

食品安全情報 No. 5 / 2010 (2010. 02.24)

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 15

食品微生物関連情報

【各国政府機関等】

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

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

1. サルモネラ (*Salmonella* Montevideo) アウトブレイクの調査に関する更新情報

FDA Update on the Investigation into the *Salmonella* Montevideo Outbreak

Feb. 17, 2010

米国食品医薬品局 (US FDA: Food and Drug Administration)、米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS : Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service) は、ロードアイランド州保健局 (Rhode Island Department of Health) およびその他の州と緊密に協力し、サラミ (salami/salame) を含む特定のイタリアンソーセージ製品に関連した *Salmonella* Montevideo 感染アウトブレイクの調査を継続している。

CDC は、全米 44 州およびワシントン D.C.において、同じ *S. Montevideo* 株に感染した患者 230 名が発生したことを報告している (患者数等の最新情報は本号 CDC 記事を参照)。CDC および複数州の公衆衛生当局は、患者 41 人と健康な者 41 人の喫食歴を比較する疫学調査を実施し、この調査の分析により、サラミが感染源である可能性を示唆した (食品安全情報 2010 年 No.3 (2010.01.27)、No.4 (2010.02.10) および本号の CDC 記事参照)。

Daniele International 社は、調理せずに喫食可能 (ready-to-eat) な種々のイタリアンスタイル食肉製品の回収を開始した。回収対象製品の詳細およびそれらを扱った販売店は以下のサイトで知ることができる。

<http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall 006 2010 Expanded 021610/index.asp>

最近ロードアイランド州保健局が Daniele International 社で採集したブラックペッパー (Black Pepper) 検体がサルモネラ検査で陽性となった。開封済み容器 1 個から採集した検体の 1 つでアウトブレイク株と同一のサルモネラ株が検出された。FDA は、消費者へのリスクの有無を確認するため、回収対象食肉製品の製造に使用されたブラックペッパーの供給チェーンの調査を行っている。国産および輸入ブラックペッパーおよそ 70 検体を採集し検査を行ったが、これらの検体からアウトブレイク株は検出されなかった。

FDA は、ペッパーがアウトブレイクの原因となった可能性について引き続き調査しているが、結論はまだ出ていない。Daniele International 社へのペッパーの納入業者 2 社は、FDA の調査が継続している間、アウトブレイクと関連の可能性があるロットのブラックペッパー製品につき、在庫の出荷を念のため見合わせている。

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm200698.htm>

2. ワシントン州の食品会社がリステリア汚染の可能性のあるチーズ 3 種を回収

Queseria Bendita Recalls Queso Fresco, Panela, and Requeson Because of Possible Health Risk

February 19, 2010

Queseria Bendita 社 (ワシントン州 Yakima) は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Queso Fresco、Panela および Requeson の 3 種のチーズを回収している。3 種のチーズは、同社の小売店およびワシントン州とオレゴン州のヒスパニック系食料品店で販売された。現在までに、対象製品と関連している患者がワシントン州で 1 人確認されている。ワシントンおよびオレゴンの両州で発生したその他の患者も関連している可能性がある。患者の調査にもとづいて当該チーズのサンプリングと検査が実施され、*L. monocytogenes* 汚染が明らかになった。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm201350.htm>

3. カリフォルニア州の食品会社がサルモネラ汚染の可能性のあるグラノーラバー製品を回収

Lovin Oven LLC Voluntarily Recalls Certain Health Valley® Organic Peanut Crunch, Dutch Apple and Wildberry Chewy Granola Bars

February 19, 2010

Lovin Oven 社 (カリフォルニア州 Irwindale) は、Health Valley ブランドの Peanut Crunch、Dutch Apple および Wildberry の 3 種の Chewy Granola Bar (グラノーラバー) を、サルモネラ汚染の可能性のあるため予防措置として回収すると発表した。回収対象のグラノーラバー製品は、原料として Thumb Oilseed Producers 社 (ミシガン州 Ubyly) が供給した焼いた粗挽き大豆 (toasted soy grit) を含んでいる。回収対象のグラノーラバーに関連した患者は報告されておらず、上記 3 種以外の Health Valley ブランド製品は回収対象ではない。上記 3 製品は全米に出荷されている。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm201351.htm>

4. Fresh & Easy Neighborhood Market 社がサルモネラ汚染の可能性のあるグラノーラバー製品を回収

Fresh & Easy Neighborhood Market Voluntarily Recalls Fresh & Easy Chewy Chocolate Chip Granola Bars Because of Possible Health Risk

February 18, 2010

Fresh & Easy Neighborhood Market 社は、Thumb Oilseed Producers 社による回収を受けて、fresh&easy™ブランドのすべての日付コードの Chewy Chocolate Chip Granola Bar (チョコレートチップ入りグラノーラバー) を回収している。この製品は、Thumb Oilseed Producers 社が供給したサルモネラ汚染の可能性のある原材料を含有している。

回収対象の Fresh & Easy 製品は上記 1 品目のみであり、現時点で回収対象に関連する患者の発生報告はない。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm201235.htm>

5. ワシントン州の乳製品会社がリステリア汚染の可能性のある Red Darla チーズを回収 Estrella Family Creamery Recalls Red Darla Cheese Due to Possible Health Risks

February 11, 2010

Estrella Family Creamery 社 (ワシントン州 Montesano) が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Red Darla チーズを回収している。

対象製品は 2010 年 1 月から 2 月 11 日までの間に、シアトルの Ballard と U-District の農産物直販所、シアトルのレストラン 2 軒、シアトルータコマ地域の小売店、Montesano の同社の小売店、カリフォルニア州サンフランシスコの小売店、およびニュージャージー州 Springfield のチーズ専門店で販売された。牛乳を原料とし、赤ワインに浸して洗い熟成させた 3/4 ポンド (約 340g) の円形のソフトチーズである。ロットコードは付いていない。

現時点では当該製品の喫食による患者発生の報告はない。

ワシントン州農務局 (WSDA: Washington State Department of Agriculture) が行った通常サンプリング検査により、最終製品 1 個から *L. monocytogenes* が検出された。米国食品医薬品局 (US FDA)、WSDA および同社が原因調査を行っており、同社は製品の生産と出荷を停止している。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm200215.htm>

● 米国農務省 食品安全検査局 (USDA FSIS : Department of Agriculture, Food Safety Inspection Service)

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

ロードアイランド州の食肉製造業者がサルモネラ汚染の可能性のためサラミ製品 (Salami/Salame) の回収対象を拡大

Rhode Island Firm Expands Recall of Salami/Salame Products Due to Possible *Salmonella* Contamination

February 16, 2010

Daniele International 社 (ロードアイランド州 Pascoag および Mapleville) は、サルモネラ汚染の可能性があると、調理せずに喫食可能 (RTE : ready-to-eat) な多種のイタリアンソーセージ (サラミを含む) を回収しているが (食品安全情報 2010 年 No.3 (2010.01.27) および No.4 (2010.02.10) の USDA FSIS 記事参照)、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は同社が新たにおよそ 115,000 ポンド (約 52 トン) のサラミ製品 (salami/salame) を回収の対象に追加したと発表した。

この追加は、USDA FSIS による検査および Daniele International 社による原材料検査の結果、未開封のサラミ製品からサルモネラが検出されたことから決定された。この製品は、複数州で発生している *Salmonella* Montevideo 感染アウトブレイクの継続調査の過程で採集されたものである。今回回収対象に追加された製品は、表面にブラックペッパー (Black Pepper) を塗したイタリアンソーセージ製品ではなく、またそれらの製品と同梱もされていなかったため、これまでに発表された回収対象には含まれていなかった。同社は、予備的調査結果から、粉砕したレッドペッパー (crushed red pepper) が感染源である可能性があると考えている。当該製品が複数州でのアウトブレイクに関連している *S. Montevideo* 株を含んでいるかどうかを明らかにするため、ロードアイランド州の協力衛生検査機関が検査を行っている。

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_006_2010_Expanded_021610/index.asp

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

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

米国複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Montevideo) 感染アウトブレイク : 調査最新情報 (2010 年 2 月 18 日)

Investigation Update: Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Montevideo Infections

Update for February 18, 2010

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、多数の州の公衆衛生当局、米国農務省食品安

全検査局 (USDA FSIS : U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service) および米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration) と協力し、複数州にわたって発生している *Salmonella* Montevideo 感染アウトブレイクに関する調査を行っている (食品安全情報 2010 年 No.3 (2010.01.27)、No.4 (2010.02.10) および本号の CDC、FDA、USDA FSIS 記事参照)。

米国東部時間 2010 年 2 月 17 日 21 時の時点で、極めて類似した 2 種類の PFGE パターンのいずれかを示す *S. Montevideo* のアウトブレイク株に感染した患者が、2009 年 7 月 1 日以降、全米 44 州およびワシントン D.C. (District of Columbia) から 233 人報告されている。アウトブレイク株への感染が特定された患者の報告が特に多いのは、カリフォルニア (30)、イリノイ (17)、マサチューセッツ (13)、ニューヨーク (18)、ワシントン (17)、ノースカロライナ (10) の各州で、その他の州の患者数はそれぞれで 10 人未満である。片方の主要な PFGE パターンを示す *S. Montevideo* アウトブレイク株はよく見られる一般的な株であるため、公衆衛生当局が一部の患者を本アウトブレイクに関連していないと判断する可能性がある。

日付情報が得られた患者では、発症日は 2009 年 7 月 4 日から 2010 年 1 月 31 日までとなっている。患者の年齢範囲は 1 歳未満~93 歳、年齢中央値は 39 歳で、患者の 54% が男性である。情報が得られた 172 人のうち 44 人 (26%) が入院していた。死者は報告されていない。

1 月 28 日、ロードアイランド州保健局 (Rhode Island Department of Health) は、一部の回収対象製品の製造に使用されたブラックペッパー (Black Pepper) の開封済み容器 1 個から *S. Montevideo* が検出され、その DNA フィンガープリントはアウトブレイク株と一致したと発表した。2 月 17 日、イリノイ州の製品検体の検査により、最初の製品回収のきっかけとなった *S. Senftenberg* 株が検出された。この株は既に、Daniele International 社のサラミ製品から本アウトブレイクに関連する *S. Montevideo* 株と同時に検出されていた。

FDA は、回収対象の食肉製品の製造に使用されたブラックペッパーの供給チェーンを調査しており、国産および輸入ブラックペッパーおよそ 70 検体を採集し検査を行ったが、これらの検体からアウトブレイク株は検出されなかった。FDA は、ペッパーがアウトブレイクの原因である可能性について引き続き調査しているが、結論はまだ出ていない。

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

● Eurosurveillance

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

1. 2010 年 1 月にデンマークで発生したレタスに関連した一連の胃腸疾患アウトブレイク

Outbreaks of gastroenteritis linked to lettuce, Denmark, January 2010

Volume 15, Issue 6, 11 February 2010

2010年1月中旬、デンマークで少なくとも11件の相互に関連した胃腸疾患アウトブレイク（患者数合計260人）が発生した。病因物質は複数の遺伝子型のノロウイルスおよび腸毒素原性大腸菌であり、原因食品はフランス産のレタス（lollo bionda種）であることが判明した。

2010年1月第3週にデンマーク東部地域を担当する食品管理当局に胃腸疾患アウトブレイク5件が報告され、第4週にそれらの分析からアウトブレイクとレタスとの関連が明らかになった。2月8日時点で関連するアウトブレイクは11件になり、さらに現在調査中のアウトブレイク8件もレタスが原因食品であると考えられている。11件のアウトブレイクで原因食品に暴露した可能性のある者は約480人、胃腸疾患症状を呈した者は約260人であった。11件はすべて同国の東側半分（フユン（Funen）島およびシュラン（Zealand）島）で発生した。当初はノロウイルスが疑われたが、すべてのアウトブレイクでカプラン基準が満たされたわけではなく、また発症率がノロウイルスにしては高すぎる場合もあったため、病因物質は複数であると考えられた。

アウトブレイクはすべてがケータリング業者のランチを喫食した集団（会社従業員、講習参加者など）で発生し、ランチにはサンドイッチまたはオープンサンドイッチが含まれていた。材料リストによると、原因食品としての可能性がある唯一の共通食品はサンドイッチにしばしば使用されるレタスであった。当該ケータリング業者が使用したレタスはすべてlollo bionda種で、追跡調査により特定の納入業者2社のいずれかのレタスであったことがわかった。この2社はレタスを同じ卸売業者から購入していた。卸売業者は、フランス南西部の屋外で栽培されるlollo biondaレタスを買付けていた。

一部のアウトブレイクで質問票による調査が行われ、レタスを含むサンドイッチの喫食と発症との間に関連が認められた。比較的人数の多い1つの集団で後向きコホート研究が行われた。食品8品目に関する質問票を60人に配布し、44人が回答した。34人が発症していた。レタスを含む3種類のサンドイッチの喫食のリスク比（RR）は6.2であった（95%信頼区間：1.0～38）。

一連のアウトブレイクの患者から腸毒素原性大腸菌（EPEC）が検出されたが（下記参照）、同菌は11件のアウトブレイクの患者以外の者からも検出された。聞き取り調査により、これらの患者はデンマーク国内で感染したことがわかった（デンマークのEPEC感染のほとんどは外国旅行関連と考えられている）。発症日は2010年1月14日から21日であった。予備的な聞き取り調査から、これらの患者もケータリング業者が製造したサンドイッチの喫食により感染したと考えられた。11件のアウトブレイクに追加される可能性のあるこれらのアウトブレイクについては現在調査中である。これらの結果から、今回の一連のアウトブレイクは小売りのレタスではなく、卸売段階のレタスによるものであったと考えられる。

当該ケータリング業者2社からレタスが回収され、デンマーク国立食品研究所がノロウ

イルスの検査を行った。1月22日、1件のアウトブレイクに関連したレタスから遺伝子型グループ (genogroup) II のノロウイルスが検出された。大腸菌の検査結果は陰性であった。

これまでに Statens Serum Institute (SSI) は、アウトブレイク患者 25 人の検便検体のウイルス検査を行った。このうち 23 検体が陽性であり、2 人が遺伝子型グループ I、12 人が同 II、および 9 人がこれら 2 グループ両方のノロウイルスに感染していた。塩基配列解析の結果は、少なくとも 3 種類の遺伝子型のノロウイルスが検便検体に存在することを示した。他のウイルスの検査結果はまだ出ていないが、患者 2 人の検体からサポウイルスが検出された。

SSI が同じ検体で行った病原細菌 (サルモネラ、カンピロバクター、赤痢菌およびエルシニア) の検査では結果は陰性であったが、下痢原性大腸菌の検査では 24 人のうち 11 人の患者の検体から ETEC が検出された。血清型は O6 : K15 : H16 で LT および STh 毒素の遺伝子を保持していた。これら以外に、1月に SSI が行った通常の検便検査により、別に ETEC 感染患者 16 人 (通常よりかなり多い) が見つかった。このうち 15 人の株の血清型は O6 : K15 : H16 であった。アウトブレイク患者 24 人の検体からは、黄色ブドウ球菌 (2 人)、ウェルシュ菌 (3 人)、およびセレウス菌 (2 人) も検出された。

関連するすべてのアウトブレイクで同じ納入業者からの同じ種類のレタスが見つかったことから、1月22日、Danish Veterinary and Food Administration の指示により、2010年1月1日以降に当該納入業者が販売したレタスのデンマーク市場からの回収が開始された。レタスにおけるノロウイルスの存在がウイルス学的に確認されたため、1月25日に緊急警報が発せられた。追跡調査によると、当該バッチは少量が小売りで販売されたが、ほとんどがケータリング業者やレストランに販売されていた。

欧州疾病予防管理センター (ECDC) の食品および水由来疾患ネットワークを介して、ノロウイルス感染アウトブレイク (1月26日) と ETEC の検出 (1月28日) に関する 2 回の情報提供緊急要請が行なわれ、それに続いて、ノロウイルスに関するネットワーク (旧 DIVINE-NET : ウイルス性腸内感染症の予防のためのネットワーク) を介して情報提供が行なわれた。その結果、ノルウェーが lollo bionda レタスによるアウトブレイク 3 件の発生を報告した。デンマークで原因食品となった 2 バッチのレタスの一部がノルウェーに輸出され、これがノルウェーのアウトブレイクの原因食品となったと考えられる。現在判明している限りでは、デンマークとノルウェー以外の国からは、このレタスによるアウトブレイクは報告されていない。フランス当局が汚染の原因を調査中である。

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19484>

2. 2009年にオーストリアおよびドイツで発生した Quargel チーズを感染源とするリステリア症アウトブレイク

Listeriosis outbreak caused by acid curd cheese 'Quargel', Austria and Germany 2009
Volume 15, Issue 5, 04 February 2010

オーストリア製の **Quargel** チーズの喫食により、2009 年にオーストリアおよびドイツで死亡者 4 人を含む患者 14 人(本報告作成時点)のリステリア症アウトブレイクが発生した。

2009 年 8 月 14 日、リステリアに関するオーストリア・ドイツ **Consiliar** 共同検査機関(ウィーン)は、ヒト患者から分離した複数のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 血清型 1/2a 株が同一の新しい PFGE パターンを示すことを見いだした。オーストリアでは、法律にもとづいてこの検査機関にヒト患者由来のすべての分離株が送付される。ドイツでは分離株の提出は任意である。本報告作成の時点で知り得た情報によると、2009 年のオーストリアのリステリア症患者 46 人(血清型 1/2a (n=29)、4b (n=9)、1/2b (n=8))のうち 12 人が上記リステリア株(アウトブレイク株)に感染していた。この 12 人(うち 2 人は死亡)は 2009 年 6~12 月に発症し、同国 9 州のうち 6 州の住民であった。平均年齢は 74.5 歳(範囲: 58~88 歳)で、11 人が男性であった。また、ドイツで 2009 年にヒトから分離され、検査ができた 92 株中の 2 株がこの新しい PFGE パターンを示した。ドイツの本アウトブレイクの患者は 70 歳代の女性 2 人で、それぞれ 2009 年 11 月と 12 月に死亡した。2 人とも潜伏期間と考えられる期間(最長 70 日間)にオーストリアを訪れていなかった。

潜伏期間中に喫食した食品に関する信頼性の高い情報がなかったことから、日常の喫食行動についての情報を得るため、生存しているオーストリアのアウトブレイク患者全員に、退院後の 12 月 3 日以降の 3 週間について食料品店のレシートの提供を求めた。この疫学調査により、**Quargel** チーズ(様々な種類のフレーバーがある酸性カード(curd)チーズの一種)が感染源である可能性が高いことが判明した。レシートを提出したアウトブレイク患者 7 人中の 3 人がオーストリアの業者が製造した **Quargel** チーズ製品 X を購入していた。調査に参加した患者 9 人中 8 人が **Quargel** チーズ製品 X を習慣的に喫食しており、ドイツのアウトブレイク患者の 1 人も **Quargel** チーズを喫食していたことが罹患記録によりわかった(2 人目の患者に関する情報は入手できていない)。

この業者は **Quargel** チーズを週に約 16 トン製造し、53%をドイツに、少量をチェコ、ポーランドおよびスロバキアに輸出している。このチーズは凝固した乳から製造され、スターター菌を添加後 28°C で 1 日熟成させ、リネンス菌 (*Brevibacterium linens*) を噴霧した後 14°C で 2 日間熟成させて作る。包装して出荷した後の賞味期間は 2 カ月である。

2009 年 12 月にチーズ製造施設的环境から得た *L. monocytogenes* 1/2a 分離株を 2010 年 1 月に検査したところ、遺伝子型タイピングでアウトブレイク株と区別がつかなかった。1 月 13 日に製造施設で採集した **Quargel** チーズ検体から、アウトブレイク株を含む 3 種類の *L. monocytogenes* 1/2a が製品 1 グラム当たり 100 cfu 未満の菌濃度で分離された。2010 年 1 月 18 日に採集した製品からは 1 グラム当たり 100 cfu を超える *L. monocytogenes* が分離された。1 月 23 日に製品の自主回収、消費者への本アウトブレイクについての情報提供、購入済みのチーズに対する注意喚起が行われた。製造施設は生産を中止し、現在汚染源の調査が行われている。

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19477>

3. 1987年から2008年までのブルガリア、ソフィアにおけるカンピロバクターおよびその他の細菌感染による胃腸炎

Campylobacteriosis and other bacterial gastrointestinal diseases in Sofia, Bulgaria for the period 1987 – 2008

Volume 15, Issue 4, 28 January 2010

1987年から2008年、ブルガリアの首都ソフィア（人口は約150万人）で下痢症の原因としての好熱性カンピロバクター（*Campylobacter jejuni* および *Campylobacter coli*）の調査を行った。0歳から65歳以上の腸炎患者から検便51,607検体を採集し、カンピロバクター、サルモネラ、赤痢菌（*Shigella*）、および下痢原性大腸菌（腸病原性大腸菌（EPEC）、腸毒素原性大腸菌（ETEC）、腸管侵入性大腸菌（EIEC）、腸管出血性大腸菌（EHEC））の検査を行った。

検便51,607検体のうち、1,847検体（3.58%）からカンピロバクターが分離され、このうち75%が *C. jejuni*、22%が *C. coli*、3%がその他の種であった。最も高頻度に分離されたのはサルモネラ（5.17%）で、次いで赤痢菌（4.93%）、カンピロバクター（3.58%）、下痢原性大腸菌（2.68%）の順であった。

調査対象期間全体で平均するとサルモネラが最も優勢な腸内病原体であったが、年度ごとに見ると、カンピロバクターが最も優勢な腸内病原体であった年が10回あった（1987年（6.42%）、1988年（7.61%）、1989年（5.00%）、1990年（5.00%）、1993年（6.17%）、1996年（5.54%）、1997年（6.49%）、1999年（4.20%）、2000年（2.70%）および2001年（4.90%））。カンピロバクターの検出率が最も高かったのは1988年（7.50%）、最も低かったのは2006年（0.30%）であった。

1987年から1997年にかけて腸炎患者から得た検便30,033検体の以前の調査では、腸炎の原因細菌としてカンピロバクター（4.95%）が最も優勢で、次いで赤痢菌（3.57%）、サルモネラ（3.07%）、下痢原性大腸菌（2.51%）の順であった。

1年のうちでカンピロバクター感染が多かった時期は雨の多い春および夏であった。カンピロバクター症患者の年齢分布をみると、4歳以下（52%）が最も多く、次いで5～14歳（30%）、65歳以上（6%）、15～24歳（5%）、45～64歳（4%）、25～44歳（3%）の順であった。

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19474>

●英国健康保護庁（UK HPA: Health Protection Agency, UK）

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

イングランドにおいて2009年に発生したサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis PT 14b）感染症：全国レベルでの症例対照研究についての報告

S. Enteritidis infections in England in 2009: national case control study report

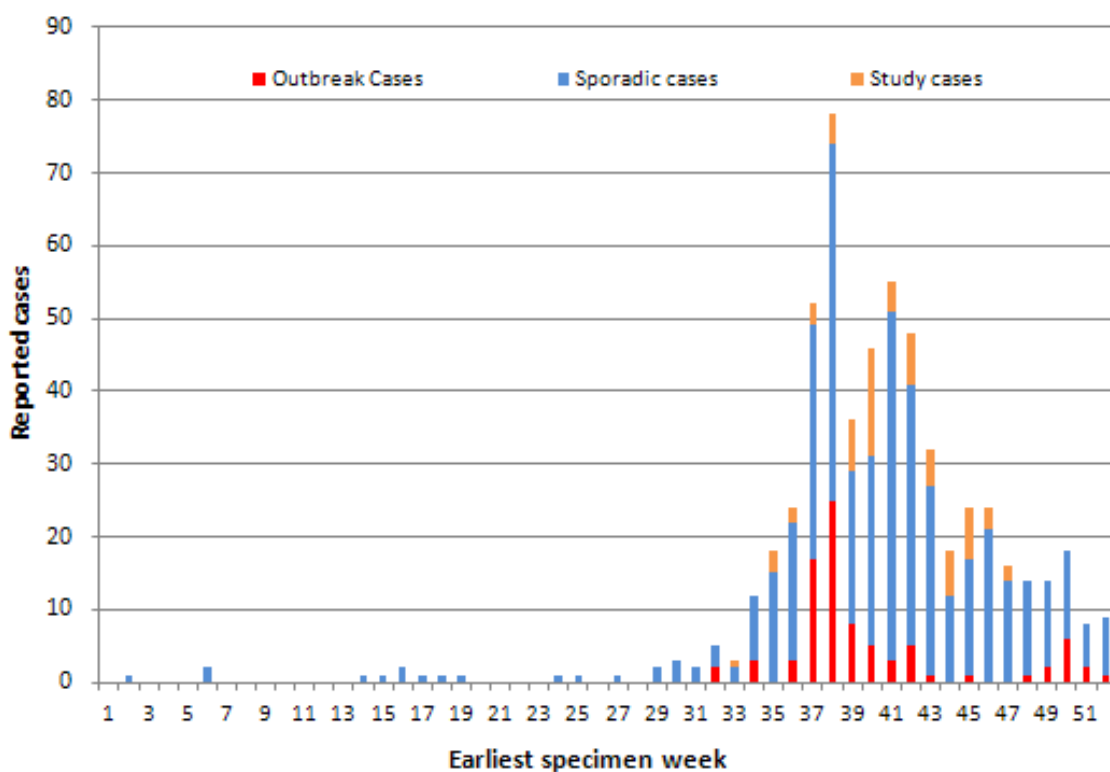
Health Protection Report

Volume 4, Number 6, Published on: 12 February 2010

イングランドおよびウェールズにおいて、サルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT 14b) による、海外旅行と関連していない胃腸疾患の患者数が 2009 年の秋に急激に増加した。これを受けて実施された調査の結論を紹介する。

英国健康保護庁 (HPA : Health Protection Agency) の胃腸病原体検査機関 (LGP : Laboratory of Gastrointestinal Pathogens) は、2009 年 9 月 1 日～12 月 31 日にかけてイングランドおよびウェールズで、ナリジクス酸耐性およびシプロフロキサシン低感受性 (Nx/Cpl) の *S. Enteritidis* PT 14b に感染した患者 489 人を確認した。イングランドおよびウェールズでは、感染患者数のこの急激な増加と同じ時期に、当該サルモネラ株による 16 件の個別アウトブレイクが報告され、それぞれについて調査が実施された。これらのアウトブレイクの患者数は合計 152 人で、アウトブレイクごとの患者数は 2～68 人であった。

図：海外旅行と関連していないサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT 14b Nx/Cpl) 感染症の流行曲線、2009 年



これらのアウトブレイクの予備調査では卵との関連が推測され、この点について分析疫学調査、アウトブレイク調査、および卵の供給チェーンに関する調査が精力的に行われた。これらのアウトブレイクのうち 11 件はスペイン産の卵に関連しており、そのうちの 7 件の飲食施設 (オリエンタルレストラン 5 店、カフェ 2 店) から採集された卵は、卵殻への刻

印から原産地および農場が同一であることが示された。このスペインの農場で生産された卵は、1件のアウトブレイク調査でアウトブレイク株 *S. Enteritidis* PT 14b NxCpl による汚染が確認された（卵 6 個をプールした 20 の検体のうちの 1 検体が陽性）。さらに、英国の卵輸入業者から当該農場産の卵 480 個をサンプリングし、検査したところ、卵 6 個ごとのプール 80 検体のうち 2 検体（2.5%）からアウトブレイク株が検出された。またスペイン当局が実施した調査から、当該農場の産卵鶏 1 群が *S. Enteritidis* に汚染されていることが示された。さらにアウトブレイク株は、アウトブレイク調査の対象となった飲食施設の卵マヨネーズ、卵チャーハン、プールした液卵および調理台表面からも検出された。

自宅外での喫食、特にオリエンタルレストランでの喫食、および発症前 5 日間における自宅外での卵の喫食と感染との関連を検証するため、散发事例の患者 1 人に対照 2 人をマッチングせずに抽出した症例対照研究を実施した。患者 63 人および対照 108 人を対象とした。

発症日は 2009 年 6 月 9 日～11 月 16 日で、症状継続期間の中央値は 5 日間であった（範囲 0～25 日、平均 5.8 日）。患者のうち 50 人（83%）が医師の診察を受け、12 人（19%）が入院した。死亡例は報告されなかった。最も多く報告された症状は、下痢（98%）、腹痛（88%）および発熱（58%）であり、悪心（46%）、嘔吐（32%）または血便（24%）を報告した患者は半数未満であった。

年齢範囲は、患者が 1 歳未満～89 歳、対照が 1 歳未満～85 歳で、平均年齢は患者（37 歳）の方が対照（52 歳）より有意に低かった（両側 Student t 検定、 $p < 0.0001$ ）。女性の割合は、患者（28/63 人：44%）より対照（72/108 人：67%）の方が高かった（ $p = 0.004$ ）。患者と対照との間で年齢および性別において差異が確認されたため、潜在的な交絡因子である年齢および性別を調整したロジスティック回帰分析を用いて単変量解析を行った。単変量解析では、感染に関連した変数として、「自宅外での喫食」または「バーベキュー料理の自宅での喫食」に区分される食品暴露が特定された。年齢および性別を調整した多変量解析では、「オリエンタルレストランの料理の喫食」（オッズ比[OR]=5.4、95%信頼区間[CI] 1.4～21.3、 $p=0.01$ ）、「自宅外での卵の喫食」（OR= 12.4、95%CI [1.6～95.4]、 $p=0.1$ ）、「自宅外でのベジタリアン料理の喫食」（OR= 54、95%CI [4.8～610]、 $p=0.001$ ）、「自宅外での調理済肉の喫食」（OR= 26.7、95%CI [1.9～364]、 $p=0.01$ ）、および「自宅でのバーベキュー料理の喫食」（OR= 47、95%CI [1.8～1179]、 $p=0.02$ ）が感染に関連しているものとして特定された。「オリエンタルレストランでの食事」を報告した患者を除外すると、自宅外での喫食は暴露因子として有意ではなくなった。

以上の結果から、散发事例の患者の *S. Enteritidis* PT 14b NxCpl への感染が、外食、特にオリエンタルレストランでの食事および持ち帰り料理に関連しているとの仮説が支持され、自宅外での卵の喫食との関連からも裏付けとなる付加的なエビデンスが得られた。

2009 年秋に発生した *S. Enteritidis* PT 14b NxCpl のアウトブレイクに関する調査において、当該飲食施設での食品・環境検体の採集および卵の供給チェーンに関する調査を通じて、これらのアウトブレイクの感染源に関するエビデンスが得られた。感染源としては、

生の殻付き卵（スペインの一ヶ所の農場由来）、プールした液卵、卵チャーハン、焼き鳥および調理台などがこれまでに明らかになった。これらのアウトブレイクが当該サルモネラ株（*S. Enteritidis* PT 14b NxCpl）の分離例の全国的な増加と並行して発生したこと、および症例対照研究の結果は、共通の感染源による季節的な推定数を上回る 500 人近い患者の発生を説明する、単一のアウトブレイクの存在を示している。

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/news0610.htm#pt14b>

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）

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

E 型肝炎ウイルスについてのリスクプロファイル（報告書）：動物、食品および水由来の感染源の特定に向けて

Hepatitis E virus risk profile. Identifying potential animal, food and water sources for human infection

2010-02-18

オランダでは、E 型肝炎ウイルス（HEV）が動物（ブタ、イノシシ、アカシカ）、食品（ブタのレバー、カキ、ムール貝）、および表層水に存在することが明らかになり、国内で感染する E 型肝炎はこれらへの接触、喫食、喫飲が原因であると考えられる。

これまでオランダ国内で HEV 感染が発生しているが、疫学調査による感染源の特定はできていない。潜伏期間が長いため、追跡調査が困難であった。

世界各地から報告された HEV の感染源について文献調査を行ったところ、ヒト E 型肝炎の原因となる HEV 変異型は通常ブタおよびイノシシから検出されることがわかった。オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）がオランダでの HEV 感染源の調査を行ったところ、飼育ブタおよびイノシシのほか、アカシカ、カキ、ムール貝、表層水、および飲料水製造に使用される水源の水も HEV の感染源であることがわかった。このため、HEV の伝播は動物との接触や食品の喫食だけでなく、水との接触や喫飲にも関連していると考えられる。

報告書全文が以下のサイトから入手可能。

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330291001.pdf>（報告書、PDF）

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330291001.html>

● 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 2009 (05) (04) (03)

February 19, 16 & 12, 2010

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
アンゴラ	2/19	Benguela	2/12~18	5	2
韓国	2/19	仁川国際空港 (インドネシアからの帰国者)	2/19	1	
ジンバブエ	2/17	Masvingo 州 Mwenezi 地区		8	9
	2/15		2/4~	150	5
ケニア	2/14	Rift Valley 州		16	
ザンビア	2/13			疑い 19 中 確認 10	
モザンビーク	2/10	CaboDelgado 州	1/13~2/9	966	11
ウガンダ	2/10	Manafwa 県	1 月~	42	4
ソマリア	2009 年 12 月		11/28~12/25	急性水様性下痢 425	
			9/17~12/25	696(7 検体中 1 検体コレラ確認)	17
カンボジア	2/15	首都プノンペン	2/15	3	
	2/10		2009 年 11 月	2	
			2009 年 12 月	10	
			2010 年 1 月	53	
			2010 年 2/1~9	19	
パプアニューギニア	2/8		2009 年 7 月~	2,000~	50~

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
フィジー	2/6	Viti Levu 島	報告前数日間	200~	

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ロシア	2/11	Yakutia		疑い 155 中確認 33	

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:4340595721973798::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,81438

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:1566549508030144::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,81403

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:565760281349064::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,81344

【記事・論文紹介】

カナダの一地域住民を対象としたハイリスク食品の喫食および食品安全に関する行動についての調査

High-risk food consumption and food safety practices in a Canadian community

Nesbitt A, Majowicz S, Finley R, Marshall B, Pollari F, Sargeant J, Ribble C, Wilson J, Sittler N.

J Food Prot. 2009 Dec;72(12):2575-86.

以上

● 欧州委員会 健康・消費者保護総局

(Directorate-General for Health and Consumers, DG-SANCO)

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

2010 年第 7 週～第 8 週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

警報通知 (Alert Notifications)

中国産 (オランダ経由) ビーフンの未承認遺伝子組換え体 (Bt 米)、フランス産メカジキスライスの水銀 (4.06 mg/kg)、中国産 (オランダ経由) 磁器製オープン皿からのコバルト溶出 (0.3 mg/L)、スペイン産ミカンのλ-シハロトリン (0.39 mg/kg) など。

情報通知 (Information Notifications)

産地不明 (イタリア及びドイツ経由) 有機茶色亜麻仁の未承認遺伝子組換え体 (FP 967)、ドイツ産 (原料: カナダ) 有機茶色亜麻仁の未承認遺伝子組換え体 (FP 967)、スペイン産バナメイエビ (*Penaeus vannamei*) の高濃度亜硫酸塩 (314 mg/kg)、中国産 (スイス経由) アウトドア用カトラリーからのクロム溶出 (12 mg/kg)、英国産ホタテの記憶喪失性貝毒(ASP) (24 mg/kg)、中国産磁器製皿からの鉛溶出 (3.97 mg/kg)、ノルウェー産カニのカドミウム (2.76、2.05 mg/kg)、エジプト産オレンジの未承認物質フェントエート (0.12 mg/kg)、米国産 (オランダ経由) 食品サプリメントの未承認物質タダラフィル、トルコ産梨のアミトラズ (1.01 mg/kg)、エジプト産 (ドイツ経由) 乾燥粉砕バジルのダイオキシソニン類 (1.6 ng/kg)、中国 (香港) 産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (302.5 μg/dm²)、スペイン産スイートパプリカ粉末の未承認着色料 Sudan 1 (0.012 mg/kg)、エジプト産イチゴのメタミドホス (1.5 mg/kg)、中国産乾燥アップルリングの高濃度亜硫酸塩 (845.50、912 mg/kg)、中国産茶ベースの食品サプリメントの未承認照射、エジプト産イチゴのエチオン (0.32 mg/kg) 及びチオフアネートメチル (0.36 mg/kg)、ブラジル産 (オーストリア経由) 生鮮イチジクのエテホン (3.6 mg/kg) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

タイ産未承認新規食品の乾燥ビンロウジスライス、ベトナム産キハダマグロの一酸化炭

素処理 (460 μ g/kg)、タイ産生鮮リュウガンのプロシミドン (0.69 mg/kg) 及びカルベンダジム (1.07 mg/kg) など。

(その他、カビ毒、重金属、微生物等多数)

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

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. 食品添加物としての塩基性メタクリル酸塩コポリマーの使用に関する科学的意見

Scientific Opinion on the use of Basic Methacrylate Copolymer as a food additive

(16 February 2010)

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1513.htm>

EFSA の ANS パネル(食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル)は、欧州委員会から、固形の食品サプリメント及び特定医療用食品の艶出し剤として塩基性メタクリル酸塩コポリマーの使用に関する科学的意見を求められた。

申請者は、塩基性メタクリル酸塩コポリマーの吸収、分布、代謝、排泄、急性及び亜慢性経口毒性、遺伝毒性、発生毒性についての試験結果を提出した。同物質は、経口投与後、消化管からは実質的に吸収されない。これは、安定な高分子化合物としての性質に合致している、パネルは、遺伝毒性についての懸念はないと結論している。ラットの 26 週間給餌試験では投与による影響は見られず、試験に用いた最高用量 (2000 mg/kg 体重/日) を NOAEL とみなした。ラットの発生毒性試験からは、母体、胎仔の生存率や体重、胎盤重量への影響の証拠はみられなかった。この試験における NOAEL は、1000 mg/kg 体重/日 (試験した唯一の用量) であった。慢性毒性試験データは提出されなかったが、この物質が高分子化合物で、吸収されないことから、パネルはこれらのデータは必要ないとしている。

パネルは、ワーストケースシナリオにもとづくこの物質の摂取量を、成人 (体重 60kg) で 23.4 mg/kg 体重/日、子ども (4~18 才) で 16 mg/kg 体重/日と推定した。申請者が推定した摂取量は、それぞれ 20 mg/kg 体重/日及び 16 mg/kg 体重/日であった。

塩基性メタクリル酸塩コポリマー中の残留モノマー (MMA、BMA、DMAEMA) については、ワーストケースシナリオにおける摂取量 (計算値) も TDI より十分に低く、したがってパネルは、暴露量の検討において残留モノマーは考慮に入れなかった。

生殖毒性データがなく、発生毒性試験データも限られているため、パネルは塩基性メタクリル酸塩コポリマーの ADI を設定できないとした。

パネルは、食品サプリメント及び医薬品両方を多く摂取する人における安全マージンは十分であるとしている。申請者は、特定医療用固形食品に関する使用量については提出していないため、この用途についての安全性は評価できない。

パネルは、固形食品サプリメントへの艶出し剤またはコーティング剤として使用された塩基性メタクリル酸塩コポリマーについて、提案された使用レベルにおける安全上の懸念

はないと結論した。

2. 労働者、作業員、周辺の人々、住民のための農薬暴露評価ガイダンス文書作成についての科学的意見

Scientific Opinion on Preparation of a Guidance Document on Pesticide Exposure Assessment for Workers, Operators, Bystanders and Residents (18 February 2010)

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1501.htm>

農薬に関する規制上のリスク評価の観点から、EFSAのPPRパネル（植物衛生、農薬及び残留に関する科学パネル）は、労働者、作業員（オペレーター）、周辺にいる人々、住民における食事以外からの農薬暴露評価のガイダンス文書（案）を作成し、2009年8月12日～9月15日の間、パブリックコメントを求めた。この結果もふまえて、パネルはガイダンス文書を作成した。

現在、労働者、作業員、周辺にいる人々、住民についてのリスク評価では、毒性指標としてAOEL（Acceptable Operator Exposure Level、許容作業員暴露量）を1日の推定暴露量の上限と比較する方法（deterministic method）を用いている。この方法で特に大きな欠点は示されていないものの、完全に満足できるものではない。したがって、PPRパネルは、現行のリスク評価法は維持すべきとしつつも、農薬が急性毒性を有する場合の急性リスク評価において、別の毒性指標“急性AOEL（AAOEL）”が必要であると提案している。この毒性指標は、急性毒性のある農薬に食事から暴露した場合のリスク評価に用いられるARfD（急性参照用量）に相当する。

3. EFSAは食品と接触する非プラスチック材料について共同プロジェクトを開始

EFSA launches cooperation project on non-plastic food contact materials

(22 February 2010)

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/cef100222.htm>

EFSAは、食品と接触する非プラスチック材料の安全性に関する情報を収集し分析するため、ESCO（*1）のワーキンググループを立ち上げた。これは近年、食品と接触する非プラスチック材料（インクや接着剤など）に使用されている物質が食品に移行する事故が多いためである。EUの規則では、食品と接触するすべての材料は安全でなければならないとされているが、欧州レベルでは、食品と接触する多くの非プラスチック成分は、プラスチック材料と異なり、特別規定（specific provisions）の対象となっていない。

ワーキンググループは、EU加盟国やEFSAの科学パネルの専門家から構成され、食品と接触する非プラスチック材料に使用される物質の評価に関して、情報や加盟国の知見を調査する。2010年2月17日に、パルマのEFSA本部で最初の会合が開かれた。2011年3月末までに、EFSA長官に報告書を提出する予定である。

*1: ESCO (EFSAの科学的協調プロジェクト) については、「食品安全情報」No.2 (2009)、

p.15 参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200902.pdf>

4. トリアゾール系農薬の累積暴露評価

Cumulative Exposure Assessment of Triazole Pesticides (11 February 2010)

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/40e.htm>

食品及び飼料中の農薬の最大残留基準(MRL)に関する EC 規則 No.396/2005 では、2008年9月以降、MRLを採択する際に農薬の累積及び相乗作用(cumulative and synergistic effects)を考慮すべきであるとしている。2008年4月15日、PPRパネルは既存の方法論の適切性(suitability)に関する意見を採択し、農薬の累積作用を評価するための段階的アプローチ(tiered approach)を提案した(*1参照)。

PPRパネルは、提案された方法を検証するため、トリアゾール系殺菌剤について累積暴露評価を実施した。2010年1月15日、オランダのRikilt研究所に委託した外部報告書が公表された。

◇報告書(PDFファイル、127ページ)

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/40e.pdf>

*1:「食品安全情報」No.12(2008)、p.25

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2008/foodinfo200812.pdf>

● 欧州委員会 共同研究センター (JRC : Joint Research Centre)

<http://ec.europa.eu/dgs/jrc/>

1. 食物アレルギー：内なる敵 (2010年AAAS年次会合におけるJRCの発表から)

Food allergies: The enemy within

<http://ec.europa.eu/dgs/jrc/index.cfm?id=5650#04>

2010年AAAS(American Association for the Advancement of Science)年次会合において、JRCは食物アレルギーに関する発表を行った。

◇プレスリリース

http://ec.europa.eu/dgs/jrc/downloads/jrc_aaas_20100219_newsrelease_food_allergens_en.pdf

JRCは、食物アレルギーを起こす可能性のある食品について、統一された正確で信頼性のある分析方法の国際的ガイドラインを共同作成した。この文書は、AOACの後援のもと、カナダ、米国、オーストラリア、日本、EUなどの規制機関や研究機関の専門家、食物アレルギー検査キットのメーカーなどが協力し、何年もの間検討した結果である。

本サイトから、3つの発表の要約とプレゼンテーション資料がダウンロードできる。

- 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. 「リスク」と「ハザード」の違いについてのコミュニケーションの評価 (英語版)

Evaluation of Communication on the Differences between “Risk” and “Hazard”
(22.02.2010)

http://www.bfr.bund.de/cm/238/evaluation_of_communication_on_the_differences_between_risk_and_hazard.pdf

科学的リスク評価において、「ハザード」と「リスク」はまったく異なる概念である。「ハザード」は、有害影響を生じる物質（または状況）固有の潜在的性質 (inherent potential) であり、一方、「リスク」は、特定の条件下で物質（または状況）に暴露した時の有害影響を生じる確率 (probability) である。したがって“暴露”が両者の違いである。「ハザード」に暴露した場合に「リスク」が生じる。

本評価では、「ハザード」と「リスク」の違いについての理解を助けるコミュニケーション、非専門家である一般人 (lay persons) を対象とした「ハザード」と「リスク」の認識に関する調査結果などが示されている。一般人はリスクとハザードを区別していないが、適切な情報が与えられれば、違いを理解できると考えられた。推奨される対応として、可能な限りハザードだけでなくリスクについての情報を伝えること、伝えたい対象集団（専門家、一般人）にあった伝え方を考えること、誤解を少なくするため説明は一貫したアプローチで行うこと、リスクやハザードの程度や重要性をよりわかりやすく説明するには例えばリスクの比較を用いることなどが示されている。

◇ドイツ語版

http://www.bfr.bund.de/cm/238/evaluierung_der_kommunikation_ueber_die_unterschiede_zwischen_risk_und_hazard.pdf

2. その他の資料

- ・食品及び飼料の安全性に関する BfR の評価文書リスト (2005 年以降)

Catalogue of BfR risk assessments and information on food and feed safety (since 2005)
(10.02.2010)

http://www.bfr.bund.de/cm/221/aufstellung_der_fachlichen_stellungnahmen_des_bfr_zur_lebens_und_futtermittelsicherheit.pdf

- ・麦角アルカロイドの分析方法

Analytik und Vorkommen von Mutterkornalkaloiden in ausgewählten Lebensmitteln
(11.02.2010)

http://www.bfr.bund.de/cm/238/analytik_und_vorkommen_von_mutterkornalkaloiden_in_ausgewaehlten_lebensmitteln.pdf

穀物、一部の穀物製品、飼料中の 12 の麦角アルカロイドの分析方法。

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission)

<http://www.ftc.gov/index.shtml>

1. **FTC は、脳や視力へのベネフィットに関する強調表示に問題がある可能性があるとして、子ども用のオメガ 3 脂肪酸サプリメントの販売業者に警告**

FTC Warns Marketers of Children's Omega-3 Fatty Acid Supplements That Claims About Brain and Vision Benefits May Be Deceptive (02/16/2010)

<http://www.ftc.gov/opa/2010/02/omega.shtm>

FTC は、各種オメガ 3 脂肪酸サプリメントを宣伝している 11 の企業に対し、子どもの脳や視力の機能及び発達へのベネフィットに関する根拠のない強調表示をすることによって連邦法に違反していないか、製品の包装や表示を見直すべきであるとする文書を送付した。

FTC は先月も、これらの製品の強調表示（子どもの脳や視力の機能及び発達を增強し、改善するなど）を裏付ける科学的エビデンスがない限り、製品の包装や広告は FTC 法違反になる可能性があるとして警告する文書を企業に送付した。知能、認知機能、学習能力、気分、記憶力、注意力、集中力、視力、目の健康などについての強調表示も同様である。

警告文書に対して、企業は 2 週間以内に回答し、法遵守のための対応（既にとった措置もしくは予定している措置）について説明しなければならない。FTC は企業に送付した文書の中で、子ども用のオメガ 3 グミフィッシュ製品の販売業者 NNP 社による同様の強調表示に対して行った最近の調査について説明している。NNP 社は、FTC の要請を受け、グミフィッシュ製品の包装や表示などを速やかに改善した。

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

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

1. **ハイドロキシカット製品についての消費者への助言：更新**

Updated: Advice to consumers regarding Hydroxycut products (17 February 2010)

<http://www.tga.gov.au/alerts/medicines/hydroxycut2.htm>

FDAは2009年5月、米国のハイドロキシカット（Hydroxycut）製品に肝毒性を含め多くの重大な有害影響の報告があったとして、消費者に使用を中止するよう警告した（*1）。これを受け、TGAは同月、こうした製品の使用について注意するよう、オーストラリアの消費者に助言した（*2）。現在まで、FDAは有害事象の原因を特定していない。

当時、オーストラリアのハイドロキシカット製品の出資会社は、オーストラリアのハイドロキシカット製品が米国の製品とは組成が異なっているとTGAに報告した。TGAはオーストラリアのハイドロキシカット製品の予備的レビューを行い、そのうちいくつかの製品をARTG（オーストラリア医薬製品登録）から除外した。

最近、オーストラリアでHydroxycut Hardcoreの使用に関連するとされる肝障害1症例についていくつかのメディア報道があった。これらの報道に関しては、さらに調査が行われている。TGAはこのメディア報道以前に肝障害事例の報告は受けておらず、この事例についても詳細情報はまだ受け取っていない。したがってTGAは、肝障害を生じたと報道されている患者が米国産の製品を摂取したのか、それともオーストラリア産の製品を摂取したのか確認できない。

TGAは、TGAが調査を完了するまでオーストラリア産ハイドロキシカット製品の使用に注意するよう、消費者に助言している。消費者がインターネットで製品を購入した場合、その製品が米国産でオーストラリアでは認可されていない成分を含む可能性がある。

オーストラリアで痩身用として販売されているオーストラリア産ハイドロキシカット製品には、箱の正面に“AUST L”番号がついている。現在、ARTGには4種類のハイドロキシカット製品が登録されている。

TGAは、医療関係者または消費者がこれらの製品について有害反応を生じたとの疑いをもった場合、TGAに直接連絡するよう勧めている。

*1：「食品安全情報」No.10（2009）、p.32

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200910.pdf>

*2：「食品安全情報」No.11（2009）、p.29

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200911.pdf>

その他の関連情報

・フィンランド食品安全局（Evira）の報告（「食品安全情報」No.12（2009）、p.24）

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200912.pdf>

・英国食品基準庁（FSA）の報告（「食品安全情報」No.13（2009）、p.27）

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2009/foodinfo200913.pdf>

【論文等の紹介】

1. メラミンによる急性腎臓障害後の腎臓の組織学的知見

Histopathological Features of the Kidney after Acute Renal Failure from Melamine

Ning Sun et al.

N Engl J Med 2010 362;7 662-664

2. メカジキの水銀とメチル水銀の生体利用能

Mercury and methylmercury bioaccessibility in swordfish

Food Addit Contam 2010 27(3) 327-337

3. ツナ缶 3 ブランドの水銀濃度の評価

An evaluation of mercury concentrations in three brands of canned tuna

Shawn L. Gerstenberger et al.

Environ Toxicol Chem 29(2) 237-242

4. クッキー中のグリオキサール及びメチルグリオキサールの分析、分布及び食事を介した暴露とこれら化学物質と加熱で生じる他の汚染物質との関係

Analysis, Distribution, and Dietary Exposure of Glyoxal and Methylglyoxal in Cookies and Their Relationship with Other Heat-Induced Contaminants.

Arribas-Lorenzo G, Morales FJ.

J Agric Food Chem. 2010 Feb 4. [Epub ahead of print]

5. ダイエタリーサプリメントによる急性セレン中毒

Acute selenium toxicity associated with a dietary supplement.

Macfarquhar JK, Broussard DL, Melstrom P, Hutchinson R, Wolkin A, Martin C, Burk RF, Dunn JR, Green AL, Hammond R, Schaffner W, Jones TF.

Arch Intern Med. 2010 Feb 8;170(3):256-61.

*参考文献 (文献5に対するコメント)

The dietary supplement health and education act: time for a reassessment: comment on "acute selenium toxicity associated with a dietary supplement".

Ashar BH.

Arch Intern Med. 2010 Feb 8;170(3):261-3.

以上

