

# 食品安全情報（微生物） No.1 / 2013（2013.01.09）

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. 米国食品医薬品局（US FDA）が食品由来疾患の予防と安全な農産物のための新しい食品安全基準を提案：一般からの意見を募集

### 【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. 食品安全上の新規の問題に対処するための優先研究課題のリストを更新

### 【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. マンゴーに関連したサルモネラ（*Salmonella Braenderup*）感染アウトブレイク（最終更新）

### 【[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）

### 【[Eurosurveillance](#)】

1. 遺伝子型 II.4 の新しい変異株の出現に関連の可能性があるノロウイルス活動の 2012 年後半における世界的な上昇

### 【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 微生物学的リスクアセスメントに関する科学的ネットワークの年次報告書
2. 牛海綿状脳症および伝達性海綿状脳症に関する科学的ネットワークの年次報告書
3. 3A. ウシ科動物の食肉検査に関する技術ヒアリング報告書  
3B. 小型反芻動物の食肉検査に関する技術ヒアリング報告書  
3C. 飼育狩猟鳥獣の食肉検査で対象となるハザードに関する技術ヒアリング報告書  
3D. 単蹄類家畜の食肉検査に関する技術ヒアリング報告書

### 【[英国健康保護庁（UK HPA）](#)】

1. ノロウイルスの季節性流行に関する最新情報（2013 年 1 月 8 日付更新情報）
2. Havering ロンドン特別区で発生した食中毒の調査

### 【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 食品微生物学的安全性諮問委員会（ACMSF）の 2011 年次報告書

### 【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. 農場でのベロ毒素産生性大腸菌感染を防ぐための助言に関する小冊子を発行

### 【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. 食品中のウイルスの検出法とタイピング法の比較検討：A 型肝炎ウイルスおよびロタウイルス

### 【[ニュージーランド第一次産業省（MPI NZ）](#)】

1. 動物由来製品の全国微生物学的検査データベースプログラムの規格に関する通知（2012 年）

2. そのまま喫食可能な（RTE）食品におけるリステリア菌汚染対策のガイダンス文書を公表

**[【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/>

米国食品医薬品局 (US FDA) が食品由来疾患の予防と安全な農産物のための新しい食品安全基準を提案：一般からの意見を募集

FDA proposes new food safety standards for foodborne illness prevention and produce safety: Public encouraged to comment on new proposals

Jan. 4, 2013

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm334156.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、食品由来疾患の予防を推進する 2 つの新しい食品安全規則案を発表した。

米国で発生する食品由来疾患の実被害は甚大である。毎年国民の 6 人に 1 人が食品由来疾患に罹患する。このうち約 13 万人が入院し、3,000 人が死亡している。食品由来疾患を予防することで、公衆衛生の向上と医療費の削減が実現し、アウトブレイクや大規模回収による食品システムの大幅な損失が回避できる。

第 1 の規則案は、国内外の施設で製造され米国内で販売される食品の製造業者に対し、自社製品による食品由来疾患を予防するための正式な計画を作成するよう求めている。また、問題発生時の解決策を策定しておくことも求めている。FDA は、この規則案に関するパブリックコメントを募集している。FDA は、多くの食品製造業者に対し、連邦公報による最終規則の公布 1 年後にはこの新しい予防管理規則を遵守するよう提案しているが、中小および零細企業に対してはさらに猶予期間が与えられる予定である。

第 2 の規則案は、農場における農産物の生産および収穫のための強制力のある安全規則案であり、FDA はこれについても意見を募集している。この規則案は、果物と野菜の安全な生産・収穫のために科学およびリスクに基づく基準を提案するものである。

各規則案の詳細は以下サイトで閲覧可能。

Federal Register Notice for the Proposed Rule “Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food”

[http://www.ofr.gov/\(X\(1\)S\(v3yf3je4uhgifjgft2sscuim\)\)/OFRUpload/OFRData/2013-00125\\_PI.pdf](http://www.ofr.gov/(X(1)S(v3yf3je4uhgifjgft2sscuim))/OFRUpload/OFRData/2013-00125_PI.pdf)

Federal Register Notice for the Proposed Rule “Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption”

[http://www.ofr.gov/\(X\(1\)S\(v3yf3je4uhgifjgft2sscuim\)\)/OFRUpload/OFRData/2013-00123\\_PI.pdf](http://www.ofr.gov/(X(1)S(v3yf3je4uhgifjgft2sscuim))/OFRUpload/OFRData/2013-00123_PI.pdf)

- 
- 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/>

#### 食品安全上の新規の問題に対処するための優先研究課題のリストを更新

FSIS Updates Research Priorities to Address Emerging Food Safety Concerns

December 6, 2012

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR\\_120612\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_120612_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、規制対象である食肉、家禽肉および卵製品に関連した食品安全および公衆衛生上の流動的な問題と状況に対応するため、優先すべき研究課題のリストを更新した。FSIS 外部の研究者による科学的研究および研究資源は、FSIS の食品安全検査がフードチェーン全体にわたって既存および新興のリスクに対応していることを確認する内部研究者の取組みを補完している。

FSIS の優先研究課題のリストは、FSIS が規制対象とする製品の食品安全の追及に関心がある研究者への提案として発表されている。このリストは、米国農務省 (USDA) の国立食品農業研究所 (NIFA)、科学学術機関、民間財団などに食品安全研究の資金申請の準備をしている研究者にとって有用なガイダンスとなっている。また、食品安全に関する適切な研究テーマを探している教官や学生への提案にもなっている。FSIS は研究資金を供与する機関ではないが、FSIS の優先研究課題のリストは食品安全分野の研究の推進に役立っている。

FSIS の優先研究課題と合致する現在進行中の研究の例としては、10 大学の指導的研究者 14 人が関与する志賀毒素産生性大腸菌の研究があり、2012 年前半に 5 年間、計 2,500 万ドルの資金が NIFA から供与された。USDA の農業研究局 (ARS) は、七面鳥ひき肉中のサルモネラによる食中毒発生に必要な因子を特定する研究を開始した。

FSIS は、2011 年 12 月に初めて優先研究課題を公式に決定した。これは FSIS 内で行われた議論と関係機関や研究組織からのフィードバックの結果であった。FSIS の優先研究課題のリストは以下のサイトから入手可能。

[http://www.fsis.usda.gov/Science/Food\\_Safety\\_Research\\_Priorities/](http://www.fsis.usda.gov/Science/Food_Safety_Research_Priorities/)

(Food Safety Research Priorities, Last Modified: December 6, 2012)

---

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

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

#### マンゴーに関連したサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイク (最終更新)

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* illness related to mangoes

December 21, 2012

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

マンゴーに関連したサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイクは終息したと考えられ、カナダの各州および連邦の保健当局は調査を終了した。本アウトブレイクでは計 23 人の患者が発生し、最終報告患者の発症日は 2012 年 8 月 23 日であった。調査の結果、メキシコ産のマンゴーが本サルモネラ感染アウトブレイクの感染源であることが確認された。

(食品安全情報(微生物) No.21 / 2012(2012.10.17) US CDC、No.20 / 2012(2012.10.03) US FDA、No.19 / 2012(2012.09.19)US FDA、US CDC、No.18 / 2012(2012.09.05) PHAC、CFIA、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12月21日～2013年1月4日の主な通知内容

#### 注意喚起情報 (Information for Attention)

ドイツ産レタスのサルモネラ (*S. bongori*、25g 検体陽性)

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

ベルギー産肉骨粉のサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、インド産乾燥ドッグフードのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、ドイツ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体 1/50 陽性)、ロシア産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、イタリア産モッツァレラチーズの大腸菌 (350.000 CFU/g)、中国産麺の昆虫 (幼虫)、イタリア産有機菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Livingstone*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵大西洋サバのアニサキス、ポーランド産冷凍乾燥粉末イチゴの昆虫 (幼虫、蛾) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

トルコ産サルタナレーズンのカビと酵母菌、モーリタニア産魚粉の腸内細菌 (320 CFU/g)、アルゼンチン産冷蔵牛骨なし肉の志賀毒素産生性大腸菌、ブラジル産冷凍七面鳥肉のサルモネラ (*S. Saintpaul*、25g 検体 2/5 陽性)、トルコ産黄色ひよこ豆のローストのサルモネラ (*S. Agona*、1/5 検体陽性)、ガイアナ産砕け米の昆虫の幼虫 (ノコギリヒラタムシ、チャタテムシ、コクゾウムシ)、モロッコ産冷蔵マトウダイのアニサキス、トルコ産乾燥 wine fruit のカビ (13,000~30,000 CFU/g)、モロッコ産冷蔵オビレタチのアニサキス、インドネシア産ココナツ粉 (タイ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、モロッコ産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

### 警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍加熱済みスライス肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*、600 CFU/g)、アイルランド産冷凍牛ひき肉のサルモネラ属菌 (10g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵スモークターキーのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産冷凍ラビオリのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産各種チーズ (ヤギ、ヒツジ、ウシの乳) のリステリア (*L. monocytogenes*、190~4,500 CFU/g)、フランス産カキのノロウイルス (GI と GII、2/3 検体陽性)、中国産瓶詰めチリ入りゴマ油漬け豆腐 (オランダ経由) のセレウス菌 (>100,000 CFU/g) と酵母 (3,900 CFU/g)、ドイツ産香辛料入り加熱済み豚脇腹肉のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 4/5 陽性)、アイルランド産カキ (オランダ発送) のノロウイルス (3/4 検体陽性)、ルーマニア産冷凍鶏胸肉 (オーストリアとドイツ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、イタリア産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、5,500 mg/kg - ppm) など。

---

### ● Eurosurveillance

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

## 遺伝子型 II.4 の新しい変異株の出現に関連の可能性のあるノロウイルス活動の 2012 年後半における世界的な上昇

Indications for Worldwide Increased Norovirus Activity Associated with Emergence of a New Variant of Genotype II.4, Late 2012

Eurosurveillance, Volume 18, Issue 1, 03 January 2013

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20345>

### 要約

2012年後半にノロウイルスの活動が世界的に上昇している。NoroNet ネットワークを通じて共有されている分子生物学的データは、この上昇がノロウイルス遺伝子型 II.4 の新しい変異株 (Sydney 2012) の出現と関連していることを示している。医療機関は今シーズンのノロウイルスの深刻な流行に対し準備を整えるべきである。

### 本文

英国、オランダおよび日本では、疫学サーベイランスおよび検査機関サーベイランスにより、2012年後半のノロウイルスの活動が昨シーズンに比べ高レベルであることが示されている。同様にオーストラリア、フランスおよびニュージーランドでも、未発表データによればウイルス活動の上昇がみられている。現段階では大部分の国でノロウイルスのサーベイランスがまだ限定的な時期なので、これらの国における上昇が今シーズンの流行の開始を示しているのか、または実際に患者数の純増を伴っているのかを判断するのは難しいが、英国については後者に該当すると考えられる。2012年11月29日、12月4日および6日に ProMED-mail (<http://www.promedmail.org>) は、イングランドの病院でノロウイルス感染アウトブレイクの件数が大幅に増加したこと、イングランドおよびウェールズのノロウイルスの検査機関確定患者数 (院内感染および市中感染) が昨シーズンの同時期に比べ 64%多かったこと、日本でノロウイルス感染に関連して高齢者が死亡したことを報告した。オーストラリア、フランス、ニュージーランドおよび日本から NoroNet の分子生物学的サーベイランスデータベースに今シーズンはじめに登録されたデータによると、今回のウイルス活動の上昇は遺伝子型 II.4 (GII.4) の新しい変異株の出現に関連していると考えられる。この変異株 (Sydney 2012) は 2012年3月に初めてオーストラリアから報告され、塩基配列が GenBank に提出された (アクセス番号: JX459908.1)。米国ではこの変異株は、2012年9月には検査機関確定アウトブレイク 22 件中 5 件 (23%) で、11月には同 71 件中 37 件 (52%) で検出された (米国ノロウイルスサーベイランスネットワーク CaliciNet の記録)。欧州諸国の中で今のところウイルス活動の上昇を報告していないベルギーおよびデンマークでも、この新しい変異株がそれぞれ 2 件 (2012年9月と12月) および 1 件 (2012年11月) のアウトブレイクで検出されている。NoroNet に参加している他の国からは現在のところこの新しい変異株の検出は報告されていない。

GII.4 Sydney 2012 株を正しく同定するため、Norovirus Typing Tool のリファレンスセットの更新が行われた。この Web ベースのツール

(<http://www.rivm.nl/mpf/norovirus/typingtool>) はノロウイルス株の遺伝子型の決定のために一般公開されており、ノロウイルスの命名法の標準化にも貢献している。

NoroNet (<http://www.noronet.nl>) はノロウイルスの分子生物学的サーベイランスおよび疫学サーベイランスに関する世界的なネットワークであり、ヨーロッパ、アジアおよびオーストラレーシアの NoroNet 加盟国はこれを介してノロウイルスアウトブレイクのデータ、塩基配列、およびその他の情報を共有してきた。すべての NoroNet 加盟国は、分析ツールや NoroNet データベースを利用することができる。

---

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

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

1. 微生物学的リスクアセスメントに関する科学的ネットワークの年次報告書

Annual report of the Microbiological Risk Assessment Network

Published: 14 December 2012, Issued: 12 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/369e.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/369e.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) の理事会で決定された重要な推奨事項には、欧州連合 (EU) 加盟各国とのネットワーク構築および協力関係の強化、パートナー機関 (EU やその他の国際機関) および利害関係者との関係強化が含まれている。EFSA のこのような戦略に従い、2007 年に微生物学的リスクアセスメント (MRA : Microbiological Risk Assessment) の科学的ネットワークが立ち上げられた。

現在、EU 加盟 21 カ国およびオブザーバーとしての 2 カ国 (スイス、ノルウェー) がこのネットワークのメンバーである。2012 年には半年ごとの会議が 2 回開催され、これには EU 加盟候補国 (クロアチア、マケドニア旧ユーゴスラビア共和国、モンテネグロ、トルコ) も参加した。これら 2 回の会議には、MRA に関する様々な問題が提出された。

1 回目の会議での議論にもとづき、オーストリアは、ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) の血清病原型 (seropathotype) の概念および VTEC の病原性評価のための科学的基準について EFSA に委託研究を依頼した。このため、EFSA は生物学的ハザード (BIOHAZ) パネルにこの件を委託し (EFSA-Q-2012-00576)、科学的意見をまとめるよう要請した。

BIOHAZ パネルは、MRA ネットワークでの提案を端緒とする 2 つの研究課題、i) 食品由来ウイルスの汚染およびその制御 (EFSA-Q-2009-00877)、ii) 発酵食品における生体アミン生成のリスクベースでの制御 (EFSA-Q-2009-00829) を自発的研究課題として採択した。

## 2. 牛海綿状脳症および伝達性海綿状脳症に関する科学的ネットワークの年次報告書

Annual report of the Scientific Network on BSE-TSE

Published: 14 December 2012, Issued: 12 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/368e.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/368e.htm>

欧州食品安全機関（EFSA）の理事会で決定された重要な推奨事項には、欧州連合（EU）加盟各国とのネットワーク構築および協力関係の強化、パートナー機関（EU やその他の国際機関）および利害関係者との関係強化が含まれている。EFSA のこのような戦略に従い、2006 年に牛海綿状脳症（BSE）および伝達性海綿状脳症（TSE）に関する科学的ネットワークが立ち上げられた。2006 年以降、この BSE-TSE ネットワークは年に一度会議を開催している。

現在、BSE-TSE ネットワークには、ネットワークメンバーとして EU 加盟 26 カ国、ネットワークオブザーバーとして欧州自由貿易連合（EFTA）加盟国、EU 加盟候補国および潜在的 EU 加盟候補国（Potential EU Candidate Countries）が参加している。また欧州委員会の健康・消費者保護総局および研究総局もネットワークオブザーバーとなっている。

2012 年の会議では、前回の会議以降にメンバー、オブザーバーおよび EFSA が行った BSE-TSE 分野での取組みに関する情報が交換されたほか、いくつかの議題について議論が交わされた。たとえば、非定型 BSE に関する現在の科学的知見および疫学状況、飼料の動物由来タンパク質汚染の検査法の現状などであった。また、汚染の可能性があるワクチンの普及がイタリアでのスクレイピーの発生に及ぼす長期的影響に関する研究や、BSE-TSE に関して欧州委員会が行った活動の最新情報も発表された。さらに、EFSA の情報交換プラットフォームについての発表もあった。

### 3 A. ウシ科動物の食肉検査に関する技術ヒアリング報告書

Technical hearing on meat inspection of bovines

Published: 17 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/374e.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/374e.htm>

### 3 B. 小型反芻動物の食肉検査に関する技術ヒアリング報告書

Technical hearing on meat inspection of small ruminants

Published: 17 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/373e.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/373e.htm>

### 3 C. 飼育狩猟鳥獣の食肉検査で対象となるハザードに関する技術ヒアリング報告書

Technical hearing on the hazards to be covered by inspection of meat from farmed game

Published: 17 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/376e.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/376e.htm>

### 3 D. 単蹄類家畜の食肉検査に関する技術ヒアリング報告書

Technical hearing on meat inspection of domestic solipeds

Published: 17 December 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/375e.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/375e.htm>

欧州委員会（EC）は、様々な動物種の食肉検査がそれぞれ対象とすべき公衆衛生ハザードに関して科学的意見を発表するよう欧州食品安全機関（EFSA）に要請した。科学的意見の草案作成のための生物学的ハザード（BIOHAZ）パネルとその作業部会の活動を支援するため、BIOHAZ ユニットはウシ科動物、ヒツジ・ヤギ、飼育狩猟鳥獣（farmed game）、もしくは単蹄類家畜（domestic solipeds）に関連した計4回の技術ヒアリングを実施した。これらのヒアリングの目的は、科学的文献や欧州連合（EU）レベルのその他のデータソースからは入手困難な情報やデータを収集することであった。

#### ウシ科動物の食肉検査に関する技術ヒアリング

ウシ科動物の食肉検査に関する技術ヒアリングは2012年5月25日に開催され、対象とすべき公衆衛生ハザードについての科学的意見に関係するEU域内の関連4機関が招待された。これらは、EU農業団体連合会・EU農業協同組合連合会（Copa-Cogeca : Committee of Professional Agricultural Organisations – General Confederation of Agricultural Cooperatives）、EU食肉加工業連盟（CLITRAVI : Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the EU）、欧州獣医師連盟（FVE : Federation of Veterinarians of Europe）、および欧州家畜・食肉取引業者連合（UECBV : European Livestock and Meat Trading Union）であった。ウシ科動物の食肉検査に関連するいくつかの問題に関する情報・データを収集するため、これらの機関にはヒアリング前に質問票が送付された。また、BIOHAZパネルおよびCONTAMパネル（フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル）の作業部会の専門家もこのヒアリングに招待された。

質問票には招待されたすべての機関が回答し、このうちFVEとUECBVの2機関が技術ヒアリングに出席した。2機関ともヒアリングの場で質問票への回答を発表した。発表に続き、各関連機関の代表者、EFSAの2つのパネルの作業部会の専門家、およびEFSAのスタッフの間で討議が行われた。主な議題は、家畜衛生政策の採用、微生物学・化学検査の方法、ウシのとさつに参考となるフードチェーン情報（FCI）の導入などであった。FCI

の問題では、その利用とコンセプトに関して考え方が様々であることが明らかになった。また、残留化学物質、対象を絞ったサンプリングおよび禁止薬物の使用に関しても議論された。

#### 小型反芻動物の食肉検査に関する技術ヒアリング

小型反芻動物（ヒツジ、ヤギなど）の食肉検査に関する技術ヒアリングは 2012 年 4 月 17 日に開催され、対象とすべき公衆衛生ハザードについての科学的意見に関係する EU 域内の関連 3 機関が招待された。これらは、EU 農業団体連合会・EU 農業協同組合連合会（Copa-Cogeca）、欧州獣医師連盟（FVE）、および欧州家畜・食肉取引業者連合（UECBV）であった。小型反芻動物の食肉検査に関連するいくつかの問題に関する情報・データを収集するため、これらの機関にはヒアリング前に質問票が送付された。

これら 3 機関の代表者がヒアリングに出席し、EFSA に提出済みの情報の概要を発表した。その後、各機関の代表者と EFSA の 2 つのパネルの作業部会の専門家の間で討議が行われた。主な議題は、フードチェーン情報（FCI）、食肉検査に関係した主要な公衆衛生ハザードの特定、とさつや検査の手順などであった。

#### 飼育狩猟鳥獣の食肉検査で対象となるハザードに関する技術ヒアリング

飼育狩猟鳥獣の食肉検査に関する技術ヒアリングは 2012 年 5 月 15 日に開催され、対象とすべき公衆衛生ハザードについての科学的意見に関係する EU 域内の関連機関が招待された。参加したのは、イタリア養兎業者協会（ANCI: National Association of Italian Rabbit Farmers）、イタリア養鶏養兎業者連盟（AVITALIA: National Union of Poultry and Rabbit Breeders）、欧州鹿飼育業者組合連合会（FEDFA: Federation of European Deer Farmers Associations）、および欧州獣医師連盟（FVE）の 4 機関であった。また 3 人の専門家がダチョウ、ウサギ、トナカイの生産および食肉検査に関して情報提供した。

本報告書には、ヒアリングに参加した各関連機関の代表者や作業部会の専門家による発表の内容、および事前の質問票への回答の内容がまとめられている。

#### 単蹄類家畜の食肉検査に関する技術ヒアリング

単蹄類家畜（ウマなど）の食肉検査に関する技術ヒアリングは 2012 年 5 月 30 日に開催され、対象とすべき公衆衛生ハザードについての科学的意見に関係する EU 域内の関連機関が招待された。出席したのは、欧州獣医師連盟（FVE）および欧州家畜・食肉取引業者連合（UECBV）の 2 機関の代表者であった。また、EFSA の BIOHAZ パネルおよび CONTAM パネルの当該作業部会の専門家もこのヒアリングに出席した。

本報告書には、ヒアリングに参加した各関連機関の代表者による発表の内容、および事前の質問票への回答の内容がまとめられている。

---

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

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

1. ノロウイルスの季節性流行に関する最新情報 (2013年1月8日付更新情報)

HPA update on seasonal norovirus activity: 8 January 2013

8 January 2013

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2013PressReleases/130108/HPAupdateonnorovirusactivity8January2013/>

英国健康保護庁 (HPA) はノロウイルス感染に関する最新の報告患者数を発表した。2012年第27～52週の検査機関確定患者数は4,140人であった。これは昨シーズン同時期の報告患者数の2,535人から63%の増加である。

クリスマスおよび年始には一般的に検査機関からの報告数が減少するため、予想されていた通り1月2日の報告と同様に確定患者数の減少傾向が続いている。しかし、今後数週間に再び増加すると予想される。

病院でのアウトブレイク件数は1月6日までの2週間で33件、その前の2週間で30件で、今シーズンの合計は673件となった。今シーズンは患者数が想定より早い時期に増加しており、欧州全域や世界のその他の地域でも同じ傾向がみられている。年によりウイルスの活動状況が大きく変動する理由はまだ明らかになっていない。

自分が感染しているかもしれないと考えられる場合には、基礎疾患のある人や被害を受けやすい人に感染を拡散させないために病院、かかりつけの医院、介護施設などの訪問を控え、手洗い等の衛生規範を励行することが重要である【编者注：重症の場合には医療機関を受診することが望ましい】。

(食品安全情報 (微生物) 本号 Eurosurveillance、No.26 / 2012(2012.12.26)、No.25 / 2012(2012.12.12) UK HPA 記事参照)

2. Havering ロンドン特別区で発生した食中毒の調査

Food poisoning investigation in Havering

3 January 2013

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2013PressReleases/130103/FoodpoisoninginvestigationinHavering/>

英国健康保護庁 (UK HPA) は、Havering ロンドン特別区内の1施設に関連した食中毒アウトブレイクの発生報告を受けた。本アウトブレイクでは患者1人が入院後に死亡した。

約30人が2012年12月25日に当該施設で食事をした後に胃腸疾患の症状を発症したと報告した。検査機関において、死亡者を含むこれらの患者から提出された複数の検体からウェルシュ菌 (*Clostridium perfringens*) が検出された。ウェルシュ菌は英国で発生する

食中毒の原因としては 3 番目に多く、ほとんどが赤身肉や家禽肉に関連している。各種情報から、今回のアウトブレイクは単独の事例であることが示唆されている。

体調が悪く食中毒の症状がみられる場合は、水分を十分に摂りつつ自宅で休養することが推奨される。ただし、症状が特に重症な場合や 2 日以内に治まらない場合は、医療機関の診察を受けるべきである。

---

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

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

食品微生物学的安全性諮問委員会 (ACMSF) の 2011 年次報告書

ACMSF 2011 annual report published

27 November 2012

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/committee/acmsf-report-2011.pdf>

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/nov/acmsfannrep2012#.UMU60aXDVJ>

[A](#)

食品微生物学的安全性諮問委員会 (ACMSF : Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food) は、2011 年の活動内容をまとめた年次報告書を発行した。ACMSF は、英国食品基準庁 (UK FSA) に食品の微生物学的安全性に関する助言を行う組織である。

【報告書の序文および第 2 章から一部を以下に紹介する。】

○序文

2011 年 1 月、FSA は、消費者がそのまま摂取する未殺菌の乳およびクリーム健康リスクについて ACMSF の見解を求めた。ACMSF が検討後に下した結論は、提出されたエビデンスにもとづく、低温殺菌は生乳の喫飲の健康リスクを低減させる重要な対策であるという ACMSF の提言を変更する必要はないというものであった。また ACMSF は、さらに多くのデータの集積によってリスクの推定がより正確になる可能性があると付け加えた。

2011 年は、未殺菌の乳・乳製品中のウシ結核菌 (*Mycobacterium bovis*) に関連した消費者リスクについて、提出されたデータにもとづく第 1 回目の検討会では確固とした結論が得られなかったため、検討会は計 2 回行われた。少数の委員のグループにより追加のデータが検討され、その結果、正式な半定量的リスク評価の枠組みを用いた改訂版の会議資料が提出された。ACMSF は、用いられたリスク評価の枠組みを歓迎し、ウシ結核菌に関しては未殺菌の牛乳・牛乳製品によるヒトの健康リスクは極めて低いという結論に同意した。

2011 年 9 月、ACMSF の「高リスクグループに関する特別部会 (*Ad Hoc Group on*

Vulnerable Group)」は、フードチェーンにおけるトキソプラズマのリスクに関し最終報告書案を発表した。この報告書案は、トキソプラズマ症と食品に関する様々な問題について FSA が ACMSF に助言を要請したことに答えるものとして発表された。数カ所の修正を条件として、ACMSF は報告書案の提言を支持し、報告書案がパブリックコメント用に発表されることに同意した。

ACMSF は、感染性胃腸疾患に関する第 2 回全国調査 (IID2)、農村地域経済および土地利用プログラム (RELU : Rural Economy and Land use programme) の一環としての調査、および FSA の「Food and You」調査など、関連する数件の調査の概要について説明を受けた。また、食品由来感染症疫学グループ (Epidemiology of Foodborne Infections Group) の会議における主要な議論の内容について最新情報を提供された。さらに、ドイツとフランスで発生したベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) アウトブレイクの疫学・微生物学調査の詳細についても情報提供を受けた。

2011 年も引き続き、ACMSF ではいくつかの特別部会が活動した。「高リスクグループに関する特別部会」はフードチェーンにおけるトキソプラズマのリスクプロファイル案をまとめ、「食品由来ウイルス感染症特別部会 (*Ad Hoc* Group on Foodborne Viral Infections)」は食品由来ウイルスのリスクに関する検討の参考とするためにエビデンスの収集を続けた。

## ○ 第 2 章 : ACMSF の 2011 年の活動

### 鶏レバーパテの問題

ACMSF は、鶏レバーのパテとパルフェに関連したカンピロバクターアウトブレイクの近年の増加に関して検討を加えたのに続き、カンピロバクターと鶏レバーについての講義を Tom Humphrey 教授に依頼した。同教授は、カンピロバクターは歴史的に交差汚染リスクが問題であると認識されてきたが、鶏の筋肉組織やレバー中のカンピロバクターがもたらすリスクも同様に重要であると指摘した。同教授は筋肉組織やレバーのカンピロバクター汚染に関するデータを示し、このうちニュージーランドでの調査では、検査された鶏レバー 30 検体中 27 検体でカンピロバクターの内部汚染があり、いくつかの検体では 1,100cfu / 100g を超える汚染が検出されていた。この調査では、レバー内部のカンピロバクターの生残に対する温度と加熱時間の影響も調べられ、その結果、70°C 近くに達するまで生菌数の大幅な減少は認められなかった。レバーを軽く加熱しただけでは、内部がこの温度に達する可能性は低いと考えられた。

ACMSF は結論として、カンピロバクターやその鶏レバーの汚染についてさらに理解を深める必要があると指摘した。ACMSF は、すべてのカンピロバクターはレバーを内部温度 70°C で 2 分間加熱することで死滅すること、但し、適切な食品安全情報を発信する際にはレバーを塊肉ではなくひき肉と見なす必要があることを強調した。

【その他、以下に掲げるテーマに関する活動の詳細が記載されている。】

- ・ ウシ結核菌：低温殺菌されていない乳・乳製品による健康リスク

- ・ 生乳
- ・ ドイツとフランスで発生した大腸菌アウトブレイク
- ・ 感染性胃腸疾患に関する第2回調査
- ・ フードチェーン関連のトキソプラズマに関するリスクプロファイル

---

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

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

農場でのベロ毒素産生性大腸菌感染を防ぐための助言に関する小冊子を発行

FSAI Urges Farms to be More Vigilant Against Verotoxigenic *E. coli* Infection

10 December 2012

[http://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/e.coli\\_on\\_the\\_farm\\_10122012.html](http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/e.coli_on_the_farm_10122012.html)

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、農場でのベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染のリスクについて小冊子を発行した。

アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC) に報告された 2012 年の暫定的な VTEC 感染患者数は 547 人で、2011 年の 251 人より 118%増加した。患者の大部分が農村地域で発生し、患者のほぼ半数は 5 歳未満の小児である。ほとんどの大腸菌は無害であるが、中には非常に有害な種類があり、感染すると激しい腹痛や出血性下痢、腎不全を発症し、死に至る場合もある。低年齢の小児や乳児は特に感染リスクが高く、特別な注意が必要である。

FSAI は、VTEC 感染リスクを低減するために徹底した衛生管理を行うよう農業従事者に注意喚起を行っている。小冊子「大腸菌：農場での感染リスクを低減する方法」を発行し、来訪者、小児をはじめ人々を農場での感染から守る方法について、農業従事者に実践的な助言やヒントを提供している。この助言はふれあい農場や農場のレクリエーション利用の場合にも適用できる。

FSAI は患者の増加を懸念し、感染リスクの低減において農業従事者が極めて重要な役割を担っていることを指摘している。また、汚染された私設水道の水または家畜やその環境から VTEC がヒト-ヒト感染によって保育施設や小児のいる家庭に蔓延し、アウトブレイクが発生することがよく知られている。

農場での大腸菌感染を防ぐために FSAI が掲げる重要な助言は以下の通りである。

- ・ 農場で作業をしたり遊んだりした後は手を洗う
- ・ 農場の飲用水、特に私設井戸の水の安全性を確認する
- ・ 未殺菌乳は飲まず、来訪者にも飲ませない
- ・ 有機肥料は安全な方法で使用する

- ・家畜を清潔に保つ
- ・下痢や嘔吐を呈した小児は、症状が治まった後も 48 時間経過するまでは保育施設や保育士に預けない

---

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

食品中のウイルスの検出法とタイピング法の比較検討：A 型肝炎ウイルスおよびロタウイルス

Comparison of methods for detection and typing of viruses in food: Hepatitis A virus and rotavirus

2012-12-20

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330371006.pdf> (オランダ語報告書 PDF)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330371006.html>

食品由来ウイルスは、ほとんどまたは全く加熱処理をしない食品（貝類、生鮮農産物およびそのまま喫食可能な (RTE: Ready-to-Eat) 食品など) の喫食によって伝播する。食品由来ウイルス感染の感染源を追跡するには、食品に存在するウイルスと患者由来のウイルスとを比較する必要がある。現在、患者由来検体と食品・水検体とで、ウイルスゲノムの異なる部分が検出されているため、これらのウイルスを相互に比較できず、したがって感染源を特定できない。オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、今回、A 型肝炎ウイルスおよびロタウイルスのゲノムについて、これら 3 種類すべての検体からのウイルス検出に利用できる部分を明らかにした。これにより食品由来ウイルスの感染源の追跡が容易になると考えられる。

食品由来感染を起こすウイルスの追跡に現在使用されている複数の方法を比較した。ウイルスの研究では分子生物学的手法の 1 つで、ウイルスの遺伝物質の一部を検出する方法である PCR 法を使用することが多い。現在、ウイルスゲノムの異なる部分を標的とする複数の PCR 法が利用できる。感染源として疑われた食品について、通常は検出 PCR 法によってウイルスの存在を確認し、その後タイピング PCR 法によってウイルスを特定する。今回、A 型肝炎ウイルスおよびロタウイルスについていくつかの検出 PCR 法およびタイピング PCR 法を比較検討した。両ウイルスについて、患者・食品・水の検体でゲノムのどの部分が最も効率的に検出されるか、また、これら 3 種類の検体からウイルスが検出された場合にそのタイピングにゲノムのどの部分が最も適しているかが明らかにされた。

両ウイルスについて、検出 PCR 法の方がタイピング PCR 法より感度が高いと考えられ、低レベルの汚染ではウイルスは検出されてもタイピングはできない場合があることが示さ

れた。これは、患者および感染源と疑われた食品から検出されたウイルスについて、それらの相同性を常に決定できるとは限らないということの意味する。相同性を決定できなければ、疑われた食品の喫食によって患者が感染したかどうかは不明のままである。食品中のウイルスの検出およびタイピングの方法の最適化が推奨される。

---

● ニュージーランド第一次産業省 (MPI NZ: Ministry for Primary Industries, New Zealand)

<http://www.foodsafety.govt.nz/index.htm>

1. 動物由来製品の全国微生物学的検査データベースプログラムの規格に関する通知(2012年)

Animal Products (National Microbiological Database Specifications) Notice 2012

09 Jan 2013

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/animal-products-national-nmd/nmd-notice-amended-includes-schedule-2012.pdf>

ニュージーランド第一次産業省 (MPI) は各種基準やガイダンスを改訂する通知を公表した。各生産段階における動物種や菌種ごとのサンプリング方法、計算方法および規制値等を解説している。

2. そのまま喫食可能な (RTE) 食品におけるリステリア菌汚染対策のガイダンス文書を公表

Publication of Guidance on the Control of *Listeria monocytogenes* for Ready-to-Eat foods

21 Dec 2012

<http://www.foodsafety.govt.nz/science-risk/programmes/hazard-risk-management/listeria.htm>

ニュージーランド第一次産業省 (MPI) は、そのまま喫食可能な (RTE: Ready-to-Eat) 食品におけるリステリア菌汚染対策の食品事業者向けの各種ガイダンス文書を公表した。Part 1 ではリステリア菌の概要、食品汚染の実態および汚染経路等について、Part 2 では汚染防止対策に有効な適正作業規範 (GOP: Good Operating Practices) について、Part 3 では製品中およびその加工場所におけるリステリア菌確定のための微生物学的検査法についてそれぞれ解説している。

各ガイダンス文書 (PDF) は以下よりダウンロード可能。

Part 1: *Listeria* Management and Glossary

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/listeria-management-and-glossary.pdf>

Part 2: Good Operating Practices

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/good-operating-practices.pdf>

Part 3: Microbiological testing for verification of the control of *Listeria monocytogenes*

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/microbiological-testing.pdf>

---

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2013 (3) (2) (1)

7, 4 & 1 Jan 2013

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ドミニカ共和国	1/5	刑務所		20～	4～
	2012/12/31	Bahoruco 県	2012/12/25～	(疑いと確定) 50～	
ザンビア	1/4	Luapula 州	2012/12/30～	37	3
アンゴラ	2012/12/28	Cunene 州	2012/12/20～27	69	3
キューバ	2012/12/26	ハバナ		47	
		Holguin 州		3～5/日	
		Las Tunas 州		(重症患者) 20～	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ウガンダ	2012/12/24	Kibuku 地区の複数の保健センターの平均		300～/日	
コロンビア	2012/12/31	Risaralda 県			23～

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室