

# 食品安全情報（微生物） No.8 / 2017（2017.04.12）

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（2017年3月30日付更新情報）－ 大豆バター委託製造業者 Dixie Dew Products 社の食品施設登録を一時停止

### [【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30日付更新情報）

### [【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：「Robin Hood」ブランドの多目的小麦粉製品に関連して発生している大腸菌感染アウトブレイク（2017年4月5日、3月28日付更新情報）
2. 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と胃腸疾患のアウトブレイク（2017年3月28日付更新情報）

### [【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（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）

### [【イングランド公衆衛生局（UK PHE）】](#)

1. リステリア（*Listeria monocytogenes*）症サーベイランス報告書

### [【スコットランド食品基準庁（FSS）】](#)

1. 「Dunsyre Blue」チーズによる大腸菌 O157 感染アウトブレイクに関するインシデント対応チームの報告書についてスコットランド食品基準庁（FSS）が声明を発表

### [【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 (2017 年 3 月 30 日付更新情報) - 大豆バター委託製造業者 Dixie Dew Products 社の食品施設登録を一時停止

FDA Investigates Multistate Outbreak of *E. coli* O157:H7 Infections Linked to SoyNut Butter: FDA Suspends Registration of Dixie Dew, Contract Manufacturer for SoyNut Butter Company

March 30, 2017

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

大豆バター製品に関連して、米国の複数州にわたり志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクが発生している。米国食品医薬品局 (US FDA) は本アウトブレイクに関する以下の更新情報を発表した。

### 2017 年 3 月 30 日付更新情報

2017 年 3 月 28 日、FDA は SoyNut Butter 社 (イリノイ州 Glenview) の大豆バター製品の委託製造業者である Dixie Dew Products 社 (ケンタッキー州 Erlanger) に対し、食品施設登録停止令を発した。大腸菌 O157:H7 アウトブレイクに関連して 2017 年 3 月に FDA により Dixie Dew 社施設の立ち入り検査が行われ、最終製品の大腸菌 O157:H7 汚染につながる不衛生な状況が見られたことから、FDA は同社施設の登録の停止を決定した。登録が停止されている間、Dixie Dew 社は製品の販売・出荷ができない。

### 3 月 21 日付更新情報

2017 年 3 月 2 日、複数州の衛生当局が患者の家庭および小売店から「I.M. Healthy SoyNut Butter」の開封済みおよび未開封の検体の採取を開始した。カリフォルニア州公衆衛生局が採取した 6 検体、オレゴン州保健局の 1 検体、ワシントン州保健局の 1 検体の検査結果が大腸菌 O157:H7 陽性で、PFGE パターンがアウトブレイク株と一致した。

### 3 月 10 日付更新情報

SoyNut Butter 社は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるととして「I.M. Healthy SoyNut Butter」および「I.M. Healthy Granola」の全製品を回収していたが、回収対象を拡大し、Dixie Diner's Club ブランドの Carb Not Beanit Butter を追加した。

### 3月7日付更新情報

SoyNut Butter社は、志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるととして、「I.M. Healthy SoyNut Butter」および「I.M. Healthy Granola」の全ロットの製品の回収を開始した。すべての賞味期限の製品が回収対象である。「I.M. Healthy SoyNut Butter」は、15 オンス（約 425g）プラスチック瓶、ポーションカップ、4 ポンド（約 1.8kg）プラスチック桶型容器、45 ポンド（約 20.4kg）バケツ型容器入りで、Original Creamy、Chunky、Honey Creamy、Unsweetened および Chocolate 風味のものがある。「I.M. Healthy Granola」は、12 オンス（約 340g）袋、50 オンス（約 1.4kg）袋、25 ポンド（約 11.3kg）袋入りで、オリジナル、アップル、ブルーベリー、レーズンおよびクランベリー風味のものがある。

（食品安全情報（微生物）本号、No.7 / 2017 (2017.03.29) US CDC、No.6 / 2017 (2017.03.15) US CDC、US FDA 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/>

**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30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 30, 2017

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

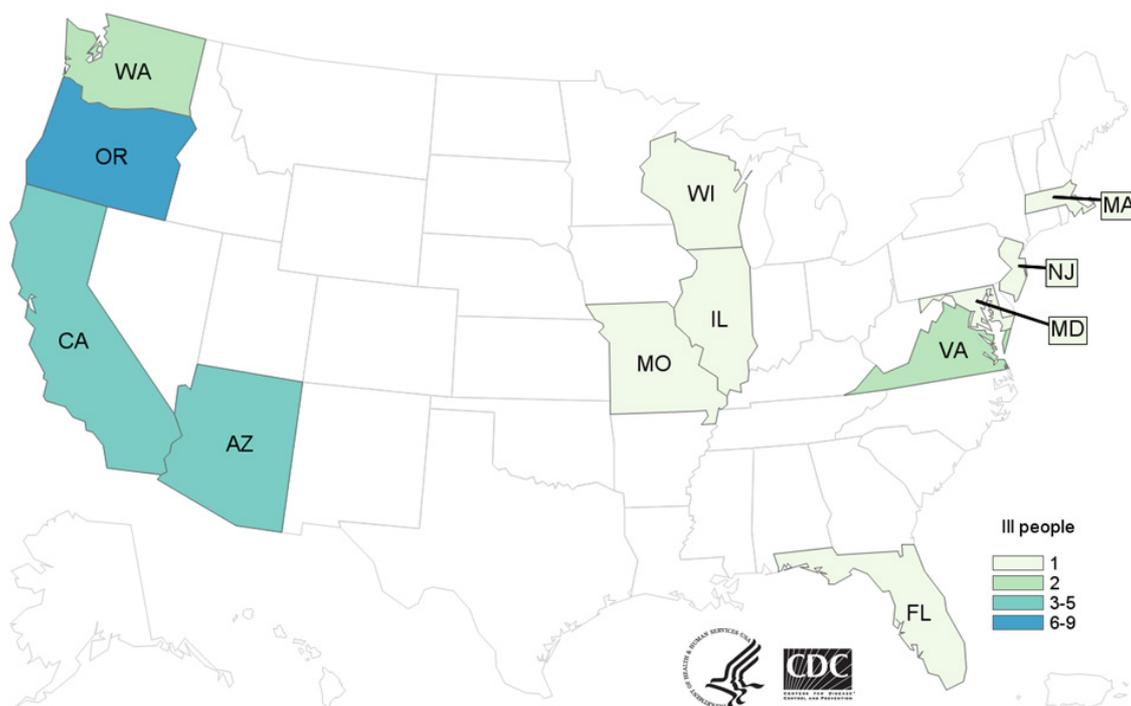
### 患者情報の更新（3月30日付）

2017年3月21日の更新情報以降、4州から新たに患者計6人が報告された。

本アウトブレイクでは、2017年3月28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29人が12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13日である。患者の年齢範囲は1～57歳、年齢中央値は8歳である。24人（83%）が18歳未満で、患者の59%が男性である。患者のうち12人が入院し、9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 28 日までに報告された居住州別患者数、n=29)



#### 調査の更新情報 (3 月 30 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が行われた。その結果、聞き取り調査に回答した患者 28 人のうち、15 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。

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、No.7 / 2017 (2017.03.29) US CDC、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/>

1. 公衆衛生通知：「Robin Hood」ブランドの多目的小麦粉製品に関連して発生している大腸菌感染アウトブレイク (2017年4月5日、3月28日付更新情報)

Public Health Notice – Outbreak of *E. coli* infections linked to Robin Hood All Purpose Flour, original

April 5 & March 28, 2017 - Update

<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、小麦粉製品「Robin Hood All Purpose Flour, Original」との関連が明らかになった大腸菌 O121 感染アウトブレイクを調査している。カナダ食品検査庁 (CFIA) は食品回収警報を発表し、カナダ全土で販売された当該回収対象製品についてカナダ国民に注意喚起している。調査は継続しており、本アウトブレイクに関連した別の製品が新たに特定される可能性もある。

回収対象製品は「BB/MA 2018 AL 17」および「6 291 548」の文字列を含むロット番号が記載された 10 kg 袋入りの小麦粉製品「Robin Hood All Purpose Flour, Original」で、大腸菌に汚染されている可能性があるため使用も喫食もすべきではない。本回収に関する詳細情報は、CFIA の以下の Web サイトから入手可能である。レストランおよび小売店はまた、当該製品およびこれらを原材料として使用した可能性があるすべての製品の販売・提供をすべきではない。

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2017-04-04c/eng/1491342892732/1491342895825>

本アウトブレイクは、生の小麦粉は大腸菌などの有害細菌に汚染されている可能性があるため、小麦粉のタイプによらず加熱前の生地のみ見・喫食は安全ではないことを再認識させるものである。

#### 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4月5日までに計 26 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 (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 1 名はカナダへの旅行者である。患者の発症日は 2016 年 11 月～2017 年 2 月下旬で、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。死亡者は報告されていない。患者の 54% は男性で、平均年齢は 24 歳である。

CFIA は、本アウトブレイクに関連して、「Robin Hood All Purpose Flour, Original」に関する食品回収警報を発表した。本アウトブレイクに関連した食品安全調査において、当該回収対象製品の一部の検体から大腸菌 O121 が検出された。患者のうち数人は当該小麦粉

製品との接触を報告している。

(食品安全情報(微生物) No.7/2017 (2017.03.29)、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)

## 2. 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と胃腸疾患のアウトブレイク (2017年3月28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 28, 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と胃腸疾患を調査している。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、その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および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27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321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 (223人)、アルバータ (42)、およびオンタリオ (56) 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3月である。患者全員がカキの喫食を報告した。

カキの汚染の原因調査が継続されているが、調査は複雑である。ブリティッシュ・コロンビア州の7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.6/2017 (2017.03.15)、No.5/2017 (2017.03.01)、No.4/2017 (2017.02.15) 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/>

合同迅速アウトブレイク調査：欧州の複数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（2017年3月7日付更新情報）

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

First update, 7 March 2017

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/rapid-outbreak-assessment-Salmonella-Enteritidis-7-mar-2017.pdf>（報告書 PDF）

[http://ecdc.europa.eu/en/publications/\\_layouts/forms/Publication\\_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1654](http://ecdc.europa.eu/en/publications/_layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1654)

卵に関連したサルモネラ（*S. 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が欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）の複数国にわたり継続中である。本アウトブレイクの分離株は、WGS（全ゲノムシーケンシング）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、加盟各国当局および欧州委員会（EC）と連携し、調査と対策における協調を進めている。

特定の 2 つの異なる WGS クラスターに分類される *S. Enteritidis* への感染が確認された確定患者 218 人、および 2-9-7-3-2 または 2-9-6-3-2 の MLVA プロファイルを示す *S. Enteritidis* への感染が確認された高度疑い患者 252 人が、2016 年 5 月 1 日～2017 年 2 月 24 日に EU/EEA 加盟 14 カ国から報告されている。本アウトブレイクの確定および高度疑い患者は、ベルギー、クロアチア、デンマーク、フィンランド、フランス、ギリシャ、ハンガリー、イタリア、ルクセンブルク、オランダ、ノルウェー、スロベニア、スウェーデン、および英国から報告されている。確定患者のうち 11 人は潜伏期間中にポーランドへの旅行歴があった。したがって、ポーランドでも本アウトブレイクが発生している可能性が高い。クロアチアおよびハンガリーから死亡患者各 1 人が報告された。

本アウトブレイクのピークは、原因食品が特定され農場および流通レベルで管理対策が講じられる直前の 2016 年 9 月末であった。それ以降、*S. Enteritidis* アウトブレイク株の感染患者数は徐々に減少し、2017 年 1 月および 2 月第 1 週の週当たりの新規報告患者数は

2 人以下となった。

2016 年 12 月 1 日から 2017 年 2 月 24 日までに報告された確定および高度疑い患者は 21 人で、国別の内訳は英国 (9 人)、ノルウェー (4)、ベルギー (3)、オランダ (3)、ハンガリー (1)、スウェーデン (1) である。直近の患者はノルウェーから報告され、その検体採取日は 2017 年 2 月 2 日であった。上記の各国では最近まで汚染食品が流通していたと考えられる。

EU/EEA レベルでの本アウトブレイクの症例定義は、限られた数の *S. Enteritidis* 遺伝型 (確定患者の場合は WGS 型、高度疑い患者の場合は MLVA プロファイル) により規定されており、このため極めて具体的である。MLVA 法や WGS 解析が日常的には実施されていない加盟国においては、今後、本アウトブレイクに関連した患者数の増加が予想される。

疫学、微生物学、環境および追跡調査から得られたエビデンスにより、本アウトブレイクの原因食品はポーランドの 3 カ所の包装施設由来の卵であると特定された。農場の調査では、ポーランドの 18 カ所の産卵鶏農場で *S. Enteritidis* が検出された。これらの陽性農場の大多数および上述の包装施設 3 カ所はすべてポーランドの同じ共同企業体に属しており、互いに関連があると考えられる。

ポーランド当局によると、2016 年に繁殖鶏から *S. Enteritidis* は検出されなかった。現時点で得られているエビデンスによると、本アウトブレイクの感染源は産卵鶏農場の段階に存在した可能性が高い。しかし、卵生産システムの特徴から、フードチェーンの早い段階 (上流) で *S. Enteritidis* 汚染が発生した可能性がある。したがってポーランド当局は、特に、*S. Enteritidis* が検出された農場と関連している孵化場および繁殖鶏の *S. Enteritidis* 汚染状況を詳細に確認すべきである。

ポーランド当局は、既の実施している管理対策に加え、産卵鶏農場でのサルモネラ汚染リスクを低減するためすべての適切な対策を講じることが求められる。

(関連記事)

欧州連合 (EU) 加盟 14 カ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が収束へー調査結果は卵との関連を示唆

Multi-country outbreak of *Salmonella* Enteritidis affecting 14 EU countries in decline – investigation shows link to eggs

8 Mar 2017

[http://ecdc.europa.eu/en/press/news/ layouts/forms/News\\_DispForm.aspx?ID=1556&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FPages%2FNews%2Easpx](http://ecdc.europa.eu/en/press/news/ layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1556&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FPages%2FNews%2Easpx)

(食品安全情報 (微生物) No.23 / 2016 (2016.11.09)、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](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](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27日～2017年4月7日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

フランス産ヤギ生乳チーズのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活マガキ (*Crassostrea gigas*) のノロウイルス (GII)、オランダ産冷凍ソーセージロールのサルモネラ (10g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵スモークハムのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉半身 (オランダ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、オーストリア産バジル入りソフトチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, > 15,000 CFU/g)、ギリシャ産ゴマペーストのサルモネラ (11:z41:e,n,z15, 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*, <10 CFU/g)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Heidelberg*, 25g 検体 3/5 陽性)、オランダ産冷凍マテガイ科 (*Ensis*) のノロウイルス (GII, 2g 検体陽性) など。

#### 注意喚起情報 (Information for Attention)

ブラジル産冷凍鶏胸肉マリネのサルモネラ (25g 検体陽性)、タイ産冷蔵バジルのサルモネラ (*S. Goverdhan*, 25g 検体陽性)、ポーランド産の生鮮卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵七面鳥・子牛肉ケバブのリステリア (*L. monocytogenes*, 91 CFU/g)、フランス産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 6,600 CFU/g) など。

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

ラトビア産マサバ缶詰の線虫の死骸 (~5 cm /g)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、ドイツ産菜種搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産ゴマ搾油粕のサルモネラ (*S. Lexington*、25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍豚切り落とし肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、オランダ産冷凍ドッグフードのサルモネラ (*S. Derby*、50g 検体陽性)、イタリア産有機ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (*S. Moero* 28:b:1.5、25g 検体陽性)、オランダ産肉ミールのサルモネラ (*S. Carno*・25g 検体 1/5 陽性、*S. Cerro*・25g 検体 4/5 陽性)、モロッコ産魚粉のサルモネラ (*S. Goelzau*、25g 検体陽性) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. salamae* (II) 35:m,t:-、25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (42:z4,z23:-、*S. salamae* (II) 30:k:-、ともに 25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. salamae* (II) 16:e,n,x:1,7、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg* O:4,5,12 H:r:1,2、25g 検体陽性)、セルビア産ブラックベリーのカビ、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Maastricht*、*S. Bama*、ともに 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産豆腐製品のセレウス菌 (5.1x10E6 CFU/g)、タイ産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 3/5 陽性)、ブラジル産冷凍香辛料入り七面鳥製品 (メダリオン) のサルモネラ (25g 検体陽性)、タイ産インドセンダンのサルモネラ (*S. Hvittingfoss*、25g 検体陽性)、ブルキナファソ産ゴマ種子 (ガーナ経由) のサルモネラ (*S. Stanley*、*S. houtenae* (VI)、*S. salamae* (II)、いずれも 25g 検体陽性)、インド産犬用餌のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍香辛料なし七面鳥胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍香辛料なし七面鳥胸半身肉のサルモネラ (*S. Bournemouth*、*S. Saintpaul*、ともに 25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Fresno*、*S. Kinondoni*、ともに 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Saintpaul*、25g 検体陽性) など。

- 
- 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>

リステリア (*Listeria monocytogenes*) 症サーベイランス報告書  
*Listeria monocytogenes*: surveillance reports

17 January 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/listeria-monocytogenes-surveillance-reports>

*Listeria* data 2006 to 2015: November 2016

[https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/584055/Listeria\\_2016\\_Data\\_gtw.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/584055/Listeria_2016_Data_gtw.pdf) (データ PDF)

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 年のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 症年間患者数、および 2015 年の地域別、年齢／性別、季節別の患者数データを収載したリステリア症サーベイランス報告書を発表した。この概要報告書は、Health Protection Report 掲載の記事およびその他の疫学データにより構成されている。

#### 2015 年のデータの注目点

- ・ サーベイランスの全期間 (2006～2015 年) にわたりリステリア症患者報告率はほぼ一定
- ・ ロンドン地区およびイングランド南東地区の患者報告数が最も多く、イングランド・ウェールズ全体の 38% を占めていた
- ・ リステリア症発症の報告は、60 歳以上の高齢者および出産適齢期 (20～29 歳) の女性が多く、後者は周産期関連の患者である
- ・ 2015 年の月別患者報告数は 10 月がピークであった

#### 2006～2015 年のリステリア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リステリア (*Listeria monocytogenes*) 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	185	0.34
2007	226	0.42
2008	181	0.33
2009	213	0.39
2010	160	0.29
2011	148	0.26
2012	167	0.30
2013	160	0.28
2014	169	0.29
2015	169	0.29

図 1：イングランドおよびウェールズでのリステリア (*Listeria monocytogenes*) 症年間患者数 (2006～2015 年)

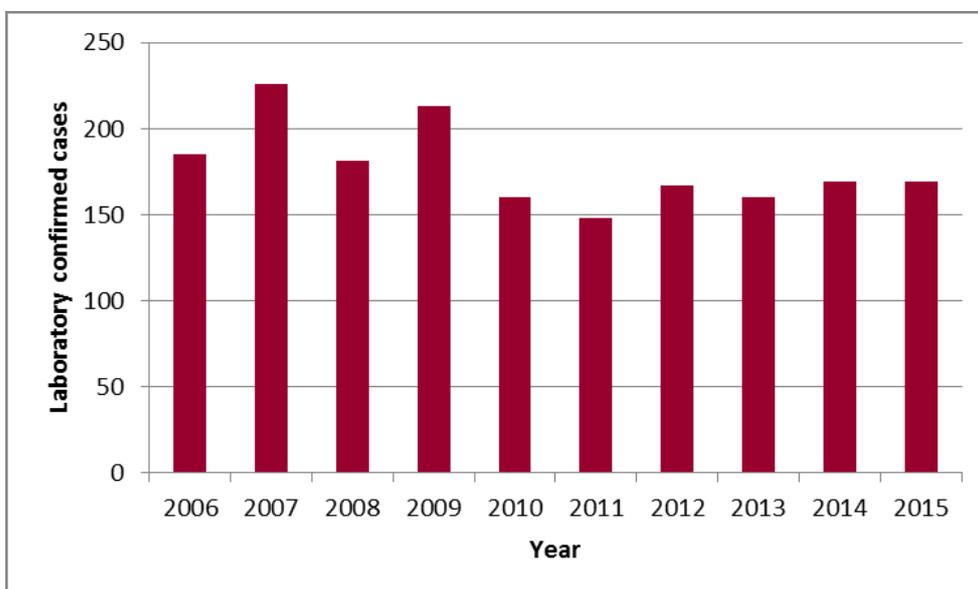
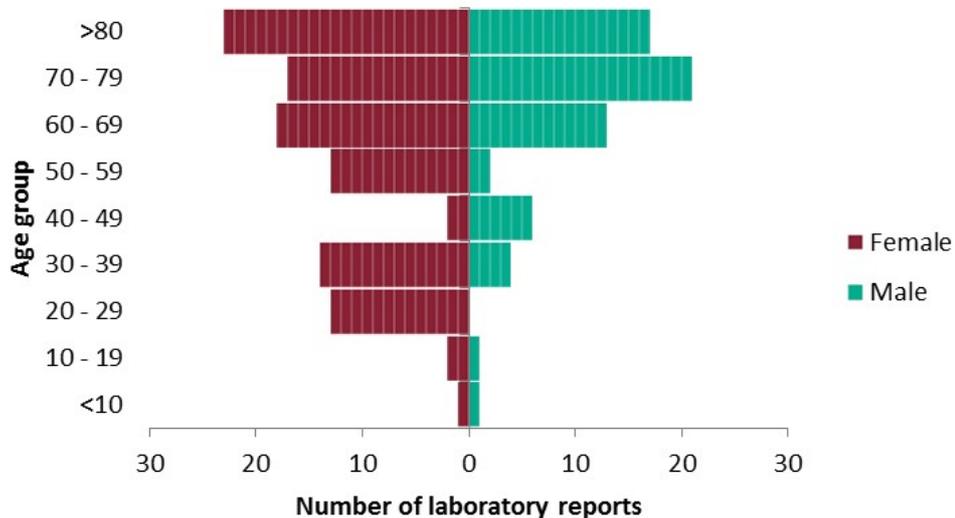
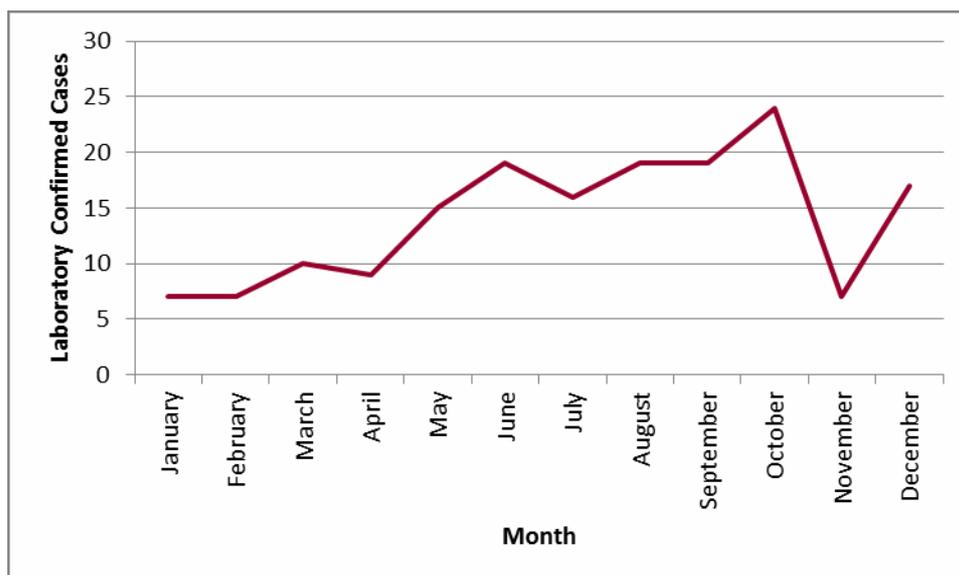


図 2: リステリア (*Listeria monocytogenes*) 症検査機関確定患者の年齢/性別分布 (2015 年)



(年齢/性別データが入手できなかったウェールズの患者 1 人、および登録データが不明の患者 1 人を除く)

図 3: イングランドおよびウェールズでのリステリア (*Listeria monocytogenes*) 症検査機関確定患者数の季節変動 (2015 年)



(データが入手できなかったウェールズの患者 1 人を除く)

---

● スコットランド食品基準庁 (FSS : Food Standards Scotland)

<http://www.foodstandards.gov.scot/>

「Dunsyre Blue」チーズによる大腸菌 O157 感染アウトブレイクに関するインシデント対応チームの報告書についてスコットランド食品基準庁 (FSS) が声明を発表

Food Standards Scotland statement on the release of the Dunsyre Blue *E. coli* O157 Incident Management Team report

29 March 2017

<http://www.foodstandards.gov.scot/news/food-standards-scotland-statement-release-dunsyre-blue-e-coli-o157-incident-management-team>

スコットランド食品基準庁 (FSS) は、スコットランド健康保護庁 (HPS) が 2017 年 3 月 29 日に発表した報告書の作成に携わったインシデント対応チームの一員として、報告書の内容を全面的に支持している。

この報告書は、2016 年夏に発生し、入院患者 17 人および死亡者 1 人の原因となった大腸菌 O157 アウトブレイクの感染源が「Dunsyre Blue」チーズであったと結論付けている。

このアウトブレイクをきっかけに、Errington Cheese 社製のチーズおよび当時の同社の製造工程に関して詳細な調査が行われた。報告書は、病原性の可能性がある大腸菌が同社のチーズ製造工程に侵入し、生残できたと結論している。報告書は、製造されたチーズの検査結果陽性が 4 カ月間続いたことから、志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) が製造工程に侵入し最終製品を汚染する構造的な可能性が存在したとしている。

さらに報告書は、広範な調査の結果、アウトブレイクの原因は Dunsyre Blue チーズの喫食であると結論づけている。この結論は、疫学調査およびフードチェーンの調査から得られたエビデンスにもとづいており、微生物学的エビデンスおよび Errington Cheese 社での STEC モニタリングやその制御システムに関して判明した欠陥によって裏付けられている。

調査の結果、同社製の別のチーズ製品「Corra Linn」にも病原性の可能性がある大腸菌による汚染が確認された。もし FSS が食品安全警報 (Food Alert for Action) を発表していなかったら、重大な疾患の原因となる可能性があるこのチーズ製品がヒトの喫食用として継続して販売されていた可能性がある。

本報告書により、インシデント対応チームの決定を裏付ける十分な疫学的エビデンスが存在すること、同社製チーズの広範な検体が病原性大腸菌汚染を示したこと、および、同社がチーズ製造を再開するにはその食品安全管理システムを改善しなければならないことが確認された。同社は Dunsyre Blue チーズが本アウトブレイクの原因であることに反論しているが、本報告書はこの結論を示唆するあらゆるエビデンスを公表している。

---

● 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 (11)

2 April 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	4/1		2017年	18,000～	
			2016年	約 15,000	
			例年	約 5,000	
マラウイ	3/27	南部	3/11～24	14	0
イエメン	4/1	Washah		12	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
エチオピア	3/25	Somaliland	過去 24 時間		8
				100～	

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室