

食品安全情報（微生物） No.23 / 2012（2012.11.14）

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. Wegmans Food Markets 社が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるサラダ製品の回収を発表（患者 16 人発生）

【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. ウィスコンシン州の食肉会社が特定危険部位（SRM：Specified Risk Material）混入の可能性のある牛の舌を回収

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 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 11 月 8 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 11 月 1 日付更新情報）

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. XL Foods 社の操業再開に関する更新情報

【[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. 人獣共通感染症、抗菌剤耐性および食品由来疾患アウトブレイクのモニタリング法の統一
2. 食品および飼料における新興リスクの特定に関する欧州食品安全機関（EFSA）の取り組み：これまでの実績および今後への期待

【[Eurosurveillance](#)】

1. 2012 年 7 月からオランダで発生しているサルモネラ（*Salmonella Thompson*）アウトブレイク

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 下院環境・食料・農村地域委員会（EFRA）の DSM（desinewed meat）に関する提言への英国政府の対応
2. 英国食品基準庁（UK FSA）が公表した最新の各種調査研究の成果の概要

【[アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）](#)】

1. アイルランドで初めて報告された家畜関連 MRSA 株感染患者
2. 2012 年に水由来のベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染アウトブレイク件数が増加

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)](#)】

1. オランダの家禽におけるカンピロバクターのモニタリングデータの分析

【[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 : US Food and Drug Administration)

<http://www.fda.gov/>

Wegmans Food Markets 社が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるサラダ製品の回収を発表 (患者 16 人発生)

Wegmans Food Markets, Inc. Announces Recall of 5 oz. and 11 oz. Organic Spinach & Spring Mix Blend - May be Contaminated with *E.coli* O157:H7

November 2, 2012

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm326782.htm>

Wegmans Food Markets 社は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるとして、同社ブランドのサラダ製品「Organic Spinach and Spring Mix」約 31,000 ポンド (約 14 トン) を回収している。回収対象は、5 オンス (約 142 g、UPC 77890 16437) と 11 オンス (約 312 g、UPC 77890 16411) のプラスチックケース入り製品で、2012 年 10 月 14 日～11 月 1 日にニューヨーク、ペンシルバニア、ニュージャージー、バージニア、メリーランドおよびマサチューセッツの各州の店舗の青果売り場で販売された。当該製品は、State Garden 社 (マサチューセッツ州 Chelsea) が Wegmans 社に供給したものである。この製品は、ニューヨーク州で報告された大腸菌 O157:H7 感染患者 16 人に関連している。

本製品が大腸菌 O157:H7 感染患者に関連している可能性があることが明らかになってから、Wegmans 社はニューヨーク州保健局および同州農業・市場局と緊密に協力し対応している。

検査結果では、患者に関連しているのは消費期限 (use-by-date) が 10 月 23 日 (October 23) の製品のみであることが示唆されたが、同社は予防措置として全ての日付コードの製品を回収しており、同社の会員カードを利用して当該製品を購入した全ての顧客に電話連絡を行っている。

(関連記事)

米国食品医薬品局 (US FDA) とニューヨーク州当局が大腸菌 O157:H7 感染患者発生を調査

FDA Collaborates with New York State Officials to Investigate *E.coli* O157:H7 Illnesses
November 3, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm326789.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/> (FDA CORE Network)

- 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/>

ウィスコンシン州の食肉会社が特定危険部位 (SRM : Specified Risk Material) 混入の可能性のある牛の舌を回収

Wisconsin Firm Recalls Beef Tongues That May Contain Specified Risk Materials

Nov. 9, 2012

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall_073_2012_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、全ての月齢のウシから除去することが規則で定められている扁桃が完全に除去されていない可能性があるとして、Black Earth Meat Market 社が約 99 ポンド (約 45 kg) 分の牛の舌を回収していると発表した。

対象製品は、2012 年 10 月 8、11、17 および 18 日に製造された「Black Earth Meats Natural Beef Tongue」および「Black Earth Meats Local Beef Tongue」で、様々なサイズの容器に入っている。これらの製品には、USDA 検査印の内側に施設番号「Est. 34379」が表示されており、ウィスコンシン州のレストランとイリノイ州の流通業者の各 1 カ所に出荷された。

この問題は、同施設における定期的な食品安全検査の際に明らかになった。ウシの扁桃は特定危険部位 (SRM : Specified Risk Material) と考えられており、FSIS の規則により全ての月齢のウシから除去することが義務付けられている。SRM は、牛海綿状脳症 (BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy) に感染したウシにおいて感染因子を含有することが明らかになっている組織、および感染力を持つ可能性があるこれらの組織と密接に関連する部位である。したがって FSIS は、ヒトが BSE 感染因子に暴露する可能性を最小限に抑えるため、食品に SRM を使用することを禁止している。回収対象製品に関連してとさつされたいずれのウシも BSE の徴候は示していなかった。

-
- 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

<http://www.cdc.gov/>

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 11 月 8 日付更新情報)

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

November 8, 2012

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

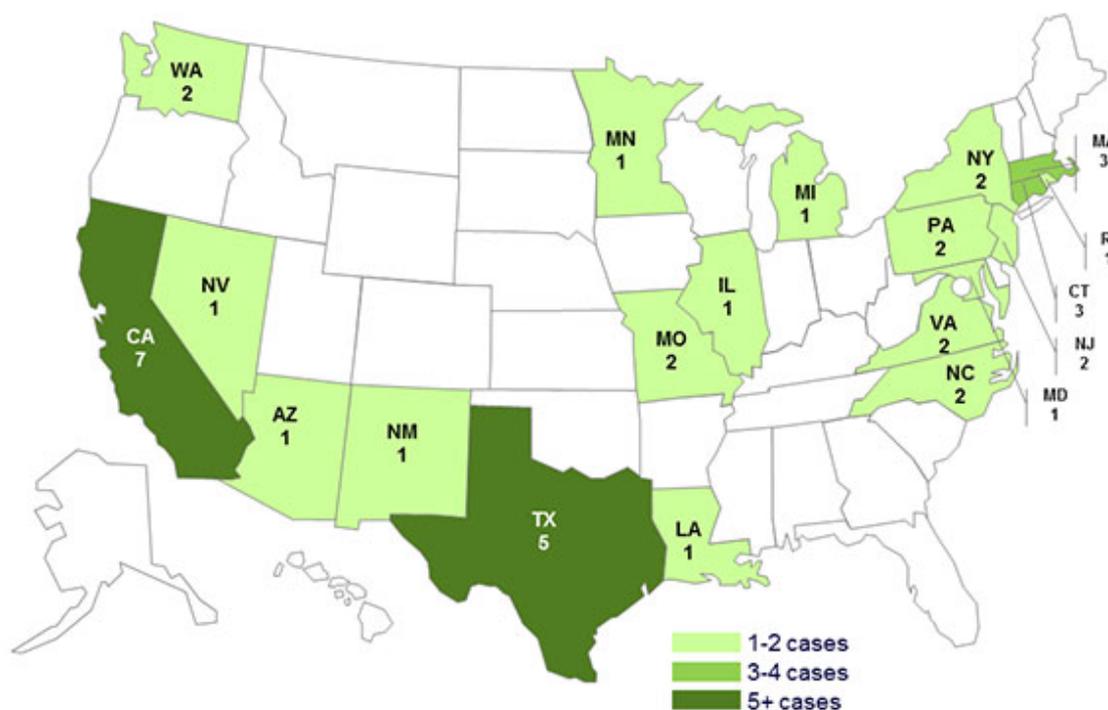
患者数の更新

サルモネラ (*Salmonella* Bredeney) アウトブレイク株感染患者は、2012年11月7日時点で20州から計41人が報告されている(図)。新規患者は10月19日以降にニューヨーク、ノースカロライナおよびバージニアの各州から1人ずつ報告された。

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6歳で、患者の63%が10歳未満である。また患者の60%が男性である。情報が得られた36人のうち10人(28%)が入院した。死亡者は報告されていない。

新規患者数は、8月のピーク以降は大幅に減少しているが、回収開始後も対象製品を喫食した人の中から患者が複数報告されている。これらの対象製品の多くは保存可能期間が長い。回収対象製品が自宅にあることに気付かず喫食してしまう消費者がいると、アウトブレイクが低レベルで数カ月間継続することもあり得る。

図：サルモネラ (*Salmonella* Bredeney) アウトブレイク株感染患者数 (2012年11月7日までに報告された患者、n=41)



調査の更新情報

ニュージャージー州保健局 (NJDOH)、バージニア州総合検査機関 (DCLS) およびワシントン州農務局 (WSDA) の検査機関が実施した検査により、患者自宅から採取された

開封済み瓶詰ピーナツバター製品「Trader Joe's Valencia Creamy Peanut Butter」から *S. Bredeney* アウトブレイク株が検出された。

(食品安全情報 (微生物) No.22 / 2012 (2012.10.31) US CDC、CFIA、No.21 / 2012 (2012.10.17) 、No.20 / 2012 (2012.10.03) US FDA、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 11 月 1 日付更新情報)

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

Updated: 1 November 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	6
ブリティッシュ・コロンビア	3*
計	17

*1 人はカナダへの旅行者

(食品安全情報 (微生物) 本号 CFIA、No.22 / 2012 (2012.10.31) PHAC、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/>

XL Foods 社の操業再開に関する更新情報

Update on the Resumption of Operations at XL Foods Inc.

2012-11-03

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/xl-foods/resumption-of-operations/eng/1351974760185/1351975012237>

2012年10月29日に、カナダ食品検査庁 (CFIA) による強化サーベイランスおよび拡充された検査プロトコルの下、XL Foods 社の製造施設 (施設番号 38) はとさつおよびその他の操業を再開した。

CFIA の検査官は、ウシの荷降ろし・スクリーニング、作業前検査、とさつ、とたいのカット・加工など、同施設内で行われる作業を厳密に監視した。CFIA は、操業再開後の最初の1週間を通じ、同施設の全体的な食品安全管理が効果的に施行されていたと判断した。

通常操業がしばらく実施されていなかった施設においては予想されていたことであったが、同施設の操業再開以降、同社への CFIA による是正措置要求書 (CAR) の新規の発行につながった所見がいくつかあった。それらは以下の通りであった。

- ・ 処理室のパイプの結露
- ・ 消毒装置の水が高温に保たれていなかった
- ・ 食肉カットエリアが適切に洗浄されていなかった
- ・ 作業員ブーツの洗浄用消毒マットに消毒液が入っていなかった

CFIA は、これらの懸念に対処するため、以下のような迅速な対応をとるよう同施設の運営者に指示した。

- ・ 汚染の可能性がある製品をレンダーリング用として処理
- ・ 消毒装置の正しい使用法の即時遵守
- ・ 食肉カットエリアの洗浄および消毒
- ・ ブーツマットへの消毒液の補充

CFIA はまた、長期的にこれらの問題にどのように対処し、将来のリスクを低減するのかをまとめた是正措置計画を提出するよう同社に求めた。同社は、是正措置計画書を提出し、当面の適切な措置が直ちに実施された。CFIA は、同社の長期的な予防措置計画をレビューしており、それらの効果的な実施を検証する予定である。

CFIA は、同施設の操業のモニタリングのほか、数日中に検査機関から届く予定の同社および CFIA による製品検査の結果についても分析を行っていく。牛の切り落とし肉およびひき肉は、CFIA と同社による全ての検査の結果を CFIA がレビューし、承認するまで同社施設内に留め置きされる。

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC、No.22/2012 (2012.10.31) PHAC、CFIA、No.21

/ 2012(2012.10.17) USDA FSIS、PHAC、CFIA、No.20 / 2012(2012.10.03) USDA FSIS、CFIA 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

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10月29日～11月9日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

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、米国産大豆ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ、ベトナム産冷蔵ミントの大腸菌 (330/170/100/700/30 CFU/g)、イタリア産冷蔵二枚貝の大腸菌 (790 MPN /100g)、ベトナム産バジルリーフの大腸菌 (50/240/250/130/180 CFU/g)、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))、デンマーク産原材料使用のスウェーデン産ニンニク・コショウ付き冷蔵豚肉のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体 1/5 陽性)、チリ産原材料使用のスペイン産スモークニジマス切り身のリステリア (*L. monocytogenes*、3,400～82,000 CFU/g)、イタリア産冷蔵リコッタチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産ムール貝の大腸菌 (920 MPN/100g)、バングラデシュ産冷凍加熱済みブラックタイガーエビのコレラ菌 (25g 検体陽性)、デンマーク産原材料使用のスウェーデン産冷蔵ミックスサラダのサルモネラ (*S. Szentes*、25g 検体陽性)、ドイツ産モッツァレラチーズのカビ、フランス産冷蔵鶏胸肉のカンピロバクター属菌など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

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)、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、イタリア産ペットフードのサルモネ

ラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵チョコレートムースのカビ、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵アンコウの寄生虫 (*Pseudoterranova*)、ポーランド産冷凍乾燥粉末イチゴの昆虫 (幼虫、蛾)、フランス産サバのアニサキス、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)、ドイツ産肉ミールのサルモネラ属菌 (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)、ポルトガル産冷凍タコの昆虫 (ハエ)、リトアニア産冷凍牛脂のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産皮つきゴマのサルモネラ (*S. Agona*、*S. Mbandaka*、サルモネラ属菌、いずれも 25g 検体陽性)、ウクライナ産マスタード種子の異臭とダニ (生存、死骸)、ベラルーシ産菜種搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産殻むき松の実のサルモネラ属菌、インド産スイートペッパーの欠陥包装と昆虫、インド産ショウガの欠陥包装と昆虫、トルコ産レーズンのカビ (15,000 CFU/g)、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)、カナダ産豆のカビなど。

警報通知 (Alert Notification)

タイ産犬用餌のサルモネラ (*S. Ohio*、サルモネラ属菌、ともに 25g 検体陽性)、アイルランド産カキ (フランス経由) のノロウイルス (I 型、II 型)、イタリア産牛肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、オランダ産冷凍丸鶏のサルモネラ (*S. Enteritidis*、ファージ型 4b)、中国産冷凍加熱済み鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産鶏肉入り RTE パスタのリステリア (*L. monocytogenes*、< 10 CFU/g)、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)、オランダ産冷蔵子牛肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産カレー粉 (オランダ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産生乳チーズによる食品由来アウトブレイク (*S. Dublin*) の疑い、レバノン産ゴマペーストのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、中国産冷凍角切りイチゴの A 型肝炎ウイルス (25g 検体陽性)、ベルギー産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O103)、ベルギー産ハムのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産スモークマスのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、エジプト産有機スペアミント (デンマークで包装) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ハンガリー産スイートパプリカ粉のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、ポルトガル産の生鮮チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、1,400; 3,100 CFU/g)、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)、ベルギー産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、460 CFU/g)、フランス産液状卵白 (英国経由) のサルモネラ (group D)、フランス産冷蔵カキの大腸菌 (30,000 MPN/100g)、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)、ポーランド産冷凍牛切り落とし肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*、*stx2*・*eae*/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. 人獣共通感染症、抗菌剤耐性および食品由来疾患アウトブレイクのモニタリング法の統一

Harmonisation of monitoring zoonoses, antimicrobial resistance and foodborne outbreaks

EFSA Journal 2012;10(10):s1013

Published: 18 October 2012

<http://www.efsa.europa.eu/cs/Satellite/en/efsajournal/specialissues.htm> (特集目次)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/as1013.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/s1013.htm>

【欧州食品安全機関 (EFSA) は、EFSA Journal の特集号として”Special Issue: Scientific achievements, challenges and perspectives of the European Food Safety Authority: Taking stock of the 10 years activities and looking ahead (EFSA が過去 10 年間に達成した科学的成果、挑戦、および今後の見通し)”を刊行した。以下にその中から一部の記事を紹介する。】

欧州連合 (EU) レベルで生物学的ハザードに関する情報の適切な分析および解釈を行うためには、モニタリングおよび報告の方法を EU 加盟国で統一することが極めて重要である。人獣共通感染症、抗菌剤耐性および食品由来疾患アウトブレイクについて EU 加盟各国が提出するデータは、EFSA が発表したモニタリングおよび報告の方法に関する技術仕様や、EU 法規、EFSA の調査研究プロジェクトの成果報告などによりその比較可能性および質が向上してきた。EFSA が発表した技術仕様は、ベロ毒素産生性大腸菌、エルシニア菌 (*Yersinia enterocolitica*)、および食品と動物における抗菌剤耐性のモニタリング、また食品由来疾患アウトブレイクの報告をカバーしている。調査研究プロジェクトの成果として EFSA に提出された報告書では、食品由来寄生虫、Q 熱、狂犬病のモニタリング、および食品中の人獣共通感染病原体の全国サーベイランスの実施について提言がなされている。このような技術仕様や報告に従って、加盟国はリスクベースのモニタリングを実施し、動物および食品におけるサーベイランスを立案している。EFSA は、人獣共通感染病原体のモニタリング法の統一を今後も順次進めていく予定である。

2. 食品および飼料における新興リスクの特定に関する欧州食品安全機関（EFSA）の取り組み：これまでの実績および今後への期待

EFSA's approach to identifying emerging risks in food and feed: taking stock and looking forward

EFSA Journal 2012;10(10):s1015

Published: 18 October 2012

<http://www.efsa.europa.eu/cs/Satellite/en/efsajournal/specialissues.htm> (特集号目次)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/as1015.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/s1015.htm>

【欧州食品安全機関（EFSA）は、EFSA Journal の特集号として”Special Issue: Scientific achievements, challenges and perspectives of the European Food Safety Authority: Taking stock of the 10 years activities and looking ahead（EFSA が過去 10 年間に達成した科学的成果、挑戦、および今後の見通し）”を刊行した。以下にその中から一部の記事を紹介する。】

欧州食品安全機関（EFSA）の新興リスクユニット（Emerging Risks Unit）は、新興リスクを特定する能力を確立するための EFSA の様々な取組みを統括している。2010～2012 年の 18 カ月間に新興リスク特定のプロセスについて試行と改善が行われた。具体的には、新興リスクを特定するための手順の実行、一部データソースの評価、情報収集のためのツールの試験、情報共有のための情報ネットワークの統合、および方法論的枠組みの構築などが行われた。また、専門家の判断を重視したアプローチにより、今後取り組むべき具体的な課題と活動が特定された。すなわち、欧州連合（EU）域内の気候変動と穀物のアフラトキシン汚染に関する調査研究、栄養ドリンク（energy drink）の喫飲に関する欧州規模の実態調査、化学薬品混合物のヒトにおけるリスク評価に関するタスクフォース、ミツバチの健康問題に関する EFSA 内タスクフォース、食品・飼料のリスク評価にオミックス技術がもたらす効果の推定の研究などである。このような今後の活動は、各課題から実際に新興リスクが生じるかどうかを判断するために有用である。概して、データの大幅な不足と評価プロセスでの不確実性の問題から、新興リスクの特定には高度の専門知識が必要である。新興リスクについての方法、データおよび評価の情報交換に関しては、効果的なネットワーク構築が必須である。今回試行したシステムは、新興リスクとなり得る問題を特定する能力をある程度備えていた。これまでに、大量データの収集とフィルタリング、および新興リスクに関する情報ネットワークの構築について有用な知見が得られてきた。次の段階としてなされるべきことは、新興リスクに関する常設ワーキンググループの設置、EU 加盟国および関係者との連携の強化、改訂された方法論的枠組みの更なる最適化、特定された各課題に関するプロジェクトの完了などである。

●Eurosurveillance

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

2012年7月からオランダで発生しているサルモネラ (*Salmonella* Thompson) アウトブレイク

Outbreak of *Salmonella* Thompson in the Netherlands since July 2012

Eurosurveillance, Volume 17, Issue 43, 25 October 2012

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20303>

概要

オランダでサルモネラ (*Salmonella* Thompson) アウトブレイクが発生し、被害が広がっている。2012年8月2日～10月19日に確定した患者は計866人である。患者の年齢中央値は44歳(範囲は0～95歳)、63%が女性であり、36%が入院した。症例群とこれにマッチさせた対照群について症例対照研究を行った結果、スモークサーモンが原因食品として示唆された。1製造業者由来のスモークサーモン9バッチのうち4バッチで*S. Thompson*が検出された。9月末に当該スモークサーモン全製品の回収が開始された。

2012年8月15日(第33週)、オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)は*S. Thompson*感染患者が増加していることを認識した。その2週前(第31週)に患者が4人発生しており、第33週には新規患者が11人検出された。オランダの*S. Thompson*感染患者数は通常、年間に4人前後であるため、アウトブレイク調査が開始された。

方法

疫学調査

症例患者の定義は、2012年8月以降に何らかの臨床検体から*S. Thompson*が培養され、これをRIVMが確認したオランダ居住者とした。発症前7日間の食品暴露を調査するため、8月16日から電話または対面形式で質問票による聞き取り調査を実施した。これにより、食品の喫食歴や購入場所だけでなく、ペットや下痢症患者との接触などの他の暴露因子に関するデータも得られた。臨床症状、発症日および入院日に関する情報も収集された。

症例対照研究では、症例患者1人につき年齢、性別および居住地をマッチさせた対照4人に類似の質問票を送付した。

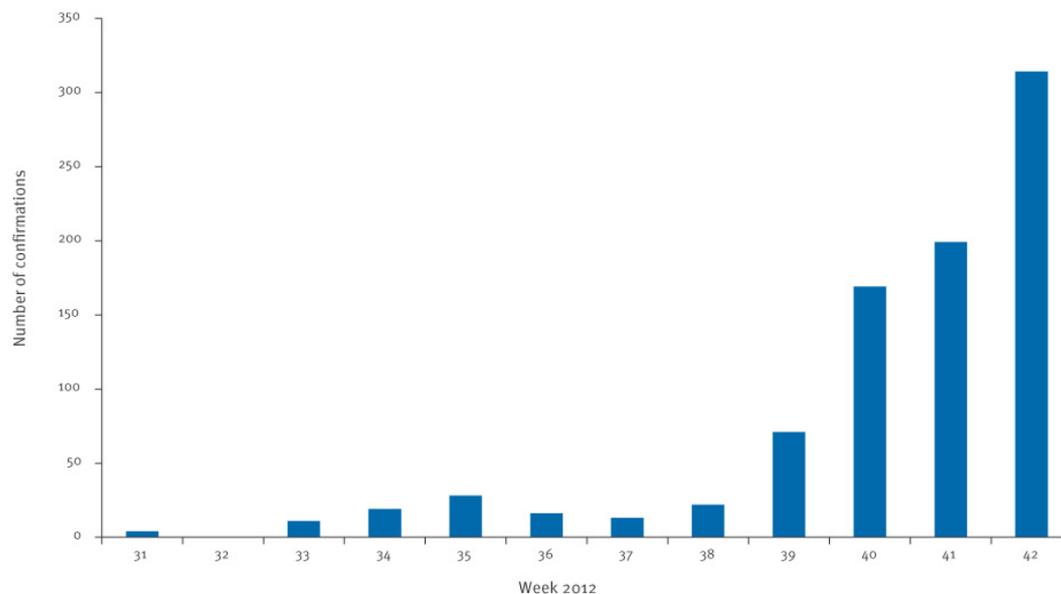
暫定結果

2012年8月2日～10月19日(第31～42週)に計866人の*S. Thompson*感染患者が確定し(図)、これらの患者はオランダ全域に分布していた。

図：確定週別のサルモネラ (*Salmonella Thompson*) 感染患者数 (オランダ、2012年8月2日～10月19日、n=866)

FIGURE 1

Cases of *Salmonella Thompson*, by week of confirmation, the Netherlands, 2 August–19 October 2012 (n=866)



患者は63%が女性で、年齢中央値は44歳(範囲は0～95歳)であった。患者の10%が0～9歳で、16%が10～19歳であった。各地の保健当局が初期の患者184人と連絡を取った結果、111人(60%)から聞き取り調査の回答を得ることができた。入院に関する情報が得られた患者107人のうちでは36%が入院した。発症日が明らかになった患者192人は、6月20日～10月6日に発症していた。本アウトブレイクの原因として最も可能性の高い食品が特定され、メディアでも公表されたため、10月1日(第39週)以降に確定した患者には聞き取り調査が行われなかった。

アウトブレイクの原因食品が不明であったため、質問票への回答が新たに得られ次第、リスク因子の予備解析が実施された。最新の予備解析は9月24日に、症例80人と対照175人の回答にもとづいて実施された。その結果、薫製魚(特にスモークサーモン)の喫食頻度が対照群(28%)に比べて症例群(45%)で有意に高かった(調整オッズ比(aOR)7.3、95%信頼区間(CI)[2.4～22.0])。また、サラダの喫食頻度も対照群(11%)に比べて症例群(21%)で高かった(aOR 5.1、95% CI [1.2～21.4])。いくつかのスーパーマーケットが、購入場所として、対照群と比べて症例群から有意に高頻度に報告された。これらのスーパーマーケットの多くは同一の購買組織を通じて製品を仕入れていたことが明らかになった。

追跡調査

症例対照研究の予備解析の結果にもとづきオランダ食品消費者製品安全庁(NVWA)がスモークサーモンに関して追跡調査を実施した結果、同一の購買組織を通じて製品を仕入れていたスーパーマーケット、および多くの症例患者が名前を挙げた別のスーパーマ

ットが、スモークサーモンの全部または一部を同じ水産業者 1 社から購入していたことが明らかになった。9 月 26 日、NVWA はこの業者の製造施設に対し監査を実施し、スモークサーモン製品の様々なバッチの検体を採取した。9 バッチのうち 4 バッチの検体から *S. Thompson* が検出された。この結果を受け、9 月 28 日（第 39 週）、当該業者はすべてのスモークサーモン製品の回収を開始した。その 1 週間後、サラダなどその他のサーモン含有製品が回収対象に追加された。当該業者は NVWA の監督下に汚染経路を調査中である。

国際的な調査

2012 年 8 月 23 日、欧州疾病予防管理センター（ECDC）が運営する疫学情報共有システム（EPIS）を通じて欧州連合（EU）加盟各国に緊急の問合せが行われた。加盟各国は、国内の *S. Thompson* 感染患者の増加の有無について報告をするよう要請された。加盟 18 カ国から回答があったが、増加したという報告はなかった。米国では本アウトブレイク株と PFGE パターンの区別がつかない *S. Thompson* 株の感染患者のクラスターが調査されているが、米国の患者クラスターが本アウトブレイク、魚製品の喫食、およびその他の暴露因子とどのように関連しているかはまだ特定されていない。

本報告に含まれるデータは 2012 年 10 月 19 日までのものであり、この時点で本アウトブレイクは継続中であったと考えられる。10 月 25 日時点の暫定患者数は、本アウトブレイクが終息した可能性を示している。

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

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

1. 下院環境・食料・農村地域委員会（EFRA）の DSM（desinewed meat）に関する提言への英国政府の対応

Government response to EFRA committee on DSM

16 October 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/oct/response-dsm#.UH3kV7TDVJA>

DSM（desinewed meat）は、低圧技術を用いて動物の骨から食肉を回収して製造される製品で、外見はひき肉によく似ている。

2012 年 3 月、欧州委員会（EC）は英国の DSM 製造業者への監査を行い、英国でのウシ、ヒツジおよびヤギ（反芻動物）の骨からの DSM 製造の中止と、ブタおよび家禽（非反芻動物）の骨から製造された DSM の機械分離肉（MSM）としての分類・ラベル表示を要請した。EC の見解は、DSM は欧州連合（EU）の単一市場の法律に適合しないというものであった。

英国が EC の要請に応じなければ、ひき肉や MSM などの英国の特定の食肉製品に関して EU 規模の規制が実施されており、英国の食肉業界に対し、費用・風評の両面で重大な悪影響を及ぼしかねなかった。

英国政府は EC からの要請に応じ、DSM の製造・ラベル表示の停止措置を導入した。反芻動物の骨に由来する DSM の製造は 2012 年 4 月末までに中止し、非反芻動物の骨に由来する DSM は 2012 年 5 月末までにラベル表示を MSM と改めた。

英国下院の環境・食料・農村地域 (EFRA) 委員会は、DSM の製造・ラベル表示の停止をめぐる状況に関する調査を開始し、2012 年 7 月 24 日に報告書を発表した。英国政府はこの報告書の提言に対し、保健大臣が 10 月 16 日に国会に提出した文書で回答した。

2. 英国食品基準庁 (UK FSA) が公表した最新の各種調査研究の概要

Latest research published by the FSA

1 November 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/nov/FSAresearch-Oct12#.UJMb5rTDVJA>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、2012 年 8~10 月に公表した各種調査研究報告書の概要を発表した。この中から、微生物関連として、スコットランドでの燻製魚製品の製造に関する調査研究の概要を紹介する。

スコットランドにおける燻製魚製品の製造に関する調査研究

FSA が以前実施した調査で、冷燻魚製品では低レベルのリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の頻度が高いことが確認された。しかし、汚染のほとんどはそのまま喫食可能な (ready to eat) 食品の法定基準値である 100 CFU/g 以下である。

リステリアは日常的に環境中に分布する病原菌で、魚でも普通に存在していることが多い。また、魚の加工や燻製施設で一般的に見られる湿潤な環境中で生残しやすい。

この調査研究プロジェクトの全体的な目的は、以下の通りである。

- ・燻製魚業界の製造業者による現行の *L. monocytogenes* 管理対策をレビューする
- ・加工チェーン (漁場から最終製品まで) における重要なリスク部分とその管理対策における問題点を特定する
- ・*L. monocytogenes* 汚染の重点リスク部分およびそのモニタリングと管理対策に関する情報を食品ビジネス経営者および地域の食品規制機関に提供する

● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland : Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

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

1. アイルランドで初めて報告された家畜関連MRSA株感染患者

First Irish report of livestock-associated MRSA strain

Epi-Insight, volume 13 issue 10

October 2012

<http://ndsc.newsweaver.ie/epiinsight/1c8fwftl674?a=2&p=28075685&t=17517804>

家畜関連のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) で最もよく知られている遺伝子型は ST398 である。欧州の一部の国では MRSA ST398 はブタ、ブタ関連の従事者とその家族で保菌率が高いが、アイルランドではこれまでに動物でもヒトでも感染例は報告されていない。本報告は、同国で初めての MRSA ST398 感染患者発生について記載している。この患者は農村地域の介護施設に住む高齢の男性で、2009 年に地域の病院に入院して MRSA のスクリーニング検査を受けたところ、鼻腔スワブから MRSA (分離株 1) が検出されたことから、除菌治療を受けた。その後、2009 年～2011 年初め頃の入院中に数回行われたスワブのスクリーニング検査では MRSA 陰性であった。2011 年 10 月に再入院した際のスクリーニング検査では鼻腔スワブおよび会陰スワブは MRSA 陰性であったが、咽頭スワブから MRSA が検出された (分離株 2)。

この患者から分離された MRSA 2 株のタイピングを行ったところ、両株は互いに明らかに異なっていた。分離株 1 はアイルランドの病院で最も頻繁にみられる株と類似しており、AR-PFG 型が 06-01 (アンピシリン、酢酸カドミウムおよびシプロフロキサシン耐性) で、*spa* 型が t032 (推定遺伝子型 ST22-MRSA-IV) であった。分離株 2 は稀な AR 型を示し、ゲンタマイシン、カナマイシン、トブラマイシン、テトラサイクリンおよびトリメトプリムに耐性であった。分離株 2 は制限酵素 *Sma*I による PFGE 検査では分類不能であり、以前に報告された ST398 株と同じ性状が認められた。また、ST398 と関連のある t011 の *spa* 型を示し、DNA マイクロアレイ解析でこれが確認され、CC398 および SCC*mec* IV 型に分類された。*pvl* 遺伝子 (今までに少数の ST398 株で報告されている) を含め、毒素遺伝子は検出されなかった。

この患者は介護施設に入る前にパートタイムでウシの飼育の仕事に携わっていた。しかし、この患者から最初に分離された MRSA 株は MRSA ST398 ではなかった。そのため、1 回目の入院中または介護施設にいる間に MRSA ST398 に感染した可能性がある。患者は介護施設にいる間に動物と接触したことはなく、介護施設を訪れた患者の家族にも動物との接触はなかった。しかし、当該介護施設は農村地域にあることから、患者と動物との関連を完全に除外することはできない。この施設の職員および他の入居者について動物との接触に関する詳細は不明であった。MRSA ST398 の感染源として他に考えられるものは、これまでに報告されたことのある豚肉、牛肉、子牛肉、ラム肉および鶏肉などの生肉製品やモッツァレラチーズである。

今回の症例はアイルランドで初めて報告された MRSA ST398 感染患者であり、感染源は特定できなかったが、*spa* 型 t011 の MRSA ST398 のウシ、鶏およびブタ由来株と今回の

分離株との類似性に注意することは重要である。近年報告された CC130 などの MRSA の新興株も、ウシから人に伝播したと考えられている。欧州には農場での仕事や居住が MRSA 感染のリスク要因と考えられている国があるが、このことはアイルランドのガイドラインには記載されていない。動物および食品への伝播のリスクのみでなく、ヒトへの、およびヒト-ヒト間での伝播のリスクがあることから、アイルランドの動物およびヒトから MRSA ST398 株を迅速に検出することが最も重要である。ST398 アウトブレイクが発生した国は複数あり、ヒト-ヒト感染が可能であることが示されている。アイルランドでこの株の分離例が増加した場合には、その伝播を防ぐために感染予防策および管理対策の強化が必要となる。そのような対策の一つとして、MRSA 感染高リスク者に行っている入院前スクリーニング検査を、家畜と接触のあった者やその家族にも行うことが考えられる。

2. 2012 年に水由来のベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染アウトブレイク件数が増加

Increase in number of waterborne VTEC outbreaks reported in 2012

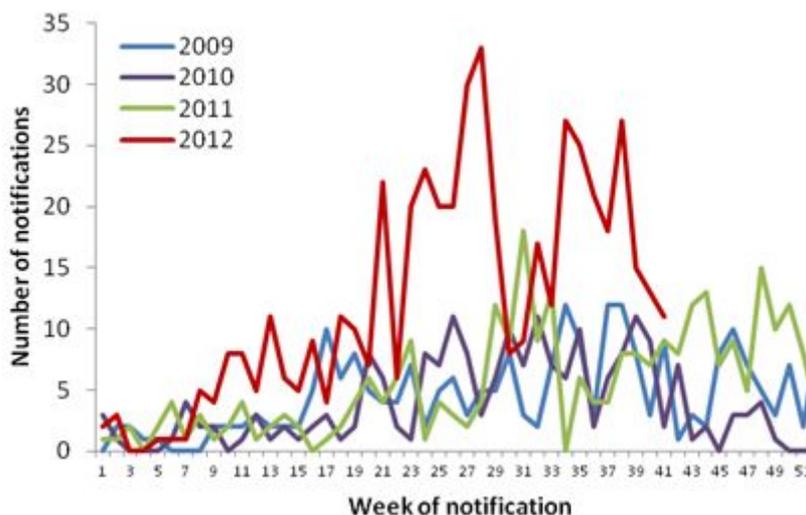
Epi-Insight, volume 13 issue 11

November 2012

<http://ndsc.newsweaver.ie/epiinsight/rfdmv5afksd?a=2&p=28981675&t=17517804>

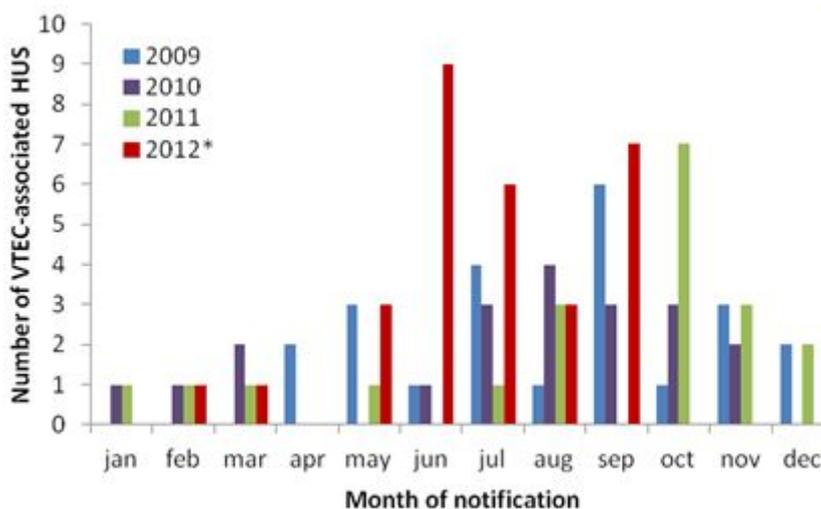
2012 年、アイルランドではベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染届出数が著しく増加した (図 1)。2009~2011 年の同時期の平均は 181 人であった (範囲は 178~184 人) のに対して、2012 年第 1~41 週 (10 月 12 日まで) の暫定 VTEC 感染届出数は 497 人であった。

図 1: ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) の週別および年別感染届出数 (アイルランド、2009~2012 年第 41 週)



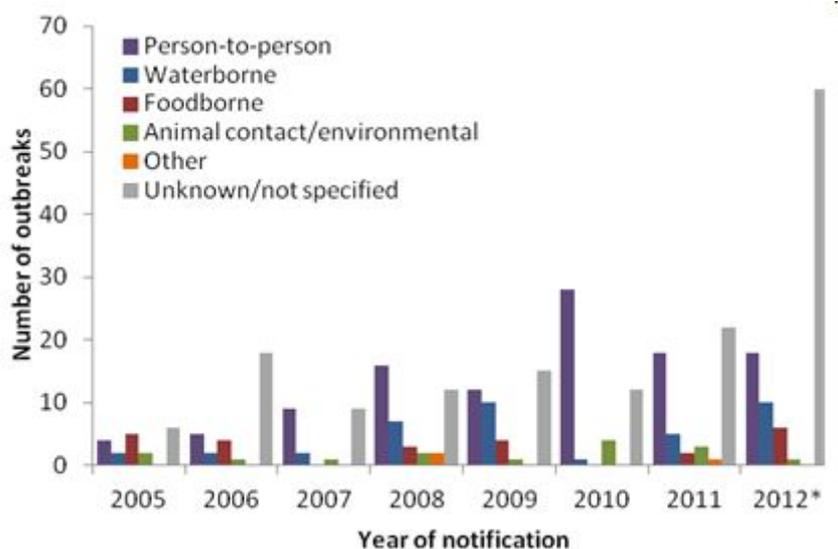
感染届出数の増加の理由は検査の対象が拡大されたことも一つであるが(特に O157 以外の血清群の VTEC)、VTEC 感染に関連した溶血性尿毒症症候群 (HUS) 患者の発生数の増加 (図 2) で裏付けられるように、実際に 3 月に始まって 6 月～7 月上旬および 9 月をピークとした感染者数の増加があったと考えられる。2009～2011 年の VTEC 関連 HUS 患者の年間届出数は平均 21 人 (範囲は 19～23 人) であったが、2012 年は 1～9 月の届出数が暫定 30 人であった。

図 2 : VTEC 関連の HUS 患者の月別届出数 (アイルランド、2009 年～2012 年 9 月)



2012 年第 1～41 週に報告された VTEC 感染アウトブレイク 95 件のうち、76 件が家族内アウトブレイク、19 件が一般アウトブレイク (小児施設関連の 11 件を含む) であった。図 3 は、2012 年第 1～41 週に届出された VTEC 感染アウトブレイクの件数を感染経路 (疑い) 別に表し、過去の年と比べたものである。これまでの年と同じく、最も多い感染経路はヒト-ヒト感染であった。ヒト-ヒト感染によるアウトブレイク 18 件のうち 14 件は家族内アウトブレイクで、4 件が小児施設関連の一般アウトブレイクであった。2012 年では現時点で 2 番目に多い感染経路は水由来である。2012 年より前で、水由来感染が疑われる VTEC 感染アウトブレイクの年間報告件数が最も多かった年は 2009 年であった (n=10)。しかし、2012 年は水由来感染とされる VTEC 感染アウトブレイクが既に 10 件報告されている。

図 3: VTEC 感染アウトブレイクの感染経路 (疑い) 別の年間届出件数 (アイルランド、2005 年～2012 年第 41 週)



私設水道由来の未処理または処理不十分の汚染水への暴露は、以前から VTEC 感染のリスク要因であると認識されており、特に豪雨の後にはリスクが上昇する。2012 年、アイルランドでは多くの地域で記録的豪雨があり、このことが水由来の VTEC 感染アウトブレイク件数の増加に関与した可能性が高い。

私設水道の水は公衆衛生リスクがあるため、責任者は管理・維持と汚染予防に関する規則に注意すべきである。豪雨の後の私設水道の水について、色・味・匂い等の性状に変化がみられる場合や、特に小児、高齢者、免疫機能が低下している者など被害を受けやすい人々が飲む場合、煮沸などの適切な処理を行う必要がある。私設水道（井戸等）に関する詳細な助言は下記のサイトから入手可能である。

<http://www.hpsc.ie/hpsc/A-Z/Gastroenteric/VTEC/VTECandwater/>

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

1. オランダの家禽におけるカンピロバクターのモニタリングデータの分析

Analyse monitoring data 'convenant *Campylobacter* aanpak pluimveevlees in Nederland'

2012-10-09

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330331005.html>

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、家禽肉におけるカンピロバクター汚染をヒトの罹患率に変換する客観的なリスク基準を適用している。これらのリスクは、食鳥処理場によって異なっており、この方法は汚染菌量の低減を目的とした個々の対策の効果を評価する際に有用である。

2008 年にオランダの家禽業界 (NEPLUVI に代表される) と健康・福祉・スポーツ省 (VWS) との間で結ばれた協定により、2008~2009 年に 16 カ所の食鳥処理場でブロイラーとたいを定期的に検査することが規定された。冷却後の皮および切り身肉 (fillet) でカンピロバクターの実際の菌数が測定された。夏季の数カ月間は、冬季と比べてカンピロバクター菌数が最大 10 倍に増加した。

食鳥処理場によって製品の汚染菌数に明らかな違いが観察された。食鳥処理場 16 カ所のうち 2 カ所では、リスクが高いことが明確に示された。またリスクの高い期間は必ずしも夏季と一致していなかった。これらにより、汚染菌数には食鳥処理場の一般的な衛生状態、またはブロイラー農場の高い汚染率などの別の要因が関連していることが示唆された。食鳥処理場 11 カ所が生産した食肉では汚染菌数が平均を下回っていた。

家禽業界は、施設の衛生状態の改善や器具の整備などの対策をすでに始めている。RIVM との連携により、同業界はこの調査を継続し、種々の対策の効果の分析をさらに進めていく予定である。

● 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 (47) (46)

7 & 6 November 2012

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ガーナ	11/6	Western 州	2 週間	63	0
	11/2	Ashanti 州	1 週間	26～	6
シエラレオネ	11/5	Southern 州	7/25～	392	19
ザンビア	11/6	Central 州	9 月～	55	
アンゴラ	10/15	Malanje 州	9～10 月		7～
インド	10/22	Karnataka 州		170～	4
中国	10/23	湖北省	10 月～	9	0
イラク	10/14	Kurdistan 地方 Kirkuk		272 15	4
ハイチ	11/3		11/2	約 430	
			10/30	500	
			10/29	457	
			2010 年の大 地震～	600,000～	7,500～
ドミニカ共和国	11/5	Espaillet 県		疑い 100～うち 35 確定	
		全国	2010 年 11 月 ～	26,253	408

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室