

食品安全情報（微生物） No.11 / 2016（2016.05.25）

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. コレラアウトブレイク—タンザニア連合共和国

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. 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た志賀毒素産生性大腸菌 O157 感染アウトブレイク（最終更新）

【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】

1. ブラジルのリオデジャネイロで開催される 2016 年夏季オリンピックおよびパラリンピックでは胃腸炎および昆虫媒介感染症が主要な公衆衛生リスク

【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. 欧州食品安全機関（EFSA）による科学的評価における不確実性についての EFSA 科学委員会ガイダンス案：一般意見公募の結果
2. デルファイ法を使用した食品安全の優先課題の特定に関する最終報告書

【英国食品基準庁（UK FSA）】

1. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により Costco Wholesale 社が Dr. Praeger's ブランドの冷凍有機野菜バーガー製品「Frozen Organic Veggie Burger」を回収
2. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により Costco Wholesale 社が Organic by Nature ブランドの冷凍有機野菜ミックス製品「Organic Vegetable Medley」を回収

【ProMed mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【国際機関】

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

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

コレラアウトブレイク－タンザニア連合共和国

Cholera – United Republic of Tanzania

Disease Outbreak News

22 April 2016

<http://www.who.int/csr/don/22-april-2016-cholera-tanzania/en/>

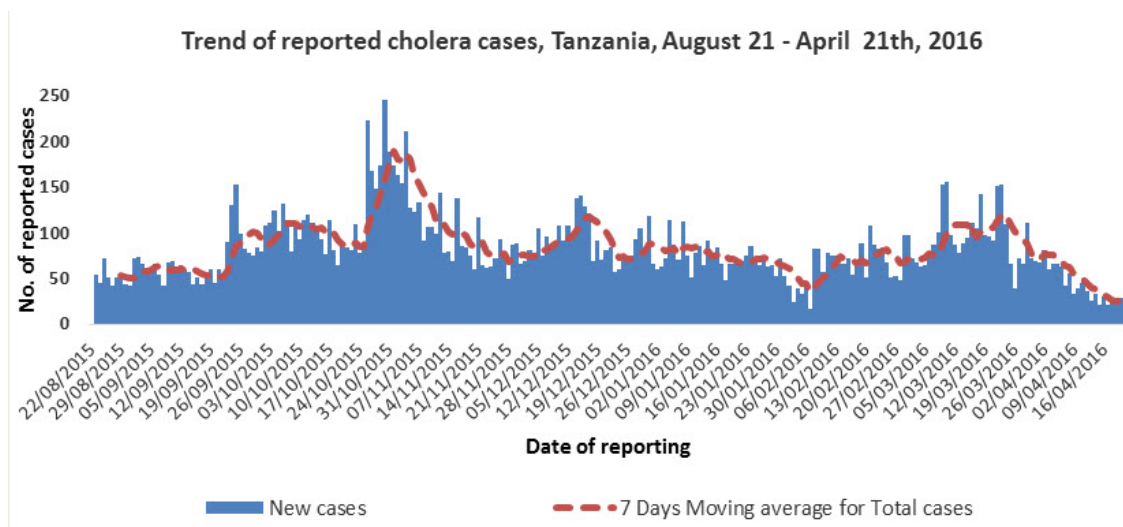
タンザニア連合共和国 IHR（国際保健規則）情報連絡窓口は、同国で現在発生中のコレラアウトブレイクに関する更新情報を世界保健機関（WHO）に報告した。

2016年4月20日までに、タンザニア全域から患者24,108人（死亡者378人を含む）が報告されている。これらの患者の大多数はタンザニア本土の23の州からの報告である（死亡者329人を含む患者20,961人）。

新規患者発生数の全体的な傾向は時期によって変動している（図）。2015年10～12月、複数の州（Morogoro、Dar es Salaam、Tanga、Arusha、Singida）で新規報告患者数が激減した。2015年12月中旬～2016年3月末には、新規報告患者数が再び増加する傾向を示した。その後、本土では3月中旬から新規報告患者数が大幅に減少している。たとえば、1日あたりの平均新規患者数は、2016年3月の約150人から4月中旬には30人未満となった。

図：コレラ新規報告患者数の変動（タンザニア、2015年8月21日～2016年4月21日）

<http://www.who.int/csr/don/epicurve-cholera.jpg?ua=1>



現在までに、ザンジバル(Zanzibar)諸島では5つの州から死亡者51人を含む患者3,057人が報告されている。多く(死亡者38人を含む患者1,818人)はUnguja島からの報告で、Pemba島からは死亡者13人を含む累計1,239人の患者が報告されている。

調査により、タンザニア本土およびザンジバル諸島での感染拡大に関連している主要な因子は、安全な水の不足および衛生設備の不備であることが示されている。給水施設には塩素消毒や水質の定期的なモニタリング・評価を行う能力がない。改良されたトイレ設備の普及率が非常に低い。また、迷信や誤解にもとづく非衛生的な習慣、および貧困による家庭内の衛生設備の不備もアウトブレイクの発生に関連している。

公衆衛生対策

多機関からなる全国コレラタスクフォース(タンザニア保健省、WHO、国連児童基金(UNICEF)、米国疾病予防管理センター(US CDC)、赤十字社など)が、アウトブレイク対策の監視と調整を行っている。対策の策定のために、「国内衛生セクターコレラ対策基本計画(National Health Sector Cholera Response Plan)」が承認された。上述のタスクフォースはタンザニア政府およびWHOが連携して主導しており、以下の事項に関する6つの技術委員会が設置されている。(1)水・衛生設備・衛生管理(WASH: water, sanitation and hygiene)、(2)社会的動員、(3)サーベイランス、(4)検査、(5)患者管理、および(6)物流支援・行政。これら6つの技術委員会は毎日開催され、各担当分野における状況と対応について更新情報を報告し、また、対策を実施している県と緊密に連携を取っている。コレラ対策に関するこのような協調体制は州レベルおよび県レベルでも設定されている。

衛生分野では以下のような対策に焦点があてられている。

- ・ 個人の衛生管理、安全な水の確保、適切な衛生設備のコミュニティレベルでの推進
- ・ 家庭内での水の処理と安全な保存のための塩素剤の配布
- ・ 水検体の定期的な採取と汚染検査の実施
- ・ 治療センターでの患者管理、およびコレラ死亡患者の埋葬時のリスク管理の強化

複数の州で拡大一次医療委員会(Extended Primary Health Care Committee)が開催され、州・県の首長、その他の重要関係者、地域の有力者、衛生当局とその職員が参加している。地域ごとの狙いを絞った管理対策に関して被害が最も甚大な州・県に対して現場レベルでの支援を実施するため、迅速対応チームが置かれている。

WHOは協力機関を統括し、サーベイランス、患者管理および水質モニタリングについて技術的助言を行っている。またタンザニア政府の様々な対応活動(安全な水の確保・衛生設備の改善・個人の衛生管理の推進、社会的動員、患者の管理とモニタリング、医薬品や医療用品の調達など)を支援するため、これまでに国際的な公衆衛生専門家25人以上を動員した。WHOおよびUS CDCの支援を受け、公衆衛生緊急オペレーションセンター(PHEOC)が各種対応策の調整の機能を担っている。またWHOのタンザニア事務所は、被害の最も大きい一部の村で、換気設備付きの改良型トイレの建設と井戸への手動ポンプ

の設置を支援している。

2015年11月、WHOは、緊急対応フレームワーク（ERF）の3段階の緊急レベルのうち、今回の流行状況を緊急レベル2とした。2016年2月にインシデント管理者が指名され、現地および遠隔地から対応を支援している。WHOのアフリカ地域事務局は、危険度の高い県での持続的な成果を確認することを目的とした地域レベルのサーベイランスを支援するため、追加の専門家を派遣している。

WHOによるリスク評価

タンザニアにおいてコレラの新規患者報告数は最近大幅に減少しているが、以下のよう
な理由から今後も持続的な伝播のリスクは存在し続けると考えられる。

- (i) 患者の地理的分布が広範囲である
- (ii) 安全な水の不足や衛生設備の不備などの基本的な原因要素が引き続き存在する
- (iii) 一部の県ではサーベイランスおよび検査の能力が不足している
- (iv) 無症候性および症候性を問わず患者は地理的に移動する

またエルニーニョ現象がアウトブレイクの継続に関与した可能性がある。タンザニアとその近隣諸国との間での人の移動が自由で活発であることを考慮すると、本アウトブレイクがタンザニアの国境を越えて国際的に拡散する可能性がある。隣接するコンゴ民主共和国、ケニア、マラウイ、モザンビーク、ザンビアもコレラアウトブレイクへの対策を講じている。さらにタンザニアには、コレラが発生していない多くの国々と繋がる繁忙な国際港と国際空港がある。WHOは流行状況の監視を継続し、最新情報にもとづくリスク評価を行う。

WHOの助言

現時点での情報にもとづき、WHOはタンザニア連合共和国に対するいかなる旅行制限および貿易制限も推奨しない。

【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/>

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た志賀毒素産生性大腸菌 O157 感染アウトブレイク（最終更新）

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157 Infections Linked

to Alfalfa Sprouts Produced by Jack & The Green Sprouts (Final Update)

March 25, 2016

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

本アウトブレイクは終息したと考えられるが、発芽野菜は食品由来疾患の感染源としてよく知られている。米国疾病予防管理センター（US CDC）は、発芽野菜の喫食による疾患を予防するため、消費者、レストラン、および小売店などは常に食品安全規範を守るよう推奨している。

アウトブレイクの概要

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）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 STEC 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。

STEC O157 アウトブレイク株の感染患者は、ミネソタ州（8 人）およびウィスコンシン州（3 人）から計 11 人が報告された。

患者の発症日は 2016 年 1 月 17 日～2 月 17 日であった。患者の年齢範囲は 17～84 歳、年齢中央値は 28 歳で、73%が女性であった。患者 2 人が入院したが、腎障害の一種である溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した患者および死亡者は報告されなかった。

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、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た。

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、調査が行われた 9 人全員がスプラウトの喫食またはその可能性を報告した。

各州・地域の公衆衛生および規制当局は、患者がアルファルファスプラウトを喫食または購入した 8 店舗においてスプラウトの追跡調査を実施した。その結果、Jack & The Green Sprouts 社がこれらの 8 店舗すべてにアルファルファスプラウトを供給していたことが明らかになった。

2016 年 2 月 24 日、ミネソタ州保健局（MDH）は当該スプラウト製品を喫食しないよう

消費者向けに注意喚起の報道発表を行った。2月25日、Jack & The Green Sprouts社はアルファルファスプラウトおよびアルファルファ・オニオンズプラウトの全製品の自主回収を開始した。当該スプラウト製品はプラスチック製クラムシェル容器入りで、スプラウトの種類を記載した明るい色の丸型ラベルが上蓋に貼ってある。市場または消費者の家庭にまだ残っている回収対象の同社製スプラウトはすべて消費期限を過ぎていると考えられる。

本アウトブレイクは、Sweetwater Farms社（カンザス州Inman）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で発生したサルモネラ（*Salmonella* Muenchen）感染アウトブレイクとは関連がなかった。

（関連記事）

同一ロットの汚染種子由来の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たサルモネラ感染アウトブレイク（最終更新）

Multistate Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Alfalfa Sprouts from One Contaminated Seed Lot (Final Update)

<http://www.cdc.gov/salmonella/muenchen-02-16/index.html>

（食品安全情報（微生物）No.6 / 2016（2016.03.16）、No.5 / 2016（2016.03.02）US CDC 記事参照）

● 欧州疾病予防管理センター（ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control）

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

ブラジルのリオデジャネイロで開催される2016年夏季オリンピックおよびパラリンピックでは胃腸炎および昆虫媒介感染症が主要な公衆衛生リスク

Gastrointestinal illness and vector-borne infections are the main risks to public health during the 2016 Olympics and Paralympics Summer Games in Rio de Janeiro, Brazil
11 May 2016

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1405&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx

欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、2016年夏季オリンピックおよびパラリンピック（2016年8月5～21日、9月7～18日）の開催地ブラジルへの渡航について感染症に関する公衆衛生リスク評価書を発表した。

渡航者にとって最も大きい感染症関連の公衆衛生リスクは胃腸炎および昆虫媒介感染症である。このため渡航者は、胃腸炎リスク低減のための標準的な衛生対策に注意し、昆虫媒介感染症の常在地域では蚊などによる刺咬に対して予防対策（昆虫忌避剤の使用や長袖シャツ・長ズボンの着用など）をとる必要がある。

渡航者向けのその他の注意事項（抜粋）を以下に紹介する。

ブラジルを訪れる前に

- ・ ブラジルでは欧州連合（EU）域内より A 型肝炎ウイルス感染のリスクが高いことに注意し、自分の A 型肝炎ウイルスワクチン接種による免疫の状況を確認しておく。
- ・ ブラジルの一部地域では黄熱病が発生している。このような地域に行く場合はワクチン接種についての助言に従う。ベロオリゾンテ、ブラジリア、マナウスでサッカーの試合を観戦する計画がある場合は特に注意を要する。

ブラジル滞在中

- ・ 以下のような標準的な衛生対策によって胃腸炎発症のリスクを低減させることができる。飲料およびミネラルウォーターはボトル入りを使用、氷は工場で作られたものを使用、食肉・魚は完全に火を通したものを喫食、フェイジョアダ（食肉と豆を使用したブラジル料理）やラザニアなどの複合料理は 60°C 以上、サラダは 5°C 未満で提供されたものを喫食、すべての果物・野菜は喫食前に洗浄。
- ・ 現地の日常的な食品（フレッシュジュース、ココナッツウォーター、飲料、カクテルなど）を喫飲する際は一般的な衛生状況に注意する。
- ・ 性感染症、血液由来感染症および HIV のリスクを減らすため、リスクのある性行為を避ける。

ブラジルから帰国後

- ・ 渡航者は、ブラジルで入院してから 1 年以内に EU 域内で入院する必要が生じた場合、抗菌剤耐性菌に最近感染した可能性の確認と EU 域内での適切な拡散防止措置実施の迅速化のため、ブラジルの病院で受けた治療内容を報告すべきである。

（リスク評価書）

ブラジルのリオデジャネイロで開催される 2016 年夏季オリンピックおよびパラリンピックにおける感染症関連の公衆衛生リスク

Potential risks to public health related to communicable diseases at the Olympics and Paralympics Games in Rio de Janeiro, Brazil 2016

10 May 2016

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Risk-assessment-mass%20gathering-Rio-2016-10May2016.pdf>（評価書全文 PDF）

http://ecdc.europa.eu/en/publications/_layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1486

● 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5月9日～2016年5月20日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

スペイン産冷凍有機子牛肉バーガーのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産解凍マグロによる食品由来アウトブレイク、スペイン産乾燥塩漬け豚肉ソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、イタリア産の生鮮ルッコラのカンピロバクター属菌 (25g 検体陽性)、米国産冷凍有機ミックス野菜のリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産家禽肉ソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉 (ルーマニアで製造) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍豚切り落とし肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*、*stx2+* /25g) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

イタリア産冷蔵二枚貝 (*Venus gallina*) の大腸菌 (330 MPN/100g)、イタリア産活二枚貝 (*Chamelea gallina*) の大腸菌 (490 MPN/100g)、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 2/5 陽性)、オランダ産タイムのリステリア (*L. monocytogenes*、90 CFU/g)、オランダ産活イガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、ウクライナ産菜種ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis* と *S. Infantis*、ともに 25g 検体陽性)、スペイン産の生鮮豚切り落とし肉のサ

ルモネラ (*S. Typhimurium* DT 108、25g 検体陽性) など。

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

オーストリア産コーングルテンミールのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ベルギー産カップケーキのカビ、スペイン産冷凍メルルーサのアニサキス、ウクライナ産亜麻種子搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、タンザニア産冷蔵ナイルパーチ (*Lates niloticus*) のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産冷凍豚肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、アイルランド産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍皮・骨なし七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ブラジル産冷凍皮・骨なし七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ウガンダ産キャッサバ粉のサルモネラ (*S. Korovi*、25g 検体陽性)、モロッコ産魚粉の腸内細菌 (440・22・76 CFU/g) など。

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

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

1. 欧州食品安全機関 (EFSA) による科学的評価における不確実性についての EFSA 科学委員会ガイダンス案：一般意見公募の結果

Outcome of a public consultation on the draft Guidance document of the EFSA Scientific Committee on Uncertainty in EFSA Scientific Assessment

Published: 21 March 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1011e>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、EFSA の科学的評価における不確実性に関する科学的ガイダンス案について、研究者コミュニティおよびすべての利害関係者から意見を得るために一般意見公募を行った。このガイダンスは、EFSA のすべての専門分野、すべての種類の科学的評価、および科学的評価に影響するすべての種類の不確実性に適用される。本ガイダンスは不確実性解析のための具体的な特定の手法は規定せず、各科学評価の必要に応じて異なる手法が選択できるよう、統一かつ柔軟な枠組みを提供する。また様々な手法の理解のために具体的な実践例を示している。このガイダンス案は EFSA 科学委員会の専門作業部会により作成され、一般意見公募を行うことが 2015 年 6 月 9 日の科学委員会総会で承認された。

一般意見公募は 2015 年 6 月 18 日からインターネット経由で実施され、ガイダンス案および文書による意見の 2015 年 9 月 10 日までの募集が Web 上に発表された。EFSA には 33 の関係機関および個人から計 288 件の意見が提出された。本報告書には、提出された意見の統計的な概要、および 41 のテーマ別にグループ分けされたすべての意見とそれらに対する詳細な回答が記載されている。提出された意見は有益なものと判断され、作業部会はこれらの意見を考慮してガイダンス案の更新を行った。改訂後のガイダンス案は、2016 年 2 月 17 日に開催された科学委員会総会で議論され、EFSA の各パネルによる試験的な使用が承認された後、2016 年 3 月に EFSA の以下の Web サイトに公開された。

<http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/160321DraftGDUncertaintyInScientificAssessment.pdf>

(関連記事)

不確実性の評価

Uncertainty assessment

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/uncertainty>

(食品安全情報 (微生物) No.17 / 2015 (2015.08.19) EFSA 記事参照)

2. デルファイ法を使用した食品安全の優先課題の特定に関する最終報告書

Final report on ‘the identification of food safety priorities using the Delphi technique’

Published: 31 March 2016

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1007e.pdf (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1007e>

欧州食品安全機関 (EFSA) の重要な目的の一つは、加盟各国と協力して、「リスク評価およびリスクモニタリングの強化に大きな影響を及ぼす可能性がある優先順位の高い活動およびイニシアチブ」について、欧州連合 (EU) レベルでのリスク評価を行う課題を選定することである。このため EFSA は、欧州全域のリスク評価専門家を対象としたデルファイ調査を外部委託した。本報告書は、3 つのラウンドからなるデルファイ調査のデザイン、実施経過および結果を記載している。

最初の調査 (ラウンド 0) では、専門家 206 人に電子メールで調査票が送付され、EFSA が取り組むべきと考えられる 3 つの重要なテーマを挙げるよう依頼された (2015 年 7 月)。欧州のほとんどの国からの専門家合計 88 人 (42.7%) が回答した。専門家が挙げたテーマは、化学的リスク評価、微生物学的リスク評価、環境リスクまたは栄養関連のいずれかのドメインに分類された。複数または 4 つのすべてのドメインに関連のあるテーマもあった。すべてのドメインに関連したテーマは、5 番目のドメインである包括的 (generic) ドメインに分類された。

第2回調査（ラウンド1）は、各リスクドメインに1つずつ計4種類の質問票（それぞれは各ドメインに特有のテーマおよび包括的ドメインに分類されたすべてのテーマを含む）による調査であった。これらの質問票で、専門家は、3つの基準（知見、公衆衛生、EU内協調）にもとづいてテーマの重要度のランク付けを行い、最も重要な2つのテーマについてはその選択理由を説明するよう求められた。質問票はEFSA科学委員会のメンバーに対して試験的に使用され、メンバーの意見を考慮して修正が行われた。質問票はその後、ラウンド0で回答した専門家およびEFSAにより特定された専門家あわせて500人に対し、4つの専門家グループのそれぞれが異なるドメインの質問票を受け取るよう送付された（2015年9月）。回答したのは500人のうち165人（33.0%）の専門家で、これに科学委員会のメンバーが加わり、回答者は計173人となった。それらの回答について、3つの基準にもとづくランク付け結果から「重要度」スコアが算出され、ドメインごとに上位10位までのテーマが特定された。特定された10テーマは、それらのランク付け結果、専門家による選択理由（上位2テーマについて求められたもの）とともにリスクドメインごとの再度の質問票の作成に使用された。この質問票で専門家は、再度3つの基準にもとづきテーマのランク付けを行うとともに、EFSAによる検討が重要と考えられるテーマ1つを選択するよう依頼された。

第3回調査（ラウンド2）では、第2回調査の回答者173人に対しそれぞれの専門分野に関連した質問票が送付された（2015年10月）。回答者は計137人（79.2%）で、その内訳は、化学分野41/48人（85.4%）、環境分野24/31人（77.4%）、微生物分野34/45人（75.6%）および栄養分野38/49人（77.6%）であった。本報告書はこのラウンド2の結果を詳述している。質問票に対する回答の解析によると、上位にランク付けされたいくつかのテーマではコンセンサスに向けた動きが認められる。このことに加え、複数のリスクドメインにわたる重要なテーマがいくつかあることから、専門家の今後の協議に付すべきテーマは28に減少している。

この28のテーマのうち、微生物学的ドメインに分類されるものは以下のとおりであった。

- ・ 食品、環境およびヒト患者に由来する微生物のモニタリングおよび性状解析のためのシステム
- ・ 汚染微生物のリスク評価のための遺伝子データ（全ゲノムシーケンスなど）の活用
- ・ 抗菌剤/抗生物質耐性
- ・ 食品由来病原微生物（全般）
- ・ 食品由来ウイルス（全般）（果物、野菜に由来するA型肝炎ウイルスおよびノロウイルスなど）
- ・ カンピロバクター（家禽肉、そのまま喫食可能な食品（RTE）などにおける）
- ・ 人獣共通感染症（全般）（バイオハザード、MRSAなどを含む）

28のテーマのうち、4グループの専門家による総合的ランク付けにより、微生物学的ド

メイン関連で上位 2 位までに挙げられたのは以下のとおりであった。

- ・ 抗菌剤／抗生物質耐性
- ・ 人獣共通感染症（全般）（バイオハザード、MRSA などを含む）

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

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

1. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により Costco Wholesale 社が Dr. Praeger's ブランドの冷凍有機野菜バーガー製品「Frozen Organic Veggie Burger」を回収

Costco Wholesale recalls Dr. Praeger's Frozen Organic Veggie Burger due to possible presence of *Listeria monocytogenes*

16 May 2016

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15149/costco-recalls-dr-praegers-frozen-organic-veggie-burger>

Costco Wholesale 社は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性があるととして、Dr. Praeger's ブランドの冷凍有機野菜バーガー製品「Frozen Organic Veggie Burger」を回収対象に追加した。同社はすでに Organic by Nature ブランドの冷凍有機野菜ミックス製品「Organic Vegetable Medley」の回収を行っている（製品回収情報通知は 2016 年 5 月 10 日に発表された）。

L. monocytogenes 汚染の可能性があるとされているのは以下の 4 製品である。

- ・ Dr. Praeger's ブランド「Frozen Organic Veggie Burger」12 パック箱入り
賞味期限 ('Best before' date) : 2015 年 12 月 11 日
ロットコード : W14BB
- ・ Dr. Praeger's ブランド「Frozen Organic Veggie Burger」12 パック箱入り
賞味期限 : 2016 年 5 月 26 日
ロットコード : F15CG
- ・ Dr. Praeger's ブランド「Frozen Organic Veggie Burger」12 パック箱入り
賞味期限 : 2016 年 4 月 20 日
ロットコード : R15CA
- ・ Organic by Nature ブランド「Vegetable Medley」2.5kg 入り
賞味期限 : 2017 年 2 月 7 日

これらの製品を販売した Costco Wholesale 社は、予防措置として対象製品を回収している。この回収は、米国で発生し米国食品医薬品局 (US FDA) が調査しているリステリアアウトブレイクに関連して実施されている。詳細情報は US FDA の以下のサイトから入手できる。

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm499157.htm>

同社は当該製品を購入したすべての顧客に通知を出し、回収の理由および顧客が取り得る対応について説明している。同社の通知のコピーは以下の Web サイトから入手可能である。

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/costco-recall-burger.pdf>

上記製品を購入した場合は、当該製品を喫食せずに廃棄すべきである。

(食品安全情報 (微生物) No.10 / 2016 (2016.05.11) US CDC 記事参照)

2. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により Costco Wholesale 社が Organic by Nature ブランドの冷凍有機野菜ミックス製品「Organic Vegetable Medley」を回収

Costco Wholesale recalls its Organic by Nature Organic Vegetable Medley due to possible *Listeria* contamination

10 May 2016

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15134/costco-wholesale-recalls-its-organic-by-nature-organic-vegetable-medley>

Costco Wholesale 社は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性があるとして、Organic by Nature ブランドの冷凍有機野菜ミックス製品「Organic Vegetable Medley」を回収している。

回収対象は、Organic by Nature ブランドの野菜ミックス製品「Vegetable Medley」2.5kg 入りで、賞味期限 ('Best before' date) が 2017 年 2 月 7 日の製品である。

この製品を販売した Costco Wholesale 社は、予防措置として対象製品の回収を開始し、回収の理由および顧客が取り得る対応について説明するため、当該製品を購入したすべての顧客に通知を出した。同社の通知のコピーは以下の Web サイトから入手可能である。

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/costco-recall.pdf>

上記製品を購入した顧客は、当該製品を喫食せずに廃棄すべきである。

● 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 2016 (20)

17 May 2016

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
マラウイ	5/16	北部 Rumph	5/13～	41	0
		北部 Karonga	4月～	225	13
ケニア	5/11	Narok 郡		(嘔吐・下痢)11	
	5/5	Mandera 郡		320	5
インド	5/16	Rajasthan 州 Jaipur	15 日前～	25	
		Jamdoli	4 月後半		(嘔吐・下痢) 12
	5/6	Uttar Pradesh 州	5/5 時点	48	(5 月 4 日)2
			5/6 時点	118	

ロタウイルスによる下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
フィリピン	5/7	Zamboanga 市	3～4 月	1,539	9
		Zamboanga 市 の刑務所		約 400	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室