

# 食品安全情報（微生物） No.18 / 2013（2013.09.04）

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

### 【世界保健機関（WHO）】

1. 2012年の世界のコレラ患者発生状況
2. サルモネラ（非チフス性）ファクトシート更新

### 【米国食品医薬品局（US FDA）】

1. 複数州にわたり発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2013年8月26日付更新情報）
2. Crave Brothers Farmstead 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（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2013年8月22日付更新情報）

### 【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. トルコからの輸入ザクロに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク（2013年9月3日付更新情報）
2. 米国で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2013年8月30日、26日付更新情報）
3. Crave Brothers Farmstead 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（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2013年8月22日付更新情報）
4. 小規模飼育（Backyard Flock）の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Typhimurium*）感染アウトブレイク（2013年8月19日付更新情報）

### 【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. 食品に関する消費者の意識調査の結果
2. 家庭の台所での行動に関する調査結果を発表
3. 食品衛生ランク付け方式によるランクを店頭に掲示する食品提供者が増加

### 【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】

1. メロンは病原菌の感染源となり得る
2. 国際的に流通する食品：健康と経済に係るリスクをどのように低減させるか？

### 【ProMed mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

## 【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

<http://www.who.int/en/>

### 1. 2012年の世界のコレラ患者発生状況

Cholera, 2012

Weekly Epidemiological Record (WER)

2 August 2013, vol. 88, no. 31 (pp. 321–336)

<http://www.who.int/wer/2013/wer8831.pdf> (PDF)

<http://www.who.int/wer/2013/wer8831/en/index.html>

世界保健機関 (WHO) に報告されたコレラ患者の数およびコレラ患者を報告した国の数は 2007 年から数年間増え続けていたが、2012 年には大幅に減少した。報告された 2012 年の患者数は累計 245,393 人で 2011 年より 58%減少し、このうち死亡者は 3,034 人で致死率 (CFR) は 1.2%であった。*Vibrio cholerae* 感染によるコレラ患者は世界の全地域から報告された。

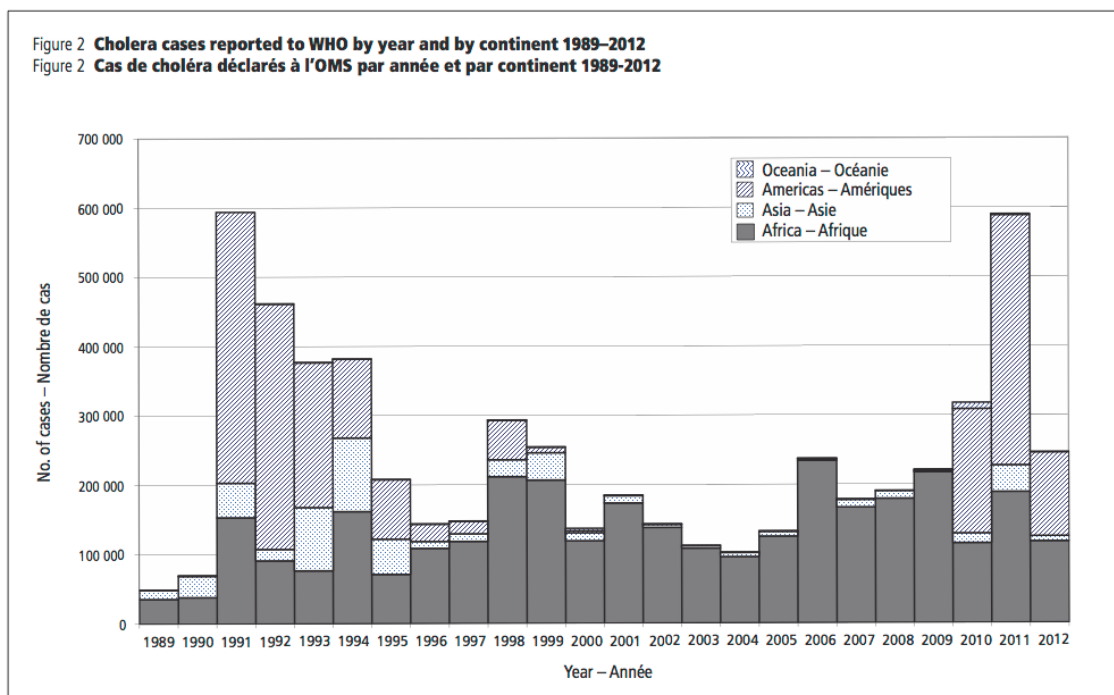
2012 年に WHO にコレラ患者の発生を報告したのはすべての大陸の計 48 カ国で、2011 年より 17%減少した。アフリカ大陸からは 2011 年と同程度の 27 カ国が報告し、アジア大陸からは 2011 年より 3 カ国少ない 12 カ国が報告した。南北アメリカ大陸では報告国の数は 2011 年の 9 カ国から 2012 年には 6 カ国に減少した。南北アメリカ、アジア、欧州およびオセアニアの各大陸からは国外感染の患者も報告された。

コレラによる死亡者を報告した 30 カ国のうち 23 カ国がアフリカ大陸の国で、これらの国の死亡者は計 2,042 人であり、世界全体の死亡者数の 67%を占めた。南北アメリカ大陸ではドミニカ共和国およびハイチが合わせて死亡者 962 人を報告し、世界全体の死亡者数の 31%を占めた。

世界全体での CFR は 1.2%と低く、30 カ国中 28 カ国が 1%未満の CFR を報告した。検査機関での確定患者のみを患者として報告したために CFR が 5%を超えていた国が 1 カ国あった。

2012 年の世界全体の報告患者の 49%は、2010 年 10 月末に始まり現在もハイチおよびドミニカ共和国を襲っている大規模アウトブレイクの患者であった。アフリカ大陸の報告患者数は 117,570 人で、2011 年 (188,678 人) より 37%減少した。世界全体の報告患者に占めるアフリカ大陸の患者の割合は、2001~2009 年は 93~98%であったが、2012 年は 50%未満であった。この低い割合は 2010 および 2011 年にもみられ、イスパニョーラ島で継続中のアウトブレイクと関連している。アジアでも報告患者数の減少傾向がみられ、2012 年の合計患者数は世界全体の患者数の 3%に相当する 7,367 人で、2011 年 (38,298 人) より 81%減少した。オセアニアの患者はオーストラリアから報告された国外感染患者のみであった (図)。

図： WHO に 1989～2012 年に報告されたコレラ患者の年別および大陸別分布



2012年、WHOは35カ国における38件のアウトブレイクの発生の確認に関与した。これらのアウトブレイクはすべて検査機関で確定され、内訳はアフリカが29件、南北アメリカが4件、アジアが5件であった。アフリカ西部（ガーナ、ギニア、ギニアビサウ、ニジェール、シエラレオネ）およびコンゴ民主共和国（東部および西部）で発生したアウトブレイク6件により82,635人の患者が発生し、世界全体の報告患者数の34%を占めた。イスパニョーラ島でのアウトブレイクの患者数は119,995人で、世界全体の報告患者数の49%を占めた。

本報告書中の傾向分析および年間患者数には、東南アジアおよび中央アジアにおいて推定で年間50万～70万人発生している「急性水様性下痢症」の患者は含まれていない。コレラの実患者数は報告患者数よりかなり多いことが知られている。そのような差が生じる原因は、旅行や貿易が制限されることへの恐れから患者の報告が行われないことである。サーベイランスシステムの検出力の限界および症例定義の不一致も一因と考えられる。

## 2. サルモネラ（非チフス性）ファクトシート更新

*Salmonella* (non-typhoidal)

Updated August 2013

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs139/en/index.html>

世界保健機関（WHO）は、サルモネラ（非チフス性）に関するファクトシートを更新した。主な内容は以下の通りである。

サルモネラ症は、最も一般的で広範に分布する食品由来疾患の 1 つであり、世界で毎年数千万人の患者が発生している。

サルモネラ症患者のほとんどは症状が軽度であるが、時として死に至ることもある。その重症度は宿主因子やサルモネラ菌株によって異なる可能性がある。

1990 年代初頭以降、さまざまな抗菌剤に耐性を持つサルモネラ菌株が出現しており、公衆衛生上の重大な懸念となっている。

サルモネラ感染予防策として、「十分な加熱」などの基本的な食品衛生規範が推奨されている。

また本ファクトシートでは、サルモネラ症に関連する以下の項目について詳細に解説されている。

- －全体像
- －症状と発症
- －感染源と感染経路
- －治療法
- －予防策
- －消費者および旅行者への推奨事項
- －食品取扱者への推奨事項
- －果物・野菜の生産者への推奨事項

---

## 【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. 複数州にわたり発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク (2013 年 8 月 26 日付更新情報)

FDA Investigates Multistate Outbreak of Cyclosporiasis

August 26, 2013

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm361637.htm>

2013 年 8 月 11～19 日、米国食品医薬品局 (US FDA) は、メキシコ当局および Taylor Farms de Mexico 社の協力を得て、サイクロスポラ症アウトブレイクの追跡調査で特定された同社加工施設および農場 5 カ所の詳細な環境評価を行った。調査チームは、その際に観察された当該施設の状態および作業手順が既存の食品安全プロトコルを遵守していたことを確認した。

アイオワ州およびネブラスカ州当局、米国疾病予防管理センター (US CDC) および FDA が行った疫学・追跡調査から、同社が Olive Garden および Red Lobster の両レストラン (Darden Restaurants 社所有) に提供したサラダミックスと本アウトブレイク患者との関連が明らかになっている。サイクロスポラ症患者の発生州においてこれらのレストランのいずれかを利用した患者の直近の発症日は 7 月 2 日であり、環境評価の開始日より 5 週間以上前であった。

この環境評価、およびサイクロスポラ検査のために同社が導入した製品サンプリング計画の綿密なレビューの結果、FDA は同社施設の再稼働に同意した。同社は、メキシコの同社農場・加工施設由来の緑葉野菜およびその他の製品のための包括的なサイクロスポラ検査サンプリングプログラムの実施を約束した。このプログラムの対象には、製品・水のサンプリング、および当該施設の衛生状態の継続的なモニタリングが含まれる予定である。

2013 年 8 月 25 日、同社は、当該施設でのサラダミックス、緑葉野菜およびサラダ用食材の生産および米国への出荷を再開した。同社は 8 月 9 日にこれらの製品の生産・出荷を自主的に停止していた。

FDA は、国、州および地域の当局と協力し、調査を継続していく。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、No.17 / 2013(2013.08.21)、No.16 / 2013(2013.08.07) US CDC、US FDA、No.15 / 2013(2013.07.24) US CDC 記事参照)

## 2. Crave Brothers Farmstead 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 (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2013 年 8 月 22 日付更新情報)

FDA Investigates a multi-state outbreak of *Listeria monocytogenes* linked to certain Crave Brothers Farmstead Classics Cheeses

August 22, 2013

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm359588.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA)、米国疾病予防管理センター (US CDC) および州・地域の保健当局は、Crave Brothers Farmstead Cheese 社 (ウィスコンシン州 Waterloo) が製造・販売したチーズ製品「Les Frères」、「Petit Frère」、「Petit Frère with Truffles」に関連して複数州にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクを調査している。

CDC によると、2013 年 8 月 22 日時点で *L. monocytogenes* の同一株に感染した患者計 6 人が 5 州で特定されている。発生州ごとの患者数は、イリノイ (1)、インディアナ (1)、ミネソタ (2) オハイオ (1) およびテキサス (1) である。患者の年齢範囲は 30~67 歳で、診断日は 2013 年 5 月 20 日~7 月 7 日である。患者 6 人全員が入院し、死亡者が 1 人報告されている。患者 1 人が流産した。

患者由来の *L. monocytogenes* 分離株の PFGE パターン (DNA フィンガープリント) は、2010~2011 年に FDA が同社で採取した環境検体由来の分離株と同一であった。

ミネソタ州農務局 (MDA) は、小売店 2 店舗で採取した Crave Brothers 社製の「Les

Frères」および「Petit Frère with Truffles」チーズの検体の検査で、本アウトブレイク株と同じ DNA フィンガープリントを持つ *L. monocytogenes* を検出した。

2013 年 7 月 3 日、Crave Brothers Farmstead Cheese 社は製造日が 2013 年 7 月 1 日以前の「Les Frères」、「Petit Frère」、「Petit Frère with Truffles」チーズ製品の回収を開始した。2013 年 7 月 5 日、Whole Foods Market 社は同社店舗で販売された「Crave Brothers Les Frères Cheese」の回収を発表した。

FDA は、ウィスコンシン州農務局（Wisconsin Department of Agriculture）と協力し、2013 年 7 月 2～10 日に同社の加工施設の検査を行った。その際に FDA は、採取した Petit Frère with Truffles の検体から、本アウトブレイク株と同じ DNA フィンガープリントを持つ *L. monocytogenes* を検出した。

同社は現在チーズの製造を中止しており、FDA とウィスコンシン州農務局は緊密に協力し、製造再開の承認に向けて同社の改善措置の評価を行っている。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC、No. 14 / 2013.07.10 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. トルコからの輸入ザクロに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク（2013 年 9 月 3 日付更新情報）

Multistate outbreak of hepatitis A virus infections linked to pomegranate seeds from Turkey

September 3, 2013

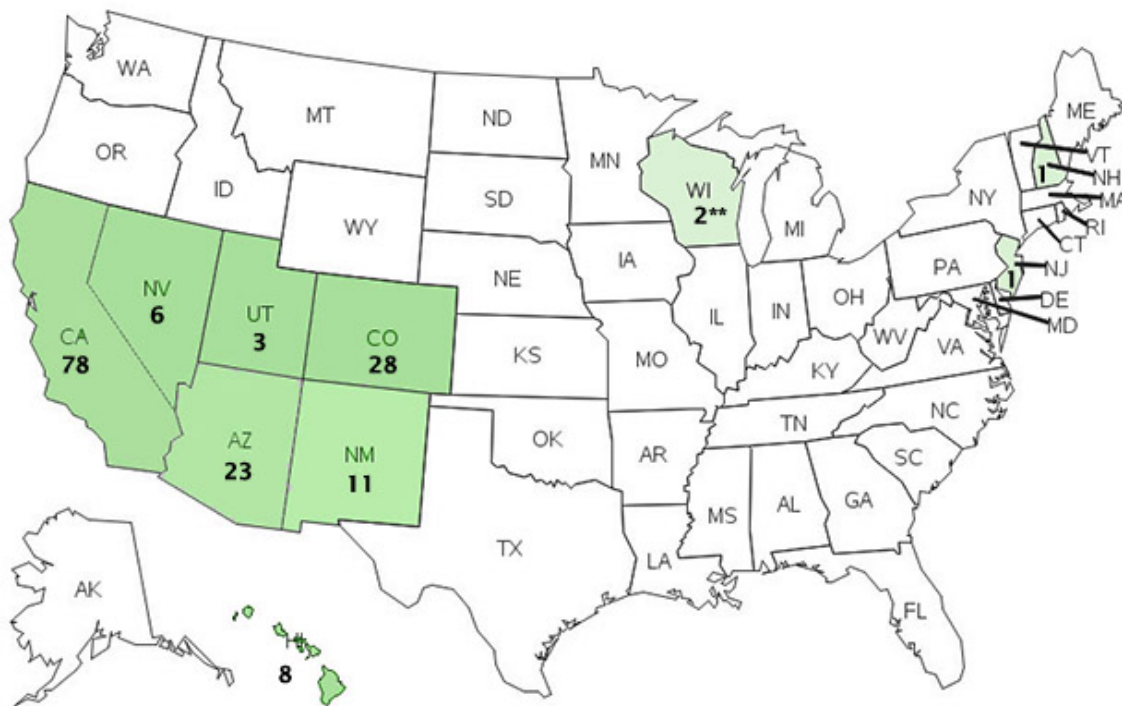
<http://www.cdc.gov/hepatitis/Outbreaks/2013/A1b-03-31/index.html>

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、複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイクを調査している。調査の主な更新情報は以下の通りである。

疫学調査

冷凍ベリー・ザクロ混合製品（Townsend Farms Organic Antioxidant Blend）の喫食後に A 型肝炎を発症した確定患者は、2013 年 9 月 3 日時点で 10 州から計 161 人報告されている（図）。ウィスコンシン州から報告された患者はカリフォルニア州で本製品に暴露し、ニューハンプシャー州から報告された患者はネバダ州への旅行中に暴露した。ニュージャージー州の患者はコロラド州の確定患者と家庭内で接触した。現在、家庭内で確定患者と接触した 6 人の感染が確認されている（二次感染患者）。

図：A型肝炎ウイルスアウトブレイク株の感染患者数（2013年9月3日までに報告された患者、n=161）



- ・ 89人（55%）が女性
- ・ 年齢範囲は1～84歳
  - ・ 92人（57%）が40～64歳
  - ・ 18歳以下の患者は11人で、この11人にはワクチン接種歴がない
- ・ 発症日は2013年3月31日～7月26日
- ・ 入院患者は70人（43%）、死亡者の報告はない
- ・ 本製品の喫食を報告した患者は全員がCostco社の店舗で本製品を購入したが、当該の製品はHarris Teeter社の店舗でも販売されていた。現時点では、後者の店舗で購入して発症した患者は確認されていない。
- ・ CDCは、本アウトブレイクに関連する患者が他にいないかを調べるため、全米のA型肝炎患者の追跡と検体の検査を行っている。

（食品安全情報（微生物）No.17 / 2013(2013.08.21)、No.16 / 2013(2013.08.07)、No.15 / 2013(2013.07.24) US CDC、No.14 / 2013(2013.07.10) US FDA、US CDC、No.13 / 2013(2013.06.26) US CDC、PHAC、No.12 / 2013(2013.06.12) US FDA、US CDC 記事参照）

## 2. 米国で発生しているサイクロスボラ症アウトブレイク（2013年8月30日、26日付更

## 新情報)

### Investigation of an Outbreak of Cyclosporiasis in the United States

AUGUST 30 & 26, 2013

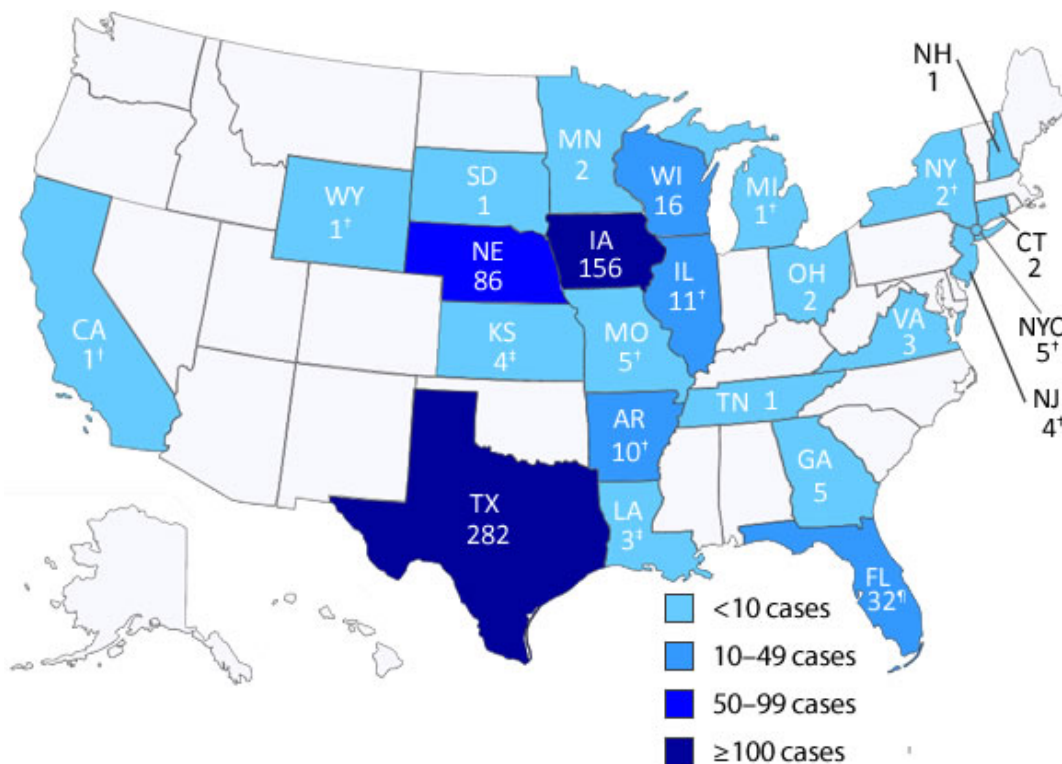
<http://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/investigation-2013.html>

米国疾病予防管理センター（CDC）は、複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局（FDA）と協力し、サイクロスポラ症アウトブレイクの調査を行っている。

#### 患者情報の更新

2013年8月29日時点で、サイクロスポラ症患者が23州から計636人報告されている(図)。患者の年齢範囲は1歳未満～92歳、年齢中央値は51歳で、55%が女性である。ほとんどの患者の発症日が6月中旬～7月中旬で、情報が得られた患者591人のうち、45人(8%)が入院した。死亡者は報告されていない。

図：2013年8月29日までに報告されたサイクロスポラ症患者数（合計636人）



各州および市の患者数はテキサス (282)、アイオワ (156)、ネブラスカ (86)、フロリダ (32) †、ウィスコンシン (16)、イリノイ (11) †、アーカンソー (10) †、ジョージア (5)、ミズーリ (5) †、ニューヨーク市 (5) †、カンザス (4) ‡、ルイジアナ (3) ‡、コネチカット (2)、ミシガン (1) †、ミネソタ (2)、ニュージャージー (4) †、ニューヨーク (2) †、オハイオ (2)、バージニア (3)、カリフォルニア (1) †、ニューハンプシャー (1)、サウスダコタ (1)、テネシー (1) およびワイオミング (1) †である。

† 他州で感染した可能性が高い患者1人を含む

‡ 他州で感染した可能性が高い患者2人を含む



¶ 旅行関連の患者 1 人を含む可能性がある

#### 調査の更新情報

最近の患者の多くがテキサス州から報告されているため、CDC はテキサス州保健福祉局および同州内の各地域の公衆衛生局と協力して同州の患者の調査を行っている。

同州の患者への公衆衛生調査では、発症前の 2 週間の暴露について、喫食した食品、食事をした場所および食品の購入先などの聞き取り調査を行った。その結果、同じレストランでの食事を報告した患者 1 グループ（クラスター）が特定された。このクラスターの詳細な調査を行っており、調査内容には喫食した食品に使用された様々な材料のリスト作成が含まれている。発症はしなかったが、患者と同じ期間に同じレストランで食事をした人々にも聞き取り調査を行っている。このクラスターのこれまでの調査結果の予備的解析では、Taylor Farms de Mexico 社で製造されたサラダミックス、緑葉野菜およびサラダ材料との関連は認められていない。

2013 年 8 月 11～19 日、FDA は、Taylor Farms de Mexico 社およびメキシコ政府当局と協力し、同社の加工施設と、アウトブレイク調査での追跡情報で特定された農場 5 カ所の環境評価を行った。その結果、これらの施設の評価時の状況および製造方法は既存の食品安全プロトコルに準じていた。同社は 8 月 9 日からサラダミックス、緑葉野菜およびサラダ材料の製造ならびに米国への輸出を自主的に停止していたが、FDA の同意のもとに 8 月 25 日にこれらを再開した。

テキサス州での調査では、これより前に行われたアイオワ州およびネブラスカ州での調査と異なる結果が出た。これら 2 州の調査では、複数のレストランのいずれかで食事をした後に発症した患者と、Taylor Farms de Mexico 社の袋入りサラダミックスの喫食との間に関連が認められた。同じ季節に異なる食品の喫食によって複数のアウトブレイクが発生することは珍しくない。2013 年にしてもそれ以前の年にしても、米国のサイクロスポラ症の患者およびアウトブレイクの多くは春および夏に検出されている。同じ頃に発生した患者全員が同じ暴露によって発症しているわけではない。

たとえば、1997 年の数カ月間に、異なる供給元由来の異なる生鮮農産物の喫食により、サイクロスポラ症アウトブレイクが 3 件発生した。疫学調査による確かなエビデンスにより、これらのアウトブレイクが相互に関係のない独立したアウトブレイクであることが確認された。2013 年の患者の調査は続いているが、現時点でのエビデンスから、複数州で発生したサイクロスポラ症患者全員が相互に直接関連しているわけではないと考えられる。CDC は、州・地域の関係機関および FDA と協力し、患者クラスター、食品暴露および食品の由来の調査を継続している。

#### 微生物学的調査の更新

サイクロスポラ (*Cyclospora cayetanensis*) の様々な株を識別できる微生物学的検査法はまだ存在しない。CDC などの諸機関は株を識別できる新しい分子生物学的技術を開発中である。このような技術があれば、サイクロスポラ感染患者の相互の関連の有無をより早

く判断でき、また感染源と患者との関連付けにも利用できる。

(食品安全情報(微生物) 本号 US FDA、No.17 / 2013(2013.08.21)、No.16 / 2013(2013.08.07) US FDA、US CDC、No.15 / 2013(2013.07.24) US CDC 記事参照)

### 3. Crave Brothers Farmstead 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 (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2013年8月22日付更新情報)

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Crave Brothers Farmstead Cheeses

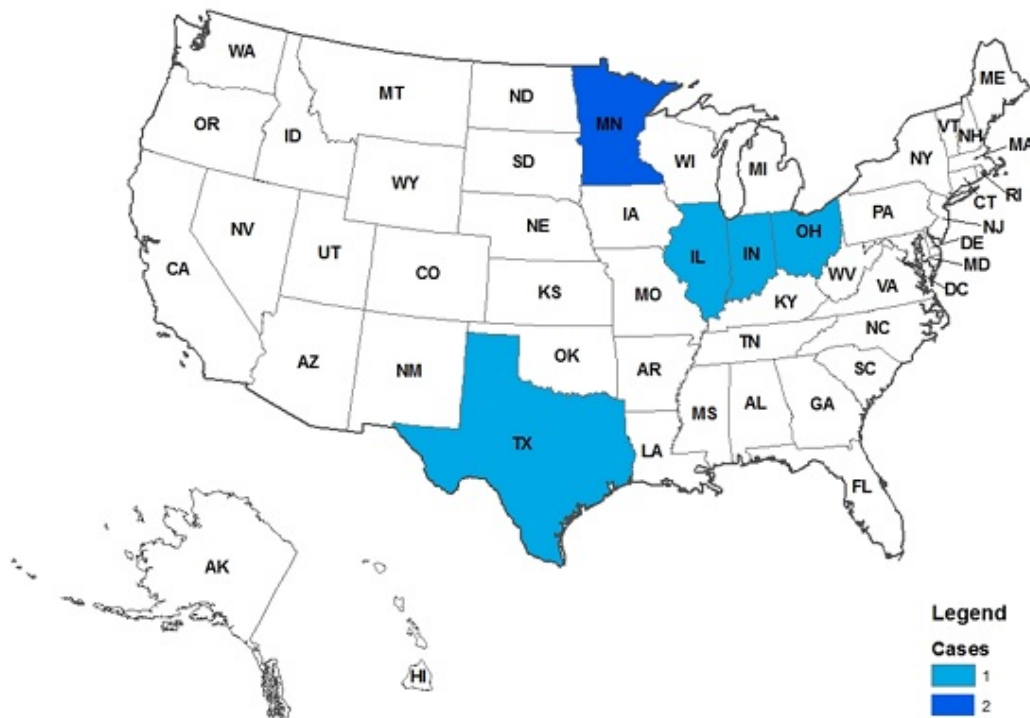
August 22, 2013

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cheese-07-13/index.html>

#### 患者情報の更新

本リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイクの患者は、2013年7月5日付の報告後にテキサス州から新たに1人が報告され、2013年8月22日時点で5州からの計6人となった(図)。

図: リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2013年8月22日までに報告された患者、n=6)



情報が得られた患者の診断日は2013年5月20日~7月7日である。患者6人全員が入院した。患者の年齢範囲は30~67歳、年齢中央値は55歳で、83%が女性である。ミネソタ州で死亡者1人が報告されている。患者1人が流産した。

## 調査の更新情報

患者6人中5人については、喫食したチーズに関する情報が得られている。5人が発症前に喫食したチーズは、Crave Brothers社製の「Les Frères」であることが確実か、その可能性が高かった。

アウトブレイクの患者を特定するための公衆衛生調査では、PFGE法による診断検査で得られたリステリア菌のDNAフィンガープリントと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）のデータが利用されている。本アウトブレイク株のDNAフィンガープリントは、アウトブレイクが発生しなくても、通常は1年あたり約14人の患者の感染に関連している。したがって、今回のアウトブレイク株を特定するために、新規の精度の高いサブタイピング法である全ゲノムシーケンスも使用されている。全ゲノムシーケンスは、アウトブレイクに関連している患者を特定するのに有用である。

2013年7月2～10日、米国食品医薬品局（US FDA）は、ウィスコンシン州農務局と協力してCrave Brothers社の加工施設の立ち入り検査を行った。FDAは、この検査で採取した「Petit Frère with Truffles」の検体から、アウトブレイク株と同じDNAフィンガープリントを示す*L. monocytogenes*を検出した。同社は製造を停止し、FDAおよびウィスコンシン州農務局は同社の改善措置を監視している。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、No. 14/2013.07.10 US FDA、US CDC 記事参照）

## 4. 小規模飼育（Backyard Flock）の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイク（2013年8月19日付更新情報）

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Typhimurium Infections Linked to Live Poultry in Backyard Flocks

August 19, 2013

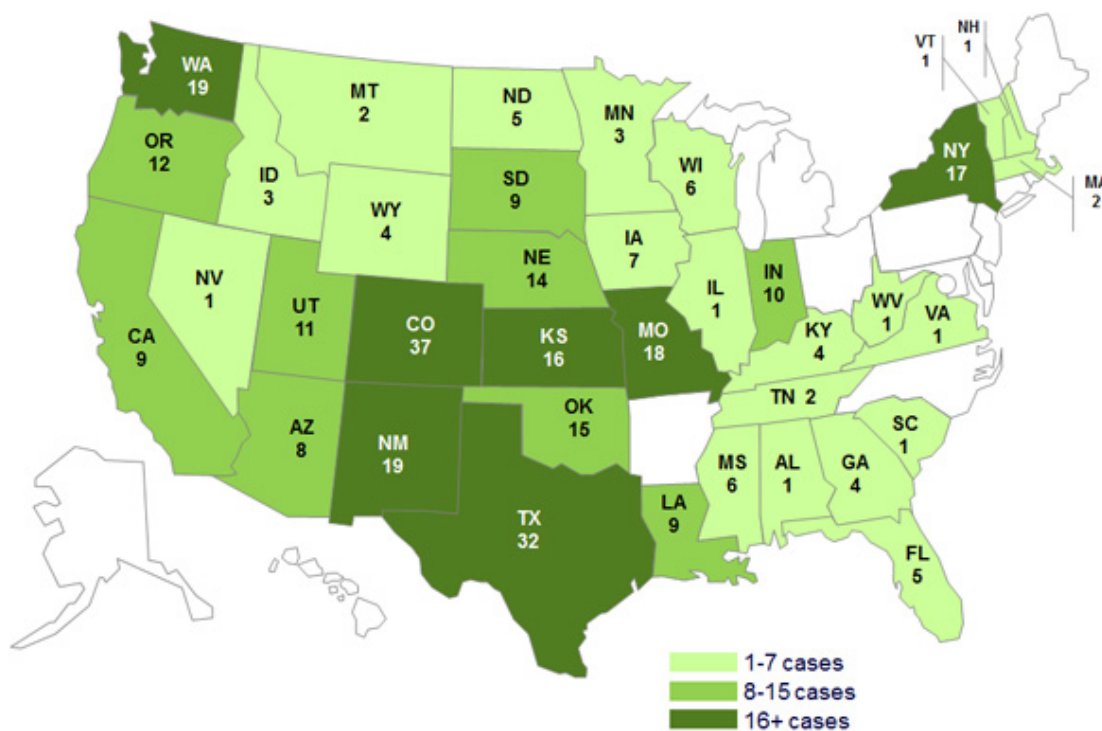
<http://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-live-poultry-04-13/index.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）は生きた家禽類に関連して複数州で発生しているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイクを調査している。

## 患者情報の更新

2013年8月15日時点で、*S. Typhimurium* アウトブレイク株の感染患者は37州から計316人が報告されている（図）。本サルモネラ感染アウトブレイクと、食品安全情報（微生物）2013年No.11、No.12およびNo.15のCDC記事「生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*S. Infantis*、*S. Lille*、*S. Newport*、*S. Mbandaka*）感染アウトブレイク」で紹介されているアウトブレイクとは関連がない。

図： *S. Typhimurium* アウトブレイク株の感染患者数（2013年8月15日までに報告された患者、n=316）



情報が得られた患者の発症日は2013年3月4日～7月28日である。患者の年齢範囲は1歳未満～87歳、年齢中央値は6歳で、59%が10歳以下である。50%が女性であり、情報が得られた患者199人のうち51人（26%）が入院した。死亡者は報告されていない。

#### 調査の更新情報

発症前1週間の食品喫食歴および動物との接触について聞き取り調査が行われた。回答した患者196人のうち158人（81%）が発症前に生きた家禽類（ヒヨコ、ニワトリ、アヒル、アヒルのヒナ、七面鳥、ガチョウのヒナ）と接触したことを報告した。生きた家禽を購入した患者の97%が家畜飼料販売店で購入しており、家畜飼料販売会社33社の計113店舗が特定された。農産物販売所、のみの市、および孵化場からの直接通信販売で購入した患者もいた。患者は卵や食肉を得るための小規模飼育用またはペットとして生きた家禽類を購入していた。

各州の保健局は、患者の家庭および小売店のヒヨコから検体を採取して検査を行った。ニューメキシコ州、バーモント州およびニューヨーク州で採取された検体から、*S. Typhimurium* のアウトブレイク株が検出された。

患者が家畜飼料店で購入した生きた家禽の追跡調査により、通信販売を行っている孵化場18カ所が特定され、それらは複数州に存在していた。さらに、本アウトブレイクに関連

する大多数の家禽の供給元として Privett 孵化場（ニューメキシコ州 Portales）が特定された。通信販売を行っている孵化場の多くは直送（drop shipping）と呼ばれる方法を使用しており、ある孵化場が顧客の注文に応じきれない場合には、その孵化場の名前を使って別の孵化場が顧客に家禽を直送している。送られてきた家禽が、実際には注文した孵化場とは別の孵化場の家禽であっても顧客にはわからない。

Privett 孵化場への立入調査で採取された環境検体から *S. Typhimurium* のアウトブレイク株が検出された。この孵化場で採取された 40 検体のうち 1 検体（2.5%、アヒルの飼育舎から採取された検体）からアウトブレイク株が検出された。さらに検査機関での検査が行われている。

Privett 孵化場の経営者はニューメキシコ州保健局、CDC およびニューメキシコ州農務局と協力して本アウトブレイクに対処している。同社は、家禽に病原性を示す特定のサルモネラ株を家禽の繁殖群および孵化場から排除するための USDA の全米家禽類改良事業（USDA NPIP）に参加している。しかし、それは、ヒトに対して病原性を示す他のサルモネラ株に同社の生きた家禽類が汚染されていないことを保証するものではない。

生きた家禽との接触はヒトのサルモネラ症の原因になり得る。外見は健康で清潔に見える家禽が病原性のサルモネラを保有していることがある。本アウトブレイクでは、多くの患者が家屋内に生きた家禽を入れてキスをしたり、抱いたりしたことを報告した。このような行為によってヒトのサルモネラ感染リスクは上昇する。生きた家禽またはその飼育環境に接触した後は、すぐに石けんと水で丁寧に手指を洗うべきである。子どもの手洗いは大人が確認する。そのほかの推奨事項は

<http://www.cdc.gov/Features/SalmonellaBabyBirds/>から入手可能である。本アウトブレイクの調査では、通信販売を行っている孵化場 18 社が家畜飼料店 113 店舗に生きた家禽を供給していたが、ここに記載されている推奨事項は重要であり、月齢や購入場所に関係なくあらゆる生きた家禽に適用される。

通信販売を行う孵化場や家畜飼料店など、ヒヨコやアヒルのヒナなどの生きた家禽類の販売や展示を行っている事業者は、商品引き渡しの前に購入者や購入予定者に「健康に関するパンフレット」（<http://www.cdc.gov/healthypets/resources/posters.htm#poultry>）を配布すべきである。これには、生きた家禽との接触によりサルモネラに感染するリスクについて情報が収載されている。家畜飼料店の従業員は、生きた家禽の展示区域の清掃と殺菌を定期的に行い、特に生きた家禽を新しく搬入する際にはこれらを必ず行うべきである。

（食品安全情報（微生物）No. 14 / 2013(2013.07.10)、No.12 / 2013(2013.06.12) 、No.11 / 2013(2013.05.29) US CDC 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=notificationsList>

2013年8月19日～8月29日の主な通知内容

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

ドイツ産寿司のリステリア (*L. monocytogenes*, <100 CFU/g)、イタリア産パスタのリステリア (*L. monocytogenes*, 3,800 CFU/g)、カナダ産冷蔵二枚貝のビブリオ (*V. alginolyticus* と *V. parahaemolyticus*)、ポーランド産鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、チリ・ポーランド・セルビア・スウェーデン産原材料使用のイタリア産冷凍ミックスペリーの A 型肝炎ウイルス、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*, 25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Idikan*, 25g 検体陽性)、フランス産カキノロウイルス (GI)、アルゼンチン産冷蔵骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ブラジル産冷凍皮なし鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ベルギー産ツナサラダのセレウス菌 (> 150,000 CFU/g)、スペイン産冷蔵スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、米国産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性) など。

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

オランダ産有機大豆搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、アルゼンチン産大豆ミールのサルモネラ属菌、スペイン産冷蔵サバのアニサキス、オランダ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Havana*, 25g 検体陽性)、ナイジェリア産脱皮ゴマ種子 (オランダ経由) の密封包装不良とカビ、ブラジル産大豆ミール (スロベニア経由) のサルモネラ (*S. Give*, 25g 検体陽性)、ベルギー産菜種ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

中国産落花生のカビ、ブラジル産牛冷凍骨なし内腿肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O26)、ガーナ産綿実のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産紅茶のダニの死骸 (4pc /100g) と齧歯類

の排泄物、ガーナ産綿実のサルモネラ属菌（1/5 検体陽性）など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

トルコ産スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、フランス産牛乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ポーランド産鶏肉ケバブのサルモネラ (group B, 25g 検体陽性)、フランス産アーモンドピューレのボツリヌス (毒素 A 型)、ドイツ産冷凍ベリー類の A 型肝炎ウイルス、ブルガリア・ポーランド・カナダ・セルビア産原材料使用のイタリア産冷凍ベリーミックス (スイス経由) の A 型肝炎ウイルス、ベトナム産乾燥マッシュルームのセレウス菌 (36,000 CFU/g)、ルーマニア産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、英国産香辛料のサルモネラ属菌、英国産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、イタリア産ベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、トルコ産スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*, 4/5 検体陽性)、イタリア産牛ひき肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O26 H11)、ポーランド産冷凍切り落とし牛肉 (オランダで加工、ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷凍塩漬鶏肉 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Anatum*, 25g 検体陽性)、ベルギー産クルクマ (ショウガ科植物) のサルモネラ (*S. Kentucky*, 25g 検体陽性) など。

---

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

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

##### 1. 食品に関する消費者の意識調査の結果

Public attitudes tracker results published

17 July 2013

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/tracker6.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jul/tracker-may2013>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、英国で年に 2 回行われている食品に関する消費者の意識調査の最新の結果報告書“Biannual Public Attitudes Tracker for May 2013”を発表した。

過去の調査結果と同様に、食品安全上の問題のうちで回答者が最も懸念していたのは、外食時の食品衛生 (40%) およびサルモネラや大腸菌などによる食中毒 (30%) の問題であった。安全面以外の問題も含めると、最も関心が高かったのは食品の価格 (59%)、食品中の塩分量 (47%) および食品廃棄 (44%) であった。

英国のレストラン、パブ、カフェおよび持ち帰り料理店の食品安全に対し懸念を持つ人の割合 (52%) は以前から大きくは変わっていない。しかし、英国の小売店およびスーパーマーケットの食品安全に対し懸念を持つ人の割合 (52%) は、これまでの調査 (2010 年 11

月～2012年11月は44～46%)に比べて上昇した。

今回の調査では回答者の約5分の4(82%)がFSAを認知していると回答した。このうちFSAの業務遂行を信頼していると回答したのは56%で、以前(62～66%)より低下した。一方、FSAの業務遂行を信頼していないと回答したのは、以前は5～7%であったが今回は12%であった。

回答者の5分の4以上(82%)が、利用している外食施設または食品販売施設の衛生状況を把握していた。それらの人が衛生状況の情報を得る方法として、40%が衛生証明書、25%が衛生ステッカーを挙げた。

衛生証明書または衛生ステッカーを挙げる回答者の割合は、2010年11月の調査以降、上昇が続いている。これまでの調査と同様、衛生状況を把握していると回答した者の最も主要な判断基準は、施設の全体的な外観(60%)および従業員の外見(48%)であった。

食品衛生ランク付け方式(FHRS)の認知度は引き続き上昇した。イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの回答者の3分の1(34%)がFHRSを知っていると回答し(2011年11月～2012年11月は21～30%)、57%がFHRSの証明書やステッカーを見たことがあると回答した(2012年11月は50%)。

スコットランドで行われている食品衛生情報プログラム(FHIS)の認知度については、FHISを知っていると回答したのはスコットランドで11%とこれまでと変化がなかった。しかし、FHISの証明書やステッカーを見たことがあると回答した者は45%で以前より上昇した(2012年11月は32%)。

## 2. 家庭の台所での行動に関する調査結果を発表

Research published: domestic kitchen practices

11 July 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jul/kitchen-life>

英国食品基準庁(UK FSA)は、家庭の台所での行動に関する調査「Kitchen Life」の結果を発表した。これは、英国の家庭の台所で実際に行われていることとその理由について初めて詳細な内容を報告したもので、FSAが食品由来疾患による被害の軽減対策を策定する際に役立つと考えられる。

食品由来疾患インシデントを減らすことを目的とする2010～2015年の食品由来疾患戦略において、家庭における食品安全は最重要項目である。2008年、FSAの微生物学的食品安全性諮問委員会(ACMSF)および社会科学研究委員会(SSRC)は、この問題についていくつかの推奨事項を作成した。SSRCによる推奨事項の一つは、食品安全に関する家庭での行動、特に調査対象者が報告する行動ではなく実際に行っている行動の調査を実施することであった。

「Kitchen Life」調査は、FSAが外部委託した一連の調査のうちの一つである。英国内の家庭の台所での行動を調査するため、調査対象者の案内による台所の見学、状況観察、ビデオ観察、非公式の聞き取り調査などを含む様々な定性的な手法が使用された。



この調査により、家庭の台所の使用状況（食品に関連しないものも含めて家庭の台所で  
行われている様々な行動）について新しい知見がいくつか得られた。そのなかには、食品  
安全を守るために消費者が家庭でできることに影響を与える可能性がある行動についての  
知見もあった。

この調査では、60歳未満（妊婦数人を含む）および60歳以上の消費者の家庭の台所で  
の行動を調査するため、英国の家庭20軒を対象とした。FSAは食品由来疾患の被害を特  
に受けやすいグループに注目しているため、年齢および妊娠に関する状況が重要な選択基  
準であった。

この調査は、Hertfordshire 大学が2011年11月～2013年7月初旬に行った。その結果  
は、FSAの「Food and You」調査や、家庭での食品安全行動に関する調査などの結果を補  
完する。

（関連記事）

Research exploring domestic kitchen practices

11 July 2013

<http://www.food.gov.uk/science/research/ssres/foodsafetyss/fs244026/>

（報告書：foodbase）

Research investigating domestic kitchen practices

11/07/2013

[http://www.foodbase.org.uk//admintools/reportdocuments/818-1-1496\\_KITCHEN\\_LIFE\\_FINAL\\_REPORT\\_10-07-13.pdf](http://www.foodbase.org.uk//admintools/reportdocuments/818-1-1496_KITCHEN_LIFE_FINAL_REPORT_10-07-13.pdf)（報告書 PDF）

[http://www.foodbase.org.uk/results.php?f\\_category\\_id=&f\\_report\\_id=818](http://www.foodbase.org.uk/results.php?f_category_id=&f_report_id=818)

### 3. 食品衛生ランク付け方式によるランクを店頭に掲示する食品提供業者が増加

Research shows more businesses displaying top food hygiene ratings

10 July 2013

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fhrs-display-research-report.pdf>（報告書 PDF）

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jul/food-hygiene-rating-display-research>

食品衛生ランク付け方式（FHRS）に関する今回の調査によると、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドにおいてランク付けのステッカーおよび証明書を店頭に掲示する食品提供業者の数は、上位2ランク「4、5」の業者で大幅に増えた。下位ランク「0～2」の業者の掲示率は依然として低い。この調査は英国食品基準庁（UK FSA）が外部委託したもので、実地調査および電話による聞き取り調査が行われた。

実地調査の結果

2013年1月、FHRSのランク付けを受けた食品提供業者の店舗の一部について実地調査

が行われた。その結果、店頭にランクを掲示している業者の割合は 2011/2012 年に比べ、イングランドでは 43%から 52%に、ウェールズでは 31%から 47%に、北アイルランドでは 50%から 57%に上昇したことがわかった。この上昇は、主に、上位 2 ランクに格付けされた業者の過半数がランクを掲示するようになったことの結果であった。

一方、下位ランク「0、1、2」に格付けされた業者の掲示率は依然として低く、イングランドで約 10%、ウェールズで 17%、北アイルランドで 13%であった。

中間ランク「3」に格付けされた業者のランク掲示率は引き続きいずれの地方でも 25%程度であった。

#### 電話調査の結果

食品提供者への電話による聞き取り調査で得られた掲示と非掲示の主な理由は以下の通りである。

##### ○ 掲示の理由

- ・ 顧客が好印象を持つことを期待
- ・ 上位ランク獲得の誇り

##### ○ 非掲示の理由

- ・ 制度上、掲示は義務ではない
- ・ FHRS が気に入らない、または公平でないと考えている
- ・ ランクが低い
- ・ 掲示する余裕がない、もしくは掲示するものだとすることを知らなかった
- ・ 本社の方針、または環境に合わない

---

● 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. メロンは病原菌の感染源となり得る

Melons can transfer pathogenic germs

09.08.2013

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2013/22/melons\\_can\\_transfer\\_pathogenic\\_germs-187543.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/22/melons_can_transfer_pathogenic_germs-187543.html)

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、カットされたメロンは冷蔵するか、すぐに喫食すべきであると消費者に注意喚起している。

メロンは小売店で丸ごとまたはカット製品 (2 分の 1、4 分の 1 など) で販売されている。すぐに食べられるように小さくカットされたメロンも人気商品であり、他のカット済み果物との混合で販売されることが多い。網目模様があるカンタロープメロンなどの粗い表面

には特に微生物が付着しやすい。冷蔵されていない低酸性の果肉に病原菌が接触すると、数時間で増殖を開始し、重大な健康危害につながる可能性がある。メロンの喫食に関連して、主にサルモネラ、リステリアおよび腸管出血性大腸菌（EHEC）による感染症アウトブレイクが発生している。

2011年に米国で汚染カンタロープメロンの喫食により147人以上がリステリア(*Listeria monocytogenes*)感染症を発症した。このアウトブレイクでは33人が死亡し、1人が流産した。*L. monocytogenes*は、カットの際に表皮から果肉に移行していた。ドイツ、英国およびアイルランドでは、2011年末に輸入スイカの喫食によりサルモネラアウトブレイクが発生した。しかし、ドイツではデータ不足のため、メロンの喫食による感染症の発症リスクは評価が不可能である。

メロンは、生産または洗浄時の不適切な衛生対策などにより、生産工程の様々な段階で病原菌に汚染される可能性がある。また、個人の衛生管理が不十分であると、感染者から直接メロンに病原菌が伝播する可能性もある。

メロンが切り分けられる際に病原菌が表皮から果肉に移行する可能性がある。また、手指や不潔な調理器具（ナイフ、まな板など）を介して果肉が病原菌に汚染される可能性もある。

食品由来感染のリスクを最小限に抑えるため、メロンを切り分ける際はどんな場合でもキッチンの衛生に関する一般規則を守るべきである。特に交差汚染を防ぐために手指の洗浄や清潔なナイフ・まな板の使用などが重要である。これらの規則は、食料品店、一般家庭、公共施設、およびレストラン等のその他の食品提供施設においてメロンを切り分ける際に等しく守られるべきである。

BfR は、食料品店、レストラン・食堂および公共施設に対し、メロンはカット後約2時間以内に売り切れるよう少量ずつカットすべきであると推奨している。

消費者は、メロンをすぐに食べ切れない場合は食べ残しに必ずラップをかけて冷蔵保存すべきである。妊婦や免疫機能が未発達もしくは低下の者（幼児、高齢者、基礎疾患を持つ者）は、予防措置として、室温で数時間保存されたカット済みメロンの喫食を避けるべきである。これらの人々は、カット済みメロンが保存されていた状況が不明の場合には、喫食するかどうかを慎重に判断すべきである。

## 2. 国際的に流通する食品：健康と経済に係るリスクをどのように低減させるか？

Globally Traded Foods: How can the health and economic risks be reduced?

23.07.2013

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2013/19/globally\\_traded\\_foods\\_how\\_can\\_the\\_health\\_and\\_economic\\_risks\\_be\\_reduced\\_-187496.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/19/globally_traded_foods_how_can_the_health_and_economic_risks_be_reduced_-187496.html)

“Zoonoses and Food Safety Along Global Supply Chains”（国際的なフードチェーンに由来する人獣共通感染症および食品安全）に関する調査研究プロジェクト（ZooGloW）が始まった。

ZooGloW プロジェクトでは、商品の流通経路が相互に根本的に異なるブタ肉と家禽肉製品に焦点が当てられている。このことは、これらの食品を介して感染性ウイルス、細菌および寄生虫（人獣共通感染病原体）に感染するリスクもまた相互に異なることを意味している。

まず、人獣共通感染病原体のフードチェーンへの混入によって生じ得る脅威が特定される。このため、原材料が製造・輸送の段階を経て消費者に利用されるまでの食品の流通経路が調査される。また、現行のモニタリングシステムとそれに伴う法的規制によって食品由来疾患アウトブレイクがどの程度防止できるかについても調査される。

これらの情報をもとに汚染の過程がモデル化され、新しい検査法の開発や検査戦略の改善が行われる。

経済学的分析の観点からは、食品モニタリングの強化に伴うコストおよび利益と、危機発生時に国の経済が受ける損害との比較評価が行われる。食品由来疾患アウトブレイクの発生時における国民の消費行動の変化の観察も経済学的分析の一部である。

消費者は食品安全上の危機が発生した際に情報の入手が特に必要となる。このような背景に対応して、各対象グループに特化したリスクコミュニケーションについてのガイドラインを作成することも本プロジェクトの達成目標の1つである。

各担当機関が食品を介して伝播する病原体によるアウトブレイクを防ぎ、アウトブレイク発生時に消費者を保護する適切な対策を実施する際に、本プロジェクトの成果が役立つことが期待される。

---

● 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 2013 (41) (40) (39) (38) (37) (36) (35)

3 September, 31, 29, 28, 26, 23, 21 August 2013

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ギニア	8/28	Kouroussa 県		27	8
		Mamou 県	1月～	150	10

コンゴ民主共和国	8/21	South Kivu 州	1 週間	19	
ソマリア	8/13		2013 年初め～		181～
ギニアビサウ	8/17		2013 年初め～	742	
		Tombali 南部	2013 年初め～ 7 月下旬	225	21
ニジェール	8/17		2013 年初め～ 7 月下旬	416	
シエラレオネ	8/17		2013 年初め～ 7 月下旬	368	
パキスタン	8/16	連邦直轄部族地域	8/12～	322	2
全世界	8/29		2012 年	245,393	3,034
キューバ	8/29		2012 年	500	
		ハバナ	2013 年初め～ 1/14	51	
	8/26	ハバナ	過去数カ月	151	
		ハバナ、Santiago de Cuba、Camaguey		163	
		ハバナ	2012 年夏～		3*
ベネズエラ		キューバ経由		2	0
チリ		キューバ経由		2	0
ドイツ		キューバ経由		2	0
イタリア		キューバ経由		3	0
オランダ		キューバ経由		1	0
スペイン		キューバ経由		2	0
ドミニカ共和国	8/30	San Cristobal	前週	93～	0
	8/23		2010 年 11 月 ～ 2013 年 第 31 週	(疑い) 30,681	454
ハイチ	8/23		2010 年 10 月 ～ 2013 年 第 33 週	671,033	8,231

\*死亡者は他に多数いるとの情報もあり

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室