

食品安全情報（微生物） No. 18 / 2010 (2010.08.25)

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. 全米でサルモネラ汚染の可能性がある卵を緊急回収
2. 全米で mamey (果実) の冷凍果肉を緊急回収
3. ニューヨーク州の会社が内臓を除去していない魚を回収
4. オレゴン州の会社がサルモネラ汚染の可能性がある生ピスタチオ製品を回収
5. Austinuts Wholesale 社がピスタチオ製品を回収
6. サルモネラ汚染によるアルファルファの回収

【[米国農務省 食品安全検査局 \(USDA FSIS\)](#)】

1. リステリア汚染の可能性があるデリミートを回収

【[米国疾病予防管理センター \(US CDC\)](#)】

1. 殻付き卵に関連して複数州で発生したサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクの調査
2. 果実 (mamey) の冷凍果肉による腸チフスアウトブレイクの調査
3. 米国における食品由来疾患アウトブレイクのサーベイランス (2007年)

【[カナダ公衆衛生局 \(PHAC\)](#)】

1. サルモネラ (*Salmonella* Chester) アウトブレイク情報 (8月13日患者数更新)

【[カナダ食品検査庁 \(CFIA\)](#)】

1. サルモネラ汚染の可能性があるタヒニ (ゴマのペースト) を回収
2. 米国産の卵のサルモネラ汚染に関する対応
3. サルモネラ汚染の可能性がある La Nuestra ブランドの冷凍 mamey (果物) に関する注意喚起
4. サルモネラ汚染の可能性がある GOYA ブランドの冷凍 mamey (果物) に関する注意喚起
5. ケベック州の食品会社がリステリア汚染の可能性があるチーズを回収
6. サルモネラ汚染の可能性があるグリーンオニオンに関する注意情報

【[オンタリオ州政府 \(Government of Ontario\)](#)】

1. オンタリオ州でのサルモネラ感染アウトブレイク

【[Eurosurveillance](#)】

1. フランスの先天性トキソプラズマ症 (2007年) : 全国的サーベイランスシステムによる初めての結果
2. イングランドおよびウェールズにおける少数民族系の周産期関連リステリア症の発生
3. 2009年2月にドイツへのバス旅行からオランダへ帰国した2グループの乗客に発生した胃腸炎疾患アウトブレイクの調査

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. 食品衛生ランク付け方式に関する最新情報
2. FSA の消費者保護に関する研究募集

【[英国海綿状脳症諮問委員会 \(SEAC\)](#)】

1. Drayton 農場に関するリスクアセスメント
2. 英国伝達性海綿状脳症関連委員会の合同会議 (2010年6月17日開催) の報告書

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【[記事・論文紹介](#)】

1. オーストラリアにおけるリステリア症のリスク因子に関する全国的症例対照研究
-

【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. 全米でサルモネラ汚染の可能性のある卵を緊急回収

URGENT Nationwide Egg Recall

Eggs in Their Shells May Put Consumers at Risk for *Salmonella*

Updated August 20, 2010 / August 19, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm223248.htm>

全米で患者数百人が発生したサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) アウトブレイクの原因と考えられる殻付き卵が回収されている。

米国食品医薬品局 (FDA) は、米国疾病予防管理センター (CDC) および各州の公衆衛生当局と協力して疫学調査および環境調査の報告書を検討し、3 つの患者クラスター (best-case clusters) を特定した。追跡調査により、Wright County Egg 社 (アイオワ州 Galt) がこのクラスターに共通する殻付き卵の納入業者であることが判明した。

また、汚染された殻付き卵を出荷した可能性がある第 2 の供給元として Hillandale Farms 社 (アイオワ州) を特定した (8月20日更新情報)。

8月13日、同社は5農場のうち3農場の殻付き卵の自主回収を全米で開始した。さらに詳細な疫学情報と追跡情報により、8月18日に回収対象を全5農場と卵3億8千万個に拡大した (同社発表数値)。

FDA は科学者、調査官、疫学者および情報伝達の専門家とともに緊急対応司令センターを設置した。また、農場の立ち入り検査と汚染源特定のために同社に10人の初動調査チームを派遣し、その後、汚染源調査のための調査官を増員した。調査官は、害虫・げっ歯類対策、バイオセキュリティ計画、環境モニタリング、衛生対策、飼料の由来など、農場の状況および各作業手順に関する環境調査を行っている。

FDA は、回収対象の殻付き卵が市場から確実に回収されるように、小売店、卸売業者および販売業者の回収実施状況の調査を開始した (本号 CDC および FDA 記事参照)。

(関連情報)

- ・ 殻付き卵によるサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク

Salmonella Enteritidis Outbreak in Shell Eggs

Updated August 24, 2010

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/WhatsNewinFood/ucm222684.htm>

・殻付き卵の回収（回収製品情報等）

Recall of Shell Eggs

Updated August 24, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/MajorProductRecalls/ucm223522.htm>

2. 全米で mamey（果実）の冷凍果肉を緊急回収

URGENT Nationwide Frozen Mamey Fruit Pulp Recall

La Nuestra and Goya brand pulp may put consumers at risk for typhoid fever illnesses

August 20, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm223465.htm>

米国疾病予防管理センター（CDC）およびカリフォルニア州とネバダ州の当局の調査により、腸チフスアウトブレイクと mamey（果実の 1 種）の冷凍果肉との疫学的関連が示された。関連していたのは Montalvan's Sales 社（カリフォルニア州 Ontario）の La Nuestra ブランドの製品と、Goya Foods 社（ニュージャージー州 Secaucus）の Goya ブランドの製品である。CDC によるとカリフォルニア州とネバダ州で少なくとも 9 人の患者が確認されている。患者らは La Nuestra または Goya ブランドの mamey の冷凍果肉を使用したスムージーなどの製品の喫食を報告している。疫学調査から Montalvan's Sales 社と Goya Foods 社が販売した輸入冷凍 mamey とアウトブレイクとの関連が判明した。両社はグアテマラの同じ業者から mamey を輸入していた。（本号 CDC および FDA 記事参照）

3. ニューヨーク州の会社が内臓を除去していない魚を回収

NY Fish Inc Issues an alert on uneviscerated fish

August 17, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm223727.htm>

NY Fish 社（ニューヨーク州 Brooklyn）が、ボツリヌス菌（*Clostridium botulinum*）汚染の可能性がある NY Fish ブランドの冷燻ニシンを回収している。ニューヨーク州の農産物・流通食品検査官の通常検査により、この製品は加工前に内臓が除去されていなかったことが判明した。このため、ボツリヌス症の原因である *C. botulinum* の芽胞に汚染されている可能性がある。*C. botulinum* の芽胞は魚では内臓に蓄積している可能性が最も高いため、ニューヨーク州の農業および市場に関する規則により内臓を除去していない魚類の販売は禁止されており、過去に何度かボツリヌス症アウトブレイクと内臓を除去していない魚の喫食との関連が確認されている。回収対象の NY Fish ブランドの燻製ニシンはコード番号 141 が表示されている真空ビニール袋入りで、ニューヨーク州で販売された。現時点で当該製品の喫食による患者発生の報告はない。

4. オレゴン州の会社がサルモネラ汚染の可能性のある生ピスタチオ製品を回収

GloryBee Foods Recalls Whole Raw Pistachio and Whole Raw Pistachio Kernels

Because of Possible Health Risk

August 20, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm223531.htm>

GloryBee Foods 社（オレゴン州 Eugene）は、サルモネラ汚染の可能性があるととして、Aunt Patty's ブランドの 5 ポンド（約 2.27 kg）袋入りの生ピスタチオ製品（Whole Raw Pistachios）および Specialty Commodities ブランドの 25 ポンド箱入りの生ピスタチオ製品（Whole Raw Pistachios Kernels）を自主回収している。対象製品は、オレゴン州の西部から中部およびワシントン州西部において小売店およびベーカリーに直接販売された。Whole Raw Pistachios Kernels は Specialty Commodities 社から 25 ポンド箱入りで GloryBee Foods 社に販売されたもので、包装箱のラベルには“Specialty Commodities, Los Angeles, CA. 90010” の表記があり、箱の側面にはロット番号 32043 が赤字でスタンプされている。GloryBee Foods 社は、これらの製品の 5 ポンド袋入りへの再包装も行った。この製品には“Aunt Patty's Whole Raw Pistachios”の製品名およびロット番号 MG0017400、商品番号 16046、製造日（P/D）07/06/10 および UPC コード 0 30042 70040 8 が表示されている。現時点で患者の発生報告はない。California Delights 社が実施した検査でロット番号 32043 の製品からサルモネラが検出されたことを受けて、当該製品の汚染の可能性が認識された。

5. Austinuts Wholesale 社がピスタチオ製品を回収

Austinuts Wholesale, Inc. Announces Voluntary Recall of Pistachio Kernel Products

August 19, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm223524.htm>

Austinuts Wholesale 社は、納入業者である California Delights 社による回収発表を受け、ピスタチオ製品の回収を発表した。California Delights 社は、サルモネラ汚染の可能性があるととして、2010 年 7 月に Austinuts Wholesale 社向けに 2 回出荷したピスタチオ製品の回収を発表した。Austinuts Wholesale 社はこれを受け、Pistachio Kernels – Raw or Salted、Deluxe Nut Mix – Salted、Gourmet Nut Mix – Salted の一部のロット番号の製品の回収を発表した。当該製品はテキサス州のみで販売された。Austinuts Wholesale 社が販売した上記以外の製品は今回の回収対象ではない。現時点では当該製品の喫食による患者発生報告はない。この回収は、原材料がサルモネラに汚染されている可能性があるための予防的措置である。

6. サルモネラ汚染によるアルファルファの回収

Salmonella in Alfalfa Sprouts

August 19, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm223487.htm>

ニューヨーク州農務局は、Snow White Food Products 社（同州 Brooklyn）がサルモネ

ラに汚染されたアルファルファを回収していることを消費者に注意喚起した。

対象製品は、3.5 オンス（約 99 g）プラスチック容器入りで、UPC コードは 0-46421-11236-6 である。本製品はニューヨーク州内で販売された。

同州の食品検査施設による検体検査の結果、当該製品の一部からサルモネラが検出されたことから、本問題が発覚した。本製品は製造および販売が停止されている。

● 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/>

リステリア汚染の可能性のあるデリミートを回収

New York Firm Recalls Deli Meat Products for Possible *Listeria* Contamination

August 23, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_049_2010_Release/index.asp

Zemco Industries 社(ニューヨーク州 Buffalo)が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるデリミート製品約 38 万ポンド (約 172 トン) を回収している。この製品は小売りチェーン 1 社を介して全米のデリカテッセンに出荷され、サンドイッチに使用された。ジョージア州が採取した小売り製品の 1 検体で *L. monocytogenes* が確認されたため回収が決定された。現時点では、当該製品の喫食による患者発生の報告はない。

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

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

1. 殻付き卵に関連して複数州で発生したサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクの調査

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Enteritidis Infections Associated with Shell Eggs

August 23, 2010

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

PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) パターンが JEGX01.0004 のサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis : SE) 感染患者が全米で増加しており、米国疾病予防管理センタ

ー (CDC) は、複数州の公衆衛生当局、米国食品医薬品局 (FDA) および米国農務省食品安全検査局 (FSIS) と協力して調査を行っている。この PFGE パターンは、食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク (PulseNet) のデータベース中で最も報告数が多い。

2010年5月、この PFGE パターンの SE 感染患者が予測数の約4倍報告された。PulseNet の過去5年間における同時期の週報告数の平均は約50人であったが、2010年6月下旬～7月上旬は週に約200人の SE 感染患者が報告された。多くの州で5月以降に報告数が増加していた。

2010年5月1日から7月31日までに患者1,953人が報告されたが、これにはこのアウトブレイクに無関係の患者も含まれている。PulseNet への過去5年間の報告にもとづくと、同期間に予測される患者数は約700人である。患者数が多いため、アウトブレイク関連の患者を特定するには標準的な分子生物学的サブタイピング法のみでは不十分である。CDC は、アウトブレイク患者と散発性患者を識別するために高度な分子生物学的分析法を行っている。サルモネラの場合、発症してから報告されるまで平均2～3週間を要するため、2010年7月17日以降に発症した患者はまだ報告されていない可能性がある。

4月から10州の公衆衛生当局が行った疫学調査により、複数のアウトブレイク株感染患者が食事をした26ヶ所のレストランまたはイベントが特定され、これらの多くで殻付き卵が感染源となった可能性が高いと考えられている。予備情報によると、26ヶ所のレストランやイベントのうち15ヶ所に Wright County Egg 社 (アイオワ州 Galt) が卵を納入していた。

カリフォルニア、コロラドおよびミネソタ各州の当局が FDA、CDC と共同で行った追跡調査によると、これらのレストランやイベントのうち3ヶ所の卵納入業者が Wright County Egg 社であった。さらに Hillandale Farms 社 (アイオワ州) も本アウトブレイクに関連する汚染卵の供給元である可能性が確認された。

2010年8月13日、Wright County Egg 社が全米で殻付き卵の自主回収を開始し、8月18日には回収対象を拡大した。8月20日には Hillandale Farms 社が全米にわたる自主回収を開始した (本号 FDA の記事参照)。

消費者への助言

- ・回収対象の卵を喫食しない。回収対象の卵は現在も食料品店、レストランおよび一般家庭にある可能性があり、回収対象の卵を購入した場合は破棄するか購入店に返却する。
- ・卵は常に7℃以下で冷蔵する。
- ・ひびの入った卵または汚れている卵は破棄する。
- ・生卵を触った後は、手、調理道具および調理台表面を石けんと水を用いて洗浄する。
- ・卵は白身と黄身の両方が固まるまで火を通し、調理後すぐに喫食する。
- ・卵を暖かい場所や室温で2時間以上保存しない。
- ・使用しなかった、または食べ残した卵含有製品はすぐに冷蔵する。生卵の喫食を避ける。
- ・レストランでは、生、加熱不十分、未殺菌の卵を用いた料理を避ける。レストランは、

生卵が必要な料理には殺菌済み卵を使用する。

- ・特に低年齢の小児、高齢者、免疫機能が低下している者、消耗性疾患の患者は、生または加熱不十分な卵の喫食を避ける。

卵業者への助言

- ・ FDA の卵の安全に関する規則 (Egg Safety Rule) (食品安全情報 No. 16 / 2010 (2010. 07. 28) FDA 記事参照) により、2010 年 7 月 9 日以降、50,000 羽以上の産卵鶏を飼育する業者には定期的な微生物検査を含む鶏群ベースの SE 対策プログラムが義務付けられている。

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/EggSafety/EggSafetyActionPlan/ucm170615> (FDA Egg Safety Final Rule)

小売店、食品提供施設、集団施設への助言

- ・ 小売店および食品提供施設では、液卵 (pooled eggs)、生卵、非加熱の殻付き卵ではなく、殺菌済み卵製品または卵殻内殺菌済み卵が推奨される。生の殻付き卵を使用する場合は、完全に火を通す。殻付き卵を加熱不十分で供する場合には、FDA が定めた飲食店等に対する食品規準 (Food Code) に従って消費者への注意書きを掲示する。
- ・ 病院、介護施設、成人または小児向け集団施設、高齢者施設では、プールした卵、生卵、非加熱の卵ではなく、殺菌済み卵製品または卵殻内殺菌済み卵を使用する。
- ・ 卵は常に 7°C 以下で冷蔵保存している業者から購入する。

2. 果実 (mamey) の冷凍果肉による腸チフスアウトブレイクの調査

Multistate Outbreak of Human Typhoid Fever Infections Associated with Frozen

Mamey Fruit Pulp

August 20, 2010

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

米国疾病予防管理センター (CDC) は、カリフォルニア州とネバダ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、サルモネラ (*Salmonella Typhi*) アウトブレイクの調査を行っている。*S. Typhi* は腸チフスの原因菌であり、米国では外国旅行者以外の感染は非常にまれである。

2010 年 5 月 25 日から 8 月 20 日東部夏時間の午前 9 時まで、両州から同一株の *S. Typhi* 感染の患者 9 人が報告されている (カリフォルニア州 5 人、ネバダ州 4 人)。

発症日情報が得られた患者の発症日は 2010 年 4 月 10 日から 7 月 25 日であった。患者の年齢範囲は 4 歳から 31 歳で、中央値は 21 歳である。67% が女性で、全員がヒスパニック (ラテンアメリカ) 系である。臨床情報が得られた患者 9 人のうち 7 人 (78%) が入院していた。9 人のうち 8 人 (89%) は、発症前の 60 日間に外国旅行をしていなかった。2010 年 8 月 20 日現在、この感染による死亡の報告はない。

CDC および両州の公衆衛生当局が、喫食した食品を患者と健康な者とで比較する疫学調査を実施した。聞き取り調査を行った患者 9 人のうち 7 人 (78%) が mamey (果実) の冷

凍果肉入りミルクシェイクまたはスムージー (batido または licuado と呼ばれる) の喫食を報告した。さらに詳細な調査により、患者 7 人のうち 5 人 (71%) が Goya ブランドの mamey の冷凍果肉を喫食していたことが判明した。一方、健康な者においては、33 人のうち mamey の喫食を報告した者はいなかった (0%)。他の食品に疾患との関連は認められなかった。以上の結果から、mamey の冷凍果肉が感染源である可能性が高いと考えられた。CDC とその協力機関は調査を続行しており、新しい情報が得られしだい発表をしていく予定である。

mamey は zapote または sapote と呼ばれ、主に中南米で栽培されているトロピカルフルーツである。内部の種子を取り除き、生で果肉を喫食したり、ミルクシェイク、ゼリーなどの食品や飲料に混ぜて喫食する。冷凍の果肉は皮をむいて潰し、シェイクやスムージーのようにして喫食する。mamey の冷凍果肉は全米の食品店で販売されており、その賞味期限 (shelf life) は 2~3 年である。

(本号 FDA 記事参照)

3. 米国における食品由来疾患アウトブレイクのサーベイランス (2007 年)

Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks --- United States, 2007

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)

August 13, 2010 / 59(31);973-979

<http://www.cdc.gov/mmwr/PDF/wk/mm5931.pdf> (PDF版)

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5931a1.htm?s_cid=mm5931a1_w

米国では、食品由来病因物質により年間 7,600 万人の患者が発生していると推定される。アウトブレイクのサーベイランスは、食品由来疾患の原因、関連した食品の種類、および食品由来感染の発生場所を把握する手がかりとなり、その情報は食品由来疾患を予防・管理する食品安全対策に活用可能である。米国疾病予防管理センター (US CDC) は、全米の各州および海外保有地から提出される食品由来疾患アウトブレイクに関するデータを収集しており、本報は 2007 年に発生したアウトブレイクの疫学データをまとめたものである。

CDC では疾患関連食品を魚 (finfish)、甲殻類 (crustaceans)、軟体動物 (mollusks)、乳製品、卵、牛肉、狩猟動物肉、豚肉、家禽肉、穀類・豆類、油・糖類、果実・ナッツ類、キノコ類、葉物野菜、根菜、発芽野菜、つる・茎野菜の 17 品目に分類している。原因食品がこれら 17 品目のうち 1 品目のみを原材料として含むアウトブレイクは、当該品目を原因食品とするアウトブレイクに分類される。一方、原因食品が上記のうち 2 品目以上を原材料として含むアウトブレイク、原因食品が 17 品目のどれにも分類できないアウトブレイク (コーヒー、アルコールなど)、もしくは原因食品の品目分類に必要な情報が不十分であるアウトブレイクについては、上記 17 品目のどれかにあてはめることはない。

2007 年には、1,097 件の食品由来疾患アウトブレイクが報告され、それらの患者は 21,244 人、死亡者は 18 人であった。検査機関で単一の病因物質が確認された食品由来疾患アウトブレイクは 497 件で、病因物質として最も多かったのはノロウイルス、次いでサルモネラ

であった。死亡者 18 人のうち、11 人は細菌（サルモネラ 5 人、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 3 人、大腸菌 O157:H7 2 人、ボツリヌス菌 1 人)、2 人はウイルス（ノロウイルス)、1 人は化学物質（キノコ毒）によるものであった。残り 4 人は病因物質が不明のアウトブレイクにおける死亡者であった。単一の品目のみを含む原因食品により発生したアウトブレイクは 235 件で、最も多かった品目は家禽肉（17%）、牛肉（16%）および葉物野菜（14%）であった。

米国 48 州、プエルトリコおよびワシントン D.C.の公衆衛生当局から、計 1,097 件の食品由来疾患アウトブレイクが報告され、追加の 2 州（モンタナ、ネバダ）を含む複数の州で発生したアウトブレイクが間接的に報告された。2007 年に CDC に報告された食品由来疾患アウトブレイクの件数（1,097 件）は、2002～2006 年の平均年間報告件数（1,193 件）より 8%少なく、関連患者数（21,244 人）は同平均年間患者数（25,079 人）に比べ 15%少なかった。州または海外保有地ごとの 2007 年のアウトブレイク報告件数は 0 から 149 件までさまざまであった（人口 10 万人当たりの報告件数の中央値：0.30 件、範囲：0.03～1.90 件）。単一の病因物質が確定または推定されたアウトブレイクは 698 件（64%）で（確定 497 件、推定 201 件）、患者数は 15,477 人（73%）であった（表 1）。病因物質が不明のアウトブレイク 363 件（患者 5,122 人）のうち、257 件（71%）（患者 3,904 人、76%）については、原因食品も不明であった。患者数が少ないアウトブレイクについては、病因物質が不明である傾向が強かった。病因物質が確定も推定もできなかったアウトブレイクの割合は、患者 2 人のアウトブレイク 146 件では 51%、患者が 3～7 人のアウトブレイク 346 件では 40%、患者が 8～9 人の 89 件では 30%で、患者が 10 人以上の 519 件では 24%であった。病因物質または原因食品が特定されなかった理由として最も多く報告されたのは、1) 公衆衛生当局への疾患報告の遅延、2) 患者の喫食品目が多岐にわたり感染源として単一食品の特定が困難、3) 検体が得られない、もしくは検体が対象病原体検査で陰性であった等の理由により、ヒトまたは食品についての検体検査の結果が利用不可能であった。

単一の病因物質が確定されたアウトブレイク 497 件（患者 12,767 人）のうち、病因物質が細菌であったのは 259 件（52%）（患者 6,441 人、50%）、ウイルスは 199 件（40%）（患者 6,120 人、48%）、化学物質は 34 件（7%）（患者 141 人、1%）、寄生虫は 5 件（1%）（患者 65 人、1%）であった。ノロウイルスが病因物質として最も多く、単一の病因物質が確定されたアウトブレイクの 39%（193 件）、またウイルスによるアウトブレイクの 97%を占めていた。次いで多かったのはサルモネラで 27%（136 件）を占め、細菌によるアウトブレイクの 53%を占めていた。特定されたサルモネラの血清型としては Enteritidis が最多で、28 件（患者 555 人）を占めた。志賀毒素産生性大腸菌（STEC）は 40 件のアウトブレイクの病因物質であり（細菌によるアウトブレイクの 15%）、そのうち 39 件が血清型 O157 によるものであった。

表 1. 病因物質ごとの食品由来疾患アウトブレイク件数（割合）およびアウトブレイク関連

患者数（割合）（米国、2007年の報告数および2002～2006年の平均年間報告数）

TABLE 1. Number and percentage of reported foodborne outbreaks and outbreak-associated illnesses, by etiology* — United States, 2007,† and 2002–2006 mean annual totals

Etiology	Outbreaks						Illnesses					
	2007		2002–2006				2007		2002–2006			
	Confirmed etiology	Suspected etiology	Total		Mean annual total		Confirmed etiology	Suspected etiology	Total		Mean annual total	
		No.	(%)	No.	(%)			No.	(%)	No.	(%)	
Bacterial												
<i>Salmonella</i> [§]	136	6	142	(20)	144	(11)	3,465	50	3,515	(23)	3,475	(12)
<i>Clostridium perfringens</i>	31	14	45	(6)	34	(4)	1,304	302	1,606	(10)	2,062	(7)
<i>Staphylococcus enterotoxin</i> [¶]	11	10	21	(3)	25	(4)	242	44	286	(2)	554	(2)
<i>Escherichia coli</i> , Shiga toxin-producing (STEC) ^{**}	40	2	42	(6)	28	(2)	593	10	603	(4)	375	(1)
<i>Campylobacter</i> ^{††}	21	6	27	(4)	22	(2)	346	26	372	(2)	624	(2)
<i>Bacillus cereus</i>	4	15	19	(3)	10	(2)	67	97	164	(1)	130	(0)
<i>Shigella</i> ^{§§}	10	1	11	(2)	12	(1)	338	17	355	(2)	495	(2)
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	—	1	1	(0)	5	(1)	—	5	5	(0)	114	(0)
<i>Listeria</i> ^{¶¶}	1	—	1	(0)	2	(0)	5	—	5	(0)	22	(0)
<i>Clostridium botulinum</i>	3	1	4	(1)	3	(0)	12	4	16	(0)	11	(0)
<i>Brucella</i> spp	1	—	1	(0)	0	(0)	3	—	3	(0)	1	(0)
<i>Escherichia coli</i> , enterotoxigenic	1	1	2	(0)	2	(0)	66	76	142	(1)	106	(0)
<i>Yersinia enterocolitica</i>	—	—	—	(0)	2	(0)	—	—	—	(0)	5	(0)
Other bacterial	—	4	4	(1)	10	(1)	—	43	43	(0)	122	(0)
Total	259	61	320	(46)	299	(41)	6,441	674	7,115	(46)	8,098	(28)
Chemical												
Scombroid toxin/Histamine	17	3	20	(3)	36	(3)	48	26	74	(0)	131	(0)
Ciguatoxin	14	—	14	(2)	17	(1)	84	—	84	(0)	51	(0)
Mycotoxins	—	3	3	(0)	2	(0)	—	10	10	(0)	17	(0)
Neurotoxic shellfish poison	—	1	1	(0)	1	(0)	—	3	3	(0)	4	(0)
Puffer fish tetrodotoxin	1	—	1	(0)	0	(0)	2	—	2	(0)	0	(0)
Heavy metals	1	—	1	(0)	1	(0)	3	—	3	(0)	4	(0)
Paralytic shellfish poison	1	—	1	(0)	1	(0)	4	—	4	(0)	6	(0)
Other natural toxins	—	3	3	(0)	1	(0)	—	12	12	(0)	2	(0)
Other chemical	—	5	5	(1)	8	(1)	—	18	18	(0)	177	(1)
Total	34	15	49	(7)	67	(9)	141	69	210	(1)	396	(1)
Parasitic												
<i>Cryptosporidium</i>	3	—	3	(0)	2	(0)	14	—	14	(0)	45	(0)
<i>Cyclospora</i>	—	—	—	(0)	3	(0)	—	—	—	(0)	194	(1)
<i>Giardia</i>	2	—	2	(0)	2	(0)	51	—	51	(0)	34	(0)
<i>Trichinella</i>	—	—	—	(0)	1	(0)	—	—	—	(0)	2	(0)
Other parasitic	—	—	—	(0)	0	(0)	—	—	—	(0)	4	(0)
Total	5	—	5	(1)	9	(1)	65	—	65	(0)	279	(1)
Viral												
Norovirus	193	124	317	(45)	338	(33)	6,059	1,965	8,024	(52)	10,854	(37)
Hepatitis A	4	—	4	(1)	7	(1)	28	—	28	(0)	238	(1)
Rotavirus	1	1	2	(0)	0	(0)	16	2	18	(0)	15	(0)
Other viral	1	—	1	(0)	2	(0)	17	—	17	(0)	133	(0)
Total	199	125	324	(46)	348	(48)	6,120	1,967	8,087	(52)	11,243	(39)
Single etiology (subtotal)	497	201	698	(64)	796	(67)	12,767	2,710	15,477	(73)	20,018	(3)
Unknown etiology***	—	—	363	(33)	355	(30)	—	—	5,122	(24)	4,052	(14)
Multiple etiologies	12	24	36	(3)	42	(4)	402	243	645	(3)	1,009	(5)
Total	509	225	1,097	(100)	1,193	(100)	13,169	2,953	21,244	(100)	25,079	(100)

* If all reported etiologies were laboratory-confirmed, the outbreak was considered to have a "confirmed etiology." If at least one etiology was not laboratory-confirmed, but an etiology was reported based on clinical or epidemiologic features, the outbreak was considered to have a "suspected etiology."

† As of May 3, 2010.

§ *Salmonella* serotypes accounting for more than five reported outbreaks include Enteritidis (30 outbreaks), Typhimurium (20), Newport (17), and Heidelberg (nine), and Montevideo (nine).

¶ *Staphylococcus aureus* (11 confirmed outbreaks, nine suspected outbreaks) and *Staphylococcus* unknown (one suspected outbreak).

** STEC O157:H7 (36 confirmed outbreaks, two suspected outbreaks), STEC O157:NM(H-) (three confirmed outbreaks), and STEC O111 (one confirmed outbreak).

†† *Campylobacter jejuni* (14 confirmed outbreaks, three suspected outbreaks) and *Campylobacter* unknown (seven confirmed outbreaks, three suspected outbreaks).

§§ *Shigella sonnei* (nine confirmed outbreaks, one suspected outbreak) and *Shigella* unknown (one confirmed outbreak).

¶¶ *Listeria monocytogenes* (one confirmed outbreak).

*** An etiologic agent was not confirmed or suspected based on clinical, laboratory, or epidemiologic information.

複数州にわたる食品由来疾患アウトブレイク（単一または複数の病因物質への暴露が複数の州において発生するアウトブレイク）18件のうち、10件がサルモネラ、6件が大腸菌 O157:H7、1件がボツリヌス菌、および1件がノロウイルスによるものであった。複数州で発生したサルモネラアウトブレイクに関連した食品には、冷凍ポットパイ（患者401人、死亡者3人）、野菜スナック（患者87人）、卵（患者81人）、ほうれん草/レタス（患者76人）、ビーフステーキトマト（患者65人）、生のマグロ（患者44人）、牛ひき肉（患者43人）、チーズ（患者20人）、アルファルファ（患者15人）、生鮮バジル（患者11人）な

どがあった。大腸菌 O157:H7 による複数州にまたがるアウトブレイク 6 件のうち、5 件（患者 117 人）の原因食品は牛ひき肉で、1 件（27 人）は冷凍ペパロニピザによるものであった。ボツリヌス菌（毒素）によるアウトブレイク（患者 8 人）の原因食品は市販のホットドッグ用チリソースの缶詰であった。ノロウイルスによる複数州のアウトブレイク 1 件は生のカキと関連していた（患者 40 人）。

470 件（43%）のアウトブレイク（患者 9,818 人）で原因食品が特定され、このうち 235 件（50%）（患者 4,119 人、42%）では、上述の 17 品目中の 1 品目のみを原材料として含有する単一の原因食品に関連していた（表 2）。アウトブレイクに最も多く関連していた品目は、魚（41 件）、家禽肉（40 件）、および牛肉（33 件）で、患者数が最も多かった品目は、家禽肉（691 人）、牛肉（667 人）、および葉物野菜（590 人）であった。患者が最も多かった病因物質と品目の組み合わせは、ノロウイルスと葉物野菜（315 人）、大腸菌 O157:H7 と牛肉（298 人）、およびウェルシュ菌と家禽肉（281 人）であった。

2007 年に報告された最大規模のアウトブレイク 3 件のうち、2 件はサルモネラが病因物質であった。それぞれの原因食品はヒヨコ豆のペースト（hummus）（患者 802 人）および冷凍ポットパイ（患者 401 人、死亡者 3 人）であった。2007 年に 2 番目に規模が大きかったアウトブレイクはノロウイルスが原因でホテルの会議場で発生しており（患者 526 人）、共通して喫食された数種の食品が原因食品と推定された。単一の品目に帰属されたアウトブレイクで 1 件あたりの患者数が多かったのは、鶏肉料理によるウェルシュ菌アウトブレイク（患者 132 人）、葉物野菜サラダによるノロウイルスアウトブレイク（128 人）、チリビーンズによるウェルシュ菌アウトブレイク（125 人）、および牛肉による大腸菌 O157:H7 アウトブレイク（124 人）であった。

表 2. 病因物質ごと、および原因食品への帰属の状況ごとの食品由来疾患アウトブレイク件数およびアウトブレイク関連患者数（米国、2007 年）

TABLE 2. Number of reported foodborne disease outbreaks and outbreak-associated illnesses, by etiology* and food vehicle attribution — United States, 2007.†

Etiology	Outbreaks (Illnesses)						Total outbreaks (Illnesses)	
	Attributed to a single commodity [§]		Attributed to food containing at least two commodities		Attributed to unknown commodity			
Bacterial								
<i>Salmonella</i> [¶]	32	(816)	39	(1,939)	71	(760)	142	(3,515)
<i>Clostridium perfringens</i>	21	(652)	18	(535)	6	(419)	45	(1,606)
<i>Staphylococcus enterotoxin</i> **	7	(186)	7	(59)	7	(41)	21	(286)
<i>Escherichia coli</i> , Shiga toxin-producing (STEC) ^{††}	18	(341)	3	(30)	21	(232)	42	(603)
<i>Campylobacter</i> ^{§§}	15	(252)	1	(48)	11	(72)	27	(372)
<i>Bacillus cereus</i>	4	(51)	9	(75)	6	(38)	19	(164)
<i>Shigella</i> ^{¶¶}	3	(132)	0	(0)	8	(223)	11	(355)
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1	(5)	0	(0)	0	(0)	1	(5)
<i>Listeria</i> ^{***}	1	(5)	0	(0)	0	(0)	1	(5)
<i>Clostridium botulinum</i>	1	(4)	2	(10)	1	(2)	4	(16)
<i>Brucella</i> spp	1	(3)	0	(0)	0	(0)	1	(3)
<i>Escherichia coli</i> , enterotoxigenic	0	(0)	1	(76)	1	(66)	2	(142)
<i>Yersinia enterocolitica</i>	0	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)
Other bacterial	1	(32)	1	(3)	2	(8)	4	(43)
Total	105	(2,479)	81	(2,775)	134	(1,861)	320	(7,115)
Chemical								
Scombroid toxin/Histamine	19	(72)	1	(2)	0	(0)	20	(74)
Ciguatoxin	13	(81)	1	(3)	0	(0)	14	(84)
Mycotoxins	3	(10)	0	(0)	0	(0)	3	(10)
Neurotoxic shellfish poison	1	(3)	0	(0)	0	(0)	1	(3)
Puffer fish tetrodotoxin	0	(0)	1	(2)	0	(0)	1	(2)
Heavy metals	0	(0)	0	(0)	1	(3)	1	(3)
Paralytic shellfish poison	1	(4)	0	(0)	0	(0)	1	(4)
Other natural toxins	2	(6)	0	(0)	1	(6)	3	(12)
Other chemical	2	(4)	0	(0)	3	(14)	5	(18)
Total	41	(180)	3	(7)	5	(23)	49	(210)
Parasitic								
<i>Cryptosporidium</i>	0	(0)	1	(5)	2	(9)	3	(14)
<i>Cyclospora</i>	0	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)
<i>Giardia</i>	0	(0)	1	(15)	1	(36)	2	(51)
<i>Trichinella</i>	0	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)
Other parasite	0	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)
Total	0	(0)	2	(20)	3	(45)	5	(65)
Viral								
Norovirus	39	(800)	69	(1,819)	209	(5,405)	317	(8,024)
Hepatitis A	1	(3)	1	(15)	2	(10)	4	(28)
Rotavirus	0	(0)	0	(0)	2	(18)	2	(18)
Other viral	0	(0)	0	(0)	1	(17)	1	(17)
Total	40	(803)	70	(1,834)	214	(5,450)	324	(8,087)
Single etiology (subtotal)	186	(3,462)	156	(4,636)	356	(7,379)	698	(15,477)
Unknown etiology ^{†††}	40	(531)	66	(687)	257	(3,904)	363	(5,122)
Multiple etiologies	9	(126)	13	(376)	14	(143)	36	(645)
Total	235	(4,119)	235	(5,699)	627	(11,426)	1,097	(21,244)

* If all reported etiologies were laboratory-confirmed, the outbreak was considered to have a "confirmed etiology." If at least one etiology was not laboratory-confirmed, but an etiology was reported based on clinical or epidemiologic features, the outbreak was considered to have a "suspected etiology."

† As of May 3, 2010.

‡ Data on foodborne disease outbreaks and illnesses for each of the 17 commodity categories is available at http://www.cdc.gov/outbreaknet/surveillance_data.html.

§ *Salmonella* serotypes accounting for more than five outbreaks reported include Enteritidis (30 outbreaks), Typhimurium (20), Newport (17), and Heidelberg (nine), and Montevideo (nine).

¶ *Staphylococcus aureus* (11 confirmed outbreaks, nine suspected outbreaks) and *Staphylococcus* unknown (one suspected outbreak).

†† STEC O157:H7 (36 confirmed outbreaks, two suspected outbreaks), STEC O157:NM(H-) (three confirmed outbreaks), and STEC O111 (one confirmed outbreak).

§§ *Campylobacter jejuni* (14 confirmed outbreaks, three suspected outbreaks) and *Campylobacter* unknown (seven confirmed outbreaks, three suspected outbreaks).

¶¶ *Shigella sonnei* (nine confirmed outbreaks, one suspected outbreak) and *Shigella* unknown (one confirmed outbreak).

*** *Listeria monocytogenes* (one confirmed outbreak).

††† An etiologic agent was not confirmed or suspected based on clinical, laboratory, or epidemiologic information.

● 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) アウトブレイク情報 (8月13日患者数更新)

Update: *Salmonella* Chester Outbreak

August 13, 2010

http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/salmonella/index_2010-08-13-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 No.17/2010（2010.08.11）PHAC 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。

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ごとの 8 月 13 日時点での確認患者数は、以下の表の通りである。

州もしくは準州	確認患者数
ブリティッシュコロンビア	28
アルバータ	1
サスカチュワン	1
オンタリオ	1
合計	31

● 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のあるタヒニ（ゴマのペースト）を回収

CERTAIN MR GOUDAS BRAND TAHINI MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

August 23, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100823e.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）および Goudas Food Products 社（オンタリオ州 Concord）が、サルモネラ汚染の可能性のある Mr Goudas 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。この製品はオンタリオ州に出荷された。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。輸入業者である同社が自主回収を行っている。

2. 米国産の卵のサルモネラ汚染に関する対応

Consumer Advisory - *Salmonella* Contamination of Eggs in the United States

August 19, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2010/20100819e.shtml>

カナダ政府は、米国で発生している卵のサルモネラ汚染に関する米国当局による調査を注視している。関連の可能性がある卵はカナダ国内に輸入されていない。米国産の卵は厳しい格付けを受けており、現在 Wright County Egg Farm 社の回収に関連している 5 ヶ所の卵選別施設はいずれもカナダへの輸出条件を満たしていない。

3. サルモネラ汚染の可能性がある La Nuestra ブランドの冷凍 mamey (果物) に関する注意喚起

CERTAIN LA NUESTRA BRAND FROZEN MAMEY PULP MAY CONTAIN

SALMONELLA BACTERIA

August 24, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100824e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、米国でサルモネラ汚染の可能性がある mamey (果物) が回収されているという報告を受け、この製品を喫食しないよう注意喚起を行っている。対象製品はグアテマラ産の La Nuestra ブランドの冷凍 mamey で、UPC コード 7 56869 10008 4 が表示されている 14 オンス包装の全ロットである。アルバータ州に出荷されたが、カナダ全国に販売された可能性がある。カナダでは、現時点で当該製品の喫食による患者発生の報告はない。

4. サルモネラ汚染の可能性がある GOYA ブランドの冷凍 mamey (果物) に関する注意喚起

CERTAIN GOYA BRAND FROZEN MAMEY PULP MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

August 19, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100819e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、Goya ブランドの一部の mamey 製品 (Fruta Mamey Pulp) にサルモネラ汚染の可能性があるため、喫食しないよう消費者に警告している。

CFIA は、米国で当該製品が回収されているとの報告を受けた。本製品はグアテマラで生産され、冷凍して販売された。対象製品はケベック州で販売されたことが確認されているが、カナダ全土に販売された可能性もある。カナダ国内では本製品の喫食に関連した患者発生の報告はない。

5. ケベック州の食品会社がリステリア汚染の可能性があるチーズを回収

LE BELLE DE JERSEY CHEESE MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

August 17, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100817e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるチーズ「Le Belle de Jersey」を喫食しないよう注意喚起を行っている。

対象製品は、ケベック州では7月16日～8月13日、オンタリオ州では7月27日～8月17日に様々な小売店で種々の重さで販売された。製品の由来が明らかでなく、購入したチーズが対象製品に該当するか不明な場合には小売店に確認するよう消費者に助言している。

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。製造会社である Les bergeries du Fjord (ケベック州 Saguenay) が自主回収を行っている。

6. サルモネラ汚染の可能性のあるグリーンオニオンに関する注意情報

CERTAIN GREEN ONIONS SOLD AT HIGHLAND FARMS SUPERMARKETS IN ONTARIO MAY CONTAIN *SALMONELLA* BACTERIA

August 15, 2010, August 14, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100815e.shtml> (8月15日出荷先情報更新)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20100814e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 汚染の可能性のあるグリーンオニオンを喫食しないよう注意喚起を行っている。対象製品は2010年7月30、31日および8月1日にオンタリオ州 North York の Highland Farms スーパーマーケットで販売された。CFIA が現在オンタリオ州で発生しているアウトブレイクとの関連の調査を行っている (本号オンタリオ州政府記事参照)。

● オンタリオ州政府 (Government of Ontario)

<http://www.ontario.ca/en/residents/index.htm>

オンタリオ州でのサルモネラ感染アウトブレイク

Salmonella Oranienberg Outbreak In Ontario

August 14, 2010

<http://www.news.ontario.ca/mohltc/en/2010/08/salmonella-oranienberg-outbreak-in-ontario.html>

7月下旬よりサルモネラ (*Salmonella* Oranienberg) 感染患者がオンタリオ州で合計25人確認されている。例年の同じ月で見られる患者数は3人である。同一株の *S.* Oranienberg 感染患者12人が報告され、その他13人の患者が検査中である。患者は大部分が20歳代の

男性であり、トロント周辺地域に集中している。現時点では感染源は特定されていないが、カナダ食品検査庁（CFIA）がトロントでのグリーンオニオンの喫食に関して注意を呼びかけている（本号 CFIA 記事参照）。

● Eurosurveillance

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

1. フランスの先天性トキソプラズマ症（2007年）：全国的サーベイランスシステムによる初めての結果

Congenital toxoplasmosis in France in 2007: first results from a national surveillance system

Volume 15, Issue 25, 24 June 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19600>

免疫機能が正常な者はトキソプラズマ原虫（*Toxoplasma gondii*）に感染しても無症候であることが多い。しかし、*T. gondii*の経胎盤感染によって、子宮内流産、死産、胎児の神経障害や視覚障害などを併発する重度の先天性感染症が起こる場合がある。フランスには、1978年より先天性トキソプラズマ症の予防プログラムがあり、妊婦の推定血清陽性率は1960年代の84%から2003年には44%に低下した。しかし、先天性トキソプラズマ症の年間患者数や当該感染症の重篤度については信頼できるデータがない。2006年、フランス国立衛生監視研究所（InVS）とフランストキソプラズマ症リファレンスセンターは、複数の検査機関からなる全国的サーベイランスシステムを本疾患のサーベイランスに使用することを提言し、本研究でその初めての調査結果を発表した。

疫学

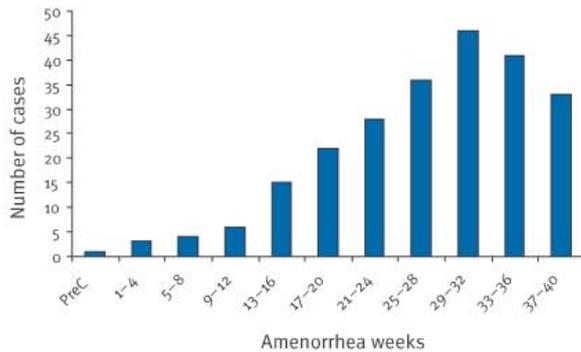
2007年には、サーベイランスシステムを通じて31の検査機関（専門検査機関29および場合によりトキソプラズマ検査を行う検査機関2）が少なくとも1人の先天性トキソプラズマ症患者を報告した。2007年に届出のあった患者は272人で、届出の時期は出生前が38人（14%）、出生前および出生後が74人（27%）、新生児期および出生後が160人（59%）であった。

先天性トキソプラズマ症例の、母体感染時における妊娠週齢についての分布は多様であった。患者272人のうち235人について母体感染時の妊娠週齢が推定されており、17人（7%）は妊娠第一期（0～12無月経週）、83人（35%）は第二期（13～26無月経週）、135人（58%）は第三期（27～40無月経週）に母体感染の後、先天性トキソプラズマ症に罹患していた。37人については事前の血清検査の結果がなく、母体の感染日が不明であった（図1）。

図 1. 先天性トキソプラズマ症例の母体感染時における妊娠週齢(無月経週、フランス、2007年) (n=235)

FIGURE 1

Congenital toxoplasmosis cases by gestational age at maternal infection expressed in amenorrhea weeks, France, 2007 (n=235)



PreC: preconception.

先天性トキソプラズマ症の有病率は出産時の母親の年齢によって幅があり、20歳未満が最も高かった。

患者の地理的分布も多様で、フランス本土北東部および南西部の有病率が比較的高かった。また、同国の海外県である Cayenne (フランス領ギアナ) から9人、Martinique (カリブ海の島) および Réunion (インド洋の島) から各1人の患者が報告され、Guadeloupe (カリブ海の島嶼群) からは報告がなかった。

2007年のフランス本土および海外県における出生児 (live birth) は818,700人であったため、先天性トキソプラズマ症の有病率はフランス全体で出生児10,000人当たり3.3 (95%信頼区間 (CI) [2.9~3.7]) であり、出生時の先天性トキソプラズマ症発生率は出生児10,000人当たり2.9 (95% CI [2.5~3.2]) であった。

出生前および出生後の診断法

出生前診断として感染の疑いがある患者112人に羊水穿刺を行ったところ、108人が陽性であった。推定母体感染日と羊水穿刺日との間隔の中央値は6週間 (範囲は1~17週間) であった。検査の半数は妊娠5~8週目に行われた。

また、出生前診断により胎児への感染が確認された症例のうち82症例 (73%) について母体の超音波検査を行ったところ (大部分は妊娠第二期に実施)、胎児13人に異常が認められ、4人には重度の病変が認められた。また、症例28人にMRI検査を行った。

出生後診断により、小児160人 (全症例の59%) に感染が確認された。このうち130人 (81%) は2カ月齢前に、22人 (14%) は2カ月齢から1歳の間に診断された。

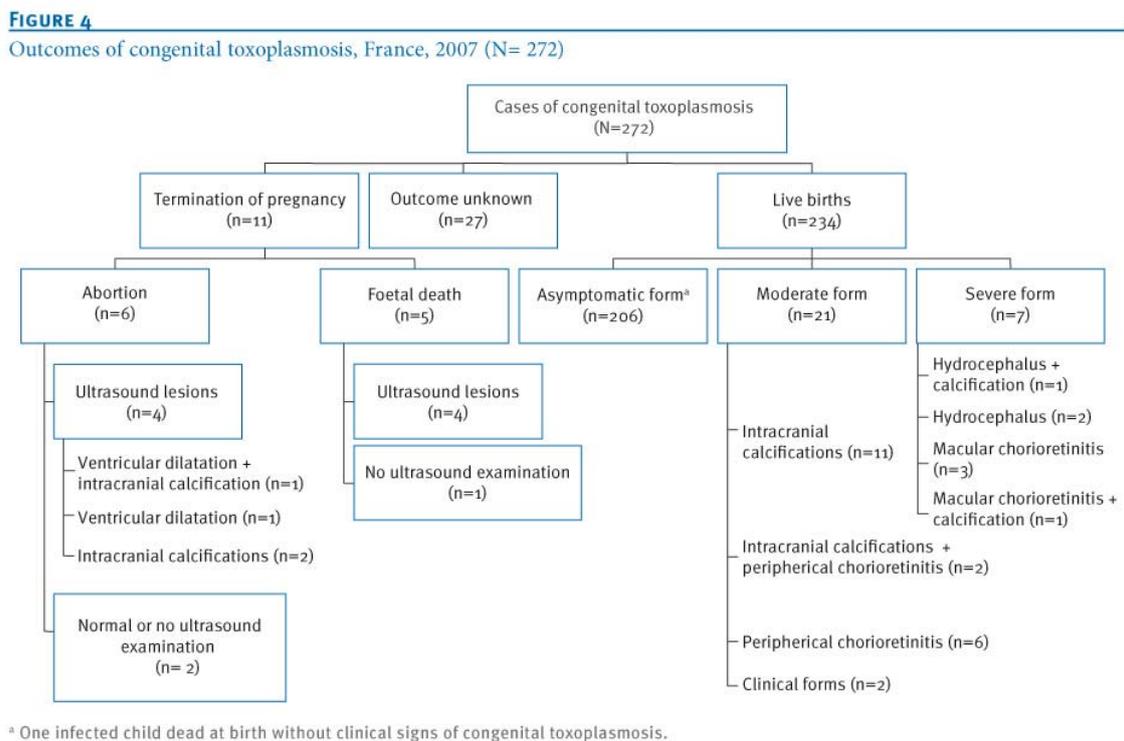
臨床転帰

11症例 (4%) で妊娠の終結 (termination) が報告された。すなわち、医学上の理由から6人に中絶手術が行われ (4人には超音波検査で脳損傷が認められた)、5人が死産であ

った（4人は脳損傷による）。11症例のうち6症例では妊娠第一期、5症例では第二期に母体感染が生じていた。妊娠第三期での母体感染の場合は妊娠終結が全くなかった。

出生前に診断された胎児 27 人の臨床転帰は不明であった。出生児 234 人の男女比は 0.92 : 1 であり、出生児のうち 206 人（87%）が無症候性で、28 人（13%）が症候性であった。症候性先天性トキソプラズマ症の発生率は出生児 10,000 人当たり 0.34（95% CI [0.2 ~ 0.5]）と推定された。症候性の小児のうち 21 人は中程度（頭蓋内石灰沈着、末梢脈絡網膜炎）で、7 人（3%）が重度（水頭症 3 人および黄斑脈絡網膜炎 4 人）であった（図 4）。

図 4. 先天性トキソプラズマ症の臨床転帰（フランス、2007 年）（N=272）



2. イングランドおよびウェールズにおける少数民族系での周産期関連リステリア症の発生

Emergence of pregnancy-related listeriosis amongst ethnic minorities in England and Wales

Volume 15, Issue 27, 08 July 2010

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

リステリア症は、発生が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。2008年に東ヨーロッパ国籍を持つ女性 2 名において互いに無関係な周産期関連リステリア症が発生したのを受け、2009年にイングランドおよびウェールズの周産期関連リステリア症における民族性の

影響に関するレビューが行われた。全国リステリア症サーベイランス計画に報告された症例は、氏名情報をもとに少数民族に属する患者を「少数民族系 (ethnic)」、それ以外を「非少数民族系 (non-ethnic)」として分類した。

2001～2008年にイングランド及びウェールズで1,510症例のリステリア症が報告され、そのうち12%が周産期関連症例であった。この周産期関連症例の割合は、調査期間中変化がなかった。報告された全症例のうち、12.3%が「少数民族系」、86.7%が「非少数民族系」に分類され、残りの1%は名前からは分類できなかった。

周産期関連症例のうち、「少数民族系」に分類された症例の割合は2001年の16.7%から2008年の57.9%へと有意に増加した (χ^2 傾向性検定 $p=0.002$)。この割合の変化は、非周産期関連症例では観察されなかった。

2006年、2007年、2008年は、「少数民族系」周産期関連症例の発生率が「非少数民族系」より特に高かった (各年におけるリスク比 (RR) [95%信頼区間 (95% CI)] は2006年 : 2.38[1.07～5.29]、2007年 : 3.82[1.82～8.03]、2008年 : 4.33[1.74～10.77])。

2006～2008年に報告された「少数民族系」周産期関連症例の割合が高かったのはロンドンで、イングランド及びウェールズ全体の「少数民族系」周産期関連症例の47.2%を占めていた (「非少数民族系」については11.1%を占めていた)。2009年1～9月の先行データを推定出生数を分母として解析した場合においても、同じ傾向が観察された。

近年の移民ならびに経済的理由による移住の増加により、イングランドおよびウェールズの周産期関連リステリア症のリスクが最も高い集団が変化しているとみられる。「少数民族系」の周産期関連症例の増加の影響は、移住により出生数が増加したロンドンに偏在している。少数民族系の妊娠女性あるいはこうした新たに増加しているリスク集団には、リスクの高い食品を強調する食品安全上のメッセージが届いていないように見受けられる。文化的な関連性や言語も含め、被害を受けやすい集団に対してより特異的かつ的を絞ったコミュニケーション手段が必要である。どの少数民族集団が最もリスクが高いかを特定する研究は、リスクコミュニケーション戦略をより効果的に実施するための重要な情報となる。

(食品安全情報 (微生物) No.17 / 2010 (2010.08.11) UK HPA 記事参照)

3. 2009年2月にドイツへのバス旅行からオランダへ帰国した2グループの乗客に発生した胃腸炎疾患アウトブレイクの調査

Outbreak investigation in two groups of coach passengers with gastroenteritis returning from Germany to the Netherlands in February 2009

Volume 15, Issue 28, 15 July 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19615>

2009年2月に、ドイツの同一ホテルに滞在したオランダからのバス旅行参加者 (AおよびBの2グループ) で胃腸炎疾患患者38人のアウトブレイクが発生した。87人の乗客に対して自己記入式の質問票を用いた後向きコホート研究が実施された。回答率は86% (87

人中 75 人) で、回答者の平均年齢は 65 歳であった。症例定義は、2009 年 2 月 7~14 日の期間に、24 時間以内に少なくとも一回の下痢もしくは嘔吐の症状を呈した 2 グループのバス旅行参加者とした。ホテル到着から発症までの時間により、72 時間を境にして早期症例と後期症例とに区分した。

総発症率は 51% (75 人中 38 人) であった。グループ A の乗客 2 人とグループ B の乗客 2 人の便検体の全てからノロウイルス遺伝子型 II.4 の同一配列が検出された。

1~3 日目のホテルでの食事のメニューは 2 グループで同一であった。喫食と症例もしくは早期症例としての発症との関連を知るために、2 グループについて別々に、朝食、昼食、夕食の各食事全体について、また各食事の食材について調査を実施した。グループ A の乗客の場合、単変量解析により症例および早期症例について有意な食品感染源は示されなかったが、早期症例の患者については、2 日目の朝食時および夕食時、ならびに 3 日目の朝食時のジュースの喫飲との間に (有意ではないが) 何らかの関連が示唆された (2 日目の朝食時: リスク比 (RR) 1.92、95%信頼区間 (CI) [0.6~6.1]、2 日目の夕食時: RR 1.47、95%CI [0.5~4.2]、3 日目の朝食時: RR 1.58、95% CI [0.6~4.3])。

グループ B の乗客については、単変量解析によりジュースの喫飲にのみ有意な関連が認められた。これは早期症例において明白であり、1 日目の昼食時および夕食時に強い関連が、また 2 日目の夕食時に比較的強い関連が認められた (1 日目の昼食時: RR 3.88、95%CI [1.3~11.7]、1 日目の夕食時: RR 5.45、95%CI [1.6~18.1]、2 日目の夕食時: RR 3.02、95%CI [1.0~9.4])。

ジュースの喫飲と生物学的妥当症例のリスクとの間には用量反応性が認められた。

このアウトブレイクは、ヒト-ヒト感染により環境汚染されたジュースサーバーのセルフサービス用蛇口ハンドルへの接触により発生した可能性が考えられた。しかしながら、汚染されたジュースの喫飲もしくは汚染されたジュースへの接触がアウトブレイク発生の原因であった可能性を排除することはできない。

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

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

1. 食品衛生ランク付け方式に関する最新情報

Food Hygiene Rating Scheme update

19 August 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/aug/fhrs>

英国食品基準庁 (FSA) は、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの全地域の当局に対し、食品衛生ランク付け方式 (FHRS : Food Hygiene Rating Scheme) に関し

て各地域での開始時期やその他の最新情報を送付した。FHRS とは、レストラン、パブ、カフェ、料理の持ち帰りができる店、ホテル、スーパーマーケットなどの衛生管理に関する情報を消費者に提供し、店を選択する際に役立てるものである。

FHRS は今秋に各地域で開始される予定である。ウェールズの全 22 地域当局では 10 月 1 日から開始予定であり、イングランドでは先行開始予定の地域当局が南西部、東部および南東部での開始を計画中である。

消費者調査の結果を受けて（食品安全情報(微生物)No. 13/2010 (2010.06.16)、UK FSA 記事参照)、名称を「食品衛生ランク付け方式 (FHRS)」に決定し、また単純な 6 段階の数値 (0~5) でランク付けを行うことになった。これにより消費者による食品衛生ランク付けの理解と活用が容易になる。

消費者はオンライン検索により FHRS 実施地域における各店の衛生ランクを知ることができる。オンライン検索や地域当局によるデータ登録のためのシステムは現在試験中で、9 月中旬に運用開始される予定である。各種情報は以下サイトから入手可能。

Foods Hygiene Rating Scheme branding

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

Foods Hygiene Rating Scheme update: August 2010 (送付された情報全文)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/enforcement/fhrsupdateaugust2010.pdf>

2. FSA の消費者保護に関する研究募集

Call for research

19 August 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/aug/researchcall>

FSA は消費者保護を支援する情報提供のため、食品添加物、大腸菌 O157 および消費者動向に関する研究を募集している。このうち大腸菌 O157 に関して紹介する。

大腸菌 O157 は動物の糞便中へと排出されるが、その排出量を低減することにより他の動物群への病原菌の拡散を抑制し、ヒトへの感染リスクの軽減が期待される。

・大腸菌 O157 排出低減戦略に関するレビュー

Ad hoc: Review of strategies for reducing *E. coli* O157 shedding

http://www.food.gov.uk/aboutus/how_we_work/procurement/resreq/ecolio157shedding

英国におけるウシの大腸菌O157 排出低減方法の導入に関する実現可能性

南ウェールズの 2005 年 9 月の大腸菌 O157 感染アウトブレイク（食品安全情報 No.20 / 2005 (2005.09.28) UK HPA および UK FSA 記事、No.2 / 2006 (2006.01.18) UK FSA 記事参照)に関する公的調査報告書により、他のウシへの大腸菌 O157 の拡散可能性を低減する対策の一環として、農場における「高排出 (supershedder)」ウシ (排出微生物数が多い動物) 特定の実現可能性を調査することが推奨された。「高排出」は一過性の事象であること

が示されており、家畜のルーチン検査は、食肉処理場における「高排出」動物の防止対策として費用対効果が乏しく実用的ではない可能性がある。しかし、とさつ前の動物群全体における排出低減を目的とした対策は、管理者にとってより簡便で同等の効果が得られることが考えられる。

2009年夏のサリー州の農場における大腸菌 O157 感染アウトブレイクの独自調査報告が最近発行され（食品安全情報（微生物）No.15 / 2010 (2010.07.14) UK HPA 記事参照）、その中で推奨事項のひとつに、「英国の反芻動物における大腸菌 O157 のワクチン管理の実現可能性に関する研究、およびその取り組みにおける障害の特定」がある。

これらの推奨事項から、FSA は Defra と共同で、英国における対策の有効性および農家の取り組みにおける（法的・社会的・経済的側面を含む）障壁に関するレビューを委託する。レビューでは、オープンファームにおけるワクチン管理の実現可能性についても検討することが要求される。FSA は、2011年6月までにレビューが完成することを期待している。

（参考情報）

1. 2005年に発生した南ウェールズ（South Wales）における大腸菌 O157 感染アウトブレイクに関する公的調査報告書

<http://wales.gov.uk/ecolidocs/3008707/reporten.pdf?lang=en>

2. 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

http://www.griffininvestigation.org.uk/report/full_report.pdf

（食品安全情報（微生物）No.15 / 2010 (2010.07.14) UK HPA 記事参照）

● 英国海綿状脳症諮問委員会（SEAC: Spongiform Encephalopathy Advisory Committee, UK）

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

1. **Drayton 農場**に関するリスクアセスメント

Drayton Farm Risk Assessment

Posted 10 August 2010

<http://www.seac.gov.uk/papers/drayton-report.pdf>

英国海綿状脳症諮問委員会（SEAC）による2010年6月17日の討議内容の要約である。

英国獣医学研究所（VLA : Veterinary Laboratories Agency）は、以前に TSE（伝達性海綿状脳症）実験感染動物や自然感染動物が存在し、堆肥や廃水が土壌へ拡散した可能性

がある Drayton 農場の残留 TSE リスクについて評価し、リスクアセスメント報告書を委員会に提示した。SEAC が最後にこの問題を検討したのは、1998 年 9 月 21～22 日に開催された第 53 回会合であった。

複数の委員から、リスクアセスメントの方法は適切であったとの見解が示された。しかし、リスクアセスメントに使用したいいくつかの入力値は多くの仮定にもとづいているため、問題があるとの懸念が提起された。

1 委員は、整合性を確認するため、このリスクアセスメントの結果を現在利用可能な関連情報と照らし合わせる必要があると指摘した。例えばアイスランドおよび Ripley（イングランド）のデータは、過去にスクレイパー感染が発生した土地への動物の再導入にはリスクがあることを明確に示している。このことから、リスクアセスメントの作成者らは今回の評価モデルが非常に低いリスクを示す結果になった理由について疑問を持つべきであったとしている。

委員の 1 人は、規制にもとづく理論上の仮定の話と農場での実際の活動との間のギャップについてもっと深く検討すべきであると指摘した。

1 委員は、今回のリスクアセスメントが当該問題に関する 1998 年の SEAC の提言に付け加えることはほとんどないと指摘し、議長は、利用可能な新規データがないため、以前の提言を更新するのは困難であるとの見解を示した。

(参考資料)

Drayton農場における残留TSEリスク

Residual TSE Risk at Drayton Farm

June 2010

<http://www.seac.gov.uk/papers/drayton-background.pdf>

Drayton 農場 (Warwickshire) は、実験的に TSE に感染させた動物を扱う研究プロジェクトが行われてきた農場である。TSE の潜伏期間が長いことや当該農場のバイオセキュリティの状況により、動物は 1 年のほとんどの期間牧草地に入れる状態で飼育されていた。TSE 感染動物は牧草地で草を食べることができ、このような動物による牧草地の汚染が農場の潜在的な TSE 感染リスクの一因となっている。

Drayton 農場での実験が終了し、英国環境・食糧・農村地域省 (Defra : Department for Environment, Food and Rural Affairs) は VLA に対し、感染動物が放牧された土地や堆肥／廃水に関連した残留 TSE リスクについて定量的リスクアセスメントを行うよう求めた。英国にはこのような実験感染動物が飼育されていた農場が数カ所存在するため、本リスクアセスメントは Drayton 農場に限らずより広範囲の農場にも関係するものである。

SEAC は Defra からこのリスクアセスメントに関して助言を求められたため、2010 年 6 月 17 日にロンドンで開催された会合で本件を検討した。

本件の背景をより詳細に説明する参考資料は以下の Defra のサイトから入手できる。

<http://randd.defra.gov.uk/Default.aspx?Menu=Menu&Module=More&Location=None&>

2. 英国伝達性海綿状脳症関連委員会の合同会議（2010年6月17日開催）の報告書

Joint Meeting of UK TSE Committees, 17th June 2010. Summary

10 August 2010

<http://www.seac.gov.uk/summaries/tse-meeting-summary.pdf>

英国政府に対し伝達性海綿状脳症（TSE: Transmissible Spongiform Encephalopathy）について助言を行う関連委員会（高リスク病原体諮問委員会 TSE 作業部会：ACDP (Advisory Committee on Dangerous Pathogens) TSE Working Group、除染科学技術諮問委員会：Advisory Committee on Decontamination Science and Technology、血液組織器官安全性諮問委員会：Advisory Committee on the Safety of Blood Tissues and Organs、クロイツフェルトヤコブ病インシデントパネル：CJD Incidents Panel、および海綿状脳症諮問委員会：SEAC）の合同会議が2010年6月17日に開催され、その報告書が8月10日に公表された。

各委員会の議長は、それぞれの委員会が取り組む主な課題は以下のようなものとした：

高リスク病原体諮問委員会TSE作業部会

- ・ 常に感染対策ガイダンスの見直しを行っている
- ・ 潜在的な汚染リスクを低減する低侵襲性の手法・技術が開発されたことにより、内視鏡の安全性向上にかなりの進展が見られたが、課題はまだ残されている
- ・ 器具の除染が困難なその他の侵襲的手法に関連したリスクの低減について、外科医と協同の取り組みが始まっている

除染科学技術諮問委員会

- ・ 除染手順の有効性保証
- ・ 使用済み手術器具からの蛋白質除去を最も効果的に行うための器具を乾かさないう方法
- ・ 有効性が確認された（validated）除染サイクルへの抗プリオン物質の導入：手術器具製造業者は何が必要かを知る必要があり、病院運営体（Trusts）は従来の方法を用いて除染した手術器具には変異型クロイツフェルトヤコブ病（vCJD）感染のリスクがあることを認識する必要がある
- ・ 内視鏡およびその他の医療用器具の廃棄台数を最小限に抑える方法

血液組織器官安全性諮問委員会

- ・ 輸血から肝移植まで幅広い問題のリスク評価およびリスク管理
- ・ 英国全土にわたって輸血の同意を得るための手順に一貫性をもたせる（最近の意見募集の結果から）

海綿状脳症諮問委員会

- ・ vCJD の有病率に関するより多くのデータの取得

- ・ TSE の新たな流行の防止
- ・ コスト軽減対策によって TSE 感染予防に支障をきたすことがないようにする

CJDインシデントパネル

- ・ 入手可能な場合における新しい有病率データの適用
- ・ 臨床現場で手技の変更を必要とする関係者の合意
- ・ コストの圧迫によって生じる変化への対処

会議では、より多くの有病率データ、特に死後脾臓検体からのデータを得ることが、依然として最も優先度の高い課題であるという共通認識が得られた。

● 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 (17) (16) (15)

Aug 20, 17 & 14, 2010

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1889202861357386::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,84310

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1889202861357386::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,84239

http://www.promedmail.org/pls/otn/f?p=2400:1001:1889202861357386::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,84187

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ラオス	8/18	Attapeau 県	7/5～	216	4
ネパール	8/8	中西部 Nepalgunj	7/28 ～ 8/13,14 頃	1,400	8
カメルーン	8/18	北部地域	5/6～	2,500	222
ナイジェリア	8/17	Borno 州、Bauchi 州	2 週間前～	約 1,368	147～
パキスタン	8/14			確認 1 (急性水様性下痢 36,000～)	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
パキスタン	8/18	Khyber-Pakhtunkhwa (北西辺境州)		急性水様性下痢 疑い 86,000	
インドネシア	8/20	東ジャワ州		100～	2

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
中国	8/20	甘肅省		多数	

【記事・論文紹介】

オーストラリアにおけるリステリア症のリスク因子に関する全国的症例対照研究

A National Case-Control Study of Risk Factors for Listeriosis in Australia

Dalton CB, Merritt TD, Unicomb LE, Kirk MD, Stafford RJ, Lalor K; the OzFoodNet Working Group.

Epidemiol. Infect. 2010 April 30: 1-9 [Epub ahead of print]

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室