

食品安全情報（微生物） No.10 / 2014（2014.05.14）

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

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 主に食品を介して伝播する病原体による感染症の罹患率と動向 — 食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク（FoodNet）の米国内 10 カ所のサイトでのデータ（2006～2013 年）

[【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 2013 年 9 月にビーフバーガーの喫食に関連して発生した大腸菌 O157 : H7 感染クラスターに関する食品安全調査
2. 2013 年 9 月にチーズの喫食に関連して発生した大腸菌 O157 : H7 感染クラスターに関する食品安全調査

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. ヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌の抗菌剤耐性が引き続き広く確認される（EFSA/ECDC の報告書）

[【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. ランカシャーで発生した大腸菌 O157 感染患者の複数機関による調査

[【フィンランド食品安全局（Evira: Finnish Food Safety Authority）】](#)

1. フィンランドにおける近年の食品の回収件数

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【各国政府機関等】

- 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

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

主に食品を介して伝播する病原体による感染症の罹患率と動向 — 食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク (FoodNet) の米国内 10 カ所のサイトでのデータ (2006～2013 年)

Incidence and Trends of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food — Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 2006–2013
Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR), April 18, 2014 / 63(15):328-332

<http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm6315.pdf> (PDF 版)

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6315a3.htm?s_cid=mm6315a3_w

本報告は、食品由来の 9 種類の病原体による感染症について、食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク (FoodNet) が収集した 2013 年の暫定データの概要と 2006 年以降の動向を解説している。2013 年には、合計で患者 19,056 人、入院患者 4,200 人および死亡者 80 人が報告された。ほとんどの病原体で、罹患率は米国の「Healthy People 2020」計画で設定された目標値よりかなり高く、また 5 歳未満の小児で最も高かった。2010～2012 年と比較すると、2013 年の推定罹患率はサルモネラでは低下、ビブリオでは上昇し、これらを含む 6 種類の病原体 (カンピロバクター、リステリア、サルモネラ、志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157、ビブリオ、エルシニア) 全体ではあまり変わっていない。6 種類の病原体全体の罹患率は 2006～2008 年以降、大きな変化がみられていない。FoodNet は、カンピロバクター、クリプトスポリジウム、サイクロスポラ、リステリア、サルモネラ、STEC O157、O157 以外の STEC、赤痢菌、ビブリオおよびエルシニアの検査機関確定患者について、合計で米国人口の約 15% (2012 年では約 4,800 万人) をカバーする 10 カ所のサイトで、住民ベースのアクティブサーベイランスを実施している。

患者数、罹患率および動向

2013 年は、FoodNet により患者 19,056 人、入院患者 4,200 人および死亡者 80 人が確認された (表)。患者の病原体ごとの内訳 (患者数、人口 10 万人あたりの罹患率) は、サルモネラ (7,277 人、15.19)、カンピロバクター (6,621 人、13.82)、赤痢菌 (2,309 人、4.82)、クリプトスポリジウム (1,186 人、2.48)、O157 以外の STEC (561 人、1.17)、STEC O157 (552 人、1.15)、ビブリオ (242 人、0.51)、エルシニア (171 人、0.36)、リステリア (123 人、0.26) およびサイクロスポラ (14 人、0.03) であった。罹患率が最も高かった年齢層は、サイクロスポラ、リステリアおよびビブリオでは 65 歳以上、それ以外のすべての病原体では 5 歳未満の小児であった。

サルモネラ分離株のうち 6,520 株 (90%) の血清型が明らかになり、上位 3 位までの血清型は Enteritidis が 1,237 株 (19%)、Typhimurium が 917 株 (14%)、Newport が 674 株 (10%) であった。ビブリオでは 231 株 (95%) について種の情報が得られ、*Vibrio parahaemolyticus* が 144 株 (62%)、*V. alginolyticus* が 27 株 (12%)、*V. vulnificus* が 21 株 (9%) であった。O157 以外の STEC では 458 株 (82%) について O 血清群が特定され、O26 (34%)、O103 (25%)、O111 (14%) の順に多かった。

2010～2012 年と比較して 2013 年の罹患率が有意に低かった病原体はサルモネラ (9%の低下、95%信頼区間 (CI) [3%～15%])、有意に高かったのはビブリオ (32%の上昇、CI[8%～61%]) で、その他の病原体では有意な変化が認められなかった (図 1)。2006～2008 年との比較では、カンピロバクターおよびビブリオで 2013 年の罹患率が有意に高かった (図 2)。食品由来の主要な 6 種類の病原体 (上記参照) 全体での 2013 年の罹患率は、2010～2012 年および 2006～2008 年それぞれと比較して有意な差がなかった。

サルモネラの実血清型ごとの罹患率は、2010～2012 年と比較すると、2013 年は Enteritidis (14%の低下、CI[0.2%～25%]) および Newport (32%の低下、CI[17%～44%]) で有意な低下が認められたが、Typhimurium では有意な変化が認められなかった。しかし、2006～2008 年と比較すると、2013 年の罹患率は Typhimurium のみが有意な低下を示した (20%の低下、CI[10%～28%])。

2012 年の 18 歳未満の下痢症発症後の溶血性尿毒症症候群 (HUS) 患者は 62 人 (18 歳未満の人口 10 万人あたりの罹患率は 0.56) で、このうち 38 人 (61%) が 5 歳未満の小児であった (5 歳未満の人口 10 万人あたりの罹患率は 1.27)。2006～2008 年と比較すると、5 歳未満 (36%の低下、CI[9%～55%]) および 18 歳未満 (31%の低下、CI[7%～49%]) とともに 2012 年の罹患率は有意に低下していた。

培養によって感染が確定した患者 (一部の患者は CIDT (culture-independent diagnostic test : 培養非依存の診断検査) でも陽性) に加え、CIDT で陽性となったが培養による確認がなされなかった患者 1,487 人が報告された。培養で確認されなかったのは、臨床検査機関または公衆衛生検査機関で培養検査が行われなかったこと、または培養検査が行われたが病原体が増殖しなかったことが理由である。このカテゴリーのカンピロバクター症患者 1,017 人のうち、430 人 (42%) が培養検査なし、587 人 (58%) が培養検査で増殖なしであった。同じくこのカテゴリーの STEC 感染患者 247 人については、59 人 (24%) が培養検査なし、188 人 (76%) が培養検査で増殖なしであった。公衆衛生検査機関に送付された CIDT で STEC 陽性の 192 検体の培養液のうち 65 検体 (34%) で志賀毒素陽性が確認された。CIDT で陽性となったが培養による確認がなされなかったのは、上記以外に、赤痢菌 (147 人)、サルモネラ (69 人)、ビブリオ (4 人)、リステリア (2 人) およびエルシニア (1 人) の各感染患者であった。

表：培養により確定した細菌感染および検査機関で確定した寄生虫感染の患者数、入院患者数および死亡者数*（病原体ごと、米国 FoodNet、2013 年）

病原体	感染			入院		死亡	
	患者数	罹患率†	罹患率の目標値§	入院患者数	(%)	死亡者数	(%)
細菌							
カンピロバクター	6,621	13.82	8.5	1,010	(15)	12	(0.2)
リステリア	123	0.26	0.2	112	(91)	24	(19.5)
サルモネラ	7,277	15.19	11.4	2,003	(28)	27	(0.4)
赤痢菌	2,309	4.82	N/A¶	450	(19)	3	(0.1)
STEC O157	552	1.15	0.6	210	(38)	2	(0.4)
O157 以外の STEC	561	1.17	N/A	76	(14)	2	(0.4)
ビブリオ	242	0.51	0.2	55	(23)	2	(0.8)
エルシニア	171	0.36	0.3	55	(32)	4	(2.3)
寄生虫							
クリプトスポリジウム	1,186	2.48	N/A	227	(19)	4	(0.3)
サイクロスポラ	14	0.03	N/A	2	(14)	0	(0.0)
合計	19,056			4,200		80	

N/A=数値なし；STEC=志賀毒素産生性大腸菌

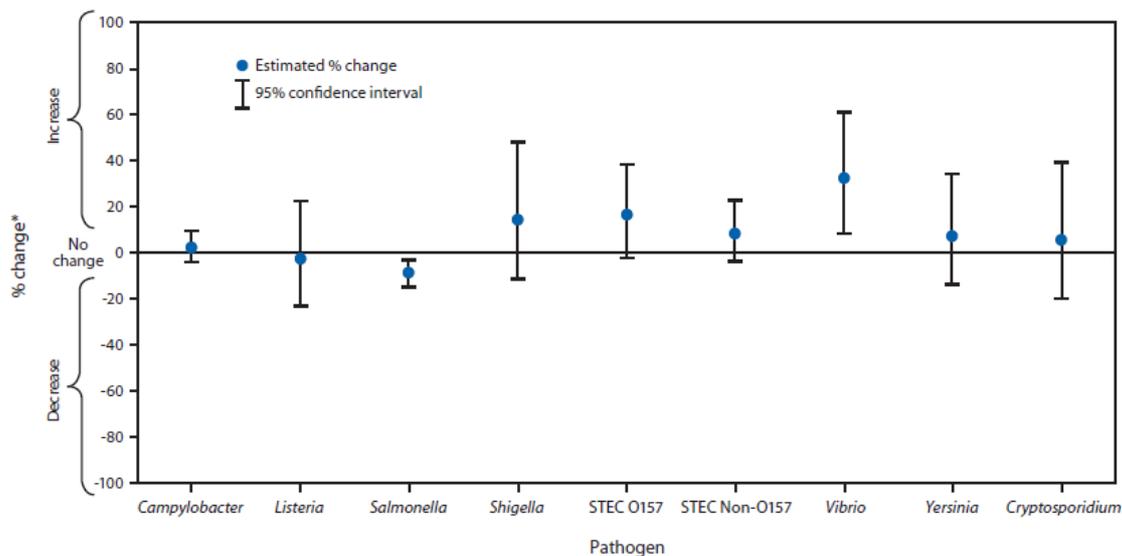
*暫定データ

†人口10万人あたり

§「Healthy People 2020」で設定されたカンピロバクター、リステリア、サルモネラ、STEC O157、ビブリオおよびエルシニア感染の人口10万人あたりの罹患率の目標値

¶ これら病原体については上記の目標値の設定なし

図1：培養により確定した細菌感染および検査機関で確定した寄生虫感染の2013年の罹患率と2010～2012年の平均罹患率との比較（病原体ごとの推定変化率、米国FoodNet）



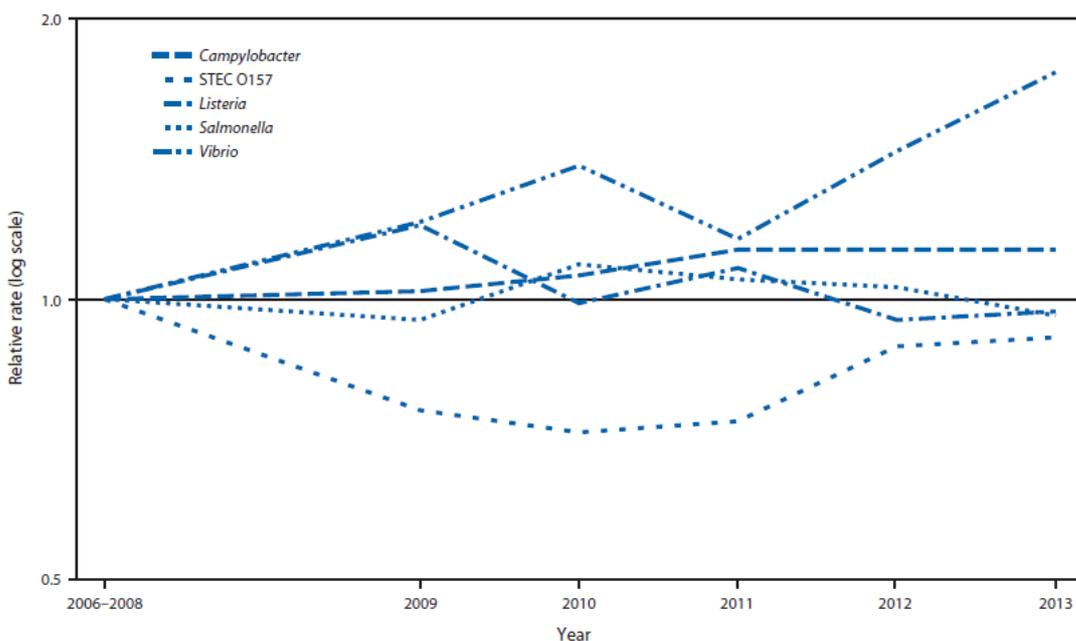
confidence interval (CI)=信頼区間；STEC=志賀毒素産生性大腸菌

*有意な変化なし：95%CIがNo changeラインの上下両方にわたる

有意に上昇：推定変化率および95%CIがNo changeラインより上

有意に低下：推定変化率および95%CIがNo changeラインより下

図2：培養により確定したカンピロバクター、STEC O157、リステリア、サルモネラおよびビブリオ感染の各年の罹患率の2006～2008年を基準としたときの相対値†(米国FoodNet、2006～2013年)



† 各折れ線は、年ごとの罹患率を2006～2008年の平均値と比較したときの相対値を示し

ており、実際の罹患率を示すものではない。

(関連記事)

米国疾病予防管理センターのデータによると 2013 年に達成された食品由来感染症患者数の減少はわずか：食品安全対策にさらに改善の余地あり

CDC data show limited progress in reducing foodborne infections in 2013

National report card on food safety indicates more can be done

April 17, 2014

<http://www.cdc.gov/media/releases/2014/p0417-2013-foodborne-infections.html>

(CIDRAP 関連記事)

米国疾病予防管理センターのデータによると食品由来感染症の発生状況に改善ほとんどなし

CDC sees little overall progress on foodborne infections

CIDRAP News, Apr 18, 2014

<http://www.cidrap.umn.edu/news-perspective/2014/04/cdc-sees-little-overall-progress-foodborne-infections>

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

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

1. 2013 年 9 月にビーフバーガーの喫食に関連して発生した大腸菌 O157 : H7 感染クラスターに関する食品安全調査

E. coli O157:H7

Food Safety Investigation

Belmont Meats – September 2013

2014-02-21

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/food-safety-investigations/belmont-meats-report/eng/1392925642750/1392926027810>

2013 年 9 月 27 日、オンタリオ州公衆衛生局 (PHO) は、同州内の大腸菌 O157 : H7 感染患者の増加をカナダ食品検査庁 (CFIA) に報告した。PHO が収集した予備的な疫学情報により、Belmont Meats 社 (施設番号 112) 製の Compliments ブランドの「Super 8 ビーフバーガー」が感染源である可能性が高いと考えられた。

2013 年 9 月 27 日、CFIA は、汚染の可能性のある製品を特定して必要な対策を実施する

ため、同社に対し食品安全調査を開始した。

2013年10月2日、CFIAは同社と協力して健康危害警告を発表し、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある当該ビーフバーガー製品を喫食しないよう注意喚起を行った。

2013年11月8日、CFIAは食品安全調査を終了した。同社および同社への食肉納入業者について汚染源を特定する調査を行ったが、食品安全上の問題は認められなかった。現在、同社は、食品安全とは関係のない別の管理上の問題を期限内に処理すべく努力している。当該ビーフバーガーの喫食に関連して、合計2クラスター11人の確定患者が報告された。
(食品安全情報(微生物) No.21 / 2013(2013.10.16) CFIA 記事参照)

2. 2013年9月にチーズの喫食に関連して発生した大腸菌 O157 : H7 感染クラスターに関する食品安全調査

E. coli O157:H7

Food Safety Investigation

Gort's Gouda Cheese Farm – September 2013

2014-02-21

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/food-safety-investigations/gort-s-gouda-cheese-farm-september-2013/eng/1392146830061/1392146832577>

2013年9月12日、カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、アルバータ州およびブリティッシュコロンビア州で発生した大腸菌 O157 : H7 感染クラスターをカナダ食品検査庁 (CFIA) に報告した。翌日、PHAC はアウトブレイク調査統括委員会 (OICC) を招集した。OICC が収集および解析を行った予備的な疫学情報により、Gort's Gouda Cheese Farm (施設番号 4478) 製のチーズ製品が感染源である可能性が高いと考えられた。

2013年9月14日、CFIA は、問題の範囲および汚染の可能性がある製品を特定して必要な対策を実施するため、同社に対し食品安全調査を開始した。

2013年9月17日、CFIAは同社と協力して健康危害警告を発表し、大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある同社の特定の生乳チーズ製品を喫食しないよう注意喚起を行った。同社の生乳チーズ製品はホテル、レストランおよび施設から回収された。

2013年10月2日、CFIAは食品安全調査を公式に終了した。同社は、この調査で指摘された食品安全上の問題点をすべて改善した。同社はまた、食品安全関連以外の管理上の問題点についても期限内に対処した。当該生乳チーズ製品の喫食に関連して計28人の確定患者が報告された。

(食品安全情報(微生物) No.22 / 2013(2013.10.30)、No.21 / 2013(2013.10.16) PHAC、No.20 / 2013(2013.10.02)、No.19 / 2013(2013.09.18) PHAC、CFIA 記事参照)

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

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

ヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌の抗菌剤耐性が引き続き広く確認される
(EFSA/ECDC の報告書)

Antimicrobial resistance remains commonly detected in bacteria in humans, animals and food: EFSA-ECDC report

25 March 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3590.htm> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140325.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) と欧州疾病予防管理センター (ECDC) が共同で発行した報告書「欧州連合 (EU) 域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書 (2012 年)」(The European Union Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2012) から、ヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌の抗菌剤耐性が引き続き広く確認された。報告書の要旨の一部を紹介する。

2012 年は、人獣共通感染症細菌の抗菌剤耐性に関するデータが EU 加盟 26 カ国から欧州委員会 (EC) および EFSA に、19 加盟国から ECDC にそれぞれ提出された。また、EU 非加盟の欧州 3 カ国からもデータが提出された。EFSA および ECDC は、英国動物衛生獣医学研究所 (AHVLA) および Hasselt 大学 (ベルギー) の協力のもとにこれらのデータを解析し、その結果を本 EU 年次要約報告書として発表した。抗菌剤耐性に関するデータは、ヒト患者・動物・食品由来のサルモネラおよびカンピロバクター分離株、および動物・食品由来の指標大腸菌および指標腸球菌分離株について報告されている。加盟数カ国から動物・食品におけるメチシリン耐性黄色ブドウ球菌の存在に関するデータが報告され、2 カ国からは同菌分離株の抗菌剤感受性のデータが追加報告された。

サルモネラ、カンピロバクターおよび指標大腸菌でフルオロキノロン系薬剤 (シプロフロキサシン) への耐性または感受性低下を示す分離株の割合が高いことは、依然として懸念すべき問題である。食品・動物由来のサルモネラ属菌分離株では、肥育七面鳥、ブロイラー肉、七面鳥およびブロイラー由来株でシプロフロキサシン耐性率が最も高く、報告した加盟国の平均は由来ごとに 46.0~86.2%の範囲であった。シプロフロキサシン耐性は、繁殖鶏群や産卵鶏群由来株よりブロイラー由来株で高頻度に報告された。ニワトリ (*Gallus gallus*) から分離されたサルモネラ属菌分離株のシプロフロキサシンおよびナリジクス酸耐性率は、加盟 2 カ国で 2006~2012 年に大幅な上昇傾向がみられ、別の加盟 1 カ国では低下傾向がみられた。指標大腸菌については、ブロイラーおよびブタ由来の分離株でそれぞれ 52.7%および 7.5%のシプロフロキサシン耐性率が認められた。さらに、ニワトリ、ブロイラー肉、ブタおよびウシ由来のカンピロバクター分離株で、フルオロキノロン系薬剤へ

の高レベルから極めて高レベルの耐性率が観察された（ブタ由来 *Campylobacter coli* 分離株の 32.0%からブロイラー肉由来 *C. coli* 分離株の 82.7%まで）。

第三世代セファロスポリン系薬剤であるセフォタキシムへの耐性は、ニワトリ、七面鳥、ブタ、ウシ、ブロイラー肉、豚肉および牛肉由来のサルモネラ属菌分離株において 0.4~4.5%の非常に低レベルから低レベルで観察され、ニワトリ、ブタおよびウシ由来の指標大腸菌分離株では 1.4~10.2%の低レベルから中レベルで観察された。ニワトリ、ブタ、ウシおよびブロイラー肉由来のカンピロバクター分離株ではエリスロマイシン耐性が 0.4%（ニワトリ由来 *C. jejuni*）から 23.9%（ブタ由来 *C. coli*）の範囲で検出された。

食肉および動物由来のサルモネラ分離株では、テトラサイクリン、アンピシリンおよびスルホンアミドへの耐性が 9.5~66.7%の範囲で示され、ブロイラー、産卵鶏、繁殖鶏およびウシ由来の分離株に比べブタおよび七面鳥由来の分離株で耐性率が高かった。サルモネラ分離株のシプロフロキサシンおよびナリジクス酸耐性率は、繁殖鶏、産卵鶏、ブタおよびウシ由来の分離株（5.8~25.5%）に比べ肥育七面鳥およびブロイラー由来の分離株（41.5~86.2%）の方が高かった。食肉および動物由来のカンピロバクター分離株では最高 76.8%までのテトラサイクリン耐性が認められたが、ゲンタマイシン耐性率は 4.1%未満とかなり低かった。

ブロイラーおよびブタ由来の指標大腸菌分離株では、テトラサイクリン、アンピシリンおよびスルホンアミドへの耐性率が 29.5~54.7%の範囲で認められたが、産卵鶏由来の分離株では耐性率は 18.3~25.2%と低かった。ウシの場合、これらの抗菌剤への耐性率は、肥育子牛などの若齢牛由来の分離株では 34.7~46.7%の範囲であったが、成長した乳牛などの比較的高齢の牛由来の分離株では耐性率は低かった。概して、これら 3 種類の抗菌剤に対する耐性率は、ブロイラーおよびブタ由来の分離株よりウシおよび産卵鶏由来の分離株の方が低かった。

分離株ごとにデータを報告した国では、ブロイラー、ブタおよびウシ由来のサルモネラ分離株が総じて高い多剤耐性（疫学的カットオフ値を用いた判定で少なくとも 3 つのクラスの抗菌剤に耐性）率を示した。しかし、临床上重要な抗菌剤であるシプロフロキサシンおよびセフォタキシムの両剤に対する共耐性（感受性同時低下）は、サルモネラ属菌のごく一部の分離株でしか認められなかった。ブロイラー由来の *C. jejuni* 分離株では多剤耐性が認められないか、または非常に低レベルまたは低レベルで検出され、シプロフロキサシンおよびエリスロマイシンへの共耐性は低レベルで検出された。ブロイラー、産卵鶏および七面鳥由来の一部のサルモネラ分離株では、特に *S. Kentucky* および *S. Infantis* でシプロフロキサシンへの高レベルの耐性が認められたが、ブタおよびウシ由来分離株では認められなかった（豚肉由来株では認められた）。*S. Infantis* をはじめとする少数の種類の高血清型の動物・食品由来サルモネラ分離株には、5 剤耐性を示す株が存在することがわかった。これは、以前、流行的な伝播を示したサルモネラに 5 剤耐性を示した血清型があったことから、注目すべき事実である。

動物由来分離株の抗菌剤耐性レベルが統計学的に有意な経時的傾向を示したケースが数

カ国で認められた。サルモネラ分離株の場合、耐性レベルの上昇傾向より低下傾向を示した国が多く、カンピロバクター分離株の場合は統計学的に有意な変動傾向の大部分が上昇傾向であった。

● 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4月25日～2014年5月8日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

フランス産冷蔵カキ (オランダ経由) のノロウイルス、ベトナム産冷凍加熱済みハマグリ属 (*Meretrix lyrata*) のノロウイルス (II、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (STEC O26)、ブラジル産大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Schwarzengrund*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 2/5 陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍ハマグリ属のノロウイルス (group II/25g 検体)、デンマーク産スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産冷蔵チーズのブドウ球菌と大腸菌、ニュージーランド産冷蔵ラム肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、リトアニア産冷蔵スモークサーモン (ベルギー経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、30 CFU/g)、デンマーク・オランダ・英国産冷蔵ムラサキイガイ (オランダで加工) の大腸菌 (330 MPN/100g)、チュニジア産冷凍 Mussel (*Ruditapes decussatus*) の A 型肝炎ウイルス、ロシア産菜種搾油粕 (ラトビア経由) のサルモネラ (*S. Meleagridis*、25g 検体陽性)、トルコ産有機サルタナのサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産ミートミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体 1/10 陽性)、オーストリア・ドイツ・ハンガ

リー・オランダ産原材料使用のハンガリー産冷凍七面鳥肉ケバブのサルモネラ (*S. Stanley*、1,4,5,12:d:1,2 /25g) による食品由来疾患アウトブレイクの疑い、ノルウェー産原材料使用のポー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)、セルビア産アイスクリームのサルモネラ、ベトナム産冷凍生ハマグリ属のノロウイルスなど。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

ブラジル産冷凍皮・骨なし鶏胸肉のサルモネラ (2/5 検体陽性)、ハンガリー産チーズの大腸菌 (2,600 CFU/g)、フランス産チーズの病原性大腸菌の可能性 (2,000,000 CFU/g)、イタリア産冷蔵二枚貝 (*Tapes semidecussatus*) の大腸菌 (16,000 MPN/100g)、デンマーク・米国産冷蔵塩漬タラ切り身 (スペインで包装) の寄生虫 (*Pseudoterranova*)、フランス産加工動物タンパク質 (豚肉) のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、スペイン産冷凍生ウサギ副産物 (デンマーク経由) のサルモネラ (*S. Lamberhurst*、*S. Typhimurium* 4:i:-、ともに 25g 検体陽性)、スペイン産冷凍イノシシ油脂のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、デンマーク産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体 1/10 陽性)、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*) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O185 : H7)、ブラジル産冷凍皮・骨なし鶏切り身肉マリネのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、中国産乾燥ペットフードのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍味付き七面鳥胸肉のサルモネラ (group C、25g 検体 2/5 陽性)、ブラジル産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*)、ブラジル産冷凍鶏カット肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*)、ブラジル産冷凍鶏カット肉と内臓のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、インド産レーズンの昆虫 (死骸 28/kg) と黒カビ、インド産 paan/batel leaf のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体 2/5 陽性)、アルゼンチン産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベトナム産乾燥 black fungus のサルモネラ (*S. Ball*、25g 検体陽性)、モロッコ産冷蔵タチウオのアニサキス、インド産脱皮ゴマ種子のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬鶏胸肉半身のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷凍羊肉の志賀毒素産生性大腸菌など。

警報通知 (Alert Notification)

フランス産冷蔵カキの大腸菌 (330 CFU/100g)、フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、500 CFU/g)、タイ産冷凍塩漬鶏肉のサルモネラ (*S. Stanley*)、スペイン産羊乳のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産ココナッツフレ

ーク入りチョコレートバーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産の生羊乳チーズのリストeria (*L. monocytogenes*, <100 CFU/g)、イタリア産冷凍皮・骨無し七面鳥肩肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、韓国産冷蔵エノキダケ (オランダ経由) のリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体 1/5 陽性)、オランダ産冷蔵骨なし子牛肉 (真空包装) の志賀毒素産生性大腸菌、ポーランド産冷凍腱付き鶏細切り肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、イタリア産冷凍七面鳥肩肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ポーランド産スキムミルクパウダー (オランダ経由) のサルモネラ属菌、フランス産スモークサーモンのリストeria (*L. monocytogenes*, <1,000 CFU/g)、ドイツ産冷凍鴨肉のサルモネラ (*S. Regent*, 25g 検体 1/5 陽性)、ドイツ産冷凍ベリーの A 型肝炎ウイルス (HAV RNA 検出)、ドイツ産冷凍ベリーの A 型肝炎ウイルス (HAV RNA 検出)、フランス産カキのノロウイルス、ポーランド産冷凍鶏肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、フランス産冷凍七面鳥手羽肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍スパイス入り七面鳥胸肉 (オランダ経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産犬用餌のサルモネラ (*S. Blockley*, *S. Bredeney*, *S. Senftenberg*, いずれも 25g 検体陽性)、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 150,000; 230,000 CFU/g)、スロベニア産原材料使用の冷凍・冷蔵の家禽肉・食肉製品 (ポーランドで加工) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ポーランド・ブルガリア産冷凍ミックスベリー (ベルギー経由) の A 型肝炎ウイルス (25g 検体陽性)、中国産冷凍ラズベリーのノロウイルス (GII)、ドイツ産ファームハウスチーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 16,000; 31,000 CFU/g) およびリストeria属菌 (1,000,000; 197,000 CFU/g)、フランス産カキのノロウイルスによる食品由来疾患アウトブレイクなど。

● 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>

ランカシャーで発生した大腸菌 O157 感染患者の複数機関による調査

Multi-agency investigation into *E. coli* O157 cases in Lancashire

1 May 2014

<https://www.gov.uk/government/news/multi-agency-investigation-in-e-coli-o157-cases-in-lancashire>

イングランド公衆衛生局 (UK PHE)、ランカシャーの環境衛生担当官および英国動物衛生獣医学研究所 (AHVLA) は、ランカシャーで行われた子羊への給餌イベントに参加した後に発症した胃腸炎患者の調査を行っている。

これまでに大腸菌 O157 感染の検査機関確定患者 11 人が報告されている。4 人が合併症

により入院し、このうち1人は退院して自宅で回復に向かっている。

患者全員が、ランカシャーSouth RibbleのSalisbury近くの農産物直売施設 Huntley's Country Store で行われた上記イベントに参加していた。この施設で人が動物と接触するイベントは終了したため、現在は公衆衛生リスクはない。

● フィンランド食品安全局 (Evira: Finnish Food Safety Authority)

<http://www.evira.fi/portal/fi/>

フィンランドにおける近年の食品の回収件数

Number of food product withdrawals in recent years

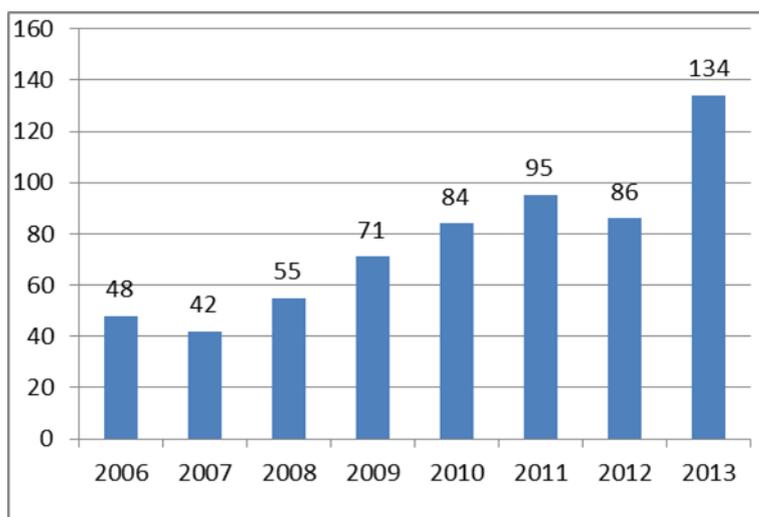
03.02.2014

<http://www.evira.fi/portal/en/food/manufacture+and+sales/guidelines+on+withdrawal+of+products/number+of+food+product+withdrawals+in+recent+years/>

【標題の記事から一部を紹介する】

フィンランド食品安全局 (Evira) のデータによると、食品の回収件数が近年増加している (図)。2006 年以降、回収に関するデータがより網羅的に収集されるようになった。以前と異なり回収のデータがより克明に記録されるようになったため、長年にわたって収集された統計値は必ずしも完全に相互比較可能ではなくなっている。データを解析する際にはこの点を考慮しなければならない。しかし統計データは動向の把握には有用である。

図：2006～2013年の食品の回収件数



回収件数が増加した理由

回収件数の増加には多くの理由がある。競争の激化によって市場に出荷される製品の種類が増え、不適切な包装のリスクも上昇した。製造ライン上の製品は変化するが、それと同時に包装材が自動的に変わるわけではない。管理者が行う施設内管理の向上により、個別対応に関するガイドラインの具体化および回収方法の体系化が進んだ。ソーシャルメディアの役割がさらに重要となり、これにより、食品業者は製品回収に関する情報提供の迅速性と透明性の向上を図るようになった。管理対策はリスクベースで行われており、このため以前に比べてより多くの規則違反の製品が発見されるようになった。消費者が自ら見つけた製品の問題点を報告する事例も増えた。

近年の食品回収についての解析では、回収総件数の継続的な増加を説明する単一の製品グループや要因は明らかになっていない。様々な原因による回収の件数が一様に増え続けていると考えられる。回収の理由は非常に多様であるが、ある年に特定の1つの理由によってその年の回収総件数が増えた場合もある。例を挙げると、2010年には無認可の新しい食品18種類が市場から回収され、2011年には過剰な亜硫酸塩または添加物の問題が17種類の製品に見つかった。

2013年春、欧州のフードチェーンでの不正に一部関連して、馬肉および追跡不可能な牛肉の回収19件が報告された。牛肉の問題では、金銭的利益追求のために原産国を意図的に隠蔽したことから、欧州の複数国で牛肉および牛肉製品が回収された。これは前例のない規模の例外的事例であった。馬肉の問題は、原材料リストに記載されていなかった馬肉が複数の国産および外国産の食品から検出されたもので重大性は乏しかった。これらの事例の多くはラベル表示ミスの問題で、原材料の由来は判明していた。これらの事例は消費者にとって健康リスクにはならなかった。

フィンランド国内で実施される回収の総件数は、管理対策上の年間の重点目標や、複数国にわたる管理対策のフィンランドへの波及効果により多大な影響を受けている。

微生物学的問題

様々な微生物学的問題（カビ、サルモネラ、リステリア、その他の細菌による汚染）は食品回収の大きな原因の一つであり、頻度の高い回収理由である。注目すべきは、サルモネラ汚染による回収は回収総件数の約15%を占めているにもかかわらず、国産食品にはサルモネラ汚染がほとんどないことである。

インターネット上で入手できる回収情報

Eviraのサイトには大部分の回収に関するニュースが発表される。ケータリング製品については、流通チェーン内での情報伝達などの対策によって効果的に回収が行われると管理当局が考えた場合、報道発表は通常行われない。ケータリング製品は2010～2012年の回収総件数のうち約10%、2013年は約15%の原因となった。

● 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 (18) (17) (16) (15)

6, 3, 1 May & 30 April 2014

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	5/6	Plateau 州		32	(地域発表) 20～ (政府発表) 5
	4/12	13 州と連邦首都【以下各州からの報告と重複有】	2014 年第 1 四半期 (1 ～ 12 週)	計 9,006 (検査機関確認は 81)【以下各州からの報告と重複有】	計 106 【以下各州からの報告と重複有】
		Bauchi 州		6,910	48 (別報)59
		Kano 州		1,270	16
			過去 10 日間		12～
		連邦首都		(死亡者含む)28	3
		Kaduna 州		350	19
		Benue 州		(死亡者含む) 97	4
		Taraba 州		(死亡者含む)190	6
		Ebonyi 州		(死亡者含む) 16	6
		Zamfara 州	過去 2 週間	1,117～	72～ (別報)350
			今週	90～	
		Plateau 州		100～	(地域発表) 30～ (政府発表) 11～
		Sokoto 州		(死亡者含む)152	13

		Kebbe 州		(死亡者含む)121	8
		Lagos 州			3～
ウガンダ	5/1	West Nile 地区 の Moyo 県と Adjumani 県	4/26～	92～	5
ソマリア	4/30	Mudug	過去 3 日間	13～	3～
コンゴ民 主共和国	4/23	カタンガ州 Likasi 市	2013 年 11 月 ～2014 年 4 月	(死亡者含む) 約 1,054	43
			2012 年 10 月 ～2013 年 6 月	(死亡者含む)894	34
英国	4/28	チュニジア (Hammamet)		(疑い)1【コレラで はない可能性大】	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ソマリア	4/20	Galguduud		16～	

赤痢の疑い

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
アンゴラ	4/30	ルアンダ州	3 月初旬～		12～

下痢、赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ネパール	4/27	西部		50～70/日	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室