

食品安全情報（微生物） No.13 / 2012（2012.06.27）

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. 韓国産のカキ、二枚貝、ムール貝およびホタテガイを市場から早急に回収するよう要請

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 複数州にわたって発生している志賀毒素産生性大腸菌 O145 感染アウトブレイク（2012年6月22日付更新情報）
2. 生のマグロ中落ち削ぎ落とし製品に関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ（*Salmonella Bareilly* および *Salmonella Nchanga*）感染アウトブレイク（2012年6月21日付更新情報）
3. 乾燥ドッグフードに関連して複数州で発生しているサルモネラ（*Salmonella Infantis*）感染アウトブレイク（2012年6月13日付更新情報）
4. 中間報告：乾燥ドッグフードに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella Infantis*）感染アウトブレイク（米国およびカナダ、2012年）

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. カナダ政府が食品安全法を提案

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. ECDC の 2011 年次報告書

【[欧州委員会健康・消費者保護総局（EC DG-SANCO）](#)】

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. 欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書（2009年版および2010年版）についてのレビュー（科学的意見）：特にサルモネラ、カンピロバクター、ペロ毒素産生性大腸菌、リステリア（*Listeria monocytogenes*）および食品由来アウトブレイクのデータについて
2. 食品を介して感染するサルモネラ、カンピロバクター、指標大腸菌および指標腸球菌の抗菌剤耐性のモニタリングおよび報告に関する EU 内で統一された方法の技術仕様案
3. EFSA がリスク評価の方法論の統一を図るため革新的なネットワークを設置（第1回会合）

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 食費の節約のために食品安全リスクを冒す人がいることが判明

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 腸管出血性大腸菌（EHEC）の感染予防に関する小冊子を発行：生乳（未殺菌乳）、生肉および発芽野菜の取り扱いには注意が必要

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【各国政府機関等】

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

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

韓国産のカキ、二枚貝、ムール貝およびホタテガイを市場から早急に回収するよう要請
FDA urges that oysters, clams, mussels, and some scallops products from Korea should be removed from the market

June 14, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm308353.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、食品の卸売業者、小売業者および食品提供施設経営者に対し、韓国から米国に輸入されたカキ、二枚貝、ムール貝およびホタテガイなどの生鮮、冷凍、および缶詰などの加工品のすべてを販売または提供しないよう注意喚起を行っている。2012年5月1日、FDAは複数州間認可貝類出荷業者リスト (ICSSL: Interstate Certified Shellfish Shippers List) から韓国の貝類の認可出荷業者を除外したが、5月1日以前に韓国から米国に輸入された貝類、5月1日以降に誤って輸入された可能性のある貝類もこの注意喚起の対象に含まれる。これらの製品、およびこれらに由来する加工製品は、ヒトの糞便への暴露によってノロウイルスに汚染されている可能性がある。5月の注意喚起の発表後、一部の業者が流通チェーンから対象製品を除外したが、まだ対応していない業者も多い。

FDAの包括的評価で、韓国貝類衛生プログラム (KSSP) が米国貝類衛生プログラムに規定された衛生対策の条件を満たしていないことが判明した。FDAの評価によると、KSSPには、不適切な衛生対策、陸上汚染源の管理不十分、貝類養殖水域からのノロウイルスの検出などの重大な欠陥があることがわかった。このため、2012年5月1日、FDAは韓国の認可貝類出荷業者のすべてをICSSLから除外した。米国内で販売されるカキ、二枚貝、ムール貝およびホタテガイのうち韓国産が占める割合は小さいが、ICSSLから韓国の貝類出荷業者を除外することは、汚染水域で採捕された貝類の輸入阻止に有効な措置である。

今回の措置は、韓国の水域で採捕された貝類のみが対象である。卸売業者、小売業者および食品提供施設経営者は、ICSSLに記載されている他の貝類出荷業者からの生鮮および冷凍の貝類の購入は継続してよい。また、韓国以外の水域で採捕された貝類で作られた缶詰や加工品は輸入してよい。FDAは、この問題について韓国当局と解決方法を協議している。

缶詰の場合、ノロウイルスは加熱処理によって死滅すると考えられるものの、韓国産貝類の缶詰はヒトの糞便に汚染された水域で採捕された貝類を含むため、食用として適切ではない。また、生鮮、冷凍、および缶詰以外の加工製品にはノロウイルス汚染のリスクがあり、食品として適切ではない。

- 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. 複数州にわたって発生している志賀毒素産生性大腸菌 O145 感染アウトブレイク (2012年6月22日付更新情報)

Multistate Outbreak of Shiga Toxin-producing *Escherichia coli* O145 Infections
June 22, 2012

<http://www.cdc.gov/ecoli/2012/O145-06-12/index.html>

【2012年6月22日付記事で追加された部分を紹介する】

患者数の更新

志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O145 アウトブレイク株への感染が確認された患者は、6州の計15人となった。発生州別の患者数は、アラバマ (2)、カリフォルニア (1)、フロリダ (1)、ジョージア (5)、ルイジアナ (5) およびテネシー (1) である。前回の6月10日付発表以降に新たに追加された確認患者は、4月21日の発症が報告されたルイジアナ州の患者1人である。この患者の発症日は本アウトブレイクのその他の患者の発症日と時期が一致している。

情報が得られた患者の発症日は2012年4月15日～5月12日であった。患者の年齢範囲は1～79歳、年齢中央値は31歳で、73%が女性であった。4人が入院し、ルイジアナ州で死亡者1人が報告されている。

報告患者の最新の発症日から約6週間が経過している。このため本アウトブレイクはすでに終息した可能性があるが、米国疾病予防管理センター (CDC) は引き続き各州の公衆衛生当局と協力し、新たな患者および感染源の特定を行っている。

各州の公衆衛生当局は、患者が発症1週間前に喫食した食品やその他の暴露に関する情報を得るため、患者に対する聞き取り調査を実施している。現時点で得られている12人の聞き取り調査の結果からは感染源が特定されていない。

(食品安全情報 (微生物) No.12 / 2012(2012.06.13)参照)

2. 生のマグロ中落ち削ぎ落とし製品に関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bareilly および *Salmonella* Nchanga) 感染アウトブレイク (2012年6月21日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Bareilly and *Salmonella* Nchanga Infections
Associated with a Raw Scraped Ground Tuna Product

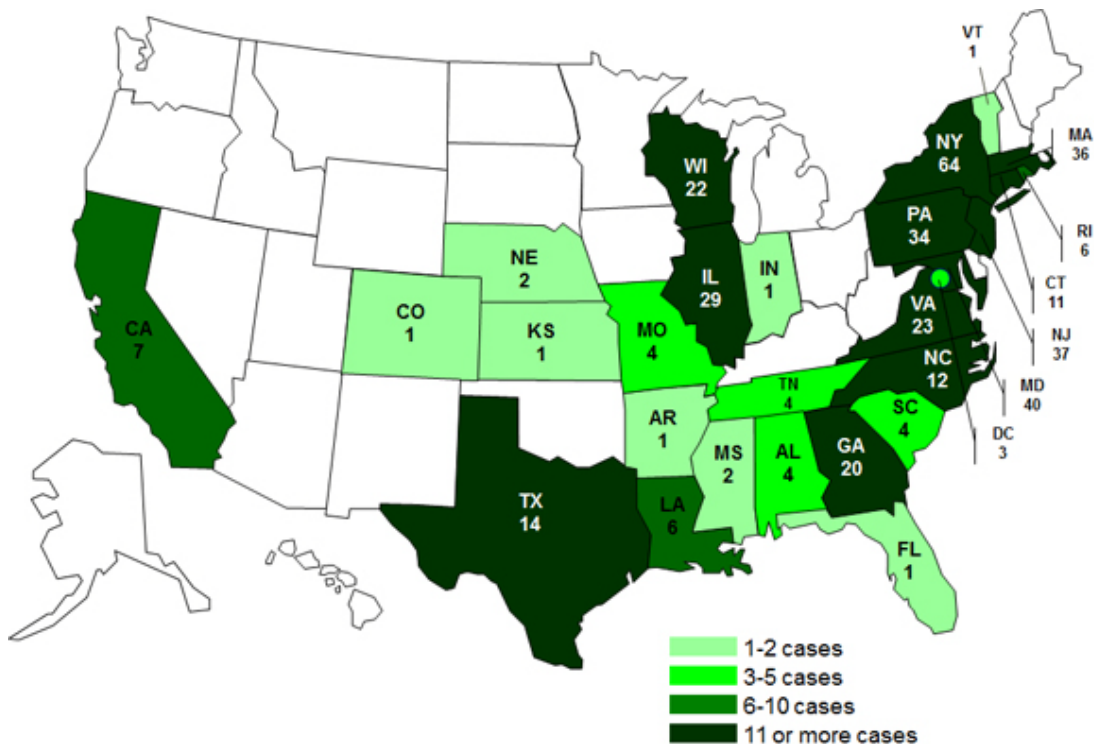
June 21, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/bareilly-04-12/index.html>

患者数の更新（6月21日付情報）

サルモネラ（*Salmonella* Bareilly および *Salmonella* Nchanga）のアウトブレイク株に感染した患者は、合計で 27 州およびワシントン DC の 390 人となった（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella* Bareilly および *Salmonella* Nchanga）アウトブレイク株感染患者数（2012年6月19日までに報告された患者、n=390）



患者 390 人の発症日は 2012 年 1 月 1 日～6 月 3 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～86 歳、年齢中央値は 30 歳で、60%が女性である。情報が得られた 291 人のうち 47 人(16%)が入院した。死亡者は報告されていない。

2012 年 4 月の患者発生のピーク以来、新たに発生する患者数は大幅に減少している。しかし、一部の食品提供施設が、回収対象と認識せずに当該の生のキハダマグロの冷凍製品を受領し、品質保持期間が長いこの製品を客に提供し続ける可能性があるため、アウトブレイクは低レベルながら今後も数カ月間続くかもしれない。米国疾病予防管理センター（US CDC）および各州・地域の公衆衛生機関は、新たな患者特定のためのサーベイランスを継続している。

（食品安全情報（微生物）No.11 / 2012(2012.05.30)、No.10 / 2012(2012.05.16)、No.9 / 2012(2012.05.02)、No.8 / 2012(2012.04.18)参照）

3. 乾燥ドッグフードに関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella Infantis*) 感染アウトブレイク (6月13日付更新情報)

Multistate Outbreak of Human *Salmonella Infantis* Infections Linked to Dry Dog Food
June 13, 2012

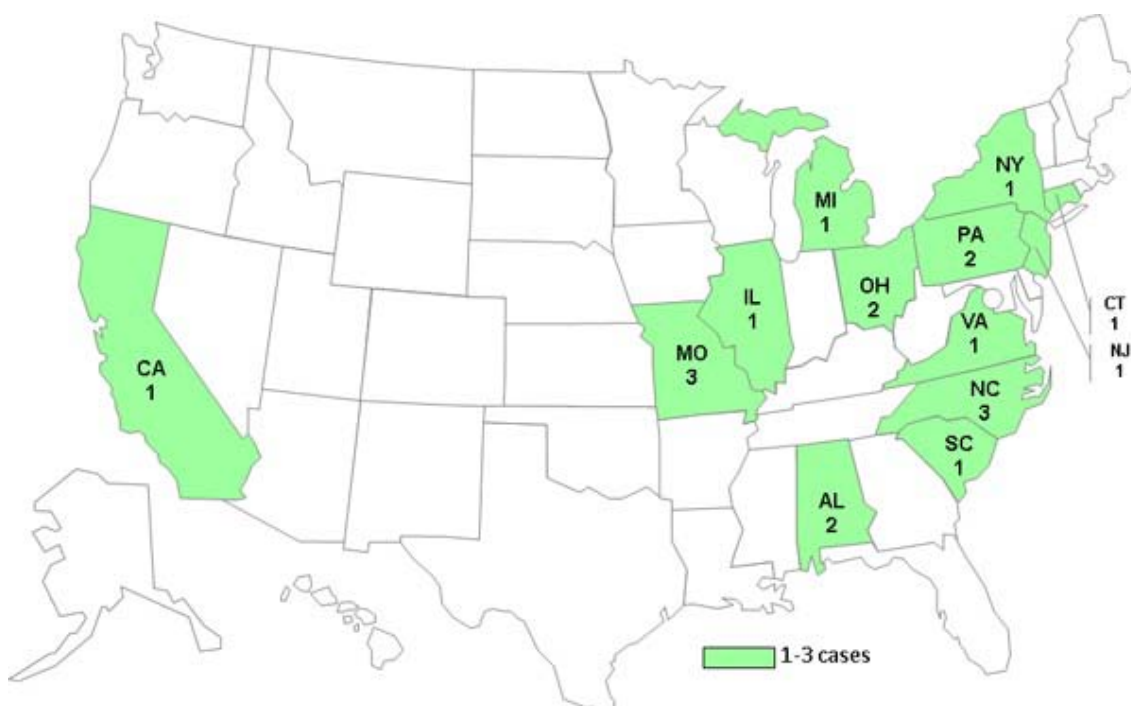
<http://www.cdc.gov/salmonella/dog-food-05-12/index.html>

患者情報 (2012年6月13日付)

アウトブレイク株の感染患者は米国13州から20人(図)、およびカナダから2人が報告されている。

情報が得られた患者の発症日は2011年10月～2012年5月11日である。患者の年齢範囲は1歳未満～82歳で、年齢中央値は46.5歳、68%が女性である。情報が得られた17人のうち6人(35%)が入院した。死亡者の報告はない。

図：サルモネラ (*Salmonella Infantis*) アウトブレイク株感染患者数 (2012年6月11日までに報告された患者、n=20)



(食品安全情報 (微生物) 本号、No.10 / 2012 (2012.05.16) CDC 記事参照)

4. 中間報告：乾燥ドッグフードに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella Infantis*) 感染アウトブレイク (米国およびカナダ、2012年)

Notes from the Field: Human *Salmonella Infantis* Infections Linked to Dry Dog Food — United States and Canada, 2012

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)

June 15, 2012 / 61(23);436-436

<http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm6123.pdf>

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6123a4.htm?s_cid=mm6123a4_w

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州の公衆衛生・農務当局、カナダ公衆衛生局（PHAC）および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、乾燥ドッグフードとの直接的または間接的接触に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* *Infantis*）感染アウトブレイクを調査している。患者発生には、Diamond Pet Foods 社の 1 製造施設（サウスカロライナ州 Gaston）で製造された複数ブランドの乾燥ドッグフードが関連している。

2012 年 4 月 2 日、ミシガン州農業地方開発局（MDARD）が、小売り段階の製品の通常検査で採取した未開封の Diamond ブランド乾燥ドッグフードからサルモネラを検出したため、1 種類の製品の回収が開始された。公衆衛生調査では、ドッグフードから検出されたのと同じサルモネラ株に感染した患者を特定するため、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）のデータが利用された。

2012 年 2 月 1 日～5 月 31 日に、アウトブレイク患者 22 人（米国 13 州の 20 人、カナダの 2 人）が報告された。患者の年齢の中央値は 46.5 歳（範囲は 1 歳未満～82 歳）で、68% が女性であった。患者の 35%（情報が得られた 17 人中 6 人）が入院した。疫学調査では、83%（回答者 18 人中 15 人）がイヌとの接触を報告し、接触したドッグフードの種類を記憶していた 11 人のうち 8 人が Diamond Pet Foods 社のブランドの製品であると回答した。複数の検査機関が行った製品検査の結果と、患者が報告した製品コードにより、同社の当該施設で製造された 17 種類のブランドの乾燥ドッグフードおよびキャットフード約 30,000 トンが回収対象に追加された。回収対象の製品に関連したペットの感染が FDA のペットフード苦情受付システムに報告されており、2012 年 5 月 31 日時点で、オハイオ州で症状を呈したイヌ 1 頭および呈していないイヌ 1 頭からそれぞれアウトブレイク株が検出された。2 頭とも回収対象の製品を喫食していた。

本事例は、乾燥ペットフードに関連するヒトのサルモネラ症として米国で記録された 2 件目のアウトブレイクである。消費者は、ドッグフードやキャットフードがサルモネラに汚染されている場合があることを認識すべきであり、人間用の食品とペットフードを同じ場所に取り扱ったり、保管すべきではない。手洗いは最も重要な予防策であり、特にペットフードやペットのおやつを取り扱ったり、ペットが汚した場所を清掃した直後には必ず手を洗うべきである。

（食品安全情報（微生物）本号、No.10 / 2012 (2012.05.16) CDC 記事参照）

● カナダ食品検査庁（CFIA: Canadian Food Inspection Agency）

<http://www.inspection.gc.ca/>

カナダ政府が食品安全法を提案

Harper Government Introduces *Safe Food for Canadians Act*

June 7, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/safe-food-for-canadians-act/eng/1339040966422/1339041004178>

2012年6月7日、カナダ政府は食品安全法案（Safe Food for Canadians Act）を国会に提出した。この法律により、安全性に疑いがある食品からカナダ国民を保護する連邦政府の能力が強化される。

本法案が提案する以下の項目によりカナダの食品監視能力が一層強化される。

- ・すべての食品を対象とした、より一貫性のある検査体制の構築
- ・カナダ国民の健康と安全を脅かす行為に対するより厳しい処分の実施
- ・輸出入管理業務の改善
- ・食品トレーサビリティの強化

本法案では、カナダ国民の健康と安全を脅かす行為には今までと比べてより厳しい罰金が科せられることになる。従来は、悪質な違反行為を犯した者には25万ドル以下の罰金が科せられていた。今回の法案では罰金が最高500万ドルにまで増額され、最も重大な違反の場合には、裁判所の決定により罰金がさらに高額になる可能性がある。この新しい罰金規定は、異物混入、不正行為または虚偽などによりカナダ国民の命が危険に曝された場合にも適用される。

この新しい法律は、魚類検査法（Fish Inspection Act）、カナダ農産物法（Canada Agricultural Products Act）、食肉検査法（Meat Inspection Act）、および消費者包装表示法（Consumer Packaging and Labelling Act）の食品関連の条項を統合するものである。この法律により、すべての食品を対象として等しく検査・法執行が可能となり、食品安全性の向上、重複の排除、および業界による食品安全法の理解・遵守の促進につながる。またこの法律は、規制対象の関連業者がカナダ食品検査庁（CFIA）による決定の一部について見直しを求める際に、それを可能とする新たな制度を規定している。

カナダと主要な貿易相手国のそれぞれの食品安全システムを今まで以上に整合性のとれたものにすることで、本法律はカナダの食品業界に国際的な取引の機会の拡大をもたらすと思われる。この法律にもとづきすべての食品は輸出認証を受けることができ、カナダの食品は世界中でさらなる信頼を獲得するであろう。この法律にはまた、輸入食品の管理強化、規制対象の業者を登録・認可する権限の導入、および安全性に疑いのある食品の輸入禁止が規定されている。

- 欧州疾病予防管理センター (ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control)

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

ECDC の 2011 年次報告書

ECDC publishes Directors annual report 2011

13 Jun 2012

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1206-COR-Annual-report-Director-2011.pdf> (報告書 PDF)

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=651&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

欧州疾病予防管理センター (ECDC) の 2011 年の業務の詳細を記載した報告書が発行された。2011 年は、志賀毒素産生性大腸菌アウトブレイク、ギリシャでのマラリアとウエストナイルウイルスのアウトブレイク、およびその他多数の公衆衛生事例が発生した年であった。

ECDC は、組織体制の改革をさらに進めると同時に、重要な科学的知見の発信、および公衆衛生事例への欧州連合 (EU) レベルでの対応の支援を引き続き行った。

この報告書は、2011 年に ECDC が行った活動の成果について、部門 (unit) 別および疾患プログラム別に詳細に記述している。

【報告書から「食品・水由来疾患 (FWD) および人獣共通感染症」プログラムに関する部分を以下に紹介する】

ドイツで発生した志賀毒素産生性大腸菌による重大な全国的アウトブレイクへの迅速対応として、ECDC は、リスク評価、疫学情報の定期的な更新、検査や臨床への支援の主導、および欧州食品安全機関 (EFSA)、欧州委員会 (EC)、EU 加盟国との緊密な協力を行った。このアウトブレイクは、国外からドイツへの旅行者にも影響を及ぼした。欧州サーベイランスシステム (TESSy) に分子タイピングデータのための技術基盤を構築する作業は順調に進んだ。

○ 「食品・水由来疾患 (FWD) および人獣共通感染症」プログラム

プログラムの長期的な目標

- ・ FWD およびレジオネラ症のサーベイランスの強化とその方法の EU 域内での統一
- ・ FWD およびレジオネラ症の予防・管理に関する知識の向上
- ・ EU 加盟国の検査能力の強化
- ・ FWD および旅行関連レジオネラ症による EU 規模のアウトブレイクの早期検出と組織

的な対応の改善

- ・ 公衆衛生、動物、食品および環境の各分野間の連携の促進

食品・水由来疾患分野についての背景情報

カンピロバクター症および志賀毒素／ベロ毒素産生性大腸菌（STEC/VTEC）感染症は過去数年間増加傾向にあるが、サルモネラ、赤痢およびエルシニアの各疾患の発生は減少傾向が続いている。リステリア症の報告数は安定している。カンピロバクター症とサルモネラ症が、EU 域内で最も多く報告される腸内疾患である。

食品・水由来疾患分野の 2011 年の主な活動

- ・ 3 種類の主要な腸内指標病原菌（サルモネラ、リステリア、STEC/VTEC）の分子サーベイランスのための技術基盤の構築は順調に進み、PulseNet Europe プロジェクトによりこれまで収集された PFGE タイピングデータが ECDC に無事移管された。この中には 19,000 を超えるサルモネラの PFGE パターンが含まれている。
- ・ サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) について検証済みの MLVA タイピング法の実施に関して 11 カ所の公衆衛生検査機関を支援し、*S. Typhimurium* を対象とした MLVA 法の標準化の際の原則に関して PulseNet International と合意した。
- ・ 極めて大規模な STEC O104:H4 アウトブレイクがドイツ全国で発生し、国外からの旅行者にも被害を及ぼした。患者数は約 4,000 人を記録した。ドイツでは溶血性尿毒症症候群（HUS）患者 855 人と死亡者 53 人が報告された。ドイツ以外の EU/欧州経済領域（EEA）加盟国から報告された患者 125 人（2011 年 7 月 26 日時点）のうち、HUS 患者は 49 人、死亡者は 1 人であった。アウトブレイクの感染源としてエジプトから輸入されたフェヌグリーク種子が特定された。ECDC は加盟各国の検査機関に対し、O104 血清群検出用の抗血清と対照株のセットを提供した。
- ・ EFSA の人獣共通感染症データ収集タスクフォース (EFSA task force on zoonoses data collection) の協力を得て、FWD ネットワークの第 4 回会議を開催した。1 日目は EFSA と ECDC の合同会議で、STEC O104:H4 アウトブレイク発生時の公衆衛生および食品安全活動について概要の発表があり、EU の公衆衛生および食品安全の専門家の間での交流が推進された。2 日目は FWD ネットワークメンバーのための会議で、エルシニア症、赤痢およびカンピロバクター症の疫学に焦点が当てられた。

-
- 欧州委員会健康・消費者保護総局 (EC DG-SANCO: Directorate-General for Health and Consumers)

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/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/food/rapidalert/index_en.htm

RASFF Portal Database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=searchResultList>

2012年6月8日～6月22日の主な通知内容

情報通知 (Information)

アルゼンチン産冷凍 rubio (魚製品) のアニサキス。

注意喚起情報 (Information for Attention)

アルゼンチン産牛テnderロイン の大腸菌 (1,200 CFU/g)、デンマーク産の生鮮大西洋タラのアニサキス、クロアチア産冷蔵アンチョビ (スロベニア経由) のアニサキス、ドイツ産家禽肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミールペレットのサルモネラ (*S. Senftenberg*, 1/10 検体陽性)、ポーランド産七面鳥ひき肉 (リトアニア経由) のサルモネラ (*S. Chartres*, 25g 検体陽性)、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産 paan leaf のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産スライス黒オリーブのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

中国産オイスターソース (香港とポーランド経由) のコアグラゼ陰性ブドウ球菌 (腐性ブドウ球菌)、イタリア産丸粒米の寄生虫、ドイツ産菜種搾油粕のサルモネラ (group E)、ギリシャとパラグアイ産の大豆ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*, 25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*, 25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵メカジキのアニサキス (生きた幼虫)、ドイツ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*, 1/20 検体陽性)、フランス産冷蔵アンコウの線虫 (生存)、ウクライナ産原材料使用のルーマニア産クルミ (オーストリア経由) の昆虫 (幼虫)、ドイツ産の生鮮丸鶏のカンピロバクター (*C. jejuni*, 1,100~44,000 CFU/g)、ドイツ産ヨーグルトのカビ、ニュージーランド産子羊肉ミール (オランダ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産大西洋サバのアニサキス、ブルガリア産クルミ (オーストリア経由) の昆虫 (幼虫)、オランダ産子羊肉ミールのサルモネラ (*S. Montevideo*, 50g 検体陽性)、トルコ産冷蔵 carpet shell (貝類) の大腸菌 (330 MPN /100g)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona*)、ブラジル産大豆ミール (スイス

経由)のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、英国産ウシとたいの BSE 検査不履行、イタリア産大豆ミール(スイス経由)のサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、スペイン産ヘーゼルナッツ(ドイツ経由)のカビ、ブラジル産大豆ミール(イタリア経由)のサルモネラ (*S. Cerro*、*S. Senftenberg*、ともに 25g 検体陽性)、イタリア産ライスプディングの昆虫(ゾウムシ)、ポーランド産菜種ミール(ドイツ経由)のサルモネラ (*S. Agona* 25g 検体 2/10 陽性、*S. Senftenberg*)、ポーランド産菜種ミール(ドイツ経由)のサルモネラ (*S. enterica*、25g 検体 1/10 陽性)など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ウクライナ産菜種のダニ、アルゼンチン産冷蔵骨無し牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性) ブラジル産冷凍骨無し七面鳥のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、アルバニア産冷蔵メルルーサのアニサキス、クロアチア産冷蔵メルルーサのアニサキス、モロッコ産冷蔵メルルーサのアニサキス、日本産魚肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、モロッコ産冷蔵マグロのアニサキス、ウクライナ産ヒマワリミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、米国産大豆ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ属菌 (group E1、25g 検体陽性)、ブラジル産鶏レバーの腸内細菌、ベトナム産冷凍二枚貝のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体 4/5 陽性)、スリランカ産赤米の昆虫(生存、死骸)など。

警報通知 (Alert Notification)

フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 1/5 陽性)、インド産原材料使用の英国産ターメリック粉(ドイツ経由)のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産スモークオヒョウのリステリア (*L. monocytogenes*、> 300,000 CFU/g)、イタリア産ゴルゴンゾーラとクリーム使用のソフトチーズ製品のリステリア (*L. monocytogenes*、4,700 CFU/g)、ドイツ産牛肉製品のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、アルゼンチン産牛ランプステーキの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*・*stx2*、25g 検体陽性)、インド産ターメリック粉(ドイツ経由)のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、リトアニア産冷凍ブロイラー脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、デンマーク産カマンベールチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ギリシャ産ムール貝の大腸菌 (490 MPN/100g)、ベトナム産黒コショウのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、クロアチア産アンチョビ(スイス経由)のアニサキス、ポーランド産冷蔵スモークベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍豚肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、チェコ共和国産の冷蔵肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、トルコ産原材料使用のギリシャ産二枚貝の大腸菌 (790~2,400 MPN/100g)、ベルギー産山羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、トルコ産の挽いたクミンのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵ノルウェースモークサーモンのリステリア (*L.*

monocytogenes, 810; 1,200 CFU/g)、スペインとフランス産の原材料使用のフランス産低温殺菌済み液状卵白のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ドイツ産オールスパイス (粒) のセレウス菌 (11,000 CFU/g) とサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、オランダ産の機械的に処理された冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Paratyphi B*, 10g 検体陽性)、ルーマニア産冷蔵詰め物入り肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、英国産クミンパウダーのサルモネラ (*S. Othmarschen*, 25g 検体陽性)、フランス産ドライソーセージによる食品由来サルモネラアウトブレイク (単相性 4, 5, 12, i:) など。

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

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

1. 欧州連合 (EU) 域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書 (2009 年版および 2010 年版) についてのレビュー (科学的意見) : 特にサルモネラ、カンピロバクター、ベロ毒素産生性大腸菌、リステリア (*Listeria monocytogenes*) および食品由来アウトブレイクのデータについて

Scientific Opinion on a review on the European Union Summary Reports on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2009 and 2010 – specifically for the data on *Salmonella*, *Campylobacter*, verotoxigenic *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* and foodborne outbreaks

EFSA Journal 2012;10(6):2726

Published: 14 June 2012, Adopted: 24 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2726.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2726.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、生物学的ハザード (BIOHAZ) パネルに対し、「欧州連合 (EU) 域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書」(2009 年版および 2010 年版) についてレビュー (科学的意見) を要請した。報告書中の、サルモネラ、カンピロバクター、ベロ毒素産生性大腸菌、リステリア (*Listeria monocytogenes*) および食品由来アウトブレイクのデータがレビューの対象であった。

検査方法、サンプリング制度、および報告システムが EU 加盟国 (MS) ごとに異なり、MS 間での比較が困難であるため、MS 間で統一されるべきである。

ヒト患者に関するデータは、欧州サーベイランスシステム (TESSy) を通じて、MS の 27 カ国および欧州経済領域 (EEA) / 欧州自由貿易連合 (EFTA) 加盟の 3 カ国 (アイスランド、リヒテンシュタイン、ノルウェー) より欧州疾病予防管理センター (ECDC) に報

告された。スイスは直接 EFSA にヒト患者に関するデータを報告した。報告データの完全性は MS および病原体ごとに異なっていた。

ECDC に報告されたデータは、未報告率（underreporting）や未検査率（under-ascertainment）を考慮していないため、EU の正確な疫学的状況を示していなかった。報告患者数の実際の患者数に対する割合は MS および病原体ごとに大きく異なるため、これらの間での患者数の比較は極めて複雑なものになる。これらの制約はリスク評価や感染源調査の精度に影響を及ぼし、また各種対策の費用対効果比の不適切な推定の原因ともなっている。

罹患率のデータのみでは人獣共通感染症による公衆衛生上の被害の全体像を明らかにすることはできず、致死率のデータにより別の視点からの重要な知見を得ることができる。究極的には、障害調整生存年（DALY）や疾病コスト（cost-of-illness）推定などの公衆衛生に関する要約尺度で示されるべきである。

報告患者数の経年傾向は、疾病罹患率の変化、従って疾病管理プログラムの成否の評価に手掛かりを与えると考えられる。しかしサーベイランスシステムの検出感度が長年にわたり変化しないという仮定を支持するエビデンスは得られていない。リスク因子に関する情報の欠如も食品安全プログラムが公衆衛生に及ぼす効果の評価の妨げとなっている。

旅行に関するデータは、依然として多くの MS で不完全である。このため、多くの病原体で感染源推定が困難になっている。EU 域内の食品および動物由来の感染源の公衆衛生上の問題をさらに深く理解するためには、EU 域内での旅行と EU 域外への旅行とを区別することが望ましい。このことは、EU 規模の食品安全対策が公衆衛生にもたらす効果をより正確に評価することにも役立つ。

データや結果は、可能な限り、適切な統計手法を用いて解析すべきである。このような解析が不可能な場合は、報告書中では単にデータを示すのみにとどめて、データのパターンや傾向を示唆することは避けるべきである。関連したこととして、「そのまま喫食可能な（RTE）七面鳥肉に“のみ”汚染」や「RTE 牛肉での“極めて低い”レベルの汚染」といった時の「～のみ（only）」および「極めて低い（very low）」という語句の使用の問題がある。これらの語句は汚染レベルの容認を示唆しており、これは報告書の目的からはずれている。対前年などの傾向比較の際に「より低い」または「より高い」のような表現を使用することは、統計解析による裏付けがあれば、適切であると考えられる。

MS が示す経年傾向を相互に比較する場合は、結果の解釈を誤らないよう、サンプル数、サンプルの重み、方法論などの違いの影響を検討すべきである。MS がサンプルの単位や数を特定していない追加データを提出した場合、それらは報告書の付属文書（annex）に収載可能としている。

2. 食品を介して感染するサルモネラ、カンピロバクター、指標大腸菌および指標腸球菌の抗菌剤耐性のモニタリングおよび報告に関する EU 内で統一された方法の技術仕様案 Technical specifications on the harmonised monitoring and reporting of antimicrobial

resistance in *Salmonella*, *Campylobacter* and indicator *Escherichia coli* and *Enterococcus* spp. bacteria transmitted through food

EFSA Journal 2012;10(6):2742

Published: 14 June 2012, Approved: 24 May 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2742.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2742.htm>

食料生産動物およびその食肉由来のサルモネラ、カンピロバクター (*Campylobacter coli*, *C. jejuni*)、指標大腸菌 (indicator *Escherichia coli*) および指標腸球菌の抗菌剤耐性のモニタリングおよび報告の方法に関して、欧州連合 (EU) 加盟国の間での統一を促進する提案がなされている。モニタリングの対象とすべき菌種、食料生産動物種および食品の組合せのリストの作成や公衆衛生の観点からのモニタリングの優先順位の決定において、消費者の暴露可能性が考慮すべき最重要項目であると考えられた。サルモネラは汚染率が低下しつつあるので、指標細菌の抗菌剤耐性のモニタリングを義務化すべきであると結論された。抗菌剤耐性のモニタリングを義務的に行うべきかを判断するために、一部の動物種およびその食肉 (消費が一部の加盟国に限られている) について閾値の概念が導入された。分離株の抗菌剤耐性についての現行の表現型モニタリングは維持すべきであるが、サルモネラ、大腸菌および腸球菌の検査に使用する抗菌剤パネルを拡大し、ヒトの健康に重要な抗菌剤または耐性メカニズムの解明に役立つ抗菌剤を含めることが推奨される。検査法としては微量希釈法が第一選択肢であることが確認されたが、これと同時に、耐性の判定は疫学的カットオフ値の適用によるべきである。広域スペクトルセファロスポリンおよびカルバペネムに耐性の大腸菌およびサルモネラ属菌分離株について、その詳細な性状を明らかにするため、2段階からなる検査法が提案された。基質特異性拡張型βラクタマーゼ (ESBL) や AmpC 型βラクタマーゼを産生する大腸菌のモニタリングに、複数の方法が提案された。最後に、特に多剤耐性の出現に関するより詳細な解析を可能にするため、個々の分離株レベルでのデータの収集および報告が全面的に推奨された。

3. EFSA がリスク評価の方法論の統一を図るため革新的なネットワークを設置 (第1回会合)

EFSA launches innovative Network for the Harmonisation of Risk assessment Methodologies: *1st meeting of the EFSA Scientific Network on Harmonisation of Risk Assessment methodologies*

7 June 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/120607.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) の科学委員会 (Scientific Committee) は、リスク評価の原理や方法論、特に分野横断的な一般方法論のより深い理解の形成に役立てるため、下記を具体的な目標としリスク評価の方法論の欧州連合 (EU) 域内統一を目指すネットワークを設置した。

- ・リスク評価の実際と方法論の統一の促進
- ・EFSA と EU 加盟国の間での情報・データ交換の促進
- ・リスク評価の方法論の統一への相乗効果の実現

このネットワークは、2012年6月7～8日にイタリアの Parma で第1回会合を開催し、加盟24カ国、欧州委員会の連携研究センター（Joint Research Centre）、および同じく研究イノベーション総局（DG R & I）の各代表が出席した。

会合の1日目には、リスク評価の新しい方法論およびツールに移行する前の現行の理論および手法について討議が行われた。2日目は議論が深まり、リスク評価が必要な分野と優先順位について討議が行われた。出席者は、化学物質だけではなく、EFSA が対象としている微生物や動植物の健康などの分野に関してもこのネットワークがリスク評価の方法論を検討することの重要性を強調した。

ネットワークのメンバーは、加盟各国の所轄当局が方法論に関する EFSA のガイダンス文書にどの程度沿ってリスク評価を実施しているかを先ず調査することとなった。この調査の結果は、リスク評価の方法論の多様性の理由を EFSA が把握するのに役立ち、欧州におけるさらなる統一の基礎となるとしている。

第1回会合の議事次第は、以下のサイトから入手可能。

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/120607-a.pdf>（議事次第）

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

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

食費の節約のために食品安全リスクを冒す人がいることが判明

Research highlights food safety risks as budgets are stretched

11 June 2012

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsw-research-2012.pdf>（報告書 PDF）

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/jun/food-safety-week>

英国食品基準庁（UK FSA）が6月11日に発表した新しい調査結果によると、食費を節約するために食品安全のリスクを冒す人がいることが判明した。

調査回答者のほとんど（97%）が過去3年間に食費が大幅に増えたと考えており、約半数（47%）が食べ残しの食品の再利用に一層努めていた。しかし、消費期限（use by date）を以前ほど気にしなくなった人や、食べ残しの食品を推奨期間（冷蔵庫で2日間）以上にわたり保存している人もいた。

英国では6月11日に食品安全週間が始まり、FSAは、食費の節約に努めても食品安全リスクを冒すことがないよう消費者に注意喚起を行っている。

食べ残しの食品の再利用は食品の利用期間の延長には良い方法である。しかし、保存や取り扱いが不適切であると食中毒のリスクがある。食品安全週間中、FSA は、冷蔵庫を活用して食べ残しの食品を安全上問題のないうちに喫食することを消費者に呼びかけている。

英国では毎年約百万人の食中毒患者が発生している。患者は夏季に多く、6~8月には他の月に比べて患者があわせて約 120,000 人多く発生する。その理由の一つは、気温が高いために菌が速く増殖することであり、食べ残しの食品を素早く冷蔵庫に入れることが重要であることを示している。

食べ残しの食品の取り扱いに関する FSA の助言

- ・ 食べ残しの食品を冷蔵庫で保存する場合は、食品をできるだけ早く、理想としては 90 分以内に冷却する。覆いをかけて冷蔵庫に入れ、2 日以内に喫食する。
- ・ 冷蔵庫内を適切な温度である 5°C 以下に保つ。
- ・ 冷凍してもよいが、冷凍庫内の温度変化を最小限にするために食品を冷蔵してから冷凍庫に入れる。冷凍庫で半永久的に安全に保存できるが、品質が徐々に低下するため、3 カ月以内に喫食する方がよい。
- ・ 冷凍した食べ残しの食品を喫食する際は適切に解凍する。解凍後すぐに加熱する場合は電子レンジを使用する。電子レンジがない場合は冷蔵庫で一晩かけて解凍する。
- ・ 解凍した食べ残しの食品は 24 時間以内に喫食し、再冷凍しない。ただし、生の食肉または家禽肉などの食品を解凍した場合は、加熱調理した後に再冷凍してもよい。
- ・ 食べ残しの食品は完全に火を通してから喫食する。

消費期限 (use by date) について

- ・ FSA の今回の調査によると、消費者は以前に比べ消費期限を守らなくなっており、これにより食中毒のリスクを冒している。消費期限は食品のラベル表示のなかで最も重要な日付である。この日付は、冷蔵食品またはそのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食品など、安全性が急速に失われることのある食品に使用される。
- ・ 今回の調査によると、1/3 の消費者は、消費期限よりも匂い、外観、または保存した期間によって食品の安全性を判断していた。
- ・ 食品が悪くなったかどうかを判断するために匂いを嗅ぎたくなるが、大腸菌やサルモネラのような細菌が危険なレベルにまで増殖していてもその食品は悪臭を発しない。したがって、外観や匂いに問題がなくても安全ではない可能性がある。
- ・ 消費期限の表示は、食品がどの位の期間にわたって安全性を保つことが可能かについて有用な情報を提供しているため、これを遵守することが非常に重要である。食品に表示されている他の日付情報は安全性とあまり関係がない。賞味期限 (best before date) は食品の品質に関する表示なので厳密に考える必要はなく、陳列期限 (display until date) は店による在庫管理のための表示である。

- 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/>

腸管出血性大腸菌 (EHEC) の感染予防に関する小冊子を発行 : 生乳 (未殺菌乳) 、生肉
および発芽野菜の取り扱いには注意が必要

Protection from EHEC: careful handling of raw milk, raw meat and sprouts necessary
13.06.2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-infektionen-mit-enterohaemorrhagischen-e-coli-ehec.pdf> (小冊子、ドイツ語)

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/20/protection_from_ehec_careful_handling_of_raw_milk_raw_meat_and_sprouts_necessary-130666.html

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、消費者向けの小冊子「消費者への助言 : 腸管出血性大腸菌 (EHEC) 感染を防ぐには (Consumer Tips : Protection against Infections with Enterohaemorrhagic *E. coli* (EHEC))」を発行した (ドイツ語のみ)。2011 年初夏に大規模な EHEC アウトブレイクが発生し、汚染された発芽野菜が感染源である可能性が極めて高かったことから、BfR は、発芽野菜の栽培および調理における衛生対策を再度呼びかけている。

食品により EHEC に感染する場合、感染源は主に生乳 (未殺菌乳) 、生乳製品、生または加熱不十分の反芻動物の食肉である。最も有効な予防策は生乳および食肉を十分に加熱することである。食品の中心温度が 70°C に達するまで加熱し、2 分間その状態を保てば病原菌は死滅する。さらに、手洗いの徹底、調理場での衛生手順の遵守、調理時に生肉と他の食品を厳密に分けることなどによって、生の食品から他の食品への菌の移動を防ぐべきである。

ドイツでは植物を原材料とする食品から EHEC が検出されることは、動物を原材料とする食品の場合より少ない。しかし、2011 年初夏に患者約 4,000 人が発生したドイツで過去最大の EHEC アウトブレイクでは、汚染発芽野菜が感染源である可能性が非常に高かった。BfR は、発芽野菜が病原菌 (リステリア、サルモネラ、大腸菌など) に汚染されている可能性をこのアウトブレイクの前からすでに指摘していた。

種子および生の発芽野菜を取り扱う際は、感染リスクを最小限にするための衛生対策を注意深く行うべきである。発芽野菜は、可能であれば喫食前に煮るか炒めるかして十分に火を通すか、少なくとも念入りに洗うようにする。発芽野菜に軽く火を通しただけでは菌は死滅せず、さっと洗っただけでは菌は完全には除去されない。このため、小児、妊婦、高齢者、基礎疾患のある者など免疫機能が低下している者が発芽野菜を喫食する場合は、十分に加熱したものに限るべきである。

● 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 2012 (22) (21) (20)

21, 20 & 13 June 2012

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ハイチ	6/15	ポルトープランス	4月下旬	708/週	
			5月下旬	1,354/週	
			前週	528	
シエラレオネ	6/19	北部州	過去3日間		15~
フィリピン	6/19	Catanduanes 州	1/1~6/13	~1,362	8~
インド	6/17	Rajasthan 州	過去20日間	4 (確定3)	
	6/9	アッサム州		500~	4
中国	6/12		5月	7	0
				982,932~ (感染症)	1,575 (感 染症)
南スーダン	6/11	Unity 州		16 (疑い)	1 (疑い)
カメルーン	6/11	北西州	2010年12月~ 2011年7月	143	9
			2011年8月~	0	
ガーナ	6/11	Upper East 州 Navrongo	5/27~6/6	43	2
		Navrongo	5月	14	1
		Paga	5月	14	1
	6/12	Brong Ahafo 州		97	5
		Brong Ahafo 州 Atebubu	アウトブレイク 第1週	14	1
		全国	~5月	4,000~	64
		アクラ		2,756	31

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
中国	6/18	香港	6月	9	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室