

食品安全情報（微生物） No.17 / 2013（2013.08.21）

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. 複数州にわたり発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2013年8月12日付更新情報）

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 米国で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2013年8月20日付更新情報）
2. トルコからの輸入ザクロ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8月16日付更新情報）
3. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生している 8 件のサルモネラ感染アウトブレイク（2013年5月24日、4月3日付更新情報）
4. 米国のノロウイルス感染症

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. 複雑な食品安全システムを解説する新しい対話型ウェブツールの使用を開始

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. 北欧4カ国で発生している A 型肝炎アウトブレイク（2013年8月6日付更新情報）
2. 保育施設でのノロウイルス対策に関する新しい報告書を発行

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 欧州食品安全機関（EFSA）が EU の現行の食肉検査方法の見直しを終え改善点を提案

【[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）

【[オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）](#)】

1. 生乳の喫飲によるリスクはあまりにも大きい（研究主任の意見）

【[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/>

複数州にわたり発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク (2013年8月12日付更新情報)

FDA Investigates Multistate Outbreak of Cyclosporiasis

August 12, 2013

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm361637.htm>

2013年8月12日、Taylor Farms de Mexico社は、同社メキシコ工場で生産していたサラダミックス、緑葉野菜およびサラダ材料の全製品の生産および米国への輸出を8月9日付で自主的に停止したと米国食品医薬品局 (US FDA) に正式に通知した。同社はFDAの承認を受けずにこれらの製品の生産・出荷を再開しないと明言している。現時点では、サラダミックスのみがアイオワ州およびネブラスカ州のサイクロスポラ症アウトブレイクに関連している。今回の措置では当該サラダミックスのみならず、アイスバーグレタス、ロメインレタス、グリーンリーフレタス、レッドキャベツ、グリーンキャベツおよびニンジンも対象に含まれている。同社のこの措置は、連邦・州当局が現在行っている複雑な調査に対し、全面的に協力する姿勢を示すものである。

(食品安全情報 (微生物) 本号、No.15 / 2013(2013.07.24) US CDC、No.16 / 2013(2013.08.07) US CDC、US FDA 記事参照)

-
- 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. 米国で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク (2013年8月20日付更新情報)

Investigation of an Outbreak of Cyclosporiasis in the United States

AUGUST 20, 2013

<http://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/investigation-2013.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、サイクロスポラ症アウトブレイクの調査を行っている。

2013年8月19日時点で、サイクロスポラ症患者が20州から計593人報告されている(図)。患者の年齢範囲は1歳未満~92歳、年齢中央値は51歳で、55%が女性である。ほとんど

の患者の発症日が6月中旬～7月中旬で、情報が得られた患者423人のうち、36人(9%)が入院した。死亡者は報告されていない。発症してから報告されるまでに4～5週間かかる可能性があるため、2013年7月13日以降に発症した患者はまだ報告されていない可能性がある。

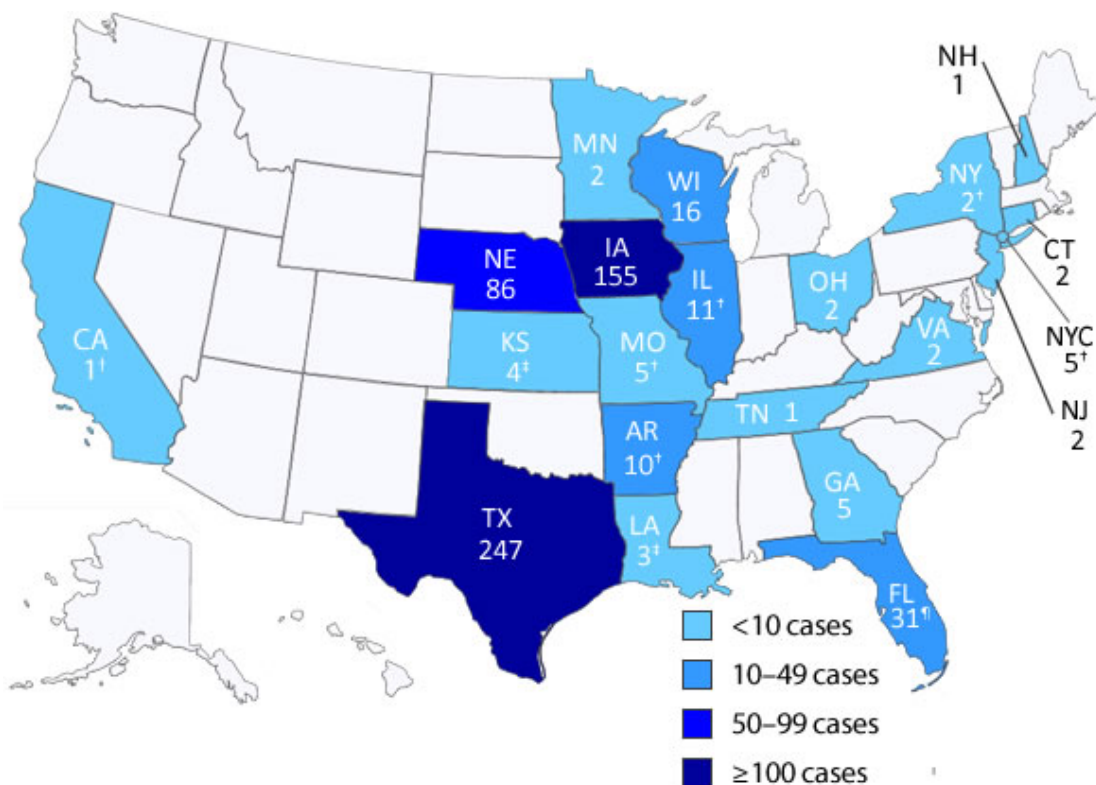
図：2013年8月19日までに報告されたサイクロスポラ症患者数（合計593人）

各州および市の患者数はテキサス(247)、アイオワ(155)、ネブラスカ(86)、フロリダ(31)¶、ウィスコンシン(16)、イリノイ(11)†、アーカンソー(10)†、ジョージア(5)、ミズーリ(5)†、ニューヨーク市(5)†、カンザス(4)‡、ルイジアナ(3)‡、コネチカット(2)、ミネソタ(2)、ニュージャージー(2)、ニューヨーク(2)†、オハイオ(2)、バージニア(2)、カリフォルニア(1)†、ニューハンプシャー(1)、テネシー(1)である。

† 他州で感染した可能性が高い患者1人を含む

‡ 他州で感染した可能性が高い患者2人を含む

¶ 旅行関連の患者1人を含む可能性がある



すべての州の患者が同一のアウトブレイクの患者であるかどうかはまだ不明である。

ネブラスカ州およびアイオワ州当局はそれぞれの州内で調査を行い、両州で発生したレストラン関連のサイクロスポラ症患者がサラダミックスの喫食に関連していると結論づけた。

FDAの追跡調査の結果、上記2州の当局により両州のサイクロスポラ症アウトブレイク

との関連が特定されたサラダミックスは、業務用サラダの加工業者であるメキシコの Taylor Farms de Mexico 社により両州のレストラン (Olive Garden、Red Lobster) に供給されたことが確認された。その他の州のサイクロスポラ症患者数の増加にもこの結果が適用できるかどうか確認するための調査が進められている。

2013年8月12日、Taylor Farms de Mexico 社は、同社メキシコ工場で生産していたサラダミックス、緑葉野菜およびサラダ材料の全製品の生産および米国への輸出を8月9日付で自主的に停止したと FDA に正式に通知した。

消費者は、バランスの取れた食習慣の一環として生鮮果物・野菜の摂取により健康効果を引き続き享受すべきである。消費者および小売業者は農産物の安全な取扱いに関する推奨事項を常に遵守しなければならない。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、No.16 / 2013(2013.08.07) US FDA、US CDC、No.15 / 2013(2013.07.24) US CDC 記事参照)

2. トルコからの輸入ザクロ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8月16日付更新情報)

Multistate outbreak of hepatitis A virus infections linked to pomegranate seeds from Turkey

August 16, 2013

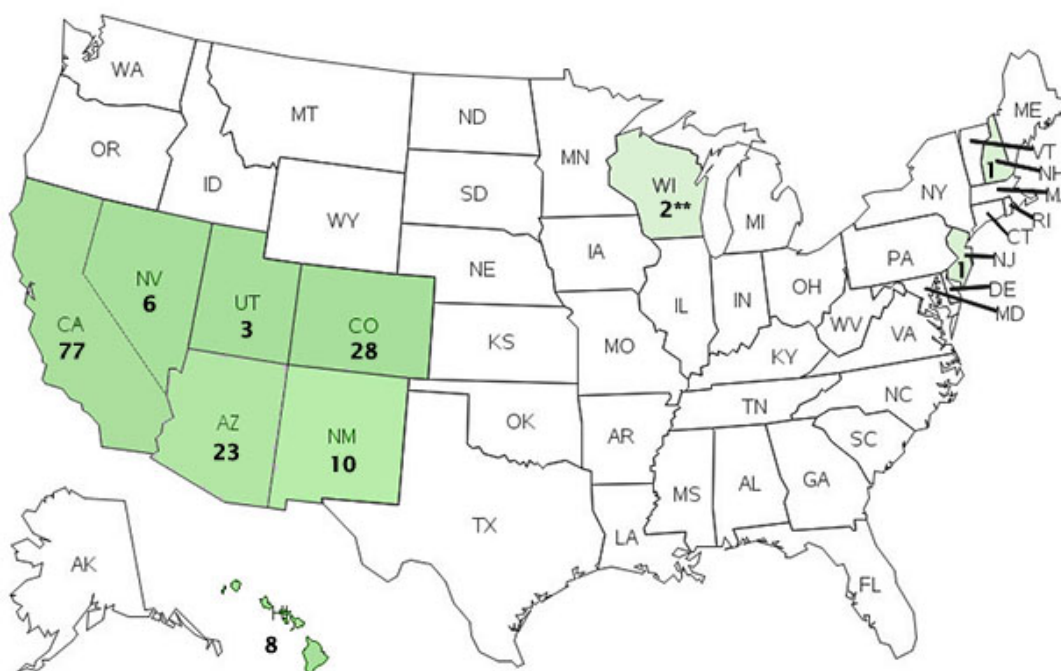
<http://www.cdc.gov/hepatitis/Outbreaks/2013/A1b-03-31/index.html>

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。調査の主な更新情報は以下の通りである。

疫学調査

2013年8月16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 型肝炎を発症した確定患者が 10 州から計 159 人報告されている (図)。ウィスコンシン州から報告された患者はカリフォルニア州で本製品に暴露し、ニューハンプシャー州から報告された患者はネバダ州への旅行中に暴露した。ニュージャージー州の患者はコロラド州の確定患者と家庭内で接触した。現在、家庭内で確定患者と接触した 6 人の感染が確認されている (二次感染患者)。

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8月16日までに報告された患者、n=159）



- ・ 88人（55%）が女性
- ・ 年齢範囲は1～84歳
 - ・ 91人（57%）が40～64歳
 - ・ 18歳以下の患者は11人で、この11人にはワクチン接種歴がない
- ・ 発症日は2013年3月31日～7月25日
- ・ 入院患者は69人（43%、全員が19歳以上）、死亡者の報告はない
- ・ 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、当該の製品はHarris Teeter社の店舗でも販売されていた。現時点では、後者の店舗で購入して発症した患者は確認されていない。
- ・ CDCは、本アウトブレイクに関連する患者が他にいないかを調べるため、全米のA型肝炎患者の追跡と検体の検査を行っている。

（食品安全情報（微生物）No.16/2013(2013.08.07)、No.15/2013(2013.07.24) US CDC、No.14/2013(2013.07.10) US FDA、US CDC、No.13/2013(2013.06.26) US CDC、PHAC、No.12/2013(2013.06.12) US FDA、US CDC 記事参照）

3. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生している8件のサルモネラ感染アウトブレイク（2013年5月24日、4月3日付更新情報）

Eight Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Infections Linked to Small Turtles
May 24 & April 3, 2013

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

甲羅の長さが4インチ(約10cm)未満の小型のカメに関連して複数州にわたるサルモネラ感染アウトブレイクが8件発生し、各アウトブレイクには確認された順に番号が付けられている。このうち4件は終息したと考えられる。米国ではヒト、特に乳幼児のサルモネラ症において小型のカメは重要な感染源である。米国疾病予防管理センター(US CDC)のサイトには、サルモネラに関する詳細な情報および感染リスクの低減対策

(<http://www.cdc.gov/salmonella/index.html>) およびサルモネラ症の報告タイムラインに関する情報(http://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/reporting_timeline.html)が掲載されている。また、爬虫類および両生類からのサルモネラ感染のリスクおよびその低減対策に関する詳細な情報は以下のサイトから入手可能

(<http://www.cdc.gov/Features/salmonellafrogturtle/>)。

図1: 小型のカメに関連した複数州にわたる8件のサルモネラ感染アウトブレイクの患者数(2013年5月20日現在、n=391)

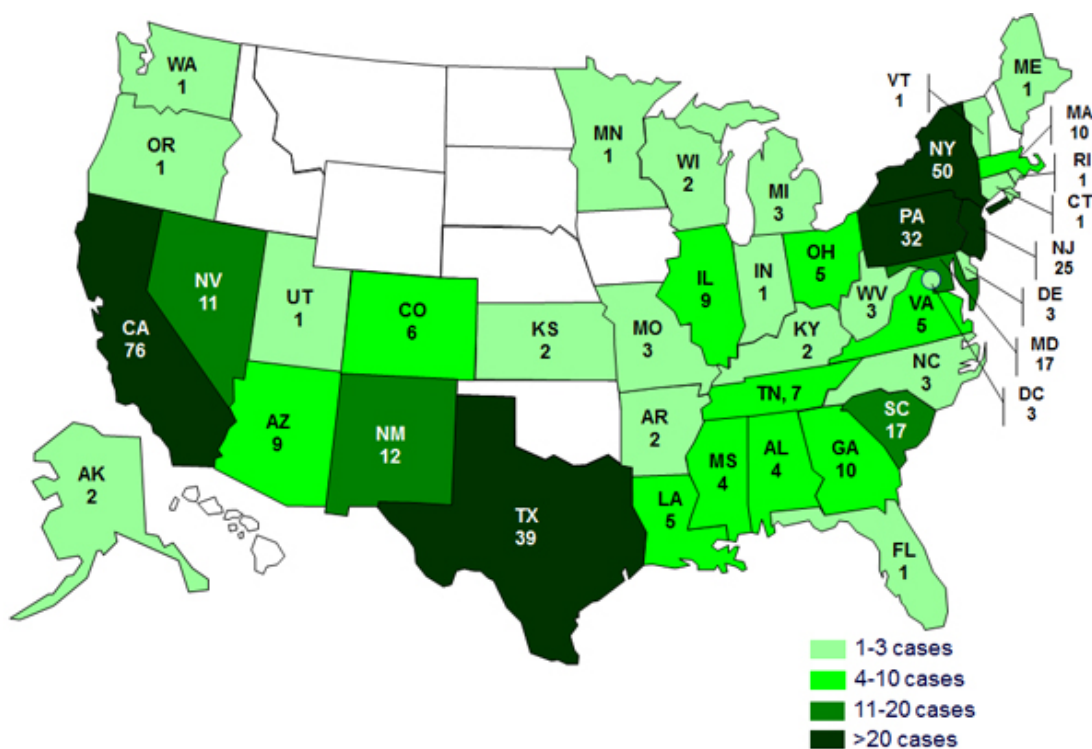


図 2 : サルモネラアウトブレイク株感染の発症月ごとの患者数(2013 年 5 月 20 日現在の流行曲線、n=391)

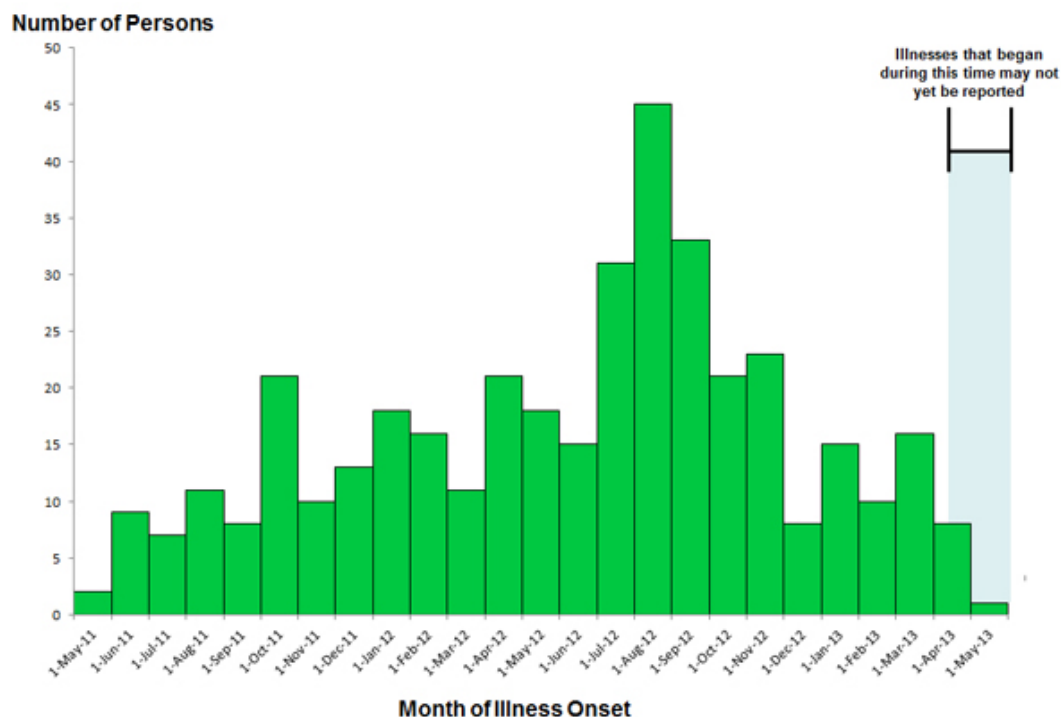
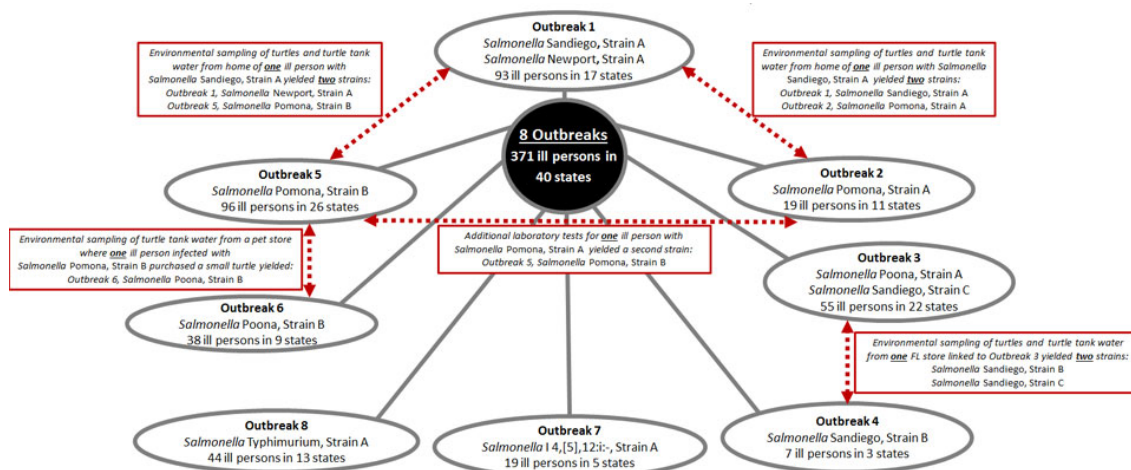


図 3 : 8 件のアウトブレイクの関連ダイアグラム (2013 年 3 月 28 日現在)



アウトブレイク 1 : *Salmonella* Sandiego A 株および *S. Newport* A 株

○患者情報の更新 (2013 年 5 月 24 日付)

S. Sandiego A 株および *S. Newport* A 株の感染患者は、18 州から計 100 人が報告されている。患者の発症日は2011年8月3日～2013年5月6日で、年齢範囲は1歳未満～86歳、年齢中央値は6歳で、63%が女性である。情報が得られた患者 38 人のうち 27 人 (71%)

がヒスパニック系である。入院に関する情報が得られた患者 60 人のうち 13 人 (22%) が入院した。死亡者は報告されていない。

○調査の更新情報 (2013 年 4 月 3 日付)

情報が得られた患者 59 人のうち、45 人 (76%) が発症前にカメと接触していた。暴露したカメのサイズを報告した 31 人のうち 30 人 (97%) が甲羅の長さが 4 インチ (約 10cm) 未満の小型のカメであったと報告した。

アウトブレイク 2 : *S. Pomona* A 株

○患者情報の最終更新 (2013 年 5 月 24 日付)

S. Pomona A 株の感染患者は、11 州から計 19 人が報告された。患者の発症日は 2011 年 12 月 9 日～2013 年 1 月 22 日で、年齢範囲は 1 歳未満～90 歳、年齢中央値は 4 歳で、63% が女性であった。情報が得られた患者 8 人のうち 5 人 (63%) がヒスパニック系であった。入院に関する情報が得られた患者 15 人のうち 4 人 (27%) が入院した。死亡者は報告されていない。

本アウトブレイクは終息したと考えられる。

アウトブレイク 3 : *S. Poona* A 株および *S. Sandiego* C 株

○患者情報の更新 (2013 年 5 月 24 日付)

S. Poona A 株および *S. Sandiego* C 株の感染患者は、22 州から計 55 人が報告されている。患者の発症日は 2011 年 10 月 20 日～2013 年 1 月 28 日である。年齢範囲は 1 歳未満～84 歳、年齢中央値は 3 歳で、66% が女性である。情報が得られた患者 18 人のうち 3 人 (17%) がヒスパニック系である。入院に関する情報が得られた患者 35 人のうち 12 人 (34%) が入院した。死亡者は報告されていない。

○調査の更新情報 (2013 年 4 月 3 日付)

情報が得られた患者 41 人のうち 31 人 (76%) が発症前にカメと接触していた。暴露したカメのサイズを報告した 23 人のうち 19 人 (83%) が甲羅の長さが 4 インチ未満の小型のカメであったと報告した。患者がフロリダ州の土産物店で購入したカメの追跡調査により、供給元としてレイジアナ州にあるカメの飼育場 2 カ所が特定され、両飼育場の調査が行われている。

○調査の更新情報 (2013 年 5 月 24 日付)

フロリダ州保健局およびフロリダ州魚類・野生動物保存委員会は協力して上記の土産物店での小型のカメの販売を停止した。

レイジアナ州農業・林業局は、2013 年 3 月に上記飼育場に販売停止令を発した。このため、上記の飼育場由来の小型のカメは米国内ではもはや販売されていない。

2013 年 2 月以降、新規患者は報告されていない。しかし、上記飼育場の調査が継続されているため、本アウトブレイクの調査はまだ終了していない。

アウトブレイク 4 : *S. Sandiego* B 株

○患者情報の最終更新 (2013 年 4 月 3 日付)

S. Sandiego B 株の感染患者は、3 州から計 7 人が報告された。患者の発症日は 2012 年 2 月 25 日～2012 年 9 月 29 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～65 歳、年齢中央値は 10 歳で、57%が女性であった。情報が得られた患者 5 人のうち 3 人 (60%) がヒスパニック系であった。入院に関する情報が得られた患者 6 人のうち 1 人 (17%) が入院した。死亡者は報告されていない。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

アウトブレイク 5 : *S. Pomona* B 株

○患者情報の更新 (2013 年 5 月 24 日付)

S. Pomona B 株の感染患者は、27 州およびワシントン D.C.から計 104 人が報告されている。患者の発症日は 2011 年 5 月 23 日～2013 年 4 月 28 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～94 歳、年齢中央値は 2 歳で、52%が女性である。情報が得られた患者 41 人のうち 14 人 (34%) がヒスパニック系である。入院に関する情報が得られた患者 53 人のうち 16 人 (30%) が入院した。死亡者は報告されていない。

○調査の更新情報 (2013 年 4 月 3 日付)

情報が得られた患者 53 人のうち 39 人 (74%) が発症前にカメと接触していた。暴露したカメのサイズを報告した 26 人のうち 22 人 (85%) が甲羅の長さが 4 インチ未満の小型のカメであったと報告した。

○環境調査の更新情報 (2013 年 4 月 3 日付)

2013 年 2 月、ウィスコンシン州の患者 1 人が暴露したミネソタ州のカメ 1 匹の環境検体からアウトブレイク株が検出された。

アウトブレイク 6 : *S. Poona* B 株

○患者情報の更新 (2013 年 5 月 24 日付)

S. Poona B 株の感染患者は、9 州から計 43 人が報告されている。患者の発症日は 2012 年 4 月 1 日～2013 年 4 月 29 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～83 歳、年齢中央値は 3 歳で、38%が女性である。情報が得られた患者 18 人のうち 11 人 (61%) がヒスパニック系である。入院に関する情報が得られた患者 19 人のうち 5 人 (26%) が入院した。死亡者は報告されていない。

○調査の更新情報 (2013 年 4 月 3 日付)

情報が得られた患者 19 人のうち 11 人 (58%) が発症前にカメと接触していた。暴露したカメのサイズを報告した 10 人のうち 8 人 (80%) が甲羅の長さが 4 インチ未満の小型のカメであったと報告した。

アウトブレイク 7 : *Salmonella* I 4,[5],12:i:- A 株

○患者情報の最終更新 (2013 年 4 月 3 日付)

Salmonella I 4,[5],12:i:- A 株の感染患者は、4州から計19人が報告された。患者の発症日は2012年6月8日～2012年9月27日であった。患者の年齢範囲は1歳未満～33歳、年齢中央値は2歳で、56%が女性であった。情報が得られた患者6人のいずれもヒスパニック系ではなかった。入院に関する情報が得られた患者7人のうち3人(43%)が入院した。死亡者は報告されていない。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

アウトブレイク 8 : *S. Typhimurium* A 株

○患者情報の最終更新 (2013年4月3日付)

S. Typhimurium A 株の感染患者は、13州およびワシントン D.C.から計44人が報告された。患者の発症日は2012年7月7日～2013年1月15日であった。患者の年齢範囲は1歳未満～70歳、年齢中央値は3歳で、55%が女性であった。情報が得られた患者17人のうち5人(29%)がヒスパニック系であった。入院に関する情報が得られた患者25人のうち9人(36%)が入院した。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

○調査の最終更新情報 (2013年4月3日付)

情報が得られた患者24人のうち15人(63%)が発症前にカメと接触していた。暴露したカメのサイズを報告した8人全員が甲羅の長さが4インチ未満の小型のカメであったと報告した。

(食品安全情報(微生物) No.5 / 2013(2013.03.06) No. 26 / 2012(2012.12.26)、No.22 / 2012(2012.10.31)、No. 17 / 2012(2012.08.22)、No.14 / 2012(2012.07.11)、No.11 / 2012(2012.05.30)、No.8 / 2012(2012.04.18)US CDC 記事参照)

4. 米国のノロウイルス感染症

Norovirus Disease in the United States

Emerging Infectious Diseases, Volume 19, Number 8, 1198-1205 (August 2013)

http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/19/8/13-0465_article.htm

ノロウイルスは、すべての年齢層において流行性急性胃腸炎の主要な原因であると認識されているが、常在性の(endemic)ノロウイルス感染症の発生率については、まだ十分に明らかにされていない。しかし最近行われたいくつかの調査研究において、寄与割合外挿法(attributable proportion extrapolation)、地域住民を対象としたサーベイランス、間接モデリングなどの様々な手法の使用により、米国のノロウイルス感染症の発生率がかなり正確に推定されている。米国では、平均すると、毎年ノロウイルスが原因で死亡者570～800人、入院患者56,000～71,000人、救急外来患者40万人、外来患者170万～190万人が発生しており、年間の総患者数は1,900万～2,100万人となっている。ノロウイルス関連の死亡リスクは65歳以上の高齢者で最も大きく、ノロウイルス関連の受診率は5歳未満の小児で最も高い。常在性のノロウイルス感染症は年間を通じて発生するが、冬季に顕著なピークを示し、パンデミック株が出現する年には患者数が50%弱増加する。これらの知見

は、ワクチンなどのノロウイルス感染症に対する適切な介入策の継続的な策定と選択の必要性を支持している。

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

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

複雑な食品安全システムを解説する新しい対話型ウェブツールの使用を開始

New interactive web tools explain complex food safety processes

July 25, 2013

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2013-07-25/eng/1374732827989/1374732835398>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、新しい対話型ウェブツールの使用を開始した。その目的は、牛肉の加工・検査工程、食品安全調査および食品回収プロセスについて消費者にわかりやすく解説することである。

このツールは、日常の食品安全を保つための複雑なシステムの一部を明確に解説している。カナダの食品安全システムにおける様々な予防対策および責務を理解することにより、国民はカナダの食品供給に大きな信頼を寄せることができ、自分たちが食品安全維持に果たしている重要な役割を把握できる。

カナダの食品供給の安全性は世界でも最高水準にある。しかし、このツールによって強調される重要な概念は、ゼロリスクを保証する食品安全システムは存在しないという現実である。CFIA の役割は、供給される食品がカナダの食品安全基準を満たしていることを確認し、問題が発生した場合に食品安全リスクに関する情報を国民に提供することである。

「国民のための食品安全行動計画 (Safe Food for Canadians Action Plan)」は消費者にさらに多くの情報を提供することに取り組んでおり、消費者のためのオンラインリソースはその重要な第一歩である。

(参考資料)

Interactive tools

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/eng/1299093858143/1303766424564>

Safe Food for Canadians Action Plan

<http://www.inspection.gc.ca/food/action-plan/eng/1366921334607/1366921368545>

Sign up for food recalls and allergy alerts

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recalls-and-allergy-alerts/eng/1299076382077/1299076493846>

-
- 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/>

1. 北欧4カ国で発生しているA型肝炎アウトブレイク（2013年8月6日付更新情報）

Epidemiological update: outbreak of hepatitis A virus infection in four Nordic countries
06 Aug 2013

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=964&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

2012年10月1日以降にデンマーク、フィンランド、ノルウェーおよびスウェーデンで発生しているA型肝炎アウトブレイクに関連して、2013年8月6日までに各国の公衆衛生機関から計106人の患者が報告されている。これらのうち64人は確定患者で、42人は高度疑い患者である。

2013年4月15日の欧州疾病予防管理センター（ECDC）および欧州食品安全機関（EFSA）合同の迅速リスク評価で、本アウトブレイクの症例定義の見直しが行われた。現行の症例定義では、高度疑い患者を、デンマーク、フィンランド、ノルウェーおよびスウェーデンのいずれかの国の居住者で、発症日が2012年10月1日以降であり、発症前2～6週間に西欧以外の地域への旅行歴がなく、A型肝炎ウイルス（HAV）感染の既知のリスク因子をもたない患者としている。また、確定患者は、高度疑い患者のうち、遺伝子型が1Bで、かつ本アウトブレイクで特定された密接に関連する2つの配列のうちの1つと同一の配列を有するHAV株に感染した者としている。

報告患者数の国別内訳は、デンマークが68人（うち確定患者38人）、フィンランドが14人（同7人）、ノルウェーが7人（同6人）およびスウェーデンが17人（同13人）である。患者の年齢中央値は23歳（範囲は2～76歳）で、61%（65人）が女性である。

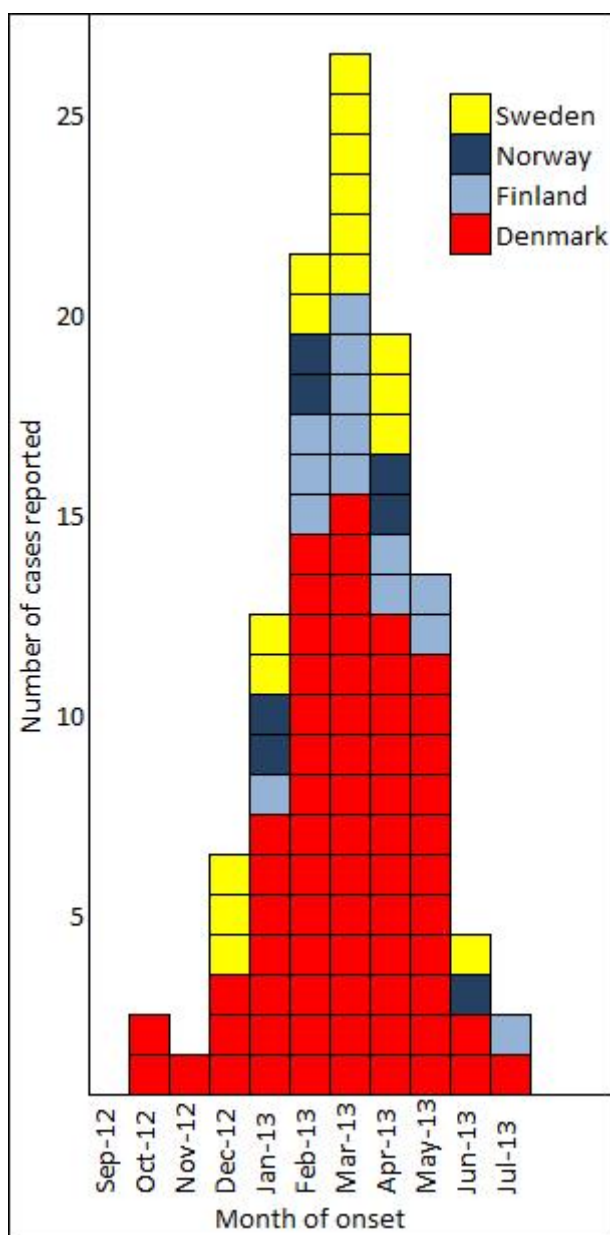
疫学調査で、対照と比較して症例患者の方が冷凍ベリーおよびイチゴを喫食していた可能性が高いことが判明し、またデンマークにおける購入歴調査で、北アフリカから輸入され北欧4カ国で販売された冷凍イチゴが感染源である可能性が最も高いことが示された。当初、冷凍ベリー類を喫食前に煮沸するよう北欧4カ国で注意喚起が発表され、その後2013年5月30日に、デンマーク、ノルウェーおよびスウェーデンの流通業者が当該製品の自主回収を開始した。

報告患者の発症月別および国別の分布から、最近の数ヶ月間に報告患者数が大幅に減少したことが示されている（図）。本アウトブレイクの原因食品は保存可能期間が長いいため、直近に発症した患者は家庭の冷凍庫で数ヶ月間保存した当該食品を汚染されていると知ら

ずに喫食した可能性がある。

ECDC は患者発生国の各当局と協力し、本件のモニタリングを継続している。4月15日付の迅速リスク評価で発表した推奨事項に変更はない。本件とは別に、食品由来 HAV に関連した 3 件のアウトブレイクの調査がイタリアとアイルランド、エジプト旅行からの欧州への帰国者、および米国でそれぞれ行われている。現時点ではこれらのアウトブレイクが互いに関連することを示すエビデンスは存在しない。

図：北欧 4 カ国の A 型肝炎アウトブレイクで報告された発症月および国別の患者数（2012 年 10 月～2013 年 7 月、n=106）



(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2013(2013.05.01) ECDC 記事参照)

2. 保育施設でのノロウイルス対策に関する新しい報告書を発行

Managing norovirus in childcare settings: new report published

10 July 2013

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/norovirus-prevention-infection-schools-childcare-facilities.pdf> (報告書 PDF)

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=952&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

ノロウイルスは、その疫学的特徴により感染率や伝播率が高く、子どもの胃腸炎の最も多い原因の1つとなっている。欧州疾病予防管理センター（ECDC）は今回新しい技術報告書を発行し、ノロウイルスアウトブレイクの予防・管理の向上のために実施できる対策についてガイダンスを提供している。

本技術報告書「学校や保育施設におけるノロウイルス感染の予防（Prevention of Norovirus Infection in Schools and Childcare Facilities）」は、ノロウイルスの拡散を管理するための様々な方法の有効性について、欧州連合（EU）加盟各国に助言を行っている。また、学校や保育施設での胃腸炎アウトブレイクの予防・管理に関して、関連する知見のレビューを行っている。

本ガイダンスの大部分は今までの多くの国際ガイドライン文書を統合したもので、複数の専門家の合意により作成された。ノロウイルス感染の予防・管理対策の有効性については調査研究があまり行われていない。

主要な予防策としては、効果的な手洗い、保育施設（特にトイレ）のこまめな清掃、確立した食品衛生基準の遵守などが挙げられる。報告書では、各対策の有効性が詳しく解説されている。

今回発行された技術報告書については、2012年7月12日～8月31日に一般からの意見公募が行われた。報告書はその際に得られた意見を参考にして改訂された。

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

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

欧州食品安全機関（EFSA）がEUの現行の食肉検査方法の見直しを終え改善点を提案

Meat inspection: EFSA completes review of practices and recommends improvements

27 June 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130627a.htm?wtr=01>

欧州食品安全機関（EFSA）は、欧州連合（EU）全域における食肉検査の近代化に科学的根拠を提供する重要な取組みを終えた。EFSA はリスクベースのアプローチにもとづいて、食肉に関連する公衆衛生ハザードの特定およびランク付けを行った。また、欧州委員会（EC）からの要請に従い、これらのハザードに関連するリスクから消費者を保護するために必要な食肉検査手法上の改善点を提案した。

今回発表された 4 報の科学的意見で、EFSA はウシ、ヒツジ・ヤギ、飼育狩猟動物、および単蹄類家畜（ウマなど）の食肉検査法について提言を行っている。これら 4 報の報告書は、2011 年および 2012 年にそれぞれ発表されたブタおよび家禽の食肉検査法に関する科学的意見 2 報に続くものである。2 報の発表以降 EFSA は、種々の食肉生産動物に対する食肉検査法を調査してきた。

カンピロバクターやサルモネラなどの主要な食肉由来ハザード、および残留性有機汚染物質や禁止薬物などの化学物質による汚染の検出に、従来の食肉検査法が必ずしも適しているとは限らない。このため EC は、EU 域内の食肉検査法を近代化すべきであると判断した。

すべての検討対象の食肉生産動物について、EFSA は食肉由来の生物学的および化学的ハザードを特定し、それぞれの公衆衛生リスクに応じてランク付けを行った。

生物学的ハザードについては、疾患の発生への寄与についての評価、当該ヒト疾患の重症度、および食肉の喫食が当該疾患の重要なリスク因子であることを示すエビデンスにもとづいてランクを決定した。

化学的ハザードのリスクランク付けは、残留物質コントロール計画（National Residue Control Plans）の 2005～2010 年の結果とその他の検査プログラムの結果、および毒性プロファイルなどの物質固有の性状にもとづいて行われた。

最も重要な食品由来生物学的ハザードについては、EFSA は EU 域内で統一された疫学指標の設定も提案した。このような指標は、農場、動物群およびとちく場の潜在的リスクによる分類やとたいについての微生物学的目標値の設定を可能にすることから、提案されている包括的な食肉安全保証システムで有用となると考えられる。

EFSA の科学専門家たちは、現行の食肉検査方法の改善または代替法への変更を提案した。また、動物の衛生と福祉に関する現行のサーベイランスへの変更案の影響も検討した。

EFSA は、この複合的かつ分野横断的な任務を遂行するため、人獣共通感染症（ヒトに伝播し得る動物の疾患）などの生物学的ハザード、フードチェーン中の汚染化学物質、動物の衛生と福祉、およびリスク評価手法・データ収集といった科学領域において幅広い分野の専門知識を活用した。

今回発表された報告書は、以下の 4 報の科学的意見と 4 報の技術仕様書である。

- 単蹄類家畜の食肉検査で対象となる公衆衛生ハザードに関する科学的意見
 Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (solipeds)
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3263.htm>
- 単蹄類家畜の食肉検査で対象となる生物学的ハザードのための EU 内統一の疫学指標に関する技術仕様書
 Technical specifications on harmonised epidemiological indicators for biological hazards to be covered by meat inspection of domestic solipeds
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3268.htm>
- 飼育狩猟動物の食肉検査で対象となる公衆衛生ハザードに関する科学的意見
 Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat from farmed game
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3264.htm>
- 飼育狩猟動物の食肉検査で対象となる生物学的ハザードのための EU 内統一疫学指標に関する技術仕様書
 Technical specifications on harmonised epidemiological indicators for biological hazards to be covered by meat inspection of farmed game
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3267.htm>
- ヒツジおよびヤギの食肉検査で対象となる公衆衛生ハザードに関する科学的意見
 Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat from sheep and goats
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3265.htm>
- ヒツジおよびヤギの食肉検査で対象となる生物学的ハザードのための EU 内統一疫学指標に関する技術仕様書
 Technical specifications on harmonised epidemiological indicators for biological hazards to be covered by meat inspection of domestic sheep and goats
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3277.htm>
- ウシ科動物の食肉検査で対象となる公衆衛生ハザードに関する科学的意見
 Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (bovine animals)
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3266.htm>
- ウシ科動物の食肉検査で対象となる生物学的ハザードのための EU 内統一疫学指標に関する技術仕様書
 Technical specifications on harmonised epidemiological indicators for biological hazards to be covered by meat inspection of bovine animals
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3276.htm>

報告書に記載されている重要な知見の概要

各動物種で特定された主要な生物学的・化学的ハザード

動物種	生物学的ハザード	化学的ハザード
ウシ	<ul style="list-style-type: none"> ・ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) ・サルモネラ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ダイオキシン ・ダイオキシン様 PCB (DL-PCBs)
ヒツジ・ヤギ	<ul style="list-style-type: none"> ・VTEC ・トキソプラズマ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ダイオキシン ・ダイオキシン様 PCB (DL-PCBs)
単蹄類家畜	<ul style="list-style-type: none"> ・トリヒナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・フェニルブタゾン* ・化学元素 (カドミウム)
飼育狩猟動物 (シカ)	<ul style="list-style-type: none"> ・トキソプラズマ 	なし
飼育狩猟動物 (イノシシ)	<ul style="list-style-type: none"> ・サルモネラ ・トキソプラズマ 	なし
飼育狩猟動物 (トナカイ、ダ チョウ、ウサギ)	なし	なし

* EFSA はフードチェーンへの流入が禁止されているフェニルブタゾンを単蹄類家畜については残留物質コントロール計画 (NRCPs) の対象に含めるよう提言している。

すべての動物種に共通の EFSA の提言

○生物学的ハザード

- ・ とたいでの主要なハザードに対する明確な目標値を含めた包括的な食肉安全保証システムを導入する。これらの目標値を裏付けるために生物学的ハザードに関する新しいデータが必要となる可能性がある。
- ・ これらの目標値を達成するため、農場およびとちく場の各段階において主要なハザードに対する管理対策のあらゆる選択肢を実施する。
- ・ 生物学的ハザードによってもたらされる可能性があるリスクの大きさに応じて動物群／農場およびとちく場を分類する。
- ・ とさつ後検査では今まで日常的に行われてきた触診や切開を行わない。

○動物の衛生および福祉に関連する事項

- ・ とさつ前後の検査などからなる食肉検査は、個々の動物の衛生と福祉の状態をサーベイランスおよびモニタリングするための貴重な手段である。

- ・ とさつ後検査を目視のみで行う場合は、動物の疾患と福祉の状況のサーベイランスに関して不足する情報を補うために別のアプローチも併用すべきである。とさつ後検査を目視のみによる方法に変更すると、一部の動物疾患でサーベイランスの質が低下する。特に、ウシ結核のサーベイランスでは悪影響が予想される。
- ・ フードチェーン全体を通じて収集されるその他の情報を幅広く活用することで、食肉検査方法の変更により失われる情報の一部を補うことができる。

○汚染物質

- ・ フードチェーン情報（FCI）や懸念の度合いによるランク付けも考慮に入れ、汚染の発生リスクにもとづき残留化学物質および汚染物質をモニターする。
- ・ 検査結果にもとづき、新しいハザードも対象とした柔軟性のあるコントロールプログラムを実施する。
- ・ フードチェーン中の化学物質や環境汚染物質に対するサンプリング、検査および介入対策をより統合的なものにする。

-
- 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8月5日～8月16日の主な通知内容

注意喚起情報（Information for Attention）

ブラジル産冷凍皮無し鶏脚肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、フランス産冷凍丸鶏のサルモネラ（*S. Montevideo*、25g 検体陽性）、アルゼンチン産冷蔵骨無し牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ベトナム産冷凍乾燥魚のサルモネラ（*S. Brunei*、25g 検体陽性）、ポーランド産スモークニシンのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、タイ産 paan

leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体 5/5 陽性)、ポーランド産冷蔵肉入りダンプリングのリス
テリア (*L. monocytogenes*, 6,700 CFU/g)、ポーランド産スモークサバのサルモネラ (group
D、25g 検体陽性)、トルコ産スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*)、オラン
ダ産冷蔵ムール貝の大腸菌 (2,400 MPN/100g)、チェコ共和国産原材料使用のポーランド
産冷蔵鶏肉 (臓物なし) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ラトビア産冷蔵皮
なしタラ切り身のアニサキス、ベルギー産ツナサラダのセレウス菌 (> 150,000 CFU/g)、
イタリア産マスカルポーネ・ゴルゴンゾーラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, <10
CFU/g)、チリ・ポーランド・セルビア・スウェーデン産原材料使用のイタリア産冷凍ミッ
クスベリーの A 型肝炎ウイルス、ドイツ産冷蔵家禽肉のカンピロバクター (*C. coli*, 25g
検体陽性)、ハンガリー産冷蔵鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ア
イルランド・デンマーク産原材料使用のスウェーデン産冷蔵ミンチ肉のサルモネラ属菌
(25g 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

アルゼンチン産冷凍塩漬鶏肉 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Anatum*, 25g 検体陽性)、
フランス産冷凍ハウレンソウの昆虫 (死骸)、オランダ産子羊の胃のサルモネラ (*S.*
Typhimurium, 25g 検体陽性)、ドイツ産犬用餌の腸内細菌 (12,000 CFU/g)、オランダ産
大豆ミールのサルモネラ (*S. Havana*, 25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミール (スロベニ
ア経由) のサルモネラ (*S. Give*, 25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵サバのアニサキス、ギリ
シャ産乾燥イチジクの昆虫など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産 paan leaf 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)、ウルグアイ産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽
性)、ガーナ産綿実のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサル
モネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、ナミビア産スプリングボック冷凍骨なし肉の志賀毒素
産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、トルコ産犬用餌のカビ、モロッコ産魚粉のサルモネラ属菌
(25g 検体陽性)、ペルー産魚粉の腸内細菌 (5,000 CFU/g) など。

警報通知 (Alert Notification)

セルビア・ウクライナ・ブルガリア・ポーランド・カナダ産原材料使用のイタリア産冷凍
ベリーミックス (オーストリア経由とスイス経由) の A 型肝炎ウイルス、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、
ブルガリア・カナダ・ポーランド・セルビア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、ドイツ産冷凍ベリー類の A 型肝炎ウイルス、ルー
マニア産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、米国の大豆タンパク製品 (イスラエル
生産) のサルモネラ (*S. Mbandaka*, C(1):z10;z15)、エストニア産冷蔵スモークサーモン

スライス（ベルギー経由）のリステリア（*L. monocytogenes*、2,200 CFU/g）、ベルギー産クルクマ（ショウガ科）のサルモネラ（*S. Kentucky*、25g 検体陽性）、ウシとたい（オランダでとさつ）の BSE 検査不履行、スペイン産冷凍角切りトマトのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、オーストリア産冷凍鹿肉の志賀毒素産生性大腸菌、イタリア産豚肉ソーセージのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）とサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、イタリア産ペスト（バジルソース）のボツリヌス（*Clostridium botulinum*、25g 検体陽性）など。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ：Food Standards Australia New Zealand）

<http://www.foodstandards.gov.au/>

生乳の喫飲によるリスクはあまりにも大きい（研究主任の意見）

Raw milk risks too great (From the desk of the Chief Scientist)

July 2013

<http://www.foodstandards.gov.au/science/chiefscientistdesk/Pages/default.aspx>

牛乳は長い年月にわたり生産・消費されてきた食品であり、栄養価に優れ、味も良く、ほとんどの人が幼年期から喫飲している。

酪農家とその家族は、農場で飼育するウシやその衛生状態を知っているため、搾乳時に生乳を喫飲することがしばしばあり、長年このような習慣が続けられてきた。最近、生乳をより広範な住民に販売できるようにすることの安全性について議論が交わされている。

生乳には加熱殺菌処理が施されていない。オーストラリアでは、汚染の可能性がある病原菌を死滅させるため、ヒト喫飲用の乳には加熱殺菌処理または同等の加工処理を行わなければならない。加熱殺菌は、乳を特定の温度で一定時間加熱し、結核、リステリア症、サルモネラ症などの疾患の原因となる細菌を死滅させる工程である。この処理により 120 年以上もの間、人々の命が守られてきた。

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、ウシの生乳について幅広くリスクアセスメントを行った結果、国民へのリスクが非常に大きくなるため現行の加工要件の変更はできないと結論付けた。衛生管理がいかに厳格であっても、生乳中の危険な病原菌の生残は否定できないことが裏付けられている。

生乳が農場から出荷されると同時に、食品由来疾患の発生リスクが急激に上昇する。農場外では、被害を受けやすい集団や小児を含めた幅広い消費者が製品特有の危険性を十分認識せずに生乳を喫飲する可能性がある。生乳の輸送・流通先が遠方であるほど、また生産から消費までの期間が長いほどリスクは上昇する。

FSANZ のリスクアセスメントで詳しく述べられているように、生乳の喫飲による食品由来疾患の患者および死亡者が多数報告されている。生乳の販売が認められている国では、保健当局が生乳の喫飲によるリスクについて消費者に警告している。生乳に生残する可能性のある病原菌による疾患は非常に重症となる場合があり、例えば溶血性尿毒症症候群（HUS）では、それまで健康であった人でも腎不全を発症し、死亡することがある。

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、未殺菌乳製品による食品由来疾患の発生率は殺菌済み乳製品の 150 倍であり、患者の入院率は 13 倍であるとしている。また、今まで長期間にわたり喫飲しても症状が見られなかったブランドおよび供給元の場合でも、その同じ生乳の喫飲が原因で重症の疾患が発生する可能性があるかと警告している。

乳の加熱殺菌処理はリスクを大幅に低減させる。この処理は費用対効果に優れ、実績があり、最終製品の外観、風味および栄養面での利点を大幅に損なうことはない。

生乳の喫飲が疾病の治療や予防に役立つとの意見もあるが、これを裏付けるエビデンスはない。

FSANZ は、公衆の衛生と安全を守るというその役割を真摯に受け止めている。生乳の一般への販売の是非の問題では、科学的根拠の重みや、最も被害を受けやすい集団を含むすべてのコミュニティ構成員への潜在的な健康リスクが考慮されなければならない。生乳の問題に関しては、これまでに得られたエビデンスからコミュニティ全体へのリスクがあまりにも大きいと、食品基準法（Food Standards Code）の変更は困難である。

● 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 2013 (34) (33) (32) (31)

18, 14, 13 & 7 August 2013

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	うち死亡者数
ハイチ	8/14		2010年10月～ 2013年第32週	669,645	8,224
ドミニカ共和国	8/14		2010年11月～ 2013年第30週	(疑い) 30,671	454
キューバ	8/14		2013年初め～1/14	51	
			7月下旬～8月初旬	5	
	8/7	Granma 州刑務所		30～	
			7/26～		3
イタリア	8/14	キューバ経由	7/24	1	
ベネズエラ	8/14	キューバ経由	8/9	2	
チリ	8/14	キューバ経由	8/9	2	
アフガニスタン	8/13	Badakhshan 県	8/10～13	1,493	1

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室