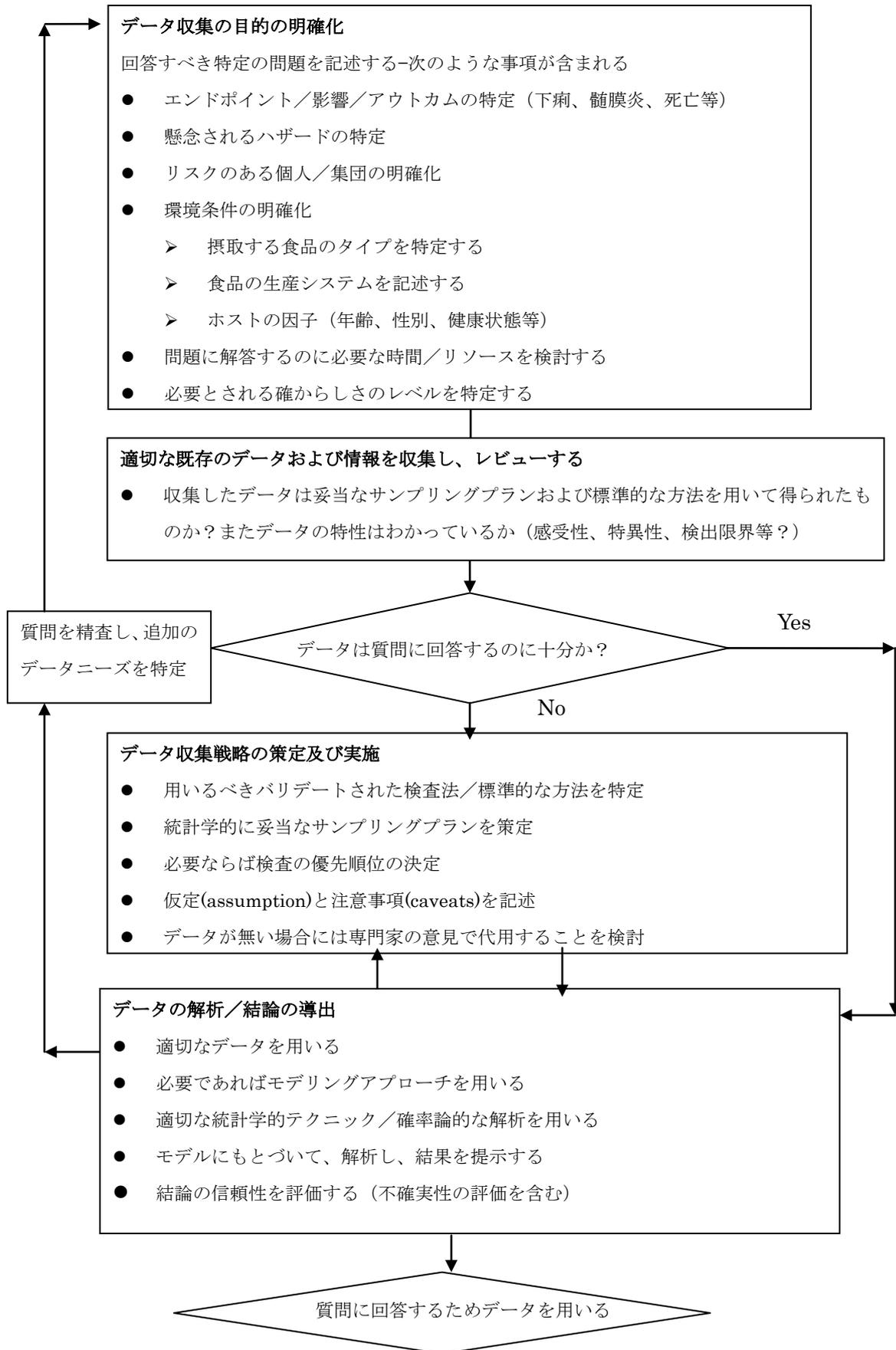
MRAのために必要性が確認された主要なデータは次の通りである。

- (i) 食品由来および水由来疾患の実被害
- (ii) 食品の微生物汚染
- (iii) 喫食パターン

また、対象集団の用量反応を推定するために既存の用量反応データが利用できない場合は、用量反応データも必要となる可能性がある。データ収集は、リスク管理の政策決定において MRA の結果を使用することを念頭に置いて実施されるべきである。代表的なサンプルの検査を確実にを行うため、標準的なサンプリング法および分析法を用い、データセットの選択において偏りを避けるための注意を払うべきである。MRA に必要なデータのタイプを明確に理解していない点など、データ収集上の多数の障害が存在することが明らかになったとしている。

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

図：リスクベースの政策判断のためのデータ収集ニーズを特定するための枠組み



## 2. 中枢神経における糖タンパク Shadoo は PrP<sup>C</sup>のような神経保護機能を持ち、プリオン感染時において減少している

The CNS glycoprotein Shadoo has PrP(C)-like protective properties and displays reduced levels in prion infections.

Watts JC, Drisaldi B, Ng V, Yang J, Strome B, Horne P, Sy MS, Yoong L, Young R, Mastrangelo P, Bergeron C, Fraser PE, Carlson GA, Mount HT, Schmitt-Ulms G, Westaway D.

EMBO J. 2007 Aug 16; [Epub ahead of print]

## 3. 2005年に英国で行われた市販の生の鶏肉の *Salmonella* 及び *Campylobacter* の検査 *Salmonella and Campylobacter in United Kingdom Retail Raw Chicken in 2005*

Meldrum, Richard J; Wilson, Ian G.

Journal of Food Protection, Volume 70, Number 8, August 2007, pp. 1937-1939

英国食品基準庁 (FSA) は、*Salmonella* と *Campylobacter* の汚染率のベースラインを把握するため、2005年3月～12月にウェールズと北アイルランドで市販の生の食鳥とたいの検査を行った。増菌法により 877 検体の検査を行ったところ、全体の汚染率は *Campylobacter* が 70.2%、*Salmonella* が 4.0%であった。*Campylobacter* の汚染率は、冷蔵肉の方が 72.4%で冷凍肉の 60.0%より高かった ( $p = 0.003$ )。また、*Campylobacter* の汚染率は小売店と食肉解体処理店で採取した検体の間で統計学的な差は認められなかった。*Campylobacter* の汚染率は北アイルランド (86.2%) の方がウェールズ (62.4%) より有意に高かった ( $p < 0.001$ )。それに対し、*Salmonella* の汚染率はウェールズ (5.1%) が北アイルランド (1.7%) に比べ有意に高かった ( $p = 0.016$ )。この違いの理由は不明である。

本調査の全体の汚染率が示すように、最近、英国では *Salmonella* 汚染を低減させる対策に成功しているが、その対策は *Campylobacter* に対しては成果をあげていない。今回の検査結果は、*Campylobacter* が公衆衛生上問題であり、至急対策をとる必要があることを示している。

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

## 4. 英国ウェールズの病院のサンドイッチの *Listeria monocytogenes* 汚染率

Occurrence of *Listeria monocytogenes* in Sandwiches Available to Hospital Patients in Wales, United Kingdom

R. J. MELDRUM, R. M. M. SMITH

Journal of Food Protection, Vol.70, No.8, 2007, p.1958-1960

2004年、病院の患者にリステリア症のアウトブレイクが発生し、病院のサンドイッチの喫食に疫学的な関連性が認められた。*Listeria monocytogenes* の汚染率のベースラインを把握するため、2005年10月～2006年3月、英国ウェールズで病院のサンドイッチの *L. monocytogenes* 検査が行われた。全体の陽性率は増菌培養法では 2.84%、直接計数法では

0.21%であり、菌数が不適切 (>100 CFU/g) な検体は 0.1%で、リスクは概して低かった。また、同時期に一般小売店からも検体を採集し、病院のサンドイッチと比較したが、陽性率に統計学的な有意差は認められなかった ( $p=0.13$ )。

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

#### 5. スウェーデンのとちく場におけるブタのとたいの微生物ベースライン調査

Microbiological Baseline Study of Swine Carcasses at Swedish Slaughterhouses

M. LINDBLAD, H. LINDMARK, S. THISTED LAMBERTZ, AND R. LINDQVIST

Journal of Food Protection, Vol.70, No.8, 2007, p.1790-1797

スウェーデンで、ブタのとたいの食品由来病原菌及び指標菌の汚染率と菌数を推定するために13カ月にわたる調査を行った。国内の10大とちく場からブタのとたい541頭の冷凍前の拭き取り検体 (swabbing prechill) を採取したところ、PCRにより検体の16%から病原性 *Yersinia enterocolitica* が検出され、検出率は *Escherichia coli* の菌数の増加と共に上昇した。 *Salmonella* 陽性の検体は認められなかった。 *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes* 及びベロ毒素産生性 *E. coli* の汚染率は低かった (それぞれ1%, 2%及び1%)。ベロ毒素産生性 *E. coli* 陽性検体 (5検体) を増菌したところ、PCRによって4検体で毒性遺伝子が確認された (2検体が *stx*<sub>1</sub>、1検体が *stx*<sub>2e</sub>、1検体が *stx*<sub>1</sub> と *stx*<sub>2e</sub>) が、毒性遺伝子 *eaeA* と *hlyA* 陽性となった検体は1つもなく、この結果は逆受身ラテックス凝集法 (RPLA: reverse passive latex agglutination assay) による結果と一致していた。コアグラウゼ陽性のブドウ球菌, *E. coli* 及び *Enterobacteriaceae* が、検体のそれぞれ30%, 57%及び87%から低レベルで (95パーセンタイル値で、それぞれ0.79 log CFU/cm<sup>2</sup>、1.09 log CFU/cm<sup>2</sup>及び1.30 log CFU/cm<sup>2</sup>) 検出された。 *Enterobacteriaceae* と *E. coli* 両方の菌が陽性の検体では、 *E. coli* の平均菌数は0.06 log CFU/cm<sup>2</sup>、一方 *Enterobacteriaceae* の平均菌数は0.42 log CFU/cm<sup>2</sup>であり、その差の平均は0.35 log CFU/cm<sup>2</sup> (95% 信頼区間、0.23 ~0.47 log CFU/cm<sup>2</sup>) であった。好気性細菌の中央値は3.48 log CFU/cm<sup>2</sup>で、95パーセンタイル値は4.51 log CFU/cm<sup>2</sup>であった。これらのデータはリスクアセスメントに有用であり、衛生管理において *E. coli* を指標菌として使用することなどのリスク管理対策の根拠になり得るとしている。

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

#### 6. ヒトにおける *Salmonella* 感染の発生率を調査する手段としての血清疫学

Sero-epidemiology as a tool to study the incidence of *Salmonella* infections in humans

Simonsen J, Strid MA, Mølbak K, Kroghfelt KA, Linneberg A, Teunis P.

Epidemiol Infect. 2007 Aug 3;:1-8 [Epub ahead of print]

#### 7. ノロウイルスの大規模アウトブレイク：パン製造者の認識不足が原因

Large outbreak of norovirus: the baker who should have known better.

de Wit MA, Widdowson MA, Vennema H, de Bruin E, Fernandes T, Koopmans M.

## 8. 食品取扱者が食品由来疾患の拡大の原因となったアウトブレイク—Part 2：規模、重篤度、原因施設によるアウトブレイクの分析

Review: Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne Disease. Part 2. Description of Outbreaks by Size, Severity, and Settings

Todd, Ewen C.D., Greig, Judy D, Bartleson, Charles A., Michaels, Barry S.

Journal of Food Protection, Vol. 70, No. 8, Pages 1975-1993

本記事は国際食品保全学会の食品由来疾患対策委員会（Committee on the Control of Foodborne Illness of the International Association of Food Protection）の委員によるシリーズ記事の第2部であり、食品取扱者が食品由来疾患の感染拡大の原因となった816件のアウトブレイクを分析したものである。患者の有病率と死亡率および816件のアウトブレイクの原因施設について考察した。患者が1,000人を超えた11件や、3,000人を超えた4件など、非常に大規模なアウトブレイクもあった。大規模アウトブレイクは7日間以上の長期にわたって患者が発生していた。そのようなアウトブレイクは感染源が継続して存在した祝祭行事、リゾートおよび地域の行事、ならびに汚染製品が多数の顧客に出荷されていたケーキの砂糖衣（icing）や輸入ラズベリーなどであった。100人を超える入院患者を出した5件のアウトブレイクでは、入院率は9.9%~100%であったが、全体的な入院率は1.4%と低く、死亡率（80,682人中0.11%）も非常に低かった。死亡した患者のほとんどは、高リスクの患者であったが（基礎疾患を持っている者、または栄養失調のいずれかまたは両方、例えば幼児、もしくは難民キャンプ収容者が該当する）、健康な成人にも一部見られた。食品取扱者が関連したアウトブレイクにおける原因施設を分析した結果、大多数のアウトブレイクが食品提供施設（376件[46.1%]）で発生しており、続いて仕出し（Catering）（126件[15.4%]）、一般家庭（83[10.2%]）、学校または保育所（49件[6.0%]）、医療機関（43件[5.3%]）の順に多かった。しかし、アウトブレイク件数が30件未満と比較的少なかった原因施設で患者数が多数発生しており、地域の行事（9,726人）、加工施設（8,580人）、移動式もしくは簡易店舗（5,367人）、キャンプ・軍施設（5,117人）という結果であった。発生件数が最も多かった原因施設であるレストランでは324件発生し、患者数は16,938人であった。816件のアウトブレイクのうちの89件が、一般家庭、ピクニック、地域の行事などでの不適切な衛生管理が原因で発生していた。航空機、列車、クルーズ船などによる旅行関連のアウトブレイクは過去数十年間で18件発生しているが、近年はクルーズ船に関心が集まっている。食品（主に一次生産品）が収穫後に、ある国から他の国へと輸出されたことによって発生したアウトブレイクが16件あった。

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

- 世界保健機関 (WHO : The World Health Organization) <http://www.who.int/en/>

### 1. WHO は殺虫剤処理した蚊帳 (かや) に関する新しいガイダンスを発表

ケニアの最近のデータは蚊帳 (かや) の配布方法についての議論を終わらせる

WHO releases new guidance on insecticide-treated mosquito nets

*Recent data from Kenya "ends the debate" about how to deliver the nets*

(16 August 2007)

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2007/pr43/en/index.html>

WHO はマラリアから人々を守るため、2007年8月16日、殺虫剤処理した蚊帳 (かや) の使用に関する新しいガイダンスを発表した。WHO は初めて、殺虫剤が長く持続する蚊帳を推奨した。また WHO は、蚊帳を無料もしくは十分な助成のもとに配布し、地域のすべての人々が使えるようにすべきであるとしている。

WHO が推奨するこの新しい戦略を用いたケニアでの結果から、持続性の殺虫剤処理蚊帳の無料大量配布が蚊帳の迅速かつめざましい使用の増加をもたらす強力な手段であることが示された。ケニアでは 2004年から 2006年にかけて、対象地域で殺虫剤処理蚊帳を使用する子供の数が約 10倍増加し、死亡数は蚊帳を使わない子供と比べ 44%減少した。これは、殺虫剤処理蚊帳の大規模配布の効果を最初に証明したものである。

殺虫剤処理した通常の蚊帳は定期的に殺虫剤の再処理を行う必要があるが、持続性の殺虫剤処理蚊帳 (LLINs : long-lasting insecticidal nets) は蚊帳の寿命が来るまで再処理の必要がない。LLINs は 1個あたり約 5米ドルで、簡単で費用効果のすぐれた方法である。

◇ガイダンス (本文) : Insecticide treated mosquito nets: a position statement

<http://www.who.int/malaria/docs/itn/ITNspospaperfinal.pdf>

- 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)

## 2007年第33週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week33-2007\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week33-2007_en.pdf)

### 警報通知 (Alert Notifications)

中国産スプーンからの高濃度総溶出量 (251 mg/dm<sup>2</sup>)、中国産冷凍調理済みムキエビの未認可色素アルラレッド AC (E129) (11 mg/kg)、タイ産冷凍淡水エビ及びインド産冷凍エビの禁止物質ニトロフラン (代謝物) - ニトロフラゾン (SEM) (>1 µg/kg)、ハンガリー産パスタのデオキシニバレノール (DON) (1,040 µg/kg)、中国産 (ポーランド経由) ガラスコップからのカドミウム (4~14.5 mg/L) 及び鉛 (44.8~103.7 mg/L) の溶出など。

### 情報通知 (Information Notifications)

ガーナ産オレンジフレーバー清涼飲料の高濃度安息香酸 (E210) (183 mg/L)、米国産サプリメントの高濃度安息香酸 (E210) 及びソルビン酸 (E200) (総和 : 2,390 mg/kg)、モロッコ産ビーフステーキマトのオキサミル (0.03 mg/kg)、中国産乾燥豚ケーシング (腸) の禁止物質クロラムフェニコール (> 8 µg/kg) 及びニトロフラン (代謝物) - ニトロフラゾン (SEM) (8 µg/kg)、米国産サプリメントのプロゲステロン、ウクライナ産マスタード種子のリンデン (0.26 mg/kg)、インド産冷凍ブラックタイガーエビのニトロフラン (代謝物) - フラゾリドン (AOZ) (> 1 µg/kg)、ギリシャ産コーラ風味炭酸飲料及び米国産 (英国経由) 原料の高濃度甘味料 (E952) サイクラミン酸塩 (342, 344 mg/L) など。

(その他、カビ毒、微生物汚染、天然汚染物質など多数。)

## 2007年第34週

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week34-2007\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week34-2007_en.pdf)

### 警報通知 (Alert Notifications)

アルゼンチン産 (米国経由) 大豆殻のゼアラレノン (4, 3.8 mg/kg) (飼料)、ポルトガル産ガラス瓶詰めマグロ切り身のヒスタミン (1.484 mg/kg)、ベルギー産プラムのオメトエート (0.066 mg/kg)、インド産冷凍ブラックタイガーエビの禁止物質ニトロフラン (代謝物) - フラゾリドン (AOZ) (> 1 µg/kg)、フランス産食品サプリメントの鉛 (13,020 µg/kg)、産地不明 (ドイツ経由) 未承認新規食品ノニフルーツ粉末、ドイツ産スパイス (shoarma spices、エジプト料理) の Sudan 色素 (2 mg/kg)、ケニア産パッションフルーツのエチオン (1.4 mg/kg)、産地不明 (ポルトガル経由) プラスチックおたまからのホルムアルデヒドの溶出 (63.4, 98.8 mg/dm<sup>2</sup>)、ベルギー産冷凍鶏肉の禁止物質クロラムフェニコール (> 0.3 µg/kg) など。

### 情報通知 (Information Notifications)

バングラデシュ産マンゴーピクルスのエルカ酸 (脂肪酸含量の43.2%、6.9%)、米国産サプリメントの鉛 (2,107 µg/kg)、セイシェル産ツナ缶詰のヒスタミン (236.21 mg/kg)、ミャンマー産乾燥アンチョビのヒスタミン (1,330 mg/kg)、中国産塩漬豚ケーシングの禁止物質ニトロフラン (代謝物) - フラゾリドン (AOZ) (1.7 µg/kg)、中国製各種ガラス製

及びスティール製カトラリー（ナイフ・フォーク・スプーン等）からのクロム（3.3～70.69mg/L）及びニッケル（0.3、0.4mg/L）溶出、米国産未承認新規食品（Hoodia gordoniiを含むサプリメント）、中国産スパゲッティターナーからのクロムの溶出（2.348 mg/kg）、トルコ産ゴマペースト入り瓶の蓋からのDEHPの溶出（150 mg/kg）、ドイツ産未承認新規食品（ホホバ種子を含むサプリメント）、香港産乾燥海藻のヒ素（24 mg/kg）、ドイツ産ブドウ種子抽出物の高濃度亜鉛（58,842 mg/kg）、インド産冷凍加工ブラックタイガーエビの禁止物質ニトロフラン（代謝物）ーフラゾリドン（AOZ）（1.2 mg/kg）など。  
（その他、アフラトキシンなどカビ毒、天然汚染物質多数）

## 2. 委員会決定 2007/563/EC（1 August 2007）－米国産アーモンド及びその製品について、アフラトキシン汚染リスクに関連した輸入食品管理条件に関する委員会決定 2006/504/EC の改定

Commission Decision of 1 August 2007, amending Decision 2006/504/EC on special conditions governing certain foodstuffs imported from certain third countries due to contamination risks of these products by aflatoxins as regards almonds and derived products originating in or consigned from the United States of America

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2007/l\\_215/l\\_21520070818en00180020.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2007/l_215/l_21520070818en00180020.pdf)

アフラトキシン汚染リスクに関連した輸入食品管理条件に関する委員会決定 2006/504/EC（1 August 2007）（\*1）では、アフラトキシンによる製品の汚染リスクに関して EU 域外から輸入される食品を管理する特別条件が定められている。また、食品中に存在するある種の汚染物質について最大値を設定している委員会規則（EC）No.1881/2006（19 December 2006）（\*2）では、食品中のアフラトキシン類について許容最大基準を定めている。米国産アーモンドのアフラトキシンについては 2005 年及び 2006 年に RASFF への通報件数が増加しており、定常的にアフラトキシン基準値を超過している可能性が示唆されたことから、米国産アーモンドについての検査を強化するために委員会決定 2006/504/EC を改定した。

\*1：委員会決定 2006/504/EC

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/l\\_199/l\\_19920060721en00210032.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/l_199/l_19920060721en00210032.pdf)

\*2：委員会規則（EC）No.1881/2006（19 December 2006）

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/l\\_364/l\\_36420061220en00050024.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/l_364/l_36420061220en00050024.pdf)

---

● 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. 科学委員会が新興リスク (Emerging Risks) の定義を採択

Scientific Committee adopts definition of Emerging Risks (14 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/sc\\_committee/sc\\_documents/sc\\_definition\\_emerging\\_risks.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/sc_committee/sc_documents/sc_definition_emerging_risks.html)

「食品微生物関連情報」を参照。

### 2. $\alpha$ -シクロデキストリンの安全性に関する NDA パネル (食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル) の意見

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies related to the safety of alpha-cyclodextrin (23 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda\\_opinions/novel\\_foods/nda\\_op\\_ej537\\_alpha\\_cyclodextrin.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda_opinions/novel_foods/nda_op_ej537_alpha_cyclodextrin.html)

新規食品成分として各種の食品に食物繊維として添加する  $\alpha$ -シクロデキストリン ( $\alpha$ -CD) の販売について申請が出された。 $\alpha$ -CD は  $\alpha$ -1,4 結合したグルコピラノース 6 つから成る非還元性の環状オリゴ糖で、食品グレードの液状デンプンから  $\alpha$ -CD グルコシルトランスフェラーゼの酵素反応で製造される。申請者が  $\alpha$ -CD の添加を予定している食品は、ベーカリー製品、飲料、朝食用シリアル、ヨーグルトその他の乳製品、スナック、スープ、菓子類などである。

$\alpha$ -CD の吸収率は非常に低く (< 1%)、尿中に排泄される。約 99%が大腸に到達し、そこで微生物酵素により環状構造が分解され、さらに加水分解や発酵を経て短鎖脂肪酸として吸収・代謝される。全体としての代謝は、イヌリンなど他の非消化性で発酵性の炭水化物と同様である。全年齢グループでの推定摂取量は、平均 10.7 g/人/日 (0.20 g/kg bw/day)、90 パーセンタイルで 18.8 g/人/日 (0.42 g/kg bw/day)であった。JECFA の推定では 65 g/人/日、FSANZ が JECFA に提出した推定では 16 g/人/日 (平均) 及び 37 g/人/日 (95 パーセンタイル) であった。単回投与及び反復投与したヒトでの 2 つの試験においては、1 回の用量 25g 及び 2,200kcal あたり 15g の反復投与で問題はなかった。ビタミンやミネラルの生物学的利用能を阻害するとの懸念は確かなものではない。評価したデータから、NDA パネルは、提案されている使用量や予想される摂取量における  $\alpha$ -CD の安全上の懸念はないと結論した。

### 3. 食品のラベル表示における適用除外について、NDA パネル (食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル) の意見

食品のラベル表示や広告に関する指令 (Directive 2000/13/EC 及びその後の改正指令) においては、感受性の高い人にアレルギー反応を生じる可能性がある食品についての表示義務や表示の適用除外等が規定されている。表示の適用除外に関する申請については、欧州委員会 (EC) が EFSA の NDA パネルに意見を求める。

**1) ワイン製造に用いられるカゼイン及びカゼインカリウムについての WFA 及び AWRI からの通知に関する NDA パネルの意見**

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to a notification from WFA and AWRI on casein and potassium caseinate used in the manufacture of wine pursuant to Article 6 paragraph 11 of Directive 2000/13/EC - for permanent exemption from labeling

(23 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda\\_opinions/food\\_allergy/ej531\\_casein\\_potassium.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda_opinions/food_allergy/ej531_casein_potassium.html)

乳蛋白質へのアレルギー反応をもつ人は一般成人の約 1%と報告されている。申請者は、食品業界で一般に用いられる規格に準じたワイン製造におけるカゼイン及びカゼインカリウムの使用（ワインの清澄剤）について情報を提出した。これには製造工程やワインの最終製品中に残留するカゼイン量の検出/定量に関する詳細な情報が含まれている。申請者は、アレルギー反応に関してはこれまで安全に使用されてきたと主張している。しかしながら、その主張の根拠は限定的なもので、ワインに残留する乳蛋白質（カゼインなど）による有害反応は過小に報告されている可能性がある。提出されたワイン中の残留カゼインについての分析データからは、結論を導くことができない。NDA パネルは、申請者が提出した条件下でカゼインまたはカゼインカリウムを使用して製造したワインにより、感受性の高い人ではアレルギー反応が誘発される可能性があるとした。

**2) ワイン製造に用いられる乳についての WFA 及び AWRI からの通知に関する NDA パネルの意見**

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to a notification from WFA and AWRI on milk used in the manufacture of wine pursuant to Article 6 paragraph 11 of Directive 2000/13/EC - for permanent exemption from labeling (23 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda\\_opinions/food\\_allergy/ej532\\_milk\\_products.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda_opinions/food_allergy/ej532_milk_products.html)

1)と同様の内容。今回提出された情報を検討した結果、NDA パネルは、申請者が提出した条件下でカゼインまたはカゼインカリウムを使用して製造したワインにより、感受性の高い人ではアレルギー反応が誘発される可能性があるとした。

**3) ワインの清澄剤として用いられる乳(カゼイン)製品についての DWV 及び VINIFLHOR からの通知に関する NDA パネルの意見**

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies related to a notification from DWV and VINIFLHOR on milk (casein) products used as fining agents

in wine pursuant to Article 6 paragraph 11 of Directive 2000/13/EC - for permanent exemption from labeling (23 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda\\_opinions/food\\_allergy/ej534\\_milk\\_products\\_in\\_wine.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda_opinions/food_allergy/ej534_milk_products_in_wine.html)

入手可能な情報を検討した結果、NDA パネルは、申請者が提出した条件下で乳（カゼイン）で清澄化したワインにより、感受性の高い人ではアレルギー反応が誘発される可能性があるとした。

#### 4) ワイン製造に用いられる魚製品（アイシングラス）についての WFA 及び AWRI からの通知に関する NDA パネルの意見

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies related to a notification from WFA and AWRI on fish products (isinglass) used in the manufacture of wine pursuant to Article 6 paragraph 11 of Directive 2000/13/EC - for permanent exemption from labeling (23 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda\\_opinions/food\\_allergy/ej533\\_isinglass\\_wfa\\_awri.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda_opinions/food_allergy/ej533_isinglass_wfa_awri.html)

ワインの製造工程には、通常、清澄化が含まれる。清澄工程では、清澄剤をワインと混合し、沈殿した物質を濾過等により除去する。清澄剤として、魚由来のコラーゲンであるアイシングラスがよく使われる。欧州各国では、魚アレルギーの人は全人口の 0.2~2.2%と報告されている。今回申請者が提出したデータは限定的なものであり、NDA パネルは、アイシングラスを使用したワインによるアレルギー反応誘発の可能性について評価できないとした。

#### 5) ワインの清澄剤として用いられる魚ゼラチンまたはアイシングラスについての DWV 及び VINIFLHOR からの通知に関する NDA パネルの意見

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies related to a notification from DWV and VINIFLHOR on fish gelatine or isinglass used as fining agents in wine pursuant to Article 6 paragraph 11 of Directive 2000/13/EC - for permanent exemption from labeling (23 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda\\_opinions/food\\_allergy/ej535\\_isinglass\\_dwv.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda_opinions/food_allergy/ej535_isinglass_dwv.html)

今回申請者が提出したデータは限定的なものであり、NDA パネルは、アイシングラスを使用したワインによるアレルギー反応誘発の可能性について評価できないとした。

#### 6) ビールの清澄剤として用いられるアイシングラスについての Brewers of Europe 及び BFBi からの通知に関する NDA パネルの意見

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies related to a

notification from Brewers of Europe and BFBi on isinglass used as a clarifying agent in brewing pursuant to Article 6 paragraph 11 of Directive 2000/13/EC - for permanent exemption from labeling (23 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda\\_opinions/food\\_allergy/ej536\\_isinglass\\_brewers.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/nda/nda_opinions/food_allergy/ej536_isinglass_brewers.html)

ビールの製造工程には、通常、清澄化が含まれる。清澄工程では、清澄剤をビールと混合し、沈殿した物質を濾過等により除去する。清澄剤として、魚の浮き袋由来のコラーゲンであるアイシングラスがよく使われる。欧州各国では、魚アレルギーの人は全人口の0.2～2.2%と報告されている。今回申請者が提出したデータにもとづき検討した結果、NDAパネルは、ビールの清澄剤としてのアイシングラス使用は、申請者の提出した使用条件において重大なアレルギー反応を誘発する可能性はほとんどないとした。

#### 4. 農薬リスクアセスメントピアレビューに関する結論

Conclusion on the peer review of pesticide risk assessments

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

プロスルホカルブ (prosulfocarb) について (28 August 2007)

[http://www.efsa.europa.eu/en/science/praper/conclusions/praper\\_concl\\_prosulfocarb.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/praper/conclusions/praper_concl_prosulfocarb.html)

ADI : 0.005 mg/kg bw/day、AOEL : 0.007 mg/kg bw/day、ARfD : 0.1 mg/kg bw

---

#### ● 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. 単離イソフラボンのリスクについて

Isolierte Isoflavone sind nicht ohne Risiko (10.08.200) 7

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/isolierte\\_isoflavone\\_sind\\_nicht\\_ohne\\_risiko.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/isolierte_isoflavone_sind_nicht_ohne_risiko.pdf)

大豆やレッドクローバーにはイソフラボンが含まれる。これらはエストロゲン類似の構造と作用を持つため、植物エストロゲンと呼ばれる。アジアでは大豆製品を伝統的に多用しており、閉経期症状が少ないと報告されているが、この知見が実際に大豆によるものかは議論の余地がある。このこととは別に、食品として自然な形で大豆を摂取した場合と食品サプリメントから単離または強化した形でイソフラボンを摂取した場合のイソフラボンの影響については区別して考える必要がある。ドイツでは、単離イソフラボンが閉経期症状のホルモン療法代替品として販売されていることがある。これらは、効果があり副作用がない天然製品として宣伝されている。BfR はサプリメントのイソフラボンについてリスク評価を行った。BfR は多くの科学的研究を精査し、イソフラボンが閉経期症状を改善す

るという根拠は十分ではないことを明らかにした。大豆サプリメントによる吐き気などの副作用も報告されており、長期的にはホルモン影響によるより重大な副作用の可能性がある。単離製品の大量摂取は、甲状腺機能の障害や乳腺構造の変化をもたらす可能性がある。さらに乳ガンリスクの増加も否定できない。長期安全性データはなく安全な量も確認できない。女性は閉経後に乳ガンリスクが高くなるため、イソフラボンを大量に含むサプリメントの長期にわたる摂取にリスクがないとは言えない。

## 2. 食品と接触するボール紙や紙のフタル酸ジイソブチル

Di-isobutylphthalat in Papieren und Kartons für den Kontakt mit Lebensmitteln

(16.08.2007)

[http://www.bfr.bund.de/cm/216/di\\_isobutylphthalat\\_in\\_papieren\\_und\\_kartons\\_fuer\\_den\\_kontakt\\_mit\\_lebensmitteln.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/216/di_isobutylphthalat_in_papieren_und_kartons_fuer_den_kontakt_mit_lebensmitteln.pdf)

厚紙（ボール紙）包装の食品からフタル酸ジイソブチル（DiBP）が最大 5 mg/kg 検出された。この物質は紙のリサイクル時の柔軟剤として使用されており、包装の紙から食品に移行することがある。BfR は環境庁（UBA）や紙メーカーと協力し、作業グループを作った。包装材から食品に移行する DiBP については、長期試験データがなく、これまで科学的な基準値はない。一方、EFSA は、類似のジ-*n*-フタル酸ブチル（DnBP）の健康影響を評価している。BfR はそれにもとづき、DiBP の食品への移行限度として、1 mg DiBP/kg 食品を推奨している。乳幼児用食品については 0.5 mg DiBP/kg 食品とする。BfR は、1 年後にこの値の有効性を検討し、必要であればさらに対応を検討するとしている。食品中の DiBP 濃度を低減するために、BfR と UBA は再生紙の製造業者や加工業者に DiBP 使用の自粛を要請している。

## 3. マカ含有食品サプリメントのリスク評価

Risikobewertung macahaltiger Nahrungsergänzungsmittel (27.08.2007)

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/risikobewertung\\_macahaltiger\\_nahrungsergaenzungsmittel.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/208/risikobewertung_macahaltiger_nahrungsergaenzungsmittel.pdf)

マカ (*Lepidium meyenii Walp.*) はペルーのアンデス地方原産の植物である。最近ドイツでは、サプリメントとして、特にインターネットで販売されるようになった。性機能や運動能力増強などと宣伝されて販売されており、BfR へのマカ製品についての照会が多くなったため、BfR は健康リスクを評価した。

マカ製品についての科学的研究論文は少なく系統的研究はなされていない。いくつかのバイオアッセイで生殖器などに影響が見られていることから、副作用を示す可能性がある。BfR は、現在入手できるデータからは結論が出せず、また摂取した場合の安全量については設定できないとしている。

- 
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 (AFSCA-FAVV : The Food Agency)

<http://www.afsca.be/>

1. アントワープ港湾地域におけるダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB 汚染について  
Contamination aux dioxines et PCB de type dioxine dans la region portuaire d'Anvers  
(17/08/2007)

[http://www.afsca.be/home/press/doc07/2007-08-17\\_dioxine\\_fr.pdf](http://www.afsca.be/home/press/doc07/2007-08-17_dioxine_fr.pdf)

AFSCA は、食品中にダイオキシン類汚染がないことを確認するための無作為抽出検査において、アントワープ港湾地域の飼育場で飼育された牛約 200 頭のうち 1 頭に基準値の 2 ~3 倍のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB が検出されたため、この飼育場からの牛の出荷を停止し、牛乳は廃棄した。飼料、牧草、牛乳、同じ条件で育てた別の牛についても検査を行っているが、飼料に問題は見つかっておらず、環境由来の汚染が疑われている。AFSCA は環境部門と協力して汚染源を調査しており、調査の結果は来週出る見込みである。

続報 1

Stabroek の 2 つの農場でダイオキシンとダイオキシン様 PCB が基準値超過

Depassement des normes de dioxine et de PCB de type dioxine dans 2 exploitations  
etablies a Stabroek. (23/08/2007)

[http://www.afsca.be/home/press/doc07/2007-08-23\\_normes-dioxine\\_fr.pdf](http://www.afsca.be/home/press/doc07/2007-08-23_normes-dioxine_fr.pdf)

AFSCA は 8 月 17 日に牛から基準値を超えるダイオキシン及びダイオキシン様 PCB が検出されたことをうけ、問題の拡大状況を確認するため近隣 4 ヶ所の農場から採取した 17 検体のスクリーニング検査を行ったところ、2 ヶ所の検体で基準値超過が認められた。確認検査は来週に行われる予定である。結果が出るまで予防的措置として動物の出荷を停止する。

続報 2

Stabroek (アントワープ)の 3 農場の牛乳についてのダイオキシン及びダイオキシン様 PCB の分析結果は基準以下

Les résultats des analyses dioxine et Pcb's like dioxine dans le lait des 3 fermes  
de Stabroek (Anvers) sont sous la norme. (27/08/2007)

[http://www.afsca.be/home/press/doc07/2007-08-27\\_resultats-analyses-antwerpen\\_fr.pdf](http://www.afsca.be/home/press/doc07/2007-08-27_resultats-analyses-antwerpen_fr.pdf)

汚染の懸念があるため 8 月 17 日に出荷停止となった飼育場の牛乳は、検査の結果、公衆衛生基準を下回った。従ってこれらの 3 農場からの牛乳の出荷停止は解除された。

- 
- フィンランド 食品安全局 (EVIRA : Finnish Food Safety Authority)

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

## 1. 妊娠中におけるレバー及びレバーをベースとした食品の摂取について—新しい情報及び勧告

Consumption of liver and liver-based food during pregnancy – new information and new recommendations (15.08.2007)

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?id=661](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?id=661)

フィンランド食品安全局 (EVIRA) は、生殖年齢のフィンランド人女性について、レバーを主原料とした食品 (liver-based food) からのビタミン A、カドミウム、鉛暴露のリスクアセスメントを行った。EVIRA、国立公衆衛生研究所及び国立栄養評議会は、レバー摂取に関する勧告を緩和するための決定 (collective decision) を行った。研究の結果、妊娠中においてはレバーを主原料とした食品はこれまで通り避けるべきであることが確認されたが、レバーソーセージ及びレバーパテの適度な摂取は安全であるとされた。

レバーにはビタミン A が豊富に含まれているが、ビタミン A は高用量では胎児の先天性異常や流産のリスクを増加させることがある。さらにレバーには、胎児に有害な影響を及ぼすことがあるカドミウムと鉛が多量に含まれる可能性がある。したがって EVIRA はこれまで、妊婦はレバーの摂取を避けるよう勧告してきた。

摂取量評価には、国立公衆衛生研究所の食品研究 (Findiet)、レバー料理のレシピ、フィンランドの食品の組成分析の情報などを用いた。リスクアセスメントの結果、通常のレバー料理で妊婦のビタミン A 摂取量が安全量を超えることが確認された。過剰摂取のリスクは、主にレバー料理をメインコースとして摂取した場合である。レバーソーセージやレバーパテの適度な摂取は、ビタミン A の過剰摂取にはならない。レバー料理からのカドミウム及び鉛の摂取量は、他の食品からの摂取に比べ極めて少ない。

### 新しい勧告

妊娠中の良好な栄養状態は、多様な食品から成るバランスの取れた食事によって確保される。野菜、ベリー類、果実を豊富に摂取すれば妊娠中のビタミン A 摂取量は十分である。植物はビタミン A をカロテノイドの形で含み、野菜、ベリー類、果実を大量に摂った場合でもリスクとはならない。

ビタミン A の過剰摂取を避けるため、妊娠中のレバー摂取は以下のように制限すべきである：

- 妊娠中の全期間を通じて、レバーを主原料とする食品 (ミンチにしたレバーパテ、レバーステーキ、レバーシチュー、焼きレバーキャセロール) は避ける。
- 妊娠中は、レバーソーセージ及びレバーパテは週に 200 g を超えないようにする。一度に食べる量は 100g までとする。
- もし毎日レバーソーセージやレバーパテを食べるのであれば、その量は 1 日 30g までとする。これは実際には、レバーソーセージ 2 切れまたはレバーパテ大さじ 2 杯に相当する。

## 2. 魚やキノコ中のチェルノブイリ由来の放射性セシウム-137 は 20 年経過しても EU 基準値を超過

Chernobyl originated radioactive cesium-137 in fish and mushrooms exceeds the EU levels even after 20 years (27.08.2007)

[http://www.evira.fi/portal/en/food/current\\_issues/?id=678](http://www.evira.fi/portal/en/food/current_issues/?id=678)

フィンランド食品安全局 (EVIRA) と放射線及び核安全局 (STUK) は、2005 年夏にフィンランドの Vammala 地方で実施されたパイロット研究で、捕食性の魚 (predatory fish) 及びキノコ中のセシウム-137 及び水銀含量を測定した。検体は、31 の湖から捕った魚 79 検体、15 の異なる地域から採取したキノコ 68 検体である。検査した検体のうち、魚の 20%、キノコの 50%以上において、セシウム-137 濃度が EU の推奨するレベル (600 Bq (ベクレル) /kg) を超えていた。また魚の 17%で水銀濃度が 0.4 mg/kg を超えていた。調査結果は、チェルノブイリ事故によるフォールアウト (放射性降下物) が多かった地域における事故後 20 年経過した段階でのセシウム-137 の地域的変動を示している。魚に検出されたセシウム-137 は 3~2,000 Bq/kg であり、キノコの場合は 30~5,400 Bq/kg とより変動が大きかった。フォールアウトのレベルが同じ場合でも、キノコでは生育条件によりセシウム-137 の濃度に大きな違いがみられ、魚も湖が異なると濃度に差がみられた。

この結果から、魚の摂取についての勧告の必要性が確認された。大きなサイズの捕食魚の摂取量を減らす (妊婦の場合はカワカマス(pike)の摂取を避ける) ことでセシウム-137 及び水銀への暴露量を少なくすることができる。キノコについてもガイダンスが必要である。キノコを大量に摂取する人は、キノコを水に浸すか十分な量の水でゆでることにより簡単にセシウムや水銀の摂取量を少なくすることができる。

---

### ● 米国疾病管理予防センター (CDC : The Centers for Disease Control and Prevention)

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

#### 1. マグロステーキに関係するサバ中毒—2006 年ルイジアナ州及びテネシー州

Scombroid Fish Poisoning Associated with Tuna Steaks --- Louisiana and Tennessee, 2006

MMWR (Morbidity and Mortality Weekly Report) , August 17, 2007 / 56(32);817-819

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5632a2.htm>

「サバ中毒 (Scombroid Fish Poisoning)」とは、高濃度のヒスタミンを含む魚の摂取により生じる急性食中毒である。普通にみられる症状は、顔の紅潮、発汗、発疹、口の中のやけつく味またはひりひりする味、下痢、腹痛などで、通常は治療をしなくても数時間以内に回復する。より重症の場合 (呼吸困難、舌や喉が腫れる、視覚不鮮明) は、抗ヒスタミン薬による治療を必要とする。2006 年には、2 件のサバ中毒が発生した。ルイジアナ州

では、12月14日に油脂精製業従事者6人が社員食堂でツナステーキを食べ、2時間以内にアレルギー様症状を発症した。テネシー州では11月25日に、あるレストランでツナステーキを食べた5人が発症した。食材の追跡調査からは、いずれも温度管理についての違反は見つからなかった。

- 
- 米国 NTP (National Toxicology Program)、CERHR (ヒト生殖リスク評価センター、Center for the Evaluation of Risks to Human Reproduction)  
<http://cerhr.niehs.nih.gov/>

### 1. ビスフェノール A—第2回専門家パネル会合

Bisphenol A - Second Expert Panel Meeting

<http://cerhr.niehs.nih.gov/chemicals/bisphenol/bisphenol-mtg.html>

NTP の CERHR は 2007 年 8 月 6～8 日、ビスフェノール A 評価のための第 2 回専門家パネル会合を開催した。専門家パネルは 12 人の独立した科学者から成り、ビスフェノール A の生殖毒性及び発生毒性に関する科学的研究をレビューし評価するために組織された。第 1 回会合 (\*1) は 2007 年 3 月 5～7 日に開催されたが、評価結果についての結論が出なかったため、今回再度公開会合が開かれた。

本サイトには、第 2 回会合の要約 (案)、会合のプレゼンテーション資料、2007 年 4 月の中間報告書案及びコメント、第 1 回会合要約などが掲載されている。

◇ビスフェノール A 評価のための専門家パネル—会合要約 (案)

Draft Meeting Summary - Expert Panel Evaluation of Bisphenol A

[http://cerhr.niehs.nih.gov/chemicals/bisphenol/draftBPA\\_MtgSumm080807.pdf](http://cerhr.niehs.nih.gov/chemicals/bisphenol/draftBPA_MtgSumm080807.pdf)

#### 専門家パネルの結論

ビスフェノール A の子宮内暴露による妊娠女性と胎児への影響

- ・ 神経や行動への影響：いくらかの懸念 (some concern)
- ・ 前立腺への影響：最小限の懸念 (minimal concern)
- ・ 思春期早発の可能性：最小限の懸念 (minimal concern)
- ・ 先天性異常や奇形：無視できる懸念 (negligible concern)

ビスフェノール A 暴露による乳幼児や子どもへの影響

- ・ 神経や行動への影響：いくらかの懸念 (some concern)
- ・ 思春期早発の可能性：最小限の懸念 (minimal concern)

ビスフェノール A 暴露による成人への影響

- ・ 生殖系への有害影響：無視できる懸念 (negligible concern)
- ・ 職業暴露など高濃度暴露集団への影響：懸念レベルは“最小限の懸念”

(minimal concern) に上昇

(上記の結論はビスフェノール A 専門家パネルの見解であり、NTP の見解ではない。)

#### ビスフェノール A の背景情報

ビスフェノール A は、主にポリカーボネート製プラスチックやエポキシ樹脂製造に使用される高生産量化学物質 (high production volume chemical) である。ポリカーボネート製プラスチックは食品や飲料の包装用に使用され、樹脂はラッカーとして食品用の缶、瓶のフタ、給水管などの金属の被覆用に使用されている。歯科用シーラントや歯のコーティングに使用されるポリマーには、ビスフェノール A が含まれるものがある。一般人のビスフェノール A 暴露は、ビスフェノール A との直接接触やビスフェノール A 含有物質と接触した飲食物への暴露による。CERHR は、(1)生産量が多い、(2)人での暴露が広範である、(3)実験動物で生殖毒性が示されている、(4)一般の関心が高いことからビスフェノール A を評価対象に選んだ。

専門家パネルは、3つの主な分野 (人における暴露、生殖毒性、発生毒性) について入手可能なビスフェノール A の科学的データをレビューし評価した。検討にあたっては、ビスフェノール A への暴露がヒトの生殖や胎児の発生に有害影響を及ぼす可能性について、科学的根拠の質 (quality)、量 (quantity)、確からしさ (strength) を検討した。またビスフェノール A の影響に関する科学的データで不足している部分を特定し、さらに研究が必要な領域を示した。

#### 次の段階

専門家パネルの最終報告書は、2007 年秋には CERHR のウェブサイトに掲載され、また印刷物でも提供される見込みである。本報告書については官報を通じてパブリックコメントを募集する。意見募集期間の後、CERHR は NTP の要約、専門家パネルの報告書及びすべてのパブリックコメントから成るビスフェノール A のモノグラフを作成する。

\*1: 第1回専門家パネル会合の要約

[http://cerhr.niehs.nih.gov/chemicals/bisphenol/MEETING\\_SUMMARY\\_BPA.pdf](http://cerhr.niehs.nih.gov/chemicals/bisphenol/MEETING_SUMMARY_BPA.pdf)

「食品安全情報」No.7(2007), p36 参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200707.pdf>

---

● NIH の ODS (Office of Dietary Supplements) <http://ods.od.nih.gov/>

1. 新しいビタミン D に関するエビデンスレポートは知識の欠落部分を明らかにし、ビタミン D 及び骨の健康に関する次回の NIH 会議の基本となる

New Vitamin D Evidence Report Reveals Gaps in Knowledge and Serves as Basis for

Upcoming NIH Conference on Vitamin D and Bone Health (August 20, 2007)

<http://www.nih.gov/news/pr/aug2007/od-17.htm>

ビタミンDと骨の健康に関する現状の科学的根拠を評価し、根拠の強さと弱さ(strengths and weaknesses)を明確にした新しい米国 AHRQ のエビデンスレポートが発表された。この報告書は9月5～6日に開催される NIH の会合で貴重な資料になると考えられる。ビタミンDが骨の健康と関係することは長く知られてきたが、最適な骨の健康にはどの程度の量が必要なのか、年齢やライフステージによるビタミンDと骨の関係の差はあるのかといったことはよくわかっていなかった。この報告書では、ビタミンDサプリメントの摂取により閉経後の女性と60才以上の男性にベネフィットがあることが明らかになった。また、ビタミンDレベルの上昇には、日光にあたること、強化食品から摂ること、サプリメントで摂ることのいずれも有効であることが確認された。報告書によれば、ビタミンDの最適血中濃度を定義するのは困難であった。また、多くの研究がビタミンD及びカルシウムの影響をあわせて検討しているため、両者の影響を厳密に区別するのは困難であった。現状推奨されている量のビタミンD摂取と有害事象リスクが関連するという報告はなかった。

報告書本文：

*Evidence Report/Technology Assessment, Number 158*

*Effectiveness and Safety of Vitamin D in Relation to Bone Health*

<http://www.ahrq.gov/downloads/pub/evidence/pdf/vitamind/vitad.pdf>

- 
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局  
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

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

## 1. FSANZ ウェブセミナー (WEBinar) シリーズ

FSANZ Web Seminar (WEBinar) series

<http://www.foodstandards.gov.au/newsroom/webseminars.cfm>

FSANZ は、食品の安全性について一般消費者にわかりやすく伝えるため、インターネットを利用したセミナーシリーズを提供している。第1回は食品添加物について2006年12月12日、第2回は2007年5月1日に提供された。

### ◇第2回セミナー：Intense sweeteners (高甘味度甘味料)

リスクアセスメント、メディアの報道、FSANZの承認過程、表示、摂取量調査などについてスライドと音声が発載されている。高甘味度甘味料には、サイクラミン酸塩、アスパルテーム、アセスルファム K、サッカリン、アスパルテーム-アセスルファム塩、スクラロ

ース、アリテーム、ソーマチン、ネオテーム、ステビオール配糖体（食品添加物としては認められていない）がある。オーストラリアとニュージーランドで ADI に占める摂取量の割合が最も高いのはサイクラミン酸塩で 30%弱である。サイクラミン酸塩は 50 ヶ国以上で使用が許可されているが、米国（及び日本）では許可されていない。カナダでは卓上用甘味料としてのみ使用が許可されている。

- 
- オーストラリア検疫検査局（AQIS : Australian Quarantine and Inspection Service）  
<http://www.daff.gov.au/aqis>

## 1. 輸入魚介類の調査

Imported Seafood Survey (23 Aug 2007)

<http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/surveys/seafood>

輸入魚介製品に関する基準及び検査についてはメディアや一般の関心が高い。オーストラリアの消費者は、輸入魚介類が食べるのに適しているかについてオーストラリア政府に懸念を示している。これに応じて AQIS は、2006 年 4 月から 2007 年 3 月にかけて輸入魚介類の調査を行った。

◇輸入魚介類調査についての Q & A

Questions and Answers - Imported Seafood Survey

[http://www.daff.gov.au/\\_data/assets/pdf\\_file/0003/373188/Seafood.pdf](http://www.daff.gov.au/_data/assets/pdf_file/0003/373188/Seafood.pdf)

AQIS は、2006 年 4 月～2007 年 3 月に輸入魚介類 100 検体について残留農薬及び動物用医薬品の検査を行った。検査対象は、農薬 49 物質、動物用医薬品 39 物質である。魚介類は、天然・養殖、チルド・冷凍、調理済み・未調理のもので、各種の魚、エビ、カニ、ウナギなどである。国産品は検査対象外であり、また缶詰やシーフードミックスなどの製品は検査対象から除外した。

検査の結果、いずれの検体からも農薬は検出されなかった。動物用医薬品については、一部にごく微量（ppb レベル）が検出された。検出された物質（親物質）は、スルホンアミド、テトラサイクリン、マラカイトグリーン、ペニシリン、キノロン、フルオロキノロン、フェニコール類である。これらの物質について MRL は設定されておらず、食品基準違反である。AQIS は、これらの結果について FSANZ に安全性の観点からの助言を求めた。FSANZ は、検出された量がきわめて微量であることから公衆衛生上のリスクとはならないとしている。FSANZ は現在この調査結果について、完全なリスクアセスメント（full risk assessment）を実施中である。

AQIS は現在、輸入魚介類に関してはエビ（prawns）についてニトロフラン類及びクロラムフェニコールの検査、及びナマズなどの養殖魚についてマラカイトグリーンの検査を行っているが（検査率 5%）、今後、輸入魚介類について暫定的にフルオロキノロン、キノ

ロン、ペニシリン類の検査を行う。暫定検査の検査率は5%で、2007年9月3日から実施する。

調査結果の詳細（検査対象物質、検査件数、検出数）は添付されている表に記載されている。原産国は示されていない。

---

● 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. 農薬「1080」（14 August 2007）

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/food-safety-topics/chemicals-in-food/1080/index.htm>

「1080」は、ポッサム（possum、フクロネズミ）駆除用の農薬である。ポッサムは牛結核を広め、森林やブッシュを破壊する。「1080」の化学名はモノフルオロ酢酸ナトリウムで、水溶性の天然植物毒である。「1080」は、ニュージーランドのユニークな環境においては非常に有効なツールで、生物分解性があり土壌や水に残留しない。人には有害である。

ERMA（Environmental Risk Management Authority）ニュージーランドは、入手可能なもっとも最近の情報にもとづいて「1080」を再評価した（\*1）。

「1080」はニュージーランドの病原菌を殺し森林を守るのに必要である。ニュージーランドは特有の環境条件にあり、遠く離れた人の入らない森林やブッシュに、天敵のいない病原体をもった多数のポッサムがいる。こうした状況は他の国では見られない。数千万匹ものポッサムはニュージーランドのブッシュや野生動物に甚大な被害をもたらしている。さらに地域によってポッサムは牛結核に感染しており、ウシやシカが感染する。ポッサムの駆除は環境及び経済上の理由から大きな意味をもち、「1080」はそのためのもっとも有効な手段のひとつである。一方、「1080」はヒトや家畜に有毒であり、その使用については厳しい管理体制が必要である。

\*1 : ERMA ニュージーランドの「1080」に関する最終決定

<http://ermanız.govt.nz/news-events/1080/>

\*2 : ERMA のプレスリリース

ERMA は 1080 により厳しい管理体制を義務づける

Authority imposes tighter management regime on 1080 (13 August 2007)

<http://ermanız.govt.nz/news-events/1080/FINAL%201080%20decision%20media%20release.pdf>

EMRA はニュージーランドにおける「1080」の使用に際して新しい規則を義務づけると発表した。2008年1月1日より、「1080」を使用した地域のアクティブモニタリングを行

う。さらに「1080」の影響やポッサム制御代替法についてさらなる研究を要請する。ニュージーランドにおける「1080」の使用に関して一般の意見は大きく分かれている。ポッサム、ウサギ、ラットなどの野生動物はニュージーランドの環境や経済の大きな脅威である一方、「1080」は多くの人にとって許容できないリスクがあるとみなされている。

## 2. 食品中の残留農薬に関する NZFSA の新しい小冊子

Food residues - new NZFSA booklet explains all (22 August 2007)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/media-releases/2007/chems-booklet-released.htm>

NZFSA は食品中の残留農薬に関する小冊子を作成した。小冊子には、わかりやすい言葉で MRL や ADI の意味が説明され、他に「カクテル効果」や海外で「禁止」されているがニュージーランドで使われている農薬への懸念などについても説明されている。また農薬の使用に関して適用される法律や NZFSA のモニタリングにおける役割などについても解説されている。

*Agricultural Compound Residues in Food*

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/food-safety-topics/chemicals-in-food/chemical-residues-booklet/nzfsa-chems-booklet-formatted-for-web-final.pdf>

## 3. 食品中の残留化学物質

Chemical residues in food (24 August 2007)

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/hot-topics/chemical-residues.htm>

食品中の残留農薬及び動物用医薬品をはじめ、食品中に残留する各種化学物質についての情報をまとめたサイト。残留農薬、モニタリング計画、MRL やニュージーランドでの基準、食品中に検出される化学物質や毒素の種類、消費者の懸念、園芸用の農薬情報、動物用医薬品などが収載されている。

---

### ● 香港政府ニュース

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

## 1. 食品の 99.7%は安全検査に合格

99.7% of food passes safety check (August 9, 2007)

<http://www.news.gov.hk/en/category/healthandcommunity/070809/txt/070809en05004.htm>

食品安全センターは 5~6 月に 10,600 件の食品を検査したが、99.7%は合格であり、不合格はわずか 35 件であった。野菜及び果実 4,100 件のうち、不合格は 6 件であった。インディアンレタス 2 検体に微量のメタミドホスが検出され、ニンニクの漬物に二酸化イオウ、ラッキョウ漬けに安息香酸、天津キャベツと中国クコにカドミウムの超過があった。また、

肉及び家禽 1,000 件のうち、生鮮豚肉 1 件から残留動物用医薬品、バーベキューポーク 1 件からオレンジ II が検出された。魚 600 件については、既に発表した 11 件の他に 3 件の違反（Honeycomb grouper (カンモンハタ)のシガトキシン、塩漬け魚のヒスタミン、ホタテの麻痺製貝毒）があった。この他に、微生物についての試験結果が示されている。

---

#### 【論文等の紹介】

##### 1. 貯蔵及び調理中におけるニトロフラン系抗菌剤代謝物の安定性に関する研究

Stability studies of the metabolites of nitrofuran antibiotics during storage and cooking  
Cooper KM, Kennedy DG.

Food Addit Contam. 2007 Sep;24(9):935-942.

##### 2. 市販鶏肉中の抗コキシジウム飼料添加物であるナイカルバジンの残留原因に関する調査 Investigation of the causes for the occurrence of residues of the anticoccidial feed additive nicarbazin in commercial poultry

O'keeffe M, Capurro E, Danaher M, Campbell K, Elliott CT.

Food Addit Contam. 2007 Sep;24(9):923-934.

##### 3. 食品の成分であるキレート剤を用いたアルミニウムの溶出

Aluminium leaching using chelating agents as compositions of food.

Karbouj R.

Food Chem Toxicol. 2007 Sep;45(9):1688-1693.

##### 4. 韓国における国内産及び輸入肉中の PCDD/Fs レベルと摂取量

Background levels and dietary intake of PCDD/Fs in domestic and imported meat in South Korea.

Kim M, Kim S, Yun SJ, Kim DG, Chung GS.

Chemosphere. 2007 Sep;69(3):479-84.

以上

---