

食品安全情報（微生物） No.5 / 2018（2018.02.28）

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

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. 農産物安全規則の遵守について農場経営者は何を知っておく必要があるか

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. チキンサラダの喫食に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイク（初発情報）
2. クラトム（kratom）の摂取に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:b:-）感染アウトブレイク（初発情報）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知 – パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して発生したサルモネラ感染アウトブレイク（最終更新）

[【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）

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 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 の枠組における 2017 年の抗微生物剤耐性データの報告マニュアル

[【アイルランド食品安全局（FSAI）】](#)

1. アイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口が 2017 年に受けた食品関連の苦情は 3,400 件以上

[【デンマーク国立血清学研究所（SSI）】](#)

1. デンマーク抗微生物剤耐性モニタリングおよびリサーチプログラム（DANMAP）の 2016 年次報告書

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【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/>

農産物安全規則の遵守について農場経営者は何を知っておく必要があるか

What Do Farmers Need to Know About Complying with the Produce Safety Rule?

February 1, 2018

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm594865.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) の食品安全近代化法 (FSMA : Food Safety Modernization Act) を実施するために定められた農産物安全規則 (Produce Safety Rule) に関し、2018年1月26日は最初の主要な遵守猶予期限日 (compliance date) であった。農産物安全規則には果物および野菜の安全な栽培・収穫・包装・保管に関する科学的根拠のある基準が初めて規定され、大規模農場についてはこの日が本規則の遵守猶予期限日であった。

農場経営者および州の規制当局が今後のさらなるガイダンス・研修・技術的支援・計画立案支援等により必要なツールを確実に持てるようにするため、農産物安全規則に定められている定期立ち入り検査は2019年の春まで実施されない予定である。

発芽野菜栽培業者は、特別に定められた必要条件の遵守をすでに義務付けられている。その他のあらゆる農場経営者については農場の規模に応じて遵守猶予期限日が定められており、最初の主要な遵守猶予期限日が2018年1月26日であった。小規模・極小規模農場の遵守猶予期限日は、それぞれ2019年および2020年に予定されている。

今回の遵守猶予期限日について、農場経営者が知っておく必要があることは何か。FDAの食品安全・応用栄養センター (CFSAN : Center for Food Safety and Applied Nutrition) 農産物安全部の Samir Assar 部長が、農産物安全規則の今回の実施による影響を解説している。

(関連記事)

大規模農場の農産物安全規則遵守義務化による影響 : CFSAN 農産物安全部 Samir Assar 部長との Q&A

What to Expect Now That Larger Farms Must Comply with the FSMA Produce Safety Rule: A Conversation with Samir Assar

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm594712.htm>

食品安全近代化法を実施するための農産物安全最終規則

FSMA Final Rule on Produce Safety

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334114.htm>

- 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. チキンサラダの喫食に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Typhimurium Linked to Chicken Salad

February 22, 2018

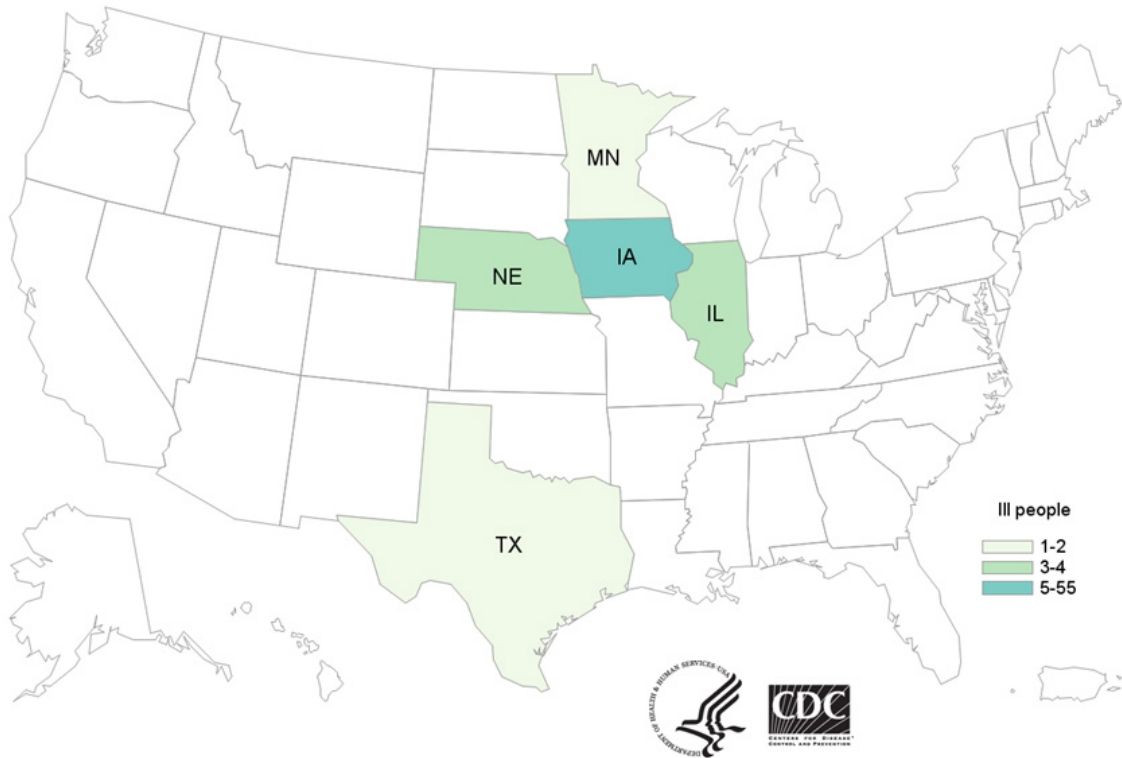
<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-02-18/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 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、PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) 法および WGS (全ゲノムシーケンシング) 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。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。

2018年2月21日までに、*S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が5州から計65人報告されている (図)。WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来分離株は遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイク患者の感染源が共通である可能性が高いことを意味している。

図：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) アウトブレイク株感染患者数 (2018年2月21日までに報告された居住州別患者数、n=65)



アイオワ州から報告された患者には、食料品チェーン **Fareway** の店舗で販売されたチキンサラダの喫食を報告し、培養非依存的診断検査 (CIDT) でサルモネラ感染が示された患者も含まれていた。CDC は、DNA フィンガープリンティングによって本アウトブレイクとの関連が特定されるまでは、これらの患者を本アウトブレイクの患者数には算入しない予定である。一部の患者については DNA フィンガープリンティングのための分離株が得られていないため、本アウトブレイクの患者には含まれない可能性がある。

患者の発症日は 2018 年 1 月 8 日～2 月 10 日である。患者の年齢範囲は 11～89 歳、年齢中央値は 57 歳で、42 人が女性である。28 人が入院したが、死亡者は報告されていない。

患者 20 人の分離株について実施された WGS 解析の結果、19 株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。残りの 1 株は、サルモネラ感染の治療薬としては一般的に使用されることのない抗生物質であるテトラサイクリンに耐性を示す遺伝子を有していた。現在、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) 検査部門において、標準的な手法を用いたアウトブレイク株の抗生物質感受性試験が実施されている。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスおよび検査機関での検査結果から、食料品チェーン **Fareway** の店舗で販売された **Triple T Specialty Meats** 社製チキンサラダが本アウトブレイクの感染源であ

る可能性が高い。

アイオワ州の公衆衛生当局が本アウトブレイクを最初に探知し、食料品チェーン Fareway の店舗で販売されたチキンサラダと患者との関連を特定した。CDC は PulseNet データベースを検索してその他の州の患者を特定し、これらの患者は本アウトブレイクの患者に追加された。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た。その結果、回答が得られた 58 人のうち 45 人 (78%) が食料品チェーン Fareway のチキンサラダの喫食を報告した。患者が喫食したと報告したチキンサラダは、Triple T Specialty Meats 社が製造した製品であった。その他の州で公衆衛生当局は、患者が発症前に喫食した食品についてさらなる情報を得るため、患者への聞き取り調査を継続している。

アイオワ州当局 (DIA : Department of Inspections and Appeals) から患者発生との連絡を受け、Fareway 社は 2018 年 2 月 9 日に同社の全店舗でチキンサラダの販売を停止した。同州公衆衛生局 (IDPH) および DIA は、Fareway 社の店舗で販売されたチキンサラダにサルモネラ汚染の可能性があるとの消費者向け注意喚起を 2 月 13 日に発表した。

アイオワ州での調査において、食料品チェーン Fareway の店舗 2 カ所で検査のためチキンサラダ検体が採取された。検査の結果、両検体から *S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。

2018 年 2 月 21 日、Triple T Specialty Meats 社は 2018 年 1 月 2 日～2 月 7 日に製造されたチキンサラダ全製品の回収を発表した。当該製品は、2018 年 1 月 4 日～2 月 9 日にアイオワ、イリノイ、ミネソタ、ネブラスカ、およびサウスダコタの各州にある食料品チェーン Fareway の店舗のデリコーナーで様々な重量の容器入りで販売された。CDC は、当該チキンサラダを喫食しないよう注意喚起している。対象製品は廃棄するか購入店に返品すべきである。本アウトブレイクの調査は継続している。

(関連記事)

USDA FSIS

Triple T Specialty Meats 社がサルモネラ汚染の可能性があるチキンサラダ製品を回収

Triple T Specialty Meats Inc. Recalls Chicken Salad Products Due to Possible *Salmonella* Contamination

Feb. 21, 2018

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2018/recall-013-2018-release>

2. クラトム (*kratom*) の摂取に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:b:-) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* I 4,[5],12:b:- Infections Linked to Kratom

February 20, 2018

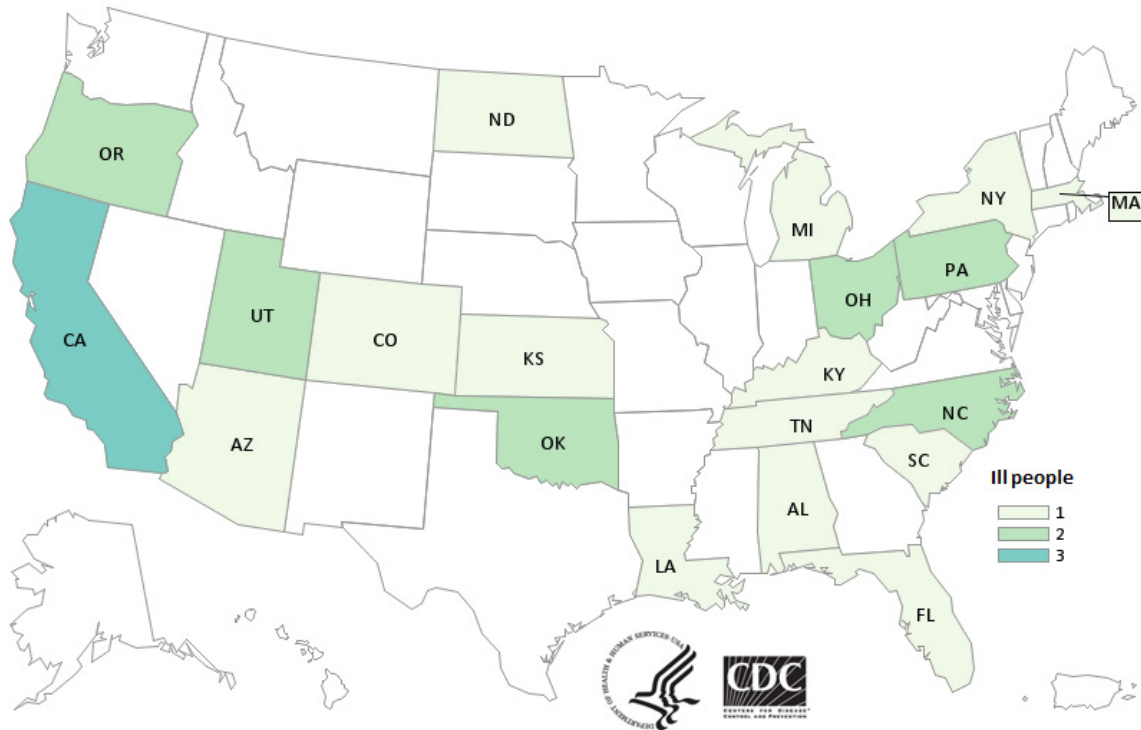
<https://www.cdc.gov/salmonella/kratom-02-18/index.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局、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* I 4,[5],12:b:-）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、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。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。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。

2018 年 2 月 16 日までに、*Salmonella* I 4,[5],12:b:-アウトブレイク株の感染患者が 20 州から計 28 人報告されている (図)。WGS 解析の結果、患者由来の分離株は遺伝学的に相互に近縁であった。この結果は、本アウトブレイクの患者は感染源を共有している可能性が高いことを意味している。

図：サルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:b:-) アウトブレイク株感染患者数 (2018年2月16日までに報告された居住州別患者数、n=28)



患者の発症日は2017年10月13日～2018年1月30日である。患者の年齢範囲は6～67歳、年齢中央値は41歳で、16人が男性である。11人が入院したが、死亡者は報告されていない。

患者5人由来の分離株について実施されたWGS解析の結果、抗微生物剤耐性の存在は予測されなかった。現在、CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）検査部門において、標準的な手法を用いたアウトブレイク株の抗生物質感受性試験が実施されている。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスは、クラトム（kratom）が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことを示している。クラトムは、刺激効果を得るため、およびオピオイドの代用として摂取される植物である。クラトムは、Thang、Kakuam、Thom、Ketom、Biakなどの別名でも呼ばれる。[编者注：クラトム（学名：ミトラガイナ スペシオーサ）は、日本では平成28年3月に指定薬物に指定されている。下記Webサイト参照]

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/iyakuhin/yakubuturanyou/dl/meisho.pdf

患者に対し、発症前数カ月間の食品喫食歴およびその他の曝露歴について聞き取り調査が行われた。その結果、回答が得られた 11 人のうち 8 人（73%）から、クラトムの錠剤、粉末、または茶の摂取が報告された。現在までにクラトムの共通のブランドや供給元は特定されていない。

CDC は、現時点ではいかなる形態のクラトム製品でも摂取を避けるよう助言している。現在までの調査の結果は、クラトム製品がサルモネラに汚染されている可能性があり、疾患の原因となり得ることを示している。本アウトブレイク調査は継続しており、必要に応じて更新情報が発表される予定である。

（関連記事）

US FDA

クラトム含有製品の摂取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を FDA が調査

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Products Reported to Contain Kratom

February 20, 2018

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm597265.htm>

● 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 — パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して発生したサルモネラ感染アウトブレイク（最終更新）

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections linked to frozen raw breaded chicken products

January 31, 2018 - Final Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2017/outbreak-salmonella-infections-linked-frozen-raw-breaded-chicken-products.html>

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、パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して 6 州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイクを調査した。2017 年 10 月以降には患者が報告されていないことから本アウトブレイクは終息したと考えられ、調査は終了した。

CFIA は、アウトブレイク期間中に以下の 2 製品について食品回収警報を発した。

- ・「Janes Pub Style Chicken Burgers」(非加熱のパン粉付きチキンバーガー (800g))、賞味期限：2018 年 5 月 12 日 (2018 MA 12 と表記)、UPC：0 69299 12491 0
- ・「Janes Pub Style Snacks Popcorn Chicken」(非加熱のパン粉付きチキンカツレット (800g))、賞味期限：2018 年 5 月 15 日 (2018 MA 15)、UPC：0 69299 12542 9

回収対象製品はいずれも全国に出荷された。これらの製品は本アウトブレイク調査に関連していたことから、PHAC はカナダ国民に対してこれらの回収対象製品を喫食しないよう助言した。

パン粉付き冷凍鶏肉製品の回収につながった全国アウトブレイク調査は、2015 年以降、今回が 3 度目であった。

本アウトブレイクのカナダ国民へのリスクは低い。サルモネラは生の鶏肉およびパン粉付き冷凍生鶏肉製品から頻繁に検出される。このような食品を調理する際には、安全な取扱い・調理・加熱方法を守ることで感染を予防することができる。

本アウトブレイクは終息したと考えられるが、パン粉付き冷凍生鶏肉製品には生の鶏肉が使用されているため、他の生の家禽肉製品と同じように取扱い、調理が必要であることを再認識すべきである。このような製品を喫食する際は、加熱方法の指示に厳密に従い、加熱後には推奨された内部温度に達していることを確認すべきである。パン粉付き冷凍生鶏肉製品を安全に喫食するためには、内部温度が 74°C (165° F) 以上になるまで加熱する必要がある。

調査結果の概要

本アウトブレイクでは、6 州から計 22 人の *S. Enteritidis* 感染患者が報告された。患者の州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (1 人)、アルバータ (1)、オンタリオ (12)、ケベック (3)、ニューブランズウィック (3) およびノバスコシア (2) であった。8 人が入院した。患者のうち 1 人が死亡したが、サルモネラ感染が死因に寄与したかどうかは不明であった。患者の発症日は 2017 年 6~10 月であった。患者の平均年齢は 41 歳で、年齢範囲は 0~85 歳であった。患者の 59%が女性であった。

調査結果にもとづき、感染源としてパン粉付き冷凍生鶏肉製品が特定された。複数のアウトブレイク患者が、発症前に Janes Pub Style Chicken Burgers を喫食したことを報告した。「Janes Pub Style Chicken Burgers」(800g、賞味期限：2018 年 5 月 12 日) および「Janes Pub Style Snacks Popcorn Chicken」(800g、賞味期限：2018 年 5 月 15 日) の検体が検査で *S. Enteritidis* 陽性であった。これらの検体由来の *S. Enteritidis* 株と本アウトブレイク患者由来の *S. Enteritidis* 株は、WGS 解析で同一の DNA フィンガープリントを示した。CFIA はこれら製品を対象に食品回収警報を発し、これらの製品が市場から確実に撤去されるよう製造業者と協力した。

(食品安全情報 (微生物) No.23 / 2017 (2017.11.08) PHAC 記事参照)

● 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>

2018年2月11日～23日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産活二枚貝 (*Venus verrucosa*) のサルモネラ (25g 検体陽性)、オーストリア産サラミの志賀毒素産生性大腸菌、フランス産冷蔵カキのノロウイルス (GI、GII、25g 検体陽性) による食品由来アウトブレイク、アルゼンチン産冷蔵真空包装牛肉のリステリア (*L. monocytogenes*、9,600 CFU/g)、スロバキア産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産サラミ (fuet) のサルモネラ (25g 検体 9/10 陽性)、オランダ産冷蔵 11% 塩漬け卵黄のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ベルギー産機械分離肉のサルモネラ (10g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis* と *S. Infantis*、ともに 25g 検体陽性)、フランス産冷凍鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵家禽肉ソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ブルガリア産冷蔵豚肩肉 (フランス産原材料使用) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、10g 検体陽性)、フランス産活カキのノロウイルス (GI、GII) による食品由来アウトブレイク、フランス産冷蔵加熱済みハムのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、オランダ産冷蔵タイセイヨウマダラ (*Gadus morhua*) のアニサキス、イタリア産解凍スモークニジマス (エストニア産原材料使用) のリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、アイルラ

ンド産ムール貝 (*Mytilus edulis*) の大腸菌 (690 MPN/100g) など。

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

ドイツ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、スウェーデン産マッシュマロ菓子のネズミ (死骸)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona* と *S. Senftenberg*、ともに 25g 検体陽性)、イタリア産有機ヒマワリ搾油粕 (デンマーク経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ギリシャ産有機ヤギ乳ケフィアの大腸菌 (80 CFU/g)、スペイン産家禽・豚肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産血粉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

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)、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. arizonae*, 25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+*、*eae*、25g 検体陽性)、エジプト産殻むきピーナッツのカビ (*Cladosporium*)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ニュージーランド産ラムミールの腸内細菌 (350 CFU/g)、ウルグアイ産冷蔵真空包装牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (O188:H14, 25g 検体陽性)、タイ産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、*eae*) など。

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

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

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 の枠組における 2017 年の抗微生物剤耐性データの報告マニュアル

Manual for reporting on antimicrobial resistance within the framework of Directive 2003/99/EC and Decision 2013/652/EU for information derived from the year 2017

31 January 2018

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2018.EN-1369/epdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1369e>

本マニュアルは、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、食品生産動物とそれに由来する食品中の抗微生物剤耐性を報告するためのガイダンスである。本ガイダンスは、欧州連合 (EU) 加盟国による報告を統一化および効率化することで、EU レベルで重要性が高く分析が容易な抗微生物剤耐性デ

ータの提出を実現することを目的としている。ガイドラインではデータおよびテキストの報告形式が詳細に規定されている。本ガイダンスの代表的な適用対象は、サルモネラ属菌、カンピロバクター (*Campylobacter coli*, *C. jejuni*)、および報告対象の動物群・食品カテゴリーなどである。また、指標としての共生大腸菌、指標腸球菌、およびメチシリン耐性黄色ブドウ球菌についての報告にもガイダンスが示されている。特に、統一化された通常モニタリングで得られるサルモネラ属菌および指標共生大腸菌の基質特異性拡張型βラクタマーゼ (ESBL)・AmpC・カルバペネマーゼ産生株に関する報告義務データ、特別モニタリングで得られる ESBL・AmpC・カルバペネマーゼ産生大腸菌株に関する報告義務データ、ならびにカルバペネマーゼ産生株に特化したモニタリングで得られる任意提出のデータの報告については、それぞれ具体的なガイダンスが示されている。このマニュアルは 2017 年のデータの報告を対象に作成されたものである。

● アイルランド食品安全局 (FSAI: Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/>

アイルランド食品安全局 (FSAI) の相談窓口が 2017 年に受けた食品関連の苦情は 3,400 件以上

FSAI Advice Line Received 3,400 Food Complaints in 2017

13 February 2018

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/advice_line_stats_13022018.html

アイルランド食品安全局 (FSAI) の相談窓口は、2017 年に消費者から寄せられた計 3,400 件以上の苦情に対応した。その 3 分の 1 以上が喫食に適さない食品に関するものであった。2017 年は苦情件数が全体で 2016 年の 3,200 件より 6%増加し、アレルギー物質情報の非表示に関する苦情の件数は 42%という大幅な増加を示した。食品表示の誤りに関する苦情の件数も 17%の増加を示した。

FSAI は、アレルギー物質情報に関する消費者の懸念の多くは、レストランでアレルギー物質の有無について情報が得られないこと、食品に含まれる特定のアレルギー物質に関する紛らわしい表現、アレルギー物質情報の表示に関する法的要件について食品事業者の認識が不足していること、食品ラベルにアレルギー物質が目立つように表示されていないこと、食品に含まれているにもかかわらず非表示のアレルギー物質、などの様々な違反事例に関するものであったと説明している。

FSAI によると消費者からの苦情のカテゴリー別の件数は以下の通りである。

- ・ 喫食に適さない食品 : 1,233 件
- ・ 衛生基準 : 896 件

- ・ 食中毒の疑い : 808 件
- ・ 食品表示の誤り : 183 件
- ・ アレルギー物質情報の非表示 : 103 件
- ・ その他 : 102 件

消費者からは食品への異物混入の苦情が頻繁に報告され、混入異物としては昆虫やガラスなどがあった。苦情の例として、ラップサンドイッチ、ビュッフェ式朝食のスクランブルエッグ、持ち帰りライスなどへのチューインガムの混入が数度にわたり報告された。食品に見つかったその他の混入異物としては、サンドイッチ中の長い黒髪、袋入りポテトチップス中の齧歯類糞、持ち帰り料理中の歯、瓶詰めビートルート中の幼虫、スムージー中のガラス片、マッシュポテト中のウジ虫、袋入りスライスベーコン中のハチなどがあった。

食品提供施設における低レベルの衛生基準に関する苦情では、これらの施設でのラット、マウスおよびハエの存在が指摘された。その他に、食品関連従業員の不適切な個人的衛生習慣が挙げられた。具体的には、サンドイッチの調理時に鼻を拭く、床に落ちた食品を拾ってサンドイッチの具材として使用する、食品提供施設内で汚水臭がするなどの報告が寄せられた。

2017年にFSAIが受けたすべての苦情について、全国の食品検査官により追跡および調査が実施された。

FSAIの相談窓口は助言や情報の提供も行っており、2017年は食品関連の製造業者、小売業者、研究者およびコンサルタントから計9,576件の問い合わせがあった。最も多かった問い合わせは、食品表示に関する法律、FSAI刊行物の入手、および食品事業の立ち上げ方法などに関するものであった。

● デンマーク国立血清学研究所 (SSI: Statens Serum Institut)

<http://www.ssi.dk>

デンマーク抗微生物剤耐性モニタリングおよびリサーチプログラム (DANMAP) の 2016 年次報告書

DANMAP 2016

EPI-NEWS, No 44 - 2017

1 November 2017

<https://www.ssi.dk/English/News/EPI-NEWS/2017/No%2044%20-%202017.aspx>

デンマーク抗微生物剤耐性モニタリングおよびリサーチプログラム (DANMAP : Danish

Integrated Antimicrobial Resistance Monitoring and Research Programme) の年次報告書は、動物およびヒトにおける抗微生物剤の使用状況、およびこれらから採取される細菌の抗微生物剤耐性獲得状況の概要を示すものである。

報告書は、生鮮肉製品から採取される細菌検体の抗微生物剤耐性についても記載している。2016 年次報告書は、同年の最も重要な知見・結果に加えて過去 10 年間の動向についても詳細に報告している。DANMAP 報告書は、デンマーク工科大学食品研究所 (DTU Food)、同大学獣医学研究所 (DTU Vet) およびデンマーク国立血清学研究所 (SSI) の共同作業による成果である。DANMAP 報告書は 1995 年以降毎年発行されており、デンマークにおける抗生物質耐性モニタリングの最も包括的なデータソースとなっている。本報告書は Web ページ (<https://www.danmap.org/>) から入手可能である。ここでは、ヒトから採取される細菌での抗微生物剤耐性の状況について要点を紹介する。

抗微生物剤耐性：胃腸感染症関連

2016 年もそれまでの年と同様に、サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) ヒト分離株において、アンピシリン耐性、スルホンアミド耐性、およびテトラサイクリン耐性を示す株の占める割合は高レベル (65~71%) であった。テトラサイクリンについては耐性レベルが徐々に上昇している。これら 3 種類の抗微生物剤への耐性は、*S. Typhimurium* 分離株全体の 64% を占める単相性株に関連している。国外旅行関連の *S. Typhimurium* 分離株のシプロフロキサシンおよびコリスチン耐性率 (それぞれ 18% および 5%) は、デンマーク国内感染の *S. Typhimurium* 分離株の耐性率 (各 1%) より高かった。動物、食肉およびヒト由来のサルモネラ分離株で抗微生物剤耐性の検査が行われたものの中に、メロペネム耐性株は認められなかった。

国外旅行関連の患者に由来するカンピロバクター (*Campylobacter jejuni*) のシプロフロキサシンおよびテトラサイクリン耐性率 (それぞれ 80% および 59%) は、国内感染の患者に由来する分離株の耐性率 (それぞれ 33% および 17%) より顕著に高かった。

2016 年は臨床検体の *Clostridium difficile* モニタリングに関する予備調査が実施された。この調査の結果、二元毒素 (binary toxin) を産生しない様々なタイプの *C. difficile* が、地域的また全国的に優勢であることがわかった。また、これらのタイプの *C. difficile* は二元毒素陽性株と同様の 30 日死亡率を示すことがわかった。したがって 2017 年は、それまで二元毒素陽性株に焦点を当てていた *C. difficile* のモニタリング方法を変更し、二元毒素陰性の検体もモニタリングの対象に含めることにした。この新しい方法により、*C. difficile* の既存および新興の両タイプおよびそれらの毒素や抗微生物剤耐性プロファイルについてモニタリングの強化が期待される。

(関連記事)

抗微生物剤の使用および耐性に関するモニタリングがこれまでになく重要になっている
Monitoring of antimicrobial consumption and resistance has never been more important

8 November 2017

<https://www.ssi.dk/English/News/News/2017/2017%20-%202011%20-%20EPI-NEWS%204%20DANMAP.aspx>

● 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 2018 (09) (08) (07) (06)

25, 22, 18 & 16 February 2018

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	2/22		2017/4/27 ～2018/2/18	(疑い) 1,063,786 (培養検査 2,763 検体中 1,104 検体確定)	2,258
			2018 年第 7 週 (2/12～18)	(疑い) 3,362 (迅速検査 731 検体中 151 検体陽性)	0
			直前 3 週間	11,988 571/日	
イエメン	2/4		2017/4/27 ～2018/1/28	(疑い) 1,051,789 (培養検査 2,706 検体中 1,102 検体確定)	2,252
			2018 年第 4 週 (1/22～28)	(疑い) 4,920 (迅速検査 610 検体中 145 検体陽性)	4
			直前 1 週間	5,124 732/日	
モザンビーク	2/19	ナンブーラ州	2017/8/14 ～2018/2/11	1,580	1
		カーボ・デルガ	2017/8/14	219	

		ード州	～2018/2/11		
				上記 2 州の計 1,799	計 1
		テテ州、ナンプ ーラ州、マプト 州	前回アウトブレ イク (2017 年 1 ～4 月)	計 2,129	計 4
モザンビ ーク	2/6	ナンプーラ州 Memba 地区 Lurio	1/30～	(死亡者含む) 22	1
		ナンプーラ州 Memba 地区	2017 年 9 月～	1,552	2
タンザニ ア	2/20	ドドマ	4 カ月		18
			2017 年 10 月～	470	
			2/13～19	26	
		全 26 地域	2015/8/15 ～2018/1/7	(死亡者含む) 33,421	542
マラウイ	2/20	全国	2017 年 11 月～	541	9
	2/16	Lilongwe Karonga	2/14	新規計 9 現在の入院患者計 17	
		13 地区	2017 年 10 月～	計 478	計 7
ウガンダ	2/20	ホイマ県		320～	8
ケニア	2/22	タナ・リバー郡		201 (確定 3)	2
	2/13	トゥルカナ郡 Katilu		4	
ザンビア	2/15	釣りキャンプ場 (うち中央州 Shibuyunji の 釣りキャンプ 場)	2/7～	計 33 (10)	計 4 (4)
		ルサカ	2/13	16	
スーダン	2/14	中央ダルフル 州 Nierteti	2/4 の週	(疑い) 100～	9
		東部	2017 年最終週 2018 年第 1 週	46 30	2
インド	2/15	カルナタカ州 Bhadravathi		(死亡者含む) 54	4

イエメンのコレラ

10,000 人当たりの罹患率

全国 : 383.5

最も高い 5 県 :

Amran (895)、Al Mahwit (861)、Al Dhale'e (644)、Hajjah (520)、Sana'a (518)

累積患者数

日付	累積患者数	累積死亡者数
2017/9/8	635,752	2,062
2017/9/17	686,783	2,090
2017/9/20	704,454	2,103
2017/9/24	738,212	2,117
2017/9/27	753,098	2,122
2017/9/29	767,524	2,127
2017/10/2	777,229	2,134
2017/10/4	791,551	2,142
2017/10/6	800,626	2,151
2017/10/11	815,000	2,156
2017/10/16	841,906	2,167
2017/10/25	862,858	2,177
2017/10/29	884,368	2,184
2017/10/31	890,017	2,185
2017/11/7	910,996	2,195
2017/11/14	926,187	2,200
2017/11/28	962,536	2,219
2017/12/11	983,486	2,225
2017/12/25	1,006,920	2,230
2018/1/7	1,029,717	2,241
2018/1/21	1,046,674	2,248
2018/1/28	1,051,798	2,252
2018/2/18	1,063,786	2,258

(2017 年 8 月以前のデータについては食品安全情報 (微生物) No.19 / 2017 を参照)

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	2/20	パラワン州		約 300	10
			前回アウトブレイク(数カ月前)	約 200	

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室