

食品安全情報（微生物） No.16 / 2012（2012.08.08）

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

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 豚インフルエンザ A (H3N2) ウイルス変異株 (H3N2v) の感染患者が 12 人増加（累積 29 人）：ブタと接触する際の暫定的な予防策を引き続き推奨
2. 牛ひき肉に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク（7月23日、8月6日付更新情報）
3. 生のマグロ中落ち削ぎ落とし製品に関連して複数州にわたって発生したサルモネラ (*Salmonella* Bareilly, *Salmonella* Nchanga) 感染アウトブレイク（最終更新）
4. 複数州にわたって発生した志賀毒素産生性大腸菌 O145 感染アウトブレイク（最終更新）
5. 生きた家禽に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Hadar) 感染アウトブレイク（初発情報）
6. 生きた家禽類に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Montevideo) 感染アウトブレイク（2012年7月31日付更新情報）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. 欧州数カ国で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Stanley) 感染アウトブレイクに関する迅速リスク評価
2. 食品および水由来の 6 種類の病原体に関する欧州各国リファレンス検査機関の検査能力（ECDC が調査報告書を発表）

[【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. 欧州食品安全機関（EFSA）の 2011 年次報告書

[【英国健康保護庁（UK HPA）】](#)

1. イタリア産オリーブ製品に関するボツリヌス汚染の注意喚起（患者発生）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. ボツリヌス症に関する注意喚起（患者発生）
2. 魚の冷凍要件を緩和
3. 英国食品基準庁（FSA）が 2011/12 年次報告書および決算報告書を発行

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. 畜産農場がもたらす近隣住民への感染リスク

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【各国政府機関等】

- 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. 豚インフルエンザ A (H3N2) ウイルス変異株 (H3N2v) の感染患者が 12 人増加 (累積 29 人) : ブタと接触する際の暫定的な予防策を引き続き推奨

CDC Reports Cases 18-29 of H3N2v Virus Infection; Continues to Recommend Interim Precautions When Interacting with Pigs

August 3, 2012

http://www.cdc.gov/flu/spotlights/h3n2v_us_cases.htm

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、豚インフルエンザ A (H3N2) ウイルス変異株 (H3N2v) への感染患者が 3 州で新たに計 12 人発生したと報告した。発生州別の新規患者数は、ハワイ (1)、オハイオ (10)、およびインディアナ (1) である。この H3N2v ウイルスは 2011 年 7 月以降に検出された 17 例と同様、ヒトインフルエンザ A(H1N1)pdm09 (パンデミック 2009 H1N1) ウイルス由来のマトリックス (M) 遺伝子を有している。今回報告された患者はすべて発症前にブタと直接・間接的に接触していた。オハイオ州の患者 10 人は発症したブタがいたとされる展示会 (fair) に参加していた。インディアナ州の患者もブタがいた展示会に参加していた。CDC は、安全かつ衛生的に展示会を楽しむために参加者が実行可能な予防策を引き続き推奨している。

パンデミック 2009 H1N1 ウイルス由来の M 遺伝子を有する H3N2v ウイルスに感染した患者は、2011 年 7 月以降に米国で計 29 人が確認されており、発生州別の患者数は、ハワイ (1)、インディアナ (7)、アイオワ (3)、オハイオ (10)、メイン (2)、ペンシルバニア (3)、ユタ (1) およびウェストバージニア (2) である。これらの患者のうち 23 人が発症前にブタと接触していたことを報告した。また、全患者 29 人のうち 19 人がブタがいた展示会に関連していた。H3N2v ウイルス感染患者のほとんどがインフルエンザの徴候・症状 (発熱、咳、鼻水、咽頭痛、筋肉痛) を呈し、3 人が入院した。入院患者はすべて高リスクの条件 (http://www.cdc.gov/flu/about/disease/high_risk.htm) を備えていた。これらの H3N2v ウイルス感染患者は全員が完全に回復している。

米国農務省 (USDA) の豚インフルエンザに関するサーベイランスによると、パンデミック 2009 H1N1 ウイルス由来の M 遺伝子を有するこのブタ H3N2v ウイルスは米国のいくつかの州のブタから検出されており、既に米国全土のブタに広く蔓延している可能性がある。しかし、適切な取扱い・調理が行われた豚肉・豚肉由来製品の喫食によってインフルエンザウイルスが人に伝播するという事実は示されていない。パンデミック 2009 H1N1 ウイルス由来の M 遺伝子の獲得により、H3N2v ウイルスのブタからヒトへ、そしてヒトからヒトへの伝播がより容易になる可能性がある。

2. 牛ひき肉に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (7月23日、8月6日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Enteritidis Infections Linked to Ground Beef

August 6 / July 23, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis-07-12/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、複数州の公衆衛生当局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) と協力し、複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクを調査している。2012年7月30日の時点で、*S. Enteritidis* アウトブレイク株の感染患者が全米8州から計40人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) アウトブレイク株感染患者数 (2012年7月30日までに報告された州別患者数、n=40)



情報が得られた40人の発症日は2012年6月6～7月9日であった。患者の年齢範囲は3～101歳、年齢中央値は50歳で、53%が女性であった。情報が得られた患者33人のうち11人(33%)が入院した。死亡者の報告はない。

アウトブレイク調査

地域、州、連邦の公衆衛生、農務および規制当局が実施した疫学・追跡調査から、牛ひき肉が本 *S. Enteritidis* アウトブレイクの感染源である可能性が示唆された。患者に対する聞き取り調査で、発症前1週間に喫食した食品やその他の暴露について尋ねた。聞き取りを行った患者29人のうち26人(90%)が、発症前1週間の牛ひき肉の喫食を報告した。

健康な人を対象に 2006 年 6 月に実施された聞き取り調査では、調査前 1 週間における牛ひき肉の喫食率は 69%であり、本アウトブレイクの患者の喫食率の方がはるかに高かった。今回の調査で牛ひき肉の喫食を報告した患者 26 人のうち、17 人 (65%) が同一の食料品チェーンの異なる店舗でそれぞれ牛ひき肉を購入していた。牛ひき肉の種類を記憶していた患者 14 人のうち 9 人 (64%) が赤身肉が 85%の牛ひき肉と回答した。

複数州の公衆衛生検査機関が実施した検査で、ラベルがついていない包装の牛ひき肉の食べ残し 2 検体から *S. Enteritidis* アウトブレイク株が分離された。これらの検体は、ニューヨーク州とバーモント州の患者 2 人のそれぞれの自宅から 1 検体ずつ採集されたもので、上記の食料品チェーンの店舗で購入されたと報告されている。抗生物質感受性検査の暫定結果は、本アウトブレイク株が一般的に処方される複数の抗生物質に感受性であることを示している。

FSIS は、CDC、バーモント州保健局 (VDH)、ニューヨーク州保健局 (NYS DOH) および同州農業・市場局 (NYS DAM) と協力し、疫学調査、追跡調査および店舗内調査にもとづき、Cargill Meat Solutions 社の 1 カ所の施設 (施設番号 9400) で製造された牛ひき肉製品と 5 人の患者との関連を確認した。

CDC と各州・地域の公衆衛生当局は、新たな患者の特定と患者が発症前に喫食した食品に関する聞き取りを行うため、PulseNet を通じた検査機関サーベイランスを続けている。

回収情報

2012 年 7 月 22 日、Cargill Meat Solutions 社は生鮮牛ひき肉製品 29,339 ポンド (約 13 トン) の回収を開始した。回収対象製品には USDA の検査印の内側に施設番号「EST. 9400」が表示されている。この製品は消費期限が過ぎており、これから小売りされることはないが、FSIS と同社は消費者が冷凍保存している可能性があることを懸念している。

当該製品は小売りサイズに小分けされて複数の別のブランド名で販売されており、施設番号 9400 が表示されていない可能性があるため、消費者は FSIS の Web サイト上のリストで当該製品の販売店を確認することが推奨される。

(食品安全情報 (微生物) No.15 / 2012(2012.07.25)USDA FSIS 記事参照)

3. 生のマグロ中落ち削ぎ落とし製品に関連して複数州にわたって発生したサルモネラ (*Salmonella* Bareilly、*Salmonella* Nchanga) 感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Bareilly and *Salmonella* Nchanga Infections Associated with a Raw Scraped Ground Tuna Product (Final Update)

July 26, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/bareilly-04-12/index.html>

本アウトブレイクの患者は全米 28 州およびワシントン DC から計 425 人が報告され、*Salmonella* Bareilly および *Salmonella* Nchanga の各アウトブレイク株への感染者はそれぞれ 410 人および 15 人であった。55 人が入院し、死亡者の報告はなかった。州、地域お

よび連邦の公衆衛生機関による合同調査から、本アウトブレイクと Moon Marine USA 社が販売した生のキハダマグロの中落ち削ぎ落とし (Nakaochi Scrape) 冷凍製品との関連が明らかになった。当該製品は回収対象となり、消費者には本製品の喫食を、小売業者には提供を避けるよう注意喚起が行われている。

本アウトブレイクはすでに終息したと見られるが、当該製品は保存可能期間が長く、回収対象製品と気付かずに提供を続けている食品業者が存在する可能性があるため、新規患者の報告は今後数カ月間続く可能性がある。

本アウトブレイクのタイムライン図が以下のサイトから入手可能である。

<http://www.cdc.gov/salmonella/bareilly-04-12/timeline.html>

(食品安全情報 (微生物) No.13 / 2012(2012.06.27)、No.11 / 2012(2012.05.30)、No.10 / 2012(2012.05.16)、No.9 / 2012(2012.05.02)、No.8 / 2012(2012.04.18)参照)

4. 複数州にわたって発生した志賀毒素産生性大腸菌 O145 感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of Shiga Toxin-producing *Escherichia coli* O145 Infections (Final Update)

July 20, 2012

<http://www.cdc.gov/ecoli/2012/O145-06-12/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、9 州の公衆衛生当局と協力し、複数州で発生した志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O145 感染アウトブレイクの調査を行った。公衆衛生調査では、本アウトブレイクの患者を特定するため、PFGE 法による診断検査を通じて得られた STEC の DNA フィンガープリントを用いている。また、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) のデータを利用して

いる。STEC O145 アウトブレイク株への感染が確認された患者は、9 州の計 18 人であった。発生州別の患者数は、アラバマ (2 人)、カリフォルニア (1)、フロリダ (1)、ジョージア (5)、ケンタッキー (1)、ルイジアナ (5)、メリーランド (1)、テネシー (1) およびバージニア (1) であった。患者 18 人の発症日は 2012 年 4 月 15 日～6 月 12 日であった。患者の年齢範囲は 1～79 歳、中央値は 33 歳であった。78%が女性であった。4 人が入院し、ルイジアナ州で死亡者 1 人が報告された。

5 月 14 日に 2 州から患者 6 人が PulseNet に報告され、CDC は調査を開始した。発症の前週に喫食した食品やその他の暴露について情報を得るため、CDC および複数州の公衆衛生当局は患者 15 人に聞き取り調査を行ったが、感染源は特定されなかった。

(食品安全情報 (微生物) No.13 / 2012(2012.06.27)、No.12 / 2012(2012.06.13)参照)

5. 生きた家禽に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Hadar) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Hadar Infections Linked to Live Poultry July 23, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/hadar-live-poultry-07-12/index.html>

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、米国農務省動物衛生検査局（USDA APHIS）、APHIS の全米家禽類改良事業（NPIP）および動物衛生プログラム（Veterinary Services）と協力し、特定の孵化場（アイダホ州）由来のヒヨコ、アヒルのヒナなどの生きた家禽に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Hadar）感染アウトブレイクの調査を行っている。州当局の要請により、この通信販売の孵化場の名前は公表されていない。

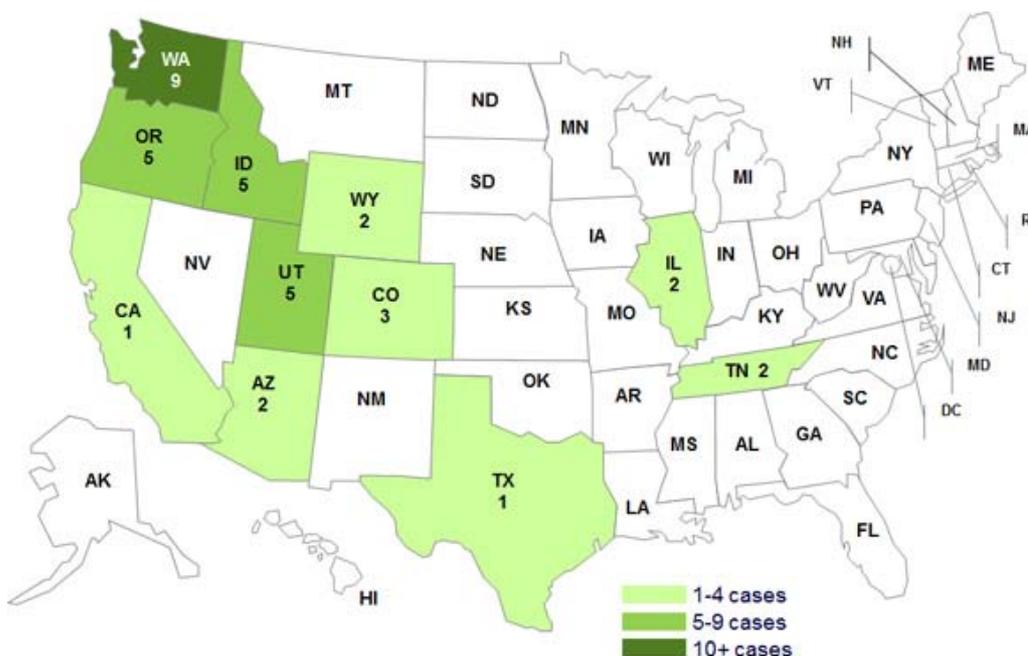
ヒナも含めた生きた家禽との接触はヒトのサルモネラ症の原因となる。生きた家禽や家禽の飼育環境に接触した場合には、必ずすぐに石けんを使用して念入りに手指を洗い、小児の手洗いについては成人が監督すべきである。

ヒヨコ、アヒルのヒナなど生きた家禽の販売または展示を行う通信販売の孵化場や家畜飼料店などは、サルモネラ感染に関する情報を販売前に購入者に提供すべきである。生きた家禽との接触によってサルモネラに感染するリスクがあることを提供情報に含めるべきである。

アウトブレイク調査

2012年7月19日時点で、*S. Hadar* アウトブレイク株の感染患者は11州から37人が報告されている（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella* Hadar）アウトブレイク株感染患者数（2012年7月19日までに報告された患者、n=37）



情報が得られた患者の発症日は2012年3月19日～7月6日である。患者の年齢範囲は1歳未満～69歳、37%が10歳以下で、49%が女性である。情報が得られた患者26人のうち8人(31%)が入院した。死亡者の報告はない。

発症前1週間の動物との接触と喫食歴について聞き取り調査を行った。患者27人のうち24人(89%)が生きたヒヨコ、アヒルのヒナおよび七面鳥との接触を報告した。患者がこれらを購入してから発症までの期間は中央値が19日間で、範囲は4～70日間であった。購入方法は、家畜飼料店での購入または孵化場からの通信販売による直接購入であった。患者は生きた家禽を、卵や肉を得るための自家飼育用またはペットとして購入していた。購入に関する情報が得られた患者20人のうち17人(85%)が、13社の家畜飼料販売業者の複数州に存在する店舗から購入していた。生きた家禽が販売されているいずれの場所でもヒトがサルモネラに感染する可能性があるため、CDCの推奨事項は家禽の販売場所すべてに適用される。

患者の家庭で飼育されている家禽について複数の追跡調査が行われ、それらの由来としてアイダホ州の一カ所の孵化場が特定された。この通信販売の孵化場の所有者は公衆衛生・農務当局に緊密に協力している。当該孵化場はサルモネラ(*S. Pullorum* および *S. Gallinarum*)を繁殖群から排除するためのプログラムである全米家禽類改良事業(NPIP)に参加しているが、このことは、当該孵化場の家禽類がサルモネラの他の血清型の株に汚染されていないことを保証するものではない。今年の孵化の時期は終了したため、現在、当該孵化場は販売用の生きた家禽の生産を行っていない。サルモネラに感染した家禽は外見は健康で清潔であっても、ヒトの疾患の原因となるサルモネラを排菌している。当該孵化場由来の家禽は自家飼育下で長期間生存する可能性があるため、今回問題となった家禽に限らずすべての家禽にサルモネラ感染リスクがあることを認識し、CDCの「消費者への助言」を守ることが重要である。

6. 生きた家禽類に関連して複数州で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Montevideo) 感染アウトブレイク (2012年7月31日付更新情報)

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Montevideo Infections Linked to Live Poultry

July 31, 2012

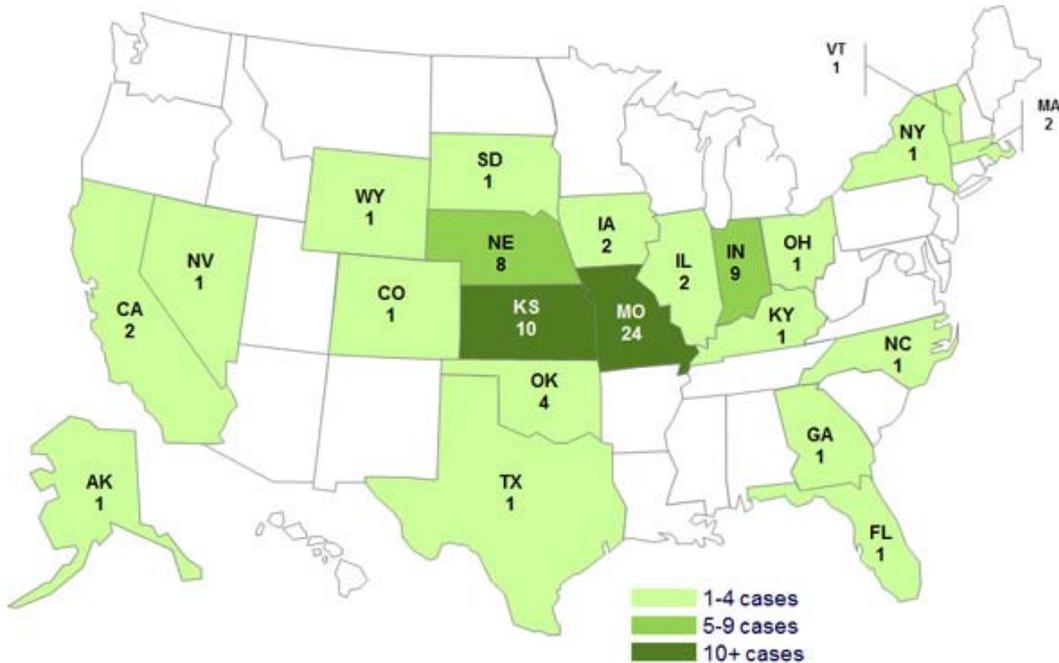
<http://www.cdc.gov/salmonella/montevideo-06-12/index.html>

【2012年7月31日付記事で追加された部分を紹介する】

患者数の更新

2012年7月31日の時点で、*Salmonella* Montevideo アウトブレイク株の感染患者が全米22州から計76人報告されている(図)。

図：2012年7月26日までに報告されたサルモネラ (*Salmonella* Montevideo) アウトブレイク株感染患者数 (n=76)



患者から報告された発症日は2012年2月28日～7月15日であった。患者の年齢範囲は1歳未満～83歳、37%が10歳以下で、患者の49%が女性であった。情報が得られた54人のうち17人(31%)が入院した。ミズーリ州で死亡者1人が報告されたが、サルモネラ感染がこの死亡の原因とは考えられていない。

患者に対し、発症前1週間における動物との接触および喫食した食品に関して聞き取り調査を実施した。回答した患者54人のうち46人(85%)が、発症前に生きた家禽類(ヒヨコ、ニワトリ、アヒル、アヒルのヒナ、七面鳥など)と接触したことを報告した。これらの家禽類の購入先に関する情報が得られた患者43人のうち40人(93%)が、16社の家畜飼料販売業者の複数州に存在する店舗から生きた家禽のヒナを購入したと報告した。また5人(12%)は、通信販売の孵化場からヒナ類を直接購入したと報告した。患者からは、卵や肉を得たりペットとして飼育するために小規模群の生きた家禽類を購入したとの報告があった。

複数の患者の自宅から採集された生きたヒナ鳥をそれぞれ追跡調査した結果、ヒヨコとアヒルのヒナの供給元としてミズーリ州 Springfield の Estes 孵化場が特定された。この通信販売の孵化場の所有者は公衆衛生・農務当局に協力している。Estes 孵化場は、繁殖用家禽群から *S. Pullorum* および *S. Gallinarum* を撲滅するためのプログラムである米国農務省の全米家禽類改良事業 (USDA-NPIP : U.S. Department of Agriculture's National Poultry Improvement Plan) に参加しているが、このプログラムでは家禽類のその他のサルモネラ血清型は対象となっていない。

(食品安全情報(微生物) No.14 / 2012(2012.07.11) US CDC 記事参照)

-
- 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. 欧州数カ国で発生しているサルモネラ (*Salmonella Stanley*) 感染アウトブレイクに関する迅速リスク評価

Outbreak of *Salmonella Stanley* infections in Europe: ECDC issued a risk assessment
30 July 2012

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1207-TER-Rapid-risk-assessment-Salmonella-Stanley-outbreak.pdf> (迅速リスク評価 PDF)

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Forms/ECDC_DispForm.aspx?ID=936

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=693&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

欧州数カ国でサルモネラ (*Salmonella enterica* serovar Stanley) 感染患者の報告数が増加していることを受け、欧州疾病予防管理センター (ECDC) は迅速リスク評価を発表した。

2011年8月から2012年7月26日までに、欧州連合／欧州経済領域 (EU/EEA) 加盟国から計60人 (ハンガリー32、ベルギー20、ドイツ8) の *S. Stanley* 患者が報告されている。通常 *S. Stanley* 患者のほとんどは東南アジアへの旅行に関連しているが、2012年の同時期に上記3カ国から報告された本アウトブレイクの *S. Stanley* 感染患者は EU 域外への旅行に関連していない。これら3カ国の患者から、疫学的・微生物学的関連を裏付ける共通の抗生物質耐性プロファイルおよび PFGE パターンの *S. Stanley* 株が分離され、感染源が同一であることが示唆された。60人の患者 (4人の無症候性患者を含む) の年齢中央値は7歳 (年齢範囲は1~89歳) である。ドイツおよびハンガリーの症候性患者40人の入院率は53%であった。感染源はまだ特定されていないが、食品、飼料または動物などとの接触の可能性がある。調査は継続されており、確定患者はさらに増加することが予想されるが、EU 全域の公衆衛生への影響は小さいと判断される。

感染源の特定に資するため、ECDC は、EU 加盟各国に対し最近分離されたすべての *S. Stanley* 株の PFGE 検査を実施するよう呼びかけている。ECDC は本アウトブレイクの注意深いモニタリングを続け、新しい関連情報が得られ次第リスク評価を更新する予定である。

2. 食品および水由来の 6 種類の病原体に関する欧州各国リファレンス検査機関の検査能力 (ECDC が調査報告書を発表)

ECDC publishes survey of National Reference Laboratories capacity for six food- and waterborne agents

16 Jul 2012

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Survey-NRL-capacity-for-food-water-borne-agents.pdf> (報告書 PDF)

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Forms/ECDC_DispForm.aspx?ID=928

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=680&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

欧州の食品および水由来感染症サーベイランスは、各国のリファレンス検査機関 (NRL) のデータにもとづいているため、食品および水由来疾患 (FWD) アウトブレイクの早期検出および対応には、各加盟国の一定レベル以上の能力を持つリファレンス検査機関のネットワークが必須である。

2009 年、食品および水由来の 6 種類の主要な病原体 (カンピロバクター、リステリア、サルモネラ、赤痢菌、志賀毒素/ペロ毒素産生性大腸菌 (STEC/VTEC)、エルシニア) について、欧州連合 (EU) および欧州経済領域 (EEA) 加盟国の NRL (および相当検査機関) に対し、これらの病原体の検査の提供可能性と能力を把握するための調査が行われた。この調査では、2009 年 7 月 2 日に、加盟国の合計 118 のコンタクトポイントのそれぞれに 6 通の質問票 (各病原体につき 1 通) が送付された。ECDC への回答の締め切りは 2009 年 8 月 24 日であった。2010 年に回答結果の分析が行われ、2012 年 1 月に結果の解釈がスタートした。

この調査にはいくつかの重点項目があった。それらは、病原体の検出・同定、詳細解析、および抗菌剤感受性試験 (AST) に際し各 NRL が使用している病原体ごとの方法、外部精度評価 (EQA : External Quality Assessment) プログラムへの参加の状況、および各 NRL と当該国の国立衛生研究所との関係である。また、EQA プログラムについての職員研修の有無とその必要性、および検査方法の標準化と統一に関する質問もあった。全体として回答率は高かったが (80%以上)、どのコンタクトポイントからもほとんどの病原体について回答がなかった国や回答が不完全の国もあった。このような制約にもかかわらず、この調査は、NRL を対象とした 6 種類の上記 FWD 病原体の検査能力に関する調査として今までで最も包括的なものであり、NRL の能力を評価し遅れている部分を特定するための基準となるデータを提供する。

特定の病原体に関する指定 NRL については、分離株数および詳細解析のレベルにかなりの幅があるものの、当該病原体中、サルモネラに関するものが最も高頻度で各国に整備されていた。下痢の原因菌として最も多く見られるカンピロバクターについては、多くの国

で指定 NRL が存在せず、存在していても詳細解析の能力が低い（種レベルの判定すら行われない）場合が多かった。STEC/VTEC の検出および詳細解析の検査業務は多くの NRL で提供可能であったが、詳細解析の能力は、単一の血清型（O157）のみを検出できるレベル（志賀毒素遺伝子の確認は不可）から、複雑な STEC/VTEC グループの全変異型の詳細解析が可能なレベルまで多様であった。NRL のリステリア、赤痢菌およびエルシニアに関する検査業務のレベルも同様に様々であった。抗菌剤感受性試験に関しても、調査の対象とした病原体を通じて、包括的な検査を行う機関から何も行わない機関まで様々であった。腸内細菌（*Enterobacteriaceae*）に新興の抗菌剤耐性（AMR）が出現する脅威に対し、ほぼすべての NRL が基質特異性拡張型 βラクタマーゼ（ESBL）の検出を可能とする 1 種類以上の特定の抗菌剤について感受性試験を行っていたが、カルバペネマーゼ産生性腸内細菌（CPE）の検出を可能とする抗菌剤について感受性試験を行っている NRL はほとんどなかった。

調査結果の分析により、少数の重要な FWD 病原体の同定または詳細解析に関して NRL の能力が極めて低い／無い国もあれば、広範囲のリファレンス業務を提供できる高レベルの検査能力を有する国もあり、欧州の NRL の検査能力は様々であることがわかった。欧州内で物（食品）および人が自由に移動できることを考えると、この不均一性は FWD アウトブレイクの早期検出および対応にとって大きな弱点であると考えられる。

本調査から、欧州疾病予防管理センター（ECDC）が NRL の業務に関して提供できる重要な支援として、検査方法の研修や標準化、EQA システムの提供等が指摘されるが、根本的な問題は、一部の国の NRL で日常の公衆衛生業務を効果的に行うための能力が欠如していることである。本報告書から、欧州規模の公衆衛生保護ネットワークへの貢献のためには、NRL が使用している検査方法を欧州全体で統一し、NRL の最低限の業務能力を確保することが急務であると指摘された。

● 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>

2012年7月23日～8月2日の主な通知内容

情報通知 (Information)

フランス産丸鶏のカンピロバクター (11/12 検体陽性)、フランス産の生鮮丸鶏のカンピロバクター (500～26,000 CFU/g) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ノルウェー産冷蔵大西洋サバ (デンマーク経由) のアニサキス、ニュージーランド産冷凍ムール貝のA型肝炎ウイルス (2/5 検体陽性)、スリランカ産冷蔵キハダマグロによる食品由来アウトブレイク、ドイツ産冷蔵ソーセージのサルモネラ (*S. Typhimurium*、10g 検体陽性)、エストニア産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏胸肉のカンピロバクター属菌、フランス産七面鳥とたいのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ブラジル産犬用餌 (スイス経由) のサルモネラ (*S. Corvallis*、25g 検体陽性)、オランダ産大豆モヤシのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、コートジボワール産小麦ブランのサルモネラ (*S. Odozi*、25g 検体陽性)、ノルウェー産サバのアニサキス幼虫 (生存)、スペイン産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、150 CFU/g)、スウェーデン産冷蔵混合ひき肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産低温殺菌済み卵のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍七面鳥肉 (フランス経由) のサルモネラ (*S. Newport*、25g×3 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

リトアニア産スモークサーモン (デンマーク経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ノルウェー産冷凍大西洋サバ (デンマーク経由) のアニサキス、ブラジル産冷凍鶏胸肉 (皮・骨なし) のサルモネラ (2/5 検体陽性)、フランス産加工動物タンパクのサルモネラ (*S. Cerro*、*S. Livingstone*、*S. Mbandaka*、すべて 25g 検体陽性) と腸内細菌 (<40; <230, <210 CFU/g)、英国産肉ミールの腸内細菌 (1,500; >15,000; 710 CFU/g)、オランダ産家禽肉粉のサルモネラ (*S. Livingstone group C*)、フランス産大西洋サバのアニサキス、イタリア産長粒米の昆虫、デンマーク産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵チェダーチーズのカビ、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍鶏レバーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏レバーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥カット肉と内臓のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ロシア産ヒマワリミールペレットのカビ、アルゼンチン産冷却骨なし牛肉の志

賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*、*stx2* 陽性)、ニュージーランド産イカのアニサキス、チリ産冷蔵メカジキの寄生虫、アルゼンチン産冷凍メルルーサの寄生虫、タイ産魚粉のサルモネラ属菌、アルゼンチン産冷蔵骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性) など。

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍生鶏肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷凍牛切り落とし肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵二枚貝の大腸菌 (230 MPN/100g)、ポーランド産の機械的に処理された冷凍家禽肉のサルモネラ属菌 (10g 検体陽性)、スペイン産チョリソーソーセージのサルモネラ (10g 検体陽性)、フランス産冷蔵ロクフォールチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O103:H2、*eae+*、*stx1+*)、イタリア産冷凍七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、スペイン産冷凍ハンバーグのサルモネラ (*S. Schwarzengrund*、10g 検体陽性)、スペイン産有機穀粒ベビーフードのサルモネラ属菌と *C. sakazakii*、インド産原材料使用の英国産ターメリック粉 (ドイツ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産豚とたいのトリヒナ、ベルギー産大豆モヤシのサルモネラ (group E1、25g 検体陽性)、韓国産ガラクトオリゴ糖のサルモネラ (*S. Oranienburg*、4/11 検体陽性)、トルコ産の挽いたクミンのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍生鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (*S. Enteritidis*、3/5 検体陽性)、ポーランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、オランダ産の機械的に処理された冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Patatyphi B*、10g 検体陽性)、ギリシャ産羊乳チーズ (*manouri*) のリステリア (*L. monocytogenes*、1,900 CFU/g)、ポーランド産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (*S. Enteritidis*、3/5 検体陽性)、アイルランド産冷凍ビーフバーガーのサルモネラ (*S. Mbandaka*)、フランス産生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 1/5 陽性)、トルコ産原材料使用のギリシャ産二枚貝の大腸菌 (790~2,400 MPN/100g)、チェコ産冷蔵食肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性) など。

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

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

欧州食品安全機関 (EFSA) の 2011 年次報告書

Annual Report 2011

Published: 9 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/ars11en.pdf> (報告書要旨 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/ar11en.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/ar11.htm>

EFSA in 2011: high-quality science, core strategic developments, crisis response

9 July 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120709.htm> (紹介記事)

欧州食品安全機関 (EFSA) は 2011 年次報告書を発表した。報告書の要旨のうち食品微生物に関連する部分を一部紹介する。

EFSA は 2011 年に 658 報の科学的報告書を発表した (表)。注目に値する科学的助言として、EFSA は、甘味料アスパルテームの安全性、ビスフェノール A (BPA) の安全性、動物の輸送時の健康保護、欧州連合 (EU) 域内の食肉検査の近代化、カキのノロウイルス汚染などに関して科学的意見を発表した。また、遺伝子組み換え植物の環境リスク評価について、過去のガイダンスを更新した。

ドイツおよびフランスで志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) アウトブレイクが発生した際に、EFSA の危機対応手順が全体にわたって実際に試験された。5 月から 7 月にかけて EFSA は欧州疾病予防管理センター (ECDC) と緊密に協力し、可能性の高い感染源と感染予防の方法について助言を提供した。また、科学専門スタッフをドイツに派遣しデータ収集および疫学解析に協力したが、これは危機発生時に EFSA が加盟国に科学者を派遣した初めての例であった。欧州委員会 (EC) の緊急要請を受け、EFSA は感染源の疑いのある種子を EU 域内の供給・流通チェーンに沿って追跡するタスクフォースを結成した。このタスクフォースは、加盟国および EC の専門家、ECDC、世界保健機関 (WHO) および国連食糧農業機関 (FAO) の科学者などから構成され、エジプトから輸入されスプラウトの栽培に使用されたフェヌグリーク種子の 1 ロットがフランス、ドイツ両国のアウトブレイクに関連している可能性が高いと結論した。アウトブレイクのあらゆる局面において、EFSA の Advisory Forum および連携拠点ネットワーク (Focal Point network) を介して加盟国との協力および情報交換を行った。

この大腸菌アウトブレイクにより、EFSA に付託されたリスクコミュニケーション機能の重要性と、各国および欧州レベルでリスク管理者とリスク評価者の間のコミュニケーションを調整することの有用性が指摘された。EFSA の「コミュニケーション戦略 2010～2013 年」は 2010 年に採択され、2011 年も引き続き実行に移された。リスクコミュニケーションにおいて種々の基本テーマ別に内容を整理するというこの戦略に沿って、担当部局 (directorate) は、人獣共通感染症の分野における EFSA の活動を支持するいくつかの重要な報告書を発表した。

2011 年のハイライト (微生物関連の抜粋)

- 1 月 ・ ECDC と共同で、動物の伝達性海綿状脳症 (TSE) とヒトの TSE との関連に関する科学的エビデンスをレビュー
- 3 月 ・ 人獣共通感染症について ECDC との共同報告書を発表

- 4月 ・鶏のカンピロバクター汚染低減に関する提言を公表
- 5月 ・ドイツの大腸菌（STEC）アウトブレイクへの対応を開始
- 6月 ・ドイツおよびフランスの大腸菌（STEC）アウトブレイクについて、公衆衛生に関する提言を公表し、迅速リスク評価を実施
- 7月 ・ヒト、動物および食品中の人獣共通感染症細菌の抗菌剤耐性について ECDC との共同報告書を公表
 - ・大腸菌（STEC）アウトブレイクに関するタスクフォースの報告書を公表し、消費者保護のための追加の提言を作成
- 8月 ・食品および食料生産動物中の、一部の抗菌剤に耐性の菌株の公衆衛生リスクを評価
- 10月 ・食肉検査に関する大規模調査研究の第一段階を完了
 - ・ドイツおよびフランスの大腸菌（STEC）アウトブレイクを受け、スプラウトの喫食に関する消費者向けの助言を更新
- 11月 ・種子および発芽した種子の公衆衛生リスクの評価に関する科学的意見を公表

表：2011年の重要な数値

科学的報告書数	658
意見公募件数	78
契約および助成件数	297
Web サイトへのアクセス件数	3,575,488
電子ニュースレターの登録購読者数	27,933
メディアによる報道件数（記事数）	9,397
2011年12月時点での EFSA の職員数	443
全体会議回数	79
作業部会会議回数	630

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

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

イタリア産オリーブ製品に関するボツリヌス汚染の注意喚起（患者発生）

Italian olives warning after botulism link

25 July 2012

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2012PressReleases/120725Italianoliveswarningafterbotulismlink/>

英国健康保護庁 (UK HPA) は、Oxfordshire 州の住民 1 人がボツリヌス症で入院したことを受けて検査を実施し、イタリア産瓶詰めオリーブ製品からボツリヌス毒素を検出した。2012 年 7 月 25 日時点で新たな患者は確認されていない。英国食品基準庁 (UK FSA) は、当該瓶詰めオリーブ製品を購入した消費者に対し、これらの製品を喫食せずに、各地方自治体の環境衛生部に連絡するよう求めている。

対象製品は、「I Divini」社が製造した「Olive Bella Di Cerignola」で、イタリア Puglia 産の大粒グリーンオリーブである。ガラス瓶入りの塩漬け製品で、ロット番号 161/11 および賞味期限 10/06/2014 が表示されている。このタイプのオリーブ製品は様々なブランド名で販売されているが、本件に関連しているのは「I DIVINI di Chicco Francesco」ブランドのみである。

HPA は、当該地方自治体の環境衛生部および FSA と協力して調査を行っている。英国ではボツリヌス症は珍しく、1989 年以降にイングランドおよびウェールズで記録された食品由来ボツリヌス症患者は、単一のアウトブレイクで発生した 27 人を含む 33 人のみである。

これらのオリーブの供給先の調査が、販売店としての可能性があるデリカテッセンを中心に実施されている。英国全土の医療従事者に対し本事例について注意喚起がなされ、医療従事者は疑わしい症状を呈する全ての年齢層の患者に注意を払うよう求められている。

(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. ボツリヌス症に関する注意喚起 (患者発生)

Agency issues botulism warning update

27 July 2012 (更新情報)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/recalls-news/2012/jul/botulism>

25 July 2012 (初発情報)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/recalls-news/2012/jul/olives>

【2012 年 7 月 25 日付の初発情報に同 27 日付の更新情報を追加して紹介する】

英国食品基準庁 (UK FSA) は、特定バッチのイタリア産瓶詰めオリーブ製品を喫食後にボツリヌス中毒患者 1 人が発症したことを受けて、当該バッチ製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している。

対象製品は「I DIVINI di Chicco Francesco」ブランドの 580 g 入り瓶詰製品で、ラベル

には賞味期限の 10.06.2014 (2014 年 6 月 10 日) の日付とロット番号 161/11 が表示されている。ラベルには製品名「Olive Bella di Cerignola」も表示されている。同タイプのオリーブ製品は複数の異なるブランド名で出荷されているが、本件に関連しているのは「I DIVINI di Chicco Francesco」ブランドの製品のみである。

FSA はイタリア当局から、「I DIVINI di Chicco Francesco」ブランドの当該瓶詰めオリーブ製品 60 瓶が英国内の 1 供給業者に出荷されたとの確認情報を得た。この供給業者は、当該製品を 2011 年 7 月～2012 年 7 月に英国内の 3 カ所のデリカテッセンに出荷したことを確認した。これらのデリカテッセンには供給業者が赴き、残っていた当該製品の在庫をすべて回収した。

(本号 UK HPA 記事参照)

2. 魚の冷凍要件を緩和

Fish freezing requirements relaxed

30 July 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/july/fishfreeze>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、寿司などの生食用に養殖された一部の魚で寄生虫対策としての冷凍が不要になったと発表した。

魚の寄生虫は主に一部の天然の魚における問題であり、ヒトが喫食した場合には疾患の原因となりえる。すべての水産食品は、肉眼で見える寄生虫を除去するための検査を販売前に行う必要がある。加熱すれば寄生虫は死滅するが、生またはほぼ生で喫食する水産食品の場合、検出されずに残った全ての寄生虫は冷凍によって死滅させることが可能である。

FSA スコットランドが委託した調査で養殖サケにおいて寄生虫のリスクは無視できるレベルであることが示されたため、欧州食品安全機関 (EFSA) は、天然および養殖の魚の寄生虫に関して現在入手可能なエビデンスのレビューを行った。その後、欧州委員会 (EC) および加盟国は衛生規則を見直し、2011 年 12 月に冷凍の要件について合意した。これにより、水産食品に冷凍要件を適用する際、リスクベースの手法を用いることが可能となる。この要件は 7 月 30 日から英国全体で実施される。

3. 英国食品基準庁 (FSA) が 2011/12 年次報告書および決算報告書を発行

Annual Report and Accounts 2011/12 published

16 July 2012

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

(年次報告書 PDF)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/webpage/anrepacc1112>

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/july/annualreport>

英国食品基準庁 (UK FSA) は「Annual Report and Consolidated Accounts 2011/12 (2011/12 年次報告書および連結決算報告書)」を発行した。Westminster Spending Review 2010

において、2014/15 年度までに運営管理費の実質 33%節減およびプログラム経費の 18% 節減という目標が設定されたが、本報告書には、FSA が過去 1 年間に、前年度までと同様、この目標の到達に向けて前進したことが示されている。

2010/11 年度の基本予算 1 億 1,800 万ポンドに対し、FSA は、2011/12 年度末までに 2,700 万ポンドのコスト削減を実現した。その内訳は運営管理費で 800 万ポンド (16%)、プログラム経費で 1,900 万ポンド (28%) の節約であった。FSA はこのように経費の節約を進めながら、国民のためのより安全な食品の確保に継続して努めてきた。

FSA は 2011/12 年度に食品安全関連インシデントとして、前年度より 187 件多い 1,787 件を取り扱った。このうちの 6 件は、死亡者や重症者の発生、または広範囲にわたる懸念の惹起の可能性がある「ハイレベル」のインシデントであった。ハイレベルインシデントのうちのいくつかは、英国外に由来するものであった。

【年次報告書の活動概要の部分から、食品微生物関連の一部を以下に紹介する】

2011/12 年度の主要な活動および成果

- ・ 「対食品由来疾患戦略 (Foodborne Disease Strategy)」について特記すべきことの 1 つは、カンピロバクター症患者の低減を目的とした 5 年間のプログラムである「カンピロバクターリスク管理プログラム」の作成および実施である。FSA は、鶏とたいの汚染の低減のために新しい対策を見出し、試行するカンピロバクター合同作業グループを介して、British Poultry Council (英国家禽類評議会)、National Farmers Union (英国農家連盟)、British Retail Consortium (英国小売業組合)、および英国環境・食糧・農村地域省 (Defra) との協力態勢を今後も継続する。「カンピロバクターリスク管理プログラム」は順調に進んでおり、FSA は、汚染が最も濃厚な鶏の英国内での割合を基準である 2008 年の 27%から 2015 年には 10%に低下させるという自主目標について業界と合意した。この目標が達成されれば、カンピロバクター食中毒は最大 30%減少し、それによって患者数は年間で最大約 90,000 人減少すると推定される。
- ・ 「対食品由来疾患戦略」の他の重要な特徴として「リステリアリスク管理プログラム」の開始が挙げられる。このプログラムの目的は、罹患リスクの高いヒト集団、医療施設、および特定の食品業を標的に定めることにより、英国内のリステリア症患者 (およびそれによる死亡者) の数を減らすことである。FSA は、他の政府部門、健康保護庁、非政府組織、英国国営医療サービス (NHS)、地方自治体、および食品業界の積極的な協力のもとにこのプログラムを進めている。プログラムの最終案が 2011 年 10 月に発表され、活動を進めるために関係者からなる作業グループがいくつか設置された。
- ・ ノロウイルスは重要な食品由来病原体の一種であるが、同ウイルスに関する知見は依然として大幅に不足している。この問題に取り組むため、「対食品由来疾患戦略」の一部に食品由来ウイルス研究プログラムが設定された。今後の対策の最も効果的な標的の設定に参考となるように、この研究プログラムは、ノロウイルスの伝播経路、英国内でのノロウイルス感染にフードチェーン全体 (食品取扱者も含む) が果たす役割、

およびノロウイルス感染症の蔓延の動態について理解を深めることを目的としている。FSA は、養殖場のカキでのノロウイルスの汚染率、分布および汚染濃度に関して調査結果を2011年11月に発表した。これらの結果は、他の調査研究で得られたデータとともに、英国のフードチェーンに存在するノロウイルスのリスクへの対処に必要な基礎的エビデンスとなるであろう。この調査のデータは欧州食品安全機関（EFSA）にも提供され、カキのノロウイルス汚染に関して EFSA が2012年1月に発表した科学的意見に参考とされた。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）

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

畜産農場がもたらす近隣住民への感染リスク

Risk of infections from livestock farming for people living nearby

2012-07-10

http://nl.sitestat.com/rivm/rivm-nl/s?link.en.library.scientific.reports.2012.juli.risk_of_infections_from_livestock_farming_for_people_living_nearby.download_pdf&ns_type=pdf&ns_url=http%3A%2F%2Fwww.rivm.nl%2Fdsresource%3Fobjectid=rivmp:182553&type=org&disposition=inline（報告書 PDF、オランダ語）

http://www.rivm.nl/en/Library/Scientific/Reports/2012/juli/Risk_of_infections_from_livestock_farming_for_people_living_nearby

集約型畜産農場の近隣住民において、動物からヒトへ伝播する人獣共通感染性疾患への罹患リスクの上昇は、現時点では確実には特定されていない。これは、農場からの距離、農場の種類および経営規模に関連した罹患リスクについてデータが十分に得られていないためである。近隣住民で罹患リスクの上昇が強く示されている唯一の疾患は Q 熱である。畜産農家やその従業員は一部の人獣共通感染性疾患への罹患リスクが高いことも知られている。この場合、多くは家畜との直接接触がリスク因子となっている。

6 種類の人獣共通感染性疾患に関する調査

オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は、オランダ地方自治体公衆衛生局（GGD : Dutch Municipal Public Health Services）の要請で文献調査を行い、上述の結論を得た。RIVM は GGD から、2008 年に出された 1~2 km という安全距離の推奨の背景を明確にするよう依頼された。この推奨は農場間の距離に関するものと判断され、鳥インフルエンザなどの動物疾患の抑制を目的としたものである。今回 RIVM は、鳥インフルエンザ、Q 熱、オウム病、カンピロバクター症、家畜関連 MRSA、および基質特異性拡張型 β ラクターマーゼ（ESBL）産生菌の計 6 種類の人獣共通感染性疾患に関するデータを分析し、これらが畜

産農場の近隣住民にリスクを及ぼすか否かを調べた結果を報告書（オランダ語）として発表した。

● 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 (36) (35) (34)

31, 30 & 26 July 2012

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ハイチ	7/13		2010年10月 ～2012/7/9	579,014	7,418
ドミニカ共和国	7/13		2010年10月 末～2012/7/1	25,767	411
キューバ	7/13			137	3
ソマリア	7/26	南部の1病院	2012年	(重度の下痢) 4,272	181
マレーシア	7/27	Borneo	7/14～26	33	
インド	7/27	Punjab州の1病院	7/27	(胃腸炎) 117～	3
香港	7/28	インド経由		1	
シエラレオネ	7/25	フリータウンとその西部周辺		410	9
		全国	2012年1月～	4,249	76
ナイジェリア	7/25	Plateau州		(赤痢・下痢) 65～	
ネパール	7/22	極西部			8

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
台湾	7/3	フィリピン経由		3	
			2012年～現在	62	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室