

食品安全情報（微生物） No.3 / 2017（2017.02.01）

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. 米国食品医薬品局（US FDA）が農産物安全規則（Produce Safety Rule）の遵守に役立つ発芽野菜関連事業者向けガイダンス案を発表

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：大腸菌感染アウトブレイクを調査中（2017年1月26日付更新情報）

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. カナダ政府が食品安全強化のために新しい規則を提案

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. 疫学更新情報：欧州連合（EU）でドバイから帰国した旅行者でのレジオネラ症患者数が2016年第4四半期に増加
2. EUでの感染症報告患者の75%を5種類の感染症が占めている—EU/EEAの2014年の感染症サーベイランスデータに関するEU要約報告書
3. ペロ毒素産生性大腸菌のタイピングに関する第7回外部精度評価の結果

【[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）

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 牛海綿状脳症および伝達性海綿状脳症（BSE-TSE）に関する科学ネットワークの2016年次報告書

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. 欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）主催の第21回年次ワークショップ（2016年6月9日、フランス Saint Malo）

【[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/>

米国食品医薬品局 (US FDA) が農産物安全規則 (Produce Safety Rule) の遵守に役立つ発芽野菜関連事業者向けガイダンス案を発表

FDA Announces Draft Guidance to Help Sprout Operations Comply with Produce Safety Rule

January 19, 2017

<http://www.fda.gov/food/newsevents/constituentupdates/ucm536958.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、発芽野菜の汚染を防止し安全に喫食できる状態に保つための新基準を定めており、今回、発芽野菜関連事業者がこれを遵守する際に役立つガイダンス案 (下記 URL) を発表した。このガイダンス案に対し広く一般意見の募集が行われる。

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/UCM537031.pdf>

発芽野菜関連事業者には、FDA の食品安全近代化法 (FSMA) を実施するための農産物安全規則にもとづき新たな要件が課せられている。発芽野菜が生産される環境は一般に食品由来疾患起因菌の増殖にも最適であるため、発芽野菜には特有のリスクがある。米国では、1996 年～2016 年 7 月に発芽野菜関連のアウトブレイクが 46 件報告され、患者 2,474 人、入院患者 187 人、および死亡者 3 人が発生した。

農産物安全規則は、特に、対象の発芽野菜関連事業者に対し、発芽用の種子・豆への危険な病原菌の混入予防、使用済み灌漑水または栽培中の発芽野菜の特定病原菌汚染検査、栽培・収穫・包装・保管の各環境でのリステリア属菌または *Listeria monocytogenes* 汚染検査、および必要に応じた改善措置を実行することを義務付けている。

農産物安全規則は、全体的に、ヒト喫食用農産物生産農場での果物・野菜の安全な栽培・収穫・包装・保管について科学的根拠のある基準を定めている。この規則には今までのガイダンスに立脚した発芽野菜関連の条項が含まれており、これらの条項はガイダンスとは異なり法的効力を有している。

本規則の対象で規模が最大レベルの発芽野菜関連事業者は、2017 年 1 月 26 日までに農産物安全規則のすべての適用条項を遵守していなければならないが、小規模および極小規模の事業者の遵守期限は、それぞれ 2018 年 1 月 26 日および 2019 年 1 月 28 日である。

本ガイダンス案についての一般意見募集は 2017 年 1 月 19 日から 180 日間行われる。FDA はすべての意見を検討した後に最終版を作成する予定である。

-
- カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

公衆衛生通知：大腸菌感染アウトブレイクを調査中（2017年1月26日付更新情報）

Public Health Notice – Outbreak of *E. coli* infections under investigation

January 26, 2017

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2017/outbreak-ecoli-eng.php>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は連邦および複数州の公衆衛生当局と協力し、大腸菌 O121 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感染源はまだ特定されていない。

アウトブレイク調査の概要

DNA フィンガープリントが一致する大腸菌 O121 感染患者が、2017年1月26日までに3州から計14人報告されており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（5人）、サスカチュワン（4）、およびニューファンドランド・ラブラドール（5）である。患者の発症日は2016年11月～2017年1月で、5人が入院したが、全員がすでに回復したか現在回復中である。感染源に関する調査が続けられている。

（食品安全情報（微生物）No.2 / 2017（2017.01.18）PHAC 記事参照）

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

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

カナダ政府が食品安全強化のために新しい規則を提案

Government of Canada proposes new rules to strengthen food safety

January 21, 2017

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=1181099>

カナダ政府は、食品安全を強化するための新しい規則に関するパブリックコメントの募

集を開始した。提案された「カナダ国民のための食品安全規則 (Safe Food for Canadians Regulations)」は、カナダへの輸入食品や複数の州で販売されるすべての食品について食品安全リスクの防止に重点を置くことでカナダ国民をより強力に保護するものになると考えられる。この規則は輸出用の食品にも適用される。

今回の規則案は食品事業者に対し、製品が消費者に販売される前に、食品安全リスクを特定しコントロールするための予防策を講じるよう義務付けている。これにより、安全ではない食品を市場から撤去する時間を短縮することができる。このパブリックコメントの期間は、すべてのカナダ国民が規則案について意見を述べることができる機会である。

今回の規則案の提案は、「カナダ国民のための食品安全法 (Safe Food for Canadians Act)」を実施に移す過程における重要な節目の1つである。この法律は2012年に全党派の賛成により成立した。

概要

- ・ コメント募集期間は2017年4月21日までの90日間である。
- ・ 今回の規則案では既存の14セットの規則が1つの規則に統合されている。
- ・ カナダ食品検査庁 (CFIA) は、すでに2013年からこの規則案について利害関係者に意見を求めており、2015年には中小の事業者に焦点を絞って意見募集を行っている。
- ・ 規則案の重要点および食品事業者に期待される事項を知るために、ビデオ、対話型ツール、ファクトシート、テンプレート、ハンドブックなどによる情報提供やガイダンスが利用可能である。

-
- 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. 疫学更新情報 : 欧州連合 (EU) でドバイから帰国した旅行者でのレジオネラ症患者数が2016年第4四半期に増加

Epidemiological update: Increase in travel-associated Legionnaires' disease among EU travellers returning from Dubai in the last quarter of 2016

18 Jan 2017

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1533&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FPages%2FNews%2Easpx

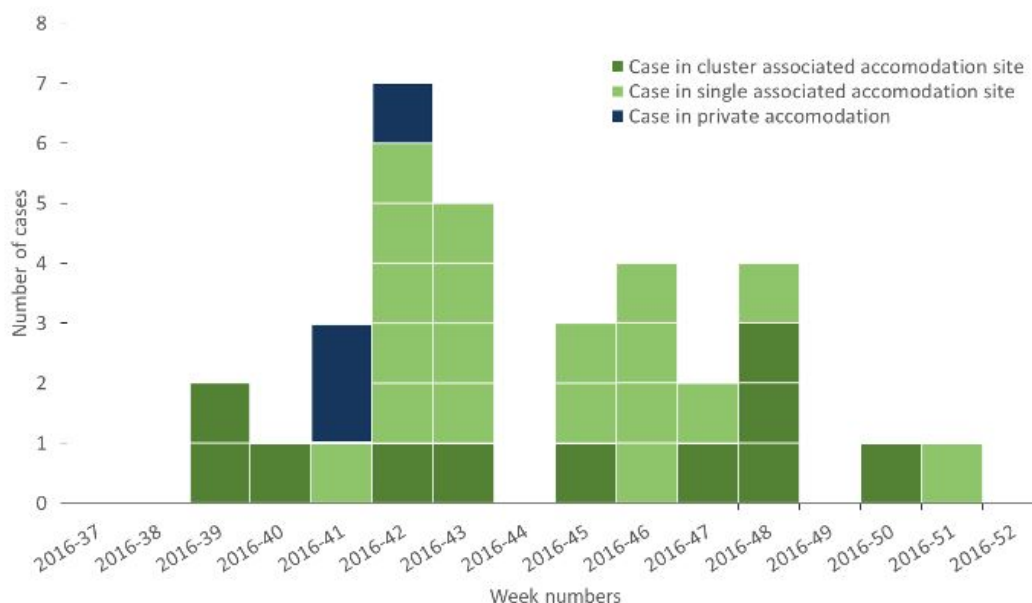
国外旅行に関連したレジオネラ症 (TALD : travel-associated Legionnaires' disease) に

関する欧州疾病予防管理センター（ECDC）のサーベイランスプログラム「ELDSNet（欧州レジオネラ症サーベイランスネットワーク）」において、ドバイ旅行に関連したレジオネラ症患者数が2016年第4四半期に昨年までと比べ増加したことが観察された（図1）。2011年に比べ、2016年のドバイ関連の年間TALD患者数は40%増加した。2016年10、11月に患者数が2014年および2015年の同期間と比べて倍増したため、ECDCにより迅速リスク評価が実施され、2016年12月23日にその結果が発表された。

発症日が2016年10月1日以降で、発症日の2～10日間の期間にドバイへの旅行歴があるTALD患者が、2017年1月17日時点で欧州連合（EU）加盟7カ国から計33人ECDCに報告されている（図1）。このうち30人は商業的宿泊施設に関連しており、ELDSNetを介して報告された。私的な宿泊施設はこのサーベイランスプログラムの対象ではないが、3人の患者がドバイで当該期間にこのような施設に宿泊しており、すべて英国からの報告であった。

患者は、英国（16人）、スウェーデン（5）、オランダ（4）、フランス（3）、デンマーク（2）、ドイツ（2）およびベルギー（1）から報告されている。発症からELDSNetに報告されるまで平均で約2週間（範囲は1～6週間）かかるため、直近の6週間に報告された患者数は実際より少ない可能性がある（図1）。

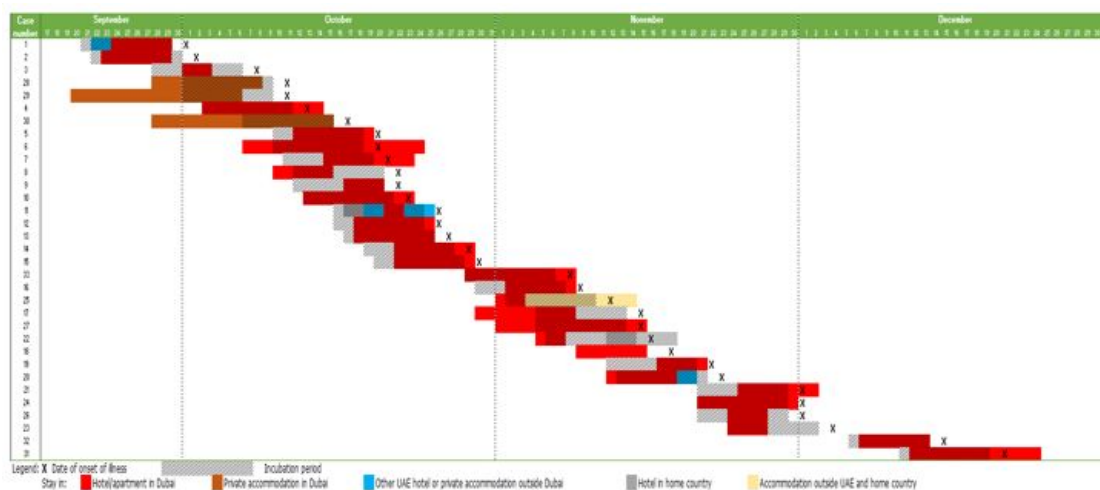
図1：発症日の2～10日間の期間中にドバイ（アラブ首長国連邦）に滞在歴のあるTALD（国外旅行に関連したレジオネラ症）患者の発症週別、宿泊施設別の分布（2016年第37～52疫学週）



- ：過去2年間に別のレジオネラ症患者が利用したことがある宿泊施設に滞在した患者
- ：過去2年間に別のレジオネラ症患者は利用したことがない宿泊施設に滞在した患者
- ：私的な宿泊施設に滞在した患者

患者 33 人全員がレジオネラ症の潜伏期間（ELDSNet の定義では発症日の 2～10 日前の期間）中にドバイに滞在していた。図 2 は、各患者のドバイでの滞在時期と発症日との関係を示している。患者の 60%（20/33）が潜伏期間中に 6 日間以上ドバイに滞在していた。このうち 7 人（21%）は、潜伏期間と考えられる全 9 日間を通してドバイに滞在していた。ドバイの商業的宿泊施設に 4 泊以上滞在した患者の割合は 73%を超えていた（22/30）。私的な宿泊施設に滞在した英国の患者 3 人の滞在期間は、潜伏期間中の 7～9 日間を含む 11～18 日間であった。患者 5 人が潜伏期間中に、アラブ首長国連邦（UAE）内のドバイ以外の地域または UAE・母国以外の国に滞在していた。患者 1 人の死亡が報告された。

図 2：発症日の 2～10 日間の期間中にドバイ（アラブ首長国連邦）に滞在歴のある TALD（国外旅行に関連したレジオネラ症）患者の宿泊施設滞在時期別の分布（2016 年 9 月 17 日～12 月 31 日、n=33）



患者 33 人全員が検査機関確定患者であった。尿中抗原検査（UAT）で 25 人、PCR 法で 3 人、UAT および PCR 法の両方で 3 人、培養検査、UAT、および PCR 法で 2 人が感染陽性と診断された。患者 4 人から分離されたレジオネラ菌にさらに詳細な検査が行われ、*Legionella pneumophila* 血清群 1、シークエンスタイプ 616 であることが判明した。この型は欧州では稀であるが、以前、ドバイから帰国したレジオネラ症患者から分離されたことがある（ELDSNet の情報）。

UAE 当局は、ドバイで医療機関を受診した者のうち、法的に届け出義務のある肺炎患者数が 2016 年 10～12 月に増加していないことを ECDC に報告した。

環境調査

UAE の公衆衛生当局は、患者が報告されたホテルで環境調査を行い、レジオネラ菌数検

査のすべての結果がドバイ市の水システムガイドラインで規定された許容レベル (<1,000 cfu/l) 以内であったことを ECDC に報告した。この許容値は、EWGLI (欧州レジオネラ感染症作業グループ: European Working Group for *Legionella* Infections) の技術ガイドラインに示されている値と同じである。

(食品安全情報 (微生物) No.2 / 2017 (2017.01.18) ECDC 記事参照)

2. EU での感染症報告患者の 75%を 5 種類の感染症が占めている—EU/EEA の 2014 年の感染症サーベイランスデータに関する EU 要約報告書

Five infectious diseases accounted for 75% of reported cases in EU - summary report
16 Dec 2016

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1523&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx

Annual epidemiological report 2016

Infectious disease surveillance summary, EU/EEA, 2014 data

http://ecdc.europa.eu/en/publications/surveillance_reports/annual_epidemiological_report/Pages/Summary-of-Annual-epidemiological-report-2016.aspx

欧州疾病予防管理センター (ECDC) の感染症年次報告書によると、欧州連合 (EU) / 欧州経済領域 (EEA) 内で 2014 年に最も多く報告された届出義務感染症は、クラミジア感染症、カンピロバクター症、サルモネラ症、淋病、および結核であった。これらの疾患による患者は 85 万人以上で、すべての感染症による患者 110 万人の 75%を占めていた。結核、HIV/AIDS、侵襲性肺炎球菌疾患、レジオネラ症およびリステリア症により合計で 6,700 人以上の死亡者が報告された。多剤耐性、および、カルバペネムや欧州の一部地域で見られるポリミキシンなどの最終選択薬への耐性を含む抗菌剤耐性は、グラム陰性細菌で増加が続いている。

感染症年次報告書は、今回からウェブページとして発表されることになった。報告書は、ECDC のサーベイランスにもとづき疾患別およびテーマ別に章立てされており、ECDC の感染症サーベイランスアトラス

(<http://atlas.ecdc.europa.eu/public/index.aspx?Instance=GeneralAtlas>) との併用により、各章から簡潔な疫学的概要およびダウンロード可能なマップ、表、グラフなどを得ることができる。

食品および水由来疾患

EU/EEA 強化サーベイランス対象の主要な 7 種類の食品・水由来疾患のうち、カンピロバクター症とエルシニア症については 2010~2014 年の報告率に明確な傾向はみられなか

った。

より重症化する可能性があるリステリア症と志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染症は、報告件数に増加傾向がみられた。EU/EEA でのリステリア症サーベイランスは、高齢者でより頻度高くみられる重症患者に重点が置かれている。従って、リステリア症の報告件数の増加は、多くの加盟国で人口の高齢化が進んでいることを部分的に反映している可能性がある。STEC サーベイランスでは、2011年に発生した大規模アウトブレイク（患者は主にドイツで発生）を受けて臨床機関および検査機関の認識が向上したこと、および、PCR法を用いた診断法の利用が増加したことが報告件数の増加に働いた可能性が高い。

EU/EEA 強化サーベイランスが対象とする残りの3疾患は非チフス性サルモネラ症、腸チフス/パラチフス、赤痢で、これらの報告件数は減少傾向を示した。これは、家禽業界によるサルモネラコントロールプログラムの実施、個人の衛生管理の改善、さらに腸チフス/パラチフスおよび赤痢に関しては旅行パターンの変化による可能性が高い。

冷凍ミックスベリーの喫食に関連し、2013年に最初に発生して複数のEU/EEA加盟国から患者が報告されたA型肝炎の大規模アウトブレイクでは、2014年になっても患者の発生が続いた。またレジオネラ症は2011年以降、患者数の増加傾向が続いており、2014年には患者報告率が今までの最高を記録した。これはリスボン近郊で発生した大規模アウトブレイクにより部分的に説明可能である。

3. ベロ毒素産生性大腸菌のタイピングに関する第7回外部精度評価の結果

Seventh external quality assessment scheme for typing of verocytotoxin-producing *Escherichia coli*

08 Dec 2016

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/EQA-seventh-VTEC.pdf>（報告書PDF）

http://ecdc.europa.eu/en/publications/layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1611

本報告書は、食品および水由来疾患と人獣共通感染症に関する欧州ネットワーク（FWD-Net）参加の検査機関および欧州連合（EU）加盟候補国の検査機関を対象として実施された志賀毒素/ベロ毒素産生性大腸菌（STEC/VTEC）タイピングに関する第7回外部精度評価（EQA-7）の結果をまとめたものである。2012年以降、本EQAプログラムでは、STEC/VTECのEUサーベイランスに用いられる分子タイピング法（PFGE法）が対象とされてきた。VTECサーベイランスは従来型のタイピング法（O:H血清型タイピング）にも依存している。EQA-7はデンマーク国立血清学研究所（SSI）食品由来感染症ユニットの主催により行われた。今回のEQAは欧州疾病予防管理センター（ECDC）とSSIとの契約の枠組内で最後のもので、2015年10月～2016年5月に実施された。

今回のEQAプログラムの目的は、FWD-Net参加の各国公衆衛生リファレンス検査機関

が得たタイピングデータの精度および比較可能性を評価することである。EQA での検査対象株としては、現在欧州で公衆衛生上重要であると考えられる株を含み、現在使用されている方法の検証となるような株が選択された。PFGE 法のために 10 株のセットが、また O:H 血清型タイピング、PCR 法による病原性遺伝子検出、および表現型タイピングのために別の 10 株のセットが選ばれた。2012 年以降に行われた EQA で最多の 30 機関が EQA-7 に参加し、その全機関が検査結果を提出した。

PFGE 法が評価対象に含まれたのは 4 回目で、今回は 19 機関 (63%) が PFGE 用のゲルを作製した。今回および過去の EQA を通じ、ゲルの品質および BioNumerics ソフトウェアによる結果の解析のいずれにおいても大幅な改善が見られている。相互比較可能なゲルを作製する能力を有した機関の割合は、EQA-4 の 45% (9/20 機関) から今回の 74% (14/19 機関) へと上昇した。ゲルの解析については、ガイドラインに従って実施した機関の割合が EQA-4 の 50% (6/12) から EQA-7 の 92% (12/13) へと上昇している。ゲルの品質を示すパラメーターの 1 つである「バンド」は、今までの EQA プログラムで多少の改善はあるものの毎回平均点が低く (EQA-4 : 2.2、EQA-5 : 2.4、EQA-6 : 2.6、EQA-7 : 2.8)、今後このパラメーターをさらに改善することでより比較可能性が高い PFGE プロファイルが得られると考えられる。バンドの割り当て能力についてはその向上が可能で、これにより欧州サーベイランスシステム (TESSy) に登録されたプロファイルの価値が上昇すると考えられる。

O:H 血清型タイピングは参加機関の 57%のみ (17/30 機関) が実施し、正しくタイピングした機関の割合は 10 株の平均で 71%であった【編者注 : Executive Summary には平均 90%と記載されているが本文中では 71%と記載されている】。概して、欧州でより一般的な血清型のタイピングでは高いスコアが得られ (たとえば O157:H7 では 94%)、これに対しより出現頻度の低い O156:H4 では平均スコアが 12%であった。注目すべきことは、すべての検査機関がすべての O 血清群および H 血清型を決定する能力を示したわけではなく、特に H 血清型タイピングへの参加率が低かった (17/30) ことである。より広範な抗血清の収集を含む能力強化が役に立つであろう。不正解の結果のうちの大多数 (O 血清群タイピングでは 66% (59/89)、H 血清型タイピングでは 88% (28/32)) は、抗血清パネルの内容が不十分なため「タイプ不明 (Not Done (ND))」または「タイピング不能 (Non-Typeable (NT))」として報告されたものである。

遺伝子型タイピングの精度は、過去の EQA プログラムと同様、*eae* (98%)、*ehxA* (97%)、*vtx1* (100%) および *vtx2* (98%) で概ね良好であった。*aaiC* および *aggR* 遺伝子の検出によりすべての参加機関が腸管凝集付着性大腸菌 (EAEC) 株を特定することができた。*vtx1* および *vtx2* サブタイピングの総合平均スコアは 90%で、過去の EQA プログラムでの結果 (EQA-4 : 90%、EQA-5 : 92%、EQA-6 : 91%) と同等であり、*vtx1* サブタイピングの平均スコア (99%) の方が *vtx2* (90%) より高かった。*vtx2* サブタイピングでの誤りは、1 種類の *vtx2* サブタイプを持つ株について 2 種類の *vtx2* サブタイプの存在を報告したことが主な内容であった。

遺伝子型タイピングと比較すると、表現型タイピングを実施した機関の割合は総じて低かった。平均スコアはエンテロヘモリシン産生の 84%からソルビトール発酵性の 99%まで幅があり、ベロ毒素 (VT) 産生性は 93%、 β グルクロニダーゼ産生性は 95%、基質特異性拡張型 β ラクターマーゼ (ESBL) 産生性は 98%であった。

TESSy 分子サーベイランスシステム (TESSy-MSS) は、FWD-Net 参加の検査機関が相互比較可能なタイピング結果を即座に報告できるか否かに依存している。今回の EQA は、参加検査機関の大多数が良好かつ相互比較可能なタイピング結果を報告できることを示している。今回特定された問題点は、検査手順の最適化、トレーニング、および能力強化により容易に改善できると考えられる。

長期的には、EQA プログラムにおける評価対象として、現行の方法が全ゲノムシーケンシング (WGS) にもとづく方法へと徐々に置き換えられていくと考えられる。したがって EQA プログラムは、EU 域内での相違を考慮しつつサーベイランスの EU 域内統一性と国際的な比較可能性を確保するため、FWD-Net の検査機関で用いられるタイピング技術への適応および評価を継続的に実施する必要がある。検査機関がタイピングデータを可能な限り即座に TESSy に提出することが最重要の事項である。時宜を得て提出された良質なデータのみが EU レベルのサーベイランスにとって価値のあるものである。

● 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>

2017年1月16日～2017年1月27日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

オランダ産トマト・バジル入りフレッシュチーズスプレッドのリステリア (25g 検体陽性)、オーストラリア産冷凍カンガルー肉 (ストリップロイン) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+*/25g)、イタリア産乾燥マッシュルームのサルモネラ (25g 検体陽性)、ハンガリー産有機雑穀スナックのサルモネラ (25g 検体陽性)、コートジボワール産カカオマスのサルモネラ、ポーランド産原材料使用のチェコ共和国産冷凍鶏肉ケバブのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、アイルランド産加熱済みカニ肉のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ベルギー産冷凍豆・ニンジンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、アイルランド産活マガキ (オランダ経由) のノロウイルス (GII)、ベトナム産パン粉付きエビ (butterfly prawn) のコレラ菌 (*V. cholerae*、20g 検体 1/5 陽性) など。

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

英国産原材料使用のオランダ産冷蔵牛切り落とし肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産ソーセージ入りスープのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産ペット用肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

アルゼンチン産殻なし落花生のカビ、ブラジル産冷凍七面鳥肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (*S. Cardoner*・25g 検体 1/5 陽性、*S. diarizonae*・25g 検体 2/5 陽性、*S. Johannesburg*・25g 検体 1/5 陽性、*S. Poona*・25g 検体 1/5 陽性、*S. salamae*・25g 検体 1/5 陽性)、インド産 betel leaf (キンマの葉) のサルモネラ (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)、中国産ピーナッツのカビ、ブラジル産冷凍骨・皮なし香辛料入り七面鳥胸半身肉のサルモネラ、インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

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

牛海綿状脳症および伝達性海綿状脳症 (BSE-TSE) に関する科学ネットワークの 2016 年次報告書

Annual Report of the Scientific Network on BSE-TSE 2016

EFSA Supporting publication 2016: EN-1149

23 December 2016

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2016.EN-1149/pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1149e>

2016年10月5～6日イタリア Parma において、「牛海綿状脳症およびその他の伝達性海綿状脳症 (BSE-TSE) に関する欧州食品安全機関 (EFSA) 科学ネットワーク」の第11回会合が開催された。この会合は、欧州連合 (EU) 加盟国、欧州自由貿易連合 (EFTA) 加盟国、EFSA、欧州委員会 (EC)、および特別参加の機関の間において、BSE-TSE 問題に関する科学的情報を交換する場として機能している。今回の会合には、国際獣疫事務局 (OIE) および慢性消耗病 (CWD)・スクレイピーのための OIE リファレンス検査機関が特別参加した。

主な議題は、国内および国際レベルでの BSE-TSE 関連活動に関する更新情報、EU 加盟数カ国での最近の TSE 関連研究プロジェクトおよびリスク評価の結果などであった。また、欧州・北米での CWD の疫学状況に関する更新情報、CWD サーベイランスの今後の計画、飼料規制強化後に生まれた (BARB) ウシの BSE 症例に対する現行の取り組み、TSE 発症動物に関する EU のデータの収集、および TSE 研究における優先課題についても議論された。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) 主催の第 21 回年次ワークショップ (2016年6月9日、フランス Saint Malo)

The 21st EURL-*Salmonella* workshop : 9 June 2016, Saint Malo, France

2016-12-15

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2016-0045.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2016-0045.html>

欧州各国のサルモネラリファレンス検査機関 (NRL for *Salmonella*) のための第 21 回年次ワークショップが 2016年6月9日にフランスの Saint Malo で開催され、そのプレゼンテーションの内容をまとめた報告書が発表された。このワークショップの目的は、各国のサルモネラ NRL と欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) との間でお互いの活動に関する情報交換を促すことである。

NRL 能力比較調査

本ワークショップでは、EURL サルモネラ主催で毎年行われる NRL 能力比較調査の結果の発表が恒例となっている。これらの比較調査により、各 NRL が実施している検査の質に関する情報を得ることができる。2015 年の調査により、すべての NRL が全卵液からサルモネラを検出できることが示された。本調査の詳細な結果を記載したオランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）の報告書が以下の Web サイトより入手可能である。

http://www.eurlsalmonella.eu/Workshops/Workshop_2016

分子生物学的解析技術

いくつかのプレゼンテーションでは、サルモネラタイピングへの分子生物学的技術の利用に関する情報が示された。これらの技術は細菌の DNA を解析するもので、食品・動物・ヒトでの病原菌の追跡調査にしばしば用いられる。各細菌は株ごとに独自の分子タイピングパターンを示す。

分子タイピングデータの保存

欧州食品安全機関（EFSA）は、サルモネラの分子タイピングデータを保存するためのデータベースについて発表した。このデータベースは 2016 年早期より利用可能となっており、特定の株が異なる国や製品から検出されるかどうかを確認することが可能になる。

年次ワークショップは、RIVM に所属する EURL サルモネラの主催で行われる。EURL サルモネラの主要な任務は、欧州各国の NRL を対象として様々な製品中のサルモネラの検出能力およびタイピング能力を評価することである。

● 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 2017 (04)

25 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	1/15		2017/1/11 時点	(疑い)15,658 841 検体中 180 検体陽性	(コレラ・水様性下痢) 99 (うちコレラ確定) 11

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室