

食品安全情報（微生物） No.17 / 2019（2019.08.21）

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. メキシコの Siga Logistics 社（モレロス州）が供給した生鮮バジルに関連して発生しているサイクロスポラ感染アウトブレイク（初発情報）

[【Morbidity and Mortality Weekly Report（CDC MMWR）】](#)

1. 主に食品を介して伝播する病原体による感染症の暫定罹患率と動向 – 食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク（FoodNet）の米国内 10 カ所のサイトでのデータ（2015～2018 年）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：Celebrate ブランドの冷凍シュークリームおよびミニチョコレートエクレーアに関連して発生したサルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）感染アウトブレイク（最終更新）

[【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. サンドイッチに関連して発生しているリステリア症患者を調査中（2019 年 8 月 1 日付更新情報）

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

1. 加熱不十分な豚肉と E 型肝炎感染のリスク

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 抗生物質は限界に瀕しているか – 細菌は最終治療薬に対しても耐性を獲得中

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. 食品関連病原体による疾患の実被害（オランダ、2018 年）
-

【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/>

メキシコの Siga Logistics 社 (モレロス州) が供給した生鮮バジルに関連して発生しているサイクロスポラ感染アウトブレイク (初発情報)

Outbreak of *Cyclospora* Infections Linked to Fresh Basil from Siga Logistics de RL de CV of Morelos, Mexico

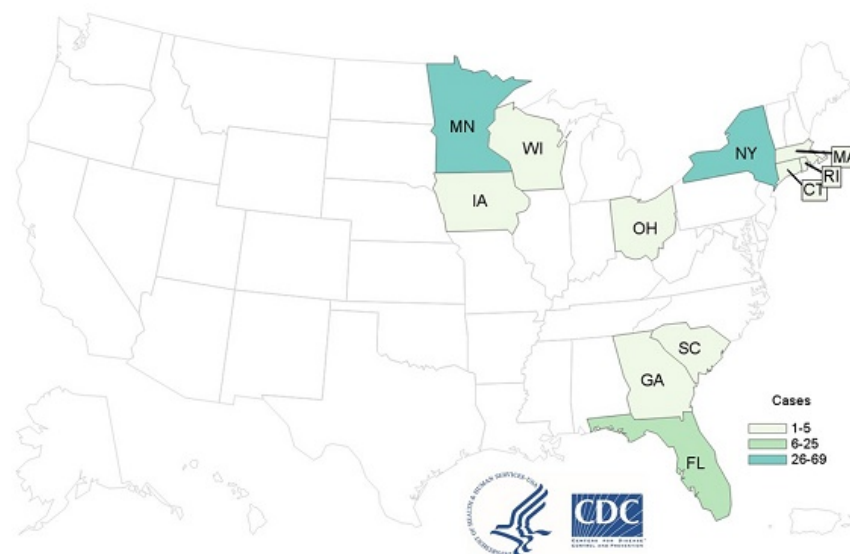
JULY 25, 2019

<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2019/weekly/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、メキシコの Siga Logistics 社 (モレロス州) が供給した生鮮バジルの喫食に関連して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。

本アウトブレイクに関連して検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2019年7月24日までに11州から計132人報告されている (図)。サイクロスポラへの曝露は4州 (フロリダ、ミネソタ、ニューヨーク、オハイオ) のレストランで起きたことが報告されている。

図：バジルの喫食を報告したサイクロスポラ感染患者の数（2019年7月24日までに報告された居住州別患者数、n=132）。暫定データであるため変更される可能性がある。（注）マサチューセッツ州とコネティカット州の患者はニューヨーク州で曝露。アイオワ州とロードアイランド州の患者はミネソタ州で曝露。ジョージア、サウスカロライナ、ウィスコンシン各州の患者とミネソタ州の患者1人はフロリダ州で曝露。



患者の発症日は2019年6月14日～7月9日である。患者の年齢範囲は19～98歳、年齢中央値は54歳で、情報が得られた患者96人のうち74%が女性である。4人（3%）が入院したが、サイクロスポラによる死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスおよび現在までの製品流通情報は、Siga Logistics 社が供給した生鮮バジル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週間の食品喫食履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。患者クラスターは、発症前1週間に同じレストラン店舗での食事、同じ行事への参加、または同じ食料品店舗での買い物をしたことを報告し、かつ同居していない2人以上の患者と定義される。患者クラスターの調査により、アウトブレイクの感染源に関して極めて重要な手がかりが得られることがある。相互に関連のない数人の患者が数日の間に同じレストラン店舗での食事または同じ小売店舗での買い物をしていて、当該レストランまたは小売店舗で汚染食品が提供・販売されていたことが示唆される。本アウトブレイクでは生鮮バジルに関連した患者クラスターとして、レストラン関連の複数のクラスターが報告されている。

FDA および複数州の食品規制当局は、上述の4州で患者が喫食した生鮮バジルの供給元

を特定するため記録類を収集している。現時点で得られている製品流通情報は、患者の疾患の原因となった生鮮バジルがメキシコの Siga Logistics 社から供給されたことを示している。現在、本アウトブレイクの汚染源を特定するため追跡調査が継続中である。別の患者クラスターについても、同社由来の生鮮バジルとの関連が調査されている。

消費者は、本アウトブレイクについて詳細が明らかになるまで、同社が供給した生鮮バジルを喫食すべきではない。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。

● Morbidity and Mortality Weekly Report (CDC MMWR)

<http://www.cdc.gov/mmwr/>

主に食品を介して伝播する病原体による感染症の暫定罹患率と動向 — 食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク (FoodNet) の米国内 10 カ所のサイトでのデータ (2015～2018 年)

Preliminary Incidence and Trends of Infections with Pathogens Transmitted Commonly Through Food — Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 2015–2018

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)

Weekly / April 26, 2019 / 68(16); 369–373

<https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/68/wr/pdfs/mm6816a2-H.pdf>

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/68/wr/mm6820a5.htm?s_cid=mm6820a5_w (訂正ページ)

食品由来疾患は米国において主要な健康問題となっている。米国疾病予防管理センター (US CDC) の新興感染症プログラム (EIP : Emerging Infections Program) による食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク (FoodNet) は、主に食品を介して伝播する 8 種類の病原体の検査機関確定感染症例数を米国内 10 カ所のサイトにおいて監視している。今回の報告書は、2018 年の暫定データおよび 2015 年以降の変動をまとめたものである。2018 年に FoodNet は、感染患者 25,606 人、入院患者 5,893 人および死亡者 120 人を確認した。2018 年は、カンピロバクターやサルモネラを始めとするほとんどの病原体による感染症の罹患率が上昇しており、これは培養非依存的診断検査 (CIDT) 法の使用の増加が一因である可能性がある。2018 年はまた、サイクロスポラ感染の罹患率が 2015～2017 年と比べて著しく上昇しており、これは、農産物により発生した複数の大規模アウトブレイクの一部に関連している。食品の安全性を高め、ヒトの疾患を減少させるためには、農産

物農場、食糧生産動物農場および食肉・家禽肉加工施設において、対象を限定した予防対策が今後も必要である。

感染患者数、罹患率およびその動向

2018年にFoodNetは、感染患者25,606人、入院患者5,893人および死亡者120人を確認した。人口10万人あたりの罹患率が最も高かった病原体はカンピロバクター(19.5)およびサルモネラ(18.3)で、次いで志賀毒素産生性大腸菌(STEC、5.9)、赤痢菌(4.9)、ビブリオ(1.1)、エルシニア(0.9)、サイクロスポラ(0.7)およびリステリア(0.3)の順であった(表)。2015~2017年と比較して2018年に罹患率が有意に上昇した病原体(変動%)は、サイクロスポラ(399%)、ビブリオ(109%)、エルシニア(58%)、STEC(26%)、カンピロバクター(12%)およびサルモネラ(9%)であった。2018年にCIDT法により、追加培養(reflex culture)の有無にかかわらず陽性と診断された細菌感染患者数は、2015~2017年の平均と比較して全体で65%増加し、病原体別ではSTECの29%増からビブリオの311%増まで幅があった。2018年の感染患者でDNA情報をもとにしたパネル検査(DNA-based syndrome panel)により陽性と診断された患者の割合は、エルシニア(68%)とサイクロスポラ(67%)で最も高く、次いでSTEC(55%)、ビブリオ(53%)、赤痢菌(48%)、カンピロバクター(43%)およびサルモネラ(33%)の順で、リステリア(2%)が最も低かった。2018年は、CIDT陽性検体の75%について追加培養が試みられ、病原体別ではカンピロバクターの64%からリステリアの100%まで幅があった。追加培養が実施された検体の占める割合は、2018年は2015~2017年と比べて14%上昇し、病原体別では、STECでの7%低下から赤痢菌での55%上昇までさまざまであった。2018年に追加培養で陽性結果を示した検体の割合は、リステリア(100%)とサルモネラ(86%)で最も高く、次いでSTEC(64%)、カンピロバクター(59%)、赤痢菌(56%)、エルシニア(50%)、ビブリオ(37%)の順であった。

2018年は、サルモネラ分離株のうち7,013株(87%)について血清型に関する詳細な情報が得られ、最も頻繁に見られた血清型はEnteritidis(人口10万人あたりの罹患率は2.6)、Newport(1.6)、およびTyphimurium(1.5)の3種類で、2015~2017年の血清型分布と類似していた。2018年に血清群の検査が行われたSTEC分離株1,570株のうち、440株(28%)がO157血清群と特定された。O157以外の血清群が特定されたSTEC分離株(non-O157 STEC)662株では、O103(31%)、O26(28%)、およびO111(24%)が最も多く見られた。2018年は、O157およびnon-O157のどちらも2015~2017年と比較して罹患率に変化は見られなかった。

FoodNetは、2017年の下痢症後の溶血性尿毒症症候群(HUS)小児患者として54人(人口10万人あたりの罹患率は0.49)を特定し、このうちの36人(67%)が5歳未満であった(人口10万人あたりの罹患率は1.22)。2017年の罹患率は、2014~2016年と比較して、小児全体および5歳未満の双方において有意な差は見られなかった。

表：細菌・寄生虫感染の患者数、入院患者数、死亡者数、罹患率、および 2015～2017 年の平均と比較した時の罹患率の変動% (病原体別、CDC FoodNet 米国内 10 カ所のサイト*、2018 年†)

病原体	2018 年				2015 ～ 2017 年と 2018 年の罹患率の比較
	患者数	入院患者数 (%)	死亡者数 (%)	罹患率 (IR) §	変動% (95%信頼区間 (CI))
(細菌)					
カンピロバクター	9,723	1,811 (18)	30 (0.3)	19.6	12 (4～20)
サルモネラ	9,084	2,416 (27)	36 (0.4)	18.3	9 (3～16)
志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) **	2,925	648 (22)	13 (0.4)	5.9	26 (7～48)
赤痢菌	2,414	632 (26)	1 (0.04)	4.9	-2 (-24～26)
ビブリオ	537	151 (28)	9 (2)	1.1	109 (72～154)
エルシニア	465	95 (20)	4 (0.9)	0.9	58 (26～99)
リステリア	126	121 (96)	26 (21)	0.3	-4 (-23～21)
(寄生虫)					
サイクロスポラ	332	19 (5)	1 (0.3)	0.7	399 (202～725)
計	25,606	5,893 (23)	120 (0.5)	-	-

* 3 州 (カリフォルニア、コロラド、ニューヨーク) の一部の郡と 7 州 (コネティカット、ジョージア、メリーランド、ミネソタ、ニューメキシコ、オレゴン、テネシー) の計 10 カ所

† 暫定データ

§ 人口 10 万人あたりの罹患率

** 培養非依存的診断検査 (CIDT) では血清群の特定はできないためすべての血清群が含まれる。

● 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：Celebrate ブランドの冷凍シュークリームおよびミニチョコレートエクレーアに関連して発生したサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイク (最終更新)

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections linked to Celebrate brand frozen classic/classical and egg nog flavoured profiteroles (cream puffs) and mini chocolate eclairs (Final update)

June 27, 2019

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2019/outbreak-salmonella.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州の公衆衛生局、カナダ食品検査庁 (CFIA) およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、7州 (ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワン、マニトバ、オンタリオ、ケベック、ニューファンドランド・ラブラドール) にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 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、アウトブレイク調査は終了した。

調査結果にもとづき、可能性が高い感染源として Celebrate ブランドのシュークリーム (Classic/Classical Profiteroles、Egg Nog Profiteroles)、および同ブランドのミニチョコレートエクレーアが特定された。患者の多くが、発症前にこれらのうちの少なくとも1品を喫食したと報告した。これらの製品は再封可能な小型のプラスチック製タブ型容器入りで、食料品店の冷凍食品売り場で販売された。

2019年4月26日、CFIAは、Celebrate ブランドのシュークリームおよびミニチョコレートエクレーアについて食品回収警報を発した。当該製品は8州 (ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワン、マニトバ、オンタリオ、ケベック、ニューブランズウィック、ノバスコシア) で販売され、その他の州・準州にも流通した可能性がある。回収対象製品の製品名およびロット番号に関する詳細情報は、CFIAのWebページから入手可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-04-26/eng/1556327958855/1556327960836>

消費者は、Celebrate ブランドのシュークリームおよびミニチョコレートエクレーアを喫食すべきではない。レストランおよび小売店は、回収対象製品およびこれらを使用した可能性があるすべての製品の提供・販売をすべきではない。

Celebrate ブランドのシュークリームまたはミニチョコレートエクレーアを保存していて、その包装や容器が残っていないために本アウトブレイクとの関連が不明の場合は、安全のためにそれらを廃棄すべきである。CFIAは食品安全調査を継続しており、これによって他の製品も回収対象になる可能性がある。その場合は、CFIAは食品回収警報の更新により消費者に通知する予定である。

アウトブレイク調査の概要

本アウトブレイクでは、計 85 人の患者の *S. Enteritidis* 感染が検査機関で確定し、州別の内訳はブリティッシュ・コロンビア (31 人)、アルバータ (14)、サスカチュワン (12)、マニトバ (10)、オンタリオ (15)、ケベック (2) およびニューファンドランド・ラブラドール (1) であった。患者の発症日は 2018 年 11 月～2019 年 5 月上旬であった。22 人が入院し、3 人の死亡が報告されたが、サルモネラ感染がこれらの死亡の原因であるかどうかは確認できなかった。患者の年齢範囲は 1～88 歳で、60%が女性であった。

患者の多くが、発症前に Celebrate ブランドのシュークリーム (Classic/Classical Profiteroles、Egg Nog Profiteroles) または同ブランドのミニチョコレートエクレアを喫食したと報告し、それらの購入店舗は様々であった。

CFIA は、Celebrate ブランドのシュークリームおよびミニチョコレートエクレアについて食品回収警報を発した。この食品回収警報は、本アウトブレイク調査の結果を受けて発せられた。

患者が発症してから公衆衛生当局に報告されるまで時間がかかるため、本アウトブレイクの患者は今後も報告される可能性がある。本アウトブレイクは終息が宣言されたが、PHAC は、カナダ国内の食品由来疾患に関するサーベイランス活動の一環として本件の監視を続けていく。

(食品安全情報 (微生物) No.10 / 2019 (2019.05.15)、No.8 / 2019 (2019.04.17) 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8月3日～16日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ドイツ産冷凍串刺し鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産イヌ用餌のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体 4/5 陽性)、エジプト産乾燥パセリ (ラトビア経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産冷凍海藻サラダ (ドイツ経由) のノロウイルス (GI および GII、25g 検体陽性) による食品由来アウトブレイクの疑い、フランス産冷蔵七面鳥肉製品のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍マグロ (ぶつ切り) のサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産乾燥塩漬け魚 (オランダで製造) のボツリヌス菌 (E 型)、ウガンダ産有機ショウガ (スライス) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産鶏とたい (チェコで飼育) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、group C1、いずれも 25g 検体陽性)、冷凍牛ひき肉 (スペイン産原材料使用) の志賀毒素産生性大腸菌 (O157:H7、O26:H11)、英国産活ザルガイの大腸菌 (>18,000 /100g)、ポーランド産カモとたい (チェコで飼育) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産ブリー・ド・モーチーズ (スウェーデンで加工) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏脚肉 (骨なし) のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、アルバニア産有機エルダーフラワー (ハーブ) のサルモネラ、イタリア産活ムラサキイガイの大腸菌 (~490 MPN/100g)、ポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産乾燥ポークロイン (フランスで薄切り) のリステリア (*L. monocytogenes*、10,000 CFU/g)、冷蔵鶏肉 (チェコで飼育、ポーランドでと殺) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

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

ベルギー産冷凍ハウレンソウの齧歯類 (ネズミの頭部)、ナミビア産冷蔵スクエアカット牛肉 (英国経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵豚肉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

中国産魚用飼料 (ミールワーム) の腸内細菌科菌群 (~4,500 CFU/g)、マレーシア産 betel leaf (キンマの葉) のサルモネラ (25g 検体陽性) と大腸菌 (1,500 CFU/g)、インド産 betel

leaf (キンマの葉) のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、アルゼンチン産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Montevideo*、*S. Urbana*、*S. Worthington*、いずれも 25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Sandiego*、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>

サンドイッチに関連して発生しているリステリア症患者を調査中 (2019年8月1日付更新情報)

Listeria cases being investigated

An investigation is underway into cases of *Listeria* linked to sandwiches.

1 August 2019

<https://www.gov.uk/government/news/listeria-cases-being-investigated>

サンドイッチおよびサラダに関連するリステリア症患者の発生について複数の機関からなるチームが対応しており、今回、チームは前回の更新情報以降新たに 1 人が死亡したことを確認した。これにより、本アウトブレイク関連の死亡者は計 6 人になった。

この死亡者は、これまでに感染が確定した患者 9 人のうちの 1 人である。この患者は、NHS Foundation Trust が経営する Western Sussex 病院において、Good Food Chain 社の製品を喫食したことによりリステリアに感染したと考えられる。

イングランド公衆衛生局 (UK PHE) は、最近のリステリア検体と本アウトブレイクとの関連を確認するために全リステリア検体の随時の検査を続けている。現在までに 34 検体の検査を行ったが、いずれも本アウトブレイクに関連していなかった。

本アウトブレイク関連の新規リステリア症患者の報告はない。チームによる調査は継続しており、一般消費者のリスクは引き続き低いと考えられる。

(食品安全情報 (微生物) No.14 / 2019 (2019.07.10) 、 No.13 / 2019 (2019.06.26) UK PHE、UK FSA、No.12 / 2019 (2019.06.12) UK FSA 記事参照)

- 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/hpsc/>

加熱不十分な豚肉と E 型肝炎感染のリスク

Undercooked pork and the risk of hepatitis E infection

Epi-Insight Volume 20, Issue 8

August 2019

<http://ndsc.newsweaver.ie/epiinsight/lgayov2wbr210gkzp9yxn5>

2016～2018 年におけるアイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland) への E 型肝炎の届出患者数は 218 人であった。このうち 66%が臨床例で、臨床症状または肝機能検査結果がウイルス性肝炎に一致したことから探知された。

残りの 34%は、献血の通常スクリーニングにより E 型肝炎ウイルス検査を受けて陽性となった献血者であった。これらの感染者のうち、約 1/3 は E 型肝炎との診断前に軽度の症状があったことを報告したが、残りの感染者は感染しても症状を呈していなかった。これは珍しいことではない。E 型肝炎ウイルスに感染しても、無症状または軽微な症状の感染者は多い。これは、年間届出患者数が真の感染患者数より大幅に少ないことを意味している。2016～2017 年に E 型肝炎の検査を受けた献血者 160,000 人あまりのうち、0.04%がその時点で E 型肝炎ウイルスに感染していた (アイルランド輸血サービス (Irish Blood Transfusion Service) のデータ)。アイルランドの一般住民における E 型肝炎の有病率が献血者と同程度と仮定すると、同国の E 型肝炎の真の年間患者数は約 1,800 人である。

アイルランドでは E 型肝炎届出患者数に著しい季節性はみられないが、2018 年は夏季から秋季にかけて臨床例の届出数が少し増加した。このような背景から、HPSC は消費者に対し、特にバーベキューの際の加熱不十分な食肉のリスクについて注意喚起を行っている。バーベキューで調理される食肉は、表面が焦げていても中心部は加熱不十分である場合が多い。

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR: Bundesinstitut für Risikobewertung)

<http://www.bfr.bund.de/>

抗生物質は限界に瀕しているか - 細菌は最終治療薬に対しても耐性を獲得中

Antibiotics at the limit? Bacteria defending themselves against reserve drugs

04.06.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/19/antibiotics_at_the_limit_bacteria_defending_themselves_against_reserve_drugs-241309.html

抗生物質は細菌感染症の治療薬であるが、その治療がさらに困難になりつつある。病院、植物保護製品、畜産において抗生物質が使用された結果、細菌は自分の身を守り始め、最終治療薬に対しても耐性の獲得を進めている。他の細菌と同様、抗菌剤耐性菌も食品を介した感染が可能で、このことは物流のグローバル化に伴い消費者保護への課題となっている。諸外国の関連機関と協力し、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) はこの問題に関する分野横断的な研究および調査を強化している。抗菌剤耐性菌との戦いは、BfR の科学雑誌 BfR2GO 最新号の主要なテーマになっている。

抗菌剤耐性菌は、抗生物質が頻用されるところで優先的に増殖する。たとえば、病院内の患者、植物保護製品が使用される環境、各種飼育動物などである。病院内で大きな問題となっているメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) などの病原菌に加え、生の七面鳥むね肉や鶏の脚肉から頻繁に検出されるサルモネラやカンピロバクターなどの食品由来抗菌剤耐性菌にも注意する必要がある。これらの細菌は十分な加熱により死滅するが、加熱処理の前に他の食品 (レタス、パンなど) に移行すると、これらの細菌は胃腸疾患の原因となったり、生体内の他の細菌に耐性を伝達することがある。病原体および耐性遺伝子が一度拡散を始めると、抗生物質が効かなくなる可能性がある。BfR の研究者は、抗菌剤耐性菌およびその耐性機構を識別する方法を開発中である。

BfR2GO 最新号 (通算第 4 号) では「フェイクニュースの時代における科学」がもう 1 つのテーマとして取り上げられており、ある科学研究がフェイクサイエンスであるとの指摘に対して、その研究が確かな情報源であることおよび意思決定の際の信頼できる裏付けになりうることをどのように主張できるかという問題を論じている。また BfR2GO 最新号では、他にも、大麻含有飼料の使用による牛乳の中毒物質汚染、BfR が作成したソフトウェアによる食品由来疾患アウトブレイクの国際的追跡調査、加熱式タバコによる健康被害の可能性、健康被害をもたらす可能性のある物質 (多環式芳香族炭化水素 (PAH) など) の経皮吸収に関する BfR の新しい検査法などの話題も取り上げられている。

BfR2GO はコンパクトながら各種知見が満載の科学雑誌で、食品・飼料、化学物質および消費者製品に関連した健康リスクの研究・調査・情報伝達に関して、最新かつ根拠の確かな情報を提供している。毎号、特集として、BfR の現在の業務分野の 1 つから 1 テーマを取り上げて紹介している。また、BfR の全業務分野を対象に、報告、インタビューおよび論文を掲載している。

BfR2GO は年に 2 回、ドイツ語および英語で発行される。BfR の Web サイトにも掲載され、無料でダウンロードでき、冊子体を注文することもできる。さらに、関心のある人は誰でも無料で定期購読できる。

BfR2GO 1/2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-2-go-issue-1-2019.pdf>

BfR2GO

https://www.bfr.bund.de/en/science_magazine_bfr2go.html

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu)

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

食品関連病原体による疾患の実被害 (オランダ、2018年)

Disease burden of food-related pathogens in the Netherlands, 2018

2019-07-04

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2019-0086.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2019-0086.html>

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、オランダ保健・福祉・スポーツ省 (VWS) の要請により、14 種類の腸管病原体による疾患の罹患数、疾患実被害および疾病費用 (COI : cost-of-illness) について 2018 年の更新データを発表した。これらの病原体は、食品、環境、動物およびヒトを介して伝播する。本報告書において疾患実被害は、罹患数と死亡数を 1 つの単位に統合した障害調整生存年 (DALY : Disability Adjusted Life Year) により表されている。また、14 種類の食品関連病原体による COI が推定され、結果はユーロで示されている。COI 推定値には、医療費、患者とその家族が負担する経費 (交通費など)、労働力の減少により生じる費用などが含まれている。

14 種類の病原体による 2018 年の疾患実被害の合計は 2017 年と同程度であった (11,000 DALYs)。食品由来感染による実被害が全体に占める割合は前年までと同程度で、2018 年の推定値は 4,300 DALYs であった (2017 年は 4,200 DALYs)。14 種類の病原体による COI は、2017 年の 3 億 9,700 万ユーロから 2018 年は 4 億 2,600 万ユーロへと若干増加した。食品由来感染による COI も 2017 年 (1 億 6,300 万ユーロ) から若干増加し、2018 年は 1 億 7,100 万ユーロとなった。DALY 値および COI 推定値の 2017 年と 2018 年の違いは、病原体ごとの感染患者数、それらによる疾患実被害、および感染症ごとの疾病費用の変動を主に反映している。

本報告書に記載された研究により、食品由来疾患の罹患数および関連する疾患実被害と COI に関する理解が深まり、研究者および政策立案者がこれら 14 種類の病原体の動向を監

視することが可能となる。

○ 各種疾患の2018年の動向の概要

- ・ カンピロバクター症（検査機関確定患者）の人口10万人あたりの罹患率は、2017年の33から2018年は35に上昇した。しかし、2010～2016年と比べると低くなっている。
- ・ サルモネラ症（検査機関確定患者）の人口10万人あたりの罹患率は、2018年は9で、2013～2017年（9～11）と同程度である。
- ・ クリプトスポリジウム症（検査機関確定患者）の人口10万人あたりの罹患率は、2017年の8から2018年は10に上昇したが、2013～2016年の罹患率の範囲内に収まっている。
- ・ ロタウイルスによる胃腸炎（検査機関確定患者）の人口10万人あたりの罹患率は、2018年は17で、2017年の16と同程度である。2014～2017年に罹患率の低い年と高い年が交互にみられたが、2018年にそのパターンは続かなかった。
- ・ ノロウイルスによる胃腸炎（検査機関確定患者）の人口10万人あたりの罹患率は、2018年は27で、2017年の23より高かったが、2012～2016年の罹患率（25～33）の範囲内である。
- ・ 後天性リステリア症の患者数（検査機関確定患者、アクティブサーベイランス）は、2017年の112人から2018年は71人に減少した。この値は、2013～2016年のほとんどの年と比べても若干少ない。報告された死亡者数は4人で、前年までと比べて少なかった（2017年は10人、2016年は8人）。
- ・ 2018年の周産期関連リステリア症の患者数（検査機関確定患者、アクティブサーベイランス）は7人、死亡者数は2人で、2017年の患者数3人、死亡者数2人に比べ増加した。この変動は2015～2016年に見られたパターンに似ている。
- ・ 2018年の志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157感染症の患者数（検査機関確定患者、アクティブサーベイランス）は59人で、このうち23人が入院した。患者数は2017年（58人）と同程度であるが、2014年および2015年と比べると少ない。溶血性尿毒症症候群（HUS）の2018年の患者数は5人で、2014～2017年の年間患者数2～3人より若干多い。
- ・ A型肝炎については患者188人および入院患者57人が報告され（アクティブサーベイランス）、患者数は2015年および2016年（両年とも約80人）よりかなり多かったが、2017年（374人）と比べると少なかった。2017年および2018年に患者が多かったのは、男性同性愛者間で国際的アウトブレイクが発生したためで、その患者数は2017年にピークに達し、2018年に減少した。
- ・ E型肝炎（検査機関確定患者）の人口10万人あたりの罹患率は2で、2016年および2015年（両年とも3）より低かったが、2017年（2）と同程度である。

- ・ 胃腸炎による入院患者数は 2018 年は 21,800 人と推定され、2017 年 (21,400 人) と同程度で、2016 年 (20,800 人) より若干多い。2016 年に入院患者数が少なかったのは、この年にロタウイルス感染患者が少なかったことが主な原因である。

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2018 (2018.08.29) RIVM 記事参照)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室