

食品安全情報（微生物） No. 15 / 2010 (2010.07.14)

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冷凍食品会社がリステリア汚染の可能性があるアボカドを回収
2. 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がある唐辛子 (Pepper) を回収
3. カリフォルニア州の会社が*大腸菌 O157* 汚染の可能性があるベビーほうれん草を回収
4. フロリダ州の食品会社がリステリア汚染の可能性があるりんご製品を回収
5. Azteca Linda 社がリステリア汚染の可能性があるチーズ製品を回収
6. 食料生産動物に使用される医療上重要な抗菌剤の慎重な使用に関するガイダンス案を発表

【[米国農務省 食品安全検査局 \(USDA FSIS\)](#)】

1. コロラド州の食肉会社が*大腸菌 O157:H7* 汚染の可能性があるバイソン (野牛) 製品を回収
2. ペンシルバニア州の食品会社がリステリア汚染の可能性がある七面鳥胸肉製品を回収

【[カナダ食品検査庁 \(CFIA\)](#)】

1. ボツリヌス菌汚染の可能性がある Choice Family Meats ブランドのビーフジャーキーを回収

【[欧州食品安全機関 \(EFSA\)](#)】

1. EFSA の 2009 年度年次報告書とその要旨
2. EU における動物と食品由来の人獣共通感染細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する 2008 年の要約報告書

【[Eurosurveillance](#)】

1. 2010 年 3～5 月にフランスで発生した豚肉ドライソーセージに関連するサルモネラ (*Salmonella enterica* 4,12:i:-) 感染アウトブレイク
2. 2008 年にスペインで発生した乳児用調製粉乳に関連する *Salmonella* Kedougou 感染アウトブレイク

【[英国健康保護庁 \(UK HPA\)](#)】

1. 2009 年にサリー州の農場で発生した*大腸菌 O157* 感染アウトブレイクの調査報告

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. 北アイルランドにおける食品サーベイランスのためのサンプリングに関する報告書
2. FSA がカンピロバクター対策に関する研究を委託

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所\(BfR\)](#)】

1. スプラウトおよびそのまま喫食可能な (read-to-eat) ミックスサラダ中に微生物を高濃度で検出

【[フランス食品環境労働衛生安全庁 \(ANSES\)](#)】

1. フランス食品環境労働衛生安全庁 (ANSES) の創設

[【オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 \(FSANZ\)】](#)

1. 食品サーベイランスニュース 2010 年冬期号：セミドライトマトの喫食による A 型肝炎アウトブレイク
2. サルモネラ汚染による卵の回収

[【クイーンズランド食品安全局 \(SFPQ\)】](#)

1. サルモネラ汚染による卵の回収情報の更新

[【中国国家食品薬品监督管理局 \(SFDA\)】](#)

1. 食品事業者の認可に関する審査基準を発行

[【ProMED-mail】](#)

1. ニュージーランドのジアルジア症
 2. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【各国政府機関等】

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

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

1. カリフォルニア州の冷凍食品会社がリステリア汚染の可能性のあるアボカドを回収

J. Hellman Frozen Foods, Inc. Recalls Señor Mexicano™ Avocado Pulp Due to Possible Health Risk

July 8, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm218455.htm>

J. Hellman Frozen Foods 社 (カリフォルニア州 Los Angeles) が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるアボカド 992 箱 (4,960 小売単位) を回収している。回収対象のアボカド「Señor Mexicano」は 2 ポンド (約 900 g) 袋入り、UPC コード 7 503012 650001、ロット番号 A 21 04 10/A 21 04 12 で、カリフォルニア州とハワイ州で販売された。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。FDA が行った抜き取り検体検査で *L. monocytogenes* 陽性が確認された。

2. 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唐辛子 (Pepper) を回収

Miravalle Foods Inc. Recalls Chile California & Chile Nuevo Mexico Peppers Because of Possible Health Risk

July 8, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm218474.htm>

Miravalle Foods 社 (カリフォルニア州 S. El Monte) がサルモネラ汚染の可能性のある Miravalle Chile California & Miravalle Chile Nuevo Mexico ブランドの唐辛子 (Pepper) 37,318 ポンド (約 17 トン) を回収している。対象製品は 2010 年 3 月 15 日～5 月 6 日にカリフォルニア、コロラド、ユタ、ノースカロライナ、ネブラスカ、アイダホ、オレゴンおよびネバダの各州で少数の顧客に販売された。

4 種類のサイズの透明なビニール袋入りで、3 オンス袋 (UPC コード: 7 12810-003017 と 7 12810-00304)、6 オンス袋 (UPC コード: 7 12810-60001 と 7 1280-60004)、8 オンス袋 (UPC コード: 7 12810-00802 と 7 12810-00803) および 16 オンス袋 (UPC コード: 7 12810-16005 と 7 12810-16007) のほか、25 ポンド (約 11 kg) 箱入り製品が回収対象である。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。FDA が行った抜き取り検体検査と検査機関での検査でサルモネラが検出された。

3. カリフォルニア州の会社が *E. coli* O157 汚染の可能性のあるベビーほうれん草を回収

Ready Pac Foods, Inc. Announces Voluntary Product Recall because of Possible Health Risk

July 07, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm218325.htm>

Ready Pac Foods 社（カリフォルニア州 Irwindale）が、大腸菌 O157 汚染の可能性のある 6 オンス袋入りベビーほうれん草（Spinach Temptations シリーズ）702 箱を回収している。対象は消費期限（Useby Dates）が 7 月 4 日で製品コード 11707B、IR127121 の製品と、消費期限が 7 月 8 日で製品コード 12007B、IR130373 の製品である。カリフォルニア、ワシントンおよびアリゾナの 3 州で販売された。同社の他の製品は対象外である。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。FDA が行った抜き取り検体検査で大腸菌 O157 : H7 陽性が確認された。

4. フロリダ州の食品会社がリステリア汚染の可能性のあるりんご製品を回収

Florida Company Recalls Sliced Apples

July 5, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm218714.htm>

Marjon Specialty Foods 社（フロリダ州 Plant City）が、同社の通常のサンプリング検査でリステリア（*Listeria monocytogenes*）陽性となったスライス済みりんご 119 箱を自主回収した。対象は、Simply Fresh Fruit および Miller's Ale House ブランドの 2 オンス包装で、消費期限（Use By date）が 2010 年 7 月 20 日と 21 日の一部の製品である。フロリダ州の食品販売業者 3 社に出荷された後、さらに食品提供施設などに販売され、包装を解かれた可能性がある。同社の他の製品は回収対象ではない。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。

5. Azteca Linda 社がリステリア汚染の可能性のあるチーズ製品を回収

Azteca Linda Corp. Recalls QUESO FRESCO and QUESO HEBRA Because of Possible Risk of Health

July 01, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm217902.htm>

Azteca Linda 社（ニューヨーク州 Brooklyn）は、リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性があると、消費期限（expiration date）が 2010 年 7 月 7 日の QUESO FRESCO（生の白チーズ）および QUESO HEBRA（生のストリング白チーズ）を回収している。

当該製品は、ニューヨーク州の Brooklyn、Queens、Staten Island、Bronx、Newburgh の各地区およびニュージャージー州 Bayonne 地区の小売店を通じて 2010 年 6 月 7～9 日に販売された。現時点で患者発生は報告されていない。

米国食品医薬品局（US FDA）が実施した環境サンプリングと査察で、製造施設の一部が

リステリアに汚染されていることが明らかになったため本製品の回収が行われることになった。FDA は、消費者の安全を確保するための予防的措置としてこの回収を行っている。

6. 食料生産動物に使用される医療上重要な抗菌剤の慎重な使用に関するガイダンス案を 発表

FDA Issues Draft Guidance on the Judicious Use of Medically Important Antimicrobials
in Food-Producing Animals

June 28, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm217464.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は、食料生産動物に使用される医療上重要な抗菌剤への耐性発生を減少させるためのガイダンス案を発表した。

このガイダンスには抗菌剤耐性に関する多数の報告書が要約されており、現在入手可能なエビデンスからは、生産または成長を促進する目的で医療上重要な抗菌剤を食料生産動物に使用すること（すなわち治療目的以外の使用または治療量以下の使用）はヒトの公衆衛生の保護と促進のためにはならないと結論づけている。

また、動物の健康上必要であると考えられ、動物の管理または診察のために使用される医療上重要な抗菌剤の食料生産動物への使用を段階的に減らしていく方法の導入が勧告されている。このような方法によって重要な抗菌剤の全体の使用量が減少し、ひいては抗菌剤耐性の発生を減少させることができるとしている。

● 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/>

1. コロラド州の食肉会社が 大腸菌 O157:H7 汚染の可能性 があるバイソン（野牛）製品を 回収

Colorado Firm Recalls Bison Products Due to Possible *E. coli* O157:H7 Contamination

July 7, 2010/ July 2, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_043_2010_Release/index.asp

（7月7日情報にてネバダ州の企業に出荷されたおよそ 776 ポンド（約 350 kg）を回収対象に追加）

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、Rocky Mountain Natural Meats 社（コロラド州 Henderson）が、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があると、バイソンのひき肉および柔らかくしたステーキ肉（tenderized steak）製品およそ 66,776 ポンド（約 30 トン）を回収していると発表した。

FSIS は、2010 年 6 月 4～9 日にコロラド州で発生した大腸菌 O157:H7 患者のクラスターに関する調査の過程でこの問題を認識した。米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)、米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration)、コロラド州公衆衛生環境局 (Colorado Department of Public Health and Environment) およびニューヨーク州保健局 (New York Department of Health) の協力により、PFGE パターンの区別がつかない患者がコロラド州で 5 人およびニューヨーク州で 1 人確認された。FSIS は、バイソンのひき肉製品とコロラド州の患者クラスターとの間に関連があると特定した。

2. ペンシルバニア州の食品会社がリステリア汚染の可能性のある七面鳥胸肉製品を回収 Pennsylvania Firm Recalls Fully Cooked Turkey Breast Products for Possible *Listeria* Contamination

July 7, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_045_2010_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、K. Heeps 社 (ペンシルバニア州 Allentown) が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性があると、完全調理済み七面鳥胸肉製品およそ 17.5 ポンド (約 7.9 kg) を回収していると発表した。回収対象製品は、17.5 ポンド入りパックの “K. Heeps Inc. Fully Cooked, Sliced Turkey, Boneless with Broth” (完全調理済みの薄切り七面鳥肉、骨無し、スープ付き) で、ラベルの USDA 検査印に施設番号の「EST. 09379A」が記されている。

当該製品は、2010 年 6 月 28 日に製造され、ペンシルバニア州 Reading のレストラン 1 カ所に販売された。この問題は、FSIS の微生物学的サンプリングプログラムを通じて明らかになった。FSIS には、本製品の喫食に関連した患者の発生報告は届いていない。

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

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

ボツリヌス菌汚染の可能性のある Choice Family Meats ブランドのビーフジャーキーを回収

CERTAIN CHOICE FAMILY MEATS BRAND BEEF JERKY PRODUCTS MAY CONTAIN DANGEROUS BACTERIA

July 2, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100702be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Choice Family Meats 社は、ボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) 汚染の可能性があると、Choice Family Meats ブランドの一部のビーフジ

チャーキー製品を喫食しないよう国民に呼びかけている。

当該製品は、サスカチュワン州 Emerald Park の Choice Family Meats 社でのみ販売された。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。製造業者である同社は、これらの製品を市場から自主回収している。

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

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

1. EFSA の 2009 年度年次報告書とその要旨

Annual Report 2009 and Summary of the Annual Report

<http://www.efsa.europa.eu/en/ar09/docs/ar09sen.pdf> (Summary)

<http://www.efsa.europa.eu/en/ar09/docs/ar09en.pdf> (Report)

<http://www.efsa.europa.eu/en/keydocs/ar.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、2009 年度の活動の年次報告書とその要旨を発表した。以下に要旨の一部を紹介する。

EFSA は、欧州全域の専門家の支援のもとに、引き続き包括的かつ科学的に妥当な助言を行った。2009 年度は、発表した科学的意見等が 636 件に達した。その内訳として、製品、原材料および表示の評価が 68% を占めた。例えば、EFSA は 2009 年に食品の「一般機能」健康強調表示に関して初めての意見を発表し、1,000 例近い表示を承認した。EFSA はまた、その内部処理能力を強化し、欧州委員会 (EC) と協力して作業量および作業時間のより適確な計画立案を目指した工程表を作成した。

定期的または緊急の助言要請への EFSA の対応能力は、質の高いデータへのアクセスにより引き続き支えられている。EFSA は 2009 年度に、包括的な食品消費データベース、新興リスク対策用の新しいデータツール、食品中の残留農薬に関する第 1 回年次報告書 (Annual Report on Pesticide Residues in food)、人獣共通感染症および食品由来アウトブレイクの年次要約報告書 (Annual Summary Report on Zoonoses and Food-borne Outbreaks) などを通じて、加盟国の協力のもと、データ収集をさらに強化した。

2009 年度における EFSA によるその国際戦略の採択は、EFSA がフードチェーンに関するリスク評価の欧州リファレンス機関として世界的に認知されるための重要な第一歩であった。EFSA は 2009 年度に、国際機関 (世界保健機関 (WHO)、国連食糧農業機関 (FAO)) との間の既存の協力関係の強化、日本の食品安全委員会とのデータ収集・共有に関する協力覚書の調印、およびオーストラリア、カナダ、ニュージーランドとのより緊密な連携に向けての取り組みを行った。

2009 年度の危機シミュレーション演習 (crisis simulation exercises) では、EFSA の内部体制およびリスク管理者との連携を成功裏に検証した。EFSA は、キノコ類のニコチンお

よび朝食用シリアル中の印刷用インクに対する欧州委員会からの緊急の助言要請に対応することで、理論を実践に移した。

2. EU における動物と食品由来の人獣共通感染細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する 2008 年の要約報告書

The Community Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from animals and food in the European Union in 2008

Published: 7 July 2010, Adopted: 15 June 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1658.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1658.pdf> (PDF版)

EFSA は、動物および食品由来の人獣共通感染細菌における抗菌剤耐性を調査するために、欧州連合 (EU) 加盟国から情報を収集し解析している。2008 年には、25 の加盟国が抗菌剤耐性に関する情報を欧州委員会 (EC) および EFSA に提出した。さらに、EU 加盟国以外の 2 ヶ国も本報告のために情報を提供している。EFSA はデンマーク工科大学 (Technical University of Denmark) の協力を得て全データを解析し、その結果を今回の要約報告書 (Community Summary Report) として発表した。

主な結論

報告書では、各国から集められた動物および食品由来サルモネラ、カンピロバクター、指標大腸菌および指標腸球菌分離株の抗菌剤耐性に関するデータを分析している。抗菌剤耐性に関する定量的データは最小発育阻止濃度 (MIC: Minimum Inhibitory Concentration) または発育阻止円径 (inhibition zone diameters) で表されており、耐性分離株を定義する疫学的カットオフ値を用いてこれらのデータを解釈した。これにより報告国間でのデータ比較が可能となった。

- 2008 年において、抗菌剤耐性は、EU 内の動物および食品由来のサルモネラ、カンピロバクター、指標大腸菌、指標腸球菌分離株に共通してみとめられた。検査された抗菌剤の大部分において、報告加盟国間で耐性率に大きな差がみられた。
- サルモネラ分離株において、テトラサイクリン、アンピシリン、スルホンアミド等の一般的な抗菌剤に対する耐性が頻繁に報告されている。動物における耐性分離株の割合は加盟国により 13~47%の開きがあった。耐性率は家禽 (*Gallus gallus*, 鶏) に比べブタおよびウシの分離株で高かった。しかし、シプロフロキサシンおよびナリジクス酸に対する耐性率は鶏由来のサルモネラにおいて最も高く、報告加盟国で 18~19%に達していた。
- 食肉および動物由来カンピロバクター分離株の抗菌剤耐性はサルモネラ分離株に比べ、より一般的に観察された。さらにカンピロバクターについては、*C. coli* 分離株における耐性の方が *C. jejuni* 分離株における耐性よりも高頻度に報告された。カンピロバクターのシプロフロキサシンおよびナリジクス酸に対する耐性は報告加盟国により 34~

62%の開きがあり、鶏およびブロイラー肉由来のカンピロバクター分離株において耐性率が最も高かった。

- ・ 指標大腸菌分離株においては、テトラサイクリン、アンピシリン、スルホンアミドに対する耐性が一般的で、耐性率は加盟国により 18～55%の開きがあった。鶏やブタ由来の大腸菌分離株に比べ、ウシ由来の大腸菌分離株における耐性率が最も低かった。また、シプロフロキサシンおよびナリジクス酸に対する耐性率は3～46%の開きがあり、鶏由来分離株において最も高かった。
- ・ 指標腸球菌においては、鶏、ブタ、ウシ由来分離株でテトラサイクリンおよびエリスロマイシンに対する耐性が一般的であり、その耐性率は 27～71%であった。バンコマイシンに対する耐性も観察されている。
- ・ 2008 年の報告において、サルモネラ、カンピロバクター、指標大腸菌分離株のシプロフロキサシン耐性率が高かったことは懸念すべき問題である。フルオロキノロンはヒト医薬品において非常に重要な抗菌剤（Critically Important Antimicrobials）*であり、動物および食品中のフルオロキノロン耐性菌の増加はヒトにおける食品由来細菌感染の効果的治療に影響を及ぼす可能性がある。
- ・ ヒト医薬品においてはこの他、マクロライド系および第三世代セファロスポリン系抗菌剤も非常に重要な抗菌剤とみなされている。2008 年には、第三世代セファロスポリン系抗菌剤耐性は、主に鶏由来のサルモネラおよび大腸菌分離株において観察された。マクロライド系抗菌剤であるエリスロマイシンに対する耐性は、主に鶏、ブロイラー肉、ブタおよびウシ由来のカンピロバクターおよび腸球菌分離株中で観察された。
- ・ 2008 年のサルモネラ、カンピロバクター、指標大腸菌および指標腸球菌における全体的な抗菌剤耐性率については、2004～2007 年に比較して大きな変化はなかった。

【語句定義】

語句（日本語）	語句（英語）	定義および内容
抗菌剤耐性分離株	Antimicrobial resistant isolate	定量的データの場合、MIC（最小発育阻止濃度）（mg/L）がカットオフ値以上もしくは発育阻止円径（mm）がカットオフ値以下である場合に、使用された抗菌剤に対して分離株は“耐性”であると定義される。 定性的データの場合、報告加盟国が独自のカットオフ値もしくは臨界点をもとに耐性を報告した場合に、その分離株は耐性であるとみなされる。
抗菌剤耐性率	Level of antimicrobial resistance	検査した分離株中の耐性株の百分率（%）

報告加盟国	Reporting MS group	抗菌剤耐性データ関連表に掲載されているデータの提供加盟国。本表は細菌、食品/動物カテゴリー、抗菌剤に関する組み合わせにもとづく表である。
抗菌剤耐性レベルを表現する用語	Terms used to describe the antimicrobial resistance levels	Rare (稀) : <0.1% Very low (非常に低い) : 0.1%~1% Low (低い) : >1%~10% Moderate (中程度) : >10%~20% High (高い) : >20%~50% Very high (非常に高い) : >50%~70% Extremely high (顕著に高い) : >70%

[注釈]

* : 非常に重要な抗菌剤 (Critically Important Antimicrobials)

WHO list of Critically Important Antimicrobials (CIA)

http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en/index.html

「食品安全情報 (微生物) No.10 / 2010 (2010.05.07)」 p.2 の WHO 記事参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201010m.pdf>

● Eurosurveillance

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

1. 2010年3~5月にフランスで発生した豚肉ドライソーセージに関連するサルモネラ (*Salmonella enterica* 4,12:i:-) 感染アウトブレイク

Nationwide outbreak of *Salmonella enterica* serotype 4,12:i:- infections in France, linked to dried pork sausage, March-May 2010

Volume 15, Issue 24, 17 June 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19592>

2010年5月7日、フランスの国立サルモネラリファレンスセンター (NRC: National Reference Centre for *Salmonella*) は、サルモネラ (*Salmonella enterica* 4,12:i:-) 感染患者6人がリモージュ市で発生し、この単相性の血清型の感染患者が過去に比べて全国的に増加していることを国立衛生監視研究所 (InVS: French Institute of Public Health Surveillance) に警告した。2010年の確定患者はこの時点で69人であったが、2009年と2008年の同期間の患者数はそれぞれ37人と8人であった。今回のアウトブレイクの規模と感染源を特定するために疫学調査が開始された。

症例定義は、2010年に検便検体または血液から *S. enterica* 4,12:i:- が分離され、サルモ

ネラ症の症状を呈したフランスの居住者とした。検体採集の週ごとの患者発生数の変化を見ると、第 12 週から患者数が増加し、第 16 週と第 17 週がピークであった。このため、調査の対象は検体採集日が第 12 週以降であった患者 90 人 (110 人中) に絞った (6 月 3 日時点)。この 90 人の年齢の中央値は 8 歳 (範囲は 1~89 歳)、男女比は 1 : 1.2 であった。患者は、フランス本土 95 県中 49 県に居住しており、リモージュ市の最初の 6 人を除き目立った集団発生は見られなかった。

2010 年 6 月 3 日までに、発症前の 7 日間に喫食した食品、その間の旅行歴、家庭内での下痢症患者の存否について患者 54 人に標準質問票による聞き取り調査を行った。発症日は 2010 年 3 月 15 日~5 月 16 日であった。20 人 (37%) が一時入院し、死亡者はいなかった。54 人中 53 人 (98%) が豚肉調理品を購入していた。42 人 (78%) が豚肉ドライソーセージを購入し、33 人 (61%) がスーパーマーケットチェーン A の店で買い物をしていた。その他の食品や行動に感染源の可能性は認められなかった。

患者から分離された *S. enterica* 4,12:i:- に MLVA (Multilocus variable number of tandem repeats analysis) 法によって主要なサブタイプ 3-13-15-NA-211 が検出され、流行株感染患者と散発性患者との識別が可能になった。この MLVA プロファイルは、2007 年と 2010 年初頭に分離された *S. enterica* 4,12:i:- 株、他の単相性の株、および *S. Typhimurium* 株のプロファイルとは異なっていた。これまで、患者 90 人中 53 人の分離株の MLVA サブタイプが決定され、その結果、32 人の株がこのサブタイプであり、その患者は流行株感染患者 (epidemic case) と定義された。

MLVA サブタイプが決定された 53 人のうち 36 人に関する聞き取り調査の結果、24 人 (67%) が流行株に感染していたが、2 人は二次感染者と考えられたため以後の解析対象から除外した。12 人は散発性患者と考えられた。スーパーマーケットチェーン A の店で買い物をした患者は、流行株感染患者では 24 人中 20 人で、散発性患者では 12 人中 4 人であった (オッズ比 9.0、95%信頼区間 (CI) [1.41~61.7]、 $p=0.0047$)。これにより、スーパーマーケットチェーン A の店で購入した食品が感染源である疑いが強くなった。豚肉ドライソーセージを喫食した者は、流行株感染患者では 24 人中 20 人 (82%)、散発性患者では 12 人中 9 人 (75%) で、フランスの過去のサルモネラアウトブレイク調査における対照群での結果と比べると割合は極めて高かった。同国で 2000 年以降に発生した食肉とチーズに関連するサルモネラ属菌のアウトブレイクでは、対照群中、豚肉ドライソーセージを喫食した割合は 49% (67 人中 33 人) から 64% (33 人中 21 人) の範囲であった。

顧客カード番号からのデータ調査によると、発症前 3 週間以内にカードを使用した流行株感染患者 9 人全員がスーパーマーケットチェーン A の店で同じ種類・ブランドの豚肉ドライソーセージを購入しており、これは 1 製造業者がスーパーマーケットチェーン A 向けに製造した製品であった。この製造業者がこの種類・ブランドのソーセージの 1 バッチを製造するために使用した材料から 2010 年 2 月にサルモネラ属菌が検出されていたが、当時製造工程に問題はなかった。その後、このバッチの品質検査を行ったが、結果はサルモネラ陰性であった。当該分離株は既に廃棄され、サブタイピングは不可能である。

このサルモネラ陽性の材料を用いて製造されたソーセージのバッチ（消費期限（use by date）6月15日）は2010年5月27日に業者により回収され、報道発表とスーパーマーケットチェーン A の店におけるポスター掲示が行われた。ごく一部がベルギーに輸出されていたため、食品および飼料に関する早期警告システム（RASSF: Rapid Alert System for Food and Feed）を介してベルギー当局にその旨が通知された。5月28日、欧州疾病予防管理センター（ECDC: European Centre for Disease Prevention and Control）の疫学情報共有システム（EPIS: Epidemic Intelligence Information System）およびヨーロッパ早期警告・対応システム（EWRS: Early Warning Response System）を介して他の欧州諸国に情報が提供された。現在のところ、他の欧州諸国から *S. enterica* 4,12:i: 感染患者が増加したという報告はない。

2. 2008年にスペインで発生した乳児用調製粉乳に関連する *Salmonella* Kedougou 感染アウトブレイク

Nationwide outbreak of *Salmonella* serotype Kedougou associated with infant formula, Spain, 2008

Volume 15, Issue 22, 03 June 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19582>

2008年8月5日、スペインのマドリッドにある国立微生物センター（National Centre of Microbiology）は、1歳未満の小児19人を含む21人が *Salmonella* Kedougou に感染し、この患者数は2007年より増加していることを報告した。患者数の増加を確認し、感染源、伝播様式およびリスク因子を特定して感染予防対策を講じるため、患者の積極的探索および症例群と対照群とをマッチさせた症例対照研究を行った。

2008年1～8月に同国の19地域中の11地域から患者42人が特定され、16人が男性で、32人が1歳未満の小児であった。1歳未満の小児10人と妊婦1人が入院した。症例対照研究における症例の定義は、2008年1月1日以降に *S. Kedougou* が分離された1歳未満の小児とした。対照は症例と同じ診察医師の別の疾患の患者で、年齢、性別、および診断週について症例とマッチさせた者から選定した。

特定された患者42人に質問票への回答を依頼し（小児の場合は親に依頼）、39人から回答が得られた。このうち31人が1歳未満で症例定義を満たしており、それらの年齢の中央値は4.3カ月、13人が男児であった。主要な症状は下痢（n=31）、発熱（n=13）および嘔吐（n=7）であった。20人の検便検体から血液が検出された。10人が入院したが、このうちに免疫抑制の既往歴のある者はいなかった。

小児5人は混合授乳（母乳と乳児用調製粉乳）で、26人は調製粉乳のみであった。31人全員が発症前72時間以内にブランドAの調製粉乳を喫飲していた。

1歳以上の患者については8人から回答が得られ、それらの年齢の中央値は28歳で（範囲は1～84歳）、2人は1歳未満の患者の親であった。3人が発症前72時間以内にブランドAの乳児用調製粉乳を喫飲していた。

症例群と対照群とをマッチさせた症例対照研究には症例 22 人および対照 70 人が参加した（内訳：症例 12 人については 1 人あたり対照 4 人、症例 2 人については 1 人あたり対照 3 人、症例 8 人については 1 人あたり対照 2 人）。

症例群全員が発症前 72 時間以内にブランド A の調製粉乳を喫飲していたのに対し、対照群の喫飲者は 7 人（10%）であった。症例群全員がブランド A の調製粉乳を飲んでいたため、疾患に関連するオッズ比（OR）の最尤推定は無限大であったが、直接確率検定によるマンテル・ヘンツェルオッズ比（OR_{M-H}）の不偏推定値は 74.92 であり、その 95%信頼区間（CI）の下限値は 12.89 であった。他の食品、料理、または保存および消毒の習慣に疾患との関連性は観察されなかった。

患者から分離された株の PFGE パターンと抗菌剤感受性パターンについては、すべての株でそれぞれ同一のパターンであった。

3 人の症例それぞれの家庭において発症前に消費された調製粉乳の 5 検体が提供されたが、検査の結果これらはサルモネラ陰性であった。他の症例の家庭において喫飲された調製粉乳のバッチ番号は不明であった。

本アウトブレイクの調査時まで同国で販売されていたブランド A の乳児用調製粉乳は同国内の 1 工場で製造されていたものであった。製造会社は、本アウトブレイクの警告が発せられる 5 カ月前の 2008 年 3 月に当該工場を閉鎖していた。本製品に関連する製造業者が実施した生の原料と問題の最終製品の社内品質管理検査の結果はサルモネラ陰性であったが、最終製品の一部のバッチは腸内細菌陽性であった。

以上の調査の結果より、感染源はブランド A の調製粉乳であると考えられた。8 月 26 日、同国の食品安全当局はブランド A の調製粉乳 5 バッチを回収した。当該製品は同国内にのみ出荷されていた。当該製品を使用しないよう消費者に注意が呼びかけられ、電話相談窓口が設置された。これ以降 2009 年 9 月 15 日の時点まで新たな患者の報告はない。

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

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

2009 年にサリー州の農場で発生した大腸菌 O157 感染アウトブレイクの調査報告

Health Protection Agency welcomes publication of Griffin report

15 June 2010

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2010PressReleases/100615Griffinreport/>

<http://www.griffininvestigation.org.uk/>（調査委員会のサイト）

http://www.griffininvestigation.org.uk/report/full_report.pdf（調査報告書PDF）

2009 年 8～9 月にイングランド、サリー（Surrey）州の Godstone 農場で発生した大腸

菌 O157 感染アウトブレイク（食品安全情報 Nos. 20, 21 / 2009 (2009.9.24, 2009.10.07)、UK HPA 記事参照）について、ロンドン大学 Griffin 教授らが行った調査の報告書である。

アウトブレイクの概要

英国で発生したオープンファーム関連の大腸菌 O157 感染アウトブレイクとしては最大規模のものであった。感染患者数は 93 人であり（そのうち 91 人は大腸菌 O157 が検査機関で検出され、2 人に関しては他の臨床症状から確認された）、76 人（82%）が 10 歳未満であった。症状を呈した 78 人のうち 27 人（35%）が入院し、小児 17 人（22%）が溶血性尿毒症症候群（HUS: haemolytic uraemic syndrome）を発症した。HUS の 8 人が人工透析を必要とし、回復不能な腎障害が残った患者もいた。

検査機関による微生物学的検査の結果、患者から分離された大腸菌 O157 はすべて同じ株であったため、患者のほぼ全員の間には明確な微生物学的関連があることが確認された。ヒト、動物および環境由来の大腸菌 O157 株が相互に類似していたことにより、共通の感染源によるアウトブレイクであることが示された。

疫学調査は Godstone 農場にある動物ふれあい畜舎が感染源であると指摘しており、これはこの畜舎の動物由来糞便検体の大腸菌 O157 陽性率が高かったことによって裏付けられている。また農場には環境汚染のエビデンスもあり、動物と直接接触しなくても履物に付着した土や柵を介して感染するリスクがあったと考えられる。アウトブレイクは、2009 年 9 月 4 日に Godstone 農場の動物ふれあい畜舎が自主的に閉鎖した後に終息した。

アウトブレイクの管理および対策

管轄の健康保護ユニット（HPU: Health Protection Unit）が Godstone 農場に関係した大腸菌 O157 感染の患者数を明確には把握していなかったことからアウトブレイクとの認識に遅れが生じた。アウトブレイクコントロールチーム（OCT）の召集時期も例外的に遅かった。迅速に召集されていれば、公衆衛生リスクが時宜を得て評価され、より効果的なアウトブレイク対策が行われていたと考えられる。8 月最後の週末の連休（29～31 日）（あるいはその翌日の 9 月 1 日）に全ての反芻動物との接触を禁止することが決定されていれば、多数の大腸菌 O157 感染を予防できたはずである。系統的な疫学調査の実施の遅れ、特に症例対照研究の開始の遅れは容認できないものであった。

Godstone 農場周辺を担当区域とする一般開業医ならびに病院医師、および小児腎疾患の専門医にはアウトブレイク発生をより早期に通知すべきであった。また Godstone 農場の再開に関する決定と、OCT の最終報告書の発表に不要な遅れが見られた。

迅速に対応していても今回のアウトブレイクは大規模なものになった可能性がある。しかし、今回のアウトブレイク対策においては公衆衛生部門のリーダーシップが欠如しており、決定的な公衆衛生対策の実施とそれによるアウトブレイクの拡大阻止の機会を逸したと言える。

6 項目の重要提言

- ・農場運営者は、訪問者と動物（特に反芻動物）の糞便との接触が最小限となるか、または排除されることが保証されるように公開エリアのレイアウトや設計を考えるべきである

る。

- ・小児と動物との接触について親の判断の重要性を強調するなど、農場で遊ぶ際の大腸菌 O157 感染リスクについて人々の意識を高める必要がある。
- ・大腸菌 O157 感染のリスクは「低い」という現行の評価について再評価が実施されるべきである。感染する可能性は低いと考えられるが、その影響は大きく結果は非常に重篤である。
- ・オープンファーム業界向けに認可された実施規範（ACoP: Approved Code of Practice）を作成すべきである。その際には関係当局と協力し、認定制度の制定における当該業界のイニシアチブを裏付けるためにその代表者との緊密な協議のもとに行う。
- ・規制機関等は、個々の役割、責任分担および相互関係を明確にしつつ、オープンファームの規制に協同してあたる方策を模索すべきである。
- ・大腸菌 O157 感染の迅速診断や重篤な合併症発症の可能性が高い小児の特定・治療において医師の役に立つような研究、また動物における大腸菌 O157 汚染の低減もしくは予防を目的とした研究を行うべきである。

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

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

1. 北アイルランドにおける食品サーベイランスのためのサンプリングに関する報告書

Northern Ireland food surveillance sampling report published

7 July 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/niscfssr>

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/foodsamplingni2008.pdf>（報告書PDF）

（Food Sampling by District Councils in Northern Ireland in 2008,

A report of the Northern Ireland Strategic Committee on Food Surveillance）

報告書の要約の一部を以下に紹介する。

本報告書には、北アイルランドの 26 地方自治体により 2008 年に FSS（UK）（Food Surveillance System）データベースに報告された食品サンプルに関する微生物学的および化学的分析の結果の概要が示されている。これは北アイルランド食品サーベイランス戦略委員会による 2 回目の報告書である。

本報告書は 2008 年に北アイルランド地方自治体の食品検査官および環境衛生担当官がサンプリングした 9,000 以上の食品の化学的組成および微生物検査に焦点をあてており、以下の事項が記載されている。

- ・サンプリング結果から得られる傾向についての見解
- ・食品サンプリングに関する既存プログラムおよび特定食品の優先サンプリングについて

の独自の評価

- ・ 地方自治体の食品サンプリング計画のこれからの目標に関する提言
- ・ 食品と微生物との関わりについて食品の品質および安全性の観点からのコメント
- ・ 食品の化学分析の適用範囲および本質についてのコメント
- ・ 不合格の結果が得られた食品サンプルへの対応例

2008年には、食品 9,314 サンプルの分析および検査が実施された。

・ 検査が実施されたサンプルの 29%が必要な微生物学的基準に合致していなかった。そのまま喫食可能な (ready to eat) 食品 (RTE) のサンプルにカンピロバクターもしくは大腸菌 O157 が見つからなかったことにより、多くは安全性の面より品質の面に問題があったと考えられる。RTE の 2 サンプルにサルモネラが検出され、これらはその後のヨーロッパ全土におよぶ食品回収に関連した。

・ 微生物学的検査用のサンプルとしては、食肉および食肉製品が最も件数の多い食品タイプであった。これらの微生物学的品質は総じて良好であったが、7%については誤った保存温度のため細菌数が増加していた。ある種の食品、特に食肉および食肉製品が高細菌数を示す理由についてより詳細な検討が必要である。このことは環境衛生担当官が食品業界による微生物学的基準改善への努力を支援する上で一助となるであろう。

・ 事前包装していない食品の約 30%が微生物学的基準に合致していなかった。この数字は他の包装形態の食品での数字よりも大きかった。他の年のデータが存在しないことから例外的なものであるか否かは不明であり、より詳細な検討が必要である。

公的検査官により検査された食品サンプルの 50%が組成やその他の表示に関して法的要件に適合していなかった。これは昨年の報告書における結果と同様であった。したがって食品事業運営者を法的基準の遵守に関して支援することが重要である。食肉店やベーカリーにおける食品表示についてガイダンスを作成する事はこのような支援の一例である。

食品サンプリングの過程は無作為ではなく、リスク評価にもとづいた標的アプローチに依存している。このため、ハイリスクとされた店舗および業界からのサンプリングが優先され、これらのサンプルにおける微生物学的および化学的基準への適合度が低い傾向となった。従って、このようにして収集されたデータは推論の検証に用いることはできない。

2. FSA がカンピロバクター対策に関する研究を委託

FSA commissions campylobacter research

6 July 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/campylobacterresearch>

FSA はカンピロバクターによる食中毒への対策のために各種研究を委託する。カンピロバクターは英国における食中毒の最も一般的な原因菌であり、年間 30 万人以上の患者と 5 億 8,300 万英ポンド以上の経済損失が生じている。牛肉等の赤身の肉および未殺菌乳なら

びに未処理水中にもカンピロバクターは存在するが、主要な感染源は家禽肉である。

FSA が 2007 年 5 月～2008 年 9 月に実施した英国の小売り鶏肉のカンピロバクターに関する調査は、生の鶏肉検査サンプルの 65%からカンピロバクターが検出されたと報告している。また 2008 年に実施され、2010 年 3 月に欧州食品安全機関 (EFSA) から発表された EU のベースライン調査では、ブロイラーのバッチ (盲腸内容物) およびブロイラーとたい (皮膚サンプル) の英国におけるカンピロバクター推定汚染率はそれぞれ 75.3%および 86.3%であり、EU における調整平均汚染率の 71.2%および 77.0%を上回っていた。加盟各国におけるカンピロバクター汚染率の範囲はブロイラー鶏肉においては 4.9%～100.0%であり、ブロイラーのバッチにおいては 2.0%～100.0%であった。

FSA のカンピロバクターリスク対策 5 年プログラム (食品安全情報 (微生物) No. 14 / 2010 (2010.06.30)、UK FSA 記事参照) を支援するため、カンピロバクターに関する新たな研究プログラムの一部として各種研究を委託する。必要とされるエビデンスを効率的に収集するために FSA は他の資金提供者とも必要に応じて協力する。

主な研究内容は下記の通りである。

- ・農場での迅速検査開発の実現可能性
- ・バイオセキュリティ訓練の効果の評価
- ・食肉 (鳥) 処理場におけるカンピロバクター対策
- ・カンピロバクターのモニタリング
- ・予測モデル
- ・対策の効果の評価法

各種情報は以下サイトに掲載されている。

http://www.food.gov.uk/aboutus/how_we_work/procurement/campylobacterevidenceprogramme/ (Campylobacter Evidence Programme)

● 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/>

スプラウトおよびそのまま喫食可能な (read-to-eat) ミックスサラダ中に微生物を高濃度で検出

High microbial load in sprouts and ready-to-eat salad mixtures

28 June 2010

<http://www.bfr.bund.de/cd/3872>

http://www.bfr.bund.de/cm/245/high_microbial_load_in_sprouts_and_ready_to_eat_salad_mixtures.pdf (英語要旨)

http://www.bfr.bund.de/cm/208/hohe_keimbelastung_in_sprossen_und_kuechenfertigen

[_salatmischungen.pdf](#) (報告書PDF (ドイツ語))

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) はスプラウトとそのまま喫食可能なミックスサラダ中の微生物に関する研究を完了した。2009年には包装された生のスプラウトとシュート (芽) 59 検体を小売店からサンプリングし調査した。包装されたスプラウト中の細菌数は数日のうちに増加し、賞味期限前に平均細菌数 (average microbial load) を上回った。2008年には BfR はそのまま喫食可能なミックスサラダ中のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の調査を実施した。133 検体のミックスサラダのうちの 5%、特にキャベツを含むミックスサラダからリステリアが検出された。

BfR は、細菌に汚染された野菜の喫食によるヒトの患者数は、動物由来食品 (特に家禽肉と豚肉) の喫食による食品由来感染患者数と比較して少ないとしている。また、細菌数を減らすためにスプラウトおよび包装されたサラダを十分に洗うことを消費者に推奨している。

● フランス食品環境労働衛生安全庁 (ANSES: French agency for food, environmental and occupational health safety) (旧 AFFSA および AFSSET)

<http://www.afssa.fr/>

http://www.afsset.fr/index_2010.php

フランス食品環境労働衛生安全庁 (ANSES) の創設

Creation of ANSES

1st July 2010

<http://www.afssa.fr/index.htm>

<http://www.afssa.fr/Documents/PRES2010CPA01EN.pdf> (英語版PDF)

<http://www.afssa.fr/Documents/ANSES-Ft-CPministeres> (フランス語版PDF)

2010年1月8日付けの官報による省令公布を受け、2010年7月1日に法律上および運用上の統一機関として ANSES (French agency for food, environmental and occupational health safety; Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) が創設された。

この新しい保健機関は、仏語の頭文字から ANSES と称され (アンセスと発音)、フランス食品衛生安全庁 (AFFSA: French Food Safety Agency) とフランス環境労働衛生安全庁 (AFSSET: French Agency for Environmental and Occupational Health Safety) の事業、リソースおよび人員を統合した組織である。これら 2 機関の科学的能力、独自のリスク評価、専門知識の公開性などの活動実績およびデータは新組織でも継承され、衛生 (健康) 問題に関連する、よりグローバルで横断的な見解に役立てられる。

● 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/>

1. 食品サーベイランスニュース 2010 年冬期号

セミドライトマトの喫食による A 型肝炎アウトブレイク

Food Surveillance News - Winter edition 2010

Hepatitis A in Semi Dried Tomatoes Incident

Page last updated: 1 July 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/monitoringandsurveillance/foodsurveillancenewsletter/winter2010.cfm>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) が食品サーベイランスニュース 2010 年冬期号を発行した。その中から A 型肝炎アウトブレイクに関する記事を紹介する。

オーストラリアで、2009 年 3 月から 2010 年 3 月までの期間に A 型肝炎患者 622 人が報告され、このうち 433 人 (70%) が国内感染であった。近年、同国の A 型肝炎は国外での感染が多く、国内感染の割合は 2007 年が 45% (126 人/276 人)、2008 年が 41% (69 人/165 人) であった。

国内感染が増加したため、複数の管轄区域にわたるアウトブレイク調査が行われ、国家食品問題 (インシデント) 対応プロトコル (NFIRP: National Food Incident Response Protocol) が開始された。FSANZ は NFIRP にしたがって政府機関の対応をとりまとめている。調査により、非加熱のセミドライトマトの喫食と A 型肝炎患者との関連が認められた。懸案となっている対象製品はハーブ/ガーリック入りオイル漬けの製品で、デリカテッセンやスーパーマーケットでばら売りされたほか、食品小売店で調理済み製品の調理に使用された可能性もある。2 件の食品回収が発表され、包装されていないハーブ/ガーリック入りオイル漬けセミドライトマトを喫食しないよう多数の機関が消費者に助言を行った。

保健関連機関と食品規制機関は、食品会社や小売店と協力して感染リスクを減少させる活動を行い、患者発生への報告は 2009 年 12 月末までには通常レベルに戻った。

アウトブレイク発生により、FSANZ はセミドライトマト生産業者に加工法や製品追跡可能性の改善を要求する緊急提言を要請された。現在、この緊急提言の取り扱いはアウトブレイクの結果報告と管轄機関のその後の協議結果が出るまで保留中である。

<http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/FSN%20Winter%20edition%20FINAL.pdf>

(PDF版)

2. サルモネラ汚染による卵の回収

Current consumer level recalls: Eggs

16 June 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/eggsmicrobialsalmone4810.cfm>

Jacobs Well Egg Farm 社は、サルモネラ汚染により消費者から卵を回収している。回収対象は Jacobs Well Egg Farm 社製のすべてのサイズおよび賞味期限の卵で、クイーンズランド州南東部で販売された。

(本号 SFPQ 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>

サルモネラ汚染による卵の回収情報の更新

Update on eggs from Jacobs Well Egg Farm

June 2010

http://www.safefood.qld.gov.au/index.php?option=com_content&view=article&id=245:update-on-eggs-from-jacobs-well-egg-farm&catid=76&Itemid=36

サルモネラ汚染により Jacobs Well Egg Farm 社製のすべての卵が回収されていたが、微生物検査および追加処理の結果、一部の卵の販売が認められた。今回販売が認められたのは、Jacobs Well Egg Farm Cage Eggs のラベル表示のある M (Medium)、L (Large)、XL (Extra Large) およびジャンボ (Jumbo) サイズの一部の製品番号および賞味期限の製品で、販売対象地域はクイーンズランド州南東部である。

(本号 FSANZ 記事参照)

● 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

食品事業者の認可に関する審査基準を発行

Examination Criteria for Catering Services Licensing issued

2010-06-22

<http://eng.sfda.gov.cn/cmsweb/webportal/W43879541/A64031531.html>

中国国家食品薬品监督管理局（SFDA）は、食品事業者の認可に関する区分管理と標準化のため、「食品事業者の認可に関する審査基準(Examination Criteria for Catering Services Licensing)」を2010年6月17日に発行した。これは、「食品事業者の認可に関する条項」と「食品事業における食品安全管理に関する条項」にもとづいており、公布日に発効となった。

この基準は、食品事業者の認可に関する審査の適用範囲と原則を明確にし、5つの区分にもとづいて審査を実施することを規定している。基準はまた、認可審査が申請書類の書面審査と現地事業所の立ち入り検査とから成ることを示し、5つの区分ごとに立ち入り検査時の遵守要求項目を示している。

● ProMED-Mail

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

1. ニュージーランドのジアルジア症

GIARDIASIS - NEW ZEALAND

02-JUL-2010

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:995978693429546::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,83479

ニュージーランドの2010年1～3月のジアルジア症患者数が50%近く増加し、首都ウェリントン地区でアウトブレイクの発生が懸念されている。ニュージーランド全体のジアルジア症患者は、2009年10～12月の四半期が375人、2009年1～3月の四半期（昨年度同期）が470人だったのに対し、2010年1～3月の四半期は555人に達した。

2010年6月1日の週にウェリントン地区で報告された患者は8人で、前週（5月24日の週）の1人から増加した。

ウェリントン市議会は、2010年4月に6人、5月に5人の患者発生の報告を受けた。また、6月には現時点で6人が報告されている。

感染拡大防止対策としては、食品調理の前後に手指の洗浄を十分に行うこと、天水や水路からの水を1分間以上煮沸することなどが挙げられる。

2. コレラ、下痢、赤痢最新情報

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 2010 (11)

July 6, 2010

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
パプアニューギニア	6/29	Madang 州			15 (コレラの可能性)
パプアニューギニア	6/21	Central 州	6/20 までの 2 週間	991	8 (未確認)
ベトナム	7/3	Ca Mau 省	7/2	2 (確認)	
ベトナム	7/3	An Giang 省	7/2	2 (確認)	
			6 月	10 (確認) ・ 1 (疑い)	
ベトナム	7/5	北部		下痢 36 人中 18 人 確認	
タイ	6/29		1 月～6 月	982 (南部 505、北 部 279、北東部 166、中央部 32)	5
タイ・ミャンマー国境	6/11	難民キャンプ	5/27 から 2 週間	89	0

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
カンボジア	7/5	Ratanakkiri 州	6/28～7/4		3
			4 月～7/4	1,300	32
インド	6/14	Chhattisgarh		150～	12～

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室