

食品安全情報（微生物） No.26 / 2013（2013.12.25）

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

【汎アメリカ保健機構（PAHO）】

1. コレラの流行に関する更新情報（2013年12月23日付）

【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】

1. USDA FSIS がサルモネラ汚染低減のための包括的な戦略を発表

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. Foster Farms ブランドの鶏肉製品に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ（*Salmonella* Heidelberg）感染アウトブレイク（2013年12月19日付更新情報）
2. そのまま喫食可能なサラダに関連して複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（最終更新）
3. カンピロバクター属菌 *Campylobacter fetus* の新亜種のヒト感染例

【カナダ食品検査庁（CFIA）】

1. カナダ政府が食品安全対策強化の継続を発表
2. カナダ政府が食品安全を目的とした規制の実施強化を発表

【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. UK FSA が 2014 年度の優先研究課題に関する報告書を発表

【デンマーク国立血清学研究所（SSI）】

1. デンマークの A 型肝炎（2012 年）
2. 冷凍イチゴによる大規模な A 型肝炎アウトブレイク

【フィンランド食品安全局（Evira）】

1. 研究セミナー：フードチェーンにおけるリステリア（*Listeria monocytogenes*）の汚染率と生残戦略

【ProMed mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【国際機関】

- 汎アメリカ保健機構 (PAHO : Pan American Health Organization)

<http://new.paho.org/>

コレラの流行に関する更新情報 (2013年12月23日付)

Epidemiological Update - Cholera

23 December 2013

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=23900&Itemid (PDF版)

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=9249%3A23-december-2013-epidemiological-update-cholera&catid=2103%3A-hsd0104d-most-recent-ea&Itemid=1&lang=en

キューバでは、2012年第27週(疫学週)～2013年第34週に死亡者3人を含む678人の確定患者が報告された。2013年8月24日以降に新規患者の報告はない。

ドミニカ共和国では、アウトブレイクの発生(2010年11月)から2013年第49週までにコレラの疑い患者が計31,271人報告され、このうち462人が死亡した。

2013年第1～49週に全国で死亡者41人を含む疑い患者1,907人が登録され、月平均の患者数は173人、死亡者は4人であった。国内32州のうち31州から患者が報告されているが、2013年の登録患者では、Altagracia、Azua、Boaruco、La Vega、San Cristóbal、San Pedro de Macorís、Santiago および Santo Domingo の8州の患者の合計が全体の80%を占めている。2013年のこれまでの報告患者数は2012年の同時期より75%少ないが(それぞれ1,907人、7,703人)、2013年の現時点での致死率2.1%は、2012年(0.8%)および2011年(1.7%)より高い。疑い患者数は2013年第43週に増加したが、第46週以降は減少している。

ハイチでは、アウトブレイクの発生(2010年10月)から2013年第48週までに報告されたコレラ患者が計693,875人となり、このうち387,820人(55.9%)が入院し、8,482人が死亡した。コレラの通算の致死率はハイチ全体では1.2%であるが、Sud Est 県の4.4%から首都ポルトープランスの0.6%まで、地域により異なっている。

2013年第1～48週に患者55,736人および死亡者431人が登録され、月平均の患者数は5,066人、死亡者は36人、週平均の患者数は1,140人、死亡者は9人であった。2013年の月平均登録患者数は、現時点では、2011年(患者29,167人、死亡者243人)および2012年(8,429人、77人)より少ない。2013年の全国の登録患者のうち Artibonite および Ouest の2県の患者の合計が52%を占めている。雨季と重なった過去5週間は2012年と同様に患者数の増加傾向が認められた。

メキシコでは、2013年第37～51週に、毒素産生性 *Vibrio cholerae* O:1 Ogawa に感染

した確定患者 187 人（うち死亡者 1 人）が登録されている。第 50～51 週に新規患者 3 人が報告された（連邦地区 1 人、Veracruz 州 2 人）。患者の地理的分布は、3 人が連邦地区、160 人が Hidalgo 州、9 人が Mexico 州、2 人が San Luis Potosi 州、13 人が Veracruz 州である。

（食品安全情報(微生物) No.25 / 2013(2013.12.11)PAHO、No.24 / 2013(2013.11.27) WHO、ECDC、No.23 / 2013(2013.11.13) PAHO、No.22 / 2013(2013.10.30) WHO、PAHO、No.21 / 2013(2013.10.16) PAHO、ECDC、No.19 / 2013(2013.09.18) PAHO 記事参照）

【各国政府機関等】

- 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>

USDA FSIS がサルモネラ汚染低減のための包括的な戦略を発表

FSIS Releases Comprehensive Strategy to Reduce *Salmonella*

Dec. 4, 2013

<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/aae911af-f918-4fe1-bc42-7b957b2e942a/SAP-120413.pdf?MOD=AJPERES>（対サルモネラ行動計画 PDF）

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-transcript/news-release-archives-by-year/archive/2013/nr-12042013-01>

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、食肉・家禽肉製品のサルモネラ汚染という最も差し迫った問題への FSIS の対策を概説する「対サルモネラ行動計画（*Salmonella* Action Plan）」を発表した。米国のサルモネラ症の年間患者数は約 130 万人と推定されている。

本計画は、食肉・家禽肉製品によるサルモネラ感染の脅威に最も効果的に対処するための FSIS の戦略である。本計画では、時代遅れとなった食鳥処理検査システムの近代化が最優先課題とされている。検査官の任務を食品安全のみに集中させることにより、毎年少なくとも 5,000 人のサルモネラ患者を減少させることが可能である。

この包括的な取り組みにはサルモネラの検体採取プログラムおよび検査プログラムの強化も含まれている。強化により、これらのプログラムが最新の科学的知見をとり入れ、食品由来疾患の最新の動向を確実に反映することが期待される。検査能力はまた、問題を迅速かつ正確に特定するために必要なツールによって向上が図られる予定である。食鳥処理施設の過去の食品安全に関する詳細な情報と施設内の状況の評価方法の向上により、検査

官がサルモネラをアウトブレイクの発生前に検出する可能性が高まる。

また、本計画は、サルモネラ汚染率の低下を目指す新規対策を推進するために FSIS が行うべき活動をいくつか概説している。たとえば、新しい達成基準の設定、フードチェーンの各段階での検査のための新戦略の作成、あらゆる潜在的なサルモネラ汚染源への対処、FSIS の教育およびアウトリーチ活動のためのツールにおけるサルモネラの重点化などである。

以上の取組みは、USDA が過去数年間にわたって行ってきた活動を踏まえたものとして行われる。2011 年、USDA は、年間のサルモネラ患者を 2 万人減らすことを目標として家禽のサルモネラ汚染率の達成基準を強化した。またサルモネライニシアチブプログラム (*Salmonella Initiative Program*) にもとづき、食鳥処理施設は現在、生の食肉・家禽肉のサルモネラ汚染を直接減少させるために考案された加工技術を使用している。このような新しい技術および厳格な方針により、若鶏のサルモネラ汚染率は 2006 年から 75%以上低下している。

● 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. **Foster Farms** ブランドの鶏肉製品に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella Heidelberg*) 感染アウトブレイク (2013 年 12 月 19 日付更新情報)
Multistate Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella Heidelberg* Infections Linked to Foster Farms Brand Chicken

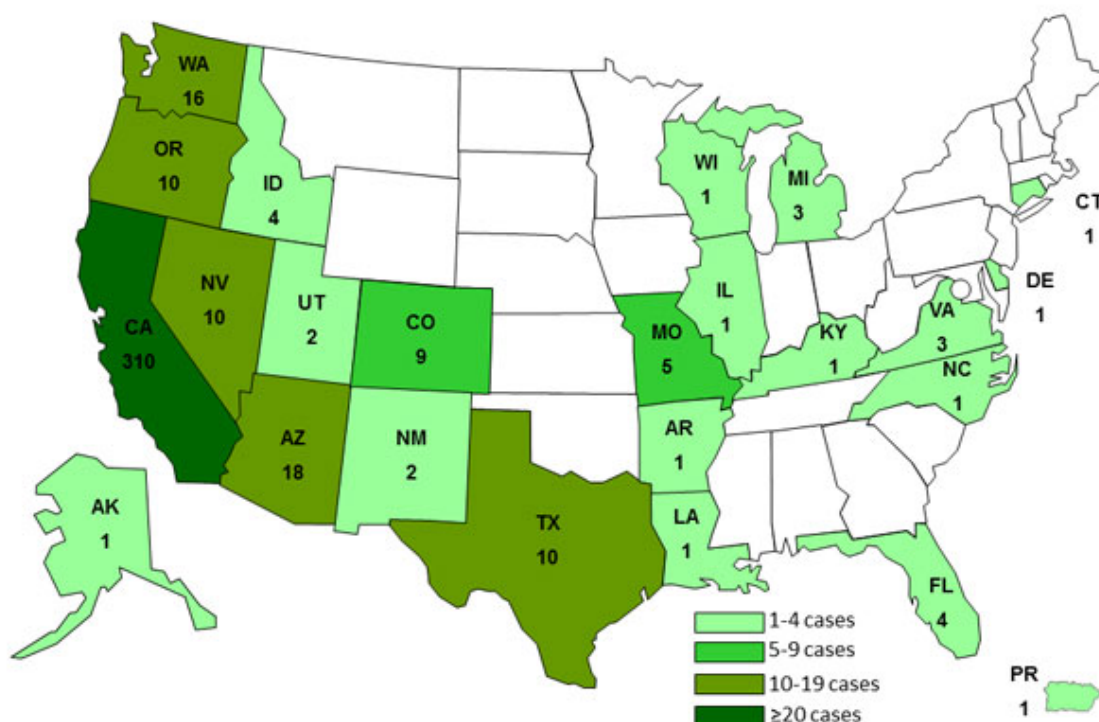
December 19, 2013

<http://www.cdc.gov/salmonella/heidelberg-10-13/>

患者情報の更新

2013 年 12 月 18 日時点で、サルモネラ (*Salmonella Heidelberg*) の 7 種類のアウトブレイク株の感染患者が米国 23 州およびプエルトリコから計 416 人報告されている (図)。患者の 74%がカリフォルニア州からの報告である。前回 (2013 年 11 月 19 日) の更新以降に報告された新規患者は、アリゾナ (2 人)、カリフォルニア (22)、コロラド (2)、およびワシントン (1) の 4 州からの計 27 人である。

図：2013年12月18日までに報告されたサルモネラ（*Salmonella* Heidelberg）アウトブレイク株感染患者数（n=416）



情報が得られた患者 403 人の発症日は 2013 年 3 月 1 日～12 月 1 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～93 歳、年齢中央値は 19 歳で、51%が男性である。情報が得られた 340 人のうち 134 人（39%）が入院した。患者の 13%が菌血症を発症した。サルモネラ感染者における菌血症の発症率は、通常は約 5%である。死亡者は報告されていない。

調査の更新情報

米国疾病予防管理センター（US CDC）全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の検査機関は、7 種類のアウトブレイク株のいずれかに感染した患者からの分離株について抗菌剤感受性試験を行っている。これまでに試験を行った 34 分離株のうち、19 株（56%）が 1 種類以上の抗生物質に耐性を示し、7 株（21%）が多剤耐性であった。現時点で、患者由来の分離株は、アンピシリン、クロラムフェニコール、ゲンタマイシン、カナマイシン、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾールおよびテトラサイクリンの組合せに耐性である。抗生物質に耐性であることにより、患者の入院や治療不能のリスクが上昇する可能性がある。

本アウトブレイク関連として 7 株の *S. Heidelberg* が特定されている。これらに感染した患者は Foster Farms ブランドの鶏肉製品の喫食に関連していた。このうち 4 株は PulseNet への報告が稀な株である。残り 3 株はそれより報告頻度が高く、CDC には各株の感染患者

が毎月複数例報告されている。これら 3 株の本アウトブレイク期間の報告患者数は予想される患者数より大幅に多かった。以上から、患者全員が Foster Farms ブランドの鶏肉製品の喫食に関連しているわけではなく、本アウトブレイク期間に通常に予想される患者がアウトブレイク患者に含まれている可能性がある。

(食品安全情報(微生物) No.24 / 2013(2013.11.27)、No.23 / 2013(2013.11.13) US CDC、No.22 / 2013(2013.10.30)、No.21 / 2013(2013.10.16) USDA FSIS、US CDC 記事参照)

2. そのまま喫食可能なサラダに関連して複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157:H7 Infections Linked to Ready-to-Eat Salads (Final Update)

December 11, 2013

<http://www.cdc.gov/ecoli/2013/O157H7-11-13/index.html>

アウトブレイクの概要

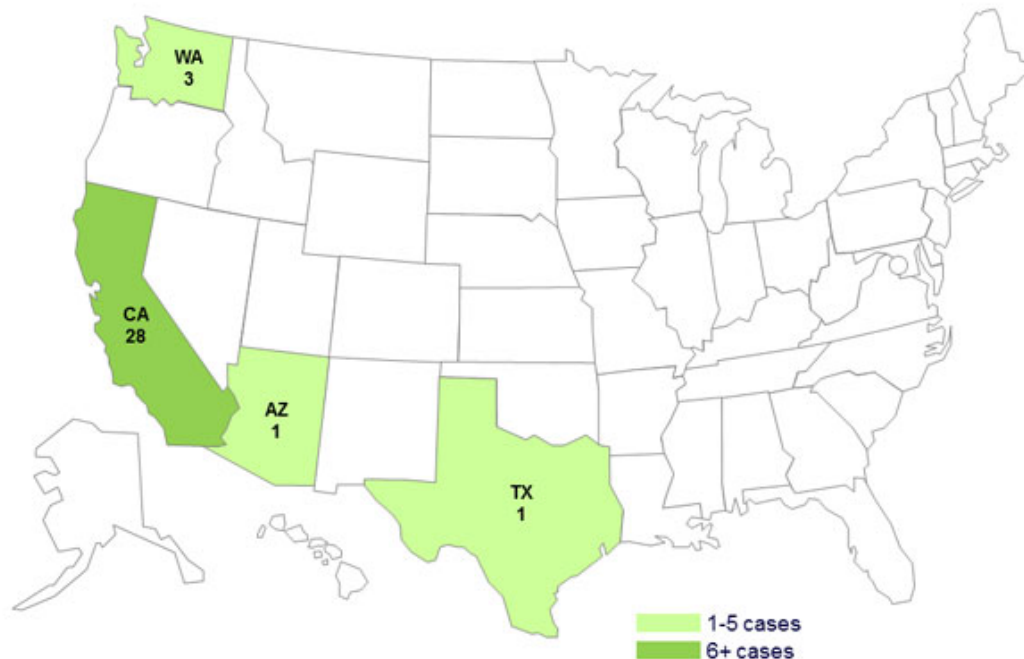
米国疾病予防管理センター (US CDC) は、複数州の公衆衛生当局、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、複数州にわたって発生した志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157:H7 感染アウトブレイクを調査した。その結果、Glass Onion Catering 社 (カリフォルニア州 Richmond) が製造し Trader Joe's 社の複数の店舗で販売された 2 種類のそのまま喫食可能な (RTE: ready-to-eat) サラダ製品、「Field Fresh Chopped Salad with Grilled Chicken」および「Mexicali Salad with Chili Lime Chicken」が本アウトブレイクの感染源となった可能性が高いことが示された。

本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大腸菌の 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た。

本アウトブレイクの原因となった STEC は、血清型 (O157、O145 など) によって分類されており、米国の患者では血清型 O157 が最も一般的である。

2013 年 12 月 9 日までに STEC O157:H7 アウトブレイク株感染患者が 4 州から計 33 人報告された (図)。

図：2013年12月9日までに報告された志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157:H7 アウトブレイク株感染患者（n=33）



情報が得られた患者の発症日は2013年10月13日～11月5日である。患者の年齢範囲は2～78歳で、年齢中央値は29歳である。60%が女性であり、情報が得られた患者22人のうち7人（32%）が入院した。患者2人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症したが、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。しかし、大腸菌は依然として米国内でヒト疾患の重要な原因の1つである。大腸菌およびその感染リスクの低減対策に関する詳細情報は、大腸菌に関するCDCのサイト（<http://www.cdc.gov/ecoli/index.html>）で入手できる。

アウトブレイク調査

地域、州および連邦の公衆衛生・農務・規制の各当局が実施した疫学・追跡調査から、Glass Onion Catering社が製造したRTEサラダと本アウトブレイクとの関連が特定された。

各州の公衆衛生当局は患者への聞き取り調査を実施し、発症前1週間の食品喫食歴およびその他の暴露歴を入手した。回答した患者22人のうち19人（86%）がTrader Joe's社の別々の店舗での買い物を報告した。患者15人のうち12人（80%）がTrader Joe'sで購入したRTEサラダの喫食を報告した。この12人が喫食したサラダは上記2種類の製品であった。

2013年11月10日、Glass Onion Catering社は、STEC O157:H7汚染の可能性があるとして、十分に加熱された鶏肉・ハムを使用したRTEサラダおよびサンドイッチ製品（ラップサンド）約181,620ポンド（約82トン）の自主回収を開始した。当該製品は2013年9月23日～11月6日に製造され、アリゾナ、カリフォルニア、ネバダ、ニューメキシコ、

オレゴン、テキサス、ユタおよびワシントンの各州での小売用として各地の流通センターに出荷された。これらの製品は USDA FSIS が管轄しており、USDA 検査印の内側に施設番号 P-34221 が表示されている。

上記に関連し、同日に Glass Onion Catering 社は RTE サラダおよびラップサンドの追加回収を発表した。この追加回収の対象製品は FDA が管轄しており、賞味期限 (“Best By date) は 2013 年 9 月 23 日～11 月 14 日である。

USDA FSIS および FDA は感染源をより詳細に特定するための調査を続けている。
(食品安全情報 (微生物) No.24 / 2013(2013.11.27) US CDC 記事、No.23 / 2013(2013.11.13) US FDA、USDA FSIS、US CDC 記事参照)

3. カンピロバクター属菌 *Campylobacter fetus* の新亜種の新亜種のヒト感染例

Human Infections with New Subspecies of *Campylobacter fetus*

Emerging Infectious Diseases, Volume 19, Number 10 · October 2013

<http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/19/10/pdfs/13-0883.pdf>

http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/19/10/13-0883_article.htm

要約

カンピロバクター属菌 *Campylobacter fetus* subsp. *testudinum* subsp. nov. は、新たに *C. fetus* の亜種として提案されている菌種で、爬虫類由来を示唆する遺伝子マーカーを持っている。本研究では、この菌種のヒト感染例 9 例に関する疫学データをまとめた。患者はすべて男性で、そのほとんどがアジア系であった。感染はアジア料理または爬虫類への曝露に関連している可能性がある。

調査結果

C. fetus subsp. *testudinum* subsp. nov. に感染した 9 人の患者の特徴を明らかにするために、人口統計学的・疫学的データを収集した。患者 5 人については、食品の好みやその他の曝露に関して限定的な情報が得られた。残りの患者 4 人については、連絡先が不明であるか死亡しており、聞き取り調査が実施できなかった。しかし、発症時の症例報告からある程度の情報は入手できた。

患者は、コロラド、ルイジアナ、マサチューセッツおよびニューヨークの各州に居住し、1991～2010 年に発症した。患者はすべて男性であった (年齢中央値は 73 歳、年齢範囲は 20～85 歳【編者注：Web 版では 20～90 歳と表記されている】)。患者 5 人がアジア系 (4 人は中国系、1 人は中国またはベトナム系) で、非アジア系患者 1 人は配偶者が中国系であった。残りの患者 3 人については、姓からアジア系であるとは考えられなかった。

C. fetus subsp. *testudinum* subsp. nov. は、患者の血液 (4 人)、便 (2 人)、胸膜液 (1 人)、血腫 (1 人) および胆汁 (1 人) から分離された。情報が得られた 5 人の患者全員に基礎疾患があった。臨床症状はさまざまであり、1 人は発熱・咳・上腹部痛、別の 1 人は発

熱・寒気・悪寒・咳・下痢、また別の1人は血便・肺水腫・胸水を呈した。患者1人は転倒後にめまいと錯乱で受診し、硬膜下血腫から *C. fetus* subsp. *testudinum* subsp. nov. が分離された。別の患者1人は脚の負傷から蜂巣炎を発症し、血液から *C. fetus* subsp. *testudinum* subsp. nov. が分離されたが、胃腸症状は報告されなかった。転帰に関する情報が得られた6人の患者はすべて入院し、1人が白血病で死亡した。

アジア系の患者5人全員と配偶者がアジア系である患者1人は、マサチューセッツ州およびニューヨーク州の中国人街で買い物または食事をしていました。患者4人からは、喫食歴および旅行歴に関してある程度の情報が得られた。これら4人は全員が伝統的な中国料理の喫食を報告した。加えて、1人はウナギ、他の1人はウナギとカエル、また他の1人はカメのスープの喫食を報告し、残る1人はカメやカエルの喫食を否定した。4人のうち3人は直前に国外旅行をしていなかったが、1人は欧州や香港などに頻繁に旅行していたことを報告した。非アジア系の患者からは喫食歴および旅行歴が得られなかった。しかし、このうちの1人は下痢症状のあるカメとの接触歴を報告した。この患者には全身感染の徴候はなく、*C. fetus* subsp. *testudinum* subsp. nov. は便から分離された。この患者は16日間の下痢を報告した。

結論

以上の結果から、*C. fetus* subsp. *testudinum* subsp. nov. は侵襲的感染を起こすことが明らかになった。今までの症例は全て男性で、そのほとんどがアジア系であり、感染は伝統的なアジア料理または爬虫類への曝露に関連している可能性がある。免疫機能低下者は、非加熱の爬虫類の喫食および生きた爬虫類やその生育環境への曝露を避けるべきである。*C. fetus* subsp. *testudinum* subsp. nov. の疫学および感染事例についての認識を深め、さらなる予防策の提言を行うためには、公衆衛生サーベイランス、検査機関による検査、および爬虫類の微生物汚染に関する調査の強化が必要である。

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

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

1. カナダ政府が食品安全対策強化の継続を発表

Government Continues to Strengthen Food Safety

November 26, 2013

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2013-11-26/eng/1385156805647/1385156820114>

会計検査院による勧告への対応が進行中

2013年11月26日、アンブローズ保健大臣は、食品安全の向上のためにカナダ政府が最近実施した施策を紹介し、カナダ食品検査庁（CFIA）が会計検査院による最近の勧告のすべてを受け入れたことを強調した。

CFIAは、会計検査院が勧告した11項目のうち、「改善処置要求後のモニタリングの強化」についてはすでに対応済みである。

CFIAが保健相の管轄下に組み込まれたことで、その活動の焦点が消費者の安全であることが定まり、説明責任の重点化・明確化がなされ、連邦の各食品安全当局との連携強化のための新たな機会が実現されている。

2013年10月にCFIAが保健相の管轄下に入って以来、カナダ政府はすでいくつかの取組みを行っている。

- ・ 連邦の食肉安全要件を遵守しない業者に対し、より厳しい罰則を適用する意向を表明した。
- ・ 食品回収注意喚起情報をより明確で理解しやすいものに改訂するなど、一般消費者とのコミュニケーションのためのツールを改善した。
- ・ 食品安全に関する問題のモニタリングを強化するため FoodNet Canada を拡大し、その3番目のサーベイランスサイトを設置した。
- ・ 消費者に健康的で安全な食品の選択肢を伝え、食品安全性のリスクを最小限に抑え、安全でない食品が市場に流入した際にカナダ国民を保護するなどの目的のため、「Healthy and Safe Food for Canadians Framework（カナダ国民に健康的で安全な食品を提供するための枠組み）」（下記サイトから入手可）を作成した。

http://www.healthycanadians.gc.ca/eating-nutrition/safety-salubrite/safe-food-secure-alimentaire-eng.php?hycnd_src=flu_13&medium=banner_link&campaign=hpfeaturebo
[x](#)

食品安全に関する実績

- ・ 2008年以降、検査官の雇用、検査方法の改良、現場の検査官向けの高度な研修や最新ツール、および研究能力の向上などの食品安全に関する出資が約5億1,700万カナダドルに上っている。これには、カナダの食品検査を近代化する事業（2011年に発表）への5年間で計1億カナダドルの出資も含まれている。
- ・ 食品検体を定期的に採取し、大腸菌、リステリア、サルモネラなどの高リスク病原体、動物用医薬品の残留、農薬、金属化合物および異物などに関して検査を実施している。
- ・ 食品に関する法体系を整備・簡素化し、全ての食品を対象により一貫性がある規制アプローチを規定するため、「カナダ国民のための食品安全法（Safe Food for Canadians Act）」を成立させた。
- ・ 安全でない食肉が市場に流入するリスクを最小限に抑えるため、食肉加工施設に新し

い大腸菌対策を導入した。

- ・ より強力な食品安全規則、より効果的な検査、業務に対する新たな誓約、および消費者への詳細な情報提供を通じてカナダの食品安全システムを強化するため、「カナダ国民のための食品安全行動計画（Safe Food for Canadians Action Plan）」を策定した。（食品安全情報（微生物）本号 CFIA 記事参照）

2. カナダ政府が食品安全を目的とした規制の実施強化を発表

Government of Canada announces plans to strengthen food safety enforcement

November 21, 2013

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2013-11-21/eng/1385045699661/1385045712928>

カナダ政府は、同国の食肉安全要件に違反した食品事業者に対して新しい罰金制度を導入する意向であることを発表した。

この罰金は課徴金（AMPs : Administrative Monetary Penalties）として知られるもので、カナダ食品検査庁（CFIA）の検査官が食肉業界に強制力を行使する際の新しい選択肢となる。たとえば、陽性の大腸菌検査結果の情報や食品安全調査に必要な記録などを提出しない業者、食肉安全要件への違反が頻繁な業者などにこの罰金が適用される可能性がある。

カナダ政府は消費者保護のために様々な取組みを行っており、食品安全規則違反に対する厳しい罰金はその一例である。「Healthy and Safe Food for Canadians Framework（カナダ国民に健康的で安全な食品を提供するための枠組み）」は、CFIA、カナダ保健省（Health Canada）およびカナダ公衆衛生局（PHAC）が行っているその他の活動を概説している。

「Healthy and Safe Food for Canadians Framework（カナダ国民に健康的で安全な食品を提供するための枠組み）」

http://www.healthycanadians.gc.ca/eating-nutrition/safety-salubrite/safe-food-secure-alimentaire-eng.php?hycnd_src=flu_13&medium=banner_link&campaign=hpfeaturebo
[x](#)

（食品安全情報（微生物）本号 CFIA 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

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>

2013年12月9日～12月20日の主な通知内容

情報通知 (Information)

フランス産羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 340 CFU/g) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ドイツ産遺伝子組換え大豆ミール (スイス経由) のサルモネラ (*S. Mbandaka*, 25g 検体 1/99 陽性)、ブルガリア・ポーランド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、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Montevideo*, *S. Oranienburg*, *S. Senftenberg*, いずれも 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ (*S. Bredeney*)、イタリア産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体 5/12 陽性)、ポーランド産コショウ入りホットスモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 110 mg/kg - ppm)、ポーランド産冷蔵骨無し鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis* および *S. Mbandaka*)、ベトナム産冷凍加熱済み二枚貝のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ギリシャ産カプトノシコロガイの大腸菌 (5,400 MPN/100g)、スペイン産ルッコラのサルモネラ (*S. Szentese*, 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. Mbandaka*, 25g 検体陽性)、スペイン産レモンドレッシングのカビ、スペイン産冷蔵二枚貝の大腸菌 (930 MPN/100g) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

英国産冷凍鶏もも肉 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Stanley*, 25g 検体 2/5 陽性)、フランス産食用豚臓物のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Orion*, 25g 検体陽性)、ブルガリア産ヒマワリミールのサルモネラ (*S. Livingstone*, 25g 検体陽性)、ドイツ産の子牛用ミューズリー (シリアル的一种) のサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、イタリア産の遺伝子組換えでない大豆ミールのサルモネラ (*S. Lladoff*, 25g 検体 1/5、2/5、3/5 陽性)、ブラジル産大豆搾油粕 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Mbandaka*, 25g 検体陽性)、オランダ産冷凍キャットフードのサルモネラ (*S. Newport* (25g 検体 1/5 陽性) ・ (*S. Paratyphi b* (25g 検体 2/5 陽性) ・ (*S.*

Typhimurium (25g 検体 1/5 陽性)、オランダ産ドッグフードのサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性) および *S. Livingstone* (25g 検体 1/5 陽性)、オランダ産加工動物タンパク (鶏肉) のサルモネラ (*S. Anatum*、25g 検体 1/4 陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Senftenberg* (25g 検体 2/10 陽性) および *S. Tennessee* (25g 検体 1/10 陽性)) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、中国産粉末緑ピーマン (green bell pepper) の昆虫の死骸と排泄物、中国産レッドレーズンの昆虫の幼虫、ブラジル産冷凍スパイス入り七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍スパイス入り七面鳥料理 (メダリオン) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍二枚貝のサルモネラ、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産 paan leaf のサルモネラ (25g 検体陽性)、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ、ブラジル産冷凍チキンレバーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性) など。

警報通知 (Alert Notification)

フランス産の生羊乳チーズのリストeria (*L. monocytogenes*)、アイルランド産冷蔵スモークサーモンのリストeria (*L. monocytogenes*)、トルコ産挽いたクミン (ドイツ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズのリストeria (*L. monocytogenes*、300 CFU/g)、フランス産活イガイの大腸菌、フランス産の生羊乳チーズのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベルギー産サーモンサラダのリストeria (*L. monocytogenes*、14,000 CFU/g)、ポーランド産冷凍鶏胸肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、オランダ産冷凍鶏肉マリネのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、クロアチア産カブトノシコロガイの大腸菌、チェコ共和国産原材料使用のポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、フランス産ホロホロ鳥とアヒルレバーのリストeria (*L. monocytogenes*、< 10 CFU/g)、ポーランド産原材料使用のチェコ共和国産冷凍鶏肉ケバブのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵牛肉カルパッチョの志賀毒素産生性大腸菌、フランス産チーズのリストeria (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍七面鳥肉のサルモネラ (*S. Newport*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍ラズベリー (ベルギー経由) のノロウイルス、オランダ産オイル漬けニシンのリストeria (*L. monocytogenes*、< 10 CFU/g)、アイルランド産冷蔵イガイ (オランダで加工) による食品由来アウトブレイクの疑い、イタリア産冷蔵スペック (ベーコン) のリストeria (*L. monocytogenes*、>1,500 CFU/g)、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、中国産エノキダケのリストeria (*L. monocytogenes*、2,600 CFU/g)、ポーランド産冷蔵チリソーセージのリストeria (*L. monocytogenes*、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/>

UK FSA が 2014 年度の優先研究課題に関する報告書を発表

FSA publishes 2014 priorities on science and evidence

29 November 2013

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/evidence-plan-2014.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/nov/sci-evidence>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、「2014 年度の研究計画 (Forward Evidence Plan for 2014)」を発表した。本報告書は、来年度に優先すべき研究活動を概説しており、資金助成の対象となる可能性のある研究分野や FSA のエビデンスベース構築に役立つようなワークショップ、また、現在立案中の計画にも触れている。報告書に提案された食品衛生および微生物関連の研究分野を以下に紹介する。

カンピロバクター

- ・ 加工工程の速度を維持しつつ、鶏肉のカンピロバクター汚染を抑える新しい技術を提案する理論的研究
- ・ 加工工程でのカンピロバクター汚染低減の方法を開発することを目的とした、鶏肉表面へのカンピロバクターの付着に関する研究
- ・ 消費者の食品購入パターンに起因するカンピロバクターやその他の食品由来病原体感染のリスク因子に関する分析
- ・ 家禽の生産・加工段階での適正衛生規範の遵守に影響を及ぼす人間行動
- ・ 共同研究戦略 (Joint Research Strategy) により特定された優先課題に合致したカンピロバクター研究
- ・ スコットランドのカンピロバクター症罹患率の地域による変動に関与する因子
- ・ 欧州食品安全機関 (EFSA) が作成したガイダンスの要件を満たすために、鶏肉の表面汚染を除去する抗菌剤処理に関して、どのようなエビデンスが利用可能かを確認する机上研究
- ・ 家禽肉取り扱い時の調理室の環境におけるカンピロバクター汚染レベルの定量化
- ・ 家庭の台所での家禽肉の安全な調理

リステリア

- ・ 病院、介護施設などの医療施設向けに作成されたリステリアに関する新しい食品安全ガイダンスの普及促進

ウイルス

- ・ 試験管内および食品中での A 型・E 型肝炎ウイルスの熱安定性

分野横断的課題

- ・ そのまま喫食可能な (ready to eat) 食品に使用するカレーリーフからの汚染の除去
- ・ 家庭で発生する食品由来疾患の実被害推定

対食中毒戦略 (Foodborne Disease Strategy) のその他の病原体

- ・ コミュニティにおける感染性胃腸疾患に関する第 1 回調査 (IID1) および第 2 回調査 (IID2) のそれぞれに由来する腸管凝集付着性大腸菌 (EAggEC) 分離株について、詳細な性状解析への全ゲノムシーケンシングの利用

食品衛生対策

- ・ スコットランドの介護従事者向けの食品安全研修の見直し

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

<http://www.ssi.dk>

1. デンマークの A 型肝炎 (2012 年)

Hepatitis A 2012

EPI-NEWS, No 48 - 2013

27 November 2013

<http://www.ssi.dk/English/News/EPI-NEWS/2013/No%2048%20-%202013.aspx>

2012 年にデンマークで報告された A 型肝炎患者は 52 人で (表)、うち 29 人が女性であった。

表：出生別および感染場所別の 2012 年の A 型肝炎届出患者数

出生地	感染場所		
	デンマーク国内	デンマーク国外	計
デンマーク国内	22	5	27
デンマーク国外	1	5	6
移民二世	4	15	19
計	27	25	52

国外感染

デンマーク生まれの患者のうち 5 人に国外感染の可能性があり、感染国はパキスタン、エジプト、イタリアおよびトルコで、不明が 1 人であった。国外で出生および感染した患

者は5人で、うち3人はデンマークに到着する前にフィリピン(2人)およびインド(1人)で感染した。また、1人はパキスタンへの家族旅行、残る1人はエジプトへの旅行(出張)の際に感染した。移民二世の国外感染患者は計15人で、以下の国への家族旅行の際に感染した。すなわち、パキスタン(7人)、イラク(3人)、ケニア(3人)、モロッコ(1人)およびソマリア(1人)である。

国内感染

デンマーク国内で感染したと考えられる届出患者は計27人であった。このうち17人(63%)に食品由来アウトブレイク(下記参照)関連の可能性があった。残り10人の感染経路は、家族間感染(4人)、保育施設の小児(1人)、薬物依存者のハイリスク行動(1)、食品(1人)および不明(3人)であると報告された。

アウトブレイク

2012年にはA型肝炎アウトブレイク3件の調査が行われ、感染源はデンマーク国内で販売された食品であると考えられた。

アウトブレイク I: 2012年1~2月、15歳未満の3人を含む6人がA型肝炎ウイルス(HAV)陽性となり、遺伝子型は全員が1Bであった。ウイルスRNAの塩基配列も全員が一致し、感染源が同じであることが強く示された。患者への聞き取り調査を行ったが、原因食品は特定できなかった。

アウトブレイク II: 2012年11~12月、オーデンセ地域から患者6人のクラスターが報告された。ウイルス学的検査により全員から遺伝子型1BのRNA塩基配列をもつHAVが検出されたためアウトブレイクの発生が疑われた。聞き取り調査の結果と、患者の発症日が短期間に集中していたことから、地域が限定された食品由来アウトブレイクと考えられた。しかし、感染源を特定することはできなかった。

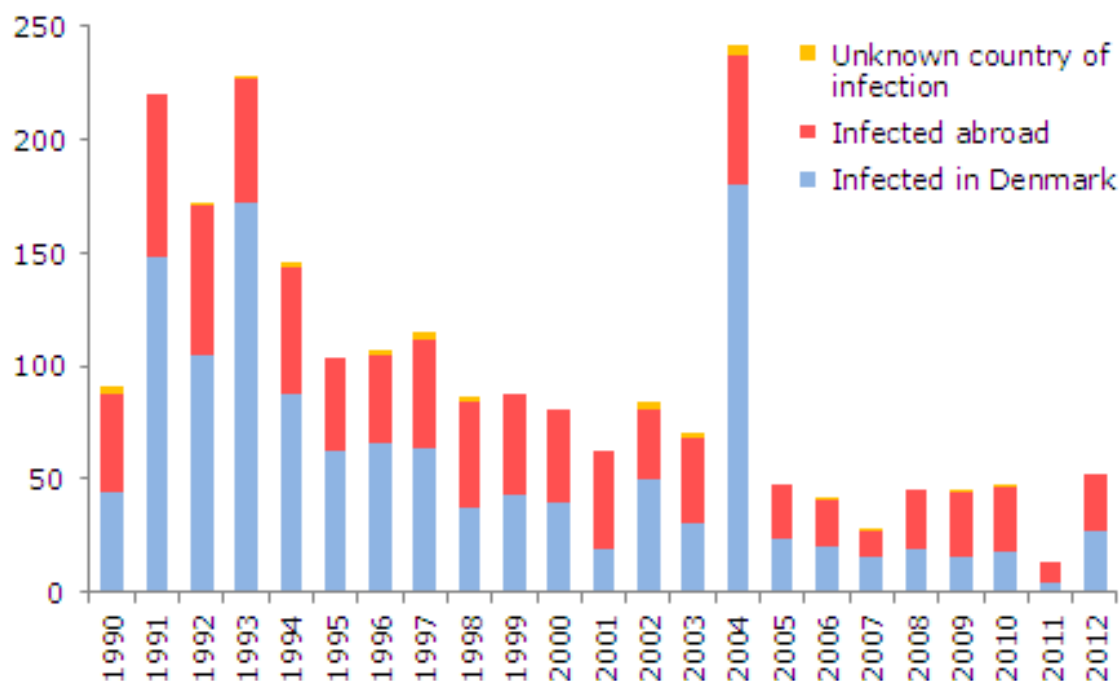
アウトブレイク III: 2012年12月、アウトブレイク IIとは別にHAV 1Bの感染患者が新たに6人報告された。これらの患者由来のウイルスの系統発生的比較を行ったところ、以前にデンマーク国内で分離されたHAV 1B株より、欧州のHAV 1B株との類似点が多かった。これが、2013年まで続く大規模な国際的HAV 1Bアウトブレイクの始まりであった。本アウトブレイクでは、感染源として冷凍イチゴが特定された(詳細は後述の記事を参照)。

患者発生の動向(1990~2012年)

図1は、デンマークのA型肝炎届出患者数の1990~2012年における変化を示している。男性同性愛者での大規模なアウトブレイクが発生した2004年を除き、1990年代中頃以降、届出患者数は減少している。同期間に国内感染患者の全体に占める割合も低下した。

図 1：国内感染・国外感染別の A 型肝炎年間届出患者数（1990～2012 年）

Figure 1. Notified hepatitis A cases per year, by country of infection, 1990-2012



コメント

2012 年の急性 A 型肝炎の届出患者数は、過去数年（他の年より少なかった 2011 年を除く）と同程度であった。届出患者の約半数が国内感染であった。国内感染の患者は、2013 年の大規模な国際的アウトブレイクに発展した 1 件を含む 3 件のアウトブレイクの患者が主であった。

2. 冷凍イチゴによる大規模な A 型肝炎アウトブレイク

Major hepatitis A outbreak caused by frozen strawberries

EPI-NEWS, No 48 - 2013

27 November 2013

<http://www.ssi.dk/English/News/EPI-NEWS/2013/No%2048%20-%202013.aspx>

デンマーク国立血清学研究所（SSI）は、A 型肝炎患者届出数の増加を受け、2013 年 2 月に調査を開始した。患者は、発症前 2～6 週間に国外旅行歴がなく、また従来 of A 型肝炎リスクグループに属しておらず、居住地はデンマーク国内の様々な地域に分散していた。

HAV タイピングにより、複数の患者が HAV 1B 感染であること、さらに一部のウイルスのゲノム塩基配列が同一であることも示され、感染源が共通であることが示唆された。予

備的聞き取り調査によると、患者相互の直接的接触はなく、全国的な食品由来 A 型肝炎アウトブレイクと考えられた。

予備的聞き取り調査の結果にもとづき、SSI は感染源特定のための症例対照研究を開始した。特定の食品について喫食の有無を質問し、健康なデンマーク人からなるマッチさせた対照グループと患者の回答を比較した。

その結果、感染源として、冷凍ベリー類、特に非加熱で喫食された冷凍イチゴ（デザート、スムージーなどに使用）が疑われた。2013 年 3 月 14 日にこの結果が発表された。同日、デンマーク畜産食品局は、冷凍ベリー類をスムージー、ケーキのトッピング、デザートなどに使用する場合は、事前にすべて 1 分以上火を通すべきであるという推奨事項を発表した。

2013 年 3 月 1 日、SSI は、欧州疾病予防管理センター（ECDC）を介して欧州諸国に向け食品由来疾患アウトブレイク発生の疑いがあることを通知した。これに対し、フィンランド、ノルウェーおよびスウェーデンが、事前の国外旅行歴のない A 型肝炎患者の届出数の増加を報告した。

HAV のゲノム塩基配列を比較したところ、上記 3 カ国の患者の一部でデンマークの患者のウイルスと遺伝子型および塩基配列が同じであった。したがって、本アウトブレイクは北歐 4 カ国にわたる 1 つのアウトブレイクであることが確認された。上記 3 カ国でも症例対照研究が行われ、全 4 カ国の研究結果の統合・分析により感染源が冷凍イチゴであることが示された。

食品規制当局は、冷凍ベリー類、特に冷凍イチゴの 4 カ国への流通経路を調べ、何人かの患者からの具体的な情報にもとづき後ろ向き追跡調査を行った。その結果、2012 年にエジプトまたはモロッコで収穫され、ベルギーの会社により包装された冷凍イチゴが感染源であることが示された。しかし、当該冷凍イチゴの由来を正確に特定することはできなかった。冷凍イチゴなどの食品から HAV を直接検出することは不可能であった。

疫学調査および食品規制当局の調査の結果を受け、2013 年 5 月 30 日、デンマーク、ノルウェーおよびスウェーデンの生活協同組合（COOP）は、ベルギーの販売業者から納入されたエジプトおよびモロッコ産のすべての冷凍イチゴの自主回収を開始した。

2013 年 10 月 15 日、本アウトブレイクの終息が発表された。2013 年 7 月 1 日以降、デンマークで報告された本アウトブレイク関連の患者は 3 人のみであり、直近の患者の発症日は 2013 年 8 月 8 日であった。

アウトブレイクの概要

2012 年 10 月 1 日～2013 年 10 月 15 日に SSI に報告された本アウトブレイクの患者は 71 人で、このうち 42 人（59%）が女性であった。患者の年齢範囲は 2～80 歳で、患者の 52%は 10～29 歳であった。患者の居住地はデンマーク国内の様々な地域に分散していた。71 人のうち 7 人はヒト-ヒト感染と考えられた。

コメント

本アウトブレイクは、デンマークで初めての食品由来 A 型肝炎一般アウトブレイクであった。本アウトブレイクは国内の臨床サーベイランスシステムによって検出された。このことは、HAV 感染の症状を呈する患者を国外旅行歴がなくても医師が診察し、患者を迅速に届け出ることの重要性を強調している。

-
- フィンランド食品安全局 (Evira: Finnish Food Safety Authority)

<http://www.evira.fi/portal/fi/>

研究セミナー：フードチェーンにおけるリステリア (*Listeria monocytogenes*) の汚染率と生残戦略

Research seminar 10.12.2013: *Listeria monocytogenes* in the food chain – prevalence and means of survival of the bacteria

05.12.2013

<http://www.evira.fi/portal/en/about+evira/current+issues/?bid=3736>

リステリア (*Listeria monocytogenes*) は食品由来病原体の一種である。フィンランドにおけるリステリア症の罹患率は欧州の平均より高い。2010～2012 年は、リステリア症の年間患者数が 43～71 人であった。2013 年は、11 月末までに国内感染患者が 55 人報告されている。

フィンランド食品安全局 (Evira) の特別研究員により *L. monocytogenes* およびその汚染率と生残戦略に関する研究セミナーが 2013 年 12 月 10 日に Evira (ヘルシンキ) 内のホールで行われた。

セミナーの要旨 (英語) が以下のサイトから入手可能。

http://www.evira.fi/files/attachments/en/scientific_research/markkula_en.pdf

-
- 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 (69) (68)

14 & 24 December 2013

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
キューバ	12/23		2012年27週～2013年34週	(死亡者含む) 678	3
ドミニカ共和国	12/23		2010年11月～2013年49週	(死亡者含む疑い患者) 31,271	462
			2013年1～49週	(死亡者含む疑い患者) 1,907	41
ハイチ	12/23		2010年10月～2013年48週	(死亡者含む) 693,875	8,482
			2013年1～48週の月平均	5,066	36
			2012年の月平均	8,429	77
			2011年の月平均	29,197	243
メキシコ	12/23		2013年37～51週	(死亡者含む) 187	1
ナイジェリア	12/13	Kano州		300～	約10
	12/9	Lagos州	9/19～	(死亡者含む疑い患者) 354	15
アンゴラ	12/11	Huambo州	11月～	95 (5/日)	8

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室