

食品安全情報（微生物） No. 14 / 2010 (2010.06.30)

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. リステリア汚染の可能性がある生鮮ほうれん草を回収

[【米国農務省 食品安全検査局 \(USDA FSIS\)】](#)

1. アイオワ州の会社がサルモネラ汚染の可能性がある冷凍鶏肉製品を回収
2. カリフォルニア州の食肉会社が*大腸菌 O157:H7* 汚染の可能性がある牛ひき肉製品を回収
3. ニューヨーク州の会社が*大腸菌 O157:H7* 汚染の可能性がある牛ひき肉を回収
4. テキサス州の会社が加工不十分の可能性がある缶詰製品を回収

[【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サルモネラ (*Salmonella* Chester) 感染アウトブレイク

[【米国ペンシルバニア州Allegheny郡保健局 \(ACHD\)】](#)

1. 米国ペンシルバニア州 Allegheny 郡で赤痢のアウトブレイク

[【米国ユタ州ユタ郡保険局 \(UCHD\)】](#)

1. カンピロバクターアウトブレイクの調査

[【カナダ食品検査庁 \(CFIA\)】](#)

1. サルモネラ汚染の可能性がある鞘入りグリーンカルダモン (Green Cardamom) を回収 (対象製品の追加)
2. サルモネラ汚染の可能性がある鞘入りグリーンカルダモン (Green Cardamom) を回収
3. サルモネラ汚染の可能性があるカルダモン種子 (Cardamom seeds) を回収 (対象製品の追加)
4. サルモネラ汚染の可能性があるカルダモン種子 (Cardamom seeds) を回収
5. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Lesters ブランドの燻製肉製品を回収 (販売地域の追加)
6. 回収対象の食肉製品を喫食しないよう消費者に注意喚起
7. グリーンカルダモン (Green Cardamom) にサルモネラ汚染の可能性
8. 米国がカナダのウシおよびバイソンの輸入規制を解除
9. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Smith's Quality Meats 社製のそのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 加熱済み食肉製品の回収 (販売地域の追加)

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

1. 食品および飼料のリスクアセスメントへの系統的レビュー方法論の適用 (ガイダンス)

[【Eurosurveillance】](#)

1. 2010 年 2~3 月にアイルランドのノロウイルス汚染水域で採捕したカキに対するリスク管理

[【英国食品基準庁 \(UK FSA\)】](#)

1. “英国で最も重要な食品安全問題” への取り組み計画

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)】](#)

1. 新興人獣共通感染症：オランダにおける早期警戒とサーベイランス
【[フィンランド食品安全局 \(Evira\)](#)】
 1. 動物生産における人獣共通感染症の脅威に関する調査プロジェクト
-

【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/>

リステリア汚染の可能性のある生鮮ほうれん草を回収

Lancaster Foods, LLC Voluntarily Recalls Fresh Spinach with Best Enjoyed By Dates of June 19 to June 27, 2010 Due to Possible Health Risk

June 24, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm217207.htm>

Lancaster Foods 社が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある生鮮ほうれん草の自主回収を行っている。対象は賞味期限 (Best Enjoyed By dates) が 2010 年 6 月 19～27 日で、ブランド名が Krisp-Pak、Lancaster Fresh、Giant および America's Choice の製品である。ニュージャージー、デラウェア、ペンシルバニア、メリーランド、ノースカロライナおよびバージニアの各州で販売された。同社の他の製品は回収対象ではない。

-
- 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/>

1. アイオワ州の会社がサルモネラ汚染の可能性のある冷凍鶏肉製品を回収

Iowa Firm Recalls Frozen Chicken Products Due To Possible *Salmonella* Contamination

June 17, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_036_2010_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、ConAgra Foods Packaged Foods 社 (アイオワ州 Council Bluffs) がサルモネラ汚染の可能性のある Marie Callender ブランドの "Cheesy Chicken & Rice (チーズかけ鶏肉とライスの盛り合わせの冷凍食品)" 全品を回収していると発表した。

14 州で *Salmonella* Chester 感染患者 29 人が発生し、米国疾病予防管理センター (US CDC) が調査を行っている (本号 CDC 記事参照)。患者 8 人が発症前の 2010 年 4 月と 5 月に当該製品の喫食を報告したため、同社が回収を決定した。直近の患者が報告されたのは 5 月 22 日である。

2. カリフォルニア州の食肉会社が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性の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

June 22, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_038_2010_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、South Gate Meat 社 (カリフォルニア州 South Gate) が、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある牛ひき肉製品およそ 35,000 ポンド (約 16 トン) を回収していると発表した。

これらの製品は 2010 年 6 月 7~21 日に製造され、カリフォルニア地域のロサンゼルス郡およびオレンジ郡のレストランに出荷された。

この問題は、FSIS による微生物学的サンプリング検査において大腸菌 O157:H7 が検出されたことで明らかになった。FSIS および同社には、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. ニューヨーク州の会社が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある牛ひき肉を回収

New York Firm Recalls Ground Beef Products Due To Possible *E. coli* O157:H7 Contamination

June 22, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_037_2010_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Crown I Enterprise 社 (ニューヨーク州 Bay Shore) が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある牛ひき肉製品約 3,700 ポンド (約 1,680 kg) を回収していると発表した。対象製品は 2010 年 6 月 11 日と 15 日に製造され、コネチカット州、ニュージャージー州およびニューヨーク州の食品提供施設に出荷された。問題は FSIS の微生物学的サンプリング検査で大腸菌 O157:H7 が検出されたことで明らかになった。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。

4. テキサス州の会社が加工不十分の可能性のある缶詰製品を回収

Texas Firm Recalls Three Varieties of "SpaghettiOs" With Meatballs That May Be Underprocessed

June 17, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_035_2010_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Campbell Soup Supply 社 (テキサス州 Paris) が、加工不十分の可能性により 3 種類の缶詰製品「SpaghettiOs with Meatballs」約 1500 万ポンド (約 6,800 トン) を回収していると発表した。この問題は、同社の通常検査とその後の調査により発覚した。現時点で当該製品の喫食に関連した患者発生の報告は

ない。

-
- 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)
<http://www.cdc.gov/>

複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Chester) 感染アウトブレイク

Investigation update: Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Chester Infections

June 25, 2010

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

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、多数の州の公衆衛生当局、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS : Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service) および米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration) と協力し、複数の州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Chester) アウトブレイクを調査している (本号 USDA FSIS 記事参照)。

米国東部時間 2010 年 6 月 25 日午前 9 時現在で、同一株の *S. Chester* に感染した患者が 2010 年 4 月 11 日以降に 18 州から計 37 人報告されている。患者が確認された州 (患者数) は、アラスカ (1)、カリフォルニア (5)、コロラド (2)、ジョージア (7)、イリノイ (1)、ケンタッキー (1)、マサチューセッツ (2)、ミネソタ (2)、ミズーリ (1)、ノースカロライナ (1)、オクラホマ (1)、オレゴン (2)、サウスカロライナ (2)、テネシー (1)、テキサス (1)、ユタ (2)、バージニア (4) およびワシントン (1) の各州である。情報が得られた患者の発症日は、2010 年 4 月 5 日～6 月 3 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～88 歳で、中央値は 36 歳である。患者の 55% が女性であり、入院に関する情報が得られた患者 19 人のうち 7 人 (37%) が入院していた。死亡の報告はない。

CDC と複数の州の公衆衛生当局は、2010 年 6 月 14～18 日に疫学調査を行い、患者と健康な者とでそれぞれの喫食歴を比較した。6 月 18 日までに、患者 19 人と健康な者 22 人に関する情報が得られた。この調査の分析から、可能性のある感染源の 1 つとして Marie Callender's ブランドの冷凍食品の喫食が示唆された。冷凍食品の喫食を報告した者の割合は、患者 (89%) の方が健康な者 (14%) より有意に高かった。冷凍食品の喫食を報告した者のうち、患者では全員 (100%) が Marie Callender's ブランドの冷凍食品を喫食していたが、健康な者では同ブランドの冷凍食品を喫食していた者はいなかった (0%)。この調査からは、特定のタイプの冷凍食品に結びつく十分なデータが得られていない。しかし、多数の患者が、Marie Callender's ブランドの冷凍食品である”cheesy chicken and rice frozen entrée (チーズかけ鶏肉とライスの盛り合わせの冷凍食品)”を発症前 1 週間以内に喫食したと報告している。

6月18日、ミネソタ州農務局 (Minnesota Department of Agriculture) の検査機関が、患者1人から採集した未開封の冷凍食品”Marie Callender’s Cheesy Chicken & Rice single-serve frozen entrée”からアウトブレイク株とDNAフィンガープリントが一致する *S. Chester* を分離したと報告した。

CDC および州・地域の公衆衛生当局は追加患者の確認および汚染製品または感染源となっている製品の特定のために調査を継続している。本アウトブレイク調査の進捗状況は、情報が入り次第更新される予定である。

-
- 米国ペンシルバニア州 Allegheny 郡保健局 (Allegheny County Health Department, U. S.)

<http://www.achd.net/>

米国ペンシルバニア州 Allegheny 郡で赤痢のアウトブレイク

HEALTH DEPT. TAKES STEPS TO CURB OUTBREAK OF DIARRHEAL ILLNESS

June 24, 2010

http://www.achd.net/pr/pubs/2010Release/062410_shigella.html

ペンシルバニア州 Allegheny 郡の保育所を中心に赤痢菌による下痢症アウトブレイクが発生しており、同郡保健局が特に保育所における感染防止対策を行っている。保健局は、下痢を呈している小児と職員に対し、赤痢菌検査結果が陰性になり、下痢止めを使用せずに少なくとも24時間は下痢がみられない状態になるまで保育所に来ないように要請している。

赤痢患者は2009年10月から郡全体で増え始めた。2010年に入ってから現在までに97人が報告されており、2009年の41人、2008年の12人と比較して非常に多くなっている。同郡周辺の複数の郡をはじめとするペンシルバニア州の他の地域でもアウトブレイクが発生している。患者の約半数が5歳以下で、そのうち約1/3が家族内や保育所の他の患者との接触があった。下記の関連記事では、アウトブレイクは2009年10月から発生したが、ここ数週間で患者数が急増したとしている。

(関連情報)

Pro-MEDmail

SHIGELLOSIS - USA: (PENNSYLVANIA) 26-JUN-2010

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:3126428452463947::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,83400

● 米国ユタ州ユタ郡保健局 (UCHD : Utah County Health Department)

<http://www.utahcountyonline.org/Dept2/Health/index.asp>

カンピロバクターアウトブレイクの調査

Campylobacter Investigation

Updated: May 20, 2010

<http://www.utahcountyonline.org/dept/Health/campylobacter/>

ユタ郡保健局 (UCHD) は、Saratoga Springs 地区で発生したカンピロバクターアウトブレイクの疫学調査を行っている。ユタ州保健局および米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention) の協力により、症例定義が設定された。これらは統計報告のための患者の分類に用いられ、公衆衛生当局が疾患、感染源などの傾向を見つけやすくするものである。

本アウトブレイクの確定患者 (Confirmed Cases) の定義は、当該地区に居住もしくは 2010 年 4 月 12 日以降に当該地区を訪問しており、4 月 13 日以降にカンピロバクター症に合致する症状 (下痢、嘔吐) を呈し、検査機関でカンピロバクター菌が確認された者とした。推定患者 (Probable Cases) は、検査機関での確認を除く上記すべての条件を満たす者と定義した。

UCHD は 5 月 20 日時点で、本アウトブレイクに関連した確定患者 17 人および推定患者 333 人を報告している。UCHD は、調査を継続するとともに医師らにアウトブレイクの発生を連絡し、住民に注意を呼びかけている。また、二次感染も懸念しており、この 10 日間に症状が見られた人に予防措置をとるよう助言している。UCHD は、疾患の感染源を明らかにするため患者に対する聞き取りを行い、5 月 17 日時点で患者に共通していたのは公共水道設備への暴露のみであった。

Saratoga Springs 市当局は 5 月 13 日に市の北側の居住者に飲料水を煮沸するよう指示を出した。翌 14 日には、台所用水 (飲料用水) 設備を洗い流し、生残する細菌をすべて死滅させるために塩素を注入した。また、水道設備から検体を採集し、大腸菌やカンピロバクターなどの指標菌となる大腸菌群の検査を行った。5 月 15 日に出た最初の検査結果が陰性であったため、飲料水の煮沸指示は解除された。

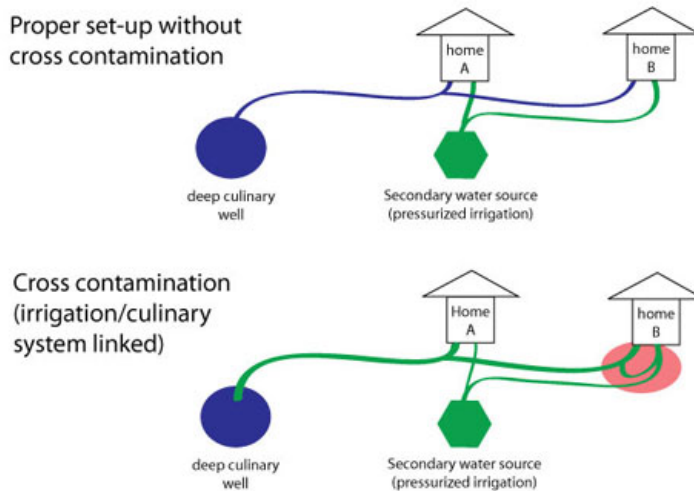
市および郡の当局は、本アウトブレイクの原因および感染源の調査を継続している。カンピロバクターの感染源はまだ明らかになっていない。カンピロバクターは食品由来疾患を引き起こし、未殺菌の乳製品によく見られる。汚染された水や、動物からヒトおよびヒトからヒトへの伝播によっても感染する可能性がある。

UCHD は、患者が互いに近隣の居住者であったことから、台所の給水設備と加圧灌漑水設備との間の交差汚染を可能性の 1 つとしたが (図)、Saratoga Springs 市当局による詳細な検査では居住者の台所用水 (飲料用水) 設備および補助用水 (加圧灌漑水) 設備のど

ちらも汚染されていないことが確認されている。

Saratoga Springs 市は冬には灌漑設備を停止しており最近再開したばかりである。灌漑を一年中行うために、住民の誰かがスプリンクラーまたは戸外用の給水設備を台所用水設備と補助的給水設備の両方に接続していたとすれば、交差汚染の可能性がある。両設備間に弁を設置しても交差汚染の防止にはならず、危険かつ違法である。

図：台所の給水設備と加圧灌漑水設備との間での交差汚染の可能性



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

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

1. サルモネラ汚染の可能性がある鞆入りグリーンカルダモン (Green Cardamom) を回収 (対象製品の追加)

EXPANDED HEALTH HAZARD ALERT

CERTAIN PODS OF GREEN CARDAMOM MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

June 29, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100629e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、2010年6月25日に警報を出し (本号 CFIA 記事参照)、サルモネラ汚染の可能性がある鞆入りグリーンカルダモン (Green Cardamom) を喫食しないよう国民に警告していたが、今回新たに4品目の鞆入りグリーンカルダモンを警告の対象に追加した。対象製品は様々なサイズの包装またはバルク容器入りで、オンタリオ州およびノバスコシア州で販売された。当該グリーンカルダモンはグアテマラ産である。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。販売業者は対象製品の自主回収を行っている。

2. サルモネラ汚染の可能性がある鞘入りグリーンカルダモン (Green Cardamom) を回収

CERTAIN PODS OF GREEN CARDAMOM MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

June 25, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100625be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ汚染の可能性がある鞘入りグリーンカルダモン (Green Cardamom) を喫食しないよう注意を呼びかけている。対象製品は様々なサイズの包装またはバルク容器入りで、オンタリオ州およびノバスコシア州で販売された。当該グリーンカルダモンはグアテマラ産である。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。販売業者は対象製品の自主回収を行っている。

3. サルモネラ汚染の可能性があるカルダモン種子 (Cardamom seeds) を回収 (対象製品の追加)

EXPANDED HEALTH HAZARD ALERT

CERTAIN CARDAMOM SEEDS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

June 25, 2010

<http://inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100625e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、2010年6月23日に警報を出し (本号 CFIA 記事参照)、サルモネラ汚染の可能性があるカルダモン種子 (Cardamom seeds) を喫食しないよう国民に警告していたが、今回新たに2品目のカルダモン種子を警告の対象に追加した。

対象製品の喫食に関連した患者の発生は報告されていない。販売業者は対象製品を市場から自主回収している。

4. サルモネラ汚染の可能性があるカルダモン種子 (Cardamom seeds) を回収

CERTAIN CARDAMOM SEEDS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

June 23, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100623e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ汚染の可能性があるカルダモン種子 (Cardamom seeds) を喫食しないよう国民に注意喚起している。

現時点で当該製品の喫食に関連した患者の発生は報告されていない。販売業者は対象製品を市場から自主回収している。

5. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Lesters ブランドの燻製肉

製品を回収（販売地域の追加）

EXPANDED HEALTH HAZARD ALERT

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

June 22, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100622e.shtml>

2010年6月15日に発表された警告（食品安全情報（微生物）No. 13 / 2010（2010.06.16）、CFIA 記事参照）に関連して対象製品の販売地域が追加された。

カナダ食品検査庁（CFIA）および Lesters Foods 社は、Lesters ブランドの一部の燻製肉（Montréal Smoked meat）製品にリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性があるため、喫食しないよう消費者に注意喚起している。

対象製品はオンタリオ州、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）、ヌナブト準州に出荷されたが、カナダ全土に出荷された可能性もある。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。Lesters Foods 社は対象製品の自主回収を行っている。

6. 回収対象の食肉製品を喫食しないよう消費者に注意喚起

CONSUMERS CAUTIONED TO AVOID RECALLED MEAT PRODUCTS

June 18, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100618be.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性があるため回収されているローストビーフおよびコンビーフ製品が、まだ一部の小売施設で販売されている可能性があるとして国民に注意を喚起している。これらの製品は Smith's Quality Meats 社（施設番号 294）が回収している製品の一部で、2010年6月11日と同日16日に発表された警告に関連するものである（食品安全情報（微生物）No. 13/2010（2010.06.16）、および本号 CFIA 記事参照）。

当該製品は、顧客の要望に応じてデリコーナーで販売されたか、各小売店舗で製造・販売されたサンドイッチや薄切り冷肉の盛り合わせ（cold cut tray）などに使用された可能性がある。

CFIA の回収モニタリング調査から、一部の個人経営の小売店が正しく認識せずに回収対象製品を店頭から撤去しなかった可能性があることが明らかになった。アルバータ、ブリティッシュコロンビア、サスカチュワン、マニトバ、オンタリオの各州およびヌナブト、ノースウエスト、ユーコンの各準州にあるこれらの小売店は、MacDonald Consolidated 社（アルバータ州 Calgary）から当該製品を供給されていた。MacDonald Consolidated 社は回収を再度通知した。

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。

7. グリーンカルダモン (Green Cardamom) にサルモネラ汚染の可能性

CERTAIN GREEN CARDAMON MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

June 18, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100618e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Asian Food Imports 社は、サルモネラ汚染の可能性があるグリーンカルダモンを喫食しないよう国民に警告している。

当該製品の喫食に関連した患者発生の報告はない。

8. 米国がカナダのウシおよびバイソンの輸入規制を解除

U.S. Removes Temporary Restrictions on B.C. Cattle and Bison

June 17, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/disemala/brucello/20100617inde.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の結果でブルセラ病の疑いがもたれた。このため、米国は、2010 年 3 月 25 日以降に同州で飼育され、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の輸入について、ブルセラ病検査陰性の証明を必要とする一時的規制を行っていた。しかし、カナダ食品検査庁 (CFIA) が詳細な検査を行ったところ、当該牛および 2 農場の他の動物にブルセラ病は確認されなかったため、米国は上記の規制を解除した。CFIA はカナダの全てのウシ群において、これまで通りブルセラ病感染はないとしている。

9. 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) 加熱済み食肉製品の回収 (販売地域の追加)

EXPANDED HEALTH HAZARD ALERT

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

June 16, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100616e.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おり、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 (食品安全情報 (微生物) No. 13/2010 (2010.06.16)、CFIA 記事および以下ウェブサイト参照)。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100611be.shtml> (2010 年 6

月 11 日情報)

今回、当該製品の販売地域に関する情報が更新され、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、オンタリオの各州とノースウェスト準州およびヌナブト準州の小売店およびデリ販売店で販売されたとしている。これらの製品の喫食に関連した患者発生は報告されていない。

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

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

食品および飼料のリスクアセスメントへの系統的レビュー方法論の適用 (ガイダンス)

Guidance of EFSA: Application of systematic review methodology to food and feed safety assessments to support decision making

Published: 1 June 2010, Adopted: 26 May 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1637.htm>

系統的レビュー (systematic review) とは、明確に定式化された問題について既存の関連エビデンスを概観することである。事前に規定した標準化された方法を使用して関連研究の特定および批判的評価を行い、レビューの対象となった研究のデータの収集、報告および解析を行う。

系統的レビューはヒトの健康に関する研究の分野では頻繁に使用されているが、食品および飼料の安全に関する分野での正式な使用はまれであり、既存の系統的レビューの方法論は食品安全の問題にはそのまま適用することができない可能性がある。

このガイダンスは、食品および飼料の安全に関する研究の系統的な評価に向けて現行の系統的レビュー方法論の修正を検討するため、また食品および飼料の安全に関する政策を裏付けるリスクアセスメントへの系統的レビュー方法論の利用可能性を評価するために作成された。

リスクアセスメントまたは食品や飼料の安全に関するその他の解析の過程で生じた特定の問題に対して、厳密なエビデンスにもとづいた、透明性および再現性がある方法で回答するために、系統的レビューの方法論を利用することができる。しかし、食品や飼料の安全に関する広範な政策課題を取りまとめて定式化した諸問題が系統的レビューの対象として適切か否かを判断するためには、いくつかの点に関する検討が必要である。系統的レビューがある問題に対して回答可能か否かを判断するには、その問題の構造を明らかにすることが有用である。その問題に回答し得る特定の研究デザインが考えられる場合には、その問題に対して系統的レビューが適切である可能性が高い。

系統的レビューの適用が適切である場合でも、系統的レビューを実行することに価値が

ある、もしくは実際に実行可能であるとは限らない。ある問題が系統的レビューにより回答可能か否かを判断するために検討すべき項目は、リスクアセスメントモデル中のパラメータの優先順位付けの有無（このためにはパラメータの推定の精度を向上させることが最も重要）、入手可能なエビデンスの量と質、エビデンスの由来と機密性、透明性や相反する結果の統合の必要性、レビュー実行のための人的・物的資源の入手可能性などである。

このガイダンスは、食品および飼料の安全性やリスクアセスメントの分野に固有で、当該レビューの過程に組み込むべき論点を考慮しつつ、系統的レビューを実行する際の一般的な方法を解説している。

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1637.pdf> (ガイダンス)

● Eurosurveillance

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

2010年2～3月にアイルランドのノロウイルス汚染水域で採捕したカキに対するリスク管理

Management of health risks associated with oysters harvested from a norovirus contaminated area, Ireland, February-March 2010

Volume 15, Issue 19, 13 May 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19567>

胃腸疾患アウトブレイクの原因となったカキを、採捕水域から汚染されていない海水域に移し、その後、殺菌海水タンク内でやや高めの温度で浄化した。これらの処理によりノロウイルスの汚染レベルをアウトブレイク前のレベルに戻すことができた。当該採捕水域のカキの直接販売は現在も中止されているが、処理されたカキはノロウイルスのモニタリングにもとづいて販売が許可されている。現時点では処理されたカキの喫食による患者発生の報告はない。

ノロウイルス感染アウトブレイク

2010年の1月と2月の5週間にわたり、アイルランドと英国で、アイルランド採捕水域のカキの喫食により胃腸炎患者が70人以上発生した。イングランドの患者は欧州規模のアウトブレイクの一部として既に報告されている（Eurosurveillance Vol. 15, Issue 12, 25 March 2010、食品安全情報（微生物）No. 8/2010 (2010.04.07)参照）。

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19524>

アイルランドの患者2人に関連したカキ2検体のそれぞれから、1グラム当たり2,040および2,350コピーのノロウイルス（NoV）ゲノムが検出された。

患者が報告された後、当該採捕水域のカキ生産業者2社は2月10日に自主的に生産を中

止し、市場に出荷された製品を回収した。2月12日、アイルランド当局は公式の通知を發し、当該採捕水域のカキの直接販売は禁止された。この採捕水域のカキについて、アウトブレイク前の NoV 汚染レベルのデータは少なく、把握している限りでは 2009 年に当該水域のカキによる患者發生の報告はない。

本稿では、水域の移動と高めの温度での長時間の浄化との組み合わせによる当該採捕水域のカキの NoV 汚染の低減について報告し、また定量的リアルタイム PCR 法が、カキの処理過程のモニターや消費者に対するリスクのより正確な把握に利用可能であることを明らかにする。

方法

2月26日に下水汚染がないと考えられる水域に問題の採捕水域のカキを移し、その後少なくとも1週間に1回 NoV 検査を行った。3月15日に当該カキについて高めの温度（15～17℃）で少なくとも4日間浄化処理を行った。その後のバッチについても同様に浄化した。

丸ごとのカキ 24 個からなる検体を採集後 24 時間以内に冷蔵状態で検査機関に送付し、検査機関に到着後 24 時間以内に NoV 遺伝子群（genogroup）I（GI）および II（GII）の検査を行った。

ウイルスの分離後、NucliSens Magnetic Extraction 試薬（Biomerieux）を使用する Boom 法により RNA を抽出した。NoV GI および NoV GII に特異的なプライマーとプローブを用いる定量的リアルタイム逆転写 PCR 法により NoV RNA を検出した。抽出効率および増幅効率の評価にはリアルタイム PCR コントロール用の NoV RNA を用いた。

結果

2009 年中に当該採捕水域のカキについて 8 検体の NoV 検査が行われていた。このデータは、各採捕水域の NoV 汚染レベルを把握するための広域基礎調査の一環として収集されたもので、規制目的の検査ではなかった。NoV GII の定量検査結果は検出不可から 1 グラム当たり 1,280 ゲノムコピーの範囲であった。

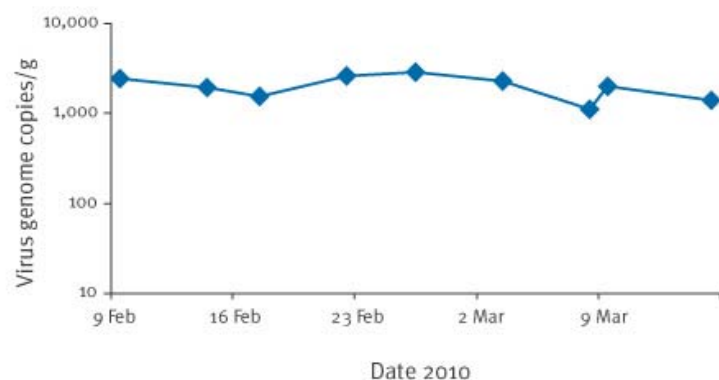
2010 年 2～3 月に發生したアウトブレイクの後の NoV モニタリング期間中に、当該採捕水域のカキ 2 検体から NoV GI が検出された。この 2 検体の汚染レベルは定量検出限界（1 グラム当たり 100 ウイルスゲノムコピー）未満であった。新水域へ移動後の検体、浄化中の検体のいずれからも NoV GI は検出されなかった。

2010 年 2 月 9 日～3 月 15 日に当該採捕水域から採集したカキ 9 検体の NoV GII レベルは図 1 に示す通りである。この期間、カキに含まれるノロウイルスのレベルは減少せず、1 グラム当たり 1,100～2,900 ウイルスゲノムコピーであった。

図 1：当該採捕水域由来のカキのノロウイルスレベル（2010 年 2 月 9 日～3 月 15 日、アイルランド）

FIGURE 1

Norovirus levels in oysters from the main harvest area, Ireland, 9 February–15 March 2010

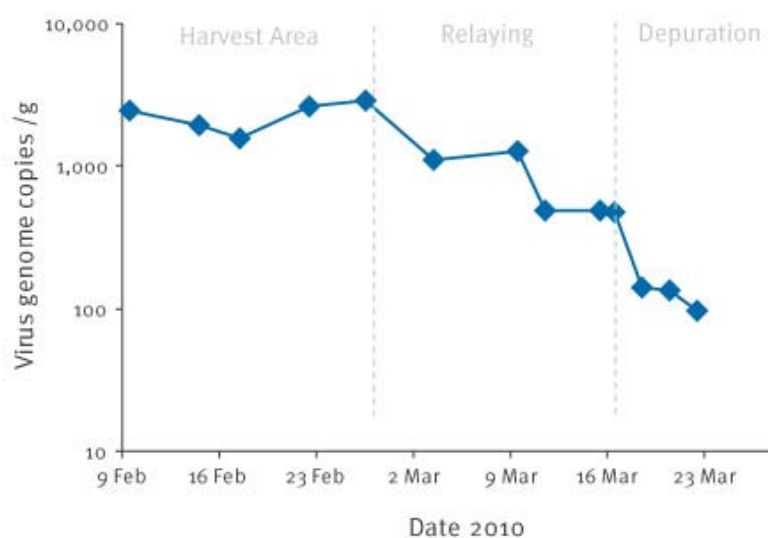


当該採捕水域から非汚染水域に移動したカキの NoV GII レベルは、2月26日～3月15日の17日間に2,900から492ウイルスゲノムコピーに減少した（図2）。その後の17°Cでの浄化により、NoV GII レベルは4日後には1グラム当たり136ウイルスゲノムコピーに減少し、6日後には検査の定量検出限界未満になった。

図2: 当該採捕水域由来カキのノロウイルスレベルの新水域への移動および浄化による低下（2010年2月9日～3月15日、アイルランド）

FIGURE 2

Norovirus levels in oysters from the main harvest area during treatment by relaying and depuration, Ireland, 9 February–15 March 2010



その後、3月29日から4月12日までの間、2月26日に新水域に移されていた別のカキ

4 バッチについて浄化が行われた。浄化サイクルを 15~17°C で 4~8 日間行ったところ、NoV GII レベルは 1 グラム当たり 200 ウイルスゲノムコピー未満まで減少した。

非汚染水域にカキを移し、その後、殺菌海水タンク内でやや高めの温度で浄化することでカキの NoV 汚染は低減することができ、定量的リアルタイム PCR 法により、カキの処理過程のモニターや消費者に対するリスクのより正確な把握が可能であると考えられる。

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

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

“英国で最も重要な食品安全問題” への取り組み計画

Strategy for tackling 'biggest UK food safety challenge'

9 June 2010

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

<http://www.food.gov.uk/consultations/consulteng/2010/foodbornediseasestrategyeng>

(Consultations: The FSA Foodborne Disease Strategy 2010-15)

英国食品基準庁 (UK FSA) は、今後 5 年間の重要な食品安全対策の最優先事項として、英国の食品業界と連携してカンピロバクター対策に取り組む案を発表した。

この食品由来疾患対策戦略 (Foodborne Disease Strategy) 案は、2015 年までに英国の全てのタイプの食中毒を低減するための指針 (roadmap) であり、英国における最も重要な食品安全上の問題は生の鶏肉におけるカンピロバクター汚染率の上昇であるとしている。

FSA が実施した最新の調査から、市販の生の鶏肉の 65% がカンピロバクターに汚染されていたことが明らかになっている。カンピロバクターによる食中毒患者は、イングランドとウェールズだけで毎年 30 万人と見積もられる。

FSA のカンピロバクター対策案には以下の内容が含まれる：

- 英国の食品業界と緊密に連携し、養鶏場、食鳥処理場および小売レベルで新しい対策を試験的に実施する
- 鶏肉表面のカンピロバクター汚染レベルを低下させるための 2015 年までの新しい目標値を設定する
- 国民がカンピロバクター感染から自分自身を守ることができるようにするため、生の鶏肉の取扱い時の交差汚染を避けることおよび鶏肉を十分に加熱することの必要性を確実に認識してもらう

Foodborne Disease Strategy は、カンピロバクター対策に加え、あらゆる感染源により発生する食中毒の患者数を低減させるための全 5 ヶ年のプログラムを概説している。英国では、毎年およそ 100 万人が食品由来疾患に罹患しており、このうち 2 万人が病院での治

療を必要とし、約 500 人が死亡している。

2005 年までの 5 年間に、食中毒患者数は 20%近く減少し、約 7 億 5000 万ポンドの経費が節減された。この成功を継続する本戦略が FSA の活動を再活性化できるとしている。

この件に関する意見の募集については以下の専用ウェブサイトで参照可能であり、イングランド、ウェールズ、スコットランドおよび北アイルランドで個別に実施される予定である。

<http://www.food.gov.uk/consultations/#consulteng>

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

新興人獣共通感染症：オランダにおける早期警戒とサーベイランス

Emerging zoonoses : early warning and surveillance in the Netherlands

2010-06-22

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330214002.html>

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、新興人獣共通感染症に関する報告書を発表した。その要旨の一部を紹介する。

本報は、新興の人獣共通感染症プログラム (EmZoo : emerging zoonoses programme) の結果を記載している。EmZooプログラムの最終目的は、オランダにおけるヒトおよび動物の健康リスクに対する効果的な早期警戒および警告システムの詳細な計画を策定することである。ユトレヒト大学獣医学部 (UU: Faculty of Veterinary Medicine of the University of Utrecht)、ワーゲニンゲン大学研究センターの獣医学中央研究所 (CVI : Central Veterinary Institute of Wageningen University and Research Centre)、動物健康サービス (GD : Animal Health Service) およびRIVM感染症管理センター (CIb : Centre for Infectious Disease Control) がコンソーシアムを設立し、以下3項目を目的とした8つのプロジェクトに協力して取り組んだ：

1. 新興人獣共通感染症に関する警告を発するための体系的な方法の提供
2. オランダにおいて重要である新興人獣共通感染症の優先順位付け
3. 新興人獣共通感染症の早期警戒およびサーベイランスシステムのための詳細計画の策定

EmZoo プログラムによりオランダにおける新興人獣共通感染症の警告、リスク評価および管理を行う人獣統合システム構築のための明確な手法と詳細な計画が示された。この統合システムの目標に到達するためには、以下の対応が必要となる。

- ・ 対策の実行およびリスク管理、政策立案、リスクコミュニケーションにおける人獣共通感染症の警告およびコントロールのための役割分担に関する獣医学分野および医学分

野間の合意

- ・ 関連する全ての動物をカバーする一般的なサーベイランスシステムに加え、新興人獣共通病原体の優先順位リストに対応した追加早期警戒およびサーベイランスシステムの構築：各機関およびグループ間の（調査）データの相互提供における障壁を取り除くための合意がなされるべきである。
- ・ ヒト、畜産動物、ウマ、コンパニオンアニマル（伴侶動物）、野生動物、外来動物および媒介節足動物に関する公衆衛生および動物衛生にかかわるすべての領域からのシグナルを収集するための既存組織をベースとした合同警告グループの立ち上げ： EmZoo グループ共同研究機関は関連協力機関を加えることによりこの国家人獣共通感染症警告グループの基礎となり得る。合同警告グループの活動調整は、長期間にわたり 1 機関が担当すべきであり、両分野（獣医学分野および医学分野）の専門家間の更なる活動および情報伝達に関する委任内容を考慮した本警告グループの条件を明確に特定すべきである。
- ・ 開発されたツールの維持管理：サーベイランスと診断に関するデータベースおよび新興人獣共通感染症に関する情報・優先順位システム（EZIPs：Emerging Zoonoses and Information and Priority system）は、EmZoo の専門家作業グループによって維持管理・更新されるべきであり、また Vetinf@ct 情報システムは継続されるべきである。

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330214002.pdf>（報告書PDF）

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

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

動物生産における人獣共通感染症の脅威に関する調査プロジェクト

Research project on emerging zoonosis threats in animal production

19.05.2010

http://www.evira.fi/portal/en/research_on_animal_diseases_and_food/current_issues/?bid=2004

家禽、イヌおよびヒトに病原性を示す大腸菌のうち一部の株は完全に同じもので、腸管外感染を引き起こす。ヒトで最も多いのは尿路感染で、最も危険な感染には敗血症と新生児髄膜炎がある。大腸菌感染により家禽は様々な炎症性疾患を引き起こし、健康状態が低下するとともに少なからぬ生産損失が発生する。イヌでは大腸菌の尿路感染が発生する。フィンランドではイヌに対して抗生物質治療を行っているが、これが基質特異性拡張型βラクタマーゼ（ESBL）やフルオロキノロン耐性の出現につながる。

ESBL 産生、フルオロキノロン系抗菌剤耐性および全身感染を起こす大腸菌は、動物からヒトに伝播する可能性があり、人獣共通感染症としての脅威となる。ヒトの大腸菌に対す

る感受性は、国民の高年齢化と糖尿病患者比率の上昇にしたがって高くなる。

ヒトにも病原性を示す可能性のある大腸菌がフィンランドの食肉用家禽群からも検出されているが、家禽生産における抗菌剤耐性菌の発生状況は他国に比べてかなり低い。フィンランドでは、抗菌剤耐性菌の発生が低い状況を維持するため、国内の動物とヒトにおける罹患率と耐性に関する情報を収集するプロジェクトがまもなく開始される。また、このプロジェクトでは、家禽の大腸菌感染予防方法と食鳥処理時における汚染の低減方法の開発にも重点を置いている。

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室