

食品安全情報（微生物） No.10 / 2012（2012.05.16）

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. 追加回収情報：Moon Fishery (India) Pvt.社がサルモネラ汚染の可能性のある冷凍マグロ切り身製品を回収
2. 輸入製品の品質・安全性の確保のために国際協力の強化を強調（FDA が報告書を発表）

【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. USDA が食品由来疾患から消費者を守るための一連の新たな予防対策を発表

【[米国農務省動植物衛生検査局（USDA APHIS）](#)】

1. 米国で確認された牛海綿状脳症（BSE）に関する更新情報

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 乾燥ドッグフードに関連して複数州で発生しているサルモネラ（*Salmonella Infantis*）感染アウトブレイク
2. 未殺菌乳製品による疾患アウトブレイクと州の法律との関連（米国、1993～2006年）

【[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：Rapid Alert System for Food and Feed）

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 七面鳥のサルモネラ汚染低減の新しい目標設定が公衆衛生にもたらす効果の推定に関する科学的意見

【[英国健康保護庁（UK HPA）](#)】

1. 食品由来一般アウトブレイクの主な原因はカンピロバクター（イングランドおよびウェールズ、2011年）

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. 2011年の大腸菌感染患者の増加により保育施設職員に衛生対策の強化を要請

【[デンマーク国立血清学研究所（SSI）](#)】

1. デンマークの人獣共通腸管感染症（2011年）

【[オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）](#)】

1. 生乳（未殺菌乳）を原料とする一部のチーズの販売を許可

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【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. 追加回収情報 : Moon Fishery (India) Pvt.社がサルモネラ汚染の可能性がある冷凍マグロ切り身製品を回収

Updated Recall Information: Moon Fishery (India) Pvt. Ltd. Recalls Tuna Strips

May 10, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm298741.htm>

回収が行われているキハダマグロの中落ちの削ぎ落とし冷凍製品の製造業者である Moon Fishery Pvt 社 (インド) が、サルモネラ汚染の可能性があるとして、今回、インド産マグロ切り身 (Tuna Strips) の 22 ポンド (約 10kg) 入り箱詰め冷凍製品 ("AA"もしくは"AAA"グレード) の回収を発表した。

米国食品医薬品局 (US FDA) はサンプリングにより、全米 24 州とワシントン D.C.で 250 人以上が感染したサルモネラ (*Salmonella* Bareilly) アウトブレイク株と PFGE パターンが一致するサルモネラを検出した。

当該製品は卸売用であり、消費者への直接販売は行われていない。当該出荷分は販売されなかったものの、これ以前の出荷分が市場に流通している可能性がある。輸入業者である Moon Marine 社 (米国) は 2012 年 1 月より Moon Fishery Pvt 社 (インド) から 4 回の出荷分の製品を受領し、ジョージア、マサチューセッツ、ニュージャージー、ニューヨーク州の卸売業者 4 社に限定して販売した。現在これら全ての卸売業者と連絡をとり、回収の対応を指示している。しかしながら、卸売業者が各出荷分を更に細分したロットが流通している可能性がある。

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2012(2012.05.02)、No.8 / 2012(2012.04.18)US FDA、US CDC 記事参照)

(関連記事)

Moon Fishery (India) Pvt.社がサルモネラ汚染の可能性がある"AA"もしくは"AAA"グレードのインド産マグロ製品を回収

Moon Fishery (India) Pvt. Ltd. Recalls Its "Tuna Strips" Product Of India "AA" Or "AAA" Grade Because Of Possible Health Risk

May 9, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm303465.htm>

2. 輸入製品の品質・安全性の確保のために国際協力の強化を強調 (FDA が報告書を発表)

FDA strengthens international collaboration to ensure quality, safety of imported products

New report presents FDA's focus on global cooperation for product safety

April 23, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm301191.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、米国だけでなく世界の公衆衛生機関へと発展するために FDA が行っている多くの活動および戦略を詳述した「Global Engagement Report」を発表した。本報告書は、食品、医薬品、医療用機器などの FDA の規制対象の輸入製品が、国産品と同程度の厳しい安全基準および品質基準を満たしていることを保証するために FDA が実施している対策を説明している。

FDA の規制対象である製品および原材料の輸入量は過去 10 年間に激増し、現在も増え続けている。これらの輸入製品・原材料の生産国は 150 カ国以上、輸入業者数は 130,000、海外の関連施設数は 300,000 にのぼっている。2005~2011 年の間、食品は平均して毎年 10%、医薬品は約 13%、医療機器は 10%以上輸入量が増加した。米国で消費される生鮮果物の約 50%、生鮮野菜の 20%、水産食品の 80%、および医薬品製造のための有効成分の 80%以上が輸入である。

本報告書は、各国の規制能力向上活動の強化、科学的根拠にもとづいた規制基準の作成とその均一化、規制システムの重要性に関する意識啓発、および公衆衛生関連の緊急事態の早期検出・対応に役立つ情報・データの各国による共有のために、FDA が世界各地の関連機関、組織および連合体と協力して実施している様々な戦略を概説している。

FDA はアフリカ、アジア、欧州、南米および中東の海外事務所を介して、各地域の規制システムや今後の展望に関する知見を増やしている。また FDA は、米国の消費者向けの製品に関する FDA の規則および基準について、各国政府および業界の理解が深まるよう努力し、製品の安全性と品質の確保のためのレギュラトリーサイエンスとエビデンスにもとづく方法論を強化することにつとめている。これらは、特別報告書として昨年発表した「Pathway to Global Product Safety and Quality」に示した FDA の世界戦略の実現の一環である。

Global Engagement Report

<http://www.fda.gov/AboutFDA/ReportsManualsForms/Reports/ucm298576.htm>

<http://www.fda.gov/downloads/AboutFDA/ReportsManualsForms/Reports/UCM298578.pdf> (PDF 版)

Pathway to Global Product Safety and Quality

<http://www.fda.gov/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofGlobalRegulatoryOperationsandPolicy/GlobalProductPathway/default.htm>

<http://www.fda.gov/downloads/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofGlobalRegulatoryOperationsandPolicy/GlobalProductPathway/UCM262528.pdf> (PDF 版)

● 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/>

USDA が食品由来疾患から消費者を守るための一連の新たな予防対策を発表

USDA Announces New Safeguards to Protect Consumers from Foodborne Illness

May 2, 2012

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_050212_01/index.asp

米国農務省 (USDA) は、消費者を食肉・家禽肉製品による食品由来疾患から守るための、予防を基本とした複数の対策を発表した。これにより、食肉・家禽肉製品の加工・製造施設および USDA の、フードチェーンにおける汚染食品の追跡の能力、汚染製品への迅速な対応の能力、および食品安全システムの有効性の確立の能力が大幅に向上する。

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、より早く病原体汚染に対応し、食品由来疾患やアウトブレイクの発生を未然に防ぐために新しい追跡手法を導入する予定である。

FSIS は、通常 FSIS サンプルングプログラムによって大腸菌 O157 : H7 が検出された場合、これまでより早く追跡調査を開始して汚染の可能性のあるその他の製品を特定することを提案している。大腸菌 O157 : H7 の検査結果が推定陽性であることから汚染が探知されると、FSIS は迅速に対応して当該製品の供給業者および購入した加工業者を特定する。今回提案された変更により、FSIS は汚染製品が消費者の手に渡るのをより効果的に防ぐことができる。

新しい規則が最終規則として連邦議会を通過すると、製品回収の手順の作成とその維持、出荷した食肉・家禽肉製品が消費者に危害を与える可能性があると判明した場合の 24 時間以内の FSIS への届け出、および HACCP システムにもとづく各自の食品安全計画の再評価とその書面での報告が各施設に義務付けられる。

- 米国農務省動植物衛生検査局 (USDA APHIS: Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service)

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

米国で確認された牛海綿状脳症 (BSE) に関する更新情報

Update from APHIS Regarding a Detection of Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) in the United States

May 2, 2012

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2012/05/bse_update_050212.shtml

米国農務省動植物衛生検査局 (USDA APHIS) は、2012年4月24日に米国で確認された牛海綿状脳症 (BSE : bovine spongiform encephalopathy) 発症牛について、カリフォルニア州食品・農務局 (CDFA: California Department of Food and Agriculture) と合同で疫学調査を実施しており、当該牛が過去2年間に出産した子牛のうち1頭は死産であったこと、別の1頭は他州にいたことを確認した。後者の牛は、鑑定検査の後に人道的に安楽死させ、国立獣医学検査機関 (NVSL、アイオワ州 Ames) で BSE 検査のための検体採取が行われた。検査結果は BSE 陰性であった。調査を通して出生コホート牛の所在は確認されていない。

BSE 感染が確認された乳牛がいた酪農場 (index dairy) に関連する別の酪農場 (dairy 2) のすべての牛に留置命令が出された。両酪農場は現在も検疫下にある。CDFA はこれら 2 酪農場の留置動物のリストの作成を完了し、リスク牛がいるか否かを確認するため、記録の照合と検証を続けている。

さらに、今回の BSE 陽性牛が 10 年前に飼育されていた子牛飼育場の調査も行われている。

米国食品医薬品局 (US FDA) と CDFA は、index dairy、レンダリング施設および子牛飼育場の給餌記録の調査を続けている。BSE 感染の可能性がある期間に index dairy に飼料を供給していた飼料業者として、これまでに 10 社が特定されている。レンダリング施設では、国内販売用のすべての肉骨粉が連邦政府の表示要件を満たしていることを飼料調査官が確認した。

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2012(2012.05.02)USDA 記事参照)

-
- 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. 乾燥ドッグフードに関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella Infantis*) 感染アウトブレイク

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Infantis Infections Linked to Dry Dog Food
May 11 & 3, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/dog-food-05-12/index.html>

初発情報

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、複数州の公衆衛生・農務当局および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella Infantis*) 感染アウトブレイクを調査している。アウトブレイク株は、通常は 1 カ月の報告数が 0~3 件のまれな血清型である。

患者情報 (2012 年 5 月 11 日付)

アウトブレイク株の感染患者は米国 9 州から 15 人、およびカナダから 1 人が報告されている。米国内の州別の患者数はアラバマ (1)、コネチカット (1) ミシガン (1)、ミズーリ (3)、ノースカロライナ (3)、ニュージャージー (1)、オハイオ (2)、ペンシルバニア (2) およびバージニア (1) である。

情報が得られた患者の発症日は 2011 年 10 月 8 日~2012 年 4 月 16 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満~82 歳で、年齢中央値は 47 歳、73%が女性である。情報が得られた 10 人のうち 5 人 (50%) が入院した。死亡者の報告はない。

アウトブレイク調査

2012 年 4 月 2 日、ミシガン州農業地方開発局 (MDARD) は、小売り段階の乾燥ペットフードの通常検査で、2012 年 3 月 14 日に採取した未開封の乾燥ドッグフード Diamond Naturals Lamb Meal & Rice からサルモネラを検出した。調査担当者は 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) を使用し、Diamond Pet Foods 社製の未開封の乾燥ドッグフードから分離された *S. Infantis* の PFGE パターンと患者由来の株のパターンとを比較して新たな患者を特定した。発症前 1 週間の動物との接触と喫食歴に関する聞き取り調査を行ったところ、患者 10 人のうち 7 人 (70%) がイヌとの接触を報告した。接触したドッグフードの種類を記憶していた患者 5 人のうち 4 人 (80%) が Diamond Pet Foods 社の乾燥ドッグフードであると回答し、この製品はサウスカロライナ州の 1 施設で製造された可能性があった。

本アウトブレイクの調査の一環として、オハイオ州公衆衛生・農務当局は同社の乾燥ドッグフードの検査を行った。患者 1 人の家庭で採取した開封済みの乾燥ドッグフード Diamond Brand Chicken Soup for the Pet Lover's Soul Adult Light Formula と、小売店で採取した未開封の製品からアウトブレイク株が分離された。FDA が行ったサウスカロライナ州の製造施設の検査では、採取した乾燥ドッグフード Diamond Puppy Formula からサルモネラが分離された。

この施設で製造された他のブランドの乾燥ドッグフードと疾患との関連を調査するため、疫学調査、検査機関の検査および法規制上の調査が続行されている。調査には Diamond Pet

Food 社も協力している。

2. 未殺菌乳製品による疾患アウトブレイクと州の法律との関連 (米国、1993～2006 年)

Nonpasteurized Dairy Products, Disease Outbreaks, and State Laws—United States, 1993–2006

Emerging Infectious Diseases, Volume 18, Number 3, 385-391 (March 2012)

<http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/18/3/pdfs/11-1370.pdf> (PDF 版)

http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/18/3/11-1370_article.htm

乳製品に含まれる病原体は低温殺菌によって死滅し、未殺菌の乳製品が喫食・喫飲されることは稀であるにもかかわらず、依然として乳製品関連のアウトブレイクが発生している。1987年に、米国食品医薬品局 (United States Food and Drug Administration) は、消費者への販売を目的とした未殺菌乳製品の州を越えての配送を禁止した。しかし、同一州内で製造された未殺菌乳製品の販売に関しては、その規制は州の管轄であり、販売が許可されている州がいくつか存在する。未殺菌乳製品によるアウトブレイクの発生と未殺菌乳製品の販売に関する州の法律との関連を明らかにするため、1993～2006年に発生した乳製品関連のアウトブレイクのレビューを行った。

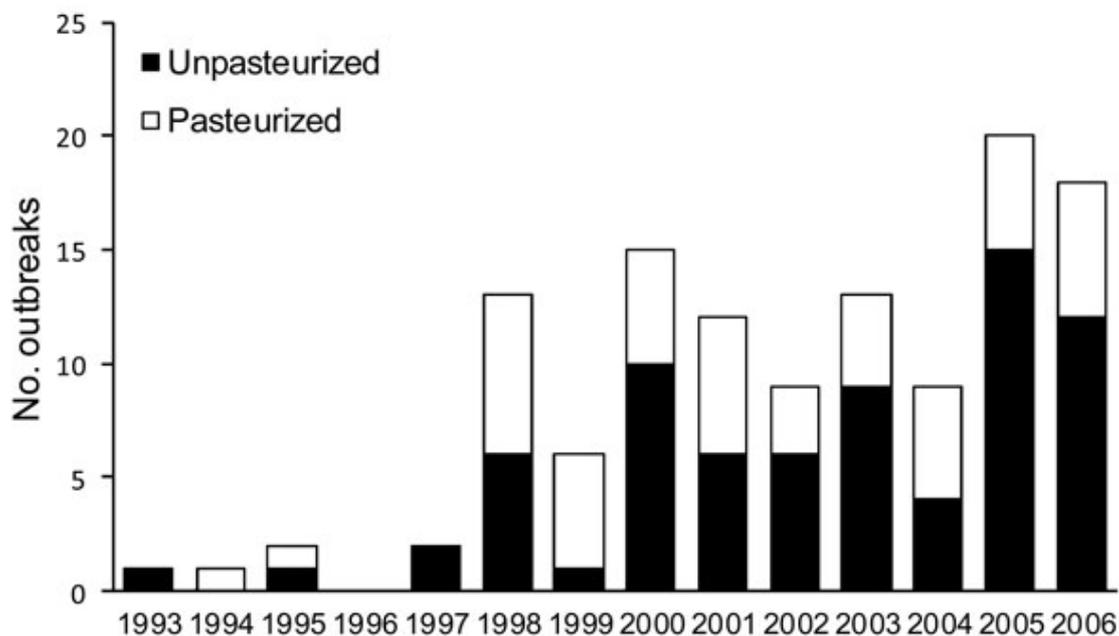
方法

州内で製造された未殺菌乳製品の販売が 1993～2006 年の各年に許可されていたかどうかを 50 州の保健・農務当局に問い合わせた。「違法州・年」は、ある州が全ての未殺菌乳製品の販売を禁止していた年、「合法州・年」は、州内で製造された未殺菌乳製品の販売を許可していた年と定義した。各州の各年の推定人口に関するデータは米国国勢調査局から入手した。アウトブレイクとその患者の発生率を違法州・年と合法州・年で比較するため、アウトブレイク発生州の発生時での違法・合法の状況によりアウトブレイクを層別化し、アウトブレイク (ポアソンモデル) とその患者 (負の二項分布モデル) に関して発生率比 (IDR : incidence density ratio) を算出した。

結果

1993～2006 年には、汚染乳製品による食品由来疾患アウトブレイクが合計で 30 州から 122 件報告された。乳製品関連のアウトブレイクは 1996 年を除いて毎年発生し、未殺菌乳製品関連のアウトブレイクは 1994 年と 1996 年を除いて毎年発生した。食品由来疾患アウトブレイクに対するサーベイランスが 1998 年に強化された後、乳製品関連のアウトブレイクの報告数は増加している。(図)

図：発生年別、製品の殺菌状況別にみた乳製品関連アウトブレイク（米国、1993～2006年）



乳製品関連のアウトブレイク 122 件のうち 121 件で乳製品の殺菌／未殺菌の状況が判明し、その結果、多く（73 件[60%]）が未殺菌乳製品によるアウトブレイクであった。この 121 件のアウトブレイクのうち、65 件（54%）がチーズを、56 件（46%）が飲料乳を原因食品とするものであった。チーズによる 65 件のアウトブレイクのうち 27 件（42%）が未殺菌乳から製造されたチーズを原因食品とし、飲料乳による 56 件のアウトブレイクでは 46 件（82%）のアウトブレイクが未殺菌乳を原因とするものであった。

この 121 件のアウトブレイクでの報告患者数の合計は 4,413 人であった。このうち、未殺菌乳製品によるアウトブレイクでの患者数は合計 1,571 人（36%）、アウトブレイクあたりの患者数の中央値は 11 人（範囲は 2～202 人）、入院患者数は 202 人であった（入院率 13%）。一方、殺菌乳製品によるアウトブレイクでの入院患者数は 37 人であった（入院率 1%）。死亡者数は、未殺菌乳製品によるアウトブレイクでは 2 人、殺菌乳製品では 1 人であった（表）。

表：乳製品の喫食・喫飲による疾患アウトブレイクの概要（米国、1993～2006年）

乳製品	アウトブレイク件数および患者数			
	件数	患者数	入院患者数	死亡者数
未殺菌				
飲料乳	46	930	71	0
チーズ	27	641	131	2
小計	73	1,571	202	2
殺菌				
飲料乳	10	2,098	20	0
チーズ	38	744	17	1
小計	48	2,842	37	1
合計	121	4,413	239	3

未殺菌乳製品によるアウトブレイクの患者は、殺菌乳製品の患者より概して若かった。患者の年齢が報告されたアウトブレイクに限ると、未殺菌乳製品による60件では60%の患者が20歳未満であったが、殺菌乳製品による37件では23%の患者が20歳未満であった ($p < 0.001$)。

未殺菌乳製品によるアウトブレイクでは73件全てで病因物質が特定され、それらはすべて細菌であった。1件ではカンピロバクター属菌および志賀毒素産生性大腸菌の両方が原因であった。残りの72件では、カンピロバクター属菌(39件、54%)、サルモネラ属菌(16件、22%)、志賀毒素産生性大腸菌(9件、13%)、ブルセラ属菌(3件、4%)、リステリア属菌(3件、4%)、および赤痢菌(2件、3%)が病因物質であった。殺菌乳製品によるアウトブレイクでは48件中30件で病因物質が特定され、ノロウイルス(13件、病因物質特定事例中44%)、サルモネラ属菌(6件、同20%)、カンピロバクター属菌(4件、同13%)、黄色ブドウ球菌(3件、同10%)、ウェルシュ菌、セレウス菌、リステリア属菌および赤痢菌(各1件、各同3%)が病因物質であった。

殺菌乳製品によるアウトブレイクは合計48件が報告された。このうち7件で汚染源が特定され、少なくとも4件では感染した食品取扱者によって乳製品が殺菌後に汚染され、残りの3件では消費者が適切な温度で乳製品を保存しなかったことが汚染の原因と考えられた。不適切な温度で保存すると、殺菌後に生残したり侵入した少数の菌が疾患を引き起こすレベルまで増殖する。

調査対象期間中に、43州(86%)は州内で製造された未殺菌乳製品の販売に関する法律を改正しなかった。この43州のうち21州(49%)がこのような製品の販売を合法としていた。当該の法律を改正した7州のうち3州が合法から違法に、3州が違法から合法に、1

州が合法から違法に改正した後に再び合法に改正していた。

今回の解析の対象とした 700 州・年 (14 年×50 州) のうち、州内で製造された未殺菌乳製品の販売は 342 州・年で合法、358 州・年で違法であった。規制の状況の異なる複数州にわたって発生した 2 件を除く残りの 71 件の未殺菌乳製品関連アウトブレイクのうち、55 件 (77%) が合法州・年で発生していた。この 71 件のアウトブレイクでは 1,526 人の患者が発生し、このうち 1,112 人 (73%) が合法州・年で発生していた。一方、この 71 件のアウトブレイクのうち 15 件が違法州・年で発生していた。このうち 9 件で未殺菌乳製品の入手先が特定され、7 件 (78%) では生産酪農場からの直接入手であった。

合法州・年または違法州・年に発生した未殺菌乳製品関連アウトブレイクとその患者についての発生率比 (IDR) は乳製品の種類 (飲料乳またはチーズ) によって異なっていた。未殺菌飲料乳については、アウトブレイクの発生率が合法州・年で違法州・年の値の 2 倍以上であった (IDR 2.20: 95%信頼区間 (CI) [1.14~4.25])。アウトブレイク患者の発生率は合法州・年の方が違法州・年より 15%高かったが、これは統計学的に有意ではなかった (IDR 1.15: 95%CI[0.24~5.54])。未殺菌乳から製造されたチーズについては、アウトブレイクおよびアウトブレイク患者の発生率が合法州・年では違法州・年のほぼ 6 倍 (それぞれ IDR 5.70: 95%CI[1.71~19.05]、IDR 5.77: 95%CI[0.59~56.31]) であったが、アウトブレイク患者についての IDR 値は統計学的に有意ではなかった。

考察

米国での未殺菌乳製品の消費量は殺菌乳製品の 1%未満であると推定され、それにもとづいて乳製品消費量あたりのアウトブレイク件数を比較すると、未殺菌乳製品の喫食・喫飲によるアウトブレイク件数は、殺菌乳製品の場合の約 150 倍と算出された。

本研究により、未殺菌乳製品の州内での合法的な販売は、乳製品関連アウトブレイクの発生リスク上昇に関連していることが明らかになり、未殺菌乳製品の販売の制限は乳製品関連アウトブレイクの発生リスクを低減することが示唆された。低温殺菌は乳製品を安全に喫食・喫飲する際に、実行可能で最も信頼が置ける方法である。未殺菌乳製品の喫食・喫飲はいかなる状況下においても安全とは言い難い。

● 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=searchResultList>

2012年4月27日～5月10日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

インド産犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷蔵骨なし牛肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、フランス産原材料使用のスウェーデン産未加熱チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ウクライナ産ヒマワリミールのサルモネラ、ベトナム産の生鮮グリーンミントの大腸菌、ポーランド産鶏ササミ肉のサルモネラ (*S. Newport*, 25g 検体陽性)、ベトナム産の生鮮バジルリーフの大腸菌、米国産魚粉のサルモネラ属菌 (グループ G)、アルゼンチン産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona*)、モロッコ産生魚のアニサキス、アルゼンチン産冷凍メルルーサのアニサキス、クロアチア産冷蔵アンチョビのアニサキス、スペイン産ポークソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*, 1,200 CFU/g)、ベトナム産冷蔵ミント (cocksomb) の大腸菌 (100; 430; 420 CFU/g)、ドイツ産犬用餌 (乾燥豚耳) のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、イタリア産冷凍マテガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、モロッコ産冷蔵水産食品のアニサキス、ベトナム産冷蔵ドクダミの大腸菌 (140; 180; 250 CFU/g)、英国産オレンジジュースの大腸菌群 (1,460 CFU/ml)、シリア産タヒニのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

トルコ産 carpet shell (貝類) の大腸菌 (330 MPN /100g)、オランダ産子羊肉ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ギリシャ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*, 25g 検体陽性)、ギリシャ産冷蔵ヨーグルト (桃またはビスケット入りレモン味) のカビ、トルコ産松の実のサルモネラ、日本産の生のペットフードのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産ハーブコーティングの生羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 210 CFU/g)、ナイジェリア産原材料使用の刻みショウガ (ドイツ経由) のセレウス菌 (2,700 CFU/g) とサルモネラ (*S. Rubislaw*, 25g 検体陽性)、マレーシア産の生鮮ペパーミントの大腸菌 (620; 90; 360; 160; 3,000 CFU/g)、ベルギー産冷蔵チョコレートムースのカビ、イタリア産レモンティーのペニシリウム属カビ、台湾産瓶入り豆腐マリネ (オランダ経由) のセレウス菌 (550,000～1,500,000 CFU/g)、インドネシア産冷凍タコのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 180 CFU/g)、ウクライナ産菜種のダニ (生存と死骸) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

中国産冷凍メルルーサの寄生虫、エジプト産ハイビスカスのげっ歯類糞便、インドネシア産ココナツの糞便性連鎖球菌、ブラジル産犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、ドイツ産冷蔵生乳のヒト結核菌の疑い、モロッコ産冷蔵アンチョビのアニサキス、クロアチア産冷蔵タラのアニサキス、モロッコ産冷蔵魚のアニサキス、トルコ産 carpet shell (貝類) の大腸菌 (330 MPN /100g)、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、中国産オイスターソース (ポーランド経由) のコアグラゼ陰性ブドウ球菌 (腐性ブドウ球菌)、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、アルゼンチン産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona*)、フランス産スモークサーモンのアニサキスなど。

警報通知 (Alert Notification)

ドイツ産オールスパイス (ホール) のセレウス菌 (11,000 CFU/g) とサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産原材料使用の加熱済み尾付きエビ (ドイツで包装) のリステリア (*L. monocytogenes*, 260 CFU/g)、アイルランド産冷凍ラムひき肉のサルモネラ (*S. Arizonae*, 25g 検体陽性)、フランス産発酵豚肉ダンプリングのリステリア (*L. monocytogenes*, 770 CFU/g)、インド産原材料使用のスロバキア産塩味ローストカシューナッツ (ドイツ経由) の昆虫 (死骸)、ドイツ産の bread meal のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペインとフランス産原材料使用のフランス産低温殺菌済み液卵白のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペイン産肉ミールのサルモネラ (*S. Typhimurium*)、グルジア産殻付きヘーゼルナッツのカビ (75,000 CFU/g)、アイルランド産冷凍サバのアニサキスなど。

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

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

七面鳥のサルモネラ汚染低減の新しい目標設定が公衆衛生にもたらす効果の推定に関する科学的意見

Scientific Opinion on an estimation of the public health impact of setting a new target for the reduction of *Salmonella* in turkeys

EFSA Journal 2012;10(4):2616

Published: 13 April 2012, Adopted: 08 March 2012

(報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2616.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2616.htm>

(関連記事 1)

Development of a *Salmonella* source-attribution model for evaluating targets in the turkey meat production

Published: 13 April 2012

(報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/259e.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/259e.htm>

(関連記事 2)

Reduction targets for *Salmonella* in turkeys to further reduce human cases, says EFSA
13 April 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120413.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) の BIOHAZ パネル (生物学的ハザードに関する科学パネル) は、欧州委員会 (EC) から、七面鳥のサルモネラ汚染低減の新しい目標設定が公衆衛生にもたらす効果について科学的意見を要請された。具体的には、七面鳥において公衆衛生上重要なサルモネラ血清型の特異性と順位付けを行い、七面鳥繁殖群のサルモネラ汚染の低減が肥育群のサルモネラ汚染にもたらす効果を評価し、さらに七面鳥群における新しいサルモネラ低減目標を「公衆衛生上重要なすべてのサルモネラ血清型の陽性率の合計が 1%以下」とした場合の公衆衛生上の相対的な効果を、1) 現行の移行期間の終了時に推定される陽性率 (*Salmonella* Enteritidis および/または *S. Typhimurium* の陽性率の合計が 1%以下) の場合、および 2) 欧州連合 (EU) 加盟国から報告された 2010 年の実際の陽性率の場合と比較して評価するよう求められた。

七面鳥繁殖群のサルモネラ汚染の低減が肥育群のサルモネラ汚染にもたらす効果を評価するため、文献情報と様々な段階の七面鳥群に存在するサルモネラ血清型に関するモニタリング結果を考慮した。これらのデータから、繁殖群由来のサルモネラ分離株の血清型が肥育群由来のものとは一致する可能性があることが明らかになった。しかし、肥育群由来の血清型のうちには繁殖群から検出されないものがあることから、汚染された飼料や飼育小屋、バイオセキュリティ違反などの、親鳥のサルモネラ汚染とは無関係の他の感染源が関与していると考えられた。このため、BIOHAZ パネルは、七面鳥肥育群の最も重要なサルモネラ感染源は垂直感染および孵化場での感染であると結論した。肥育群のサルモネラ汚染を防ぐには、繁殖群での予防対策が必要であるが、それだけでは十分ではない。

七面鳥群のサルモネラ汚染低減の新しい目標設定が公衆衛生にもたらす相対的な効果の評価に際し、BIOHAZ パネルは外部委託により開発された感染源特定モデル (source attribution model) の利用を試みた。このモデルにより、七面鳥やそのほかの主要な動物性食品が感染源として EU 内のサルモネラ症実被害者数 (推定) に寄与する割合を推定できる。本モデルは、いわゆる「微生物サブタイピング技術 (microbial-subtyping

approach)」にもとづいており、感染源となる食料動物とヒト患者とでそれぞれに観察される血清型の比較が行われる。EFSAに提出された技術報告書（関連記事1）には、モデル化の方法と結果に関する詳細が記載されている。

本モデルでは以下のデータを考慮した。(i) 七面鳥群、ブロイラー群および産卵鶏群に関する2010年のEU統一モニタリングの結果、(ii) とさつブタに関するEU規模のサルモネラベースライン調査の結果、(iii) 欧州疾病予防管理センター (ECDC) が取りまとめた2010年のEU加盟国のサルモネラ症患者報告、および(iv) 加盟国ごとの各食材の消費可能な総量（生産、輸入および輸出に関するEUROSTATデータから推定）である。本モデルには加盟25カ国、サルモネラ感染源となる動物性食品4種類（七面鳥、ブロイラー、産卵鶏、ブタ）、および23種類の血清型のデータが使用された。サルモネラ症患者未報告率の加盟国間での違いを考慮し、加盟国別に未報告率を算出してモデルに適用した。一部のサルモネラ感染源（ウシ/牛肉など）は、データ不足のためモデルに含めなかった。

まず、2010年に七面鳥群で実施されたEU統一モニタリングでの汚染率データを適用したモデルが作成された。ここでは、このモデルを「Turkey Target *Salmonella* Attribution Model」または「TT-SAM」と呼ぶ。次に、七面鳥群のサルモネラ汚染率が異なる7種類のシナリオが作成され、それらの結果のTT-SAMモデルの結果との比較が行われた。

BIOHAZパネルは、TT-SAMモデルの結果にもとづき、2010年のEU域内のサルモネラ症患者数は約540万人（95%信頼区間（CI）[300万～950万]）（未報告率を考慮した実患者数推定値）で、2009年より13%減少したと結論した。全患者のうち2.6%が七面鳥に起因するものであった（95% CI [1.2%～5.2%]）。七面鳥肥育群に検出され、ヒトのサルモネラ症の原因として重要な上位6種類の血清型は1位が *S. Enteritidis* で、次いで *S. Kentucky*、*S. Typhimurium*、*S. Newport*、*S. Virchow* および *S. Saintpaul* であった。

検討したその他のサルモネラ感染源については、サルモネラ症推定実患者数の17.0%（95% CI [11.3%～24.0%]）、56.8%（95% CI [48.2%～65.8%]）、および10.6%（95% CI [5.1%～18.3%]）が、それぞれ産卵鶏（卵）、ブタ、およびブロイラーに起因した可能性があるとしてモデルにより推定された。しかし、七面鳥肉ならびに他の3種類の動物性食品感染源のリスクについて消費可能な総重量による重み付けをすると、感染リスクは鶏卵が最も大きく、2番目が僅差で豚肉であり、ブロイラー肉および七面鳥肉のリスクは互いに同程度で前2者の約半分であった。

BIOHAZパネルは以下のように結論した。(1) 七面鳥肥育群でのEUのサルモネラ制御プログラムの現行の暫定目標 (*S. Enteritidis* および *S. Typhimurium* の陽性率の合計が1%以下) が達成され、その他の21種類の血清型の陽性率が2010年の七面鳥群の統一モニタ

リング時のレベルを維持すると考えると、七面鳥を原因とするサルモネラ症の患者数は2010年の状況より0.4%減少すると推定される（2010年中に1加盟国を除く全加盟国が暫定目標をすでに達成している）。（2）七面鳥群での陽性率が、モデルに含まれるすべてのサルモネラ血清型について合わせて1%以下というEUの目標が達成されると、七面鳥関連のサルモネラ症患者数は2010年の状況より83.2%減少すると推定され、これはサルモネラ症全患者数に対して2.2%の減少に相当する。加盟国によって推定される減少患者数は大きく異なることに留意する必要がある。

BIOHAZ パネルは、統計的不確実性は別として、EUでサルモネラ症患者の統一モニタリングが行われていないこと、および、患者や動物性食品の感染源に関するデータで報告される血清型についての記述に加盟国間でレベルの差があることが、モデル結果の不確実性の主な要因であるとした。これらの不確実性については、今回用いたモデルでは定量化ができなかった。

BIOHAZ パネルは、全加盟国でのサルモネラ症アクティブサーベイランスの確立、ヒト由来サルモネラ分離株のタイピング法の統一、患者の未確認率および未報告率の定量化などを推奨している。さらに、モニタリング結果の比較可能性を確保するために、一次生産での種々のサンプリング法の有効性を調べることで、またサルモネラ新興株や抗菌剤使用歴を特定し、標的を絞った対策を実施するために、信頼性のある検査、疫学調査、および正確な報告書作成を行うことが推奨されている。様々な保菌動物の公衆衛生への影響に関してより正確な推定を行うには、ウシでのサルモネラの保菌状況に関する比較可能なデータが必要と考えられる。

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

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

食品由来一般アウトブレイクの主な原因はカンピロバクター（イングランドおよびウェールズ、2011年）

Analysis of general foodborne outbreaks shows *Campylobacter* as the leading cause in England and Wales in 2011

Health Protection Report, Vol. 6, No. 18

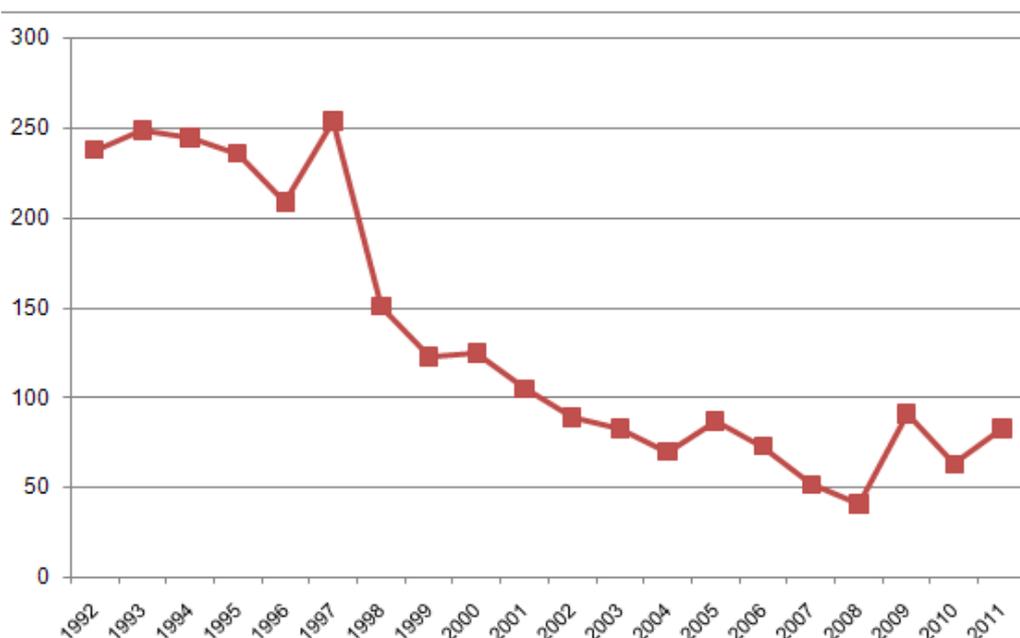
4 May 2012

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2012/hpr1812.pdf>

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2012/news1812.htm#efoss>

2011年に英国健康保護庁（UK HPA）の「食品由来およびその他の胃腸炎アウトブレイクの電子サーベイランスシステム（eFOSS）」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感染症一般アウトブレイクの件数は83件であった。2010年は63件であった（図）。

図：イギリスとウェールズにおける食品由来アウトブレイク総件数、1991～2011年



2011年の一般アウトブレイク発生件数の増加は、カンピロバクター属菌アウトブレイクの持続的な増加（2010年は18件、2011年は20件）およびサルモネラ属菌アウトブレイクの増加（2010年は8件、2011年は18件）が原因である可能性がある。

カンピロバクターアウトブレイクは2009年以降増加が続いており、カンピロバクターは現在、最も高頻度に報告される病因物質として全アウトブレイク件数の24%を占めている。それまでと同様2011年も、カンピロバクターアウトブレイクの大多数は食品提供者が提供した加熱不十分な家禽レバー（パテ／パルフェ）の喫食に関連していた。サルモネラアウトブレイクは全アウトブレイクの22%（18件）を占め、大多数はPT 4以外の *Salmonella* Enteritidis（44%、8件）もしくは *S. Typhimurium*（33%、6件）によるものであった。カンピロバクター、サルモネラの次に多く特定された病因物質は、ノロウイルス（10%、8件）、ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）O157（10%、8件）、ウェルシュ菌（8%、7件）などであった。

83件の食品由来アウトブレイクによる患者数は合計2,133人で、このうち1,066人が検査機関確定患者であり、173人が入院し3人が死亡した。サルモネラおよびVTEC O157患者が患者全体に占める割合は高く（それぞれ595人[28%]、256人[12%]）、また入院患者に占める割合も高かった（それぞれ75人[43%]、83人[48%]）。カンピロバクター患者数は

2008年の42人から2009年には6倍の著しい増加が見られて315人になり、2011年には、2010年の376人から37%増加して518人が報告された。

発生場所、原因食品および寄与因子についての内訳

2010年までと同様、ほとんどのアウトブレイク（80%、83件中66件）はレストラン、パブ、ホテル、イベント仕出し業などの食品提供業分野で発生していた。残りのアウトブレイクは、刑務所や介護施設などの公共施設や居住型施設（13%、11件）、広域地域社会（5%、4件）、もしくは小売店舗（2%、2件）のいずれかに関連していた。

アウトブレイクの84%（70件）で原因食品が指摘されており、1件のアウトブレイクで複数の原因食品が特定される場合もあった。最も高頻度で特定された原因食品は、家禽肉（30%、94件中28件）、複合／混合食品（18%、94件中17件）および赤身肉（12%、94件中11件）であった。家禽肉に関連したアウトブレイクの3分の2以上（69%、28件中16件）はカンピロバクターが病因物質で、その94%（15件）が家禽レバー（パルフェ／パテ）によるものであった。複合／混合食品によるアウトブレイクには、ウェルシュ菌（3件）、ノロウイルス（3件）、VTEC O157（2件）などの種々の病因物質に関連しており、赤身肉によるアウトブレイクには *S. Typhimurium*（5件）、VTEC O157（2件）、ウェルシュ菌（2件）などが関連していた。原因食品を特定するエビデンスは、49%（83件中41件）のアウトブレイクで記述疫学、22%（18件）で分析疫学、8%（7件）で記述疫学と微生物学的分析、および5%（4件）で分析疫学と微生物学的分析によりそれぞれ得られた。

食品由来アウトブレイクに関連した主な寄与因子は、交差汚染（37%、83件中31件）および不適切な加熱処理／調理（35%、29件）であった。その他の寄与因子は、期限を過ぎた食品の保存（19%、16件）、不適切な冷却（14%、12件）、感染した食品取扱者（13%、11件）、手洗い設備の不備（13%、11件）などであった。

2011年のeFOSSのデータから、主に鶏レバー料理（パルフェ／パテ）を介したカンピロバクターが依然として食品由来アウトブレイクの最も多い病因物質であることが明らかになった。すべての食品由来アウトブレイクについて、その大多数が食品提供施設に関連し、食品の不適切な調理や調理場での交差汚染を寄与因子とするものであった。

● アイルランド食品安全局（FSAI : Food Safety Authority of Ireland）

<http://www.fsai.ie/>

2011年の大腸菌感染患者の増加により保育施設職員に衛生対策の強化を要請

FSAI Urges Childcare Workers to Have Robust Hygiene Practices in Place - Significant Increase in *E. coli* Infection in 2011

24 April 2012

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/e.coli_childcare_leaflet_24.04.2012.html

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、健康保護サーベイランスセンター (HPSC) に記録された 2011 年の同国の大腸菌感染患者数が暫定で 285 人であったことを発表した。大部分の大腸菌は無害であるが、一部の種類は非常に有害で、感染すると腹痛や出血性下痢を起こし、腎不全や死に至る場合もある。低年齢の小児および乳児は特にリスクが高く、特別な注意が必要である。保育施設の小児および職員は知らずに大腸菌感染を拡散させることがあるため、FSAI は保育施設の職員や経営者に対し、大腸菌感染を防ぐ衛生対策を必ず実施するよう呼びかけている。FSAI は、小児および保育施設の職員への助言やヒントをまとめた小冊子「あなたが世話をしている子どもたちを大腸菌から守るには (*E. coli* – How to Protect the Children in Your Care)」を発行した。

2011 年は、保育施設に通う小児または自宅で保育者の世話を受けている小児の大腸菌感染アウトブレイクが 7 件発生し、小児および成人約 75 人が発症、7 人が入院した。

この小冊子には、保育施設での大腸菌拡散を防ぐための簡単な対策が挙げられている。たとえば、下痢または嘔吐の症状を呈した職員または小児は症状が治まった後も 48 時間は保育施設に行ってはいけない。家庭で小児の世話をする保育者も同じであり、小児の親に代わりの保育者を手配するよう依頼すべきである。FSAI は、保育施設の経営者がこの小冊子を読み、職員に配布し、記載されている推奨事項を実施するよう要請している。

大腸菌は私有の水道の水または一部の種類の食品によって感染することがある。家庭、保育施設、公共施設などではヒト-ヒト感染も重要な感染経路である。症状としては出血性下痢、激しい腹痛などがある。最も軽い場合には症状は 8 日程度で治まるが、小児の場合、その後も長期にわたって排菌が継続する可能性がある。アイルランドでは有症患者の約 9% が腎疾患または腎不全を発症していた。乳児、低年齢の幼児が最も腎不全を発症しやすい。

以下は、FSAI が勧める大腸菌感染対策である。

1. 手指を適切な方法で頻繁に洗う。
2. 安全な水を使用する。
3. 食品を衛生的に調理し、適切に保存する。
4. 動物と接触した後には手指を洗う。
5. 下痢または嘔吐を呈した場合は治まった後も 48 時間は保育施設に行かない。
6. 患者発生時には近くの公衆衛生機関に連絡して、患者を増やさないための助言と協力を得る。

小冊子 PDF 「あなたが世話をしている子どもたちを大腸菌から守るには (*E. coli* – How to Protect the Children in Your Care)」

<http://www.fsai.ie/WorkArea/DownloadAsset.aspx?id=11207>

● デンマーク国立血清学研究所 (SSI : Statens Serum Institut)

<http://www.ssi.dk>

デンマークの人獣共通腸管感染症 (2011 年)

Zoonotic intestinal infections 2011

EPI-NEWS, No 13 – 2012

11 April (28 March) 2012

<http://www.ssi.dk/English/News/EPI-NEWS/2012/No%2013%20-%202012.aspx>

全体の概要

デンマークで 2011 年に報告されたサルモネラ症患者数は 1,167 人 (人口 10 万人あたり 21 人) で、2010 年の 1,600 人より減少した (図)。患者数の最も多い血清型は *Salmonella* Enteritidis および *S. Typhimurium* であった (表 1)。この 2 つの血清型の患者数は、2010 年と比較してそれぞれ 24% および 53% 減少した。その他の血清型 (99 種類の血清型を含む) の合計患者数は 628 人で 2010 年の 691 人より 9% 減少した。単相性の *S. Typhimurium* とは抗原型 1,4,[5],12:i:- を有するサルモネラ株である。

2011 年のカンピロバクター (*Campylobacter jejuni/coli*) 症患者数は 4,068 人 (10 万人あたり 73 人) で、2010 年とほぼ同数であった (図)。

エルシニア (*Yersinia enterocolitica*) 症患者数は 224 人 (10 万人あたり 4.0 人) で、2010 年より 16% 増加した (図)。

図：サルモネラ、カンピロバクター、エルシニア (*Yersinia enterocolitica*) および VTEC 感染の報告患者数 (デンマーク、1980~2011 年)

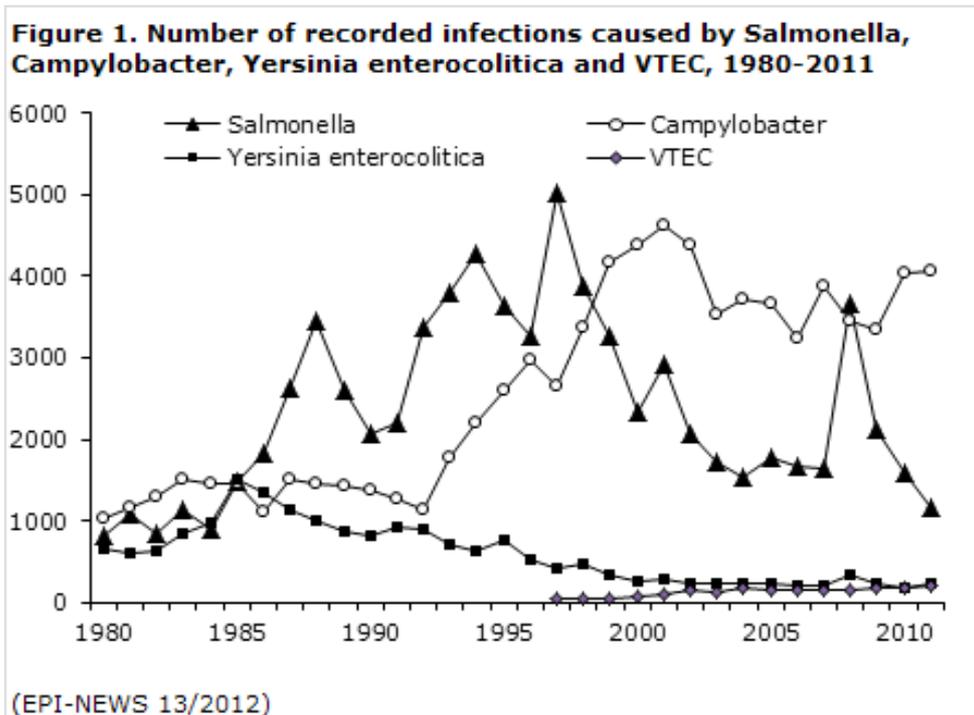


表 1：血清型別のサルモネラ症患者数 (デンマーク、2011 年)

Table 1. Salmonella cases (episodes) by serotype, 2011

Serotype	No.	%
Enteritidis	294	25
Typhimurium	245	21
Monophasic Typhimurium	141	12
Strathcona	43	4
Dublin	42	3
Stanley	39	3
Agona	22	2
Infantis	22	2
Kentucky	17	1
Virchow	17	1
Other serotypes	285	24
Total	1167	100

(EPI-NEWS 13/2012)

ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染症患者数は 224 人 (10 万人あたり 4.0 人) で、2010 年から 21%増加した。このうち、臨床届出システムおよび検査機関届出システムを介して報告された患者数はそれぞれ 169 人、215 人であった。患者 207 人から VTEC 分離株が得られ、最も多い血清群は O157 および O104 で、患者数はそれぞれ 27 人 (13%) および 25 人 (12%) であった。

溶血性尿毒症症候群 (HUS) 患者は 13 人で、このうち 10 人の VTEC 感染が確認された。各疾患について年齢層別の罹患率を表 2 に示す。

表 2 : 人獣共通腸管感染症の年齢層別の人口 10 万人あたりの罹患率 (デンマーク、2011 年)

Table 2. Zoonotic intestinal infections by age-specific incidence per 10⁵, 2011

Age (yrs)	Campylo- bacter	S. Ente- ritidis	S. Typhi- murium	Other salmonella	Yersinia enterocolitica	VTEC
< 1	57	10	13	41	3	11
1-4	94	16	11	23	15	23
5-14	50	6	4	9	4	4
15-24	120	6	4	14	4	3
25-44	85	4	3	9	4	2
45-64	63	6	4	10	3	3
65+	49	3	6	11	3	2
Total	73	5	4	11	4	4

(EPI-NEWS 13/2012)

国外感染

デンマーク国立血清学研究所 (SSI) は、Odense および Aalborg の臨床微生物検査機関を介して報告された全てのサルモネラ症患者およびカンピロバクター症患者に電話で聞き取り調査を行い、発症前 7 日間の国外旅行の有無および発症日について質問した。サルモネラ症患者の 79%およびカンピロバクター症患者の 74%から情報が得られた。その結果、カンピロバクター症患者の 32%、*S. Enteritidis* 患者の 71%、*S. Typhimurium* 患者の 20%、単相性 *S. Typhimurium* 患者の 35%、サルモネラのその他の血清型の患者の 49%が国外で感染していた。感染した国は、サルモネラについてはほとんどがタイで、次いでトルコお

およびエジプトであった。カンピロバクターではトルコが一番多く、次いでスペインおよびタイであった

考察

サルモネラ症患者数は減少傾向が続いており、2011年の罹患率は広範な流行が始まる前の1980年代初期のレベルに戻った。患者の約半数は国外感染で、2011年の全国規模のサルモネラアウトブレイクは2件のみであった。*S. Typhimurium* のアウトブレイクでは豚肉テンダーロインの燻製が、*S. Strathcona* のアウトブレイクでは輸入トマトが感染源であった（食品安全情報（微生物）No.3/2012(2012.02.08)SSI 記事参照）。

これに対し、カンピロバクター症患者数は依然として多く、患者数はサルモネラ症の約3倍である。主要な感染源は鶏肉で、患者の約1/3が国外感染である。

2011年はVTEC患者数およびVTECに関連するHUS患者数が増えたが、これは春季に北ドイツで発生したVTEC O104大規模アウトブレイクに主に関連している。このアウトブレイクは、ドイツの単一の業者が栽培した生鮮フェヌグリーク発芽野菜が感染源であったことが判明している（食品安全情報（微生物）Nos.11~16、19~21/2011参照）。

● 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/>

生乳（未殺菌乳）を原料とする一部のチーズの販売を許可

Code to be changed to allow some raw milk products

2 May 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/2may2012codetobechan5498.cfm>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、生乳（未殺菌乳）を原料とする一部のチーズ（hard cooked curd cheese および very hard cooked curd cheese）のオーストラリアでの販売を許可するという提案を承認した。

この決定は食品規制関係の各大臣に既に送付されており、60日以内に見直しを要求されない場合、当該の決定事項は官報に掲載され、オーストラリアの食品法の一部になる。

FSANZは、消費者に高レベルの安全性を提供するために、生産や加工の方法および製品の種々の性状に関して調査、評価を行った。今回の販売許可に伴い、食品基準法（Food Standards Code）における保存期間および水分含量に関する要件が変更されることになる。

FSANZは他の生乳チーズの販売許可も考慮していたが、これらの生乳チーズは加工法および製品の性状がより多様であるため、これらの販売許可については、現在、別に検討が

行われている。また FSANZ は、未殺菌の飲料乳に関してはリスクが非常に高いため、販売許可を検討することはできないという結論に至った。

● 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 2012 (16) (15)

3 & 2, May 2012

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ハイチ	5/3		2010/10/20 ~ 2012/4/10	534,647 (うち 287,656 入院)	7,091
	5/1	ポルトープランス および Leogane		約 400	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室