

食品安全情報（微生物） No.11 / 2014（2014.05.28）

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. 生のスプラウトの喫食に関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O121 感染アウトブレイクの調査
2. 米国食品医薬品局およびその協力機関が食品由来疾患の原因食品特定に関するオンラインセミナーの録画をウェブサイトに掲載

[【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】](#)

1. ミシガン州の会社が 大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性のある牛ひき肉製品を回収（患者発生）

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 生のクローバースプラウト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 O121 感染アウトブレイク（初発情報）
2. 牛ひき肉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（初発情報）

[【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 生鮮薬物ハーブ検体の 98%超が病原性細菌および糞便系大腸菌群検査で陰性(カナダ食品検査庁による 1,200 を超える検体の検査の結果)

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. 欧州の複数国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（2014 年 5 月 8 日付更新情報）

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. EU の報告システムを介した食品由来疾患アウトブレイクの統一された報告方法に関する技術仕様書の更新

[【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)

[【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/>

1. 生のスプラウトの喫食に関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O121 感染アウトブレイクの調査

FDA Investigates Multistate Outbreak of *E. coli* O121 Infections Linked to Consumption of Raw Sprouts

May 22, 2014

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm398536.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および州・地域の当局と協力し、Evergreen Fresh Sprouts 社 (アイダホ州 Moyie Springs) が生産した生のクローバースプラウトの喫食に関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O121 感染アウトブレイクを調査している。

CDC によると、2014 年 5 月 21 日までに、ワシントン州およびアイダホ州から確定患者 7 人および疑い患者 3 人の計 10 人が報告されている。州ごとの患者数はアイダホ州が 3 人、ワシントン州が 7 人である。患者の 50% が入院した。溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した患者および死亡者は報告されていない。

州・地域の当局が行った初期の疫学調査の結果は、患者と生のクローバースプラウトの喫食との強い関連を示している。聞き取り調査では、9 人 (90%) の患者が発症前 1 週間に生のクローバースプラウトを喫食したことを報告した。この比率は、健康な者に行った聞き取り調査での調査前 1 週間の生のクローバースプラウトの喫食率 8% より有意に高い。

FDA、ワシントン州保健局 (WDOH) およびアイダホ州健康福祉局 (IDHW) は、Evergreen Fresh Sprouts 社の生のクローバースプラウトを喫食しないよう消費者に注意喚起を行っている。州当局によると、患者はワシントン州の Spokane 郡および King 郡からそれぞれ 5 人と 2 人、アイダホ州 Kootenai 郡から 3 人が報告されている。

WDOH によると、初期調査の結果は、患者と Evergreen Fresh Sprouts 社が生産した生のクローバースプラウトの喫食との間に強い関連が存在することを示している。患者は、Jimmy John's Gourmet Sandwiches (King 郡、Spokane 郡、Kootenai 郡)、Pita Pit (Spokane 郡) および Daanen's Deli (Kootenai 郡) の各店舗のいずれかで、スプラウトが使用されたサンドイッチを喫食した。患者が生のクローバースプラウトの喫食を報告したレストランは、自主的にスプラウトの提供を控えている。

WDOH は、他のレストランや、消費者が自宅用にスプラウトを購入する食品小売店にも同社がスプラウトを出荷したことを報告している。

FDA は、原因食品の汚染の由来を特定するための調査を続けている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事参照)

2. 米国食品医薬品局およびその協力機関が食品由来疾患の原因食品特定に関するオンラインセミナーの録画をウェブサイトに掲載

FDA, Partners Post Webinar Recording on Progress toward Attribution of Foodborne Illness

May 14, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm397320.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA)、米国疾病予防管理センター (US CDC) および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、食品由来疾患の原因食品特定に関して最近開催されたオンラインセミナー (webinar) について、その録画をそれぞれのウェブサイトに掲載した。

このオンラインセミナー、「アウトブレイク患者は散発性患者を反映しているか (Are Outbreak Illnesses Representative of Sporadic Illnesses?)」は、2014年1月10日に食品安全分析に関する省庁間協力 (IFSAC: Interagency Food Safety Analytics Collaboration) の主催により開催された。IFSAC では、上記3機関が協力して食品由来疾患の原因食品特定に関するプロジェクトに注力している。

オンラインセミナーでの発表では CDC の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) が収集したデータの解析が中心に取り上げられ、アウトブレイク関連の患者と非関連の患者の特徴の比較が行われた。解析により、以下の結果が示された。

- ・ 病因物質がカンピロバクター、リステリア (*Listeria monocytogenes*) および大腸菌 O157 の場合、アウトブレイク患者と散発性患者は疾患の重篤度、性別および年齢分布に関して相互に類似していた。
- ・ サルモネラの場合は、アウトブレイク患者と散発性患者は疾患の重篤度および性別の点で類似していた。年齢分布については、アウトブレイク患者と散発性患者で、年長の小児および成人の患者が全体に占める割合が類似していた。しかし、アウトブレイク患者では、最年少グループ (0~3 歳) の患者が全体に占める割合が他の年齢グループに比べかなり低かった。
- ・ FoodNet のデータは米国全体の患者の一部のみを反映しているため、解析の対象となるアウトブレイク件数や患者数が限られている。たとえば、アウトブレイク関連のカンピロバクター症患者数は、他の3種類の病因物質のアウトブレイク関連患者数に比べ少なく、解析から導かれる結論を限定的なものにしている。

これらの結果は、0~3 歳児のサルモネラアウトブレイク患者のデータを除き、散発性患者に関連した食品を推定する際にアウトブレイク患者のデータを利用することが妥当である可能性を示している。FDA およびその協力機関は、食品由来疾患の原因食品特定への今回の知見の具体的適用を模索している。

(US CDC 関連記事、IFSAC Webinars の紹介)

食品安全分析に関する省庁間協力 (IFSAC) による原因食品特定の推進

Improving Attribution Through Partnership

Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC)

Page last updated: May 19, 2014

<http://www.cdc.gov/foodborneburden/attribution/partnerships.html#webinars>

● 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/>

ミシガン州の会社が **大腸菌 O157 : H7 汚染** の可能性がある牛ひき肉製品を回収 (患者発生)

Michigan Firm Recalls Ground Beef Products Due To Possible *E. coli* O157:H7

2014/05/19 (Updated 2014/05/23)

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2014/recall-030-2014>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Wolverine Packing 社 (ミシガン州デトロイト市) が **大腸菌 O157 : H7 汚染** の可能性がある牛ひき肉製品約 180 万ポンド (約 816 トン) を回収していると発表した。

これらの製品は 2014 年 3 月 31 日～4 月 18 日に製造された。回収対象の詳細は以下のサイトを参照。

<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/3a3ed84a-f07f-4cb5-b321-b07ddba9d650/recall-030-2014-products.pdf?MOD=AJPERES>

回収対象製品には、施設番号「EST. 2574B」が記載されており、製造日コードについては「Packing Nos : 月 日 年」の書式で「03 31 14」から「04 18 14」までの日付が記載されている。これらの製品は小売またはレストラン用に全米に出荷されたが、国防総省または国内学校昼食プログラムへの納入やカタログ/インターネット販売の目的での出荷はなかった。

回収の規模は、同一日に生産されるロット間に微生物学的な独立性が存在しないことから推定される他の製品の汚染の可能性や流通業者による記録の不備などに影響を受けることがある。

FSIS は、2014 年 5 月 8 日に複数の **大腸菌 O157:H7 感染患者発生** の報告を受けた。FSIS は米国疾病予防管理センター (US CDC) と協力し、追跡調査の結果から Wolverine Packing 社の牛ひき肉製品と患者クラスターに関連があると判断した。疫学調査および追跡調査に

より、発症日が 2014 年 4 月 22 日～5 月 2 日の計 11 人の患者が 4 州で確認されている。
(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事参照)

(関連記事 1)

ミネソタ大学感染症研究センター (CIDRAP)

4 州での大腸菌感染患者の発生により牛ひき肉を回収

E. coli cases in 4 states prompt ground beef recall

May 19, 2014

<http://www.cidrap.umn.edu/news-perspective/2014/05/e-coli-cases-4-states-prompt-ground-beef-recall>

(関連記事 2)

ミシガン州地域保健局 (MDCH: Michigan Department of Community Health)

<http://www.michigan.gov/mdch/>

ミシガン州の大腸菌 O157 感染患者に牛ひき肉が関連している可能性

E. coli O157 Illnesses in Michigan Likely Related to Ground Beef

May 14, 2014

http://www.michigan.gov/mdch/0,4612,7-132-63157_64754-328356--,00.html

● 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. 生のクローバースプラウト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 O121 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O121 Infections Linked to Raw Clover Sprouts

May 22, 2014

<http://www.cdc.gov/ecoli/2014/O121-05-14/index.html>

初発情報

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、アイダホ州およびワシントン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志賀毒素産生性大腸菌 O121 (STEC O121) 感染アウトブレイクを調査している。

2014 年 5 月 21 日までに、上記 2 州で STEC O121 感染の確定患者計 7 人および疑い患者計 3 人が報告されている。州ごとの患者数はアイダホ州が 3 人、ワシントン州が 7 人で

ある。

情報が得られた患者の発症日は2014年5月1日～13日である。患者の年齢範囲は22～45歳、年齢中央値は27歳で、90%が女性である。5人（50%）が入院した。溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した患者および死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

州・地域の当局が行った初期の疫学調査の結果は、患者と生のクローバースプラウトの喫食との関連を示している。聞き取り調査では9人（90%）の患者が、発症前1週間に生のクローバースプラウトを喫食したことを報告した。この比率は、健康な者に行った聞き取り調査での調査前1週間の生のクローバースプラウトの喫食率8%より有意に高い。ワシントン州保健局（WDOH）およびアイダホ州健康福祉局（IDHW）によると、患者は、Jimmy John's Gourmet Sandwiches、Pita Pit、Daanen's Deli の店舗などの食品提供施設で、スプラウトが使用されたサンドイッチを喫食したことを報告した。

予備的追跡調査によると、Evergreen Fresh Sprouts 社（アイダホ州）が生産した生のクローバースプラウトが感染源である可能性が高い。FDA は、汚染源を特定するための調査を続けている。

CDC および州・地域の公衆衛生機関は、新たな患者を特定して発症前の喫食歴に関する聞き取り調査を行うため、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）を介し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. 牛ひき肉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（初発情報）

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157:H7 Infections

Linked to Ground Beef

May 19, 2014

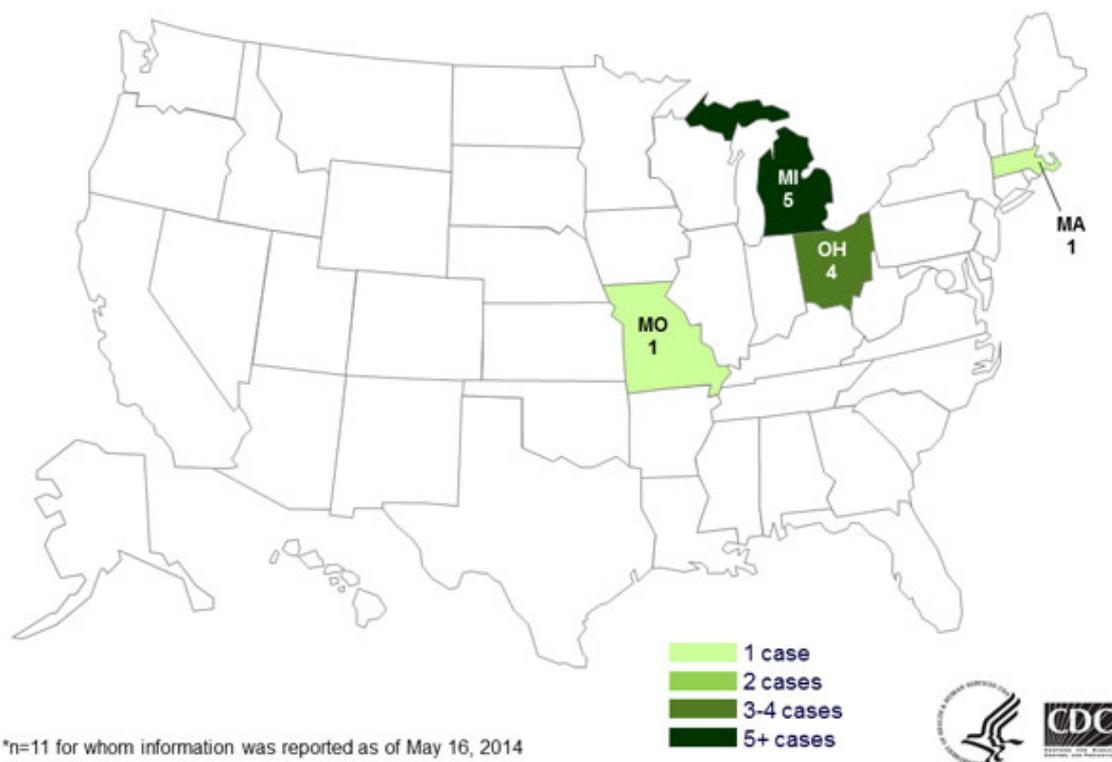
<http://www.cdc.gov/ecoli/2014/O157H7-05-14/index.html>

初発情報（2014年5月19日付）

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農務省食品安全検査局（USDA FSIS）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 O157:H7（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公衆衛生調査では患者を特定するために PulseNet システムを利用している。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関による分子生物学的サブタイピング結果を CDC が統括しているネットワークであり、PFGE 法による診断検査で得られた大腸菌の DNA フィンガープリントデータを集積している。

2014年5月16日までに STEC O157:H7 アウトブレイク株の感染患者が4州から計11人報告されている（図）。

図：2014年5月16日までに報告された志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者数 (n=11)



情報が得られた患者の発症日は2014年4月22日～5月2日である。患者の年齢範囲は19～46歳、年齢中央値は26歳で、54%が男性である。情報が得られた患者10人のうち6人が入院した。溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した患者および死亡者は報告されていない。

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・追跡調査から、Wolverine Packing 社 (ミシガン州デトロイト市) が製造した牛ひき肉が感染源である可能性が高いことが示されている。

発症前1週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴について実施した患者への聞き取り調査では、2014年5月16日時点で、回答した10人全員がレストランで調理された牛ひき肉を発症前に喫食したことを報告した。

患者が食事をしたレストランで使用された牛ひき肉についての複数の追跡調査により、出荷元として Wolverine Packing 社が特定された。2014年5月19日、同社は STEC O157:H7 汚染の可能性がある牛ひき肉約180万ポンド (約816トン) の自主回収を開始した。この牛ひき肉は小売およびレストラン用の製品として全米に出荷されたが、国防総省または国内学校昼食プログラムへの納入やカタログ/インターネット販売の目的での出荷

はなかった。この製品は USDA FSIS によって管理されており、米国農務省 (USDA) の検査印の内側に施設番号「2574B」が記載され、製造日コードについては「Packing Nos : 月日 14」の書式で「03 31 14」から「04 18 14」までの日付が表示されている。回収対象全製品のリストは、

<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/3a3ed84a-f07f-4cb5-b321-b07ddba9d650/rec-all-030-2014-products.pdf?MOD=AJPERES> から入手可能である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 USDA FSIS 記事参照)

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

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

生鮮葉物ハーブ検体の 98%超が病原性細菌および糞便系大腸菌群検査で陰性 (カナダ食品検査庁による 1,200 を超える検体の検査の結果)

More than 98% of fresh leafy herbs tested negative for bacterial pathogens and generic *E. coli*

CFIA tests over 1,200 fresh leafy herbs

May 13, 2014

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=847559>

カナダ食品検査庁 (CFIA) が様々な食品の通常検査の一環として行った生鮮葉物ハーブ検体の検査結果によると、2009/2010 年に収集された検体の 98%超が病原性細菌および糞便系大腸菌群 (非病原性の糞便汚染指標菌) に汚染されておらず、食品として安全であった。

2009/2010 年、CFIA は 4 年計画の微生物学的調査を開始し、国産・輸入の生鮮葉物ハーブ 1,224 検体を対象に、サルモネラ属菌、赤痢菌、大腸菌 O157 : H7、大腸菌 O157 : NM (非運動性) および糞便系大腸菌群の検査を行った。

1 検体からサルモネラが、別の 8 検体から高レベルの糞便系大腸菌群が検出されたが、赤痢菌、大腸菌 O157 : H7 および O157 : NM はいずれの検体からも検出されなかった。

不適切とされた検体はすべて食品安全調査の対象となった。1 製品については回収が行われたため、その製品が店の商品棚に並ぶことはなかった。検査対象製品の喫食が疾患の発生に関連している例はなかった。

今回の検査結果により、カナダの市場に出荷されている生鮮葉物ハーブの大部分が適正農業規範および適正製造規範に従って生産され、取り扱われていると考えられる。しかし、ハーブの病原性細菌汚染が散発的に発生する可能性がある。消費者は、生鮮葉物ハーブを購入し喫食する場合は、その食品安全に関するカナダ政府の助言に従うことが推奨される。

参考情報

- ・ サルモネラ、赤痢菌および大腸菌 O157 は食品由来疾患を引き起こす細菌である。ハーブなどの生鮮農産物は、生産の様々な段階でこれらの病原菌により汚染される可能性がある。糞便系大腸菌群はヒトおよび動物の腸管に存在する非病原性の細菌である。糞便系大腸菌群は糞便汚染の指標菌として使用されることが多く、食品から検出される場合は、食品生産チェーンでの農業規範や衛生規範が不適切であることを示している。
- ・ 近年、薬物ハーブは、多くの食品由来疾患アウトブレイクの原因食品として世界各国から報告されている。このような事実およびその他の要因にもとづき、CFIA は、生鮮果物・野菜のうちで強化サーベイランスの対象として優先度の高い品目グループの一つに薬物ハーブを選出した。
- ・ CFIA の 4 年計画の微生物学的調査 (2009/2010 年～2012/2013 年) では、カナダの小売店で入手可能な薬物ハーブ 5,000 検体の収集と懸念すべき病原性細菌による汚染の検査が行われる。検査機関での分析が終了次第、残りの結果が発表される予定である。

(関連記事)

生鮮薬物ハーブの病原性細菌および大腸菌群汚染の検査 (2009～2010 年)

2009 – 2010 Investigating Bacterial Pathogens and Generic *E. coli* in Fresh Leafy Herbs
<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/e-coli/eng/1398922718258/1398922756457>

● 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/>

欧州の複数国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 (2014 年 5 月 8 日付更新情報)

Multi-country outbreak of *Salmonella* Stanley infections – Third update

8 May 2014

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/salmonella-stanley-multi-country-outbreak-assessment-8-May-2014.pdf> (報告書 PDF)

http://ecdc.europa.eu/en/publications/layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1094

概要と対策

- ・ 欧州の複数国にわたりサルモネラ (*Salmonella Stanley*) 感染アウトブレイクが発生し、2011年8月1日～2013年1月31日に欧州連合 (EU) 加盟 10 カ国で国外旅行非関連の患者計 710 人が特定された。公衆衛生、食品および動物衛生調査を通じて得られた疫学・微生物学データから、七面鳥生産チェーンの汚染がアウトブレイクの原因である可能性が強く示された。
- ・ 2014年1月以降、*S. Stanley* 感染の新規患者、クラスターおよび流行が加盟 4 カ国で報告されており、これらはすべて上記 2011～2012年の *S. Stanley* アウトブレイクに関連している可能性がある。患者はすべて、2011～2012年のアウトブレイク株と PFGE プロファイルが区別できない株に感染していた。
- ・ EU 域内での最近の *S. Stanley* 患者の発生とその流行の動向から、欧州の食品流通の場に 2011～2012年のアウトブレイク株がまだ存在していることが示唆される。したがって、今後も *S. Stanley* の新規の散発性患者やアウトブレイクの発生が予想され、4 カ国以外の欧州各国でも患者が発生する可能性がある。
- ・ 欧州疾病予防管理センター (ECDC) は加盟各国に対し、国内感染の *S. Stanley* 患者の小規模なクラスターやアウトブレイクの調査を促すとともに、食品・水由来疾患および人獣共通感染症に関する疫学情報共有システム (EPIS-FWD) のプラットフォームを介してその結果を報告するよう働きかけている。2011～2012年のアウトブレイク用に作成された質問票が EPIS-FWD から入手可能である。ECDC はまた欧州各国に対し、分子サーベイランスに関する ECDC の試験的研究に参加し、*S. Stanley* 分離株の PFGE パターンを欧州サーベイランスシステム (TESSy) に提出するよう促している。

現在の状況：2013年12月～2014年5月に発生した *S. Stanley* アウトブレイクの調査

2011～2012年に欧州の複数国にわたり *S. Stanley* アウトブレイクが発生した後、EU 全体の *S. Stanley* 報告患者数はアウトブレイク発生以前のレベルを上回る状況が続いている。2007～2010年の年平均報告患者数は 108 人であったが、2011～2013年は 313 人であった。2013年は月平均 38 人の患者が TESSy を通じて報告され、そのほとんど (71%) が国内感染であった。

2014年4月8日、オーストリアは EPIS-FWD を通じ、同国のサルモネラリファレンスセンターが 2014年に入ってから *S. Stanley* 感染患者の増加を検知したと報告した。2013年第 1 四半期に確認された患者は 12 人であったのに対し、2014年は 4月9日までに 42 人が確認されていた。患者 9 人 (21%) が入院した。

42 人の患者のうち 9 人 (21%) が発症前 72 時間以内に七面鳥肉のドネルケバブを喫食していた。疫学的な関連が示されたケバブ店で採取された未開封のケバブ肉検体が *S. Stanley* 陽性であった。追跡調査の結果、当該ケバブ肉はオーストリアとハンガリーの肥育七面鳥農場由来の七面鳥肉を使用してハンガリーで製造されたことが明らかになった。

2014年4月8日、オーストリアの食品当局は「オーストリアおよびハンガリー産原材料使用のハンガリー産冷凍七面鳥肉ケバブの *S. Stanley*」(*Salmonella Stanley in frozen turkey kebab from Hungary, with raw material from Austria and Hungary*) (通知番号：2014.0480) との件名の通知を食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF) を通じて送付した。

42人の患者のうち12人から分離された *S. Stanley* 株および当該七面鳥肉由来の1株について、制限酵素 *XbaI* 処理後の PFGE 解析が行われた。その結果、すべての株が、2011～2012年に欧州の複数国にわたり発生した *S. Stanley* アウトブレイクのアウトブレイク株と同一の *XbaI*-PFGE プロファイルを有していた。

PFGE 解析を行った株はナリジクス酸およびシプロフロキサシンに耐性であった。2011～2012年のアウトブレイク株はナリジクス酸にのみ耐性を示したが、ブレイクポイント値が改訂されたことを考慮すると、両方で耐性パターンは同一であるとみなすことができる。

2013年12月にドイツのハンブルクで発生した小規模な *S. Stanley* 感染アウトブレイクでは、患者14人が報告された。原因食品として疑われたのは家禽肉ケバブであった。当該肉由来の分離株をドイツ国立リファレンスセンターで解析した結果、PFGE パターンが2011～2012年のアウトブレイク株と区別できなかった。家禽肉ケバブ由来の分離株も含め、この小規模アウトブレイクで特定された株について抗生物質耐性検査が行われた。その結果、ナリジクス酸耐性とシプロフロキサシンへの低レベルの耐性が示された。2013年7月、9月、12月および2014年1月に提出された *S. Stanley* 患者分離株は、アウトブレイク株と同一の *XbaI*-PFGE プロファイルを有していた。

2014年4月9日、2011～2012年のアウトブレイク株と PFGE パターンの区別がつかない *S. Stanley* 株の感染患者3人がスコットランドから報告された。これらの患者は2014年1月(2人) および3月(1人) に確認された。3人のうち2人の分離株はナリジクス酸耐性と低レベルのシプロフロキサシン耐性を示した。1月に確認された患者の曝露に関する情報は得られなかった。3月に確認された患者はオーストリアへの旅行や七面鳥肉の喫食を報告しなかった。

2014年4月22日までに、2014年に確認された *S. Stanley* 感染患者13人がハンガリーから報告され、このうち2人が入院を必要とした。国立感染症センター (National Centre for Epidemiology) のファージタイピングおよび分子疫学部 (Department of Phage Typing and Molecular Epidemiology) が29株の *S. Stanley* 分離株を検査した結果、26株がナリジクス酸耐性であったが、シプロフロキサシン耐性は見られなかった (ディスク拡散法)。PFGE パターンは2011～2012年のアウトブレイク株と区別できなかった。

スウェーデンでは2014年1月に *S. Stanley* 感染患者が増加し、この月に8人の患者の

発生が報告された。スウェーデンでは通常、国外旅行非関連の *S. Stanley* 感染患者は 1 カ月に最大 2 人である。患者 8 人のうち 7 人は成人、1 人は小児で、半数が女性であった。網羅的な質問票による聞き取り調査により、原因食品として貝類またはレタスが示唆された。しかし、患者由来分離株について PFGE タイピングは実施されなかった。

キプロス、デンマーク、イングランド、エストニア、フィンランド、フランス、ギリシャ、アイルランド、イタリア、リトアニア、ルクセンブルク、ノルウェー、スロベニア、スペインおよび米国からは、2014 年に *S. Stanley* 感染患者数の増加やアウトブレイクの発生は報告されていない。

(関連記事)

欧州の複数国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の ECDC/EFSA によるリスク評価

Multi-country outbreak of *Salmonella Stanley* infections in Europe: ECDC and EFSA assesses the risk

15 May 2014

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/layouts/forms/News_DispForm.aspx?List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&ID=1001

(食品安全情報 (微生物) No.20 / 2012 (2012.10.03)、No.19 / 2012 (2012.09.19)、No.16 / 2012 (2012.08.08) ECDC 記事参照)

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

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

EU の報告システムを介した食品由来疾患アウトブレイクの統一された報告方法に関する技術仕様書の更新

Update of the technical specifications for harmonised reporting of food-borne outbreaks through the European Union reporting system in accordance with Directive 2003/99/EC
EFSA Journal 2014;12(3):3598

Published: 17 March 2014, Approved: 25 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3598.pdf> (PDF 版)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3598.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、欧州疾病予防管理センター (ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control) と共同で、EC 指令 2003/99/EC にもとづき、欧州

連合（EU）報告システムを介した食品由来疾患アウトブレイクの統一された報告方法について、技術仕様書の2回目の更新を行った。今回の更新では、2010～2012年のデータの報告について1回目の更新技術仕様書を適用した際に更なる更新が必要とされた状況が考慮されている。

今回の更新では、強固なエビデンスにもとづく食品由来疾患アウトブレイクと脆弱なエビデンスにもとづく食品由来疾患アウトブレイクとの区別を維持することが提唱されている。この区別は、原因食品の特定にかかわるエビデンスの強弱にもとづいている。EU加盟国は、EC指令 2003/99/EC の定義によるすべての食品由来疾患アウトブレイクについて報告すべきである。

食品由来疾患アウトブレイクに関し、特定の疑わしい原因食品がない場合にも、原因食品を特定するエビデンスが脆弱または強固な場合にも、同じデータセットのデータを報告すべきである。このデータセットには、病因物質別のアウトブレイク件数、患者数、入院患者数、および死亡者数が含まれる。また、病因物質、原因食品、および食品由来アウトブレイクの発生に寄与した食品調理・取扱い時の要因に関するデータなど、その他の情報を報告してもよい。加盟国は原因食品の疑いを支持するエビデンスの属性について、その情報を報告することもできる。ここでのエビデンスには、疫学的、微生物学的、記述・環境的のほか、製品追跡調査にもとづくものがある。

強固な疫学的エビデンスとは、適切に実施された分析疫学的調査が示す統計学的関連や説得力のある記述疫学的エビデンスなどである。製品追跡調査とは、製造・加工・流通の各段階を通じての食品やその原材料の移動の調査である。微生物学的エビデンスとは、原因食品やその成分、フードチェーン、および調理・加工環境からの病因物質の検出である。微生物学的エビデンスは、患者での病因物質またはその特徴的な症状の検出を常に伴う必要がある。記述・環境的エビデンスのみではほとんどの場合、脆弱なエビデンスにしかない。

報告対象とされる情報は、EU レベルでの重要性および国を越えての分析が可能かどうかによって選択された。具体的には、EU レベルで、アウトブレイクの原因食品としての様々な食品カテゴリーの重要性や、これらの原因食品と最も頻繁に関連する病因物質を検討することが重要である。水由来疾患アウトブレイクは、食品由来疾患アウトブレイクとは別に分析すべきである。また、食品由来疾患アウトブレイクの発生に寄与した環境や、アウトブレイク報告の経年動向に関しても EU レベルでの分析が妥当である。

● 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>

2014年5月9日～2014年5月23日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

タイ産空芯菜のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、モロッコ産冷凍イチゴ (スペイン経由) の A 型肝炎ウイルス (148.3 copies)、フランス産冷蔵大西洋サバのアニサキス (大量の生きた幼虫)、ドイツ産冷蔵鶏肉のカンピロバクター (*C. jejuni*、<100 および 2,500 CFU/g)、フランス産冷蔵アンコウのアニサキス (大量の生きた幼虫)、デンマーク産スモークトラウト切り身のリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、スペイン産活イガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、ベルギー産鶏肉・アーモンド入りタブーラ (サラダ) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵豚類切落とし肉のサルモネラ (*S. Derby*、*S. Typhimurium*、ともに 25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍生のハマグリ属のノロウイルス、ポーランド産冷凍家禽肉のサルモネラ属菌 (10g 検体陽性)、ノルウェー産原材料使用のリトアニア産スモークサーモン (ベルギー経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、30 CFU/g)、タイ産 RTE ジャックフルーツの大腸菌 (1,100; 1,500; >3,000 CFU/g)、スペイン産冷蔵イガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、スペイン産ソーセージのサルモネラ属菌 (4.5.12:i: /25g)、ポーランド産スモークワイルドサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、4,100～6,700 CFU/g)、フランス産冷蔵カキ (オランダ経由) のノロウイルス、ポーランド産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O26)、チュニジア産冷凍アサリの A 型肝炎ウイルス、フランス産チーズのブドウ球菌と大腸菌、デンマーク・オランダ・英国産の冷蔵ムラサキイガイ (オランダで加工) の大腸菌 (330 MPN/100g)、インド産犬用乾燥餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

ポーランド産アーモンドの昆虫・カビ、オーストリア産コーングルテンミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Rissen*、25g 検体 7/10 陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、ドイツ産炭水化物バーのカビ、ノルウェー産冷蔵生鮮サバのアニサキス、フランス産加工動物タンパク質 (豚肉) のサルモネラ (*S. Rissen*、25g 検体 1/5 陽性)、フランス産チーズの大腸菌 (2,000,000 CFU/g)、オランダ産大豆搾油粕のサル

モネラ (*S. Rissen*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

タイ産 *paan leaf* のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷凍ラム肉の志賀毒素産生性大腸菌、バングラデシュ産各種食品のげっ歯類の排泄物、ブラジル産冷凍香辛料入り七面鳥胸肉のサルモネラ属菌、ニュージーランド産冷凍羊脚肉の志賀毒素産生性大腸菌、ベトナム産冷凍加熱済みハマグリ属 (*white clam*) のノロウイルス (GGI と II、25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷凍骨付きラム肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体 3/5 陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷凍ラム肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*eae*・*aaiC*・*aggR* 陽性)、ニュージーランド産冷凍ラム肉の志賀毒素産生性大腸菌 (STX1, STX2 /25g)、チュニジア産活アサリのノロウイルス (GII)、ブラジル産冷凍七面鳥肉のサルモネラ (*S. Saintpaul*、25g 検体 2/5 陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥カット肉と内臓のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍骨なし七面鳥のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ナイジェリア産マメ (*brown bean*、*red bean*) の昆虫 (ウジ) の死骸と不衛生、インド産レーズンのカビ、チリ産魚ミールの腸内細菌 (660; 1,000; 3,000 CFU/g)、チュニジア産冷蔵アサリのノロウイルス (GII)、ブラジル産コーヒーのカビなど。

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産家禽ソーセージ (チポラータ) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、500 CFU/g)、タイ産食用昆虫のセレウス菌 (1.5x10e7; 4.8x10e5; 1.2x10e7; 1.8x10e6; 6.7x10e4; 2.9x10e6; >1.5x10e7; >1.5x10e7; 8.8x10e5 CFU/g)、タイ産犬用餌のサルモネラ (*S. Ohio*) とサルモネラ属菌 (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テリア (*L. monocytogenes*、150,000; 230,000 CFU/g)、リトアニア産冷凍鶏肉 (ベルギー経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、モロッコ産チェリートマトによる食品由来疾患アウトブレイクの疑い、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)、ドイツ産ベリーミックバターミルクケーキによる食品由来疾患アウトブレイクと A 型肝炎ウイルス、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、イタリア産冷凍ひき肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O103:H2、*stx1*、*eae*)、中国産クロレラパウダー (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Rissen*)、フランス産活カキの大腸菌 (330 CFU/100g)、スペイン産アマトウガラシのセレウス菌 (3.4x10E6 および 5x10E6 CFU/g)、スロバキア産原材料使用の冷凍・冷蔵家禽肉と食肉製品 (ポーランドで加工) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、中国産冷凍ラズベリーのノロウイルス (GII)、イタリア産冷凍七面鳥肩肉 (皮・骨なし) のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ドイツ産冷凍カモ肉のサルモネラ (*S. Regent*、25g 検体 1/5 陽性)、フランス産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、

> 1,000 CFU/g)、フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 10 CFU/100g)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (*S. Stanley*)、イタリア産冷蔵二枚貝の大腸菌 (16,000 MPN/100g)、オランダ産犬用餌のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ギリシャ産ミネラルウォーターの緑膿菌 (68,000 CFU/250ml)、ポーランド産の生鮮/冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ポーランド・ブルガリア産の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)、ドイツ産食品サプリメント (モリンガパウダー) のサルモネラ属菌 (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*) など。

● 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 (28) (27) (26) (25) (24) (23) (22) (21) (20) (19) 26, 22, 21, 20, 19, 18, 17, 16, 15, 13 May 2014

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
南スーダン共和国	5/23			300～	
	5/21		5/15～20	266	13
	5/19	Upper Nile 州		不明	
	5/18	Jonglei 州		17	3～
	5/17	Central Equatoria 州	5/15～17	(疑い)56～ (別報)70	4
ネパール	5/26	中部	過去 1 カ月	800～	2
ギニア	5/12	Kamsar	2014 年 1 月～		2
			2013 年 8 月	(死亡者含む) 2,000～	60～
ソマリア	5/15	Middle Jubba	過去 3 日間	50	3～
ナイジェリア	5/15	Gombe 州	5 月	(胃腸炎)30～ (うちコレラ確認)5	
			2013 年	0	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
スーダン	5/25	White Nile 州		106～	3

下痢、コレラ、アメーバ赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
フィリピン	5/19	Cotabato 州	5/12～	(急性水様性下痢)1,083 (うちコレラ陽性)4	8～9
	5/17	North Cotabato 州	5/14～	(疑い)769 (うちコレラ確認)438	8～

アメーバ赤痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
米国領サモア	5/14			26	

【食品安全情報（微生物）No.10 / 2014(2014.05.14) ProMed mail 記事で紹介した 4 月 12 日付のナイジェリア Zamfara 州のコレラ情報（患者数 1,117 人～、死亡者数 72 人～）は誤りである旨の訂正記事が発表された。】

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室