

食品安全情報（微生物） No.16 / 2023（2023.08.02）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 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 Saintpaul*) 感染アウトブレイク（2023年7月25日付初発情報）
2. 米国の国内感染サイクロスポラ症患者に関する2023年の調査（2023年7月27日、13日付更新情報、5月25日付初発情報）
3. 冷凍の有機栽培イチゴに関連して複数州にわたり発生しているA型肝炎アウトブレイク（2023年7月18日付情報）
4. 小規模飼育の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サルモネラ (*Salmonella Braenderup*、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*) 感染アウトブレイク（2023年7月20日付更新情報）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 国外旅行に関連していないサイクロスポラ感染を調査中（2023年7月18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）

[【英国保健安全保障局（UK HSA）】](#)

1. トルコ旅行からの帰国者で発生しているサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染患者の複数クラスターを調査

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 世界食品安全デー：6億人の健康被害から台所の適切な衛生管理を考える

[【ProMED-mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（15）（14）

【各国政府機関】

- 米国疾病予防管理センター（US CDC: Centers for Disease Control and Prevention）

<https://www.cdc.gov/>

1. 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 Saintpaul*) 感染アウトブレイク（2023年7月25日付初発情報）

Salmonella Outbreak Linked to Ground Beef

Posted July 25, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/saintpaul-07-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/saintpaul-07-23/details.html> (Investigation Details)

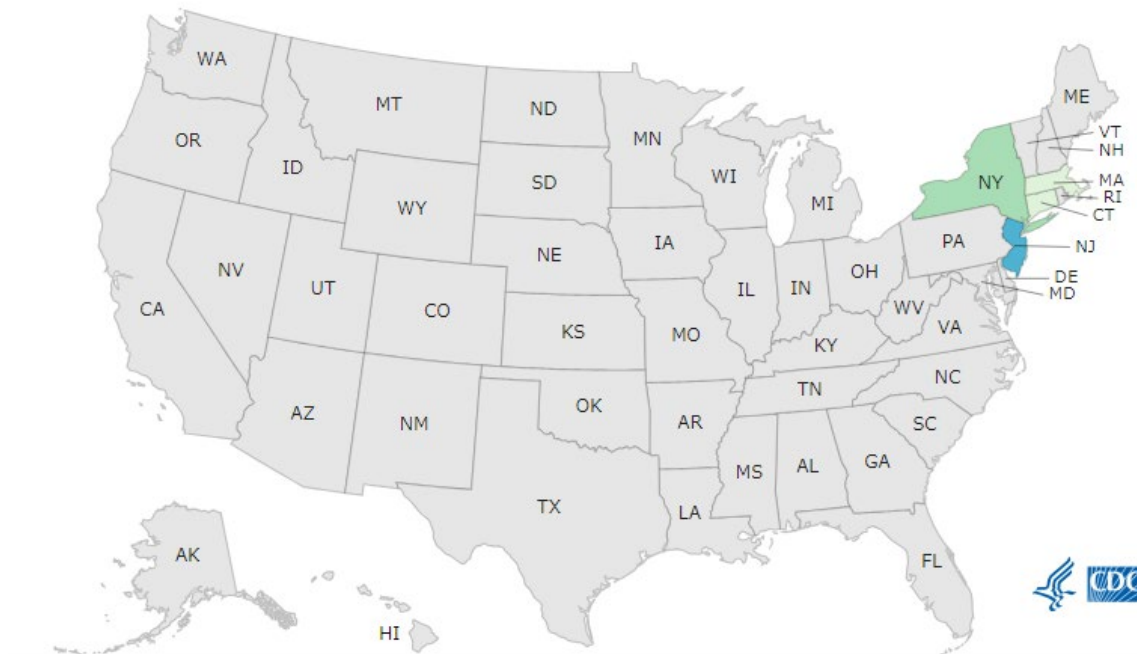
<https://www.cdc.gov/salmonella/saintpaul-07-23/map.html> (Map)

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、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Saintpaul*）感染アウトブレイクの感染源を特定するため様々なデータを収集している。

○ 疫学データ

2023年7月24日時点で、サルモネラ（*S. Saintpaul*）アウトブレイク株に感染した患者計16人が4州から報告されている（図）。患者の発症日は2023年4月27日～6月16日である。

図：サルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2023 年 7 月 25 日時点の計 16 人)



Number of Sick People



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前 1 週間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。患者について現時点で得られている人口統計学的特徴に関する情報は以下の通りである。

年齢 (n=16)	年齢範囲：0～97 歳 年齢中央値：28 歳 5 歳未満：19%
性別 (n=16)	56%：女性 44%：男性

人種 (n=12)	100% : 白人 0% : アフリカ系アメリカ人 (黒人) 0% : アメリカ先住民またはアラスカ先住民 0% : アジア系 0% : ハワイ先住民または太平洋諸島の住民 0% : 複数の人種
民族 (n=12)	100% : 非ヒスパニック系 0% : ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。聞き取りが実施された患者 14 人のうち 9 人 (64%) が牛ひき肉の喫食を報告した。これらの患者 9 人は、コネティカット州、ニュージャージー州またはニューヨーク州の ShopRite の店舗で牛ひき肉を購入していた。9 人のうち 7 人は「赤身率 80% の牛ひき肉 (80% lean ground beef)」製品の購入を具体的に報告した。2 人は ShopRite での牛ひき肉製品の購入は報告したが、製品の種類は覚えていなかった。

○ 検査機関での検査データ

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。CDC の PulseNet 部門は、食品由来疾患の原因菌の 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。原因菌の分離株には WGS (全ゲノムシークエンシング) 法により DNA フィンガープリンティングが行われる。

WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来検体から分離されたサルモネラ株が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同じ食品により感染した可能性があることを示唆している。

FSIS が実施している牛ひき肉の通常の検査で 2023 年 3 月に採取された検体由来のサルモネラ株が、本アウトブレイクの複数の患者由来検体から分離されたサルモネラ株と近縁であった。本アウトブレイクが牛ひき肉に関連しているかどうかを特定するため調査は継続している。

患者由来 15 検体および牛ひき肉 1 検体から分離されたサルモネラ株について WGS 解析が実施された結果、抗生物質耐性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が実施されている。

○ 公衆衛生上の措置

患者が喫食した牛ひき肉の供給元を特定するため調査が進められている。牛ひき肉はサ

ルモネラなどの細菌に汚染されている可能性があるため、CDCは、内部温度が華氏 160 度（約 71℃）に達するまで加熱してから喫食するよう繰り返し注意喚起している。

2. 米国の国内感染サイクロスポラ症患者に関する 2023 年の調査（2023 年 7 月 27 日、13 日付更新情報、5 月 25 日付初発情報）

Cyclosporiasis Illnesses in the United States, 2023

July 27, 13 & May 25, 2023

<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2023/index.html>

<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2023/details.html>（ Investigation Details）

<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2023/map.html>（Map）

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州および連邦の公衆衛生・食品規制当局と協力し、共通の原因食品に関連したサイクロスポラ症アウトブレイクを探知するため、春季および夏季の数カ月間に国内感染サイクロスポラ症患者のモニタリングを行っている。

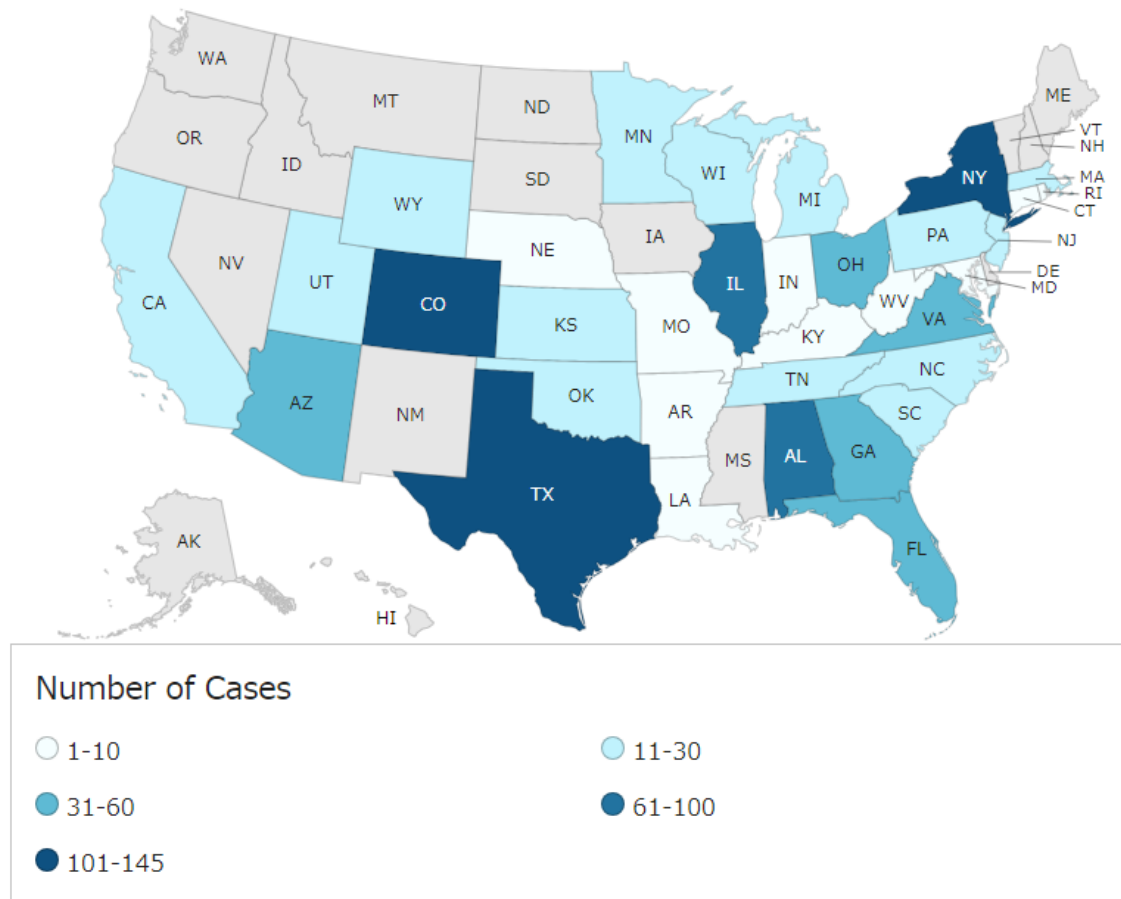
2023 年 7 月 27 日付更新情報

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、2023 年 4 月 1 日以降に発生している国内感染サイクロスポラ症患者数を更新した。

これらの患者の多くは感染源として具体的な食品は特定されていない。各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。

発症前 14 日間に国外旅行歴がなく、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2023 年 7 月 25 日までに 34 州およびニューヨーク市から計 1,063 人報告されている（図）。2023 年 7 月 13 日付更新情報以降、患者数は 482 人増加した。

図：2023年4月1日以降に発症した国内感染サイクロスポラ症患者の居住州別患者数
(2023年7月25日時点の計1,063人)



患者の年齢範囲は2～96歳、年齢中央値は50歳で、58%が女性である。発症日の中央値は2023年6月8日（範囲は4月1日～7月17日）である。情報が得られた患者1,038人のうち79人が入院した。死亡者は報告されていない。

2023年4月1日以降に報告された検査機関確定患者数には、生の輸入ブロッコリーに関連したサイクロスポラ症アウトブレイクの患者として報告されたジョージア州およびアラバマ州の計20人が含まれている。米国食品医薬品局（US FDA）および各州・地域の当局は追跡調査を実施したが、当該ブロッコリーの具体的な種類や生産業者を特定するための十分な情報は得られなかった。ブロッコリーに関連したこのアウトブレイクは終息したと考えられる。米国内で報告されているその他のサイクロスポラ症患者については、ブロッコリーが引き続き感染源となっていることを示す徴候は現時点では確認されていない。

州・地域の公衆衛生当局、CDC および FDA は、可能性がある複数のサイクロスポラ症患者クラスターを調査している。これらのクラスターの原因として具体的な食品はまだ特定されておらず、可能性がある感染源（単一とは限らない）を特定するための調査が継続し

ている。

2023年7月13日付更新情報

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、2023年4月1日以降に発生している国内感染サイクロスポラ症患者数を更新した。

これらの患者の多くは感染源として具体的な食品は特定されていない。各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。

発症前 14 日間に国外旅行歴がなく、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2023年7月11日までに31州およびニューヨーク市から計581人報告されている。患者数は2023年6月22日時点の210人から371人増加した。

患者の年齢範囲は3～96歳、年齢中央値は49歳で、61%が女性である。発症日の中央値は2023年5月28日（範囲は4月1日～7月2日）である。情報が得られた患者569人のうち55人が入院した。死亡者は報告されていない。

2023年4月1日以降に報告された検査機関確定患者数には、生の輸入ブロッコリーに関連したサイクロスポラ症アウトブレイクの患者として報告されたジョージア州およびアラバマ州の計20人が含まれている。米国食品医薬品局（US FDA）および各州・地域の当局は追跡調査を実施したが、当該ブロッコリーの具体的な種類や生産業者を特定するための十分な情報は得られなかった。ブロッコリーに関連したこのアウトブレイクは終息したと考えられる。米国内で報告されているその他のサイクロスポラ症患者については、ブロッコリーが引き続き感染源となっていることを示す徴候は現時点では確認されていない。

州・地域の公衆衛生当局、CDC および FDA は、可能性がある複数のサイクロスポラ症患者クラスターを調査している。これらのクラスターの原因として具体的な食品はまだ特定されておらず、可能性がある感染源（単一とは限らない）を特定するための調査が継続している。

2023年5月25日付初発情報

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、2023年4月1日以降に発生している国内感染サイクロスポラ症患者数について最初の報告を行った。

これらの患者の感染源として具体的な食品は特定されていない。各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。

発症前 14 日間に国外旅行歴がなく、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2023年5月23日までに8州から計40人報告されている。

患者の年齢範囲は23～92歳、年齢中央値は50歳で、68%が女性である。発症日の中央値は2023年4月21日（範囲は4月6日～5月7日）である。情報が得られた患者39人のうち3人が入院した。死亡者は報告されていない。

3. 冷凍の有機栽培イチゴに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク (2023 年 7 月 18 日付情報)

Multistate Outbreak of Hepatitis A Virus Infections Linked to Frozen Organic Strawberries

As of July 18, 2023

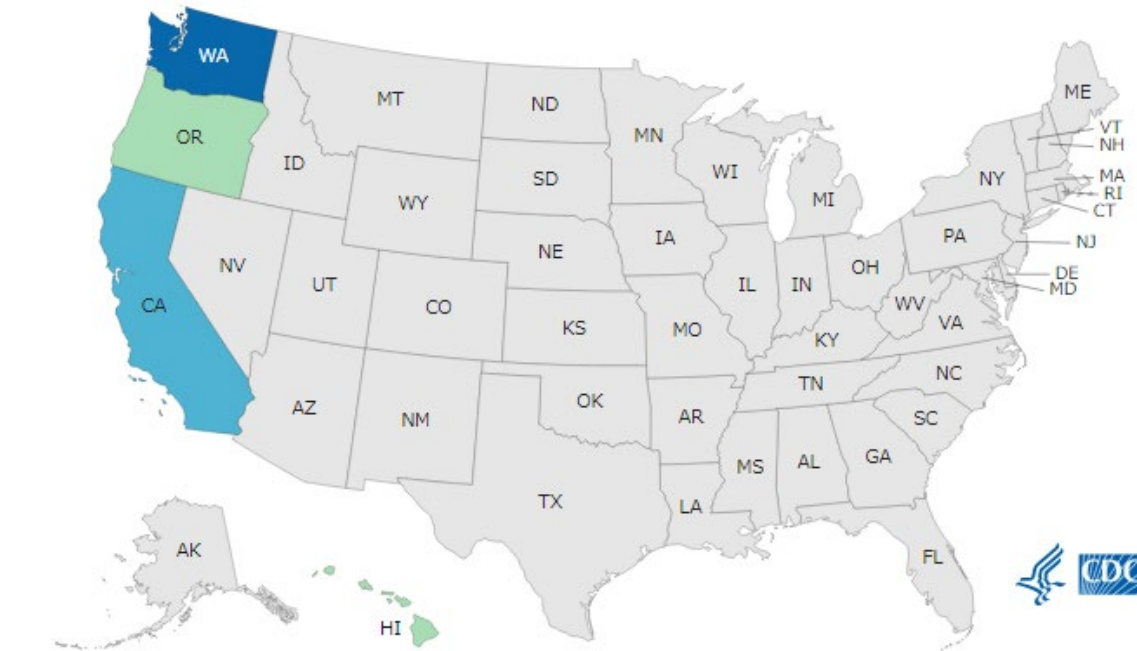
<https://www.cdc.gov/hepatitis/outbreaks/2023/hav-contaminated-food/index.htm>

<https://www.cdc.gov/hepatitis/outbreaks/2023/hav-contaminated-food/map.htm> (Map)

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、バハ・カリフォルニア州 (メキシコ) の特定の複数の農場から 1 供給業者により輸入された冷凍有機栽培イチゴに関連して発生している A 型肝炎アウトブレイクを調査している。当該イチゴは様々な小売業者に複数のブランド名で供給された可能性がある。追跡・疫学調査から、本アウトブレイクに関連した複数の患者が発症前に同一の小売ブランドの冷凍有機栽培イチゴを購入していたことが示された。

2023 年 7 月 18 日までに、本アウトブレイクに関連して 4 州から計 10 人の A 型肝炎患者が報告されている (図)。

図：A型肝炎アウトブレイクの居住州別患者数（2023年7月18日時点、n=10）



Legend



患者の発症日は2022年11月24日～2023年6月4日である。患者の年齢範囲は38～64歳、年齢中央値は56.5歳で、30%が女性である。情報が得られた患者10人全員のうち4人（40%）が入院した。死亡者は報告されていない。

○ アウトブレイク調査

疫学・追跡調査で得られたエビデンスは、2022年にバハ・カリフォルニア州(メキシコ)の特定の複数の農場から生鮮状態で輸入された冷凍有機栽培イチゴが本アウトブレイクの感染源であることを示している。本アウトブレイクの原因株は、2022年に有機栽培の生鮮イチゴに関連して発生した食品由来A型肝炎アウトブレイク（以下 Web ページ、および食品安全情報（微生物）No.20/2022（2022.09.28）US CDC 記事参照）の原因株と遺伝学的に同一の株であり、2022年のこのアウトブレイクに関連した生鮮有機栽培イチゴも、メキシコのバハ・カリフォルニア州から輸入され米国内の様々な小売業者に販売されたものであった。

<https://www.cdc.gov/hepatitis/outbreaks/2022/hav-contaminated-food/index.htm>

患者の発症前2～7週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴について聞き取り調査が実施され、患者10人全員（100%）が冷凍の有機栽培イチゴの喫食を報告した。この割合は、CDCが過去に実施した健康な人に対する調査（以下 Web ページ参照）において回答者の24%が「調査日前1週間以内に冷凍ベリー類を喫食した」と報告した結果と比べ有意に高かった。

<https://www.cdc.gov/Foodnetfast/PopSurvey>

【編者注：「Survey Questions」で「Frozen Foods」の項目内の「In the past 7 days, did you/your child eat frozen berries, such as in smoothies?」を選択】

この調査の結果を受け、関連各社は以下の通り対応を行った。

- California Splendor 社（カリフォルニア州サンディエゴ）は、カリフォルニア州ロサンゼルス、ハワイ州、およびカリフォルニア州サンディエゴ（2カ所のビジネスセンター）にある小売チェーン Costco の店舗で販売された冷凍有機栽培イチゴ「KIRKLAND Signature Frozen Organic Strawberries」（4ポンド（1.81 kg）袋入り）の一部のロットコードの製品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/california-splendor-inc-recalls-kirkland-brand-bags-frozen-organic-whole-strawberries-distributed>

- Scenic Fruit 社（オレゴン州 Gresham）は、小売チェーン Costco、Trader Joe's、Aldi、KeHE、Vital Choice Seafood、および PCC Community Markets の特定の州の店舗に出荷された一部の冷凍有機栽培イチゴ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/updated-scenic-fruit-company-recalls-frozen-organic-strawberries-and-frozen-organic-tropical-blend>

- 小売チェーン Meijer は、2023年3月17日、一部の店舗から MADE-WITH ブランドの冷凍有機栽培イチゴを自主的に撤去すると発表した。
- Wawona Frozen Foods 社（カリフォルニア州 Clovis）は、2023年6月7日、Wawona ブランドの冷凍有機栽培イチゴ「Organic Daybreak Blend」（4ポンド（1.81 kg）袋入り）の特定の製品の自主回収を開始した（以下 Web ページ参照）。回収対象は、賞味期限（BEST IF USED BY）の日付が「09/23/2023」、「09/29/2023」、「09/30/2023」および「10/18/2023」で、2022年4月15日～6月26日にアリゾナ、カリフォルニア、コロラド、ユタおよびワシントンの各州にある小売チェーン Costco の店舗に出荷された製品である。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/wawona-frozen-foods-voluntarily-recalls-organic-daybreak-blend-processed-and-sold-2022->

[due-possible](#)

- Willamette Valley Fruit 社（オレゴン州 Salem）は、2023 年 6 月 12 日にイチゴ入り冷凍フルーツの特定の製品の自主回収を開始した（以下 Web ページ参照）。回収対象製品の出荷先は、小売チェーンの Walmart（2023 年 1 月 24 日～6 月 8 日）、Costco（2022 年 10 月 3 日～2023 年 6 月 8 日）および H-E-B（2022 年 7 月 18 日～2023 年 6 月 8 日）である。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/willamette-valley-fruit-co-recalls-great-value-sliced-strawberries-great-value-mixed-fruit-great>

FDA は調査を継続しており、他の製品が回収対象に追加される可能性がある。

（食品安全情報（微生物）No.14/2023（2023.07.05）、No.13/2023（2023.06.21）、No.11/2023（2023.05.24）、No.9/2023（2023.04.26）、No.7/2023（2023.03.29）US CDC 記事参照）

4. 小規模飼育の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サルモネラ（*Salmonella* Braenderup、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*）感染アウトブレイク（2023 年 7 月 20 日付更新情報）

Salmonella Outbreaks Linked to Backyard Poultry

Posted July 20, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-23/details.html>（ Investigation Details）

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-23/map.html>（Map）

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、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Braenderup、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*）感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

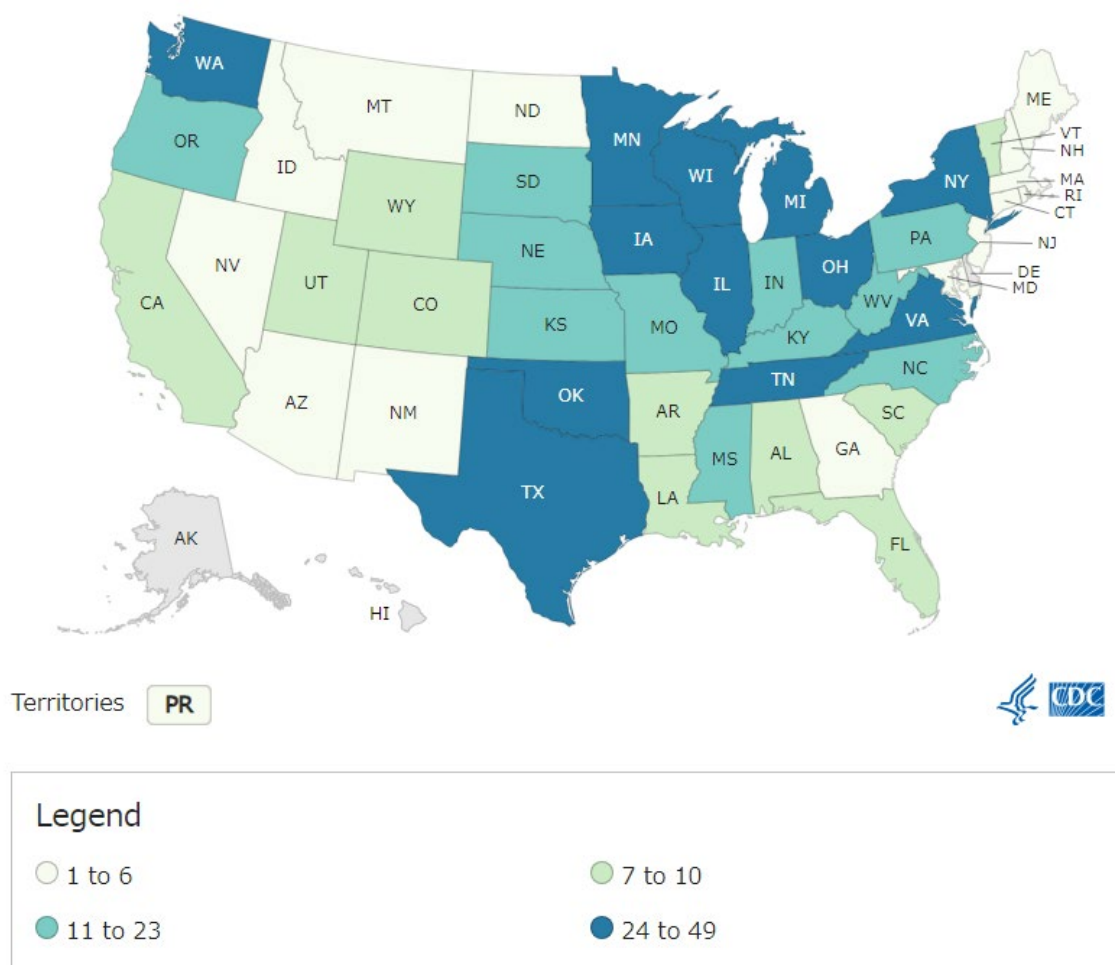
疫学データは、小規模飼育の家禽類との接触が本アウトブレイクの感染源であることを示している。

○ 疫学データ

2023 年 6 月 15 日付更新情報以降、新たな患者 280 人が報告された。2023 年 7 月 12 日時点で、サルモネラ（*S. Braenderup*、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*）アウトブレイク株のいずれかに感染した患者計 690 人が 47

州およびプエルトリコから報告されている（図）。患者の発症日は 2023 年 1 月 1 日～6 月 30 日である。情報が得られた患者 459 人のうち 141 人（31%）が入院した。死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ（*Salmonella* Braenderup、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2023 年 7 月 20 日時点の計 690 人）



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前 1 週間に接触した動物など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

患者について現時点で得られている情報は以下の通りである。

年齢 (n=672)	年齢範囲：1 カ月～92 歳 年齢中央値：31 歳
------------	------------------------------

	5歳未満：23%
性別 (n=674)	57%：女性 43%：男性
人種 (n=455)	92%：白人 2%：アフリカ系アメリカ人（黒人） 2%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 1%：アジア系 1%：ハワイ先住民または太平洋諸島の住民 3%：複数の人種
民族 (n=438)	93%：非ヒスパニック系 7%：ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に接触した動物に関する聞き取り調査を行っている。動物との接触歴に関する情報が得られた患者 390 人のうち 314 人 (81%) が小規模飼育の家禽類との接触を報告した。小規模飼育の家禽類の卵の喫食について聞き取りが行われた 296 人のうち 78 人 (26%) が喫食を報告した。

○ 検査機関での検査および追跡調査によるデータ

ミシガン、ミネソタ、ネバダ、ユタおよびウィスコンシンの各州で実施されている調査において、小売店および患者の自宅でヒナ類が収容されている区域からそれぞれ検体が採取された。WGS (全ゲノムシーケンシング) 解析により、これらの環境検体由来の *S. Braenderup*、*S. Enteritidis*、*S. Mbandaka* および *S. Infantis* 分離株が患者由来分離株と近縁であることが示された。これらの環境で飼育されていた家禽類は、少なくとも 4 カ所の家禽類孵化場から小売店または家禽類所有者に供給されていた。

家禽類の購入に関する情報が得られた患者 242 人のうち、187 人 (77%) が 2023 年 1 月 1 日以降に購入または入手したと報告した。44 人は複数の店舗での購入を報告した。家禽類の購入・入手場所として計 178 カ所以上が報告され、患者 10 人はインターネットで孵化場から直接購入したことを報告した。家禽類でのサルモネラ汚染低減策を見出すため、本調査で特定された小売店舗および孵化場との協力による取り組みが進められている。

患者由来 688 検体から分離されたサルモネラ株について、抗生物質耐性の存在を予測するため WGS 解析が実施された。その結果、これらのうち 64 株 (9%) について、アモキシシリン/クラバン酸、アンピシリン、セフォキシチン、セフトロフル、セフトリアキソン、シプロフロキサシン、ゲンタマイシン、ストレプトマイシン、スルファメトキサゾールおよびテトラサイクリンのうちの 1 種類以上の抗生物質への耐性が予測された。残りの 624 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、患者由来 8

検体から分離された株について 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概ね確認された。ストレプトマイシンおよびセフトロフルは試験対象外であり、患者由来 1 株がコリスチン耐性を示した。2020 年に NARMS はサルモネラの抗生物質耐性試験の対象にコリスチンを追加した。コリスチン耐性は最小発育阻止濃度 (MIC) が 4 µg/mL 以上と定義される。サルモネラの一部の血清型では、獲得耐性が特定されない場合でも自然耐性が 4 µg/mL より高い可能性がある。サルモネラ症患者のほとんどは抗生物質を使用せずに回復する。また、抗生物質が必要になった場合でも、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。

○ 公衆衛生上の措置

CDC は、小規模飼育の家禽類を取り扱う際は衛生手順 (以下 Web ページ参照) を遵守し自分自身の健康を管理するよう注意喚起を行っている。

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-23/index.html#steps>

CDC および各州の当局は家禽類を販売する孵化場や小売店と協力し、家禽類を初めて所有する人への啓発および孵化場でのサルモネラ伝播防止に取り組んでいる。

(食品安全情報 (微生物) No.13/2023 (2023.06.21) 、 No.11/2023 (2023.05.24) US CDC 記事参照)

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<https://www.phac-aspc.gc.ca/>

国外旅行に関連していないサイクロスポラ感染を調査中 (2023 年 7 月 18 日付更新情報)

Non-travel related *Cyclospora* infections under investigation

July 18, 2023

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

2023 年 7 月 18 日までに、サイクロスポラ症患者計 185 人が、オンタリオ州 (170 人)、ケベック州 (9) およびブリティッシュ・コロンビア州 (6) から報告されている。このうち 4 人が入院し、死亡者は報告されていない。患者の 54% が女性で、患者の年齢範囲は 1~97 歳である。回収は実施されておらず、公衆衛生通知は発表されていない。

カナダでは毎年、国外旅行と関連のないサイクロスポラ症患者がカナダ公衆衛生局

(PHAC) に報告されており、その報告数は春季および夏季に増加する。PHAC は公衆衛生・食品安全当局と協力し、感染経路を調査している。過去の事例では、包装済みミックスサラダ、バジル、シラントロ (コリアンダー)、ベリー類、レタス、サヤエンドウ、スナックエンドウなどの様々な種類の輸入生鮮農産物がサイクロスポラ症患者に関連していた。

(食品安全情報 (微生物) No.15/2023 (2023.07.19)、No.14/2023 (2023.07.05) 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)

https://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety_en

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)

https://food.ec.europa.eu/safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/list>

2023 年 7 月 11~24 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

アイルランド産牛肉カルパッチョのサルモネラ、フランス産アイスクリームのサルモネラ、ポーランド産冷凍家禽肉ケバブのサルモネラ (C1)、フランス産鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、スペイン産の生鮮ジャガイモオムレツによるボツリヌス症の疑い、フランス産七面鳥肉サラミのリステリア (*L. monocytogenes*)、イタリア産ソーセージのサルモネラ属菌、イタリア産ゴートチーズ (生乳使用) のベロ毒素産生性大腸菌、ハンガリー産粉末卵 (マグカップケーキミックスに使用) のサルモネラ属菌、ドイツ産乾燥ドッグフードのサルモネラ、ポーランド産鶏肉 (ハラール対応) のサルモネラ、シリア産 (オランダ経由) ハルヴ

アのサルモネラ (*S. Senftenberg*)、ヨルダン産 (ドイツ経由) タヒニのサルモネラ属菌、ポーランド産冷凍食肉製品 (マリネ液漬け) のサルモネラ、フランス産鶏肉エギュイエット (細長い薄切り) のリステリア (*L. monocytogenes*)、スペイン産冷凍豚首肉 (骨なし) のサルモネラ属菌、デンマーク産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、ウクライナ産アイスクリームのリステリア (*L. monocytogenes*) など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ドイツ産ベビーリーフサラダのサルモネラ (*S. Infantis*)、ハンガリー産粉末卵 (マグカップケーキミックスに使用) のサルモネラ属菌、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ハンガリー産粉末卵 (スポンジケーキ・カップケーキミックスに使用) のサルモネラ属菌、オランダ産冷蔵鶏肉のサルモネラ、オーストリア産鶏肉製品のサルモネラ属菌、米国産 (イタリア経由) クルミカーネル (原材料) のサルモネラ属菌、イタリア産鶏肉製品 (gyro) のサルモネラ属菌、ポルトガル産二枚貝 (*Chamelea gallina*) の大腸菌、ブラジル産大豆ミールのサルモネラ属菌、フランス産魚 (*Argyrosomus regius*) のアニサキス、ポーランド産鶏肉のサルモネラ属菌、セルビア産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産有機スプラウトのサルモネラ属菌、イタリア産二枚貝 (*Chamelea gallina*) の大腸菌、オランダ産鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*) など。

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

オランダ産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、中国産の生鮮ウサギ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*) と大腸菌、オランダ産有機食品サプリメントの大腸菌、フランス産チョコレートソースの酵母菌、アルゼンチン産ヒマワリ種子ミールペレットのサルモネラ (*S. Mbandaka*)、スペイン産の風乾ソーセージ (RTE) のカビ、ベルギー産オーガニックトルティーヤラップサンドのカビ、ウクライナ産 (スロバキア経由) 冷凍丸鶏のサルモネラ (*S. Infantis*)、スペイン産豚頬肉のサルモネラなど。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

エクアドル産エビのコレラ菌など。

● 英国保健安全保障局 (UK HSA: UK Health Security Agency)

<https://www.gov.uk/government/organisations/uk-health-security-agency>

トルコ旅行からの帰国者で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染患者の複数クラスターを調査

Multi-cluster investigation of *Salmonella* Enteritidis in travellers returning from Turkey
HPR volume 17 issue 8: news (20 July 2023)

<https://www.gov.uk/government/publications/health-protection-report-volume-17-2023/hpr-volume-17-issue-8-news-20-july-2023>

英国保健安全保障局 (UK HSA) は、トルコ (主にアンタルヤ地域) 旅行からの帰国者において胃腸疾患患者の複数クラスターを検出した。各患者クラスターからは「5個の一塩基多型 (5-SNP)」を示すサルモネラ菌が分離され、合計5つのクラスターが検出されている。全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析により、各患者クラスター内ではそれぞれが遺伝学的に近縁であることが示されたサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 株に感染していたことが特定された。さらに、このうち3クラスター間では25-SNPレベルで関連が認められ、また残りの2クラスター間では10-SNPレベルで関連が認められており、感染源が共通である可能性が高いことが示されている。

2023年1月15日～7月19日に、*S. Enteritidis* 感染患者は5つのクラスターで計241人が確認されており、これらの患者由来検体の大多数は2023年4月以降に採取されている。患者の多くはトルコへの旅行を報告した。これらのクラスター患者の56%は男性で、患者の年齢中央値は29歳である。旅行に関する確実な詳細情報が得られた患者93人については、トルコの様々なホテルでの滞在が報告され、ほとんどの患者がパック旅行に含まれていた利用ホテル内での様々な食品の喫食を報告した。

サルモネラ症は通常は自宅での自己管理によって回復するが、乳幼児、高齢者および免疫機能が低下している人 (病気、基礎疾患、治療などにより) においては重症化する可能性がある。本件については感染源がまだ特定されておらず、調査は継続している。そのためUK HSAは、学校の夏休みに向けた注意喚起として、国外旅行中の胃腸感染症の罹患リスクを低減させるため、特にトイレの使用後や食品の取扱い前・喫食前の十分な手洗いなどの基本的な対策を行うよう呼びかけている。

旅行時に適した食品は、十分に加熱調理され熱いうちに提供される料理、旅行者自身が皮をむくことができる果物 (バナナやオレンジ等)、低温殺菌済み乳製品 (ヨーグルト、牛乳、チーズ等) などである。腐敗しやすい食品は、可能であれば冷蔵または冷凍する。胃腸疾患により体調が悪い場合は、症状が消失するまで他の人の飲食物の調理は避けるべきである。旅行中の健康管理に関する詳細な助言は以下のWebページから入手可能である。

<https://travelhealthpro.org.uk/factsheet/44/food-and-water-hygiene>

HSAは、英国旅行業協会 (ABTA)、トルコの公衆衛生当局および国外のその他の公衆衛生当局と連携し、本クラスター調査について情報共有を行っている。HSAはまた、英国の旅行者に適切な助言が確実に提供されるよう、英国旅行医学ネットワークセンター

(NaTHNaC: National Travel Health Network and Centre) とも協力して取り組みを進めている。

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR: Bundesinstitut für Risikobewertung)
<https://www.bfr.bund.de/>

世界食品安全デー：6億人の健康被害から台所の適切な衛生管理を考える

World Food Safety Day: 600 million reasons for good kitchen hygiene

06.06.2023

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2023/10/world_food_safety_day_600_million_reasons_for_good_kitchen_hygiene-311338.html

世界では、安全でない食品により毎日およそ 160 万人が健康被害を受けている。これを年間に換算すると毎年 6 億人以上になる。ドイツでは、食品由来感染症と特定できる患者が毎年 10 万人以上報告されているが、報告されていない患者がこれよりはるかに多く存在する。2018 年以降、世界食品安全デーの設立によってこの問題の重要性が注目を集めている。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は 2023 年もこの取り組みに参加し、「家庭での食品安全 (Food Safety at Home)」をテーマに、ソーシャルメディアチャンネルを通じて、台所の衛生管理、および特定の生の食品を喫食する際の交差汚染や注意事項など、消費者が中心となる話題について情報を提供する。

ドイツで報告される食品由来疾患の大多数は、細菌、ウイルスまたは寄生虫が原因で発生するものである。したがって、食品由来感染症を予防するためには食品の適切な取扱いが極めて重要である。これらの疾患では胃痙攣、下痢、嘔吐などの症状がみられ、ほとんどの場合、これらの症状は数日後に消失する。しかし、乳幼児、妊婦、高齢者、免疫機能が低下している人などのリスク集団においては、食品由来感染症は重症化する可能性があり、恒久的な被害や死亡につながることもある。したがって、家庭の台所で食品の病原体汚染を避けるために、食品を保管・調理する際には衛生規則に従うことが重要である。

BfR は、「家庭での食品安全」をテーマに行う取り組みの一環として、2023 年 6 月 5～9 日にソーシャルメディアチャンネルを介して情報提供を行う。提供される情報は、家庭での生の食品の正しい取扱い方法、台所で守るべき衛生規則、交差汚染とは何か、交差汚染の発生原因と予防方法などについてである。これらの情報はインスタグラムまたはツイッター（以下の各 Web ページ参照）から入手可能である。

<https://www.instagram.com/bfrde/> (インスタグラム)

<https://twitter.com/bfrde> (ツイッター)

また、食品安全に関連する以下の情報（ドイツ語）も BfR の各 Web ページから入手可能である。

「一般家庭において食品による感染症を予防するための消費者向け助言」

https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf

「食品衛生、清掃および消毒に関する消費者向け助言」

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-zu-lebensmittelhygiene-reinigung-und-desinfektion.pdf>

「一般家庭での食品の冷蔵保存に関する FAQ」

https://www.bfr.bund.de/de/korrektes_kuehlen_von_lebensmitteln_im_privathaushalt-309974.html

2023 年の世界食品安全デーのテーマは、「食品規格がいのちを救う (food standards save lives)」である。食品規格は食品安全の中心的役割を担い、その目的は全ての人を保護することである。食品規格は、消費者にとって食品が確実に安全なものとなるよう基準を設定している。2023 年のテーマの目的は、確立された食品安全慣行の重要な役割、および食品の安全性・品質を確保する基準の重要な役割を説明することである。

世界食品安全デーおよび 2023 年のテーマに関する詳細情報は、世界保健機関 (WHO) の以下の各 Web ページから入手可能である。

「世界食品安全デー2023 のガイド (A Guide to World Food Safety Day 2023)」

<https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1492823/retrieve>

「食品安全は各家庭で皆に関わるべき問題である (Food safety is everyone's business at home)」

<https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1424730/retrieve>

世界食品安全デーについて

国際連合 (UN) は、安全な食品の重要性に関する意識の向上を目的として、2018 年に世界食品安全デーを設立した。WHO によると、世界では毎年 10 人に 1 人が食品由来疾患による健康被害を受け、最悪の場合は死亡することもあり、全ての国で被害が報告されている。

世界食品安全デー2023 に関する詳細情報は以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2023>

(食品安全情報 (微生物) No.14 / 2023 (2023.07.05) WHO WPRO、No.14 / 2022

(2022.07.06) 、 No.10/2022 (2022.05.11) 、 No.22/2021 (2021.10.27) 、 No.15/2021 (2021.07.21) WHO、 No.14/2021 (2021.07.07) WHO、 US FDA、 EFSA、 BfR、 No.13 / 2020 (2020.06.24) WHO、 EFSA、 No.15 / 2019 (2019.07.24) EFSA 記事参照)

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 (15) (14)

Cholera, diarrhea & dysentery update (15) (14)

20 & 14 July 2023

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ジンバブエ	7/12	全 10 州*	5/29～6/25	1,379	
		同上	2/12～6/25	3,027	
			2022 年	135	
			2018～2019 年	10,000 以上	
アフリカ地域	7/13	WHO 区分のアフリカ地域	2022/1/1～ 2023/7/2	(死亡者含む) 211,643	3,953
		上記のうちマラウイ	同上	59,011	1,766
		上記のうちマラウイと 4 カ国 [§]	同上	計 181,114	計 3,472
		7 カ国 [†]	第 26 週	計 808	
ドミニカ	7/12	Enriquillo			複数
		Los Cocos		陽性 2 検査中 11	
		全国	1 月	42	
		全国	2/17～	新規 12	
		全国		累計 88(うち 71 は サントドミンゴ市)	
イタリア	7/19	サルデーニャ州カリ		1	

		アリ			
南アフリカ共和国	7/10	ハウテン州(主に Hammanskraal)			約 50
南アフリカ共和国	6/23	ハウテン州	2/28 時点 (検体採取日 : 2/1~23)	6 (国外(マラウイ)感 染関連 3 人、国内 感染 3 人)	
マラウイ (上記記事 に記載)			2/28~3/20	54,841 [‡]	1,684

* 患者数が特に多い地域：ハラレ（首都）、マニカランド州、マショーナランドウエスト州、マショーナランドセントラル州

§ カメルーン、コンゴ民主共和国、モザンビーク、ナイジェリア

† ブルンジ、カメルーン、エチオピア、ケニア、マラウイ、モザンビーク、ジンバブエ

‡ アフリカ大陸で現在発生中のうち最大のアウトブレイク

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
インド	7/16	パンジャーブ州の 2 村		(下痢)計 126 (コレラ)計 3	
ペルー	7/14	ロレト州 Datem del Marañón	7/5~9	重症者 2 人含む多数	5
		全国	2023 年 6 月末 時点	累計 617,074	累計 32
		同上	2022 年 6 月末 時点	累計 384,742	累計 7

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室