

# 食品安全情報（微生物） No.17 / 2020（2020.08.19）

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

### [【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】](#)

1. 米国食品医薬品局（US FDA）規制対象のタマネギを原材料に含むそのまま喫食可能な（RTE）食肉・家禽肉製品にサルモネラ（*Salmonella* Newport）汚染の可能性があるとして米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）が公衆衛生警報を発表

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. タマネギ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（2020年8月13日、12日、7日付更新情報）
2. Fresh Express ブランドのサラダキット「Sunflower Crisp Chopped Salad Kit」に関連して発生した大腸菌感染アウトブレイク（最終更新）
3. ペットのハリネズミとの接触に関連して発生したサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）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：米国から輸入されたレッドオニオンに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Newport）感染アウトブレイク（2020年8月14日、7日付更新情報）
2. 公衆衛生通知：Filicetti ブランドのマイルドドライソーセージ（ITALIAN STYLE SAUSAGE）に関連して発生したサルモネラ（*Salmonella* Litchfield）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）

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 下痢や黄疸の原因となるウイルス感染から身を守るために

### [【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. NethMap 2020：2019年のオランダにおける医学的に重要な細菌への抗微生物剤の使用および抗微生物剤耐性に関する報告書／MARAN 2020：2019年のオランダにおける種々の動物での抗微生物剤耐性および抗生物質使用のモニタリングに関する報告書

## 【各国政府機関等】

- 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

<http://www.fsis.usda.gov/>

米国食品医薬品局 (US FDA) 規制対象のタマネギを原材料に含むそのまま喫食可能な (RTE) 食肉・家禽肉製品にサルモネラ (*Salmonella Newport*) 汚染の可能性があるとして米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が公衆衛生警報を発表

FSIS Issues Public Health Alert for Ready-to-Eat Meat and Poultry Products Containing FDA-Regulated Onions that have been Recalled due to Possible *Salmonella Newport* Contamination

Aug. 5, 2020

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-and-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2020/pha-08052020-01>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、米国食品医薬品局 (US FDA) の規制下にあるタマネギを原材料に含むそのまま喫食可能な (RTE) 食肉・家禽肉製品について公衆衛生警報を発している。このタマネギは、サルモネラ (*Salmonella Newport*) 汚染の可能性により、Thomson International 社によって回収が行われている。FSIS は、回収対象製品には USDA の検査印が付いてはいるが喫食すべきではないことを消費者に周知し、最大限の注意喚起を行うためにこの公衆衛生警報を発している。

今回の公衆衛生警報の対象は、Taylor Farms 社が 2020 年 7 月 30～31 日に製造した以下の RTE 食肉・家禽肉製品である。

- ・7.25 オンス (206g) プラスチック製密閉容器入り、「Sausage Breakfast Scramble Bowl」ラベル、ロットコード TFD212AU8 および TFD213AU8

- ・6.2 オンス【编者注：掲載されているパッケージ写真では「6 oz (170g)」と表示されている】プラスチック製密閉容器入り、「Taylor Farms Cheddar Cheese & Chicken Salad Snack Tray」ラベル、消費期限 (use by date) 08/06/20 および 08/07/20、ロットコード TFD212AU7 および TFD213AU7

- ・41.35 オンス (約 1,170g) ビニール袋入り「Chicken Salad」、消費期限 08/04/20 および 08/05/20、ロットコード TFD212AU8 および TFD213AU8

- ・10 オンス (284g) プラスチック製密閉容器入り、「Chicken Salad Deli Snack」ラベル、賞味期限 (best by date) 08/06/2020 および 08/07/2020、ロットコード TFD212AU3 および TFD213AU3

・ 7.75 オンス (220g) プラスチック製密閉容器入り、「H.E.B. Shake Rattle Bowl SOUTHWEST SALAD with CHICKEN」ラベル、賞味期限 (best if used by date) Aug 10/2020、ロットコード TFD213AU20

・ 17.25 オンス (489g) プラスチック製密閉容器入り、「Marketside SOUTHWEST STYLE SALAD WITH CHICKEN」ラベル、賞味期限 (best if used by date) 08/11/20 および 08/12/2020、ロットコード TFD212AU26 および TFD213AU26

これらの製品は、USDA 検査印の内側または容器表面に施設番号「P-34733」または「34733」が表示されており、アーカンソー、ルイジアナ、ミシシッピ、オクラホマおよびテキサス各州の小売店舗に出荷された。

さらに Amana Meat Shop and Smokehouse 社が 2020 年 5 月 14 日、6 月 2・18・29 日 および 7 月 2・9・21 日に製造した以下の RTE 食肉製品も追加された。(8 月 6 日付更新情報)

・ 1.25 ポンド (567g) 入りクオートサイズ瓶の「AMANA MEAT SHOP AND SMOKEHOUSE HAM WATER ADDED IN VINEGAR PICKLE」、ロットコード E2620、F0320、F3720、F5420、G0620、G1720 および G3920

この製品は、USDA 検査印の内側に施設番号「EST.2357」が表示されており、カリフォルニア、イリノイ、アイオワおよびサウスカロライナ各州の小売店舗に出荷され、通信販売でも購入可能である。

米国疾病予防管理センター (US CDC)、FDA および複数州の公衆衛生・食品規制当局は、Thomson International 社製のタマネギに関連して複数州にわたり発生している *S. Newport* 感染アウトブレイクを調査している。このタマネギを原材料に含み、FSIS が規制している製品の喫食による感染確定患者はこれまでのところ報告されていない。感染が懸念される場合は医療機関を受診すべきである。

FSIS は、これらの製品が消費者の冷蔵庫に保存されている可能性があることを懸念している。当該製品を購入した消費者は喫食せずに廃棄するか、購入店に返品すべきである。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、PHAC、No.16 / 2020 (2020.08.05) US CDC、PHAC 記事参照)

---

● 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. タマネギ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 (2020年8月13日、12日、7日付更新情報)

Outbreak of *Salmonella* Newport Infections Linked to Onions  
August 13, 12 & 7, 2020

<https://www.cdc.gov/salmonella/newport-07-20/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、タマネギ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。

### 2020年8月13日付更新情報 (回収情報)

2020年8月12日、小売チェーン Kroger、Kroger Mid-Atlantic、Kroger Delta Division、Fry's Food Stores、Fred Meyer および Smith's の店舗からチーズディップが撤去された。

8月10日、Spokane Produce 社は、回収対象のタマネギを原材料として使用したサルサの回収を開始した。

本アウトブレイクに関連して他の製品が回収対象に追加される可能性がある。最新の回収情報は米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) および米国食品医薬品局 (US FDA) の各 Web ページから入手可能である。

### 2020年8月12日付更新情報 (回収情報)

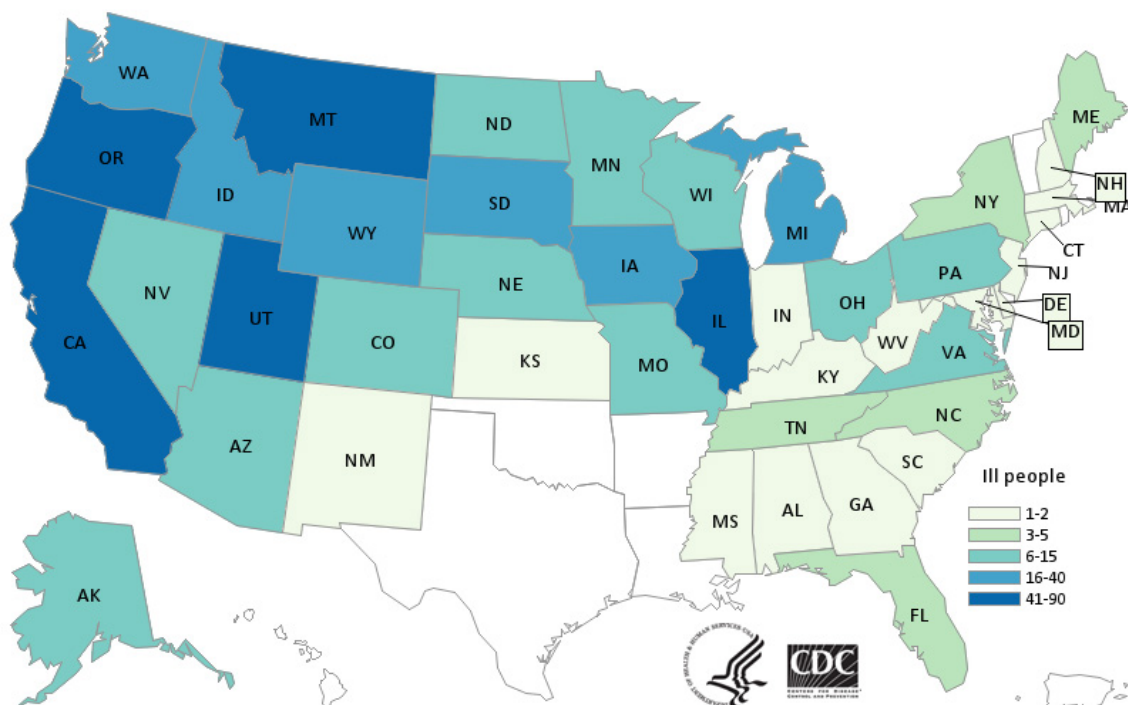
2020年8月10日、Progressive Produce 社は、アリゾナ、カリフォルニア、ネバダおよびユタの各州にある Trader Joe's の店舗で販売されたレッドオニオン、およびカリフォルニア州にある Ralph's の店舗で販売されたイエローオニオンの回収を開始した。

同じく8月10日、Spokane Produce 社は、回収対象のタマネギを原材料として使用した食品の回収を開始した。

### 2020年8月7日付更新情報 (調査の詳細)

2020年8月6日までに、サルモネラ (*S. Newport*) アウトブレイク株感染患者が43州から計640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 (2020年8月6日までに報告された居住州別患者数、n=640)



患者の発症日は2020年6月19日～7月23日である。患者の年齢範囲は1歳未満～102歳、年齢中央値は39歳で、54%が女性である。情報が得られた患者343人のうち85人が入院した。死亡者は報告されていない。

患者由来のサルモネラ分離株48株について実施した全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析の結果、抗生物質耐性株の存在は予測されなかった。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、標準的な抗生物質感受性試験法により臨床分離株の検査が実施されている。

WGS解析から、カナダで発生している *S. Newport* 感染アウトブレイクの患者由来株と米国の本アウトブレイクの患者由来株が遺伝学的に相互に関連していることが示されている。この遺伝学的関連は、両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。

#### ○アウトブレイク調査

2020年7月10日、CDCの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) を介し、3州で患者計13人が確認されたことから *S. Newport* 感染アウトブレイクが特定された。患者数はアウトブレイク特定後から急増し、8月6日時点で43州からの計640人となっている。

州および地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前 1 週間の喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査を行っている。

多数の患者が患者クラスターとして特定された。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た場合、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 9 州で計 25 の患者クラスターが特定され、これらの患者クラスターから得られた情報は、多くの患者がレッドオニオンを喫食したことを示している。これらの患者クラスターから得られた追跡情報により、米国の Thomson International 社（カリフォルニア州 Bakersfield）が当該レッドオニオンの供給元である可能性が高いことが特定された。栽培および収穫方法が原因で、ホワイトオニオン、イエローオニオン、スイートイエローオニオンなど Thomson International 社のその他の種類のタマネギも汚染されている可能性がある。その他の種類のタマネギと本アウトブレイクとの関連の有無を特定するためさらなる追跡調査が行われている。

カナダ公衆衛生局（PHAC）も、WGS 解析により米国の本アウトブレイクの患者由来株との遺伝学的関連が示されたカナダの *S. Newport* 感染アウトブレイクを調査している。7 月 30 日、PHAC のアウトブレイク調査により、米国産レッドオニオンがカナダのアウトブレイクの感染源である可能性が高いことが特定された。

2020 年 8 月 1 日、Thomson International 社は、サルモネラ汚染の可能性があるととして、レッドオニオン、イエローオニオン、ホワイトオニオン、スイートイエローオニオンの自主回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/thomson-international-inc-conducts-voluntary-recall-red-yellow-white-and-sweet-yellow-onions-because>

同じく 8 月 1 日、小売チェーン Giant Eagle は、ペンシルベニア、オハイオ、ウエストバージニア、インディアナおよびメリーランドの各州にある店舗で販売された回収対象のタマネギおよび当該タマネギを使用した食品の回収を開始した。

8 月 5 日、小売りチェーン Publix は、アラバマ、ジョージア、ノースカロライナ、サウスカロライナ、テネシーおよびバージニアの各州にある店舗でバルク販売された回収対象のタマネギの回収を開始した。

同じく 8 月 5 日、米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、回収対象のタマネギを使用した製品について公衆衛生警報（public health alert）を発した。

また同日、Taylor Farms 社は、回収対象のタマネギを原材料として使用した食品の回収を開始した。

消費者、レストランおよび小売店は、Thomson International 社が供給した回収対象のタマネギおよび当該タマネギを原材料として使用した食品の喫食・提供・販売をすべきで



ない。

(食品安全情報(微生物) 本号 USDA FSIS、PHAC、No.16 / 2020 (2020.08.05) US CDC、PHAC 記事参照)

## 2. Fresh Express ブランドのサラダキット「Sunflower Crisp Chopped Salad Kit」に関連して発生した大腸菌感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Fresh Express Sunflower Crisp Chopped Salad Kits (Final Update)

January 15, 2020

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o157h7-12-19/index.html>

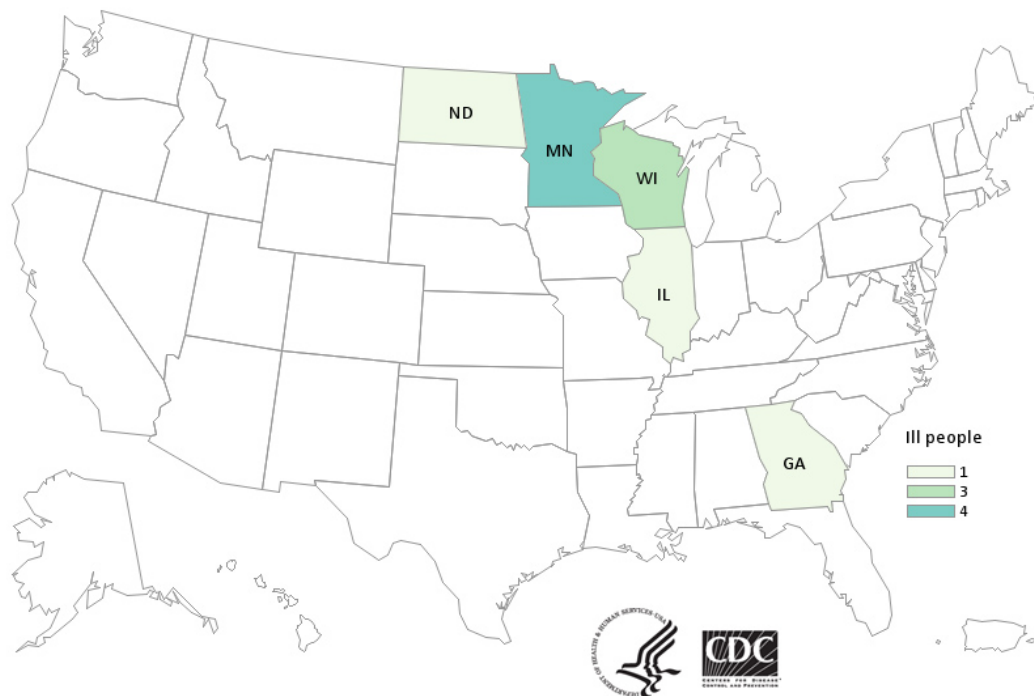
米国疾病予防管理センター (US CDC)、米国複数州およびカナダの公衆衛生・食品規制当局ならびに米国食品医薬品局 (US FDA) は、Fresh Express ブランドのサラダキット「Sunflower Crisp Chopped Salad Kit」に関連して複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査した。この調査の対象には、カナダ公衆衛生局 (PHAC) が報告したカナダの患者が含まれた。本アウトブレイクの原因株は、カリフォルニア州 Salinas の栽培地域由来のロメインレタスに関連して 2019 年 9~12 月に発生した大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク

(<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o157h7-11-19/index.html>) (食品安全情報(微生物) No.26 / 2019 (2019.12.25) US CDC 記事参照) の原因株とは異なる株であった。

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大腸菌株には、標準化された検査・データ解析法である全ゲノムシーケンシング (WGS) 法により 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 法による解析結果は疾患の原因菌について詳細な情報をもたらす。本アウトブレイク調査では、WGS 解析により米国およびカナダの患者由来大腸菌分離株が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。

2020 年 1 月 15 日までに、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が 5 州から計 10 人報告された (図)。

図：大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者数 (2020 年 1 月 15 日までに報告された居住州別患者数、n=10)



患者の発症日は 2019 年 11 月 5 日～16 日であった。患者の年齢範囲は 21～91 歳、年齢中央値は 33 歳で、60%が女性であった。患者 10 人のうち 4 人が入院し、このうち 1 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した。死亡者は報告されなかった。

WGS 解析により、患者由来の大腸菌分離株計 10 株について抗生物質耐性が調査され、クロラムフェニコール、ストレプトマイシン、スルフイソキサゾール、テトラサイクリンおよびトリメトプリム/スルファメトキサゾールへの耐性が予測された。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、標準的な手法により抗生物質耐性試験が実施されている。大腸菌 O157 感染患者の治療に抗生物質の使用は推奨されないことから、以上の結果が治療方針に影響を及ぼすことはない。

### アウトブレイク調査

本アウトブレイク調査で収集された情報は、Fresh Express ブランドのサラダキット「Sunflower Crisp Chopped Salad Kit」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。

州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前 1 週間の喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査を行った。情報が得られた患者 10 人全員が葉物野菜の喫食を報告した。このうち 8 人は、具体的に Fresh Express ブランドのサラダキット「Sunflower Crisp Chopped Salad Kit」の喫食またはその可能性を報告した。



当該サラダキットの原材料にはロメインレタスも含まれているが、本アウトブレイク調査では、当該サラダキットに使用された汚染原材料がロメインレタスであったかどうかについては特定できなかった。FDA の以下の Web ページから、追跡調査に関する詳細情報が入手可能である。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-salad-mix-december-2019>

2020 年 1 月 15 日時点で本アウトブレイクは終息したと考えられる。

(食品安全情報 (微生物) No.26 / 2019 (2019.12.25) US CDC、No.25 / 2019 (2019.12.11) PHAC、CFIA 記事参照)

### 3. ペットのハリネズミとの接触に関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Pet Hedgehogs (Final Update)

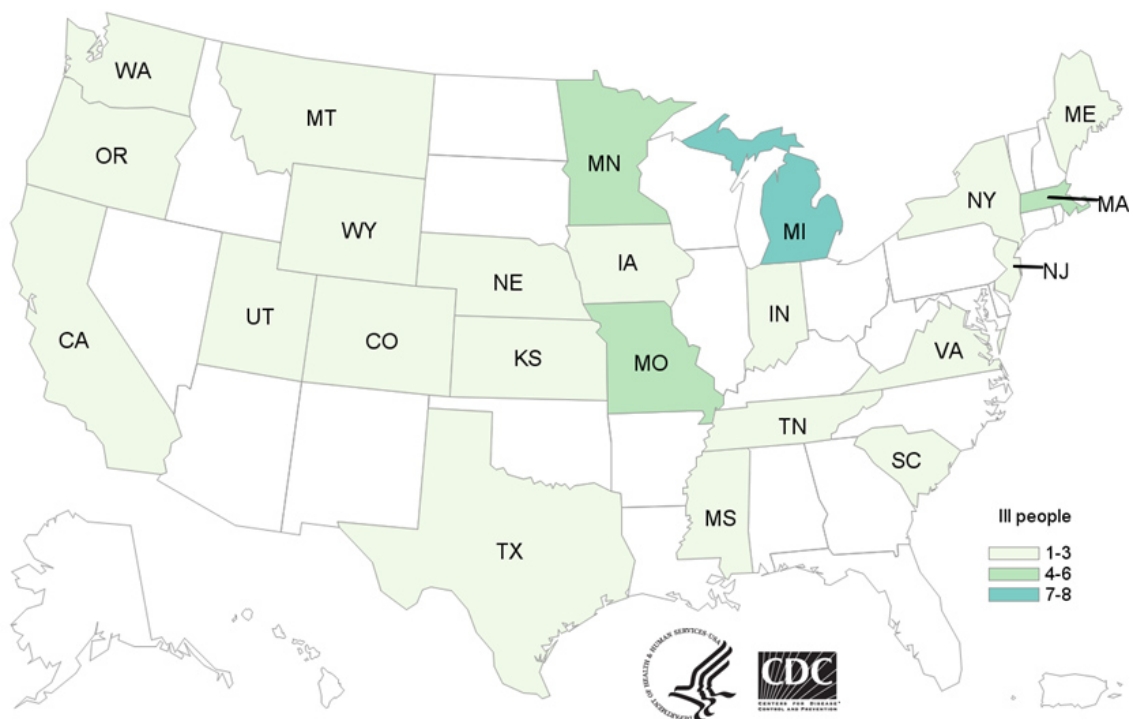
October 2, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-01-19/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当局は、ペットのハリネズミ (hedgehog) との接触に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクを調査した。

2019 年 9 月 26 日までに *S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が 23 州から計 54 人報告された (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) アウトブレイク株感染患者数 (2019年9月26日までに報告された居住州別患者数、n=54)



患者の発症日は2018年10月22日～2019年8月21日であった。患者の年齢範囲は2～95歳、年齢中央値は18歳で、67%が女性であった。情報が得られた患者30人のうち8人(24%)が入院し、死亡者は報告されなかった。

患者42人およびハリネズミ17匹由来のサルモネラ分離株計59株についてWGS(全ゲノムシーケンシング)解析が行われた。その結果、患者41人およびハリネズミ17匹由来の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が、患者1人由来の1株についてはアンピシリンへの耐性が予測された。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て臨床分離株11株の抗生物質感受性試験が実施されたが、抗生物質耐性は示されなかった。抗生物質耐性に関するこのプロファイルは、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ことはない。

#### アウトブレイク調査

患者に対し、発症前1週間における動物との接触に関する聞き取り調査が行われ、情報が得られた37人のうち31人(84%)がハリネズミとの接触を報告した。患者が報告したハリネズミの購入先は、ペット店、繁殖業者、インターネットサイトなど様々であった。

ミネソタ州およびオレゴン州において、患者6人の家庭由来を含むハリネズミ計11匹よ

り採取された検体から *S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。*S. Typhimurium* アウトブレイク株は、ミシガン州のハリネズミの生息地で採取された 2 検体からも検出された。これらのハリネズミに共通する単一の供給元は特定されなかった。

購入先に関係なく、ハリネズミはヒトの疾患の原因となり得るサルモネラを保菌している可能性がある。ハリネズミを所有またはハリネズミと接触する場合は、以下 Web ページを参考にして、ペット取り扱い時に自身の健康を保つための対策を講じることができる。

<https://www.cdc.gov/healthypets/publications/stay-healthy-around-small-pets.html>

2019 年 10 月 2 日をもって本アウトブレイク調査は終了した。

(食品安全情報 (微生物) No.19 / 2019 (2019.09.18)、No.12 / 2019 (2019.06.12) 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/>

1. 公衆衛生通知 : 米国から輸入されたレッドオニオンに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Newport) 感染アウトブレイク (2020 年 8 月 14 日、7 日付更新情報)

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to red onions imported from the United States

August 14 & 7, 2020 – Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2020/outbreak-salmonella-infections-under-investigation.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、連邦・州の公衆衛生当局、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、7 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。

カナダでは、現時点で得られている調査結果にもとづき、米国から輸入されたレッドオニオンへの曝露が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが特定されている。調査中の患者の多くが発症前にレッドオニオンを喫食したと報告した。

カナダおよび米国の公衆衛生・食品安全当局による合同調査で得られた追跡情報から、汚染されたレッドオニオンは米国の Thomson International 社 (カリフォルニア州 Bakersfield) から供給されたことが示されている。

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、カナダに輸入された回収対象製品について食品回収警報を発した (以下 Web ページ参照)。

<https://www.inspection.gc.ca/about-cfia/transparency/regulatory-transparency-and-operations/food-safety-investigations/outbreak-of-salmonella-infections-linked-to-red-onion/1596550549442/1596550550020>

これらの製品の一部はカナダ全土に出荷された可能性がある。カナダでは本件に関連して追加の食品回収警報が発出される可能性がある。Thomson International 社から輸入されたレッドオニオンの汚染原因を特定するためにはさらなる情報が必要である。PHAC への新規患者報告が続いていることから、本アウトブレイクは継続していると考えられる。

これらの情報を踏まえ、本アウトブレイクに関する詳細な情報が明らかになるまで、Thomson International 社が供給したすべてのレッドオニオン、イエローオニオン、ホワイトオニオン、スイートイエローオニオンおよびこれらを使用したすべての製品の喫食・使用・販売・提供をすべきでない。この助言は、カナダ全土の消費者、小売業者、流通業者、製造業者、およびホテル・レストラン・カフェテリア・病院・介護施設などの食品提供施設のすべてが対象である。カナダ産レッドオニオンは今回の助言の対象ではない。

本アウトブレイク調査は継続中であるため、他の原因食品が追加で特定される可能性があり、本件に関連して追加の食品回収警報が発令される可能性がある。

#### ○調査の概要

##### 2020年8月14日付更新情報

2020年8月14日までに、本アウトブレイクに関連して計339人のサルモネラ (*Salmonella* Newport) 感染確定患者が報告されており、州別の内訳はブリティッシュ・コロンビア (78人)、アルバータ (208)、サスカチュワン (19)、マニトバ (19)、オンタリオ (8)、ケベック (6) およびプリンス・エドワード・アイランド (1) である。

患者の発症日は2020年6月中旬～7月下旬である。患者48人が入院した。死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は3～100歳で、54%が女性である。

##### 2020年8月7日付更新情報

2020年8月7日までに、本アウトブレイクに関連して計239人のサルモネラ (*S. Newport*) 感染確定患者が報告されており、州別の内訳はブリティッシュ・コロンビア (67人)、アルバータ (149)、サスカチュワン (5)、マニトバ (13)、オンタリオ (3)、ケベック (1) およびプリンス・エドワード・アイランド (1) である。

患者の発症日は2020年6月中旬～7月下旬である。患者29人が入院した。死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は0～100歳で、54%が女性である。

患者は、家庭、レストランまたは介護施設で料理に使用されたレッドオニオンを喫食したと報告した。

CFIA は食品安全調査を実施しており、本件に関連して食品回収警報を発した。カナダでは本件に関連して追加の食品回収警報が発出される可能性がある。回収対象製品に関す

る詳細情報は CFIA の Web ページから入手可能である。

US CDC も、カナダで報告された本アウトブレイクの患者由来株と DNA フィンガープリントが類似した株により米国で発生している *S. Newport* 感染アウトブレイクを調査している。カナダと米国の調査官は、情報交換のための協力を継続し、その他の感染源の特定およびレッドオニオンの汚染原因の究明につながるアウトブレイク情報の共通点を調査している。

(食品安全情報 (微生物) 本号 USDA FSIS、US CDC、No.16 / 2020 (2020.08.05) US CDC、PHAC 記事参照)

## 2. 公衆衛生通知 : Filicetti ブランドのマイルドドライソーセージ (ITALIAN STYLE SAUSAGE) に関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* Litchfield) 感染アウトブレイク (最終更新)

Public Health Notice — Outbreak of *Salmonella* illnesses linked to Filicetti brand Italian Style mild, dry, cured sausage

December 23, 2019 - Final Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2019/outbreak-salmonella-sausages.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、オンタリオおよびケベックの両州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Litchfield) 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。

調査の結果にもとづき、本アウトブレイクの感染源として Filicetti ブランドのマイルドドライソーセージ (ITALIAN STYLE SAUSAGE) への曝露が特定された。一部の患者が発症前に当該製品を喫食したと報告した。その他の患者からも Filicetti ブランドのドライソーセージの日常的な喫食が報告された。

2019 年 10 月 16 日、CFIA は、Filicetti ブランドの ITALIAN STYLE SAUSAGE などの様々な ready-to-eat (そのまま喫食可能な) ドライソーセージ製品からサルモネラが検出されたとして、これらの製品について食品回収警報を発した (下記 Web ページ参照)。

<https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2019-10-16/eng/1571271629505/1571271635314> (2019 年 10 月 16 日付)

10 月 16 日の回収発表の後、Filicetti ブランドの ITALIAN STYLE SAUSAGE の検体については検査機関での追加検査が完了した。検査機関での解析の結果は、当該ソーセージ製品と上記 2 州の患者から検出されたサルモネラ株が遺伝学的に同一の株であることを示した。

食品安全調査により CFIA は追加で別の製品を関連食品と特定し、2019 年 10 月 17 日お

よび 11 月 5 日に食品回収警報を更新した（下記 Web ページ参照）。

<https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2019-10-17/eng/1571351315547/1571351316154>（2019 年 10 月 17 日付）

<https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2019-11-05/eng/1572977804354/1572977810433>（2019 年 11 月 5 日付）

カナダ国民は回収対象製品およびこれらを使用した製品の喫食を避け、食品提供施設は当該製品およびこれらを使用した可能性がある製品の販売・提供を避けるべきである。

#### アウトブレイク調査の概要

2019 年 12 月 23 日までに、計 13 人の *S. Litchfield* 感染確定患者がオンタリオ州(11 人) およびケベック州 (2) から報告された。患者の発症日は 2019 年 5 月～10 月であった。1 人が入院し、死亡者は報告されなかった。患者の年齢範囲は 4～81 歳で、54%が女性であった。

*S. Litchfield* 感染患者の報告が増加したことから、合同アウトブレイク調査が開始された。本アウトブレイク株はカナダではまれなサルモネラ株である。

（食品安全情報（微生物）No.22 / 2019（2019.10.30）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](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](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>



2020年7月31日～8月11日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

スペイン産スイートパプリカのサルモネラ (group B、25g 検体陽性)、ベルギー産牛ひき肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*、*eae+*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍丸鴨 (内臓除去済み) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 1/5 陽性)、ポーランド産冷凍鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵マリネ液漬け串刺し七面鳥肉 (フランス産原材料使用) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏肉製品のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 1/5 陽性)、ドイツ産串刺し七面鳥肉・子牛肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

オランダ産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 2/5 陽性) と (*S. Infantis*、25g 検体 1/5 陽性)、スウェーデン産サラダのリストeria (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵鶏むね肉ステーキ (パプリカ・コショウ付き) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、イタリア産ココナッツのサルモネラ (*S. Agbeni*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵豚肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉 (半身) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポルトガル産活二枚貝 (スペインで浄化) のノロウイルス (GII、2g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 4/5 陽性) と (group C1、25g 検体 1/5 陽性) など。

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

ポーランド産冷蔵七面鳥肉 (メダリオン) のサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体 2/5 陽性)、ポルトガル産寿司飯の昆虫 (コクゾウムシ)、オランダ産ヒマワリ種子ペレットのサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵スモークサーモン (真空包装) のリストeria (*L. monocytogenes*)、スペイン産ペットフードのサルモネラ (*S. Ohio*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ウクライナ産冷凍ラズベリーのカビ、トルコ産皮むきゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

- 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/>

下痢や黄疸の原因となるウイルス感染から身を守るために

Keep diarrhoea and jaundice at bay

05.06.2020

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2020/20/keep\\_diarrhoea\\_and\\_jaundice\\_at\\_bay-247300.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/20/keep_diarrhoea_and_jaundice_at_bay-247300.html)

“ウイルス”と聞くと、最近ではほとんどの人がコロナウイルスを思い浮かべる。しかし、新型コロナウイルスが食品を介して伝播する可能性は考えにくく、現時点では証明されていない。その一方で、食品は疾患の原因となるその他のウイルスに汚染されている可能性がある。食品中に潜むこのような病原性ウイルスでは、ノロウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルスの4種類が主要なものとして挙げられる。2020年6月7日の世界食品安全デーに際し、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、これらの病原性ウイルスから身を守る方法を消費者に紹介する。BfRのHensel所長は、台所での簡単な衛生規範を守ることによって感染リスクをかなり低減できると述べている。

食品中に最も一般的に見られるこれら4種類のウイルスの概要は以下の通りである。

- ・ノロウイルス

ノロウイルスは、ヒトの胃腸疾患の原因となり、下痢や嘔吐の症状を伴う可能性がある。ヒトからヒトへの直接感染や汚染表面を介した伝播に加え、レタス、果物、水産食品などの生の食品を介してヒトへの感染が広がることが多い。ノロウイルスは低温による影響を受けないため、冷凍ベリー中にも生残している可能性がある。2019年にロベルト・コッホ研究所 (RKI) に報告されたドイツのノロウイルス感染患者数 (食品由来感染を含む) は、計 78,679 人であった。

- ・ロタウイルス

ロタウイルスもヒトの胃腸疾患の原因となり、下痢、嘔吐および腹痛の症状を引き起こす。低年齢小児では特にリスクが懸念される。食品を介してヒトに伝播することもまれにある。2019年にRKIに報告されたロタウイルス感染患者数は計 36,876 人であった。

- ・A型肝炎ウイルス

A型肝炎ウイルスはヒトの急性肝炎 (感染性黄疸) の原因となり得る。A型肝炎ウイルス感染は国外旅行時の汚染食品や飲用水の喫食・喫飲により最も多く発生するが、輸入食品を介して感染が起こる場合もある。2019年にRKIに報告されたA型肝炎患者数は計 873

人であった。

- ・ E 型肝炎ウイルス

E 型肝炎ウイルス感染の症状は、A 型肝炎ウイルス感染と類似した肝臓の炎症である。家畜のブタおよびイノシシ由来の加熱不十分な食品を介して伝播することが多い。これらの動物は E 型肝炎ウイルスに感染している場合でも症状がみられないことがある。その場合、動物由来食品の E 型肝炎ウイルス汚染は通常は食品表面ではなく既に内部に存在している。2019 年に RKI に報告された E 型肝炎患者数は計 3,725 人であった。

ほとんどの食品由来病原体は熱に感受性であるため、食品は 70°C 以上で 2 分以上加熱すべきである。冷凍ベリー類も喫食前に十分に加熱することが望ましい。サラダや果物など生で喫食する食品は十分に洗浄すべきである。病原体の交差汚染を防ぐため、生の食品（生肉など）と ready-to-eat（そのまま喫食可能な）食品（レタスなど）との接触は避けるべきである。

ドイツでは、2019 年末に、新たに食品由来ウイルスのための国立リファレンス検査機関が BfR に設立された。食品由来ウイルスは通常は検出が難しいが、この新しい検査機関では、これらのウイルスの研究や検出を行い、各州の食品規制当局に助言を行っている。

---

- 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/>

**NethMap 2020 : 2019 年のオランダにおける医学的に重要な細菌への抗微生物剤の使用および抗微生物剤耐性に関する報告書 / MARAN 2020 : 2019 年のオランダにおける種々の動物での抗微生物剤耐性および抗生物質使用のモニタリングに関する報告書**

NethMap 2020: Consumption of antimicrobial agents and antimicrobial resistance among medically important bacteria in the Netherlands in 2019 / MARAN 2020: Monitoring of Antimicrobial Resistance and Antibiotic Usage in Animals in the Netherlands in 2019

25-06-2020

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2020-0065.pdf>（報告書 PDF）

<https://www.rivm.nl/publicaties/nethmap-2020-consumption-of-antimicrobial-agents>

抗生物質耐性菌の数は世界的に増加している。オランダ国内の抗生物質耐性菌の数は概

ね安定した状態を保っており、多数の諸外国のような高い水準ではない。2019年には耐性率の上昇はほとんど見られず、むしろ一部の細菌では2018年までと比べて耐性率が低下した。数種類の異なる抗生物質に耐性であるため治療がより困難になる細菌（多剤耐性菌）についても、数の増加は認められていない。しかしながら、変化の兆しを即時に捉えることができるようにするため、警戒を続ける必要はある。

耐性の出現を防ぐためには、抗生物質を適切に、また必要な時にのみ使用することが重要である。2019年に一般診療医（GP）が処方した抗生物質の量は、2018年までと比べて若干減少した。一方、病院での抗生物質の総使用量はやや増加した。

2019年に家畜に処方された抗生物質の量は2018年より減少した。2019年の抗生物質の販売量は、基準となる2009年より約70%減少した。ヒトの感染症治療に極めて重要な抗生物質は、近年、家畜ではほとんど使用されていない。各動物分野における抗生物質耐性レベルは、2018年と比べて同レベルを維持または若干低下した。基質特異性拡張型βラクタマーゼ（ESBL）産生菌陽性率は、すべての動物分野でさらに低下した。ESBL陽性率が過去5年間に最も大きく低下したのはブロイラーおよび鶏肉であった。ESBLは、ペニシリンなどの一般的に使用される抗生物質を分解する酵素である。

近年オランダでは、抗生物質耐性を抑制するために特別な対策が講じられてきた。耐性菌は、動物・食品・環境のいずれにも出現するため、これらの対策は医療分野に限定されない。そのためオランダでは「One Health」アプローチが導入されている。NethMap/MARANの2020年次報告書には、オランダでのヒトおよび動物における抗生物質の使用および耐性に関するデータを様々な機関が合同で発表している。

（食品安全情報（微生物）No.21/2018（2018.10.10）、No.16/2016（2016.08.03）RIVM記事参照）

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室