

# 食品安全情報（微生物） No.17 / 2016（2016.08.17）

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

### 【汎アメリカ保健機構(PAHO)】

1. コレラの流行に関する更新情報（2016年7月21日）

### 【米国食品医薬品局 (US FDA)】

1. Grassfields Cheese 社が全米でチーズを自主回収（患者発生）

### 【米国疾病予防管理センター (US CDC)】

1. 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サルモネラ (*Salmonella* Reading、*Salmonella* Abony) 感染アウトブレイク（初発情報）

### 【ハワイ州保健局 (Hawaii State Department of Health)】

1. A型肝炎アウトブレイク（2016年）（2016年8月10日付更新情報）

### 【カナダ公衆衛生局 (PHAC)】

1. 公衆衛生通知：サイクロスポラ感染アウトブレイクを調査中（初発情報）

### 【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. 保管・輸送中の食肉での腐敗菌の増殖

### 【イングランド公衆衛生局 (UK PHE)】

1. メキシコ旅行に関連したサイクロスポラ感染アウトブレイク
2. 大腸菌 O157 アウトブレイクの調査（2016年8月11日付更新情報）

### 【オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)】

1. オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) とドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) が動物保護および食品安全に関する協定に署名

### 【オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ)】

1. サルモネラ汚染の可能性のあるロックメロンを市場から撤去

## 【国際機関】

- 汎アメリカ保健機構 (PAHO: Pan American Health Organization)

<http://new.paho.org/>

### コレラの流行に関する更新情報 (2016年7月21日)

Epidemiological Update: Cholera

21 July 2016

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_docman&task=doc\\_view&Itemid=270&gid=35445&lang=en](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&Itemid=270&gid=35445&lang=en)

#### 米州でのコレラの発生状況

- ・ 2016年第1～27週(疫学週)に、計22,556人のコレラ患者がエクアドル(1人)、ハイチ(21,661人)およびドミニカ共和国(894人)の3カ国から報告され、ハイチの患者が全体の96%を占めた。表1は2015年に米州各国で報告されたコレラ患者数等、表2は2010～2016年にキューバ、ドミニカ共和国およびハイチで報告されたコレラ患者数、死亡者数である。
- ・ 2016年5月25日、エクアドルのIHR(国際保健規則)情報連絡窓口は、El Oro県Machala市でコレラ患者1人を確認したことを報告した。この患者は、エクアドル国立公衆衛生研究所(INSPI)により、毒素非産生性 *Vibrio cholerae* O1 Ogawa(エルトール型)に感染したことが確認された。患者分離株は、アンピシリン、セフトリアキソン、シプロフロキサシン、クロラムフェニコール、テトラサイクリン、スルファメトキサゾール-トリメトプリムに感受性である。
- ・ ドミニカ共和国では、2016年は第25週までにコレラの疑い患者894人および死亡者17人が報告されている。これらの患者数および死亡者数は、2014年と2015年の年間患者数および死亡者数を上回っている(2014年は603人および11人、2015年は546人および15人)(表1、表2)。
- ・ ハイチでは、2016年の第1～27週にコレラの疑い患者21,661人および死亡者200人が報告された。2016年の第1～4週の合計患者数は、2014年および2015年の同期間の合計患者数を上回っている(図)。また、2016年第19～27週の患者数の推移は、2014年および2015年に比べ年間患者数、死亡者数が多かった2013年のパターンに類似している(図、表2)。

表 1：米州各国で報告されたコレラ患者数（2015 年）

国名	報告患者数（国外 感染患者を含む）	国外感染患者数	死亡者数	致命率（%）
カナダ*	3	3	0	0
キューバ	65	0	0	0
ドミニカ共和国	546	0	15	2.75
ハイチ	36,644	0	321	0.88
メキシコ	1	0	0	0
米国**	4	3	0	0

データ元：汎アメリカ保健機構（PAHO）／世界保健機関（WHO）に報告されたデータ

\*暫定データ

\*\*患者 1 人は国外旅行歴がなく、輸入水産食品の喫食に関連している。

表 2：米州の主な国のコレラ患者数（2010 年～2016 年 7 月 10 日）

年	キューバ		ドミニカ共和国		ハイチ	
	患者数	死亡者数	患者数	死亡者数	患者数	死亡者数
2010 †	0	0	191	0	179,379	3,990
2011 †	0	0	20,851	336	340,311	2,869
2012 †	417	3	7,919	68	112,076	894
2013 †	181	0	1,954	42	58,809	593
2014 †	76	0	603	11	27,753	296
2015*	65	0	546	15	36,644	321
2016	0	0	894**	17**	21,661***	200***

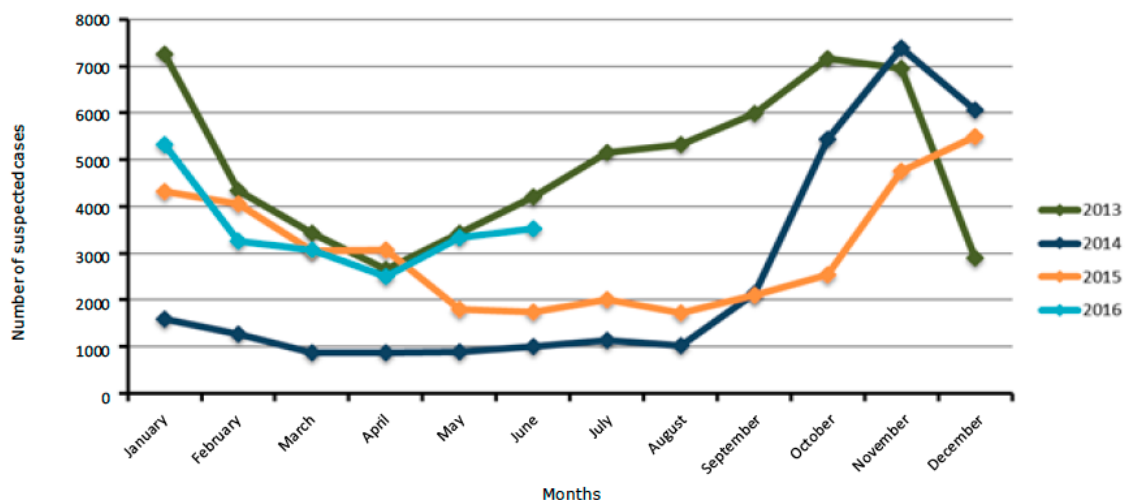
† WHO の疫学週報（Weekly Epidemiological Bulletins）より得られたデータ

\*各国当局より PAHO/WHO に報告されたデータ

\*\*2016 年第 1～25 疫学週のデータ

\*\*\*2016 年第 1～27 疫学週のデータ

図：疫学週ごとのコレラ新規患者数（ハイチ、2013年第1週～2016年6月）



(食品安全情報(微生物) No.12 / 2016 (2016.06.08)、No.8 / 2016 (2016.04.13)、No.2 / 2016 (2016.01.20)、No.23 / 2015 (2015.11.11) PAHO、No.22 / 2015 (2015.10.28) WHO、No.16 / 2015 (2015.08.05)、No.8 / 2015 (2015.04.15)、No.4 / 2015 (2015.02.18)、No.3 / 2015 (2015.02.04)、No.25 / 2014 (2014.12.10)、No.15 / 2014 (2014.07.23)、No.7 / 2014 (2014.04.02)、No.26 / 2013 (2013.12.25)、No.25 / 2013 (2013.12.11) PAHO、No.24 / 2013 (2013.11.27) WHO、ECDC、No.23 / 2013 (2013.11.13) PAHO、No.22 / 2013 (2013.10.30) WHO、PAHO、No.21 / 2013 (2013.10.16) PAHO、ECDC、No.19 / 2013 (2013.09.18) PAHO 記事参照)

#### 【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/>

#### Grassfields Cheese 社が全米でチーズを自主回収 (患者発生)

Grassfields Cheese LLC Issues Nationwide Voluntary Recall Of Certain Cheeses

August 8, 2016

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm515074.htm>

Grassfields Cheese 社は、志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 汚染の可能性により、有機チ

ーズ約 20,000 ポンド（約 9,070kg）を自主回収している。

本回収の対象は、現在市場に流通している同社製の Grassfields ブランドのすべての種類・サイズの有機チーズである。同社による有機チーズの製造および出荷は 2016 年 8 月 1 日に中止され、再発防止策が実施されるまで再開されない。回収対象製品は、

「Grassfields」の表示のすぐ下に印字されている日付でも確認できる。この日付は製造日を表し、「8.1.16」より前の日付の製品が回収対象である。

2016 年 3～7 月に同じ型の STEC の感染患者 7 人が発生しており、その調査の過程で回収対象製品の汚染の可能性が指摘された。ミシガン州農業地方開発局 (MDARD) の食品・乳製品検査官が採取した同社製のチーズ検体から、同局の検査機関が STEC の存在を確認した。

(関連情報)

ミシガン州健康福祉局 (MDHHS: Michigan Department of Health & Human Services)  
Grassfields Cheese 社製チーズの喫食に関連した志賀毒素産生性大腸菌感染  
Shiga toxin-producing *E. coli* infections linked to consumption of Grassfields cheeses  
August 5, 2016

[http://www.michigan.gov/mdhhs/0,5885,7-339-73970\\_71692-390844--,00.html](http://www.michigan.gov/mdhhs/0,5885,7-339-73970_71692-390844--,00.html)

---

● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

<http://www.cdc.gov/>

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サルモネラ

(*Salmonella* Reading, *Salmonella* Abony) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Reading and *Salmonella* Abony Infections Linked to Alfalfa Sprouts

August 10, 2016

<http://www.cdc.gov/salmonella/reading-08-16/index.html>

初発情報

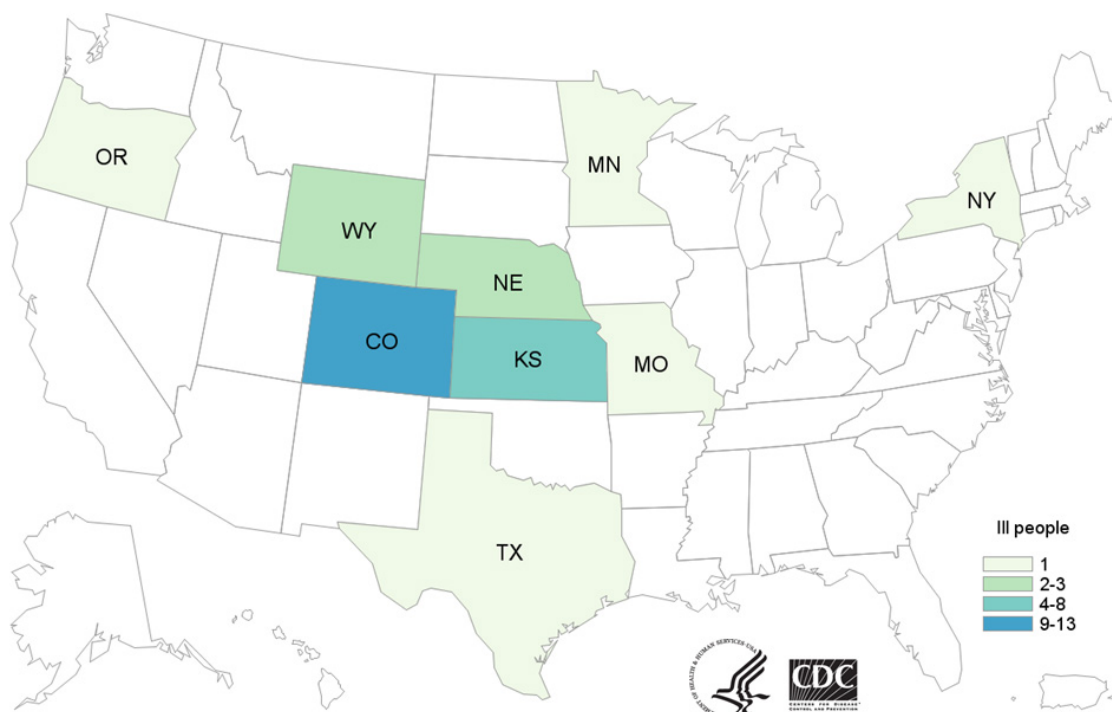
米国疾病予防管理センター (US CDC) は複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Reading, *Salmonella* Abony) 感染アウトブレイクを調査している。

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) 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。CDC の PulseNet 部門は、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。

本アウトブレイク株 (2 株) の感染患者は 9 州から計 30 人が報告され、内訳は *S. Reading* が 24 人、*S. Abony* が 1 人、両方の株への感染が 5 人である (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Reading*、*S. Abony*) アウトブレイク株感染患者数 (2016 年 8 月 4 日までに報告された居住州別患者数、n=30)



情報が得られた患者の発症日は 2016 年 5 月 21 日～7 月 20 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～72 歳、年齢中央値は 30 歳で、53%が女性である。患者 5 人が入院したが、死亡者は報告されていない。

#### アウトブレイク調査

疫学調査および追跡調査によりこれまでに得られたエビデンスから、可能性が高い感染源として Sprouts Extraordinaire 社 (コロラド州デンバー) が販売したアルファルファスプラウトが示されている。

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

実施された。調査が行われた 27 人のうち 17 人（63%）が、発症前 1 週間以内のアルファルファスプラウトの喫食またはその可能性を報告した。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 2006 年の調査（<http://www.cdc.gov/foodnet/pdfs/fnexpatl03022011.pdf>）で回答者の 3%が調査前 1 週間にサンドイッチのスプラウトを喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。本アウトブレイクの患者は、サンドイッチの生のアルファルファスプラウトを複数の異なるレストランで喫食していた。

連邦、州、地域の公衆衛生および食品規制当局は、患者がアルファルファスプラウトを喫食した場所として報告したレストラン 5 店舗で追跡調査を行った。この調査により、Sprouts Extraordinaire 社がこれら 5 店舗すべてにアルファルファスプラウトを納入していたことが判明した。

2016 年 8 月 5 日、同社はサルモネラ汚染の可能性により、一部のアルファルファスプラウト製品の回収を開始した。回収対象製品は「5-lb Living Alfalfa」とラベル表示された箱入りで、アーカンソー、コロラド、カンザス、ルイジアナ、ニューメキシコ、テキサス、ウィスコンシンおよびワイオミングの各州に出荷された。CDC は、同社が販売した回収対象のアルファルファスプラウトをレストランや小売店は提供・販売しないよう、消費者は喫食しないよう注意喚起している。

本アウトブレイクの調査は続いており、更新情報が得られた際には発表される予定である。CDC および各州・地域の公衆衛生当局は、新たな患者を特定し、これらの患者に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。

---

● ハワイ州保健局 (Hawaii State Department of Health)

<http://health.hawaii.gov/>

#### A 型肝炎アウトブレイク (2016 年) (2016 年 8 月 10 日付更新情報)

Hepatitis A outbreak 2016

August 10, 2016

<http://health.hawaii.gov/docd/hepatitis-a-outbreak-2016/>

ハワイ州保健局 (HDOH) はオアフ島の A 型肝炎患者クラスターの調査を行っており、感染源を特定するため患者に対する聞き取り調査を実施中である。

2016 年 8 月 3 日付の更新情報以降、HDOH は新たに 33 人の A 型肝炎患者を特定した。2016 年 8 月 10 日までの確定患者数は 168 人である。発症日は 2016 年 6 月 12 日～8 月 1

日である。患者は全員が成人で、46人が入院を必要とした。

調査の結果から、本アウトブレイクの感染源はオアフ島に集中していることが示唆されている。患者のうち8人は現在、ハワイ、カウアイ、マウイのいずれかの島に居住しており、1人は旅行者で米国本土に戻っている。

A型肝炎と診断された患者には、以下の表に記載された食品提供施設の従業員が含まれている。この表は、これらの施設が本アウトブレイクの感染源であることを示しているわけではなく、また、これらの施設への曝露に関連していると考えられる患者は今までのところ知られていない。これらの施設の利用客がA型肝炎に感染する可能性は極めて低い。しかし、これらの施設で表に示す業務日に食品・飲料を購入し、喫食・喫飲した人は、助言や可能な予防措置について医療機関に問い合わせをすべきである。

施設名	島	所在地	当該業務日
Baskin-Robbins	オアフ島	Waikale Center	2016年 6月17、18、19、21、 22、25、27、30日 7月1、3日
Chili's	オアフ島	Kapolei (590 Farrington Highway)	2016年 7月10、12、14、15、 17、18、20、21、22、 23、25、26、27日
Costco Bakery	オアフ島	Hawaii Kai	2016年 6月16～20日
ハワイアン航空機内		便名リスト <a href="https://health.hawaii.gov/docd/files/2016/08/Hawaiian-Airlines-Flights.pdf">https://health.hawaii.gov/docd/files/2016/08/Hawaiian-Airlines-Flights.pdf</a>	2016年 7月1～26日
Sushi Shiono	ハワイ島	Waikoloa Beach Resort, Queen's MarketPlace (69-201 Waikoloa Beach Drive)	2016年 7月5～8、11～15、 18～21日



Taco Bell	オアフ島	Waipio (94-790 Ukee Street)	2016年 6月16、17、20、21、 24、25、28、29、30 日 7月1、3、4、6、7、 11日
Tamashiro Market	オアフ島	Kalihi (802 N. King Street)	2016年 7月2、4、6~8、11 ~13、15~19、23 日
Papa John's Waipahu	オアフ島	Waipahu (94-1021 Waipahu Street)	2016年 7月23~24日 8月2日
New Lin Fong bakery	オアフ島	Chinatown (1132 Maunakea Street)	2016年 7月20、22~23、25、 27、29~30日 8月1、3、5~6日

(食品安全情報(微生物) No.16/2016 (2016.08.03)、No.15/2016 (2016.07.20)、No.14 / 2016 (2016.07.06) HDOH 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：サイクロスポラ感染アウトブレイクを調査中 (初発情報)

Public Health Notice - Outbreak of *Cyclospora* under investigation

August 11, 2016

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2016/cyclospora-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) お

よびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、4州にわたり発生しているサイクロスポラ国内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感染源はまだ特定されていないが、現時点での調査では輸入生鮮農産物が注目されている。

カナダ国内で計 51 人の患者が、ブリティッシュ・コロンビア (1 人)、アルバータ (2)、オンタリオ (44) およびケベック (4) の 4 州から報告されている。患者の発症日は 2016 年 5~7 月である。患者の 51% が男性で、患者の平均年齢は 49 歳である。1 人が入院した。感染源の調査が続いている。カナダ国内ではこれまでに、複数州 (準州) にわたるサイクロスポラ感染アウトブレイクに国内産の農産物が関連した例はない。

カナダおよび米国で過去に発生した食品由来サイクロスポラ感染アウトブレイクには、様々な輸入生鮮農産物、たとえば、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)、ラズベリー、ブラックベリー、メスクランレタス、サヤエンドウ、スナックエンドウなどが関連していた。

---

● 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7月25日~2016年8月11日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

アイルランド産冷凍ひき肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O26:H11、*stx1+*、*stx2+*、*ea+*)、フランス産ソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、シリア産タヒニのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズの腸管病原性大腸菌 (O26:H1、*stx1-*、*stx2-*、*ea+*)、スペイン産サラミ (fuet catalan) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産有機ウィートグラス (小麦若葉) タブレットの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、O145、25g 検体陽性)、オランダ産冷凍鶏手羽肉マリネのサルモネラ (25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷

蔵テンダーロインの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、25g 検体陽性)、フランス産薄切り鶏肉のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、中国産有機緑豆モヤシ (オランダ経由) による食中毒 (*S. Enteritidis*) の疑い、ベルギー産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*、*eae+*、25g 検体陽性) など。

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

ドイツ産サーモンマリネ (graved salmon) のリステリア (*L. monocytogenes*、4,500 CFU/g)、タイ産犬用餌のサルモネラ (25g 検体陽性)、マレーシア産 betel leaf のサルモネラ (*S. Colindale*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵アンコウのアニサキス、ポーランド産冷蔵薄切り鶏肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、中国産犬用餌の腸内細菌、イタリア産ムラサキガイ (*Mytilus galloprovincialis*) の大腸菌 (490 MPN/100g)、フランス産鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、スペイン産内臓除去済み冷蔵タチウオ (*Lepidopus caudatus*) のアニサキス、乾燥粒状ホワイトオニオンのサルモネラ (*S. Westminster*)、ポーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性)、アイスランド産冷蔵タラのロインのアニサキス、アルゼンチン産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体 2/5 陽性)、セルビア産魚飼料のウェルシュ菌 (30 CFU/g)、ポーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性) など。

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

ノルウェー産冷蔵サバのアニサキス、イタリア産有機大豆のサルモネラ (*S. Mbandaka*・*S. Senftenberg*、ともに 25g 検体陽性)、ウクライナ産トウモロコシのカビなど。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産 betel leaf のサルモネラ (25g 検体陽性)、モロッコ産パプリカのピュレ製品のカビ、モロッコ産魚粉のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、インドネシア産ナツメグ (ホール) の生きた昆虫、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、インド産犬用餌のサルモネラ (*S. Haifa*、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>

保管・輸送中の食肉での腐敗菌の増殖

Growth of spoilage bacteria during storage and transport of meat

EFSA Journal 2016;14(6):4523

30 June 2016

[http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/4523.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4523.pdf)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4523>

好氣的条件下および嫌氣的条件下（真空包装）の食肉での腐敗菌の増殖について、特定の冷却時間、冷却温度がおよぼす効果の評価には、シュードモナス（pseudomonad）および乳酸菌（LAB）が指標菌としてそれぞれ最もふさわしい微生物である。以下に示す3つの項目についてモデルを用いた推定が行われた。(1) 特定の設定表面温度にまで冷却したウシ、ブタおよび子羊のとたいでのシュードモナスの増殖、および中心温度を7°Cに冷却（EC規則 No 853/2004）した場合との比較、(2) とたいを設定表面温度（ウシ・子羊は1~10°C、ブタは5~10°C）にまで冷却し、その±1°Cの温度で輸送を行った場合、1~48時間後（初期菌量を1 CFU/cm<sup>2</sup>と仮定）に観察されるシュードモナスの増殖、(3) 1~7°Cで1~12日間保管したひき肉・食肉加工品用の食肉でのシュードモナスおよび乳酸菌の増殖、および、菌量が10<sup>7</sup> CFU/cm<sup>2</sup>に達するのに必要な時間と初期菌量および保管温度との関係。

得られた結果から、ウシおよび子羊のとたいでのシュードモナスの増殖は、表面温度を4~10°Cに冷却することで、中心温度を7°Cに冷却した場合と同レベルまたはそれ以下になることが示唆された。ブタのとたいについては、設定表面温度および適用する冷却曲線によって評価結果が異なっていた。また、シュードモナスおよび乳酸菌は食肉を1~7°Cで保管した場合、徐々に増殖し、乳酸菌は7°C、11日間の保管で10<sup>7</sup> CFU/cm<sup>2</sup>を超えると予測された。中心温度を7°Cまで冷却した場合と同等もしくはそれ以下の増殖に抑えるための冷却の時間-温度プロファイルは、初期の汚染菌量に依存すると結論された。

（関連記事）

EFSA advises on meat spoilage during storage and transport

30 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160630>

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

---

● イングランド公衆衛生局（UK PHE: Public Health England, UK）

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

1. メキシコ旅行に関連したサイクロスポラ感染アウトブレイク

## *Cyclospora* outbreak linked to Mexico

10 & 12 August 2016

<https://www.gov.uk/government/news/cyclospora-outbreak-linked-to-mexico>

### 2016年8月10日付初発情報

イングランド公衆衛生局 (UK PHE) は、メキシコの Riviera Maya 海岸への旅行を計画している人に対し、食品および水由来の病原体であるサイクロスポラに感染するリスクを認識するよう呼び掛けている。

英国では、2016年6月1日以降、サイクロスポラ感染患者が204人報告されている。このうち148人がメキシコの Riviera Maya 海岸に旅行しており、滞在したホテルやリゾート施設は様々である。現在、感染源の調査が行われている。

メキシコに出かける旅行者は、滞在先が高級な施設であっても、食品、水および個人の衛生状態を高レベルに保つよう強く推奨される。サイクロスポラにはヒト-ヒト感染のリスクはない。

### 2016年8月12日付更新情報

PHE は、メキシコ旅行に関連したサイクロスポラ感染患者が増加し続けているとしている。2016年6月1日以降に報告されたサイクロスポラ感染患者は計265人で、このうち193人がメキシコ旅行を報告している（イングランド87人、スコットランド94人、英国のその他の地域12人）。

## 2. 大腸菌 O157 アウトブレイクの調査 (2016年8月11日付更新情報)

*E. coli* O157 national outbreak update

11 August 2016

<https://www.gov.uk/government/news/update-as-e-coli-o157-investigation-continues>

イングランド公衆衛生局 (UK PHE) は、全ゲノムシーケンシング (WGS) 法によって特定した大腸菌 O157 のまれな株の感染アウトブレイクを調査してきた。アウトブレイク株感染患者はこれまでに計161人（イングランド154人、ウェールズ6人、スコットランド1人）が確認されている。一次感染者の直近の発症日が7月5日であることから、本アウトブレイクは終息したことが宣言された。

PHE の疫学および微生物学の担当者は、英国食品基準庁 (UK FSA) および地方自治体環境衛生当局と協力して調査を行った。疫学調査により、可能性の高い感染源として薬物野菜ミックスサラダが特定された。

(食品安全情報 (微生物) No.16 / 2016 (2016.08.03) UK PHE、UK FSA、No.15 / 2016 (2016.07.20)、No.14 / 2016 (2016.07.06) UK PHE 記事参照)

---

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

<http://www.rivm.nl/>

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) とドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) が動物保護および食品安全に関する協定に署名

RIVM and German BfR enter cooperation agreement on animal protection and food safety

2016-07-05

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Common\\_and\\_Present/Newsmessages/2016/RIVM\\_and\\_German\\_BfR\\_enter\\_cooperation\\_agreement\\_on\\_animal\\_protection\\_and\\_food\\_safety](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2016/RIVM_and_German_BfR_enter_cooperation_agreement_on_animal_protection_and_food_safety)

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) とオランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、混合物・食品原材料・汚染物質・残留農薬の毒性評価のための新しい科学的手法の開発に重点を置く協力文書に署名した。この協定では、動物実験代替法の分野でも科学的協力を行うこととしている。

#### 科学的専門知識の交流

この協定は 2016 年 6 月 21 日にオランダのユトレヒトで署名され、広範な科学的専門知識の相互交流が最も重要視されている。この協定は、リスク評価手法の研究開発における両機関の科学的目標の達成を支援し、重複の回避に役立つ。両機関の協力によって得られた知見は、科学者コミュニティや一般住民にも公開される予定である。

#### モデリングソフトウェアの開発

将来的には、BfR は、製品中の化学物質への消費者の曝露を数理モデル化する RIVM のソフトウェアについて、その開発を支援する予定である。

#### 動物保護

この協定では動物保護の分野でも科学的協力を行うとしている。BfR がその機能を担うドイツ実験動物保護センター (Bf3R) は、RIVM の担当者との科学的交流を増進させる予定である。

(関連記事：ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR))

動物保護および食品安全の分野でオランダとの協力関係を強化

For more animal protection and food safety - jointly with the Netherlands

29.06.2016

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2016/26/for\\_more\\_animal\\_protection\\_and\\_food\\_safety\\_jointly\\_with\\_the\\_netherlands-197895.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/26/for_more_animal_protection_and_food_safety_jointly_with_the_netherlands-197895.html)

---

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ: Food Standards Australia New Zealand）

<http://www.foodstandards.gov.au/>

サルモネラ汚染の可能性のあるロックメロンを市場から撤去

Rockmelon linked to *Salmonella* being removed from distribution

Date: 3/08/2016

Update – 5 & 12 August 2016

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Rockmelon-linked-to-salmonella-being-removed-from-distribution.aspx>

#### 2016年8月3日付情報

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、各州・準州の食品規制当局と協議の上、Red Dirt 社（北部準州）が栽培、出荷した丸ごとのロックメロンの市場からの撤去を調整している。

州・準州の食品規制当局は、同社と協力して当該製品の市場からの撤去の状況を確認している。この撤去は、南オーストラリア州で実施された検査で同社の複数のロックメロン検体からサルモネラが検出されたことを受けてのものである。

#### ○背景

州・準州の保健当局および食品規制当局は、比較的まれな血清型のサルモネラである *Salmonella* Hvitittingfoss の感染患者がオーストラリアのいくつかの州で増加していることから、これらの患者を調査している。

患者数は2016年6月14日から増加し始め、8月2日までに全国から計86人が報告されている。地域ごとの内訳は、ニュー・サウス・ウェールズ州（43人）、南オーストラリア州（18）、西オーストラリア州（9）、クイーンズランド州（8）、ビクトリア州（6）、およびオーストラリア首都特別地域（2）である。

患者の大多数は5歳未満の小児または高齢者である。死亡者は報告されていない。

患者への聞き取り調査が継続中であるが、現在までのところロックメロンの喫食が多くの患者に共通している。

各州の食品規制当局が感染源の可能性のある食品としてロックメロンの検体を検査したところ、南オーストラリア州でサルモネラが検出された。

#### 8月5日付更新情報

*S. Hvitittingfoss* 感染患者は2016年6月14日～8月3日に6つの行政区域から計97人が報告されており、地域別の内訳は、ニュー・サウス・ウェールズ州（49人）、南オーストラリア州（20）、西オーストラリア州（9）、クイーンズランド州（9）、ビクトリア州（8）、およびオーストラリア首都特別地域（2）である。FSANZは、Red Dirt社のロックメロン検体から*S. Hvitittingfoss*が検出されたとの通知を受けた。

#### 8月12日付更新情報

*S. Hvitittingfoss* 感染患者は2016年6月14日～8月11日に6つの行政区域から計118人が報告されている。各州・準州の食品規制当局は、すべての対象製品を市場から撤去するためRed Dirt社に協力している。

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室