

# 食品安全情報（微生物） No. 9 / 2011 (2011.05.02)

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：

### [【国連食糧農業機関 \(FAO\)】](#)

1. 鳥インフルエンザ H5N1 の根絶には数十年かかる可能性がある-発生が継続している国での撲滅には長期的なコミットメントが必要

### [【米国食品医薬品局 \(US FDA\)】](#)

1. FDA が「2011～2015 年の戦略的優先課題」を発表
2. そのまま喫食可能な食品 (Ready-to-Eat Food) のリステリア (*Listeria monocytogenes*)  
- 2003 年のリスクアセスメントを更新するために意見を募集

### [【米国農務省食品安全検査局 \(USDA FSIS\)】](#)

1. 食品由来疾患を減らすための遵守ガイドラインの草案を発表：小規模・零細規模の製造施設での食品安全性の向上のため、食品回収の原因に重点を置いてガイドラインを改定
2. 州の検査済みの小規模製造施設が食肉・家禽製品を他州に出荷できる最終規則を発表

### [【米国疾病予防管理センター \(US CDC\)】](#)

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 4 月 7 日、最終更新)
2. ブタのヘッドチーズの喫食に関連して 2010 年にルイジアナ州で発生した侵襲性リステリア症アウトブレイク

### [【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)

### [【欧州食品安全機関 \(EFSA\)】](#)

1. EU 加盟 3 カ国 (チェコ共和国、ポーランドおよびスロバキア) での牛海綿状脳症 (BSE) モニタリング計画の改定に関連したヒトおよび動物の健康リスクのレビューについての科学的意見

### [【Eurosurveillance】](#)

1. 2009 年の 9～12 月にイングランドで発生した全国的なサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT 14b) アウトブレイクの症例対照研究

### [【英国健康保護庁 \(UK HPA\)】](#)

1. 農場への訪問時に消毒用ハンドジェルを手洗いの代替とするのは不適切

### [【英国食品基準庁 \(UK FSA\)】](#)

1. 英国のヒツジとたいで脊髄が除去されていないものが見つかる

### [【フィンランド食品安全局 \(Evira\)】](#)

1. FINRES-Vet プログラムによりモニタリングされているフィンランドの動物に対する抗菌剤使用および抗菌剤耐性

### [【オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 \(FSANZ\)】](#)

1. サルモネラ汚染の可能性があるアーモンドを回収

### [【ProMED-mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

## 【国際機関】

- 国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）

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

鳥インフルエンザ H5N1 の根絶には数十年かかる可能性がある-発生が継続している国での撲滅には長期的なコミットメントが必要

Stamping out H5N1 avian influenza could take decades

Long-term commitments required to eliminate virus in countries where it persists

21 April 2011

<http://www.fao.org/news/story/en/item/66118/icode/>

国連食糧農業機関（FAO）の新しい報告書によると、高病原性 H5N1 鳥インフルエンザ（HPAI H5N1）発生が継続している 6 カ国で、家禽由来の同ウイルスを撲滅するためには 10 年以上の年月が必要である。

報告書では、ウイルス撲滅に向けて今後 5 年間に取り組むべき対策に関する具体的な提言を各国に示し、発生が継続している国の政府および国際的な支援機関の双方による根絶活動に継続的なコミットメントを求めている。

2006 年のピーク時には、世界 60 カ国から HPAI H5N1 株が報告された。報告書によると、現在はほとんどの国で根絶されたが、バングラデシュ、中国、エジプト、インド、インドネシアおよびベトナムでは、3つの要因の複合によりウイルスが依然として定着している。

第 1 の要因は、各国の家禽産業の構造に関連している。継続した感染が見られる国は、複雑な生産・流通チェーンを特徴としていることが多く、家禽類がインフルエンザウイルス感染からほとんど保護されない条件下で飼育・販売され、養鶏業者を支援する生産者と食品提供業者の連携が弱い。

第 2 の要因は、官民の獣医療サービス・動物生産業の質の問題である。感染の検知やそれに対する対応が常に可能というわけではなく、また生産・流通システムの根本的な構造上の問題の特定と改善も必ずしも可能ではない。

第 3 の要因は、H5N1 対策への積極的なコミットメントのレベルに関連する。報告書は、H5N1 に対する恐れが必ずしも具体的なウイルスの制圧・撲滅計画につながるとは限らないと指摘している。

過去 7 年間に得られた知見にもとづいてそれぞれの国の家禽産業に出された推奨事項も紹介されている。

## FAOおよび国際獣疫事務局（OIE）によるH5N1国際戦略（Global Strategy on H5N1）

FAO/OIE は、H5N1 ウイルスによる疾病発生が継続している国での感染を撲滅するため

には、継続的な連携（engagement）と支援が必要であるとしており、単なる緊急対応ではなく中・長期的なアプローチを推奨している。また、リスク評価のために生産・流通チェーンのすべての段階を調査すべきであるとも強調している。

#### FAOのHPAI国際プログラム（HPAI Global Programme）

過去7年間にわたり、FAOの共同HPAI国際プログラムは、感染の影響の軽減、各国での強力な管理システムの確立、および疾患への準備・予防・管理のための地域の連携強化に大いに貢献してきた。

このプログラムでは、130カ国以上で170のプロジェクトが行われてきた。直接的な感染のコントロール、検査機関および農場での検出システム、能力開発、ワクチン、ワクチン接種戦略および感染を防止するために実施した様々な予防策によりこれらの国々に利益をもたらしてきた。

Approaches to controlling, preventing and eliminating H5N1 highly pathogenic avian influenza in endemic countries

<http://www.fao.org/docrep/014/i2150e/i2150e.pdf>（報告書PDF）

---

#### 【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. FDAが「2011～2015年の戦略的優先課題」を発表

FDA ‘Strategic Priorities 2011 – 2015’ now available

April 20, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm252106.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は、FDAとその職員12,000人の2015年までの目標を概説した戦略的優先課題の最終版、「2011～2015年の戦略的優先課題：21世紀の公衆衛生上の諸問題への対応（Strategic Priorities 2011 – 2015：Responding to the Public Health Challenges of the 21st Century）」を発表した。以下のような項目を含めたFDAの将来展望を示している。

- ・科学的・技術的革新を利用し、医薬品のライフサイクル全体を通じた安全性と有効性の確保に貢献するレギュラトリーサイエンスの近代化

- ・ 予防と栄養改善に重点を置いた、世界規模の統合食品安全システムの確立

## 2. そのまま喫食可能な食品 (Ready-to-Eat Food) のリステリア (*Listeria monocytogenes*)

### － 2003 年のリスクアセスメントを更新するために意見を募集

*Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Foods: Input Requested for Update of 2003 Risk Assessment

April 15, 2011

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm251698.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、2003 年に、そのまま喫食可能な (RTE: ready-to-eat) 食品 23 カテゴリーでのリステリア (*Listeria monocytogenes*) の相対的健康リスクについて定量的アセスメントを発表した。両機関は、それ以降に明らかになったデータや情報を取り入れるために、このリスク評価の更新作業を進めている。連邦官報通知 (Federal Register notice) により一般からの情報および意見を募集している (応募期限: 2011 年 7 月 6 日)。

FDA および FSIS は、これら 23 カテゴリーの RTE 食品によるリスクやその低減策に関連する利用可能な新規情報の募集に加え、本プロジェクト遂行のためのアプローチに関する技術的な意見も求めている。生産手法の変更に関する記述など今回提出される情報によって、種々の RTE 食品に関連するリステリア症リスクの推定値が変更される可能性がある。

更新されたリスクアセスメント結果は、例えば FDA や FSIS が政策、リソース配分、調査、アウトリーチ活動における決定事項などを検討する際の情報として提供される。特に必要とされる情報 (ただしこれらに限定されるわけではない) は以下のとおりである (詳細は連邦官報通知に記載されている)。

- ・ 小売店または加工施設の段階でサンプリングされた様々な RTE 食品における *L. monocytogenes* 汚染状況

- ・ RTE 食品中における *L. monocytogenes* の生残・増殖の動態

- ・ *L. monocytogenes* の摂取量とリステリア症発症率の関連

- ・ 現在の米国における食品の喫食行動

- ・ RTE 食品における *L. monocytogenes* の汚染率、汚染濃度、生残、増殖に影響を及ぼす可能性がある米国の食品生産方式

- ・ 消費者による食品の運搬・保存時に *L. monocytogenes* の増殖に影響を及ぼす可能性がある保存温度と保存時間

- ・ 評価が必要な追加 RTE 食品カテゴリーなど、その他の意見

意見の提出方法や詳細情報の問い合わせ先については、連邦官報通知の Web サイト (<http://edocket.access.gpo.gov/2011/pdf/2011-8360.pdf>) で紹介されている。

2003 年のリスクアセスメントは以下の Web サイトで公開されている。

<http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/RiskAssessmentSafetyAssess>

[ment/ucm183966.htm](#)

---

● 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. 食品由来疾患を減らすための遵守ガイドラインの草案を発表：小規模・零細規模の製造施設での食品安全性の向上のため、食品回収の原因に重点を置いてガイドラインを改定

USDA Announces Availability of Compliance Guide to Help Reduce Foodborne Illness

*Improved guidelines target potential causes of recent recalls to enhance food safety at small and very small establishments*

April 25, 2011

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_042511\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_042511_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、食肉・家禽肉の小規模・零細規模製造業者がそのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 食品の病原菌汚染を低減する際に参考となるガイドライン (草案) を発表した。このガイドラインは規則が定めた標準的な手順を記載しており、より安全な製品を確保するために製造業者がとるべき手段を理解するのに役立つと考えられる。

2010 年に疾患に関連する数件の食品回収が行われたことを踏まえ、FSIS はこれらの回収の原因に重点を置き、食肉と家禽肉の RTE 製品に関するガイドラインを改定した。加工後に製品が病原菌に汚染した例が複数あった。このため、今回の遵守ガイドラインは、加熱または保存加工後の製品にスパイスやソースを使用するような場合の汚染の予防に役立つ対策を解説している。

ガイドライン (草案) は、食肉および家禽肉業界向けに新しい要件を示したものではなく、小規模および零細規模の製造業者による FSIS の現行の規則の遵守を手助けするものである。ガイドライン (草案) は FSIS の Significant Guidance Documents のサイトから入手可能。

[http://www.fsis.usda.gov/Significant\\_Guidance/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Significant_Guidance/index.asp)

2. 州の検査済みの小規模製造施設が食肉・家禽製品を他州に出荷できる最終規則を発表  
FSIS Announces Final Rule for Interstate Shipment of State-Inspected Meat and

Poultry Products

*State-inspected meat and poultry can cross state lines, expanding markets*

April 19, 2011

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_041911\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_041911_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、州の検査を受けた食肉および家禽製品の小規模製造施設が市場を拡大できる最終規則を発表した。この任意の州間出荷連携プログラムに参加することにより、一部の製造施設は、米国農務省（USDA）の検査印付きの食肉および家禽製品を他州に出荷できるようになる。

この新しい規則により、州の検査を受けた小規模な製造施設が市場を拡大し、他州の新たな消費者に製品を販売する機会が与えられる。農村地域の振興により雇用が拡大し、地方税の基盤と農村コミュニティが充実し、食品の安全性が確保される。

州の検査を受けてこのプログラムに参加する製造施設は、連邦食肉検査法（FMIA：Federal Meat Inspection Act）および家禽製品検査法（PPIA：Poultry Products Inspection Act）に定められた連邦基準のすべてを遵守することが義務付けられる。また、FMIA および PPIA の要件に関する研修を受けた州検査官による検査を受けることになる。

---

● 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4月7日、最終更新）

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

April 7, 2011 (FINAL Update)

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

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、カリフォルニア、ミシガン、ミネソタ、ウィスコンシン各州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、複数の州で発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査してきた。今回その最終更新情報を発表した（食品安全情報（微生物）No. 5/2011（2011.03.09）、No. 6/2011（2011.03.23）の US CDC 記事参照）。更新情報のみ紹介する。

2011年4月1日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株に感染した患者が8人報告され、州ごとの内訳は、ミシガン（1）、ミネソタ（3）、ウィスコンシン（4）となっている。報告された発症日は、2010年12月20日～2011年2月16日である。患者の年齢範囲は15～78歳で、年齢の中央値は63歳、75%が男性である。患者の50%が入院し、溶血性尿毒症候群（HUS: haemolytic uremic syndrome）患者および死亡者の報告はない。

## 2. ブタのヘッドチーズの喫食に関連して 2010 年にルイジアナ州で発生した侵襲性リステリア症アウトブレイク

Outbreak of Invasive Listeriosis Associated with the Consumption of Hog Head Cheese  
--- Louisiana, 2010

MMWR Weekly

April 8, 2011 / 60(13);401-405

[http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6013a2.htm?s\\_cid=mm6013a2\\_w](http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6013a2.htm?s_cid=mm6013a2_w)

2010年1～6月、ルイジアナ州公衆衛生局（OPH）に検査機関で確定されたリステリア症患者14人が報告された。患者8人の血液検体から分離されたリステリア（*Listeria monocytogenes*）は血清型1/2aで、PFGEパターンは互いに区別がつかなかった。このため、7月26日に米国疾病予防管理センター（US CDC）、ルイジアナ州農業・林業局（LDAF）および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）が共同で疫学調査と環境調査を開始した。患者4人の喫食歴の聞き取り調査では、患者3人がブタのヘッドチーズ（ブタの頭部や脚の肉を原料にゼラチンと香辛料を混合して製造される食品）の喫食を報告し、同州の食料品店2店舗でこれを購入していた。追跡調査により、この2店が同じブランドのブタのヘッドチーズを販売していたことがわかった。LDAFが加工施設で採取した製品3検体中1検体、および環境16検体中2検体から*L. monocytogenes* 1/2aが分離された。この製品1検体、および環境2検体中1検体からは、患者由来の分離株と区別がつかないPFGEパターンを示す株が検出された。8月14日、*L. monocytogenes*汚染の可能性があるブタのヘッドチーズとソーセージ約500,000ポンド（約227トン）の自主回収が開始された。本報は、そのまま喫食可能な（RTE：ready-to-eat）食品であるブタのヘッドチーズに関連する侵襲性リステリア症アウトブレイクの初めての報告である。USDA FSISは、RTE食品の*L. monocytogenes*汚染に関してはゼロトレランス（zero tolerance、検出を一切認めない）の方針を採っており、いかなる検出レベルでも*L. monocytogenes*が検出された製品については回収を求めている。LDAFも、州の検査を受ける各施設に対して同等の対応を義務付けている。

侵襲性リステリア症は1999年から全国的に報告義務疾患となった。2003年に、“全米州および地域疫学専門家審議会（CSTE：Council of States and Territorial Epidemiologists）”は、全患者に対し、標準化された質問票を用いて迅速かつ所定の方法による聞き取り調査を行うこと、および臨床検査機関で分離された*L. monocytogenes*株を公衆衛生検査機関に送付してPFGEサブタイピングを行うことを推奨した。

2010年1～6月に、ルイジアナ州公衆衛生局に報告された侵襲性リステリア症患者数（14人）は、過去3年間の1～6月の平均患者数5人を大幅に上回った。調査では、クラスター関連患者の症例定義は、2010年1月1日以降に、通常は無菌とされる部位（血液、脳脊髄液など）、もしくは胎盤組織か胎児の組織（流産または死産による）から*L. monocytogenes* 1/2aが分離され、PFGEパターンがGX6A16.0001とGX6A12.0001の組み合わせである患者とした。

患者8人が症例定義に合致した。年齢の中央値は64歳（範囲は38～93歳）、6人が男性で、

妊婦はいなかった。6人に1つ以上の基礎疾患があった（HIV感染、アルコール中毒、がん、糖尿病）。発症日は2月18日～6月16日で、症状は発熱（6人）、異常な精神状態（altered mental status）（3）、下痢（3）、嘔吐（3）および脱力感（2）であった。7人が入院し、2人が死亡した。

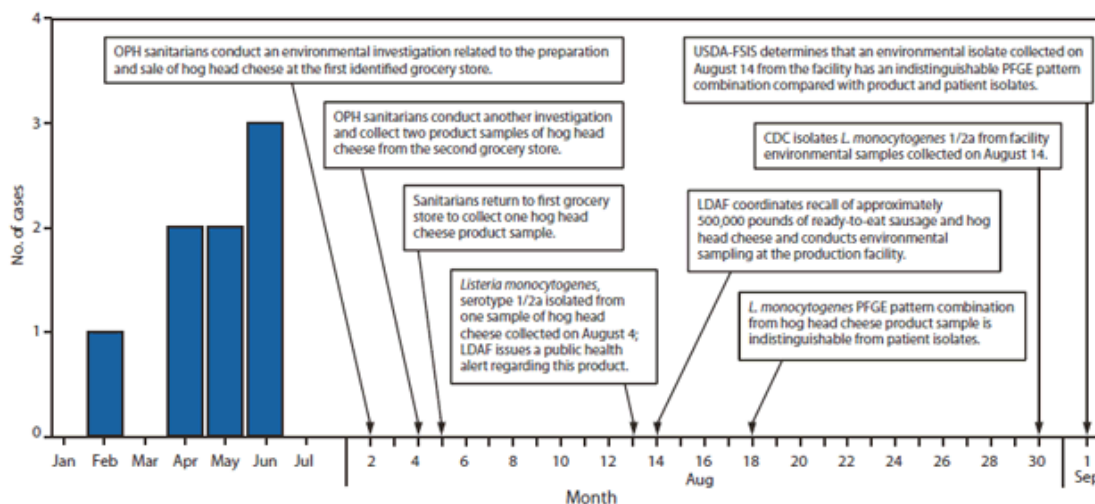
ルイジアナ州公衆衛生局は患者4人の喫食歴情報を入手したが、他の患者は死亡していたか症状が継続中だったことにより聞き取り調査を行えなかった。患者2人が同じ食料品店で購入したブタのヘッドチーズの喫食を報告した。再度行った聞き取り調査では、3人目の患者が他の市の食料品店で購入したブタのヘッドチーズの喫食を報告した。4人目の患者には聞き取り調査ができなかったが、ブタのヘッドチーズを含むカテゴリー「その他デリミート」の喫食を報告した。追跡調査により、両方の店で同一ブランドのブタのヘッドチーズが販売されたことがわかり、このブランドの製品が感染源であると考えられた。

ルイジアナ州公衆衛生局は、疑われる製品の情報を得るために両方の食料品店の環境調査を行った。調査から、加工施設がブタのヘッドチーズを0.7ポンドずつ個別に真空包装して出荷していたことがわかった。各食料品店は重量を量って価格をつけ、冷蔵庫の食肉セクションに陳列して販売していた。1店からは未開封のマイルド味ブタのヘッドチーズ検体を、もう1店から未開封のマイルド味とスパイシー味の2種類のブタのヘッドチーズ検体を採取した。CDCの検査部門が、スパイシー味ブタのヘッドチーズ検体の包装品からアウトブレイク株のPFGEパターン組み合わせを示す*L. monocytogenes* 1/2aを分離した。

以上の結果を受け、同じ施設で加工されたブタのヘッドチーズとソーセージ約500,000ポンド（約227トン）の自主回収が行われた。LDAFがその加工施設の環境16検体を採取したところ、冷蔵施設とドアの敷居の検体から*L. monocytogenes*が分離された。冷蔵施設の検体からの分離株はアウトブレイク株とPFGEパターンが同じであり、ドアの敷居の検体からの分離株は、“食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク（PulseNet）”のデータベースに登録されていない新しいパターン（GX6A16.1362とGX6A12.1939）であった。CDCおよび米国農務省農業研究局（USDA ARS）は、患者、製品および環境検体からの分離株のMLVA解析を行った。ドアの敷居の検体からの分離株を除く全分離株が互いに区別つかないMLVAパターン、および同一の多座遺伝子型のハプロタイプ（2.12\_1/2a）を示し、アウトブレイク関連患者とブタのヘッドチーズ製造業者との関連がさらに強く示唆された。



図： ブタのヘッドチーズの喫食に関連して2010年にルイジアナ州で発生したリステリア症アウトブレイク：検体が採取された月別の侵襲性リステリア症の患者数と調査の経緯



【注釈】 図は、ブタのヘッドチーズの喫食に関連して2010年にルイジアナ州で発生したリステリア症アウトブレイクについて、検体が採取された月別の侵襲性リステリア症の患者数と調査の経緯を示す。発症日は2月18日～6月16日。

(食品安全情報 (微生物) No. 16 / 2010 (2010.07.28)、No. 17 / 2010 (2010.08.11)、No. 18 / 2010 (2010.08.25) 参照)

● 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4月19日～4月28日の主な通知内容

### 情報通知 (Information)

チリ産原料を使用したポーランド産乾燥プルーンのダニ (コナダニ科)、クロアチア産の生タラのアニサキス、スペイン産冷凍豚ケーシングのサルモネラ (*S. Derby* と *S. Rissen*、ともに 25g 検体陽性)、ドイツ産加熱済みハムのリステリア (*L. monocytogenes*, 2,000 CFU/g) など。

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

スペイン産家禽肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、クロアチア産冷蔵メルルーサのアニサキス、フランス産カキのノロウイルス、フランス産カキの A 型肝炎ウイルス、アルゼンチン産冷凍メルルーサ (ドイツ経由) のアニサキスなど。

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

イタリア産セモリナ粉パスタの昆虫 (死骸と生きている虫)、デンマーク産キャビアの線虫、アルゼンチン産冷凍メルルーサ (ドイツ経由) のアニサキス、ドイツ産植物油脂の特定危険部位、ドイツ産冷凍生鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、アルゼンチン産大豆粉 (シンガポール経由) のサルモネラ (*S. Agona*, 50g 検体 1/35 陽性)、ニュージーランド産子羊肉 (オランダ経由) のサルモネラなど。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

エジプト産バジル・パセリ・ペパーミント・カレンデュラ (ハーブ) の腸内細菌 (90,000 ~ 4,600,000 CFU/g)、ベトナム産コショウの実のカビ、インド産ゴマ種子の腸内細菌 (60,000 CFU/g)、インド産ゴマ種子の連鎖球菌 (300 CFU/g) と腸内細菌 (3,300 CFU/g)、インド産ゴマ種子の連鎖球菌 (2,500 CFU/g) と腸内細菌 (4,000 CFU/g)、中国産そば穀粒のカビ (7.1 x E5; 1.4 x E6; 2.3 x E6 CFU/g)、モロッコ産冷凍魚のアニサキス、インド産ドライハーブ粉 (ashwagandha) のサルモネラ (*S. Butantan*)、カメルーン産コーヒー豆 (イタリア、スイス経由) の昆虫、トルコ産スルタナ (ブドウ) のカビ (18,000; 21,000; 29,000; 27,000; 22,000 CFU/g)、モロッコ産冷蔵魚のアニサキスなど。

### 警報通知 (Alert Notification)

オランダ産ムール貝 (英国、アイルランド、オランダ産原料使用) のノロウイルス、イタリア産赤チコリ (英国経由) のエルシニア (*Y. enterocolitica*)、スペイン産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 350 CFU/g)、スペイン産冷蔵大西洋サバのアニサキス、フランス産冷蔵アンコウのアニサキス、ポルトガル産冷凍メカジキのブドウ球菌エンテロトキシン、ドイツ産冷凍牛ひき肉ステーキの大腸菌 O157:H7 (25g 検体陽性)、ベルギー産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, < 100 CFU/g)、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 9,900 CFU/g)、イタリア産ムール貝の大腸菌 (790

MPN/100g) など。

---

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

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

**EU加盟3カ国（チェコ共和国、ポーランドおよびスロバキア）での牛海綿状脳症（BSE）モニタリング計画の改定に関連したヒトおよび動物の健康リスクのレビューについての科学的意見**

Scientific Opinion on the review on the risk for human and animal health related to the revision of the BSE monitoring regime in three EU Member States

EFSA Journal 2011;9(4):2142

Published: 19 April 2011, Adopted: 13 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2142.pdf> (報告書PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2142.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) の BIOHAZ パネル (Panel on Biological Hazards) は、牛海綿状脳症 (BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy) モニタリング計画の改定に関して、チェコ共和国、ポーランドおよびスロバキア (EU3) におけるヒトおよび動物の健康リスクについて、欧州委員会 (EC) から科学的意見を要請された。具体的には、EU3 の BSE の疫学的状況を 3 カ国全体と国別の両方の点から再評価し、必要ならば以前の科学的意見の結論と推奨事項を更新するよう要請された。

2010年12月9日、BIOHAZパネルはEU加盟国のBSEモニタリング計画の改定に関する科学的意見を採択した (食品安全情報 (微生物) No.27/2010 (2010.12.27)参照)。その後、ECから、今回の評価の対象となったEU3 のBSEモニタリングの修正データと新規データ (2010年のデータ) がEFSAに提供された。今回の科学的意見では、前回の科学的意見で評価された加盟国グループとEU3 のBSEモニタリング計画を統合し全体としてその評価を行うことは目的としていないことに注意が必要である。これを行うには関係する全てのEU加盟国の2010年の検証済みデータを検討しなければならないが、今回の評価の開始時点ではそのようなデータは得られていなかった。

本意見では、EFSA の以前の関連した科学的意見と同様の基本的な考え方および方法論を用いている。この方法論と、ウシの BSE モニタリングに様々な検査対象最低月齢を設定したことの意味を正しく理解するためには、関連の科学的意見をすべて読むべきである。今回の科学的意見では以下の 2 つの方法を用いた。

- (i) 各年 (1月1日~12月31日) に検出された BSE 症例牛の年齢を調べる (方法 1)。
- (ii) 連続する年別の出生コホートでの BSE 症例数を調べる (方法 3)。

方法 3 では 2 つのシナリオが考えられた。(1) 2004 年以降の出生コホートで BSE が一定の発生率で発生していると想定した(「ワーストケース」シナリオ)。(2) 2004 年以前の出生コホートでのコホート内 BSE 発生率の低下にもとづき、2005 年以降の出生コホートで BSE の発生が継続的に減少していると想定した(「より現実的な」シナリオ)。

本意見で検討した EU3 は、いくつかの伝達性海綿状脳症(TSE: Transmissible Spongiform Encephalopathy)の予防、管理および根絶のルールを定めた EC 規則(Regulation (EC) 999/2001)に規定される BSE サーベイランスと管理対策を少なくとも 6 年間実施してきたことを前提としている。この前提を実証できない加盟国については、今回の意見の結論はその加盟国には適用されない。また、EU3 は Regulation (EC) 999/2001 に規定される現行の対策を引き続き実施していくことが想定されている。さらに、EU の BSE サーベイランス用の迅速検査キットは感度が 100%であると仮定されている。

BIOHAZ パネルは、EU3 で 2004~2010 年の各年に検出された BSE 症例の平均年齢(非定型 BSE 症例を除くと 5.8~11 年)は、EU 加盟 17 カ国(EU17)で 2001~2009 年の各年に検出された BSE 症例の平均年齢(9.1~12.4 年)より低いと結論づけた。しかし、EU3 では、2009 および 2010 年においては、検出症例(非定型 BSE 症例を除く)の平均年齢が 2008 年より上昇した。また、EU3 の症例の平均年齢の上昇が EU17 より遅れたことは、症例数が非常に少ないことと、EU3 による EU BSE 管理対策の完全実施(2004 年)が EU17 の場合(2001 年)より遅かったことを考慮する必要がある。

BIOHAZ パネルは、用いたモデルによれば、新年度(2010 年)のモニタリングから得られた追加のデータにより、EU3 の 2001 年以降の出生コホートにおける症例数予測の信頼性は大きく上昇したと結論した。この結論と、方法 3 を用いた解析結果によると、EU3 では古典的 BSE の発生は有意に減少している。

今後の古典的 BSE 症例を推定するために作成されたモデルを用い、2005 年以降の出生コホートで古典的 BSE の発生率が一定であるとの仮定(「ワーストケース」シナリオ)のもとに、古典的 BSE の検査対象最低月齢を、健康とちく牛では 30 カ月齢以上、リスク牛では 24 カ月齢以上とした場合を検討すると、結果は次のようになった。

(a) 現在承認されている迅速 BSE 検査キットを用いるアクティブサーベイランスシステムでは、48、60、72、84、もしくは 96 カ月齢以下の健康とちく牛で、EU3 で年間にそれぞれ 1、1、2、2、もしくは 2 頭未満の BSE 症例を見逃すと予想された。

(b) 同様に、30、48、60、72、もしくは 84 カ月齢以下のリスク牛で、EU3 で年間にそれぞれ 1、1、1、2、もしくは 3 頭未満の BSE 症例を見逃すと予想された。

古典的 BSE の発生が減少傾向にあると考える「より現実的な」シナリオでは、

(a) 48、60、72、84、もしくは 96 カ月齢以下の健康とちく牛で、EU3 で 2012 年にそれぞれ 1、1、1、2、もしくは 2 頭未満の BSE 症例を見逃すと予想された。

(b) 30、48、60、72、もしくは 84 カ月齢以下のリスク牛では、EU3 で 2012 年にそれぞれ 1、1、1、2、もしくは 2 頭未満の BSE 症例を見逃すと予想された。

「より現実的な」シナリオでは、2012 年以降、古典的 BSE の発生が減少し続けると仮定

すると、症例数の年ごとの減少が観察されるはずである。

上記の数値は、今回の意見と以前の関連報告書で使用したモデルからの推定値である。ある特定の年齢グループにおいて新規症例を検出する可能性は非常に低い、一部の年齢グループで1症例以上を検出する可能性はわずかながら残っている。

パネルはまた、以前の科学的意見で検討した他の EU 加盟 22 カ国について 2010 年の検証済みデータが提供されていないため、EU3 の新しいデータが BSE モニタリング計画の改定に関する EU 全加盟国レベルでの包括的影響評価（特に未検出の症例数の最終推定）にどの程度寄与するかは不明であることを強調している。

BIOHAZ パネルは、EU3 で古典的 BSE 発生の動向と症例の年齢の傾向を把握するため、今後の検査結果の評価を推奨している。また、今後モニタリングシステムを変更する際に、このような動向や傾向をモニターする機能を低下させるべきではないと助言している。なお、以前の関連の科学的意見に記載された主要な推奨事項は現在でも有効である。

---

● Eurosurveillance

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

**2009年の9～12月にイングランドで発生した全国的なサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT 14b) アウトブレイクの症例対照研究**

NATIONAL OUTBREAK OF *SALMONELLA* ENTERITIDIS PHAGE TYPE 14B IN ENGLAND, SEPTEMBER TO DECEMBER 2009: CASE-CONTROL STUDY

Eurosurveillance, Volume 16, Issue 15, 14 April 2011

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19840>

**【要旨と背景】**

2009年9～12月にイングランドで報告された、ナリジクス酸耐性およびシプロフロキサシン低感受性サルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT 14b Nx CpL) 散發性の旅行と非関連の感染症例の急増について調査するため、症例対照研究を行った。

*S. Enteritidis* PT 14b Nx CpL 感染患者は、2009年1～12月に全部で572人報告されたが(2008年は141人)、そのうち489人は2009年9月1日～12月31日に報告された。

2009年8～12月にイングランドで14件、ウェールズで2件の *S. Enteritidis* PT 14b Nx CpL アウトブレイクが確認されており、このうち15件は食品提供施設 (food-service premises、レストラン等)、1件は高齢者介護施設と関連していた。この16件のアウトブレイクの合計患者数は152人で、6人が入院し、2人が死亡した。アウトブレイクの初期調査から汚染された卵による感染が推定され、*S. Enteritidis* PT 14b Nx CpL の他の食品 (特

に、そのまま喫食可能な(Ready-to-eat)ベジタリアン食品が多かった)への交差汚染のエビデンスが確認された。調査により、卵、卵マヨネーズ、卵チャーハン、割おき液卵および食品提供施設の調理台の検体からアウトブレイク株が分離された。また 7 件のアウトブレイクにおいて、中国料理もしくはタイ料理を提供するレストラン (5 店) およびカフェ (2 店) から採集した卵はスペインの同一生産施設由来のものであった。そこで、散発とされている事例もアウトブレイクと同じ感染源由来かを明らかにするために症例対照研究を行った。

症例 63 人と対照 108 人から得られたデータを解析した。年齢および性別を調整した多変量ロジスティック回帰分析により、*S. Enteritidis* PT 14b Nx CpL 感染の有意なリスク因子として、中国料理またはタイ料理レストランでの食品の喫食 (オッズ比 (OR) : 4.4、95% 信頼区間 (CI) [1.3~14.8]、 $p=0.02$ )、自宅外での卵の喫食 (OR : 5.1、95%CI [1.3~21.2]、 $p=0.02$ ) および自宅外でのベジタリアン食品の喫食 (OR : 14.6、95%CI [2.1~99]、 $p=0.006$ ) が特定された。これらの結果は、英国外の特定の供給元に由来する卵で同じサルモネラ株を確認した 16 件のアウトブレイクの調査結果と一致した。この結果を受け、アウトブレイクを収束させるためにこの供給元からの製品の輸入が禁止された。

#### 【方法】

症例 1 人につき対照 2 人を選定し、散発性と思われる患者を解析した。症例の定義は、イングランドで腹部症状 (下痢/嘔吐) を呈し、検便検体から *S. Enteritidis* PT 14b Nx CpL 株が分離され、2009 年 9 月 1 日~12 月 31 日に英国健康保護庁 (UK HPA) の胃腸病原体検査機関 (LGP : Laboratory of Gastrointestinal Pathogens) が分離株を受け取った者とした。

症例の選定は 2009 年 10 月 1 日~12 月 31 日に実施した。感染源の仮説を立てる一助として、食中毒に関する予備的質問票を用い 2009 年 9 月に聞き取りを実施した 12 人の患者はいずれも症例の対象から除外した。さらに、発症前 5 日以内に英国外に旅行した患者および他の報告患者と接触があった患者も対象外とした。

すべてのサルモネラ感染患者に関し、患者とアウトブレイクの特定期および調査が迅速に行えるように、血清型/亜型の判明前に標準データを収集した。詳細な質問票には、基本的な人口統計学的特性、職業、胃腸疾患やその他の症状の詳細、旅行歴、発症前 5 日以内の詳しい喫食歴および動物との接触歴が含まれた。食品の喫食に関する質問では、喫食した食品のタイプやブランド名、購入場所、喫食場所 (自宅/外食)、および利用した食品提供施設のタイプについて、詳細情報を収集した。

居住地域を示す固定電話の番号を使用して、症例と同一地域に RDD (Random Digit Dialing) 法により電話をかけ、症例 1 人につき対照 2 人ずつを選定した。聞き取り調査はすべて対照向けの標準化質問票を用いて実施した。この質問票は、症例向けのものと類似しており、聞き取り前 5 日間の動物との接触、旅行歴、喫食歴および食料品購入歴の質問のみが異なっていた。聞き取り前 2 週間以内に胃腸炎症状を発症していた者は対照から除

外した。

### 【結果】

HPA の LGP は、調査期間中にイングランド全域で計 489 人の *S. Enteritidis* PT 14b NxCP<sub>L</sub> 患者を特定した。このうち 101 人は、個別の食品由来アウトブレイクに関連していたため症例から除外した。2009 年 9 月に予備的聞き取りを受けていた患者や、調査期間終了後に特定された患者も除外した。全部で 81 人の *S. Enteritidis* PT 14b NxCP<sub>L</sub> 散発感染患者が質問票に回答した。このうち 4 人に旅行歴、14 人に他の患者との接触歴があったため除外し（初発患者は除外せず）、63 人の患者を解析対象とした。2009 年 12 月を過ぎても *S. Enteritidis* PT 14b NxCP<sub>L</sub> 感染患者の報告があったが、報告数は例年のレベルにまで減少していた。

対照は 108 人が登録された。表 1 は、症例と対照の基本的な人口統計学的特性を比較したものである。対照は症例と比較して女性 ( $p=0.004$ ) および高齢者の割合が高かった（平均年齢：52.5 歳 vs 36.8 歳、 $p<0.0001$ ）。症例と対照でこのような違いがあるため、潜在的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により単変量解析を実施した。

表 1： *S. Enteritidis* PT 14b NxCP<sub>L</sub> 散発感染患者（n=63）と対照（n=108）の人口統計学的特性（イングランド、2009 年 10～12 月）

TABLE 1

Demographic characteristics of sporadic cases of *Salmonella* Enteritidis PT 14b NxCP<sub>L</sub> infection (n=63) and controls (n=108), England, October–December 2009

Characteristic	Number of cases	Number of controls
Sex		
Female	28	72
Male	35	36
Age group (years)		
<10	9	2
10–29	19	8
30–49	14	38
50–69	11	38
≥70	10	22
Total	63	108

NxCP<sub>L</sub>: resistance to nalidixic acid and concomitant reduced susceptibility to ciprofloxacin; PT: phage type.

症例は 2009 年 8 月 26 日～11 月 16 日に発症しており、回復した症例の症状継続期間の平均は 7 日であった（中央値：7 日、下位および上位四分位：3 および 10 日）。主な症状は、下痢（59/60 人）、腹痛（49/56）、38 °C 以上の発熱（32/55）、悪心（29/55）、頭痛（26/55）および嘔吐（20/59）であった。症例 63 人中 15 人が血便を報告した。50 人が一般開業医を受診、13 人が救急救命科で治療を受け、12 人が入院した。死亡者の報告はなかった。

単変量解析では、特に中国料理またはタイ料理レストランおよびケバブ料理店での外食と症候性 *S. Enteritidis* PT 14b Nx<sub>Cp</sub>L 感染との関連が示された (表 2)。自宅内外でのバーベキュー料理の喫食および自宅外で入手した調理済みサンドイッチもまた高い発症リスクと関連していた。自宅外での卵の喫食と発症との間には、非常に強い関連が認められた (表 2)。

表 2 : 年齢および性別を調整した *S. Enteritidis* PT 14b Nx<sub>Cp</sub>L 感染症例 (n=63) および対照 (n=108) の暴露因子に関する単変量解析 (イングランド、2009 年 10~12 月)

TABLE 2

Single variable analysis of exposure variables for cases of *Salmonella* Enteritidis PT 14b Nx<sub>Cp</sub>L infection (n=63) and controls (n=108), adjusted for age and sex, England, October–December 2009

Exposure <sup>a</sup>	Odds ratio (95% CI)	P value
<b>Eaten away from home</b>		
Eaten away from home at any type of establishment	2.6 (1.1–5.9)	0.02
Eaten out at parties	1.5 (0.6–3.8)	0.4
<b>Eaten foods from food-service premises</b>		
Restaurants serving Chinese or Thai cuisine	4.1 (1.6–10.4)	0.002
Kebab houses	17.1 (1.7–172)	0.02
Restaurants serving Indian cuisine	2.7 (0.7–9.5)	0.1
Burger bars	0.5 (0.2–1.7)	0.3
Fried chicken bars	2.2 (0.3–17.4)	0.4
Public houses	0.6 (0.2–2.2)	0.5
Restaurants serving Italian cuisine	1.5 (0.4–5.0)	0.5
<b>Food exposure</b>		
<b>Barbecued food</b>		
Eaten barbecued food at home	13.6 (1.4–129)	0.02
Eaten barbecued food away from home	9.2 (0.9–93)	0.06
Eaten barbecued food away from home	ND	0.07
<b>Pre-prepared sandwiches</b>		
Eaten pre-prepared sandwiches at home	2.5 (1.2–5.4)	0.02
Eaten pre-prepared sandwiches at home	1.5 (0.4–4.9)	0.5
Eaten pre-prepared sandwiches away from home	3.0 (1.3–7.2)	0.01
<b>Vegetarian food</b>		
Eaten vegetarian food at home	3.4 (1.3–9.2)	0.01
Eaten vegetarian food at home	1.7 (0.6–4.7)	0.3
Eaten vegetarian food away from home	13.6 (2.3–81)	0.004
<b>Cold meats</b>		
Eaten cold meats at home	1.9 (0.9–4.0)	0.08
Eaten cold meats at home	1.3 (0.6–2.5)	0.5
Eaten cold meats away from the home	8.0 (1.7–37)	0.008
<b>Eggs</b>		
Eaten eggs eaten at home	1.6 (0.7–3.6)	0.3
Eaten eggs eaten at home	1.0 (0.5–2.1)	0.97
Eaten eggs eaten away from the home	7.0 (2.0–24.8)	0.003
<b>Environmental exposure</b>		
<b>Had contact with animals<sup>b</sup></b>		
Had contact with animals <sup>b</sup>	1.0 (0.5–2.0)	0.98
Lived on a farm or smallholding	4.4 (0.2–84)	0.3
Visited a farm	2.4 (0.5–11.5)	0.3

ND: not determined; Nx<sub>Cp</sub>: resistance to nalidixic acid and concomitant reduced susceptibility to ciprofloxacin; PT: phage type.

<sup>a</sup> The reference category for each exposure is having not eaten at the specified establishment or having not eaten the specified food, or having had the relevant environmental exposure.

<sup>b</sup> Occupational contact or contact with pets.

すべてのタイプの施設における外食および中国/タイ料理レストランでの喫食で、発症との有意な関連が認められたため、(1) 外食しない、(2) 中国/タイ料理レストランでの外食、(3) その他の料理店での外食、の 3 項目と症例との関連を検討した。関連する暴露因子を含む最終的な多変量ロジスティック回帰モデル (表 3) では、「中国/タイ料理レストラン以外での外食」と発症との間に有意な関連は示されなかった。しかし、「中国/タイ料理レストランで提供された食品の喫食 (持ち帰り含む)」は、発症と有意に関連していた。食品暴露のうち、「自宅外での卵の喫食」および「自宅外でのベジタリアン食品の喫食」も



また、発症の有意なリスク因子として特定された。

表 3：関連する食品暴露についての多変量ロジスティック回帰モデル（年齢および性別調整済、イングランド、2009 年 10～12 月）（n=63）

**TABLE 3**  
Multivariable logistic regression model of implicated food exposures, adjusted for age and sex, England, October–December 2009 (n=63)

Food exposure	Odds ratio (95% CI)	P value	Number of cases exposed
Had not eaten away from home	Reference	–	15
Eaten away from home but not at a restaurant serving Chinese or Thai cuisine	1.5 (0.5–4.1)	0.5	24
Eaten foods from restaurants serving Chinese or Thai cuisine	4.4 (1.3–14.8)	0.02	25
Eaten eggs away from home	5.1 (1.2–21.2)	0.02	12
Eaten vegetarian food away from home	14.6 (2.1–99)	0.006	6

本症例対照研究の結果および 16 件のアウトブレイク調査の結果は英国食品基準庁（UK FSA）に報告され、UK FSA は 2009 年 10 月に“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）”を通じて、スペインの特定の施設からの *S. Enteritidis* PT 14b Nx CpL に汚染された卵に関する通知を行った。この結果、スペインの規制機関が調査を開始して汚染された鶏群を特定し、この群からの卵は生卵としての流通が禁止され、加熱処理を行うこととされた。この対策が実施された 2009 年 12 月初旬以降に、イングランドとウェールズの週平均の確定患者数は 11 月の 20 人から、12 月には 9 人、2010 年 1 月には 3 人へと減少した。

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

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

農場への訪問時に消毒用ハンドジェルを手洗いの代替とするのは不適切

Hand gels no substitute for handwashing on farm visits

20 April 2011

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2011PressReleases/110420handwashing/>

英国健康保護庁（UK HPA）は、イースター休暇で一般向けに開放された農場（open farm）を見学しようと計画している人々に対し、農場の動物の排泄物中に存在する可能性のある病原菌から自分や子どもの身を守るうえで、消毒用ハンドジェルまたはウェットティッシュに頼らないよう注意を促している。

毎年、何百万人もの人が農場を訪れていることを考えると具合が悪くなるリスクは非常に低いものの、動物に触れることができる農場（petting farm）への訪問に関連した胃腸疾

患アウトブレイクは平均すると毎年約 3 件発生している。これらのアウトブレイクの感染経路は、主に動物の排泄物からの病原菌との接触である。これらの病原菌は、人（特に子ども）が指を口に入れたときなどに体内に取り込まれる可能性がある。

感染リスクを低減させるために、大人も子どもも、農場で動物や何かの表面に触れた後、および飲食を行う前には必ず、石鹼と水で手指の洗浄を十分に行うべきである。消毒用ハンドジェルでは、石鹼と水を用いた洗浄と同様の汚染除去はできない。

1992～2009年に発生した petting farm 関連の腸疾患アウトブレイク 55 件に関する HPA のレビューから、発症に関連したリスク因子の 1 つとして、手洗いの代わりに消毒用ハンドジェルに頼っていたことが示された。上記 17 年間の調査期間において、1,328 人が農場訪問後に発症し、このうち 113 人が入院していた。患者の症状は軽度から重度の下痢、さらに重篤な状態に陥るケースまで幅広かった。

消毒用ハンドジェルは、オフィスや病院など、比較的清潔な場所で使用されるものであり、農場の動物の排泄物中や汚染された表面に存在する可能性がある大腸菌やクリプトスポリジウムなどの病原体を死滅させるほどの効果はない。

動物の排泄物への直接接触を避け、手指の衛生管理の意義を認識することが非常に重要で、動物に触った後はすぐに石鹼と温水を用いて手指を洗浄し、十分に乾かすことが重要である。子どもの場合は重症になるリスクが高いため、大人が子どもの手洗いを確認、指導する必要がある。

農場への訪問者は、ハンドジェルの使用は手洗いの代替にはならないことに留意すべきである。しかし、石鹼と水による手洗いの後にハンドジェルを使用することで、さらに高い洗浄効果が得られる可能性がある。

---

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

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

英国のヒツジとたいで脊髄が除去されていないものが見つかる

Spinal cord found in British sheep carcass

26 April 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/apr/sheep>

英国食品基準庁 (UK FSA) が 2011 年 3 月 10 日に行った通常検査により、スコットランドの Renfrewshire にある認可解体施設 S B Basildene 社で、健康であることを示すマークを付けた雌ヒツジのとたいで脊髄が除去されていないものが 1 体見つかった。

とさつ時に 12 カ月齢を超えた（または永久切歯が萌出した）ヒツジの脊髄は特定危険部位 (SRM : Specified Risk Material) に指定されており、フードチェーンへの出荷が禁止

されている。これは牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）予防策の1つである。当該ヒツジは出荷されなかった。一緒に納入された他のとたいはSRMが除去されており、今回の件でSRMはフードチェーンに入らなかった。

調査の結果、当該ヒツジは、脊髄を除去すべき Anglesey のとちく施設 Welsh Country Foods（Vion Foods Group の1つ）で3月7日に処理されていたことが判明し、再発防止対策がとられていた。とたいを受領した食品業者の SB Basildene 社には過失はなかった。

#### SRMについて

- ・SRMは、BSE感染動物の体内組織のうち感染性を有する可能性が特に高い部位である。
- ・ヒツジの予防対策としてSRM管理が行われており、英国のヒツジ群でBSEが検出されたことはない。
- ・EU規則では、SRMはとさつ後に除去し、染色して安全に処分することが決められている。

---

#### ● フィンランド食品安全局（Evira: Finnish Food Safety Authority）

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

#### **FINRES-Vet プログラムによりモニタリングされているフィンランドの動物に対する抗菌剤使用および抗菌剤耐性**

Resistance to antibiotics and the use of antibiotics on animals monitored under the FINRES-Vet programme

11.04.2011

[http://www.evira.fi/portal/en/animals/current\\_issues/?bid=2436](http://www.evira.fi/portal/en/animals/current_issues/?bid=2436)

フィンランドにおける動物の抗菌剤耐性および抗菌剤使用のモニタリング報告書（FINRES-Vet 2007-2009）が発行された。これは、2007～2009年を対象期間とする第4回報告書である。FINRES-Vetプログラムでは、動物への抗生物質使用量、および生産動物とペット（companion animals）から分離された細菌の抗生物質耐性に関するモニタリングを行っている。

動物への抗菌剤の使用は2003年まで減少を続けたが、2004～2008年は増加し、2009年に再び減少傾向に転じた。最も多く使用された抗菌剤はペニシリンGで、次がサルファ剤とトリメトプリムの併用であった。

当該期間に動物および動物由来製品から分離された細菌については、抗菌剤耐性は概ね良好なレベルで維持されていた。その理由として、疾病の発生が少ないことと、抗菌剤を慎重に使用していることが挙げられる。抗菌剤の使用と耐性菌株の発生は比例するため、動物を治療する際には、抗菌剤の使用に関するフィンランドの推奨事項を遵守することが

重要である。

人獣共通感染菌（サルモネラおよびカンピロバクター）では耐性はまれであった。多剤耐性は、これまでと同じく、腸炎を発症しているブタから分離された大腸菌に多く認められた。また、*Staphylococcus pseudintermedius*に感染したイヌから分離された同菌の株に多剤耐性が増加していた。本報告書には、ペットおよびブタにおけるメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）に関する章が新たに設けられた。

FINRES-Vet プログラムは、フィンランド食品安全局（Evira: Finnish Food Safety Authority）がフィンランド医薬品庁（FIMEA : Finnish Medicines Agency）と協力して調整を行っている。

---

● 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/>

サルモネラ汚染の可能性のあるアーモンドを回収

Almonds – Microbial (*Salmonella*)

21 April 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/almondsmicrobialsalm5142.cfm>

Woolworths Supermarkets 社は、サルモネラ汚染の可能性のあるアーモンド（Woolworths Almond Kernels）を回収している。対象製品は、オーストラリアのニューサウスウェールズ、ビクトリア、南オーストラリア、西オーストラリア、クイーンズランドの各州とノーザンテリトリーにある Woolworths、Safeway および Food For Less の全店で販売された。オーストラリア外への輸出に関しては情報がない。

---

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2011(10)

April 30, 2011

[http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1901975855305054::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,88251](http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1901975855305054::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,88251)

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
メキシコ	4/26	Sinaloa 州		1	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室