食品安全情報（微生物）No.16 / 2015（2015.08.05）

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

【汎アメリカ保健機構（PAHO）】

1. コレラの流行に関する更新情報（2015 年 6 月 24 日付）

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. 米国で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2015 年）
2. Barber Foods 社の詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して複数州で発生している薬剤耐性サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（2015 年 7 月 16 日、29 日付更新情報）
3. Aspen Foods 社の詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（2015 年 7 月 16 日付更新情報）
4. 冷凍の生マグロ製品に関連して米国の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 7 月 22 日付更新情報）

【Morbidity and Mortality Weekly Report（MMWR）】

1. 主に食品を介して伝播する病原体による感染症の暫定罹患率と動向 － 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（2006～2014 年）

【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. 信頼できる食品のための戦略計画を発表

【国際機関】

● 汎アメリカ保健機構（PAHO：Pan American Health Organization）
http://new.paho.org/

コレラの流行に関する更新情報（2015 年 6 月 24 日付）
Epidemiological Update: Cholera
24 June 2015
http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&Itemid=270&gid=30752&lang=en
米州でのコレラの発生状況

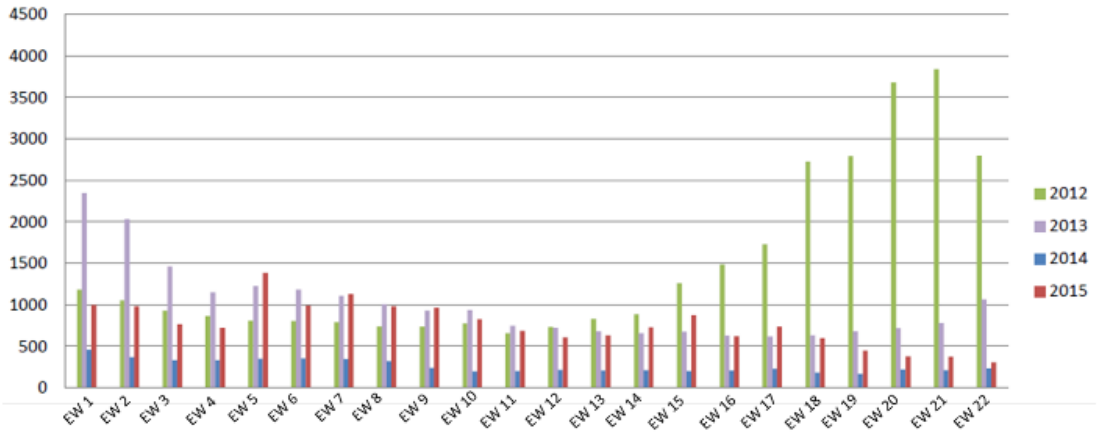
2015 年の初めから第 22 週（疫学週）までに計 16,970 人のコレラ患者がハイチ（16,696 人）、ドミニカ共和国（273 人）、およびキューバ（1 人）から報告されている。

キューバでの直近の確定患者は、2015 年 1 月にカナダの国際保健規則（IHR）情報連絡窓口により報告された。この患者はキューバへの渡航歴があった。

ドミニカ共和国では、2014 年にコレラの疑い患者が 597 人報告され、このうち 10 人が死亡した。2013 年と比べて患者数は 70%、死亡者数は 76%減少した。2015 年は第 1～20 週に疑い患者 273 人が報告され、このうち 10 人が死亡した。この患者数は 2014 年の同期間に比べ 76%増加した。同国のこの状況は、同時期にハイチで記録されたコレラの動向と関連している。2010 年 11 月に流行が始まってから 2015 年第 20 週までに、ドミニカ共和国では疑い患者計 32,358 人が報告され、このうち 488 人が死亡した。

ハイチでは、2010 年 10 月に流行が始まってから 2015 年 3 月 31 日までにコレラ患者 738,528 人が報告され、このうち 421,013 人が入院し（累積入院率 57%）、8, 925 人が死亡した。累積致死率は 1.2%である。2015 年第 1～22 週には患者 16,696 人が報告され、このうち 13,304 人が入院し（入院率 80%）、140 人が死亡した（致死率 0.8%）。2015 年の疫学週ごとの患者数および死亡者数は、2014 年の同時期より多い。また、2015 年の第 22 週までの疫学週には、患者数が 2012 年の該当する週より多い例が数週見られる（図）。ハイチ公衆衛生・国民省（MSPP）は 2015 年 5～6 月に同国の 10 県のうち 4 県にアウトブレイク警報を発令した。

図：疫学週（EW）ごとのコレラ新規患者数（ハイチ、2012～2015 年）



（食品安全情報(微生物) No.8 / 2015（2015.04.15）、No.4 / 2015 (2015.02.18)、No.3 / 2015 (2015.02.04)、No.25 / 2014 (2014.12.10)、No.15 / 2014 (2014.07.23)、No.7 / 2014 (2014.04.02)、No.26 / 2013 (2013.12.25)、No.25 / 2013 (2013.12.11) PAHO、No.24 / 2013 (2013.11.27) WHO、ECDC、No.23 / 2013 (2013.11.13) PAHO、No.22 / 2013 (2013.10.30) WHO、PAHO、No.21 / 2013 (2013.10.16) PAHO、ECDC、No.19 / 2013 (2013.09.18) PAHO 記事参照）

【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．米国で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイク（2015 年）

Cyclosporiasis Outbreak Investigations — United States, 2015

July 31, 2015

http://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2015/index.html

初発情報

2015 年に米国疾病予防管理センター（US CDC）に報告されているサイクロスポラ感染確定患者は 7 月 30 日時点で計 358 人である。過半数（199 人、56%）の患者が、2015 年 5 月 1 日以降に発症したことと発症の直前に国外旅行はしなかったことを報告している。テキサス、ウィスコンシンおよびジョージアの各州でレストランやイベントに関連した患者クラスターが特定され、テキサス州およびジョージア州でクラスターの調査が続いている。

ウィスコンシン州およびテキサス州でのクラスター調査の初期結果から、疑いのある原因食品としてコリアンダー（シラントロ）が特定されている。クラスターに属していない患者に関連した具体的な食品を特定するための調査が継続中である。

サイクロスポラに関する詳細情報は CDC の以下のページから入手可能である（http://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/）。

（米国食品医薬品局（US FDA）関連記事）

・ FDA Investigates 2015 Outbreaks of Cyclosporiasis
July 31, 2015
http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm456755.htm

・ Import Alert # 24-23
07/28/2015
http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html

２．Barber Foods 社の詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して複数州で発生している薬剤耐性サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（2015 年 7 月 16 日、29 日付更新情報）

Multistate Outbreak of Drug-Resistant *Salmonella* Enteritidis Infections Linked to Raw, Frozen, Stuffed Chicken Entrees Produced by Barber Foods
July 16 & 29, 2015
http://www.cdc.gov/salmonella/frozen-chicken-entrees-07-15/index.html

患者情報の更新（2015 年 7 月 29 日付）

2015 年 7 月 16 日付の更新情報以降に新規患者 2 人（イリノイ州 1 人、ミネソタ州 1 人）が報告され、*Salmonella* Enteritidis アウトブレイク株の合計患者数は 9 人となった（イリノイ州 1 人、ミネソタ州 6 人、オクラホマ州 1 人、ウィスコンシン州 1 人）。

患者の発症日は 2015 年 4 月 5 日～7 月 5 日である。患者の年齢範囲は 4 歳～82 歳、年齢中央値は 46 歳で、56%が女性である。情報が得られた患者 6 人のうち 3 人が入院した。死亡者は報告されていない。

調査の更新情報（2015 年 7 月 29 日付）

患者に対し、発症前 1 週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査が実施されている。情報が得られた患者 8 人のうち 7 人(88%)が発症前 1 週間以内に Barber Foods 社の詰め物入り冷凍生鶏肉製品を喫食したことを報告した。

全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）は米国の公衆衛生サーベイランスシステムの 1 つで、ヒト、生の食肉・家禽肉、および食料生産動物から検出される食品由来細菌およびその他の腸内細菌の抗生物質耐性を監視している。NARMS は、米国疾病予防管

理センター（US CDC）、米国食品医薬品局（US FDA）、米国農務省（USDA）、および州・地域の保健当局による多機関協力組織である。

CDC の NARMS ヒトサーベイランスプログラムは、公衆衛生検査機関から NARMS に提出された臨床試料に由来するサルモネラなどの分離株の抗生物質耐性を監視している。CDC の NARMS 検査機関が本アウトブレイク患者 4 人から分離されたサルモネラ臨床分離株の抗生物質耐性試験を行ったところ、全 4 株がアンピシリンおよびテトラサイクリンに耐性であった。抗生物質耐性は、入院、菌血症または治療不能のリスクの上昇に関連する可能性がある。

CDC および州・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。

本アウトブレイクと、Aspen Foods 社が製造し様々なブランド名で販売された詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生している *S.* Enteritidis 感染アウトブレイクとの関連は、現時点では確認されていない。

調査の更新情報（2015 年 7 月 16 日付）

CDC、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）は、詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生している 2 件のサルモネラ（*S.* Enteritidis）感染アウトブレイクを調査している。この 2 件は互いに異なる *S.* Enteritidis 株が原因で発生し、感染源も異なると考えられる。

疫学調査、検査機関での検査、および追跡調査の結果により、本アウトブレイクは Barber Foods 社の詰め物入り冷凍生鶏肉製品が感染源である可能性が高いことが判明した。本アウトブレイク患者に対し、発症前 1 週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に関して聞き取り調査が実施された。回答が得られた患者 6 人のうち 5 人（83%）が発症前 1 週間以内に Barber Foods 社の詰め物入り冷凍生鶏肉製品を喫食したことを報告した。

ミネソタ州保健局（MDH）および農業局（MDA）が複数の小売店舗から同社製の未開封の冷凍鶏肉製品 15 検体を採取し検査したところ、うち 14 検体からサルモネラが検出され、1 検体からは本アウトブレイク株が分離された。さらに MDH および MDA は、患者 1 人の自宅から採取した同社製の未開封の鶏肉製品（Chicken Kiev）2 検体を検査し、1 検体から本アウトブレイク株を分離した。検査機関での検査は現在も継続中である。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC、No.15 / 2015(2015.07.22) USDA FSIS、US CDC 記事参照）

３．Aspen Foods 社の詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（2015 年 7 月 16 日付更新情報）

Outbreak of *Salmonella* Enteritidis Infections Linked to Raw, Frozen, Stuffed Chicken Entrees Produced by Aspen Foods

July 16, 2015

http://www.cdc.gov/salmonella/frozen-chicken-entrees-part2-07-15/index.html

アウトブレイクの概要

患者数　　：3 人
患者発生州　：1 州（ミネソタ州）
死亡者数　　：0 人
入院患者数　：2 人
製品回収　　：あり

調査の更新情報

米国疾病予防管理センター（US CDC）、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）は、詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生している 2 件のサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイクを調査している。この 2 件は互いに異なる *S.* Enteritidis 株が原因で発生し、感染源も異なると考えられる。

疫学調査、検査機関での検査、および追跡調査の結果により、本アウトブレイクは Aspen Foods 社製の詰め物入り・パン粉付き冷凍生鶏肉製品が感染源である可能性が高いことが判明した。ミネソタ州保健局（MDH）および農業局（MDA）の調査により、ミネソタ州の患者 3 人は同社が製造した Antioch Farms ブランドの詰め物入り鶏胸肉製品（コルドンブルー）を喫食後に発症したことが明らかになった。

MDH および MDA が同社が製造した Antioch Farms ブランドの未開封の冷凍鶏肉製品 30 検体を複数の小売店から採取し検査したところ、このうちの 25 検体からサルモネラが分離された。さらに、MDH および MDA が患者 1 人の自宅から Antioch Farms ブランドの未開封のブロッコリー・チーズ入り鶏肉製品 1 検体を採取し検査したところ、この検体からサルモネラが分離された。検査機関での検査は現在継続中である。

2015 年 7 月 15 日、Aspen Foods 社は *S.* Enteritidis 汚染の可能性がある詰め物入り・パン粉付き冷凍生鶏肉製品、約 190 万ポンド（約 862 トン）の回収を開始した。この回収対象には Antioch Farms など様々なブランド名で販売された製品が含まれており、これらは全米の小売店や食品提供施設に出荷された。回収対象製品は 2015 年 4 月 15 日～7 月 10 日に製造され、包装に施設番号「P-1358」が記載されている。

CDC および州・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継続している。

本アウトブレイクと、Barber Foods 社製の詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生している *S.* Enteritidis 感染アウトブレイクとの関連は、現時点では確認されていない。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC、No.15 / 2015(2015.07.22) USDA FSIS、US CDC 記事参照）

４．冷凍の生マグロ製品に関連して米国の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 7 月 22 日付更新情報）

Multistate Outbreak of *Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+) Infections Linked to Frozen Raw Tuna

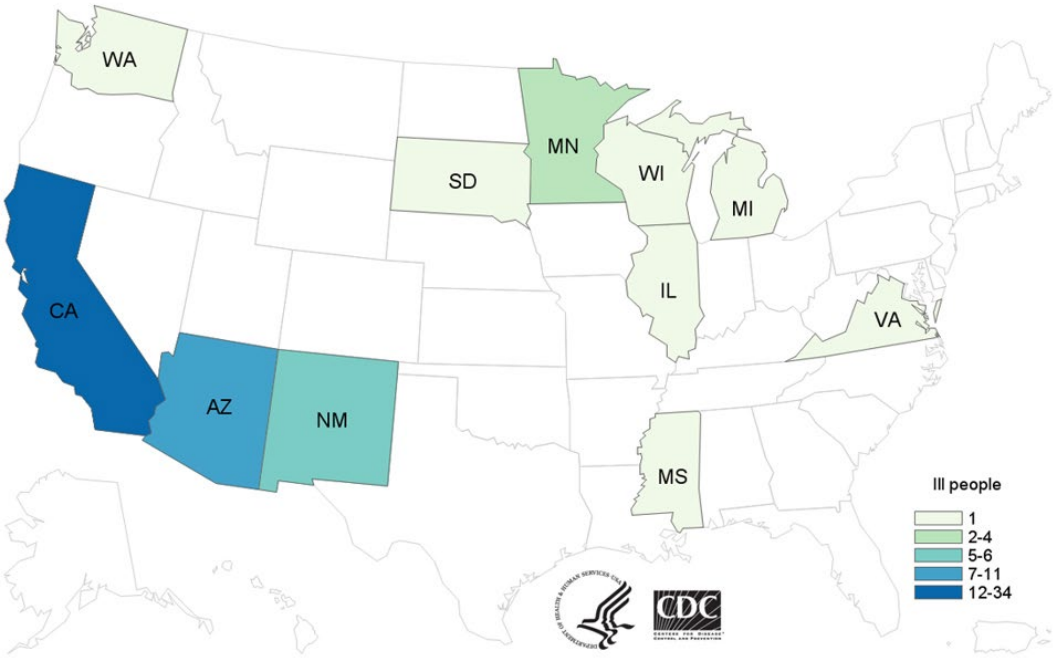
July 22, 2015

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として、前回の更新情報（2015 年 7 月 15 日付）以降に 2 人の新規患者がミネソタ州から報告された。2015 年 7 月 20 日までに 11 州から計 62 人の患者が報告されている。州別の報告患者数は、アリゾナ（11 人）、カリフォルニア（34）、イリノイ（1）、ミシガン（1）、ミネソタ（4）、ミシシッピー（1）、ニューメキシコ（6）、サウスダコタ（1）、バージニア（1）、ワシントン（1）およびウィスコンシン（1）である（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+)）アウトブレイク株感染患者数（2015 年 7 月 20 日までに報告された居住州別患者数、n=62）



患者の発症日は 2015 年 3 月 5 日～7 月 7 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～83 歳、年齢中央値は 32 歳で、56%が男性である。情報が得られた患者 59 人のうち 11 人（19%）が入院したが、死亡者は報告されていない。

調査の更新情報

2015 年 7 月 21 日、Osamu 社はインドネシアの 1 加工施設に由来する冷凍キハダマグロ製品の自主回収 2 件を発表した。まず同社は、2014 年 5 月 9 日～2015 年 7 月 9 日に全米のレストランおよび食料品店に販売した冷凍キハダマグロの全製品（ロイン、さく、ぶつ切り、薄切り、たたき）の回収を発表した。回収対象製品の外箱には、8563 から 8599 までの 4 桁の発注番号のいずれかが示されている。

加えて同社は、2015 年 5 月 20 日～26 日に AFC 社に販売した冷凍キハダマグロのぶつ切り製品 1 ロット（ロット番号 68568）の回収を発表した。これは、本アウトブレイクの患者 1 人がマグロ寿司の喫食を報告したミネソタ州の食料品店で採取された未開封の冷凍の生マグロ製品から、ミネソタ州保健局（MDH）および農業局（MDA）によってアウトブレイク株が分離されたことを受けての措置である。

米国疾病予防管理センター（US CDC）および州・地域の公衆衛生機関は、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。

（米国食品医薬品局（US FDA）関連記事）
冷凍の生マグロ製品に関連して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の FDA による調査
FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Paratyphi B Infections Linked to Frozen Raw Tuna
July 23, 2015
http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm447742.htm

（食品安全情報（微生物）No.15 / 2015 (2015.07.22)、No.12 / 2015 (2015.06.10)、No.11 / 2015 (2015.05.27) US CDC 記事参照）

● Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)
http://www.cdc.gov/mmwr/

主に食品を介して伝播する病原体による感染症の暫定罹患率と動向 － 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（2006～2014 年）

Preliminary Incidence and Trends of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food — Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 2006–2014

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR) Vol. 64, No. 18, 495-499
May 15, 2015
http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm6418.pdf
http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6418a4.htm?s_cid=mm6418a4_w

要旨

本報告は、主に食品由来の 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 2014 年の暫定データをまとめ、2006～2008 年および 2011～2013 年のデータと比較した場合の罹患率の動向を記載している。FoodNet によれば、2014 年には合計で感染症例 19,542 人、入院患者 4,445 人および死亡者 71 人が発生した。2014 年の罹患率を 2006～2008 年と比較すると、志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157 および *Salmonella* Typhimurium 感染では低下し、カンピロバクター、ビブリオ、*S.* Infantis および *S.* Javiana 感染では上昇していた。2011～2013 年の罹患率との比較では、STEC O157 および *S.* Typhimurium 感染では低下し、O157 以外の STEC（STEC non-O157）および *S.* Infantis 感染では上昇していた。現行の食品安全対策にもかかわらず、多くの感染症の罹患率が依然として高いことから、食品の安全性を向上させ米国の健康目標を達成するためには、さらなる予防策が必要である。

背景

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、赤痢菌、ビブリオおよびエルシニア感染の検査機関確定症例について、合わせて米国全人口の約 15%（2013 年の場合、約 4,800 万人）をカバーする 10 カ所の国内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。

結果

感染症例数、罹患率および動向

2014 年は、FoodNet により感染症例 19,542 人、入院患者 4,445 人および死亡者 71 人が確認された（表）。感染症例数の病原体ごとの内訳（感染症例数、人口 10 万人・年あたりの罹患率）は、サルモネラ（7,452 人、15.45）、カンピロバクター（6,486 人、13.45）、赤痢菌（2,801 人、5.81）、クリプトスポリジウム（1,175 人、2.44）、STEC non-O157（690 人、1.43）、STEC O157（445 人、0.92）、ビブリオ（216 人、0.45）、エルシニア（133 人、0.28）、リステリア（118 人、0.24）、およびサイクロスポラ（26 人、0.05）であった。ア

ウトブレイクに含まれる症例の割合（%）は、STEC O157（16%）、リステリア（11%）、STEC non-O157（7%）、赤痢菌（7%）、サルモネラ（6%）、ビブリオ（6%）、クリプトスポリジウム（5%）、エルシニア（0.8%）、およびカンピロバクター（0.6%）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症例数、入院患者数および死亡者数（病原体ごと、米国 FoodNet、2014 年*）

	感染			入院		死亡	
病原体	症例数	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	6,486	13.45	8.5	1,080	(17)	11	(0.2)
リステリア	118	0.24	0.2	108	(92)	18	(15.3)
サルモネラ	7,452	15.45	11.4	2,141	(29)	30	(0.4)
赤痢菌	2,801	5.81	N/A ¶	569	(20)	2	(0.1)
STEC O157	445	0.92	0.6	154	(35)	3	(0.7)
STEC non-O157	690	1.43	N/A	104	(15)	0	(0.0)
ビブリオ	216	0.45	0.2	40	(19)	2	(0.9)
エルシニア	133	0.28	0.3	30	(23)	1	(0.8)
寄生虫							
クリプトスポリジウム	1,175	2.44	N/A	217	(18)	4	(0.3)
サイクロスポラ	26	0.05	N/A	2	(8)	0	(0.0)
合計	19,542			4,445		71	

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・年あたり

§「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・年あたりの罹患率の目標値

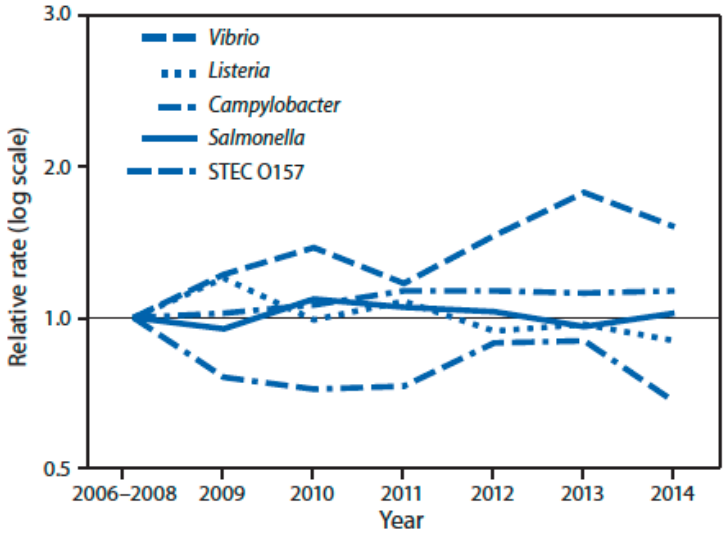
¶ これら病原体については目標値の設定なし

血清型が明らかになった 6,565 株（88%）のサルモネラ分離株のうち、上位 6 位までの血清型の症例数および人口 10 万人・年あたりの罹患率は、Enteritidis（1,401 人、2.90）、Typhimurium（806 人、1.67）、Newport（724 人、1.50）、Javiana（639 人、1.32）、I 4,[5],12:i:-（381 人、0.79）、および Infantis（235 人、0.49）であった。ビブリオでは 208 株（96%）について種の情報が得られ、*Vibrio parahaemolyticus* が 131 株（63%）、*V. alginolyticus*

が 27 株（13%）、*V. vulnificus* が 19 株（9%）であった。STEC non-O157 では 546 株（79%）について O 血清群が特定され、O26（31%）、O103（24%）、O111（19%）の順に多かった。

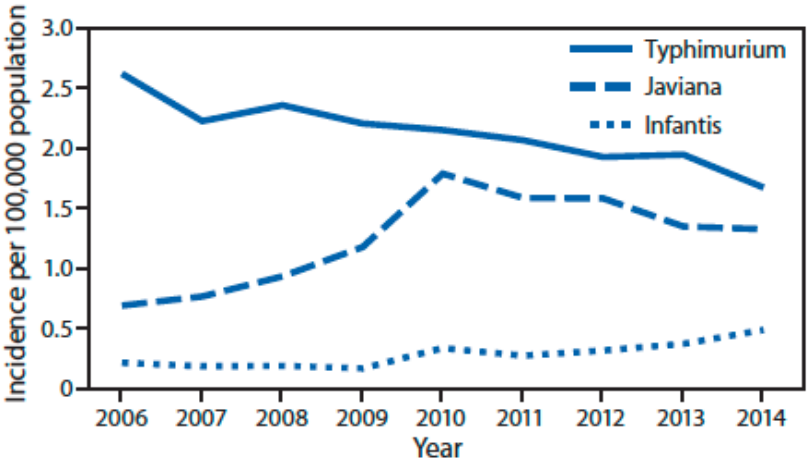
2006～2008 年と比較して、2014 年に罹患率が有意に低かった病原体は STEC O157（32%低下、95%信頼区間（CI） [18%～43%]）およびエルシニア（22%低下、CI [1%～39%]）で、罹患率が有意に高かった病原体はビブリオ（52%上昇、CI [22%～89%]）およびカンピロバクター（13%上昇、CI [5%～21%]）であり、その他の病原体では有意な変化が認められなかった（図 1）。サルモネラのうち最も多く特定された 6 種類の血清型では、2006～2008 年と比較すると 2014 年は Typhimurium の罹患率（27%低下、CI [18%～35%]）が有意に低かったが、Infantis （162%上昇、CI [100%～244%]）および Javiana（131%上昇、CI[83%～191%]）の罹患率は有意に高かった。2014 年に有意な変化がみられたこれら 3 種類のサルモネラ血清型について 2006～2014 年の各年の罹患率を図 2 に示した。2011～2013 年との比較では、2014 年は STEC O157 および *S.* Typhimurium で罹患率が有意に低く、STEC non-O157 および *S.* Infantis で罹患率が有意に高かった。食品由来の極めて重要な 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、STEC O157、ビブリオ、エルシニア）を合わせた 2014 年の罹患率は、2006～2008 年および 2011～2013 年のどちらの期間と比較しても有意な差が認められなかった。

図 1：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 年を基準とした相対値†（米国 FoodNet、2006～2014 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。

図 2：培養により確定したサルモネラ（Typhimurium、Javiana および Infantis）感染の各年の人口 10 万人・年あたりの罹患率（米国 FoodNet、2006～2014 年）



2013 年の 18 歳未満の下痢症発症後の溶血性尿毒症症候群（HUS）患者は計 87 人（18 歳未満の人口 10 万人・年あたりの罹患率は 0.79）で、このうち 46 人（53%）が 5 歳未満の小児であった（5 歳未満の人口 10 万人・年あたりの罹患率は 1.55）。5 歳未満および 18 歳未満ともに、2013 年の HUS 罹患率に 2006～2008 年と比較して有意な差はみられなかった。死亡者は報告されていない。

培養によって感染が確定した症例（このうち一部は CIDT（culture-independent diagnostic test：培養非依存の診断検査）でも陽性）に加え、培養では確認されなかった CIDT 陽性例 1,597 件が報告された。培養で確認されなかった理由は、培養検査が行われたが病原体が増殖しなかったか、培養検査が行われなかったかのいずれかである。これらの CIDT 陽性例は感染症例数に含まれていない。カンピロバクターに関し CIDT 陽性の 1,070 検体の場合、553 検体（52%）については培養検査が行われず、 517 検体（48%）は培養検査結果が陰性であった。同様に、STEC に関し CIDT 陽性の 146 検体では、62 検体（42%）で培養検査が行われず、84 検体（58%）で培養検査結果が陰性であった。これらの CIDT 陽性試料を含む培養液 135 検体について公衆衛生検査機関が検査を行ったところ、65 検体（48%）で志賀毒素陽性を確認した。CIDT 陽性で培養検査結果が陰性または培養検査が行われなかった検体は、上記以外に、サルモネラ（193 件）、赤痢菌（186 件）およびビブリオ（2 件）関連の各検体であった。

（関連記事）

CDC のデータによると、2014 年にはいくつかの食品由来感染症の罹患率が低下している

CDC data show progress in reducing some foodborne infections in 2014

May 14, 2015

http://www.cdc.gov/media/releases/2015/p0514-reducing-foodborne-infections.html

● 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

2015年7月6日～2015年7月17日の主な通知内容

注意喚起情報（Information for Attention）
リトアニア産冷凍鶏胸肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）、オランダ産活カキのノロウイルス、セルビア産乾燥野菜入りスパイスミックスのサルモネラ（*S.* Enteritidis）、フランス産アンドゥイユ（ソーセージ）のリステリア（*L. monocytogenes*、>15,000 CFU/g）、ドイツ産冷蔵七面鳥胸肉のサルモネラ（*S.* Newport、25g 検体陽性）、パキスタン産松の実のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、フランス産冷蔵パテのリステリア（*L. monocytogenes*、>1,500 CFU/g）、ポーランド産冷蔵骨・皮なし鶏胸肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体 2/5 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（*vtx*2+）、オランダ産の生鮮カキのノロウイルス、ポーランド産冷蔵鶏胸肉（ドイツ経由）のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）など。

フォローアップ喚起情報（Information for follow-up）
オーストリア産コーングルテンミールのサルモネラ（*S.* Infantis、*S.* Rissen、ともに 25g 検体陽性）、イタリア産冷凍ブッラータチーズの大腸菌（110,000・180,000・> 1,500,000 CFU/g）、フランス産トリュフ入りオムレツ用パウダーのサルモネラ（25g 検体陽性）、英国産オニオンパウダーの *Bacillus licheniformis*（290,000 CFU/g）、ハンガリー産内蔵除去済み冷凍鶏肉のサルモネラ（*S.* Infantis、25g 検体陽性）、オランダ産ソバ粉（オーストリア経由）のサルモネラ（*S.* Abaetetuba、25g 検体陽性）、ポーランド産菜種ミールのサルモネラ（*S.* Mbandaka、25g 検体陽性）、スウェーデン産ドレッシングの酵母菌、英国産ガーリックパウダーの枯草菌（240,000 CFU/g）、ベルギー産チョコレート・ヘーゼルナッツ入り

シリアルのげっ歯類（ネズミの尾）など。

通関拒否通知（Border Rejection）

インド産バスマティ米の生きた昆虫、インド産挽いた乾燥ゴマ種子のサルモネラ属菌（25g 検体 1/5 陽性）、インド産挽いたゴマ種子のサルモネラ（*S.* Kristianstad と *S.* Montevideo、ともに 25g 検体陽性）、タイ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ（25g 検体陽性）、インド産 betel leaf のサルモネラ、タイ産冷凍すり身（*Nemipterus* 属の魚）のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、インド産 paan leaf のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）など。

警報通知（Alert Notification）

中国産小豆豆腐のセレウス菌（>120,000 CFU/g）とセレウス菌エンテロトキシン（2.65 µg/kg - ppb）、英国産朝食用シリアルのネズミの糞、アイルランド産牛の生乳チーズの大腸菌（VTEC O26 *vt*1）、中国産乾燥鶏胸肉（ドイツ経由）のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）、ポーランド産冷凍鶏もも肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）、ドイツ産スモークハムのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ドイツ産冷凍機械分離鶏肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium、10g 検体陽性）、フランス産乾燥ハムのリステリア（*L. monocytogenes*、260 CFU/g）、ドイツ産活イガイの大腸菌（330 /100g）、ベトナム産 black fungus のセレウス菌とサルモネラ属菌、イタリア産ゴンゾーラのリステリア（*L. monocytogenes*、16,000 CFU/g）、カナダ産レンズマメ種子の志賀毒素産生性大腸菌（25g 検体陽性）、スペイン産スモークパプリカパウダー（アイルランド経由）のサルモネラ（*S.* Munchen、25g 検体陽性）、イタリア産冷凍ひき肉のサルモネラ（*S.* Rissen、10g 検体陽性）、ベトナム産冷凍カエル脚（オランダ経由）のサルモネラ（*S.* Braenderup、25g 検体陽性）、クロアチア産野菜入り調味料のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ドイツ産の卵のサルモネラ（*S.* Indiana、25g 検体陽性）、ドイツ産乾燥ローズマリーのサルモネラ（*S. salamae*、25g 検体陽性）、スペイン産冷凍子牛肉のサルモネラ（*S.* Bredeney、25g 検体陽性）、オランダ産冷凍鶏もも肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium、25g 検体陽性）、セルビア産冷凍ラズベリー（ドイツ経由）のノロウイルス（25g 検体陽性）、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）、セルビア産冷凍ラズベリーの食品由来アウトブレイクとノロウイルス（2/3 検体陽性）、ブルガリア産・アルバニア産原材料使用のチェコ共和国産イラクサパウダーのサルモネラ（*S.* Derby、25g 検体陽性）、イタリア産冷蔵ゴルゴンゾーラのリステリア（*L. monocytogenes*、1,800,000 CFU/g）、ラトビア産冷蔵スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、＜460 CFU/g）、トルコ産有機アプリコットの酵母菌汚染、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）、アイルランド産ムラサキイガイの大腸菌（1,300 MPN/100g）、フランス産メルゲーズソーセージのサルモネラ（*S.* Typhimurium、10g 検体陽性）、中国産原材料使用の有機クロレラパウダー（アイルランドで加工、英国経由）のサルモネラ（*S.* Rissen、

25g 検体陽性)、フランス産冷蔵ハムのサルモネラ属菌（25g 検体陽性)、スペイン産冷凍バーガーの志賀毒素産生性大腸菌（H11、*eae*+、*stx*1+）など。

● 英国食品基準庁（UK FSA: Food Standards Agency, UK）
http://www.food.gov.uk/

信頼できる食品のための戦略計画を発表
FSA publishes Strategic Plan for food we can trust
3 June 2015
http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14025/fsa-publishes-strategic-plan-for-food-we-can-trust

英国食品基準庁 (UK FSA) は、「FSA の 2015～2020 年の戦略目標 (FSA Strategy 2015－20)」に掲げた目標を達成するため今後 5 年間どのように活動していくかを説明した「戦略計画（Strategic Plan)」を発表した。特に、公衆衛生および消費者の食品関連の利益を守ることで、今後も食品の安全性が維持され（かつ安全であると言われ）、健康に良い食品が手頃な価格で買え、必要な情報を得たうえで喫食する食品を選択できるようになることが目標である。

「FSA Strategy 2015－20」では、FSA のすべての業務において消費者を第一に考えるという決意が再確認される一方、食品の安全性、価格、供給の確保および供給持続可能性に関して困難な問題が増えつつあることが認識されている。

本戦略計画には、戦略目標を達成するための FSA の目的と責任、および他機関の役割と責任が明確に定められている。また、FSA が食品業界、地方自治体、政府の他部門、研究者、消費者、地域グループおよびその他の関係者といかに協力して活動するかが説明されている。

本戦略計画はまた FSA が業務を遂行する際の方法論についても概説しており、以下にその一部を示す。

- 今日の課題の解決と将来の新興リスクの特定と取組みにおいて、科学、エビデンスおよび情報を利用する。
- 消費者の利益を守るために立法的および非立法的な手段を効果的に使用し、企業の行動に影響を与える。
- 真の透明性と求心力を持つことに努め、FSA の政策決定と実施、および食品業界との関係において消費者に権限を与える方法を模索する。
- FSA 全職員が高度な能力を持ち、適切な支援を受け、消費者の保護、消費者への情報提供、および消費者への権限付与に大きく貢献するよう努める。

戦略計画には最初の 2 年間に FSA が行う極めて重要な施策の一部が説明されており、以下の Web サイトよりダウンロード可能。
http://www.food.gov.uk/sites/default/files/FSA%20strategy%20document%202015-2020_April%202015_interactive%20%282%29.pdf

以上

食品微生物情報
連絡先：安全情報部第二室