

食品安全情報（微生物） No.17 / 2015（2015.08.19）

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. メキシコのプエブラ州産の生鮮シラントロ（コリアンダー）に関する輸入警告（#24-23）
2. 米国食品医薬品局の食品安全チャレンジ 2014 受賞者が革新的なサルモネラ検出技術を開発

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 小規模飼育（Backyard Flock）の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生している4件のサルモネラ感染アウトブレイク（2015年7月1日付初発情報、7月31日付更新情報）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：生の貝類に関連した腸炎ビブリオ（*Vibrio parahaemolyticus*）感染アウトブレイク
2. 公衆衛生通知：サイクロスポラ症アウトブレイク
3. 公衆衛生通知：生きた家禽のヒナとの接触に関連して発生したサルモネラ感染アウトブレイク（2015年7月3日、16日付更新情報、23日付最終更新）

[【カナダ政府（Government of Canada）】](#)

1. カナダ政府が食品ウイルスリファレンスセンターの設立を発表

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. EFSA が科学的評価における不確実性に関するガイダンス案を発表

[【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）

[【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/>

1. メキシコのプエブラ州産の生鮮シラントロ (コリアンダー) に関する輸入警告 (#24-23)

Import Alert #24-23

“DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF FRESH CILANTRO FROM THE STATE OF PUEBLA, MEXICO” – Seasonal (April 1 ~ August 30)

07/28/2015

http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html

警告の根拠

米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、メキシコのプエブラ州産の生鮮シラントロ (コリアンダー) に関連したサイクロスポラ症アウトブレイクが米国で毎年 (2012~2014 年) 繰り返し発生していることを明らかにしている。2015 年 7 月現在、新たなサイクロスポラ症アウトブレイクが米国内で発生中であり、テキサス州保健局 (TDSHS)、ウィスコンシン州保健局 (DHS) および同州農務・通商・消費者保護局 (DATCP) は、複数の患者クラスターに関連した疑いのある原因食品としてプエブラ州産のシラントロを特定した。

患者発生州の当局と CDC が収集した疫学的エビデンス、および米国食品医薬品局 (US FDA) が実施した追跡調査から、2013 および 2014 年に米国で発生したサイクロスポラ症アウトブレイクでは、プエブラ州産のシラントロが一部の患者の原因食品として示唆された。また、2013 年のアウトブレイク患者とプエブラ州産シラントロとの関連が指摘された後、FDA は 2012 年のサイクロスポラ症患者の 1 クラスターを再調査した。この患者クラスターについては、テキサス州当局が疑いのある原因食品の 1 つとして以前にシラントロを特定していた。FDA は再調査の結果、2012 年のアウトブレイクに関連した食品提供施設 1 カ所にプエブラ州産のシラントロが供給されていたことを確認した。このことは、プエブラ州産シラントロが 2012 年のアウトブレイクの原因食品の 1 つである可能性を示唆していたが、疫学的手法による確認はなされなかった。TDSHS は、現在 (2015 年 5 月) 発生しているアウトブレイクについても、疑いのある原因食品としてプエブラ州産シラントロを特定した。またウィスコンシン州当局も、2015 年のアウトブレイクでのレストラン 1 カ所に関連した患者クラスターについて、疑いのある原因食品としてプエブラ州産シラントロを特定している。2015 年のアウトブレイクの感染源はまだ調査中である。

FDA およびメキシコ当局 (SENASICA および COFEPRIS) は、プエブラ州を含むメキシコ国内の農場および包装施設を調査し、シラントロ汚染が生じた可能性がある衛生状況および作業手順を確認した。2013~2015 年に FDA、SENASICA および COFEPRIS がシラントロを生産するプエブラ州の計 11 カ所の農場と包装施設 (米国のサイクロスポラ症患者

者との関連が指摘された 5 カ所を含む) を検査したところ、この 5 カ所すべてを含む計 8 カ所の施設で不適切な状態が観察された。プエブラ州の複数の施設で認められた不適切な状態には以下に挙げるものが含まれていた。

- ・ 畑や施設周辺に人糞やトイレットペーパーが認められる
- ・ トイレ・手洗い設備の維持・備品補給（石けん、トイレットペーパー、流水、ペーパータオルなど）が不十分またはトイレ・手洗い設備自体がない
- ・ 食品が接触する表面（シラントロ運搬用のプラスチック箱、シラントロをカットし束にするテーブル）の目に見える汚れと洗浄不良
- ・ シラントロの洗浄などに使用する水が下水・汚水に汚染される可能性

さらに 1 カ所の施設では、従業員トイレの手洗い用水の貯水槽からサイクロスポラ (*Cyclospora cayentanensis*) が検出された。これらの合同調査の結果にもとづき、FDA は、生鮮シラントロの最も可能性の高い汚染経路として、ヒトの腸管から排出され畑や収穫・加工・包装施設を汚染しているサイクロスポラ原虫との接触、または灌漑水、作物保護剤スプレー、洗浄水などを介した汚染が挙げられると判断している。

（食品安全情報（微生物）本号 PHAC、No.16 / 2015 (2015.08.05) US CDC 記事参照）

2. 米国食品医薬品局の食品安全チャレンジ 2014 受賞者が革新的なサルモネラ検出技術を開発

FDA Food Safety Challenge winners develop innovative technologies to detect *Salmonella*

July 22, 2015

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm455660.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、食品中の病原微生物 (生鮮農産物中のサルモネラなど) を検出する方法について画期的なアイデアを促すため、賞金付きコンペティションである「食品安全チャレンジ (Food Safety Challenge) 2014」を開催し、その受賞者を発表した。大賞および第 2 位の受賞者には、それぞれ 30 万ドルおよび 10 万ドルの賞金が贈られる。

受賞者は以下の通りである。

- ・ 大賞：パデュー大学 (インディアナ州 West Lafayette)
「自動マイクロ濾過によりサルモネラ菌を検出可能なレベルにまで濃縮する物理的方法」
この新技術では大量の懸濁液中の少量の食品由来病原菌を捕えるためにマイクロ濾過フィルターが用いられている。
- ・ 第 2 位：Pronucleotein 社 (テキサス州 San Antonio)
「携帯用蛍光測定装置で食品由来病原菌を検出するためのアプタマー DNA・磁気ビーズサンドイッチ法」
この新技術は、短鎖 DNA (アプタマー) を結合させた微小磁石を用いて食品由来病

原菌を捕え、その後これらを蛍光色素で標識して検出する方法である。

このチャレンジは、2010年に成立した America COMPETES Reauthorization 法を通して具体化された。この法律は、技術革新の奨励、難問の解決、および各機関の主要な使命の推進のために、すべての連邦政府機関に賞金付きコンペティションを実施する幅広い権限を認めている。今回のチャレンジでは、最先端の技術により FDA のサルモネラ検出のスピードが画期的に改善されることが期待された。

2014年9月のチャレンジの立ち上げに伴い提案の募集が開始され、その後、パデュー大学および Pronucleotein 社を含む5チームが最終審査に進出し、各チームに賞金2万ドルが授与された。2015年7月7日、最終審査進出チームは、食品安全および病原体検出の専門家で構成された審査員パネルに各提案のコンセプトを説明した。

(食品安全情報 (微生物) No.20 / 2014 (2014.10.01) US FDA 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/>

小規模飼育 (Backyard Flock) の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生している4件のサルモネラ感染アウトブレイク (2015年7月1日付初発情報、7月31日付更新情報)

Four Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Infections Linked to Live Poultry in Backyard Flocks

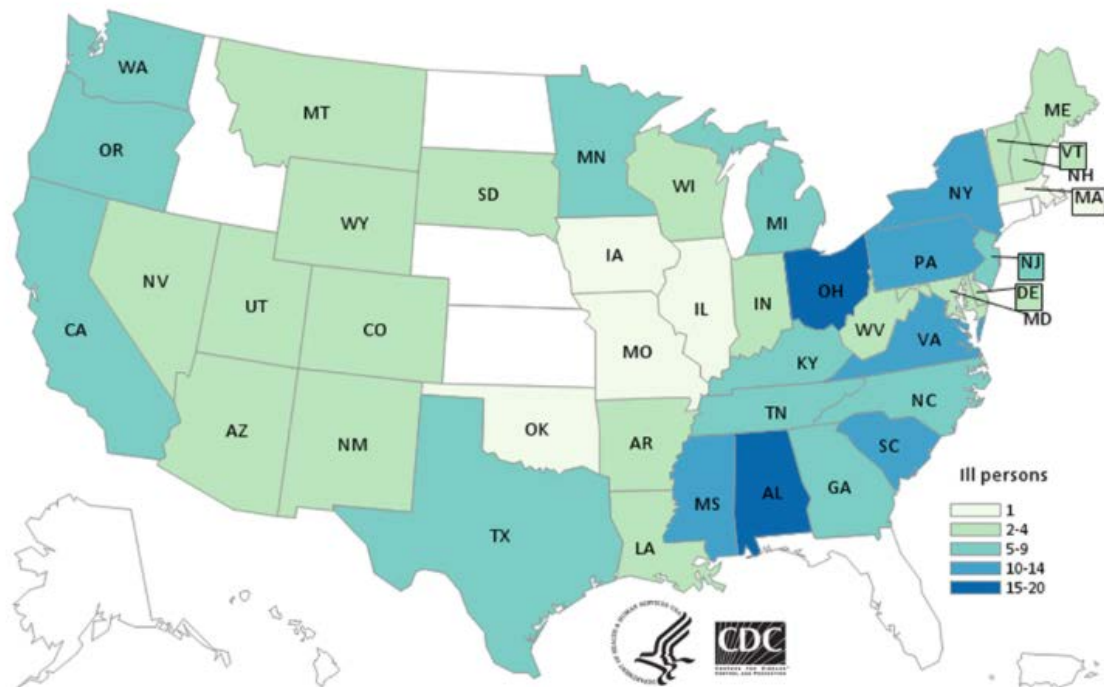
July 1 & 31, 2015

<http://www.cdc.gov/salmonella/live-poultry-07-15/index.html>

調査の更新情報 (7月31日付)

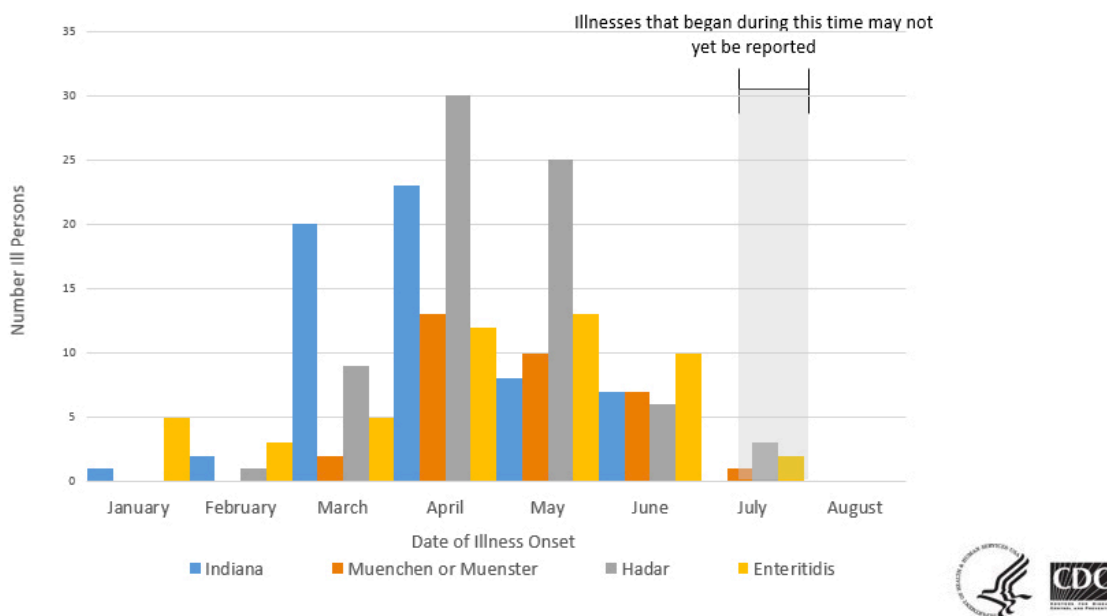
2015年7月1日付の初発情報以降に、アウトブレイク株として新たに1種類のサルモネラ血清型が特定された。本アウトブレイク調査では、計10種類のDNAフィンガープリント (アウトブレイク株) が対象とされている。これら4件のアウトブレイクでは、2015年7月29日までに41州から計218人の患者が報告されている (図1)。

図 1：サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*、*S. Hadar*、*S. Indiana*、*S. Muenchen*、*S. Muenster*) アウトブレイク株感染患者数 (2015 年 7 月 29 日までに報告された居住州別患者数、n=218)



各アウトブレイクの患者の発症日は以下の流行曲線 (図 2) に示すとおりである。

図 2：サルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Hadar*、*S. Indiana*、*S. Muenchen*、*S. Muenster*) アウトブレイク株新規感染患者の発症日ごとの数 (2015 年 7 月 29 日までに報告された患者、n=218)



患者に対し、発症前 1 週間の喫食歴および動物との接触歴に関する聞き取り調査が進行中である。これまでに回答が得られた 140 人のうちの 117 人 (84%) から、発症前に生きた家禽類 (ヒヨコ、ニワトリ、アヒル、アヒルのヒナなど) に接触したとの報告があった。購入記録を保存していた患者 94 人が報告した生きた家禽類の購入先は複数州の 32 カ所で、これには飼料販売店、Co-Op の店舗、のみの市、友人、および孵化場などが含まれていた。

米国疾病予防管理センター (US CDC) の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) 検査部門はこれまでに、アウトブレイク株のうちのいずれか 1 株に感染した患者 16 人から臨床株を分離し抗生物質耐性試験を行った。その結果 16 分離株すべてが、検査した NARMS パネルのすべての抗生物質に感受性を示した。

CDC および州・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聞き取り調査のため 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プニングネットワーク) を介した検査機関サーベイランスを継続している。

以下は、4 件のアウトブレイクのそれぞれについての 7 月 30 日までの調査結果の概要である。

○アウトブレイク 1: *Salmonella* Enteritidis 株

2015 年 7 月 29 日までに *S. Enteritidis* アウトブレイク株感染患者が 17 州から計 50 人報告されている。本アウトブレイクでは 2 株の *S. Enteritidis* アウトブレイク株について調査が行われている。

情報が得られた患者の発症日は 2015 年 1 月 5 日～7 月 4 日である。患者の年齢範囲は 1

歳未満～74 歳、年齢中央値は 21 歳で、患者の 48%が女性である。情報が得られた患者 30 人のうち 7 人（23%）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 2 : *Salmonella* Hadar 株

2015 年 7 月 29 日までに *S. Hadar* アウトブレイク株感染患者が 30 州から計 74 人報告されている。本アウトブレイクでは 1 株の *S. Hadar* アウトブレイク株について調査が行われている。

情報が得られた患者の発症日は 2015 年 2 月 24 日～7 月 6 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～89 歳、年齢中央値は 38 歳で、患者の 53%が女性である。情報が得られた患者 48 人のうち 26 人（54%）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 3 : *Salmonella* Indiana 株

2015 年 7 月 29 日までに *S. Indiana* アウトブレイク株感染患者が 17 州から計 61 人報告されている。本アウトブレイクでは 5 株の *S. Indiana* アウトブレイク株について調査が行われている。

情報が得られた患者の発症日は 2015 年 1 月 5 日～6 月 24 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～82 歳、年齢中央値は 2 歳で、患者の 53%が女性である。情報が得られた患者 30 人のうち 9 人（30%）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 4 : *Salmonella* Muenchen 株または *Salmonella* Muenster 株

2015 年 7 月 29 日までに *S. Muenchen* アウトブレイク株または *S. Muenster* アウトブレイク株感染患者が 17 州から計 33 人報告されている。本アウトブレイクでは 1 株の *S. Muenchen* アウトブレイク株および 1 株の *S. Muenster* アウトブレイク株について調査が行われている。

情報が得られた患者の発症日は 2015 年 3 月 8 日～7 月 11 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～77 歳、年齢中央値は 15 歳で、患者の 47%が女性である。情報が得られた患者 24 人のうち 8 人（33%）が入院したが、死亡者は報告されていない。

初発情報（7 月 1 日付）

CDC は、複数州の公衆衛生・獣医・農務当局および米国農務省動植物衛生検査局（USDA-APHIS）と協力し、生きた家禽類との接触に関連して複数州で発生している 4 件のサルモネラ感染アウトブレイクを調査している。

これら 4 件のアウトブレイクでは、アウトブレイク株感染患者として 2015 年 6 月 29 日までに 40 州から計 181 人が報告されている。

患者に対し、発症前 1 週間の喫食歴および動物との接触歴に関する聞き取り調査を行ったところ、調査をした 95 人のうち 82 人（86%）から発症前に生きた家禽類（ヒヨコ、ニワトリ、アヒル、アヒルのヒナなど）と接触したとの回答があった。購入記録を保存して

いた患者 64 人が報告した生きた家禽のヒナの購入先は、複数州の 17 カ所の飼料販売店および孵化場であった。患者は、卵・肉用またはペット用として小規模飼育するため生きた家禽類を購入したと報告した。多くの患者が生きた家禽類を家屋内に持ち込んだことを報告し、また、生きた家禽類にキスしたり抱きしめたりしたことを報告した患者もいた。このような行為によりヒトのサルモネラ感染リスクは上昇する。

患者の自宅の生きた家禽のヒナについて複数の追跡調査が実施され、それらの予備的結果から、ヒヨコとアヒルのヒナの供給元として複数の孵化場が特定された。これらの調査はまだ継続している。

NARMS は米国の公衆衛生サーベイランスシステムの 1 つで、ヒト、生の食肉・家禽肉、および食料生産動物から分離される食品由来細菌およびその他の腸内細菌の抗生物質耐性を監視している。NARMS は、CDC、米国食品医薬品局 (US FDA)、USDA、および州・地域の保健当局からなる多機関協力組織である。

CDC の NARMS ヒトサーベイランスプログラムでは、公衆衛生検査機関から NARMS に提出されたヒト臨床試料に由来するサルモネラなどの分離株の抗生物質耐性をモニターしている。CDC の NARMS 検査部門が本アウトブレイク株 (全 9 株) のうちのいずれか 1 株に感染した患者 7 人から臨床分離株を得て、これらについて抗生物質耐性試験を行ったところ、7 分離株すべてが、検査した NARMS パネルのすべての抗生物質に感受性を示した。

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

1. 公衆衛生通知：生の貝類に関連した腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 感染アウトブレイク

Public Health Notice - Outbreak of *Vibrio parahaemolyticus* linked to raw shellfish
August 13, 2015

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2015/vibrioparahaemolyticus-eng.php>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁 (CFIA)、カナダ水産海洋省 (DFO) およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、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た腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 感染患者 67 人の調査を行っている。患者の大多数が生ガキの喫食に関連している。

このアウトブレイクに対するカナダ国民のリスクは低く、貝類を喫食前に加熱すればこのような感染は防ぐことができる。免疫機能が低下している者、小児、妊婦および高齢者は、感染した場合に合併症を発症するリスクが高い。

カナダ国内で、ブリティッシュ・コロンビア州（48人）およびアルバータ州（19人）から計67人の患者が報告されている。1人が入院した。死亡者は報告されていない。患者の発症日は2015年6月1日～8月7日で、全員が生貝類、主にカキの喫食を報告した。これらの貝類の供給元および流通先を明らかにするための調査が行われている。

ビブリオに汚染されていても、食品の外見、匂いおよび味に異常はみられない。以下のような食品の安全な取り扱い方や調理法を守ることで、ビブリオ感染やその他の食品由来疾患のリスクを低下させることができる。

- ・ 生の貝類を喫食しない。
- ・ 貝類、特にカキは喫食前に完全に加熱する。貝類は内部の温度が74℃になるまで加熱する。
- ・ 加熱しても殻が開かない貝類はすべて廃棄する。
- ・ 貝類は加熱後すぐに喫食し、食べ残しは冷蔵する。
- ・ 生の貝類と加熱した貝類は常に離して置く。
- ・ 制酸剤を服用している場合は胃酸の酸性度の低下によってビブリオ属菌の生残および増殖が起りやすくなるため、カキなどの水産食品の喫食を避ける。
- ・ トイレの使用後は、必ず石けんを用いて20秒間手指を洗う。
- ・ 傷口や傷ついた皮膚は温かい海水や汽水、または生の貝類に接触させない。生の貝類を扱う際は保護具（手袋など）を用いる。
- ・ 食品を扱う前には石けんを用いて丁寧に手指を洗う。生の食品の調理後は、手指、まな板、作業台、包丁などの器具類を必ず洗浄する。

2. 公衆衛生通知：サイクロスポラ症アウトブレイク

Public Health Notice - Outbreak of *Cyclospora* under investigation

August 17 & 8, 2015

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2015/cyclospora-eng.php>

調査結果の概要

カナダでは、2015年8月17日までに計87人のサイクロスポラ症患者がブリティッシュ・コロンビア（4人）、アルバータ（1人）、オンタリオ（77人）、およびケベック（5人）の4州から報告されている。2人が入院したが、2人ともすでに回復したか現在回復中である。死亡者は報告されていない。患者の発症日は2015年5月3日～7月27日である。現時点で感染源は特定されておらず、調査が進行中である。

これまでにカナダおよび米国で発生した食品由来サイクロスポラ症アウトブレイクは、包装済みサラダミックス、バジル、シラントロ（コリアンダー）、ベリー類、メスクランレタス、サヤエンドウなどの種々の輸入生鮮農産物に関連していた。

これまでにカナダ産の農産物に関連して複数の州・準州にわたり発生したサイクロスポラ症アウトブレイクは存在しない。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、No.16 / 2015 (2015.08.05) US CDC 記事参照）

3. 公衆衛生通知：生きた家禽のヒナとの接触に関連して発生したサルモネラ感染アウトブレイク（2015年7月3日、16日付更新情報、23日付最終更新）

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections related to contact with live baby poultry

July 16 & 3, 2015 – Update, July 23, 2015 – Final Update

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2015/salmonella-eng.php>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、州・地域の公衆衛生および農務当局と協力し、アルバータ、ブリティッシュ・コロンビア、サスカチュワン、マニトバの各州およびノースウェスト準州で発生したサルモネラ感染アウトブレイクの調査を行ってきた。このアウトブレイクでは、アルバータ州の1 孵化場が出荷した生きた家禽のヒナとの接触に関連して患者が発生した。2015年6月17日以降は新規患者が発生していないので、本アウトブレイクは終息したと考えられる。

合計すると、アルバータ（35人）、ブリティッシュ・コロンビア（19人）、サスカチュワン（5人）、マニトバ（1人）の4州およびノースウェスト準州（1人）から61人の患者が報告された。このうち9人が入院したが、これらの患者はすでに回復したか現在回復中である。患者の発症日は2015年4月5日～6月17日で、全員がヒヨコ、七面鳥のヒナ、ガチョウのヒナなどの生きた家禽のヒナとの接触を報告した。多くの患者が、卵や肉を得るための小規模飼育用として、通信販売または飼料販売店の店頭で生きた家禽類を購入したことを報告した。患者が多く報告した家禽の種類は、Cornish Giant 種などのブロイラー鶏（肉用鶏）、産卵鶏、卵肉両用種、七面鳥などであった。追跡調査から、問題の家禽類は Miller 孵化場および Rochester 孵化場のカタログをもとに発注されていたことが明らかになった。両カタログともアルバータ州の1 孵化場が供給する家禽類を取り扱っていた。

アルバータ州農業・林業局は、これらの汚染ヒナの供給元を特定するため、当該孵化場と緊密に協力して動物衛生関連の調査を実施した。Miller および Rochester 孵化場は、2015年3月1日～5月5日に孵化したヒナを注文した顧客宛に、本アウトブレイクに関する説明の手紙を直接送付した。また両孵化場は自身の Web サイトに本アウトブレイクに関する情報を掲載した。

（食品安全情報（微生物）No.13 / 2015 (2015.06.24)、No.12 / 2015 (2015.06.10) PHAC 記事参照）

● カナダ政府（Government of Canada）

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

カナダ政府が食品ウイルスリファレンスセンターの設立を発表

Government of Canada establishes centre for food virology

July 23, 2015

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=1005349>

カナダ政府は、ケベック州 St. Hyacinthe にあるカナダ食品検査庁 (CFIA) の検査施設に「国立食品ウイルスリファレンスセンター (Food Virology National Reference Centre)」を設立することを発表した。この CFIA リファレンスセンターの設立により、ノロウイルスや A 型肝炎ウイルスなどのウイルスの食品からの検出能力が向上すると考えられる。

カナダ政府はまた、CFIA と Génome Québec 社が協定を結び、病原体検出や疫学支援のためのゲノミクスベースの方法を開発することも発表した。この連携により、食品由来ウイルス株の特定のため、より精密な分子生物学的方法が開発されることが期待される。この方法は、最終的に、CFIA が食品由来ウイルス感染アウトブレイクの感染源を追跡し、汚染製品の回収対象をより明確に特定することに役立つであろう。また、公衆衛生当局が食品由来ウイルスのハイリスク株を特定することも可能にする。

CFIA は今後 5 年間、設備や機器の更新および新しい検出法に関する研究・開発によって、St. Hyacinthe の施設における検査業務の改善を続けていく予定である。さらに、当該施設はすでに専門職のスタッフと技術スタッフを増員しつつあり、食品サーベイランスのための先端的な技術の開発を行っている。

国立食品ウイルスリファレンスセンターは、カナダ政府が今年 4 月に創設を発表した食品安全情報ネットワーク (FSIN : Food Safety Information Network) に参加する予定である。FSIN により、連邦と各州の食品安全当局と認定検査機関との間の連携が今後 5 年間に順次実現する予定である。

○参考情報

カナダでは、病因物質が明らかになった食品由来疾患のうち約 65% がウイルスを原因としている。

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2015 (2015.04.29) Government of Canada 記事参照)

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

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

EFSA が科学的評価における不確実性に関するガイダンス案を発表

EFSA proposes “uncertainty toolbox” for its scientific assessments

18 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150618c.htm>

欧州食品安全機関（EFSA）は科学的評価における不確実性に関するガイダンス案について意見を募集している。この意見募集は、国際的な科学者コミュニティ、欧州および各国のリスク評価者、リスクコミュニケーション担当者、リスク管理者および EFSA 関係者を対象としており、意見提出の締め切りは 2015 年 9 月 10 日である。

科学的な不確実性の特定と記述、および科学的評価に及ぼす不確実性の影響の説明は、透明性のある科学的助言を行う EFSA の任務の最も重要な部分である。

研究者は、科学的評価において不確実性を生じさせる様々な因子への対処に日常的に取り組んでいる。これらの因子の中で特に重要なものは、データの質および代表性に存在し得る限界、標準化されていないデータの国またはカテゴリーを越えての比較、予測モデリング手法の選択、既定値（平均的な成人の体重など）の使用などである。研究者が不確実性をどのように報告するか、また、EFSA のような公的機関がリスク管理者、関係者、一般市民に不確実性をどのように情報伝達するかによって、科学的評価やそれに関連した政策決定・選択がもたらすリスクと恩恵について個人の受け取り方が変わってくる。

EFSA の科学委員会は、EFSA のすべての科学的評価に含まれる科学的な不確実性の分析のために、定量的および定性的な方法論のツールボックスを提供する本ガイダンス案を作成した。本ガイダンスは、各科学的評価が置かれた状況に応じて十分に柔軟に対応できることを目標としている。たとえば、数時間以内に助言が必要な緊急の状況から、現行のすべての科学的知見の長期的・包括的なレビューまで、また十分に研究された課題から、エビデンスが不十分な最先端の課題までである。

このようなツールの適用により、EFSA は、科学的評価に影響を及ぼし得る不確実性のより明確な姿を政策決定者に提供し、可能な場合は科学的評価に与える不確実性の影響を定量化することを目指している。

今回寄せられた意見を受けた改訂の後、EFSA の各科学パネルが試行段階として本ガイダンス案を試験運用する予定である。EFSA の専門家はこの試行での結果を考慮してガイダンス案をさらに洗練し、最終案を得る。また、EFSA は様々な集団に科学的な不確実性の情報を伝達する最良の方法について研究を行う予定である。本ガイダンス案は、承認後、EFSA のすべての科学的評価に適用される予定である。

（関連記事）

科学的評価における不確実性に関するガイダンス案についての意見募集

Public consultation on Draft Guidance document on Uncertainty in Scientific Assessment

18 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/150618.htm>

(ガイダンス案 PDF)

EFSA の科学的評価における不確実性に関するガイダンス案

Guidance on Uncertainty in EFSA Scientific Assessment

<http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/150618.pdf>

● 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7月20日～2015年7月31日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

イタリア産二枚貝の大腸菌 (3.500 MPN/100g)、デンマーク産冷凍牛切り落とし肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、イタリア産 sweet gorgonzola (ゴルゴンゾーラ・ドルチェ) のリステリア (*L. monocytogenes*、70 CFU/g)、フランス産冷蔵パテのリステリア (*L. monocytogenes*、1,500 CFU/g)、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+*)、タイ産犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) と腸内細菌 (>300 CFU/g)、ポーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、1/5 検体陽性)、パキスタン産松の実のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産アンドゥイユソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、>15,000 CFU/g)、イタリア産冷蔵鶏胸カット肉のサルモネラ (*S. Thompson*、25g 検体陽性)、インド産犬用餌のサルモネラ (*S. Typhimurium*、50g 検体陽性) など。

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

フランス産フレッシュワルクチーズのカビ (*Geotrichum candidum*)、ドイツ産レバーパテのカビ (*Penicillium*、*Rhizopus*)、ハンガリー産冷蔵鶏胸肉 (オーストリア経由) のサ

ルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、英国産レッドチェダーチーズのカビ、フランス産トリュフ入りオムレツ用パウダーのサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産チョコレート・ヘーゼルナッツ入りシリアルのげっ歯類 (ネズミの尾)、スウェーデン産ヘーゼルナッツのカビ、ポーランド産冷蔵角切り・細切り鶏肉・豚肉製品の酵母菌など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ベトナム産冷凍オクラのサルモネラ (*S. Stanley*)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産冷蔵サバのアニサキス、エジプト産殻付き落花生の昆虫の死骸、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産 betel leaf のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産トリッパ (モツ) サラダ用羊肉の昆虫の死骸、中国産ゴマ豆腐ソースのセレウス菌 (2.3×10^6 , 2.6×10^6 , 5.3×10^6 , 2.3×10^7 , 1.6×10^7 CFU/g) など。

警報通知 (Alert Notification)

ボリビア産有機ゴマ種子(エストニアで包装、オランダ経由)のサルモネラ (*S. Enteritidis*、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*、640; 40; <10 CFU/g)、パキスタン産チキンマサラ用スパイスミックスのサルモネラ (*S. Hvitittingfoss*、25g 検体陽性)、イタリア産ゴルゴンゾーラのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産冷蔵生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、>10 CFU/g)、スペイン産スモークパプリカパウダー(アイルランド経由)のサルモネラ (*S. Munchen*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍サクランボ(セルビアで包装)のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産の卵のサルモネラ (*S. Indiana*、25g 検体陽性)、フランス産の生乳のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ベトナム産ケイトウミントのサルモネラ (25g 検体陽性)、カナダ産原材料使用の発芽レンズマメ(スウェーデンで包装)の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+/stx2+/eae-*、25g 検体陽性)、原産地不明の挽いたターメリック根のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ドイツ産活ムラサキイガイの大腸菌 (330 /100g)、ドイツ産乾燥 bitter leaf (オランダ経由)のサルモネラ (group C1、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍バーガーの志賀毒素産生性大腸菌 (H11, *eae+*, *stx1+*)、アイルランド産牛の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (STEC O26, *stx1+*)、ポーランド産角切り・細切り加熱済み豚肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 2/5 陽性)、ドイツ産乾燥ローズマリーのサルモネラ (*S. salamae*、25g 検体陽性)、エジプト産冷凍洗浄済みイチゴのノロウイルス (G II、25g 検体陽性)、セルビア産冷凍ラズベリー(ベルギー経由)のノロウイルス (GI、25g 検体陽性)、セルビア産冷凍ラズベリーの食品由来アウトブレイクとノロウイルス (2/3 検体陽性)、中国産乾燥鶏胸肉(ドイツ経由)のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、英国産朝食用シリアル(ネズミの糞)、スペイン産イガイによる食品由来アウトブレイク、ドイツ産スモークハムのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、オランダ産冷凍鶏もも肉のサル

モネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産セラーノハムのリステリア (*L. monocytogenes*、 < 10 CFU/g)、ベルギー産冷凍鶏レバー・皮のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、オーストリア産ソーセージ用調味料のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ブルガリア産とアルバニア産の原材料使用のチェコ共和国産イラクサパウダーのサルモネラ (*S. Derby*、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)、フランス産乾燥ハムのリステリア (*L. monocytogenes*、260 CFU/g)、オランダ産小児用経腸食品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

● 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 (25)

13 August 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ネパール	8/10	カトマンズ		重症胃腸炎患者 40~50/日 うち数人がコレラ確定	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室