食品安全情報（微生物）No.23 / 2015（2015.11.11）

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 10 月 9 日付）
【米国疾病予防管理センター（US CDC）】
1. メキシコ料理 Chipotle レストランのワシントン州およびオレゴン州の店舗に関連して両州で発生している志賀毒素産生性大腸菌 O26 感染アウトブレイク（2015 年 11 月 4 日付初発情報、11 月 9 日付更新情報）
2. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生した 2 件のサルモネラ感染アウトブレイク
【カナダ公衆衛生局（PHAC）】
1. 公衆衛生通知：サルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイクを調査中（2015 年 10 月 30 日付更新情報）
【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）
【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】
1. 2012 および 2013 年の「欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来疾患アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書」を欧州食品安全機関（EFSA）が見直し
2. 欧州連合・欧州経済領域（EU/EEA）における食品・水由来疾患サーベイランスに向けた次世代タイピング法の導入に関する専門家の意見
【英国食品基準庁（UK FSA）】
1. 購入した食品をショッピングバッグに安全に詰めるためのヒント
2. 北アイルランドでの食品サーベイランスを目的としたサンプリング調査に関する第 8 回報告書
【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】
1. 鶏肉製品の注意書きラベルは多くの消費者に読まれて高く評価されている
【ProMed mail】
1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【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 10 月 9 日付）
Epidemiological Update: Cholera
9 October 2015
http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&Itemid=270&gid=31956&lang=en

米州でのコレラの発生状況

2015 年の初めから第 38 週（疫学週）までに、米州ではハイチ、ドミニカ共和国およびキューバの 3 カ国から計 22,950 人のコレラ患者が報告され、このうちハイチの患者が 98%（22,511 人）を占めていた。

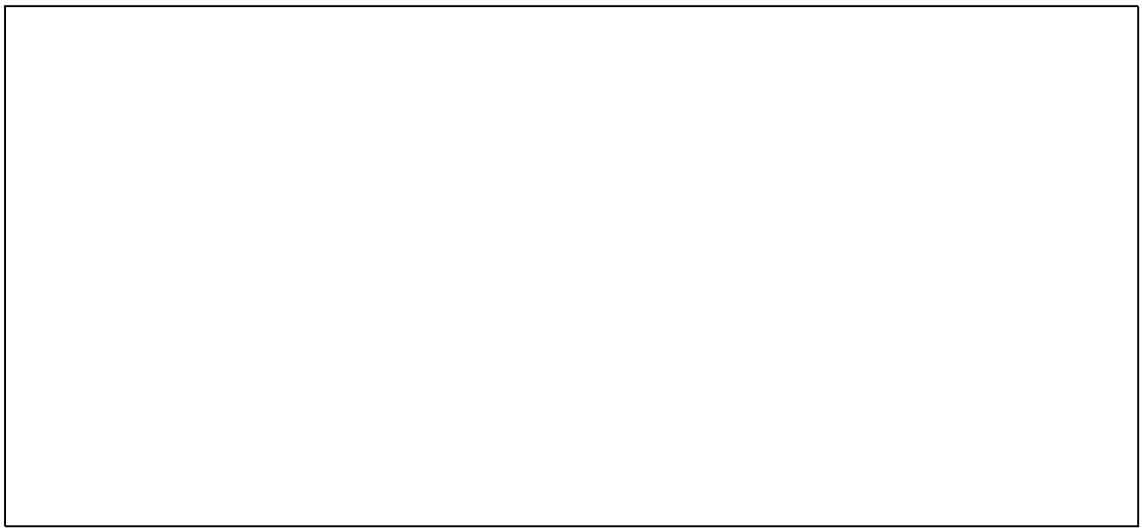
キューバでは、10 月 9 日付の保健当局の報告によると、第 39 週までのコレラ（*Vibrio cholerae* O1 Ogawa）感染の確定患者は 23 人である。患者全員が Holguin 州からの報告で、干ばつにより同州で安全な飲料水が不足していることに関連している。保健当局は予防対策を強化している。

ドミニカ共和国では、2010 年 11 月に流行が始まってから 2015 年第 36 週までにコレラの疑い患者が 33,180 人報告され、このうち 491 人が死亡した。2015 年第 1～36 週には疑い患者が 416 人報告され、このうち 13 人が死亡した。この患者数は 2014 年同時期の約 2 倍であるが、直近の 4 週間の患者数は減少傾向にある（図 1）。患者は主に、首都地区（National District）、Santo Domingo 州、Santiago 州、Monseñor Nouel 州、La Vega 州、San Pedro de Macoris 州および San Cristobal 州の住民である。

図 1：2014～2015 年の疫学週（EW）ごとのコレラ新規患者数（ドミニカ共和国）

ハイチでは、2010 年 10 月に流行が始まってから 2015 年第 38 週までにコレラ患者 747,166 人が報告され、このうち 428,778 人が入院し（累積入院率 57%）、8,840 人が死亡した（全国レベルでの累積致死率 1.2%）。2015 年の初めから第 37 週までには患者 22,511 人が報告され、このうち 17,815 人が入院し（入院率 79%）、185 人が死亡した（致死率 0.8%）。この間の平均は、週あたりの新規患者数が約 600 人、死亡者数が 5 人であった。2015 年には疫学週ごとの患者数および死亡者数が過去数年の該当週に比べて増加している週があった（図 2）。直近の 4 週間では、Nord-Ouest 県で患者数が減少したが、複数の地域（主に Sud-Est 県）で患者数が再び増加したため、週ごとの新規患者数に変化はみられていない。

図 2：2012～2015 年の疫学週（EW）ごとのコレラ新規患者数（ハイチ）



（食品安全情報(微生物) No.22 / 2015 (2015.10.28) WHO、No.16 / 2015 (2015.08.05)、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．メキシコ料理 Chipotle レストランのワシントン州およびオレゴン州の店舗に関連して両州で発生している志賀毒素産生性大腸菌 O26 感染アウトブレイク（2015 年 11 月 4 日付初発情報、11 月 9 日付更新情報）

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O26 Infections Linked to Chipotle Mexican Grill in Washington and Oregon
November 9 & 4, 2015
http://www.cdc.gov/ecoli/2015/O26-11-15/index.html

初発情報（2015 年 11 月 4 日付）

ワシントン州保健局（WSDH）およびオレゴン州保健局（OHA）は、志賀毒素産生性大腸菌 O26（STEC O26）感染アウトブレイクを調査しており、米国疾病予防管理センター（US CDC）および米国食品医薬品局（US FDA）がこれに協力している。

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大腸菌株には、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、アウトブレイクの可能性を特定するため、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。

2015 年 11 月 4 日時点では、STEC O26 の 1 種類の DNA フィンガープリント（アウトブレイク株）が本アウトブレイク調査の対象である。ワシントン州（2 人）およびオレゴン州（3 人）の患者から分離された 5 株が PulseNet データベースに登録されている。これら 5 人の患者は、同じ DNA フィンガープリントを示す STEC O26 に感染していた。CDC が行った PulseNet データベースの予備的調査では、両州にわたり発生している本アウトブレ

イクに関連した患者は登録されていなかった。検査機関での検査が継続中である。

2015 年 11 月 4 日までに患者計 39 人がワシントン州（29 人）およびオレゴン州（10 人）から報告されており、計 14 人（それぞれ 11 人および 3 人）が入院した。溶血性尿毒症症候群（HUS）の患者、死亡者のいずれも報告されていない。

患者の多くが発症前にメキシコ料理 Chipotle レストランの複数の店舗のうちのいずれかで食事をしていたことを両州の保健当局が報告している。同レストランの複数の店舗で患者が喫食した共通の食品や食材を特定するための調査が続いている。同レストランは、詳細な情報が得られるまで、ワシントン州の全店舗およびオレゴン州ポートランド市内の複数の店舗の営業を自主的に停止した。現時点で CDC は、他州にある同レストランの店舗が本アウトブレイクと関連していることを示す情報を得ていない。

FDA が両州の複数の店舗から採取した様々な食品の微生物検査を行っており、結果は得られ次第発表される。

11 月 9 日付更新情報

PulseNet データベースにワシントン州（16 人）およびオレゴン州（7 人）の患者計 23 人に由来する分離株が登録されている。23 人全員が同じ DNA フィンガープリントを示す STEC O26 に感染していた。PulseNet データベースの調査により、この DNA フィンガープリントを示す STEC O26 に感染したミネソタ州の患者 1 人が特定された。この患者は発症前 1 週間以内にメキシコ料理 Chipotle レストランで食事をしていなかった。現時点では、この患者はワシントン州およびオレゴン州でのアウトブレイクと関連がないと考えられる。ワシントン、オレゴンおよびミネソタの各州の患者が感染した STEC O26 の DNA フィンガープリントについて、全ゲノムシークエンシング法を使用した詳細な解析が行われている。

患者計 42 人がワシントン州（27 人）およびオレゴン州（15 人）から報告され、計 14 人（10 人および 4 人）が入院した。HUS 患者および死亡者はいずれも報告されていない。

（関連記事）

米国食品医薬品局（US FDA）

FDA Investigates Multistate Outbreak of *E. coli* O26 Infections Linked to Chipotle Mexican Grill Restaurants

November 9, 2015

http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm470410.htm

ワシントン州保健局（Washington State Department of Health）

E. coli cases increasing – may be connected to Chipotle restaurants

October 31, 2015

http://www.doh.wa.gov/Newsroom/2015NewsReleases/15184EcoliCasesIncreasing

オレゴン州保健局（Oregon Health Authority）
Updates on the *E. coli* Outbreak Linked to Chipotle Restaurants
Updated 11/9/2015
https://public.health.oregon.gov/newsadvisories/Pages/ecoli-chipotle.aspx

２．小型のカメに関連して複数州にわたり発生した２件のサルモネラ感染アウトブレイク
Two Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Infections Linked to Small Turtles
October 9, 2015
http://www.cdc.gov/salmonella/small-turtles-10-15/index.html

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・動物衛生・農務・野生動物当局および米国食品医薬品局・動物用医薬品センター（FDA-CVM）と協力し、複数州にわたり発生したサルモネラ症アウトブレイク 2 件を調査した。調査の結果、小型のカメまたはその飼育環境との接触が感染源である可能性が高いことが示された。

爬虫類（カメ、ヘビ、トカゲなど）との接触は、ヒトのサルモネラ感染の原因となり得る。爬虫類はサルモネラを保菌していても健康で清潔に見える。爬虫類ではサルモネラは糞中に排菌されるため、体表や飼育環境が汚染されやすい。サルモネラを保菌している爬虫類をケースや水槽で飼育すると周囲の水が汚染され、これによりサルモネラがヒトに伝播することがある。甲羅の長さが 4 インチ（約 10 cm）未満の小型のカメは、ヒト、特に幼児のサルモネラ感染の感染源としてよく知られている。このため、FDA は 1975 年にこれらの小型のカメの販売および出荷を禁止した。

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 システムが利用された。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、アウトブレイクの可能性を特定するため、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、2 種類の DNA フィンガープリント（アウトブレイク株）が対象とされた。

アウトブレイク調査

2015 年 1 月 22 日～9 月 8 日に、サルモネラアウトブレイク株の感染患者が 16 州から計 51 人報告された。発症前 1 週間の動物との接触について、患者に聞き取り調査を行ったところ、回答した患者 34 人のうち 20 人（59%）が発症前に小型のカメまたはその飼育環境（水槽の水など）と接触したことを報告した。小型のカメとの接触を報告した患者 20 人のうち 16 人（80%）が、カメは露店から購入したか、または贈り物として受け取ったもので

あることを報告した。

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、US CDC、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 に提出された臨床検体に由来するサルモネラ分離株など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 7 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 7 株が検査した NARMS パネルの全抗生物質に感受性であった。

2 件のアウトブレイク調査の概要は以下の通りである。

○アウトブレイク 1

サルモネラ（*Salmonella* Sandiego）アウトブレイク株の感染患者が 6 州から計 11 人報告された。州別の報告患者数は、カリフォルニア（4 人）、イリノイ（3）、ミシシッピー（1）、サウスカロライナ（1）、テキサス（1）およびバーモント（1）であった。

情報が得られた患者の発症日は 2015 年 1 月 22 日～8 月 18 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～77 歳、年齢中央値は 12 歳で、73%が女性であった。情報が得られた患者 9 人のうち 4 人（44%）が入院した。死亡者は報告されなかった。

○アウトブレイク 2

サルモネラ（*S.* Poona）アウトブレイク株の感染患者が 13 州から計 40 人報告された。州別の報告患者数は、アリゾナ（1 人）、カリフォルニア（15）、イリノイ（2）、カンザス（1）、ミズーリ（1）、ネバダ（1）、ニュージャージー（2）、ニューヨーク（5）、ノースカロライナ（1）、オハイオ（1）、オレゴン（1）、ペンシルバニア（3）およびテキサス（6）であった。

情報が得られた患者の発症日は 2015 年 4 月 16 日～9 月 8 であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～82 歳、年齢中央値は 4 歳で、53%が男性であった。情報が得られた患者 25 人のうち 11 人（44%）が入院した。死亡者は報告されなかった。

（食品安全情報（微生物）No. 2 / 2014 (2014.01.22) 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：サルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイクを調査中（2015 年 10 月 30 日付更新情報）

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections under investigation

October 30, 2015

http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2015/salmonella-infantis-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、8 州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイクの調査を行っている。現時点では感染源が特定されておらず、調査が進行中である。

現在、*S.* Infantis 感染患者、計 45 人が 8 州（ブリティッシュ・コロンビア（3 人）、アルバータ（9）、サスカチュワン（2）、マニトバ（2）、オンタリオ（20）、ケベック（7）、ノバスコシア（1）およびニューブランズウィック（1））から報告されている。患者の発症日は 2015 年 6 月 12 日～10 月 8 日である。患者の 60%が女性で、平均年齢は 40 歳である。8 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。死亡者は報告されていない。

（食品安全情報（微生物）No.22 / 2015 (2015.10.28) PHAC 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

2015年10月26日～2015年11月6日の主な通知内容

注意喚起情報（Information for Attention）

フランス産冷凍鶏カット肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）、タイ産そのまま喫食可能な（RTE）加熱済み昆虫詰合わせのバチルス（2,800,000 CFU/g）・好気性生菌（>

3,000,000 CFU/g)、韓国産解凍マグロ切り身による食中毒の疑い、フランス産冷蔵丸鶏のカンピロバクター（*C. jejuni*、200・2,800・100・3,000・800・<100・400・1,900・200・3,900・<100・500 CFU/g)、ポーランド産七面鳥胸肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏胸肉のカンピロバクター属菌（100～2,100 CFU/g）など。

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

イタリア産グルテンフリースナックのカビ（*Penicillium*)、チェコ共和国産小麦のサルモネラ（*S.* Indiana、25g 検体陽性)、米国産原材料使用のドイツ産乾燥アーモンドの昆虫（0.2 %)、オーストリア産の幼児用バナナミューズリーの昆虫（成虫と幼虫)、中国産ジェリーキャンディのカビなど。

通関拒否通知（Border Rejection）

アルゼンチン産冷凍家禽肉製品のサルモネラ（25g 検体陽性)、中国産殻付きピーナツの昆虫（蛾、繭、生きた害虫、糞粒)、メキシコ産加工動物タンパク質のサルモネラ（*S.* Agona、*S.* Rissen、*S.* Tennessee）など。

警報通知（Alert Notification）

ノルウェー産原材料使用のフランス産冷蔵魚（タラ科）のアニサキス、ドイツ産冷凍ケバブのサルモネラ（25g 検体陽性)、イタリア産バジルペストソースのリステリア（*L. monocytogenes*、329 CFU/g)、ポーランド産牛二分体の志賀毒素産生性大腸菌（25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*、9,000 CFU/g)、ポーランド産冷凍鶏肉（ドイツ経由）のサルモネラ（*S.* Enteritidis、25g 検体陽性）など。

● 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/

１．2012 および 2013 年の「欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来疾患アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書」を欧州食品安全機関（EFSA）が見直し

EFSA to review the 2012 and 2013 European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks

13 Oct 2015

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1298&Li

st=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FPages%2FNews%2Easpx

欧州連合（EU）加盟数カ国のデータに矛盾があることが今年になって判明し、欧州食品安全機関および欧州疾病予防管理センター（EFSA/ECDC）の共同報告書（下記参照）が見直されることになった。

2012 年の報告書で見直しの対象となっているデータはサルモネラ関連のものである。2013 年の報告書では、サルモネラ、ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）およびウエストナイルウイルスに関するデータの見直しが進行中である。これらのデータを含む章は何カ所か訂正される可能性があり、両報告書とも訂正箇所が「透かし」で強調表示される予定である。

これらの訂正は、両年の報告書のヒト関連のデータには影響しない。訂正後の報告書は 2016 年 3 月までに発行される予定である。

○「欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来疾患アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書（2012 年）」

The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012

Published: 19 February 2014

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/EU-summary-report-zoonoses-food-borne-outbreaks-2012.pdf

（食品安全情報（微生物）No.5 / 2014 (2014.03.05)にて紹介済み）

○「欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症、その病原体および食品由来疾患アウトブレイクの傾向と感染源に関する年次要約報告書（2013 年）」

The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013

Published: 28 January 2015

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/EU-summary-report-trends-sources-zoonoses-2013.pdf

（食品安全情報（微生物）No.8 / 2015 (2015.04.15)にて紹介済み）

２．欧州連合・欧州経済領域（EU/EEA）における食品・水由来疾患サーベイランスに向けた次世代タイピング法の導入に関する専門家の意見

Expert Opinion on the introduction of next-generation typing methods for food- and waterborne diseases in the EU and EEA

20 Oct 2015

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/food-and-waterborne-diseases-next-g

eneration-typing-methods.pdf（報告書全文 PDF）
http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispForm.aspx?ID=1304&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FPages%2FNews%2Easpx

分子タイピング法だけでなく種々のタイピング法は一般的に、公衆衛生のため長年にわたり食品・水由来疾患（FWD）サーベイランスに利用されてきた。全ゲノムシークエンシング法（WGS）や培養に依存しない検査法など、微生物を検出・特定する新しい技術の出現は、食品由来感染症の診断やタイピングの方法に根本的な変化をもたらしている。

公衆衛生微生物学への WGS の導入に関連したニーズに応え、食品・水由来疾患のための EU/EEA 規模での分子タイピング強化サーベイランスのさらなる発展を加速させるため、専門家グループ（FWD-NEXT Expert Group）が結成された。このグループは 10 カ国の微生物学者、疫学者およびバイオインフォマティクス専門家から構成され、食品・水由来疾患サーベイランスへの次世代タイピング法の導入に取り組んできた。

本報告書はこのグループにより作成されたもので、サルモネラ、リステリア（*Listeria monocytogenes*）、ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）およびカンピロバクターの 4 種類の病原体に焦点が当てられている。報告書は加盟国の視点から記述され、検体の準備、シークエンシングからデータ分析、さらには異なる機関の間でのデータ共有や共同作業までの全過程をカバーしている。

したがって、本報告書は主に、各国の公衆衛生リファレンス検査機関、国レベルの機関に所属する疫学者、およびそれらの直接の利害関係者を対象としている。また本報告書は部分的に、日常的に WGS 分析を実施することになる機関の IT 部門にも、特にデータ保存やコンピュータ処理能力に関する計画立案の面で適切なものとなるであろう。

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

１．購入した食品をショッピングバッグに安全に詰めるためのヒント
FSA tips on packing food safely when shopping
2 October 2015
http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14490/fsa-tips-on-packing-food-safely-when-shopping

英国食品基準庁（UK FSA）は、購入した食品を消費者がショッピングバッグに安全に詰める際の方法について再度注意を促している。この注意喚起は、使い捨てのプラスチック製ショッピングバッグ 1 枚につき 5 ペンス（約 9 円）が請求される法律がイングランドの

大規模小売店で2015年10月5日から施行されることを受けてのものである。ウェールズ、スコットランドおよび北アイルランドでは、同様の使い捨てショッピングバッグ有料化がすでに施行されている。

生の食品（生肉、生魚、バラ売りの土付き野菜、卵）は食中毒菌に汚染されている可能性がある。これらの食品とそのまま喫食可能な（ready-to-eat）食品（パン、加熱調理済みの食肉、チーズなど）を一緒にショッピングバッグに詰めると、特に漏出（生肉の汁や土など）が見られる場合には細菌汚染が拡散する可能性がある。

健康被害を防止するために、食品購入時には以下の助言に従うことが望ましい。

- 生の食品は「そのまま喫食可能な食品」とは別の袋に入れる。この場合、使用する袋は、小売店から提供されるプラスチック製ショッピングバッグ（包装なしの食品、土付きの商品、生肉、生魚にはショッピングバッグが無料で提供される）、または再利用可能な袋のどちらでも良い。
- 再利用可能な袋を使用する場合は1～2枚を生の食品専用とし、それらを「そのまま喫食可能な食品」には用いない。
- ショッピングバッグの使用後は漏出（生肉の汁や土など）がないか毎回確認する。もし漏出、土汚れ、破損などが認められた場合には、再利用可能袋でも使い捨て袋でもプラスチック製であればなるべく廃棄すべきである。綿布製の再利用可能袋なら洗濯機で洗うことができる。

２．北アイルランドでの食品サーベイランスを目的としたサンプリング調査に関する第８回報告書

Northern Ireland's eighth food surveillance sampling report published
22 September 2015
http://www.food.gov.uk/sites/default/files/ni-sampling2014report.pdf（報告書全文 PDF）
http://www.food.gov.uk/northern-ireland/news-updates/news/2015/14469/northern-ireland-food-surveillance-sampling-report-published

北アイルランド食品サーベイランス戦略委員会（Northern Ireland Strategic Committee on Food Surveillance）は、北アイルランドでの2014年の食品サンプリング調査に関する第8回報告書を発表した。

この報告書は、食品供給・小売チェーンにおいて北アイルランドの各地方自治体が行った対象を絞ったリスクベースの食品サンプリングおよび検査の結果をカバーしている。

全体的にみて、サンプリングが行われた様々な食品は、そのそれぞれが高い割合で食品安全基準を遵守していた。主要な問題点は、今回も、食品についての不適切なラベル表示と不正確な記述に関連したことであった。

2014年のサンプリング調査では、2013年の場合と同様、食品由来病原体の検出件数が比較的少なかった。2014年は、微生物学的検査用に6,371検体、化学分析用に1,894検体が提出された。

報告書の主要な結論は以下の通りである。

- 全体で、微生物学的検査用検体の 61%、化学分析用検体の 69%が「満足できる（satisfactory）」レベルであった。
- 微生物学的基準を満たさなかった少数の検体から健康リスクとなり得る病原体が検出された。
- 化学分析で不適切となった検体の大部分は、有害物質汚染ではなくラベル表示の問題がその理由であった。

（以下は「報告書」の要約から抜粋）

2014 年には英国食品サーベイランスシステムに、北アイルランドの食品 8,265 検体に関する詳細情報が報告された。これは 2013 年の 8,333 検体に比べわずかの減少であった。全体的な結果は「満足できる（satisfactory）」が 63%で、2013 年の 64%と同程度であった。英国産の食品が最も多くサンプリングされたが、不適切率が最も高かったのは英国外で生産された食品であった。食品検体の大部分が「満足できる」レベルであったことは、消費者、食品事業者および北アイルランドへの訪問者を安心させる結果である。したがって以下では「満足できる」レベルではなかった 37%の検体に焦点が当てられている。本調査ではサンプリングの対象が大きく限定されているためこの不適切率は消費者が喫食している食品での割合を反映していないが、今回の結果から本調査による食品供給の監視が必須であることがわかる。

不適切な結果の場合は常に、リスクにもとづきフォローアップが行われる。フォローアップには、ガイダンスや助言、注意喚起の発表や食品の回収、正式な警告などがあり、必要な場合には訴訟を起こすこともある。

<u>微生物学的検査の結果</u>

少数の食品が微生物学的に「不適切（unsatisfactory）」という結果で、例を挙げると、パセリのサルモネラ汚染、サンドイッチのリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染、様々な食品のセレウス菌（*Bacillus cereus*）および黄色ブドウ球菌（*Staphylococcus aureus*）汚染などが報告された。これより高い割合の検体が微生物学的に境界領域の汚染を示していた。ハーブおよびスパイスは腸管病原体汚染のリスクが高いという傾向が確認されたため、これらに対するサーベイランスを続け、消費者には生鮮ハーブを使用前に洗うことを助言すべきである。北アイルランドの臨床データによると *L. monocytogenes* 感染はまれであるが、免疫機能が低下している人や妊婦はハイリスクの食品（ソフトチーズ、塩漬けの食肉、燻製魚など）の喫食を避けるべきである。2014 年にはカンピロバクターは検出されなかったが、本調査では加熱済み鶏肉に対象が絞られていた。小売の生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染率が高いことが英国レベルの調査で示されている。感染予防には注意深い取り扱いと十分な加熱が必須である。

加熱不十分や交差汚染などの評価に非病原性大腸菌や好気性菌などの衛生指標細菌が使

用されており、規制機関が懸念すべき分野を絞ることに役立っている。食肉および食肉製品、調理済み食品、乳製品および果物・野菜から、不適切なレベルの衛生指標細菌が検出された。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）
http://www.rivm.nl/

鶏肉製品の注意書きラベルは多くの消費者に読まれて高く評価されている
Warning labels on chicken products are well read and highly valued
2015-10-07
http://www.rivm.nl/Documenten_en_publicaties/Wetenschappelijk/Rapporten/2015/oktober/Het_effect_van_een_waarschuwingsetiket_op_de_verpakking_van_kippenvlees（報告書、オランダ語）
http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2015/Warning_labels_on_chicken_products_are_well_read_and_highly_valued

生の鶏肉製品の包装に記載された注意書きは、全国民の 1/4 において台所での衛生管理を向上させる可能性がある。注意書きの認識の有無にかかわらず、多くの消費者は以前から鶏肉を安全に調理している。消費者はラベル表示が重要かつ有用で、また安心感を与えるものと考えている。以上が、オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）がオランダ栄養センターと協力して行った調査により示された点である。

オランダでは毎年 70 万人が食品由来感染症に罹患しており、鶏肉はその重要な感染源である。多くの場合、鶏肉の購入、調理および保存の際に台所で適切な衛生管理を行うことにより感染を防ぐことができる。このため、オランダでは 2001 年以降、鶏肉は消費者向けの注意書きを包装に表示して販売することが義務付けられている。今回、この注意書きの効果について初めて調査が行われた。

オランダ国民 1,235 人に質問票への回答を依頼したところ、このうちの 514 人から回答が得られた。この調査の目的は、同国の消費者の知識および台所での衛生管理の状況について実態を把握することであった。また、消費者が注意書きを見た後に自分のやり方を変えることを検討したかどうかについても調査した。

概して回答者は、台所での衛生管理および食品由来感染症について十分な知識を持っていた。また回答者の 69.5%は、すでに台所で適切な衛生管理を行っていた。回答者の約 22%は、注意書きを読んだ場合は生の鶏肉の取り扱い方を変えるつもりであると回答した。

● 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 (36) (35) (34) (33)

10, 9, 8 November & 30 October 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
モザンビーク	11/5	Zambezia 州		(疑い患者)137 (うち確定)10	1
	10/30	全国(多くが Nampula 州)	2015 年 9 月～	(死亡者含む) 479	3
タンザニア	11/4	Mwanza	2015 年 9 月初旬～		18
			11/3 発表の統計資料	317	
	11/2	Tanga	10/30～31		6
	10/30	全国	10/15 までの直近 2 カ月(米国 CDC の発表)	4,407	68
イラク	11/8			約 2,500	
	11/6	バグダッド西部	2015 年 9 月～	2,200～	6
オマーン	11/9	(イラク経由)		1	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室