

# 食品安全情報（微生物） No.10 / 2013（2013.05.15）

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. Farm Rich ブランドの冷凍食品に関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O121 感染アウトブレイク（2013 年 5 月 10 日付更新情報）
2. 輸入キュウリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Saintpaul*）感染アウトブレイク（2013 年 5 月 8 日付更新情報）

### [【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：冷凍ビーフバーガーに関連した大腸菌 O157：H7 感染患者（2013 年 4 月 22 日付更新情報）

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある冷凍バーガーに関する調査のタイムライン

### [【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）

### [【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. エジプト旅行からの帰国者での A 型肝炎アウトブレイク - 感染源を調査中

### [【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書（2011 年）
2. ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）の血清病原型（seropathotype）分類およびその病原性評価の科学的基準に関する科学的意見

### [【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 食品衛生ランク付け方式に対する評価の結果

### [【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. EU 加盟国の検査機関の比較調査「動物 XV（2012）」：ブタ糞便中のサルモネラの検出

### [【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. Farm Rich ブランドの冷凍食品に関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O121 感染アウトブレイク (2013 年 5 月 10 日付更新情報)

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O121 Infections Linked to Farm Rich Brand Frozen Food Products

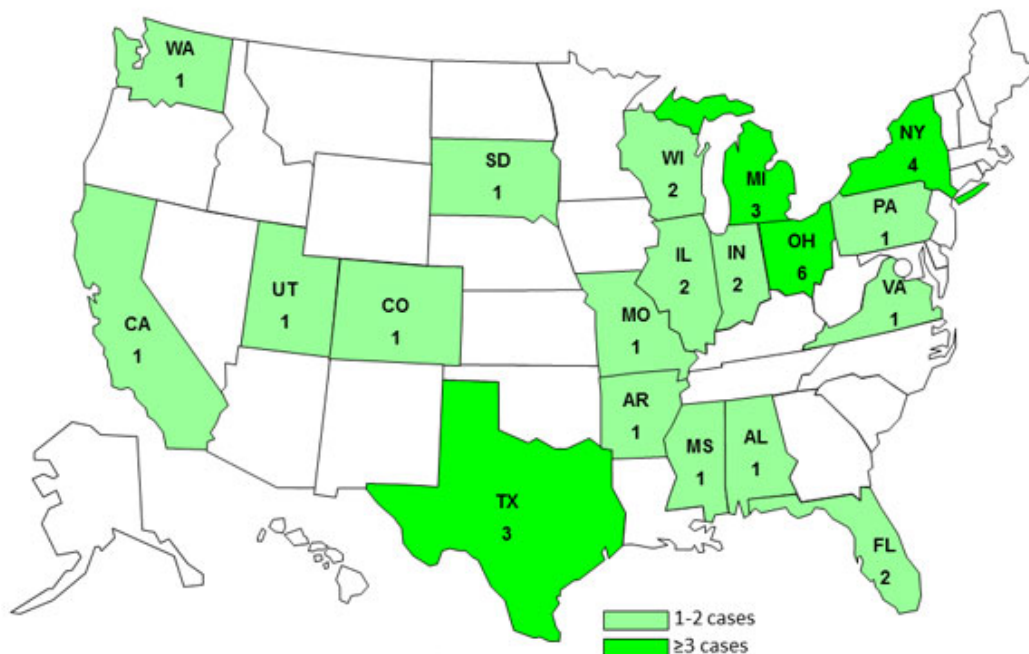
May 10, 2013

<http://www.cdc.gov/ecoli/2013/O121-03-13/index.html>

患者情報の更新

2013 年 5 月 10 日時点で志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O121 アウトブレイク株感染患者が 19 州から計 35 人報告されている (図)。前回 2013 年 4 月 26 日付の更新以降に報告された新規患者は計 3 人で、ミズーリ州 (1 人) およびオハイオ州 (2 人) からの報告であった。

図：大腸菌 O121 (STEC O121) アウトブレイク株感染患者数 (2013 年 5 月 10 日までに報告された患者、n=35)



情報が得られた患者の発症日は 2012 年 12 月 30 日～2013 年 4 月 15 日である。患者の年齢範囲は 1～75 歳、年齢中央値は 17 歳で、82%が 21 歳以下である。60%が女性であり、情報が得られた患者 29 人のうち 9 人 (31%) が入院した。2 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS)

を発症したが、死亡者は報告されていない。

#### 調査の更新情報

患者 24 人に対し聞き取り調査を行った結果、全員が冷凍食品の喫食を報告した。患者 19 人中 12 人 (63%) が Farm Rich ブランドの冷凍食品の喫食を報告した。患者に関連した可能性がある冷凍食品の具体的な品目と供給元、およびこれらの製品の汚染の可能性がある原材料や成分を特定するための調査が続けられている。

(関連記事)

米国食品医薬品局 (US FDA)

FDA Investigates Multistate Outbreak of *E. coli* O121 Illnesses Possibly Linked to Certain Farm Rich Products

May 10, 2013

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm345768.htm>

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2013 (2013.05.01) US CDC、No.8 / 2013(2013.04.17)、No.7 / 2013(2013.04.03) US FDA、USDA FSIS、US CDC 記事参照)

#### 2. 輸入キュウリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) 感染アウトブレイク (2013 年 5 月 8 日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Saintpaul Infections Linked to Imported Cucumbers

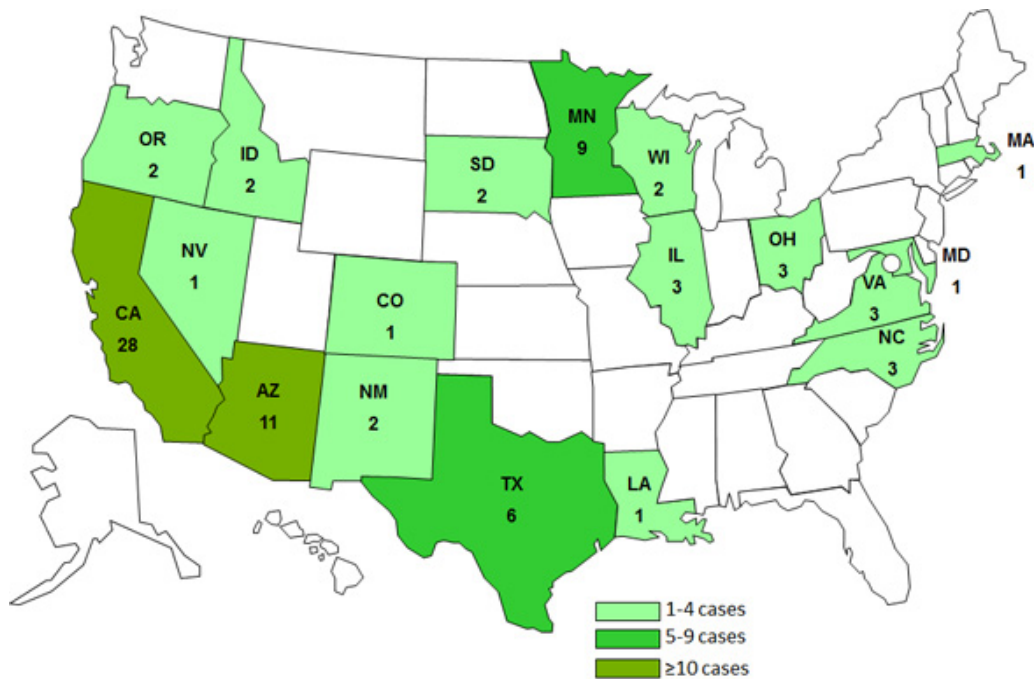
May 8, 2013

<http://www.cdc.gov/salmonella/saintpaul-04-13/index.html>

#### 患者情報の更新

サルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) アウトブレイク株感染患者は 2013 年 5 月 6 日までに 18 州から計 81 人が報告されている (図)。2013 年 4 月 25 日付の初発情報以降に確認された新規患者計 8 人は、アリゾナ (2 人)、ミネソタ (1)、ノースカロライナ (2)、オハイオ (2) およびバージニア (1) の各州から報告された。本アウトブレイク株の PFGE パターンは、過去の PulseNet 報告例が非常に少なく、通常の年間患者数は 0~5 人である。

図：サルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) アウトブレイク株感染患者数 (2013年5月6日までに報告された患者、n=81)



情報が得られた患者の発症日は2013年1月12日～4月19日である。患者の年齢範囲は1歳未満～89歳、年齢中央値は27歳で、63%が女性である。情報が得られた患者56人のうち16人(29%)が入院した。死亡者は報告されていない。

(関連記事)

米国食品医薬品局 (US FDA)

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella Saintpaul* linked to cucumbers supplied by Daniel Cardenas Izabal and Miracle Greenhouse

May 8, 2013

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm349461.htm>

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2013 (2013.05.01) 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：冷凍ビーフバーガーに関連した大腸菌 O157 : H7 感染患者 (2013年4月)

## 22 日付更新情報)

Public Health Notice: *E. coli* O157:H7 illness related to frozen beef burgers

22 April 2013

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/ecoli-1212-eng.php>

本アウトブレイクは終息したとみられる。報告された患者は計 8 人で、最後の患者の発症日は 2013 年 2 月 13 日であった。

州および連邦の保健局、食品規制機関の共同調査で冷凍ビーフバーガーが感染源であることが確認され、当該バーガーが市場から回収された。消費者は、回収対象製品のリストを参照し、家庭に回収対象製品を保有している場合は、製品を廃棄するか購入店に返品すべきである。

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、州および準州の機関と協力し、通常のサーベイランス活動の一環として、本アウトブレイクに関連する可能性のある大腸菌 O157 新規感染患者のモニターおよび調査を継続する。

疫学、微生物学および食品安全に関してこれまで集められた全情報にもとづくと、患者は計 8 人で、州ごとの内訳はオンタリオ州 4 人、アルバータ州 2 人、マニトバ州およびサスカチュワン州が各 1 人であった。疫学調査に関する詳細な情報は以下の関連情報から入手可能。

また、回収対象製品および調査の進捗状況に関する詳細な情報がカナダ食品検査庁 (CFIA) のサイトから入手可能。

(回収情報)

Health Hazard Alert - Certain The Gourmet Meat Shoppe and The Butcher's Cut brands of Frozen Beef Burgers may contain *E. coli* O157:H7 bacteria

February 19, 2013

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recalls-and-allergy-alerts/complete-listing/2013-02-19/eng/1361343434007/1361343445684>

(関連情報)

疫学情報 : Cardinal Meats 社の製品に関連する大腸菌 O157 : H7 感染の調査

Epidemiological information: *E. coli* O157:H7 illness related to the Cardinal Meats food safety investigation

22 April 2013

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/ecoli-epi-info-1212-eng.php>

アウトブレイクの状況	継続中
患者数	8
発生州・準州数	4
死亡者数	0
入院患者数	2
溶血性尿毒症症候群（HUS）患者数	0
患者の性別（男性：女性）	4：4
患者の年齢範囲	10～59
回収	実施

(2013年2月27日時点)

(食品安全情報（微生物）本号 CFIA、No.5 / 2013(2013.03.06)、No.3 / 2013(2013.02.06)  
PHAC、No.26 / 2012(2012.12.26) PHAC、CFIA 記事参照)

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

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

大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある冷凍バーガーに関する調査のタイムライン

Timeline of Events: CFIA investigation into possible *E. coli* O157:H7 contamination in frozen burgers

Date modified: 2013-03-11

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/e-coli-o157-h7-contamination-in-beef-burgers/timeline-of-events/eng/1361458115634/1361458282919>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある冷凍バーガーに関する調査を完了した。調査は 2013 年 2 月 13 日に開始され、以下を含む様々な角度から行われた。

- ・ 製造、査察および検査の記録の調査
- ・ 製造施設での食品安全対策の調査
- ・ バーガーの原材料の追加検査の実施

CFIA の追跡調査では、回収対象のバーガーの製造に使用された原材料を特定するため、製造会社の記録に重点が置かれた。その結果、スパイスおよび一部の国産牛肉など入手できた原材料はすべて大腸菌陰性であった。輸入原材料の在庫は残っておらず、検査はでき

なかった。また、追跡調査で汚染源は特定できなかった。

規定通り、CFIA は、オンタリオ州、ブリティッシュ・コロンビア州、アルバータ州、サスカチュワン州およびマニトバ州など関係する全州の小売店、レストランおよび施設で、回収の有効性調査を実施した。2013年2月19日に、オンタリオ州、マニトバ州およびサスカチュワン州の小規模の患者クラスターに関連した全製品の回収が開始されたことは注目に値する。CFIA は公衆衛生当局と協力し、更なる報告患者のモニタリングを続ける予定である。

カナダは、大腸菌感染リスクを低減させるため、食肉生産に厳しい要件を課しているが、最良の食品安全システムをもってしても全ての汚染の可能性を完全に排除することは不可能である。

このため、消費者がいくつかの簡単な食品安全対策を行うことが極めて重要である。牛ひき肉の場合、少なくとも71℃まで加熱すると大腸菌は完全に死滅する。また、生の牛肉と接触した表面や器具は洗剤と水で十分に洗浄することで、他の食品の汚染を防ぐことが可能である。

### 【調査のタイムライン】

#### 2013年2月13日

公衆衛生当局が、冷凍ビーフバーガーの喫食に関連している可能性がある大腸菌 O157:H7 感染患者2人の発生を CFIA に報告。喫食記録によると、2人は Canada Safeway 社の The Gourmet Meat Shoppe ブランドの Big & Juicy Burger の喫食を報告していた。CFIA は直ちに食品安全調査を開始。

#### 2月14日

CFIA は、検体採取および検査を行うべき製品を特定するため、小売店および製造業者レベルでの調査を実施。Canada Safeway 社は、The Gourmet Meat Shoppe ブランドの Big & Juicy Burger が Cardinal Meat Specialists 社（施設番号 752）で製造されたことを CFIA に報告。CFIA は当該施設の調査を開始。

#### 2月15日

CFIA は、The Gourmet Meat Shoppe ブランドの Big & Juicy 冷凍バーガーの検体を採取してカナダ全土にある CFIA の検査機関で検査を行うため、検査官を派遣。汚染の可能性のあるロットコードを特定することが目的。

#### 2月16日

CFIA の検査機関は、異なる7種類のロットコードの冷凍バーガー90箱を入手し、検査および分析を開始。

#### 2月17日

CFIA は、小売店レベルでの冷凍バーガー検体の採取を継続。

#### 2月18日

CFIA 検査で、Cardinal Meat Specialists 社製で賞味期限（best before date）2013年8



月 14 日のロットの冷凍バーガーが大腸菌 O157 : H7 陽性であることを確認。CFIA は、大腸菌 O157 : H7 陽性の製品と、これと同じ製造ラインで同じ日に製造された他の製品について、カナダ保健省 (Health Canada) に健康リスク評価を依頼。

#### 2 月 19 日

カナダ保健省の健康リスク評価にもとづき、Canada Safeway 社は、Cardinal Meat Specialists 社製で大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある 5 種類の冷凍バーガー製品の回収を開始。さらに、Cardinal Meat Specialists 社も病院、レストラン、施設向けの Cardinal ブランドの冷凍バーガー製品の回収を開始。回収対象は、製造日が 2012 年 8 月 14 日の製品。

#### 2 月 20 日

CFIA は、食品安全調査の実施状況を発表するため、カナダ公衆衛生局 (PHAC) と共同で一般市民向けの説明会を開催。CFIA は小売店および施設での回収の有効性調査を行い、調査を継続。

#### 2 月 22 日

疾患および食品安全調査の状況について検討と最新情報の提供を行うため、PHAC、カナダ保健省、各州の保健局および CFIA は電話会議を開催。CFIA は、製造日が 2012 年 8 月 14 日の回収対象製品がオンタリオ州およびマニトバ州の各 1 人の患者に関連していることを確認。CFIA は、Cardinal Meat Specialists 社の製造工程の調査を行ったが、施設内で製造中に汚染が発生したことを示す問題は認められず。

#### 2 月 23～26 日

汚染の可能性がある製品の市場からの回収を確認するため、CFIA は、回収の有効性調査を継続。Cardinal Meat Specialists 社で使用された原材料の調査を継続。

#### 2013 年 2 月 27 日～3 月 1 日

当該製品の製造に使用された原材料の確認後、CFIA はそのうち 3 種類の調査対象 (スパイス、国産牛肉および輸入牛肉) の追跡調査を実施。入手可能であった原材料の大腸菌 O157 : H7 検査を実施中。CFIA は回収の有効性調査を完了。

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC、No.5 / 2013(2013.03.06)、No.3 / 2013(2013.02.06) PHAC、No.26 / 2012(2012.12.26) PHAC、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](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>

2013年4月29日～2013年5月10日の主な通知内容

#### 情報通知 (Information)

ブラジル産白コショウ入り冷凍七面鳥胸肉（オランダ経由）のサルモネラ（*S. Hadar*、25g 検体陽性）。

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

スロバキア産原材料使用のポーランド産冷蔵・冷凍家禽肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、イタリア産チコリのサルモネラ（*S. Napoli*、25g 検体陽性）、スペイン産冷蔵骨なし豚肉のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ガーナ産綿実のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ポーランド産鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、ポーランド産冷凍鶏四分体肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、ベトナム産の生鮮 perilla（シソ科植物）の大腸菌（30/ 2,400/ 480/ 30/ 100 CFU/g）、ベトナム産 cockscomb ミントの大腸菌（10/ 300/ 540/ 30/ 220 CFU/g）、ベトナム産の生鮮バジルの大腸菌（2,000; 2,300; 2,400; 2,300 CFU/g）、スペイン産冷蔵ムラサキイガイの大腸菌（490 MPN/100g）、チェコ共和国産原材料使用のポーランド産鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）など。

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

リトアニア産冷凍真空包装スモークサーモン切落とし（ドイツ経由）の（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、タイ産冷凍丸鶏のサルモネラ（*S. Agona*、25g 検体 2/5 陽性）、フランス産の生乳カマンベールチーズの志賀毒素産生性大腸菌（25g 検体陽性）、フランス産の生乳チーズの大腸菌（1,500,000 CFU/g）など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

中国産の湯通しピーナツ粒・殻付きピーナツのカビ、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ブラジル産冷蔵骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌（3 検体陽性）、中国産冷凍イチゴのノロウイルス（25g 検体陽性）、インドネシア産挽いたココナツ（マレーシア経由）のセレウス菌（2,100 CFU/g）と腸球菌（11,000 CFU/g）、モーリタニア産魚粉のサルモネラ（25g 検体陽性）と腸内細菌（5,000; 7,400; CFU/g）、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ（*S. Agona*、25g

検体陽性)、モロッコ産冷蔵マグロのアニサキス、ブラジル産食肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. enterica*, 25g 検体陽性) など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

ドイツ産クルクマ (ショウガ科の植物) のサルモネラ (*S. Mgulani* と *S. Newport*, 2/5 検体陽性)、ナミビア産冷凍スプリングボック (ウシ科動物) (ベルギー経由) の志賀毒素産生性大腸菌 (2.00\*10 CFU/g)、スロバキア産原材料使用のポーランド産牛四分体のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 1/4 検体陽性)、スペイン産ムール貝による食品由来アウトブレイクの疑い、ブラジル産冷凍食肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵カキのノロウイルス (G1-G2)、フランス産羊乳チーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、モーリシャス産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性) と腸内細菌 (930; 10,000; 760 CFU/100g)、イタリア産角切りモッツアレラチーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、イタリア産牛ミンチ肉の志賀毒素産生性大腸菌 (026H11, STEC または VTEC)、ポーランド産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ (*S. Newport* と *S. Saintpaul*, とともに 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍切り落とし牛肉 (オランダで加工、ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、フランス産ツナ詰ピーマンのリストeria (*L. monocytogenes*, 100 CFU/g)、スペイン産サラミのサルモネラ属菌 (25g 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) と酵母菌 (3,900 CFU/g) など。

---

● 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/>

エジプト旅行からの帰国者での A 型肝炎アウトブレイク - 感染源を調査中

Outbreak of hepatitis A virus infection in travellers returning from Egypt: source of infection under investigation

02 May 2013

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/RRA-Outbreak-hepatitis-A-virus-infection-travellers-returning-from-Egypt.pdf> (迅速リスク評価)

[http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC\\_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=907&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews](http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=907&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews)

2012 年 11 月 1 日から 2013 年 4 月 30 日にかけて、欧州連合/欧州自由貿易連合 (EU

／EFTA) 加盟 14 カ国で、A 型肝炎ウイルス (HAV) 遺伝子型 IB に感染した確定患者 15 人および高度疑い (probable) 患者 89 人が報告された。患者全員にエジプトへの旅行歴があった。

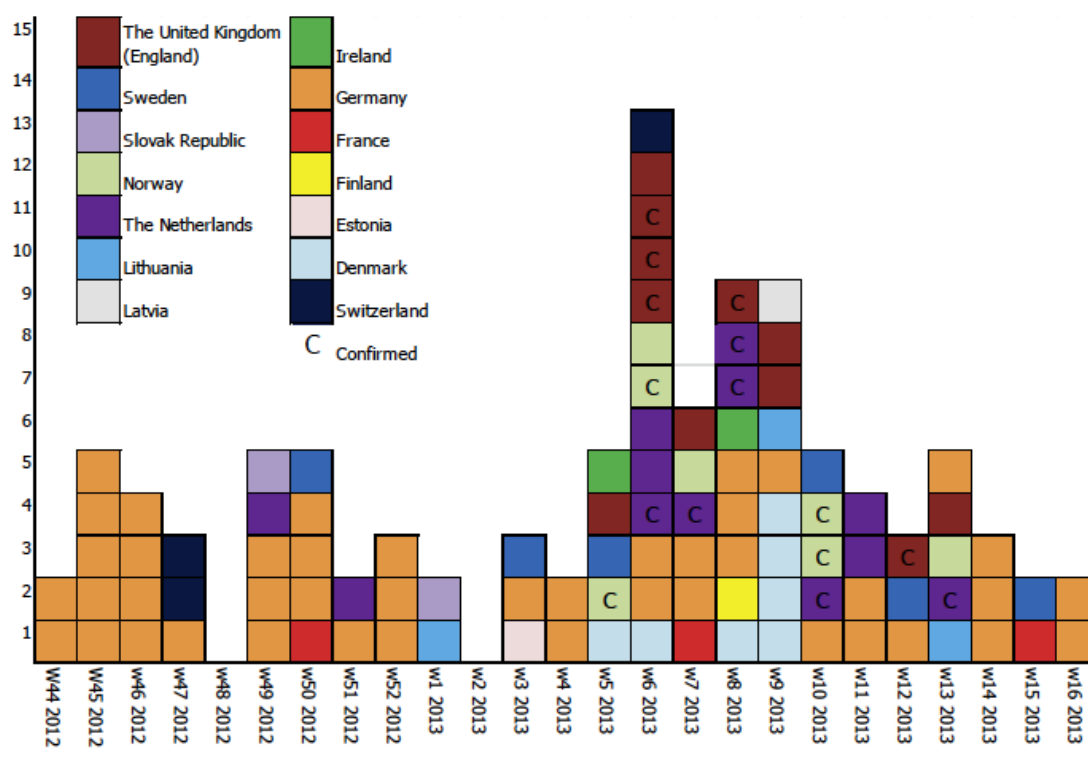
3 カ国の確定患者 15 人由来の HAV の RNA 塩基配列が一致したことから、本事例は患者がエジプトで HAV に暴露した、複数国にわたるアウトブレイクであることが確認された。

患者発生国で行われた予備的疫学調査では感染源は特定されなかった。したがって、ワクチン接種を受けていない EU/EFTA 加盟国の国民が、エジプト、特に紅海沿岸地域に旅行をする場合には、今後も HAV に暴露する可能性がある。患者発生国で新たな患者が、また、他の加盟国からも本アウトブレイクに関連する患者が報告される可能性がある。

表 1 : エジプト旅行歴のある A 型肝炎患者の確定状況別および報告国別の数 (2012 年 11 月 1 日～2013 年 4 月 30 日)

報告国	高度疑い患者数	確定患者数	計
Denmark	7	0	7
Estonia	1	0	1
Finland	2	0	2
France	5	0	5
Germany	43	0	43
Ireland	2	0	2
Latvia	1	0	1
Lithuania	3	0	3
Norway	3	4	7
Slovak Republic	2	0	2
Sweden	6	0	6
Switzerland	3	0	3
The Netherlands	5	6	11
The United Kingdom (England)	6	5	11
<b>計</b>	<b>89</b>	<b>15</b>	<b>104</b>

図 1：各国の A 型肝炎高度疑い患者および確定患者の発症週別の数\*（2012 年 11 月 1 日～2013 年 4 月 30 日、n=101\*\*）



\*発症日が不明の場合は検査日または報告日を使用

\*\*104 人の患者のうち 3 人に関しては正確な日付が不明

患者の発生時期には 3 つのピークがあり、2013 年第 3 週から始まった第 3 のピークの患者が最も多かった。確定患者が報告されたのは第 3 のピークのみであった。1 週間の患者数が最も多かったのは 2013 年第 6 週であった。この週には、確定患者を報告した 3 カ国すべてで同一の RNA 塩基配列が確認された。

情報が得られた患者 83 人のうち 47 人（57%）が女性であり、確定患者では 15 人のうち 10 人（67%）が女性であった。情報が得られた患者 83 人の平均年齢は 40 歳、年齢範囲は 4～76 歳で、確定患者では平均年齢は 36 歳、年齢範囲は 4～63 歳であった。合計で 11 人が入院し、2 人が HAV 感染が原因で死亡した。

確定患者は、紅海沿岸にある 2 つの場所（Sharm-El-Sheikh、Hurghada）のいずれかへの旅行を報告した。滞在先に関する予備的調査では複数のホテルおよびリゾート施設が報告された。確定患者クラスターとして、Sharm-El-Sheikh で 2 クラスター（患者数 5 人および 2 人）、Hurghada で 1 クラスター（3 人）が特定された。利用した航空会社および空港は様々で、多くが直行便であった。

ワクチン接種について患者 68 人の情報が得られ、全員がワクチン接種を受けていなかった。

---

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

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

1. 欧州連合 (EU) 域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書 (2011 年)

The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2011

EFSA Journal 2013,11(4):3129

Published: 09 April 2013, Approved: 28 February 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3129.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3129.htm>

(ECDC のサイト)

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/zoonoses-food-outbreaks-report-2011-ecdc-efsa.pdf> (報告書 PDF)

[http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Forms/ECDC\\_DispForm.aspx?ID=1092](http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Forms/ECDC_DispForm.aspx?ID=1092)

(関連記事)

カンピロバクター症患者と大腸菌感染症患者の増加およびサルモネラ症患者の減少傾向：欧州食品安全機関 (EFSA) と欧州疾病予防管理センター (ECDC) の人獣共通感染症に関する年次要約報告書 (2011 年)

Rise in human infections from *Campylobacter* and *E. coli*, whilst *Salmonella* cases continue to fall: EFSA and ECDC 2011 zoonoses report

09 Apr 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130409.htm> (EFSA プレスリリース)

<http://ecdc.europa.eu/en/press/Press%20Releases/zoonoses-report-europe-2011-ecdc-efsa.pdf> (ECDC プレスリリース)

(ECDC 関連記事)

Rise in human infections from *Campylobacter* and *E. coli*, whilst *Salmonella* cases continue to fall: ECDC and EFSA 2011 zoonoses report

09 Apr 2013

[http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC\\_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=885&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews](http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=885&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews)

人獣共通感染症とは、自然界で動物とヒトとの間で直接的に、または汚染食品などを介して間接的に伝播する感染性の疾患である。人獣共通感染症の予防には、どの動物およびどの食品が主要な感染源であるかを特定することが重要である。このため、欧州連合（EU）の全加盟国から関連情報が収集され、その分析が行われている。

2011 年は加盟 27 カ国から、人獣共通感染症、その病原体および食品由来アウトブレイクに関するデータが欧州委員会（EC）および欧州食品安全機関（EFSA）に提出された。また、欧州疾病予防管理センター（ECDC）は人獣共通感染症のヒト患者に関するデータを提供した。さらに、EU 非加盟の欧州 3 カ国からもデータの提供があった。EFSA および ECDC は協力してデータを分析し、その結果を年次要約報告書として発表した。10 種類の人獣共通感染症および食品由来アウトブレイクに関する報告が掲載されている。

カンピロバクター症は、2010 年に比べ 2011 年は EU 域内の報告率が上昇し、確定患者数が増加した。カンピロバクター症は依然として最も報告患者数の多い人獣共通感染症で、2011 年の確定患者数は計 220,209 人であった。カンピロバクター症確定患者数は明確な季節変動を示し、また過去 4 年連続で有意な増加傾向を示している。カンピロバクター陽性の食品検体および動物検体の割合は前年までとほぼ同レベルであり、ブロイラー肉のカンピロバクター汚染率が依然として高かった。

サルモネラ症は患者数が 2010 年より 5.4%減少し、2007 年に比べると 37.9%も減少した。EU 域内では 2008 年から 2011 年までの間、統計学的に有意な減少傾向が見られている。2011 年の確定患者数は計 95,548 人であった。サルモネラ症患者数の減少は、家禽群におけるサルモネラ管理プログラムの成功が主な要因であると考えられる。ほとんどの加盟国で家禽でのサルモネラ低減目標が達成され、家禽群のサルモネラ汚染は減少しつつある。食品では、ブロイラー生鮮肉でサルモネラが最も頻繁に検出された。EU のサルモネラ基準を満たしていない製品の割合が高かった食品カテゴリーは、ひき肉、加工肉および生きた二枚貝であった。

リステリア症は患者数が 2010 年よりわずかに減少し、2011 年の確定患者数は計 1,476 人であった。患者の致死率は前年までと同様に高く 12.7%であった。そのまま喫食可能な（ready-to-eat）小売食品からは、法的な安全基準を超える菌数のリステリア（*Listeria monocytogenes*）はほとんど検出されなかった。この基準を超える検体は水産食品、チーズおよび発酵ソーセージで最も多く見つかった。

ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染は計 9,485 人の確定患者が報告され、2010 年の 2.6 倍であった。血清群が判明した患者では O157 が最も多い血清群であった。しかし、O104 感染の患者も 1,064 人（血清群が判明した患者の 20.1%）が報告され、これらはドイツを主として発生した大規模なアウトブレイクの患者であった。2011 年には、VTEC 感染患者のうち 1,006 人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。HUS 患者数は 2010 年の 4.5 倍であり、主にドイツのアウトブレイクでの成人患者であった。EU 域内の VTEC 患者報告数は 2008 年以降増加が続いている。VTEC 陽性の動物および食品はウシおよび牛肉が大

部分であったが、その他の動物種や食品からも検出された。

エルシニア症は計7,017人の確定患者が報告され、2010年より3.5%の増加であった。しかし、2007～2011年の5年間については統計学的に有意な減少傾向がみられた。食品および動物では *Yersinia enterocolitica* が主に豚肉およびブタから検出された。

ウシ結核菌感染の確定患者数は132人であった。2010年より減少し、加盟数カ国が大部分の患者を占めていた。EU域内のウシでの牛結核の有病率はわずかに上昇したものの、依然として非常に低レベルである。このわずかな上昇は、特定の1加盟国で有病率が3年連続で上昇したことによる。

ブルセラ症は確定患者数の減少が続いており、2011年は計330人であった。ブルセラ症を発症したヒツジ群およびヤギ群の数は減少が続いている。ウシのブルセラ症は2010年に比べ発症群の数がわずかに減少した。

寄生虫性の人獣共通感染症であるトリヒナ症およびエキノコックス症の2011年の確定患者数は、それぞれ268人および781人であった。トリヒナ症患者数は2010年よりわずかに増加したが、2009年以前と比較すると低レベルが続いている。2011年にブタから検出されたトリヒナは2010年に比べわずかに多く、飼育動物より野生動物で陽性率が高かった。

エキノコックス症の確定患者数は2010年より3.3%増加した。*Echinococcus multilocularis* による多胞性エキノコックス症 (alveolar echinococcosis) の患者が増加した結果であり、この患者は過去5年間にわたり増加し続けている。*E. multilocularis* は中欧の複数の加盟国により主にキツネからの検出が報告された。

2011年には、EU域外で感染した狂犬病患者1人が報告された。動物の狂犬病症例数の全般的な減少傾向は2011年も続いた。狂犬病症例はバルト海沿岸、東欧および南欧の加盟国から主に野生動物での発生が報告されたが、飼育動物およびペットでの発生の報告もあった。

食品由来アウトブレイクは計5,648件が報告され、患者数は69,553人、入院患者数は7,125人、死亡者数は93人であった。報告されたアウトブレイクのほとんどはサルモネラ、細菌性毒素、カンピロバクターおよびウイルスが原因で発生していた。しかし1件あたりの患者数が最も多かったアウトブレイクは志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) /VTEC を病因物質とし、発芽野菜に関連したものであった。食品由来アウトブレイクの感染源となった食品は、卵・卵製品が最も多く、次いで混合食品、魚・魚製品であった。また、水由来のアウトブレイクが11件報告され、病因物質はカンピロバクター、カリシウイルス、クリプトスポリジウム (*Cryptosporidium hominis*) およびVTECであった。

## 2. ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) の血清病原型 (seropathotype) 分類およびその病原性評価の科学的基準に関する科学的意見

Scientific Opinion on VTEC-seropathotype and scientific criteria regarding pathogenicity assessment

EFSA Journal 2013;11(4):3138



Adopted: 07 March 2013

Published: 09 April 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3138.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3138.htm>

(関連記事)

VTEC strains: EFSA looks at public health risks

9 April 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130409a.htm>

#### 概要

2007～2010年に欧州連合(EU)域内では、ベロ毒素産生性大腸菌(VTEC)感染確定患者13,545人と溶血性尿毒症症候群(HUS)患者777人が報告された。これらの確定患者由来の分離株の85%については詳細な血清型が決定されず、Karmaliらの血清病原型(seropathotype)による分類【下記参照】が不可能であった。詳細な血清型が決定された分離株の5%は血清病原型Dに、0.7%(14株)はヒト以外の動物にのみ感染するとされる血清病原型Eに属し、約27%についてはその血清型が2003年のKarmaliらの論文で言及されていないため、血清病原型への帰属が不可能であった。血清病原型DおよびEに分類された患者にはHUS発症者はいなかったが、HUS患者には血清病原型の分類ができない患者が17人いた。確定患者のうち症状が報告されたのは約半数であった。症状が報告された患者の約64%が下痢症状のみを呈し、VTEC感染が原因でHUSを発症した患者は約10%であった。新しいISO/TS 13136:2012規格により、食品中のVTECの検出効率が改善されている。ベロ毒素やこれをコードする遺伝子の検出のみにもとづく方法は、病原性VTECをもれなく定義する単独または複合的なマーカーが存在しないため、消費者へのリスクを評価する適切な科学的根拠とはなり得ない。ベロ毒素サブタイプ2遺伝子(*vtx2*)およびインチミン遺伝子(*eae*)が陽性、または*eae*の代わりに*aaiC*(腸管凝集付着性大腸菌(EAEC)の分泌タンパク質)および*aggR*(プラスミドにコードされた調節因子)の両遺伝子が陽性の分離株は、その他の病原性遺伝子の組合せを持つ分離株より患者の重症化のリスクが高いことが知られている。2011年に発生した大腸菌O104:H4アウトブレイクは、*eae*遺伝子のみでのスクリーニングや限定的なパネルの血清群に焦点を絞ることで新規の病原性VTECの出現を予測するのは困難であることを実証した。本科学的意見では、*vtx*遺伝子以外に他の病原性関連遺伝子も利用する分子生物学的方法が提案されている。

#### ○KarmaliらによるVTECの血清病原型分類

2003年に発表されたKarmaliらの血清病原型モデルではVTECをいくつかの血清病原型に分類している(Karmali et al. J. Clin. Microbiol. 41:4930-4940, 2003)。出血性大腸炎(HC)やHUSを起こす血清型(O157:H7およびO157:NM)はグループAに分類される。グループBに分類される血清型(O26:H11、O103:H2、O111:NM、O121:H19、O145:NM)は、グループAより頻度が低いが、アウトブレイクやHUSに関連する。グループCの血

清型（O91:H21、O104:H21、O113:H21、O5:NM、O121:NM、O165:H25）は散発性の HUS に関連するが、アウトブレイクには関連しない。グループ D の血清型は下痢には関連するが、アウトブレイクや HUS には関連しないとされる。グループ E は、今までにヒトの疾患との関連が見出されておらず、ヒト以外の動物からしか分離されていない VTEC 血清型よりなっている。グループ D には 12 種類、グループ E には 14 種類の血清型が分類されている。

---

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

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

#### 食品衛生ランク付け方式に対する評価の結果

Hygiene rating schemes: evaluation findings

20 March 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/mar/fhrsreport>

（報告書）

Evaluation of the Food Hygiene Rating Scheme (FHRS) & Food Hygiene Information Scheme (FHIS)

20/03/2013

[http://www.foodbase.org.uk/results.php?f\\_report\\_id=757](http://www.foodbase.org.uk/results.php?f_report_id=757)

（関連記事）

Evaluation of the Food Hygiene Rating Scheme and Food Hygiene Information Scheme

20 March 2013

<http://www.food.gov.uk/science/research/ssres/foodsafetyss/fs244011/>

英国食品基準庁（UK FSA）は、食品衛生ランク付け方式 FHRS（イングランド、ウェールズ、北アイルランドで実施）および FHIS（スコットランドで実施）に対する評価を行っている。この評価は政策研究所（PSI）に委託され、2012 年前半に始まっており、2014 年中頃に終了する予定である。

調査の全体の目的は、地域に存在する同様の方式を考慮しつつ、FHRS および FHIS の実施状況について体系的で確実な評価を行い（実施状況調査）、それらによる影響を把握（影響調査）することである。したがって、以下の目的のためにデザインされた実施状況調査および影響調査が行われている。

- ・ FHRS および FHIS がどのように実施されているかを調査
- ・ FHRS および FHIS が目的どおりに機能しているかを調査
- ・ 消費者、食品提供者および地方自治体への影響を評価

- ・ 食品提供者の衛生遵守状況および公衆衛生への影響を評価

評価の第一段階として FHRIS および FHIS の開始期の実施状況を調査した結果が今回発表された。ランク付けや立入り検査の結果の食品提供施設での表示の問題に関する予備的な調査結果は、より広範な評価のために収集されたデータの要約が「義務的表示に関する中間報告」として収載されている。

2011年10月～2012年2月に実地調査が行われ、22の地方自治体の職員38人への詳細な聞き取り調査や6カ所の地方自治体でのケーススタディなどが行われた。各ケーススタディでは、自治体職員へのさらに詳細な聞き取り調査、食品提供者および消費者グループへの詳細な聞き取り調査などが行われた。FHRIS および FHIS においてランク付けや立入り検査の結果の表示が現在は任意であること、および表示義務化の可能性が理論上はあることについて、聞き取り調査の際に調査参加者の意見が聴取された。

### 重要な結果

FHRIS または FHIS を実施している地域の消費者および地方自治体の職員は、概して表示義務化の原則を支持した。FHRIS/FHIS を採用していない少数の地方自治体の職員は、任意表示方式を支持する意見が概して多かった。食品提供者は意見が分かれ、一部のランク付けの高い業者が義務化を支持する傾向にあった。

### 実施状況調査 - 第一段階の報告 (2013年3月)

第一段階は、FHRIS および FHIS が比較的目新しかった開始期での実施状況を対象とした。この時期は、FSA が全国的なコミュニケーション戦略を実施する以前で、多くの地方自治体は各地域独自の衛生ランク付け方式を行っていた。以下は主要な結果である。

- ・ 概して、地方自治体の職員は全国的な単一の方式の利点を認めており、この方式を採用するにあたっての障害は基本的に実務上や財政面でのものであった。
- ・ 地方自治体は、FHRIS および FHIS を業務遂行能力を強化するためのツールとみなしていた。ランクの表示が義務化された場合にはさらに有用なツールになると考えている。
- ・ この時期は FHRIS に対する消費者の認識は一般に低かったが、多少の認識のある消費者には FHRIS が何らかの影響を与えたことを示すエビデンスが得られた。
- ・ FHRIS および FHIS の詳細を十分に理解していた食品提供者はほとんどいなかったが、一部は業務を改善して高いランク付けを獲得したことを示すエビデンスが得られた。

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

## EU 加盟国の検査機関の比較調査「動物 XV (2012)」：ブタ糞便中のサルモネラの検出

EU Interlaboratory comparison study veterinary XV (2012) : Detection of *Salmonella* in pig faeces

2013-04-09

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604028.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330604028.html>

2012年3月に、ブタ糞便中のサルモネラの検出能力に関する検査機関の比較調査が実施され、欧州連合(EU)をはじめとする各国の33の国内サルモネラリファレンス検査機関(NRL-*Salmonella* : National Reference Laboratory for *Salmonella*)が参加した。EU加盟27カ国から28機関、EU加盟候補1カ国(クロアチア)から1機関、欧州自由貿易連合(EFTA)加盟国(スイス、ノルウェー、アイスランド)から3機関、欧州以外の国(イスラエル)から1機関の参加があった。

この調査の最重要の目的は、ブタ糞便中の異なる菌量のサルモネラについて各参加機関の検出能力を調査することであった。このため各検査機関は、様々なレベルのサルモネラを含む標準試料(Lenticule ディスク)を添加したブタ糞便検体(25 g)を分析した。各検査機関の検査結果の評価のため、基準となる「良好レベル(good performance)」が設定された。MSRV(Modified Semi-solid Rappaport Vassiliadis)寒天培地による選択的増菌を含むISO 6579 付属Dの方法を規定の方法としたが、任意でその他の培地または検出法を用いることも可能であった。

検査対象のサルモネラ血清型は、ブタで一般的に検出される *Salmonella* Typhimurium および *S. Derby* の2種類とした。*S. Derby* は過去の調査で用いられたことがなかったため、欧州連合サルモネラリファレンス検査機関(EURL-*Salmonella* : European Union Reference Laboratory for *Salmonella*)において事前に複数の追加試験(ブタ糞便の影響、Lenticule ディスク中での安定性など)が実施された。

各参加機関は1~32の通し番号が付いた Lenticule ディスクについてサルモネラ検査を実施した。ディスク25枚については、それぞれ、サルモネラ陰性のブタ糞便25 gに添加してから検査するよう指示された。これらは、5枚ずつの、約6 cfuの *S. Derby* を含んだディスク(SD6)、約37 cfuの *S. Derby* を含んだディスク(SD37)、約10 cfuの *S. Typhimurium* を含んだディスク(STM10)、約58 cfuの *S. Typhimurium* を含んだディスク(STM58)、およびサルモネラ菌を含まないディスク(blank)であった。残りのSTM10 ディスク2枚、SD6 ディスク2枚、SD37 ディスク1枚、およびblank ディスク2枚の計7枚の Lenticule ディスクは、糞便に添加しない対照検体であった。

MSRV 培地による選択的増菌を含む規定の方法を用いた場合、全参加機関について平均すると汚染検体の93%でサルモネラが検出された。MSRV 寒天プレート上での48時間の培養により、24時間培養に比べて正答率は全体で4~5%高くなった。これは *S.*

Typhimurium 検体でより顕著であり、48 時間の培養により 24 時間培養に比べて正答率が 7～8%高くなった。

1 回目の調査で NRL-*Salmonella* の 31 機関が「良好レベル」の基準を満たした。残りの 2 機関は基準に達するために追加調査が必要であった。両機関とも 1 回目の調査ではブタ糞便中のサルモネラの検出が困難であり、原因は培地の問題と思われた。このうち 1 機関は追加調査時に培地のメーカーを変更し、別の 1 機関は 1 回目の調査時に MSR/V 培地に誤った添加物を加えていたと考えられた。

---

● 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 2013 (17) (16) (15) (14)

8, 7, 6 & 2 May 2013

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
ハイチ	5/3		2010 年 10 月～	654,000～	8,100～
アンゴラ	5/2	Cabinda 州		24	3～
ウガンダ	4/29	Hoima 県	4 月中旬～	56	3
インド	4/30	Kerala 州 (Karnataka 州経由)		18	(1 月) 1
キューバ	5/2	Cienfuegos	4 月	(確定)16	
			4/27～28	(疑い)50～	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室