

# 食品安全情報（微生物） No.22 / 2016（2016.10.26）

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. 第 71 回国連総会で各国首脳が抗微生物剤耐性への取り組みを表明 - 健康、食品安全および発展への障害に対処するため総力を結集

### [【汎アメリカ保健機構\(PAHO\)】](#)

1. 汎アメリカ保健機構／世界保健機関 (PAHO/WHO) がハイチでの緊急医療活動のため 900 万ドルの支援を要請

### [【米国疾病予防管理センター \(US CDC\)】](#)

1. 冷凍イチゴに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク (2016 年 10 月 20 日付更新情報)
2. 冷凍野菜に関連して複数州にわたり発生したリステリア症アウトブレイク (最終更新)

### [【欧州委員会健康・食品安全総局 \(EC DG-SANTE\)】](#)

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. 英国食品基準庁 (UK FSA) の主任科学顧問が抗微生物剤耐性の問題を概説

### [【アイルランド食品安全局 \(FSAI\)】](#)

1. 生鮮農産物の安全な生産のための新しいガイダンス

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 \(BfR\)】](#)

1. サルモネラおよびカンピロバクター感染の流行シーズン

### [【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/>

### 第 71 回国連総会で各国首脳が抗微生物剤耐性への取り組みを表明 - 健康、食品安全および発展への障害に対処するため総力を結集

At UN, global leaders commit to act on antimicrobial resistance: Collective effort to address a challenge to health, food security, and development

21 SEPTEMBER 2016

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2016/commitment-antimicrobial-resistance/en/>

各国首脳は、第 71 回国連総会において、ヒトの健康、動物の福祉および農業などの多分野において抗微生物剤耐性 (AMR) の根本原因に対処するため、各国が幅広い協調的な取り組みを行うことを初めて表明した。国連総会で健康問題が取り上げられたのは今回を含め 4 回のみで、これまでにヒト免疫不全ウイルス (HIV)、非伝染性疾患およびエボラ出血熱の問題が取り上げられている。

各国は、「抗微生物剤耐性に関する世界行動計画 (Global Action Plan on Antimicrobial Resistance)」にもとづき AMR に関する各国の行動計画を作成するという方針を再確認した。この世界行動計画は、AMR 対策の青写真として世界保健機関 (WHO) が国連食糧農業機関 (FAO) および国際獣疫事務局 (OIE) の協力のもとに 2015 年に作成した。各国の行動計画は、問題の全体像を把握し、ヒトの健康・動物の福祉・農業分野での抗微生物剤の乱用を防ぐために必要なものである。各国首脳は、薬剤耐性感染症の蔓延やヒト・動物・農作物に使用される抗微生物剤の総量を監視する強化システムとともに、国際協力および財源の拡充が必要であることを認識した。

各国首脳は、抗微生物剤使用の規制強化、知識・意識の向上、最良実施規範の奨励を約束するとともに、抗微生物剤に代わる治療薬および新しい診断技術やワクチンを用いた革新的な方法を発展させることを確約した。

各国は、ヒトおよび動物の感染症を予防するため費用対効果の優れた既存の方法を有効活用するよう呼び掛けた。これには、予防接種、安全な水と衛生設備、病院や畜産での衛生管理などが含まれる。既存および新規の抗生物質のより適切な使用を確実にするシステムの整備も必須である。

さらに各国は、市場の機能不全の問題も取り上げ、有効で低価格の新しい薬剤、迅速診断検査法、および効力を失いつつある既存の方法に置き換わる重要な治療法を目指した研究・開発への投資において、新たなインセンティブが必要であると注意喚起した。

---

● 汎アメリカ保健機構(PAHO: Pan American Health Organization)

<http://new.paho.org/>

汎アメリカ保健機構／世界保健機関 (PAHO/WHO) がハイチでの緊急医療活動のため 900 万ドルの支援を要請

PAHO/WHO issues appeal for \$9 million for emergency health operations in Haiti

October 14, 2016

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12610%3Apa-howho-issues-appeal-for-9-million-for-emergency-health-operations-in-haiti&Itemid=1926&lang=en](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=12610%3Apa-howho-issues-appeal-for-9-million-for-emergency-health-operations-in-haiti&Itemid=1926&lang=en)

汎アメリカ保健機構／世界保健機関 (PAHO/WHO) は、ハリケーン Matthew により南西部に壊滅的な被害を受けたハイチでの復興活動の実施のために、900 万ドルの資金支援を呼びかける声明を発表した。

ハイチ内務省の公式発表によると、ハリケーン Matthew はハイチで 210 万人以上に被害をもたらし、224 カ所の一時避難所で生活する 17 万 5,500 人以上を含む推定 75 万人に緊急の人道支援が必要とされている。

コレラなどの急性下痢疾患は多くの国民の脅威となっており、Sud 県および Grand Anse 県ではコレラ治療施設の 75%が破壊された上に、Jeremie (Grand Anse 県) や Les Cayes (Sud 県) などの主要都市では給水システムがほぼ完全に崩壊している。

ハイチは今回のハリケーン被災前からすでに医療、水および衛生設備の整備状況に深刻な問題を抱えており、コレラ患者数が増加傾向にあった。給水の中断によってコレラなどの下痢疾患の増加が見込まれ、現地の非公式情報源は南部半島地域で過去 4 日間にコレラの疑い患者が約 477 人報告されたとしている。

PAHO/WHO の対策チームは、ハイチで現地の衛生状態を評価し、衛生分野の活動として優先すべき 5 項目を特定した結果、最初の 3 カ月間に主要な活動を行うためには 905 万ドルの資金調達が必要であると推定した。専門家が評価を行った医療施設の半数以上が深刻な被害を受け、冷蔵保存や緊急の母子医療のための設備が損なわれている。PAHO/WHO の「ハリケーン Matthew 被害状況報告 (Hurricane Matthew Situation Reports)」

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12574&Itemid=42136&lang=en](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=12574&Itemid=42136&lang=en)によると、ワクチンやエイズ治療薬などの備蓄薬剤が失われ、早急に補填が必要である。

特定された優先項目は以下のとおりである。

- 1) 被害が最も大きかった地域での医療提供能力および医療サービス利用可能性の回復
- 2) 疾患アウトブレイクの早期探知および適宜対応のための疫学サーベイランスの強化
- 3) 被災地域での病原体媒介生物の制御および環境衛生保護対策の強化

- 4) 被災地域でのコレラアウトブレイクへの迅速かつ効果的な対応
- 5) 人道支援の効率的な調整、および人道的に最も緊急を要する問題に効果的に対処するための情報整理

必要な資金には、3 カ月間の一時資金要請としての 355 万ドル、および緊急コレラワクチン接種実施のための 550 万ドルが含まれている。

ハイチ保健省は PAHO/WHO の支援を受け、国内および国外緊急医療チームの要請、受け入れ、配備および活動を適切に調整するため、緊急医療チーム情報調整室を立ち上げた。

PAHO の資金要請に対し、いくつかの国がすでに供与の意向を表明している。カナダは、緊急医療対応の支援のため、過去のコレラ対応の際とほぼ同額の 40 万カナダドルの提供を確約している。

(関連記事)

PAHO/WHO がコレラアウトブレイクを危惧し、ハリケーン Matthew の被害を受けたハイチの各地で支援活動を開始

PAHO/WHO anticipates cholera outbreaks, sets up field operations in Haiti towns affected by Hurricane Matthew

12 October 2016

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12604%3A-paho-anticipates-cholera-outbreaks-sets-up-field-operations-in-haiti&Itemid=1926&lang=en](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=12604%3A-paho-anticipates-cholera-outbreaks-sets-up-field-operations-in-haiti&Itemid=1926&lang=en)

ハイチ当局がハリケーンによる被害状況を調査する一方、PAHO による緊急対応はコレラを標的に

As Haiti Assesses Hurricane Damage, PAHO's Emergency Response Targets Cholera  
October 7, 2016

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12592%3Ahaiti-assesses-hurricane-damage-paho-emergency-response-targets-cholera&Itemid=1926&lang=en](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=12592%3Ahaiti-assesses-hurricane-damage-paho-emergency-response-targets-cholera&Itemid=1926&lang=en)

## 【各国政府機関等】

- 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. 冷凍イチゴに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク (2016 年 10 月 20 日付更新情報)

August 2016 - Multistate outbreak of hepatitis A linked to frozen strawberries

October 20, 2016

<http://www.cdc.gov/hepatitis/outbreaks/2016/hav-strawberries.htm>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、米国食品医薬品局 (US FDA) および複数州の公衆衛生当局は、複数州にわたり発生している食品由来 A 型肝炎アウトブレイクの調査を継続している。これまでに得られた情報によると、汚染食品が 2016 年 8 月 8 日までに Tropical Smoothie Café の店舗から撤去されたため、同店舗で A 型肝炎ウイルスに感染するリスクはもはや存在しないと考えられる。A 型肝炎ウイルスに感染してから症状を呈するまでの期間は最長 50 日間である。このため、CDC は、当該汚染食品に関連する A 型肝炎患者の特定を続けている。

本アウトブレイクに関連した A 型肝炎患者は、2016 年 10 月 17 日までに 9 州から計 134 人が報告されている。州別の内訳は、アーカンソー (1 人)、カリフォルニア (1)、メリーランド (12)、ニューヨーク (3)、ノースカロライナ (1)、オレゴン (1)、バージニア (107)、ウエストバージニア (7) およびウィスコンシン (1) である (図)。52 人が入院した。死亡者は報告されていない。

図：冷凍イチゴに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク：各州の患者数（2016 年 10 月 17 日時点）



（食品安全情報（微生物）No.21 / 2016 (2016.10.12)、No.20 / 2016 (2016.09.28)、No.19 / 2016 (2016.09.14) US CDC 記事参照）

## 2. 冷凍野菜に関連して複数州にわたり発生したリステリア症アウトブレイク（最終更新）

Multistate outbreak of listeriosis linked to frozen vegetables (final update)

July 15, 2016

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/frozen-vegetables-05-16/index.html>

本アウトブレイクの調査は終了したが、回収対象製品がまだ冷凍庫に保存されている可能性があり、今回の回収を知らない消費者が喫食して発症する可能性がある。米国疾病予防管理センター（US CDC）は、小売業者および消費者に注意を呼びかけており、本件に関する回収情報と助言を以下の Web サイトに発表している。

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/frozen-vegetables-05-16/advice-consumers.html>

### アウトブレイクの概要

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、複数州にわたり発生したリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染（リステリア症）アウトブレイクを調査した。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 (<http://www.cdc.gov/pulsenet/>) のシステムが利用された。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リステリア株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法および全ゲノムシーケンシング（WGS）法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。CDC の PulseNet 部門は、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。

本リステリアアウトブレイク株の感染患者は、2013 年 9 月 13 日～2016 年 7 月 11 日に 4 州から計 9 人が報告された（図）。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数（2016 年 7 月 11 日までに報告された居住州別患者数、n=9）



患者のリステリア陽性臨床検体は 2013 年 9 月 13 日～2016 年 5 月 3 日に採取された。患者のうち 3 人が 2016 年に報告された。2013～2015 年に報告された残りの 6 人の患者は PulseNet データベースの後ろ向き検索により特定された。患者の年齢範囲は 56～91 歳、年齢中央値は 76 歳で、78%が女性であった。患者 9 人全員が入院し、このうち 3 人が死亡した。コネティカット州の 1 人の患者の死亡はリステリア症が原因とされたが、メリーランド州およびワシントン州の患者 1 人ずつ計 2 人の死亡については、リステリア症が原因とはみなされなかった。

#### アウトブレイク調査の概要

疫学的エビデンスおよび検査機関での検査の結果から、CRF Frozen Foods 社（ワシントン州 Pasco）が製造し様々なブランド名で販売された冷凍野菜が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが示された。

本アウトブレイクは 2016 年 3 月に探知された。各州・地域の保健当局は、9 人のうち 4 人の患者またはその介護者に対し、発症前 1 カ月間の様々な食品の喫食について質問票による聞き取り調査を行った。その結果、4 人のうち 3 人が冷凍野菜の購入および喫食を報告し、このうち 2 人は Organic by Nature ブランド、残りの 1 人は O Organic ブランドの冷凍野菜の喫食を報告した。両ブランドの冷凍野菜は CRF Frozen Foods 社が製造したものであった。

これと同じ時期に、定期的サンプリングプログラムの一環として、オハイオ州農業局（ODA）が小売店舗から包装済みの冷凍野菜製品を採取し検査したところ、True Goodness by Meijer ブランドの冷凍有機ホワイトスイートコーン製品および冷凍有機小粒グリーンピース製品からリステリアが検出された。両製品はいずれも CRF Frozen Foods 社製であった。全ゲノムシーケンシング（WGS）解析により、冷凍コーン由来のリステリア株は本アウトブレイク患者由来のリステリア株 8 株と、冷凍グリーンピース由来の株は本アウトブレイク患者 1 人由来のリステリア株 1 株と遺伝学的に近縁であることが明らかになった。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイクの患者の一部が CRF Frozen Foods 社製の冷凍野菜の喫食により発症したことを裏付ける追加的なエビデンスとなった。

一方 FDA は、Oregon Potato 社（ワシントン州 Pasco）から環境検体を採取し、これらの検体からリステリア株を分離した。WGS 解析により、これらの環境検体由来のリステリア株は本アウトブレイク患者由来のリステリア株 8 株と遺伝学的に近縁であることが明らかになった。この結果を受け、Oregon Potato 社は同社施設で製造された卸売のタマネギ製品の自主回収を開始した。この回収は、当該タマネギ製品を原材料として含む様々なブランドの多様な小売り製品の回収へとつながった。

2016 年 4 月 23 日、CRF Frozen Foods 社はリステリア汚染の可能性のある冷凍野菜 11 製品の回収を開始した。2016 年 5 月 2 日、同社は回収対象を拡大し、ワシントン州 Pasco の同社施設で 2014 年 5 月 1 日以降に加工・製造したすべての有機および従来型栽培の冷凍野菜・冷凍果物製品を回収対象とした。回収対象には、同社の 42 のブランドの 350 種類以上の製品、および同社の回収対象製品を原材料に含む他社の 100 種類以上の製品が含まれた。カリフォルニア州およびアイダホ州の保健当局は患者の家から回収対象製品を採取し、これらの検体からリステリアアウトブレイク株を分離した。回収対象製品は全米およびカナダで様々なブランド名のもとに販売された。回収対象製品のリストは FoodSafety.gov の Web サイト（<https://www.foodsafety.gov/recalls/recent/listeria.html>）から入手できる。CDC は、消費者、レストランおよび小売業者に対し、回収対象製品の喫食、提供、販売を行わないよう注意を呼びかけている。

（食品安全情報（微生物）No.10 / 2016（2016.05.11）US CDC 記事参照）

- 
- 欧州委員会健康・食品安全総局 (EC DG-SANTE: Directorate-General for Health and Food Safety)

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_food-safety/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/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>

2016年10月10日～2016年10月21日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産鶏卵による食品由来サルモネラ感染アウトブレイクの疑い (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍機械分離豚肉のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、ポーランド産鶏卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、インド産原材料使用のドイツ産有機ハーブ系補助食品の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+* /25g)、アイルランド産冷凍ひき肉の腸管病原性大腸菌 (O103:H2、*stx-*、*eae+*)、ポーランド産フライドオニオン入りラードのリステリア (*L. monocytogenes*、7,000 CFU/g)、オランダ産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、1/5 検体陽性)、フランス産冷凍牛ひき肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O26:H11、*stx1+*、*eae+*)、ハンガリー産冷凍内臓除去済みカモ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis* PT 6D、25g 検体陽性) など。

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

メキシコ産犬用餌のサルモネラ (*S. Give*)、トルコ産乾燥イチジクの昆虫 (幼虫)、オランダ産加熱済みエビのサルモネラ (25g 検体陽性)、アイルランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、フランス産すり身入りサラダのリステリア (*L. monocytogenes*、8,100 CFU/g)、オランダ産レッドビーツスプラウトのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ロシア産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、ポーランド産の生鮮鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、エス

トニア産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵ソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

ポーランド産加工動物タンパク質 (カテゴリー3) のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産冷凍マッシュルームミックスの昆虫 (幼虫)、ベルギー産アンコウのアニサキス、リトアニア産加工動物タンパク質 (カテゴリー3) の腸内細菌 (~1,600 CFU/g)、リトアニア産加工動物タンパク質 (カテゴリー3、家禽ミール) のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ポーランド産コーングルテンのサルモネラ (*S. Albany*、25g 検体陽性)、英国産冷凍ペットフードのウェルシュ菌 (7,900 CFU/g)、デンマーク産魚粉のサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

ベトナム産冷凍ブラックタイガーのサルモネラ (*S. Oranienburg*、25g 検体陽性)・コレラ菌 (20/g)・腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*、20/g)、インド産 betel leaf (キンマの葉) のサルモネラ、インド産白ゴマ種子のサルモネラ (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/>

#### 英国食品基準庁 (UK FSA) の主任科学顧問が抗微生物剤耐性の問題を概説

FSA Chief Scientific Adviser outlines the challenges of Antimicrobial Resistance

21 September 2016

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/csa-amr-report.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15523/challenges-of-antimicrobial-resistance>

英国食品基準庁 (UK FSA) の主任科学顧問 Guy Poppy 教授は、科学報告書の最新版を発表し、抗微生物剤耐性 (AMR) の背景にある科学、および食品と AMR 問題との関連について最新の知見を説明した。

#### 市販鶏肉由来のカンピロバクターについて

市販丸鶏のカンピロバクター汚染についての FSA の調査に関し、その初年度 (2014 年) に収集されたデータのサブセットが発表された。これには抗微生物剤耐性のカンピロバクターに陽性の検体数が示されている。報告書全文およびデータチャートが

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/campylobacter-amr-report.pdf>

から入手可能である。

この調査では、英国の小売チェーン店舗、小規模個人商店および食肉店から丸鶏検体が採取された。AMRに関する2年目のデータは2017年に発表される予定である。

小売業者および生産業者は、鶏肉のカンピロバクター汚染レベルを低下させてきた。2016年初めまでのデータによると、最高レベルの汚染を示す鶏肉の数は大幅に減少した。

いずれの食肉も取り扱いおよび加熱法が適切であれば、抗微生物剤耐性菌に感染するリスクは低い。家禽肉、豚肉、牛ひき肉およびラム肉は完全に火を通すべきであり、具体的には全体から湯気が出るまで熱し、生焼けの部分がなく、肉汁が透明になるまで加熱する。

#### AMRに関する欧州連合（EU）の調査

FSAは、欧州委員会（EC）の委託を受け、小売り段階の生の牛肉、豚肉および鶏肉のAMR調査を行っている。小売りの食肉を対象としたこの調査は2015年～2020年に行われ、複数の異なるカテゴリーの抗生物質に耐性を示す細菌（基質特異性拡張型βラクタマーゼ（ESBL）産生大腸菌、AmpC型βラクタマーゼ産生大腸菌、カルバペネマーゼ産生大腸菌）の検査が行われる。

調査の初年度には、小売りの牛肉および豚肉のそれぞれ312検体が検査された。計624検体のうち8検体のみがAmpCまたはESBL産生大腸菌陽性であった。この8検体は牛肉2検体および豚肉6検体であった。初年度の結果に関する報告書全文が

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/eusurvey-amr-retail-meats.pdf>

から入手可能である。

最終手段の抗生物質であるカルバペネム系抗生物質に耐性を示す分離株は検出されなかった。欧州諸国のデータと比較した結果が2017年に発表される予定である。鶏肉検体の検査は、現在実施中である。

---

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

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

#### 生鮮農産物の安全な生産のための新しいガイダンス

New Guidance for Safer Production of Fresh Produce

4 October 2016

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/fresh\\_produce\\_guidance\\_04102016.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/fresh_produce_guidance_04102016.html)

アイルランド食品安全局（FSAI）は、農場での生鮮農産物の安全な生産を支援するため

生産者向けの新しいガイダンスを発表した。本ガイダンスおよび添付の簡易リーフレットは、生鮮農産物に関連した潜在的リスクを概説し、これらのリスクを低減させ食品安全性を向上させるための実践的な助言を生産者に提供している。このガイダンスおよびリーフレットは、生産者、加工業者、小売業者、国の機関の代表者などからなる専門家作業部会の協力により作成された。生鮮農産物（生鮮果物、野菜、キノコ類、発芽野菜、食用花、ハーブ類など）は、アイルランド人の食生活において不可欠な要素となっており、これらの需要および消費量は増え続けている。したがって、アイルランドで生鮮農産物を生産するすべての生産者が、生鮮農産物のリスクを低減させ、その安全性を高めるために適正農業規範（GAP）および適正衛生規範（GHP）を遵守することが重要である。

新しいガイダンスが作成されたのは、生鮮農産物に関連した食品由来疾患アウトブレイクの件数が増加している時期でもあった。欧州食品安全機関（EFSA）は、生鮮農産物のうち、葉物野菜、根菜・茎菜、トマト、メロン、生鮮莢・豆・穀類、発芽野菜、ベリー類などが消費者にとって最大のリスク要因であるとしている。2013年に、アイルランドを含む欧州11カ国で冷凍ベリーによりA型肝炎の確定患者計240人および高度疑い患者計1,075人が発生した。汚染されたベリー類がまだフードチェーンに流通している可能性があるため、喫食前にすべての輸入冷凍ベリー類を煮沸すべきであるというFSAIの助言はまだ有効である。

生鮮農産物に接触するものはすべて汚染の原因となる可能性があるため、第一義的に生産者は生鮮農産物の汚染を防ぐために必要な対策を講じることが不可欠である。

本ガイダンスには、商品として生鮮農産物を生産する者はすべて、アイルランド農業・食糧・水産省（DAFM）に生産者として登録しなければならないことが明確に示されている。本ガイダンスはさらに、生産者がリスク低減および食品安全向上のために取り組むべき極めて重要な項目として以下の8項目を挙げている。

- ・ 生鮮農産物の生産に適した用地を選択する
- ・ 生産用地への動物、害虫およびヒトの出入りを制限する
- ・ 有機肥料を安全に使用する
- ・ 農薬を安全に使用する
- ・ 安全な水源の用水を使用する
- ・ 適正収穫規範を遵守する
- ・ 作業員に研修を行い適切な衛生設備を提供する
- ・ 製品追跡可能性および回収のシステムを整備する

- 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/>

### サルモネラおよびカンピロバクター感染の流行シーズン

High season for *Salmonella* and *Campylobacter*

16.08.2016

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2016/32/high\\_season\\_for\\_salmonella\\_and\\_campylobacter-198328.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/32/high_season_for_salmonella_and_campylobacter-198328.html)

夏季は細菌の活動が活発になる時期である。気温の上昇に伴い、細菌性疾患の患者数も増加する。昨年は、ドイツ国内でサルモネラ感染患者 13,823 人およびカンピロバクター感染患者 70,190 人がロベルト・コッホ研究所 (RKI) に報告された。両菌は食品からも検出される可能性がある代表的な病原菌である。温暖な季節には、疾患予防のために食品や調理場の衛生管理が特に重要である。気温の上昇とサルモネラやカンピロバクター感染者数の増加との時間的相関が、科学雑誌「Scientific Reports」に掲載された論文 (下記参照) により実証された。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) の研究者が統計解析でこの論文に大きく貢献している。

研究者らは、ベルリン、ミュンヘン、およびドイツ国内の農村地域 3 カ所の気温およびサルモネラ症・カンピロバクター症患者数に関する 4 年分のデータを分析した。包括的な統計解析から、気温の上昇とサルモネラおよびカンピロバクター感染患者数の増加との間に時間的相関が存在することが示された。例えば、サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染患者数と 3 週間前の平均気温との間に関連が認められた。

サルモネラは、高温の条件下で増殖速度が増すことが知られている。したがって、外気温が高い環境では、動物性食品や腐敗しやすい食品は十分に冷却することが特に重要である。また、消費者が屋外で調理等を行う際に衛生規則を無視することが多いという事実も、夏季にサルモネラ感染が増加する原因となっている。例えば、病原菌が生肉からサラダへと伝播する可能性がある。さらに、ピクニックやバーベキューなどの際には、食品が十分に冷却されていないことが多い。

カンピロバクター感染患者の季節的な増加は、気温の上昇に伴いハエの活動が活発になることが一因となっている可能性がある。ハエは、家禽類をはじめとする動物集団内でカンピロバクターを媒介することがあることが知られている。

調査の結果から、気温が高い季節には食品の製造・調理時に衛生対策の遵守をより厳密にすべきであることが明らかになった。

(原著論文)

気温とサルモネラおよびカンピロバクター感染患者発生との関連

Association between the ambient temperature and the occurrence of human *Salmonella*

and *Campylobacter* infections

Scientific Reports, 6:28442 (Published: 21 June 2016)

<http://www.nature.com/articles/srep28442>

● 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 2016 (34) (33) (32) (31) (30)

25, 21, 20, 14 & 12, October 2016

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	10/23		10/23 時点	(死亡者含む疑 い患者)644 (うち確認 31)	3
		Aden 市		10	9
				(重度の下痢) 190	
	9/11	Sana'a		11	
				(重度の下痢) 143	
ハイチ	10/19	全国	10/9~15	773	
			2010 年~		約 10,000
			2011 年	300,000	
			過去数年間	~30,000/年	
			2016 年(ハリケーン 「マシュー」上陸前 まで)	28,000~	
	10/9	南西部	ハリケーン「マシュー」 上陸以降	62	13~
	10/10	Port-à- Piment	ハリケーン「マシュー」 上陸~10/9	約 60	4

	9/30	全国	2016年1～8月	27,000～	255
			2010年10月～	約800,000	約10,000
ドミニカ共和国、エクアドル、ハイチ、メキシコの4カ国	10/18		2016/1/1～9/23	計29,630	
ドミニカ共和国			2016/1/1～9/23	(死亡者含む疑い患者)1,069	18
ハイチ			2016/1/1～9/16	(死亡者含む疑い患者)28,559	267
		Sud 県	ハリケーン「マシュー」上陸～10/9	(死亡者含む) 117	17
		Grand'Anse 県	ハリケーン「マシュー」上陸～10/9	(死亡者含む) 166	3
メキシコ		Nayarit 州		1	
南スーダン	10/14	Northern Liech 州	8月～	(疑い)4 (うち確定)2	
		全国	2016年5月～		30～
	10/5	全国	2016年(10/3まで)	2,450	37
			2015年(10/3まで)	1,814	47
ザンビア	10/18	Kapiri Mposhi	過去1週間	27	2
ウガンダ	10/18	Amuru 県	9月～	3	
コンゴ民主共和国	10/18	全国		22,000～	646
	9/25	Maniema 州	第29疫学週 (2016/7/22に終わる週)～	51	2
ナイジェリア	9/22	Lagos 州		(死亡者含む) 45 (うち確定7)	6
ベナン	9/22		8/16～9/4	281	9
ネパール	9/22	Saptari 郡	9/20～21	74 (うち確定2)	

キューバ、ドミニカ共和国およびハイチのコレラ患者数と死亡者数、2010～2016年

年	キューバ		ドミニカ共和国		ハイチ	
	患者数	死亡者数	患者数	死亡者数	患者数	死亡者数
2010	0	0	191	0	179,379	3,990
2011	0	0	20,851	336	340,311	2,869
2012	417	3	7,919	68	112,076	894
2013	181	0	1,954	42	58,809	593
2014	76	0	603	11	27,753	296
2015	65	0	546	15	36,045	322
2016	0	0	1,069*	18*	28,559**	267**

\*2016年第38疫学週までのデータ

\*\*2016年第37疫学週までのデータ

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室