

食品安全情報（微生物） No.1 / 2014（2014.01.08）

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. Cultured Kitchen 社がサルモネラ汚染の可能性のあるカシューチーズ（cashew cheese）製品を回収

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. カシューチーズ（cashew cheese）製品に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Stanley）感染アウトブレイク
2. 生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Infantis、*S. Lille*、*S. Newport*、*S. Mbandaka*）感染アウトブレイク（最終更新）
3. 小規模飼育（Backyard Flock）の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイク（最終更新）

【[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）

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 主要な食品由来微生物ハザードを対象とする分子生物学的タイピング法およびアトリビューションモデル・アウトブレイク調査・スキニングサーベイランスへのそれらの使用に関する調査（科学的意見）：Part 1（様々な方法および使用の評価）

【[イングランド公衆衛生局（UK PHE）](#)】

1. 感染性胃腸疾患に関する年次報告書（2011～2012年）

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. オランダにおける人獣共通感染症の発生状況（2012年）

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 目に見えない敵：ウイルス性食中毒を防ぐための助言
2. 欧州連合食品安全年鑑の改訂第3版を発行 — 欧州各国の食品安全に関する組織を解説

【[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/>

Cultured Kitchen 社がサルモネラ汚染の可能性があるカシューチーズ (cashew cheese) 製品を回収

The Cultured Kitchen® Voluntarily Recalls Cashew Cheese Due To Possible Risk Of Contamination From *Salmonella*

December 31, 2013

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm380115.htm>

Cultured Kitchen 社 (カリフォルニア州 West Sacramento) は、サルモネラ汚染の可能性があるととして、以下のカシューチーズ (cashew cheese、乳製品ではない) 製品を自主回収している。当該製品は、北カリフォルニア (Sacramento Valley、San Francisco Bay Area) およびネバダ州 (Reno 市) の様々な自然食品店および農産物販売所に出荷された。

UPC コード	フレーバー	賞味期限 (expiration date)	容器サイズ
794504922714	Herb	4/19/14	8 オンス (226.8g) 丸型容器
736211709134	Smoked Cheddar	4/19/14	8 オンス (226.8g) 丸型容器
794504922615	Pepper Jack	4/19/14	8 オンス (226.8g) 丸型容器
794504922813	Habañero Cilantro Lime	4/19/14	8 オンス (226.8g) 丸型容器
794504851120	Pesto or Basil Pesto	4/19/14	8 オンス (226.8g) 丸型容器
794504924015	White Cheddar	4/19/14	8 オンス (226.8g) 丸型容器

同社が cashew cheese の製造に使用した原材料に特定のサルモネラ株汚染の疑いが生じ、

このため今回の回収が開始された。この株は今までほとんどが東南アジアで検出されており、同社が原材料とするカシューナッツも東南アジア由来である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 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. カシューチーズ (Cashew Cheese) 製品に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Stanley*) 感染アウトブレイク

Multistate Outbreak of *Salmonella Stanley* Infections Linked to Raw Cashew Cheese

January 3, 2014

<http://www.cdc.gov/salmonella/stanley-01-14/index.html>

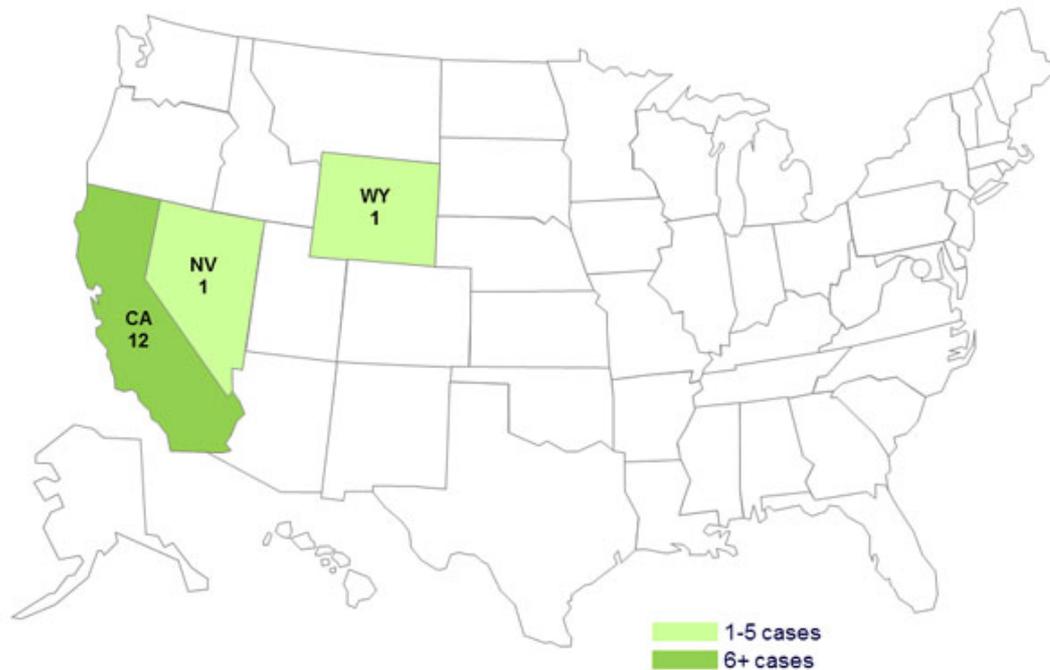
初発情報

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サルモネラ (*Salmonella Stanley*) 感染アウトブレイクを調査している。調査の暫定結果から、Cultured Kitchen 社 (カリフォルニア州 West Sacramento) が製造した生のカシューチーズ (cashew cheese) 製品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ている。

S. Stanley の本アウトブレイク株の PFGE パターンは PulseNet のデータベースではまれであり、本アウトブレイク以前には 20 回しか登録されていない。

現時点で *S. Stanley* アウトブレイク株感染患者が 3 州から計 14 人報告されている (図)。ほとんどの患者 (85%) がカリフォルニア州からの報告である。ユタ州で確認された患者 1 人は国外旅行中に感染した可能性が高いため、患者数から除外された。

図：2014年1月2日までに報告されたサルモネラ (*Salmonella Stanley*) アウトブレイク株感染患者数 (n=14)



情報が得られた患者の発症日は2013年11月13日～12月9日である。患者の年齢範囲は2～77歳、年齢中央値は27歳で、50%が女性である。情報が得られた患者12人のうち3人(25%)が入院した。死亡者は報告されていない。

2013年12月31日、同社はサルモネラ汚染の可能性があると生地のcashew cheeseの自主回収を開始した(本号US FDA記事参照)。回収対象製品は、賞味期限(expiration date)が2013年4月19日以前の同社製cashew cheese全6品目である。回収対象製品の写真が以下サイト(カリフォルニア州公衆衛生局)で公開されている。

<http://www.cdph.ca.gov/pubsforms/Documents/fdbFrCUL1a.pdf> (回収製品写真)

CDCは、消費者に対し、自宅にある当該製品を喫食せず廃棄するよう助言している。小売店および食品提供施設に対しては、当該製品を販売・提供しないよう注意喚起している。

当該製品は消費期限が長く、消費者の自宅にまだ残っている可能性があるため、患者発生の報告は今後も続く可能性がある。

アウトブレイク調査

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、Cultured Kitchen社が製造したcashew cheese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ている。cashew cheeseは乳製品ではなく、生のカシューナッツなどの原材料で作られた製品である。

患者に対し、発症前1週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査を

行った結果、回答した 11 人のうち 7 人（64%）が cashew cheese の喫食を報告した。このうち 6 人（86%）が同社ブランドの cashew cheese の喫食、または同社ブランド製品を取り扱う店での cashew cheese の購入を報告した。

CDC および各州・地域の公衆衛生当局は、新規患者の特定および発症前の食品喫食歴に関する聞き取り調査を行うために、PulseNet を通じた検査機関サーベイランスを継続している。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA 記事参照）

2. 生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* *Infantis*、*S. Lille*、*S. Newport*、*S. Mbandaka*) 感染アウトブレイク（最終更新）

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Infections Linked to Live Poultry (Final Update)

November 8, 2013

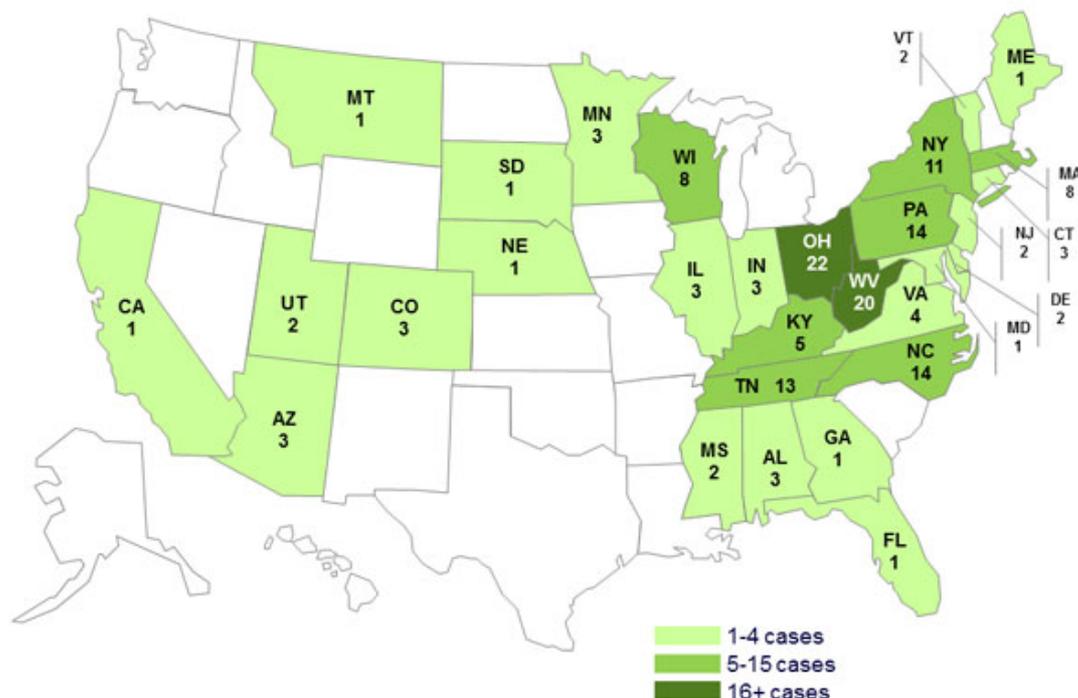
<http://www.cdc.gov/salmonella/live-poultry-04-13/index.html>

アウトブレイクの概要

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州の公衆衛生・農務当局、米国農務省動植物衛生検査局（USDA APHIS）、全米家禽類改良事業（NPIP）および動物衛生プログラム（Veterinary Services）と協力し、Mt. Healthy 孵化場（オハイオ州）由来の生きた家禽類（ヒヨコ、アヒルのヒナ、その他の家禽類のヒナ）との接触に関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* *Infantis*、*S. Lille*、*S. Newport*、*S. Mbandaka*) 感染アウトブレイクを調査した。公衆衛生調査では、本アウトブレイクの患者を特定するために PFGE 法を使用し、PulseNet（食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク）のデータを利用した。本サルモネラ感染アウトブレイクと、本号の US CDC 記事「小規模飼育（Backyard Flock）の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* *Typhimurium*) 感染アウトブレイク（最終更新）」で紹介されているアウトブレイクは別のアウトブレイクである。

S. Infantis、*S. Lille*、*S. Newport* および *S. Mbandaka* アウトブレイク株に感染した患者は全米 30 州から計 158 人報告された（図）。

図： *S. Infantis*、*S. Lille*、*S. Newport* および *S. Mbandaka* アウトブレイク株の感染患者数（2013年11月5日までに報告された患者、n=158）



情報が得られた患者 157 人の発症日は 2013 年 3 月 4 日～10 月 9 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～91 歳で、年齢中央値は 17 歳であった。41%が 10 歳以下、53%が女性で、情報が得られた 103 人のうち 29 人 (28%) 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。

アウトブレイク調査

地域、州および連邦の公衆衛生・農務・規制の各当局が実施した疫学調査、検査機関による検査、および追跡調査から、本アウトブレイクは Mt. Healthy 孵化場由来のヒヨコ、アヒルのヒナおよびその他の家禽類のヒナとの接触に関連していることが示された。

患者に発症前 1 週間の食品喫食歴および動物との接触歴に関する聞き取り調査を行った結果、95 人のうち 82 人 (86%) が発症前に生きた家禽類 (ヒヨコ、ニワトリ、アヒルのヒナ、アヒル、七面鳥、ガチョウのヒナ) と接触したことを報告した。また、家禽の購入先を報告した患者 69 人のうち 65 人 (94%) は、複数州に店舗を持つ家畜飼料小売チェーン 1 社のいずれかの店舗で生きた家禽を購入したと報告した。購入した家禽に関する情報が得られた患者 66 人のうち 63 人 (95%) は、通信販売を行う Mt. Healthy 孵化場が供給したヒヨコおよびアヒルのヒナを購入していた。患者 55 人の生きた家禽の購入目的 (複数回答可) は、卵 (60%)、ペット (18%)、楽しみ・趣味 (18%)、食肉 (7%)、イースターの贈り物 (5%)、湖・池に放すこと (5%)、フェア・展示 (4%)、害虫駆除 (2%) であった。

各州の保健当局は、患者の自宅から採取した生きた家禽とその飼育環境の検体を検査し

た。検体が採取されたこれらの家禽類は Mt. Healthy 孵化場から供給されたものであった。ミネソタ、オハイオ、ニューヨークおよびバーモントの各州の別々の患者の自宅で採取された 39 検体から *S. Infantis* および *S. Mbandaka* アウトブレイク株が検出された。

同孵化場は、2012 年に発生したサルモネラ (*S. Infantis*、*S. Newport* および *S. Lille*) 感染アウトブレイクにも関連していた。さらに、今回のアウトブレイクで特定された *S. Infantis* 株は、2012 年のアウトブレイクで検出された *S. Infantis* 株と同一であった。公衆衛生・農務当局は同孵化場と協力して調査を継続しており、同孵化場に対して改善勧告を行った。同孵化場は卵やヒヨコを得るために複数の鶏群を導入しているため、サルモネラの汚染源は明らかになっていない。同孵化場は、家禽に病原性を示す特定のサルモネラ株を家禽の繁殖群および孵化場から排除することを目的とした USDA の全米家禽類改良事業に参加している。しかし、それは、ヒトに対して病原性を示す他のサルモネラ株に同孵化場の家禽類が汚染されていないことを保証するものではない。

(参考資料)

Risk of Human *Salmonella* Infections from Live Baby Poultry

<http://www.cdc.gov/Features/SalmonellaBabyBirds/>

Posters: *Salmonella* and Baby Poultry

<http://www.cdc.gov/healthypets/resources/posters.htm#poultry>

(食品安全情報 (微生物) 本号、No.15 / 2013(2013.07.24)、No.12 / 2013(2013.06.12)、No.11 / 2013(2013.05.29) US CDC 記事参照)

3. 小規模飼育 (Backyard Flock) の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of Human *Salmonella* Typhimurium Infections Linked to Live Poultry in Backyard Flocks (Final Update)

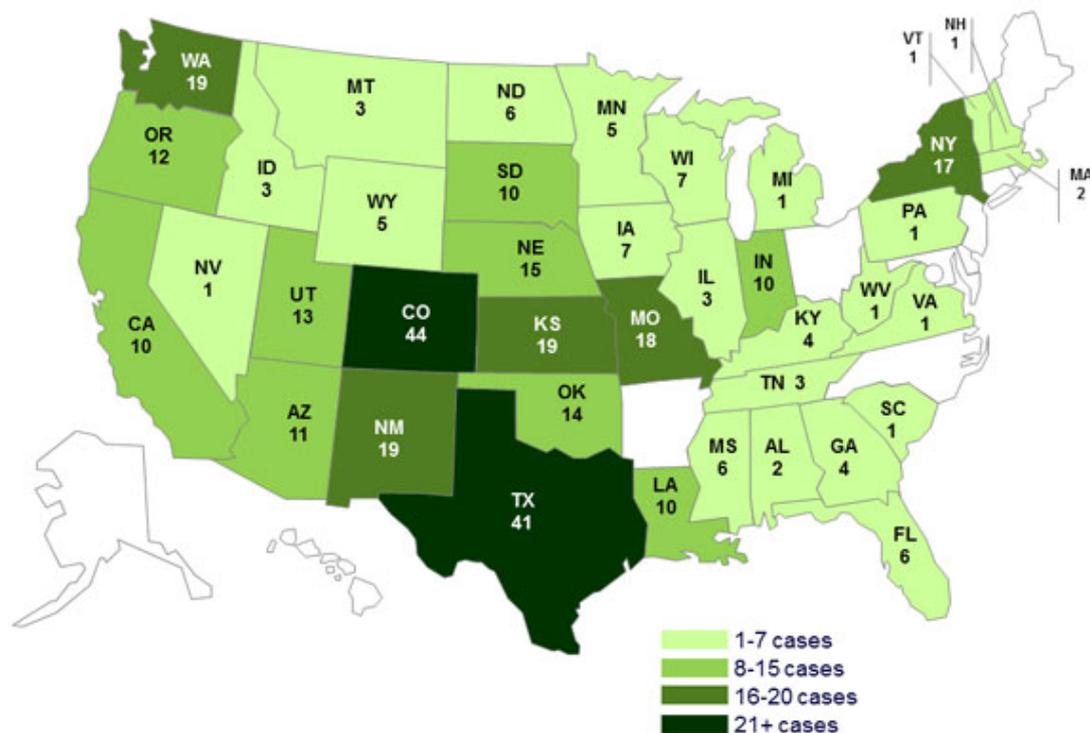
November 1, 2013

<http://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-live-poultry-04-13/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・農務当局、米国農務省動物衛生検査局 (USDA APHIS)、全米家禽類改良事業 (NPIP) および動物衛生当局と協力し、生きた家禽類のヒナ (ヒヨコ、アヒルのヒナなど) との接触に関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクの調査を行った。

S. Typhimurium アウトブレイク株の感染患者は 39 州から計 356 人が報告された (図)。

図： *S. Typhimurium* アウトブレイク株の感染患者数（2013年10月28日までに報告された患者、n=356）



情報が得られた患者 348 人の発症日は 2013 年 3 月 4 日～10 月 12 日であった。患者の年齢の範囲は 1 歳未満～87 歳、中央値は 7 歳で、57%が 10 歳以下であった。51%が女性であり、情報が得られた患者 240 人のうち 62 人（26%）が入院した。死亡者は報告されなかった。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

アウトブレイク調査

地域、州および連邦の公衆衛生・農務・規制当局が行った疫学調査、追跡調査および検査機関での検査により、本アウトブレイクはヒヨコやアヒルのヒナなどの家禽類のヒナとの接触に関連していることが明らかになった。追跡調査により、本アウトブレイクに関連する大多数の家禽の供給元として Privett 孵化場（ニューメキシコ州 Portales）が特定された。

発症前 1 週間の食品喫食歴および動物との接触について聞き取り調査が行われた。調査が行われた患者 250 人のうち 189 人（76%）が発症前に生きた家禽類（ヒヨコ、ニワトリ、アヒルのヒナ、アヒル、七面鳥、ガチョウのヒナ）と接触したことを報告した。生きた家禽を購入した患者 157 人のうち 149 人（95%）は家禽を家畜飼料販売会社 33 社の 116 カ所の店舗のいずれかで購入していた。その他の購入方法は、孵化場からの直接通信販売（4

人、3%)、オンライン(3人、2%)、個人譲渡(2人、1%)、農産物直売所(1人、<1%)、のみの市(1人、<1%)であった。患者128人の家禽の購入目的(複数回答可)は、卵(58%)、ペット(41%)、楽しみ/趣味(21%)、食肉(9%)、イースターの贈り物(5%)、フェア/展示(3%)、学校の宿題(2%)、害虫駆除(2%)、湖や池に放すこと(2%)であった。

患者が家畜飼料店で購入した生きた家禽の追跡調査により、通信販売を行う複数州の孵化場18カ所が特定された。このうちPrivett孵化場が、本アウトブレイクに関連する大多数の家禽の供給元であった。通信販売を行う孵化場の多くは直送(drop shipping)と呼ばれる手法を使用しており、ある孵化場が顧客の注文に応じきれない場合に、その孵化場の名前を使って別の孵化場が顧客に家禽を直送する。送られてきた家禽が、実際には注文した孵化場とは別の孵化場の家禽であっても顧客にはわからない。

Privett孵化場への立入調査で採取された環境検体から*S. Typhimurium*のアウトブレイク株が検出された。この孵化場で採取された40検体のうちの1検体(2.5%、アヒルの飼育舎から採取された検体)からアウトブレイク株が検出された。

Privett孵化場の所有者はニューメキシコ州保健局、CDCおよびニューメキシコ州農務局と協力して本アウトブレイクに対処している。同孵化場は、家禽に病原性を示す特定のサルモネラ株を家禽の繁殖群および孵化場から排除することを目的としたUSDAの全米家禽類改良事業に参加している。しかし、それは、ヒトに対して病原性を示す他のサルモネラ株に同孵化場の家禽類が汚染されていないことを保証するものではない。

生きた家禽との接触はヒトのサルモネラ症の原因になり得る。外見は健康で清潔に見える家禽が病原性のサルモネラを保有していることがある。本アウトブレイクでは、多くの患者が家屋内に生きた家禽を入れてキスをしたり、抱いたりしたことを報告した。生きた家禽とのこのような接触行為によってヒトのサルモネラ感染リスクは上昇する。生きた家禽またはその飼育環境に接触した後は、すぐに石けんと水で丁寧に手指を洗うべきである。子どもの手洗いは大人が確認する。そのほかの推奨事項は

<http://www.cdc.gov/Features/SalmonellaBabyBirds/>から入手可能である。本アウトブレイクの調査で明らかになったように、通信販売を行う異なる18カ所の孵化場が家畜飼料店116店舗に生きた家禽を供給していたことから、ここに記載された推奨事項は重要で、月齢や購入場所に関係なくあらゆる生きた家禽に適用される。

通信販売を行う孵化場や家畜飼料店など、ヒヨコやアヒルのヒナなどの生きた家禽類の販売や展示を行う事業者は、商品引き渡しの前に購入者や購入予定者に「健康に関するパンフレット」(<http://www.cdc.gov/healthypets/resources/posters.htm#poultry>)を配布すべきである。このパンフレットには、生きた家禽との接触によりサルモネラに感染するリスクについて情報が収載されている。家畜飼料店は、生きた家禽の展示区域の清掃と除菌を、定期的に、また新たに生きた家禽を追加する際に事前に行うべきである。

(食品安全情報(微生物) 本号、No.18 / 2013(2013.09.04)、No.14 / 2013(2013.07.10)、No.12 / 2013(2013.06.12)、No.11 / 2013(2013.05.29) US CDC 記事参照)

-
- 欧州委員会健康・消費者保護総局 (EC DG-SANCO: Directorate-General for Health and Consumers)

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

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12月9日～12月23日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

イタリア産の生鮮タイム (オランダ経由) のセレウス菌 (46,000 CFU/g)、スペイン産の生鮮ディル (ハーブ) のセレウス菌 (>15,000 CFU/g)、フランス産の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (25g×2 検体陽性)、アイルランド産牛ひき肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産の冷蔵食用豚内臓のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ブルガリア・ポーランド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、ポーランド産コショウ入りスモーク (温燻) サーモン (大西洋サケ) のリステリア (*L. monocytogenes*, 110 mg/kg - ppm)、イタリア産ヘーゼルナッツのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベルギー産大豆搾油粕のサルモネラ (*S. Senftenberg*)、デンマーク産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 210 CFU/g)、ベトナム産冷凍 pangasius (ナマズ目の魚) のサルモネラ、スペイン産ルッコラのサルモネラ (*S. Szentes*, 25g 検体陽性)、トルコ産スモークマスのリステリア (*L. monocytogenes*, 15,000 CFU/g) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

オランダ産牛の肉骨粉のサルモネラ (*S. Cerro*・*S. Dolby* (25g 検体陽性)・*S. Give*・*S. Livingstone*)、ドイツ産子牛用ミューズリーのサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、フランス産の生きた鶏のサルモネラ (*S. Typhimurium*) の疑い、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona* および *S. Senftenberg*、ともに 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥胸肉 (ベルギー経由) のサルモネラ (*S. Saintpaul*, 25g 検体陽性)、オランダ産ドッ

グフードのサルモネラ(25g 検体 2/5 陽性および *S. Livingstone*(25g 検体 1/5 陽性))など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

インド産レッドチリの昆虫の死骸および排泄物、インド産 paan leaf のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍丸鶏のサルモネラ属菌 (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、トルコ産アーモンドの昆虫 (幼虫)、インド産バスマティ米の昆虫など。

警報通知 (Alert Notification)

スペイン産ドライソーセージのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍ラズベリーのノロウイルス (GI)、ルーマニア産鶏ドネルケバブ肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、イタリア産冷蔵牛肉カルパッチョの志賀毒素産生性大腸菌、フランス産ソフトチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ベルギー産のサーモンサラダのリステリア (*L. monocytogenes*、14,000 CFU/g)、フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、300 CFU/g)、ルーマニア産冷凍ブラックベリーの A 型肝炎ウイルス、アイルランド産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍七面鳥肉のサルモネラ (*S. Newport*、25g 検体陽性)、チェコ共和国産原材料使用のポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、フランス産ホロホロ鳥とアヒルレバーのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、フランス産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*) など。

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

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

主要な食品由来微生物ハザードを対象とする分子生物学的タイピング法およびアトリビューションモデル・アウトブレイク調査・スキャニングサーベイランスへのそれらの使用に関する調査 (科学的意見) : Part 1 (様々な方法および使用の評価)

Scientific Opinion on the evaluation of molecular typing methods for major food-borne microbiological hazards and their use for attribution modelling, outbreak investigation and scanning surveillance: Part 1 (evaluation of methods and applications)

EFSA Journal 2013; 11(12): 3502

Published: 18 December 2013, Adopted: 05 December 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3502.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3502.htm>

食品由来病原体であるサルモネラ、カンピロバクター、志賀毒素産生性大腸菌およびリステリア (*Listeria monocytogenes*) に適用可能な分子生物学的タイピング法について、それぞれ評価が行われた。評価は 2 つの項目について行われた。まず、汎用される分子生物学的タイピング法について、識別能力、結果再現性、繰り返し可能性、および現在または将来の国際的統一への適否に関する所定の各基準に照らし評価が行われた。次に、公衆衛生関連の様々な目的への使用の適切性が評価された。公衆衛生関連の使用とは、アウトブレイクの探知および調査、モデルを用いた感染源の特定、流行の可能性がある食品由来株の迅速な特定、リスク評価におけるデータの統合などへの使用である。これらの評価の結果、全ゲノムシーケンシングを含む分子生物学的タイピング法の微生物学的食品安全への使用および使用の可能性について、最新の知見が得られた。報告書には、食品由来病原体を対象とした分子生物学的タイピング法の使用について、全体論的な体系的アプローチを推奨する提言も掲載されている。特に、データ解析・解釈の統一における現行の限界を打破するための組織的な国際協力の重要性が提言されている。

● 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>

感染性胃腸疾患に関する年次報告書 (2011~2012 年)

Gastrointestinal infections: 2011 and 2012 report

11 December 2013

http://www.hpa.org.uk/webc/HPAwebFile/HPAweb_C/1317140455476 (報告書)

<http://www.hpa.org.uk/Publications/InfectiousDiseases/GastrointestinalOutbreaksAndIllnessReports/1312Gastointestinalreport2011to2012/>

イングランド公衆衛生局 (UK PHE) は標記の報告書を発行した。このうちの要点部分を紹介する。

- ・ 2011~2012 年には、ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) O157、クリプトスポリジウム (*Cryptosporidium parvum*) およびサルモネラ (*Salmonella enterica*) による大規模なアウトブレイクが全国レベルのサーベイランスにより探知された。
- ・ 2011 年、イングランドで最大規模の VTEC O157 感染アウトブレイクについて調査が行われた。2010 年 12 月~2011 年 7 月に、イングランド、ウェールズおよびスコットランドで VTEC O157 フェージタイプ (PT) 8 の検査機関確定患者計 252 人が特定された。複数機関からなるアウトブレイク対応チームが実施した調査および症例対照研究の結果、家庭でのセイヨウネギ (leek) およびジャガイモの取り扱

いと感染との強い関連が示された。

- 2012年春、英国で最大規模の食品由来クリプトスポリジウム症アウトブレイクが発生した。症例数急増の最初の兆候は、ヨークシャー・アンド・ザ・ハンバー（Yorkshire and Humber）リージョンの健康保護ユニットにより確認された。イングランドおよびスコットランドでの全国サーベイランスにより、通常より300人以上多いクリプトスポリジウム症患者が特定された。クリプトスポリジウムリファレンス検査機関は、アウトブレイク株を *Cryptosporidium parvum* IIaA15G2r1 と特定した。複数機関からなるアウトブレイク対応チームが実施した調査および症例対照研究の結果、包装済み野菜サラダの喫食と感染との強い関連が示された。
- 2011年12月下旬、イングランド、ウェールズ、北アイルランド、およびドイツでサルモネラ (*Salmonella* Newport) 感染患者数の増加が報告された。患者発生はスコットランドおよびアイルランドでも報告された。アウトブレイク期間中(2011年10月~2012年1月)に各地で報告された確定患者は計63人で、地域別の内訳はイングランドが31人、ドイツが17人、スコットランドが5人、アイルランドが4人、ウェールズが4人、北アイルランドが2人であった。本アウトブレイクに先立ち、2011年11月にイングランドで実施された食品汚染調査において、そのまま喫食可能なカットされたスイカから *S. Newport* が検出されていた。胃腸細菌リファレンス検査機関による全ゲノム塩基配列解析の結果、本アウトブレイクの患者およびスイカ検体から分離された *S. Newport* 株の遺伝的プロファイルは相互に強い関連を有していることがわかった。
- 2011年はVTEC感染患者数が2001年以降で最多であった。2011年および2012年はともに溶血性尿毒症症候群(HUS)の発症率が3%で、2010年(9%)より低かった。
- サルモネラ (*S. enterica*) 感染患者の年間報告数は、1990年代をピークに減少が続いている。ファージタイプが決定されたサルモネラで2012年に最も多く報告されたのは *S. Enteritidis* PT 8 であった。2007年以降、*S. Typhimurium* DT 193 の増加傾向が続いている。
- リステリア (*Listeria monocytogenes*) の感染例は減少が続いている。しかしながら、患者数は依然として1990年代よりも多い。リステリア症のサーベイランスシステムにより、リステリア感染のリスク因子の分析が可能になっている。
- 2012年のカンピロバクター属菌感染患者数は、2011年より3.7%、2004年より31%増加した。
- サルモネラのアウトブレイク件数が増加する一方、カンピロバクターのアウトブレイク

ク件数は減少傾向である。加熱不十分な鶏レバーパテ／パルフェが依然としてカンピロバクターアウトブレイクで頻繁に報告される感染源となっている。

- 2011年7月～2012年6月のシーズンに病院アウトブレイク報告プログラム (Hospital Outbreak Reporting Scheme) に報告されたノロウイルスアウトブレイクの件数は、前シーズンより41%増加した。検査機関からの報告でも同様の傾向が認められた。2012～2013年のシーズンは流行が例年より早く始まり、2012年10月末までに報告されたアウトブレイクの件数は前年までの5年間の平均に比べ63%多かった。
- 英国の小児のHUS患者数に関する現在進行中の調査により、VTECの全国強化サーベイランスが補強され、流行の実態がより詳細に解明されると考えられる。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM)

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

オランダにおける人獣共通感染症の発生状況 (2012年)

State of zoonotic diseases 2012

2013-12-03

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/092330002.html>

オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、オランダにおける様々な人獣共通感染症の2012年の発生状況および長期的な傾向をまとめた報告書 (年報) 「State of Zoonotic diseases 2012」を発表した。本報告書には、2012年に発生した注目すべきインシデント数件も記載されており、また例年通り1件のテーマが重点的に取り上げられている。今回のテーマはオランダの野生動物を介した人獣共通感染症である。

注目すべき人獣共通感染症インシデント

前年までと同様、発生状況に顕著な傾向は認められなかった。しかし、2012年には、汚染スモークサーモンによるサルモネラ (*Salmonella* Thompson) 感染アウトブレイク、ロッテルダムの野鳥保護区でのオウム病アウトブレイク、モロッコから輸入された子犬での狂犬病などの注目すべきインシデントがいくつか発生した。同様に注目すべきは、ヒトおよび動物の両方に感染し、通常は下痢を起こす細菌のクロストリジウム・ディフィシル (*Clostridium difficile*) である。特定の型の *C. difficile* (リボタイプ 078) に感染したブタが増えており、ヒトの人獣共通感染症のリスクとなっている。報告書にはまた、小型反芻動物および稀に妊婦の流産の原因となる細菌 *Chlamydia abortus* についての研究の現状

も記載されている。*C. abortus* はオランダの乳用のヒツジおよびヤギに広く感染しているが、現時点での公衆衛生リスクは無視できるレベルである。しかし、農場またはとちく場の従業員など、感染動物と直接接触することがある人は感染リスクが高い。

特集テーマ：野生動物の人獣共通感染症

世界中で野生動物が新興人獣共通感染症の主要な感染源とみられているため、このテーマが選択された。世界中で発生する新興人獣共通感染症の70%以上が野生動物を原因としており、このため野生動物は公衆衛生上の深刻な脅威となる可能性がある。新興人獣共通感染症の迅速な特定と適切な対策の実施には、野生動物が保有する人獣共通感染症病原体のモニタリングおよびサーベイランスが重要である。特集テーマの章では、現在発生している野生動物の人獣共通感染症に関する調査結果の概要が掲載されている。キツネのキツネ条虫やイノシシのトリヒナなど、オランダの野生動物に関連するいくつかの人獣共通感染症リスクが対象となっている。

● 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/>

1. 目に見えない敵：ウイルス性食中毒を防ぐための助言

Invisible enemies - tips to ensure that viruses don't spoil your appetite

16.12.2013

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/33/invisible_enemies_tips_to_ensure_that_viruses_don_t_spoil_your_appetite-188675.html

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、食品由来ウイルス感染症の予防に関する消費者向けの最新の助言を収載した小冊子を発行した。

ドイツ史上最も深刻な被害をもたらした食品由来ノロウイルスアウトブレイクは、2012年秋に東ドイツの保育施設および学校で発生した。このアウトブレイクでは、合計で約11,000人の小児や若年者が感染した。ウイルスは、主に感染者または感染動物との直接接触を介してヒトに感染する。しかし、ノロウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルスなどは、食品を介して感染することもある。これらのウイルスの伝播に関連することの多い食品は、冷凍ベリー類およびカキやイガイなどの貝類である。一方、ドイツ国内に流通する生鮮ベリー類は、これまでにアウトブレイクの原因となったことはない。冷凍工程でベリー類に添加される水が汚染源の一つとなる可能性がある。BfRは冷凍ベリー類およびカキ、イガイなどの貝類を生で喫食しないよう助言している。食肉や内臓肉についても、念のため喫食前に加熱すべきである。

肝炎ウイルスおよびノロウイルスは食品中に生残するその他のほとんどの病原体と比べて耐熱性が高いことが実験的に示されている。そのため、喫食前に食品を均一にしっかりと加熱することが、食品由来ウイルス感染症のリスクを低減する方法として適切であると思われる。電子レンジなどによる短時間の加熱（煮沸）では不十分であり、食品を冷凍してもウイルスは死滅しない。

BfR は、小冊子「消費者への助言：食品由来ウイルス感染症を防ぐために (Consumer Tips: Protection against Food-borne Viral Infections)」において、多くの有益な情報を提供している。本小冊子（ドイツ語のみ）は BfR の以下のサイトから入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-viralen-lebensmittelinfektionen.pdf>

2. 欧州連合食品安全年鑑の改訂第 3 版を発行 — 欧州各国の食品安全に関する組織を解説

Food safety in Europe - who does what?

02.12.2013

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/32/food_safety_in_europe_who_does_what_-188514.html

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は欧州連合食品安全年鑑 (EU Food Safety Almanac) の改訂第 3 版を発行した。2013 年 1 月に発生した馬肉混入の問題は、食品に関する事件は国境を越えて拡大することを改めて明確に示した。重要な食品生産チェーンは以前から欧州規模に達しており、現在では、原材料および半完成品が国境を越えて取引され流通している。したがって、フードチェーン全体を通じた消費者保護のためには、欧州各国の食品安全当局間のネットワークが必要である。この目的のため、本書は、欧州 35 カ国および EU の食品安全関連の組織を簡潔に説明している。欧州各国の当局間の円滑な協力関係によって食品安全の向上が図られる。欧州各国の食品安全関係機関および体制がすべての関係者に認知されれば、より効果的な協力、重複の回避、より迅速かつ適切な対応が可能となる。

欧州 35 カ国の各国の現状について、公的機関の間の関連が図示され、各機関の役割および業務が詳細に解説されている。それぞれの機関が担当する分野は 10 種類のアイコンによって表示されている。本書には、残留農薬の評価、健康関連情報（栄養機能表示）、人獣共通感染症などの問題を各国でどの機関が担当しているかが記載されている。さらに、各国のどの政府機関がどの分野のリスク管理を担当しているか、リスクコミュニケーションはどのように行われているか、リスク評価とリスク管理の機能がどの程度組織的に相互に独立しているかについても記載されている。

本書は、欧州の食品安全に関する法制度および公的機関に関心のあるすべての者、特に食品安全当局の職員、報道関係者、議会議員、消費者団体、食品業界、研究機関などに向けて書かれている。版を重ねていることは、上述のような情報が強く必要とされているこ

とを示している。第2版の発行部数は第1版の2倍であった。

本書はBfRのウェブサイトからドイツ語版と英語版が無料でダウンロード可能である。2014年にはスペイン語、フランス語および中国語のそれぞれの版が刊行される予定である。

(英語版 PDF ダウンロード)

<http://www.bfr.bund.de/cm/364/eu-food-safety-almanac.pdf>

● 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 2014 (1) & 2013 (70)

6 January 2014 & 27 December 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	1/2	Kano 州		約 600	25～
			2013年12月		39
アンゴラ	1/3		2013年	(死亡者含む)6,655	221
			2012年	4,457	135
			2006年	69,476	2,773
インド	12/18	Karnataka 州		36	
中国	12/16		2013年11月	(感染症)549,429 (うちコレラ)2	(感染症)1,393 (うちコレラ)0

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室