

# 食品安全情報（微生物） No.11 / 2012（2012.05.30）

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. サルモネラ汚染の可能性がある輸入酵母製品を回収
2. 韓国産貝類に関する食品卸売業者・小売業者・食品提供施設経営者向け重要情報

### [【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】](#)

1. 米国農務省による食肉・家禽肉のラベル表示承認手続きの合理化

### [【米国農務省動植物衛生検査局（USDA APHIS）】](#)

1. 米国で確認された牛海綿状脳症（BSE）に関する更新情報

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 生のマグロ製品に関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ（*Salmonella* Bareilly および *Salmonella* Nchanga）感染アウトブレイク（更新情報）
2. 小型のカメに関連して複数州にわたって発生している 5 件のサルモネラ感染アウトブレイク

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. サルモネラ汚染の可能性がある酵母製品に関する注意喚起

### [【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. 食品と飼料の安全性に関する EFSA の危機管理と緊急時対応についての年次報告書（2011 年）
2. 動物由来食品を材料として含む一部の複合食品による公衆衛生リスクに関する科学的意見

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 2011 年に発生した腸管出血性大腸菌（EHEC）アウトブレイク

### [【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. 欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）が主催したサルモネラ属菌タイピングに関する第 15 回検査機関比較調査（2010 年）

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

1. テンペ用酵母製品に関する注意喚起

### [【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. サルモネラ汚染の可能性のある輸入酵母製品を回収

IndonesianFoodMart.com Recalls "Tempeh Starter Yeast" because of Health Risk of *Salmonella*

May 22, 2012

[http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm305247.htm?utm\\_campaign=Google2&utm\\_source=fdaSearch&utm\\_medium=website&utm\\_term=indonesianfoodmart&utm\\_content=1](http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm305247.htm?utm_campaign=Google2&utm_source=fdaSearch&utm_medium=website&utm_term=indonesianfoodmart&utm_content=1)

Indonesianfoodmart.com 社 (メリーランド州 Rockville) は、サルモネラ汚染の可能性のある酵母製品を回収している。

回収対象は、すべてのパッケージの “Tempeh Starter Yeast” および “Super Starter Yeast” で、これらの製品は通信販売により全米および国外に直接出荷された。国外の出荷先は、オーストラリア、カナダ、スロベニア、ニュージーランド、ブルネイ・ダルサラーム、ポーランドおよびクロアチアである。

当該製品は、コンピューター印刷の小さいラベルが付いた透明のプラスチックパッケージで密封されており、内容量は 30 g、50 g、250 g および 1,000 g である。

本件に関連している可能性がある患者がこれまでに複数報告されている。

ノースカロライナ州農業・消費者局 (NCDA & CS) の検査により複数の当該製品検体からサルモネラが検出されたため、汚染の可能性が指摘された。FDA からの汚染リスクの通告により、同社はすぐに出荷を停止した。本製品は同社が製造したものではなく、インドネシアから輸入したものである。FDA は、本製品を使用せずに厳重に包装した上で同社宛に返送するか廃棄するよう呼びかけている。

(本号 CFIA、FSANZ 記事参照)

#### 2. 韓国産貝類に関する食品卸売業者・小売業者・食品提供施設経営者向け重要情報

Important Information for Food Distributors, Retailers, and Food Service Operators  
Regarding the Sourcing of Molluscan Shellfish from Korea

May 25, 2012

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm304600.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) の包括的評価から、韓国貝類衛生プログラム (KSSP) が米国貝類衛生プログラムに規定された衛生対策の条件を満たしていないことが判明し、FDA は、韓国の貝類 (カキ、二枚貝、ムール貝およびホタテガイなど) の認可出荷業者の全てを複数州間認可貝類出荷業者リスト (ICSSL : Interstate Certified Shellfish

Shippers List) から 2012 年 5 月 1 日に除外した。FDA が行った KSSP の評価では、貝類の養殖水域について以下のような重要な問題が判明した。

- a. 貝類の養殖水域に影響をおよぼす可能性のある陸上汚染源の管理が不十分
- b. 貝類の養殖水域およびその付近で営業している養魚場および漁船からのヒトの糞便の排出予防の対策が不十分
- c. 評価期間中に FDA が分析を行った貝類養殖水域からのノロウイルスの検出  
衛生対策が不十分なことから、韓国の水域で採捕された貝類はヒトの糞便に暴露し、ノロウイルスに汚染されている可能性がある。

ICSSL から韓国の貝類出荷業者を除外したのは、汚染水域で採捕された貝類の輸入を阻止するためである。5 月 1 日以前に既に米国に輸入された韓国の貝類、および韓国の貝類を材料として製造された製品も、連邦食品医薬品化粧品法によって不適切とみなされる。

FDA は、食品卸売業者、小売業者、食品提供施設経営者に対し、韓国からの生鮮・冷凍・加工貝類（缶詰を含む）、およびこれらで製造された製品を販売または提供しないよう推奨している。現在、FDA は当該製品の流通状況を調査している。

卸売業者、小売業者および食品提供施設経営者は、ICSSL に記載されている他の貝類出荷業者からの貝類の輸入は継続してもよい。

- 
- 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)  
<http://www.fsis.usda.gov/>

#### 米国農務省による食肉・家禽肉のラベル表示承認手続きの合理化

USDA Streamlining Meat and Poultry Labeling Approval Process

May 21, 2012

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR\\_052112\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_052112_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、食肉、家禽肉および卵製品のラベル表示に関する審査手続きを合理化するための新しいウェブベースの承認システムを導入した。この「ラベル表示承認申請システム (LSAS : Label Submission Approval System)」により、食品製造業者がラベル表示の申請を電子的に提出することが可能になり、承認手続きの遅延につながる申請ミスが即座に指摘され、利用者が申請の進捗状況を確認できるようになる。

この新しい承認システムにより、食肉、家禽肉および卵製品のラベル表示に関する審査手続きが簡素化・迅速化されることになる。ラベル表示承認の審査期間が短縮されることで、正確な情報が確実に製品ラベルに記載され消費者に迅速に提供されるようになる。

FSIS は、所管する製品のラベル表示の内容に誤りや誤解を招く可能性がないかを確認するためにラベル表示の審査を行っている。LSAS が導入されることで、業界と FSIS のそれぞれが負担する時間と経費が削減される。LSAS の導入前は、企業は郵送または直接持参により FSIS に紙媒体での申請を行っており、FSIS も審査および修正後にまた紙媒体の形で返却していた。FSIS は 1 日当たり 150～200 件のラベル表示の申請を受け付けており、1 件の審査に 3 週間以上を費やすこともある。ウェブベースの承認システムは、ラベル表示の承認および修正結果を企業に迅速に提供でき、時間と経費を削減することができる。また、企業がラベルを電子的に保存して変更することが可能になるため、変更のたびに修正したラベルを印刷し、FSIS に紙媒体で再提出する必要がなくなる。

---

● 米国農務省動植物衛生検査局 (USDA APHIS: Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service)

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

#### 米国で確認された牛海綿状脳症 (BSE) に関する更新情報

Update from APHIS Regarding a Detection of Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) in the United States

May 18, 2012

[http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2012/05/bse\\_update\\_statement.shtml](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2012/05/bse_update_statement.shtml)

米国農務省動植物衛生検査局 (USDAAPHIS) は、2012 年 4 月 24 日、米国で 4 頭目となる牛海綿状脳症 (BSE : bovine spongiform encephalopathy) 発症をカリフォルニア州中部のレンダリング施設の乳牛で確認した。当該牛はヒトの喫食用としてとさつされたのではないため、食品流通やヒトの健康へのリスクはない。

USDA の国立獣医学検査機関 (NVSL、アイオワ州 Ames) は当該牛の検査を行った後、カナダおよび英国にある国際獣疫事務局 (OIE : World Organization for Animal Health) 公認リファレンス検査機関に検体を送付した。両検査機関は非定型 (L 型) BSE 陽性であることを確認した。

当該牛が飼育されていた酪農場および関連する酪農場は両者とも検疫下に置かれていたが、調査と記録の照合が完了し、現在は検疫が解かれている。

また、調査の結果、当該牛が飼育されていた酪農場での給餌記録に異常はなく、この農場に飼料を納入していた全飼料業者に規則違反はなかった。

5 月 2 日、APHIS は、当該牛が過去 2 年間に出産した 2 頭を特定したことを発表した。1 頭は死産であった。もう 1 頭は鑑定検査の後に安楽死させて NVSL が BSE 検査を行ったが、結果は陰性であった。

出生コホートの可能性がある数百頭のうち、現在生存しているウシおよび記録により所在がわかる可能性のあるウシ 10～12 頭に追跡調査の重点が置かれている。それ以外のコホートは生存していないか、別の理由により調査対象からすでに除外されている。

調査は終了に近づいており、現在はカリフォルニア州食品・農務局 (CDFA) の地域事務所および USDA APHIS の獣医サービスが本事例の調査の中心となっている。

(食品安全情報 (微生物) No.10 / 2012(2012.05.16)、No.9 / 2012(2012.05.02)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. 生のマグロ製品に関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bareilly および *Salmonella* Nchanga) 感染アウトブレイク (更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Bareilly and *Salmonella* Nchanga Infections

Associated with a Raw Scraped Ground Tuna Product

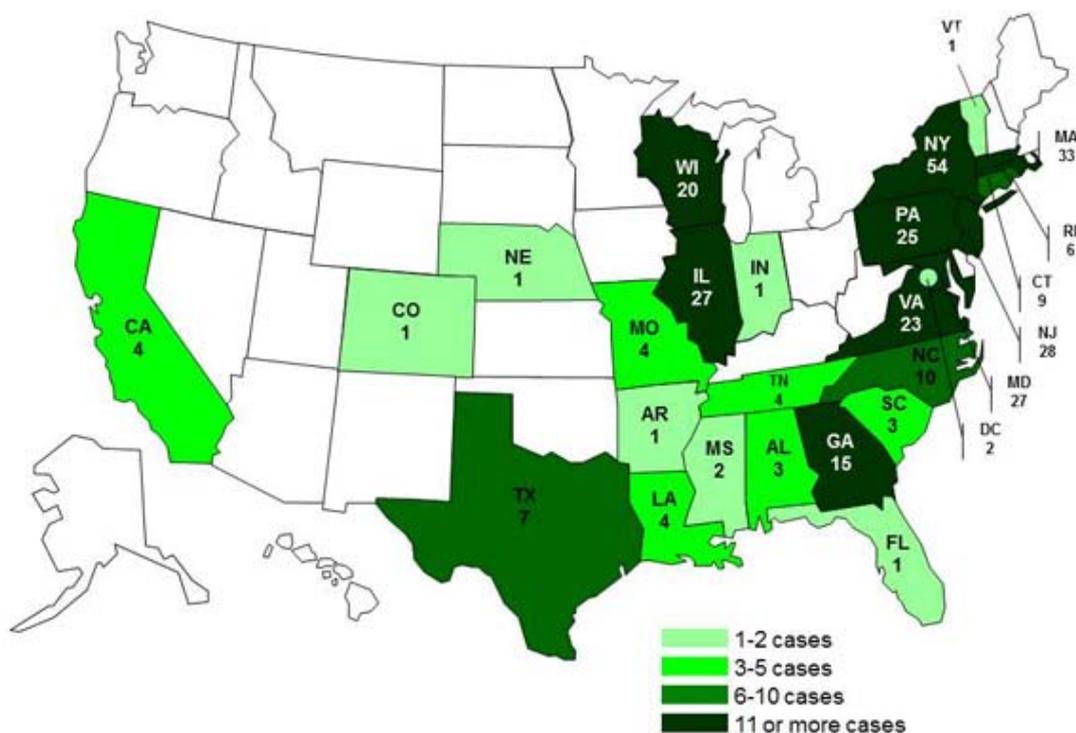
May 17, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/bareilly-04-12/index.html>

患者数の更新 (5月17日付および5月2日付情報)

サルモネラ (*Salmonella* Bareilly および *Salmonella* Nchanga) のアウトブレイク株に感染した患者は、5月2日と17日にそれぞれ新たに58人ずつが報告され、合計で26州およびワシントン DC の316人となった (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Bareilly* および *Salmonella Nchanga*) アウトブレイク株感染患者数 (2012年5月14日までに報告された患者、n=316)



患者 316 人の発症日は 2012 年 1 月 28 日～5 月 3 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～86 歳、年齢中央値は 30 歳で、59%が女性である。情報が得られた 217 人のうち 37 人(17%)が入院していた。死亡者は報告されていない。発症から報告までに時間差があるため、2012 年 4 月 17 日以降に発症した患者については、まだ報告されていない可能性がある。

#### アウトブレイク調査の更新情報

コネチカット、メリーランド、マサチューセッツ、ペンシルバニア、サウスカロライナおよびウィスコンシン州の公衆衛生当局の検査機関が行った検査により、販売元である Moon Marine USA 社 (米国) のキハダマグロの中落ちの削ぎ落とし (Nakauchi scrape) 冷凍製品の未開封品および当該製品で製造された寿司、合計 55 検体のうち 53 検体 (96%) からサルモネラが分離された。このうち 41 検体に由来する分離株については PFGE パターンが明らかになった。36 検体から *S. Bareilly* アウトブレイク株、12 検体から *S. Nchanga* アウトブレイク株が分離され、これらのうち 7 検体では両アウトブレイク株が重複して分離された。

2012 年 4 月 24 日、米国食品医薬品局 (US FDA) は、継続中のアウトブレイク調査の一環として出荷元の Moon Fishery Pvt.社 (インド) の施設への立ち入り検査を行い、その調査結果を発表した。

キハダマグロの中落ちの削ぎ落とし冷凍製品 (自主回収中) の製造会社である Moon

Fishery Pvt.社は、2012年5月10日、インド産マグロ切り身 (Tuna Strips) の22ポンド (約10kg) 入り箱詰め製品 ("AA"または"AAA"グレード) の回収を追加発表した。  
(食品安全情報 (微生物) No.10 / 2012(2012.05.16)、No.9 / 2012(2012.05.02)、No.8 / 2012(2012.04.18)参照)

## 2. 小型のカメに関連して複数州にわたって発生している5件のサルモネラ感染アウトブレイク

Five Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Infections Linked to Small Turtles  
May 10, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/small-turtles-03-12/index.html>

複数州にわたる3種類の血清型のサルモネラ (*Salmonella* Sandiego、*S. Pomona*、*S. Poona*) 感染アウトブレイクが合計27州で発生し、124人の患者が報告されている。州別の患者数はアラスカ (2)、アラバマ (1)、アリゾナ (3)、カリフォルニア (21)、コロラド (5)、デラウェア (3)、ジョージア (3)、イリノイ (1)、インディアナ (1)、ケンタッキー (1)、マサチューセッツ (3)、メリーランド (6)、ミシガン (2)、ミネソタ (1)、ネバダ (4)、ニュージャージー (7)、ニューメキシコ (3)、ニューヨーク (24)、ノースカロライナ (1)、オハイオ (2)、オレゴン (1)、ペンシルバニア (9)、サウスカロライナ (3)、テキサス (12)、バージニア (3)、バーモント (1) およびウェストバージニア (1) である。患者19人が入院し、死亡者の報告はない。患者の67%が10歳以下の小児である。

小型のカメに関連した複数州にわたるアウトブレイクが他にも2件発生していたことが、2012年4月5日付けの更新以降に新たに確認された。これにより、小型のカメへの暴露に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ感染アウトブレイクは全部で5件となった。

疫学調査および環境調査の結果は、カメまたはその飼育環境 (カメの飼育場所の水など) への暴露が原因であることを示している。患者の75%が発症前にカメとの接触があったと報告した。カメとの接触があったと報告した患者の93%が小型のカメ (甲羅の長さが4インチ [約10 cm] 未満) との接触を報告し、その43%がカメを露店で購入したと報告した。小型のカメは、特に小児のサルモネラ感染症の感染源としてよく知られている。米国食品医薬品局 (US FDA) はこのリスクを避けるため、ペットとしての小型のカメの販売・出荷を1975年以降禁止している。甲羅の長さが4インチ未満のカメは、ペット用に購入したり人に贈ったりすることが禁止されている。

### アウトブレイク調査の概要

米国疾病予防管理センター (US CDC) は複数州の公衆衛生当局およびFDAと協力し、カメまたはその飼育環境 (飼育場所の水など) に関連して重複発生したこれら5件のサルモネラ感染アウトブレイクを調査している。小型のカメとの接触を報告した患者の大多数がカメを露店で購入していたため、これらのカメの供給元を特定するのは困難である。

小型のカメに関連した 5 件のサルモネラ感染アウトブレイクは、特定された順番に番号が付けられた。各アウトブレイクの調査の詳細は以下の通りである。

#### アウトブレイク 1 : *S. Sandiego* A 株

##### ○患者数の更新

*S. Sandiego* の A 株に感染した患者は、13 州から計 55 人が報告されている。新たに確認された 5 人は、イリノイ、ニュージャージー、ニューヨーク、ペンシルバニアおよびサウスカロライナの各州から 1 人ずつ報告された。

患者の発症日は 2011 年 8 月 3 日～2012 年 4 月 16 日で、年齢範囲は 1 歳未満～86 歳、年齢中央値は 7 歳である。患者の 62%が女性で、入院に関する情報が得られた 39 人のうち、10 人 (25%) が入院していた。死亡者は報告されていない。

##### ○疫学調査の更新情報

情報が得られた患者 41 人のうち、32 人 (78%) が発症前にカメと接触していた。カメとの接触を報告した患者のうち 22 人はカメのサイズも報告しており、このうち 21 人 (95%) が小型のカメ (甲羅の長さが 4 インチ未満) であったと報告した。小型のカメに暴露したと報告した患者で、カメの購入先に関する情報が得られた 19 人のうち 8 人 (42%) が、露店から購入したカメに暴露していた。接触したカメの種類を報告した患者 9 人のうち 8 人 (89%) がアカミミガメ (red-eared slider turtle) であったと報告した。

##### ○環境調査の更新情報

2012 年 3 月に、ニューヨーク州の患者 2 人のそれぞれの自宅のカメの水槽の水およびカメから、アウトブレイク株である *S. Sandiego* A 株が分離された。

#### アウトブレイク 2 : *S. Pomona* A 株

##### ○患者数の更新

2012 年 3 月 30 日の初発情報以降、新たな患者は報告されていない。患者 9 人のうち 3 人 (33%) が入院した。

##### ○疫学調査の更新情報

発症前にカメと接触していたと報告した患者 5 人のうち 3 人 (63%) が接触したカメの甲羅の長さを覚えており、全員 (100%) が 4 インチ未満であったと報告した。

##### ○環境調査の更新情報

*S. Sandiego* A 株に感染したニューヨーク州の患者 1 人の自宅のカメの水槽で採取された水 1 検体から、2 種類のアウトブレイク株、*S. Pomona* A 株および *S. Sandiego* A 株が分離された。このことから、アウトブレイク 1 および 2 の感染源となったカメの供給元は同一である可能性が示された。

### アウトブレイク 3 : *S. Poona*

#### ○患者数の更新

*S. Poona* のアウトブレイク株に感染した患者は、8州から計 15 人が報告されている。新たな患者 3 人は、アラバマ、ニューヨークおよびテキサスの各州から 1 人ずつ報告された。

情報が得られた患者の発症日は 2011 年 10 月 20 日～2012 年 4 月 6 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～70 歳、年齢中央値は 3 歳で、67%が女性である。情報が得られた患者 11 人のうち 3 人 (27%) が入院していた。死亡者の報告はない。

#### ○疫学調査の更新情報

情報が得られた患者 14 人のうち 12 人 (86%) が発症前にカメと接触していたと報告した。接触したカメの甲羅の長さも報告した患者 8 人のうち 6 人 (75%) が 4 インチ未満と報告した。小型のカメと接触していたこれら 6 人の患者のうち 3 人 (50%) が、カメを露店で購入したと報告した。接触したカメの種類を覚えていた患者 8 人のうち 7 人 (88%) がアカミミガメであったと報告した。

### アウトブレイク 4 : *S. Sandiego B* 株 (初発情報)

2012 年 5 月 8 日までに、*S. Sandiego B* 株感染患者が 3 州から計 6 人報告されている。発生州ごとの患者数は、コロラド (3)、ネバダ (2) およびテキサス (1) である。

情報が得られた患者の発症日は 2012 年 2 月 25 日～4 月 27 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～65 歳、年齢中央値は 17 歳で、50%が女性である。患者 6 人のうち 1 人 (17%) が入院し、死亡者の報告はない。

発症前 1 週間の食品の喫食歴およびカメとの接触に関する聞き取り調査を行った結果、患者 6 人のうち 4 人 (67%) が発症前にカメと接触していたと報告した。カメとの接触を報告した 4 人は接触したカメの大きさも報告しており、全員 (100%) が甲羅の長さが 4 インチ未満のアカミミガメであったと報告した。小型のカメとの接触を報告した患者 4 人はカメの購入先も報告しており、2 人はペットショップ、1 人は露店、残りの 1 人はフリーマーケットで購入していた。

2012 年 4 月、コロラド州の *S. Sandiego B* 株感染患者に関連したカメの飼育場所の水 1 検体が検査され、アウトブレイク株である *S. Sandiego B* 株が分離された。

### アウトブレイク 5 : *S. Pomona B* 株 (初発情報)

2012 年 5 月 8 日までに、*S. Pomona B* 株感染患者が 16 州から計 39 人報告されている。発生州ごとの患者数は、アラスカ (2)、アリゾナ (1)、カリフォルニア (9)、コロラド (2)、デラウェア (3)、ジョージア (2)、ミシガン (1)、ネバダ (2)、ニューヨーク (1)、オハイオ (2)、オレゴン (1)、ペンシルバニア (1)、サウスカロライナ (2)、テキサス (7)、バージニア (2) およびウェストバージニア (1) である。

患者の発症日は 2011 年 6 月 21 日～2012 年 3 月 30 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～83 歳、年齢中央値は 1 歳で、54%が男性である。情報が得られた患者 20 人のうち 2

人（10%）が入院し、死亡者の報告はない。

情報が得られた患者 19 人のうち 13 人（68%）が発症前にカメに暴露していたと報告した。接触したカメの大きさも報告した患者が 5 人おり、全員（100%）がカメの甲羅の長さは 4 インチ未満であったと報告した。小型のカメと接触した患者のうち 3 人はカメの購入場所も報告しており、全員（100%）が露店で購入していた。

2012 年 3 月、ニューメキシコ州の *S. Sandiego* A 株（アウトブレイク 1 のアウトブレイク株）感染患者の自宅のカメの水槽の水検体が検査され、*S. Pomona* B 株（アウトブレイク 5 のアウトブレイク株）が分離された。この結果、アウトブレイク 1 および 5 の感染源となったカメは、供給元が同一である可能性が示唆された。

（食品安全情報（微生物）No.8 / 2012(2012.04.18)US CDC 記事参照）

---

● 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のある酵母製品に関する注意喚起

"TEMPEH STARTER YEAST" and "SUPER STARTER YEAST" may contain *Salmonella* bacteria

May 24, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120524e.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、サルモネラ汚染の可能性のある酵母製品“Tempeh Starter Yeast” および“Super Starter Yeast”を使用しないよう消費者、輸入業者および製造業者に注意喚起している。

本製品は、米国の供給業者である Indonesianfoodmart.com 社（メリーランド州 Rockville）から通信販売により直接販売された可能性がある。これらの製品は、米国、カナダおよびその他数カ国で回収されている。カナダでは全国的に流通した可能性がある。

本回収対象製品を使用したテンペ（tempeh：大豆発酵食品）の喫食に関連し、米国では複数の患者が報告されている。カナダ国内ではこれまでに患者の報告はない。

（本号 US FDA、FSANZ 記事参照）

---

- 欧州委員会健康・消費者保護総局 (EC DG-SANCO: Directorate-General for Health and Consumers)

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

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

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

RASFF Portal Database

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

Notifications list

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

2012年5月11日～5月28日の主な通知内容

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

インド産 paan leaf のサルモネラ (25g 検体陽性)、シリア産タヒニのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、トルコ産冷蔵カエル脚の寄生虫、スペイン産スライス黒オリーブのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミールのサルモネラ (*S. Cerro*、*S. Senftenberg*、いずれも 25g 検体陽性)、モザンビーク産綿実のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産原材料使用のスウェーデン産未殺菌チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*、10g 検体陽性)、ポーランド産の生鮮冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Newport*、25g 検体陽性)、ベトナム産バジルのサルモネラ (*S. Virchow*、25g 検体陽性) と大腸菌 (> 1,500 CFU/g)、中国産の挽いたシヨウガのサルモネラ (25g 検体 10/12 陽性)、ベトナム産グリーンミントの大腸菌、ベトナム産の生鮮バジルの大腸菌 (> 1,500 CFU/g)、アルゼンチン産牛肉ステーキロインの大腸菌 (1,200 CFU/g) など。

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

ドイツ産ピーチアイスティーのカビ、ドイツ産乾燥牛肉の腸内細菌 (200,000 CFU/g)、ギリシャ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミール (スイス経由) のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵アンコウの線虫 (生存)、ポーランド産冷凍牛切り落とし肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Dublin*、25g 検体陽性)、ポーランド産の生鮮ノルウェースモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、スペイン産冷蔵メカジキのアニサキス (生存幼虫)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍牛切り落とし肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、アイルランド産冷凍サバのアニサキス、オランダ産子羊肉ミールのサルモネラ (*S. Montevideo*、50g 検体陽性)、ドイツ産ヘーゼルナッツ

のカビ、スロバキア産ロースト塩漬けカシューナッツ（インド産原材料、ドイツ経由）の昆虫死骸、ギリシャ産ヨーグルトデザートのカビ、トルコ産冷蔵 carpet shell（貝類）の大腸菌（330 MPN/100g）、ハンガリー産冷蔵家禽肉のサルモネラ、ベルギー産冷凍丸鶏（スウェーデン経由）のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、米国産魚入り乾燥ペットフード（リトアニア経由）の腸内細菌（40 / 90 /160 CFU/g）など。

#### 通関拒否通知（Border Rejection）

バングラデシュ産 betel leaf のサルモネラ、中国産冷凍メルルーサのアニサキス、ウクライナ産菜種のダニ、ベトナム産ココナッツ粉の大便連鎖球菌（1,000 CFU/g）、インドネシア産ココナッツ粉の大便連鎖球菌（900 CFU/g）、エジプト産有機キンセンカの腸内細菌（270,000 CFU/g）、スリランカ産赤米の昆虫（生存、死骸）、エジプト産乾燥有機バジルの腸内細菌（210,000 CFU/g）、中国産冷凍アンコウの寄生虫など。

#### 警報通知（Alert Notification）

トルコ産冷蔵二枚貝（ギリシャ経由）の大腸菌（270 MPN/100g）、トルコ産の挽いたクミンのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、インド産ターメリック粉（ドイツ経由）のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、インド産原材料使用の英国産ターメリック粉のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ルーマニア産冷蔵肉詰め製品のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ベトナム産粉末黒コショウのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ギリシャ産羊乳チーズ（manouri）のリストeria（*L. monocytogenes*、1,900 CFU/g）、ナイジェリア産原材料使用のドイツ産の挽いたショウガのセレウス菌（2,700 CFU/g）とサルモネラ（*S. Rubislaw*、25g 検体陽性）、スペイン産乾燥ソーセージのサルモネラ（25g 検体陽性）、トルコ産原材料使用のギリシャ産カブノトシコロガイの大腸菌（790 MPN/100g）、トルコおよびシリア産の挽いたクミンのサルモネラ（*S. Caracas*、25g 検体陽性）、フランス産ハーブコーティングの生羊乳チーズのリストeria（*L. monocytogenes*、210 CFU/g）、スペイン産ポークソーセージのリストeria（*L. monocytogenes*、最大 12,000 CFU/g）とサルモネラ（25g 検体陽性）、アイルランド産冷凍子羊ひき肉のサルモネラ（*S. Arizonae*、25g 検体陽性）、ドイツ産オールスパイスのセレウス菌（11,000 CFU/g）とサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ポーランド産スモークサーモンのリストeria（*L. monocytogenes*、180 CFU/g）、スペインとフランス産原材料使用のフランス産低温殺菌済み液卵白のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ウガンダ産の生鮮ローズマリーのサルモネラ（*S. Newport*、2 検体陽性）など。

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

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

1. 食品と飼料の安全性に関する EFSA の危機管理と緊急時対応についての年次報告書 (2011 年)

Annual report on EFSA's food and feed safety crisis preparedness and response 2011

Published: 8 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/276e.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/276e.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、科学的助言の緊急要請への対応の手順を既に確立しており、また危機管理に関する演習を定期的実施している。EFSA は、2011 年には演習を 1 回実施し、また自主的に、もしくは欧州委員会 (EC) の要請により、ドイツとフランスでの志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O104:H4 アウトブレイクに関して消費者への助言と報告書を数回にわたり発表した。

EFSA は、食品と飼料の安全性の危機に備えるために、EFSA の危機管理能力の向上、および EFSA の各ユニットや外部利害関係者との協調のための効果的な協力の枠組みの構築を目指して、複数年次にわたる危機管理演習プログラムを作成し実施してきた。

演習には EFSA の職員が参加するとともに、EC、欧州連合 (EU) 加盟国ならびに欧州疾病予防管理センター (ECDC) からも参加の協力があつた。当日は、仮想の病原性細菌株が無関連の他の細菌から新しい病原性決定因子を獲得することによって生じ、これが EU 域内の飼料および食品を汚染することにより発生する流動的な状況を想定した演習が行われた。

この演習の全般的な目標は、緊急リスク評価の際の危機対応の原則、および助言の緊急要請への EFSA の対応を支える活動について EFSA の担当職員の認識を高めることであり、具体的な目標は、情報管理、加盟国との情報交換、および記録作成について EFSA が予行演習できることであつた。

演習参加者への聞き取りおよび受託者による評価のフィードバックから、演習によって EFSA の担当職員の認識を高めるという目標が達成され、参加者が、助言の緊急要請への EFSA の対応の手順を正しく認識し、それぞれの参加者および EFSA のその他のユニットの役割を十分に理解したと判断された。

この演習と同様の事例として食中毒細菌のまれな株によるアウトブレイクが現実発生したことから、この演習が EFSA の危機管理にとって極めて適切なものであつたことが判明した。このドイツおよびフランスでの STEC O104 のアウトブレイクでは、腎障害患者 800 人と死亡者 53 人を含む患者約 4,000 人が発生した。

この演習から緊急対応の手順に通じていたことにより、近年の欧州で最大規模とされた食品由来アウトブレイクに EFSA が迅速対応することが可能になった。危機に際して 1 つのユニットを組織的な支援の提供に専念させることが非常に重要な点であつた。このアウ

トブレイクの初期段階で、EFSA は、生鮮野菜における STEC の公衆衛生リスクに関して、裏付けとなるデータを含む 2 報の報告書、およびヒト・食品・動物における STEC について ECDC と共同の 1 報の報告書をすみやかに作成した。EFSA はまた ECDC と共同で迅速リスク評価も行った。アウトブレイクの規模が明らかになると、ドイツ当局および EC の要請により、データ収集や疫学分析を専門とする EFSA の科学スタッフがアウトブレイク調査を支援するためドイツに派遣された。

フランスでのアウトブレイクの発生後、EFSA は、各国のリスク管理者がより豊富な情報にもとづいて被害軽減・予防の対策を決定できるように、加盟国を支援してアウトブレイクに関連する汚染生鮮野菜の共通感染源の追跡活動を調整するよう EC から要請された。

EFSA は迅速に科学的助言を提供するためのタスクフォースを立ち上げた。このタスクフォースには、EFSA の科学者の他に、EC、関連する EU 加盟国、ECDC、世界保健機関 (WHO)、および国連食糧農業機関 (FAO) の職員と専門家が加わった。

STEC アウトブレイク終息時までの EFSA の科学的な成果は、全部で 6 報の科学的報告および意見であったが、これに加えてアウトブレイク終息後に EC の要請でフォローアップが行われた。

この重大な全欧レベルでのアウトブレイクにより、EFSA に付託されたリスクコミュニケーションの重要性、およびリスク管理者とリスク評価者の間のコミュニケーションの調整の必要性も明確に示された。このことは、2011 年 5 月末～7 月初めの期間に EFSA へのメディアからの問い合わせと EFSA の Web サイトへのアクセス数が増加したことにも表れている。

2011 年に得られた経験を踏まえ、科学的助言の緊急要請への対応の手順は、今回の STEC アウトブレイクへの危機対応についての内部評価にもとづき、更なる改善が図られている。

2011 年には、EFSA の新興リスクユニット (EMRISK: Emerging Risks Unit) はまた、科学的助言の緊急要請を受けた場合に備えて、いくつかの注目すべき化学的および生物学的問題についてモニタリングを行った。

(関連記事)

Editorial: EFSA's Food and Feed Safety Crisis Preparedness and Response

EFSA Journal 2012;10(5):e1051

Published: 08 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/e1051.pdf> (PDF 版)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e1051.htm>

## 2. 動物由来食品を材料として含む一部の複合食品による公衆衛生リスクに関する科学的意見

Scientific Opinion on Public health risks represented by certain composite products containing food of animal origin

EFSA Journal 2012;10(5):2662

Published: 14 May 2012

Adopted: 19 April 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2662.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2662.htm>

この科学的意見では、複合食品および食品一般において微生物の生残および増殖に影響をおよぼす因子を検討した。その結果、考慮すべき主要な因子は、水分活性、pH、保存の温度と期間、加工工程、およびその他の加熱以外の物理的処理の強さと時間であると結論した。食品の消費者へのリスクを評価する上で食品中の病原体の汚染率およびその濃度が重要である。本意見では、上記諸因子が主要な病原性細菌の生残および増殖におよぼす影響について、その定量的推定に使用できる定量微生物学モデルおよびデータベースをレビューしている。複合食品では、材料間での水分およびその他の成分の移行と拡散により、特に界面において物理化学的パラメータが変化する可能性がある。このため、複合食品によるリスクの評価には、病原体の生残および増殖に最も好都合なパラメータの組み合わせを検討する必要がある。本意見では、具体的な種々の複合食品における微生物学的ハザードの特定およびプロファイリングのために、2つの相互補完的な方法が提案されている。1つは過去のアウトブレイク発生や製品でのハザードの汚染率にもとづく方法で、この方法により、ハザードと複合食品の組み合わせで最も高頻度でみられるのはサルモネラとケーキやベーカリー製品との組み合わせであると結論された。2番目の方法は、食品の成分や加工工程が病原体に与える影響にもとづいて作成された決定ツールの使用である。複合食品のリスクのカテゴリー化には、それらの成分、加工工程、および以後の取扱いに関する情報が必要であり、同一のカテゴリーに属する食品でもこれらは大きく異なる場合がある。複合食品およびその材料の調製時の衛生、品質保持期間 (shelf-life) での保存状態、消費者が加熱を行う蓋然性などもリスク分類に影響する可能性があり、それらの検証が必要である。今回作成された決定ツールは、本意見が対象とする複合食品だけでなく、他の全食品にも適用可能である。

- 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/>

## 2011年に発生した腸管出血性大腸菌 (EHEC) アウトブレイク

EHEC Outbreak 2011

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/ehec-outbreak-2011-investigation-of-the-outbreak-along-the-food-chain.pdf>

2011年5～7月、第二次大戦後のドイツとしては最大規模の大腸菌アウトブレイクが発生し、ドイツのみならず欧州全体がこの腸管出血性大腸菌 (EHEC) アウトブレイクへの対応に迫られた。最終的に、極めて可能性の高い感染源として、腸管凝集性 EHEC O104 : H4 に汚染されたエジプト産のフェヌグリーク種子が特定された。

2011年5月にアウトブレイクが発生したとき、ドイツには EHEC O104 : H4 を検出可能な確立された検査法がなかった。このため、フランス食品環境労働衛生安全庁 (ANSES) の専門家の協力を得て、2011年5月末にドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) の大腸菌リファレンス検査機関が検査法を確立し、その後、この方法はドイツ連邦州の各検査機関でも使用できるようになった。しかし、疑いのある感染源として浮上した種子およびスプラウトの検査を行ったにも関わらず、EHEC O104 : H4 がそれらに存在する微生物学的エビデンスは得られなかった。

患者クラスター、食品の出荷記録、流通経路のデータなどの調査により、ドイツでの患者発生および地域アウトブレイクの原因として、ニーダーザクセン州の1園芸農場から出荷されたスプラウトが示唆された。その後、当該スプラウトまたはスプラウトの種子が EHEC に汚染された場所の調査が行われた。種子の流通に関する前向きおよび後ろ向きの追跡調査により、エジプトから輸入されたフェヌグリークの種子が汚染源である可能性が高いとされた。

今回の EHEC アウトブレイクでは、地域の監視当局、各州および連邦の消費者保護省、欧州の諸機関および世界保健機関 (WHO) のそれぞれが対応を行った。この緊急事態に対処するために結成されたタスクフォースが非常に優れた成果を上げたことから、連邦食料・農林・消費者保護省 (Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection) は、これをさらに発展させ、恒常的な危機管理機関とすることも考慮している。

BfR はアウトブレイク調査に大きな貢献を果たし、他の関係当局、メディア、一般消費者などに情報を提供した。また、リスク評価の実施、アウトブレイク調査における連邦および地域当局への科学的根拠の提供、国内対策の決定、欧州全体での科学情報の交換、リスクコミュニケーションなどを担当した。

本書には、2011年の EHEC アウトブレイクに対する BfR の活動の主要な成果がまとめられており、以下にその一部について表題を紹介する。

- アウトブレイクの時系列的概要
- 後ろ向きおよび前向き追跡調査の方法
- 国立大腸菌リファレンス検査機関の成果
  - ・ アウトブレイク発生当時の検査体制
  - ・ 血清型 O104 : H4 などの EHEC 検出のためのリアルタイム PCR 法の開発
  - ・ そのまま喫食可能なサラダおよびスプラウトから、EHEC O26、O104、O111、O118、O121、O145、O157 および腸管凝集性 EHEC O104 : H4 を特定および分離するための迅速かつ信頼性の高い方法の開発
- リスク評価の時系列的概要
  - ・ 2011 年 5～6 月の EHEC O104:H4 アウトブレイクにおける原因食品としてのスプラウト、胚芽およびスプラウト栽培用種子
  - ・ スプラウトおよび胚芽以外の食品に加工するためのフェヌグreek 種子における EHEC O104:H4
  - ・ 推奨される対策の根拠となった分析結果の更新情報
- 農業生産における EHEC の汚染および分布
- リスクコミュニケーション

---

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) が主催したサルモネラ属菌タイピングに関する第 15 回検査機関比較調査 (2010 年)

Fifteenth EURL-*Salmonella* interlaboratory comparison study (2010) on typing of *Salmonella* spp.

2012-05-15

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604024.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604024.html>

2010 年 11 月、欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*、オランダ Bilthoven) は英国健康保護庁 (UK HPA) と共同で、サルモネラタイピング能力に関する第 15 回検査機関比較調査を実施した。この調査の主な目的は、EU 域内の国立サルモネラリファレンス検査機関 (NRLs-*Salmonella*) が検体検査を統一的な方法で実施しているか、および相互に比較可能な結果を得ているかを評価することであった。

EU 加盟 27 カ国の 28 の NRLs-*Salmonella*、およびノルウェー、スイス、クロアチア、マケドニア旧ユーゴスラビア共和国、トルコのそれぞれの NRL-*Salmonella* が調査に参加

した。33 のすべての参加機関が血清型タイピングを実施した。EURL-*Salmonella* が血清型タイピングのためにサルモネラ (*Salmonella enterica* subspecies *enterica*) の 20 株を選択した。サルモネラ株は White-Kauffman-Le Minor のスキームに従い、各機関が通常用いている検査方法でタイピングすることが義務付けられた。各参加機関は、その通常の業務実施手順に沿って、自国の他の専門検査機関に血清型タイピングのためにこれらの株を送付することも可能であった。

参加した NRLs-*Salmonella* 全体としては、O 抗原は 98%、H 抗原は 95%の株で正しくタイピングされ、血清型名は 95%の株で正しく特定された。

2007 年のワークショップで、EURL-*Salmonella* は NRLs-*Salmonella* の血清型タイピングについて「優良レベル (Good Performance)」の定義を提案した。この定義に従うと、参加 NRLs-*Salmonella* のうち 29 機関が「優良レベル」であった。「優良レベル」を達成できなかった 4 機関は追加の 10 株の血清型タイピングを行った。この追加調査により、すべての参加 NRLs-*Salmonella* が「優良レベル」を達成した。

ファージタイピングのためのサルモネラ 20 株は UK HPA が選択した。このうち 10 株は *Salmonella* Enteritidis (SE)、10 株は *S. Typhimurium* (STM) であった。今回の調査に参加した NRLs-*Salmonella* のうち 7 機関がファージタイピングも実施した。このうち 6 機関は SE および STM 株の両方、1 機関は SE 株のみのファージタイピングを行った。大多数の実施機関のファージタイピングの結果は良好であった。

SE 株のファージタイピングを実施した 7 機関は 99%を正しくタイピングし、STM 株のファージタイピングを実施した 6 機関は 98%を正しくタイピングした。

---

● 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/>

テンペ用酵母製品に関する注意喚起

Consumer warning on tempeh yeast products

25 May 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/25may2012consumerwar5538.cfm>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、通信販売の酵母製品 “Tempeh Starter Yeast” および “Super Starter Yeast” を使用・販売しないよう消費者および食品業者に対して注意喚起した。

米国では、本酵母製品を使用したテンペ (tempeh: 大豆発酵食品) の喫食に関連してサ

ルモネラ症患者が複数報告されていることから、本製品の回収が実施されている。

FSANZ は、米国の IndonesianFoodMart.com 社が通信販売またはオンライン販売によってオーストラリアを含む諸外国にこれらの製品を輸出していたとの通知を受けた。

(本号 US FDA、CFIA 記事参照)

---

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2012 (18) (17)

23 & 22, May 2012

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ハイチ	5/22		2010年10月～	約500,000	7,000～
ドミニカ共和国	5/22	Santiago 県		疑い60～	
ソマリア	5/21	南部、中部	4/9～5/6	疑い777	
ガーナ	5/19	西部	5/12～5/17	33→110に増加	2
ジンバブエ	5/17	Masvingo	5/14～	約100	2
			2008～2010年		4,293～
インド	5/5	Maharashtra 州		50～	2

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室