

食品安全情報（微生物） No.21 / 2015（2015.10.14）

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. 米国食品医薬品局（US FDA）は食品安全システムの近代化に向けて重要な歩みを進めている — 食品由来疾患から消費者をより強力に保護する FDA 食品安全近代化法（FSMA : Food Safety Modernization Act）の施行に向けた動き

[【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】](#)

1. サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）汚染の可能性により Aspen Foods 社が詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品を回収

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 輸入キュウ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* Poona）感染アウトブレイク（2015年10月6日付更新情報）
2. Aspen Foods 社製の詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（2015年9月29日、10月6日付更新情報）

[【Emerging Infectious Diseases】](#)

1. 食品由来疾患能動的サーベイランスネットワーク（FoodNet） — 20年間の活動実績（1996～2015年）

[【欧州委員会健康・消費者保護総局（EC DG-SANCO）】](#)

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

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. EFSA@EXPO : リスク評価の将来

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. カンピロバクター汚染調査の解析結果報告書を発表

[【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/>

米国食品医薬品局 (US FDA) は食品安全システムの近代化に向けて重要な歩みを進めている — 食品由来疾患から消費者をより強力に保護する FDA 食品安全近代化法 (FSMA : Food Safety Modernization Act) の施行に向けた動き

The FDA takes important steps in modernizing the food safety system

Moves to implement FDA Food Safety Modernization Act to further protect consumers from foodborne illness

September 10, 2015

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm461437.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、超党派的政策である食品安全近代化法 (FSMA : Food Safety Modernization Act) に定められた主要な 7 本の規則のうち、最初の 2 本を最終規則としたことを発表し、これにより食品由来疾患の予防に向けて近年で最も大きな前進を遂げた。

この発表は、食品由来疾患の予防に今まで以上に重点を置き、輸入食品を国産食品と同一の食品安全基準のもとに位置づけ、また州・地域当局と協力して全国統一の食品安全システムを築くための第一歩となる。

米国疾病予防管理センター (US CDC) の最近のデータによれば、毎年米国で発生する食品由来疾患患者は 4,800 万人 (米国民の 6 人に 1 人) に上ると推定されている。また、食品由来疾患による年間の入院患者は約 12 万 8,000 人、死亡者は約 3,000 人と推定されている。過去数年にわたり、ハウレンソウからピーナッツ製品まで様々な食品に関連して注目度の高いアウトブレイクが複数発生し、これらにより食品安全の継続的な改善の必要性が浮き彫りになった。

今回最終化された 2 本の規則は予防的管理に関するもので、食品および動物用飼料の双方について時代に即した製造工程の実施に重点が置かれている。今回の発表により、食品会社は、アウトブレイクが発生してから行動するのではなく、FDA と協力して消費者へのハザードを初期段階で確実に予防することになるであろう。

予防的管理に関する今回の 2 本の最終規則は食品および動物用飼料の製造施設に対し、文書による食品安全計画の作成とその実施を義務付けており、これにより、各々の製品の安全性に影響を及ぼす可能性がある問題を明確にし、その発生を予防または発生の可能性を最小限にするための手順の概要を示すよう求めている。このことは、食品会社が、自らの製造施設のモニタリング、自社製品中に生じる可能性があるハザードの特定、およびそれらのハザードの予防に責任があることを意味する。FDA はこれらの最終規則のもとで、

ハザードを予防するシステムとその成果を評価できるようになり、食品安全問題発生時の対応および製造食品の安全性の保護を向上させることになる。

今回発表された予防的管理に関する最終規則は広範なアウトリーチ活動の成果であり、食品安全確保への柔軟かつ標的を絞ったアプローチとするため、農家、消費者、食品業界および学界からの貴重な情報などを含む多数の一般意見を取り入れている。

2016年にFSMAの7本の最終規則が揃えば、これらは一体のものとして米国の食品安全システムを組織的に強化し、公衆衛生の保護の向上をもたらすであろう。

(関連記事)

新しいFDA規則は5つの点で食品安全に貢献する

5 Ways New FDA Rules Will Make Your Foods Safer

Sept. 10, 2015

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm459072.htm>

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

● 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

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

サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 汚染の可能性により Aspen Foods 社が詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品を回収

Aspen Foods Recalls Frozen, Raw, Stuffed & Breaded Chicken Products Due to Possible *Salmonella* Enteritidis Contamination

October 2, 2015

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2015/recall-101-2015-release-expansion>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Aspen Foods 社 (イリノイ州シカゴ) が、サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 汚染の可能性があると、そのまま喫食可能な (RTE) 食品に見える約 561,000 ポンド (約 254 トン) の詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品を回収していると発表した。

回収対象は 2015 年 8 月 25 日～9 月 17 日に製造され、賞味期限 (best if used by date) が 2016 年 8 月 23 日～12 月 15 日の製品である。これらの製品は RTE 食品ではなく、以下の URL から回収対象製品のリストが入手できる。

<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/b0b9ef6c-bf2b-4434-967b-3ae5d43c60c5/101-2015-expanded-product-list-NRTE.pdf?MOD=AJPERES>

<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/d2469a20-7591-4a54-a1f9-65e9d77a6a80/101-2015-expanded-product-list-variety-packs.pdf?MOD=AJPERES>

今回の回収対象には以下のブランドが関連している。すなわち「Acclaim」「Antioch Farms」「Buckley Farms」「Centrella Signature」「Chestnut Farms」「Family Favorites」「Home Dining Selections」「Kirkwood」「Koch Foods」「Market Day」「Oven Cravers」「Rose」「Rosebud Farm」「Roundy's」「Safeway Kitchens」「Schwan's」「Shaner's」「Spartan」および「Sysco」である。

2015年7月15日に最初の回収が発表された後、FSISは、最初の汚染の原因となったハザードがAspen Foods社によって適切に制御されているかどうかを確認するため、同社施設での強化サンプリングを実施した。その結果、同社製品から*S. Enteritidis* アウトブレイク株と同じ株が検出された。この結果およびその他の情報を受けて、同社はさらなる患者発生を防ぐために回収対象の拡大を決定した。今回の対象拡大により、汚染原材料に関連したすべての製品が回収対象となった。

同社は2015年7月15日に、RTE食品のように見える詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品約1,978,680ポンド（約898トン）の回収を発表した。回収対象は2015年4月15日～7月10日に製造され、賞味期限が2016年7月14日～10月10日の製品であった。関連したブランドは「Home Dining Selections」を除き上記と同じであった。

FSISは2015年6月23日に*S. Enteritidis* 感染患者クラスター発生の通知を受けた。FSISは、ミネソタ州保健局（MDH）および農業局（MDA）と協力し、RTE食品に見えるAspen Foods社製の詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品と本患者クラスターとの間に関連があると判断した。疫学的エビデンスと追跡調査結果にもとづき、発症日が2015年5月9日～7月22日の症例患者5人がミネソタ州で特定されている。FSISは、MDH、MDAおよび米国疾病予防管理センター（US CDC）と協力して調査を続けている。

（食品安全情報（微生物）本号、No.20/2015（2015.09.30）、No.16/2015（2015.08.05）US CDC、No.15/2015（2015.07.22）USDA FSIS、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. 輸入キュウ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* Poona) 感染アウトブレイク (2015年10月6日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Poona Infections Linked to Imported Cucumbers
October 6, 2015

<http://www.cdc.gov/salmonella/poona-09-15/index.html>

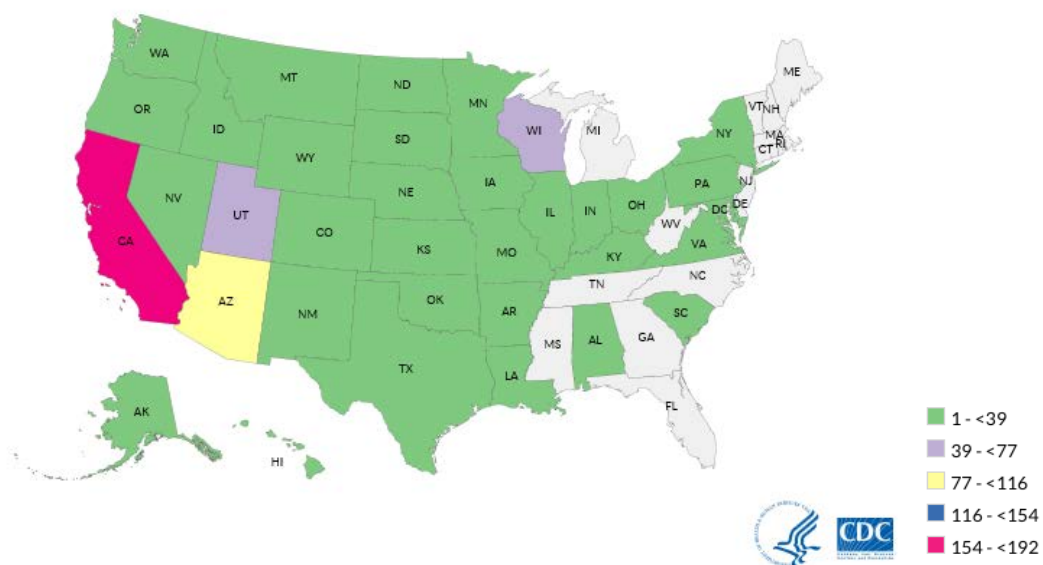
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生当局、および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Poona) 感染アウトブレイクを調査している。疫学・追跡調査と検査機関における検査の結果から、可能性の高い感染源として、Andrew & Williamson Fresh Produce (A&W)社 (カリフォルニア州サンディエゴ) がメキシコから輸入・販売したキュウリが特定されている。

患者情報の更新

サルモネラ (*Salmonella* Poona) 本アウトブレイク株感染患者は、2015年9月29日付の情報更新以降10月5日までに全米24州から新たに61人が報告されている。サルモネラに汚染された食品を喫食してから発症するまで1週間かかる場合があり、またキュウリの品質保持期間は最長14日間であるため、回収の開始後に患者が引き続き報告されることは想定外のことでない。回収開始後に回収対象であることを知らずに汚染されたキュウリを喫食した消費者がいる可能性もある。

2015年10月5日時点で、本アウトブレイク株の感染患者は35州から計732人が報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Poona) アウトブレイク株感染患者数 (2015年10月5日までに報告された居住州別患者数、n=732)



情報が得られた患者の発症日は2015年7月3日～9月25日である。患者の年齢範囲は

1 歳未満～99 歳、年齢中央値は 17 歳である。50%が 18 歳未満で、55%が女性である。情報が得られた患者 536 人のうち 150 人（28%）が入院し、アリゾナ、カリフォルニア、オクラホマおよびテキサスの各州から 1 人ずつ計 4 人の死亡者が報告されている。

（食品安全情報（微生物）No.20 / 2015（2015.09.30）US CDC、No.19 / 2015（2015.09.16）US FDA、US CDC、CFIA 記事参照）

2. Aspen Foods 社製の詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク（2015 年 9 月 29 日、10 月 6 日付更新情報）

Outbreak of *Salmonella* Enteritidis Infections Linked to Raw, Frozen, Stuffed Chicken Entrees Produced by Aspen Foods

October 6 & September 29, 2015

<http://www.cdc.gov/salmonella/frozen-chicken-entrees-part2-07-15/index.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生当局、および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生している 2 件のサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクを調査している。この 2 件のアウトブレイクは互いに異なる *S. Enteritidis* 株を原因として発生している。

現時点では、本アウトブレイクと Barber Foods 社が製造し種々のブランド名で販売された詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連した *S. Enteritidis* 感染アウトブレイク（下記の URL 参照）との関連は確認されていない。

<http://www.cdc.gov/salmonella/frozen-chicken-entrees-07-15/index.html>

患者情報の更新（2015 年 9 月 29 日付）

本 *S. Enteritidis* アウトブレイク株感染患者は、2015 年 7 月 13 日付の更新情報以降、ミネソタ州から新たに 2 人が報告され、患者数は全部で 5 人となった。新規患者 2 人は 7 月に発症し、製品検査の結果から特定された。

5 人の患者の発症日は 2015 年 5 月 9 日～7 月 22 日である。年齢範囲は 14～68 歳、年齢中央値は 30 歳で、60%が男性である。2 人（40%）が入院したが、死亡者は報告されていない。

調査の更新情報（2015 年 10 月 6 日付）

2015 年 10 月 2 日に Aspen Foods 社は、回収の対象製品を拡大し、そのまま喫食可能（ready-to-eat）な食品に見える詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品約 561,000 ポンド（約 254 トン）を回収すると発表した。これらの製品は *S. Enteritidis* に汚染されている可能性がある。

対象製品は 2015 年 8 月 25 日～9 月 17 日に製造され、賞味期限（best if used by date）

が 2016 年 8 月 23 日～12 月 15 日の製品である。当該製品には米国農務省（USDA）の検査印の内側に施設番号「P-1358」が表示されており、全米の小売店および食品提供施設に出荷された。消費者はこれらの製品を喫食すべきではない。

（食品安全情報（微生物）本号 USDA FSIS、No.20 / 2015（2015.09.30）、No.16 / 2015（2015.08.05）US CDC、No.15 / 2015（2015.07.22）USDA FSIS、US CDC 記事参照）

● Emerging Infectious Diseases

<http://wwwnc.cdc.gov/eid/>

食品由来疾患能動的サーベイランスネットワーク（FoodNet）－ 20 年間の活動実績（1996～2015 年）

Foodborne Diseases Active Surveillance Network—2 Decades of Achievements, 1996–2015

Emerging Infectious Diseases, Volume 21, Number 9—September 2015

<http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/21/9/pdfs/15-0581.pdf>

http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/21/9/15-0581_article

要旨

食品由来疾患能動的サーベイランスネットワーク（FoodNet）は、米国の食品安全政策および疾患予防のための基盤を形成している。FoodNet は、主に食品を介して伝播する 9 種類の細菌性・寄生虫性病原体への感染が検査機関で確定した患者および溶血性尿毒症症候群（HUS）患者について、米国内の 10 カ所のサイトで住民ベースの能動的サーベイランスを行っている。FoodNet では、州・連邦の研究者が協力し、胃腸疾患の動向の監視、感染源の特定、および随時の特別調査を行っている。FoodNet は主に以下の分野で実績を挙げてきた。すなわち、1) 胃腸疾患に関する住民ベースの信頼性の高い能動的サーベイランスシステムの構築、2) 散発性胃腸感染症のリスク因子および防御因子を特定するための疫学調査の考案と実施、3) 各胃腸疾患の特徴、患者の医療機関受診行動、消費者による種々の食品の喫食頻度、検査機関での検査に係わる慣習などを把握するための、住民および検査機関を対象とした調査、4) 新興課題への対応に適用可能な調査研究プラットフォームの開発、などである。臨床、検査および情報に関する技術が急速に変化しているため、FoodNet の現在の活動は今後ますます重要性が高まると考えられる。

表および図

表：食品由来疾患能動的サーベイランスネットワーク（FoodNet）の主要な実績（1996～2015年）

実績	実績の具体例	波及効果の例
<p>胃腸疾患に関する住民ベースの信頼性の高い能動的サーベイランス</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎春、前年の罹患率のデータを発表する。 ・ データベースは、散发事例に関する包括的な疫学情報および検査データを含んでいる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 規制機関は、FoodNet のデータをもとに予防対策を評価し、施策を決定している。 ・ 業界は食品安全対策の策定に FoodNet のデータを利用している。 ・ 162 報の刊行物で、食品由来病原体による感染症の疫学の記述に FoodNet のデータが使用されてきた*。
<p>散发性胃腸感染症のリスク因子および防御因子を特定するための疫学調査</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ リステリア症の症例対照研究により、感染がメロンの喫食に関連していることが示された。 ・ カンピロバクター症およびサルモネラ症の症例対照研究で、ショッピングカートに食肉または鶏肉と隣接して座っている幼児の感染リスクが高いことが示された。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 症例対照研究の結果により、リステリア症患者への質問項目にカンタロープの喫食が追加され、この追加によって 2011 年のアウトブレイクの際に感染源としてカンタロープが特定されるまでの時間が短縮された。 ・ 一部の小売店は、ショッピングカート拭き取り用の雑巾を置いたり、食肉・鶏肉の販売カウンターの近くにビニール袋を用意したりするようになった。

<p>各胃腸疾患の特徴、患者の医療機関受診行動、消費者による種々の食品の喫食頻度、検査機関での検査に係わる慣習などを把握するための、住民および検査機関を対象とした調査</p>	<p>1999年および2011年に、病因物質が不確定の患者も含め食品由来疾患の実患者数が推定された。</p>	<p>2011年の推定実患者数は、主要な各食品カテゴリーに起因する実患者数の算出に使用された。規制機関は、後者の推定値を予防対策策定の参考にしている。</p>
<p>新興課題への対応に適用可能な調査研究プラットフォーム</p>	<p>腸管病原体に対し培養非依存の診断検査（CIDT）を採用する臨床検査機関が増え始めたことを受け、2008年にFoodNetはCIDTで検出された腸管病原体のデータを収集することにした。</p>	<p>FoodNetは、「全米各州および各地域疫学専門家審議会（CSTE）」と協力し、カンピロバクター感染について、培養またはCIDTのどちらの検査方法でも報告可能とする提案書を作成した。この提案は2014年に承認され、2015年1月から提案にもとづく報告が開始された。</p>

*詳細は <http://www.cdc.gov/foodnet/publications/index.html>

図1：FoodNetでサーベイランスの対象とされる地域（米国、2004年～現在）

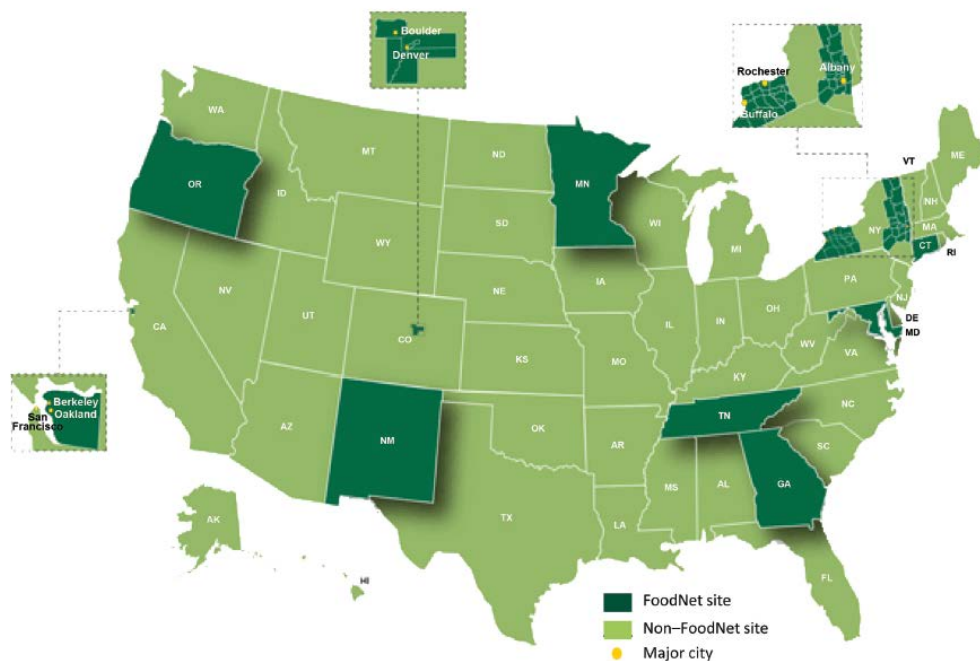
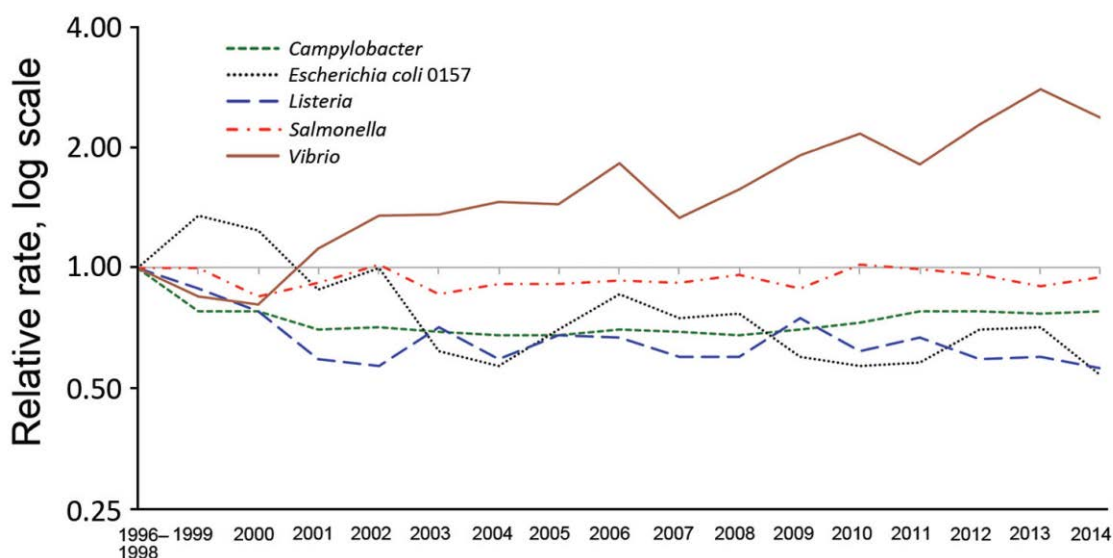


図 2：培養により確定したカンピロバクター、志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157、リステリア、サルモネラ、ビブリオおよびエルシニアの各年の罹患率の 1996～1998 年を基準とした相対値（FoodNet、1996～2014 年）。各折れ線は年ごとの罹患率を 1996～1998 年の平均値と比較した時の相対値を示しており、実際の罹患率を示すものではない。2014 年のデータは暫定データである。



- 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9月28日～2015年10月9日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

カンボジア産 vine leaf (ベトナム経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ポーランド産豚ひき肉のサルモネラ (10g 検体陽性)、カンボジア産の生鮮ケイトウミント (ベトナム経由) の大腸菌 (6,200 CFU/g)、オーストリア産冷蔵リブ肉マリネのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、オーストリア産の卵のサルモネラ (*S. Enteritidis* PT6D, 25g 検体陽性)、オランダ産活イガいのサルモネラ (25g 検体陽性)、リトアニア産原材料使用のオランダ産味付け牛スカート (ハラミ) 肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、トルコ産犬用餌のサルモネラ (*S. Lexington*, 25g 検体陽性)、メキシコ産ウマの血粉/骨粉混合飼料のサルモネラ (25g 検体陽性)、米国産オウム用飼料の腸内細菌 (220・630・210,000・16・2,300 CFU/g)、ドイツ産冷蔵丸鶏のカンピロバクター属菌 (25g 検体 12/12 陽性) など。

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

英国産 suya (スパイス) のカビ、ベルギー産冷蔵液体ホエイ濃縮物の腸内細菌 (76・83・77・89・74 CFU/g)、イタリア産高齢犬用配合飼料のサルモネラ (*S. Münster*, 25g 検体陽性)、イタリア産加工動物タンパク質のサルモネラ (*S. Ohio*・*S. Poona*、ともに 25g 検体陽性)、英国産冷凍生カモ首肉のサルモネラ (*S. Give*, 50g 検体陽性)、オランダ産ライ麦パンのカビ、ドイツ産魚粉のサルモネラ (*S. Bredeney*, 25g 検体陽性)、スペイン産ヤギとたいの結核菌の疑い、イタリア産冷凍ブッラータチーズの大腸菌 (110,000・180,000・> 1,500,000 CFU/g)、フランス産寿司飯 (イタリアで加工) の昆虫 (コクゾウムシ) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベラルーシ産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Derby*・*S. Lexington*、ともに 25g 検体陽性)、米国産皮むきアーモンドの昆虫 (幼虫)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍エビのコレラ菌 (非 O1/非 O139, 25g 検体陽性)、ブラジル産犬用餌のサルモネラ (25g 検体陽性) と腸内細菌 (1.1 * 1,000 MPN/g)、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、インド産 betel leaf のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性) など。

警報通知 (Alert Notification)

フランス産の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*, 25g 検体陽性)、トルコ産クミンパウダー (英国経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ヨルダン産ピスタチオ (UAE・ベルギー経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷凍角切りトマトのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵セラーノハムのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ラトビア産冷蔵スモークサーモン (デンマーク経由) のリステリア (*L. monocytogenes*, ≤460 CFU/g)、中国産乾燥 black mushroom (香港経由) のセレウス菌 (22,000・12,000・

28,000・220,000・37,000 CFU/g)、スペイン産ソーセージのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ウクライナ産冷凍骨・皮なし鶏胸肉(オランダ経由)のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性) とサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ポルトガル産ソーセージのボツリヌス菌、フランス産カキの大腸菌 (940 CFU/100g)、フランス産羊の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 700 CFU/g) とサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産解凍生マグロ切り身による食品由来アウトブレイク、フランス産冷蔵ハム・バターサンドイッチのリステリア (*L. monocytogenes*, < 10 CFU/g)、ベルギー産冷蔵ソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体 1/12 陽性)、アイルランド産冷蔵牛ステーキ肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*, *eae+*)、フランス産活カキのノロウイルス (GI, GII)、ドイツ産タイムのサルモネラ (*S. Brandenburg*, 25g 検体陽性)、イタリア産原材料使用のフランス産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ (*S. Kentucky*)、中国産ブタ用餌のセレウス菌 (6,000,000 CFU/g) と細菌 (3,450,000 CFU/g)、ベルギー産冷蔵ひき肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵加熱済みエビのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、スロバキア産ヒヨコ豆スプレッドのボツリヌス毒素の疑い、オランダ産チョコレートトウェハースのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

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

EFSA@EXPO : リスク評価の将来

EFSA@EXPO: the future of assessment science

16 September 2015

<http://www.efsaexpo2015.eu> (EFSA Expo2015 ホームページ)

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150916a>

欧州食品安全機関 (EFSA) の第 2 回科学会議 (2015 年 10 月 14 日~16 日、ミラノ) の幕開けとなる全員参加のセッションでは、4 人の専門家がリスク評価 (assessment science) の将来について講演することになっている。ハーバード大学の Sheila Jasanoff 教授は、リスク評価においては結果よりも過程の方が重要となるしくみを分析する。

サセックス大学の Andrew Stirling 教授は、革新や科学は必然的に社会的関心による制約を受けるという仮定に挑戦する。英国政府の首席科学顧問である Sir Mark Walport は、科学的革新が経済成長に不可欠であると考えており、リスクに関する議論の形成のために頑健かつ公正な助言を提供するという科学者の役割について発表する。

米国環境健康科学研究所 (NIEHS) の Nigel Walker 副所長は、全米毒性学プログラム

による応用研究と分析が、30年以上にわたり政策策定にどのように影響を与えてきたかを議論する。

この全員参加のセッションは10月14日14:30~18:00に予定されている。セッションの詳細は

<http://www.efsaxpo2015.eu/show-session/?idsession=2> から入手可能。

会議はインターネット経由でリアルタイムでの視聴が可能である。

<http://www.efsaxpo2015.eu/news-page/#live-web-streaming-follow-the-conference-online>

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

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

カンピロバクター汚染調査の解析結果報告書を発表

Campylobacter survey analysis report published

10 September 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14418/campylobacter-survey-analysis-report>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、英国の小売店舗で販売された生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染レベルに関する通年調査の最終報告書を発表した。本報告書には、2014年2月~2015年3月にFSAが行った調査により得られたデータに関する解析結果が記載されている。

本報告書 (Survey report) の要約部分を紹介する。

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/campylobacter-retail-survey-final-report.pdf>

カンピロバクター属菌は英国の食品由来疾患の最大の原因であり、鶏肉がその最も重要な媒介食品と考えられている。FSAおよび業界は、最高レベル (皮膚検体で菌数が>1,000 cfu/g) のカンピロバクター汚染を示す鶏肉の食鳥処理終了時における割合を2015年末までに10%未満にすることを共通の目標としている。今回の全国調査は、小売りの生鮮丸鶏およびその包装のカンピロバクター属菌汚染レベルを把握するために行われた。

調査では、2014年2月~2015年3月に英国産の生鮮丸鶏4,011検体の検査が行われた。検体は全期間にわたり英国全地域から偏りがなく (各地域の人口に比例して) 採取され、イングランド公衆衛生局 (PHE) の5カ所および北アイルランドの1カ所 (Agri-Food & Biosciences Institute、ベルファスト) の計6カ所の検査機関で検査が行われた。放し飼いおよび有機飼育の鶏由来の製品の割合も考慮し、各社の鶏肉製品の市場占有率に比例し

て小売店から検体が採取された。FSA は、調査全体から得られたデータを既に 2015 年 5 月 28 日にオンラインで発表しており、今回の報告書は全データの詳細な解析結果をまとめたものである。

今回の小売鶏肉の調査では、EN/TS/ISO 10272-2 規格の標準菌数測定法が用いられた(検出限界は皮膚検体および包装の外側表面のスワブ検体とも 10 cfu/g またはスワブ)。鶏肉 1 パックにつき 2 検体の検査が行われた。1 検体は皮膚(主に頸部皮膚) 25g で、他の 1 検体は包装の外側表面(包装の外側表面全体を拭き取ったスポンジスワブ)であった。

英国の小売段階の生鮮鶏肉のカンピロバクター属菌汚染率は 73.3%であった。かなりの割合(19.4%)の皮膚検体が最高レベル(>1,000 cfu/g)の汚染を示し、この割合は小売店により 12.9~29.9%の幅があった。包装の外側表面については、スワブ検体の 6.8%でカンピロバクターが検出され、小売店によるばらつきは 3.1~12.5%であった。包装外側表面のカンピロバクター属菌数は概して低レベルであったが、1.6%の検体で 100~4,500 cfu/スワブの菌数が検出された。

汚染率の小売店による大きな差は、鶏肉検体の残存保存可能期間、鶏肉のサイズ(重量)、検体採取時期、または鶏の飼育方法の違いでは説明がつかなかった。また、鶏肉パックに記載された認可コード番号(食鳥処理施設を特定する)によって、最高レベル(>1,000 cfu/g)の汚染を示す鶏肉の割合が 9.4~29.7%と大きく異なっており、さらに、特定の認可施設のみから供給を受けている小売店がいくつかあることがわかった。

最高レベルのカンピロバクター属菌汚染を示す鶏肉の割合は、冬季より夏季の方が高かった。重量が 1,400 g を超える大サイズの鶏肉の方が、最高レベル(>1,000 cfu/g)の汚染のリスクが高かった。外部にアクセスできる(放し飼いや有機飼育など)鶏の方が、標準的条件下で飼育された鶏より汚染率が高いことを示すエビデンスはなかったが、放し飼いおよび有機飼育の鶏肉の検体数は非常に少なく、精度の高い比較は不可能であった。

分離株のカンピロバクター種の特定が行われた皮膚検体のうち、76.6%で *Campylobacter jejuni* が特定された。13.9%で *C. coli* が、4.2%で両者が検出された。*C. coli* は冬季および春季より夏季の方が、また、外部にアクセスできる鶏ではそうではない鶏に比べより高頻度で分離された。同一の鶏肉パック由来の皮膚検体および包装外側表面検体の両方からカンピロバクター属菌が分離された場合、その 93%で同一種が分離された。

英国内で販売されている鶏肉のカンピロバクター汚染率は依然として高く、食品由来疾患リスクを考えるうえで鶏肉のカンピロバクター属菌汚染は引き続き重要である。

(食品安全情報(微生物) No.12 / 2015 (2015.06.10)UK FSA 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 (30) (29) (28)

13 & 3 October 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ベルギー	10/7	インド経由		1	
イラク (WHO 発表)	10/12		10/8 時点	1,263	
イラク	10/9			1,302	0
		Kirkuk	2012 年	約 300	4
			2007 年	4,000～	約 24
キューバ、ド ミニカ共和 国、ハイチの 3 カ国	9/9		2015 年 1～32 週	計 21,227	
キューバ	9/13	Holguin 州	最近数カ月	(コレラ、下痢)約 300	
	9/9	Holguin 州	過去数週間	複数	
ドミニカ共 和国	9/9	Monsenor Nouel 州	2015 年 31～32 週	アウトブレイク 1 件	
		全国	2015 年 1～32 週	(死亡者含む疑い患者) 396	12
		全国	2010 年 11 月～ 2015 年 32 週	(死亡者含む疑い患者) 33,160	490
ハイチ	10/9	南東県	前週	268	
		全国	2015 年 1 月～ 9 月	(死亡者含む) 22,511	185
		全国	2010 年 10 月～ 2015 年 8/8	(死亡者含む) 745,401	8,965
	9/9	全国	2015 年 1～32 週	(死亡者含む) 20,830 新規患者約 650/週	179 約 6/週

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室