

食品安全情報（微生物） No. 16 / 2010 (2010.07.28)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次：

【世界保健機関 (WHO)】

1. 露店販売される食品の安全性を向上させるための基本的なステップ

【米国食品医薬品局 (US FDA)】

1. 卵の安全性確保およびサルモネラ症低減のための新しい規則が発効
2. 米国北東部でリステリア汚染の可能性がある発芽野菜製品を回収
3. カリフォルニア州の食品会社がリステリア汚染の可能性がある様々な食品を回収
4. ワシントン州の食品会社がリステリア汚染の可能性があるペッパーを回収
5. Fresh Express 社が大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある消費期限切れのロメインレタスサラダを回収
6. D & M Smoked Fish 社が内臓を除去していないニシン製品に関する警告を発表

【米国疾病予防管理センター (US CDC)】

1. 複数州で発生した生のアルファルファの喫食による *Salmonella* Newport 感染アウトブレイク (2010年6月29日、最終更新)

【カナダ公衆衛生局 (PHAC)】

1. *Salmonella* Chester アウトブレイクに関する助言

【カナダ、ブリティッシュコロンビア州疾病管理センター (BC CDC, Canada)】

1. カナダのブリティッシュコロンビア州で発生しているサルモネラ症アウトブレイク

【カナダ食品検査庁 (CFIA)】

1. サルモネラ汚染の可能性がある Brandt 社製ヘッドチーズ (食肉製品) を回収
2. サルモネラ汚染の可能性がある Freybe ブランドのヘッドチーズ (食肉製品) を回収
3. リステリア汚染の可能性があるそのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 食肉製品を回収
4. サルモネラ汚染の可能性があるタヒニを回収
5. 大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性があるロメインレタスサラダを回収
6. 大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性があるロメインレタスのサラダを回収

【欧州連合 (EU)】

1. モッツァレラチーズ変色問題：欧州委員会 (EC) がドイツ当局から問題解決報告を受理

【Eurosurveillance】

1. 2001～2007年のイングランドにおけるリステリア症：居住地域の貧困度との関連

【英国食品基準庁 (UK FSA)】

1. 食中毒菌 (カンピロバクター) 対策のための新戦略
2. 大腸菌 O157 由来のリスクの低減：交差汚染の防止に関するガイダンスに対する意見募集

【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR)】

1. 真空パック牛肉の *Clostridium estertheticum* 汚染：喫食による健康被害リスクの可能性は低い

【ProMED-mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO : World Health Organization)

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

露店販売される食品の安全性を向上させるための基本的なステップ

Basic steps to improve safety of street-vended food

INFOSAN Information Note No. 3/2010

30 June 2010

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en/index.html

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_en.pdf (英語版 PDF)

露店での食品の販売は、世界中のほとんどすべての国で行われている。国連食糧農業機関 (FAO) および世界保健機関 (WHO) のコーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission) は、“street-vended foods もしくは street foods (露店販売される食品)” を、そのまま喫食可能 (ready-to-eat) であって、露店商および行商人によって特に街頭およびその他の公共の場所で調理・販売される食品と定義している (CAC-GL 22 rev.1, 1999)。露店販売される食品は、都市部の貧困層にとってそのまま喫食できる高栄養価・低価格の重要な食糧源となっているが、これらの食品がもたらす健康リスクは利益を上回る可能性がある。この記事は、露店販売される食品について、住民にとっての利便性を損なわずにその安全性を向上させる現行のアプローチに関して、最新情報を紹介している。

以下に本記事の要旨を示す。

- ・ 露店販売食品の業界は、多くの開発途上国において特に、都市部の貧困層が利用しやすい低価格の食事を提供する重要な役割を担っている。
- ・ 露店販売食品の化学物質もしくは病原微生物汚染は、食品由来疾患の重要なリスク因子であると考えられる。
- ・ 露店販売食品に係る主なリスク因子は、貧弱な環境衛生、不十分なインフラ、および食品の不適切な取扱いである。
- ・ 露店販売業者が食品安全性確保のための基本原則や対策についてより深い認識を持つことが、露店販売食品による健康リスクを低減させる費用対効果が最も優れた方策の1つである。
- ・ WHO の「食品をより安全にするための5つの鍵 (Five Keys to Safer Food)」が露店販売食品の業界向けに改変・導入された。すべての国で露店販売食品業者の研修の際の基本事項として活用されるべきである。

<http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/>

露店販売食品の業界向けに改変・導入された「食品をより安全にするための5つの鍵(Five Keys to Safer Food)」は以下の通りである：

Key 1. 清潔に保つ (Keep clean)

Key 2. 生の食品と加熱済み食品とを分ける (Raw and cooked food should be separated)

Key 3. 危害要因である病原微生物をできる限り死滅させる (Destroy hazards when possible)

Key 4. 食品中の微生物の増殖を防ぐ (Keep microorganisms in food from growing)

Key 5. 安全な水と原材料を使う (Use safe water and raw material)

【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. 卵の安全性確保およびサルモネラ症低減のための新しい規則が発効

New Final Rule to Ensure Egg Safety, Reduce *Salmonella* Illnesses Goes Into Effect

July 9, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm218461.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、大規模鶏卵生産業者向けの新しい食品安全規則の施行により、サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) に汚染された卵の喫食が原因で発生する患者や死亡者のうち、約 79,000 人の患者および約 30 人の死亡の発生を毎年防ぐことができるとしている (食品安全情報 No. 15/2009 (2009.07.15) US FDA 記事参照)。

新しい食品安全規則は 2010 年 7 月 9 日に施行されたが、その当面の対象は米国の鶏卵の約 80%を生産する大規模鶏卵生産業者 (所有産卵鶏が業者あたり 50,000 羽以上) である。特に、予防対策および卵の保管・輸送時の冷蔵の実施を義務付けている。

ヒト喫食用の殻付き卵を生産し、全数を消費者に直接販売することはない大規模生産業者は、規則にもとづく冷蔵要件を遵守しなければならない。卵に低温殺菌などの処理を施している業者も同様である。また、殻付き卵の輸送または保管を行う業者も、規則の施行日以降は冷蔵要件に従わなければならない。

卵に関連したサルモネラ症は、重要な公衆衛生上の案件となっている。感染した患者は、軽度から重度の胃腸疾患、短期間または慢性の関節炎などの症状を呈し、死亡することもある。予防対策を実施すれば、卵による *S. Enteritidis* の感染者数を 60%近く減少させるこ

とができる。

S. Enteritidis は外見が正常な卵の内部から検出されることがある。このような卵を生または加熱不十分の状態で喫食すれば、サルモネラ症を発症する可能性がある。殻付き卵の内部汚染は、養鶏場において主に産卵鶏のサルモネラ感染が原因で発生する。

3,000羽以上 50,000羽未満の産卵鶏を所有し、殻付き卵に低温殺菌などの処理を施さない鶏卵生産業者は、2012年7月9日以降、本規則に従わなければならない。すべての卵を消費者に直接販売する生産業者、または所有産卵鶏が3,000羽未満の業者には本規則は適用されない。

本規則にもとづき、殻付き卵に低温殺菌などの処理を施さない鶏卵生産業者には以下の項目が義務付けられる：

- ・ サルモネラ菌のモニタリングを実施している供給業者からのみ雛鳥および若齢雌鶏を購入する
- ・ 齧歯類・害虫の駆除を行い、細菌がヒトおよび機器によって養鶏場全体に拡散するのを防ぐためのバイオセキュリティ対策を確立する
- ・ 鶏舎の *S. Enteritidis* 検査を行う。菌が検出された場合は、卵の代表的検体の検査を8週にわたって（2週間の検査を4回）実施しなければならない。このうち1回でも陽性結果が出た場合は、生産業者は卵に追加の殺菌処理を施すか、当該卵を食用外に転用しなければならない
- ・ *S. Enteritidis* が検出された鶏舎を洗浄・消毒する
- ・ 卵を保存、輸送する場合は、産卵後遅くとも36時間以内に華氏45度（7.2℃）での冷蔵を開始する（本項目は卵を低温殺菌などで処理する生産業者にも適用される）

本規則は、FDAと米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS : Food Safety and Inspection Service）との協同戦略の一環である。FDAおよびFSISは、卵の安全対策における一貫性、協調性および補完性を確保するために引き続き緊密に協力していく予定である。

業界が実施する新しい安全対策に加え、消費者自身も安全な卵の取り扱い方法に従うことで食品由来疾患のリスクを低減させることができる。FDAは消費者が、冷蔵された卵を購入し、パック内の卵が清潔でひび割れがないことを確認し、卵・卵含有食品を十分加熱するよう再度注意喚起する。

本規則に関する詳細情報は以下の各サイトから入手可能。

Egg Safety Final Rule

July 7, 2009

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/EggSafety/EggSafetyActionPlan/ucm170615>

Federal Register Final Rule (July 9, 2009, 74 FR 33030): Prevention of *Salmonella* Enteritidis in Shell Eggs During Production, Storage, and Transportation

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/EggSafety/EggSafetyActionPlan/ucm170746.htm>

2. 米国北東部で発芽野菜製品を回収

Specialty Farms, LLC Recalls Organic Alfalfa Sprouts Blend and Organic Sprout Salad in the North Eastern United States Because of Possible Health Risk

July 23, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm220174.htm>

Specialty-Farms社が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Specialty Farmsブランドの下記の発芽野菜製品を自主回収している。

製品名	UPC
Organic Alfalfa Sprouts Blend	8192400108
Organic Sprout Salad	8192400024

販売期限 (sell-by date) は2010年7月26日で、4オンスのビニール袋入りである。検査で小売製品の1検体が陽性となったため、2010年7月23日に自主回収を開始した。2010年7月27日以降の日付の製品は対象外である。対象製品はPrice Chopper (小売業者) および Cooseman's NY (流通業者) に出荷された。製品はニューヨーク、コネティカット、マサチューセッツ、ニューハンプシャー、バーモントおよびペンシルバニアの各州で販売された。

3. カリフォルニア州の食品会社がリステリア汚染の可能性のある様々な食品を回収

Quong Hop & Co. Recalls Raquel's Products (Because Of Potential Health Risk)

July 22, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm220173.htm>

Quong Hop 社 (カリフォルニア州サンフランシスコ) が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Raquel's ブランドのハマス (hummus : ヒヨコ豆のペースト)、サラダ、ラップ (wrap : ロール状サンド)、サンドイッチなどを自主回収している。

製造施設の検査で対象製品から *L. monocytogenes* が検出されたほか、ハマスにアレルギーであるダイズレシチンが使用されていたが、ラベルに表示されていなかった。

回収対象製品には、Raquel's ブランドのサラダ、サンドイッチ、ラップ、ハマス、ブリトー (トルティーヤで様々な具を包んだ食品)、ブドウの葉で包んだ食品が含まれる。回収対象となるハマスの日付は 2010 年 9 月 23 日以前のもので、サラダ、ラップ、サンドイッチなど他の製品は 2010 年 8 月 3 日以前のものである。Raquel's ブランドの製品は材料もサイズも様々なものがあり、西海岸と中西部 (カリフォルニア、アラスカ、アリゾナ、ワシントン、オレゴンおよびネバダ州) のスーパーマーケットや自然食品店に出荷されている。

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。同社は対象製品の生産と出

荷を停止し、原因の調査を行っている。

4. ワシントン州の食品会社がリステリア汚染の可能性のあるペッパーを回収

Pasco Processing LLC, Announces Voluntary Product Recall Because of Possible Health Risk

July 21, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm220177.htm>

Pasco Processing 社（ワシントン州 Pasco）が、リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性のあるペッパー製品（Corn and Poblano pepper） 20 ポンド（約 9 キロ）入りの 2,087 ケース（SKU 10071179017738）を回収している。

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。同社のほかの製品は対象外である。対象製品は同社が製造し、販売のため J R Simplot 社に出荷された。回収対象は製品コード 3901741007 および 3901751007 の 2 つのみであり、これらはカリフォルニア州およびアリゾナ州の食品流通業者 3 社を介して、カリフォルニア州、ネバダ州およびアリゾナ州の Chipotle メキシコ料理レストランチェーンに出荷された。対象製品は Chipotle レストランから回収・廃棄された。リステリアが検出された時期に生産された製品はレストランには出荷されていない。

Pasco Processing 社が行った通常検査で *L. monocytogenes* 陽性が確認されたことから、Pasco Processing 社と Chipotle 社は米国食品医薬品局（FDA）と協力し、予防措置として回収が行われている。

5. Fresh Express 社が大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性のある消費期限切れのロメインレタスサラダを回収

Fresh Express Announces Recall of Expired Romaine Lettuce Products with Use-By Dates of July 8 to 12 and "S" in the Product Code Due to Possible Health Risk

July 13, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm219057.htm>

Fresh Express 社（カリフォルニア州 Salinas 市）が、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性のあるロメインレタスサラダを自主回収し、消費者および小売業者に注意喚起を行っている。対象製品の消費期限（Use-by Date）は 7 月 8 日～12 日であり、製品コードには S が含まれている。同社の他のサラダは対象外である。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。今回の回収は米国食品医薬品局（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、同社のロメインレタスサラダ包装品の 1 検体が大腸菌 O157 : H7 陽性となったために実施された。

6. D & M Smoked Fish 社が内臓を除去していないニシン製品（Schmaltz Herring）に関する警告を発表

D & M Smoked Fish, Inc. Issues an Alert on Uneviscerated Schmaltz Herring

July 15, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm219439.htm>

D & M Smoked Fish 社（ニューヨーク州 Queens）は、内臓除去されていないことが確認された Haifa ブランドのニシンの真空パック製品（Schmaltz Herring、ロット番号 168）を回収している。対象ロットは、透明ビニール袋に真空個包装されたノルウェー産の製品で、ラベルにロット番号#168 と販売期限（Sell by date）7/20/10（2010年7月20日）が表示されており、ニューヨークエリアの食品小売施設を通じて販売された。

ニューヨーク州の農産物・流通食品検査官（Agriculture and Markets Food Inspector）が行った Schmaltz Herring の通常検査サンプリングから、加工前に当該製品の内臓除去が適切に行われていなかったことが判明した。

魚の内臓にはその他の部位と比べボツリヌス菌（*Clostridium botulinum*）芽胞が高濃度で含まれている可能性が高いため、内臓が除去されていない魚類の販売はニューヨーク州の農業および流通に関する規則（Agriculture and Markets regulations）により禁止されている。内臓が除去されていない魚類製品は過去に発生したボツリヌス毒素によるアウトブレイクに関連している。現時点では、本件に関連した患者発生は報告されていない。

● 米国疾病予防管理センター（US CDC : Centers for Disease Control and Prevention）

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

複数州で発生した生のアルファルファの喫食による *Salmonella* Newport 感染アウトブレイク（2010年6月29日、最終更新）

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

Updated June 29, 2010 (FINAL Update)

<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、複数州で発生した生のアルファルファの喫食による *Salmonella* Newport アウトブレイクを調査していたが、今回その最終更新情報を発表した（食品安全情報（微生物）No. 13/2010（2010.06.16）、No. 12/2010（2010.06.02）、US CDC 記事参照）。

米国東部時間 2010年6月24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 44人報告された。発生州（患者数）は、アリゾナ（4）、カリフォルニア（19）、コロラド（1）、アイダホ（6）、イリノイ（1）、ミズーリ（2）、ニュー

メキシコ (2)、ネバダ (4)、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～6月1日である。患者の年齢範囲は1歳未満～85歳で、中央値は38歳である。患者の68%が女性であり、入院に関する情報が得られた患者34人のうち、7人(19%)が入院した。死亡は報告されていない。

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

Salmonella Chester アウトブレイクに関する助言

Public Advisory: *Salmonella* Chester Outbreak

July 23, 2010

http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/salmonella/index_201007-eng.php

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、*Salmonella* Chester に汚染されたヘッドチーズ (ブタの頭部等の肉を原料にゼラチンと香辛料を混合して製造される食品) 製品が回収されていることを考慮し、回収対象製品 (本号 CFIA 記事参照) の喫食を確実に避けるために必要なあらゆる予防措置を取るようカナダ国民に助言している。この措置は、サルモネラ感染により深刻な病状に陥る危険性が高い60歳以上の高齢者および癌治療やHIV/AIDSまたはその他の慢性疾患への罹患などで免疫機能が低下している者にとっては特に重要である。

7月23日の時点で、ブリティッシュコロンビア州から17人およびオンタリオ州から1人の*S. Chester* 確認患者が報告されている。感染者のほとんどは70歳以上の高齢者である。アウトブレイクの感染源は、Brandt Meat Packers 社が Freybe Gourmet Foods 社向けに製造したヘッドチーズ製品である。アウトブレイクに関連しているのは Freybe ブランドのみであるが、当該製品の回収は両社が行っている。

小売店のデリコーナーで再包装され、元のブランド名や賞味期限が記載されていないものもある可能性がある。本回収との関連が不明なヘッドチーズ製品を冷蔵庫内に保管している消費者は、製品のブランド名を購入店に問い合わせ、回収対象製品であるかどうか確認すべきである。

カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency) は、当該製品のサルモネラ汚染源に関する調査を継続している。CFIA は、追加の関連製品が特定された場合、直ちに消費者にこれを通知し、市場からの当該製品の回収を徹底して行う予定である。

-
- カナダ、ブリティッシュコロンビア州疾病管理センター (BC Centre for Disease Control, Canada)

<http://www.bccdc.ca/default.htm>

カナダのブリティッシュコロンビア州で発生しているサルモネラ症アウトブレイク

Salmonella Chester outbreak in British Columbia

July 26, 2010 Update/ July 23, 2010 Update/ July 14, 2010

<http://www.bccdc.ca/resourcematerials/newsandalerts/healthalerts/SalmonellaChesterJuly14.htm>

ブリティッシュコロンビア州疾病管理センターは、サルモネラ (*Salmonella* Chester) アウトブレイクに関連している可能性があるため、Freybe ブランドのヘッドチーズ (ブタの頭部等の肉を原料にゼラチンと香辛料を混合して製造される食品) を購入した州民に廃棄するか購入店に返却するよう呼びかけている。

7月26日更新

現在ブリティッシュコロンビア州で報告されているサルモネラ (*S. Chester*) 感染確定患者は 19 人である。アウトブレイクは Freybe 社のヘッドチーズの喫食に関連している。

7月23日更新

実施中のアウトブレイク原因調査の結果から、カナダ食品検査庁 (CFIA) および G. Brandt Meat Packers 社は、サルモネラ汚染の可能性があるととして同社のヘッドチーズを喫食しないよう注意喚起を行っている。対象製品は、Establishment 番号 164 で、2010 年 7 月 21 日以前に販売された全フレーバーの Brandt 社のヘッドチーズ製品である。Feybe 社のものと同様、Brandt 社のヘッドチーズ製品はデリカテッセンで販売されたと考えられる。しかし、消費者向けの包装には元のブランド名や賞味期限が付いていなかった可能性もあり、元のブランド名やコードが不明のヘッドチーズを購入した消費者に対して、購入したものが該当する製品かどうか小売店または販売業者に問い合わせるよう助言している。

7月14日時点の情報

同州内では 7 月 14 日以前の 2 週間にサルモネラのまれにしか見られない株 (*S. Chester*) の感染者 10 人が確認された (7 月 14 日時点)。患者が喫食していた共通食品はヘッドチーズのみであり、それらは 6 月中旬から下旬に州内の様々な店で購入したものであった。患者の大部分が高齢者であり、約半数が入院を必要とした。

Freybe Gourmet Foods 社は、別の会社が製造したこの製品を自主回収している。ヘッドチーズは様々な店で切り売りされたため、多くの消費者は購入したヘッドチーズのブランドを把握していない可能性がある。

回収製品に関する情報は以下 CFIA サイトから入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100714be.shtml>

● 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 **Brandt** 社製ヘッドチーズ (食肉製品) を回収

CERTAIN BRANDT HEADCHEESE PRODUCTS MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

July 21, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100721e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および G. Brandt Meat Packers 社は、サルモネラ汚染の可能性があるととして同社のヘッドチーズ (ブタの頭部等の肉を原料にゼラチンと香辛料を混合して製造される食品) を喫食しないよう注意喚起を行っている。対象製品は、Establishment 番号 164 で、2010 年 7 月 21 日以前に販売された全フレーバーの Brandt 社のヘッドチーズ製品である。対象製品はカナダ全国に出荷されていた。

これらヘッドチーズ製品はデリカテッセンで販売されたと考えられる。しかし、消費者向けの包装には元のブランド名や賞味期限が付いていなかった可能性もあり、元のブランド名やコードが不明のヘッドチーズを購入した消費者に対して、購入したものが該当する製品かどうか小売店または販売業者に問い合わせるよう助言している。G. Brandt Meat Packers 社 (オンタリオ州) が自主回収を行っている。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。

2. サルモネラ汚染の可能性がある **Freybe** ブランドのヘッドチーズ (食肉製品) を回収

CERTAIN FREYBE BRAND HEAD CHEESE MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

July 14, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100714be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ汚染の可能性のある Freybe ブランドのヘッドチーズ (ブタの頭部等の肉を原料にゼラチンと香辛料を混合して製造される食品) を喫食しないよう注意喚起を行っている。対象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、オンタリオ (北西部) の各州およびユーコン準州で販売され、さらにカナダ全国で販売された可能性がある。7 月 14 日以前に販売された全製品が回収対象であり、Freybe Gourmet Foods 社 (ブリティッシュコロンビア州) が自主回収を行っている。この製品はデリカテッセンのカウンターで客の注文によって販売されたか、再包装された可能性があるため、消費者に製品の出所が不明の場合は確認するよう呼びかけている。CFIA は諸機関と協力してサルモネラ (*Salmonella* Chester) 感染アウトブレイクの調

査を行っている。

3. リステリア汚染の可能性があるそのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 食肉製品を回収

CERTAIN READY-TO-EAT MEATS MADE BY DATS DELI EUROPEEN (ESTABLISHMENT 155) MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

July 27, 2010/ July 21, 2010/ July 20, 2010/ July 19, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100727e.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100721be.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100720e.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100719be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Dats Déli Européen 社 (ケベック州 Montreal (施設番号 155)) は、2010年7月19日付の警報でリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある特定のスライス肉製品を喫食しないよう国民に呼びかけていたが、7月20日に対象製品と販売地域の追加および一部の製品のブランド名の訂正が発表され、7月21日に対象製品、回収対象賞味期限および販売地域が追加された。7月27日には対象製品、回収対象賞味期限が追加された。

当該製品は、ノバスコシア、ケベック、オンタリオ、アルバータおよびブリティッシュコロンビアの各州で販売されたことが確認されており、カナダ全国に流通している可能性もある。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、当該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タヒニを回収

CEDAR BRAND TAHINI MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

July 19, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100719e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) と Produits Phoenicia 社 (ケベック州 Saint Laurent) は、サルモネラ汚染の可能性のある Cedar ブランドのタヒニ (ごまのペースト) を喫食しないよう注意喚起を行っている。対象製品は 450ml びん入りでラベルに UPC 0 62356 50178 5 と記載されているが、ロットコードは付いておらず、カナダ全国に出荷された。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。同社は自主回収を行っている。

5. 大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性があるロメインレタスサラダを回収

CERTAIN ROMAINE-BASED SALADS MADE AND SOLD AT SAFEWAY STORES MAY CONTAIN *E. coli* O157:H7 BACTERIA

July 14, 2010

<http://inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100714ce.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）と Canada Safeway 社（アルバータ州 Calgary）は、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある様々なサラダ製品と Signature Café ブランドのサラダを喫食または提供しないよう注意喚起を行っている。これらのサラダは、7月14日に回収が発表された米国カリフォルニア州の Fresh Express 社のロメインレタスサラダを含む製品である。現時点では当該食品の喫食による患者発生の報告はない。対象製品は賞味期限（Best Before Date）が7月14日と15日の様々なロメインレタスサラダであり、アルバータ、ブリティッシュコロンビア、マニトバ、オンタリオおよびサスカチュワンの各州の Safeway 店で調理され販売された。Canada Safeway 社が自主回収を行っている。

6. 大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある Fresh Express ブランドのロメインレタスのサラダを回収

CERTAIN FRESH EXPRESS BRAND ROMAINE-BASED SALADS MAY CONTAIN *E. coli* O157:H7 BACTERIA

July 14, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100714e.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある Fresh Express ブランドのロメインレタスのサラダを喫食しないよう注意喚起を行っている。また、製造会社である Fresh Express 社（米国カリフォルニア州 Salinas 市）が回収を行っている。対象製品の賞味期限（Best Before date）は7月9日～12日であり、製品コードには S が含まれている。アルバータ、ブリティッシュコロンビア、マニトバ、オンタリオおよびケベックの各州で販売され、さらにカナダ全国で販売された可能性がある。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。

● 欧州連合（EU）

http://europa.eu/index_en.htm

モッツァレラチーズ変色問題：欧州委員会（EC）がドイツ当局から問題解決報告を受理

Mozzarella: Commission receives all clear from German Competent Authorities

16 July 2010

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/10/962&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

ドイツから出荷されたモッツァレラチーズが青く変色していた問題は初めにイタリアで確認され、2010年6月9日に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 EU 全加盟国および欧州委員会（EC : European

Commission) に通知された。変色したチーズは既に他の加盟国や第三国にも輸出された後で、輸出先各国で市場から回収された。

EC は、食品獣医局 (FVO : Food and Veterinary Office) が 6 月 23～25 日に現地施設で実施した調査の主な結果を発表した。特に、汚染が検出された際に当該施設が管轄機関への連絡を怠った点が指摘された。EC はドイツの管轄機関に対して、汚染源の除去および当該乳製品の微生物学的品質の回復の全面的な保証を求め、7 月 15 日に問題解決報告を受理した。

● Eurosurveillance

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

2001～2007 年のイングランドにおけるリステリア症：居住地域の貧困度との関連

Human listeriosis in England, 2001-2007: association with neighbourhood deprivation

Volume 15, Issue 27, 08 July 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19609>

リステリア症は、まれではあるが重篤な症状を示す食品由来疾患で、主に妊婦、胎児、新生児、高齢者および免疫機能低下者などに影響をおよぼす。その高い死亡率にもかかわらず、リステリア症の社会経済的な発生要因については詳しく研究されていない。すなわち、本疾患の発生に関連して存在すると考えられる健康較差の実態が明確になっていない。ここでは患者の居住地の郵便番号を利用して、2001～2007 年にイングランドで報告されたリステリア症患者に関する検査機関のサーベイランスデータを、居住地域の貧困度指標のデータおよび人口統計学的データとリンケージして解析した。貧困度の五分位数の増加に対応したリステリア症の発生率の変化を、集団の人口規模について調整を加えながら一般化線形モデルに適合させて算出した。観察されたリステリア症の発生率の差異をさらに定量的に裏付けるために、患者の食品購入・喫食データを詳細に調査し、一般住民による食品の購入に関する調査会社のデータと比較した。

調査対象集団

2001～2007 年に 1,242 人のリステリア症患者が報告され、そのうち 1,084 人 (87%) が非周産期関連の感染例であり、残りの 158 人 (13%) が周産期関連であった。年齢が明らかになった非周産期関連の患者 (n=1,072) では、810 人 (76%) が 60 歳以上であった。1,179 人 (95%) の患者に関して自宅の郵便番号の情報が得られ、これらはそれぞれ英国国家統計局 (Office for National Statistics) の 1 つの lower super output area (LSOA) ¹ に

¹ 国勢調査で集計データが発表される最小の地域単位。イングランドには 32,482 カ所あり、1 カ所あたり

対応した。

貧困度の五分位数ごとのリステリア症発生率

居住地域の相対的貧困度が高いとリステリア症の発生率が高かった。五分位数で分けした時に最も貧困度が高い地域における発生率は最も低い地域の発生率に比べ 38%高かった (95%信頼区間(CI)[16~65%])。発生率は、「教育、技能および訓練」、「住居・公共サービスに対する障害」を除く他の 5 つの貧困度指標と正の相関があった。非周産期関連の全ての患者の場合、発生率は総じて上述の相関を示し、非周産期関連の 60 歳以上の患者ではより顕著な相関が観察された。周産期関連の患者の場合、発生率と居住地域の貧困度の高さとの強い関連が示され、「収入」、「雇用」、「保健衛生上の貧困および身体的な障害」の貧困度指標で特に強い関連を示した。

患者の食品暴露に関する標準化データ (2005~2007 年)

2005 年 1 月 1 日~2007 年 12 月 31 日に、イングランドで報告された 566 人のリステリア症患者のうちの 231 人から疫学質問票に対する回答が得られた (回答率 41%)。標準化されていない回答 20 例および不完全な回答 40 例を除外し、171 例を解析対象とした。

一般住民との比較における患者の食品購入パターン (2005~2007 年)

リステリア症患者は、一般住民と比較してスーパーマーケットおよびディスカウントストアの利用が少なく、全国チェーンのコンビニエンスストア M および種々の地元小売店(ベーカーリー、食肉店、魚屋、八百屋)の利用が多いと推定された。この傾向は 60 歳以上の患者ではそれほど強くなかった。周産期関連の患者については対応する一般住民のデータがないためこのような推定はできなかった。全国チェーンのコンビニエンスストア M で食品を購入したと報告した患者は、貧困度のすべての五分位に同等に分布しており (χ^2 傾向性検定 $p=0.38$)、9 種の異なるリステリア (*Listeria monocytogenes*) 血清型のどれかに感染していた。このチェーン店での食品の購入頻度は、すべての調査年度において一般住民より患者の方が高かった: 2005 年のオッズ比(OR): 6.00 (95% CI [1.75~20.56])、2006 年の OR: 6.16 (95% CI [2.72~13.91])、2007 年の OR: 4.67 (95% CI [2.7~7.97])。このことは、患者とこのチェーン店との関連は、単一または限られた種類の *L. monocytogenes* 株による 1 件のアウトブレイクに由来するものではないことを示唆した。

さらに、患者による食品の購入、保存、喫食の調査結果と患者の居住地域の貧困度の五分位数とを組み合わせることにより、患者のリスクプロファイルも居住地域の貧困度により変化することがわかった。

平均余命および食品価格の上昇に伴い、「食の貧困」が将来の食品由来疾患の重要な発生

の居住者の平均は 1,500 人である。

要因となりつつある。英国政府の政策として、食品衛生の専門知識の十分なレベルを確保するために小規模食品ビジネスを引き続き重視すべきであるが、一方で被害を受けやすい集団のために、リステリア症予防に関する状況に応じた、焦点を絞った食品安全上の助言が必須である。これを怠ると、社会経済的集団間の健康較差が拡大する恐れがある。

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

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

1. 食中毒菌 (カンピロバクター) 対策のための新戦略

New strategy to tackle food poisoning bug

21 July 2010

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

英国における食中毒の最も多い原因であるカンピロバクターの対策に関する新しい研究戦略が開始された。英国食品基準庁 (UK FSA)、バイオテクノロジー・生物科学研究会議 (BBSRC: Biotechnology and Biological Sciences Research Council)、英国環境・食糧・農村地域省 (Defra : Department for Environment, Food and Rural Affairs)、北アイルランド農業・地方開発局 (Northern Ireland Department for Agriculture and Rural Development) およびスコットランド政府が新戦略を支持している。

最新の調査データから、販売店で購入した生の鶏肉のうち 65%がカンピロバクターに汚染されていることが示唆されている。カンピロバクターは鶏肉を適切に加熱調理することで死滅するものの、イングランドおよびウェールズで年間 300,000 人以上の食中毒患者が発生し、15,000 人が入院する原因となっている。

新戦略は、フードチェーンにおけるカンピロバクターの汚染レベルやヒトへの感染を大幅に低下させることができる様々なメカニズムの特定を目的としている。新戦略には以下の研究内容が含まれる：

- ・ 現在の感染者数、現行の食品・農業規範および実現可能性のある対策戦略を把握するための研究
- ・ カンピロバクターの生態およびその宿主動物に関する研究
- ・ 新たなツールおよび診断手法開発 (農場におけるカンピロバクターの迅速検査法の開発の実現性など)

2. 大腸菌 O157 由来のリスクの低減：交差汚染の防止に関するガイダンスに対する意見募集

Reducing the Risk from *E. coli* O157 - controlling cross contamination (England)

14 July 2010

<http://www.food.gov.uk/consultations/consulteng/2010/reducingriskecolio157eng>

英国食品基準庁 (FSA) は、食品業者が行う大腸菌 O157 の交差汚染のリスク低減の方法と、対策の適切性と有効性を公的管理担当者が確認する方法についてガイダンスを作成中であり、このガイダンスについての意見を募集している。

意見募集の主な対象は、生の食品とそのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 食品の両方を扱う全ての食品業者、および食品業界に対する公的管理担当官である。

意見募集の目的は、食品業者と公的管理担当官の双方にとってわかりやすいガイダンスを作成するために、大腸菌 O157 の交差汚染に対するリスク管理に適用する種々の原則について関係者の見解を求めることである。それぞれのリスク低減対策の有効性・実用性・適切性に関する情報は、作成中のガイダンスの構成と内容の具体化に寄与する。

意見募集の詳細

2005 年にウェールズで発生した大腸菌 O157 アウトブレイクの公的調査報告書が 2009 年に発表された。そこに盛り込まれたいくつかの勧告に対し FSA は英国の立場から対応しており、今回の意見募集にはそれらのうち以下の勧告が最も関連がある。

- ・ 勧告 1 : 全ての食品業者は、採用しているシステムや手順が食品の大腸菌 O157 汚染もしくは交差汚染を防ぐことができることを確かめなければならない。
- ・ 勧告 4 : 食肉店認可プログラム (Butchers' Licensing Scheme) を支える諸原則が、生肉の加工と未包装の RTE 食品の製造における食品衛生対策の指針となるべきである。
- ・ 勧告 5 : FSA は現行のガイダンスを再検討し、必要性が特定されている分野に対しては新しいガイダンスの作成を積極的に行うべきである。
- ・ 勧告 6 : FSA は、調理台表面や調理器具からの交差汚染の防止のためにどのような洗浄液を使用すべきかについて食品業者の間で生じている混乱を解決すべきである。

最も重要な提案

- ・ 食品の大腸菌 O157 低レベル汚染の個別事例のリスクから全ての消費者を保護しなければならない。
- ・ 生の食品および RTE 食品を取り扱う施設での汚染リスクは、(1) 物理的な分離、(2) 洗浄と消毒、および (3) 手洗い励行と公衆衛生によって低減させる必要がある。リスク低減にはこの 3 対策すべての実施が必要である。
- ・ 食品業者が行う大腸菌 O157 の交差汚染のリスク低減の方法と、そのような対策の適切性と有効性を公的管理担当者が確認する方法は、法律ではなくガイダンスにより示される。
- ・ ガイダンスは、生の食品および RTE 食品を扱うあらゆる規模および種類の食品業者に適用される。
- ・ 交差汚染対策に何か問題が生じた場合には、直ちに問題が起きた手順の有効性を検証し、

さらに食品業者が現行の手順にこれからも信頼が置けるか否かを検討する必要がある。

意見募集の締め切りは 2010 年 10 月 5 日。

-
- 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/>

真空パック牛肉の *Clostridium estertheticum* 汚染: 喫食による健康被害リスクの可能性は低い

Clostridium estertheticum in vacuum-packed beef: Health risk through consumption is unlikely

6 July 2010 (Posted 15.07.2010)

http://www.bfr.bund.de/cm/245/clostridium_estertheticum_in_vacuum_packed_beef_health_risk_through_consumption_is_unlikely.pdf

Max Rubner 研究所 (MRI: Max Rubner-Institute) は真空パック入り食肉における好冷菌 (低温で増殖可能) 汚染の増加を報告している。これらの食肉は賞味期限 (best-before date) 前に腐敗し、その典型的な兆候は包装の膨張と悪臭である。原因菌はクロストリジウム属菌の一種 (*Clostridium estertheticum*) で、牛肉の汚染が最も一般的であるが、子羊肉や鹿肉も汚染される。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、このように腐敗した食肉は食用に適さないものの、消費者に健康被害をもたらす可能性は低いとしている。

C. estertheticum に関するデータが不十分であることから、BfR が提供できるのは暫定的なリスク評価のみである。この菌の摂取によるヒトへの健康被害リスクを報告する研究論文はない。*C. estertheticum* は病原性であると考えられておらず、Committee for Biological Agents (ABAS) による分類では最もリスクの低いグループに分類されている。クロストリジウム属の多くの種が環境中のいたる所に存在し、*C. estertheticum* は内臓除去および剥皮の際にとたいに移行すると考えられる。他の腐敗菌と異なり、この菌は -1.5°C ~ 16°C で良く増殖し、ガス産生により真空包装を膨張させる。このような包装の膨張を伴う腐敗の例は 1989 年に初めて報告された。

BfR 見解の全文 (ドイツ語) は次のサイトから入手可能。

http://www.bfr.bund.de/cm/208/clostridium_estertheticum_in_vakuumverpacktem_rindfleisch_ein_gesundheitliches_risiko_durch_den_verzehr_ist_unwahrscheinlich.pdf

● 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 (12)

July 27, 2010

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:3571914826691625::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,83851

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
シリア	7/13	軍隊			14~
イエメン	7/6			183	4
イエメン	7/1	Lahij	6/21 からの週	127	4
		Hajjah		200	7

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室