

食品安全情報（微生物） No.3 / 2019（2019.02.06）

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

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. 米国食品医薬品局（US FDA）がアボカドおよびトウガラシのサンプリング調査に関する報告書を発表

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 七面鳥生肉製品に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ（*Salmonella Reading*）感染アウトブレイク（2018年12月21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）に関連して発生したサルモネラ感染アウトブレイク（最終更新）
3. 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たサルモネラ（*Salmonella Mbandaka*）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：パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉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（2019年1月25日、2018年12月17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. 伝達性海綿状脳症（TSE）の2017年のサーベイランス結果に関する欧州連合（EU）要約報告書

[【デンマーク国立血清学研究所（SSI）】](#)

1. 抗菌剤耐性問題の世界的な解決に向けて新しい国際研究機関をデンマークに設立
-

【各国政府機関等】

● 米国食品医薬品局 (US FDA: US Food and Drug Administration)

<http://www.fda.gov/>

米国食品医薬品局 (US FDA) がアボカドおよびトウガラシのサンプリング調査に関する報告書を発表

FDA Releases Reports on Avocado and Hot Pepper Sampling

December 7, 2018

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm623294.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、生鮮アボカドおよびトウガラシの有害細菌汚染率を明らかにするためにサンプリング調査を実施し、今回その結果に関する報告書 2 報を発表した。これらのサンプリング調査は、食品安全を確保し汚染製品の流通を防ぐために FDA が継続して取り組んでいる業務の一環として実施されたものである。

サルモネラ、リステリア (*Listeria monocytogenes*)、大腸菌などの環境中に広く存在する病原菌による特定の食品の汚染状況について理解を深めるため、また、FDA がこれらの食品での微生物汚染の低減に関連する何らかの規則性を特定する際に役立つように、FDA は 2014 年に積極的なサンプリングプログラムを新たに導入した。

FDA は、トウガラシのサンプリング調査として、国産および輸入トウガラシ検体を採取し、サルモネラ、大腸菌 O157:H7 およびその他の志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) について検査・分析を行った。検査した計 1,615 検体のうち、46 検体 (2.85%) がサルモネラ陽性、1 検体が STEC 陽性であったが、追加検査の結果、この STEC 株は重度の疾患の原因にはなり得ないことが明らかになった。

生鮮アボカド (ホール) のサンプリング調査では、FDA は国産・輸入アボカド計 1,615 検体を採取し、サルモネラおよびリステリアについて検査・分析を行った。その結果、12 検体 (0.74%) がサルモネラ陽性であった。リステリア検査に FDA は主としてアボカドの果肉部分を使用した (喫食部位は果肉であるため)、一部の検体については皮を使用した。果肉部分の検査では 1,254 検体のうち 3 検体 (1%未満)、皮の検査では 361 検体のうち 64 検体 (17.73%) がリステリア陽性であった。FoodSafety.gov の以下の Web ページでは、すべての農産物について、切り分けや喫食の前に洗浄するよう消費者に助言している。

<https://www.foodsafety.gov/recalls/recent/listeria.html>

FDA は、国産のトウガラシおよびアボカドで陽性検体を検出した場合、当該企業と協力して所定の回収を行い、続いて、推奨される適正農業規範 (GAP) および適正製造規範 (GMP) の遵守状況を確認するため栽培業者および包装業者の立入り検査を行った。また、輸入のトウガラシおよびアボカドで陽性検体を検出した場合、FDA は、当該陽性検体と同じロットの全製品について通関を拒否し、さらに、関連製品の米国への流入を防ぐため当

該業者を輸入警告 (import alert) リストに加えた。

FDA は、トウガラシおよびアボカドのサンプリング調査に関する報告書に加え、生鮮ハーブ、グアカモレーおよびアボカド加工品に関する継続的なサンプリング調査の四半期更新報告書を発表した。

可能性のある病原菌汚染の継続的なモニタリングの一環として、FDA は 2018 年 10 月 1 日までに、生鮮ハーブ計 683 検体 (国産 407 検体、輸入 276 検体)、およびアボカド加工品／グアカモレー計 474 検体 (国産 386 検体、輸入 88 検体) の検査を実施した。生鮮ハーブ検体では、9 検体 (国産 4 検体、輸入 5 検体) がサルモネラ陽性、6 検体 (国産 2 検体、輸入 4 検体) が STEC 陽性であったが、詳細な性状解析により、これらの STEC 株は重度の疾患の原因とはならないことが明らかにされた。また、4 検体 (国産 2 検体、輸入 2 検体) がサイクロスポラ (*Cyclospora cayetanensis*) 陽性であった。生鮮ハーブ検体から O157 は検出されなかった。アボカド加工品／グアカモレー検体では、計 11 検体 (国産 9 検体、輸入 2 検体) がリステリア陽性であった。サルモネラはアボカド加工品／グアカモレー検体から検出されなかった。

● 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. 七面鳥生肉製品に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* Reading) 感染アウトブレイク (2018 年 12 月 21 日付更新情報)

Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella* Infections Linked to Raw Turkey Products
December 21, 2018

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

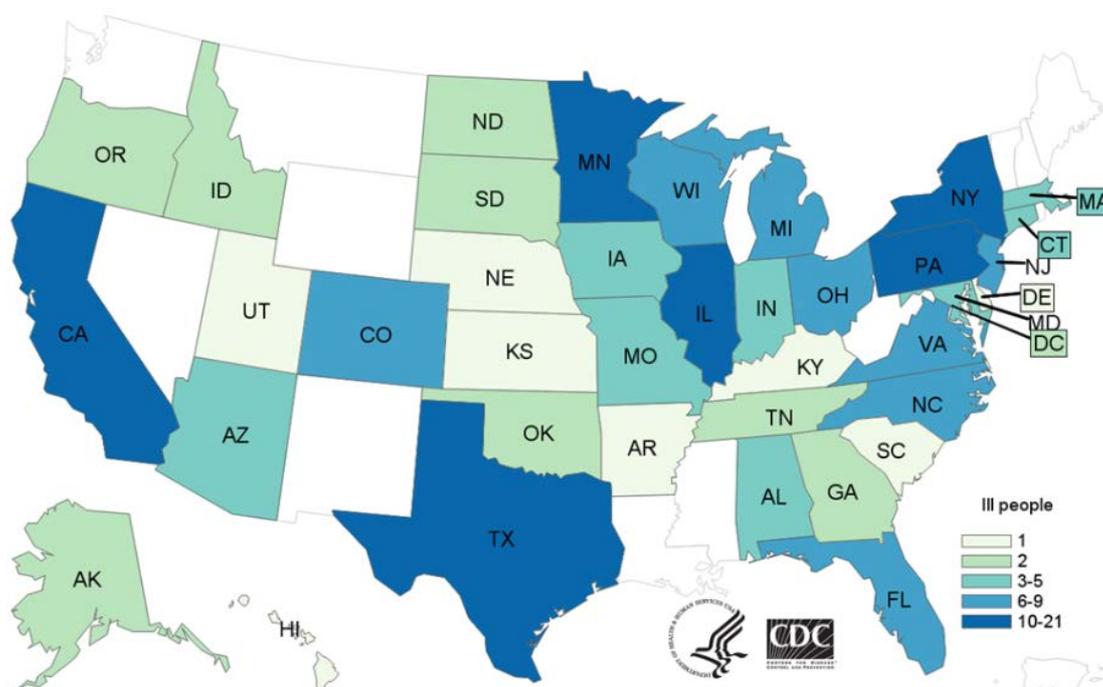
米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生・食品規制当局は、七面鳥生肉製品に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* Reading) 感染アウトブレイクを調査している。米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が本アウトブレイクをモニターしている。

2018 年 12 月 21 日付更新情報

2018 年 11 月 8 日付の更新情報以降、26 州およびワシントン D.C. から新たに患者 52 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 18 日までに、*S. Reading* アウトブレイク株感染患者が 38 州およびワシントン D.C. から計 216 人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Reading*) アウトブレイク株感染患者数 (2018 年 12 月 18 日までに報告された居住州別患者数、n=216)



患者の発症日は 2017 年 11 月 20 日～2018 年 12 月 6 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、55%が女性である。情報が得られた患者 175 人のうち 84 人 (48%) が入院し、カリフォルニア州から死亡者 1 人が報告されている。

アウトブレイク株の全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析の結果、患者 61 人および食品・動物 71 検体由来の計 132 株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。しかし、患者由来の 80 株および食品・動物・環境由来の 97 株は、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、カナマイシン、ゲンタマイシン、ナリジクス酸、シプロフロキサシンおよびホスホマイシンのうちの一部もしくはすべてに耐性または低感受性を示す複数の遺伝子を有していた。この結果は、アウトブレイク株 6 株について 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行った検査の結果により裏付けられた。本アウトブレイク患者の大多数はサルモネラ症の治療に通常用いられる抗生物質に感受性であるため、この耐性が大多数の患者の治療に使用される抗生物質の選択に影響を及ぼす可能性は低い。

アウトブレイク調査

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。既に聞き取りが行われた患者 108 人のうち 58 人 (54%) が、購入した七面鳥生肉 (ひき肉、カット肉、丸鶏など) の調理または料理の喫食を報告した。患者が購入したと報告した七面鳥生肉製品のブランド名や購入店舗は様々であった。また、聞き取りを行った患者 108 人のうち 3 人が発症したのは、自宅で飼育するペットが生七面鳥ひき肉を含むペットフードを食べた後であった。聞き取りを行った患者 108 人のうち 4 人は、七面鳥の飼育または七面鳥肉の加工を行う施設の従業員、もしくはそのような人と同居している人であった。

アリゾナ州およびミシガン州の公衆衛生当局が 2 人の患者の家庭から Jennie-O ブランドの未開封の七面鳥ひき肉製品を採取し、それぞれよりサルモネラ株を分離した。WGS 解析の結果、患者由来のサルモネラ株と七面鳥ひき肉由来のサルモネラ株は遺伝学的に近縁であることが示された。この結果は、本アウトブレイクの患者が七面鳥肉の喫食により感染したことを裏付ける更なるエビデンスとなっている。

2018 年 11 月 15 日、Jennie-O Turkey Store Sales 社 (ウィスコンシン州 Barron) は、生の七面鳥ひき肉製品 91,388 ポンド (約 41.45 トン) の回収を開始した。また、12 月 21 日、Jennie-O Turkey Store Sales 社 (ミネソタ州 Faribault) は、生の七面鳥ひき肉製品 164,210 ポンド (約 74.48 トン) の回収を開始した。

本アウトブレイクの患者が購入したと報告した七面鳥生肉製品のブランド名や購入店舗は様々である。これまでに得られた情報は、*S. Reading* の当該株は生きた七面鳥および七面鳥生肉製品の両方を汚染する可能性があることを示している。七面鳥生肉製品および生きた七面鳥のそれぞれについて、本アウトブレイク全体を説明する単一かつ共通の供給元は特定されていない。

(食品安全情報 (微生物) No.24 / 2018 (2018.11.21)、No.18 / 2018 (2018.08.29) 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) に関連して発生したサルモネラ感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Hy-Vee Spring Pasta Salad - Final Update
September 5, 2018

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

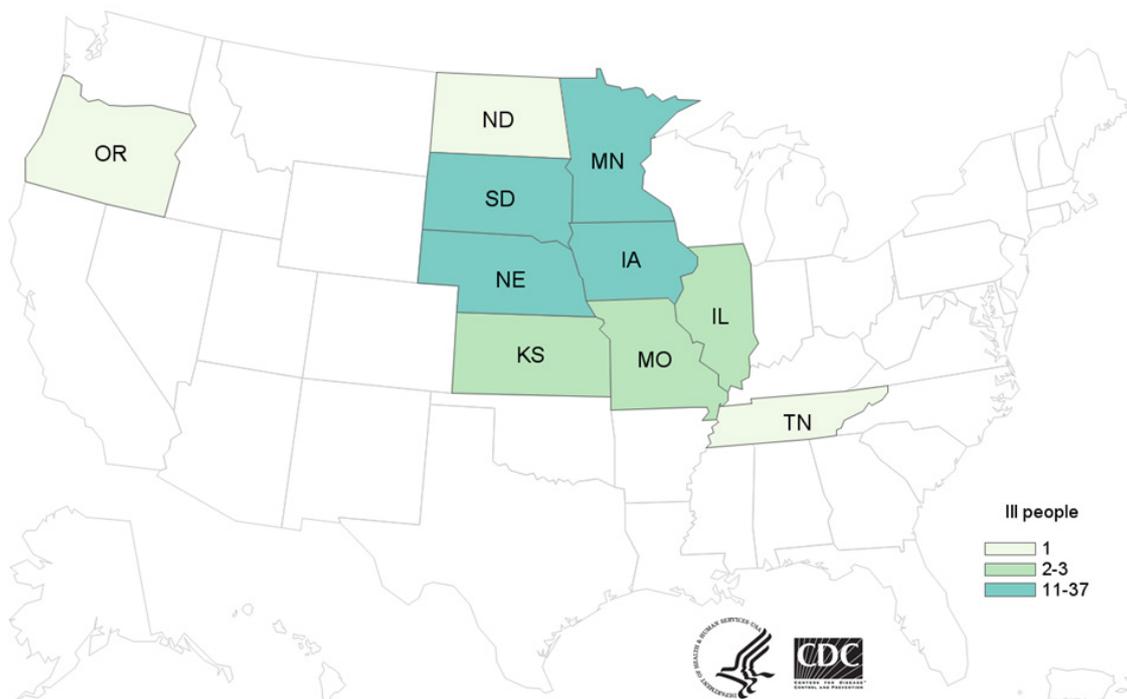
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、食料品チェーン Hy-Vee の店舗で販売されたパスタサラダ (Spring Pasta Salad) に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella*) 感染アウトブレイクを調査した。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

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

システムが利用された。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、本アウトブレイクの患者から分離されたサルモネラ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 9 月 5 日までに、*S. Sandiego* アウトブレイク株の感染患者 92 人、*Salmonella enterica* IIIb の感染患者 7 人、およびこれら両株の重複感染患者 2 人の計 101 人が 10 州から報告された（図）。

図：サルモネラアウトブレイク株感染患者数（2018 年 9 月 5 日までに報告された居住州別患者数、n=101）



患者の発症日は 2018 年 6 月 21 日～8 月 7 日であった。患者の年齢範囲は 1～89 歳、年齢中央値は 50 歳で、61%が女性であった。情報が得られた 95 人のうち 25 人（26%）が入院したが、死亡者は報告されなかった。

WGS 解析の結果、患者由来の 46 株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。

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た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た。

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 79 人中 60 人 (76%) 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、オレゴンおよびテネシー各州の患者は、Hy-Vee の店舗がある州を旅行していた。

2018 年 7 月 16 日、Hy-Vee 社 (アイオワ州 West Des Moines) は全店舗からパスタサラダ (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がある。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パスタサラダ (Spring Pasta Salad) の回収を発表した。

(食品安全情報 (微生物) No.17 / 2018 (2018.08.15)、No.16 / 2018 (2018.08.01) US CDC 記事参照)

3. 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たサルモネラ (*Salmonella* Mbandaka) 感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Mbandaka Infections Linked to Kellogg's Honey Smacks Cereal (Final Update)

September 26, 2018

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

アウトブレイクの概要

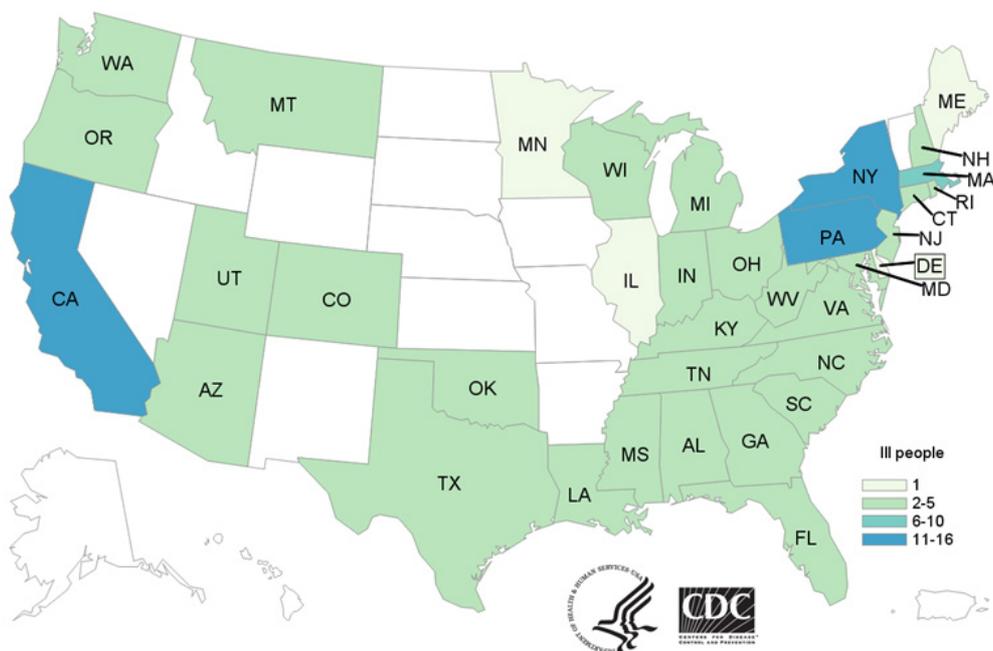
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Mbandaka) 感染アウトブレイクを調査した。

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) のシステムを利用した。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 解析の結果、本アウトブレイクの患者から分離されたサルモネラ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は共通である可能性が高いことを意味している。

2018 年 9 月 25 日までに、*S. Mbandaka* アウトブレイク株感染患者が 36 州から計 135 人報告された (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Mbandaka*) アウトブレイク株感染患者数 (2018 年 9 月 25 日までに報告された居住州別患者数、n=135)



患者の発症日は 2018 年 3 月 3 日～8 月 29 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～95 歳、年齢中央値は 57 歳で、69%が女性であった。情報が得られた 101 人のうち 34 人 (34%) が入院したが、死亡者は報告されなかった。

WGS 解析の結果、患者由来の 91 株および食品・環境検体由来の 8 株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。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、標準的な手法を用いて患者由来分離株 5 株の抗生物質感受性試験を実施したが、やはり耐性は示されなかった。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスおよび検査機関での検査結果は、Kellogg 社のシリアル製品 Honey

Smacks 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た。

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 84 人中 63 人 (75%) が、Kellogg 社のシリアル製品 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高頻度に報告した。

複数州の公衆衛生当局は、小売店舗および患者の家庭から Kellogg 社のシリアル製品 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 小売店舗で採取された未開封の同製品 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された同製品の残品の検体からも本アウトブレイク株が検出された。WGS 解析の結果、本アウトブレイクの患者由来サルモネラ分離株とシリアル製品由来分離株とは遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この結果は、本アウトブレイクの患者が Kellogg 社のシリアル製品 Honey Smacks 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 6 月 14 日、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。

2018 年 9 月 26 日時点で本アウトブレイクの調査は終了した。

(食品安全情報 (微生物) No.19 / 2018 (2018.09.12) 、 No.16 / 2018 (2018.08.01) 、 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などの生の鶏肉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 (2019 年 1 月 25 日、2018 年 12 月 17 日付更新情報)

Public Health Notice - Outbreaks of *Salmonella* infections linked to raw chicken, including frozen raw breaded chicken products

December 17, 2018 & January 25, 2019 – Update

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

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数の州・準州の公衆衛生当局、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な

どの生の鶏肉に関連してカナダ国内で発生しているサルモネラ感染アウトブレイクを調査している。

2019年1月25日付更新情報

○これまでの調査の概要

2017年5月、カナダの政府機関の研究者は、アウトブレイクの探知および対応のために全ゲノムシーケンシング（WGS）技術の使用を開始した。それ以降、連邦・州・準州の公衆衛生・食品安全当局は、パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダ国内で発生したアウトブレイク 15 件について調査を行った。CFIA は、これらの調査により関連が認められた 11 種類の食品について食品回収警報を発した。

パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダで発生した 15 件のサルモネラ感染アウトブレイクでは、2019年1月25日までに検査機関確定患者 529 人が報告されている。患者数の州・準州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（42 人）、アルバータ（81）、サスカチュワン（18）、マニトバ（25）、オンタリオ（187）、ケベック（111）、ニューブラウンズウィック（27）、ノバスコシア（17）、プリンス・エドワード・アイランド（5）、ニューファンドランド・ラブラドール（12）、ノースウエスト（1）、ユーコン（1）およびヌナブト（2）である。このうち 90 人が入院した。患者 3 人が死亡したが、このうち 2 人はサルモネラ感染が原因ではなく、残りの 1 人はサルモネラ感染が死因に寄与したかどうかは明らかではない。様々な年齢のカナダ人が感染した。

○調査中のアウトブレイク

2019年1月25日時点で、パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダ国内で発生したサルモネラ感染アウトブレイク 1 件について、PHAC が統括して調査を進めている。

・2019年1月25日付初発情報－*Salmonella* Enteritidis

現在、本アウトブレイクでは 10 州から患者計 54 人が報告されており、患者数の州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（4 人）、アルバータ（11）、サスカチュワン（1）、マニトバ（3）、オンタリオ（20）、ケベック（4）、ニューブラウンズウィック（2）、ノバスコシア（5）、プリンス・エドワード・アイランド（3）、ニューファンドランド・ラブラドール（1）である。入院患者および死亡者はいずれも報告されていない。原因食品としてパン粉付き冷凍生鶏肉製品が特定されている。

・2019年1月25日付製品回収情報

チキンナゲット「Crisp & Delicious Chicken Breast Nuggets」（1.6kg 入り）

賞味期限：2019年7月19日

UPC コード : 0 69299 11703 5

出荷地域 (州) : ブリティッシュ・コロンビア、マニトバ、オンタリオ、ケベック (その他の州・準州にも出荷された可能性あり)

2018年12月17日付更新情報

○これまでの調査の概要

2017年5月、カナダの政府機関の研究者は、アウトブレイクの探知および対応のために全ゲノムシーケンシング (WGS) 技術の使用を開始した。過去1年半にわたり、連邦・州・準州の公衆衛生・食品安全当局は、パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダ国内で発生したアウトブレイク14件について調査を行った。CFIAは、これらの調査により関連が認められた10種類の食品について食品回収警報を発した。

パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダで発生した14件のサルモネラ感染アウトブレイクでは、2018年12月17日までに検査機関確定患者475人が報告されている。患者数の州・準州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (38人)、アルバータ (70)、サスカチュワン (17)、マニトバ (22)、オンタリオ (167)、ケベック (107)、ニューブラウンズウィック (25)、ノバスコシア (12)、プリンス・エドワード・アイランド (2)、ニューファンドランド・ラブラドール (11)、ノースウエスト (1)、ユーコン (1) およびヌナブト (2) である。このうち90人が入院した。患者3人が死亡したが、このうち2人はサルモネラ感染が原因ではなく、残りの1人はサルモネラ感染が死因に寄与したかどうかは明らかではない。様々な年齢のカナダ人が感染した。

○調査中のアウトブレイク

2018年12月17日時点で、PHACが統括して調査中の、パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連したサルモネラ感染国内アウトブレイクは存在しない。

(食品安全情報 (微生物) No.24 / 2018 (2018.11.21)、No.21 / 2018 (2018.10.10)、No.16 / 2018 (2018.08.01) 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>

2019年1月19日～2月1日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

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/100g)、スペイン産フエ (サラミソーセージ) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポルトガル産オリーブオイルサーディン缶詰のボツリヌス毒素 (25g 検体陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産ゴルゴンゾーラマスカルポーネチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 130 CFU/g)、中国産白コショウ (香港経由) のサルモネラ、オランダ産ケールのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、チリ産冷凍七面鳥むね肉 (コショウ付き) のサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、イタリア産活二枚貝の大腸菌 (～330 MPN/100g)、英国産冷凍牛ひき肉の病原性大腸菌 (O26:H11, O103:H2, *eae+*, *stx*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍七面鳥肉・家禽肉ケバブのサルモネラ (*S. Bredeney*, 25g 検体陽性)、オランダ産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

モーリタニア産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性) と腸内細菌科菌群 (1,200 CFU/g)、ドイツ産冷蔵牛ひき肉 (デンマークで包装) のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性) と大腸菌 (550 CFU/g)、英国産活マテガイ (razor clam) の大腸菌 (3,500 CFU/100g)、中国産イヌ用餌の腸内細菌科菌群 (160・180・180 CFU/g)、ドイツ産冷蔵冷燻サーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、フランス産活カキ (オランダ経由) による食中毒の疑い、中国産有機大豆搾油粕 (飼料用) のサルモネラ (*S. Tennessee*, 250g 検体陽性) など。

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

モーリタニア産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産ヒマワリ種子フレークのサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、ドイツ産菜種搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵スモークサーモン (切り落とし) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、オランダ産ヤギとたい (半身) の特定危険部位 (SRM) 混入、ドイツ産菜種のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産冷蔵スモークサーモンスライスのリステリア (*L.*

monocytogenes、< 10 CFU/g)、オランダ産ゴマ搾油粕のサルモネラ (*S. Llandoff*、*S. Meleagridis*、*S. Tennessee*、いずれも 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍豚肩ロース肉のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. arizonae*、25g 検体陽性)、イタリア産クラッシュアイスの腸球菌 (42 CFU/250ml) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍鶏むね肉 (半身) のサルモネラ (25g 検体陽性)、モロッコ産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産パプリカ (香港経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、タンザニア産皮むきゴマ種子 (トルコ経由) のサルモネラ (*S. Havana*、25g 検体陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (*S. Ouakam*、1/5 検体陽性)、フィリピン産薄切り塩漬けカツオ (*Katsuwonus pelamis*) の昆虫 (幼虫)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Altona*、*S. Kentucky*、ともに 25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (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>

伝達性海綿状脳症 (TSE) の 2017 年のサーベイランス結果に関する欧州連合 (EU) 要約報告書

The European Union summary report on surveillance for the presence of transmissible spongiform encephalopathies (TSEs) in 2017

29 November 2018

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5492> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5492>

本報告書は、EC 規則 (Regulation (EC) 999/2001) に従い 2017 年に欧州連合 (EU) 加盟各国により、またこれ以外にアイスランド、ノルウェーおよびスイスの非加盟 3 カ国により実施された、ウシ科動物、ヒツジ、ヤギ、シカ、およびその他の動物種における伝達性海綿状脳症 (TSE) サーベイランスの結果、ならびにヒツジの遺伝子型解析の結果を記載したものである。

2017 年、ウシは加盟 28 カ国で計 1,312,714 頭 (2016 年より 3%減少)、非加盟 3 カ国で計 18,526 頭の検査が実施された。牛海綿状脳症 (BSE) が報告されて以来、2017 年は定型 BSE 症例の報告がなかった最初の年であった。非定型 BSE 症例は加盟 3 カ国から計 6 例が報告された。内訳は、スペインの H 型 1 例および L 型 2 例、フランスの H 型 1 例お

よびL型1例、アイルランドのL型1例であった。

2017年は、EU域内でヒツジ314,547頭、ヤギ117,268頭の検査が行われた。ヒツジのスクレイピー症例は計933例が報告され、定型および型不明のスクレイピーが加盟8カ国から839例（うち群初発例（index case）が145例）、非定型スクレイピーが加盟13カ国から94例（うち群初発例が89例）報告された。ヒツジのスクレイピー症例はまた、アイスランドおよびノルウェーから計14例が報告された。すべての定型スクレイピー症例のうち、98.2%が感受性グループの遺伝子型のヒツジで発生していた。加盟21カ国で無作為採取したヒツジの検体について遺伝子型解析を行ったところ、26.5%が感受性グループの遺伝子型を有していた。ヤギのスクレイピー症例は計567例が報告され、定型スクレイピーが加盟7カ国から558例（うち群初発例が42例）、非定型スクレイピーが加盟5カ国から9例（うち群初発例が7例）報告された。

シカのTSE検査は、加盟10カ国で計3,585頭について実施され（ほとんどがルーマニアによる）、結果はすべて陰性であった。ノルウェーがシカの慢性消耗病（CWD）症例11例を報告し、内訳は野生のトナカイ9例、ヘラジカ1例およびアカシカ1例で、アカシカの症例は初めてであった。

ウシ、小型反芻動物およびシカ以外の5動物種（ネコ、ミンクなど）については加盟3カ国で計185個体の検査が行われ、結果はすべて陰性であった。

（関連記事）

欧州連合における伝達性海綿状脳症（TSE）の発生状況に関する最新情報

Updates on the presence of TSEs in the EU

29 November 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181129-0>

● デンマーク国立血清学研究所（SSI: Statens Serum Institut）

<http://www.ssi.dk>

抗菌剤耐性問題の世界的な解決に向けて新しい国際研究機関をデンマークに設立

Denmark to host new international research centre for global solutions to antimicrobial resistance

15 November 2018

<https://en.ssi.dk/news/news/2018/denmark-to-host-new-international-research-center-for-global-solutions-on-antimicrobial-resistance>

デンマーク保健省（Danish Ministry of Health）の Nørby 大臣は、抗菌剤耐性問題の学際的な解決のための新しい国際研究機関をデンマークに設立することに正式に合意した。

デンマークは、国際農業研究協議グループ（CGIAR）との協定を締結し、抗菌剤耐性問題への取り組みにおけるグローバル・ガバナンス強化に向けて重要な第一歩を踏み出した。

協定には、抗菌剤耐性に関する学際的問題解決のための国際研究機関（International Centre for Interdisciplinary Solutions on AMR）として独立した研究施設をデンマークに設立するために緊密な連携を図る、という両者の意向が宣言されている。

世界銀行は、抗菌剤耐性対策への取り組みにおいてグローバル・ガバナンスを強化する必要性について、1年余りにわたりデンマーク政府と議論を行ってきた。

抗菌剤耐性に関する学際的問題解決のための新しい国際研究機関の目的は、抗菌剤耐性に関するエビデンス・研究のための知見の独立した集約機関としての機能を果たすことである。この目的を達成するためには、国際機関、各国およびその他の協力機関からの支援が極めて重要である。

一般的に薬剤耐性の発生率は大多数の先進工業国と比べて低・中所得国で高いことから、後者に重点を置いて抗菌剤耐性を排除するための状況特異的な問題解決策の構築および実施を支援することも、この新しい研究機関の責務である。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室