食品安全情報（微生物）No.4 / 2016（2016.02.17）

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. Garden of Life 社がサルモネラ汚染の可能性がある「Raw Meal Organic Shake & Meal」製品の回収対象ロットを拡大（2 月 13 日付）
2. Garden of Life 社がサルモネラ汚染の可能性がある「Raw Meal Organic Shake & Meal」製品を回収（1 月 29 日付）

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】
1. Garden of Life 社製のサプリメント製品「RAW Meal Organic Shake & Meal」に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Virchow）感染アウトブレイク（2 月 2 日付初発情報、2 月 16 日付更新情報）
2. JEM Raw ブランドの発芽ナッツバタースプレッドに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)）感染アウトブレイク（最終更新）

【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）

【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】
1. 検査機関によるサルモネラ（*Salmonella enterica* Enteritidis）の MLVA 解析のための標準作業手順

【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（2014 年）

【オーストラリア　ビクトリア州保健福祉局（DHHS, Victoria, Australia）】
1. 包装済みサラダ製品がサルモネラ症アウトブレイクに関連

【オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）】
1. 包装済みサラダの回収
2. Garden of Life 社製の各種 RAW Meal Organic Shake（サプリメント製品）を回収

【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．Garden of Life 社がサルモネラ汚染の可能性がある「Raw Meal Organic Shake & Meal」製品の回収対象ロットを拡大（2 月 13 日付）

Garden of Life Expands Voluntary Recall to Include Additional Lots of Raw Meal Products Due to Possible *Salmonella* Contamination
February 13, 2016
http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm486234.htm

Garden of Life 社は、当該製品の特定ロットに使用された原材料にサルモネラ（*Salmonella* Virchow）汚染の可能性があるとして、1 月 29 日から自主回収を行っている「Raw Meal Organic Shake & Meal」のチョコレート、オリジナル、バニラおよびバニラチャイの各風味に関して回収対象のロットを拡大した。

米国食品医薬品局（US FDA）、製造業者、供給業者、外部の専門家による合同調査の結果、同社は、1 業者から供給され「Raw Meal」製品にのみ使用されている有機栽培のモリンガの葉の粉末（Organic Moringa Leaf Powder）がサルモネラ汚染源である可能性が高いことを確認した。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、US CDC、FSANZ 記事参照）

２．Garden of Life 社がサルモネラ汚染の可能性がある「Raw Meal Organic Shake & Meal」製品を回収（1 月 29 日付）

Garden of Life, LLC Recalls Raw Meal Organic Shake & Meal Products Because of Possible Health Risk
January 29, 2016
http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm484027.htm

Garden of Life 社は、「Raw Meal Organic Shake & Meal」のチョコレート、オリジナル、バニラおよびバニラチャイの各風味の一部製品にサルモネラ（*Salmonella* Virchow）汚染の可能性があるとして、これらの製品を市場から自主的に撤去している。安全性を確保するため、同社は最終製品の各ロットに必ず病原体検査を行っているが、これまでにサルモネラ陽性となった製品はない。米国食品医薬品局（US FDA）は本件に関連した患者の調査を行っている。

Raw Meal 製品は全米の健康食品店および自然食品店で販売されている。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、US CDC、FSANZ 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．Garden of Life 社製のサプリメント製品「RAW Meal Organic Shake & Meal」に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Virchow）感染アウトブレイク（2 月 2 日付初発情報、2 月 16 日付更新情報）

Multistate Outbreak of *Salmonella* Virchow Infections Linked to Garden of Life RAW Meal Organic Shake & Meal Products
February 16 & 2, 2016
http://www.cdc.gov/salmonella/virchow-02-16/index.html

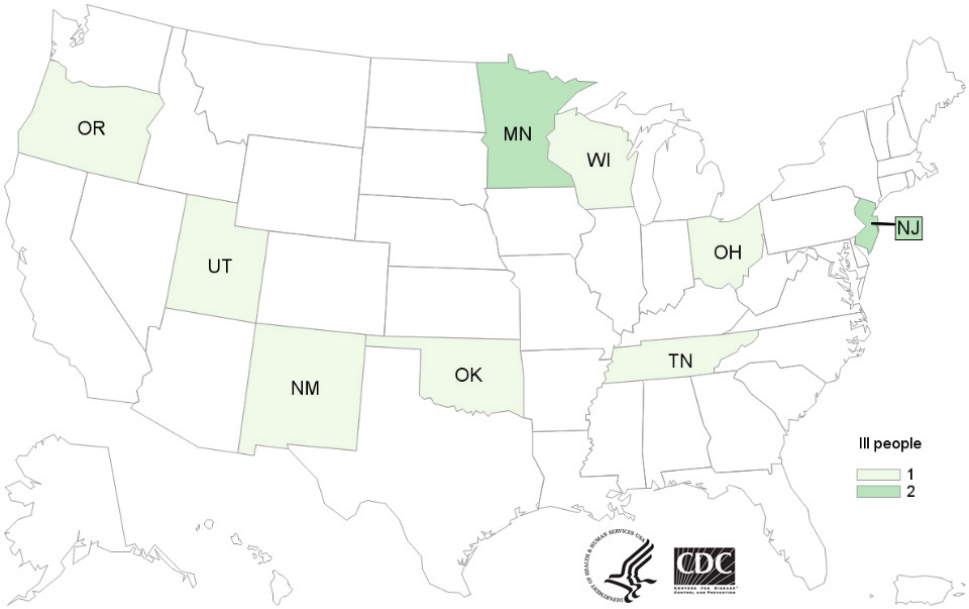
初発情報

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および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、複数州で発生しているサルモネラ（*Salmonella* Virchow）感染アウトブレイクを調査している。本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet システムを利用している。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関による分子生物学的サブタイピング結果を CDC が統括する全米ネットワークシステムである。患者から分離されたサルモネラ株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法によって DNA フィンガープリティングが行われる。PulseNet は、アウトブレイクの可能性を特定するため、このような DNA フィンガープリントの国内データベースを管理している。本アウトブレイクでは 1 種類の DNA フィンガープリント（アウトブレイク株）が調査の対象となっている。このアウトブレイク株は PulseNet データベースにかつて登録されたことのないものであった。

S. Virchow アウトブレイク株感染患者は 2016 年 2 月 1 日までに 9 州から計 11 人が報告されている（図）。

患者の発症日は 2015 年 12 月 5 日～2016 年 1 月 21 日である。患者の年齢範囲は 8～76 歳、年齢中央値は 35 歳で、55%が男性である。情報が得られた患者 10 人のうち 1 人が入院した。死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ（*Salmonella* Virchow）アウトブレイク株感染患者数（2016 年 2 月 1 日までに報告された居住州別患者数、n=11）



<u>アウトブレイク調査</u>

現時点までの疫学調査および検査機関での検査の結果から、可能性の高い感染源として Garden of Life 社製のサプリメント製品「RAW Meal Organic Shake & Meal」が示唆されている。本アウトブレイクの調査はまだ続いている。

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が行われた。調査が行われた 10 人全員（100%）が粉末サプリメント製品またはミールリプレイスメントパウダー（MRP）を喫食したと報告し、さらに全員が Garden of Life 社製の「RAW Meal」の名前を挙げた。

2016 年 1 月 29 日、同社はサルモネラ（*S.* Virchow）汚染の可能性があるとして、「RAW Meal Organic Shake & Meal」のチョコレート、オリジナル、バニラおよびバニラチャイの各風味の一部の製品を自主回収すると発表した。回収対象製品は多くの小売店およびインターネットを通じて全国で販売された。2 月 12 日、同社は自主回収製品の対象ロットを拡大した（汚染源に関する最新情報も含め本号 US FDA 記事 1 に記載されている）。

1 月 31 日にユタ州公衆衛生局の検査機関は、患者 1 人の自宅で採取した Garden of Life 社の RAW Meal 製品の開封済み容器からサルモネラを分離したと報告した。また 2 月 1 日には同様にオレゴン州の保健当局が、患者 1 人の自宅で採取した Garden of Life 社の RAW Meal 製品の開封済み容器からサルモネラを分離したと報告した。これらの製品から分離されたサルモネラ株の PFGE パターンを特定するため DNA フィンガープリンティングが行われている。

CDC および各州・地域の公衆衛生当局は、本アウトブレイクの新たな患者を特定してそ

れらの患者に喫食歴に関する聞き取り調査を実施するため、PulseNet を介した検査機関サーベイランスを続けている。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、FSANZ 記事参照）

２. JEM Raw ブランドの発芽ナッツバタースプレッドに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)）感染アウトブレイク（最終更新）

Multistate Outbreak of *Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+) Infections Linked to JEM Raw Brand Sprouted Nut Butter Spreads (Final Update)
January 15, 2016
http://www.cdc.gov/salmonella/paratyphi-b-12-15/index.html

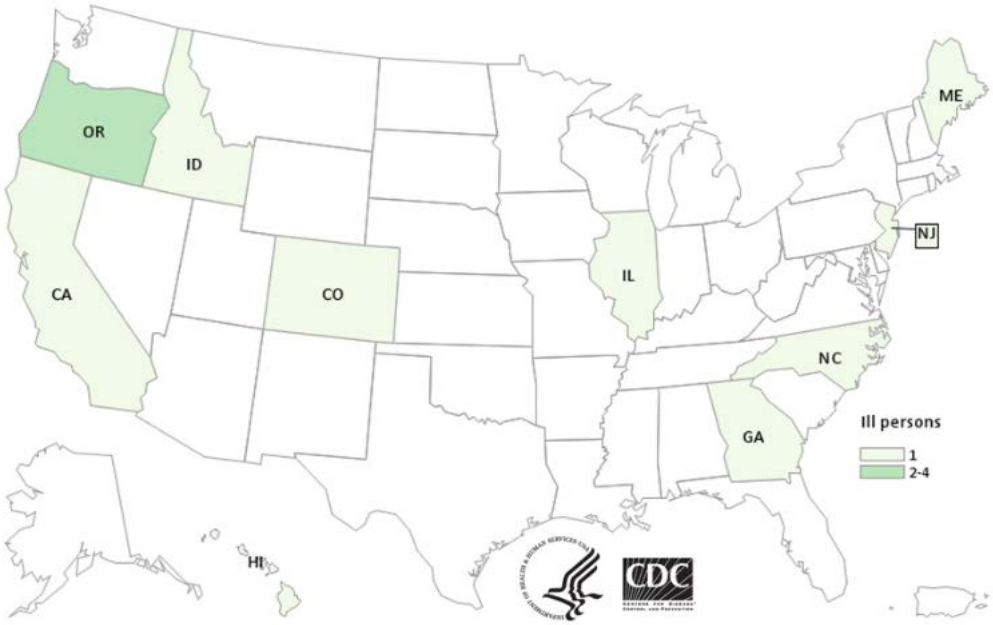
アウトブレイクの概要

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、米国食品医薬品局（US FDA）および複数州の公衆衛生当局と協力して、サルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)： 旧称 *Salmonella* Java）感染アウトブレイクを調査した。この菌に感染すると、一般的には曝露 12～72 時間後に下痢、発熱および腹痛を呈する。*S.* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)はパラチフスや腸チフスを引き起こす菌ではない。

本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet システムを利用した。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関による分子生物学的サブタイピング結果を CDC が統括する全米ネットワークシステムである。患者から分離されたサルモネラ株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法によって DNA フィンガープリティングが行われる。PulseNet は、アウトブレイクの可能性を特定するため、このような DNA フィンガープリントの国内データベースを管理している。本アウトブレイクでは、1 種類の DNA フィンガープリント（アウトブレイク株）が調査の対象となった。このアウトブレイク株は PulseNet データベースにこれまで報告されたことのないものであった。

本アウトブレイクではアウトブレイク株の感染患者として計 13 人が 10 州から報告された（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)）アウトブレイク株感染患者数（2016 年 1 月 13 日までに報告された居住州別患者数、n=13）



患者の発症日は 2015 年 7 月 18 日～11 月 22 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～79 歳、年齢中央値は 41 歳で、62%が男性であった。情報が得られた患者 11 人中に入院した者はいなかった。死亡者の報告はなかった。

本アウトブレイクは終息したと考えられる。しかし、回収対象のナッツバター製品は保存可能期間が長いため、現在も消費者の家庭に保存されている可能性がある。今後も、今回の回収を知らない消費者が回収対象製品を喫食して発症する可能性がある。

アウトブレイク調査

調査で得られた疫学的エビデンスにより、JEM Raw ブランドの発芽ナッツバタースプレッドが感染源である可能性が高いことが示唆された。

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が行われた。調査が行われた 10 人全員（100%）が発症前 1 週間にナッツバターもしくはナッツバタースプレッドを喫食しており、そのうち 8 人（80%）が JEM Raw ブランドの発芽ナッツスプレッドの喫食を報告した。

2015 年 12 月 2 日、JEM Raw Chocolate 社（オレゴン州 Bend）は、サルモネラ汚染の可能性があるとして同社のすべての発芽ナッツバタースプレッド製品の自主回収を開始した（http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm475341.htm）。回収対象は、JEM Raw 社が販売した、賞味期限（best by date）が 2016 年 10 月 30 日以前のすべてのフレーバーの発芽ナッツバタースプレッドである。当該製品は 1.25～16 オンス（約 35～450g）入りのガラス瓶詰で、小売店および通信販売により全米で販売された。

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の 1 つで、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、CDC、FDA、米国農務省（USDA）、および州・地域の保健当局からな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 に提出された臨床検体に由来するサルモネラ分離株などの抗生物質耐性を監視している。CDC の NARMS 検査機関が本アウトブレイクの患者 4 人から分離されたサルモネラ臨床分離株の抗生物質耐性試験を行ったところ、4 株とも検査した NARMS パネルの全抗生物質に対して感受性であった。

（食品安全情報（微生物）No.25 / 2015 (2015.12.09) US CDC 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

2016年2月1日～2016年2月12日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）
オランダ産冷蔵スモークサーモンスライスのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、フランス産冷蔵カキによる食品由来アウトブレイクの疑いとノロウイルス、オランダ産スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、ポーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）、チリ産冷凍粉砕ラズベリーのノロウイルス（25g 検体陽性）、フランス産カマンベールチーズのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、イタリア産サラミのリステリア（*L. monocytogenes*、250 CFU/g）など。

注意喚起情報（Information for Attention）

インド産冷凍加熱済みむきエビのサルモネラ、フランス産カキのノロウイルス（GGI と GGII）、スペイン産ムラサキイガイの大腸菌、タイ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ、ラオス産 piper lolot（コショウ科植物）のサルモネラ（25g 検体陽性）と大腸菌（9,800 CFU/g）、ベトナム産 cockscomb ミントのサルモネラ（25g 検体陽性）と大腸菌（32,000 CFU/g）、ラオス産エゴマ（*Perilla frutescens*）のサルモネラ（25g 検体 3/5 陽性）と大腸菌（880 CFU/g）など。

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

ラトビア産魚粉の腸内細菌（13,000・4,500・1,300・1,300・1,500 CFU/g）、スペイン産加工動物タンパク質のサルモネラ（25g 検体陽性）、ブラジル産大豆ミールのサルモネラ（*S.* Mbandaka、25g 検体陽性）など。

通関拒否通知（Border Rejection）

タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ（*S.* Agona と *S.* Tennessee、ともに 25g 検体陽性）、タイ産レモングラスのサルモネラ（*S.* Hvittingfoss、25g 検体陽性）、ラオス産 piper lolot（コショウ科植物、ベトナム経由）のサルモネラ（25g 検体陽性）と大腸菌、タイ産冷蔵ベビーコーンのサルモネラ（*S.* Typhimurium、25g 検体陽性）、ラオス産 praew leaf（ベトナム経由）のサルモネラ（25g 検体 1/5 陽性）と大腸菌（1,300 CFU/g）、ラオス産 cockscomb ミント（ベトナム経由）の大腸菌（3,000 CFU/g）、ラオス産エゴマ（*Perilla frutescens*、ベトナム経由）のサルモネラ（25g 検体 3/5 陽性）と大腸菌（940 CFU/g）、インド産 betel leaf のサルモネラ（25g 検体陽性）など。

● 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/

検査機関によるサルモネラ（*Salmonella enterica* Enteritidis）の MLVA 解析のための標準作業手順

Laboratory standard operating procedure for multiple-locus variable-number tandem repeat analysis of *Salmonella enterica* serotype Enteritidis

13 Jan 2016

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Salmonella-Enteritidis-Laboratory-st

andard-operating-procedure.pdf（技術文書 PDF）
http://ecdc.europa.eu/en/publications/_layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1424

本技術文書は、検査機関がサルモネラ（*Salmonella enterica* Enteritidis）の分子タイピングを行う際の標準プロトコルを記載したものである。本プロトコルは 5 つの遺伝子座を扱う MLVA 法にもとづいており、*S.* Enteritidis を対象としたものである。このプロトコルに忠実に従うことにより、検査機関の間で比較可能な結果が保証される。

● 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（2014 年）

The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2014
EFSA Journal 2015;13(12):4329
Published: 17 December 2015
http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4329.pdf（報告書 PDF）
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4329

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）は、欧州連合（EU）加盟 28 国および非加盟 4 カ国で 2014 年に実施された人獣共通感染症モニタリングの結果を記載した報告書を発表した。

EU 域内で最も多く報告された人獣共通感染症はカンピロバクター症で（図 1 および表 1）、2008 年以降、確定患者数の増加がみられている。食品では依然としてブロイラー肉でカンピロバクター汚染率が高かった。

サルモネラ症は確定患者数が EU 域内で 2008 年以降減少しており、その傾向が 2014 年も持続した。血清型別では、2014 年は *Salmonella* Enteritidis の報告患者数が増加し、*S.* Stanley の報告患者数は、2013 年と同様、アウトブレイクが発生した 2011～2012 年より前の時期に比べて多かった。大多数の加盟国は家禽類でのサルモネラ汚染低減目標を達成したが、*S.* Infantis の EU 全体での検出数は増加した。食品では、生鮮および加工家禽肉のサルモネラ基準違反例が、EU 全体でそれぞれ「まれなレベル」および「低レベル」であった。

リステリア症患者数は 2008 年以降増加しているが、2014 年はさらに増加した。そのまま喫食可能な（RTE）食品では、EU の食品安全基準を超えたリステリア汚染はほとんどみられなかった。

エルシニア症の確定患者数は、EU 全体での 2008 年以降の減少傾向が持続した。エルシニア検査陽性結果は主に豚肉・豚肉製品で報告された。

ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染の確定患者数は 2013 年に比べわずかに減少した。VTEC は食品および動物からも報告された。

2014 年は EU 域内で食品由来(水由来を含む)アウトブレイクが計 5,251 件報告された。これらのアウトブレイクで報告された患者数は 45,665 人、入院患者数は 6,438 人、死亡者数は 27 人であった。592 件のアウトブレイクでヒト患者と原因食品との関連を裏付ける強いエビデンスが得られた。

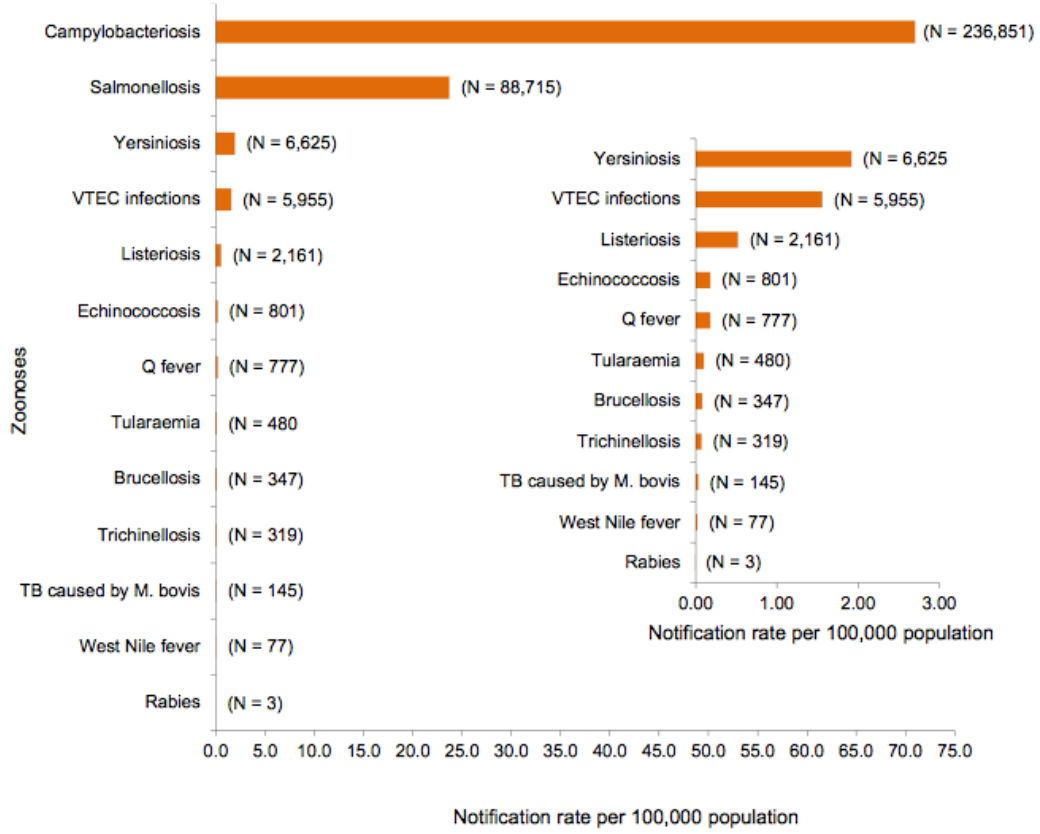
EU における食品由来アウトブレイクの病因物質としてはウイルスが最も多く報告され（全アウトブレイクの 20.4%)、サルモネラによるアウトブレイクの件数（同 20.0%）を上回った（図２)。細菌性毒素は全アウトブレイクの 16.1%、カンピロバクターは同 8.5%の病因であった。食品由来アウトブレイクの 29.2%については病因物質が不明であった。EU 域内のサルモネラアウトブレイクの年間総件数は 2008～2014 年に 44.4%減の顕著な減少傾向を示したが、ウイルスによるアウトブレイクは 2011 年（525 件）以降 2 倍以上に増加し、2014 年の報告件数（1,072 件）は過去最多となった。2014 年に報告された食品由来カンピロバクターアウトブレイクの件数は 2013 年よりわずかに増加した。

2013 年までと同様、強いエビデンスが得られたアウトブレイクで最も重要な原因食品は「卵・卵製品」で、次いで「複合食品」、「甲殻類・貝類・軟体動物およびそれらの製品」、および「野菜・野菜ジュース」であった。

2014 年は強いエビデンスが得られた水由来アウトブレイクが EU 域内で 12 件報告された。これらのアウトブレイクでは 5 種類の異なる病原体（サルモネラ、カンピロバクター、VTEC、クリプトスポリジウム（*Cryptosporidium parvum*)、ウェルシュ菌）が検出された。強いエビデンスが得られた水由来アウトブレイクのうち 4 件は病因物質が不明であった。

本報告書はさらに、結核（ウシ結核菌)、ブルセラ症、トリヒナ症、エキノコックス症、トキソプラズマ症、狂犬病、Q 熱（*Coxiella burnetii*)、ウエストナイル熱および野兎病の発生の動向とフードチェーン各段階での感染源について詳しくまとめている。

図 1：欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症の確定患者報告数および人口 10 万人あたりの報告率（2014 年）



Total number of confirmed cases is indicated in parenthesis at the end each bar. Exception is made for West Nile fever where total number of cases was used.

各疾患の棒の右側カッコ内に示されている数値がそれぞれの確定患者報告数である。ウエストナイル熱については患者報告数が示されている。

表 1：人獣共通感染症確定患者の入院率および致死率（EU、2014 年）

Disease	Number of confirmed[(a)] human cases	Hospitalisation				Deaths			
		Status available (%)	Number of reporting MS[(b)]	Reported hospitalised cases	Proportion hospitalised (%)	Outcome available (%)	Number of reporting MS[(b)]	Reported deaths	Case-fatality (%)
Campylobacteriosis	236,851	25.4	16	18,303	30.4	73.6	15	25	0.01
Salmonellosis	88,715	32.2	14	9,830	34.4	49.6	15	65	0.15
Yersiniosis	6,625	15.2	12	442	44.0	58.3	14	5	0.13
VTEC infections	5,955	39.9	15	930	39.2	58.6	18	7	0.20
Listeriosis	2,161	38.0	16	812	98.9	64.8	20	210	15.0
Echinococcosis	801	24.0	14	122	63.5	24.6	12	1	0.51
Q- fever	777	NA[(c)]	NA	NA	NA	51.2	11	1	0.26
Brucellosis	347	62.0	9	142	66.1	41.5	10	0	0.00
Tularaemia	480	47.1	8	92	40.7	49.0	9	0	0.00
Trichinellosis	319	74.6	5	150	63.0	74.9	6	2	0.84
West Nile fever[(a)]	77	66.2	6	48	94.1	66.2	6	7	13.7
Rabies	3	NA	NA	NA	NA	66.6	3	2	100.0

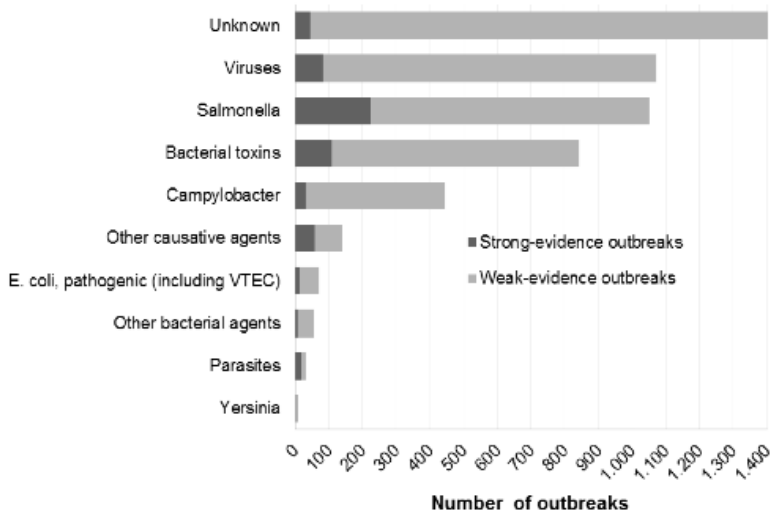
(a): Exception made for West Nile fever where the total number of cases was included.
(b): Not all countries observed cases for all diseases
(c): NA-not applicable as the information is not collected for this disease.

a）ウエストナイル熱の場合は確定患者数ではなく患者数が示されている。

b）すべての国がすべての疾患について調査しているわけではない。

c）NA（データなし）は当該の情報が得られなかったことを示す。

図 2：病因物質別の食品由来疾患アウトブレイク件数（EU、2014 年）



Food-borne viruses include adenovirus, calicivirus, hepatitis A virus (HAV), flavivirus, rotavirus and other unspecified viruses. Bacterial toxins include toxins produced by *Bacillus*, *Clostridium* and *Staphylococcus*. Other causative agents include chemical agents, histamine, lectin, marine biotoxins, mushroom toxins, and wax esters (from fish). Parasites include primarily *Trichinella*, but also *Cryptosporidium*, *Giardia* and *Anisakis*. Other bacterial agents include *Brucella*, *Listeria*, *Shigella*, *Vibrio parahaemolyticus* and other unspecified bacteria agents. In this figure, outbreaks due to pathogenic *E. coli* other than VTEC and VTEC outbreaks have been aggregated into the category '*E. coli* (including VTEC)'.

図 2 の説明：

食品由来ウイルスには、アデノウイルス、カリシウイルス、A 型肝炎ウイルス（HAV）、フラビウイルス、ロタウイルスなどが含まれる。細菌性毒素には、バチルス、クロストリジウム、ブドウ球菌由来の毒素が含まれる。その他の病因物質には、化学物質、ヒスタミン、レクチン、海産毒、キノコ毒、ワックスエステル（魚由来）が含まれる。寄生虫は主にトリヒナであるが、クリプトスポリジウム、ジアルジア、アニサキスも含まれる。その他の細菌性病原体には、ブルセラ、リステリア、赤痢菌、腸炎ビブリオなどが含まれる。この図では、VTEC アウトブレイクおよび VTEC 以外の病原性大腸菌によるアウトブレイクが「病原性大腸菌（VTEC 含む）」に分類されている。

（関連記事）

EFSA

Campylobacter and *Listeria* infections still rising in the EU – say EFSA and ECDC

17 December 2015

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/151217

ECDC

Increasing food-borne infections in the EU in 2014, show data from ECDC and EFSA in latest annual zoonoses report

17 December 2015

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1341&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fstaging10%2Eecdcnet%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FPages%2FNews%2Easpx

---

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

https://www2.health.vic.gov.au/

包装済みサラダ製品がサルモネラ症アウトブレイクに関連

Pre-packaged salad products linked to *Salmonella* outbreak

05 Feb 2016

https://www2.health.vic.gov.au/about/news-and-events/healthalerts/pre-packaged-salad-salmonella

Tripod Farmers 社の包装済みサラダ製品の喫食に関連して、ビクトリア州でサルモネラ症アウトブレイクが発生している。

同社は消費期限（use by date）が 2016 年 2 月 14 日以前の様々なサラダ製品の自主回収を開始した。回収対象製品のリストはオーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）の Web サイトに発表されている。

http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/Pre-packaged-salad-leaves.aspx

本アウトブレイクの原因となったサルモネラの種類は *Salmonella* Anatum である。

様々なブランド名で販売されサルモネラ汚染の可能性がある同社の包装済みサラダ製品について、消費者に喫食しないよう注意喚起している。この注意は、ビクトリア州で発生しているサルモネラ症アウトブレイクとこれらの製品の喫食との関連が明らかになったことを受けて行われている。これらの製品は大手スーパーマーケットを含む様々な店舗で広く販売された。

（食品安全情報（微生物）本号 FSANZ 記事参照）

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ：Food Standards Australia New Zealand）
http://www.foodstandards.gov.au/

１．包装済みサラダの回収

Pre-packaged salad leaves
04/02/2016
http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/Pre-packaged-salad-leaves.aspx

Tripod Farmers 社は、サルモネラ汚染の可能性があるとして、ビクトリア州、ニュー・サウス・ウェールズ州、南オーストラリア州、北部準州、オーストラリア首都特別地域にある「Coles」および「Bi-Lo」の店舗、オーストラリア首都特別地域、ビクトリア州、ニュー・サウス・ウェールズ州にある「Woolworths」の店舗、およびニュー・サウス・ウェールズ州、クイーンズランド州、ビクトリア州、南オーストラリア州、北部準州、オーストラリア首都特別地域にあるその他の個人商店から一部の包装済みサラダ製品の回収を開始した。回収対象製品の詳細は本記事原文を参照。
【編者注：当該製品はタイにも輸出されておりタイでも回収が行われている。】

（食品安全情報（微生物）本号 DHHS, State Government of Victoria, Australia 記事参照）

２．Garden of Life 社製の各種 RAW Meal Organic Shake（サプリメント製品）を回収

Garden of Life RAW Meal Organic Shakes
05/02/2016
http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/Garden-of-Life-RAW-Meal-Organic-Shakes.aspx

Flush Fitness 社は、サプリメント製品「Raw Meal Organic Shake and Meal Replacement（プレーン）」および「Raw Meal Chocolate Organic Shake and Meal Replacement（チョコレート風味）」にサルモネラ（*Salmonella* Virchow）汚染の可能性があるとして、ニュー・サウス・ウェールズ、クイーンズランド、ビクトリア、南オーストラリア、西オーストラリアの各州および北部準州の様々な栄養食品専門店からこれらを回収している。

消費者は当該製品を喫食すべきではない。健康状態に不安がある場合は医療機関を受診すべきである。

回収対象の 2 製品はグルテンおよび乳フリーの植物性パウダーで、プレーンは 908g 大型プラスチック容器入り、チョコレート風味は 986 g 大型プラスチック容器入りである。これらの製品の賞味期限は 2017 年 9 月 1 日で、原産国はアメリカ合衆国である。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、US CDC 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 (05) (04) (03)

12, 5 & 2 February 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
南・東アフリカ	2/10		2016 年 1 月～	42,000～（死亡者含む）	550～
ザンビア	2/12	Lusaka 州		13	
ウガンダ	2/4	Bulambuli 県		(疑い)4	0
ケニア	2/5	Meru 郡・Tharaka Nithi 郡	2 週間	100 (入院)35～	2
	2/1	Isiolo 郡		10～	1
	1/25	Tharaka Nithi 郡		(入院)114	2
マラウイ	2/5	Kasungu	2/1～	20	4
タンザニア	1/27	Zanzibar	2015 年 9 月～	1,300～	16～
ソマリア	1/21	Middle Shabelle	2 週間前～		17～

コレラ、下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
インド	2/11	アッサム州		12～	6（コレラ確認 2）

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
インド	2/3	Manipur 州		約 200	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室