

食品安全情報（微生物） No. 12 / 2010 (2010.06.02)

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. カリフォルニア州の食品会社がサルモネラ汚染の可能性のあるベビーほうれん草を回収
2. Fresh Express 社がサルモネラ汚染の可能性のある一部のサラダ製品を回収
3. アルファルファを全国的に緊急回収
4. Caldwell Fresh Foods 社がサルモネラ汚染の可能性のあるアルファルファを回収

【[米国農務省農業研究局 \(USDA ARS\)](#)】

1. 2009 H1N1 インフルエンザ A 型ウイルス
プロジェクト 5：家禽の 2009 新型 H1N1 インフルエンザ A 型ウイルスに対する感受性

【[米国農務省 食品安全検査局 \(USDA FSIS\)](#)】

1. カリフォルニア州の食肉会社が腸菌 O157 : H7 汚染の可能性のある牛ひき肉製品を回収

【[米国疾病予防管理センター \(US CDC\)](#)】

1. 複数州で発生している生のアルファルファの喫食に関連した *Salmonella* Newport 感染アウトブレイク
2. ロメインレタスの喫食に関連して複数州で発生した腸菌 O145 感染アウトブレイク (2010 年 5 月 21 日、最終更新)

【[カナダ食品検査庁 \(CFIA\)](#)】

1. Fresh Express ブランドのロメインレタスサラダにサルモネラ汚染の可能性

【[欧州疾病予防管理センター \(ECDC\)](#)】

1. 欧州疾病予防管理センター (ECDC) による Q 熱のリスクアセスメント

【[欧州食品安全機関 \(EFSA: European Food Safety Authority\)](#)】

1. 欧州食品安全機関 (EFSA) が Q 熱に関する科学的助言を発表

【[Eurosurveillance](#)】

1. 2009～2010 年に Quargel チーズを感染源として複数国で発生した 2 種類のリステリア (血清型 1/2a) 分離株によるアウトブレイク (続報)

【[英国健康保護庁 \(UK HPA\)](#)】

1. 2009 年における食品由来アウトブレイク報告数の増加

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. 食品関連インシデント (incident) に関する報告書の発行
2. サルモネラ症患者増加に関する調査結果の最新情報

【[アイルランド食品安全局 \(FSAI\)](#)】

1. 製品回収情報：ゴマ種子 (Sesame Seeds)

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)](#)】

1. オランダにおける業務関連の感染症 (2009 年調査)

【[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 (*Salmonella* Bovismorbificans) 汚染によるサラミ製品の回収

【[クイーンズランド食品安全局 \(SFPQ\)](#)】

1. 食品回収情報：Food recall (May 2010)

[【ProMED-Mail】](#)

1. 台湾（台北）のボツリヌス症：大豆製品に感染源の疑い
2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

[【記事・論文紹介】](#)

1. タイのチェンマイ（Chiang Mai）県の豚肉のサルモネラ汚染に関する横断的調査
-

【各国政府機関等】

● 米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration)

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

1. カリフォルニア州の食品会社がサルモネラ汚染の可能性のあるベビーほうれん草を回収

organicgirl Produce Announces Limited Precautionary Recall of 10 oz organicgirl Baby Spinach with Use-by Date of May 22 Due to Possible Health Concern

May 27, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm213783.htm>

organicgirl Produce 社 (カリフォルニア州 Salinas) が、サルモネラ汚染の可能性のあるベビーほうれん草を自主回収している。対象製品は消費期限 (Use-by Date) 5 月 22 日、製品コード 11A061167、10 オンス包装の organicgirl Baby Spinach である。包装品 336 個がアラバマ、ノースカロライナ、オレゴン、ウィスコンシン、アリゾナおよびカリフォルニアの各州で販売された。他の製品は回収対象外である。米国食品医薬品局 (US FDA) に代わって第三者検査機関が行った抜き取り検査で包装品 1 個がサルモネラ陽性となったことから念のため回収が決定された。現時点では当該製品の喫食による患者発生報告はない。

2. Fresh Express 社がサルモネラ汚染の可能性のある一部のサラダ製品を回収

Fresh Express Recalls Romaine-based Salads with Use-by Dates of May 13-16th Due to Possible Health Risk

May 24, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm213247.htm>

Fresh Express 社 (カリフォルニア州 Salinas) は、サルモネラ汚染の可能性があるととして、ロメインレタスを使用した、そのまま喫食できる (ready-to-eat) Fresh Express ブランドの特定のサラダ製品を回収している。回収対象は、消費期限 (Use-by Date) が 2010 年 5 月 13~16 日で製品コードに「S」が付いている製品のみである。販売された州は、ミシガン、ミネソタ、ウィスコンシン、ルイジアナ、ネブラスカ、モンタナ、ミズーリ、アイオワ、カンザス、オクラホマ、アーカンソー、ネバダ、アリゾナ、カリフォルニア、コロラド、ニューメキシコ、テキサス、オレゴン、ワシントン、アラスカ、ハワイ、アイダホ、ユタ、ワイオミング、ノースダコタおよびサウスダコタの全 26 州であった。Fresh Express 社のその他のサラダ製品は回収対象に含まれていない。

今回の回収は、米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration) が実施した抜き取り検査において、消費期限が 5 月 15 日のサラダ製品 (Fresh Express Hearts of

Romaine Salad) 1袋でサルモネラ陽性が確認されたことを受けて決定された。

消費期限が5月13～16日の当該製品がまだ小売店の店頭に並んでいる可能性があるため、本回収の通達は小売業者および消費者に拡大された。

3. アルファルファを全国的に緊急回収

10州で発生しているサルモネラアウトブレイクに生のアルファルファが関連

Urgent Nationwide Alfalfa Sprout Recall

Raw Alfalfa Sprouts Linked to *Salmonella* Outbreak in 10 States

May 21, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm213136.htm>

Caldwell Fresh Foods 社（カリフォルニア州 Maywood）は、Caldwell Fresh Foods、Nature's Choice および California Exotics の各ブランドで市販したアルファルファをすべて回収している。全米 10 州で発生している *Salmonella* Newport 感染アウトブレイクに同社のアルファルファが関連している。2010 年 3 月 1 日～5 月 20 日に合計 22 人の *S. Newport* 感染患者が確認されている。発生州（患者数）は、アリゾナ（1）、カリフォルニア（11）、コロラド（1）、アイダホ（1）、イリノイ（1）、ミズーリ（1）、ニューメキシコ（1）、ネバダ（2）、オレゴン（1）およびウィスコンシン（2）の各州である。このうち 6 人が入院したが、死亡の報告はない。

当該製品は各種レストラン、デリカテッセン、および Trader Joe's、Wal-Mart などの小売店に出荷された。

4. Caldwell Fresh Foods 社がサルモネラ汚染の可能性のあるアルファルファを回収

Caldwell Fresh Foods Recalls Alfalfa Sprouts Because of Possible Health Risks

May 21, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm213119.htm>

Caldwell Fresh Foods 社（カリフォルニア州 Maywood）は、サルモネラ汚染の可能性があると、Caldwell Fresh Foods、Nature's Choice および California Exotics の各ブランドのすべてのアルファルファ製品を回収している。

現在、カリフォルニア州の 11 人をはじめ全米 10 州で患者 20 人以上の *Salmonella* Newport 感染アウトブレイクが発生しており、同社のアルファルファ製品が本件に関連している。最新の患者発生日は 2010 年 5 月 2 日とされており、患者の多くが生アルファルファを喫食したと報告している。死亡の報告はないが、4 人が入院した。

当該アルファルファは全国の各種レストラン、デリカテッセンおよび小売店に出荷され、カリフォルニア州では Kings Super Market、Numero Uno Stores、Cárdenas Markets、Trader Joe's Stores、Gonzalez Northgate Markets、Wal-Mart、Jons Markets および Canton Foods で販売された。

-
- 米国農務省 農業研究局 (USDA ARS: United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service)

<http://www.ars.usda.gov/main/main.htm>

2009 H1N1 インフルエンザ A 型ウイルス

2009 H1N1 Influenza A Virus

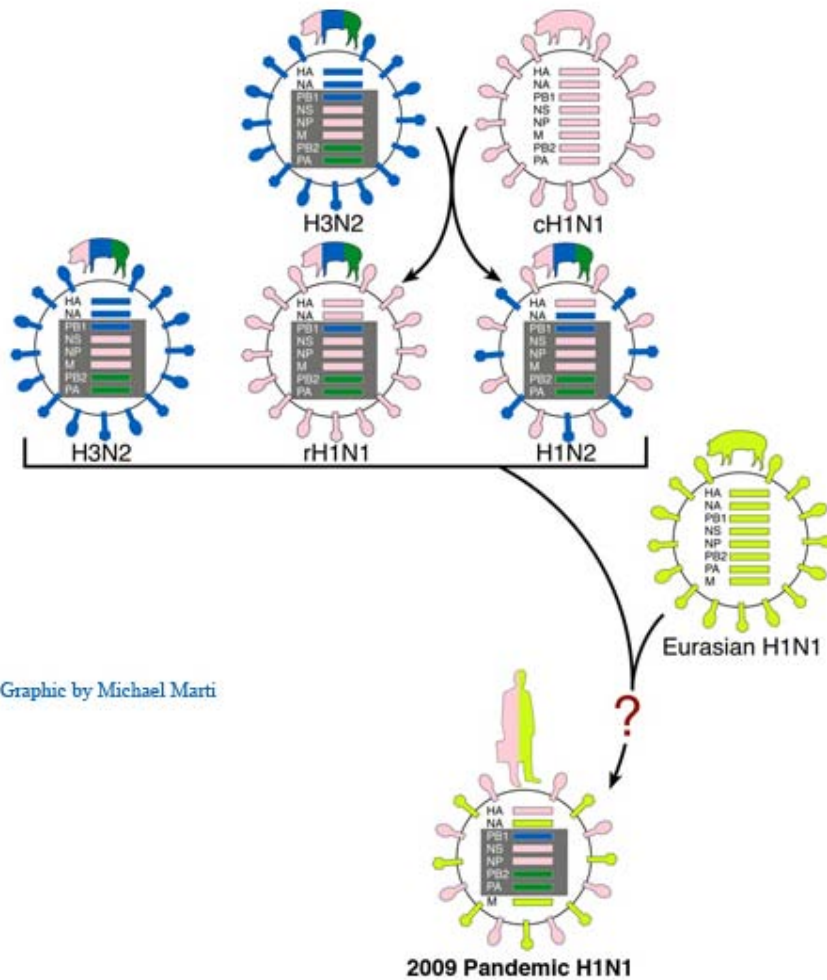
Last Modified: 04/30/2010

<http://www.ars.usda.gov/2009H1N1/>

プロジェクト 5 : 家禽の 2009 新型 H1N1 インフルエンザ A 型ウイルスに対する感受性

Project 5: Susceptibility of poultry species to the 2009 novel H1N1 influenza A virus

2009 新型 H1N1 パンデミックインフルエンザウイルス (pH1N1) には鳥および豚インフルエンザウイルスの遺伝子が存在することから (図参照)、pH1N1 に感染したヒトまたはブタへの暴露による家禽の pH1N1 感染の可能性に関して問題提起がなされている。特に七面鳥については、A 型インフルエンザウイルスに感受性があること、およびヒト・ブタ・トリ由来の 3 種類のインフルエンザウイルスの遺伝子を混合して保有する再集合 H3N2 豚インフルエンザウイルスに感染した記録があることから、重要な問題となっている。米国農務省農業研究局 (USDA ARS) の研究者は、家禽における pH1N1 の伝播および感染の可能性を調査するため、七面鳥、ニワトリ、飼育アヒルおよび日本ウズラに対し pH1N1 の鼻腔内接種を行った。その結果、これらの種のうち臨床症状を呈したものはなく、ウイルス複製はまれで、日本ウズラの口腔咽頭の拭き取りでのみ複製ウイルスが検出された。この日本ウズラの個体からこれら 4 種の個体への直接接触によるウイルス伝播はなかった。この最初の調査から、七面鳥、ニワトリおよび飼育アヒルでは pH1N1 の自然感染のリスクは低い、日本ウズラでは感染の可能性があることが示唆された。pH1N1 を想定される自然感染の経路にしたがって鼻腔内接種により投与した場合、七面鳥が感染に対し抵抗性を示すことはいくつかの他の研究によっても明らかにされている。しかし、米国のバージニアおよびカリフォルニアの両州、チリ、カナダならびにフランスの七面鳥繁殖農場において pH1N1 アウトブレイクが発生し、産卵率の低下をもたらしている。そこで引き続き調査では、産卵用七面鳥の鼻腔内、排泄腔内および子宮内に pH1N1 ウイルスを接種した。その結果、七面鳥は排泄腔および子宮を介して感染し、鼻腔経路では感染しなかった。子宮内接種をした七面鳥では、生殖器官におけるウイルスの複製により産卵率が低下したが、接種七面鳥自体は臨床症状を呈さなかった。近年の七面鳥生産においては雌の七面鳥に受精卵を産卵させるために子宮内 (人工) 受精法を行うことから、子宮を介したインフルエンザウイルスへの暴露は現実的な懸念である。七面鳥群における pH1N1 アウトブレイクの発生はこのような機序によって説明できると考えられる。



Graphic by Michael Marti

Courtesy: NADC-USDA-ARS/Amy Vincent, Virus and Prion Diseases of Livestock Unit, Ames, IA

図：インフルエンザ A 型ウイルス

現在北米で流行している豚インフルエンザ A 型ウイルスの 8 本の遺伝子分節の状態、およびパンデミック H1N1 ウイルス発生への関与が考えられる一連の遺伝子再集合を示す。3 重再集合 H3N2 ウイルスが古典的 H1N1 (cH1N1) と再集合し、3 重再集合粒子内部蛋白質遺伝子 (triple reassortant internal gene: TRIG) カセットを有する rH1N1 および H1N2 サブタイプウイルスが生じた。さらにユーラシア H1N1 ウイルスとの遺伝子再集合により、ヒトパンデミック H1N1 ウイルスが生じたと考えられる。これらの遺伝子再集合が起きた宿主および地域は不明である。TRIG カセットはグレーの四角形で示し、遺伝子分節 (横棒) の色はそれぞれ、古典的豚ウイルス系統 (ピンク)、ヒトウイルス系統 (青)、鳥ウイルス系統 (緑) を示している。cH1N1 豚ウイルスは米国で 1930 年に初めて単離され、1918 年のパンデミック時に鳥ウイルスから生じたものと考えられている。ユーラシア H1N1 ウイルスはヨーロッパで 1970 年代に鳥ウイルスがブタに感染することにより生じたものである。

-
- 米国農務省 食品安全検査局 (USDA FSIS : Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

<http://www.fsis.usda.gov/>

カリフォルニア州の食肉会社が *E. coli* O157:H7 汚染の可能性がある牛ひき肉製品を回収
California Firm Recalls Ground Beef Products Due To Possible *E. coli* O157:H7
Contamination

May 20, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_034_2010_Release/index.asp

食品安全情報 (微生物) No.11 / 2010 (2010. 05. 19) の更新情報。

2010年5月15日、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Montclair Meat 社 (カリフォルニア州 Montclair) が *E. coli* O157:H7 汚染の可能性がある牛ひき肉約 53,000 ポンド (約 24 トン) を回収していると発表した。前回の発表では対象製品の出荷先を同州ロサンゼルス都市圏の小売業者および連邦の再加工施設としていたが、今回、出荷先を卸売業者、レストラン、施設および連邦の再加工施設に変更した。

-
- 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. 複数州で発生している生のアルファルファの喫食に関連した *Salmonella* Newport 感染アウトブレイク

Investigation Announcement: Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Newport Infections Linked to Raw Alfalfa Sprouts

Updated May 27, 2010

<http://www.cdc.gov/salmonella/newport/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、多州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration) と協力し、複数州で発生している生のアルファルファの喫食に関連した *Salmonella* Newport アウトブレイクを調査している。本アウトブレイクの患者は、検査を通じて得られたサルモネラ菌の DNA 解析により特定されている。

米国東部時間 2010年5月26日午前11時現在で、3月1日以降に同一の *S. Newport* 株に感染した患者が 10州から計 28人報告されている。発生州 (患者数) は、アリゾナ (2)、カリフォルニア (14)、コロラド (1)、アイダホ (3)、イリノイ (1)、ミズーリ (1)、ニューメキシコ (1)、ネバダ (2)、オレゴン (1) およびウィスコンシン (2) の各州である。

明らかになっている発症日は、2010年3月1日～5月7日である。患者の年齢範囲は1歳未満～75歳で、中央値は32歳である。患者の64%が女性であり、入院に関する情報が得られた患者20人のうち、6人（30%）が入院した。死亡は報告されていない。

調査により、本アウトブレイクと生のアルファルファの喫食との関連が示唆された。患者への聞き取り調査から、ほとんどの患者が発症前に生のアルファルファの喫食を報告しており、当該アルファルファは、レストランで喫食または食料品店で購入されていた。初期調査で当該アルファルファを追跡し、カリフォルニア州のアルファルファ加工業者1社が特定された。現在当該業者で調査が行われている。

2010年5月21日、J.H. Caldwell and Sons Inc.社（カリフォルニア州Maywood）は、卸売業者、レストラン、デリカテッセンおよび食料品店に出荷済みの複数ブランドのアルファルファの回収を開始した。

2. ロメインレタスの喫食に関連して複数州で発生した大腸菌 O145 感染アウトブレイク (2010年5月21日、最終更新)

Investigation Update: Multistate Outbreak of Human *E. coli* O145 Infections Linked to Shredded Romaine Lettuce from a Single Processing Facility

Updated May 21, 2010 (FINAL Update)

http://www.cdc.gov/ecoli/2010/ecoli_o145/index.html

ミシガン、ニューヨーク、オハイオ、ペンシルバニアおよびテネシーの各州で、地域と州の公衆衛生機関が大腸菌 O145 感染患者の調査を行っている。米国疾病予防管理センター（US CDC）はこれらの調査を支援し、各州と米国食品医薬品局（US FDA）と情報共有している（食品安全情報（微生物）No. 11 / 2010（2010. 05.19）US CDC、US FDA 記事参照）。

2010年5月20日の時点で、2010年3月1日以降5州で合計26人の確定患者と7人の推定患者が報告されている。各州の確定患者および推定患者の内訳はそれぞれミシガン州で11人および2人、ニューヨーク州で5人および2人、オハイオ州で8人および3人、ペンシルバニア州ならびにテネシー州では確定患者のみ1人ずつである。テネシー州およびペンシルバニア州の報告患者はアウトブレイクの拡大による感染ではなく、PulseNet データの後ろ向き調査で特定された患者であり、3月以降に最初に汚染されたロットのレタスで感染した最初のクラスターの一部であった。

情報が得られた患者30人のうち12人（40%）が入院した。3人が溶血性尿毒症症候群（HUS : hemolytic-uremic syndrome）を発症した。死亡例は報告されていない。

このアウトブレイクの原因菌である志賀毒素産生性大腸菌（STEC: Shiga toxin-producing *E. coli*）は出血性下痢やHUSの原因となることがある。STECは血清型（O157、O145など）によって分類されており、米国で患者から最も多く検出される血清型は大腸菌O157である。O157以外の血清型のSTECはO145も含め、「非O157 STEC（non-O157 STEC）」と呼ばれることがある。現在、非O157 STEC感染に関する公衆衛生

サーベイランスのデータは少なく、O145 感染患者は必ずしも報告されていない可能性がある。O157 以外の血清型の特定は難しいため、非 O157 STEC 感染検査を実施しない臨床検査機関が多い。

現段階の調査結果の複数のエビデンスにより、今回のアウトブレイクと 1 カ所の加工施設から出荷されたロメインレタス（カットされたもの）との関連が示唆されている。アウトブレイクに関連しているとされる加工施設が出荷した未開封の包装済みカットロメインレタスから、今回の大腸菌 O145 アウトブレイク株が検出された。ミシガン州およびオハイオ州における症例対照研究は、ニューヨーク、ペンシルバニアおよびテネシー州の患者が喫食したレタスと同施設で加工されたロメインレタスの喫食が、発症と有意に関連することを示した。

● カナダ食品検査庁（CFIA: Canadian Food Inspection Agency）

<http://www.inspection.gc.ca/>

Fresh Express ブランドのロメインレタスサラダにサルモネラ汚染の可能性

CERTAIN FRESH EXPRESS BRAND ROMAINE-BASED SALADS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

May 25, 2010, May 26, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100525e.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100526e.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA : Canadian Food Inspection Agency）は、Fresh Express ブランドの一部のロメインレタスサラダにサルモネラ汚染の可能性があるため、喫食しないよう消費者に警告している。

CFIA によるこの警告は、サラダの製造業者である Fresh Express 社（米国カリフォルニア州 Salinas）が回収を開始したことを受けて発表された。

対象製品は、消費期限（Use-by Date）が 2010 年 5 月 13～16 日で製品コードに S が付いている Fresh Express ブランドのロメインレタスサラダである。カナダ国内ではブリティッシュコロンビア、アルバータ、マニトバ、オンタリオおよびケベックの各州で販売されているが、全国的に流通している可能性もある。

現時点で本製品の喫食に関連した患者の発生は報告されていない。

● 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/>

欧州疾病予防管理センター (ECDC) による Q 熱のリスクアセスメント

ECDC Risk Assessment on Q fever

PRESS RELEASE

24 May 2010

http://www.ecdc.europa.eu/en/press/news/Documents/100524_Press_release_RiskAssessment_Qfever.pdf

欧州疾病予防管理センター (ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control) は、欧州の Q 熱についての現在までの主要な科学的エビデンスを概説したリスクアセスメントを発表した。本アセスメントは、過去数年にわたりオランダで Q 熱患者が増加していることを受け、欧州委員会 (EC : European Commission) が ECDC に作成を依頼したものである。本リスクアセスメントの目的は Q 熱の公衆衛生への影響を明らかにすることである。

Q 熱は *Coxiella burnetii* を原因菌とし、主にヒツジまたはヤギの農場近辺でしばしばアウトブレイクとして発生する。*C. burnetii* は動物からヒトへ空気感染し、自己限定的なインフルエンザ様の急性疾患を発症させる可能性がある。

特に心臓弁膜症、血管移植、がん、または免疫不全などの基礎疾患を持つ患者では、急性症状に対して治療を施さないと Q 熱はより重篤な慢性疾患に進行し、放置すると致命的になることがある。

報告書は、種々の方策によって Q 熱の急性症状の予防およびコントロールが可能であるとしている。例えば、患者および医師が軽度またははっきりとしない症状を見逃さないようにするために Q 熱の社会的な認識を高めるキャンペーンや、Q 熱の原因菌を環境中に封じ込め、感染の可能性がある動物との接触を制限する措置などである。

今回のアウトブレイクは、主にオランダの南部地域に限定的であると考えられるが、*C. burnetii* はかなりの遠距離にまで拡散する可能性があるため、周辺国におけるリスクも無視できない。

(関連記事)

http://www.ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=367&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

(報告書)

http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1005_TER_Risk_Assessment_Qfever.pdf

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

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

欧州食品安全機関 (EFSA) が Q 熱に関する科学的助言を発表

EFSA issues scientific advice on Q fever

News Story

12 May 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/ahaw100511.htm>

ヒトにも伝播する動物疾患である Q 熱の患者がオランダで著しく増加していることを受け、欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority) は本疾患に関する科学的助言を発表した。本意見は、Q 熱の動物およびヒトへの影響、Q 熱の発生および伝播に関連する様々なリスク因子、ならびに EU レベルで実施可能な対策の有効性について述べている。

現在までの知見から、Q 熱が深刻な影響を及ぼすリスクグループも存在するが、Q 熱の公衆衛生に与える影響は限定的であると言える。ヒトへは一般的に空気感染するが、汚染された乳または肉の喫食によってヒトが発症するというエビデンスはない。

本意見は、Q 熱の原因菌である *Coxiella burnetii* の感染が EU 域内のウシ、ヒツジおよびヤギで広がっているとしている。*C. burnetii* 感染は様々な形態の農場で発生する可能性があるが、疾患の発生はまれであることに示されるように動物の健康への影響は限定的である。しかし、特にヒツジおよびヤギで感染が発生した場合は、流産などの生殖障害が起こる可能性がある。

ヒトへの感染のリスクには、ヒツジまたはヤギへの接近 (特に出産時) や、乾燥、強風の気象条件など多くの要因が関連する可能性がある。しかし、これらのリスク因子の相対的な重要性についてはよく判っておらず、多くの場合、関連する要因が複数存在する可能性が高い。農場からヒトへの感染の拡大の有無と当該農場の規模や菌株の感染性との間に明確な関連性は示されていない。

本意見は、ヒツジおよびヤギにおける *C. burnetii* 感染の抑制に使用できるいくつかの対策を特定しているが、農場由来および環境を介した感染のいずれにも対処するためには対策の組み合わせが必要であると強調している。ワクチン接種は短期的な効果が期待できないため、長期的な抑制対策の選択肢の 1 つであると考えられる。妊娠動物の淘汰など、長期的な抑制対策には適していないと考えられる方法がいくつかあるが、アウトブレイク発生時にはこれらの方法が役に立つ可能性もある。感染動物の抗生物質による治療は推奨されない。

本意見は、「データの国家間および経時的な比較を可能にするため、動物における Q 熱のデータ収集方法を統一すること」など、いくつかの推奨事項を含んでいる。また、動物における Q 熱の迅速な特定・報告および獣医師と公衆衛生専門家との早い段階での情報交換

の重要性について強調している。

EFSA は本意見と同時に別の報告書も発表しており、そこでは、EU 加盟国の動物の Q 熱に対するモニタリングおよび報告方法の統一案が提案されている。この統一案は本意見の中でも繰り返し言及されている。この報告書は、Founding Regulation 第 36 条に従い EFSA が資金提供し、フランス食品衛生安全局 (AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) の主導による様々な加盟国の研究機関からなるコンソーシアムが作成した。

(報告書)

Scientific Opinion on Q fever

Published: 12 May 2010, Adopted: 27 April 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1595.htm>

(関連報告書)

Development of harmonised schemes for the monitoring and reporting of Q-fever in animals in the European Union

Published: 12 May 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/48e.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/48e.htm>

● Eurosurveillance

<http://www.eurosurveillance.org/>

2009～2010 年に Quargel チーズを感染源として複数国で発生した 2 種類のリステリア (血清型 1/2a) 分離株によるアウトブレイク (続報)

Update: Multinational listeriosis outbreak due to 'Quargel', a sour milk curd cheese, caused by two different *L. monocytogenes* serotype 1/2a strains, 2009-2010

Volume 15, Issue 16, 22 April 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19543>

本報は、Quargel チーズの喫食が原因で発生したオーストリアおよびドイツにおけるリステリア症アウトブレイク (食品安全情報 2010 年 No. 5 参照) の更新情報である。既報では、患者 14 人 (死亡 5 名を含む) がリステリア (*Listeria monocytogenes*) 血清型 1/2a (クローン 1) に感染し、発症期間は 2009 年 6 月～2010 年 1 月であった。当該チーズ製品によって伝播した 2 番目の *L. monocytogenes* 血清型 1/2a 株 (クローン 2) は、オーストリアの 13 人 (死亡 2 名)、ドイツの 6 人 (死亡 1 名) およびチェコ共和国の 1 人の追加患者に

関連した可能性があり、これらの患者の発症期間は2009年12月～2010年2月末であった。

クローン1

2009年8月、リステリアに関するオーストリア・ドイツ Consiliar 共同検査機関 (Austrian-German Consiliar Laboratory for Listeria) (ウィーン) は、ヒト患者から分離した複数の *L. monocytogenes* 血清型 1/2a 株が同一の新しい PFGE パターンを示すことを見出した。死亡5名 (うちドイツ人2名) を含む患者14人 (オーストリア人12人、ドイツ人2人) が確認された。疫学調査から、オーストリアの業者が製造した Quargel チーズが感染源であることが明らかになった。2010年1月23日、オーストリア、ドイツ、スロバキアおよびチェコの市場から当該製品が回収された。

微生物学的検査により、2010年に製造施設で採集された Quargel チーズ検体中にこの新しい株 (クローン1) が確認された。すなわち、検査が可能であった64株 (業者提供の2010年製チーズから分離された44株、およびアウトブレイク調査の過程で入手したチーズ検体から分離された20株) のうち2株がアウトブレイクに関連する新しい PFGE パターンを示した。

クローン2

チーズ由来の残りの62株は、過去のオーストリアの食品由来分離株に見られたことのない別の同一の PFGE パターンを示した (クローン2)。そのパターンは、Quargel チーズを喫食したとする当時入院中のリステリア症患者から分離されたヒト分離株の PFGE パターンと区別がつかなかった。2009年にオーストリアリファレンスセンター (Austrian Reference Centre) に登録された *L. monocytogenes* ヒト分離株46株のうち、2株のみがこのパターンを示した。この2株とも Quargel チーズを喫食した患者から分離されていた。この2番目の *L. monocytogenes* 血清型 1/2a アウトブレイク株による患者は、最終的にオーストリア人13人 (死亡2名)、ドイツ人6人 (死亡1名) およびチェコ人1人となり、発症期間は2009年12月～2010年2月末であった。

アウトブレイク調査

本アウトブレイクの侵襲性リステリア症患者は計34人で、25人はオーストリア9州のうち7州で発症していた。クローン1およびクローン2の患者のうちそれぞれ2人ずつ計4人が髄膜炎を発症した。また、ドイツ16州のうち4州で8人、チェコで1人の患者が発生した。全患者34人のうち8人が死亡した。患者の年齢中央値は72歳 (範囲は57～89歳) で、26人が男性であった。母親-新生児の感染例はなかった。基礎疾患は、リステリア症患者で一般的に記述されるものと差異はなかった。

Quargel チーズ製品計63検体について微生物学的検査を行った。20検体が *L. monocytogenes* 陽性であった。このうち11検体では菌数が100 CFU/g未満であり、残りの9検体では100 CFU/g以上であった。1人を除いて全ての患者が1月23日の回収実施前に汚染チーズ製品を喫食しており、髄膜炎で2010年2月26日に入院した残りの1人は、回収前に購入したチーズを2月13日に喫食していた。患者の家の冷蔵庫に保存されていた当該製品の食べ残しが3月3日に採集され、これより210万 CFU/gの *L. monocytogenes*

が検出された。

症例対照研究

本アウトブレイクの感染源は、当初、疫学調査の結果のみにもとづいて特定された。患者が退院後、2009年12月に食料品店で購入した食品のレシートを患者から収集し比較検討した。これにより、症例間比較を用いた症例対照研究により検証すべき仮説が立てられた。本症例対照研究において、症例は *L. monocytogenes* アウトブレイククローン1が分離されたオーストリアの患者とした。対照は2009年に *L. monocytogenes* に感染したオーストリアの患者で、分離株がアウトブレイククローン1とは異なる PFGE プロファイルを示した者とした。症例患者には、発症前6ヶ月間における12種のチーズ製品の喫食歴をたずねた。対照群には、同じチーズ製品の2009年の喫食歴に関する情報の提供を求めた。回答率は症例群で83.3%（調査実施時点で症例である可能性があった12人のうち10人）、対照群で72.2%（調査実施時点で対照である可能性があったリステリア症患者[アウトブレイククローン1とは異なる PFGE プロファイルを示したリステリア症患者]33人のうち24人）であった。Quargel チーズの喫食のみが有意なリスク因子として特定され、当該疾患と強く関連していた。症例10人中9人が当該チーズ製品を喫食しており、残る1人からは当該食品に関する回答が得られなかった。対照22人（クローン2の感染者はなし）中、2人を除く全員がこの特定のチーズの喫食を否定しており、残りの2人からは本食品の喫食に関する回答が得られなかった。オッズ比は76.6と計算された（95%信頼区間（CI）：[9.3～無限大]、 $p < 0.001$ ）。

●英国健康保護庁（UK HPA: Health Protection Agency, UK）

<http://www.hpa.org.uk/>

2009年における食品由来アウトブレイク報告数の増加

Increase in reported foodborne outbreaks in 2009

Health Protection Report

Vol 4, No 19 (14 May 2010)

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/hpr1910.pdf> (PDF)

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/news1910.htm#efoss>

英国健康保護庁（UK HPA）は、1992年以降イングランドおよびウェールズにおいて、感染性胃腸疾患（食品由来およびその他由来）の一般アウトブレイク¹を対象としたサーベイランスシステム（GSURV）を運営してきた。これとは独立したサーベイランスシステムとして、2009年に「食品由来およびその他由来の胃腸炎アウトブレイクのHPA電子サーベ

¹一般アウトブレイクとは、2世帯以上の家庭の構成員2人以上、もしくは公共福祉・居住施設の複数の居住者が、共通の感染源に暴露した可能性があり、同様の疾患を発症するか、または同じ病原体への感染（少なくとも1人は発症）が確認される事例である。

イランスシステム（eFOSS：HPA electronic Foodborne and non-foodborne gastrointestinal Outbreak Surveillance System）」が稼働を開始した。

2009年はeFOSSに92件の食品由来アウトブレイクが報告され、2001年以降で最多の報告数となった。総患者数は3,410人で、このうち1,090人の感染が検査機関で確認され、109人が入院、8人が死亡した。食品由来アウトブレイクの主な報告地域はロンドン（19件）で、イーストミッドランド（East Midlands）地域（3件）からの報告が最も少なく、全国的なアウトブレイクは4件報告された。2009年に報告されたアウトブレイクの病因物質としては、サルモネラおよびノロウイルスが最も多く（それぞれ28/92、30%および17/92、18%）、カンピロバクターがそれに続いた（13/92、14%）（表1）。

表1：2009年にeFOSSに報告された食品由来アウトブレイク（病因物質別）

Table 1. Foodborne outbreaks reported to eFOSS in 2009, by pathogen/toxin

Pathogen/toxin	No. of foodborne outbreaks
<i>Salmonella</i> spp.	28 (30%)
Norovirus	17 (18%)
<i>Campylobacter</i> spp.	13 (14%)
Unknown	8 (9%)
VTEC O157	7 (8%)
Scombrototoxin	5 (6%)
<i>Clostridium perfringens</i>	3 (3%)
<i>Staphylococcus aureus</i>	3 (3%)
<i>Bacillus</i> spp.	2 (2%)
Other viral	2 (2%)
<i>Shigella</i> spp.	2 (2%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	1 (1%)
Mixed	1 (1%)
Total	92

食品由来アウトブレイクの発生場所としては、食品提供施設が最も多く（73/92、79%）、次いで公共福祉・居住施設（9/92、10%）、小売施設（6/92、7%）およびその他の場所（一般家庭、コミュニティ施設など）（3/92、3%）であった。食品提供施設に関連したアウトブレイクのうち、約2/3（47件、64%）がレストランおよび持ち帰り料理店で発生しており、多くは中国料理（12/47、26%）、多国籍料理（8/47、17%）およびインド料理（6/47、13%）の店であった。病因物質別では、サルモネラ、ノロウイルスおよびカンピロバクターによるアウトブレイクのそれぞれ82%（23/28）、88%（14/17）および84%（11/13）が食品提供施設に関連していた。大腸菌O157（VTEC O157）アウトブレイクも主に食品提供施設（3/7、43%）および小売施設（2/7、29%）に関連していた。

原因食品が特定されたアウトブレイクは全体の76%（70/92）であった。最も高頻度に特定されたのは家禽肉で（22/92、24%）、次いで複合／混合食品（14/92、15%）、甲殻類・貝類（12/92、13%）であった（表2）。2009年のアウトブレイクで最も多く原因と特定された個別の食品は、カキ（12/92、13%）および家禽のレバーパテ（9/92、10%）であった。

サルモネラアウトブレイクでは、家禽肉（26%）、複合／混合食品（23%）および卵（17%）が最も多く関連していた。ノロウイルスアウトブレイク 17 件のうち 12 件（70%）がカキ（甲殻類・貝類のカテゴリー）の喫食に関連し、カンピロバクターアウトブレイクの原因食品の 90%が家禽肉であった。VTEC O157 アウトブレイクでは赤身肉が原因食品であることが最も多く（57%）、その他の病因物質による魚（Finfish）（具体的にはすべてマグロ）を原因食品としたアウトブレイク（表 2）では、そのすべてがscombrototoxin¹⁾によるものであった。92 件のアウトブレイクのうち、1%（1/92）が分析疫学および微生物学的エビデンスにより、24%（22/92）が微生物学的エビデンスのみにより、11%（10/92）が分析疫学のエビデンスのみにより、また 40%（37/92）が記述疫学のエビデンスのみにより原因食品が特定された。

表 2：2009 年に発生した食品由来アウトブレイクにおける病因物質ごとの原因食品

Table 2. Foodborne outbreaks in 2009, implicated food vehicle by pathogen*

Food vehicle	Salmonella spp.	Norovirus	Campylobacter	VTEC O157	L. monocytogenes	Other [^]	Unknown	Total
Poultry meat	9	–	9	–	1	2	1	22
Red meat	2	–	–	4	1	2	–	9
Finfish	–	–	–	–	–	5	–	5
Crustacea & shellfish	–	12	–	–	–	–	–	12
Vegetables & fruit	3	–	–	–	–	1	–	4
Dessert, cakes, confectionery	3	–	1	–	–	–	1	5
Milk & dairy products	–	–	–	1	–	–	–	1
Condiments & sauces	2	–	–	1	–	1	–	4
Composite / mixed foods	8	–	–	1	–	4	1	14
Eggs & egg dishes	6	–	–	–	–	–	–	6
Rice	2	–	–	–	–	1	–	3
Total	35	12	10	7	2	16	3	85

* Total reflects the number of outbreaks attributed to a particular pathogen linked to a food ie more than one food vehicle may have been implicated in a single outbreak.

[^] Other pathogens/toxins include *Bacillus* spp., *C. perfringens*, Scombrototoxin, *Shigella* spp., *S. aureus*, mixed outbreaks, and outbreaks where the organism was unknown (all with representation of ≤5 outbreaks).

食品由来アウトブレイクの 77%（71/92）で寄与因子が報告された。最も報告が多かった寄与因子は交差汚染（29%、28/98）で、続いて不十分な加熱／調理（22%、22/98）、不適切な保存方法（高温、長期間）（17%、16/92）、病原体に感染した食品取扱者（10%、10/98）、手洗い設備の不備（9%、9/98）、個人の不適切な衛生習慣（7%、8/98）および不十分な冷却（4%、4/98）であった。サルモネラアウトブレイクの寄与因子としては、交差汚染および原因食品の不十分な加熱が最も多く（それぞれ 39%および 24%）、カンピロバクターアウトブレイク（両者とも 46%）および VTEC O157 アウトブレイク（それぞれ 29%および 43%）でも同様であった。ノロウイルスアウトブレイクで報告された主な寄与因子は病原体に感染した食品取扱者（57%）などであった。

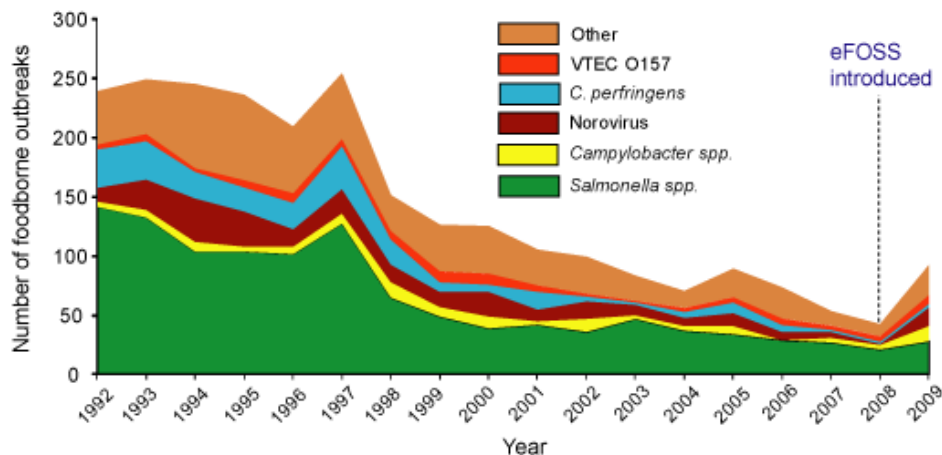
ほぼ 20 年間にわたりイングランドおよびウェールズから収集された包括的な食品由来ア

¹⁾ 編者注：物質としてはヒスタミンである。

アウトブレイクデータの存在により、食品由来疾患の動向をそれに対してとられた対策との対比において追跡することが可能となった。またこのデータは食品由来疾患の感染源の解明のための有用な情報源となっている。情報伝達およびデータ収集を促進する対策が実施されたことで、2009年の食品由来一般アウトブレイクの年間報告数は前年より増加し92件となった(図)。2009年の個々の病原体によるアウトブレイクの報告数は検査機関で確認されたそれぞれの患者数の増加を反映していたが、興味深いことにサルモネラは例外で、アウトブレイク報告数は増加したが報告患者数は減少していた。2009年に報告されたサルモネラアウトブレイクの半数以上(61%、17/28)は、スペインの認可施設から輸入され、食品提供施設で使用された殻付き生卵に関連した *Salmonella* Enteritidis PT (Phage Type) 14b によるものであった。

図: 主要な病因物質による食品由来一般アウトブレイクの1992~2009年における報告件数の変化

Number of general foodborne outbreaks reported from 1992 to 2009, showing changes in numbers of outbreaks attributed to the major pathogen



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

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

1. 食品関連インシデント (incident) に関する報告書の発行

Incidents report published

24 May 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/may/incidents>

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/incidents09.pdf> (報告書 PDF)

英国食品基準庁 (UK FSA : Food Standards Agency) は、2009年の食品関連インシデ

ント (incident) に関する年次報告書「Annual report of incidents 2009」を発行した。

2009年の食品関連インシデントの総件数は1,208件で、過去4年間の傾向がほぼ持続しているが、2008年の1,298件からはわずかに減少した。これらの食品関連インシデントには、特に注目を集めたスペイン産の卵に関連したサルモネラ感染の事例や、ウェストヨークシャー州の未認可食肉工場の経営者の訴訟例などが含まれている。報告書では、これらの事例の詳細と消費者を保護するためにとられた措置が紹介されている。また、食品関連インシデントのカテゴリー別の内訳が示されており、微生物によるものが全体の18%、環境汚染が17%、天然化学物質汚染が12%、農場でのインシデントが12%となっている。

報告書より、上述のサルモネラ感染に関するケーススタディを紹介する。

ケーススタディ 4：スペインの特定農場由来の卵に関連したサルモネラ感染

Case study 4: *Salmonella* cases associated with eggs from a specific supplier in Spain 背景

2009年秋、英国健康保護庁（UK HPA：Health Protection Agency）は、特定の血清型のサルモネラ患者の報告数が増加していることを確認した。英国およびスペインにおける調査から、このうち何人かの患者がスペインの特定農場産の卵の喫食に関連していることが明らかになった。

消費者へのリスク

2009年9月1日～12月31日に、HPAはイングランドおよびウェールズから489人のサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis PT (Phage Type) 14b NxCpl）患者の報告を受けた。このうち155人は、1カ所の高齢者介護施設および複数の異なる飲食業者で発生した計16件のアウトブレイクに関連しており、施設のいくつかはスペイン産の卵を使用していた。

UK FSA の対応

- ・ HPA、地方当局、Egg Marketing Inspectorate（卵販売監視部）、英国環境・食糧・農村地域省（Defra：Department for Environment, Food and Rural Affairs）、農業地方開発局（DARD：Department for Agriculture and Rural Development）およびウェールズ公衆衛生局（Public Health Wales）などの英国の複数機関と協力し、感染源の特定および公衆衛生保護のための適切な対策を実施した。
- ・ スペイン当局とも緊密に協力し、欧州委員会（EC）の食品および飼料に関する緊急警告システム（RASFF：Rapid Alert System for Food and Feed）を通じて英国の調査結果を随時スペイン当局に提供した。スペインの1カ所の産卵施設の特定の鶏群から採集した検体で*S. Enteritidis*が確認されたため、スペイン当局は、サルモネラをすべて死滅させるため汚染鶏群が産んだヒトの喫食用の卵を加熱処理し、殻付き卵としては販売しないよう対応した。
- ・ 汚染の可能性のある卵をすでに受領した英国内の流通業者および地方当局に書簡を送り、本インシデントに関する情報の更新および卵の加熱処理または廃棄の指示を行った。
- ・ 本インシデントに関する情報をウェブサイトで公開し、飲食業者およびその他の食品業

者に卵の安全な加熱・調理方法の再認識を促した。
(食品安全情報No.5 / 2010年 (2010.02.24) UK HPA記事参照)

2. サルモネラ症患者増加に関する調査結果の最新情報

Update on investigation into increase in *Salmonella*

20 May 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/may/salmonellaupdate>

2009年8月中旬にイングランドおよびウェールズで *Salmonella* Enteritidis PT (phage type) 14b 感染患者が増加し、これについて英国食品基準庁 (UK FSA) は調査結果の最新情報を発表した。感染源はスペインの1カ所の卵生産施設に関連している可能性が高かった。

英国とスペインの当局が協力して調査を行い、FSA はスペインから卵の生産施設 GranjaAvícola 'El Angel' で調査と検体採集を行ったという情報提供を受けた。両国は適切な対応がとられたとし、当該施設のほとんどの卵の消費者への直接販売が可能となった。

しかし、このスペインの生産施設には特別な鶏群があり、この群の卵は、卵製品の製造に使用される場合に限り市場に出荷される。このような卵製品には加熱処理が行われ、サルモネラが死滅することが確実であるためである。英国の地域当局と英国環境・食糧・農村地域省 (DEFRA) の Egg Marketing Inspectorate (卵販売監視部) はこのことを認識している。

英国健康保護庁 (HPA) がこのアウトブレイクについて行った症例対照研究の結果は以下サイトから入手可能。

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/news0610.htm>

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

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

製品回収情報 : ゴマ種子 (Sesame Seeds)

FSAI Product Recall: Sesame Seeds

21 May 2010

<http://www.fsai.ie/21052010.html>

アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland) は、Independent Irish Health Foods 社がアイルランドの小売市場に供給した特定の混合ゴマ種子製品の回収を発表した。当該製品は、消費者の健康にリスクをもたらすサルモネラ菌に汚染されている。そのまま喫食可能な (ready-to-eat) ナッツ類および乾燥種子類に関する調査過程で汚染が確認された。FSAI は消費者に Independent Irish Health Foods 社の社名が表示さ

れた以下の製品を喫食しないよう注意喚起している。

製品名：Organic Sesame Seeds、250g および 500g 入りパック

Organic Four Seed Mix、250g および 500g 入りパック

賞味期限：11/03/2011～07/05/2011

原産国：ボリビア

これらの製品はアイルランド共和国全域で販売された。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）

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

オランダにおける業務関連の感染症（2009年調査）

Surveillance of work-related infectious diseases in the Netherlands 2009

2010-05-11

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/205014005.pdf>（報告書）

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/205014005.html>

オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）の感染症管理センター（CIb : Centre for Infectious Disease Control）は、社会雇用省の委託を受け、オランダで感染症の登録に使用されている2つのシステム、届出義務感染症登録システム（Osiris）とオランダ職業病センター（NCvB）の職業病登録システムのデータの解析を行った。

この2つは、オランダの業務関連の感染症情報が得られる唯一の登録システムであり、Osirisの対象は届出義務のある感染症のみで、NCvBシステムの対象は産業医が報告する職業病である。両方のシステムに重複して届出される事例はわずかであるため、両システムのデータを統合することによって職場環境で罹患した業務関連の感染症をより正確に把握できる。

届出数が少数であり未報告事例もあることから、職場環境が原因で感染症に罹患した従業員の数について、統計学的に信頼性のある結果を発表することはできない。データの解析により、職場環境での感染症の発生と暴露の際に従事していた業務の種類に関する貴重な情報が得られる。

Osirisには業務関連の感染症患者が年間約80人登録されており、これは全登録者の年間平均6,500人の1.2%にあたる。業務上の罹患が多い届出感染症はマラリア、B型肝炎、赤痢、A型肝炎およびレジオネラ症である。Osirisのデータによると、業務関連の感染症患者の半数強（51%）が国外への出張中に罹患していた。次いで、医療行為（7%）、動物の治療（6%）および教育活動（5%）の順で罹患例が多かった。業務関連の感染症患者の1/4（23%）については、患者が携わっていた業務が不明である。2009年8月にOsirisに新しい質問項目が追加されたため、今後は患者の職業、業務の種類および職種の解析が可能になると考

えられる。

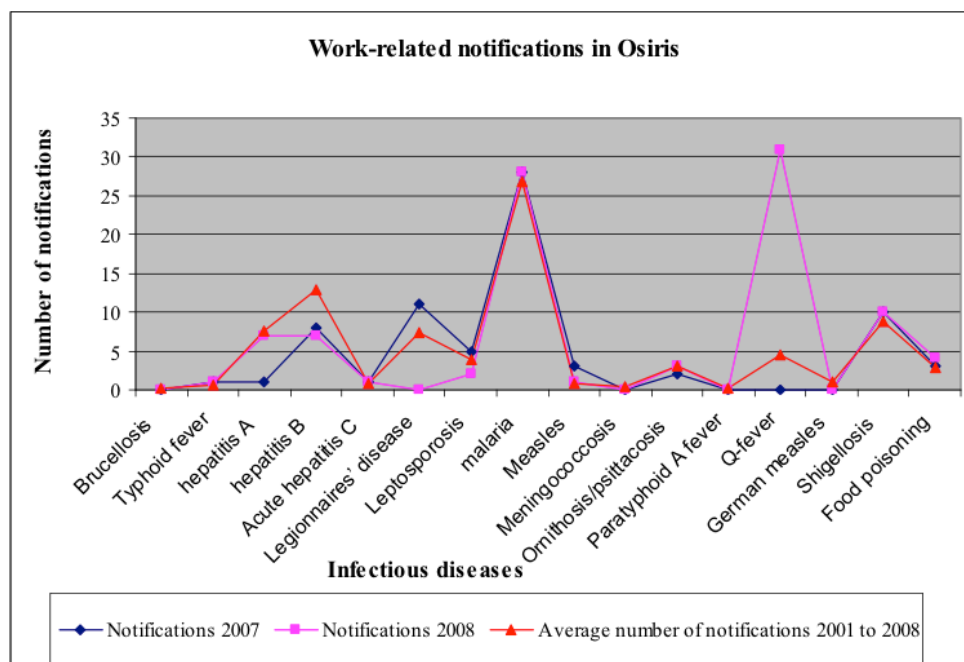
NCvBには年間平均 5,500~6,000 件の事例が登録され、このうち約 125 件 (2.3%) が業務関連の感染症事例である。NCvBに最も多く登録される感染症は腸内感染症、皮膚感染症、その他の感染症 (特にMRSA)、結核またはマンロー試験¹⁾陽性および人獣共通感染症 (特にライム病) である。NCvBに報告された感染症患者の半数は医療分野での業務中に、主に腸内感染症、皮膚感染症および結核に罹患している (またはマンロー試験陽性)。

詳細結果

8 年間 (2001~2008 年) にわたり Osiris のデータでは、16 種類の感染症とそれらの罹患に至った業務の種類との関連が追求されてきた。この期間の届出は合計 52,111 件で、このうち 643 人 (1.2%) の患者が業務と感染症の罹患との関連を報告した。全届出のうち業務関連の届出が占める割合を感染症別にみると 0.1~13%の範囲であった。

Osiris に届出された業務関連の感染症としては、マラリア (年間平均 26.7 件)、B 型肝炎 (急性および慢性を合わせて 12.9 件)、赤痢 (8.9 件) およびレジオネラ症 (7.4 件) が多かった (図)。

図：業務関連の感染症事例の Osiris への年間届出件数 (感染症別)



2008 年には Q 熱の全届出数と業務関連の届出数の両方が増加した。2006 年以前では、オランダでは Q 熱はまれで年間平均患者数は 15 人であった。しかし、Brabant 州の複数のヤギ農場でアウトブレイクが発生して Q 熱患者数は 2007 年以降急増した。2008 年には麻疹の全届出数も増加したが、その業務関連の届出数には影響しなかった。

2008 年にレジオネラ症に関しては業務上で罹患したか否かについての質問が削除されたため、この年のレジオネラ症例の業務関連による罹患割合については不明である。この質

¹⁾ 編者注：ツベルクリン反応

間は 2009 年 8 月の再改訂から再び質問票に含まれるようになった。

Osiris のマラリア患者向け以外の質問票には疑いのある感染源または感染場所に関する質問が 1 問含まれている。ここに記載された感染源または感染場所は患者の業務とは直接の関連がないことに注意すべきである。この質問は自由回答式であるため、患者の職業と具体的な業務環境に関する適切な情報が得られる。

マラリアは国外での罹患が圧倒的に多く、国外での感染症への業務上の罹患の 2/3 を占める。そのほか、国外での業務従事者には赤痢、A 型肝炎、B 型肝炎およびレジオネラ症が多い。医療分野で罹患する業務関連の感染症としては B 型肝炎が最も多かった。動物と接触する業務では、レプトスピラ症、オルニトシス（オウム病）、Q 熱および赤痢などの人獣共通感染症に感染する可能性がある。教育分野では A 型肝炎への罹患が最も多かった。

-
- 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（*Salmonella Bovismorbificans*）汚染によるサラミ製品の回収

Current consumer level recalls: Smallgoods

28 May 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/smallgoodsmicrobials4799.cfm>

Borgo Smallgoods 社は、サルモネラ（*Salmonella Bovismorbificans*）汚染により特定のサラミ製品を消費者から回収している。回収対象は Friulano Salame、Lismore Salame および Casalingo Salame で、クイーンズランド州でのみ販売された。

（本号 Safe Food Queensland 記事参照）

-
- クイーンズランド食品安全局（SFPQ: Safe Food Production Queensland, Australia）

<http://www.safefood.qld.gov.au/index.php>

食品回収情報：Food recall（May 2010）

(1) Roast Pork Zero（ローストポーク）

http://www.safefood.qld.gov.au/index.php?option=com_content&task=view&id=229&Itemid=26

Food Traders Pty 社は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) が検出されたとして食肉製品 Roast Pork Zero を回収している。対象製品には 2010 年 5 月 24～31 日 (24/05/2010～31/05/2010) の日付コードが付いている。

(2) Borgo Smallgoods Co. Friulano Salame, Lismore Salame and Casalingo Salame (サラミ)

http://www.safefood.qld.gov.au/index.php?option=com_content&task=view&id=231&Itemid=36

Borgo Smallgoods 社は、サルモネラ (*Salmonella Bovismorbificans*) 汚染により特定のサラミ製品を消費者から回収している。回収対象は Friulano Salame、Lismore Salame および Casalingo Salame で、クイーンズランド州でのみ販売された。対象は賞味期限が 2010 年 8 月 30 日および 2010 年 9 月 6 日 (3 製品とも) の製品である。

(本号 FSANZ 記事参照)

● ProMED-Mail

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000>

1. 台湾 (台北) のボツリヌス症 : 大豆製品に感染源の疑い

BOTULISM - TAIWAN: (TAIPEI) SOYBEAN PRODUCTS SUSPECTED

24-MAY-2010

http://www.promedmail.org/pls/apex/f?p=2400:1001:2022055538355300::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010.82882

2010 年 4 月に台湾の台北県でボツリヌス症により 1 人が死亡したが、今回同県で女性 2 人が発症した事例がボツリヌス症である疑いが持たれている。県の公衆衛生局によると、2 人は 53 歳の母親と 38 歳の義理の娘で、発症後の 2010 年 5 月 18 日および 20 日にそれぞれ入院した。

届け出義務疾患であるボツリヌス症の疑いがあったため、病院は台湾保健省 (DOH : Department of Health) に報告し、その後 DOH から県の公衆衛生局に通知された。2 人は密封袋入り大豆製品を喫食しており、その製品は 2010 年 4 月の患者が喫食した製品と同じ工場 (本拠地は桃園県) で製造されたものであった。DOH は当該工場に全製品の回収を命令した。

DOH の疾病管理センター (CDC : Centers for Disease Control) は、検査機関での予備検査で母親はボツリヌス感染の可能性が高いと確認されたものの、娘に対する検査では確証が得られなかったとしている。

2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2010 (10) (09) (08)

May 25/24, 2010

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:2424678240090166::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE.F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000.82907

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:4301243811339428::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE.F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000.82892

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:4301243811339428::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE.F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000.82888

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ナイジェリア	5/24	連邦首都地区	5月中旬	118	4
ウガンダ	5/23	Tororo		約 50	6
	5/22	Moroto	4/16～	220	5
スーダン	5/16	北バハルアルガザール州	4月末～	疑い 22	5
パプアニューギニア	5/20	Central 州		249	5
ベトナム	5/21	南部 Mekong Delta、Ben Tre 省		3	
	5/12	北部数省	3/初～5/8	1 以上 (計 106)	
インド	5/12	Gujarat 州	前週	コレラ 7 胃腸炎 46	コレラ 1
	5/17	Tamil Nadu 州	過去 6 日間	胃腸炎 600～ (うちコレラ 4)	コレラ 4
中国	5/24	香港 (シンガポールからの帰国者)	5/16～	1	
	5/8	香港 (インドからの帰国者)	4/30～	1	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
アンゴラ	5/18	ルアンダの 1 病院	2010 年 1 月	268	
			2010 年 2 月	400	
			2010 年 3 月	184	

			2010年4月	250	
エルサルバドル	4/21		1/1～4/21		28

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
米国	5/14	ケンタッキー	5月～	30～	
ネパール	5/10	東部 Taplejung、 Ikhabu VDC		7～8/村	

胃腸炎

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ペルー	5/22	Mariscal Caceras		100～	
パキスタン	5/18	Punjab	過去数日間	40～50/日	3

【記事・論文紹介】

タイのチェンマイ（Chiang Mai）県の豚肉のサルモネラ汚染に関する横断的調査
 A Cross-Sectional Study of *Salmonella* in Pork Products in Chiang Mai, Thailand
 Sanguankiat A, Pinthong R, Padungtod P, Baumann MP, Zessin KH, Srikittjakarn L,
 Fries R.
 Foodborne Pathog Dis. 2010 May 18. [Epub ahead of print]

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室