

# 食品安全情報（微生物） No.4 / 2014（2014.02.19）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>

## 目次

### [【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. Cultured Kitchen 社製カシューチーズ（cashew cheese）に関連して発生したサルモネラ（*Salmonella* Stanley）感染アウトブレイクの調査（更新情報）

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. カシューチーズ（Cashew Cheese）製品に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Stanley）感染アウトブレイク（最終更新）
2. 2009～2011年の米国におけるリステリア症の患者数、死亡者数およびアウトブレイク

### [【カナダ政府（Government of Canada）】](#)

1. 乳児ボツリヌス症：両親および保育者向けの情報

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 食品に関連した疾患の発生防止に役立つオンラインツール
2. リステリア汚染の可能性のある Jensen Cheese ブランドのチーズを回収（2014年2月10日付更新情報）
3. リステリア汚染の可能性のある Wilton Cheese Factory ブランドのチーズを回収（2014年2月7日付更新情報）

### [【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. リステリア（*Listeria monocytogenes*）タイピングに関する外部精度評価の結果

### [【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）

### [【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 英国食品基準庁（UK FSA）理事会会合（2013年11月5日開催）をオンラインで公開
2. 食品事業者が申し立てを行う方法を解説した Web サイトの開設
3. 英国食品基準庁（UK FSA）理事会会合（2014年1月21日開催）をオンラインで公開

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

1. ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）分離株および臨床検体の検査ガイドライン案に関する意見募集
2. 感染の予防・管理の技能と知識についての枠組み文書に関する意見募集

### [【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: US Food and Drug Administration)

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

### Cultured Kitchen 社製カシューチーズ (cashew cheese) に関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* Stanley) 感染アウトブレイクの調査 (更新情報)

FDA Investigates Outbreak of *Salmonella* Stanley Linked to Cashew Cheese from The Cultured Kitchen®

January 31, 2014

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm380307.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州の公衆衛生当局および米国疾病予防管理センター (US CDC) と協力し、特定ブランドのカシューチーズ (cashew cheese) に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Stanley) 感染アウトブレイクを調査している。

カリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH) が採取した 2 検体からサルモネラが検出された。このうち 1 検体は消費者が保存していた開封済みの Cultured Kitchen 社製 smoked cheddar cashew cheese で、*Salmonella* Stanley アウトブレイク株陽性であった。別の 1 検体は同社施設で採取された発酵カシューナッツで、本アウトブレイクとは関係がない *S. Weltevreden* 株陽性であった。CDC は本アウトブレイクはすでに終息したと考えている。(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、No.1 / 2014(2014.01.08) US FDA、US CDC 記事参照)

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

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

### 1. カシューチーズ (Cashew Cheese) 製品に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Stanley) 感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Stanley Infections Linked to Raw Cashew Cheese (Final Update)

January 31, 2014

<http://www.cdc.gov/salmonella/stanley-01-14/index.html>

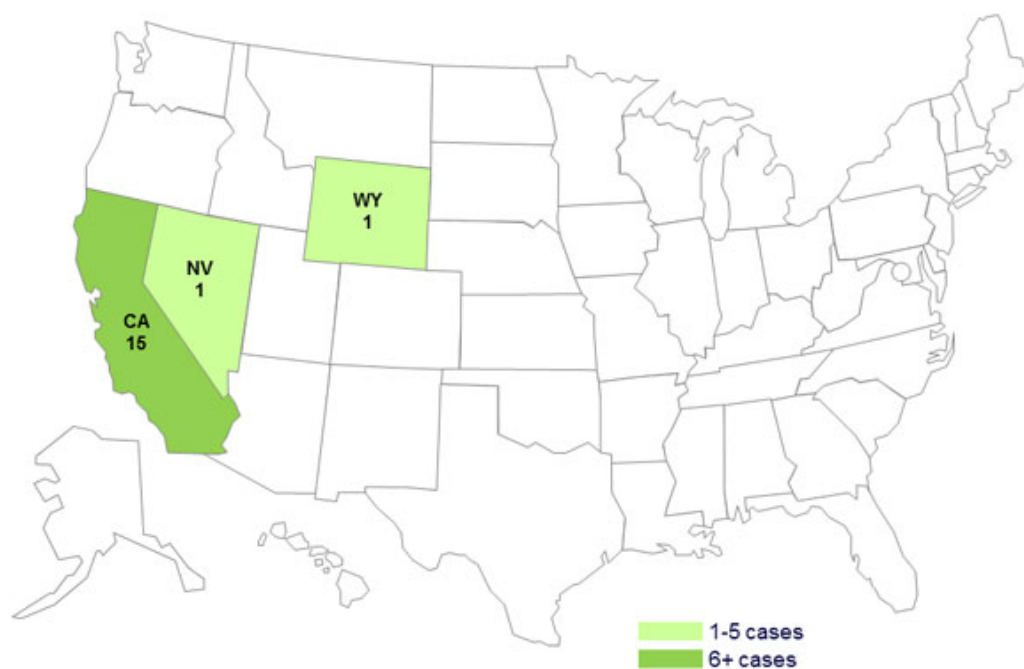
## アウトブレイクの概要

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、複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella Stanley*）感染アウトブレイクを調査した。調査の結果から、Cultured Kitchen 社（カリフォルニア州 West Sacramento）が製造した生のカシューチーズ（cashew cheese）製品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た。

公衆衛生調査では、本アウトブレイクの患者を特定するために PFGE 法を使用し、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）のデータを利用した。この *S. Stanley* アウトブレイク株は PulseNet のデータベースではまれで、本アウトブレイク以前には 20 件しか登録されていない。

*S. Stanley* アウトブレイク株感染患者は 3 州から計 17 人が報告された（図）。ほとんどの患者（88%）がカリフォルニア州からの報告である。ユタ州で確認された患者 1 人は国外旅行中に感染した可能性が高いため、本アウトブレイクの患者数から除外された。

図：2014 年 1 月 29 日までに報告されたサルモネラ（*Salmonella Stanley*）アウトブレイク株感染患者数（n=17）



情報が得られた患者の発症日は 2013 年 11 月 13 日～2014 年 1 月 3 日である。患者の年齢範囲は 2～83 歳、年齢中央値は 27 歳で、53%が男性である。情報が得られた患者 15 人のうち 3 人（20%）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

地域、州および連邦の公衆衛生・農務・規制当局が実施した疫学・追跡調査から、Cultured Kitchen 社が製造した cashew cheese が本アウトブレイクの感染源であることが示された。cashew cheese は乳製品ではなく、生のカシューナッツなどの原材料で作られた製品である。

患者に対し、発症前 1 週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査を行った結果、回答した 15 人のうち 11 人（73%）が cashew cheese の喫食を報告した。また、11 人全員が同社ブランドの cashew cheese の喫食、または同社ブランド製品を取り扱う店での cashew cheese の購入を報告した。

2013 年 12 月 31 日、同社はサルモネラ汚染の可能性があるとして全 6 種類のフレーバーの cashew cheese 製品の回収を開始した。対象は賞味期限が 2014 年 4 月 19 日以前の、herb、smoked cheddar、pepper jack、habanero cilantro lime、basil pesto および white cheddar の各フレーバーの製品で、8 オンス（約 227 g）プラスチック容器入りで販売された。

カリフォルニア州公衆衛生局（CDPH）が行った検査により、患者の自宅で採取された同社ブランドの開封済み smoked cheddar cashew cheese から *S. Stanley* アウトブレイク株が検出された。また、同社の製造施設で採取された発酵カシューナッツ検体を検査したところ、*S. Weltevreden* が検出された。本アウトブレイク患者からは *S. Weltevreden* は検出されていない。カシューナッツは熱帯地域原産の木の実で、販売用の生産は米国内では行われていない。当該カシューナッツの生産地は特定されていない。

本アウトブレイクは終息したと考えられる。しかし、回収対象の cashew cheese 製品は賞味期間が長いいため、消費者の自宅にまだ残っている可能性がある。回収情報を知らない消費者がこれを喫食し続け、発症することもあり得る。

サルモネラは米国での人の疾患の主要な原因の一つである。サルモネラに関する詳細情報および感染リスクを低減させるためにできる対策は、CDC のサイト (<http://www.cdc.gov/salmonella/general/prevention.html>) で入手可能である。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、No.1 / 2014(2014.01.08) US FDA、US CDC 記事参照）

## 2. 2009～2011 年の米国におけるリステリア症の患者数、死亡者数およびアウトブレイク Vital Signs: *Listeria* Illnesses, Deaths, and Outbreaks — United States, 2009–2011

Morbidity and Mortality Weekly Report

June 7, 2013 / 62(22);448-452

<http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm6222.pdf>

[http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6222a4.htm?s\\_cid=mm6222a4\\_w](http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6222a4.htm?s_cid=mm6222a4_w)

本論文は、種々の全米サーベイランスシステムに報告された 2009～2011 年のリステリア症患者およびアウトブレイクに関するデータを要約したものである。リステリアイニシアチブおよび PulseNet はアウトブレイクの早期探知および早期対応のための全国サーベ

イラランスを、食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク (FoodNet) は発生率の動向を追跡するための住民ベースの定点アクティブサーベイランスをそれぞれ実施し、また、食品由来疾患アウトブレイクサーベイランスシステム (FDOSS) はアウトブレイクに関連する食品および発生場所を把握するためのアウトブレイク調査の結果を収集している。

2009～2011年、全米からリステリアイニシアチブに、侵襲性リステリア症患者計 1,651 人が報告され、情報が得られた患者 1,403 人のうち死亡者および死亡胎児は計 292 人 (致死率 21%) であった (表 1)。患者の 58% が 65 歳以上で、14% が周産期関連の患者であった。非周産期関連患者の年齢中央値は 72 歳であった (四分位範囲 [IQR]: 61～81 歳)。情報が得られた周産期関連患者のうち 43% (198 人中 85 人) がヒスパニック系であった。周産期関連患者の 64% から早産が報告された。

表 1: リスクグループ別の侵襲性リステリア症患者の人口統計学的、臨床的特徴 (リステリアイニシアチブ、米国、2009～2011 年)

TABLE 1. Demographic and clinical characteristics of cases of invasive *Listeria* infection (listeriosis), by risk group — *Listeria* Initiative, United States, 2009–2011

Characteristic	Pregnancy-associated*		Not pregnancy-associated				Total	
	No.	(%)†	Patients aged <65 yrs		Patients aged ≥65 yrs		No.	(%)†
Total	227	(100)	474	(100)	950	(100)	1,651	(100)
Female sex	227	(100)	218	(46)	489	(51)	910	(55)
Hispanic ethnicity§	85	(43)	77	(20)	54	(7)	216	(16)
Isolate source¶								
Blood	150	(66)**	334	(70)	824	(87)	1,308	(79)
CSF	41	(18)**	119	(25)	98	(10)	258	(16)
Other sterile site††	NA	—	23	(5)	35	(4)	58	(4)
Product of conception††	36	(16)	NA	—	NA	—	36	(2)
Hospitalization§§	133	(90)	417	(93)	850	(94)	1,400	(93)
Death or fetal loss¶¶	46	(21)***	53	(14)	193	(24)	292	(21)

Abbreviations: CSF = cerebrospinal fluid; NA = not applicable.

\* Pregnancy-associated cases include those in pregnant women, fetuses, and infants aged ≤31 days.

† Percentages may not sum to 100 because of rounding.

§ Among 1,327 (80%) patients with available ethnicity data.

¶ When *L. monocytogenes* is isolated from multiple anatomical sites, a single site is reported (priority order: CSF, blood, other normally sterile site, and products of conception).

\*\* Isolates from neonatal blood (n = 72), maternal blood (69), and both (nine); isolates from neonatal CSF (38), maternal CSF (two), and both (one).

†† For non-pregnancy-associated cases, other sterile sites were pleural fluid (n = 18 isolates), peritoneal or ascites fluid (14), joint or synovial fluid (nine), brain tissue (three), aortic tissue (one), eye (one), liver abscess (one), lung tissue (one), and pericardial fluid (one). For pregnancy-associated cases, products of conception were placental tissue (31) and amniotic fluid (five).

§§ Hospitalizations among singleton neonates for 147 pregnancy-associated cases and among 1,358 non-pregnancy-associated cases with data available.

¶¶ Deaths or fetal losses among singleton neonates for 224 pregnancy-associated cases and among 1,179 non-pregnancy-associated cases with data available.

\*\*\* Forty fetal losses and six neonatal deaths.

FoodNet に報告された 65 歳未満の非周産期関連患者では、74% (130 人中 96 人) から治療情報または基礎疾患が報告された。その内容は、免疫抑制的な治療を実施中 (ステロイド系薬剤、化学療法、放射線治療など) が最も多く (32 人)、次いで悪性腫瘍 (24 人)、糖尿病 (11 人)、肝硬変または肝疾患 (7 人)、腎不全またはネフローゼ症候群 (7 人)、アルコール依存症 (6 人)、HIV 感染/エイズ (6 人) であった。

FoodNet によると、人口 10 万人あたりの年発生率は 3 年間の平均で 0.29 であった。65 歳以上ではこの値が 1.3 であった。最も発生率が高かったのは、周産期関連の女性で (10 万人あたり 3.0)、特にヒスパニック系の周産期関連の女性では 10 万人あたり 7.0 であった。全人口での発生率と比較すると、65 歳以上での発生率は 4 倍で (相対率比 [RR]: 4.4)、周



産期関連女性では 10 倍 (RR : 10.1)、ヒスパニック系の周産期関連女性では 24 倍 (RR : 24.0) であった。

38 州からアウトブレイク 12 件 (5 件は複数州にわたるもの) と、アウトブレイク関連患者計 224 人 (リステリアイニシアチブに報告された患者の 14%) が報告された (表 2)。1 件あたりの患者数の中央値は 7 人であった (範囲 : 2~147 人)。7 件 (58%) では、原因食品の主な喫食場所が個人の家庭であった。2 件は病院での食事、1 件はレストラン、1 件は結婚披露宴に関連していた。調査で原因食品が特定されたのは 10 件 (83%) であった。チーズ関連のアウトブレイクが 6 件 (全アウトブレイク件数の 50%) で、患者数は 51 人 (アウトブレイク関連全患者数の 23%) であった。殺菌乳から製造されたことを示すラベル表示のあるソフトチーズが 5 件のアウトブレイクに関連し、このうち 4 件はメキシコ風チーズに、1 件は chive cheese (チャイブ入りチーズ) および ackawi cheese (白い塩漬けチーズ : white brine cheese) の両方に関連していた。残り 1 件は未殺菌乳から製造された青カビ熟成チーズ (aged blue-vein cheese) に関連していた。2 件のアウトブレイクでは、生鮮農産物、すなわちカット済みセロリ (チキンサラダの材料) と丸ごとのカンタロープメロンが原因食品として特定された。

表 2 : 食品由来疾患アウトブレイクサーベイランスシステム (FDOSS) に報告されたリステリアアウトブレイク (米国、2009~2011 年)

**TABLE 2. Reported outbreaks of *Listeria* infection (listeriosis) — Foodborne Disease Outbreak Surveillance System, United States, 2009–2011**

Year	Multistate	Total cases*	Consumption setting	Implicated food vehicle
2009	Yes	18	Private homes	Mexican-style cheese <sup>†</sup>
	Yes	8	Private homes <sup>§</sup>	Mexican-style cheese <sup>†</sup>
2010	No	8	Private homes	Hog head cheese <sup>¶</sup>
	No	2	Private homes	Sushi rolls (unspecified)
	No	4	Hospital food service	Undetermined
	No	10	Hospital food service	Pre-cut celery
2011	Yes	6	Private homes <sup>§</sup>	Mexican-style cheese <sup>†</sup>
	No	2	Unknown	Undetermined
	No	2	Private home and restaurant	Chive cheese <sup>†</sup> and ackawi cheese <sup>†**</sup>
	Yes	147	Private homes	Whole cantaloupe
	No	2	Private homes	Mexican-style cheese <sup>†</sup>
	Yes	15 <sup>††</sup>	Wedding banquets	Aged, blue-veined cheese <sup>§§</sup>

\* Total cases include laboratory-confirmed and epidemiologically linked cases.

<sup>†</sup> Soft cheese made from pasteurized milk.

<sup>§</sup> *L. monocytogenes* isolates from these two outbreaks were indistinguishable by pulsed-field gel electrophoresis. The Food and Drug Administration sought a permanent injunction against the manufacturer after the first outbreak. The owners moved the manufacturing facility to a nearby location and reopened under a new name.

<sup>¶</sup> Hog head cheese is a meat jelly made from swine heads and feet (i.e., it is not a dairy product).

<sup>\*\*</sup> Ackawi is a white brine cheese.

<sup>††</sup> Fourteen cases of febrile gastroenteritis (noninvasive, not culture-confirmed) and one case of culture-confirmed invasive disease reported.

<sup>§§</sup> A blue cheese that was made from unpasteurized milk and aged for 60 days.

リステリア症患者はほぼ全員がハイリスク群の人々である。主な原因食品はソフトチーズであったが、最近はその食品によるアウトブレイクも発生している。ハイリスク群に重点を置いた予防対策、およびアウトブレイク調査により明らかになった食品のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の管理が、リステリア症の実被害の削減に大きな効果があると考えられる。

---

● カナダ政府 (Government of Canada)

<http://healthycanadians.gc.ca/index-eng.php>

乳児ボツリヌス症：両親および保育者向けの情報

Botulism in infants - information for parents and caregivers

February 12, 2014

<http://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/hc-sc/2014/38007a-eng.php>

乳児ボツリヌス症は非常に稀であるが、1歳未満の乳児において重篤な症状を引き起こすことがある。原因菌であるボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) は芽胞を形成し、芽胞は摂取されると乳児の腸内で発芽して毒素を産生する。

*C. botulinum* は、加熱殺菌済みおよび未殺菌の両方のハチミツに存在する。このため1歳未満の乳児にはハチミツを与えないことが非常に重要である。芽胞は加熱（調理、煮沸など）では容易に死滅しないため、ハチミツを乳児向け食品の甘味料として使用してはならない。*C. botulinum* は土や埃の中にも存在する。

○推奨事項

- ・1歳未満の乳児にはハチミツを与えない。
- ・1歳未満の乳児向けの調製乳、食品、水にハチミツを加えない。
- ・1歳未満の乳児のおしゃぶりにハチミツを塗らない。

なお、1歳を超えた小児はハチミツを喫食しても安全である。

---

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

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

## 1. 食品に関連した疾患の発生防止に役立つオンラインツール

Online Tool to Help in Preventing Food Related Illness

February 7, 2014

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2014-02-07/eng/1385942327501/1385942339917>

Ambrose 保健大臣は、食品業界が食品安全に係るハザードを特定しその対策を講じる際に役立つ検索可能なデータベースの立ち上げを発表した。このオンラインデータベースは、「ハザード特定のためのリファレンスデータベース (RDHI : Reference Database for Hazard Identification)」と呼ばれ、予防的な食品安全管理計画の策定の一助となる有用なリソースを業界に提供する。食品業者は、製造・加工段階の食品や食品由来ハザードに対するツールを検索し、これを食品安全管理計画の策定に役立てることができる。

(関連記事)

ハザード特定のためのリファレンスデータベース

Reference Database for Hazard Identification (RDHI)

Date modified:2014-02-07

<http://www.inspection.gc.ca/food/safe-food-production-systems/food-safety-enhancement-program/rdhi/eng/1384900871739/1384900941583>

ハザード特定のためのリファレンスデータベース (RDHI) は、製造・加工において食品に関連したハザードを特定するツールである。掲載されている情報や演習は、食品加工業者・製造業者が精度、効果および統一性がより高い食品安全手順および HACCP などの予防的管理計画を作成する際に利用することができる。

RDHI は公式に認可されたデータベースではなく、ハザード特定のガイドであり、手軽に参照するためだけのものである。各食品施設に特有の付加的なハザードの検討および評価は、各施設の HACCP チームがその責任を負う。

## 2. リステリア汚染の可能性のある Jensen Cheese ブランドのチーズを回収 (2014 年 2 月 10 日付更新情報)

Updated Food Recall Warning - Jensen Cheese brand Old Cheddar Cheese (white) recalled due to *Listeria*

February 10, 2014

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2014-02-10/eng/1392088512833/1392088513942>

2014 年 2 月 7 日に発表された回収情報が更新され、回収対象製品および販売場所・日時に関する情報が追加された。この追加情報は、カナダ食品検査庁 (CFIA) による食品安全調査の過程で明らかになった。

A.M. Jensen 社は、リステリア汚染の可能性のある Jensen Cheese ブランドの特定のチ



ーズ (Old Cheddar Cheese (white)) を回収している。CFIA は消費者に対し、当該製品を喫食しないよう注意喚起している。回収対象製品は様々な重量の容器入りでオンタリオ州の一部の小売店で販売された。(販売場所・期間は CFIA のサイトを参照。) 一部の製品には製品コードや同社のブランド名が表示されていない可能性がある。また、デリカカウンターでラベルやコードなしで販売された可能性もある。購入した製品が対象製品であるかどうか分からない場合は、購入先に問い合わせることが推奨される。自宅に対象製品が残っている場合は、廃棄するか購入店に返品すべきである。

### 3. リステリア汚染の可能性がある Wilton Cheese Factory ブランドのチーズを回収 (2014年2月7日付更新情報)

Updated Food Recall Warning - Wilton Cheese Factory brand Old Cheddar Cheese recalled due to *Listeria*

February 7, 2014

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2014-02-07/eng/1391827393965/1391827395027>

2014年2月7日に発表された回収情報が更新され、販売店に関する情報が追加された。この追加情報は、カナダ食品検査庁 (CFIA) による食品安全調査の過程で明らかになった。

A.M. Jensen 社は、リステリア汚染の可能性がある Wilton Cheese Factory ブランドの特定のチーズ (Old Cheddar Cheese (white)) を回収している。CFIA は消費者に対し、製品コードが「Packed on: 14.01.27」から「Packed on: 14.02.06」までの様々なサイズの同製品を喫食しないよう注意喚起している。当該製品はオンタリオ州の複数の小売店で販売された。対象製品が自宅に残っている場合は、廃棄するか購入店に返品すべきである。

---

● 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/>

リステリア (*Listeria monocytogenes*) タイピングに関する外部精度評価の結果

External quality assurance scheme for *Listeria monocytogenes* typing

31 Jan 2014

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/EQA-listeria-monocytogenes.pdf> (報告書 PDF)

[http://ecdc.europa.eu/en/publications/layouts/forms/Publication\\_DispForm.aspx?List=4f55ad51%2D4aed%2D4d32%2Db960%2Daf70113dbb90&ID=1014&RootFolder=%2Fe](http://ecdc.europa.eu/en/publications/layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51%2D4aed%2D4d32%2Db960%2Daf70113dbb90&ID=1014&RootFolder=%2Fe)

[n%2Fpublications%2FPublications&Web=270275b7%2D419a%2D4352%2Da8fb%2Df0c757d92e66](http://n%2Fpublications%2FPublications&Web=270275b7%2D419a%2D4352%2Da8fb%2Df0c757d92e66)

本報告書には、リステリア (*Listeria monocytogenes*) タイピングに関する第1回の外部精度評価 (EQA : External Quality Assurance) (以下 EQA-1) の結果が記載されている。EQA-1 は、PFGE 法、従来の血清型判別法および PCR ベースの分子生物学的血清型判別法を対象としている。EQA-1 は 2013 年 1~3 月に行われ、18 検査機関が参加した。

リステリア症は、発生頻度は比較的まれであるが重症化することの多い食品由来疾患で、欧州連合 (EU) 域内では 2011 年に確定患者 1,476 人が報告された (発生率は人口 10 万人あたり 0.32)。EU でサーベイランスが行われている他の食品由来疾患と比較すると、リステリア症は最も重い症状を呈する疾患であり、2011 年には患者の 93.6%が入院し、134 人が死亡した (致死率 12.7%)。

2007 年以降、欧州疾病予防管理センター (ECDC) の食品および水由来疾患と人獣共通感染症に関するプログラム (FWD) が EU 規模のリステリア症サーベイランスを担当しており、食品由来アウトブレイクの検出および調査の支援なども行っている。分離株についての基本的なタイピング情報などを含むサーベイランスデータが各加盟国から欧州サーベイランスシステム (TESSy) に報告されている。食品由来感染症のサーベイランスにおいて、病原体の基本的な性状解析に加えて、より先端的で識別能の高いタイピング技術の使用の公衆衛生上の価値が高まっている。ECDC は 2012 年に、分子生物学的タイピングのデータ (分子生物学的サーベイランス) を取り込んだ強化サーベイランスをパイロットプロジェクトとして開始した。

EQA-1 の目的は、EU/欧州経済領域 (EEA) 加盟各国および EU 加盟候補国の各国立公衆衛生リファレンス検査機関を対象に、PFGE 法および血清型判別法の精度と、これにより得られた検査結果の比較可能性を評価することである。EQA-1 のために、現在、欧州で公衆衛生上重要な株から 10 株のセットが選ばれた。このセットには、侵襲性リステリア症に関連する臨床的に重要な様々な株が含まれている。

計 18 の検査機関が EQA-1 の少なくとも一部に参加した。17 機関 (94%) が PFGE 法、16 機関 (89%) が血清型判別法の精度の評価に参加した。この 16 機関のうち 10 機関が表現型にもとづく従来の血清型タイピングを行い、7 機関が PCR ベースの分子生物学的血清型タイピングを行った。

参加した検査機関の 59%が、他の検査機関によるプロフィールと比較することが可能な十分に高品質の PFGE プロファイルを得ることができた。計 13 の検査機関が、専用ソフトウェア BioNumerics (BN) を用いた PFGE プロファイルの解析 (標準化およびバンドの解釈) を、ほとんどの場合、指示に従って行った。

従来の方法による血清型タイピングでは、参加検査機関の平均の正答率は 94%であった。分子生物学的血清型タイピング (マルチプレックス PCR ベース) では、1 機関が誤った血清型命名法を用いたため正答率が 0%となったが、これ以外の参加検査機関の平均の正答率は 97%であった。

- 
- 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](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>

2014年2月3日～2014年2月14日の主な通知内容

#### 情報通知 (Information)

ドイツ産イラクサ茶葉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)。

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

ベルギー産スモークスプラット (ニシン属の魚) のリステリア (*L. monocytogenes*, 310 CFU/g)、英国産冷蔵アンコウのアニサキス、ブラジル産大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Senftenberg*)、フランス産家禽肉のメルゲーズ (ソーセージ) のサルモネラ (*S. Montevideo*, 10g 検体陽性)、パキスタン産松の実のサルモネラ (*S. Hadar*, 25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵カキのノロウイルス (GG I, GG II)、アルゼンチン産大豆ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*, 50g 検体陽性)、チェコ共和国産原材料使用の冷凍家禽肉 (ポーランドで加工) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ドイツ産豚ひき肉のサルモネラ、ベトナム産冷凍二枚貝のノロウイルス (G I, G II)、ギリシャ産活二枚貝の大腸菌 (230; 330; 1,300 MPN/100g)、ボスニアヘルツェゴビナ産遺伝子組み換えでない大豆ミールのサルモネラ (*S. Montevideo*, *S. Tennessee*)、スロバキア産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ドイツ産遺伝子組み換え大豆ミール (スイス経由) のサルモネラ (*S. Mbandaka*, 25g 検体 1/99 陽性)、イタリア産の生鮮タイム (オランダ経由) のセレウス菌 (46,000 CFU/g)、スペイン産の生鮮ディル (ドイツ経由) のセレウス菌 (> 15,000 CFU/g) など。

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

ドイツ産菜種抽出ミールのサルモネラ (*S. Agona*, *S. Mbandaka*、いずれも 25g 検体陽性)、ノルウェー産冷蔵アンコウ (デンマーク経由) のアニサキス、フランス産飼料用粉末卵の腸内細菌 (4/5 検体 10~40 CFU/g)、ウクライナ産ヒマワリ種子搾油粕のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Oranienburg*)、ドイツ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、イタリア産遺伝子組み換えでない大豆ミールのサルモネラ (*S. Llandoff*)、オランダ産コーングルテンミールのサルモネラ (*S. Rissen*)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona*, *S. Senftenberg*、いずれも 25g 検体陽性)、スペイン産魚粉のサルモネラ (*S. Give*、25g 検体陽性)、オランダ産加工動物タンパク質 (鶏肉) のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産バスマティ米の生きた昆虫、ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (0185:H7 VT2)、タイ産鶏胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ブラジル産皮・骨なし香辛料入り七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Schwarzengrund*)、ブラジル産冷蔵骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍食肉製品のサルモネラ属菌、チュニジア産冷蔵アサリのノロウイルス、インド産即席麺の昆虫排泄物と生きた昆虫 (rusty grain beetles)、インド産混合調味料のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、モーリシャス産ペットフードのサルモネラ属菌、トルコ産ローレルパウダーのサルモネラ、モロッコ産冷蔵サバのアニサキス、モロッコ産冷蔵アナゴのアニサキス、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ属菌 (*S. Lexington*、25g 検体陽性) など。

### 警報通知 (Alert Notification)

ベルギー産冷蔵牛肩肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍加熱済み二枚貝のノロウイルス、フランス産子牛四分体のサルモネラ (*S. Montevideo*、1/8 検体の 6,7 : g,m,s)、フランス産冷蔵チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、英国産チリパウダーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍切り落とし牛肉 (オランダで加工、ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Montevideo*、25g 検体陽性)、原産国不明のオニオンパウダー (オランダ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、トルコ産挽いたクミン (オランダ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵チョリソーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍生鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏ドラムスティック・手羽・モモ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、デンマーク産スモークマス (ベルギー経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、190 CFU/g)、フランス産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、セルビア産原材料使用のポーランド産冷凍ラズベリーホールのノロウイルス (GI)、アイルランド産牛ひき肉のサルモネ

ラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 4,100 CFU/g)、ベトナム産冷凍加熱済みハマグリ属 (*Meretrix lyrata*) のサルモネラ属菌、イタリア産ルッコラ (スウェーデンで包装) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵ムラサキイガイの大腸菌 (790 MPN/g)、ルーマニア産鶏ドネルケバブ肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ポーランド産犬用餌のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ベルギー産鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、スペイン産の生鮮カキのノロウイルス、ドイツ産乾燥イラクサのサルモネラ (*S. Enteritidis*) など。

---

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

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

1. 英国食品基準庁 (UK FSA) 理事会会合 (2013 年 11 月 5 日開催) をオンラインで公開

FSA Board meeting now available online

8 November 2013

<http://www.food.gov.uk/about-us/how-we-work/our-board/board-meetings/board-meetings-2013/12-11-05/board-agenda-131105> (議事次第)

<http://interactive.food.gov.uk/multimedia/fsa-131105.pdf> (BSE 関連議事資料)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/nov/board-meeting>

英国食品基準庁 (UK FSA) 理事会の会合が 2013 年 11 月 5 日に開催され、その様子がビデオ・オン・デマンドおよびポッドキャストで公開されている。

この会合から、牛海綿状脳症 (BSE) に関する議事の資料として配布された報告書「特定危険部位 (SRM) と動物飼料のサーベイランスおよび管理の 2013 年 3~8 月の状況」の一部を紹介する。

### 背景

2012 年 12 月 11 日の会合において、FSA 理事会は、消費者へのリスクは無視できるものであるとの理由と整合性の観点から、英国でヒトの喫食用にとさつされる健康なウシについて、BSE 検査の中止は容認できるものであるとの助言を関係閣僚に行うことで合意した。この助言には、48 カ月齢を超える高リスク牛を対象に BSE 検査が継続実施され、SRM 規制や飼料規制も維持されることが条件であることが含まれている。BSE 検査要件のこの変更は 2013 年 3 月 1 日に施行された。

BSE モニタリングデータ

2013年3月1日～8月31日に、グレートブリテン（GB）で計77,778頭および北アイルランド（NI）で17,295頭の高リスク牛のBSE検査が実施された。この結果、陽性と報告されたのは2頭のみで、いずれもヒトの喫食用ではない死亡牛であった。とさつ牛と検査データの照合から、検査が必要なウシで検査を受けずにフードチェーンに流入した例は確認されなかった。食品事業2社が、検査義務のあるウシの検査不履行について調査の対象となった。これらの検査不履行は、とちく場での通常のチェックで明らかになり、未検査牛のとたいはフードチェーンに混入していない。

#### 動物飼料に対する規制

全英飼料監査（National Feed Audit）に関する英国動物衛生獣医学研究所（AHVLA）の報告書には、以下の内容が示されている。

- ・ 動物飼料への加工動物タンパク質の混入は、延べ1,008件に及ぶ飼料店と運送業者の検査、および畜産農場の特別サーベイランスで検出されなかった。
- ・ 陸生動物由来の動物タンパク質の混入が、飼料原料および配合飼料2,350検体中7検体で認められた。
- ・ 家畜用飼料への動物タンパク質の混入例として、相互に関連のない4件が報告された。

AHVLAの報告書によると、加工動物タンパク質が検出された検体は、甜菜ペレットに外部から偶発的に骨の断片が混入した結果、陽性となった可能性が高かった。この骨の断片はおそらく齧歯類由来で、汚染は甜菜の収穫時に発生、または貯蔵施設に齧歯類が存在していたことにより発生したと考えられた。齧歯類はBSEへの曝露の経路としては認知されていない。

本報告書が対象とする期間内に、北アイルランドでの動物飼料の検査で規則違反（breach）や不履行（non-compliance）は確認されなかった。当該期間に動物飼料206検体が採取され加工動物タンパク質についての検査が行われたが、結果はすべて陰性であった。

#### 規則違反

とちく場または食肉カット施設でSRM除去の不履行が特定されず、SRMを含んだ食肉が施設から出荷され市場に流入する可能性が生じた場合、SRM規則違反となる。

2013年3月以降、グレートブリテンでは、SRMの一部である脊柱の除去が認可されている食肉カット施設171カ所のうち7カ所で、SRMの脊柱の除去・廃棄に関する規則違反が特定されている。北アイルランドでは、本報告書の対象期間内に延べ530件の検査と18カ所の認可カット施設に対する計18回の抜き打ち監査が実施されたが、同様の違反例は確認されなかった。当該期間内に、その他の部位のSRMに関する規則違反は、グレートブリテン、北アイルランドの双方で確認されなかった。

違反には食品事業者（FBO）による以下の行為が含まれた。

- ・ 食肉カット施設のFBOが30カ月齢を超える（OTM）ウシのとたいを処理する予定であることをFSAに届け出なかった。すなわち、処理が公的な監視なしに行われた。



- ・ とちく場の FBO が OTM ウシのとたいを無認可カット施設に出荷した。
- ・ 未認可カット施設により公的な監視なしに SRM の脊柱の除去が行われた。
- ・ 当局間で必要な合意がないまま、他の欧州連合加盟国に OTM ウシ由来の骨付き小型カット肉を出荷した。
- ・ OTM ウシ由来の骨付きカット肉を精肉小売店 (SRM の脊柱の除去を行うことは認められていない) に出荷した。
- ・ 除去された脊柱がカテゴリー1 の動物副産物 (ABP) として必要な着色や廃棄が行われなかった。

#### 公衆衛生リスクとの関連

以下に挙げる理由から、SRM の脊柱を含有する食肉の喫食によるヒトの健康への BSE リスク (vCJD : 変異型クロイツフェルトヤコブ病) は極めて小さい。

- ・ 現在 BSE 発症例は非常に少なく、英国では 2013 年に 3 例 (非定型 1 例、定型 2 例)、2012 年も同様に 3 例 (非定型 1 例、定型 2 例) であった。これらのうち 4 例のウシは 1996 年以前に産まれており、フードチェーンには流入していない。
- ・ 脊柱内の BSE 感染性は脊柱管内にある背根神経節に局限されるため、万が一 BSE 感染牛がフードチェーンに流入しても、食肉とともに喫食される可能性は低い。

## 2. 食品事業者が申し立てを行う方法を解説した Web サイトの開設

Making it easier for businesses to appeal

24 January 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jan/business-appeal>

英国食品基準庁 (UK FSA) は政府による見直しにもとづく勧告に応え、食品の安全や基準に関する地方自治体当局の決定や助言に対して食品事業者が申し立てを行う方法を解説した Web サイトを開設した。この勧告は、小規模食品製造業者に対する規制の実施を政府が再検討 (Focus on Enforcement Review) した結果の一部として出されたものである。

食品事業者が申し立てを行う方法に関して Web 上に新しく設けられた専用サイト ([www.food.gov.uk/business-appeal](http://www.food.gov.uk/business-appeal)) では、地方自治体当局の検査後に食品事業者は何を予期すべきか、食品安全担当官の措置または要求の適切性 (および申し立ての余地の有無) をどのように判断するか、さらにイングランドにおいては、地方自治体当局の決定または措置について、新しいパネル (Independent Business Appeals Panel) を介してどのように申し立てを行うかについて、説明されている。

上記のサイトには以下に関する情報が含まれている。

- ・ 地方自治体当局および評議会への問い合わせの最善の方法
- ・ 公式の行政措置に関連して現在行い得る非公式の申し立ておよび法律にもとづく申し立て
- ・ 食品衛生ランク付け方式 (FHRS) およびスコットランドの食品衛生情報プログラム (FHIS) に関して地方自治体当局が決定した事項

- ・ Primary Authority Partnership 制度の利用
- ・ コンプライアンス基準に関して食品業界が作成した業界向け認定ガイド（様々な分野の業者向けの実務的ガイダンスで、地方自治体当局による要求の適切性を判断するために使用可能）
- ・ 支援および非公式の助言を提供できる業界団体や機関

### 3. 英国食品基準庁（UK FSA）理事会会合（2014年1月21日開催）をオンラインで公開

FSA Board meeting now available online

23 January 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jan/board-meeting>

2014年1月21日に開催された英国食品基準庁（UK FSA）理事会会合（公開）の様子がビデオ・オン・デマンドおよびポッドキャストで視聴可能となっている。Tim Bennett 理事長が議長を務めた。

本会合では以下の議題などについて討論が行われた。

- ・ 無申告肉種による加工肉製品汚染について閾値を設定する問題
- ・ 馬肉混入インシデントへの FSA の対応についてのレビューおよび行動計画に関する更新情報
- ・ FSA と消費者との関係 一いかに消費者の意見を聞き意思疎通を図るか
- ・ 英国内の FSA 認可食肉関連施設の監査に関する合意事項の見直し
- ・ より透明性の高い FSA を目指したガバナンスの継続的な見直し

### ● 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/>

#### 1. ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）分離株および臨床検体の検査ガイドライン案に関する意見募集

Feedback sought on processing of VTEC isolates and clinical samples

Epi-Insight, volume 15 issue 2

February 2014

[http://www.hpsc.ie/hpsc/A-Z/Gastroenteric/VTEC/Guidance/ConsultationDocument/File\\_14474.en.pdf](http://www.hpsc.ie/hpsc/A-Z/Gastroenteric/VTEC/Guidance/ConsultationDocument/File_14474.en.pdf)（ガイドライン案、PDF）

<http://www.hpsc.ie/hpsc/A-Z/Gastroenteric/VTEC/Guidance/ConsultationDocument/>（関

連記事)

<http://ndsc.newsweaver.ie/epiinsight/lih1kvf57ap?a=1&p=44438735&t=17517774>

アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC) 科学諮問委員会のベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 分科会検査機関部会は、VTEC の検査に関するガイドライン「ヒトの VTEC 感染の検査機関における検査 (Laboratory Diagnosis of Human Verotoxigenic *E. coli* infection)」を作成している。

このガイドラインには、検査機関での臨床検体および VTEC 分離株の検査に関する推奨事項が提示されている。HPSC はすべての主要な関係者に本ガイドライン案を配布し、文書全体および暫定推奨事項に関する意見を募集している。

## 2. 感染の予防・管理の技能と知識についての枠組み文書に関する意見募集

Feedback sought on infection prevention and control skills and knowledge document

Epi-Insight, volume 15 issue 2

February 2014

<http://www.hpsc.ie/hpsc/A-Z/MicrobiologyAntimicrobialResistance/InfectionControlandHAI/EducationConferencesrelatingtoInfectionControl/> (枠組み文書)

<http://ndsc.newsweaver.ie/epiinsight/6on9lt52chz?a=2&p=44438695&t=17517804>

効果的な感染の予防・管理 (IPC : infection prevention and control) および抗菌剤管理についての訓練は、医療従事者の基本要件である。IPC 教育は、医療従事者 (HCW) に対し、大学、大学院、職場での訓練プログラム、雇用 (就職) 時の研修、および医療施設内での継続的な訓練などを通じて実施されている。医療施設で IPC 教育を受ける機会は、教育施設、インフラ (インターネットへのアクセスなど)、教育訓練を実施できるスタッフなどの条件が整うかどうかで異なる。アイルランド健康福祉庁 Dublin North East 医療関連感染症および抗菌剤耐性 (HSE DNE HCAI/AMR) 委員会は、スタッフのための教育オプションの一つとして、2011 年に手指の衛生のための E-ラーニングプログラムを開発した。2013 年に、この委員会は新たに IPC についての E-ラーニングプログラムを開発するためのサブグループを招集した。

リソースの効果的な配分のため、医療従事者に必要とされる主要な IPC の技能と知識を明確化する枠組み文書がこのサブグループにより作成された。HSE DNE HCAI/AMR 委員会は、アイルランド医師会 (Royal College of Physicians) HCAI/AMR 臨床諮問グループにこの文書を提出して国の承認を求める予定であり、現在は一般からの意見募集が進められている。

---

● 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 2014 (6)

5 February 2014

#### コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ナイジェリア	2/4	Benue 州		30～	30～
ナミビア	1/28	Kunene		(疑い) 453	15
イラン	1/28		2013/3/21～ 2014/1/28	約 256	
			2013 年 9 月時点	約 170	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室