

食品安全情報（微生物） No.11 / 2015（2015.05.27）

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. Blue Bell Creameries 社製アイスクリーム製品のリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染に関する調査（2015年5月14日付更新情報）

【[米国農務省経済研究局（USDA ERS）](#)】

1. 米国国内感染の主要な食品由来疾患による経済的損失

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 米国で複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+)) 感染アウトブレイク（初発情報）
2. ペットのオウカンミカドヤモリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Muenchen）感染アウトブレイク（初発情報）

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 食品由来疾患アウトブレイクに関する2014年の情報の報告方法マニュアル
2. 抗菌剤耐性に関する2014年の情報の報告方法マニュアル
3. 人獣共通感染症、人獣共通感染病原体およびその他の病原微生物に関する2014年の情報の報告方法マニュアル

【[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. 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）を介して2013年のほぼ同時期に報告された3件の複数国にわたる食品由来A型肝炎アウトブレイク：欧州連合にとっての意味

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. 輸入冷凍ベリー類の煮沸を推奨する助言を再度強調（スウェーデンとオーストラリアで患者発生）

【[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/>

Blue Bell Creameries 社製アイスクリーム製品のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染に関する調査 (2015年5月14日付更新情報)

FDA Investigates *Listeria monocytogenes* in Ice Cream Products from Blue Bell Creameries

May 14, 2015

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm438104.htm>

2015年5月14日、Blue Bell Creameries 社は、同社がテキサス州保健局 (TDSHS) およびオクラホマ州農業・食品・林業局 (ODAFF) と自主協定を結んだことを発表し、同社製アイスクリーム製品を再び販売できるようにするための取り組みの一環として同社がとる一連の対応策の概要を説明した。同社によると、これらの対応策には、施設の徹底的な洗浄・消毒、検査プロトコルの改定、今後の汚染防止を目的とした製造方針・工程の改定、従業員教育プログラムの向上などが含まれている。また、この協定にはリステリア (*Listeria monocytogenes*) を対象とした以下の規定が含まれるとも述べている。

- ・ 潜在的または実際の *L. monocytogenes* 汚染源を特定するため根本的な原因を分析する。
- ・ 今後の *L. monocytogenes* の侵入を阻止する管理対策を確立および修正するため、独立した微生物学専門家を確保する。
- ・ 同社製品の原材料・完成品の *L. monocytogenes* 検査で推定陽性結果が示された場合は直ちにテキサスおよびオクラホマ両州の保健当局に通知し、さらに両州当局がすべての検査結果に自由にアクセスできるようにする。
- ・ 製造環境中の *L. monocytogenes* についての同社の病原体モニタリングプログラム (PMP : Pathogen Monitoring Program) が、リステリア属菌検査推定陽性時の同社の対応の概略を必ず示すようにする。
- ・ 製品が安全であることを出荷／販売前に確認するために「検査および留め置き」プログラムを設ける。

同社は、アラバマ州公衆衛生局と同様の自主協定について協議を始めたことも発表した。

本事例の概要

米国疾病予防管理センター (US CDC) によると、2015年4月20日時点で、数種類の *L. monocytogenes* 株のうちのいずれか1種類に感染した患者が4州から計10人報告されている。患者数の州別の内訳はアリゾナ (1)、カンザス (5)、オクラホマ (1)、およびテキサス (3) で、発症日は2010年1月～2015年1月である。患者10人全員が入院し、カ

ンザス州から 3 人の死亡が報告された。

CDC およびカンザス州保健環境局 (KDHE) は、患者にはカンザス州の 1 病院で治療を受けていた 5 人が含まれており、これらの患者は 4 種類のまれな *L. monocytogenes* 株のうちのいずれか 1 種類に感染したことを報告した。これらの株のうち相互に高度に類似している 3 種類は、Blue Bell Creameries 社の製造施設 (テキサス州 Brenham) で製造された製品からも検出された。直近の患者は 2015 年 1 月に発症した。

同社は、小売店および病院からの直接回収により問題のアイスクリーム製品を市場から撤去したことを 2015 年 3 月 13 日に報告した。また、同社は当該製品の製造ラインの稼働を停止した。

また 4 月 20 日、同社は回収対象製品を自主的に拡大し、現在市場に流通しているすべての同社製品を回収対象とした。拡大後の回収対象には、同社のすべての製造施設で製造されたアイスクリーム、フローズンヨーグルト、シャーベットおよび冷凍スナックが含まれている。

(食品安全情報 (微生物) No.10 / 2015 (2015.05.13)、No.9 / 2015 (2015.04.28)、No.8 / 2015 (2015.04.15)、No.7 / 2015 (2015.04.01) US CDC、No.6 / 2015 (2015.03.18) US FDA、US CDC 記事参照)

● 米国農務省経済研究局 (USDA ERS : United States Department of Agriculture, Economic Research Service)

<http://www.ers.usda.gov/>

米国国内感染の主要な食品由来疾患による経済的損失

Economic Burden of Major Foodborne Illnesses Acquired in the United States

Economic Information Bulletin Number 140

May 12, 2015

http://www.ers.usda.gov/media/1837786/eib140_summary.pdf (報告書要約 PDF)

<http://www.ers.usda.gov/media/1837791/eib140.pdf> (報告書全文 PDF)

<http://www.ers.usda.gov/media/1837796/eib140.zip> (図ファイル)

<http://www.ers.usda.gov/publications/eib-economic-information-bulletin/eib140.aspx>

背景と問題点

米国では、毎年国民の 6 人に 1 人が食品由来疾患に罹患している。政府や関連業界などは、食品由来疾患を予防しようと多額の資金を費やしている。このような資金を最も適切に配分するためには、食品業界の経営者および政策決定者は、これらの対策の社会的価値、および資金の投入対象を絞る方法を把握する必要がある。疾患による経済的損失の推定は、

食品由来疾患を予防するために人々が負担を受け入れてもよいと考える金額の控えめな見積もりを提示する。本報告書は、米国で 15 種類の主要な食品由来病原体により発生する年間の経済的損失について、最近の推定額を概説している。また、以下の項目を病原体別に記載している。

- ・ 当該病原体の感染によって起こり得る病気の経過
- ・ 食品由来疾患の年間の罹患率と経済的損失の概要、および他の食品由来疾患との比較
- ・ 米国での食品を介した病原体への曝露により発生する各疾患について、その転帰ごとの年間の患者数
- ・ 病原体への感染によって発生した疾患による年間の経済的損失を転帰別に示した円グラフ

本研究から得られた結果

食品由来病原体が米国民にもたらす経済的損失は年間 155 億ドル（2013 年のドル価値に換算）を超えている。このうちの 90%は 5 種類の病原体による損失である。患者 1 人あたりの経済的損失の推定額は、サイクロスポラ（*Cyclospora cayetanensis*）の 202 ドルからビブリオ・バルニフィカス（*Vibrio vulnificus*）の 330 万ドルまで大きく異なっている。

- ・ 病原体が特定された米国のすべての食品由来疾患の患者、入院患者および死亡者の 95%以上は、15 種類の病原体が原因で発生している。この 15 種類の病原体とは、カンピロバクター属菌、ウェルシュ菌（*Clostridium perfringens*）、クリプトスポリジウム属、サイクロスポラ（*C. cayetanensis*）、リステリア（*Listeria monocytogenes*）、ノロウイルス、非チフス性サルモネラ属菌、赤痢菌属菌、志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157、STEC non-O157、トキソプラズマ原虫、ビブリオ・バルニフィカス、腸炎ビブリオ、その他のビブリオ属菌（コレラ菌を除く）、およびエルシニア（*Yersinia enterocolitica*）である。
- ・ これら 15 種類の病原体による経済的損失の 84%は患者の死亡によるものである。このことから、死亡を防ぐことの国民にとっての重要性と、死亡を免れた患者に費やされた経済的損失（医療費＋生産性の損失）の推定値は非致命的な疾患を防ぐために負担してもよい額の目安であるという事実が示される。
- ・ 経済的損失総額による病原体の順位付けは、当該病原体関連の死亡による経済的損失にもとづく順位付けをほぼ反映しているが、次に示すようにいくつかの明らかな例外もある。カンピロバクターによる年間の死亡者数はノロウイルスよりわずかに多いが、ノロウイルスは非致命的な患者が非常に多いため、経済的損失総額はカンピロバクターより大きい。ビブリオ・バルニフィカス、エルシニア、および STEC O157 の死亡関連の経済的損失額はウェルシュ菌を上回っているが、ウェルシュ菌は医療費および生産性の損失額が大きいため、経済的損失総額ではこれら 3 菌を上回っている。
- ・ 米国国内感染の食品由来疾患の推定罹患率、およびそれにもとづく経済的損失の推定額には大きな不確実性が存在する。米国疾病予防管理センター（US CDC）は、上記 15

種類の病原体による食品由来疾患の患者数を年間 460 万～1,550 万人と推定している。この値にもとづく、経済的損失は年間 48 億～366 億ドル (2013 年のドル価値に換算) であると推定される。

研究方法

本報告書は、最近発表された複数の原著論文にもとづき、食品由来疾患による経済的損失の推定値を記載している。これらの論文に発表された推定値は、インフレおよび所得の伸びの影響を 2013 年のドル価値に換算した値が、米国農務省経済研究局 (USDA ERS) のサイト「米国の主要な食品由来疾患による経済的損失の推定 (Cost-of-Illness Estimates for Major Foodborne Illnesses in the U.S)」から入手可能である。

<http://www.ers.usda.gov/data-products/cost-estimates-of-foodborne-illnesses.aspx>

本報告書は、上記の ERS データサイトの知見をまとめたもので、さらに当該論文にもとづき、幅広い層を対象とした付加的な解説を提供している。当該 Web サイトでは、ユーザーは経済的損失の推定値がモデル生成時の仮定にどの程度感受性かを詳しく調べることができる。また同サイトは、今後インフレおよび所得の伸びについて推定値を更新する際に必要な情報も提供している。

本報告書の基礎となる推定値は、11 種類の病原体を追加し、他の 4 種類の病原体については値を更新することにより、経済的損失に関する ERS の以前の推定を拡張・更新したものである。これらの新しい推定値は、死亡を免れた患者に費やされた経済的損失の推定値と死亡を回避する対策のために負担してもよい費用を合計したものである。新しく追加された病原体についての推定には、入院費用に関する全国入院患者サンプルデータ (National Inpatient Sample data) や既存の科学文献などのデータソースが複合的に用いられた。また、すべての病原体の経済的損失の推定に、CDC による米国国内感染の食品由来疾患の罹患率および関連する入院患者数・死亡者数の推定値 (2011 年) が使用されている。疾患の種々の転帰の可能性についてのモデリングでは、FoodNet (食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク) のデータを参考にし、また科学文献のレビューも行った。疾患の継続期間および転帰の重症度についてのモデリングでは、臨床医学分野の文献のレビューにもとづき推定を行った。

● 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. 米国で複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Paratyphi B var. L(+)* tartrate(+)) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+) Infections

May 21, 2015

<http://www.cdc.gov/salmonella/paratyphi-b-05-15/index.html>

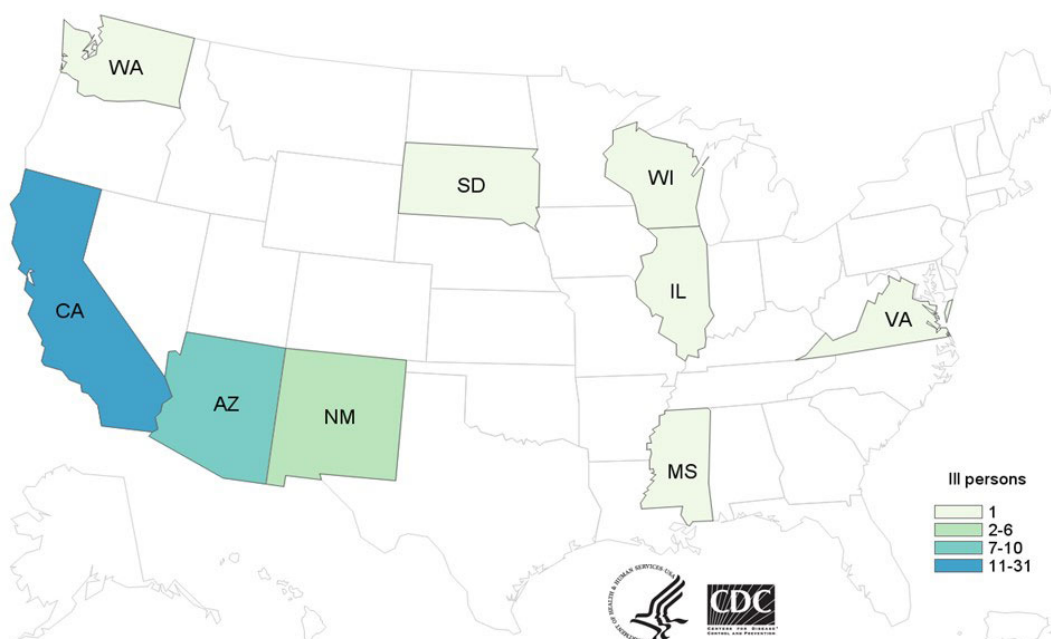
初発情報

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ているサルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+)）感染アウトブレイクを調査している。この調査からは本アウトブレイクの感染源をまだ確実に特定できていないが、聞き取り調査では患者の大多数が生マグロを使った寿司を発症前 1 週間以内に喫食したと報告している。この調査はまだ続いており、本疾患に関連した生のマグロに共通のブランドや供給業者は特定されていない。

本アウトブレイクの原因病原菌は *S. Paratyphi* B var. L(+) tartrate(+) である。この菌に感染すると、12～72 時間後に下痢、発熱、腹部痙攣などの症状が一般的にみられる。本菌はパラチフスや腸チフスの原因菌ではない。

2015 年 5 月 21 日までに、本アウトブレイク株感染患者が 9 州から計 53 人報告されている。患者の大多数が米国南西部の州の居住者、または発症前 1 週間以内にこの地域を旅行した者であった。州別の報告患者数は、アリゾナ（10 人）、カリフォルニア（31）、イリノイ（1）、ミシシッピ（1）ニューメキシコ（6）、サウスダコタ（1）、バージニア（1）、ワシントン（1）およびウィスコンシン（1）である（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+)）アウトブレイク株感染患者数（2015 年 5 月 21 日までに報告された居住州別患者数、n=53）



患者の発症日は 2015 年 3 月 5 日～5 月 3 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～83 歳、年齢中央値は 31 歳で、47%が女性である。情報が得られた患者 46 人のうち 10 人（22%）が入院したが、死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

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が実施された。これまでに得られた調査結果から、生のマグロを使用した寿司の喫食が本アウトブレイクの感染源である可能性が示唆される。情報が得られた患者 37 人のうち 36 人（97%）が発症前 1 週間以内の寿司の喫食を報告した。この割合は、FoodNet（食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク）による健康な人に対する調査（<http://www.cdc.gov/foodnet/PDFs/FNExpAtl03022011.pdf>）で 5%が調査前 7 日間に生の魚介類の寿司、刺身またはセビーチェ（マリネ）を喫食したと報告した結果と比べて有意に高い。今回の調査で寿司の喫食を報告した 36 人のうち 34 人（94%）が生マグロの寿司の喫食を報告し、情報が得られた 26 人のうち 21 人（81%）が香辛料入りマグロ（スパイシーツナ）の寿司の喫食を報告した。

患者クラスターの調査からアウトブレイクの感染源について重大な手掛かりが得られることがある。本アウトブレイク調査では、各州・地域当局が同じ店で寿司を喫食した 5 つの患者クラスターを特定した。患者クラスターとは、発症前の同じ店での食事、同じ行事への参加、または同じ食料品店で買い物を報告した相互に関係のない（互いに顔見知りでない、または同居していない）2 人以上の患者と定義される。互いに関係のない数人の患者が数日以内に同じ店で食事または買い物をしていた場合、汚染食品がその店で提供または販売されたことが示唆される。また、これらの店に保管されている記録類は、疑わしい食品を追跡し共通の汚染源を特定することに役立つ可能性がある。各州・地域当局および FDA は、本アウトブレイクに関連した可能性がある生のマグロの共通のブランドまたは供給業者を特定するため患者クラスターの調査を行っている。

CDC および各州・地域の公衆衛生当局は、本アウトブレイクの新たな患者の特定とそれらの患者に発症前の喫食歴について聞き取り調査を実施するため、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）を介した検査機関サーベイランスを続けている。

（関連記事）

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

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Paratyphi B variant

L(+)-tartrate(+)-Infections

May 21, 2015

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm447742.htm>

2. ペットのオウカンミカドヤモリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Muenchen) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Muenchen Infections Linked to Contact with Pet Crested Geckos

May 14, 2015

<http://www.cdc.gov/salmonella/muenchen-05-15/index.html>

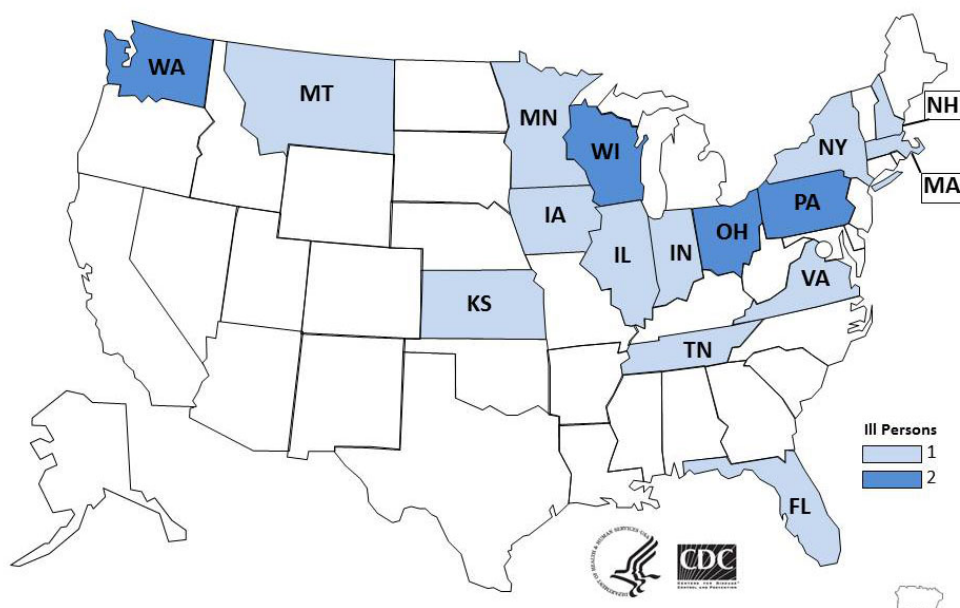
初発情報

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、複数州の公衆衛生・動物衛生・農務当局および米国農務省 (USDA) 国立獣医学検査機関 (NVSL) と協力し、複数州の複数の店で販売されたペット用オウカンミカドヤモリ (crested gecko) との接触に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Muenchen) 感染アウトブレイクを調査している。オウカンミカドヤモリはトカゲの一種で様々な体色のものがあり、ペット用として人気がある。

本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet システムを利用している。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関による分子生物学的サブタイピング結果を CDC が統括するネットワークである。患者から分離されたサルモネラ分離株には、PFGE 法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。PulseNet は、可能性があるアウトブレイクを特定するためこのような DNA フィンガープリントの国内データベースを管理している。

2014年1月1日から2015年5月13日までに、*S. Muenchen* アウトブレイク株の感染患者が16州から計20人報告されている (図)。

図：2015年5月13日までに報告されたサルモネラ (*S. Muenchen*) アウトブレイク株感染患者数 (n=20)



患者の発症日は2014年1月1日～2015年3月7日である。患者の年齢範囲は1歳未満～57歳、年齢中央値は14歳で、58%が女性である。3人（15%）が入院したが、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当局による疫学・追跡調査と検査から、ペットのオウカンミカドヤモリとの接触が感染源である可能性が高いことが示されている。

発症前1週間の食品喫食歴および動物との接触歴についての聞き取り調査で、回答した患者11人のうち10人（91%）が発症前に爬虫類またはその飼育環境と接触したことを報告した。爬虫類の種類に関する質問では、10人全員がオウカンミカドヤモリと回答した。本アウトブレイクの患者で爬虫類との接触を報告した者の割合は、米国ペット製品協会（American Pet Products Association）が2013～2014年に行った国内調査で報告されたペット用爬虫類を所有する家庭の割合（4.6%）と比較して大幅に高い。

CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の検査機関が、アウトブレイク患者2人から採取した*S. Muenchen*分離株の抗菌剤耐性試験を行った。2株とも、試験を行ったNARMSパネルの全抗菌剤に感受性であった。NARMSの検査機関はその他のアウトブレイク患者由来臨床分離株についても抗菌剤耐性試験を行っており、結果はわかり次第発表される。NARMSは、ヒト、生の食肉・家禽肉および食料生産動物から検出される食品由来細菌やその他の腸内細菌の抗菌剤耐性を監視する全米公衆衛生サーベイランスシステムである。NARMSは、CDC、米国食品医薬品局（US FDA）、USDAおよび州・地域の公衆衛生当局が参加する多機関協力事業である。CDCのNARMSヒトサーベイランスプログラムは、公衆衛生検査機関からNARMSに提出されたサルモネラなどの臨床分離株の抗菌剤耐性を監視している。

新たな患者発生を防ぐため、ペット業界はCDCと緊密に協力し、本アウトブレイクに関連したオウカンミカドヤモリの供給元を調べている。今回のアウトブレイクは、ペットとの生活を楽しつつ家族の健康を守るためには簡単な手段が必要であることを再認識させるものである。CDCは、所有者がオウカンミカドヤモリを処分することを推奨しない。しかし、手放すことにした場合は、地域の信頼できるペットショップまたは爬虫類レスキューに相談して安全な方法で行う必要があり、周囲の環境中に放してはならない。

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

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

1. 食品由来疾患アウトブレイクに関する 2014 年の情報の報告方法マニュアル

Manual for reporting on food-borne outbreaks in accordance with Directive 2003/99/EC for information deriving from the year 2014

Published: 27 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/770e.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/770e.htm>

このマニュアルは、EC 指令 2003/99/EC の枠組みで食品由来疾患アウトブレイクを報告するためのガイダンスである。このマニュアルは、「欧州連合（EU）の報告システムを介した食品由来疾患アウトブレイクの統一された報告方法に関する技術仕様書の更新

(Updated technical specifications for harmonized reporting of food-borne outbreaks through the European Union reporting system in accordance with Directive 2003/99/EC)」に記載されている報告フォーマットにもとづいている。このマニュアルは、特に、欧州食品安全機関（EFSA）が管理する Web ベース報告アプリケーションおよびデータ収集フレームワーク（Data Collection Framework）を介して加盟国がデータを報告する際に使用されることを想定している。

本マニュアルには、食品由来疾患アウトブレイク報告システムの構成と対象範囲、システムで使用される定義、報告すべき項目などが説明されている。また、病因物質、原因食品、感染場所、汚染発生の場所および寄与因子などについて、それらの分類方法および報告方法のガイダンスが具体例とともに示されている。

2014 年、EFSA は欧州連合食品由来疾患アウトブレイク報告システム（EU-FORS : European Union Food-borne Outbreak Reporting System）を更新した。更新されたシステムではすべての食品由来疾患アウトブレイクの情報が収集され、強固なエビデンスのアウトブレイクと脆弱なエビデンスのアウトブレイクの両方の報告に同じデータセットが使用される。

本マニュアルによれば、疑いのある原因食品が特定されていない食品由来疾患アウトブレイクと原因食品のエビデンスが脆弱または強固なアウトブレイクの報告とに同じデータセットが使用される。このデータセットには、病因物質ごとのアウトブレイク件数、患者数、入院患者数および死亡者数が含まれる。その他に、病因物質の詳細情報、原因食品、食品調理・取扱い上の寄与因子なども報告できる。加盟国はまた、原因食品の疑いを支持するエビデンスについても報告することができる。このエビデンスは、疫学的、微生物学的、あるいは状況記述的な場合と、製品追跡調査にもとづく場合とがある。

強固な疫学的エビデンスには、適切に行われた分析疫学的調査による統計学的関連または信頼性のある記述疫学的エビデンスが含まれる。製品追跡調査には、食品およびその成分の動きを生産・加工・流通の各段階を通して調べることが含まれる。微生物学的エビデンスには、原因食品またはその成分からの病因物質の検出、フードチェーンや調理環境・加工環境からの病因物質の検出などが含まれる。微生物学的エビデンスは、ヒト患者からの病因物質の検出、または病因物質に特徴的な患者症状と組み合わせる必要がある。状況

記述的エビデンスは、単独ではほとんどの場合脆弱なエビデンスでしかない。

このマニュアルは、2014年の情報を報告する加盟国を対象としたガイダンスである。

(食品安全情報(微生物) No.11 / 2014 (2014.05.28) EFSA 記事参照)

2. 抗菌剤耐性に関する 2014 年の情報の報告方法マニュアル

Manual for reporting on antimicrobial resistance within the framework of Directive 2003/99/EC and Decision 2013/652/EU for information deriving from the year 2014

Published: 27 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/771e.pdf> (報告書全文 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/771e.htm>

このマニュアルは、欧州委員会 (EC) 指令 2003/99/EC および欧州連合 (EU) 決定 2013/652/EU にもとづき動物および食品由来分離株の抗菌剤耐性 (AMR) を報告する際の方法を示したガイダンスである。本マニュアルには、食料生産動物とそれに由来する食品でのメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) の汚染率、遺伝的多様性および抗菌剤耐性の報告方法のガイダンスも含まれている。このマニュアルは、収集されたデータが適切で、かつ EU レベルで容易に分析できるように、各加盟国の報告方法の統一と効率化を目的として作成された。本マニュアルには、データ収集フレームワーク (Data Collection Framework: DCF) を介した XML ファイルでのデータ報告、および Web ベースの報告アプリケーションを介したテキストファイルでのデータ報告のそれぞれの方法について詳細なガイドラインが示されている。

本マニュアルは、主に、報告対象の細菌、動物種/群、および食品カテゴリーに適用され、各加盟国の報告におけるサンプリング法やモニタリング法の記載、およびデータ解析の方法に関する指示も収載している。報告対象の細菌は具体的には、現行のデータ収集の対象となっているサルモネラ、カンピロバクター (*Campylobacter coli* および *C. jejuni*)、指標大腸菌、指標腸球菌、および MRSA である。

このマニュアルは、2014年に関する情報を報告する加盟国担当者を対象としたガイダンスである。

3. 人獣共通感染症、人獣共通感染病原体およびその他の病原微生物に関する 2014 年の情報の報告方法マニュアル

Manual for reporting on zoonoses and zoonotic agents, within the framework of Directive 2003/99/EC, and on some other pathogenic microbiological agents for information deriving from the year 2014

Published: 27 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/772e.pdf> (報告書全文 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/772e.htm>

この報告方法マニュアルは、動物、食品および飼料における人獣共通感染症およびその病原体を欧州委員会 (EC) 指令 2003/99/EC の枠組みで報告するためのガイダンスである。食品中のその他の病原微生物の報告に関するガイダンスも含まれている。このマニュアルの目的は、収集されたデータが適切で欧州連合 (EU) レベルで容易に分析できるように、各加盟国の報告方法を統一し、その効率化を図ることである。特に、欧州食品安全機関 (EFSA) が管理する Web ベースの報告アプリケーションを用いたデータ報告の際に、各加盟国の報告担当者やデータ提供者が使用することを狙いとしている。

本マニュアルは、Web ベースの報告アプリケーションを介して管理される現行のデータ収集システムに含まれるすべての病原体と項目を対象としている。本マニュアルはデータ収集フレームワーク (Data Collection Framework) を介した報告にも適用できる。データの収集は、動物・食品・飼料における以下の感染症 (病原体) を対象としている。すなわち、ウシ結核、ブルセラ症 (ウシ、ヒツジおよびヤギ)、サルモネラ、カンピロバクター、リステリア、エルシニア、ペロ毒素産生性大腸菌、Q 熱、トリヒナ、エキノコックス、トキソプラズマ、ウエストナイルウイルス、囊尾虫、狂犬病である。また本マニュアルには、ブドウ球菌エンテロトキシン、クロノバクター、ヒスタミンなどの一部の微生物または物質に関するデータの報告方法も記載されている。

本マニュアルには、Web ベースの報告アプリケーションを用い、表形式およびテキスト形式で病原体、動物種および食品カテゴリーのデータを報告する方法について詳細なガイドラインが示されている。また、報告すべき病原体の種、血清型、血清型亜型についての助言、および抗菌剤耐性の報告方法に関する助言も記載されている。

本マニュアルには、サンプリング法やモニタリング法の記載、および各国の報告書で用いられる結果解析の方法について指示が記載されている。今後の動向把握が EU レベルで妥当であり、加盟国が定期的にデータを提出することが要請される分野が特に指摘されている。

このマニュアルは、特に 2014 年の情報を報告する際のガイダンスである。

● 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>

2015年5月11日～2015年5月21日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

アルゼンチン産牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (3/5 検体陽性、*stx2+*)、イタリア産二枚貝の大腸菌 (490 MPN/100g)、アイルランド産ムラサキイガイ (フランスで加工) の大腸菌 (330 MPN/g)、ブラジル産大豆ミール (スロベニア経由) のサルモネラ (*S. Infantis*、50g 検体陽性)、トルコ産刻みローストヘーゼルナッツのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、チェコ共和国産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産加熱済みエビのリステリア (*L. monocytogenes*、< 10 CFU/g)、セルビア産冷凍ラズベリーのノロウイルスによる食品由来アウトブレイク (2/3 検体陽性)、ポーランド産ハムのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性) など。

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

ポーランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍加熱済みイガイ (ポルトガル経由) のノロウイルス (5 µg/l)、イタリア産有機大豆搾油粕のサルモネラ (*S. Nyborg*、25g 検体陽性)、スロバキア産 (チェコ共和国で包装) クルミの昆虫 (繭)、ドイツ産原材料使用のオランダ産麺料理の昆虫 (ゾウムシ)、ベトナム産乾燥 black fungus (ドイツ経由) の昆虫、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

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)、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍香辛料入り七面鳥胸肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、タイ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍香辛料入り骨・皮なし鶏肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体 3/5 陽性)、ブラジル産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベトナム産乾燥頭部除去済み trevally (アジ科の魚) のカビ、トルコ産有機乾燥イチジクの昆虫死骸、ウズベキスタン産有機乾燥アブリコット (トルコ経由) の糞便汚染 (10.8 %)、タイ産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベトナム産乾燥 black fungus のサルモネラ (*S. Stanley*、25g 検体 2/3 陽性) など。

警報通知 (Alert Notification)

オランダ産無塩オーガニック粒入りピーナツバターのネズミ (死骸)、フランス産ヤギの生乳チーズのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産生乳カマンベールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ラトビア産スモークソーセージの志賀毒素産生性大腸菌 (O26・VTEC *eaeA*、VTEC *vtx1*. /25g)、スロバキア産犬用餌 (乾燥豚耳) のサルモネラ (*S. Derby*、*S. Rissen*、ともに 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍骨なし鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産牛乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、1,300 CFU/g)、ボリビア産有機キヌア (穀物) フレーク (デンマークで包装) による食中毒の疑い、スペイン産イガイによる食品由来アウトブレイク、スペイン産冷凍キハダマグロによる食品由来アウトブレイクの疑い、ルーマニア産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、セルビア産冷凍ラズベリーのノロウイルスによる食品由来アウトブレイク (2/3 検体陽性)、フランス産牛の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産冷凍・冷蔵七面鳥カット肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、中国産有機クロレラパウダー (英国経由) のサルモネラ (*S. Rissen*、25g 検体陽性)、フランス産カキのノロウイルス、イタリア産低温殺菌済みチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、< 10 CFU/g)、チリ産冷凍ブルーベリーのノロウイルス (25g 検体陽性)、スペイン産豚テンダーロインのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍豚肉のサルモネラ (4, 5, 12:i:-、25g 検体陽性)、ブルガリア産イラクサパウダー (スウェーデン経由) のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍狩猟動物肉のサルモネラ (*S. diarizonae* 61:i:z53、25g 検体 1/5 陽性)、インドネシア産乾燥ココナツ (ギリシャ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍機械分離鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、10g 検体陽性)、アイルランド産ムラサキイガイの大腸菌 (1,300 MPN/100g)、フランス産冷凍トウモロコシ給餌鶏のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍串刺し家禽肉 (オーストリア経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、10g 検体陽性) とサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍串刺し豚肉 (オーストリア経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、10g 検体陽性) とサルモネラ属菌 (10g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍串刺し家禽肉・野菜 (オーストリア経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、10g 検体陽性) とサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、セルビア産冷凍ラズベリー (ドイツ経由) のノロウイルス (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*) など。

● Eurosurveillance

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

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）を介して 2013 年のほぼ同時期に報告された 3 件の複数国にわたる食品由来 A 型肝炎アウトブレイク：欧州連合にとっての意味

Three Simultaneous, Food-borne, Multi-country Outbreaks of Hepatitis A Virus Infection Reported in EPIS-FWD in 2013: What Does It Mean for the European Union? Eurosurveillance, Volume 19, Issue 43, 30 October 2014

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20941>

要旨

2013 年 3～5 月、欧州疾病予防管理センター（ECDC）の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）を介して、複数国にわたる A 型肝炎ウイルス（HAV）感染アウトブレイク 3 件が報告された。本研究の目的は、これらのアウトブレイクを欧州連合および欧州経済領域（EU/EEA）の視点から把握し、このことがこのようなアウトブレイクの検出と調査の能力を向上させる良い機会となることを強調することである。HAV 感染アウトブレイクは EU/EEA 域内で稀ではないが、複数国にわたる大規模な食品由来アウトブレイクが 3 カ月間に 3 件報告され、特に 3 件中少なくとも 2 件が冷凍ベリーに関連していたことは予想外であった。このようなアウトブレイクの発生に影響を及ぼす要因として以下が挙げられた。すなわち、欧州における感染感受性者の増加、HAV ワクチン接種の実施率の低さ、汚染の可能性のある製品の世界的な貿易による EU/EEA 域内への輸入、および報告の集中に至る「認識の連鎖効果 (awareness chain effect)」などである。冷凍ベリーによる HAV 感染のリスクを解明するにはさらなる研究が必要である。EU/EEA 加盟国でのウイルス感染に対する検査機関の検査能力やサーベイランス、および HAV 常在国に渡航する旅行者への HAV ワクチン接種の推奨を強化すべきである。また、食品由来事例に時機を逸することなく対応するには、EPIS-FWD を介して事例が迅速に報告されることが重要である。

アウトブレイク

2013 年 3～5 月に EPIS-FWD を介して報告された HAV 感染アウトブレイク 3 件で、EU/EEA 加盟 15 カ国およびスイスから 400 人以上の患者が報告された（表参照）。

○アウトブレイク 1

まず 3 月 1 日にデンマークがアウトブレイクを報告し、続いてフィンランド、ノルウェー、スウェーデンも患者を報告した。8 月 6 日までにこれら北欧 4 カ国が報告した患者は計 106 人であった。本アウトブレイクには遺伝子型 IB の近縁の 2 株が関連していた。患者への聞き取り調査、症例対照研究などの疫学調査および食品購入歴調査により、最も可能性の高い感染源としてエジプトおよびモロッコから輸入された冷凍イチゴが指摘された。イチゴは植物学上ベリー類ではないが、ここではベリー類として扱う。冷凍イチゴの広範な検体採取および検査が行われたが、HAV は検出されなかった。

○アウトブレイク 2

2 件目のアウトブレイクは、まず 4 月 17 日にノルウェーが報告し、その後、他の 13 カ国が関連患者を報告した。8 月 20 日時点で、エジプトの紅海地域の様々な場所から帰国した旅行者 107 人の感染が報告されている。アウトブレイク株の遺伝子型は IB であったが、塩基配列はアウトブレイク 1 の 2 株と異なっていた。患者への聞き取り調査および症例対照研究を含む疫学調査が複数国で行われ、エジプトの様々なホテルに納入された食品、特にイチゴが原因食品として疑われた。

○アウトブレイク 3

3 件目のアウトブレイクでは 2013 年 8 月までにイタリアの住民約 200 人が感染したと考えられるが、発端は、5 月 8 日にドイツが北イタリアから帰国した旅行者 9 人の感染を EPIS-FWD を介して報告したことであった。本アウトブレイクではまた、イタリアに旅行したオランダ人 1 人およびポーランド人 5 人の感染も報告された。さらに、イタリアへの渡航歴のないアイルランドの住民 21 人も本アウトブレイク株と塩基配列が同じ HAV に感染していた。アウトブレイク株の遺伝子型は IA であった。オランダとポーランドの患者、およびイタリアの患者への聞き取り調査および症例対照研究により、原因食品として輸入冷凍ミックスベリーが特定された。その後アイルランドで行われた症例対照研究も同じ結論に達した。イタリアで冷凍ミックスベリーから HAV が分離されたことを受け、食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF) を介して 11 件の通知が発せられた。これらの RASFF 通知の対象となったミックスベリーに含まれるベリー類は、ほとんどが東欧諸国産であった。食品検体由来のいくつかの分離株はアウトブレイク株と同じ塩基配列を示した。

表：複数国にわたる食品由来 A 型肝炎アウトブレイク (EU/EEA、2013 年)

	アウトブレイク 1	アウトブレイク 2	アウトブレイク 3
初発報告	2013 年 3 月 1 日にデンマークが国内のアウトブレイクを報告	2013 年 4 月 17 日にノルウェーがエジプトから帰国した旅行者でのアウトブレイクを報告	2013 年 5 月 8 日にドイツがイタリアから帰国した旅行者でのアウトブレイクを報告
患者報告国	デンマーク、フィンランド、ノルウェー、スウェーデン	デンマーク、エストニア、フィンランド、フランス、ドイツ、アイルランド、ラトビア、リトアニア、ノルウェー、スロバキア、スウェーデン、スイス、オラン	イタリア、アイルランド、ドイツ、オランダ、ポーランド

		ダ、英国	
疫学調査	<ul style="list-style-type: none"> 2012年10月1日以降の報告患者数106人(2013年8月6日現在) 冷凍イチゴが原因食品の可能性 	<ul style="list-style-type: none"> 2012年11月1日以降の報告患者数107人(2013年8月20日現在) イチゴが原因食品の可能性 	<ul style="list-style-type: none"> 2013年の報告患者数200人以上(2013年7月27日現在) 冷凍ミックスベリーが原因食品の可能性
微生物学的検査	<ul style="list-style-type: none"> 遺伝子型IB 2種類のゲノムRNA 	<ul style="list-style-type: none"> 遺伝子型IB 1種類のゲノムRNA 	<ul style="list-style-type: none"> 遺伝子型IA 1種類のゲノムRNA
原因食品調査	<ul style="list-style-type: none"> エジプトおよびモロッコ産のイチゴが原因食品の可能性 RASFF通知1件 	<ul style="list-style-type: none"> エジプトにおける調査の内容は不明 	<ul style="list-style-type: none"> 主に東欧産の冷凍ミックスベリーからHAV検出 上記分離株の1株はアウトブレイク株と塩基配列が一致 RASFF通知11件

HAV: Hepatitis A Virus (A型肝炎ウイルス)

RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed (食品および飼料に関する早期警告システム)

これら3件のアウトブレイクに相互の関連はあるか

疫学および微生物学的情報から、同時期に発生したこれら3件のHAV感染アウトブレイクに相互の直接的な関連はないと考えられる。この3件のアウトブレイクはすべて、持続的に存在する異なる曝露源によって発生しており、2件ではベリー類の喫食に関連していることが確認され、もう1件ではイチゴが疑いのある原因食品の1つである。北欧諸国のアウトブレイクでは、塩基配列が互いに近縁の2株が同時に蔓延していたことから、感染源のベリーは環境(おそらく下水)によって汚染されたか、または地理的に近い場所で栽培されたと考えられる。

アウトブレイク株のうち3株(北欧諸国のアウトブレイクの2株、エジプトへの渡航歴のある患者に由来する1株)は遺伝子型がIBであった。ミックスベリーに関連したイタリアでのアウトブレイクのアウトブレイク株は遺伝子型がIAであり、イタリアのアウトブレイクと他の2件のアウトブレイクとの関連を否定している。VP1/2A重複領域のゲノムRNA塩基配列の比較により、遺伝子型IBの3株の配列の違いはいずれも2%未満であることがわかった。HAVのゲノムRNA塩基配列の低い変異率を考慮すると、塩基配列の2%の違いは比較的長い系統発生的進化過程を示している。このことから、ある1株が急速に変異して拡散した可能性は低く、むしろ、遺伝子型IBによる2件のアウトブレイクに関連した複数の株は地理的由来が共通である可能性がある。

このような状況は例外的か、または予想外か

複数国にわたるアウトブレイクが3カ月以内に3件報告されることは予想外の状況である。エジプトのようなHAV常在国から帰国した欧州の旅行者でのHAV感染アウトブレイクは、過去10年間に数件報告されている。ベリー類などの果物の喫食による食品由来HAV感染アウトブレイクも以前に報告されている。このようなアウトブレイクでは、ラズベリー、イチゴ、ブルーベリー、セミドライトマトなどが原因食品であった。またHAV感染アウトブレイクのEU域内での同時発生もこれまでに報告があり、たとえば2008年にチェコ共和国、ラトビアおよびスロバキアで計3件のアウトブレイクが発生した。しかし、これら3件のアウトブレイクではヒト-ヒト感染が主要な伝播経路であった。

いくつかの要因が今回の特殊な状況の原因となった可能性が高い。まず第1に、過去10年間にA型肝炎の罹患率が低下したことと、EU/EEA加盟の多くの国でワクチン接種プログラムにHAVが対象となっていなかったことが重なり、欧州でHAVに感受性の住民が増え、その結果大規模なアウトブレイクが発生する機会があったことが挙げられる。2番目に、HAV常在国への欧州の旅行者でHAVワクチン接種を受ける者が少なく、さらに食事も含まれているリゾート施設に滞在することと旅行者数の増加により、常在地域への旅行者に多数の患者が発生した。3番目に、EUに果物・野菜やその他の食品が大量に輸入され、その後これらが域内で広範に流通することにより、HAVに汚染された食品のEUへの侵入と複数国にわたるアウトブレイクの発生が容易になっている可能性がある。北欧諸国およびイタリアでのアウトブレイクではベリー類の汚染が生産チェーンの早い段階で起った可能性が高く、このため汚染ベリーの流通範囲が広がった。ベリー類の汚染経路はいくつか考えられる。糞便に汚染された水の収穫前の灌漑への使用、収穫時または加工時のHAV感染従事者による取扱い、流通前の製品への汚染水の散水などである。

1979年のRASFFを介した最初の通知以降、2013年9月15日までに37,100件以上の通知が発せられ、過去5年間の年間の平均件数は3,400件に達している。ベリー中の食品由来ウイルスに関連してこれまでに発せられた通知は35件で、果物・野菜中の病原微生物に関連した通知の7.4%を占めている(35/474)。食品由来ウイルスに汚染されたベリー類に関する通知、およびベリー類に関連する食品由来ウイルス感染アウトブレイクの通知の件数が近年増えている。ベリー類に関連する通知39件のうち、30件(77%)は2009年以降に、12件(31%)は2013年1月1日~9月15日に発せられた。ベリー類の病原微生物汚染では、ノロウイルス(23件、59%)およびHAV(9件、23%)が最も多かった。ベリー類のHAV汚染に関する9件の通知はすべて2012年11月以降のもので、ベリー類のHAV汚染の頻度が近年上昇していることを示している。また、HAVに汚染された食品に関する通知は30件あったが、このうち16件(53%)は2012年1月1日~2013年9月15日に発せられたものであった。食品のHAV汚染およびHAV感染アウトブレイクに関する通知は、2012年より前はほとんど(10/14)が甲殻類および二枚貝に関連するものであったが、2012年1月以降はHAV関連の通知の大多数(12/16)が果物・野菜に関するもので、12

件のうち 9 件がベリー類に関するものであった。これは、果物・野菜、特にベリー類の HAV 汚染頻度が近年上昇していることを示唆している。サンプリング頻度の増加、および分析方法の精度向上の結果である可能性もある。

まずデンマークにより報告された北欧諸国のアウトブレイクが、その後の 2 件のアウトブレイクの報告を間接的に促進した可能性がある。実際、北欧諸国でのアウトブレイクについての調査が契機となって、ノルウェーは患者由来の HAV 分離株の塩基配列解析を強化し、これにより 2 件目のアウトブレイクが検出され、EPIS-FWD を介して報告されたと考えられる。同様にこれら 2 件のアウトブレイクにより、イタリア旅行に関連した患者の検出と、ドイツによる EPIS-FWD を介したその報告が促進された可能性がある。その結果、イタリアの公衆衛生当局者は旅行関連の患者を注視するようになり、ほどなくイタリア国内でのアウトブレイクの発生を認識した。以上のアウトブレイクの間には直接の関連は認められず、これらのアウトブレイク通知の見かけの同時性は、「認識の連鎖効果」によって説明できると考えられる。

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

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

輸入冷凍ベリー類の煮沸を推奨する助言を再度強調 (スウェーデンとオーストラリアで患者発生)

FSAI Reiterates Advice to Boil Imported Frozen Berries

21 May 2015

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases_frozen_imported_berries_advice_21052015.html

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、輸入されたすべての冷凍ベリー類を喫食前に 1 分以上煮沸するよう消費者に再度の注意喚起を行った。最近、輸入冷凍ベリー類の喫食に関連して、スウェーデンでノロウイルス感染アウトブレイクが、オーストラリアで A 型肝炎アウトブレイクが発生した。これらのアウトブレイクに関連したバッチのベリー類がアイルランドに輸入されたことを示す記録はないが、改めて注意を促すためにこの助言が発表された。

スウェーデンのノロウイルス感染アウトブレイクは 5 月初旬に介護施設で発生し、患者 70 人と、このアウトブレイクに関連している可能性がある死亡者 3 人が報告されている。微生物学的検査により、セルビアから輸入された冷凍ラズベリーが感染源であることが確認された。スウェーデン国内での食品安全に関する助言に反し、輸入冷凍ラズベリーは非加熱でデザートに使用されていた。オーストラリアでは輸入冷凍ベリー類に関連して、患

者が 30 人を超える A 型肝炎アウトブレイクが 2015 年 2～3 月に発生した。

FSAI は、2013 年に輸入冷凍ベリー類に関連した A 型肝炎アウトブレイクの調査を行った際に、輸入冷凍ベリー類はすべて煮沸するようという助言を初めて発表した。この助言は、関連したアウトブレイクが欧州で発生したことを受けて 2014 年に更新された。アイルランドのアウトブレイクは、欧州連合 (EU) 加盟 12 カ国で計 1,000 人以上の患者が発生した複数国にわたる 1 件のアウトブレイクの一部であることが明らかになった。欧州規模の調査で感染源は確認されなかったが、食品業者 12 社に由来する複数のバッチの冷凍ベリー類が 5 カ国の患者に関連していた。

(食品安全情報 (微生物) No.19 / 2014 (2014.09.17)、No.19 / 2013 (2013.09.18)、No.15 / 2013 (2013.07.24) FSAI 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 2015 (20)

25 May 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
タンザニア	5/22	ブルンジとの国境地域 (主にブルンジからの避難民)		3,000	31～
ケニア	5/22	全国			65～
		11 郡	2014 年 12 月～	3,234	
		Nakuru 郡 (上記 11 郡に含まれる)		(死亡者含む)199	16
	5/21	モンバサの刑務所		30	2

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
Bangladesh	5/19	Khulna	5/16～18	345	3
			4/28 からの 20 日間	約 2,000	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室