

食品安全情報（微生物） No.5 / 2014（2014.03.05）

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. ヒスパニックスタイルの一部のチーズのリステリア汚染に関する調査（患者発生）
2. Roos Foods 社がリステリア汚染の可能性のあるチーズの自主回収を再度拡大（患者発生）

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 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 — メリーランド州とカリフォルニア州で患者発生（2014年2月21日付初発情報、2月24、26日、3月3日付更新情報）
2. Tyson ブランドの機械分離鶏肉に関連して矯正施設で発生したサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 感染アウトブレイク（最終更新）

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. 米国とカナダがカット肉の名称を統一：卸売用カット肉のみが対象

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来疾患アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書（2012年）

【[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

【[フィンランド食品安全局（Evira）](#)】

1. サルモネラ汚染を評価する統計モデル

【[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: US Food and Drug Administration)

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

1. ヒスパニックスタイルの一部のチーズのリステリア汚染に関する調査 (患者発生)

FDA Investigates presence of *Listeria* in some Hispanic-style Cheeses

February 23, 2014

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm386726.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、Roos Foods 社 (デラウェア州 Kenton) が製造・包装した一部のチーズを喫食しないよう消費者に注意喚起している。対象は「Mexicana」、 「Amigo」、 「Santa Rosa De Lima」 および 「Anita」 の各ブランド名の製品である。同社はこれらのブランド名で販売したチーズを全て自主回収している。これらの製品はメリーランド州、バージニア州およびワシントン D.C. の小売店を通じて販売された。

FDA、米国疾病予防管理センター (US CDC) および各州・地域当局は、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、および Roos Foods 社が製造・販売したヒスパニックスタイルのチーズ製品のリステリア汚染について調査している。

2014 年 2 月 21 日、バージニア州農業消費者局 (VDACS: Virginia Department of Agriculture and Consumer Services) は、同社製チーズ製品からリステリア (*Listeria monocytogenes*) が検出されたことを報告した。これは、Mega Mart チェーンの 1 店舗 (バージニア州 Manassas) で VDACS の食品安全検査官が採取した同社製フレッシュチーズ 「Cuajada en Terron」 1 検体から *L. monocytogenes* が分離されたとの同局の 2 月 15 日付の注意喚起の続報である。*L. monocytogenes* は、発症頻度は低いが重症化する疾患であるリステリア症に関連する細菌である。

2 月 19 日、メリーランド州保健精神衛生局 (MDHMH: Maryland Department of Health and Mental Hygiene) は消費者に対し、Roos Foods 社製チーズ製品がリステリアに汚染されている可能性があるとして注意喚起した。また、同社が 「Santa Rosa de Lima」、 「Amigo」、 「Mexicana」、 「Suyapa」、 「La Chapina」 および 「La Purisima Crema Nica」 の各ブランド名でチーズを製造しているとし、同社製チーズおよびこれらを使用した食品を喫食しないよう助言している。MDHMH は、これらのチーズ製品のリステリア汚染、およびそれが *L. monocytogenes* であるか否かを確認するため、詳細な検査を行っている。2 月 20 日、ワシントン D.C. 当局も同様の注意喚起を消費者向けに発表した。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、US CDC 記事参照)

2. Roos Foods 社がリステリア汚染の可能性があるチーズの自主回収を再度拡大 (患者発生)

(UPDATE) EXPANDED - Roos Foods Voluntarily Recalls Variety of Cheeses (listed below) Due to Possible Health Risk

March 1, February 25 & 23, 2014

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm387775.htm> (3月1日付追加回収情報)

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm387210.htm> (2月25日付追加回収情報)

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm386948.htm> (2月23日付回収情報)

2014年2月23日、25日および3月1日に、Roos Foods社(デラウェア州 Kenton)は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるチーズ製品の回収を発表した。

3月1日付追加回収情報

回収対象製品に「Santa Rosa de Lima」ブランドの Queso Duro Blando (ハードチーズ) および「Mexicana」ブランドの Queso Cojito Molido の全サイズ・全容器の製品を追加した。これらを含め、これまでに発表された回収対象製品は、発泡スチロール皿入り透明ビニール包装、透明ビニール包装、透明ビニール真空包装および透明プラスチック容器入りで、サイズは様々である。

また同社は、念のため全サイズ・全容器の以下のサワークリーム製品も回収している。

- Santa Rosa de Lima Crema Salvadorena Cultured Sour Cream
- Santa Rosa de Lima Mantequilla de Bolsa Tradicion Centroamericana
- Crema Pura Mexicana Cultured Sour Cream
- La Chapina Crema Guatemalteca Guatemalan Style Cream
- Amigo Brand Crema Centroamericana Cultured Sour Cream

これらのサワークリームは、様々なサイズの白いタブ型プラスチック容器、透明ビニール袋、透明ビニールポーチおよび透明プラスチック瓶に入っている。対象製品は、デラウェア、メリーランド、ニュージャージー、ニューヨーク、バージニアの各州およびワシントン D.C.の小売店を通じて販売された。

2月25日付追加回収情報

回収対象製品に「Amigo」ブランドおよび「Mexicana」ブランドの 15 オンス (約 425g) および 16 オンス (約 450g) のビニール容器入り Requesón 全ロット、「Amigo」、「Mexicana」 および「Sanga Rosa De Lima」各ブランドの Queso de Huerta 全ロットを追加した。

患者が報告されたため、バージニア州農業消費者局 (VDACS: Virginia Department of Agriculture and Consumer Services) およびメリーランド州保健精神衛生局 (MDHMH: Maryland Department of Health and Mental Hygiene) は、Roos Foods 社が製造もしくは再包装を行った未開封の様々なチーズの検体を採取し、疾患と関連があると考えられる *L. monocytogenes* を検出した。

2月23日付初発回収情報

Roos Foods社は、リステリア汚染の可能性のあるチーズ製品の回収を発表した。回収対象は以下のチーズの全ロットである。

- ・ 「Mexicana」ブランド：Cuajada En Terron、Cuajada/Cuajadita Cacera、Cuajada Fresca、Queso Fresca Round、Queso Dura Viejo Hard Cheeses
- ・ 「Amigo」ブランド：Cuajada En Terron、Cuajada/Cuajadita Cacera、Cuajada Fresca、Queso Fresca Round、Queso Dura Viejo Hard Cheeses
- ・ 「Santa Rosa De Lima」ブランド：Cuajada En Terron、Cuajada/Cuajadita Cacera、Cuajada Fresca、Queso Fresca Round、Queso Dura Viejo Hard Cheeses
- ・ 「Anita」ブランド：Queso Fresco

対象製品はメリーランド州、バージニア州およびワシントンD.C.の小売店を通じて販売された。これらの製品はビニール袋またはクラムシェル容器に入っており、サイズは12オンス（約340g）または16オンス（約450g）である。

VDACSが採取したCuajada En Terronの検体から*L. monocytogenes*が検出された。

米国食品医薬品局（FDA）および同社が原因調査を行っており、同社は生産および出荷を中止している。上記の回収対象製品を保有している消費者は、ロットに関係なく全品を廃棄または購入店に返却すべきである。

（食品安全情報（微生物）本号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. 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 — メリーランド州とカリフォルニア州で患者発生（2014年2月21日付初発情報、2月24、26日、3月3日付更新情報）

Multistate Outbreak of Listeriosis—Maryland and California

February 21, 24, 26 & March 3, 2014

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cheese-02-14/index.html>

初発情報（2014年2月21日付）

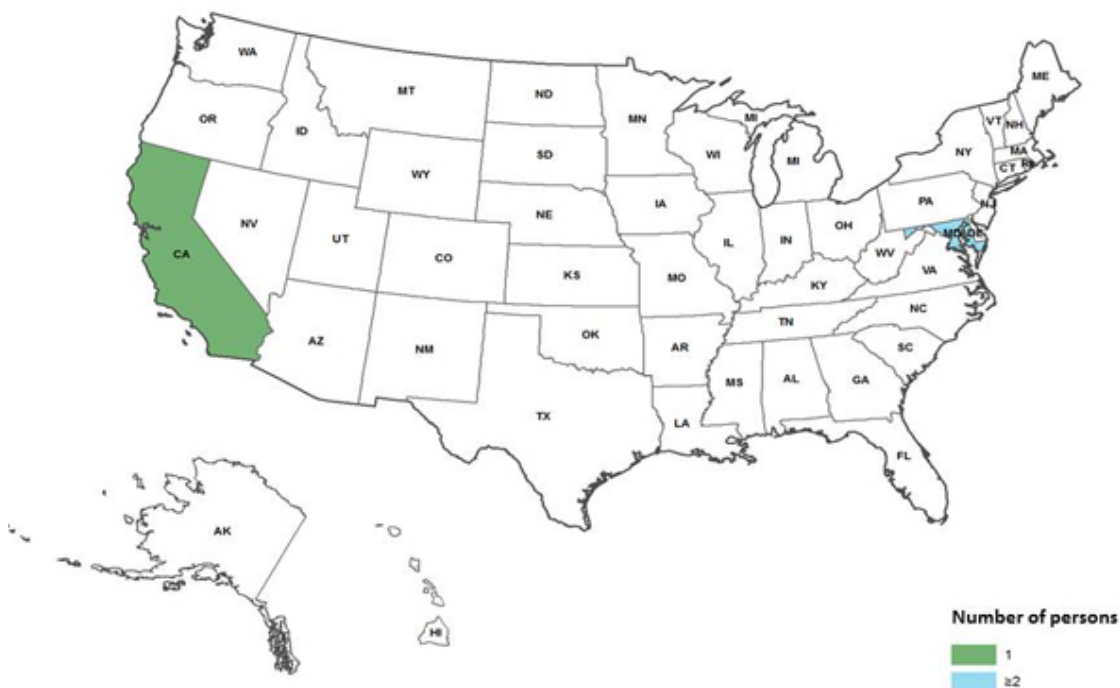
米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州の公衆衛生・規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、複数州にわたり発生しているリステリア症（*Listeria monocytogenes*感染）アウトブレイクを調査している。

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、

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）のデータを利用している。また、PFGE 法に加え全ゲノムシーケンシング解析も行い、すでに解析された臨床分離株 5 株が相互に近縁であることを明らかにしている。

2014 年 2 月 21 日までに *L. monocytogenes* アウトブレイク株感染患者が 2 州（カリフォルニア州 1 人、メリーランド州 7 人）から計 8 人報告されている（図）。

図：2014 年 2 月 21 日までに報告されたリステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (n=8)



情報が得られた患者の診断確定日は 2013 年 8 月 1 日～11 月 27 日である。全報告患者 8 人のうち 7 人が入院した。患者 5 人が妊娠に関連しており、このうち 4 人は 2 組の母親－新生児で、1 人は新生児の単独感染であった。残る患者 3 人は妊娠非関連の成人であった。カリフォルニア州で死亡者 1 名が報告された。報告患者の全員がヒスパニック系であった。

米国では毎年約 800 人のリステリア症確定患者が報告されており、アウトブレイクは概ね年間 3～4 件が特定され CDC に報告されている。近年のアウトブレイクに関連した食品には、数種類のチーズ（メキシカンスタイルのチーズ、ソフトタイプの熟成チーズ、輸入リコッタサラータチーズ）、まるごとのカンタロープ、生のスプラウト、カット済みセロリなどがある。

調査の更新情報

・2014年2月24日付

患者に対し、発症前1カ月間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査を行った結果、メリーランド州の患者全員が、同一のヒスパニック系食品小売チェーン（チェーンA）の別々の店舗で購入したヒスパニックスタイルのソフト／セミソフトチーズの喫食を報告した。メリーランド州およびバーニジア州当局は、チェーンAの店舗で採取したチーズ製品検体の検査を行った。

バージニア州総合検査機関（DCLS: Division of Consolidated Laboratory Services）は、同州農業消費者局（VDACS: Virginia Department of Agriculture and Consumer Services）がチェーンAの店舗1カ所で採取したフレッシュ（凝乳）チーズ「Caujada en Terron」1検体から *L. monocytogenes* を検出した。この株と患者8人から分離された株（アウトブレイク株）のPFGEプロファイルは相互に区別がつかなかった。このチーズは、Roos Foods社（デラウェア州Kenton）により製造された後にチェーンAの店舗で再包装されていた。VDACSは2014年2月15日に記者発表を行い、当該製品を喫食せずに廃棄するよう消費者に注意喚起した。

その後VDACSは、Roos Foods社が製造・包装し、チェーンAの店舗内では再包装されなかったCaujada en Terronの検体を採取した。2月21日、DCLSはこれらの包装済み製品検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株を検出し、同日、消費者向けに推奨事項を発表した。これらの分離株について全ゲノムシーケンシングが実施される予定である。一方、メリーランド州保健精神衛生局（MDHMH: Maryland Department of Health and Mental Hygiene）はチェーンAの店舗で販売された包装済みチーズ製品検体を検査した。その結果、*L. monocytogenes* アウトブレイク株がRoos Foods社の製品から検出された。この株も全ゲノムシーケンシングが実施される予定である。2月19日、MDHMHは、同社製の全てのチーズ製品を喫食しないよう消費者向けに注意喚起を発表した。この注意喚起によると、同社製のチーズ製品は「Santa Rosa de Lima」、「Amigo」、「Mexicana」、「Suyapa」、「La Chapina」、および「La Purisima Crema Nica」の各ブランド名で販売されている。2月20日にはワシントンD.C.当局も消費者向けに同様の注意喚起を行った。

2月23日、Roos Foods社は「Mexicana」、「Amigo」および「Santa Rosa De Lima」の各ブランド名で販売された「Cuajada En Terron」、「Cuajada/Cuajadita Cacera」、「Cuajada Fresca」、「Queso Fresca Round」および「Queso Dura Viejo（ハードチーズ）」の各種チーズ全ロットの自主回収を開始した。これらのチーズは同社が製造または再包装した製品である。また同社は「Anita」ブランドで販売した「Queso Fresco」も回収している。これらの製品はメリーランド州、バージニア州およびワシントンD.C.の小売店を通じて販売された。これらの販売店にはChain A以外の多くの小売店が含まれている。

2月23日、FDAは消費者、小売業者およびレストラン向けの助言とともにこの回収情報を発表した。

本アウトブレイクに関連した成人患者5人のうち3人が同社製チーズを喫食したことが明らかになっている。各保健当局は、患者が喫食したチーズのタイプに関する詳しい情報

を含め、疾患に関する調査を続けている。

・2014年2月26日付

2014年2月25日、Roos Foods社は23日に発表した回収の対象を拡大し、「Amigo」および「Mexicana」ブランドの15オンス（約425g）および16オンス（約454g）プラスチック容器入り部分脱脂乳リコッタチーズ「Requesón」の全ロット、および「Amigo」、「Mexicana」、「Santa Rosa De Lima」ブランドのフレッシュチーズ「Queso de Huerta」の全ロットを回収対象に含めると発表した。

FDAは同日、消費者、小売業者およびレストラン向けの助言とともに回収対象の拡大を発表した。

CDCは消費者に対し、同社が製造または再包装した上記ブランドの全チーズ製品を喫食しないよう注意喚起している。

・2014年3月3日付

Roos Foods社は2014年3月1日にチーズ製品回収の対象を再度拡大した。また、2月23日に開始された一連の回収の全対象製品について再確認の発表を行った。回収対象は「Amigo」、「Anita」、「Mexicana」および「Santa Rose de Lima」の各ブランドのCuajada En Terron、Cuajada/Cuajadita Cacer、Cuajada Fresca、Queso Fresco Round、Queso Cojito Molido、Queso Duro Blando（ハードチーズ）、Queso Duro Viejo（ハードチーズ）、Requeson、Queso de Huerta および Queso Fresco の全てのロット・サイズ・容器のチーズ製品である。これらの製品は発泡スチロール皿入り透明ビニール包装、透明ビニール包装、透明ビニール真空包装および透明プラスチック容器入りで、サイズは様々である。

同社は、さらに全サイズ・全容器の以下のサワークリームおよびバター製品も回収している。

- ・ Santa Rosa de Lima Crema Salvadorena Cultured Sour Cream
- ・ Crema Pura Mexicana Cultured Sour Cream
- ・ La Chapina Crema Guatemalteca Guatemalan Style Cream
- ・ Amigo Brand Crema Centroamericana Cultured Sour Cream
- ・ Santa Rosa de Lima Mantequilla de Bolsa Tradicion Centroamericana

これらの製品は、様々なサイズの白いタブ型プラスチック容器、透明ビニール袋、透明ビニールポーチおよび透明プラスチック瓶に入っている。対象製品は、デラウェア、メリーランド、ニュージャージー、ニューヨーク、バージニアの各州およびワシントンD.C.の小売店を通じて販売された。

FDAは3月1日、消費者、小売業者およびレストラン向けの助言とともに回収対象の再拡大を発表した。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA 記事参照）

2. Tyson ブランドの機械分離鶏肉に関連して矯正施設で発生したサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Salmonella* Heidelberg Infections Linked to Tyson Brand Mechanically Separated Chicken at a Correctional Facility (Final Update)

February 24, 2014

<http://www.cdc.gov/salmonella/heidelberg-01-14/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、テネシー州の公衆衛生当局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) と協力し、テネシー州の矯正施設 1 カ所で発生したサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 感染アウトブレイクの調査を行った。同州での調査の結果は、Tyson Foods 社が製造した機械分離鶏肉が感染源であることを示した。

S. Heidelberg の本アウトブレイク株は PulseNet のデータベースに頻繁に登録されており、毎月 4~8 人の感染患者が報告されている。

S. Heidelberg アウトブレイク株感染患者はテネシー州の矯正施設 1 カ所から計 9 人報告された。CDC は、他の 15 州でも、2013 年 10 月 21 日~2014 年 1 月 29 日に発症した同株の感染患者 23 人を特定したが、本アウトブレイクとは関係がないことが調査によって明らかになった。これら 15 州での感染源は不明である。

情報が得られた本アウトブレイクの患者の発症日は 2013 年 11 月 28 日および 29 日である。患者の年齢範囲は 22~50 歳、年齢中央値は 36 歳、全員が男性である。情報が得られた患者 9 人のうち 2 人 (22%) が入院した。死亡者は報告されていない。患者全員が同州の矯正施設 1 カ所の収容者である。

本アウトブレイクは終息したと考えられる。

アウトブレイク調査

テネシー州当局および USDA FSIS が行った疫学調査および追跡調査から、Tyson Foods 社が製造した機械分離鶏肉製品が本アウトブレイクの感染源であることが示された。機械分離鶏肉は、ふるいを通すことで喫食可能な肉を骨から分離し製造したペースト状の鶏肉製品である。

テネシー州の矯正施設の患者に対し、発症前 1 週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査を行った。その結果、回答した 9 人全員が機械分離鶏肉を含んでいる食品の喫食を報告した。矯正施設での調査により、曝露期間に提供された鶏肉は Tyson ブランドの機械分離鶏肉であったことが明らかになった。

CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) の検査機関が、本アウトブレイク患者から採取された臨床分離株の抗生物質耐性試験を行った。NARMS は、ヒト、生肉および食料生産動物から検出される、食品由来などの腸内細菌の抗菌剤耐性を監視する全米公衆衛生サーベイランスシステムである。調べた 9 株の耐性パターンは同じではなかった。9 株のうち 2 株 (22%) は多剤耐性 (3 種類以上のクラスの抗生物質のそれぞれで少

なくとも1剤に耐性)で、7株(78%)は試験を行ったすべての抗生物質に感受性であった。多剤耐性の2株は、重篤なサルモネラ症患者の治療に広く使用されるセフトリアキソンに耐性であった。これら2株は、アンピシリン、セフォキシチン、セフトオフル、アモキシシリン/クラブラン酸、スルフィソキサゾール、テトラサイクリンおよびトリメトプリム/スルファメトキサゾールの種々の組合せにも耐性を示した。このような抗生物質耐性は、患者の入院または血液感染のリスクの上昇に関連している可能性がある。

NARMSの検査機関は、当該矯正施設に残っていた機械分離鶏肉から分離された1株についても抗生物質耐性試験を行った。その結果、試験を行ったすべての抗生物質に感受性であった。

2014年1月10日、同社は*S. Heidelberg* 汚染の可能性がある機械分離鶏肉の約33,840ポンド(約15.4トン)の回収を開始した。当該製品は2013年10月11日に製造され、施設向け製品として全米に出荷された。小売店での一般消費者向けの販売は行われなかった。

本アウトブレイクは、Foster Farmsブランドの鶏肉に関連して複数州にわたり発生した多剤耐性*S. Heidelberg* 感染アウトブレイク(食品安全情報(微生物)No.2/2014、No.26/2013、No.24/2013、No.23/2013、No.22/2013、No.21/2013で紹介)とは別のアウトブレイクである。

(食品安全情報(微生物)No.3/2014(2014.02.05)US CDC、No.2/2014(2014.01.22)USDA FSIS、US CDC 記事参照)

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

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

米国とカナダがカット肉の名称を統一：卸売用カット肉のみが対象

U.S., Canada harmonizing names of meat cuts

The changes only apply to wholesale cuts of meat

February 24, 2014

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2014-02-24/eng/1393011378171/1393011391673>

カナダと米国は、卸売用カット肉に使用する用語を統一することで合意した。今回、用語の理解を共有することで、別々の在庫リストを維持する費用の減少、取引の円滑化、事務手続きや規制の負担の軽減などの恩恵が業界にもたらされる。

2014年2月24日以降は、鶏胸フィレ肉、牛ヒップ肉、ラムレッグ、ラム骨付き肉などの特定のカット肉の名称を米国側の用語と互換的に用いることができる。米国側の用語と

の同義使用が認められる用語は、カナダ食品検査庁（CFIA）のカット肉マニュアル（以下のサイト）および米国農務省の食肉購入仕様書（Institutional Meat Purchase Specifications）に記載されている。

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/meat-cuts-manual/eng/1300126276015/1300126372856>（CFIA カット肉マニュアル）

CFIA の現行のカット肉マニュアルは引き続き有効であり、卸取引の際に上述以外の用語を使用する場合は、確認・検証のために参照されなければならない。

この取り組みは卸売用カット肉のみに適用されるため、食品安全や消費者への影響は最小限に抑えられると考えられる。

この取り組みはカナダ－米国規制協力委員会行動計画（Regulatory Cooperation Council Action Plan）の下での活動の新たな成功例である。この行動計画は、製造・生産業者および消費者が負担する費用を軽減し、北米の通商・競争力を強化するため、両国の規制システムの一層の調和を目指して 2011 年 12 月にハーパー首相およびオバマ米大統領により発表された。

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

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

欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来疾患アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書（2012 年）

The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012

EFSA Journal 2014;12(2):3547

Published: 19 February 2014, Approved: 22 January 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>（報告書 PDF）

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/EU-summary-report-zoonoses-food-borne-outbreaks-2012.pdf>（報告書 PDF、ECDC サイト）

http://ecdc.europa.eu/en/publications/layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1029（ECDC のサイト）

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3547.htm>

2012 年は欧州連合（EU）加盟 27 カ国から、人獣共通感染症の発生、その病原体および食品由来疾患アウトブレイクに関するデータが欧州委員会（EC）および欧州食品安全機関（EFSA）に提出された。また、欧州疾病予防管理センター（ECDC）は人獣共通感染症のヒト患者に関するデータを提供した。さらに、EU 非加盟の欧州 3 カ国からもデータの提供

があった。EFSA および ECDC は協力してデータを分析し、その結果を今回の年次要約報告書に発表した。本報告書には 15 種類の人獣共通感染症、および食品由来疾患アウトブレイクに関するデータが収載されている。

カンピロバクター症は、2011 年に比べて EU 域内の発生率が低下し、確定患者数が減少した。しかし、カンピロバクター症は依然として最も報告患者数の多い人獣共通感染症で、2012 年の確定患者数は計 214,268 人であった。カンピロバクター症確定患者数は明確な季節変動を示し、また過去 5 年間（2008～2012 年）に有意な増加傾向を示してきた。カンピロバクター陽性の食品検体および動物検体の割合は前年までとほぼ同レベルであり、ブロイラー肉のカンピロバクター汚染率が依然として高かった。

サルモネラ症は患者数が 2011 年に比べて 4.7 %減少した。EU 域内では 2008 年から 2012 年にかけて、患者数の統計的に有意な減少傾向が見られている。2012 年の確定患者数は計 91,034 人であった。サルモネラ症患者数の減少は、家禽群におけるサルモネラ管理プログラムの成功が主な要因であると考えられる。ほとんどの加盟国で家禽でのサルモネラ低減目標が達成され、家禽群のサルモネラ汚染は減少しつつある。食品では、ブロイラー生鮮肉でサルモネラが最も頻繁に検出された。EU のサルモネラ基準を満たしていない製品の割合が高かった食品カテゴリーは、ひき肉・加工肉、食肉製品、および生きた二枚貝であった。

リステリア症は患者数が 2011 年よりわずかに増加し、2012 年の確定患者数は計 1,642 人であった。EU 域内の患者数は季節変動を示し、2008 年から 2012 年にかけて統計的に有意なゆるやかな増加傾向がみられる。患者の致死率は前年までと同様に高く 17.8 %であった。2012 年はリステリア症による死亡者が加盟 18 カ国から計 198 人報告され、2006 年以降で最も多かった。小売のまま喫食可能な (ready-to-eat) 食品から法的な安全基準を超える菌数のリステリア (*Listeria monocytogenes*) が検出されることはほとんどなかった。この基準を超える検体は水産食品で最も多く見つかった。

ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染症は計 5,671 人の確定患者が報告され、2011 年に比べ 40%の減少であった。血清群が判明した患者では O157 が最も多く、次いで O26 および O91 であった。EU 域内の確定患者数は 2008 年から 2012 年にかけて増加傾向がみられており、2011 年以前でも 2008～2010 年にかけての増加は有意である。加盟国で生鮮牛肉からのヒト病原性 VTEC 株の検出はまれであり、また菌数のレベルも低かった。牛肉およびウシ個体から検出されたヒト病原性 VTEC 株の血清群は、O157、O26、O91、O103、O145 などであった。

ウシ結核菌感染の確定患者数は 125 人であった。2011 年より減少し、加盟数カ国が大部分の患者を占めていた。EU 域内のウシでの牛結核の有病率はわずかに上昇したが、依然として非常に低いレベルである。有病率のこのわずかな上昇は、特定の 1 加盟国での 4 年連続の上昇による。

ブルセラ症は EU 域内の確定患者数が 2011 年とほぼ変わらず計 328 人であった。ブルセラ陽性のウシ、ヒツジおよびヤギ群の数は減少が続いているが、2011 年からの減少はわず

かであった。

トリヒナ症の2012年の確定患者数は301人であった。2011年よりわずかに増加したが、2009年以前と比べると低い水準が続いている。ブタのトリヒナ陽性率は2011年と同レベルで、飼育動物より野生動物で陽性率が高かった。しかし、原因食品が確定したアウトブレイク9件のうち7件は豚肉の喫食が原因であった。

トキソプラズマは2011～2012年にEU域内のブタ、ヒツジ、ヤギ、野生イノシシおよび野生のシカで検出が報告された。また、ネコ（自然宿主）、ウシ、イヌ、およびその他の数種類の動物種にも検出され、様々な飼育・野生動物種に幅広く分布することが示された。

食品由来疾患アウトブレイクは計5,363件が報告され、患者数は55,453人、入院患者数は5,118人、死亡者数は41人であった。報告されたアウトブレイクのほとんどはサルモネラ、細菌性毒素、ウイルス、およびカンピロバクターが原因で発生していた。食品由来疾患アウトブレイクの感染源となった食品は、卵・卵製品が最も多く、次いで複合食品、魚・魚製品であった。また、水由来のアウトブレイクが16件報告され、その病因物質はカリシウイルス、VTEC、クリプトスポリジウム (*Cryptosporidium parvum*) およびロタウイルスであった。

(EFSA 関連記事)

欧州食品安全機関 (EFSA) および欧州疾病予防管理センター (ECDC) による報告書 — カンピロバクターはわずかに減少、サルモネラは減少、リステリアは増加

Campylobacter decreases slightly, *Salmonella* down, *Listeria* up – EFSA and ECDC say
19 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140219.htm>

(ECDC 関連記事)

欧州疾病予防管理センター (ECDC) と欧州食品安全機関 (EFSA) による人獣共通感染症、その病原体および食品由来疾患アウトブレイクに関する年次報告書：カンピロバクターはわずかに減少、サルモネラは減少、リステリアは増加

ECDC/EFSA annual report on zoonoses and food-borne outbreaks shows *Campylobacter* decreasing slightly, *Salmonella* down and *Listeria monocytogenes* up
19 Feb 2014

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/layouts/forms/News_DispForm.aspx?List=8db7286c%2Dfe2d%2D476c%2D9133%2D18ff4cb1b568&ID=956&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx&Web=86661a14%2Dfb61%2D43e0%2D9663%2D0d514841605d

-
- 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>

2014年2月17日～2014年2月28日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

ベトナム産冷凍マルスダレガイのノロウイルス (GII)、インド産犬用乾燥餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ボスニアヘルツェゴビナ産非遺伝子組換え大豆ミールのサルモネラ (*S. Montevideo*、*S. Tennessee*)、シリア産アニス果実 (トルコ経由) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、アイルランド産マッシュルームのリストeria (*L. monocytogenes*)、中国産乾燥ペットフードの腸内細菌 (>15,000 CFU/g)、オランダ産包装済みルッコラのセレウス菌 (17,000 CFU/g)、ベトナム産冷凍二枚貝のノロウイルス (GI、GII)、チュニジア産冷凍スズメのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

スペイン産冷凍生ウサギ副産物 (ペットフード) (デンマーク経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵塩漬タラ切り身とステーキ (スペインで包装) の寄生虫 (*Pseudoterranova*)、ウクライナ産ヒマワリ種子搾油粕のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、フランス産飼料用粉未卵の腸内細菌 (4/5 検体 10~40 CFU/g)、イタリア産遺伝子組み換えでない大豆ミールのサルモネラ (*S. Llandoff*、25g 検体 1/10 陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産脱皮ゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Lexington*、25g 検体陽性)、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産乾燥ペットフードのサルモネラ属菌、インド産レーズンの昆虫の死骸 (28 匹/kg) と

黒カビ、米国産ピスタチオの昆虫の死骸とカビ（黒、青）、ベトナム産冷凍煮沸済みハマグリ属のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、モロッコ産の冷蔵サバのアニサキス、ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、トルコ産冷凍 baby clam の大腸菌（490～2,400 MPN/100g）、ベトナム産冷凍加熱済みハマグリ属のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ベトナム産冷凍ハマグリ属のサルモネラ（*S. Colorado*、*S. IV 43:z23:-*）、ベトナム産ハマグリ属のサルモネラ（*S. Neukoelln*）、ベトナム産冷凍ハマグリ属のサルモネラ（*S. Wagadugu*、*S. Weltevreden*）、ベトナム産冷凍ハマグリ属のサルモネラ（*S. Weltevreden*、25g 検体陽性）、ブラジル産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌（25g 検体陽性）、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌、チュニジア産冷蔵アサリのノロウイルス、中国産レッドレーズンの昆虫の幼虫、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌、モーリシャス産ペットフードのサルモネラ属菌など。

警報通知 (Alert Notification)

タイ産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、オーストリア産冷凍鹿肉の志賀毒素産生性大腸菌、デンマーク産スモークトラウト（ベルギー経由）のリストeria（*L. monocytogenes*、190 CFU/g）、ポーランド産冷蔵鶏ドラムスティック・手羽・モモ肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、ベルギー産冷蔵鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、アイルランド産加熱済み whelk（バイ貝、*Buccinum undatum*）のサルモネラ属菌、ドイツ産原材料使用のチェコ共和国産冷凍ロースト串刺し豚肉のサルモネラ属菌（10g 検体陽性）、フランス産ロックフォールチーズの志賀毒素産生性大腸菌（25g 検体陽性）、イタリア産真空包装スライスサラミの志賀毒素産生性大腸菌、ドイツ産の生鮮豚肉のサルモネラ、ポーランド産冷凍生鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、ギリシャ産活カブトノシコロガイの大腸菌（330 MPN/100g）、フランス産マール（ブドウから作るブランデー）コーティング生乳チーズのリストeria（*L. monocytogenes*、>15000 CFU/g）、インド産オニオンパウダー（オランダ経由）のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ベルギー産冷蔵牛肩肉の志賀毒素産生性大腸菌（STEC *stx+*；STEC *eae+* /25g）、ベルギー産豚肉コルドンブルーのサルモネラ（10g 検体陽性）、ベトナム産冷凍加熱済み二枚貝のノロウイルス、アイルランド産冷蔵牛肉のサルモネラ（*S. Dublin*、25g 検体陽性）、スペイン産冷蔵チョリソンのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、タイ産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ属菌（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/>

食品に関する消費者の意識調査の結果

Public attitudes tracker results published

3 February 2014

<http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/science-research/biannual-attitudes-tracker-nov-2013.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/feb/tracker-survey>

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 - November 2013”を発表した。今回の調査で、食品安全上の問題のうち回答者が最も高い懸念を示した上位 3 項目は、外食時の食品衛生 (36%)、食品への添加物の使用 (26%)、およびサルモネラや大腸菌などによる食中毒 (26%) 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 (60%)、食品の廃棄 (50%)、および食品中の塩分量 (44%) の各問題であった。

英国の食品提供施設における食品安全に関する懸念

回答者の約半数 (49%) が英国のレストラン、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があると回答した。前回の第 6 回調査 (52%、2013 年 5 月) に比べ 3% 低下したが、今までの調査全体を通しての一定の変動傾向は見られていない。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て懸念を持つ人の割合 (46%) は前回 (52%) より 6% 低下し、それ以前のすべての調査での結果と同レベルになった。

FSA についての認識

FSA を知っているとは回答した回答者は 82%にとどまった。このうち FSA の業務遂行を信頼しているとは回答したのは 58%で、信頼していないとは回答したのは 8%のみであった。信頼しているとは回答した回答者の割合は、前回の第 6 回調査時とほぼ同じであった。第 6 回調査時の割合はそれ以前に比べ低下していた。

衛生状態についての認識

回答者の 5 分の 4 以上 (82%) が、自分が利用する外食施設または食品小売店の衛生状態を認識していると回答した。これらの回答者のうち 40%が衛生証明書、25%が衛生ステッカーによって衛生状態に関する情報を得ていると回答した。

衛生証明書および衛生ステッカーと回答した回答者の割合は、2010 年 11 月の第 1 回調査時 (29%および 12%) から第 6 回調査時 (40%および 25%) に至るまで徐々に上昇したが、今回は変化がなかった。

食品衛生ランク付け方式 (FHRS) および食品衛生情報プログラム (FHIS)

食品衛生ランク付け方式 (FHRS) の認識レベルは今回も引き続き上昇した。インگران

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以上（37%）が FHSR を知っている」と回答した（2011年11月～2013年5月は21～34%）。また同地域の回答者で FHSR の証明書やステッカーを見たことがあると回答した回答者の割合（66%）も、以前の2回の調査時（2010年11月は50%、2013年5月は57%）に比べ上昇した。

食品衛生情報プログラム（FHIS）に対する認識レベルの結果は解釈が困難である。スコットランドの回答者では前回までの3回の調査時と同レベルの9%が FHIS を知っている」と回答した。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のは50%で、第5回調査時（2012年11月）に比べ18%上昇した。

背景

今回の聞き取り調査は市場調査会社 TNS 社が 2013年11月に英国の成人2,509人を対象に対面・オムニバス形式で実施した。2010年11月に第1回調査が行われて以来、今回の調査は1年に2回行われる調査の第7回目であった。

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

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

サルモネラ汚染を評価する統計モデル

Salmonella occurrence can be evaluated using statistical models

31.01.2014

<http://www.evira.fi/portal/en/about+evira/current+issues/?bid=3790>

卵生産などにおけるサルモネラの汚染やリスクは、数理モデルを利用することで評価が可能である。これらのモデルとそれを利用した分析結果は、国際的にも有用性が増している。フィンランド食品安全局（Evira）の主導により開発された手法とその成果が国際シンポジウムで発表された。

世界的にヒトのサルモネラ感染の大部分は食品由来であり、特に卵と豚肉が際立っている。サルモネラは依然として欧州全域で重大な健康リスクである。フィンランド、スウェーデンおよびノルウェーは、全国モニタリングプログラムなどの様々な手段を用いて、サルモネラによる健康危害と数十年にわたり闘ってきた。フィンランド産の卵や豚肉でサルモネラに汚染されている例は非常に少ない。

卵・卵製品を対象とする北欧諸国のサルモネラモニタリングプログラムは相互に非常によく似ており、いずれも一次生産段階でのリスクの予防を目指している。最も重要な点の1つは卵生産施設で定期的にサンプリングを行うことである。

モデル化により複雑な関連の解明が可能

これまでも、産卵鶏群から採取された検体にもとづくサルモネラの実際の汚染の推定にモデル化の手法が用いられてきた。

これらのモデルは、サルモネラモニタリングの結果の分析、および卵に関連した疾患発生の際の複雑な関連の特定に役立つ。また、各国でのモニタリングの結果にもとづき、卵生産施設で集団汚染事例が発生しそれが検出されるまでの間、当該施設で生産された卵のうち汚染されていた卵の割合を推定することも可能である。

サルモネラによる汚染の実態には、検査機関によって確認された集団汚染事例に加え、検査法の感度不足やサンプリングシステムなどが原因で検出されない事例も含まれる。

モデリングは推定の精度を向上させる

産卵鶏群からのサンプリングのタイミング、サンプル数、およびサンプリング時の感染ステージにより不確実性要因が発生する。集団汚染事例の発生・検出の時期に係わる不確実性の発生もモデル化により説明可能である。これには、特定の月齢の鶏群に対する検査により得られたサルモネラ汚染のモニタリング結果を知る必要がある。

サンプリングのタイミング、群内での感染のステージ、および感染の検出の相互関連のモデリングにベイズ法が用いられた。

これにより、例えば、サルモネラ感染およびその期間について、モニタリングデータから条件付き確率分布（感染の検出が間接的に依存する）を計算することが可能になった。この計算にはベイズモデルによる一般的なシミュレーション専用のソフトウェアを用いた。

各国の結果の比較に役立つ

このモデルは他国の類似のデータセットに適用可能である。これにより様々な国のモニタリングプログラムおよびその結果の相互比較が可能となり、これらに含まれる不確実性がより明確に説明できるようになる。

以上の結果および方法は、国際的な統計学シンポジウムで発表された後、論文として刊行された。著者には *Evira* のリスクアセスメント研究ユニットの研究者数人が含まれている。

(原著論文)

Ranta, J., Mikkilä, A., Tuominen, P., Wahlström, H.

Bayesian risk assessment for *Salmonella* in egg laying flocks under zero apparent prevalence and dynamic test sensitivity.

Journal of the French Statistical Society 2013: Vol. 154, No. 3, pp. 8–30.

<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 2014 (7)

21 February 2014

コレラ

国名	報告日	期間	患者数	死亡者数
キューバ	2/18	2012年27週～ 2013年34週	(死亡者含む) 678 (2013年8月24日以降 報告患者なし)	3
ドミニカ 共和国	2/18	2010年11月～ 2014年6週	(死亡者含む疑い患者) 31,521	467
		2014年1～6週	(疑い患者) 46	0
		2013年1～6週	646	8
ハイチ	2/18	2010年10月～ 2014年6週	(死亡者含む) 699,197	8,549
		2014年1～6週	2,536 (週平均 422)	18 (週平均 3)
		2013年の週平均	1,140	9
メキシコ	2/18	2013年37～51週	(死亡者含む) 187 (2013年11月15日以降 報告患者なし)	1

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室