

食品安全情報（微生物） No.19 / 2017（2017.09.13）

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. 輸入マラドールパイヤに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク（2017年9月1日付更新情報）

[【Emerging Infectious Diseases \(CDC EID\)】](#)

1. 食品由来病原体に関連する年間患者数・入院患者数・死亡者数の推定（フランス、2008～2013年）

[【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】](#)

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）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. UK FSA が今後の食品規制のための計画を発表

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 葉物野菜や葉加工品は病原菌に汚染されている場合がある

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. オランダでの感染症の発生状況（2016年）

[【デンマーク工科大学（DTU）】](#)

1. カンピロバクターはデンマークにおける食品由来感染症の主な原因である

[【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/>

輸入マラドールパイヤに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク (2017年9月1日付更新情報)

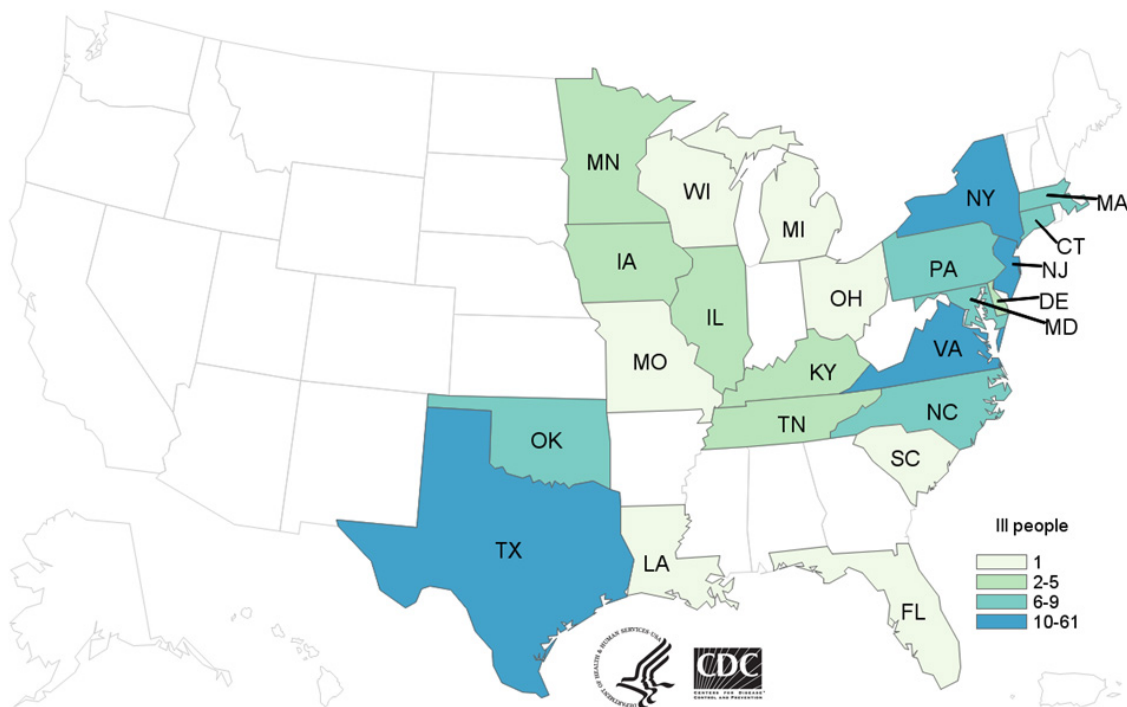
Multistate Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Imported Maradol Papayas
September 1, 2017

<https://www.cdc.gov/salmonella/kiambu-07-17/index.html>

2017年8月18日付の更新情報以降、サルモネラ (*Salmonella* Thompson、*S.* Kiambu、*S.* Agona、*S.* Gaminara) 感染アウトブレイク患者が12州から新たに計28人報告された。

本アウトブレイクでは2017年8月30日までに計23州から *S.* Thompson (131人)、*S.* Kiambu (57)、*S.* Agona (8) および *S.* Gaminara (5) アウトブレイク株の感染患者が計201人報告されている (図)。

図：サルモネラアウトブレイク株感染患者数 (2017年8月30日までに報告された居住州別患者数、n=201)



患者の発症日は2017年5月17日～8月20日である。患者の年齢範囲は1歳未満～95

歳、年齢中央値は 37 歳である。当該の情報が得られた患者では、196 人のうち 118 人 (60%) が女性、153 人のうち 101 人 (66%) がヒスパニック系であり、158 人のうち 65 人 (41%) が入院し、ニューヨーク市の患者 1 人が死亡した。

調査の更新情報

本アウトブレイクの調査結果を受け、米国食品医薬品局 (US FDA) は Carica de Campeche 農場以外の農場に由来するパパイアのサルモネラ汚染を調べるため、メキシコ産パパイアの検査を強化した。その結果、Caraveo Produce 農場 (メキシコ Tecomán) および El Zapotanio 農場 (メキシコ La Huerta) が出荷したパパイアから、本アウトブレイクとは関連のない別の血清型のサルモネラが検出された。FDA は、汚染が見つかったパパイアの積荷は廃棄され、米国では販売されなかったと報告している。これらの農場のパパイアは 2017 年の早い時期に米国で販売されたが、FDA は、これらの製品は保存可能期限が過ぎたため現在は米国市場に流通していないとしている。

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) データベースの検索により、米国疾病予防管理センター (US CDC) は、上記 2 農場が出荷したパパイアのサルモネラと同じ DNA フィンガープリントを示すサルモネラによる疾患アウトブレイク 2 件を特定した。これまでの情報によると、これら 2 件のアウトブレイクの患者は Carica de Campeche 農場のパパイアには関連していないため、本アウトブレイクとは別に調査が行われている。これら 2 件のアウトブレイクの概要は以下の通りである。

サルモネラ (*S. Newport*, *S. Infantis*) 感染アウトブレイク

FDA の検査により、Caraveo Produce 農場由来の輸入パパイア検体からサルモネラ (*S. Newport*, *S. Infantis*) が検出された。CDC は、PulseNet データベースの検索により、同じ DNA フィンガープリントを示す *S. Newport* (2 人) または *S. Infantis* (1) の感染患者計 3 人を確認した。3 人はイリノイ州、マサチューセッツ州およびミシガン州から 1 人ずつ報告された。3 人全員が発症前 1 週間のパパイアの喫食またはその可能性を報告した。

サルモネラ (*S. Urbana*) 感染アウトブレイク

FDA の検査により、El Zapotanio 農場由来の輸入パパイア検体からサルモネラ (*S. Urbana*) が検出された。CDC は、PulseNet データベースの検索により、同じ DNA フィンガープリントを示す *S. Urbana* の感染患者計 6 人を確認した。6 人はニュージャージー州 (4 人)、ニューヨーク州 (1) およびペンシルバニア州 (1) から報告された。情報が得られた 4 人のうち 3 人 (75%) が発症前 1 週間のパパイアの喫食またはその可能性を報告した。

異なる農場由来のパパイアに関連して異なる 3 件のアウトブレイクが特定されたことか

ら、CDC は、メキシコの他の農場のパパイヤもサルモネラに汚染されていて患者が発生している可能性があるかと懸念している。FDA は、他の農場のパパイヤがサルモネラに汚染されていないかを調べるためにメキシコ産パパイヤの検査を続けている。今回の更新情報で特定の農場のパパイヤは喫食しないようにとの助言がなされたが、これ以外に消費者に対してさらなる注意喚起が必要であるか否かを明らかにするため、調査が続けられている。

(食品安全情報(微生物) No.18 / 2017 (2017.08.30)、No.17 / 2017 (2017.08.16) US CDC、No.16 / 2017 (2017.08.02) US FDA、US CDC 記事参照)

● Emerging Infectious Diseases (CDC EID)

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

食品由来病原体に関連する年間患者数・入院患者数・死亡者数の推定（フランス、2008～2013年）

Estimated Annual Numbers of Foodborne Pathogen-Associated Illnesses, Hospitalizations, and Deaths, France, 2008–2013

Emerging Infectious Diseases

Volume 23, Number 9—September 2017

<https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/23/9/pdfs/17-0081.pdf>

https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/23/9/17-0081_article

食品由来疾患のサーベイランス、予防策および制御対策の優先順位を決定するには、年間の食中毒患者数・入院患者数・死亡者数の推定が必要である。本研究の目的は、2008～2013年のフランスにおけるこれらの推定値を得ることであった。主要な15種類の食品由来病原体（細菌10種類、ウイルス3種類、寄生虫2種類）について検討したところ、これらの病原体による年間の食中毒患者数は128万～223万人、入院患者数は16,500～20,800人、死亡者数は250人と推定された。食中毒患者数および入院患者数の70%以上は、カンピロバクター属菌、非チフス性サルモネラ属菌およびノロウイルスによるものであった。非チフス性サルモネラ属菌およびリステリア (*Listeria monocytogenes*) が食中毒関連死亡の主要な原因であった。E型肝炎ウイルスは、フランスで毎年約68,000人の患者の原因になっていると推定され、これまであまり認識されていなかった食中毒病原体であることが示唆された。フランスでの食品由来疾患の年間患者数・入院患者数・死亡者数はかなりの数に上ることから、食品安全政策の立案者は食品由来疾患の予防および制御対策の優先順位を決定する必要がある。

-
- 欧州委員会健康・食品安全総局 (EC DG-SANTE: Directorate-General for Health and Food Safety)

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/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/safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=searchResultList>

2017年8月28日～2017年9月8日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産冷蔵低温殺菌乳チーズのサルモネラ、ドイツ産冷蔵薄切りスモークベーコンのサルモネラ (10g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏レバーのサルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Ohio*、*S. Typhimurium*、いずれも 25g 検体陽性)、リトアニア産冷蔵・冷凍ブロイラーと内臓肉などのサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 4/5 陽性)、米国産各種ココナッツウォーターパウダー製品のサルモネラ、スペイン産チーズのサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、エジプト産ディル (リトアニア経由・ドイツ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性) と腸内細菌 (>1.0x10⁴ CFU/g)、スペイン産ドライソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵冷燻サーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、240 CFU/g)、スペイン産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ドイツ産フェネル入り各種有機スパイスミックス (エジプト産原材料使用) のサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

イタリア産活イガイの大腸菌 (~3,500 MPN/100g)、リトアニア産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、230・500・640・1,000・1,400 CFU/g)、トルコ産レーズンの生きた昆虫など。

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

スペイン産冷蔵豚肩肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産天然ミネラルウォーターの緑膿菌 (15 CFU/250ml)、ドイツ産冷蔵牛肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍鶏むね肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産活ザルガイ (クラス B) の大腸菌 (5,400 MPN/100g)、ブラジル産冷凍牛骨なし肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stxI+*、*eae+*、25g 検体陽性)、スペイン産タラのアニサキスなど。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ジンバブエ産 mopani worm (ガの幼虫) のセレウス菌 (42,000 CFU/g)・腸内細菌 (> 49,000 MPN/g)・大腸菌 (~110,000 MPN/g)、アルゼンチン産のペットフード用ウサギとたいのブルセラ菌 (16/40 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Bonn* と *S. Leeuwarden*、ともに 25g 検体陽性)、アルゼンチン産皮むき落花生のカビ、タイ産冷凍加水塩漬け鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉半身のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍鶏レバーのサルモネラ (*S. Bochum*、25g 検体 1/5 陽性)、インド産 betel leaf (キンマの葉) のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stxI+*、25g 検体陽性) など。

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

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

UK FSA が今後の食品規制のための計画を発表

FSA publishes plans for future food regulation

19 July 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16363/fsa-publishes-plans-future-regulation>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの食品規制を改革する計画を発表した。計画書「Regulating Our Future – Why food regulation needs to change and how we are going to do it (今後の食品規制－改革が必要な理由およびその方法)」には、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドにおける食品事業の規制を今後どのように変更するかについての提案が説明されている。

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/rof-paper-july2017.pdf>

本計画書には、リスクベースでバランスがよく、また、堅固で弾力性のある最新の食品規制システムの構築のために FSA が期待する改革の内容が詳述されている。主な点は以下のとおりである。

- 食品事業者登録システムの強化により全事業者のより詳しい情報を確保し、フードチェーンの各段階でのリスクの特定および管理を改善する。食品事業者に関する情報が増えることで、FSA は管理指導についてより適切な判断ができる。FSA は、登録に積極的ではない事業者には厳しく対応したいと考えている。
- 登録時に収集した情報、他の情報源から収集した情報などの幅広い情報にもとづく種々のリスク指標を用い、より適切な方法で事業者を分類する。
- FSA は、食品事業者が適切な行動をとっていることを確信したいと考えている。このため FSA は、事業者がこれを証明する方法の選択肢を増やす予定である。現在および過去において食品事業者が開示した情報の頑健性に応じて、事業者に対する立ち入り検査の頻度および種類を決定する。このことにより、遵守状況が良好な事業者にとっては規制にもとづく負担が減り、地方自治体当局はそのリソースを公衆衛生に大きなリスクをもたらす事業者に振り向けることができる。
- FSA は、成功裏に実施され信頼を得ている食品衛生ランク付け方式（Food Hygiene Rating Scheme）の取り組みを継続する。FSA は引き続き、この方式の持続可能性を確保し、ウェールズおよび北アイルランドと同様にイングランドでもランク表示の義務化を目指す。

（食品安全情報（微生物）No.2 / 2017（2017.01.18）UK FSA 記事参照）

● 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/>

葉物野菜や葉加工品は病原菌に汚染されている場合がある

Grass and leaf products for consumption may be contaminated with human pathogen bacteria

BfR Opinion No. 013/2017

10 July 2017

<http://mobil.bfr.bund.de/cm/349/grass-and-leaf-products-for-consumption-may-be-contaminated-with-human-pathogen-bacteria.pdf>

食習慣の変化に伴い、ドイツでは以前よりも多くの人が葉物野菜や葉加工品を消費するようになっている。新鮮な植物をベースとした食品は、健康的な栄養源として重要な役割を果たしている。しかしながらこれらの食品にはまた、ヒトに疾病を引き起こし得る種々の病原菌が混入する可能性がある。一例として、ドイツ産の有機葉物野菜から志賀毒素産生性大腸菌（STEC）が検出されたことがあった。葉物野菜や葉加工品に混入する可能性があるその他の病原菌には、サルモネラおよびリステリアが含まれる。これらの背景を踏まえ、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、葉物野菜や葉加工品の消費に起因する健康リスクを評価した。

葉物野菜および葉加工品は 1 つの食品グループとしては定義されてはおらず、個々の製品カテゴリーごとに多くの異なる加工法、保存法、調理法が存在すると考えられる。したがって、BfR は今回のリスク評価にあたり、生鮮葉物野菜（レタスやハーブなど）、乾燥葉加工品（栄養補助食品、乾燥ハーブや茶葉、およびこれらに由来した食品）、および葉物野菜のスムージー（グリーンスムージー）に混入する病原菌に焦点を当てた。

ドイツではほぼすべての国民がレタスや生鮮ハーブを頻繁に消費している。茶は男性よりも女性が多く喫飲しており、茶の消費量は年齢とともに増加する傾向にある。ドイツでは、葉物野菜および葉加工品の消費に起因する食品由来細菌感染症患者は、これまでごくわずかしか報告されていない。このような状況ではあるが、BfR は、リスクを最小化するために以下の予防対策を講じるよう消費者に推奨している。

- ・ 生鮮葉物野菜は、生で喫食する前には十分に洗い、なるべく早く使用する。小さく細断した生鮮葉物野菜は、喫食するまで可能ならば 7°C 以下になるよう保存し、なるべく早く使用する。
- ・ 調製したてのグリーンスムージーは、可能ならば 7°C 以下になるよう保存し、調製したその日のうちに喫飲する。スムージーに柑橘類やレモン汁などを使用することで強酸性にすれば、病原菌の増殖を遅延もしくは完全に防ぐことができる。
- ・ ハーブティーは沸騰水を使用して調製する。
- ・ 妊婦および加齢、基礎疾患または薬物服用により免疫能が抑制されている人は、予防のため、事前にカットおよび包装されたレタスの喫食は避け、食事の直前に、よく洗った新鮮な材料を使い自分でサラダを調理すべきである。これらの人々は、乾燥葉や葉物野菜から調製された栄養補助食品を喫食する時は、かかりつけの医師に相談すべきである。

葉物野菜や葉加工品での特定の病原菌の混入および性状をより正確に評価するためには、さらなる研究が必要である。葉物野菜および葉加工品に関する詳しい情報は、以下の BfR サイトで閲覧可能。

（関連情報サイト）

・ Assessment of microbial risks in foods, topic page of the BfR

http://www.bfr.bund.de/en/assessment_of_microbial_risks_in_foods-739.html

・ Spices and herbs: ingredients which may pose a health risk, press release 19/2016 of 31 May 2016

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/19/spices_and_herbs_ingredients_which_may_pose_a_health_risk-197614.html

・ Self-made herbal oils and vegetables marinated in oil conceal health risks, communication 1/2016 of 4 January 2016

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/self-made-herbal-oils-and-vegetables-marinated-in-oil-conceal-health-risks.pdf>

・ The full version of this BfR Opinion is available in German at:

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/gras-und-blattprodukte-zum-verzehr-koennen-mit-krankmachenden-bakterien-verunreinigt-sein.pdf>

(関連記事)

Food made from leaves and grasses may contain pathogens

10.07.2017

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/28/food_made_from_leaves_and_grasses_may_contain_pathogens-201349.html

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

オランダでの感染症の発生状況 (2016年)

State of infectious diseases in the Netherlands, 2016

2017-07-11

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2017-0029.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2017-0029.html>

2016年の最も注目すべき感染症アウトブレイクは、中南米で発生した大規模なジカウイルスアウトブレイクであった。今回のアウトブレイクで、ジカウイルスがギラン・バレー

症候群（GBS）の原因となり得ることや、妊婦への感染が新生児の重症の先天性異常につながる可能性があることが明らかになった。ジカウイルスはカリブ海のオランダ領では主に蚊の媒介により伝播するが、オランダ本国では感染した旅行者を介した性感染により伝播する。2016年には、妊婦のジカウイルス感染および重症のジカウイルス疾患が届出義務になった。

2016年には、ダニ媒介性脳炎（TBE : tick-borne encephalitis）のオランダで最初の国内感染例 2 例が発生した。この疾患の原因ウイルスはダニを介して伝播し、感染すると髄膜脳炎を発症する可能性がある。2016年にオランダで発生した主な感染症アウトブレイクは、サルモネラ、A型肝炎ウイルス、および髄膜炎菌（*Neisseria meningitidis*）を原因とするものであった。また、レジオネラ菌感染の患者も比較的多かった。ウイルス学的サーベイランスによると、2015年8月～2016年7月のロタウイルス感染患者数は例年に比べ低レベルで、この傾向は2013/14年と類似していた。2014/15年および2016/17年は通常レベルの患者発生状況であった。これらの結果から、オランダではロタウイルスの流行パターンが1年周期から2年周期に移行した可能性が示唆された。国際的アウトブレイクに関しては、オランダへのリスクの可能性を評価するため、上述のジカウイルスの流行に加え、アンゴラでの黄熱病アウトブレイクおよび欧州の数カ国での麻疹の流行についてモニタリングが行われた。

以上がオランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）がまとめた「オランダでの感染症の発生状況に関する2016年次報告書」の概要の一部である。本報告書は、オランダ保健・福祉・スポーツ省（VWS）および地方自治体保健局（GGD）の政策立案者向けに感染症の発生動向に関する手掛かりを提供している。

2016年次報告書は、特別テーマとして、生涯にわたるワクチン接種と免疫システムについて概説している。低年齢小児、高齢者、妊婦、免疫機能低下者などの特定の集団は感染症に罹患しやすく、感染した場合、重症化する可能性が高い。これらの集団ではワクチン接種の効果が低い可能性がある。被害を受けやすい集団を保護するためには、一般住民での高いワクチン接種率により集団としての予防機能を維持することが必要である。

● デンマーク工科大学（DTU : Technical University of Denmark）

<http://www.mek.dtu.dk/english>

カンピロバクターはデンマークにおける食品由来感染症の主な原因である

Campylobacter to blame for most foodborne infections in Denmark

29 JUN 17

<http://www.food.dtu.dk/english/news/2017/06/campylobacter-to-blame-for-most-foodbor>

[ne-infections-in-denmark?id=aa756ea0-0d0c-4007-aad0-3d62daa1beec](http://www.mek.dtu.dk/english/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2017/Annual-Report-2016-FINAL.ashx)

デンマークの人獣共通感染症に関する 2016 年次報告書

Annual Report on Zoonoses in Denmark 2016

<http://www.mek.dtu.dk/english/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2017/Annual-Report-2016-FINAL.ashx> (年次報告書 PDF)

デンマークでカンピロバクターは年間 4,600 件を超える食品由来感染事例の原因となっており、依然として食品由来疾患の原因病原体として最も高頻度に認められる。これは、動物や食品からヒトに伝播し得る疾患の罹患数に関する 2016 年次報告書において明らかになった結論の一つである。この報告書は、デンマーク工科大学国立食品研究所 (NFI DTU) が、国の公衆衛生研究機関であるデンマーク国立血清学研究所 (SSI) およびデンマーク獣医食品局 (DVFA) の協力のもとに作成した。研究者、政府機関および業界は、デンマーク国民のカンピロバクター感染の低減につながる取り組みを検討している。

喫食した食品が原因で病気になるデンマーク国民が毎年後を絶たない。2016 年はカンピロバクターにより 4,677 人を超える届出患者が発生しており、カンピロバクターは依然としてデンマークの食品由来感染症の主要な原因病原体となっている。2016 年の患者数は 2015 年と比べて 7%以上の増加となった。しかしこの増加は、より感度の高い診断方法が使われるようになったことによる可能性がある。

デンマークでは 2016 年に、カンピロバクター感染患者数はサルモネラ感染患者数の約 4 倍のレベルであった。

カンピロバクター症患者数減少のために協力

デンマークの研究者、政府機関および業界は以前より、連携してデータを収集し、デンマーク国民のカンピロバクター感染リスクを低減させる方法の開発を進めている。

NFI DTU の主任研究員によると、デンマーク産のブロイラーおよび鶏卵からサルモネラをほぼ根絶した経験を踏まえ、研究者、政府機関および業界は、カンピロバクター症患者を確実に減少させる方法を見出すために協力している。

迷惑な旅行土産であるサルモネラ

デンマーク国民のサルモネラ感染患者として、2016 年は計 1,074 人が報告された。2015 年までと同様、これらの感染に関連した主な原因は国外旅行であった。患者の半数以上 (55%) が国外旅行関連で、主要な感染国はタイ (19%)、トルコ (13%) およびスペイン (5%) であった。

年次報告書のサルモネラ感染源に関するデータから、デンマークにおいてどの感染源がサルモネラ感染の原因となったかを推定することができる。1,074 件の感染事例では、原因食品として推定されたデンマーク産豚肉が主要な感染源となっていた。全事例の 6%でデン

マーク産豚肉が感染源と推定され、次いで輸入鶏肉および輸入豚肉（それぞれ 4%および 3.7%）であった。

疾患アウトブレイクに国境はない

デンマークの小児 9 人が発症したサラミスティックによるサルモネラアウトブレイクは、スウェーデン当局からデンマーク当局に通報があり、2016 年に解決した。同年、デンマークは、ポーランド産鶏卵によるサルモネラアウトブレイク、およびペットのヘビにより数人がサルモネラに感染した小規模で稀なアウトブレイクの国際的な調査の一端を担った。

SSI の疫学専門家は、欧州には、疾患アウトブレイクの探知や特定の食品による患者発生の疑いに関する情報を各国が共有できる警報システムが存在すると説明している。

同専門家はまた、食品由来疾患アウトブレイクに国境はなく、食品は製造後、多くの国に一斉に出荷されるため、感染源を特定しアウトブレイクを早急に収束させるためには国際的な協力が重要であるとも述べている。

● 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 2017 (95) (94) (93) (92)

6, 5, 2 & 1 September 2017

コレラ（AWD：急性水様性下痢）

| 国名 | 報告日 | 発生場所 | 期間 | 患者数 | 死亡者数 |
|------|-----|--------------|---------------|--------------|-------|
| イエメン | 9/5 | 全国 | 2017/4/27～9/4 | 612,703 | 2,048 |
| | | | 最近の 1 日平均 | (疑い)約 3,000 | |
| | | | 8 月 | 171,296 | |
| | | | 8 月の 1 日平均 | 5,710 | |
| | | (参考)世界 42 カ国 | 2015 年 | 172,454 | |
| | | (参考)ハイチ | 2011 年 | 340,311 | |
| イエメン | 9/1 | 全国 | 6 月末の週平均 | (疑い)約 50,000 | |
| | | | 現在の週平均 | (疑い)約 35,000 | |
| ケニア | 9/4 | ナイロビの病院 3 カ所 | 9/3 時点 | 計 88 | |
| ケニア | 9/4 | ナイロビの警察署 | 9/3～4 | (疑い)95～ | |

| | | | | | |
|-------------------|------|---|-----------------|-------------------------|--------------|
| | | ナイロビ | 5/19 発生のアウトブレイク | 56 | |
| ケニア | 9/4 | タナ・リバー郡 Bura NYS キャンプ | | 20～ | |
| ナイジェリア | 9/5 | ボルノ州 Maiduguri 市 (主に難民キャンプ) | 9/4 時点 | (疑い)375 | 21 |
| | | 同州 Dikwa | | 5 | |
| スーダン | 9/4 | 西 ダ ル フ ール 州 Murnei 難民キャンプ | 9/3 時点 | 22 | |
| | | 同上 | 8/27～31 | | 17 |
| | | 同州 Zamzam キャンプ | 9/1～2 | 4 | |
| | | 中央 ダ ル フ ール 州 Zalingei と Abta 村 Hamidiya キャンプ 他 3 キャンプ Abta 村隔離センター | 9/1～3 | 計 37 13 計 17 7 | 計 3 3 |
| | | 同州 Zalingei Royal 病院 | 9/3 時点の入院患者 | 76 | |
| | | 青ナイル州 Ed Damazin と El Roseires | 直前 1 週間 | 計 31 | 2 (8月30日) |
| パキスタン | 9/5 | パンジャブ州 Haveli Mian Khan | | (死亡者含む) 9 | 4 |
| 東部・南部アフリカの 12 カ国* | 8/31 | | 2017 年 1 月～ | (コレラ/AWD) 計 100,780～ | 1,496 |
| (以下内訳) | | | | | |
| ソマリア | 8/31 | 全国 | 8/7～13 | 282 | |
| | | 全国 | 8/14～20 | 222 | 0 |
| | | うち South Central ソマリランド | | 97 125 | |
| ケニア | 8/31 | 4 郡 | 8/14～20 | 19 | |
| | | | 8/7～13 | 69 | |
| 南スーダ | 8/31 | 全国 | 8/7～13 | 30 | |

| | | | | | |
|-------|------|-------------------|----------|-----------|---|
| ン | | | | | |
| | | | 7/31~8/6 | (死亡者含)102 | 1 |
| タンザニア | 8/31 | 全国 | 8/21~27 | 102 | |
| | | | 8/14~20 | 67 | |
| マラウイ | 8/31 | 全国 | 8/21~27 | 11 | |
| | | | 8/14~20 | 2 | |
| ブルンジ | 8/31 | 全国(主に Nyanza Lac) | 8/21~27 | 24 | 0 |
| | | | 8/14~20 | 13 | 0 |

* ソマリア、ケニア、南スーダン、タンザニア、ブルンジ、マラウイ、ジンバブエ、モザンビーク、アンゴラ、ウガンダ、ザンビア、ルワンダ

イエメンのコレラ (2017年の累積患者数)

| 日付 | 累積患者数 | 累積死亡者数 |
|-----------|---------|--------|
| 2017/5/8 | 1,360 | 25 |
| 2017/5/11 | 2,752 | 51 |
| 2017/5/13 | 8,595 | 115 |
| 2017/5/14 | 11,000 | 180 |
| 2017/5/17 | 17,200 | 209 |
| 2017/5/19 | 23,500 | 242 |
| 2017/5/21 | 29,300 | 315 |
| 2017/5/22 | 35,217 | 361 |
| 2017/5/24 | 42,207 | 420 |
| 2017/5/27 | 51,832 | 471 |
| 2017/5/30 | 65,300 | 532 |
| 2017/6/2 | 73,700 | 605 |
| 2017/6/4 | 86,400 | 676 |
| 2017/6/5 | 91,400 | 728 |
| 2017/6/6 | 96,000 | 746 |
| 2017/6/7 | 101,820 | 789 |
| 2017/6/10 | 116,700 | 869 |
| 2017/6/12 | 124,002 | 923 |
| 2017/6/14 | 140,116 | 989 |
| 2017/6/16 | 151,000 | 1,054 |
| 2017/6/19 | 166,976 | 1,146 |
| 2017/6/21 | 179,548 | 1,205 |

| | | |
|-----------|---------|-------|
| 2017/6/23 | 200,000 | 1,310 |
| 2017/6/26 | 219,000 | 1,400 |
| 2017/6/28 | 231,364 | 1,439 |
| 2017/6/30 | 240,000 | 1,500 |
| 2017/7/4 | 275,987 | 1,634 |
| 2017/7/7 | 297,438 | 1,706 |
| 2017/7/10 | 313,538 | 1,732 |
| 2017/7/13 | 332,600 | 1,759 |
| 2017/7/17 | 356,591 | 1,802 |
| 2017/7/20 | 368,207 | 1,828 |
| 2017/7/25 | 402,484 | 1,880 |
| 2017/7/26 | 408,583 | 1,885 |
| 2017/7/29 | 419,804 | 1,912 |
| 2017/8/7 | 463,000 | 1,940 |
| 2017/8/13 | 494,000 | 1,966 |
| 2017/8/17 | 527,000 | 1,997 |
| 2017/8/20 | 542,278 | 2,003 |
| 2017/8/25 | 565,041 | 2,018 |
| 2017/8/30 | 591,100 | 2,035 |
| 2017/9/4 | 612,703 | 2,048 |

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室