

# 食品安全情報（微生物） No.10 / 2015（2015.05.13）

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. Sun Rich Fresh Foods 社がリステリア (*L. monocytogenes*) 汚染の可能性のある薄切りリンゴを回収（カナダで患者発生）

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. Blue Bell Creameries 社の製品の喫食に関連して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（2015年5月7日付更新情報）

### [【カナダ政府（Government of Canada）】](#)

1. カナダ保健省が抗菌剤耐性に関する新しい対策を提案

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 食品回収警報ーリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により薄切りリンゴとこれを使用した製品の一部を回収（患者発生）

### [【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. リガ（ラトビア共和国）のジュニアアイスホッケー大会に参加した複数国の選手で発生したサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイク

### [【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 欧州各国によるデータの収集・提出を支援する欧州食品安全機関（EFSA）の食品分類システム更新版

### [【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）

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 食品由来病原体：カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（EHEC）およびリステリアへの対策に改善が必要

### [【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. ノロウイルス感染アウトブレイク事例の14%は汚染食品が原因である

### [【フィンランド食品安全局（Evira）】](#)

1. フィンランド食品安全局が生乳の加熱を推奨

### [【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/>

**Sun Rich Fresh Foods 社がリステリア (*L. monocytogenes*) 汚染の可能性のある薄切りリンゴを回収 (カナダで患者発生)**

Sun Rich Fresh Foods Inc. Recalls Apple Slices Because of Possible Health Risk

May 1st 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm445391.htm>

カナダの Sun Rich Fresh Foods 社 (ブリティッシュ・コロンビア州 Richmond) は、リステリア (*L. monocytogenes*) 汚染の可能性があるため、オンタリオ州 Brampton にある Northeast Fresh Facility で製造された薄切りリンゴおよびこれを使用した製品の一部を自主回収している。

薄切りリンゴおよびこれを使用した製品は、米国のイリノイ、インディアナ、ケンタッキー、ミシガン、ミネソタ、ミズーリ、ノースダコタ、オハイオ、ウィスコンシンおよびウェストバージニアの各州の小売店、流通業者および食品提供施設に出荷された。回収対象は、カナダのオンタリオ州 Brampton の施設で製造された製品に限られ、「2」で始まる7桁のロットコードによって確認できる。対象製品は以下の通りである。

### ○Sun Rich ブランド

- ・ Apple Slices with Dip

6 x 6 オンス (170 g)、パフェカップ入り、賞味期限 2015 年 5 月 15 日

- ・ Apple Slices

4 x 3 ポンド (約 1.36 kg) 、 2 x 3 ポンド、袋詰め箱入り、賞味期限 2015 年 5 月 17 日

- ・ Apple Slices

100 x 2 オンス (57 g) 、 24 x 2 オンス、袋入り、賞味期限 2015 年 5 月 17 日

- ・ Apple Slices

3 ポンド、袋詰め箱入り、賞味期限 2015 年 5 月 17 日

- ・ Apple Slices

3 ポンド、袋詰め箱入り、賞味期限 2015 年 5 月 16 日

- ・ Sunshine Salad

10 ポンド (約 4.5 kg) 、箱入りサラダキット、賞味期限 2015 年 5 月 12 日

### ○Subway ブランド

- ・ Apple Slices

2.4 オンス (68 g) 、袋入り、賞味期限 2015 年 5 月 14 日

この回収は、カナダ食品検査庁（CFIA）が行っている定期的サンプリングプログラムで最終製品に *L. monocytogenes* 汚染の可能性が示されたことから、Sun Rich Fresh Foods 社が念のために行うことを決定した【カナダで患者 1 人発生】。

（食品安全情報（微生物）本号 CFIA 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/>

**Blue Bell Creameries** 社の製品の喫食に関連して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（2015 年 5 月 7 日付更新情報）

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Blue Bell Creameries Products  
May 7, 2015

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/ice-cream-03-15/index.html>

2015 年 5 月 7 日、米国食品医薬品局（US FDA）は、Blue Bell Creameries 社の製造施設 3 カ所で行った立ち入り検査の結果を以下の通り発表した。

- ・テキサス州 Brenham の製造施設

<http://www.fda.gov/downloads/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofGlobalRegulatoryOperationsandPolicy/ORA/ORAElectronicReadingRoom/UCM446107.pdf>

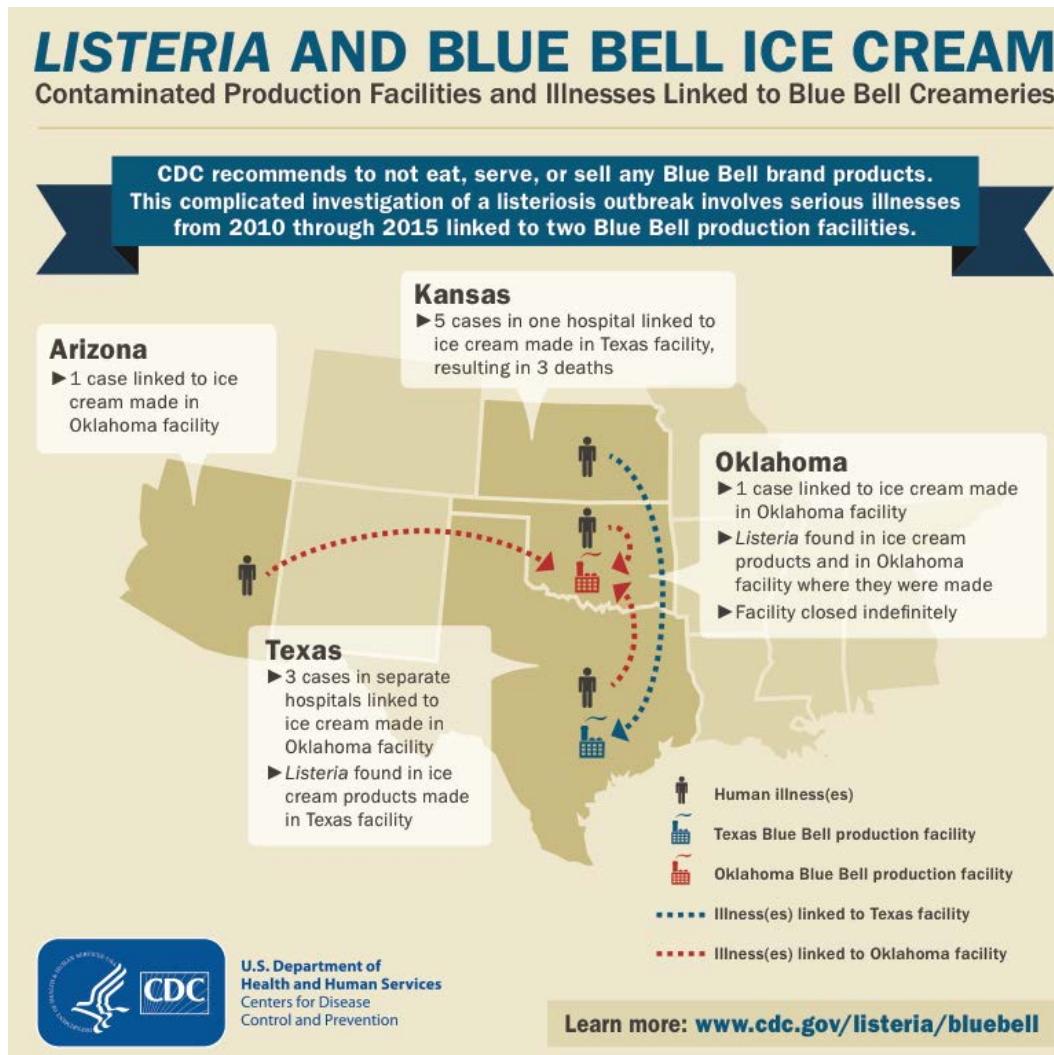
- ・オクラホマ州 Broken Arrow の製造施設

<http://www.fda.gov/downloads/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofGlobalRegulatoryOperationsandPolicy/ORA/ORAElectronicReadingRoom/UCM445811.pdf>

- ・アラバマ州 Sylacauga の製造施設

<http://www.fda.gov/downloads/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofGlobalRegulatoryOperationsandPolicy/ORA/ORAElectronicReadingRoom/UCM445810.pdf>

図：リステリアと BLUE BELL アイスクリーム概要図（2015 年 5 月 7 日時点）



○アリゾナ州：

- ・オクラホマ州の施設で製造されたアイスクリームの喫食により患者 1 人発生

○カンザス州：

- ・テキサス州の施設で製造されたアイスクリームの喫食により患者 5 人が 1 病院で発生（うち 3 人死亡）

○テキサス州：

- ・オクラホマ州の施設で製造されたアイスクリームの喫食により合計 3 人の患者が別々の病院で発生
- ・テキサス州の施設で製造されたアイスクリーム製品からリステリア検出

○オクラホマ州：

- ・オクラホマ州の施設で製造されたアイスクリームの喫食により患者 1 人発生
- ・オクラホマ州の施設で製造されたアイスクリーム製品からリステリア検出、さらに当該製造施設からもリステリア検出
- ・当該製造施設を無期限閉鎖

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2015 (2015.04.28) 、 No.8 / 2015 (2015.04.15) 、 No.7 / 2015 (2015.04.01) US CDC、 No.6 / 2015 (2015.03.18) US FDA、 US CDC 記事参照)

---

● カナダ政府 (Government of Canada)

<http://healthycanadians.gc.ca/index-eng.php>

カナダ保健省が抗菌剤耐性に関する新しい対策を提案

Health Canada proposes new measures to address antimicrobial resistance

April 17, 2015

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=965249&tp=1>

カナダ保健省 (Health Canada) は、食料生産動物への抗菌剤 (特にヒトの治療に重要と考えられる抗菌剤) の慎重な使用を促すため、新しい対策を提案し規則を強化する予定である。抗菌剤耐性 (AMR) の世界的規模での出現および拡散を最小限に抑え、使用できる抗菌剤の有効性を維持するには、今回のような取り組みが重要である。このような活動により公衆衛生や食品安全が守られ、また、他国と足並みを揃えることができる。

カナダ保健省は製薬業界と協力し、ヒトの治療に重要な抗菌剤について、動物の成長促進機能を主張するすべての表示を 2016 年 12 月までに段階的に廃止することにこれまでかなりの前進を遂げている。カナダ保健省はさらに以下のことを計画している。

- ・ 動物用医薬品の個人輸入に対処し、動物用の医薬品有効成分 (API) の輸入に対する管理を強化するため、食品医薬品規則 (Food and Drug Regulations) の改正を提案する。
- ・ ヒトの治療に重要で、家畜の飲用水・飼料に混ぜて使用することがあるすべての抗菌剤の入手に関して、獣医師に対する適切な監視を強化するために関係者との協力した取り組みを続ける。これには、食品医薬品規則および飼料規則 (Feeds Regulations) の改正が必要となる。

これらの方針は、2014 年 10 月発表の「Federal Framework for Action (連邦の活動の枠組み)」にもとづきカナダ政府が最近発表した「Action Plan on Antimicrobial Resistance (AMR) and Use in Canada (カナダにおける抗菌剤耐性および抗菌剤の使用に関する行動計画)」の一部である。カナダ保健省は、食品医薬品規則の改正案の作成および AMR に関する新たな行動を、引き続き関係機関および関係者と協力して行っていく。

参考情報

- ・ 動物への抗生物質の使用は、動物福祉の確保および動物と公衆衛生の保護に重要な役割を果たしている。
- ・ 動物用の抗生物質は、カナダでの販売が承認される前にカナダ保健省が抗生物質耐

性の潜在リスクを評価している。

- ・ カナダ保健省は、抗生物質の使用条件と AMR 防止の警告文章を製品ラベルに明記することを規定している。
- ・ カナダ保健省は、動物の成長促進を目的とした新規の抗生物質を 10 年以上承認していない。
- ・ カナダ政府は抗菌剤耐性の予防・管理に関する国内の業務を主導しており、調査、政策および法制などの活動を進展させるために世界保健機関（WHO）などの国内外の機関と引き続き協力していく。

---

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

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

食品回収警報ーリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性により薄切りリンゴとこれを使用した製品の一部を回収（患者発生）

Food Recall Warning - Sliced apples and products containing sliced apples recalled due to *Listeria monocytogenes*

April 30 and 29, 2015

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2015-04-30/eng/1430431517170/1430431518530>（4月30日付）

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/20150429b/eng/1430375161334/1430375167258>（4月29日付）

Sun Rich Fresh Foods 社は、リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性により、オンタリオ州 Brampton の同社施設で製造した薄切りリンゴおよびこれを使用した製品の一部を回収している。消費者には対象製品を喫食しないよう、流通業者、小売業者および食品提供施設（ホテル、レストラン、カフェテリア、病院、保育・介護施設など）には販売または使用しないよう呼びかけている。

回収対象製品は以下の通りである。

○Sun Rich ブランド

・ Apple Slices

57g 入り、3 ポンド（約 1.36 kg）入り、595 g 入り、賞味期限はいずれも 2015 年 5 月 17 日

・ Fruit Medley

1.05 kg 入り、賞味期限 2015 年 5 月 4 日

- ・ Waldorf Salad Kit

10 ポンド (約 4.54 kg) 入り、賞味期限 2015 年 5 月 10 日

- ・ Apple Slices with Grapes

57 g 入り、賞味期限 2015 年 5 月 4 日

- Shoppers Drug Mart ブランド

- ・ Apples and Grapes

284 g 入り、賞味期限 2015 年 5 月 1 日

- Subway ブランド

- ・ Apples

68 g 入り、賞味期限 2015 年 5 月 14 日

本回収は、カナダ食品検査庁 (CFIA) が行った検査結果を受けて開始された。CFIA は食品安全調査を行っており、回収対象製品が追加される可能性がある。その場合は CFIA が食品回収警報で更新内容を発表する。

回収対象製品の喫食に関連して、これまでに患者 1 人の発生が報告されている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA 記事参照)

---

- 欧州疾病予防管理センター (ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control)

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

リガ (ラトビア共和国) のジュニアアイスホッケー大会に参加した複数国の選手で発生したサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク

A multinational outbreak of *Salmonella* Enteritidis affects junior ice hockey players in Riga

29 Apr 2015

[http://ecdc.europa.eu/en/press/news/layouts/forms/News\\_DispForm.aspx?List=8db7286c-fe2d-476e-9133-18ff4cb1b568&ID=1208](http://ecdc.europa.eu/en/press/news/layouts/forms/News_DispForm.aspx?List=8db7286c-fe2d-476e-9133-18ff4cb1b568&ID=1208)

迅速リスク評価: ジュニアアイスホッケー・リガカップ 2015 に参加した複数国の選手で発生したサルモネラ (*S. Enteritidis*) 感染アウトブレイク

Multinational outbreak of *Salmonella* Enteritidis infections among junior ice hockey players attending the Riga Cup 2015

28 April 2015

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Salmonella-Norway-Latvia-Finland-rapid-risk-assessment.pdf>

2015年3月27日～4月26日にラトビア共和国の首都リガで開催されたジュニアアイスホッケー大会でサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクが発生し、100人以上の参加者が罹患したことが報告された。本件は単一の感染源が疑われるアウトブレイク事例で、感染場所として最も可能性が高いのは同大会の会場内のカフェテリアと考えられているが、現時点ではその他にも数カ所が感染場所の候補から除外されていない。

ラトビアの公衆衛生当局によると、同大会の主催者はこれまでに104人の胃腸炎症状を確認しており、このうち82人はフィンランド、22人はノルウェーからの参加者であった。同大会には、ベラルーシ、エストニア、フィンランド、ドイツ、ハンガリー、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、ノルウェー、ロシア連邦、スウェーデン、スイスおよびウクライナの各国からチームが参加していた。

同大会は終了したばかりで感染源もまだ特定されていないため、今までに患者が発生したフィンランドとノルウェーのチームはもちろん、その他の国のチームからも今後追加患者が報告される可能性がある。直近の患者の発症日が4月23日であることから、本アウトブレイクはまだ継続していることが示唆される。

フィンランドの公衆衛生当局は、患者が曝露した可能性がある日時および場所について詳細な情報を得るため調査を実施している。欧州疾病予防管理センター (ECDC) は現在、欧州レベルでの後ろ向きコホート研究の実施可能性を調査している。

ECDC は、患者発生国および関連患者発生の可能性のあるその他すべての国に対し、食品および水由来疾患のための疫学情報共有システム (EPIS-FWD) を介して患者検出の報告を行い、欧州早期警告・対応システム (EWRS) を通じて実施対策に関する情報を共有するよう促している。

### 本アウトブレイクの背景

3月27日～4月26日、ラトビアの首都リガでジュニアアイスホッケーの2015年リガ大会が開催され、13カ国以上から計197チーム、数千人が参加した（参加国および参加選手数のリストは現在作成中）。

4月16日、フィンランドがEWRSおよびEPIS-FWDを介し、ジュニアアイスホッケー選手で発生したサルモネラアウトブレイクを報告した。胃腸炎症状を呈したフィンランドの1チームの選手19人のうち6人が検査でサルモネラD群陽性を示した。

フィンランドでは、4月24日までに検査機関確定患者計35人が15の地方自治体から報告され、これらの患者の発症日は3月27日～4月16日であった。病因物質として *S. Enteritidis* ファージタイプ (PT) 1 が特定され、現在 MLVA タイピングが進行中である。本疾患により男児5人が入院した。フィンランド当局は、1日4回以上の下痢を呈した参加者を特定するため、フィンランドからの参加が確認されたすべてのチーム (50チーム) に対しインターネットでのアンケート調査を開始した。4月24日までに計170人が質問に回



答し、このうち 46 人が下痢症状を報告した。直近の患者の発症日は 4 月 23 日であった。フィンランドからの参加者はラトビアで別々の 5 軒のホテルに宿泊したが、食事は全員が大会会場のカフェテリアでとった。

ラトビアの公衆衛生当局によると、大会主催者は 4 月 3～6 日に胃腸炎症状の患者（症例定義なし）104 人（フィンランドからの参加者 82 人、ノルウェーからの参加者 22 人）を確認した。同主催者の報告では、患者が発生したチームの選手は 4 月 3 日か 4 日またはその両日に大会会場のカフェテリアで食事をしていました。

4 月 16 日、ラトビア公衆衛生局は大会会場のカフェテリアのスタッフに聞き取り調査を実施し、また検便検体および環境拭き取り検体を採取して検査を行ったが、結果は陰性であった。ラトビアの食品・獣医局が所定の調査を実施したが、結果はまだ報告されていない。

---

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

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

欧州各国によるデータの収集・提出を支援する欧州食品安全機関（EFSA）の食品分類システム更新版

Updated EFSA food classification to support data collection and aid data providers

4 May 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150504.htm>

欧州食品安全機関（EFSA）は、欧州連合（EU）加盟各国のデータ収集機関およびその他の研究機関がリスク評価用に相互比較可能な科学的データを EFSA に提出することができるよう、欧州統一の食品分類・記述システム（FoodEx2）の更新第 2 版を発表した。FoodEx2 の先進的な特徴により、国連食糧農業機関（FAO）および世界保健機関（WHO）は EFSA のこのシステムを世界規模のシステムの基盤として採用することを決定した。

FoodEx2 システムにより、さまざまな食品安全分野にわたるデータ収集において、食品、飲料および食品一次製品の分類・記述が可能になる。本システムにより、各食品の消費量および化学的ハザード（混入物質、残留農薬など）による汚染のデータを欧州統一の方法で報告することができる。これらのデータは、EU での消費者の食品関連リスクへの曝露の評価に使われるため、EFSA の活動には欠かせないものとなっている。

FoodEx2 は現在、EU 加盟各国によるデータの収集および EFSA への提出の標準的な方法となっている。最近 FAO および WHO は、EFSA と協力し、「世界規模で適用可能な食品分類システム」の基盤として FoodEx2 を使用することを決定した。このシステムは、FAO/WHO による試験的なツールである「世界個人食品消費量データツール（Global

Individual Food consumption data Tool: FAO/WHO GIFT)」の一部として開発されている。このツールにより、喫食可能な食品に関するデータへのアクセスが向上し、食品ベースの指標が世界的に相互比較可能なものになると考えられる。

今回の更新は、2011年のFoodEx2の使用開始以降に得られたフィードバックにもとづいている。EFSAが食品分類を担当する食品安全の分野は大幅に拡大している。今回の更新には、食品や動物中の生物学的因子（疾患、ウイルスなど）の切り口（Domain）での重要な更新や、残留動物用医薬品、飼料および植物の切り口での食品分類のための階層構造（ヒエラルキー）の追加も含まれている。一次産品や天然物に関する分野では使用できる用語が大幅に増えている。簡略化されたコードや食品の階層構造などいくつかの技術的な向上がデータ報告の一助となると考えられる。

これらの重要な更新に加え、EFSAはデータ報告者向けに、標準コード付与の際の規則やFoodEx2のやさしい使い方を示したガイドを作成した。支援ツールについてはFoodEx2に関わる今後の活動の中で改善が検討される。

FoodEx2の更新第2版（Revision 2）は第1版（Revision 1）に替わるもので、即時発効する。

（EFSA 技術報告書）

食品分類・記述システム FoodEx2（更新第2版）

The food classification and description system FoodEx2 (revision 2)

30 April 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/804e.pdf>（報告書全文 PDF）

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/804e.htm>

（EFSA ニュース解説）

大規模な更新により食品消費データベースが大幅に改善

Major update boosts food consumption database

28 April 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150428.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

[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>

2015年4月23日～2015年5月8日の主な通知内容

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

チェコ共和国産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産ハムのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産サーモン刺身のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、トルコ産刻みローストヘーゼルナッツのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、スペイン産活ムラサキイガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、中国産犬用餌の腸内細菌 (60,000・50,000 CFU/g)、ブラジル産冷凍香辛料入り骨・皮なし七面鳥胸肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産原材料使用のベルギー産冷蔵鶏肉水煮のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、ベトナム産冷凍エビのサルモネラ属菌・コレラ菌・腸炎ビブリオなど。

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

ブルガリア産ヒマワリミールのサルモネラ (*S. Coeln*、4,5,12:y:1,2 /25g)、イタリア産の有機大豆搾油粕 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Nyborg*、25g 検体陽性)、ベトナム産乾燥 black fungus (ドイツ経由) の昆虫、フランス産加工動物タンパク質のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ポーランド産菜種ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、ドイツ産鶏肉ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペイン産フェザーミールのサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)と腸内細菌 (3\* $>$ 10 CFU/g)、スペイン産家禽ミールのサルモネラ (*S. Lexington*、25g 検体陽性)と腸内細菌 (30・40・220・310・63,00 CFU/g)、スペイン産家禽肉のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)と腸内細菌 (3\* $>$ 10 CFU/g)、ポーランド産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、フランス産加工動物タンパク質のサルモネラ (*S. Rissen*、25g 検体陽性)、イタリア産ヒヨコ豆の昆虫 (死骸)、ドイツ産原材料使用のオランダ産麺料理の昆虫 (ゾウムシ) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

タイ産冷凍食肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍骨・皮なし味付き鶏肉のサルモネラ属菌 (25g

検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ニカラグア産皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体 2/5 陽性)、ブラジル産冷凍鶏砂嚢のサルモネラ (*S. Heidelberg*、*S. Infantis*、*S. Typhimurium*、いずれも 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍食肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Mbandaka*・*S. Orion*、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)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (*S. Kentucky*、25g 検体 1/5 陽性)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 2/5 陽性)、ブラジル産冷凍骨なし牛肉の病原性大腸菌 (O:157、25g 検体陽性) の可能性、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍 white clam のノロウイルス (group I、25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍加熱済みハマグリ属 (*Meretrix lyrata*) のノロウイルス (GII、25g 検体陽性)、トルコ産有機ドライイチジクの昆虫死骸 (30.6%) など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

インドネシア産乾燥ココナッツ (ギリシャ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍豚肉のサルモネラ (*S. enterica*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ブルガリア産冷凍イラクサパウダー (スウェーデン経由) のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、イタリア産野菜パテのウェルシュ菌 (5,600 CFU/g)、スペイン産冷凍狩猟動物肉のサルモネラ (*S. diarizonae* 61:i:z53、25g 検体 1/5 陽性)、アイルランド産イガイ (*Mytilus edulis*) の大腸菌 (1,300 MPN/100g)、フランス産牛の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ルーマニア産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産イガイによる食品由来アウトブレイク、フランス産カマンベールチーズの志賀毒素産生性大腸菌、スペイン産豚テnderロインのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ポ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)、セルビア産冷凍ラズベリー (ドイツ経由) のノロウイルス (25g 検体陽性)、インド産モリンガリーフ粉末のサルモネラ属菌 (50g 検体陽性)、ポーランド産冷凍牛ひき肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産冷凍・冷蔵七面鳥カット肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、タイ産乾燥 black fungus (オランダ経由) のセレウス菌 (900,000 CFU/g)、フランス産羊の生乳のロックフォールブルーチーズのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍串刺し豚肉 (オーストリア経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、10g 検体陽性) とサルモネラ属菌 (10g 検体陽性)、スペイン産ムラサキイガイによる食中毒の疑い、ポーランド産冷凍骨なし鶏も

も肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、中国産有機クロレラパウダー (英国経由) のサルモネラ (*S. Rissen*、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)、ドイツ産有機タヒニのサルモネラ (*S. Barranquilla*)、オーストラリア産冷凍カンガルー肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O125-H; *stx2+* /25g)、スペイン産冷凍子牛肉のサルモネラ (*S. Bredeney*、25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズによる食品由来アウトブレイク (Staphylococcal enterotoxin) の疑い、ベルギー産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、スペイン産冷凍キハダマグロによる食品由来アウトブレイクの疑い、フランス産カキのノロウイルス、オランダ産鶏もも肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ドイツ産植物油漬けズッキーニとトマトによる食品由来アウトブレイク (ボツリヌス菌) の疑い、ヨルダン産原材料使用のオランダ産挽いたクミンシードのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍串刺し豚肉 (オーストリア経由) のサルモネラ属菌 (10g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍串刺し家禽肉・野菜 (オーストリア経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、10g 検体陽性) とサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍串刺し家禽肉 (オーストリア経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、10g 検体陽性) とサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スウェーデン産 12 種類の野菜ミックスのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性) など。

---

● 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/>

食品由来病原体：カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 (EHEC) およびリステリアへの対策に改善が必要

Pathogens in food: Improvements required to protect against *Campylobacter*, EHEC and *Listeria*

07.04.2015

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/erreger-von-zoonosen-in-deutschland-im-jahr-2013.pdf>

(報告書全文 PDF、ドイツ語)

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2015/10/pathogens\\_in\\_food\\_improvements\\_required\\_to\\_protect\\_against\\_campylobacter\\_ehec\\_and\\_listeria-193815.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2015/10/pathogens_in_food_improvements_required_to_protect_against_campylobacter_ehec_and_listeria-193815.html)

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、ドイツでの人獣共通感染症の疫学状況に関する報告書を毎年発行している。この報告書は、食品を介して伝播する疾患の予防に貢献することを目的としている。2013年のデータの分析により、家禽群におけるサルモネラ管理プログラムの持続的な成功、およびヒトのサルモネラ症患者数の減少が示された。しかしカンピロバクターについては、食品での検出率の低下や報告患者数の減少は認めら

れていない。各種動物および食品での病原体の検出率を相互に比較することにより、畜産に由来する人獣共通感染症病原体によるとたいの汚染を家禽類の場合は十分に防止できていないことが明らかになった。人獣共通感染症を予防するためのあらゆる取り組みにもかかわらず、食品中にまだ病原体が生残している可能性がある。BfR は本報告書の結果から、人獣共通感染症対策を畜産業の現場では継続的に、また家禽の食鳥処理工程では強化して実施する必要性が強調されたとしている。さらに、消費者を食中毒から守るため、食品調理の際には調理場と食品の衛生を厳守しなければならないとも述べている。

BfR の年次報告書「ドイツの人獣共通感染症病原体 (Zoonotic Pathogens in Germany)」に使用されるデータは、各地の関係当局によって収集される。BfR は、これらのデータを評価し、他の連邦機関や国のリファレンス検査機関から提供されるデータと組み合わせて報告書を作成している。例えばロベルト・コッホ研究所 (RKI) は、人獣共通感染症病原体による報告患者数のデータを提供している。本報告書は、消費者の健康に関連する病原体およびそれらの感染経路となり得る食品について概説している。これにより、食品の製造工程のすべての段階で人獣共通感染症病原体を排除または低減させる適切な対策を策定することが可能となる。

今回の報告書は 2013 年のデータを対象としており、人獣共通感染症対策の成果とともにそれらが直面する課題も明らかにしている。ここ数年間、家禽でのサルモネラ管理対策は成功であったと言える。サルモネラ症は最も一般的な細菌性胃腸疾患の一つで、ドイツでは毎年約 19,000 人の患者が報告されているが、感染者数も汚染食品検体数も減少が続いている。家禽生産における広範なサルモネラ管理対策によりサルモネラ陽性群は減少したが、食鳥処理過程での生鳥からの汚染が原因で、家禽肉ではその他の家畜の肉よりサルモネラ汚染率が高い状態が続いている。

最も高頻度に報告される人獣共通感染症は依然としてカンピロバクター症で、ドイツでは 2013 年に約 63,600 人の患者が報告された。これと一致して、カンピロバクターは食品から頻繁に検出され、検出率が最も高い食品はやはり家禽肉であった。サルモネラやカンピロバクターなどの病原体の汚染レベルが家禽肉で特に高い理由は、食鳥処理過程での家禽類個体（羽、腸管など）からその肉への病原体の移行の防止対策がこれまで十分な成果を挙げていないことにある。

リステリア (*Listeria monocytogenes*) やベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) などのその他の病原体は食品からまれにしか検出されない。しかし、これらの病原体については、疾患の発生頻度よりその重症度の方が臨床上重要である。*L. monocytogenes* は 2013 年に水産製品で最も多く検出され、菌数が 100 CFU/g を超えるそのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食品もあった。また *L. monocytogenes* は、ヨーグルトなどの乳製品や野菜ベースの食品からもまれに検出された。VTEC はウシに蔓延しており、2013 年も牛肉から繰り返し検出された。ウシおよび牛肉からはヒト疾患の原因となる血清群や株の VTEC も検出されている。

全体として、ドイツの人獣共通感染症に関する本報告書は、食品の製造工程に存在する疾患病原体についての情報を提供し、食品由来疾患の予防対策の策定に役立つ適切な手段

であることがわかる。

本報告書は、あらゆる努力にもかかわらず、食品は病原体に汚染される可能性があることを示している。これにより、民間や地域の食品提供施設だけでなく一般家庭でも、食品や調理場の衛生が食品由来疾患の予防にいかに重要であるかが明らかである。

---

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

ノロウイルス感染アウトブレイク事例の 14%は汚染食品が原因である

Contaminated food accounts for 14 percent of norovirus disease burden

Publication date: 2015-04-02 (Modification date: 2015-04-07)

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Common\\_and\\_Present/Newsmessages/2015/Contaminated\\_food\\_accounts\\_for\\_14\\_percent\\_of\\_norovirus\\_disease\\_burden](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2015/Contaminated_food_accounts_for_14_percent_of_norovirus_disease_burden)

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) の研究者がとりまとめを行った国際研究の成果が「Emerging Infectious Diseases」誌に発表され、ノロウイルス感染アウトブレイク事例の約 14%の原因が汚染食品であることが示された。また、世界保健機関 (WHO) は、2015 年 4 月 7 日の世界保健デー (World Health Day) に食品安全に関する問題への挑戦と機会を強調した。このような背景から RIVM は、食品由来疾患による被害への認識を深めるため、この論文を紹介する。

世界のノロウイルス疾患実被害

ノロウイルスは世界中で最も頻繁に見られる胃腸炎の原因病原体であり、重症化することもある。罹患すると就業が不可能になる場合が多く、アウトブレイクが発生した場合は病棟の閉鎖など大きな医療コストが生じる。疾患実被害を低減させる方法を考察するには、ノロウイルスがどのように伝播するかを把握することが不可欠である。汚染食品を介する伝播はノロウイルスのいくつかある伝播経路の一つで、予防することができる。

ノロウイルスなどに見られる食品由来感染は、疾患実被害のかなりの部分を占めている。ノロウイルス感染について、疾患実被害の規模、およびそのうちのどの程度が汚染食品を原因としているかを把握することが極めて重要である。このことにより、食品安全当局による汚染食品の回収、イガイや冷凍ベリーの推奨される調理法の周知などの対策の有効性について知見が得られる。WHO は、食品由来ノロウイルス疾患実被害の世界各地の状況を明らかにするため、2006 年に自らが主導する活動を開始した。

論文の概要

3つのサーベイランスシステム (Noronet、CaliciNet、EpiSurv) が収集したノロウイルス感染アウトブレイクのデータを分析した。その結果、世界のすべてのノロウイルス感染

アウトブレイク事例のうち、約 14%が汚染食品に起因することが示された。この値は、世界中で予防可能なノロウイルス疾患実被害の最終的な推定に使用可能である。

#### 家庭での食品由来感染の予防

多くの食品由来感染は家庭の台所に由来し、食品安全にさらに注意することで予防できる。調理前の手洗い励行などの衛生対策のほか、生の食品と加熱済み食品とでは使用する包丁とまな板を分けるなどの交差汚染対策を行うことが重要である。

(原著論文)

Norovirus Genotype Profiles Associated with Foodborne Transmission, 1999-2012

Emerging Infectious Diseases, Vol. 21, No. 4, 592-599 (April 2015)

[http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/21/4/14-1073\\_article](http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/21/4/14-1073_article)

---

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

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

#### フィンランド食品安全局が生乳の加熱を推奨

Evira recommends heating raw milk

14.04.2015

<http://www.evira.fi/portal/en/food/current+issues/?bid=4220>

フィンランド食品安全局 (Evira) が行った新しい研究により、生乳にエルシニア (*Yersinia pseudotuberculosis*) が存在した場合、それが低レベルの汚染であって冷蔵温度で保存されていたとしても、健康な者が食中毒を発症するレベルにまでエルシニアが 2~3 日間で増殖できることが示された。このため Evira は、生乳は加熱食品のみに、かつ、できるだけ早いうちに使用することを推奨している。

Evira はフィンランド国立健康福祉研究所 (THL) と協力し、2014 年春に Eastern Uusimaa およびヘルシンキ地域で発生した生乳による食中毒アウトブレイクについて、患者が摂取した菌量の調査を行った。このアウトブレイクは、フィンランドでこれまでに発生した生乳による食中毒アウトブレイクのうち最も大規模な事例で、患者数は計 55 人であった。

この調査では、患者が喫飲した生乳の量および生乳中でのエルシニアの増殖速度に重点が置かれた。発症に必要な菌量は以前に推定された量より少ないことがわかった。本調査により、調査対象の生乳に存在した菌量で、リスクグループの者に加え基礎疾患のない者も食中毒を発症し得ることが明らかになった。

食品の保存可能期間 (shelf life) および消費期限 (use-by date) は、検査機関で行われ



る試験の結果にもとづいて決定されている。食品を腐敗させる細菌は、ヒトに病原性のある細菌と必ずしも同様のタイミングで増殖するわけではない。したがって、生乳のような一部のハイリスク食品では、その保存可能期間中に病原性細菌が発症に必要なレベルにまで増殖する可能性がある。

規則によると、生乳の検体および乳牛の便検体の採取が義務付けられているのは生乳の大規模生産業者のみである。それらの検体には、生乳に見つかる最も危険な食中毒菌の検査が行われるが、エルシニアなどの検出頻度が低い病原菌の検査は定期的には行われていない。生乳のエルシニア汚染を防ぐ最良の方法は適正搾乳衛生規範の実施である。

生乳は殺菌処理が行われていないため、どのような状況下でも常にハイリスク食品である。適正搾乳衛生規範の遵守および切れ目のない冷蔵チェーンによって、生乳の微生物学的リスクを低減させることはできるがゼロにすることはできない。非加熱の生乳は、小児、高齢者、妊婦、基礎疾患により感染抵抗性が低下している者には特に危険である。

● 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 2015 (19) (18) (17)

10, 5 May & 30 April 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
マラウイ	5/7	Chikwawa		281	3
ケニア	5/8	ナイロビ郡		約 100	
			5/8		1
			5/5		4
	5/4	Nakuru 郡	4/22～	63	10
	5/1	Murang'a 郡		40	2
ナイジェリア	5/4	エボニー州	2 月～	256～	22
	4/20	デルタ州			30～
ハイチ	4/28	西県		(死亡者含む)15	4

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
南スーダン	4/17	ジョングレイ州	2～4月	約 150	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室