

食品安全情報（微生物） No.19 / 2014（2014.09.17）

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. 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た志賀毒素産生性大腸菌 O121 感染アウトブレイク（最終更新）
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た多剤耐性サルモネラ（*Salmonella* Heidelberg）感染アウトブレイク（最終更新）

【[カナダ食品検査庁（CFIA）](#)】

1. アルバータ州で発生している大腸菌 O157 : H7 感染アウトブレイクの調査

【[カナダ政府（Government of Canada）](#)】

1. カナダ政府がテンダライズ処理した牛肉のラベル表示を義務化

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. 欧州連合（EU）／欧州経済領域（EEA）でこれまで見られなかった MLVA パターンを示す単相性（monophasic）*Salmonella* Typhimurium の感染患者クラスター

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 欧州で複数国にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイクの原因食品の追跡調査

【[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. カンピロバクター汚染調査に関する更新情報
2. バーベキューを行う際の食品安全に関する調査の結果

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. アイルランド食品安全局（FSAI）が輸入冷凍ベリー類の煮沸を推奨する助言を再度発表

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 2013 年にドイツで発生した食品由来疾患アウトブレイクの原因食品

【[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/>

1. 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た志賀毒素産生性大腸菌 O121 感染アウトブレイク (最終更新)

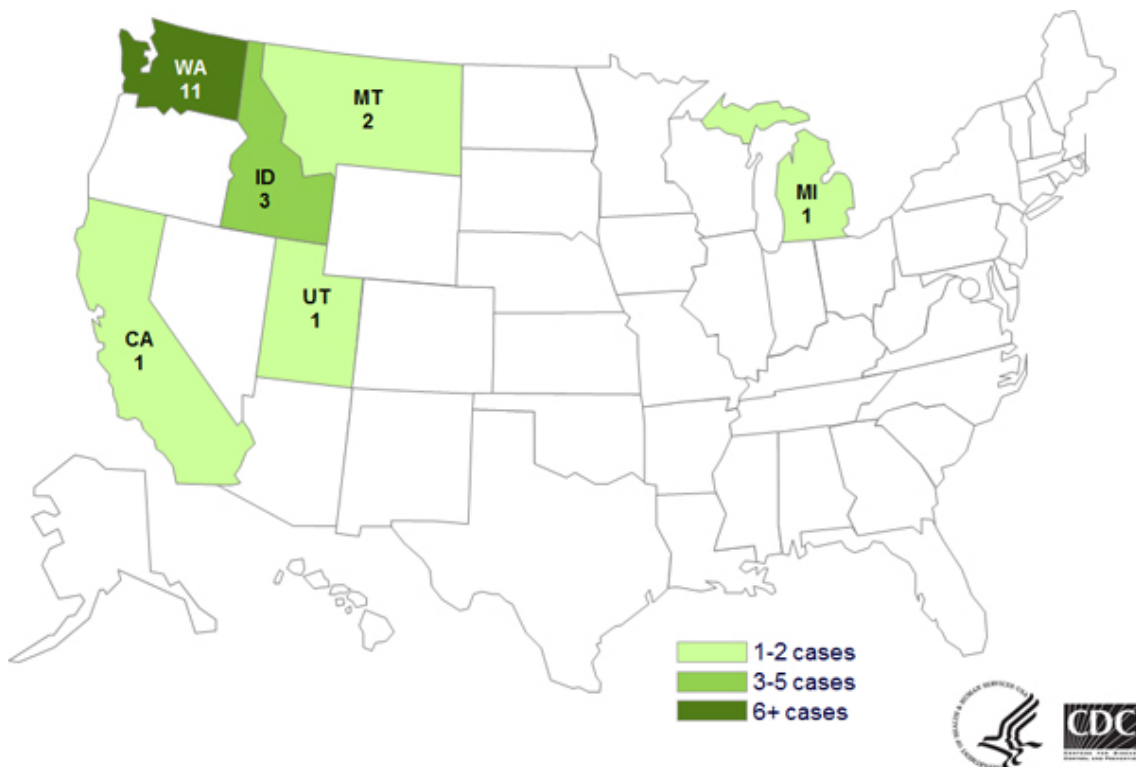
Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O121 Infections Linked to Raw Clover Sprouts (Final Update)

August 1, 2014

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

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た志賀毒素産生性大腸菌 O121 感染アウトブレイクは終息したと考えられる。アウトブレイク株に感染した患者は 6 州から計 19 人報告された (図)。患者の 44%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なかった。

図：2014 年 7 月 31 日までに報告された志賀毒素産生性大腸菌 O121 アウトブレイク株の感染患者数 (n=19)



地域、州および連邦の当局が行った疫学・追跡調査により、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ことが示された。同社は、本アウトブレイクに関連のあるロットの種子の使用をすでに停止している。生のクローバースプラウトの保存可能期間（shelf life）は約 14 日間であることから、同社がこのロットの種子を使用して生産したスプラウトはもはや販売されていないと考えられる。

（食品安全情報（微生物）No.14 / 2014(2014.07.09)、No.13 / 2014 (2014.06.25)、No.11 / 2014(2014.05.28) 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た多剤耐性サルモネラ（*Salmonella* Heidelberg）感染アウトブレイク（最終更新）

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

July 31, 2014

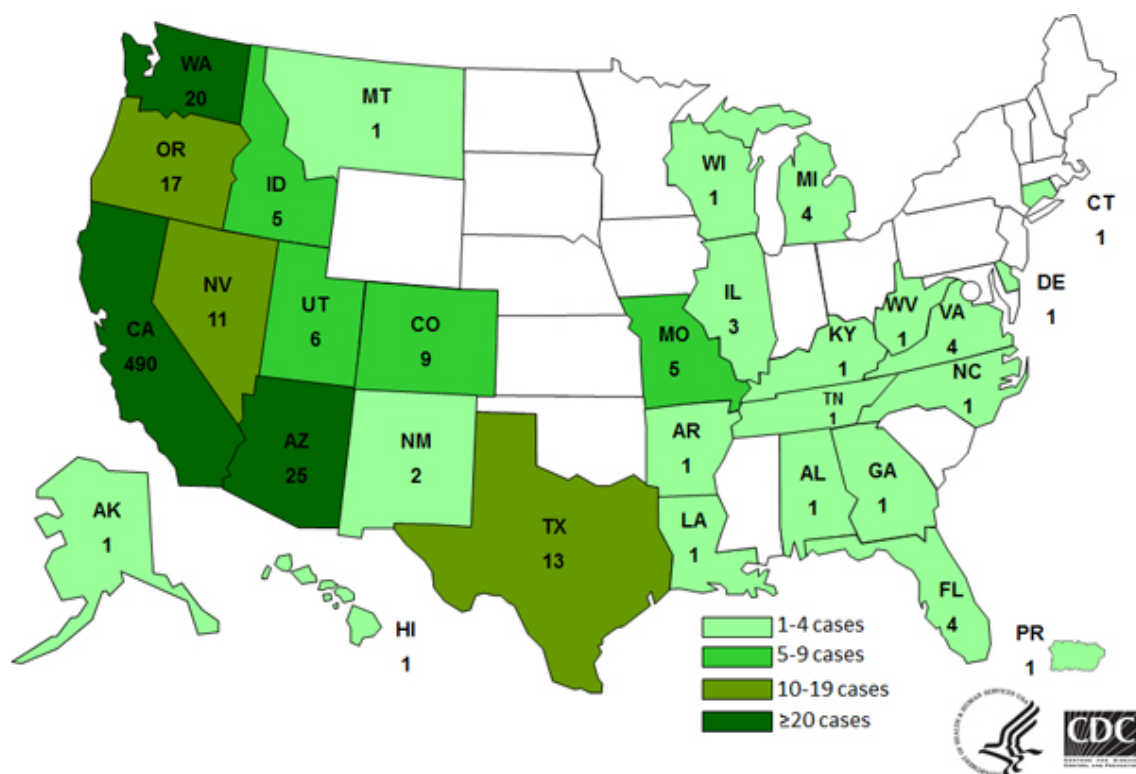
<http://www.cdc.gov/salmonella/heidelberg-10-13/index.html>

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たサルモネラ（*Salmonella* Heidelberg）感染アウトブレイクの調査を行った。

アウトブレイクの概要

- ・ *S. Heidelberg* のアウトブレイク株 7 株に感染した患者は、2013 年 3 月 1 日～2014 年 7 月 11 日に米国 29 州およびプエルトリコから計 634 人報告された（図）。患者の 38% が入院し、死亡者の報告はなかった。患者の 77% がカリフォルニア州からの報告であった。
- ・ 報告される患者数が通常時の患者数期待値に戻ったため、本アウトブレイクは終息したと考えられる。
- ・ 地域、州および連邦当局が行った疫学・追跡調査および検査機関の検査により、Foster Farms ブランドの鶏肉製品の喫食が本アウトブレイクの原因であることが示された。
- ・ USDA FSIS は、Foster Farms 社が生産した鶏肉のサルモネラ汚染を抑えるために実施した対策が効果を上げたと判断した。
- ・ 本アウトブレイク株は一般的に処方される複数の抗生物質に耐性であった。これらの抗生物質はサルモネラによる菌血症やその他の重度のサルモネラ感染症の治療に使用される代表的なものではないが、こうした耐性によって感染患者の入院リスクが高まる可能性がある。
- ・ 製造業者を問わず、生の家禽肉のサルモネラ汚染はまれなことではない。消費者は回収対象の Foster Farms ブランドの鶏肉製品が自宅のフリーザーに保存されていないかをチェックし、見つけた場合はそれらを喫食すべきではない。

図：2014年7月24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= 633）



（食品安全情報（微生物） No.14 / 2014(2014.07.09) US CDC、USDA FSIS、No.8 / 2014(2014.04.16)、No.6 / 2014(2014.03.19)、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）

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

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

アルバータ州で発生している大腸菌 O157 : H7 感染アウトブレイクの調査

Investigation into *E. coli* O157:H7 outbreak in Alberta

2014-09-09

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/food-safety-investigations/e-coli-o157-h7-outbreak-in-alberta/eng/1410290785163/1410290785897>

アルバータ州で大腸菌 O157 : H7 感染アウトブレイクが発生しており、カナダ食品検査

庁（CFIA）は、アルバータ州保健サービス（Alberta Health Services）が主導して行っている調査を支援している。

CFIA は、州保健当局が可能性のある原因食品として特定した豚肉や豚肉製品などのサンプリングおよび検査を行っている。その結果から、CFIA は大腸菌 O157 : H7 汚染の可能性がある様々な豚肉製品を特定した。これらの製品は市場からの回収が行われている。

CFIA は、豚肉および豚肉製品に関する食品回収警報を複数回にわたり発表した。アルバータ州の消費者、食品提供者、小売店、流通業者および製造業者は回収対象製品の喫食、提供、使用および販売を行ってはならない。

回収対象製品のリストは以下のサイトから入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/food-safety-investigations/e-coli-o157-h7-outbreak-in-alberta/recalled-products/eng/1410292434521/1410292487955>

（関連記事）

アルバータ州保健サービス（AHS : Alberta Health Services）

<http://www.albertahealthservices.ca/default.asp>

大腸菌感染アウトブレイク

E. coli outbreak

September 16, 2014

<http://www.albertahealthservices.ca/10353.asp>

アルバータ州保健サービス（AHS）は、アルバータ州保健局（Alberta Health）、カナダ公衆衛生局（PHAC）およびカナダ食品検査庁（CFIA）などと協力し、同州で発生している大腸菌 O157 : H7 感染アウトブレイクの調査を行っている。

AHS は、通常業務の一環として各地域で発生した大腸菌感染確定患者の調査を行っている。下表の患者について、アルバータ州の大腸菌感染アウトブレイクに関連している可能性を調査中であるが、現時点では関連の有無は不明である。

表：大腸菌 O157 : H7 感染確定患者（2014 年 7 月 15 日～9 月 16 日）

地域	患者数（人）
北部地域	7
エドモントン地域	55
中央地域	6
カルガリー地域	80
南部地域	11
計	159

● カナダ政府 (Government of Canada)

<http://healthycanadians.gc.ca/index-eng.php>

カナダ政府がテンダライズ処理した牛肉のラベル表示を義務化

Government of Canada Announces Mandatory Labelling of Mechanically Tenderized Beef

August 21, 2014

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=878069>

2014 年 8 月 21 日、カナダ保健省 (Health Canada) は、消費者が牛肉を購入する時に、それがテンダライズ処理した牛肉 (MTB : mechanically tenderized beef) であること、およびその調理法を知ることができるようにするため、MTB 製品にラベル表示を義務付ける新しい要件を発表した。

同日より、カナダ国内で販売されるすべての MTB 製品は、"mechanically tenderized" の明確な記載および安全な調理方法の説明をラベル表示することが義務付けられる。新しいラベル表示では、有害な食中毒菌を死滅させるために MTB を内部温度が 63°C (145°F) 以上になるまで加熱し、さらにステーキの場合は加熱中に 2 回以上返すことの重要性を強調しなければならない。ラベル表示が新しい要件を満たしているかの検証はカナダ食品検査庁 (CFIA) が行う予定である。

カナダ保健省は最近、食品の安全性を高める取り組みの一環として、カナダで販売される包装済みの生のひき肉製品および家禽ひき肉製品の安全な調理・取扱いに関する情報を拡充するため業界向けに新しいガイドラインを発行した。このガイドラインは、小売り、加工および輸入の各業者が取扱い製品のラベル表示に食品安全情報を盛り込む際に使用することを念頭に、消費者が認識および理解を深めるためにはどのような情報や記号をラベルに記載すべきか、また、消費者が見やすいラベル表示の形式および包装への貼付方法とはどのようなものかについて規定している。

参考情報

- ・ 食肉のテンダライズ処理とは針または鋭利な刃で筋線維を切断することで、牛肉の軟らかさや風味を改善するために食品業界が一般的に実施している。
- ・ 今回の規則の改正は、他の業者や消費者に生の MTB を販売するすべての業者に適用される。対象には食料品店、食肉店、食肉加工業者および MTB 輸入業者が含まれるが、これらに限定されるものではない。
- ・ テンダライズ処理したステーキ、ローストなどの牛カット肉を製造する連邦認可施設は、2013 年 7 月以降、「テンダライズ処理した」とことと調理方法の説明をこれらの製品のラ

ベルに表示することが義務付けられている。

（食品安全情報（微生物） No.13 / 2013 (2013.06.26) USDA FSIS、No.12 / 2013 (2013.06.12) CFIA 記事参照）

● 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/>

欧州連合（EU）／欧州経済領域（EEA）でこれまで見られなかった MLVA パターンを示す単相性（monophasic）*Salmonella* Typhimurium の感染患者クラスター

Cluster of monophasic *Salmonella* Typhimurium with previously unseen MLVA pattern in the EU/EEA

3 September 2014

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/ROA-Salmonella-typhimurium.pdf>

背景

単相性（monophasic）*Salmonella* Typhimurium（単相性サルモネラ Typhimurium）は 2012 年に欧州連合（EU）／欧州経済領域（EEA）で 3 番目に多く報告されたサルモネラ血清型で、欧州サーベイランスシステム（TESSy）に 5,932 人の患者が報告された。情報が得られた患者 1,651 人のうち 94%が国内感染、6%が国外旅行関連として報告された。

3-12-17-NA-211 および 3-12-18-NA-211 の MLVA（Multiple Locus Variable number tandem repeat Analysis）プロファイルは、2013 年までは単相性 *S. Typhimurium* の患者が発生したどの EU/EEA 加盟国でも報告されたことがなかった。

今回の患者クラスター

2014 年 8 月 4 日、TESSy の分子生物学的サーベイランスにより、それまで見られたことのなかった 3-12-17-NA-211 の MLVA プロファイルを示す単相性 *S. Typhimurium* の感染患者クラスターが検出された。8 月 18 日、3-12-17-NA-211 と近縁で、これと同様それまで見られたことのなかった 3-12-18-NA-211 のプロファイルを示す単相性 *S.*

Typhimurium の感染患者クラスターが検出され、これら 2 種類の MLVA プロファイルの分離株が同じ患者クラスターに関連している可能性が疑われた。これらの患者を報告したデンマーク、ノルウェーおよびスウェーデンの 3 カ国は、過去にこの 2 種類の MLVA プロファイルの株の患者を検出したことがなかった。

2014 年 8 月 22 日、欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、他の加盟国でも同様の患者が検出されているかを確認するために緊急の照会を行った。その結果、フィンランド、

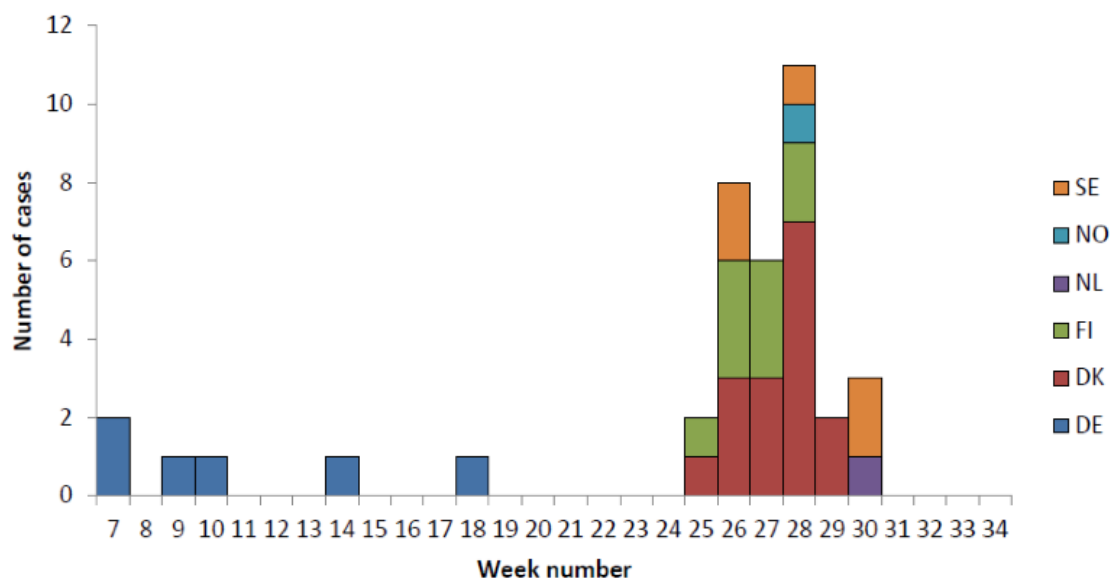
ドイツおよびオランダの3カ国が2014年にそれまでで初めてこの2種類のMLVAプロファイルの単相性 *S. Typhimurium* の患者を検出していたことが確認された。

2014年8月29日までに、3-12-17-NA-211の患者18人および3-12-18-NA-211の患者4人がTESSyの分子生物学的サーベイランスによって報告された。これらの患者の検体は、2014年6月23日～7月25日にデンマーク、スウェーデンおよびノルウェーのリファレンス検査機関が受理していた。患者22人は男性14人および女性8人で、年齢範囲は3～77歳（年齢中央値は43歳）であった。

これ以外に、食品および水由来疾患のための欧州疫学情報共有システム（EPIS-FWD）を介してドイツ、フィンランドおよびオランダから計20人（編者注：16人の誤りと思われる）の患者が報告されている。その結果、合計患者数は38人となり、国別の内訳はデンマーク（16人）、フィンランド（9）、ドイツ（6）、スウェーデン（5）、ノルウェー（1）およびオランダ（1）である（図および表）。患者は、国内感染、EU域内の他国への渡航関連の感染、渡航歴不明のいずれかであると報告されている。

図：本クラスターにおける週ごとの患者発生数（n=38、EU/EEA、2014年）

（SE：スウェーデン、NO：ノルウェー、NL：オランダ、FI：フィンランド、DK：デンマーク、DE：ドイツ）



表：本クラスターにおける国別および MLVA プロファイル別の患者数 (n=38、EU/EEA、2014 年第 7～34 週)

加盟国	患者数
デンマーク	3-12-17-NA-211 : 14 人、3-12-18-NA-211 : 2 人
フィンランド	3-12-17-NA-211 : 9 人
ドイツ	3-12-17-NA-211 : 5 人、3-12-18-NA-211 : 1 人
オランダ	3-12-17-NA-211 : 1 人
ノルウェー	3-12-17-NA-211 : 1 人
スウェーデン	3-12-17-NA-211 : 3 人、3-12-18-NA-211 : 2 人

抗菌剤耐性パターンは、単相性 *S. Typhimurium* が一般的に示すパターン (ASSuT : アンプシリン、ストレプトマイシン、スルホンアミド、およびテトラサイクリンに耐性) と同一であると考えられる。

患者数人に対して聞き取り調査が行われたが、共通の原因食品は特定されていない。2014 年 6 月 25 日、デンマーク当局は、国内で販売された牛ひき肉中に MLVA プロファイルおよび抗菌剤耐性パターンが同じ株を特定した。このひき肉の製造業者はデンマーク国産および原産国不明の食肉を使用していた。また、オランダ当局は、ヒト以外から分離され 2014 年 7 月 7 日に届け出のあった 3-12-17-NA-211 プロファイルの単相性 *S. Typhimurium* の 1 株を報告した。この分離株の食品・動物由来の追跡調査が行われている。

結論

加盟 6 カ国で最近発生した MLVA プロファイル 3-12-17-NA-211 または 3-12-18-NA-211 の単相性 *S. Typhimurium* の感染患者 38 人は、同一のクラスターに属すると考えられる。病原体のサブタイピングには時間を要し、すべての国が MLVA タイピングを行っているわけではないので、現在の報告患者数は実際の患者数より少ない可能性が高い。

(関連ニュース記事)

EU/EEA でこれまで見られなかった MLVA パターンを示す単相性 (monophasic) *Salmonella Typhimurium* の感染患者クラスターに関する ECDC-EFSA 合同迅速調査
Joint ECDC-EFSA Rapid Outbreak Assessment: Cluster of monophasic *Salmonella Typhimurium* with previously unseen MLVA pattern in the EU/EEA

05 Sep 2014

http://www.ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&ID=1056

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

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

欧州で複数国にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイクの原因食品の追跡調査

Tracing of food items in connection to the multinational hepatitis A virus outbreak in Europe

EFSA Journal 2014;12(9):3821

8 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140908.htm> (関連ニュース記事)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3821.pdf> (報告書全文 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3821.htm>

欧州食品安全機関 (EFSA) は、欧州の複数国にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイクの原因食品の追跡調査に関して欧州諸国の協調と調整の役割を担ってきた。2013 年 1 月以降、欧州 12 カ国で 1,440 人以上の A 型肝炎患者が報告されており、遺伝子型の決定により 331 人のアウトブレイク株への感染が確定している (表)。

表：国別の高度疑い患者数および確定患者数（2013～2014 欧州 A 型肝炎ウイルス感染アウトブレイク、2014 年 6 月 30 日現在）

Reporting country	Cases reported		Confirmed cases	
	No	% overall	No	% reported
Bulgaria	1	0.1	0	0.0 %
Denmark	1	0.1	1	100.0 %
Finland	11	0.8	5	45.5 %
France	5	0.3	5	100.0 %
Germany	35	2.4	9	25.7 %
Ireland	25	1.7	21	84.0 %
Italy	1 300	90.0	228	17.5 %
The Netherlands	15	1.0	15	100.0 %
Norway	31	2.1	31	100.0 %
Poland	6	0.4	3	50.0 %
Sweden	10	0.7	9	90.0 %
United Kingdom	4	0.3	4	100. %
Total	1 444	100.0	331	22.9 %

2013 年 5 月、国外旅行歴のある A 型肝炎ウイルス（HAV）遺伝子型 IA 感染患者がドイツから報告され、イタリアからは HAV 患者数の全国的な増加とアウトブレイクの発生が報告された。アウトブレイク株（KF182323）感染の確定患者が、デンマーク、フィンランド、フランス、ドイツ、アイルランド、イタリア、オランダ、ノルウェー、ポーランド、スウェーデンおよび英国の計 11 カ国（計 331 人）から報告されている。

イタリア、フランスおよびノルウェーで、冷凍ミックスベリー（14 ロット）およびミックスベリーケーキ／ペストリー（2 ロット）から HAV が検出されている。アイルランド、オランダおよびスウェーデンでは、食品喫食歴と聞き取り調査の結果の分析により、確定患者が喫食した可能性があるベリー類・ベリー製品が特定された。

イタリア、アイルランドおよびオランダで計 38 ロット／ケースの当該製品を対象に追跡調査が開始され、2014 年春にはフランス、ノルウェーおよびスウェーデンで計 5 ロット／ケースの調査が開始された。各国の追跡調査のデータは「食品および飼料に関する早期警告システム（Rapid Alert System for Food and Feed: RASFF）」を介して交換された。最終データセットは食品業者 1,974 社による計 6,227 件の取引記録を含んでいた。

追跡対象のロット／ケースに最も高頻度に含まれていた原材料はブルガリア産のブラックベリーおよびポーランド産のレッドカラントであった。ポーランドは欧州最大のレッドカラント生産国であり、ブルガリアは冷凍ブラックベリーの主要輸出国として知られる。

全 43 ロット／ケースに関連した単一の汚染源は特定できなかったが、5 カ国の HAV 汚染製品ロット／ケースは、ポーランドの冷凍加工業者 7 社、およびブルガリアの冷凍ベリ

一納入業者 5 社と関連付けられることが明らかになった。これにより、HAV 汚染はベリー類の冷凍加工または一次生産の段階で発生した可能性があることが示され、冷凍用のベリー類の生産国に適正衛生規範（Good Hygiene Practice）、適正製造規範（Good Manufacturing Practice）および適正農業規範（Good Agricultural Practice）の遵守が推奨される。

本アウトブレイクに関連した汚染製品がフードチェーンにまだ流通している可能性があるため、公衆衛生を目的とした強化サーベイランス、リスクコミュニケーション、ワクチン接種および詳細な調査研究が推奨される。

（食品安全情報（微生物）本号 FSAI, No. 9 / 2014 (2014.04.30)、No. 23 / 2013 (2013.11.13) EFSA, No. 15 / 2013(2013.07.24)、No. 12 / 2013(2013.06.12) ECDC 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9月1日～2014年9月12日の主な通知内容

注意喚起情報（Information for Attention）

タイ産犬用餌のサルモネラ（*S. Ohio*・*S. Weltevreden*）、イタリア産ピザ用ゴルゴンゾーラチーズのリステリア（*L. monocytogenes*、<10 CFU/g）、ベルギー産冷蔵合挽きミートボールのサルモネラ（10g 検体陽性）、英国産クリームofセレウス菌（240～1*10E6 CFU/g）、チリ産冷凍塩漬け鶏胸肉（ドイツ経由）のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、アルゼンチン産犬用餌のサルモネラ、ボスニアヘルツェゴビナ産ヒマワリミールのサルモネラ（*S. Montevideo*・*S. group C*、ともに 50g 検体陽性）など。

フォローアップ情報（Information for follow-up）

インドネシア産パーム核搾油粕（オランダ経由・デンマーク経由）のサルモネラ（*S. Kedougou*）、スペイン産冷蔵豚肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*）、ドイツ産冷凍ノロジカ肉の志賀毒素産生性大腸菌（*stx1+*、*stx2+*、*eae+*、25g 検体陽性）、スペイン産冷凍加熱済みイガイのノロウイルス、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ属菌、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ（group E1、25g 検体陽性）、オーストリア産冷凍串焼き豚肉のサルモネラ（10g 検体陽性）、ドイツ産菜種ミール（スイス経由）のサルモネラ属菌、ドイツ産菜種ミール（スイス経由）のサルモネラ（*S. Agona*）、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）、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ（*S. Agona*）、インドネシア産パーム核搾油粕（ドイツ経由）のサルモネラ（*S. Ruiru*）、ドイツ産冷凍鹿肉シチュー（goulash）の志賀毒素産生性大腸菌（O26、O103、O145、*stx1+*、*stx2+*、*eae+*）、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ（*S. Agona*・*S. Anatum* O15+、ともに 25g 検体陽性）、原産国不明の非遺伝子組み換え大豆ミール（オランダ経由）のサルモネラ（*S. Cubana*、25g 検体 1/10 陽性）など。

通関拒否通知（Border Rejection）

ブラジル産冷凍家禽肉・鶏肉製品のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌（*S. enterica*、25g 検体陽性）、ニュージーランド産冷凍ラムの志賀毒素産生性大腸菌（*stx1+*、*stx2+*、*eae+*、O128、25g 検体陽性）、ウルグアイ産冷凍骨なし牛肉のサルモネラ（*S. Anatum*）、米国産アーモンドの生きた昆虫、アルゼンチン産犬用餌のサルモネラ、インド産 paan leaf のサルモネラ（50g 検体 1/5 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（O104、O128、O159; *stx1+*、*stx2+*、*eae+*）、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌など。

警報通知（Alert Notification）

スペイン産乾燥イラクサのサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、韓国産エノキダケのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体 2/5 陽性）、エクアドル産冷凍アブラソコムツ切り身のブドウ球菌エンテロトキシン、インド産ジンジャーパウダー（英国経由）のセレウス菌（ 1.4×10^5 CFU/g）、ドイツ産冷蔵ソーセージのリステリア（*L. monocytogenes*、130 CFU/g）、オランダ産骨なし牛肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*）、スペイン産パプリカパウダーのセレウス菌（ $3.4 \times 10^6 \sim 5 \times 10^6$ CFU/g）、フランス産パスタサラダのリステリア（*L. monocytogenes*、1,500 CFU/g）、カナダ産冷凍ホタテ貝のボツリヌス、ベルギー産串焼き鶏肉のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、レバノン産タヒニ用ゴマ粒（ポーランド経由）のサルモネラ属菌、ルーマニア産串焼き鶏肉（オーストリア経由）のリステリア（*L. monocytogenes*、10g 検体陽性）とサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ルーマニア産冷凍串焼き鶏肉（オーストリア経由）のリステリア（*L. monocytogenes*、10g 検体陽性）とサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ベルギー産冷凍の生の丸鶏のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体 2/5 陽性）、ルーマニア産冷凍串焼き（shashlyk）豚肉（オーストリア経由）のサルモ

ネラ (10g 検体陽性)、ポーランド産タリアテッレ (パスタ) のサルモネラ (*S. Enteritidis* PT 6D)、フランス産の生乳使用のチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O26 H11 *eae+* *stx1+*)、ドイツ産犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産フレーバー乳のセレウス菌 (>3,000 CFU/g)、フランス産の生乳ゴートチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O26-H11、*eae+* *stx+*)、オランダ産冷凍鶏肉マリネのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O-26H-11、*stx+* *eae+*)、スペイン産チョリソーのサルモネラ属菌、ポーランド産スモークサーモンのレストラン (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵ベーコンのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、オーストリア産冷凍串刺し食肉のレストラン (*L. monocytogenes*)、スペイン産アマトウガラシ粉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産ハーブ・ライム入り鮭のレストラン (*L. monocytogenes*、1,130 CFU/g)、ベルギー産スモークオヒョウのレストラン (*L. monocytogenes*、620 CFU/g)、スペイン産冷蔵スモークトラウトのレストラン (*L. monocytogenes*、200 CFU/g)、スペイン産乾燥ジンジャーパウダーのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵イガイによる食品由来アウトブレイクの疑い、イタリア産スイートゴルゴンゾーラのレストラン (*L. monocytogenes*)、インド産ゴマ種子のサルモネラ属菌、ポーランド産犬用餌 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Kedougou*・*S. Senftenberg*、ともに 25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍ケバブのサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産ハムのレストラン (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、フランス産アジア食品詰め合わせのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ベルギー産マドラスカレー粉のサルモネラ、ドイツ産の卵・卵製品による食品由来アウトブレイク (*S. Enteritidis*) の疑い、原産国不明のチリパウダー (オランダ経由) のサルモネラ属菌、ポーランド産豚耳のサルモネラ (*S. Goldcoast*、*S. Kedougou*、*S. Rissen*、*S. Senftenberg*) など。

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

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

1. カンピロバクター汚染調査に関する更新情報

Update on campylobacter survey publication

5 September 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13014/update-on-campylobacter-survey-publication>

カンピロバクター対策は英国食品基準庁 (UK FSA) の対食中毒戦略における最優先事項であり、消費者が購入する食品についてできる限り明確な情報が提供されることが望ましい。FSA は、家禽生産業者および小売業者が鶏肉のカンピロバクター汚染の低減対策を講

じることを期待している。

2014 年 2 月～2015 年 2 月に 12 カ月間の予定で、丸ごとの冷蔵生鮮鶏肉とその包装表面についてカンピロバクターの汚染率と菌数レベルの調査が実施されている。この調査の結果により、家禽肉の供給チェーンの各段階における慣行の変更が小売製品の汚染低減に反映するかどうかについて FSA の判断が可能となる。

本調査の対象は、英国の小売チェーン店舗および小規模な個人商店・食肉店で販売される丸ごとの鶏肉 4,000 検体である。

第 1 四半期の調査結果は 2014 年 8 月 5 日に発表された。9 月 5 日付の報告書によると、FSA は残りの各四半期の中間報告を 2014 年 11 月、2015 年 2 月および 4 月に、また調査全体の最終結果を 2015 年 7 月に発表する予定である。今後の四半期ごとの発表では、主要な小売業者名とその製品のカンピロバクター汚染レベルを発表する予定である。

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2014 (2014.09.03) UK FSA 記事参照)

2. バーベキューを行う際の食品安全に関する調査の結果

Have a sizzling and safe barbecue

21 August 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/12826/have-a-sizzling-and-safe-barbecue>

英国食品基準庁 (UK FSA) が実施した調査の結果、調査対象の 10 人中 9 人以上がバーベキューの際に本人および参加者の健康に危険を及ぼす習慣を少なくとも 1 つ持っていることが確認されたため、FSA は戸外で料理をする際にも食品安全基準を遵守するようバーベキュー愛好者に呼びかけている。さらに重要なことは、5 人中 1 人 (21%) がバーベキューで喫食した食品が原因で病気になったことがあると考えていることである。

調査 (英国の成人 2,030 人を対象に 2014 年 7 月 23～30 日にオンラインで実施) では、英国で年間約 280,000 人に食中毒被害をもたらすと推定されるカンピロバクターなどの交差汚染の防止に役立つ基本的な食品安全対策について、多くの人が軽視していることが明らかになった。

調査結果によると、バーベキューでの調理時に生の食品と加熱済み食品を別の皿に載せない者が 5 人中約 1 人 (19%)、生の食肉を取り扱った後に手指を石けんで洗わない者が 21%、食品を使用直前まで冷蔵しない者が半数近く (47%)、生の食肉と加熱済み食肉に同じトングを使用して交差汚染のリスクを冒す者がほぼ半数 (51%) 存在し、94%の人が食品安全の基本原則の少なくとも 1 つを破っていた。

調理後にも食品安全上の問題が存在することが明らかになった。バーベキューでハンバーガーやソーセージが完全に加熱されたかどうかを喫食の前に確認しない者が 1/3 近く (28%) 存在し、鶏肉の場合はそれよりやや多い割合 (32%) の者が確認していなかった。一方、10 人中 4 人以上 (42%) はバーベキューの時の方が台所での調理時より食品安全に注意していると答えた。しかし 13%はバーベキューでの食品安全に関して特別なことはし

ていなかった。

食品安全のための簡単なヒント

FSA はすべてのバーベキュー愛好家に以下の簡単なヒントを忘れないよう呼びかけている。

- ・ 交差汚染を避ける。
- ・ 生の鶏肉は洗わない。
- ・ 事前に加熱しておく。
- ・ 焦げは十分な加熱を意味しない。
- ・ 使い捨てのバーベキュー器具を使用した場合は十分な加熱に時間がかかる。

● アイルランド食品安全局（FSAI : Food Safety Authority of Ireland）

<http://www.fsai.ie/>

アイルランド食品安全局（FSAI）が輸入冷凍ベリー類の煮沸を推奨する助言を再度発表

FSAI Renews Advice to Boil Imported Frozen Berries

8 September 2014

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/hepatitis_a_frozen_berries_advice_08092014.html

アイルランド食品安全局（FSAI）は消費者に対し、引き続きすべての輸入冷凍ベリー類を喫食前に 1 分以上煮沸するよう助言を行った。FSAI によると、昨年、輸入冷凍ベリー類の喫食に関連した A 型肝炎アウトブレイクがアイルランドで検出され、その後、欧州の複数国にわたるアウトブレイクの一部であることが明らかになった時に FSAI はこの助言を初めて発表した。今回その実行を再度推奨するものである。今回の再度の助言は、欧州全域で実施された本アウトブレイクの調査により、汚染された冷凍ベリー類がフードチェーンにまだ流通している可能性があることと結論付けられたことを受けてのものである。また、今年（2014 年 9 月）になって、国外旅行非関連のアイルランド人の A 型肝炎患者数人が FSAI に報告された。汚染された輸入冷凍ベリー類に関連している可能性について調査が行われている。

FSAI によると、アイルランド産の生鮮ベリー類が本アウトブレイクの感染源であることを示すエビデンスはないが、アイルランド産の生鮮ベリー類を非加熱で喫食する場合は、その他のすべての果物・野菜と同様、十分に洗浄すべきであるとしている。

（食品安全情報（微生物）本号 EFSA, No.19 / 2013 (2013.09.18)、No.15 / 2013 (2013.07.24) FSAI, No.12 / 2013 (2013.06.12) HPSC Ireland 記事参照）

● 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/>

2013 年にドイツで発生した食品由来疾患アウトブレイクの原因食品

Foods implicated in disease outbreaks in Germany in 2013

8 August 2014

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/an-krankheitsausbruechen-beteiligte-lebensmittel-in-deutschland-im-jahr-2013.pdf>（全文（ドイツ語））

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/foods-implicated-in-disease-outbreaks-in-germany-in-2013.pdf>

食品由来疾患の予防には原因食品およびその生産・加工に関する幅広い情報が必要である。このため、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、食品由来疾患アウトブレイクに関連した食品に関するデータを 2005 年から収集している。

2 人以上が同じ食品に関連して発症した場合、食品由来疾患アウトブレイクの発生が疑われる。連邦州およびドイツ連邦軍の食品検査当局は、食品由来疾患アウトブレイクの調査が終了すると、BELA 報告システム（アウトブレイク原因食品についての情報を収集する連邦の規格化システム）を介して原因食品に関する情報を BfR に送る。報告の手順は、食品供給チェーンにおける人獣共通感染症に関する一般行政規則（AVV）にもとづいている。

2013 年、BfR は評価のために食品由来疾患アウトブレイク 73 件に関する情報を受け取った（2012 年は 84 件）。また広域アウトブレイク 1 件について 2 連邦州のそれぞれから警報を受け取った。この 73 件のアウトブレイクのうち 33 件では、十分なエビデンスにもとづいて単一の原因食品が特定された。本評価では微生物学的調査および疫学調査の両方の結果を参考にした。原因食品としては「食肉、食肉製品およびソーセージ」のカテゴリーの食品が圧倒的に多かった。BfR はさらに、曝露場所、寄与因子、および寄与因子がフードチェーンのどの段階で発生したかについても分析している。

収集された情報から、2013 年に BfR に報告された食品由来疾患アウトブレイクも、多くは不十分な衛生対策と不適切な温度管理によって発生したことが確認された。適切な消費者調査や、食品の正しい取り扱いについてレストランや公共施設の従業員に定期的な研修を行うことはいずれもアウトブレイクの予防に役立つ。

BfR は、2013 年にも生乳（未殺菌乳）の喫飲による疾患アウトブレイクの情報を受け取った。このため、特に、小児、妊婦、高齢者や体調の悪い者は生乳および生乳由来製品の喫飲・喫食を控えるべきであると指摘した記者発表を行った。この指摘は、農場を訪れる学校生徒や小児にも当てはまる。

● 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 (66) (65)

14 & 9 September 2014

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ガーナ	9/5	ウェスタン州	7/27～	(疑い)87 (死亡者含む確定)25	1
	9/2	全国		10,000～	80～
ザンビア	9/9	中央州		1	
			前週		2
インド	9/12	Odisha 州	9/10		3
	9/8	Odisha 州	過去 15 日間		3
			8/20～9/5	胃腸炎患者約 120 人 が重症化	
メキシコ		イダルゴ州		13	
ナイジェリア	9/6	ソコト州	過去 3 日間	40	16
南スーダン共和国	9/5	7 州	5 月中旬～ 8 月中旬	5,859	127
フィリピン	9/7	Zamboanga del Sol 州	9/6～	(疑い)100～	1

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
スーダン	9/4	北ダルフール州 難民キャンプ	過去 2 週間	100～	14

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室