

食品安全情報（微生物） No.21 / 2013（2013.10.16）

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

[【汎アメリカ保健機構（PAHO）】](#)

1. コレラの発生状況（2013年10月1日）

[【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】](#)

1. カリフォルニア州の店舗がサルモネラ（*Salmonella Heidelberg*）汚染の可能性のある鶏肉あぶり焼き製品を回収
2. Foster Farms 社の3施設で製造された鶏肉製品に関する公衆衛生警報（サルモネラ感染患者発生）

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. Foster Farms ブランドの鶏肉に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ（*Salmonella Heidelberg*）感染アウトブレイク
2. サルモネラ（*Salmonella enterica*）感染アウトブレイクにおける血清型と原因食品の関係（米国、1998～2008年）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：Gort's Gouda Cheese Farm 社製の一部のチーズに関連して発生している大腸菌 O157:H7 アウトブレイク（2013年10月15日付更新情報）

[【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

- 1-1. 特定のビーフバーガーの大腸菌 O157:H7 汚染に関する調査（患者発生）
- 1-2. 健康危害警告：大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある特定の冷凍ビーフバーガー
- 1-3. 特定のビーフバーガーに関連した大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（時間軸に沿った記述）
- 1-4. Q & A：特定のビーフバーガーの大腸菌 O157:H7 汚染

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. 最新疫学情報：メキシコのコレラ
2. 欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）における主要な6種類の食品・水由来疾患のサーベイランス

[【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）

[【デンマーク国立血清学研究所（SSI）】](#)

1. トルコへの休暇旅行に関連したサルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）または赤痢菌（*Shigella sonnei*）感染患者（デンマーク、2013年）

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【国際機関】

- 汎アメリカ保健機構 (PAHO : Pan American Health Organization)

<http://new.paho.org/>

コレラの発生状況 (2013年10月1日)

Epidemiological Alert - Cholera

1 October 2013

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=23164&Itemid (PDF)

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=9054%3A1-october-2013-epidemiological-alert-cholera&catid=2103%3A-hsd0104d-most-recent-ea&Itemid=1&lang=en

各地域のコレラアウトブレイク

キューバでは、2013年9月26日付の Epidemiological Alert で、2012年第27週（疫学週）～2013年第34週における死亡者3人を含む678人の確定患者の発生が報告されて以来、コレラの新規患者の発生報告はない。患者は、Camaguey、Granma、Guantanamo、Havana および Santiago de Cuba の各州、およびこれらの州と関連するその他の地区で登録された。

ドミニカ共和国では、アウトブレイクの発生（2010年11月）から2013年第38週までにコレラの疑い患者が計31,021人報告され、このうち456人が死亡した。以前に報告されている通り、2013年第1～9週に全国で報告された疑い患者数および死亡者数は2012年の同期間の報告数より多かった。この増加は、複数の州および Altagracia 刑務所で発生したアウトブレイクに関連していた。この増加の後、2013年第10～31週には疑い患者数も死亡者数も減少したが、続く第32～38週には、主に La Altagracia、Maria Trinidad Sanchez、San Cristóbal および Santiago の各州におけるアウトブレイクにより、疑い患者数が増加した。致死率は、2011年が1.7%、2012年は0.8%、および2013年は現時点で2.1%である。

ハイチでは、アウトブレイクの発生（2010年10月）から2013年第38週までに報告されたコレラ患者は計678,840人となり、このうち377,426人（55.5%）が入院し、8,289人が死亡した。2011年11月以降のハイチ全体のコレラ致死率は1.2%であるが、Sud Est 県の4.3%から首都ポルトープランスの0.6%まで、地域によってさまざまである。2013年第1～11週に全国で登録された患者数および死亡者数は、Artibonite、Centre、Grand Anse および Ouest の各県で発生したアウトブレイクにより、2012年の同期間の登録数より多かった。2013年第12～38週に登録された患者数および死亡者数は2012年の同期間より少

なかった。

メキシコでは、国内固有の毒素産生性 *Vibrio cholerae* O:1 Ogawa に感染した新規確定患者 36 人が Hidalgo 州から報告された。これらの患者を含めた全国患者総数は 46 人、死亡者は 1 人で、患者のうち 2 人は連邦地区、44 人は Hidalgo 州からの報告であった。患者のうち 24 人は女性、22 人は男性で、年齢範囲は 2～82 歳であった。メキシコの保健当局は、全国レベルでの疫学的対策の強化、医療の質と量の確保、コミュニティレベルで飲用水や基本的な公衆衛生設備を利用可能にするための取り組みの実施、および塩素濃度の測定と確認を継続している。

(食品安全情報 (微生物) 本号 ECDC 記事、No.19 / 2013(2013.09.18) PAHO 記事参照)

【各国政府機関等】

- 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>

1. カリフォルニア州の店舗がサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 汚染の可能性のある鶏肉あぶり焼き製品を回収

California Wholesale Store Recalls Rotisserie Chicken Products Due to Possible *Salmonella* Heidelberg Contamination

Oct. 12, 2013

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2013/recall-058-2013-release>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、コストコの El Camino Real 店 (カリフォルニア州 South San Francisco) がサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 汚染の可能性のある鶏肉あぶり焼き製品 9,043 ユニット (約 18 トン) を回収していると発表した。

回収対象製品は以下の通りである。

- ・「Kirkland Signature Foster Farms」ブランドの鶏肉あぶり焼き 8,730 ユニット
- ・「Kirkland Farm」ブランドの鶏肉あぶり焼きのスープ、レッグクォーター (骨付も肉) およびサラダ計 313 ユニット

これらの製品は、2013 年 9 月 11～23 日にコストコの上記店舗で消費者に直接販売された。

この回収は、*S. Heidelberg* 感染患者の一部が上記店舗で調理・販売された当該製品の喫食に関連している可能性があることから開始された。本アウトブレイク株の PFGE パター

ン (0258) は米国ではまれである。FSIS は、米国疾病予防管理センター (US CDC)、カリフォルニア州公衆衛生局および San Mateo 郡公衆衛生局と協力して疫学・追跡調査を行い、本アウトブレイクがコストコ El Camino Real 店の鶏肉あぶり焼き製品と関連していると判断した。FSIS は、CDC、カリフォルニア州の公衆衛生関係機関およびコストコ社と協力して調査を続けている。

本件の患者集団は、*S. Heidelberg* の多剤耐性株による大規模な患者集団の一部である。この大規模な患者集団については、本号 CDC 記事で紹介している。

(本号 US CDC、USDA FSIS 記事参照)

2. Foster Farms 社の 3 施設で製造された鶏肉製品に関する公衆衛生警報 (サルモネラ感染患者発生)

FSIS Issues Public Health Alert for Chicken Products Produced at Three Foster Farms Facilities

Oct. 7, 2013

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2013/pha-100713>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Foster Farms 社の 3 施設 (カリフォルニア州) で製造された生の鶏肉製品に関連してサルモネラ (*Salmonella Heidelberg*) 感染患者が発生したとの懸念から、公衆衛生警報 (public health alert) を発表した。

調査の現段階では、患者と具体的な製品名や製造期間との関連は特定できていない。当該施設で製造された生の鶏肉製品の包装には、USDA 検査印の内側などに当該 3 施設の施設番号「P6137」、「P6137A」および「P7632」のうちの 1 つが記載されている。

当該製品は主にカリフォルニア、オレゴンおよびワシントンの各州の小売店に出荷された。

今回の公衆衛生警報は、最近米国 18 州で *S. Heidelberg* 患者が推定 278 人 (大多数はカリフォルニア州で) 報告されたことを受けて発表された。本アウトブレイクは継続している。調査から、同社ブランドの鶏肉または同社製の別ブランドの鶏肉の喫食が本アウトブレイクの原因である可能性が高いことが示された。地域、州および連邦の当局が実施した疫学調査、検査機関での調査および追跡調査の結果から、患者と同社ブランドの鶏肉との関連が示された。米国疾病予防管理センター (US CDC) は各州の保健当局と協力して本アウトブレイクをモニタリングしており、FSIS は調査を続けている。

FSIS は、新しいエビデンスにもとづく追加措置または調査の拡大の用意がある。

(本号 US CDC、USDA FSIS 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. Foster Farms ブランドの鶏肉に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 感染アウトブレイク

Multistate Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella* Heidelberg Infections Linked to Foster Farms Brand Chicken

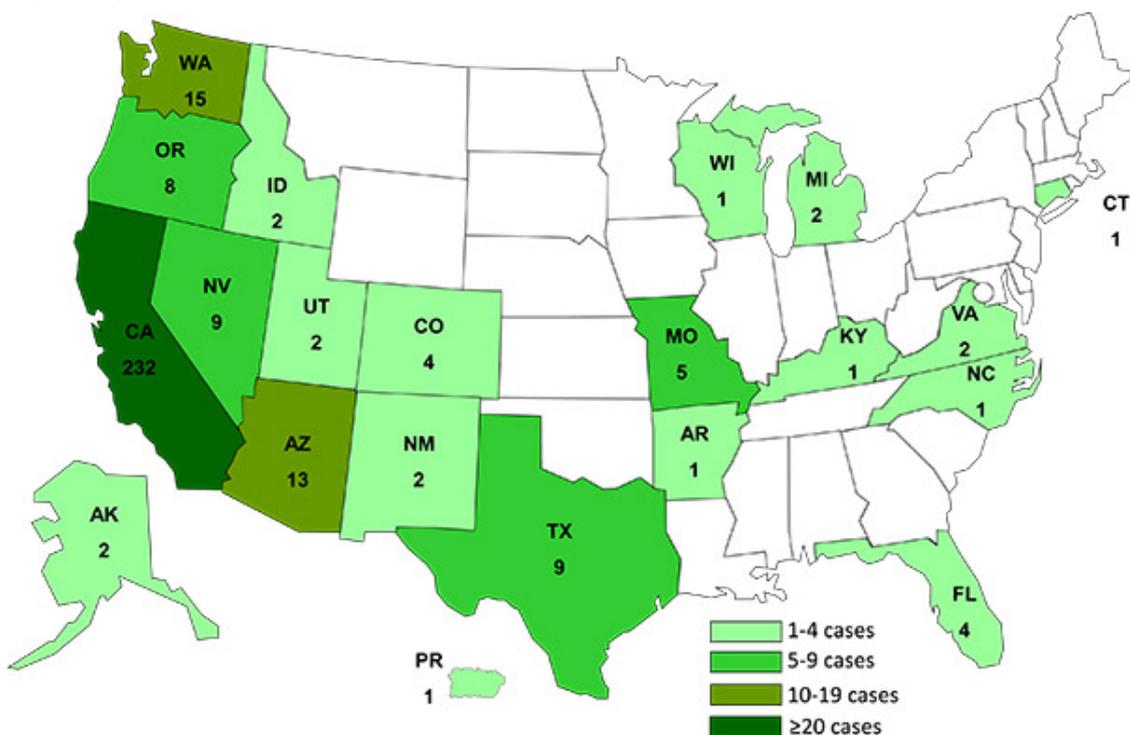
October 11, 2013

<http://www.cdc.gov/salmonella/heidelberg-10-13/index.html>

米国疾病予防管理センター（CDC）は、複数州の公衆衛生・農務当局および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）と協力し、複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 感染アウトブレイクの調査を行っている。

2013年10月11日時点で、*S. Heidelberg* の7種類のアウトブレイク株の感染患者が米国20州およびプエルトリコから計317人報告されている（図）。患者の73%がカリフォルニア州からの報告である。

図：2013年10月11日までに報告された *S. Heidelberg* アウトブレイク株感染患者数 (n=317)



情報が得られた患者310人の発症日は2013年3月1日～9月26日である。年齢の範囲は1歳未満～93歳、中央値は20歳で、51%が男性である。情報が得られた患者189人のうち79人（42%）が入院した。患者の13%が菌血症を発症した。サルモネラ感染者における菌血症の発症率は、通常は約5%である。死亡者は報告されていない。

地域・州・連邦の各当局が行った疫学・追跡調査および微生物学的検査により、Foster Farms ブランドの鶏肉が感染源である可能性が高いことが示されている。

今回の *S. Heidelberg* 感染がカリフォルニア州にある Foster Farms 社の 3 施設で製造された鶏肉製品に関連しているとの懸念があることから、2013 年 10 月 7 日、USDA FSIS は公衆衛生警報 (Public Health Alert) を発表した。

10 月 7 日、USDA FSIS は同社に対し、サルモネラ汚染の再発防止計画を提出しなければ、カリフォルニア州の 3 施設での USDA 検査印の押印を保留し、検査官による検査を一時中止する意向であることを通知した。10 月 10 日、USDA FSIS は、同社が製造継続の許可のために食鳥処理法および加工法の大幅な改善計画を提出し、これを速やかに実行したことを発表した。調査は続いており、USDA FSIS は、新しく得られたエビデンスに従って追加措置または調査の拡大を行う予定である。

今回のアウトブレイク株は、頻用される複数の抗生物質に耐性である。この様な耐性により、患者の入院や治療不能のリスクが上昇する可能性がある。

製造業者に関係なく、生の家禽肉のサルモネラ汚染は珍しいことではない。CDC および USDA FSIS は、生の家禽肉によるサルモネラ感染を防ぐため、「食品安全のためのヒント (food safety tips、<http://www.foodsafety.gov/>)」を守るよう消費者に推奨している。

(本号 USDA FSIS 記事参照)

2. サルモネラ (*Salmonella enterica*) 感染アウトブレイクにおける血清型と原因食品の関係 (米国、1998~2008 年)

Outbreak-associated *Salmonella enterica* Serotypes and Food Commodities, United States, 1998–2008

Emerging Infectious Diseases, Volume 19, Number 8 - August 2013

<http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/19/8/pdfs/12-1511.pdf>

http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/19/8/12-1511_article.htm

要約

サルモネラ (*Salmonella enterica*) は、動物由来食品だけでなく、野菜や果物などの植物由来食品からも感染する。サルモネラの血清型と特定の食品との関係を明らかにするため、1998~2008 年に米国で発生したサルモネラ症アウトブレイクについて、関与した食品の多様性およびそれぞれの比較優位性を調べた。*S. Enteritidis*、*S. Heidelberg* および *S. Hadar* のアウトブレイクでは卵・家禽肉関連の件数が 80% を超え、*S. Javiana*、*S. Litchfield*、*S. Mbandaka*、*S. Muenchen*、*S. Poona* および *S. Senftenberg* のアウトブレイクでは植物由来食品関連の件数が 50% を超えていた。*S. Typhimurium* および *S. Newport* のアウトブレイクは他の血清型に比べより広範囲の食品に関連していた。血清型と原因食品の関係に関するこのような知見は、アウトブレイク調査や管理対策の方針決定の際に役立つ。

方法

州や地域等の保健当局は、食品由来疾患アウトブレイクに関する調査の結果を米国疾病予防管理センター（CDC）の食品由来疾患アウトブレイクサーベイランスシステム（FDOSS）に自主的に報告している。この報告には、病原体、原因食品、その主要な原材料、および汚染されていた原材料（報告可能な場合）などに関する記載が含まれる。病原体がサルモネラ属菌の場合は、その血清型が公衆衛生検査機関によって決定される。本調査では、検査機関で確定した1種類の血清型によって1998～2008年に発生しFDOSSに報告されたサルモネラ感染アウトブレイクを対象とした。除外条件は、複数種の病原体が病因物質として報告された場合、血清型が不明の場合、および原因食品が20種類の食品品目（food commodity）のうちの1つの品目のみに帰属しない場合とした。

結果

1998～2008年に発生した食品由来サルモネラ症アウトブレイクとして計1,491件がFDOSSに報告され、このうち1,193件（80%）が1種類の血清型の感染によるものであった。この1,193件のアウトブレイクのうち595件（50%）で原因食品が記載され、403件（34%）で原因食品が1種類の食品品目に帰属された。これら403件のアウトブレイクでは47種類の異なる血清型が病因物質として報告され、うち23種類の血清型はそれぞれ3件以上のアウトブレイクの原因となっていた。また47種類のうち最も多く報告された4種類の血清型が、403件のうちの66%のアウトブレイクの原因となっていた（*S. Enteritidis* 144件[36%]、*S. Typhimurium* 58件[14%]、*S. Newport* 40件[10%]、*S. Heidelberg* 24件[6%]）。403件のアウトブレイク全体では、最も多く原因食品となった食品品目は卵で（112件、28%）、次いで鶏肉（64件、16%）、豚肉（37件、9%）、牛肉（33件、8%）、果物（33件、8%）および七面鳥肉（28件、7%）であった。

最も多く原因食品となった食品品目はサルモネラの血清型ごとに異なっていた。*S. Enteritidis*（144件中93件[65%]）および*S. Heidelberg*（24件中10件[42%]）では卵が最も多く原因食品となった品目であった。卵を原因食品とする*S. Enteritidis*アウトブレイクは、1種類の食品品目に帰属される全サルモネラアウトブレイクの23%を占めていた。*S. I 4,[5],12:i:-*（4件中3件[75%]）および*S. Typhimurium*（58件中15件[26%]）では鶏肉、*S. Uganda*（4件中4件）および*S. Infantis*（7件中4件[57%]）では豚肉、*S. Litchfield*（5件中5件）、*S. Poona*（4件中4件）、*S. Oranienburg*（4件中2件[50%]）および*S. Javiana*（10件中3件[30%]）では果物、*S. Hadar*（8件中3件[38%]）および*S. Saintpaul*（9件中3件[33%]）では七面鳥肉、そして*S. Mbandaka*（4件中3件[75%]）では発芽野菜がそれぞれ最も多く原因食品となった品目であった。*S. Weltevreden*では3件中2件[67%]のアウトブレイクで水生動物由来の食品品目が原因食品となった。*S. Enteritidis*、*S. Heidelberg*、*S. Hadar*、*S. I 4,[5],12:i:-*、*S. Uganda*および*S. Weltevreden*の場合、動物由来の食品品目が90%以上のアウトブレイクの原因食品となっていたが、*S. Javiana*、*S. Litchfield*、*S. Mbandaka*、*S. Muenchen*、*S. Poona*および*S. Senftenberg*では植物由来の品目が50%以

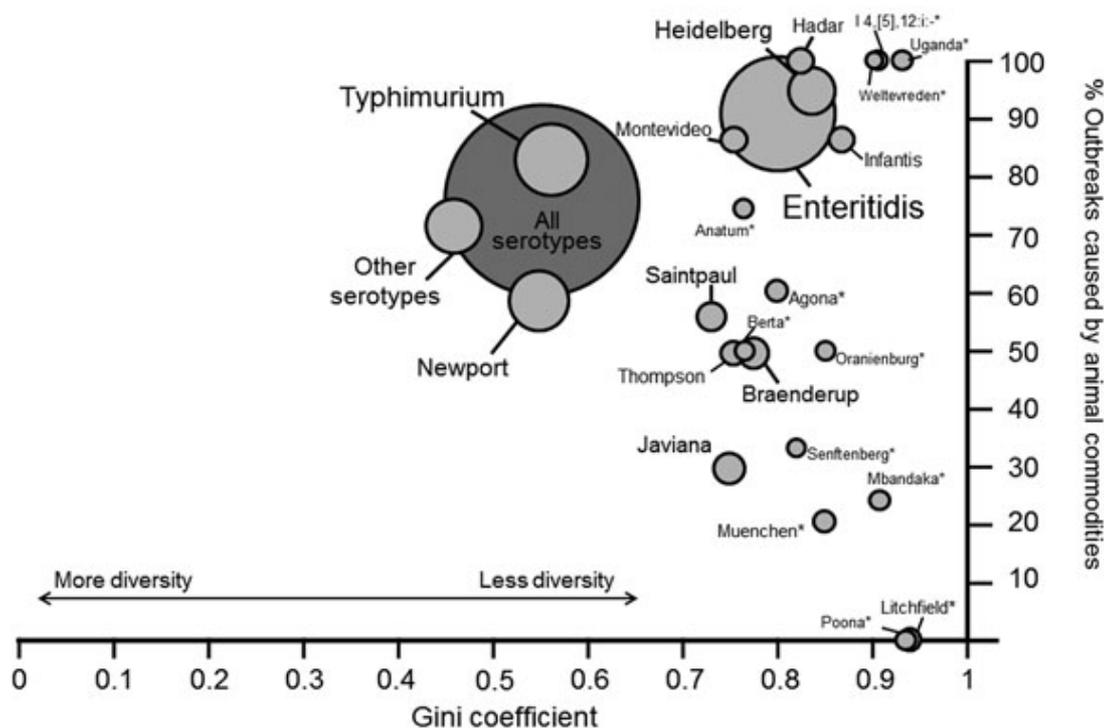
上のアウトブレイクの原因食品となっていた。

食品品目別に血清型の多様性を調べると、卵関連のアウトブレイク 112 件では *S. Enteritidis* (83%) および *S. Heidelberg* (9%) が主要な原因血清型であった。鶏肉関連のアウトブレイク 64 件では、*S. Enteritidis* (28%)、*S. Typhimurium* (23%) および *S. Heidelberg* (13%) の 3 血清型の合計が全体の 64%を占めた。豚肉関連のアウトブレイク 37 件で多かった血清型は、*S. Typhimurium* (22%)、*S. Infantis* (11%)、*S. Newport* (11%) および *S. Uganda* (11%) であった。牛肉関連のアウトブレイクでは、*S. Enteritidis* (18%)、*S. Newport* (18%) および *S. Typhimurium* (18%) が原因血清型として多かった。果物関連のアウトブレイク 33 件では、*S. Newport* (18%)、*S. Litchfield* (15%)、*S. Enteritidis* (12%) および *S. Poona* (12%) の 4 血清型の合計が全体の 57%を占めた。果物関連のアウトブレイクのうち 17 件 (52%) はメロンが原因食品であった。メロンによるアウトブレイクでは、*S. Litchfield* (29%)、*S. Poona* (24%)、*S. Newport* (18%) および *S. Javiana* (12%) が血清型として多かった。七面鳥肉関連のアウトブレイク 28 件では、*S. Enteritidis* (25%)、*S. Heidelberg* (14%) および *S. Typhimurium* (14%) の 3 血清型の合計が全体の 53%を占めた。つる性茎野菜関連のアウトブレイク 21 件で多かった血清型は、*S. Newport* (29%)、*S. Braenderup* (14%) および *S. Typhimurium* (14%) であった。つる性茎野菜関連のアウトブレイクのうち 19 件 (90%) はトマトが原因食品であった。トマトによるアウトブレイクでは、*S. Newport* (32%)、*S. Typhimurium* (16%)、*S. Braenderup* (11%)、*S. Enteritidis* (11%) および *S. Javiana* (11%) が血清型として多かった。乳製品関連のアウトブレイク 16 件では、*S. Typhimurium* (56%) および *S. Newport* (25%) が多かった。水生動物由来の品目が関連したアウトブレイク 11 件では 5 件 (45%) の原因血清型が *S. Enteritidis* であった。葉物野菜関連のアウトブレイク 10 件では、*S. Newport* (30%) および *S. Javiana* (20%) の 2 血清型の合計が全体の 50%を占めた。

一部の血清型は、関連する食品品目の種類が他の血清型に比べ少なかった。今回の調査で多くのアウトブレイクの原因となった上位 10 種類のサルモネラ血清型のうち、*S. Enteritidis*、*S. Hadar*、*S. Heidelberg* および *S. Infantis* は、関連する食品品目の多様性が最も低かった、言い換えると、不均一性が最も高かった (ジニ係数 ≥ 0.8 、図)。*S. Enteritidis*、*S. Hadar* および *S. Heidelberg* によるアウトブレイクでは卵および家禽肉が原因食品として最も多く、*S. Infantis* では豚肉が最も多かった。*S. Newport* および *S. Typhimurium* は関連する食品品目の種類の多さを反映して多様性が最も高かった (ジニ係数 < 0.6)。*S. Braenderup*、*S. Javiana*、*S. Montevideo* および *S. Saintpaul* の原因食品の多様性は中程度であった。このうち *S. Montevideo* では動物由来の食品品目が原因食品の 80%以上を占めていたが、*S. Braenderup*、*S. Javiana* および *S. Saintpaul* ではこれが 30~56%であった。

図：米国で 1998～2008 年に食品由来疾患アウトブレイクサーベイランスシステム (FDOSS) に報告された *Salmonella enterica* 血清型のそれぞれについて、原因食品に関するジニ係数 (横軸) および動物由来の食品品目を原因食品とする割合 (縦軸) をグラフ上にプロットした。円の大きさは各血清型が関連したアウトブレイクの件数に比例している。動物由来の食品品目には、陸生動物 (牛肉、鶏肉、卵、狩猟動物肉、豚肉、七面鳥肉) および水生動物 (甲殻類、魚類、軟体動物) 由来の品目が含まれる。ジニ係数は多様性の程度を表す数値である。ジニ係数 0 は、ある血清型のアウトブレイクがすべての食品品目にわたり均一に分布していることを示し、ジニ係数 1 はある血清型の全アウトブレイクが特定の 1 種類の食品品目にのみ関連していることを示す。

図中の*印はアウトブレイク件数が 5 件以下の血清型を示す。



● 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 : Gort's Gouda Cheese Farm 社製の一部のチーズに関連して発生している大腸菌 O157 : H7 アウトブレイク (2013 年 10 月 15 日付更新情報)

Public Health Notice - *E. coli* O157:H7 illness related to cheese produced by Gort's Gouda Cheese Farm

October 15, 2013

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/2013/ecoli-0913-eng.php>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は食品安全・公衆衛生関連機関とともに、26人の患者（ブリティッシュコロンビア州で12人、アルバータ州で10人、サスカチュワン州で2人、マニトバ州・ケベック州で各1人）が発生している大腸菌 O157:H7 アウトブレイクを調査している。患者は7月中旬～9月下旬に発症している。

感染源は、Gort's Gouda Cheese Farm 社（ブリティッシュコロンビア州 Salmon Arm 市）が製造したチーズの一部であることが確認された。カナダ食品検査庁（CFIA: Canadian Food Inspection Agency）は健康危害警告を発し、消費者に当該製品を喫食しないよう注意喚起を行っている。消費者は当該製品を冷蔵庫に保有している場合は、購入店に返却するか廃棄すべきである。

（食品安全情報（微生物）No.20 / 2013（2013.10.02）、No.19 / 2013(2013/09/18) PHAC、CFIA 記事参照）

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

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

1-1. 特定のビーフバーガーの大腸菌 O157:H7 汚染に関する調査（患者発生）

CFIA investigation into *E. coli* O157:H7 in certain beef burgers

2013-10-08

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/food-safety-investigations/beef-burgers/eng/1380951816760/1380951819807>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、各州の公衆衛生当局と協力し、オンタリオ州で発生している大腸菌 O157:H7 感染の患者クラスターに関連した食品安全調査を行っている。

これまでに収集された情報から、特定のビーフバーガーが本件に関連していることが示されている。

CFIA は健康危害警告（Health Hazard Alert）を発表し、当該製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している（本号参照）。調査の進展に伴い回収対象製品が追加される場合は、CFIA はこれを直ちに公表する予定である。

1-2. 健康危害警告：大腸菌 O157:H7 汚染の可能性がある特定の冷凍ビーフバーガー

Updated Health Hazard Alert - Certain frozen beef burgers may contain *E. coli* O157:H7 bacteria

October 8 & 2, 2013

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recalls-and-allergy-alerts/complete-listing/2013-10-08b/eng/1381290089896/1381290099761>

(10月8日付更新情報)

<http://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/inspection/2013/36087r-eng.php>

(10月2日付初発情報)

カナダ食品検査庁 (CFIA) と Belmont Meats 社 (施設番号 112、オンタリオ州トロント) は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性がある特定のビーフバーガーを喫食しないよう消費者に注意喚起している。

最近行われたアウトブレイク調査を受けて実施されている食品安全調査の結果、今回の回収措置が決定した。同社施設で継続中の食品安全調査の進展に伴い、回収対象製品が拡大する可能性がある。

本製品の喫食に関連して患者の発生が報告されている。

本製品を製造した Belmont Meats 社は、対象製品すべてを市場から自主回収しており、CFIA はこの回収の状況をモニターしている。

現時点での回収対象製品は以下の通りである。

(10月2日分)

- Compliments ブランドの Super 8 Beef Burgers (サイズ : 6 x 227 g (8 oz) / 1.36 kg、UPC コード : 0 55742 37055 3)

本製品は、オンタリオ、ニューブランズウィック、ノバスコシア、プリンス・エドワード・アイランド、およびニューファンドランド・ラブラドール各州の Sobeys 系列の店舗で販売された。

(10月8日追加分)

- Compliments ブランドの Super 6 Beef Burgers (サイズ : 8 x 170 g (6 oz) / 1.36 kg、UPC コード : 0 55742 34129 4)
- President's Choice ブランドの Beef Burgers (サイズ : 4.54 kg、UPC コード : 0 60383 37167 8)
- Webers Bucket of Burgers ブランドの Beef Burgers (サイズ : 1.02 kg、UPC コード : 6 27843 06456 5)

1-3. 特定のビーフバーガーに関連した大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (時間軸に沿った記述)

Chronology: *E. coli* O157:H7 illnesses linked to beef burgers

2013-10-10

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/food-safety-investigations/beef-burgers/chronology/eng/1380952676969/1380952680359>

2013年9月中旬～27日

9月中旬以降、オンタリオ州で大腸菌 O157:H7 感染患者クラスターの調査が継続して行われた。患者の発症日は 2013 年 8 月 16 日～9 月 15 日であった。患者調査の一環として、オンタリオ州公衆衛生局 (PHO: Public Health Ontario) の検査機関は大腸菌 O157:H7 株

の詳細情報を得るために遺伝子レベルでの解析を行った。

患者が発症前の曝露期間に喫食した食品を特定するため、地域保健所が聞き取り調査を実施した。特定の遺伝的パターンを示す大腸菌 O157:H7 株に関連した患者 6 人の感染源を調査するため、地域保健所および PHO が情報を分析した。

9月27日

PHO はカナダ食品検査庁 (CFIA) にオンタリオ州の大腸菌 O157:H7 感染患者クラスターについて報告した。患者の食品喫食歴にもとづき、冷凍ビーフバーガーが感染源である可能性が生じ、CFIA が食品安全調査を開始した。

9月28～29日

CFIA は Belmont Meats 社 (施設番号 112、オンタリオ州トロント) の立ち入り検査を開始し、検体の分析に着手した。

9月30日

CFIA は同社で製造された Compliments ブランドのビーフバーガー「Super 8」の食品安全調査を進めた。この調査では、製品や流通に関する情報の収集、サンプリング計画の立案、同社施設での製造方法および検査結果の評価などが行われ、これらには問題がないことが明らかになった。

10月2日

カナダ保健省 (Health Canada) から CFIA に、Compliments ブランドのビーフバーガー「Super 8」の一部の製品が消費者にリスクをもたらす可能性があるとの健康リスク評価 (Health Risk Assessment) 結果が通知された。

このリスク評価を受けて同社は回収を開始し、CFIA は健康危害警告 (Health Hazard Alert) を発表して大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のある当該製品を喫食しないよう消費者に注意喚起した。

10月4日

小売検体のサンプリングがすべて終了し、検査機関に送付された検体について分析が進められた。小売 1 検体から大腸菌 O157:H7 が検出された。この製品は 10 月 2 日に開始された回収の対象製品であった。

10月5日

同社 (施設番号 112) で採取された、製造日がそれぞれ 2013 年 7 月 5 日、8 月 27 日および 9 月 4 日の 3 製品検体からも大腸菌 O157:H7 が検出された。

10月7日

CFIA の検査官は同社と協力し、製造日や使用した製造機器が回収対象製品と同じその他の製品の特定を継続した。

10月8日

カナダ保健省から CFIA に、その他の各種のビーフバーガー製品も消費者にリスクをもたらす可能性があるとの健康リスク評価結果が通知された。

このリスク評価を受けて同社は追加の回収を開始し、CFIA は健康危害警告を更新して大

腸菌 O157:H7 汚染の可能性がある特定のビーフバーガー製品を喫食しないよう消費者に注意喚起した。

1-4. Q & A : 特定のビーフバーガーの大腸菌 O157:H7 汚染

Questions and Answers: CFIA investigation into *E. coli* O157:H7 in certain beef burgers
2013-10-10

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/food-safety-investigations/beef-burgers/qs-and-as/eng/1380986496795/1380986497873>

当該製品をなぜ回収するのか？

2013年9月27日、カナダ食品検査庁（CFIA）に、共通の感染源（Belmont Meats 社（施設番号 112）が製造した冷凍ビーフバーガー）に関連している可能性がある大腸菌 O157:H7 感染患者クラスターの届け出が公衆衛生当局からあった。この情報にもとづき、CFIA は直ちに食品安全調査を開始し、小売りレベルで採取された検体の広範な検査等を実施した。

10月2日、Compliments ブランドの一部のビーフバーガー製品「Super 8 frozen beef burgers」に大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるとして、同社は回収を開始した。

CFIA による食品安全調査および検体検査により汚染の可能性がある製品が追加・特定され、同社は回収対象製品の範囲を拡大した。

当該製品が出荷された地域は？

一部の回収対象製品はカナダ全国に出荷された。出荷地域に関する最新情報は健康危害警告（Health Hazard Alert、CFIA 1-2 記事）を参照。

当該製品に関連して患者は発生したか？

本製品の喫食に関連して患者の発生が報告されている。詳細は、オンタリオ州保健長期介護省（Ontario Ministry of Health and Long-Term Care）に問い合わせること。

回収対象製品を保有している場合はどうすべきか？

対象製品を廃棄するか、購入店に返品すべきである。

適切な加熱により大腸菌は死滅するにもかかわらず汚染製品を回収するのはなぜか？

汚染製品を適切な温度にまで加熱することで大腸菌を死滅させることができるとしても、調理の際には汚染製品による交差汚染のリスクがあり、汚染製品に接触し感染の徴候を示した人によって感染が拡大する可能性がある。したがって、予防的措置として大腸菌汚染の可能性がある製品は回収される。

消費者はいくつかの簡単な手順により食品の安全性を保持することができる。牛ひき肉製品は、71°C 以上に加熱することにより大腸菌を完全に死滅させることができる。また、生の牛肉に接触後の調理台表面および調理器具を石けん水で十分に洗浄することにより他の食品の大腸菌汚染を防ぐことができる。食品の安全な取扱いと加熱調理に関する詳細情報はカナダ保健省の Web サイト（<http://www.hc-sc.gc.ca/>）から入手できる。

同社の施設ではどのような製品が製造されているか？

Belmont Meats 社（トロント）は、牛ひき肉、牛肉パテ／バーガー、およびその他の種々の生の牛肉製品（カット肉、ベーコン巻、マリネ製品など）を製造する中規模の食肉加工会社である。これらの製品は冷蔵または冷凍で販売されている。

同社の施設は製品の国外輸出の資格を持っているか？

同社の施設は米国、メキシコおよび南アフリカ共和国への輸出の資格を持っているが、実際には、回収対象製品はこれらの国へ全く輸出されなかった。

● 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. 最新疫学情報：メキシコのコレラ

Epidemiological update: Cholera in Mexico

10 Oct 2013

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?List=8db7286c%2Dfe2d%2D476c%2D9133%2D18ff4cb1b568&ID=876&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx&Web=86661a14%2Dfb61%2D43e0%2D9663%2D0d514841605d

2013年10月1日、汎アメリカ保健機構（PAHO : Pan American Health Organization）は、メキシコで死亡者1人を含むコレラ確定患者46人が発生したことを報告した。このうち2人は連邦地区、44人はHidalgo州からの報告であった。しかし、メディアでは確定患者81人と発表されており、その内訳はHidalgo州77人、Mexico州2人、人口が最も多い連邦地区2人である。

情報が得られた患者については44%が男性、年齢範囲は2～82歳で30%が入院した。

今回の患者は、1991～2001年の流行以来、初めて持続的に発生している国内感染患者であり、病因物質は毒素産生性の *Vibrio cholerae* O:1 Ogawa である。今回の株は、1991～2001年にメキシコで流行したのとは異なっており、遺伝子検査によると、ハイチ、ドミニカ共和国およびキューバで現在流行している株に類似している。

メキシコへの旅行者は予防衛生対策を認識し、個人的なリスクを知るために出発前に旅行医学専門の医師を訪れ、助言を求めるべきである。また、欧州連合域内の医師は、メキシコからの帰国者が疑わしい症状を呈している場合はコレラの診断を検討し、コレラを診断した場合には公衆衛生当局に必ず届け出る。

キューバでは、2012年7月～2013年8月に死亡者3人を含むコレラ確定患者678人が報告された。発生したのはCamaguey、Granma、Guantanamo、HavanaおよびSantiago de Cuba

の各州である。他国からキューバに旅行をして感染した確定患者は12人である（チリ2人、ドイツ2人、イタリア3人、オランダ1人、スペイン2人、ベネズエラ2人）。しかし、旅行者の全体的な感染リスクは引き続き低いと考えられる。

（関連記事）

ECDC Rapid Risk Assessment: Outbreak of cholera in Cuba, potential risk for European travelers; 12 July 2012

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/TER-Rapid-risk-assessment-cholera-Cuba-July-2012.pdf>

Updated ECDC Risk Assessment: Outbreak of cholera in Cuba, potential risk for European travellers, 17 January 2013

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/cholera-cuba-risk-assessment-17-jan-2012.pdf>

（食品安全情報（微生物）今号 PAHO 記事参照）

2. 欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）における主要な 6 種類の食品・水由来疾患のサーベイランス

Surveillance of six priority food- and waterborne diseases in the EU/EEA

09 Sep 2013

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/food-and-waterborne-diseases-surveillance-report.pdf>

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Forms/ECDC_DispForm.aspx?ID=1196

欧州疾病予防管理センター（ECDC）は欧州連合（EU）の 1 機関で、サーベイランスネットワークの運営、および感染症がヒトの健康にもたらす既存・新興の脅威の特定・評価・報告を任務としている。ECDC は 2005 年に業務を開始した。当初（2008 年）は 49 種類の疾患に関するデータが収集されていたが、2012 年に 3 種類の疾患が追加された。すべてのデータは ECDC のデータベースシステムである TESSy（The European Surveillance System）に登録される。各疾患の疫学的な全体像は ECDC の感染症年次報告書（Annual Epidemiological Report）に記載されている。

2007 年までは、サルモネラ症、カンピロバクター症および志賀毒素／ベロ毒素産生性大腸菌（STEC/VTEC）感染症のサーベイランスは、英国健康保護庁（UK HPA）をホスト機関とし、EU から資金提供を受けた専用のサーベイランスネットワーク“Enter-net”を通して実施されていた。2007 年 10 月に Enter-net の業務は ECDC に移管され、現在 Enter-net は食品・水由来疾患および人獣共通感染症（FWD）プログラムの下で運営されている。ECDC への移管後はサーベイランスの対象疾患が拡大し、リステリア症、エルシニア症および細菌性赤痢も加えられた。優先順位が高いこれら 6 疾患については、疾患専門家、疫学者および微生物学者との緊密な協力のもとにサーベイランスの強化が図られた。

本報告書は、これら 6 疾患に限定した初めての疫学報告書であり、2006～2009 年の詳細な分析結果を提供している。想定される読者層は、公衆衛生および食品安全の専門家、政策立案者、研究者、一般消費者などである。

2006～2009 年に欧州連合／欧州経済領域 (EU/EEA) 域内で観察された 6 疾患の疫学状況は以下の通りであった。

カンピロバクター症および STEC/VTEC 感染症では、当該 4 年間に患者数の増加傾向がみられた。4 年間に EU/EEA 域内のカンピロバクター症報告患者数は 13%増加して 2009 年に 201,605 人となり、報告率は人口 10 万人あたり 47 であった。カンピロバクター症患者の大部分 (90%) は EU/EEA 域内感染であった。

STEC/VTEC 感染症患者は 4 年間に 9%増加し、2009 年には 3,698 人の患者が報告された (報告率は人口 10 万人あたり 0.77)。2007～2009 年の STEC/VTEC 感染症患者の大部分 (79%) が国内感染であった。

非チフス性サルモネラ症、細菌性赤痢およびエルシニア症の 3 疾患の患者数は、2006～2009 年もしくは 2007～2009 年にわたり減少傾向を示した。

非チフス性サルモネラ症患者は 2006～2009 年に 53,854 人 (33%) 減少し、2009 年の報告患者数は 109,893 人 (報告率は人口 10 万人あたり 24.3) であった。血清型別では *Salmonella* Enteritidis 感染で特に顕著な減少がみられ、当該 4 年間で患者数は 44%減少した。サルモネラ症の患者数は減少傾向を示したが、食品由来のサルモネラ感染アウトブレイクは数件発生し、調査が行われた。サルモネラへの感染はほとんど (全体の 86%) が EU/EEA 域内で起きていたことから、EU/EEA 加盟各国におけるサルモネラ菌の持続的な蔓延が示唆された。

細菌性赤痢患者は 2007～2009 年に 13%減少し、2009 年の報告患者数は 2007 年より 1,119 人少なかった。細菌性赤痢の 2009 年の報告患者数は 7,621 人で、報告率は人口 10 万人あたり 1.63 であった。EU/EEA 加盟各国は細菌性赤痢の常在流行地ではなく、2007～2009 年に報告された患者の 3 分の 2 が EU/EEA 域外で感染していた。

エルシニア症の報告数は 4 年間で 16%減少し、2009 年の報告患者数は 2006 年より 1,433 人少なかった。EU/EEA 域内の 2009 年の報告患者数は 7,638 人で、報告率は人口 10 万人あたり 1.77 であった。エルシニア感染症はほとんどすべてが国内由来であり、患者の 97% が国内感染と報告された。2007～2009 年に最も多く (90%以上) ヒトに感染した血清型は O:3 であった。

EU/EEA 域内のリステリア症については、本報告書での調査対象期間である 2006～2009 年にわたり患者数がほぼ一定であった。2009 年には 1,638 人のリステリア症患者が報告され、報告率は人口 10 万人あたり 0.38 であった。リステリア症はほぼ 100%食品由来で、ほとんどの場合、国内感染である。国外感染はリステリア症患者全体の 2%未満であり、ほとんどが EU 域内の他国での感染である。2007～2009 年に報告されたリステリア症患者に最も高頻度に関連していた血清型は 4b、1/2a および 1/2b であった。また、すべての年齢層

で最も優勢であった血清型は 4b と 1/2a であった。

2008～2009 年に報告された腸チフス患者数はほぼ一定で、2009 年の報告率は人口 100 万人あたり 1.5（報告患者数は 630 人）であった。パラチフス患者についても同様の傾向がみられたが、2009 年の報告患者数（586 人）は 2008 年（620 人）よりわずかに減少していた。腸チフスおよびパラチフスへの罹患の大部分（> 80%）は EU/EEA 域外への旅行に関連している。抗菌剤耐性レベルは腸チフスおよびパラチフス患者由来分離株の双方でナリジクス酸に対して最も高く、耐性率はいずれも 74%であった。

従来、優先順位が高い 6 種類の食品・水由来疾患のほとんどにおいて、0～4 歳の年齢層の患者報告率が最も高かった。今回の報告書では、この年齢層を 1 歳未満と 1～4 歳の 2 つのグループに分け、それぞれにおける報告率の傾向を分析して違いを調べた。

非チフス性サルモネラ症、カンピロバクター症および STEC/VTEC 感染症については、上記 2 グループ間で報告率に大きな違いはみられなかった。報告率で最も顕著な違いがみられたのは腸チフスで、1～4 歳の報告率は 1 歳未満の 5 倍であった。2007～2009 年にリステリア症の報告率は 1 歳未満のグループで低下傾向を示した。

65 歳以上のリステリア症患者については、分析を容易にするため年齢グループを 10 歳刻みに設定した。リステリア症の報告率は、高齢者、特に 85 歳以上の男性で、近年急激な上昇がみられている。

優先順位が高い疾患のほとんどは致死率（CFR）が 1%未満であったが、リステリア症のみが例外で、2007～2009 年の CFR は 17～20%であった。

高齢者のリステリア感染が特に懸念されている。病院に関連したリステリア症アウトブレイクは依然として患者の安全に係る重大な懸念事項で、高齢者のための医療・介護施設などで被害を受けやすい集団に提供されるそのまま喫食可能な（RTE）加工食品に関連した高い感染リスクが問題となっている。リスク集団における特定の RTE 食品に関連したリステリア感染リスクについて注視すべきである。リステリア菌（*Listeria monocytogenes*）による汚染を容認できるレベルに保つため、*L. monocytogenes* に関する EU 規則を厳守すべきである。

● 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9月30日～10月11日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

クロアチア産菜種油粕のサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、チェコ産原材料使用のポーランド産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、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ベリーミックスの A 型肝炎ウイルス、スペイン産冷蔵イガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、エストニア産冷凍スライスサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、420; 620 CFU/g)、イタリア産冷蔵生鮮鶏胸肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、アルゼンチン産大豆ミール (ドイツ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Oranienburg*、25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Senftenberg*)、フランス産冷凍丸鶏のサルモネラ (*S. Montevideo*、25g 検体陽性)、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)、ノルウェー産原材料使用のエストニア産冷凍スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、>100 CFU/g)、フランス産の生鮮丸鶏と胸肉のカンピロバクター (*C. coli*、2,800; 45,000 CFU/g と *C. jejuni*、3,200; 120,000 CFU/g)、ベトナム産冷凍加熱済み昆虫の蛹 (チェコ経由) のサルモネラ属菌など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

ドイツ産カッテージチーズのカビ、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)、ドイツ産牛二分体のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ニュージーランド産ペットフード用肉ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ナミビア産冷凍スプリングボック肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、中国産殻付きピーナツのカビ、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ属菌、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体 2/5 陽性)、トルコ産二枚貝の大腸菌 (1,130; 2,230; 3,230; 5,230 MPN/100g)、パナマ産魚粉のサルモネラ属菌 (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、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)、米国産食品サプリメントのエンテロトキシン産生性セレウス菌 (11,000 CFU/g)、インド産オーガニック

食品サプリメント（ミックスハーブ浸出液）のエンテロトキシン産生性セレウス菌（8,200 CFU/g）、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）、ブラジル産冷凍鶏肉製品のサルモネラ（*S. Heidelberg*、25g 検体陽性）、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ（25g 検体陽性）、トルコ産冷凍二枚貝の大腸菌（>18,000 MPN/100g）、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ、ブラジル産冷凍七面鳥骨なし肉のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）など。

警報通知（Alert Notification）

フランス産牛乳チーズのリストeria（*L. monocytogenes*、<10 CFU/g）、ルーマニア産冷凍ブラックベリーのア型肝炎ウイルス、スペイン産イガイによる食品由来疾患アウトブレイクの疑い、スペイン産活イガイの大腸菌（1,100 MPN/100g）、スペイン産活イガイの大腸菌（βグルクロニダーゼ陽性、790 MPN/100g）、ポーランド産冷凍丸鶏のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、ポーランド・セルビア・ブルガリア・チリ産原材料使用のボスニア・ヘルツェゴビナの冷凍ベリーミックス（イタリア生産）のア型肝炎ウイルス、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のア型肝炎ウイルス、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・スイス経由）のア型肝炎ウイルス、ブルガリア・ポーランド・カナダ・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）のア型肝炎ウイルス、ドイツ産冷凍ビーフバーガーのサルモネラ（group D、25g 検体陽性）、中国産エノキダケのリストeria（*L. monocytogenes*、2,600 CFU/g）、フランス産パテのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、イタリア産冷蔵活ハマグリの大腸菌（9,200 MPN/100g）、イタリア産原材料使用のベビーほうれん草とルッコラのサラダ（スウェーデンで包装）のサルモネラ（*S. Umbilo*、25g 検体陽性）、ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、英国産スモークサーモンのリストeria（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、ブラジル産冷凍食肉製品のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、レバノン産ゴマペーストのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、デンマーク産原材料使用のベルギー産スモークオヒョウのリストeria（*L. monocytogenes*、2,600、<10 CFU/g）など。

● デンマーク国立血清学研究所（SSI : Statens Serum Institut）

<http://www.ssi.dk>

トルコへの休暇旅行に関連したサルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）または赤痢菌（*Shigella sonnei*）感染患者（デンマーク、2013年）

Salmonella Enteritidis and *Shigella sonnei* in connection with vacation travel to Turkey

in 2013

EPI-NEWS, No 38 - 2013

18-09-2013

<http://www.ssi.dk/English/News/EPI-NEWS/2013/No%2038%20-%202013.aspx>

2013年6月以降、トルコへの休暇旅行中にサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) に感染した患者のデンマーク国立血清学研究所 (SSI) への報告数が増加している。これと並行して、Alanya (トルコ) の1カ所のホテルで発生したアウトブレイクの原因が、*S. Enteritidis* や赤痢菌 (*Shigella sonnei*) をはじめとする数種類の病原性胃腸細菌であったことが明らかになった。

2013年の夏を通して、*S. Enteritidis* のサブタイピングによって近縁の4サブタイプの患者数の増加が確認された。2013年6月以降9月3日までに、これら4タイプの *S. Enteritidis* のうちのいずれかのタイプへの感染が確認された患者計81人から分離株が提出された。このうち47人にトルコへの事前の旅行歴があった。2010~2012年の同時期にトルコへの旅行後に *S. Enteritidis* 感染が確認された患者は27~39人であった。聞き取り調査の結果、今回の患者がトルコで滞在した都市やホテルはさまざまであった。そのため、1カ所のホテル、レストラン、その他の利用施設の衛生状態の劣悪さだけで患者の発生を説明することは不可能であった。

さらに、この夏を通して、デンマークおよびその他の北欧諸国において、トルコ旅行からの帰国者で *S. sonnei* 感染患者が報告された。この疑いアウトブレイクの感染源を特定するため、Alanya の1カ所のホテルの宿泊客すべてを対象とした北欧諸国合同の疫学調査が現在実施されている。当該ホテルに宿泊した何人かの胃腸炎患者からは、*S. sonnei* 以外の病原性胃腸細菌 (*S. Enteritidis*、ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) など) が検出されている。

これらの結果から、トルコ旅行後に細菌性胃腸炎と一致する症状を呈した患者においては、サルモネラ、赤痢菌およびVTEC感染を疑うべきである。赤痢菌およびVTECについては、感染が問題となる職業の従事者を対象としたガイドラインが定められている (EPI-NEWS No. 50、2003)。旅行時の食品由来疾患を予防するための一般的な推奨事項はSSIのWebサイトから入手できる。

SSIによる注釈

S. Enteritidis は、以前はデンマークで最も患者の発生頻度の高いサルモネラ血清型であった。しかし、*S. Enteritidis* 感染患者はここ15年間徐々に減少している (EPI-NEWS No. 12、2013)。デンマーク産の鶏および産卵鶏がサルモネラ汚染なしと宣言されて以来、*S. Enteritidis* の報告患者の大多数が国外感染で、デンマーク国内の感染源に関連した直近の *S. Enteritidis* 感染アウトブレイクは2009年に発生したものである (EPI-NEWS No. 36、2009)。

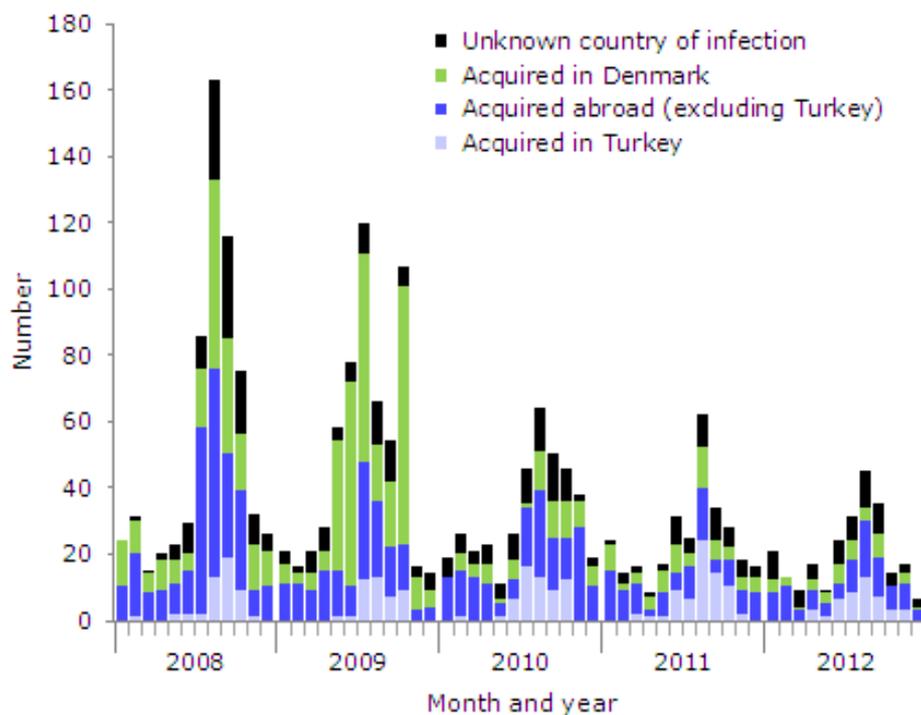
デンマークでは、2008年以降すべてのサルモネラ患者について感染国を電話インタビュー

一により調査している。2008～2012年は、感染国が判明した全サルモネラ患者の37%が国外感染であった。感染国が判明した同時期の *S. Enteritidis* 感染患者では60%が国外感染であった。2010年以降、感染国が判明した *S. Enteritidis* 患者の75%以上が国外で感染していた。

トルコへの旅行中に *S. Enteritidis* に感染する患者の報告数は、毎年夏季になると増加する(図)。2013年のデータについては、多くの患者の感染国がまだ特定されていないため、この図には表示されていない。トルコへの旅行者に *S. Enteritidis* 感染患者の増加が今回観察されたことが、トルコの旅行目的地での食品安全上の問題が通常より高いレベルであることを示しているのか、あるいはトルコの特定の目的地への旅行自体が増加していることによるのかは依然として不明である。デンマークからトルコへの年間の旅行者総数は、ここ数年発表されていない。

図：デンマーク国内もしくは国外で感染したサルモネラ (*S. Enteritidis*) 症患者の月別の数 (2008～2012年)

Figure 1. Number of patients diagnosed with *Salmonella* Enteritidis by infection in Denmark and abroad, per month, 2008-2012



● 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 (56) (55) (54) (53) (52)

14, 6, 4 & 1 October 2013

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ナイジェリア	10/11	Zamfara 州		130	2
中国 (香港)	10/11		10/7	1	
イラン	10/10			214	
			2012 年	15	
メキシコ	10/12	全国 内訳： Hidalgo 州 San Luis Potosi 州 Veracruz 州 Mexico 州		157 145 1 2 9	1
キューバ	9/26		2012 年 27 週～ 2013 年 34 週	678	3 (患者数に 含まれる)
チリ	9/26	キューバ旅行		2	
ドイツ	9/26	キューバ旅行		2	
イタリア	9/26	キューバ旅行		3	
オランダ	9/26	キューバ旅行		2	
スペイン	9/26	キューバ旅行		2	
ベネズエラ	9/26	キューバ旅行		2	
ドミニカ共和国	9/26		2010 年 11 月～ 2013 年 36 週	(疑い) 30,973	455 (患者数に 含まれる)
ハイチ	9/26		2010 年 10 月～ 2013 年 38 週	678,840	8,289 (患者数に 含まれる)

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室