

# 食品安全情報（微生物） No. 16 / 2011 (2011.08.10)

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：

-----【大腸菌 O104 感染アウトブレイク関連情報】-----

【[欧州疾病予防管理センター \(ECDC\)](#)】

1. EU の志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 感染アウトブレイクに関する更新情報 (2011 年 7 月 27 日 11 時)

【[ロベルト・コッホ研究所、ドイツ \(RKI\)](#)】

1. 腸管出血性大腸菌／溶血性尿毒症症候群 (EHEC/HUS O104:H4) アウトブレイクは終息したと判断

【[汎アメリカ保健機構 \(PAHO\)](#)】

1. ハイチとドミニカ共和国でのコレラアウトブレイクの最新情報 (2011 年 7 月 26 日)

【[米国農務省食品安全検査局 \(USDA FSIS\)](#)】

1. アーカンソー州の会社がサルモネラ汚染の可能性のある七面鳥ひき肉製品を回収
2. 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が冷凍の七面鳥生ひき肉製品に対し公衆衛生アラートを発令

【[米国疾病予防管理センター \(US CDC\)](#)】

1. 七面鳥肉に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 感染アウトブレイク (8 月 4 日付更新情報)

【[欧州疾病予防管理センター \(ECDC\)](#)】

1. 旅行と関連したコレラ感染リスクは予防策によって低レベルに抑えることが可能

【[欧州食品安全機関 \(EFSA\)](#)】

1. ウシとたい、カット肉およびトリミング肉表面の微生物汚染の除去を目的とした乳酸処理：安全性および有効性に関する科学的評価
2. 繁殖用ブタ飼育施設のサルモネラ汚染に関するベースライン調査 (EU、2008 年) — Part B: ブタ群のサルモネラ陽性率に関連する因子
3. ブロイラーのサルモネラ汚染低減の新しい目標設定が公衆衛生にもたらす効果の定量的推定に関する科学的意見
4. ブロイラー (*Gallus gallus*) 肉の生産過程におけるサルモネラの定量的微生物リスク評価

【[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: Rapid Alert System for Food and Feed)

【[英国健康保護庁 \(UK HPA\)](#)】

1. サルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT 14b) アウトブレイク調査の進捗状況

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. 食肉販売業者のための DVD 版ガイドを制作

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【国際機関】

- 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/>

EU の志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染アウトブレイクに関する更新情報（2011年7月27日11時）

Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC): Update on outbreak in the EU (27 July 2011, 11:00)

27 Jul 2011

[http://www.ecdc.europa.eu/en/activities/sciadvice/Lists/ECDC%20Reviews/ECDC\\_DispatchForm.aspx?List=512ff74f%2D77d4%2D4ad8%2Db6d6%2Dbf0f23083f30&ID=1166&RootFolder=%2Fen%2Factivities%2Fsciadvice%2FLists%2FECDC%20Reviews](http://www.ecdc.europa.eu/en/activities/sciadvice/Lists/ECDC%20Reviews/ECDC_DispatchForm.aspx?List=512ff74f%2D77d4%2D4ad8%2Db6d6%2Dbf0f23083f30&ID=1166&RootFolder=%2Fen%2Factivities%2Fsciadvice%2FLists%2FECDC%20Reviews)

EU/EEA 域内では、2011年7月17～26日の10日間に non-HUS STEC 患者（溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症しない志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染患者）2人の発症が報告された（いずれもドイツ）。これらの新規患者2人は高度疑い患者（probable case）で、まだ STEC O104 感染と確定されていない。明らかになっている直近の発症日は、STEC O104 確定患者では2011年7月7日、全感染患者（疑い例を含む）では7月17日である。

7月27日時点で EU/EEA 域内の STEC 確定患者の累積数は941人であり、HUS STEC 患者が264人、non-HUS STEC 患者が677人である。また、現時点では STEC O104 感染と確定されていない高度疑い患者は、HUS STEC が518人、non-HUS STEC が2,451人である。EU 内では、確定または高度疑い STEC 患者46人が死亡しており、このうち29人が HUS STEC、17人が non-HUS STEC であった。表は、高度疑い患者および確定患者の国別の累積患者数である。

今回のアウトブレイクと疫学的に関連する患者の直近の発症日の7月4日から3週間過ぎたため、ロベルト・コッホ研究所は7月26日にドイツのアウトブレイクの終息を正式に宣言した（本号 RKI 記事参照）。7月26日の更新以降、ドイツが報告した患者は non-HUS STEC が9人、HUS STEC が1人である。発症日が7月4日以降の患者はアウトブレイクと疫学的関連がないと考えられるか、検査機関での確認を行ってない患者である。他の加盟国からは、前回の更新以降の新規患者の報告はない。

表：EU/EEA加盟国別のHUS STEC とnon-HUS STECの確定（confirmed）および高度疑い（probable）患者数、死亡者数（7月27日11時現在、EUの症例定義にもとづく）

患者を報告した EU/EEA 加盟国	HUS 患者数（死亡者数）	HUSを発症していないSTEC感染患者数（死亡者数）
オーストリア	1 (0)	4 (0)

チェコ共和国	0 (0)	1 (0)
デンマーク	10 (0)	16 (0)
フランス	9 (0)*	2 (0) * 2 (0) **
ドイツ	733 (28)	3,052 (17)
ギリシャ	0 (0)	1 (0)
ルクセンブルグ	1 (0)	1 (0)
オランダ	4 (0)	7 (0)
ノルウェー	0 (0)	1 (0)
ポーランド	2 (0)	1 (0)
スペイン	1 (0)	1 (0)
スウェーデン	18 (1)	35 (0)
英国	3 (0)	4 (0)
合計	782(29)	3,128 (17)

注：上記患者数はこれまでに欧州疾病予防管理センター（ECDC）に報告された合計患者数である。日ごとの新規報告患者数は過去数週間着実に減少してきたが、様々な段階で報告の遅れがあるため、累積患者数は増加し続けている。

疑い患者（ドイツの HUS STEC 患者 119 人（死亡 4 人）、フランスの non-HUS STEC 患者 4 人）は上記患者数に含まれていない。

\* ボルドーで発生した新しいアウトブレイクの患者

\*\*以前より報告されていた、ドイツへの旅行に関連している患者

---

#### 【各国政府機関等】

● ロベルト・コッホ研究所、ドイツ（RKI: Robert Koch Institute, Germany）

<http://www.rki.de>

腸管出血性大腸菌／溶血性尿毒症症候群（EHEC/HUS O104:H4）アウトブレイクは終息したと判断

EHEC/HUS O104:H4 – The outbreak is considered to be over

26 July 2011

[http://www.rki.de/cln\\_169/nn\\_217400/EN/Home/PM\\_EHEC.html](http://www.rki.de/cln_169/nn_217400/EN/Home/PM_EHEC.html)

過去数週間に、ドイツのロベルト・コッホ研究所（RKI）は、今回のアウトブレイクに関

連した腸管出血性大腸菌（EHEC）感染もしくは溶血性尿毒症症候群（HUS）の散発患者を報告している。このアウトブレイク関連の最新の患者発生は2011年7月4日に報告があり、それからすでに3週間が経過している。その後はRKIへ当該アウトブレイク関連新規患者の発生報告はないため、RKIは今回のアウトブレイクは終息したと判断している。3週間という期間は、潜伏期間、診断に要する期間、および報告のための期間を考慮している。

EHEC O104:H4の強化サーベイランスは継続される予定である。アウトブレイクの終息後も、EHEC O104:H4感染患者の発生があれば詳細な追跡調査が行われ、発生後直ちにRKIに報告されることになっている。RKIは、診療所や病院の医師に対し、出血性下痢症を呈するすべての患者についてEHEC感染の可能性を疑い、病原体検出のための適切な診断検査を実施するよう要請している。

アウトブレイク終息後も、EHEC感染の新規患者が前年同期より多く報告されることが予想される。これは、EHEC/HUSに対する関心が高くなっており、検査機関による検査が強化されているためである。そのため、アウトブレイクの終息後もアウトブレイク株に感染した散発例の患者の発生が続く可能性がある。これらの感染は、無症候性の排菌者（shedder）により起こる可能性がある。ヒト-ヒト感染または排菌者が汚染した食品を介して感染が起こりうる。したがって、個人的および食品取扱い上の衛生対策の厳守が引き続き推奨される。

今回のアウトブレイクでは、計4,321人の患者がRKIに報告され、3,469人がEHEC感染患者、852人がHUS患者であった。全部で50人が死亡し、このうち18人がEHEC患者、残りの32人がHUS患者であった（2011年7月25日10時現在）。欧州疾病予防管理センター（ECDC）によると、他の欧州連合（EU）加盟国では、死亡者1人を含む76人のEHEC患者と49人のHUS患者が報告された（2011年7月22日時点）。

---

## 【国際機関】

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

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

ハイチとドミニカ共和国でのコレラアウトブレイクの最新情報（2011年7月26日）

Epidemiological Alert: Update on the Cholera situation in Haiti and the Dominican Republic (26 July 2011)

[http://new.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&task=view&id=5726&Itemid=2291](http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&task=view&id=5726&Itemid=2291)

ハイチ全土のコレラの新規患者数・新規入院患者数は、2011年第20～25週に増加した後、過去3週間では減少した。地域レベルでは、第22週以降に Nord、Nord Ouest の2県で新規患者数および新規入院患者数が増加した。一方、首都ポルトープランスおよび Centre、Grand Anse、Nippes の3県では、第22～23週に新規患者数が増加したが、過去3週間は減少した。

ドミニカ共和国では、公衆衛生省の発表によると、アウトブレイクの発生から2011年第29週までに報告されたコレラ疑い患者の累積数は13,200人で、コレラが原因と確定した死亡者は87人であった。首都セント・ドミンゴ (Distrito Nacional)、および Elías Piña、San Cristóbal、San Juan、San Pedro de Macoris、Santiago、Santo Domingo Este、Oueste の各州では、過去2週間のコレラの発生率が今までで最も高かった。

---

#### 【各国政府機関等】

- 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. アーカンソー州の会社がサルモネラ汚染の可能性のある七面鳥ひき肉製品を回収

Arkansas Firm Recalls Ground Turkey Products Due to Possible *Salmonella* Contamination

August 3, 2011

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_060\\_2011\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_060_2011_Release/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Cargill Meat Solutions 社 (アーカンソー州 Springdale) が、多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 株に汚染された可能性がある七面鳥ひき肉製品およそ 3,600 万ポンド (約 16,330 トン) を回収していると発表した。

回収対象製品には、USDA の検査印の内側に施設番号「P-963」が表示されており、全米の小売店で販売された。同社は、当該製品を購入した可能性がある消費者に購入店への返品を要請している (対象製品は USDA FSIS の Web サイトで確認できる)。

この回収は、サルモネラ (*S. Heidelberg*) アウトブレイクに七面鳥ひき肉の使用および喫食が関連している可能性があるとして FSIS が 2011 年 7 月 29 日に発した公衆衛生アラート (public health alert) を受けて開始された。2011 年 3 月 1 日～8 月 3 日に、*S. Heidelberg* アウトブレイク株感染患者が米国 26 州から計 79 人報告された。当該株は一般的に処方される複数の抗生物質に耐性である。情報が得られた患者のうち、22 人 (38%) が入院し、1

人の死亡が報告されている。疫学調査、追跡調査および施設内調査の結果から、FSIS は Cargill 社製の七面鳥ひき肉製品と本アウトブレイクの間に関連があると特定した。FSIS は、米国疾病予防管理センター (US CDC)、関連する州の公衆衛生機関および同社と協力して調査を続けている (今号 USDA FSIS、CDC 記事参照)。

## 2. 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が冷凍の七面鳥生ひき肉製品に対し公衆衛生アラートを発令

FSIS Issues Public Health Alert For Frozen, Fresh Ground Turkey Products

July 29, 2011

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_072911\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_072911_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、七面鳥ひき肉の使用および喫食がサルモネラ (*Salmonella Heidelberg*) アウトブレイクに関連している可能性があるとして、公衆衛生アラート (public health alert) を発している (今号 USDA FSIS、CDC 記事参照)。

患者の報告が続いており、調査を実施中であるが、全米の保健機関の調査と検査によって 26 州で報告された患者 77 人 (推定) と七面鳥ひき肉製品の喫食との関連が特定されたことから、今回のアラートが発令された。各州の衛生担当部署および米国疾病予防管理センター (US CDC) が実施した疫学調査および PFGE 解析によって、アウトブレイクが明らかになった。

七面鳥ひき肉およびこれを使用する料理は、必ず料理用温度計で内部温度が 165° F (約 74°C) になるまで加熱する必要がある。残った料理についても、同様に 165° F (約 74°C) になるまで再加熱しなければならない。家禽肉を加熱した際の色の変化によって安全性を確認することはできない。家禽肉製品の内部全体が安全な最低温度 (165° F) に達していることを正確に判断できるのは、料理用温度計の使用によってのみである。七面鳥肉は安全な最低内部温度である 165° F (約 74°C) に加熱した後も、ピンク色のまま変わらない場合がある。七面鳥の燻製肉は常にピンク色である。

---

● 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)  
<http://www.cdc.gov/>

七面鳥肉に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella Heidelberg*) 感染アウトブレイク (8月4日付更新情報)

Investigation Update: Multistate Outbreak of Human *Salmonella Heidelberg* Infections Linked to Turkey

August 4, 2011

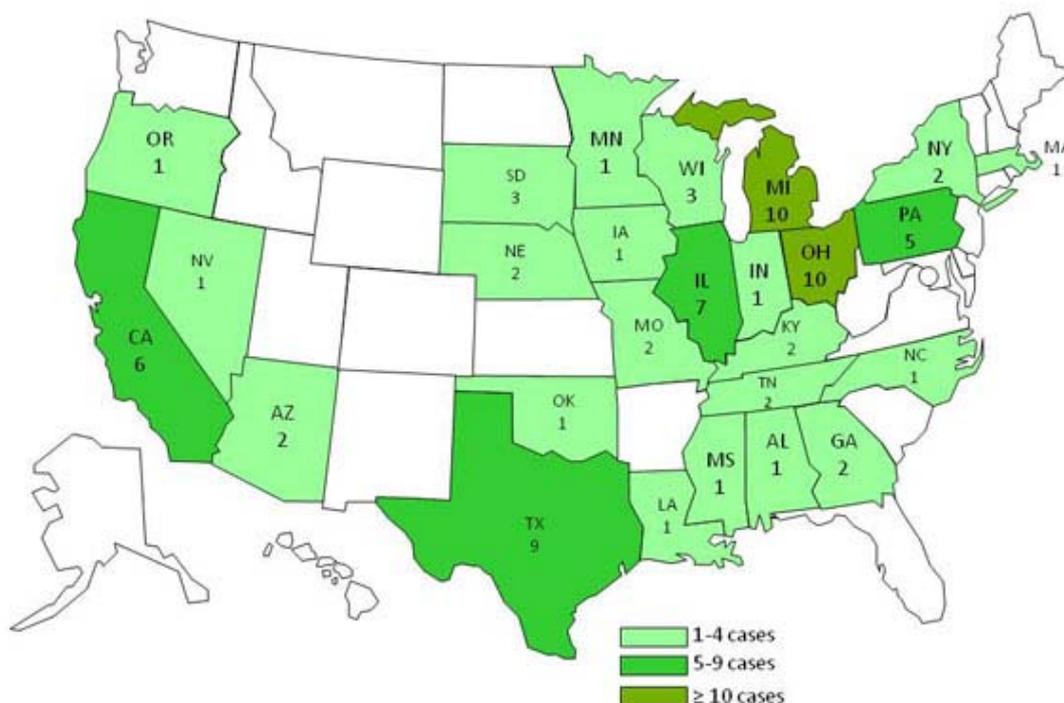
<http://www.cdc.gov/salmonella/heidelberg/080411/index.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）および各州の公衆衛生機関と協力し、七面鳥ひき肉の喫食が原因と思われる複数州のサルモネラ（*Salmonella Heidelberg*）感染アウトブレイクを調査している。アウトブレイク株は、一般的に処方されるいくつかの抗生物質に対し耐性があり、感染患者での入院リスクや治療の不成功率が高まる可能性がある。

2011年3月1日～8月3日に、*S. Heidelberg* アウトブレイク株の感染患者が米国26州から計78人報告された。州別の患者数は、アラバマ（1）、アリゾナ（2）、カリフォルニア（6）、ジョージア（2）、アイオワ（1）、イリノイ（7）、インディアナ（1）、ケンタッキー（2）、ルイジアナ（1）、マサチューセッツ（1）、ミシガン（10）、ミネソタ（1）、ミズーリ（2）、ミシシッピ（1）、ノースカロライナ（1）、ネブラスカ（2）、ネバダ（1）、ニューヨーク（2）、オハイオ（10）、オクラホマ（1）、オレゴン（1）、ペンシルバニア（5）、サウスダコタ（3）、テネシー（2）、テキサス（9）およびウィスコンシン（3）となっている。

情報が得られた患者の発症日は2011年3月9日以降である。患者の年齢は1歳未満～88歳で、年齢の中央値は23歳である。52%が男性で、入院に関する情報が得られた60人のうち22人（37%）が入院した。死亡者が1人報告されている。

図: *Salmonella Heidelberg* アウトブレイク株感染患者数、州別（2011年8月3日までに報告された患者、n=78）



アウトブレイク調査

州、地域および連邦政府の公衆衛生部局および規制機関による共同調査から、七面鳥ひき肉の喫食が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが示された。喫食に関する情報が得られた患者 54 人のうち、28 人（52%）が七面鳥ひき肉を喫食したと報告した。この割合は、健康な人に対する FoodNet の聞き取り調査で 11%の人が調査前 7 日以内に七面鳥ひき肉を喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。患者から製品情報（七面鳥ひき肉の購入日／場所など）も収集しており、これらの情報は地域、州、連邦政府の公衆衛生、農業、規制担当部署が調査を進める際に利用されている。

2011 年 3 月 7 日～6 月 27 日に 4 カ所の小売店で販売された七面鳥ひき肉 4 検体から、*S. Heidelberg* アウトブレイク株が分離された。これらのサルモネラ株の PFGE パターンは、4 月 11 日～7 月 12 日に PulseNet（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）データベースに追加された。予備調査の結果から、これら 4 製品はすべて同じ製造施設から出荷されたことが判明している。これらは全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS：National Antimicrobial Resistance Monitoring System）で実施された通常のサンプリングにおいて採取されたもので、患者に関連したものではなかった。

本アウトブレイク株は多剤耐性の *S. Heidelberg* 株である。8 月 4 日時点で、小売店から採取された七面鳥ひき肉 1 検体に由来する分離株、およびアウトブレイク株感染患者 9 人からの分離株の抗生物質耐性に関する情報が得られている。七面鳥ひき肉検体からの分離株は、アンピシリン、ストレプトマイシン、テトラサイクリン、ゲンタマイシンなどの抗生物質に耐性である。これまでの検査結果では、ヒトからの分離株もアンピシリン、ストレプトマイシンおよびテトラサイクリンに耐性であり、一部はゲンタマイシンなどのアミノグリコシド系にも耐性を示すが、全分離株についての検査はまだ完了していない。ヒトからの分離株はいずれも、シプロフロキサシン、セフトリアキソン、トリメトプリム - スルファメトキサゾールなど臨床診療で使用される一般的な抗生物質に対して感受性である。

*S. Heidelberg* アウトブレイク株への感染が確定しているオハイオ州の患者の自宅から、ラベル表示のない冷凍の七面鳥ひき肉の残りが採集された。培養により、この検体から 7 月 29 日にアウトブレイク株が分離された。

#### 回収情報

2011 年 8 月 3 日、Cargill Meat Solutions 社（アーカンソー州 Springdale）は、*S. Heidelberg* 多剤耐性株に汚染されている可能性がある七面鳥ひき肉製品およそ 3,600 万ポンド（約 16,330 トン）の回収を発表した。回収対象製品には USDA 検査印の内側に施設番号「P-963」が表示されている。

（本号 USDA FSIS 記事参照）

- 
- 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/>

旅行と関連したコレラ感染リスクは予防策によって低レベルに抑えることが可能

Risk of travel-associated cholera transmission can remain low if precautionary measures are taken

22 Jul 2011

[http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC\\_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=466&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews](http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=466&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews)

Risk of travel-associated cholera from the Dominican Republic, June 2011（報告書）

[http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/110722\\_TER\\_Risk\\_Assessment\\_Cholera.pdf](http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/110722_TER_Risk_Assessment_Cholera.pdf)

ドミニカ共和国の Punta Cana 地域のリゾート地から帰国した英国とドイツの旅行者 2 人がコレラに感染したことから、欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、ドミニカ共和国への旅行によるコレラ感染のリスク評価を発表した。以下に報告書の一部を紹介する。

#### 疫学的状況

ハイチでコレラの流行が始まって1カ月も経っていない2010年11月16日、ドミニカ共和国の公衆衛生省は同国内で最初のコレラ患者を確認した。第23週（2011年6月6～12日）までの時点で、同省は死亡者46人を含む疑い患者5,367人を発表した。疑い患者のうち1,727人は検査機関における菌の培養によってコレラであることが確認された。これまでに確定患者が報告されていないのは、Hermanas Mirabal州およびSan José de Ocoa州のみである。汚染された飲料水が主要な感染源であると発表されている。

第18週（5月2～8日）以降、国内サーベイランスシステムを介して報告される1週間ごとのコレラ患者数が大幅に増加した（図1）。第18～23週の死亡者数は合計23人で、このうち11人が第23週に報告された。増加した患者のほとんどは、Santo Domingo州、San Pedro de Macoris州、Distrito National（首都）およびSan Cristobal州からの報告であった。第22週の患者のうち70%（311人中215人）はこれら4地域からであった。第21および22週には21州の41市町村から患者が報告された（図2）。

この増加は国内の一部で洪水を引き起こした豪雨の発生と時期が重なっている。同国およびハイチの雨季は4～6月と10～11月である。また、6～11月はサイクロンの季節でもある。

図1：2010年第42週～2011年第23週にドミニカ共和国で週ごとに報告されたコレラの疑い患者数および確定患者数

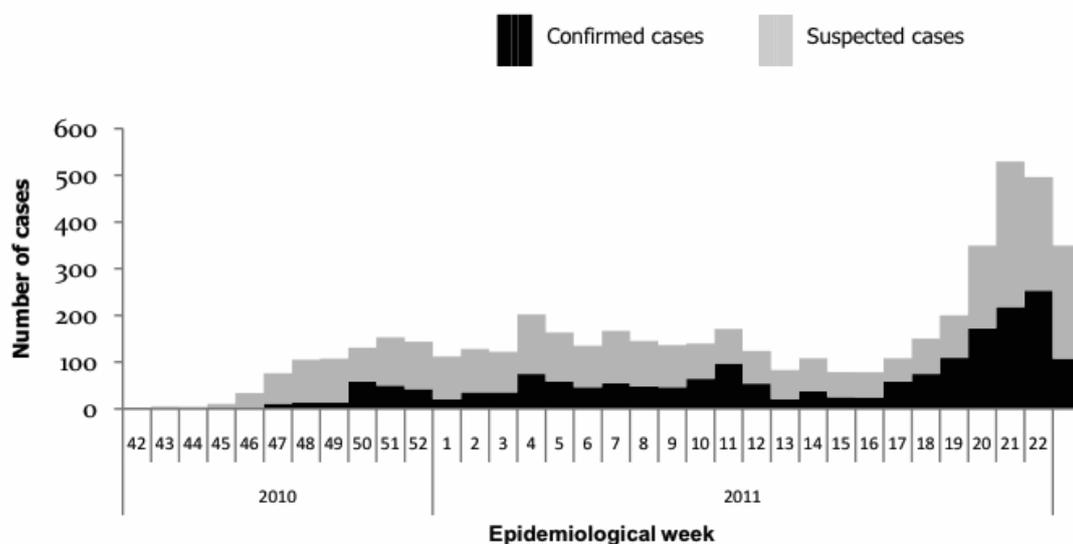
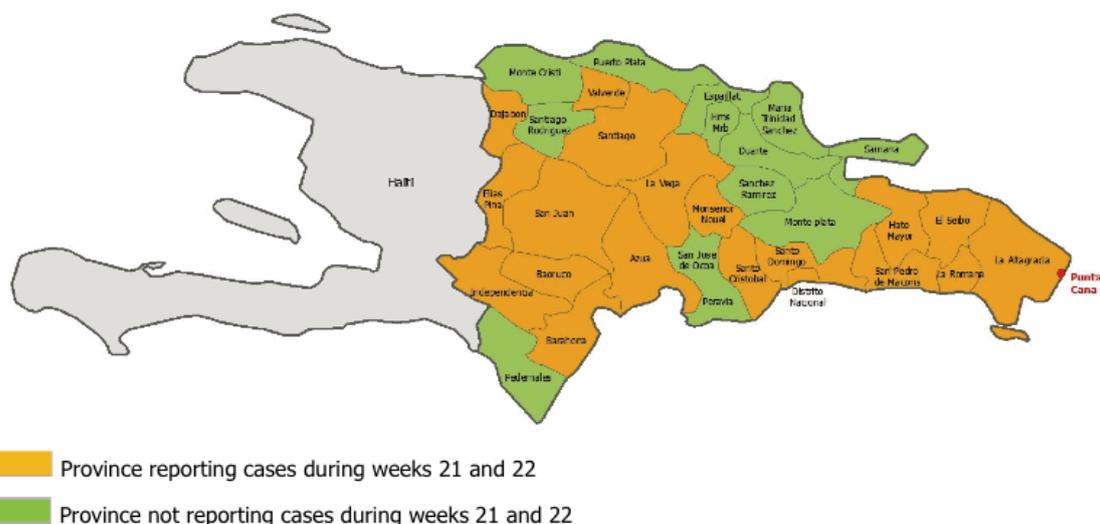


図2：第21～22週にコレラ患者を報告した州（報告した州（オレンジ）、報告しなかった州（緑））



ドミニカ共和国から帰国した英国の旅行関連コレラ患者

6月17日、英国健康保護庁（HPA）は、ドミニカ共和国を訪問中にコレラを発症した確定患者（*Vibrio cholerae* O1 El Tor Ogawa）1人を発表した。この患者はNorth West Englandの69歳の女性で、5月17日～6月1日にPunta Canaに滞在した後に帰国した。発症日は5月27日で、帰国前に病院で治療を受けた。患者は夫とともに同国を訪問中ずっとPunta Canaに滞在し、食事はすべて現地のを喫食していたが、夫は発症しなかった。患者は回復中である。

英国の旅行業者連盟はこの患者のことを確認しており、問題のリゾート地でとられている公衆衛生対策を調査中である。

#### ドミニカ共和国から帰国したドイツの旅行関連コレラ患者

6月20日、ドイツのロベルト・コッホ研究所 (RKI) は、60歳のドイツ人女性のCholera O1 El Tor Ogawa感染を確認した。この患者は2011年5月12～26日にPunta Canaのホテルに滞在していた。食事をしたのはホテルのみで、5月26日に下痢が始まったが、すでに回復した。旅行前にコレラのワクチン接種は受けていなかった。この患者と一緒に旅行をした女性も5月25日に下痢を呈したが、検便検体は採取されなかった。ドイツの地域保健当局は確定患者の家庭に公衆衛生対策（衛生対策、定期的な検便検査および保育施設での就業の禁止）を講じた。

#### ハイチ

ドミニカ共和国のアウトブレイクはハイチのアウトブレイクと強く関連しているため、ハイチの状況についても以下に概要を示す。

2010年10月21日、ハイチ公衆衛生・国民省は、Artibonite県で最初のコレラ患者を確認した。アウトブレイクは急速に10県全てに拡大した。患者発生報告数は2010年12月にピークに達した後、2011年1月に減少した（図3）。

ハイチ公衆衛生・国民省は2011年6月20日時点での国内患者数は363,117人で、このうち53%（191,508人）は入院が必要であったと発表した。このアウトブレイクに関連して5,506人の死亡が報告されている。アウトブレイクが始まった最初の数カ月間の致死率は2%を超え、これは主にアウトブレイク開始時に十分に関係のとれた対応が行われていなかったことが原因であった。患者の管理などの対応策が改善されたため、入院患者の現在の致死率は1%未満に低下した。

2～4月の患者報告数は安定していたが、第19週（5月9～15日）以降に特にWest、South-East、South、CentreおよびGrand'Anse県で患者数が再び増加した（図4）。5月末までには、首都ポルトープランスおよびその近隣市町村で、コレラ治療センター（CTC: Cholera Treatment Centres）およびコレラ治療ユニット（CTU: Cholera Treatment Units）がフル稼働していた。急速に進む流行に対応するため、以前に閉鎖したCTCおよびCTUが再開された。

図3：2010年10月20日～2011年6月12日にハイチで報告されたコレラ患者数および致死率

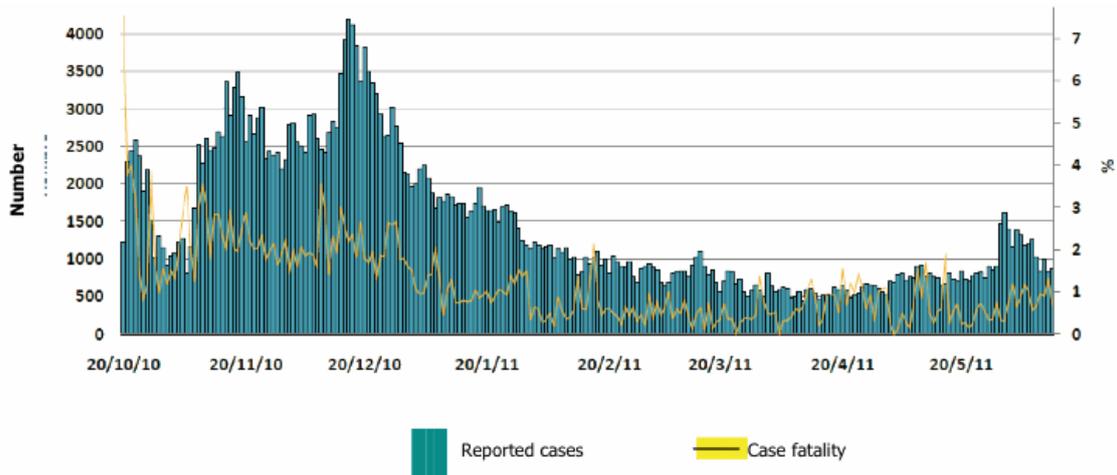
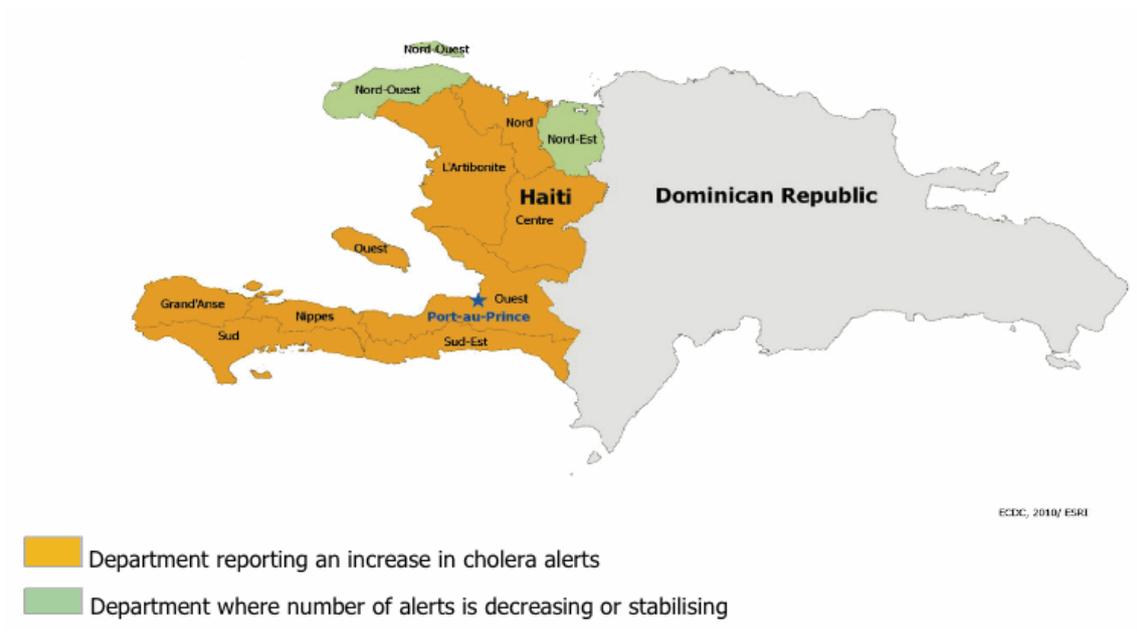


図4：第19週以降にコレラ患者が増加した県（2011年6月22日時点）

コレラのアラート数が増加した県（オレンジ）

コレラのアラート数が減少したか、または変化していない県（緑）



EUへのコレラの脅威に関するECDCのアセスメント

ハイチおよびドミニカ共和国の両保健省の努力にも関わらず、両国のコレラの発生は継続している。また、雨季に再び流行のピークが起こることが予想される。両国では、予想されるコレラのパターンに類似点はあるものの、状況は異なっている。ハイチと異なり、ドミニカ共和国には人材の揃った保健サービスのネットワークがあり、ほとんどの地域で衛生状態や安全な水の入手状況がハイチより良好である。

潜伏期間と発症日から考えると、英国およびドイツで報告された旅行関連のコレラ患者2人は第20または21週のピーク時に感染した可能性が高い。2人はPunta Canaの異なるホテルに滞在し、それぞれが滞在したホテルでのみ食事をしてきた。現時点で感染源を特定することはできず、水または食品あるいは両方が疑われる。

欧州内での旅行関連のコレラ患者の報告はまれであり、通常はコレラアウトブレイクが現地で頻繁に発生するインド亜大陸およびアフリカへの旅行関連の患者が多い。ドミニカ共和国への旅行後に発症した英国とドイツの患者は、ドミニカ共和国で流行が始まってからEU加盟国で初めて報告された患者である。2011年1月には、ドミニカ共和国のLa Romana州で行われた結婚式に出席したベネズエラ人グループのコレラ感染が報告された。この感染はロブスターの喫食との関連が認められた。

### 結論

ドミニカ共和国のコレラの流行では、2010年11月以来5,000人以上の患者が発生し、コレラは風土病となりつつある。対応としては、コレラセンターでの治療による救命、および衛生状況の改善と安全な水の供給による感染防止に重点が置かれている。

ドミニカ共和国は人気のある旅行先であるため、EU内での旅行関連の患者発生が予想される。しかし、適切な予防策によって、感染リスクやそれに伴う欧州への拡散リスクは低いレベルにとどまっている。旅行者は、コレラ発生地域を訪れる前に、感染の予防法に関する情報を収集すべきである。

ECDCは今後も、ドミニカ共和国およびハイチの状況を注視し、状況の変化に対応して新しい評価を提供していく。

---

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

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

#### 1. ウシとたい、カット肉およびトリミング肉表面の微生物汚染の除去を目的とした乳酸処理：安全性および有効性に関する科学的評価

Scientific Opinion on the evaluation of the safety and efficacy of lactic acid for the removal of microbial surface contamination of beef carcasses, cuts and trimmings  
EFSA Journal 2011;9(7):2317 [35 pp.].

Published: 26 July 2011, Adopted: 07 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2317.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2317.pdf>

ウシとたい、カット肉およびトリミング肉の除菌のための乳酸処理について、その安全

性および有効性の調査結果を評価した。20～55℃の2～5%乳酸溶液の噴霧（spraying or misting）による効果を検討した。安全性に関しては、食品添加物に関するEU規格を満たしている物質の使用であれば、このような処理に問題はないと結論した。提出された研究論文52報から基準を満たす25報を選び、それらの結果から乳酸の抗菌効果の評価を行った。牛肉の処理後、水により乳酸を洗い流す方法の論文は提出されなかったため、今回この方法の評価は行われなかった。選ばれた論文が用いていた実験デザインは様々であったため、乳酸の濃度や温度などの因子による有効性の違いについては評価しなかった。牛肉の乳酸処理には除菌の効果に幅があるものの、全体としては未処理または水による処理と比較して有意に効果的であるという結論が得られた。乳酸への暴露に起因する、治療用抗菌剤に対する耐性の獲得や、遺伝子突然変異および抗菌剤耐性の出現の可能性は低いと考えられる。下水処理システムに排出される際の乳酸濃度は無視できる程度であると考えられるため、環境リスク評価は行わなかった。各事業者は、HACCPの原則に従って、乳酸を使用する際には、除菌効果に影響を及ぼす乳酸の濃度、処理温度、その他の条件などを確認し、個々の処理条件下でも抗菌効果が示されることを検証することが推奨される。

## 2. 繁殖用ブタ飼育施設のサルモネラ汚染に関するベースライン調査（EU、2008年）—

### Part B: ブタ群のサルモネラ陽性率に関連する因子

Analysis of the baseline survey on the prevalence of *Salmonella* in holdings with breeding pigs, in the EU, 2008 - Part B: factors associated with *Salmonella* positivity

EFSA Journal 2011;9(7):2329 [159 pp.].

Published: 26 July 2011, Approved: 25 May 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2329.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2329.pdf>

2008年、EU全域で繁殖用ブタ飼育施設のサルモネラ汚染に関するベースライン調査が行われた。主に繁殖用ブタの飼育と販売を行う1,609の施設（繁殖施設：breeding holding）、および繁殖用ブタを飼育し、主に肥育用またはとさつ用のブタを販売する3,508の施設（生産施設：production holding）を無作為に抽出し、検体を採集した。繁殖施設および生産施設のそれぞれにおいて、6カ月齢以上の異なる発育段階の繁殖用ブタ群から無作為に10群を抽出し、新鮮な糞便のプール検体を採集してサルモネラ検査を行った。国別の分析では、繁殖施設のサルモネラ陽性率と生産施設のサルモネラ陽性率との間に強い正の相関が認められ、飼育施設間でのサルモネラの垂直伝播が示唆された。繁殖施設および生産施設の調査結果について多変量回帰分析を行ったところ、ブタ群のサルモネラ陽性のオッズは、飼育施設内の繁殖用ブタの総数、およびブタ群レベルの複数の因子（床がスノコ床や藁床ではない豚舎、未経産雌ブタの存在、ブタ群当たりの頭数、市販の配合飼料またはペレット飼料の給餌）によって上昇していた。一部の加盟国グループに特定の血清型が多いという傾向があったが、他の血清型の地理的分布は多様であった。*Salmonella* Typhimuriumおよび

び *S. Derby* は広範囲に分布し、EU の繁殖施設および生産施設の両方で優勢な血清型であった。しかし、他の多くの血清型は西欧の加盟国で陽性率が高かった。特定の飼育施設のサルモネラ陽性率に関する追加調査により、検査の感度が不十分なため、繁殖用ブタ飼育施設のEUレベルで観測されるサルモネラ陽性率は、推定される真の陽性率の約80%であることがわかった。しかし、この値は加盟国によって異なっていた。

EU加盟24カ国にノルウェーとスイスを加えた26カ国の5,117の繁殖用ブタ飼育施設(1,609の繁殖施設と3,508の生産施設)から有効な調査結果が得られ、これらを分析対象とした。繁殖施設および生産施設の48,951のブタ群から検体を採集した。サルモネラ陽性率に関する分析結果は、2009年12月17日に欧州食品安全機関(EFSA)がPart A報告として発表している(食品安全情報No.1/2010(2010.01.06)EFSA記事参照)。今回のPart Bは、ブタ群または飼育施設レベルの19の因子と繁殖用ブタ飼育施設のブタ群のサルモネラ陽性率との関連について報告している。ブタ群のサルモネラ陽性のオッズは、ブタ群に存在するブタの頭数に応じて上昇し、ブタが10頭増えるごとにオッズは3%上昇した。

### 3. ブロイラーのサルモネラ汚染低減の新しい目標設定が公衆衛生にもたらす効果の定量的推定に関する科学的意見

Scientific Opinion on a quantitative estimation of the public health impact of setting a new target for the reduction of *Salmonella* in broilers

EFSA Journal 2011;9(7):2106 [94 pp.].

Published: 26 July 2011, Adopted: 07 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2106.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2106.pdf>

欧州食品安全機関(EFSA)のBIOHAZ科学パネル(生物学的ハザードに関する科学パネル)は、欧州委員会(EC)から、ブロイラーのサルモネラ汚染率を低減するための新しい目標設定が公衆衛生にもたらす効果の定量的推定を要請された。特に、ブロイラーにおけるサルモネラの新しい低減目標を「公衆衛生上重要なすべてのサルモネラ血清型の合計の陽性率が1%以下」とした場合の相対的な公衆衛生上の効果を次の(1)および(2)と比較して評価するよう求められた:(1)移行期間終了時点での理論上の汚染率(*Salmonella* Enteritidis および/または *S. Typhimurium* の陽性率が1%以下)、および(2)2009年に加盟国(MS)から報告された実際の汚染率。

この作業を行うため、BIOHAZパネルは、ブロイラーそのほか感染源となり得る主要な動物性食品がEUのサルモネラ症患者の実被害者数(推定)に寄与する割合を推定するモデル(source attribution model)の開発を業者に委託した。本モデルは、血清型間の区別が可能な微生物サブタイピング法(microbial subtyping approach)にもとづいている。基本原理は、感染源となる動物性食品とヒトでそれぞれ観察される血清型分布の比較である。委託した業者がEFSAに提出した技術報告書(Technical Report)の完全版には、モデル化の方法と結果に関する詳細な情報が掲載されている。

本モデルでは、以下のデータを考慮した：(i) ブロイラー群、ブロイラーとたい、七面鳥群およびとさつブタに関する EU のサルモネラベースライン調査、(ii) ブロイラーおよび産卵鶏群に関する 2009 年の EU 統一モニタリングの結果、(iii) 欧州疾病予防管理センター (ECDC) の定義に従って 2007～2009 年に加盟国から報告された EU 域内のサルモネラ症患者、(iv) 感染源となる各食品の加盟国における消費量（生産、輸入および輸出に関する EUROSTAT データから推定）。モデルには、加盟 22 カ国からのデータ、サルモネラ感染源となる動物性食品 4 種類（ブロイラー、産卵鶏、ブタ、七面鳥）および 23 種類の個々の血清型が含まれる。サルモネラ症患者の未報告に関する加盟国間の差を考慮し、各加盟国に特有の未報告係数（MS-specific underreporting factors）を算出してモデルに適用した。一部のサルモネラ感染源（ウシ／牛肉など）は、データ不足のためモデルには含めなかった。

まず、2005～2006 年にブロイラー群で実施されたベースライン調査からの汚染率データを適用したモデルが開発された。本意見中ではこのモデルを「Broiler Target *Salmonella* Attribution Model」または「BT-SAM モデル」と呼ぶ。委託事項 (TOR) に対応するため、ブロイラー群のサルモネラ汚染率が異なる様々なシナリオを作成し、その結果を BT-SAM モデルの結果と比較した。

BIOHAZ パネルは、BT-SAM モデルの結果にもとづき、EU 域内の全サルモネラ症患者（未報告を考慮した実患者数の推定値）の 2.4%（95%信頼区間 (CI) [1.8～3.4]）がブロイラーに起因するものであったと結論した。ブロイラー関連のサルモネラ症患者の約半数は、現在規制対象となっている血清型（*S. Enteritidis* および *S. Typhimurium*）以外のサルモネラが原因で発生していた。*S. Enteritidis* および *S. Infantis* はブロイラー関連患者全体のそれぞれ 42% および 23% を占めていた（*S. Infantis* が原因とされる患者の約 90% は、加盟 1 カ国からの報告によるもの）。*S. Hadar*、*S. Typhimurium*、*S. Kentucky* および *S. Virchow* は、それぞれ単独でブロイラー関連患者全体の 4%～5% を占めており、その他の血清型はそれぞれ単独で全体の 4% 未満であった。

その他のサルモネラ感染源については、サルモネラ症患者（推定数）の約 65%（95% CI [63～67]）が産卵鶏（卵）、28%（95% CI [27～30]）がブタ、4.5%（95% CI [4～5]）が七面鳥に起因する可能性があると推定された。モデルの結果から、*S. Enteritidis* 感染の大多数が産卵鶏レゼルボア（卵の喫食）に関連しており、一方、*S. Typhimurium* は主にブタのレゼルボアに起因していることが示された。一部のレゼルボア（ウシなど）はデータが不十分なためモデルに含まれておらず、この結果、モデルに含まれている動物のレゼルボアに関連するサルモネラ症患者の寄与度が過大に見積もられている可能性がある（特に *S. Typhimurium* で）。

BT-SAM モデルの結果との比較から、パネルは、2006 年と比べ 2009 年のブロイラー関連サルモネラ症患者数は 69% 減少しており、すでに著しい改善が示されていると結論した。パネルはさらに以下のように結論した：(1) 2009 年に各加盟国から報告された *S. Enteritidis* および *S. Typhimurium* の汚染率を考えると（但し、その他の 21 の血清型の

汚染率は 2005～2006 年のブロイラー群ベースライン調査のレベルを維持するとして)、ブロイラー関連のサルモネラ症患者数は 2006 年のレベルと比べ 26%の減少と推定される。

(2) ブロイラー群における EU のサルモネラ制御プログラムの現行の目標 (*S. Enteritidis* および *S. Typhimurium* を合わせた汚染率が 1%以下) が達成され、その他の 21 の血清型の汚染率が 2005～2006 年のブロイラー群ベースライン調査のレベルを維持すると考えると、ブロイラー関連のサルモネラ症患者数は 2006 年のレベルと比べ 25%の減少と推定される。(3) ブロイラー群の陽性率が、モデルに含まれるすべてのサルモネラ血清型について、あわせて 1%以下という EU の目標が達成されると考えると、ブロイラー関連のサルモネラ症患者数は、2006 年のレベルと比較して 93%の減少と推定される。

各加盟国における EU の法定モニタリングは EU レベルでのサルモネラ症患者の推定減少率は過大に見積もられている。ま、EU 全体のベースライン調査に比べて陽性群の検出感度が低いと考えられる。このため、た、加盟国によって推定減少率は大きく異なることに留意する必要がある。

BIOHAZ パネルは最終的に、統計的不確実性を上回るモデルの結果の不確実性の主な要因は、EU でサルモネラ症患者の統一モニタリングが欠如していること、ヒトおよび感染源となる動物性食品双方のデータで詳細な血清型の報告のレベルに差があることであると結論した。これらの不確実性については、今回の科学的意見で採用したモデルでは統計的な定量化はできなかった。

#### 4. ブロイラー (*Gallus gallus*) 肉の生産過程におけるサルモネラの定量的微生物リスク評価

A Quantitative Microbiological Risk Assessment of *Salmonella* spp. in broiler (*Gallus gallus*) meat production

Published: 26 July 2011, Accepted: 21 July 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/183e.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/183e.pdf>

本報告書「ブロイラー (*Gallus gallus*) 肉の生産過程におけるサルモネラの定量的微生物リスク評価」(契約 CFT/EFSA/BIOHAZ/2010/02) は、欧州食品安全機関 (EFSA) の委託により Vose Consulting 社 (米国) が実施したリスク評価の外部報告書 (external report) である。本契約の目的は以下のとおりである：

- EU 域内で生産されるブロイラー肉のサルモネラによる消費者リスクについて特性解析と推定を行うため、適切なモデリングソフトを用いて農場から消費者までのフードチェーンをカバーする定量的微生物リスク評価モデルを開発する。既存、新規両方のモデリングアプローチの使用が推奨される。
- このモデルの目的は、EU 域内のブロイラー群生産における様々なシナリオ・汚染率・サルモネラ血清型の条件下で、EU で汚染ブロイラー肉を消費した場合のサルモネラ症患者推定数の確率分布を求めることである。その際、加盟国間のばらつきや貿易上の要

困も考慮する。

モデルの開発に際しては、EFSA、EUROSTAT、欧州疾病予防管理センター（ECDC）のデータが用いられた。

EFSA の BIOHAZ パネル（生物学的ハザードに関する科学パネル）の「ブロイラーのサルモネラ汚染低減の新しい目標が公衆衛生にもたらす効果の定量的推定」（EFSA-Q-2008-293）に関する作業部会が作成した様々なシナリオについてモデルから得られた結果は、本報告書の「Section 6」に掲載されている。

---

● 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 7 月 23 日～8 月 5 日の主な通知内容

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

ブラジル産ダイズミール（オランダとデンマーク経由）のサルモネラ（*S. Rissen*（25g 検体陽性）、*S. Soerenga*、サルモネラ属菌、*S. Yoruba*）、イタリア産ペコリーノチーズのリステリア（*L. monocytogenes*、160 CFU/g）、クロアチア産メルルーサ（タラ目の魚）のアニサキス、スペイン産メルルーサの線虫、ブラジル産ダイズミール（オランダ経由とデンマーク経由）のサルモネラ（*S. Minnesota*）、ブラジル産ダイズプロテイン（オランダ経由）のサルモネラ（*S. Rissen*、25g 検体 1/30 陽性）、オーストリア産液卵タンパクのサルモネラなど。

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

ポーランド産解凍スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、ドイツ産丸鶏のカンピロバクター（300～9,000 CFU/g）、フランス産肉骨粉のサルモネラ（25g

検体陽性)、アルゼンチン産内臓除去済み冷凍メルルーサの線虫、フランス産雌羊とたいの非定型スクレイピー検査不履行、ドイツ産犬用餌のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、スペイン産卵による食品由来アウトブレイクの疑い (*S. Enteritidis*)、ハンガリー産冷凍コーン(ブルガリア経由)のリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ブラジル産ダイズミール(デンマーク経由)のサルモネラ (*S. Havana*)、ベルギー産菜種油粕のサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、フランス産チーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産ミュースリー(シリアル的一种)の昆虫の幼虫、ブルガリア産冷凍コーンのリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産犬用餌のサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産レーズン副製品(ビネガー製造用原材料)のカビ、ペルー産魚粉の腸内細菌、ニュージーランド産冷凍 cusk-eel のアニサキス、アルゼンチン産ヨーロッパマダイ(seabream)の寄生虫、ブラジル産鶏肉の昆虫、モロッコ産魚肝と魚卵のアニサキス、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ、ウクライナ産ヒマワリミールのカビ、ニュージーランド産冷凍イカのアニサキス、モロッコ産の様々な野菜とスパイスの昆虫、中国産プーアール茶の昆虫の死骸など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

フランス産の生乳チーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 220 CFU/g)、インド産チリパウダーのサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産加熱ハムのリストeria (*L. monocytogenes*, 4,800 CFU/g)、中国産ベルギー包装のジンジャーパウダーのサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍スパイシー牛ひき肉ケバブの大腸菌 O157 (25g 検体陽性)、英国で包装されたエジプト産フェヌグリーク種子(オランダとドイツ経由)のベロ毒素産生性大腸菌 O104:H4 による食品由来アウトブレイクの疑い、中国産ガーリックパウダー(オランダ経由)のエンテロトキシン産生性セレウス菌 ( $2.8 \times 10^4$  CFU/g)、オランダ産冷凍加熱済みエビのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産スモークオヒョウのリストeria (*L. monocytogenes*, 1,900~2,500 CFU/g)、ベルギー産有機豆腐(オランダ経由)のボツリヌス毒素、イタリア産活二枚貝のサルモネラ、ハンガリー産ソーセージのベロ毒素産生性大腸菌 (EHEC 非 O157 STEC)、スペイン産メルルーサのアニサキス、オランダ産有機豆腐のボツリヌス毒素の疑い、セルビア産冷凍ラズベリー(英国経由)のノロウイルスによる食品由来アウトブレイクの疑い、ノルウェー産の冷凍ニシン(ポーランド経由)のアニサキス、フランス産原材料によるベルギー産牛肉のベロ毒素産生性大腸菌 (O157:H7 eae+, stx1+ /25g)、フランス産アンコウのアニサキス、スウェーデン産野菜パテのボツリヌス毒素の疑い、スペイン産タラのアニサキス、ブラジル産鶏肉マリネのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

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

#### サルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT 14b) アウトブレイク調査の進捗状況

Progress in *Salmonella* Enteritidis PT 14b investigation

29 July 2011

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2011PressReleases/110729ProgressinSalmtpt14b/>

複数の機関の共同調査から、イングランドおよびウェールズにおけるサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT 14b) 感染アウトブレイクと輸入卵 1 バッチとの関連が特定された。

2011 年の初めから *S. Enteritidis* PT 14b 感染患者が計 174 人報告されており、その大多数が北西イングランド (77 人) およびウェストミッドランド (35 人) からであった。

英国健康保護庁 (HPA) のアウトブレイクコントロールチームによると、同じバッチ番号を持つ少数の卵から、患者由来の株と区別できない *S. Enteritidis* PT 14b 株が分離された。

バッチ番号から、当該卵がスペインの 1 養鶏場の特定の鶏舎に由来するものであることが示された。英国食品基準庁 (UK FSA) はスペイン当局に通報し、スペイン当局は当該鶏群の殺処分、鶏舎の洗浄、生残の可能性のあるサルモネラを死滅させるための卵の加熱処理など、感染源の汚染リスクを除去するための対策を講じた。

2011 年 6 月末以降は当該バッチ番号の卵は英国内に輸入されていない。FSA はイングランドおよびウェールズの環境衛生担当官 (EHOs : Environmental Health Officers) に対して注意を喚起し、担当部局は流通チェーンを引き続き監視すると共に市場に残存する当該卵の回収状況の確認を行った。

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

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

#### 食肉販売業者のための DVD 版ガイドを制作

DVD guide for butchers launched

2 August 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/aug/butchers>

英国食品基準庁（UK FSA）は、食肉販売従事者向けに、業務上で直面する食品安全リスクの種類やその対処法を考える際の参考となる DVD を制作した。この DVD では、3 人の食肉販売業者が自ら実施した食品安全リスクの低減策を紹介している。

本 DVD は、2005 年にウェールズで発生した大腸菌 O157 アウトブレイクの公的調査（Public Inquiry）で指摘された事項に対する FSA の取り組みの一環として制作された。

この DVD 「大腸菌 O157 — 安全性確保のための食肉販売業者向けガイド（*E.coli* O157 – A butchers’ guide to staying safe）」は、以下の 3 つの主要分野に重点を置いている：

- ・ 大腸菌 O157 が業界および顧客にもたらす脅威
- ・ 交差汚染防止のために食品を分けて扱うことの重要性
- ・ 食品の安全性を確保するための食品安全管理手順書の役割と日常業務におけるその実践の容易さ

本 DVD は FSA が作成したさまざまなガイダンスのひとつであり、食肉販売施設に法律上の規制を行う地域当局にとって有用な情報源となる。

FSA の以下の Web サイトでオンラインビデオが視聴でき、出版部（Food Standards Agency Publications）への電話や電子メールによる DVD の注文も可能である。

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/meat/butchers/>（Butchers）

---

● 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 (24)

04 August, 2011

[http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:6268186301347322::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1000,89634](http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:6268186301347322::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,89634)

コレラ（ハイチ、ドミニカ共和国、南北アメリカ大陸諸国）

汎アメリカ保健機構(PAHO)

国名	期間	患者数	死亡者数
ハイチ	2010/10/17～2011/7/10	383,059	5,899
ドミニカ共和国	2010/10/18～2011/7/24	疑い患者 13,200	確定 87

WHO 年次報告書

国名	期間	患者数	死者数
ハイチ	2010 年 10 月 ~ 2010/12/31	175,389	3,990
	~2011/7/3	375,627	5,609
ドミニカ共和国	2010 年 11 月 ~12 月末	確定患者 191	
	~2011 年 6 月末	確定患者 1,755	117
マルティニーク島 (カリブ海に あるフランスの海外県)		6	
メキシコ		1	
カナダ		2	
米国		15	

Dominican Today 記事

国名	期間	患者数	死者数
ドミニカ共和国			92
	過去 1 週間		5
	2010 年 11 月 ~	約 14,000 入院	

米国疾病予防管理センター (CDC) 記事

国名	期間	患者数	死者数
ハイチおよびド ミニカ共和国	2010/10/21 ~ 2011/4/4	275,000~ (内ドミニカ共和国の確定 患者 840)	4,700~ (内ドミニカ共和国 10)
米国	2010/10/23 ~ 2011/4/4	23	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室