

食品安全情報（微生物） No.16 / 2018（2018.08.01）

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. ベネズエラから輸入された生鮮カニ肉に関連して複数州にわたり発生している腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 感染アウトブレイク（初発情報）
2. ファーストフードチェーンの店舗で販売されたサラダに関連して米国の複数州にわたり発生している 2018 年のサイクロスポラ症アウトブレイク（2018 年 7 月 13 日付初発情報および 7 月 19、26 日付更新情報）
3. 食料品チェーン Hy-Vee の店舗で販売されたパスタサラダ（Spring Pasta Salad）に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Sandiego) 感染アウトブレイク（初発情報）
4. Del Monte Fresh Produce 社製の野菜盛り合わせ製品に関連して米国の複数州で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2018 年）（2018 年 7 月 12、19 日付更新情報）
5. Kellogg 社のシリアル製品 Honey Smacks に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Mbandaka) 感染アウトブレイク（2018 年 7 月 12 日付更新情報）

[【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 (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク（初発情報）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）、欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 合同迅速アウトブレイク評価：複数国にわたり発生しそのまま喫食可能（RTE）な食品に関連している可能性があるサルモネラ (*Salmonella* Agona) 感染アウトブレイク

[【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

【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. ベネズエラから輸入された生鮮カニ肉に関連して複数州にわたり発生している腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of *Vibrio parahaemolyticus* Infections Linked to Fresh Crab Meat Imported from Venezuela

July 13, 2018

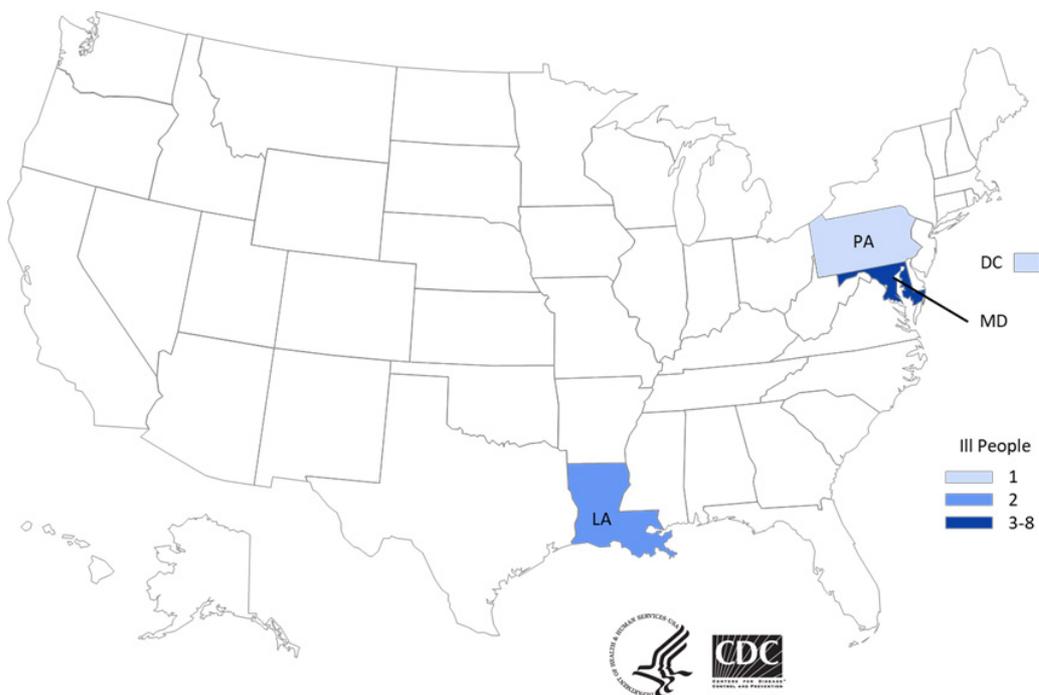
<https://www.cdc.gov/vibrio/investigations/vibriop-07-18/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、各州・地域の公衆衛生当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、ベネズエラから輸入された生鮮カニ肉の喫食に関連して複数州にわたり発生している腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 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ビブリオ株には、PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) 法および WGS (全ゲノムシーケンシング) 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。

生鮮カニ肉を喫食した *V. parahaemolyticus* 感染患者が、2018 年 7 月 12 日までに 3 州およびワシントン D.C. から計 12 人報告されている (図)。WGS 解析により、本アウトブレイクの患者から分離された *V. parahaemolyticus* 株は遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイクでは感染源が共通である可能性が高いことを意味している。

図：生鮮カニ肉の喫食を報告した腸炎ビブリオ (*V. parahaemolyticus*) 感染患者 (2018年7月12日までに報告された居住州別患者数、n=12)



本アウトブレイク関連ではこれら12人の患者以外に、カニ肉の喫食を報告し、ビブリオ属菌感染が診断検査で示された患者が存在する（ビブリオの種は不明）。

12人の患者の発症日は2018年4月1日～7月3日である。患者の年齢範囲は26～69歳、年齢中央値は54歳で、67%が女性である。4人（33%）が入院したが、死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスは、ベネズエラから輸入され、「生鮮」または「加熱調理済み」のラベル表示があるカニ肉製品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示している。感染源についての調査が継続中である。

メリーランド州の公衆衛生当局がカニ肉を喫食したビブリオ感染患者を最初に特定し、これが本アウトブレイク探知の端緒であった。

FDA およびメリーランド州の食品規制当局は、患者がカニ肉を喫食または購入したレストランおよび食料品店を起点にカニ肉の供給元を追跡調査した。この追跡調査で得られた予備的エビデンスから、当該カニ肉はベネズエラから輸入されたものであることが示された。

CDC は、現在までに得られている情報にもとづき、消費者・レストラン・小売業者に対し、新たな通知が出されるまでは、ベネズエラから輸入された加熱調理済み生鮮カニ肉の

喫食・提供・販売を行わないよう注意を促している。このタイプの製品は通常、プラスチック容器入りで、「生鮮」または「加熱調理済み」とラベル表示されている可能性がある。食品はビブリオに汚染されていても、多くの場合、その外見、匂い、味は変化しない。

本アウトブレイクの調査は継続している。FDA および各州の食品規制当局は、当該輸入カニ肉の流通先および上述以外の州でも販売されたかどうかの特定を行っている。

2. ファーストフードチェーンの店舗で販売されたサラダに関連して米国の複数州にわたり発生している 2018 年のサイクロスポラ症アウトブレイク (2018 年 7 月 13 日付初発情報および 7 月 19、26 日付更新情報)

Multistate Outbreak of Cyclosporiasis Linked to Salads Sold at a Fast-Food Chain — United States, 2018

JULY 13, 19 & 26, 2018

<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2018/b-071318/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、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) は、複数州にわたり発生しているサイクロスポラ感染アウトブレイクを調査している。現時点では、本患者クラスターと Del Monte Fresh Produce 社製の野菜盛り合わせ製品により発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク

(<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2018/a-062018/index.html>) との関連を示唆するエビデンスは存在しない。

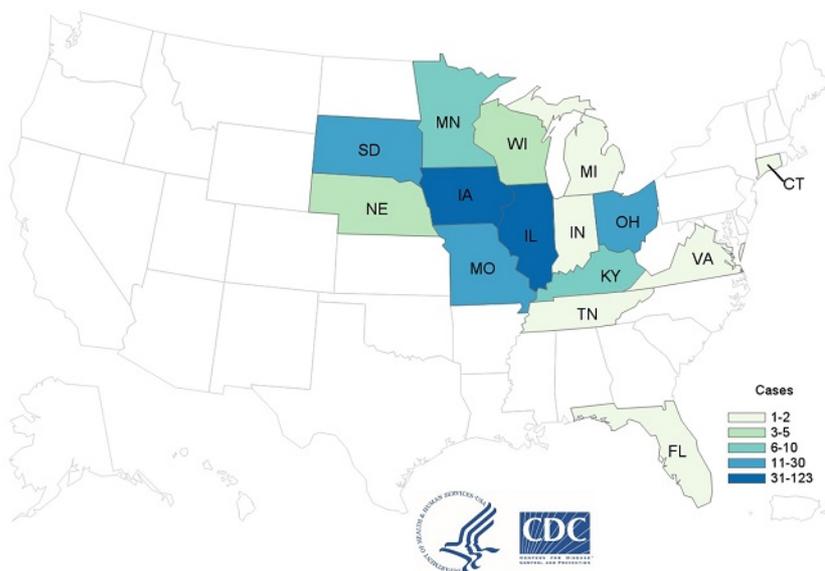
アウトブレイクの概要

○2018 年 7 月 26 日付更新情報

マクドナルドの店舗で販売されたサラダを喫食し検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2018 年 7 月 26 日までに 15 州から計 286 人報告されている (図)。コネチカット、ミシガン、テネシーおよびバージニア各州の患者はイリノイ州を旅行中にサラダを購入していた。フロリダ州の患者 1 人はケンタッキー州を旅行中にサラダを購入していた。

患者の発症日は 2018 年 5 月 20 日以降で、発症日の中央値は 2018 年 6 月 29 日 (範囲は 5 月 20 日～7 月 12 日) である。患者の年齢範囲は 16～91 歳、年齢中央値は 53 歳で、67% が女性である。少なくとも 11 人が入院したが、死亡者は報告されていない。

図：マクドナルドの店舗で販売されたサラダの喫食を報告し、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者の数（2018年7月26日までに報告された居住州別患者数、n=286）



○2018年7月19日付更新情報

マクドナルドの店舗で販売されたサラダを喫食し検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2018年7月19日までに10州から計163人報告されている（図）。フロリダ州の患者1人はケンタッキー州を旅行中にサラダを購入していた。

患者の発症日は2018年5月1日以降で、発症日の中央値は2018年6月28日（範囲は5月20日～7月10日）である。患者の年齢範囲は16～87歳、年齢中央値は53歳で、66%が女性である。少なくとも3人が入院したが、死亡者は報告されていない。

○2018年7月13日付初発情報

マクドナルドの店舗で販売されたサラダを喫食し検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2018年7月13日までに7州から計61人報告されている。

患者の発症日は2018年5月1日以降で、発症日の中央値は2018年6月28日（範囲は5月20日～7月10日）である。患者の年齢範囲は16～79歳、年齢中央値は51歳で、66%が女性である。2人が入院したが、死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスは、マクドナルドの店舗で販売されたサラダ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示している。本アウトブレイクの調査は継続しており、FDAはマクドナルドの店舗で販売されたサラダの原材料の供給元の特定に取り組んでいる。現

在までの調査では、発症に関連した各種サラダに共通する単一の原材料は特定されていない。

各州・地域の保健当局は、患者に対し、発症前 2 週間の食品喫食歴について聞き取り調査を行っている。多くの患者が米国中西部にあるマクドナルドの店舗で販売されたサラダの喫食を報告した。患者はマクドナルドの様々なサラダの喫食を報告した。

3. 食料品チェーン Hy-Vee の店舗で販売されたパスタサラダ (Spring Pasta Salad) に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Sandiego) 感染アウトブレイク (初発情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Hy-Vee Spring Pasta Salad

July 18, 2018

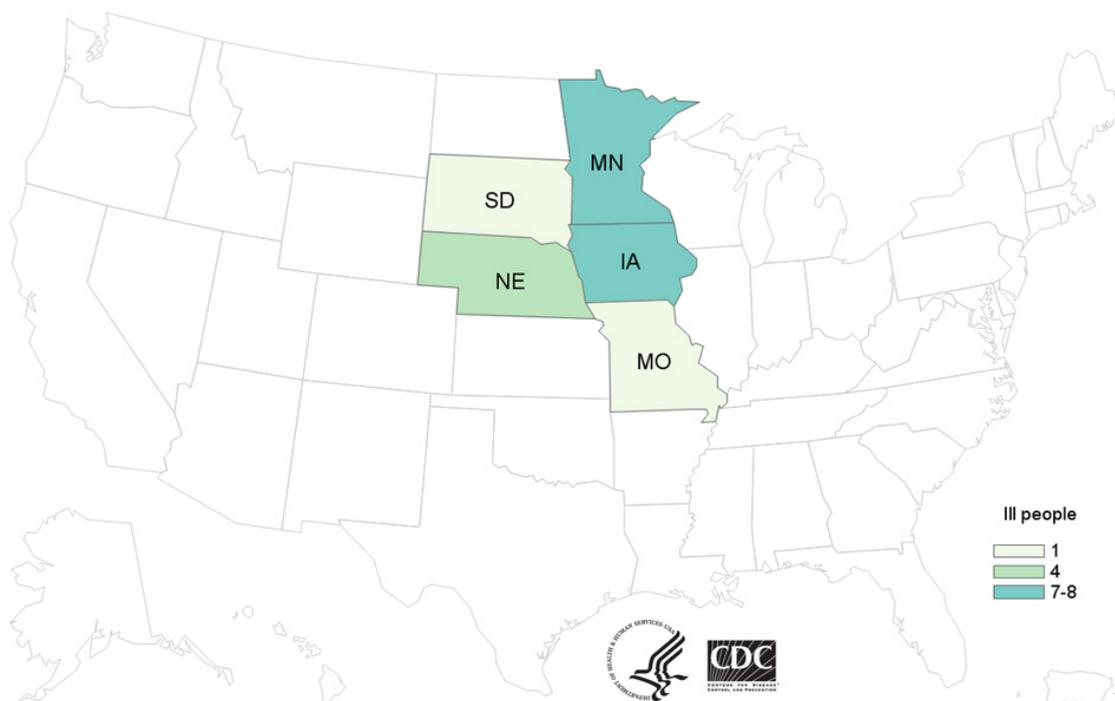
<https://www.cdc.gov/salmonella/sandiego-07-18/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、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) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Sandiego) 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サルモネラ株には、PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) 法および WGS (全ゲノムシーケンシング) 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。

2018 年 7 月 17 日までに、*S. Sandiego* アウトブレイク株の感染患者が 5 州から計 21 人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Sandiego) アウトブレイク株感染患者数 (2018年7月17日までに報告された居住州別患者数、n=21)



患者の発症日は2018年6月23日～7月3日である。患者の年齢範囲は5～89歳、年齢中央値は50歳で、62%が女性である。情報が得られた11人のうち5人(45%)が入院したが、死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスは、食料品チェーン Hy-Vee の店舗で販売されたパスタサラダ (Spring Pasta Salad) 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示している。

患者に対し、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、回答した13人中10人(77%)がミネソタ、ネブラスカ、サウスダコタの各州にある食料品チェーン Hy-Vee の店舗で購入した Spring Pasta Salad の喫食を報告した。

2018年7月16日、Hy-Vee 社(アイオワ州 West Des Moines)は全店舗から Spring Pasta Salad を撤去した。同社は、イリノイ、アイオワ、カンザス、ミネソタ、ミズーリ、ネブラスカ、サウスダコタおよびウィスコンシンの各州に店舗を有している。7月17日、同社は、サルモネラ汚染の可能性があるととして Spring Pasta Salad の回収を発表した。回収対象製品を保持している消費者は、当該製品を喫食せずに購入店に返却するか廃棄すべきである。

また、レストランおよび小売店は回収対象製品を提供・販売すべきではない。

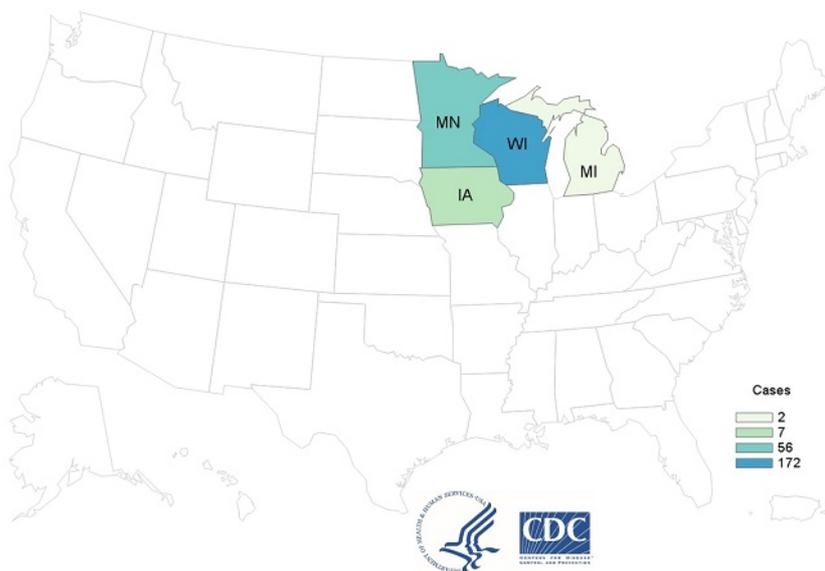
4. Del Monte Fresh Produce 社製の野菜盛り合わせ製品に関連して米国の複数州で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク (2018 年) (2018 年 7 月 12、19 日付更新情報)
Multistate Outbreak of Cyclosporiasis Linked to Del Monte Fresh Produce Vegetable Trays — United States, 2018
July 19 & 12, 2018
<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2018/a-062018/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、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) は、複数州にわたり発生しているサイクロスポラ感染アウトブレイクを調査している。

2018 年 7 月 19 日付更新情報

ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、およびディル (ハーブの一種) ディップソースを盛り合わせた Del Monte Fresh Produce 社製包装済み野菜製品を喫食し、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2018 年 7 月 19 日までに 4 州から計 237 人報告されている (図)。

図：コンビニチェーン Kwik Trip または Kwik Star の店舗で販売された Del Monte Fresh Produce 社製包装済み野菜製品（ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、およびディルディップソースの盛り合わせ）の喫食を報告し、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者の数（2018年7月19日までに報告された居住州別患者数、n=237）



患者の発症日の中央値は2018年6月1日（範囲は5月14日～6月13日）である。患者の年齢範囲は13～79歳、年齢中央値は46歳で、53%が女性である。7人が入院したが、死亡者は報告されていない。

2018年7月13日付更新情報

ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、およびディルディップソースを盛り合わせた Del Monte Fresh Produce 社製包装済み野菜製品を喫食し、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2018年7月12日までに4州（アイオワ、ミシガン、ミネソタ、ウィスコンシン）から計227人報告されている。

患者の発症日の中央値は2018年5月31日（範囲は5月14日～6月13日）である。患者の年齢範囲は13～79歳、年齢中央値は47歳で、53%が女性である。7人が入院したが、死亡者は報告されていない。

（食品安全情報（微生物）No.14/2018 (2018.07.04)、No.13/2018 (2018.06.20) US CDC 記事参照）

5. Kellogg 社のシリアル製品 Honey Smacks に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Mbandaka) 感染アウトブレイク (2018年7月12日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Mbandaka Infections Linked to Kellogg's Honey Smacks Cereal

July 12, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/mbandaka-06-18/index.html>

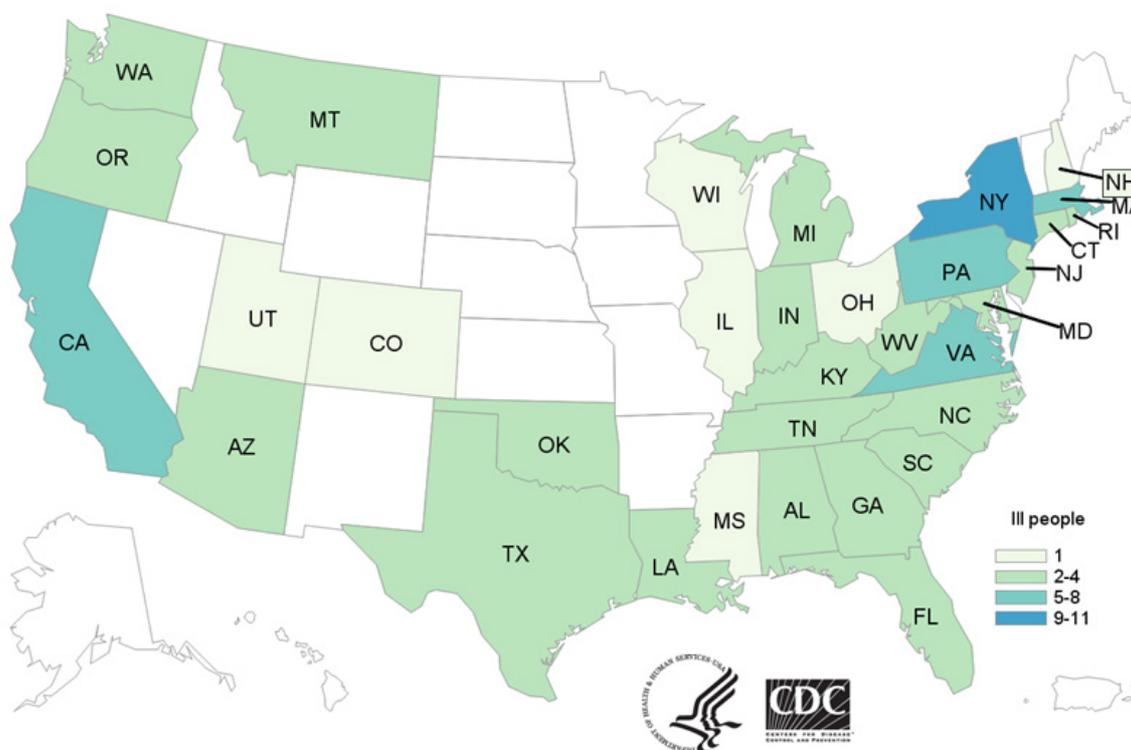
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）は、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Mbandaka）感染アウトブレイクを調査している。

患者情報の更新

2018年6月14日付の初発情報以降、新たに27人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2018年7月12日時点で、*S. Mbandaka* アウトブレイク株の感染患者が33州から計100人報告されている（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella* Mbandaka）アウトブレイク株感染患者数（2018年7月12日までに報告された居住州別患者数、n=100）



患者の発症日は2018年3月3日～7月2日である。患者の年齢範囲は1歳未満～95歳、年齢中央値は57歳で、68%が女性である。情報が得られた患者77人のうち30人（39%）が入院したが、死亡者は報告されていない。

調査の更新情報

州・地域の保健当局は、患者に対し、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続けている。すでに聞き取りが行われた 65 人のうち 55 人 (85%) がコールドシリアル (加熱調理の必要がないタイプのシリアル) の喫食を報告した。このうち 43 人は、具体的に Kellogg 社のシリアル Honey Smacks の喫食を報告した。本アウトブレイクの患者は、その他のシリアル製品や食品に比べ、本シリアル製品の喫食をより多く報告した。

複数州の保健当局は、小売店舗および患者の家庭から Kellogg 社のシリアル Honey Smacks を採取した。検査機関での検査により、カリフォルニア州の 1 小売店舗で採取した未開封の同製品 1 検体から *S. Mbandaka* アウトブレイク株が検出された。また、モンタナ、ニューヨークおよびユタ州の患者の家庭で採取した同製品の残品の複数検体からも本アウトブレイク株が検出された。

Kellogg 社は、賞味期限が最長で 1 年後の Honey Smacks 全製品の回収を開始した。しかし、賞味期限が既に過ぎた製品にも汚染の可能性がある。消費者は包装容量や賞味期限に関係なく、Kellogg 社のシリアル Honey Smacks を喫食すべきではない。

(食品安全情報 (微生物) No.13 / 2018 (2018.06.20) US CDC 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: 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 (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (初発情報)

Public Health Notice — Outbreaks of *Salmonella* infections linked to frozen raw breaded chicken products

July 21, 2018 - Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2018/outbreak-salmonella-infections-linked-frozen-raw-breaded-chicken-products.html>

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 3 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。

アウトブレイク調査の一環として、CFIA は 2018 年 7 月 20 日および 21 日に以下の 2 製品に関する食品回収警報を発表した。これらの製品はカナダ全国で販売された。

- No Name ブランド「チキンナゲット (Chicken Nuggets) 907g」
賞味期限：2019 年 5 月 15 日 (外装に表示)
ロットコード：1358M (内袋に表示)
UPC コード：0 60383 89685 0
- ブランド名なし「チキンフライ (\$10 Chicken Fries) 1.81kg」
賞味期限：2019 年 3 月 23 日
UPC コード：0 60249 01411 4

PHAC は、消費者、小売業者およびレストランに対し、当該製品の喫食や提供を行わないよう助言している。

生の家禽肉を含有するパン粉付き冷凍鶏肉製品は、取扱い、調理または喫食の際に大きな健康リスクを伴う。PHAC は、チキンバーガー、チキンナゲット、チキンストリップ、チキンフライなどのパン粉付き冷凍生鶏肉製品の取扱い・調理・喫食の際は適切な食品安全慣習に従うようカナダ国民に助言している。

本アウトブレイクは、各種パン粉付き冷凍生鶏肉製品にはサルモネラ汚染の可能性があることを再認識させるものである。このような製品を喫食する際は、製品の指示に注意深く従って調理を行い、加熱後に内部が推奨温度に達していることを確認することで感染を防ぐことが可能である。パン粉付き冷凍生鶏肉製品を安全に喫食するためには、内部温度が 74°C (165°F) 以上になるまで加熱する必要がある。

調査結果の概要

本アウトブレイクでは 2018 年 7 月 21 日までに 3 州から計 7 人の *S. Enteritidis* 感染患者が報告されている。患者数の州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (3 人)、アルバータ (1) およびオンタリオ (3) である。1 人が入院したが、死亡者は報告されていない。患者は 2018 年 6 月に発症した。患者の平均年齢は 12 歳、年齢範囲は 1~42 歳で、57%が男性である。

現在までの調査結果にもとづき、パン粉付き冷凍生鶏肉製品への曝露が感染源として特定されている。アウトブレイク患者数人が発症前に No Name ブランドの Chicken Nuggets (907g) またはブランド名のない \$10 Chicken Fries (1.81kg) を喫食したことを報告した。外装に賞味期限 2019 年 5 月 15 日の表示および内袋にロットコード 1358M の表示がある No Name ブランドの Chicken Nuggets の検体、ならびに、賞味期限が 2019 年 3 月 23 日でブランド名のない \$10 Chicken Fries の検体を検査した結果、*S. Enteritidis* が陽性であった。この陽性検体由来の *S. Enteritidis* 株と本アウトブレイク患者由来の *S. Enteritidis* 株は、全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析で同一の DNA フィンガープリントを示し

た。食品安全調査の一環として、CFIA は当該製品に関して食品回収警報を発表し、これらの製品が市場から確実に撤去されるよう関係業者と協力している。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がある。

● 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/>

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

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

合同迅速アウトブレイク評価：複数国にわたり発生しそのまま喫食可能 (RTE) な食品に関連している可能性があるサルモネラ (*Salmonella Agona*) 感染アウトブレイク

Joint ECDC-EFSA rapid outbreak assessment: Multi-country outbreak of *Salmonella Agona* infections possibly linked to ready-to-eat food

26 Jul 2018

https://ecdc.europa.eu/sites/portal/files/documents/2018_07_ECDC-EFSA_ROA_UI-478_S_Agona_UK.pdf (ECDC 報告書 PDF)

<https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/rapid-outbreak-assessment-multi-country-outbreak-salmonella-agona-infections>

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/EN-1465.pdf (EFSA 報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1465>

欧州連合 (EU) 域内で、複数国にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Agona*) 感染アウトブレイクが調査中であり、患者が 2014 年まで遡って特定されている。EU 加盟 5 カ国から計 147 人のアウトブレイク患者が報告されており、2014~2016 年が 25 人、2017 年 1 月 1 日以降が 122 人である。国別では英国が 129 人と最も多く、フィンランドが 15 人、デンマーク、ドイツおよびアイルランドが各 1 人である。アイルランドの患者は英国訪問中に感染した可能性が高い。

本アウトブレイクは、全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析によって英国で最初に探知された。5 カ国で患者より分離された *S. Agona* 株はすべて遺伝学的に相互に近縁で、欧州疾病予防管理センター (ECDC) の「Enterobase」ソフトを用いたコアゲノム MLST (cgMLST) 法でどの 2 株間の差異も 2 アレル以下である。患者発生には、2017 年 4 月および 2018 年 4 月の 2 回のピークが見られている。このような遺伝学的近縁関係および顕著

な季節性（春季）は、これらの患者が断続的な共通感染源によるアウトブレイクの患者であることを示唆している。

2018年に英国で食品から分離された *S. Agona* 株のうち、17株が上述の患者由来株と遺伝学的に近縁であることが分かった。これらの食品由来株は、加工工程に含まれる洗浄の前後で採取されたキュウリ検体（11株）、およびキュウリが使用されたそのまま喫食可能（RTE）な食品検体（6株）から分離された。これらの汚染食品は、英国のA社の4工場およびC社の1工場で採取された。

現時点で、患者による汚染食品の喫食についての疫学的情報は、食品からのアウトブレイク株の分離により得られた微生物学的エビデンスを裏付けるには不十分である。英国以外の患者発生国での疫学調査からは、感染源または原因食品に関する強力な仮説は得られていない。

汚染された最終製品に使用されたキュウリはすべてスペインから英国に限られた期間（2017年11月～2018年4月）に輸入されたものであったが、供給チェーン間の関連は確認されていない。キュウリの一次生産者は同一ではなく（A社、B社）、キュウリは英国内の複数の流通業者を介して複数の加工業者に出荷された。スペインでの一次生産段階、英国への輸出過程または英国内での流通過程で採取されたキュウリの検体はすべて、検査機関でのサルモネラ検査結果が陰性であった。

これまでに得られた情報によると、微生物学的エビデンスはキュウリが使用された RTE 製品が原因食品であるという可能性を示しているが、生産チェーンのどの段階で汚染が発生したかを特定することは現時点では不可能である。

汚染源の特定には、フードチェーンに沿ったさらに詳細な調査が必要である。調査では、当該 RTE 製品の生産・加工段階に関する情報収集、検体採取および検査が行われるべきである。

（関連ニュース記事）

ECDC

Outbreak of *Salmonella* Agona reported in five EU countries

26 Jul 2018

<https://ecdc.europa.eu/en/news-events/outbreak-salmonella-agona-reported-five-eu-countries>

● 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>

2018年7月14日～27日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

乳児用調製乳による食品由来サルモネラアウトブレイクの疑い、英国産完全菜食主義者用アイスクリームのリステリア (*L. monocytogenes*)、ドイツ産冷凍七面鳥ドラムスティックのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、フランス産低温殺菌乳 (羊・山羊) チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、フランス産の生羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<10・<40 CFU/g)、ベルギー産冷蔵機械分離鶏肉のサルモネラ (10g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産の生羊乳チーズのサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産・ドイツ産乳児用乳による食品由来サルモネラアウトブレイクの疑い、ドイツ産活イガイの大腸菌、ラトビア産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 3/5 陽性)、スペイン産冷凍真空包装豚テンダーロイン (チェコ共和国経由) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 2/5 陽性) による食品由来アウトブレイク、複数国にわたる食品由来アウトブレイクに関連したフランス産サラダの回収、アイルランド産冷蔵真空包装スモークサーモン (トリミングカット) のリステリア (*L. monocytogenes*、20・40・130 CFU/g)、フランス産の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O26:H11、*stx+*、*eae+*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏脚・手羽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 3/5 陽性)、複数国にわたる食品由来アウトブレイクに関連したハンガリー産冷凍コーンの回収、複数国にわたる食品由来アウトブレイクに関連したフランス産冷凍コーンの回収、ベルギー産・エストニア産冷蔵スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*、400 CFU/g)、フランス産フリーレンジ鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

フランス産冷蔵鶏むね・もも肉のカンピロバクター (*C. coli*、*C. jejuni*)、ベトナム産冷凍ナマズ (*Clarias spp.*) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏肉のカンピロバ

クター (*C. jejuni*, 1,700~43,000 CFU/g)、フランス産活カキのノロウイルス (GI, 2g 検体陽性)、イタリア産の生鮮ローズマリー (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Napoli*, 25g 検体陽性)、ロシア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*, 25g 検体陽性) など。

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

ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ベルギー産焼き大豆のサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、イタリア産トマトピューレのカビ、複数国にわたる食品由来アウトブレイクに関連したフランス産冷凍鶏肉チャーハン (マッシュルーム入り) の回収、フランス産乳児用調製乳の細菌汚染の疑い、フランス産解凍スモークサーモンのアニサキス、英国産冷凍加熱済み鶏肉 (角切り) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、中国産有機ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (*S. Mbandaka*, *S. Thompson*, とともに 25g 検体陽性)、ジンバブエ産冷凍クロコダイル尾肉 (ベルギー経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、オーストリア産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*, 25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

モーリタニア産魚粉の腸内細菌 (160・970 CFU/g)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Orion*, 25g 検体陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (*S. Kentucky*, 25g 検体 1/5 陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (*S. Dessau*, 25g 検体 1/5 陽性)、ウルグアイ産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*, *stx2+*, *eae+*, 25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体 1/5 陽性)、トルコ産ゴマ種子 (ナイジェリア産原材料使用) のサルモネラ (*S. Cubana*, *S. Havana*, とともに 25g 検体陽性)、トルコ産有機レーズンのカビ、トルコ産マッシュルームのカビ、ナイジェリア産皮むきゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性) 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 2018 (25) (24)

19 & 17 July 2018

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ナイジェリア	7/13	12州		計 828	
ナイジェリア	7/10	カツィナ州	直前2週間	(死亡者含む) 約 181	20～
ナイジェリア	7/4	アダマワ州	2018年	1,564	26
カメルーン	7/13	北部	5/18～7/9	38	4
カメルーン	7/15	北部の4地区	5月～	計 43	6
		ヤウンデ		1	
		全国	2010年		750～
コンゴ民主共和国	7/13		5/18～7/1	500～	
コンゴ共和国	7/13	ブラザビル		(確定) 1 (疑い) 4	
インド	7/17	グジャラート州 Vadodara	7/14～16	(下痢・嘔吐) 31 (うち陽性) 4	
インド	7/16	ムンバイ	7/16	2	
			2017年7月	1	
香港	7/15	マレーシアで感染	7/3	1	
韓国	7/7	インドで感染		1	
イエメン	7/16		2017/4/27 ～2018/7/1	(疑い) 1,115,378 (培養検査で確定) 1,157	2,310
				迅速検査検体数 67,862	
			直前3週間	8,234 約 392/日	

イエメンのコレラ

10,000 人当たりの罹患率

全国：397.4

最も高い5県：

Amran (936)、Al Mahwit (905)、Al Dhale'e (641)、Sana'a (550)、Dhamar (540)

2018年1月1日以降の累積疑い患者数が最も多い5県

Al Hali (5,841)、Radman Al Awad (2,215)、Al Mighlaf (2,150)、Al Sabaeen (2,102)、
Maqbanah (2,075)

イエメンのコレラ (2018年の累積患者数)

日付	累積患者数	累積死亡者数
2018/1/7	1,029,717	2,241
2018/1/21	1,046,674	2,248
2018/1/28	1,051,798	2,252
2018/2/18	1,063,786	2,258
2018/3/17	1,080,422	2,266
2018/3/25	1,084,191	2,267
2018/4/14	1,089,507	2,274
2018/5/24	1,100,720	2,291
2018/6/10	1,107,144	未発表
2018/7/1	1,115,378	2,310

(2017年12月以前のデータについては食品安全情報(微生物) No.3 / 2018 を参照)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室