食品安全情報（微生物）No.6 / 2016（2016.03.16）

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

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】
1. Wonderful Pistachios 社製のピスタチオに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイク（初発情報）
2. Jack & The Green Sprouts 社が生産したアルファルファスプラウトに関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O157 感染アウトブレイク（3 月 2 日付更新情報）
3. メキシコ料理レストラン Chipotle の複数の店舗に関連して複数州にわたり発生した 2 件の志賀毒素産生性大腸菌 O26 感染アウトブレイク（最終更新）

【カナダ公衆衛生局（PHAC）】
1. 公衆衛生通知：サルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイクを調査中（最終更新）

【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. 人獣共通感染症とその病原体およびその他の病原微生物に関する 2015 年の情報の報告方法マニュアル
2. 食品由来疾患アウトブレイクに関する 2015 年の情報の報告方法マニュアル
3. 抗菌剤耐性に関する 2015 年の情報の報告方法マニュアル

【英国食品基準庁（UK FSA）】
1. 専門家が食品由来ウイルスについての研究集会に集結

【英国食品微生物学的安全性諮問委員会（ACMSF）】
1. 卵の安全性に関する報告書について英国食品基準庁（UK FSA）が意見募集を開始

【アイルランド食品安全局（FSAI）】
1. 2015 年にアイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口が受けた食品関連の苦情は計 2,739 件

【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】
1. 食品の国際的な取引が消費者の健康保護に新たな課題を提示している

【ProMed mail】
1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【各国政府機関等】

● 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．Wonderful Pistachios 社製のピスタチオに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイク（初発情報）

Multistate Outbreak of *Salmonella* Montevideo Infections Linked to Wonderful Pistachios
March 9, 2016
http://www.cdc.gov/salmonella/montevideo-03-16/index.html
初発情報

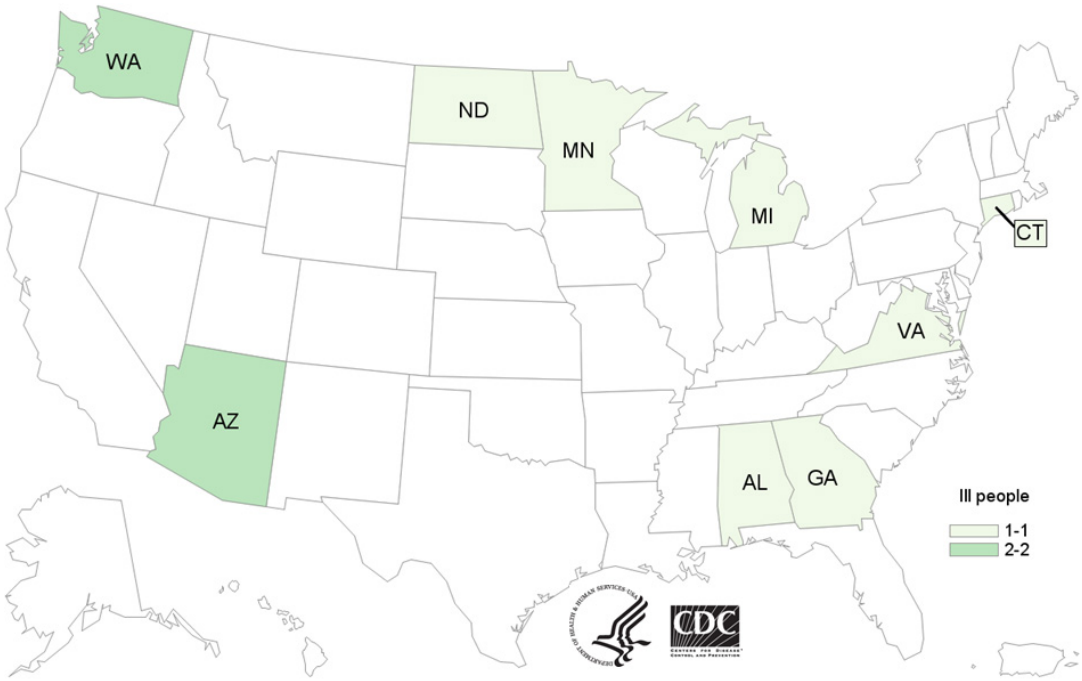
米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイクを調査している。

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（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）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サルモネラ株には、パルスフィールドゲル電気泳動（PFGE）法および全ゲノムシークエンシング（WGS）法によって DNA フィンガープリ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。

2016 年 3 月 7 日までに、サルモネラ（*S.* Montevideo）アウトブレイク株感染患者が 9 州から計 11 人報告されている（図）。

患者の発症日は 2015 年 12 月 12 日～2016 年 2 月 9 日である。患者の年齢範囲は 9～69 歳、年齢中央値は 31 歳で、73%が男性である。情報が得られた患者 9 人のうち 2 人が入院したが死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ（*Salmonella* Montevideo）アウトブレイク株感染患者数（2016 年 3 月 7 日までに報告された居住州別患者数、n=11）



アウトブレイク調査

各州・地域および連邦の公衆衛生・規制当局が実施した合同調査から、Wonderful Pistachios 社（カリフォルニア州 Lost Hills）が製造したピスタチオ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ている。

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が実施され、聞き取りが行われた 9 人のうち 8 人（89%）がピスタチオの喫食を報告した。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/surveys/FNExpAtl03022011.pdf）で 12%が調査前 1 週間にピスタチオを喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。喫食したピスタチオのブランド名に関する質問には、8 人中 5 人（63%）が Wonderful ブランドであると回答した。

検査機関で最近行われた検査により、Wonderful ブランドのピスタチオを栽培している Paramount Farms 社で採取された生のピスタチオ検体から *S.* Montevideo アウトブレイク株が分離された。

疾患の原因となっている *S.* Montevideo アウトブレイク株の DNA フィンガープリントについてより詳細な情報を得るため、本調査では WGS 解析が行われている。その結果、患者由来分離株の間に高度な遺伝的関連が認められた。さらに、Paramount Farms 社が供給した生のピスタチオに由来する分離株について WGS 解析を実施した結果、患者由来分離株との間に高度な遺伝的関連が認められた。この高度な遺伝的関連性は、本アウトブレイク患

者が Wonderful Pistachios 社製ピスタチオの喫食により発症したことを裏付けるさらなるエビデンスを提供している。

2016 年 3 月 9 日、Wonderful Pistachios 社はサルモネラ汚染の可能性があるとして、一部の風味およびサイズの殻付き／殻なしピスタチオ製品の自主回収を開始した。当該製品は、「Wonderful」、「Paramount Farms」および「Trader Joe's」の各ブランド名で、全米、カナダ、メキシコおよびペルーで販売された。

本アウトブレイクの調査は続いている。CDC および州・地域の公衆衛生当局は、新たな患者を特定し、それらの患者に対し発症前の食品喫食歴について聞き取り調査を行うため、PulseNet を介した検査機関サーベイランスを続けている。

２．Jack & The Green Sprouts 社が生産したアルファルファスプラウトに関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O157 感染アウトブレイク（3 月 2 日付更新情報）

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157 Infections Linked to Alfalfa Sprouts Produced by Jack & The Green Sprouts

March 2, 2016

http://www.cdc.gov/ecoli/2016/o157-02-16/index.html

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志賀毒素産生性大腸菌 O157（STEC O157）感染アウトブレイクを調査している。各州・地域および連邦の公衆衛生・規制当局が実施した合同調査から、Jack & The Green Sprouts 社（ウィスコンシン州 River Falls）が生産したアルファルファスプラウト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ている。このため、2016 年 2 月 25 日、同社はアルファルファスプラウトおよびアルファルファ・オニオンスプラウトの全製品の自主回収を開始した。

（食品安全情報（微生物）No.5 / 2016 (2016.03.02) US CDC 記事参照）

３．メキシコ料理レストラン Chipotle の複数の店舗に関連して複数州にわたり発生した 2 件の志賀毒素産生性大腸菌 O26 感染アウトブレイク（最終更新）

Multistate Outbreaks of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O26 Infections Linked to Chipotle Mexican Grill Restaurants (Final Update)

February 1, 2016

http://www.cdc.gov/ecoli/2015/O26-11-15/index.html

これら 2 件のアウトブレイクは終息したと考えられる。しかし、大腸菌は依然として米国内のヒト疾患の重要な原因の 1 つである。大腸菌に関する詳細情報および感染リスクの低減対策についての情報は米国疾病予防管理センター（US CDC）の以下の大腸菌に関する Web サイトから入手可能である（http://www.cdc.gov/ecoli/general/index.html）。

アウトブレイクの概要

US CDC、米国食品医薬品局（US FDA）、米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）および複数州の公衆衛生当局は、2 件の志賀毒素産生性大腸菌 O26（STEC O26）感染アウトブレイクを調査した。

これらの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大腸菌株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法によって DNA フィンガープリ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。本アウトブレイク調査では、 STEC O26 の 2 種類のまれな DNA フィンガープリント（アウトブレイク株）が対象であった。本調査では、DNA フィンガープリントについてより詳細な情報を得るため、全ゲノムシークエンシング（WGS）法も使用された。

2 件のアウトブレイクの詳細は以下の通りである。

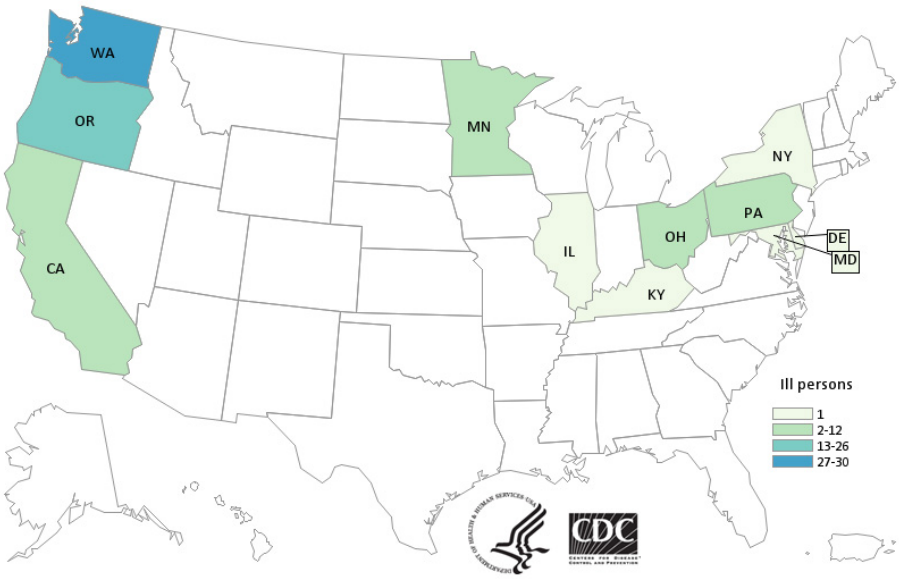
アウトブレイク 1（先に発生した規模が大きい方のアウトブレイク）

先に発生した規模が大きい方のアウトブレイクは、ワシントン州およびオレゴン州の公衆衛生当局による地域の食品由来疾患サーベイランスを通じて最初に探知された。2015 年 10 月下旬、両州の公衆衛生当局は STEC O26 感染患者数の増加を検知し、患者への聞き取り調査の結果、メキシコ料理レストランチェーン Chipotle Mexican Grill の複数の店舗での食事が疾患と関連している可能性が高いことを特定した。

両州の患者由来の株についての PFGE 解析により、これらの患者は STEC O26 のまれな株に感染したことがわかった。PulseNet データベースの検索により、その他の州でも本株の感染患者が特定され、本アウトブレイクの合計患者数に追加された。

STEC O26 アウトブレイク株感染患者は 11 州から計 55 人が報告された（図）。患者の大多数は 2015 年 10 月にワシントン州およびオレゴン州から報告された。

図：志賀毒素産生性大腸菌 O26（STEC O26）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=55）



情報が得られた患者の発症日は 2015 年 10 月 19 日～12 月 1 日であった。患者の年齢範囲は 1～94 歳、年齢中央値は 21 歳で、57%が女性であった。21 人（38%）が入院したが、溶血性尿毒症症候群（HUS）の患者や死亡者は報告されなかった。

本アウトブレイクの太平洋岸北西部以外の州の患者を含む計 36 人から分離された STEC O26 株について WGS 解析が行われ、その結果、これら 36 株すべての間に高度な遺伝的関連が認められた。これにより、太平洋岸北西部以外の州の患者がオレゴン州およびワシントン州で発生した先行患者と関連していることがさらに強く示唆された。

アウトブレイク 2（後に発生した規模が小さい方のアウトブレイク）

2015 年 12 月に STEC O26 の別のまれな株によるアウトブレイクの発生が確認された。この STEC O26 アウトブレイク株の感染患者は計 5 人が 3 州から報告され、州別の内訳はカンザス（1 人）、ノースダコタ（1）およびオクラホマ（3）であった。

情報が得られた患者の発症日は 2015 年 11 月 18 日～26 日であった。患者の年齢範囲は 6～25 歳、年齢中央値は 22 歳で、80%が女性であった。患者 1 人（20%）が入院したが、HUS 患者や死亡者は報告されなかった。

本アウトブレイクの患者 4 人から分離された STEC O26 株について WGS 解析が行われ、これら 4 株すべての間に高度な遺伝的関連が認められたが、アウトブレイク 1 の患者に由来する株とは関連していなかった。

アウトブレイク調査

調査で得られた疫学的エビデンスにより、レストラン Chipotle で提供された料理または

食材が両アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが示唆された。どちらのアウトブレイクについても、疾患と関連した具体的な食品や食材は特定されなかった。

各州および地域の公衆衛生当局は、患者が発症前の 1 週間に喫食した可能性がある食品やその他の曝露の可能性を調べるために聞き取り調査を行った。アウトブレイク 1 では、聞き取り調査を行った患者 54 人中 47 人（87%）がレストランチェーン Chipotle での食事を報告した。報告された同レストランの店舗は 8 州の少なくとも 17 店舗に上った。アウトブレイク 2 では、聞き取り調査を行った患者 5 人全員（100%）が同レストランの店舗での食事を報告した。オクラホマ州の患者 3 人は同州の同じ 1 店舗で食事をしていた。ノースダコタ州の患者は曝露期間中にカンザス州に旅行しており、カンザス州の患者と同じ店舗で食事をしていた。

聞き取り調査で得られた情報から、大多数の患者が発症前 1 週間以内にレストラン Chipotle で食事をしたこと、および、それらの患者が共通に喫食した料理は多岐にわたっていたことが明らかになった。オレゴン州およびワシントン州の保健局はアウトブレイク 1 について症例対照研究を実施し、発症しなかった人と患者とでそれぞれが同レストランで喫食した食品を比較した。これらの調査からは、アウトブレイクを説明できる具体的な食品や食材を特定できなかった。レストランが数種類の食材を混合または一緒に調理して複数種の料理に使用した場合、汚染された食材を疫学調査によって具体的に特定することはより困難になる可能性がある。

レストラン Chipotle の複数の店舗から複数の食品検体を採取し検査したが、STEC O26 は検出されなかった。

各州および連邦の規制当局が実施した食品の流通に関する Chipotle の記録の調査は、両アウトブレイクでの疾患が説明可能な単一の食品や食材を特定するには至らなかった。食品業界は、すべての消費者にとって食品をより安全なものにするために重要な役割を担っている。業界は、詳細な記録を残すことにより個々の食品の供給元から提供先までの流通のより迅速な追跡を可能にし、アウトブレイクの発生を阻止してその被害を減少させることに貢献できる。

（食品安全情報（微生物）No.26 / 2015（2015.12.24）、No. 25 / 2015 (2015.12.09)、No.24 / 2015 (2015.11.25)、No.23 / 2015 (2015.11.11) 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：サルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイクを調査中（最終更

新）

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections under investigation

March 4, 2016 – Final Update

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

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、9 州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイクを調査した。地域、州および連邦当局が実施した疫学調査および検査機関での検査から、生鮮鶏肉が本アウトブレイクの感染源であった可能性が高いことが示唆された。*S.* Infantis の報告患者数が 1 年のこの時期の通常レベルに戻ったことから、アウトブレイク調査調整委員会は解散し、調査も終了する予定である。

本アウトブレイクのカナダ国民へのリスクは低い。本アウトブレイクは終息したと思われるが、PHAC および各州の公衆衛生当局は、消費者が疾患を予防するために家禽肉製品を引き続き適切に取扱い、再包装し、加熱する重要性を強調している。

アウトブレイク調査の概要

S. Infantis アウトブレイク株感染患者は、計 110 人がブリティッシュ・コロンビア（9 人）、アルバータ（13）、サスカチュワン（2）、マニトバ（2）、オンタリオ（63）、ケベック（15）、ノバスコシア（3）、プリンス・エドワード・アイランド（2）およびニューブランズウィック（1）の 9 州から報告された。患者の発症日は 2015 年 3 月～2016 年 1 月であった。患者の 58%が女性で、平均年齢は 41 歳であった。21 人が入院したが、全員がすでに回復したか現在回復中である。死亡者は報告されなかった。

（食品安全情報（微生物）No.1 / 2016（2016.01.06）、No.26 / 2015 (2015.12.24)、No.25 / 2015 (2015.12.09)、No.23 / 2015 (2015.11.11)、No.22 / 2015 (2015.10.28) PHAC 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

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

2016年2月29日～2016年3月11日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）
ポーランド産冷蔵スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、630 CFU/g）、リトアニア産冷凍鶏胸肉（エストニア経由）のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）、フランス産スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、<40 CFU/g）、フランス産活二枚貝の大腸菌（400 MPN/100g）、スペイン産羊ひき肉の志賀毒素産生性大腸菌（O157H7、*eae*+ *stx*2+）、ポーランド産冷凍鶏胸肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体 1/5 陽性）、アイルランド産フレーバーバターのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、スペイン産活ムラサキイガイ（*Mytilus galloprovincialis*）の大腸菌など。

注意喚起情報（Information for Attention）
ラオス産エゴマ（*Perilla frutescens*）のサルモネラ（25g 検体 1/5 陽性）と大腸菌（1,200 CFU/g）、ラオス産 praew leaf の大腸菌（840 CFU/g）、オーストリア産トウモロコシグルテン飼料のサルモネラ（*S.* Rissen、25g 検体陽性）、スペイン産活ムラサキイガイ（*Mytilus galloprovincialis*）の大腸菌（490 MPN/100g）、フランス産冷蔵七面鳥胸肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium、25g 検体陽性）、米国産サプリメント製品（raw meal organic shake and meal replacement）原材料の有機モリンガリーフ粉末のサルモネラ（*S.* Virchow、25g 検体陽性）、スペイン産活アサリ（*Ruditapes philippinarum*）のノロウイルス（GI、GII）、フランス産冷蔵鶏胸肉のカンピロバクター（200～>100,000 CFU/g）など。

フォローアップ喚起情報（Information for follow-up）
ベトナム産冷凍エビ（フランス経由）のサルモネラ（25g 検体陽性）、アイルランド産牛切り落とし肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、ブラジル産 GMO 大豆ミール（デンマーク経由）のサルモネラ（*S.* Cubana と *S.* Loenga、ともに 25g 検体陽性）など。

通関拒否通知（Border Rejection）
タイ産冷凍皮なし鶏胸肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）、ニカラグア産ゴマ種子のサルモネラ（25g 検体 1/5 陽性）、タイ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ（25g 検体陽性）、インド産ゴマ種子のサルモネラ（25g 検体陽性）、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、ガーナ産の生鮮ヤムイモの生きた昆虫とカビなど。

● 欧州食品安全機関（EFSA: European Food Safety Authority）
http://www.efsa.europa.eu

１. 人獣共通感染症とその病原体およびその他の病原微生物に関する 2015 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 2015
EFSA Supporting publication 2016: EN-991
Published: 29 January 2016
http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/991e

このマニュアルは、欧州委員会（EC）指令 2003/99/EC の枠組において人獣共通感染症、動物・食品・飼料中の人獣共通感染症病原体、および食品中のその他の病原微生物を報告するためのガイダンスである。

データの報告方法が表および文章で詳細に説明されている。このガイダンスは、報告対象の病原体、動物種および食品カテゴリーに適用される。

２．食品由来疾患アウトブレイクに関する 2015 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 2015
EFSA Supporting publication 2016: EN-989
Published: 29 January 2016
http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/989e

このマニュアルは、欧州委員会（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、欧州食品安全機関（EFSA）の報告書「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的報告に関する技術仕様の更新」（EFSA Journal 2011;9(4):2101）に記載されている報告様式にもとづいている。

このマニュアルには、食品由来アウトブレイクデータの報告の際に使用される定義、および報告すべき変数が示されている。

３．抗菌剤耐性に関する 2015 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 2015
EFSA Supporting publication 2016: EN-990
Published: 29 January 2016

http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/990e

このマニュアルは、欧州委員会（EC）指令 2003/99/EC および施行に関する決定 2013/652/EU の枠組において食料生産動物とそれに由来する食品中の抗菌剤耐性を報告するためのガイダンスである。

このガイダンスは、主としてサルモネラやカンピロバクター（*Campylobacter coli*、*C. jejuni*）、および報告対象の動物群や食品カテゴリーに適用される。また、指標大腸菌、指標腸球菌およびメチシリン耐性黄色ブドウ球菌に関するガイダンスも含まれている。特に本マニュアルには、統一化された通常モニタリングにより得られたサルモネラ属菌と共生大腸菌の基質特異性拡張型βラクタマーゼ（ESBL）、AmpC、またはカルバペネマーゼ産生株、および特別モニタリングで得られた ESBL、AmpC、またはカルバペネマーゼ産生性大腸菌株に関する報告義務データと、カルバペネマーゼ産生株を対象とした特別モニタリング関連の任意提出データの報告方法についてガイダンスが示されている。

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

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

専門家が食品由来ウイルスについての研究集会に集結

Experts gather to tackle foodborne viruses

25 February 2016

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14923/experts-gather-to-tackle-foodborne-viruses

食品由来ウイルスに関する第 1 回国際ワークショップがロンドンの英国王立科学協会で開催され、食品供給チェーン由来のウイルスに関する主要な専門家 130 人以上が出席した。この集会は、食品供給チェーン由来のウイルスについて理解を深め、研究者、業界および規制当局が消費者へのリスクを管理し公衆衛生を保護する際に役立つ優先順位の高い主要な研究テーマを確認するため、英国食品基準庁（UK FSA）および欧州食品安全機関（EFSA）が共同で主催した。

大腸菌やカンピロバクターなどの細菌の方がウイルスよりも頻繁に食中毒に関連しているが、近年ではウイルスもアウトブレイクの重要な原因として認識が高まりつつある。入手可能な最新のデータによると、欧州連合（EU）域内で発生するすべての食品由来アウトブレイクの 19%はウイルスによるもので、ウイルスは 1,000 件以上のアウトブレイクおよび約 8,700 人の患者の原因となっている。ウイルスによって発生する食品由来アウトブレイクの件数は 2007 年以降増加している。

食品由来ウイルスは、依然として多くの未解決の問題が残る研究領域である。FSA の食

品微生物学的安全性諮問委員会（ACMSF：Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food）は最近、食品供給チェーン由来のウイルスに関する知見のレビューを行った。本レビューは 2015 年 3 月に刊行され、ノロウイルス、A 型肝炎ウイルスおよび E 型肝炎ウイルスについて多くの提言を行っている（下記の Web サイトを参照）。
http://acmsf.food.gov.uk/sites/default/files/acmsf-virus-report.pdf

---

● 英国食品微生物学的安全性諮問委員会（ACMSF：Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food）
http://acmsf.food.gov.uk/

卵の安全性に関する報告書について英国食品基準庁（UK FSA）が意見募集を開始
FSA launches consultation on eggs report
22 February 2016
http://acmsf.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14899/fsa-launches-consultation-on-eggs-report

英国食品基準庁（UK FSA）は、生または軽く加熱した卵の安全性に関する報告書案について 10 週間にわたる一般意見募集を開始した。

卵の安全性を検討するために食品微生物学的安全性諮問委員会（ACMSF）により設置された専門家グループは、15 年前にこの問題に関する前回の報告書が発表されて以降、英国の殻付き卵はサルモネラ感染のリスクが低下していることを確認した。

専門家グループは、Lion Code（SE ワクチンを接種する生産方法）に従って生産された英国の卵はその他の卵に比べて感染リスクが非常に低いことを見出した。本報告書案は、Lion Code またはこれと同等の方法で生産された卵は、妊婦、小児および高齢者などの被害を受けやすい多くの人々にも生または軽く加熱した状態で提供することができるとしている。現在、FSA は被害を受けやすい人々に対し、すべての卵を対象に生または軽く加熱した状態では喫食しないよう助言している。

ACMSF により一般意見の検討が行われ報告書が完成した後、FSA はその結論を考慮に入れて、被害を受けやすい人々への助言を見直す予定である。

卵由来のサルモネラに関連した食中毒アウトブレイクが最近いくつか発生していることから、Lion Code またはこれと同等の方法以外の方法で生産された卵には現在も種々のレベルのリスクが存在すると考えられる。このため、このような卵については、ACMSF は FSA の現在のガイダンスを変更しないことを推奨している。

FSA は食品業界、サービス業界、消費者、規制機関、医療機関などの様々な関係者から意見や提言を募集しており、これらの提出期限は 2016 年 5 月 1 日である。

● アイルランド食品安全局（FSAI：Food Safety Authority of Ireland）
http://www.fsai.ie/

2015 年にアイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口が受けた食品関連の苦情は計 2,739 件

FSAI Advice Line Received 2,739 Food Complaints in 2015
11 February 2016
https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/advice_line_stats_11022016.html

2015 年にアイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口は、消費者から食品、食品提供施設および食品表示に関する苦情計 2,739 件を受けた。この件数は 2014 年（2,738 件）とほとんど変わらなかったが、不十分な衛生管理に関する苦情件数は 2014 年より 14%増加し、食品表示の誤りに関する苦情件数も 10%増加した。一方、喫食に適さない食品についての苦情件数には 12%、食中毒についての苦情件数には 4%の減少がみられた。

消費者の苦情は、喫食に適さない食品の報告からアレルギー物質情報の非表示の報告まで多岐にわたっており、その内訳は以下の通りであった。

- 喫食に適さない食品　：1,052 件
- 衛生管理　：643 件
- 食中毒の疑い　：510 件
- 食品表示の誤り　：192 件
- アレルギー物質情報の非表示：42 件
- その他　：342 件

消費者からは食品への異物混入事例が数多く報告された。2015 年に報告があった異物混入事例には昆虫の死骸や金属の混入をはじめ、以下の事例が含まれていた。ジャム中の動物の歯、ハンバーガー用パン中の甲虫、チキンナゲット中の蠕虫、ケーキ中の金属ネジ、量り売り菓子中のカタツムリ、および冷凍エンドウマメ中の鋭利なガラス片である。喫食に適さない食品に関するその他の苦情には、食品提供施設で供された加熱不十分な食品、小売店で販売された期限切れの食品、カビの生えたパンを使用したサンドイッチ、異様な味がする食品などに関する苦情が含まれていた。FSAI が受けたすべての苦情について、全国の監視員により追跡調査が実施された。

2015 年に FSAI の相談窓口が受けた苦情以外の問い合わせは 11,832 件で、このうち 49%が食品事業者からのもので、広範な食品関連分野にわたり助言や情報提供を求めるものであった。助言が求められた主な分野は、食品表示要件、アレルギー物質や食品添加物、食

品ビジネスの開業に必要な資金、研修、基準および規則に関する情報などで、FSAI の刊行物についての問い合わせもあった。

2015 年に FSAI の相談窓口に寄せられた問い合わせの約 49%は電話によるもので、40%は情報交換の手段として普及が加速している電子メディア（電子メールや Web サイト）によるものであった。残りの 11%は、イベントへの参加の際、およびフェイスブックやツイッターなどを通じて寄せられた。

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut für Risikobewertung）
http://www.bfr.bund.de/

食品の国際的な取引が消費者の健康保護に新たな課題を提示している
Global food trade poses new challenges to consumer health protection
09/2016, 18.02.2016
http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/09/global_food_trade_poses_new_challenges_to_consumer_health_protection-196683.html

輸入イチゴのノロウイルス汚染、乳製品へのメラミン混入、オリーブオイルのラベル誤表記などに代表される食品関連インシデントは、かなり前から国際的な様相を呈している。グローバル化したシステムにより生産される食品はどの程度安全なのか、また、グローバル化の結果として消費者の健康保護にもたらされる課題は何か。2016 年 2 月 18～19 日にベルリンで開催されるドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）主催のシンポジウム「グローバル化した食品供給チェーンがもたらすリスク（Risks along global food commodity chains）」において、専門家がこれらの問題などについて議論する予定である。食品取引のグローバル化の進展は、ほとんどすべてのタイプの食品が世界中でいつでも喫食可能になることを意味する。しかし、世界規模の食品供給チェーンは時として複雑な場合があり、消費者の健康保護に全く新しい課題を突き付けている。国際的な連携のもとに、この分野の研究および調査がさらに強化・推進されることが期待される。

● 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 2015 (09) (08)

14 & 5 March 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ケニア	3/8	Mandera 郡	3/1～	35	
ザンビア	3/3	Central 州	3/1 時点	62	
			2015 年 12 月～2016/2/16	315～	77～
キューバ、ドミニカ共和国、ハイチの 3 カ国	3/9		2015 年	計 36,654（キューバ：65 ドミニカ共和国：544 ハイチ：36,045）	
キューバ	3/9		2016/1/1 ～ 2016/2/20	0	
ドミニカ共和国	3/9		2016/1/1 ～ 2016/2/20	(疑い患者)68	0
	3/6	サントドミンゴの拘置所	2/28～3/6	下痢患者 75	4(コレラ菌陽性 2)
ハイチ	3/13		2016/1/1 ～ 2016/2/27	7,782	96
	3/3		2010 年 10 月～	770,000～	9,200～

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
コンゴ民主共和国	3/4	Orientale 州	2016/2/12 時点 2016/3/3 時点	計 7 計 117	計 11 計 17
ブラジル	3/1	サンパウロ州	2/26～28	約 550	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室