

食品安全情報（微生物） No.11 / 2017（2017.05.24）

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

[【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5月4日付）

[【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た志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（最終更新）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：各種小麦粉および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5月18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たノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク（2017年5月11日付更新情報）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. 疫学更新情報：ドイツのボツリヌス症患者

[【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. 欧州食品安全機関（EFSA）の2016年次活動報告書 - 欧州の消費者のために食品の安全性を確保

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【国際機関】

- 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5月4日付)

Epidemiological Update: Cholera

4 May 2017

http://www2.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&Itemid=270&gid=39836&lang=en

米州でのコレラの発生状況

- ・ 2017年第1～14週(疫学週)に、ハイチでは死亡者69人を含む計4,871人のコレラ疑い患者が報告され、ドミニカ共和国では死亡者2人を含む計62人のコレラ疑い患者が報告された。
- ・ ハイチで2017年第1～14週に報告されたコレラ疑い患者計4,871人は、2015年および2016年の同時期に報告された疑い患者数(それぞれ12,373人および12,226人)に比べそれぞれ61%および60%減少した(図1)。図2は、この減少傾向が14週間にわたり一貫してみられていることを示す。2017年第1～14週に報告された死亡者数69人は、2015年および2016年の同時期に報告された死亡者数(それぞれ116人および139人)に比べそれぞれ41%および50%減少した。入院患者の致死率(CFR: Case Fatality Rate)は、2016年および2015年の年間致死率がそれぞれ0.9%および0.8%であったのに対し、2017年第1～14週は1.2%であった。

図 1：疫学週ごとの新規コレラ疑い患者数（ハイチ、第 1～14 週、2015～2017 年）

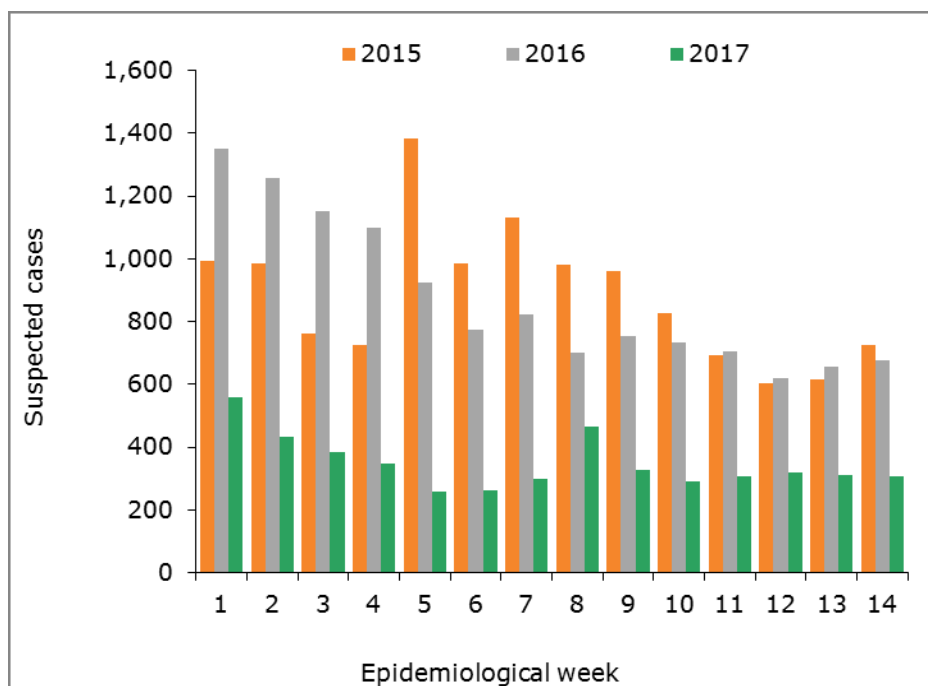
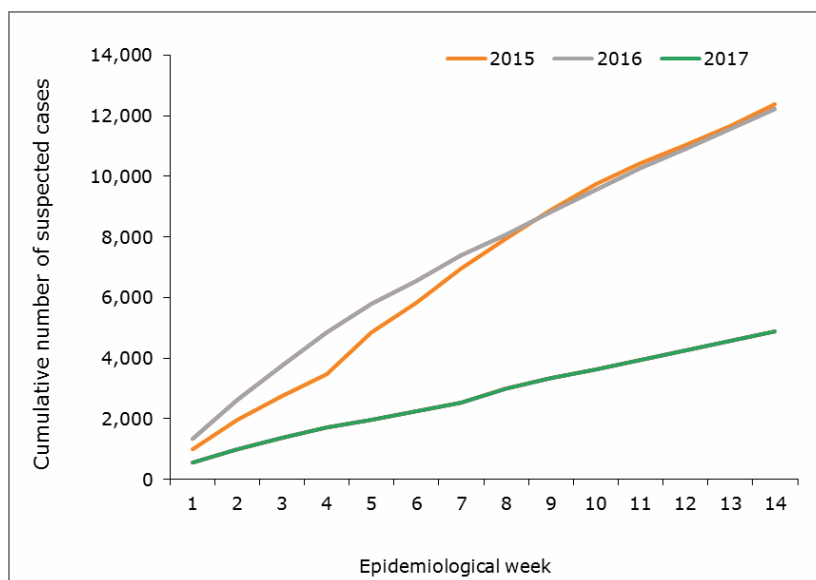


図 2：疫学週ごとの累積コレラ疑い患者数（ハイチ、第 1～14 週、2015～2017 年）



- 2017 年は第 1～14 週にハイチの全 10 県から疑い患者が報告されている。第 11～14 週の各県の人口 10 万人あたりの患者報告率は 39.5～3.2 の幅があった。報告率が高い 5 県は、高い順に、Centre、Ouest（首都ポルトープランスを含む）、Nippes、Artibonite、および Nord であった。

- ・ ドミニカ共和国では、2017 年第 1～14 週に計 62 人のコレラ疑い患者が報告されたが、この患者数は 2015 年および 2016 年の同時期の患者数(それぞれ 229 人および 679 人)と比べてそれぞれ 73%および 91%減少した。一方、2017 年第 1～14 週に報告された死亡者は 2 人であるが、2016 年および 2015 年の同時期にはそれぞれ 15 人および 10 人の死亡者が報告された。全体的な致死率は、2017 年は 3.2%であり、2016 年は 2.2%、2015 年は 4.4%であった。2016 年は 20 県(首都地区を含む) から患者の報告があったが、2017 年に患者を報告しているのは 10 県のみである。

表：イスパニョーラ島のコレラ疑い患者数および死亡者数（2010 年 10 月～2017 年 4 月）

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	62**	2**	3.2	4,871***	69***	1.2

‡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 Directorate of Epidemiology）による 2017 年第 1～14 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 1～14 疫学週のデータ

（食品安全情報（微生物）No.6 / 2017（2017.03.15）、No.26 / 2016（2016.12.21）PAHO、No.23 / 2016（2016.11.09）WHO、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.4 / 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

【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た志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (最終更新)

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

May 4, 2017

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

本アウトブレイクの調査は終了したが、患者の発生は今後もしばらく続く可能性がある。回収対象の大豆バター製品「SoyNut Butter」は保存可能期間が長いため、まだ消費者の家庭や施設内に保存されている可能性がある。回収情報に気付いていない消費者が今後も当該製品を喫食し発症する可能性がある。

回収対象製品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。

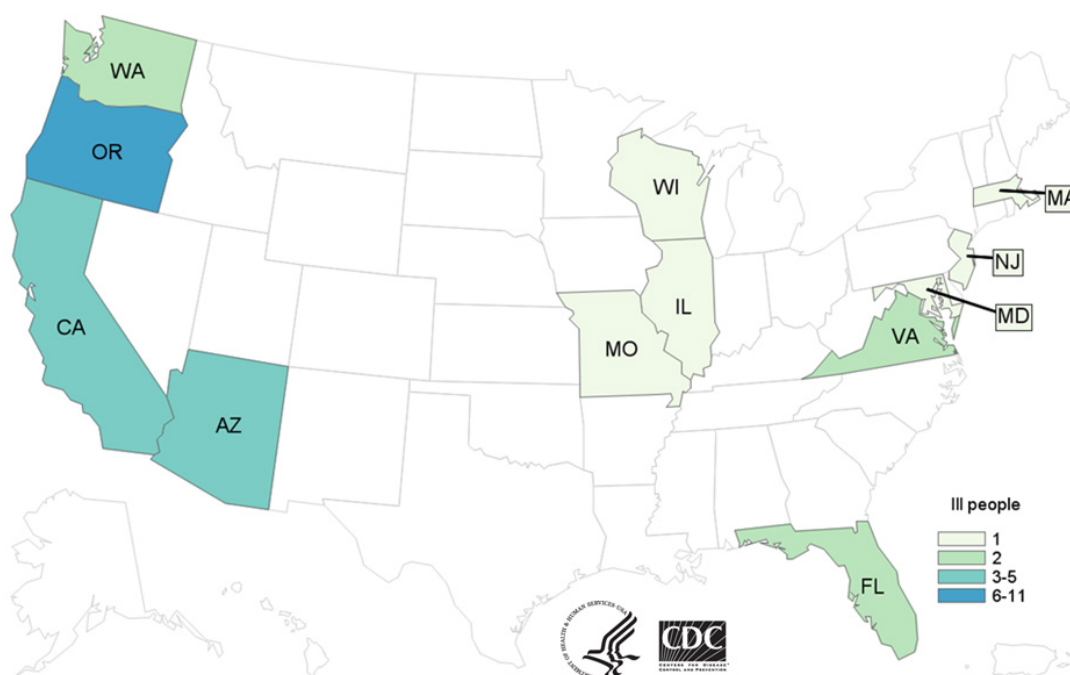
<https://www.cdc.gov/ecoli/2017/o157h7-03-17/advice-consumers.html>

アウトブレイクの概要

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、複数州で発生した志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 感染アウトブレイクを調査した。

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) のシステムが利用された。STEC O157:H7 アウトブレイク株感染患者として、12 州から計 32 人が報告された (図)。患者由来の臨床分離株について全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析が実施され、これらの分離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が共通の感染源により発症したことを裏付けるさらなるエビデンスとなった。

図：大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者数（2017年5月2日までに報告された居住州別患者数、n=32）



患者の発症日は2017年1月4日～4月18日であった。患者の年齢範囲は1～70歳、年齢中央値は9歳であった。26人（81%）が18歳未満で、患者の59%が男性であった。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、死亡者は報告されなかった。

アウトブレイク調査

疫学・追跡調査および検査機関での検査の結果、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された。「SoyNut Butter」は原材料にナッツ類を含んでおらず、ピーナッツバターの代用とされる食品である。

患者および患者の家族に対し、患者の発症前1週間以内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32人のうち25人（78%）がI.M. Healthyブランドの「SoyNut Butter」製品に関連しており、うち19人は自宅での同製品の喫食、2人は同製品が提供されていた施設への通所、4人は同製品および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が提供されていた保育施設への通園を報告した。

州の公衆衛生当局はCDCに、HUSを発症または診断検査でSTEC感染を示した追加の2人の患者を報告した。聞き取り調査において、両患者は発症前1週間以内に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なかったことから、この2

人の患者をアウトブレイク患者に含めなかった。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た。

検査機関での検査により、カリフォルニア、オレゴン、ワシントン各州の患者の家庭で採取された開封済みの I.M. Healthy ブランド「SoyNut Butter」から STEC O157:H7 が検出された。またカリフォルニア州当局は、小売店舗から採取した未開封の当該製品から STEC O157:H7 株を分離した。WGS 解析により、これらの製品から分離された STEC O157:H7 株が患者由来の分離株と遺伝学的に近縁であることが示され、当該製品の喫食が本アウトブレイク患者の感染源であることを裏付けるさらなるエビデンスとなった。

(関連記事)

US FDA

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た大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査

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

May 4, 2017

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

(食品安全情報 (微生物)) 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 : 各種小麦粉および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 5 月 18 日付更新情報)

Public Health Notice - Outbreak of *E. coli* infections linked to various flours and flour products

May 18, 2017 - Update

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

この通知は、本アウトブレイク患者として新たにケベック州から 1 人が報告されたことによる更新情報である。現在、30 人の大腸菌 O121 感染患者について調査が行われている。

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 の感染患者が計 30 人報告されている。このうちカナダ人の患者は 29 人で、その報告州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (13 人)、サスカチュワン (4)、アルバータ (5)、オンタリオ (1)、ケベック (1) およびニューファンドランド・ラブラドール (5) である。30 人の患者のうち 1 人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 4 月で、8 人が入院したが、全員が既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。患者の平均年齢は 30 歳である。

カナダ食品検査庁 (CFIA) が実施した食品安全調査において、患者 30 人のうち 1 人が Robin Hood ブランドの小麦粉との接触を報告し、自宅に当該製品を保存していたことが明らかになった。この患者の自宅から当該製品の検体が採取され、これより大腸菌 O121 が検出された。CFIA はこの結果を受け、2017 年 3 月 28 日付の食品回収警報でこの患者を関連患者として報告した。この患者は、カナダ公衆衛生局 (PHAC) が実施したより広範な調査の対象患者 30 人のうちの 1 人である。患者 30 人由来の大腸菌 O121 株の DNA フィンガープリントはすべて一致しており、30 人のうち数人が Robin Hood ブランドの小麦粉との接触を報告した。

3 月 28 日付の回収警報以降、CFIA は、Ardent Mills 社製の各種小麦粉および小麦粉製品、ならびに同社製小麦粉を原材料として他社により製造された各種小麦粉製品に関する追加の食品回収警報を発表した。これらの食品回収警報は、本アウトブレイクの食品安全調査で得られた結果をもとに発令された。調査は継続しており、今後、本アウトブレイク調査に関連して新たな製品が特定される可能性がある。

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2017 (2017.04.26)、No.8 / 2017 (2017.04.12)、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たノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク (2017 年 5 月 11 日付更新情報)

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

May 11, 2017 - Update

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

この通知は、本アウトブレイクが終息したことをカナダ国民に報告するための更新情報である。今後、カナダの食品安全機関が互いに協力し、可能性のあるカキの汚染原因について情報交換を行っていくために、本アウトブレイクの調査は継続される。

アウトブレイク調査の概要

2017年5月10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331人報告された。患者数の州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア(230人)、アルバータ(42)、およびオンタリオ(59)である。死亡者は報告されなかった。患者の発症日は2016年12月～2017年3月であった。患者全員が発症前12～48時間にカキを喫食したと報告した。

カキの汚染の原因調査はまだ継続されている。調査の結果に従い、ブリティッシュ・コロンビア州の数カ所のカキ採捕場が閉鎖された。

(食品安全情報(微生物) No.8/2017(2017.04.12)、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/>

疫学更新情報：ドイツのボツリヌス症患者

Epidemiological update: Botulism in Germany

08 May 2017

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/ layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1617&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx

2016年12月20日、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)は合同でアウトブレイク迅速リスク評価を発表し、2016年11～12月にドイツおよびスペインでE型ボツリヌス神経毒素による食品由来ボツリヌス症検査機関確定患者計6人が発生したことを報告した。患者6人全員が、淡水・汽水魚であるローチ(*Rutilus rutilus*、コイ科の魚)を乾燥・塩漬けた製品(vobla)を喫食していた。

2017年5月4日、ドイツは、新たなボツリヌス症検査機関確定患者として同国北西部に居住する53歳の男性を報告した。この患者は食品由来ボツリヌス症の臨床症状を呈し、現在、重態の状況が続いている。この患者の血清からE型ボツリヌス神経毒素が検出され、この患者が喫食した魚の食べ残しからPCR法によってE型ボツリヌス菌(*Clostridium botulinum*)が検出された。予備的な情報によると感染源は乾燥・塩漬けたローチで、これは2017年4月29日に地元で購入された。この患者とは別に、ドイツ南部で食品由来ボ

ツリヌス症の疑い患者 1 人が報告されており、現在調査中である。

ECDC および EFSA の合同リスク評価に報告されているように、リスクが最も高い集団は、乾燥・塩漬けたローチを習慣的に喫食する集団である。この製品は主に東欧系の伝統的な食品の専門店で販売されている。欧州連合 (EU) / 欧州経済領域 (EEA) 内のその他の集団のリスクは極めて低い。ドイツ当局は、今回の患者と 2016 年 12 月に報告されたアウトブレイクとの間に関連があるかどうかを調査している。

(食品安全情報 (微生物) No.1 / 2017 (2017.01.06) 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4月28日～2017年5月19日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

英国産冷蔵ラム肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉マリネ (英国・ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性)、フランス産ヤギ生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O26)、ポーランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵真空パック牛肉カルパッチョ (チーズ入り) のサルモネラ (25g 検体陽性)、リトアニア産冷蔵乾燥塩漬けローチ (コイ科の魚) の E 型ボツリヌス、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 検体陽性)、ポーランド産冷凍ラズベリーのノロウイルス (25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉半身 (オランダ・ハンガリー経由) のサルモネラ (25g

検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏胸肉半身(オランダ経由)のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、カナダ産冷蔵 geoduck 貝 (*Panopea generosa*) のノロウイルス (GII)、オーストラリア産肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Mbandaka*、*S. Enteritidis*、ともに 25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵解凍マグロによる食品由来アウトブレイクの疑い(サバ中毒)、中国産有機ゴマ油粕のサルモネラ (*S. Ordonez*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、インド産冷凍生エビ (*Litopenaeus vannamei*) の腸炎ビブリオ (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)、英国産冷蔵アンコウのアニサキス(幼虫)、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)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体 2/5 陽性)、ハンガリー産冷蔵鶏胸肉(オーストリア経由)のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏レッグクォーター(骨付きもも肉)のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポルトガル産活二枚貝(スペインで包装)のA型肝炎ウイルス、タイ産の生鮮コリアンダーの大腸菌 (2,320 CFU/g) など。

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

スペイン産冷蔵メルルーサのアニサキス(幼虫 20 匹)、イタリア産有機菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Gatineau*、*S. Liverpool*、ともに 25g 検体陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Cerro*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵サバ (*Scomber scombrus*) (フランス経由)のアニサキス、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、ベルギー産砂糖無添加ホイップクリームの *Pseudomonas fluorescen*、英国産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、トルコ産ケチャップソースの酵母菌、リトアニア産ライ麦の麦角菌 (2,020 mg/kg - ppm) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉半身のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Adelaide*、*S. bongori*、*S. Livingstone*、*S. Münster*、*S. salamae*(II)、いずれも 25g 検体陽性)、インドネシア産ナツメグのカビ、インド産ゴマ種子のサルモネラ (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*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏胸肉マリネのサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (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 (*stx+*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (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)、マレーシア産ジュウロクササゲのサルモネラ (*S. Aberdeen*、25g 検体陽性)、セルビア産冷凍ブラックベリーのカビ、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のカット肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*・25g 検体 1/5 陽性、*S. Minnesota*・25g 検体 2/5 陽性)、インド産バスマティ米の昆虫、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*、O5、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け皮なし鶏胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Minnesota*、25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉半身のサルモネラ (O7、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉半身のサルモネラ (O6,8、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥胸肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産犬用餌の腸内細菌 (446 CFU/g)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Norwich*、*S. Tiburg*、*S. Yarrabah*、いずれも 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>

欧州食品安全機関 (EFSA) の 2016 年次活動報告書 - 欧州の消費者のために食品の安全性を確保

EFSA in 2016: making sure that food is safe for European consumers

31 March 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170330>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、2016 年に実施した業務の成果を記載した年次活動報告書を発表した。科学的リスク評価の実施から新しい方法論の導入やガイダンス文書の作成まで、EFSA は食品安全分野の幅広い課題に対処している。2016 年には、EFSA の活動に数多くの変革と新たな側面がもたらされた。

EFSA の長期戦略 Strategy 2020 : 安全な食品のための信頼できる科学

EFSA は、自らの活動の戦略的見直しを完了、EFSA の新たな方向性を示す文書として EFSA Strategy 2020 を発表し、「安全な食品のための信頼できる科学」が EFSA の任務であると宣言した。この文書は、EFSA の活動の最優先事項を戦略的目標と言い換えており、EFSA が今後数年間、機会や課題とどのように向き合っていくかについて説明している。EFSA は既に、今回の最新の年次報告書にこの Strategy 2020 の考え方を適用している。

EFSA Strategy 2020: Trusted science for safe food

26 April 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/strategy2020>

2016年の主な活動

2016年はEFSAにとって多忙な年となり、500件近くの科学的成果物が発表された。EFSAの科学者および専門家は、抗菌剤耐性、食品中のマイクロプラスチックやナノプラスチック、食品着色料の再評価、新規食品と伝統的食品、殺虫剤の累積リスク評価、ビタミンの食餌摂取基準値などの分野において重要な任務を成し遂げた。EFSAはまた、ランピースキン病、鳥インフルエンザ、キシレラ・ファスティディオサ (*Xylella fastidiosa*) 感染などの食品関連アウトブレイクについて助言を提供した。

2016年の新たな取組み

2016年は、特に方法論や情報提供の分野で初めての取組みが多かった。食品および飼料の安全性評価用の各種エビデンスがやりとりされる開かれた収納スペースとして、「知識の交差点 (Knowledge Junction)」が導入された。EFSAはまた、数件の集積データを「データ倉庫」に追加した。現在、これらのデータは一般公開されている。

情報提供の分野では、代表的な科学出版物であるEFSA Journalを国際的な科学出版社Wiley社に委託することでEFSAは新たなページを開いた。これにより、EFSAの成果の情報共有における全般的な質、効率、および透明性が改善された。

(EFSA 2016年次活動報告書)

Consolidated Annual Activity Report 2016

30 March 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/ar16>

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/ar2016.pdf (報告書 PDF)

● 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 (32) (31) (30) (29) (28) (27) (26) (25) (24) (23) (22) (21) (20) (19) (18)

22, 20, 19, 17, 15, 14, 13, 10, 9, 8, 6, 5, 4 & 3 May 2017

イエメンのコレラ

報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
5/21	22 州中 19 州	2017/4/27～	(疑い)29,300～	315
5/9		2016 年 10 月～	約 26,000	
5/8		今冬に終息したアウトブレイク	(死亡者含む) 約 27,000	130
5/7		2016 年のコレラ／急性水様性下痢 (AWD) アウトブレイク	(コレラ疑い) 15,658	99
5/5	Sana		(死亡者含む) 218	3

イエメンのコレラ (上記 5/21 報告における 2017/4/27 からの累積患者数)

日付	累積患者数	累積死亡者数
2017/5/8	1,360	25
2017/5/11	2,752	51
2017/5/13	8,595	115
2017/5/14	11,000	180
2017/5/17	17,200	209
2017/5/19	23,500	242
2017/5/21	29,300	315

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	5/16	白ナイル州		20～	3
		Gedaref 州、 Red Sea 州、 Khartoum 州	2017 年 1 月下旬	計 300～	
	5/5	白ナイル州 Um Jar (国の発表)		2	
		白ナイル州 Kunouz (国の発表)		20	

		白ナイル州 (同州の発表)	4/8～	973	12
ケニア	5/18	ナイロビ郡		5	(未確認) 3
		ナイロビ市	2015年	200	11
	5/19	ナイロビ郡、 Vihiga 郡、 Muranga 郡		10	計 5
南スーダン	5/15	Kapoeta	2017年4月～		20～
		14 郡	2016年6月～		172
		複数の地域	2011年～	(急性水様性下痢 (AWD)含む) 計約 5,640	
	5/10		2016年6月～	(死亡者含む) 7,200～	229
		Ayod		230～	
		Ayod	2016年4月第1週	(疑い)140	
	4/30	Awerial、Yirol East、Ayod		計 84	
		Lakes 州 Awerial	4月第3週～	66	
		Lakes 州 Yirol East・ West	4月第3週～	8	
		18 郡	2016/6/18～	(死亡者含む) 計 6,774	221
ソマリア	5/16	全国	2016年12月～	40,000～	
		全国		200～300/日	
		中央部	過去2日間	30～	11～
					計 700～
		全国	2017年1月～		約 690
	5/4	全国	2017年1月～	コレラ/AWD 約 32,000	コレラ/ AWD 618
	5/3	全国	2017年1月～	31,674	618

インド	5/10	Odisha 州		(下痢)150～ 11 検体中陽性 2	
ネパール	5/9	カトマンズ	直前数日間	10～	1
ドミニカ共 和国	5/4	全国	2017/1/1～4/7	(死亡者含む疑い) 62	2
		全国	2016/1/1～4/7	(疑い)679	15
		全国	2015/1/1～4/7	(疑い)229	10
ハイチ	5/4	全国	2017/1/1～4/7	(死亡者含む疑い) 4,871	69
		全国	2016/1/1～4/7	(疑い)12,226	139
		全国	2015/1/1～4/7	(疑い)12,373	116
	4/27	全国	2017/1/1～4/15	(疑い)5,095	69
		全国	2016/1/1～4/15	(疑い)12,536	134

ハイチ

年	患者数	死亡者数	罹患率 (人口 1,000 人当たり)	病院での致死率 (%)
2010	185,351	3,951	18.36	2.43
2011	351,839	2,918	34.33	1.04
2012	101,503	908	9.73	0.96
2013	58,574	581	5.57	1.05
2014	29,078	297	2.71	1.01
2015	36,045	322	3.9	0.75
2016	41,421	447	3.74	0.91
2017 (1/1～4/15)	5,095	69	0.42	1.10
計	807,414	9,493		

中央・西アフリカのコレラ、2017/1/1～4/7 (報告日 2017 年 5 月 3 日)

国名	2017 年の疑 い患者数	死亡者数	致死率 (%)	2016/1/1～4/8 の 患者数	2016 年の年 間患者数
ベナン	0	0		86	874
カメルーン	17	0		0	78
中央アフリカ 共和国	0	0		0	265
コンゴ	0	0		0	18

コンゴ民主共和国	8,743	308	3.5	7,315	28,170
コートジボワール	16	0		1	16
ガーナ	8	0		1	740
リベリア	39	4	10.3	110	155
ナイジェリア	46	4	8.7	194	768
シエラレオネ	2	0		0	2
計	8,871	316	3.6	7,707	31,124

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
インドネシア	4/26	パプア州	2016年12月～	4	37～

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室