

食品安全情報（微生物） No.17 / 2018（2018.08.15）

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. マクドナルドの店舗で販売されたサラダ製品 Fresh Express Salad Mix の喫食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 8 月 9 日、2 日、1 日付更新情報）
2. 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感染アウトブレイク（2018 年 8 月 1 日付更新情報）
3. 小規模飼育の生きた家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生している 2018 年のサルモネラ感染アウトブレイク（2018 年 7 月 23 日付更新情報）

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 冷凍野菜製造工場でのリステリア（*Listeria monocytogenes*）検出を目的とした検体採取および検査に関する緊急提言への科学的・技術的支援

【[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）

【[アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）](#)】

1. 熱波に注意：ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）および夏季の食品安全

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. アイルランド食品安全局（FSAI）が輸入冷凍ベリーを煮沸するよう再度助言

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. ヤギおよびヒツジの酪農場における人獣共通感染症細菌

【[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. マクドナルドの店舗で販売されたサラダ製品 **Fresh Express Salad Mix** の喫食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 8 月 9 日、2 日、1 日付更新情報)

Multistate Outbreak of Cyclosporiasis Linked to Fresh Express Salad Mix Sold at McDonald's Restaurants — United States, 2018

August 9, 2 & 1, 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

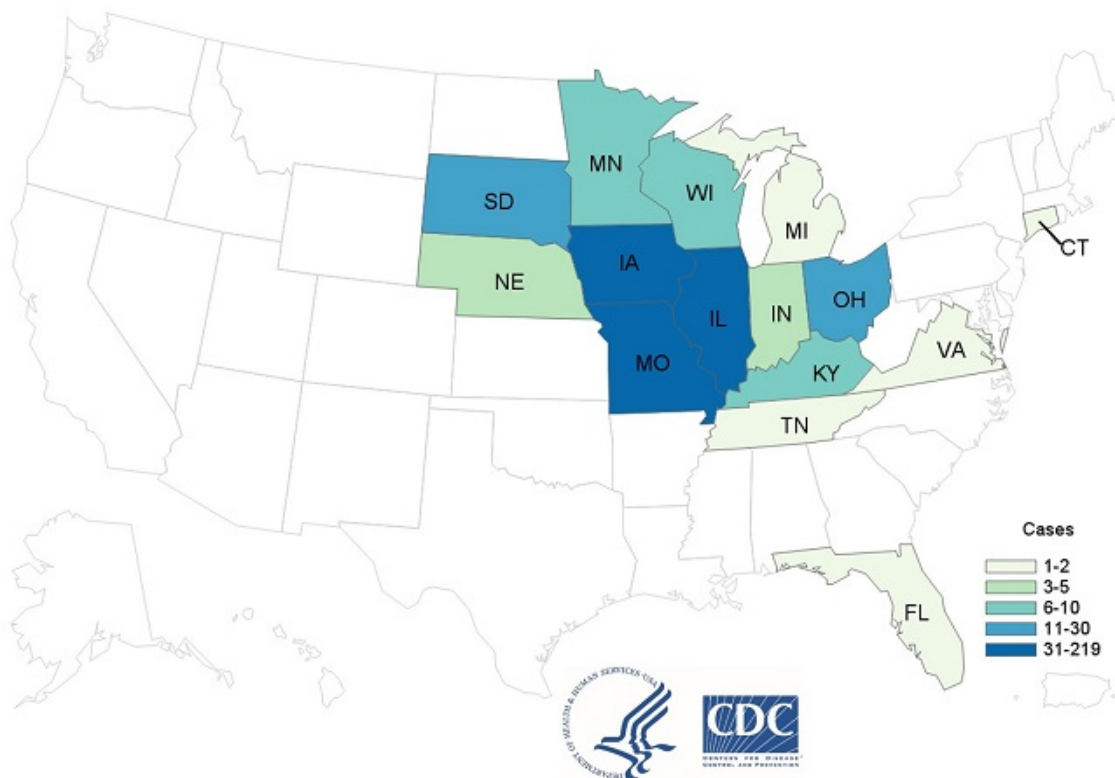
(<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2018/a-062018/index.html>) との関連を示唆するエビデンスは存在しない。

2018 年 8 月 9 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 8 月 9 日までに 15 州から計 436 人報告されている (図)。このうち、コネティカット、テネシーおよびバージニアの 3 州の患者計 3 人はイリノイ州を旅行中に、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 20 日) である。患者の年齢範囲は 14～91 歳、年齢中央値は 53 歳で、66% が女性である。少なくとも 20 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8月9日までに報告された居住州別患者数、n=436）



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の1つ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に共通する原材料の供給元の特定に取り組んでいる。

8月2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8月2日までに15州から計395人報告されている（図）。このうち、コネティカット、テネシーおよびバージニアの3州の患者計3人はイリノイ州を旅行中に、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20日）である。患者の年齢範囲は14～91歳、年齢中央値は53歳で、66%が女性である。少なくとも16人が入院したが、死亡者は報告されていない。

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の1つ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各種サラダに共通する原材料の供給元の特定に取り組んでいる。

8月1日付更新情報

2018年7月26日、FDAは、加工業者 Fresh Express 社（イリノイ州 Streamwood）がマクドナルドに納入したロメインレタスとニンジンのミックスの包装済み未使用品に関して検査を終了した。検査の結果、当該ミックス製品中にサイクロスポラの存在が確認され、FDAは7月27日に同社にその旨を通知した。

Fresh Express 社は、このミックス製品に使用したニンジンは納入先がマクドナルドの店舗のみであったこと、および、ミックス製品の原材料中、ロメインレタスのみがマクドナルドの店舗以外の納入先にも納入されたことを FDA に報告した。サイクロスポラ陽性であったロットのロメインレタスは、Caito Foods 社（インディアナ州インディアナポリス）が販売した調理済みサラダおよびラップサンド製品に使用されていた。Fresh Express 社はまた、サイクロスポラ陽性であったロットのロメインレタスは、消費者に直接小売り販売するための包装製品としては使用されなかったことも報告した。

2018年7月30日、米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、Caito Foods 社が販売したロメインレタス入り調理済みサラダおよびラップサンド製品について公衆衛生警報を発表した。対象となる調理済みサラダおよびラップサンド製品は、製造日が2018年7月15～18日で、賞味期限（Best by、Enjoy by、Best if Sold By、Sell By）が2018年7月18～23日のものである。

対象製品を購入してまだ喫食していない消費者は、これらを喫食せずに廃棄または購入店に返品すべきである。既に喫食して下痢を呈した場合は医療機関を受診してサイクロスポラ検査を受け、感染していた場合は治療を受けるべきである。

（食品安全情報（微生物）No.16 / 2018（2018.08.01）US CDC 記事参照）

2. 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感染アウトブレイク（2018年8月1日付更新情報）

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

August 1, 2018

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

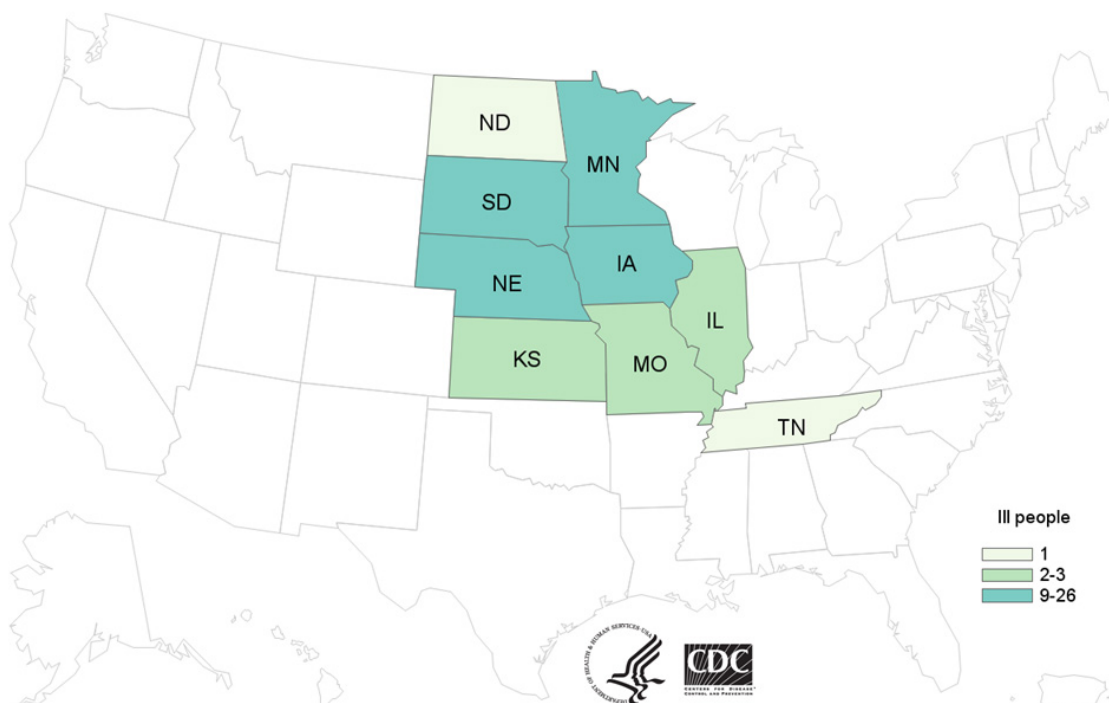
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）は、食料品チェーン Hy-Vee の店舗で販売されたパスタサラダ（Spring Pasta Salad）に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella*）感染アウトブレイクを調査している。

2018年7月18日付の初発情報以降、新たに患者58人が調査対象に追加された。この

58 人には、*Salmonella enterica* 亜種 IIIb (*Salmonella* IIIb) の同じ株に感染した 6 人、および、この株と *S. Sandiego* アウトブレイク株の両方に同時に感染した 2 人が含まれている。

2018 年 7 月 30 日までに *S. Sandiego* アウトブレイク株の感染患者 71 人、*Salmonella* IIIb の感染患者 6 人、およびこれら両株の重複感染患者 2 人の計 79 人が 9 州から報告されている (図)。

図：サルモネラアウトブレイク株感染患者数 (2018 年 7 月 30 日までに報告された居住州別患者数、n=79)



患者の発症日は 2018 年 6 月 21 日～7 月 15 日である。患者の年齢範囲は 1～89 歳、年齢中央値は 47 歳で、67%が女性である。情報が得られた 74 人のうち 18 人 (24%) が入院したが、死亡者は報告されていない。

各州・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 59 人のうち 47 人 (80%) が、アイオワ、カンザス、ミネソタ、ネブラスカおよびサウスダコタの各州にある食料品チェーン Hy-Vee の店舗で購入したパスタサラダ (Spring Pasta Salad) の喫食を報告した。ノースダコタおよびテネシー州の患者は Hy-Vee の店舗がある州を訪れていた。

(食品安全情報 (微生物) No.16 / 2018 (2018.08.01) US CDC 記事参照)

3. 小規模飼育の生きた家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生している 2018 年のサルモネラ感染アウトブレイク (2018 年 7 月 23 日付更新情報)

Multistate Outbreaks of *Salmonella* Infections Linked to Contact with Live Poultry in Backyard Flocks, 2018

July 23, 2018

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

| 患者数 | 患者発生州数 | 入院患者数 | 死亡者数 |
|-------|--------|-------|------|
| 212 人 | 44 州 | 34 人 | 0 人 |

○2018 年 6 月 8 日付の初発情報以降、新たに 88 人の患者が報告されている。直近の患者の発症日は 2018 年 6 月 21 日である。

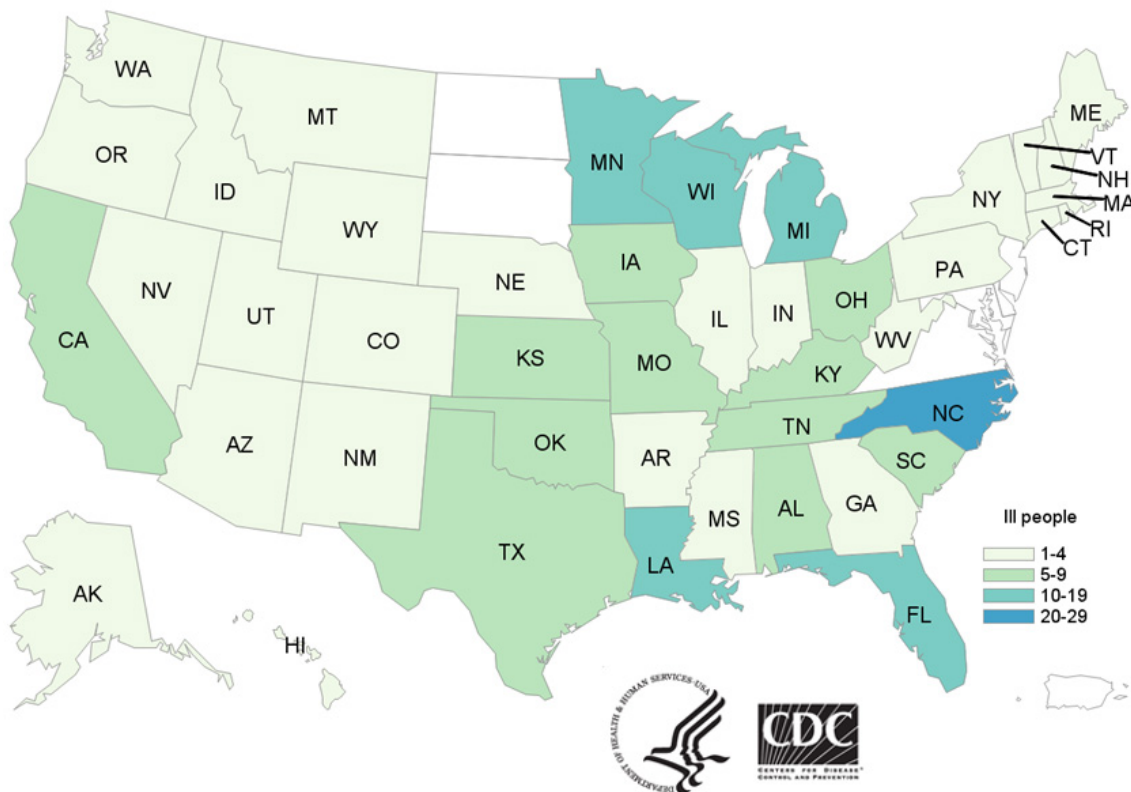
○米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、小規模飼育の生きた家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生している数件のサルモネラ感染アウトブレイクを調査している。

- ・ 生きた家禽類やその飼育環境との接触は、サルモネラ感染症の原因となる可能性がある。家禽類は、健康で清潔に見え、疾患の兆候を示していなくても、サルモネラを保菌している可能性がある。
- ・ 本アウトブレイクでは複数の血清型 (Senftenberg、Montevideo、Infantis、Enteritidis、Indiana、Litchfield) のサルモネラにより患者が発生している。

○2018 年 7 月 13 日までに、サルモネラアウトブレイク株感染患者が 44 州から計 212 人報告されている (図)。

- ・ 患者の発症日は 2018 年 2 月 15 日～6 月 21 日である。
- ・ 患者 34 人が入院したが死亡者は報告されていない。
- ・ 患者の 26%が 5 歳未満の小児である。

図：サルモネラアウトブレイク株感染患者数（2018年7月13日までに報告された居住州別患者数、n=212）



○疫学・追跡調査および検査機関での検査により、これらのアウトブレイクは複数の孵化場由来のヒヨコやアヒルのヒナなどの生きた家禽類との接触に関連していることが示されている。

- ・ 患者への聞き取り調査において、情報が得られた 138 人中 100 人（72%）が発症前 1 週間にヒヨコやアヒルのヒナと接触したことを報告した。
- ・ 患者は、ヒヨコやアヒルのヒナの入手先として、飼料販売店、インターネットサイト、孵化場、親戚などを挙げた。

○本アウトブレイクの患者由来 118 株について、抗生物質耐性を調べるため全ゲノムシーケンシング（WGS）解析が実施された。その結果、22 株が、アンピシリン、ストレプトマイシン、スルファメトキサゾール、テトラサイクリン、ゲンタマイシン、セフトリアキソン、アモキシシリン-クラブリファン酸、セフォキシチン、シプロフロキサシンおよびホスホマイシンのすべてまたは一部に対し耐性または低感受性を付与する遺伝子を保有していた。残りの 96 株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。これらの結果は、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）検査部門が標準的な抗生物質感受性試

験法を用いてアウトブレイク株 5 株について行った検査により確認された。一部の患者については一般に推奨される抗生物質による治療が困難になり、別の種類の抗生物質が必要となる可能性がある。

○本アウトブレイク調査は継続しており、CDC は更新情報を提供していく予定である。

(食品安全情報 (微生物) No.15 / 2018 (2018.07.18) US CDC 記事参照)

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

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

冷凍野菜製造工場でのリステリア (*Listeria monocytogenes*) 検出を目的とした検体採取および検査に関する緊急提言への科学的・技術的支援

Urgent scientific and technical assistance to provide recommendations for sampling and testing in the processing plants of frozen vegetables aiming at detecting *Listeria monocytogenes*

3 July 2018

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2018.EN-1445> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1445>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、果物・野菜・ハーブ (FVH) の冷凍工場で加工用水、環境検体および最終製品からリステリア (*Listeria monocytogenes*) を検出する際の感度について、これを最大化するのに最適なサンプリング戦略および微生物学的手法を欧州委員会 (EC) に助言するよう要請された。さらに EFSA は、リステリアを対象とした環境モニタリングを行う際の最重要サンプリング点 (CSS : critical sampling site) の特定についても助言を行うよう要請された。

冷凍 FVH に関連した食品由来アウトブレイクの関係当局および食品事業者による調査に役立つように、その目的に適ったサンプリング戦略として 7 段階からなる戦略が提案された。

適切な CSS は、冷凍工場内についての極めて重要な調査および本報告書に記載された背景情報にもとづき決定される。冷凍工場において、食品非接触表面で *L. monocytogenes* が生息し得る典型的な場所としては、床 (特にひび割れや隙間などがある床)、壁、下水管、天井、上部骨組み、キャットウォーク (高所の狭い通路)、洗浄区域、凝縮水・貯留水、壁内およびパイプ・冷却ユニット周辺の湿った断熱材、扉周辺のゴムシール (特に冷却機)、

溶接やボルトなどの金属接合部、および真空掃除機の集じん物などが挙げられる。*L. monocytogenes* はまた、トンネルフリーザー、成型ボウル、回転刃、スライサー、ナイフ、まな板、コンベヤーベルト、手袋の接合部、ガasket (継ぎ目密封シール)、およびパイプ端末などの食品処理、加工、保存および輸送の際に使用される備品からも一般的に検出される。製造バッチおよび環境 CSS に配慮したサンプリング計画を立案するためには両者への総合的な取組みが必要である。汚染源の潜在的多様性を把握するため、できるだけ多くの CSS で各 CSS あたりできるだけ多くの検体を採取するなど、可能な限り徹底的なサンプリングを実施すべきである。

L. monocytogenes の検出には標準試験法 EN ISO 11290-1 の使用が推奨される。陽性検体からの分離株の単離・同定、およびヒト由来株と FVH 由来株の関連付けのためには、十分に確立した分子生物学的技術を用いた *L. monocytogenes* 分離株の性状解析が必要である。

(食品安全情報 (微生物) No.15 / 2018 (2018.07.18) ECDC/EFSA 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>

2018年7月28日～8月10日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

オランダ産レタスのサルモネラ、ポーランド産冷凍鶏肉ケバブのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産乳製品デザート of セレウス菌 (4,500 CFU/ml)、ハンガリー産マグケーキ (チョコレート) のサルモネラ (*S. Braenderup*、25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズの

ステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ポーランド産冷凍レッドカラントのノロウイルス (25g 検体陽性)、フランス産活カキのノロウイルス (GI)、ハンガリー産 *Galium aparine* (ハーブ) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍サワーチェリーのノロウイルス (25g 検体陽性)、ポーランド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産黒コショウのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ハンガリー産スプラウト (オーストリア経由) のブドウ球菌エンテロトキシン (25g 検体陽性)、フランス産活イガイ (*Mytilus edulis*) のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産の生鮮デイルのサルモネラ (25g 検体陽性)、アイスランド産冷蔵ナマズ (*Anarhichas Lupus*) のアニサキス、フランス産冷蔵アンチョビ (*Engraulis encrasicolus*) のアニサキス、マルタ産の卵のサルモネラの可能性 (*S. Enteritidis*, 環境検体陽性)、フランス産冷蔵鶏むね肉のカンピロバクター (*C. coli*・25g 検体 10/12 陽性、*C. jejuni*・25g 検体 1/12 陽性) など。

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

ドイツ産有機卵のサルモネラ、インドネシア産ヤシ搾油粕のサルモネラ (25g 検体 7/8 陽性)、オランダ産の生ドッグフードのサルモネラ (*S. Derby*, *S. Mbandaka*, とともに 25g 検体陽性) と腸内細菌 (> 15,000 CFU/g) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産犬用餌のカビ、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Mbandaka*, *S. Tennessee*, とともに 25g 検体陽性)、ベトナム産黒コショウのサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Ank*, 25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Isangi*, 25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*, *stx2+*, 25g 検体陽性)、ナイジェリア産皮むきゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Offa*)、ウルグアイ産冷蔵牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*, *stx2+*, *eae*, 25g 検体陽性)、ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Cerro*, 25g 検体陽性)、パナマ産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland: Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

<http://www.hpsc.ie>

熱波に注意：ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）および夏季の食品安全

Heatwave alert: VTEC, the summer season and food safety

Epi-Insight, volume 19 issue 7

July 2018

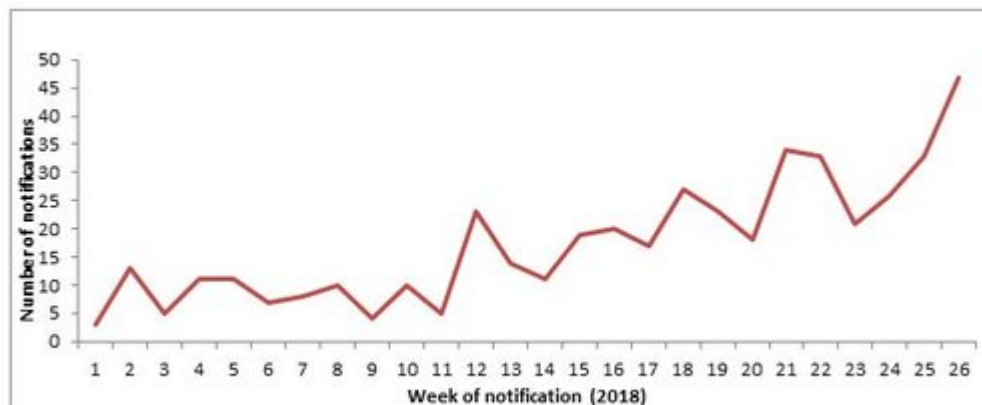
<http://ndsc.newsweaver.ie/epiinsight/qw9cxmunbxv10gkzp9yx5?a=2&p=53582186&t=17517804>

アイルランドは6月に熱波に見舞われ、また、ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染患者数が増加した。このため、アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）は、食品安全に一層注意するよう消費者に呼び掛けている。

VTEC 感染患者数の増加

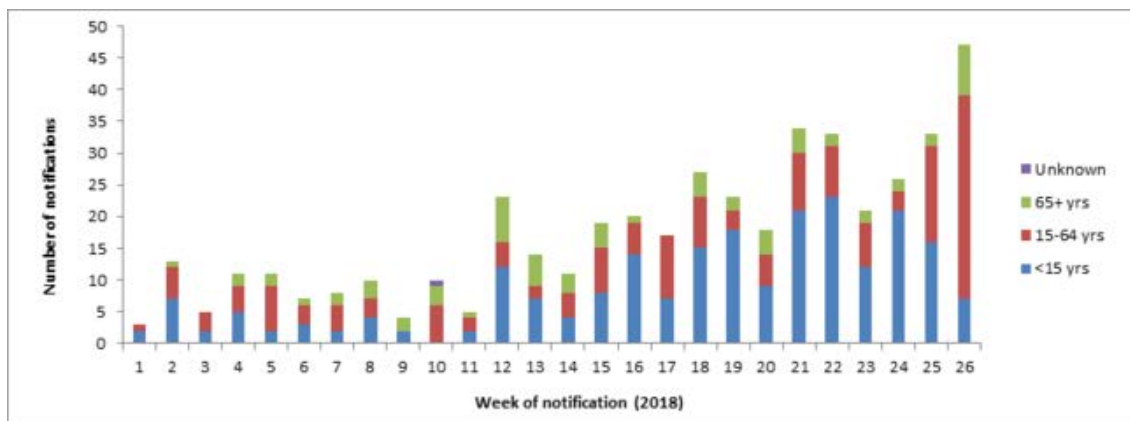
2018 年第 26 週（疫学週）には VTEC 感染患者が 47 人報告された（図 1）。直近の 3 年間の同じ週の患者数は 9～27 人であった。

図 1：ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染患者数（アイルランド、2018 年第 1～26 疫学週）



特に注目すべきこととして、成人の患者が高い割合を占めていることが挙げられる（図2）。2018年第1～25週はVTEC感染患者の53%が15歳未満の小児であったが、第26週は患者47人のうち40人（85%）が15歳以上であった。

図 2：疫学週別、年齢層別の VTEC 感染患者数（アイルランド、2018 年第 1～26 疫学週）



第 26 週で患者の報告が多かった地域は、東部 (HSE-East、n=16)、南部 (HSE-South、n=11)、南東部 (HSE-South East、n=7)、中西部 (HSE-Mid West、n=6) の順であった。第 26 週に報告された VTEC 感染患者 47 人のうち少なくとも 27 人が入院した。

VTEC 感染を防ぐにはどうすればよいか

夏季には、バーベキューやピクニックに関する以下のような食品安全上の助言を覚えておく。

- 食品の取り扱いの前後には手を洗う。
- 冷凍食品は、冷凍状態からそのまま加熱する食品ではない限り、加熱前に必ず解凍する。
- 生肉と加熱済み肉には、別々の調理用具や皿を使用する。
- ハンバーガーやソーセージなどのひき肉製品は、以下のことをチェックして完全に加熱されたことを確認する。
 - ・肉全体が熱々に加熱されている。
 - ・中心部を切ったときにピンク色の部分がない。
 - ・肉汁が透明である。
- 果物や野菜は飲用水で十分に洗い、特に加熱しないで喫食する場合は念入りに洗う。

気温が高めの季節にバーベキューやピクニックをする際の食品安全上の助言が「Safefood」の Web サイトに掲載されている。

<https://www.safefood.eu/Food-Safety/Seasonal-Features/Top-food-safety-tips-for-BBQs.aspx>

<https://www.safefood.eu/Food-safety/Seasonal-Features/Top-tips-for-safe-picnics.aspx>

● アイルランド食品安全局 (FSAI: Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/>

アイルランド食品安全局 (FSAI) が輸入冷凍ベリーを煮沸するよう再度助言

FSAI Reiterates Advice to Boil Imported Frozen Berries

23 July 2018

https://www.fsai.ie/news_centre/boil_imported_frozen_berries_advice_23072018.html

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、すべての輸入冷凍ベリーについて、喫食前に 1 分以上の煮沸を行うよう消費者に再度助言を行った。冷凍ベリーの国際的な供給チェーンにはリスクが依然として存在しており、2018 年も冷凍ベリー中のウイルスに関して数件の食品警報が欧州全域で発せられている。輸入冷凍ベリーは、喫食前に少なくとも 1 分間煮沸すべきである。この予防的措置はいかなるウイルスの生残も妨げ、小児、入院患者、介護施設入所者などの被害を受けやすい人々にこれらの食品が提供される際に特に重要な意味を持つ。食品由来ウイルスは、特に被害を受けやすい人々に重篤な疾患を引き起こすことがある。

輸入冷凍ベリーはアイルランドの食品業界で広く利用されており、調理済み食品やそのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食品に使用するため食品提供分野に流通している。したがって、輸入冷凍ベリーを使用・販売する食品事業者は、扱うベリーが、効果的な食品安全管理システムおよび包括的なトレーサビリティシステムを運用している信頼できる供給元に由来するとの確証を得ていなければならない。フードチェーンは極めて複雑である可能性があるため、フードチェーンの各段階の食品事業者は、運用している食品安全管理システムの有効性について供給業者に保証を求める必要がある。輸入冷凍ベリーを使用する食品事業者は、自社の事業におけるリスクを評価し、煮沸を自社の食品安全管理システムに導入する必要性を検討すべきである。

本件に関する詳細情報は、以下の「輸入冷凍ベリーの煮沸に関する助言」の Web ページから入手可能。

https://www.fsai.ie/faq/frozen_berries.html

(食品安全情報 (微生物) No.11 / 2015 (2015.05.27)、No.19 / 2014 (2014.09.17)、No.19 / 2013 (2013.09.18)、No.15 / 2013 (2013.07.24) FSAI 記事参照)

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

ヤギおよびヒツジの酪農場における人獣共通感染症細菌

Research on pathogens in dairy goat and dairy sheep farms

2018-06-14

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2018-0059.pdf> (報告書 PDF、オランダ語)

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2018-0059.html>

動物はヒトの疾患（人獣共通感染症）の原因となり得る病原体を保有していることがある。2016年、オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）およびオランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）は、乳用のヤギおよびヒツジがこれらの病原体を保有しているかどうかについて調査した。このような調査は、酪農家、その家族、および従業員についても実施されることがある。人獣共通感染症病原体は通常は下痢症を引き起こすが、より重症の感染症の原因となることもある。

今回の調査で、ヤギおよびヒツジの酪農場では数種類の病原菌が高頻度に検出されることがわかった。これらの細菌はヤギやヒツジの腸管内に生息し、糞便中に排出される。少量の糞便でも生乳や未殺菌チーズの汚染には十分である。これらの酪農場への訪問者も、動物やその飼育環境との接触により感染する可能性がある。加熱殺菌済みの乳のみの喫飲や、すべての乳の殺菌加工により、感染や乳の汚染を防止することが可能である。酪農場への訪問者は、動物やその飼育環境と接触した後に手指を洗浄することで疾患リスクを低減させることができる。

特に高頻度に検出された人獣共通感染症病原体は、志賀毒素産生性大腸菌（STEC）およびカンピロバクター属菌であった。STECは調査を実施したほぼすべての酪農場で検出された。カンピロバクターは、ヤギ酪農場の33%、ヒツジ酪農場の95.8%で検出された。酪農家やその家族からのこれらの細菌の検出は非常に少なかった。リステリアの検出頻度は低く、ヤギ酪農場では8.8%、ヒツジ酪農場では16.7%で、酪農家やその家族からは検出されなかった。しかし、ヒトのリステリア感染の最も重要な感染源は未殺菌のソフトチーズであることから、リステリアを本調査の対象に含めることは適切であると言える。

サルモネラはヤギ酪農場では検出されなかったが、ヒツジ酪農場では12.5%から検出された。サルモネラが検出されたヒツジ酪農場のほとんどで、ヒトに伝播しないタイプのサルモネラのみが検出された。多くの抗生物質に非感受性の基質特異性拡張型βラクタマーゼ（ESBL）産生菌は、ヤギ酪農場の1.7%、ヒツジ酪農場の4.2%から検出された。ESBL産生菌は酪農家やその家族の6.8%からも検出されたが、この検出頻度は一般住民の場合と比較して高くはない。

● 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 2018 (29) (28) (27) (26)

August 10, 9 & 3 2018

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 | 8/7 | Hudaydah | | 増加中(人数不明) | |
| イスパニョーラ島 | 8/6 | | 2018/1/1～7/21 | 計 2,883 | |
| | | | 2017 年 | (疑い)計 13,803 | |
| ハイチ | 8/6 | | 2018/1/1～7/21 | (死亡者含む疑い)2,843 | 34 |
| | | | 2018/5/27～7/21 | (疑い)週平均 103 | |
| | | | 2018/5/6～12 | 184 | |
| | | | 2017 年 | (死亡者含む)13,681 | 159 |
| | | | 2016 年 | | 446 |
| ドミニカ共和国 | 8/6 | | 2018/1/1～7/21 | (疑い)41 | 0 |
| | | | 2017/1/1～7/21 | (疑い)96 | |
| | | | 2018/7/8～7/21 | (疑い)20 (3人が陰性) (19人がインディペンデンシア県) | |
| | | | 2017 年 | (死亡者含む)122 | 4 |
| | | | 2016 年 | | 27 |
| メキシコ | 8/6 | シナロア州で感染 | 2018/6/16 | 1 | |
| アンゴラ | 8/7 | ルアンダ州 | 5月～ | (疑い)86 (うち確定)12 | 6 |
| | | ウイジェ州 | 2018 年のアウトブレイク | 600～ | 12～ |

| | | | | | |
|---------|------|---------------|------------------|----------------------------|-----|
| | | カビンダ州 | 2月のアウトブレイク | 10～ | 1～ |
| ニジェール | 7/23 | マラディ州 | | 123 | 4 |
| ナイジェリア | 8/2 | 6州* | 2018/7/9～15 | (疑い)計 367 | 計 4 |
| | | 16州と FCT** | 2018年1月 ～7/18 | (疑い)16,892 (うち培養で陽性)268 | 201 |
| | | | 2018/5/21～27 | 1,345 | |
| サウジアラビア | 7/25 | アシール | | (AWD)22 (うち確定)15 | |
| インド | 7/25 | パンジャブ州 | 死亡者は 7/25 までの数日間 | (下痢・脱水)327～ | 4 |
| インド | 8/1 | ムンバイ | 2018年7月 | 6 | |

* アダマワ州、バウチ州、カツィナ州、ナイジャー州、プラトー州、ザンファラ州

** アダマワ州、アナンブラ州、バウチ州、ボルノ州、連邦首都区 (FCT)、ゴンベ州、ジガワ州、エボニー州、カドゥナ州、カノ州、カツィナ州、コギ州、ナサラワ州、ナイジャー州、プラトー州、ヨベ州、ザンファラ州

ハイチのコレラ

2018年の患者数が最も多い県

アルティボニット県 (854)、中央県 (774)、西県 (561、首都ポルトープランスを含む)

| 年 | 患者数 | 死亡者数 | 1,000人当たりの罹患率 | 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 | 13,681 | 159 | 1.12 | -- |
| 2018 | 2,843 | 34 | -- | -- |

(2018年は1/1～7/21)

コレラ (*Vibrio cholerae* O141)

| 国名 | 報告日 | 発生場所 | 期間 | 患者数 | 死亡者数 |
|----|-----|----------------------|----------|-----|------|
| 米国 | 8/2 | ネブラスカ州(フロリダ州で感染した疑い) | 2017年10月 | 1 | |
| | | 全国 | 1988年～ | 16 | |

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室