

食品安全情報（微生物） No. 24 / 2010 (2010. 11.17)

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：

[【汎アメリカ保健機構（PAHO）】](#)

1. ハイチのコレラ流行の規模が拡大の恐れ

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. Costco で販売されたゴルゴンゾーラチーズを大腸菌 O157 : H7 汚染により回収
2. 大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性があるゴーダチーズを自主回収
3. サルモネラ汚染の可能性があるコリアンダー製品を回収
4. メリーランド州の会社が大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性でアップルサイダーを回収
5. Cal-Maine Foods 社がサルモネラ汚染の可能性のある卵を自主回収

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 複数州で発生しているチーズの喫食に関連する大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (2010年11月16日更新情報)
2. ブタ由来インフルエンザ A (H3N2) 感染患者報告

[【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある食肉製品を回収

[【欧州委員会 健康・消費者保護総局（EC, DG-SANCO）】](#)

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. オンラインで利用可能な実地疫学の共同利用ツール

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. データ交換に関するガイダンス
2. 食品および飼料における新興リスクの早期検出システムの開発と実施

[【Eurosurveillance】](#)

1. *Salmonella* Typhimurium (Dutch) フェージ型 132 の全国的アウトブレイク (オランダ、2009年10～12月)
2. 2010年6月に英国で鶏レバーのパルフェによって発生したカンピロバクター症アウトブレイクのコホート研究

[【英国健康保護庁（UK HPA）】](#)

1. サルモネラ (*Salmonella* Bareilly) アウトブレイクが継続中

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. リステリアに汚染されたソーセージを回収 (更新情報)

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. EU加盟国のサルモネラ・リファレンス検査機関の第13回比較調査 (2008年)

[【フィンランド食品安全局（Evira）】](#)

1. 2010年上半期の飼料および肥料の検査結果

[【オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）】](#)

1. 食品サーベイランスニュース 2010年春号：ニュージーランドにおける現在のサーベイランス活動状況
2. リステリアと食品：免疫機能低下者におけるリスク

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【国際機関】

- 汎アメリカ保健機構 (PAHO: Pan American Health Organization)

<http://new.paho.org/>

ハイチのコレラ流行の規模が拡大の恐れ

Haiti's Cholera Epidemic Likely to Grow Much Larger

November 9, 2010

http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&task=view&id=4433&Itemid=1926

2010年11月8日時点でハイチ保健省 (Ministry of Health) は、コレラによる入院患者9,123人および死者約583人を報告した。この数字には首都ポルトープランスで報告された患者73人が含まれている。その他の保健機関からも患者の報告があり、汎アメリカ保健機構 (PAHO) は、ハイチ政府と協力して公式のサーベイランスシステムに患者数を追加している。

ハリケーンの影響は予想されたほど甚大ではなかったが、広範囲に及ぶ洪水によってコレラの感染拡大リスクが上昇することが考えられる。

また、約300万人の人口を抱える首都ポルトープランスから患者が報告されていることも憂慮されている。ポルトープランスでは2010年1月の地震発生以前から、市内の多くの地域で水不足、公衆衛生インフラの不備および過密な居住環境などの問題があった。

西半球における直近のコレラの流行は、1991年にペルーで発生しており、アルゼンチンからカナダまでの16カ国余りに拡大した。この流行により、ペルーだけで6年間に65万人以上の患者が発生した。PAHOは、人口規模で調整するとハイチでは27万人以上の患者の発生が想定されるとしている。

【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. Costcoで販売されたゴルゴンゾーラチーズを大腸菌O157:H7汚染により回収

Gorgonzola Cheese Sold at Costco Recalled Due to Contamination With *E.coli* O157:H7

November 11, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm233727.htm>

2010年11月10日にコロラド州保健局の検査機関で未開封製品から大腸菌O157:H7が検出されたことを受けて、販売業者であるDPI Specialty Foods社（オレゴン州Tualatin）は販売期限（sell by date）が2011年1月13日と14日のMauriブランドのゴルゴンゾーラチーズの回収を行っている。対象製品が出荷されたのはコロラド州のCostcoの店舗のみである。

10月14～17日にCostcoで行われたイベント「Cheese Road Show」でチーズを試食または購入した客で大腸菌O157:H7感染アウトブレイクが発生し、コロラド州などの州保健局、米国疾病予防管理センター（CDC）および米国食品医薬品局（FDA）が調査を行っている（本号CDC記事参照）。

当該チーズから検出された株のDNAフィンガープリントはアウトブレイク株のものとは異なっていた。現時点では当該製品と関連のある患者は確認されていないが、消費者にはこのチーズを喫食しないよう注意喚起が行われている。

（関連記事）

Mauriブランドのゴルゴンゾーラチーズで大腸菌O157:H7検出

Lot of Mauri Gorgonzola cheese positive for *E. coli* O157:H7

November 10, 2010 (updated November 11/12, 2010)

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm233539.htm>

2. 大腸菌O157:H7汚染の可能性があるゴーダチーズを自主回収

Voluntary Recall of Bravo Farms Dutch Style Gouda Cheese Due to Health Risk

November 8, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm233078.htm>

Bravo Farms社が、大腸菌O157:H7汚染の可能性があるためゴーダチーズ「Dutch Style Gouda」全品を自主回収している。対象製品は、主にカリフォルニア州南部、ネバダ、アリゾナ、ユタ、コロラドおよびニューメキシコの各州のCostcoで1.5ポンド品（約680g）が販売されたほか、カリフォルニア州の様々な小売店でも8オンス品（約230g）が販売された。

この回収は、上記各州からの米国疾病予防管理センター（CDC）および米国食品医薬品局（FDA）への患者発生報告にもとづいて行われている（本号CDC記事参照）。

3. サルモネラ汚染の可能性があるコリアンダー製品を回収

Orval Kent Food Company, Inc Voluntarily Recalls Products Containing Cilantro Due to Possible Health Risk

November 5, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm232989.htm>

生鮮コリアンダー（cilantro）にサルモネラ汚染の可能性があるため、これを含む23種類の製品をOrval Kent社が自主回収している。2010年11月3日にEpicVeg社（カリフ

オルニア州 Lompoc) が、サルモネラ汚染の可能性があるコリアンダー1 ロット (UPC コード 033383801049 およびロット番号 6127R) の回収を発表した。EpicVeg 社は、Orval Kent 社への納入業者である Field Fresh 社にこの製品を出荷していた。Orval Kent 社の回収対象製品は合計 43,814 ポンド (約 20 トン) であり、全米の小売店で販売された。現時点では、当該製品に関連する患者発生の報告はない。

4. メリーランド州の会社が **大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性でアップルサイダー**を回収 Baugher Enterprise, Inc. Recalls Baugher's Apple Cider Because of Possible Health Risk

November 5, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm232977.htm>

Baugher Enterprise 社 (メリーランド州 Westminster) は、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性のあるアップルサイダー (Baugher's Apple Cider) 全製品を自主回収している。対象製品は、1 ガロン (約 3.8 リットル) または 0.5 ガロン (約 1.9 リットル) のプラスチック瓶入りで、メリーランド州とペンシルバニア州 Gettysburg 地域の小売店で販売された。メリーランド州保健・精神衛生局 (DHMH) および地域の保健担当部局が大腸菌 O157 感染患者 7 人の調査を行っている。現在までの報告では、このうち 3 人が入院したが、死亡者はいない。Baugher ブランドのアップルサイダーの喫飲と疾患とが関連している可能性が認められたが、製品の汚染は確認されていない。現時点では、Baugher ブランドの他の製品は回収の対象外である。

5. Cal-Maine Foods 社が **サルモネラ汚染の可能性のある卵**を自主回収

Cal-Maine Foods, Inc. Conducts Voluntary Egg Recall

November 5, 2010 (Updated November 9, 2010)

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm232988.htm> (November 5, 2010)

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm233273.htm> (November 9, 2010)

Cal-Maine Foods 社 (ミシシッピ州 Jackson) は、同社への納入業者である Ohio Fresh Eggs 社 (オハイオ州 Croton) で、通常的环境検査によりサルモネラ (SE : *Salmonella* Enteritidis) が検出されたことから卵の自主回収を行っている。Cal-Maine 社は、Ohio Fresh 社から未処理卵 24,000 ダースを購入し、2010 年 10 月 9~12 日に同社アーカンソー州 Green Forest の施設で処理・再包装していた。陽性検査結果に関連のある卵は、アーカンソー、カリフォルニア、イリノイ、アイオワ、カンザス、ミズーリ、オクラホマおよびテキサスの各州の卸売業者と小売業者に出荷された。現時点で販売された卵に関連する SE 感染患者発生は確認されていない。

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

1. 複数州で発生しているチーズの喫食に関連する大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (2010年11月16日更新情報)

Multistate Outbreak of *E. coli* O157:H7 Infections Associated with Cheese

Updated November 16, 2010

<http://www.cdc.gov/ecoli/2010/cheese0157/index.html>

米国疾病予防管理センター (CDC) は、アリゾナ、カリフォルニア、コロラド、ニューメキシコおよびネバダの 5 州の公衆衛生当局、食品医薬品局 (FDA) および農務省食品安全検査局 (FSIS) と協力し、複数州で発生した大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの調査を行っている。この大腸菌 O157:H7 は、PulseNet (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) のデータベースに報告されたことのない稀な株である。

5 州から患者 37 人が報告され、内訳はアリゾナ (19 人)、カリフォルニア (3)、コロラド (10)、ニューメキシコ (3) およびネバダ (2) である。発症日は 2010 年 10 月 16 日～27 日、年齢範囲は 1～85 歳で中央値は 16 歳である。現時点で入院患者 15 人、溶血性尿毒症症候群 (HUS : hemolytic uremic syndrome) 患者 1 人が報告されており、死亡者の報告はない。

ニューメキシコ州保健局の検査でスーパー Costco から購入した未開封ゴーダチーズ (Bravo Farms Dutch Style Gouda Cheese) の 1 パッケージからアウトブレイク株と同一の大腸菌 O157:H7 が検出された。また、患者 2 人の各家庭から Costco で購入した同ブランドのゴーダチーズの開封済み製品を 2 検体採取して検査を行ったところ、アウトブレイク株と同一の大腸菌 O157:H7 が検出された。別の患者 2 人の各家庭からも Costco で購入した同製品の開封済み 2 検体を採取して検査を行ったところ、初期検査で大腸菌 O157:H7 汚染が示された。現在、検査機関がこれらの結果を確認するため追加検査を行っている。

現在行っている追加調査は次のような内容である。

- ・アウトブレイクに関連している可能性がある新たな患者探索サーベイランス
- ・感染源の可能性のある食品の汚染を確認するための食品の採取と検査
- ・患者への聞き取り調査、食品の購入情報、疑いのある製品の加工・製造・流通の状況から収集した疫学的手掛かりからの追跡調査
- ・流通経路において汚染が発生した可能性のある場所の調査

現在得られている情報にもとづくと、10 月 5 日～11 月 1 日に上記 5 州の Costco Warehouse で開催されたチーズのイベント (cheese road show) で、試食と販売用に提供された複数種のチーズのうち 1 種の喫食に、疾患との関連が認められた。このチーズは、Bravo Farms 社 (カリフォルニア州 Traver) が製造した Bravo Farms Dutch Style Gouda Cheese (Costco Item 40654) である。

(本号 US FDA 記事参照)

2. ブタ由来インフルエンザ A (H3N2) 感染患者報告

Reports of Human Infections with Swine Origin Influenza A (H3N2)

November 12, 2010

<http://www.cdc.gov/media/subtopic/heard.htm#h3n2>

<http://www.cdc.gov/flu/weekly/> (FluView)

2010年11月12日、米国疾病予防管理センター（CDC）のFluViewは、米国内で2人のブタ由来インフルエンザA（H3N2）感染患者発生を報告した。CDCにおいて、ウィスコンシン州およびペンシルバニア州によって提出された患者2人の検査検体から、通常はブタに感染するブタ由来の3重再集合（tr：triple-reassortant）H3N2インフルエンザウイルスが検出された。患者2人の発症日には6週間以上の間隔があり、また2人から分離されたウイルスに遺伝子レベルでの相違点が認められたため、この2人の患者の間には関連がないと判断された。

今回の報告で、2005年以降にCDCに報告されたブタ由来インフルエンザウイルス感染患者の総数は18人となった。これまでは、それらのうち3例がブタ由来A（H3N2）ウイルスであった。今回ペンシルバニア州およびウィスコンシン州で確認されたウイルスは、2009年9月のアイオワ州の1人、2009年8月のカンザス州の1人、および2010年5月のミネソタ州の1人の患者に感染したウイルスと類似していた。

最も一般的なブタ由来インフルエンザウイルスのヒトへの感染は、ブタへの直接暴露によるものである。ウィスコンシン州の患者は、ブタが展示された品評会に参加した2日後の2010年9月8日に発症および入院しており、前週にブタとの接触があったと報告していた。ペンシルバニア州の患者は、2010年10月24日に発症し、前週のブタとの接触は確認されなかったが、ブタ飼育場に近接した地域に居住していた。どちらの患者も完治している。豚インフルエンザウイルスは、豚肉や豚肉製品の喫食によってヒトに感染することはない。取扱いおよび加熱調理が適切に行われた豚肉・豚肉製品の喫食は安全である。

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

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

大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある食肉製品を回収

Certain Meat Products May Contain *E. coli* O157:H7 Bacteria

November 9/10, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20101109be.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20101110be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある食肉製品を喫食しないよう国民に注意喚起している。対象製品はブリティッシュコロンビア州で販売されたもので、CFIA の本記事のサイトに製品リストが公表されている。これらの製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。

本回収は、Pitt Meadows Meat Packers 社 (施設番号 362、ブリティッシュコロンビア州 Pitt Meadows) が牛肉切り落とし製品 (beef trim) の自主回収を実施したことに関連しており、小売業者が当該製品を市場から自主回収している。

● 欧州委員会健康・消費者保護総局 (EC DG-SANCO: Directorate-General for Health and Consumers)

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed)

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

RASFF Portal Database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationsList>

2010 年 11 月 3 日～11 月 15 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

セルビア産冷凍ラズベリーのノロウイルスの疑い、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Virchow*、25g 検体 1/5 陽性)、ポーランド産ブラックブディングソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、5600; 72; 38000 CFU/g)、イタリア産活アサリのサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産ヤギのチーズ・ベーコン添えのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、フランス産アンコウのアニサキス、スペイン産メルルーサ (タラ目の魚) のアニサキス、スペイン産ナッツのボツリヌス、リトアニア産ミネラルウォーターの緑膿菌 (5 CFU/250ml)、フランス産サバのアニサキス、アルゼンチン産サーロイン (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Anatum*、25g 検体 1/12 陽性)、イタリア産の冷凍生牛肉バーガーのサルモネラ (*S. Typhimurium*)、スペイン産メルルーサ (タラ目の魚) のアニサキス (幼虫 15)、フランス産ドライソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、460 CFU/g)、スペイン産真空パック入り鮭のリステリア (*L. monocytogenes*、150 CFU/g)、バングラデシュ産冷凍

の加熱済みエビのサルモネラ (*S. Bareilly*)、スペイン産ソーセージのサルモネラ (5 units/25g 検体)、オランダ産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Paratyphi B*)、フランス産活二枚貝の大腸菌とサルモネラ、セルビア産冷凍ラズベリー (スウェーデン経由) のノロウイルス (GII)、イタリア産牛肉のサルモネラ、スペイン産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 150 CFU/g)

情報通知 (Information Notifications)

ドイツ産豚肉のサルモネラ (*S. group B*, 25g 検体陽性)、英国産加水分解羽毛粉のサルモネラ (*S. Ealing*, *S. Havana*, *S. Infantis*, *S. Orion*, *S. Oslo*, *S. Schwarzengrund*, *Salmonella* spp., 25g 検体陽性)、英国産加水分解羽毛粉のサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、トルコ産冷凍二枚貝 (マルスダレガイ属) のサルモネラ属菌、ドイツ産ソーセージのサルモネラ属菌、オランダ産の生鶏卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、リトアニア産冷凍メルルーサ (アルゼンチン産原料使用) のアニサキス、スペイン産冷凍メルルーサ (ラトビア経由) のアニサキス、アイスランド産冷凍 redfish (*Sebastes marinus*) のアニサキス、インド産加熱済み冷凍エビのサルモネラ属菌、ドイツ産豚肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産冷凍カエル脚のサルモネラ属菌、タイ産 preaw leaf - pak peaw のサルモネラ (25g 検体の 2/5 が陽性)、ドイツ産犬用餌のサルモネラ (*S. group E4*, *S. Newlands*, 25g 検体陽性)、英国産ウシの BSE 検査不履行 (48 カ月齢以上 3 頭)、ポルトガル産ポーケケシングのサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ドイツ産菜種かすのサルモネラ (*S. London*, 25g 検体の 1/53 が陽性)、タイ産 lo leaf - cha plu のサルモネラ (25g 検体の 3/5 が陽性)、タイ産 kayang leaf - Rau om のサルモネラ (25g 検体の 1/5 が陽性)、ドイツ産植物油漬ニシンのリステリア (*L. monocytogenes*, 140; 130 CFU/g)、フランス産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 6100; 990 CFU/g)、チリ産真空包装メカジキのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性) および好気性生菌、アイスランド産牛切り落とし肉のサルモネラ (*S. Dublin*, 25g 検体陽性)、インド産クミンパウダーのセレウス菌 (5×10^4 ; 8.8×10^4 ; 9×10^4 CFU/g) およびサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産アサリの大腸菌 (490 MPN/100g)、ポーランド産冷蔵サケ (ノルウェー産原料使用) のリステリア (*L. monocytogenes*)、アルゼンチン産冷凍メルルーサのアニサキス、イタリア産モッツァレラチーズの大腸菌 ($<10 \sim > 1500000$ CFU/g)、ドイツ産菜種かす (ポーランド経由) のサルモネラ (*S. London*, 14/53 検体が陽性)、フランス産生乳のチーズのベロ毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産冷凍二枚貝の大腸菌 (13000)、ウクライナ産菜種油のコナダニ、インド産冷凍加熱済みエビのサルモネラ、ウクライナ産菜種油のダニ、ベトナム産冷凍バスア (ナマズ目の魚) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体 4/5 陽性)、インド産皮無しゴマ種子のサルモネラ (*S. Orion*)、ペルー産魚粉のサルモネラ E、インド産白ゴマ種子の腸内細菌 (66370

CFU/g)、インド産白ゴマ種子の大腸菌 (6000 CFU/g) と腸内細菌 (8545 CFU/g)、ロシアの菜種の油かすのサルモネラ (*S. Lexington*)、チリの魚粉のサルモネラ、ベトナム産冷凍バス (ナマズ目の魚) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 3/5 陽性)、トルコ産冷凍二枚貝の大腸菌、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ、アルゼンチン産キングクリップ (アシロ目の魚) の寄生虫、ニュージーランド産ホキ卵の寄生虫

● 欧州疾病予防管理センター (ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control)

<http://www.ecdc.europa.eu/>

オンラインで利用可能な実地疫学の共同利用ツール

Collaboration tool on field epidemiology available online

09 Nov 2010

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=396&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

実地疫学マニュアル (FEM) 研修リソースは、FEMwiki プロジェクトとしても知られており、2010年11月11~13日にポルトガルのリスボンで開催される応用感染症疫学に関する欧州科学会議 (ESCAIDE : European Scientific Conference on Applied Infectious Disease Epidemiology) で開始される。

このオンライン共同利用ツールは、EUの介入疫学研修プログラム (EPIET : European Programme for Intervention Epidemiology Training) 支援のための研修用資料として作成された。FEMwikiプロジェクト (<http://www.femwiki.com>) は、欧州疾病予防管理センター (ECDC) と、ロンドンにあるSchool of Community and Health SciencesのCity eHealth Research Centre (CeRC: <http://www.city.ac.uk/cerc/>) の専門家が協力して実施している。

FEM wiki プロジェクトの目的は、Web 2.0 プラットフォームによってオンラインで利用できる疫学研修マニュアルを作成することである。このマニュアルは、ユーザー作成型インプットの利点を生かしながら、同時に編集過程およびレビュー過程を経て科学的内容が保証される。ポータルサイト構造により、ユーザー作成によって拡充されながら ECDC と編集委員が承認したピアレビューの内容が利用可能となる。

実地疫学の専門家で構成される編集委員会は、EPIET 教官、科学コーディネーターおよびまとめ役 (facilitator) らが作成した既存の文書を、それぞれ重要な疫学的コンセプトを説明するハイパーリンクされた wiki ページに変換する。オリジナルの研修体系は維持され、

コメントおよび議論をサポートする各フォーラムにリンクされる。

今回のオンライン化は、リソースの収集および様々な形式による研修資料作成のための共同利用スペースの提供を目的としている。対象者は、EPIET関連コミュニティ、更に広範な実地疫学研修コミュニティ、欧州公衆衛生微生物学研修プログラム（EUPHEM：European Public Health Microbiology Training Programme）のフェロー、および疫学関連分野の仕事に携わる者すべてである。

本ポータルサイトは、ECDC が実施する研修の主要なリソースとしての機能を果たし、専門家の大規模なオンラインコミュニティを呼び込み、内容を拡充させることで、世界各国の疫学者のための重要なオンラインリソースとして定着することを将来の展望としている。

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

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

1. データ交換に関するガイダンス

Guidance on Data Exchange

Last updated: 11 November 2010, Published: 5 November 2010, Adopted: 28 October 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1895.htm>

データ収集は欧州食品安全機関（EFSA）の重要な任務であり、リスクアセスメントの根幹となる構成要素である。EFSA の科学的活動を支援する加盟国、欧州委員会（EC）、業界などから受け取るデータは増加し続けている。

EFSA は、食品および飼料中の有害または有益な化学物質の分析測定データについて収集法の統一をはかるため、データ収集に関する技術的作業グループ（TWG-DC: Technical Working Group on Data Collection）に次の 2 つのガイダンスの作成を依頼した。

・2010年1月25日に発表された「食品および飼料の標準検体に関するガイダンス（Guidance on Standard Sample Description for Food and Feed）」は、食品・飼料検体における分析測定データの記述内容の統一について扱っている。これには、データの質を向上させるため、標準化されたデータ要素（原産国、製品名、分析法、検出限界、結果など）のリスト、専門用語の調整および認証ルールなどが含まれている。

・「データ交換に関するガイダンス（Guidance on Data Exchange）」は、加盟国と EFSA 間でデータの送付・交換を効率的に行う方法を説明している。これには、電子データ交換を行うための、特定のファイルフォーマット（XML、Microsoft Excel など）や特別なデータ送付プロトコルなどが含まれている。

EFSA が行っているデータ収集方法は幅広く、化学物質や農薬含量データを対象とする「食品および飼料の標準検体」とは異なるデータ構成を必要とする場合もある。TWG-DC は、そのような場合にも適用できるように収集方法を一般化することを目指し、「データ交換に関するガイダンス」を作成した。

TWG-DC は、加盟国と EFSA 間のデータ送付方法を統一するうえで、このようなガイダンスの作成は第一段階にすぎないとしている。欧州の効果的なデータ収集システムを成功させるために必要なもう 1 つの要素は、ガイダンスを常にデータ分析とリスクアセスメント関係者が必要とする変化に合ったものとするため、メンテナンスおよび開発プログラムを構築することである。

さらに、加盟国の観点から報告要件を簡素化するためには、現時点で「標準検体に関するガイダンス」の対象ではない分野にも標準化のための取り組みを拡大していく必要がある。

TWG-DC は、現時点ではガイダンスに従った方法で EFSA へデータを送付する能力は加盟国ごとに異なるであろうと認識している。このため、加盟国は、データ送付方法の統一を目的とした地方・地域・国のシステム構築を計画する際にはこのガイダンスを考慮に入れるべきであるとしている。

2. 食品および飼料における新興リスクの早期検出システムの開発と実施

Development and implementation of a system for the early identification of emerging risks in food and feed

Published: 29 October 2010, Adopted: 27 October 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1888.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1888.htm>

EFSA は、欧州および各加盟国両レベルにおいて、フードチェーンに存在するリスクの特定のための科学的助言をリスク管理者に提供している。EFSA は、現時点では認識されていないものの公衆衛生リスクとして潜在的に重要である分野で、新興リスクに関する専門ユニット（EMRISK）を立ち上げた。新興リスクの要因の特定を通じて、現行の食品／飼料の製造方法の変更、食品／飼料製造に影響を及ぼす要因、もしくは食品の喫食によるヒトへの暴露の変化から将来発生しうるリスクを予想することも目的としている。

EFSA は、新興リスクおよびその要因を適時に特定し、その情報をリスク管理者に伝達するため、データモニタリング能力、データのフィルタリング方法およびネットワークシステムの確立を目指している。

現在はプロセスの第 1 段階（データモニタリング）が実施されている。3 つの基本的なデータソースである食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed）、メディアおよび貿易データを対象として評価している。また、科学文献のモニタリングも実施されている。規定のモニタリングだけでなく、追加的なデータソースも評価される予定である。

新興リスクの特定プロセスで次の段階とされているデータのフィルタリング方法および情報伝達のネットワークについても迅速に構築する必要がある。現在モニターされているデータソースは限定的であるが、新興リスクを特定するプロセスの次段階の手順作成には利用可能であった。より多くのデータが利用可能になれば、このプロセスがより効果的なものになるであろう。特に、利害関係者、加盟国、EU および国際機関によるネットワークは、本プロセスの効果を高める重要なステップであると考えられ、これを効果的に遂行するためのシステムが構築されつつある。

すべてのプロセスが 2010 年半ばまでに実施され、2011 年に新興リスクに関する EFSA の最初の年度報告書が発行される予定である。2012 年（実施 2 年目）の終わりまでに、本アプローチの健全性および有用性に関する最初のレビューが実施される予定である。

● Eurosurveillance

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

1. *Salmonella* Typhimurium (Dutch) フェージ型 132 の全国的アウトブレイク (オランダ、2009 年 10~12 月)

National outbreak of *Salmonella* Typhimurium (Dutch) phage-type 132 in the Netherlands, October to December 2009

Volume 15, Issue 44, 04 November 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19705>

[背景]

Salmonella Typhimurium は、オランダで以前からヒト胃腸炎の重要な原因となっている。1987 年に胃腸疾患の病原体に関する検査機関サーベイランス・ネットワークが設立され、16 の地方公衆衛生検査機関のうち 15 の機関が参加している。ヒト、動物、食品、環境サンプルから分離されたサルモネラ菌は RIVM (オランダ国立公衆衛生環境研究所) のサルモネラセンターに送付され、そのフェージ型等についての報告が毎週出されている。

2009 年 11 月 9 日、同センターは、珍しいフェージ型のサルモネラ菌である *S. Typhimurium* (Dutch) phage type 132 (ft132) が 6 株分離されたことを RIVM の疫学調査部門に報告した。このフェージ型はオランダで 1980 年代初期に鶏から初めて同定されたが、その後 2009 年 11 月までは、オランダで動物やヒトにおいてこの株が報告されたことはなかった。2009 年 11 月 16 日に、同じフェージ型の分離株がさらに 5 株報告され、急遽調査が開始された。質問票に対する症例群の回答から、4 症例はそのまま喫食可能な (RTE: ready-to-eat) 生の牛ひき肉 (タルタルステーキ) が、3 症例はレアもしくは加熱不十分な牛肉が感染源として関係していると推定された。RIVM は 2009 年 12 月 1 日、このアウト

ブレイクについてオランダ食品・消費者製品安全庁（VWA）に報告した。

本研究では、生または加熱不十分な肉の喫食と *S. Typhimurium* ft132 感染の関連性および他のリスク因子について検討するため、症例対照研究を実施した。

[方法]

症例定義：*S. Typhimurium* ft132 がヒトにおいて報告されたことはこれまでなかったため、*S. Typhimurium* ft132 への感染が検査機関で確定された患者全員を症例として定義した。期間は特に設定されていない。

対照群の抽出：対照群はオランダの一般住民から無作為に抽出した。オランダではすべての国民について、住んでいる自治体で固有の番号が登録されている。2008年以降、RIVMは毎年38の自治体からそれぞれ約500人をコンピュータで無作為抽出している（全部で約2万人/年）。この中からRIVMは四半期ごとに300～500人を無作為に選び、食品由来感染症や、その他の感染症のリスク因子調査のため、質問票を送付している（16歳未満の場合は代わりに親または保護者が回答）。この対照調査（control-survey）は、これらのグループを食品由来アウトブレイク調査などの対照群として用いることができるようにデザインされている。質問事項は、年齢・性別などの情報、病歴、過去30日間の胃腸疾患その他の症状等に関する情報、旅行歴、外食歴、飼育動物や牧場等の動物との接触歴、過去1週間の喫食状況など36項目で、回答率は通常、約30%以上である。2009年10月27日に*S. Typhimurium* ft132に感染した最初の症例の便検体が採取され、また潜伏期間は6～72時間であることから、対照群は2009年10月20日～12月30日に質問票に回答した人と定義した。

症例群には電話または郵送で質問票への回答を依頼した。症例群への質問票は、対照群用の質問票に比べ、喫食した食品の種類や銘柄、購入場所についてさらに詳しく回答するようになっている。

[結果]

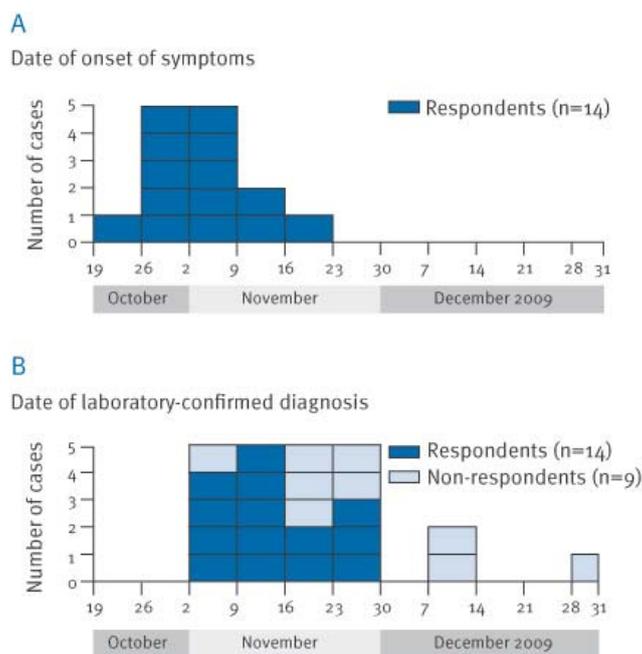
2009年11月4日～12月30日に、検査機関でMLVAプロファイル（02-20-08-11-212）が同一の*S. Typhimurium* ft132に感染したと確定されたのは23症例であった。そのうち10症例が男性であり、症例の平均年齢は17歳（中央値：10歳、範囲：1～68歳）であった。16症例は16歳以下の子供、5症例は17～49歳、2症例は50歳以上であった。質問票に回答したのは全部で14症例であり、オランダ全域の13ヶ所の自治体医療サービスエリアに広く分散していた。

症例の回答者（n=14）は2009年10月21日～11月16日に発症した（図2A）。発症から検査機関における確定までの平均期間は10.6日（範囲：5～16日）であった（図2B）。14症例の症状は下痢（n=13）、腹痛（n=12）、発熱（n=10）、嘔吐（n=9）、吐き気（n=8）、血便（n=7）であった。回答者の平均罹患期間は13.9日（範囲：5～15日）であった。8人が入院し、そのうち7人は調査時には退院していたが重症患者1人は死亡した。4症例については、家庭内に症状を呈する者（n=5）がいたことが報告されている。発症の前週に、8人は飼育動物と接触し、2人は外国を訪問し、1人は大規模な公共イベントに参加してい

た。

図 2: *S. Typhimurium* ft132 症例、(A) 回答者の発症日 (n=14) および (B) 全症例の検査機関による確定日 (n=23)

FIGURE 2
Cases of *Salmonella* Typhimurium ft132 by (A) date of symptom onset of questionnaire respondents (n=14) and by (B) date of laboratory-confirmed diagnosis for all cases (n=23), the Netherlands, October 2009 – December 2009



症例対照研究

2009年10～12月に、四半期ごとの全国対照調査の質問票が342人へ送付された。38% (n=130) が回答し、そのうち124人が対照としての定義(2009年10月20日～12月30日の回答者)に合致した。症例群および対照群の回答者の性別構成はほぼ同じであった。対照群は症例群より年齢が高く、16歳以上の割合は対照群で90% (n=112)、症例群で7% (n=1)であったが、生または加熱不十分な肉を喫食したと回答した子供(40%)と大人(47%)の割合に差はなかった。そのため、年齢は生または加熱不十分な肉の喫食と症例との関連における交絡因子とみなさなかった。

症例群と対照群で最も一般的に喫食した食品での違いを検討したところ、9症例(64%)および対照群54例(44%)が生またはレアの肉(タルタルステーキ、ハーブ入り生牛肉ソーセージ、レアの牛ヒレ肉等)を喫食していた(表)。RTE生牛肉製品(タルタルステーキや生牛肉ソーセージ)もしくはレアの牛ヒレ肉の喫食後の症例のオッズ比(OR)は15.38(95%信頼区間(CI) [1.8～131.2], p=0.012)であった。RTE生牛肉製品のみで再解析し

たところ、オッズ比は 28.8 (95% CI [1.7~490.1], $p=0.02$) であった。回答者のうち、症例群の 28% (n=4)、対照群の 5% (n=6) が特定のスーパーマーケット・チェーン店で買い物をしてしたが (OR=7.87, 95% CI [1.36~39.11], $p=0.001$)、特定の製品の購入は確認されず、また共通するレストランやその他の飲食店での喫食歴は報告されていない。

表: 症例群 (n=14) および対照群 (n=124) が最も一般的に喫食した食品 (オランダ、2009 年 10~12 月)

TABLE
Most commonly consumed foods reported by cases (n=14) and controls (n=124), the Netherlands, October - December 2009

Type of food consumed	Cases (n=14)		Controls (n=124)		Adjusted OR ^a	95% CI	P value
	n	%	n	%			
Beef eaten raw or rare ^b	9	64	54	44	15.38	1.80-131.16	0.012
Chicken or turkey	8	57	77	62	0.1	0.01-1.09	0.059
Fish or shellfish	7	50	67	54	0.74	0.17-3.37	0.704
Sausage meat	6	43	59	48	0.64	0.13-3.03	0.575
Minced pork	5	36	60	48	0.38	0.07-1.99	0.252
Snack sausages	3	21	19	15	1.55	0.22-10.68	0.658
Mixed pork and beef mince	3	21	23	19	0.16	0.02-1.26	0.082
Salad	3	21	74	60	0.19	0.03-1.06	0.059
Ham	3	21	49	40	0.61	0.10-3.64	0.594

CI: confidence interval; OR: odds ratio.

^a Adjusted for sex and three age groups (<5 years, 5-16 years and >16 years).

^b Includes steak tartare, ossenworst and rare fillet of beef.

追跡調査

RIVM が 2009 年 12 月 1 日にアウトブレイクについて VWA に報告した後、VWA は追跡調査を実施した。患者 2 人から提出された疑わしい牛肉製品サンプル (牛ひき肉) を検査したところ、いずれからも *S. Typhimurium* は検出されなかった。RTE 生肉製品については、保存期間が短いためスーパーマーケット・チェーン店から分析のためのサンプルを入手できなかった。

欧州の調査

2009 年 11 月 23 日、欧州疾病予防管理センター (ECDC) を通じ、MLVA パターンが同一の *S. Typhimurium* (02-20-08-11-212) に関する最近の検出した例について EU 加盟国に情報提供依頼がなされた。しかし、オランダのアウトブレイク発生時やそれ以前の時点において MLVA パターンが同じ *S. Typhimurium* 感染例はいずれの国においても報告されていなかった。

[考察]

今回のアウトブレイクの特色は、珍しいサルモネラ株 (*S. Typhimurium* ft132) の関与と全分離株の MLVA パターンが同一であったという事実である。アウトブレイクは小規模であり追跡調査結果は確定的なものではないが、疫学調査からは R テ生もしくは加熱不十分な牛肉製品が感染源である可能性が示された。今回の調査では、サンプルサイズが小さい、RTE 生肉製品の保存期間が短いため食品検体が入手できない、発症から検査機関における確定まで 10 日間かかったため症例群で思い出しバイアスが生じる可能性があるなどい

くつかの制約があった。

方法論的観点からは、定期的調査を実施している住民グループを対照群として用いることは効果的かつ迅速に対応可能であることが証明された。食品由来アウトブレイクが発生した場合、対照群は数週間～数ヶ月前の喫食歴を聞かれることがよくあるが、今回の調査ではアウトブレイク期間中の対照群の喫食歴が迅速に入手できたため、他の同様のレトロスペクティブ研究で用いられる対照群に比べ、思い出しバイアスに関してより信頼性が高い。また、アウトブレイク発生後の症例対照研究を行う場合に必要となる人員増加（対照群の抽出やインタビューなど）も減らすことができる。こうした理由からここで用いた方法が推奨される。

今回のアウトブレイクは、タルタルステーキや他の生牛肉製品の喫食に関連したオランダでの近年 4 度目の食品由来アウトブレイクである。生肉喫食の危険性については消費者の認識が重要であり、特に子供の両親には、子供がサルモネラ感染に対して脆弱であることへの注意を喚起する必要がある。

2. 2010年6月に英国で鶏レバーのパルフェによって発生したカンピロバクター症アウトブレイクのコホート研究

Cohort study of a campylobacteriosis outbreak associated with chicken liver parfait, United Kingdom, June 2010

Volume 15, Issue 44, 04 November 2010

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19704>

[背景]

英国でのカンピロバクター症の発生は多いが、1992～2009年に英国健康保護庁（HPA: Health Protection Agency）に報告されたイングランドおよびウェールズの食品由来カンピロバクター症アウトブレイクは114件であり、このうち25件（22%）が家禽のレバー料理と関連していた。カンピロバクターは鶏レバーの内部と表面の両方に存在している可能性があり、加熱が不十分な場合には死滅しないため、鶏レバー食品によるカンピロバクター感染リスクは高い。

2010年7月5日、Northumberland郡カウンシルの環境衛生担当官が、North East健康保護ユニット（HPU）にカンピロバクター感染の疑いアウトブレイク例を報告した。患者は、6月25日にNorthumberlandのホテルで行われた結婚式の出席者であった。結婚式後、1人がカンピロバクター症で入院した。出席者中13人の検体がカンピロバクター陽性であった。結婚式での食事は午後の食事と夕食ビュッフェの2回であったが、患者は全員午後の食事の出席者であったため、このグループを調査の対象とした。

[方法]

6月25日に当該ホテルでの結婚式の午後の食事に参加した者をコホートとし（n=67）、後ろ向きコホート研究を行った。67人のうち65人に質問票を郵送し、英国外に居住している残り2人には電子メールで送信した。1週間後、未回答者には依頼状を再度送付した。

症例の定義は、2010年6月25日にホテルの結婚式に出席し、6月26日～7月5日に下痢または嘔吐を呈した者とし、他の胃腸症状の有無は問わなかった。結婚式から24時間以内または10日以上後に発症した者は非症例とした。

出席者リストの67人のうち、午後の食事を喫食しなかった幼児2人は除外し、対象コホートは65人となった。この65人中60人(92%)が質問票に回答した。

[結果]

記述疫学

調査対象60人のうち24人が症例定義に合致し、検査機関で24人のうち13人のカンピロバクター感染が確認された。発症日は6月26～30日、潜伏期間は1～5日間(平均2.25日間)であった。症状継続期間は1～18日間で、24人中13人は質問票への回答時にまだ症状を呈していたため、平均は算出できなかった。

年齢(Student t検定、 $p=0.94$)および男女比(χ^2 検定、 $p=0.46$)に関して、症例群と非症例群との間に有意差はなかった。

分析疫学

単変量解析により、40品目のそれぞれへの暴露と発症リスクとの関連を算出した。4品目に疾患との有意な関連が認められ($p<0.05$) (表2)、鶏レバーのパルフェ(ムース状にしてテリーヌ型に再形成した料理)に最も強い関連が認められた(リスク比(RR):30.08)。

表2: 1.5以上のリスク比を示す疾患関連暴露(p 値順)(カンピロバクター症アウトブレイク、英国、2010年6月)

TABLE 2
Exposures associated with illness with a risk ratio greater than 1.5, ranked by p value, campylobacteriosis outbreak, United Kingdom, June 2010

Exposure	Exposed			Unexposed			Risk ratio	95% CI	P _{exact}
	Total	Cases	AR%	Total	Cases	AR%			
Chicken liver parfait	26	23	88.46	34	1	2.94	30.08	4.34-208.44	<0.001
Onion marmalade	22	19	86.36	38	5	13.16	6.56	2.85-15.11	<0.001
Mixed leaf salad	17	14	82.35	43	10	23.26	3.54	1.97-6.36	<0.001
Cheesecake	24	14	58.33	36	10	27.78	2.10	1.12-3.93	0.03
Water	42	20	47.62	18	4	22.22	2.14	0.85-5.38	0.09
Cheese	11	7	63.64	49	17	34.69	1.83	1.02-3.31	0.1
Spinach	30	15	50.00	30	9	30.00	1.67	0.87-3.20	0.2
Biscuits	8	5	62.50	52	19	36.54	1.71	0.90-3.26	0.3
Fruit	3	2	66.67	57	22	38.60	1.73	0.73-4.10	0.6

AR: attack rate; CI: confidence interval.

AR: 発症率、CI: 信頼区間

疾患と有意な関連を示す変量のうち、鶏レバーのパルフェ、玉ねぎのマーマレードおよびミックスリーフサラダは同じセット料理として供されていた。チーズケーキも疾患と有意な関連があるものの、これは症例24人中14人の発症しか説明できない。これに対し、鶏レバーのパルフェは24人中23人の発症を説明した。

交絡の可能性と変量間の影響を調べるため、疾患と有意な関連を示した暴露($p<0.05$)

を鶏レバーのパルフェへの暴露について層化し、Mantel-Haenszel のリスク比を算出した（表 3）。鶏レバーのパルフェの喫食はこれら各変量と強く交絡したが、層化するとこれらの暴露と疾患との関連は有意ではなくなった。

表 3：鶏レバーのパルフェへの暴露について層化後の調整済みリスク比（カンピロバクター症アウトブレイク、英国、2010 年 6 月）

TABLE 3
Adjusted risk ratio after stratification by chicken liver parfait exposure, with percentage change, campylobacteriosis outbreak, United Kingdom, June 2010

Exposure	Crude		Exposed stratum	Unexposed stratum	M-H adjusted		Percentage change (%)
	RR	95% CI	RR	RR	RR	95% CI	
Onion marmalade	6.56	2.85-15.11	1.13	0.00	1.12	0.70-1.79	-82.92
Mixed leaf salad	3.54	1.97-6.36	0.97	0.00	0.97	0.73-1.28	-72.69
Cheesecake	2.10	1.12-3.93	1.14	0.00	1.09	0.77-1.52	-48.31

CI: confidence interval; M-H: Mantel-Haenszel; RR: risk ratio.

CI：信頼区間、M-H：Mantel-Haenszel、RR：リスク比

多変量モデルによる解析でも、鶏レバーのパルフェへの暴露は、単変量解析で有意な関連を示した他の暴露について調整した後は、疾患との有意な関連を示した（RR=27.8、95%信頼区間[3.9~199.7], $p=0.001$ ）。アウトブレイクが検知されたのは結婚式の10日後であったため、食品検体は入手できなかった。入手できた調理室の環境検体の検査によると、一般的衛生状況に問題はなかった。

[考察]

結婚式の午後の食事における鶏レバーのパルフェの喫食とカンピロバクター症との間に非常に強い関連が認められた。

環境衛生担当官による調査の結果、ホテルでの鶏レバーのパルフェの調理法に関して問題が指摘された。ホテルによると、この料理は生の鶏レバーに赤ワインリダクション（ワインを煮詰めたもの）と生卵を混ぜ、湯煎鍋に入れて中心温度が65°Cになるまで加熱し、その後すぐにオープンから取り出し、15分間冷ましたものであった。英国食品基準庁（UK FSA: Food Standards Agency, UK）によると、レバーを65°Cで加熱調理する場合は少なくとも10分間この温度を保つ必要がある。

1992~2009年には、鶏レバーのパルフェまたはパテによるカンピロバクター症アウトブレイク25件がHPAに報告された。このうち17件は湯煎鍋での加熱不十分など、誤った調理法によるものであった。

現時点でのエビデンスからは、本事例での鶏レバーのパルフェの調理法はカンピロバクター症を防止するには不適切であった可能性が高い。今回の結果は、カンピロバクター症アウトブレイクのリスクを低減するには、飲食業者に鶏レバーの調理法を教育することが重要であることを示している。

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

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

サルモネラ (*Salmonella Bareilly*) アウトブレイクが継続中

Salmonella Bareilly outbreak continues

12 November 2010

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2010PressReleases/101112SBareillyoutbreakupdate/>

汚染モヤシに関連したサルモネラ (*Salmonella Bareilly*) 感染アウトブレイクは、追加患者の届出数は減少しているものの、いまだ継続中である (食品安全情報 (微生物) Nos.21 ~23/2010 (2010.10.06、2010.10.20、2010.11.04) UK HPA 記事参照)。8月初旬から現在までに、英国健康保護庁 (UK HPA) の感染症センター (CFI : Centre for Infections) により、全部で 204 人の *S. Bareilly* 患者がイングランド、ウェールズ (うち 5 人) および北アイルランド (うち 3 人) で確認されている。この数は、通常 CFI がこの期間内に発生を見込む患者数のほぼ 6 倍に当たる。スコットランド健康保護局 (HPS : Health Protection Scotland) は同時期に 21 人の患者を確認した。

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

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

リステリアに汚染されたソーセージを回収 (更新情報)

Sokolów sausage products recall update

4 November 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/nov/sokolowupdate>

製品の一部でリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染が確認されたため、予防的処置として Sokolów ブランドの Home Black Pudding Sausage および Grill Black Pudding Sausage の全製品が回収されている (食品安全情報 (微生物) No.23/2010 (2010.11.04) UK FSA 記事参照)。英国食品基準庁 (FSA) は「Food Alert for Action」の更新を発表した。10月28日、FSAは「Food Alert for Action」を出し、イングランドの9卸売業者が出荷した特定のバッチコードの製品について、店頭からの撤去と消費者からの回収を徹底するよう各地域の当局に要請した。これより前に、Doncasterの3卸売業者とロンドンの1卸売業

者がすべての日付コードの製品の回収を行っていた。

この製品はポーランド製で、ポーランド当局が調査を行っている。ポーランド当局は、製造業者に対し、関連生産部門の洗浄と消毒、環境検体と食品検体の *L. monocytogenes* 検査、関連製品の販売禁止を命じた。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

EU加盟国のサルモネラ・リファレンス検査機関の第13回比較調査 (2008年)

Thirteenth CRL- *Salmonella* interlaboratory comparison study (2008) on typing of *Salmonella* spp.

2010.11.04

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604013.pdf> (報告書PDF)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604013.html>

要約

2008年11月、欧州連合(EU)の共同体サルモネラ・リファレンス検査機関(Community Reference Laboratory for *Salmonella*: CRL-*Salmonella*, オランダ、Bilthoven)は英国健康保護庁(HPA)と協力し、サルモネラ・タイピングに関する第13回サルモネラ・リファレンス検査機関比較調査を実施した。この調査の主な目的は、各国のサルモネラ・リファレンス検査機関(National Reference Laboratories for *Salmonella*: NRLs-*Salmonella*)が検体の検査を統一した方法で行い、比較可能な結果を得ているかを評価することである。

1992年以降、各NRLは精度管理に毎年参加することが義務付けられており、具体的にはサルモネラ・タイピングの能力に関するNRLの比較調査が行われる。加盟国はそれぞれの国内で、動物や食品の検体からのサルモネラ株の検出と特定に責任を持つ検査機関をNRLとして指定している。

EU加盟27ヶ国の28のNRLs-*Salmonella*、および欧州自由貿易連合(EFTA: European Free Trade Association)加盟のノルウェーとスイスのNRLs-*Salmonella*が調査に参加した。全ての参加NRLは、合計20のサルモネラ株(*Salmonella enterica* subspecies *enterica*)の血清型タイピングを行った。1つのNRLについては郵送した検査検体が税関で止められて配送されず、再度検体を送付したために検査が遅れ、得られた結果をグループ分析に使用することができなかった。2008年11月に調査を行った29のNRLはO抗原およびH抗原の98%を正しくタイピングし、血清型の97%を正しく特定した。

2007年のワークショップでCRL-*Salmonella*は、NRLによる血清型タイピングにおける「優良レベル」の定義を提案した。25のNRLはこの定義に従い「優良レベル」を達

成した。「優良レベル」を達成できなかった4つのNRLは追加の10株の血清型タイピングを行い、その結果いずれも「優良レベル」を達成した。

7つのNRLは、20のサルモネラ株の血清型特定の他に、サルモネラ株のサブタイピング（ファージタイピング）も行った。これらのNRLは *S. Enteritidis* および *S. Typhimurium* を10株ずつファージタイピングした。その結果、正しく特定できた割合は *S. Typhimurium* 株では97%、*S. Enteritidis* 株では94%であった。

CRL-*Salmonella* はオランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM : National Institute for Public Health and the Environment）（Bilthoven）内にある。

結論

血清型タイピング（1つのNRL（No.15）の結果を除いた結論）

- ・ O 抗原の98%が正しくタイピングされた。
- ・ H 抗原の98%が正しくタイピングされた。
- ・ 血清型の97%が正しく特定された。
- ・ 最も問題があったのは *S. Worthington* の血清型タイピングであった。
- ・ H 抗原の血清型タイピングは以前の調査時より成績が向上していた。
- ・ 初めの調査では4つのNRLが「優良レベル」に達しなかった。
- ・ 追加調査：追加の10株に関して、3つのNRLは10株全部を、1つのNRLは9株を正しくタイピングした。
- ・ 追加調査において、全てのNRLが「優良レベル」に達した。

ファージタイピング

- ・ *S. Enteritidis* 株の94%が正しくタイピングされた。1つのNRL（No.8）の結果を除くと、正答率は100%であった。
- ・ *S. Typhimurium* 株の97%が正しくタイピングされた。
- ・ *S. Enteritidis* の10株中6株を参加全NRLが正しくタイピングした。
- ・ *S. Typhimurium* の10株中9株を参加全NRLが正しくタイピングした。
- ・ *S. Typhimurium* M13（PT 12a）を2つのNRLが誤ってタイピングした。

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

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

2010年上半期の飼料および肥料の検査結果

Evira published feed and fertilizer analysis results for first half of 2010

08.11.2010

http://www.evira.fi/portal/en/plants/current_issues/?bid=2261

フィンランド食品安全局（Evira）は、2010年1月1日～6月30日に行った検査結果を発表した。2010年上半期には Evira は飼料 4,063 検体と肥料 321 検体の検査を行い、その結果、18 飼料業者と 13 肥料業者に輸入と出荷の停止を命じた。不合格となった飼料はほとんどがペットフードであった。最も多い不合格理由はサルモネラが検出されたことであり、市場検査の 6 検体からサルモネラが検出された。その他の理由は表示されている栄養レベルや組成の大幅な逸脱（5 ロット）、生きている害虫の検出（2 ロット）であった。

2010年上半期にフィンランドが輸入した飼料 2 バッチがサルモネラ陽性となり、このバッチには大豆タンパク質濃縮物および大豆粉が含まれていた。国産飼料検体では、生産動物向けの混合飼料 2 バッチが不合格となった。1 バッチは毛皮動物向けのタンパク質混合飼料でサルモネラが検出され、もう 1 バッチはウマ用混合飼料で許容限界値を超える金属が検出された。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ：Food Standards Australia New Zealand）

<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. 食品サーベイランスニュース 2010 年春号

Food Surveillance News – Spring 2010 edition

Page last updated: 10 November 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/monitoringandsurveillance/foodsurveillancenewsletter/spring2010/>

ニュージーランドにおける現在のサーベイランス活動状況

Current Surveillance Activities in New Zealand

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/monitoringandsurveillance/foodsurveillancenewsletter/spring2010/currentsurveillancea4986.cfm>

（微生物関連情報抜粋）

ニュージーランド食品安全局（NZFSA：New Zealand Food Safety Authority）は、サルモネラ感染の低減および予防を目的としたサルモネラリスク管理戦略（*Salmonella Risk Management Strategy*）を策定した。その一環として NZFSA は、ヒトのサルモネラ症の要因を調査するため、過去 10 年間（2000～2009 年）のサルモネラ症届出データおよびサルモネラアウトブレイクの報告データを利用した。調査では、9 つのリスク因子についてサルモネラ症と他の胃腸疾患の比較を行った。サルモネラ症とその他の胃腸疾患とを比較したリスク因子解析では、海外への渡航歴、食品提供施設で提供された食品の喫食、未処理

飲料水の喫飲および発症動物との接触歴などを検討した。この結果、ニュージーランドにおけるサルモネラ感染症の多くが食品由来であることが明らかになった。また、感染源調査で同 10 年間にわたる各サルモネラ血清型の感染率／汚染率を分析し、特定の食品に起因するサルモネラ遺伝子型（特に非チフス性サルモネラ症）の割合を定量化するため、これらの血清型にもとづいた症例-症例解析 (case-case analysis) などを行った。データからは、非チフス性サルモネラ症の割合について特定の食品との定量的な関連は認められなかった。（感染源調査の関連サイト）

<http://www.nzfsa.govt.nz/science/research-projects/final-sis-salmonellosis-attribution-epidemiological-html.htm>

<http://www.nzfsa.govt.nz/science/research-projects/FW10008-Salmonella-attribution.pdf>

2. リステリアと食品：免疫機能低下者におけるリスク

Listeria and food – the risk to people with weakened immune systems

Page last updated: 12 November 2010

<http://www.foodstandards.gov.au/srcfiles/listeria1.pdf>

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/listeriaandfoodtheri4976.cfm>

リステリア感染は、健康な成人・小児ではほとんど症状が見られない。しかし、何らかの疾患によって免疫能が低下している者、妊婦とその胎児・新生児および高齢者においては、非常に重篤となる可能性がある。保健当局は、妊婦におけるリステリアのリスクについては情報を周知させつつあると思われるが、その他の高リスク集団に関しては十分ではない。

がん、白血病、AIDS、肝・腎疾患、糖尿病などの疾患により免疫能が低下している人は、年齢に関係なくリステリアのリスクがある。この中には、臓器移植患者など免疫抑制剤による治療を受けている人も含まれる。保健当局は、免疫能低下者およびその家族に向け、リステリア症罹患の予防策を講じる必要があると助言している。

リステリアは、特に製造後または加熱後の保管・取り扱いが適切でなかった「そのまま喫食可能な食品 (ready-to-eat food)」など、あるタイプの食品から検出されることがある。リステリアは大部分の微生物とは異なり、長期間冷蔵保存した場合でもソフトチーズ、スモークサーモン、サンドイッチ材料の肉などで増殖することがある。したがって、これらの食品の喫食を避け、適正な食品衛生手順を行うことでリステリア症の罹患リスクを低減させることができる。

喫食を避けるべき食品は以下の品目である：

- ・ デリコーナーやサンドイッチスタンドの冷肉（鶏肉を含む）、および包装済みのそのまま喫食可能なスライス肉
- ・ 調理済みまたは包装済みの果物および野菜サラダ（ビュッフェおよびサラダバーのもの

を含む)

- ・ 生カキ、刺身、寿司などの冷蔵シーフード、そのまま喫食可能な燻製シーフード（スモークサーモンなど）およびサラダ、サンドイッチまたはエビカクテルの材料のそのまま喫食可能な加熱済みムキエビ
- ・ ブリー、カマンベール、リコッタ、ブルー、フェタなどのソフト・セミソフト・表面熟成チーズ
- ・ 未殺菌乳製品
- ・ 冷蔵タイプのパテやミートスプレッド
- ・ ソフトクリーム

食品安全に関する以下の助言に従うことで、各自のリステリア症リスクをさらに低減することができる：

- ・ 加熱または調理直後の食品を喫食する。
 - ・ 食品を賞味期限（best before date）内に使用する。
 - ・ 果物および野菜は使用前に洗浄する。
 - ・ 食べ残しは速やかに冷蔵し、24 時間以内に使用するか冷凍する。
 - ・ 再加熱は確実に火が通るまで十分に行う。
- また、食品を調理・喫食する前は必ず手指の洗浄も忘れずに行う。

● 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 (28) (27)

November 11 & 09, 2010

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:4293373112744889::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,85789

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:3880692692811028::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,85737

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
サウジアラビア	11/10	アフリカ経由		1	
インド	11/10	Orissa 州	数カ月		49（急性下痢）
中国	11/10		10 月	500,000～（9	

				人確認)	
カメルーン	11/11		11/8 現在	9,395	597
ジンバブエ	11/8	Manicaland 州	10 月～	669 (疑い) 86 (確認)	16～
			2008 年 8 月～	～100,000	4,300～
ガーナ	11/6	Eastern region	2 週間	56 (疑い)	0
パプアニューギ ニア	11/9	Western 州		64	13 (疑い)

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ミャンマー	11/1	Rakhine	10 日間	200～	4

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室