

# 食品安全情報（微生物） No.6 / 2014（2014.03.19）

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. ヒスパニックスタイルの一部のチーズのリステリア汚染に関する調査（2014年3月12日付更新情報）

### 【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. Roos Foods 社の乳製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク
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3月3日付更新情報）

### 【[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）

### 【[Eurosurveillance](#)】

1. クレソンの喫食に関連して発生した志賀毒素産生性大腸菌 O157 感染アウトブレイク（英国、2013年8～9月）

### 【[イングランド公衆衛生局（UK PHE）](#)】

1. クレソンに関連して発生したベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染アウトブレイク（更新情報）

### 【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 生乳の規則に関する公開集会

### 【[デンマーク国立血清学研究所（SSI）](#)】

1. A型肝炎予防 — 助言およびガイダンスをまとめた新しいガイドライン

### 【[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/>

#### ヒスパニックスタイルの一部のチーズのリステリア汚染に関する調査 (2014年3月12日付更新情報)

FDA Investigates presence of *Listeria* in some Hispanic-style Cheeses

March 12, 2014

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm386726.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、Roos Foods 社 (デラウェア州 Kenton) が製造、加工、包装または保管した食品によりヒトの重大な健康被害や死亡が発生した可能性が高いと判断し、同社の食品関連施設登録を 2014 年 3 月 11 日に一時的に抹消した。

FDA は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州・地域の当局との合同調査の結果、リステリア (*Listeria monocytogenes*) に汚染された同社製チーズが本リステリア症アウトブレイクに関連していると特定されたため、今回の登録停止を命じた。食品関連施設登録は、米国内の消費者向け食品の製造・加工・包装・保管にかかわる全ての施設に必要であり、登録が抹消された施設の製品は米国市場で販売できない。FDA は 2014 年 2 月 18 日～3 月 4 日に同社施設の立ち入り検査を実施した。その際に以下のような非衛生的状況が見つかった。

- ・ 屋根の雨漏りがひどく、チーズの加工室内だけでなく加工装置や貯蔵タンクなどにも雨水が垂れていた。
- ・ チーズバットに近接して、チーズカード (凝乳) 加工室全体および貯蔵室の床に水が溜まっていた。
- ・ 金属製の屋根、天井、支柱などに効果的な洗浄・消毒を妨げるような金属剥離を伴う錆びが観察された。
- ・ 洗浄後の加工装置に食品残留物が見られた。
- ・ 乳貯蔵タンクおよび接続パイプの開口部に汚染物質混入や食品接触面の汚染を予防するためのカバーがなかった。
- ・ 加工装置や貯蔵バットの錆穴、床のコンクリートの劣化など、床、壁および装置の不良や補修状態の劣悪さが観察された。

また、FDA は、チーズ加工室や種々の装置など、同施設の様々なエリアから環境検体を採取した。これらの検体を検査した結果、12 検体から *L. monocytogenes* が検出され、このうち 11 株は PFGE パターンがアウトブレイク株と同一であった。

FDA、CDC および各州当局による調査を通じて得られたエビデンスを受け、2014 年 2 月 28 日、デラウェア州公衆衛生局は同社に対し、製造・販売停止 (Cease and Desist

Production and Distribution) の命令を出した。

FDA は、今後同社施設において製造・加工・包装・保管された食品がヒトに重大な健康被害や死亡をもたらすことはないとは判断された時点で、同施設の登録抹消を解除し、再登録する予定である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、No.5 / 2014(2014.03.05) US FDA、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. **Roos Foods** 社の乳製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア症アウトブレイク

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Roos Foods Dairy Products

March 12, 2014

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cheese-02-14/index.html>

調査の更新情報

米国食品医薬品局 (US FDA) は、本アウトブレイクに関連して 2014 年 2 月 18 日～3 月 4 日に Roos Foods 社施設の立ち入り検査を実施し、同施設で非衛生的な状況が確認されたことから、3 月 11 日に同社の食品関連施設登録を一時的に抹消した。この登録が抹消された業者は食品を販売することができない。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、No.5 / 2014(2014.03.05) US FDA、US CDC 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 3 月 3 日付更新情報)

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

March 3, 2014

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

患者情報の更新

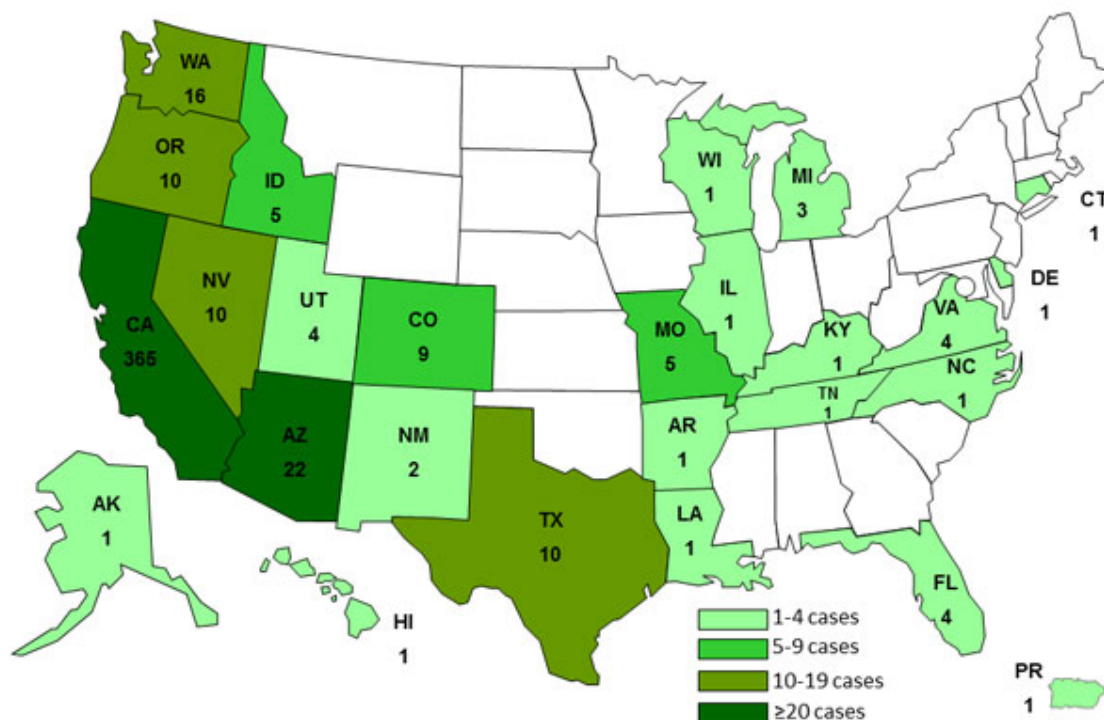
本アウトブレイクの調査は継続中である。サルモネラ (*Salmonella* Heidelberg) の 7 種類のアウトブレイク株の感染患者報告数が 2014 年 1 月にベースラインレベルに戻ったため、

一時、アウトブレイクは終息したと判断された。しかし調査は継続され、2月に実施されたサーベイランスから、本アウトブレイク株のうち2株のPulseNetへの患者報告数が当該時期の例年の予測を再び上回ったことが明らかになった。

2013年3月1日～2014年2月28日に、*S. Heidelberg* アウトブレイク株の感染患者が米国25州およびプエルトリコから計481人報告されている(図)。患者の76%がカリフォルニア州からの報告である。

前回(2014年1月16日)の更新以降に報告された新規患者は、アリゾナ(3人)、カリフォルニア(44)、ハワイ(1)、テネシー(1)およびユタ(2)の5州からの計51人である。米国疾病予防管理センター(US CDC)および各州・地域の公衆衛生当局は、発症前の食品喫食歴およびその他の暴露歴に関する患者聞き取り調査、PulseNetを通じた検査機関サーベイランスによる新規患者の特定の継続、本アウトブレイク分離株の抗生物質耐性試験に焦点を当てている。

図：2014年2月28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=481)



情報が得られた患者472人の発症日は2013年3月1日～2014年2月11日である。年齢範囲は1歳未満～93歳、年齢中央値は18歳で、51%が男性である。情報が得られた394人のうち151人(38%)が入院した。患者の13%が菌血症を発症した。サルモネラ感染患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

全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) の小売肉サーベイランスプログラムにより、カリフォルニア州の小売店で採取された Foster Farms ブランドの鶏手羽肉検体 (2014年1月27日に入手) から、最近報告患者数が増加している *S. Heidelberg* アウトブレイク株 2株のうちの1株が分離された。

また、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が実施した検査により、カリフォルニア州の患者の自宅で採取された生の鶏肉検体から、最近報告患者数が増加している 2株のうち上記とは別の1株の *S. Heidelberg* アウトブレイク株が検出された。この患者は2014年1月11日に発症していた。この患者から分離されたアウトブレイク株は、患者宅の鶏肉検体から分離された株とは異なっていた。この患者の顧客会員カードのデータを調査した結果、検体の鶏肉は Foster Farms 社製である可能性が高いことが明らかになった。しかし、当該鶏肉の包装は入手できなかったため、製造業者名および製造日は確認できていない。

最近の患者および食品検体から分離された株について実施された抗生物質耐性検査については、まだ結果が得られていない。

(食品安全情報 (微生物) No.2 / 2014(2014.01.22)、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)

---

● 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](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](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](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3月3日～13日の主な通知内容

### 情報通知 (Information)

ブラジル産乾燥牛食道のサルモネラ (25g 検体 4/5 陽性) および腸内細菌 (800; 7,000; <10; 220; 6,000 CFU/g)、ブラジル産犬用餌のサルモネラおよび腸内細菌 (10~7,000 CFU/g) など。

### 注意喚起情報 (Information for Attention)

チリ・ポーランド・セルビア・スウェーデン産原材料使用のイタリア産冷凍ミックスベリーの A 型肝炎ウイルス、パキスタン産松の実のサルモネラ (*S. Hadar*, 25g 検体陽性)、チュニジア産ドイツの昆虫の死骸 (幼虫) と排泄物、アイルランド産活マテ貝の大腸菌 (490 MPN/100g)、ポーランド産冷凍イチゴ (オランダ経由) のノロウイルス、スロバキア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*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍イチゴ (オランダ経由) のノロウイルス、ボスニアヘルツェゴビナ産非遺伝子組み換え大豆ミールのサルモネラ (*S. Montevideo*, *S. Tennessee*)、シリア産アニス果実 (トルコ経由) のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍ハマグリ属のノロウイルス (GII)、英国産冷蔵アンコウのアニサキス、インド産乾燥犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、インド産ターメリックパウダーのサルモネラ (*S. Livingstone*, 25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Livingstone*) など。

### フォローアップ情報 (Information for follow-up)

イタリア産ストロベリーケーキのカビ、オランダ産加工動物タンパク質 (家禽) のサルモネラ、ベルギー産卵白のサルモネラ (25g 検体 4/5 陽性) と腸内細菌 (>30,000 CFU/g)、スペイン産の生ハムのコアグラゼ陽性ブドウ球菌 (400,000 /g)、デンマーク産魚粉 (スロバキア経由) のサルモネラ (*S. enterica*)、スペイン産冷凍生ウサギ副産物 (ペットフード) (デンマーク経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産乾燥パスタの生きた昆虫 (*Sitophilus granarius*, コクゾウムシの 1 種)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*)、ドイツ産加工動物タンパク質 (豚肉) のサルモネラ、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Llandoff*)、ドイツ産菜種抽出ミールのサルモネラ (*S. Kedougou*)、デンマーク産魚粉 (スロバキア経由) のサルモネラ (*S. enterica*)、デンマーク産冷蔵塩漬タラ切り身とステーキ (スペインで包装) の寄生虫 (*Pseudoterranova*)、中国産オイスターソース (香港・ポーランド経由) のコアグラゼ陰性ブドウ球菌 (*S. saprophyticus*) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

ベトナム産冷凍煮沸済みハマグリ属のノロウイルス、インド産乾燥レーズンの昆虫の死骸 (6/kg)・排泄物・カビ (4%)、インド産ゴマ種子のサルモネラ、ブラジル産七面鳥肉製品のサルモネラ属菌、バングラデシュ産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、中国産乾燥ドッグ/キャットフードのサルモネラ、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ属菌

(25g 検体陽性)、ブラジル産骨無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、モーリシャス産ペットフードのサルモネラ属菌、中国産乾燥ドッグフードのサルモネラ属菌、インド産脱皮ゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、米国产ピスタチオの昆虫の死骸とカビ(黒、青)、モロッコ産冷蔵タチオウのアニサキスなど。

#### 警報通知 (Alert Notification)

ドイツ産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ギリシャ産活ムラサキイガイの大腸菌 (400 MPN/100g)、フランス産冷蔵低温殺菌羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, --> 80 CFU/g)、イタリア産生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 510 CFU/g)、アイルランド産加熱済み whelk (バイ貝) のサルモネラ属菌、イタリア産真空包装スライスサラミの志賀毒素産生性大腸菌、フランス産ロックフォールチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、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)、ベルギー産スパイシーツナサラダのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵二枚貝 (*Tapes philippinarum*) の大腸菌 (16.000 MPN/100g)、スペイン産の生乳チーズ製造用羊乳のリステリア (*L. monocytogenes*)、韓国産冷蔵エノキダケ (オランダ経由) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体 1/5 陽性)、フランス産冷蔵生羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, --> 80 CFU/g)、フランス産マール (ブドウから作るブランデー) コーティング生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, >15,000 CFU/g)、アイルランド産牛ひき肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵牛肩肉の志賀毒素産生性大腸菌 (STEC *stx+*; STEC *eae+* /25g)、イタリア産パスタソースのセレウス菌エンテロトキシン、ベルギー産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ドイツ産原材料使用のチェコ共和国産冷凍ロースト串刺し豚肉のサルモネラ属菌 (10g 検体陽性) など。

---

#### ● Eurosurveillance

<http://www.eurosurveillance.org/Default.aspx>

クレソンの喫食に関連して発生した志賀毒素産生性大腸菌 O157 感染アウトブレイク (英国、2013年8~9月)

Outbreak of Shiga toxin-producing *E. coli* O157 associated with consumption of watercress, United Kingdom, August to September 2013

Eurosurveillance, Volume 18, Issue 44, 31 October 2013

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20624>

2013年9月9日、イングランド公衆衛生局 (UK PHE) のアウトブレイク自動検出シス

テムが、PHE の胃腸細菌リファレンスユニット（GBRU、ロンドン）を通じて報告された志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157 PT2 *stx2* 感染患者数の増加を明らかにした。9月2日に始まる1週間に患者12人が報告されたが、それ以前の月の週間患者数は1～2人であった。患者19人のうち13人が聞き取り調査に参加し、このうち10人が同一の小売業者の店舗で購入したクレソンの喫食を報告した。この小売業者はクレソン入りの袋詰めサラダの回収を9月12日に開始した。この記述疫学の結果は、本アウトブレイクに対する対策の実施後に行われた症例症例研究によって裏付けられた。通常検査のMLVA（multiple-locus variable-number of tandem repeats analysis）分析により、イングランドで8月30日以降に報告された患者10人由来のSTEC分離株が、同一またはほぼ同一（SLV: single-locus variant）のMLVAプロファイル（アウトブレイクプロファイル）を示すことがわかった。アウトブレイク株は、インチミン遺伝子（*eae*）およびヘモリシン遺伝子（*hlyA*）のいずれもが陽性であった。

#### 背景および記述疫学

イングランドでは、2009年1月1日からSTECの強化サーベイランスが通常業務として行われている。STEC強化サーベイランスシステム（SESSy）では、強化サーベイランス用質問票で収集された臨床および疫学の詳細データと、患者分離株の微生物学的性状解析（血清群、ファージ型、*stx*型、O157分離株についてはさらにMLVA分析）の結果との統合が行われている。

STEC O157 PT2はイングランドで4番目に多く報告されるファージ型で、2009～2012年の年間平均患者数は44人であり、患者発生は夏期がピークである。アウトブレイクMLVAプロファイルを示すSTEC O157 PT2 *stx2*株の感染患者が、2013年8月30日～9月19日にイングランド（14人）およびウェールズ（4人）から計18人報告された。スコットランド健康保護庁（HPS）およびスコットランド大腸菌O157/VTECリファレンス検査機関（グラスゴー）は、イングランドおよびウェールズにおける患者数増加の通知を受け、アウトブレイクプロファイルを示すSTEC O157 PT2 *stx2*株の感染患者1人をスコットランドで特定した。報告患者合計19人のうち17人が有症一次感染患者であった。他の1人は一次感染患者と同世帯の有症二次感染患者であった。さらに別の1人は一次感染患者と家庭内で接触した無症候性感染患者で、接触者スクリーニングにより特定された。一次感染患者の発症日は8月17～29日であった。一次感染患者の人口統計学的特徴はSTEC感染患者としては稀なものであった。女性が多く（11/17）、年齢中央値は65歳であった（範囲は4～87歳）。英国でO157感染の発生率が最も高いのは4歳未満の小児であることが知られている。報告患者の居住地は英国全域に分布していた。患者1人が発症前7日間での外国旅行を報告したが、この患者の英国内での感染は否定できなかった。患者7人が入院し、有症患者18人のうち14人が出血性下痢を呈したが、死亡者と溶血性尿毒症症候群（HUS）患者は報告されなかった。



## 仮説の作成

9月9日、SESSyを通じて収集されたイングランドのアウトブレイク患者10人のデータについて検討が行われた。患者が報告した旅行先や動物または環境への暴露にいかなる共通点もみられなかった。患者の食品喫食歴の調査によると、患者10人中9人が喫食を報告した包装済みサラダ以外に共通の食品はなかった。患者3人がクレソンの喫食を報告した。

9月10日、サラダの喫食に重点を置いた包括的質問票が作成され、患者4人に聞き取り調査が行われた。その結果、このうちの3人が、英国の大規模小売業者（小売業者A）の店舗で購入したクレソンの喫食を報告した。このため、アウトブレイク株への感染はクレソンの喫食に関連していないという帰無仮説が立てられた。

## 症例症例研究

9月11日、帰無仮説を検証するため、本アウトブレイク症例と他の腸疾患症例とを比較する症例症例研究が計画された。アウトブレイク症例は、2013年8月17日以降に発症しGBRUによりアウトブレイク株感染が確定した英国居住の2歳以上の有症一次感染患者とした。対照症例（reference-case）は、2013年8月17日以降に発症しGBRUによりサルモネラ感染が確定した英国居住の2歳以上の有症一次国内感染患者とした。何らかのアウトブレイクに関連する患者は対照症例から除外した。アウトブレイク症例と対照症例は年齢グループをマッチさせた。アウトブレイク症例1人につき対照症例1人を割り付けた。食品喫食歴を確認して追跡調査に役立てるため、対照症例より先にアウトブレイク症例に聞き取り調査を行った。

## 記述疫学的エビデンス

9月11日、アウトブレイク症例9人に、症例症例研究用の質問票を用いた電話による聞き取り調査が行われた。包括的質問票により聞き取り調査を行った患者4人のうちの3人と、症例症例研究用の質問票により聞き取り調査を行った患者9人のうちの7人の合計10人が小売業者Aから購入したクレソンの喫食を報告した。これに対し、バックグラウンドレベルとしての成人のクレソン喫食率は推定で約4%であった。症例症例研究用の質問票を用いた聞き取り調査でクレソンの喫食を回答した症例7人は、喫食したのは洗浄・包装済みのそのまま喫食可能な製品であったと報告した。

## 対策

9月12日、アウトブレイク対策チームは、記述疫学的エビデンスにより、小売業者Aが販売したクレソンが原因食品である可能性が高いと考えられると結論し、英国食品基準庁（UK FSA）は小売業者Aにクレソン製品を回収するよう勧告した。同日午後、小売業者Aは予防策として、クレソンを使用した6種類の包装済みサラダ製品の回収を開始した。

## フードチェーンおよび環境の調査

FSA によるフードチェーンの調査により、2013 年 8 月に小売業者 A にクレソンを納入した供給業者および栽培農場が特定された。当時、供給業者 A が小売業者 A に納入していたクレソンはイングランド南部の農場 10 カ所由来のものであった。これら 10 カ所の農場および供給業者 A は、危害分析重要管理点方式 (HACCP) にもとづく詳細な管理計画を備えていた。一部の農場では近くで家畜が飼育されていたが、クレソンは家畜および地表水と接触しないよう保護されており、灌漑用水は、微生物学的品質の良好な深層地下水であった。灌漑水、包装前後のクレソンの微生物検査 (大腸菌数) が定期的に行われており、2013 年については調査時点まですべて満足できる検査結果であった。汚染源を高精度で特定するため、地域の規制当局は、収穫後および加工後のクレソンの検体と環境検体を供給業者 A の各施設で採取した。供給業者 A が使用したピート (泥炭) およびクレソンの種子の供給チェーンについて詳細な調査が行われている。

## 追加の疫学調査

強化サーベイランス用質問票 (2 人)、包括的質問票 (4 人) または症例症例研究用の質問票 (11 人) を用いた聞き取り調査により、9 月 16 日までに有症一次感染患者 17 人全員の食品喫食歴が得られた。この 17 人中 15 人がクレソンの喫食を報告し、そのうち 13 人が小売業者 A の店舗でクレソンを購入していた。

## 症例症例研究の結果

合計で、アウトブレイク症例 11 人および対照症例 11 人が電話での聞き取り調査に回答した。アウトブレイク症例の平均年齢は 57 歳で (標準偏差 (SD) : 24.08)、対照症例は 55 歳 (SD : 19.67) であった。年齢および性別は、単変量解析または多変量解析のいずれにおいてもアウトブレイク症例との有意な関連が認められなかった。

単変量解析では、アウトブレイク症例は対照症例に比べ、クレソン、トマトおよびヨーグルトの喫食と、小売業者 A の店舗での買い物に関連している可能性が有意に高かった (表)。多変量解析では、トマトの喫食はアウトブレイク発生に対し、有意ではないものの防御的な効果 (protective effect) を示したため、最終モデルから除外された。ヨーグルトの喫食はアウトブレイク症例と有意な関連が認められたが、共通の原材料を使用しない多種類のヨーグルトの喫食が疫学調査により明らかになり、このため可能性のある原因食品から除外された。

最終的な多変量解析モデルでは、アウトブレイク症例は対照症例よりクレソンの喫食の可能性が有意に高かったが (オッズ比 (OR) : 22.7 ; 95%信頼区間 (CI) [1.38~1,414.94] ;  $p=0.025$ )、小売業者 A の店舗での買い物の可能性はアウトブレイク症例と対照症例との間に有意な差がなかった (OR : 4.5 ; 95%CI [0.06~363.24] ;  $p=0.66$ ) (表)。

表：アウトブレイク MLVA プロファイルを示す STEC O157 PT2 *stx2* 株への感染に関する単変量および多変量解析（英国、2013 年 9 月、n=22）

TABLE

Single variable and multivariable analysis of odds of infection with STEC O157 PT 2 *stx2* of the outbreak MLVA profile, United Kingdom, September 2013 (n=22)<sup>a</sup>

Variable	Outbreak cases		Reference-cases		Single variable analysis			Multivariable analysis		
	Number exposed	Number unexposed	Number exposed	Number unexposed	OR	95% CI	P value	OR	95% CI	P value
Consumption of:										
watercress	10	1	1	10	100	6.74-∞	0.000	22.7	1.38-1,414.94	0.025
tomatoes	10	1	5	6	12	1.36-∞	0.022	-	-	-
yoghurt	8	3	4	7	4.67	0.81-26.69	0.087	-	-	-
Shopping at:										
Retailer A	9	2	2	9	20.25	2.55-161.09	0.003	4.5	0.06-363.24	0.66

CI: confidence interval; MLVA: multiple-locus variable-number of tandem repeats analysis; OR: odds ratio; PT: phage type; STEC: Shiga toxin-producing *Escherichia coli*; STX: Shiga toxin.

<sup>a</sup> Comprised 11 outbreak cases and 11 reference-cases.

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

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

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

クレソンに関連して発生したベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染アウトブレイク（更新情報）

VTEC outbreak(s) linked to watercress: an update

Health Protection Report, Volume 8, No 7

21 February 2014

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2014/hpr0714.pdf>（PDF 版）

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2014/news0714.htm>

本記事は、クレソンの喫食に関連して発生した重篤な胃腸疾患アウトブレイクについて 2013 年 9 月に報告された初発情報の更新である。本アウトブレイクの感染源に関する詳細な背景は依然として不明である。一方、今回の調査から、クレソンの喫食に関連した別の小規模なアウトブレイクが特定された。環境調査から、クレソンの供給元農場のうちの 1 カ所はウシが生息する牧草地と近接していることが明らかになった。2 番目のアウトブレイクは、クレソン農場への野生動物の立ち入りまたは流入水により、牧草地からクレソンの苗床にベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）が侵入したことにより発生した可能性が高い。

2013 年 9 月に、イングランドで VTEC O157 フェージタイプ（PT）2 VT2 感染患者の全国的な増加が観察された。2013 年 8 月 30 日～9 月 19 日に、英国で過去に観察されたこ

とのなかった特定の MLVA プロファイル（もしくは 1 遺伝子においてのみ異なるプロファイル）を示す株の感染患者 19 人（イングランド 14 人、ウェールズ 4 人、スコットランド 1 人）が報告された。発症日は 8 月 17～29 日で、患者の人口統計学的特徴は VTEC 患者としてはまれなものであり、年齢中央値は 64 歳で大多数が女性であった。7 人が入院したが、死亡者や溶血性尿毒症症候群（HUS）患者は報告されなかった。食品に関する詳細な質問票を用いた患者への聞き取り調査の結果、スーパーマーケットチェーン 1 社の店舗で販売された包装済みクレソンの喫食との関連が明らかにされた。これを受け、直ちに当該製品の自主的な撤去・回収が行われた。

当該クレソンの追跡調査・微生物検査および栽培農場での環境サンプリングにもかかわらず、クレソンの汚染源は明らかになっていない。後ろ向き調査により、2013 年 2 月に発症し、原因菌の MLVA プロファイルがアウトブレイク株と一致する患者 2 人が確認された。このうち 1 人はクレソンを、別の 1 人は包装済みサラダを喫食しており、両者とも購入先は今回のアウトブレイク患者の場合とは別のサプライチェーンの小売店であった。当該スーパーマーケットチェーンでクレソンの在庫の入れ換えが行われた後、2013 年 10 月 21 日に患者 1 人が新たに発症した。この患者はクレソンが使用された袋入りミックスサラダをこのスーパーマーケットで購入し喫食したと報告した。その他に本アウトブレイクの患者は報告されていない。

アウトブレイク調査の過程で、アウトブレイク株とは別の MLVA プロファイルを示す VTEC O157 PT 2 VT2 株の感染患者 6 人からなる小規模の 2 番目のアウトブレイクが特定された。患者のうち 2 人は上記スーパーマーケットから購入したクレソンの回収開始前の喫食、1 人は購入先不明のクレソンの回収開始前の喫食、別の 1 人はクレソンの店頭からの撤去期間中に上記スーパーマーケットで購入したミックスサラダの喫食を報告した。10 月 1 日に発症した残りの患者 2 人は同一家族のメンバーであり、パブでの外食時にクレソンを喫食していた。地域における追跡調査により、当該パブは最初のアウトブレイクに関連した供給業者から未洗浄のクレソンを購入していたことが確認された。

クレソンを供給する農場でのサンプリングで、2 番目のアウトブレイクで分離された株と同じ VTEC O157 PT 2 VT2 株がクレソンの苗床 1 カ所から分離された。環境調査により、このクレソンの苗床は、VTEC の主要なレゼルボアであるウシが生息する牧草地に非常に近接していることが明らかになった。この 2 番目のアウトブレイクは、クレソン農場への野生動物の立ち入りまたは流入水により、牧草地からクレソンの苗床にベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）が侵入したことにより発生した可能性が高いと考えられた。

（食品安全情報（微生物）本号 Eurosurveillance、No.19 / 2013(2013.09.18) UK PHE、UK FSA 記事参照）

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

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

### 生乳の規則に関する公開集会

Invitation to raw milk event: 31 March 2014

11 March 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/mar/raw-milk>

2014年4月末まで続く一般意見公募の一環として、3月31日にロンドンで「The Future of Raw Milk Regulation (生乳の規則の今後)」という公開の集会が開催される。

2014年1月に英国食品基準庁 (FSA) は、販売禁止から市場の開設および小売店での販売に至るまで生乳に関するいくつかの提案を発表した。現行の規制について、FSAはその明確性および一貫性、生乳関連の公衆衛生リスクの低減に対する有効性を検討した。この検討では、規制がリスクと釣り合いがとれ、市場の変化を反映したものであることを確保するため、生乳の喫飲と生産方法に関する関係者と消費者の意見を考慮に入れた。

今回の公開集会では、消費者のリスクと選択に関わる様々な問題および選択肢について議論される。発言予定者は、生乳業界、消費者および科学者の代表などである。

提案に関する一般意見募集の詳細は以下のサイトから入手可能。

<http://www.food.gov.uk/news-updates/consultations/consultations-england/2014/rawmilk-consult> (イングランド)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/consultations/consultations-wales/2014/rawmilk-consult-wales> (ウェールズ)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/consultations/consultations-northern-ireland/2014/rawmilk-consult-ni> (北アイルランド)

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

<http://www.ssi.dk>

### A型肝炎予防 — 助言およびガイダンスをまとめた新しいガイドライン

Prevention of hepatitis A - advice and guidance collected in a new guideline

EPI-NEWS, No 10 - 2014

5 March 2014

<http://www.ssi.dk/English/News/EPI-NEWS/2014/No%2010%20-%202014.aspx>

デンマーク保健医薬品局 (Danish Health and Medicines Authority) は、旅行先・自宅・公共施設での A 型肝炎予防対策について全情報が 1 冊の刊行物から入手できるようにガイ

ドラインの更新を行った。

本ガイドラインは、家庭や複数の人が居住する場所での感染予防対策や、デイケア施設や在宅介護などでの個人衛生管理について記載している。また、今までとの変更点も説明している。すなわち、免疫グロブリンによる受動免疫は、現在では以前ほど広くは推奨されていない。

有効な A 型肝炎ワクチンが数種類市販されており、本ガイドラインはその用量、予防効果の程度および妊婦に関する注意事項を紹介している。本ガイドラインには、家庭・公共施設・職場・旅行先での感染リスクへの曝露の前後にどのような人々が予防的措置を受けるべきかについて具体的な推奨事項が示されている。また、散発性患者が発生した場合またはデイケア施設でのアウトブレイクが発生した場合に行うべきことも記載されている。

本ガイドラインは、病院、開業医、地域保健当局の担当者、保健所、行政担当者、および感染リスクのある職業の従事者・雇用者などに向けて作成されている。

---

● 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 2014 (8)

5 March 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	3/4	全国	2013年11月～	554	18
ザンビア	3/1	北部州		10	
		Nchelenge	2013年1月	64	3
ナイジェリア	3/3	Bauchi 州	過去3週間	(死亡者含む) 61	10～
	2/22	Benue 州	30日間	複数	30～

以上

---

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室