

# 食品安全情報（微生物） No.3 / 2016（2016.02.03）

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

### [【世界保健機関（WHO）】](#)

1. 第2次コーデックス信託基金（Codex Trust Fund-2）が発足

### [【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. Dole Fresh Vegetables 社がサラダ製品の自主的な撤去を発表

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. Dole 社の加工施設（オハイオ州 Springfield）で製造された包装済みサラダ製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク（2016年1月22日付初発情報、1月28日付更新情報）
2. 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（2016年1月26日付更新情報）
3. Karoun Dairies 社が販売したソフトチーズに関連して複数州にわたり発生したリステリア症アウトブレイク（最終更新）

### [【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知-リステリアアウトブレイク：Dole 社の加工施設（米国オハイオ州 Springfield）で製造された包装済みサラダ製品を喫食しないよう消費者に注意喚起（2016年1月20日付初発情報、1月23、27日、2月2日付更新情報）

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 食品回収警報：リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性により Dole ブランドの一部の包装済みサラダ製品（カットサラダ、サラダミックス、サラダセット、薬物野菜）および PC Organics ブランドの一部の薬物野菜を回収

### [【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. EU 規則 No 1152/2011 に則して 2015 年に提出されたエキノコックス（*Echinococcus multilocularis*）サーベイランス報告書の評価

### [【フィンランド食品安全局（Evira）】](#)

1. フィンランド産の豚肉でもメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）が検出されることがある

## 【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

<http://www.who.int/en/>

### 第2次コーデックス信託基金 (Codex Trust Fund- 2) が発足

Launch of Codex Trust Fund- 2

<http://www.who.int/foodsafety/en/>

Codex Trust Fund

[http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/food-standard/codextrustfund/en/](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/codextrustfund/en/)

国連食糧農業機関 (FAO) および世界保健機関 (WHO) は、過去 12 年間にわたり第 1 次コーデックス信託基金 (CTF1) を通じて、コーデックス委員会 (CAC) での国際食品規格策定作業に参加する 145 カ国の 2,385 人に援助を行ってきた。この経験を生かすために、FAO/WHO は 2016 年 1 月 1 日に新しいコーデックス信託基金 (CTF2) を立ち上げた。今後 12 年間は、各国の能力向上を目指し 100 カ国以上に複数年にわたる援助が提供される予定である。

WHO の食品安全・人獣共通感染症部長である宮城島一明博士は、「今回の新しいコーデックス信託基金に期待することは、2027 年までにすべての国がコーデックスに十分かつ効果的に携わり、コーデックス規格の恩恵を得られるようになることである」としている。

### 背景

FAO/WHO のコーデックス信託基金は、2004～2015 年に、経済が発展途上および過渡期にある諸国の 2,300 人以上が国際食品規格策定作業に参加することを支援し、コーデックス委員会への参加の効果を増強するため 1,200 人以上にコーデックスに関する研修を提供してきた。FAO および WHO は CTF1 の成功を生かすため、後継の基金となる CTF2 を 2016 年 1 月に立ち上げた。

CTF2 では、コーデックスへの参加者の幅を広げることから、コーデックスに参加する各国の能力を強固かつ堅実で持続可能なものにすることに焦点を移す。CTF2 に関する詳しい情報はプロジェクト計画書 (英語版、下記参照) から入手可能である。

(プロジェクト計画書)

第2次コーデックス信託基金

CODEX TRUST FUND-2

PROJECT DOCUMENT (December 2015)

7 January 2016

[http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/food-standard/CTF2ProjectDocument.pdf?ua=1](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/CTF2ProjectDocument.pdf?ua=1)

---

## 【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/>

### Dole Fresh Vegetables 社がサラダ製品の自主的な撤去を発表

Dole Fresh Vegetables Announces Voluntary Withdrawal for Salads

January 22, 2016

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm482822.htm>

Dole Fresh Vegetables 社は、オハイオ州 Springfield にある同社製造施設の稼働を一時的に中止しており、同施設で製造された Dole ブランドおよびプライベートブランドのすべての包装済みサラダ製品を市場から自主的に撤去している。本撤去の対象は、「A」で始まる製造コードが包装の右上隅に記載されている製品で、米国の 23 州（アラバマ、コネチカット、フロリダ、ジョージア、イリノイ、インディアナ、ケンタッキー、ルイジアナ、ミシガン、マサチューセッツ、メリーランド、ミネソタ、ミズーリ、ミシシッピ、ノースカロライナ、ニュージャージー、ニューヨーク、オハイオ、ペンシルバニア、サウスカロライナ、テネシー、バージニア、ウィスコンシン）およびカナダの 3 州（オンタリオ、ニューブランズウィック、ケベック）で販売された。今回の撤去に関する詳細情報は米国疾病予防管理センター（US CDC）のサイト（<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/>）から入手可能である。

同社のその他の施設で製造された生鮮果物、生鮮野菜、包装済みサラダ製品など（製造コードが「B」または「N」で始まる）は本自主的撤去の対象ではない。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC、PHAC、CFIA 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. Dole 社の加工施設（オハイオ州 Springfield）で製造された包装済みサラダ製品に関連

して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク（2016年1月22日付初発情報、1月28日付更新情報）

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Packaged Salads Produced at Springfield, Ohio Dole Processing Facility

January 28 & 22, 2016

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/bagged-salads-01-16/index.html>

#### 初発情報（2016年1月22日付）

2015年9月以降、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リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査している。

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 の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 が統括する全米ネットワークシステムである。患者から分離されたリステリア株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法および全ゲノムシーケンシング（WGS）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、アウトブレイクの可能性を特定するため、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。WGS 法による DNA フィンガープリントは PFGE 法に比べより詳細な情報をもたらす。

リステリアアウトブレイク株の感染患者は、2015年7月5日から2016年1月21日までに6州から計12人が報告されている。これらの患者から分離された臨床株について WGS 解析が実施され、その結果、これらすべての分離株の間に高度な遺伝的関連が認められた。

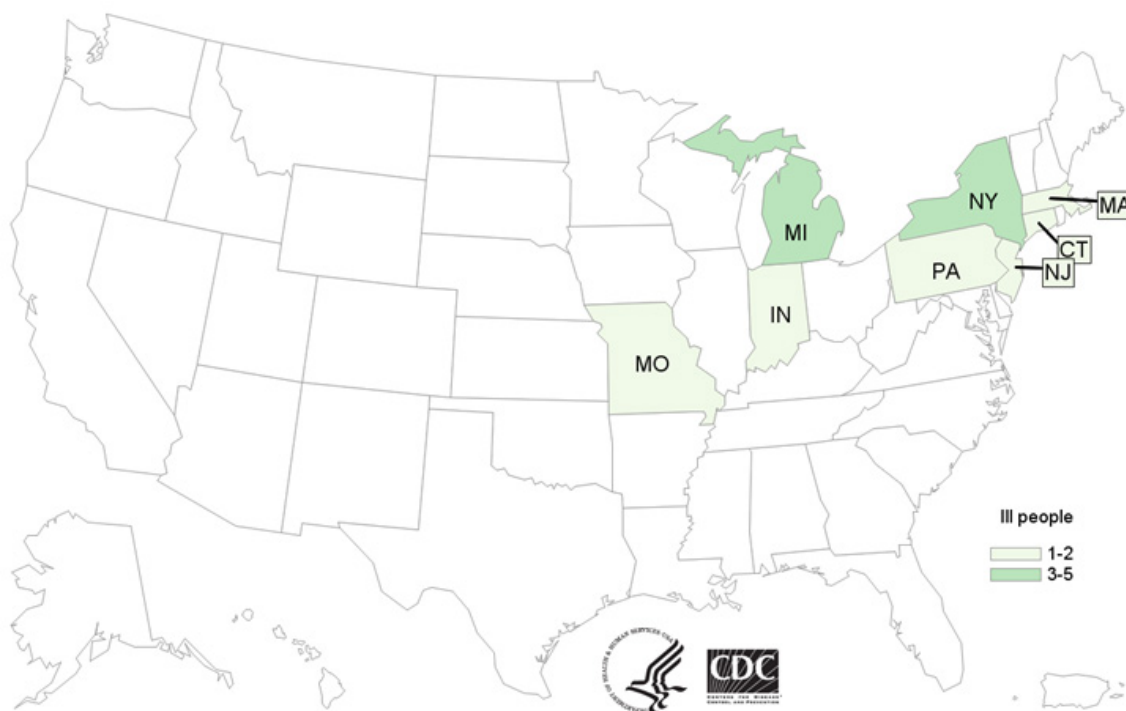
患者のリステリア臨床検体は2015年7月5日～12月23日に採取された。患者の年齢範囲は3～83歳、年齢中央値は66歳で、69%が女性である。12人全員が入院し、このうちミシガン州の患者1人がリステリア症が原因で死亡した。患者のうち1人は妊婦である。

#### 患者情報の更新（1月28日付）

リステリアアウトブレイク株の感染患者は、2016年1月22日付の初発情報以降コネチカット州、ミズーリ州およびニューヨーク州から新たに計3人が報告された。その結果、本アウトブレイクの報告患者数は、2015年7月5日から2016年1月27日までに8州から報告された計15人となっている（図）。これらの患者から分離された臨床株について WGS 解析が実施され、その結果、これらすべての分離株の間に高度な遺伝的関連が認められた。

患者のリステリア臨床検体は2015年7月5日～2016年1月3日に採取された。患者の年齢範囲は3～83歳、年齢中央値は64歳で、73%が女性である。15人全員が入院し、このうちミシガン州の患者1人がリステリア症が原因で死亡した。患者のうち1人は妊婦である。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2016年1月27日までに報告された居住州別患者数、n=15)



#### アウトブレイク調査 (1月22日付)

現時点で得られている疫学的エビデンスおよび検査機関での検査結果から、Dole社の加工施設（オハイオ州 Springfield）で製造され様々なブランド名で販売された包装済みサラダ製品が本アウトブレイクの感染源である可能性が高い。

各州・地域の保健当局は、患者の発症前1カ月間の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ている。包装済みサラダ製品の喫食について質問された患者5人に関して、全員から喫食したとの報告が得られた。このうち2人は喫食した包装済みサラダ製品の具体的なブランド名を特定しており、2人ともDoleブランドの様々な種類の包装済みサラダ製品の喫食を報告した。

オハイオ州農業局（ODA）は、通常の製品サンプリング検査のために小売店から採取したDoleブランドの包装済みサラダ製品「Field Greens」からリステリア株を分離した。この包装済みサラダ製品はDole社の上記加工施設で製造されたものであった。2016年1月にWGS解析が行われ、当該包装済みサラダ製品から分離されたリステリア株と本アウトブレイク患者由来分離株との間に高度な遺伝的関連が示された。これにより、同施設で製造されたDoleブランドの包装済みサラダ製品と疾患との関連が特定された。

2016年1月21日、同社はCDCに対し、上記加工施設の操業を停止したと報告した。また、同施設で製造され既に市場に流通している包装済みサラダ製品を撤去していることも報告した。同社の今回の措置は同社のその他の製品には影響がない。

CDC は、同社の上記施設で製造された包装済みサラダ製品の喫食、提供、販売などを行わないよう消費者、レストランおよび小売業者に注意を呼び掛けている。当該製品は「Dole」、「Fresh Selections」、「Simple Truth」、「Marketside」、「The Little Salad Bar」、「President's Choice Organics」などの様々なブランド名で販売された。これらのサラダ製品はアルファベットの「A」で始まる製造コードが包装に記載されていることで特定できる。現時点では、米国内の上記施設以外の同社加工施設で製造された包装済みサラダ製品と疾患との関連を示唆するエビデンスは存在しない。

#### 調査の更新情報（1月28日付）

各州・地域および連邦の保健当局は、患者の発症前 1 カ月間の喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査を継続して行っている。包装済みサラダ製品の喫食について質問された患者 8 人に関して、全員から喫食したとの報告が得られた。このうち 4 人は喫食した包装済みサラダ製品の具体的なブランド名を特定しており、4 人とも Dole ブランドの様々な種類の包装済みサラダ製品の喫食を報告した。

2016 年 1 月 27 日、Dole 社はオハイオ州 Springfield にある同社の加工施設で製造されたサラダミックス全製品の自主回収を開始した。現時点では、米国内の上記施設以外の同社加工施設で製造された包装済みサラダ製品と疾患との関連を示唆するエビデンスは存在しない。回収対象製品は、ビニール袋入りで、さらにプラスチック製クラムシェル容器に入っており、アルファベットの「A」で始まる製造コードが包装に記載されている。

カナダ公衆衛生局（PHAC）によると、本アウトブレイク株と同じ株に感染した患者がカナダの 5 州で計 7 人発生している。カナダの検査機関がカナダの患者由来の臨床分離株についてこれまでに行った検査の結果、これらの分離株と米国の患者由来の分離株との間に高度な遺伝的関連が示された。Dole 社の上記加工施設で製造された包装済みサラダ製品は、カナダ東部および米国で販売されていた。また、PHAC は、この加工施設で製造された包装済みサラダ製品中にリステリアの存在を確認した。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、PHAC、CFIA 記事参照）

## 2. 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 (2016 年 1 月 26 日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Poona Infections Linked to Imported Cucumbers  
January 26, 2016

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

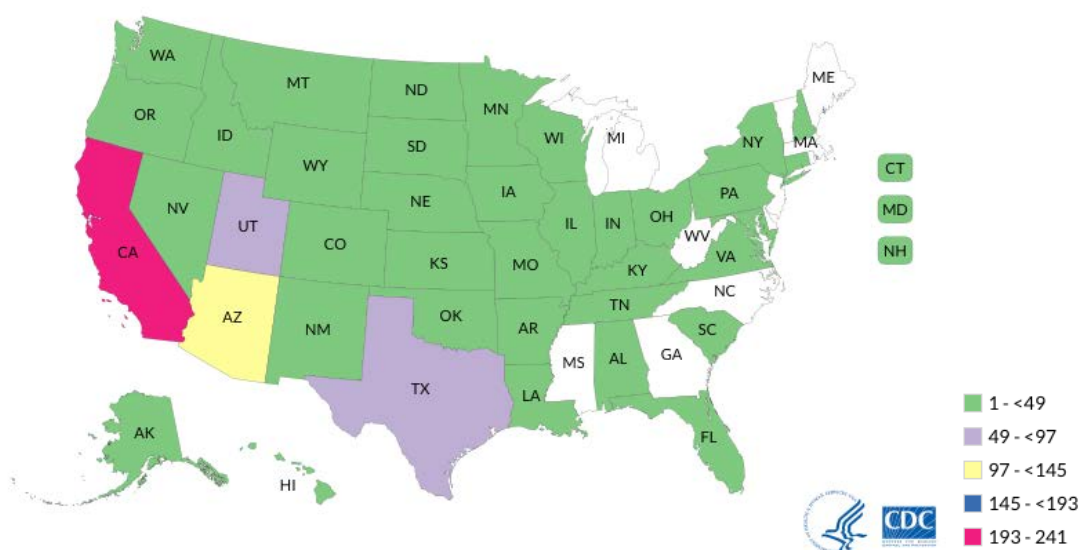
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生当局、および米国食品医薬品局（US FDA）は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Poona) 感染アウトブレイクを調査している。疫学・追跡調査および検査機関での検査の結果、可能性の高い感染源として、Andrew & Williamson Fresh Produce (A&W)社（カリフォルニア州サ

ンディエゴ) が輸入・販売したメキシコ産キュウリが特定されている。

### 患者情報の更新

サルモネラ (*S. Poona*) アウトブレイク株に感染した患者は、2015年11月19日付の更新情報以降2016年1月21日までに16州から新たに計50人が報告され、本アウトブレイク株の感染患者報告数は39州から計888人となっている(図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Poona*) アウトブレイク株感染患者数 (2016年1月21日までに報告された居住州別患者数、n=888)



情報が得られた患者の発症日は2015年7月3日～2016年1月6日である。患者の年齢範囲は1歳未満～99歳、年齢中央値は18歳である。49%が18歳未満で、56%が女性である。情報が得られた患者686人のうち191人(28%)が入院し、計6人の死亡者がアリゾナ(1人)、カリフォルニア(3)、オクラホマ(1)およびテキサス(1)の4州から報告されている。カリフォルニア州公衆衛生局(CDPH)によると、同州の死亡者3人のうち2人についてはサルモネラ感染が死亡の寄与因子であるとはみなされていない。

### 調査の更新情報

患者由来およびA&W社が販売した汚染キュウリ由来の*S. Poona*株についての全ゲノムシーケンシング(WGS)解析により、両者は遺伝学的に近縁であることが明らかになっている。この結果には10～11月に発症した患者由来の*S. Poona*株も含まれている。

新規患者報告数は2015年8～9月のピーク時から大幅に減少したが、まだベースライン(冬期は毎月1人程度)には戻っていない。

回収対象となった汚染キュウリが小売店やレストランで提供されなくなったはずの2015

年 9 月 24 日以降も、106 人の患者が発症している。もし回収対象のキュウリがまだ入手可能であったとしてもそれらは腐っていたはずである。各州・地域の公衆衛生当局がこれらの患者のうち 38 人に対し聞き取り調査を行った結果、24 人（63%）が発症前 1 週間以内のキュウリの喫食を報告した。この聞き取り調査では、疾患に関連する可能性があるその他の食品は特定されなかった。これらの最近の疾患の感染源に関する調査が継続中である。

A&W 社が販売したキュウリの汚染源はまだ特定されていない。最近の患者から分離した株の WGS 解析の結果から、最近の患者はアウトブレイクのピーク時（2015 年 8～9 月）に発症した患者と感染源が共通であることが示唆されている。回収対象のキュウリの流通チェーン内で交差汚染が発生し、それが最近の疾患の感染源となったかどうかを明らかにするため、調査が行われている。

（食品安全情報（微生物）No.25 / 2015（2015.12.09）、No.22 / 2015（2015.10.28）、No.21 / 2015（2015.10.14）、No.20 / 2015（2015.09.30）US CDC、No.19 / 2015（2015.09.16）US FDA、US CDC、CFIA 記事参照）

### 3. Karoun Dairies 社が販売したソフトチーズに関連して複数州にわたり発生したリステリア症アウトブレイク（最終更新）

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Soft Cheeses Distributed by Karoun Dairies, Inc. (Final Update)  
October 23, 2015

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/soft-cheeses-09-15/index.html>

本アウトブレイクの調査は終了した。しかし、回収対象のチーズが家庭、レストランまたは小売店に現在も保存されていて、それらによって発症する人が生じる可能性がある。今回の回収を知らない消費者、レストランおよび小売店が回収対象を喫食、提供または販売する可能性がある。

#### 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リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査した。

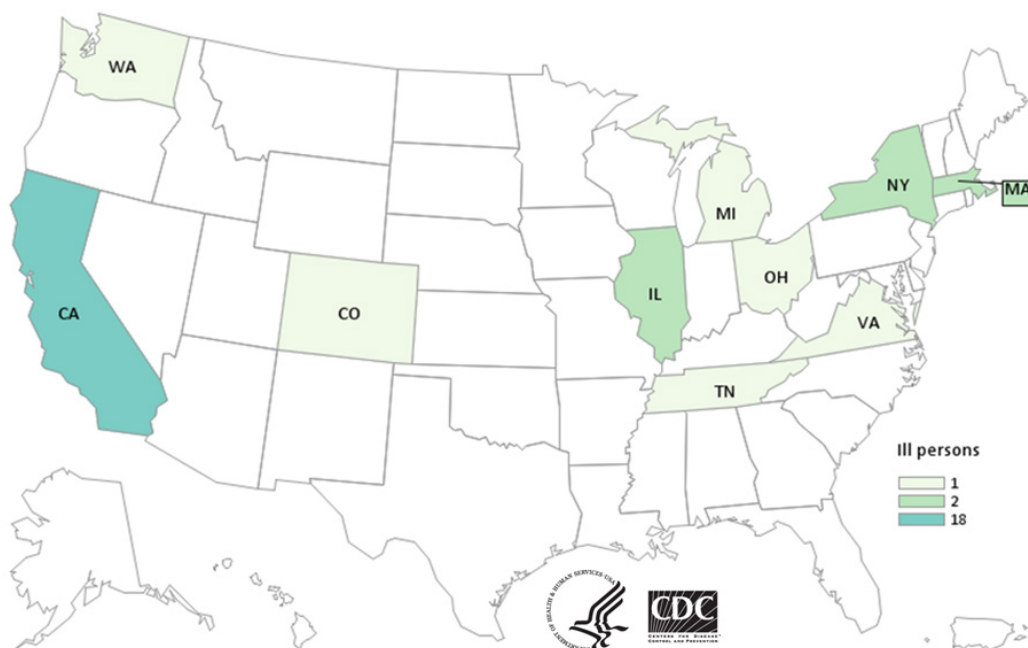
本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者の特定のために PulseNet システムが利用された。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関による分子生物学的サブタイピング結果を CDC が統括する全米ネットワークシステムである。患者から分離されたリステリア株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法および全ゲノムシーケンシング（WGS）法によって DNA フィンガープリティンが行われる。PulseNet は、可能性があるアウトブレイクを特定するため、このような DNA フィンガープリ



リントの国内データベースを管理している。WGS法によるDNAフィンガープリントはPFGE法に比べより詳細な情報をもたらす。本アウトブレイクの調査では、5種類のまれなPFGEフィンガープリント（アウトブレイク株）が対象とされたため、WGS法による詳細な情報が重要であった。これらのアウトブレイク株は、WGS解析によって相互に遺伝学的に近縁であることが判明した。

2010年6月16日以降、5種類のリステリアアウトブレイク株のいずれかに感染した患者が10州から計30人報告された（図）。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数（2015年10月20日までに報告された居住州別患者数、n=30）



本アウトブレイク患者からリステリア検体が採取された時期は2010年6月16日～2015年8月24日であった。本アウトブレイクに関連する5種類のまれなPFGEフィンガープリントのうち、1種類のフィンガープリントのPulseNetへの報告例が増加したことが2015年8月に確認された。これが本アウトブレイク関連の患者クラスターの最初の特定であった。WGS解析により、別の4種類のPFGEフィンガープリントがこの1種類のPFGEフィンガープリントと遺伝学的に近縁であることがわかった。このため、これら4種類のPFGEフィンガープリントに関連する患者（過去5年間に発生した患者を含む）も本アウトブレイクの調査対象に追加された。

患者の年齢範囲は1歳未満～92歳、年齢中央値は73歳で、70%が女性であった。患者30人のうち28人（93%）が入院した。患者のうち6人が周産期関連で、このうち1人が流産した。死亡者3人がカリフォルニア州（2人）およびオハイオ州（1人）から報告された。

## アウトブレイク調査

疫学調査および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Karoun Dairies社が販売したソフトチーズが指摘された。

州・地域の公衆衛生当局が、患者に対し、発症前1カ月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。情報が得られた30人のうち20人(67%)が中東または東欧の家系であるか、もしくは中東または東欧系の店舗で買い物をしていた。情報が得られた患者28人のうち21人(75%)がソフトチーズの喫食を報告し、この21人全員(100%)が中東風、東欧風、地中海風、またはメキシコ風のチーズ(ani、feta、ブルガリア風feta、中東風ストリングチーズ、nabulsi、village チーズなど)の喫食を報告した。喫食したチーズのブランド名を覚えていた患者7人のうち3人が、Karoun Dairies社が販売したチーズのブランド名を報告した。別の患者1人はブランド名を覚えていなかったが、この患者が説明したチーズの包装とラベルはKaroun Dairies社の製品のものであった。他のブランドのソフトチーズで、複数の患者が報告したものはなかった。さらに別の患者1人がKarounブランドのケフィア(kefir)チーズの喫食を報告した。この患者は当初、Karounブランドのソフトチーズの喫食を報告した患者に含まれていたが、ケフィアは通常チーズではなくヨーグルトに分類されることから、当該患者から除外された。

FDAは、2015年9月にCentral Valley Cheese社の製造施設(カリフォルニア州Turlock)で採取した環境検体2検体から*L. monocytogenes*を分離した。Central Valley Cheese社は製造したチーズをKaroun Dairies社に納入している。これらの分離株のWGS解析を行ったところ、本アウトブレイクの患者由来の分離株と遺伝学的に近縁であることが判明した。また、2010年に同じ製造施設で採取されたリステリア株5株も、患者由来の分離株と遺伝学的に近縁であることがWGS解析により判明した。

2015年9月16日、Karoun Dairies社は、同社が販売したリステリア汚染の可能性のある一部のチーズの自主回収を開始した。回収対象は数種類のタイプのチーズで、全米の小売店に出荷され、「Karoun」、「Arz」、「Gopi」、「Queso Del Valle」、「Central Valley Creamery」および「Yanni」のブランド名で販売された。対象製品は真空パック、ビン入り、またはバケツ型容器入りで、サイズは5オンス(約140g)から30ポンド(約13.6kg)までである。回収対象製品のリストが下記サイトから入手可能である。

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/soft-cheeses-09-15/advice-consumers.html>

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

---

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

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

公衆衛生通知-リステリアアウトブレイク： Dole 社の加工施設（米国オハイオ州 Springfield）で製造された包装済みサラダ製品を喫食しないよう消費者に注意喚起（2016年1月20日付初発情報、1月23、27日、2月2日付更新情報）

Public Health Notice - Outbreak of *Listeria*; consumers advised not to consume packaged salad products from the Dole processing plant in Springfield, Ohio

February 2, January 27, 23 & 20, 2016

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2016/listeria-eng.php>

（1月20日付初発情報）

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、連邦および各州の公衆衛生当局と協力し、5州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査している。2016年1月20日時点では、本アウトブレイクの感染源は確認されていない。しかし、原因食品として包装済み葉物野菜、サラダミックスおよびサラダセットが調査されている。

2016年1月20日までに、本アウトブレイクに関連する計7人のリステリア感染患者がオンタリオ（3人）、ケベック（1）、ニューブランズウィック（1）、プリンス・エドワード・アイランド（1）およびニューファンドランド・ラブラドール（1）の5州から報告されている。患者の発症日は2015年9月～2016年1月初旬である。患者の71%が女性で、平均年齢は81歳である。患者は全員が入院し、1人が死亡したが、この死亡とリステリア感染との関連は特定されていない。

（1月23日付更新情報）

PHAC は、連邦および各州の公衆衛生当局、米国疾病予防管理センター（US CDC）および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、Dole 社の加工施設（米国オハイオ州 Springfield）で製造された包装済みサラダ製品に関連して発生しているリステリア感染アウトブレイクを調査している。カナダ食品検査庁（CFIA）は食品回収警報を発表し、カナダ東部の諸州で様々な製品名で販売された同社製包装済みサラダ製品の回収について国民に注意喚起している。

PHAC は、Dole 社の上記施設で製造された包装済みサラダ製品を喫食しないようカナダ国民に助言している。対象製品には、Dole ブランドだけでなく、その他のブランド名で販売された製品も含まれている。回収対象全製品のリストは CFIA の回収警報（本号 CFIA 記事参照）から入手可能である。回収対象製品は、包装に記載されている製造コードがアルファベットの「A」で始まることで特定可能である。

（1月27日付更新情報）

CFIA が行った検査により、回収対象の包装済みサラダ製品と5州わたるリステリアアウトブレイクとの関連が確認された。

(2月2日付更新情報)

オンタリオ州から患者4人が追加された。新たな患者発生ではなく、既に報告されていた患者が、詳細検査により今回のアウトブレイクとの関連が確認されたためにアウトブレイク患者に追加された。患者の一部は包装済みサラダ製品の喫食を報告している。本アウトブレイクに関連する計11人のリステリア感染患者はオンタリオ(7人)、ケベック(1)、ニューブランズウィック(1)、プリンス・エドワード・アイランド(1)およびニューファンドランド・ラブラドール(1)の5州から報告されている。患者の発症日は2015年5月～2016年1月初旬である。患者の55%が女性で、平均年齢は79歳である。患者は全員が入院し、3人が死亡したが、この死亡とリステリア感染との関連は特定されていない。

(食品安全情報(微生物) 本号 CFIA、US FDA、US CDC 記事参照)

---

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

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

**食品回収警報：リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により Dole ブランドの一部の包装済みサラダ製品 (カットサラダ、サラダミックス、サラダセット、葉物野菜) および PC Organics ブランドの一部の葉物野菜を回収**

Food Recall Warning - Certain Dole brand pre-packaged chopped salads, salad blends and kits and leafy greens and certain PC (Presidents Choice) Organics brand leafy greens recalled due to *Listeria monocytogenes*

January 22, 2016

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2016-01-22c/eng/1453522915084/1453522920123>

Dole Fresh Vegetables 社は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により種々の包装済みサラダ製品 (カットサラダ、サラダミックス、サラダセット、葉物野菜) を市場から回収している。消費者は当該製品の喫食を避け、流通業者、小売業者、および食品提供施設 (ホテル、レストラン、カフェテリア、病院、介護施設など) は当該製品の販売や使用を避けるべきである。

本回収の対象は、Dole 社の米国オハイオ州 Springfield にある施設で製造されたすべての製品である。これらの製品には、アルファベットの「A」で始まる製造コードが包装の右上隅に記載されている。

回収対象リスト (本記事原文参照) の製品は再包装された可能性や、小売店舗内でサラ

ダなどの様々な製品に使用された可能性がある。購入した製品が回収対象製品であるかどうか分からない場合は購入店に確認すべきである。

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC、US FDA、US CDC 記事参照)

---

● 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>

2016年1月18日～2016年1月29日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

ドイツ産小麦粉のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵カキ (デンマーク経由) のノロウイルス (GII) など。

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

ラオス産 praew leaf (ベトナム経由) のサルモネラ (25g 検体 3/5 陽性) と大腸菌 (8,000 CFU/g)、ウガンダ産乾燥トウガラシのサルモネラ、スペイン産冷蔵ムラサキイガイの大腸菌 (460 MPN/100g)、イタリア産有機ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵牛肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 1/5 陽性) など。

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

中国産有機大豆搾油粕 (イタリア経由) のサルモネラ (*S. Aberdeen* と *S. Mbandaka*、ともに 25g 検体陽性)、チェコ共和国産ヒマワリミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産煎り大豆のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、アイスランド産魚粉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ドイツ産乾燥 sprat (魚) の腸内細菌 (38,000,000・52,000,000・

42,000,000・27,000,000・31,000,000 CFU/g)、ベルギー産各種冷凍ドッグフードの腸内細菌 (210 ~15,000 CFU/g)、中国産有機大豆搾油粕 (イタリア経由) のサルモネラ (*S. Mbandaka* と *S. Senftenberg*、ともに 25g 検体陽性)、ポーランド産菜種ミール (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Mbandaka* と *S. Kentucky*、ともに 25g 検体陽性)、オランダ産有機大豆搾油粕のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Infantis*、*S. Mbandaka*、*S. Oranienburg*、*S. Typhimurium*、いずれも 25g 検体陽性)、イタリア産有機菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産 betel leaf のサルモネラ、ラオス産 cockscomb ミントの大腸菌 (8,800 CFU/g)、タイ産犬用餌のサルモネラ、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (O:6,8)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (*S. Agona* と *S. Kasturip*、ともに 25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、タイ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、モロッコ産魚粉のサルモネラと腸内細菌 (110・80・90・130 CFU/g) など。

---

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

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

#### **EU 規則 No 1152/2011 に則して 2015 年に提出されたエキノкокクス (*Echinococcus multilocularis*) サーベイランス報告書の評価**

Assessment of *Echinococcus multilocularis* surveillance reports submitted in 2015 in the context of Commission Regulation (EU) No 1152/2011

EFSA Journal 2015;13(11):4310

Published: 16 November 2015

[http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/4310.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4310.pdf) (報告書全文 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4310>

この報告書は、イヌへのエキノкокクス (*Echinococcus multilocularis*) 感染の予防に関する欧州連合 (EU) 規則 No 1152/2011 に則して 2014 年にフィンランド、アイルランド、マルタ、英国およびノルウェーで実施され、2015 年に結果が報告されたエキノкокクスサーベイランスでの検体採取法、収集データの種類、検出法および結果について、それらの分析と批判的評価を記載したものである。このサーベイランスは、これらの国の全国でのエキノкокクス検出を目的としている。しかし、エキノкокクスに特化したこの 2014 年の

サーベイランスプログラムにおいて、これらの国では陽性検体が全く検出されなかった。

上記 EU 加盟 4 カ国で 2014 年に行われたサーベイランスの報告書について、エキノкокクスサーベイランス報告書の評価に必要な関連要素を考慮し、サーベイランスシステムに関する記述が完全であるかどうかの評価が行われた。個々の検体についての報告データは、欧州食品安全機関（EFSA）のデータ収集フレームワーク（DCF：Data Collection Framework）を介して各国から提出された生データにより評価された。法的要件の遵守状況の確認には記述統計学的手法が用いられた。代表的検体の無作為抽出が行われたと仮定し、また適用された検査の感度を考慮すると、EU 加盟 3 カ国（フィンランド、アイルランド、英国）およびノルウェーは、EU 規則 No 1152/2011 の要件を満たし、有病率が最大で 1%のエキノкокクスを 95%信頼水準で検出できるサーベイランスを実施したと言える。マルタで実施されたサーベイランスの全体的な地域感度（Area Sensitivity）は、要件の水準（0.95）に達していなかった。

---

● フィンランド食品安全局（Evira: Finnish Food Safety Authority）

<http://www.evira.fi/portal/fi/>

フィンランド産の豚肉でもメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）が検出されることがある

MRSA also occasionally found in Finnish pork meat

08.12.2015

<http://www.evira.fi/portal/en/frontpage/frontpage+news?bid=4447>

抗生物質に耐性のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）はフィンランド産の豚肉でも検出されることがある。フィンランド食品安全局（Evira）は小売店で販売される生鮮豚肉の MRSA 汚染の調査を行っており、これはまもなく終了する予定である。食肉からヒトへの MRSA の伝播は、食肉が衛生的に取り扱われて十分に加熱されればリスクは小さくないと考えられる。

2015 年、Evira は生鮮豚肉 300 検体の MRSA 検査を行った。同国では、過去にこのような規模の MRSA 検査が行われたことはなかった。2015 年 11 月までに検査が行われた豚肉 275 検体（ほとんどが国産）のうち、6 検体が MRSA 陽性で、このうち 5 検体がフィンランド産であった。残りの検体については、2016 年 1 月末までに検査結果が出る予定である。

今回の検査でこれまで豚肉から分離された MRSA は、ブタから一般的に検出される種類のものである。MRSA によってブタが疾患を発症することはまれである。

欧州連合（EU）全加盟国にわたる大規模モニタリングプログラムの一環として、Evira

は 2015 年、牛肉および豚肉中の基質特異性拡張型  $\beta$  ラクタマーゼ (ESBL) 産生菌の検査も行った。11 月までに検査が行われた豚肉検体で、ESBL 様酵素産生菌が検出されたのは国産豚肉の 1 検体のみであった。計 300 検体の生鮮豚肉の検査が行われる予定である。牛肉は 11 月までに 275 検体の検査が行われ、ESBL 産生菌は検出されなかった。牛肉検体の MRSA 検査は行われない。

Evira は 2016 年にブロイラー肉 300 検体の ESBL 産生菌検査を行う予定である。ブロイラー肉については、ESBL 遺伝子またはその産物の酵素を産生する大腸菌の検査が 2013 年に行われている。

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室