

# 食品安全情報（微生物） No.17 / 2017（2017.08.16）

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. 輸入マラドールパイヤに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Kambu, *Salmonella* Thompson) 感染アウトブレイク (2017年8月11、8、4日付更新情報)
2. 2015年の全米ボツリヌス症サーベイランスの結果の概要

### 【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク（2017年7月13日付更新情報）
2. 公衆衛生通知：サイクロスポラ感染アウトブレイクを調査中（2017年8月11日付更新情報）

### 【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. そのまま喫食可能な（ready-to-eat）食品のリステリア汚染に関する一般意見募集

### 【[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. 英国の人獣共通感染症に関する2015年次報告書

### 【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. 環境中の抗生物質耐性菌の起源およびそれに対する対策

### 【[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/>

1. 輸入マラドールパパイヤに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Kiambu、*Salmonella* Thompson) 感染アウトブレイク (2017年8月11、8、4日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Kiambu and *Salmonella* Thompson Infections Linked to Imported Maradol Papayas

August 11, 8 & 4, 2017

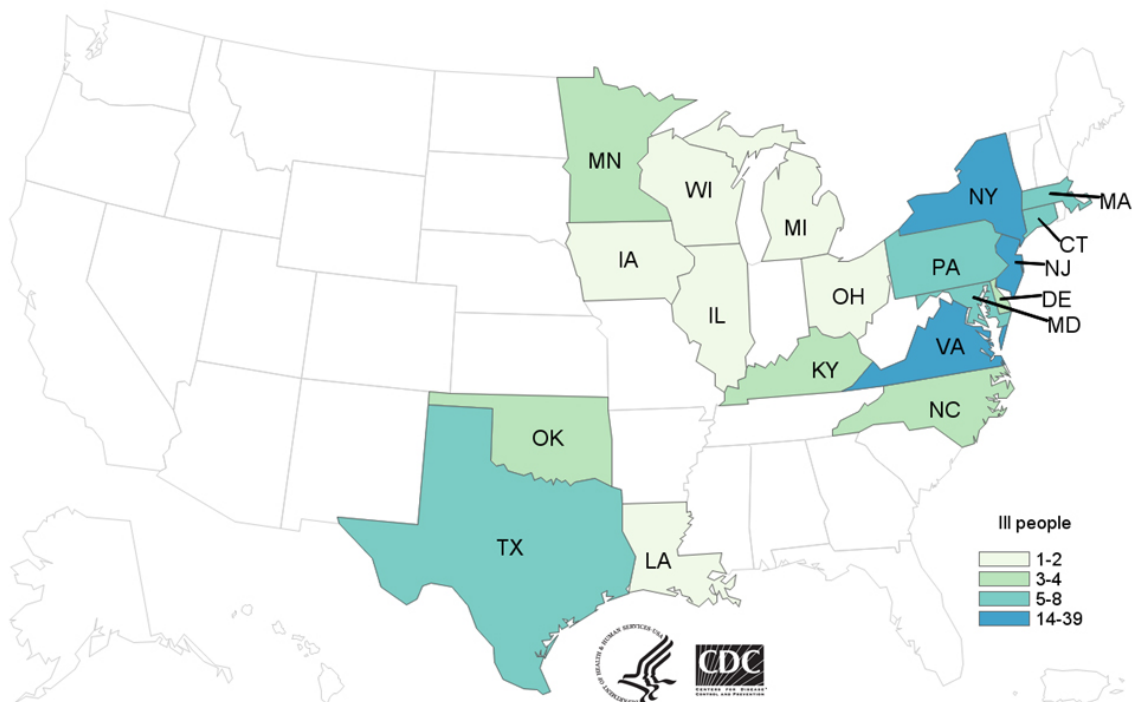
<https://www.cdc.gov/salmonella/kiambu-07-17/index.html>

2017年8月11日付更新情報

2017年8月4日付の更新情報以降、サルモネラ (*Salmonella* Kiambu、*Salmonella* Thompson) 感染アウトブレイク患者が15州から新たに計32人報告されている。

2017年8月9日までに、*S.* Kiambu (51人) および *S.* Thompson (90人) アウトブレイク株の感染患者が19州から計141人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Kiambu、*Salmonella* Thompson) アウトブレイク株感染患者数 (2017年8月9日までに報告された居住州別患者数、n=141)



患者の発症日は 2017 年 5 月 17 日～7 月 27 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～95 歳、年齢中央値は 39 歳である。情報が得られた患者 136 人のうち 83 人 (61%) が女性で、情報が得られた患者 98 人のうち 66 人 (67%) がヒスパニック系である。また、情報が得られた患者 103 人のうち 45 人 (44%) が入院し、ニューヨーク市の患者 1 人が死亡した。

#### 調査の更新情報

##### ○ 8 月 11 日付

これまでに得られた情報にもとづき、米国疾病予防管理センター (US CDC) は、消費者に対し、メキシコの Carica de Campeche 農場から出荷されたマラドールパパイヤを喫食しないよう注意喚起している。購入したマラドールパパイヤが当該農場由来であるかどうか不明の場合は購入店に問い合わせるべきである。由来が不明確な場合は、喫食せずに廃棄する。レストランや小売店は、当該農場由来のマラドールパパイヤの提供や販売を行わないよう注意すべきである。

8 月 4 日付の更新情報で報告されたように、米国食品医薬品局 (US FDA) は、メキシコから輸入された他のパパイヤの検査を行い、*S. Agona*、*S. Kiambu*、*S. Gaminara*、*S. Thompson*、*S. Senftenberg* など複数の血清型のサルモネラを分離した。CDC は、これらの血清型のサルモネラ感染患者の中に本アウトブレイクに関連した患者が存在するか否かを調べている。

##### ○ 8 月 4 日付 (8 月 8 日に更新)

患者に発症前 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ところ、調査した 59 人のうち 28 人 (47%) がパパイヤの喫食を報告した。この割合は、FoodNet (食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク) が過去に行った健康なヒスパニック系の人に対する調査 (<http://www.cdc.gov/foodnet/pdfs/fnexpatl03022011.pdf>) で回答者の 16%が 5～6 月の調査前 1 週間にパパイヤを喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。

メリーランド州保健局は、州内の食料品店で採取したマラドールパパイヤから分離されたサルモネラ株について、DNA フィンガープリントの詳細を調べるために全ゲノムシーケンシング (WGS) 法を使用した。これらのパパイヤ検体からは *S. Kiambu* および *S. Thompson* アウトブレイク株が検出された。両パパイヤ検体ともメキシコから輸入された Caribeña ブランドのマラドールパパイヤであった。パパイヤ由来サルモネラ分離株の WGS 解析結果について、患者由来臨床分離株の WGS 解析結果 (PulseNet データベースに保存) との比較が行われた。

WGS 解析により、パパイヤ由来の *S. Kiambu* 分離株と患者由来の *S. Kiambu* 分離株、およびパパイヤ由来の *S. Thompson* 分離株と患者由来の *S. Thompson* 分離株がそれぞれ遺伝学的に近縁であることが明らかになった。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイク

クスの患者がメキシコから輸入された汚染マラドールパパイヤの喫食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ている。

米国食品医薬品局 (US FDA) は、メキシコから輸入された他のパパイヤの検査を行い、*S. Agona*、*S. Kiambu*、*S. Gaminara*、*S. Thompson*、*S. Senftenberg* など複数の血清型のサルモネラを分離した。この検査により、FDA はさらに、メキシコの Carica de Campeche パパイヤ農場から出荷されたマラドールパパイヤが本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことを明らかにした。

8月5日、Agrosos's 社は、Carica de Campeche 農場が栽培と包装を行った Cavi ブランドの一部のマラドールパパイヤの回収を開始した。対象製品には、紫・緑・黒の地に白字で「cavi MEXICO 4395」と印刷されたシールが貼られている。Cavi ブランドのマラドールパパイヤのうち、回収対象は Carica de Campeche 農場由来を示す一部のロットコードの製品に限られる。卸売業者向けの箱には、箱の左上に「CARICA DE CAMPECHE」と印刷されている。Cavi ブランドであっても他の農場由来のパパイヤは回収対象ではない。

FDA は、Carica de Campeche 農場由来の可能性のある他のブランドのパパイヤの特定とその回収の開始に努めている。その他の詳しい情報が FDA の以下のウェブサイトから入手可能。

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm568097.htm>

(食品安全情報 (微生物) No.16 / 2017 (2017.08.02) US FDA、US CDC 記事参照)

## 2. 2015年の全米ボツリヌス症サーベイランスの結果の概要

National Botulism Surveillance Summary 2015

National Botulism Surveillance

Page last updated: May 12, 2017

<https://www.cdc.gov/botulism/surveillance.html>

[https://www.cdc.gov/nationalsurveillance/pdfs/botulism\\_cste\\_2015.pdf](https://www.cdc.gov/nationalsurveillance/pdfs/botulism_cste_2015.pdf)

### 「2015年に報告されたボツリヌス症患者の概要」

2015年に米国疾病予防管理センター (US CDC) に報告されたボツリヌス症患者は、確定患者が計 199 人、高度疑い患者が計 14 人であった。確定患者の内訳は、乳児ボツリヌス症患者が 141 人 (71%)、ボツリヌス食中毒患者が 39 人 (20%)、創傷ボツリヌス症患者が 15 人 (8%)、感染様式が不明またはその他の患者が 4 人 (2%) であった (表 1)。高度疑い患者の内訳は、ボツリヌス食中毒患者が 6 人 (43%)、創傷ボツリヌス症患者が 8 人 (57%) であった。

### 乳児ボツリヌス症患者

乳児ボツリヌス症患者は、計 141 人が 33 州およびワシントン D.C.から報告された。年齢中央値は 2.7 カ月、年齢範囲は 0～10 カ月で、70 人（50%）が女児であった。毒素型は A 型が 60 人（43%）、B 型が 79 人（56%）、Bf 型が 2 人（1%）であった。死亡者の報告はなかった。

### ボツリヌス食中毒確定患者

ボツリヌス食中毒確定患者は、計 39 人が 7 州から報告された。患者の年齢中央値は 59 歳（編者注：表 1 では 64 歳）、年齢範囲は 9～92 歳で、25 人（64%）が女性であった。アウトブレイクが 5 件発生し、これらに関連する確定患者は計 37 人であった。アウトブレイクの原因食品は、1 件（患者 27 人）は自家製缶詰のポテトで、教会の持ち寄り食事会で提供されたポテトサラダに使用されていた。1 件（患者 4 人）はアシカ・アザラシ・オットセイなどのヒレの発酵食品、1 件（患者 2 人）はピーツのアルミ箔包み焼きで、このピーツは室温に数日間置かれた後スープに使用されていた。残る 2 件は同一世帯または同一施設に居住するそれぞれ 2 人の患者からなるアウトブレイクで、原因食品は不明であった（表 2a）。毒素型は A 型が 34 人（87%）、E 型が 5 人（13%）であった。死亡者 1 人が報告された。

### ボツリヌス食中毒高度疑い患者

ボツリヌス食中毒高度疑い患者（ボツリヌス症に一致する臨床症状を呈し、疑わしい食品に疫学的関連があるが、微生物学的には感染が確定していない）は、計 6 人が 3 州から報告された。患者の年齢中央値は 53 歳、年齢範囲は 23～73 歳で、3 人（50%）が女性であった。死亡者の報告はなかった。患者 6 人中 2 人の原因食品としてシールオイル（アザラシの油）が疑われた（表 2b）。

### 創傷ボツリヌス症確定患者

創傷ボツリヌス症確定患者は、計 15 人が 5 州から報告された。患者の年齢中央値は 49 歳、年齢範囲は 12～61 歳で、2 人（13%）が女性であった。毒素型は A 型が 14 人（93%）、B 型が 1 人（7%）であった。患者のうち 14 人（93%）が注射薬物使用者（PWID: People Who Inject Drugs）であった。死亡者 1 人が報告された。

### 創傷ボツリヌス症高度疑い患者

創傷ボツリヌス症高度疑い患者（ボツリヌス症に一致する臨床症状を呈し、汚染食品への曝露の可能性がなく、発症前 2 週間以内に負傷または注射薬物使用の経験がある）は、計 8 人が 3 州から報告された。患者の年齢中央値は 59 歳、年齢範囲は 28～78 歳で、1 人（12%）が女性であった。8 人全員が PWID であった。死亡者の報告はなかった。

### 感染様式が不明の確定患者

感染様式が不明の確定患者は、計4人が3州から報告された。患者の年齢中央値は47歳、年齢範囲は27～71歳（编者注：表1では91歳）で、1人（25%）が女性であった。毒素型は4人全員がA型であった。これらの患者について明確な感染経路は特定されなかった。2人については、乳児ボツリヌス症に似た機序で発症すると考えられる稀な疾患の成人腸管定着ボツリヌス症が疑われた。他の2人に関しては、疑いのある食品を喫食しておらず、創傷もなく、成人腸管定着ボツリヌス症の既知のリスク因子もみられなかった。これらの患者がどのようにボツリヌス毒素に曝露したかは不明である。患者1人は2015年に発症し、その後、長期入院中の2016年に死亡した。

表1：感染様式および患者分類別のボツリヌス症報告患者数（米国、2015年）

	患者数	年齢中央値 (年齢範囲)	死亡者数	性別	毒素型	アウトブレイク件数*
乳児ボツリヌス症	141	2.7カ月 (0～10カ月)	0	男性 71人(50%) 女性 70人(50%)	A型 60人(43%) B型 79人(56%) Bf型 2人(1%)	0
ボツリヌス食中毒 確定患者	39	64歳 (9～92歳)	1	男性 14人(36%) 女性 25人(64%)	A型 34人(87%) E型 5人(13%)	5
ボツリヌス食中毒 高度疑い患者§	6	53歳 (23～73歳)	0	男性 3人(50%) 女性 3人(50%)	—	1
創傷ボツリヌス症 確定患者	15	49歳 (12～61歳)	1	男性 13人(87%) 女性 2人(13%)	A型 14人(93%) B型 1人(7%)	0
創傷ボツリヌス症 高度疑い患者§	8	59歳 (28～78歳)	0	男性 7人(88%) 女性 1人(12%)	—	0
感染様式不明/ その他のボツリヌス症	4	47歳 (27～91歳)	1	男性 3人(75%) 女性 1人(25%)	A型 4人(100%)	0

\*アウトブレイクは「共通の感染源への曝露により2人以上の患者が発生」と定義される。

§ボツリヌス食中毒高度疑い患者は「ボツリヌス症に一致する臨床症状を呈し、何らかの食品に疫学的関連のある（発症前48時間以内の自家製缶詰食品の喫食など）患者」、創傷ボツリヌス症高度疑い患者は「ボツリヌス症に一致する臨床症状を呈し、汚染食品への曝露の可能性がなく、発症前2週間以内に負傷または注射薬使用の経験がある患者」と定義される。

表 2a : ボツリヌス食中毒確定患者 (n=39) に関連した食品 (2015 年)

月	州	確定／疑い食品	毒素型	患者数
1 月	ノースカロライナ	自家製缶詰のニンジン	A	1
1~2 月	イリノイ	不明	A	2
4 月	オハイオ	ポテトサラダ／マカロニ	A	27
4 月	ニューメキシコ	不明	A	2
5 月	アラスカ	アシカ・アザラシ・オットセイな どのヒレの発酵食品	E	4
7 月	ユタ	ビーツスープ	A	2
7 月	アラスカ	シールオイル	E	1

表 2b : ボツリヌス食中毒高度疑い患者 (n=6) に関連した食品 (2015 年)

月	州	疑い食品	患者数
1 月	アラスカ	シールオイル／発酵トラウト	1
2 月	アラスカ	シールオイル	1
4 月	イリノイ	不明	2
4 月	オハイオ	持ち寄り料理	2

● 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 : パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク (2017 年 7 月 13 日付更新情報)

Public Health Notice – Outbreak of *Salmonella* infections linked to frozen raw breaded chicken products

July 13, 2017 – Update

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

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁 (CFIA) およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して 4 州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を調査

している。

本アウトブレイクの現時点での患者数は12人で、州別の内訳はブリティッシュ・コロンビア（1人）、アルバータ（5）、オンタリオ（5）およびニューブランズウィック（1）である。2人が入院したが、死亡者は報告されていない。発症日は2017年4～6月であり、平均年齢は23歳で、67%が男性である。

これまでの調査結果にもとづき、本アウトブレイクの感染源として President's Choice ブランドのチキンナゲット「Pub Recipe Chicken Nuggets（800 g 入り）」が特定されている。アウトブレイク患者数人が発症前に本製品を喫食したことを報告している。小売店舗で採取された当該製品（賞味期限「2018 MR 15」）の検体から *S. Enteritidis* が分離され、この株は本アウトブレイクの患者に由来する株と同じ DNA フィンガープリントを示した。CFIA は食品回収警報を発表し、当該製品が小売市場から確実に撤去されるよう業界と連携している。

調査は継続しており、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がある。公衆衛生通知は調査の進行にしたがって定期的に更新される予定である。

（食品安全情報（微生物）No.14 / 2017（2017.07.05）PHAC 記事参照）

## 2. 公衆衛生通知：サイクロスポラ感染アウトブレイクを調査中（2017年8月11日付更新情報）

Public Health Notice – Outbreak of *Cyclospora* infections under investigation

August 11, 2017 - Update

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

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、複数州の公衆衛生機関、カナダ食品検査庁（CFIA）およびカナダ保健省（Health Canada）と協力し、3州にわたり発生しているサイクロスポラ国内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。カナダおよび米国で過去に発生したサイクロスポラ感染アウトブレイクは、輸入生鮮農産物に関連していた。調査は継続している。

カナダ国内で計130人の患者がブリティッシュ・コロンビア州（13人）、オンタリオ州（115）およびケベック州（2）から報告されている。発症日は2017年5月～7月中旬であり、平均年齢は47歳で、53%が男性である。カナダではこれまでに、複数州（および準州）にわたるサイクロスポラ感染アウトブレイクに国内産の農産物が関連した報告はない。アウトブレイク調査は継続しており、調査の進行にしたがって公衆衛生通知が定期的に更新される予定である。

（食品安全情報（微生物）No.14 / 2017（2017.07.05）PHAC 記事参照）



---

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

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

そのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食品のリステリア汚染に関する一般意見募集

Public consultation: *Listeria* in ready-to-eat foods

24 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170724>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、欧州連合 (EU) 域内のそのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 食品のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染およびそれに由来するヒトへの健康リスクを調査した科学的意見について一般意見を募集している。

この調査は、2009～2013年に欧州でリステリア症患者数の増加傾向が認められたことから実施された。

BIOHAZ パネル (Panel on Biological Hazards) の専門家は、2008～2015年を対象期間としてさまざまな年齢・性別グループにおけるリステリア症患者数の動向を調査した。また、RTE 食品の *L. monocytogenes* 汚染に関する入手可能な最近の情報についてのレビュー、および患者数の動向に影響した可能性がある要因の特定も行われた。

一般意見の提出期限は 2017 年 9 月 29 日である。

(関連記事)

「欧州連合 (EU) 域内のそのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食品のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染およびそれに由来するヒトへの健康リスク (科学的意見)」について一般意見を募集

Public consultation on the draft scientific opinion on *Listeria monocytogenes* contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU

24 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/engage/170724-0.pdf> (科学的意見ドラフト)

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/170724-0>

---

- 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7月31日～2017年8月11日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

リトアニア産冷凍ビーフバーガーのサルモネラ (*S. Meleagridis* と *S. Typhimurium* 単相性 1,4, [5], 12:i:-、ともに 25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵串刺し鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ポーランド産ココナッツ入りホワイトチョコレートのサルモネラ (250g 検体陽性)、ドイツ産の卵のサルモネラ、フランス・スイス産低温殺菌乳チーズのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵真空包装スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、フランス産 UHT (超高温加熱処理) 半脱脂乳のカビ、フランス産冷蔵ソーセージスプレッドのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、フランス産の生乳ルブロションチーズのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

タイ産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産照り焼きチキンラップサンドのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、英国産活マテガイ (razor clam) の大腸菌 (1,100 MPN/100g)、ウルグアイ産冷凍ローストビーフの志賀毒素産生性大腸菌 (O46:H2、*stx2+*、25g 検体陽性)、イタリア産ピザのカビ、フランス産ドライポークソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産ビートルートスプラウトの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、*stx2+*)、ブラジル産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵メルルーサ (*Merluccius merluccius*) のアニサキス、フランス産冷蔵丸鶏のカ

ンピロバクター (*C. jejuni*, 100・400 CFU/g)、フランス産冷蔵丸鶏のカンピロバクター (*C. coli*, <50,000 CFU/g) と (*C. jejuni*, 100 CFU/g)、オランダ産 BLT (ベーコン、レタス、トマト) サンドイッチのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、オランダ産冷凍牛レバーのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体 1/5 陽性)、スペイン産の卵による食品由来サルモネラ (*S. Typhimurium*) アウトブレイクの疑い、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (*S. Bareilly*, 25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵牛肉の腸管病原性大腸菌 (25g 検体陽性)、ベルギー産冷凍鶏肉ソーセージ (オランダ産原材料使用) のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性) など。

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

スペイン産ペットフードのサルモネラ (*S. Lexington*, *S. Mbandaka*, とともに 25g 検体陽性)、ルーマニア産冷蔵串刺し鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ウクライナ産トウモロコシのカビ (37,000 CFU/g)、イタリア産有機白豆缶詰の昆虫 (死骸)、ラトビア産冷蔵真空パック温燻メルルーサの寄生虫 (死骸)、スロベニア産冷凍鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、スペイン産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*, 25g 検体陽性)、ドイツ産肉ミールのサルモネラ (*S. Infantis*・*S. Livingstone*, とともに 25g 検体陽性)、イタリア産乾燥パスタの昆虫など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Ank*, 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 (O41:H14, *stx1+*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍加水鶏胸肉半身のサルモネラ (25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Teshie*, 25g 検体陽性)、イラン産ピスタチオのサルモネラ (*S. Livingstone*, 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)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉半身のサルモネラ (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)、ニュージーランド産ラム肉ミールのサルモネラ (*S. Infantis*, 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>

## 英国の人獣共通感染症に関する 2015 年次報告書

Zoonoses Report: UK 2015

23 June 2017

[https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/621094/](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/621094/UK_Zoonoses_report_2015.pdf)

[UK\\_Zoonoses\\_report\\_2015.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/621094/UK_Zoonoses_report_2015.pdf) (報告書 PDF)

<https://www.gov.uk/government/publications/zoonoses-uk-annual-reports>

Executive Summary の胃腸感染症に関する部分を紹介する。

2015 年、英国のヒトの胃腸感染症にはいくつかの興味深い傾向がみられた。

2015 年の英国のカンピロバクター症検査機関報告患者数は 63,292 人で 2014 年より 10% 減少し、人口 100,000 人あたりの報告率は 97.2 で 2014 年の 109.2 に比べ低下した。この傾向は特にイングランドで顕著で、イングランドの報告率は 2008 年以降で最も低かった。北アイルランドの報告率は、英国内の他地域より低い状況が続いている。英国食品基準庁 (UK FSA) が実施している小売生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染調査によると、2015 年 10~12 月の期間において皮膚検体の陽性率は 59% で、高レベル (>1,000 cfu/g) の汚染を示す市販鶏肉の割合は 11% であった。これらの数値は、2014 年同時期のそれぞれ 74% および 19% に比べ、統計学的に有意な低下を示している。

英国で報告されるクリプトスポリジウム症患者数は 2015 年に大幅に増加し、6,149 人であった。これは 2014 年より 33.7% の増加である。この増加は英国全体でみられ、7~9 月の *Cryptosporidium hominis* 感染患者の増加を反映していた。これらの *C. hominis* 感染患者のうち予想を上回る割合の患者がスペインに渡航していた。また、2015 年 11 月以降に *C. parvum* 感染患者の増加がみられた。調査により、この増加は、特定のコーヒーショップチェーン (スーパーマーケット内で営業している場合もある) のサラダまたはサンドイッチの喫食が原因である可能性が高いことが示唆された。

英国の 2015 年のサルモネラ症報告患者数 (9,485 人) は 2014 年 (8,078 人) に比べ 17% 増加し、2006 年以降毎年続いた減少傾向が 2015 年は増加に転じた。

志賀毒素産生性大腸菌 (STEC/VTEC) 感染の検査機関報告患者数は 867 人で、2014 年の 1,186 人より減少した。2005 年以降では、年間報告患者数が今回初めて 1,000 人を下回った。実患者数に対し大幅な過小評価である状況は変わっていないが、O157 以外の STEC の報告患者数は 306 人から 372 人に増加した。これは、2013 年から 2014 年に 3 倍に増加したことに比べると、僅かな増加であった。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

環境中の抗生物質耐性菌の起源およびそれに対する対策

Sources of antibiotic resistance in the environment and intervention measures

2017-07-05

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2017-0058.pdf> (報告書 PDF、オランダ語)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2017-0058.html>

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、他の研究機関と協力し、オランダ国内で下水処理施設から地表水に侵入する抗生物質耐性菌の量について調査を行った。環境中の耐性菌に関して、下水は動物の糞に次ぐ重要な汚染源である。調査を行った下水検体の 60～100%から、基質特異性拡張型  $\beta$  ラクタマーゼ (ESBL) 産生大腸菌やカルバペネム耐性腸内細菌などの公衆衛生上の懸念が特に大きい耐性菌が検出された。下水からは抗生物質自体も検出された。

ヒトは、下水処理施設からの廃液が流入した地表水との接触などから耐性菌に曝露する可能性がある。このような経路による曝露が耐性菌への曝露全体に占める割合や公衆衛生に及ぼす影響は、現時点では分かっていない。したがって、さらに研究を行うことが推奨される。ヒトが耐性菌に曝露するその他の経路としては、アジアや中南米への渡航などが挙げられる。

現行の下水処理法には耐性菌の濃度を低下させる効果があるが、さらに低下させることが可能な先端技術が存在する。また、動物の糞の処理時に耐性菌の量を低減させる方法もいくつか存在する。

---

● 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 (83) (82) (81) (80)

14, 9 & 7 August 2017

コレラ (AWD : 急性水様性下痢)

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	8/13	22 県 298 地区	4/27~8/13	(疑い)494,000~	1,966
		(参考)世界 42 カ国	2015 年	計 172,454	
南スーダン	8/8	全国	2016/6/18~	18,000~	328~
スーダン	8/8	北部州 Halfa 地域	8/7	4~	
		同州 Wadi Halfa 病院		5	
		同州 Dalgo 地域		新規 5、計 70	1 (8月5日)
		同州 Delgo の病院 1 カ所	8/3	新規 34、計 77	
		全国	2016 年 9 月~	(水様性下痢)123	
スーダン	8/4	西ダルフール州 Murnei キャンプ	直前 3 日間	64	14
		北ダルフール州 El Sareif Beni Hussein 地域	8/2~3	35	4
		紅海州 Tokar	7/31~8/6 8/2		5 2
		紅海州 Tokar 病院	7/31~8/6 8/3	100~ 20~	
		カッサラ州 New Halfa の病院 1 カ所	8/3 時点	30 人に減少	
		センナール州 Sinja の病院 1 カ所	8/3 時点	新規 1 計 3	
ケニア	7/31	キスム郡		新規 3 計 15	新規 1 (7月30日) 計 3
		キスム郡の Kodiaga 刑務所		34	
ケニア	7/27	トゥルカナ郡 Kakuma、Kalobeyei	5/22~	計 145	0
		同州 Kalobeyei	6/22~7/19	5	

インド	8/6	ケララ州		8～	
インド	8/7	ナガランド州	8/2～	50～	2
パキスタン	8/2	パンジャブ州		陽性 2 疑い 1	
韓国	8/7	フィリピン経由		1	
		国外感染	2017年1月～	計 4	

イエメンのコレラ（2017年の累積患者数）

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
2017/5/22	35,217	361
2017/5/24	42,207	420
2017/5/27	51,832	471
2017/5/30	65,300	532
2017/6/2	73,700	605
2017/6/4	86,400	676
2017/6/5	91,400	728
2017/6/6	96,000	746
2017/6/7	101,820	789
2017/6/10	116,700	869
2017/6/12	124,002	923
2017/6/14	140,116	989
2017/6/16	151,000	1,054
2017/6/19	166,976	1,146
2017/6/21	179,548	1,205
2017/6/23	200,000	1,310
2017/6/26	219,000	1,400
2017/6/28	231,364	1,439
2017/6/30	240,000	1,500
2017/7/4	275,987	1,634

2017/7/7	297,438	1,706
2017/7/10	313,538	1,732
2017/7/13	332,600	1,759
2017/7/17	356,591	1,802
2017/7/20	368,207	1,828
2017/7/25	402,484	1,880
2017/7/26	408,583	1,885
2017/7/29	419,804	1,912
2017/8/7	463,000	1,940
2017/8/13	494,000	1,966

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室