

食品安全情報（微生物） No.21 / 2012（2012.10.17）

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. Sunland 社製のピーナツバターに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Bredeney*) 感染アウトブレイク
2. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたって発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク
3. マンゴーに関連して複数州で発生したサルモネラ (*Salmonella Braenderup*) 感染アウトブレイクの調査 (2012年10月11日付更新情報)

[【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】](#)

1. 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) がカナダ産牛肉製品に関する公衆衛生アラートの対象を拡大 (2012年10月5日付追加情報)

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. Sunland 社製のピーナツバター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 Bredeney*) 感染アウトブレイク
2. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク (2012年10月12日付更新情報)
3. マンゴー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 Braenderup*) 感染アウトブレイク (最終更新)
4. カンタローブに関連して複数州にわたって発生したサルモネラ (*Salmonella Typhimurium* および *Salmonella Newport*) 感染アウトブレイク (最終更新)

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：牛肉製品に関連した大腸菌 O157 感染症患者

[【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 牛肉製品の大腸菌 O157：H7 汚染に関する調査の進捗状況
2. トマト検体で細菌汚染は不検出
3. カンタローブ検体で細菌汚染は不検出

[【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)

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 食肉の公的管理に関する英国食品基準庁 (FSA) 理事会の決定

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 小児および若年者の間で発生した急性嘔吐・下痢のアウトブレイクが終息：原因を特定
2. ドイツ東部の複数州で発生した小児および若年者における急性嘔吐・下痢の大規模アウトブレイクは1バッチの冷凍イチゴが原因と推定される

【各国政府機関等】

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

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

1. Sunland 社製のピーナツバターに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bredeney) 感染アウトブレイク

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Bredeney Infections Linked to Peanut Butter made by Sunland Inc.

October 13, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm320413.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/> (FDA CORE Network)

米国食品医薬品局 (US FDA) は、Sunland 社製のピーナツバターに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bredeney) 感染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) および州・地域当局と協力して調査を行っており、その進捗状況を発表している。

2012年10月13日付更新情報

2012年10月12日、FDA は、Sunland 社が回収対象を拡大し、2 オンス (約 57g) ～ 50 ポンド (約 22.7kg) 入りで販売された生およびローストの殻むき・殻付きピーナツ (賞味期限内または消費期限の記載なし) が含まれることになったと発表した。

9月下旬以降、FDA、CDC および州・地域の公衆衛生当局は、同社が製造したピーナツバターに関連した複数州にわたる *S. Bredeney* 感染アウトブレイクを調査している。この調査の一環として、FDA は、ピーナツを加工する建屋およびナッツバターを製造する別の建屋を含む同社の製造施設の監査を行った。

この監査により、ピーナツ加工施設の生のピーナツからサルモネラが検出された。また、この施設から採取した環境検体でもサルモネラが検出された。環境検体は、細菌が生残している可能性が高い製造器具の表面から複数採取された。また、FDA は、同社のナッツバター製造施設の環境検体から検出されたサルモネラが、*S. Bredeney* アウトブレイク株と同じ DNA フィンガープリントを持つことを確認した。

同社は、ナッツバター製造およびピーナツ加工の両施設におけるすべての製品の製造・出荷を停止したと報告した。

2012年10月5日付更新情報

FDA は、Sunland 社のナッツバター製造施設で採取した環境検体からサルモネラを検出したと発表した。サルモネラの血清型を特定するための分析結果はまだ出ていない。環境検体は、細菌が生残している可能性が高い製造器具の表面から複数採取した。

また、ワシントン州農務局 (WSDA) の検査機関は、患者の自宅から採取した Trader Joe's

Valencia Creamy Peanut Butter の開封済み瓶詰製品からアウトブレイク株を検出した。

2012年10月4日、Sunland社は既に実施していた自主回収の対象を拡大し、同社のナッツバター製造施設で2010年3月1日～2012年9月24日に製造されたすべての製品を回収対象に含めることとした。同社は、新たに139品目を追加することにより、全部で240品目が回収対象となったとしている。

拡大された回収対象には、これまでに特定されていたピーナツバター、アーモンドバター、カシューバター、タヒニ製品およびローストブランチングピーナツ (Roasted Blanched Peanut) 製品のすべてが含まれている。今回初めて対象リストに追加された製品カテゴリーは、タイジンジャーバター、チョコレートバター、バナナバターなどの風味付けされた数種類のバター類およびスプレッド類である。今回の回収対象の拡大により、現時点ではまだ賞味期限 (Best-If-Used-By) を過ぎていない49品目が追加された。また、消費者がまだ自宅に保管している可能性がある賞味期限切れの90品目も追加された。

Sunland社による回収の対象製品リストは以下のFDAサイトから入手可能。

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm323824.htm>

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、No.20 / 2012(2012.10.03) US FDA、US CDC 記事参照)

2. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたって発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク

FDA Investigates a Multistate Outbreak of *Listeria monocytogenes* Infections Linked to Imported Frescolina Marte Brand Ricotta Salata Cheese

October 12, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm319197.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/> (FDA CORE Network)

2012年10月3日付更新情報

2012年10月2日、Whole Foods Market社は、Frescolina Marteブランドの輸入リコッタサラータチーズに関する9月12日付けの回収について消費者に追加情報を発表した。同社は、回収対象のチーズがくさび形にカットされた後に透明なビニールラップで包装され、PLU293427の表示がある同社の重量ラベルが貼られて販売されたことを報告していた。しかし、カリフォルニア州およびアリゾナ州で回収対象のチーズを販売した4店舗では、当該チーズの一部は「Mitica Ricotta Salada」または「PLU 294413」の表示がある同社の重量ラベルが貼られて販売された。販売期限 (sell by date) が10月2日までの全製品が回収対象である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、No.20 / 2012(2012.10.03)、No.19 / 2012(2012.09.19) US FDA、US CDC 記事参照)

3. マンゴーに関連して複数州で発生したサルモネラ (*Salmonella Braenderup*) 感染ア

ウトブレイクの調査 (2012年10月11日付更新情報)

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Braenderup Infections Associated with Mangoes

October 11, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm317337.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/> (FDA CORE Network)

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、マンゴーに関連して複数州で発生したサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイクに関する最終更新を発表し、アウトブレイクは終息したとみられると報告した。本アウトブレイクにより、15州から計127人の患者が報告された。

米国食品医薬品局 (US FDA) は、Agricola Daniella 社のマンゴーを喫食しないよう消費者に注意喚起し、同社を輸入警告リスト (Import Alert) に載せた。同社からマンゴーを輸入した販売業者4社は、9月27日までにAgricola Daniella 社のマンゴーの回収を開始した。このアウトブレイクに関する調査はCORE Post-Response Teamに移管され、このチームが適宜フォローアップ調査を行う。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、No.20 / 2012 (2012.10.03) US FDA、No.19 / 2012(2012.09.19)、No.18 / 2012(2012.09.05) 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/>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) がカナダ産牛肉製品に関する公衆衛生アラートの対象を拡大 (2012年10月5日付追加情報)

FSIS Expands Public Health Alert for Imported Canadian Beef from XL Foods

October 5, 2012

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_092812_01/index.asp

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、大腸菌 O157 汚染のため回収されているカナダの XL Foods 社の牛肉・牛肉製品に関して、公衆衛生アラートの対象を2012年9月28日に拡大したが、今回、10月5日に消費者向け情報を追加発表した。以下に追加情報を紹介する。

これまで FSIS は、米国の複数の業者が XL Foods 社から牛の骨なし切り落とし肉製品約89万ポンド (約404トン) を受け取ったと報告していた。回収の有効性検査を実施した結果、米国の業者が受け取ったのは、ステーキ、ロースト、機械で軟化させたステーキやロ

ーフト、およびひき肉の製造に使用される牛切り落とし肉約 110 万ポンド（499 トン）および部分肉・ブロック肉約 140 万ポンド（635 トン）であったと推定される。

（食品安全情報（微生物）本号 PHAC、CFIA、No.20 / 2012 (2012.10.03) CFIA、USDA FSIS 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. Sunland 社製のピーナツバター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* Bredeney）感染アウトブレイク

Multistate Outbreak of *Salmonella* Bredeney Infections Linked to Peanut Butter
Manufactured By Sunland, Inc.

October 15 & 5, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/bredeney-09-12/index.html>

○10月15日付更新情報

調査の更新情報

米国食品医薬品局（US FDA）は、Sunland 社のナッツバター施設の環境検体から検出されたサルモネラの DNA フィンガープリントが *Salmonella* Bredeney アウトブレイク株と同じであることを確認した。同社は、自社のナッツバター施設とピーナツ加工施設の両方で全製品の製造と出荷を停止している。FDA は、現在、ニューメキシコ州 Portales にある同社の製造施設の監査を行っている。

回収の更新情報

2012 年 10 月 12 日、Sunland 社は、2 オンス（約 57g）～50 ポンド（約 22.7kg）単位で販売されているローストおよび生の殻むきおよび殻付きピーナツの一部を回収対象に追加した。これらは現在、賞味期限内であるか、または消費期限表示なしで販売されている。FDA は、ピーナツ加工施設の生のピーナツからサルモネラを検出した。

○10月5日付更新情報

患者数の更新

S. Bredeney アウトブレイク株感染患者は、2012 年 10 月 5 日時点で 19 州から計 35 人が報告されている（図）。新規患者 5 人は、9 月 25 日以降にカリフォルニア州から 3 人、ミズーリ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 2012 年 6 月 14 日～9 月 18 日である。患者の年齢範囲は

1歳未満～79歳、年齢中央値は7歳で、患者の63%が10歳未満である。また患者の63%が男性である。情報が得られた30人のうち8人(27%)が入院した。死亡者は報告されていない。

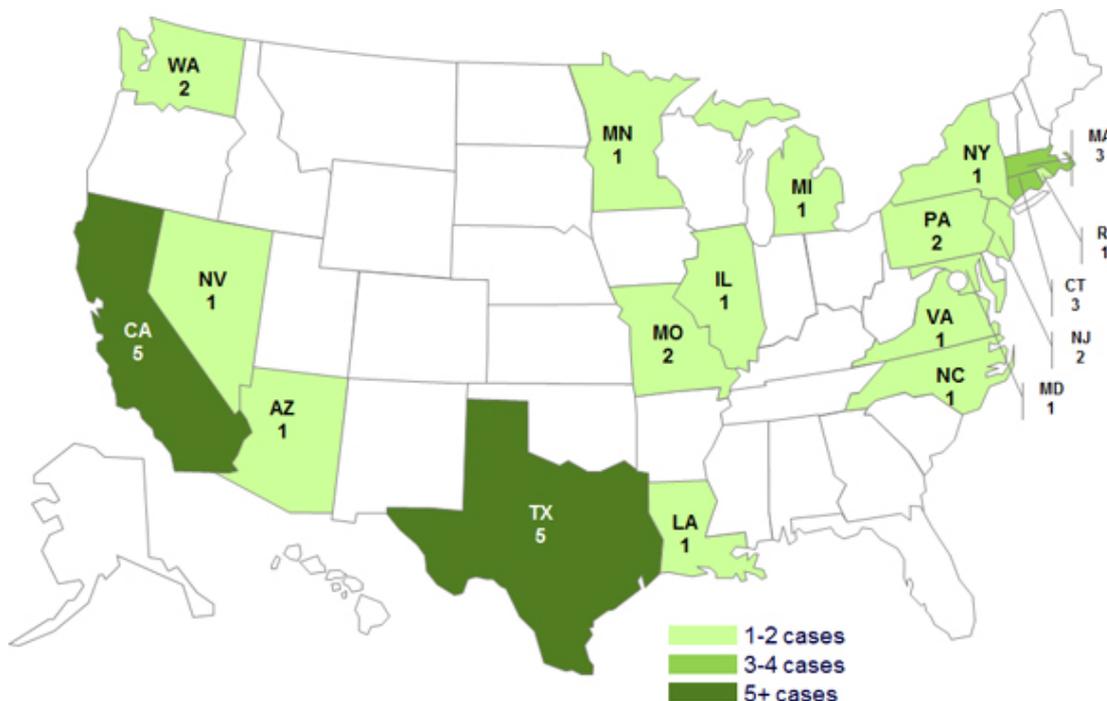
調査の更新情報

聞き取り調査を行った患者28人のうち21人(75%)が、全米各地のTrader Joe'sの店舗で買い物をしたと報告した。21人全員が同店舗からピーナツバターを購入し喫食したと報告した。21人中19人(90%)が、発症前1週間にTrader Joe's Valencia Creamy Salted Peanut Butter made with Sea Saltを喫食したと報告した。また、21人中2人(10%)がTrader Joe's Valencia Peanut Butter with Roasted Flaxseedを喫食したと報告した。これら2製品はSunland社が製造したものであった。これらの患者21人全員が、同社の回収対象製品となっているTrader Joe'sブランドの2種のピーナツバターのいずれかを喫食していた。

ワシントン州農務局(WSDA)の検査機関が実施した検査により、患者自宅から採取されたTrader Joe's Valencia Creamy Peanut Butterの開封済み製品から*S. Bredeney*アウトブレイク株が分離された。

FDAは、ニューメキシコ州PortalesにあるSunland社の製造施設の監査を実施している。2012年10月5日、FDAは同社のナッツバター製造施設で採取した環境検体からサルモネラを検出したと発表した。サルモネラの血清型を特定するための詳細な分析はまだ結果が出ていない。環境検体は、細菌が生残している可能性が高い製造器具の表面から複数採取した。

図：サルモネラ (*Salmonella Bredeney*) アウトブレイク株感染患者数 (2012年10月3日までに報告された患者、n=35)



(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、No.20/2012(2012.10.03) US FDA、US CDC 記事参照)

2. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク (2012年10月12日付更新情報)

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Imported Frescolina Marte Brand Ricotta Salata Cheese

October 12, 2012

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cheese-09-12/index.html>

患者数の更新

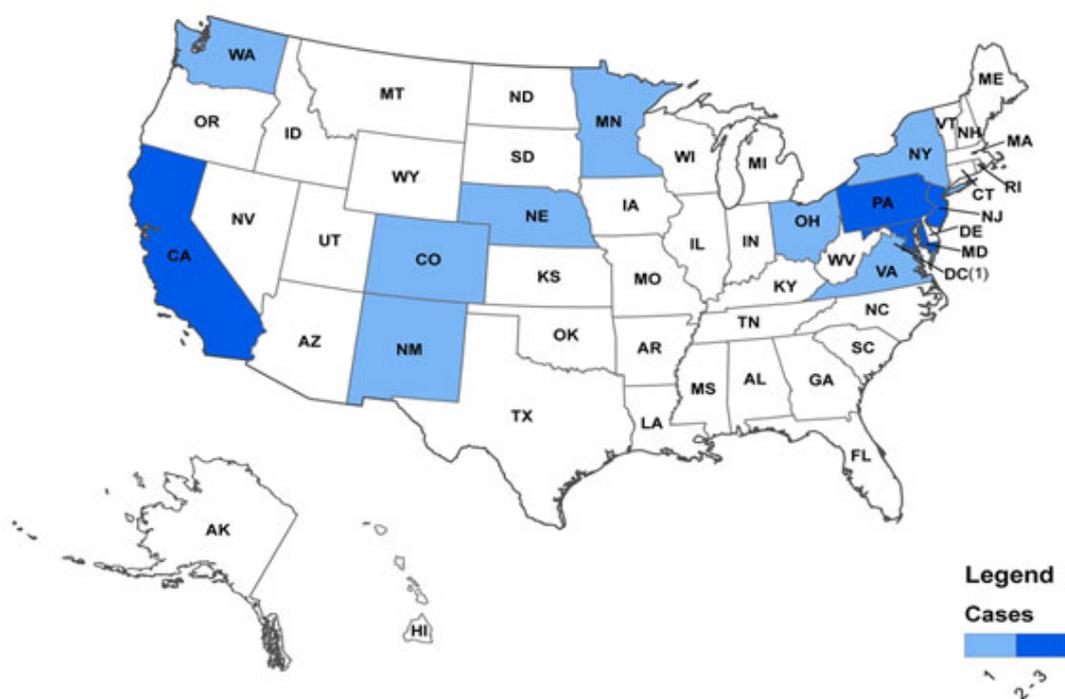
2012年10月11日までに全米12州およびワシントンD.C.からリステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者20人が報告されている (図)。新規患者2人はカリフォルニア州から報告された。

情報が得られた患者の臨床検体が採取された日付は2012年3月28日～9月19日であった。患者19人の入院が報告されている。患者20人のうち9人は妊娠に関連しており、このうち3人は新生児であった。残りの患者11人の年齢範囲は30～87歳、年齢中央値は77歳で、55%が女性であった。死亡者は、ミネソタ、ニューヨーク、ネブラスカおよびカリフォルニアの各州から1人ずつ計4人が報告された。ミネソタ州の死亡者1人はリステリ

ア症が原因ではなかったが、その他の死亡者のうち少なくとも 2 人はリステリア症が原因で死亡していた。胎児 1 人の死亡も報告されている。

発症から報告までに時間差があるため、2012 年 9 月 24 日以降に採取された臨床検体の検査結果はまだ報告されていない可能性がある。9 月 10 日に回収が開始され 14 日に回収対象が追加されたため、回収対象のチーズは既に店頭から撤去されたと考えられる。しかし、リステリア症は汚染食品を喫食してから 2 カ月後に発症することがあるため、報告患者数は増える可能性がある。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2012 年 10 月 11 日までに報告された患者、n=20)



○アウトブレイクの概要

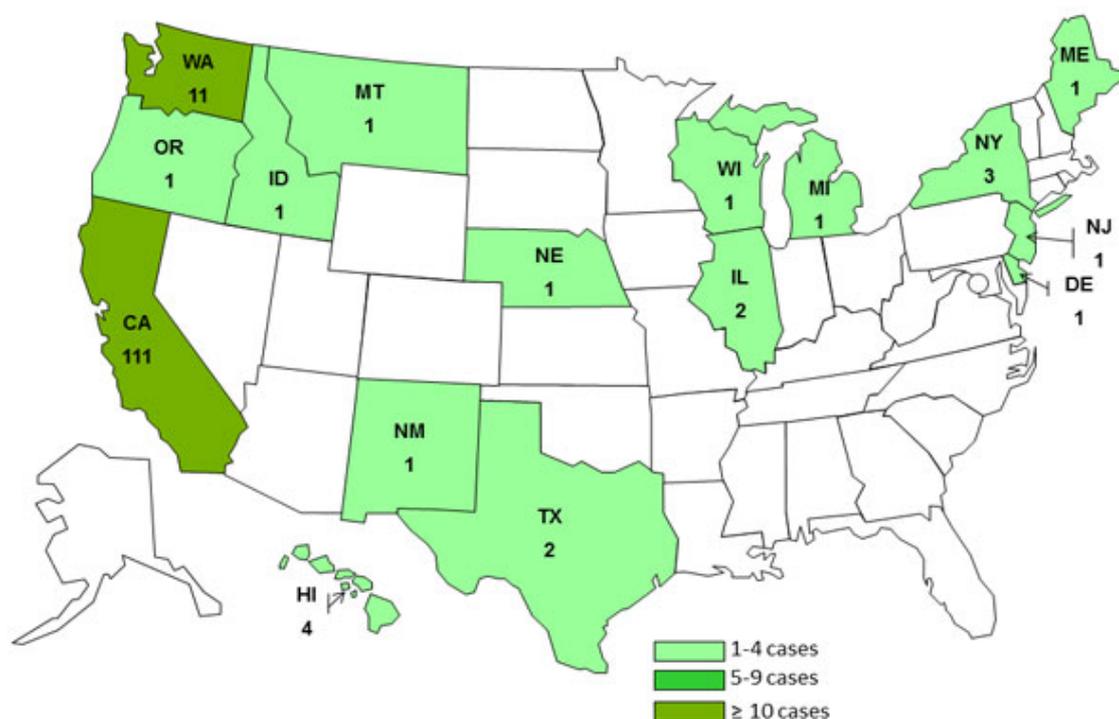
米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、Agricola Daniella 社（メキシコ Sinaloa 州）のマンゴーに関連して複数州で発生したサルモネラ（*Salmonella* Braenderup）感染アウトブレイクの調査を行った。

公衆衛生調査では、本アウトブレイクの患者を特定するために PFGE 法を使用し、また 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）のデータを利用した。

2012 年 10 月 10 日までに全米 15 州から *S. Braenderup* アウトブレイク株感染患者 127 人が報告された（図）。アウトブレイク株の PFGE パターンは過去にも PulseNet に報告されており、1 カ月当たり通常 2～3 人の患者が発生していた。したがって、今回の報告患者の一部は本アウトブレイクとは無関係の可能性はある。

情報が得られた患者の発症日は 2012 年 7 月 3 日～9 月 1 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～86 歳、年齢中央値は 33 歳で、56%が女性であった。情報が得られた 101 人のうち 33 人（33%）が入院し、死亡者は報告されていない。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

図：サルモネラ（*Salmonella* Braenderup および *Salmonella* Worthington）アウトブレイク株感染患者数（2012 年 10 月 10 日までに報告された患者、n=143、*S. Worthington* 感染患者 16 人 [カリフォルニア州 12 人、ニューメキシコ州 1 人およびワシントン州 3 人] を含む）



○アウトブレイク調査

S. Braenderup 感染アウトブレイク

当該地域、州および連邦の公衆衛生、農務および規制の各当局が実施した疫学・追跡調査および検査から、Agricola Daniella 社（メキシコ Sinaloa 州）のマンゴーとの関連が指摘された。

発症前 1 週間の食品喫食歴およびその他の暴露について患者 81 人に聞き取り調査を行ったところ、51 人（63%）がマンゴーの喫食を報告した。

2012 年 8 月 22～23 日、カリフォルニア州公衆衛生局（CDPH）は喫食した食品を比較する疫学調査を行った。患者 37 人には発症前 1 週間に喫食した食品を、健康な者 46 人にはマッチさせた患者と同じ時期に喫食した食品を質問した。予備解析で、マンゴーの喫食と疾患に関連が認められた。患者のマンゴー喫食率（59%）は、健康な者（22%）より有意に高かった。この調査では他の食品に疾患との関連は認められなかった。

共通感染源を特定するため、CDPH および FDA は患者が購入したマンゴーの追跡調査を行い、その結果いずれも Agricola Daniella 社のマンゴーであったことが確認された。

FDA の検査で、米国内の複数の倉庫で採取したマンゴー 4 個からサルモネラが検出された。この 4 個のマンゴーは同社から出荷されていた。しかし、これらの検体から *S. Braenderup* は検出されず、検出されたサルモネラ血清型に関連した患者はいなかった。

2012 年 7～8 月、カナダでマンゴーに関連して *S. Braenderup* の類似の株の感染患者 21 人が発生し、Daniella ブランドの一部のマンゴーが回収された。

8 月 29 日、Splendid Products 社（米国カリフォルニア州 Burlingame）は、メキシコ Sinaloa 州で生産された、Daniella ブランドの特定ロットのマンゴーの自主回収を開始した。

9 月 13 日、FDA は、メキシコ Sinaloa 州に複数の農場と包装施設 1 カ所を所有する Agricola Daniella 社のマンゴーを喫食しないように消費者に注意喚起した。また、同社を輸入警告リスト（Import Alert）に載せた。このことは、同社のマンゴーは輸入業者が独自に民間検査機関などに依頼してサルモネラ汚染がないことを証明しない限り米国に輸入できないことを意味している。

S. Worthington 感染アウトブレイク

2012 年 8 月、CDC は、3 州（カリフォルニア、ニューメキシコ、ワシントン）で発生したサルモネラ（*S. Worthington*）感染アウトブレイクについて、これら 3 州の公衆衛生当局および FDA と協力して調査を開始した。患者 16 人の発生州および発生時期は、*S. Braenderup* 感染アウトブレイクと類似していた。また *S. Braenderup* 感染アウトブレイクの患者 1 人が、*S. Worthington* に同時感染していた。*S. Worthington* 感染患者 9 人に聞き取り調査を行ったところ、8 人（89%）が発症前の 1 週間にマンゴーを喫食したことを報告した。以上のデータから、この 2 件のアウトブレイクは相互に関連している可能性があると考えられた。*S. Worthington* 感染患者が喫食したマンゴーの追跡調査は行われなかつ

た。またマンゴーの検査で *S. Worthington* は検出されなかった。上記の *S. Braenderup* 感染患者総数 127 人にこの 16 人は含まれていない。

情報が得られた患者の発症日は 2012 年 7 月 19 日～9 月 12 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～86 歳、年齢中央値は 65 歳で、63%が女性であった。情報が得られた 13 人のうち 3 人 (23%) が入院したが、死亡者は報告されていない。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、No.20 / 2012(2012.10.03) US FDA、No.19 / 2012(2012.09.19)、No.18 / 2012(2012.09.05) US FDA、US CDC 記事参照)

4. カンタロープに関連して複数州にわたって発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium および *Salmonella* Newport) 感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Typhimurium and *Salmonella* Newport Infections Linked to Cantaloupe (Final Update)

October 5, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-cantaloupe-08-12/index.html>

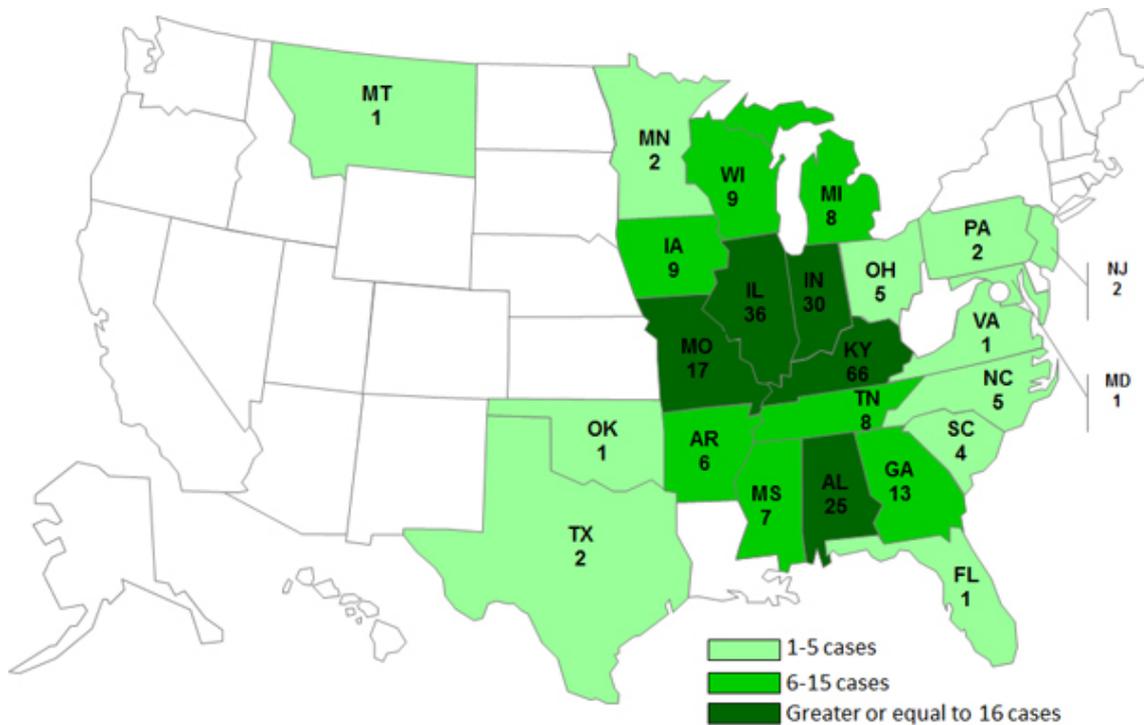
○アウトブレイクの概要

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米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、Chamberlain Farms Produce 社 (インディアナ州 Owensville) のカンタロープに関連して複数州にわたって発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium および *Salmonella* Newport) 感染アウトブレイクの調査を行った。

公衆衛生調査では、本アウトブレイクの患者を特定するために PFGE 法を使用し、また 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) のデータを利用した。本アウトブレイクの原因となった *S. Typhimurium* 株の PFGE パターンはかなり頻繁に検出されるパターンであることから (通常は全米で 1 カ月間に 15～20 人の食品由来疾患患者に認められる)、アウトブレイク株を特定するために PFGE 法に加えて MLVA (Multiple-Locus Variable-number tandem repeat Analysis) 法も利用した。

アウトブレイク株感染患者は 24 州から 261 人が報告された (図)。*S. Typhimurium* のアウトブレイク株の特定に MLVA 法が併用されるようになって、アウトブレイク株の感染でないことが確認された患者を報告患者から除外したことにより、一部の州で報告患者数が減少した。情報が得られた 257 人の発症日は 2012 年 7 月 6 日～9 月 16 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～100 歳、年齢中央値は 47 歳で、患者の 55%が女性であった。情報が得られた患者 163 人のうち 84 人 (51%) が入院した。ケンタッキー州で死亡者 3 人が報告された。抗生物質感受性試験の結果によると、アウトブレイク株は一般的に処方される複数の抗生物質に感受性であった。

図：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium および *Salmonella* Newport) アウトブレイク株感染患者数 (2012 年 10 月 4 日までに報告された患者、n=261)



○アウトブレイク調査

S. Typhimurium 感染アウトブレイク

地域、州および連邦の公衆衛生、農務および規制の各当局が実施した疫学・追跡調査および微生物検査から、Chamberlain Farms Produce 社のカンタロープとの関連が指摘された。

発症前 1 週間の食品喫食歴およびその他の暴露について患者 123 人に聞き取り調査を行ったところ、81 人 (65%) がカンタロープの喫食を報告した。

ケンタッキー州立検査機関は、同州の 1 カ所の小売店舗で採取したカンタロープ 2 個からアウトブレイク株を分離した。追跡調査により、このカンタロープは Chamberlain Farms 社から出荷されていたことがわかった。

2012 年 8 月 14~16 日、FDA は同社でカンタロープ検体、同社農場で環境検体を採取した。カンタロープの検体から、アウトブレイク株と同一の DNA フィンガープリントを示す *S. Typhimurium* が検出された。

2012 年 8 月 22 日、同社は自社農場で栽培したカンタロープの自主回収を開始した。当時入手可能であった記録によると、当該製品はインディアナ、ケンタッキー、ミズーリ、テネシー、オハイオ、イリノイおよびウィスコンシンの各州に出荷されていたが、そこからさらに別の州に出荷された可能性があった。

S. Newport 感染アウトブレイク

2012年8月、CDCは、複数州にわたって発生していたサルモネラ (*S. Newport*) 感染アウトブレイク (患者33人) について、複数州の公衆衛生当局およびFDAと協力して調査を開始した。患者の地理的分布、発症日および初期の聞き取り調査の結果から、Chamberlain Farms社に関連して発生していた *S. Typhimurium* 感染アウトブレイクと関係している可能性が考えられた。

情報が得られた患者21人のうち13人(61%)が発症前1週間にカンタロープを喫食したことを報告した。同社に関連した *S. Typhimurium* 感染アウトブレイクの調査の一環として、FDAはカンタロープの検体を採取して検査を行った。このうちの1検体から *S. Newport* 株が検出され、そのPFGEパターンは *S. Newport* 感染患者集団由来の株と同一であった。疫学的な関連および検査機関での微生物検査の結果から、CDCは2件のアウトブレイク調査を統合し、2種類のサルモネラ株を共に「アウトブレイク株」として扱うことにした。

同じく同社に対する調査の一環として、インディアナ州当局は同社で栽培されたスイカの検体を採取し検査を行った。このうちの1検体から上記と異なるPFGEパターンの *S. Newport* が検出された。このPFGEパターンは、8州で発生していた別の *S. Newport* 感染患者集団(25人)由来の株と区別がつかなかった。この患者集団に聞き取り調査を行ったが、スイカの喫食との関連は確認できなかった。

2012年10月3日、FDAは同社への査察時に得られた所見を発表した。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

(食品安全情報(微生物) 本号US FDA、No.19/2012(2012.09.19) US FDA、US CDC、No.18/2012(2012.09.05) US CDC、No.17/2012(2012.08.22) US CDC 記事参照)

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

公衆衛生通知：牛肉製品に関連した大腸菌 O157 感染症患者

Public Health Notice: *E. coli* O157 illness related to beef

Updated : 12 October 2012

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/ecoli-1012-eng.php>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、保健および食品安全を担う関係機関と協力し、XL Foods社の牛肉製品に関連する大腸菌 O157 感染症患者の調査を行っている。疫学・微生物学・食品安全調査でこれまでに収集された全情報にもとづくと、同社の製品に関連している患者は以下の通りである。

州	確定患者数
アルバータ	7
ニューファンドランド・ラブラドール	1
ケベック	4
ブリティッシュ・コロンビア	3*
計	15

*1人はカナダへの旅行者

(食品安全情報(微生物) 本号 USDA FSIS、CFIA、No.20 / 2012(2012.10.03) USDA FSIS、CFIA 記事参照)

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

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

1. 牛肉製品の大腸菌 O157 : H7 汚染に関する調査の進捗状況

Statement on *E. coli* O157:H7 Investigation: XL Foods Inc. to proceed to next stage of review

2012-10-11

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/xl-foods/statements/2012-10-11/eng/1349849782932/1349849868464>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、XL Foods 社 (施設番号 38) に対して監査での次の段階に進むことを許可する予定である。10月11日以降、CFIA は、厳格な条件下でのとたいの加工を許可することにより、同施設の食品安全管理対策を監視していく。新たな段階では、CFIA の専門家が同施設の大腸菌汚染対策を詳細に評価することが可能となる。安全であることを CFIA が書面で確認するまで通常操業の再開は許可されない。

10月9日に CFIA が行った監査で、施設の全域の清掃および消毒が行われたことが確認された。現在施設内に留め置きされていて、CFIA による大腸菌 O157 : H7 検査で陰性となったとたいの加工が 10月11日以降に許可される。これらにより、CFIA の専門家が施設の食品安全管理対策を詳細に監視することが可能になる。すべての作業は、一定の条件および CFIA の強化された監視のもとで行われる。

これらのとたい由来の食肉は CFIA によって留め置きされる。施設での対策により大腸菌リスクが効果的かつ継続的に管理されていることを CFIA が確認し、カナダ農務・農産食品大臣への書面により報告するまで、製品の出荷は許可されない。食品安全管理上の問題が認められた場合には、CFIA は即座に作業を停止させる。

指摘された問題に迅速に対処していないことが明らかになり、9月27日にCFIAは同施設の操業を停止させた。その後、CFIAは、食品安全強化対策の実施を監視するために施設の職員と緊密に協力している。

(食品安全情報(微生物)本号 USDA FSIS、PHAC、No.20 / 2012(2012.10.03) USDA FSIS、CFIA 記事参照)

2. トマト検体で細菌汚染は不検出

No contamination detected in tomato tests

September 7, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2012-09-07/eng/1346773596043/1346773627783>

(報告書要旨)

カナダ市場のトマトでの病原細菌および糞便系大腸菌群 (*E. coli*) の汚染状況 (2009~2010年)

2009-2010 - Bacterial Pathogens and Generic *E. coli* in Tomatoes in the Canadian Market

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/microchem/resid/2009-2010/cantomae.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、様々な食品に対する通常検査の一環として実施したトマト検体の検査の結果を発表し、それらについては 100%がサルモネラ菌、赤痢菌、大腸菌 O157:H7/NM および糞便系大腸菌群 (*E. coli*) に汚染されておらず、ヒトの喫食用として安全であることが明らかになった。追加調査の必要はなかった。

この10年で、疾患と関連する食品として生鮮果物や生鮮野菜の報告件数が増加しており、トマトは生鮮野菜が関連するアウトブレイクにおいて2番目に多く報告される原因食品である。生鮮野菜によるアウトブレイクは今まで主に米国で発生しているが、トマトについては供給元がカナダと米国とで共通であることが多いことから、カナダにおけるトマトの微生物学的汚染状況が懸念される。カナダや米国では秋から冬、春にかけてトマトは主にメキシコからの輸入により補充されており、カナダの輸入トマトの25%は米国産である。

トマトに関連したアウトブレイクでは病因物質としては今までサルモネラが最も多く、次いでノロウイルス、A型肝炎ウイルスであった。米国では、赤痢およびカンピロバクター症のアウトブレイク各1件が汚染トマトに関連していた。過去10年間で有機栽培トマトの市場シェアが急激に拡大した。農産物の有機栽培には堆肥を使用するので、大腸菌 O157:H7 などの腸管病原体による汚染の可能性が上昇する懸念が生じている。病原性株とは対照的に、*E. coli* には無害の株が多数存在する。これらの無害の菌株はヒトや動物の大腸に生息しており、糞便として環境中に排出される。病原微生物が共在していると、それらも無害の *E. coli* とともに排出される。したがって、*E. coli* は農産物の糞便汚染の最も有効な指標菌と考えられ、その汚染レベルは適正農業/農場管理規範 (GAP/GFP) の遵守の尺度として用いられている。トマトで高レベルの *E. coli* 汚染があった場合、それは生産・

包装・貯蔵における不適切な農業／農場管理規範および清潔性や適切な衛生状態の欠如を示している可能性がある。

以上のすべての要因を考慮し、食品安全行動計画（FSAP: Food Safety Action Plan）に基づく強化サーベイランスの対象としてトマトが選択された。全体としての目的は、カナダの小売り段階で入手可能なトマトについて、病原菌および指標菌（*E. coli*）の汚染に関するベースラインデータを収集することであった。この対象を限定した調査では、以下に挙げるいくつかの懸念すべき病原細菌について、それらの汚染の有無および分布のデータを収集することを目的とした。

- i. トマトでのサルモネラ属菌および赤痢菌（*Shigella* spp.）
- ii. 有機栽培トマトでの大腸菌 O157:H7 および大腸菌 O157:NM
- iii. トマトでの指標菌 *E. coli*

本調査では小売りの生鮮トマト計 1,414 検体が検査対象とされ、このうち輸入品は 701 検体、国産品は 713 検体であり、従来型栽培品が 1,211 検体、有機栽培品が 203 検体であった。これらの検体について検査対象病原菌（サルモネラ属菌、赤痢菌）および指標菌（*E. coli*）の汚染が検査された。加えて、すべての有機栽培の検体（輸入 101 検体、国産 102 検体）および一部の国産の従来型栽培の検体（103 検体）については大腸菌 O157:H7 および同 O157:NM の汚染も検査された。検査検体のすべてでいずれの対象病原菌および指標菌も検出されなかったことから、包装、輸送および貯蔵の際の GAP の遵守および適切な衛生状態が示唆された。

トマトに関する種々のモニタリングプログラムの最新の結果も、今回の調査結果と類似したものである。これらの知見および食品由来疾患とトマトの喫食とを関連付ける疫学的エビデンスを併せ考えると、トマトの病原体汚染は散発的なものであることが示唆される。今回の調査でのサンプルサイズ（1,414 検体）から、本調査時の小売りトマトにおける対象細菌の汚染率は 0.2%未満であったと結論できる。トマトの「真の」病原体汚染率をより正確に推定するためには、さらに多くの検体の検査が必要となる。

3. カンタロープ検体で細菌汚染は不検出

Canadian Food Inspection Agency finds no pathogens in cantaloupe tests

September 6, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2012-09-06/eng/1346769387331/1346769422688>

（報告書要旨）

カナダ市場のカンタロープでの病原細菌の汚染状況（2009～2010年）

2009-2010 - Bacterial Pathogens in Cantaloupes in the Canadian Market

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/microchem/resid/2009-2010/cantale.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、様々な食品の通常検査の一環として実施したカンタロープ検体の検査の結果を発表し、それらについては 100%がサルモネラおよび赤痢菌（*Shigella*

spp.) に汚染されておらず、ヒトの喫食用として安全であることが明らかになった。追加調査の必要はなかった。

食中毒アウトブレイクと関連する食品として、生鮮農産物の報告が増加している。カンタロープは、農産物に関連した食品由来疾患アウトブレイクの 1998～2006 年の増加に寄与した 5 品目の原因食品のうちの 1 つである。カンタロープは、栽培、収穫、加工、輸送および提供の際に、不適切な取扱いによって汚染される可能性がある。メロンは表面が粗い網状で細菌が付着・残留しやすく、一度汚染されると洗浄が難しい。また、そのまま喫食可能な (RTE) カット済み生鮮カンタロープは、まるごとの製品よりも腐敗しやすく、汚染されると細菌の増殖に適した条件となる。

以上を考慮し、食品安全行動計画 (FSAP: Food Safety Action Plan) に基づく強化サーベイランスの対象としてカンタロープが選択された。全体の目的は、カナダの小売り段階で入手可能なカンタロープについて、懸念すべき細菌性病原体の汚染に関するベースラインデータを収集することであった。対象を限定したこの調査では、以下に挙げる病原細菌の汚染および分布のデータを収集することを目的とした。

i. 輸入および国産のまるごとカンタロープでのサルモネラ属菌 (*Salmonella* spp.) および赤痢菌 (*Shigella* spp.)

ii. 輸入のカット済み RTE カンタロープでのサルモネラ属菌および赤痢菌

本調査では、小売りのカンタロープ計 1,207 検体が検査され、このうち 593 検体は輸入、302 検体は国産のまるごとカンタロープであり、残りの 312 検体は輸入のカット済み生鮮カンタロープであった。これらの検体についてサルモネラ属菌および赤痢菌の汚染が検査されたが、いずれの検体からも両菌は検出されなかった。今回の調査で用いられたサンプルサイズから、調査時点でのカンタロープの両細菌の汚染率は、まるごと製品 (895 検体) で 0.33%未満、カット済み RTE 製品 (312 検体) で 0.95%未満であったと結論された。

● 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

2012年9月27日～10月11日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

フランス産冷蔵サバの線虫、スウェーデン産ソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*)、ベトナム産ガーリックオイル漬けエビのリステリア (*L. monocytogenes*, 5/5 検体陽性)、ブルガリア産原材料使用のドイツ産タンポポのサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体 2/5 陽性)、チュニジア産デーツの寄生虫 (幼虫 3; 7)、インドネシア産冷凍イカのサルモネラ (*S. Schleissheim*, 25g 検体陽性)、ベルギー産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、イタリア産バニラアイスクリームのリステリア (*L. monocytogenes*, 360 CFU/g)、中国産冷凍イチゴによる食品由来アウトブレイクの疑い、リトアニア産冷蔵骨無し牛肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ペルー産魚粉のサルモネラ、チリ産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) と腸内細菌 (830 CFU/g)、フランス産そのまま喫食可能な豚肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*, 11,000 CFU/g) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

ノルウェー産冷蔵生鮮サバのアニサキス、オランダ産加工動物プロテインのサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、英国産冷蔵アンコウのアニサキス、イタリア産ハムの寄生虫、アイルランド産牛肉のサルモネラ (*S. Dublin*, 25g 検体 1/12 陽性)、中国産麺の昆虫の幼虫、ドイツ産冷凍ラムステーキマリネのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、ベルギー産加工動物プロテインのサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体 5/5 陽性)、イタリア産二枚貝のサルモネラ属菌、英国産肉ミールの腸内細菌 (<10; 130; 350; 120; <10 / 36; <40; <10; 36; <10 CFU/g)、ベルギー産菜種ミールのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 4,12:i:1,2 / 25g) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

アルゼンチン産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ベトナム産エビのサルモネラ (*S. Weltevreden*, 25g 検体陽性) とコレラ菌 (25g 検体陽性)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌 (10g 検体 2/5 陽性)、スリランカ産乾燥ココナッツのサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、モロッコ産魚粉の腸内細菌 (280; 110; 20; 760; 270 /g)、ブラジル産冷凍鶏の胃袋のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ウクライナ産菜種の異臭とダニ (生存と死骸)・ダニ (33/kg)・生きた昆虫、ウクライナ産ヒマワリミールのカビ、カナダ産マメのカビ、バングラデシュ産 paan leaves のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) と腸内細菌 (810 CFU/g)、ブラジル産冷

凍鶏レバーのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）など。

警報通知 (Alert Notification)

イタリア産リコッタチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、リトアニア産冷凍スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、アイルランド産乾燥肉ペットフードのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ベルギー産の生のスパイシー豚肉バーガーのサルモネラ属菌 (25g 検体 3/5 陽性)、デンマーク産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、トルコ産ローリエ・オレガノ・バジル (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Amersfoort*、25g 検体陽性)、イタリア産スモークベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*、56,400 CFU/g)、インド産モリンガ粉のサルモネラ属菌、フランス産液卵白 (英国経由) のサルモネラ (group D)、ポーランド産天然水の緑膿菌 (> 96 CFU/250ml)、ポーランド産冷蔵切り落としスモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、1,100 MPN/g)、スペイン産低温殺菌済み塩漬液卵黄のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産牛肉のサルモネラ (*S. enterica*、25g 検体陽性)、ギリシャ産スモークサーモンのサルモネラ (*S. Thompson*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍牛肉切り落としの志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体 *stx1*-, *stx2* および *eae* 陽性)、英国産冷蔵アンコウのアニサキス、ギリシャ産ミネラルウォーターの緑膿菌 (68,000 CFU/250ml)、デンマーク産そのまま喫食可能な冷蔵料理の (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、フランス産の生鮮鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、インド産カレー (ドイツ経由) のサルモネラ属菌、インド産カレー (ベルギー経由) のサルモネラ属菌、ハンガリー産原材料使用のドイツ産有機カイワレ大根 (オランダ経由) のセレウス菌 (280,000 CFU/g)、フランス産の生乳チーズによる食品由来アウトブレイクの疑い (*S. Dublin*) など。

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

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

1. 食肉の公的管理に関する英国食品基準庁 (FSA) 理事会の決定

Board decision on meat official controls

12 September 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/sep/board-decision#.UFuerULDVJA>

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/board/fsa120904.pdf> (理事会議資料 PDF)

英国食品基準庁 (UK FSA) 理事会は、食肉の公的管理の実施およびその費用の負担方法について、業界と協力するための今後の方針に同意した。

FSA 理事会のメンバーは会議で、食肉の公的管理の改革案について欧州委員会に協力し

ていく FSA の現在のプログラムを支援することと、それがリスクベースにもとづく公平なシステムを確立するのに重要であることを強調した。

FSA 理事会議で承認された主要な事項は以下のとおりである。

- ・この分野での FSA の最優先事項は、引き続き消費者の保護である。
- ・FSA は関係者と協力し、より協調的なアプローチを追求すべきである。
- ・現行の料金割引システムを見直して不適切な部分を排除すべきである。
- ・コスト削減の新しい方法を考えるために業界と協力する。
- ・業界とともに、公的管理の実施の選択肢として他のモデル（管理組織の利用など）を模索する。
- ・食肉の公的管理の実施について外部による有効性評価が行われるべきであり、FSA は英国会計検査院（National Audit Office）による評価が行われるよう政策上の支援を探る。
- ・現行の補助金の所管に関して他の政府諸省庁と協議を続けるべきである。

● 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/>

1. 小児および若年者の間で発生した急性嘔吐・下痢のアウトブレイクが終息：原因を特定

Outbreak of acute vomiting with diarrhoea in children and youths over, cause identified
08.10.2012

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/32/outbreak_of_acute_vomiting_wit_h_diarrhoea_in_children_and_youths_over_cause_identified-131816.html

2012年9月下旬にドイツの東部5州で嘔吐・下痢を呈する食品由来疾患のアウトブレイクが発生したが、10月第1週の週末以降には新規患者が報告されていない。ロベルト・コッホ研究所（RKI）が行った疫学調査により、可能性の高い感染源として冷凍イチゴ1バッチが特定された。RKIは連邦各州の関係当局と協力し、当該イチゴを市場からの的に回収した。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、アウトブレイクがどのように発生したかに関して引き続き調査を行っている。

今回のアウトブレイクは既に終息したと考えられる。新規患者発生（発症日）のピークは9月25～27日であった。10月第1週の週末にザクセン州の小児施設から数件のアウトブレイクが報告されたが、これらも当該の1バッチの冷凍イチゴと関連していた。この週末以降に新規患者の発生は確認されていない。

RKIが地域および国の関係当局と協力して行った疫学調査により、冷凍イチゴを使用した料理が感染源である可能性が極めて高いことが示された。その後、ドイツ連邦消費者保

護・食品安全庁（BVL: Federal Office of Consumer Protection and Food Safety）を拠点とするタスクフォースは流通経路調査の対象を 1 バッチの冷凍イチゴに絞ることができた。このイチゴの一部は喫食前に加熱せずに提供されていたため、このバッチが感染源として特定された。

その後、ザクセン州消費者保護省（Ministry of Consumer Protection of Saxony）の委託を受けたザクセン・アンハルト州の消費者保護庁（Office of Consumer Protection of Saxony-Anhalt）は、当該冷凍イチゴの検体からノロウイルスを初めて検出した。

合計すると数百の施設で患者計 11,000 人以上が発生し、ドイツで史上最大規模の食品由来胃腸疾患アウトブレイクとなった。検査を受けた患者からはかなり高い割合でノロウイルスが検出された。

2. ドイツ東部の複数州で発生した小児および若年者における急性嘔吐・下痢の大規模アウトブレイクは 1 バッチの冷凍イチゴが原因と推定される

A batch of deep-frozen strawberries is probably the cause of a major outbreak of acute vomiting with diarrhoea in children and young adults in the eastern federal states

05.10.2012

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/31/a_batch_of_deep_frozen_strawberries_is_probably_the_cause_of_a_major_outbreak_of_acute_vomiting_with_diarrhoea_in_children_and_young_adults_in_the_eastern_federal_states-131815.html

ロベルト・コッホ研究所（RKI）、およびドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL: Federal Office of Consumer Protection and Food Safety）を拠点とする連邦政府と複数州によるタスクフォースが実施した調査により、ドイツ東部の 5 州（ベルリン、ブランデンブルク、チューリンゲン、ザクセン、ザクセン・アンハルト）で発生したドイツ史上最大規模の食品由来胃腸炎アウトブレイクの原因は、1 バッチの冷凍イチゴである可能性が高いという結論が下された。

ロベルト・コッホ研究所（RKI）による調査

RKI は本アウトブレイクの検知と同時に、原因食品を特定するための疫学調査を開始した。調査はその後、地域および連邦の関連機関と協力して行われた。この調査（症例対照研究）では、嘔吐および下痢がみられた者とこれらの症状がない者、患者が発生した施設と発生していない施設のそれぞれに対し食品の喫食歴の聞き取りが行われた。調査では、患者の発症日までに回答者が喫食した食品および施設が提供した食品を特定することに重点が置かれた。2012 年 10 月 1～4 日に計 4 件の調査が実施された。RKI の調査担当者はザクセン州およびチューリンゲン州の各 1 校の高校の生徒に聞き取りを行った。この期間休みであったベルリンの 1 校の生徒には電子メールで質問票を送付した。また、ベルリンの小児施設からは電話で情報を収集し、全部で 30 カ所の小児施設から情報が集められた。

これらの調査の結果、特定バッチの冷凍イチゴを使用したイチゴ料理の喫食と嘔吐・下

痢の発症との間に統計的に有意な強い関連が示された。その後、多くの患者からノロウイルスが検出された。これにより、ノロウイルスがアウトブレイクの原因病原体であった可能性が高くなっている。しかし、現時点ではまだその他の病原体や細菌性毒素などが原因であった可能性を完全に排除することはできない。

食品管理当局の対応

現在得られている知見にもとづくと、本アウトブレイクに関連した上記 5 州の学校・小児施設には、1 食品提供者が各地に所有している 10 カ所以上の調理施設から食品が提供されていた。

各連邦州における追跡調査から、関連した全ての調理施設がザクセン州の 1 供給業者から冷凍イチゴを仕入れていたことが明らかになった。当該のイチゴは、小売市場に流通した記録はなく、大規模な調理施設にのみ出荷されていた。管轄する食品安全当局の勧告により、供給業者は当該汚染製品の使用禁止と回収を発表した。ザクセン州当局は当該製品の全ての供給業者のリストを作成し、まだ倉庫に保管されている可能性があるすべての当該製品の返品を監視している。

しかし、当該バッチの冷凍イチゴを仕入れていたにもかかわらず本アウトブレイクと全く関連がない調理施設がドイツ東部に複数存在している。その他とは異なり、これらの調理施設では多くの場合イチゴをシロップ煮（コンポート）に使用するため加熱していた。ザクセン・アンハルト州とザクセン州の数カ所の食品提供施設も患者の発生に関与したが、これらの施設では別の供給業者 2 社から汚染の疑いのあるバッチの冷凍イチゴを仕入れて加工・提供を行っていた。これらの情報から、アウトブレイクの原因となった冷凍イチゴはおそらく 1 バッチのみで、十分な加熱処理が感染予防に重要な役割を果たしたことが確認された。

食品および環境検体の分析ではこれまでのところノロウイルスは検出されていない。しかし、ザクセン州を拠点とする加工業者および食品提供者の施設でみつかった汚染バッチの留保品検体の一部について、調査が継続している。

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室