

食品安全情報（微生物） No. 23 / 2011 (2011.11.16)

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. マサチューセッツ州の会社がボツリヌス菌汚染の可能性のあるイタリアのアーモンド詰めオリーブ製品を回収
2. 韓国産冷凍カキの回収対象を拡大：FDA が特定の冷凍カキの喫食に関する消費者への注意喚起の対象を拡大
3. ワシントン州のノロウイルス患者に関連した ASSI ブランドの韓国産冷凍カキを喫食しないよう注意喚起
4. 米国食品医薬品局 (US FDA) が Sunrise Commodities 社の松の実製品 (Turkish Pine Nuts) からサルモネラを検出

【[米国農務省食品安全検査局 \(USDA FSIS\)](#)】

1. ニューヨーク州の会社がサルモネラ症患者発生に関連している鶏レバー製品を回収

【[米国疾病予防管理センター \(US CDC\)](#)】

1. 鶏レバー製品に関連し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
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更新情報 (2011年11月2日)
3. 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更新情報 (2011年11月3日)
4. ヒヨコおよびアヒルのヒナに関連して複数州で発生した2件のサルモネラ (*Salmonella* Altona、*S. Johannesburg*) 感染アウトブレイク (最終更新)
5. ノロウイルス胃腸炎アウトブレイクのための米国の新しいサーベイランスネットワーク

【[カナダ食品検査庁 \(CFIA\)](#)】

1. サルモネラ汚染の可能性のある David Roberts ブランドおよび Sysco ブランドの松の実製品を回収

【[欧州委員会 \(EC: European Commission\)](#)】

1. 2012年はヒトおよび動物の健康保護に2億1,400万ユーロの資金拠出を決定

【[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)

【[英国健康保護庁 \(UK HPA\)](#)】

1. ボツリヌス症患者の発生によりソース製品 (Loyd Grossman コルマソース) を回収

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. 特定のソース製品 (Loyd Grossman コルマソース) のボツリヌス汚染に関する注意喚起
2. paan leaves のサルモネラ汚染
3. 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

【[アイルランド食品安全局 \(FSAI\)](#)】

1. ボツリヌス菌汚染のためアーモンド詰めオリーブ製品を回収

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 \(BfR\)](#)】

1. グローバル貿易の時代における食品の安全性

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)](#)】

1. オランダにおける人獣共通感染症の発生状況 (2010 年)
2. 欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) 主催の第 16 回ワークショップ (オランダ Zandvoort、2011 年 5 月 19～20 日)

【[デンマーク国立血清学研究所 \(SSI\)](#)】

1. 輸入トマトに関連したサルモネラアウトブレイク
-

【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. マサチューセッツ州の会社がボツリヌス菌汚染の可能性のあるイタリアのアーモンド詰めオリーブ製品を回収

Pure Italian, LLC Recalls Bio Gaudiano Brand Stuffed Olives With Almonds Because Of Possible Health Risk

November 1, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm278254.htm>

米国の販売業者 Pure Italian 社 (マサチューセッツ州 Watertown) は、イタリアの製造・包装業者 Bio Gaudiano 社と協力し、ボツリヌス菌汚染の可能性のあるアーモンド詰めオリーブ (Bio Gaudiano Organic Olives Stuffed with Almonds) の、全サイズ (ガラス瓶入りおよび缶入り) および全ロットの製品を回収している。フィンランドの成人 2 人が Bio Gaudiano 社製のアーモンド詰めオリーブ (ロット番号 H2510X、賞味期限 (expiration) 09/2012) を喫食後、ボツリヌス症と診断されて入院した。

消費者は、外観または臭いに問題がないように思われる場合でも当該製品を使用しないよう注意が必要である。

Pure Italian 社は、マサチューセッツ州 South End の SoWa 農産物販売所で 314ml ガラス瓶入り製品を販売した。314ml ガラス瓶入りアーモンド詰めオリーブ製品には、Bio Gaudiano と書かれた白いラベルが貼られており、蓋は緑色の金属製ねじ蓋で、ロット番号 E0511X と賞味期限 (expiration) 05/2013 が表示されている。同州の小売店にはほかのサイズおよびロット番号の製品も販売された。Bio Gaudiano 社は、予防策として回収手続きをとることを決定した。

(食品安全情報 (微生物) 本号 FSAI、No.22/2011 (2011.11.02) UK FSA 記事参照)

2. 韓国産冷凍カキの回収対象を拡大 : FDA が特定の冷凍カキの喫食に関する消費者への注意喚起の対象を拡大

Recall Expanded -- Frozen Oysters Imported from Korea

FDA Expands Warning to Consumers Not to Eat Certain Frozen Oysters from Korea

November 9, 2011

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm279170.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、特定の冷凍カキの喫食に関する消費者への注意喚起の対象を拡大した。これらの製品は、ワシントン州でのノロウイルス患者発生に関連している。2011年11月4日付の発表で、FDAは消費者に対し、Central Fisheries 社が包装した

1 ロット（ロット番号 C-110223）の回収を通知している。

今回の追加ロットには、すでに回収対象となっている個別急速冷凍のカキのむき身に加え、殻を取り除いてパン粉をまぶした冷凍カキ製品が含まれる。2011年2月23日～3月16日に問題の水域で採捕された製品の出荷／輸出業者として、韓国の別の企業である Daihung Mulsan 社も確認された。

これらのカキ製品の直接の輸入は、カリフォルニア、ニュージャージーおよびメリーランド州の販売業者に限定されており、これら3州の規制当局は、当該販売業者による製品の回収状況をモニターしている。拡大された回収対象に含まれる特定のブランド名や米国における他の販売地域はまだ確認されていない。FDA はこれらの情報が得られ次第、製品の写真やその他の重要な情報なども含めて、このページを更新する予定である。

本サイトのリストに記載された韓国産冷凍カキを購入した消費者は、それらを喫食せずに購入店に返却するか、安全に廃棄すべきである。

3. ワシントン州のノロウイルス患者に関連した ASSI ブランドの韓国産冷凍カキを喫食しないよう注意喚起

FDA warns consumers not to eat certain ASSI Brand frozen oysters

Oysters linked to norovirus cases in Washington state

November 4, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm278659.htm>

ワシントン州でノロウイルスアウトブレイクが発生していることを受け、米国食品医薬品局（US FDA）は、このアウトブレイクに関連している ASSI ブランドの特定の韓国産冷凍カキを喫食しないよう消費者に注意喚起している。

患者3人がワシントン州のレストランで提供された当該カキを喫食しており、FDA が検体を採集して検査した結果、ノロウイルス GI および GII が検出された。この冷凍カキのむき身（殻を取り除いた部分）は3ポンド入りの袋に包装されている。包装袋には、ブランド名と製品名の ASSI Brand “INDIVIDUALLY QUICK FROZEN OYSTER”、および賞味期限（Better if Used By）2013.02.23 が表示されている。また、包装業者名の Central Fisheries Co. Ltd. および販売業者名の Korean Farms（カリフォルニア州 Santa Fe Springs）も記載されている。出荷される際に包装袋は10袋ずつ段ボール箱に詰められ、箱にはロット番号の C-110223 および殻を取り除いた日付（SHUCKED DATE）の 2011.02.24 が表示されている。Korean Farms 社は、これらのカキの自主回収に同意した。

記録によると、当該ロットのカキは、ワシントン、カリフォルニア、テキサス、コロラド、アリゾナ、アラスカ、アイダホおよびユタの各州に出荷された。カリフォルニア州は冷凍カキの販売業者と協力して当該製品の回収を進めている。

4. 米国食品医薬品局（US FDA）が Sunrise Commodities 社の松の実製品（Turkish Pine Nuts）からサルモネラを検出

FDA Confirms *Salmonella* on Sunrise Commodities' Turkish Pine Nuts

November 9, 2011

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm278441.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は、Sunrise Commodities 社（ニュージャージー州 Englewood Cliffs）が出荷した松の実製品（Turkish pine nuts）からサルモネラ菌を検出したため、同製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している。

FDA は、米国疾病予防管理センター（US CDC）、州の公衆衛生および農務当局と協力し、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。CDC によると、本アウトブレイク関連の患者がメリーランド、ニュージャージー、ニューヨーク、ペンシルバニア、バージニア各州で少なくとも 42 人発生している（食品安全情報（微生物）本号 US CDC 記事参照）。

FDA は Sunrise Commodities 社が使用している倉庫および同社の取引先が使用している倉庫から複数の Turkish pine nuts 検体を採集し検査を行った。FDA はサルモネラ陽性の結果が出た松の実検体をさらに検査し、アウトブレイク株と一致する株が含まれることを確認した。州の FDA 協力機関も同社が出荷した松の実検体を採集しており、このうち複数の検体からアウトブレイク株と一致するサルモネラが検出された。

同社は、当該松の実製品 4 ロットの自主回収を開始した。これは合計すると 21,000 ポンド（約 9.5 トン）を上回る。各ロットは 22 ポンド（約 10 kg）入りの箱に詰められ、それぞれのロット番号が印字されている。

Sunrise Commodities 社は、フロリダ、ニュージャージー、ニューヨーク各州およびカナダの様々な食品取扱業者に当該製品をバルク販売していた。同社は、これらの取引先に対して 11 月 3 日付で回収を通知し、検査結果と疫学調査に関する注意喚起を行うとともに、さらにその先の取引先に対しても回収について通知するよう要請した。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC、CFIA、No.22/2011（2011.11.02）US FDA、US CDC 記事参照）

● 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/>

ニューヨーク州の会社がサルモネラ症患者発生に関連している鶏レバー製品を回収
New York Firm Recalls Broiled Chicken Liver Products Linked to Salmonellosis Illnesses

November 8, 2011

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_090_2011_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Schreiber Processing 社 (ニューヨーク州 Maspeth) が、ニュージャージーおよびニューヨーク州で発生したサルモネラアウトブレイクに関連した鶏レバー製品を回収していると発表した。

当該鶏レバー製品は、そのまま喫食可能 (ready-to-eat) に見えるが、実際には部分的に加熱されただけであり、喫食前に十分に加熱する必要があった。小売店でこの製品から作られたみじん切りのレバーによっても患者が発生していた。ニューヨーク州農業・市場局 (New York State Department of Agriculture and Markets) は、同社の鶏レバー製品および小売店で当該製品から作られたみじん切り鶏レバーの検体から、本アウトブレイク株 *Salmonella* Heidelberg を分離した。これらの製品は再包装され、その際にオリジナルの包装の情報が記載されなかったとみられる。

本アウトブレイク株の PFGE パターンは、2011 年に入って回収された七面鳥ひき肉に関連した別の *S. Heidelberg* 株とは異なっていた。本アウトブレイク株の薬剤耐性については不明であるが、USDA FSIS は明らかになった時点で公表する予定である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 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. 鶏レバー製品に関連し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

Investigation Announcement: Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Heidelberg Infections Linked to "Kosher Broiled Chicken Livers" from Schreiber Processing Corporation

November 10, 2011

<http://www.cdc.gov/salmonella/heidelberg-chickenlivers/111011/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、ニューヨーク、ニュージャージーなど各州の公衆衛生・農務当局、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service) および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、鶏レバー製品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を調査している。この製品は「kosher broiled chicken livers」とラベル表示されたコーシャー (ユダヤ教の教義に従った食品) 鶏レバーで、そのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 食品ではなく、喫食前に加熱する必要がある。

2011 年 8 月、CDC は、ニューヨーク州およびニュージャージー州から 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) に報告される *S. Heidelberg* アウトブレイク株の分離株数が増加し続けていることを確認した。2011

年 4 月 1 日～11 月 4 日にニューヨーク州（93 人）およびニュージャージー州（64 人）から計 157 人の患者が報告された。PulsNet への過去 5 年間の当該アウトブレイク株の報告実績にもとづく両州の 1 カ月当たりの患者数は約 5 人と予測されるが、2011 年 6～8 月の 1 カ月当たりの患者数は約 30～40 人であった。米国の他の州の同期間の患者数に関しては、ベースラインを超える大幅な増加はなかった。

情報が得られた両州の患者の発症日は 2011 年 3 月 13 日以降である。年齢の範囲は 1 歳未満～97 歳、年齢の中央値は 10 歳である。患者の 52%が女性である。入院に関する情報が得られた患者 125 人のうち 21 人（17%）が入院していた。現時点では死亡の報告はない。

地域、州および連邦政府の公衆衛生・農務・規制当局が行った疫学調査および検査機関の検査により、このアウトブレイクは Schreiber Processing 社（商号は Alle Processing Corporation/MealMart Company）の鶏レバー製品「kosher broiled chicken livers」およびこの製品から作られたみじん切り鶏レバーの喫食と関連があると考えられた。「kosher broiled chicken livers」は小売店で販売されたほか、他の調理済み食品の材料として使用された可能性がある。この製品は RTE 食品に見えるが、実際には部分的に加熱されただけであり、喫食前に完全に火を通す必要がある。ラベルに「焼いた（broiled）」と書かれているため、RTE 食品であると誤解された可能性がある。

情報が得られた患者 30 人のうち 22 人（73%）が発症の前の週に鶏レバー製品を喫食したことを報告した。ニューヨーク州農業・市場局の検査部が、小売店から採取した「kosher broiled chicken livers」およびみじん切り鶏レバー製品の検体から *S. Heidelberg* のアウトブレイク株を分離した。

ニューヨーク市は CDC の FoodCORE（Foodborne Diseases Centers for Outbreak Response Enhancement：食品由来疾患アウトブレイク対応強化センター）プログラムから資金提供を受けている。FoodCORE の参加地域は、USDA-FSIS および公衆衛生検査機関協会の支援を受けている。FoodCORE 参加地域が協力し、複数州で発生する食品由来疾患アウトブレイクの検出、調査、対応および制圧のための新しい方法を開発している。ニューヨーク市は疫学調査を強化し、感染源の可能性のある食品を複数特定した。これらの疑い食品の検査を行ったところ、「kosher broiled chicken livers」からアウトブレイク株が検出された。

CDC および州と地域の公衆衛生機関は、新たな患者の特定と発症前に喫食した食品に関する聞き取り調査を行うため、PulseNet を介して検査機関のサーベイランスを行っている。また USDA FSIS は、CDC および各州の担当機関と協力し、当該製品の流通経路の特定を行っている。

（食品安全情報（微生物）本号 USDA FSIS 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更新情報（2011 年 11 月 2 日）

Investigation Update: Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Whole Cantaloupes

from Jensen Farms, Colorado

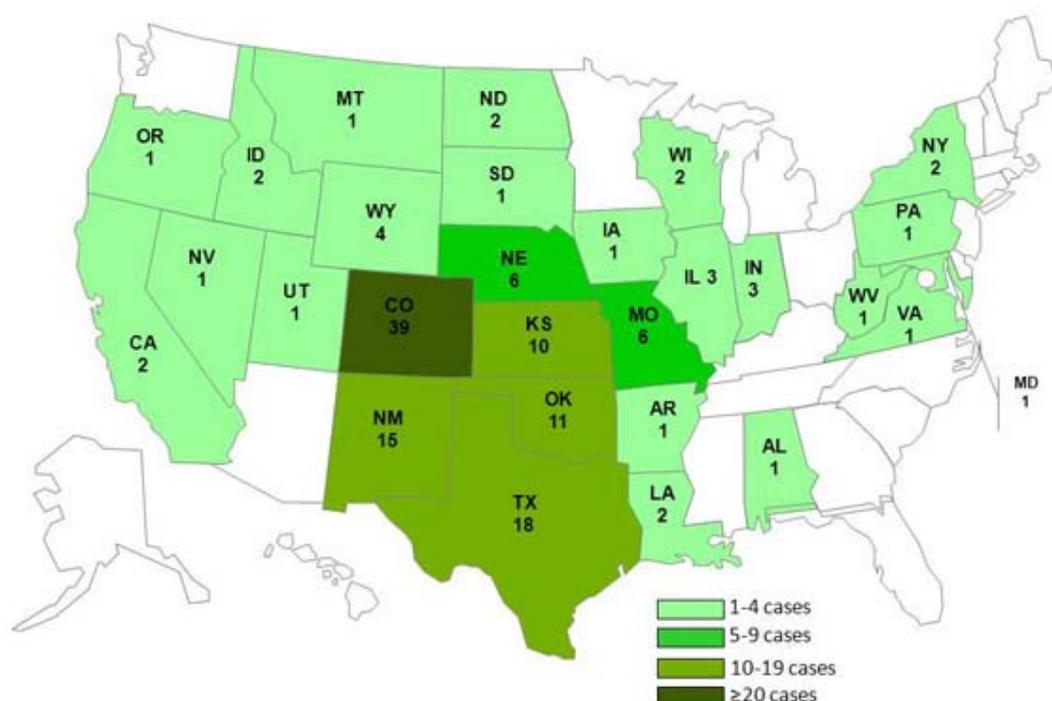
November 2, 2011

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cantaloupes-jensen-farms/110211/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ングネットワーク) のデータを使用している。

2011年11月1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28州から計139人報告されている。死亡者は計29人で、各州の内訳はコロラド(8)、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81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11月1日までに報告された患者、n=139)



情報が得られている患者の発症日は、2011年7月31日～10月21日である。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57%が女性であった。入院に関する情報が得られた患者134人のうち132人(99%)が入院していた。5人が妊娠関連の患者で、新生児2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103人のうち97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) No.22/2011 (2011.11.02)、No. 21/2011 (2011.10.19)、No. 20/2011 (2011.10.05) US CDC 記事、No.19/2011 (2011.09.21) US FDA、US CDC 記事参照)

3. 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更新情報 (2011年11月3日)

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

November 3, 2011

<http://www.cdc.gov/salmonella/pinenuts-enteritidis/110311/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。

S. Enteritidis アウトブレイク株感染患者が 5 州から計 42 人報告されている。患者数の各州の内訳は、メリーランド (1)、ニュージャージー (2)、ニューヨーク (27)、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。60%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輸入された。情報が得られた患者 39 人のうち、27 人 (69%) 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。

Wadsworth センターおよびペンシルバニア州保健局の検査機関 (Pennsylvania Department of Health Bureau of Laboratories) は更に 3 人の患者の自宅から採集した自家製 pesto 3 検体およびバルク Turkish pine nuts 3 検体からサルモネラを検出した。検出されたサルモネラがアウトブレイク株と同一であるか、さらに調査中である。

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。

(食品安全情報 (微生物) No.22/2011 (2011.11.02) US FDA、US CDC 記事参照)

4. ヒヨコおよびアヒルのヒナに関連して複数州で発生した2件のサルモネラ (*Salmonella*)

Altona、*S. Johannesburg* 感染アウトブレイク (最終更新)

Investigation Update: Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Altona and *Salmonella* Johannesburg Infections Linked to Chicks and Ducklings

October 6, 2011 (FINAL Update)

<http://www.cdc.gov/salmonella/altona-baby-chicks/100611/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、多くの州の公衆衛生局や農務局、米国農務省 (USDA) の全米家きん類改良事業 (NPIP : National Poultry Improvement Plan) と協力し、ヒヨコおよびアヒルのヒナに関連した 2 件のサルモネラアウトブレイクを調査していた。1 件は *Salmonella* Altona 感染、もう 1 件は *S. Johannesburg* 感染アウトブレイクであった (食品安全情報 (微生物) No.18/2011 (2011.09.07)、No.14/2011 (2011.07.13)、No.12/2011 (2011.06.15)、No.11/2011 (2011.06.01) 参照)。この 2 種類のサルモネラはいずれもまれなタイプであり、両アウトブレイクの患者の地理的分布は類似していた。

S. Altona アウトブレイクの調査

2011 年 10 月 4 日までに、*S. Altona* アウトブレイク株感染患者が 20 州から合計 68 人報告された。州別の患者数は以下のとおりである。ジョージア (1)、イリノイ (1)、インディアナ (1)、ケンタッキー (6)、メリーランド (5)、ミシガン (1)、ミネソタ (1)、ミシシッピ (1)、ニューハンプシャー (1)、ニューヨーク (4)、ノースカロライナ (9)、オハイオ (12)、ペンシルバニア (6)、サウスカロライナ (1)、テネシー (3)、テキサス (2)、バージニア (7)、バーモント (1)、ウイスコンシン (1) およびウエストバージニア (4)。

情報が入手できた患者の発症日は、2011 年 2 月 25 日～9 月 10 日である。患者の年齢は 1 歳未満～92 歳で、31%が 5 歳以下である。また、51%は女性である。情報が得られた患者 62 人のうち 19 人 (31%) が入院した。死亡者は報告されていない。

患者の聞き取り調査を実施し、発症の前週の動物との接触歴および食品の喫食歴に関する回答を得た。調査した患者 57 人のうち 42 人 (74%) が、発症前に生きた家禽類 (ヒヨコ、ニワトリ、アヒルのヒナ、アヒル、ガチョウ、七面鳥) との接触があったと報告した。接触があった家禽のタイプを覚えていた患者のうち 40 人が、ヒヨコまたはアヒルのヒナ、もしくはその両方と接触したと回答しており、家禽の購入店を覚えていた 37 人のうち 33 人 (89%) が、全米各地に店舗を持つ飼料販売チェーン A でヒヨコおよびアヒルのヒナを購入したと回答した。患者が生きた家禽を購入した目的は小規模飼育での産卵用またはペット用であった。

2011 年 5～6 月に検査機関において、複数の検体 (オハイオ州の患者 1 人の自宅で採取されたヒヨコ 1 羽およびその環境からの 3 検体、ノースカロライナ州の飼料販売チェーン A の 2 店舗でヒヨコとアヒルのヒナの陳列ケースから採取された環境 3 検体、バーモント州の患者 1 人の自宅で採取されたニワトリ 1 羽とアヒル 2 羽の 3 検体) から *S. Altona* が分離された。複数の患者の自宅から採取された生きたヒヨコとアヒルのヒナについて追跡調査した結果、これらのヒヨコおよびアヒルのヒナの出荷元がオハイオ州の 1 カ所の通信販売

の孵化場であることを特定した。2011年6月に、オハイオ州農務局(ODA: Ohio Department of Agriculture)がこの通信販売孵化場を査察し、改善勧告を行った。

S. Johannesburgアウトブレイクの調査

2011年10月4日までに、*S. Johannesburg* アウトブレイク株感染患者が15州から合計28人報告された。州別の患者数は以下のとおりである。アラバマ(1)、アーカンソー(1)、ジョージア(2)、インディアナ(1)、カンザス(1)、ケンタッキー(2)、メイン(1)、ニューヨーク(4)、ノースカロライナ(4)、オハイオ(3)、ペンシルバニア(1)、サウスカロライナ(1)、テネシー(3)、バーモント(2)およびウエストバージニア(1)。

情報が入手できた患者の発症日は、2011年3月19日～7月29日である。患者の年齢は1歳未満～60歳で、75%が5歳以下である。また、57%が女性である。情報が得られた患者22人のうち9人(41%)が入院した。死亡者は報告されていない。

患者に聞き取り調査を実施し、発症の前週の動物との接触歴および食品の喫食歴に関する回答を得た。調査した患者24人のうち17人(71%)が、発症前に生きた家禽類との接触があったと報告した。接触があった家禽のタイプを覚えていた患者のうち14人が、ヒヨコまたはアヒルのヒナ、もしくはその両方と接触したと回答しており、家禽の購入店を覚えていた14人のうち10人(71%)が、*S. Altona* 感染アウトブレイクで特定された飼料販売チェーンAでヒヨコおよびアヒルのヒナを購入したと回答した。

複数の患者の自宅から採取された生きたヒヨコとアヒルのヒナについて追跡調査した結果、これらのヒヨコおよびアヒルのヒナの出荷元が、*S. Altona* 感染アウトブレイクと同じオハイオ州の1カ所の通信販売の孵化場であることを特定した。2011年6月に、ODAがこの通信販売孵化場を査察し、改善勧告を行った。

5. ノロウイルス胃腸炎アウトブレイクのための米国の新しいサーベイランスネットワーク

Novel Surveillance Network for Norovirus Gastroenteritis Outbreaks, United States
Emerging Infectious Diseases

Volume 17, Number 8, 1389-1395, August 2011

<http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/17/8/pdfs/10-1837.pdf>

http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/17/8/10-1837_article.htm

序論

ノロウイルスのアウトブレイクに対して全米で統一された強化サーベイランスを行うために、米国疾病予防管理センター(CDC)と各州の協力機関は共同で、国レベルのサーベイランスネットワークであるCaliciNetを立ち上げた。CaliciNetの設立目的は、ノロウイルスアウトブレイク株の標準タイピング法の改良、地理的に異なる複数のノロウイルス疾患クラスターの関連付け、新規ノロウイルス株のすみやかな確定および同定、および米国におけるノロウイルス株の包括的なサーベイランスネットワークの樹立である。ここでは、

CaliciNet について説明し、新規 GII.4 変異株の同定を含む、CaliciNet の初年度の成果を報告する。

方法

CaliciNet

CaliciNet は、米国の州および地域の公衆衛生検査機関を結ぶ新しい電子サーベイランスネットワークで、CDC がとりまとめを行っている。CaliciNet 参加機関は、逆転写 PCR (RT-PCR) と増幅産物の塩基配列決定のための標準プロトコルを用いてノロウイルス株の分子タイピングを実施する。CaliciNet データベースには、ノロウイルスの遺伝子配列情報や基本的な疫学情報 (表 1) が収集される。これらの情報は安全な接続を介して電子的に CDC の CaliciNet サーバーに登録される。その後、疫学および配列データは複数のアウトブレイクを共通の感染源 (汚染食品など) に結び付ける目的に利用することができる。質の高いデータの登録を確保するため、CaliciNet サーバーへの情報入力は州または地域の参加検査機関の有資格者が行い、最終的な品質保証/品質管理は CDC が行う。

CaliciNet への参加認定は、データ入力と配列解析についての評価、および検査機関パネルテストの 2 段階のプロセスになっている。各検査機関は毎年、技能試験に合格しなければならない。検査機関の参加認定試験および技能試験では、リアルタイム RT-PCR 法および通常の RT-PCR 法による一連の便検体の分析と、それに続く双方向の配列決定が実施される。認定された参加検査機関は、ノロウイルスアウトブレイク 1 件につき 2 検体以上のデータを CaliciNet データベースに入力可能である (表 1)。

表 1 : CaliciNet データベースへの入力時に必要な疫学データ項目*

* RT-PCR: 逆転写 PCR

必須データ項目	内容
LabOBNumber	年度、アウトブレイク名、番号
Outbreak date	アウトブレイク発生日
Outbreak city	アウトブレイクが発生した市
Outbreak state	アウトブレイクが発生した州
Outbreak setting	アウトブレイク発生の背景†
Outbreak country	アウトブレイク発生日
伝播経路	食品由来/ヒト-ヒト感染/水由来
通常のRT-PCR法	RT-PCR法の結果‡
遺伝子塩基配列	D領域の配列§

† 託児所、クルーズ船、病院、長期療養介護施設、パーティーまたは催事、レストラン、学校やコミュニティ、矯正センター

‡ 領域 C または D (VP1 遺伝子)

§ 領域 D が推奨されるが領域 C でも可

アウトブレイク株

2009 年 10 月～2010 年 3 月に CaliciNet に登録、または CDC の国立カリシウイルス検

査機関（NCL: National Calicivirus Laboratory）に提出されたすべてのアウトブレイク株は、D 領域の解析により遺伝子型分類を行った。GII.4 New Orleans 変異株と確定するため、CaliciNet 参加検査機関から提出されたアウトブレイク株の一部と 2009 年 10 月～2010 年 5 月に NCL が受領した各アウトブレイク由来の 2 検体については P2 領域を解析した。

結果

2011 年 2 月時点で、20 州の公衆衛生検査機関が CaliciNet の認定を受けており、これらの州の人口は合わせて全米の 53%に相当する（図 1）。2009 年 3 月の CaliciNet の開始から 2010 年 5 月までに、552 件のアウトブレイクが CaliciNet データベースに登録された。伝播経路としては、食品由来が 78 件（14%） およびヒト-ヒト感染が 340 件（62%）のアウトブレイクで報告されたが、残りの 134 件のアウトブレイクでは伝播経路が報告されなかった。



図 1：CaliciNet 参加州（灰色）、不参加州（白色）、および P2 領域解析用にノロウイルス陽性検体を CDC に提出した 12 州（★印）

アウトブレイク 552 件のうち 395 件（73%）が GII.4 ウイルスによるものであった。アウトブレイクの月ごとの件数は、2009 年 10 月の 4 件から、2010 年 1 月にピークの 110 件に達し、その後 2010 年 5 月には 31 件に減少した（図 2）。GII.4 の新規変異株（GII.4 New Orleans）は 2009 年 10 月に初めて確認され、同年 11 月にはアウトブレイクの原因として、GII.4 Minerva 株の 11%に対して新規変異株は 56%を占めた。この新しい変異株は同年 12 月および翌 2010 年 1 月でも引き続き優勢な株として残存し、12 月は 48%、1 月は 65%のアウトブレイクの原因となった。2010 年 2 月には、アウトブレイク件数が 84 件に減少したが、GII.4 New Orleans 株によるアウトブレイクの割合は依然として高かった（60%）。

同年3月には、GII.4 New Orleans 株によるアウトブレイクが全体の75%を占めた。4月にはアウトブレイクの総数が43件に減少し、うちGII.4 New Orleans 株によるものが67%およびGII.4 Minerva 株によるものが7%を占めていた、5月は総数が31件で、GII.4 New Orleans 株によるものが52%、GII.4 Minerva 株によるものが13%を占めていた。

C領域およびD領域の解析では、遺伝的に相互に極めて近縁であるGII.4変異株間の識別ができない可能性がある。このため、CaliciNet参加の4州から提出されたGII.4 New Orleans D領域陽性の20株についてP2領域をさらに解析し、また代表的なアウトブレイク株についてVP1遺伝子の全塩基配列を決定した。最近の他のGII.4変異株と比較すると、GII.4 New Orleans 株には数カ所のアミノ酸置換が見られ、それらの変異は、突出領域（アミノ酸残基294および396）や血液型抗原（HBGA: histo-blood group antigen）との相互作用部位（アミノ酸残基339–341）の近傍に位置していた。

CaliciNet参加検査機関からの20株のほかに、CaliciNetに参加していない12州（図1）が提出した75株のGII.4アウトブレイク株についてもP2領域の配列を決定した。このうち72株（96%）において、GII.4 New Orleans プロトタイプ株と塩基配列の相違が2%以内であるP2配列が認められた。残りの3株のアウトブレイク株は、2008年にオーストラリアで初めて検出されたGII.4変異株と近縁であった。

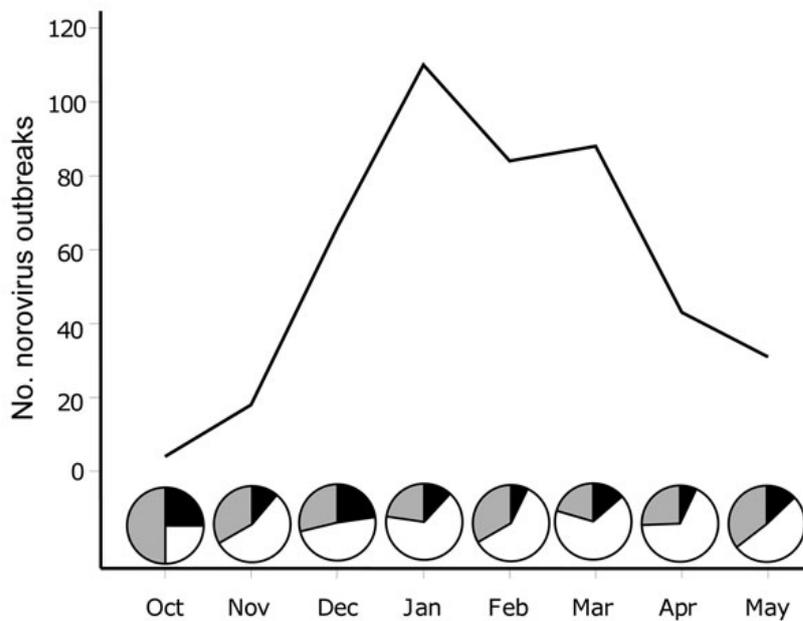


図2：2009年10月～2010年5月にCaliciNetに登録された胃腸炎アウトブレイクのデータ。円グラフはGII.4 New Orleans（白色）、GII.4 Minerva（黒色）、またはその他すべての遺伝子型（灰色）として報告されたノロウイルスアウトブレイク株の割合を示す。

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

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

サルモネラ汚染の可能性がある David Roberts ブランドおよび Sysco ブランドの松の実製品を回収

CERTAIN DAVID ROBERTS BRAND AND SYSCO BRAND PINE NUTS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

November 4, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20111104e.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）および David Roberts Food 社（オンタリオ州 Mississauga）は、サルモネラ汚染の可能性があるとして、David Roberts ブランドと Sysco ブランドの一部の松の実製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している。当該製品はオンタリオ州の食品取扱業者に出荷されるとともに、同社のオンタリオ州の小売店でも販売された。当該製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。当該製品の輸入業者である同社は、カナダ国内の市場から当該製品を自主回収している。

● 欧州委員会（EC: European Commission）

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

2012 年はヒトおよび動物の健康保護に 2 億 1,400 万ユーロの資金拠出を決定

Fight against diseases and zoonoses : EU earmarks €214 million to better protect human and animal health

10 November 2011

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/11/1333&format=HTML&aged=0&language=EN>

欧州連合（EU）は、ヒトおよび動物の健康保護の向上を目指し、動物の疾患および人獣共通感染症の監視、管理および根絶のためのプログラムに対して、2012 年は 2 億 3 百万ユーロの資金拠出を行うことを決定した。フードチェーンおよび動物の健康に関する EU の常設委員会（SCoFCAH）において、緊急時対策および特定の動物疾患の制圧に向けて過去 4 年間にわたって実施されてきたワクチン接種計画のために 1,150 万ユーロを拠出するという欧州委員会（EC）の提案にも、加盟国は満場一致で賛成した。

根絶プログラム

根絶プログラムの成功は疾患発生率の低下によって明確に評価することができ、発生率の低下は拠出額の減額につながる（2012 年は 2011 年より 4,500 万ユーロ減額）。

EUの資金拠出の対象として、単年度もしくは複数年にわたる138件のプログラムが選択された。5加盟国によるウシ結核プログラムには、全プログラムで最高額の約6,500万ユーロが割り当てられた。

伝達性海綿状脳症（TSE）に関しては、飼料規制、強制モニタリング、根絶対策などのリスク管理策の徹底により、全般に望ましい傾向にある。このような良好な状況によりウシのモニタリング要件はさらに緩和された（これまでと比較して検査頭数が30%減少）。欧州委員会は、加盟国への支援を続けるため、2012年はEUの予算から5,400万ユーロ以上を拠出した。

狂犬病については、EUで改善が続いている。狂犬病の根絶による公衆衛生の向上を目指した加盟国の最終的な取り組みをさらに支援するため、2012年には高レベルの資金協力が維持される予定である。近隣諸国からの狂犬病の侵入のリスクに立ち向かうため、EUは、ベラルーシ、ウクライナおよびロシアでのワクチン接種に2012年も引き続き資金を拠出する。

ブルータング病の根絶に関しては著しく前進している。加盟国では、国の予算による強制的なワクチン接種から任意の制度に移ってきており、その結果、ブルータング病プログラムに必要とされる拠出額が少なくなっている（2010年が9,700万ユーロ、2011年が1,620万ユーロ、2012年が700万ユーロ）。

豚コレラは、関連業界に大きな社会的、経済的損失を与える疾患であるが、現状はかなり良好であり、2012年は370万ユーロが割り当てられている。

サルモネラ症は、ヒトが罹患する人獣共通感染症として2番目に多い疾患であるが、ヒトのサルモネラ症患者の報告数は過去5年間にわたり毎年数千人程度で着実に減少している。2012年のEUの予算額は約1,600万ユーロである。

加盟国は、2012年もEUから230万ユーロの資金援助を受けて家禽および野鳥の鳥インフルエンザのサーベイランスを継続する。鳥インフルエンザは家禽産業に深刻な経済的影響を及ぼす疾患であり、サーベイランスプログラムの実施が早期のアウトブレイク検出に最も効果的で、予防にも極めて有効である。

● 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

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

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

RASFF Portal Database

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

Notifications list

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

2011年11月1日～11月14日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

ドイツ産冷蔵七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Kentucky*、25g 検体陽性)、バングラデシュ産 paan leaves のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産肉粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) および腸内細菌 (460 CFU/g)、ベルギー産きのこ入りパテのリステリア (*L. monocytogenes*、460 CFU/g)、オランダ産イガイの大腸菌 (460 MPN/100g)、ベトナム産 la lot (ハーブ) のサルモネラ (25g 検体 4/5 陽性)、ベトナム産冷蔵アサガオのサルモネラ (25g 検体陽性)、ベトナム産冷蔵ハーブのサルモネラ (25g 検体 1/4 陽性)、トルコ産二枚貝の大腸菌 (2,200 MPN/100g)、タイ産ベビーコーンのカンピロバクター (25g 検体 1/5 陽性)、インドネシア産冷凍タコのサルモネラ (*S. Weltevreden*、25g 検体陽性)、ノルウェー産スモークサーモン(リトアニアおよびドイツ経由)のリステリア (*L. monocytogenes*)、スリランカ産冷蔵マグロのリステリア (*L. monocytogenes*、40 CFU/g)、ベトナム産冷蔵ミントのサルモネラ (25g 検体陽性)、ベトナム産コリアンダーのサルモネラ (25g 検体陽性)、ベトナム産 piper sarmentosum のサルモネラ (25g 検体陽性)、ギリシャ産スモークニジマスのリステリア (*L. monocytogenes*、170 CFU/g)、タイ産冷蔵 paan leaves のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベトナム産冷蔵ツルムラサキのサルモネラ (25g 検体陽性)、ベトナム産冷蔵 perilla(シソ科植物)のサルモネラ(25g 検体陽性)、メキシコ産犬用餌(dogchew)のサルモネラ属菌(25g 検体陽性)、ケニア産スナップエンドウのカンピロバクター属菌(25g 検体 4/5 陽性)、クロアチア産塩漬けアンチョビのアニサキス、セルビア産冷凍ラズベリーのノロウイルス (25g 検体 1/10 陽性)、ポーランド産菜種粕のサルモネラ (25g 検体 1/10 陽性)、ベトナム産グリーンハーブの大腸菌 (170, 930, 120,000 CFU/g)、バングラデシュ産キンマ (piper betel、コショウ科) のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

ベトナム産冷凍ヘビ肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産ソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、中国産殻付きローストピーナツ (スロバキア経由) の昆虫 (幼虫)、フランス産飼料原料のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ドイツ産アーモンドの昆虫 (幼虫)、スペイン産チョリソーソーセージのカビ、ドイツ産原料を使用したフランス産冷凍牛ひき肉の志賀毒素産生性大腸菌、ボスニアヘルツェゴビナ産冷凍マッシュルーム (スロベニア経由) のダニ、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)、ポーランド産菜種粕(ドイツ経由)のサルモネラ(*S. enterica* および *S. Senftenberg*、いずれも 25g 検体陽性)、フランス産チーズスプレッドのカビ、ドイツ産冷凍パン粉つき鶏肉のサルモネラ(*S. Enteritidis*、25g 検体 1/2 陽性)、イタリア産オイル漬けアンチョビのアニサキス、スペイン産魚飼料のサルモネラ(*S. Typhimurium*、50g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉の大腸菌(6.6×10^3 ; 4.1×10^3 ; 5.20×10^3 ; 5.6×10^3 ; 4.1×10^3 CFU/g)、フランス産ペットフードのサルモネラ属菌(25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鮭のリストeria(*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ(*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性)など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

バングラデシュ産 paan leaves のサルモネラ属菌(25g 検体陽性)、ウクライナ産菜種のダニ(生存および死骸)・カビ・昆虫、チュニジア産ピスタチオの寄生虫、メキシコ産オールスパイスのカビと酵母菌(>3000 CFU/g)、インド産 paan leaves のサルモネラ属菌(25g 検体陽性)、エジプト産ドライトマトのカビ、モロッコ産メルルーサのアニサキス、モロッコ産魚製品のアニサキス、モロッコ産アンチョビのアニサキスなど。

警報通知 (Alert Notification)

オーストリア産狩猟動物肉サラミの志賀毒素産生性大腸菌(25g 検体陽性)、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)、イタリア産 datterino トマトによる食品由来サルモネラ症(*S. Strathcona*)アウトブレイクの疑い、イタリア産アーモンド入りオリーブ(ガラス瓶入り)のボツリヌス毒素、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)、スペイン産冷蔵タチウオ(イタリアおよびフランス経由)のアニサキス、フランス産ドライソーセージのサルモネラ属菌(25g 検体陽性)、フランス産マンステールチーズのリストeria(*L. monocytogenes*、6,500 CFU/g)、スペイン産ムラサキイガイの大腸菌(790 MPN/100g)、ポーランド産冷凍家禽肉(フランス経由)のサルモネラ(25g 検体陽性)、ベルギー産パテのリストeria(*L. monocytogenes*、15,000 CFU/g)、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリストeria(*L. monocytogenes*、150 CFU/g)、イタリア産サラミのサルモネラ(*S. Typhimurium* DT 104、25g 検体陽性)、フランス産チーズのリストeria(*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、英国産クスクスのセレウス菌(35,000,000 CFU/g)、スペイン産冷蔵メルルーサのアニサキス、スペイン産ドライソーセージのサルモネラ(25g 検体陽性)、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、ポーランド産冷凍イノシシ肉(オランダ経由)の大腸菌(O103; O104; O157; *stx1* 陽性; *stx2* 陽性; *eae* 陽性)、メキシコ産犬用餌(dog chew)のサルモネラ(*S. Derby*、25g 検体陽性)、ポーランド産スモークベーコンのリストeria(*L. monocytogenes*、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/>

ボツリヌス症患者の発生によりソース製品 (Loyd Grossman コルマソース) を回収

Recall of Loyd Grossman Korma sauces following botulism link

13 November 2011

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2011PressReleases/111113botulism/>

英国健康保護庁 (UK HPA) が実施した予備検査で、開封済みの Loyd Grossman コルマ (korma) ソース (肉、野菜、ヨーグルト、クリームなどが材料の煮込み料理 (コルマ) に用いるソース) 1 瓶からボツリヌス毒素が検出された。英国食品基準庁 (UK FSA) は、この製品の特定のバッチを購入した消費者に、これらを喫食せず廃棄するよう助言している。当該バッチについてはすでに全面的な回収が発表されており、小売店の店頭から撤去されつつある。

今回の回収は、スコットランドの 1 家庭で 2 人のボツリヌス症患者が発生し、その自宅から汚染した瓶入りソースが見つかったことを受けたものである。現時点では患者は他には確認されていない。この瓶から採取した検査用検体に、別の汚染源の存在を示すエビデンスはなかった。患者の自宅から発見されたこの瓶と別のコルマソースの未開封の瓶について追加検査を実施している。

回収対象バッチは、350 g 瓶入り Loyd Grossman コルマソースで、賞味期限 (best before date) が 2013 年 2 月 (February 2013) の製品である。バッチ番号は 1218R 07:21 と表示されている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 UK FSA 記事参照)

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

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

1. 特定のソース製品 (Loyd Grossman コルマソース) のボツリヌス汚染に関する注意喚起

FSA warning on certain jars of Loyd Grossman Korma sauce

13 November 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/nov/botulismwarn>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、Loyd Grossman コルマ (korma) ソースの特定バッチの瓶入り製品を喫食しないよう消費者に注意を喚起している。この製品は、ボツリヌス毒素に汚染されている危険性がある。

ボツリヌス症の原因となるボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) に汚染されていたことが明らかになったのは、このバッチの 1 瓶のみであるが、FSA は予防措置として、このバッチの製品を喫食しないよう消費者に助言している。対象バッチは、350 g 瓶入り Loyd Grossman コルマソースで、賞味期限 ('best before' date) が 2013 年 2 月 (February 2013) の製品である。バッチ番号は 1218R である。当該バッチの瓶入り製品を保有している消費者は、これらを喫食してはならない。その他のバッチの Loyd Grossman 製品は関連していないと考えられる。

スコットランドでボツリヌス中毒を発症し入院した患者 2 人は同一世帯の家族で、当該バッチの瓶入りソースを喫食していた。

(11 月 14 日回収情報)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/nov/loydgrossman>

(食品安全情報 (微生物) 本号 UK HPA 記事参照)

2. paan leaves のサルモネラ汚染

Salmonella contamination of paan leaves

3 November 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/nov/592213>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、paan leaves (コショウ科のつる性植物「キンマ」の葉で、betel leaves と呼ばれる) によるサルモネラ症のリスクについて消費者に注意喚起を行っている。

8 月以降、英国がバングラデシュおよびインドから輸入した paan leaves の検査で、サルモネラ陽性のものが多くなっている。現時点では、英国で当該製品に関連する患者発生の報告はない。

FSA は、英国の港湾および空港の管理当局に対し、paan leaves の輸入積荷品すべてから検体を採取して検査を行うよう要請した。検査の結果、汚染率が高く、paan leaves の生での使用は健康リスクになりうることが示された。paan leaves は、口内洗浄や消化補助のため、生で噛んで使用することが多い。

FSA は、在ロンドンのバングラデシュおよびインドの大使館に対し、各国当局が汚染原因および汚染源の調査を行うよう要請した。

3. 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

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

14 November 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/nov/csmeats>

英国食品基準庁（UK FSA）は、牛海綿状脳症（BSE）検査を受けていない72カ月齢を超えるウシ（bullock: 去勢雄ウシ）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には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、また特定危険部位（SRM: specified risk material）は除去されているため、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75カ月7日齢で、2011年9月2日にDorsetのC&S Meats社のとちく場できつされた。検査もれは、とさつ記録とBSE検査データの定期的な照合によって10月27日に明らかになった。

BSE規則でフードチェーンに混入させてはならないとされている、検査されなかった当該ウシおよびその直前にとさつされた1頭のとたいは、この問題が発覚した時には既にとちく場から出荷されていた。

その後の調査で、未検査個体由来の肉20kgは廃棄され、残りの肉もフードチェーンには残存していないことが確認されている。

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

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

ボツリヌス菌汚染のためアーモンド詰めオリーブ製品を回収

'Bio Gaudio Organic Olives Stuffed with Almonds' Withdrawn as a Precaution Due to Botulism

29 October 2011

http://www.fsai.ie/gaudio_olives.html

フィンランドで2人のボツリヌス中毒患者が発生し、そのうち1人が死亡したことを受け、イタリア産のオリーブ製品1バッチが回収されている。

患者2人はアーモンド詰めオリーブ製品「Bio Gaudio Organic Olives Stuffed with Almonds」を喫食したと報告し、患者が喫食したオリーブ製品の容器からボツリヌス毒素が検出された。汚染オリーブは、2012年9月（09/2012）の賞味期限（best before）とバッチコード「H2150X」が表示された314ml入りのガラス瓶に入っていた。

予防措置として、全バッチおよび全サイズの「Bio Gaudio Organic Olives Stuffed with Almonds」を市場から撤去する決定が下された。

フィンランドの患者に関連したバッチとは別のバッチであるが、2010年にアイルランドのRussell Gallery社（Clare郡）が同製品（瓶入り）90本を受領していた。市場に残って

いた製品はすべて撤去された。

アイルランドでは当該製品に関連したボツリヌス患者の発生は報告されていない。当該オリーブ製品を購入した消費者は、喫食せず廃棄すべきである。

(食品安全情報(微生物) 本号 FDA、No.22/2011 (2011.11.02) UK FSA 記事参照)

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<http://www.bfr.bund.de/>

グローバル貿易の時代における食品の安全性

Safe food in the Era of Global Trade?

07.11.2011

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/38/safe_food_in_the_era_of_global_trade_-127707.html

2010年7月、韓国食品医薬品安全庁(KFDA)とドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)は、食品と飼料の科学的リスク評価の分野で協力することに合意した。目的は、欧州と韓国の間で食品の安全性に関する基準およびリスク評価について意見を交換し、必要に応じて相違点を調整することである。韓国と欧州連合(EU)との間の自由貿易協定(FTA: Free Trade Agreement)を背景に、食品の安全性と食品関連のリスクコミュニケーション向上のための共通の戦略に関して情報を得ることを目指す。これに関連し、「グローバル貿易の時代における食品の安全性：消費者の認識と科学的リスク評価」と題した2日間のシンポジウムが、2011年11月7～8日にソウルで開かれる。このシンポジウムは、KFDAとBfRの共同開催によるもので、商品流通がグローバル化する中で、食品の安全性の問題についてBfRとKFDAが企画している一連の二国間シンポジウム、およびその他の活動の出発点となる。

今回のシンポジウムでは、第一に、近代的な通信・情報メディア社会における食品関連リスクのコミュニケーション戦略に重点を置いている。討議では、各機関のコミュニケーション戦略がフェイスブックやツイッターなど対話型の新しいソーシャルメディアをどの程度まで取り込むことができるか、またそれによってどのような課題が生じるかについて問題が提起される。論点の1つは、食品による健康リスクについての一般消費者や報道による認識と科学的評価との隔たりをどの程度縮めることができるかである。

シンポジウムのもう1つのテーマは、科学的リスク評価の結果をどのように伝えるか、またそれらを国、欧州、さらには世界レベルでいかに具体的なリスク管理策に取り込んで行くかという問題である。シンポジウムにおける第3の論点は、グローバル化する食品流通を背景に、食品の化学分析や食品中の病原微生物の検出に関わる複雑さを増す新規方法

をいかにリスク評価やリスク管理に生かすかという問題である。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

1. オランダにおける人獣共通感染症の発生状況 (2010 年)

State of zoonotic diseases 2010

2011-11-04

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330291007.pdf> (報告書、オランダ語)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330291007.html>

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、人獣共通感染症の発生状況をまとめた報告書 (2010 年) (State of zoonotic diseases 2010) を公表した (オランダ語の報告書は上記リンクより入手可)。本報告書は、人獣共通感染症およびその病原体のモニタリングに関する EC 指令 (Directive 2003/99/EC) に従って、RIVM が欧州委員会 (EC : European Commission) に毎年報告しているデータをベースとし、オランダのサーベイランス・モニタリング・コントロールプログラムおよび関連する研究のデータを補足して作成されている。さらに、ヒトの丹毒 (erysipelas) 患者や乳牛・子牛のウシ結核アウトブレイクなど注目すべき人獣共通感染症事例について、より詳細に考察している。また報告書は、食品由来感染症と食中毒に関する章で、報告症例を今後どのように地方自治体保健サービス (GGD : Municipal Health Services) と食品消費者製品安全庁 (nVWA : Food and Consumer Product Safety Authority) が扱っていくかを検討している。

2. 欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) 主催の第 16 回ワークショップ (オランダ Zandvoort、2011 年 5 月 19~20 日)

The sixteenth EURL-*Salmonella* workshop : 19 and 20 May 2011, Zandvoort, the Netherlands

2011-11-04

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604022.pdf> (報告書)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604022.html>

欧州連合 (EU) 加盟各国のサルモネラリファレンス検査機関 (NRLs-*Salmonella* : National Reference Laboratories for *Salmonella*) が参加した、欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella* (旧 CRL-*Salmonella*)) 主催の第 16 回ワークショップ (2011 年 5 月 19~20 日、オランダ Zandvoort) における発表の概要を収載した報告書が発表された。本ワークショップの目的は、NRL-*Salmonella* と EURL-*Salmonella* の活

動に関する情報交換の促進である。例年の重要な議題の一つは、EURL が組織する毎年の検査機関間共同試験 (annual ring trials) の結果の発表であり、ここでは参加 NRL が実施した検査の質について有益な情報が提供された。その他の毎年の議題は、欧州食品安全機関 (EFSA) による人獣共通感染症に関する最新の報告書の発表である。発表では 2009 年に欧州で健康上の問題となった人獣共通感染微生物の数やタイプについて説明がなされた。サルモネラによる健康上の問題となった件数は減少しているものの、欧州における人獣共通感染症の原因菌としては依然としてカンピロバクターに次いで 2 番目に多いことが示された。

新興の “*S. Typhimurium*-like (*S. Typhimurium* 様)” 株に関する発表が 3 件あり、内容はそれぞれ、「この新興株の公衆衛生リスクのモニタリングおよび評価に関する EFSA の意見」、「この新興株のタイピングを行うための分子生物学的技術」、「この新興株が原因で発生したフランスの 2 件のアウトブレイク」であった。

このほか、数カ国の NRLs-*Salmonella* の活動状況、EURL-*Salmonella* によるサルモネラ検出法の標準化、*S. Typhimurium* の分子タイピング法の検証、ブタのとさつチェーンにおけるサルモネラについての発表の概要が掲載されている。

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 内にある EURL-*Salmonella* がこのワークショップを主催した。EURL-*Salmonella* の主な任務は、様々な製品中のサルモネラについて欧州各国の NRLs の検出能力およびタイピング能力を評価することである。

● デンマーク国立血清学研究所 (SSI : Statens Serum Institut)

<http://www.ssi.dk>

輸入トマトに関連したサルモネラアウトブレイク

Salmonella outbreak associated with imported tomatoes

5 November 2011

<http://www.ssi.dk/English/News/News/2011/Salm%20imported%20tomatoes.aspx>

デンマーク国立血清学研究所 (SSI) は、この数週間、サルモネラのまれな血清型 *Salmonella* Strathcona によるアウトブレイクについて調査を行っている。この血清型は、デンマークでは以前に検出されたことがなく、過去にアウトブレイクの原因病原体として認識されたこともない。

本アウトブレイクでは、培養検査によって確定した患者計 40 人がデンマーク検査機関サーベイランスシステム (Danish National Laboratory Surveillance System) に報告された。患者は、女性が 24 人、男性が 16 人で、全国各地の小児から成人までを含んでいた。初発患者は 2011 年 9 月 4 日、最新の患者は 10 月 14 日に発症していた。同期間に、ドイツで

は14人、オーストリアでは1人の患者が報告された。

小粒で細長い形状のダッテリーノ（datterino）トマトが感染源であることが明らかになった。当該トマトは南イタリアの生産業者から出荷されたもので、主にスーパーマーケットチェーン“Rema 1000”で販売されていた。当該トマトは既に“Rema 1000”チェーンでは販売されておらず、アウトブレイクは終息した可能性が高い。

当該トマトについては、その他の販売業者への出荷の可能性も含め、今も詳細な調査が行われている。

デンマークでは、過去にトマトがサルモネラアウトブレイクの感染源として確認された事例はないが、米国では汚染トマトに関連した食品由来アウトブレイクが今までに数件発生している。全体としてはトマト関連のアウトブレイクは珍しく、トマトの喫食を避けるようにとの推奨は行っていない。しかし、果物や野菜を喫食する前には必ず洗浄とすすぎをしっかりと行うことが勧められる。

アウトブレイクの感染源を特定するために、SSIは患者への詳細な聞き取り調査を実施し、“Rema 1000”の顧客購入記録の電子データを利用した。これらの調査結果から、患者の家庭の大多数が特定ブランドのトマトを購入していたことが明らかになった。これらのデータにもとづいて症例対照研究を実施した結果、“Rema 1000”で販売された小粒で細長いタイプのトマトの喫食が、患者発生と強く関連していることが示された。これらの調査結果を総合し、ダッテリーノトマトがアウトブレイクの感染源である可能性が高いと結論づけられた。

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室