

食品安全情報（微生物） No.2 / 2014（2014.01.22）

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

【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. ミズーリ州の食品会社がサルモネラ（*Salmonella Heidelberg*）汚染の可能性のある機械分離鶏肉製品を回収

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. Tyson ブランドの機械分離鶏肉に関連して矯正施設で発生しているサルモネラ（*Salmonella Heidelberg*）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（2014年1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た 8 件のサルモネラ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. 欧州食品安全機関（EFSA）が欧州のデータおよび情報のハブとしての機能を強化

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. オランダでの感染症の発生状況（2012年）

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. ドイツの家畜群でカルバペネマーゼ産生菌を検出：抗生物質耐性への懸念
2. 台所の病原微生物：食品衛生管理に関する助言

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【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.fda.gov/>

ミズーリ州の食品会社がサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 汚染の可能性のある機械分離鶏肉製品を回収

Missouri Firm Recalls Mechanically Separated Chicken Products Due To Possible *Salmonella* Heidelberg Contamination

2014/01/10

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2014/recall-001-2014-release>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、サルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 汚染の可能性があると、機械分離鶏肉製品約 33,840 ポンド (約 15.4 トン) を Tyson Foods 社 (ミズーリ州 Sedalia) が回収していると発表した。

回収対象は、2013年10月11日に製造された「TYSON MECHANICALLY SEPARATED CHICKEN」で、10ポンド (約 4.5kg) 入り袋が4個入った40ポンド (約 18kg) ケースの製品である。USDA 検査印の内側に施設番号「P-13556」が表示されており、ケースコードは「2843SDL1412 - 18」である。これらの製品は全米に施設専用として出荷された。小売店での一般消費者向けの販売は行われていない。

2013年12月12日、FSISは*S. Heidelberg* 感染患者クラスター発生の報告を受けた。FSISはテネシー州保健局 (TDH) と協力し、同州の矯正施設の患者クラスターと Tyson Foods 社の機械分離鶏肉製品との間に関連があると判断した。疫学調査および追跡調査にもとづき、矯正施設で患者7人、入院患者2人が特定された。患者の発症日は2013年11月29日~12月5日である。

(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. Tyson ブランドの機械分離鶏肉に関連して矯正施設で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 感染アウトブレイク

Outbreak of *Salmonella* Heidelberg Infections Linked to Tyson Brand Mechanically Separated Chicken at a Correctional Facility

January 14, 2014

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

初発情報

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、テネシー州の公衆衛生当局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) と協力し、テネシー州の矯正施設 1 カ所で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) 感染アウトブレイクを調査している。同州での調査の結果は、Tyson Foods 社が製造した機械分離鶏肉が感染源である可能性が高いことを示している。

S. Heidelberg の本アウトブレイク株は PulseNet のデータベースに頻繁に登録されており、毎月 4~8 人の感染患者が報告されている。

2014 年 1 月 13 日時点で *S. Heidelberg* アウトブレイク株感染患者がテネシー州の矯正施設 1 カ所から計 9 人報告されている。CDC は、他の 12 州でも、2013 年 10 月 22 日~12 月 15 日に発症した同株の感染患者 19 人を特定した。この 19 人がテネシー州のアウトブレイクに関連する患者であるか、あるいは当該期間に予測される非関連の患者であるかを明らかにするための調査が行われている。この結果が明らかになるまで、12 州の名前は発表されない。

情報が得られたテネシー州の患者の発症日は 2013 年 11 月 28 日および 29 日である。患者の年齢範囲は 22~50 歳、年齢中央値は 36 歳、全員が男性である。情報が得られた患者 9 人のうち 2 人 (22%) が入院した。死亡者は報告されていない。患者全員が同州の矯正施設 1 カ所の収容者である。

アウトブレイク調査

テネシー州当局および USDA FSIS が行った疫学調査および追跡調査から、Tyson Foods 社が製造した機械分離鶏肉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。機械分離鶏肉は、ふるいを通すことで喫食可能な肉を骨から分離し製造したペースト状の鶏肉製品である。

テネシー州の矯正施設の患者に対し、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。その結果、回答した 9 人のうち 8 人 (89%) が機械分離鶏肉が含まれる食品の喫食を報告した。矯正施設での調査により、曝露期間に提供された鶏肉は Tyson ブランドの機械分離鶏肉であったことが明らかになった。

CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) の検査機関は、本アウトブレイク患者から採取された臨床分離株の抗生物質耐性試験を行っており、結果が分かり次第発表する予定である。NARMS は、ヒト、生肉および食料生産動物から検出される食品由来などの腸内細菌の抗菌剤耐性を監視する全米公衆衛生サーベイランスシステムである。

NARMS は、CDC、米国食品医薬品局 (US FDA)、米国農務省 (USDA) および州・地域の衛生当局が参加する多機関協力事業である。NARMS のヒトサーベイランスプログラムは、公衆衛生検査機関から提出された臨床検体由来のサルモネラ、カンピロバクター、赤痢菌、大腸菌 O157 およびビブリオの抗生物質耐性のモニターを行っている。

2014 年 1 月 10 日、Tyson Foods 社は、*S. Heidelberg* 汚染の可能性のある機械分離鶏肉約 33,840 ポンド (約 15.4 トン) の回収を開始した。当該製品は 2013 年 10 月 11 日に製造され、施設専用製品として全米に出荷された。小売店での一般消費者向けの販売は行われていない。

CDC および州・地域の公衆衛生機関は、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。USDA FSIS は、CDC および州の関連機関と協力して調査を続けている。

本アウトブレイクと、Foster Farms ブランドの鶏肉に関連した多剤耐性 *S. Heidelberg* 感染アウトブレイク (食品安全情報 (微生物) 本号および 2013 年 No.26、24~21 で紹介) とは別のアウトブレイクである。

(食品安全情報 (微生物) 本号 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 (2014 年 1 月 16 日付更新情報)

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

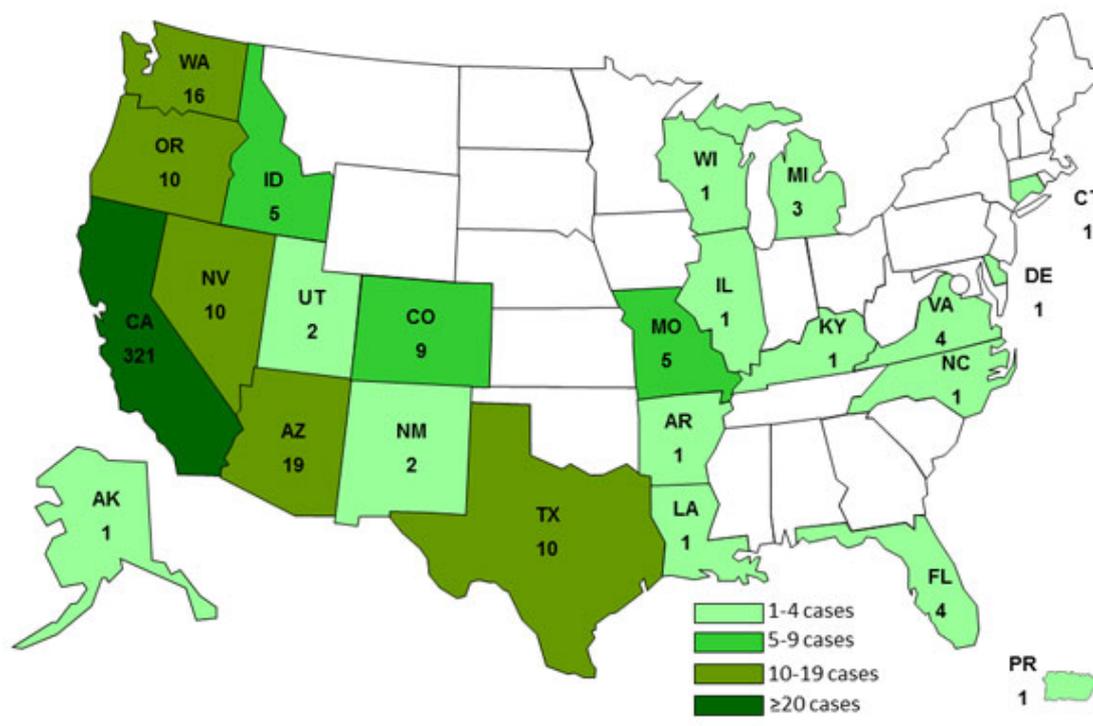
January 16, 2014

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

患者情報の更新

2014 年 1 月 15 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 23 州およびプエルトリコから計 430 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 12 月 19 日) の更新以降に報告された新規患者は、アリゾナ (1 人)、カリフォルニア (11)、アイダホ (1)、およびバージニア (1) の 4 州からの計 14 人である。

図：2014年1月15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=430)



情報が得られた患者 418 人の発症日は 2013 年 3 月 1 日～12 月 26 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～93 歳、年齢中央値は 18 歳で、52%が男性である。情報が得られた 359 人のうち 137 人 (38%) 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。

調査の更新情報

米国疾病予防管理センター (US CDC) 全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) の検査機関は、7 種類のアウトブレイク株のいずれかに感染した患者からの分離株について抗菌剤感受性試験を行っている。これまでに試験を行った 54 分離株のうち、32 株 (59%) が 1 種類以上の抗生物質に耐性を示し、15 株 (28%) が多剤耐性であった。現時点で、患者由来の分離株は、アンピシリン、クロラムフェニコール、ゲンタマイシン、カナマイシン、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾールおよびテトラサイクリンの組合せに耐性である。これらはサルモネラによる血液感染などの治療の代表的な抗生物質ではないが、耐性であることにより、患者の入院のリスクが上昇する可能性がある。

また、NARMS の検査機関は、Foster Farms 社が製造した鶏肉製品 5 検体由来のサルモネラアウトブレイク株を入手した。4 検体はカリフォルニア州およびワシントン州の患者の家庭、1 検体は倉庫型小売チェーンのカリフォルニア州の 1 店舗で採取された。これら 5 株のうち 4 株が 1 種類以上の抗生物質に耐性で、そのうち 1 株は多剤耐性であった。鶏肉

由来の分離株は、ゲンタマイシン、カナマイシン、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾールおよびテトラサイクリンの組合せに耐性であった。

(食品安全情報(微生物) No.26 / 2013(2013.12.25)、No.24 / 2013(2013.11.27)、No.23 / 2013(2013.11.13) US CDC、No.22 / 2013(2013.10.30)、No.21 / 2013(2013.10.16) USDA FSIS、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た 8 件のサルモネラ感染アウトブレイク (最終更新)

Eight Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Infections Linked to Small Turtles
(Final Update)

October 18, 2013

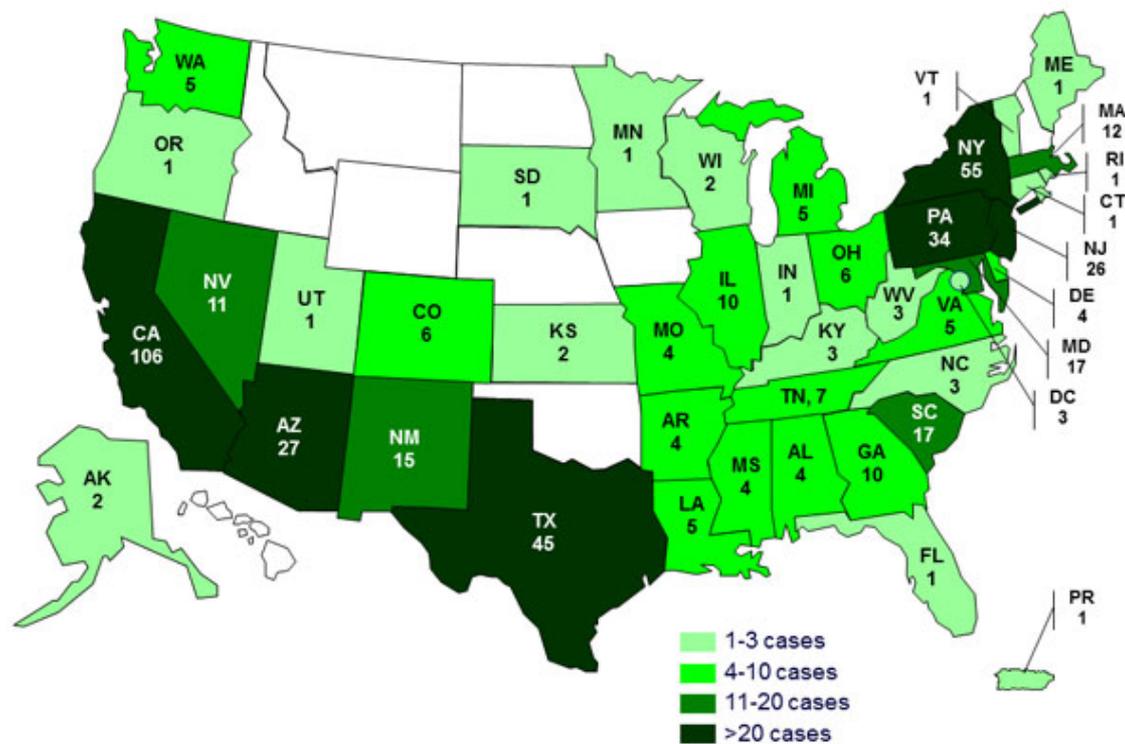
<http://www.cdc.gov/salmonella/small-turtles-03-12/index.html>

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・農務当局および米国食品医薬品局・動物用医薬品センター (FDA-CVM) と協力し、小型のカメ (甲羅の長さが 4 インチ【約 10cm】未満) およびその飼育環境への暴露に関連して発生したサルモネラ症アウトブレイク 8 件の調査を行った。

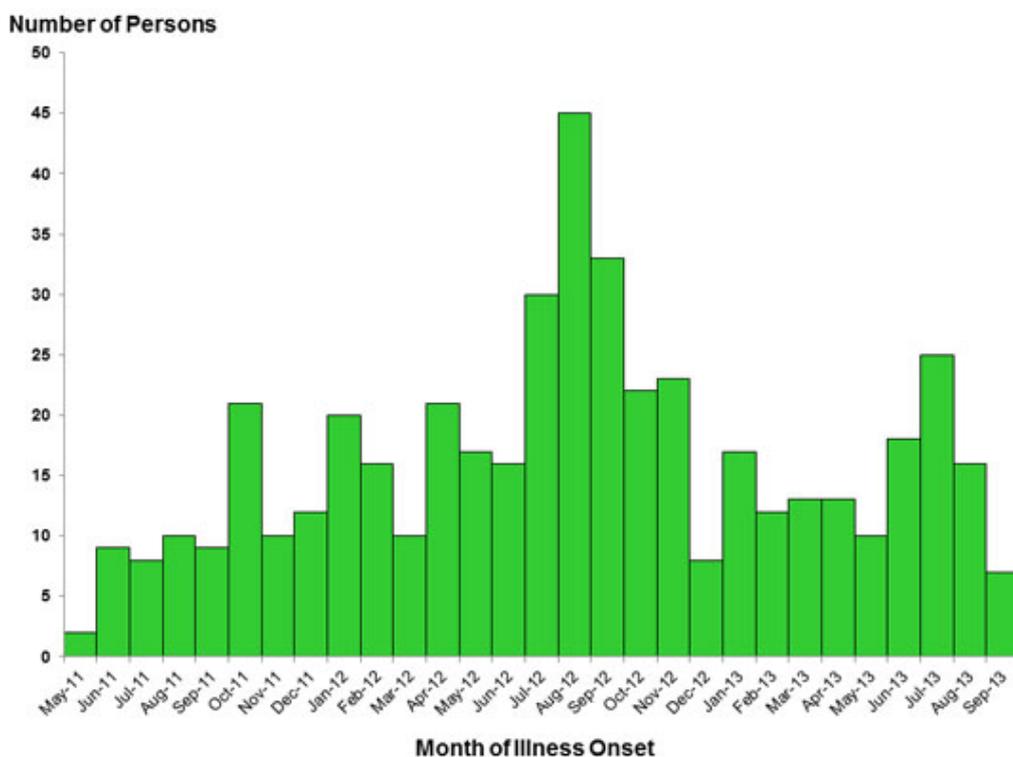
アウトブレイク株の感染患者は、米国 41 州、ワシントン D.C.およびプエルトリコから計 473 人が報告された (図 1)。

図 1: 小型のカメに関連して複数州にわたり発生した 8 件のサルモネラ感染アウトブレイクの患者数 (2013 年 9 月 23 日までに報告された患者、n=473)



患者 473 人の報告または推定された発症日は 2011 年 5 月 23 日～2013 年 9 月 9 日であった (図 2)。情報が得られた患者 462 人の年齢の範囲は 1 歳未満～94 歳、中央値は 4 歳であった。患者の 70%が 10 歳以下、31%が 1 歳以下であった。患者の 55%が女性であった。情報が得られた患者 192 人のうち 85 人 (44%) がヒスパニック系であった。爬虫類とサルモネラの関連についての情報はスペイン語でも入手可能である。情報が得られた患者 272 人のうち 78 人 (29%) が入院した。死亡者の報告はなかった。

図 2：発症月ごとのサルモネラアウトブレイク株感染患者数(2013 年 9 月 23 日までに報告された患者、n=473)



2012 年 7 月～9 月のピーク以降、新規患者数は大幅に減少したが、小型のカメとの接触により発症する患者は現在も報告されている。小型のカメなどの爬虫類によるサルモネラ感染のリスクを認識していない消費者もいるため、本アウトブレイクは今後も数カ月間にわたり低レベルで続くと考えられる。適切に飼育すれば、小型のカメの寿命は長い。

他の爬虫類および両生類と同じく、すべてのサイズのカメはヒトのサルモネラ症の感染源となりうる。小型のカメは、ペット用の他の爬虫類および両生類に比べ、より多くのヒトサルモネラ症アウトブレイクに関連してきた。

FDA は、甲羅の長さが 4 インチ未満のカメのペットとしての販売および出荷を 1975 年以降禁止している。このような小型のカメはペット用に購入したり、人に贈ったりすることが禁止されている。米国では、ヒトのサルモネラ感染において小型のカメは重要な感染源である。爬虫類および両生類のサルモネラに関する情報、およびヒト感染リスクの低減対策については以下のサイトから入手可能である。

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

アウトブレイク調査

地域、州および連邦の公衆衛生・農務・規制当局による疫学・環境・追跡調査により、本アウトブレイクがカメおよびその飼育環境（水槽の水など）への暴露に関連しているこ

とがわかった。

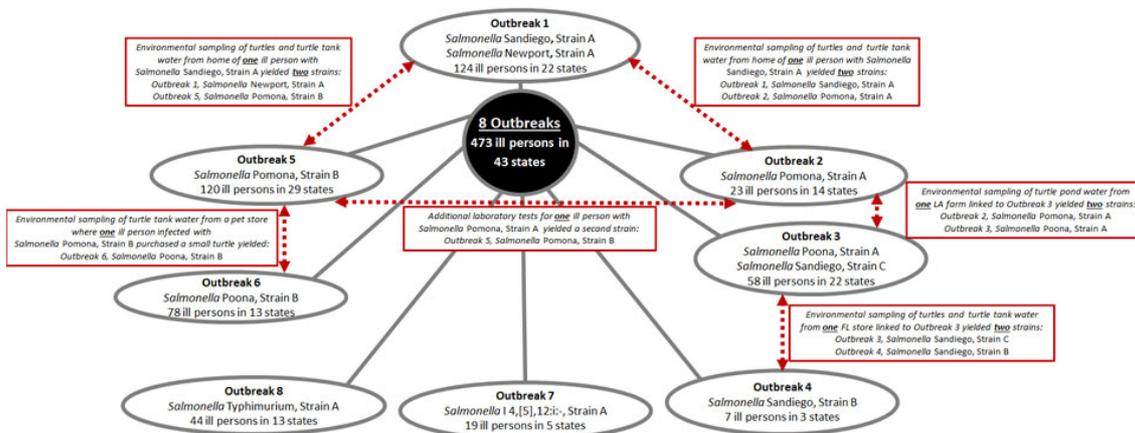
発症前 1 週間の喫食歴および動物との接触について、患者に聞き取り調査を行った。回答した患者 272 人のうち 187 人 (69%) が発症前にカメと接触したことを報告した。接触したカメのサイズを覚えていた患者 141 人のうち 124 人 (88%) が、甲羅の長さが 4 インチ未満のカメであったと報告した。接触したカメの種類を覚えていた患者 70 人のうち 55 人 (80%) が、ペットとしてよく飼育されるアカミミガメ (red eared slider turtle) であったと回答した。他にキバラガメ (yellow bellied slider) およびドロガメ (mud turtle) も報告されたが、カメの種類を覚えていなかった患者も多かった。

患者 116 人が小型のカメの購入場所を報告した。最も多かったのは露店 (36 人、31%) であった。他にはペットショップ (21 人、18%)、フリーマーケット (14 人、12%)、ディスカウントショップ (8 人、7%)、土産物/ギフトショップ (6 人、5%)、その他の店 (4 人、3%) およびオンラインショップ (3 人、3%) が挙げられた。19 人 (16%) が贈り物として受け取っていた。残り 5 人 (4%) はカーニバル、モーターショー、フェア、お祭り、不用品交換会で入手していた。

州・地域の公衆衛生当局および規制機関は、患者の家庭および患者がカメを購入した小売店舗で、カメのサブ検体とカメの飼育水槽の水を採取した。8 件のアウトブレイク中 7 件 (アウトブレイク 1~6 および 8) で、患者が飼育しているカメまたは患者の家庭のカメの水槽から、アウトブレイク株と PFGE パターンが一致するサルモネラが検出された。アウトブレイク 3 および 6 では、患者がカメの購入先として挙げた小売店舗のカメの水槽の水検体から、それぞれのアウトブレイク株が検出された。4 件のアウトブレイクでは、カメの水槽の水から 1~2 種類のアウトブレイク株が検出された (図 3)。

複数州の公衆衛生・農務当局および FDA は、何件かのアウトブレイクの患者から提供された情報にもとづき、患者の家庭の小型のカメについて小売店、ブローカー、および最終的に飼育場までをたどる追跡調査を行った。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、カメの供給元としてルイジアナ州の飼育場 2 カ所が特定された。フロリダ州の保健局および魚類・野生動物保護委員会は協力して、上記の土産物店での小型のカメの販売を禁止した。アウトブレイク 2 および 3 のアウトブレイク株と PFGE パターンが一致するサルモネラ株がルイジアナ州の 1 カ所の飼育場のカメ飼育池から検出された。2013 年 3 月に、ルイジアナ州農業・林業局が上記 2 カ所の飼育場に営業停止命令を発したため、当該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。アウトブレイク 2、3 以外のアウトブレイクではカメが臨時の露店で違法に販売されたため、追跡が困難で供給元を特定できなかった。

図 3 : 8 件のアウトブレイクの関連図



各アウトブレイクの患者情報の最終更新（アウトブレイク 4、7 および 8 については 2013 年 4 月 3 日付で最終更新済み）

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

S. Sandiego A 株および *S.* Newport A 株の感染患者は、22 州から計 124 人が報告された。患者の発症日は 2011 年 8 月 3 日～2013 年 9 月 4 日で、年齢の範囲は 1 歳未満～85 歳、中央値は 6 歳で、62%が女性であった。情報が得られた患者 47 人のうち 33 人（70%）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 72 人のうち 15 人（21%）が入院した。死亡者の報告はなかった。

アウトブレイク 2 : *S.* Pomona A 株

S. Pomona A 株の感染患者は、13 州およびプエルトリコから計 23 人が報告された。患者の発症日は 2011 年 12 月 9 日～2013 年 8 月 6 日で、年齢の範囲は 1 歳未満～89 歳、中央値は 5 歳で、61%が女性であった。情報が得られた患者 10 人のうち 6 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 18 人のうち 5 人（28%）が入院した。死亡者の報告はなかった。

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

S. Poona A 株および *S.* Sandiego C 株の感染患者は、22 州から計 58 人が報告された。患者の発症日は 2011 年 10 月 20 日～2013 年 8 月 7 日で、年齢の範囲は 1 歳未満～84 歳、中央値は 3 歳で、63%が女性であった。情報が得られた患者 20 人のうち 5 人（25%）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 40 人のうち 16 人（40%）が入院した。死亡者の報告はなかった。

アウトブレイク 5 : *S. Pomona* B 株

S. Pomona B 株の感染患者は、28州およびワシントンD.C.から計120人が報告された。患者の発症日は2011年5月23日～2013年8月21日で、年齢の範囲は1歳未満～94歳、中央値は2歳で、53%が女性であった。情報が得られた患者52人のうち19人(37%)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69人のうち19人(28%)が入院した。死亡者の報告はなかった。

アウトブレイク 6 : *S. Poona* B 株

S. Poona B 株の感染患者は、13州から計78人が報告された。患者の発症日は2012年4月1日～2013年9月9日で、年齢の範囲は1歳未満～83歳、中央値は3歳で、44%が女性であった。情報が得られた患者29人のうち14人(48%)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30人のうち8人(27%)が入院した。死亡者の報告はなかった。

(食品安全情報(微生物) No.17/2013(2013.08.21)、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)

● 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>

2014年1月6日～2014年1月17日の主な通知内容

情報通知 (Information)

ドイツ産のチーズ用生乳を搾乳した牛の結核菌 (*Mycobacterium tuberculosis*) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

チェコ共和国産原材料使用のポーランド産の冷凍生家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産ムラサキイガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、ポーランド産冷蔵鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産ロメインレタスの大腸菌 (8,600 CFU/g)、スペイン産レモンドレッシングのカビ、ブラジル産大豆ミールのサルモネラ (*S. Ruiru*、25g 検体陽性)、イタリア産有機ヒマワリ搾油粕 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Livingstone*)、チュニジア産ナツメヤシの実の昆虫、タイ産原材料使用のベルギー産冷蔵鶏肉マリネのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産の生鮮ディル (ハーブ) のセレウス菌 (>15,000 CFU/g)、フランス産冷蔵スモークサーモンの (*L. monocytogenes*、<10; 110; <10; 91; 131 CFU/g)、スペイン産ルッコラのサルモネラ (*S. Szentes*、25g 検体陽性)、ブルガリア・ポーランド産原材料使用の冷凍ミックスベリーの A 型肝炎ウイルス、フランス産冷蔵食用豚内臓のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、スイス産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体 1/10 陽性)、トルコ産スモークマスのリステリア (*L. monocytogenes*、480 CFU/g) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*、25g)、ドイツ産冷蔵生乳の結核菌 (*Mycobacterium tuberculosis*)、スペイン産魚粉のサルモネラ (*S. Give*、25g 検体陽性)、ベルギー産オーガニックヌガーバーの昆虫 (幼虫)、オランダ産原材料使用のベルギー産ヒマワリ種子搾油粕のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ドイツ産冷凍牛切落とし肉のサルモネラ (*S. Dublin*)、ドイツ産遺伝子組み換え大豆ミール (スイス経由) のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体 1/50 陽性)、英国産冷凍鶏もも肉 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Stanley*、25g 検体 2/5 陽性)、オランダ産乾燥パスタの生きた昆虫、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Agona*、*S. Senftenberg*、いずれも 25g 検体陽性)、ブルガリア産ヒマワリミールのサルモネラ (*S. Livingstone*、25g 検体陽性)、オランダ産牛肉骨粉のサルモネラ (*S. Cerro*、*S. Derby* (25g 検体陽性)、*S. Give*、*S. Livingstone*)、ブラジル産冷凍鶏肉 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷蔵鶏肉マリネのサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性)、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Lexington*、25g 検体陽性)、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産ローストしたグアル (マメ科植物) ミールのサルモネラ (*S. Braenderup*、25g 検体陽性)、インド産ナツメグのカビと昆虫、ベトナム産冷凍ハマグリ属のサルモネラ (*S. Colorado* と *S. IV 43:z23:-*)、ベトナム産冷凍ハマグリ属のサルモネラ (*S. Neukoelln*)、ベトナム産冷凍ハマグリ属のサルモネラ (*S. Wagadugu* と *S. Weltevreden*)、ベトナム産冷凍ハマグリ属のサルモネラ (*S. Weltevreden*、25g 検体陽性)、モロッコ産冷

蔵マサバのアニサキス、インド産カレーリーフのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）と農薬、チリ産魚粉の腸内細菌（660; 1,000; 87; 3,000; 90 CFU/g）、ブラジル産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ（*S. Heidelberg*、25g 検体陽性）、インド産犬用餌のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、タイ産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ group C1（O:6,8、25g 検体陽性）、チュニジア産冷蔵アサリのノロウイルス（GII）、ロシア産菜種搾油粕のサルモネラ（*S. Anatum*、25g 検体陽性）、モロッコ産冷蔵タチウオのアニサキス、モーリタニア産食料生産動物用飼料のサルモネラ属菌と腸内細菌、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）、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ（*S. Heidelberg*、*S. Minnesota*、いずれも 25g 検体陽性）、中国産レッドレーズンの昆虫（幼虫）、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ（25g 検体陽性）、トルコ産冷凍二枚貝の大腸菌、インド産ローハイドボーン（犬用）のサルモネラ（*S. Kentucky*、25g 検体陽性）、ブラジル産冷凍骨なし牛肉のサルモネラ（*S. Mbandaka*、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）など。

警報通知（Alert Notification）

スペイン産生鮮カキのノロウイルス、ドイツ産アロマティックハーブミックスのセレウス菌（4.8 10E5; 1.5 10E5 CFU/g）、英国産チリパウダーのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、原材料原産国不明（フランスで包装）のスパイスミックスのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、韓国産エノキダケのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体 3/5 陽性）、ドイツ産冷凍牛切り落とし肉（オランダで加工）のサルモネラ（*S. Dublin*）、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）、ギリシャ産活カブトノシコロガイの大腸菌（490 MPN/100g）、セルビア産原材料使用のポーランド産冷凍ラズベリーのノロウイルス（GI）、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、ルーマニア産鶏ケバブ肉のサルモネラ（*S. Infantis*）、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*、170 CFU/g）、ポーランド産犬用餌のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）、ブラジル産冷蔵骨無し牛肉の志賀毒素産生性大腸菌（25g 検体陽性）、ポーランド産冷凍ラズベリーのノロウイルス、フランス産羊乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、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*）トルコ産冷蔵スモークマスのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）など。

● 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）が欧州のデータおよび情報のハブとしての機能を強化

EFSA strengthens its European data and information hub

6 January 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsastructure/docs/orgchart.pdf> (EFSA 組織図【2014年1月1日付】)

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140106.htm>

欧州食品安全機関（EFSA）のリスク評価・科学的支援局（Directorate of Risk Assessment & Scientific Assistance）は、“One Health”の概念およびこれを支持する科学的活動にもとづき、公衆衛生関連の一般課題（生物学的ハザード、汚染化学物質、動植物の衛生福祉）に関する EFSA のリスク評価能力を統合する役割を担っている。2014年1月1日に行われた本局の組織再編によってその業務方法が簡略化され、様々なツールおよび人的・財政的資源の集中および共有によって新たな効率化がもたらされた。また、この組織再編は、プロジェクトベースの手法の実施や職員の技能および専門性の向上に役立つことも目的として行われた。

今回の組織再編以降、本局は、3つの主要な業務対象（生データ、文献情報、専門家の意見聴取などのエビデンス評価の方法）に関する科学的助言の提供において、分野横断的なアプローチをとることを支持する重要な立場にある。今回の再編により、EFSA の科学的助言は今後も欧州の消費者5億人の保護に貢献し続けると考えられる。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）

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

オランダでの感染症の発生状況（2012年）

State of infectious disease in the Netherlands 2012

2014-01-09

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/150002002.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/150002002.html>

オランダでの2012年の感染症の発生状況に関する年次報告書「State of infectious disease in the Netherlands 2012」が発表された。その一部を紹介する。

要旨

オランダで2012年の最も重要な感染症事例は百日咳およびサルモネラ（*Salmonella* Thompson）のアウトブレイクであった。本年次報告書の目的は、オランダでの感染症の発生状況および動向に関する知見を提供することである。オランダに関連のある他国の発生状況も報告している。本報告書はオランダ保健・福祉・スポーツ省（VWS）の政策立案担

当者向けにまとめられた。

本報告書では、毎年1つのテーマが特集として取り上げられる。今回の特集テーマは、ワクチンとワクチン接種プログラムの状況、およびそのオランダの公衆衛生における適切性である。オランダでは、全国予防接種プログラム（National Immunization Programme、毎年約200万人対象）や全国インフルエンザ予防プログラム（National Influenza Prevention Programme、毎年約350万人対象）などの全国規模のワクチン接種プログラムにより、多くのワクチン接種が行われている。そのほか、旅行者、医学的にリスクのある者（脾臓摘出者など）、および感染症罹患リスクの高い職業の従事者（医療機関、臨床検査機関などの従事者）にワクチン接種が行われている。本報告書ではワクチン接種プログラムごとに、対象疾患の流行状況、致死率、罹患率、およびワクチン接種率が記載されている。旅行者、医学的にリスクのある者、感染症罹患リスクの高い職業の従事者のワクチン接種率は大部分が不明である。

社会の変化に伴い、一部の人々が予防接種に批判的になっている。本報告書ではワクチン接種を拒否する人々（特定の宗派の信者、特定のライフスタイルの人など）について説明している。また、子のワクチン接種に関する親の態度および動機を分析している。最後に、高齢の慢性疾患患者の増加について触れている。これらの人々は感染症に罹りやすいことから、新規にワクチン接種を検討すべき重要な対象となっている。

スモークサーモンの喫食により発生したサルモネラ（*S. Thompson*）感染アウトブレイク

2012年8～12月、オランダで大規模なサルモネラ（*S. Thompson*）感染アウトブレイクが発生し、確定患者1,149人が報告された。患者はオランダ全国から報告され、年齢中央値は45歳で、65%が女性であった。高齢者4人の死亡が報告された。オランダではサルモネラ症は届出義務疾患ではないが、サルモネラ陽性の検便検体をオランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）に送付して血清型の特定を依頼することができる。症例対照研究によりスモークサーモンが感染源である可能性が指摘され、複数のスーパーマーケットに症例との有意な関連が認められた。その後の調査でこれらのスーパーマーケットは同じ供給業者と取引していることが判明した。オランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）が行ったスモークサーモンの追跡調査により、魚介類加工業者1社が特定された。当該業者の加工施設で環境調査が行われ、その結果、スモークサーモン製品9バッチのうち4バッチが*S. Thompson*陽性であった。PFGE法を用いた分子生物学的タイピングで、患者由来株とスモークサーモン由来株の区別がつかなかった。加工ラインでサーモンの運搬に使用された台皿が多孔質の材料で作られており、このため孔の内部にサルモネラが保持されていた。台皿が最初に汚染された経緯は依然として不明である。当該業者のスモークサーモンおよびこれを含む製品はすべて回収された。当該スーパーマーケットから問題のスモークサーモンが撤去された後、本アウトブレイク関連の報告患者数は減少した。他の欧州諸国で*S. Thompson*感染患者の同時期の増加はなかったが、米国で*S. Thompson*感染患者のクラスターが検出された。当初の微生物学的検査の結果ではオランダと米国の株でPFGEパター

ンが似通っていたが、その後の全ゲノム塩基配列解析では両株間に大幅な差異が認められた。米国の患者クラスターの調査では原因食品が明らかにされず、また、オランダのアウトブレイクとの関連も見出せなかった。

● 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. ドイツの家畜群でカルバペネマーゼ産生菌を検出：抗生物質耐性への懸念

Antibiotics Resistance: Carbapenemase-producing germs in livestock populations

14 January 2014

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/antibiotics-resistance-carbapenemase-producing-germs-in-livestock-populations.pdf>

カルバペネム系薬剤はヒト疾患の治療薬として承認された抗生物質で、世界保健機関 (WHO) によりヒト疾患治療のための非常に重要な抗菌剤に分類されている。このような最後の砦となる抗生物質は、一般的な抗生物質により効果が示されない場合などの限られた適応のみに使用されるべきである。

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、家畜群から採取した複数の検体で初めてカルバペネマーゼ産生性腸内細菌を検出した。細菌はこのカルバペネム耐性を他の菌種に伝達することがあるため、動物由来食品の喫食や動物との直接接触を介してヒトがこれらの耐性菌に感染することが理論上は可能である。抗生物質による治療が必要となった際にこのような耐性菌が存在すると投薬効果が得られなくなり、治療が困難になる。耐性菌が病院内に侵入すると深刻な事態を招く可能性があるため、カルバペネマーゼ産生菌の拡散は可能な限り阻止しなければならない。

詳細 (ドイツ語) は BfR の以下のサイトから入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/antibiotikaresistenz-carbapenemasebildende-keime-inn-utztierbestaenden.pdf>

2. 台所の病原微生物：食品衛生管理に関する助言

Germs in the kitchen: tips on food hygiene

10.01.2014

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2014/01/germs_in_the_kitchen_tips_on_food_hygiene-188792.html

ドイツでは毎年約 10 万人の食品由来疾患患者が報告されており、特にカンピロバクター、サルモネラおよびノロウイルスの感染患者が多い。ほとんどの患者は、腹痛、下痢、嘔吐

などの症状を呈した後、自然に回復する。しかし、免疫機能が低下している、または未発達の人の場合には重症化することがある。以上を踏まえ、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、小冊子「消費者向け助言：家庭における食品由来感染症の予防 (Consumer Tips: Protection against Food-borne Infections in Private Households)」の更新改訂版を発行した。この小冊子には食品および台所の衛生管理に関する推奨事項がまとめられている。

感染性胃腸疾患は多くの場合自然に回復するが、特に発症しやすい人では重症化することがある。たとえば小児、妊婦、高齢者、免疫機能が低下した人などである。食品由来感染症を防ぐには、消費者は食品の保存および調理の際に食品や台所の衛生管理を遵守すべきである。

目標は家庭の台所での食品の病原体汚染を回避することである。汚染を完全に回避することは必ずしも可能ではないことから、病原微生物の増殖または生残を防ぐための対策もとるべきである。調理や再加熱の際、食品を 70°C 以上で 2 分間以上加熱すればほとんどの病原体は死滅する。この場合、食品の内部もこの温度に達する必要がある。また、食品を適切に冷蔵すれば、食品中の微生物は増殖が抑制される。

ヒト、ペットなどにより食品が病原体に汚染されることがある。生の食品も重要な感染経路の 1 つである。病原微生物は生の食品から直接的に、または手指、台所用品、作業台表面などを介して他の食品に伝播することがある。これは「食品の交差汚染」と呼ばれている。生または加熱不十分の食品の喫食は特に高い感染リスクを生じる。

この小冊子には、食品および台所の衛生管理の以下の項目に関して消費者向けのヒントがまとめられている。

- ・食品の交差汚染の予防
- ・食品の持ち運び、保存および調理
- ・個人の衛生習慣
- ・台所の作業台表面、食器およびナイフ類の洗浄

本小冊子 (ドイツ語) は BfR のサイトから無料でダウンロードまたは購入申し込みが可能。

● 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 (2)

13 January 2014

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ナミビア	1/7	Kunene 州	1/5 時点の報告数	85	7
			1/5～の新規	22 (計 107)	0
ナイジェリア	1/10	Kano 州	2013 年 11 月～	2,165	71
		Zamfara 州		数百人	
コンゴ民主共和国	1/8	South Kivu 州 Sange 市	過去 8 日間	(死亡者含む)80	2

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室