

食品安全情報（微生物） No.26 / 2018（2018.12.19）

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. Achdut 社製のタヒニに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Concord) 感染アウトブレイク (初発情報)
2. ロメインレタスの喫食に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157:H7 感染アウトブレイク (2018 年 12 月 13 日、6 日付更新情報)
3. 牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク (2018 年 12 月 12 日付更新情報)

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：ロメインレタスに関連して発生している大腸菌感染アウトブレイク (2018 年 12 月 13 日、6 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)

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 家禽生肉および生卵を介した低病原性鳥インフルエンザウイルスの伝播についての定性的評価

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 市販丸鶏のカンピロバクター汚染レベルに変化は見られず：主要小売業者が英国産生鮮丸鶏のカンピロバクター汚染検査 (2018 年 7～9 月) の結果を公表

[【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. Achdut 社製のタヒニに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Concord) 感染アウトブレイク (初発情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Tahini from Achdut Ltd.

November 28, 2018

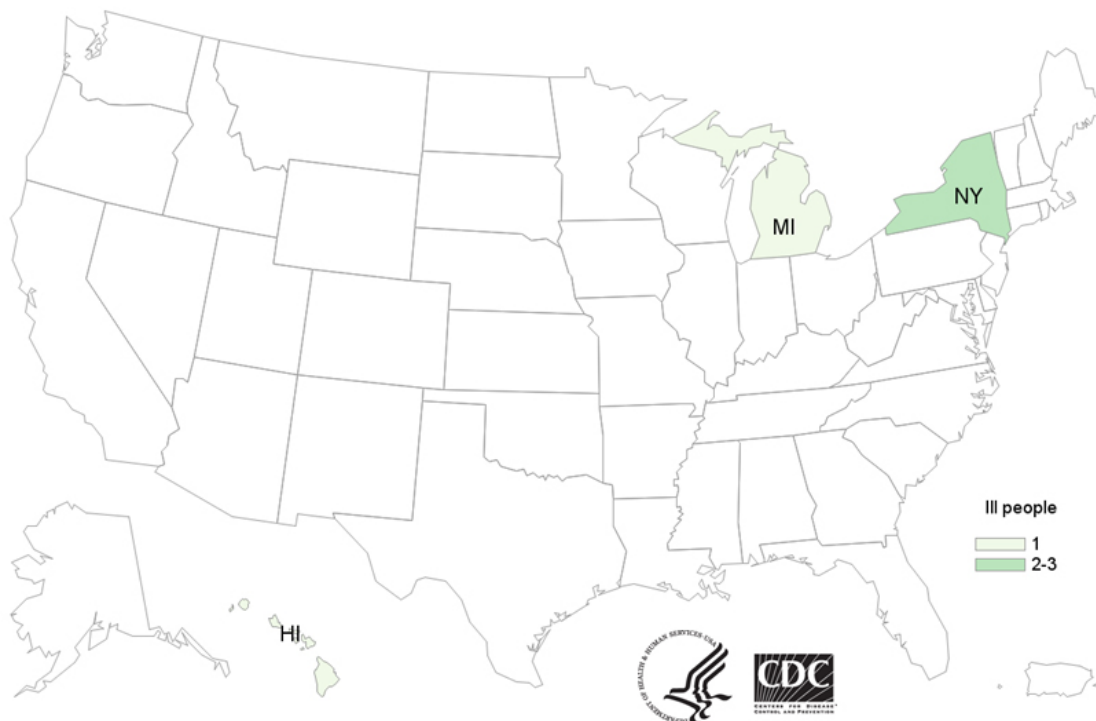
<https://www.cdc.gov/salmonella/concord-11-18/index.html>

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、Achdut 社 (イスラエル Ariel) が製造したタヒニ (ゴマペースト製品) に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Concord) 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。WGS 解析により、本アウトブレイク患者由来のサルモネラ分離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、本アウトブレイクの患者の感染源が共通である可能性が高いことを意味している。

2018 年 11 月 28 日時点で、*S. Concord* アウトブレイク株感染患者が 3 州から計 5 人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Concord*) アウトブレイク株感染患者数 (2018 年 11 月 28 日までに報告された居住州別患者数、n=5)



患者の発症日は 2018 年 6 月 16 日～10 月 18 日である。患者の年齢範囲は 17～52 歳、年齢中央値は 30 歳で、60%が男性である。情報が得られた患者 5 人については、入院も死亡も報告されていない。

WGS 解析の結果、患者 3 人由来のサルモネラ分離株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。現在、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) 検査部門において、標準的な手法を用いてアウトブレイク株の抗生物質感受性試験が実施されている。

アウトブレイク調査

疫学調査および検査機関での検査により得られたエビデンスは、Achdut 社製のタヒニ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。

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実施された。患者 5 人に聞き取りが行われ、全員がタヒニまたはタヒニ入りのフムス（ヒヨコマメのペースト）の喫食を報告した。このうち 3 人は、ハワイ州およびニューヨーク州でタヒニまたはタヒニ入りフムスを喫食していた。残りの 2 人は国外渡航中にタヒニまたはタヒニ入りフムスを喫食していた。

FDA は、米国への輸入時に採取されたタヒニ検体から *S. Concord* を検出した。当該タ

ヒニは Achdut 社が製造した Baron's ブランドの製品であった。WGS 解析の結果、当該輸入タヒニから分離されたサルモネラ株は患者由来サルモネラ分離株と遺伝学的に近縁であることが示された。これらの結果は、本アウトブレイクの患者が Achdut 社製のタヒニ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。

2018 年 11 月 27 日、Achdut 社は、サルモネラ汚染の可能性があるととしてタヒニ製品の回収を開始した。FDA の Web ページ

(<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm626750.htm>) に回収対象のタヒニ製品のリストが掲載されている。消費者は、当該タヒニ製品を喫食せず、返品または廃棄すべきである。レストランおよび小売業者は、回収対象のタヒニ製品およびこれを含むフムスなどの製品を提供・販売すべきではない。

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。

2. ロメインレタスの喫食に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157:H7 感染アウトブレイク (2018 年 12 月 13 日、6 日付更新情報)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Romaine Lettuce

December 13, 2018

<https://www.cdc.gov/ecoli/2018/o157h7-11-18/index.html>

December 6, 2018

<https://www.cdc.gov/ecoli/2018/o157h7-11-18/updates.html>

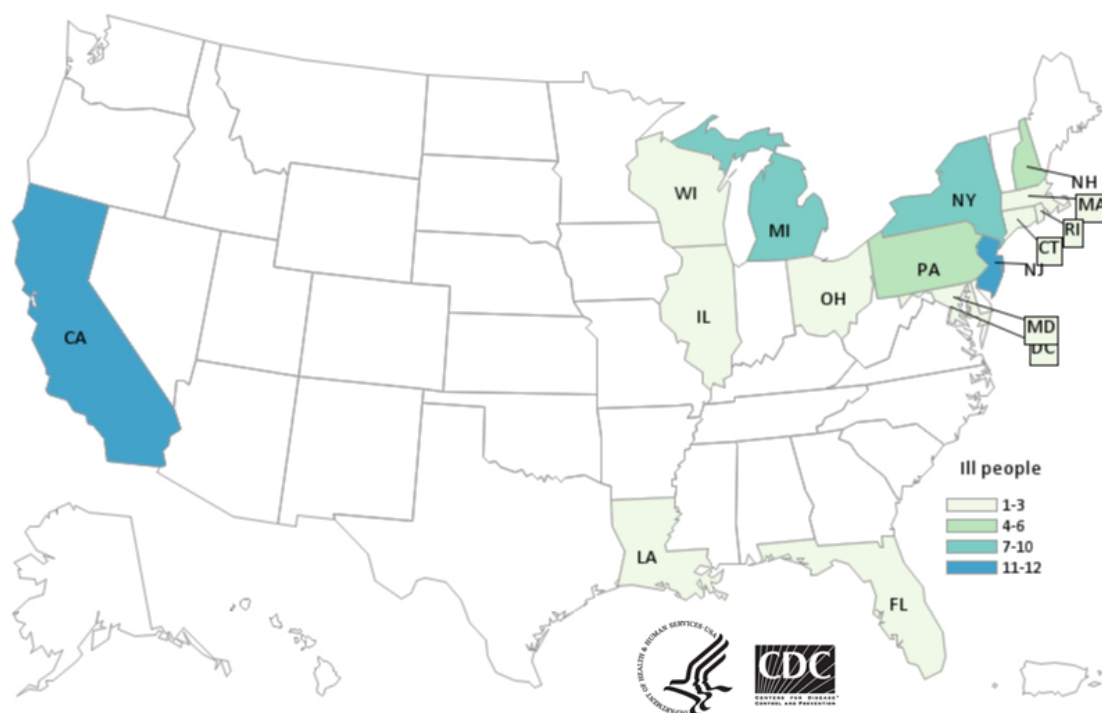
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局、カナダ当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、カリフォルニア州北部・中部の Central Coastal 栽培地域由来のロメインレタスに関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157:H7 感染アウトブレイクを調査している。

2018 年 12 月 13 日付更新情報

○患者情報の更新

2018 年 12 月 13 日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株の感染患者が 15 州およびワシントン D.C. から計 59 人報告されている (図)。

図：大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株の感染患者数（2018 年 12 月 13 日までに報告された居住州別患者数、n=59）



患者の発症日は 2018 年 10 月 5 日～11 月 16 日である。患者の年齢範囲は 1～84 歳、年齢中央値は 26 歳で、65%が女性である。情報が得られた患者 50 人のうち 23 人（46%）が入院し、このうち 2 人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。死亡者は報告されていない。

○調査の更新情報

疫学・追跡調査および検査機関による検査から得られたエビデンスは、カリフォルニア州北部・中部の Central Coastal 栽培地域由来のロメインレタス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実施された。既に聞き取りが行われた患者 32 人のうち 27 人（84%）がロメインレタスの喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査で、回答者の 47%が調査前 1 週間以内にロメインレタスを喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。患者が喫食したと報告したロメインレタスは様々であり、喫食場所は数カ所のレストランおよび家庭であった。

FDA による追跡調査の予備的結果は、本アウトブレイクの患者がカリフォルニア州北

部・中部の Central Coastal 栽培地域で収穫されたロメインレタスを喫食したことを示している。さらにその後得られた詳細情報により、追跡調査を行なっている郡の数が絞られている。現時点で得られているエビデンスによると、カリフォルニア州の Monterey、San Benito および Santa Barbara 各郡で収穫されたロメインレタスは購入・提供・販売・喫食を行うべきではない。

FDA は、CDC および複数州の当局と共に、追跡調査で特定されたカリフォルニア州の農場および冷却施設を調査している。追跡調査により農場 8 カ所が特定され、CDC は、そのうちの 1 カ所である Adam Bros. Farming 社の農場（カリフォルニア州 Santa Barbara 郡）の水検体および堆積物検体の検査を行った。この農場にある農業用水の水源の堆積物検体から大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株が検出された。全ゲノムシーケンシング（WGS）解析により、農業用水の水源から見つかった大腸菌 O157:H7 株は患者由来分離株と遺伝学的に相互に近縁であることが示された。FDA は、大腸菌の当該株が農業用水の水源に混入した経緯、および当該農場のロメインレタスの汚染経路について調査を継続している。Adam Bros. Farming 社の農場で収穫されたロメインレタスはもはや市場に流通していない。

FDA の追跡調査によると、他の農場から出荷されたロメインレタスも本アウトブレイクに関連していると考えられる。FDA は調査を継続している。

2018 年 12 月 6 日付更新情報

○患者情報の更新

2018 年 12 月 6 日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株の感染患者が 15 州から計 52 人報告されている。

患者の発症日は 2018 年 10 月 5 日～11 月 18 日である。患者の年齢範囲は 1～84 歳、年齢中央値は 30 歳で、69%が女性である。情報が得られた患者 45 人のうち 19 人（42%）が入院し、このうち 2 人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。死亡者は報告されていない。

○調査の更新情報

FDA による追跡調査の予備的結果は、本アウトブレイクの患者がカリフォルニア州北部・中部の Central Coastal 栽培地域で収穫されたロメインレタスを喫食したことを示している。FDA が追跡調査で特定したカリフォルニア州の郡は、Monterey、San Benito、San Luis Obispo、Santa Barbara、Santa Cruz および Ventura である。現時点では、共通の栽培業者、供給業者、流通業者、およびブランド名は特定されていない。

FDA は、CDC および複数州の当局と共に、追跡調査で特定されたカリフォルニア州の農場および冷却施設を調査している。CDC は、水検体を採取して大腸菌 O157:H7 検査を行っているが、まだ結果は出ていない。

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC、No.25 / 2018 (2018.12.05) US CDC、PHAC 記事参照)

3. 牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク (2018年12月12日付更新情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Ground Beef

December 12, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/newport-10-18/index.html>

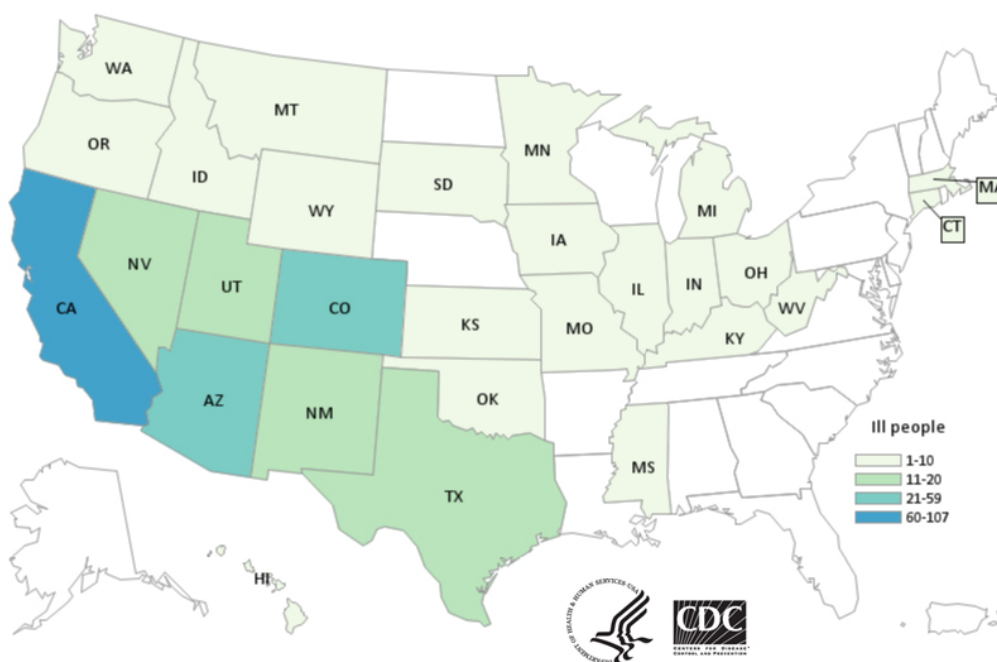
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、JBS Tolleson 社 (アリゾナ州 Tolleson) が製造した牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Newport) 感染アウトブレイクを調査している。

2018年12月12日付更新情報

2018年11月15日付の更新情報以降、新たに87人が本アウトブレイクの調査対象に追加された。

2018年12月12日までに、*S. Newport* アウトブレイク株の感染患者が28州から計333人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Newport) アウトブレイク株感染患者数 (2018年12月12日までに報告された居住州別患者数、n=333)



患者の発症日は2018年8月5日～11月9日である。患者の年齢範囲は1歳未満～99歳、年齢中央値は40歳で、52%が男性である。情報が得られた患者274人のうち91人(33%)が入院したが、死亡者は報告されていない。

州および地域の公衆衛生当局は、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227人のうち200人(88%)が家庭での牛ひき肉の喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査で回答者の40%が調査前1週間以内に家庭で牛ひき肉を喫食したと報告した結果と比べ、有意に高い。

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.24/2018(2018.11.21)、No.22/2018(2018.10.24) 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：ロメインレタスに関連して発生している大腸菌感染アウトブレイク（2018年12月13日、6日付更新情報）

Public Health Notice - Outbreak of *E. coli* infections linked to romaine lettuce

December 13 & 6, 2018 – Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2018/outbreak-ecoli-infections-linked-romaine-lettuce.html>

2018年12月13日付更新情報

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、カナダの複数州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁 (CFIA)、カナダ保健省 (Health Canada)、米国疾病予防管理センター (US CDC) および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、オンタリオ州、ケベック州、ニューブランズウィック州および米国の複数州にわたり発生している大腸菌感染アウトブレイクを調査している。

カナダでは、これまでに得られた調査結果にもとづき、本アウトブレイクの感染源としてロメインレタスへの曝露が特定されている。カナダおよび米国の公衆衛生・食品安全当局の合同調査による追跡情報から、汚染ロメインレタスは米国カリフォルニア州で収穫されたことが示されている。US FDA は、当該ロメインレタスがカリフォルニア州北部・中部の Central Coast 栽培地域で収穫されたことを特定した。水耕栽培および温室栽培を含

め、カナダで栽培されたロメインレタスは本アウトブレイクに関連がないことが確認された。カリフォルニア州の当該地域由来のロメインレタスの汚染原因を特定するため、調査が行われている。

2018年11月27日現在、CFIAは、当該製品がカナダ市場に流通しないように、また、米国の上記栽培地域由来のロメインレタスがカナダに輸入されないように、新しい措置を講じている。CFIAは、流通業者・輸入業者・レストラン・小売業者・公共施設に対し、2018年の栽培期に当該栽培地域で収穫されたロメインレタスおよびこれを含む製品の配送・輸入・販売・提供・使用を行わないよう注意喚起を行った。

カナダ市場ではこのような措置が講じられているが、PHACは、オンタリオ、ケベックおよびニューブランズウィック各州の消費者に対し、購入するロメインレタスがUS FDAのWebサイトに掲載されている当該栽培地域由来ではないことが確認されない限り、ロメインレタスおよびロメインレタス入りサラダミックスの喫食を避けるよう引き続き注意喚起している。小売業者および関連業界は、本アウトブレイクに関連のない栽培地域からのロメインレタスをカナダ市場に流通させ、カナダ市場に流通するロメインレタスの栽培地域を消費者が容易に確認できるよう協力している。米国を訪れるカナダ人、または国境を越えて米国の食料品店でロメインレタスを購入するカナダ人は、US CDCのWebサイトに掲載されている米国の消費者向けの助言に従うべきである。

○調査の概要

カナダでは、2018年12月12日までに本アウトブレイクに関連して計28人の大腸菌感染確定患者が報告されており、州別の内訳はオンタリオ州(5人)、ケベック州(19)、ニューブランズウィック州(1)およびブリティッシュ・コロンビア州(3)である。ブリティッシュ・コロンビア州の患者は、ケベック州、オンタリオ州および米国への旅行に関連している。患者の発症日は2018年10月中旬～11月中旬で、10人が入院し、2人が溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症した。死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は2～93歳で、男女は同数である。

患者の大多数が発症前にロメインレタスを喫食したことを報告した。患者は、家庭以外に、食料品店で購入した調理済みサラダ、レストランおよびファストフード店でロメインレタスを喫食したと報告した。

検査機関での検査の結果は、本アウトブレイクの確定患者由来の大腸菌株が、2017年12月からカナダと米国の両国にわたり発生した大腸菌感染アウトブレイクの確定患者由来分離株と遺伝学的に関連していることを示している。これは、カナダおよび米国での本アウトブレイクの患者が2017年12月のアウトブレイクと同じ大腸菌株により発生していること、および、繰り返し出現する汚染源が存在する可能性があることを示している。本アウトブレイクの公衆衛生調査では、これらの事例について可能性がある汚染源を特定するため、両アウトブレイクで収集されたエビデンスを用いた調査が行われている。

CFIAは公衆衛生当局およびUS FDAと協力し、カリフォルニア州北部・中部のCentral

Coast 栽培地域で収穫されたロメインレタスの汚染源を特定するための調査を行っている。食品安全調査の一環として、ロメインレタス検体が採取され大腸菌検査が行われている。これまでの検査結果ではすべて大腸菌陰性である。CFIA は、関連業界に対し、カリフォルニア州の当該地域由来のロメインレタスの輸入・配送・販売・提供・使用を行わないよう注意喚起を行い、カナダ市場でこれらが守られていることを検証する作業を行なっている。

2018年12月6日付更新情報

○調査の概要

カナダでは、2018年12月6日までに本アウトブレイクに関連して計27人の大腸菌感染確定患者が報告されており、州別の内訳はオンタリオ州(4人)、ケベック州(19)、ニューブランズウィック州(1)およびブリティッシュ・コロンビア州(3)である。ブリティッシュ・コロンビア州の患者は、ケベック州、オンタリオ州および米国への旅行に関連している。患者の発症日は2018年10月中旬～11月初旬で、9人が入院し、2人が溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症した。死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は2～93歳で、52%が男性である。

(食品安全情報(微生物) 本号 US CDC、No.25 / 2018 (2018.12.05) US CDC、PHAC 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12月1日～14日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ハンガリー産冷凍カモ肉（内臓摘出済み）のサルモネラ（*S. Newport*、*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、ともに 25g 検体陽性）、フランス産ブラッドソーセージのリステリア（*L. monocytogenes*、<100 CFU/g）、ドイツ産殻むきヘーゼルナッツ（スペイン産原材料使用）のサルモネラ（25g 検体陽性）、イタリア産活二枚貝（*Ruditapes philippinarum*）のサルモネラ（*S. Derby*、25g 検体陽性）、フランス産七面鳥肉のサルモネラ（*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性）、ベルギー産冷蔵食肉製品のサルモネラ（10g 検体陽性）、ポーランド産冷凍ブロイラー肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、オランダ産冷凍生ペットフード（カモ肉）のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）と腸内細菌科菌群（2,500～7,800 CFU/g）、フランス産セミソフト牛乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*、<10 CFU/g）、デンマーク産冷凍カモ脚肉のリステリア（*L. monocytogenes*、9,000 CFU/g）と腸内細菌科菌群（4,000,000 CFU/g）、イタリア産ルッコラのサルモネラ（*S. Napoli*、25g 検体陽性）、スロバキア産全卵粉（ポーランド産原材料使用）のサルモネラ（*S. Enteritidis*、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)

ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、イタリア産活ムラサキイガイ（スペインで養殖）のコレラ菌（25g 検体陽性）、原産国不明のカルダモンのサルモネラ（25g 検体陽性）、中国産乾燥ドッグフードの腸内細菌科菌群（230 CFU/g）、ポーランド産冷蔵ブロイラーもも肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、ポーランド産冷蔵ブロイラー手羽肉のサルモネラ（*S. Mbandaka*、25g 検体陽性）、ベルギー産ツナ入りフムス（ヒヨコ豆のペースト）のリステリア（*L. monocytogenes*、200 CFU/g）、イタリア産活イガイ（スペイン産原材料使用）のサルモネラ（1/5 検体陽性）、ポーランド産冷凍ブルーベリー（ウクライナ産原材料使用）のサルモネラ（25g 検体陽性）、ラトビア産スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、ドイツ産角切りスモークベーコンのサルモネラ（*S. Livingstone*、25g 検体陽性）、ドイツ産フォンダン（ポーランドで製造）のカビの疑い、スペイン産冷蔵イガイのサルモネラ（25g 検体陽性）など。

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

ドイツ産補助飼料（乳牛用）のサルモネラ（*S. Mbandaka*、25g 検体陽性）、イタリア産有機大豆フレークのサルモネラ（*S. Agona*、25g 検体陽性）、英国産有機ハーブティーのカビ、中国産有機大豆搾油粕（オランダで保管）のサルモネラ（*S. Agona*、25g 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. Livingstone*、25g 検体陽性）、イタリア産有

機大豆・ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (*S. Jerusalem*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍ローストチキン (むね肉) のカンピロバクター (<100 CFU/g)、イタリア産ブラックビーコン缶詰のネズミ (死骸) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

中国産ペットフードの腸内細菌科菌群 (400・1,820・35,500 CFU/g)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、中国産ペットフード (chew stick) の腸内細菌科菌群 (6×10^4 ・ 9×10^4 ・ $<10^4$ ・ $<1.3 \times 10^2$ ・ 3×10^2 CFU/g)、ブラジル産冷凍塩漬け骨なし鶏むね肉半身 (ササミなし) のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (*S. bongori*、25g 検体 1/5 陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産挽いたトウガラシのサルモネラ (25g 検体 3/5 陽性) など。

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

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

家禽生肉および生卵を介した低病原性鳥インフルエンザウイルスの伝播についての定性的評価

Assessment of low pathogenic avian influenza virus transmission via raw poultry meat and raw table eggs

15 October 2018

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5431> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5431>

食品生産用として飼育または捕獲された家禽の生鮮肉 (家禽生肉) または生卵を介した低病原性鳥インフルエンザ (LPAI) の伝播について、理論的分析にもとづき迅速定性評価が行われた。評価に際し事前に定められた伝播経路には、欧州連合 (EU) 域内の商業用・非商業用家禽関連施設での LPAI ウイルス (LPAIV) 曝露から動物・ヒトへのウイルス伝播までのいくつかの段階が含まれていた。

評価の結果は以下の通りであった。

- LPAIV 汚染家禽生肉を介した LPAIV への曝露およびそれに続く感染の複合確率は、商業用家禽および喫食により曝露するヒトにおいては無視できるレベル (0%と区別がつかない) であり、他方、非商業用家禽、野鳥、および取扱いにより曝露するヒトにおいては非常に低レベル (1%超~2%以下) である。
- LPAIV 汚染家禽生肉を介して感染した個体からの LPAIV 伝播の確率は、商業用家禽お

よびヒトにおいては無視できるレベルであり、他方、非商業用家禽および野鳥においては非常に低レベルである。

- LPAIV 汚染生卵を介した LPAIV への曝露およびそれに続く感染の複合確率は、商業用家禽およびヒトにおいては無視できるレベルであり、非商業用家禽および野鳥においては極めて低レベル（1%以下）から無視できるレベルである。
- LPAIV 汚染生卵を介して感染した個体からの LPAIV 伝播の確率は、商業用家禽およびヒトにおいては無視できるレベルであり、非商業用家禽および野鳥においては非常に低レベルから無視できるレベルである。

家禽生肉・生卵での LPAIV 汚染は非常に低レベルから無視できるレベルであるが、トリでの LPAIV 汚染家禽生肉・生卵を介した感染成立に必要なウイルス量などに関する研究の数が限られていることから、家禽および野鳥への感染における重要な段階の確率の推定に関しては不確実性が概ね高レベルである。

● 英国食品基準庁（UK FSA: Food Standards Agency, UK）

<http://www.food.gov.uk/>

市販丸鶏のカンピロバクター汚染レベルに変化は見られず：主要小売業者が英国産生鮮丸鶏のカンピロバクター汚染検査（2018年7～9月）の結果を公表

Campylobacter levels remain steady: Major retailers publish July - September 2018

Campylobacter results for fresh shop-bought UK-produced chickens

7 December 2018

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/1397>（PDF版）

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/campylobacter-levels-remain-steady-0>

英国市場でシェア上位の小売チェーン 9 社は、英国産生鮮丸鶏のカンピロバクター汚染に関する最新の検査結果を公表した（検査は 2018 年 7～9 月に行われた）。

この最新のデータによると、主要な小売チェーン 9 社の平均で、検査した丸鶏検体の 3.5%が最高レベル (>1,000 cfu/g) のカンピロバクター汚染を示した。前回の検査時（2018 年 4～6 月）にはこの値は 3.7%で、主要小売チェーンが初めて自主的に検査を行った時（2017 年 7～9 月）には 4.6%であった。

結果

以下の表は、丸鶏検体のカンピロバクター汚染率（%）に関して主要小売チェーン 9 社の平均値を検査期間および汚染レベルごとに示したものである。

汚染レベル	2017年 7～9月	2017年 10～12月	2018年 1～3月	2018年 4～6月	2018年 7～9月
<10 cfu/g	48.7%	57.7%	59.1%	60.6%	58.8%
10～99 cfu/g	28.3%	22.0%	23.9%	23.3%	26.7%
100～1,000 cfu/g	18.4%	16.7%	13.2%	12.5%	11%
>1,000 cfu/g	4.6%	3.6%	3.8%	3.7%	3.5%

背景

英国食品基準庁 (UK FSA) は、フードチェーン全体を挙げてカンピロバクター問題に取り組む活動の一環として、2014年2月から鶏肉のカンピロバクター汚染検査とその結果の公表を実施している。英国でカンピロバクターは食中毒の最も一般的な原因となっている。

2017年9月21日、FSAはカンピロバクター汚染調査の方法の変更を発表し、主要な小売チェーンはFSAが定めた確かなプロトコルに従って自主検査およびその結果の公表を行うことになった。FSAは小売り生鮮丸鶏検体の検査を続けているが、現在は中・小規模小売チェーンおよび個人商店の検体に焦点を絞っている。

(食品安全情報(微生物) No.20/2018 (2018.09.26)、No.14/2018 (2018.07.04)、No.25/2017 (2017/12/06)、No.23/2017 (2017.11.08)、No.21/2017 (2017.10.11) UK FSA 記事参照)

● 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 (48) (47)

13 & 7 December 2018

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	12/7		11/5～11	(疑い)12,289	10
			1/1～11/11	(疑い)280,198	372
			1月～現時点	9,398 検体中 培養検査で2,899 検体陽性	
			2018 年上半期	1,000 未満/月(約 30/日)	
			9 月最初 2 週間	約 21,000 (約 1,500/日)	
			10 月第 1 週	13,000 以上(約 1,900/日)	
			10 月第 3 週	約 14,500 (約 2,100/日)	
			11 月第 1 週	約 12,300	
ソマリア	11/30	Banadir 地域	第 46 週 (11/12～18)	(疑い) 27 7 検体中 6 検体陽性	1
			2017 年 12 月の アウトブレイク 発生時～	(死亡者含む) 6,587	45
			直近 3 週間	19～27/週	
			第 23 週 (6/4～10)	296 (週間患者数のピーク)	
ジンバブエ	11/27	マシヨーナランド・セントラル		20 以上	
		全国	2018 年のアウトブレイク(約 3 カ月前)	10,000 以上	54
		全国	最大のアウトブレイク(2008 年)	40,000 以上	4,000 以上
ナイジェリア	12/2	ヨベ州	*7 月～12/2	(疑い) 1,812	61
				迅速検査で 147 検体中 132 検体陽性 培養検査で 23 検体中 13 検体陽性 詳細検査で 9 検体中 4 検体から菌分離	

ナイジェ リア	12/2	ボルノ州	11/26～12/2	(疑い) 6,307	73
				迅速検査で 196 検体中 161 検体陽性 培養検査で 91 検体中 40 検体陽性	
ナイジェ リア	12/4	アダマワ州	*5/12～12/2	2,755	41
				培養検査で 73 検体中 42 検体陽性	

* ナイジェリア政府の資料より

イエメンのコレラ

直近 1 週間の疑い患者数が最も多い 5 県

Sana'a (1,835)、Amran (1,799)、Ibb (1,697)、Dhamar (1,737)、Amanat Al Asimah (1,539)

イエメンのコレラ (2017 年 5 月からの累積患者数**)

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
2018/9/23	1,207,596	2,518
2018/10/7	1,236,038	2,556
2018/11/11	1,309,915	2,613

** 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