

# 食品安全情報（微生物） No. 17 / 2010 (2010.08.11)

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. 食品安全ニュース No. 39

## 【米国食品医薬品局 (US FDA)】

1. カリフォルニア州の食品会社がリステリア汚染の可能性があるサラダを回収
2. フロリダ州の会社が加工不十分の可能性があるトリュフのピュレを回収
3. 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（対象製品の拡大）
4. 新しい早期検出システムにより開始後 7 ヶ月間で 100 件以上の食品安全上の問題を特定
5. FDA が冷凍げっ歯類（爬虫類用餌）からのサルモネラ感染リスクを警告
6. サルモネラ汚染の可能性がある爬虫類用冷凍餌を回収

## 【米国農務省 食品安全検査局 (USDA FSIS)】

1. カリフォルニア州の会社が腸菌汚染の可能性がある冷凍牛ひき肉を回収

## 【米国疾病予防管理センター (US CDC)】

1. 複数州で発生した異なる血清型のサルモネラ (*Salmonella* Hartford および *Salmonella* Baildon) によるアウトブレイク 2 件の調査
2. 冷凍げっ歯類により複数州で発生したサルモネラアウトブレイク

## 【カナダ公衆衛生局 (PHAC)】

1. サルモネラ (*Salmonella* Chester) アウトブレイク最新情報 (8月6日更新)

## 【カナダ食品検査庁 (CFIA)】

1. 食品由来病原菌汚染の可能性があるそのまま喫食可能な (RTE : READY-TO-EAT) 加熱済み食肉製品を回収
2. ボツリヌス菌汚染の可能性があるペパロニを回収
3. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Freybe ブランドのハムを回収

## 【欧州食品安全機関(EFSA)】

1. ブロイラーバッチにおけるカンピロバクター汚染率およびブロイラーとたいにおけるカンピロバクター汚染率とサルモネラ汚染率のベースライン調査 (2008年、EU) Part B: ブロイラーバッチへのカンピロバクターの定着とブロイラーとたいのカンピロバクター汚染に関連する因子の解析、およびブロイラーとたい検体のカンピロバクター検査に用いられる培養法の検査特性に関する調査

## 【英国健康保護庁 (UK HPA)】

1. 妊娠女性のリステリア食中毒リスクは少数民族系の方が高い(居住地の貧困度も重要なリスク因子である)

## 【英国食品基準庁 (UK FSA)】

1. 鶏レバーに関して食品事業者へ警告
2. カンピロバクター対策における重要なステップ

## 【フランス国立衛生監視研究所 (InVS)】

1. 2006～2008年のフランスにおける食品由来アウトブレイク
2. フランスにおける急性胃腸炎の冬期のアウトブレイク：3期 (2006/2007、2007/2008)

および 2008/2009) の結果

3. 2009 年のフランスにおけるレジオネラ症患者数

4. 2003 年のフランス本土における腸管病原性エルシニア感染症の診断に関する全国調査

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 \(BfR\)](#)】

1. ドイツにおける 2009 年の疾患アウトブレイクに関連した食品

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

1. ウェルシュ菌 (*Clostridium perfringens*) 汚染による鶏肉製品の回収

【[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/>

### 食品安全ニュース No. 39

Food Safety News No 39

3 August 2010

<http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/39/en/index.html>

<http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/39en.pdf>（英語PDF）

食品安全ニュース No. 39 が発行された。このうち、抗菌剤耐性に関する記事を紹介する。

2010年7月14日、米国連邦議会の健康に関する委員会が、抗菌剤耐性と畜産業における抗菌剤の使用について公聴会を開催した。公聴会では、食料生産動物への抗生物質の使用とそれによるヒトの健康への影響が検討された。この問題の背景資料、参考人リストおよび証言内容が以下サイトから入手可能である。

[http://energycommerce.house.gov/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2071:hearing-on-antibiotic-resistance-and-the-use-of-antibiotics-in-animal-agriculture&catid=132:subcommittee-on-health&Itemid=72](http://energycommerce.house.gov/index.php?option=com_content&view=article&id=2071:hearing-on-antibiotic-resistance-and-the-use-of-antibiotics-in-animal-agriculture&catid=132:subcommittee-on-health&Itemid=72)

公聴会で医療関係者および公衆衛生関係者は、PAMTA（Preservation of Antibiotics for Medical Treatment Act : 医療用抗生物質の濫用防止に関する法令）および米国食品医薬品局（FDA）の畜産業における抗菌剤の使用に関する新たなガイダンス案“Draft Guidance #209”を強く支持した。このガイダンス中で、FDAは医療上重要な抗菌剤への耐性を減らすため、食料生産動物に成長促進目的で抗生物質を使用することを控えるよう推奨しており、これはWHOの推奨事項と一致している。

しかし、WHOが過去10年間にわたり15回以上開催した専門家会合において概ね一致した科学的見解に対する反対意見も未だ一部に存在している。一例を挙げると、“動物に抗生物質を低用量で長期間使用することは、実際にはヒトの健康に対して全体としては有益である（Dr. Randall Singer）。”という意見である。この意見は、抗生物質を合理的に使用するための根拠となり、食料生産動物の抗菌剤耐性の発生防止に関するWHOの国際的原則（WHO Global Principles for Containment of Antimicrobial Resistance in Animals Intended for Food）中における「低用量の抗菌剤による動物の“治療”により、ヒトの健康リスクが生じる」とする原則に疑問を投げかけている。

<http://energycommerce.house.gov/documents/20100714/Singer.Testimony.07.14.2010.pdf>（公聴会でのDr. Randall Singerの証言）

WHOの抗生物質耐性に関する詳細情報は以下サイトから入手可能。

[www.who.int/foodborne\\_disease/resistance/en/](http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/en/)

---

## 【各国政府機関等】

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

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

#### 1. カリフォルニア州の食品会社がリステリア汚染の可能性のあるサラダを回収

Fresh Express Announces Precautionary Recall of a Limited Number of Cases of Veggie Lovers Salad with an Expiration Date of August 10 Due to a Possible Health Risk  
August 10, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm221943.htm>

Fresh Express 社 (カリフォルニア州 Salinas) が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるサラダ (Veggie Lovers Salad) 2,825 袋を回収している。対象は製品コード I208 で、賞味期限 (Use-by Date) が 2010 年 8 月 10 日の製品であり、他のサラダは対象外である。現時点では、当該製品に関連する患者発生の報告はない。オハイオ州農務局が行った抜き取り検査で、包装品の 1 検体が *L. monocytogenes* 陽性となったために回収が発表された。

対象製品はミズーリ、ミシガン、オハイオ、イリノイ、ウィスコンシン、インディアナ、メリーランド、マサチューセッツ、ニューヨーク、カンザス、ケンタッキー、ペンシルバニアおよびニュージャージーの各州に出荷された。これらの州からさらにアーカンソー、テネシー、ウェストバージニア、アイオワ、ミネソタ、バージニア、バーモント、ニューハンプシャー、ネブラスカ、ロードアイランド、ペンシルバニア、コネチカット、ミシシッピの各州およびワシントン DC に再出荷された可能性がある。

#### 2. フロリダ州の会社が加工不十分の可能性のあるトリュフのピューレを回収

Product Recall – Eugenio Brezzi Truffle Puree

August 4, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm221422.htm>

Optimus 社 (フロリダ州マイアミ、Marky's の名称で経営) が、イタリアから輸入したトリュフのピューレ「Eugenio Brezzi Truffle Puree」を自主回収している。対象製品を購入した消費者は店に返却するよう助言されている。対象製品は製造過程で見つかった欠陥により加工不十分と考えられ、微生物または有害物質に汚染されている可能性がある。現時点では患者発生の報告はないが、喫食により胃腸疾患などの重篤な健康被害が生じるリスクがある。

対象製品は、2009年2月～2010年7月にアーカンソー、アラスカ、カリフォルニア、フロリダ、ケンタッキー、ルイジアナ、メイン、マサチューセッツ、メリーランド、ニュージャージー、ニューメキシコ、ニューヨーク、ノースカロライナ、ロードアイランド、テキサス、テネシーおよびバージニアの各州に出荷された。

### 3. 米国北東部でリステリア汚染の可能性のある発芽野菜製品を回収（対象製品の拡大）

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

July 29, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm220589.htm>

Specialty Farms 社が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある発芽野菜製品を自主回収している（食品安全情報（微生物）No.16/2010（2010.07.28）FDA 記事参照）。

今回追加された回収対象は、Specialty Farms ブランドの 4 オンスビニール袋入り Organic Alfalfa Sprouts Blend と Organic Sprout Salad で賞味期限 (best if sold by date) がともに 2010年8月3日の製品と、Stop & Shop ブランドの 4 オンス容器入りと 8 オンス袋入り Natures Promise Organic Alfalfa Sprouts と 4 オンス包装の Natures Promise Organic Zesty Sprouts のうち、賞味期限が 2010年8月1日の製品である。

当該製品は、コネティカット、ニューハンプシャー、マサチューセッツ、メイン、ニュージャージー、ニューヨーク、ペンシルバニア、ロードアイランドおよびバーモントの各州で販売業者を通じて小売業者に出荷された。

小売商品の検体が検査機関の検査でリステリア陽性であったため、同社は 2010年7月29日に回収を開始した。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。賞味期限が 2010年8月4日以降の製品は回収対象外である。

### 4. 新しい早期検出システムにより開始後 7 ヶ月間で 100 件以上の食品安全上の問題を特定

New Early Detection System Helps FDA Identify More than 100 Food Safety Problems in First 7 Months

July 28, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm220419.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、新しい電子ポータルサイトへの食品安全上の問題に関する業界からの報告が、稼動を開始してから最初の数ヶ月間で 100 件を超えたと発表した。

「報告が必要な食品の登録制度 (Reportable Food Registry: the Registry)」は連邦議会によって可決されたもので、製造業者、加工業者、包装業者および流通業者に対し、食品、動物飼料、ペットフードに関する安全上の問題を、これらが重大な健康被害をもたらす可能性が高いと判断された場合、すみやかに関係政府当局に報告することを義務付けた新し

い報告システムである。

Registry 開始後 7 ヶ月間（2009 年 9 月～2010 年 3 月）の状況をまとめた報告書から、125 件の一次報告（食品、食材、動物飼料の安全性懸念に関する最初の報告）および 1,638 件の二次報告（一次報告が対象とした食品または飼料の出荷元および納入先からの報告）が国内外から登録されたことが明らかになった。これらの報告は、FDA および食品業界が供給チェーンにおいて危害要因となる食品を察知し、それらが消費者に届くのを防ぐことに役立っている。

Registry を通じて報告され措置が取られた食品微生物に関連する事例を以下に紹介する。

- ・ 2010 年 2 月に植物蛋白質加水分解物（HVP : hydrolyzed vegetable protein）がサルモネラ（*Salmonella Tennessee*）汚染により回収された。この時点で患者の報告はなかった。HVP 含有製品に関して業界から 1,000 件以上の報告があり、これにより市場から 177 製品が回収された（食品安全情報 No.6/2010(2010.03.10) 、No.7/2010(2010.03.24) FDA 記事参照）。

一次報告 125 件で報告された危害要因のうち、37%がサルモネラ、35%が非表示のアレルゲン、13%がリステリア（*Listeria monocytogenes*）であった。関連した 11 種の商品カテゴリー別では、動物飼料またはペットフードが 14 件、シーフードが 12 件、香辛料および調味料が 11 件、乳製品が 10 件等であった。Registry は稼動開始からまだ間もないため、問題のある食品および飼料のパターンに関して推測を行うには時期尚早である。

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodSafetyPrograms/RFR/ucm200958.htm> （報告書）

<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/FoodSafetyPrograms/RFR/UCM181885.pdf> (Registryの簡易紹介)

## 5. FDA が冷凍げっ歯類（爬虫類用餌）からのサルモネラ感染リスクを警告

FDA warns of *Salmonella* risk from frozen rodents fed to reptiles

Aug. 9, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm221735.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は Biggers & Callaham 社（商号は MiceDirect）から冷凍マウス（爬虫類用餌）を購入した米国および国外の消費者に、それらがサルモネラに汚染している可能性があるとして警告している。

子供、高齢者、免疫機能が低下している者はサルモネラ感染リスクが特に高く、爬虫類用餌としての冷凍げっ歯類や爬虫類自体の取り扱いを避けるべきである。特に 5 歳以下の子供はそれらを取り扱ってはならない。

爬虫類用餌としての冷凍げっ歯類や爬虫類自体を取り扱った後は石鹸と水で手をよく洗い、冷凍げっ歯類が触れた表面を消毒すべきである。

本件に関連したアウトブレイクと回収に関する詳細情報は本号 US FDA、US CDC 記事参照。

## 6. サルモネラ汚染の可能性のある爬虫類用冷凍餌を回収

Biggers & Callaham, LLC DBA Mice Direct Recalls Frozen Reptile Feed Because of Possible Health Risk

July 26, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm220367.htm>

Biggers & Callaham (Mice Direct) 社 (ジョージア州 Cleveland) は、サルモネラ汚染の可能性があると、爬虫類用の冷凍餌 (マウス、ラット、ヒヨコ) を回収している。サルモネラは動物に感染する可能性があり、汚染されたペットフード製品の取扱いはヒトへの感染リスクがある。汚染ペットフードまたはその暴露面への接触後は、特に手洗いをしっかりと行わなかった場合などにサルモネラ感染の可能性が生じる。

爬虫類餌用の冷凍げっ歯類は、ハワイを除くすべての州でペットショップを通じて、または通信販売・直送によって販売された。

爬虫類餌用冷凍げっ歯類に関連していると思われる患者は、17 州で報告されている (本号 US FDA、US CDC 記事参照)。回収対象製品は、加熱処理がサルモネラを死滅させるのに十分とは限らないため、電子レンジで加熱した後でも動物に給餌すべきでない。本回収は、米国食品医薬品局 (FDA) が実施した冷凍マウスのサンプリングにもとづくものであり、同社は調査を継続している。

---

● 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/>

## カリフォルニア州の会社が *E. coli* 汚染の可能性のある冷凍牛ひき肉を回収

California Firm Recalls Frozen Ground Beef Products Due To Possible *E. coli* Contamination

August 6, 2010

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall\\_048\\_2010\\_Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_048_2010_Release/index.asp)

米国農務省 食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Valley Meat Company 社 (カリフォルニア州 Modesto) が、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある冷凍牛ひき肉のパテおよびバルク製品およそ 100 万ポンド (約 454 トン) を回収していると発表した。

FSIS は、2010 年 7 月 15 日にカリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH : California Department of Public Health) から、PFGE タイピングによって大腸菌 O157:H7 のまれな株の感染が確認された患者の小規模クラスターに関する報告を受け、本問題を認識した。7 月 15 日時点での患者数は、2010 年 4 月 8 日~6 月 18 日に発症した計 6 人であった。そ

の後の詳細な調査の結果から、CDPH は 2 月に発症した 1 人を追加し、合計患者数は 7 人となった。

回収対象製品には、「27509」から「01210」までの製造コードおよび USDA 検査印内に施設番号「EST. 8268」が記載されている。これらの製品は、2009 年 10 月 2 日～2010 年 1 月 12 日に製造され、カリフォルニア、テキサス、オレゴン、アリゾナの各州の小売店および食品提供施設に販売され、米国外にも輸出された。

---

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

### 1. 複数州で発生した異なる血清型のサルモネラ (*Salmonella* Hartford および *Salmonella* Baildon) によるアウトブレイク 2 件の調査

Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Hartford and *Salmonella* Baildon Infections

Updated August 4, 2010

<http://www.cdc.gov/salmonella/baildon-hartford/index.html>

複数州で異なる血清型のサルモネラ (*Salmonella* Hartford および *Salmonella* Baildon) によるアウトブレイク 2 件が発生し、米国疾病予防管理センター (US CDC) が各州の公衆衛生当局、米国食品医薬品局 (US FDA) および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) と協力して調査を行っている。両方ともまれな血清型であり、2 件のアウトブレイクにおける患者の年齢と居住地は類似している。

各アウトブレイクで患者と健康な者が喫食した食品を比較する疫学調査を行ったところ、いずれもメキシコ料理のファーストフードレストランチェーン A での食事と一部の患者との間に関連が示された。どちらのアウトブレイクにおいても、チェーン A で食事をした患者との関連を示す食品または材料は特定されなかった。*S. Hartford* および *S. Baildon* の新たな発生患者数は、それぞれ 2010 年 6 月初旬および 2010 年 6 月下旬にピークに達して以降大幅に減少している。アウトブレイク株の新たな患者数がベースラインに戻ったように見えることから、アウトブレイクは終息したと考えられる。

FDA は CDC および各州の担当機関とともに両アウトブレイクの原因食材に関する追跡調査を行った。この追跡調査では、患者が喫食した農産物と、過去のサルモネラ症アウトブレイクで感染源となったことのある農産物に重点を置いた。共通の感染源または納入業者を特定するために徹底的な追跡調査を行ったが、いずれのアウトブレイクでも共通の感染源は特定できなかった。また、FDA は農産物の検体採集と検査を行ったが、アウトブレイク株は検出されなかった。

### S. Hartfordアウトブレイク調査

2010年8月1日の東部夏時間の午後9時現在、同一の *S. Hartford* 株の感染患者が2010年4月1日以降15州から75人報告されている。各州の内訳はコロラド(1人)、ジョージア(1)、イリノイ(5)、インディアナ(11)、ケンタッキー(23)、マサチューセッツ(2)、ミシガン(3)、モンタナ(1)、ノースカロライナ(1)、ニューハンプシャー(1)、ニューヨーク(1)、オハイオ(19)、ペンシルバニア(1)、サウスカロライナ(1)およびウィスコンシン(4)である。発症日が判明している患者の発症日は2010年4月30日～7月18日であった。症例患者の年齢は範囲が1歳未満～80歳で、中央値が39歳、57%が女性であった。入院に関する情報が得られた患者47人のうち15人(32%)が入院していた。死亡の報告はなかった。

2010年6月30日～7月9日、CDCおよび各州の公衆衛生当局が疫学調査を行い、患者43人と健康な者97人が喫食した食品を比較したところ、メキシコ料理のファーストフードレストランチェーンAでの食事が関連していることが示された。発症日の前週にチェーンAで食事をしたと報告した者は、患者(60%)の方が健康な者(21%)より有意に多かった。チェーンAで食事をした者のうち患者24人と健康な者28人が喫食した食品を比較した疫学調査では疾患と関連のある食品または材料は特定されなかった。発症日の前週に患者が食事をしていたチェーンAは13店で、そのうち複数の患者が食事をしていたチェーンAは4店であった。

### S. Baidonアウトブレイク調査

2010年8月1日東部夏時間の午後9時現在、同一の *S. Baidon* 株の感染患者が2010年5月1日以降15州から80人報告されている。各州の内訳はコネティカット(1人)、ジョージア(1)、アイオワ(1)イリノイ(20)、インディアナ(4)、ケンタッキー(5)、マサチューセッツ(1)、ミシガン(4)、ミネソタ(5)、ニュージャージー(6)、ニューヨーク(2)、オハイオ(6)、オレゴン(1)、ワシントン(1)およびウィスコンシン(22)である。発症日が判明している患者における発症日は2010年5月11日～7月19日である。患者の年齢範囲は1歳～82歳で、中央値が47歳、74%が女性であった。入院に関する情報が得られた患者68人のうち27人(40%)が入院していた。死亡の報告はなかった。

2010年7月18～30日、CDCおよび各州の公衆衛生当局が疫学調査を行い、患者52人と健康な者125人が喫食した食品を比較したところ、メキシコ料理のファーストフードレストランチェーンAでの食事が関連していることが示された。発症日の前週にチェーンAで食事をしたと報告した者は、患者(65%)の方が健康な者(15%)より有意に多かった。チェーンAで食事をした者のうち患者33人と健康な者96人が喫食した食品を比較した疫学調査では、疾患と関連のある食品または材料は特定されなかった。発症日の前週に患者が食事をしていたチェーンAは22店で、そのうち複数の患者が食事をしていたチェーンAは3店であった。

患者が食事をしたと報告したチェーンAの店舗うち、両方のアウトブレイクに共通して

いた店舗はなかった。

## 2. 冷凍げっ歯類により複数州で発生したサルモネラアウトブレイク

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* I 4,[5],12:i:- Infections Associated with Frozen Rodents

Updated August 2, 2010

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

複数州でサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) アウトブレイクが発生し、米国疾病予防管理センター (US CDC) が各州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局 (FDA) と協力して調査を行っている。

2010年7月29日東部夏時間の午後9時現在、同一の *Salmonella* I 4,[5],12:i:-株の感染患者が2010年1月1日以降17州から34人報告されている。各州の内訳はアラバマ (1)、アリゾナ (1)、コロラド (1)、ジョージア (7)、アイオワ (1) イリノイ (3)、マサチューセッツ (3)、ミシガン (1)、ミズーリ (3)、ノースカロライナ (3)、ネバダ (1)、ニューヨーク (2)、サウスカロライナ (1)、テネシー (1)、バージニア (1)、ウィスコンシン (3) およびワイオミング (1) である。発症日が判明している患者の発症日は2009年12月4日～2010年6月9日であった。患者の年齢は範囲が1歳未満～57歳で、中央値が12歳、53%が男性であった。入院情報が得られた患者17人のうち1人 (6%) が入院した。2010年7月29日時点では、この感染に起因する死亡者の報告はない。

CDC および各州の公衆衛生当局が疫学調査を行っている。予備的解析では、爬虫類餌用の冷凍げっ歯類との関連が示されている。発症日の前週にげっ歯類への暴露を報告した者は、患者 (61%) の方が健康な者 (0%) より有意に多かった。さらに、発症日の前週に爬虫類餌に冷凍げっ歯類を使用していたことを報告した者は、患者 (26%) の方が健康な者 (0%) より有意に多かった。FDA が環境調査を行い、採集された検体からヒト由来のアウトブレイク株と同一のサルモネラ株が培養により検出された。

米国と英国で別個に報告されているものの、米国の調査で検出された株は2009年に英国で検出されたアウトブレイク株と区別がつかない。英国健康保護庁 (Health Protection Agency) のアウトブレイク調査では、ペットの爬虫類の餌として米国から輸入された冷凍マウスが感染源であるとしている。

2010年7月23日に冷凍げっ歯類の生産会社が回収を発表した (本号FDA回収記事参照)。

---

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

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

サルモネラ (*Salmonella* Chester) アウトブレイク最新情報 (8月6日更新)

Update: *Salmonella* Chester Outbreak

August 6, 2010

[http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/salmonella/index\\_2010-08-06-eng.php](http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/salmonella/index_2010-08-06-eng.php)

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、サルモネラ（*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（食品安全情報（微生物）No.16/2010（2010.07.28）PHAC、BC CDC、CFIA 記事および本号 CFIA 記事 1 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。

感染者のほとんどは 70 歳以上の高齢者である。本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、ヘッドチーズ製品の回収は両社が行っている。

患者が発生した州および準州の 8 月 6 日時点での確認患者数は、以下の表の通りである。この表は毎週更新される予定である。

州もしくは準州	確認患者数
ブリティッシュコロンビア	26
アルバータ	1
サスカチュワン	1
オンタリオ	1
合計	29

---

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

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

1. 食品由来病原菌汚染の可能性のあるそのまま喫食可能な（RTE : READY-TO-EAT）加熱済み食肉製品を回収

CERTAIN READY-TO-EAT COOKED MEAT PRODUCTS FROM G. BRANDT MEAT PACKERS (EST. 164) MAY CONTAIN FOODBORNE PATHOGENS

July 31, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100731e.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）および G. Brandt Meat Packers 社（オンタリオ州 Brampton）は、食品由来病原菌に汚染されている可能性があるそのまま喫食可能な（RTE: ready-to-eat）調理済み食肉製品を喫食しないよう注意喚起を行っている（食品安全情報（微生物）No.16/2010（2010.07.28）PHAC、BC CDC、CFIA 記事および本号 PHAC 記事参照）。

対象製品は、CFIA 発表のリストにあるすべてのコードの製品で、施設番号 164 が表示されている。当該製品はカナダ全国で販売された。

これらの RTE 製品は、リストに記載されたそれぞれのブランド名で事前に包装されて販売された可能性がある。また、デリカテッセンのカウンターで販売され、元のブランド名または正確な製品名が消費者用パッケージに転記されなかった可能性もある。これらの製品を購入した可能性があり元のブランド名または製品名が分からない場合は、購入先に確認するよう消費者に助言している。

これまでに本製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。

感染を避けるため、消費者は回収対象の RTE 食肉製品を喫食せず、廃棄することが推奨される。

製造業者である G. Brandt Meat Packers 社は、当該製品を市場から自主回収している。

(関連情報)

### **G. Brandt Meat Products 社に関する食品安全調査**

Food Safety Investigation - G. Brandt Meat Products Ltd.

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

カナダ公衆衛生局 (PHAC : Public Health Agency of Canada) およびカナダ食品検査庁 (CFIA) は、G. Brandt Meat Products 社 (施設番号 164) が製造した一部のそのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 加熱済み食肉製品を喫食しないようカナダ国民に助言している。

当該製品のうち 1 品目の喫食に関連した患者が確認されている。

## **2. ボツリヌス菌汚染の可能性のあるペパロニを回収**

HEALTH HAZARD ALERT

CERTAIN PEPPERONI PRODUCTS FROM COWICHAN VALLEY MEAT MARKET  
MAY CONTAIN DANGEROUS BACTERIA

July 28, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100728be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Cowichan Valley Meat Market 社 (ブリティッシュコロンビア州 Duncan) は、ボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) 汚染の可能性のあるペパロニ (ソーセージの 1 種) 製品を喫食しないよう注意喚起している。

対象製品はパッケージ上の製造年月日が 7 月 28 日以前のものであり、ブリティッシュコロンビア州 Duncan の Cowichan Valley Meat Market 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。同社は対象製品の自主回収を行っている。

## **3. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のある Freybe ブランドのハムを回収**

## HEALTH HAZARD ALERT

### CERTAIN FREYBE BRAND HAM SUELZE MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

July 28, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100728e.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 Freybe ブランドのハム (Ham Suelze) を喫食しないよう注意喚起している。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、マニトバおよびオンタリオの各州で販売された。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。販売業者である Freybe Gourmet Foods 社 (ブリティッシュコロンビア州 Langley) が対象製品の自主回収を行っている。

---

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

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

ブロイラーバッチにおけるカンピロバクター汚染率およびブロイラーとたいにおけるカンピロバクター汚染率とサルモネラ汚染率のベースライン調査 (2008 年、EU)

**Part B:** ブロイラーバッチへのカンピロバクターの定着とブロイラーとたいのカンピロバクター汚染に関連する因子の解析、およびブロイラーとたい検体のカンピロバクター検査に用いられる培養法の検査特性に関する調査

Analysis of the baseline survey on the prevalence of *Campylobacter* in broiler batches and of *Campylobacter* and *Salmonella* on broiler carcasses, in the EU, 2008 – Part B: Analysis of factors associated with *Campylobacter* colonization of broiler batches and with *Campylobacter* contamination of broiler carcasses; and investigation of the culture method diagnostic characteristics used to analyse broiler carcass samples

Adopted: 22 July 2010, Published: 5 August 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/s1522.pdf> (Summary)

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1522.pdf> (Report)

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1522.htm>

ブロイラーバッチのカンピロバクター、ならびにブロイラーとたいのカンピロバクターおよびサルモネラに関する欧州連合 (EU) 全加盟国を対象としたベースライン調査が 2008 年に実施された。EU 加盟 26 カ国およびノルウェーならびにスイスにおける 561 カ所の食鳥処理場から 10,132 のブロイラーバッチを無作為にサンプリングした。それぞれのバッチについて、10 羽の食鳥処理後のブロイラーから盲腸内容物を収集・プールし、カンピロバクターの有無に関して検査を実施した。同じバッチについて 1 羽のとたいを食鳥処理後の

冷却状態から回収し、その頸部と胸部の皮膚検体に関してカンピロバクターおよびサルモネラの有無を検査し、またカンピロバクターの菌数を測定した。全ての調査参加国において、ブロイラー盲腸内容物プールおよびブロイラーとたいからカンピロバクターが検出された。カンピロバクターおよびサルモネラ汚染率の解析結果は欧州食品安全機関（EFSA）により Part A として 2010 年 3 月 17 日に既に報告済みである（食品安全情報 No.7/2010 (2010.03.24) EFSA 記事参照）。今回の Part B では、ブロイラーバッチや食鳥処理場に関する 8 つの因子とブロイラーバッチのカンピロバクター定着やとたい汚染との関連に関する解析結果が記載されている。

多変量回帰分析により、ブロイラーとたいのカンピロバクター汚染とカンピロバクターが定着したブロイラーバッチの存在との間に EU レベルで強い正の相関がみとめられた。カンピロバクターが非定着のブロイラーバッチと比較して、カンピロバクターが定着したブロイラーバッチからは汚染とたいが生じる可能性が約 30 倍高かった。また、とたいにおけるカンピロバクター菌数のレベルも、ブロイラーバッチにおけるカンピロバクター定着と強く相関していた。汚染とたいはカンピロバクターが非定着のブロイラーバッチからも生じる可能性があることがわかり、これにより食鳥処理場における交差汚染の可能性が示された。

さらに回帰分析により、とたいのカンピロバクター汚染リスクは、食鳥処理されるブロイラーの週齢の増加、1 日のうち午後遅くなつての処理、また、1 年のうちの特定の四半期での処理と関連していることがわかった。最もリスクの高い四半期は 7～9 月であった。検体採集から検査までの時間が長いほど、とたいサンプルからのカンピロバクター検出リスクが上昇することもわかった。

とたいのカンピロバクター汚染率および菌数レベルは、ブロイラーバッチのカンピロバクター定着率のような他の因子について調整した後でも、各国間および同一国内の食鳥処理場間で顕著に異なっていた。このことより、特定の食鳥処理場は他の処理場に比べ、カンピロバクター汚染を予防し、とたいのカンピロバクター菌数を制御する能力が高いことがわかった。

今回の解析で、とたいのカンピロバクター汚染と有意な関連を示さなかった因子は、ブロイラー生産品種、ブロイラー群の間引き、食鳥処理場の処理能力、とたいの冷却方法、およびとたいのサルモネラ汚染レベルであった。汚染とたいにおけるカンピロバクター菌数レベルについては、唯一の関連するリスク因子はブロイラーバッチのカンピロバクター定着の状況であった。

バッチレベルでのカンピロバクター定着率調査の解析により、事前に間引きされたブロイラーバッチは食鳥処理時にカンピロバクター定着のリスクが有意に高いことがわかった。ブロイラーの週齢もリスク因子であることがわかり、ブロイラーの週齢に応じて食鳥処理時のブロイラーバッチのカンピロバクター定着リスクは上昇した。また、1 年の特定の月にもカンピロバクター定着のリスクは上昇しており、7～9 月の四半期に最もリスクが高かった。検体採集から検査までの時間が長いほど、盲腸内容物検体からのカンピロバクター検

出リスクが上昇することもわかった。

ブロイラーとたいのカンピロバクター汚染率推定に使用される培養法の調査により、検出検査の分析感度が加盟国間で異なっている可能性が示された。従って、とたいのカンピロバクター汚染率は加盟国によっては実際より低く見積もられている可能性がある。

加盟国は、ブロイラー肉およびブロイラー群に対する国内カンピロバクター管理プログラムを作成するにあたり、今回の EU レベル調査でブロイラーとたいのカンピロバクター汚染やブロイラーバッチへのカンピロバクターの定着と関連することが判明したリスク因子を考慮することが推奨される。一次生産および食鳥処理過程の両方に焦点をあてた統合管理プログラムが、ブロイラーとたいの汚染を防止もしくは軽減し、これにより公衆衛生を改善することを目指す戦略において重要であると考えられる。加盟国が国内カンピロバクター管理プログラムを作成する際は、検体採集と検査の間の時間および検査法の精度管理について標準化を行うことが重要であると認識すべきである。特に、カンピロバクター検出法の感度について今後さらに調査することが加盟国に推奨される。

[関連記事]

EFSA evaluates factors contributing to *Campylobacter* in chicken

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/zoonoses100805.htm>

---

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

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

妊娠女性のリステリア食中毒リスクは少数民族系の方が高い

(居住地域の貧困度も重要なリスク因子である)

Pregnant women from ethnic backgrounds at higher risk from listeria food poisoning

Neighbourhood deprivation also a major risk factor

5 August 2010

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2010PressReleases/100805>

[Listeriadeprivationandpregnancyrisk/](http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2010PressReleases/100805)

リステリア症患者は 2001～2008 年に 1,510 人が報告され、そのうちの 181 人が妊娠中の女性患者であった。患者の氏名から民族系を判断したところ、このうちの約 40% (66 人) が少数民族系であった。少数民族系の妊娠女性リステリア症患者の割合は、全妊娠女性リステリア症患者の 4 分の 1 未満であった 2001 年から、2008 年には同 2 分の 1 以上にまで増加し、2006～2008 年に最大の増加幅を示した。これは、当該期間におけるイングランドおよびウェールズの人口構成の変化から想定される増加幅を上回るものであった (本記事引用文献参照)。

別の調査では、2001～2007年の全リステリア症患者に関する英国健康保護庁 (UK HPA) のサーベイランスデータを人口データおよび貧困度指標のデータと比較することが行われた。全患者グループにおいて、イングランドで最も貧困度が高い地域は、最も貧困度が低い地域と比較してリステリア症発生率が高いことが明らかになった。さらに詳細な分析から、貧困地域におけるリステリア症患者は、食品の購入にあたってコンビニエンスストアや地元小売店（食肉店、ベーカリーなど）への依存度が全体的に一般住民と比較して高い傾向にあり、貧困度の上昇とともに食品に関連する患者のリスク行動が変化することが示された（食品安全情報（微生物）No.16/2010(2010.07.28) Eurosurveillance 記事参照）。

（引用文献）

EMERGENCE OF PREGNANCY-RELATED LISTERIOSIS AMONGST ETHNIC MINORITIES IN ENGLAND AND WALES

Eurosurveillance, Volume 15, Issue 27, 08 July 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19610>

---

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

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

1. 鶏レバーに関して食品事業者へ警告

Caterers warned on chicken livers

28 July 2010

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

英国食品基準庁 (UK FSA) は、食品事業者に対し、鶏レバーをパテやパルフェ (parfait) などの食品に使用する際の衛生的な取扱いおよび十分な加熱が確実に行われることについて注意を促している。この注意喚起は、加熱が不十分であったと思われる鶏レバー食品に関連してカンピロバクター食中毒のアウトブレイクが何件か発生したことによる。

レシピによっては、鶏レバーは表面をあぶることで細菌を十分に死滅させることができるとしている。しかし、FSA の食品安全専門家は、鶏レバーはステーキのように取り扱うべきではなく、中までしっかりと火を通さなければならないと助言している。カンピロバクターは、レバーの表面だけではなく全体にわたって存在する可能性がある。

最新のデータは、小売鶏肉の 65%がカンピロバクターに汚染されていることを示している。イングランドおよびウェールズでは、カンピロバクターによって年間 300,000 人以上の食中毒患者が発生し、15,000 人が入院している。FSA は、食品由来疾患の低減、特に鶏肉由来のカンピロバクター感染への取り組みを今後 5 年間の最優先課題としている。

英国健康保護庁 (UK HPA) のデータによると、鶏レバー食品に関連したカンピロバク

ターアウトブレイクの発生件数は 2009 年に大幅に増加しており、2005～2009 年に報告された 15 件のうち 9 件が 2009 年に発生していた。さらに 2010 年の前半には、鶏レバーパテまたはパルフェの喫食に関連したアウトブレイクがすでに 5 件報告されている。

2005～2010 年に発生したパテまたはパルフェに関連したアウトブレイクの大半は、レストランやホテルなどの食品事業施設で発生しており、原因食品は当該施設内で調理されたもので、市販の調理済み製品ではなかった。

レバー、腎臓およびその他の内臓は、交差汚染を避けるため衛生的に取扱い、十分に内部まで熱くなるようしっかりと調理し、中心温度 70°C で 2 分（またはこれに相当する下記の条件）が達成されるまで加熱を行うべきである：

- ・ 65°C で 10 分
- ・ 70°C で 2 分
- ・ 75°C で 30 秒
- ・ 80°C で 6 秒

## 2. カンピロバクター対策における重要なステップ

Key steps in the fight against campylobacter

27 July 2010

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

英国食品基準庁（UK FSA）は、英国の鶏肉におけるカンピロバクター低減に関する重要な対策の確認と優先順位の決定を目的として主催した国際会議の議事録を発行した。

FSA および英国鶏肉業界の代表は、諸外国で効果を上げている取り組みや英国内での利用が期待できる解決策について話し合うために、世界各国の関係者と会議を行った。

以下リンクから入手可能な会議報告書には、専門家が会議で推奨した主要な取り組みが提示されている。FSA は、英国の家禽業界、小売業者および英国環境・食糧・農村地域省（Defra : Department for Environment, Food and Rural Affairs）と協力して、これらの知見によって示された一連の取り組みを推進していく予定である。活動内容には以下の項目が含まれている：

- ・ 農場における衛生管理の基準を確実にすることや、新しいハエ対策システムの試験導入など、供給チェーン全体を通してより厳重なバイオセキュリティ対策を実施する
- ・ 食鳥処理時の交差汚染を最小限に抑えるため、内臓除去工程に関する新しい基準および追加モニタリングを策定する
- ・ 欧州委員会（EC）に公認を申請する際の安全性および有効性データを得るため、乳酸（およびその他の有機酸類）などの“台所戸棚（kitchen cupboard）”中に既にある材料を用いた鶏とたいの新しい除染処理を検討する
- ・ 小売時の鶏肉における包装形態によるカンピロバクター汚染レベルの低減効果の違いを調査する

Proceedings of the international meeting on *Campylobacter* reduction in chicken（会議

報告書)

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

---

● フランス国立衛生監視研究所 (InVS : Institut de veille sanitaire)

<http://www.invs.sante.fr/>

### 疫学週報 No. 31 および 32、No.29

Bulletin épidémiologique hebdomadaire

No.31-32, 27 July 2010, No.29, 13 July 2010

[http://www.invs.sante.fr/beh/2010/31\\_32/beh\\_31\\_32\\_2010.pdf](http://www.invs.sante.fr/beh/2010/31_32/beh_31_32_2010.pdf)

[http://www.invs.sante.fr/beh/2010/29/beh\\_29\\_2010.pdf](http://www.invs.sante.fr/beh/2010/29/beh_29_2010.pdf)

フランス国立衛生監視研究所 (InVS) が 2010 年 7 月に発表した疫学週報 (Bulletin épidémiologique hebdomadaire) の中から、食品微生物に関する記事の要旨を紹介する。

#### 1. 2006～2008 年のフランスにおける食品由来アウトブレイク

Foodborne outbreaks in France between 2006 and 2008

27 July 2010

[http://www.invs.sante.fr/beh/2010/31\\_32/index.htm#6\\_en](http://www.invs.sante.fr/beh/2010/31_32/index.htm#6_en)

2006～2008 年にフランスの保健機関に報告された食品由来アウトブレイクは、全部で 3,127 件であった。感染者数は 33,404 人で、このうち 2,302 人が入院し、15 人が死亡した。これらのアウトブレイクで、ヒトまたは食品検体から病原性株が分離されたのは全体の 26.5%であった。2006～2008 年 (報告システムが強化された期間) に報告されたアウトブレイク数は、2003～2005 年と比べてほぼ倍増した。これは、病因物質の特定や推定ができなかったアウトブレイクの増加と関連していた。確定アウトブレイク (confirmed outbreak) のほぼ半数の病因物質がサルモネラで、その 40%が *S. Typhimurium* であった。2001 年以降、サルモネラ関連アウトブレイクの減少が観察されている。食品由来の疑いがあるアウトブレイク (suspected outbreak) では、ブドウ球菌エンテロトキシンが主に関連していた。確定アウトブレイク中の 7.4%が腸内ウイルス関連であり、その患者数は全患者数の 16.2%であった。

#### 2. フランスにおける急性胃腸炎の冬期のアウトブレイク : 3 期 (2006/2007、2007/2008 および 2008/2009) の結果

Winter outbreaks of acute gastro-enteritis in France: results for three seasons (2006/2007, 2007/2008 and 2008/2009)

27 July 2010

[http://www.invs.sante.fr/beh/2010/31\\_32/index.htm#7\\_en](http://www.invs.sante.fr/beh/2010/31_32/index.htm#7_en)

フランスでは毎年冬期に急性胃腸炎（AGE：acute gastroenteritis）の流行のピークが観察され、医師の診察を受ける患者数は毎冬 70 万～370 万人と推定されている。本記事は、2006～2007、2007～2008 および 2008～2009 年の各冬期にフランス本土で発生した AGE 流行の調査結果とその比較である。

フランスの AGE サーベイランスは、次に挙げるいくつかの相補的なシステムを通じて実施されている：“定点医療機関（Sentinelles）”としての一般開業医のネットワークによる診療報告、AGE 関連の救急診療および入院報告、院内感染のアウトブレイク報告、食品由来アウトブレイクの義務的な報告、国立腸内ウイルスリファレンスセンター（National Reference Centre for enteric viruses）からのウイルスデータの報告、および AGE アウトブレイクの地域当局からの自発的な報告。

“定点医療機関”ネットワークによると、2006/2007 期に中程度の流行が見られ、2007/2008 期は流行の開始が最も早く、2008/2009 期は流行曲線が特異な形状で発生が長期間にわたっていた。AGE 関連の救急診療および入院は、2007/2008 期および 2008/2009 期で増加していた。3 期合計で 491 件のアウトブレイクが InVS に報告され、発生数は冬期毎に増加していた。全アウトブレイクのおよそ 60%が高齢者の自宅または長期滞在介護施設からの報告であった。ウイルス学的な確認ができたアウトブレイクは 311 件で、そのほとんどがノロウイルス G II.4 が原因ウイルスであった。最も多く検出された遺伝子型は、2006/2007 期では Bristol、続く 2 期では 2006b および 2006a であった。冬期毎の報告数増加は、ノロウイルスの新種の変異株の出現と同時にサーベイランスの向上による可能性も考えられる。

### 3. 2009 年のフランスにおけるレジオネラ症患者数

Cases of Legionnaires disease in France in 2009

27 July 2010

[http://www.invs.sante.fr/beh/2010/31\\_32/index.htm#3\\_en](http://www.invs.sante.fr/beh/2010/31_32/index.htm#3_en)

レジオネラ症サーベイランスによると、2006 年以降フランスにおいてレジオネラ症の発生数減少が明らかである。この傾向は、患者 1,206 人（人口 10 万人当たり 1.9）が報告された 2009 年に確認された。患者の年齢中央値は 62 歳、男女比は 2.9:1 で、致死率は 11.5% であった。患者の大半は尿中抗原の検出によって診断され、220 人（18%）から菌株が分離された。患者の 38%で潜伏期間中における環境暴露が報告された。2009 年には患者 10 人以上のアウトブレイクは確認されなかった。

この結果から 2006 年以降の発生率の低下傾向が確認されたが、患者の致死率は依然として高かった。レジオネラ対策および予防にかかわる関係者の認識を維持し、散发患者の多様な感染経路の解明が重要である。患者数のさらなる減少のための取組みの強化が必要である。

#### 4. 2003年のフランス本土における腸管病原性エルシニア感染症の診断に関する全国調査 National survey on diagnosis of enteropathogenic *Yersinia* infections in metropolitan France, 2003

13 July 2010

[http://www.invs.sante.fr/beh/2010/29/index.htm#1\\_en](http://www.invs.sante.fr/beh/2010/29/index.htm#1_en)

フランス国立衛生監視研究所 (InVS) および国立エルシニアリファレンス検査機関 (National Reference Laboratory for *Yersinia*) は、フランスの医療検査機関に対して郵送による調査を実施した。この調査の目的は、(i) エルシニアの検査が実施された検便検体の割合の調査、(ii) 検便検体からのエルシニア分離率の算出、(iii) エルシニアの分離方法および同定方法のリスト化、および (iv) 分離株の特性評価実施状況の把握であった。

調査依頼した 953 検査機関のうち、483 機関 (51%) から回答があった。ほとんどの検査機関が検便検体に対するエルシニア検査を実施していたが、系統的には行われていなかった。これら検査機関では 2003 年に 256,871 検体の検便検査を実施していたが、エルシニアの検査を行っていたのはその 53%のみであった。このうちエルシニアが分離されたのは 333 検体 (分離率 0.25%) であった。検便検体からのエルシニア株の分離には、CIN 寒天培地において 28~30°C で 24~48 時間培養する方法を用い、適宜事前に増菌培養を行っていた。ほとんどの検査機関で適切な分離方法が用いられていた。属および菌種の同定には、主に API20E 同定キットを用いていたが、この方法では完全な菌種同定のためには追加検査が必要である。非病原性と病原性の菌株を識別するために、その他の特性評価検査 (生物型、血清型決定) が必要であるが、これらはほとんど実施されていなかった。抗生物質感受性検査は、エルシニア症治療に用いられる可能性の高い抗生物質に対して、適切な手法 (Mueller-Hinton 培地において 37°C で培養) により、ほとんどの検体で実施されていた。

この調査結果から、2003 年にフランスの医療検査機関で実施された患者の検便検体におけるエルシニア検査は、体系的に行われているとは言いがたいもので、その検出能力は検査機関によって著しく異なっていることが明らかになった。フランスのエルシニア症の患者数はかなり過小評価されている可能性が高く、また病原性株と非病原性株を識別する検査が実施されていないため、非病原性エルシニア株が分離された患者に不必要な治療を行っている可能性が示唆された。

---

● 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/>

ドイツにおける 2009 年の疾患アウトブレイクに関連した食品  
Food involved in disease outbreaks in Germany in 2009

27 July 2010 (Posted 05.08.2010)

[http://www.bfr.bund.de/cm/245/food\\_involved\\_in\\_disease\\_outbreaks\\_in\\_germany\\_in\\_2009.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/245/food_involved_in_disease_outbreaks_in_germany_in_2009.pdf)

食品由来アウトブレイクの発生を防ぐためには、食品および食品の生産・加工に関連する環境についての総合的な情報が不可欠である。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、2005年以降、疾患アウトブレイクに関連した食品に関するデータを収集している。同一の食品に関連して2人以上の患者が発生した場合、食品由来アウトブレイクが疑われる。一般行政規則 (general administrative regulation: AVV) 「Zoonosen Lebensmittelkette」にしたがい、ドイツ連邦州 (Länder) の地域家畜・食品管理局およびドイツ連邦軍 (Bundeswehr) は、食品由来アウトブレイクに関する調査の完了後に関連食品についての情報をBfRに伝達している。

2009年に、BfRは15の州および軍から計78件の食品由来アウトブレイクに関する情報を受け取った。報告されたアウトブレイクの主な原因はサルモネラであった。検体からはその他の病原体、毒素およびアミンも検出された。BfRに報告されたアウトブレイクのうちの34件で、ヒトの疾患の原因として何らかの食品が確認された。病原体は様々な食品および料理から検出されたが、以前の年と同様、「肉・肉製品およびソーセージ」のカテゴリーの食品が大半を占めていた。汚染食品の喫食場所は、主にレストランおよび一般家庭であった。関係当局によると、少なくとも12件のアウトブレイクで交差汚染が重大な要因となっていた。交差汚染は、1つの食品 (通常は生) から別の食品への微生物の伝播を意味する。これ以外に、感染者による食品の取扱い、不十分な衛生計画、殻付き卵またはその他の汚染された材料の加工などが、可能性のある汚染源として高い頻度で取り上げられた。さらに、食品の不十分な冷却も繰り返し報告され、これが汚染食品中での病原体の増殖の原因となった可能性がある。食品の不十分な加熱もしばしば報告され、この場合は食品中の病原体が生残した可能性がある。関係当局によると、食品会社が危害分析重要管理点方式 (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point) のコンセプトを十分に理解していないことも要因の1つとなっている。HACCPのコンセプトは食品会社における自己監視計画の基本的な要素である。

以上より、2009年にBfRに報告された食品由来アウトブレイクの多くは、衛生管理の不備および温度管理の過失が原因であり、これらはいずれも一般家庭および商業施設の両方で発生していることが明らかになった。消費者への適切な情報の発信およびレストランやその他の地域食品提供施設における調理場スタッフの定期的な教育訓練が、アウトブレイクの発生防止に役立つと考えられる。

---

● 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/>

#### ウェルシュ菌 (*Clostridium perfringens*) 汚染による鶏肉製品の回収

Current consumer level recalls

Chicken Stock - Microbial (*Clostridium perfringens*)

4 August 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/chickenstockmicrobia4896.cfm>

Maggie Beer Products 社は、ウェルシュ菌 (*Clostridium perfringens*) 汚染の可能性がある鶏がらスープの素 (chicken stock) を消費者から回収している。対象は、賞味期限が2011年6月3日 (03 JUN 2011) の500 ml 袋入り製品である。本製品の喫食に関連した患者発生の報告はない。

---

#### ● 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 (14) (13)

Aug 9 & 7, 2010

[http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:2060916751492275::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,84069](http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:2060916751492275::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,84069)

[http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:2060916751492275::NO::F2400\\_P1001\\_BACK\\_PAGE,F2400\\_P1001\\_PUB\\_MAIL\\_ID:1010,84044](http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:2060916751492275::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,84044)

#### コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ネパール	8/9	Banke 地区	8/9		1
	8/8	Banke 地区	8/3	数名	
中国	8/7	香港	8/5~	2	
パプアニューギニア	8/6	首都 Port Moresby	8/2 の週	疑い 8	
フィリピン	7/14	Zamboanga 市		30	1
インド	7/27	Maharashtra 州		コレラ様患者 約 500	1

ベトナム (カンボジア人)	7/27	カンボジア	7/24~26	3 (確認 2)	
カメルーン	8/6	Far North 州	5/6~	1,456	109
アンゴラ	8/5		2010 年上半期	1,443	34
ナイジェリア	7/26	Bauchi 州		160	6
ソマリア	7/21	Bay	7/21	12	7
ソマリア	5/20	定点 204 カ所サーベイランス	5/3~5/23	急性水様性下痢 3,103	14
		Mogadishu の 1 病院	5/18~5/21	465	15
ケニア	7/9		1 月~	3,188	63
ジンバブエ	7/9	Manicaland	報告 6/28、確認 7/5	4	0

下痢 (コレラの疑い)

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ベトナム	7/24	南部複数州		把握困難	
カンボジア	7/25	Prey Veng 州刑務所		急性水様性下痢 63	1

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室