

食品安全情報（微生物） No.6 / 2017（2017.03.15）

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. 新規抗生物質が早急に必要細菌のリストを世界保健機関 (WHO) が発表

【[汎アメリカ保健機構 \(PAHO\)](#)】

1. コレラの流行に関する更新情報 (2017年2月24日)

【[米国食品医薬品局 \(US FDA\)](#)】

1. 米国食品医薬品局 (US FDA) が大豆バター製品に関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査中 (初発情報および2017年3月6日付更新情報)
2. 米国食品医薬品局 (US FDA) が Vulto Creamery 社製のソフトチーズに関連して発生しているリステリア感染アウトブレイクを調査中

【[米国疾病予防管理センター \(US CDC\)](#)】

1. I.M. Healthy ブランドの大豆バター製品「SoyNut Butter」に関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (初発情報および2017年3月7日付更新情報)
2. Vulto Creamery 社製の生乳ソフトチーズ製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク (初発情報)

【[カナダ公衆衛生局 \(PHAC\)](#)】

1. 公衆衛生通知：ブリティッシュ・コロンビア州産の生および加熱不十分のカキの喫食に関連して発生しているノロウイルス感染胃腸疾患アウトブレイク (2017年3月7日付更新情報)

【[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)

【[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/>

新規抗生物質が早急に必要な細菌のリストを世界保健機関 (WHO) が発表

WHO publishes list of bacteria for which new antibiotics are urgently needed

27 FEBRUARY 2017

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2017/bacteria-antibiotics-needed/en/>

世界保健機関 (WHO) は、抗生物質に耐性を示す「優先度の高い病原菌」のリストを初めて発表し、ヒトの健康に最大の脅威となる 12 種類の細菌を明らかにした。

このリストは、世界的に増加しつつある抗菌剤耐性に対処するための WHO の活動の一環として、新たな抗生物質の研究開発 (R&D) の先導となることを目指して作成された。

このリストでは、複数の抗生物質に耐性を示すグラム陰性細菌の脅威が特に重要視されている。これらの細菌は、治療薬に抵抗する新しい方法を見出す能力を初めから備えており、他の細菌に遺伝物質を伝達し、他の細菌が同様の薬剤耐性を獲得することを可能にする。

今回 WHO が発表したリストは、新たな抗生物質開発の必要性の緊急度に従って優先度が「最高レベル (Critical)」、「高レベル (High)」、「中レベル (Medium)」の 3 つのカテゴリーに分類されている。

優先度が最も高い「最高レベル」のグループには、病院、介護施設、および人工呼吸器や血管内カテーテルなどの機器が必要な患者に対し特別な脅威をもたらす多剤耐性細菌が含まれている。このグループの例としては、アシネトバクター属菌、シュードモナス属菌、および種々の腸内細菌科菌群 (クレブシエラ属菌、大腸菌、セラチア属菌、プロテウス属菌など) が挙げられる。これらの細菌は、血流感染や肺炎のような死に至ることもある重度の感染症の原因となり得る。

これらの細菌は、多剤耐性菌感染症の最も優れた治療薬として利用可能なカルバペネムや第三代セファロスポリン系などの多くの抗生物質に対し耐性を獲得している。

優先度が 2 番目の「高レベル」および 3 番目の「中レベル」のカテゴリーには、薬剤耐性を獲得しつつあるその他の細菌で、淋病やサルモネラ食中毒などの、より一般的な疾患の原因となるものが含まれている。

このリストは、新たな抗生物質の発見を目指す公的および民間機関が基礎研究および先端的な研究開発に取り組むことのできる政策を各国政府に促すことを目的としている。またこのリストは、新たな抗生物質の非営利的な開発に携わる「顧みられない病気の医薬開発に関する WHO のイニシアティブ (WHO/Drugs for Neglected Diseases initiative (DNDi) Global Antibiotic R&D Partnership)」などの新しい研究開発イニシアティブに対

し指針を示すものとなる。

結核菌は、既存の治療薬への耐性が近年増加しているが、結核菌をターゲットとした特別のプログラムが別に存在するため、今回のリストには含まれていない。また、A群/B群レンサ球菌およびクラミジアなど、今回のリストに含まれなかったその他の細菌は既存の治療薬への耐性レベルが低く、現時点では公衆衛生上の脅威は重大ではない。

本リストは、国際的な専門家グループが精査した多基準決定解析技術を用い、ドイツのチュービンゲン大学感染症学部と共同で作成された。本リストへの病原菌の選択基準は、当該感染症の致死率の高さ、治療のために長期入院が必要か、市中感染での既存の抗生物質への耐性率、「動物-動物」「動物-ヒト」「ヒト-ヒト」間での伝播のしやすさ、感染予防（良好な衛生、予防接種などにより）が可能か、治療法の選択肢の多さ、新たな抗生物質の研究開発がすでに進行しているか、などであった。

新規抗生物質の研究開発のために WHO が作成した優先度の高い病原菌のリスト

優先度 1：最高レベル (Critical)

1. カルバペネム耐性アシネトバクター・バウマンニイ (*Acinetobacter baumannii*)
2. カルバペネム耐性緑膿菌 (*Pseudomonas aeruginosa*)
3. カルバペネム耐性、ESBL (基質特異性拡張型 β ラクタマーゼ) 産生性腸内細菌科菌群 (*Enterobacteriaceae*)

優先度 2：高レベル (High)

1. バンコマイシン耐性エンテロコッカス・フェシウム (*Enterococcus faecium*)
2. メチシリン耐性、バンコマイシン中間耐性/耐性黄色ブドウ球菌 (*Staphylococcus aureus*)
3. クラリスロマイシン耐性ヘリコバクター・ピロリ (*Helicobacter pylori*)
4. フルオロキノロン耐性カンピロバクター属菌 (*Campylobacter* spp.)
5. フルオロキノロン耐性サルモネラ属菌 (*Salmonellae*)
6. セファロスポリン耐性、フルオロキノロン耐性淋菌 (*Neisseria gonorrhoeae*)

優先度 3：中レベル (Medium)

1. ペニシリン非感受性肺炎レンサ球菌 (*Streptococcus pneumoniae*)
2. アンピシリン耐性インフルエンザ菌 (*Haemophilus influenzae*)
3. フルオロキノロン耐性赤痢菌属菌 (*Shigella* spp.)

(WHO 報告書)

新規抗生物質の研究、発見および開発を支援するために作成された世界的に重要な抗生物質耐性菌のリスト

Global priority list of antibiotic-resistant bacteria to guide research, discovery, and

development of new antibiotics

27 February 2017

http://www.who.int/medicines/publications/WHO-PPL-Short_Summary_25Feb-ET_NM_WHO.pdf?ua=1

<http://www.who.int/medicines/publications/global-priority-list-antibiotic-resistant-bacteria/en/>

(関連記事)

欧州疾病予防管理センター (ECDC)

WHO publishes list of bacteria for which new antibiotics are urgently needed

1 March 2017

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1549&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx

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

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

コレラの流行に関する更新情報 (2017年2月24日)

Epidemiological Update: Cholera

24 February 2017

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=12999&Itemid=2291&lang=en

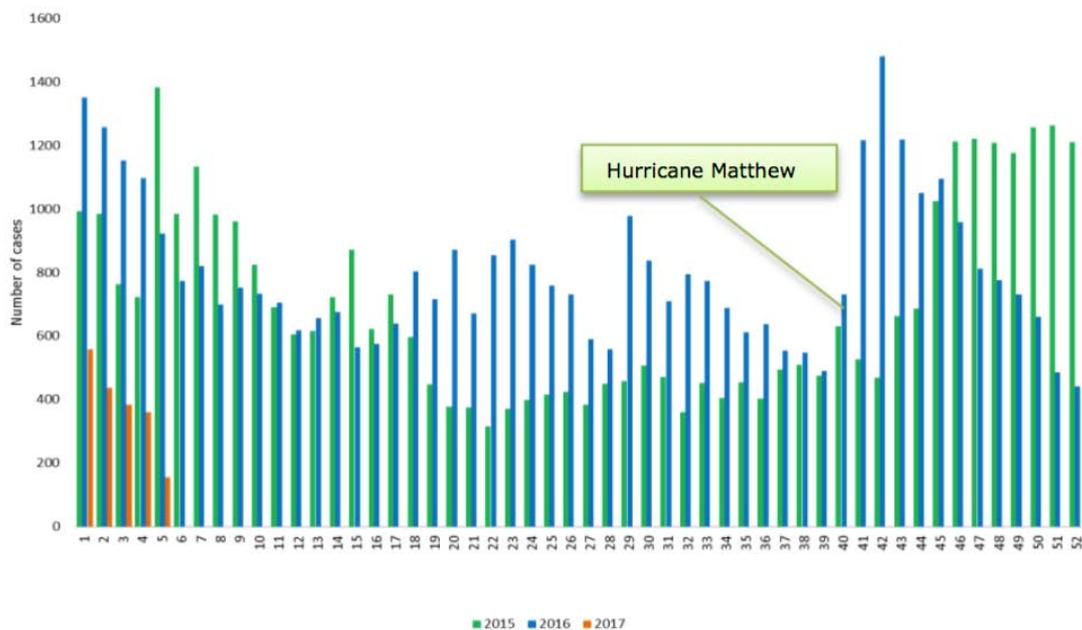
米州でのコレラの発生状況

- ・ハイチでは、2017年第1～5週(疫学週)に死亡者28人を含む計1,897人のコレラ患者が報告された。ドミニカ共和国では、2017年の初めから第2週までに疑い患者7人および確定患者2人(死亡者1人を含む)が報告された。
- ・米州では2016年は4カ国からコレラ患者(疑い患者および確定患者)が報告された。患者数は、ドミニカ共和国(1,159人)、エクアドル(1人)、ハイチ(41,421人)およびメキシコ(1人)であった。
- ・ハイチで2017年第1～5週に報告されたコレラ患者計1,897人(死亡者28人を含む;致死率1.5%)は、2015年および2016年の同期間に報告された患者数より少なかった。

入院患者の致死率に関しては2011年以降1%前後を維持している。第5週の地域別報告患者数は、Artibonite県が最も多く、次いでCentre県、Nord県、Nord-Ouest県、Ouest県（首都ポルトープランスを含む）の順であった。2016年10月4日のハリケーンMatthew通過により被害を受けたGrand Anse県およびSud県では、コレラの疑い患者数は低レベルで、2016年第43週（Grand Anse県）および42週（Sud県）のピーク時以降、減少傾向がみられている（図）。

- ドミニカ共和国では、2017年は第2週までに計9人のコレラ患者が報告されている。この患者数は2016年の同時期の報告数の半数以下である。一方、2016年第1～52週には、疑い患者1,159人、死亡者27人が報告された（致死率2.3%）。2016年の総患者数は2014および2015年に比べ増加した（表）。

図：疫学週ごとの新規コレラ疑い患者数（ハイチ、2015年第1週～2017年第5週）



表：イスパニョーラ島のコレラ患者数（2010～2017年）

年	ドミニカ共和国			ハイチ		
	患者数	死亡者数	致死率 (%)	患者数	死亡者数	致死率 (%)
2010‡	191	0	0	179,379	3,990	2.2
2011‡	20,851	336	1.6	340,311	2,869	0.8
2012‡	7,919	68	0.8	112,076	894	0.8
2013‡	1,954	42	2.1	58,809	593	1.0
2014‡	603	11	1.8	27,753	296	1.1
2015	546	15	2.7	36,045	322	0.9
2016	1,159*	27*	2.3	41,421*	447*	1.1
2017	9**	1**	11.1	1,897***	28***	1.5

‡WHO 発行の疫学週報（Weekly Epidemiological Bulletins）のデータ。

*2016年第1～52疫学週のデータ。

**ドミニカ共和国公衆衛生省・疫学総局（Dominican Republic Ministry of Public Health, General Department of Epidemiology）による2017年第1～2疫学週のデータ。

***ハイチ公衆衛生・国民省（MSPP）からPAHO/WHOに提出された2017年第1～5疫学週のデータ。

（食品安全情報（微生物）No.26 / 2016（2016.12.21）、No.20 / 2016（2016.09.28）、No.17 / 2016（2016.08.17）、No.12 / 2016（2016.06.08）、No.8 / 2016（2016.04.13）、No.2 / 2016（2016.01.20）、No.23 / 2015（2015.11.11）PAHO、No.22 / 2015（2015.10.28）WHO、No.16 / 2015（2015.08.05）、No.8 / 2015（2015.04.15）、No. / 2015（2015.02.18）、No.3 / 2015（2015.02.04）、No.25 / 2014（2014.12.10）、No.15 / 2014（2014.07.23）、No.7 / 2014（2014.04.02）、No.26 / 2013（2013.12.25）、No.25 / 2013（2013.12.11）PAHO、No.24 / 2013（2013.11.27）WHO、ECDC、No.23 / 2013（2013.11.13）PAHO、No.22 / 2013（2013.10.30）WHO、PAHO、No.21 / 2013（2013.10.16）PAHO、ECDC、No.19 / 2013（2013.09.18）、No.20 / 2016（2016.09.28）PAHO、No.23 / 2016（2016.11.09）WHO 記事参照）

【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) が大豆バター製品に関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査中 (初発情報および 2017 年 3 月 6 日付更新情報)

FDA Investigates Multistate Outbreak of *E. coli* O157:H7 Infections Linked to SoyNut Butter

March 6 & 3, 2017

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm544964.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および州・地域の関係当局と協力し、複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 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患者はアリゾナ、カリフォルニア、メリーランド、ニュージャージーおよびオレゴンの 5 州から計 12 人が報告されている。

2017 年 3 月 3 日、The SoyNut Butter 社は、賞味期限が 2018 年 8 月 30 日および 31 日の大豆バター製品「I.M. Healthy Original Creamy SoyNut Butter」の自主回収を開始した。

2017 年 3 月 4 日、同社は回収対象を拡大し、以下の 3 種類の「I.M. Healthy Original Creamy SoyNut Butter」を回収対象に追加した。

- ・ 賞味期限が 2018 年 7 月 5 日、8 月 30 日および 8 月 31 日の 15 オンス (約 425 g) プラスチック瓶入り製品
- ・ 賞味期限が 2018 年 8 月 8 日のポーションカップ入り製品
- ・ 賞味期限が 2018 年 11 月 16 日および 7 月 25 日の 4 ポンド (約 1.8 kg) 桶型プラスチック容器入り製品

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事参照)

2. 米国食品医薬品局 (US FDA) が Vulto Creamery 社製のソフトチーズに関連して発生しているリステリア感染アウトブレイクを調査中

FDA Investigates *Listeria* Outbreak Linked to Soft Cheese Produced by Vulto Creamery
March 9, 2017

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm545787.htm>

米国複数州で発生しているリステリア症アウトブレイクに関連して、Vulto Creamery 社 (ニューヨーク州 Walton) はウォッシュタイプ (外皮を洗いながら熟成させる) の生乳ソフトチーズである Ouleout、Miranda、Heinennellie および Willowemoc チーズのすべてのロットの回収を開始した。これらのチーズは全米に出荷されたが、主に、北東部と中部

大西洋沿岸の諸州、カリフォルニア州、シカゴ、ポートランド（オレゴン州）およびワシントン DC の小売店舗で販売された。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC 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. I.M. Healthy ブランドの大豆バター製品「SoyNut Butter」に関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（初発情報および 2017 年 3 月 7 日付更新情報）

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157:H7 Infections Linked to I.M. Healthy Brand SoyNut Butter

March 7&3, 2017

<https://www.cdc.gov/ecoli/2017/o157h7-03-17/index.html>

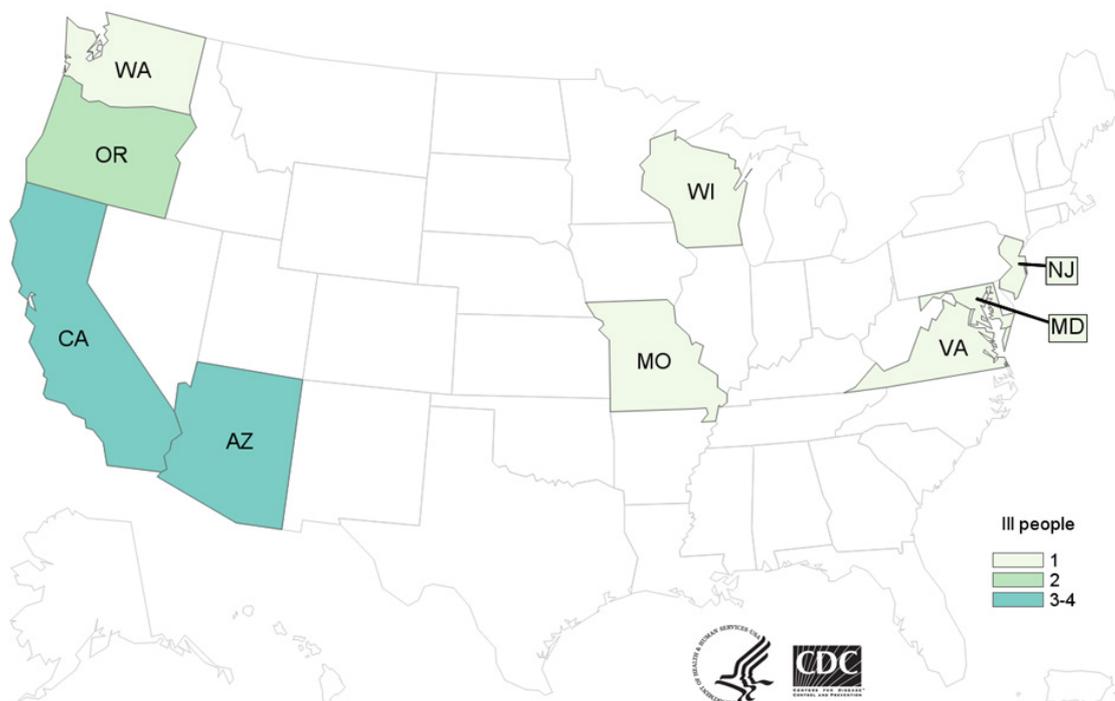
患者情報の更新（3 月 7 日付）

2017 年 3 月 3 日の初発情報以降、4 州から新たに患者計 4 人が報告された。

本アウトブレイクでは、2017 年 3 月 7 日までに、志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157:H7 アウトブレイク株の感染患者計 16 人が 9 州から報告されている（図）。

患者の発症日は 2017 年 1 月 4 日～2 月 21 日である。患者の年齢範囲は 2～48 歳、年齢中央値は 10 歳である。14 人（88%）が 18 歳未満で、患者の 63%が男性である。8 人が入院し、5 人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症したが、死亡者は報告されていない。

図：大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者数（2017 年 3 月 7 日までに報告された居住州別患者数、n=16）



調査の更新情報（3月7日付）

患者および患者の家族に対し、患者の発症前 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を行った。その結果、聞き取り調査に回答した患者 15 人のうち、9 人が自宅での I.M. Healthy ブランドの「SoyNut Butter」の喫食、2 人が同製品が提供されていた施設への通所、4 人が同製品または同製品でコーティングされた同ブランドのグラノーラ製品を給食に使用していた保育施設への通園を報告した。

2017 年 3 月 7 日、The SoyNut Butter 社は、I.M. Healthy ブランドのすべての SoyNut Butter 製品およびグラノーラ製品の回収を発表した。

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・食品規制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ている志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157:H7 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（食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク）の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 STEC 株には、パルスフィールドゲル電気泳動 (PFGE) 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。本アウトブレイクでは、PFGE 法によってアウトブレイク株が規定されている。今回のアウトブレイク株は、PulseNet データベースにこれまでに報告されたことのなかった株である。

本アウトブレイク株の感染患者は 2017 年 3 月 2 日までに 5 州から計 12 人が報告されている。感染患者数の州ごとの内訳は、アリゾナ (4 人)、カリフォルニア (4)、メリーランド (1)、ニュージャージー (1)、オレゴン (2) である。

患者の発症日は 2017 年 1 月 6 日～2 月 15 日である。患者の年齢範囲は 2～48 歳、年齢中央値は 8 歳で、11 人 (92%) が 18 歳未満である。58%が男性で、患者 6 人が入院し、4 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症したが、死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査 (初発情報)

これまでに得られた疫学的エビデンスから、I.M. Healthy ブランドの大豆バター製品「SoyNut Butter」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唆されている。「SoyNut Butter」は原材料にナッツ類を含んでおらず、ピーナツバターの代用とされる製品である。

患者および患者の家族に対し、患者の発症前 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を行った。その結果、聞き取り調査に回答した患者 9 人のうち 5 人が自宅での I.M. Healthy ブランドの「SoyNut Butter」の喫食を報告し、残りの 4 人が同製品または同製品でコーティングされた同ブランドのグラノーラ製品を給食に使用していた保育施設への通園を報告した。この割合 (100%) は、過去のアウトブレイク調査でピーナツバター以外のナッツバターやスプレッドの喫食を報告した患者から予想される割合 (約 6%) をはるかに上回っていた。

I.M. Healthy ブランドの「SoyNut Butter」は大腸菌 O157:H7 に汚染され、消費者に疾患を引き起こす可能性がある。CDC は消費者に対し、I.M. Healthy ブランドの種々のタイプおよびサイズの「SoyNut Butter」製品、および「SoyNut Butter」でコーティングされた同ブランドのグラノーラ製品を喫食しないよう注意喚起している。また、保育施設、学校およびその他の公共施設に対しては、これらの製品を提供しないよう呼びかけている。これらの製品は、様々なタイプ・サイズのもものが小売店やインターネットを通じて全米で販売され、また全米の公共施設に納入された。当該製品の保存可能期間は 2 年間である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA 記事参照)

2. Vulto Creamery 社製の生乳ソフトチーズ製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Soft Raw Milk Cheese Made by Vulto Creamery

March 9, 2017

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/soft-cheese-03-17/index.html>

初発情報

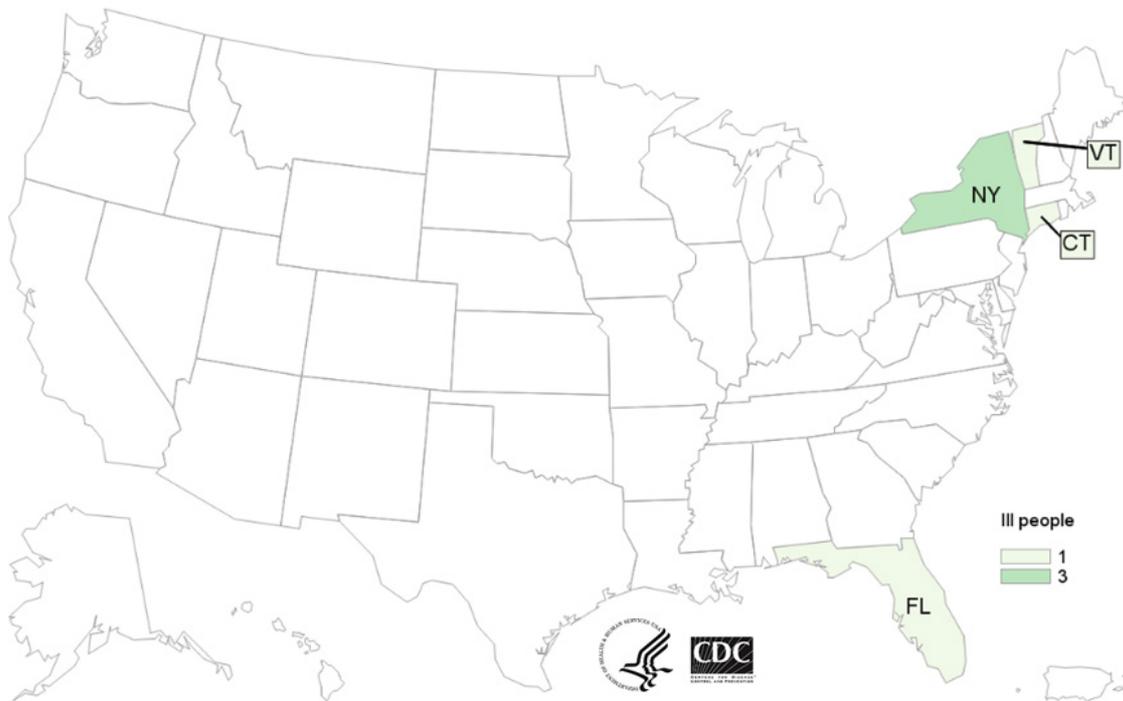
米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査している。

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（食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク）の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。WGS 法による DNA フィンガープリントは PFGE 法に比べより詳細な情報をもたらす。

2016 年 9 月 1 日以降、リステリアアウトブレイク株の感染患者が 4 州から計 6 人報告されている（図）。患者 6 人から分離された臨床株について WGS 解析が実施された結果、これらの株が相互に遺伝学的に近縁であることが示された。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイクの患者の感染源が共通であることを裏付けるさらなるエビデンスとなっている。

患者からリステリア陽性検体が採取されたのは、2016 年 9 月 1 日～2017 年 1 月 22 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～89 歳、年齢中央値は 55 歳で、6 人中 5 人が女性である。6 人全員の入院、およびコネティカット州とバーモント州の患者計 2 人の死亡が報告されている。患者のうち 1 人は新生児である。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2017年3月9日までに報告された居住州別患者数、n=6)



アウトブレイク調査

疫学調査および検査機関での検査の結果、Vulto Creamery 社 (ニューヨーク州 Walton) 製の生乳ソフトチーズ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唆されている。

関連する州・地域の保健当局は、患者または患者の家族に対し、発症前 1 カ月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を実施した。その結果、患者 6 人全員がソフトチーズの喫食を報告した。フロリダ州に居住する患者は、発症前にニューヨーク州に旅行しソフトチーズを喫食したと報告した。これまでに得られた情報から、少なくとも患者 5 人が発症前にチーズを購入した店舗で Vulto Creamery 社製のチーズが販売されていたことが明らかになっている。

コネティカット州公衆衛生局 (DPH) は、同州の死亡患者の自宅からチーズ製品の残品を採取した。患者の家族が Vulto Creamery 社製の Ouleout チーズであると報告したこのチーズ残品から、リステリアアウトブレイク株が検出された。

乳および乳製品管理局ニューヨーク支部 (New York Division of Milk Control and Dairy Services) は、FDA と合同の立入り検査の際に、未開封の Ouleout チーズ 3 検体を Vulto Creamery 社で採取した。検査の結果、これら 3 検体からリステリアアウトブレイク株が検出された。2017年3月7日、同社はウォッシュタイプ (外皮を洗いながら熟成させる) の生乳ソフトチーズ製品 (Ouleout、Miranda、Heinennellie および Willowemoc チーズ) の

全ロットの回収を開始した。当該生乳ソフトチーズ製品は全国に出荷され、主に北東部と中部大西洋沿岸の諸州、カリフォルニア州、シカゴ、ポートランド（オレゴン州）、およびワシントン D.C.の小売店舗で販売された。

CDC および各州・地域の公衆衛生当局は、新たな患者を特定して聞き取り調査を行うため、PulseNet を介した検査機関サーベイランスを続けている。本調査は継続しており、新たな情報が得られた時点で更新情報が発表される予定である。

（食品安全情報（微生物） 本号 US FDA 記事参照）

● 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：ブリティッシュ・コロンビア州産の生および加熱不十分のカキの喫食に関連して発生しているノロウイルス感染胃腸疾患アウトブレイク（2017年3月7日付更新情報）

Public Health Notice – Ongoing outbreak of norovirus and gastrointestinal illnesses linked to raw and undercooked oysters from British Columbia

March 7, 2017 - Update

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2017/outbreak-norovirus-eclosion-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、生および加熱不十分のカキに関連してブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、およびオンタリオの3州で発生しているノロウイルス感染胃腸疾患患者を調査している。感染源としてブリティッシュ・コロンビア州産のカキが特定されたが、汚染の原因はまだ不明である。生および加熱不十分のカキに関連した胃腸疾患患者の報告が続いているため、汚染されたカキが現在も市場（レストラン、水産食品市場、食料品店などを含む）に流通していると考えられる。したがって、これらのカキの喫食に関連するノロウイルス感染胃腸疾患のリスクが現在も存在している。

患者全員に対し検査が実施されたわけではないが、数人の患者でノロウイルス感染が確認されている。まだ検査が行われていない患者についても、汚染されたカキの喫食を原因とするノロウイルス感染症が疑われる。

アウトブレイク調査の概要

2017年3月6日までに、カキの喫食に関連した胃腸疾患患者が3州から計289人報告さ

れている。患者数の州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (201 人)、アルバータ (40)、およびオンタリオ (48) である。死亡者は報告されていない。患者の発症日は 2016 年 12 月～2017 年 2 月である。患者全員がカキの喫食を報告した。

汚染原因の調査が継続されているが、調査内容は複雑である。ブリティッシュ・コロンビア州の 4 カ所のカキ採捕場が現在閉鎖されている。カキの喫食に関連した胃腸疾患患者の発生が続いているため、患者発生との関連がみられる他の採捕水域の調査が行われている。

(食品安全情報 (微生物) No.5 / 2017 (2017.03.01)、No.4 / 2017 (2017.02.15) PHAC 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>

2017年2月27日～2017年3月10日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

セルビア産冷凍ラズベリー (ベルギー経由) のノロウイルス (GI)、ポーランド産冷凍ブロイラー四分体のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性)、フランス産冷蔵春巻きのリステリア (*L. monocytogenes*、970 CFU/g)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉 (オランダ経由) のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、イタリア産冷凍洋梨リコッタチーズケーキのリステリア (*L. monocytogenes*、310 CFU/g)、オランダ産冷凍オイル漬けニシンのサルモネラ (25g 検体陽性)、アイルランド産ブルーチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)

など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵豚・牛混合ひき肉のサルモネラ (10g 検体 3/5 陽性)、カンボジア産 betel leaf (キンマの葉、ベトナム経由) のサルモネラ (*S. Stanley*、25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵豚肩肉のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、デンマーク産活イガいのサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性) と大腸菌 (2,400 MPN/100g)、ドイツ産冷蔵豚・牛混合ひき肉のサルモネラ (*S. Derby*、10g 検体 2/5 陽性)、オーストラリア産緑豆種子のサルモネラ (*S. Chester*、25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵チーズケーキのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷蔵骨無しストリップロイン牛肉 (boneless striploin chain off beef) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+* ONT:H46 /25g) など。

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

英国産ラム肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ラトビア産魚粉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、オランダ産家禽肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産家禽肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、アイルランド産原材料使用のスロバキア産冷蔵魚マリネのアニサキス、オランダ産エビ・ヌードル・レモングラス・野菜セット (調理法説明書付き) のサソリの死骸、ドイツ産冷蔵豚切り落とし肉のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産 betel leaf (キンマの葉) 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 (25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Alkmaar*、*S. Hannover*、*S. Karamoja*、*S. Reading*、*S. Schleissheim*、*S. Telelkebir*、いずれも 25g 検体陽性)、インド産モリンガリーフ粉末と種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍生皮・骨なし鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (*S. Bergen*、25g 検体 1/5 陽性)、カーボベルデ産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性)、カーボベルデ産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性) と腸内細菌 (1.3x10E4; 2.4x10E4; 2x10E3; 2.9x10E4; 5.2x10E3 CFU/g) など。

● 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 (09) (08)

13 & 8 March 2017

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ソマリア	3/5	11 地域	第 9 週	(急性水様性下痢／コレラ) 計 1,839	計 48
	3/4	Bay 地域	過去 2 日間		110～
南スーダン	3/10	全国		計 5,500～	
		14 郡	2016 年 6 月～		計 137～
エチオピア	3/9	Ogaden	過去 3 日間		300～
			2016 年 11 月～		推定 2,000～
コンゴ民主 共和国	3/9		2017 年	(死亡者含む) 3,685	107
イエメン	3/7	全国	2017/2/26～	(疑い)1,598	0
			2016 年 10 月～	(死亡者含む疑い) 22,181 (現在までに) 195 検体陽性	103

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室