

食品安全情報（微生物） No.13 / 2013（2013.06.26）

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

【世界保健機関（WHO）】

1. ロタウイルスのグローバルサーベイランスネットワークを支えるためにロタウイルス検査機関の検査能力を強化

【米国食品医薬品局（US FDA）】

1. 意図的な食品汚染の防止に役立つ米国食品医薬品局（US FDA）の新ツール：米国の食品安全確保を強化するための最新の取り組み

【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】

1. 機械的に軟化された牛肉製品のラベルおよび加熱法の表示についての新しい規則を提案

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. 冷凍ベリー・ザクロ混合製品に関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク（2013 年 6 月 25 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たサルモネラ（*Salmonella Saintpaul*）感染アウトブレイク（2013 年 6 月 20 日付最終更新情報）

【カナダ公衆衛生局（PHAC）】

1. 公衆衛生通知：カナダ人が米国で購入した製品に関する通知（米国で発生している A 型肝炎アウトブレイクに関連）

【欧州委員会（EC）】

1. 欧州の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）の年次報告書を発表

【欧州委員会健康・消費者保護総局（EC DG-SANCO）】

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF：Rapid Alert System for Food and Feed）

【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】

1. 欧州疾病予防管理センター（ECDC）の 2012 年の年次報告書

【欧州食品安全機関（EFSA）】

1. 欧州連合（EU）域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書（2011 年）

【英国食品基準庁（UK FSA）】

1. 白身魚（whitefish）加工業者向けにガイドを発行
2. 英国食品基準庁（UK FSA）がブタ肉の検査システムの変更を歓迎

【ProMed mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

<http://www.who.int/en/>

ロタウイルスのグローバルサーベイランスネットワークを支えるためにロタウイルス検査機関の検査能力を強化

Building rotavirus laboratory capacity to support the Global Rotavirus Surveillance Network

Weekly Epidemiological Record (WER)

24 May 2013, vol. 88, no. 21 (pp. 217–223)

<http://www.who.int/wer/2013/wer8821.pdf>

<http://www.who.int/wer/2013/wer8821/en/index.html>

2001年、世界保健機関 (WHO) およびその協力機関は、ロタウイルスワクチンの認可・導入への期待から、5歳未満の小児入院患者でのロタウイルスの検出および型別モニタリングを目的とした地域検査機関サーベイランスネットワークを構築した。2006年、WHO が事前に承認した「Rotarix® (GlaxoSmithKline Biologicals 社製、2回投与、1価ワクチン)」および「RotaTeq® (Merck 社製、3回投与、多価ワクチン)」の2種類の経口ロタウイルスワクチンが認可された。ロタウイルス株は一般に、特定のウイルスタンパク質で規定される G および P 血清型により分類されるが、両ワクチンとも広範囲の血清型のロタウイルス株に対して有効である。臨床試験データ、サーベイランスネットワークにより明らかにされた疾患実被害のデータ、およびワクチンの有効性調査の結果にもとづき、WHO は、ロタウイルスによる疾患および死亡を減少させるため、全ての国が自国の予防接種プログラムにロタウイルスワクチンを含めることを推奨している。ロタウイルスは 5 歳未満の小児の下痢症の第 1 位の原因であり、2008 年には同年齢層の小児 45 万人の死亡原因となったと推定される。

本記事は以下の 3 項目について記載している。(1) ロタウイルス検査機関サーベイランスネットワークの地域レベルから世界レベルへの拡大、(2) ロタウイルスサーベイランスを支える質の高い検査機関データ報告の実現を目指したデータ品質保証対策の実施、および (3) サーベイランスネットワークを介したデータ報告である。タイムリーで高品質なサーベイランスデータにより、国の予防接種プログラムへのロタウイルスワクチンの追加に関する決定に参考となるロタウイルス実被害のベースライン推定が得られ、また同データは疾患発生の動向へのワクチン導入の効果をモニタリングする際に役立つ。

(GRSN および GRLN)

2008 年、以下の (1) ~ (4) を目的としてロタウイルスのグローバルサーベイランスネ

ットワーク（GRSN）が設立された。

(1) ロタウイルスワクチンの導入と継続的な使用に関する政策決定に役立つ国別データの作成

(2) 疾患発生の動向と遺伝子型分布の長期間にわたるモニタリングと分析

(3) ワクチンの有効性調査のためのプラットフォームの構築

(4) サーベイランスデータの重要性の強調およびその資金調達と支持獲得への利用

さらに、WHO への協力組織としてのロタウイルス地域検査機関サーベイランスネットワークの、GRSN の枠組内に位置づけられるグローバル検査機関ネットワークへの移行が始まり、複数の適格国では GAVI Alliance（ワクチンと予防接種のための世界協力）によりサーベイランス活動への資金援助が行われた。ロタウイルスのグローバル検査機関ネットワーク（GRLN）は GRSN の基本的な構成要素であり、ロタウイルスによる下痢症の質の高い診断検査の実施、および様々な国・地域での最も優勢な遺伝子型の特定を目的としている。2013 年 4 月時点で、107 の定点病院検査室、36 の国立検査機関、9 カ所の地域リファレンス検査機関および 1 カ所のグローバルリファレンス検査機関が GRLN を構成している。

【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/>

意図的な食品汚染の防止に役立つ米国食品医薬品局（US FDA）の新ツール：米国の食品安全確保を強化するための最新の取り組み

FDA releases new tool to help prevent intentional food contamination

Latest effort to strengthen U.S. food defense

May 13, 2013

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm352093.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は、意図的な食品汚染に対し食品業者が講じる安全確保策の強化に役立つ新しいツールを発表した。この「Food Defense Plan Builder」は包括的で簡便なソフトウェア・プログラムで、一次生産・製造から小売・輸送段階にわたって、食品関連施設の所有者および経営者が各々の施設における意図的汚染のリスクを最小限に抑える独自の計画を作成する際に役立つよう開発された。

FDA は食品関連施設に対し、食品安全確保計画の実施を義務付けてはいないが、すでに多くの施設が自社製品を守るため自主的にこのような計画を導入している。

意図的な食品汚染の事例はまれであるが、公衆衛生上深刻な悪影響を引き起こす可能性

がある。過去の事例として、2009年にカンザス州のレストランにおいて、不満を抱いていた従業員がサルサに農薬を意図的に混入させ、40人以上の患者が発生した。また1996年には、テキサス州の医療検査施設において、赤痢菌の病原性株が意図的に混入されたペストリーを喫食後に研究員12人が発症した。

「Food Defense Plan Builder」は、食品関連施設の所有者および経営者が食品安全確保のために適切な対策を講じる際に役立つFDAの最新の取り組みである。FDAは2001年9月11日のテロ事件以降、米国の食品業者、連邦機関、州・地方の規制機関および国際社会に対し、生物、化学および放射能テロからの食品安全確保に役立つ多くのツールやリソースを公開してきた。

「Food Defense Plan Builder」は、施設、および製造、加工、包装または保管される食品に関するいくつかの具体的な質問を通じて、脆弱性評価、一般のおよび集中的な軽減戦略、行動計画などを含む包括的な食品安全確保計画の作成を利用者に促すものである。

本ソフトウェアの内容はFDAの食品安全確保ガイダンス文書にもとづいているため、食品安全確保の態勢に関する当局の現在の見解と一致している。また、食品安全確保の計画と実施のための新たな機能が提供されるとともに、既存のツールおよびリソースもこのソフトウェアに組み込まれている。これらのツールおよびリソースには、FDAのガイダンス文書（Food Defense Guidance Documents）、脆弱性評価ソフトウェア（Vulnerability Assessment Software Tool）および軽減戦略データベース（Mitigation Strategies Database）が含まれる。

本ソフトウェアの詳細情報の入手および無料ダウンロードは以下のサイトから。

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

● 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/>

機械的に軟化された牛肉製品のラベルおよび加熱法の表示についての新しい規則を提案

FSIS Proposes New Labeling Rules for Mechanically Tenderized Beef Products

New labels and cooking instructions will give consumers information they need to safely enjoy these products

June 6, 2013

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_060613_01/index.asp

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、機械的に軟化された牛肉製品について、消費者が安全に喫食できるよう新しいラベル表示方法（加熱方法の説明の表示も含む）を

義務付けることを提案している。

機械的な軟化（mechanical tenderization）とは、牛カット肉を軟らかくするために針または鋭利な刃で筋繊維を切断する方法である。このような処理によって、カット肉の外側に存在する病原体が肉の内部に移行する可能性があることが研究により示されている。このため、機械的に軟化された牛肉製品は、適切に加熱しないと軟化処理をしていない製品より公衆衛生リスクが大きくなる可能性がある。

提案されている規則は、機械的に軟化された製品であることが消費者にわかるように、ラベルにその旨の表示を義務付けるものである。また、機械的に軟化された製品は病原体を死滅させる方法で加熱する必要があることを消費者に伝えるため、有効性が確認された加熱法の説明を表示することも義務付けている。

2003年以降、米国疾病予防管理センター（US CDC）には、レストランまたは家庭で調理されたこの種の牛肉製品によるアウトブレイクが計5件報告されている。これら5件のアウトブレイクでは、機械的に軟化された生または部分加熱の牛肉製品に完全に火を通さなかったことが重要な寄与因子であった。

（食品安全情報（微生物）No.12 / 2013(2013.06.12) CFIA 記事 2 参照）

● 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. 冷凍ベリー・ザクロ混合製品に関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク（2013年6月25日付更新情報）

Multistate outbreak of Hepatitis A infections associated with “Townsend Farms Organic Antioxidant Blend” frozen berry and pomegranate mix

June 25, 2013

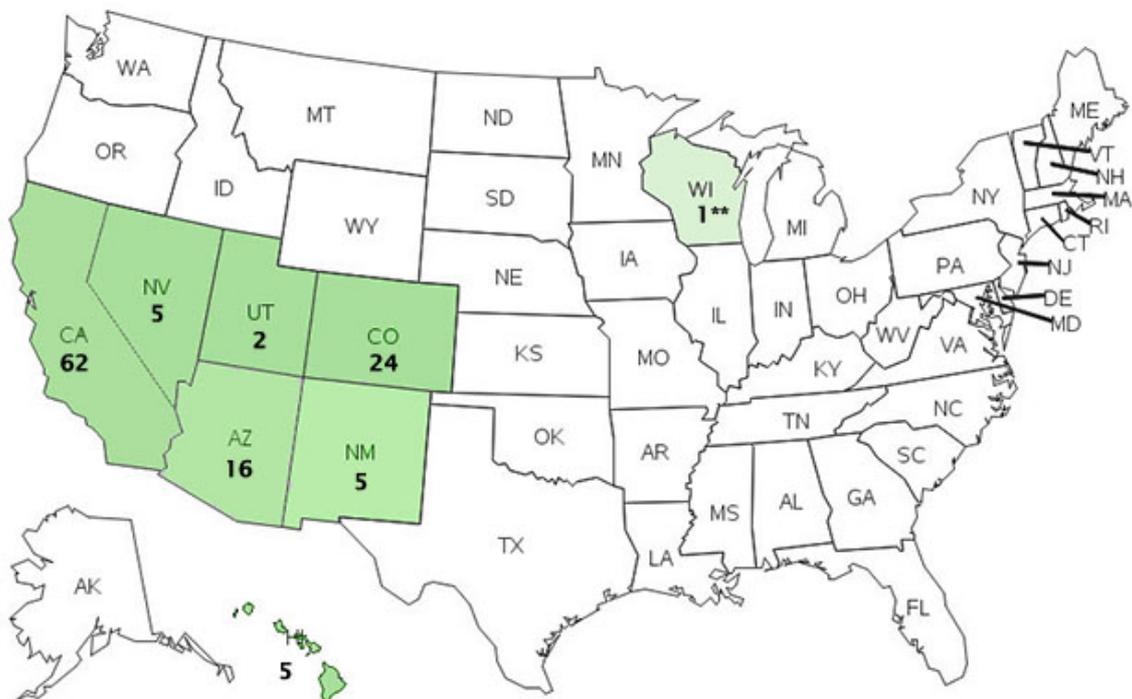
<http://www.cdc.gov/hepatitis/Outbreaks/2013/A1b-03-31/index.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイクを調査している。調査の主な暫定結果は以下の通りである。

2013年6月20日以降、CDCは確定患者のみを報告しているが、残りの少数の患者についても調査を行っている。

- ・ 2013年6月24日時点で、冷凍ベリー・ザクロ混合製品（Townsend Farms Organic Antioxidant Blend）の喫食後に A 型肝炎を発症した患者が 8 州から計 120 人報告されている（図）。

図：A型肝炎ウイルスアウトブレイク株の感染患者数（2013年6月24日までに報告された患者、n=120）



- ・ 70人（58%）が女性
- ・ 年齢範囲は2～84歳
 - ・ 73人（61%）が40～64歳
 - ・ 18歳未満の患者は5人で、この5人に入院患者や以前にワクチン接種を受けた者はいない
- ・ 発症日は2013年3月31日～6月14日
- ・ 入院患者は54人（45%）、死亡者の報告はなし
- ・ 本製品の喫食を報告した患者は全員が Costco 社の店舗で本製品を購入したが、この製品は Harris Teeter 社の店舗でも販売されていた。現時点では、後者の店で購入した患者は確認されていない。

各州および各地域の公衆衛生当局、FDA および CDC による共同調査が継続されている。Costco 社は、2013年2月下旬以降に当該製品を購入した会員に通知を行い、店頭から本製品を撤去した。当該製品は米国12州（アリゾナ、アラスカ、カリフォルニア、コロラド、ハワイ、アイダホ、モンタナ、ネバダ、ニューメキシコ、オレゴン、ユタ、ワシントン）で販売されたが、現時点でアラスカ、アイダホ、オレゴン、モンタナおよびワシントンの5州からは本アウトブレイクに関連する患者が報告されていない。ウィスコンシン州から患者1人が報告されたが、同州に当該製品は出荷されておらず、この患者はカリフォルニア州で暴露した。

FDA は、Townsend Farms 社（オレゴン州 Fairview）の加工施設の検査を行っている。

また、ベリー類の A 型肝炎ウイルス (HAV) 検査プロトコルを作成し、アウトブレイクに関連した検体の HAV 汚染を検査している。

6 月 3 日、Townsend Farms 社は、A 型肝炎ウイルス汚染の可能性のある一部のロットの冷凍ベリー・ザクロ混合製品 (Organic Antioxidant Blend) の回収を自主的に開始した。

6 州の患者 36 人の臨床検体から、HAV アウトブレイク株は遺伝子型 1B であることが示された。この型は南北アメリカ大陸ではあまり見られないが、北アフリカおよび中東地域では流行している。

この遺伝子型は、冷凍ベリーに関連して欧州で発生した 2013 年のアウトブレイク、およびエジプト産ザクロ入り冷凍ベリーミックスに関連してカナダ (ブリティッシュ・コロンビア州) で発生した 2012 年のアウトブレイクでも同定されている。しかし、現時点ではこれらのアウトブレイクと今回の米国アウトブレイクとの関連を示すエビデンスはない。

ラベル表示によると、当該製品には米国、アルゼンチン、チリおよびトルコが原産地の農産物が使用されている。

A 型肝炎はヒトの疾患で、感染した食品取扱者が手指の適切な衛生管理を行わずに食品を調理することによって発生することが多い。しかし、HAV に汚染された食品によるアウトブレイクでは、食品の喫食者および取扱者双方で患者が発生する可能性があり、本アウトブレイクでも同様の疑いがもたれている。

(消費者への助言)

<http://www.cdc.gov/hepatitis/Outbreaks/2013/A1b-03-31/advice-consumers.html>

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC、No.12 / 2013(2013.06.12) US FDA、US CDC 1 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たサルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) 感染アウトブレイク (2013 年 6 月 20 日付最終更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Saintpaul Infections Linked to Imported Cucumbers (Final Update)

June 20, 2013

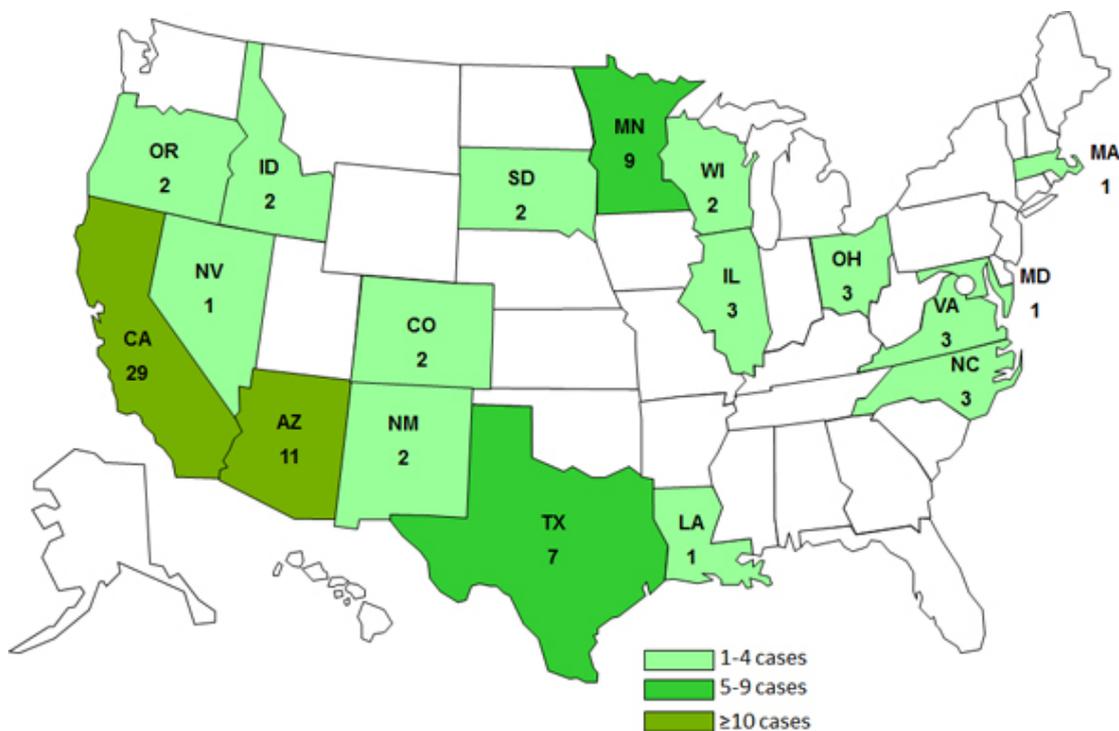
<http://www.cdc.gov/salmonella/saintpaul-04-13/index.html>

本アウトブレイクは終息したと考えられる。

患者数の最終更新

サルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) アウトブレイク株感染患者は 2013 年 6 月 18 日までに 18 州から計 84 人が報告された (図)。

図： *S. Saintpaul* アウトブレイク株の感染患者数（2013年6月18日までに報告された患者、n=84）



情報が得られた患者の発症日は2013年1月12日～4月28日であった。患者の年齢範囲は1歳未満～89歳、年齢中央値は27歳で、62%が女性であった。情報が得られた患者60人のうち17人（28%）が入院した。死亡者は報告されていない。

（食品安全情報（微生物）No.10 / 2013(2013.05.15)、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：カナダ人が米国で購入した製品に関する通知（米国で発生している A 型肝炎アウトブレイクに関連）

Public Health Notice: Hepatitis A illness in the U.S. associated with product purchased by Canadians in the U.S.

10 June 2013

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/2013/hepa-0610-eng.php>

○背景

米国の西部および南西部の複数州で A 型肝炎患者が約 80 人発生しており、主にブリティッシュコロンビア州およびアルバータ州に居住するカナダ人約 1,200 人が、これらの A 型肝炎患者に関連している可能性がある製品を Costco 社の米国西海岸複数州の店舗で購入したことが明らかになっている。当該製品はカナダ国内では販売されていない。

A 型肝炎は、軽い症状が数週間続くものから重症の症状が数カ月間続くものまで症状がさまざまな肝疾患である。

当該製品は冷凍ベリー・ザクロ混合製品「Townsend Farms Organic Antioxidant Blend」で、カナダでは販売されていないが、米国の Costco 社の店舗および「Harris Teeter Organic Antioxidant Berry Blend」の製品名で Harris Teeter 社の店舗で販売された（後者に関連した患者は報告されていない）。製造業者である Townsend Farms 社（米国オレゴン州 Fairview）は本製品の特定ロットを自主回収している。

米国内の店舗で回収対象製品を購入し既に喫食した場合は、かかりつけの医療機関で A 型肝炎について相談し、A 型肝炎ワクチンの接種が必要かどうか確認すべきである。

また、回収対象製品が自宅の冷凍庫に保存されている場合は、喫食せず購入店に返品するか廃棄すべきである。

○状況

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、「Townsend Farms Organic Antioxidant Blend」および「Harris Teeter Organic Antioxidant Berry Blend」と関連している可能性がある米国複数州にわたる A 型肝炎アウトブレイクについて報告を受けている。PHAC は、カナダ国内で日常的に A 型肝炎のモニタリングを行っているが、現時点では米国のアウトブレイク株と同じ A 型肝炎ウイルス株への感染者の報告を受けていない。現在の状況から判断すると、カナダ国内のカナダ人へのリスクは低いと考えられる。

2013 年 6 月 4 日、Townsend Farms 社は、調査の暫定結果にもとづいて特定のロットの冷凍 Organic Antioxidant Blend 製品の回収を開始した。

Costco 社は、回収対象製品を米国の店舗で購入したカナダおよび米国の消費者に対し、汚染の可能性に関する通知を行った。

PHAC は、カナダの各州および米国の公衆衛生・食品安全当局と協力し、本アウトブレイクに関連している可能性がある患者のモニタリングを続けていく。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC、No.12 / 2013(2013.06.12) US FDA、US CDC 1 記事参照）

● 欧州委員会（European Commission）

http://ec.europa.eu/index_en.htm

欧州の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）の年次報告書を発表

Keeping dangerous food off the shelves：Commission publishes annual report on EU's Rapid Alert System for Food and Feed

10/06/2013

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-520_en.htm

欧州の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）の2012年の年次報告書が発表された。2012年は、通知の約50%が食品安全上のリスクによる食品および飼料の通関拒否であった。

RASFFは30年以上前に設立され、各国の食品安全当局間の国境を超えた情報交換に役立ち、欧州の消費者への安全性の高い食品の提供に重要な役割を果たすITツールである。
集計結果：輸入製品の安全性の向上

2012年、通知件数は計8,797件に達し、2011年より3.9%減少した。このうち3,516件（40%）が新規通知、5,281件がフォローアップ通知（60%）で、それぞれ7.8%と1.2%の減少であった。市場に流通している製品に見つかった重大なリスクの報告である警報通知は526件で、2011年より14%減少した。

このような製品が特定された場合、RASFFは対応措置の実施および問題の再発防止のためにEU域外の関連する国に通知する。重大な問題が継続していることが判明した場合、欧州委員会はEU域外の関連する国の当局に文書を送り、緊急対応措置（リストからの業者の除外、輸出停止、管理強化など）を実施するよう要請する。

通知に関連した製品

2012年にRASFFに報告された新規通知3,516件のうち、飼料関連は332件（9.4%）、食品と接触する物質関連が299件（8.5%）で、これらは2011年と同程度であった。新規通知のうち2,885件が食品関連であった。

（関連記事）

2012 Report on Europe's Rapid Alert System for Food and Feed: Questions & Answers

10/06/2013

http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-13-524_en.htm

● 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>

2013年6月10日～21日の主な通知内容

情報通知 (Information)

冷凍骨なし牛肉のサルモネラ (*S. Agona* 4,12:f,g,s :-、*S. Anatum* 3,10:e,h:1,6)、冷凍骨なし牛肉のサルモネラ (*S. Gaminara* 16:d:1,7) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

タイ産ベビーコーンのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ハンガリー産アイスバーグレットスの A 型肝炎ウイルス、チェコ産原材料使用のポーランド産冷凍丸鶏のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性)、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)、ポーランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、150; 100; 60; 50 CFU/g)、モロッコ産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、オランダ・フランス産冷蔵カキの A 型肝炎ウイルス、ブラジル産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、100 CFU/g)、スロバキア産原材料使用のポーランド産冷蔵家禽とたいのサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵ムラサキイガイの大腸菌 (490 MPN/100g)、スウェーデン産冷蔵ひき肉 (豚・牛) のサルモネラ (*S. Dublin*、25g 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

オランダ産ラムミールの腸内細菌 (110～ >1,500 CFU/g)、イタリア産肉付き豚骨のウェルシュ菌 (49/2 /g)、タイ産冷凍塩漬鶏胸肉 (英国経由) のサルモネラ (*S. Virchow*、25g 検体陽性)、ハンガリー産低温殺菌乳の腸内細菌 (100 CFU/ml)、アルゼンチン産脱皮大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、デンマーク産ウシとたいのサルモネラ (*S. Dublin*、25g 検体陽性)、ドイツ産遺伝子組換え大豆ミール (スイス経由) のサルモネラ (*S. Mbandaka*)、オランダ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Havana*、25g 検体陽性)、ポーランド産乾燥マッシュルームのカビ、中国産有機大豆搾油粕 (オラン

ダ経由)のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、イタリア産有機大豆搾油粕 (ドイツ経由)のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、スロバキア産冷凍豚内臓肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産有機大豆・ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (*S. Nyborg* と *S. Senftenberg*、ともに 25g 検体陽性)、ルーマニア産全卵粉のサルモネラ (*S. Kentucky*、25g 検体陽性)、インド産大豆ミール (イタリア経由)のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍鶏砂嚢のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ菌 (*S. Heidelberg* と *S. Minnesota*、ともに 25g 検体陽性)、インド産フレッシュハイビスカス葉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、インド産ハーブティーのセレウス菌 (35,000; 3,200; 4,300; 3,800; 3,200; 2,300 CFU/g)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、トルコ産乾燥マルベリー of セレウス菌 (20,000 CFU/g)、インド産グアル (マメ科植物) のローストのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、スリランカ産ココナツ粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、アルゼンチン産牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷蔵骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ブラジル産冷蔵骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌など。

警報通知 (Alert Notification)

ドイツ産味付け七面鳥肉・ベビーコーンの冷凍串刺しのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、トルコ産タヒニゴマペーストのサルモネラ (*S. Mbandaka* と *S. Montevideo*、ともに 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍ラズベリー (オランダで加工) のノロウイルス GII、米国大豆タンパク製品 (イスラエル生産) のサルモネラ (*S. Mbandaka*、C(1):z10;z15)、フランス産乾燥豚肉ソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポルトガル産フレッシュチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、1,400; 3,100 CFU/g)、トルコ産原材料を使用しドイツで加工された粉末ヘーゼルナッツのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産挽いた黒コショウのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵真空包装スモークサバのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ブルガリア・カナダ・セルビア産原材料使用のイタリア・ポーランド産冷凍ベリーミックスの A 型肝炎ウイルス、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、< 10 CFU/g)、カナダ・セルビア・ブルガリア・ポーランド産原材料使用のイタリア産冷凍ベリーミックス (スイス経由) の A 型肝炎ウイルス、ポーランド産牛切り落とし肉のサルモネラ (*S. Dublin* と *S. Indiana*、ともに 25g 検体陽性)、ルーマニア・ポーランド・ブルガリア産原材料使用のイタリア産冷凍ベリーミックスの A 型肝炎ウイルス、ポーランド産原材料使用のオランダ加工牛切り落とし肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Anatum*、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）、ポーランド産冷凍家禽肉ケバブのサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、インド産犬用餌のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ベルギー産サラミのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ドイツ産冷凍七面鳥胸肉マリネのサルモネラ（*S. Schwarzengrund*、25g 検体陽性）、フランス産の生乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*、200,000 CFU/g）、ポーランド産牛食道（デンマーク経由）のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、アイルランド産スライススモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、10 CFU/g）、ベルギー産牛肉の志賀毒素産生性大腸菌など。

-
- 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/>

欧州疾病予防管理センター（ECDC）の2012年の年次報告書

ECDC publishes Annual Report of the Director for 2012

14 June 2013

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Annual-report-director-2012.pdf>（報告書 PDF）

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=935&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

欧州疾病予防管理センター（ECDC）は2012年の年次報告書を発表した。本報告書は、欧州の公衆衛生に関する知見および活動を向上させるためにECDCが行った業務を解説している。また、疾患への恐れに対する準備および対応に関して行った欧州連合（EU）加盟国への支援など、ECDCのすべての活動を詳述している。ポルトガル領マデイラ島で Dengue 熱の原地性のアウトブレイクが初めて発生した時をはじめ、ECDCは多くのアウトブレイクの際に現地ですべての活動を支援した。また、2012年のロンドンオリンピックのような大規模なイベントの際には、公衆衛生上の緊急事態への備えについて開催国を支援した。

【年次報告書から「食品・水由来疾患（FWD）および人獣共通感染症」プログラム（FWDプログラム）に関する部分を以下に紹介する】

○FWDプログラム：食品・水由来疾患および人獣共通感染症
プログラムの長期的な目標

- ・ 食品・水由来疾患およびレジオネラ症のサーベイランス（サルモネラおよびカンピロバ

クターの抗菌剤耐性（AMR）モニタリングも含む）の強化とその方法の EU 域内での統一

- ・ 食品・水由来疾患およびレジオネラ症の予防および管理に関する知識の向上
- ・ EU 加盟国の公衆衛生検査機関の検査能力の強化
- ・ 食品・水由来疾患および国外旅行関連のレジオネラ症による EU 規模のアウトブレイクの早期検出と協調的な対応の改善
- ・ 公衆衛生、動物衛生、食品および環境の各分野間の連携の促進

食品・水由来疾患に関する背景情報

2011 年に EU 域内で最も頻繁に報告された胃腸疾患は、カンピロバクター症、サルモネラ症および志賀毒素／ベロ毒素産生性大腸菌（STEC/VTEC）感染症で、患者は 5 歳未満の小児が主であった。カンピロバクター症および STEC/VTEC 感染症の発生数はここ数年間、増加傾向にあるが、サルモネラ症およびブルセラ症は減少傾向が続いている。リステリア症の報告数は増減がほとんどみられていないが、患者は大多数が重症化したため入院を必要とした。*Echinococcus multilocularis* 感染による多胞性エキノコックス症（alveolar echinococcosis）の患者が過去 5 年間にわたり増加を続けている。

食品・水由来疾患に関する 2012 年の主な活動

- ・ 3 種類の食品由来病原体（サルモネラ、リステリア（*Listeria monocytogenes*）、STEC/VTEC）に関する分子サーベイランスのパイロットプロジェクトを立ち上げた。その目的は、複数国にわたる食品由来疾患アウトブレイクの検出と調査の適時性を向上させること、および欧州のサーベイランスネットワークを世界的な検査機関サーベイランスネットワークとリンクさせることである。加盟国の検査機関が上記 3 種類の病原体の分子タイピングの方法について精度管理を行う際に ECDC がこれを技術的に支援する態勢を確立した。分子タイピングのデータについては、それらが欧州サーベイランスシステム（TESSy）で活用される前に、専門家グループがその品質を評価した。欧州委員会（EC）による調整のもと、欧州食品安全機関（EFSA）との共同作業により、分子タイピングデータの収集に関する共通のビジョンを文書化した。
- ・ EU で初めての大規模な *Salmonella Stanley* アウトブレイクについて、ECDC、EFSA、EU サルモネラリファレンス検査機関（EURL）、複数の EU 加盟国、国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）、食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）、および米国疾病予防管理センター（US CDC）が調査を行った。ECDC および EFSA は、「one health」アプローチに従い公衆衛生、動物衛生および食品の各分野の情報をとりまとめ、合同でリスク評価書を作成した。ECDC は、複数の加盟国の欧州介入疫学研修プログラム（EPIET）研修生と協力して仮説生成のための標準質問票を作成した。また、EURL と ECDC は、分離株のデータ収集および PFGE 解析のため EU での標準的なプ

ロトコルを合同で作成した。EU 加盟国の国外旅行関連ではない *S. Stanley* 感染患者由来の分離株と動物・食品・飼料由来の分離株との間で、分子タイピングのために新しく開発された基盤技術を使用した PFGE パターンの比較が行われた。これにより、EU 域内の七面鳥肉製造チェーンのアウトブレイク株による汚染が判明した。2011 年 8 月 1 日～2013 年 1 月 23 日に、このアウトブレイクに関連して EU 加盟 10 カ国から計 684 人の患者が報告された。2012 年 12 月にこれら EU 加盟 10 カ国が報告した患者は計 16 人で、アウトブレイク発生前の 1 カ月あたりの平均患者数 9 人を依然として上回っていた。

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

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

欧州連合 (EU) 域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書 (2011 年)

The European Union Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2011

EFSA Journal 2013;11(5):3196

Published: 16 May 2013, Approved: 15 April 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3196.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3196.htm>

(ECDC のサイト)

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/antimicrobial-resistance-in-zoonotic-and-indicator-bacteria-summary-report-2011.pdf> (報告書 PDF)

Antimicrobial resistance continues to be found in *Salmonella* and *Campylobacter*

16 May 2013

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=915&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

欧州食品安全機関 (EFSA) および欧州疾病予防管理センター (ECDC) が発表した最新の共同報告書から、サルモネラおよびカンピロバクターで引き続き抗菌剤耐性が認められることが明らかになった。

2011 年は、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌の抗菌剤耐性に関するデータが欧州連合 (EU) 加盟 26 カ国から欧州委員会 (EC) および EFSA に、ヒト患者由来の分離株の同データが加盟 21 カ国から ECDC にそれぞれ提出された。また EU 非加盟の欧州 3 カ国からもデータが提出された。EFSA および ECDC は、英国動物衛生獣医学研究所

(AHVLA) および Hasselt 大学 (ベルギー) の支援のもとにこれらのデータを解析し、その結果を年次要約報告書として発表した。

抗菌剤耐性は、EU 域内のヒト患者・食料生産動物・食品由来のサルモネラおよびカンピロバクター分離株で広く認められた。また、動物・食品由来の指標 (共生) 大腸菌 (*Escherichia coli*) および腸球菌でも同様であった。多くの抗菌剤について耐性率は加盟国によって大きく異なっていた。

EU 域内のヒト患者由来のサルモネラ分離株の抗菌剤耐性率は、アンピシリン、テトラサイクリンおよびスルホンアミドで高く、ナリジクス酸およびストレプトマイシンでは中程度で、数カ国では高い多剤耐性率 (疫学的カットオフ値を用いた判定で少なくとも 3 つのクラスの抗菌剤に耐性) が観察された。しかし、ヒト患者の治療に非常に重要な抗菌剤であるセフトキシム (第三世代セファロsporin系) やシプロフロキサシン (フルオロキノロン系) への耐性は比較的レベルであった。シプロフロキサシンの場合、耐性の判定に疫学的カットオフ値を用いている国の方が耐性率が高かった。サルモネラ分離株のシプロフロキサシン・セフトキシム共耐性率 (co-resistance、2 剤への複合耐性) は低かった。耐性レベルは血清型によっても大きく異なっており、シプロフロキサシンおよびナリジクス酸への耐性率は *Salmonella* Typhimurium より *S. Enteritidis* の方が高かったが、その他の抗菌剤では反対の結果となった。ヒト患者由来のカンピロバクター分離株ではアンピシリン、シプロフロキサシン、ナリジクス酸およびテトラサイクリンへの高レベルの耐性が認められ、いくつかの国では高レベルまたは非常に高レベルの多剤耐性が観察された。しかし、ヒトのカンピロバクター症の治療で最も重要な抗菌剤であるエリスロマイシンへの耐性率は比較的であった。また、*Campylobacter jejuni* 分離株ではシプロフロキサシン・エリスロマイシン共耐性率も低かった。

サルモネラ、カンピロバクターおよび指標大腸菌でフルオロキノロン系抗菌剤 (シプロフロキサシン) への耐性を示す分離株の割合が高いことは、引き続き懸念すべき問題である。食品および動物由来のサルモネラ属菌分離株に関しては、七面鳥、ニワトリ (*Gallus gallus*) およびブロイラー肉由来の株でシプロフロキサシン耐性率が最も高く、耐性率は加盟国によって 29~50%であった。シプロフロキサシン耐性は、産卵鶏よりブロイラー由来の株で報告頻度が高かった。ニワトリ由来のサルモネラ分離株におけるシプロフロキサシンおよびナリジクス酸への 2005~2011 年の耐性率は、加盟 3 カ国で著しい上昇傾向がみられ、別の加盟 1 カ国では低下傾向がみられた。指標大腸菌については、ブロイラーおよびブタ由来の分離株でそれぞれ 53.1%および 8.3%のシプロフロキサシン耐性率が認められた。さらに、ニワトリ、ブロイラー肉、ブタおよびウシ由来のカンピロバクター分離株で、フルオロキノロン系抗菌剤への 36~78%の範囲の高レベルから極めて高レベルの耐性率が観察された。

第三世代セファロsporin系のセフトキシムへの耐性は、ニワトリ、七面鳥、ブタ、ウシおよびブロイラー肉由来のサルモネラ分離株において 0~3%の非常に低レベルから低レベルで観察され、またニワトリ、ブタおよびウシ由来の指標大腸菌では 1%未満~6.4%

の範囲で観察された。ニワトリ、家禽肉およびブタ由来のカンピロバクター分離株ではエリスロマイシン耐性が2~25%の範囲で検出された。

食肉および動物由来のサルモネラ分離株では、テトラサイクリン、アンピシリンおよびスルホンアミドへの耐性が7~61%で示され、ブロイラー、産卵鶏およびウシに比べブタおよび七面鳥由来の分離株で耐性率が高かった。サルモネラ分離株のシプロフロキサシンおよびナリジクス酸への耐性率は、産卵鶏、ブタおよびウシ(1~13%)に比べブロイラーおよび七面鳥由来の株(33~50%)で高かった。食肉および動物由来のカンピロバクター分離株では、最高75%までのテトラサイクリン耐性が認められたが、ゲンタマイシン耐性率は7%未満とかなり低かった。

ブロイラーおよびブタ由来の指標大腸菌では、テトラサイクリン、アンピシリンおよびスルホンアミドへの耐性率が37~57%のレベルで認められたが、産卵鶏由来の株では14~18%と低かった。ウシ由来株の場合、これらの抗菌剤への耐性率は、肥育子牛などの若齢牛由来の株では20~74%の範囲であったが、成長した乳牛などのより高齢の牛由来の株では耐性率はかなり低かった。概して、これら3種類の抗菌剤に対する耐性率は、ブロイラーおよびブタよりウシおよび産卵鶏由来の株の方が低かった。

指標腸球菌では、テトラサイクリンおよびエリスロマイシンに対する耐性がニワトリ、ブタおよびウシ由来の分離株で23~79%のレベルで認められ、このうちウシ由来の分離株の耐性レベルが最も低かった。動物由来の腸球菌分離株でバンコマイシン耐性が非常に低レベル(最高で0.7%)ながら引き続き認められた。

多剤耐性率は、統計データではなく個々の分離株についてデータを報告した国で、ブロイラー、七面鳥およびブタ由来のサルモネラ分離株と、ブロイラーおよびブタ由来の指標大腸菌分離株が高い値を示した。しかし、临床上重要な抗菌剤であるシプロフロキサシンおよびセフトキシムの両剤に対する共耐性は、サルモネラ属菌および指標大腸菌のごくわずかな分離株でしか認められなかった。ブロイラー由来の *C. jejuni* では多剤耐性率が概して低く、シプロフロキサシンおよびエリスロマイシンへの共耐性は検出されないか、もしくは低レベルであった。

動物・食品由来分離株の耐性レベルが統計学的に有意な経時的傾向を示した国が数カ国認められた。サルモネラ分離株の耐性レベルは上昇傾向より低下傾向を示した国の方が多く、カンピロバクター分離株の耐性レベルについては、統計学的に有意な傾向の大部分は上昇傾向であった。

(関連記事)

Joint EFSA and ECDC report: resistant bacteria remain an important issue that can affect humans through animals and food.

16 May 2013

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130516.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=amr (EFSA)

<http://ecdc.europa.eu/en/press/Press%20Releases/antimicrobial-resistance-zoonotic-bacteria.pdf> (ECDC)

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

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

1. 白身魚 (whitefish) 加工業者向けにガイドを発行

Whitefish processors industry guide published

31 May 2013

<http://www.tsoshop.co.uk/bookstore.asp?FO=40152&ProductID=9780117081994&Action=Book> (ガイド冊子体販売のページ)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/may/whitefishguide>

白身魚の加工業者を対象とした適正衛生規範に関する新しい業界向けガイドが発行され、TSO (The Stationery Office) 社から購入可能となった。このガイドは、白身魚の加工業者が食品の安全と衛生に関する法律を遵守する際に役立つよう、業界のためにグリムズビー水産加工業組合 (Grimsby Fish Merchants Association) が作成した。本ガイドは英国食品基準庁 (UK FSA) 公認である。

本ガイドは、仕入れた魚の品質を確認し、加工・包装・発送時にそれを維持する際の最良の行動規範について加工業者向けの助言を提供している。また、切り分け、燻蒸、冷凍などの白身魚の加工作業の際に必要な事項についても記載している。

本ガイドには、白身魚の加工業者が食品衛生に関する EC 規則 (EC) No. 852/2004 および動物由来食品に関する同 (EC) No. 853/2004 を遵守する際に役立つ情報が提示されている。

本ガイドの使用は任意であり、ここに記載された助言に食品業者が従う法的義務はない。食品業者は別の方法で衛生規則の遵守を証明してもよい。しかし、食品業経営者が本ガイドのような FSA 公認の業界向けガイダンスに従っている場合は、規制当局はそのことを考慮に入れて規則の遵守状況を評価しなければならない。

本ガイドに記載された主な事項は以下の通り。

- ・ 法律制定の背景
- ・ 法的要件の概要
- ・ 加工業者と加工施設に対する具体的な要件
- ・ 魚の損傷
- ・ トレーサビリティ
- ・ 洗浄のスケジュール

- ・ 温度の監視
- ・ マネジメントコントロール
- ・ 衛生基準
- ・ 微生物基準
- ・ 廃棄物管理
- ・ 寄生虫について

2. 英国食品基準庁 (UK FSA) がブタ肉の検査システムの変更を歓迎

FSA welcomes changes to pig inspections

23 May 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/may/piginspections>

欧州連合 (EU) 加盟国は、ブタを扱うとちく場における検査システムを時代に即したものに変更するための新しい法律案に賛成した。

今回の新しい法律は、食肉による主な食品安全リスクである微生物学的ハザードをより重視することで食品安全性を向上させ、より適切なリスクベースのアプローチを公的管理としての食肉衛生・動物福祉検査に導入することを目的としている。

新しい法律には以下の変更が含まれる。

- ・ ブタを扱うとちく場におけるサルモネラコントロールを強化する。
- ・ 他の管理策が実施される場合はトリヒナ検査の規模を縮小する。
- ・ 交差汚染を最小限に抑えるため、とたいに触れる作業を減らす。

今回の新しい法律の制定は、現行の制度のうちで歴史的な歪みが残る一部の問題に対処するため欧州全域で実施されている公的管理の広範な見直しの一環である。

現行の食肉衛生管理システム、特に食肉のとさつ後検査システムは、100年以上も前に整備された制度である。当時は、肉眼で見えない病原体よりも、肉眼で見える寄生虫に主眼が置かれていた。今日では、前者の方がより大きなリスクをもたらしている。

今週成立した新しい法律は、2014年6月施行の予定である。英国食品基準庁 (UK FSA) は、食肉業界と連携して新しい要件の実施に取り組んでいく。また、家禽、ヒツジおよびウシの食肉検査に関する新しい法律案が策定中で、2014年中に内容が発表される見込みである。

(関連記事)

Review of official meat controls

<http://food.gov.uk/enforcement/monitoring/meat/reviewofmeatcontrols/>

● 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 (22) (21) (20)

21, 16 & 13 June 2013

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	うち死亡者数
ナイジェリア	6/14	Kwara 州	6/3～9	(疑い) 7	0
		4 州	2013 年～6/9	(疑い) 13	1
インド	6/16	ゴア州刑務所	5/31～	128	1
	6/21	Madhya Pradesh 州	6/19～20	2	
コンゴ共和国	6/13	Pointe-Noire 市	2012 年 11 月～	1,054	16
ネパール	6/10	Banke 郡	6/2 現在	290	
アンゴラ	6/10	Huila 州	2 月～	598	23
ガーナ	5/31	Greater Accra 州	1～3 月	2	
		全国	2012 年	2,513	26
		全国	2011 年	6,930	48
フィリピン	6/4	South Cotabato 州	過去 2 週間	100	2
中国	6/9		5 月	8	0

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	うち死亡者数
ネパール	6/16	Nuwakot 郡	6/14～	50～	
南アフリカ共和国	6/3	Northern Cape 州	過去 2 週間	450	5
	6/6	KwaZulu-Natal 州	過去 3 カ月	151～	2
ヨルダン	6/10	Mafraq のシリア人 難民キャンプ	過去数週間	数百人	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室