

食品安全情報（微生物） No.23 / 2016（2016.11.09）

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. 2015年の世界のコレラ発生状況

【[米国食品医薬品局（US FDA）](#)】

1. 米国食品医薬品局（US FDA）が冷凍イチゴに関連して発生しているA型肝炎アウトブレイクを調査
2. 米国食品医薬品局（US FDA）がガイダンスを更新し食品事業者登録の際の食品カテゴリーを改訂

【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. 米国の食肉および家禽肉製品に由来するサルモネラ分離株の血清型プロファイル（1998年1月～2014年12月）

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. 合同迅速アウトブレイク調査：欧州の複数の国にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis フェージタイプ 8、MLVA プロファイル 2-9-7-3-2 および 2-9-6-3-2）感染アウトブレイク

【[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. 北アイルランドで食品衛生ランクの確認が容易に

【[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/>

2015年の世界のコレラ発生状況

Cholera, 2015

Weekly Epidemiological Record

23 September 2016, vol. 91, no. 38 (pp. 433–440)

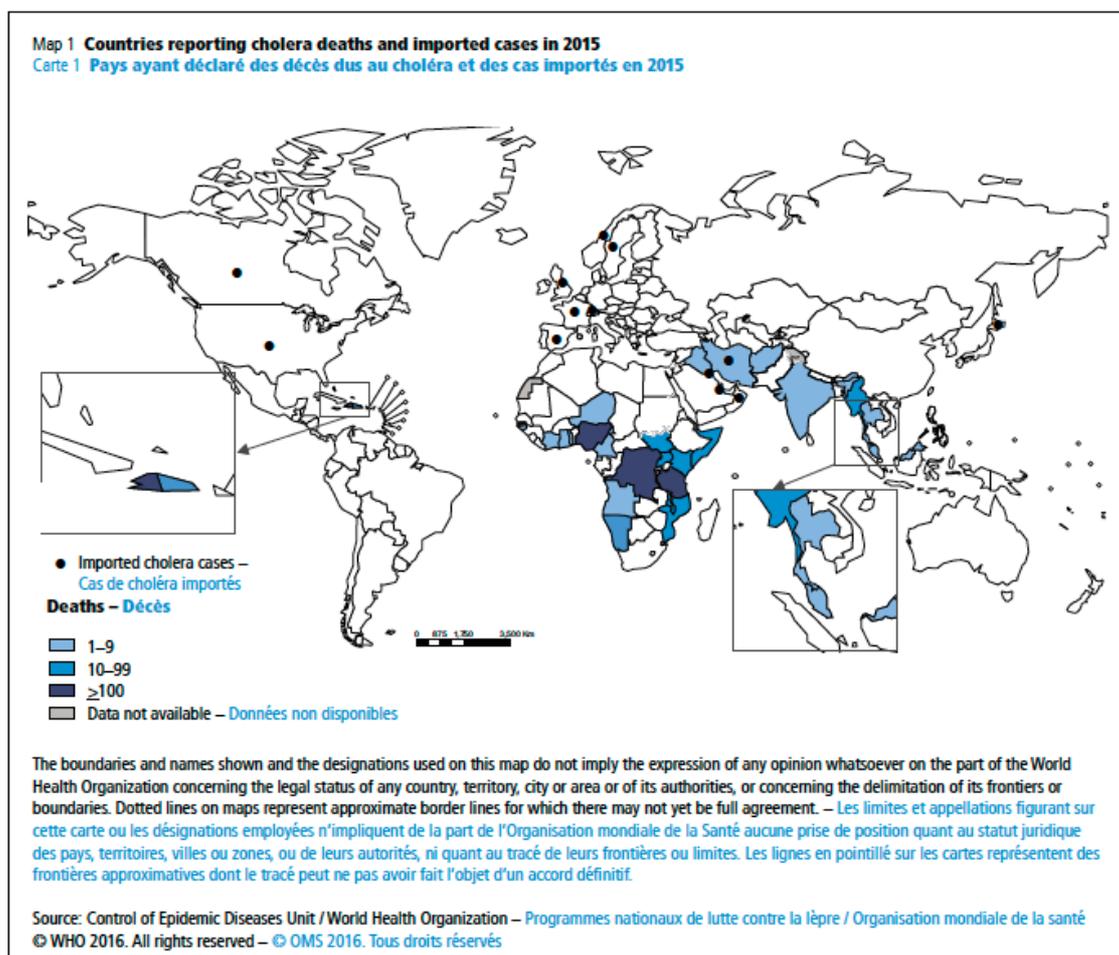
<http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/250142/1/WER9138.pdf> (全文 PDF)

<http://www.who.int/wer/2016/wer9138/en/>

コレラは依然として世界の多くの地域で重要な公衆衛生上の問題となっている。2015年は、世界42カ国から計172,454人の患者（死亡者計1,304人を含む）が報告され、この結果、全体の致死率（CFR）は0.8%となった。2015年の患者数は2014年（190,549人）に比べ9%の減少であった。患者は世界の全地域から報告され、地域別の報告国数は、アフリカ（16カ国）、アジア（13）、欧州（6）、米州（6）およびオセアニア（1）であった。アフガニスタン、コンゴ民主共和国（DRC）、ハイチ、ケニアおよびタンザニア連合共和国の5カ国の合計患者数が全患者数の80%を占めた。世界で報告された患者のうち、41%がアフリカ、37%がアジア、21%がイスパニョーラ島（ハイチおよびドミニカ共和国）からの報告であった。国外感染患者は13カ国から報告された（図）。

2015年は、コレラに関連した死亡者が23カ国から計1,304人報告され、地域別の内訳は、アフリカ（937人）、アジア（30）および米州（337）であった。米州の死亡者はすべてイスパニョーラ島からの報告であった。15カ国から1%を超える致死率が報告され、このうちミャンマーおよびニジェールの致死率は5%を上回っていた。適切な治療が施されれば致死率は1%未満に維持されるはずで、高い致死率は不適切な患者管理または治療開始の遅れを反映している可能性がある。

図：2015年にコレラによる死亡者および国外感染患者を報告した国



【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. 米国食品医薬品局 (US FDA) が冷凍イチゴに関連して発生している A 型肝炎アウトブレイクを調査

FDA Investigates Outbreak of Hepatitis A Illnesses Linked to Frozen Strawberries

November 3, 2016

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm518775.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)、および州・地域の公衆衛生・食品規制当局は、冷凍イチゴに関連して発生している A 型肝炎アウトブレイクを調査している。

FDA は、International Company for Agricultural Production and Processing (ICAPP) 社が回収している冷凍イチゴ製品 (まるごと、砂糖がけしたスライス、角切りなど) が 2016 年 10 月 27 日まで食品提供施設で顧客に提供されていた可能性を認識した。

FDA は、下記の荷受業者 5 社のうちのいずれかからイチゴが納入された公共施設および食品提供施設に対し、その業者からまだ通知を受けていない場合は、直ちにその業者に連絡を取り、納入された冷凍イチゴ製品が ICAPP 社の回収対象であるかどうかを確認すべきであるとしている。また、過去 2 週間以内に回収対象製品を顧客に提供したことが明らかになった公共施設および食品提供施設は、必要に応じ、地域の保健当局に連絡し、提供した顧客に対して A 型肝炎ウイルスへの曝露の可能性と曝露後予防 (PEP) の潜在的効果について説明すべきであるとしている。

FDA および CDC は、まるごとの冷凍イチゴ以外の回収対象製品に関連した患者の発生を現時点では認識していない。しかし、A 型肝炎による健康被害は重大であるため、CDC は、回収対象の冷凍イチゴ製品のいずれかを過去 2 週間以内に喫食したワクチン未接種の人に対し PEP を勧めている。2 週間以上前に曝露した人に PEP の効果はない。

ICAPP 社から回収対象の冷凍イチゴ製品を受領した荷受業者 5 社は以下の通りである。

- ・ C.H. Belt 社 (カリフォルニア州 Lake Forest、「CH World」ブランドで販売)
- ・ Jetro/Restaurant Depot 社 (ニューヨーク州 College Point、「James Farm」ブランドおよびブランド名のない製品として販売)
- ・ Sysco 社 (テキサス州 Houston、「Sysco」ブランドで販売)
- ・ Patagonia Foods 社 (カリフォルニア州 San Luis Obispo、「Patagonia」ブランドで販売)
- ・ Reddy Raw 社 (ニュージャージー州 Woodridge、「Regal」ブランドで販売)

FDA はこれら 5 社と協力し、これら 5 社から回収対象の冷凍イチゴ製品を受領した可能性がある顧客の特定を行っている（詳細な製品情報は以下の Web サイトの表を参照）。

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm518775.htm#Recalled>

FDA、CDC および各州・地域当局は、Tropical Smoothie Café のスムージーに使用された冷凍まるごとイチゴに関連して発生した A 型肝炎ウイルス (HAV) 感染を調査している。

2016 年 10 月 25 日、ICAPP 社は、同社が 2016 年 1 月 1 日以降に米国に輸入した冷凍イチゴおよびその製品のすべてを回収すると発表した。回収対象には、まるごと、砂糖がけしたスライス、角切りなどの冷凍イチゴが含まれている。

（関連記事）

CDC

2016 - Multistate outbreak of hepatitis A linked to frozen strawberries

November 3, 2016

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

（食品安全情報（微生物）No.22 / 2016（2016.10.26）、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. 米国食品医薬品局（US FDA）がガイダンスを更新し食品事業者登録の際の食品カテゴリーを改訂

FDA Updates Food Facility Registration Product Categories in Guidance

September 26, 2016

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm324778.htm>（ガイダンス全文）

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm522174.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は、FDA が食品に関連した緊急時対応を迅速かつ正確に実施する能力を高めるため、食品事業者向けのガイダンスを更新し、食品事業者が FDA に登録する際に選択する食品カテゴリーを改訂した。

各食品関連施設が製造または販売する食品のカテゴリーに関する情報は、現在、FDA が食品関連の緊急事態に対応して行う調査・監視活動に役立っている。また、緊急事態において、FDA が関連食品の種類に関する情報を入手することができれば、食品関連施設の食品カテゴリーに関する情報により、緊急事態の影響を受ける可能性がある食品関連施設に迅速に注意喚起を行うことも可能となる。

例えば、バイオテロ事件やその他の食品関連の緊急事態にソフトドリンクが関連してい

る可能性があることを示す情報があった場合、FDA は事件や事態についてソフトドリンク関連施設に注意喚起することができる。

食品カテゴリーの情報は、輸入食品に関しその製造場所および製造日が正しく表示されているかどうかを FDA が確認する際にも役立つ。食品カテゴリーの情報は、米国連邦規則 (CFR) 21 巻パート 1 (サブパート I) に記載されている輸入食品の事前の届出義務に関連した確認を FDA が行う際に役立つ。例えば、登録情報では乳製品のための製造施設とされる施設から、当該施設で製造されたことを示すナッツ類の積荷の事前届出書類を受け取った場合、FDA は登録データと事前届出データとの相違点にもとづき、中身を検証するために積荷を検査することができる。

今回の更新による食品カテゴリーの改訂には以下の内容が含まれる。

- ・ 酸性食品および低酸性缶詰食品は個別活動例 (activity type) とみなされるため、これらは今後、食品カテゴリーには含まれない。
- ・ 植物およびハーブ類、直接摂取の微生物類、動物タンパク質製品、飼料製品、他のカテゴリーに分類されないヒト用食品の副産物、および技術的添加物を動物用飼料のカテゴリーとして追加 (「動物タンパク質製品」は「動物由来製品」に、「加工動物廃棄物」は「再生動物廃棄物」にそれぞれ取って代わるカテゴリーである)。
- ・ 軟体動物貝類を食品カテゴリーとして追加 (軟体動物貝類を取り扱う施設はこれまで任意選択の個別活動例とされてきた)。

FDA は、FDA の食品安全近代化法 (FSMA) 102 条の規定にもとづき今回の更新版ガイダンスを公表した。食品事業者は、2016 年 10～12 月の登録更新期間に、改訂版のカテゴリーリストから各事業者に適した食品カテゴリーを選択する必要がある。

● 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>

米国の食肉および家禽肉製品に由来するサルモネラ分離株の血清型プロファイル (1998 年 1 月～2014 年 12 月)

Serotypes Profile of *Salmonella* Isolates from Meat and Poultry Products, January 1998 through December 2014

Aug 11, 2016

<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/3866026a-582d-4f0e-a8ce-851b39c7390f/Salmonella-Serotype-Annual-2014.pdf?MOD=AJPERES> (報告書全文 PDF)

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/data-collection-and-reports/microbiology/annual-serotyping-reports>

要旨

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、病原体低減／危害分析重要管理点方式（PR/HACCP）検証プログラムによるサンプリングの対象の生の食肉・家禽肉製品に由来する非チフス性サルモネラ分離株について、血清型検査を実施している。以下に示す結果から、PR/HACCP プログラム実施後 16 年間（1998～2014 年）の製品クラスごとの血清型分布が推定される。すべてのデータは暦年（CY）のデータである。

背景

サルモネラは米国の食品由来細菌性疾患の最も重要な原因菌で、毎年、患者 120 万人、入院患者 19,000 人、および死亡者 380 人の原因となっていると推定される。原因食品に関するデータによると、2014 年は食品由来サルモネラ症の 30%（患者 36 万人）が FSIS の規制対象製品に起因すると推定され、2010 年と比べて 9.3%の減少であった。米国疾病予防管理センター（US CDC）の報告では、サルモネラ症の重症度は宿主特異的および病原体特異的な種々の因子（血清型を含む）に依存している。サルモネラの血清型は 2,500 種類以上が存在するが、ヒト疾患の原因となる血清型は 100 種類未満であると推定される。

FSIS は、FSIS の規制対象製品に起因するサルモネラ症を低減させるため、FSIS の戦略目標および「Healthy People 2020」政策に沿ったプログラムの実施・見直し・強化に力を注いでいる。このため FSIS は、PR/HACCP サンプリングプログラムを通して得られる血清型データの取りまとめと評価を行っている。このプログラムは、食品安全や公衆衛生に影響を与える政策決定を積極的に導くため、種々の製品から検出される分離株の動向をモニターしている。

2014 年のサルモネラ血清型データの概要

2014 年に FSIS は、若鶏（ブロイラー）のとたい、七面鳥若鳥のとたい、および牛ひき肉の 3 つのサルモネラリスクベースのサンプリング計画を通じて PR/HACCP サンプリングを行った。採取された 18,055 検体のうち 472 検体（2.6%）がサルモネラ陽性で、それらの血清型が特定された。血清型が特定された検体の内訳は、若鶏とたいが 324/472 検体（68.6%）、牛ひき肉が 116/472 検体（24.6%）、七面鳥とたいが 32/472 検体（6.8%）であった。

2014 年に PR/HACCP プログラムで特定された上位 10 位までのサルモネラ血清型は表 1 の通りである。FSIS は、業界による規制基準の遵守状況を監視し、今後の達成基準値設定の参考とし、また、米国のサルモネラ症実被害推定のための相互補完的な能動的（食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク（FoodNet））および受動的サーベイランスシステム（CDC の公衆衛生検査機関情報システム（PHLIS））のデータと比較するため、表 1 の順位と製品特異的な血清型順位とを併用している。多くの場合、サルモネラ症は FSIS

の規制対象外の食品や食品以外にも起因することから、FSIS は、FSIS の規制対象製品に起因するサルモネラ症の割合を特定するため公衆衛生機関と緊密に協力している。

表 1 : PR/HACCP プログラムで検出された上位 10 位までのサルモネラ血清型 (2014 年)

Top 10 <i>Salmonella</i> serotypes (CY 2014) *FSIS PR/HACCP		
血清型	検出株数	サルモネラ陽性検体に占める%
Kentucky	205	43
Enteritidis	45	9.5
Montevideo	29	6.1
Typhimurium	28	5.9
Infantis	23	4.8
Dublin	16	3.4
Heidelberg	12	2.5
Reading	12	2.5
Cerro	12	2.5
Newport	10	2.3
Muenchen	10	2.3
Anatum	6	1.3
Agona	6	1.3
合計 (すべての血清型)	472	

*対象製品：若鶏（ブロイラー）、七面鳥若鳥、牛ひき肉

○若鶏（ブロイラー）とたい

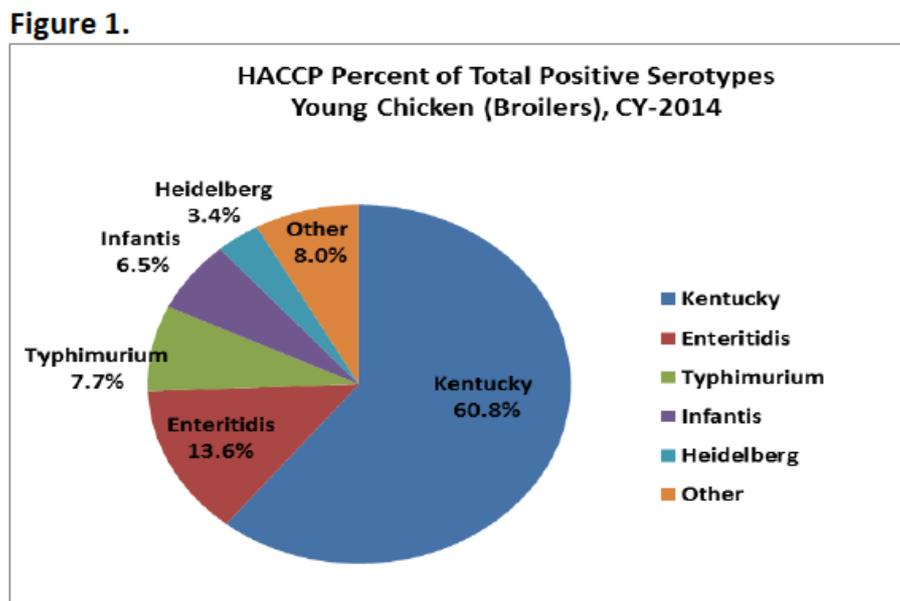
2014 年は PR/HACCP プログラムにより若鶏のとたい 8,816 検体が検査された。サルモネラはこれらの検体の 3.7% (325/8,816 検体) から検出された。サルモネラ陽性検体のうち、60.8% (197/325 検体) が *Salmonella* Kentucky、13.6% (44/324 検体) が *S. Enteritidis* 陽性であった (図 1)。

若鶏のとたいは、一般住民がサルモネラに曝露する可能性が最も高い製品クラスと考えられる。したがって FSIS は、若鶏とたい中のサルモネラ菌量を低減させるため、達成基準の施行および見直しに向けてリソースの投入を継続している。*S. Kentucky* は 1998 年以降、PR/HACCP プログラムで分離される若鶏由来サルモネラ株で最も多く特定される血清型として知られている。しかし米国では、若鶏とたいを原因とするヒトサルモネラ症において、*S. Kentucky* は多くの症例には関連していない。

若鶏とたい由来サルモネラ株で 2 番目に多く特定された血清型は *S. Enteritidis* で、この

血清型は現在、ヒトサルモネラ症に最も頻繁に関連する血清型である（FoodNet のデータによる）。*S. Enteritidis* は、PHLIS のデータで培養により 2 番目に多く確認される血清型でもある。*S. Enteritidis* 感染アウトブレイクに最も高頻度に関連する食品は鶏卵であると報告されている。PR/HACCP プログラムでの若鶏由来サルモネラ株に占める *S. Enteritidis* 株の割合は 2010 年以降着実に低下している。

図 1: 若鶏（ブロイラー）とたいサルモネラ陽性検体における血清型分布 (%) (PR/HACCP プログラム、2014 年)



○牛ひき肉

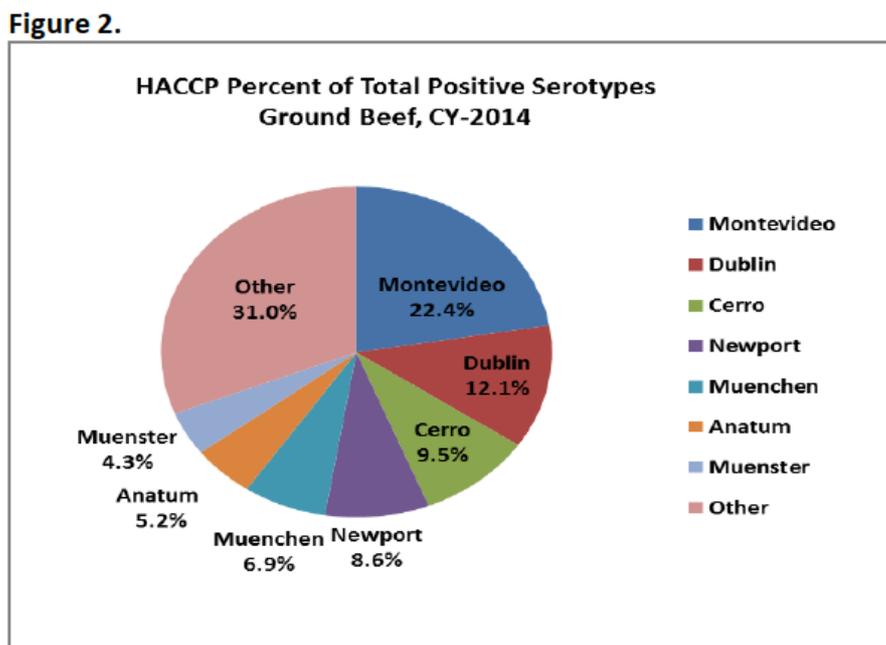
2014 年は PR/HACCP プログラムにより牛ひき肉 7,320 検体が検査された。サルモネラはこれらの検体の 1.6% (116/7,320 検体) から検出されたが、検出率は 2011 年以降低下している。サルモネラ陽性牛ひき肉検体から分離されたサルモネラ血清型は、*S. Montevideo* が 22.4% (26/116 検体) で最も多く、*S. Dublin* が 12.1% (14/116 検体) で 2 番目に多かった (図 2)。*S. Montevideo* は 1998 年以降、PR/HACCP プログラムで分離される牛ひき肉由来サルモネラ株で最も多く特定される血清型として知られている。しかし米国では、牛ひき肉を原因とするサルモネラ症において、*S. Montevideo* は多くの症例には関連していない。

2014 年に牛ひき肉検体で 2 番目に多く特定されたサルモネラ血清型は *S. Dublin* であった。*S. Dublin* がヒト疾患の原因となることはまれであるが、その他の非チフス性血清型に比べ疾患の重症度が高いことが報告されている。

S. Dublin はウシに特異的な血清型で、ブタ、ヒツジおよびウマからも時々検出されるがヒトにはまれにしか感染しない。さまざまな血清型による疾患の重症度を比較した Jones

らの研究において、*S. Dublin* は調査した全血清型の中で、入院率（67%）、侵襲的感染性（64%）および死亡率（3%）が最も高かった。*S. Dublin* はウシで、高熱、呼吸器疾患（特に子牛で）、流産および死亡の原因となる可能性がある。ヒトおよび動物に重度の疾患を引き起こす能力に加え、*S. Dublin* は、過去 15 年間にわたり第一選択薬であったセフトリアキソンに対し耐性レベルの上昇（ヒトでは 0~92%、動物では 0~85%）を示している。また *S. Dublin* によるサルモネラ症は、臨床転帰の悪化に至る可能性がある多剤耐性を示すことが多い。PR/HACCP プログラムによる牛ひき肉検体中に *S. Dublin* が検出されたのは、2003 年が最初であった。それ以降、*S. Dublin* 陽性検体はサルモネラ陽性の牛ひき肉検体の 5~13%を占めている。以前、去勢雄牛・若い雌牛および乳牛・去勢前の雄牛のとたいの検体においても *S. Dublin* が数株検出されたことがあった。

図 2: 牛ひき肉サルモネラ陽性検体における血清型分布 (%) (PR/HACCP プログラム、2014 年)

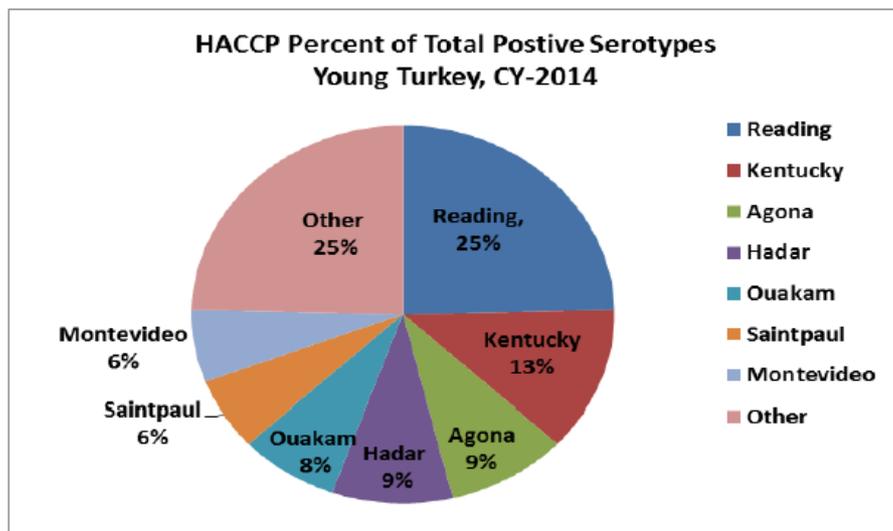


○七面鳥若鳥とたい

2014 年は PR/HACCP プログラムにより七面鳥若鳥のとたい 1,919 検体が検査された。サルモネラはこれらの検体の 1.7% (32/1919 検体) から検出されたが、検出率は 2013 年に比べ低下していた。サルモネラ陽性七面鳥若鳥検体のうち 25.0% (8/32 検体) が *S. Reading* 陽性であった (図 3)。2012 年以降 *S. Reading* は、PR/HACCP プログラムで特定された七面鳥若鳥由来サルモネラ株の上位 3 位までの血清型に含まれている。*S. Reading* は米国では、七面鳥製品によるヒトのサルモネラ症発症に関連する主要な血清型とは考えられていない。

図 3：七面鳥若鳥とたいサルモネラ陽性検体における血清型分布 (%) (PR/HACCP プログラム、2014 年)

Figure 3.



- 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/>

合同迅速アウトブレイク調査：欧州の複数の国にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis フェージタイプ 8、MLVA プロファイル 2-9-7-3-2 および 2-9-6-3-2) 感染アウトブレイク

Joint Rapid Outbreak Assessment: Multi-country outbreak of *Salmonella* Enteritidis phage type 8, MLVA type 2-9-7-3-2 and 2-9-6-3-2 infections

27 October 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1110e> (EFSA サイト)

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/ROA-ECDC-EFSA-Salmonella%20Enteritidis.pdf>

欧州連合／欧州経済領域 (EU/EEA) 内の複数の国にわたり、鶏卵に関連したサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis フェージタイプ (PT) 8、MLVA プロファイル 2-9-7-3-2 およ

び 2-9-6-3-2) 感染アウトブレイクが発生している。本アウトブレイクの分離株は、全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析により、遺伝学的に近縁な 2 つの異なるクラスターに分類される。欧州疾病予防管理センター (ECDC) および欧州食品安全機関 (EFSA) は、調査および対策の調整を円滑に行うため、各加盟国および EU の関連機関と連携している。

WGS 解析により 2 つの異なるクラスターに分類される確定患者 112 人、および MLVA プロファイル 2-9-7-3-2 または 2-9-6-3-2 を示す高度疑い患者 148 人が 2016 年 5 月 1 日～10 月 12 日に EU/EEA 加盟 7 カ国から報告されている。本アウトブレイクの確定または高度疑い患者が報告されている国は、ベルギー、デンマーク、ルクセンブルク、オランダ、ノルウェー、スウェーデン、および英国である。確定患者のうち 9 人はハンガリーまたはポーランドへの旅行歴があり、これら 2 国でも本アウトブレイクの患者が発生していると考えられる。また、クロアチアからも、本アウトブレイクと疫学的に関連した *S. Enteritidis* 感染患者クラスター (死亡者 1 人を含む) が報告されている。

本アウトブレイクの感染源を特定するため、ベルギー、クロアチア、オランダおよびスコットランドの食品安全当局により広範な環境・食品調査が行われた。*S. Enteritidis* は多くの場合、鶏に関連しているため、アウトブレイク患者が喫食を報告した食品提供施設への卵および鶏肉の供給チェーンに追跡調査の焦点が絞られた。2016 年 10 月 25 日までの調査結果から、クロアチアの複数の食品提供施設および少なくとも 1 つの小売チェーンがポーランドの梱包センター「B」から鶏卵の供給を受けていたことが明らかになった。また、クロアチアのクラスターに含まれる複数の患者がポーランドの梱包センター「B」由来の卵を喫食していた。当該梱包センター由来でヒト直接喫食用の卵の検体が 2016 年 10 月にオランダで追加採取され検査された結果、*S. Enteritidis* が検出された。卵検体から分離された 8 株の *S. Enteritidis* 株は MLVA プロファイル 2-9-7-3-2 を示し、WGS 解析により本アウトブレイクに関連する 2 つのクラスターのいずれかに分類された。ノルウェーで 2015 年 5 月および 11 月に採取された食品検体を社内で自己検査することにより検出された *S. Enteritidis* 株も、本アウトブレイクを特徴づける WGS クラスターのうちの 1 つに分類されることが示された。これらの株は、ポーランドの梱包センター「B」からノルウェーに輸出された生鮮卵から製造された未殺菌・未加工の液卵由来であった。

WGS 解析、食品・環境調査、および卵の追跡調査でこれまでに得られたエビデンスにより、複数の国にわたる本アウトブレイクとポーランドの梱包センター「B」との関連が確実なものとなり、本アウトブレイクの少なくとも一部の患者については、卵が原因食品である可能性が最も高いことが示された。本アウトブレイク関連の患者の発生が確認されていない国で分離された *S. Enteritidis* 株の分子生物学的タイピングは、本アウトブレイクの地理的分布の実態を把握するために役立つであろう。

ポーランド当局および梱包センター「B」から卵の供給を受けた加盟国の当局は、当該卵を市場から撤去し、市場への流通を停止させるために既に規制措置を講じており、また、感染源を除去するための調査を続けている。

(関連記事 1)

ECDC

卵に関連して欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）の複数の国にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク

Multi-country outbreak of *Salmonella* Enteritidis linked to eggs is ongoing in EU/EEA countries

28 Oct 2016

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/ layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1499&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx

(関連記事 2)

EFSA

複数の国にわたり発生しているサルモネラアウトブレイク

Multi-country *Salmonella* outbreak

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161027a>

(食品安全情報（微生物）No.20 / 2016 (2016.09.28) ECDC 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

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/safety/rasff_en

RASFF Portal Database

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

Notifications list

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

2016年10月24日～2016年11月4日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産の卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、英国産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産鶏卵 (ドイツ経由) による食品由来アウトブレイクの疑い (*S. Enteritidis*)、オランダ産冷凍生鶏肉・鶏手羽肉マリネのサルモネラ (25g 検体陽性)、ルーマニア産鯉の卵入り冷蔵サラダのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

インド産ワサビノキ (*moringa oleifera*) パウダーのサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産原材料使用のヘーゼルナッツミールのサルモネラの疑い、中国産犬用餌の腸内細菌 (420 CFU/g)、デンマーク産冷蔵骨なし豚肩肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、スペイン産ソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産ソフトチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O113、*stx2+*) など。

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

原産国不明の挽いた有機シナモン (オランダ経由) のセレウス菌 (1.4×10^3 CFU/g)、インド産ゴマ種子 (オランダ経由) の昆虫 (蛾) の幼虫、ドイツ産オーガニッククリスマスプレッドの昆虫 (幼虫)、フランス産冷蔵マトウダイのアニサキス、ポルトガル産冷凍豚切り落とし肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産 betel leaf (キンマの葉) 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/>

北アイルランドで食品衛生ランクの確認が容易に

Food Hygiene is getting easier to spot in Northern Ireland

7 October 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15558/food-hygiene-is-getting-easier-to-spot-in-northern-ireland>

北アイルランドでは、2016年10月7日から、食品事業者が食品衛生ランク付け方式

(FHRS)によるランクのステッカーを店頭表示することが法的義務となり、これにより、消費者は外食または食品の購入を行う際に店の食品衛生ランクを確認しやすくなると考えられる。

FHRS は、英国食品基準庁 (UK FSA) および各地方自治体が 2011 年末より任意のシステムとして実施してきたが、北アイルランドでは「食品衛生ランク付け法 2016 年 (Food Hygiene Rating Act (Northern Ireland) 2016)」およびこれに付随する規則が施行され、FHRS が義務化されることになった。

検査にもとづくランク付けの結果がいかなるものであっても、食品事業者は地方自治体から交付されたランクのステッカーを店頭に表示しなければならない。ランク付けの結果は、食品衛生状況が非常に良好であることを意味する「5」から、緊急に改善が必要であることを意味する「0」までの数字で表される。この簡便で分かりやすい衛生ランク付け情報は、レストラン、パブ、カフェ、持ち帰り料理店、スーパーマーケット、食料品店、病院、介護施設、学校などについて、消費者がどの店（施設）で外食や食品購入をするかを選択する際に役立つ。

今後数カ月間にわたり、入店前に容易に確認できる場所に、より多くのステッカーが表示されるようになると思われる。来年には別の規則の施行により、オンラインで受注する食品業者にも Web 上でのランク表示が義務付けられ、消費者は注文前にランクを確認できるようになる予定である。

また、FSA の以下の URL から全ての食品事業者のランクを確認することが可能である。

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

● 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 (38) (37) (36) (35)

8, 6, 2 November & 28 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	11/8	全国		(疑い)2,733～ (確定)75	51
南スーダン	11/3	Northern Liech 州	10/16～	(疑い)78 (確定)5	
中央アフリカ 共和国	10/28	Ouaka 州		(疑い)5	0
		全国	8/10～	265	21
ガーナ	10/29	Central 州 Cape Coast		約 10	
			2014 年	(死亡者含む) 2,182	20～
コンゴ民主共 和国、中央アフ リカ共和国、コ ンゴ共和国	10/28		2016 年 1～10 月	計 22,002	計 646
			2015 年 1～10 月	計 12,269	計 192
コンゴ民主 共和国		コンゴ川流域 の 8 州		計 8,838	計 476
中央アフリ カ共和国				(コンゴ民主共 和国由来)13	
コンゴ共和 国			9/11～	16	3
ウガンダ	10/28	Amuru 県	9 月～	40	2～
ニジェール	10/27	Dosso 州	10/13～	14	9～
フィリピン	10/27	Negros Occidental 州		(疑い)129 (うち確定) 10	

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室