

# 食品安全情報（微生物） No. 6 / 2011 (2011.03.23)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次：

## 【汎アメリカ保健機構（PAHO）】

1. コレラアウトブレイクの最新情報（第8週：2011年2月20～26日）

## 【米国食品医薬品局（US FDA）】

1. カリフォルニア州の会社がサルモネラ汚染の可能性があるメキシコ産セラノ唐辛子を回収
2. ジョージア州の会社がサルモネラ汚染の可能性があるホエイプロテイン（whey protein）パウダーを回収
3. ワシントン州の会社がサルモネラ汚染の可能性があるハーブティーを回収
4. Pierre Foods 社がリステリア汚染の可能性があるサンドイッチ製品を回収

## 【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】

1. ペンシルバニア州の会社が腸菌 O157:H7 汚染の可能性がある牛肉製品を回収（患者発生報告有）
2. カンザス州の会社が腸菌 O157:H7 汚染の可能性がある牛ひき肉製品を回収
3. ニューヨーク州の会社が加工処理上の問題発生およびそれによる黄色ブドウ球菌エンテロトキシン汚染の可能性により食肉製品を回収
4. 米国農務省が鶏および七面鳥における食品由来病原菌低減のための新しい基準を設定  
一患者は 25,000 人減少すると推定（カンピロバクターについては初めて、サルモネラについては基準強化）

## 【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. 穀付きヘーゼルナッツに関連して複数州で発生した腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの調査（2011年3月10日情報）
2. 腸菌 O157 感染と二次感染（スコットランド、1999～2008年）

## 【カナダ食品検査庁（CFIA）】

1. そのまま喫食可能な（RTE：Ready-To-Eat）食品におけるリステリア（*Listeria monocytogenes*）対策の改定案の施行
2. サルモネラ汚染の可能性があるホエイプロテイン製品を回収
3. サルモネラ汚染の可能性がある米国から輸入されたハーブティーの回収（対象拡大）

## 【カナダ、ブリティッシュコロンビア州疾病管理センター（BCCDC）】

1. ボツリヌス菌汚染の可能性があるスイカジャムを回収

## 【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）

## 【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】

1. 疫学情報活動（EI）に関する Web 版チュートリアル：公衆衛生上の脅威の検出および評価に関する学習ツール

## 【英国食品基準庁（UK FSA）】

1. 高齢ウシに対する移動制限

【[英国海綿状脳症諮問委員会 \(SEAC\)](#)】

1. 食用にとさつされる健康なウシでの BSE 検査対象の削減がもたらすヒトの健康リスクへの影響
2. SEAC 2010 年次報告書

【[アイルランド保健サーベイランスセンター \(HPSC Ireland\)](#)】

1. 爬虫類による感染症のリスク

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)](#)】

1. 食用動物からヒトに伝播する抗菌剤耐性のリスクプロファイル
-

## 【国際機関】

---

- 汎アメリカ保健機構 (PAHO: Pan American Health Organization)

<http://new.paho.org/>

コレラアウトブレイクの最新情報 (第8週 : 2011年2月20～26日)

Epidemiological Alert: Weekly Update on the Cholera Situation EW 8 (February 8 to 26, 2011) (Published on March 17 2011)

[http://new.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&task=view&id=5153&Itemid=2206](http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&task=view&id=5153&Itemid=2206)

### ハイチ

ハイチ全土におけるコレラの週ごとの発生率は、2011年第7週 (2月13～19日) の10,000人あたり10.2から、第8週 (2月20～26日) には7.6に低下した。累積患者数は前週と比較して3.1%増加した。地域別では、5県 (Grand Anse、Nord Est、Nord Ouest、Sud EsteおよびNord) で週ごとの発生率が上昇した。

### ドミニカ共和国

公衆衛生省によると、アウトブレイク発生から2011年第9週までに、検査機関で568人 (死亡者6人を含む) の感染が確認された。

---

## 【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. カリフォルニア州の会社がサルモネラ汚染の可能性のあるメキシコ産セラノ唐辛子を回収

World Variety Produce, Inc. Recalls Serrano Peppers Because of Possible Health Risk  
March 18, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm247761.htm>

World Variety Produce 社 (カリフォルニア州ロサンゼルス) は、サルモネラ汚染の可能

性があるセラノ唐辛子 (Serrano pepper) の回収を行っている。現時点では、当該製品に関連する患者発生の報告はない。

対象製品はメキシコ産でロット番号 69073901 の 300 ケースである。2011 年 3 月 1~18 日にウィスコンシン、モンタナ、ユタおよびワイオミング各州のウォルマートの店舗、イリノイ州の Jewel-Osco の店舗においてバルクで販売された。

米国農務省 (USDA) が行った最終製品の通常検査でサルモネラ汚染が確認された。米国食品医薬品局 (FDA)、カリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH: California Department of Public Health) および同社が原因調査を行っており、同社は生産と出荷を停止している。

## 2. ジョージア州の会社がサルモネラ汚染の可能性のあるホエイプロテイン (whey protein) パウダーを回収

Vitalabs, Inc. Issues Voluntary Recall for Specific Lots of Whey Protein Isolate

March 10, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm246790.htm>

Vitalabs 社 (ジョージア州 Jonesboro) は、サルモネラ汚染の可能性のある 4 つのロット番号のホエイ-26 プロテインパウダー (Whey-26 Protein Powder、サプリメントの 1 種) を自主回収している。

対象製品は、米国のアラバマ、アリゾナ、カリフォルニア、コロラド、ジョージア、フロリダ、イリノイ、ケンタッキー、ルイジアナ、メリーランド、ミズーリ、ニューメキシコ、ニューヨーク、ノースカロライナ、オハイオ、オクラホマ、ペンシルバニア、サウスカロライナ、テネシー、テキサス、ユタおよびワシントンの各州のほか、アルバ (西インド諸島の島)、オンタリオ州 (カナダ) およびポーランドに出荷された。対象製品は、健康食品店、医院、フィットネスセンター、インターネットを通じて販売された。

ホエイプロテインの分離を行っている会社が自主回収を行っており、Vitalabs 社の回収はこれを拡大したものである。現時点では、サルモネラ検査の陽性結果も、関連する患者発生の報告もないが、Vitalabs 社は念のために回収を行っている。

(本号 CFIA 記事参照)

## 3. ワシントン州の会社がサルモネラ汚染の可能性のあるハーブティーを回収

REMEDYTEAS Voluntarily Recalls Peppermint Organic Herbal Tea And Organic

Herbal Tea Blend Because Of Possible Health Risk

March 8, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm246318.htm>

RemedyTeas 社は、サルモネラ汚染の可能性のある Aromatics 社 (ワシントン州 Basin City) 製のハーブティー (Peppermint Organic Herbal Tea) 20 ポンド (約 9Kg) を自主回収している。

サルモネラ汚染の可能性があるという通知を受け、製造業者がバッチのサンプル検査を

行った結果、最終製品が汚染されていたため、回収が決定された。製造業者は米国食品医薬品局（FDA）と協力して汚染源の調査を行っており、製品の生産と出荷を停止している。RemedyTeas 社はこれまでにサルモネラ汚染を起こしたことはなく、回収対象製品の出荷を停止している。

現時点では、当該製品に関連する患者発生は報告されていない。パッケージまたはオンライン上にある指示（約 96°Cの湯を使用）に従って使用すれば健康リスクは大幅に小さくなる。

（本号 CFIA 記事参照）

#### 4. Pierre Foods 社がリステリア汚染の可能性のあるサンドイッチ製品を回収

PIERRE FOODS Voluntarily Recalls 320 Cases Of Pierre™ pb jamwich, LOT 0068035 From Giant-Carlisle Stores IN MD, PA, VA AND WV

Mar 11, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm247000.htm>

Pierre Foods社は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性があるととして、サンドイッチ製品 (Pierre™ PB jamwichのcrustless peanut butter and strawberry jam sandwiches) 1ロット (320 ケース) を回収している。

本製品は、メリーランド、ペンシルバニア、バージニアおよびウェストバージニアの 4 州に出荷された。

製品 1 検体から *L. monocytogenes* が検出されたため、予防措置として回収が開始された。FDA と協議した結果、同社は消費者の安全を確保するため製品回収を決定した。本製品に関連した患者の発生や消費者からの苦情の報告はない。

---

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

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

1. ペンシルバニア州の会社が *E. coli* O157:H7 汚染の可能性のある牛肉製品を回収 (患者発生報告有)

Pennsylvania Firm Recalls Lebanon Bologna Products Due to Possible *E. coli* O157:H7 Contamination

March 22, 2011

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/Recall\\_025\\_2011\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_025_2011_Release/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Palmyra Bologna 社 (ペンシルバニア州

Palmyra) が、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性のある牛肉の発酵セミドライソーセージ (Lebanon bologna、外観はサラミに似ている) 約 23,000 ポンド (約 10.4 トン) を回収していると発表した。

対象製品は 2010 年 12 月に製造され、カリフォルニア、コロラド、メリーランド、ニューヨークおよびペンシルバニア各州の流通センターに配送され、さらに小売店へと出荷された。

FSIS は、2011 年 3 月 10 日に大腸菌 O157 : H7 感染患者発生の報告を受け、米国疾病予防管理センター (US CDC)、州の公衆衛生機関と協力して調査を行った。ニュージャージー州、ノースカロライナ州およびペンシルバニア州で患者 4 人が特定され、発症日は 1 月 28 日~2 月 12 日であった。FSIS は疫学調査の結果から患者と当該製品との間に関連が認められるとした。

## 2. カンザス州の会社が 大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある牛ひき肉製品を回収

Kansas Firm Recalls Ground Beef Products Due To Possible *E. coli* O157:H7 Contamination

March 8, 2011

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_017\\_2011\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_017_2011_Release/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Creekstone Farms Premium Beef 社 (カンザス州 Arkansas City) が、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある牛ひき肉製品約 14,158 ポンド (約 6,422 kg) を回収していると発表した。

当該製品は、2011 年 2 月 22 日に製造され、アリゾナ、カリフォルニア、ジョージア、インディアナ、アイオワ、ミズーリ、ノースカロライナ、オハイオ、ペンシルバニアおよびワシントン各州の会社に加工用または販売用として出荷された。これらの製品は、一般消費者向けの小売サイズに再包装されて別の市販用ブランド名で販売された可能性もあるため、注意が必要である。

外部機関による検査で大腸菌 O157:H7 陽性結果が出たため、この問題が明らかになった。今のところ、FSIS および Creekstone Farms Premium Beef 社には本製品の喫食に関連した患者の報告はない。

## 3. ニューヨーク州の会社が加工処理上の問題発生およびそれによる黄色ブドウ球菌エンテロトキシン汚染の可能性により食肉製品を回収

New York Firm Recalls Bologna Products Due To a Processing Deviation and Possible Contamination with *Staphylococcus aureus* Enterotoxin

March 9, 2011

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_018\\_2011\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_018_2011_Release/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Zweigle's 社 (ニューヨーク州 Rochester) が、黄色ブドウ球菌エンテロトキシンに汚染されている可能性があるボローニャ製品 (食

肉製品) 約 2,997 ポンド (約 1,359 kg) を回収していると発表した。当該製品は 2011 年 1 月 5 日に製造、同 7 日に包装されて、ニューヨーク州の流通センターに出荷された。

当該ボローニャ製品は、燻製施設で設備の不具合が確認された後、再加熱されて流通センターに出荷された。FSIS は通常検査から、製品を再加熱する際の遅延で黄色ブドウ球菌エンテロトキシン産生に適した環境が作り出されたと判断した。これらの製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。

#### 4. 米国農務省が鶏および七面鳥における食品由来病原菌低減のための新しい基準を設定—患者は 25,000 人減少すると推定 (カンピロバクターについては初めて、サルモネラについては基準強化)

USDA Sets New Standards for Reducing Foodborne Pathogens in Chickens and Turkeys, Preventing Up To 25,000 Illnesses

First Standards for *Campylobacter*, Stricter Standards for *Salmonella*

March 16, 2011

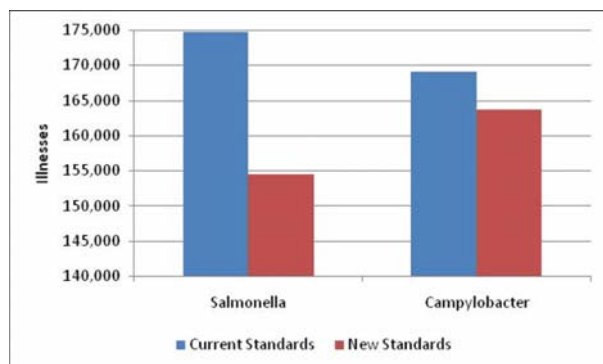
[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_031611\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_031611_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、若い鶏と七面鳥におけるサルモネラとカンピロバクターの汚染率の低減を目標とした改定基準と新しい達成基準の導入を発表した。今回強化された基準は 2011 年 7 月に発効する予定である。FSIS はこの新基準により、鶏と七面鳥の食鳥処理場が生産する製品のサルモネラおよびカンピロバクター汚染を引き続き低減するよう働きかける。

FSIS は、カンピロバクターについての新基準とサルモネラについての改定基準の導入の 2 年後には、年間約 5,000 人のカンピロバクター患者と約 20,000 人のサルモネラ患者の発生を予防できると推定している (図)。

図：サルモネラおよびカンピロバクターの年間患者数の現行基準と新基準による変化予測

FSIS は、最近終了した市販用の若い鶏と七面鳥におけるサルモネラおよびカンピロバクター汚染のベースライン全国調査の解析結果から、今までに比べ、より厳格な達成基準を作成した。この調査では、汚染状況に改善は見られたが、依然として消費者が家禽を介してサルモネラおよびカンピロバクターに暴露するリスクは存在することが示された。





---

● 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. 殻付きヘーゼルナッツに関連して複数州で発生した大腸菌 O157 : H7 感染アウトブレイクの調査 (2011 年 3 月 10 日情報)

Investigation Update: Multistate Outbreak of *E. coli* O157:H7 Infections Associated with In-shell Hazelnuts

March 10, 2011

<http://www.cdc.gov/ecoli/2011/hazelnuts0157/index.html>

2011 年 3 月 5 日発表情報 (食品安全情報 (微生物) No.5 / 2011 (2011.03.09)参照) からの患者数等に変化はない。感染源の追跡調査から、ヘーゼルナッツの販売業者 DeFranco & Sons 社 (カリフォルニア州ロサンゼルス) が特定された。ミネソタ州農務局 (MDA: Minnesota Department of Agriculture) が行った検査によると、患者の家庭から回収した殻付きヘーゼルナッツ由来の大腸菌 O157 : H7 分離株と、患者由来の大腸菌 O157 : H7 分離株の DNA 検査結果が一致した。

2. 大腸菌 O157 感染と二次感染 (スコットランド、1999~2008 年)

*Escherichia coli* O157 Infection and Secondary Spread, Scotland, 1999-2008

Emerging Infectious Diseases, Volume 17, Number 3, March 2011

<http://www.cdc.gov/eid/content/17/3/524.htm>

スコットランドでの二次感染に起因する大腸菌 O157 症例の割合を推定するため、住民全体を対象とした強化サーベイランスで得られたデータを解析した。症例の 11%が二次感染であることが特定された。単身世帯の二次感染は、2 人以上の世帯でのアウトブレイクにおける二次感染よりも年齢が若く、また溶血性尿毒症症候群 (HUS: hemolytic uremic syndrome) のリスクは同程度であった。

【背景】

大腸菌 O157 は、特に HUS との関連性から、世界的に重大な公衆衛生上の問題である。大腸菌 O157 は感染菌量が少ないことから、二次感染や大規模アウトブレイクの原因となる可能性がある。アウトブレイクやサブグループ等からの二次感染に関する公表情報の多くは必ずしもすべての人に一般化できない。二次感染の割合は 4~16%である。

伝播が多くなる要因としては、一次感染や二次感染が疑われる兄弟姉妹や若年者の存在、およびアウトブレイクにおいて食品由来感染よりも水由来感染によるものが多いことがあ



げられる。スコットランドは大腸菌 O157 感染率が他の国よりも高いことが多い (図 1)。HUS 症例の 81%で大腸菌 O157 感染が特定された。大規模アウトブレイクが発生しているものの、スコットランドにおけるほとんどの感染は散発例である (図 2)。

図 1: 各地域における菌培養陽性の大腸菌 O157 症例数 (10 万人あたり、英国、1984~2008 年)。イングランド、ウェールズ、北アイルランドの数値はベロ毒素陽性症例のみ。スコットランド以外の 2008 年のデータは暫定値。

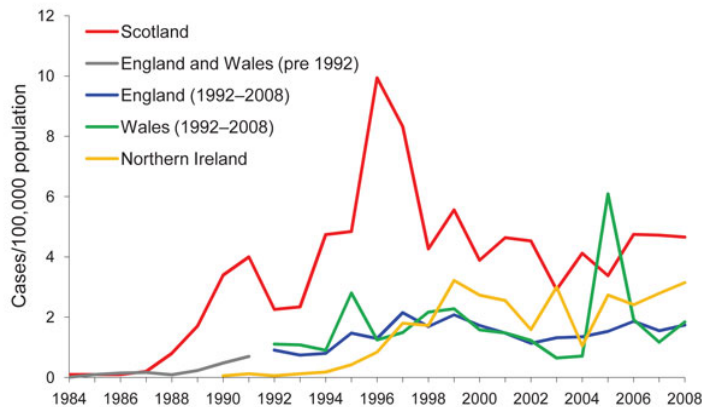
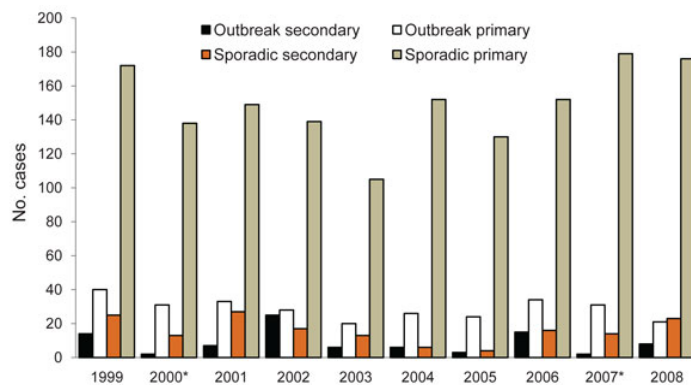


図 2: アウトブレイクと散発症例 (一次感染、二次感染) の大腸菌 O157 確定症例 (スコットランド、1984~2008 年)



### 【研究内容】

1999 年に、スコットランド健康保護局 (HPS: Health Protection Scotland) は、スコットランドの大腸菌 O157/VTEC リファレンス検査機関と共同で、住民全体を対象とした大腸菌 O157 の強化サーベイランスを実施した。HPS は、培養法により陽性が確定したか、もしくは血清陽性として大腸菌 O157 感染が確定した単独の感染例を 1 症例と定義した。

HPS は微生物学、疫学、人口統計、曝露に関する各データを統合し、全症例について標準化されたデータを収集したが、データセットには 2003 年以降の血栓性微小血管症の強化サーベイランスによる HUS の直接臨床報告および 2004 年以降の詳細な症状の記述が含まれる。二次感染症例は、発症日および想定潜伏期間 (14 日以下) から、他の感染源への暴

露ではなく確定症例との接触により感染したと推測でき、接触症例の発症後 2 日を超えてから発症した有症例として定義される。接触症例の発症後 2 日以内に発症した症例は、一次感染相当 (co-primary) として定義される。

HPSサーベイランスシステムでは、一般的なアウトブレイク (2 人以上の世帯や施設居住者に影響を及ぼすアウトブレイク) に関する情報を収集している。したがって、その他の症例は散发例もしくは単身世帯で発生したものである。すなわち、二次感染か一次感染かにかかわらず、一般的なアウトブレイクにおける症例をアウトブレイク症例とし、単身世帯に限られる症例もしくはクラスターを散发症例とした。1999~2008 年に HPS へ報告された全症例データを  $\chi^2$  検定および Mann-Whitney 検定を用いて解析し、 $p < 0.05$  を有意差ありとみなした。

1999 年 1 月 1 日から 2008 年 12 月 31 日に全部で 2,228 の大腸菌 O157 症例が HPS に報告された (平均年間 223 症例)。平均年間発生率は 10 万人あたり 4.4 症例であった (表 1、図 1)。2,228 症例の年齢は 4 ヶ月~97 歳であった (中央値 21 歳)。全症例の一部 (2,228 症例中 202 症例 [9%]) は無症状で、この割合は年間でも同様であった (表 1)。2004~2008 年に報告された 1,118 症例では症状の詳細も示されており、660 (59%) 症例は出血性下痢を呈していた。年間の症例における入院 (平均 41%、 $p < 0.005$ ) もしくは HUS への進行 (2,228 症例中 196 症例、平均 9%、 $p = 0.03$ ) の割合は各年で変化していた (表 1)。非出血性下痢よりも出血性下痢の報告のあった症例において HUS 発症頻度が高く (3 % 対 14 %、 $p < 0.0005$ )、このことから出血性下痢はスコットランドでこれまでに考えられていたよりも、HUS 進行を予測するより良い判断材料となることが示された。

表 1 : 大腸菌 O157 確定症例の特徴および健康状態 (スコットランド、1999~2008 年)

Characteristic	No. (%) cases, n = 2,228†	Range per year, % (p value)
Average reports per year, all cases	223	153-282
Average annual incidence per 100,000 population	4.4	3.0-5.6
Symptomatic cases	2,026 (91)	89-94 (0.44)
Asymptomatic cases	202 (9)	6-11 (0.44)
Secondary case‡	246 (12)‡	4-20 (<0.0005)
Primary case‡	1,780 (88)‡	80-96 (<0.0005)
Bloody diarrhea§	660 (59)§	56-62 (0.80)
Hospitalized case-patients	902 (41)	29-48 (<0.0005)
Hemolytic uremic syndrome	196 (9)	6-14 (0.03)
Outbreak case	441 (20)	13-27 (<0.0005)
Sporadic case	1,787 (80)	73-87 (<0.005)
Sporadic and symptomatic¶	1,650 (92)¶	90-95 (0.84)
Sporadic, symptomatic, and secondary#	158 (10)#	3-15 (<0.005)
Sporadic, symptomatic, and primary#	1,492 (90)#	85-97 (<0.005)

\*Cases include symptomatic and asymptomatic persons.

†Unless otherwise indicated.

‡Denominator = 2,026 symptomatic cases 1999-2008.

§Denominator = 1,118 cases reported 2004-2008, all with symptom details available (1,022 symptomatic and 96 asymptomatic cases).

¶Denominator = 1,787 sporadic cases.

#Denominator = 1,650 symptomatic sporadic cases.

二次感染症例は有症の 2,026 症例中 246 症例 (12%) で、その割合は各年で変化しており (4~20%、 $p < 0.0005$ ) (表 1、図 2)、見かけ上発生率とは独立していた。二次感染症例は一次感染症例より年齢が低かった (中央値 13 歳 対 20 歳、 $p < 0.0005$ )。二次感染症例よりも一次感染症例の方が出血性下痢の頻度が高かったが (54% 対 66%、 $p = 0.02$ )、出血

性下痢を呈する二次感染症例は出血性下痢の一次感染症例よりも年齢が若かった（中央値 13 歳 対 26 歳、 $p < 0.03$ ）。これは、若い人のスクリーニングでは閾値がより低いことを反映している可能性もある。二次感染症例は HUS 症例の 12% を占め、HUS を発症する確率は一次感染症例と同等であった（ $p = 0.95$ ）（表 2）。一次感染症例および二次感染症例の発症時間の差の平均は 8 日（3～24 日）であり、一次感染症例の有症期間が 14 日を超えた場合には、その差はより長かった。小児間感染は二次感染症例の 72% を占め、小児-成人間では 19%、成人間では 9% であった。

ほとんどの症例（2,228 症例中 1,787 症例[80%]）は散発的であり（表 1、図 2）、HUS へ進行する散発症例とアウトブレイク症例の割合は類似していた（ $p = 0.89$ ）。症状がある 1,650 の散発症例のうち、158 症例（10%）が二次感染症例であった（表 2）。散発およびアウトブレイクの二次感染症例における HUS リスクは同じであったが（ $p = 0.97$ ）、散発二次感染症例の方が年齢は若く（中央値 9 歳 対 26 歳、 $p < 0.04$ ）、単身世帯での感染防止の必要性が浮き彫りになった。

アウトブレイク症例は 2,228 症例中 441 症例（20%）であるが、その割合は各年で異なっていた（13%～27%、 $p < 0.0005$ ）（表 1、図 2）。アウトブレイクにおける 88 の二次感染症例のうち、57 症例（65%）が一次感染症例と同じ世帯に居住していた。残りは施設もしくは関連する別の世帯との接触者であった。441 のアウトブレイク症例は 104 件の別々のアウトブレイクから成る。二次感染症例はスコットランドで発生した 95 件のアウトブレイク中 40 件（42%）にみとめられ、一次感染症例に対する二次感染症例の比の平均は 1:1.3 であった。

表 2: 有症の二次感染症例および一次感染症例別の大腸菌 O157 確定症例における特徴および健康状態（スコットランド、1999～2008 年）

Table 2. Selected characteristics and health outcomes of secondary or primary symptomatic laboratory-confirmed *Escherichia coli* O157 cases, Scotland, 1999–2008

Characteristic	No. (%) cases, n = 2,026		p value
	Secondary cases, n = 246*	Primary cases, n = 1,780*	
Case age <10 y	116 (47)	623 (35)	<0.0005
Female sex	147 (60)	958 (54)	0.07
Bloody diarrhea†	52 (54)‡	608 (66)‡	0.02
Hospitalized	82 (33)	816 (46)	<0.0005
Illness progressed to hemolytic uremic syndrome	24 (10)	172 (10)	0.95
Sporadic case	158 (64)	1492 (84)	<0.0005
Outbreak case	88 (36)	288 (16)	<0.0005
Outbreak case, with bloody diarrhea†	25 (28)‡	81 (28)‡	0.93
Outbreak case, hospitalized‡	32 (36)‡	128 (44)‡	0.22

\*Unless otherwise indicated.

†Denominator = 1,022 symptomatic cases reported 2004–2008, all with symptom details available (97 secondary and 925 primary cases).

‡Denominator = 376 outbreak symptomatic cases (88 secondary and 288 primary cases).

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

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

## 1. そのまま喫食可能な (RTE : Ready-To-Eat) 食品におけるリステリア (*Listeria monocytogenes*) 対策の改定案の施行

Implementation of Health Canada's Revised Policy on *Listeria monocytogenes* in Ready-To-Eat Foods  
(Letters to Stakeholders)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/listeria/20110309lete.shtml>

2011-03-09

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/listeria/liste.shtml>

そのまま喫食可能な (RTE : Ready-To-Eat) 食品のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染に関するカナダ保健省 (Health Canada) の対策は、業界とカナダ食品検査庁 (CFIA) がリスク低減策を特定するうえで重要である。カナダ保健省の対策が最近更新され、改定案は 2011 年 4 月 1 日に施行予定である。食肉、家禽肉、魚、果物、野菜、乳製品に限らずあらゆる RTE 食品に適用される。

(食品安全情報 No.16 / 2009 (2009.07.29)、食品安全情報 No.20 / 2009 (2009.09.24)、食品安全情報 (微生物) No.23 / 2010 (2010.11.04)参照)

## 2. サルモネラ汚染の可能性のあるホエイプロテイン製品を回収

### 2-1. CERTAIN WHEY PROTEIN ISOLATES SOLD BY VITALABS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

March 11, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110311be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ汚染の可能性のあるホエイプロテインを喫食しないよう注意喚起を行っている。対象は米国の Vitalabs 社 (ジョージア州 Jonesboro) が回収を行っている製品であるが (本号 US FDA 記事参照)、オンタリオ州に出荷されたためカナダ国内で販売されている可能性がある。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。

### 2-2. CERTAIN JUMP 6 BRAND STRAWBERRY FLAVOUR WHEY PROTEIN MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

March 16, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110316e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ汚染の可能性のある Jump 6 ブランドのホエイプロテイン製品 (Strawberry Flavour Whey Protein) を喫食しないよう国民に注意喚起している。当該製品は、CGBI 社 (オンタリオ州 Ajax) がオンタリオ州内の顧客向けに出荷した。輸入業者である同社は、市場から対象製品を自主回収している。本製品の喫食に

関連した患者の発生報告はない。この回収は、米国 Vitalabs 社によるホエイプロテイン製品の回収拡大に関連して実施されるものである。(本号 US FDA 記事参照)

### 3. サルモネラ汚染の可能性がある米国から輸入されたハーブティーの回収 (対象拡大) ORGANIC PEPPERMINT HERBAL TEA RECALLED BY AROMATICS INC., USA MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

March 14 & 9, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110309e.shtml> (9日の回収情報)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110314e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ汚染の可能性がある有機ペパーミントハーブティーを喫食しないよう注意喚起を行っている。これは米国の Aromatics 社が回収を行っている製品である。CFIA は、米国食品医薬品局 (FDA) と協力し、米国からカナダに輸入された製品の特定を行っている。また、カナダの輸入業者と協力し、カナダで販売されている対象製品の追跡と回収を行っている。対象製品が特定され次第、CFIA が回収対象製品のリストを更新する予定である。この製品はカナダ全土で販売されている。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。

(本号 US FDA 記事参照)

---

### ● カナダ、ブリティッシュコロンビア州疾病管理センター (BCCDC : British Columbia Centre for Disease Control, Canada)

<http://www.bccdc.ca/default.htm>

### ボツリヌス菌汚染の可能性があるスイカジヤムを回収

Certain watermelon jelly may be contaminated with botulism

March 8, 2011

[http://www.bccdc.ca/resourcematerials/newsandalerts/healthalerts/March7\\_botulism.htm](http://www.bccdc.ca/resourcematerials/newsandalerts/healthalerts/March7_botulism.htm)

カナダ、ブリティッシュコロンビア州疾病管理センター (BCCDC : BC Centre for Disease Control, Canada) は、ボツリヌス菌汚染の可能性がある Jamnation Fine Foods 社製スイカジヤムを喫食しないよう注意喚起を行っている。対象製品は 120ml ビン入りで、2010 年にブリティッシュコロンビア州の様々な場所のチャリティー用ブースで販売された。

バンクーバー島でボツリヌス症の疑いがある患者が 1 人発生し、その後の調査でこの患者が当該製品を喫食していたことがわかった。他にも購入者が製品を購入後長期間保存し

てから喫食する可能性があるとして、BCCDC は同州の衛生当局および医療局と協力し、対象製品の回収と患者の探索を行っている。

---

● 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](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

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](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](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>

2011 年 3 月 8～17 日の主な通知内容

#### 情報通知 (Information)

タイ産ペパーミントとバナナの葉のサルモネラ (25g 検体陽性)、タイ産カフェライムリーフ (スパイスの 1 種) のサルモネラ (*S. Stanley*、25g 検体陽性)、タイ産ライムリーフとバジルのサルモネラ (*S. Augustenborg*、*S. Lexington*、ともに 25g 検体陽性)、タイ産コリアンダーとミントのサルモネラ (*S. enterica* と *S. Lexington*)、ドイツ産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍メルルーサ (タラ目の魚) のアニサキス (幼虫の死骸)、イタリア産モッツァレラチーズの大腸菌 (<10～>1,500,000 CFU/g)、ポーランド産ガスなし天然水の緑膿菌など。

#### 注意喚起情報 (Information for Attention)

インド産犬用餌のサルモネラ (*S. Braenderup*、*S. Virchow*、ともに 25g 検体陽性)、スペイン産鶏肉粉のサルモネラ、フランス産カキのノロウイルス、ギリシャ産冷蔵ニシマアジのアニサキス、スペイン産粉乳のサルモネラ (*S. Jeddburgh*、25g 検体陽性) など。

#### フォローアップ情報 (Information for follow-up)

オランダ産加工動物タンパク (フランス経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産産卵鶏用飼料のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産メカジキの寄生虫 (ペンネラ属)、



フランス産加工動物タンパクのサルモネラ (25g 検体 4/5 陽性)、ドイツ産コーヒークリームチョコレートに昆虫 (幼虫)、ポーランド産冷凍真空パックスモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、スペイン産冷凍メルルーサ (タラ目の魚) のアニサキス (1 匹当たり幼虫の死骸 10~12 匹)、ポーランド産冷凍七面鳥のサルモネラ (*S. Saint Paul*, 4/12 検体陽性)、カザフスタン産冷凍パイクパーチ (スズキ目の魚) の線虫など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

フォークランド諸島産ミナミダラの寄生虫、ウクライナ産亜麻仁の昆虫 (死骸および生存)、イスラエル産大豆粉のサルモネラ (*S. Ouakam*, 3/4 検体陽性)、中国産アンコウの寄生虫、ウクライナ産カボチャの殻付き種子の腸内細菌 (20,000; 3,000,000; 580,000; 2,000,000; 510,000 CFU/g) など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

アイルランド産冷凍牛ひき肉ステーキの大腸菌 O26 (O26:H 11 - STX1 陽性・EAE 陽性)、スペイン産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 350 CFU/g)、オランダ産カキのノロウイルス (I、II)、フランス産冷蔵ホウボウのアニサキス、中国産ドイツ包装の冷凍ローストダック胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、デンマーク産冷凍ハンバーガー (スウェーデン経由) の大腸菌 O157、フランス産七面鳥ひき肉のサルモネラ属菌 (10g 検体 4/5 陽性)、ギリシャ産冷蔵マアジとマサバのアニサキス (40, 40, 30 %)、デンマーク産の生の原料を使用したドイツ産細切りエメンタールチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, <10; <10 CFU/g)、フランス産チョリソーのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産殺菌済み塩漬け液卵黄のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵アンコウのアニサキスなど。

---

● 欧州疾病予防管理センター (ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control)

<http://www.ecdc.europa.eu/>

疫学情報活動 (EI) に関するWeb版チュートリアル : 公衆衛生上の脅威の検出および評価に関する学習ツール

Epidemic Intelligence eTutorial: a tool to learn more about the detection and assessment of public health threats

08 Mar 2011

[http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC\\_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=416&RootFolder=%2Fen%2Fpress](http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=416&RootFolder=%2Fen%2Fpress)



## [%2Fnews%2FLists%2FNews](#)

欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、EU 全体と各国のレベルでの疫学情報活動 (EI : Epidemic Intelligence) を推進している。EI は、脅威となる可能性がある公衆衛生上の事象 (events) の検出、検証、分析、評価および調査を行うための手順である。早期に警告を発することが、公衆衛生サーベイランスシステムの最も重要な目的である。

EU 各加盟国のサーベイランスを担当する機関による直近の会議 (2011 年 2 月 17~18 日にストックホルムで開催) で、ECDC の EI グループは EI に関する Web 版公開チュートリアルを紹介した。

このチュートリアルは、欧州における EI の様々な手順を説明することを目的とし、EU 全体の健康を確保するために加盟国と ECDC が果たす役割を紹介している。

このチュートリアルを使用する対象者は幅広く、国内および国際的な EI への取り組みを学ぶ機会としてとらえる必要がある。チュートリアルには、様々な作業状況における EI の原則や手順について、その能力の構築および向上を支援する提案や資料が含まれている。

(Epidemic Intelligence eTutorial サイト)

[http://external.ecdc.europa.eu/ei\\_tutorial/course.htm](http://external.ecdc.europa.eu/ei_tutorial/course.htm)

---

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

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

#### 高齢ウシに対する移動制限

Movement restrictions on older cattle

8 March 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/mar/fraud>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、英国環境・食料・農村地域省 (Defra : Department for Environment, Food and Rural Affairs) や担当行政機関などと協力し、1996 年 8 月より前に英国内で産まれたか、もしくは飼育されたウシの違法売買に関する調査を引き続き行っている。

FSA は、英国内のすべてのとちく場では非常に厳格な管理が実施されていることから、これらの高齢ウシ由来の肉やその製品の喫食による食品安全リスクは非常に低いと消費者に通知している。

1996 年 8 月より前に英国内で産まれたか、もしくは飼育されたウシについては、食用のとちくが法律で禁止されている。これらのウシは、牛海綿状脳症 (BSE : bovine spongiform encephalopathy) の蔓延を抑えるための飼料規制が十分に効果を発揮する前に出生しているため、若齢のウシと比べて BSE への感染リスクが高くなっている。しかし、とちく場や

牛肉加工施設では厳格な管理が行われており、BSE の感染力が高い部位とされる特定危険部位 (SRM : Specified Risk Material) が除去されている。さらに、48 カ月齢を超えるウシはすべてフードチェーンに入る前に BSE 検査を受け、その結果が陰性でなければならない。

イングランド、ウェールズおよびスコットランドのすべての食肉処理施設における FSA の公認獣医師ならびに北アイルランド農業地方開発局 (DARD : Department of Agriculture and Rural Development) の担当職員は、牛肉の安全性に対する消費者の信頼を保つため、SRM の除去と BSE 検査手順を監視している。

FSA は、1996 年 8 月より前に生まれたウシの移動を制限し、ウシが違法にフードチェーンに混入するのを防ぐために、Defra やその他の担当行政機関が講じている対策を支援している。

---

● 英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC: Spongiform Encephalopathy Advisory Committee, UK)

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

1. 食用にとさつされる健康なウシでの BSE 検査対象の削減がもたらすヒトの健康リスクへの影響

LIKELY IMPACT ON THE RISK TO HUMAN HEALTH OF REDUCING THE LEVEL OF BSE TESTING OF HEALTHY CATTLE SLAUGHTERED FOR FOOD

7 March 2011

<http://www.seac.gov.uk/pdf/bse-testing-fsa-paper.pdf>

<http://www.seac.gov.uk/whtsnew.htm>

英国食品基準庁 (FSA) は、食用にとさつされる健康なウシのウシ海綿状脳症 (BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy) 検査対象の最低月齢を 48 カ月齢から 72 カ月齢に引き上げた場合と、さらに食用にとさつされる健康なウシの BSE 検査をすべて中止した場合にフードチェーンへの BSE リスクに影響が生じるかについて、英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC) に評価と助言を依頼した。

【背景】

英国獣医学研究所 (VLA : Veterinary Laboratories Agency) は、こうした改定による影響を評価するために解析を行っている。SEAC はそれらの最新結果を検討し、改定が行われた場合に消費者が BSE (H 型および L 型非定型 BSE を含む) に暴露するリスクについて意見を求められた。

2010年12月、欧州食品安全機関（EFSA）は、BSE モニタリング計画の改定によるヒトおよび動物の健康リスクについて科学的意見の更新を発表した（食品安全情報（微生物）No.27/2010（2010.12.27）で紹介）。これによると、すでに BSE モニタリング計画を改定しても良いと承認された EU 加盟 17 カ国については、2001～2009 年の BSE サーベイランスデータから BSE の流行は終息しつつあり、承認済みの BSE 迅速検査キットによるサーベイランスシステムの検出限界に近づきつつあることが確認された。EFSA が「より現実的」であるとするシナリオ（古典的 BSE の発生が減少傾向にあるとの仮定）にもとづき、EFSA は加盟 17 カ国について次のような結論を出している。

- ・食用にとさつされる健康なウシの BSE 検査対象最低月齢を 72 カ月齢に引き上げた場合、2011 年に見逃す BSE 症例は 1 頭未満と予想される。
- ・食用にとさつされる健康なウシの BSE 検査を 2013 年 1 月 1 日からすべて中止した場合、2013 年以降に見逃す BSE 症例は毎年 1 頭未満と予想される。

EFSA の意見にもとづき、欧州委員会（EC）は現在、この問題に関連する法律の改正を計画している。先月、22 加盟国（英国を含む）に以下の変更を認める改正案について加盟国の同意が得られた。

- ・2011 年 7 月から、食用にとさつされる健康なウシの BSE 検査対象最低月齢を 48 カ月齢から 72 カ月齢に引き上げる。
- ・2013 年 1 月から、食用にとさつされる 72 カ月齢を超える健康なウシの一部についてのみ BSE 検査を行う。

#### 【英国における改定の影響（VLA モデルによる解析結果）】

VLA の BSE 管理モデル（BSE Control Model）により、モニタリング対象が削減された場合に英国で見逃しが予想される BSE 症例数と、フードチェーンに混入する感染物質の量への影響が推定可能である（ウシ経口 ID<sub>50</sub> ユニットによる）。解析結果は次の通りである。

- ◎ とさつされる健康なウシの BSE 検査対象最低月齢を 48 カ月齢から 72 カ月齢に引き上げた場合、
  - ・英国で 2011～2012 年の 2 年間に見逃す陽性牛の数（平均 0.05）は増加しない。
  - ・喫食される感染物質量は 2011 年には増加せず、2012 年はわずかに増加する。
- ◎ とさつされる健康なウシの BSE 検査を完全に中止した場合
  - ・2011～2012 年の 2 年間に見逃す陽性牛の数は平均で 2 頭である。
  - ・喫食される感染物質量（ウシ経口 ID<sub>50</sub>）は 2011 年には 18 から 42 へ増加し、2012 年には 14 から 33 へ増加する。

全体の結果から、現在の対策によってフードチェーンで喫食される BSE 感染物質が低量に抑えられていることが推定された。英国全体の平均のウシ経口 ID<sub>50</sub> は、2005 年が 0.02 で、2006 年に 33 に増え、2010 年に 18 に減少している。SEAC は、2010 年の真の数値は

0.84~79 ウシ経口ID<sub>50</sub>であると考えている。モデルによると現在の対策下では 2011 年と 2012 年に喫食される感染物質の量はそれぞれ 18 ウシ経口ID<sub>50</sub>と 15 ウシ経口ID<sub>50</sub>であると推定される。

ウシとヒトの種間障壁の大きさを示す最新の推定値 (EFSA による 2006 年の推定では 4,000) を考慮すると、このようなレベルの暴露から新たな vCJD 感染患者が発生する可能性は極めて低いと考えられる。

SEAC は以上の VLA の最新の解析結果について検討することを要請されている。

## 2. SEAC 2010 年次報告書

ANNUAL REPORT 2010

11 March 2011

<http://www.seac.gov.uk/pdf/2010-annual-report.pdf>

<http://www.seac.gov.uk/whtsnew.htm>

英国海綿状脳症諮問委員会 (SEAC) は、2010 年次報告書を発表した。以下にその一部を紹介する。

SEAC は、20 年以上にわたり質の高い科学的助言を政府関係者に提供してきた。これらの助言は、牛海綿状脳症 (BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy) や変異型クロイツフェルトヤコブ病 (vCJD : variant Creutzfeldt-Jakob disease) によるリスクを低減するための政策策定に貢献してきた。SEAC による助言の必要性が以前より大幅に低下したため、英国政府は SEAC を解散すると 2010 年 10 月に発表した。

SEAC の Web サイトに対する関心は未だに高く、2011 年 2 月には、新規ユーザー 1,776 人およびリピーターユーザー 691 人から計 27,215 件 (1 時間当たり 37 件) のアクセスがあった。Web サイト上には、2002 年からの SEAC のすべての活動内容が、それ以前の重要な決定事項とともに掲載されており、重要な情報引用元となっている。同 Web サイトは、SEAC の解散時に英国政府の Web アーカイブ (UK Government Web Archive) 上にコピーされ、引き続き閲覧可能になる予定である。

本報告書は、SEAC が作成する最後の年次報告書になるため、付録として SEAC の活動の歴史と SEAC による過去の重要な決定事項の一部が紹介されている。

### SEAC 第 104 回会合 (2010 年 3 月 5 日開催)

SEAC は、2010 年に全体会議を 1 回開催した。主な議事内容は以下の通りであった。(食品安全情報 No.7 / 2010 (2010.03.24)、食品安全情報 (微生物) No.3 / 2011 (2011.02.09) 参照)

- vCJD の罹患率調査の進捗状況

- ・ vCJD の血液伝播シナリオ
- ・ さまざまな BSE 検査シナリオの有効性とサーベイランスの効率を調査したモデリング戦略の概要
- ・ 口腔組織における伝達性海綿状脳症（TSE : Transmissible Spongiform Encephalopathy）の感染性の存在
- ・ 骨髄における vCJD の感染性の存在

英国伝達性海綿状脳症関連委員会（UK TSE Committees）の合同会議（2010年6月17日開催）

SEAC と TSE について助言を行うその他 4 つの英国 TSE 関連委員会（危険病原体諮問委員会 TSE 作業部会（Advisory Committee on Dangerous Pathogens TSE Working Group）、除染科学技術諮問委員会（Advisory Committee on Decontamination Science and Technology）、血液組織および臓器安全性諮問委員会（Advisory Committee on the Safety of Blood Tissues and Organs）、クロイツフェルトヤコブ病インシデントパネル（CJD Incidents Panel）との合同会議が開催された。合意内容は以下の通りであった。

（食品安全情報（微生物）No.18 / 2010 (2010.08.25)参照）

- ・ TSE 関連委員会は緊密に協力して活動する。
- ・ 助言は入手可能な科学的根拠にもとづき継続すべきである。
- ・ TSE 感染予防対策の結果として、感染対策および汚染除去が実施され、状況が改善している。
- ・ リスク評価の観点から、引き続き vCJD に関する罹患率データをより多く収集することが最優先事項であり、脾臓組織の死後検査により利用可能なデータが大幅に増えるであろう。

合同会議後のSEAC委員による会議

合同会議の後、SEAC 委員によるショートミーティングが開催され、TSE 感染動物の放牧または堆肥や廃水の拡散があった Drayton 農場（Warwickshire）の土壌に関連した残留リスクの定量的リスク評価について話し合いが持たれた。

（食品安全情報（微生物）No.18 / 2010 (2010.08.25)参照）

---

● アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland : Health Protection Surveillance Centre, Ireland）

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

## 爬虫類による感染症のリスク

Reptiles and the risk of infectious disease

03 March 2011

<http://www.hpsc.ie/hpsc/News/Title.12416.en.html>

アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland：Health Protection Surveillance Centre, Ireland）は、5歳未満の小児にとって爬虫類は適切なペットではないと注意を呼びかけている。カメまたはカメ用の餌に暴露後にボツリヌス症を発症した小児が確認されたことと、サルモネラ症患者のうち爬虫類との接触による患者の割合が高いことからこうした注意が出された。

最近、小児1人がカメが原因と考えられるボツリヌス症を発症した。2008年のサルモネラ症患者449人のうち15人が発症直前に爬虫類との接触があり、この15人のうち9人が1歳未満の乳児であった。このような感染症が爬虫類のペットのいる家庭や乳幼児において非常に多いことがわかる。

爬虫類によるリスクが高いのは小児だけでなく、妊婦、高齢者、免疫機能が低下している者（たとえば、がん患者、HIV/AIDS患者、CD4値が200未満の者）なども爬虫類との接触を避けるべきである。

以上のようなリスクを考慮すると、5歳未満の小児のいる家庭では爬虫類をペットとすべきではない。

---

### ● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）

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

## 食用動物からヒトに伝播する抗菌剤耐性のリスクプロファイル

Risk profile on antimicrobial resistance transmissible from food animals to humans

2011-03-04

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330334001.pdf>（報告書PDF）

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330334001.html>

「食用動物からヒトに伝播する抗菌剤耐性に関するリスクプロファイル」報告書が発表された。食用動物の生産では抗菌剤が広く使用されており、人獣共通感染菌および共生菌の抗菌剤耐性が増大している。このため、耐性の人獣共通感染菌（直接的危害）と耐性遺伝子（間接的危険）が食用動物からヒトに伝播するリスクと、それが医療と公衆衛生に及ぼす影響について懸念が高まっている。本報告書は、リスク管理の第一歩として、このような健康危害に関する現在の知見をリスク管理者に提供するためにリスクプロファイルを

紹介している。例として、以下の直接的危害 2 つと間接的危険 1 つについて、ヒトの健康リスクに関連する情報が記載されている。

- ・キノロン耐性カンピロバクター (*Campylobacter jejuni*) (直接的危険)
- ・家畜関連のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) (直接的危険)
- ・基質特異性拡張型  $\beta$  ラクタマーゼ (ESBL) 産生菌 (間接的危険)

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室