

食品安全情報（微生物） No.12 / 2014（2014.06.11）

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. ニューヨーク州の食品会社がサルモネラ汚染の可能性のある発芽チア（chia）種子および亜麻（flax）種子パウダー製品を回収（患者発生）
2. Navitas Naturals 社が有機発芽チア種子パウダー製品を自主回収（患者発生）（2014年5月28日、6月6日付情報）

【[米国農務省農業研究局（USDA ARS）](#)】

1. 大腸菌 O157:H7 汚染における高排出（supershedder）ウシの役割に関する詳細な研究

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 1-1. 有機発芽チアパウダーに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Newport および *Salmonella* Hartford）感染アウトブレイク（2014年6月3日付更新情報）
1-2. 有機発芽チアパウダーに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Newport）感染アウトブレイク（初発情報）
2. テキサス州の死亡患者に変異型クロイツフェルトヤコブ病の確定診断
3. 米国における食品由来ノロウイルスアウトブレイク（2009～2012年）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：発芽チア（chia）種子パウダーに関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. 食品回収警報 — サルモネラ汚染の可能性によりチア（chia）種子または発芽チア種子パウダーを含有する各種製品を回収（患者発生）（2014年5月30日、6月3日、4日、6日、7日付情報）

【[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）

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. ブタの認可とちく場における公的管理方法の変更に関する評価研究

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 生乳による細菌感染は煮沸で予防可能
2. 第5回ドイツ連邦リスクアセスメント研究所利害関係者会議「食品安全とグローバル化 — チャレンジとチャンス」

【[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. ニューヨーク州の食品会社がサルモネラ汚染の可能性のある発芽チア (chia) 種子および亜麻 (flax) 種子パウダー製品を回収 (患者発生)

Health Matters America, Inc, Recalls Organic Sprouted Chia Seed Powder and Sprouted Chia/flax Seed Powder Due to Possible Health Risk

June 4, 2014

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm399894.htm>

Health Matters America 社 (ニューヨーク州 Cheektowaga) は、サルモネラ汚染の可能性があるととして、発芽チア (chia) 種子パウダーを含有する製品「Organic Traditions Sprouted Chia Seed Powder」および「Organic Traditions Sprouted Chia/Flax Seed Powder」を自主回収している。

対象製品は、全米 25 州 (アラバマ、アリゾナ、カリフォルニア、コロラド、コネチカット、フロリダ、ジョージア、ハワイ、イリノイ、インディアナ、ルイジアナ、マサチューセッツ、ミシガン、ノースキャロライナ、ノースダコタ、ニュージャージー、ネバダ、ニューヨーク、オハイオ、オレゴン、ペンシルバニア、テキサス、テネシー、バージニア、ウィスコンシン) の流通業者および小売店を通じて販売され、インターネット販売も行われた。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、US CDC、PHAC、CFIA 記事参照)

2. Navitas Naturals 社が有機発芽チア種子パウダー製品を自主回収 (患者発生) (2014 年 5 月 28 日、6 月 6 日付情報)

Navitas Naturals Expands Voluntary Recall for Organic Sprouted Chia Powder Products

June 6 & May 28, 2014

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm400185.htm> (6 月 6 日付更新情報)

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm399151.htm> (5 月 28 日付初発情報)

Navitas Naturals 社は、サルモネラ汚染による健康リスクの可能性があるととして、有機発芽チア (chia) パウダーを使用した一部の製品の自主回収を開始した (5 月 28 日)。米国食品医薬品局 (US FDA) およびカリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH) の調査にもとづき、同社への納入業者である Health Matters America 社がチア製品の回収対象を拡大したため、Navitas Naturals 社は 6 月 6 日に同社の自主回収の対象に消費期限の異なる製品を追加した。米国疾病予防管理センター (US CDC) によると、回収対象に今回追加された製品

に関連した患者の報告はない。回収対象製品は全米に出荷された。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、US CDC、PHAC、CFIA 記事参照)

● 米国農務省農業研究局 (USDA ARS: United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service)

<http://www.ars.usda.gov/main/main.htm>

大腸菌 O157:H7 汚染における高排出 (supershedder) ウシの役割に関する詳細な研究
Scientists Scrutinize Role of "Supershedder" Cattle in *E. coli* O157:H7 Contamination
May 12, 2014

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2014/140512.htm>

米国農務省農業研究局 (USDA ARS) の研究によると、牧草地の草を食べている放牧牛および肥育農場で高エネルギー飼料を給餌されているウシの平均約 2%が大腸菌 O157:H7 などの病原菌を糞便中に高濃度に排出する高排出 (supershedder) ウシである可能性がある。

高排出ウシは、牧草地や肥育農場からステーキ肉、ロースト肉、ひき肉、およびその他の牛肉を加工・包装する施設へと流入する大腸菌 O157:H7 の量を増加させるため問題視されている。この細菌は、ウシでは無害と考えられているが、ヒトでは嘔吐、激しい腹痛、下痢などの症状の原因となる可能性がある。

今回の USDAARS の研究から、大腸菌 O157 の排出を抑制する新しい効果的な戦略のための科学的基礎が得られる可能性がある。

この研究では、肥育農場のウシ 6,000 頭および糞便、皮、とたいの 13,000 検体以上に関して検査が行われた。研究チームは、高排出ウシでは下部消化管だけでなく消化器系のあらゆる部位に大腸菌 O157 がコロニーを作る可能性があることを初めて示した。食肉加工・包装施設の管理者は、施設の衛生手順の評価の際にこの事実を考慮すべきである。

研究チームは、高排出されるのは特定の O157 株に限定されるわけではないということも初めて確認した。この結果は、高排出を抑えるための戦略として特定の 1 種類もしくは複数の株を対象を限定すべきであるという考えを否定するものである。

研究チームはまた、ウシの管理戦略が O157 の拡散抑制に成功していると思なされるためには、O157 を排出するウシが常に介入対象のウシ全体の 20%以下であり、かつ高排出のウシがないという 2 つの条件を満たす必要があるとしている。

(関連記事)

大腸菌 O157 の拡散における高排出ウシの役割に関する研究

“Supershedders” Role in Spreading *E. coli* Scrutinized

Agricultural Research Magazine

May/June 2014 – Vol. 62, No. 5

<http://www.ars.usda.gov/is/AR/archive/may14/Ecoli0514.pdf>

<http://www.ars.usda.gov/is/AR/archive/may14/Ecoli0514.htm>

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

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

1-1. 有機発芽チアパウダーに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ
(*Salmonella* Newport および *Salmonella* Hartford) 感染アウトブレイク (2014年6月3日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Newport and *Salmonella* Hartford Infections Linked to Organic Sprouted Chia Powder

June 3, 2014

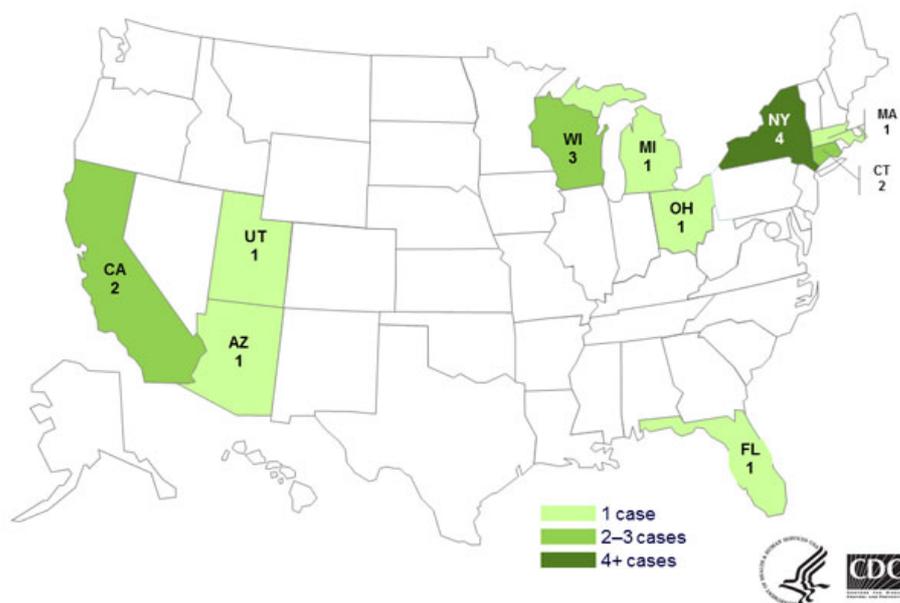
<http://www.cdc.gov/salmonella/newport-05-14/index.html>

患者数の更新

カナダ公衆衛生局 (PHAC) との共同調査により、カナダのサルモネラ (*Salmonella* Hartford) アウトブレイク株と PFGE パターンが一致する株に感染した患者 5 人が PulseNet を介して米国 5 州で特定された。この株は以前に PulseNet に報告されたことがなかった。5 人の患者への初期の聞き取り調査で、米国で現在発生しているサルモネラ (*S. Newport*) 感染アウトブレイクとの関連が示唆された。今回の 5 人の患者と既に特定されている *S. Newport* 感染患者とは同一のアウトブレイクの患者とされた。

2014年6月2日までに、全米 10 州から *S. Newport* (12 人) または *S. Hartford* (5 人) のアウトブレイク株感染患者が計 17 人報告されている (図)。

図：2014年6月2日までに報告されたサルモネラ (*Salmonella* Newport または *Salmonella* Hartford) アウトブレイク株感染患者数 (n=17)



情報が得られた患者の発症日は2014年1月21日～5月5日である。患者の年齢範囲は4～81歳、年齢中央値は51歳で、65%が女性である。情報が得られた患者13人のうち2人(15%)が入院した。死亡者は報告されていない。

調査の更新情報

疫学・追跡調査により、複数ブランドの有機発芽チアパウダーと本サルモネラアウトブレイクとの関連が指摘された。

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、患者に聞き取り調査が行われた。これまでに、調査した12人全員がチア種子またはチアパウダーの喫食を回答し、うち9人(75%)はチアパウダーの喫食を報告した。

2014年5月30日、カナダ食品検査庁(CFIA)は、サルモネラ汚染の可能性により Advantage Health Matters 社および Back 2 the Garden 社が発芽チア種子パウダー使用の複数種の製品の回収を開始したことを発表した。これらの製品は Organic Traditions および Back 2 the Garden のブランド名で販売され、米国の消費者もインターネット経由で購入可能である。

(食品安全情報(微生物) 本号 US FDA、US CDC、PHAC、CFIA 記事参照)

1-2. 有機発芽チアパウダーに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Newport) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Newport Infections Linked to Organic Sprouted Chia Powder

May 29, 2014

<http://www.cdc.gov/salmonella/newport-05-14/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* Newport）感染アウトブレイクを調査している。調査は継続中であるが、Navitas Naturals 社（カリフォルニア州 Novato）が販売した有機発芽チアパウダーが感染源である可能性が高いことが示されている。チアパウダーは、チア種子を乾燥させて挽いた食品である。

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サルモネラの DNA フィンガープリントを集積している。本アウトブレイク株の PFGE パターンは、以前に PulseNet に報告されたことがなかった。

2014 年 5 月 28 日までに、*S.* Newport アウトブレイク株の感染患者が 7 州から計 12 人報告されている。

情報が得られた患者の発症日は 2014 年 1 月 21 日～5 月 5 日である。患者の年齢範囲は 4～71 歳、年齢中央値は 48 歳で、58%が女性である。情報が得られた患者 10 人のうち 1 人が入院した。死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

疫学・追跡調査から、Navitas Naturals 社が販売した有機発芽チアパウダー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、回答した 7 人全員がチアパウダーの喫食を報告した。このうち 6 人（86%）は喫食した有機発芽チアパウダーが Navitas Naturals 社の製品であったことを報告した。

2014 年 5 月 28 日、同社はサルモネラ汚染の可能性があるととして、有機発芽チアパウダーを使用した製品の回収を開始した。対象製品は、Navitas Naturals Organic Sprouted Chia Powder、Navitas Naturals Omega Blend Sprouted Smoothie Mix および Williams-Sonoma Omega 3 Smoothie Mixer である。これらの製品は多くの小売店およびインターネット経由で販売されている。

CDC および州・地域の公衆衛生当局は、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 を介した検査機関サーベイランスを継続している。FDA もこの調査に協力している。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、US CDC、PHAC、CFIA 記事参照）

2. テキサス州の死亡患者に変異型クロイツフェルトヤコブ病の確定診断

Confirmed Variant Creutzfeldt-Jakob Disease (variant CJD) Case in Texas

June 2, 2014

<http://www.cdc.gov/ncidod/dvrd/vcid/other/confirmed-case-in-texas.htm>

検査機関における脳の剖検結果から、最近テキサス州で死亡した患者に変異型クロイツフェルトヤコブ病（vCJD）の確定診断が下された。

vCJDは致死性で稀な退行性ヒト脳疾患であり、1996年に英国で初めて報告された。牛海綿状脳症（BSE）に罹患したウシ由来の食品等を喫食することによって発症すると考えられている。

全世界で220人以上のvCJD患者が報告されており、国別の患者数は英国が最も多く（177人）、次いでフランス（27人）である。米国では今回の患者は4人目である。これまでに米国で報告された患者3人は、英国（2人）およびサウジアラビア（1人）で感染した可能性が高い。今回の患者は欧州および中東への頻繁な渡航歴があり、米国外で感染した可能性が考えられている。

米国疾病予防管理センター（US CDC）はテキサス州保健局（DSHS）を支援しつつ、可能性のある感染源やこの患者の履歴についてさらに詳細な調査を行っていく予定である。

3. 米国における食品由来ノロウイルスアウトブレイク（2009～2012年）

Vital Signs: Foodborne Norovirus Outbreaks — United States, 2009–2012

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)

June 3, 2014 / Vol. 63 (Early Release); 1-5

<http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm63e0603.pdf> (PDF版)

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm63e0603a1.htm>

序論

ノロウイルスは、米国における急性胃腸炎および食品由来疾患の主要な原因である。小児や高齢者を中心に、患者は毎年米国居住者の15人に1人の割合で発生し、入院患者数は56,000～71,000人、死亡者は570～800人と推定されている。ノロウイルスはヒト→ヒト感染によって伝播することが多いが、食品を介して感染が拡大する可能性があり、食品由来感染は予防対策の重要な対象となっている。

方法

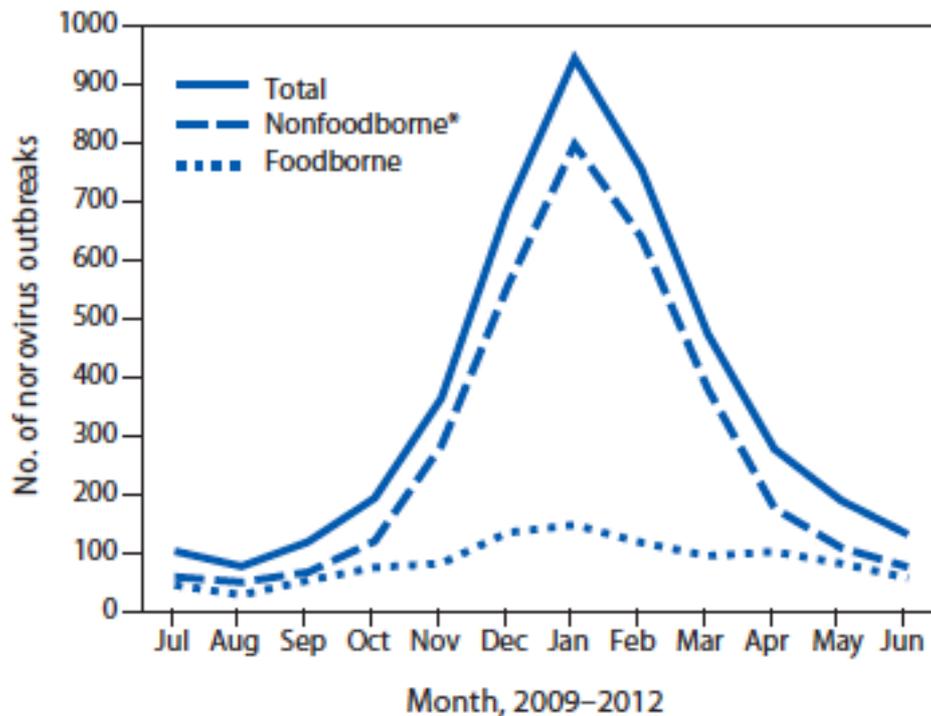
食品由来ノロウイルスアウトブレイクの疫学状況を把握するため、全米の州・地域等の各保健当局から全米アウトブレイク報告システム（NORS : National Outbreak Reporting System）を通じて2009～2012年に報告された疑い／確定ノロウイルスアウトブレイクに関するデータを分析した。

結果

2009～2012年はNORSに計4,318件のノロウイルスアウトブレイクが報告され、それらの患者数は161,253人、入院患者数は2,512人、死亡者数は304人であった。これらのノロウイルスアウトブレイクのうち1,008件(23%)では主たる伝播様式が食品由来であり、これは、当該4年間に報告され、疑いまたは確定病因物質が単一であったすべての食品由来アウトブレイク2,098件の48%に相当した。4,318件のノロウイルスアウトブレイクにつ

いて報告された主たる伝播様式は、食品由来以外に、ヒトーヒト（2,976 件、69%）、環境由来（15 件、0.35%）、水由来（11 件、0.26%）、および伝播様式不明（308 件、7%）からなっていた。食品由来ノロウイルスアウトブレイクのうちの 158 件（16%）では、食品由来以外の上記のいずれかの伝播様式が従たる伝播様式として報告された。ノロウイルスアウトブレイクは冬季に最も多くみられ、12 月～2 月の発生件数は計 2,394 件（55%）であった（図 1）。食品由来ノロウイルスアウトブレイクでは 398 件（39%）が 12 月～2 月に発生したが、非食品由来ノロウイルスアウトブレイクの場合は 1,996 件（60%）が 12 月～2 月に発生した。

図 1：全米アウトブレイク報告システム（NORS）に報告されたノロウイルスアウトブレイクの主たる伝播様式および発症月ごとの件数（米国、2009～2012 年）



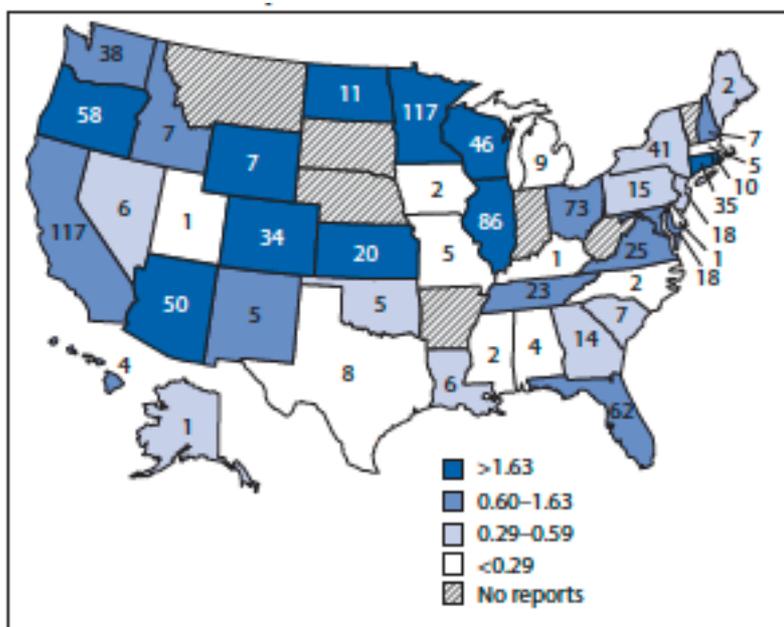
*ヒトーヒト、水由来、環境由来および伝播様式不明が含まれる。

報告された 4,318 件のノロウイルスアウトブレイクのうち、2,961 件（69%）は検査機関で確定したが、残りの 1,357 件（31%）は臨床的および疫学的な知見からノロウイルスが病因物質であると疑われた。2,961 件のノロウイルス確定アウトブレイクのうち、2,729 件（92%）についてウイルスの遺伝子群が特定され、2,341 件（86%）が GII、374 件（14%）が GI、13 件（0.5%）が GI/GII の混合、1 件（0.04%）が GIV であった。検査機関確定アウトブレイクのうち 707 件（24%）で特定のノロウイルス遺伝子型が報告され、内訳は GII.4（465 件、66%）、GII.1（58 件、8%）および GI.6（56 件、8%）の順であった。食品由来アウトブレイクの方が非食品由来アウトブレイクより GII.4 以外の遺伝子型のウイルスを

原因とする頻度が高かった（48%対 31%、 $p<0.001$ ）。

食品由来ノロウイルスアウトブレイクは計 43 州から報告され（図 2）、各州の報告件数の範囲は 1～117 件（中央値は 9 件）であった。州ごとの人口 100 万人・年あたりのアウトブレイク件数の中央値は 0.6 件（範囲は 0.05～5.5 件）であった。食品由来ノロウイルスアウトブレイク 1,008 件のうち、904 件（90%）について食品の調理場所が報告され、レストラン（574 件、64%）および仕出し／宴会施設（151 件、17%）が最も多かった（表 1）。一方、非食品由来ノロウイルスアウトブレイクはほとんど（80%）が老人ホームなどの長期介護施設で発生していた。

図 2：全米アウトブレイク報告システム（NORS）に報告された食品由来ノロウイルスアウトブレイクの州ごとの発生件数および人口 100 万人・年あたりの発生率（米国、2009～2012 年）



* Legend indicates rate ranges divided by quartile.

表 1: 全米アウトブレイク報告システム (NORS) に報告された食品由来および非食品由来ノロウイルスアウトブレイクの発生場所*別の発生件数および百分率分布 (米国、2009～2012 年)

Setting	Foodborne		Nonfoodborne†	
	No.	(%)	No.	(%)
Restaurant	574	(64)	38	(1)
Catering or banquet facility	151	(17)	8	(0.3)
Private residence	37	(4)	32	(0.1)
School	13	(1)	148	(6)
Long-term care facility	12	(1)	2,060	(80)
Hospital	2	(0.2)	115	(4)
Day care	1	(0.1)	52	(2)
Other/Multiple settings	114	(13)	137	(5)
All settings	904	(100)	2,590	(100)

*発生場所は食品由来ノロウイルスアウトブレイク 1,008 件のうち 904 件 (90%)、非食品由来ノロウイルスアウトブレイク 3,310 件のうち 2,590 件 (78%) で報告された。

†ヒト-ヒト、水由来、環境由来および伝播様式不明が含まれる。

ノロウイルスアウトブレイク患者の人口統計学的特徴および転帰はアウトブレイクの発生場所の違いを反映していた (表 2)。食品由来アウトブレイクでは、男性 (44%) および 75 歳未満 (95%) の患者の割合が非食品由来アウトブレイクの場合 (それぞれ 30% および 50%) より高かった (いずれも $p < 0.001$)。一方、入院率および致死率は、食品由来アウトブレイク (それぞれ 1%、0.01%) の方が非食品由来アウトブレイク (それぞれ 2%、0.3%) より低かった (いずれも $p < 0.001$)。しかし、患者の救急外来の受診率は食品由来アウトブレイク (4%) の方が非食品由来アウトブレイク (2%) より高く ($p < 0.001$)、アウトブレイク 1 件あたりの報告患者数は食品由来アウトブレイク (中央値 12 人) の方が非食品由来アウトブレイク (中央値 30 人) より有意に少なかった ($p < 0.001$)。

表 2: 全米アウトブレイク報告システム (NORS) に報告された食品由来および非食品由来ノロウイルスアウトブレイクにおける人口統計学的特徴および転帰別の患者数と百分率 (米国、2009~2012 年)

Characteristic/Outcome	Foodborne		Nonfoodborne*	
	No.	(%)	No.	(%)
Sex†				
Male	9,285	(44)	42,112	(30)
Female	11,780	(56)	98,076	(70)
Age group (yrs)†				
0-4	481	(2)	2,178	(2)
5-19	2,959	(14)	18,621	(13)
20-49	9,558	(45)	24,619	(18)
50-74	7,002	(33)	24,910	(18)
≥75	1,064	(5)	69,860	(50)
Outcomes‡				
Outpatient visit	1,102	(7)	3,848	(7)
Emergency department visit	520	(4)	1,109	(2)
Hospitalization	203	(1)	2,309	(2)
Death	2	(0.01)	302	(0.3)
Total illnesses	21,065	(100)	140,188	(100)

*ヒト-ヒト、水由来、環境由来および伝播様式不明が含まれる。

†年齢層別および性別の患者数は全患者数についての外挿値である。

‡百分率は各転帰に関して報告を行った患者数にもとづいており、各百分率は異なる分母を用いて算出された。

食品由来ノロウイルスアウトブレイク 1,008 件のうち 520 件 (52%) について食品汚染の寄与因子が報告され、このうち 364 件 (70%) でノロウイルス感染の食品取扱者が食品汚染源として関与していた。これらのアウトブレイクのうちの 196 件 (54%) において、そのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食品への素手による接触が明確に特定された。

食品由来ノロウイルスアウトブレイク 1,008 件のうち 324 件 (32%) で、少なくとも 1 品目の食品が原因食品として特定された。これらのアウトブレイクでは、原因食品の 92% が調理中に汚染されており、75% が生 (非加熱) で喫食されていた。原因食品が単一のカテゴリーの食品であったのは 67 件 (21%) においてのみであり、原因食品として多かったカテゴリーは生鮮野菜 (レタスなどの葉物野菜) (20 件、30%)、果物 (15 件、21%) および二枚貝 (13 件、19%) であった。

(関連記事 1)

CDC Press Release

Norovirus is the leading cause of disease outbreaks from contaminated food in the U.S.

June 3, 2014

<http://www.cdc.gov/media/releases/2014/p0603-norovirus.html>

(関連記事 2)

ミネソタ大学感染症研究センター (CIDRAP)

CDC: Norovirus leads list of food outbreak culprits

Jun 03, 2014

<http://www.cidrap.umn.edu/news-perspective/2014/06/cdc-norovirus-leads-list-food-outbreak-culprits>

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

公衆衛生通知：発芽チア (chia) 種子パウダーに関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections related to sprouted chia seed powder

June 6 2014

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2014/salmonella-nh-053114-eng.php>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁 (CFIA) およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、発芽チア (chia) 種子パウダーの喫食に関連して発生したカナダ人患者 29 人のサルモネラ感染について調査している。発芽チア種子パウダーは、乾燥させた発芽チア種子を挽いて粉末状にした製品である。

本アウトブレイク調査の一環として、CFIA は、Organic Traditions、Back 2 the Garden、Intuitive Path SuperFoods、Harmonic Arts Botanical Dispensary、および Naturallyorganic の各ブランド名で販売された発芽チア種子とそのパウダーを含有する様々な製品について食品回収警報 (Food Recall Warning) を発表した。これらの製品は、サルモネラ汚染の可能性があるため、回収および撤去が行われている。

カナダ国内では、本アウトブレイクに関連して *Salmonella* Newport および *S. Hartford* の 2 種類の血清型のサルモネラ株が特定されている。患者は計 29 人が報告されており、発生州ごとの患者数は、ブリティッシュコロンビア (6)、アルバータ (4)、オンタリオ (17) およびケベック (2) である。患者 5 人が入院、このうち 4 人は既に退院し、回復したか回復途中である。残りの入院患者 1 人の状態に関する情報は得られなかった。死亡者は報告されていない。調査は継続中であるが、これまでに聞き取りを実施した患者 18 人全員が発芽チア種子またはそのパウダー製品を喫食したと報告しており、このうち 15 人は発芽チア

種子パウダーの喫食を報告した。

米国疾病予防管理センター（US CDC）および米国食品医薬品局（US FDA）も米国で発生した類似のサルモネラ患者に関する調査を行っており、その結果、3種類の発芽チア種子パウダー製品の回収が行われている。

（関連記事）

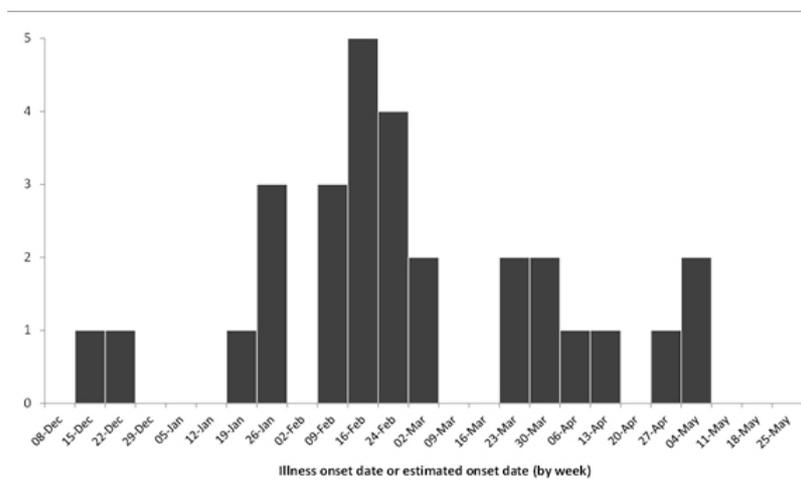
疫学情報：チア種子パウダーに関連したサルモネラ症患者

Epidemiological information: *Salmonella* illness related to chia seed powder

June 6 2014

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2014/salmonella-epi-nh-0531-eng.php#t1>

図：サルモネラ（*Salmonella* Newport、*S.* Hartford）アウトブレイク株感染患者数（2014年6月6日現在）



表：まとめ

アウトブレイクの状況	継続中
患者数	29
発生州・準州	4
入院患者数	5
死亡者数	0
性別（男：女）	7：20*
患者の年齢範囲	0～89*
製品回収	実施中

*情報が得られた患者 27 人のデータにもとづく

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、US CDC、CFIA 記事参照)

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

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

食品回収警報 — サルモネラ汚染の可能性によりチア (chia) 種子または発芽チア種子パウダーを含有する各種製品を回収 (患者発生) (2014年5月30日、6月3日、4日、6日、7日付情報)

Updated Food Recall Warning - Various products containing chia seeds or sprouted chia seed powder recalled due to *Salmonella*

June 7, 6, 4, 3 & May 30, 2014

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list-ing/2014-06-07b/eng/1402207960067/1402207972723> (6月7日付更新)

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list-ing/2014-06-06/eng/1402050374060/1402050399259> (6月6日付更新)

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list-ing/2014-06-04/eng/1401937852432/1401937880032> (6月4日付更新)

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list-ing/2014-06-03/eng/1401850541227/1401850554181> (6月3日付更新)

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list-ing/2014-05-30d/eng/1401522113750/1401522134428> (5月30日付初発)

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、サルモネラ汚染の可能性のある発芽チア (chia) 種子含有製品に関連し、2014年5月30日以降、各種ブランドの数品目を対象とした回収情報を計5回にわたり発表した。関連業者は対象となった様々な発芽チア種子含有製品を回収している (対象製品の詳細は本記事の各サイトから入手可能)。

背景

本回収は、CFIA が行った食品由来疾患アウトブレイク調査の結果を受けて実施された。CFIA は食品安全調査を実施中であり、今後も別の製品が回収対象に追加される可能性がある。高リスク製品が回収対象となった場合は、食品回収警報 (Food Recall Warning) の更新情報を CFIA が発表する予定である。

一部の回収対象製品 (5月30日付、6月6日付、6月7日付情報) の喫食に関連し、複数の患者の発生が報告されている。その他の回収対象製品に関連する患者の報告はない。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、US CDC、PHAC 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5月26日～2014年6月5日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

クロアチア産冷蔵カブトノシコロガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、ベトナム産冷凍生のハマグリ属のノロウイルス、ベトナム産冷凍ハマグリ属のノロウイルス (GII)、チュニジア産冷蔵二枚貝のサルモネラ (*S. Typhimurium*) と大腸菌 (330 MPN/100g)、チュニジア産冷蔵二枚貝のノロウイルス、ベトナム産冷凍加熱済み丸ごとハマグリ属のノロウイルス (GII/25g)、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)、スペイン産活イガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、ドイツ産原材料使用のノルウェー産の生鮮ルッコラ (デンマーク経由) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍二枚貝 (hard clam) のノロウイルス、ポーランド産冷蔵鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、モロッコ産チェリートマト (フランス経由) の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、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)、ドイツ産冷蔵豚頬切り落とし肉のサルモネラ (*S. Derby*, *S. Typhimurium*, とともに 25g 検体陽性)、マダガスカル産冷蔵メカジキのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体 1/5 陽性)、スロバキア産原材料使用のポーランド産加工家禽のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、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)、ポーランド産スモークサバのリステリア (*L. monocytogenes*, 600 CFU/g)、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)、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) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

フランス産冷蔵アンコウのアニサキス (大量)、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)、スーダン産原材料使用のベルギー産挽いたガム (飼料添加物) のサルモネラ (*S. Wangata*, 25g 検体陽性)、タンザニア産冷蔵ナイルパーチ (アカメ科の魚) のサルモネラ属菌、中国産スイートコーン缶詰 (スペイン経由) の昆虫の幼虫など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ニュージーランド産冷凍ラムの志賀毒素産生性大腸菌、中国産赤豆腐ソース (red beancurd sauce) のセレウス菌 (1.4×10^6 CFU/g)、チュニジア産活アサリのノロウイルス (GII)、チュニジア産冷蔵アサリのノロウイルス、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Minnesota*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏レバーのサルモネラ属菌、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍スパイス入り七面鳥胸肉のサルモネラ属菌、モロッコ産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、モロッコ産魚粉の腸内細菌 (720 /g)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) と腸内細菌 (240; 410; 790; 340; 760 /g)、マダガスカル産キハダマグロのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ブラジル産七面鳥肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イラン産乾燥サルタナの昆虫 (ゴキブリとクモ)、モロッコ産冷蔵タチウオのアニサキス、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) など。

警報通知 (Alert Notification)

インド産有機アシュワガンダ粉 (英国経由) のサルモネラ (*S. Richmond*, 25g 検体陽性)、ギリシャ産カプトノシコロガイの大腸菌 (2,400 MPN/100g)、ポーランド産原材料使用の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)、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)、イタリア産冷凍七面鳥皮なし首肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ポーランド産ウマの咽頭 (ペットフード) のサルモネラ、デンマーク産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体 5/5 陽性)、スペイン産アマトウガラシのセレウス菌 (3.4×10^6 ~ 5×10^6 CFU/g)、ギリシャ産活ムラサキイガイの大腸菌 (400 MPN/100g)、スペイン産羊乳のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、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)、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)、ポーランド産犬用餌のサルモネラ (*S. Blockley*, 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、ドイツ産ベリーミックスバターミルクの A 型肝炎ウイルスによる食品由来疾患アウトブレイク、フランス産冷凍の離乳前ポークロインのサルモネラ (*S. Derby*)、フランス産冷凍七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium* DT7)、ポーランド産真空包装スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵スモークサーモン切り落としの

リステリア (*L. monocytogenes*, 1,100 MPN/g)、イタリア産冷凍皮・骨なし七面鳥肩肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、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*)、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)、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)、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)、ベトナム産冷凍加熱済み二枚貝のノロウイルス、ベトナム産冷凍煮沸済みハマグリ属 (white clam) のサルモネラ (3/5 検体陽性) など。

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

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

ブタの認可とちく場における公的管理方法の変更に関する評価研究

Evaluating changes to official controls in pig approved slaughterhouses

13 May 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/may/survey>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、2014 年 6 月 1 日からブタの認可とちく場に適用される規則の改正が実際にどのように機能し、FSA が規則改正前後のデータを用いてその影響をどのようにモニターすることができるかについて理解するため、これらの認可施設に対して実施される新規の調査研究に資金提供する予定である。

この調査研究の結果は、規則改正が実際にどのように機能しているかを FSA が把握し、研修や情報提供などの更なる支援が必要な分野を特定する際に役立つことが期待される。

この調査研究は、FSA の委託により調査会社 Ipsos MORI 社が実施するもので、現地調査は 2014～2015 年の春・夏に行われる予定である。

同社は、2014 年 5 月に各地のブタの認可とちく場の経営者と連絡を取り、管理者や従業員から調査参加者を募る予定である。ブタのとちく場での公的管理が担当の FSA (および北アイルランド農業地方開発局 (Department of Agriculture and Rural Development in Northern Ireland)) 職員も調査への参加を要請される。

食品業経営者、管理者、従業員および当局職員の調査研究への参加は任意であるが、意見を示す機会となるため、要請された場合は参加することが強く勧められる。

- 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. 生乳による細菌感染は煮沸で予防可能

Raw milk: boiling protects against infections

20.05.2014

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2014/11/raw_milk_boiling_protects_agai_nst_infections-190264.html

夏季休暇などには、農場直販の新鮮な牛乳を購入する人がみられる。また、乳牛とのふれあいや牛乳の試飲ができる農場は、学校や幼稚園の遠足の目的地として人気が高い。しかし、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) に毎年提出される疾患アウトブレイクに関する報告書を見ると、生乳 (未殺菌乳) の喫飲が疾患の原因になり得るという事実が十分に認識されていないことが明らかである。農場の生乳は、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌 (EHEC) などの病原菌に汚染されている可能性があるため、喫飲前に必ず煮沸すべきである。特に、小児、妊婦、高齢者および体調が悪い人は、生乳や生乳製品の喫飲・喫食を避けるべきである。この助言は、農場見学を行う学校生徒などの小児グループにも当てはまる。

感染を確実に予防するため、ドイツ国内では生乳の販売が基本的に禁止されている。例外として販売が認められている生乳の1つに“milk from the farm”(農場からの直接販売乳)があり、これは特別な衛生要件を満たす必要がない。しかし、生乳であるため喫飲前に煮沸する必要があることが販売時に明確に表示されなければならない。

2つ目の例外に、いわゆる“certified raw milk”(認可された生乳)の販売がある。これは特別に管理された農場で生産され、包装済み生乳として小売店で販売されている。certified raw milk は特別な衛生規則と管理が施行されているため、生のまま喫飲することができる。しかし、特に被害を受けやすいグループの人に対して感染の原因となり得る病原菌をcertified raw milk が含有している可能性は排除することができない。

certified milk の包装容器には 8°C 以下での保存を義務付ける注意書きが表示される。また、“raw milk”(生乳)の表記や消費期限 (use-by date) も包装容器に記載されなければならない。消費期限は、特に腐りやすい製品などについて喫食されるべき期限を規定するものである。certified raw milk の場合、消費期限は搾乳後 96 時間を超えてはならないと定められている。消費者は、いかなる場合でも certified raw milk の保存方法に関する指示を守らなければならない。リスクグループの人が喫飲する場合は、certified raw milk であっても喫飲前にこれを煮沸しなければならない。

農場直販の生乳や certified raw milk は、食堂や病院の調理場などの公共の食品提供施設への販売が禁止されている。

2. 第5回ドイツ連邦リスクアセスメント研究所利害関係者会議「食品安全とグローバル化 - チャレンジとチャンス」

5th BfR Stakeholder Conference "Food Safety and Globalisation - Challenges and Chances"

02.06.2014

http://www.bfr.bund.de/en/event/5th_bfr_stakeholder_conference_food_safety_and_globalisation_challenges_and_chances_190043.html

第5回ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) 利害関係者会議「食品安全とグローバル化 - チャレンジとチャンス (Food Safety and Globalisation – Challenges and Chances)」が2014年6月2～3日に開催される予定である。

世界的な物流の規制緩和の進行を背景として、どうすれば将来の食品安全を保障できるかという問題に焦点が置かれる。

会議では、世界の食文化の違いを出発点として、種々の規制システム、それによるリスク・安全性・予防の概念の違い、および異なる国際的視点からみたリスク認識とリスクコミュニケーションの問題が取り上げられる。

(関連記事)

Food safety and globalisation - challenges and opportunities

02.06.2014

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2014/13/food_safety_and_globalisation_challenges_and_opportunities-190341.html

● 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 (39) (38) (37) (36) (35) (34) (33) (32) (31) (30) (29)

10, 7, 5, 3, 1 June & 30, 29, 28, 27 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	6/10		5/15～6/7	(死亡者含む) 1,459	31
	6/1	Central Equatoria 州 Juba 市		(疑い)892	27
	5/30	Central Equatoria 州 Yei		(疑い)3	1～
ネパール	6/6	Rautahat 郡	過去 1.5 カ月	900～	2～
ナイジェリ ア	5/26	Ogun 州		20～	
スーダン	5/27	White Nile 州		(疑い)100～ (下痢) 約 1,000	多数
カメルーン	5/28	Far North 州(ナイジ ェリア経由)	4/26～	50～	2～
			直近アウト ブレイク (2011 年)	16,804	636
			2010 年	(死亡者含む) 10,759	657
			2009 年		51
			2004 年		100
南アフリカ 共和国	5/27	North West 州		(疑い)数千人	
コンゴ民主 共和国	5/20	South Kivu 州	過去 1 週間	50	0

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ネパール	6/6	Bajura 郡		約 25/日	
	6/7	西部	5 月中旬～	約 150/日	
	6/4	Saptari 郡	過去数日間	60	0
	5/31	Makawanpur 郡		約 20	
ミャンマー	5/30	Kachin 州		約 50/日 (マラリア、 赤痢を含む)	
南アフリカ共 和国	6/2	North West 州		数十人	2～

下痢、ロタウイルス

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ジンバブエ	6/4	Mashonaland West	過去 3 週間	約 1,000	
			5/26～の 1 週間	約 309	
ソロモン諸島	6/4		過去 2 週間	1,000～	16～

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室