

# 食品安全情報（微生物） No.17 / 2014（2014.08.20）

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. 2013年の世界のコレラ患者発生状況

### 【[米国農務省（USDA）](#)】

1. 米国農務省（USDA）が食品安全のための追加の要件として家禽製品の新しい検査システムを発表

### 【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. マサチューセッツ州の会社が*大腸菌 O157:H7* 汚染の可能性のある牛ひき肉製品を回収

### 【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 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* Infantis、*S. Newport*、*S. Hadar*）感染アウトブレイク（2014年8月8日付更新情報）
2. オンラインのレストランレビューを利用した食品由来疾患未報告患者の探知

### 【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 卵の保存期間 - 欧州食品安全機関（EFSA）が公衆衛生リスクを評価
2. 非定型 BSE 感染性の詳細な検査のためのプロトコル

### 【[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. 食品安全に関する消費者調査結果の二次分析報告書
2. *大腸菌 O157* による交差汚染の防止に関するガイダンスを改訂

### 【[デンマーク国立血清学研究所（SSI）](#)】

1. リステリアアウトブレイクでデリミートに感染源の疑い（患者 20 人、死亡者 12 人）

### 【[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/>

#### 2013年の世界のコレラ患者発生状況

Cholera, 2013

Weekly Epidemiological Record (WER)

1 August 2014, vol. 89, no. 31 (pp. 345–356)

<http://www.who.int/wer/2014/wer8931.pdf>

2013年は世界47カ国から計129,064人のコレラ患者が報告された。このうち2,102人が死亡し、致死率(CFR)は1.63%であった。報告患者数は2012年より47%減少し、2年連続の減少となった。2013年の報告国数は2012年の48カ国より減少した。

世界全体の年間のコレラ患者数は1,400,000~4,300,000人、死亡者は28,000~142,000人と推定されている。

患者は世界の全地域から報告され、地域ごとの報告国数はアフリカが22カ国、アジアが14カ国、ヨーロッパが2カ国、南北アメリカが8カ国、オセアニアが1カ国であった。

コレラによる死亡者を報告した26カ国のうち17カ国はアフリカ諸国で、全世界の死亡者数の65%にあたる計1,366人を報告した(CFR: 2.43%)。また、南北アメリカのドミニカ共和国およびハイチが合わせて全世界の死亡者数の30%にあたる635人を報告した(CFR: 1.04%)。

CFRは4カ国が1%未満、17カ国が1~5%、アフリカの5カ国(コンゴ共和国、ギニア、マリ、シエラレオネ、タンザニア)が5%以上を報告した。

国外感染患者は南北アメリカ、アジア、ヨーロッパおよびオセアニアの各地域から報告された。

2013年の全世界の報告患者の47.3%(60,763人)は、2010年10月末の発生以来ハイチおよびドミニカ共和国において今もなお継続しているアウトブレイクの患者であった。2013年にアフリカから報告された患者は計56,329人で、2012年(117,570人)より52%減少した。2013年のアフリカからの報告患者数は世界全体の患者数の43.6%を占めた。これは、世界全体の患者数の93~98%を占めた2001~2009年と比較すると低い割合となっている。アフリカからの報告患者数の割合の低下は2010年から観察されており、2011年以降にアフリカで患者数が有意に減少したことと、イスパニョーラ島(ハイチおよびドミニカ共和国が位置している)でアウトブレイクが継続していることに関連している。

2013年にアジアから報告された患者数は11,576人で、2012年(7,367人)より57%増加し、世界全体の報告患者数の9%を占めた。

2011年の第64回世界保健総会での決議WHA 64.15に従い、2012年に世界保健機関(WHO)の技術作業部会は緊急用として経口コレラワクチン(OCV)200万回分の備蓄を

提言し、国際協調にもとづくコレラ制圧に向けての重要な進展に貢献した。経口ワクチンの使用がコレラの制圧に役立つ可能性がある国では、この備蓄によって OCV のより迅速な使用が可能となった。

OCV は安全かつ有効であることが証明されており、包括的・多面的なコレラ予防策およびアウトブレイク対策の一部を担うものと考えられている。

### 感染およびアウトブレイクの状況

#### ○アフリカ

アフリカでは 2013 年に 22 カ国から計 56,329 人のコレラ患者が報告され、そのうち 1,367 人が死亡した (CFR : 2.43%)。報告患者数は 2012 年より 52%減少した (図)。アンゴラ (患者 6,655 人、死亡者 86 人)、コンゴ民主共和国 (26,944 人、491 人)、ナイジェリア (6,600 人、229 人)、およびソマリア (6,864 人、140 人) の 4 カ国から計 47,063 人の患者が報告され、アフリカ全体の 83%を占めた。

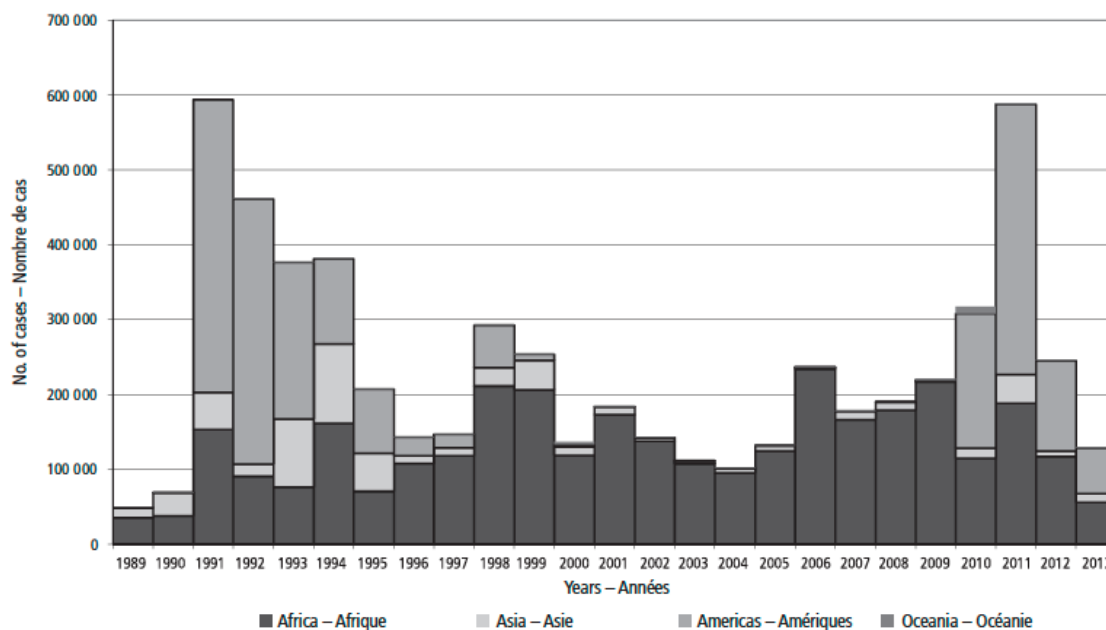
#### ○南北アメリカ

南北アメリカでは 2013 年にキューバ、ドミニカ共和国、ハイチ、メキシコおよび米国の計 5 カ国から国内感染患者の報告があった。国外感染患者は、ベネズエラ、カナダ、チリおよび米国から報告された。

#### ○アジア

アジアでは 2013 年に 14 カ国から計 11,576 人の患者が報告され、このうち 100 人が死亡した (CFR : 0.86%)。2012 年と比べると患者数は 57%増加した。

図：年度および地域ごとのコレラ報告患者数 (WHO、1989～2013 年)



## 分離株の多様性

1992年にベンガル湾に出現した *Vibrio cholerae* O139 は、現時点では東南アジアに限定されている。2013年は中国のみで O139 型感染患者が報告された。中国の検査機関で確認された患者 49 人のうち、37 人が O139 型、12 人が O1 型の感染であった。各国は *V. cholerae* 感染の診断検査の際に血清群 O1 および O139 の双方を検査するよう求められている。

最近、新たな変異株が世界の複数地域から報告されている。これらの変異 El Tor 型は古典型が産生する毒素を発現し、病原性がより強くなっていると考えられる。この型の株はバングラデシュで最初に特定され、その後、アフリカの数カ国、アジアおよびイスパニョーラ島から報告され、より重症の症状とより高い CFR に関連している。

最近バングラデシュで複数の多剤耐性株が分離された。これらはダッカの病院に入院した複数の患者由来の分離株である。これらの患者は通常より長く入院し、過度の下痢を呈し、多量の静脈内輸液が必要であった。

分子疫学、抗菌剤感受性の継続的なモニタリング、および分離株の系統解析は、各国および世界レベルでコレラ対策策定の指針となるデータを得るための重要なツールである。

---

### 【各国政府機関等】

#### ● 米国農務省 (USDA : United States Department of Agriculture)

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

米国農務省 (USDA) が食品安全のための追加の要件として家禽製品の新しい検査システムを発表

USDA Announces Additional Food Safety Requirements, New Inspection System for Poultry Products

July 31, 2014

<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentidonly=true&contentid=2014/07/0163.xml>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、米国民が喫食する鶏肉・七面鳥肉製品をより安全なものにするための重要な一步を発表した。家禽業者はサルモネラおよびカンピロバクターをコントロールするための新しい要件を遵守することが必要となり、科学的根拠にもとづき家禽関連施設に食品安全検査官をより合理的に配置する「家禽製品の新しい検査システム (New Poultry Inspection System : NPIS)」の施行により、毎年最大 5,000 人の食品由来疾患患者の発生が防止されると推定される。

FSIS は今後、サルモネラおよびカンピロバクター汚染について、発生した後にこれらに

対処するのではなく、発生の予防を優先するようすべての家禽関連業者に求めていく。また、サルモネラおよびカンピロバクター汚染が適切に管理されていることを示すために、すべての家禽関連施設に生産工程の 2 つの段階で独自の微生物学的検査を実施することを初めて要求する。以上の要件は、今後も継続される FSIS による検査とは別に課されるものである。

FSIS はまた、任意選択の NPIS を導入する予定である。このシステムでは、家禽関連業者は FSIS による検査の前に自社製品を品質により区分することが求められる。このシステムにより FSIS の検査官は、サルモネラなどの病原菌の予防にほとんど関係のない通常の品質保証業務にあまり時間をかけず、その代わりに、食品安全を強化することが証明された対策により多くの労力を注ぐことが可能となる。具体的には、内臓摘出工程での家禽類の詳細検査のための採取、検査のための検体サンプリング、生産施設の衛生状態の確認、食品安全計画の遵守状況の検証、生きた鳥の疾患の徴候や不適切な取扱いの監視、および生産施設がすべての関連規則を遵守していることの確認をより多くの検査官がより高頻度に行えるようになる。

一般公募の意見に従い、新たに NPIS を導入する生産施設のライン速度は最高で 1 分間に 140 羽までとし、現行の検査プログラムでの最高速度を維持した。また、NPIS に従って操業する家禽関連業者はすべて、業務関連の負傷や疾病の早期報告を推奨するプログラムを維持しなければならず、FSIS の職員は、生産施設の従業員に害を及ぼす可能性がある職場ハザードについて、その報告方法（職業安全衛生管理局（OSHA）への内密の直接電話報告を含む）に関する新しい指示を受けることになっている。

FSIS は、NPIS がサルモネラおよびカンピロバクターによる食品由来疾患の患者を毎年約 5,000 人減少させると推定している。サルモネラ症患者数は過去 10 年間に何度かの急増を示しつつ全体としては一定レベルを維持しており、カンピロバクター症は米国で 2 番目に多く報告される食品由来疾患である。今回の新しい検査モデルは、食肉・家禽製品によるサルモネラ症への FSIS の対応として 2013 年 12 月に発表された対サルモネラ行動計画（*Salmonella Action Plan*）の中核をなしている。また、同行動計画では、丸鳥については病原体低減達成基準の改定、および消費者がよく購入する家禽の各部位については同達成基準の初めての設定が予定されている。これらの新しい基準は 2014 年後半に発表される。

連邦公報（Federal Register）に掲載される予定の最終規則は FSIS の以下のサイトから入手可能。

[www.fsis.usda.gov/poultryinspection](http://www.fsis.usda.gov/poultryinspection)

（食品安全情報（微生物）No.26 / 2013 (2013.12.25) USDA FSIS、No.3 / 2012 (2012.02.08) USDA 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/>

マサチューセッツ州の会社が *E. coli* O157:H7 汚染の可能性のある牛ひき肉製品を回収  
Massachusetts Firm Recalls Ground Beef Products Due To Possible *E. coli* O157:H7 Contamination

2014/08/15

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2014/recall-053-2014-release>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Whole Foods Market 社のマサチューセッツ州の 2 店舗が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある牛ひき肉製品 368 ポンド (約 167 kg) を回収していると発表した。

FSIS は、2014 年 6 月 25 日に大腸菌 O157:H7 感染患者の調査について報告を受けた。FSIS はマサチューセッツ州公衆衛生局および米国疾病予防管理センター (US CDC) と協力し、Whole Foods Market 社の店舗で販売された牛ひき肉製品と本患者クラスターとの関連を特定した。疫学調査にもとづき、2014 年 6 月 13~25 日に発症した患者 3 人がマサチューセッツ州で特定された。これらの患者は発症日が 6 月中であったが、8 月 13 日、検査機関での詳細な検査の結果から、同社店舗で販売された牛ひき肉製品との関連が示された。追跡調査から、3 人の患者は同社の 2 店舗で販売された牛ひき肉を発症前に喫食していたことが明らかになった。

- 
- 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. 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* *Infantis*、*S. Newport*、*S. Hadar*) 感染アウトブレイク (2014 年 8 月 8 日付更新情報)

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

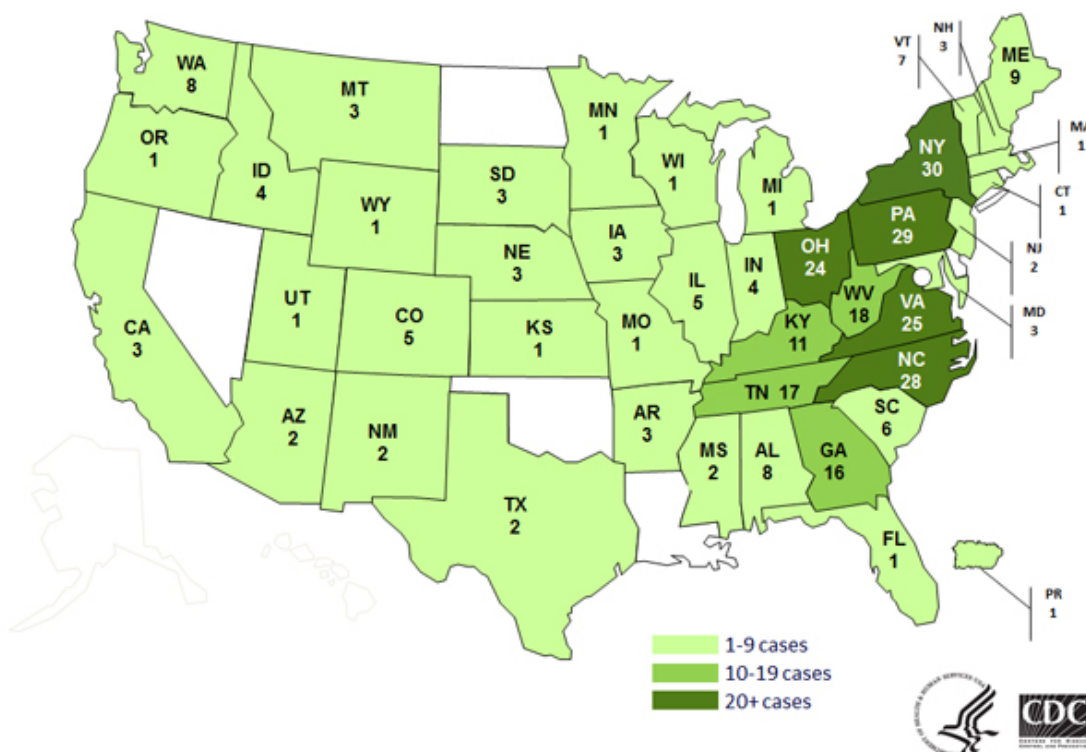
August 8, 2014

<http://www.cdc.gov/salmonella/live-poultry-05-14/index.html>

患者情報の更新

2014年8月5日までに、生きた家禽類との接触に関連してサルモネラ (*Salmonella* *Infantis*、*S. Newport*、*S. Newport*) アウトブレイク株に感染した患者が米国42州およびプエルトリコから計300人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* *Infantis*、*S. Newport*、*S. Hadar*) アウトブレイク株の感染患者数 (2014年8月5日までに報告された患者、n=300)



情報が得られた患者の発症日は2014年2月3日～7月10日である。患者の年齢範囲は1歳未満～95歳、年齢中央値は28歳で、37%が10歳以下である。患者の54%は女性で、情報が得られた患者206人のうち64人(31%)が入院した。死亡者は報告されていない。

### 調査の更新情報

バーモント州およびバージニア州の患者の自宅から採取された生きた家禽およびその飼育環境の検体を検査した結果、*S. Infantis* アウトブレイク株2株が検出された。これらの家禽はオハイオ州の孵化場 Mt. Healthy Hatcheries 社由来であった。

全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) は米国の公衆衛生サーベイランスシステムで、ヒト、生の食肉・家禽肉、および食料生産動物から検出される食品由来細菌およびその他の腸内細菌の抗生物質耐性を監視している。NARMS は、米国疾病予防管理センター (US CDC)、米国食品医薬品局 (US FDA)、米国農務省 (USDA)、および州・地域の保健当局による多機関協力組織である。

CDC の NARMS ヒトサーベイランスプログラムは、公衆衛生検査機関から NARMS に

提出されたサルモネラなどの臨床分離株での抗生物質耐性をモニターしている。CDC の NARMS 検査部門は *S. Infantis* (8 株) または *S. Newport* (3 株) アウトブレイク株に感染した患者から分離した計 11 株について抗生物質耐性試験を行った。検査した 11 分離株のうち 2 株 (18%) はテトラサイクリンに耐性を示し、9 株 (82%) は汎感受性 (検査したすべての抗生物質に感受性) であった。テトラサイクリンは通常、サルモネラ感染症の治療には用いられない。

全米家禽類改良事業 (NPIP : National Poultry Improvement Plan) は、家禽群での重い病気および死亡の原因となる特定の疾患を撲滅するために始められた任意参加のプログラムである。2014 年 8 月 8 日に NPIP 規定の修正条項が発効した。これらの修正条項の 1 つとして、通信販売の孵化場が自主的に参加する機会を持つサルモネラの新しい認証プログラムの開始が挙げられる。業者がこのプログラムに参加すると、その孵化群はヒト疾患の原因となり得るサルモネラについてモニターされていると認定される。本プログラムの目的は、孵化場の 1 日齢の家禽のサルモネラ汚染率を低下させること、および家禽肉のサルモネラ汚染率を低下させる機会を家禽肉業界に与えることである。将来的に消費者および小売業者は、このプログラムに参加している通信販売孵化場を選択し、これより家禽類を購入することができるようになる。

## 2. オンラインのレストランレビューを利用した食品由来疾患未報告患者の探知

Using Online Reviews by Restaurant Patrons to Identify Unreported Cases of Foodborne Illness — New York City, 2012–2013

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR) May 23, 2014 / 63(20);441-445

<http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm6320.pdf>

[http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6320a1.htm?s\\_cid=mm6320a1\\_w](http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6320a1.htm?s_cid=mm6320a1_w)

ニューヨーク市保健・精神衛生局 (DOHMH) は、レストラン関連の胃腸炎アウトブレイクの調査を行っていた際、DOHMH にまだ報告されていない疾患例をレストランの顧客がビジネスレビューサイト Yelp (<http://www.yelp.com>) に投稿していたことに気がついた。未報告のアウトブレイクの検出に Yelp サイトが使用できるかどうかを調べるため、DOHMH はコロンビア大学および Yelp と協力し、食品由来疾患を示唆するレストランレビューを Yelp サイトでリアルタイムに見つけるための試験プロジェクトを実施した。

2012 年 7 月 1 日から 2013 年 3 月 31 日までの間、本プロジェクト用に開発されたソフトウェアを使用して約 294,000 件の Yelp レストランレビューの分析が行われた。これにより、食品由来疾患を専門とする疫学者による追加評価が必要と考えられるレビュー 893 件が特定された。このうち 499 件 (56%) は食品由来疾患 (食事後の下痢または嘔吐) に合致する内容の投稿であり、さらにそのうちの 468 件は投稿前 4 週間以内に発生した事例または発生時期の記載のない事例のレビューであった。この 468 件に取り上げられた患者のうち、レビュー投稿とほぼ同時期に電話またはオンラインシステムを介して DOHMH に直接報告された患者は 3% のみであった。詳細な調査により 468 件のうち 129 件について追



加調査が必要となったため、レビュー投稿者に電話による聞き取り調査を行った。27 人に対する聞き取り調査の結果、未報告のレストラン関連アウトブレイク 3 件（患者数は計 16 人）が DOHMH のアウトブレイク調査基準を満たしていることがわかった。当該レストラン 3 店の環境調査を行ったところ、食品取扱に関する複数の違反が見つかった。

以上の結果は、オンラインのレストランレビューが未報告の食品由来疾患アウトブレイクおよび食品取扱に問題のあるレストランの探知に役立つ可能性があることを示している。しかし、このような方法による疾患報告の調査には多大な時間および人員が必要と考えられる。

---

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

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

1. 卵の保存期間 – 欧州食品安全機関 (EFSA) が公衆衛生リスクを評価

Egg storage times: EFSA assesses public health risks

31 July 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140731.htm>

卵による公衆衛生リスクについて、欧州食品安全機関 (EFSA) は、家庭または小売店での卵の保存期間を延長するとサルモネラ食中毒のリスクが上昇するという最新の科学的意見を発表した。欧州連合 (EU) 域内で発生する卵由来疾患アウトブレイクの件数としては特定のサルモネラ血清型 (*Salmonella* Enteritidis) によるものが最も多いため、専門家は *S. Enteritidis* の消費者へのリスクに重点を置いた。

EFSA の専門家は、そのまま、または他食品の成分として喫食される卵の販売期限 (sell-by date) および賞味期限 (best-before date) を延長することによりもたらされる結果について検討した。販売期限は販売店が店頭で卵を販売できる最終日のことであり、賞味期限は卵の品質 (食感、風味など) が最高の状態に保たれる期限のことである (賞味期限は包装に表示されるが、販売期限は販売店への指示であり、包装に記載されない)。

家庭用の卵の販売期限を 21 日から 28 日に延長した場合、卵による *S. Enteritidis* 感染のリスクは非加熱の卵で 40%、軽く加熱した卵で 50% 上昇する。最悪のシナリオとして販売期限を 42 日、賞味期限を 70 日 (現行では 28 日) とした場合、リスクは非加熱と軽く加熱した卵の双方で現行の約 3 倍に上昇する。飲食施設で使用される卵についても結果は同様であり、この場合、卵は小売店を介することなく卸売業者から直接納入される。

このような推定値を算出するため、EFSA の専門家は、EU 域内での現行の卵の保存方法と様々な販売期限と賞味期限を想定した種々のシナリオとを比較できる定量的モデルを使用した。

EFSA の「生物学的ハザードに関する科学パネル (BIOHAZ パネル)」は、サルモネラ菌が卵の内部に存在する場合、温度の上昇および保存期間の延長にともなって増殖が進むが、卵を十分に加熱することによって感染リスクを低減させることができるとしている。

保存期間の延長によって上昇する感染リスクを低減させるには、卵を冷蔵保存することが唯一の方法である。しかし、販売期限と賞味期限を 3 週間以上延長した場合、販売店で冷蔵していてもリスクは上昇する。

今回の科学的意見は、卵の日付表示の今後の改善に役立てるために欧州委員会 (EC) から要請されたものである。消費者が食品の日付表示の意味を誤って解釈すると、家庭での食品廃棄物が増加する。

EU レベルでのサルモネラコントロールプログラムにより、ヒトのサルモネラ症患者が近年減少している。家禽、特に産卵鶏群のサルモネラ保菌率も大幅に低下している。EU 域内ではヒトのサルモネラ症の感染源として卵が最も重要であるため、産卵鶏群のサルモネラ汚染レベルの低下がヒト患者の減少の主な原因となっていると考えられる。

#### EFSA 科学的意見

食卓用卵の品質低下および病原体増殖による公衆衛生リスクに関する科学的意見

Scientific Opinion on the public health risks of table eggs due to deterioration and development of pathogens

EFSA Journal 2014;12(7):3782

Published: 31 July 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3782.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3782.htm>

## 2. 非定型 BSE 感染性の詳細な検査のためのプロトコル

Protocol for further laboratory investigations into the distribution of infectivity of Atypical BSE

EFSA Journal 2014;12(7):3798

Published: 21 July 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3798.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3798.htm>

ウシでの非定型牛海綿状脳症 (Atypical Bovine Spongiform Encephalopathy : Atypical BSE) の病因論およびその病原因子の組織分布に関する情報は、野外の症例や実験的感染の研究を通じて得られているものだけでは不十分である。実験的感染について行われているのは非定型 BSE 因子のウシの脳内接種のみである。非定型 BSE の異常プリオンタンパク PrP<sup>Sc</sup>については今までその有無の記載のみで、相対量や感染性のレベルを定量的に示すものではなかった。H 型または L 型の非定型 BSE を発症したウシの各組織で、相対的感染力価、PrP<sup>Sc</sup>の蓄積、およびプリオン凝集活性 (prion seeding activity) の評価 (脳幹後部

組織を基準とする)を行うには、詳細な研究のための検査プロトコルの作成が推奨される。これらの研究で対象とすべき組織は、1) ウシの特定危険部位 (SRM) のリストに記載されているか否か、2) 非定型 BSE またはその他の伝達性海綿状脳症 (TSE) に罹患した反芻動物の組織で、かつ感染性または PrP<sup>Sc</sup> が検出されるか否か、および 3) 欧州連合 (EU) のフードチェーンへの流入量の観点からの重要性にもとづき、3つの優先グループに分類される。このプロトコルには、推定される感染性のレベルと分析に利用できる組織の量に応じた、検査すべき最低限の動物の数、各組織の処理・調製法、および異常型 PrP の同定と感染性の定量に使用すべき方法が詳細に示されている。また、TSE の能動的サーベイランスのための迅速検査キット (有効性評価済み) の H-および L-BSE 因子検出のためのウシでのバイオアッセイにおける成績についても、本プロトコルの実施を通じてデータが得られることが望ましい。

(関連記事)

非定型 BSE 検査のための新しいプロトコル

New protocol for Atypical BSE investigations

21 July 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140721.htm>

---

● 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

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

Notifications list

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

2014年7月28日～2014年8月15日の主な通知内容

情報通知 (Information)

メカジキの寄生虫。

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

チリ産冷凍塩漬け鶏胸肉(イタリア経由)のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ポルトガル産冷凍二枚貝の大腸菌 (630 MPN/100g)、ベトナム産冷凍湯通しハマグリ属のノロウイルス、イタリア産野菜ミックスのカビ、英国産クリームofセレウス菌 (240~1\*10E6 CFU/g)、アルゼンチン産冷蔵スライス牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、チェコ産原材料使用のポーランド産冷凍生鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体 2/5 陽性)、フランス産二枚貝 (cockle) のサルモネラ (25g 検体陽性)、タイ産犬用餌のサルモネラ属菌、オランダ産活ムラサキイガイの大腸菌 (490 MPN/100g)、イタリア産冷蔵リコッタチーズのセレウス菌 (22,000 CFU/g)、ポーランド産の生鮮マッシュルームのカンピロバクター (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏肉(オランダ経由)のサルモネラ (*S. Heidelberg*, 10g 検体陽性)、スペイン産ソーセージのサルモネラ属菌 (4.5.12 : i : /25g)、フランス産ムラサキイガイの大腸菌 (1,400 MPN/100g) など。

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

ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Abony*)、オランダ産有機ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (*S. Agona*)、イタリア産加工動物タンパク質のサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体陽性)、タンザニア産冷蔵ナイルパーチ (*Lates niloticus*, アカメ科の魚) のサルモネラ属菌、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona* の 25g 検体陽性と *S. Anatum* の O15+ /25g)、スペイン産冷蔵豚肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 40 CFU/g)、フランス産冷蔵アンコウのアニサキス (大量)、スペイン産冷蔵サバ (*Scomber scombrus*) のアニサキス、フランス産加工動物タンパク質のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、デンマーク産冷凍スモークサーモンのリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産レーズンのカビ、タイ産冷凍塩漬け家禽胸肉のサルモネラ属菌、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、インドネシア産シナモンの生きた昆虫とカビ、ベトナム産冷凍煮沸済みハマグリ属 (saltwater clam) のノロウイルス (GI)、ブラジル産皮なし・骨なし香辛料入り七面鳥胸肉マリネのサルモネラ (*S. Schwarzengrund*)、ブラジル産冷凍香辛料入り七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Minnesota*, 25g 検体陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (*S. Amsterdam*, 25g 検体 1/5 陽性)、タイ産塩漬け生家禽胸肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、中国産冷凍イチゴのノロウイルス (1/5 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ、ベトナム産冷凍煮沸済み二枚貝 (Veneridae) のノロウイルス (GI)

+5: n=5, c=5 /25g)、インドネシア産乾燥ココナッツのサルモネラ (*S. Brunei* と *S. Westhampton*、ともに 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、トルコ産カエル脚のサルモネラ属菌、チリ産クルミのカビ、ブラジル産の非加熱鶏肉のサルモネラ、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

オランダ産皮付ゴマ種子のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、原産国不明のチリパウダー (スイス経由) のサルモネラ属菌、フランス産の羊の生乳のロックフォールチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*)、ドイツ産の卵による食品由来アウトブレイク (*S. Enteritidis*) の疑い、ポーランド産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、 $< 10$  CFU/g)、フランス産ヤギの生乳チーズの病原性大腸菌 (O26-H11、*eae* 陽性)、ドイツ産犬用餌のサルモネラ (*S. Brandenburg*・*S. Derby*・*S. Livingstone*、いずれも 25g 検体陽性) と腸内細菌 (13,000 CFU/g)、フランス産ヤギの生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O26H11、*eae+*、*stx+*)、スペイン産チョリソーのサルモネラ属菌、フランス産アジア食品詰め合わせのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産豚耳のサルモネラ (*S. Goldcoast*・*S. Kedougou*・*S. Rissen*・*S. Senftenberg*)、オランダ産プロセス粉チーズのサルモネラ (*S. Brandenburg*、25g 検体陽性)、インド産ジンジャーパウダー (英国経由) のセレウス菌 ( $1.4 \times 10^5$  CFU/g)、オランダ産冷凍ミートボールのリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産ひき肉のサルモネラ、スペイン産冷蔵スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*、200 CFU/g)、オランダ産冷蔵ベーコンのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産の生乳ソフトチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、 $> 6,000$  CFU/g)、ベルギー産原材料使用のオランダ産黒コショウのサルモネラ (*S. Coeln*)、オランダ産冷凍鶏胸肉マリネのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ベルギー産マドラスカレーパウダーのサルモネラ、ハンガリー産黒トリュフ入りペストソースのボツリヌス菌の疑い、フランス産の生乳ルブロンチーズのサルモネラ (*S. Kedougou*)、モロッコ産チェリートマトによる食品由来アウトブレイクの疑い、ドイツ産ベリーミックバターミルクケーキによる食品由来アウトブレイクと A 型肝炎ウイルス、オランダ産冷凍七面鳥皮 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ノルウェー産原材料使用のスペイン産冷蔵サーモントラルタルのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍食肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、原産国不明の生鮮バジル (チェコ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア、エクアドル産冷凍アブラソコムツ (*Lepidocybium flavobrunneum*) のブドウ球菌エンテロトキシン、冷凍ラズベリー (セルビアで包装、ベルギー経由) のノロウイルス (25g 検体陽性)、スペイン産マイルドパプリカパウダーのセレウス菌 ( $3.4 \times 10^6 \sim 5 \times 10^6$  CFU/g)、フランス産冷凍鶏とたいのサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ドイツ産の卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵スライスサーロインのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵スモークサバのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)

性)、ハンガリー産冷凍豚テンダーロインの食品由来アウトブレイクとサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ドイツ産チーズ (white beer) のサルモネラ、フランス産乾燥豚耳 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Cerro*、25g 検体陽性)、スウェーデン産豚耳のサルモネラ (*S. Kedougou*・*S. Rissen*)、ブラジル産香辛料入り七面鳥胸肉 (ポルトガル・オランダ・デンマーク経由) のサルモネラ (*S. Schwarzengrund*)、オランダ産真空包装牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*、*eae-*)、オランダ産黒コショウのサルモネラ (*S. Coeln*) など。

---

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

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

1. 食品安全に関する消費者調査結果の二次分析報告書

Food and You Waves 1 and 2: secondary data analysis published

8 July 2014

[http://www.foodbase.org.uk//admintools/reportdocuments/869-1-1612\\_Understanding\\_domestic\\_food\\_safety\\_practices\\_report\\_FINAL\\_with\\_cover.pdf](http://www.foodbase.org.uk//admintools/reportdocuments/869-1-1612_Understanding_domestic_food_safety_practices_report_FINAL_with_cover.pdf) (調査報告書 PDF)

[http://www.foodbase.org.uk/results.php?f\\_report\\_id=869](http://www.foodbase.org.uk/results.php?f_report_id=869) (調査報告書 web サイト)

<http://www.food.gov.uk/news/updates/news/2014/jul/food-and-you>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、食品安全に関する消費者の考え方や行動についての調査「Food and You」の1回目を2010年に、2回目を2012年に実施した。今回、家庭での食品安全慣行を把握するためこれらのデータの二次分析を行い、その結果を報告書「家庭での食品安全慣行の実態 (Understanding domestic food safety practices)」として発表した。本報告書は、年齢、性別および民族性などの社会人口統計学的要因は回答者が報告した食品安全慣行と関連があるが、収入、教育および家屋保有状況などの社会経済学的要因はこれとは関連がないことを示している。

「Food and You」調査について

「Food and You」は無作為抽出 (random probability) 調査で、毎回、英国全体から約3,000人を対象に聞き取り調査を行っている。調査は、食品安全 (スコットランドおよび北アイルランドについてはさらに栄養の問題も) に関連した消費者の行動、考え方および知識を把握できるようデザインされており、FSAの戦略の成果を知るための重要な手段となっている。

## 家庭での食品安全慣行

家庭での食品安全慣行について得られた重要な知見は以下の通りである。

### ○ 社会的および経済的要因

FSA の推奨と合致する食品安全慣行を報告した人の割合が高かったのは以下のグループの人々であった。

- ・ 女性
- ・ 65 歳未満の者
- ・ 北アイルランドの居住者
- ・ 白人
- ・ 既婚者または同棲者

また、低年齢の小児（5 歳未満）と同居している人の方が、それより年長の小児と同居している人または小児と同居していない人に比べ、推奨される食品安全慣行と合致する行動を報告するが多かった。分析結果によると、回答者が報告した行動が推奨される行動にどの程度合致するかは、社会人口統計学的要因（年齢、性別、民族性など）と関連しているが、社会経済学的要因（収入、教育および家屋保有状況）とは関連していなかった。

### ○ 現在および将来の情報源

現在、食品の安全な調理法と加熱法に関する情報を何らかの方法で入手している消費者のうち、小売業者および食品生産業者を情報源としている人は半数に上り、テレビ・ラジオ、友人・家族、本・新聞を情報源としている人もそれぞれ半数弱存在した。現在は食品安全に関する情報を求めているという回答の割合が最も高かったのは男性と最高年齢層（65 歳以上）のグループであった。将来、特に 16～34 歳の年齢層で食品安全に関する情報源としてインターネットの利用が増えると考えられる。

### ○ 知識と考え方

回答者の食品安全上の行動は知識と関連している可能性が高いが、考え方との関連を示すエビデンスはほとんどない。知識と行動の間に想定される関連に社会的望ましきバイアス（social desirability bias：推奨される慣行を知っている消費者が、実際の行動ではなく知識と合致する行動を報告すること）がどのように関与しているかは明らかではない。

## 食品衛生ランク付け方式（Food Hygiene Rating Scheme）

食品衛生ランク付け方式（FHRS）は、年齢、性別、居住地を問わず消費者の約 1/4 が重要と考えている。しかし、FHRS の良いスコアを重視する人と FHRS を積極的に利用する人がそれぞれ消費者の約 1/4 を占める北アイルランドを除くと、積極的に利用する消費者の割合はかなり低い。FHRS の利用率は年齢の上昇とともに低下し、16～34 歳では 14%、35～64 歳では 10%であるが、65 歳以上では 4%のみである。年齢層によるこのような傾向

は外食の頻度を考慮に入れても変わらず、調査前7日間の外食の有無に関係なく同じ傾向が認められた。

#### 家庭での食事と外食

食品提供者の衛生状態を知るために FHRIS を利用する消費者は、家庭で推奨される食品安全慣行に合致する行動を報告する傾向が強かった。FHRIS の利用は、消費者が家庭での食事に比べ外食をどの程度安全と考えているかということとは関連していなかった。

## 2. 大腸菌 O157 による交差汚染の防止に関するガイダンスを改訂

Revised *E. coli* O157 control of cross-contamination guidance published

9 July 2014

<http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/guidance/ecoli-control-cross-contamination-guidance.pdf> (ガイダンス改訂版 PDF)

<http://www.food.gov.uk/news/updates/news/2014/jul/ecoli>

英国食品基準庁 (UK FSA) は大腸菌 O157 による交差汚染の防止について、複雑な機器の除菌の有効性に関する独自調査の結果および業界と地方自治体関係者の意見を考慮し、ガイダンスの改訂を行った。このガイダンスの目的は、食品の大腸菌汚染による健康リスクを食品事業者が確実に防止できるようにすることである。

FSA は、2011 年に交差汚染のリスク管理に関する食品事業者向けのガイダンスを初めて作成した。これは、2005 年にサウスウェールズで発生した大腸菌 O157 感染アウトブレイクの公式調査の結果を受けたものであった。

#### 食品事業者の自由度の増加

改訂版は、食品事業に関する個々のリスクの食品事業者による評価とその後の関係地方自治体による評価を条件として、食品安全のリスク管理について食品事業者にこれまでより大きな自由度を与えている。

今回の改訂版は以下のことを明確にしている。

- ・ 取扱い時間の分離および有効な洗浄・消毒により交差汚染のリスクに対処していることを示すことができる食品事業者は、生の食品とそのまま喫食可能な (RTE) 食品を別の区域で取り扱う必要はない。
- ・ 構造が比較的簡単な機器 (温度計・ミキサー・秤量計など) の場合、異なる食品への使用の合間に有効な洗浄・消毒を行っていることを示すことができる食品事業者は、生の食品と RTE 食品に同じ機器を使用してもよい。
- ・ 構造が比較的複雑な機器 (真空包装機、スライサー、ミンサーなど) の場合、完全に分解して全表面を徹底的に洗浄すれば、異なる食品への使用の合間の洗浄・消毒は有効であると考えられる。しかし、分解と組立ての工程は複雑で有能な技術者が行う必要があるため、実際には食品事業者が真空包装機の使用目的の変更を頻繁に行うことは



現実的ではない。一方、中古の真空包装機の再稼働・購入・売却など、使用目的のより長期的な変更のための洗浄は実行可能と考えられる。スライサーおよびミンサーの分解・洗浄・消毒は比較的容易と考えられるが、通常の営業中に行うのは困難である。生の食品および RTE 食品へのこのような機器の使用を希望する事業者は、リスクを十分に評価し、異なる食品への使用の合間の洗浄が有効な管理対策になっていることを地方自治体当局に示す必要がある。

#### 使いやすさの改善

FSA は、本ガイダンスのレイアウトも業界向けのガイドに広く使用されているものに合わせて改訂した。これにより、事業者が、法的要件、コンプライアンスに関する FSA のガイダンスおよび適正規範を理解し、それらの類似点と相違点を認識することが容易になる。

---

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

<http://www.ssi.dk>

#### リステリアアウトブレイクでデリミートに感染源の疑い (患者 20 人、死亡者 12 人)

*Listeria* outbreak – suspected source: deli meats

15 August 2014

[http://www.ssi.dk/English/News/News/2014/2014\\_08\\_listeria.aspx](http://www.ssi.dk/English/News/News/2014/2014_08_listeria.aspx)

リステリア症患者 20 人の感染源としてデリミートの喫食が疑われている。当該デリミートの製造業者は、2014 年 8 月 12 日にデンマーク獣医食品局 (DVFA : Danish Veterinary and Food Administration) より製造一時停止の処分を受けた。

デンマーク国立血清学研究所 (SSI) はリステリア症アウトブレイクを調査している。この疾患の主な感染経路はリステリアに汚染された食品の喫食である。免疫機能が低下した人がリステリアに感染すると重症化する可能性がある。

本リステリア症アウトブレイクの患者として 2013 年 9 月から 2014 年 8 月 15 日までの間に 20 人が特定されている。患者の大多数は最近発生しており、15 人が 2014 年 6~8 月に報告された。

SSI は 2013 年 9 月以降、リステリア症患者由来の検体の全ゲノムシーケンシングを実施している。この結果、本アウトブレイクの患者 20 人は同一の型のリステリアに感染したことが明らかになった。また、「rullepølse」(冷製肉として供されるロールタイプのデリソーセージ) の 1 バッチからも同じ型のリステリアが検出された。当該汚染バッチは 2014 年 5 月 6 日に市場から撤去された。

2014年8月12日、当該ソーセージの製造施設で採取された検体から新たにリステリアが検出されたことを受け、DVFAの指示により同社は操業を停止した。さらに、種々のデリミートやソーセージを含むすべての同社製品の全面的な撤去が開始された。これらの製品はスーパーマーケットで販売され、公共施設（保育・介護施設や病院など）の調理室にも納品されたが、国外へは輸出されていない。

リステリア症は感染後1～4週間を経て発症することが一般的であるため、本アウトブレイクで今後もさらなる患者が検出されると予想される。SSIは現在、リステリア症患者由来の7検体について本アウトブレイクとの関連を調べている。

本アウトブレイクの患者は、デンマークの農村地域に居住する女性11人と男性9人であり、年齢範囲は43～89歳である。このうち12人はリステリア検出後30日以内に死亡した。過去のリステリアアウトブレイクと同様、本アウトブレイクの患者も重度の基礎疾患を有しており、このためリステリア感染が死因であったと断定することは困難である。

● 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 2014 (62) (61) (60) (59) (58)

18, 6, 5, 2 August & 30 July 2014

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
南スーダン共和国	8/14	上ナイル州の Wau Shilluk 町	8/10 時点	894	17
		全国			123～
	8/2	ジュバ			118～
		全国	7/30 時点	5,459	
	7/30	上ナイル州	7月～	904～	
		全国	4月～	4,765	109(うち19人は上ナイル州)
ガーナ	8/15	アクラ	6月～	3,100	40～

	8/11	ウェスタン州		(疑い)23 (確定)9	
	8/5	イースタン州	過去 2 週間	121	
カメルーン	8/12	極北州		1,600～	74
	7/29	極北州	1 カ月以内		200～
インド	8/14	グジャラート州		1	
ナイジェリア	8/6	プラトール州	8/3～	(下痢)34	3
			7 月	40	2
	8/4	ボルノ州難民キャンプ地		約 375	27
	8/2	カドゥナ州		30～	7
	7/28	タラバ州		27	6
ブルンジ	8/3	ブルリ	2 週間以内	(死亡者含む) 86～	1
コンゴ民主共和国	7/23	南キブ州	6 カ月	(死亡者含む) 約 1,000	6
メキシコ	7/28	イダルゴ州		新規 2	
				計 11	
インド	7/29	西ベンガル州		13 (うち確認)1	

#### 下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
インド	8/11	マハーラーシュトラ州	8/4～	253	
ベトナム	7/23	ホー・チ・ミン市		(死亡者含む)7	1

#### 赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ヨルダン	8/13	カラク県		疑い 150～ (一部確認)	
エジプト	8/3	南シナイ県		(英国人旅行者) ～100	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室