

食品安全情報（微生物） No.18 / 2012（2012.09.05）

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

【[世界保健機関（WHO）](#)】

1. 2011年のコレラ患者発生状況

【[汎アメリカ保健機構（PAHO）](#)】

1. イスパニョーラ島のコレラ制圧に経口ワクチンの補完的な使用を専門家が推奨

【[米国食品医薬品局（US FDA）](#)】

1. マンゴー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* Braenderup）感染アウトブレイクの調査および回収情報
2. インディアナ州の農場がサルモネラ汚染の可能性のあるカンタロープを回収
3. 食品由来疾患の被害を最も受けやすい集団のための食品安全ガイド：免疫機能が低下している人々の食品由来疾患予防を支援するため米国農務省（USDA）と食品医薬品局（US FDA）が食品安全に関する小冊子を共同作成

【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. 食品および水に関連する病原体のリスクから消費者を保護するための新しいツール

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. マンゴー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* Braenderup）感染アウトブレイク
2. カンタロープ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* Typhimurium）感染アウトブレイク（更新情報）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. マンゴーに関連したサルモネラ（*Salmonella* Braenderup）感染アウトブレイク

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. 特定のマンゴーにおけるサルモネラ（*Salmonella* Braenderup）汚染

【[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. 新興リスクを特定するプロセスを欧州食品安全機関（EFSA）が検討

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 2011年11月にスコットランドで発生したボツリヌス症アウトブレイクに関する報告書

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. サルモネラコントロールプログラム：2011年の家禽群のサルモネラ陽性率の結果を發表

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. 食品消費者製品安全庁（NVWA）および感染症管理センター（CIb）に報告されたオランダの食品由来感染症と食中毒（2011年）

[ProMed mail](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

<http://www.who.int/en/>

2011年のコレラ患者発生状況

Cholera, 2011

Weekly epidemiological record (WER)

3 August 2012, vol. 87, No. 31-32, 289-304

http://www.who.int/wer/2012/wer8731_32.pdf (PDF)

<http://www.who.int/wer/2012/wer873132/en/index.html>

2011 年も *Vibrio cholerae* 感染によるコレラ患者が世界の全地域から報告された。合計 58 カ国が報告した累積合計患者数は 589,854 人、このうち 7,816 人が死亡し、致死率(CFR)は 1.3%で、患者数は 2010 年より 85%増加した。アフリカ大陸からの報告患者数の割合は、2 年連続で世界全体の 50%未満であった。世界全体の患者数が 2010 年に比べて増加したのは、2010 年 10 月にハイチで始まり現在も続いている大規模アウトブレイクによるものである。本報告書中の傾向分析および年間患者数には、これまでの年と同様、東南アジアおよび中央アジアにおいて推定で年間 500,000~700,000 人発生している「急性水様性下痢」と称される患者は含まれていない。

2011 年の世界全体でのコレラによる死亡者数は 7,816 人 (CFR は 1.3%) で、2010 年の 7,543 人から 3.5%増加した。コレラによる死亡者を報告した 33 カ国のうち 23 カ国がアフリカ大陸の国で、死亡者数は 4,183 人であり、世界全体の死亡者数の 53%を占めた。南北アメリカ大陸ではドミニカ共和国およびハイチがあわせて死亡者 3,205 人を報告し、世界全体の死亡者数の 41%を占めた。

世界全体の CFR は 1.3%と非常に低かった。死亡者を報告した国のうち、致死率 1%未満の国が 9 カ国、1%~1.9%が 7 カ国、2%~4.9%が 11 カ国、5%以上が 5 カ国であった。検査機関での確定患者のみを患者として報告したために致死率が 40%を超えていた国が 1 カ国あった。

2011 年に世界保健機関 (WHO) にコレラ患者の発生を報告したのは全ての大陸から計 58 カ国で、国数は 2010 年より 16%増加した。アフリカ大陸からは 2010 年に比べ 4 カ国多い 27 カ国が報告し、アジア大陸からは 1 カ国多い 15 カ国が報告した。南北アメリカ大陸では報告した国の数は 2010 年の 4 カ国から 2011 年には 9 カ国に増加した。南北アメリカ、アジア、欧州およびオセアニアの各大陸からは国外感染の患者も報告された。

2011 年の世界全体の報告患者の 61%は、2010 年 10 月末に始まりハイチおよびドミニカ共和国を襲っている大規模なアウトブレイクの患者であった。アフリカの報告患者数は 188,678 人で、2010 年 (115,106 人) より 64%増加した。アフリカの患者数は増加したが、

世界全体の報告患者数に占める割合は約 33%で、2001～2009 年の 93%～98%と対照的である。この低い割合は 2010 年の傾向と一致しており、イスパニョーラ島で継続中のアウトブレイクと関連している。アジアでも報告患者数の増加傾向がみられ、2011 年の患者数は 2010 年の 3 倍近くの 38,298 人で、世界全体の 6.5%を占めた。オセアニアの患者数は 1,541 人で、2010 年 (8,997 人) より減少し、特にパプアニューギニアの患者数が減少した。

2011 年、WHO は 30 カ国における 37 件のアウトブレイクの発生確認に関与した。これらのアウトブレイクはすべて確定され、内訳はアフリカが 25 件、南北アメリカが 3 件、アジアが 8 件および欧州が 1 件であった。中央アフリカ、コンゴ民主共和国（東部および西部）、ガーナ、「アフリカの角」と呼ばれる地域（ソマリア、エチオピア、ケニアなど）およびイエメンを襲った 6 件のアウトブレイクにより 207,472 人の患者が発生し、世界全体の報告患者数の 35%を占めた。イスパニョーラ島でのアウトブレイクの患者数は 361,162 人で、世界全体の報告患者数の 61%を占めた。

● 汎アメリカ保健機構（PAHO : Pan American Health Organization）

<http://new.paho.org/>

イスパニョーラ島のコレラ制圧に経口ワクチンの補完的な使用を専門家が推奨

Use of Oral Vaccine can Complement Cholera Elimination Efforts on the Island of Hispaniola, Experts Say

August 16, 2012

http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&task=view&id=7095&Itemid=1926

汎アメリカ保健機構（PAHO）の「ワクチン予防可能疾患に関する技術諮問グループ（TAG）」の専門家によると、清浄飲料水と適切な衛生設備の普及と維持によりイスパニョーラ島のコレラの流行は制圧が可能である。2012年8月14日にワシントンD.C.のPAHO本部で開催された会議で、TAGは、長期的な目標の達成には、経口コレラワクチンの拡大使用などの補完的、短期的な取組みが大いに役立つと指摘した。

会議では、科学的エビデンスおよび2つの実証プロジェクトの結果の発表の後、TAGは経口コレラワクチンの導入を推奨した。この推奨は、ハイチで長い活動の歴史をもつ非政府保健組織の”Partners in Health”およびGHESKIOのデータに裏付けられていた。両組織はPAHOの助言に従ってプロジェクトを実施し、経口コレラワクチン2回投与の投与率90%を達成していた。

現在、世界的に経口コレラワクチンの供給量が限られていることを考慮し、TAGの専門家は、衛生設備と飲料水が不十分な人口密度の高い都市地域と、医療機関へのアクセスが

最も困難な農村地域でのワクチン投与を優先することを推奨した。近い将来、製造業者がワクチンを増産した場合には、全員投与に移行すべきであると専門家は全員一致で提言した。しかし専門家は、この提言の実現のためには、財源の調達と維持、実行能力の強化、安全な水の供給と衛生設備の整備によるコレラ制圧という長期ビジョンへのワクチン接種活動の取り込みなどの課題に緊急に取り組むことが必要であると指摘した。

専門家は、コレラワクチンの導入および将来の全住民への投与によっても、そのことだけではイスパニョーラ島のコレラ制圧という目標は達成されず、この目標のためには、安全な飲料水の供給と衛生設備の大幅な改善とその維持が必要であるということで意見が一致した。

ハイチでは2010年10月～2012年7月に50万人以上がコレラに感染し、7,400人以上が死亡したと推定されている。ドミニカ共和国ではコレラ患者25,000人以上と死亡者400人以上が報告されている。

現在、2種類の経口コレラワクチンが世界の市場で入手可能である。両者とも1～2週の間隔をおいて少なくとも2回の投与が必要であり、貯蔵および配送の際は冷蔵しなければならない。

【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/>

1. マンゴー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* Braenderup) 感染アウトブレイクの調査および回収情報

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Braenderup Infections Associated with Mangoes

September 4, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm317337.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/> (US FDA CORE Network)

Splendid Products 社 (カリフォルニア州 Burlingame) は、米国内で販売した Daniella ブランドの特定ロットのマンゴーを回収している。これらは2012年7月12日～8月29日に全米の様々な小売店でバラ売りされた。各マンゴーには、「Daniella」のブランド名とコード番号 (4051、4959、4311、4584、3114 のいずれか) が表示されたステッカーが貼られている。対象のマンゴーを購入した消費者は、喫食せずに廃棄すべきである。

米国食品医薬品局 (US FDA) は、米国疾病予防管理センター (US CDC)、各州当局お

よびカナダの公衆衛生・食品安全当局と協力し、複数州で発生したサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染患者 103 人を調査している。大多数の患者 (73 人) を報告したカリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH) が調査を主導し、CDC が各州間の協調を支援している。複数州の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に喫食した食品とその他の暴露に関して聞き取り調査を行っている。暫定結果はマンゴーが感染源である可能性が高いことを示しており、それらのマンゴーの出荷元を確認する調査が継続されている。

(本号 US CDC、PHAC、CFIA 記事参照)

(関連回収情報記事)

F&S Produce Co., Inc. Recalls Limited Quantity of Expired Fresh-cut Mango Products Due to Possible Health Risk

September 1, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317995.htm>

Real Foods of Kent WA. and Charlie's of Anchorage Alaska Voluntarily Recalls Products with Daniella Brand Mangos Because of Possible Health Risk

09/01/2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317949.htm>

BI-LO Issues Voluntary Recall on Daniella Brand Mangoes Due to Possible Health Risk
August 31, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317865.htm>

Winn-Dixie Issues Voluntary Recall On Cut Fruit Produced By Renaissance Food Group – Tropical Salsa, Fruit Burst, Island Medley Due To Possible Health Risk

August 31, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317946.htm>

Ready Pac Announces Voluntary Recall of Fresh Cut Fruit Products Containing Mangoes Because of Possible Health Risk

August 31, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317952.htm>

Pacific Coast Fruit Company Recalls Deli Styled Fruits Salads for Potential *Salmonella* Braenderup Contamination

August 30, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317950.htm>

World Foods, LLC, Florida initiates voluntary recall of cut fruit and salsa products that contain Daniella Mangoes

August 30, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317836.htm>

Taylor Farms New Jersey Recalls Products Containing Daniella Brand Mangoes

August 30, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317948.htm>

Spokane Produce Inc., Voluntarily Recalls Pineapple/Mango Pico de Gallo Product Because of Possible Health Risk

August 29, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317472.htm>

Splendid Products Voluntarily Recalls Daniella Brand Mangoes Because Of Possible Health Risk

August 29, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317463.htm>

Stop & Shop Alerts Customers to Voluntary Recall of Splendid Products LLC Daniella Mangos

August 27, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317857.htm>

Giant Food Alerts Customers to Voluntary Recall of Splendid Products LLC Daniella Mangos

August 27, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm317287.htm>

2. インディアナ州の農場がサルモネラ汚染の可能性のあるカンタロープを回収

FDA announces recall of cantaloupe by Chamberlain Farms of Owensville Indiana:
Farm's cantaloupe may be one source of contamination in multi-state outbreak of salmonellosis

August 22, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm316665.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、Chamberlain Farms (インディアナ州 Owensville)

によるカンタロープの回収を発表した。この製品は、複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella Typhimurium*) 感染アウトブレイクに関連している可能性がある。また、消費者にはこの農場のカンタロープを喫食しないよう注意喚起を行っている。FDA はインディアナ州保健局 (ISDH) とともに当該農場からカンタロープ検体および環境検体を採取し検査を行っている。

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、アウトブレイク株の感染患者が 21 州で合計 178 人発生し、62 人が入院していると発表している。ケンタッキー州では死亡者 2 人が報告されている。

現時点で入手できた出荷記録によると、この製品はまずインディアナ、ケンタッキー、ミズーリ、テネシー、オハイオ、イリノイおよびウィスコンシンの各州に出荷されたが、そこからさらに他州にも出荷された可能性がある。FDA は、上記以外の州の消費者も最近カンタロープを購入した場合は当該農場の製品でないか購入店に問い合わせるよう呼びかけている。Chamberlain Farms は FDA、CDC およびインディアナ州当局からこれまでの調査結果の報告を受け、カンタロープの回収を決定した。これより前に、当該農場はカンタロープの市場からの撤去と今年の残りの栽培期間中のカンタロープの出荷停止に同意していた。回収が正式に決定されたことによって市場からの製品の撤去がより円滑に進み、この問題が広く周知されるであろうとしている。

(食品安全情報(微生物)No.17 / 2012(2012.08.22) 、 本号 US CDC 記事参照)

3. 食品由来疾患の被害を最も受けやすい集団のための食品安全ガイド：免疫機能が低下している人々の食品由来疾患予防を支援するため米国農務省 (USDA) と食品医薬品局 (US FDA) が食品安全に関する小冊子を共同作成

Food Safety Guides for Groups Most Vulnerable to Foodborne Illness Now Available
USDA and FDA partner on food safety booklets to help those with compromised immune systems prevent foodborne illness

August 1, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm314077.htm> (US FDA)

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_080112_01/index.asp (USDA FSIS)

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) は、食品由来疾患の被害を最も受けやすい集団向けに、食品安全に関する助言を収載した 6 冊の小冊子を共同作成した。この「リスク集団シリーズ (at-risk series)」は、高齢者、臓器移植者、妊婦、癌患者、糖尿病患者および HIV/AIDS 患者での食品由来疾患リスクの低減に役立つ内容となっている。

これらの小冊子はそれぞれ 24 ページで構成され、食品由来疾患の予防に関する実践的なガイダンスが収載されている。全体は、読みやすい図表、イラスト入りの手引き、およびそれぞれの集団が食品由来疾患の高リスク集団である理由や問題となる症状についての分

かりやすい説明からなっている。また、小冊子本体の携行が難しい時のために、食品の購入や正しい加熱温度および外食に関する簡潔な助言が記載された取外し可能な 3 枚のカードが含まれている。

これらの小冊子のうちの 5 冊は 2006 年に作成されたが、リステリア症のリスクが特に高い妊婦向けに両機関は 2012 年に 6 冊目を作成した。これらの小冊子には、食肉および家禽肉についての改定後の安全な加熱温度も盛り込まれており、塊肉は 145°F (約 63°C) までの加熱と 3 分間の余熱、ひき肉は 160°F (約 71°C) までの加熱、およびすべての家禽肉と食べ残しは 165°F (約 74°C) までの加熱となっている。

全ての小冊子 (PDF 版) は以下のサイトより入手できる。

<http://www.foodsafety.gov/poisoning/risk/index.html>

● 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/>

食品および水に関連する病原体のリスクから消費者を保護するための新しいツール

New Resource to Help Protect Consumers from Pathogen Risks in Food and Water

July 31, 2012

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_073112_01/index.asp

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Microbial_Risk_Assessment_Guideline_2012-001.pdf (ガイドライン PDF)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) および米国環境保護庁 (EPA) は、食品および飲料水に関連する病原体のリスクから消費者を保護するために科学的評価担当者が収集・使用するデータの質の向上に役立つ新ツールを発表した。この新ツール「微生物学的リスクアセスメント (MRA) ガイドライン」は、公衆衛生共同プロジェクトとして USDA FSIS が EPA と合同で作成した。

食品、飲料水および環境に潜む病原体により急性の胃腸関連疾患から長期的・持続的な健康被害や死亡につながることもあり、また多くの場合、同一の汚染源が飲料水と食品の病原体汚染を引き起こす。これらの認識にもとづき、本 MRA ガイドラインは、病原体への暴露が消費者にもたらすリスクについて意味のある評価を行うための包括的な手法を提示している。本ガイドラインで論じられている MRA の手法は利用者が使い易い Q & A 形式となっており、リスク評価者が所属機関の固有の条件に合致した MRA を実施するのを支援する。

食品、水および環境に関連のある化学物質については正規のリスク評価が過去数十年に

わたって実施されているが、包括的な MRA ガイドラインはこれまで作成されていなかった。本ガイドラインはこの状況に対処するため、食品および水に関連する MRA の作成に必要な網羅的、具体的かつ記述的な情報を提供している。

本 MRA ガイドラインは、以下の FSIS および EPA の各サイトから入手可能である。

http://www.fsis.usda.gov/Science/Microbial_Risk_Assessment_Guideline/index.asp

(FSIS)

<http://www.epa.gov/raf/microbial.htm> (EPA)

● 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. マンゴー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* Braenderup) 感染アウトブレイク

Multistate Outbreak of *Salmonella* Braenderup Infections Associated with Mangoes
August 30 & 29, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/braenderup-08-12/index.html>

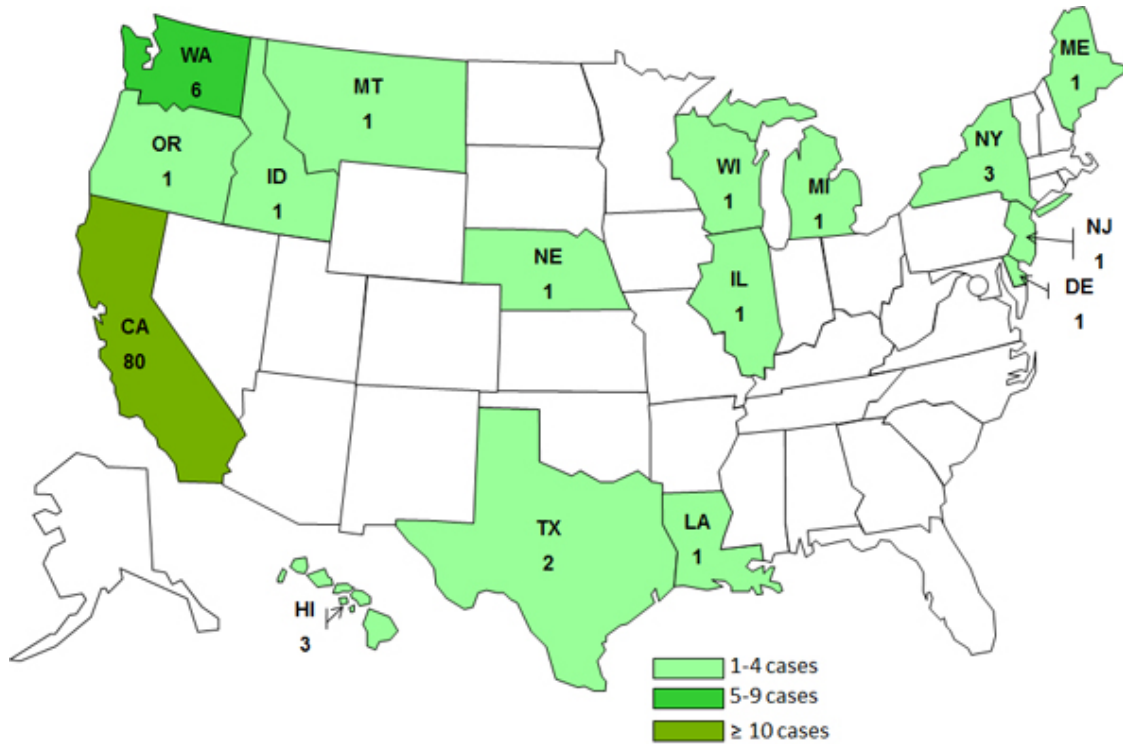
米国疾病予防管理センター (US CDC) は、複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、複数州にわたるサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイクを調査している。これまでの合同調査の結果から、マンゴーが本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが示されている。

このアウトブレイク株の PFGE パターンは過去にも 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) に登録されており、これまでも通常 1 カ月に 2~3 人の患者が報告されていた。したがって、今回報告された患者のうち何人かは本アウトブレイクに含まれない可能性がある。

患者数 (2012 年 8 月 29 日時点)

2012 年 8 月 29 日時点で全米 16 州から *S. Braenderup* アウトブレイク株感染患者 105 人が報告されており、その過半数 (80 人) はカリフォルニア州からの報告である (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Braenderup*) アウトブレイク株感染患者数 (2012年8月29日までに報告された患者、n=105)



情報が得られた患者の発症日は2012年7月3日～8月11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、54%が女性である。情報が得られた69人のうち25人(36%)が入院した。死亡者は報告されていない。

回収情報

2012年8月29日、Splendid Products社(カリフォルニア州Burlingame)は、本アウトブレイクの感染源の可能性のあるメキシコ産Daniellaブランドの特定ロットのマンゴーの自主回収を開始した。

回収対象のマンゴーは、DaniellaブランドとPLU番号(3114、4051、4311、4584、4959のいずれか)が表示されたステッカーにより確認できる。これらのマンゴーは2012年7月12日～8月29日に全米の様々な小売店で販売された。

アウトブレイク調査

複数州の公衆衛生当局は、発症前1週間に喫食した食品およびその他の暴露に関する情報を得るため、患者に聞き取り調査を行っている。初期情報では、マンゴーが*S. Braenderup*の感染源である可能性が高いことが示されている。聞き取りを行った患者の約70%が発症

前 1 週間のマンゴーの喫食を報告した。カリフォルニア州の患者は、約 80%がヒスパニック系であった。同州の患者の多くがヒスパニック系の食料品店からマンゴーを購入していた。患者に関連している可能性があるマンゴーの種類および供給元を特定するための調査が続けられている。

(本号 US FDA、PHAC、CFIA 記事参照)

2. カンタロープ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* Typhimurium) 感染アウトブレイク (更新情報)

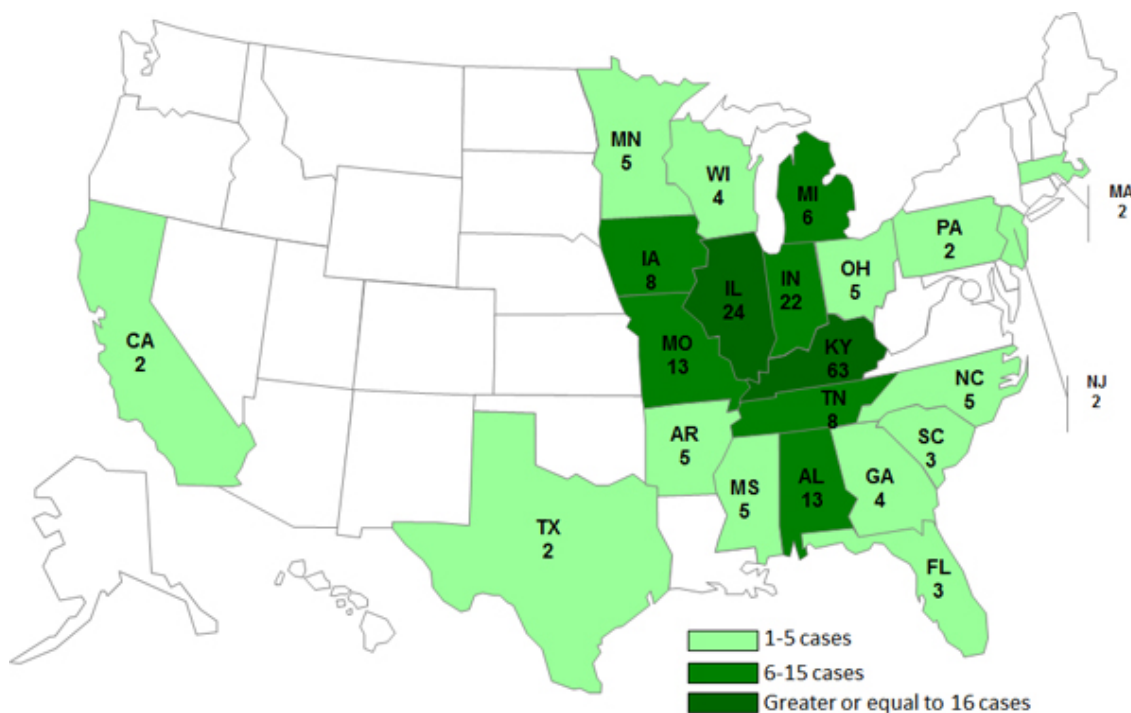
Multistate Outbreak of *Salmonella* Typhimurium Infections Linked to Cantaloupe
August 30, 28 & 23, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-cantaloupe-08-12/index.html>

患者数の更新

サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) アウトブレイク株感染患者は、2012 年 8 月 30 日時点で全米 22 州から 204 人が報告されている (図)。情報が得られた患者 149 人の発症日は 2012 年 7 月 7 日～8 月 18 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～100 歳、年齢中央値は 50 歳で、患者の 59%が女性である。情報が得られた患者 149 人のうち 78 人 (52%) が入院し、ケンタッキー州で死亡者が 2 人報告されている。

図：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) アウトブレイク株感染患者数 (2012 年 8 月 30 日までに報告された患者、n=204)



環境調査更新情報

2012年8月14～16日、米国食品医薬品局（US FDA）は Chamberlain Farms Produce 社（インディアナ州、Owensville）の農場で環境検体およびカンタロープの検体を採取した。このカンタロープの検体から、アウトブレイク株と同じ DNA フィンガープリントを示す *S. Typhimurium* が検出された。

回収情報

2012年8月22日に Chamberlain Farms Produce 社は、本アウトブレイクの感染源の可能性があるととして同社農場で生産されたカンタロープの自主回収を開始した。入手可能な記録から、カンタロープはまずインディアナ、ケンタッキー、ミズーリ、テネシー、オハイオ、イリノイおよびウィスコンシンの各州に出荷されたが、そこから更に他の州に出荷された可能性もある。

（食品安全情報(微生物) 本号 US FDA、No.17 / 2012(2012.08.22) 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/fs-sa/phn-asp/ecoli-eng.php>

マンゴーに関連したサルモネラ（*Salmonella Braenderup*）感染アウトブレイク

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* illness related to mangoes

29 & 25 August 2012

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/osm-esm-eng.php>

【2012年8月25日付の初発情報に同29日付の更新情報を追加して紹介する】

カナダの各州および連邦の保健当局によるサルモネラ（*Salmonella Braenderup*）感染アウトブレイクの調査の結果、2012年7月12日～8月28日に販売された Daniella ブランドの特定のマンゴーにサルモネラ汚染の可能性があり、回収が行われている。

表：2012年8月29日現在の州別のサルモネラ（*Salmonella Braenderup*）感染患者数

州	確定患者数
ブリティッシュコロンビア	16
アルバータ	5
計	21

（本号 CFIA、US CDC、US FDA 記事参照）

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

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

特定のマンゴーにおけるサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 汚染

Food Safety Investigation – *Salmonella* in certain mangoes

2012-09-02

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/salmonella-mangoes/eng/1346360418472/1346360558609>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 汚染の可能性がある Daniella ブランドの特定のマンゴーの喫食に関して注意喚起情報を発表している。

継続中の食品安全調査の一環として、以下の一連の回収が実施されている。これらのマンゴーの喫食に関連し、カナダ国内で患者が確認されている (カナダ公衆衛生局 (PHAC) による 2012 年 8 月 29 日時点の情報で患者は 21 人)。米国でも複数州で *S. Braenderup* 感染患者が確認されており、米国の調査でもマンゴーが感染源である可能性が高いことが示されている。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120831e.shtml> (31 日付)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120829e.shtml> (29 日付)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120828e.shtml> (28 日付)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120827e.shtml> (27 日付)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120824ce.shtml> (24 日付)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120824e.shtml> (初発情報)

【2012 年 8 月 24 日付の初発情報に 24、27、28、29、31 日付の更新情報を追加して回収情報を紹介する】

CFIA、North American Produce Sales 社 (ブリティッシュコロンビア州バンクーバー) および Mex Y Can Trading 社 (オンタリオ州 Mississauga) は、*S. Braenderup* 汚染の可能性があると、Daniella ブランドの特定のマンゴーを喫食しないよう消費者に注意喚起している。

対象製品はメキシコ産で、Daniella ブランドと PLU 番号 (3114、4051、4311、4584、4959 のいずれか) が表示されたステッカーが付いたバラ売り製品もしくは箱詰め製品の一部である。当該マンゴーは 2012 年 7 月 12 日~8 月 31 日に様々な小売店で販売された。これらのマンゴーはカナダ全国で販売された可能性がある。CFIA は消費者に対し、当該マンゴーを保有している可能性がある場合は購入店に連絡するよう促している。また、当該製品と関連する可能性がある症状や健康上の懸念がある場合は、かかりつけの医師に連絡するよう求めている。本回収の対象製品は特定が困難な場合があるため、購入店に確認する

ことが推奨される。

輸入業者の両社は対象製品を市場から自主回収しており、CFIA は市場から対象製品を撤去すべく、可能性のあるその他すべての輸入業者と協力している。

今回の回収は、米国の農産物販売業者 Splendid Products 社（カリフォルニア州 Burlingame）が Daniella ブランドの一部のマンゴーの回収を開始したことにも関連している。

（本号 PHAC、US CDC、US FDA 記事参照）

（関連回収情報記事）

Certain READY PAC brand fresh cut Fruit Blends containing Daniella brand mangoes may contain *Salmonella* Braenderup bacteria

September 2, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120902e.shtml>

Certain CATANIA brand MANGOES may contain *Salmonella* Braenderup bacteria

August 31, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120831be.shtml>

Store-made FRUIT CUPS, YOGURTS, and SALADS sold at Sunterra Markets in Calgary and Edmonton, Alberta may contain *Salmonella* Braenderup bacteria

August 30, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120830e.shtml>

Store-made TROPICAL FRUIT SALAD sold at Southbrook Sobeys store, Edmonton, Alberta may contain *Salmonella* Braenderup bacteria

August 29, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120829be.shtml>

● 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=notificationsList>

2012年8月3日～8月31日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

ノルウェー産原材料使用のスペイン産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes* 110 CFU/g)、ニュージーランド産冷凍バラクーダ切り身の条虫と線虫、クロアチア産冷蔵メルルーサのアニサキス、中国産犬用餌の腸内細菌 (15,000 CFU/g)、ルーマニア産冷蔵チキンパスタのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、オランダ産大豆モヤシのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、イタリア産天然ミネラルウォーターの緑膿菌 (1,000; 750; 500 /250ml)、スリランカ産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍子羊肉マリネステーキのサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵牛切り落とし肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵ベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性) とサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵豚肉リエットのリステリア (*L. monocytogenes*、160; 250; 480 /g)、リトアニア産サケ (ドイツ経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スウェーデン産冷蔵ハンバーガーのサルモネラ (*S. Dublin*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、150 CFU/g) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

グルジア産原材料使用のヘーゼルナッツ (ドイツで包装) のカビ、オランダとウクライナ産有機ヒマワリ搾油粕 (デンマーク経由) のサルモネラ (*S. Montevideo*、25g 検体 4/4 陽性)、スペイン産ヘーゼルナッツ (ドイツ経由) のカビ、オランダ産有機ヒマワリ搾油粕 (デンマーク経由) のサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、フランス産アンコウの線虫、ベルギー産ウシとたいの BSE 検査不履行、リトアニア産原材料使用のデンマーク産スライススモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

モータニア産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) と腸内細菌 (810 CFU/g)、チリ産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) と腸内細菌 (> 300 CFU/g)、ニュージーランド産冷凍メルルーサのアニサキス、モロッコ産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷凍イカのアニサキス、中国産ペットフードの腸内細菌、ペルー産魚粉の腸

内細菌、バングラデシュ産 paan leaves のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ニュージーランド産肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ウクライナ産菜種の昆虫 (生存)、ナイジェリア産メロン種子のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インドネシア産ココナツ粉の糞便性連鎖球菌 (900 CFU/g) など。

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産ライボスティーのサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産乾燥有機セージ (オランダ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産の機械的に処理された冷凍家禽肉のサルモネラ (10g 検体陽性)、オランダ産冷凍鶏肉マリネのサルモネラ (*S. Haifa* と *S. Typhimurium*、ともに 25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵ハムのリステリア (*L. monocytogenes*、<40 CFU/g)、ドイツ産冷凍子羊肉マリネステーキのサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、ギリシャ産ミネラルウォーターの緑膿菌 (68,000 CFU/250ml)、イタリア産オリーブのボツリヌス菌、ノルウェー産原材料使用のポーランド産冷蔵真空包装スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍ハンバーガーのサルモネラ (*S. Schwarzengrund*、10g 検体陽性)、メキシコ産犬用餌のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵スモークサーモン切り落としのリステリア (*L. monocytogenes*、1,100 MPN/g)、ハンガリー産原材料使用のドイツ産有機カイワレ大根 (オランダ経由) のセレウス菌 (280,000 CFU/g)、フランス産冷蔵ロックフォールチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O103:H2、*eae+*、*stx1+*)、ポーランド産の機械的に処理された鶏肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵二枚貝の大腸菌 (3,500 MPN/100g)、ポーランド産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (*S. Enteritidis*、3/5 検体陽性)、スペイン産低温殺菌済み塩漬液卵黄のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷凍牛切り落とし肉のサルモネラ (*S. Mbandaka* と *S. Montevideo*、ともに 25g 検体陽性)、スペイン産チョリソーソーセージのサルモネラ (10g 検体陽性) など。

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

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

新興リスクを特定するプロセスを欧州食品安全機関 (EFSA) が検討

EFSA evaluates its process for the identification of emerging risks

31 July 2012

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120731.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=emrisks

(報告書)

Piloting a process for Emerging Risks Identification: Lessons learnt and next steps

Published: 31 July 2012, Issued: 6 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/310e.pdf> (PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/310e.htm>

欧州食品安全機関（EFSA）は、新興リスクの特定の分野での活動に関する 2 報目の定期報告書を発表した。EFSA は食品および飼料の安全にかかわる新興リスクの特定について、2010～2012 年を試行段階として情報およびデータのモニター、収集および分析を行うための手法を検証しており、本報告書にはその結果が報告されている。EFSA のこの分野の活動の目的は、各国のリスク管理者による消費者保護の向上を目的とした予防策の策定を支援することである。本報告書は、この分野における EFSA のこれまでの活動、得られた貴重な教訓および将来の発展のための提言を概説している。

新興リスクの特定に取り組んできたここ数年間に、EFSA の活動は理論から実践の段階に進展してきた。今回の報告書では、専門家の判断にもとづいて新興リスクを特定する手法の確立のためには、データの入手に加え、幅広い種々の専門家の科学的意見の入手、および欧州連合（EU）加盟国や関係者からのフィードバックが不可欠であることが指摘されている。新興リスクの特定に特化した EU 加盟国間ネットワークの設立、業界・消費者・NGO の専門家からなる関係者作業グループの結成、および多数の科学専門家へのアクセスの確保により、EFSA は、欧州の消費者の保護のためにこの重要な任務を担当する唯一の機関であると位置づけられている。

2010 年 2 月～2012 年 5 月、EFSA は、潜在的に新興リスクとなり得る問題や食品・飼料チェーンの安全性に影響を及ぼす可能性のある変動要因（地球温暖化など）の特定のための手順を試行した。専門家の判断や情報ネットワークの利用により潜在的な問題の優先順位付けが行われ、EFSA は、将来的には EU の立法関係者に先行的な提言を行うという長期的目標のもとにいくつかの活動を開始することができた。

EU の食品・飼料チェーンにおける将来のリスクを予測する手法の確立において EFSA は最前線にいる。また、EFSA は、機能した手法としなかった手法に関する知見を共有する重要性を認識している。このため本報告書において、EFSA の能力内で特定できた新興リスクとなり得る問題を例示し、この分野の専門家が類似のシステムを開発するのに有用なフィードバックを行っている。具体的には、本報告書には書式（テンプレート）1 式が添付されており、これは、潜在的な新興リスクの特定に利用する情報の価値を相対的に評価する際の手段とするため EFSA が実際の経験を通して改良したものである。

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

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

2011年11月にスコットランドで発生したボツリヌス症アウトブレイクに関する報告書

Scottish botulism outbreak report published

10 August 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/aug/botulism-report>

Report into an outbreak of food-borne botulism in Scotland in November 2011

10 August 2012

<http://www.hps.scot.nhs.uk/news/spdetail.aspx?id=497> (HPS サイト)

An Outbreak of Food-borne Botulism in Scotland, November 2011

<http://www.documents.hps.scot.nhs.uk/giz/botulism/imt-report-botulism-nov-2011.pdf>

(報告書 PDF)

2012年8月10日、スコットランド健康保護庁（HPS）はインシデント対策チームを代表し、2011年11月にスコットランドで発生した食品由来ボツリヌス症アウトブレイクに関する最終報告書を発表した。

このアウトブレイクでは、英国国営医療サービス（NHS）のForth Valley地区内の1家庭で3人の小児患者が発生した。原因食品は市販のコルマソース（korma sauce）の1瓶であることが明らかになった。

【最終報告書の要約部分を以下に紹介する。】

2011年11月8日、NHS Forth Valley地区のForth Valley Royal 病院（FVRH）に5歳の男児1人が入院した。この患者は、前日の11月7日から一過性の複視、それに続く口の痛みと下肢の衰弱を呈していた。

11月9日、この患者は症状が悪化したため人工呼吸器を装着し、ヨークヒルの小児病院（Royal Hospital for Sick Children: RHSC）に転院した。転院時の診断では、ギラン・バレー症候群の可能性が最も高いとされた。

同日、この男児の姉の7歳の女児も男児と同様の症状によりFVRHに入院した。女児の発症日は男児と同じ日であった。この時点でボツリヌス症の可能性が検討されたが、可能性は低いとされた。夕方になり、この7歳の女児もRHSCに転院して人工呼吸器を装着した。深夜までにボツリヌス症の疑いが強まり、ボツリヌス抗毒素の入手が必要となった。小児患者2人は三価ボツリヌス抗毒素の投与を受け、その後容態が安定した。

11月9日深夜、RHSCは英国健康保護庁（UK HPA）およびNHS Greater Glasgow and Clyde (GG&C)地区の公衆衛生医学コンサルタント（CPHM: Consultant in Public Health Medicine）に通知し、CPHMは小児患者2人の両親への聞き取り調査を実施した。

11月10日朝、NHS Forth Valley地区の健康保護チーム（NHS FV HPT）は、問題調査グループを招集した。同日午後、NHS FV HPTおよびStirling市の環境衛生担当官（EHO）は小児患者の父親に詳細な聞き取りを行い、食品検体を採集した。

11月11日、HPAは欧州早期警告・対応システム（EWRS）を通じて欧州連合（EU）各

国の公衆衛生当局に注意喚起を行った。

11月13日、疫学、環境、微生物学および毒性学調査の結果、市販のコルマソースの1瓶がボツリヌス中毒の原因食品として特定されたため、英国食品基準庁（UK FSA）は、汚染の可能性があるバッチを供給チェーンおよび小売市場から撤去するため迅速な措置を講じ、「食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）」を通じて欧州委員会（EC）に通知した。またFSAは、同じバッチの瓶入りコルマソースの喫食のリスクについて消費者に注意喚起を行った。HPSはスコットランドの臨床医に本件に関して注意喚起を行い、ボツリヌス症の徴候と症状について再認識を促した。

11月14日、上述の小児患者2人の妹で3歳半の女児が体調不良になり、翌日にかけて症状が悪化して嚥下障害を起こした。この小児はボツリヌス症の疑いで11月16日にRHSCに入院した。

Stirling市の環境衛生担当官の詳細な検査と聞き取り調査からは、コルマソースの当該の瓶が小児患者3人の自宅で汚染されたことを示すエビデンスは得られなかった。FSAは当該コルマソースの製造施設および供給チェーンについて集中的な調査を行ったが、ボツリヌス汚染を説明する過失は特定できなかった。今回の小児患者の家族が購入した当該製品の1瓶以外に汚染された瓶があることを示すエビデンスは得られなかった。

本インシデントは、2011年12月6日に開かれたインシデント対策チームの会議で終結とされた。小児患者は3人とも回復している。

（食品安全情報（微生物）No.23 / 2011(2011.11.16) UK HPA、UK FSA 記事参照）

● 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/>

サルモネラコントロールプログラム：2011年の家禽群のサルモネラ陽性率の結果を発表
Salmonella control programme in accordance with Regulation (EC) No.2160/2003:
results for the year 2011

13 June 2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/salmonella-control-programme-in-accordance-with-regulation-ec-no-2160-2003-results-for-the-year-2011.pdf>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、2008年以降、家禽繁殖群、ブロイラーおよび七面鳥群のサルモネラ陽性率について調査を続けてきている。欧州連合（EU）全域を対象とするサルモネラコントロールプログラムの一環として、BfRは陽性率検査の結果を毎年公表している。これらの報告は、公的サンプリングおよび業者自身が行う検査の結果にもとづいている。

2011年のデータの分析結果によると、サルモネラが検出された動物群の割合は前年に比べて低かった。繁殖用鶏、ブロイラーおよび繁殖・肥育七面鳥では、コントロールプログラムの対象である血清型の陽性率は1%未満であった。産卵鶏群の陽性率は2.2%で、2010年より0.4%低下した。これは、ドイツでは、コントロールプログラムの対象であるすべての種類の家禽群で、EUのサルモネラ低減目標が達成されたことを示している。本件に関する詳細は以下から入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/salmonella-bekaempfungsprogramm-gemaess-verordnung-eg-nr-2160-2003-ergebnisse-fuer-2011.pdf> (ドイツ語)

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

食品消費者製品安全庁 (NVWA) および感染症管理センター (CIb) に報告されたオランダの食品由来感染症と食中毒 (2011年)

Registration of foodborne infections and intoxications in the Netherlands at the Food and Consumer Product Safety Authority and the Centre for Infectious Disease Control, 2011

2012-08-14

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/201111001.html>

オランダ食品消費者製品安全庁 (NVWA) に報告される食品由来感染症の総件数および患者数は、2008年以降着実に減少している。地域の保健所による同報告件数は過去8年間ほぼ一定である。2010年までと同じく、2011年もサルモネラ、カンピロバクターおよびノロウイルスが食品由来アウトブレイクの原因として最も重要な病原体であった。しかし、サルモネラの方がアウトブレイク1件あたりの患者数が多いため、カンピロバクターによるアウトブレイクに比べ公衆衛生に与える影響がより大きい。サルモネラ感染症は患者の転帰が重大である割合も高く、入院患者の約半数がサルモネラ感染症によるものであることがわかった。以上が、NVWA および感染症管理センター (CIb) の2011年の登録データをオランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) が分析して得た主な結論である。

報告件数および患者数

2011年にNVWAに報告された食品由来感染症の件数は363件で、患者数は877人であった(2010年はそれぞれ432件、1,179人)。CIbに報告された食品由来アウトブレイクの件数は42件で、患者数は368人であり、報告件数は2004~2010年の件数とほぼ一致していた。患者入院率は、2010年にピーク(21%)を記録したが、2011年は8%で2009年までと同レベルであった。2011年に食品由来感染症および食中毒として両機関に登録された

アウトブレイクは全部で 213 件で患者 964 人を含み、一方、散発の患者数は 181 人であった。しかし、感染患者のすべてが医療機関を受診したり NVWA へ報告を行うわけではないので、これらの数値は過小評価されたものである。オランダでは、汚染された食品が原因で年間 68 万人の患者が発生していると推定される。

● 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 (42) (41) (40)

30, 28 & 25 August 2012

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
アフリカ中西部	8/22	シエラレオネ	2012 年 1 月～	11,653 (うち 5,706 が 8 月～)	216～
	8/23	ギニア	2012 年～	2,620	80 (うち 60 が 2 月～)
		アフリカ中西部 14 カ国	2012 年～	40,799 (半数以上が コンゴ民主共和国)	846
			2011 年	105,000～	約 3,000
ザンビア	8/23	北部州		74	1
キューバ	8/28		7 月～8/18	417	3
ドミニカ共和国	8/23	Santiago 県	過去 9 日間	(急性下痢) 550～	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室