

食品安全情報（微生物） No.23 / 2013（2013.11.13）

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. コレラの流行に関する更新情報（2013年10月26日付）

【米国食品医薬品局 (US FDA)】

1. 包装済みサラダ製品に関連している可能性がある複数州にわたる大腸菌 O157 感染アウトブレイク
2. 食品安全の強化に向けて米国食品医薬品局がスパイス中の病原体と異物に関するリスクプロファイル（案）を発表

【米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS)】

1. カリフォルニア州の会社が *Salmonella* O157:H7 汚染の可能性のあるグリルチキンサラダを回収
2. 生の食肉製品および家禽肉製品のサルモネラ検査およびカンピロバクター検査に関する四半期報告：2013年4～6月の暫定結果

【米国疾病予防管理センター (US CDC)】

1. そのまま喫食可能なサラダ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 O157:H7 感染アウトブレイク
2. Foster Farms ブランドの鶏肉製品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（2013年10月30日付更新情報）
3. サルモネラと鶏肉に関する注意事項と対策

【欧州疾病予防管理センター (ECDC)】

1. 欧州連合および欧州経済領域 (EU/EEA) における F 型ボツリヌス症への備え

【欧州食品安全機関 (EFSA)】

1. EFSA が A 型肝炎アウトブレイクの感染源調査に協力

【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)

【イングランド公衆衛生局 (UK PHE)】

1. ノロウイルス感染拡散防止パンフレット

【英国食品基準庁 (UK FSA)】

1. 良好な食品衛生は食品提供者にもメリット

【オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)】

1. 食品消費者製品安全庁 (NVWA) および感染症管理センター (CIb) に報告されたオランダの食品由来感染症と食中毒（2012年）

【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR)】

1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所の年次報告書（2012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/>

コレラの流行に関する更新情報 (2013年10月26日付)

Epidemiological Update - Cholera

26 October 2013

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=23431&Itemid

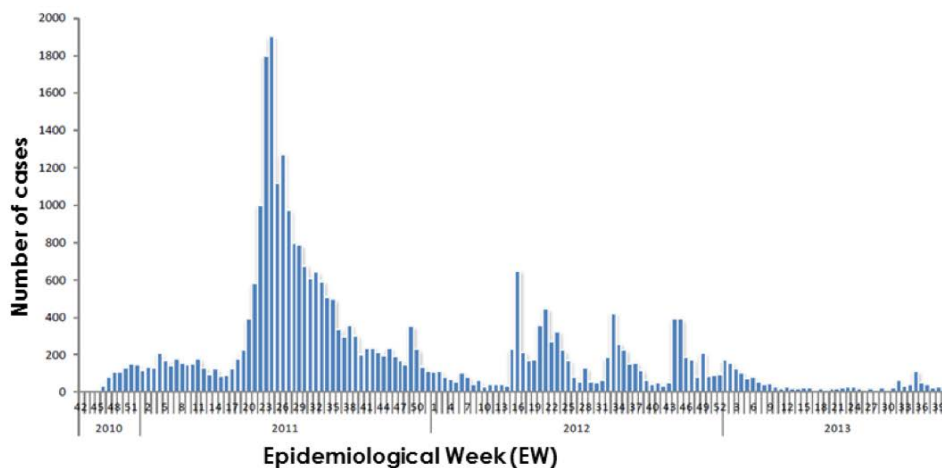
キューバでは、当局が州レベルで検出された疑い患者を調査している。2013年8月23日に報告された情報によると、2012年第27週(疫学週)～2013年第34週に、死亡者3人を含む678人の確定患者が報告された。

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41週までにコレラの疑い患者が計31,090人報告され、このうち458人が死亡した。第41週には疑い患者20人が報告されたが、死亡者は報告されなかった。過去2週間に、17州からはコレラの疑い患者が報告されていない。最近4週間に登録された疑い患者は、Puerto Plata、San Juan、Santiago および Santo Domingo の各州の患者の合計が全体の68%を占めている。

2013年第41週現在、コレラの疑い患者の登録数は減少傾向にあるが、本年第1～9週および第32～40週の2期間には患者数および死亡者数の増加が記録されていた(図)。2013年における致死率は現時点で2.2%であり、2011年の1.7%および2012年の0.8%より依然として高い。保健当局は調査を続け、対応策を実施している。

図：疫学週ごとのコレラ患者数(ドミニカ共和国、2010年第41週～2013年第41週)

Figure 1. Cholera cases by epidemiological week (EW). Dominican Republic. EW 41 of 2010-EW 41 of 2013.



ハイチでは、アウトブレイクの発生（2010年10月）から2013年10月17日までに報告されたコレラ患者が計684,085人となり、このうち380,846人（55.6%）が入院し、8,361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10月19日付の更新情報以降の新規患者は1,512人、死亡者は31人で、新規患者はハイチの全10県から報告された。

メキシコでは、2013年9月9日～10月25日に、毒素産生性 *Vibrio cholerae* O:1 Ogawa に感染した確定患者176人（うち死亡者1人）が報告された。患者は7,000以上の検体の検査により検出された。

メキシコの保健当局によると、直近の1週間の新規患者は5人で、1人はSan Luis Potosi州、4人はVeracruz州からの報告である。これらの患者5人は、都市化、飲用水の供給および基本的な衛生設備があまり進んでいないla Huasteca地方で発生した。

確定患者は、連邦地区（2人、1.1%）、Hidalgo州（157人、89.2%）、Mexico州（9人、5.1%）、San Luis Potosi州（2人、1.1%）およびVeracruz州（6人、3.4%）から報告されている。確定患者のうち89人（50.9%）が女性であった。確定患者の57人（32.5%）が入院した。

疫学的診断法およびリファレンス研究所（InDRE）が *V. cholerae* O:1 分離株の抗菌剤感受性検査を実施した結果、ドキシサイクリンおよびクロラムフェニコール感受性、シプロフロキサシン低感受性、およびトリメトプリムスルファメトキサゾール耐性が示された。

メキシコでの今回の国内感染によるコレラの流行は、同国での1991～2001年の流行以来のものである。今回のメキシコの患者由来の分離株の遺伝的プロファイルは、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と高い相同性（>95%）を示している。

【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/>

1. 包装済みサラダ製品に関連している可能性がある複数州にわたる大腸菌 O157 感染アウトブレイク

FDA Investigates Multistate Outbreak of *E. coli* O157 Illnesses Possibly Linked to Pre-packaged Salad Products

November 10, 2013

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm374327.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は、米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）、米国疾病予防管理センター（US CDC）および複数州・地域当局と協力し、包装済みサラダに関連して発生している可能性がある複数州にわたる大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査している。

現時点でアリゾナ、カリフォルニアおよびワシントンの 3 州から計 26 人の患者が報告されている。

2013 年 11 月 10 日、FSIS は、疫学・追跡調査により患者との関連が示唆されたため、加熱済み鶏肉・ハム入りの、そのまま喫食可能な（ready-to-eat）サラダ製品およびサンドイッチ製品計約 181,620 ポンド（約 82 トン）を Glass Onion Catering 社（カリフォルニア州 Richmond）が回収していると発表した。

これに関連し、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるととして、Atherstone Foods 社（カリフォルニア州 Richmond）が 2013 年 9 月 23 日～11 月 14 日までの賞味期限（Best Buy date）が付いた ready-to-eat サラダおよびサンドイッチ製品の回収を開始した。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC、USDA FSIS 記事参照）

2. 食品安全の強化に向けて米国食品医薬品局がスパイス中の病原体と異物に関するリスクプロファイル（案）を発表

FDA Releases Draft Risk Profile on Pathogens and Filth in Spices, Takes Steps to Strengthen Spice Safety

October 30, 2013

<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/ucm367339.htm>

（リスクプロファイル（案）ダウンロードページ）

<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/UCM367337.pdf>（リスクプロファイル（案）PDF）

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm372995.htm>

米国食品医薬品局（US FDA）は、スパイス中の病原体および異物に関するリスクプロファイル（案）を作成した。リスクプロファイルとは、特定の食品安全問題に関連する現時点での知見、および現在実施可能なリスク低減・管理対策を記載し、不足している重要な知見を指摘する、科学的根拠にもとづく文書である。本リスクプロファイルは、サルモネラに汚染されたスパイスの喫食によって、最近、米国でアウトブレイクが複数件発生したことを受けて作成が開始された。

本リスクプロファイル（案）では、スパイス中に最も頻繁に見出される微生物学的ハザードおよび異物が特定され、可能な場合は、フードチェーンの様々な段階でのこのような有害物質の汚染率および汚染レベルが定量的に示されている。また、フードチェーンの全体を通して可能性のある汚染源が特定され、米国での汚染スパイスの喫食による公衆衛生リスクに対して現在とられている低減・管理対策の有効性が評価されている。科学的デー

タ、情報および分析にもとづき、可能性のある新しいリスク低減・管理対策が記載され、最後に、不足している知見およびその不足を満たすのに必要な調査のリストが掲載されている。FDAはこのリスクプロファイル（案）に関する意見を一般から募集している（下記参照）。

本リスクプロファイル（案）は、スパイス中のサルモネラなどの病原体および異物の存在は全般的な問題であることを示唆している。生産から食卓までの食品安全システム全体を通して特定され、スパイスの基準不適合につながる可能性があった瑕疵は、概して、適切な予防策が十分に実施されないことから生じていた。本リスクプロファイル（案）によると、スパイス／調味料に関連するアウトブレイクは1973～2010年に世界中で14件発生し、患者は計2,000人弱で128人が入院した。

スパイスに関連したアウトブレイクの件数が比較的少ないのは、スパイスや食品製造の業界が病原体汚染の低減処理や食品加工時の加熱処理などの予防策を実施していることが一因であると考えられる。食事で摂取されるスパイスは少量であるため、汚染スパイスによる疾患発生の可能性は、同様に汚染された食品が大量に摂取される場合に比べ概して低い。また、多種類の原材料が使用される食品中の副次的な原材料を原因食品であると特定することは困難であるため、汚染スパイスによる疾患の報告数は実際の発生数より少ない可能性がある。

FDAは、汚染されたスパイスが消費者の手にわたることを防ぐためにいくつかの規制基準やプログラムを実行しており、これらは本リスクプロファイル（案）に記載されている。また、スパイスの食品安全性を向上させるための対策を開始している。近年、FDAはスパイスの製造施設への立ち入り検査の回数を増やし、本リスクプロファイル（案）に記載されている対策の一部の実施を開始した。

たとえば、FDAの食品安全・応用栄養センター（CFSAN）は、複数の関係機関と協力し、スパイスおよび植物性原材料の供給チェーンに重点を置いた研修センターの設立を進めている。このプログラムの一環として、FDAの専門家は、米国へのスパイスの主要輸出国であるインドで食品安全に関する研修を行った。

さらに、FDAは食品安全近代化法（FSMA：Food Safety Modernization Act）にもとづき、食品製造関連施設向けのリスク予防策、および輸入業者向けの海外供給業者検証プログラムについて、新しい規則を提案している。前者では、製造業者によって発生の可能性が高いと特定されたハザードについて、食品製造関連施設にリスク予防策の実施を義務付けることが提案されている。後者では、輸入食品が米国産食品と同等レベルの安全性を担保する工程と方法で製造されていることの検証を輸入業者に義務付けることを提案している。どちらの規則にもスパイスの食品安全性を向上させる可能性がある（これらの規則に関する詳細は以下のサイトから入手可能）。

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/default.htm>

本リスクプロファイル（案）に関するコメントの提出、またはその他の情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/ucm367339.htm>

(関連記事 CIDRAP: Center for Infectious Disease Research and Policy, University of Minnesota)

輸入スパイス製品の 12%が汚染されていると FDA が発表

FDA report says 12% of imported spices tainted

Oct 31, 2013

<http://www.cidrap.umn.edu/news-perspective/2013/10/fda-report-says-12-imported-spices-tainted>

● 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会社が **大腸菌 O157:H7 汚染**の可能性がある **グリルチキンサラダ**を回収

California Firm Recalls Grilled Chicken Salad Products Due To Possible *E. coli* O157:H7 Contamination

2013/11/10

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2013/recall-065-2013-release>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があると
して、加熱済み鶏肉・ハム入りの、そのまま喫食可能な (ready-to-eat) サラダ製品および
サンドイッチ製品計約 181,620 ポンド (約 82 トン) を Glass Onion Catering 社 (カリフ
ォルニア州 Richmond) が回収していると発表した。

FSIS が管轄している回収対象製品は、USDA 検査印の内側に施設番号「P-34221」が表
示されており、また製品ラベルの画像が以下のサイトで入手可能である。

<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/fedfacaa-bcf0-418e-a4c6-31f245c539f8/065-2013-labels-a.pdf?MOD=AJPERES>

当該製品は 2013 年 9 月 23 日～11 月 6 日に製造され、アリゾナ、カリフォルニア、ネバ
ダ、ニューメキシコ、オレゴン、テキサス、ユタおよびワシントンの各州での小売用とし
て流通センターに出荷された。販売した小売店のリストは以下のサイトで入手可能である。

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/current-recalls-and-alerts/current-recalls-and-alerts>

FSIS は 2013 年 10 月 29 日に大腸菌 O157:H7 患者クラスターのモニタリングを開始した。その後、米国食品医薬品局 (US FDA) は当該患者がグリルチキン入り包装済みサラダを喫食していたとの情報を 11 月 6 日に FSIS に通知した。FSIS は、米国疾病予防管理センター (US CDC)、FDA、カリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH)、ワシントン州保健局 (WADOH) およびアリゾナ州保健局 (ADHS) と協力し、グリルチキンサラダと患者クラスターとの関連を特定した。大腸菌 O157:H7 の PFGE パターン (DNA フィンガープリント) が相互に区別できない患者 26 人がアリゾナ、カリフォルニア、ワシントンの 3 州から報告され、これらの患者の発症日は 2013 年 9 月 29 日～10 月 26 日であった。疫学調査において、患者 15 人が発症前に包装済み ready-to-eat サラダを喫食したと報告した。追跡調査では、Glass Onion Catering 社が本アウトブレイクに関連した製品の供給業者であることが特定された。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、US FDA 記事参照)

2. 生の食肉製品および家禽肉製品のサルモネラ検査およびカンピロバクター検査に関する四半期報告：2013 年 4～6 月の暫定結果

Quarterly Progress Report on *Salmonella* and *Campylobacter* Testing of Selected Raw Meat and Poultry Products: Preliminary Results, April 2013-June 2013

Oct 24, 2013

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/data-collection-and-reports/microbiology/quarterly-reports-salmonella/q2-cy2013/q2-cy-2013>

- 2013 年 4～6 月には PR (Pathogen Reduction) / HACCP 検証プログラムで 8,601 検体の採取および分析が行われた。
- 家禽ひき肉製品については、採取されたのは計 165 検体のみであった。
- 製品別のサルモネラ陽性率は以下の通りであった。

若鶏とたい	—	2.6% (2,955 検体)
牛ひき肉	—	1.3% (4,844 検体)
鶏ひき肉	—	15.0% (140 検体)
七面鳥ひき肉	—	16.0% (25 検体)
七面鳥とたい	—	3.0% (637 検体)
- カンピロバクター検査も同時に行われた 3,592 検体のカンピロバクター陽性率は以下の通りであった。

若鶏とたい	—	5.7% (2,955 検体)
七面鳥とたい	—	3.1% (637 検体)
- 全検査施設の 80.6%がカテゴリー1であり、3.3%がカテゴリー3であった。残りの施設はカテゴリー2もしくは 2T に属した。
- カテゴリー3 に分類される施設の割合について、第 1 四半期からの変化は以下の通りで

あった。

- 若鶏のとたいを生産する施設 － 割合は低下（8.5%から 6.3%へ）
- 七面鳥のとたいを生産する施設 － 割合は低下（5.8%から 2.9%へ）
- 牛ひき肉を生産する施設 － 割合は上昇（1.0%から 1.3%へ）
- 鶏ひき肉を生産する施設、七面鳥ひき肉を生産する施設
 － 割合は変化なし（それぞれ 25%、0%）

（関連記事）

Progress Report on *Salmonella* and *Campylobacter* Testing of Raw Meat and Poultry Products, CY 1998-2012

June 21, 2013

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/data-collection-and-reports/microbiology/annual-progress-reports/2012-annual-report>

● 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. そのまま喫食可能なサラダ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 O157:H7 感染アウトブレイク

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157:H7 Infections Linked to Ready-to-Eat Salads

November 10, 2013

<http://www.cdc.gov/ecoli/2013/O157H7-11-13/index.html>

初発情報

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、カリフォルニア、ワシントンおよびアリゾナの各州の公衆衛生当局、米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）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志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157:H7 感染アウトブレイクを調査している。本アウトブレイクの STEC O157:H7 株の PFGE パターンは、PulseNet のデータベースにこれまで登録されたことがない新しいパターンである。

現時点で報告されている本 STEC O157:H7 アウトブレイク株感染患者は、アリゾナ（1人）、カリフォルニア（22人）およびワシントン（3人）の3州で特定された計26人である。

情報が得られた患者の発症日は2013年9月29日～10月26日である。患者の年齢範囲

は4~78歳で、年齢中央値は28歳である。61%が女性であり、情報が得られた患者21人のうち6人(28%)が入院した。患者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。

地域、州および連邦の公衆衛生・農務・規制当局が実施した疫学・追跡調査から、Glass Onion Catering社(カリフォルニア州Richmond)が製造しTrader Joe's社の店舗で販売された2種類のそのまま喫食可能な(RTE: ready-to-eat)サラダ製品、「Field Fresh Chopped Salad with Grilled Chicken」および「Mexicali Salad with Chili Lime Chicken」、が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが示された。

CDCおよび州・地域の公衆衛生当局はPulseNetを通じた検査機関サーベイランスを継続し、新規患者の特定と発症前の喫食歴に関する患者への聞き取り調査を行っている。FSISおよびFDAはCDCおよび各州の当局と緊密に協力して調査を続けている。汚染源の特定、および汚染の可能性のあるその他の製品に関する調査が継続中である。

回収情報

2013年11月10日、Glass Onion Catering社は、STEC O157:H7汚染の可能性のあるとして、加熱済み鶏肉・ハム入りのRTEサラダ製品およびサンドイッチ製品合計約181,620ポンド(約82トン)の回収を開始した。これらの製品は2013年9月23日~11月6日に製造され、アリゾナ、カリフォルニア、ネバダ、ニューメキシコ、オレゴン、テキサス、ユタおよびワシントンの各州での小売用として流通センターに出荷された。

回収対象製品はFSISおよびFDAの規制下にあり、FSISが管轄する製品はUSDA検査印の内側に施設番号「P-34221」が表示されている。

(食品安全情報(微生物) 本号US FDA、USDA FSIS記事参照)

2. Foster Farms ブランドの鶏肉製品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(2013年10月30日付更新情報) Multistate Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella Heidelberg* Infections Linked to Foster Farms Brand Chicken

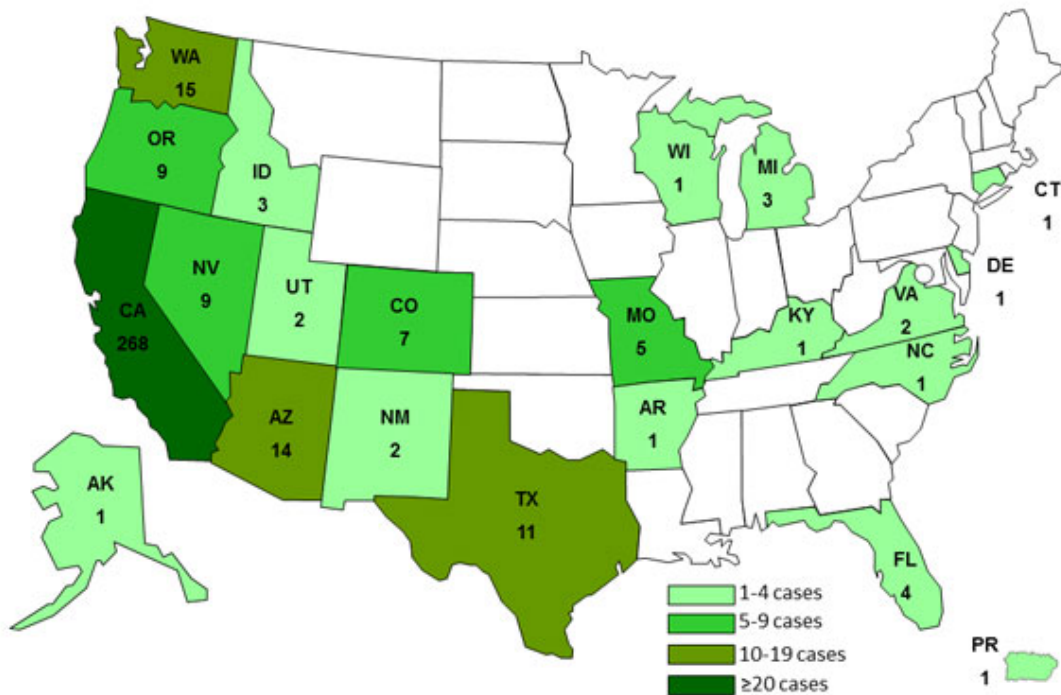
October 30, 2013

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

患者情報の更新

2013年10月29日時点で、サルモネラ(*Salmonella Heidelberg*)の7種類のアウトブレイク株の感染患者が米国21州およびプエルトリコから計362人報告されている(図)。患者の74%がカリフォルニア州からの報告である。前回(2013年10月18日)の更新以降に報告された新規患者は、カリフォルニア(16人)、コロラド(3)、デラウェア(1)、アイダホ(1)、ミシガン(1)およびテキサス(2)の6州からの24人であった。

図：2013年10月29日までに報告されたサルモネラ（*Salmonella* Heidelberg）アウトブレイク株感染患者数（n=362）



情報が得られた患者 356 人の発症日は 2013 年 3 月 1 日～10 月 8 日である。年齢の範囲は 1 歳未満～93 歳、中央値は 19 歳で、52%が男性である。情報が得られた 259 人のうち 98 人（38%）が入院した。患者の 14%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。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC 記事 3、No.22 / 2013(2013.10.30)、No.21 / 2013(2013.10.16) USDA FSIS、US CDC 記事参照）

3. サルモネラと鶏肉に関する注意事項と対策

Salmonella and Chicken: What You Should Know and What You Can Do

Page last updated: October 28, 2013

<http://www.cdc.gov/features/salmonellachicken/>

Foster Farms ブランドの鶏肉に関連して 7 種類のサルモネラ（*Salmonella* Heidelberg）株によるアウトブレイクが複数州にわたり発生しており、患者数は 300 人を超え、その 40%が入院している。死亡者は報告されていないが、入院率は通常の 2 倍という高さである。本アウトブレイクでは、抗生物質による治療を要する菌血症の発症率が著しく高い（14%）ことが報告されている。

米国疾病予防管理センター（US CDC）によると、本アウトブレイク株のうち、3 種類が抗生物質への多剤耐性を示しており、2 種類が 2 タイプの抗生物質に耐性がある。これらの

株が抗生物質耐性を獲得した背景は不明であるが、一般的に食用動物に抗生物質を使用すると抗生物質耐性サルモネラが出現することがあり、サルモネラに汚染された食品を喫食した人が感染する。

注意事項

- ・ 生の家禽肉のサルモネラ汚染は珍しくないが、多剤耐性サルモネラによる汚染はまれである。*S. Heidelberg* は非チフス性サルモネラの一つで、米国のヒト疾患の重要な病原体の1つであり、家禽肉と関連していることが多い。
- ・ 非チフス性サルモネラが原因で米国で1年間に発生する患者数は約120万人、入院者数は23,000人、死亡者数は450人、直接医療費は3億6,500万ドルと推定されている。年間約10万人の患者は薬剤耐性非チフス性サルモネラが原因で発生している。
- ・ 抗生物質は食料生産動物に広く使用されている。米国食品医薬品局（US FDA）発表のデータによると、ヒトの治療用より多くの抗生物質が全米で食料生産動物向けに販売されている。これが食料生産動物で抗生物質耐性菌が増加する原因となっている。
- ・ 医師は重症のサルモネラ症患者を治療する際に抗生物質に依存する。非チフス性サルモネラには次の抗生物質に耐性を示すものがある。
 - セフトリアキソン
 - シプロフロキサシン
 - 複数クラスの薬剤

その他の詳細情報は以下の各サイトから入手可能。

- ・ 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 (*S. Heidelberg*) アウトブレイク

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

- ・ 食品安全に関するガイドライン

<http://www.foodsafety.gov/keep/basics/index.html>

- ・ 食品の洗浄により食品の安全性が向上するか？

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/washing-food-does-it-promote-food-safety/washing-food>

- ・ 抗生物質耐性の脅威に関する報告書と食品由来細菌

<http://www.cdc.gov/drugresistance/threat-report-2013/pdf/ar-threats-2013-508.pdf>

- ・ 腸内細菌に関する全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS)

<http://www.cdc.gov/narms/index.html>

- ・ サルモネラはずる賢い：食品を安全に喫食するための7つのヒント

<http://www.cdc.gov/features/vitalsigns/foodsafety/>

- ・ CDC Vital Signs 「食品をより安全に喫食するために」

<http://www.cdc.gov/vitalsigns/FoodSafety/index.html>

- ・ 米国の食品由来疾患実被害の推定

<http://www.cdc.gov/foodborneburden/>

- ・ MedlinePlus 「サルモネラ感染症」

<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/salmonellainfections.html>

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事 2、No.22 / 2013(2013.10.30)、No.21 / 2013(2013.10.16) USDA FSIS、US CDC 記事参照)

-
- 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/>

欧州連合および欧州経済領域 (EU/EEA) における F 型ボツリヌス症への備え

Preparedness for botulism type F in the EU/EEA

30 Oct 2013

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/botulism-scientific-advice-type-F-botulism.pdf> (技術報告書 PDF)

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispatchForm.aspx?List=8db7286c%2Dfe2d%2D476c%2D9133%2D18ff4cb1b568&ID=889&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx&Web=86661a14%2Dfb61%2D43e0%2D9663%2D0d514841605d

欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、欧州連合および欧州経済領域 (EU/EEA) における F 型ボツリヌス症について入手可能なエビデンスを調査し、技術報告書「F 型ボツリヌス症に関する科学的助言 (Scientific advice on type F botulism)」を発表した。以下にその要旨部分を紹介する。

2011 年にスペインで *Clostridium baratii* を原因とする F 型ボツリヌス症の家族クラスターが特定された。現在利用可能な 3 価 ABE 抗毒素については、このまれなタイプのボツリヌス症への有効性が実証されていない。米国では 2010 年から、新しい 7 価抗毒素 (HBAT) が非乳幼児性のボツリヌス症の治療に利用可能な唯一の治療薬となっている。以上を考慮し、スペイン当局は、F 型毒素を中和する抗毒素の利用可能性および有効性について ECDC に正式に科学的助言を依頼した。ECDC は文献レビューを行い、また欧州医薬品庁 (EMA) に意見を求め、本報告書を作成した。

結論をまとめると以下の通りである。F 型ボツリヌス症に対する ABE 抗毒素の有効性に関するエビデンスは、動物実験、ヒト症例報告および観察記述研究の結果のみにもとづい

ている。比較群を設定した有効性試験（観察研究、無作為化比較試験のどちらでもない）にもとづくエビデンスは存在しない。入手可能なエビデンスは、2価 AB および 3 価 ABE 抗毒素は F 型ボツリヌス症の治療に対し有効ではないことを示している。また、1 価 E 抗毒素と F 型神経毒素間の交差中和についての臨床上のエビデンスは非常に限定的にしか得られていない。本報告書作成時点の情報にもとづく、EU 域内で医薬品として承認されている 7 価ボツリヌス抗毒素は存在しない。しかし、加盟各国が緊急時用の 7 価ボツリヌス抗毒素を保有している可能性は否定できない。

EU 域内で本事例の F 型ボツリヌス症例が発生し、米国で新たに H 型ボツリヌス毒素がごく最近発見されたことから、有効な治療法の有無や EU レベルでの準備態勢への懸念が高まっており、関係当局はこれらの問題に対処すべきである。EU レベルでのボツリヌス症サーベイランスに神経毒のタイプや *Clostridium* の種に関するデータなどを含めることにより、EU における F 型ボツリヌス症の疫学的重要性のモニタリングを強化することが検討されるべきである。

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

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

EFSA が A 型肝炎アウトブレイクの感染源調査に協力

EFSA helps investigate the source of hepatitis A outbreaks

7 November 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/131107.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、最近発生した A 型肝炎アウトブレイクの感染源の特定を支援するため、欧州委員会健康・消費者保護総局 (EC DG-SANCO)、欧州疾病予防管理センター (ECDC)、および加盟国に協力している。アウトブレイクはイタリア、アイルランドおよびオランダで発生した。具体的には、EFSA は加盟国から提供された情報の分析を行う。A 型肝炎は、汚染された食品または水、もしくは感染者との直接接触によって感染する。

● 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10月14日～10月25日の主な通知内容

情報通知 (Information)

タイ産の生鮮コリアンダー (オランダ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ブラジル産大豆ミールのサルモネラ (*S. Schwarzenfrund* と *S. Rissen*、ともに 25g 検体陽性)、インド産カレー粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏四分体のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ベラルーシ産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、デンマーク産原材料使用のオランダ産有機ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、ギリシャ産活二枚貝の大腸菌 (230; 330; 1,300 MPN/100g)、ドイツ産冷蔵ポークロインのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のカンピロバクター (400～17,000 CFU/g)、ブラジル産大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、スペイン産活イガイの大腸菌 (9,200; 2,400 MPN/100g)、ドイツ産冷蔵真空パック入り骨無し豚頸部肉のサルモネラ属菌 (4,5,12:i:-、25g 検体陽性) とサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 1/12 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Ohio*、25g 検体陽性)、ポーランド産鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、サルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、スペイン産原材料使用の挽いたアマトウガラシ (スロバキアで包装) のサルモネラ (*S. Mbandaka*、2/5 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏胸フィレ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ベルギー産ツナ・スモークサーモン・シーフードサラダのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

スウェーデン産オーツ麦のサルモネラ (*S. Redhill* と *S. Senftenberg*、ともに 25g 検体陽性)、ポーランド産ビスケットのカビ、ドイツ産冷蔵生鮮豚肉のサルモネラ (*S. Anatum*、25g 検体 2/12 陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ベトナム産冷凍二枚貝のサルモネラ、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産脱皮ゴマ種子のサルモネラ (*S. Amsterdam*、25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉のサルモネラ、ブラジル産冷凍食肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、アルゼンチン産大豆ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、ガーナ産ヤシの実ミールのカビ、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Lexington*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ、中国産殻付きピーナツのカビ (製品の 25%)、タイ産の生鮮コリアンダーのサルモネラ (*S. Brunei*、25g 検体 1/5 陽性)、インド産犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

警報通知 (Alert Notification)

タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉 (オランダ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍加熱済み二枚貝のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵ベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ポーランド産原材料使用のチェコ産チーズの (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍レッドベリーのア型肝炎ウイルス、フランス産の生羊乳チーズのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、アイルランド産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<100 CFU/g)、ポーランド産冷凍七面鳥のサルモネラ (*S. Newport*、25g 検体陽性)、ポーランド・セルビア・チリ・スウェーデン・ボスニアヘルツェゴビナ・ルーマニア産原材料使用の冷凍ミックスベリー (イタリアで加工) の A 型肝炎ウイルス、ポーランド産冷凍直火焼き鴨肉のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、オランダ産殻付エビのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵食肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産ドライソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、180 CFU/g)、中国産エノキダケのリステリア (*L. monocytogenes*、2,600 CFU/g)、フランス産の牛乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ポーランド・セルビア・チリ・リトアニア・ベラルーシ産原材料使用のボスニアヘルツェゴビナ産冷凍ミックスベリー (イタリアで加工) の A 型肝炎ウイルス、スペイン産冷蔵チョリソーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、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のア型肝炎ウイルス、ポーランド・セルビア・チリ・スウェーデン・ボスニアヘルツェゴビナ産原材料使用のルーマニア産冷凍ミックスベリー (イタリアで加工) の A 型肝炎ウイルス、ルーマニア産冷凍ブラックベリーの A 型肝炎ウイルス、フランス産活イガイの大腸菌 (3,500 MPN/100g)、ブラジル産冷凍スパイス入り七面鳥もも肉 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、オーストリア産冷凍鹿肉ステーキの志賀毒素産生性大腸菌、オランダ産冷凍鶏肉マリネのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵活二枚貝の大腸菌 (9,200 MPN/100g)、デンマーク産鶏レッグクォーター (骨付もも肉) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

● イングランド公衆衛生局 (UK PHE: Public Health England)

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

ノロウイルス感染拡散防止パンフレット

Stop norovirus spreading this winter

October 2013

http://www.hpa.org.uk/webc/HPAwebFile/HPAweb_C/1317140036373 (パンフレット PDF)

<http://www.hpa.org.uk/Publications/InfectiousDiseases/GastrointestinalOutbreaksAndIllnessReports/1310Stopnorovirus spreading this winter/>

イングランド公衆衛生局 (UK PHE) は、この冬のノロウイルス対策として、国民に注意を呼びかけるパンフレットを作成した。

ノロウイルスは冬季の嘔吐症状の原因ウイルスとして知られ、英国ではすべての年齢層で最も一般的にみられるウイルス性胃腸炎の原因ウイルスとなっている。ノロウイルスは感染力が非常に強く、汚染表面や感染者への接触、および汚染食品や汚染水の摂取により容易に感染する。

今回作成されたパンフレットには、ノロウイルスの概要、感染経路、治療法、拡散防止に関する情報が記載されている。

また、国民への助言として以下の内容が記されている。

- ・ トイレの使用後および食品調理や食事の前は、石けんと水でしっかりと手指を洗浄し乾燥させる。
- ・ ウイルス対策としてアルコールジェルに頼ってはならない。

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

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

良好な食品衛生は食品提供者にもメリット

Good food hygiene is good for business

18 September 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/sep/toolkit-good-for-business>

英国食品基準庁 (FSA) は、食品提供者に対して食品衛生ランク付けを集客目的に最大限に利用することを奨励しており、そのためのガイダンス、画像、ロゴおよびウェブバナーを含むツールキットを提供している。

現在の状況

食品衛生プログラムに対する消費者の認識が向上しており、消費者は外食する店を選択する際に、その食品衛生格付け／合格証ステッカーを積極的に確認するようになっている。

店頭ステッカーを表示する食品提供業者が増えている。そのような業者の 1/3 は、店頭に表示することによって消費者の信頼度が高まって評判が良くなり、さらに最大の利点は顧客が増えたことであるとしている。

食品提供業者へのハウツーガイド

食品衛生ランク付け方式 (FHRS) の上位半分のランク (3、4、5) に格付けされた業者、およびスコットランドで実施中の食品衛生情報プログラム (FHIS) で「合格」となった業者は、店の窓やドアなどの顧客が見つけやすい場所にステッカーまたは合格証を表示することが推奨される。このような表示は、店の衛生状況を顧客に直接、保証するものとなる。

食品提供業者が FHRS や FHIS を最大限に利用するのを支援するため、FSA はオンラインのハウツーガイドを発表した。これには、衛生状況を改善する方法や、来店する顧客またはオンラインで注文する顧客を増やす方法などについて、いくつかのアイデア（一例として、メニューや広告に食品衛生の格付け、または合格証を掲載する）が提供されている。

食品衛生プログラム

食品衛生プログラムは、プログラムに参加している地方自治体当局が FSA の協力のもとに実施している。食品提供業者は地方自治体当局の食品安全担当者による検査を受ける。

・食品衛生ランク付け方式 (FHRS)

FHRS は、イングランド、北アイルランドおよびウェールズで実施されている。ウェールズでは、2013 年 11 月から格付けステッカーの店頭での表示が義務化される予定である。格付けは 0～5 で表される。5 が最高で、衛生状態が非常に良いことを示す。0 は最低で、緊急に改善する必要があることを示す。

FSA の調査によると、消費者の大部分は格付けが 3 以上を許容範囲と考えている。3 は概ね満足できる (generally satisfactory) 状況を示し、4 は良好 (good) であるが最高ランクには一歩及ばず、両者とも改善努力を続けるべきであることを示している。

・食品衛生情報プログラム (FHIS)

FHIS はスコットランドで実施されている。「合格」は、安全な食品を提供するための衛生条件や管理手順書の整備などの法的要件を食品提供業者が概ね満たしていることを証明する。このような要件を満たしていない業者には、「改善を要する (Improvement Required)」旨の証明書が発行される。

FHRS および FHIS の詳細は <http://ratings.food.gov.uk/> から入手可能。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

食品消費者製品安全庁（NVWA）および感染症管理センター（CIb）に報告されたオランダの食品由来感染症と食中毒（2012年）

Registration of foodborne infections and intoxications in the Netherlands at the Food and Consumer Product Safety Authority and the Centre for Infectious Disease Control, 2012

2013-10-30

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/092330001.pdf>（報告書 PDF、オランダ語）

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/092330001.html>

オランダの2012年の食品由来感染症の患者数は過去数年間に比べ多かった。2012年には、食品由来感染症および食中毒のアウトブレイク276件（患者数2,607人）と散発性患者273人がオランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）と地域の保健所により登録された。患者数の増加は、大規模な食品由来感染症アウトブレイクが2012年に複数件発生したことが原因である。国民の注目を集めた最大規模のアウトブレイクは、スモークサーモンの喫食によるサルモネラ（*Salmonella* Thompson）感染アウトブレイクで、患者1,149人が報告された。

以上が、NVWA およびオランダ感染症管理センター（CIb）による2012年の登録データにもとづき、オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）が行った分析の主な結果である。NVWA および CIb は両機関とも、汚染源および病原体に関する知見を得るため食品由来感染症および食中毒の患者を登録しており、両者の登録数には若干の重複が含まれている。しかし、実際の感染患者全員が医師の診察を受けたり、NVWA に報告したりするわけではないので、これらの登録数は実際の患者数より少ないと考えられる。オランダでは、汚染食品により毎年約68万人の患者が発生していると推定される。

2011年までと同様、カンピロバクター、サルモネラおよびノロウイルスが2012年の食品由来疾患アウトブレイクで最も多く報告された病因物質であった。サルモネラおよびノロウイルスはアウトブレイク1件当たりの患者数がより多いため、そのアウトブレイクの影響はカンピロバクターのアウトブレイクより大きいと考えられる。また、サルモネラ症患者は重症化しやすく、2012年には食品由来感染症による入院患者のほぼ全員（82人中79人）および死亡者4人全員がサルモネラ症患者であった。

2012年にNVWAは、527件の食品由来感染症事例に関する報告を受けた（2011年は363件）。報告件数は、2010年および2011年に減少した後、2012年は2008～2009年のレベルまで増加した。2012年にNVWAに報告された患者数は2,776人で、これに対し2011年は889人であった。2012年に地域の保健所が報告した食品由来感染症事例の件数は前年までと比べてあまり変化がない43件で、患者数は1,652人であった。

（食品安全情報（微生物）No.18 / 2012(2012.09.05) RIVM 記事参照）

- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)
<http://www.bfr.bund.de/>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所の年次報告書 (2012 年)

BfR annual report 2012

02.10.2013

<http://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-annual-report-2012.pdf>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は 2012 年の年次報告書を発表した。その中の「主なトピックス」の部分から「冷凍イチゴによるノロウイルス感染アウトブレイク」の記事を紹介する。

概要

2012 年秋、ドイツ東部の 5 州 (ベルリン、ブランデンブルク、ザクセン、ザクセン・アンハルト、チューリンゲン) で小児および若年者の計 11,000 人が重度の嘔吐および下痢を呈し、ロベルト・コッホ研究所 (RKI) によると 38 人が入院治療を要した。検査を受けた患者から高い割合でノロウイルスが検出された。小児患者の多くが、同一の食品提供業者が食品を納入していた複数の公共施設で発症前に食事をしていた。このため、関係当局は本アウトブレイクが汚染された食品由来であると推定した。疫学調査により、原因食品として冷凍イチゴが速やかに特定された。このアウトブレイクはドイツ史上最悪の食品由来疾患アウトブレイクであった。冷凍ベリー類の喫食によるノロウイルス感染アウトブレイクは過去にも頻繁に発生しており、感染予防のためには喫食前にベリー類を 90°C 以上に加熱する必要がある。

冷凍イチゴが感染源

RKI による疫学調査により、原因食品として冷凍イチゴが速やかに特定された。汚染された冷凍イチゴは、食品提供業者の大規模な施設で主にコンポートやフルーツヨーグルトに加工されていた。患者の症状、食品の喫食と疾患の発生の時間的間隔、および患者の最初の検査結果により、ノロウイルスが可能性の高い病原体として推定された。冷凍ベリー類は、過去にも頻繁にノロウイルス感染アウトブレイクの原因となっていた。

ノロウイルスの熱安定性の評価

当該食品提供業者の大規模な施設の一部ではイチゴのコンポートが加熱されていたことから、BfR はこのような加熱に対してノロウイルスが耐性であるかどうかを確認する必要があった。ヒトノロウイルスの安定性は評価が非常に困難であることが知られている。ヒトノロウイルスはヒト個体にのみ感染し、検査機関の実験条件下では増殖しないため、検体中のノロウイルスが感染力を維持しているか、あるいは既に失活しているかを判断するのは困難である。ボランティアを用いた過去のいくつかの研究ではノロウイルスの高い熱

安定性が示され、さらにこの結果はノロウイルスに類似のウイルスを用いた他の研究でも確認されているが、熱による不活化に関する研究結果は極めてバラツキが大きい。データの状況にもとづき、BfR は、ノロウイルスはイチゴのコンポートを調理する際の短時間の加熱に耐性であると考えられるため、本アウトブレイクの病因物質として考慮されるべきであるという結論に至った。ノロウイルスを完全に不活化するには、食品の中心部を 90°C 以上まで加熱することが必要と考えられる。BfR はリスク評価の結果として、十分に加熱していない冷凍ベリー類は、特に疾患に罹患しやすい人たちに供すべきではないと助言している。

検査機関でのノロウイルスの検出は容易ではなかった

コンポートのノロウイルス汚染を示すエビデンスは増えていったが、当初は疑いのあるイチゴの検体からノロウイルスは検出されなかった。検査機関での検出は以下の二つの理由により困難であった。第一の理由は、ノロウイルスは通常、食品中に非常に少量しか存在しないことである。疾患の誘発には少量で十分であるが、検査機関での検出を可能にするには、まずウイルスの増殖が必要である。しかし、ヒトノロウイルスの培養を可能にする実験技術はない。第二の理由は、食品中の物質が検出の妨げになることである。特にベリー類には、検査機関でのノロウイルスの分子遺伝学的検出を強く妨げる物質が含まれている。このため、ベリー類由来の少量のウイルスを高度に濃縮し、同時に阻害物質を除去しなければならない。

調査の過程で、ザクセン・アンハルト州の消費者保護庁の検査機関は、巧妙な実験プロトコルを用いて疑いのある冷凍イチゴの検体から初めてノロウイルスを検出した。その後、BfR は内部のウイルス研究室で独自にイチゴの検体の検査を行い、上記の結果を確認した。イチゴ由来のノロウイルスと患者由来のノロウイルスが同一であることを確認するため、BfR は RKI のノロウイルス研究室に処理済みのノロウイルス試料を送付した。RKI は、受け取ったウイルスの遺伝子型が患者の検便検体由来のウイルスと同じく遺伝子組換え型 II.16/II.13 であることを明らかにした。

イチゴは中国で汚染された可能性が高い

本アウトブレイクで確認されたこの型のノロウイルスは、それまではアジア諸国からのみ報告されていた。冷凍イチゴは中国から輸入されていたことから、この事実はイチゴが原産国ですでにノロウイルスに汚染され、後にドイツでアウトブレイクを引き起こしたという仮定と符号した。たとえばベリー畑への灌漑や施肥の際に、ノロウイルスとイチゴの接触が起きた可能性がある。

今回のドイツ最悪の食品由来疾患アウトブレイクは、食品の国際貿易において衛生管理に関する新規の困難な問題があることを示している。本アウトブレイクへの対応として、欧州連合（EU）は、2013 年以降、中国から輸入される冷凍イチゴに関しノロウイルス検査のための無作為サンプリングを課している。しかし、さらに重要なことは、同様のアウ

トブレイクの将来の発生を防ぐため、国際的に同一の基準を食品生産の場に導入し監視する必要があることである。今回の一連のアウトブレイク調査は、連邦州および国の当局間の緊密な協力関係によって初めてその全容が明らかにされたことを示している。

本アウトブレイクの詳細は BfR Opinion No. 038/2012 「Tenacity (resistance) of noroviruses in strawberry compote」に記載されている。この Opinion、および食品由来ウイルス感染の予防に関する消費者および専門家向けの情報は <http://www.bfr.bund.de/en/home.html> の「Publications」の項目から入手可能である。

● 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 (60) (59)

4 November & 31 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	11/3			1,623	86
	10/26	Lagos 州		(死亡者含む)13	8
インド	10/30	Karnataka 州		210	4

赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ジンバブエ	11/1	Masvingo の刑務所とその周辺地域	過去 2 週間	約 170	(未確認)1

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室