

食品安全情報（微生物） No.5 / 2015（2015.03.04）

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

[【米国食品医薬品局 \(US FDA\)】](#)

1. 米国食品医薬品局 (US FDA) およびその協力機関が食品由来疾患の原因食品特定の方法を改善
2. リスクアセスメントツール「FDA-iRISK 2.0」を公開

[【Eurosurveillance】](#)

1. 冷凍ベリーの喫食に関連して 2013 年にアイルランドで発生した A 型肝炎アウトブレイク：国際的アウトブレイクとの関連

[【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. 食品に関する年 2 回の消費者意識調査の結果

[【アイルランド食品安全局 \(FSAI\)】](#)

1. 2014 年にアイルランド食品安全局 (FSAI) の相談窓口寄せられた問合せおよび苦情は全部で 14,348 件

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)】](#)

1. EU 加盟国リファレンス検査機関の比較調査「食品 VI (2013)」：鶏ひき肉中のサルモネラの検出

[【オーストラリア保健省 \(The Department of Health, Australian Government\)】](#)

1. 冷凍ベリー製品に関連して発生している A 型肝炎 (2015 年 3 月 3 日、2 月 26 日付情報)

[【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 : Food and Drug Administration)

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

1. 米国食品医薬品局 (US FDA) およびその協力機関が食品由来疾患の原因食品特定の方法を改善

FDA, Federal Partners Develop Improved Method for Attributing Foodborne Illness

February 24, 2015

<http://www.cdc.gov/foodsafety/pdfs/ifsac-project-report-508c.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm435256.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) および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、4 種類の主要な食品由来細菌が関連した疾患アウトブレイクについて、アウトブレイクデータを分析して原因食品を特定する方法を改善したと発表した。上記 3 機関は新しい方法に関する報告書を合同で発行した。

この報告書のタイトルは「サルモネラ、大腸菌 O157、リステリア (*Listeria monocytogenes*) およびカンピロバクターによる食品由来疾患のアウトブレイクサーベイランスデータを用いた原因食品の推定 (Foodborne Illness Source Attribution Estimates for *Salmonella*, *Escherichia coli* O157 (*E. coli* O157), *Listeria monocytogenes* (*Lm*), and *Campylobacter* using Outbreak Surveillance Data)」で、食品安全分析に関する省庁間協力 (IFSAC : Interagency Food Safety Analytics Collaboration) により作成された。3 機関の協力組織である IFSAC は、特定の食品由来疾患に最も広くあてはまる原因食品を推定するプロセスであるソースアトリビューションに重点的に取り組んでいる。

本報告書には、IFSAC が用いた方法、および 4 種類の病原菌による疾患に対する各食品の推定寄与率などの結果が簡潔にまとめられている。CDC は、これら 4 種類の病原菌により米国で毎年 190 万人の食品由来疾患患者が発生すると推定している。

IFSAC の取り組みにより、食品由来疾患を予防するための各機関の対策が強化されることが期待される。新しい推定値を他のデータと併用することで、特に、各機関による優先順位の設定、また規則、達成基準および対策の策定の支援が可能になると考えられる。新しく開発された方法は、食品を管理するための分類と合致した新しい食品分類法を採用しており、また、より新しいアウトブレイクデータを重視している。

報告書に述べられているように、IFSAC は 1998~2012 年に発生した約 1,000 件のアウトブレイクデータを分析し、サルモネラ、大腸菌 O157、リステリアおよびカンピロバクターによる疾患発生で最も主要な原因となった食品カテゴリーを調査した。この分析のために、IFSAC の専門家は全食品を 17 のカテゴリーに分類した。4 種類の病原菌は、各疾患の発生頻度および重症度、また標的化した対策によりこれらの有意な低減が見込まれることから選択された。

本報告書では、結果を裏付ける方法や推定値に含まれる不確実性について説明されている。以下は結果の一部である。

- ・ 大腸菌 O157 感染の 80%以上は牛肉および葉物野菜などの野菜 (row crop) が原因食品であった。
- ・ サルモネラ感染は原因食品の幅が広く、トマトなどの有核野菜、卵、果物、鶏肉、牛肉、発芽野菜および豚肉が合わせて 77%を占めた。
- ・ カンピロバクター感染の原因食品としては乳製品 (66%) および鶏肉 (8%) が合わせて 75%近くを占めた。乳製品によるアウトブレイクの大多数は、生乳 (未殺菌乳) または queso fresco (メキシカンスタイルの未殺菌チーズ) などの生乳チーズに関連していた。
- ・ リステリア感染の 80%以上は果物 (50%) または乳製品 (31%) が原因食品であった。リステリア感染に関するデータの量は少なく、果物についての推定値には 2011 年にカナダに関連して発生した 1 件の大規模アウトブレイクが大きく影響している。

アウトブレイクデータの量は限られており、また推定値には不確実性が含まれるため、IFSAC は乳製品によるカンピロバクター感染や果物によるリステリア感染の推定など、一部の結果の解釈の際は注意を払うよう促している。また IFSAC は、リスクベースの政策決定のために使用する際は、今回の結果をその他の科学的データと併せて使用するよう提案している。

IFSAC の組織、活動の目的およびプロジェクトの詳細については、以下のサイトから入手可能である。

<http://www.cdc.gov/foodsafety/ifsac/index.html> (IFSAC サイト)

2. リスクアセスメントツール「FDA-iRISK 2.0」を公開

FDA Launches FDA-iRISK 2.0

February 26, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm435684.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、「FDA-iRISK 2.0」を公開した。これは、食品安全の支援として定量的リスクアセスメントを実施する際に役立つ無料の Web ベースツールの強化更新版である。また、JIFSAN (Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition : 食品安全・応用栄養学統合研究所) が、FDA-iRISK 2.0 の重要な機能を紹介するオンラインセミナーを開催する予定である。

FDA-iRISK 2.0 を利用することにより、種々のリスクの比較とランク付け、および予防策と管理対策の有効性の予測が可能となる。強化された機能の例は以下の通りである。

- ・ まれな事例や新しい用量反応モデルなどにも対応した先端的なモデリング法
- ・ 代替シナリオのより迅速な作成
- ・ 結果の新しい表示方法
- ・ データのより深い理解と検証のため、用量反応関係および汚染量と喫食量の変動幅をグ

ラフにより表示

- ・より容易な他の利用者とのデータ共有

JIFSAN のオンラインセミナーは、2015 年 3 月 11 日午前 11～12 時（米国東部夏時間）に予定されている。参加は無料であるが、登録が必要である。登録は以下 URL から。

<http://jifsan.umd.edu/register/registant/fda-irisk-2>

● Eurosurveillance

<http://www.eurosurveillance.org/Default.aspx>

冷凍ベリーの喫食に関連して 2013 年にアイルランドで発生した A 型肝炎アウトブレイク：国際的アウトブレイクとの関連

Outbreak of hepatitis A infection associated with the consumption of frozen berries, Ireland, 2013 -linked to an international outbreak

Eurosurveillance, Volume 19, Issue 43, 30 October 2014

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20942>

背景

2013 年 4 月、北欧 4 カ国で発生した A 型肝炎ウイルス（HAV）遺伝子型 IB 感染アウトブレイクについて欧州各国に警報が発せられ、その後、このアウトブレイクは冷凍ベリーが原因食品である可能性が高いことが判明した。さらに 2013 年 5 月には、イタリア旅行関連の HAV IA 感染アウトブレイクに関して警報が発せられた。2013 年 1～5 月にイタリアで 2012 年の同時期より 70%多い 352 人の HAV 感染患者が報告され、予備調査により最も可能性の高い原因食品として冷凍ミックスベリーが特定された。これらの警報に対応して、アイルランドは、2013 年初め以降に HAV 感染が血清学的に確定した患者の検体を対象に、遺伝子型分類および塩基配列解析を行うことを決定した。2013 年 6 月、アイルランドの HAV 感染患者 3 人由来の HAV 分離株について、遺伝子型が IA であること、塩基配列がイタリアのアウトブレイク株（GenBank 登録番号：KF182323）と同一であることが確認された。この患者 3 人にはイタリアへの渡航歴がなかった。アウトブレイク調査が開始され、多分野のメンバーからなるアウトブレイク対策チームが結成された。

本調査の目的は、アウトブレイクの規模を把握し、対策実施のために原因食品および汚染源を特定することであった。

方法

○症例定義

本アウトブレイクの確定患者の定義は、2013 年 1 月 1 日以降に発症し、塩基配列が

GenBank 登録番号 KF182323 と同一の HAV IA への感染が検査機関で確定した（抗 HAV IgM 陽性および PCR 法で HAV RNA 陽性）アイルランドの居住者とした。イタリアへの渡航歴がある患者は除外した。疑い患者の定義は、遺伝子型および塩基配列が不明であること以外は確定患者と同じで、欧州外の HAV 流行国への渡航歴がない患者とした。

二次感染患者の定義は、一次感染確定患者または疑い患者と密に接触して 2～7 週後に発症した確定患者または疑い患者とした。

○アウトブレイク患者の探索および記述疫学

アウトブレイク患者は、義務的届出システムによる情報と国立ウイルスリファレンス検査機関 (NVRL) から報告された遺伝子型と塩基配列の結果とを使用して特定された。アウトブレイク対策チームは、アイルランド健康福祉庁 (HSE) の公衆衛生部門、一般臨床医、肝臓、救急、感染症および微生物のそれぞれの専門医にアウトブレイクの情報を提供し、HAV 感染患者を届け出るよう要請した。

○症例対照研究

本アウトブレイクの最初の 10 人の患者を対象に、過去の HAV 感染に関連する曝露などについて、詳細な質問票を用いた電話による聞き取り調査が行われた。その結果にもとづき、疾患は冷凍ベリーの喫食と関連しているという主要な仮説が立てられた。この仮説以外に、生鮮ベリー、特に生鮮ブルーベリーの喫食と関連しているという仮説も検討された。

仮説の検証のためにマッチさせた症例対照研究が行われた。一次感染確定患者のみが症例群に適格とされた。対照群は無作為に発生させた固定・携帯電話番号を用いて選出され、年齢（±5 歳）・性別・居住地のマッチングが行われた。承認されたプロトコルに従って市場調査会社が対照群の選出を行い、HSE の公衆衛生部門および保健サーベイランスセンター (HPSC) が、事前テスト済みの質問票を用いて電話による聞き取り調査を行った。質問項目は、生鮮ベリー、冷凍ベリー、様々な冷凍ベリー製品、ザクロ、サラダの材料、貝類および生の水産食品の喫食、これらの食品の購入場所やブランド名などについてであった。症例群には発症前 7 週間の曝露について、対照群にはそれぞれのマッチさせた症例と同時期の曝露について質問した。対照群のうち、HAV ワクチン接種を受けた者、HAV 感染の既往がある者（自己申告）、および 2013 年に HAV 患者と同居していたことがある者は調査から除外された。症例 1 人につき 3～4 人の対照に聞き取り調査が行われた。

結果

○記述疫学

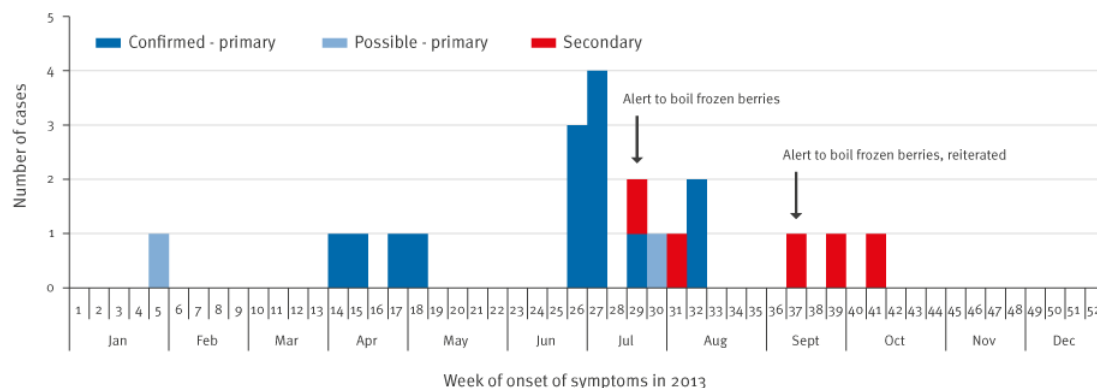
2013 年にアイルランドで届け出のあった HAV 感染患者は 50 人で、このうち 21 人が本アウトブレイクの症例定義を満たした（一次感染確定患者 14 人、一次感染疑い患者 2 人、二次感染患者 5 人）。アウトブレイク患者は全国に散在しており、8 管轄地域中 5 地域で発生した。アウトブレイク患者の年齢範囲は 25～64 歳で（中央値は 35 歳）、21 人中 12 人が女性であった。12 人が入院し、入院期間の中央値は 5 日間であった（範囲は 1～9 日間）。

死亡者はいなかった。一次感染確定患者 14 人には 2 つの時間的クラスターが認められた。1 つは発症日が 4 月の 4 人のクラスター、もう 1 つは発症日が 2013 年 6 月 24 日～8 月 9 日の 10 人のクラスターであった (図)。

図： A 型肝炎アウトブレイクの発症週ごとの患者数 (アイルランド、2013 年、n=21)

FIGURE

Distribution of hepatitis A outbreak cases by week of onset of symptoms, Ireland, 2013 (n=21)



○症例対照研究

症例対照研究の対象適格者の一次感染確定患者 14 人のうち、11 人が参加を承諾したが 3 人は参加を拒否した。マッチさせた対照群は計 42 人で、症例 1 人あたり 3～4 人であった。対照に比べ症例の方が喫食の可能性が有意に高かった食品は、冷凍ベリーを使用したチーズケーキ (マッチさせたオッズ比 (mOR) =12 ; 95%信頼区間 (CI) [1.3～115])、丸ごとの冷凍ベリー類 (mOR=9.5 ; 95% CI [1.0～89])、冷凍ベリーを含む特定のヨーグルト (ヨーグルト A) (mOR=6.6 ; 95% CI [1.2～37]) および生のセロリ (mOR=4 ; 95% CI [1.2～16]) であった (表 1)。症例および対照が喫食した冷凍ベリー入りのチーズケーキは市販品であった。ヨーグルト A は全国の店舗で購入できる市販品である。生鮮ベリーまたは生鮮ブルーベリーの喫食には疾患との有意な関連が認められなかった。条件付き回帰分析の最終モデルでも有意な関連が認められたのは、冷凍ベリーを含むチーズケーキのみであった。しかし、チーズケーキを喫食したのは情報が得られた症例 10 人のうち 4 人のみであった (表 1)。

冷凍ベリーを使用した製品 (すなわち、丸ごとの冷凍ベリー、チーズケーキ、ヨーグルト A、スムージー) を 1 つのグループとして扱うと、症例は対照に比べて、このグループ内の少なくとも 1 製品を喫食した可能性が有意に高く (mOR=12 ; 95% CI [1.5～94])、症例 11 人中 10 人が喫食していた (表 1)。

表 1 : A 型肝炎ウイルス (HAV) IA 感染症例 (n=11) および対照 (n=42) が喫食した食品 (アイルランド、2013 年)

TABLE 1

Food exposures among hepatitis A subgenotype IA cases (n = 11) and controls (n = 42), Ireland, 2013

Exposure Total	Cases			Controls			Crude mOR	95% CI	p value
	Total ^a	Exposed	%	Total	Exposed	%			
Individual products									
Cheesecake ^b	10	4	40	42	4	10	12	1.3-114	0.026
Celery	11	6	55	42	7	17	4.0	1.2-16	0.026
Whole frozen berries	10	4	40	42	4	10	9.5	1.0-89	0.031
Yoghurt A ^b	10	4	40	42	3	7	6.6	1.2-37	0.048
Fresh blueberries	11	9	82	42	22	52	4.1	0.79-21	0.093
Ice cream ^b	11	2	18	42	1	2	7.3	0.66-81	0.105
Yoghurts ^{b,c}	10	5	50	42	9	21	3.1	0.77-12	0.112
Smoothies ^b	9	4	44	42	9	21	3.1	0.67-14	0.151
Fresh berries	11	10	91	42	33	79	3.4	0.30-38	0.321
Grouped products									
Cheesecake or yoghurt A	10	6	60	42	7	17	5.3	1.3-22	0.023
Whole frozen berries or yoghurt A	10	6	60	42	7	17	7.0	1.4-37	0.02
Cheesecake or whole frozen berries	10	7	70	42	7	17	14	1.7-122	0.014
Cheesecake or whole frozen berries or yoghurt A	10	8	80	42	10	24	8.1	1.6-40	0.011
Cheesecake or whole frozen berries or yoghurt A or smoothies ^d	11	10	91	42	16	38	12	1.5-94	0.02

CI: confidence interval; mOR: matched odds ratio.

^a Cases with available information.

^b These products contained frozen berries.

^c Includes yoghurt A and other yoghurts containing frozen berries.

^d No change when ice-cream was added to this combination.

○微生物学的検査

本アウトブレイク患者 21 人のうち 18 人について HAV の塩基配列および遺伝子型が明らかにされた (一次感染患者 14 人、二次感染患者 4 人)。塩基配列が明らかにされたゲノム領域で、これらの患者由来の株と HAV IA アウトブレイク株に 100%の相同性が認められた。

冷凍ベリー、冷凍ベリーを使用した製品、生鮮ベリーなど計 16 品目の検査を行ったが、いずれからでも HAV RNA は検出されなかった。検体には、何人かの患者が喫食した可能性があるヨーグルト A のバッチに使用された冷凍ミックスベリーの 2 バッチ、患者が喫食した可能性がなかった冷凍ミックスベリーの 1 バッチが含まれていた。

○追跡調査

イタリア当局が、同国に輸入された冷凍ベリーから塩基配列がアイルランドのアウトブレイク株と同一の HAV を検出していたため、アイルランドでの追跡調査では、輸入冷凍ベリーの供給チェーンを中心に、患者が喫食した生鮮ベリーおよびその他の食品についても調査が行われた。

調査の結果、症例対照研究の対象として適格の一次感染確定患者 14 人のうち 9 人が喫食した食品に、アイルランドの 1 業者が供給した輸入冷凍ベリーが使用されていたことがわ

かった。イタリアでの追跡調査結果と比較したが、両国のアウトブレイクの感染源を説明するような供給チェーンの重複は見つからなかった。

生鮮ベリーの追跡調査では共通する単一の供給元は示されなかった。

○対策

患者と密な接触があった者には、感染予防のため必要に応じてヒト正常免疫グロブリンおよび（または）HAV ワクチンの接種が行われた。患者およびその接触者に対し、学校、保育施設、職場などでの衛生や登校・出勤禁止に関してアドバイスが行われた。

2013年6月4日、アイルランド食品安全局（FSAI）は、輸入冷凍ベリーによるリスクについて国内の食品事業者向けに注意情報を発表した。これは、北欧およびイタリアでのアウトブレイクの調査結果にもとづくものであった。イタリアのアウトブレイク株と同じHAV株に感染した患者がアイルランドで特定されたことを受け、2013年7月19日、FSAIは消費者および食品事業者に対し、輸入冷凍ベリーを喫食する際は感染予防対策として1分間煮沸するよう助言を発表した。FSAIは食品事業者に対しては、効率的で包括的な追跡システムと効果的な食品安全管理システムを備えた信頼できる供給業者からベリー類を仕入れるようにとの再確認の注意情報も発表した。またFSAIは、ベリー類の仕入れ先に懸念があり、非加熱で喫食する製品にそれらのベリー類を使用する場合は、事前に煮沸するよう食品事業者に助言した。2013年9月8日、FSAIは消費者および食品事業者への助言を再度発表した。

（食品安全情報（微生物）No.12 / 2013 (2013.06.12) HPSC Ireland 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>

2015年2月16日～2015年2月27日の主な通知内容

情報通知 (Information)

タイ産の生鮮コリアンダー(オランダ経由)のサルモネラ (*S. Augustenborg*, 25g 検体陽性)。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、フランス産カキによる食品由来疾患アウトブレイク、ウクライナ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍エビ (*Penaeus monodon*) のサルモネラ属菌とビブリオ属菌 (*V. cholerae*, *V. parahaemolyticus*)、ルーマニア産冷凍ダチョウ肉のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、アルゼンチン産牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (3/5 検体陽性、*stx2+*)、米国産の犬・猫用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷蔵ラム肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*, *stx2+*, *eae*, O174:H8)、フランス産の生鮮鶏肉のカンピロバクター (*C. jejuni*, 3,800・8,900・2,800 CFU/g)、セルビア産冷凍スモークサーモン(大西洋サケ) 切り身のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵鶏肉のカンピロバクター (*C. jejuni*, 2,100 CFU/g) など。

フォローアップ喚起情報 (Information for follow-up)

中国産のアンズタケ科キノコ (*chanterelle*) 粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、イタリア産バターのカビ、フランス産ブルーチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 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. Infantis*・*S. Mbandaka*, ともに 25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵メルルーサのアニサキス、ドイツ産オオアザミ種子(オーストリア経由)のサルモネラ (*S. Give*, 25g 検体陽性)、スペイン産家禽肉ミールのサルモネラ (*S. Blockley*, 25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

モロッコ産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子・白ゴマ種子・皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産七面鳥肉のサルモネラ、インド産 *paan leaf* のサルモネラ、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌、エジプト産殻付き落花生の昆虫死骸(検体の 8%陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Fresno*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+*, O105:H8, 25g 検体陽性) など。

警報通知 (Alert Notification)

ボリビア産有機ゴマ種子(エストニアで包装、オランダ経由)のサルモネラ (*S. Enteritidis*,

25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍ひき肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ベルギー産冷蔵機械分離家禽肉のサルモネラ属菌 (10g 検体陽性)、英国・オランダ産原材料使用のベルギー産機械分離家禽肉のサルモネラ属菌、イタリア産アンチョビ製品のリステリア (*L. monocytogenes*, 180 CFU/g)、ドイツ産豚切り落とし肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、オランダ産原材料使用のベルギー産七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、スペイン産ひき肉用冷凍生肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O157:H7, *eae+*, *stx2+*, 25g 検体陽性)、ベルギー産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オランダ産原材料使用のスペイン産乾燥粉末ショウガのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、オランダ産原材料使用のベルギー産鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、スペイン産テnderロインスライス of リステリア (*L. monocytogenes*, 480 CFU/g)、アイルランド産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*, *eae+*)、ベルギー産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*, *eae+*)、ドイツ産有機タヒニのサルモネラ (*S. Barranquilla*)、イタリア産有機ゴルゴンゾーラ (オーストリアで加工) のリステリア (*L. monocytogenes*, 4,900 CFU/g)、フランス産カキのノロウイルス、フランス産ブルーチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産加熱済みハムのリステリア (*L. monocytogenes*, 1,500 CFU/g)、オランダ産加熱済み牛タンブロック (ベルギーで包装) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ポーランド産エッグパスタのコアグラージェ陽性ブドウ球菌 (9.4×10^5 CFU/g) など。

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

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

食品に関する年 2 回の消費者意識調査の結果

Public attitudes tracker results published

17 February 2015

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/public-attitudes-tracker-nov-14.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13591/public-attitudes-tracker-results-published>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、2014 年 11 月に行われた消費者意識調査の結果報告書「Biannual Public Attitudes Tracker survey November 2014」を発表した。FSA が行っているこの調査の目的は、FSA および食品関連事項に対する消費者の意識の変化を把握することである。

食品問題に関する懸念

今回の調査で、食品安全上の問題で回答者が最も大きな懸念（自発的または受動的）を示した上位の項目は、**外出施設の食品衛生（39%）、食中毒（32%）、食品への添加物の使用（29%）および日付表示（29%）**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（50%）、食品の廃棄（48%）および食品の糖含量（47%）**であった。

英国の食品提供施設への食品安全上の懸念

回答者の**50%**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が、今までの複数回の調査を通しての明確な傾向は示されていない。小売店やスーパーマーケットでの食品安全に対し懸念を示した回答者は**45%**であり、**第6回（52%）**を除く前回までのすべての調査での結果と同レベルであった。

FSA についての認識

FSA を知っているという回答した回答者は**78%**で、前回までの調査の結果と同程度である。これまでの調査の結果と同様、FSA が責任を負うべきであると回答者が指摘した主要な問題は、**市販の食品の安全性の確保（89%）**であった。FSA を知っているという回答した回答者のうち、FSA の仕事ぶりを信頼していると回答したのは**65%**で、信頼していないとしたのは**7%**のみであった。

衛生状態についての認識

回答者の**85%**が、外出時または食品購入時に利用する施設の衛生状態を認識していると回答した。衛生状態に関する情報を入手する方法として、これらの回答者の**46%**が衛生証明書、**35%**が衛生ステッカーを利用していると回答した。これらのパーセントは、いずれも前回までの調査での結果より高かった。

背景

今回の聞き取り調査は、市場調査会社 TNS 社が 2014 年 11 月に英国の成人 2,684 人を対象に**対面・オムニバス形式**で実施した。本調査は 2010 年 11 月から半年に 1 回行われており、今回が**9 回目**である。

● アイルランド食品安全局（FSAI : Food Safety Authority of Ireland）

<http://www.fsai.ie/>

2014 年にアイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口へ寄せられた問合せおよび苦情は

全部で 14,348 件

FSAI Advice Line Received 14,348 Queries and Complaints in 2014

9 February 2015

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/advice_line_queries_complaints_09022015.html

2014年にアイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口が対応した相談件数は、2013年に比べて8%の増加であった。寄せられた問合せ・苦情は全部で14,348件で、このうち2,738件は食品や食品提供施設についての消費者からの苦情に関連し、11,604件はさまざまな分野の食品事業者からの問い合わせなどであった。FSAIは、ラベル表示要件や事業の開業時に必要な資源に関する情報を求める食品事業者の声や、劣悪な衛生状況を報告する必要性についての消費者の意識の高まりが、今回の相談件数の増加に影響していると述べている。

消費者からの苦情は、喫食に適さない食品の報告から不正確なラベル表示まで多岐にわたっており、内訳は以下の通りであった。

- ・ 喫食に適さない食品 : 1,199 件
- ・ 食中毒の疑い : 529 件
- ・ 衛生状態 : 566 件
- ・ 食品ラベルの誤り : 175 件
- ・ その他 : 269 件

消費者からは食品への異物混入が頻繁に報告された。2014年には、ウジの死骸やガラスの混入のほか、ひき肉中のカミソリの刃、フルーツケーキ中のタバコ、瓶入りマーマレード中のハエ、りんごタルト中の昆虫、スペアリブ中のナイフの刃先、持ち帰り料理中の針金、グレープフルーツ缶中の金属ボルトなどが報告された。FSAIに寄せられた苦情はすべて、全国のアイルランド健康福祉庁（HSE）の環境衛生監視員（EHO）が追跡調査を行った。

相談窓口への問い合わせ（計11,604件）では、バラ売りの食品に特定のアレルゲンの表示を義務付ける新しい法律の導入と符合して、食品のラベル表示に関する情報提供の依頼が急増した（2013年より100%増加）。その他の主な問い合わせには、新規事業の開業、研修、基準や規則に関する情報提供依頼や、FSAIの刊行物の請求などがあった。

2014年にFSAIの窓口寄せられた計14,348件の相談のうち、約50%は電話、30%は電子メールによるものであった。残りは、FSAIのWebサイト、FSAIへの来訪、展示会への参加、職員からの要請、フェイスブックやツイッターなどによるものであった。

FSAIの相談窓口は平日9～17時に相談を受け付けており、経験豊富なアドバイザーと食品専門家が相談に応じている。

- オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

<http://www.rivm.nl/>

EU加盟国リファレンス検査機関の比較調査「食品 VI (2013)」：鶏ひき肉中のサルモネラの検出

EU Interlaboratory comparison study food VI (2013) : Detection of *Salmonella* in minced chicken meat

2015-01-19

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2014-0010.html>

2013年に実施された鶏ひき肉中のサルモネラの検出能力に関する検査機関の比較調査で、欧州連合(EU)域内外から参加した国立サルモネラリファレンス検査機関(NRL : National Reference Laboratory) 35機関のうち32機関が、高レベルおよび低レベルのサルモネラを検出することができた。2機関は生データの転写ミスを犯した結果、「中程度の達成度 (moderate performance)」と評価された。1機関は再調査でも「不合格 (underperform)」の評価となった。この機関は再調査で大幅な改善を示したが、依然としてサルモネラの検出感度に課題が残っていた。汚染検体からのサルモネラ検出率は検出方法によって違いがあり、61~78%の範囲であった。今回の調査では鶏ひき肉中に検出に干渉する雑菌が高レベルで存在したため、サルモネラの検出が前回までと比べより困難であった。以上が、EUサルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) が主催した食品検体に関する第6回検査機関比較調査で得られた結論の一部である。

検査機関比較調査への参加は全 EU 加盟国の義務である

今回の調査は2013年9月に実施され、2014年1月に再調査が行われた。EU加盟国で食品検体中のサルモネラ検出を担当する全NRLにこの調査への参加義務があった。EURL-*Salmonella*はオランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) の一部門である。

各検査機関は、3種類の国際標準法 (RVS法、MKTTn法、MSRV法) を用いて鶏ひき肉中のサルモネラ検査を行った。2種類の異なる濃度のサルモネラ (*Salmonella* *Infantis*) に汚染された鶏ひき肉、およびサルモネラを含まない鶏ひき肉のセットが各検査機関に送付された。各検査機関は、3種類の方法のそれぞれのプロトコルに従ってサルモネラ検査を行う必要があった。今回の調査では、鶏ひき肉からのサルモネラの検出において、RVS法およびMSRV法の方がMKTTn法より有意に良好な結果をもたらした。この結果は、複数の検査法を並行して使用することの利点を示している。

新しい方法

2つの新しい方法が導入され、両方とも参加検査機関に肯定的に受け入れられた。今回初めて、EURL-*Salmonella*において、希釈したサルモネラ培養液と食品とを混合することにより汚染検体が作成された。このため、サルモネラ試料と鶏ひき肉とを各検査機関が混合

する必要がなかった。この新しい方法は、今後の調査への導入に向け、その実行可能性が調査ごとに評価される予定である。また、参加した検査機関はインターネットを介して検査結果を提出することができた。この方法は最適化されたうえで今後も継続される予定である。

● オーストラリア保健省 (The Department of Health, Australian Government)

<http://www.health.gov.au/>

冷凍ベリー製品に関連して発生している A 型肝炎 (2015 年 3 月 3 日、2 月 26 日付情報)

Hepatitis A linked to frozen berries

03 March & 26 February 2015

<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/ohp-hep-A-media-11-frozen-berry.htm> (3 月 3 日付情報)

<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/mr-yr15-dept-dept002.htm> (2 月 26 日付情報)

冷凍ベリーに関連して発生している A 型肝炎への対応について主任医務官がメディア向けに発表した見解

冷凍ベリーに関連して発生している A 型肝炎について、保健当局が最初の患者発生から 1 カ月間何もしなかったと一部のメディアが報道しているが、これは誤解を招くもので、完全な誤りである。

ビクトリア州の最初の患者の発症日は 2015 年 1 月 3 日で、2 番目および 3 番目の患者の発症日はそれぞれ 2 月 1 日と 6 日であった。

これらの患者が国の保健当局に報告されたのは、A 型肝炎罹患が確定し、Patties Foods 社製冷凍ベリーの喫食との関連が示唆されてからであった。冷凍ベリーとの関連が示唆された時点で、オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) およびオーストラリア農務省は Patties Foods 社の様々なベリー製品の自主回収が行われることを確認し、またオーストラリア保健省は直ちに全国レベルでの対応を開始した。

今回、新規患者の報告の度に、州の保健当局は他のすべての A 型肝炎患者と同様の調査を行った。調査で最も重要な点は、可能性のある感染源への曝露歴の情報の収集と解析である。ある感染源への共通の曝露の可能性が特定された際には、その共通感染源を確定または否定するためにさらに詳細な調査が行われる。A 型肝炎は個人の不適切な衛生管理または汚染糞便との直接接触など、食品以外の感染源からも感染する可能性があるため、このような調査は重要である。

今回の事例では、患者調査および食品喫食歴の詳細な解析が行われた後、2015年2月12日にビクトリア州当局は疾患と冷凍ベリー製品との関連の可能性を確認した。

オーストラリア食品由来疾患サーベイランスネットワーク（OzFoodnet）は、2月13日に疾患とベリー製品の関連の報告を受け、同日中に Patties Foods 社との話し合いを開始した。2月14日に「Nanna's Frozen mixed berries」（1 kg 包装品）の消費者レベルでの自主回収が発表され、15日には念のために「Creative Gourmet」ブランド製品の回収も開始された。

以上から、ビクトリア州当局の本アウトブレイクに対する対応は迅速かつ着実なものであったと考えられる。

2015年3月3日までの確定患者数

症例定義を満たした確定患者 （内訳）	: 23 人
クイーンズランド州	: 9 人
ニュー・サウス・ウェールズ州	: 8 人
ビクトリア州	: 3 人
西オーストラリア州	: 1 人
オーストラリア首都特別地域	: 1 人
南オーストラリア州	: 1 人

（関連記事）

ビクトリア州保健福祉局、オーストラリア（Department of Health & Human Services, State Government of Victoria, Australia）

<http://www.health.vic.gov.au>

Hepatitis A outbreak associated with frozen berries (updated from 19 February)

24 February 2015

<http://www.health.vic.gov.au/chiefhealthofficer/alerts/alert-2015-02-frozen-berry-recall-hepa.htm>

（食品安全情報（微生物）No.4 / 2015 (2015.02.18) FSANZ、ビクトリア州保健福祉局記事参照）

● 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 2015 (8)

18 February 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
モザンビーク	2/16	北部諸州		2,400	28
		Tete 市		入院患者数 70/日	
マラウイ	2/16	南部		6	0
ガーナ	2/14	セントラル州	2015 年	4	
			2014 年	4,271	57
ナイジェリア	2/13	バイエルサ州			6
ケニア	2/13	Homa Bay 郡	2/5~	45	
		Migori 郡		80	7
コンゴ民主共和国	2/11	カタンガ州	2/10	3	1

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
フィリピン	2/13	セブ島	2/12	200	
カナダ	2/12	オンタリオ州 (院内感染)		4	
ドミニカ共和国	2/6		1 月	627	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室