

食品安全情報（微生物） No. 20 / 2010 (2010.09.22)

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>

目次：

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 殻付き卵に関連して複数州で発生したサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイクの調査 (2010年9月20日情報)
2. 家庭の台所における食品安全教育のための自己評価アンケートの利用

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. 大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある牛肉ハンバーガーの回収対象を拡大

【[カナダ、オンタリオ州保健長期介護省（MOHLTC）](#)】

1. 牛肉ハンバーガーに関連する大腸菌 O157 : H7 感染患者の調査

【[欧州委員会 健康・消費者保護総局（EC, DG-SANCO）](#)】

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）2009年度年次報告書
2. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. EFSA の 2009 年度年次報告書
2. 新型 H1N1 (nH1N1) インフルエンザウイルスのヒトへの食品由来感染源としての豚肉、豚肉製品および七面鳥肉の科学的評価

【[英国健康保護庁（UK HPA）](#)】

1. 飲食店の布巾に関する調査結果

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. サルモネラ汚染の可能性があるコリアンダー製品を回収

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. アヒルの卵のサルモネラに関連した近年で最大規模のアウトブレイク
2. 2008年のアイルランドにおける人獣共通感染症

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【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/>

1. 殻付き卵に関連して複数州で発生したサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイクの調査 (2010年9月20日情報)

Investigation Update: Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Enteritidis Infections Associated with Shell Eggs

September 20, 2010

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

(更新情報の一部を紹介)

2010年5月1日から9月14日までにサルモネラ患者約2,752人が報告されており、そのうち約1,608人の報告患者が本アウトブレイクと関係していると考えられている(2010年9月20日時点)。本事例のアウトブレイク検知から各種調査・対応を時系列で解説しているタイムライン図が公開された。

http://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis/se_timeline_092010.pdf (タイムライン図)

2. 家庭の台所における食品安全教育のための自己評価アンケートの利用

Use of a Self-Assessment Questionnaire for Food Safety Education in the Home Kitchen – Los Angeles County, California, 2006-2008

Morbidity and Mortality Weekly Report

September 3, 2010 / 59(34); 1098-1101

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5934a2.htm?s_cid=mm5934a2_w

食品由来疾患は、依然として米国の全年齢層における疾病の重要な原因である。レストランの厨房や一般家庭の台所における不適切な食品の取扱いおよび調理法が、食品由来疾患に大きく関与している可能性がある。1998年、ロサンゼルス郡公衆衛生局(LACDPH)は、レストランの衛生検査に数値スコアを導入し、その結果をランク付けして公表した。この取り組みにより、1998年末には、この地域の非チフス性サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌を原因とする食品由来感染による入院数が1997年に比較して13.1%減少した。

2006年春、家庭での食品衛生の向上を目的として、LACDPHの環境衛生プログラムでは、家庭の台所に関する自己点検プログラムを開始した。今回の報告には、2006~2008年における本プログラムの実施状況、ならびにWebベースの自己点検アンケート調査票「Food Safety Quiz」の集計結果が示されている。

アンケートの質問内容は米国農務省(USDA: US Department of Agriculture)の食品安全教育原則である「清潔、分離、加熱および冷蔵(clean, separate, cook, and chill)」を参

考にしており、家禽肉取扱い後のまな板の洗浄や消毒の必要性、生卵の安全な取扱い、加熱／非加熱食品の適切な冷蔵方法など食品の取扱い方法が中心になっている。質問は 57 項目あり、45 項目は「はい／いいえ」形式の質問、残りの 12 項目は人口統計学的 (demographic) 情報 (回答者の年齢、性別、家庭で使う言語など) である。アンケートの回答は、レストランの判定に用いられるアルゴリズムに準じて (ただし同一ではない)、A [正答率 : 90~100%]、B [正答率 : 80~89%]、C [正答率 70~79%] で判定し、正答率が 70% 未満の場合は実際の点数が付けられる。全体として約 13,000 人の成人が回答し、判定結果の内訳は A が 34%、B が 27%、C が 25% であった。14% の回答者 (正答率 70% 未満) は数値スコアにより評価した。A と判定された回答者については、食品の取扱いが適切であると認定され、ランクを記したカードが郵送される。

2006~2008 年の上記 Web サイトへのアクセス件数は 27,129 件であり、13,274 人がアンケートの質問への回答を完了した。回答者の多くは女性で (68%)、年齢層は 18~59 歳 (78%)、家庭で英語を使用しており (86%)、家庭での主要な調理者 (81%) であった。また回答者の 17% が、自宅での喫食により具合が悪くなったことがあると回答した。食品の取扱いおよび調理方法に関する質問においては、約 27% の回答者が、途中まで加熱調理した食品をすぐには以降の調理に使用しない場合、最終加熱までの間、冷蔵保存していないと回答した。また、28% は手にアクセサリーをつけたり、のびた爪のまま調理しており、26% はキッチンの棚やキャビネットに埃がついており清潔ではないと回答し、約 36% は冷蔵庫内に適切に機能している温度計がないと回答した。自宅内にハエ (約 9%)、ゴキブリ (約 6%)、齧歯類 (約 5%) がいると回答した者もいた。

* Editorial Note から :

家庭の台所に関連する食品由来疾患についての報告数は実際の発生数よりはるかに少ない。家庭の台所に関する今回の自己評価アンケート調査で A または B と判定された回答者の割合は 61% であり、これはフルサービスのレストランについてのランク付け (A または B : 98%、2006~2008 年) に比べると低い。ただし、前者は学習を目的とした自己評価にもとづいており、後者は食品安全の専門家による実際の検査にもとづくもので、両者を直接比較することはできない。今回のアンケート調査においては、アンケートの質問が英語のみであったことやインターネットで行われたため、英語を話さないグループやインターネットを使わないグループは参加できず、ロサンゼルス郡すべての住民を代表するものではないことなど、いくつかの制約があった。

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

<http://www.inspection.gc.ca/>

大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性のある牛肉ハンバーガーの回収対象を拡大

HEALTH HAZARD ALERT

LEADBETTERS COWBOY BEEF BURGERS MAY CONTAIN *E. coli* O157:H7
BACTERIA

September 9, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100909e.shtml> (回収拡大)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100908e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Leadbetters Foods 社 (オンタリオ州 Orillia) は、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性のある牛肉ハンバーガー (Leadbetters Cowboy Beef Burger) を喫食しないよう注意喚起を行っている。

対象製品は 8 個、12 個および 20 個の箱入り冷凍製品で、オンタリオ州に出荷された。

CFIA は、オンタリオ州で大腸菌 O157 : H7 アウトブレイクが発生していることを確認しており、オンタリオ州保健長期介護省 (MOHLTC)、カナダ保健省 (Health Canada)、同州の保健所などと協力して調査を行っている。製造業者の Leadbetters Foods 社は自主回収を行っている (本号 MOHLTC 記事参照)。

● カナダ、オンタリオ州保健長期介護省 (MOHLTC: The Ministry of Health and Long-Term Care, Canada)

<http://www.health.gov.on.ca/en/>

牛肉ハンバーガーに関連する大腸菌 O157 : H7 感染患者の調査

Ontario Investigates Four Cases Of *E. coli* O157:H7 Associated With Leadbetters
Cowboy Beef Burgers

September 9, 2010

<http://news.ontario.ca/mohltc/en/2010/09/ontario-investigates-four-cases-of-e-coli-o157h7-associated-with-leadbetters-cowboy-beef-burgers.html>

オンタリオ州保健長期介護省 (MOHLTC) は、牛肉ハンバーガー (Leadbetters Cowboy Beef Burger) に関連する大腸菌 O157 : H7 感染患者 4 人の調査を行っている (本号 CFIA 記事参照)。

調査は継続中であるが、4 人全員が 8 月 12~21 日の間に 20 個入りの箱で販売されている Leadbetters Cowboy Beef Burger (1 個は 4 オンス) を喫食していた。3 カ所の保健所で報告された患者 4 人から検出された大腸菌 O157 : H7 の遺伝子フィンガープリントが一致した。

● 欧州委員会 健康・消費者保護総局 (EC DG-SANCO: Directorate-General for Health and Consumers)

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

1. 食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed) 2009 年度年次報告書

Annual Report 2009

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/report2009_en.pdf

2009 年には、食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed) を介して合計 3,322 件の新規通知 (original notifications) が報告され、そのうち 1,796 件が「市場製品に関する通知 (market notification)」、1,484 件が「通関拒否の通知 (border rejection)」および 42 件が「ニュース通知 (news notification)」であった。「市場製品に関する通知」1,796 件は「警報 (alert)」578 件と「情報通知 (information notification)」1,218 件に分類された。この新規通知のあと 4,767 件のフォローアップ通知が発表され、平均すると新規通知 1 件当たり約 1.4 件のフォローアップ通知が出されたことになる。新規通知は 5.8%、フォローアップ通知は 17.7%増加しており、全体では 13.4%の増加であった。

病原微生物

2009 年には加工魚関連の通知が増えたことにより、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の報告が増加した。イタリアがスモークサーモンの *L. monocytogenes* 汚染検出を頻繁に通知した。通知の多くは 100 CFU/g を超える汚染ではなく、「情報通知」に分類された。EC 規則の Regulation (EC) No 2073/2005 は、生産業者の直接管理から離れた後の食品についての安全基準は賞味期間終了時の菌数が 100 CFU/g と規定している。

家禽肉のカンピロバクター汚染通知件数は 2008 年より減少した。カンピロバクターは食品由来疾患の原因として重要であるが、通知されることはまれである。

2009 年のサルモネラ汚染の報告状況は 2008 年と似ており、汚染は動物由来食品にも動物以外に由来する食品にも多い。家禽肉のサルモネラ汚染通知件数は減少しているが、飼料原料ではやや増加している。データから、飼料原料は農場の飼育動物における重要なサルモネラ汚染源であると考えられる。

食中毒事例 (微生物関連を一部紹介)

2009 年 1 月にピーナツバターの喫食により米国で発生したサルモネラアウトブレイク (食品安全情報 No. 2 / 2009 (2009.01.14) ~No. 8 (2009.04.08) FDA、CDC 記事参照) では、米国食品医薬品局 (FDA) の報道発表にもとづいて「ニュース通知」が発表された。

米国の大規模なピーナツ加工品製造業者 1 社による重大なサルモネラ汚染問題が発覚した。FDA の情報を元に、汚染の可能性のあるピーナツを使用した様々な製品に関する通知が追加された。

ノロウイルス汚染に関する通知が 6 件あり、1 件はカキ、5 件はポーランド産とセルビア産の冷凍ラズベリーに関連していた（食品安全情報 No. 22 / 2009（2009.10.21）Evira 記事、No. 1 / 2010（2010.01.06）Eurosurveillance 記事参照）。過去にも、冷凍ラズベリーは大規模なアウトブレイクの原因食品として通知されている。

ノルウェーでは、赤痢菌（*Shigella sonnei*）に汚染されたケニア産のスナップえんどうによるアウトブレイクが発生した（食品安全情報 No. 14 / 2009（2009.07.01）Eurosurveillance 記事参照）。

英国各地で発生したサルモネラアウトブレイクは、スペインのある 1 鶏群に由来する卵が感染源であると考えられた（食品安全情報 No. 25 / 2009（2009.12.02）UK FSA 記事、No. 26 / 2009（2009.12.16）FSAI 記事、No. 5 / 2010（2010.02.24）UK HPA 記事参照）。予防措置として同鶏群由来の卵は殻付き卵として販売せず、サルモネラを死滅させるための加熱処理が行われた。英国食品基準庁（UK FSA）の 2009 年のインシデント年次報告書に詳細が記載されている（食品安全情報（微生物）No. 12 / 2010（2010.06.02）UK FSA 記事参照）。

A型肝炎

2009 年 11 月、オーストラリアの IHR National Focal Point は、セミドライトマト関連の A 型肝炎患者 250 人が複数の行政管轄区にわたって発生したアウトブレイクについて世界保健機関（WHO）に報告した。国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）を介して警告が発表された後、欧州委員会は RASFF コンタクトポイントへの注意喚起のために「ニュース通知」を発表した。

2010 年 1 月 29 日、RASFF は、Public Health Directorate およびヨーロッパ早期警告・対応システム（EWRS）から、フランスにおける A 型肝炎アウトブレイク発生に関する情報を受けた。2009 年 11 月～2010 年 2 月に患者 43 人が登録（register）され、そのほとんどがセミドライトマトと疫学的関連があるとされた。

また、オランダからもセミドライトマトに関連している可能性がある A 型肝炎患者 13 人が報告された。オランダは患者が喫食したセミドライトマトの追跡調査を開始した。

様々な調査から、殺菌処理工程を一切行っていなかった冷凍セミドライトマトが感染源である可能性が高いとされた。この冷凍製品は、加工業者が購入・解凍し、オイル、ハーブ、スパイスを加えたうえで販売する中間製品であった。フランス、オランダ両国ともに、残品または他のバッチから採取した検体で A 型肝炎ウイルスによる汚染は確認できなかった。オーストラリアではセミドライトマト 1 検体から A 型肝炎ウイルスが検出された。

追跡調査により当該製品は主にトルコの複数の輸出業者が出荷していたことが確認された。フランスとオランダにおける別個の調査から業者 1 社が確認された。INFOSAN による調整のもと、トルコは調査の対象期間中に EU に輸出された製品の情報を報告した。ト

ルコはまた、セミドライトマト製品の輸出業者と生産業者に対する調査結果、加工工程、危害分析重要管理点方式（HACCP）の手順、衛生管理対策についても報告したが、A型肝炎ウイルスは検出されなかった。

（食品安全情報 No. 24 / 2009（2009.11.18）FSANZ、NSWDH 記事、食品安全情報（微生物）No. 9 / 2010（2010.04.21）Eurosurveillance 記事、No. 13 / 2010（2010.06.16）Eurosurveillance 記事、No. 15 / 2010（2010.07.14）FSANZ 記事参照）

2. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed）

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

RASFF Portal Database

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

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationsList>

2010年9月7～20日の主な通知内容

警報通知（Alert Notifications）

英国産生鮮／冷凍アンコウにアニサキス、フランスのドライソーセージとマッシュルームによるアウトブレイク、ドイツ産の挽いたコリアンダーのサルモネラ汚染、スペイン産メルルーサ（魚、タラ目）にアニサキス、フランス産はちみつのセレウス菌汚染（190 CFU/g）、アイルランド産加熱済みカニのリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染、ドイツ産牛乳由来のモッツァレラチーズのサルモネラ（*Salmonella* C2）汚染（25g 検体が陽性）、ドイツ産ホットドッグのリステリア（*L. monocytogenes*）汚染（300 ; 100 CFU/g）、ベルギー産ひき肉のサルモネラ汚染、ベルギーの七面鳥肉入りピタパンに使用されたポーランド産の七面鳥肉のサルモネラ汚染（25g の検体が陽性）、フランス産燻製ニシンのリステリア（*L. monocytogenes*）汚染（<10 CFU/g）など

情報通知（Information Notifications）

英国産ボトル入り天然水の大腸菌汚染（1 CFU/250ml）、ポーランド産モッツァレラの *Pseudomonas aeruginosa* 汚染、イタリア産の生きたアサリ（*Tapes semidecussatus*）の細菌汚染、ドイツ産粉末菜種かすのサルモネラ（*S. Tennessee*）汚染（25g 検体が陽性）、スイス産（ドイツ経由）犬用餌（dog chew）のサルモネラ（*S. Newport*）汚染（25g 検体が陽性）、スペイン産冷凍豚肉のサルモネラ（*S. Typhimurium* DT120）汚染、ドイツ産冷凍鶏肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*）汚染（25g 検体が陽性）、カナダ産（米国経由）冷凍太平洋メルルーサにアニサキス、ドイツ産ロメインレタスのノロウイルス（IおよびII）汚染、ベトナム産冷凍 *pangasius*（ナマズ目パンガシウス科）のリステリア（*L. monocytogenes*）汚染（5 検体中 3 検体陽性）、タイ産 sweet basil のサルモネラ汚染（5 検体中 1 検体陽性）、オランダ産動物性蛋白のサルモネラ汚染、イタリア産ベビーフードに

Aureobasidium、イタリア産モッツァレラチーズの大腸菌汚染 (<10~>1,500,000 CFU/g)、ドイツ産七面鳥肉のサルモネラ汚染 (25g の 12 検体中 9 検体陽性)、スペイン産チョリソのリステリア (*L. monocytogenes*) 汚染 (<100 CFU/g)、フランス産ザワークラウトのリステリア (*L. monocytogenes*) 汚染 (<10 CFU/g)、スリランカ産キハダマグロのリステリア (*L. monocytogenes*) 汚染 (25g の検体が陽性)、スペイン産家禽飼料のサルモネラ汚染 (25g の検体が陽性)、イタリア産豚肉のサルモネラ汚染 (25g の検体が陽性)、フランス産アヒルの脚のカンピロバクター汚染など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

メキシコ産魚粉の陸生動物の骨片混入とサルモネラ汚染 (25g 検体が陽性)、スリランカ産キハダの *Listeria monocytogenes* 汚染、ペルー産魚粉のサルモネラおよび腸内細菌汚染、トルコ産アニス種子のサルモネラ汚染、ケニア産冷凍スズキのサルモネラ (*S. Newport*) 汚染、チリ産種抜きプルーンにダニ、など。

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

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

1. EFSA の 2009 年度年次報告書

Annual Report 2009

<http://www.efsa.europa.eu/en/ar09/docs/ar09en.pdf> (2009 年度年次報告書)

<http://www.efsa.europa.eu/en/keydocs/ar.htm>

食品安全情報 (微生物) No.15 / 2010 (2010.07.14) では、EFSA の 2009 年度年次報告書の要旨の一部を紹介したが、本号では報告書の微生物関連情報を中心に紹介する。

包括的助言の提供

2009 年 11 月に、EFSA の BIOHAZ パネルは、欧州疾病予防管理センター (ECDC: European Centre for Disease Prevention and Control)、欧州医薬品庁 (EMA: European Medicines Agency)、ならびに欧州委員会 (EC) の新興および新規の健康リスクに関する科学委員会 (SCENIHR: Scientific Committee on Emerging and Newly Identified Health Risks) と協力し、抗菌剤耐性に関する共同の科学的意見 (Joint Scientific Opinion on antimicrobial resistance (AMR)) を発表した。主に、動物および食品からヒトへ感染する人獣共通感染症が中心になっている。本意見では、人獣共通感染症における抗菌剤耐性の拡大に立ち向かうためにはサーベイランスのさらなる改善が必要であると結論付けている。

2009 年 6 月に発表された家畜、ペットならびに食品中でのメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA: Methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*) に関する共同科学報告書 (Joint

Scientific Report on MRSA) についても同様に協力して取り組み、MRSA 汚染食品の喫食や取扱いによるヒトの健康リスク増大の証拠は現段階では得られていないと結論付けた。

EUデータの収集

EFSA の人獣共通感染症データ収集部門は、例年と同様、2009 年も人獣共通感染症および食品由来アウトブレイクに関する要約報告書 (Community Summary Report on Zoonoses and Food-borne Outbreaks) を発行した。本報告書は、ECDC および人獣共通感染症データ収集タスクフォースとの緊密な協力のもとに作成された。この欧州全域をカバーする各国代表および国際機関のネットワークは、EFSA が各国の人獣共通感染症情報を収集・共有する上での一助となっている。この要約報告書は、EU 各国のリスク管理者、評価者ならびにその他の関係者が使用する。

2010 年 1 月に発行された最新版の報告書 (2008 年の欧州連合 (EU) 域内における人獣共通感染症、その病原体および食品由来 アウトブレイクの傾向と感染源に関する欧州委員会 (EC) の要約報告書 (The Community Summary Report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008) <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1496.htm> (食品安全情報 No. 4 / 2010 (2010.02.10)) から、カンピロバクター感染症およびサルモネラ感染症は、ヒトにおける人獣共通感染症として、2008 年にも依然として高頻度に報告されていることが明らかとなった。ただし、サルモネラ感染症例は 5 年連続で顕著に減少していた。加盟国で実施した管理プログラムが効を奏し、産卵鶏におけるサルモネラ汚染の減少が 2008 年に観察されている。このことが、2008 年のヒトにおける卵の喫食に関連するサルモネラ感染減少の原因である可能性がある。

この他、2009 年の EFSA の活動で注目すべき点として、繁殖用ブタのサルモネラおよび MRSA に関する EU 全体のベースライン調査の解析に関する報告がある (食品安全情報 No. 1 / 2010 (2010.01.06)、食品安全情報 No. 25 / 2009 (2009.12.02))。これらの細菌は多くの加盟国で繁殖用ブタに一般的に検出される。

EFSA は 2009 年、EU 全体における人獣共通感染症関連データの収集の方法の統一および解析の向上をはかるため、加盟国向けガイドとして、ベロ毒素産生性大腸菌およびエルシニアに関する統一された調査のための技術的仕様を示した 2 つの報告書を発表した (食品安全情報 No. 24 / 2009 (2009.11.18))。また、人獣共通感染病原体の長期の傾向分析、および新しいデータ管理システムの検証のために、改善した統計解析手法を用いた。

○AnnexIII から

伝達性海綿状脳症 (TSEs: transmissible spongiform encephalopathies) を含む生物学的ハザード

2009 年に BIOHAZ パネルは 24 の科学的意見および報告を採択した。この中には、AMR (抗菌剤耐性) に関する共同意見 (EMA、ECDC、SCENIHR と協力) や MRSA に関する共同報告書 (ECDC および EMA と協力) も含まれている。さらに、BIOHAZ パネルは動

物および食品における MRSA に関する意見を採択し、GMO（遺伝子組換え生物）パネルとともに、GM（遺伝子組換え）植物におけるマーカーとしての AMR 遺伝子の使用に関する共同意見を発表した。

その他の意見としては、食品生産におけるバクテリオファージの使用（食品安全情報 No. 11 / 2009（2009.05.20））、乳牛の健康に関する食品安全上の側面、カンピロバクター、ヤギにおける BSE 耐性（食品安全情報 No. 8 / 2009（2009.04.08））、ウシの腸ケーシングによる BSE リスク（食品安全情報 No. 21 / 2009（2009.10.07））、一部の加盟国における BSE モニタリング管理体制の変更に関連したヒトおよび動物の健康リスク、動物由来副産物（ABP: animal by-products）に関する意見などがあつた。また、2009 年に EU 全体のブタにおけるサルモネラに関する初めての定量的微生物リスクアセスメント（QMRA）モデルが完成した（食品安全情報（微生物）No. 10 / 2010（2010.05.07））。

ブロイラーとたいのサルモネラ属菌に関する外部委託プロジェクトが終了した（食品安全情報（微生物）No. 9 / 2010（2010.04.21））。微生物リスクアセスメントおよび BSE-TSE ネットワークの会議が 2009 年 6 月および 10 月にそれぞれ開催された。また、QPS（Qualified Presumption of Safety:安全性の適格な推定）に関する微生物リストの維持についての意見が採択された。

人獣共通感染症のデータ収集

EU の人獣共通感染症に関するモニタリングおよび報告については、EU レベルで受理・解析されたデータの質の向上を目的とし、2009 年も引き続き方法の統一化をはかられた。特に、人獣共通寄生虫（トリヒナ（*Trichinella*）、エキノコックス（*Echinococcus*）、嚢尾（のうび）虫（*Cysticercus*）、住肉孢子虫属（*Sarcocystis*））のモニタリングおよび報告の方法の統一に関する 4 報の報告書が発表された（食品安全情報 No. 3 / 2010（2010.01.27））。その他、動物における狂犬病および Q 熱のモニタリングおよび報告の方法の統一化をはかるためのプロジェクトや（食品安全情報（微生物）No. 12 / 2010（2010.06.02））、EU 加盟国における動物および食品中の人獣共通感染病原体の調査方法の検討も行っている。欧州委員会の依頼により、そのまま喫食可能な食品（ready-to-eat foods）中のリステリアに関する EU 全体の調査（2010 年に実施予定）の技術的な仕様も作成した。

SAS をベースとした新規のデータ管理システムと自動検証クライテリアにより、加盟国から提供された人獣共通感染症の年次報告および 2008 年に実施された EU 全体の 3 つのベースライン調査のデータの検証を行なった。これらのデータの解析力向上のため、Web ベースのデータ管理システムならびに GIS（地理情報システム）の開発、人獣共通感染症データの統計解析・空間解析および経時的傾向分析の手法の開発など、IT および方法論的観点から改善をはかった。改善された解析手法は、2008 年の人獣共通感染症の要約報告書（食品安全情報 No. 4 / 2010（2010.02.10））や 2007 年の食品由来感染症アウトブレイク要約報告書（食品安全情報 No. 11 / 2009（2009.05.20））においても使用されている。EU ではサルモネラおよびカンピロバクターが人獣共通感染病原体として高頻度で報告された。

2. 新型 H1N1 (nH1N1) インフルエンザウイルスのヒトへの食品由来感染源としての豚肉、豚肉製品および七面鳥肉の科学的評価

A scientific evaluation of pork, pork products and turkey meat as a possible source of foodborne infection with novel H1N1 (nH1N1) influenza virus in humans

Accepted: 11 May 2010, Published: 9 June 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/55e.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/55e.pdf> (報告書)

編者注：EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ パネル) による「ヒトの新型 H1N1 インフルエンザウイルス感染についての食品安全の立場からの検討 (科学的意見)」(食品安全情報 (微生物) No. 13 /2010 (2010.06.16) EFSA 記事参照) に関連して、新型 H1N1 (nH1N1) インフルエンザウイルスの食品安全性への影響に関する EFSA の科学的論文を一部紹介する。今回紹介するのは当該論文の 3.2 および 3.3 の項目である。

食品の摂取により食品由来疾患が生じるのは、ウイルス等の病原体が食肉等の食品に含まれる場合である。食肉の nH1N1 インフルエンザウイルス汚染には下記の経路が考えられる。

- (1) 食品生産動物の食用組織 (例えば筋肉等) へのウイルス直接感染
- (2) 加工段階における食肉のウイルス汚染

(1) に関しては、ブタおよび家禽において感染実験等が実施されている。これらの感染実験に関する論文の結果の一部を表 1 および表 2 にまとめた。

ブタは nH1N1 インフルエンザウイルスの鼻腔内感染実験において感受性を示し、野外においては感染したヒトと接触することによりウイルスに感染するものと考えられる。ニワトリは nH1N1 インフルエンザウイルスに感染せず、ブタおよび七面鳥に関しては血液や筋肉等の食用部分へのウイルスの分布は観察されていない。とさつ時や加工時における食肉表面へのウイルス汚染の可能性は否定できないが、たとえ食肉表面にウイルスが存在していたとしても、ヒトへの感染時の物理的・化学的・生物学的障壁により、食品由来疾患を引き起こす可能性は低いものと考えられる。

表 1：ブタにおける nH1N1 インフルエンザウイルスの病原性および感染性 (ブタ感染実験関連論文の結果の概要)

実験感染に用いたウイルス株	結果の概要	論文番号
A/California/07/2009 (H1N1)v	4~5 週齢のブタに鼻腔内感染もしくはブタ間接触感染させたところ、10~16 日後まで鼻腔、口腔および眼窩スワブからウイルス RNA が検出されたが、直腸からは一部の個体においてのみ	1

	検出された。鼻甲介、肺においてウイルス、ウイルス RNA が検出されたが、血漿、脾臓、肝臓、腎臓、筋肉、回腸からウイルス、ウイルス RNA は検出されなかった。	
A/Regensburg/D6/09/H1N1	鼻腔内感染により軽度の呼吸器症状が観察された。ブタ間接触感染は生じるが、ブタからニワトリへの接触感染は生じなかった。接種 1-11 日後に鼻腔スワブからウイルス RNA が検出されたが、血漿からは検出されなかった。	2
A/swine/Alberta/OTH-33-8/2009 (ブタ由来株) A/Mexico/InDRE4487/2009 (ヒト由来株)	ブタ由来株およびヒト由来株を鼻腔内もしくは気管内感染させたところ、肺からのウイルス回収に関して 2 種類のウイルス株に相違があり、ブタ由来株は低頻度、低タイターで、ヒト由来株は高頻度、高タイターで回収された。両ウイルス株とも、筋肉、直腸スワブ、血液、顎下リンパ節にウイルス RNA は検出されなかった。	3
A/Mexico/4108/2009 (H1N1)v A/CA/04/2009 (H1N1)v	気管内感染により、3-5 日後に肺からウイルスが回収されたが、そ径リンパ節、血清、脾臓、肝臓、腎臓、糞便、筋肉からはウイルス、ウイルス RNA は検出されなかった。	4
A/California/04/09 (H1N1)	ミニブタに鼻腔内感染させたところ、呼吸器官において増殖したが、症状は観察されなかった。心臓、脾臓、腎臓、肝臓、十二指腸、直腸等ではウイルスは検出されなかった。	5

[対象論文]

1. Brookes S. M. *et al.* (2010) Replication, pathogenesis and transmission of pandemic (H1N1) 2009 virus in non-immune pigs *PLoS ONE* **5** (2): e9068
2. Lange E. *et al.* (2009) Pathogenesis and transmission of the novel swine-origin influenza virus A/H1N1 after experimental infection of pigs *Journal of General Virology* **90**, 2119-2123
3. Weingartl H. M. *et al.* (2010) Genetic and pathobiologic characterization of pandemic H1N1 2009 influenza viruses from a naturally infected swine herd *Journal of Virology* **84**, 2245-2256
4. Vincent A. L. *et al.* (2009) Absence of 2009 pandemic H1N1 influenza A virus in fresh pork *PLoS ONE* **4** (12): e8367
5. Itoh Y. *et al.* (2009) *In vitro* and *in vivo* characterization of new swine-origin H1N1 influenza viruses *Nature* **460**, 1021-1025

表 2 : 家禽における nH1N1 インフルエンザウイルスの病原性および感染性 (関連論文の結果の概要)

動物種	実験感染に用いたウイルス株	結果の概要	論文番号
-----	---------------	-------	------

七面鳥	A/California/07/09v	鼻腔内および眼内感染させたところ、接種 2 日後、高投与量群 (10 羽) の口腔スワブ 2 検体において微量のウイルス RNA が検出されたが、ウイルスは分離されなかった。総排出腔スワブや感染 6 日後の組織検体からはウイルス RNA は検出されず、全個体において抗ヘマグルチニン抗体は陰性であった。	1
七面鳥	A/Italy/2810/2009 (H1N1)	口腔鼻腔感染させたところ、血液、呼吸器スワブ、総排出腔スワブからウイルス RNA は検出されなかった。	2
七面鳥	A/Chile/3536/2009 (H1N1)	雌七面鳥に子宮内感染させたところ、口腔咽頭スワブ、総排出腔スワブ、および卵管からウイルス RNA が検出された。ウイルス抗原が卵管、卵巣に検出されたが、肺、脾臓、心臓、腎臓には検出されなかった。	3
ニワトリ (<i>Gallus domesticus</i>)	A/Mexico/4108/2009 (H1N1)	3 週齢のニワトリに鼻腔内感染させたが、感染は生じなかった(n=11)。	4
ニワトリ	A/Regensburg/D6/09/H1N1	ニワトリを nH1N1 感染ブタと接触させても感染は生じなかった。	5
アヒル (<i>Anas platyrhynchos</i>)	A/Mexico/4108/2009 (H1N1)	2 週齢のアヒルに鼻腔内感染させたところ、感染は生じなかったが(n=11)、1 例において 15 日後に低レベルの抗ウイルス抗体産生が観察された。	4
ウズラ (<i>Coturnix japonica</i>)	A/Mexico/4108/2009 (H1N1)	5 週齢の日本ウズラに鼻腔内感染 2~4 日後の口腔咽頭スワブにおいてウイルスが検出され、15 日後に抗ウイルス抗体産生が観察された。ウイルス抗原が鼻腔粘膜に観察されたが、その他の組織は陰性であった。	4

[対象論文]

1. Russell C. *et al.* (2009) Experimental infection of turkeys with pandemic (H1N1) 2009 influenza virus (A/H1N1/09v) *Journal of Virology* **83**, 13046-13047
2. Terregino C. *et al.* (2009) Resistance of turkeys to experimental infection with an early 2009 Italian human influenza A(H1N1)v virus isolate. *Eurosurveillance* **14**:19360
3. Pantin-Jackwood M. *et al.* (2010) Susceptibility of turkeys to pandemic-H1N1 virus by reproductive tract insemination *Virology Journal* **7**:27
4. Swayne D. E. *et al.* (2009) Susceptibility of poultry to pandemic (H1N1) 2009 virus *Emerging Infectious Diseases* **15**, 2061-2063
5. Lange E. *et al.* (2009) Pathogenesis and transmission of the novel swine-origin influenza virus A/H1N1 after experimental infection of pigs *Journal of General*

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

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

飲食店の布巾に関する調査結果

HPA dishes the dirt on dish cloths

15 September 2010

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2010PressReleases/100915dirtondishcloths/>

英国健康保護庁 (HPA) は、レストランや持ち帰り料理店で使用されている布巾の半数以上で、衛生上の問題や交差汚染があることを示す不適切 (unsatisfactory) なレベルの菌汚染があるとする調査結果を HPA 年次会議 (Health Protection 2010) で発表した。

調理室で使用される布巾は、菌を増殖させないために頻繁に交換または消毒を行う必要がある。これらの作業を怠ると、菌が布巾から作業者の手へ、さらに調理台表面や調理器具へと拡散してしまう。生の食品とそのまま喫食可能な食品 (ready-to-eat food) の両方を取り扱う調理室では、それぞれに別の布巾を使用する必要がある。

今回の調査でイングランド北東部の 120 施設から採取した布巾 133 枚の検査を行ったところ、56%から許容できない (unacceptable) レベルの菌が検出された。最も多く検出されたのは腸内細菌 (86 枚)、大腸菌 (21 枚)、黄色ブドウ球菌 (6 枚) およびリステリア (5 枚) であった。レストランは定期的に交換する使い捨て布巾を使用するよう助言されているが、これを実施している飲食施設は約 3 分の 1 (32%) のみであった。残りの 3 分の 2 (68%) は再使用できる布巾を使用しており、このうち 15%は布巾の交換頻度が不明であった。調理室で菌の拡散を防ぐための最も重要な事項の 1 つは、生の食品と ready-to-eat 食品に別の布巾を使用することであるが、調査では 24 枚が両方で兼用されていた。また、再使用する布巾の消毒頻度や方法が様々であった。消毒を行う間隔は、大部分の業者が 10~24 時間ごとであったが、24 時間以上の業者や、把握していない業者もあった。

今回の調査は小規模であったものの、一部の業者で衛生管理が不十分であることが明らかになったことから、HPA は不衛生な布巾ではなく、使い捨て布巾を使用するべきであると全飲食業者に対して再認識させるのに役立つだろうとしている。

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

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

サルモネラ汚染の可能性のあるコリアンダー製品を回収

Aldi recalls all of its Stonemill Ground Coriander

15 September 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/sep/stonemill>

Aldi 社が、サルモネラ汚染の可能性のある自社ブランドのコリアンダー (Stonemill Ground Coriander) 40g 瓶入り製品を回収しており、英国食品基準庁 (FSA) は「製品回収情報」を更新した。同社は製品 1 バッチを回収したが、念のため回収対象の賞味期限 (Best before date) とバッチコードを拡大した。詳細は次のサイトから入手可能。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/sep/salmonella>

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2010/sep/aldistonemillcorianderupdate>

製品に問題があつて販売に適さない場合、「店頭から撤去 (withdrawn)」または「消費者に返品依頼 (recalled)」の対象となる。FSA は、食品関連の問題について消費者および地域当局に周知するため、「製品撤去情報 (Product Withdrawal Information Notices)」および「製品回収情報 (Product Recall Information Notices)」を公表している。場合によっては「食品に関する警告 (Food Alert for Action)」を発し、とるべき対応の詳細情報を地域当局に提供している。

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

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

1. アヒルの卵のサルモネラに関連した近年で最大規模のアウトブレイク

Largest Outbreak in Recent Years Linked to *Salmonella* in Duck Eggs

14 September 2010

<http://www.fsai.ie/14092010.html>

最近発生しているアヒルの卵の喫食に関連したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium DT8) アウトブレイクの調査が継続されており (食品安全情報 (微生物) No. 10 /2010 (2010.05.07) FSAI 記事参照)、8 月にも新たな患者 5 人が確認された。これまでに確認されている本アウトブレイクの関連患者数は全部で 24 人となり、アイルランドで記録されたサルモネラ症の食中毒アウトブレイクとしては近年で最大規模のものとなった。そのため、アイルランド食品安全局 (FSAI) はアヒルの卵の安全な喫食方法について再度助言を発表した。患者発生地域はアイルランド全域であり、その年齢範囲は 5 ヶ月～80 歳である。直近に確認された患者は、裏庭飼育の小規模アヒル群や個人所有農園由来のアヒルの卵の

喫食に関連していることが多かった。鶏卵は本アウトブレイクとは関連していない。

FSAI は、アヒルの卵は十分に加熱したものの喫食のみとすることと、喫食前に十分に加熱処理する予定のない料理には生のアヒルの卵を使用しないことを助言している。また、アヒルの卵を取扱った後の手指や調理器具表面の洗浄などにかかわる適正衛生規範遵守の重要性についても注意喚起している。

FSAI は、アヒルの卵について消費者および食品提供業者に対し以下の助言を発表している：

- ・ 生のまま喫食しない
- ・ 卵全体（卵白・卵黄ともに）が固まるまで十分に加熱されたもののみを喫食する
- ・ アヒルの卵を用いる料理の調理の際は、十分に加熱されていることを喫食前に確認する
- ・ 生または軽く加熱しただけの卵を使う食品（自家製マヨネーズ、ティラミス、アイシング、オランダーズソースなど）の調理には生のアヒルの卵を使用しない
- ・ 加熱（cook）または焼成（bake）する料理でアヒルの卵を使用する際は、生の材料混合物の喫食や味見をしない
- ・ 生のアヒルの卵の取扱い後は、必ず手指を十分に洗浄する
- ・ 生のアヒルの卵に接触した調理器具および調理台表面は、次に使用する前に必ずすべてを十分に洗浄する
- ・ 冷蔵庫内ではそのまま喫食可能な食品（ready-to-eat food）から離して保管する。

2. 2008 年のアイルランドにおける人獣共通感染症

Zoonoses in Ireland, Update for 2008

27 August 2010

http://www.fsai.ie/uploadedFiles/News_Centre/News/News_Listing/Zoonoses%20Report%202008%20FINAL.pdf

<http://www.fsai.ie/zoonosesinirelandupdate2008.html>

報告書の一部を紹介する。

○カンピロバクター症

患者

2008 年の患者は 1,758 人で、2007 年より 133 人減少した。粗発生率（crude incidence rate）は人口 10 万人当たり 40.9 で、欧州全体では 40.7 であった。発生率は夏季に一番目のピークが、秋季に 2 番目のピークが記録された。10 月に報告された患者数（n=230）は、7 月（n=204）よりわずかに多かった。欧州全体と同様に 5 歳未満で被害が最も大きかった。家族内アウトブレイクが 7 件、患者が 14 人報告され、そのうち 3 件がヒト-ヒト感染であり、2 件では食品由来感染が、残りの 2 件では動物との接触による感染が疑われた。

食品

生（n=119）およびそのまま喫食可能な（RTE : ready-to-eat）（n=648）食品の検体からはカンピロバクター属菌は検出されなかった。2008 年に検査された全検体のうち、RTE 食

品かどうか不明な 1 検体 (0.08%) からカンピロバクター属菌 (*Campylobacter coli*) が検出された。

動物

検査された家畜動物 2,813 検体のうち 325 検体 (11.55%) でカンピロバクター属菌が検出された。2008 年は家禽の検査は行われなかったが、欧州連合のベースライン調査では、アイルランド国産鶏の 83%が食鳥処理場到着時にカンピロバクター属菌に感染していることが報告されている。

○サルモネラ症

患者

2008 年の粗発生率は人口 10 万人当たり 10.6 であった。これは 2007 年の 10.8 と同等レベルであるが、2008 年の欧州全体の粗発生率である 26.4 と比較すると低い。前年と同様、夏季 (6 月中旬～10 月初旬) の報告が最も多かった。年齢分布については患者の 23%が 5 歳未満の小児であった。分離株で最も多かった血清型は *S. Typhimurium* (31.1%) で、*S. Enteritidis* (27.3%) が続いた。

2008 年に発生したアウトブレイクは 22 件で、患者は 79 人、入院率は 25%であり、件数は 2007 年 (10 件) から 120%増加した。2008 年の食品由来アウトブレイクによる患者は 53 人であった。2008 年で最大規模のアウトブレイクは *S. Agona* に関連したもので、アイルランドの 11 人と、イングランド、スコットランド、ウェールズおよび欧州のその他の 5 カ国 152 人の患者が確認された。アウトブレイクの感染源として、アイルランド国内の食品工場で製造された RTE 肉製品が特定され、当該製造業者は工場の関連部門を一時的に閉鎖し、関連食品を回収した。

臨床分離株における抗菌剤耐性

2008 年は前年と同様、*S. Typhimurium* が最も高い抗菌剤耐性率を示した。多剤耐性 *S. Typhimurium* は、アンピシリン、クロラムフェニコール、ストレプトマイシン、スルホンアミドおよびテトラサイクリン (ACSSuT) への耐性が共通して見られた。また、トリメトプリム、ナリジクス酸、カナマイシン (国内感染患者由来の分離株においてのみ)、およびセフトジジム (旅行関連感染患者由来の分離株においてのみ) に対する耐性の出現も認められた。

S. Enteritidis 臨床分離株 (n=60) の抗菌剤耐性率は低く、82%が調査対象の抗菌剤すべてに感受性を示し、5%が 3 種の抗菌剤に対する耐性を示した。検査したその他のサルモネラ属菌 (n=124) では、33%が抗菌剤に対する完全な感受性を示し、11%が 3 種以上の抗菌剤への耐性を示した。

食品

2008 年は、食肉製品 74,538 検体 (食品検体の総数は 120,240 検体) についてサルモネラ属菌検査を行い、生肉検体の 1.08%および RTE 肉製品の 0.24%からサルモネラが検出された。2008 年に検査を実施した検体の大多数 (106,025 検体、88%) は製造業者による自

主検査 (industry own check) 検体であり、公的機関が検査した検体は全体の 12%のみであった。

生肉のサルモネラ汚染レベルについて詳細な分析を行い、生の家禽肉の 3.94%および生の豚肉の 2.34%が汚染されていることが示された。しかし、RTE の家禽肉および豚肉食品では、汚染レベルはそれぞれ 0.07%および 0.42%と低かった。生の牛肉 (0.07%)、生のヒツジ肉 (0.11%) および RTE 牛肉製品 (0.2%) の汚染レベルは低かった。

生の家禽肉の 3.94%がサルモネラ属菌陽性で、その血清型は *S. Kentucky* (169 検体)、*S. Minnesota* (16)、*S. Paratyphi B* (15)、*S. Agona* (13) および *S. Typhimurium* (10) であった。生の家禽肉検体からは *S. Enteritidis* 1 株も分離された。*S. Kentucky* は生の家禽肉 169 検体から検出されたが、RTE 家禽肉検体からは全く検出されなかった。RTE 家禽肉検体では、*S. Agona* が 4 検体から、*S. Nottingham* が 1 検体から検出された。

生の豚肉から分離された最も主要な血清型は *S. Typhimurium* (46.5%) であったが、RTE 豚肉食品からは *S. Typhimurium* 株は分離されなかった。2 番目に多かった血清型は *S. Agona* (17%) であったが、分離されたのは RTE 製品のみからであった。RTE 豚肉製品から分離されたその他の血清型は、*S. Nottingham* (1.5%)、*S. Kentucky* (0.5%) などであった。生の豚肉からは *S. Enteritidis* も 2 株分離された。

豚肉と同様に、牛肉でも *S. Typhimurium* (30%) が最も優勢な血清型であった。僅差で 2 番目に多かった血清型は *S. Kentucky* (28%) で、*S. Agona* (15%) および *S. Dublin* (10%) がそれに続いた。*S. Agona* は RTE 牛肉 (編者注：原文には豚肉と記載されているが、図表等から牛肉の間違いと思われる) 製品から分離された唯一の血清型であった (10 陽性検体)。

動物

2008 年は、親鶏 4 群 (*S. Dublin* 1 株、*S. Enteritidis* 1 株、*S. Kentucky* 2 株) および産卵鶏 2 群 (*S. Dublin* 1 株、*S. Derby* 1 株) からサルモネラが検出された。サルモネラは繁殖用アヒル 4 群 (*S. Schwarzengrund* 1 株、*S. Duisburg* 1 株、*S. Brandenburg* 2 株) の孵化場からも分離されたが、七面鳥群の孵化場からは検出されなかった。

動物飼料

2008 年は、油脂種子 (菜種等) 飼料 1 検体 (血清型は不明) およびブタ用合成飼料 1 検体 (*S. Agona* 1 株) でサルモネラが検出され、検出率は飼料検体の 1%未満であった。

ウシ、ブタおよび家禽に関連するサルモネラ分離株の抗菌剤耐性

(食品、動物および環境)

国立サルモネラレファレンス検査機関 (NSRL : National Salmonella Reference Laboratory) が行ったウシ (n=19)、家禽 (n=7) およびブタ (n=169) に関連する *S. Typhimurium* 分離株の抗菌剤耐性検査で ACSSuT 耐性が示された。さらに、ヒトにも動物にも使用されるトリメトプリムに対する耐性がブタに関連した *S. Typhimurium* 分離株の 22.7%において見られた。アイルランド内感染関連の *S. Typhimurium* 臨床分離株および旅行関連の臨床分離株ではトリメトプリム耐性率はそれぞれ 4%と 10%であった。ナリジクス酸、カナマイシンおよびゲンタマイシンに対する低レベルの耐性も認められた。

○クリプトスポリジウム症

2008年は416人の患者が報告され、粗発生率は人口10万人当たり9.8であった。患者報告数は2007年の報告患者数(Galwayで発生した大規模アウトブレイクの304人を含む)から32%減少した。クリプトスポリジウム症は5歳未満の小児で最も発生率が高い傾向があり、2008年にも5歳未満の小児で人口10万人当たりほぼ90件の報告があった。

○ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染症

患者

2008年は、213人のVTEC確定患者が報告され、粗発生率は人口10万人当たり5.0であった。報告患者数はVTECに関するデータ収集が始まった1999年以降で最も多く、2007年(115人)と比べると85%増加していた。2008年の粗発生率は欧州の平均粗発生率である10万人当たり0.7(27加盟国中25カ国からの報告にもとづく)をはるかに上回っていた。

2008年に報告されたアウトブレイクは42件で、確定患者のうち145人が関連していた。これらのアウトブレイクのうち29件がVTEC O157、7件がVTEC O26、6件が複数のVTEC株の混合によるものであった。

食品

2008年は、115検体の食品についてVTEC検査を実施し、1検体(0.87%)が陽性であった。生の食品25検体およびRTE食品65検体ではVTEC汚染はなかったが、RTE食品であるかどうか表示していない豚肉1製品(n=25)で大腸菌O157汚染が確認された。

○リステリア症

患者

2008年には患者13人が報告され、粗発生率は人口10万人当たり0.3であった。2007年には患者21人が報告され、粗発生率は10万人当たり0.5であり、2008年は38%減少した。アイルランドの粗発生率は、2007年は欧州平均(27加盟国中26カ国からの報告にもとづく)を上回っていたが、2008年は欧州平均(10万人当たり0.3)と同レベルであった。

食品

2008年は、食品5,139検体について汚染の有無を検査し、8,675検体については菌数(cfu/g)を測定した。リステリア(*Listeria monocytogenes*)は、生の食品の0.63%およびRTE食品の3.17%から検出された。菌数測定で100 cfu/gを超えるレベルが報告されたのは、RTE食品3検体(0.06%) (内訳は牛肉製品1検体、ハードチーズ1検体およびシリアル・ミール1検体)であった。RTE食品であるかどうか不明な食品2検体(0.06%)豚肉製品1検体および家禽肉製品1検体)でも100 cfu/gを超える*L. monocytogenes*の菌数レベルが報告された。*L. monocytogenes*はRTEの家禽肉製品(3.65%)、豚肉製品(5.04%)および牛肉製品(1.41%)で検出されたが、生肉検体からは検出されなかった。菌数を測定したRTE食肉検体で100 cfu/gを超える*L. monocytogenes*が検出されたのは、RTE牛肉

製品 1 検体 (0.47%) のみであった。2008 年はヒツジ肉から *L. monocytogenes* は検出されなかった。

○伝達性海綿状脳症 (TSE : Transmissible Spongiform Encephalopathy) および変異型クロイツフェルトヤコブ病 (vCJD : variant Creutzfeldt-Jakob disease)

患者

これまでに 1999 年に 1 人、2005 年に 2 人、2006 年に 1 人の計 4 人の変異型クロイツフェルトヤコブ病 (vCJD) 患者が確認されているが、2008 年に新規患者の報告はなかった。

牛海綿状脳症 (BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy)

アイルランドのウシでの BSE 症例数は 2002 年 (333 頭) にピークを迎え、その後は着実に減少している。2006 年は 41 例、2007 年は 25 例、2008 年は 23 例であった。2008 年には 780,942 件の BSE 検査を実施した。2002 年の初め以降に確定診断された 799 例のうち、1997 年の BSE 対策強化後に出生したウシは 25 例のみであり、そのうち 3 例は 2008 年に BSE と診断された。

ヒツジおよびヤギにおける TSE 検査

ヤギは 132 頭が検査を受け、TSE 陽性ヤギは検出されなかった。ヒツジでは 23,068 頭が検査され、そのうち 20 頭 (0.09%) が TSE 陽性であったが、2006 年の 59,025 頭中 123 頭 (0.21%) 陽性および 2007 年の 46,565 頭中 81 頭 (0.17%) 陽性と比べ減少していた。

○トキソプラズマ症

トキソプラズマ症が届け出義務疾患となった 2004 年以降、延べ 220 人の患者が報告されている。2008 年は、49 人の患者が報告され、粗発生率は人口 10 万人当たり 1.2 で、2007 年と同レベルであった。

● 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 2010 (24) (23)

September 14 & 10, 2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:4103886286279863::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,84812

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:4103886286279863::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,84749

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
カメルーン	9/14	極北地域	5/6	6,239	417
インド*	9/14	Orissa 州 Rayagada 地区	8 月末～		39
			2 日間	124	
		Orissa 州 15 カ村		784	
	9/10	Orissa 州	1 月～		86
			8 カ月	下痢 3,727	
中国	9/10	紅蘇省	9/2～	19	0
		安徽省	8/16～8/31	38	0
	9/10	本土	8 月	63 人 (38 人が安徽省)	0
ナイジェリア	9/9	Jigawa 州	過去数カ月		計 20

* 新聞社によると、Orissa 州 Rayagada 地区の死者数 100～、患者数 1,000～

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
台湾	9/14	桃園空港 (カンボジアからの帰国者)	9/7～	確認 4	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室