

食品安全情報（微生物） No. 13 / 2010 (2010.06.16)

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. Portland Shellfish Company 社がリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるロブスターの爪肉を自主回収

【[米国農務省 経済研究局 \(USDA ERS\)](#)】

1. 食品由来疾患による被害額算出システム

【[米国農務省 食品安全検査局 \(USDA FSIS\)](#)】

1. 移動式とちく施設に関する遵守ガイドを発表

【[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喫食に関連した *Salmonella* Newport 感染アウトブレイク (2010年6月3日患者数更新)
2. 2008年に米国の複数州で発生した牛肉による2件の志賀毒素産生性大腸菌アウトブレイク

【[米国イリノイ州公衆衛生局 \(IDPH\)](#)】

1. イリノイ州の Subway レストランに関連するサルモネラ感染アウトブレイク

【[米国ミネソタ州保健局 \(MDH\)](#)】

1. 農場由来の未殺菌乳に関連した大腸菌 (*Escherichia coli*) 感染で新たに3人の患者を確認 (環境および動物検体の追加検査でアウトブレイク株を検出)

【[カナダ食品検査庁 \(CFIA\)](#)】

1. ブリティッシュコロンビア州のウシではブルセラ病は確認されず
2. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Lesters ブランドの燻製肉製品を回収
3. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Smith's Quality Meats 社製のそのまま喫食可能な (RTE: ready-to-eat) 加熱済み食肉製品を回収
4. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Richland Valley and Take Away Café ブランドの特定のサンドイッチを回収
5. ウシに新しい個体識別タグの使用を開始

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

1. ヒトの新型 H1N1 インフルエンザウイルス感染についての食品安全の立場からの検討 (科学的意見)
2. EFSA がブタの MRSA 汚染に寄与する因子を評価

【[Eurosurveillance](#)】

1. 2010年1~2月にセミドライトマトに関連してオランダで発生したA型肝炎アウトブレイク (続報)

【[英国健康保護庁 \(UK HPA\)](#)】

1. ハチミツの喫食に関連した1年で3例目の乳児ボツリヌス症

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. 保護者への注意喚起：“ハチミツを乳児に与えるのは不適切”

2. 英国食品基準庁（UK FSA）の食品警報システムの変更

3. 食品衛生のランク付け表示に関する調査結果を発表

【[フィンランド食品安全局（Evira）](#)】

1. 動物のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）感染の予防と管理に関するガイドラインを発行

2. 豚肉生産における微生物汚染の評価モデル

【[中国国家食品薬品监督管理局（SFDA）](#)】

1. 食品事業者の食品安全管理に関する法的措置の基準文書

【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/>

Portland Shellfish Company 社がリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるロブスターの爪肉を自主回収

Portland Shellfish Company Recalls Cooked, Frozen Claw Island Brand, Craig's All Natural Brand and Inland Ocean Brand Lobster Claw and Knuckle Meat Because of Possible Health Risk.

June 14, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm215524.htm>

Portland Shellfish 社が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Portland shellfish、Claw Island、Craig's All Natural、Inland Ocean 各ブランドの、そのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 生もしくは冷凍ロブスターの爪肉を自主回収している。

当該製品は全米の卸売業者と小売店に出荷された。現時点では当該製品の喫食による患者発生の報告はない。

-
- 米国農務省 経済研究局（USDA ERS : Department of Agriculture, Economic Research Service）

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

食品由来疾患による被害額算出システム

Foodborne Illness Cost Calculator

Updated date: May 13, 2010

<http://www.ers.usda.gov/Data/FoodborneIllness/#2010-5-17>

米国農務省経済研究局（USDA ERS）は食品由来疾患とそれによる（早期）死亡の被害額の推定を行っており、この推定被害額は規制の費用便益分析や規制の効果分析に使用されてきた。他の被害額推定と同様、ERS の被害額推定には疾患の発生率、転帰の重篤度および医療、生産性、不効用（disutility）のコストなどに関する仮定が関与している。仮定の変更により推定被害額が変化することがあり、その結果として政策立案者によるリスクの順位付け、予算の優先順位付けおよび食品安全政策が変化する。

食品由来疾患による被害額算出システム（Foodborne Illness Cost Calculator）では、推

定被害額の算出に必要な仮定に関する情報も提供されており、その条件を使用して推定被害額を算出できる。

本システムの利用者は、様々な条件が推定被害額やリスク順位に及ぼす影響を検証し、疾患発生率、医療費、生産力の損失、非致死性損害に関する情報を反映するようにこれらの様々な仮定を変更することができる。たとえば患者数の仮定を変えることにより、特定の州または地域の被害額、または特定のアウトブレイクに関する被害額を算出できる。

現在、サルモネラおよび志賀毒素産生性大腸菌 O157 (STEC O157) がオンラインで使用可能である。今後他の病原体の推定についても追加予定である。

病原菌	CDC による推定年間患者数	ERS による推定被害額
カンピロバクター (食品由来)	2,000,000	
サルモネラ (全感染源)	1,397,187	\$2,649,413,401
STEC O157 (全感染源)	73,480	\$478,381,766
非 O157 STEC (全感染源)	31,229	
リステリア (全感染源)	2,797	

この Web ベースのツールは、食品由来疾患の被害額推定に使用できる。ERS の食品由来疾患モデルは新しい推定被害額を算出する際の根拠とはなるが、このシステムにより算出される推定被害額は政府による公式なものではない。

Foodborne Illness Cost Calculator: *Salmonella*, STEC O157

http://www.ers.usda.gov/Data/FoodborneIllness/salm_Intro.asp (*Salmonella*)

http://www.ers.usda.gov/Data/FoodborneIllness/ecoli_Intro.asp (STEC O157)

● 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/>

移動式とちく施設に関する遵守ガイドを発表

USDA Announces Availability of Compliance Guide for Mobile Slaughter Units

May 24, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_052410_01/index.asp

米国農務省 (USDA) の「Know Your Farmer, Know Your Food (食品と生産者を知ろう)」活動の一環として、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は移動式とちく施設 (mobile slaughter units) に関する遵守ガイド「The Mobile Slaughter Use Compliance Guide (移動式とちく施設使用遵守ガイド)」を発表した。これは推奨事項であり、法定の要求事項ではない。ガイドは以下 FSIS サイトに発表される予定である。

(Significant Guidance Documents)

http://www.fsis.usda.gov/Significant_Guidance/index.asp

移動式とちく施設は、とさつに必要な装置を完備した移動可能なとちく施設であり、地元特産品を望む消費者の要望に応えたい生産業者や、とさつが不可能な地域の小規模生産業者にとって有用である。小規模生産業者の事業拡大に活用可能で、農村社会に経済効果をもたらすことにもなる。現在、米国には FSIS による検査済みの赤身肉用移動式とちく施設が 5 施設ある。

本ガイドは、赤身肉または家禽肉用の新規および既存の移動式とちく施設の所有者および管理者向けに、施設が連邦検査に合格し、FSIS 規則を遵守して稼働することができるように作成された。移動式とちく施設に適用される法定要求事項は、固定のとちく場施設と同じである。ガイドにはそのほか、検査の連邦助成金を受けるための手続き、移動式とちく施設に特有の問題点、法定要求事項や各種情報へのリンク等が含まれている。

● 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喫食に関連した *Salmonella* Newport 感染アウトブレイク (2010年6月3日患者数更新)

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

Updated June 3, 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。

(食品安全情報 (微生物) No. 12/2010 (2010.06.02)、US CDC 記事参照)

米国東部時間 2010年6月2日午後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 11州から計 35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 (17)、コロラド (1)、アイダホ (5)、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 (2)、ペンシルバニア (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16日である。患者の年齢範囲は1歳未満~75歳で、中央値は36歳である。患者の66%が女性であり、入院に関する情報が得られた患者30人のうち、7人 (23%) が入院した。死亡は報告されていない。

2. 2008年に米国の複数州で発生した牛肉による2件の志賀毒素産生性大腸菌アウトブレイク

Two Multistate Outbreaks of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* Infections Linked to Beef from a Single Slaughter Facility --- United States, 2008

Morbidity and Mortality Weekly Report

May 14, 2010 / 59(18); 557-560

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5918a3.htm>

2008年5～8月、州および地域の保健局と農務局、米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）および米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州で発生した PFGE パターンが異なる2株の志賀毒素産生性大腸菌 O157（STEC O157）によるアウトブレイク2件について調査を行った。2008年5月27日～8月25日の間に、18州の合計99人（アウトブレイク1関連の64人、アウトブレイク2関連の35人）がアウトブレイク株の PFGE パターンを示す STEC O157 に感染したことが確認された。

アウトブレイク1

2008年6月14日、オハイオ州保健局は、同一の PFGE パターン（パターン1）を示す STEC O157 が7株分離されたことを「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（PulseNet）」に報告した。患者のほとんどは同州中央部の都市部の住民であった。ほぼ同じ頃、ミシガン州地域保健局はオハイオ州の患者と同じ PFGE パターンの STEC O157 に感染した患者クラスターに聞き取り調査を行っていた。ミシガン州の複数の患者は発症前に牛ひき肉を喫食したことを報告し、一部の患者は全国的な大規模食品小売チェーン（チェーン店A）に属する店舗でひき肉を購入していた。6月18日、州および地域の保健局と農務局、FSIS、および CDC の OutbreakNet Team はアウトブレイクの規模と感染源とを特定するため調査を開始した。

確定患者の定義は、PFGE パターン1と MLVA (multiple-locus variable-number tandem repeat analysis) パターン1の両方を示す STEC O157 に感染し、発症日（不明の場合は検体採取日）が5月26日以降の者とした。12州で確定患者64人が特定された。内訳はアラバマ（1）、フロリダ（1）、ジョージア（8）、インディアナ（3）、ケンタッキー（1）、ミシガン（23）、ニュージャージー（1）、ニューヨーク（1）、オハイオ（21）、テキサス（1）、ユタ（2）およびウェストバージニア（1）であった。発症日は5月27日から8月7日の間で、年齢の中央値は21歳（範囲は1～71歳）であり、40人（63%）が女性であった。情報が得られた患者54人中32人（59%）が入院し、2人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。死亡者はいなかった。

6月20～25日に、オハイオ州とミシガン州の保健局および CDC は、牛ひき肉をはじめ過去の STEC O157 感染アウトブレイクに関連した種々の食品への暴露について症例対照研究を行った。6月25日までに両州で特定された患者全員が聞き取り調査の対象となった。対照は、逆引き電話帳により抽出し、居住地と年齢層（18歳未満、18～60歳および61歳以上）について症例とマッチさせた。対照には対応する症例の発症日の前週に喫食した食

品について質問した。サンプルサイズが小さいため、直接法による条件付きロジスティック回帰モデルによりデータの解析を行った。症例 1 例につき対照 3 例を目標としたが、実際には両州の症例 25 例と対照 65 例に聞き取り調査を行った。マッチした対照が得られた症例は合計 21 例で、症例 1 例につき、このような対照 3 例が得られたケースが 18 例、対照 2 例のケースが 2 例、対照 1 例のケースが 1 例であった。チェーン店 A に属する店舗での牛ひき肉の購入と疾患との間に有意な関連が認められた（調整オッズ比、 $mOR=9.3$ ）。チェーン店 A に属する店舗で購入した牛ひき肉 7 検体が症例患者の家庭から採集され、これらより PFGE パターン 1 および MLVA パターン 1 の STEC O157 が検出された。

チェーン店 A の牛ひき肉の追跡調査により、両州のアウトブレイク発生地域のチェーン店 A の店舗に牛肉を納入したネブラスカ州の大規模な牛とちく場 1 施設が特定された。6 月 25 日、チェーン店 A は、両州の患者の居住地の店舗で販売された牛ひき肉すべての回収を発表した。6 月 30 日に当該とちく場は全米規模の回収を開始し、7 月 3 日には回収対象をひき肉の材料となる肉製品を含め合計 530 万ポンド（約 2,400 トン）に拡大した。

アウトブレイク 2

2008 年 7 月 28 日、CDC は、同一の PFGE パターン（パターン 2）を示す STEC O157 のクラスターが 8 州から分離されたことを PulseNet により認識した。州および地域の保健局が電話調査を行い、複数の患者が加熱不十分の牛ひき肉を喫食していたことが判明した。7 月 29 日、州および地域の保健局と農務局、FSIS、および CDC がアウトブレイク調査を開始した。

確定患者の定義は、PFGE パターン 2 と MLVA パターン 2 の両者を示す STEC O157 が 7 月 1 日以降に分離された患者とした。8 州で確定患者 35 人が特定された。内訳はコロラド（1）、コネチカット（1）、マサチューセッツ（8）、ニュージャージー（2）、ニューヨーク（2）、オハイオ（7）、ペンシルバニア（8）およびバージニア（6）であった。発症日は 6 月 29 日～8 月 25 日の間で、年齢の中央値は 18.5 歳（範囲は 1～70 歳）であり、19 人（54%）が女性であった。情報が得られた 30 人中 19 人（63%）が入院し、1 人が HUS を発症した。死亡者はいなかった。

アウトブレイク 1 で使用されたのと同じ質問票を使用して患者 30 人に聞き取り調査を行った。24 人（80%）が家庭で牛ひき肉を喫食し、このうち 13 人（54%）は喫食したのが生もしくは血が残る状態、またはピンク色の肉であったことを報告した。患者 30 人中 17 人（57%）が 2 つの食品チェーン店（チェーン店 B とチェーン店 C）のどちらかに属する店舗で購入した牛ひき肉を喫食していた。チェーン店 B（地域の高級チェーン店）の店舗で販売された生の牛ひき肉 1 検体とチェーン店 C（全国的高級チェーン店）の店舗で販売された牛ひき肉 3 検体が患者の家庭から採集され、これらに加えてチェーン店 B の店舗から採集された挽く前の牛カット肉 1 検体から PFGE パターン 2 と MLVA パターン 2 の両者を示す STEC O157 が検出された。

追跡調査によると、アウトブレイク 1 に関連していたとちく場がチェーン店 B の汚染牛肉の唯一の供給元であり、チェーン店 C への供給元の 1 つであった。7 月 28 日、チェーン店

Bは小売りされた牛ひき肉製品の回収を発表した。8月8日チェーン店Cは回収を発表し、とちく場はアウトブレイク2に関連した牛肉の回収を全米で開始した。8月14日、とちく場は回収対象に牛カット肉約136万ポンド（約620トン）を追加した。

とちく場における対策

FSISはとちく場を調査し、とちく場のSTEC O157対策が不十分で、回収対象となった製品が不衛生な環境下で製造されていたと判断した。FSISはとちく場における牛肉の検査法の評価を行い、汚染検出能力が向上するよう検査法を変更することを勧告した。また、とちく場は製造方法の改善策と汚染予防策を実施した。

● 米国イリノイ州公衆衛生局 (IDPH: Illinois Department of Public Health)

<http://www.idph.state.il.us/>

イリノイ州のSubwayレストランに関連するサルモネラ感染アウトブレイク

Updated *Salmonella* Illnesses in Illinois

48 cases of *Salmonella* now associated with outbreak linked to Subway restaurants in Illinois

June 7, 2010

http://www.idph.state.il.us/public/press10/6.7.10Salmonella_Cases.htm

イリノイ州公衆衛生局 (IDPH) は、同州のSubwayレストランで食事をした者にサルモネラ (*Salmonella* Hvitittingfoss) 感染患者48人が発生したことを発表した。患者は全員が回復に向かっており、このうち17人が入院した。

6月7日時点で、患者は同州18郡のSubwayチェーン店で食事をしたことを報告しているが、同州の南端部にある店舗で食事をした患者はいない。発症日は5月11日～25日で、年齢は3歳～88歳である。

感染源はまだ特定されておらず、IDPHは米国食品医薬品局 (FDA)、米国疾病予防管理センター (CDC)、Subway レストランチェーンおよび各地域の保健局と協力して感染源の調査を行っている。

[最新情報 : *Salmonella* Update, June 14, 2010, recent news]

<http://www.idph.state.il.us/>

6月15日10:30am時点の確定患者は80人で、新たに8郡の店舗が追加されている (計26郡)。

(関連情報)

State Health Department Alerts Public to *Salmonella* Illnesses in Illinois

State and Local Health Departments investigating cause of *Salmonella* cases linked to Subway restaurants in Illinois

June 3, 2010

http://www.idph.state.il.us/public/press10/6.3.10Salmonella_Warning.htm

● 米国ミネソタ州保健局 (MDH: Minnesota Department of Health)

<http://www.health.state.mn.us/index.html>

農場由来の未殺菌乳に関連した大腸菌 (*Escherichia coli*) 感染で新たに 3 人の患者を確認
環境および動物検体の追加検査でアウトブレイク株を検出

Three more *E. coli* cases linked to raw milk from farm

Additional testing of environmental, animal samples finds outbreak strain

June 11, 2010

<http://www.health.state.mn.us/news/pressrel/2010/ecoli061110.html>

ミネソタ州保健局は、Hartmann 酪農場 (同州 Gibbon) で生産された未殺菌の乳・乳製品の喫食に関連した *E. coli* O157:H7 感染の患者を新たに 3 人確認した。

2010 年 5 月 26 日以降、当該農場由来の乳製品に関連した *E. coli* O157:H7 患者は、この追加患者の 3 人も含めて合計で 7 世帯の 8 人となった。

追加確認された 3 人のうち 2 人は学齢児童で、当該農場産の乳を喫飲していた。この 2 人が感染した *E. coli* O157:H7 の DNA フィンガープリントは、すでに確認されていた当該農場産の乳製品関連の 5 人の患者と同一のものであった。追加患者の残りの 1 人は、先に確認されていた 5 人のうちの 1 人と同じ世帯に住む幼児であった。この幼児については *E. coli* O157:H7 感染が確定していたが検便検体が入手できず、MDH の検査機関で DNA フィンガープリントによる確認ができなかった。

MDH は、当該農場から採集した環境および動物検体の合計 28 検体が *E. coli* O157:H7 陽性であったと発表した。このうち 26 検体については DNA フィンガープリントが今回の *E. coli* O157:H7 アウトブレイク株と同一であった。追加確認された陽性検体には、ウシの搾乳が行われる当該農場内の牛舎の環境検体も含まれていた。今回確認された DNA フィンガープリントは、1993 年以降に MDH で検査した 3,000 株を超える *E. coli* O157:H7 株の中でも珍しいもので、ミネソタ州では過去に検出例がない。

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

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

1. ブリティッシュコロンビア州のウシではブルセラ病は確認されず

Brucellosis not confirmed in British Columbia

June 9, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/disemala/brucello/20100609inde.shtml>

カナダのブリティッシュコロンビア州の 2 農場から米国に輸出された肉牛 3 頭が、米国農務省 (USDA: United States Department of Agriculture) のとさつ後の通常検査で「反応あり (ブルセラ病の疑いあり)」となった。このため、カナダ食品検査庁 (CFIA) が調査を開始したが、当該 2 農場の動物はすべてブルセラ病の検査で陰性となり、ブルセラ病の発生が確認されなかったためこの 2 農場の検疫を解除した。

USDA が検査を行った検体について、国際的に認められているブルセラ病のリファレンス検査機関 (オタワ) で CFIA が詳細な検査を行ったところ、米国の検査で観察された反応は、偽陽性結果が出ることで知られている別の菌によるものであったと考えられた。

USDA は、同州からのウシおよびバイソンの輸入を一時的に制限している。新しい情報が出るまでは、2010 年 3 月 25 日以降に同州に存在したことがあって去勢もしくは避妊をおこなっていない (sexually intact) ウシおよびバイソンを米国に輸出するには、CFIA がブルセラ病の検査陰性を証明しなければならない。この要件は、輸出直後にとさつするために輸出されるウシおよびバイソンには適用されない。

2. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Lesters ブランドの燻製肉製品を回収

CERTAIN LESTERS BRAND MONTRÉAL SMOKED MEAT POUCHES MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

June 15, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100615e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Lesters Foods 社は、Lesters ブランドの燻製肉 (Montréal Smoked meat) パッケージ製品に *Listeria monocytogenes* が混入している可能性があるため、喫食を避けるように国民に呼びかけている。当該製品は Lesters ブランドの燻製肉 (Montréal Smoked meat) の 2 x 100 g パッケージ (製品番号 UPC 0 57730 01098 4, 施設番号 289、賞味期限 10JL16 (2010 年 7 月 16 日) および 10JL24 (2010 年 7 月 24 日)) で、オンタリオ州、ケベック州、アトランティック 4 州 (ニューブランズウィック州、ニューファンドランド・ラブラドール州、ノバスコシア州およびプリンスエドワードアイランド州) に販売された。Lesters Foods 社が自主回収を行っている。これらの製品の喫食に関連した患者の発生は報告されていない。

3. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Smith's Quality Meats 社製のそのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 加熱済み食肉製品を回収

READY-TO-EAT COOKED MEATS PRODUCED BY ESTABLISHMENT 294 MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

June 11, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100611be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Smith's Quality Meats 社 (マニトバ州 Winnipeg) は、同社の施設「294」で製造された一部の加熱済み RTE (ready-to-eat : そのまま喫食可能な) 食肉製品にリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性があるため、提供・喫食を避けるよう国民に呼びかけている。

同社は予防措置としてすべての加熱済み RTE 食肉製品を自主回収している。

当該製品は、ブリティッシュコロンビア、アルバータ、サスカチュワン、マニトバの各州とオンタリオ州北西部にある小売店およびデリ販売店で販売された。これらの製品の喫食に関連した患者の発生は報告されていない。

4. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Richland Valley and Take Away Café ブランドの特定のサンドイッチを回収

CERTAIN RICHLAND VALLEY AND TAKE AWAY CAFE BRAND SANDWICHES
MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

June 11, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100611e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Lucerne Foods 社は、Richland Valley and Take Away Café ブランドの一部のサンドイッチ製品にリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性があるため、提供・喫食を避けるよう国民に呼びかけている。当該製品は Core-Mark International 社および Mac's Convenience Stores 社向けに製造され、アルバータおよびブリティッシュコロンビアの両州で販売された。これらの製品の喫食に関連した患者の発生は報告されていない。

5. ウシに新しい個体識別タグの使用を開始

Canada advances system for cattle traceability

Bar-coded identification tags de-listed July 1, 2010

May 28, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2010/20100528e.shtml>

カナダでは、2010年7月1日より、飼育場所を移動するウシまたは出生農場から移動するウシすべてに対し、これまでのバーコード付きタグに替わって承認済 RFID (Radio Frequency Identification : 無線個体識別) タグの使用が義務付けられる。カナダの家畜の個体識別システムに関する情報およびカナダ家畜追跡システム (CLTS : Canadian Livestock Tracking System) の相互参照データは以下サイトから入手可能。

<http://www.canadaid.ca> (Canadian Livestock Tracking System (CLTS))

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

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

1. ヒトの新型 H1N1 インフルエンザウイルス感染についての食品安全の立場からの検討
(科学的意見)

Statement on Food safety considerations of novel H1N1 influenza virus infections in humans

Published: 9 June 2010, Adopted: 27 May 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1629.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) は BIOHAZ パネル (Panel on Biological Hazards) に、新型 2009H1N1 ヒトインフルエンザパンデミックウイルスの食品を介したヒトへの感染の可能性に関して、現在入手可能な知見のレビューを要請した。具体的には、新型 H1N1 (nH1N1) インフルエンザウイルスのブタやその他の食料生産動物における体内組織分布および排出、また食品を介してヒトが感染する可能性に関する現行の知見の評価を依頼した。また食品および動物由来製品中における nH1N1 ウイルスの生残性やヒトに感染するための nH1N1 ウイルスが越えねばならない障壁の評価、さらに現在の科学的知見において不足している部分の特定を依頼した。

BIOHAZ パネルの作業部会は、EFSA の外部委託により別途作成された科学的報告書 (新型 H1N1 (nH1N1) インフルエンザウイルスのヒトへの食品由来感染源としての豚肉、豚肉製品および七面鳥肉の科学的評価 : A scientific evaluation of pork, pork products and turkey meat as a possible source of foodborne infection with novel H1N1 (nH1N1) influenza virus in humans) にもとづいて本意見をとりまとめた。科学的報告書は以下の知見を述べている。(1)ブタは nH1N1 ウイルスに高度に感受性であり、感染したヒトとの接触により感染する可能性があるが、ブタからヒトへの接触感染の報告はない。(2)ブタにおける感染は呼吸器に限定されており、ウイルス血症や筋肉などの喫食可能な組織へのウイルス拡散はない。(3)とさつ時もしくはそれ以後の取り扱い段階において、感染ブタの呼吸器分泌物による豚肉および豚肉製品の低レベルのウイルス汚染の可能性はある。(4)食品と共に摂取された場合、複製能のあるインフルエンザウイルスの数は胃の酸性 pH および十二指腸における胆汁酸塩等により減少する。(5)ヒトの胃腸管組織が nH1N1 を含む哺乳類タイプ A インフルエンザウイルスの体内侵入部位や感染標的組織であることを示すエビデンスはない。(6) 口腔咽頭組織が哺乳類インフルエンザウイルスの体内侵入部位として知られている。このような組織を通過する食品が nH1N1 ウイルスに汚染されている場合には理論上はヒトへの nH1N1 ウイルス感染が起こり得るが、通常の加熱調理により食品中の nH1N1 ウイルスは不活化される。(7)調理器具等に使用される市販の消毒剤はインフルエンザウイルスを迅速に死滅させる。

以上より、nH1N1 インフルエンザウイルスに汚染された食品がヒトへの感染の原因食品

となる可能性は低い。

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1629.pdf> (報告書)

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/s1629.pdf> (Summary)

(関連記事)

新型 H1N1 (nH1N1) インフルエンザウイルスのヒトへの食品由来感染源としての豚肉、豚肉製品および七面鳥肉の科学的評価

A scientific evaluation of pork, pork products and turkey meat as a possible source of foodborne infection with novel H1N1 (nH1N1) influenza virus in humans

Published: 9 June 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/55e.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/55e.pdf> (報告書)

2. EFSA がブタの MRSA 汚染に寄与する因子を評価

EFSA evaluates factors contributing to MRSA in pigs

News Story

3 June 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/zoonoses100603.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、ブタのメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (Methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*: MRSA) 汚染に対する初めての EU レベルでの調査の結果報告書に引き続き、EU のブタ飼育場への MRSA の拡散に寄与する因子について報告書を発表した。サルモネラ属菌のベースライン調査と並行して行われた MRSA 汚染のベースライン調査の結果は「Analysis of the baseline survey on the prevalence of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in holdings with breeding pigs, in the EU, 2008, Part A: MRSA prevalence estimates」として 2009 年 11 月に報告されている (食品安全情報 No. 25/2009 (2009.12.02))。

ヒトでの MRSA の伝播はヒトとヒトとの直接的または間接的な接触によるものがほとんどである。感染した動物との接触によることもあり、特に農場従事者や獣医師、およびその家族に多い。現在のところ、汚染された食品の喫食または取り扱いによってヒトが感染することを示すエビデンスはない。

EFSA の調査によると、ブタの繁殖施設と生産施設のいずれでも大規模な施設の方が MRSA 汚染率が高かった。例えば、繁殖用ブタ 400 頭以上の繁殖施設の MRSA 汚染率は同 100 頭未満の施設の 2 倍であった。

繁殖用ブタ飼育場の MRSA 汚染には、加盟国間での繁殖ブタの取引、加盟国内での繁殖施設と生産施設の間でのブタの移動といった動物の移動が寄与している可能性が示された。また、繁殖施設の MRSA 汚染率の加盟国ごとの変動と生産施設のそれとの間には正の相関関係が認められた。このことから、MRSA はこの 2 種類の飼育場間でのブタの移動によって伝播すると考えられる。

(報告書)

繁殖用ブタ飼育場のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) 汚染のベースライン調査
(2008年、EU) -ブタ飼育場のMRSA汚染に関連する因子

Analysis of the baseline survey on the prevalence of methicillin-resistant
Staphylococcus aureus (MRSA) in holdings with breeding pigs, in the EU, 2008 - Part B:
factors associated with MRSA contamination of holdings

Published: 3 June 2010, Adopted: 10 May 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1597.htm>

● Eurosurveillance

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

2010年1～2月にセミドライトマトに関連してオランダで発生したA型肝炎アウトブレイク
(続報)

Update: A food-borne outbreak of hepatitis A in the Netherlands related to semi-dried
tomatoes in oil, January-February 2010

Volume 15, Issue 20, 20 May 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19572>

2010年2月12日、オランダの分子生物学的サーベイランス強化プログラムにより急性A
型肝炎患者5人が見つかり、これらの患者は同じA型肝炎ウイルス株(HAV、
Hu/Netherlands/RIVM-006/2010)に感染していることが確認された。患者らに外国渡航
歴はなく、居住地は分散していた。HAV患者数はこの時期としては通常レベルであるが、
同一の株が5株検出されたことは異例であったため、アウトブレイク調査を開始した
(Eurosurveillance 2010; 15 (11)、食品安全情報(微生物) No. 9/2010 (2010.04.21)参照)。

2009年12月31日～2010年2月10日に患者13人が発生し、症例12人と対照44人の症
例対照研究により、感染源としてオイル漬のセミドライトマトが特定された(オッズ比：
20.0；95%信頼区間 [1.5～274])。食品81検体からはアウトブレイク株は検出されず、国
際的な追跡調査を引き続き行っている。

患者から分離されたHAVのVP1-2A領域のフラグメントの塩基配列が2009年にオース
トラリアで発生したアウトブレイクの患者由来の株と一致しており、その配列はオランダ
のデータベースで過去にないものであったため、この2件のアウトブレイクの関連が疑わ
れた。オーストラリアのアウトブレイクは疫学的にセミドライトマトの喫食との関連が認
められた。オランダのクラスターの共通感染源を特定するためにセミドライトマトに重点
を置いた調査を行った。

方法

症例対照研究

アウトブレイク調査はオランダ国内で感染したA型肝炎患者に焦点を絞った。同国では、黄疸や発熱を呈して血清中の抗A型肝炎ウイルスIgM値が上昇した者（確定HAV患者）、または同様の臨床症状を呈し、確定HAV患者と疫学的関連のある者（推定HAV患者）については届出義務がある。今回のアウトブレイク発生時には、塩基配列決定のために全検査機関がHAV患者の血清検体を提出する全国的プロジェクトがすでに開始されていた。

症例群の定義は、2009年12月10日～2010年4月13日にA型肝炎を発症し、VP1-2A領域の460塩基フラグメントに同一配列を有するHAV遺伝子型1B株（Hu/Netherlands/RIVM-006/2010）への一次感染が確認された者全員とした。一次感染者と関連があり、一次感染者の発症から2週間以上後に発症した者は二次感染患者とした。一次感染者全員に症例対照研究に参加するよう要請した。

対照群を次の3つの方法で抽出した。第1のグループは同時期にA型肝炎を発症し、オランダ国内で今回のアウトブレイク株とは関係のないHAV株に感染した者、またはそのような株の感染確定患者と疫学的関連が認められた者とした。第2のグループは家庭外で症例と接触した者より選び、第3のグループは症例と同じ地域に住む同じ年齢層の者とした。症例のパートナーおよび家族は、アウトブレイク対策によりワクチン接種された可能性があるため対照から除外した。

症例および家庭外で症例と接触した者にはWebと電話による質問への回答を依頼した。症例と同じ居住地域で抽出された対照群には郵便で調査参加を依頼した。

質問項目は年齢、性別、居住地、出生国、ワクチン接種状況、症状、感染者との接触および詳細な喫食歴などの個人情報であった。喫食歴の対象食品は、非加熱または皮をむかずに喫食する生鮮農産物と果物（生野菜、サンドイッチ、ドライトマト、オイル漬けセミドライトマト、タブナード（ペーストの1種）、ベリー類、ナツメヤシ、いちじくなどの果物）、および通常非加熱で喫食する貝類など（二枚貝、カキなどの貝類、生食製品、調理済み食品）であった。回答は「確かに喫食した（surely）」、「おそらく喫食した（possibly）」、「喫食していない（not）」または「覚えていない（don't remember）」からの選択とした。食品の購入場所、頻繁に買い物に行く場所も質問項目に含めた。

症例数と対照数が少なく、3つの対照グループを別々に扱うと検出力が落ちるため、これら3グループはまとめて扱った。因子間の非ランダムな関連については単変量解析を行い、フィッシャーの直接確率検定を行った。オッズ比は、適切なダミー変数を用いて年齢、性別および対照グループ間の相違を調整した。単変量で解析を行った後、多変量モデルに適合させるため、 p 値が0.2未満であるすべての変数を用いて変数増加法による重回帰分析を行った。解析にはRソフト（ver. 2.10）を用いた。

出荷元の追跡および検体採集

セミドライトマトと関連のあったオーストラリアのアウトブレイクで同じHAV株が確認されていたため、調査の開始時からセミドライトマトが感染源に関係していると考えられた。患者が喫食したセミドライトマトの共通の出荷元を特定するため、オランダ食品消費

者製品安全庁（VWA）は国内外のセミドライトマト納入業者の追跡調査を行った。また食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）や国際食品安全機関ネットワーク（Infosan）を介して国際的な追跡情報を得た。患者が喫食したセミドライトマト含有製品のブランド名について当初は情報が少なかったため、VWAは患者が利用した店から広範囲の製品を収集した。その後国内の追跡情報が得られると、国内で特定された納入業者または卸売業者から検体を採集した。全検体についてHAV RNAの存在をRT-PCRで調べた。

結果

背景

2010年4月21日の時点で、オランダ国内でのHAV感染が報告された患者は66人であった。このうち13人が、同一の株に感染して2009年12月31日から2010年2月10日の間に発症した一次感染確定患者であった（うち1人はイギリス人旅行者）。一次感染確定患者と疫学的関連のある二次感染者（パートナーおよび家族）4人が報告され、うち3人はHu/Netherlands/RIVM-006/2010株に感染していた。4人目については血清検体が得られなかった。上述の一次感染確定患者13人は男性8人、女性5人で、年齢の中央値は42歳（範囲は20～63歳）であった。2009年12月10日～2010年4月2日に発症して感染経路が不明の患者9人は、RT-PCR陰性（n=4）または血清検体がない（n=5）ことから遺伝子型が決定できず、「不明（unknown）患者」とした。不明患者9人は男性4人、女性5人で、年齢の中央値は44歳（範囲は6～69歳）であった。

同時期、アウトブレイク株に関連のない株への国内感染患者は40人であった。いずれもアウトブレイク株とは異なる株に感染したか、または異なる株の感染確定患者と疫学的関連があった。これらの患者は男性16人、女性24人で、年齢の中央値は20歳（範囲は2～69歳）であった。

症例対照研究

一次感染確定患者13人と対照262人に調査への参加を要請したところ、患者1人が不参加で、対照61人が質問票に回答した。このうち回答不完全により対照の17人を除外した。以後の解析は、一次感染患者12人と対照44人（アウトブレイク株と関連のない株の感染患者12人、家庭外で患者と接触した者10人、患者と同じ地域の居住者22人）について行った。

単変量解析では、「確かに喫食した」と「おそらく喫食した」をまとめて扱い、「覚えていない」は回答なしとした。オッズ比は年齢、性別、および異なる対照グループ間の相違について調整を行った。

単変量解析において、ナツメヤシ、生野菜およびオイル漬けセミドライトマトの3変数のp値が0.2未満であった。このうちナツメヤシは感染のリスク低下と関連しており、多変量解析の結果、オイル漬けセミドライトマトのみがモデルに有意であることが分かった。オイル漬けセミドライトマトの喫食を報告したのは、この質問に回答した症例10人中8人（80%）、対照36人中14人（39%）で、調整オッズ比20.0であった（95%信頼区間[1.5～274.1]）。

症例のうちオイル漬けセミドライトマトの喫食が確認されたのは8人で、2人は覚えておらず、2人は喫食を否定した。喫食確認以外の4人のうち2人はセミドライトマトが含まれていた可能性が高いミックスサラダを喫食しており、1人は乾燥セミドライトマトを喫食し、残りの1人はミックスサラダを喫食していたほか、レストランのテイクアウト食品を頻繁に利用していた。

出荷元の追跡およびセミドライトマト製品の分析

2010年2月23日～4月1日の間に食品81検体を採集した。採集した食品は、オイル漬けセミドライトマト (n=36)、オイル漬けでないドライトマト (n=17)、セミドライトマトのマリネ (n=16)、セミドライトマトを含有するタップナードまたはその生の材料 (n=20)、およびセミドライトマトを含むサラダまたは乾燥サラダミックス (n=8) であった。これらのうち5検体は患者の家庭から採集した開封済み製品であり、オイル漬けセミドライトマト (n=2)、ドライトマト (n=1)、タップナード (n=1) およびセミドライトマトを含む乾燥サラダミックス (n=1) であった。2ステップリアルタイム RT-PCR 法で81検体のいずれからでも HAV RNA は検出されなかった。採集された製品、患者が記憶していた製品は多様で、多くのブランドのものであった。オランダ食品安全当局の追跡調査により、製品の供給チェーンは多くの業者や様々な国の輸出入業者がかかわる複雑なものであることがわかった。現在のところ共通の出荷元はまだ特定されておらず、RASFF と Infosan を介する国際的な追跡調査の結果を待っているところである。

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

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

ハチミツの喫食に関連した1年で3例目の乳児ボツリヌス症

Third case of infant botulism associated with consumption of honey within a year

Health Protection Report

Volume 4 No 21; 28 May 2010

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/hpr2110.pdf> (PDF)

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/news2110.htm#btism>

最近、ハチミツの喫食歴のある15週齢の乳児でボツリヌス症が確認された。これは、2009年8月以降に英国健康保護庁 (UK HPA : Health Protection Agency) に報告されたハチミツの喫食による3例目の乳児ボツリヌス症であった。1歳未満の乳児にハチミツを食べさせないよう推奨している健康被害警告が守られていないという懸念が生じている。

英国では2009年に2人(イングランドとスコットランドでそれぞれ8月と9月に1人ずつ)の乳児ボツリヌス症患者が報告された。この2人の乳児はいずれもハチミツを喫食していた。2人目の患者では、喫食したハチミツと検便検体から同じ血清型の *Clostridium*

botulinum が分離された。2010年5月中旬に、ハチミツの喫食歴のある3人目の乳児ボツリヌス症患者が報告された。15週齢のこの男児は、嗜眠、神経過敏、食欲不振および便秘症状を呈し、5月12日に地域の病院に入院した。培養検便検体から、PCR法によりE型ボツリヌス神経毒素（BoNT E : *C. botulinum* Type E neurotoxin）遺伝子が検出され、乳児ボツリヌス症と診断された。BoNT E は乳児ボツリヌス症の原因としてはまれで、世界でも7例しか報告されていない。BoNT E は、*C. botulinum* のみでなく *C. butyricum* から産生され、上記7例中6例はBoNT E 遺伝子を発現する *C. butyricum* によるものであった。英国の直近の乳児ボツリヌス症患者のクロストリジウム種は現在同定中である。

乳児ボツリヌス症は英国ではまれな疾患で、1年間に3例が報告されるのは非常に珍しいことである。この患者数の増加は臨床医による徴候の認識が向上した結果である可能性が考えられるが、上記すべての乳児患者で乳児ボツリヌス症が検討されたのは、症状を呈して数日間が経過してからであった。*C. botulinum* 芽胞は土壌や粉塵中にも広く分布しているが、今回の3例では、乳児ボツリヌス症の主要な食事性リスク因子であるハチミツをすべての患者が喫食していた。英国の乳児ボツリヌス症のリスクを低減するためには、1歳未満の乳児に対し責任を有する者に、この年齢グループの乳児にはいかなるハチミツも喫食させないよう推奨し、かつそれを遵守してもらうことが重要である。

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

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

1. 保護者への注意喚起：“ハチミツを乳児に与えるのは不適切”

Parents reminded: 'Honey is not suitable for babies'

2 June 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jun/honey>

英国食品基準庁（UK FSA）は、1歳未満の乳児にハチミツを喫食させないよう保護者に注意を呼びかけている。まれではあるが重症な疾患である乳児ボツリヌス症患者が最近発生したためである。

乳児ボツリヌス症患者は過去30年間で11人しか確認されていないが、このうち3人はこの1年間に発生しており、3人すべてがハチミツの喫食に関連していた可能性がある。直近で発生した患者は15週齢であった。

ハチミツの喫食は1歳以上の小児では安全であるが、それより低年齢の乳児では腸が未発達なためボツリヌス菌に対する抵抗力がない。したがって、保護者は子どもが1歳になるまでハチミツを喫食させないことが推奨される。

（関連記事）

Agency reminds parents of advice on feeding honey to babies

2 June 2010

<http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/2010/jun/feedinghoneytobabies>

2. 英国食品基準庁 (UK FSA) の食品警報システムの変更

Changes to FSA food alert system

2 June 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jun/withdrawalsrecalls>

英国食品基準庁 (UK FSA : Food Standards Agency, UK) は、食品の販売中止および回収に関する情報の消費者への公表方法を変更する。新システムは 2010 年 6 月から施行される。

新システムでは、食品に関する問題の消費者および地域当局への周知徹底を図るため、製品の販売中止・回収情報である “Product Withdrawal Information Notice” および “Product Recall Information Notice” が発行されることになる。これらは、旧システムで “Food Alert for Information” と呼ばれていた情報に替わるものである。

“Food Alert for Action” カテゴリーに属する警報には変更はなく、そのまま継続して発行される予定である。この警報は、消費者の立場を考慮した具体的な対策に関する詳細情報を地域当局に提供するために発行される。

以下の Food Alert のウェブサイトから、最新の製品回収に関する詳細情報とともに過去の警報の記録も検索できる。

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/> (Food Alerts, product withdrawals and recalls)

新システムへの変更理由は以下の通り :

- ・ 通知の作成および発行が短時間で可能となり、食品のインシデント (incident) 発生時の FSA の対応が迅速化できる。
- ・ 地域当局に向けて発行する “Food Alert for Information” カテゴリーに属する警報の注目度 (インパクト) が上がる (対策が不必要な警報が多すぎて重要な情報が埋没していたとの地域当局の指摘に対応)。
- ・ FSA が今までに使用してきた用語 (terminology) に関する一部の食品業界からの懸案 (特にインシデント発生後に食品事業者が必要な全ての処置を行った際の) に対処できる。

アレルギー警告は今回の新システムへの変更の対象に含まれておらず、これまでと同じ方法で発行が継続される予定である。

3. 食品衛生のランク付け表示に関する調査結果を発表

Research on national hygiene rating scheme published

7 June 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jun/research>

英国食品基準庁 (FSA) は、食品衛生に関する各食品事業者のランク付け表示 (Scores on the Doors) の理解と使用に関する消費者調査を行い、その結果を発表した。Scores on the Doors スキームは消費者が利用する食品事業者の食品衛生におけるランク付けを店頭 (Door) もしくは Web サイトで確認することができ、事業者の食品衛生遵守状況の向上が期待できる。

この調査は、衛生に関する 6 段階のランク付けの際に使用する名前、記号および単語について、消費者への最良の掲示方法の決定に役立てるために行われた。調査結果から以下のことが判明した。

- ・食品衛生は消費者にとって重要であり、この全国的スキームは透明性と一貫性のあるものとして歓迎されていた。
 - ・消費者は活動の内容を正確に表す名称を望んでおり、「食品衛生ランク付け方式 (Food Hygiene Rating Scheme)」は人気があった。
 - ・消費者は、「満足 (satisfactory)」や「非常に良い (very good)」などの表現に対応した簡潔な数値スケールによって表現されるランク付けを好んでいた。
- 全文が次のサイトから入手可能である。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/enforcement/sotdnavigatorreport2010.pdf>

<http://www.food.gov.uk/safereating/hyg/scoresonthedoors/> (Scores on the Doors)

● フィンランド食品安全局 (Evira: Finnish Food Safety Authority)

<http://www.evira.fi/portal/fi/>

1. 動物のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) 感染の予防と管理に関するガイドラインを発行

Guidelines published on the prevention and control of MRSA infections in animals

21.05.2010

http://www.evira.fi/portal/en/animals_and_health/current_issues/?bid=2012

フィンランド食品安全局 (Evira : Finnish Food Safety Authority) は、動物におけるメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA : meticillin-resistant *Staphylococcus aureus*) 感染の予防および管理に関するガイドラインを発行した。動物における MRSA および感染した動物の取扱い方法に関する情報の提供を目的としている。ガイドラインでは、MRSA の制圧における感染予防の重要性が強調されている。

現在、フィンランドのブタにおける MRSA の汚染率が調査中である。2008 年に養豚場で採集された環境中粉塵検体の検査が行われ、1 施設の検体でブタ型 (pig-type) MRSA が確認された。この結果にもとづき、フィンランドの養豚場のうち 6~7 施設から MRSA が検出される可能性があるかと推定された。この調査に続いて、2009 年 9 月以降にとさつされた

ブタから採集した検体が調査されている。現時点では、数カ所の養豚場から出荷されたブタにおけるブタ型 (pig-type) MRSA の存在が明らかになっている。感染が見出された養豚場に検出結果が通知されている。これらの調査データは、フィンランドの養豚場における MRSA 汚染率を推定するための根拠とするにはまだ十分ではないが、フィンランド産のブタに MRSA が見出されたことを明らかにしている。

2. 豚肉生産における微生物汚染の評価モデル

Evaluation model of microbial contamination for pork production

20.05.2010

http://www.evira.fi/portal/en/research_on_animal_diseases_and_food/current_issues/?bid=2009

フィンランド食品安全局 (Evira : Finnish Food Safety Authority) のリスクアセスメントユニットは、食品における病原菌の汚染率評価のために一般に利用できる数理的評価モデルを開発した。このモデルは、各生産段階で動物検体に対して個別に実施した様々な検査結果にもとづいている。

国産豚肉の生産を本モデルの適用例とした。特定の標識を付けたブタを飼育場、とちく場および最終的には食肉検体としてモニターしデータを収集した。本モデルと検査結果から、生産チェーンの各生産段階における菌の実際の汚染率および生産段階移行によるその変化を評価することが可能である。本モデルは生産チェーンの異なる段階で採集された異なる検体において、実際には病原菌が存在しているが検出されない場合や、いくつかのデータが欠損している場合にも適応可能である。また食品衛生上の病原菌対策の有効性評価および本リスクに影響を与えるその他の背景因子の評価にも利用可能である。結果は確率分布として得られ、それによりデータの適用後に残存する不確定要素が示される。微生物汚染リスクの度合いは確率を計算することで算出し、その結果はリスクを考慮した政策決定に活用される。

今回の適用例は、*Listeria monocytogenes*、*Yersinia enterocolitica* および *Yersinia pseudotuberculosis* の 3 菌を使用していた。豚肉におけるこれらの細菌のうち 1 種以上の推定汚染率は 1~11 %で、とちく場における適切な対策により汚染レベルは 0~2 %まで低減可能であると考えられた。本モデルの結果は、最適な病原菌モニタリングポイントの決定および生産段階におけるリスク管理対策の策定に活用可能である。

本評価モデルは、科学雑誌「Statistical Modelling, 2010, 10 (1), 69-87」に”Causal hidden variable model of pathogenic contamination from pig to pork”のタイトルで発表されている。

● 中国国家食品薬品监督管理局 (SFDA : State Food and Drug Administration, P. R.

China)

<http://www.sfda.gov.cn>

http://eng.sfda.gov.cn/cmsweb/webportal/W43879537/index.html?UID=DWV1_WOUID_URL_43879537

食品事業者の食品安全管理に関する法的措置の基準文書

Document Standard for Law Enforcement on Food Safety Supervision in Catering Services issued

2010-05-26

<http://eng.sfda.gov.cn/cmsweb/webportal/W43879541/A64031526.html>

中国国家食品薬品监督管理局（SFDA）は、「食品事業者（catering services）の認可に関する条項」および「食品事業者（catering services）における食品安全管理に関する条項」の実施および法的措置の正式発動のため、基準文書を発行した。この文書は公布と同時に発効した。

基準文書には、食品事業の認可、その業務上の食品安全管理における監督・監視、サンプリング検査および行政処分などを含めた行政的な法的措置に関する 51 項目が規定されており、SFDA がこれらの文書のための統一様式を作成することが明記されている。

（参考記事）

Provisions for Catering Services Licensing & Provisions for Food Safety Supervision in Catering Services came into force on May 1, 2010

2010-05-05

<http://eng.sfda.gov.cn/cmsweb/webportal/W43879541/A64031520.html>

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室