

# 食品安全情報（微生物） No. 22 / 2011 (2011.11.02)

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：

### 【[米国食品医薬品局 \(US FDA\)](#)】

1. Wegmans Food Markets 社がサルモネラ汚染の可能性のある松の実 (Turkish Pine Nuts) の回収を発表
2. Jensen Farms 社が回収したカンタロープに関する情報

### 【[米国疾病予防管理センター \(US CDC\)](#)】

1. 松の実 (Turkish pine nuts) に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク
2. Jensen Farms 社のまるごとのカンタロープに関連して複数州で発生しているリステリア症アウトブレイク (2011年10月25日更新情報)
3. 各州の電子疾患サーベイランスシステム：米国、2007年および2010年

### 【[欧州委員会 \(EC\)](#)】

1. 食品安全：欧州連合 (EU) の“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)”の重要性の増大
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) の役割と成果に関する Q & A

### 【[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)

### 【[欧州食品安全機関 \(EFSA\)](#)】

1. 欧州連合 (EU) の現在の食肉検査手順の概要

### 【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. ボツリヌス汚染のため Gaudio 社のオリーブ製品を回収
2. 72カ月齢を超えるウシが BSE 検査を受けずにフードチェーンに混入

### 【[オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)](#)】

1. オランダにおける感染症の発生状況、2010年

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

1. サルモネラに汚染されたマカダミアチョコレートを回収

### 【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

---

## 【各国政府機関等】

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

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

#### 1. Wegmans Food Markets 社がサルモネラ汚染の可能性がある松の実 (Turkish Pine Nuts) の回収を発表

Wegmans Food Markets, Inc. Announces Recall of Bulk Turkish Pine Nuts Due to Possible *Salmonella* Contamination

October 26, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm277393.htm>

Wegmans Food Markets 社 (ニューヨーク州 Rochester) は、サルモネラ汚染の疑いがあるとして松の実 (Turkish Pine Nuts) 約 5,000 ポンド (約 2.3 トン) を回収している。対象製品は 2011 年 7 月 1 日～10 月 18 日に、ニューヨーク、ペンシルバニア、ニュージャージー、バージニア、メリーランド各州のほとんどすべての Wegmans 小売店のバルク食品部門で販売された。当該製品は現在発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) アウトブレイクに関連している (本号 US CDC 記事参照)。

今回の回収はバルクで販売された Turkish Pine Nuts のみを対象としており、同社店舗で販売されたその他の松の実には回収対象ではない。回収対象の Turkish Pine Nuts は、Sunrise Commodities 社 (ニュージャージー州 Englewood Cliffs) がトルコから輸入したものである。当該製品は、10 月 16 日に開店したばかりのマサチューセッツ州 Northborough にある同社店舗では販売されなかった。

今回の回収は、複数州で発生しているアウトブレイクについて米国疾病予防管理センター (US CDC) が調査した結果を受けて開始された。同社は顧客会員カードの情報をもとに、電話での自動音声案内により Turkish Pine Nuts を購入した顧客に回収を通知している。Wegmans Food Markets 社は、ニューヨーク、ペンシルバニア、ニュージャージー、バージニア、メリーランドおよびマサチューセッツ各州で計 79 店舗を運営するスーパーマーケットチェーンである。

(関連記事)

**FDA が消費者に Wegmans 社のバルク売り松の実 (Turkish Pine Nuts) を喫食しないよう警告：当該製品と関連して 43 人のサルモネラ症患者が発生**

FDA warns consumers not to eat Wegmans' bulk Turkish pine nuts

Forty-three cases of salmonellosis linked to recalled product

Oct. 28, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm277711.htm>

## 2. Jensen Farms 社が回収中のカンタロープに関する情報

Information on the Recalled Jensen Farms Whole Cantaloupes

Updated October 21, 2011

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm272372.htm>

2011年10月19日、米国食品医薬品局（US FDA）は、2011年に複数州で発生したリステリア症アウトブレイクに関連した生鮮カンタロープのリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染について、可能性のある原因因子に関する文書を発表した。FDAは2011年9月初め、米国疾病予防管理センター（US CDC）および各州の保健当局と協力し、複数州にわたるリステリア症アウトブレイクの調査を開始した。調査の初期段階で、コロラド州南西部の Jensen Farms から出荷されたカンタロープとアウトブレイクとの関連が指摘された。

FDAは、9月10日にコロラド州当局とともに同社の査察を行い、まるごとのカンタロープや環境検体など多数の検体を施設内から採取して、検査機関で *L. monocytogenes* 検査を行った。39の環境スワブ検体のうち13検体で、患者から採取されたアウトブレイク株4系統のうちの3系統と PFGE パターンが同一の *L. monocytogenes* 株が検出された。陽性となった環境スワブ13検体は、12検体が製造ライン（等級付けベルトのスワブ9検体、コンベヤーのスワブ2検体およびフェルトローラーのスワブ1検体）、1検体が包装区域から採取されたものであった（コンベヤーベルトのスワブ）。査察中に同社の低温貯蔵庫から採取されたカンタロープ1検体からも、アウトブレイク株4系統中2系統と PFGE パターンが同一の *L. monocytogenes* 株が検出された。

包装施設の環境検体および低温貯蔵庫から採取されたまるごとのカンタロープ検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株が分離されたことや、今回の件がまるごとの生鮮カンタロープとリステリア症アウトブレイクとの関連に関する米国内で初めての報告であることを受け、FDAはコロラド州および地域当局と協力して2011年9月22～23日に当該農場で環境評価を行った。環境評価の目的は、当該カンタロープを汚染した *L. monocytogenes* 株の侵入、伝播、増殖に寄与した可能性のある因子の特定である。

FDAは、*L. monocytogenes* の侵入、伝播、増殖に寄与した可能性が最も高い因子をそれぞれ以下のように特定した。

侵入：

- ・カンタロープが栽培された農場に低レベルの *L. monocytogenes* が散在しており、これが包装施設に侵入した可能性。
- ・摘果したカンタロープを牧畜業者（cattle operation）まで輸送する際に使用したトラックを、包装施設に隣接して駐車したことにより、施設内に汚染を侵入させた可能性。

伝播：

- ・包装施設の構造上、包装設備に近接した床や従業員通路に水がたまりやすかった。

- ・包装施設は床の清掃がしにくい構造になっていた。
- ・包装設備は清掃や消毒が容易ではなく、カンタロープの包装に使用された洗浄・乾燥設備は、それ以前に別の生鮮農産物のポストハーベスト処理に使用されていた。

増殖：

- ・低温貯蔵する前にカンタロープから熱（field heat）を除去するための予冷処理工程がなかった。カンタロープが冷却される際に、*L. monocytogenes* の増殖を促進させる水滴が生じた可能性がある。

このアウトブレイクに関する FDA の調査結果から、栽培農場のみでなく包装施設でも適正農業規範および適正管理規範を採用する重要性が浮き彫りになった。FDA は、未加工または最低限の加工のみで生のまま消費者に販売される果物・野菜の栽培、収穫、洗浄、選別、包装、貯蔵、運搬を対象に適正農業規範および適正管理規範を採用するよう提言している。

FDA は、査察中に採集した環境検体およびカンタロープ検体にもとづいて、Jensen Farms 社に対し警告書を発行した。同社における FDA の調査は、まだ結論が出ていないと考えられている。

#### Jensen Farms社に関するFDAの検体採取記録および検査結果

FDA は、複数州で発生したリステリア症アウトブレイクの追跡調査を行い、Jensen Farms 社での行政検査（regulatory inspection）で採取した様々な検体および検査に関する記録を発表した。この記録には、分析過程、分析ワークシート、検体採取の概要などを記録した報告が含まれている。これらの検体採取は、2011年9月9日および10日にFDAが行い、以下の検体が *L. monocytogenes* 陽性で、PFGE 法で患者由来のアウトブレイク株の4種類のパターンのうちの3種類と一致していた。

##### 検体番号 642701

2011年9月9日にコロラド州デンバーの小売店で採取した Jensen Farms 社のカンタロープ1製品検体（カンタロープ10個）。カンタロープ10個中9個が *L. monocytogenes* 陽性で、PFGE パターンはアウトブレイク株 No.2 と一致した。

##### 検体番号 713431

2011年9月10日にFDAの行政検査により同社の包装施設の低温貯蔵庫から採取した1製品検体（カンタロープ10個）。カンタロープ10個中5個が *L. monocytogenes* 陽性で、4個がアウトブレイク株 No.2 と、1個がアウトブレイク株 No.4 と PFGE パターンが一致した。

検体番号 713432

2011年9月10日にFDAの行政検査により同社で1環境検体（環境スワブ39検体）を採取した。環境スワブ39検体中13検体が *L. monocytogenes* 陽性であった。PFGEパターンは、10スワブがアウトブレイク株 No.2 と、1スワブがアウトブレイク株 No.3 と、1スワブがアウトブレイク株 No.4 と一致し、1スワブはアウトブレイク株のいずれとも一致しなかった。

陽性となった環境スワブ13検体のうち、12検体は包装施設の加工ラインに沿った様々なポイント（等級付けベルト9検体、カンタロープを運ぶコンベヤー2検体、乾燥機のフェルトローラー1検体）で採取し、1検体は施設の包装区域（カンタロープを運ぶコンベヤーベルト）で採取した。

以下の検体は *L. monocytogenes* 陰性であった。

検体番号 713433

2011年9月10日、FDAの行政検査の際に、同社のカンタロープの処理ラインで水により予備洗浄を行うスプレーアームから1検体（公営水道水100ml）を採取したが陰性であった。

### Jensen Farms社による回収

Jensen Farms社は、複数州にわたるリステリア症アウトブレイクの発生を受け、2011年9月14日にまるごとのカンタロープ製品の自主回収を開始した。その他の農場由来のカンタロープは本アウトブレイクに関連していない。

FDAは同社の直接および間接的な取引先のほぼ全てを調査した。回収対象のカンタロープは2011年7月末～9月10日に収穫されたものであった。同社の回収が1カ月間以上継続し、カンタロープの販売期間（shelf life）が約2週間であると仮定すると、同社のまるごとのカンタロープはすべて市場から撤去されたと考えられる。

FDAは、回収対象のカンタロープが同社から直接以下の24州に出荷されていたことを確認している：アリゾナ、アーカンソー、コロラド、アイダホ、イリノイ、インディアナ、カンザス、ルイジアナ、ミネソタ、ミズーリ、モンタナ、ネブラスカ、ニュージャージー、ニューメキシコ、ニューヨーク、ノースダコタ、オクラホマ、ペンシルバニア、サウスダコタ、テネシー、テキサス、ユタ、ウィスコンシン、ワイオミング。国外への輸出は確認されていない。

（食品安全情報（微生物）本号、No. 21/2011（2011.10.19）、No. 20/2011（2011.10.05）  
US CDC、No.19/2011（2011.09.21）US FDA、US CDC 記事参照）

- 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. 松の実 (Turkish pine nuts) に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク

Investigation Announcement: Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Enteritidis Infections Linked to Turkish Pine Nuts

October 26, 2011

<http://www.cdc.gov/salmonella/pinenuts-enteritidis/102611/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、ニューヨークその他の州の公衆衛生・農務当局および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、Wegmans 社の食料品店のバルク容器から販売された松の実 (Turkish pine nuts) に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクを調査している。Wegmans 社も公衆衛生当局に協力している。

2011 年 10 月 26 日現在、*S. Enteritidis* アウトブレイク株感染患者が 6 州から計 42 人報告されている。患者数の各州の内訳は、アリゾナ (1)、メリーランド (1)、ニュージャージー (2)、ニューヨーク (26)、ペンシルバニア (8) およびバージニア (4) となっている。患者 42 人すべての発症日が 2011 年 8 月 20 日以降であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～94 歳で、年齢中央値は 43 歳であった。57%が女性で、2 人が入院した。死亡者は報告されていない。

### アウトブレイクの調査

地域、州および連邦政府の公衆衛生、農務および規制当局が実施した疫学調査および検査機関による調査から、本アウトブレイクと Wegmans 社の食料品店でバルク容器から販売された Turkish pine nuts の喫食との関連が示された。当該製品は、同食料品店で販売されたカプレーゼサラダ (Caprese Salad) や松の実添えのアスパラガスなど調理済み食品の材料として喫食された事例もあった。これらの松の実はトルコからの輸入品であったが、原産地はトルコではなかった可能性がある。情報が得られた患者 30 人のうち、19 人 (63%) が発症前 1 週間に当該製品を喫食していたと報告した。

公衆衛生当局は調査の初期段階で患者の許可を得た上で顧客会員カードの情報を収集し、感染源として疑われる具体的な製品を特定するために活用した。その結果、患者が発症前に Wegmans 社食料品店の別々の地域の店舗でバルク容器から同一のタイプの Turkish pine nuts 製品を購入していたことが特定された。

バージニア州の検査機関 (Virginia Division of Consolidated Laboratory Services: DCLS) の検査において、患者の自宅から採集された同製品 (同社店舗のバルク容器から購入) から *S. Enteritidis* アウトブレイク株が検出された。さらに、患者が購入したと報告した Wegmans 社の 1 店舗から採集された当該製品の小売検体からも、アウトブレイク株が検出された。ニューヨーク州保健局 Wadsworth センターの検査機関が実施した調査では、

別々の患者の自宅2軒から採集された松の実(Turkish pine nuts)入り自家製ペスト(pesto) 2 検体、および同社の 1 店舗でバルク容器から販売され、別の患者の自宅から採集された Turkish pine nuts 検体で *S. Enteritidis* が検出された。自家製ペスト 2 検体を調査した結果、これらに含まれる松の実から検出された *S. Enteritidis* もアウトブレイク株であることが明らかになった。当該製品のバルク全体についての詳細な調査の結果はまだ出ていない。

#### 回収情報

Wegmans Food Markets 社は、2011 年 7 月 1 日～10 月 18 日にニューヨーク、ペンシルバニア、ニュージャージー、バージニアおよびメリーランド各州にあるほとんどすべての Wegmans 小売店舗のバルク食品部門で販売された Turkish pine nuts 約 5,000 ポンド(約 2.3 トン)を回収している(本号 US FDA 記事参照)。

## **2. Jensen Farms 社のまるごとのカンタロープに関連して複数州で発生しているリステリア症アウトブレイク (2011 年 10 月 25 日更新情報)**

Investigation Update: Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Whole Cantaloupes from Jensen Farms, Colorado

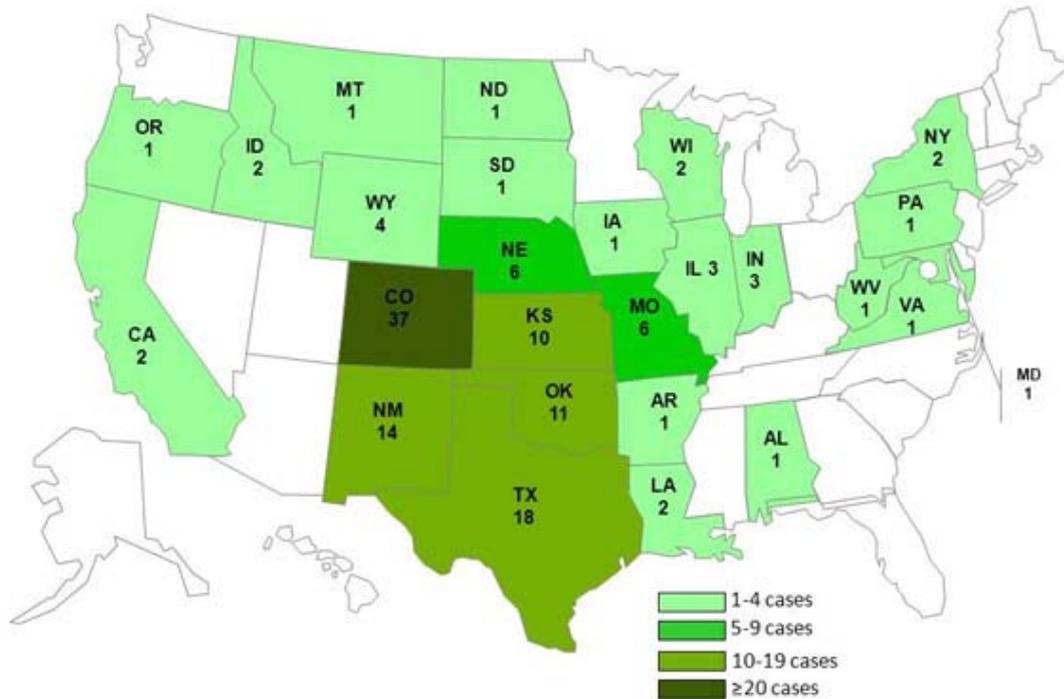
October 25, 2011

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cantaloupes-jensen-farms/102511/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、コロラド州など数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、複数州で発生しているリステリア症アウトブレイクを調査している。リステリア症は、通常はリステリア菌 (*Listeria monocytogenes*) に汚染された食品を喫食することで感染する重篤な感染症である。患者と本アウトブレイクとの関連を調べるために、患者から分離されたリステリア株の DNA 解析が行われている。また調査には、食品由来感染症の分子サーベイランスを実施している州・地域の公衆衛生検査機関および連邦の食品規制検査機関で構成される PulseNet (全国的な分子生物学的サブタイプニングネットワーク) のデータを使用している。

2011 年 10 月 24 日時点で、*L. monocytogenes* のアウトブレイク関連 4 株のいずれかに感染した患者は全米 26 州から計 133 人報告されている。死亡者は計 28 人で、各州の内訳はコロラド (7)、インディアナ (1)、カンザス (3)、ルイジアナ (2)、メリーランド (1)、ミズーリ (2)、ネブラスカ (1)、ニューメキシコ (5)、ニューヨーク (2)、オクラホマ (1)、テキサス (2) およびワイオミング (1) である。死亡者の年齢範囲は 48～96 歳で、年齢中央値は 84 歳である。また、発症時に妊娠していた女性患者 1 人が流産した。

図: *Listeria monocytogenes* アウトブレイク株感染患者数、州別 (2011年10月24日までに報告された患者、n=133)



情報が得られている患者の発症日は、2011年7月31日以降である。年齢範囲は1歳未満～96歳で、年齢中央値は77歳である。患者のほとんどが60歳を超えている。患者の56%が女性であった。入院に関する情報が得られた患者130人のうち128人(98%)が入院していた。4人が妊娠関連の患者で、新生児1人と、妊婦3人がリステリア症と診断された。1人が流産し、その他の患者の転帰を注視している。

#### アウトブレイクの調査

地域、州および連邦政府の公衆衛生・規制当局による継続的な共同調査により、本アウトブレイクの感染源はJensen Farms社がコロラド州Granadaで栽培したカンタロープであることが示されている。喫食に関する情報が得られた患者101人のうち95人(94%)が発症前の1カ月間にカンタロープを喫食していた。複数の患者は喫食したカンタロープの種類を記憶しており、コロラド州南東部のRocky Ford地域で栽培されているRocky Ford cantaloupeと呼ばれるカンタロープを喫食したと報告した。追跡調査により、患者が喫食したカンタロープは、コロラド州GranadaのJensen Farms社が生産し、Rocky Ford地域産として販売していたものであることが示唆された。これらのカンタロープは、7月29日～9月10日に少なくとも24州で販売され、さらに他の地域でも販売された可能性がある。

コロラド州公衆衛生環境局 (Colorado Department of Public Health and Environment)

が実施した検査により、複数の食料品店および患者の自宅で採集したカンタロープから *L. monocytogenes* が検出された。コロラド州当局の追跡調査により、これらのカンタロープが Jensen Farms 社の製品であることが示された。FDA の検査機関の検査により、コロラド州 Granada にある Jensen Farm 社の包装施設の装置とカンタロープの検体から *L. monocytogenes* が検出された。FDA は、CDC、関連業者および各州の公衆衛生当局と協力し、汚染源の調査を行っている。ほかの農場で栽培されたカンタロープと本アウトブレイクとの関連はない。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、No. 21/2011 (2011.10.19) US CDC、No. 20/2011 (2011.10.05) US CDC、No.19/2011 (2011.09.21) US FDA、US CDC 記事参照)

### 3. 各州の電子疾患サーベイランスシステム：米国、2007 年および 2010 年

State Electronic Disease Surveillance Systems --- United States, 2007 and 2010

MMWR Weekly, October 21, 2011 / 60(41);1421-1423

<http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm6041.pdf>

[http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6041a3.htm?s\\_cid=mm6041a3\\_w](http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6041a3.htm?s_cid=mm6041a3_w)

全国電子疾患サーベイランスシステム (NEDSS: National Electronic Disease Surveillance System) は、米国疾病予防管理センター (US CDC) と全米 50 州が公衆衛生サーベイランス・データを交換するために構築した Web ベースのシステムである。全米各州および各地域疫学専門家審議会 (CSTE: Council of State and Territorial Epidemiologists) は、2007 年に各州の電子疾患サーベイランスシステムの対応能力の評価を行った。また 2010 年には、それらの稼働状況、および統合性、相互運用能力、対応能力の進捗状況について追跡評価を行った。本報告書はその結果の要約である。表 1 に示したように、一般感染症 (GCD: general communicable disease) 電子サーベイランスシステムが完全に機能している州は、2007 年の 40 州から 2010 年は 47 州へ 17.5% 上昇していた。システムの相互利用が可能な州は 13 州から 39 州になり、211.5% の上昇であった。また、統合システムがある州は 23 州から 34 州になり、22.4% 上昇した。検査機関からの電子報告 (ELR: Electronic Laboratory Report) が受理可能な州は 42 州になり 20.0% 上昇した (表 1)。

表 1：各州の一般感染症電子サーベイランスシステムの現状とその機能：米国、2007 年および 2010 年

**TABLE 1. Status and functionality of 50 state general communicable disease electronic surveillance systems — United States, 2007 and 2010**

System status or functionality	No. states (%)		
	2007	2010	% increase
Fully operational	40 (80)	47 (94)	17.5
Receive electronic laboratory reports	28 (70)	42 (84)	20.0
Integrated*	23 (58)	34 (71)	22.4
Interoperable†	13 (26)	39 (81)	211.5
Outbreak management	8 (16)	22 (47)	193.8
Case management	NA	34 (72)	—
Contact tracing	NA	37 (79)	—
Receive electronic health records	NA	7 (15)	—
Receive public health case reports	NA	18 (47)	—

Abbreviation: NA = not asked.

\* In 2007, "integration" was defined as the extent to which a system included all of the separate disease modules in the same system. In 2010, it was defined as interconnected systems or applications (which can include modules) that share a common database and user interface.

† In 2007, "interoperability" was defined as the extent to which the configuration of a surveillance system allowed exchange of information by electronically connecting various stand-alone, disease-specific modules within the state or allowed exchange of information among dissimilar systems in different states. In 2010, it was defined as the ability of two or more electronic systems to exchange and use information.

2009 年、CSTE の特別作業部会は、電子疾患サーベイランスシステムの構築状況、その機能性や対応能力の状況を評価するための調査票を作成した。この評価において、「統合性」は、同じデータベースおよびユーザーインターフェースを共有する相互接続システムまたはアプリケーション（モジュールを含む）と定義され、「相互利用可能性」は、2 つ以上の電子システムの間で情報の交換および相互利用が可能な能力と定義された。2010 年 2 月、調査票が全米 50 州およびワシントン D.C. の NEDSS 担当者および疫学者にオンラインで送付され、各州の代表者が回答した（NEDSS コーディネーター 47 人および各州の疫学者 3 人）。調査票には電子疾患サーベイランスシステムの開発元に関する質問も含まれており、1) 州による開発、2) 市販製品（COTS: Commercial Off-The-Shelf）、3) CDC による開発、4) 前述 3 つの混合（州と COTS または CDC）からの選択とした。

GCD サーベイランスシステム開発元は COTS が 24%、州および CDC がそれぞれ 30%、混合使用が 16% であった（表 2）。開発段階の差はあるものの、混合使用によるシステムのすべてで統合性があり相互利用が可能であった。一方、COTS システムのうち 7 システム（44%）に統合性があり、CDC が作成したシステムのうち 10 システム（71%）で相互利用が可能であった。全サーベイランスシステムにおける相互利用可能性と統合性の加重平均

から、CDC 以外が作成したシステムの統合性（22%）と相互利用可能性（42%）の方が、CDC が作成したシステム（それぞれ 3%、5%）より高かった。

表 2：電子疾患サーベイランスシステムの種類および開発元：米国、2010 年

TABLE 2. Electronic disease surveillance system development source, by surveillance category — United States, 2010

Surveillance category	No. states (%)					Total
	COTS	State	CDC	Hybrid*	No response†	
General communicable disease	12 (24)	15 (30)	15 (30)	8 (16)	0	50
Human immunodeficiency virus	4 (9)	1 (2)	32 (71)	8 (18)	4	49
Sexually transmitted disease	7 (15)	11 (23)	20 (43)	9 (19)	2	49
Lead	1 (3)	15 (43)	14 (40)	5 (14)	8	43
Vectorborne/Zoonotic disease	10 (21)	12 (26)	14 (30)	11 (23)	0	47
Animal disease	8 (23)	12 (34)	9 (26)	6 (17)	10	45
Environmental diseases	2 (9)	12 (55)	2 (9)	6 (27)	18	40
Poisoning	2 (10)	12 (57)	3 (14)	4 (19)	19	40
Cancer	9 (29)	8 (26)	8 (26)	6 (19)	12	43
Injury	3 (23)	6 (46)	3 (23)	1 (8)	25	38
Occupational disease	0 (0)	7 (50)	4 (29)	3 (21)	24	38
Other chronic disease	2 (17)	6 (50)	1 (8)	3 (25)	25	37

Abbreviation: COTS = commercial off-the-shelf.

\* Hybrid systems combine state-developed systems with elements from CDC or COTS systems.

† Not all respondents have each type of surveillance system listed.

各システムに特化した質問に関しては、45 州中 32 州（71%）が、HIV サーベイランスに CDC のシステムを使用していると回答した（表 2）。また、47 州中 20 州（43%）が性感染症サーベイランスシステムに CDC のシステムを使用していると回答し、ほかの 18 州が州または混合のシステムを使用していると回答した。感染症以外の健康データサーベイランスシステムに関しては、大多数の州が州の作成したシステムを使用していた。これには、環境性疾患に関するシステムが 22 州中 12 州（55%）、中毒に関するシステムが 21 州中 12 州（57%）含まれている。アルボウイルス感染症については 45 州中 31 州（68%）が複数のサーベイランスシステムを使用し、平均は州当たり 1.8 システムであった（範囲：0～3 システム）。また、食品由来疾患については 45 州中 18 州（40%）が複数のサーベイランスシステムを使用し、平均は州当たり 1.5 システムであった（範囲：0～3 システム）。

2010 年の調査から、GCD サーベイランスシステムにおいて ELR の受能力があるのは 84%の州、電子健康記録データの受能力があるのは 15%の州、体系的公衆衛生事例報告の受能力があるのは 47%の州であった。ELR の受能力がある州の 90%が ELR を介して検査機関の感染症報告を少なくとも数回受理しており、22 州（45%）では検査機関の感染症報告の半数以上を電子的に受理していた。各州の ELR の受能力は、感染症より感染症以外の方が低い傾向にあった。しかし、26 州（59%）が、感染症以外の疾患の検査機関の報告（たとえば血中鉛レベル）を少なくとも数回電子的に受理していた。多くの州（72%）が少なくとも 1 つのシステムにケースマネジメント機能があると報告し、79%が Contact-tracing（連絡先追跡）機能、47%がアウトブレイク対応能力があると報告した（表 1）。

健康情報技術を有意義に利用するための新しいメディケア・メディケイド・サービスセンター（Centers for Medicare and Medicaid Services）の規則では、電子健康記録システムと公衆衛生当局間のデータ交換（ELR の提出を含む）を奨励している。そのためには、各

州の疾患サーベイランスシステムの違いを少なくし、機能性を充実させる必要がある。

---

● 欧州委員会 (EC: European Commission)

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

1. 食品安全：欧州連合 (EU) の“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)” の重要性の増大

Food Safety : Report documents growing importance of the EU's Rapid Alert System for Food and Feed

25 October 2011

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/11/1237&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=fr>

RASFF は、食品および飼料に関連したリスク情報を迅速に交換するための欧州連合 (EU) のシステムであり、緊急事態においては特に重要なツールである。RASFF の年次報告書 (2010 年) が発表され、RASFF の重要性がさらに増していることが明らかになった。

報告書によれば、2010 年の RASFF への通知件数は 8,582 件に増加した。これは 2009 年と比較して 8% の上昇に相当し、過去最多となった。通知件数の増加はこの 3 年間連続しており、これは EC 規則の Regulation (EC) No 669/2009 にもとづいて非動物由来食品に関する国境検査が強化されたことによる通関拒否件数の増加の影響が大きい。また、市販製品で見つかった重大なリスクを報告する警報通知も 576 件あり、2009 年からやや増加した。

より安全な輸入

2010 年の通知の半分近くは、EU 境界線で通関拒否された飼料、食品または食品と接触する物質に関するものであった。このような製品が確認されると、RASFF は問題の再発を防ぐために当該第三国 (EU 域外の国) に連絡する (ほとんどの場合 RASFF オンラインシステムを通じて)。重大かつ継続的な問題が見つかった際には、欧州委員会 (EC) が当該第三国の規制機関に文書を送付し、業者の輸出登録解除、輸出の停止または対策強化などの是正措置を実施するよう要請する。

通知件数およびその内容

2010 年の RASFF の全通知件数は、警報通知 (576 件)、情報通知 (1,168 件) および通関拒否通知 (1,552 件) などに分類される。警報通知は、重大なリスクをもたらす食品または飼料がすでに市場に流通しており、緊急対応が必要な場合に通知される。

2010年の警報通知の3分の2は、EU域内からの製品に関連しており、問題のほとんどが市場で実施された管理対策によって検知されたものであった。警報通知で報告されたリスクの大部分は、病原微生物、重金属、アレルゲンおよびマイコトキシンによる汚染であった。

情報通知は、リスクが確認されたものの、当該製品が市場へまだ流通していない／もはや流通していない、もしくはリスクが重大ではないため、その他の加盟国による緊急対応が必要でない場合に通知される。2010年の情報通知の約半数（52%）は、第三国由来製品に関するものであった。情報通知で報告されたリスクの大部分が、病原微生物、残留農薬、重金属および食品添加物の基準違反であった。

通関拒否通知は、域内への入荷が拒否され、送り先が変更または廃棄された製品に関する通知である。2010年の通関拒否通知の理由の約10分の3以上（34%）が、高レベルのマイコトキシンに関するものであり、次いで残留農薬の基準値超過であった。

## 背景

RASFFは、フードチェーンおよび飼料チェーンにおいてヒトの健康へのリスクが検知されたときに、加盟国とEC間の迅速かつ効果的な情報交換を可能にするツールである。RASFFの全構成メンバー（EU27カ国、欧州委員会、欧州食品安全機関（EFSA）、ヨーロッパ自由貿易連合（ESA: EFTA(European Free Trade Association) Surveillance Authority)、ノルウェー、リヒテンシュタイン、アイスランドおよびスイス）は、可能な限り短時間で緊急通知の発信、受信およびそれへの対応を確実にを行うために、24時間体制で業務を遂行している。RASFFによって、食品の安全に関する多くのリスクが消費者に危害を与える前に回避されてきた。

## 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) の役割と成果に関する Q & A

Questions and Answers on the role and achievements of the Rapid Alert System for Food and Feed

25 October 2011

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/11/729&format=HTML&aged=0&language=EN>

### 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) とは？

RASFFは、ヒトへの健康リスクが確認され、出荷停止、回収、差押え、通関拒否などの措置がとられた食品・飼料関連事例について、取引を所管する関係機関間の情報交換ツールとして1979年から使用されている。この迅速な情報交換により、すべての欧州連合(EU)加盟国は、当該事例の自国への影響を直ちに検証することが可能となる。加盟国の関係機

関は、喫食すべきでない製品が市場に流通した場合、消費者への直接通知を含め、必要に応じてすべての緊急措置を講じる立場にある。

### なぜRASFFが必要か？

早期警告システムは、欧州統合の具体的で目に見える成果である。食品および飼料に関連するリスクについての迅速な情報交換により、すべての加盟国が一貫した対応を同時に行うことが可能となり、消費者の安全に大きく貢献する。

RASFF のデータベースで通知を公表することにより、この分野における EU の取り組みを一般消費者に知らせることができる。消費者はオンラインデータベースにアクセスして、RASFF ネットワークに配信後の RASFF 通知関連情報を入手することができる。

### RASFFは実際にどのように機能するか？

最も重要なことは問題の通知である。加盟国は決められた書式にしたがい、製品の特定、検出されたハザード、対応措置、製品の追跡情報（トレーサビリティ）などのすべての有用な関連情報を提供する。システムが情報を受けると、他の加盟国は自国との関連を確認できる。当該製品が自国の市場に流通している場合は、通知に記載された情報により製品を追跡することができる。そして各国の情報や対応措置を RASFF に折り返し報告する。当該製品が EU 域内で生産されたものである場合、原産国はその製品の供給元と出荷先および原因に関する調査の結果を RASFF に報告する。これにより、他の加盟国は必要に応じて迅速な対策を講じることができる。

### RASFFへの通知の基準は何か？

RASFF への通知の基準は、EC 規則 Regulation (EC) 178/2002 の第 50 条に定められている。

RASFF ネットワークの加盟国は、食品・飼料に由来するヒトの健康への重大な直接的・間接的リスクの存在について何らかの情報を得た場合、RASFF を通じてその情報を速やかに欧州委員会 (EC) に通知する。EC は直ちにその情報をネットワーク加盟国に伝達する。

RASFF への通知が必要な場合の詳細な基準については、Regulation (EC) 178/2002 第 50 条 3 項 (50.3) に記載されている。

加盟国は、その他の EU 規則にしばられることなく、RASFF を通じて直ちに EC に以下の内容を通知する。

- ・ヒトの健康保護と迅速な対応が必要な場合の、食品・飼料の販売禁止または市場からの強制的撤去／回収を目的として講じるすべての対策
- ・迅速な措置を必要とするヒト健康への重大なリスクがある場合の、食品・飼料の販売や使用を禁止、制限、または特定の条件を課すことを目的とした業界 (professional operators) への推奨事項や合意事項 (自主的または強制的)
- ・ヒトへの直接的または間接的な健康リスクに関連があるとして、EU 内の国境で関係機関

が行う食品・飼料のバッチ、容器または貨物の通関拒否

#### RASFFシステムの加盟国は？

RASFF ネットワークの加盟国には、EU 加盟国、EEA 加盟国（ノルウェー、リヒテンシュタイン、アイスランド）、EFTA 事務局（EEA 加盟国からの提供データを調整）、欧州食品安全機関（EFSA）および EC（RASFF システムを運営）が含まれる。2009 年 1 月 1 日にスイスが加盟した。スイスの加盟により、動物由来製品については EU とスイスの間の国境検査を廃止することが合意されている。

#### 将来的に加盟が認められる国は？

数カ国の加盟候補国のみが対象である。現時点でその他の第三国の加盟は想定されていない。

#### 2010 年の RASFF 年次報告書の主な知見は？

配信された通知の総件数（初発の通知とフォローアップ通知の合計数）は大幅に増加していた。初発の警報通知の件数はやや増加していた。通関拒否通知の件数も主に EU 境界線での積み荷入荷拒否のために増加したが、これは主として EC 規則 Regulation (EC) No 669/2009 にもとづく非動物由来食品の国境管理の強化に起因するものであった。2010 年には、他国から伝えられた問題に対するフォローアップ通知がより頻繁に配信された。この傾向が持続していることから、安全でない製品を市場から回収するために必要な情報を各国当局に迅速に提供する RASFF の活動の効率が向上していることが示された。

#### 通知総件数の増加は食品の安全性の低下を示しているか？

示していない。増加の大部分は、“フォローアップ通知”に関連したものである。これは、既に報告された問題のフォローアップに、RASFF がより重点的に使用されているということの意味している。このことは、これらの問題がより迅速に解決され、再発防止のための対策が講じられていることを意味する。

---

● 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10月18日～10月31日の主な通知内容

### 注意喚起情報 (Informatin for Attention)

バングラデシュ産 paan leaves のサルモネラ (25g 検体陽性)、イスラエル産生鮮タラゴン (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体陽性)、リトアニア産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 780 CFU/g)、インドネシア産冷凍タコのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベトナム産ミントの大腸菌 (1,500 CFU/g)、クロアチア産塩漬けアンチョビのアニサキス、ベトナム産バジルの大腸菌 (1,500 CFU/g)、ベトナム産ハーブのサルモネラ、タイ産 paan leaves のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産 paan leaves のサルモネラ (25g 検体陽性)、ノルウェー産スモークサーモン (リトアニア経由、ドイツ経由) のリステリア (*L. monocytogenes*)、ドイツ産鶏肉のエルシニア菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産菜種粕のサルモネラ、ドイツ産七面鳥肉のサルモネラ (*S. Newport*, 25g 検体 11/12 陽性)、ポーランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 700 CFU/g)、ドイツ産の生のソーセージプレッドのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

### 情報通知 (Information)

中国産冷凍加熱済み鶏肉のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷凍ホキの微胞子虫、アルゼンチン産冷凍メルルーサの微胞子虫など。

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

スペイン産塩漬け燻製マスのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、デンマーク産冷凍スモークサーモン (ドイツ経由) のリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、デンマーク産冷凍スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産スモークサーモン (ドイツ経由) のリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、リトアニア産スモークサーモンのリステリア (780 CFU/g)、フランス産ペットフードのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産スモークサーモン (フランス経由) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、スペイン産チョリソーソーセージのカビ、スロベニア産冷凍マッシュルームのダニ、ベルギー産冷凍ペットフードのサルモネラ (*S. Mbandaka*, *S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、フェロー島産冷凍サバ

(ドイツ経由) のアニサキス、アルゼンチン産ダイズミール (シンガポール経由) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、米国産塩味ローストピスタチオ (スロバキア経由) の昆虫 (クモの巣と糞)、イタリア産ビスケットの昆虫の死骸、ノルウェーの原材料によるデンマーク産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、フランス産肉粉のサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

エジプト産ドライトマトのカビ、ウクライナ産菜種のダニ (生存、死骸)、バングラデシュ産 paan leaves のサルモネラ (25g 検体陽性)、チリ産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性) および腸内細菌 (>300 CFU/g)、チュニジア産オイルサーディン缶の昆虫、アルゼンチン産落花生のカビ、アルゼンチン産メルルーサのアニサキス、アルゼンチン産ダイズのサルモネラ (*S. Kedougou*、25g 検体陽性)、米国産殻むきアーモンドの昆虫、モルドバ産菜種のダニ (生存、死骸)、ペルー産魚粉の腸内細菌 (3,400/g)、モロッコ産冷蔵魚のアニサキス、モロッコ産魚粉の腸内細菌 (720/g)、ベトナム産冷凍 pangasius (魚) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 1/5 陽性)、インド産バスマティ米の昆虫 (甲虫)、トルコ産松の実のサルモネラ、トルコ産犬用餌のサルモネラ (*S. Anatum* 25g 検体 1/5 陽性、*S. Kentucky* 25g 検体 3/5 陽性、*S. Montevideo* 25g 検体 1/5 陽性、*S. Orion* 25g 検体 1/5 陽性、*S. Telaviv* 25g 検体 2/5 陽性)、グルジア産月桂樹の葉のカビ、トルコ産オレガノのサルモネラ属菌、ニュージーランド産冷凍イカのアニサキス、インド産ペットフードの微生物汚染、タイ産ミントのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

イタリア産アーモンド入り有機オリーブのボツリヌス毒素、エジプトの原材料によるイタリア産乾燥パセリのセレウス菌 (1,600 CFU/g)、ドイツ産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、710 CFU/g)、セルビア産冷凍フルーツミックス (オーストリア経由、ベルギー経由) のノロウイルス (G I.b/I.6)、ドイツから送付されたスプラウト種子 (スイス経由) のサルモネラ、インド産フェヌグリーク (英国経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産ゴルゴンゾーラのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産マンステールチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、6,500 CFU/g)、フランス産ムール貝のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペイン産メルルーサのアニサキス、ベルギー産 ardenner パテのリステリア (*L. monocytogenes*、1.5\*4CFU/g)、フランス産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、>330,000 CFU/g)、オランダ産冷凍鴨肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オランダ産子牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O26 (可能性)、*vtx1* 陽性、*vtx2* 陽性、*ea* 陽性) の疑い、イタリア産サラミのサルモネラ (*S. Typhimurium* DT 104、25g 検体陽性)、イタリア産粒状ガーリックのセレウス菌、ノルウェー産大西洋サバのアニサキス、オランダ産挽いたクミンのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産チリパウダー (オランダ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペイン産タチウオのアニサキス、アイルランド

産冷凍の生牛肉のサルモネラ (*S. Dublin*、25g 検体 1/32 陽性) など。

---

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

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

欧州連合 (EU) の現在の食肉検査手順の概要

Overview on current practices of meat inspection in the EU

Published: 3 October 2011, Accepted: 6 April 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/190e.pdf> (報告書)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/190e.htm>

本報告書は、欧州連合 (EU) 加盟国、および EU 域外の食肉輸出国 6 カ国における食肉検査の状況をまとめたものである。EU の食肉検査の内容は EC 規則 854/2004 に規定されており、所定の要件が満たされれば、現行の食肉検査手順の改定も可能である。本報告書はいくつかの資料をもとに作成したが、中でも以下の 3 種類が最も重要であった。

- 1) 食肉検査の各項目の目的を特定するために開かれたワークショップの結果
- 2) EU 全加盟国および EU 域外の食肉輸出国に対する郵送アンケート調査を通じて得られた情報
- 3) 欧州委員会 (EC) 食品獣医局 (FVO) の検査報告書

食肉検査は、口蹄疫および豚コレラのような届出義務のある動物疾患のサーベイランスおよび特定にも利用される。早期の診断によりアウトブレイクの大流行への進行が予防できる可能性がある。また、食肉検査データは、届出義務疾患の発生がないことの公的な証明に利用できるかもしれない。

また、特定の食肉検査データを系統的に収集することは、動物群の健康管理や動物福祉のモニタリングに役立つであろう。

国際貿易においては、食肉検査が届出義務疾患および人獣共通感染症のサーベイランスの一翼を担っていることから、食肉検査は必然的に、貿易に関連して具体的な保証を与えることになる。EU 域外のほとんどの国が、EC 規則 854/2004 の要件を EU からの食肉輸入の法的根拠と認識している。

2004 年 4 月 29 日制定の EC 規則 854/2004 に示された伝統的な食肉検査手順が、原則的に大多数の加盟国で実施されている。デンマーク、ドイツおよびオランダの 3 カ国のみが、統合生産システムの要件を満たす一部のブタ生産について現行の検査プログラムを改定した。その結果、これら 3 カ国では、より多く目視に依存した食肉検査が部分的に実施されている。他にも加盟数カ国が、今後数年以内に同様の食肉検査手順を豚肉の検査に導入する予定である。そのためには、統合生産システムの一部として、離乳後のブタ群を管理さ

れた畜舎環境で飼育することが必要となる。子牛は 6 カ月齢未満でとさつしなければならないという EC 規則の現行の要件は、より高月齢で子牛のとさつを行っている加盟数カ国に対し統合生産システム導入への関心を低下させている。

EC 規則 854/2004 は、ブタおよびウシについて食肉検査をどのように実施すべきか詳細に説明しているが、家禽の食肉検査については規定していない。したがって、適切な手順や登録コードの作成は各加盟国に委ねられている。これらの手順やコードは、生産者の家禽の健康と福祉を継続的に改善する日常業務のために、可能な限り有益なものとなるようにデザインする必要がある。

家禽のサルモネラに関するサーベイランスやモニタリングプログラムはほとんどの加盟国で導入されているが、ブタに関して同様のプログラムを実施している加盟国は約半数であり、ウシに関してはさらに少ない (23%)。サルモネラ感染についての罰則を伴う制度は、わずか数カ国で導入されているにすぎない。

EU 域外の食肉輸出国 6 カ国 (オーストラリア、カナダ、日本、ニュージーランド、ノルウェーおよび米国) での食肉検査の状況を EU 加盟国について使用したものと同一のアンケート調査票を用いて調査したところ、これらの国の状況は EU 加盟国とほぼ同様であった。伝統的な食肉検査の手順がサルモネラ、カンピロバクター、残留化学物質、トリヒナなどのハザードのモニタリングに用いられているが、各国が重要視する部分はそれぞれの文化、伝統、動物および動物の衛生・健康状況等に応じて異なっていた。

アンケート調査のデータおよび FVO の検査結果から、大多数の加盟国が基本的に EC 規則 854/2004 に示された要件を満たしていることが確認された。しかし、詳細な要件のすべてが満たされているわけではなく、とさつ前後の検査が不適切であるケースが広範囲に存在している。しかし、多くの場合、このことが食品の安全性に与える影響は限定的である (特にウシ結核やトリヒナが発生していない加盟国において)。また現行の食肉検査においては、サルモネラやカンピロバクターなどの人獣共通感染病原体に対する検査が不十分である。

とさつ前検査などが不適切であると、届出義務のある家畜の疾患の診断が遅れ、対策を必要以上に難しくするとともに、手遅れになることで加盟国が疾患の危険に曝される可能性がある。動物の福祉に関しては、FVO による報告書で、スタニング (stunning) および放血 (bleeding) に関して改善を目指すべきであることが提案されている。

将来のリスクベースの食肉検査との関連で、EC 規則 854/2004 について議論すべき重要な課題が多く残っていることが認められる。重要度が高いものとして、以下の課題がある。

- ・どのようなハザード (危害) をとちく場でのサーベイランスシステムに含めるべきか?
- ・人獣共通寄生虫および届出義務疾患のための対策とサーベイランスをリスクベースで実施できるか?
- ・どの届出義務疾患を調査すべきか?
- ・食肉検査で収集されたデータはその目的に見合った利用が可能か?

---

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

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

1. ボツリヌス汚染のため Gaudio 社のオリーブ製品を回収

Update on withdrawal of Gaudio Organic Olives

31 October, 25 October 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/oct/gaudioupdate> (2011 年 10 月 31 日)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/oct/gaudio> (2011 年 10 月 25 日)

フィンランドの首都ヘルシンキで患者 2 人がボツリヌス中毒と診断されたことを受け、Gaudio 社のオリーブ製品が欧州市場から回収されている。

フィンランドの患者 2 人は、Gaudio 社製のオリーブ製品 (Organic Olives Stuffed with Almonds) の喫食を報告した。検査機関での調査により、患者 2 人が喫食したオリーブの容器中にボツリヌス毒素が含まれていたことが確認された。汚染オリーブは、2012 年 9 月 (09/2012) の賞味期限 (best before) が表示された 314 ml 入りのガラス瓶に入っていた。

当該バッチのオリーブは、英国 Glasgow の 1 業者 (Greencity Wholefoods 社) に出荷され、同社は瓶入り製品を 40 本受け取った。これらの製品は英国内に 2010 年 9 月に輸入され (2011 年 10 月 25 日情報)、更に多数の小規模小売店や食品取扱業者に販売された。さらに Greencity Wholefoods 社は当該バッチとは異なる 2 バッチ 140 本も輸入しており、今回これらも全て回収されている (2011 年 10 月 31 日情報)。英国では当該製品による患者は報告されていない。

2. 72 カ月齢を超えるウシが BSE 検査を受けずにフードチェーンに混入

Cow aged over 72 months enters food supply without being tested for BSE

26 October 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/oct/anglodutch>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、ウシ海綿状脳症 (BSE) 検査を受けていない 72 カ月齢を超えるウシの肉がフードチェーンに混入したとの報告を受けた。ヒトの喫食用にとさつされる 72 カ月齢を超えるウシは BSE 検査を行うことが義務付けられており、その結果が陰性でなければならない。

当該ウシが BSE に感染していた可能性は非常に低く、さらに特定危険部位 (SRM : specified risk material) が除去されていたことから、ヒトの健康リスクは極めて低い。SRM はウシの体の組織の中で、BSE 感染性を有する可能性が最も高い部位である。

当該ウシは生後 74 カ月 11 日齢で、2011 年 8 月 11 日にケント州の Anglo Dutch Meats

社のとちく場でとさつされた。検査もれは、とさつ記録と BSE 検査データの定期的な照合の過程で 10 月 6 日に明らかになった。

BSE 規則に従えば、検査されなかった当該ウシ、およびそのとさつ時の直前の 1 頭と直後の 2 頭の合計 4 頭はフードチェーンに混入させてはいけなかった。しかし、この問題が発覚するまでに、上記 4 頭のとたいはすでにとちく場から出荷されていた。その後の調査から、上記とたい由来の牛肉はその他の大量の肉と混合され、もはやフードチェーンには残存せず、すでに喫食された可能性が高いことが明らかになった。

---

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

オランダにおける感染症の発生状況、2010 年

State of Infectious Diseases in the Netherlands, 2010

2011-10-24

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/210211007.pdf> (報告書、オランダ語)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/210211007.html>

「オランダの 2010 年感染症報告書 (State of Infectious Diseases in the Netherlands, 2010)」が発表された。2010 年および 2011 年上半期においては、オランダの感染症として学生の流行性耳下腺炎 (おたふくかぜ) のアウトブレイクが最も重要な出来事であった。本報告書の目的は、オランダ国民の感染症の状況を把握することであり、またオランダに関連した国際的な事例についても記載している。本報告書は、オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) が編纂している。

毎年特集が組まれており、今年のテーマは感染症による健康寿命の損失年数 (疾患実被害) (healthy life years lost (disease burden) due to infectious diseases) である。疾患の実被害の情報は、政策立案者が感染症対策において優先順位を決定する際の参考となる。様々な感染症による疾患実被害を互いに比較することは困難である。頻繁に発生するが症状は一般的に軽度の感染症もあれば、発生は稀であるが致死率の高い感染症もある。これらの要素を組み合わせた健康指標が障害調整生命年 (DALY : Disability-adjusted life years) である。

本報告書では DALY の算出方法を説明し、算出に必要な数値と仮定条件、特に感染症の場合に重要な要素を挙げている。感染症による疾患実被害について信頼できる推定値を得るには、感染症の発生頻度および未報告の患者の割合に関するデータの質向上のためのさらなる調査が必要である。暫定的な推定により、様々な感染症の間で疾患の実被害に相違

があることが既に示されている。

- 
- 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/>

サルモネラに汚染されたマカダミアチョコレート回収

Chocolate Macadamia's – Microbial Contamination (*Salmonella*)

12 October 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/> (Current consumer level recalls)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/chocolatemacadamiasm5310.cfm>

Paton's Macadamia Plantations 社が、サルモネラ汚染により、オーストラリア産のマカダミアナッツ入りチョコレート回収している。対象製品名は Crazy Koala Macadamia Nuts Cairns、Crazy Koala Macadamia Nuts Sydney、Crazy Koala Macadamia Nuts Gold Coast、Melbourne – World's finest macadamia nut および Australia – World's finest macadamia nut である。いずれも 130g の箱入り製品で、製造日は 2011 年 9 月 15 日および 22 日、賞味期限 (Best Before) は 2012 年 10 月 15 日および 22 日である。オーストラリアのクイーンズランド州、ビクトリア州およびニューサウスウェールズ州の土産品店で販売された。タイおよびグアムに輸出された対象製品は Pacific Islands Club (110g)、Paton's Guam (110g)、Paton's Saipan (110g)、Taste of Paradise – Shell & Sand (130g)、Crazy Koala Macadamia Nuts (Australian Flag) (130g) および Crazy Koala Macadamia Nuts (Koala) – (130g) である。現時点では、当該製品の喫食に関連した患者報告はない。

- 
- 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 (37)

22, October, 2011

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ハイチ	10/21		～10月	470,000	
ハイチ・ドミニ カ国境地域	10/20		2011年	1,800	480～
バハマ	10/21	ハイチで感染 した可能性		1	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室