

# 食品安全情報（微生物） No.18 / 2015（2015.09.02）

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. 豚肉に関連して発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染アウトブレイク（2015年8月14日付初発情報、8月28日付更新情報）
2. 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たサルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+))および *S. Weltevreden*) 感染アウトブレイク（最終更新）
3. 米国で発生している2015年のサイクロスポラ症アウトブレイク（2015年8月25日付更新情報）

### [【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：大腸菌感染アウトブレイク
2. 公衆衛生通知：生の貝類に関連して発生している腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 感染アウトブレイク（2015年8月19、28日付更新情報）

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 業界向け通知：生ガキ中の腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) のリスク管理強化

### [【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. スクレイピー：自然条件下でヒトへの脅威になることを示すエビデンスはない

### [【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】

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

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

### 1. 豚肉に関連して発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染アウトブレイク (2015年8月14日付初発情報、8月28日付更新情報)

Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella* I 4,[5],12:i:- Infections Linked to Pork  
August 28 & 14, 2015

<http://www.cdc.gov/salmonella/pork-08-15/index.html>

#### 患者情報の更新 (8月28日付)

2015年8月27日までに、サルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) アウトブレイク株の感染患者がワシントン州で計152人報告されている。8月14日付の初発情報以降に追加の新規患者18人が報告された。情報が得られた患者の発症日は2015年4月25日～8月12日である。患者の年齢範囲は1～90歳、年齢中央値は35歳で、47%が女性である。情報が得られた患者144人のうち24人(17%)が入院した。死亡者は報告されていない。

#### 初発情報 (8月14日付)

ワシントン州保健局 (DOH) およびシアトル・キング郡公衆衛生局 (SKC: Public Health – Seattle & King County) は、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) とともに、豚肉に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 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、アウトブレイク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 が統括する全米ネットワークシステムである。患者から分離されたサルモネラ株には、PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) 法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。PulseNet は、可能性があるアウトブレイクを特定するためこのような DNA フィンガープリントの国内データベースを管理している。本アウトブレイクの調査では5種類の DNA フィンガープリント (アウトブレイク株) が対象とされており、これらはすべてワシントン州ではまれな株である。

#### 調査の更新情報 (8月28日付)

疫学・追跡調査と検査機関における検査の結果から、可能性が高い感染源として Kapowsin Meats 社の豚肉が特定されたが、調査はまだ進行中である。

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行われている。既に情報が得られた89人の場合、65人(73%)が発症前1週間以内の豚肉の喫食を報告した。この割合は、FoodNet(食品由来疾患アクティブサーベイランスネッ

トワーク) による健康な人に対する調査

(<http://www.cdc.gov/foodnet/surveys/FNExpAtl03022011.pdf>) で 43%が調査前 1 週間以内に豚肉を喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。

Kapowsin Meats 社は 8 月 13 日の回収発表以降、同社施設の衛生状態について対策を講じており、一方、USDA FSIS は同社施設で強化サンプリングを行ってきた。その結果、バーベキュー用の丸ごとの豚肉、これに関連した豚肉製品、および施設の種々の環境検体が *Salmonella* I 4,[5],12:i:-陽性であった。同社は、自主的に操業を停止した。継続中のこれらの調査結果を受け、同社は 8 月 27 日に回収対象を *Salmonella* I 4,[5],12:i:-汚染の可能性のある約 523,380 ポンド (約 237 トン) の豚肉製品に拡大した。回収対象は、バーベキュー用の丸ごとの豚肉および豚肉加工製品 (様々な内臓製品、血液、切り落とし肉など) である。回収対象製品には USDA の検査印の内側に施設番号「est. 1628」が記載されており、製造日は 2015 年 4 月 18 日～8 月 26 日の数日である。対象製品は、アラスカ州、オレゴン州およびワシントン州の様々な小売店舗、公共施設、流通業者および個人に販売された。

CDC の NARMS 検査機関が、いずれかのアウトブレイク株に感染した患者 10 人に由来する臨床分離株の抗生物質耐性試験を行ったところ、10 株とも多剤耐性であった。これらの株はアンピシリン、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾールおよびテトラサイクリンのいずれにも耐性であった。抗生物質耐性は、入院、血流感染または治療不成功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 を介した検査機関サーベイランスを続けている。

#### アウトブレイク調査 (8 月 14 日付)

疫学・追跡調査と検査機関における検査の結果から、可能性が高い感染源として Kapowsin Meats 社の豚肉が特定されたが、調査はまだ進行中である。

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行われている。既に情報が得られた 55 人の場合、37 人 (67%) が発症前 1 週間以内の豚肉の喫食を報告した。この割合は、FoodNet による健康な人に対する調査

(<http://www.cdc.gov/foodnet/surveys/FNExpAtl03022011.pdf>) で 43%が調査前 1 週間以内に豚肉を喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。また、多くの患者が、豚の丸焼きなどのイベントに関連した患者クラスターに含まれることが明らかになった。患者クラスターは、同じレストラン店舗での食事、共通のイベントへの参加、または食料品店の同じ店舗での買い物を発症前 1 週間に行った、同居していない 2 人以上の患者と定義される。患者クラスターの調査から、アウトブレイクの感染源について極めて重要な手がかりが得られる。相互に無関係の複数の患者が数日以内に同じ店舗で買い物または同じレストランで食事をしていた場合、その店舗やレストランで汚染食品が販売または提供されていたことが示唆される。

2015年7月31日、USDA FSISは、豚肉製品、特に丸焼き用の豚肉に関連して発生している可能性がある *Salmonella* I 4,[5],12:i:-感染症への懸念から、公衆衛生警報を発した。USDA FSISは消費者に対し、生の食肉製品を安全に調理すること、豚肉製品は内部温度が63°Cに達するまで加熱し、その後3分間置いてから喫食することを助言している。

DOHがKapowsin Meats社の施設から採取した環境検体の検査により、同社の施設がアウトブレイク株に汚染されていることが確認された。同社はUSDA FSISの管轄であり、調査に協力している。

調査結果を受け、2015年8月13日、同社は *Salmonella* I 4,[5],12:i:-汚染の可能性がある丸焼き用の豚肉約116,262ポンド（約53トン）の自主回収を開始した。回収対象製品にはUSDAの検査印の内側に施設番号「est. 1628」が記載されており、製造日は2015年4月18日～7月27日である。対象製品は、アラスカ州およびワシントン州の様々な小売店舗、公共施設、流通業者および個人に販売された。

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、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。

CDCのNARMS検査機関が、いずれかのアウトブレイク株に感染した患者3人に由来する臨床分離株の抗生物質耐性試験を行ったところ、3株とも多剤耐性であった。これらの株はアンピシリン、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾールおよびテトラサイクリンのいずれにも耐性であった。抗生物質耐性は、入院、血流感染または治療不成功のリスクの上昇に関連する可能性がある。

## 2. 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たサルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B var. L(+)*tartrate*(+)および *S. Weltevreden*) 感染アウトブレイク (最終更新) Multistate Outbreak of *Salmonella* Paratyphi B variant L(+)*tartrate*(+) and *Salmonella* Weltevreden Infections Linked to Frozen Raw Tuna (Final Update)

August 19, 2015

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

本アウトブレイクの調査は終了したが、回収対象の冷凍マグロは保存可能期間が長いいため、まだ冷凍保存されている可能性がある。本回収に気づいていないレストランおよび小売業者が当該冷凍マグロを使用した寿司の提供・販売を続け、これによりさらに患者が発生する可能性がある。

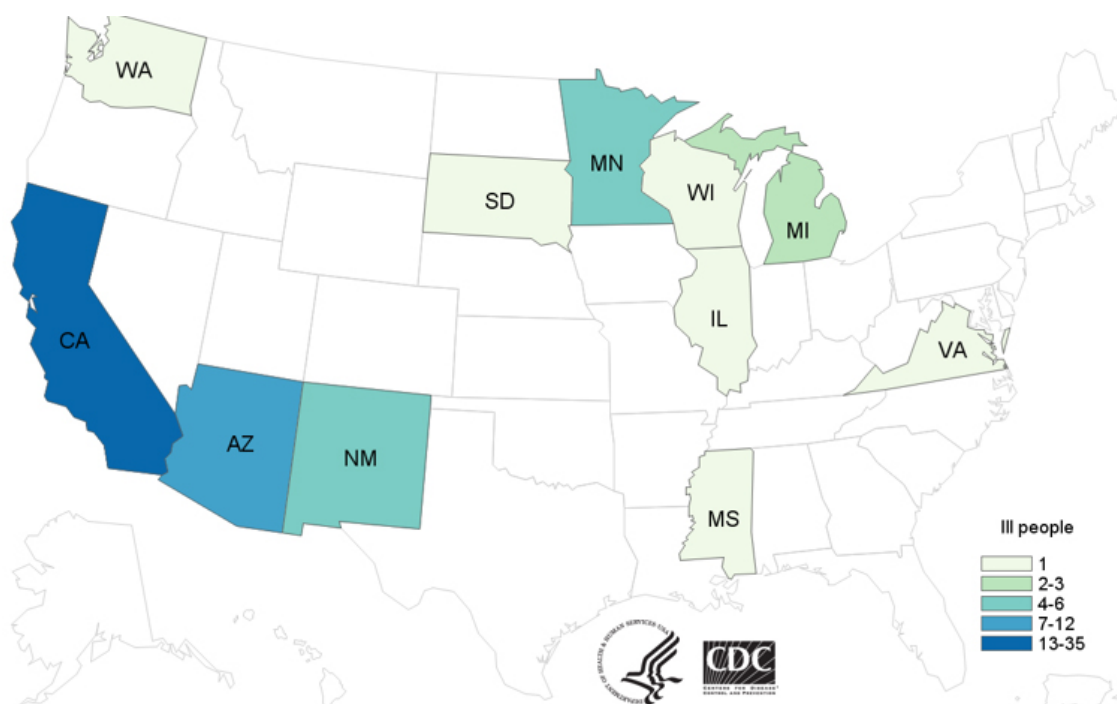
### アウトブレイクの概要

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州の公衆衛生・規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、冷凍の生マグロ製品に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B var. L(+)*tartrate*(+)および *S. Weltevreden*) 感染アウトブレイクを調査した。

本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet システムを利用した。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関が参加し、CDC が統括する全米サブタイピングネットワークである。患者から分離されたサルモネラ株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。PulseNet は、アウトブレイクを探知するため、このような DNA フィンガープリントの全米データベースを管理している。本アウトブレイクではまれにしか見られない計 3 種類の DNA フィンガープリント（アウトブレイク株）が調査対象となった。

今回のアウトブレイクでは、*S. Paratyphi B var. L(+)* tartrate(+)（旧称 *S. Java*）(64 人) および *S. Weltevreden* (1 人) のいずれかのアウトブレイク株に感染した患者が 11 州から計 65 人報告された。州別の報告患者数は、アリゾナ (12 人)、カリフォルニア (35)、イリノイ (1)、ミシガン (2)、ミネソタ (4)、ミシシッピ (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) であった (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Paratyphi B var. L(+)* tartrate(+) および *S. Weltevreden*) アウトブレイク株感染患者数 (2015 年 8 月 18 日までに報告された居住州別患者数、n=65)



患者の発症日は 2015 年 3 月 5 日～7 月 20 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～83 歳、年齢中央値は 31 歳で、54%が男性であった。情報が得られた患者 62 人のうち 11 人 (18%) が入院したが、死亡者は報告されなかった。

#### アウトブレイク調査

疫学調査、検査機関での検査および追跡調査の結果から、冷凍の生マグロ製品が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが示された。

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を行ったところ、情報が得られた患者 49 人のうち 46 人 (94%) が寿司の喫食を報告した。この割合は、FoodNet (食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク) による健康な人に対する調査 (<http://www.cdc.gov/foodnet/PDFs/FNExpAtl03022011.pdf>) で回答者の 5%が調査前 7 日間に生の魚介類の寿司、刺身またはセビーチェ (マリネ) を喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。今回の調査で寿司の喫食の詳細を報告した 45 人のうち 44 人 (98%) が生のマグロの寿司の喫食を報告し、情報が得られた 35 人のうち 28 人 (80%) が香辛料入りマグロ (スパイシーツナ) の寿司の喫食を報告した。

Maricopa 郡環境局 (MCESD) がアリゾナ州立公衆衛生検査機関と協力して種々の小売店舗から未開封の冷凍マグロたたき製品を採取し検査したところ、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、サルモネラ汚染の可能性があるととして、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 2 ロットの回収を開始した。PulseNet データベースの検索により本回収に関連した患者は特定されなかったが、各州の保健当局は冷凍生マグロ製品の採取および検査を続けた。

ミネソタ州保健局 (MDH) および同州農業局 (MDA) 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から冷凍の生マグロ製品を採取し検査したところ、その未開封の検体から *S. Paratyphi B var. L(+)* tartrate(+) アウトブレイク株を分離した。この汚染製品は、Osamu 社がインドネシアの 1 加工施設から輸入した 1 ロットの製品のうちの一部分であった。2015 年 7 月 21 日、同社は冷凍生マグロ製品の当該ロットの自主回収を発表した。また同社は、インドネシアの上記 1 加工施設の製品で 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され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) の自主回収も発表した。

さらに、検査機関での継続的な検査により、ミネソタ州で採取された冷凍生マグロ製品検体から *S. Weltevreden* の異なる 2 株が分離された。PulseNet データベースの検索により、アリゾナ州の患者 1 人がこれらの *S. Weltevreden* 株のうちの 1 株に感染していたことが確認された。この患者は生のマグロの寿司を発症前 1 週間以内に喫食したと報告した。これらの結果から、この患者は本アウトブレイクの合計患者数に追加された。これらの 2 株の *S. Weltevreden* 株は、以前にアリゾナ州で冷凍マグロたたき製品から分離された *S. Weltevreden* 株とは異なっていた。

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、CDC、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 に提出される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 *S. Paratyphi B var. L(+)* tartrate(+)アウトブレイク株に感染した患者 3 人の臨床分離株の抗生物質耐性試験を行ったところ、1 株 (33%) がアンピシリン耐性を示し、2 株 (67%) は検査した NARMS パネルのすべての抗生物質に感受性であった。

(食品安全情報 (微生物) No.16 / 2015 (2015.08.05)、No.15 / 2015 (2015.07.22)、No.12 / 2015 (2015.06.10)、No.11 / 2015 (2015.05.27) US CDC 記事参照)

### 3. 米国で発生している 2015 年のサイクロスポラ症アウトブレイク (2015 年 8 月 25 日付更新情報)

Cyclosporiasis Outbreak Investigations — United States, 2015

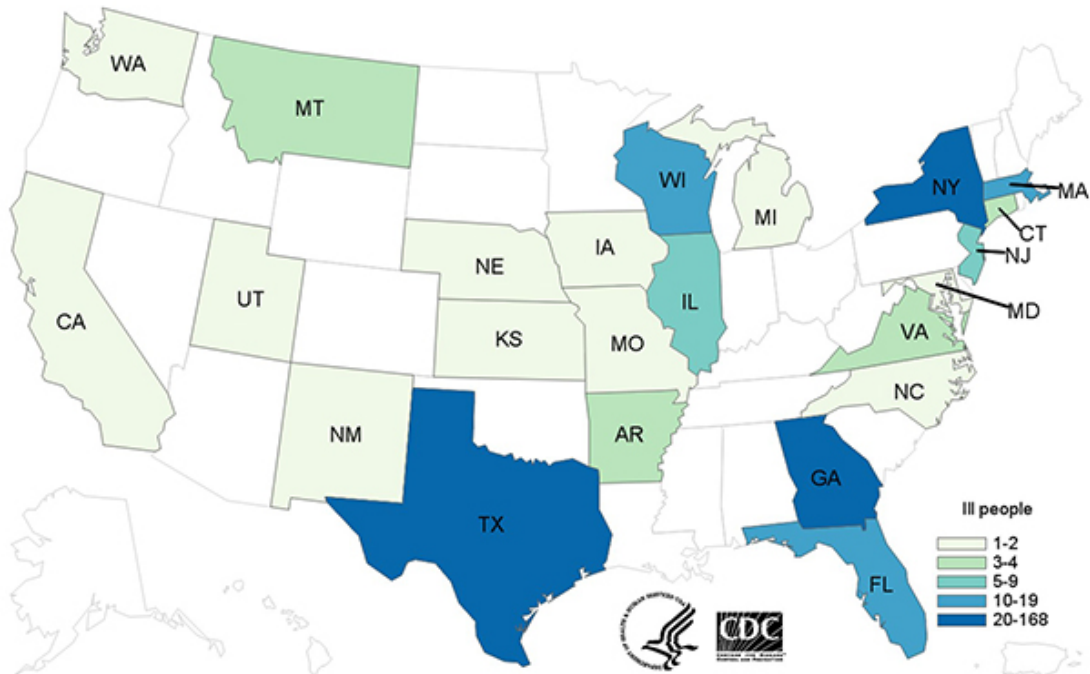
August 25, 2015

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

#### 患者情報の更新

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、8 月 21 日時点で計 495 人である。過半数 (293 人、59%) の患者が、2015 年 5 月 1 日以降に発症したと発症前 2 週間以内に国外旅行はしなかったことを報告している。これら 293 人は計 23 州から報告された (図)。

図：2015年5月1日以降に発症し検査機関で確定した国内感染サイクロスポラ症報告患者  
(2015年8月21日時点、n=293)



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、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。

(食品安全情報（微生物）No.16 / 2015 (2015.08.05) 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/>

1. 公衆衛生通知：大腸菌感染アウトブレイク

Public Health Notice - Outbreak of *E.coli* infections

August 24, 2015

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2015/ecoli-20150824-eng.php>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、連邦および州の公衆衛生当局と協力し、腸管出血性大腸



菌 O157 感染アウトブレイクの調査を行っている。感染源はまだ特定されておらず、調査が進行中である。現時点では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。しかし、感染を避けるため、食品の安全な取り扱い方を守ることを再認識すべきである。

遺伝子フィンガープリントが同じである大腸菌の感染患者が、アルバータ州（1人）、オンタリオ州（7人）、ケベック州（14人）およびノバスコシア州（2人）から計24人報告されている。発症日は2015年7月12日～8月8日で、これまでの報告患者数のピークは7月25日～8月1日である。患者の過半数（63%）が男性で、平均年齢は24歳である。5人が入院したが、全員がすでに回復したか現在回復中である。

## 2. 公衆衛生通知：生の貝類に関連して発生している腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 感染アウトブレイク (2015年8月19、28日付更新情報)

Public Health Notice - Outbreak of *Vibrio parahaemolyticus* linked to raw shellfish  
August 28 & 19, 2015 - Updates

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2015/vibrioparahaemolyticus-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）、カナダ水産海洋省（DFO）およびカナダ保健省（Health Canada）と協力し、ブリティッシュ・コロンビア州（56人）、アルバータ州（19人）、およびオンタリオ州（1人）で発生した腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 感染患者76人の調査を行っている。患者の大多数が生ガキの喫食に関連している。1人が入院した。死亡者は報告されていない。患者の発症日は2015年6月1日～8月10日で、全員が生貝類、主にカキの喫食を報告した。これらの貝類の供給元および流通先を明らかにするための調査が行われている。

CFIAによる調査結果にもとづき、ブリティッシュ・コロンビア州の沿岸水域で採捕された生食用カキが回収されている。回収対象製品は喫食すべきではない。回収に関する詳細は以下のサイトから入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2015-08-18b/eng/1439955511943/1439955516854>

（食品安全情報（微生物）本号 CFIA、No.17 / 2015 (2015.08.19) PHAC 記事参照）

---

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

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

業界向け通知：生ガキ中の腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) のリスク管理強化

Notice to Industry - Enhancement to the management of the risks of *Vibrio*

*parahaemolyticus* in Raw Oysters

August 21, 2015

<http://www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/communiqués/2015-08-21/eng/1440167294856/1440167295700>

カナダ食品検査庁 (CFIA) およびカナダ保健省 (Health Canada) は、ブリティッシュ・コロンビア州で採捕された生ガキの喫食に関連して腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 患者が最近増加していることを受け、生食用カキの加工業者として登録されているブリティッシュ・コロンビア州内の施設に対し食品安全要件を更新する。

- ・ ブリティッシュ・コロンビア州で採捕された生食用カキ中の腸炎ビブリオに関する微生物学的ガイドライン (最終製品関連) に暫定的な修正が適用され、直ちに発効する。修正後のガイドラインは以下の通りである。

腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) に関する微生物学的ガイドライン (最終製品関連)

試験微生物	製品タイプ	検体数	許容不良検体数 (c)	m/g	M/g	措置の基準
腸炎ビブリオ	生ガキ	5	0	100	設定なし	細菌数が基準値 (m) 以上の検体が 1 つでもある場合は不合格

- ・ 貝類の登録加工業者は、製品が市場に流通する前に、生食用カキの全ロットが本暫定ガイドラインを満たしていることを検査機関での検査により証明しなければならない。

\* ロット検査は各ロットに代表的な 5 つのサブ検体を対象とする

\* 検査は当該検査手法について認可を得ている検査機関が実施する

\* すべてのサブ検体の検査の最終結果において腸炎ビブリオの菌数が 100 MPN/g 未満である

\* すべての検査結果を CFIA の地域事務所に提出する

- ・ 不合格のロットには品質管理プログラム (QMP : Quality Management Program) の是正措置プロセスに従い対処しなければならない、CFIA によって個別の評価が行われる。
- ・ 貝類加工施設は生食用カキが食品安全要件を確実に満たすために、適切かつ有効な管理対策を引き続き策定・実施しなければならない。これには、時間・温度管理の有効性、

検査、およびその他の腸炎ビブリオ管理対策の検証が含まれる。食品安全管理対策の検証に関する情報は、世界保健機関（WHO）と国連食糧農業機関（FAO）のコーデックス委員会の Web サイト（ガイドライン CAC/GL 69-2008）、および CFIA の以下のサイトから入手可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/manuals/facilities-inspection-manual/eng/1354209008142/1354209083903?chap=6%20-%20as18c2>

CFIA は食品安全活動の一環として、連邦に登録された貝類加工施設でカキでの腸炎ビブリオの管理が適切に実施されていることを検証し続けていく。検証には製品のサンプリングや検査が含まれる。検体が今回の新しい暫定基準を満たさない場合は販売禁止となり、詳細な追加調査が開始される。

これらの対策は、現在発生中のアウトブレイクに関連した患者数が減少し、採捕前の海の環境（海水温）が腸炎ビブリオの増殖に最適ではなくなるまで継続される。ガイドラインを修正前のものに戻す際には、登録された貝類加工施設にその旨が通知される予定である。

（食品安全情報（微生物）本号、No.17 / 2015 (2015.08.19) PHAC 記事参照）

---

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

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

スクレイピー：自然条件下でヒトへの脅威になることを示すエビデンスはない

Scrapie: no evidence of threat to humans under real-life conditions

5 August 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150805>

2011 年、欧州疾病予防管理センター（ECDC）と欧州食品安全機関（EFSA）は、「自然条件下で定型スクレイピーの動物からヒトへの伝播が可能であることを示す科学的な証拠はない」という科学的意見を共同で発表した。今回、EFSA は最新の論文 1 報のレビューを行い、この論文は上記の結論を変更するものではないと発表した。

EFSA がレビューを行った新しい論文（下記参考情報参照）は、実験条件下にヒツジからマウス（ヒト型プリオン蛋白を発現する遺伝子改変マウス）への定型スクレイピーの伝播が起こり得ることを示している。この伝播により、クロイツフェルト・ヤコブ病（CJD）の 1 種である散発型クロイツフェルト・ヤコブ病（sCJD）に似た疾患が生じた。

CJD は伝達性海綿状脳症（TSE）の 1 種でヒトが罹患する。様々な型の CJD が知られて

いるが、sCJD の発生頻度が最も高く、その原因は明らかにされていない。変異型 CJD (vCJD) は 1990 年代に確認され、ウシの疾患である牛海綿状脳症 (BSE) への曝露 (おそらく食品を介して) と密接に関連している。

今回のレビューにおいて EFSA の専門家は当該論文の頑健さを高く評価したが、現時点の科学的知見では EFSA の以前の科学的助言に変更はないという結論に至っている。

EFSA の専門家はまた、ヒツジ由来の食品の喫食によるスクレイピー関連の公衆衛生リスクを評価することは不可能であると結論している。

EFSA の専門家は、現時点ではスクレイピーに関する科学的知見が限られていることを強調しており、スクレイピー株の多様性、それらの地理的分布、異種動物への病原性の株による違いなどに関する情報が不足しているとしている。

スクレイピーはヒツジおよびヤギが罹患し、2 種類の変異型がある。定型スクレイピーは、スクレイピーに感染した動物 (胎盤、乳など) およびその環境への曝露により伝播する。科学的エビデンスから、2 番目の変異型である非定型スクレイピーは自然発生的で非伝染性であるとされている。今回のレビューで EFSA の専門家は両方の変異型について検討したが、レビューの対象となった論文の主題である定型スクレイピーに特に重点が置かれた。

#### 参考情報

○ レビューの対象となった論文

「ヒツジのスクレイピープリオンがヒトに感染性であることを示すエビデンス」

Evidence for zoonotic potential of ovine scrapie prions

*Nature Communications* 5, Article number: 5821

Published: 16 December 2014

<http://www.nature.com/ncomms/2014/141216/ncomms6821/full/ncomms6821.html>

- 伝達性海綿状脳症 (TSE) はプリオン病とも呼ばれ、ヒトや動物の脳および神経系を侵す一連の疾患を意味している。動物の TSE には、定型牛海綿状脳症 (BSE)、非定型 BSE (L 型および H 型)、定型スクレイピー、非定型スクレイピー、慢性消耗病 (CWD)、および伝達性ミンク脳症が含まれる。

(EFSA によるレビュー)

Scientific Opinion on a request for a review of a scientific publication concerning the zoonotic potential of ovine scrapie prions

EFSA Journal 2015;13(8):4197

Published: 5 August 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4197>

(食品安全情報 (微生物) No.1 / 2015 (2015.01.07) 【論文】 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](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8月17日～2015年8月28日の主な通知内容

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

ハンガリー産原材料使用のオーストリア産冷凍七面鳥ケバブ (スロバキア経由) のサルモネラ (*S. Stanley*, 25g 検体陽性)、ドイツ産ミートボールのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ブラジル産犬用餌のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、デンマーク産冷凍牛切り落とし肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍皮なし鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、タイ産アサガオのサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産犬用餌のサルモネラ (*S. London* と *S. Newport*, とともに 25g 検体 1/5 陽性)、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*)、カンボジア産ケイトウミントの大腸菌 (3/5 検体陽性)、カンボジア産の生鮮 vine leaf (ベトナム経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産串刺し肉のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、イタリア産二枚貝の大腸菌 (3.500 MPN/100g)、ベトナム産ケイトウミントの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1/ stx2+*, 25g 検体陽性)、イタリア産 sweet gorgonzola (ゴルゴンゾーラ・ドルチェ) のリステリア (*L. monocytogenes*, 70 CFU/g)、オランダ産豆モヤシのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

英国産ガーリックパウダーの枯草菌 (240,000 CFU/g)、英国産オニオンパウダーの *Bacillus licheniformis* (290,000 CFU/g)、ドイツ産冷蔵生乳の結核菌の疑い、スペイン産加工家禽タンパク質のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) と腸内細菌 (240; 650; 440 CFU/g)、ドイツ

産冷蔵七面鳥肉（デンマーク経由）のサルモネラ、フランス産フレッシュワルクチーズのカビ（*Geotrichum candidum*）、ハンガリー産冷蔵鶏胸肉（オーストリア経由）のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）、フランス産寿司飯の昆虫（コクゾウムシ）、スウェーデン産ヘーゼルナッツのカビ、中国産ブタ用細菌タンパク質（*Corynebacterium glutamicum*）飼料のセレウス菌（6,000,000 CFU/g）と細菌（3,450,000 CFU/g）、フランス産加工動物タンパク質のサルモネラ（*S. Derby*、25g 検体陽性）、デンマーク産克蘭ベリージュースのカビ、英国産ナン（パン）のカビ、スウェーデン産ドレッシングの細菌、ドイツ産レバーパテのカビ（*Penicillium*、*Rhizopus*）、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）など。

#### 通関拒否通知（Border Rejection）

インド産 betel leaf のサルモネラ（25g 検体陽性）、中国産塩漬け羊ケーシングの昆虫の死骸、ブラジル産冷凍丸鶏（ニワトリ）のサルモネラ（*S. Heidelberg*、25g 検体陽性）、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ（*S. Heidelberg*）、ブラジル産冷凍骨なし牛内もも肉の志賀毒素産生性大腸菌（O26）、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、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）、ブラジル産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ（25g 検体陽性）、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ（25g 検体陽性）など。

#### 警報通知（Alert Notification）

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）、中国産ブタ用細菌タンパク質（*Corynebacterium glutamicum*）飼料のセレウス菌（6,000,000 CFU/g）と細菌（3,450,000 CFU/g）、ブルガリア産とアルバニア産の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）、オランダ産冷凍鶏胸・手羽・もも・フィレ肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*、25g 検体陽性）、パキスタン産チキンマサラ用スパイスミックスのサルモネラ（*S. Hvitittingfoss*、25g 検体陽性）、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、セルビア産冷凍ブラックベリーのノロウイルス、フランス産羊の生乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*、700 CFU/g）とサルモネラ（25g 検体陽性）、スロバキア産ヒヨコ豆スプレッドのボツリヌス毒素の疑い、オランダ産チョコレートトゥエハースのサルモネラ（25g 検体陽性）、スペイン産冷凍角切りトマトのサルモネラ（25g 検体陽性）、ポーランド産冷凍サクランボ（セルビアで包装）のサルモネラ（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*）、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）、スペイン産セラーノハムのリステリア（*L. monocytogenes*、< 10 CFU/g）、スペイン産冷蔵スモーク大西洋タラのリステリア（*L. monocytogenes*、10 CFU/g）、ドイツ産・ニジェール産乾燥 bitter leaf（オランダ経由）のサルモネラ（group C1、25g 検体陽性）、ルーマ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

冷凍鶏もも肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ベルギー産スモークハムのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ドイツ産の卵のサルモネラ (*S. Indiana*、25g 検体陽性)、カナダ産原材料使用の発芽レンズマメ (スウェーデンで包装) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1-/stx2+/eae*、25g 検体陽性)、フランス産の生乳ルブロンチーズのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、>10 CFU/g)、ベトナム産ケイトウミントのサルモネラ (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)、デンマーク産レバーパテのリステリア (*L. monocytogenes*、100g 検体陽性)、スペイン産冷蔵スモークサーモンスライスのリステリア (*L. monocytogenes*、640; 40; <10 CFU/g)、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)、中国産乾燥鶏胸肉 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、英国産朝食用シリアル製のネズミの糞など。

● 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 2015 (26)

20 August 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ハイチ、ドミニカ共和国、キューバの3カ国	8/12		2015年 (~7/25)	計 20,388 内訳：ハイチ 20,043 ドミニカ 344 キューバ 1(カナダ人)	
ドミニカ共和国	8/12		2010年11月~ 2015年28週	(死亡者含む疑い患者) 32,764	489
			2015年 (~28週)	(死亡者含む疑い患者) 344	11
ハイチ	8/12		2010年10月~ 2015年7/25	(死亡者含む) 744,698	8,826
			2015年(~7/25)	(死亡者含む)	171

				20,043	
タンザニア	8/18	ダルエスサラーム	2015/8/17 時点	6~	4
南スーダン	8/13		2015 年 6 月～ 8/10	1,519	
インド	8/12	Chandigarh	2015/8/11	(新規)4、(計)12 (下痢)約 50	
ネパール	8/17	カトマンズ		20	

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ジンバブエ	8/19		2015 年	約 300,000	323

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室