

# 食品安全情報（微生物） No.22 / 2012（2012.10.31）

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. 石けんと水を用いた手洗いにより小児の下痢症の 50%および呼吸器感染症の 25%を予防することが可能

### [【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】](#)

1. 食品安全上の懸念を消費者が報告しやすくなる新しいオンラインツール：米国農務省（USDA）の食品安全サーベイランスシステムを補完する一般意見投稿用の電子フォーム

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク（2012年10月26日付更新情報）
2. Sunland 社製のピーナツバターに関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ（*Salmonella Bredeney*）感染アウトブレイク（2012年10月24日付更新情報）
3. 小型のカメに関連して複数州にわたって発生している 6 件のサルモネラ感染アウトブレイク（2012年10月19日付更新情報）

### [【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：牛肉製品に関連した大腸菌 O157 感染症患者（2012年10月19日付更新情報）

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. XL Foods 社が CFIA の特別監視下で操業を再開
2. 大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある牛肉製品の回収（2012年10月20日付更新情報）
3. サルモネラ汚染の可能性により米国で回収されているピーナツまたはピーナツバターを含む様々な製品に関連する注意喚起

### [【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. 牛海綿状脳症（BSE）の年間統計方式が認可された場合に健康でとさつされるウシに行う検査の最少検体数に関する科学的・技術的考察
2. 食料生産動物とそれらに由来する食品におけるメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）の抗菌剤耐性のモニタリングおよび報告に関する EU 内統一の技術仕様案

### [【英国健康保護庁（UK HPA）】](#)

1. 液卵製品の喫食に関連したサルモネラ（*Salmonella Enteritidis* PT1）感染

### [【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. ウェールズ全域で食品提供施設の衛生水準が向上

### [【北アイルランド公衆衛生局（Public Health Agency, Northern Ireland）】](#)

1. 大腸菌 O157 感染アウトブレイクの更新情報  
【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 \(BfR\)](#)】
  1. 2011 年にドイツで発生したアウトブレイクに関与した食品  
【[オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)](#)】
  1. 食品関連の病原体による疾患の実被害 (オランダ、2010 年)  
【[デンマーク国立血清学研究所 \(SSI\)](#)】
  1. デンマークにおける大腸菌 O157 感染アウトブレイク
  2. デンマークで MRSA 感染者が増加  
【[オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 \(FSANZ\)](#)】
  1. サルモネラ汚染の可能性のある生のアーモンドに関する注意喚起
-

## 【国際機関】

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

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

石けんと水を用いた手洗いにより小児の下痢症の 50%および呼吸器感染症の 25%を予防することが可能

Washing Hands with Soap and Water Reduces by 50% Childhood Diarrhea and by 25% Respiratory Infections

17 October 2012

[http://new.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=7327&Itemid=1926](http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=7327&Itemid=1926)

南北アメリカ大陸では、下痢症および呼吸器感染症が 5 歳未満の小児の死因の第 3 位と 4 位であり、死因の 9.5%を占めている。

汎アメリカ保健機構／世界保健機関 (PAHO／WHO) は、手洗い奨励のための官民パートナーシップ (PPPHW : Global Partnership between Public and Private Sector to Promote Handwashing) と協力し、10月15日の「世界手洗いデー (World Day of Handwashing)」の記念行事を開催した。今年のテーマは「もっと多くの子どもが5歳の誕生日を迎えられるように支援すること」である。

---

## 【各国政府機関等】

- 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/>

食品安全上の懸念を消費者が報告しやすくなる新しいオンラインツール：米国農務省 (USDA) の食品安全サーベイランスシステムを補完する一般意見投稿用の電子フォーム  
New Online Tool Makes it Easier for Consumers to Report Food Safety Concerns: Electronic form harnesses public input to complement USDA's robust food safety surveillance system

September 27, 2012

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_092712\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_092712_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、一般消費者が食肉、家禽肉および卵製品に関する問題を報告することができる新しいオンラインツールの消費者苦情通報電子フォーム（Electronic Consumer Complaint Form）を発表した。消費者は、疾患、アレルギー反応、けが、不適切な表示、および異物混入などの問題について、このフォームを用いて消費者苦情モニタリングシステム（CCMS : Consumer Complaint Monitoring System）に報告することができる。

問題が CCMS に報告されると、FSIS は、その問題が公衆衛生とどのように関連しているか、類似の問題を他の消費者が報告しているか、また FSIS の査察官がその報告に関連する施設で何らかの問題を特定しているかどうかについて調査する場合がある。また、特に問題の影響が広範囲に及ぶ可能性がある場合や、深刻な公衆衛生ハザードが示唆される場合は、FSIS は問題に応じて追加の補足調査を実施する可能性がある。

CCMS によって、米国の食品供給における公衆衛生上の脅威の特定が促進され、FSIS はこれらの脅威の軽減のために迅速に対応できる。CCMS は 2001 年に設立され、事例はこれまで主に、州・地域の保健局または USDA の食肉・家禽肉ホットラインへの電話（平日の東部標準時 10～16 時受付）を介して、FSIS の地域事務所に報告されてきた。新しくオンラインの電子フォーム（<https://ccms.fsis.usda.gov>）を用いることで、電話受付時間外や週末にも事例の入力が可能となるとともに、所定のフィールドに入力することにより、事例報告が項目の洩れがなくかつ正確に行われ、すべての事例の入力フォーマットの統一性が確保される。

---

● 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. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク（2012 年 10 月 26 日付更新情報）

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Imported Frescolina Marte Brand Ricotta Salata Cheese

October 26, 2012

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cheese-09-12/index.html>

##### 患者数の更新

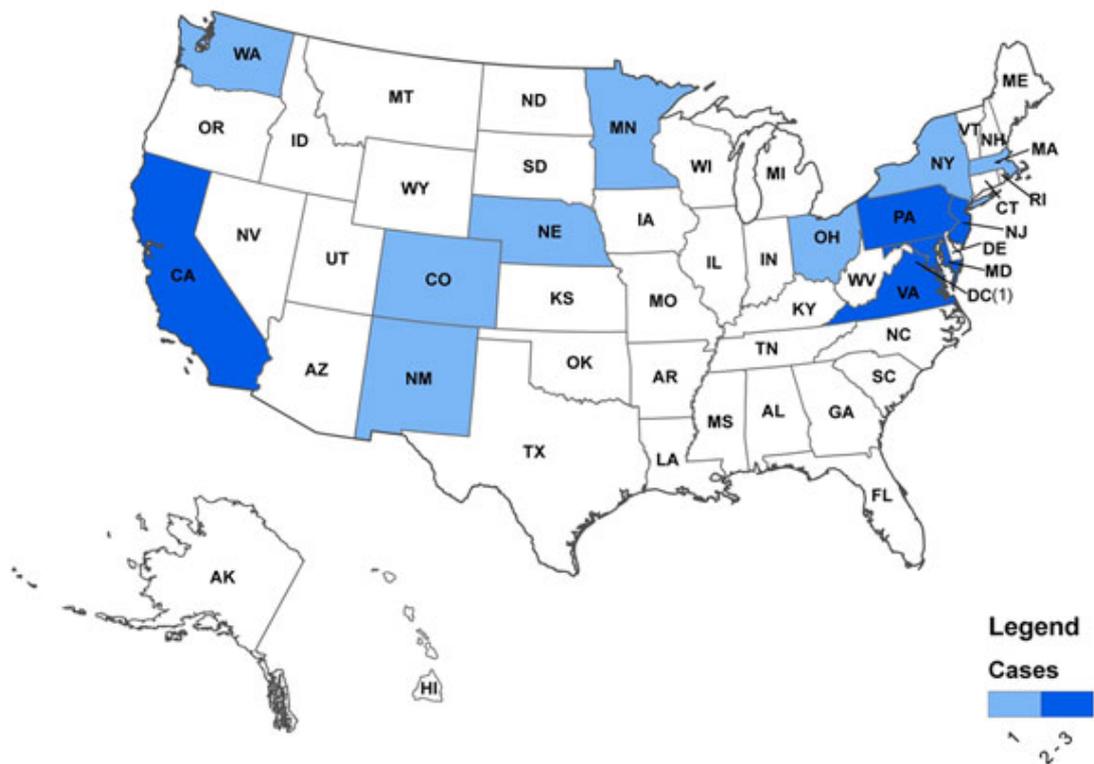
2012 年 10 月 25 日までに全米 13 州およびワシントン D.C. からリステリア（*Listeria monocytogenes*）アウトブレイク株感染患者が計 22 人報告されている（図）。新規患者はバージニア州とマサチューセッツ州から 1 人ずつ報告された。

情報が得られた患者の臨床検体が採取された日付は 2012 年 3 月 28 日～10 月 6 日であっ

た。患者 20 人の入院が報告されている。患者のうち 9 人は妊娠に関連しており、このうち 3 人は新生児であった。残りの患者 13 人の年齢範囲は 30～87 歳、年齢中央値は 77 歳で、54%が女性であった。死亡者は、ミネソタ、ニューヨーク、ネブラスカおよびカリフォルニアの各州から 1 人ずつ計 4 人が報告された。ミネソタ州の死亡者 1 人はリステリア症が原因ではなかったが、その他の死亡者のうち少なくとも 2 人はリステリア症が原因で死亡していた。胎児 1 人の死亡も報告されている。

9 月 10 日に回収が開始され 14 日に回収対象が追加されたため、回収対象のチーズは既に店頭から撤去されたと考えられる。しかし、リステリア症は汚染食品を喫食してから 2 か月後に発症することがあるため、報告患者数は増える可能性がある。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2012 年 10 月 25 日までに報告された患者、n=22)



(食品安全情報(微生物) No.21/2012 (2012.10.17)、No.20/2012 (2012.10.03)、No.19/2012 (2012.09.19) US FDA、US CDC 記事参照)

## 2. Sunland 社製のピーナツバターに関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bredeney) 感染アウトブレイク (2012 年 10 月 24 日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Bredeney Infections Linked to Peanut Butter Manufactured By Sunland, Inc.

October 24, 2012

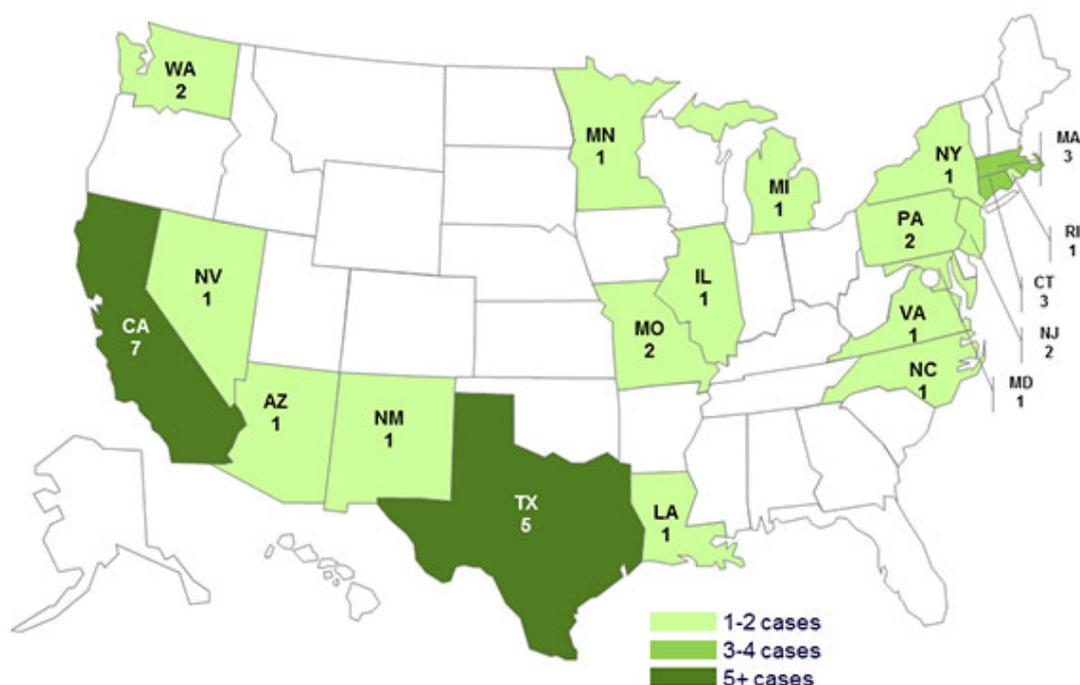
<http://www.cdc.gov/salmonella/bredeney-09-12/index.html>

#### 患者数の更新

サルモネラ (*Salmonella* Bredeney) アウトブレイク株感染患者は、2012年10月19日時点で20州から計38人が報告されている(図)。新規患者は10月5日以降にカリフォルニア州から2人およびニューメキシコ州から1人が報告された。

情報が得られた患者の発症日は2012年6月14日～9月21日である。患者の年齢範囲は1歳未満～79歳、年齢中央値は7歳で、患者の66%が10歳未満である。また患者の62%が男性である。情報が得られた35人のうち10人(29%)が入院した。死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ (*Salmonella* Bredeney) アウトブレイク株感染患者数 (2012年10月19日までに報告された患者、n=38)



(食品安全情報(微生物)本号 CFIA、No.21 / 2012(2012.10.17) 、 No.20 / 2012(2012.10.03)  
US FDA、US CDC 記事参照)

### 3. 小型のカメに関連して複数州にわたって発生している6件のサルモネラ感染アウトブレイク (2012年10月19日付更新情報)

Six Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Infections Linked to Small Turtles

October 19, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/small-turtles-03-12/index.html>

<http://www.cdc.gov/salmonella/small-turtles-03-12/map.html> (州別の感染患者数)

<http://www.cdc.gov/salmonella/small-turtles-03-12/epi.html> (流行曲線)

<http://www.cdc.gov/salmonella/small-turtles-03-12/outbreaks-diagram.html> (各アウトブレイクの関連を示す説明図)

サルモネラ (*Salmonella* Sandiego、*S. Pomona*、*S. Poona*) によるアウトブレイクが複数州にわたって 6 件発生し、全米 34 州から患者計 219 人が報告されている。36 人が入院し、死亡者の報告はない。患者の 66%が 10 歳以下、30%が 1 歳以下の小児である。患者の 49%がヒスパニック系であり、米国疾病予防管理センター (US CDC) は爬虫類とサルモネラの関連についての情報をスペイン語で提供している。

疫学調査および環境調査の結果から、カメまたはカメの飼育環境 (飼育場所の水など) への暴露がこれらのアウトブレイクの原因であることが示されている。患者の 73%が発症前にカメとの接触があったと報告した。これらの患者のうち 92%が小型のカメ (甲羅の長さが 4 インチ [約 10cm] 未満) と接触したことを報告した。小型のカメは、特に小児のサルモネラ感染症の感染源としてよく知られている。米国食品医薬品局 (US FDA) はこのリスクを避けるため、ペットとしての小型のカメの販売・出荷を 1975 年以降禁止している。甲羅の長さが 4 インチ未満のカメは、ペット用に購入したり人に贈ったりすることが禁止されている。

(食品安全情報 (微生物) No.17 / 2012(2012.08.22)、No.14 / 2012(2012.07.11)、No.11 / 2012(2012.05.30)、No.8 / 2012(2012.04.18) US CDC 記事参照)

---

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

公衆衛生通知: 牛肉製品に関連した大腸菌 O157 感染症患者 (2012 年 10 月 19 日付更新情報)

Public Health Notice: *E. coli* O157 illness related to beef

Updated :19 October 2012

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/ecoli-1012-eng.php>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、保健および食品安全の担当機関と協力し、XL Foods 社の食品安全調査に関連した大腸菌 O157 感染患者の調査を行っている。

これまでの疫学・微生物学・食品安全調査で収集された全情報にもとづくと、同社の製品から検出された特定の大腸菌 O157 株に関連している患者は以下の通りである。

州	確定患者数
アルバータ	7
ニューファンドランド・ラブラドール	1
ケベック	5
ブリティッシュ・コロンビア	3*
計	16

\*1人はカナダへの旅行者

(食品安全情報(微生物) 本号 CFIA、No.21 / 2012(2012.10.17) USDA FSIS、PHAC、CFIA、No.20 / 2012(2012.10.03) USDA FSIS、CFIA 記事参照)

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

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

1. XL Foods 社が CFIA の特別監視下で操業を再開

XL Foods Inc. Allowed to Resume Operations Under Enhanced CFIA Oversight

October 23, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2012-10-23/eng/1350973740390/1350973773985>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、XL Foods 社の施設において食品安全管理上の徹底した評価を実施し、同施設の操業許可の停止を解除した。2012年10月23日付けで、同施設は、CFIA の強化サーベイランスと拡充された検査プロトコルの下で、とさつおよび加工の業務を順次再開することが許可された。

10月11日以降、CFIA の検査官は、同施設に残っていたとたいのカットや加工などの限定的な施設内作業を厳密にモニタリングしてきた。この徹底的な監査により、CFIA は、同社の大腸菌 O157:H7 管理、衛生管理および食肉衛生手順が適切に実施されていると判断した。

さらに、通常は46人であるフルタイムのCFIA 検査官が増員され、同社のとさつ手順を監視し、強化された食品安全管理が同施設の日常業務に効果的に組み込まれているかを確認するために同施設にとどまる予定である。

CFIA による特別監視には、次の活動が含まれる：

- ・現在の検査体制に2人の検査員を追加することで、重要な製造段階での特定の検査業務に重点的に取り組む。

・同社ですでに確立された検査プロトコルよりさらに大腸菌 O157:H7 の検査を増強し、切り落とし肉の全ロットのサンプリングおよび検査を行う。

・大腸菌 O157:H7 検査の結果すべての評価が終わるまで製品を留め置きする。

CFIA の検査官は、問題が特定された時点で即座に操業を停止させる。

CFIA は専門家諮問委員会 (Expert Advisory Committee) を招集し、XL Foods 社の大腸菌 O157:H7 調査によって得られた事実および背景の徹底的なレビューを実施していく。諮問委員会は民間と学界の専門家で作成され、CFIA、カナダ公衆衛生局 (PHAC)、カナダ保健省およびカナダ農業・農産食品省 (Agriculture and Agri-Food Canada) の技術的支援を受けている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC、No.21 / 2012(2012.10.17) USDA FSIS、PHAC、CFIA、No.20 / 2012(2012.10.03) USDA FSIS、CFIA 記事参照)

## 2. 大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある牛肉製品の回収 (2012 年 10 月 20 日付更新情報)

### UPDATED HEALTH HAZARD ALERT

Various BEEF Products May Contain *E. coli* O157:H7 Bacteria

October 20, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20121020e.shtml>

2012 年 10 月 12 日に発表された注意喚起情報に対象製品が追加された。

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、消費者、流通業者および食品提供施設に対し、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性があるために回収対象になっている牛肉製品の喫食・販売・提供を行わないよう注意喚起を行っている。

今回の回収対象は、以前に回収が発表された牛ひき肉製品と同様 2012 年 8 月 24、27、28、29 日および 9 月 5 日が製造日の XL Foods 社 (アルバータ州 Edmonton) の製品で、牛ひき肉以外の製品である。同社から 2 次、3 次の流通・加工・小売業者などへと流通した製品の追跡調査を行った結果、様々なコードや日付の多数の製品が対象となった。

この回収には、小規模の小売店、地域の食肉店などでラベルやブランドの表示なしで販売された牛肉製品が含まれている。このため、CFIA は、家庭内に保有している製品が回収対象であるかどうか不明の消費者に対し、購入店に確認するか破棄するよう助言している。

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC、No.21/ 2012(2012.10.17) USDA FSIS、PHAC、CFIA、No.20 / 2012(2012.10.03) USDA FSIS、CFIA 記事参照)

## 3. サルモネラ汚染の可能性により米国で回収されているピーナツまたはピーナツバターを含む様々な製品に関連する注意喚起

### HEALTH HAZARD ALERT

Various food products containing peanuts or peanut butter recalled by Sunland Inc.,

USA may contain *Salmonella* bacteria

October 19, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20121019be.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ汚染の可能性のあるピーナツバター製品の喫食・販売・提供を行わないよう注意喚起を行っている。

米国で、Sunland 社がサルモネラ汚染の可能性のあるピーナツバター製品の回収を行っており、今回の情報は米国での対象拡大に関連している。

カナダでは、これらのピーナツバター製品の喫食に関連する患者は報告されていない。しかし、米国では複数州でサルモネラ (*Salmonella* Bredeney) 感染確定患者が報告されている。輸入業者および小売業者が対象製品の自主回収を行っている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、No.21 / 2012(2012.10.17)、No. 20 / 2012(2012.10.03) US FDA、US CDC 記事参照)

---

● 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](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](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](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10月12日～10月26日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

フランス産カキの大腸菌 (810 CFU/100g)、中国産冷凍イチゴによる食品由来アウトブレイクの疑い、イタリア産二枚貝の大腸菌 (790 MPN /100g)、スウェーデン産ソーセージのリストeria (*L. monocytogenes*)、ブルガリア産原材料使用のドイツ産タンポポのサルモネラ (25g 検体陽性)、チリ産スモークニジマスのリストeria (*L. monocytogenes*, 3,400～82,000 CFU/g)、オーストラリア産原材料使用のイタリア産大豆モヤシの志賀毒素産生性大腸菌、リトアニア産冷蔵牛骨なし肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ポ

ーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 250g 検体 2/5 陽性)、ポーランド産冷蔵七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium* (*S. 4,5,12:i:*), 25g)、リトアニア産原材料使用のデンマーク産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵ムール貝の大腸菌 (790 MPN/100g)、ブラジル産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体 2/5 陽性)、ベトナム産原材料使用のオーストリア産ガーリックオイル漬けエビのリステリア (*L. monocytogenes*, 5/5 検体陽性)、フランス産 RTE 豚肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*, 11,000 CFU/g)、イタリア産バニラアイスクリームのリステリア (*L. monocytogenes*, 360 CFU/g) など。

#### フォローアップ情報 (Information for follow-up)

オランダ産肉ミールのサルモネラ属菌、ポーランド産冷蔵牛ランプ肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、リトアニア産冷凍牛脂のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ノルウェー産冷蔵アンコウ (デンマーク経由) のアニサキス、デンマーク産原材料使用のスウェーデン産ニンニク・コショウ入り冷蔵豚肉のサルモネラ (*S. Derby*, 25g 検体 1/5 陽性)、ポーランド産冷凍乾燥粉末イチゴの昆虫 (幼虫、蛾)、ベルギー産菜種ミールのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 4,12:i:1,2 /25g)、ドイツ産肉ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵アンコウ (*Lophius piscatorius*) のアニサキス、英国産冷蔵アンコウ (*Lophius piscatorius*) のアニサキス、アイルランド産牛肉のサルモネラ (*S. Dublin*, 25g 検体 1/12 陽性)、ポーランド産レーズン・ナッツ入りチョコレートの昆虫 (幼虫)、フランス産冷蔵アンコウの寄生虫 (*Pseudoterranova*)、オランダ産子羊肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵タチウオのアニサキス、イタリア産二枚貝のサルモネラ属菌、イタリア産デュラム小麦パスタの昆虫、イタリア産天然ミネラルウォーターの緑膿菌 (1,000; 750; 500 /250ml)、イタリア産ハムの住肉胞子虫属 (*Sarcocystis miesheriana*, 17/22 formation)、ベルギー産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、ベルギー産加工動物タンパクのサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体 5/5 陽性)、オランダ産魚粉の腸内細菌 (50 ; <10 ; <10 ; <40 ; < 40 CFU/g) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

トルコ産松の実のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、トルコ産レーズンのカビ (15,000 CFU/g)、中国産冷凍メルルーサ皮なしフィレのアニサキス、ブラジル産冷凍家禽のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、トルコ産殻むきヘーゼルナッツのカビ、モーリタニア産水生無脊椎動物の粉・肉・ペレットのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵牛ランプ肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ペルー産魚粉のサルモネラ、ペルー産水生無脊椎動物の粉・肉・ペレットのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ウクライナ産菜種の生存昆虫、バンラデシュ産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

### 警報通知 (Alert Notification)

ポルトガル産の生チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 1,400; 3,100 CFU/g)、レバノン産ゴマペーストのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペイン産低温殺菌済み塩漬液卵黄のサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産ローリエ・オレガノ・バジル (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Amersfoort*, 25g 検体陽性)、リトアニア産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ノルウェー産原材料使用のギリシャ産スモークサーモン (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Thompson*, 25g 検体陽性)、オランダ産カレー粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スペイン産モッツァレラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 1,800 CFU/g)、アイルランド産冷凍カニ肉のリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/100g)、フランス産ムール貝の大腸菌 (1,040 MPN/100g)、イタリア産リコッタチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、インドネシア産挽いた黒コショウ (シンガポール経由) のサルモネラ (*S. Albany*, 25g 検体陽性)、インド産モリング粉のサルモネラ (*S. Bredeney*, *S. Lexington*)、フランス産液卵白 (英国経由) のサルモネラ (group D)、フランス産アンコウの寄生虫 (*Pseudoterranova*)、フランス産の生乳チーズによる食品由来アウトブレイク (*S. Dublin*) の疑い、トルコ産乾燥有機セージ (オランダ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、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)、ベルギー産香辛料入り生豚肉バーガーのサルモネラ属菌 (25g 検体 3/5 陽性)、リトアニア産スモークベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*, 56,400 CFU/g)、デンマーク産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産牛肉のサルモネラ (*S. enterica*, 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) など。

---

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

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

#### 1. 牛海綿状脳症 (BSE) の年間統計方式が認可された場合に健康でとさつされるウシに行う検査の最少検体数に関する科学的・技術的考察

Scientific and technical assistance on the minimum sample size to test should an annual BSE statistical testing regime be authorised in healthy slaughtered cattle  
EFSA Journal 2012;10(10):2913 [90 pp.].

Published: 15 October 2012, Approved: 08 October 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2913.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2913.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) の本科学報告書は、以下の 2 つの問題について欧州委員会

(EC) に科学的・技術的支援を行っている。すなわち、(i) 欧州連合 (EU) の一部の加盟国について牛海綿状脳症 (BSE) の年間統計方式が認可された場合、検査を行うべき健康でとさつされるウシの最少の検体数の問題、および (ii) その最少検体数は、古典的 BSE や非定型 BSE の傾向、および仮定の新規のウシ伝達性海綿状脳症 (TSE) の出現のモニタリングにとって、どのような価値があるかの問題である。まず、これまでの BSE モニタリングデータにもとづき、EU 加盟 25 カ国の BSE の疫学傾向の推定がグループ別に行われた。次に、EFSA の委託により外部機関が作成したウシ TSE のモニタリングに関する専用モデル (C-TSEMM) を利用し、BSE モニタリングのいくつかの異なるシナリオについて、設定有病率 (design prevalence) および検出感度の評価が行われた。C-TSEMM が用いた前提のうち最も重要なものは、2001 年以降に BSE が発生していないか、または発生がごく少数である EU 加盟国については、代替としてコホートベースでの有病率の推定が必要であるということである。この有病率は、過去の EFSA の科学的意見で用いられた加盟国のグループ分けにもとづき、その平均有病率として推定される。また、モデルによる推定は、成牛群の動物統計学的データ、および 2011 年に様々な理由 (健康でのとさつ、生前検査での臨床兆候、緊急とさつ、および死亡) で群から離脱した成牛の数にもとづいている。したがって、今後の EU 全体および各加盟国内でのこれらの数値の変動は、本報告書に記載されている推定値の妥当性に影響を及ぼすと考えられる。BSE モニタリングにおける検体採取の戦略および C-TSEMM の今後の利用について様々な推奨がなされている。

(参考資料)

欧州連合のウシに対する伝達性海綿状脳症 (TSE) のモニタリングを評価するモデル (C-TSEMM)

Model for the evaluation of different options for the monitoring of Transmissible Spongiform Encephalopathies in cattle in the European Union (C-TSEMM)

EFSA, Supporting Publication

Published: 15 October 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/349e.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/349e.htm>

## 2. 食料生産動物とそれらに由来する食品におけるメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) の抗菌剤耐性のモニタリングおよび報告に関する EU 内統一の技術仕様案

Technical specifications on the harmonised monitoring and reporting of antimicrobial resistance in methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* in food-producing animals and food

EFSA Journal 2012;10(10):2897

Published: 05 October 2012, Approved: 24 September 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2897.htm>

本報告書では、食料生産動物およびそれに由来する食品中のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）について、その汚染率、遺伝的多様性および抗菌剤耐性のモニタリングに際し、方法論の欧州連合（EU）域内での統一を更に進めることが提案されている。MRSA のヒトへの動物由来の主な伝播経路は、畜産従事者による MRSA 定着動物との直接・間接的な職業上の接触で、ヒトへの定着または感染の原因として食品の役割は現状では小さいと考えられる。したがって、サンプリングに関する提言では、これまでに MRSA のレゼンボアとされたことのある様々な食料生産動物が優先され、それら動物由来の食品は順位が低くなっている。とさつ時を含む一次生産段階は MRSA の主要な伝播経路となるため、この段階でのモニタリングは極めて重要である。一方、食品に対する追加的なモニタリングは食品を介した消費者への暴露の評価に有効である可能性がある。ブロイラー、肥育ブタ、乳牛、さらに年間の生産高が 1,000 万トンを超える国の 1 歳未満の子ウシおよび肥育七面鳥については、対象を年ごとに変えて、3 年ごとの継続的なモニタリングを行うことが望ましい。繁殖用家禽、繁殖用ブタ、食肉および生乳製品については、任意のモニタリングが推奨される。サンプリングは、各種家禽については各国のサルモネラコントロールプログラムの枠組みにおいて、子ウシではとちく場で、肥育ブタでは農場もしくはとちく場で主に行われるべきである。MRSA の同定、タイピングおよび詳細な性状解析のために統一された分析方法を用いることが推奨される。また、MRSA の抗菌剤感受性試験には、一連の同じ抗菌剤や微量希釈法の使用、および EUCAST (European Committee on Antimicrobial Susceptibility Testing) が発表する疫学的カットオフ値による耐性の判定が推奨される。そして、多剤耐性の分析を可能にするため、分離株ごとのデータの収集と報告に努めるべきであるとしている。

---

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

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

#### 液卵製品の喫食に関連したサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT1) 感染

*Salmonella* Enteritidis PT1 associated with consumption of liquid egg product

Health Protection Report, Volume 6, No 42

19 October 2012

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2012/news4212.htm#slmpt1>

2012 年 9 月 12 日、英国健康保護庁（HPA）の胃腸炎・新興感染症および人獣共通感染症部（GEZI）は、英国食品基準庁（UK FSA）より低温殺菌済みの液状卵白製品の回収の報告を受けた。オーストリアのサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis PT1) 感染確定患者 1 人がこの製品を摂取したことが確認されたためである。その後、この製品は Myprotein 社

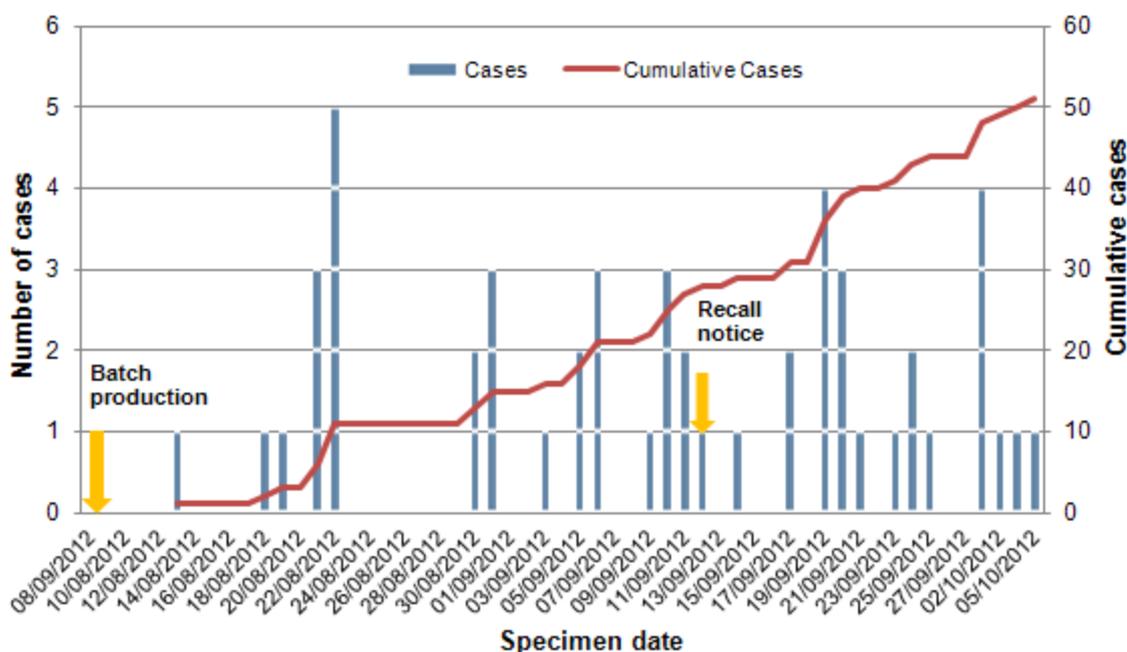
や Nutri Centre 社のウェブサイトおよび Nutri Centre 社の店舗で販売されていたことが確認されたため、FSA は 10 月 10 日に英国全土での回収を発表した。イングランドおよびウェールズでこの製品を喫食した 6 人と、製品の検体から *S. Enteritidis* PT1 が分離された。

2012 年 8 月末～10 月 17 日（第 34～41 週）に、旅行に関連しない *S. Enteritidis* PT1 感染患者 51 人が胃腸炎細菌リファレンスユニットに報告された（図）。2010 年および 2011 年の同時期の報告患者数はそれぞれ 52 人および 47 人であった。患者由来サルモネラ菌の約 70%（33/51）はナリジクス酸耐性で、シプロフロキサシンへの感受性が低下していた。患者は全地域から報告されていたが、特に South East（15 人）およびロンドン（8 人）が多かった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～78 歳で、57%が女性であった。患者数はこの時期に予想される範囲内である。この製品による *S. Enteritidis* PT1 感染の被害を確認するためにさらに調査が行われている。

Myprotein® Free Range Liquid Egg Whites 製品は、ボディビルダー用に「ready to drink（そのまま喫飲可能）」と記されているが、ケーキや料理にも使用された可能性がある。

2007 年にも、主に食品提供者に納入された低温殺菌済み液卵製品の喫食に関連して *S. Enteritidis* PT1E 感染アウトブレイクが発生し、イングランド、ウェールズおよびチャネル諸島で製品の回収が行われた。患者 70 人がこの製品を使用したデザートに喫食に関連していた。

図：旅行に関連しない全 *S. Enteritidis* PT1 感染患者の流行曲線（検体提出日による）



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

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

ウェールズ全域で食品提供施設の衛生水準が向上

Improvements in food hygiene standards across Wales

2 October 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/oct/fhrs-wales#.UGzB4ELDVJA>

食品衛生ランク付け方式 (FHRIS : Food Hygiene Rating Scheme) の導入から 2 年で、ウェールズの食品提供施設の衛生水準が向上している。

最近のデータによると、FHRIS で「3」、「4」または「5」とランク付けされた施設は 1 年前の 77% から現在は 83% 以上に増加し、「0」、「1」または「2」と低くランク付けされた施設は 2011 年 9 月の 23% から現在は約 17% に減少した。

2010 年 10 月以降、ウェールズ各地の地方自治体当局が約 2 万の食品提供施設について調査・ランク付けを完了しており、2012 年末までにウェールズの食品提供施設の 90% 以上がランク付けされると予想されている。ランク付けのデータは、英国食品基準庁 (UK FSA) の以下サイトから無料で入手可能。

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

- 
- 北アイルランド公衆衛生局 (Public Health Agency, Northern Ireland, UK)

<http://www.publichealth.hscni.net/>

大腸菌 O157 感染アウトブレイクの更新情報

*E. coli* O157

Update 23 Oct 2012

<http://www.publichealth.hscni.net/news/e-coli-o157--update-23-oct-2012>

北アイルランド公衆衛生局 (PHA) およびベルファスト市の環境衛生監視員 (EHO) は、ベルファスト市内の Flicks レストランに関連した大腸菌 O157 アウトブレイクの調査を行っている。

PHA は、2012 年 10 月に発生した患者から分離された大腸菌 O157 が同レストランに関連して 8 月に発生した患者から分離されたものとは型が異なることを確認した。8 月の患者の株はタイプ 8 であったが、10 月の確定患者の株はタイプ 54 であった。

同レストランに関連した 8 月の大腸菌 O157 感染患者 4 人に対しては、発生当時に十分な調査が行われた。当該レストランに関する検査では、結果がすべて陰性であった。詳細

な環境衛生調査が実施されたが、すべてが基準を満たしており、また新規患者をモニターするための拡大サーベイランスも実施された。10月に発生した患者は、この拡大サーベイランスを通じて明らかになった。

8月末から10月9日までの6週間に同レストランに関連した大腸菌感染患者は報告されなかった。

10月9日に疑い患者1人が報告された際、PHAとEHOは速やかに対応し、あらゆる必要な措置を講じた。その結果レストランは自主休業したが、自主的に休業しなければ強制的に営業停止処分となっていた。

10月23日午後3時時点の患者数は、確定患者119人、疑い患者163人となっている。ここ数日間の確定患者数の増加は予想されたことであり、これは疑い患者が検査により確定された結果である。疑い患者数は新規報告数の減少に伴って横ばい状態になっている。

---

● 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/>

#### 2011年にドイツで発生したアウトブレイクに関与した食品

Food involved in disease outbreaks in Germany in 2011

19 September 2012

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/food-involved-in-disease-outbreaks-in-germany-in-2011.pdf>

食品由来疾患の予防には、食品および食品の生産・加工環境に関する広範な情報が必要である。このため、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、食品由来疾患アウトブレイクに関連した食品のデータを2005年以降収集している。2人以上が同じ食品に関連して発症した場合、食品由来疾患アウトブレイクの発生が疑われる。連邦州およびドイツ連邦軍の食品検査当局は、食品由来疾患アウトブレイクについての一通りの調査が完了すると、BELA 報告システム (アウトブレイク原因食品についての情報を収集する連邦のシステム) を介して BfR に原因食品の情報を送る。報告の手順は、食品供給チェーンにおける人獣共通感染症に関する一般管理規則 (AVV : General Administrative Regulation) に依っている。

2011年、BfR は14連邦州から食品由来疾患アウトブレイク90件に関する情報を受け取った。病因物質としてはサルモネラが最も多く (34件)、次いでノロウイルス (14件)、カンピロバクター (8件) であった。しかし、ブドウ球菌やセレウス菌などの細菌毒素およびヒスタミンによるアウトブレイクも発生していた (計12件)。

この90件のアウトブレイクのうちの50件で、単一の原因食品を特定するのに十分な微

生物学的・疫学的エビデンスが得られた。食品供給チェーンにおける人獣共通感染症に関する AVV と欧州委員会のガイドライン 2003/99/EC の規定にしたがい、BfR は欧州食品安全機関 (EFSA) にこれら 50 件のアウトブレイクに関する詳細な情報を送った。原因食品としては、「調理済み食品 (Ready meals and other prepared dishes)」のカテゴリーに属する食品が最も多く (14 件)、次いで「食肉製品およびソーセージ (Meat products and sausages)」が 5 件、「ベーカリー製品 (Fine bakery products)」および「生鮮野菜」がそれぞれ 4 件であった。細菌、ウイルス、毒素またはヒスタミンに汚染された原因食品の多くは、レストラン (17 件) および一般家庭 (10 件) で喫食されていた。50 件の食品由来疾患アウトブレイクのうち 5 件は、小児施設 (学校または幼稚園) で喫食された原因食品によるものであった。

関係当局の情報によると、少なくとも 11 件の食品由来疾患アウトブレイクで感染者による食品の取り扱いがアウトブレイク発生に重要な役割を果たしていた。そのほかの重要な要因は、冷却不十分 (9 件)、交差汚染 (7 件)、殻付き卵の加工 (5 件)、未加工の汚染材料 (4 件)、一次生産品中の病因物質 (2 件) などであった。食品中での病原体の生残や増殖が可能となる不適切な温度での長時間の加熱 (7 件) も要因に挙げられていた。1 件のアウトブレイクでは害虫の侵入が要因となっていた。危害分析重要管理点方式 (HACCP) の概念は食品事業者の自己管理に重要な要素である。関係当局の情報によると、6 件の食品由来疾患アウトブレイクで HACCP の実施が不十分であった。1 件のカンピロバクター症アウトブレイクでは家庭での不適切なとさつによる生鮮豚肉の汚染が原因であった。また 3 件のカンピロバクター症アウトブレイクでは、農場から直接購入した生乳の加熱不十分または非加熱での喫飲が原因であった。

全国的規模の食品由来疾患アウトブレイク 3 件の調査では、連邦政府の機関である BfR、ロベルト・コッホ研究所 (RKI) およびドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL) が地域当局に協力した。2011 年初夏にはスプラウトに関連した腸管出血性大腸菌 (EHEC) 感染アウトブレイクが発生し、2011 年末頃には緑豆モヤシもしくはスイカの喫食に関連したサルモネラ (*Salmonella Newport*) 感染アウトブレイク 2 件が発生した。これらの食品は国際的に取引されていたため、複数の欧州連合 (EU) 加盟国で消費者が感染した。これら 3 件のアウトブレイクは、ドイツではこれまであまり注意が払われてこなかった植物由来食品を媒介とした人獣共通病原体の拡散を示している。

---

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

食品関連の病原体による疾患の実被害 (オランダ、2010 年)

## Disease burden of food-related pathogens in the Netherlands, 2010

2012-09-24

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330331004.html>

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330331004.pdf> (報告書 PDF)

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、14 種類の腸管病原体による疾患の症例数、実被害およびその被害金額の推定値を 2008 年から定期的に Web サイトで公表しており、今回、2010 年のデータを発表した。2010 年版への更新には、疫学サーベイランスデータおよび人口統計学的情報についての傾向分析の結果が利用された。2009 年と比較して、カンピロバクター症患者数は 14%、サルモネラ症患者数は 19%それぞれ増加した。またロタウイルスによる胃腸炎疾患の患者数は 14%、ノロウイルスの患者数は 25%増加した (ウイルス性胃腸炎による入院患者数のデータにもとづく)。周産期および後天性 (acquired) リステリア症の患者数は 4 人および 73 人で、2009 年と同程度であった。後天性リステリア症による死者は 13 人で、2009 年より大幅に増加した。志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157 感染症の患者数は 2009 年と同程度であったが、A 型肝炎の患者数は 49%増加した。クリプトスポリジウム症およびジアルジア症に関しては、2007 年までのサーベイランスデータを外挿して求めた傾向情報を用いた。細菌性毒素型食中毒およびトキソプラズマ症については利用できる傾向情報がなかった。

患者数が増加したことにより、カンピロバクター症、サルモネラ症、ノロウイルスおよびロタウイルス感染症で実被害 (推定値) が増加した。リステリア症でも死亡例の増加により実被害が大幅に増加した。周産期リステリア症が全ての病原体の中で症例あたりの実被害が最も大きかった。14 種類の腸管病原体による総実被害は、障害調整生存年数 (DALY) で表して 13,500 から 14,900 に 10%増加した。このうち食品由来の疾患による実被害は 6,020 から 6,440 DALY に 7%増加した。特に大幅な増加を示したのはヒト-ヒト感染による疾患の実被害で、2,370 から 2,800 DALY へ 18%の増加であった (ウイルス性疾患の患者数の大幅な増加に関連している)。食品由来のうちで疾患の実被害が大きかったのは家禽肉、牛肉/マトン、もしくはヒトまたは動物 (主に既感染の食品取扱者) を介した場合であった。動物性食品は、食品を感染経路とする患者の 50%で原因食品とされたが、それらの疾患の実被害についてはその 72%を説明した。これは、動物性食品に関連する病原体は他の食品の場合に比べより重篤な症状を引き起こす傾向があることを示している。

個々の病原体による疾患の発生動向に関する利用可能な情報には限りがあるため、本報告書に記載された症例数および実被害の変化の解釈には注意が必要である。過去数年間に比べ約 25%増加したカンピロバクター症を除いて、いくつかの疾患の患者数の 2009 年からの増加は当該疾患の患者数の過去 10 年間の変動範囲内に収まっている。カンピロバクター症の患者数の大幅な増加の理由は明らかではない。

本調査研究により、食品由来疾患の真の症例数およびそれによる実被害について、より多くの知見が得られた。オランダ食品消費者製品安全庁 (NVWA) および地域の保健所がオランダ国内の食品由来疾患アウトブレイクの登録と調査を行っている。しかし、食品由

来疾患症例の大部分はこれらの機関に報告されていない。

---

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

<http://www.ssi.dk>

### 1. デンマークにおける大腸菌 O157 感染アウトブレイク

Outbreak with *E. coli* O157 in Denmark

25 October 2012

[http://www.ssi.dk/English/News/News/2012/2012\\_10\\_Outbreak%20with%20E%20coli\\_251012.aspx](http://www.ssi.dk/English/News/News/2012/2012_10_Outbreak%20with%20E%20coli_251012.aspx)

デンマーク国立血清学研究所 (SSI) は、最近、急性腎不全患者数およびベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) O157 感染患者数の増加を記録した。アウトブレイクの感染源の可能性がある共通食品の特定に重点を置いた調査が行われている。

2012 年 9 月 15 日以降、デンマーク人 9 人が VTEC O157 感染と診断され、このうち 4 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した。この VTEC O157 感染確定患者 9 人のほか、微生物検査陰性の HUS 患者 3 人が同時期に報告された。デンマークの HUS 患者は年間 2 ~6 人であり、現在報告されている患者数は非常に多い。検査機関で VTEC O157 の感染が確定されていない HUS 患者 3 人を含めると、本アウトブレイクの患者数は 12 人になる。患者の年齢は 3~35 歳で 58%が女性である。患者は全国に散在している。

患者 12 人は 8 家族の由来で、感染源を特定するために SSI はこれら家族に聞き取り調査を行っている。感染患者に HUS 発症者が極めて多いため、原因株は VTEC O157 の中でも特に危険な変異型である可能性がある。これは、*vtx* 毒素遺伝子のサブタイピングにより、アウトブレイク株が *eae*、*vtx1a* および *vtx2a* 陽性であったことで裏付けられている。これまでも *eae* 陽性の VTEC による *vtx2a* 遺伝子の保有と出血性下痢および HUS のリスク上昇との関連が報告されている。複数の家族で患者集団が発生したことは、ヒト-ヒト感染の可能性が高いことと、発症菌量が少ない可能性があることを示している。

### 2. デンマークで MRSA 感染者が増加

Increasing occurrence of MRSA bacteria

4 October 2012

[http://www.ssi.dk/English/News/News/2012/2012\\_10\\_Increasing%20occurrence%20of%20MRSA%20bacteria\\_041012.aspx](http://www.ssi.dk/English/News/News/2012/2012_10_Increasing%20occurrence%20of%20MRSA%20bacteria_041012.aspx)

2011 年、デンマークではメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) の新規感染者数が増

加し、過去 25 年以上を通して最多となった。この増加は主に、病院とは無関係の健康な者での増加であった。

2011 年の MRSA 陽性のブタ群の数は 2010 年と同程度であったが、とちく場ではいわゆるブタ MRSA (pig MRSA) に感染したブタの数が大幅に増え、またブタ MRSA に感染したヒトの数も増加していた。これらの詳細は、デンマーク抗菌剤耐性モニタリングおよびリサーチプログラム (DANMAP) の 2011 年度サーベイランス報告書に記載されている。デンマークの MRSA 感染者数は増加し続けているが、他の諸国と比較すると感染率は依然として低い。

#### 病院では MRSA ガイドラインが機能

MRSA の新規感染者は増え続け、2011 年には 2010 年より 18%増加して 1,292 人となり、過去 25 年以上の間で最多であった。2009 年から 2010 年には 34%増加しており、2011 年にもこの増加の傾向が続いている。

増加したのは主に市中感染者であった (2010 年の 578 人に対し 2011 年は 751 人)。全感染者の約 12%がブタとの接触歴を有していたが、多くの感染者において既知のリスク要因は認められなかった。国外で感染した者も増加したが、院内感染者は前年と同様少なかった (2010 年の 62 人に対し 2011 年は 61 人)。

#### ブタ MRSA 陽性率が上昇

2011 年には約 80 カ所の養豚場のブタと、とちく場に搬送された約 800 頭のブタおよび 180 頭のウシについて MRSA 感染の検査が行われた。ウシから MRSA は検出されなかったが、ブタ群の陽性率は 16%で 2010 年と同程度であった。

とさつ時のブタ個体の MRSA 陽性率は 44%で、同様の調査が行われた前回 2009 年の陽性率より高かった。このことは、MRSA 陽性のブタ群においてブタ個体の陽性率が前回より高かったことを示唆している。これは、ブタの搬送からとさつまでの間に、MRSA がより高頻度にブタ間で伝播したことを意味する。

いわゆるブタ MRSA (MRSA CC398) の感染者は、2010 年の 109 人から 2011 年には 164 人に増加した。2011 年には、MRSA CC398 感染者は全 MRSA 感染者の 12.5%を占めた。

#### MRSA ガイドラインの改訂

MRSA CC398 の感染者が増加していることから、今秋に発行予定の医療従事者向けの MRSA ガイドラインの改訂版にはリスク要因として「生きているブタとの接触」が追加されている。

- 
- 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/>

## サルモネラ汚染の可能性のある生のアーモンドに関する注意喚起

Warning and advice on raw almonds and possible *Salmonella* contamination

23 October 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/23october2012warning5699.cfm>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、一部の生アーモンドにサルモネラ汚染の可能性があると、消費者に当該製品の確認を促している。州、準州および連邦政府の当局は、一部のバッチの生アーモンドに関連したサルモネラ胃腸炎アウトブレイクを調査している。このアウトブレイクに関連して 2 件の回収が実施されており、1 件は Woolworths 社による全国的な回収で、別の 1 件は Flannerys 社によるクイーンズランド州南東部における回収である。

回収対象は、「Woolworths Almond Kernels」として販売された製品（賞味期限 (best before date) は 05/02/13、06/04/13、07/04/13、12/04/13）、および「Flannerys Own Almonds」として販売された 500g および 1kg 入りのジッパー付き密閉袋包装の製品（賞味期限は 02/07/13～05/10/13）で、供給業者は Select Harvests 社であった。消費者は、自宅にあるアーモンド製品のブランド名を確認し、回収対象製品である場合は食べ残しをすべて廃棄するか購入店に返品すべきである。入手先が確認できないアーモンドも廃棄対象とすべきである。これらの回収は 10 月上旬に発表されたが、生アーモンド製品は後日使用するために購入されることが多いため、消費者は自宅の食料庫を慎重に確認する必要がある。生アーモンドは表皮が茶色いことで特定できる。ローストアーモンド（表皮は茶色いが「ロースト」とラベル表示がある）、加工アーモンドやアーモンド含有加工製品は、本回収の対象ではない。

これらの回収対象製品に関連し、サルモネラ症患者（確定、疑い）が 6 つの州・準州から計 27 人報告されている。

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室