

食品安全情報（微生物） No.10 / 2018（2018.05.09）

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・西太平洋地域事務局（WHO WPRO）】](#)

1. ノロウイルスに関する Q&A

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. 米国食品医薬品局（US FDA）が汚染の可能性があるカナダ産の生カキを避けるよう消費者および小売業者に助言

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. ロメインレタスに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2018年5月2日、4月27、25日付更新情報）
2. Coconut Tree ブランドの冷凍細切りココナッツ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）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：生のカキの喫食に関連して発生しているノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク（2018年4月27日付更新情報、4月16日付初発情報）

[【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）、欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. 欧州連合（EU）域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書（2016年）

[【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】](#)

1. クラトム（kratom）含有製品の摂取に関連している可能性があるサルモネラアウトブレイクが米国で発生中

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 小さな誤りが致命的結果に：キッチンの衛生管理が食堂やレストランだけでなく家庭でも重要な理由

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【国際機関】

- 世界保健機関・西太平洋地域事務局（WHO WPRO : World Health Organization, Western Pacific Regional Office)

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

ノロウイルスに関する Q&A

Norovirus: Questions and answers

Updated 14 February 2018

http://www.wpro.who.int/outbreaks_emergencies/norovirus_questions_and_answers/en/

ノロウイルスとは何か。ノロウイルス感染の徴候および症状はどのようなものか。世界保健機関・西太平洋地域事務局（WHO WPRO）が発表したノロウイルスに関する Q&A から、一部を紹介する。

ノロウイルスにはどのようにして感染するか

ヒトは、ノロウイルスに汚染された食品・飲料の喫食・喫飲により、また汚染された物や表面に接触することでノロウイルスに感染する可能性がある。ノロウイルスは、ヒトやその体液との直接接触を介したヒト-ヒト感染によっても容易に伝播する。

ノロウイルス感染をどのように予防するか

1. 手指の衛生管理を適切に行う。特に食品の調理・喫食前やトイレの使用後などに、石鹼と水で手指をこまめに洗浄する。
2. 感染予防のための手指の衛生管理には石鹼と水の使用が推奨される。ノロウイルスアウトブレイクでは、石鹼と水による手指の洗浄の代替法として手指用殺菌剤を使用することは避けるべきである。
3. 外食時や自宅での食品調理の際は、以下に示すような適切な衛生管理および食品調理手順が実施されていることを確認する。
 - ・ 食品調理区域を清潔に保ち、食品取扱者は衛生管理に気をつける。
 - ・ 生の食品と加熱済みの食品とは分けて置く。
 - ・ 食品は十分に加熱調理または再加熱する。
 - ・ そのまま喫食可能な（ready-to-eat）食品は室温に 2 時間以上放置しない。
 - ・ 生の野菜および果物は喫食前に十分に洗浄し皮をむく。
4. 飲用水および飲料はボトル入りのみを喫飲する
5. 下痢や嘔吐の症状がみられる人との接触は避ける。発症した人の世話をする場合は、こ

- まめに手指を洗淨する。
- 調理台などの表面はすべて十分に洗淨し、次亜塩素酸ナトリウムを含有する家庭用漂白剤を用いて消毒する。消毒剤の使用および希釈に関しては当該製品の取扱説明書に注意深く従う。
 - 嘔吐物や排泄物で汚れた衣類・寝具類は注意深く取り除き、直ちに洗淨する。

発症した場合はどのように対応すべきか

下痢、嘔吐、悪心、腹痛、発熱などの症状を呈した場合には、以下のように対応する。

- 下痢が3日間以上続く、血便、高熱、またはその他に心配な症状がみられる場合は医師の診察を受ける。
- 症状が消失するまで隔離された場所に身を置き、こまめに手指を洗淨し、他の人との接触を避ける。症状がみられる間、および症状が消失した後もできる限り長期間（最低2日間）、他の人のための食品の調理や取扱いを避ける。最長で3週間はウイルスの排出が続く可能性がある。
- 水分を十分にとる。浄水、経口補水液、薄いお茶、スープ、その他の安全な液体などの十分量を確実に喫飲する。コーヒー、甘すぎる飲料、一部の薬効のある茶、アルコールなど、脱水を促す傾向がある飲料は避ける。

【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/>

米国食品医薬品局（US FDA）が汚染の可能性のあるカナダ産の生カキを避けるよう消費者および小売業者に助言

FDA Advises Consumers & Retailers to Avoid Potentially Contaminated Raw Oysters from Canada

April 30, 2018

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm606139.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は、米国疾病予防管理センター（US CDC）、カナダ公衆衛生局（PHAC）、カナダ食品検査庁（CFIA）および州・地域の当局と協力し、カナダのブリティッシュ・コロンビア州産の生カキに関連して複数州にわたり発生しているノロウ

イルス感染アウトブレイクを調査している。FDA は、カナダのブリティッシュ・コロンビア州 Baynes Sound の南部および中央部で採捕され、ノロウイルス汚染の可能性のある生カキが、カリフォルニア、イリノイ、マサチューセッツ、ニューヨークおよびワシントンの各州に流通していたことを確認した。当該のカキは、カナダから直接または米国内での流通を介して上記以外の州にも出荷された可能性がある。

FDA および各州は、当該生カキの出荷先を特定してそれらを食品供給チェーンから確実に除去するために前向き追跡調査を行っている。小売業者は、Baynes Sound の#1402060、#1411206、#1400483 および#278757 の区域で採捕された生カキを販売すべきではない。

カキは生で喫食した場合に食品由来疾患を引き起こす可能性があり、特に免疫機能が低下している人にとってはリスクが高い。ノロウイルスに汚染された食品は、外観、匂いおよび味に異常はみられない。

(関連記事)

カリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH : California Department of Public Health)

CDPH がブリティッシュ・コロンビア州産の生カキによるノロウイルス感染リスクについてカリフォルニア州の住民に注意を喚起

CDPH Warns Californians about the Risk of Norovirus Infections from Raw British Columbian Oysters

May 1, 2018

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/OPA/Pages/NR18-027.aspx>

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC 記事参照)

● 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. ロメインレタスに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (2018 年 5 月 2 日、4 月 27、25 日付更新情報)

Multistate Outbreak of *E. coli* O157:H7 Infections Linked to Romaine Lettuce

May 2, April 27 & 25, 2018

<https://www.cdc.gov/ecoli/2018/o157h7-04-18/index.html>

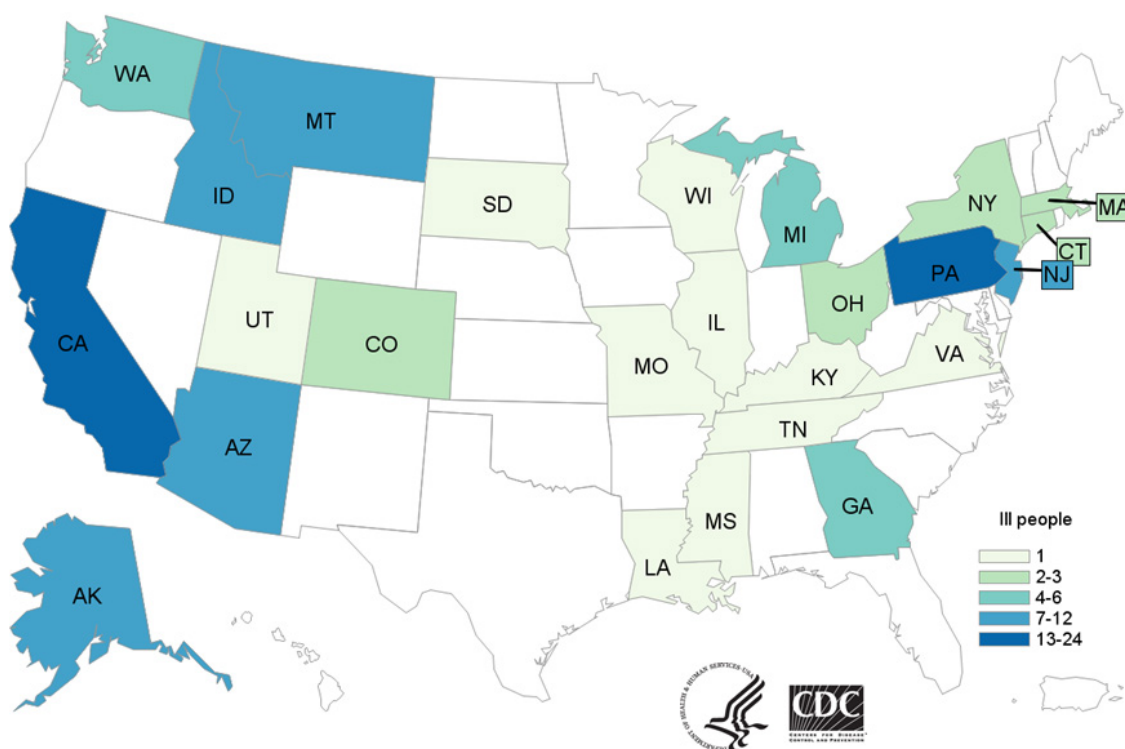
2018 年 5 月 2 日付更新情報

○患者情報の更新

2018年4月27日付の更新情報以降、新たに23人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2018年5月1日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株の感染患者が25州から計121人報告されている(図)。患者の発症日は2018年3月13日～4月21日である。患者の年齢範囲は1～88歳、年齢中央値は29歳で、63%が女性である。情報が得られた患者102人のうち52人(51%)が入院し、そのうち14人が溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症した。死亡者1人がカリフォルニア州から報告されている。

図：大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者数 (2018年5月1日までに報告された居住州別患者数、n=121)



2018年4月27日付更新情報

○患者情報の更新

2018年4月25日付の更新情報以降、新たに14人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2018年4月26日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株の感染患者が22州から計98人報告されている。患者の発症日は2018年3月13日～4月20日である。患者の年齢範囲は1～88歳、年齢中央値は31歳で、65%が女性である。情報が得られた患者87人のうち46人(53%)が入院し、そのうち10人が溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症したが、死亡者は報告されていない。

2018年4月25日付更新情報

○患者情報の更新

2018年4月18日付の更新情報以降、新たに31人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2018年4月25日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株の感染患者が19州から計84人報告されている。患者の発症日は2018年3月13日～4月12日である。患者の年齢範囲は1～88歳、年齢中央値は31歳で、65%が女性である。42人が入院し、そのうち9人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症したが、死亡者は報告されていない。

○調査の更新情報

州および地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前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を続けている。すでに聞き取りが行われた患者67人のうち64人（96%）が発症前1週間以内にロメインレタスを喫食したと報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査で、回答者の46%が調査前1週間以内にロメインレタスを喫食したと報告した結果と比べ、有意に高い。

これまでに得られた情報は、アリゾナ州ユマの栽培地域由来のロメインレタスに大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があり、これらは疾患の原因となり得ることを示している。本アウトブレイクの調査は継続している。

（食品安全情報（微生物）No.9 / 2018（2018.04.25）US CDC 記事参照）

2. Coconut Tree ブランドの冷凍細切りココナッツ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 Coconut Tree Brand Frozen Shredded Coconut (Final Update)

February 15, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/coconut-01-18/index.html>

アウトブレイクの概要

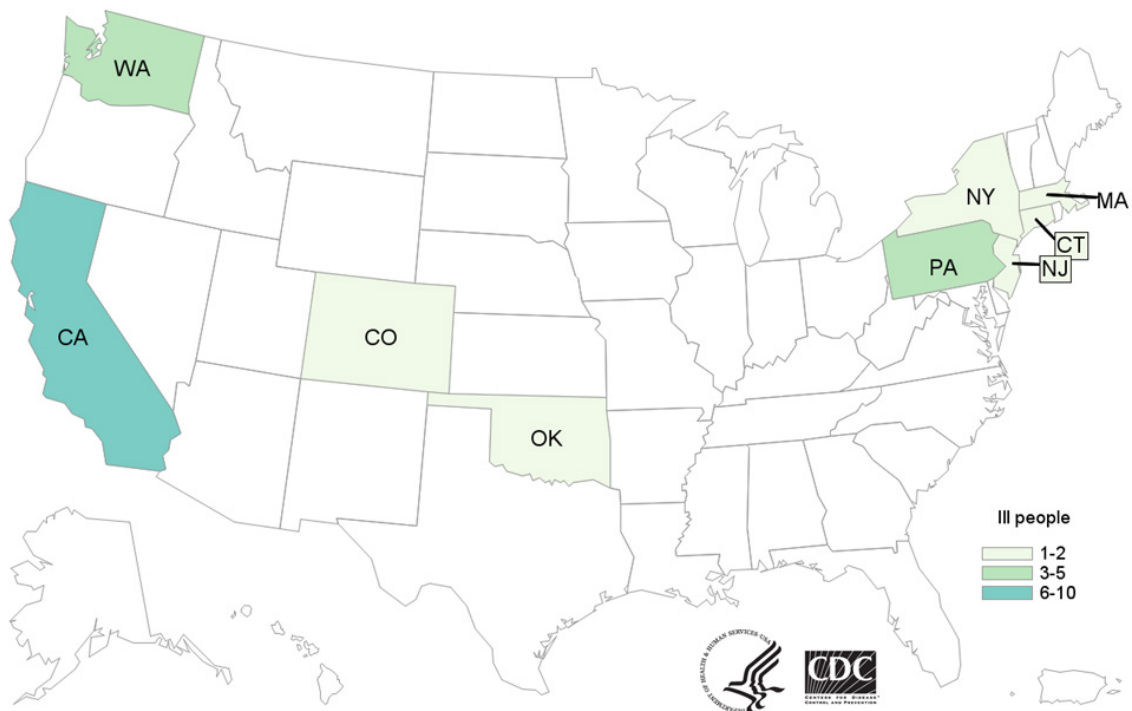
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）は、複数州にわたり発生したサルモネラ感染アウトブレイクを調査した。

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）のシステムを利用した。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た。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。

本アウトブレイクでは、2 種類のサルモネラ血清型のいずれかに感染した患者が 2018 年 2 月 12 日までに米国の 9 州から計 27 人報告された（図）。血清型別の内訳は、*Salmonella* I 4,[5],12:b:-が 26 人、*S. Newport* が 1 人であった。また、この他にカナダから *Salmonella* I 4,[5],12:b:-アウトブレイク株感染患者 1 人が報告された。

図：サルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:b:-または *S. Newport*）アウトブレイク株感染患者数（2018 年 2 月 12 日までに報告された居住州別患者数、n=27）



WGS 解析により、本アウトブレイク患者由来の *Salmonella* I 4,[5],12:b:-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示している。

患者の発症日は 2017 年 1 月 9 日～11 月 4 日であった。患者の年齢範囲は 1～82 歳、年齢中央値は 15 歳で、19 人（70%）が男性であった。患者 6 人（29%）が入院したが、死亡者の報告はなかった。

患者 15 人由来の分離株について実施された WGS 解析の結果、いずれの株にも抗微生物

剤耐性の存在は予測されなかった。CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム

(NARMS)検査部門は、本アウトブレイク患者3人に由来する臨床分離株に対して標準的な手法を用いた抗生物質耐性試験を実施したが、これらの分離株は試験を行った抗生物質のいずれにも耐性を示さなかった。

アウトブレイク調査

疫学・追跡調査および検査機関での検査の結果は、Coconut Treeブランドの冷凍細切りココナッツ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た。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

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行われた。その結果、聞き取りが実施された16人のうち10人(63%)がココナッツの喫食またはその可能性を報告した。この10人のうち8人(80%)は、冷凍細切りココナッツを含有するアジア風デザート飲料を喫飲したと報告した。

アウトブレイク調査の期間中、各州・地域の保健当局は、患者がアジア風デザート飲料を喫飲したレストランから様々な食品検体を採取した。2017年11月、ニューヨーク州のレストラン1店舗で調理されたココナッツミルクの検体を検査機関が検査した結果、*Salmonella* I 4,[5],12:b:-アウトブレイク株は検出されず、*S. Newport*が検出された。このココナッツミルクは、Coconut Treeブランドの冷凍細切りココナッツおよびその他の原材料から作られていた。WGS解析により、このココナッツミルク検体から分離された*S. Newport*株は、アジア風デザート飲料を喫飲したマサチューセッツ州の患者1人から分離された*S. Newport*株と遺伝学的に近縁であることが示された。

2017年12月、マサチューセッツ州公衆衛生当局は、上記の患者がアジア風デザート飲料を喫飲したレストランから食品検体を採取した。それらの検査の結果、冷凍細切りココナッツ1検体から、PulseNetデータベースにそれまで登録がなく、いずれの患者とも関連が見られないサルモネラ株が分離された。この検体は、Coconut Treeブランド冷凍細切りココナッツの未開封包装品であった。この結果を受け、2018年1月3日にEvershing International Trading社はCoconut Treeブランドのすべての冷凍細切りココナッツ製品の回収を開始した。回収対象は16オンス(約454グラム)ビニール袋入りの製品であった。

マサチューセッツ州公衆衛生当局は2018年1月に再度同じレストランを訪れ、同ブランドの冷凍細切りココナッツ製品を追加採取した。これらの検体は、回収対象になっていたCoconut Treeブランドの冷凍細切りココナッツの未開封包装品であった。1月12日、検査機関での検査により、これらの検体から*Salmonella* I 4,[5],12:b:-アウトブレイク株、*Salmonella* I 4,[5],12:b:-の別の株に加え、*S. Javiana*、*S. Rissen*および*S. Thompson*などが分離された。WGS解析により、冷凍細切りココナッツから分離された、アウトブレイク株とは別の*Salmonella* I 4,[5],12:b:-株は、患者2人から分離された*Salmonella* I 4,[5],12:b:-株と遺伝学的に近縁であることが示された。

本アウトブレイクに関連した冷凍細切りココナッツは、当該レストランで供されたアジ

ア風デザート飲料の原材料として使用されていた。本製品はまた、複数州 (<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm591335.htm>) の食料品店やスーパーマーケットで販売された。冷凍細切りココナッツは冷凍により数カ月間保存が可能のため、小売店や家庭にまだ保存されている可能性がある。

CDC は、小売店、レストラン、消費者に対し、回収対象の Coconut Tree ブランドの冷凍細切りココナッツを販売、提供、喫食しないよう注意喚起している。本アウトブレイクは終息したと考えられる。しかし、回収情報に気付いていない消費者が今後も当該製品を喫食し発症する可能性がある。

(食品安全情報 (微生物) No. 3 / 2018 (2018.01.31) 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：生のカキの喫食に関連して発生しているノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク (2018年4月27日付更新情報、4月16日付初発情報)

Public Health Notice — Ongoing outbreak of norovirus and gastrointestinal illnesses linked to raw oysters

April 27 & 16, 2018

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2018/outbreak-norovirus-infections-linked-raw-oysters.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、連邦・複数州の公衆衛生当局と協力し、ブリティッシュ・コロンビア州産の生カキに関連して 3 州にわたり発生しているノロウイルス感染と胃腸疾患を調査している。感染源として生カキが特定され、その汚染源が調査中である。現在、本アウトブレイクの患者との関連がみられるブリティッシュ・コロンビア州の複数のカキ養殖場が調査の一環として閉鎖されている。これらの養殖場の閉鎖は新規患者の発生を防止するためである。

本アウトブレイクのカナダ国民へのリスクは低い。カキは、生で喫食した場合に食品由来疾患のリスクとなることが知られている。ノロウイルス感染は、生カキを内部温度 90°C (194°F) で 90 秒以上加熱し、適切な手洗いおよびその他の食品安全慣習を実施することで防止することができる。

アウトブレイク調査の概要

現在までに、カキの喫食に関連した胃腸疾患患者が3州から計172人報告されている。患者数の州別の内訳はブリティッシュ・コロンビア（132人）、アルバータ（15）およびオンタリオ（25）である。死亡者は報告されていない。患者の発症日は2018年3月中旬～4月中旬である。4月15日から始まる週にPHACはアウトブレイク調査チームに報告される患者数が減少したことを確認した。これはアウトブレイクの勢いが低下していることを示している。患者の多くが、発症前にブリティッシュ・コロンビア州 Baynes Sound の南部・中央部で採捕された生カキを喫食したことを報告した。患者全員の検査はまだ行われていないが、一部の患者の検査でノロウイルス感染が確認された。検査が行われていない患者でも、汚染されたカキの喫食によるノロウイルス感染が疑われる。

汚染源の特定のための食品安全調査が継続されている。漁業法および汚染魚介類管理規則（Management of Contaminated Fishery Regulations）に従い、ブリティッシュ・コロンビア州の当該カキ養殖場は現在採捕が禁止されている。

（関連記事）

ブリティッシュ・コロンビア州疾病管理センター（BC CDC）

ブリティッシュ・コロンビア州でカキを販売または提供する小売業者およびレストランに対する注意喚起

Notice to Restaurants and Retail Establishments Selling or Serving Oysters in BC

April 26, 2018

<http://www.bccdc.ca/resource-gallery/Documents/Educational%20Materials/EH/FPS/Fish/Bulletin%20to%20rest.%20retailers%20Apr%2026%202018.pdf>

（食品安全情報（微生物） 本号 US FDA 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4月21日～5月4日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

イタリア産モッツアレラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 130 CFU/100g)、フランス産活カキのノロウイルス (GI・GII, 2g 検体陽性)、スペイン産冷凍七面鳥肉のサルモネラ (*S. Kentucky*, 25g 検体陽性)、オランダ産鶏卵のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活カブトノシコロガイ (スペイン産原材料使用) の大腸菌 (790 MPN/100g)、ベルギー産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*eae+*, *stx+*, 25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍七面鳥肉 (大豆プロテイン入り) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、フランス産カマンベールチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*, *stx2+*, *eae+*, 25g 検体陽性) と大腸菌 (140 CFU/g)、スペイン産フェ (サラミソーセージ) による食品由来サルモネラ (*Salmonella* 4,5,12:i:-) アウトブレイクなど。

注意喚起情報 (Information for Attention)

デンマーク産冷蔵アンコウのアニサキス、オランダ産冷蔵アンコウのアニサキス、スペイン産冷蔵サバ (*Scomber scombrus*) のアニサキス、フランス産羊の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 3,100 CFU/g)、スウェーデン産飼料原料のサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、インド産黒ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産カキのノロウイルス (GI, 2g 検体陽性)、フランス産活カキ (オランダ経由) のノロウイルス (GI, 2g 検体陽性)、ドイツ産・アルバニア産有機ヤグルマギク of サルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

ギリシャ産乾燥イチジクの昆虫 (幼虫)、スペイン産冷蔵サバ (*Scomber scombrus*) のアニサキス、イタリア産大豆のサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、ドイツ産大豆ミールのサルモネラ、ドイツ産菜種ミールのサルモネラの疑い、ポーランド産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 3/5 陽性)、中国産パプリカパウダーのサ

ルモネラ (25g 検体陽性)、チリ産冷凍鶏むね肉マリネのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体 2/5 陽性)、チリ産冷凍塩漬け鶏むね肉のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. diarizonae*、25g 検体 1/5 陽性)、ノルウェー産オキアミミール (ウルグアイ経由) のサルモネラ (*S. Senftenberg*、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 (O:4、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>

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

<https://ecdc.europa.eu/en/home>

欧州連合 (EU) 域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書 (2016 年)

The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2016

EFSA Journal 2018;16(2):5182

Published: 27 February 2018

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2018.5182/epdf> (報告書 PDF)

https://ecdc.europa.eu/sites/portal/files/documents/AMR-zoonotic-bacteria-humans-animals-food-2016_Rev3.pdf (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5182> (EFSA サイト)

<https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/european-union-summary-report-antimicrobial-resistance-zoonotic-and-indicator-4> (ECDC サイト)

欧州食品安全機関 (EFSA) と欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、人獣共通感染症細菌および指標細菌の抗菌剤耐性について、欧州連合 (EU) 加盟 28 カ国から提出された 2016 年のデータの解析を共同で行った。ヒト・動物・食品由来の人獣共通感染性サルモネラおよびカンピロバクター、また、動物・食品由来の指標大腸菌およびメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) について抗菌剤耐性の解析が行われた。微生物学的耐性の評価には疫学的カットオフ (ECOFF) 値が使用されたが、一部の加盟国のヒト由来株については定性的データに ECOFF 値の使用にほぼ相当する方法を適用することにより耐性の評価が行われた。

解析結果の概要は以下のとおりである。

- ・ ヒト由来サルモネラ分離株では、アンピシリン、スルホンアミドおよびテトラサイクリンへの耐性率が高く、一方、第三世代セファロスポリン系への耐性率は低かった。
- ・ ブロイラー、肥育七面鳥、およびその食肉由来のサルモネラおよび大腸菌分離株では、アンピシリン、(フルオロ)キノロン系、テトラサイクリンおよびスルホンアミドへの高い耐性率が高頻度に認められたが、第三世代セファロスポリン系への耐性は稀であった。
- ・ 家禽由来のサルモネラと大腸菌、およびヒト由来のサルモネラにおいて、基質特異性拡張型βラクタマーゼ (ESBL) /AmpC 型βラクタマーゼ産生株の出現率は低かった。
- ・ 今回初めて家禽およびその食肉の ESBL/AmpC 産生大腸菌による汚染の評価が行われ、汚染率は加盟国間で顕著な差がみられた。
- ・ 加盟 2 カ国で、カルバペネマーゼ産生性と考えられる大腸菌 14 株がブロイラーおよびその食肉から検出された。
- ・ 家禽およびその食肉由来のサルモネラと大腸菌、およびヒト由来のサルモネラで、コリスチン耐性が低レベルでみられた。
- ・ ヒト、ブロイラー、およびその食肉由来のカンピロバクターで、シプロフロキサシンおよびテトラサイクリンへの耐性が高レベル～極めて高レベルでみられたが、エリスロマイシンへの耐性は低レベル～中レベルであった。
- ・ ヒトおよび動物由来の分離株では極めて重要な抗菌剤への共耐性は総じて稀であったが、一部の血清型のサルモネラにおいては多剤耐性が非常に高レベル～極めて高レベルで認められた。
- ・ ヒトおよび動物由来の特定の血清型のサルモネラ (特に *Salmonella Kentucky*) で高レベルのシプロフロキサシン耐性が認められ、さらに一部は ESBL 産生性でもあった。

(関連記事)

ECDC および EFSA の報告書によると、ヒト、動物、食品由来の人獣共通感染症細菌において抗菌剤耐性は依然として高レベルである

Antimicrobial resistance in zoonotic bacteria still high in humans, animals and food, say ECDC and EFSA

27 February 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/180227> (EFSA サイト)

<https://ecdc.europa.eu/en/news-events/antimicrobial-resistance-zoonotic-bacteria-still-high-humans-animals-and-food-say-ecdc> (ECDC サイト)

● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland : Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

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

クラトム (kratom) 含有製品の摂取に関連している可能性があるサルモネラアウトブレイクが米国で発生中

Salmonella outbreaks in the United States – possible links to consumption of kratom-containing products

April 25, 2018

<https://www.hpsc.ie/news/title-17729-en.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、クラトム (kratom) 製品の摂取に関連して米国の複数州にわたり発生しているサルモネラアウトブレイクを調査している。クラトムは、東南アジア産の木の葉に由来する薬物である。クラトムは、低用量での使用ではコカインと類似の刺激作用があり、高用量の使用では麻酔薬と類似の鎮静作用がある。葉、粉末および樹脂の形状があり、噛む、タバコとして吸う、茶として飲用するなどにより摂取される。アイルランドでは、クラトムは薬物乱用法 (Misuse of Drugs Act) による規制の対象となる薬物で、英国では精神活性物質法 (Psychoactive Substances Act 2016) によりクラトムの製造、供給、供給の申し出、販売、輸入、および輸出は違法とされている。しかし、インターネット上では簡単に購入可能である。米国では現時点でまだほとんどの州でクラトムは合法的な物質となっている。

米国では、2018年1月11日以降、本サルモネラアウトブレイク株の感染患者が38州から計132人報告されている。患者の年齢範囲は1~73歳で、38人(29%)が入院した。患者の症状は、下痢、発熱、嘔吐、腹痛などである。アウトブレイク株としては、*Salmonella* I 4,[5],12:b、*S. Javiana*、*S. Okatie*、*S. Thompson* などが確認されている。クラトムの摂取について聞き取り調査を実施した結果、聞き取りを行った患者78人のうち57人(73%)が発症前にクラトムを摂取したと報告した。2018年4月5日までに、様々なクラトム含有製品のうち37製品が検査でサルモネラ陽性と報告されている。現在、これらの製品由来および患者由来のサルモネラ分離株について、相互の関連の可能性を特定するための遺伝学的解析が行われている。

FDA は、いかなるクラトム含有製品も摂取しないよう消費者に注意喚起している。米国内の製造業者により、クラトム含有製品の自主回収が数件実施されている。これとは別に、米国を拠点とする1企業が製造・加工・包装または保管した粉末クラトム含有製品の数検体からサルモネラが検出されたため、FDA は、当該企業由来のすべての粉末クラトム含有製品の強制回収命令を発表した。本アウトブレイクの調査は継続している。

[編者注：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

(食品安全情報(微生物) No.8 / 2018 (2018.04.11)、No.7 / 2018 (2018.03.28)、No.6 / 2018 (2018.03.14)、No.5 / 2018 (2018.02.28) US CDC 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/>

小さな誤りが致命的結果に：キッチンの衛生管理が食堂やレストランだけでなく家庭でも重要な理由

Small errors, fatal consequences: Why kitchen hygiene is not only important in canteens and restaurants but also at home

26 January 2018

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/small-errors-fatal-consequences-why-kitchen-hygiene-is-not-only-important-in-canteens-and-restaurants-but-also-at-home.pdf>

ドイツで報告される食品由来病原体の感染患者数は、統計上、毎年 100,000 人を超えている。しかし、これらの報告患者は氷山の一角であり、実際の患者数は百万人を優に超えると推定されている。大多数の感染患者は食品が原因である可能性が高いため、感染の予防には、公共の食品提供施設、レストランおよび家庭における食品の適切な取扱いが非常に重要である。これは、自己限定的な下痢症などの症状が比較的軽い胃腸炎疾患に限った問題ではない。高リスク集団（小児、妊婦、高齢者、基礎疾患により免疫機能が低下している人）では特に、食品由来感染症が重症化して健康被害が長期化し、場合によっては死に至ることもある。このため、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) にとって、キッチンでの衛生管理の改善は極めて重要な問題である。

食品由来感染の件数を着実に減らすためには、食品由来アウトブレイクに関連する食品およびその生産・加工に関する情報が必要である。このため、欧州連合 (EU) 加盟国は、食品由来アウトブレイクに関するデータを欧州食品安全機関 (EFSA) に毎年提出している。欧州の 2016 年の人獣共通感染症および食品由来アウトブレイクに関する EFSA の報告書によると、強固なエビデンスのあるアウトブレイク 521 件について、原因食品を喫食した場所としては一般家庭が最も多く (205 件)、次いでレストランなどの施設 (133 件) および

公共の食品提供施設（幼稚園、学校、介護施設、病院の食堂など）（87件）であった。疾患アウトブレイクは、食品の不適切な取扱いにより発生しやすくなる。これらのアウトブレイクの調査によると、主要な原因食品は食肉・食肉製品（特に家禽肉）で（126件）、その他、複合食品・ビュッフェでの食事（85件）、卵・卵製品（72件）、魚・水産食品（70件）、乳・乳製品（45件）であった。野菜、果物、シリアル、発芽野菜、ハーブ・スパイス類とその製品が欧州のアウトブレイクの原因食品となった事例は計34件と少ないものの、決して無視はできない。

欧州の強固なエビデンスのある食品由来疾患アウトブレイクの登録患者数は14,504人であるが、これはEUでの食品由来疾患の状況を部分的にしか反映していない。一例を挙げると、EU加盟国により報告された強固なエビデンスのある食品由来疾患アウトブレイクの主要な病因物質はサルモネラで、カンピロバクター、リステリア（*Listeria monocytogenes*）、およびその他の食品由来病原体によるアウトブレイクは少数派である。一方、2016年にドイツおよびEUの公衆衛生当局に報告された食品由来疾患の全患者数（それぞれ約100,000人、約360,000人）については状況が全く異なり、主要な病因物質はカンピロバクターであった（それぞれ約74,000人、約250,000人）。

● 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 (18)

26 April 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	4/24		第15週(4/9~15)	(疑い) 1,942	2
			2017年4月 ~2018/4/14	(疑い) 1,089,507	2,274
			直前3週間	5,316 約253/日	

累積患者数

日付	累積患者数	累積死亡者数
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
2018/3/17	1,080,422	2,266
2018/3/25	1,084,191	2,267
2018/4/14	1,089,507	2,274

(2017年12月以前のデータについては食品安全情報(微生物) No.7/2018を参照)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室