

# 食品安全情報（微生物） No.19 / 2013（2013.09.18）

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

### [【汎アメリカ保健機構（PAHO）】](#)

1. コレラの流行に関する更新情報（2013年8月23日付）
2. 汎アメリカ保健機構／世界保健機関（PAHO／WHO）が手洗い励行のための作品コンテストを開催

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 米国で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2013年9月17日付更新情報）

### [【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：ブリティッシュコロンビア州およびアルバータ州で発生している大腸菌 O157:H7 アウトブレイク

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 健康危害情報：Gort's Gouda Cheese Farm ブランドの一部の生乳チーズ製品が大腸菌 O157:H7 に汚染されている可能性（患者発生）

### [【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. カンボジアから帰国した旅行者にパラチフス患者が急増

### [【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）

### [【Eurosurveillance】](#)

1. イタリアで発生している A 型肝炎アウトブレイク：2013年5月31日時点の暫定報告

### [【イングランド公衆衛生局（UK PHE, UK）】](#)

1. サルモネラアウトブレイクは調理済み食肉製品の喫食に関連
2. 大腸菌 O157 アウトブレイクとの関連によりクレソンを回収

### [【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. イングランドおよびウェールズで発生したサルモネラアウトブレイクを調査中
2. 大腸菌 O157 アウトブレイク：Sainsbury's スーパーマーケットがクレソンなどを回収

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

1. アイルランドで調査中の A 型肝炎アウトブレイク

### [【アイルランド食品安全局（FSAI）】](#)

1. アイルランド食品安全局が輸入冷凍ベリー製品を煮沸する必要性を再度強調

### [【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

## 【国際機関】

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

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

### 1. コレラの流行に関する更新情報 (2013年8月23日付)

Epidemiological Update

Cholera

23 August 2013

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_docman&task=doc\\_view&gid=22751&Itemid=](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=22751&Itemid=) (PDF)

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8968%3A23-august-2013-cholera-situation-update&catid=2103%3A-hsd0104d-most-recent-ea&Itemid=1&lang=en](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=8968%3A23-august-2013-cholera-situation-update&catid=2103%3A-hsd0104d-most-recent-ea&Itemid=1&lang=en)

#### ハイチ

コレラの流行が始まった2010年10月から2013年第33週までに報告された患者数は671,033人にのぼり、このうち372,241人(55%)が入院し、8,231人が死亡した。2011年11月以降のハイチ全体の致死率は1.2%であるが、Sud Est県の4.5%からPort-au-Prince市の0.6%まで地域差がある。

2012年10月以降、全国の患者数および死亡者数は減少傾向にある。しかし、2013年第1～11週に全国で登録された患者数および死亡者数はいずれも2012年の同時期より多く、その原因はArtibonite県、Centre県およびNord県で発生したアウトブレイクであった。2013年第12～33週の全国の患者数および死亡者数は2012年の同時期より少なかった。

#### ドミニカ共和国

コレラの流行が始まった2010年11月から2013年第31週までに報告された疑い患者数は30,681人で、このうち454人が死亡した。ハイチと同様、2013年第1～9週に報告された全国の疑い患者数および死亡者数は2012年の同時期より多かった。この増加は、複数の県およびAltigracia刑務所で発生したアウトブレイクに関連していた。2013年第10～30週の患者数は2012年の同時期より少なく、週あたりの平均患者数は20人であった。致死率は、2011年が1.7%、2012年が0.8%で、2013年は現在までのところ2.5%である。

#### キューバ

2013年8月23日、National IHR Focal Point of Cubaは、2012年のアウトブレイクの後、2013年については疑い患者が定期的に分析されていることを報告した。サーベイランスの結果、ハバナ州、Santiago de Cuba州およびCamagüey州の確定患者と、これら3州に関連する他州の確定患者との合計は163人であった。

得られた情報によると、ハバナで報告された患者は2カ所の食品提供センターに関連しており、これらのセンターの食品取扱者にコレラに感染した無症候性患者が含まれていた。

その後、食品提供センターは適切な衛生対策を行っている。

確定患者には、キューバを旅行中に感染した他国の患者 12 人が含まれている（チリ 2 人、ドイツ 2 人、イタリア 3 人、オランダ 1 人、スペイン 2 人、ベネズエラ 2 人）。これらの患者は男性 8 人および女性 4 人で、年齢範囲は 30～74 歳（中央値 53 歳）である。熱帯医学研究所 (Institute of Tropical Medicine “Pedro Kouri”) が、これらの患者全員から *Vibrio cholerae* Ogawa O1 を検出した。全員が回復し、死亡者は報告されていない。

2012 年に Manzanillo で死亡者 3 人を含む確定患者 417 人のアウトブレイクが発生した後、キューバ保健省は別のアウトブレイク 2 件を記録した。1 件はハリケーン「サンディ」通過後の 2012 年 10 月に発生し、確定患者は 47 人であった。もう 1 件は 2013 年初めにハバナ州で発生し、確定患者は 51 人であった。National IHR Focal Point of Cuba は、これらのアウトブレイクに対して迅速かつ適切な対策が行われたことを報告した。

## 2. 汎アメリカ保健機構／世界保健機関 (PAHO／WHO) が手洗い励行のための作品コンテストを開催

PAHO/WHO contest invites students to be creative in promoting handwashing in the Americas

August 23, 2013

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8966%3Aops-oms-lanza-concurso-para-que-escolares-de-las-americas-presenten-trabajos-creativos-que-promuevan-el-lavado-de-manos&catid=740%3Anews-press-releases&Itemid=1926&lang=en](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=8966%3Aops-oms-lanza-concurso-para-que-escolares-de-las-americas-presenten-trabajos-creativos-que-promuevan-el-lavado-de-manos&catid=740%3Anews-press-releases&Itemid=1926&lang=en)

汎アメリカ保健機構／世界保健機関 (PAHO／WHO) は “#TOUCHINGLIVES ” コンテストを開催し、疾患予防に最も効果的でコストのかからない対策である手洗いを促進するため、ビデオ、歌、イラスト、写真、エッセイなどのオリジナル作品を南北アメリカ大陸諸国の学童・学生から募集している。

コンテストでは、作品の創造性、影響力および説得力にもとづいて最終選考作品が決定され、受賞作品は PAHO／WHO のウェブサイトおよびソーシャルネットワーク上に発表される。受賞者には居住国の PAHO／WHO 事務所から公式の証明書が、受賞者の在学学校には盾が贈られる。

作品を応募できるのは 25 歳以下の学童・学生で、応募要件はコンテストのホームページから入手可能である (<http://www.paho.org/handwashing>)。応募締め切りは 9 月 14 日、受賞者の発表は 10 月 15 日である。

このコンテストの目的は、毎年 10 月 15 日に行われる「世界手洗いの日 (Global Hand Washing Day)」の行事に先立ち、南北アメリカ大陸諸国の学校において手洗いに対する意識を高めることである。

石けんと水で手を洗うことは、最も効果的で低費用の感染症予防策の一つである。世界中の 5 歳未満の小児の約 350 万人が感染症、主に下痢症や急性呼吸器感染症で死亡してい

る。世界学校保健調査（GSHS : Global School-based Health Survey）のデータによると、一部の国では学童・学生の15%以上が、調査前30日間の食事前に手洗いを全く、またはほとんどしていなかった。

---

### 【各国政府機関等】

- 米国疾病予防管理センター（US CDC: Centers for Disease Control and Prevention）  
<http://www.cdc.gov/>

米国で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2013年9月17日付更新情報）

Investigation of an Outbreak of Cyclosporiasis in the United States

SEPTEMBER 17, 2013

<http://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/investigation-2013.html>

米国疾病予防管理センター（CDC）は、複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局（FDA）と協力し、サイクロスポラ症アウトブレイクの調査を行っている。

#### 患者情報の更新

2013年9月13日時点で、サイクロスポラ症患者が25州から計642人報告されている（図）。患者の年齢範囲は1歳未満～92歳、年齢中央値は52歳で、57%が女性である。ほとんどの患者の発症日が6月中旬～7月中旬で、情報が得られた患者578人のうち、45人（8%）が入院した。死亡者は報告されていない。



**公衆衛生通知：ブリティッシュコロンビア州およびアルバータ州で発生している大腸菌 O157:H7 アウトブレイク**

Public Health Notice - *E. coli* O157:H7 illness in British Columbia and Alberta

17 September 2013

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/2013/ecoli-0913-eng.php>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は食品安全や公衆衛生の関係者とともに、11 人の患者（ブリティッシュコロンビア州で 4 人、アルバータ州で 7 人）が発生している大腸菌 O157:H7 アウトブレイクを調査している。患者は 7 月中旬～9 月上旬に発症している。

現在入手可能な情報によると、ブリティッシュコロンビア州 Salmon Arm 市の Gort's Gouda Cheese Farm 社で製造されたチーズが大腸菌 O157:H7 に汚染されている可能性がある。この情報をもとに当該製品は回収の予定である。

（食品安全情報（微生物）本号 CFIA 記事参照）

---

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

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

**健康危害情報：Gort's Gouda Cheese Farm ブランドの一部の生乳チーズ製品が大腸菌 O157:H7 に汚染されている可能性（患者発生）**

Health Hazard Alert - Certain Gort's Gouda Cheese Farm brand raw milk cheeses may contain *E. coli* O157:H7 bacteria

September 17, 2013

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recalls-and-allergy-alerts/complete-listing/2013-09-17/eng/1379466612985/1379466625512>

カナダ食品検査庁（CFIA）と Gort's Gouda Cheese Farm 社（EST 4478）は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるため、消費者に同社の以下製品を喫食しないよう注意喚起するとともに回収を行っている。回収対象は以下のリストに掲載された生乳チーズ製品の全てのサイズのものである。当該製品は同社の売店、アルバータ州およびブリティッシュコロンビア州の小売店およびインターネット経由で 2013 年 5 月 27 日～9 月 14 日に販売された。ロットコード 122～138 の製品が回収対象である。

いくつかの製品の包装にはその製品が生乳から製造されたチーズであることやロットコードが記載されていない可能性がある。また、製品はデリカカウンターでラベルやコード番号なしで切り売りもされている。当該製品を購入したかどうか不確かな消費者は購入店に問い合わせるべきである。

これらの製品の喫食に関連した患者の発生が報告されている（食品安全情報（微生物）本号 PHAC 記事参照）。

製造業者であるブリティッシュコロンビア州 Salmon Arm 市の Gort's Gouda Cheese Farm 社は当該製品の市場からの回収を行っている。

回収対象の製品名は以下の通り（ブランド名は全て“Gort's Gouda Cheese Farm”）。

- ・ Medium Gouda Cheese Quaso de Prato
- ・ Aged Quaso de Prato
- ・ X Aged Quaso de Prato
- ・ Cumin Quaso de Prato
- ・ Greek Blend: Onion, Paprika, Parsley, Pepper, Thyme, Oregano Quaso de Prato
- ・ Gouda Cheese with Jalapeno Peppers Quaso de Prato
- ・ Smoked Gouda Cheese Quaso de Prato
- ・ Gouda Cheese with Red Peppers, Ginger Onions & Garlic Quaso de Prato
- ・ Peppercorn, Ginger, Paprika, Onion & Garlic Quaso de Prato
- ・ Parsley, Celery, Onion, Garlic, Dill & Chives Quaso de Prato
- ・ Maasdammer
- ・ Beaufort
- ・ Parmesan
- ・ Mazouda

（食品安全情報（微生物）本号 PHAC 記事参照）

---

● 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/>

カンボジアから帰国した旅行者にパラチフス患者が急増

Unusual increase in reported cases of paratyphoid A fever among travellers returning from Cambodia

05 Sep 2013

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/paratyphoid-fever-cambodia-rapid-risk-assessment.pdf>

[http://ecdc.europa.eu/en/publications/layouts/forms/Publication\\_DispForm.aspx?List=4f55ad51%2D4aed%2D4d32%2Db960%2Daf70113dbb90&ID=896&RootFolder=%2Fen](http://ecdc.europa.eu/en/publications/layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51%2D4aed%2D4d32%2Db960%2Daf70113dbb90&ID=896&RootFolder=%2Fen)



主な結論および推奨事項

- ・ 2013年3月以降、カンボジアから帰国した旅行者のパラチフス患者が34人報告されており、このうち30人が欧州連合（EU）の旅行者である（表）。欧州連合／欧州経済領域（EU／EEA）におけるこのような患者は2012年には2人であったことに比べると、大幅な増加である。患者は8月に増えたがそれまで数カ月にわたって発生しており、共通の感染源が持続的に存在していると考えられる。感染源が引き続き存在すると、さらに患者が発生する可能性がある。しかし、二次感染によるEU域内での拡散は限定的であると考えられる。
- ・ 旅行関連疾患および感染症を診察する医師は、カンボジアから帰国した旅行者の *Salmonella paratyphi A* 感染が増加していることに注意すべきである。
- ・ 熱帯の国から帰国し、発熱した者は、できるだけ早く受診すべきである。
- ・ 東南アジアに出かける旅行者は、個人の衛生管理、食品衛生管理などを含む予防策をとるべきである。

表：2013年にカンボジアから帰国した旅行者のパラチフス患者（食品および水由来疾患のための欧州疫学情報共有システム（EPIS-FWD）、ヨーロッパ早期警告・対応システム（EWRS）、2013年9月3日現在）

国	患者数	報告月	抗生物質耐性
フランス	20	1～8月	検査した全抗菌剤に20株が高度に感受性
ドイツ	5	1～5月	検査した全抗菌剤に1株が高度に感受性 残り4株は情報なし
オランダ	3	3～4月	検査した全抗菌剤に3株が高度に感受性
ノルウェー	1	4月	検査した全抗菌剤に1株が高度に感受性
ニュージーランド	4	5～8月	情報なし
英国	1	4月	情報なし
計	34	1～8月	検査した全抗菌剤に25株が高度に感受性

---

● 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](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](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](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>

2013年8月30日～9月13日の主な通知内容

#### 情報通知 (Information)

オランダ産イガいの A 型肝炎ウイルス (75g 検体陽性)、スペイン産イガいの大腸菌 (3,500 CFU/100g) など。

#### 注意喚起情報 (Information for Attention)

ドイツ産寿司のリストéria (*L. monocytogenes*, <100 CFU/g)、オランダ産冷蔵イガいのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スウェーデン産チョコレートケーキのカビ、スウェーデン産ミートボールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産ムラサキイガいの大腸菌 (16,000 MPN/100g)、スリランカ産の生鮮ホウレン草の大腸菌 (1,300; 70; 1,100; 80; <10 CFU/g)、チリ・ポーランド・セルビア・スウェーデン産原材料使用のイタリア産冷凍ベリーミックスの A 型肝炎ウイルス、フランス産の生羊乳チーズと殺菌乳ヨーグルトのリストéria (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、タイ産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、ベトナム産冷凍加熱済み昆虫の蛹 (チェコ経由) のサルモネラ属菌、ブラジル産冷凍皮なし鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、フランス産生鮮若鶏のカンピロバクター (*C. jejuni*)、ドイツ産乾燥鶏心臓肉 (スウェーデンで包装) のサルモネラ (*S. enterica*)、ベルギー産ツナサラダのセレウス菌 (> 150,000 CFU/g) など。

#### フォローアップ情報 (Information for follow-up)

ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラの疑い、タイ産冷凍丸鶏のサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体 2/5 陽性)、ドイツ産冷凍ラムステーキ肉マリネのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、アルゼンチン産大豆ミール (ドイツ経由) のサルモネラ属菌、オランダ産有機大豆搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

アルゼンチン産骨無し牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷蔵牛

肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、トルコ産アサリの大腸菌、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷蔵骨無し牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ブラジル産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、モロッコ産冷蔵タチウオのアニサキス、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. enterica*)、インド産乾燥ショウガの昆虫、インド産ペットフードのサルモネラ (*S. Kentucky*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (*S. Derby*, 25g 検体陽性)、モロッコ産小型タラの寄生虫、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌、タイ産冷凍ライムの葉のサルモネラ (*S. Lexington*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*, 25g 検体陽性)、ペルー産魚粉のサルモネラ属菌と腸内細菌 (540~1,500 CFU/g) など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

ルーマニア産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、アイルランド産冷蔵牛肉のサルモネラ (*S. Dublin*, 25g 検体陽性)、ブラジル産スパイス入り鶏胸肉マリネのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏フィレ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、英国産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、スペイン産スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*, 180 CFU/g)、イタリア産デザート (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、オランダ産ジンジャーパウダーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産アーモンドピュレのボツリヌス (毒素 A 型)、ポーランド産冷凍レッドベリーミックス (フランス経由) の A 型肝炎ウイルス、フランス産ドライソーセージのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産ベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ブルガリア・ポーランド・カナダ・セルビア産原材料使用のイタリア産冷凍ベリーミックス (スイス経由) の A 型肝炎ウイルス、フランス産牛乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 10 CFU/g)、スペイン産冷凍角切りトマトのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍ベリーの A 型肝炎ウイルス、ウシとたい (オランダでとさつ) の BSE 検査不履行、トルコ産冷蔵スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ポーランド産鶏肉ケバブのサルモネラ (group B, 25g 検体陽性) など。

---

#### ● Eurosurveillance

<http://www.eurosurveillance.org/Default.aspx>

イタリアで発生している A 型肝炎アウトブレイク : 2013 年 5 月 31 日時点の暫定報告

Ongoing outbreak of hepatitis A in Italy: preliminary report as of 31 May 2013

Eurosurveillance, Volume 18, Issue 27, 04 July 2013

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20518>

2013年1月1日～5月31日にイタリアの全国サーベイランスシステムに報告されたA型肝炎の患者計352人は、2012年、2011年および2010年の同時期の届け出数と比較すると、それぞれ70%、54%、および34%の増加となっている。患者の疫学的特徴とアウトブレイク調査の概要は以下の通りである。

#### イタリアでのA型肝炎サーベイランス

イタリアではA型肝炎は届け出義務疾患である。法律にもとづき、検査機関で確定したA型肝炎ウイルス(HAV)感染患者については、疫学調査を担当する地域の保健所(LHU: local health units)に医師が届け出る。その後、LHUは各州の保健当局(RHA: regional health authorities)に、そしてRHAはイタリア保健省(Ministry of Health)に届け出を転送する。しかし、この通常の届け出システムではA型肝炎に関連するリスク集団およびリスク因子に関する情報が収集されず、またデータの伝達に重大な遅延が生じる。このため1984年に、公式の届け出システムと並行し、急性ウイルス性肝炎に特化した定点サーベイランスシステム(SEIEVA)が立ち上げられた。SEIEVAが収集するデータは自主的に参加している各LHUが提供するものであり、リスク因子に関する情報も含んでいる。SEIEVAでは症例定義を「発熱、倦怠感、悪心、嘔吐、腹痛、暗色尿、黄疸などのA型肝炎に適合する臨床症状を呈し、抗HAV IgM抗体が陽性である急性疾患患者」としている。症例患者にはオンラインで標準質問票による聞き取り調査が実施され、社会人口学的データ、臨床データ、検査データ、さらに可能性のあるリスク因子(貝類の喫食、黄疸患者との接触、流行地域への旅行、保育所に通う小児の家庭内での存在、過去6カ月以内の静注薬物使用)に関するデータが収集される。北欧諸国からA型肝炎患者と冷凍ベリー製品との関連に関する警告が発せられた後、2013年4月末に、冷凍ミックスベリーの喫食がSEIEVAの質問票にリスク因子として追加された。

2013年5月31日時点で、イタリアのLHUの76%(139/181)がSEIEVAに参加している。参加LHUはイタリア全域に分布しており、全体で人口の70%をカバーしている。

#### イタリアでのA型肝炎の疫学的状況

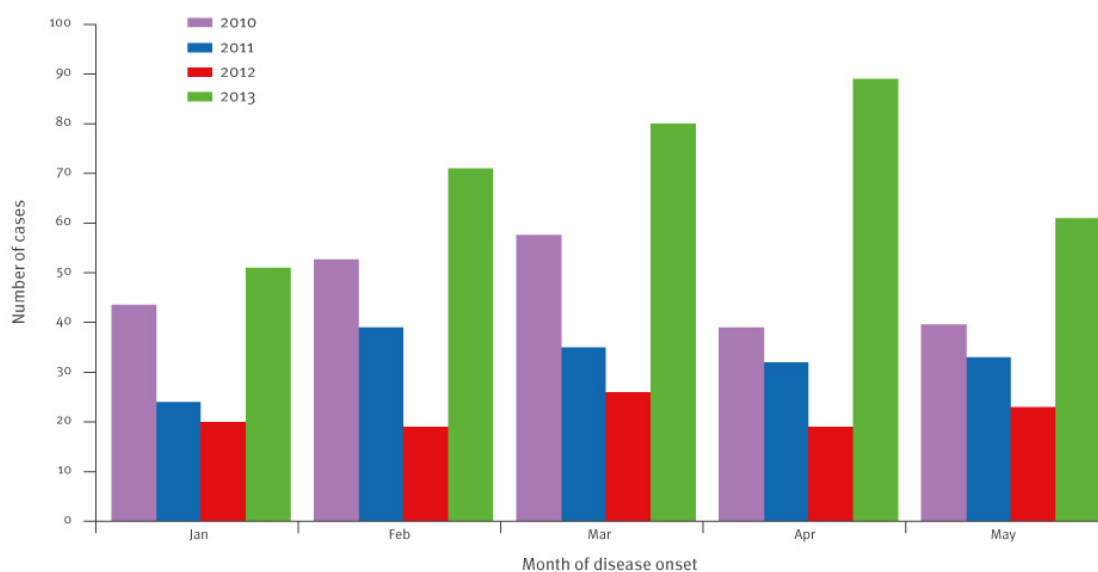
ここ数十年間でイタリアのA型肝炎の疫学的状況は変化した。イタリアは現在、HAVの地域的流行が低/中レベルの国であると考えられている。保健・衛生状況の改善により小児での感染率が徐々に低下してリスク集団の実態が大きく変化した。今では発生率は若年成人で最も高くなっている。A型肝炎アウトブレイクは1996～1997年および2004年に主にイタリア南部(Apulia州、Campania州)で報告されており、これらは汚染された生の貝類の喫食に関連していた。HAV感染の人口10万人あたりの発生率は1997年には19であったが、その後は低下傾向にあり、2010、2011および2012年にはそれぞれ1.1、0.7、および0.8であった。

## イタリアでの 2013 年の A 型肝炎アウトブレイク

2013 年 1 月 1 日～5 月 31 日に SEIEVA に報告された A 型肝炎の患者数は計 352 人で、2012 年、2011 年および 2010 年の同時期と比較すると、それぞれ 70%、54%、および 34% の増加であった (図 1)。

図 1 : イタリアでの A 型肝炎の発症月 (1～5 月) 別の患者数 (2010～2013 年)

**FIGURE 1**  
Distribution of hepatitis A cases in Italy, January–May 2010 to January–May 2013



Source: Sentinel surveillance system for acute viral hepatitis (Sistema Epidemiologico Integrato Epatiti Virali Acute - SEIEVA)

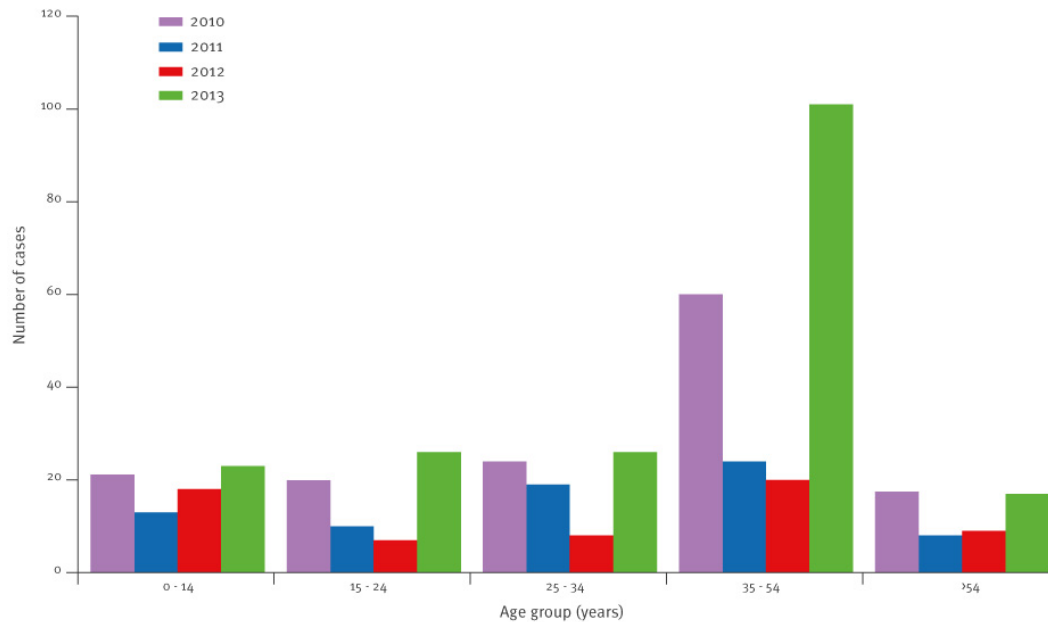
患者数の増加の割合は、2013 年 1～5 月に報告された総患者数の 55% (193/352) を占めるイタリア北部の 7 地域 (Trento 自治県、Bolzano 自治県、Emilia-Romagna 州、Lombardy 州、Friuli Venezia Giulia 州、Piedmont 州、Veneto 州) で最も高かった。これら 7 地域における当該 5 カ月間の累積発生率は、人口 10 万人あたり 2.66 であった。これとは別にイタリア南部の Apulia 州でも 2013 年に患者数が 22%増加しており、全国の総患者数 352 人のうち 77 人はこの州から報告された。

図 2 は 2010～2013 年 1～5 月にイタリア北部 7 地域から報告された A 型肝炎患者の年齢層別分布である。2013 年の患者の平均年齢は 35 歳 (年齢範囲は 2～63 歳)、年齢中央値は 39 歳で、23 人 (12%) が 14 歳未満の小児であった。性別は 55%が男性であった。合計 159 人が入院し、入院患者の大多数は 35～54 歳のグループであった。2013 年 5 月 31 日時点で急性肝不全患者および死亡者は発生していない。患者のうち 4 人が A 型肝炎ワクチンの接種を受けていたが、いずれも発症前 3 週間以内の 1 回のみ接種であったために、このためこれらの症例はワクチン不全とは見なされなかった。

図 2 : 2010～2013 年 1～5 月にイタリア北部 7 地域から報告された A 型肝炎患者の年齢層別分布

FIGURE 2

Distribution of hepatitis A cases by age group in seven Italian regions<sup>a</sup>, January–May 2010 to January–May 2013



<sup>a</sup> Trento and Bolzano, Emilia-Romagna, Lombardy, Friuli Venezia Giulia, Piedmont, and Veneto.

リスク因子については、質問票に回答した患者 193 人のうち、7 人（3%）がエジプトへの旅行、33 人（17%）が生魚介類の喫食、37 人（20%）がミックスベリーの喫食を発症前 6 週間以内に行ったと報告した。4 月末日（冷凍ミックスベリーの喫食が質問票に追加された日）以降に調査票に回答した患者のリスク因子については、大多数（37/46）の患者が冷凍ミックスベリーを喫食したと報告した。

### Trento および Bolzano 自治県での 2013 年の A 型肝炎アウトブレイク

2013 年 5 月、ドイツ、オランダおよびポーランドから、食品・水由来疾患のための欧州疫学情報共有システム（EPIS-FWD）およびヨーロッパ早期警告・対応システム（EWRS）を通じて、イタリア北部 Trento および Bolzano 自治県でのスキー休暇に関連した HAV 感染患者 15 人が報告された。

EPIS および EWRS への通知を受け、上記の両自治県において後ろ向き疫学調査が開始され、地域の届け出システムを通じて報告されたイタリアの患者に対し聞き取り調査が行われた。この疫学調査において確定患者は、Trento または Bolzano 自治県の居住者で、A 型肝炎に適合する臨床症状を呈し、2013 年 1 月 1 日以降に抗 HAV IgM 抗体陽性が確認された急性疾患患者と定義された。

Trento 県では 2013 年 1 月 1 日～5 月 31 日に HAV 感染患者 31 人が報告された（2012、

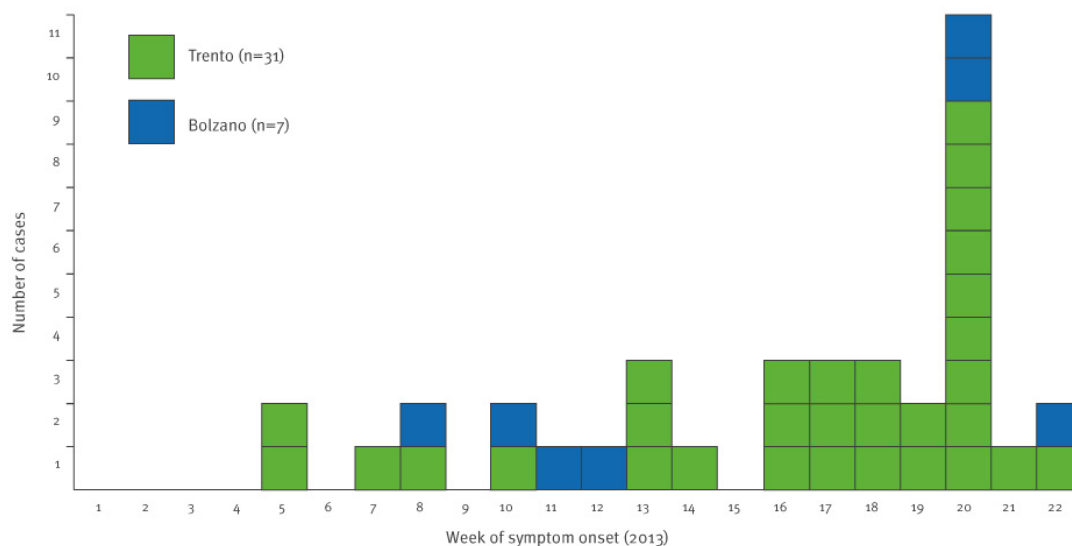
2011 および 2010 年の同時期に比べそれぞれ約 13、19 および 6 倍の増加)。初発患者の発症日は 2 月 2 日と報告され、直近の患者は 5 月 31 日に特定された。患者の多く (15 人) は 5 月に発症していた。

Bolzano 県では同時期に 7 人の HAV 感染患者が報告された。これら 2 県の確定患者計 38 人の流行曲線は、本アウトブレイクが共通の感染源によって発生し、徐々に拡大したことを示している (図 3)。

図 3 : Trento および Bolzano 自治県の A 型肝炎の発症週別の患者数 (イタリア、2013 年 1 ~5 月、n=38)

FIGURE 3

Hepatitis A cases by week of symptom onset, provinces of Trento and Bolzano, Italy, January–May 2013 (n=38)



Source: Sentinel surveillance system for acute viral hepatitis (Sistema Epidemiologico Integrato Epatiti Virali Acute - SEIEVA)

これら 2 県の患者は平均年齢が 36.3 歳 (年齢範囲は 3~63 歳)、年齢中央値が 38.5 歳で、男性 (24 人) の方が女性 (14 人) より多かった。全部で 31 人が入院し、入院患者の多くは 35~54 歳のグループであった。Trento 県から報告された患者 1 人がワクチン接種を受けていたが、発症前 3 週間以内の 1 回のみ接種であったため、ワクチン不全とは見なされなかった。

患者間に何も疫学的関連性が確認できなかったため、リスク因子および共通の暴露を特定するための予備的疫学調査では汚染食品の喫食に焦点が当てられた。すべての患者が共通に喫食した食品はミックスベリー (またはミックスベリー含有食品 (ケーキ)) のみであった。

疾患の急性期に血清検体が採取されていたのは 38 人中 5 人で、すべて Trento 県の患者であった。これらの血清検体から得られた HAV 1A 型の VP1/2A 領域のヌクレオチド配列 (GenBank 登録番号 KF182323) は、ドイツ (2 人) およびオランダ (1 人) の患者由来

の分離株と 100%の相同性を示した。

### 原因食品の調査

Trento および Bolzano 県での予備的疫学調査から、複数の患者が共通に喫食した食品はミックスベリー（またはミックスベリー含有食品（ケーキ））のみであることが示された。さらに、Veneto 州の家族患者クラスターについて実施された疫学調査の結果がこの仮説の強い裏付けとなった。臨床症状の発症に適合する時期に喫食したとこれらの家族患者が報告したミックスベリー（レッドカラント、ブラックベリー、ラズベリー、ブルーベリー）は、まだ一部が入手可能であったため検体が採取された。このミックスベリー検体は、HAV 検査の結果、陽性であった。この結果を受け、5月17日にイタリア保健省（食品安全を担当）は食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）を介してこれらの知見を通知した。

このように暫定的に陽性の結果が得られたことから、ミックスベリー製品のサーベイランスが強化された。ベリー類が潜在的なリスク因子として特定されたため、イタリア全域からさらに多くのベリー検体が採取され、その結果、Trento 県で採取された2検体から HAV が検出された。イタリア産冷凍ミックスベリーから新たに HAV が検出されたことを知らせるため、イタリア保健省は5月30日に RASFF を介して新たに2件の通知を行った。冷凍ミックスベリー用の原材料供給業者の環境調査が6カ国で実施された。その際に採取された検体の検査結果は現時点ではまだ未発表である。

### 対策

2013年5月23日、イタリア保健省は、HAV に対するサーベイランスおよび啓発の強化のため、RHA に対し、HAV の新規患者はすべて24時間以内に報告すること、リスク因子に関する疫学情報を追加収集すること、およびすべての新規患者に由来するウイルス分離株についてその遺伝子型と塩基配列を決定することを推奨する文書を送付した。また、ベリー類が感染源であるとの仮説の裏付け、新たな潜在的リスク因子の検出、および適切な対策の特定のため、2013年に患者が最も増加した地域での症例対照研究の実施が計画された。イタリア国立衛生研究所（ISS）がウイルス学的調査、疫学調査および症例対照研究の間の調整を担当している。

さらに、イタリア国内の様々な地域で採取された冷凍ミックスベリー検体から HAV が検出されたことを受けて、イタリア保健省は当該食品の追跡調査を開始した。この追跡調査により、複数の国（ブルガリア、カナダ、ポーランドおよびセルビア）から原材料のベリー類を輸入した1流通業者が特定された。原材料の混合はイタリア国内で行われた。

イタリア保健省による RASFF への通知を受け、各州は HAV 陽性が確認されたロットの回収を開始し、保健省のウェブサイトを通じて消費者に家庭で保存されている冷凍ミックスベリーの使用について助言を行った。現在でも食品の追跡調査が新規患者の報告のたびに行われている。



欧州疾病予防管理センター（ECDC）は迅速リスク評価を実施し、その結果を 2013 年 4 月 16 日に発表した。

（食品安全情報（微生物）本号 FSAI、HPSC Ireland 記事参照）

---

● イングランド公衆衛生局（UK PHE: Public Health England, UK）

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

1. サルモネラアウトブレイクは調理済み食肉製品の喫食に関連

Outbreak of *Salmonella* has links to the consumption of cooked meats

13 September 2013

<https://www.gov.uk/government/news/outbreak-of-salmonella-has-links-to-the-consumption-of-cooked-meats>

イングランドおよびウェールズで発生しているサルモネラアウトブレイクは、調査により、複数の個人経営の小規模食肉店から購入した調理済みハムの喫食との関連が示されている。

環境衛生当局が行ったこのハムの検査ではサルモネラは検出されなかったが、衛生上の問題点が複数見つかったため、供給業者は特定バッチのハムを店頭から撤去した。

確定患者数は、最初にアウトブレイクが探知されたウェールズで 21 人、イングランドで 36 人である。9 人が入院した（ウェールズで 5 人、イングランドで 4 人）。両地方で他に患者がいなか調査中である。

（食品安全情報（微生物）本号 UK FSA 記事参照）

2. 大腸菌 O157 アウトブレイクとの関連によりクレソンを回収

*E.coli* O157 outbreak linked to watercress - product withdrawn

12 September 2013

<https://www.gov.uk/government/news/ecoli-o157-outbreak-linked-to-watercress-product-withdrawn>

イングランド公衆衛生局（PHE）は英国食品基準庁（FSA）と協力し、イングランド全域で発生した大腸菌アウトブレイクの調査を行っている。病因物質はベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）O157 フェージタイプ 2 VT2 である。

2013 年 9 月 10 日時点で、イングランド全域で 13 人が同じ株の大腸菌に感染し発症している。さらにウェールズで 4 人、スコットランドで 1 人の患者が報告されている。

喫食した食品に関する詳細な質問票を用いて患者に聞き取り調査を行ったところ、クレソンの喫食に強い関連が認められた。患者のほとんどが Sainsbury's スーパーマーケット

でクレソンを購入したことを報告した。予防策として、当該スーパーマーケットは袋詰め  
のクレソンおよびクレソンを含むサラダの回収を開始した。本アウトブレイクは PHE お  
よび FSA により緊急調査が行われている。

イングランドの患者 13 人は女性 10 人および男性 3 人で、9 人が 50 歳を超えている。他  
にも検査結果待ちの患者が複数人報告されている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 UK FSA 記事参照)

---

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

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

1. イングランドおよびウェールズで発生したサルモネラアウトブレイクを調査中

*Salmonella* outbreak in England and Wales investigated

13 September 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/sep/salmonella-wales>

イングランドおよびウェールズでサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) アウトブレイ  
クが発生し、イングランド公衆衛生局 (PHE)、ウェールズ公衆衛生局 (PHW)、英国食品  
基準庁 (FSA) および地域の環境衛生監視員が調査を行っている。

確定患者はウェールズで 21 人、イングランドで 36 人が報告され、9 人が入院した。両  
地方で他に患者がいなか調査中である。

アウトブレイクは 8 月にウェールズで最初に探知された。患者は主にウェールズ北部  
(Conwy および Gwynedd) に集中しており、さらにイングランドの Thames Valley、  
Leeds、Cumbria および Stoke-on-Trent でも患者集団が発生して調査中である。患者は広  
範な地域に分布しており、年齢範囲は 7 カ月~87 歳である。

患者同士の関連について調査が行われ、患者に共通する可能性のある事項として、小規  
模の個人経営の複数の食肉店から購入した調理済みハムの喫食が特定された。このため、  
当該食肉店のハムの検査が行われた。サルモネラは検出されなかったが、衛生上の問題点  
が見つかったため、供給業者 1 社が自主的に特定バッチのハムを店頭から撤去した。

(食品安全情報 (微生物) 本号 UK PHE 記事参照)

2. 大腸菌 O157 アウトブレイク : Sainsbury's スーパーマーケットがクレソンなどを回  
収

*E.coli* O157 outbreak: Sainsbury's recalls watercress

12 September 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/sep/sainsbury-ecoli>

Sainsbury's スーパーマーケットは、患者 19 人が発生した大腸菌 O157 アウトブレイクに関連している可能性があることから、予防策として袋詰めクレソンおよびクレソンを含むサラダの全品を回収している。英国食品基準庁 (FSA) は、製品回収情報 (Product Recall Information Notice) を発表した。

回収対象製品は以下の通りである (すべての消費期限のもの)。

- ・ 75g 入り            Sainsbury's Watercress Leaves
- ・ 100g 入り         Sainsbury's Watercress, Spinach and Rocket salad
- ・ 170g 入り         Sainsbury's Watercress, Spinach and Rocket salad
- ・ 2 x 35g 入り       Sainsbury's Watercress Leaves twin pack
- ・ 75g 入り           Organic Watercress
- ・ 100g 入り         Organic Watercress, Spinach and Rocket

同社の他の製品は今回の回収と関連がないことが判明している。同社は、消費者に、上記製品を喫食せずに購入店に返却するよう助言している。

同社は、回収対象製品すべての検査を行っているが、現在までのところ大腸菌 O157 は検出されていないことを FSA に報告した。

(食品安全情報 (微生物) 本号 UK PHE 記事参照)

---

● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland : Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

<http://www.hpsc.ie/hpsc/>

アイルランドで調査中の A 型肝炎アウトブレイク

Outbreak of hepatitis A virus under investigation in Ireland

Epi-Insight

volume 14 issue 9, September 2013

<http://ndsc.newsweaver.ie/epiinsight/1q1x6odkjmb?a=2&p=39829695&t=17517804>

背景

アイルランドで A 型肝炎ウイルス (HAV) 遺伝子型 IA のアウトブレイクが発生しており、2013 年 6 月から調査が行われている。これまでに一次感染患者 15 人が確認されている。本アウトブレイク患者由来の HAV 分離株は、本年イタリアで発生中の大規模 HAV 感染アウトブレイクで分離された株とゲノム塩基配列が同一である。イタリアのアウトブレイクは冷凍ミックスベリーの喫食に関連している。アイルランドのアウトブレイクではまだ感染源が特定されておらず、調査が続いている。

アイランドでは HAV 感染は比較的まれであり、2009～2012 年の年間患者数は 19～52 人であった。

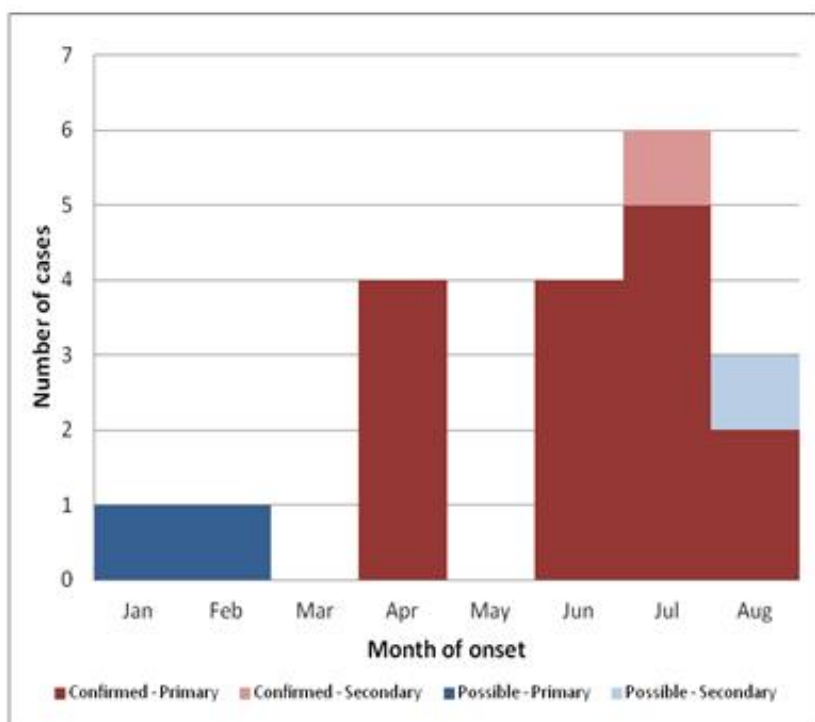
### 記述疫学

現時点で、本アウトブレイクの確定患者は 16 人、疑い患者は 3 人である。確定患者の内訳は、一次感染患者 15 人および二次感染患者 1 人である。疑い患者 3 人のうち、年初に発症した 2 人については塩基配列を決定するための検体が存在せず、最近発症した二次感染患者 1 人については塩基配列の解析が進行中である。

#### ○一次感染確定患者

最初の 4 人の一次感染確定患者の発症日は 2013 年 4 月中で、その後の 9 人は発症日が 6 月 17 日～7 月 16 日であった (図)。直近の 2 人の患者はそれぞれ 8 月 4 日および 9 日に発症した。

図：A 型肝炎アウトブレイクの流行曲線 (2013 年 8 月 27 日現在)



一次感染確定患者 15 人のうち 10 人が入院した。患者のうち女性は 9 人、男性は 6 人で、年齢範囲は 25～58 歳、年齢中央値は 35 歳であった。患者の居住地は、アイランドの東部 (7 人)、北東部 (2)、南東部 (1)、南部 (4) および西部 (1) で、ウイルス暴露期間におけるイタリアへの旅行歴がある患者は 1 人のみであった。

患者の時間的・地理的分布が広範囲に及んでいることは、感染源が食品であることを強

く示唆している。また、アイルランドの患者由来株と同一の HAV 株によるイタリアの最近のアウトブレイクが冷凍ベリー製品の喫食と関連付けられたことから、本調査では輸入冷凍ベリー類が重要な調査対象である。喫食した食品の特定、患者間の関連の探索、および特定の食品の調査開始のために、一次感染確定患者に聞き取り調査を実施した。HAV 感染の場合、潜伏期間（最長 50 日間）が長いことが、喫食歴を思い出すことを非常に困難なものにしている。

### 症例対照研究

予防・管理対策を提案するため、原因食品の特定を目的としてマッチさせた症例対照研究が開始された。この研究では、HAV 感染患者が、冷凍および生鮮ベリー類、または過去に HAV 感染アウトブレイクの原因となったことがあるその他の特定の食品の喫食と関連しているとの仮説が検証される。

### 環境調査

#### ○食品追跡調査の状況

アイルランド食品安全局（FSAI）は、患者の食品喫食歴にもとづいた環境調査を担当しており、アイルランド健康福祉庁（HSE）の環境衛生監視員（EHO）およびアイルランド農業・食糧・水産省（DAFM）の担当職員と協力し、輸入業者、販売業者および製造業者数社について、後ろ向きおよび前向きの食品追跡調査を行っている。関連するイタリアのアウトブレイクでは、さまざまな国由来の冷凍ベリー（ラズベリー、レッドカラント、ブラックベリー、ブルーベリー）を含む冷凍ミックスベリー製品 4 検体から HAV が検出されたことから、本調査では主に輸入冷凍食品の供給チェーンに重点が置かれた。イタリア当局はまだ汚染源の特定には至っていない。

アイルランドでは、複数の患者から、冷凍ベリー類を使用したスムージー、ジュース、デザート、ヨーグルト、チーズケーキなどの多様な食品の喫食が報告され、疑いのある食品バッチの特定の難しさが増している。輸入冷凍ベリーが国際的に流通する製品であるということは、その供給チェーンには様々な国の関連業者の大規模なネットワークが係っていることを意味する。本追跡調査の目的は、「アイルランドの患者が喫食した食品の供給チェーン」と「イタリアの調査で特定された供給チェーン」の重複部分を明らかにすることである。

#### ○食品の微生物学検査

さまざまな冷凍ベリー類およびベリー含有食品の検体が分析のためイタリア動物衛生研究所（Istituto Zooprofilattico Sperimentale）に送られた。しかし、食品における汚染は低レベルであると考えられるので、微生物学検査よりも追跡調査によって本アウトブレイクの感染源に関するエビデンスが示される可能性が高い。現時点では、9 製品の HAV 検査において陰性結果が出ている。

(関連記事)

アイルランドで発生している A 型肝炎アウトブレイクの調査

Outbreak of hepatitis A under investigation

9 September 2013

<http://www.hpsc.ie/hpsc/News/MainBody.14278.en.html>

(食品安全情報 (微生物) 本号 FSAI、Eurosurveillance 記事参照)

---

● アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/>

アイルランド食品安全局が輸入冷凍ベリー製品を煮沸する必要性を再度強調

Food Safety Authority Reiterates Need to Boil Imported Frozen Berries

8 September 2013

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/Hepatitis\\_A\\_outbreak\\_frozen\\_berries\\_08092013.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/Hepatitis_A_outbreak_frozen_berries_08092013.html)

アイルランドでは、輸入冷凍ベリー製品の喫食に関連すると考えられる A 型肝炎アウトブレイクにより、9 月 8 日までに一次感染確定患者 15 人が特定されている。このため、アイルランド食品安全局 (FSAI) は継続して調査を行っており、すべての輸入冷凍ベリー類は喫食前に 1 分以上煮沸するよう消費者に再度注意喚起を行った。

輸入冷凍ベリー製品を喫食前に 1 分以上煮沸すれば、仮にウイルスが含まれていても死滅するため、予防策として有効である。

本アウトブレイクは、アイルランドの複数の A 型肝炎患者から、イタリアのアウトブレイクと同じウイルス株が検出された時点でその発生が認識された。複数の国から輸入された冷凍ミックスベリー製品の検体からイタリア当局がウイルスを検出していたため、アイルランドでも輸入冷凍ベリー製品を中心に調査を開始した。アウトブレイクと確認されてからも少数の新規患者が報告されており、新たな通知が発表されるまで輸入冷凍ベリー製品の煮沸を続けることが重要と考えられる。今までの調査によると、国産または輸入の生鮮ベリー類が感染源である可能性は低いと考えられる。しかし、他のあらゆる果物や野菜と同じく、生鮮ベリー類を非加熱で喫食する場合は事前に丁寧に洗うべきである。

様々な冷凍ベリー製品およびベリーが含まれる食品の検査が行われた。しかし、推定される汚染レベルが低いことと、正確な汚染バッチが特定されていないことから、本アウトブレイクの可能性の高い感染源のエビデンスを得るには、微生物学検査より追跡調査の方

が適切であると考えられる。これまで 13 製品の検査を行ったが、いずれも A 型肝炎ウイルス陰性であった。

(食品安全情報 (微生物) 本号 HPSC Ireland、Eurosurveillance 記事参照)

---

● 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 2013 (47) (46) (45) (44) (43) (42)

14, 11, 7, 5, 4 September 2013

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ハイチ	9/12		2013 年		312~
ナイジェリア	9/5	Oyo 州		10	8
			2010 年と 2011 年		計約 2,000
キューバ	9/9	Cienfuegos 州	1 カ月	数十人	
	9/3	ハバナの刑務所		下痢患者 53 コレラ 15	
ドミニカ共和国	9/4	San Cristobal 県	約 2 週間	疑い 211 (確 認は約 40%)	
	9/5	San Juan 県		疑い 29	
イラン	9/4	Sistan ・ Balychestan 州と Kerman 州		64	1
		全国	2012 年	15	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室