食品安全情報（微生物）No.19 / 2015（2015.09.16）

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. Custom Produce Sales 社がサルモネラ汚染の可能性がある Fat Boy ブランドおよびブランド名なしのキュウリを自主回収
2. Andrew and Williamson Fresh Produce 社がサルモネラ汚染の可能性がある Limited Edition ブランドのキュウリを回収

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. 輸入キュウリに関連して複数州で発生しているサルモネラ（*Salmonella* Poona）感染アウトブレイク（2015 年 9 月 4 日付初発情報、9 月 9 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（2015 年 9 月 14 日付更新情報）
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 9 月 10 日付更新情報）

【カナダ食品検査庁（CFIA）】

1. 食品回収警報：様々な小売店がサルモネラ汚染の可能性があるキュウリおよびキュウリを使用して店内で製造した製品を回収
2. 食品回収警報： Save On Foods、PriceSmart Foods、Coopers Foods、Overwaitea および Freson Brothers の各社がサルモネラ汚染の可能性があるキュウリを回収
3. 食品回収警報： Safeway 社がサルモネラ汚染の可能性があるキュウリおよびキュウリを使用して店内で製造した様々な製品を回収

【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. 英国食品基準庁（UK FSA）理事会が生乳（未殺菌乳）に関する規制を継続することで合意

【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 2014 年次報告書を発表

【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．Custom Produce Sales 社がサルモネラ汚染の可能性がある Fat Boy ブランドおよびブランド名なしのキュウリを自主回収

Custom Produce Sales Voluntarily Recalls Fat Boy Brand® and Unlabeled Cucumbers Because of Possible Health Risk
September 11, 2015
http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm462154.htm

Custom Produce Sales 社（カリフォルニア州 Parlier）は、サルモネラ汚染の可能性により、2015 年 8 月 1 日以降に Fat Boy ブランドで販売されたキュウリ全品を自主回収している。他の Fat Boy ブランド製品は今回の回収対象ではない。ネバダ州で 2015 年 8 月 1 日以降に、再生利用可能な黒いプラスチック容器入りで販売されたブランド名なしのキュウリは回収対象である。

同社が保健当局と協力して行っている本回収は、全米 30 州でサルモネラ（*Salmonella* Poona）感染患者計 341 人（死亡者 2 人を含む）が報告されているアウトブレイクに関連している。同社は、対象製品を購入した可能性がある顧客全員に連絡している。

Fat Boy ブランドのキュウリは、メキシコのバハ・カリフォルニア州で生産され、米国カリフォルニア、コロラド、イリノイ、アイオワ、ネバダ、ノースダコタ、オクラホマおよびテキサスの各州で販売された。

これらのキュウリは、「Fat Boy Fresh Produce」と表示がある段ボール箱で出荷された。この種類のキュウリは「Slicer」または「American」キュウリと呼ばれることが多い。色は濃い緑で、一般的な長さは 7～10 インチ（約 18～25 cm）、直径は 1.75～2.5 インチ（4.4～6.4 cm）である。

Fat Boy ブランドのキュウリは、24's Fat Boy、Super Select Fat Boy、6 count Fat Boy および 5＃Fat Boy の表示がある箱入りである。可能性のあるロットコードは 93968、94506、94550、94522、94513、93991 である。
（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、US CDC、CFIA 記事参照）

２．Andrew and Williamson Fresh Produce 社がサルモネラ汚染の可能性がある Limited Edition ブランドのキュウリを回収

Andrew and Williamson Fresh Produce Recalls Limited Edition Brand® Cucumbers Because of Possible Health Risk
September 4, 2015

http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm461382.htm

Andrew and Williamson Fresh Produce（A&W）社（カリフォルニア州サンディエゴ）は、サルモネラ汚染の可能性があるとして、2015 年 8 月 1 日～9 月 3 日に Limited Edition ブランドで販売したキュウリ全品を自主回収している。

同社は、本製品が米国 27 州から報告されているサルモネラアウトブレイクの原因食品であるかどうかを調査するため、保健当局に協力している。また同時に、慎重を期して、本製品が喫食されるのを防ぐために必要なあらゆる措置を講じている。これらの措置として、本自主回収の実施に加え、詳細な情報が明らかになるまで、本アウトブレイクに関連している可能性があるキュウリの収穫・包装を停止している。また同社は、流通経路から本製品を撤去できるよう、本製品を納入したすべての顧客に連絡を取っている。

Limited Edition ブランドのキュウリはメキシコのバハ・カリフォルニア州で生産され、米国の小売店、食品提供業者、卸売業者および仲介業者を介してアラスカ、アーカンソー、アリゾナ、カリフォルニア、コロラド、フロリダ、アイダホ、イリノイ、カンザス、ケンタッキー、ルイジアナ、ミシシッピー、ミネソタ、モンタナ、ニュージャージー、ニューメキシコ、ネバダ、オクラホマ、オレゴン、サウスカロライナ、テキサスおよびユタの各州で販売された。

これらのキュウリは、「Limited Edition Pole Grown Cucumbers」と表示がある段ボール箱で出荷された。この種類のキュウリは「Slicer」または「American」キュウリと呼ばれることが多い。色は濃い緑で、一般的な長さは 7～10 インチ（約 18～25 cm）、直径は 1.75～2.5 インチ（4.4～6.4 cm）である。小売店舗では個包装やプラスチック包装などを用いずにまとめ売りされることが一般的である。食品提供施設では主としてサラダの材料に使用される。

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

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

輸入キュウリに関連して複数州で発生しているサルモネラ（*Salmonella* Poona）感染アウトブレイク（2015 年 9 月 4 日付初発情報、9 月 9 日付更新情報）

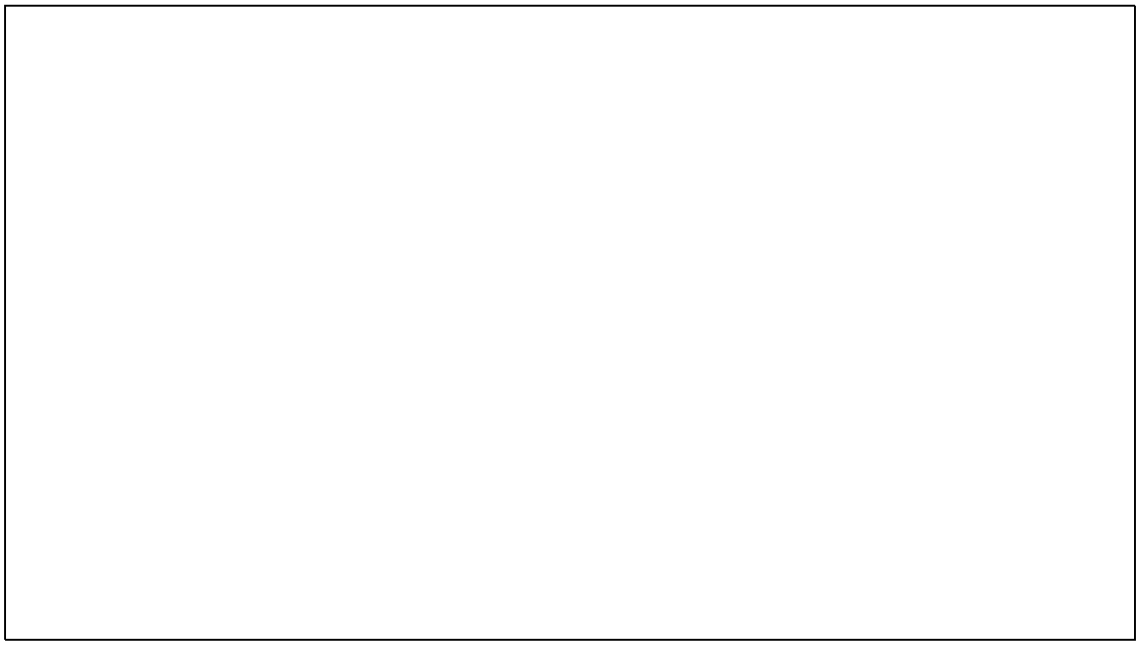
Multistate Outbreak of *Salmonella* Poona Infections Linked to Imported Cucumbers
September 9 & 4, 2015
http://www.cdc.gov/salmonella/poona-09-15/index.html

患者情報の更新（2015 年 9 月 9 日付）

2015 年 9 月 4 日付の初発情報以降、本サルモネラ（*Salmonella* Poona）アウトブレイク株感染の新規患者として計 56 人が報告されている。その州別の内訳はアラスカ（1 人）、アリゾナ（6）、カリフォルニア（21）、ハワイ（1）、イリノイ（1）、ルイジアナ（1）、ミズーリ（1）、ニューメキシコ（3）、オクラホマ（3）、オレゴン（5）、ペンシルバニア（2）、サウスカロライナ（1）、テキサス（9）およびワシントン（1）である。

本アウトブレイク株の感染患者は 2015 年 9 月 8 日までに全米 30 州から計 341 人が報告されている（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella* Poona）アウトブレイク株感染患者数（2015 年 9 月 8 日までに報告された居住州別患者数、n=341）



情報が得られた患者の発症日は 2015 年 7 月 3 日～8 月 30 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～99 歳、年齢中央値は 15 歳である。53%が 18 歳未満で、58%が女性である。情報が得られた 214 人のうち 70 人（33%）が入院し、死亡者はカリフォルニア州およびテキサス州から 1 人ずつ計 2 人が報告されている。

初発情報（2015 年 9 月 4 日付）

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食品医薬品局（US FDA）は、Andrew & Williamson Fresh Produce (A&W)社（カリフォルニア州サンディエゴ）がメキシコから輸入・販売したキュウリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Poona）感染アウトブレイクを調査している。2015 年 9 月 3 日までに、*S.* poona アウトブレイク株の感染患者が 27 州から計 285 人報告された。

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 3 種類の DNA フィンガープリント（アウトブレイク株）が対象とされている。

調査の更新情報（2015 年 9 月 9 日付）

複数州の公衆衛生・農務当局は、小売店舗から売れ残りのキュウリ検体を採取し、サルモネラ検査を実施している。9 月 4 日付の初発情報以降、ネバダ州保健福祉局（DHHS）は小売店舗で採取したキュウリ 1 検体から *S.* Poona アウトブレイク株 1 株を検出した。また、アリゾナ州保健局（ADHS）およびモンタナ州公衆衛生福祉局（DPHHS）も、小売店舗から採取したキュウリ検体からサルモネラを検出した。予備的情報から、これらのキュウリは A&W 社が供給したことが示されている。アリゾナおよびモンタナの両州で分離されたサルモネラ株の PFGE パターンを特定するため DNA フィンガープリンティングが行われている。

アウトブレイク調査（2015 年 9 月 4 日付）

疫学・追跡調査と検査機関における検査の結果から、可能性の高い感染源として、A&W 社がメキシコから輸入・販売したキュウリが特定された。調査は継続中である。

州・地域の公衆衛生当局が、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ている。回答した患者 80 人のうち 58 人（73%）がキュウリの喫食を報告した。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、回答者の 55%が 7 月の調査前 1 週間にキュウリ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、多くの患者が何らかの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掛かりが得られる。相互に無関係の複数の患者が数日以内に同じレストランで食事または同じ店舗で買い物をしていた場合、そのレストランや店舗で汚染食品が提供または販売されていたことが示唆される。今回、7 州で計 11 の患者クラスターが特定された。聞き取り調査によると、これらすべてのクラスターで、キュウリは患者が共通に喫食した食品の 1 つであった。11 クラスターのうち 2 クラスターで患者と健康な人が喫食した食品を比較する疫学

調査が行われている。その予備的な結果は、キュウリを使用した食品が疾患と関連していることを示した。暫定的な追跡結果によると、これらのクラスターの患者が喫食したキュウリは A&W 社がメキシコから輸入・販売したものであった。

サンディエゴ郡保健福祉局は、A&W 社の施設を立ち入り検査した際に採取したキュウリからサルモネラを分離した。この分離株の PFGE パターンを明らかにするため、DNA フィンガープリンティングが行われている。

アウトブレイク調査の初期に業界に詳しい第三者の専門家の意見を聴取することにより、疑いのある食品に調査の重点を置くための重要な手掛かりが得られる場合がある。2015 年 8 月 26 日、患者発生地域での生鮮農産物の収穫と流通に関する情報を得るため、農産物業界の第三者の専門家 4 人への意見聴取が行われた。これにより農産物の生産・流通に関する情報が得られ、キュウリなどの農産物がアウトブレイクの感染源としてどの程度妥当であるかを判断するのに役立った。

2015 年 9 月 4 日、A&W 社は、サルモネラ汚染の可能性があるとして、2015 年 8 月 1 日～9 月 3 日に「Limited Edition」ブランドで販売したキュウリ全品の自主回収を開始した。回収対象のキュウリは、しばしば「slicer」または「American」と呼ばれる種類のものである。色は濃い緑で標準的な長さは 7～10 インチ（約 18～25 cm）である。小売店では、個別包装ではなく通常はバルクで販売されている。「Limited Edition」ブランドのキュウリは、アラスカ、アリゾナ、アーカンソー、カリフォルニア、コロラド、フロリダ、アイダホ、イリノイ、カンザス、ケンタッキー、ルイジアナ、ミネソタ、ミシシッピー、モンタナ、ネバダ、ニュージャージー、ニューメキシコ、オクラホマ、オレゴン、サウスカロライナ、テキサスおよびユタの各州で、小売店、食品提供業者、卸売業者および仲介業者を介して顧客に販売された。上記以外の州に販売された可能性もある。

これらのキュウリは、「Limited Edition Pole Grown Cucumbers」と表示がある段ボール箱に詰めて出荷されている。回収対象のキュウリのケースのラベルには、メキシコの Rancho Don Juanito 社が栽培および包装を行ったことが示されている。米国内産のキュウリは本アウトブレイクには関係がないと考えられる。

（参考記事）

US FDA

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Poona Linked to Cucumbers

September 9, 2015

http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm461317.htm

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、CFIA 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（2015 年 9 月 14 日付更新情報）
Public Health Notice - Outbreak of *E.coli* infections
September 14, 2015 - Update
http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2015/ecoli-20150824-eng.php

カナダ公衆衛生局（PHAC）は連邦および各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よ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腸管出血性大腸菌 O157 の感染患者が、アルバータ州（1 人）、オンタリオ州（11 人）、ケベック州（17 人）およびノバスコシア州（2 人）から計 31 人報告されている。発症日は 2015 年 7 月 6 日～9 月 4 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（52%）が男性で、平均年齢は 25 歳である。7 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。
（食品安全情報（微生物）No.18 / 2015 (2015.09.02) PHAC 記事参照）

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 9 月 10 日付更新情報）
Public Health Notice - Outbreak of *Vibrio parahaemolyticus* linked to raw shellfish
September 10, 2015 - Update
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、生の貝類に関連してブリティッシュ・コロンビア州（60 人）、アルバータ州（19 人）、サスカチュワン州（1 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 81 人の調査を行っている。1 人が入院したが、死亡者は報告されていない。発症日は 2015 年 5 月 26 日～8 月 26 日で、全員が生の貝類（主にカキ）の喫食を報告した。

CFIA による本アウトブレイクの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 2015 年 8 月 18 日以前に採捕された生食用カキが市場から回収されている。当該製品はカナダ全土に出荷されており、回収に関する詳細情報は食品回収警報のサイト（http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2015-08-18b/eng/1439955511943/1439955516854）から入手可能である。消費者は本製品を喫食すべきではない。

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

米国で発生中のサルモネラ（*Salmonella* Poona）アウトブレイクに Andrew and Williamson Fresh Produce 社（カリフォルニア州サンディエゴ）のキュウリが関連している可能性があり、同社がキュウリの回収を行っている。以下の回収はこれが契機となって開始された。カナダ食品検査庁（CFIA）は食品安全調査を行っており、回収対象製品が追加される可能性がある。その場合は、CFIA が食品回収警報の更新を発表する。現時点では、CFIA は、これらの製品の喫食に関連してカナダ国内で患者が発生したという報告を受けていない。
（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、US CDC 記事参照）

１．食品回収警報：様々な小売店がサルモネラ汚染の可能性があるキュウリおよびキュウリを使用して店内で製造した製品を回収
Food Recall Warning - Field cucumbers and any in-store produced products that contain field cucumbers purchased from various retail locations recalled due to *Salmonella*
September 9, 2015
http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2015-09-09/eng/1441849895281/1441849895937
サルモネラ汚染の可能性により、下記リストの小売店で販売されたキュウリ（field cucumber）およびキュウリを使用して店内で製造された様々な製品が回収されている。消費者は、回収対象製品を喫食すべきではない。回収対象製品は、2015 年 9 月 8 日以前に、下記リストの小売店で包装せずにまとめ売りされた生鮮キュウリ、およびキュウリを使用して店内で製造販売された様々な製品である。回収対象製品は、オンタリオ、マニトバ、サスカチュワン、アルバータ、ブリティッシュ・コロンビアの各州およびユーコン準州にある下記リストの小売店で販売された可能性がある。
http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/list-of-stores/eng/1441855572430/1441855576135（小売店のリスト）

２．食品回収警報： Save On Foods、PriceSmart Foods、Coopers Foods、Overwaitea および Freson Brothers の各社がサルモネラ汚染の可能性があるキュウリを回収

Food Recall Warning - Field cucumbers purchased from Save On Foods, PriceSmart Foods, Coopers Foods, Overwaitea, and Freson Brothers recalled due to *Salmonella*
September 8, 2015
http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2015-09-08/eng/1441765384269/1441765388755

Overwaitea Food Group は、サルモネラ汚染の可能性により、Save On Foods、PriceSmart Foods、Coopers Foods、Overwaitea および Freson Brothers の各社が販売したキュウリ（field cucumber）を回収している。消費者は、回収対象のキュウリを喫食すべきではない。回収対象製品は、2015 年 9 月 4 日以前にアルバータ州およびブリティッシュ・コロンビア州にある各社の店舗で包装せずにまとめ売りされた。

３．食品回収警報： Safeway 社がサルモネラ汚染の可能性があるキュウリおよびキュウリを使用して店内で製造した様々な製品を回収

Food Recall Warning - Field cucumbers and various in-store produced products that contain cucumbers purchased from Safeway recalled due to *Salmonella*
September 6, 2015
http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2015-09-06/eng/1441582441439/1441582444861
http://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/inspection/2015/54948r-eng.php

サルモネラ汚染の可能性により、Safeway 社は、キュウリ（field cucumber）およびキュウリを使用して店内で製造した様々な製品を回収している。消費者は、回収対象製品を喫食すべきではない。回収対象製品は、2015 年 9 月 6 日以前に包装せずにまとめ売りされた生鮮キュウリ、およびキュウリを使用して店内で製造された様々な製品（ギリシャ風サラダ、野菜盛り合わせ、寿司、サンドイッチ）である。

● 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8月31日～2015年9月11日の主な通知内容

注意喚起情報（Information for Attention）
イタリア産二枚貝の大腸菌（3.500 MPN/100g）、英国産冷蔵スコットランドサーモン切り身のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 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）、ブラジル産犬用餌のサルモネラ（*S.* London と *S.* Newport、ともに 25g 検体 1/5 陽性）、ドイツ産串刺し肉のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、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）、タイ産スプリングオニオンのサルモネラ（25g 検体陽性）、ドイツ産加熱済みミートボールのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、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）、オーストリア産の卵のサルモネラ（*S.* Enteritidis PT6D、25g 検体陽性）など。

フォローアップ喚起情報（Information for follow-up）
イタリア産有機菜種ミールのサルモネラ（*S.* Senftenberg、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）、英国産冷凍生カモ首肉のサルモネラ（50g 検体陽性）、ドイツ産冷蔵七面鳥肉（デンマーク経由）のサルモネラなど。

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）、ベトナム産冷凍エビのビブリオ（25g 検体陽性）、ベラルーシ産菜種搾油粕のサルモネラ（*S.* Lexington、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）など。

警報通知（Alert Notification）
オランダ産 bitter leaf のサルモネラ（*S.* Onireke、25g 検体陽性）、スペイン産解凍生マグロ切り身による食品由来アウトブレイクの疑い、スペイン産冷蔵スモークタラのリステリア（*L. monocytogenes*、10 CFU/g）、ポーランド産鶏胸肉のカンピロバクター（*C. jejuni*、100・100・1,900・100・900・300・3,200・300・1,800 CFU/g）、オランダ産チョコレートウェハースのサルモネラ（25g 検体陽性）、ドイツ産冷蔵スモークハムのリステリア（*L. monocytogenes*、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）、フランス産冷蔵生乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*、>10 CFU/g）、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

タリア産冷蔵アサリの大腸菌（16.000 MPN/100g）、ナイジェリア産乾燥 bitter leaf のサルモネラ（グループ C1、25g 検体陽性）、アルバニア産・ブルガリ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）、ルーマニア産冷凍鶏胸肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）、フランス産冷蔵ハム・バターサンドイッチのリステリア（*L. monocytogenes*、< 10 CFU/g）、ベルギー産冷蔵ソーセージのサルモネラ（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）、ポーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体 1/12 陽性）、ドイツ産の卵のサルモネラ（*S.* Indiana、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）、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）、セルビア産冷凍ブラックベリーのノロウイルス、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）、ベトナム産ケイトウミントのサルモネラ（25g 検体陽性）、ポーランド産の卵パスタのコアグラーゼ陽性ブドウ球菌（9-4 x 10^5 CFU/g）、オランダ産冷凍鶏胸・手羽・もも・ササミ肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium、25g 検体陽性）、アイルランド産牛の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌（STEC O26、*stx*1+）、フランス産ドライハムのリステリア（*L. monocytogenes*、260 CFU/g）、スペイン産セラーノハムのリステリア（*L. monocytogenes*、<10 CFU/g）、イタリア産ゴルゴンゾーラのリステリア（*L. monocytogenes*、16,000 CFU/g）、ドイツ産スモークハムのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、英国産朝食用シリアルのネズミの糞、ベルギー産スモークハムのリステリア（*L. monocytogenes*、<10 CFU/g）、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など。

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

英国食品基準庁（UK FSA）理事会が生乳（未殺菌乳）に関する規制を継続することで合意

FSA Board agrees restrictions on raw milk should remain
15 July 2015
http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14232/fsa-board-agrees-restrictions-on-raw-milk-should-remain

英国食品基準庁（UK FSA）理事会は、喫飲用生乳（未殺菌乳）に対する規制について FSA が行った見直しの結果を受け、生乳の販売に関する現行の制限を継続すべきであるとの合意に達した。

FSA 理事会では、未殺菌の（生の）飲用乳の販売を規制する規則の包括的な見直し（レ

ビュー）の結果について議論が行われた。

レビューから得られた結論は以下のようなものであった。

- 適切な衛生管理が実施されている場合は、被害を受けやすい集団を除き、生乳の喫飲によるリスクは許容範囲内である。
- 生乳の市場が拡大した際に消費者の安全が確保できるとは限らないため、生乳の販売に関する現行の制限は継続すべきである。
- 被害を受けやすい集団などに対してはリスクコミュニケーションに改善の余地があり、これを踏まえ、ラベル表示要件の変更が提案される。

理事会はレビューの以上の結論を承認したが、同時に、消費者は生乳のリスクについてもっとよく知るべきであるとし、生乳の喫飲を避けるよう明確に助言することを FSA に要請した。

（食品安全情報（微生物）No.24 / 2014 (2014.11.26) UK FSA 記事参照）

● 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 2014 年次報告書を発表

Food Safety Authority of Ireland Annual Report 2014 Published

17 August 2015

https://www.fsai.ie/publications_annual_report_2014/

https://www.fsai.ie/news_annualreport_2014/

アイルランド食品安全局（FSAI）が 2014 年の年次報告書を発表した。

報告書から食品関連インシデントおよび食品由来疾患アウトブレイクに関する部分を紹介する。

食品関連インシデント

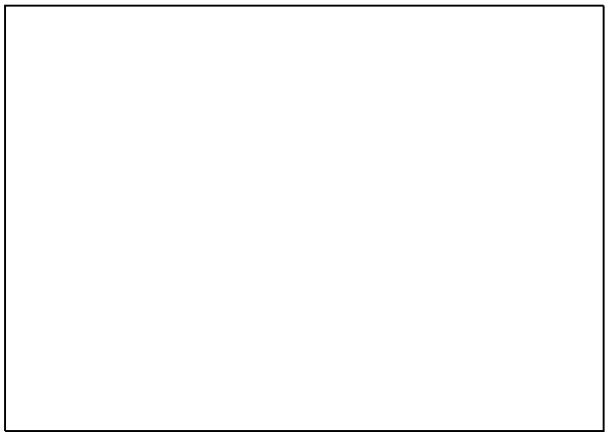
食品関連インシデントは、食品事業者により特定された問題、公的管理の際に公的機関により指摘された問題、あるいは欧州連合（EU）の「食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）」等を介して他国から得られた情報により特定された問題から生じる可能性がある。

2014 年に FSAI は、2013 年（449 件）より 10%多い 494 件の食品関連インシデントに対応した（表）。これらのインシデントは、重大な食品関連インシデント（full food incident）、重要度の低い食品関連インシデント（minor food incident）、複数国にわたる食品関連の苦情（cross-country food complaint）、および食品偽装（food fraud）に分類される。

表：食品関連インシデントのカテゴリー別の件数（2010～2014 年）

FSAI が 2014 年に調査した重大な食品関連インシデントは 245 件（食品偽装インシデント 21 件を含む）で、2013 年と比べると 28 件（13%）の顕著な増加であった。これら 245 件のインシデントについて計 271 のハザードが特定され、その内訳は化学的ハザード（81）、その他のハザード（67）、微生物学的ハザード（44）、アレルゲン（37）、その他の生物学的ハザード（マイコトキシンを含む、17）、ラベル表示（14）、および異物（11）の順であった（図）。複数のハザードに関連したインシデントが 23 件あった。

図：重大な食品関連インシデントに関連したハザードのカテゴリー別の数（2014 年、n=271）



化学的ハザードの内訳は、成分／添加物（44）、殺虫剤／残留動物用医薬品（13）、食品接触材料からの移行物質（10）、重金属（7）、生物学的汚染（4）、および産業汚染（3）であった。

2014 年に FSAI が調査した重要度の低い食品関連インシデントは計 160 件で、2013 年と比べると 19 件（13.5%）の増加であったが、2012 年までの件数と比べるとほぼ同レベルであった。また FSAI が 2014 年に処理した複数国にわたる食品関連の苦情は 87 件で、2013 年の 91 件に比べて 4 件少なかった。

2014 年の食品関連インシデント 494 件には食品の原産国として 44 カ国が関連し、このうち 367 件には EU 加盟国が原産国として関連していた。アイルランドが 208 件（42.1%）のインシデントに原産国として関連し、次いで英国（61 件、12.3%）、北アイルランド（26 件、5.3%）、米国（23 件、4.7%）、中国（17 件、3.4%）、フランス（13 件、2.6%）およびポーランド（12 件、2.4%）の順であった。

食品由来疾患アウトブレイク

食品が感染経路として疑われるアウトブレイクが発生すると、FSAI は、関係当局および感染症のサーベイランス・疫学調査の担当機関であるアイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC）と緊密に協力して対応する。HPSC の暫定データによると、2014 年は 8 件の胃腸炎（感染性胃腸疾患）アウトブレイク、すなわち 2 件のサルモネラ症アウトブレイク、2 件のベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染アウトブレイク、3 件の急性感染性胃腸炎アウトブレイクおよび 1 件のカンピロバクター症アウトブレイクで食品が原因として疑われた。これら 8 件のアウトブレイクにより患者 37 人が発生し 3 人が入院した。

● 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 (27)

9 September 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
キューバ	8/31	Granma	8/29～30	11	
タンザニア	8/28	Dar es Salaam 地域､Morogoro 地域	約 2 週間	404	8
南スーダン	9/1		前週の新規患者	68	1
			前々週の新規患者	88	
			8/28 時点の合計	(死亡者含む) 1,675	46
			前週時点の合計	(死亡者含む) 1,607	45

			2014 年	(死亡者含む) 6,421	167
	8/16	中央エクアトリア州 Juba	8/16 時点の合計	(死亡者含む) 1,470	44
		ジョングレイ州 Bor	8/16 時点の合計	(死亡者含む) 130	1

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室