

食品安全情報（微生物） No.7 / 2017（2017.03.29）

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. 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（2017年3月21日付更新情報）

[【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3月13日付更新情報）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. ドバイのレジオネラに関する疫学更新情報（2017年3月9日付）：ドバイから欧州に帰国した旅行者で国外旅行関連のレジオネラ症患者数が2016年10月1日以降に増加

[【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）

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 欧州連合（EU）域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書（2015年）
2. 新興リスクを特定するための新しいテキストマイニングツールの試験

[【イングランド公衆衛生局（UK PHE）】](#)

1. カンピロバクター症に関する2006～2015年のデータ（2016年11月現在）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 英国食品基準庁（UK FSA）が行っている食肉検査について

[【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/>

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 (2017年3月21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 21, 2017

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

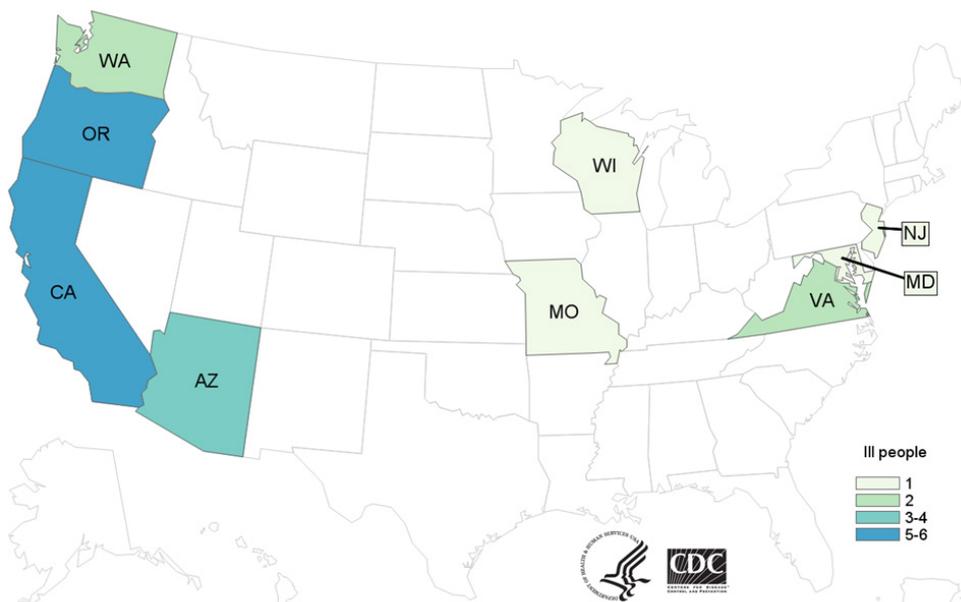
患者情報の更新 (3月21日付)

3月13日の更新情報以降、4州から新たに患者計7人が報告された。

本アウトブレイクでは、2017年3月17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23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～3月5日である。患者の年齢範囲は1～48歳、年齢中央値は8歳である。20人(87%)が18歳未満で、患者の61%が男性である。患者のうち10人が入院し、7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17日までに報告された居住州別患者数、n=23)



調査の更新情報 (3月21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23人のうち、14人はI.M. Healthyブランドの「SoyNut Butter」の自宅での喫食、2人は同製品が提供されていた施設への通所、4人は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。「SoyNut Butter」はナッツを含まず、ピーナッツバターの代用となる食品である。

公衆衛生当局は米国疾病予防管理センター (US CDC) に、HUS発症または診断検査により STEC 感染が示された追加の2人の患者を報告している。聞き取り調査において、両患者は発症前1週間にI.M. Healthyブランドの「SoyNut Butter」を喫食したことを報告した。しかしCDCは、DNAフィンガープリンティングを行うための分離株または検体が入手できていないことから、この2人の患者をアウトブレイク患者に含めていない。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DNAフィンガープリンティングを利用している。

カリフォルニア、オレゴンおよびワシントン各州の検査機関は、患者の家庭で採取した開封済みの「SoyNut Butter」製品から STEC O157:H7 を検出した。カリフォルニア州では、小売店舗で採取した未開封の当該製品からも STEC O157:H7 が分離された。パルスフィールドゲル電気泳動 (PFGE) 法により、当該製品から分離されたこれらの STEC O157:H7 株の DNA フィンガープリントが、患者由来の STEC O157:H7 分離株と同じであることが示された。

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) No.6 / 2017 (2017.03.15) US CDC、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：大腸菌感染アウトブレイクを調査中 (2017年3月13日付更新情報)

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

March 13, 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おらず、調査が続けられている。

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 3 月 13 日までに 4 州から計 24 人報告されている。州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（12 人）、サスカチュワン（4）、アルバータ（3）、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 2 月で、6 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。

（食品安全情報（微生物）No.5 / 2017 (2017.03.01)、No.4 / 2017 (2017.02.15)、No.3 / 2017 (2017.02.01)、No.2 / 2017 (2017.01.18) PHAC 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/>

ドバイのレジオネラに関する疫学更新情報（2017 年 3 月 9 日付）：ドバイから欧州に帰国した旅行者で国外旅行関連のレジオネラ症患者数が 2016 年 10 月 1 日以降に増加

Epidemiological update: *Legionella* in Dubai

Increase in travel-associated Legionnaires' disease among European travellers

returning from Dubai since 1 October 2016

09 Mar 2017

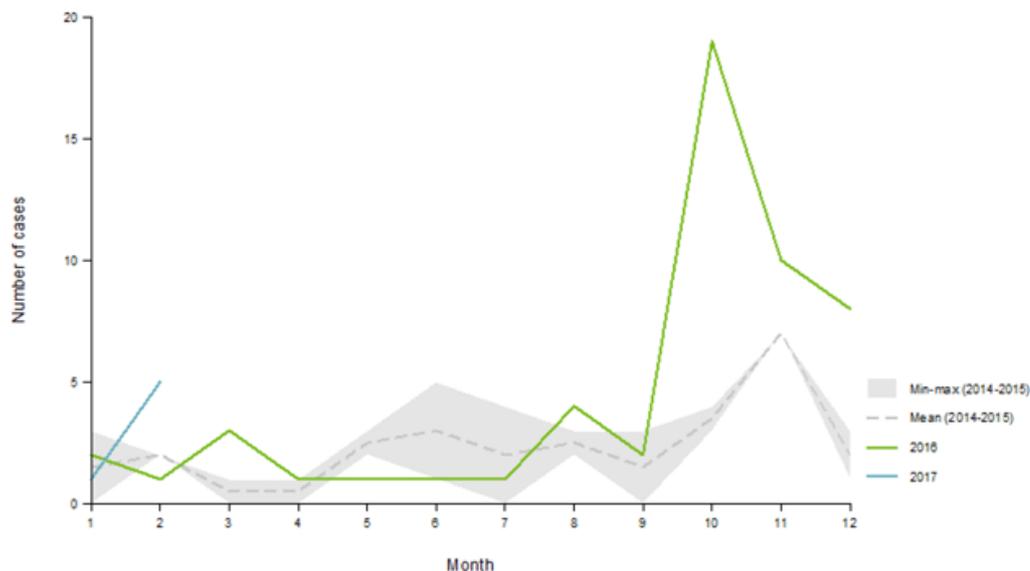
http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispatchForm.aspx?ID=1557&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc.europa.eu%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FPages%2FNews%2Easpx

国外旅行関連のレジオネラ症（TALD）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、2016 年第 4 四半期初め以降にドバイ（アラブ首長国連邦）への旅行に関連した患者数が過去 2 年の同時期に比べ増加していることが観察された（図 1）。

2016 年 10、11 月に観察された患者数が 2014 年および 2015 年の同時期に比べ倍増したことを受け、ECDC は 2016 年 12 月 23 日に迅速リスク評価を発表した。12 月および 2017 年 1 月にも患者報告が続いたため、ECDC は 2017 年 1 月 17 日に更新情報を発表した。今回の 2 回目の更新情報では、2017 年 2 月の報告患者数が 2014 年および 2015 年の 2 月の

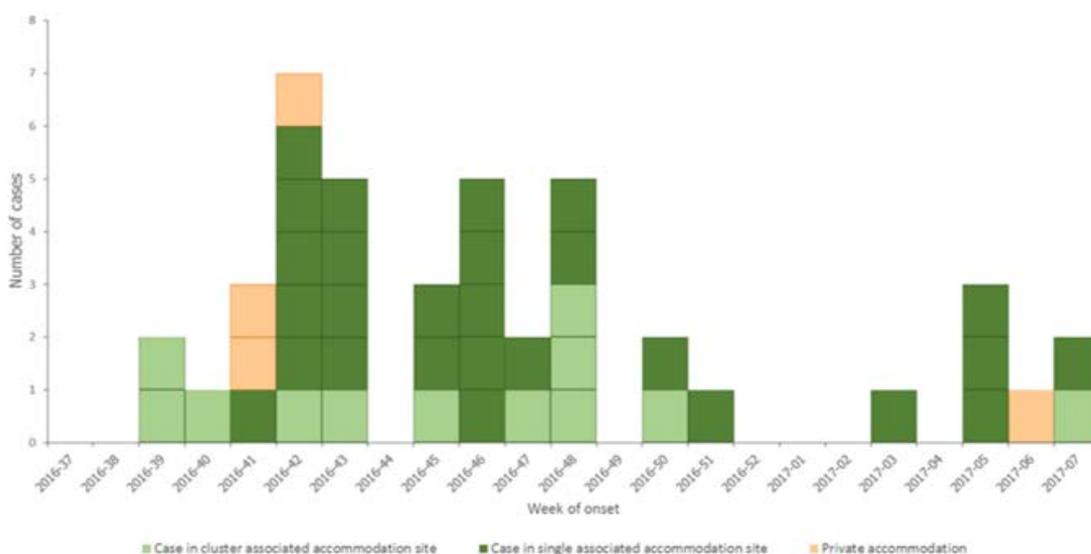
報告数を上回ったことが示されている。

図 1：ドバイ（アラブ首長国連邦）への旅行に関連した国外旅行関連レジオネラ症（TALD）患者の発症月ごとの報告数（欧州連合・欧州自由貿易連合（EU/EFTA）加盟国、2014～2017年、2017年3月6日現在）



発症前 2～10 日以内にドバイへの旅行歴があり、かつ発症日が 2016 年 10 月 1 日以降の TALD 患者が、2017 年 3 月 6 日までに EU/EFTA 加盟国から ECDC に 44 人報告されている（図 2）。このうちドバイの商業的宿泊施設に関連した 40 人は ELDSNet を介して報告され、私的な宿泊施設に関連した 4 人は英国から報告された。患者は、英国（20 人）、スウェーデン（6）、オランダ（5）、フランス（3）、デンマーク（3）、ドイツ（3）、オーストリア（1）、ベルギー（1）、ハンガリー（1）、およびスイス（1）から報告されている。

図 2：ドバイ（アラブ首長国連邦）に滞在歴のある TALD（国外旅行関連のレジオネラ症）患者の発症週別、宿泊施設別の報告数（2016 年第 37 週～2017 年第 7 週）



- : 過去 2 年間に別の少なくとも 1 人のレジオネラ症患者が利用したことがある商業的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商業的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 44 人のうち 9 人（20%）は、潜伏期間中にアラブ首長国連邦（UAE）のドバイ以外の地域または自国以外の国にも滞在していた。患者 1 人の死亡が報告されている。患者全員が検査機関確定患者であった。尿中抗原検査（UAT）で 33 人、PCR 法で 4 人、UAT と PCR 法の両方で 4 人、培養検査、UAT、および PCR 法の併用で 3 人がそれぞれ感染陽性と診断された。患者 3 人由来の分離株についてはさらに詳細な解析が行われ、*Legionella pneumophila* 血清群 1、シークエンスタイプ 616 と特定された。このタイプは欧州では珍しく、以前、ドバイから帰国した別のレジオネラ症患者に関連して検出されたことがある（ELDSNet の情報）。UAE 当局は、ドバイで届け出義務のある肺炎患者の増加が 2016 年 10～12 月には観察されなかったことを ECDC に通知した。

（食品安全情報（微生物）No.3 / 2017（2017.02.01）、No.2 / 2017（2017.01.18）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>

2017年3月14日～2017年3月24日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産ロックフォールチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、25g 検体陽性)、ドイツ産犬用餌のサルモネラ (*S. Livingstone*、37.5g/45.5g 検体陽性)、ポーランド産冷凍機械分離家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、フランス産七面鳥脚肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、単相性 1,4, [5], 12:i:-、25g 検体陽性)、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)、ポーランド産冷凍スパイス入り鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産野生モリンガリーフ粉末のサルモネラ (25g 検体陽性)、ハンガリー産冷蔵イノシシとたいのトリヒナ、フランス産有機生乳カマンベールチーズのサルモネラ (25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、ドイツ産大麦若葉パウダーのセレウス菌 (62,000 CFU/g) と志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、25g 検体陽性)、フランス産活二枚貝 (*Mytilus edulis*、アイルランドで採捕) のノロウイルス (GII)、トルコ産挽いたクミンのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活カキの大腸菌 (1,400 MPN/100g) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

イタリア産原材料使用のアイルランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵豚・牛混合ひき肉のサルモネラ (10g 検体陽性)、ドイツ産犬用餌のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

スペイン産家禽ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ノルウェー産冷凍タイセイヨウアカウオ (*Sebastes marinus*) のアニサキス、中国産有機ヒマワリ搾油粕 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍鶏肉後四分体 (スロベニア経由) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Hato*、*S. Vejle*、*S. salamae* (II)・28:g,s,t:1,5、いずれも 25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブルキナファソ産白ゴマ種子 (ガーナ経由) のサルモネラ (*S. Dahra*、*S. Hemingford*、*S. Logone*、いずれも 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)、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (抗原型 6,7:l,v:-、*S. Bolton*、ともに 25g 検体陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (*S. Heidelberg*、*S. Stormont*、ともに 25g 検体陽性)、インド産有機ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍骨・皮なし香辛料入り七面鳥もも肉のサルモネラ (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>

1. 欧州連合 (EU) 域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書 (2015 年)

The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2015

EFSA Journal 2017;15(2):4694

Published: 23 February 2017

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2017.4694/full>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4694>

欧州食品安全機関 (EFSA) と欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性について欧州連合 (EU) 加盟 28 カ国から提出された 2015 年のデータの解析を共同で行い、「欧州連合域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書 (2015 年) (The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria

from humans, animals and food in 2015)」を発表した。ヒト・動物・食品由来の人獣共通感染性サルモネラおよびカンピロバクター、また、動物・食品由来の指標大腸菌およびメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）について抗菌剤耐性の解析が行われた。微生物学的耐性の評価には疫学的カットオフ（ECOFF）値が使用されたが、一部の加盟国についてはヒト分離株の定性的データが ECOFF 値の使用に相当する方法により評価された。

ヒト由来のサルモネラ分離株では、アンピシリン、スルホンアミドおよびテトラサイクリンに対する耐性率が高く、一方、第三世代セファロsporin系薬への耐性率は低かった。肥育ブタおよび1歳未満の子牛由来のサルモネラおよび大腸菌分離株では、アンピシリン、テトラサイクリンおよびスルホンアミドに対する耐性率が高かったが、第三世代セファロsporin系薬への耐性は稀であった。今回初めて、ヒト由来サルモネラ株、食肉（豚肉と牛肉）・肥育ブタ・子牛由来のサルモネラおよび指標大腸菌株について、基質特異性拡張型βラクタマーゼ（ESBL）／AmpC型βラクタマーゼ／カルバペネマーゼ産生のモニタリングが行われた。ESBL／AmpC産生菌の出現率（occurrence）およびヒト・食肉・動物検体のESBL／AmpC産生菌による汚染率（prevalence）には加盟国間で差があり、カルバペネマーゼ産生大腸菌はドイツが肥育ブタから、また、ベルギーが小売り豚肉からそれぞれ1株を検出した。肥育ブタ、1歳未満の子牛、およびそれらに由来する食肉から分離されたサルモネラおよび大腸菌株で、コリスチン耐性が低レベルでみられた。ヒト由来のカンピロバクター株、特にカンピロバクター・コリ（*C. coli*）では、シプロフロキサシンおよびテトラサイクリンに対する耐性率が極めて高かった。一部の国では、ヒト由来 *C. coli* 分離株の1/3～1/2がエリスロマイシンにも耐性で、重症のカンピロバクター感染症治療の選択肢が狭められている。肥育ブタ由来の *C. coli* 分離株でもシプロフロキサシンおよびテトラサイクリンへの耐性率が高かったが、エリスロマイシン耐性率は低レベルであった。ヒトおよび動物由来分離株で、極めて重要な抗菌剤への共耐性は全体的に稀であった。

（関連記事）

EUの報告書によれば、EUのヒト・動物・食品由来細菌の抗菌剤耐性率は依然として高い
Antimicrobial resistance remains high, says EU report

22 February 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170222>

2. 新興リスクを特定するための新しいテキストマイニングツールの試験

Testing a text mining tool for emerging risk identification

EFSA Supporting publication 2016: EN-1154

EFSA Journal

Published: 20 December 2016

<http://onlinelibrary.wiley.com/mwv-international/de5fs23hu73ds/progress?id=Dut1SLY76HV OJYCoEMtZ410Go8NFLqNGpPFbqURcQAM>,

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1154e>

本プロジェクトの目的は、TNO（オランダ応用科学研究機構）が開発した ERIS（Emerging Risk Identification Support：新興リスク特定支援）システムを使用し、大西洋サケ（*Salmo salar*）および太平洋カキ（*Crassostrea gigas*）の海水養殖における、ヒト・動物の健康および環境衛生に関わる化学的・生物学的新興リスクを特定することである。ERIS システムは、膨大な量の文書に含まれる種々の概念の間の意味的關係を同定するテキストマイニングツールを基礎としており、堅固な基盤として、TNO が著作権を持つ、いくつかのコンセプト、キーワード、およびテキストマイニングの規則からなるオントロジー（概念体系）を使用している。

まず、ERIS システムを欧州食品安全機関（EFSA）のニーズに合わせるため、反復的および双方向的なオントロジー適応プロセスを実行した。次に、2015年1月～2016年6月に刊行され、その後 MEDLINE®/PubMed®および FSTA®データベースに収録された科学文献の抄録にテキストマイニングを適用した。この結果について、複数人による確認の原則にもとづく認定プロトコルに従い、複数の専門家による評価および潜在的な新興リスクの特定が行われた。

2015年1月～2016年6月に刊行された 1,821,576 報の文献データの抄録部分に ERIS が適用され、その結果、多少とも関連がある 707 報（大西洋サケ関連が 422 報、太平洋カキ関連が 285 報）の抄録が抽出された。専門家による評価が 2 回実施され、潜在的な新興リスクに関連のある抄録として大西洋サケ関連が 18 報、太平洋カキ関連が 10 報特定された。

反復試行に必要なリソースと利益のバランスは、関心のある食品分野の増加、専門家の経験の蓄積、およびキーワードの再利用により改善すると考えられる。データソースの追加の可否は、研究課題の内容、およびデータライセンスと著作権料の支払いのために使用可能な予算に左右される。今回の自動化されたシステムを専門家グループによる手動のアプローチやその他のテキストマイニングアプローチと比較すること、結果の定量的評価をさらに推進すること、および、信頼性を高めるためにオントロジーの一部をオープンソースとして共同使用することを模索することが推奨される。

結論として、ERIS は、信頼性があり取り扱いが容易なデータセットから目的の抄録を自動的に選択し、専門家による評価を経て潜在的な新興リスクの特定を可能にする有益なツールである。

● イングランド公衆衛生局（UK PHE: Public Health England, UK）

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

カンピロバクター症に関する 2006～2015 年のデータ (2016 年 11 月現在)

Campylobacter data 2006 to 2015: November 2016

17 January 2017

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/583875/Campylobacter_2016_Data.pdf (データ PDF)

<https://www.gov.uk/government/publications/campylobacter-cases-2000-to-2012>

イングランド公衆衛生局 (UK PHE) は、イングランドおよびウェールズでの 2006～2015 年のカンピロバクター症年間患者数に関するデータ、2015 年の地域別、年齢別、性別、季節別の患者数のデータ、および 2015 年の食品由来アウトブレイクに関するデータを収載した報告書を発表した。

2015 年のデータの注目点

- ・ カンピロバクター症報告患者数が最も多かった地区は 9,489 人を報告したイングランド南東地区であった。
- ・ カンピロバクター症患者の 54%が男性であった。
- ・ 患者数が最も多かった年齢層は 50～59 歳であった。
- ・ 2015 年のカンピロバクター症月別報告数のピークは 6 月であった。
- ・ 市中での感染性胃腸疾患に関する第 2 回調査 (IID2 調査) では、全国サーベイランスで特定されたカンピロバクター症患者 1 人につき市中には 9.3 人の患者が存在すると推定されている (95%信頼区間 (CI) [6.0～14.4 人])

2006～2015 年のカンピロバクター症患者数に関するデータ

本報告書に記載されたデータはすべて 2016 年 11 月 3 日現在のものである。

表 1: イングランドおよびウェールズでのカンピロバクター症年間患者数 (2006～2015 年)

年	患者数	人口 10 万人あたりの患者数
2006	46,748	86.65
2007	51,831	95.30
2008	49,891	90.97
2009	57,685	104.44
2010	62,588	112.38
2011	64,527	114.88
2012	65,044	114.98
2013	59,040	103.67
2014	62,494	108.86
2015	55,697	96.22

図 1: イングランドおよびウェールズでのカンピロバクター症年間患者数 (2006～2015 年)

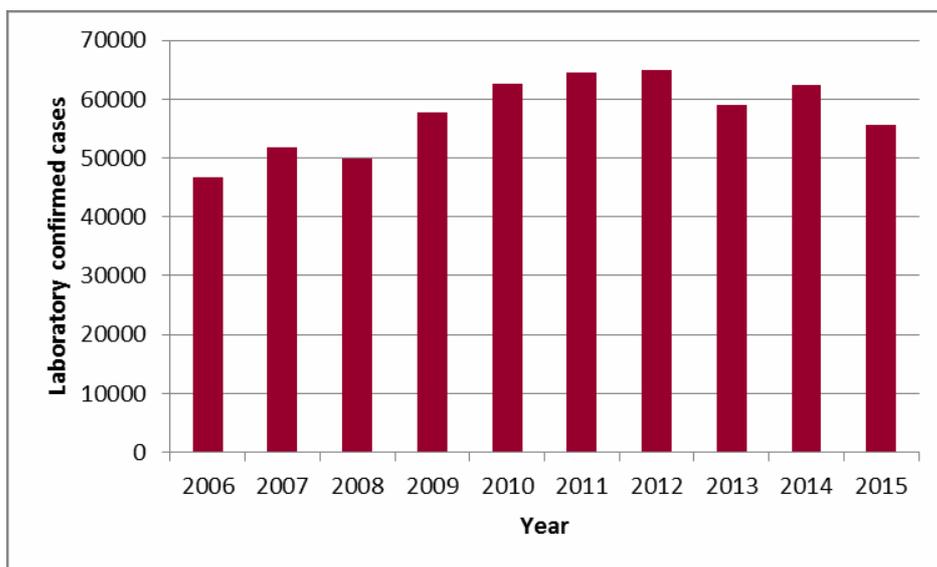
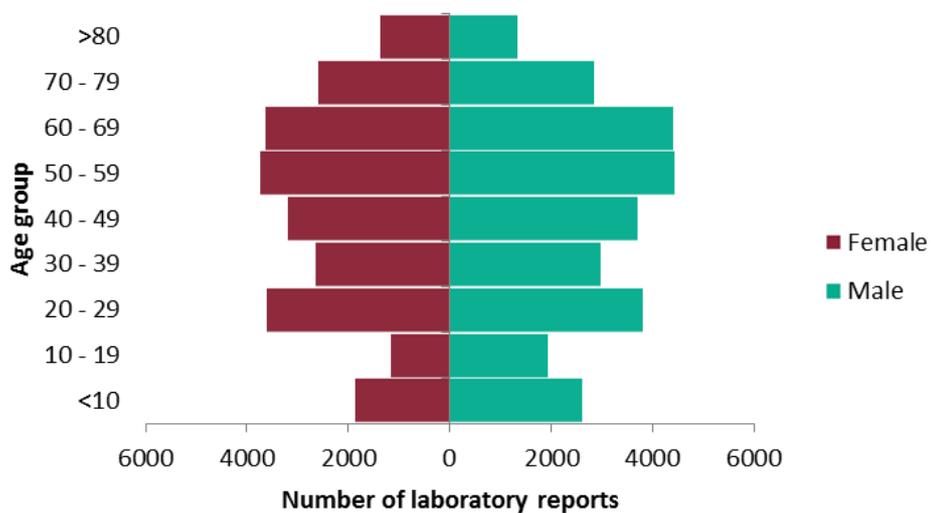
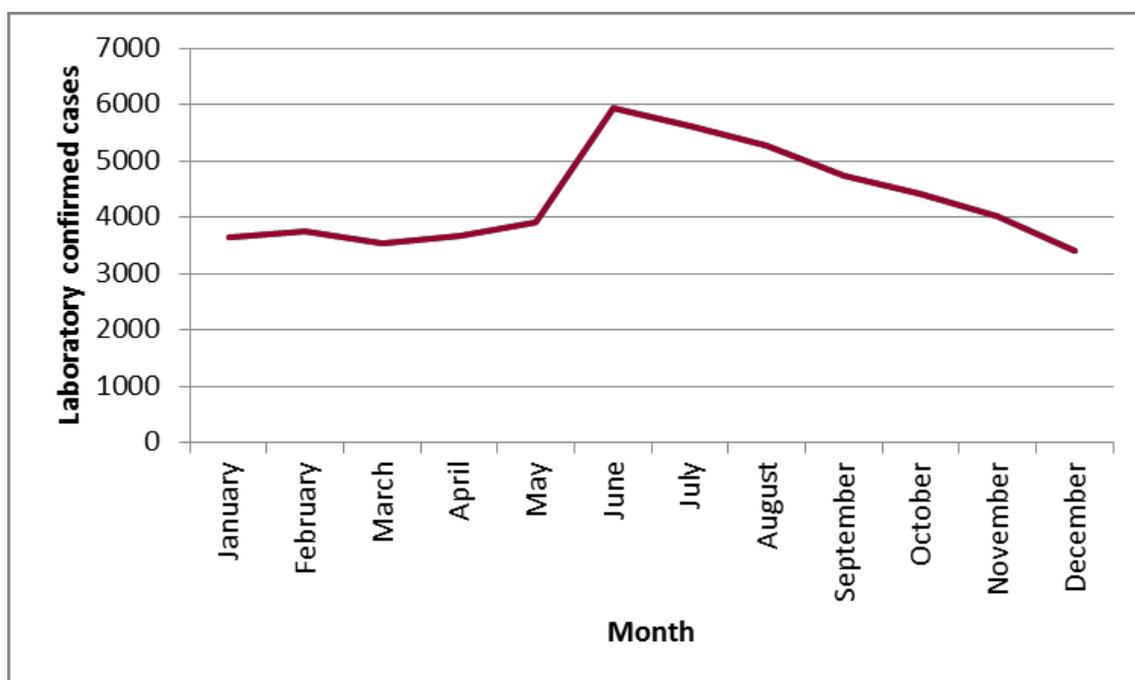


図 2：カンピロバクター症検査機関確定患者の年齢／性別分布（2015 年）



（ウェールズの患者については、すべての患者の年齢／性別データは得られなかったため、この集計には含まれていない。患者 94 人についてのデータが得られなかった。）

図 3：イングランドでのカンピロバクター症検査機関確定患者数の季節変動（2015 年）



（ウェールズの患者のデータは含まれていない）

表 2：イングランドおよびウェールズでの食品由来カンピロバクター症アウトブレイク
(2015 年)

病因物質	患者数	検査機関 確定患者数	入院 患者数	死亡 者数	発生場所	原因食品
カンピロバクター・ジ ェジュニ	4	2	1	1	レストラン	子牛レバー、野菜
カンピロバクター属菌	44	6	0	0	クラブ	鶏レバーパルフェ
カンピロバクター属菌	33	11	0	0	レストラン	複合食品（パスタサラダ、 麺）
カンピロバクター属菌	17	5	1	0	クラブ	鶏レバーパテ
カンピロバクター属菌	21	7	0	0	パブ	鶏レバーパテ
カンピロバクター属菌	27	3	0	0	公民館	鶏レバーパルフェ、イート ン・メス（デザート）
カンピロバクター属菌	7	6	0	0	その他	チキンシチュー、牛ひき肉
カンピロバクター属菌	8	3	0	0	ホテル	鶏レバーパテ
カンピロバクター属菌	12	4	0	0	学校	原因食品不明
カンピロバクター属菌	12	2	2	0	パブ	鶏ドラムスティック肉、チ キングージョン（フライ）
カンピロバクター属菌	5	2	0	0	レストラン	鶏肉料理

● 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) が行っている食肉検査について

Setting the record straight on meat inspection

20 February 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/15989/setting-the-record-straight-on-meat-inspection>

食肉汚染に関する最近のメディア報道では、フードチェーンに流入する食肉の衛生状態、および食肉の安全性確保のために英国食品基準庁 (UK FSA) が行っている業務に関する説明が十分になされていない。

FSA の食肉衛生検査官 (MHI: Meat Hygiene Inspector) および公認獣医師 (OV: Official Veterinarian) は、すべての赤身肉および家禽とたいの汚染について目視検査を行い、その結果、これらの 99.57%が検査を合格している。残りの 0.43%が不合格で、食品事業者に返送され、事業者は是正措置を講じなければならない。以上が FSA の職員が 1 年 365 日毎日行っている業務である。検査に合格しなかった場合は衛生認証マークを得られず、ヒトのフードチェーンに流入することはない。

衛生管理の不備は看過できないもので、FSA は、食品事業者が食肉汚染を防止するためまず第一に確実に衛生手順を改善するよう確固たる強制措置を講じている。最終的に衛生水準の改善や公衆衛生リスクの低減が実現できなかった場合は、当該施設の操業許可の取り消しも含めた強制措置を講じている。食肉製造が公衆衛生および動物の健康・福祉を遵守していることを消費者に保証するために衛生管理の法的システムを効果的に発動する方策として、現場での食肉検査は現在でも極めて重要かつ不可欠なため、FSA はこの検査を廃止する予定はない。

● 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 (10)

23 March 2017

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
スーダン	3/20	Al Gedaref 州	3/15～16	8	1
		Al Gedaref 州	3 月第 1 週	4	1
ザンビア	3/21	北部州、ルア プラ州		計 70	0
ソマリア	3/20	全国		855～	
	3/17	全国	干ばつ以降	数百人	1,500～
マラウイ	3/18	南部		(疑い含む)11	0
ジンバブエ	3/16	Manicaland	3 月	(死亡者含む疑い)3 (確定)1	2
モザンビーク	3/14	首都 Maputo、 他 3 州	3 月	計 1,200～	2 (Maputo、 Tete 各 1)
ナイジェリア	3/14	Zamfara 州	2 月	500	80～

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室