

食品安全情報（微生物） No.1 / 2017（2017.01.06）

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た A 型肝炎アウトブレイク（最終更新）

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. 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）によるアウトブレイク迅速リスク評価：魚加工品の喫食に関連してドイツおよびスペインで発生した E 型ボツリヌス症
2. 迅速リスク評価：ドイツで 2016 年後半にサルモネラ（*Salmonella* Stourbridge）感染患者数が増加

【[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）が地方自治体による食品法執行に関する年次報告書を発表

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【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/>

冷凍イチゴに関連して複数州にわたり発生した A 型肝炎アウトブレイク (最終更新)
2016 - Multistate outbreak of hepatitis A linked to frozen strawberries (Final Update)
December 16, 2016

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

本アウトブレイクは終息したと考えられるが、ウイルス性肝炎は依然として米国におけるヒト疾患の重要な原因の 1 つである。ウイルス性肝炎およびその感染リスクの低減策に関する詳細情報は、米国疾病予防管理センター (US CDC) の以下のサイトから入手できる。

<https://www.cdc.gov/hepatitis/>

複数州の公衆衛生当局、CDC、および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生した食品由来 A 型肝炎アウトブレイクの調査を完了した。

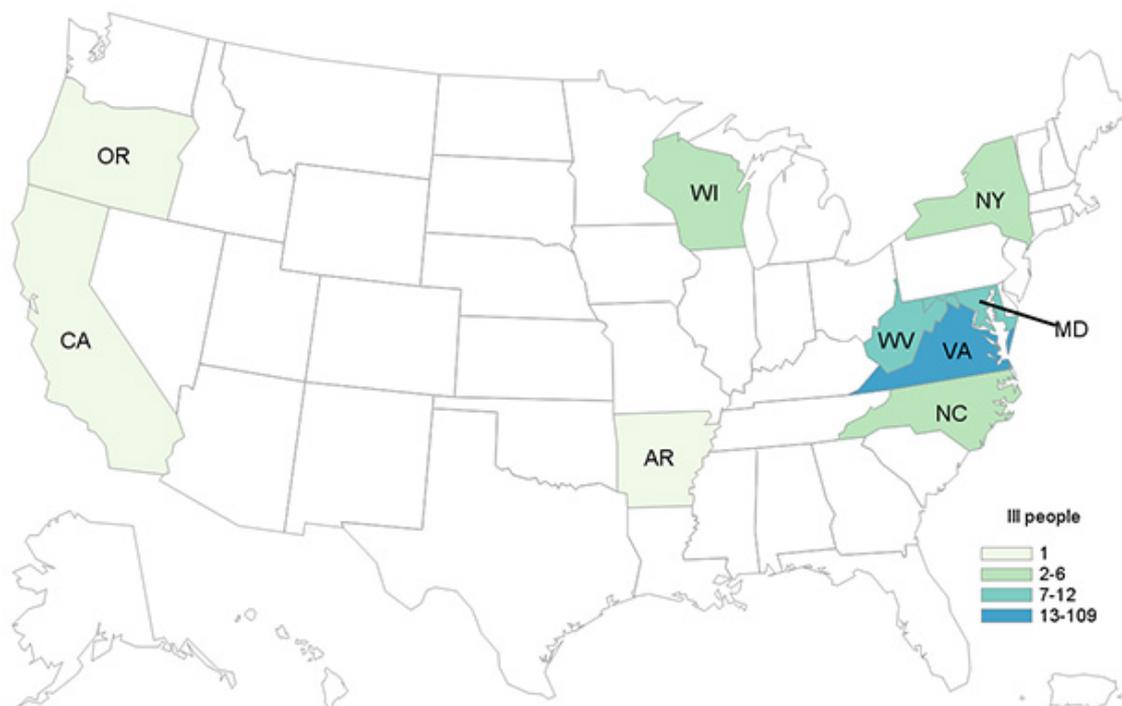
疫学・追跡調査から得られたエビデンスは、エジプトから輸入された冷凍イチゴが本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことを示した。

聞き取り調査において、回答が得られた患者のほとんどがメリーランド、ノースカロライナ、バージニア、ウエストバージニアなどの州を含む地理的に限定された地域にある Tropical Smoothie Café の店舗で 2016 年 8 月 8 日以前にイチゴのスムージーを喫飲したことを報告したが、これらの地域外でも同社店舗への曝露に関連のない患者が少数発生している。

当該汚染食品が 2016 年 8 月 8 日までに撤去されたため、現時点では、同社店舗で A 型肝炎ウイルスに感染する継続的なリスクは存在しない。

本アウトブレイクに関連した A 型肝炎患者は、2016 年 12 月 13 日までに 9 州から計 143 人が報告された。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 (5)、ノースカロライナ (4)、オレゴン (1)、バージニア (109)、ウエストバージニア (7) およびウィスコンシン (3) であった (図)。

図：冷凍イチゴに関連して複数州にわたり発生した A 型肝炎アウトブレイク：各州の患者数（2016 年 12 月 13 日時点）



患者のうち 129 人が同社店舗でのスムージーの喫飲を報告した。2016 年 9 月 23 日以降、当該スムージーの喫飲に関連した感染を報告した患者はいない。患者 14 人には同社店舗への直接の曝露歴がなく、これら 14 人のうち直近の患者の発症日は 2016 年 10 月 25 日であった。56 人が入院したが、死亡者は報告されなかった。

FDA による追跡調査の結果、同社店舗で提供された冷凍イチゴはエジプトから輸入され、International Company for Agricultural Production & Processing (ICAPP) 社が販売したものであることが示された。Tropical Smoothie Café 社は 8 月 8 日、メリーランド、ノースカロライナ、バージニア、ウエストバージニア各州の店舗からエジプト産冷凍イチゴを撤去したこと、また、念のためイチゴの納入業者を変更したことを報告した。

10 月 30 日 ICAPP 社は、2016 年 1 月 1 日以降に米国に輸入したすべての冷凍イチゴの回収を開始した。回収対象製品は、食品提供施設での使用のために全米に出荷された。

FDA は、ICAPP 社の冷凍イチゴの複数検体で A 型肝炎ウイルスが検出されたと発表した。

(食品安全情報(微生物) No.23 / 2016 (2016.11.09) US FDA、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)

-
- 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/>

1. 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）によるアウトブレイク迅速リスク評価：魚加工品の喫食に関連してドイツおよびスペインで発生した E 型ボツリヌス症

Type E botulism associated with fish product consumption in Germany and Spain – EFSA and ECDC outbreak assessment

21 Dec 2016

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1528&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx

RAPID OUTBREAK ASSESSMENT: Type E botulism associated with fish product consumption – Germany and Spain

20 December 2016

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/01-12-2016-RRR-Botulism-Germany-%20Spain.pdf>（報告書 PDF）

E 型ボツリヌス神経毒素による汚染は、内臓除去や塩漬けが不十分な自家製の魚加工品では稀なことではない。販売用の魚加工品でも汚染が報告されている。本アウトブレイクで発症のリスクが最も高いのは、乾燥・塩漬けしたローチ（コイ科の魚）を習慣的に喫食する集団である。欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）内のその他の集団のリスクは極めて低い。

E 型ボツリヌス神経毒素（BoNT E）によるボツリヌス症患者 5 人が 2016 年 11 月に欧州 2 カ国で診断され、このうち 3 人はドイツ人の男性、残る 2 人はスペイン人の男女のパートナーであった。患者のうちドイツ人 2 人およびスペイン人 2 人は 11 月初めに、残りのドイツ人 1 人は 11 月の終わりに発症した。患者 5 人全員がロシア系で、乾燥・塩漬けしたローチを喫食していた。患者 1 人の自宅で当該魚加工品の 2 検体が採取され、これらから BoNT E 遺伝子が検出された。本製品は EU/EEA 加盟 15 カ国の東欧系食品専門店などに出荷された。6 人目の患者としてカザフ系の住民 1 人が 2016 年 12 月 11 日に発症したことがドイツから報告された。この患者も乾燥・塩漬けしたローチを喫食していた。この患者が家庭で喫食した当該製品の残品から BoNT E 遺伝子が検出された。

本アウトブレイクで発症のリスクが最も高い集団は、「vobla」と呼ばれる乾燥・塩漬けし

たローチを習慣的に喫食する集団である。EU/EEA 域内のその他の集団のリスクは極めて低い。2016年11月25日に、EU/EEA 域内で当該製品の広範囲にわたる回収が開始された。ドイツ、スペイン、および当該製品が販売されたその他の国では、特定の集団を対象とした公衆衛生警報も発表されている。

製品回収を迅速に開始し、対象を絞った公衆衛生警報を発表したことから、本アウトブレイクに関連した患者が EU/EEA 域内で新たに発生する可能性は極めて低いと考えられる。可能性が残る主な曝露リスクは、今回の公衆衛生警報に気付かず自宅に当該製品を保存している消費者、および回収の通知を受けておらず当該製品を販売し続けている小売店に関連している。本アウトブレイクではヒト-ヒト感染のリスクはない。

2. 迅速リスク評価：ドイツで2016年後半にサルモネラ (*Salmonella* Stourbridge) 感染患者数が増加

RAPID RISK ASSESSMENT: Increase in *Salmonella* Stourbridge infections in Germany during 2016

19 December 2016

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/12-12-2016-RRA-Salmonella-Germany-final.pdf>

http://ecdc.europa.eu/en/publications/_layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1617

ドイツは、2016年後半にサルモネラ (*Salmonella* Stourbridge) 感染患者数が増加したことを報告した。感染経路／感染源がまだ特定されていないため、今後も患者が発生する可能性がある。入院率が高く、死亡者が2人発生していることから、感染経路／感染源の特定および対策実施の重要性が指摘されている。

ドイツ以外にも欧州連合 (EU) 加盟の7カ国が2016年に *S. Stourbridge* 感染患者の発生を報告したが、患者数は予想される範囲内に収まっている。

ドイツ、フランス、アイルランド、ルクセンブルクおよび英国による *S. Stourbridge* 分離株の全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析により、本事例が複数国にわたる可能性を検証できると考えられる。

2016年にヒト以外から *S. Stourbridge* 株が検出されたかどうかを調べるため、各加盟国の公衆衛生当局は食品安全および動物衛生当局と連携することが考えられる。

WGS法およびPFGE法によるタイピングの補完として、欧州疾病予防管理センター (ECDC) は国際的な疫学調査を支援する用意がある (ドイツ以外の国での新規の患者を対象とした共通の包括的質問票を用いた調査など)。ECDCは、食品および水由来疾患のための欧州疫学情報共有システム (EPIS-FWD) を介して本事例のモニタリングを継続していく予定である。

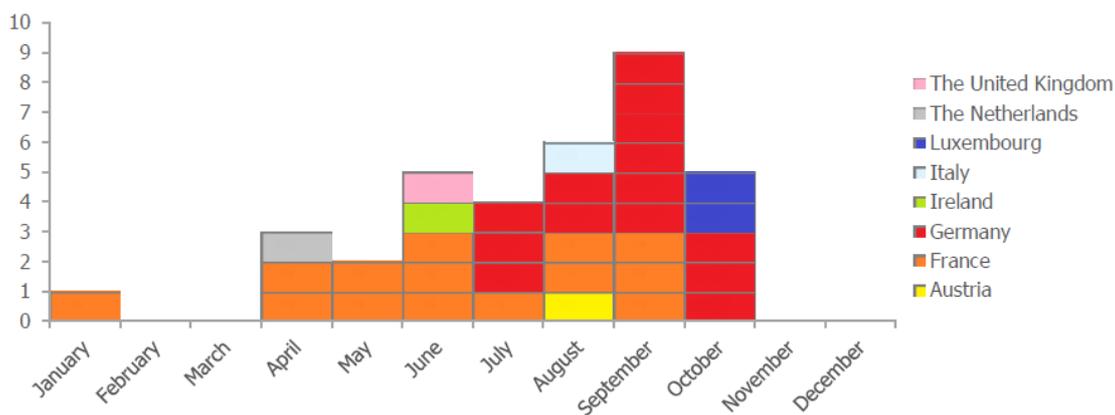
S. Stourbridge 感染症に関する基本情報

S. Stourbridge は、EU および欧州経済領域 (EEA) 加盟国では稀な血清型である。2010～2015 年には加盟 7 カ国が S. Stourbridge 感染患者を報告し (n=92)、年間確定患者数は 11～22 人、中央値は 15 人であった。フランスおよびドイツが患者全体のそれぞれ 61% および 21% を占めている。年齢層別では 45～64 歳 (30%) および 65 歳以上 (25%) の患者が多かった。性別では男性 (54%) の方が多かった。旅行歴の情報が得られた患者 (n=29) のほとんど (93%) が国内感染であった。2010～2015 年に S. Stourbridge 感染が原因の死亡者の報告はなかった。

本事例に関する基本情報

2016 年 11 月 22 日、ドイツは、2016 年後半に S. Stourbridge (6,8:b:1,6) 感染患者数が増加していることを EPIS-FWD を介して報告した。ドイツの 2016 年の報告患者数は 14 人で、これに対し 2011～2015 年の年間患者数は 1～5 人 (中央値は 3 人) であった。2016 年の最初の患者が報告されたのは 7 月で、直近の患者の発症日は 10 月下旬であった (図)。患者は複数の連邦州で報告された。患者の年齢の中央値は 58 歳で (範囲は 13～84 歳)、36% が男性、64% が女性であった。入院率が比較的高く、患者の 69% (情報が得られた患者 13 人のうち 9 人) が入院した。感染が原因で男性患者 2 人が死亡した。発症前にドイツ国外に旅行した患者はいなかった。

図：欧州連合 (EU) / 欧州経済領域 (EEA) におけるサルモネラ (*Salmonella* Stourbridge) 感染患者の時間的 / 地理的分布 (2016 年、n=34)



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12月19日～2017年1月3日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍鶏肉 (エストニア経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、オーストリア産鹿肉ソーセージの志賀毒素産生性大腸菌、ポーランド産の鶏卵のサルモネラ (*S. Typhimurium* DT120)、ポーランド産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、オーストラリア産冷凍カンガルー肉 (ベルギー経由) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+* /25g)、ハンガリー産冷蔵カモ胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 単相性 1,4, [5], 12:i:-, 25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ドイツ産犬用餌のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 単相性 1,4, [5], 12:i:-, 25g 検体陽性)、オーストリア産冷蔵鹿肉の志賀毒素産生性大腸菌、アイル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)、セルビア産冷凍スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 250 CFU/g)、ポーランド産冷凍猪肉シチューのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、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*, 25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 2,200 CFU/100g)、ベルギー産食品サプリメントのサルモネラ (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) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

英国産冷蔵加熱済みカニ爪のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産エビ (tikka king) のサルモネラ、イタリア産冷蔵七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 単相性 1,4, [5], 12:i:-, 25g 検体陽性)、アイルランド産カキ (オランダ経由) のノロウイルス (GGI, GGII)、ドイツ産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 330 CFU/g)、ポーランド産の生鮮七面鳥ひき肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産原材料使用のリトア

ニア産頸部付き丸鶏のサルモネラ (25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷蔵骨無し鹿肉の志賀毒素産生性大腸菌、フランス産冷蔵サバのアニサキス、インド産冷凍加熱済みエビ (pud shrimp) のコレラ菌 (*V. cholerae*, 20g 検体陽性) など。

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

ドイツ産オレガノのサルモネラの疑い、ポーランド産ペットフード用肉ミールのサルモネラ (*S. Livingstone* など、25g 検体陽性)、スペイン産プロテインバーのカビ、スペイン産の肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Saintpaul*, 25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ベトナム産冷凍エビのサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、セルビア産冷凍ラズベリーのノロウイルス (GII)、エジプト産殻付き落花生の昆虫の幼虫 (死骸 6 匹) 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) が地方自治体による食品法執行に関する年次報告書を発表

FSA publishes local authority food law enforcement information

21 November 2016

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/laems-annual-report-2015-16.pdf> (年次報告書 PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15747/fsa-publishes-local-authority-food-law-enforcement-information>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、英国全域の地方自治体による食品法執行に関する 2015/16 年の公式統計データ (年次報告書) を発表した。地方自治体当局が提出し、FSA がとりまとめたこれらのデータにより、英国全域にわたる法執行活動の詳細な内容が明らかになる。

今回のデータは、地方自治体の専門職員数の削減にもかかわらず、地方自治体による法執行活動の件数がいくつかの分野で増加し、また、食品事業者の衛生遵守レベルが上昇したことを示している。

FSA の法執行部門の責任者は、これらの結果から地方自治体当局がリソースの優先使用順位を決め業務の標的化を続けていることが再確認できる一方、専門職員数の減少が続い

ており、2015/16年は前年より6%減少したことがわかるとしている。

背景

FSAは、地方自治体・法執行モニタリングシステム（LAEMS：Local Authority Enforcement Monitoring System）への回答を通じて地方自治体当局による法執行の実績を把握し、その結果を年次報告書として発表している。

地方自治体による飼料・食品の公的管理に関する枠組み合意によって、FSAは地方自治体による食品法関連の業務に向けた基準を設定し、また、地方自治体に対しモニタリングや監査を行っている。枠組み合意の詳細は、FSAの以下のWebサイトから入手できる。

<https://www.food.gov.uk/enforcement/enforcework/frameagree>

LAEMSは、地方自治体当局が、食品法執行活動に関するデータを記録した独自のシステムから抽出したデータをアップロードすることが可能なWebベースのシステムである。LAEMSに関する詳細情報はFSAの以下のサイトから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/laems>

LAEMSにアップロードされた地方自治体のデータは、FSAにより前もって決められたカテゴリー（立入り検査、サンプリング、法執行など）に分類される。

2015/16年次報告書の「重要な結果」

食品関連業者

- ・ 登録業者数が627,425社から633,638社へと1.0%増加
- ・ 食品衛生リスクの評価がまだ行われていない登録業者の割合が4.9%（30,949社）から5.0%（31,659社）へと上昇
- ・ 食品基準リスクの評価がまだ行われていない登録業者の割合は引き続き約11%

立入り検査

- ・ 食品衛生に関する立入り検査が402,475件から404,551件へと0.5%増加
- ・ 食品基準に関する立入り検査が117,877件から128,364件へと8.9%増加
- ・ 立入り検査は引き続き高リスクの業者が対象であり、食品衛生リスク関連ではカテゴリーAからCまでの業者、食品基準リスク関連ではカテゴリーAの業者が対象となった。前者では、カテゴリーAの99.7%、カテゴリーBの99.2%、カテゴリーCの93.5%の業者に、後者ではカテゴリーAの88.8%の業者にそれぞれ立入り検査が実施された。

法執行

- ・ 法執行の総件数（食品衛生および食品基準関連）が181,877件から191,719件へと5.4%増加
- ・ 食品衛生関連の法執行の総件数が167,338件から168,663件へと0.8%増加
- ・ 食品衛生関連の正式な法執行の総件数（文書による注意を除くすべての法的措置）は

7,133 件から 6,634 件へと 7%減少

- ・ 文書による食品衛生関連の注意の総件数は 160,205 件から 162,029 件へと 1.1%増加
- ・ 食品衛生関連の緊急営業停止通知の件数が 321 件から 340 件へと 5.9%増加
- ・ 食品衛生関連の改善通知の件数が 4,366 件から 3,834 件へと 12.2%減少
- ・ 食品衛生関連の営業停止命令は 109 件から 74 件へと 32.1%減少
- ・ 食品衛生関連の承認／認可の保留または取り消しは 26 件から 13 件へと 50%減少

公的サンプリング

- ・ 報告された総サンプル数は 2014/15 年の 68,471 検体から 67,165 検体へと 1.9%減少(馬肉事件の発生を受けて偽装に対するモニタリング活動が強化された 2013/14 年を除き、近年は減少傾向が継続)
- ・ 微生物汚染検査を実施した検体数は 46,319 検体から 45,602 検体へと 1.6%減少
- ・ その他の汚染検査を実施した検体数は 4,909 検体から 4,621 検体へと 5.9%減少

消費者からの苦情

- ・ 食品の安全および品質ならびに食品関連業者の衛生基準に関する苦情の総件数は 72,558 件から 69,031 件へと 4.9%減少

専門職員

- ・ 英国で食品法の執行に携わる常勤 (FTE : Full Time Equivalent) の専門職員は 2,303 人から 2,164 人へと 6%減少
- ・ 食品衛生分野に携わる FTE 専門職員は 1,796 人から 1,709 人へと 4.8%減少

食品衛生の遵守

- ・ 食品衛生リスクが評価済みの食品関連業者のうち、「食品衛生を概ね遵守 (broad compliance)」を達成していると評価された業者の割合は 93.0%から 93.5%へと上昇

輸入食品

- ・ 輸入食品の積送件数は計 431,840 件で、このうち 0.3%が通関拒否
- ・ 合計で 151,100 件の書類審査、58,082 件の外観検査、および 24,172 件の実物検査を実施
- ・ 港でサンプリングされた検体数は計 4,588 検体で、このうち 8%が検査不合格

(関連記事)

食品法執行データ 2015/16 : 2015/16 年の食品の公的管理に関するデータおよび詳細な統計値

Enforcement data 2015/16: Official controls of foodstuffs data and detailed statistics for

2015/16

21 November 2016

<https://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/laems/mondatabyyear/enforcement-data-2015-16>

● 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 2017 (01)

5 January 2017

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	2016/12/29		12/17～の新規	(疑い)1,089	1
			2016/12/28 時点の 累計	(死亡者含む疑い) 12,733 (確定)163	97

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室