

食品安全情報（微生物） No. 25 / 2010 (2010.12.01)

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. 食品中に発生するハザードのデータ報告に関する WHO ワーキンググループ報告書

【[米国食品医薬品局 \(US FDA\)](#)】

1. Bravo Farms 社によるチーズの回収（対象製品の拡大）
2. 西部 5 州において Whole Foods Market 社名で販売されたチーズを回収
3. ワシントン州の会社がリステリア汚染の可能性があるチーズを回収

【[米国農務省食品安全検査局 \(USDA FSIS\)](#)】

1. コネティカット州の会社がリステリア汚染の可能性がある前菜製品（Appetizer Products）を回収
2. テキサス州の会社がリステリア汚染の可能性がある七面鳥製品を回収

【[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 24 日更新情報）
2. ハイチで発生中のコレラアウトブレイクの最新情報

【[カナダ食品検査庁 \(CFIA\)](#)】

1. アトランティック 4 州およびケベック州マグダレン諸島で販売されたサンドイッチ製品をリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により回収
2. アトランティック 4 州で販売された可能性があるサンドイッチ製品をリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により回収
3. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Faith Farms ブランドのチーズを回収

【[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. 欧州の感染症年次報告書 (2010 年)
2. 2009 年の欧州における抗菌剤耐性サーベイランス：欧州抗菌剤耐性サーベイランスネットワーク (EARS-Net) の年次報告書
3. サルモネラ・タイピングの外部評価プログラムに関する報告書

【[欧州食品安全機関 \(EFSA\)](#)】

1. EU 消費者の食品関連リスクの認識に関する新しい研究結果

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. BSE 未検査の 48 ヶ月齢以上の牛の肉がフードチェーンに混入
2. 英国の国民は食品安全リスクに対して冷静である

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 \(BfR\)](#)】

1. 繁殖用家禽 (*Gallus gallus*)、産卵鶏およびブロイラー各群のサルモネラ陽性率に関する 2009 年の報告

【[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/>

食品中に発生するハザードのデータ報告に関するWHOワーキンググループ報告書

Report of the WHO Working Group on data reporting for hazards occurring in food (HOF)

16 November 2010

http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/gems_WG/en/index.html

http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/HOF_WG.pdf (報告書)

WHO の GEMS/Food プログラム (地球環境モニタリングシステム/食品汚染モニタリングプログラム) は、食品中の汚染化学物質のレベルと傾向に関してデータを収集している。2010 年、臨時専門家グループはデータの提出および使用の方法について再検討を行った。

検討課題として、GEMS/Food のデータベースを拡大し微生物や栄養成分に関するデータを含める件も挙げられた。データベースに微生物学的データを含める場合の追加すべきデータ項目について、提案の一部を紹介する。

- ・ 時間、温度、保管ガス組成、菌株情報などを含んだ新しい項目 (field) を追加する必要がある。必要とされる各項目は、微生物リスクアセスメントに関する WHO のガイドライン等で確認可能と考えられる。
- ・ 食品中の微生物ハザード情報には、データの収集段階および収集対象の種類を追加して良いと思われる。「微生物リスク評価シリーズ 7: 食品中の微生物ハザードの暴露評価ガイドライン*」に記載されているように、汚染の頻度 (汚染率) およびレベル (数) の推定は、評価開始段階 (農場など) に対応したものとし、収集対象の種類 (生きた動物、とたい、副産物、製品など) はこの開始段階により決定される。また、一部の微生物リスクアセスメントでは、病原体についてサブタイプや遺伝子型などの情報も必要と考えられる。さらに、将来は食品由来の抗菌剤耐性菌の情報が必要となる可能性もある。
- ・ その他の追加項目案
 - ・ 検体の状態: 冷蔵、室温、冷凍等
 - ・ タイピング手法: PCR、パルスフィールドゲル電気泳動 (PFGE) 等
 - ・ 定性的検査結果: 陽性/陰性 (定量的検査結果に加えて)

*微生物リスク評価シリーズ 7: 食品中の微生物ハザードの暴露評価ガイドライン (Microbiological Risk Assessment Series 7: Exposure assessment of microbiological hazards in foods) は以下 URL から入手可能。

<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/MRA7.pdf>

【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. Bravo Farms 社によるチーズの回収 (対象製品の拡大)

Bravo Farms Cheese Recall

November 23, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm234691.htm>

Bravo Farms 社は、すべての Bravo Farms ブランドのチーズを回収している。同社は、すでにゴーダチーズ「Dutch Style Gouda」全品を回収していたが、その他の製品への汚染に対する懸念から、今回同社のすべてのチーズを回収対象に加えることとした。

同社は、全米や主に西海岸の小売店を通じて、ゴーダ、ペッパージャック、Tulare Cannonball および数種類のフレーバーのチェダーチーズなど、様々なチーズ製品を販売している。

ゴーダチーズから大腸菌が検出されたことを受け、同社は米国食品医薬品局 (FDA) およびカリフォルニア州食品農業局 (CDFA : California Department of Food and Agriculture) と協力し、製造施設の詳細な検査を開始した。この調査で、CDFA によりリステリア (*Listeria monocytogenes*) および大腸菌 O157:H7 が検出された。現時点では同社のチーズに関連したリステリアによる患者の発生は報告されていない。同社のチーズを購入した消費者は、廃棄するか購入店に返品すべきであるとしている。

(食品安全情報 No.24/2010 (2010.11.17) US FDA、CDC 記事および本号 CDC 記事参照)

2. 西部 5 州において Whole Foods Market 社名で販売されたチーズを回収

Bravo Farms announces cheese recall, some products sold under Whole Foods Market label in 5 Western states

November 24, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm234903.htm>

Whole Foods Market 社は、リステリアおよび大腸菌汚染が明らかになった製品を同社の製品納入業者の 1 つである Bravo Farms 社 (カリフォルニア州 Traver) が自主回収していると発表した。当該製品は、切り分けて透明のラップで包装され、「Distributed by Whole Foods Market」と表示されたシールを付けて販売されたため、アリゾナ、カリフォルニア、

ネバダ、オレゴンおよびワシントン州の Whole Foods Market の店舗にある Bravo 社製品が今回の回収対象に含まれている。現時点では患者の発生報告はない。

3. ワシントン州の会社がリステリア汚染の可能性があるチーズを回収

Del Bueno Recalls Cheese Because Of Possible Health Risk

November 17, 2010

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm234212.htm>

Del Bueno of Grandview社（ワシントン州）が、リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性があるチーズ Queso Fresco Fresh Cheese、Queso Panela Fresh Cheese、Requeson Mexican Style Ricotta Cheese および Queso Enchilado Dry Cheese の全品を回収している。

対象製品はワシントン州とオレゴン州の小売店、およびワシントン州 Pasco のフリーマーケットに出荷された。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。米国食品医薬品局（FDA）による環境検体と最終製品の検査、およびワシントン州農務局（WDSA: Washington State Department of Agriculture）による最終製品の検査で *L. monocytogenes* が検出された。

● 米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service）

<http://www.fsis.usda.gov/>

1. コネティカット州の会社がリステリア汚染の可能性がある前菜製品（Appetizer Products）を回収

Connecticut Firm Recalls Appetizer Products for Possible *Listeria* Contamination

November 23, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_061_2010_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、Calabro Cheese 社（コネティカット州 East Haven）が、リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性があるロトリーニ（肉とチーズの巻物の前菜）57 ポンド（約 26 kg）を回収していると発表した。当該製品は 2010 年 11 月 15 日に製造され、マサチューセッツ州のボストンとスプリングフィールドおよびコネティカット州のウェストポートの卸売業者と小売業者に出荷された。本製品は全米学校給食プログラムには用いられていなかった。この問題は、FSIS の職員による微生物学的サンプリング検査を通じて発覚した。現時点で本製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。

2. テキサス州の会社がリステリア汚染の可能性のある七面鳥製品を回収

Texas Firm Recalls Fully Cooked Ready-To-Eat Turkey Breast Products for Possible *Listeria* Contamination

November 14, 2010

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_060_2010_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局（FSIS）は、New Braunfels Smokehouse 社（テキサス州 New Braunfels）が、リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性があるととして、調理済みでそのまま喫食可能な（ready-to-eat）七面鳥スモーク胸肉製品約 2,609 ポンド（約 1,200kg）を回収していると発表した。対象製品は 2010 年 8 月 4 日に製造され、カタログ販売やインターネット販売も含めて全米に出荷された。問題は FSIS の微生物サンプリング検査で発覚した。

● 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 24 日更新情報）

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

Updated November 24, 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 38 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（11）、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。

カリフォルニア州食品農業局（CDEA : California Department of Food and Agriculture）

が実施した検査機関による検査で、複数のチーズ検体からリステリア (*Listeria monocytogenes*) および大腸菌 O157:H7 が検出されたことにより、当該チーズの回収を行っていた Bravo Farms 社は、2010 年 11 月 23 日に回収対象を同社製のすべてのチーズに拡大した。現時点で Bravo Farms 社製チーズから検出された *L. monocytogenes* と関連した患者発生は報告されていない。

(食品安全情報 No.24/2010 (2010.11.17) の CDC および FDA 記事、本号 US FDA 記事参照)

2. ハイチで発生中のコレラアウトブレイクの最新情報

Update: Cholera Outbreak --- Haiti, 2010

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)

November 19, 2010 / 59(45);1473-1479

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5945a1.htm?s_cid=mm5945a1_w

2010 年 10 月 19 日、ハイチ公衆衛生・国民省 (MSPP: Haitian Ministry of Public Health and Population) は、Artibonite 県と Centre 県で急性水様性下痢と脱水症状を呈する患者が異常に増加し、死亡者も出ているという報告を受けた。その後 4 日以内に、MSPP とハイチ疾病予防管理センター (CDC Haiti) の調査チームは発生地域の患者から検便検体を採取し、これより同国の国立公衆衛生検査機関 (LNSP: National Public Health Laboratory) が *Vibrio cholerae* O1 Ogawa 株を分離した。政府／非政府組織の協力を得て MSPP が行っている予防管理対策は、1) 処理済み飲料水の供給、2) 公衆衛生、個人の衛生、および食品の調理慣習の改善に関する教育、3) 水様性下痢を呈した患者に対し、すぐに経口補水液を使用し、治療を受けることを助言、4) 既存の医療施設のコレラ治療能力の強化、5) コレラ治療センターの設置などである。

初期の疫学調査

10 月 21～23 日、MSPP と CDC Haiti が Artibonite 県の 5 カ所の病院で調査を行った。下痢と重度の脱水症状を呈した最初の患者群が入院したのは 10 月 19 日であった。10 月 20～22 日の時点でこれらの病院で上述の症状を呈した患者の大部分と死亡した患者の大部分は 6 歳以上であり、コレラアウトブレイクの発生が示唆された。

10 月 19～20 日、Artibonite 県と Centre 県の医療施設の患者の便検体が LNSP に持ち込まれ、8 検体が迅速検査で *V. cholerae* O1 陽性であった。10 月 22 日に LNSP は 3 検体について *V. cholerae* O1 Ogawa と特定した。コレラとの確認後、病院スタッフと公衆衛生当局は患者とその家族をはじめとする地域住民に対し、飲料水の煮沸または塩素消毒を行うよう助言した。

10 月 21～23 日、調査チームは、Artibonite 県の 5 病院の患者 27 人に標準質問票による聞き取り調査を行った。これらの患者のほとんどは、Artibonite 川沿いの約 20 マイル (32km) にわたる米作地帯に居住するか、またはそこで働いていた。27 人中 18 人 (67%) が発症前に川または用水路の未処理水を喫飲したことを報告した。18 人 (67%) は通常、

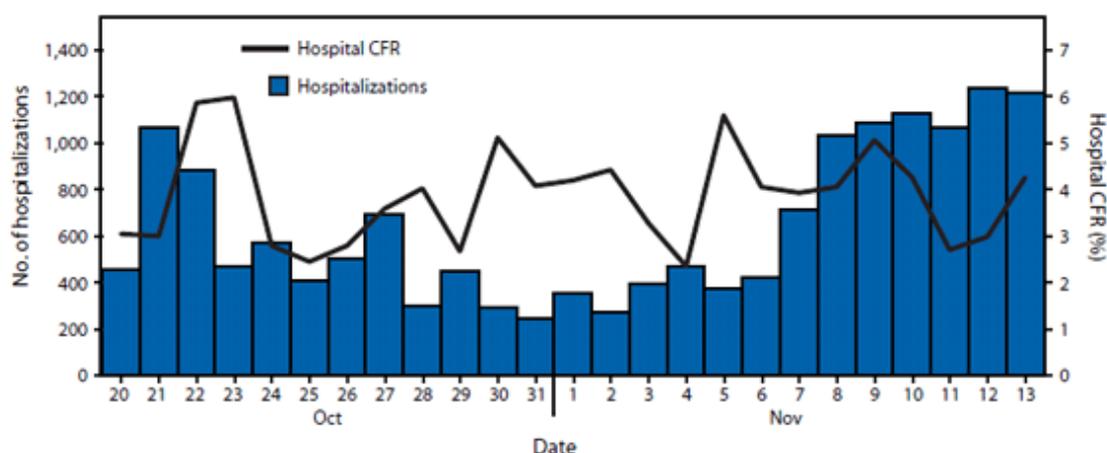
塩素による水処理を行っておらず、21人（78%）は野外で排便をしていた。

コレラのサーベイランス

コレラの疑い患者の定義は重度の急性水様性下痢を呈する者とし、確定患者の定義は、検査機関で培養によって *V. cholerae* が確認された者とした。確定患者を報告した県は「コレラ発生県 (cholera affected)」と宣告された。コレラ発生県からの報告のみが集計され、MSPP のサーベイランス概要日報に発表される。

Artibonite 県と Centre 県で初めてコレラが確認されてから、アウトブレイクはその他 5 県と首都ポルトープランスに拡大した。ハイチの 10 県中 7 県 (Artibonite、Centre、Nord、Nord' Ouest、Nord' Est、Ouest および Sud) とポルトープランスから患者が報告されている。MSPP は、11 月 13 日現在の急性水様性下痢による入院患者は累計 16,111 人、コレラによる死者は 992 人で、このうち 620 人は入院患者の死亡である (入院患者の致死率は 3.8%) ことを報告した (図)。患者と死者は主に Artibonite 県からの報告であった (患者の 63%、死者の 62%)。

図：コレラによる新規入院患者数 (N=16,111)、および入院コレラ患者の致死率 (CFR: Case-fatality rate) (ハイチ、2010 年 10 月 20 日～11 月 13 日)



検査機関における検査結果

LNSP がアウトブレイク株を *V. cholerae* O1 Ogawa であると特定し、確認と詳細な分析のため米国疾病予防管理センター (CDC) に一部の検体を送付した。11 月 13 日までに、CDC は 14 検体から *V. cholerae* を分離した。分離株の特定は表現型により行われ、それぞれについて血清型、生物型、抗菌剤感受性が調べられ、PulseNet International (食品および水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国際ネットワーク) のプロトコルによりパルスフィールドゲル電気泳動 (PFGE) 解析が行われた。また、一部の病原因子 (コレラ毒素、現在進行中のパンデミックに関連する株に特有の遺伝子群、抗菌剤耐性遺伝子など) の存在やサブタイプについて遺伝子レベルでの解析が行われた。

ハイチのアウトブレイク関連の 14 株はすべての検査で結果が同じで、アウトブレイク株

は *V. cholerae* O1 El Tor Ogawa であり、PulseNet の PFGE パターンは KZGN11.0092 / KZGS12.0088 であることが判明した。アウトブレイク株は生物型が”classical”のコレラ株で最初に認められた型のコレラ毒素を有していた。11月13日現在のデータによると、同一の株が Artibonite 県の 14 人に疾患を起こしたと考えられた。この分離株が現在ハイチに蔓延している菌株を代表するものであるとすれば、*V. cholerae* は 1 度の機会にハイチに侵入した可能性が高いと考えられる。今回使用したどの検査でもアウトブレイク株と区別がつかない *V. cholerae* 株が過去に南アジアなどの諸国で見つかっている。ハイチの他の県で発症した患者由来の株についても PFGE 解析を行っている。

現在、本アウトブレイクの分離株 3 株と他の *V. cholerae* 株の全ゲノムシーケンス (WGS) 解析が進行中である。WGS の比較解析は、分離株間の遺伝子レベルでのあらゆる相違点を明らかにするため、最も詳細な識別サブタイピング法である。現在得られている *V. cholerae* の WGS データは限られている。ハイチのアウトブレイク株のシーケンスデータを疫学的に適切に解釈するためには、疫学的または地理的に相互に関連のある *V. cholerae* 株と関連のない *V. cholerae* 株のゲノムの包括的ライブラリーが必要である。

代表的なアウトブレイク株が米国標準細胞系統コレクション (American Type Culture Collection) に寄託され (菌株番号 BAA-2163)、上述の 3 分離株の暫定ゲノムシーケンスがアクセス番号 AELH00000000、AELI00000000 および AELJ00000000 として GenBank データベースに登録された。このシーケンスデータは随時更新される予定である。ハイチアウトブレイク株およびその WGS 情報を公共のリソースとして共有することで、世界中の研究者による詳細な研究が加速される。

LNSP が行った抗菌剤感受性検査によると、全分離株がテトラサイクリン (ドキシサイクリンの代用) に感受性で、スルフイソキサゾールとナリジクス酸に耐性であった。さらに CDC が行った 14 分離株の検査では、これらはアジスロマイシンに感受性、シプロフロキサシンに低感受性、フラゾリドンに耐性であった。抗菌剤治療は重症のコレラ患者にのみ推奨され、抗菌剤としては単回投与のドキシサイクリン (妊婦以外の成人と小児)、アジスロマイシン (妊婦を含む全員) などが推奨される。

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

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

1. アトランティック 4 州およびケベック州マグダレン諸島で販売されたサンドイッチ製品をリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により回収

CERTAIN ASSORTED SANDWICH PRODUCTS CONTAINING PROCESSED CHEESE SOLD AT CO-OP, VALUFOODS & RITESTOP STORES IN THE ATLANTIC PROVINCES AND THE MAGDELAN ISLANDS, QUEBEC MAY CONTAIN LISTERIA

MONOCYTOGENES

November 30, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20101130e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) およびコープアトランティック (Co-op Atlantic) は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性があるとして、アトランティック 4 州およびケベック州マグダレン諸島の生協、ValuFoods および RiteStop の店舗で販売された各種のサンドイッチ製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している。

当該サンドイッチは、Saputo 社 (ケベック州モントリオール) が回収しているスライスチーズを材料として使用している可能性があるため、回収が行われている。対象製品は、上記店舗内で包装・販売されたサンドイッチ製品 (サンドイッチ、サブマリンサンドイッチ、ラップ、チーズバーガー) である。これらの製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。

2. アトランティック 4 州で販売された可能性があるサンドイッチ製品をリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により回収

CERTAIN ASSORTED COLD CUT SUBS CONTAINING HAM, SALAMI & PROCESSED CHEESE SOLD AT FOODLAND STORES IN THE ATLANTIC PROVINCES MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

November 27, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20101127e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Sobeys 社は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性があるとして、アトランティック 4 州の Foodland の店舗で販売された一部のサンドイッチ製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している。

今回の回収は、Atlantic Prepared Food 社 (APFL、プリンスエドワードアイランド州) が実施している自主回収に当該サンドイッチが関連しているため開始された。対象製品は、プリンスエドワードアイランドおよびノバスコシアの 2 州で販売されたことが明らかになっており、その他のアトランティック 2 州 (ニューブランズウィック、ニューファンドランド&ラブラドル) でも販売された可能性がある。これらの製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。

(関連記事)

リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Atlantic Prepared Food 社製のサンドイッチを回収

CERTAIN SANDWICH PRODUCTS PREPARED BY APFL, PEI MAY CONTAIN *LISTERIA MONOCYTOGENES*

November 26, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20101126be.shtml>

リステリア汚染の可能性があるサンドイッチを回収

HAM AND CHEESE SANDWICH PREPARED BY APFL, PEI MAY CONTAIN
LISTERIA MONOCYTOGENES

November 16, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20101116e.shtml>

3. リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Faith Farms ブランドの
チーズを回収

CERTAIN FAITH FARMS BRAND CHEESE MAY CONTAIN *LISTERIA*
MONOCYTOGENES

November 26, 2010

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2010/20101126e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) および Saputo 社は、病院や介護施設などの食品提供を行う施設および一般消費者に対し、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性がある Faith Farms ブランドのチーズを提供または喫食しないよう注意喚起している。

当該製品は、デリショップ等を通じて販売され、レストラン、病院、託児所および介護施設などの食品を提供する施設にも販売された可能性がある。CFIA は、ラベル表示のないスライスチーズを購入した消費者に、関連製品であるかどうかを購入店に確認するよう助言している。本製品は、ケベック、オンタリオ、ニューブランズウィック、プリンスエドワードアイランド、ノバスコシアおよびニューファンドランド&ラブラドールの 6 州で販売された。この製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。

● 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 16 日～11 月 29 日の主な通知内容

情報通知 (Information Notifications)

イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、スロベニア産冷凍野菜ステーキのサルモネラと *S. Tennessee* (25g 検体陽性)、トルコ産スパイスミックスのサルモネラ、イタリア産豚肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産の植物油漬け加熱済みニシンのリステリア (*L. monocytogenes*, 140; 130 CFU/g)、英国産ウシの BSE 検査不履行 (30 カ月齢以上)、ポーランド産モッツァレラチーズの緑膿菌 (3 検体) と *Pseudomonas fluorescens* (2 検体)、英国産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 3500 CFU/g)、エストニア産の冷凍生鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium* DT193, 25g 検体の 1/2 が陽性)、フランス産熟成スパイスソーセージのサルモネラ (*S. Typhimurium*)、オランダ産チェダーチーズのカビ、アルゼンチン産大豆粉のサルモネラ、スペイン産 (ラトビア経由) 冷凍メルルーサ (タラ目の魚) のアニサキス、フランス産カマンベールのリステリア (*L. monocytogenes*, 1800 CFU/g)、英国産ウシの BSE 検査不履行 (48 カ月齢以上 3 頭)、タイ産生鮮コリアンダー (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Augustenborg*, 25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷凍メルルーサの線形動物と微孢子虫類、ドイツ産犬用ペットフードのサルモネラ E4 (25g 検体陽性) と *S. Newlands* (25g 検体陽性)、スペイン産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、イタリア産活アサリの細菌汚染、リトアニア産スモークサーモン (ドイツ経由) のリステリア (*L. monocytogenes*, 1000 CFU/g)、ギリシャ産ヒツジチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, >1500; >1500; >1500; >1500 CFU/g)、チュニジア産アサリの大腸菌 (330 CFU/100g)、デンマーク産魚粉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ギリシャのチョコレート (ポーランド製) のサルモネラ、ウクライナ産クルミのカビ (1000~150000 CFU/g)、アルゼンチン産大豆粉のサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産アサリの大腸菌 (1300 CFU/100g)、ロシア産冷凍キタカワカマスの線形動物 (死亡幼虫 8) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

トルコ産冷凍二枚貝の大腸菌 O157 : H7 (5~110 MPN/g)、トルコ産活アサリとフランスナミノコ貝の大腸菌 O157 : H7 (7.9×10^2 CFU/100g)、ウクライナ産菜種のダニ (生存)、ウクライナ産アマ種子のダニ (生存と死骸)、タイ産生鮮コリアンダーのサルモネラ (*S. Hvittingfoss*, 25g 検体陽性)、ウクライナ産菜種のダニ、モロッコ産魚粉の腸内細菌、トルコ産アニスのサルモネラ、トルコ産カキの大腸菌 (2400 CFU/100g)、中国産アンコウの尾の寄生虫、ニュージーランド産ホキ卵の寄生虫、ベトナム産冷凍バス (ナマズ目の魚) のリステリア (4/5 検体陽性)、トルコ産冷凍二枚貝の大腸菌 (2600; 22; 11; 160; 3300 CFU/g)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ (25g 検体 3/6 陽性)、トルコ産冷凍二枚貝の大腸菌 (13000) など。

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体 4/5 陽性)、イタリア産サラ

ミのサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産丸鶏のサルモネラ、イタリア産の冷凍生牛肉バーガーのサルモネラ (*S. Typhimurium*)、アルジェリア産ナツメヤシ (ベルギー経由) の A 型肝炎ウイルス、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、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)、スペイン産冷凍トマトのサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体陽性)、イタリア産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産ハムのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体 5/5 陽性)、スペイン産鮭の真空パック (*L. monocytogenes*, 1000 CFU/g)、ドイツ産犬用餌 (dog chew) のサルモネラ (*S. Reading*, 25g 検体陽性)、スペイン産鮭の真空パック (*L. monocytogenes*, 150 CFU/g)、イタリア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 (GG II-GG1.6)、イタリア産牛肉のサルモネラ、セルビア産冷凍ラズベリーによる食品由来の疑いのある (ノロウイルス) アウトブレイク、ロシア連邦の生の原料をポーランドが加工したドイツの粉末コリアンダーのサルモネラなど。

● 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/>

1. 欧州の感染症年次報告書 (2010 年)

Annual epidemiological report on communicable diseases in Europe - 2010

17 Nov 2010

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1011_SUR_Annual_Epidemiological_Report_on_Communicable_Diseases_in_Europe.pdf (PDF)

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Forms/ECDC_DispForm.aspx?ID=578

欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、2008 年の欧州の感染症に関するサーベイランスデータをまとめ、感染症年次報告書 (2010 年) として発表した。

サーベイランスの対象疾患には、発生率の低下が認められたものもあったが、依然として複数の疾患では課題が残された。最も懸念すべき事項は、抗菌剤耐性、医原性の感染、HIV やクラミジアなどの性感染症、気道感染症などであった。感染症の予防と対策の重要性は実質的にここ数年間変化していない。

報告書のうち食品・水由来疾患および人獣共通感染症の部分から各病原体に関する概要の一部を紹介する。

炭疽菌

2008年は、EUおよび欧州経済領域（EEA）／欧州自由貿易連合（EFTA）加盟の計29カ国がデータを提出し（リヒテンシュタインのみ未報告）、ギリシャ、英国およびブルガリアから患者計3人（すべて確定患者）が報告された。過去の年度からの減少傾向（2006年16人、2007年5人）が続いている。依然としてEUでは非常にまれな疾患であり、散発的で職業暴露と関連するものが多い。

ボツリヌス症

2008年はEUおよびEEA/EFTAの29カ国（リヒテンシュタインを除く）から患者157人（確定患者は112人）が報告され、2007年（確定患者130人）と比べて14%低下した。全体の報告率（notification rate）は人口10万人当たり0.02であり、ポーランド（46人）、ルーマニア（32人）およびイタリア（23人）の3カ国で全患者のほぼ半数を占めていた。患者数は2007年と同様に25～44歳の年齢グループで最も多く、報告率の男女比は4歳以下を除くすべての年齢グループにおいて1.6：1であった。

ブルセラ症

2008年は、EUおよびEEA/EFTAの18カ国が735人のブルセラ症確定患者を報告し（その他の11カ国の報告数は0人）、全体の報告率は10万人当たり0.15で2007年よりわずかに上昇した。この上昇は、大規模な食品由来アウトブレイクが発生して報告率が最高（2.7）となったギリシャからの報告患者数の大幅な増加によるものであった（確定患者304人、2007年は101人）。2008年はポルトガル、イタリアおよびスペインの報告率は低下したが、前年度までと同様に、全確定患者の大半（87.5%）を南欧諸国（ギリシャ、スペイン、ポルトガル、イタリア）が占めていた。

カンピロバクター症

2008年はEUおよびEEA/EFTAの25カ国が患者193,814人（確定患者193,554人）を報告し（ギリシャ、ポルトガルは未報告）、確定患者の報告率は10万人当たり44.1であった。2007年（患者203,736人、報告率46.2）と比較すると確定患者数は5%減少し、報告率も3%低下したが、2006年の確定患者数（178,933人）は上回っていた。報告率が高かった国は、チェコ共和国（193）、英国（90.9）、ルクセンブルグ（90.7）の順で、報告確定患者がいなかったのはラトビアのみであった。

患者の年齢分布に関するデータは27カ国から提出され、5歳未満（10万人当たり106.2）の大きいピークと15～24歳（同51.6）の小さいピークが見られる二峰性分布であった。21カ国で5歳未満、4カ国で15～24歳の報告率が最も高かった。

報告率の男女比に関するデータは28カ国から得られ、15～44歳の年齢グループを除いて概ね男性（48.1）の方が女性（41.6）より高かった（1.2：1）。

季節性に関するデータは27カ国から提出され、例年の傾向と同様にほとんどの患者が夏季に報告されていた。

コレラ

EU および EEA/ EFTA 諸国から報告された患者数は 3 年連続で増加し、2008 年にはリヒテンシュタインを除く全加盟国のうち 6 カ国が 26 人の確定患者を報告した。患者の半数以上 (16 人) が英国からの報告で、21 人は国外感染 (パキスタン 8 人、インドネシア 3 人、エジプトとアジア (国名不明) 各 2 人、ラオス、フィリピン、タンザニア、チュニジア、ジンバブエおよびギリシャ各 1 人) であった。1 人はオーストリアの国内感染 (検査機関内感染) との報告があり、残る 4 人については感染地が不明であった。

過去 5 年間でコレラの世界発生の発生率が上昇しており、これが EU の旅行関連コレラ患者の報告数増加の原因となっている可能性が高い。

クリプトスポリジウム症

2008 年は EU および EEA/ EFTA 加盟国のうち 11 カ国から患者 7,032 人 (確定患者 7,027 人) が報告され、他の 10 カ国からは患者なしという報告があった。全体の報告率は 10 万人当たり 2.44 で、報告率が高かった国はアイルランド (9.4)、英国 (8.1)、ベルギー (3.7) の順であった。

エキノコックス症

2008 年は、EU および EEA/ EFTA の 27 加盟国から計 911 人の患者報告があり、このうち確定患者は 904 人 (99%) で、全体の報告率は 10 万人当たり 0.2 であった。最も報告率が高かったブルガリア (5.1、患者 386 人) が患者全体の 42% を占め、リトアニア (1.0) がそれに続いた。その他の国の報告率はすべて 1.0 未満であった。

ベロ毒素/志賀毒素産生性大腸菌 (VTEC/STEC) 感染

2008 年は、EU および EEA/ EFTA の加盟 27 カ国が 3,210 人の VTEC 確定患者を報告した。全体の報告率は 10 万人当たり 0.66 で過去数年からほぼ横ばいであった。報告率が上昇した国は 14 加盟国で、アイルランドが 2.7 (2007 年) から 4.2 (2008 年) へと最も大きく上昇した。一方、アイスランドでは 4.2 (2007 年) から 1.3 (2008 年) へと最大の低下を示し、ブルガリア、エストニア、ラトビア、リトアニアおよびポーランドでは報告率が 2007 年と同等であった。

ジアルジア症

2008 年は EU および EEA/EFTA の加盟 22 カ国が患者 167,414 人 (確定患者 167,328 人) を報告した。報告率 (10 万人当たり) が高かった国は、ルーマニア (691、患者数は全報告患者の 89%)、ブルガリア (28)、エストニア (20)、スウェーデン (17) の順であった。全体の報告率は 59.6 で、2006 年から低下傾向が続いている。低下の主な原因はルーマニアからの報告患者数の減少であるが、同国の報告率は依然として他国より高い。

A型肝炎

2008年は、EUおよびEEA/EFTA加盟29カ国（リヒテンシュタインは未報告）が患者17,240人（確定患者16,791人）を報告した。全体の報告率は10万人当たり3.34で2007年（2.75）より上昇した。報告率が高かった国は、ラトビア（123）、チェコ共和国（16）、ルーマニア（15）、スロバキア（14）、ブルガリア（12）の順で、その他の国の報告率はすべて5未満であった。ラトビアの報告率はアウトブレイクが原因で2007年の0.66から急上昇した。

レプトスピラ症

2008年はEU26カ国が患者608人（確定患者599人）を報告し、全体の報告率は10万人当たり0.15となり2007年（0.22）よりわずかに低下した。エストニア、ドイツ、ハンガリー、オランダおよびポーランドの5カ国から患者116人の感染国に関する情報が提出され、このうち32人（28%）が自国外への旅行に関連していた。

リステリア症

2008年は29カ国が患者1,472人（確定患者1,462人）を報告し、キプロス、マルタ、ルーマニア、アイスランドおよびリヒテンシュタインからは患者なしとの報告があった（ポルトガルは未報告）。全体の報告率は10万人当たり0.31で、2007年（0.35）および2006年（0.36）よりわずかに低下した。確定患者の報告率が高かったのは、デンマーク（0.93）、フィンランド（0.75）、ノルウェー（0.72）、スウェーデン（0.65）のスカンジナビア4カ国、およびベルギーならびにエストニア（いずれも0.60）の順で、その他の国の報告率はすべて0.50未満であった。感染国に関する情報が得られた862人のうち13人（1%）のみが自国外で感染していた。

サルモネラ症

2008年はEUおよびEEA/EFTAの全加盟国から非チフス性サルモネラ症患者138,469人（確定患者は136,681人）が報告された。全体の報告率は10万人当たり29.75となり、過去3年間で有意に低下した。国別ではスロバキア（127）、チェコ共和国（103）、リトアニア（98）の順で報告率が高く、ギリシャ、ポルトガル、ルーマニアおよびリヒテンシュタインの4カ国では報告率が10未満であった。この3年間で報告率が最も低下したのはチェコ共和国、オーストリアおよびルクセンブルグで、反対に最も上昇したのはマルタおよびデンマークであった。ルクセンブルグにおける低下およびデンマークにおける上昇は、国内発生した大規模なサルモネラアウトブレイク（2006年にルクセンブルグ、2008年にデンマークで発生）の影響によるものであった。

感染国に関する情報が明らかになったEU域内のサルモネラ症患者（n=90,982）のうち、国外感染者は15%で、その割合はフィンランド、スウェーデン、アイスランドおよびノル

ウェーの北欧諸国で最も高く（80%以上）、アイルランドおよび英国がそれに続いた（50%以上）。

細菌性赤痢

2008年はEUおよびEEA/EFTAの29カ国から確定患者7,258人が報告され、2007年（患者8,398人）から13.6%減少した。この全体的な減少傾向はすべての国に当てはまるものではなく、報告数が減少したのは13カ国で、ルーマニアで最も顕著に減少した。一方、報告患者数が増加したのは11カ国で、2007年と比較して最も大きく増加したのはチェコ共和国であった。全体的な報告率も2007年の10万人当たり2.1から2008年は1.8に低下し、報告率が高かったのは、ブルガリア（14）、スロバキア（8.3）、スウェーデン（6.5）の順であった。

10カ国から患者1,500人に関する感染国の情報が提出され、このうち1,174人（78%）が国外感染であった。

トキソプラズマ症

2008年は、EUおよびEEA/EFTAの16カ国からトキソプラズマ症患者1,788人（確定患者1,457人）が報告され、4カ国（キプロス、マルタ、スウェーデン、アイスランド）からは患者なしの報告があった。国別の報告率はリトアニア（3.5）、スロバキア（3.2）の順で高く、全体の報告率は10万人当たり0.76であった。本データには全ての診断例と報告例が混在しており、先天性トキソプラズマ症と後天性感染のデータの扱い方が国によって異なっている。

トリヒナ症

2008年はEU加盟13カ国から670人のトリヒナ症確定患者が報告され、ルーマニア（75%）、ブルガリア（10%）、リトアニア（4.7%）およびスペイン（4%）の4カ国のみでその94%を占めていた。全体の報告率は2007年の10万人当たり0.16から0.13へとわずかに低下したが、ルーマニア、リトアニア、ラトビアなどで発生率が上昇した。2008年の全患者の75%を占めたルーマニアでは37件のアウトブレイクが発生しており、報告率が2006年の1.6から2008年は2.3へと急上昇した。

野兔病

2008年は、25カ国から患者858人（確定患者850人）が報告され、11カ国からは確定患者なしとの報告があった。報告患者総数は2007年と比べて30%減少した。報告率が高かったのはスウェーデン（10万人当たり4.2）、フィンランド（2.2）、ノルウェー（1.4）の順であり、その他の国の報告率はすべて0.5未満で、全体の報告率は0.18であった。

腸チフス／パラチフス熱

2008年はEU加盟18カ国およびアイスランドから1,233人（すべて確定患者）が報告された。これは2007年の報告患者数の2倍以上であったが、2007年に導入された報告システムの変更（欧州サーベイランスシステム（TESSy）への報告）が原因であると考えられた。EUおよびEEA/EFTA加盟国の全体の報告率は10万人当たり0.30で、報告率が高かった国は英国（0.97）、キプロス（0.63）、ベルギー（0.57）、スウェーデン（0.53）の順であった。

感染国に関する情報が得られた患者（n=445）の大部分（79%）が国外感染であった。

変異型クロイツフェルトヤコブ病（vCJD）

本発表データはCJD専用のサーベイランスネットワークEuroCJD（CJD共同研究グループ）によって収集されたものである。2008年はEU加盟2カ国でvCJD患者3人（確定患者2人）が死亡し、2007年の報告数より7人減少した。国別内訳はスペインが2人、英国が1人で、全体の死亡率は100万人当たり0.01と非常に低い水準を保っている。

エルシニア症

2008年は、EU加盟22カ国とリヒテンシュタインおよびノルウェーから患者8,200人（確定患者8,182人）が報告され、2007年の報告数から7.7%減少した。キプロス、マルタおよびリヒテンシュタインからは患者なしと報告があった。全体の報告率は10万人当たり2.66で、2006年および2007年と同等であった。報告率が最も高かったのはリトアニア（15.9）で、フィンランド（11.5）がそれに続いた。感染国に関するデータが得られた患者では、大多数が国内感染であった（96%、n=6,042）。

2. 2009年の欧州における抗菌剤耐性サーベイランス：欧州抗菌剤耐性サーベイランスネットワーク（EARS-Net）の年次報告書

Antimicrobial resistance surveillance in Europe 2009. Annual report of the European Antimicrobial Resistance Surveillance Network (EARS-Net)

24 Nov 2010

http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Forms/ECDC_DispForm.aspx?ID=580

http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1011_SUR_annual_EARSS_report.pdf（報告書）

2010年1月1日に欧州抗菌剤耐性サーベイランスシステム（EARSS：European Antimicrobial Resistance Surveillance System）がECDCに移管されて以来、初めての欧州抗菌剤耐性サーベイランスネットワーク（EARS-Net：European Antimicrobial Resistance Surveillance Network）の年次報告書が発表された。

EARS-Netは、各国のサーベイランスシステムの欧州ネットワークで、公衆衛生を目的として欧州の抗菌剤耐性に関する参照データ（reference data）を提供している。ネットワ

ークの調整および資金提供は ECDC が行っており、公衆衛生上重要な 7 種類の主要な侵襲性病原菌（肺炎球菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌、腸球菌、大便連鎖球菌、肺炎桿菌および緑膿菌）における抗菌剤感受性のサーベイランスが実施されている。報告書では、2009 年に 28 カ国から EARS-Net に報告された抗菌剤耐性のデータおよび傾向分析の結果を紹介しており、過去数年間の EARSS のデータも含まれている。この中から、大腸菌に関する調査の結論の一部を紹介する。

大腸菌については、過去数年間、欧州全体で抗菌剤感受性の顕著な減少がみられており、2009 年もこの傾向が続いた。大腸菌における抗菌剤耐性は、欧州数カ国で多剤耐性および単剤耐性共に増加傾向が示された。大腸菌の耐性率が最も高かったのはアミノペニシリンで、最高で 66.5% であった。50% を大きく上回っている国も含め数カ国で耐性率が上昇した。

大腸菌の第三世代セファロスポリンに対する耐性率は、過去 4 年間（2006～2009 年）に半数以上の報告国で有意に上昇した。第三世代セファロスポリン耐性株では、基質特異性拡張型 β ラクターマーゼ（ESBL）陽性率が高かった（85～100%）。これらのデータから、欧州の病院では ESBL 産生性が第三世代セファロスポリン耐性大腸菌に高度に蔓延していることが示された。

大腸菌のフルオロキノロン耐性は、例年と同様に増加が続いていた。過去 4 年間にわたって増加傾向を示した国の数は 2008 年と比べると少ないものの、半数以上の国から 20% 以上の耐性率が報告されている。

アミノグリコシド耐性率は 10 カ国で有意に上昇し、このうち 5 カ国が 10% 以上の耐性率を報告した。このことから、アミノグリコシド耐性は、耐性率がある程度高レベルであると既に報告していた国においても、さらに増加していることが示唆された。

大腸菌の抗菌剤耐性の表現型として最も多かったのはアミノペニシリンへの単剤耐性（33.3%）で、アミノペニシリンとフルオロキノロンへの二重耐性（8.7%）が 2 番目に多かった。上記 4 種類のすべての抗菌剤に対する複合耐性は 3.3% で、アミノペニシリン、フルオロキノロンおよびアミノグリコシドの 3 種類の抗菌剤に対する複合耐性は 3.2% であった。第三世代セファロスポリン耐性は、ほぼ半数がアミノグリコシド耐性と関連しており、75% 近くがフルオロキノロン耐性と関連していた。これらの結果から、大腸菌における抗菌剤感受性の喪失について詳細なサーベイランスの必要性が示された。

（関連記事）

Multidrug resistant bacteria remain a public health issue in Europe

16 November 2010

http://www.ecdc.europa.eu/en/eaad/Pages/EAAD2010_Press_release.aspx

3. サルモネラ・タイピングの外部評価プログラムに関する報告書

External quality assurance scheme for *Salmonella* typing

Technical report

25 Nov 2010

http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Forms/ECDC_DisForm.aspx?ID=582

http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1011_TER_External_quality_assurance_scheme_for_salmonella_typing.pdf (報告書)

欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、「食品および水由来疾患・人獣共通感染症ネットワーク (Food- and Waterborne Diseases and Zoonoses network)」の検査機関を対象に初めて実施された、サルモネラ・タイピングについての外部評価 (EQA : external quality assurance) に関する報告書を発表した。報告書の一部を紹介する。

2009年3月、ECDCが統合する「食品および水由来疾患・人獣共通感染症ネットワーク」の検査機関を対象に、サルモネラ・タイピングについての初めての外部評価 (EQA) が実施された。この調査は、オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) の人獣共通感染症および環境微生物学 (Zoonoses and Environmental Microbiology) 研究室が、英国健康保護庁 (UK HPA : Health Protection Agency) 胃腸病原体検査機関 (Laboratory of Gastrointestinal Pathogens) のサルモネラレファレンスユニット、およびオランダのワーゲニンゲン大学研究センター (Wageningen University and Research Centre) 獣医学中央研究所 (CVI : Central Veterinary Institute) の細菌学・TSE部と協力して実施したものである。このプログラムでは、サルモネラの血清型タイピング、ファージタイピングおよび抗菌剤感受性検査の3つを実施した。このプログラムの主な目的は、EUおよび欧州経済領域 (EEA : European Economic Area) 内およびEU/EEA外の検査機関がサルモネラ・タイピングを統一された方法で実施しているか、またその結果が比較可能であるかについて評価することであった。

この調査には全部で34の検査機関が参加した。このうち28機関はEU/EEA内の機関で、残りの6機関はEU/EEA外であった。欧州内の1カ国の1機関はこの調査に使用するすべての菌株を受取ったが結果を報告しなかった。血清型タイピングのためのサルモネラ株 (*Salmonella enterica* subspecies *enterica*) はRIVMが合計20株を選定した。全参加機関がこれらの株の血清型タイピングを実施した。タイピングは各機関が通常使用している方法で行うよう指示された。参加機関は自国の別の専門検査機関に菌株を送付して血清型タイピングを依頼することも認められた。結果としてEU/EEA内の検査機関の75%近くがO抗原を、68%がH抗原を正しくタイピングした。すべての抗原を正しく特定した機関は54%のみで、血清型名をすべて正しく特定した機関は57%であった。

ファージタイピングのためのサルモネラ株はHPAが20株を選定し、そのうち10株は*Salmonella* Enteritidisで、残りの10株は*S. Typhimurium*であった。20機関 (16機関がEU/EEA内) が*S. Enteritidis*のファージタイピングを行い、*S. Typhimurium*については1機関が実施せず、残りの19機関 (15機関がEU/EEA内) が実施した。EU/EEA内の機関は全体で*S. Enteritidis*株の88%を正しくファージタイピングし、*S. Typhimurium*株については80%を正しくタイピングした。参加したEU/EEA内の機関のすべてが正しくタイピングした株は、*S. Enteritidis*の4株および*S. Typhimurium*の2株のみであった。

抗菌剤感受性検査では、CVI が様々なサルモネラ血清型の 10 株を選定した。これらの株について 14 種類の抗生物質パネルに対する感受性を検査した。31 の検査機関が、最小阻止濃度 (MIC) を測定する定量法、または阻止円径を測定する定性的なディスク拡散法を用いた検査に参加した。26 機関が EU/EEA 内の機関であった。

各検査機関は独自の基準にもとづいて、結果を感受性 (S)、中間 (I)、耐性 (R) のいずれかに分類し、参照標準法で得られた結果と比較した。すべての結果の 25% で感受性の解釈にわずかな差異を示し、19% で大幅な差異が生じた。誤りは、主に境界域の感受性を示すいくつかの株で発生した。

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

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

EU 消費者の食品関連リスクの認識に関する新しい研究結果

New research results on EU consumers' perceptions of food-related risks

Press Release: 17 November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/corporate101117.htm?wtr1=01>

2010 Eurobarometer survey report on risk perception in the EU

<http://www.efsa.europa.eu/en/riskcommunication/riskperception.htm>

Special Eurobarometer 354, Food-related risks

Fieldwork: June 2010, Publication: November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/factsheet/docs/reporten.pdf> (報告書)

EFSA が委託した消費者の食品安全リスクの認識に関する Eurobarometer 調査 (EU の世論調査) は 5 年に一度実施され、今回は 2005 年以来 2 度目の調査である。研究目的は、食品やその関連リスクに関する消費者の関心や食品安全に関する問題についての公的機関への信頼度を知ることである。

今回の調査は、27 の EU 加盟国の 26,691 人 (15 歳以上) を対象とした標本調査であり、2010 年 6 月 9~30 日に母国語で面接調査が実施された。これらの調査の回答はヨーロッパの 5 億人以上の消費者の考えを代表している。

回答者の多くは、食品や食べることについて、新鮮で美味しい食品の選択 (58%) や家族・友人との楽しい食事 (54%) 等、楽しみの一種としてとらえている。手頃な値段のものを採ったり空腹を満たしたりすることに集中しているのは回答者の半分以下 (44%) であった。食品の安全性 (37%) やカロリー・栄養素のチェックなど栄養の問題 (23%) を考慮している回答者はさらに少数であった。生活に影響を及ぼす可能性のある他のリスクとして、食品関連リスク (11%) より経済危機 (20%) と環境汚染 (18%) を挙げた EU 市民の方が多

かった。

食品関連リスクに関する一般の懸念事項

回答者はまず、食品について自発的に思い浮かべる懸念事項を自分の言葉で説明するよう求められた。食品関連のリスクについて自発的に思い浮かべる懸念事項として、大多数の回答者に共通する単一の問題はなかった。回答者の 19%が化学製品、農薬、有毒物質を最も主要な懸念事項として挙げた。2005 年の調査では、これらの事項は食中毒 (16%) に次いで 2 番目 (14%) であった。今回の調査では食中毒 (12%、2005 年より 4 ポイント減少) が 2 番目の懸念事項であり、食習慣関連疾患 (10%、2005 年より 3 ポイント減少) が 3 番目であった。このほか、食品の鮮度不足 (9%、2005 年より 3 ポイント増加) および食品添加物・着色料・保存料 (9%、2005 年より 2 ポイント増加) については増加、BSE (2%、2005 年より 3 ポイント減少) については減少していた。回答者の 10 分の 1 が食品に関しては問題が無いと回答した。

次に回答者は、特定の食品関連の事項 17 項目についてどの程度懸念を抱いているかを質問された。回答者は、17 項目のうち、果物、野菜、穀物中の残留農薬 (31%、2005 年より 3 ポイント増加)、食肉中の抗生物質やホルモン (30%、2005 年より 3 ポイント増加)、食料生産目的のクローン動物 (30%)、魚類中の水銀や豚肉中のダイオキシン等の汚染物質 (29%、2005 年より 3 ポイント増加)、着色料・保存料・香料などの食品添加物 (25%、2005 年より 3 ポイント増加) といった問題について「非常に懸念している」(very worried) と回答した。「非常に懸念している」と回答した人の割合は 2005 年に比較して一般に増加していたが、卵のサルモネラやチーズのリストeria等の細菌による食中毒 (23%、2005 年より 3 ポイント減少)、鳥インフルエンザなど動物中の新型ウイルス (22%、2005 年より 7 ポイント減少)、BSE (17%、2005 年より 5 ポイント減少) について「非常に懸念している」人の割合は減少していた。また、体重増加 (15%、2005 年より 1 ポイント減少) や、健康でバランスのとれた食生活 (15%) といった栄養関連リスクの可能性について「非常に懸念している」人の割合はさらに低かった。

懸念のレベル (Level of Worry)

食品関連リスクを分かりやすく捉えるため、2010 年の調査で「非常に懸念している」と回答した人の割合によって、各事項を以下の 3 つのカテゴリーに分けた。各レベルに分類された事項は以下の通りである。

1)高レベルの懸念 (10 人中 3 人が「非常に懸念している」): 残留農薬、食肉中の抗生物質やホルモン、魚類中の水銀や豚肉中のダイオキシン等の汚染物質、食料生産目的のクローン動物

2)中レベルの懸念 (20~28%が「非常に懸念している」): 食品の品質および鮮度、食品や飲料中の遺伝子組換え生物、食品や飲料に用いられる着色料、保存料、香料等の食品添加物、家畜の健康、卵のサルモネラやチーズのリストeria等の細菌による食中毒、鳥インフルエンザ等動物中の新型ウイルス、食品と接触するプラスチック等の材料中の含有物質、糖尿

病、心疾患、肝疾患等の食習慣関連疾患

3)低レベルの懸念 (20%未満が「非常に懸念している」):健康でバランスのとれた食生活の欠如、食物アレルギー、体重増加、食品中のナノ粒子、BSE もしくは狂牛病

食品関連リスクの情報源への一般の信頼度

今回の調査によると、EU 市民は医者や他の医療専門家 (84%) からの情報への信頼度が最も高く、次いで家族や友人 (82%)、消費者団体 (76%)、科学者 (73%)、環境保護団体 (71%) の順であった。各国の食品安全機関や EFSA (64%)、EU の研究所 (57%) への信頼度は比較的高く、各国政府への信頼度は 47%であった。メディアやインターネットを通じて流される食品関連の情報に関しては、約半数がメディア情報には無関心か、心配はしても食習慣を変化させることはないと答えた。食品安全に関連するリスク (24%) に比較して、食生活や健康問題 (29%) に関するメディア情報により無関心である傾向がみられた。

EU 食品安全システムー消費者保護の実感

公的機関がヨーロッパの食品安全確保のために尽力し、迅速に対応し、科学的エビデンスにもとづいて判断し、適切に食品関連リスクを情報提供していることについては幅広い同意が得られ、そのレベルは 2005 年よりも高かった。科学的助言や公的機関が他の利害関係から独立しているかどうかについては意見が分かれた。回答者の 46% (2005 年より 7 ポイント上昇) が EU の公的機関は生産者の利益よりも市民の健康に重きをおいていることに同意したが、42%は同意せず、12%は不明と答えた。回答者の 81%以上が、公的機関は食品の安全確保ならびに、健康な食生活およびライフスタイルに関する情報提供により尽力すべきであると答えた。

[微生物関連情報を一部抜粋]

卵のサルモネラやチーズのリストeria等の細菌による食中毒に対する懸念 (中レベル)

「懸念している」(「非常に懸念している (very worried)」+「かなり懸念している (fairly worried)」) と回答した人の割合は、スウェーデンの 23%からキプロスの 85%まで幅があった。2005 年の結果と比較し、リトアニア (84%、9 ポイント増加) やオランダ (42%、7 ポイント増加) では増加していたが、一方、ルクセンブルグ (63%、12 ポイント減少)、ドイツ (51%、12 ポイント減少)、英国 (49%、14 ポイント減少)、スウェーデン (23%、17 ポイント減少) など 10 加盟国ではこの問題に対する懸念レベルが有意に減少していた。

鳥インフルエンザ等動物中の新型ウイルスに対する懸念 (中レベル)

「懸念している」と回答した人の割合は、ヨーロッパ全体で 60%であり、2005 年より 7 ポイント低かった。最も高かったのはギリシャ (81%) で、最も低かったのはスウェーデン (36%) とデンマーク (41%) であった。スペインでは 2005 年より増加したが、フランス (44%、28 ポイント減少) とマルタ (59%、25 ポイント減少) では著しく減少した。

BSE もしくは狂牛病に対する懸念 (低レベル)

「懸念している」と回答した人の割合は、2005 年 (54%) に比べ、46%に減少した。ス

ウェーデン（16%）は最も低かった。マルタ（25%、23ポイント減少）、フランス（40%、18ポイント減少）、英国（35%、4ポイント減少）、アイルランド（22%、16ポイント減少）などは2005年より減少していたが、ポルトガル（59%、8ポイント増加）とスロバキア（52%、8ポイント増加）は増加していた。

食品の細菌汚染やBSEリスク回避のための個人の対応

EU市民は、卵中のサルモネラなど食品の細菌汚染を回避するために個人がとれる対策について、あまり自信を持っていない（「非常に自信がある」は10%、「かなり自信がある」は41%）。自信があると回答した人の割合は、ギリシャ（27%）とリトアニア（27%）で低く、デンマーク（70%）と英国（73%）で高かった。BSEなどヒトに感染する動物の感染症／疾病については、回答者の42%が回避のための対策に自信がある（「非常に自信がある」は8%、「かなり自信がある」は34%）と回答したのに対し、52%が自信がないと回答した。

公的機関の動物感染や細菌汚染リスクへの対応について

回答者の多く（58%）が、EUは「狂牛病（BSE）などヒトへ感染のおそれがある動物感染症によるリスク」に対して十分に対応していると考えている。この値は19加盟国の調査結果を反映しており、チェコ共和国、オランダ、スロバキア（いずれも71%）で同意する人の割合が最も高かった。「食品中の細菌汚染（卵中のサルモネラ）によるリスク」へのEUの当局の対応は効果的であったと評価されており（56%）、マルタ（72%）、フィンランド（70%）、オランダ（70%）で同意する人の割合が高かった。

（本号 UK FSA 記事参照）

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

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

1. BSE未検査の48ヶ月齢以上の牛の肉がフードチェーンに混入

Meat from three cows aged over 48 months not tested for BSE

17 November 2010

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/nov/bse117nov>

英国食品基準庁（FSA）は、48カ月齢以上の牛3頭の肉がBSE検査を受けないままフードチェーンに混入したとの報告を受けた。

当該牛がBSEに感染していた可能性は非常に低く、BSE感染因子が蓄積しているリスクのある特定危険部位（SRM: Specified Risk Material）は除去されているため、ヒトへの健康リスクは極めて低い。しかし、食用にとさつされる48カ月齢以上の牛にはBSE検査を行うことが定められている。

この3頭は、64カ月齢、71カ月齢および87カ月齢の牛である。問題はとさつ記録とBSE

検査記録の照合によって11月3日に発覚した。その時点で、当該牛のとたいと内臓などはすべてとちく場から搬送されており、その後の調査によると、食肉や食用副産物は食品供給チェーンにはすでに残っていなかった。一部はフランス、オランダ、イタリア、デンマークおよびアイルランドにすでに輸出されており、輸出国の関連機関に通知された。

2. 英国の国民は食品安全リスクに対して冷静である

We're not fazed by food safety risks

17 November 2010

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

最近実施された新しい欧州の食品に関する意識調査によると、他の欧州諸国と比べ、英国国民は予想される食品安全リスクにより冷静に対処することが明らかになった。

この食品に関する意識調査は欧州食品安全機関（EFSA：European Food Safety Authority）が実施したもので（本号 EFSA 記事参照）、欧州連合（EU）全域の消費者約27,000人を対象に、食品に関連して発生し得るリスクについて幅広い質問を行った。

回答者には、残留農薬、食中毒、食肉中のホルモンなど、食品リスクとして認識されているいくつかの項目について質問した。他の欧州諸国の回答者と比べると、英国の回答者はこれらのリスクについての不安は少なかったが、家畜の福祉および食品の品質・鮮度について最も関心が高かった。

英国の回答者は、各自が喫食した食品による健康被害の可能性より、自分の生活に悪影響を及ぼす経済的な危機についてより強い不安を抱いていた。食品が自分自身の健康を害する可能性があると考えていた回答者は、英国では29%のみであったが、他の欧州諸国では48%であった。また、英国の消費者は、メディア報道である種の食品が安全でない聞いた後でも、自分の食習慣を永久的に変えようとする人の割合は低かった（欧州諸国が11%であるのに対し英国では7%）。

英国食品基準庁（FSA）の主任研究者は、「食品安全上の脅威に対して必要以上の心配をしないことは望ましいが、無関心にならないことも重要である。消費期限（use by date）を過ぎた食品を喫食しない、鶏肉を洗わない（細菌が台所中に拡散する可能性があるため）、食品を常に確実に加熱するなど、消費者自身が食中毒を予防するために行える簡単な方法がある。」としている。

● 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/>

繁殖用家禽（*Gallus gallus*）、産卵鶏およびブロイラー各群のサルモネラ陽性率に関する

2009 年の報告

Salmonella control programme according to Regulation (EC) No 2160/2003:

Results for 2009 (BfR Opinion Nr. 044/2010 of 2010-08-01)

17.11.2010

http://www.bfr.bund.de/cm/245/salmonella_control_programme_according_to_regulation_ec_no_2160_2003_results_for_2009.pdf

EU のサルモネラコントロールプログラムにより、全加盟国が繁殖用家禽 (*Gallus gallus*)、産卵鶏およびブロイラー各群のサルモネラ陽性率に関する年次報告を提出している。これに従い、ドイツの全州はドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) にそのデータを提出しており、BfR がこれを評価している。

2009 年のデータは、EC の目標値である繁殖用家禽の陽性率 (1%) およびブロイラーの陽性率 (1%) について目標を達成するか、その数値を維持していた。公的なサンプリングにおいて、コントロールプログラムの対象である血清型のサルモネラは繁殖用家禽の 0.8%、ブロイラーの 0.4% で検出された。産卵鶏での陽性率は 4.8% で、昨年より上昇していた。

陽性率の変動は報告方法が改善された結果とも考えられる。これは、コントロールプログラムの実施と評価に一貫性をもたせるには報告方法の統一が重要であることを裏付けている。

公的検査の結果のみをみると、コントロールプログラムの対象である 5 種類の血清型のサルモネラの繁殖用家禽における陽性率は、これまでの年と同じく EC の目標値より低かった。しかし食品事業者から報告された検査結果も含めると結果は異なり、産卵鶏の陽性率は明らかに目標値を超えていた。比較的低かった昨年の陽性率と比較すると、サルモネラ陽性率は低下してはいない。

詳細報告書 (ドイツ語) は以下 URL より。

http://www.bfr.bund.de/cm/208/salmonellen_bekaempfungsprogramm_gemaess_verordnung_eg_nr_2160_2003_ergebnisse_fuer_2009.pdf

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2010 (29)

November 30, 2010

http://promedmail.oracle.com/pls/otn/f?p=2400:1001:1218940800267163::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,86055

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
チャド	11/29		11/24 現在	5,787	166
パプアニューギニア	11/26	Western 州		888～	100～

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ホンジュラス	11/23		11/7～13	15 歳未満 279	
メキシコ	11/19	Tampico 市	毎週	670	

アメーバ赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ウガンダ	11/24	北東部	10 月～	3	15

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室