

# 食品安全情報（微生物） No.12 / 2015（2015.06.10）

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. 食料生産動物への抗生物質の適切な使用を確保するための FDA 規則

### 【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 米国で複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+)) 感染アウトブレイク（2015年6月5日付更新情報）

### 【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知ー生きた家禽のヒナとの接触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（初発情報および2015年6月3日付更新情報）

### 【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. 疫学更新情報：リガ（ラトビア共和国）のジュニアアイスホッケー大会に参加した複数国の選手の間で発生したサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（2015年5月22日付）

### 【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. EFSA を開かれた機関へと転換させるための暫定的な実施計画

### 【[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. 最多で国民の3人に1人が一生のうちにカンピロバクター食中毒を発症する可能性がある
2. 小売鶏肉のカンピロバクター汚染調査：全12カ月間（第1～4四半期）の結果の集計
3. 英国食品基準庁（UK FSA）の職員がブロイラー農場を視察
4. 食鳥処理場でのカンピロバクター汚染の低減を目指すキャンペーン活動

### 【[フィンランド食品安全局（Evira）](#)】

1. 過渡期にある食品安全関連の検査業務

### 【[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/>

### 食料生産動物への抗生物質の適切な使用を確保するための FDA 規則

FDA regulation to help ensure judicious use of antibiotics in food-producing animals

June 2, 2015

<https://www.federalregister.gov/articles/2015/06/03/2015-13393/veterinary-feed-directive> (VFD 最終規則全文)

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm448446.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、食料生産動物への抗菌剤の適切な使用を確保するという全体的な方針の重要な一段階として、「動物用飼料に関する指示 (VFD: Veterinary Feed Directive)」の最終規則を公表した。この方針では、抗菌剤が動物衛生の確保に必要な場合にのみ使用されるように、それらの使用は獣医師の監督下で行うことになる。VFD 最終規則は、VFD 医薬品 (資格を有した獣医師の監督が必要で、飼料に混ぜて使用する動物用医薬品) の使用を許可する手続きを説明するとともに、特定の動物疾患の治療の際に飼料に混ぜて使用する医学上重要な抗菌剤を許可するための根拠を全米の獣医師に付与している。

最終規則は今までと同様、獣医師が VFD を発する際は獣医師-依頼人-患者の関係 (VCPR: veterinarian-client-patient relationship) という文脈で行うことを義務付け、VCPR を定義付ける重要な基準を特定している。これらの基準には、1) 獣医師が責任を持って患者の健康状態についての臨床診断を行うことを依頼人 (動物生産者または飼育者) に約束している、2) 獣医師が検査や飼育施設への往診などによって当該患者に関し十分な情報を得ている、3) 獣医師がフォローアップとして必要な診察または医療を提供する、などが含まれる。最終規則は、各州が定めた VCPR の要件を守ることを獣医師に義務付けている。州が定めた適切な VCPR 要件が存在しないと FDA が判断した場合、当該州の獣医師は連邦が定めた VCPR 要件に沿って VFD を発する必要がある。米国の獣医師はすべて、最終規則に挙げられた基準を含む VCPR を遵守する必要がある。

2013 年 12 月に発表したガイダンス文書で FDA は、食糧生産動物の飲み水または飼料に混ぜて使用する医学上重要な承認済み抗菌剤の製造業者に対し、「動物の成長促進に使用できる」というラベル表示を自主的に止めることと、「治療目的の使用には獣医師の監督が必要である」とラベルに表示することを呼びかけている。対象となる製造業者のすべてがこの方針に参加することを書面で表明した。

- 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)  
<http://www.cdc.gov/>

米国で複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B var. L(+)  
tartrate(+)) 感染アウトブレイク (2015年6月5日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Paratyphi B variant L(+)  
tartrate(+) Infections  
June 5, 2015

<http://www.cdc.gov/salmonella/paratyphi-b-05-15/index.html>

患者情報の更新

本サルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B var. L(+)  
tartrate(+))、旧称 *S. Java*) アウトブレイク株感染患者は、2015年5月21日までに9州から計53人が報告されていたが、それ以降は6月4日時点で新規患者の報告はない。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、本アウトブレイクの新たな患者を特定し、それらの患者に発症前の喫食歴について聞き取り調査を実施するため、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続けている。

調査の更新情報

継続中の調査の結果を受けて、Maricopa 郡環境局 (MCESD) がアリゾナ州公衆衛生検査機関と協力して未開封の冷凍マグロたたき製品を検査したところ、1検体から *S. Newport* が、別の1検体から *S. Weltevreden* が検出された。これらの製品は、Osamu 社 (カリフォルニア州 Gardena) がインドネシアから輸入した冷凍マグロたたき製品の異なる2ロットの一部であった。5月27日、同社はインドネシアから輸入した冷凍キハダマグロたたき製品の2ロットにサルモネラ汚染の可能性があるととして、回収 (<http://www.cdph.ca.gov/pubsforms/Documents/fdbFrOC2n.pdf>) を開始した。

PulseNet データベースの探索では本回収に関連した報告患者は特定されていない。各州の保健当局は引き続き生のマグロ製品の検体を検査しているが、本アウトブレイクに関連した *S. Paratyphi B* var. L(+)  
tartrate(+)株はまだ検出されていない。

米国食品医薬品局 (US FDA) はマグロ製品のモニタリングを強化し、また追跡調査を実施している。FDA は、本アウトブレイクに関連した生のマグロ製品に共通の供給元が存在するか否かを明らかにするため関連記録の評価・分析を行っている。

(食品安全情報 (微生物) No.11 / 2015 (2015.05.27) US CDC 記事参照)

- 
- 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—生きた家禽のヒナとの接触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（初発情報および 2015 年 6 月 3 日付更新情報）

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections related to contact with live baby poultry

June 3 & May 25, 2015

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2015/salmonella-eng.php>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、州・地域の公衆衛生および農務当局と協力し、アルバータ、ブリティッシュ・コロンビア、サスカチュワンおよびマニトバの各州で発生しているサルモネラ感染アウトブレイクの調査を行っている。このアウトブレイクでは、アルバータ州の 1 孵化場が出荷した生きた家禽のヒナとの接触に関連して患者が発生している。

このアウトブレイクに対するカナダ国民のリスクは低い。PHAC はこの機会に、供給元がいずれの場合でも生きた家禽と接触する際は健康を守るために常に予防措置をとるよう注意喚起を行っている。

生きた家禽は健康で清潔に見えても、それらへの接触がサルモネラ感染の原因になることがある。家禽自体だけでなく、その排泄物や飼育環境などでもサルモネラに感染する場合がある。感染を防ぐには適切な手洗いが極めて重要であり、家禽の取扱い後、飼育場所の清掃後、または飼育場所に立ち入った後などは必ず直ちに手指を洗うべきである。

### 調査結果の概要

現在、アルバータ（22 人）、ブリティッシュ・コロンビア（14 人）、サスカチュワン（4 人）およびマニトバ（1 人）の 4 州から計 41 人の患者が報告され、調査が行われている。このうち 7 人が入院したが、これらの患者はすでに回復したか現在回復中である。患者の発症日は 2015 年 4 月 5 日～5 月 23 日で、全員がヒヨコ、七面鳥のヒナ、ガチョウのヒナなどの生きた家禽のヒナとの接触を報告した。多くの患者が、卵や肉を得るための自家飼育用に、通信販売または飼料販売店の店頭で生きた家禽類を購入したと報告した。患者が多く報告した家禽の種類は、Cornish Giant 種などのブロイラー鶏（肉用鶏）、産卵鶏、卵肉両用種、七面鳥などである。追跡調査から、問題の家禽類は Miller 孵化場および Rochester 孵化場のカタログをもとに注文されていたことが明らかになった。両カタログが取り扱う家禽類の供給元はアルバータ州の 1 カ所の孵化場であった。

アルバータ州農業・林業局は、これらの感染ヒナの起源を特定するため、当該孵化場と緊密に協力して動物衛生関連の調査を主導している。この孵化場は、2015 年 3 月 1 日～5 月 5 日に孵化したヒナを注文した顧客宛に、本アウトブレイクに関する説明文書を送付した。

同局は、当該孵化場は主にアルバータ州、ブリティッシュ・コロンビア州およびサスカチュワン州にヒナを出荷しているが、マニトバ州やノースウェスト準州などのその他の州

や準州にも少数の家禽類が出荷されたことを明らかにした。

#### 最も感染リスクが高いのはどのような人々か

サルモネラ感染リスクが特に高いのは、乳児、5歳以下の幼児、妊婦、高齢者および免疫機能が低下している者などである。幼児は生きた家禽のヒナに触って遊ぶことが多く、未洗浄の手指や汚染された物を口の周りや中にもっていき場合があるため、感染のリスクが特に高い。また幼児は免疫系が未発達であるため、感染した場合は重症化するリスクも高い。

#### 自分の健康を守るためにすべきことは何か

生きた家禽と接触した後にサルモネラ症の症状が続いたり重症化した場合は、医師の診察を受け、生きた家禽に曝露したことを報告すべきである。

個人の庭であっても公共の場であっても、生きた家禽と接触する際に自分自身および家族の健康を守るためにできることがいくつかある。

- ・ 生きた家禽またはその飼育場所の物に触った後は、直ちに石けんと湯で手指を丁寧に洗う。幼児の手洗いは大人が手伝うべきである。
- ・ 接触した後すぐには手を洗えない場合は、石けんと湯を用いた手洗いが可能になるまで手指消毒剤を使用する。
- ・ 生きた家禽を顔に近づけない。また、家禽を抱いたりキスしたりしない。
- ・ 生きた家禽を扱っている最中は、手指を顔に近づけない。
- ・ 5歳以下の幼児、妊婦、高齢者および免疫機能が低下している者は生きた家禽を扱ったり触ったりすべきではない。
- ・ 生きた家禽および家禽飼育用品は屋外に置き、食事をしたり作ったりする場所から遠ざける。

汚染された家禽肉および家禽製品（卵など）への曝露からサルモネラに感染することもある。自分自身および家族の健康を守るためにできる予防策のいくつかを以下に挙げる。

- ・ 卵および生の家禽肉を取り扱う前後に、石けんと湯で手指を丁寧に洗う。
- ・ 生または加熱不十分な家禽肉および卵を喫食しない。家禽肉片、卵および卵を使用した食品は喫食の安全を確保するため、内部温度が74℃以上になるまで加熱する。丸鶏は内部が82℃に達するまで加熱する。
- ・ 加熱しない食品（アイシング、エッグノッグ、サラダ用ドレッシングなど）を作る際は、生卵ではなく低温殺菌済みの卵製品を使用する。
- ・ 生の家禽肉または卵に使用した後に洗っていない皿に、加熱済み食品またはそのまま喫食可能な食品を絶対に置かない。

- 
- 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/>

疫学更新情報：リガ（ラトビア共和国）のジュニアアイスホッケー大会に参加した複数国の選手の間で発生したサルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）感染アウトブレイク（2015年5月22日付）

Epidemiological update: Multi-national outbreak of *S. Enteritidis* infections among junior ice hockey players – Riga Cup 2015

22 May 2015

[http://ecdc.europa.eu/en/press/news/\\_layouts/forms/News\\_DispForm.aspx?ID=1224&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx](http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1224&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2FPages%2Fhome%2Easpx)

2015年4月16日、フィンランドは、ラトビア共和国の首都リガで開催されたジュニアアイスホッケー大会に参加した選手の間でサルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）症アウトブレイクが発生したことを欧州早期警告・対応システム（EWRS）および食品・水由来疾患のための疫学情報共有システム（EPIS-FWD）を介して報告した。この通知を受け、ラトビアの公衆衛生当局は他のチームにも患者が発生していないかを調べるため全参加国の各チームのリーダーに連絡をとった。

3月27日から4月26日までに、オーストリア、ベラルーシ、チェコ共和国、デンマーク、エストニア、フィンランド、ドイツ、ハンガリー、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、ノルウェー、ポーランド、ロシア連邦、スロバキア、スウェーデン、スイス、英国およびウクライナの計約5,000人の選手が本大会に参加した。試合は4カ所の会場で行われ、最後の週末（4月24～26日）にはさらに1カ所の会場が追加された。

5月22日までに、6カ国（エストニア、フィンランド、リトアニア、ノルウェー、スウェーデン、英国）の計42チームから患者計187人が報告されている。微生物学的検査により、まれなMLVAプロファイル（3-10-6-4-1）を示す*S. Enteritidis* フェージタイプ（PT）1が病因物質であることが示されている。

フィンランドでは、感染症登録システム（Finnish Infectious Disease Registry）を介して16チーム計75人の患者が報告されている。届出日は4月1日～5月6日で、5人の男児がサルモネラ症で入院した。一方、同国の50チームに対して行った調査では、23チームから計92人の患者が特定された。

スウェーデンでは、同国の届出システムを介して患者15人が特定され、直近の発症日は2015年4月26日であった。一方、チームリーダーに送付された質問票により、10チーム

計 57 人の患者が特定された。そのほか、エストニアが 5 人（1 チーム）、リトアニアが 4 人（2 チーム）、ノルウェーが 14 人（3 チーム）および英国が 15 人（3 チーム）の患者を報告した。ラトビアのチームからは 1 人の患者も確認されなかった。

4 月 17～19 日に本大会に参加したフィンランド、スウェーデン、ラトビアおよび英国のチームを対象に、当該国の公衆衛生当局がそれぞれ後ろ向きコホート研究を開始した。患者が発生したチームはラトビアの 4 カ所のホテルに滞在していたが、これらのチームは全員が試合会場のカフェテリアでまとまって食事をしてきた。後ろ向きコホート研究では、現在、共通曝露を特定するため患者情報の照合が行われている。

フィンランド、ノルウェーおよびスウェーデンが分離された 17 株の MLVA タイピングを行ったところ、全株が同じまれなプロファイルを示すことがわかった。

4 月 16 日および 27 日、ラトビア公衆衛生局は試合会場のカフェテリアのスタッフに聞き取り調査を行い、環境拭き取り検体および検便検体を採取したが、検査結果は陰性であった。

#### 欧州疾病予防管理センター（ECDC）によるリスク評価

患者全員がリガでの本大会に参加していたこと（時間的および空間的クラスターを形成）、および微生物学的タイピングの結果により患者間の関連が確認されたことから、本事例は共通の単一感染源への曝露によるアウトブレイクであると考えられる。

本大会は終了したが、同じ会場では別の大会が 5 月末まで開催されている。本事例の感染源は現在も特定されていないが、新規患者は過去 2 週間報告されておらず、当該カフェテリアで実施された対策が有効であったと考えられる。

ECDC は、リガで 5 月末まで行われるイベントとの関連が考えられる患者が見つかった場合、EPIS-FWD を介してこれを報告するよう全加盟国に要請している。

（食品安全情報（微生物）No. 10 / 2015 (2015.05.13) ECDC 記事参照）

---

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

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

**EFSA を開かれた機関へと転換させるための暫定的な実施計画**

Transformation to an Open EFSA: Preliminary Implementation Plan

Published: 27 March 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/openefsapreliminaryimplementationplan150327.pdf>（報告書全文 PDF）

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/openefsapreliminaryimplementationplan15>

## [0327.htm](#)

欧州食品安全機関(EFSA)は、討議資料「EFSA の開かれた機関への転換(Transformation to an Open EFSA)」に関する一般からの意見を踏まえ、EFSA の科学的プロセスに一層の透明性および公開性を定着させる実施計画を文書にまとめ発表した。

この報告書には、EFSA が策定または利害関係者が提案した対策のランク付けおよび優先順位付けの基礎となる EFSA の実施計画について、その理念や実施時期が記載されている。

また、EFSA のさらなる透明性や公開性のための対策について、その費用対効果を評価すべく開発された手法も解説されている。この報告書は、主として EFSA の運営理事会および利害関係者向けに作成された。

---

● 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](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>

2015年5月22日～2015年6月5日の主な通知内容

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

セルビア産冷凍ラズベリー (ベルギー経由) のノロウイルス (GI、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ポーランド産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、660・840・690・680 CFU/g)、ハンガリー産七面鳥肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、リトアニア産冷凍鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵二枚貝のノロウイルス、ベルギー産牛・豚肉ハンバーガーのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、タイ産アサガオのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、アイルランド産ムラサキイガイ (フランスで加工) の大腸菌 (330 MPN/g)、米国産犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Saintpaul*)、ポ

ーランド産の生鮮鴨肩肉（リトアニア経由）のサルモネラ（*S. Give*、25g 検体陽性）など。

#### フォローアップ喚起情報（Information for follow-up）

オーストリア産スープ用ドライハーブの昆虫の死骸、ルーマニア産牛内臓肉のウシ結核菌、ドイツ産有機リゾット・豆・マッシュルームの昆虫（死骸）、ドイツ産冷凍豚肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*、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）、ブルガリア産ヒマワリミールのサルモネラ（*S. Coeln*、25g 検体陽性）、デンマーク産魚粉（ノルウェー経由）のサルモネラ（*S. Livingstone*、25g 検体陽性）、スペイン産家禽ミールのサルモネラ（*S. Lexington*、25g 検体陽性）と腸内細菌（30・40・220・310・6,300 CFU/g）、デンマーク産魚粉のサルモネラ（*S. Senftenberg*、25g 検体陽性）、オランダ産冷蔵バターのカビ、モロッコ産活カタツムリ（スペイン経由）の昆虫（幼虫）、ブルガリア産ヒマワリミールのサルモネラ（*S. Coeln*、4,5,12:y:1,2、25g 検体陽性）、スペイン産冷凍加熱済みイガイ（ポルトガル経由）のノロウイルス（5 µg/l）、イタリア産大豆ミールのサルモネラ（*S. Senftenberg*、25g 検体陽性）、スウェーデン産ヘーゼルナッツのカビなど。

#### 通関拒否通知（Border Rejection）

スーダン産ゴマ種子の齧歯類の排泄物（8, 20, 20, 20, 10 /kg）、ウズベキスタン産有機乾燥アズ（トルコ経由）の糞便汚染（10.8 %）、ベトナム産冷凍バナメイエビのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌（25g 検体 3/5 陽性）、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ナイジェリア産天然ゴマ種子のサルモネラ（*S. Ekotedo*、*S. Hongkong*、いずれも 25g 検体陽性）、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、インド産皮むきゴマ種子（モルドバ経由）のサルモネラ（*S. Senftenberg*、25g 検体陽性）、トルコ産有機乾燥イチジクの昆虫の死骸（30.6 %）など。

#### 警報通知（Alert Notification）

オランダ産無塩オーガニック粒入りピーナツバターのネズミ（死骸）、スペイン産冷凍バーガーの志賀毒素産生性大腸菌（H11、*eae+*、*stx1+*）、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア（*L. monocytogenes*、400 CFU/g）、ポーランド産七面鳥もも肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、ルーマニア産スモークサバのリステリア（*L. monocytogenes*、 $3.1 \times 10^3$  CFU/g）、ラトビア産スモークソーセージの志賀毒素産生性大腸菌（O26 - VTEC *eaeA*、VTEC *vtx1*、25g 検体陽性）、フランス産の生乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、ボリビア産有機キヌア（穀物）フレーク（デンマークで包装）による食中毒の疑い、ベルギー産鶏肉（フランスで飼育）のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、原産国不明の挽いたターメリックルートのサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）、フランス産カキ（cupped oyster）（イタリアで海水に再浸漬）

のノロウイルス、ナイジェリア産ショウガ（英国経由）のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、イタリア産低温殺菌済みゴルゴンゾーラのリステリア（*L. monocytogenes*、<10 CFU/g）、ブルガリア産イラクサパウダー（ドイツとスウェーデン経由）のサルモネラ（*S. Derby*、25g 検体陽性）、スペイン産スモークパプリカパウダーのサルモネラ（*S. Munchen*、25g 検体陽性）、フランス産牛乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*、1,300 CFU/g）、フランス産カマンベールチーズの志賀毒素産生性大腸菌、インドネシア産乾燥ココナッツ（ギリシャ経由）のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、フランス産牛の生乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、スペイン産イガイによる食品由来アウトブレイク、ドイツ産冷凍豚肉のサルモネラ（4, 5, 12:i:-、25g 検体陽性）、ルーマニア産冷凍串刺し豚肉（オーストリア経由）のサルモネラ属菌（10g 検体陽性）、ルーマニア産冷凍串刺し家禽肉・野菜（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）、中国産有機クロレラパウダー（英国経由）のサルモネラ（*S. Rissen*、25g 検体陽性）、ポーランド産鶏胸肉のアスピック（ゼリー）のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、スペイン産冷凍狩猟動物肉のサルモネラ（*S. diarizonae* 61:i:z53、25g 検体 1/5 陽性）、スペイン産豚テンダーロインのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、フランス産冷凍七面鳥肉・生肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、フランス産鶏肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、フランス産冷凍トウモロコシ給餌鶏のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）フランス産の生乳カマンベールのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ドイツ産挽いたターメリックルートのサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）、ベルギー産鶏肉製品のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、フランス産ヤギの生乳チーズのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ベルギー産のミックソリーブ（緑・黒）のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、セルビア産冷凍ラズベリーによる食品由来ノロウイルス感染アウトブレイク（2/3 検体陽性）、ヨルダン産原材料使用のオランダ産挽いたクミンシードのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、フランス産冷凍・冷蔵七面鳥カット肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、ベルギー産冷凍鶏レバーと皮のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、アイルランド産鶏レバーパルフェのカンピロバクター（25g 検体陽性）など。

---

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

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

1. 最多で国民の3人に1人が一生のうちにカンピロバクター食中毒を発症する可能性がある

## Up to one third of people at risk from *Campylobacter* food poisoning during their lifetime

18 May 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13970/up-to-one-third-of-people-at-risk-from-campylobacter-food-poisoning-during-their-lifetime>

英国食品基準庁（UK FSA）の発表によると、最多で国民の 3 人に 1 人が一生のうちにカンピロバクター食中毒を発症する可能性がある。この数値は、現在のカンピロバクターの年間の感染者数が 25 万人以上であることにもとづいている。

カンピロバクターは生の鶏肉から最も頻度高く検出され、英国における食中毒の最大の原因である。FSA は、2015 年の食品安全週間と「Chicken Challenge（鶏肉安全へのチャレンジ）」の開始を強調してこの数値を発表した。FSA は「Chicken Challenge」で、生産業者から消費者にいたるフードチェーン全体に対し、2015 年末までにカンピロバクター食中毒患者数を半減させることへの協力を呼びかけている。

現在、英国では年間で推定 28 万人の国民がカンピロバクター食中毒を発症している。今後の国民の生活様式と食習慣にもよるが、FSA は最多で国民の 3 人に 1 人が一生のうちにカンピロバクターに感染すると推定している。最近の研究から、最高レベルに汚染された鶏の数を減らすことにより、公衆衛生リスクを約 50%低下させ、麻痺症状に至る場合もあるカンピロバクター食中毒の年間発生患者数を大幅に減らすことができることがわかった。

FSA はカンピロバクター汚染の低減を目指して家禽業界を指導してきており、現在、小売段階の冷蔵生鮮丸鶏およびその包装材のカンピロバクター汚染レベルについて 1 年間にわたる調査を行っている。2015 年の目標を達成するため、養鶏業者や生産業者をはじめ食品提供業者や小売業者に至るまで、フードチェーンのすべての段階の業者と協力している。

「Chicken Challenge」は、鶏肉を喫食する人々に対し、自分自身と家族を守るために以下の事項を守ることを呼びかけている。

- ・ 生の鶏肉を保存する際は他の食品と別にして覆いをし、冷蔵庫の最下段に置く。
- ・ 菌が飛散するため、生の鶏肉は洗わない。
- ・ 生の鶏肉に接触した器具や手指などはすべて石けんと湯で洗う。
- ・ 鶏肉は、全体から湯気が出てピンク色の部分がなくなり、肉汁が透明になるまで完全に加熱する。

（参考アンケート結果）

○Raw meat consumer poll

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/fsw-raw-meat-data.xlsx>

○Chicken habits consumer poll

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/fsw-chicken-habits-consumer-poll.pdf>

## 2. 小売鶏肉のカンピロバクター汚染調査：全 12 カ月間（第 1～4 四半期）の結果の集計 *Campylobacter* survey: cumulative results from the full 12 months (Q1 - Q4)

28 May 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14003/campylobacter-survey-results-12months>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染について 1 年間にわたり実施した調査を終了し、今回その全期間の集計結果を発表した。カンピロバクターは主に生の家禽肉に存在する食品由来細菌で、英国で発生する食中毒の最大の原因である。

調査は 2014 年 2 月～2015 年 2 月に採取された検体について実施され、主要な小売業者別のデータも含めた集計結果が今回、公式統計として発表された。報告書全文が本記事末尾記載の Web サイトから入手可能である。

12 カ月にわたる調査の結果は以下の通りである。

- 鶏肉検体の 19%が最高レベル (>1,000 cfu/g) のカンピロバクターに陽性
- 鶏肉検体の 73%がカンピロバクター陽性
- 包装材検体の 0.1% (5 検体) が最高レベル (>1,000 cfu/スワブ) のカンピロバクターに陽性
- 包装材検体の 7%がカンピロバクター陽性

この調査では、4,000 検体以上の丸ごとの冷蔵生鮮鶏肉およびその包装材が検査された。鶏肉検体は英国の主要な大規模小売チェーン店舗および小規模な個人商店・食肉店から購入した。陽性率の結果は小売業者ごとに異なるが、いずれの業者もカンピロバクター汚染の低減目標 (>1,000 cfu/g の検体が 10%未満) を満たしていなかった (下表参照)。FSA による詳細な分析結果はこの夏に発表される予定で、これには生データや小規模スーパーマーケットおよび店舗についての通年の検査結果も含まれる。

FSA は、現行の鶏肉カンピロバクター検査について今後の詳細な計画も発表した。FSA はこの夏に新しい調査を開始し、再びすべての形態の小売店舗から生鮮丸鶏検体を採取する予定である。調査の継続は、家禽業界がカンピロバクター汚染防止のために現在導入している対策の効果の FSA による評価に役立つと思われる。

FSA は、Marks & Spencer、Morrisons、Co-op および Waitrose の各社が最近カンピロバクター低減案を実行に移し、その結果をケーススタディとして公表したことを歓迎している。各社のデータは、生の丸鶏のカンピロバクター陽性率が有意に低下したことを示している。これらの検査は、FSA による調査のための検体より新しく採取された検体について行われ、また一部の検査は特定の対策の効果を実証することを目的として実施された。

## 小売業者別の結果の概要

以下のすべての結果は本調査の公式統計報告からの抜粋である。当該報告書では調査結果の詳細および調査方法の背景が説明されている。

FSA は、小売業者別のデータは慎重に解釈すべきであると助言している。各小売業者および「その他 (Others)」の小売業者の結果には信頼区間 (CI) が示されている。CI は、採取された検体数に応じて、可能性のある真の値の範囲を示している。

95%信頼区間は、真の陽性率が 20 回中 19 回は信頼限界の上限と下限の間に入ることが期待できることを意味する。信頼区間の幅に影響を与える非常に重要な因子は検体数である。市場シェアが比較的小さい小売業者については採取する検体数が少ない。その結果、信頼区間の幅が大きくなる。

信頼区間を考慮すると、鶏肉検体の最高レベル (>1,000 cfu/g) でのカンピロバクター陽性率が小売業界全体の平均より低かった主要小売業者は Tesco 社のみであった。また逆に、平均より高かった主要小売業者は Asda 社のみであった。しかし、今回の結果から、カンピロバクター汚染に関する業界統一の低減目標を本調査期間中に達成した小売業者は 1 社もないことが示唆された。

(表)

小売業者	検体数	皮膚検体のカンピロバクター陽性率 (95%信頼区間 (CI))	皮膚検体の最高レベル (>1,000 cfu/g) カンピロバクター陽性率 (95%信頼区間)	包装材料検体のカンピロバクター陽性率 (95%信頼区間)
Asda	662	80.4 (77.3 - 83.4)	29.7 (26.3 - 33.2)	12.4 (10 - 15.0)
Co-op	378	78.1 (73.8 - 82.2)	19.1 (15.3 - 23.1)	4.9 (2.9 - 7.2)
M&S	130	67.1 (58.9 - 75.1)	17.4 (11.1 - 24.1)	2.9 (0.6 - 6.0)
Morrison's	349	75.8 (71.4 - 80.0)	22.0 (17.7 - 26.4)	11.2 (8.1 - 14.6)
Sainsbury's	557	69.7 (65.8 - 73.5)	16.4 (13.3 - 19.6)	4.9 (3.1 - 6.8)
Tesco	1,235	66.5 (63.9 - 69.0)	12.8 (10.9 - 14.6)	4.0 (3.0 - 5.2)
Waitrose	111	73.8 (65.0 - 82.1)	18.4 (10.8 - 26.7)	9.7 (3.8 - 16.3)
Others*	589	76.8 (73.3 - 80.1)	23.9 (20.5 - 27.4)	6.7 (4.8 - 8.8)
Total	4,011	72.8 (71.4 - 74.2)	19.4 (18.2 - 20.6)	6.7 (5.9 - 7.5)

本調査は 2014 年 2 月中旬から 2015 年 2 月中旬までの 12 カ月間をカバーする予定であったが、必要な検体数の採取に関する状況から、2015 年 3 月第 1 週まで若干延長せざるを得なかった。

\* 「その他 (Others)」のカテゴリーには、Kantar 社の 2010 年のデータから市場シェアが小さいと判断されたスーパーマーケット (Lidl 社、Aldi 社、Iceland 社など)、コンビニエンスストア、個人商店、食肉店などが含まれる。

## 消費者向けの助言

FSA は、生の鶏肉が消費者の手に届く前に製造業者がカンピロバクターの汚染レベルを各製造段階でできる限り低減する責務を果たすよう強く求めている。鶏肉は、消費者が以下の助言に従い適正な調理手順を実践する限り安全である。

- 生の鶏肉はカバーを掛けて冷蔵する – 肉汁が垂れてカンピロバクターなどの食中毒菌が他の食品を汚染することを防ぐため、生の鶏肉にはカバーを掛け、冷蔵庫の一番下の棚に保存する。
- 生の鶏肉は洗わない – カンピロバクターなどの細菌は加熱により死滅するが、生の鶏肉を洗うと細菌が水しぶきと共に飛散する可能性がある。
- 手指および使用した調理器具を洗う – 生の鶏肉の調理に使用した器具、まな板および調理台表面はすべて十分に洗浄して汚れを取り除く。生の鶏肉を取り扱った後は石けんと温水で十分に手指を洗う。交差汚染の予防はカンピロバクターの拡散防止に役立つ。
- 鶏肉は十分に加熱する – 鶏肉は食事に供する前に全体から蒸気がでるまで確実に加熱する。肉の最も厚みのある部分に切り込みを入れ、蒸気が出てピンク色の部分がなくなると肉汁が透明であることを確認する。

(報告書全文 PDF)

A microbiological survey of *Campylobacter* contamination in fresh whole UK-produced chilled chickens at retail sale – February 2014 to February 2015

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/full-campy-survey-report.pdf>

(食品安全情報(微生物) No.6 / 2015 (2015.03.18)、No.25 / 2014 (2014.12.10)、No.19 / 2014 (2014.09.17)、No.18 / 2014 (2014.09.03)、No.13 / 2014 (2014.06.25) UK FSA 記事参照)

### 3. 英国食品基準庁 (UK FSA) の職員がブロイラー農場を視察

FSA visit to broiler chicken farms

19 May 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/campaigns/campylobacter/actnow/act-e-newsletter/fsa-visit-to-broiler-chicken-farms>

英国食品基準庁 (UK FSA) 食品安全政策局の職員数人が最近いくつかのブロイラー農場を訪問し、農場の運営状況およびカンピロバクター汚染低減のためのバイオセキュリティ対策を視察した。

同局の事務職の職員には、実際の状況に関する知識や理解を深めるため適切な現場を訪問することが推奨されている。最近、食品由来疾患対策チームの職員数人が Lincolnshire 地域にある数カ所のブロイラー農場を視察した。この視察は、典型的なブロイラー農場がどのように運営されているかを直に体験し、また鶏群のカンピロバクター汚染低減のため

のバイオセキュリティ対策を確認するまたとない機会となった。

視察は異なる日程で計 2 回実施され、それぞれには異なる 3 人の職員が参加した。職員グループは、さまざまな成長段階のブロイラーを飼育している数カ所の農場を視察した。グループ 1 の視察先は、24 日齢の鶏の飼育農場と Lincolnshire 地域にある 2 Sisters Food Group 社の加工施設であった。グループ 2 は 2 日齢および 26 日齢の鶏の飼育農場を視察し、鶏が 3 週間あまりで急成長する様子を観察することができた。グループ 2 はまた、3 番目の農場で洗浄工程での脱羽を視察でき、工程全体の複雑さに驚かされた。

両グループともブロイラー農場管理者の日常を経験でき、質問する機会も持てた。当然のことながら両グループの職員は視察の間、履物の殺菌や手指の洗浄を繰り返し行うなど、厳格なバイオセキュリティ規則を遵守しなければならなかった。

両グループのほぼ一致した意見として、「参加した FSA 職員全員がカンピロバクタープログラムに携わっていることから、今回の現場視察は貴重な経験であった」、「今回の視察によりカンピロバクター対策の規模と複雑さがよくわかった」が挙げられた。

#### 4. 食鳥処理場でのカンピロバクター汚染の低減を目指すキャンペーン活動

##### *Campylobacter* Abattoir Campaign

19 May 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/campaigns/campylobacter/actnow/act-e-newsletter/campylobacter-abattoir-campaign>

食鳥処理場でのカンピロバクター汚染の低減を目指すキャンペーン活動

「*Campylobacter* Abattoir Campaign」を支持する食品事業経営者の数が増えている。

英国食品基準庁 (UK FSA) のカンピロバクター対策チーム (*Campylobacter* Leads) によると、生産方法の変更を目指した段階的な活動により、多くの食鳥処理場が装置や処理済みの家禽にカンピロバクター検査を導入するようになったとしている。

70 人以上の検査官と獣医師からなるチームが 6 カ月にわたる活動を 2015 年 2 月に開始した。このチームは、食鳥処理の各段階 (一時待機、湯漬け、脱羽、内臓除去、洗浄、冷却) にわたって生産方法の改善を探るため、食品事業者と協力し、科学的エビデンスを共有している。

食鳥処理場の経営者と協力することは、カンピロバクターの脅威に取り組むために FSA が推進している幅広い活動の一部であり、業界全体の支援を受けている。

最も高レベルに汚染された鶏の食鳥処理終了時での割合を 2015 年中に現在の 27% から 10% に減らすという共通目標について、FSA は食鳥処理業界と意見の一致をみている。

また同時に、食鳥処理場の業務は、記事、メディアによる報道、オンラインセミナーおよび業界内の会議でより多く取り上げられるようになり、一般の注目度が増しつつある。

本キャンペーンでは実地の活動が重要な役割を果たしており、食鳥処理の各段階の改善につながる科学的エビデンスにより生産方法を変更するため、検査官および獣医師が食品事業経営者と協力して活動している。

---

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

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

### 過渡期にある食品安全関連の検査業務

Laboratory services for food safety in a state of transition

May 4, 2015

<http://www.evira.fi/portal/en/about+evira/current+issues/?bid=4227>

フィンランド食品安全局 (Evira) の報告書によると、食品安全関連の検査業務は概ね適切に運営されている。フィンランド地方自治法 (Finnish Local Government Act) が 2015 年に改正された結果、食品検査機関の多くは民間企業となった。このように民営化とそれに伴う地方自治体の検査業務の競争入札が進むと、食品安全に関連する様々な検査業務が需要に過度に左右され、頻度の低い検査の実施能力が低下する状況に至る可能性がある。

検査機関での検査は食品のリスク管理の一環であり、食品安全の基盤となるものである。Evira は、地方自治体当局または食品業界が行う食品安全管理に必要な検査業務について、その実行可能性、充足度および有用性に関し報告書を作成した。地方自治体の検査業務の民営化の影響は、数年後にどの検査機関が存続しているか、また検査機関はどのような検査を行っているかが明らかになるまで評価不能である。

### 緊急時対応を確保する必要性

平時における緊急事態の代表例として、食品または水の汚染による疾患の流行が挙げられる。この場合、原因食品が不明のことが多い。疾患の流行の際に自治体の保健当局が頼りにする検査機関は、様々な基本的分析技術を用いた検査を行うことが可能でなければならない。

自治体の保健当局は、健康保護法 (Health Protection Act) および食品法 (Food Act) にもとづき緊急時対応策を整備しておく必要がある。Evira は、緊急時に必要な場合は、地域の検査機関に検査業務を行うよう指導するとしている。

より多くの検査機関が民営化され市場のニーズに従うようになると、緊急時に必要性が高い検査の実施が困難になる可能性がある。また検体を国外に送付することも不可能になるかもしれない。

危機対応という観点では、必要とされる検査に迅速に対応するために、一部の国営の検査機関が保有する機器、資源および専門性をハイレベルで維持することが極めて重要である。

## 検査業務の変化

検査機関での食品検査業務は、食品に対する法的要件および食品業界のニーズにもとづいている。本報告書によると、自治体保健当局および食品業界が必要とする検査業務は、通常、容易に実行可能である。

しかし、ほとんどの検査機関は営利企業として運営されているため、各検査機関が行う食品検査の種類は主に需要によって決まる。食品検査業務が入札に付される場合、自治体による検査機関の選択には入札価格が極めて重要となる。その結果、広範なネットワークを有することによって多くの検体の取り扱いや低価格での提供が可能な大規模検査機関が検査業務を請け負う機会がますます増えると考えられる。

良質な顧客サービスを提供するには、効率的な下請けネットワークと、検体の取り扱いのための優れた物流サービスが必要である。これらは多くの検査機関が既に多額の資金を投入してきた点である。

## 自治体の食品安全管理上の課題

状況の変化にしたがい、必要な検査業務について基準を設定することが自治体にとってますます重要になってきている。検査機関と自治体との契約がより重要になっている。

検査業務が少数の検査機関に集中した場合、または利用する検査機関が遠方になった場合、検査依頼者は今までのやり方を変更することが必要になる場合もある（依頼者が独自に検査結果を解釈するなど）。このことは、検体の採取、包装および送付をより緻密に計画しなければならないことを意味する。

---

### ● 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 2015 (22) (21)

4 June & 27 May 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
タンザニア	6/3	Kigoma 地域	5/28 時点	(疑い)4,487 42/107 検体陽性	
ケニア	6/2	全国	2015 年 1 月～	(急性下痢)4,000～	72
	5/29	Elgeyo Marakwet 郡			2
		全国			50～
ナイジェリア	6/3	プラトー州		(疑い)70～ (内コレラ)10～	
ハイチ	5/28	全国	2010 年 10 月～	730,000～	約 9,000
			2015 年	15,000～	126
ブルンジ	5/25	マカンバ		38	3

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ケニア	5/25	タイタ・タベタ郡		400～	2
ウガンダ	5/24	Mbale の刑務所	前週	約 500	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室