食品安全情報（微生物）No.24 / 2015（2015.11.25）

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. 複数州にわたる食品由来疾患アウトブレイクでは患者が合わせて何千人も発生しており対策の強化が必要
2. 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 12 日、17 日付更新情報）

【カナダ公衆衛生局（PHAC）】
1. 公衆衛生関連のオンライン技能コースの受講案内

【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）

【Eurosurveillance】
1. 欧州の食品・水由来疾患に関する事例ベースのサーベイランス：2008～2013 年に発信された緊急問い合わせ（アウトブレイク警報）

【英国食品基準庁（UK FSA）】
1. 食品法違反関連の起訴事案に関するデータベースを発表

【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】
1. 2014 年のオランダの食品由来感染症および食中毒に関する登録データ

【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．複数州にわたる食品由来疾患アウトブレイクでは患者が合わせて何千人も発生しており対策の強化が必要

Multistate foodborne disease outbreaks sicken thousands, highlight need for action
November 3, 2015
http://www.cdc.gov/vitalsigns/foodsafety-2015/infographic.html#graphic（インフォグラフィックス）
http://www.cdc.gov/media/releases/2015/p1103-foodborne-disease.html

米国疾病予防管理センター（US CDC）が発表した新しい論文（下記参照）によると、米国で報告された食品由来疾患アウトブレイクのうち複数州にわたるアウトブレイクは件数では 3%に過ぎないが、死亡者数では半数以上を占めている。

複数州にわたるアウトブレイクの主要な原因であるサルモネラ、大腸菌およびリステリアは、1 州でのアウトブレイクの主要な原因病原体より病原性が強い。これら 3 種類の細菌は複数州にわたるアウトブレイクの 91%の原因で、野菜、牛肉、鶏肉、生鮮果物など広範囲に流通する食品を汚染し、その結果として多くの州で患者を発生させる。

今回の論文には、2010～2014 年に CDC の食品由来疾患アウトブレイクサーベイランスシステム（FDOSS）に報告されたデータの解析結果が報告されている。CDC の研究者は、複数州にわたるアウトブレイクと 1 州でのアウトブレイクとで、関連する患者数、入院患者数および死亡者数を比較した。その結果、調査対象の 5 年間に発生した複数州にわたるアウトブレイクは 120 件で、すべての食品由来疾患アウトブレイク患者の 11%、入院患者の 34%、および死亡者の 56%に関連していた。複数州にわたるアウトブレイクは平均して年間 24 件発生し、関与した州の数はアウトブレイク 1 件あたり 2～37 州であった。

2010～2014 年の複数州にわたるアウトブレイクについて、本論文は他に以下のことを明らかにしている。

- サルモネラは患者および入院患者の大多数に関連し、最大規模のアウトブレイク 3 件（原因食品は卵、鶏肉および生のマグロのたたき）の原因であった。
- リステリアは死亡者の大多数に関連し、その多くは 2011 年にカンタループメロンが原因で発生したアウトブレイク（死亡者数 33 人）によるものであった。
- 複数州にわたるアウトブレイク 120 件のうち 18 件は輸入食品が原因で発生した。メキシコからの輸入食品がこれらのアウトブレイクの原因食品として最も多く、次いでトルコからの輸入食品であった。

本論文は、複数州にわたるアウトブレイクの調査の迅速化のため、地域・州・国の保健

機関は食品業界と密に協力して食品の生産・流通の方法を把握することを推奨している。アウトブレイク調査により、食品汚染に関連する解決可能な問題や、食品安全の強化に役立つ教訓が明らかになることがある。

本論文は、食品業界が食品の生産・加工・出荷の各段階で最良実施規範を遵守し、食品の安全性向上に向けてより大きな役割を果たす必要があることを強調している。また、食品業界は、食品の原産地から出荷先までのすみやかな追跡を可能にする詳細な記録管理、原因食品の特定への顧客カードの使用、回収対象食品の顧客への通知などにより、アウトブレイクの拡大を防ぎ、その被害を低減させることができる。

（原著論文）
Vital Signs: Multistate Foodborne Outbreaks — United States, 2010-2014
Morbidity and Mortality Weekly Report, November 3, 2015, Vol. 64
http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/wk/mm6443.pdf

（関連 Web サイト）
Safer Food Saves Lives
Stopping multistate foodborne outbreaks
http://www.cdc.gov/vitalsigns/foodsafety-2015/index.html

２．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 12 日、17 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 17 & 12, 2015
http://www.cdc.gov/ecoli/2015/O26-11-15/index.html

患者情報の更新（11 月 17 日付）

志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O26 アウトブレイク株の感染患者は、2015 年 11 月 17 日時点で計 37 人（ワシントン州 24 人、オレゴン州 13 人）が米国疾病予防管理センター（US CDC）の 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）に報告されている。このうち計 13 人（ワシントン州 9 人、オレゴン州 4 人）が入院した。溶血性尿毒症症候群（HUS）の患者および死亡者はいずれも報告されていない。両州ではさらに別の患者について調査中であり、アウトブレイク株への感染が確定した時点で新規患者として報告される。メキシコ料理 Chipotle レストランの太平洋岸北西部地域の店舗が 2015 年 10 月 30 日に営業を停止して以降、ワシントンおよびオレゴンの両州で本アウトブレイク株の感染患者は 1 人も報告されていない。

患者情報の更新（11 月 12 日付）

11 月 12 日までに患者計 50 人がワシントン州（31 人）およびオレゴン州（19 人）から報告され、そのうち計 14 人（それぞれ 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。

PulseNet データベースにワシントン州（22 人）およびオレゴン州（11 人）の患者計 33 人に由来する分離株が登録されており、33 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。また、PulseNet データベースの検索により、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。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 株の 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。

調査の更新情報（11 月 12 日付）

Chipotle レストランの店舗で患者が共通に喫食した料理や食材を特定するため、調査が続けられている。米国食品医薬品局（US FDA）および同レストランは、ワシントン州およびオレゴン州の店舗で採取されたいくつかの食品検体の微生物検査を行っている。11 月 12 日時点で食品検体から大腸菌は検出されていない。

この調査結果を受け、同レストランは、10 月 30 日から営業を停止していたワシントン州およびオレゴン州ポートランド市内の複数店舗の営業を 11 月 11 日から順次再開した。現在、大多数の店舗がすでに営業を再開しているか、今後数日以内に再開する予定である。同レストランは、これらの店舗の営業再開前に両州の当局から勧告されたさまざまな食品安全対策を実施することに同意した。

（食品安全情報（微生物）No.23 / 2015 (2015.11.11) 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/

公衆衛生関連のオンライン技能コースの受講案内

Course Descriptions

November 13, 2015

http://www.phac-aspc.gc.ca/php-psp/ccph-cesp/descriptions-eng.php?src=whats_new&medium=link_en&campaign=skills_online_15

このオンライン技能コース（*Skills Online*）には、自習コースおよび支援付きコースがある。自習コースの受講は随時可能である。支援付きコースは、所定の期日までに完了しなければならない。オンライン技能コースを受講するには、技術オリエンテーションを完了する必要がある。初めて支援付きコースに登録する人は、自動的に必須オリエンテーションを受けることになる。

自習コース（無料）

IHR1：国際保健規則（2005）入門
COR1：カナダの公衆衛生に関する基本能力育成のためのツールキット
PHP1：カナダの公衆衛生入門
PHP4：文献検索入門

支援付きコース（有料）

2016 年冬期の登録期間：2015 年 11 月 16 日～2016 年 1 月 3 日
EPI1：疫学の基本概念
EPI2：保健の状況の把握
EPI3：疫学的方法
APP1：アウトブレイクの調査および対策
APP2：慢性疾患の疫学
APP3：応用疫学：怪我
SUR1：サーベイランス入門
SUR2：データの効果的な伝達
STA1：生物統計学入門
PHP2：公衆衛生に関するエビデンスベースの手法
PHP3：公衆衛生における計画立案
EVA1：評価手法入門
HLIT：公衆衛生従事者のためのヘルスリテラシー

● 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11月9日～2015年11月17日の主な通知内容

注意喚起情報（Information for Attention）

ラオス産エゴマ（*Perilla frutescens*）（ベトナム経由）のサルモネラ（25g 検体 2/5 陽性）など。

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

ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ（*S.* Newport、25g 検体陽性）、イタリア産乾燥パスタ類の昆虫など。

通関拒否通知（Border Rejection）

ブラジル産冷凍骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌（O142:H38、25g 検体陽性）、インド産 betel leaf のサルモネラ（25g 検体 1/5 陽性）など。

警報通知（Alert Notification）

タイ産犬用餌のサルモネラ（25g 検体 2/5 陽性）、スウェーデン産冷凍ラムひき肉のサルモネラ（*S.* Havana、25g 検体陽性）、オランダ産冷蔵プロセスチーズのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、インド産クロタネソウ属種子（英国で包装）のサルモネラ（25g 検体陽性）、ウクライナ産原材料使用のフランス産冷凍ブルーベリー（キプロス経由）のノロウイルス（G II）、韓国産エノキダケのリステリア（*L. monocytogenes*）、ポーランド産冷凍牛ひき肉のサルモネラ（*S.* Indiana、25g 検体陽性）、英国産有機クロレラパウダーのサルモネラ（*S.* Aberdeen、25g 検体陽性）など。

● Eurosurveillance

http://www.eurosurveillance.org/Default.aspx

欧州の食品・水由来疾患に関する事例ベースのサーベイランス：2008～2013 年に発信された緊急問い合わせ（アウトブレイク警報）

Event-based Surveillance of Food- and Waterborne Diseases in Europe：'Urgent Inquiries' (Outbreak Alerts) During 2008 to 2013

Eurosurveillance, Volume 20, Issue 25

25 June 2015

http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=21166

要旨

2008 年から 2013 年の間に、食品および水由来疾患関連のアウトブレイク警報（緊急問い合わせ（Urgent Inquiries：UI））計 215 報が欧州で発信された。その大多数（135 報、63%）がサルモネラ症関連であった。215 報のうち 110 報（51%）について可能性のある原因食品が特定され、最も多い原因食品のカテゴリーは野菜類（34 報、31%）であった。報告されたアウトブレイクのうち 28%（60 件）が 2 カ国以上（範囲：2～14 カ国、平均：4 カ国、標準偏差：2 カ国）にわたる国際的なものであった。ネットワーク参加国は UI に関連して計 2,343 件のメッセージ（初発の UI と返信を含み、更新を含まない）を発信した。UI1 報あたりのメッセージ件数の中央値は 11 件（範囲：1～28 件）であった。複数国に関連する 60 報の UI のうち、50 報は 2～4 カ国に関連していた。UI は、多国間アウトブレイクの早期の探知を可能にし、また疑いのある原因食品の特定を促進することで、アウトブレイク管理対策の時宜を得た実施に貢献している。2010 年の欧州疫学情報共有システム（EPIS）プラットフォームの導入によって、参加国の公衆衛生当局間での時宜を得た情報交換における「食品および水由来疾患と人獣共通感染症（FWD）ネットワーク」の役割が増している。

背景および目的

欧州連合（EU）域内では、複数国にわたるアウトブレイクの検出および対応のため、検査機関ベースの食品由来病原体サーベイランスデータが以前から収集されている。1994 年、サルモネラサーベイランスのための欧州で初めてのネットワークとして Salm-Net が創設された。これは 1997 年に Enter-net に引き継がれてサルモネラに加え志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157 が対象となり、その後 2004 年にはカンピロバクターが追加された。Enter-net は EU 域外の国々にも注目し、EU の現在の加盟国（クロアチアを除く）に加え、オーストラリア、カナダ、アイスランド、日本、ニュージーランド、ノルウェー、南アフリカ共和国およびスイスの専門家もネットワークに参加するようになった。2007 年、Enter-net の活動は欧州疾病予防管理センター（ECDC）に移管され、食品および水由来疾患と人獣共通感染症（FWD）ネットワークと名称が変更された。同時に対象疾患が拡大され、優先度の高い疾患であるサルモネラ症、カンピロバクター症、STEC 感染症、リステリア症、細菌性赤痢およびエルシニア症の 6 種類をカバーすることになった。また、参加国にリヒテンシュタイン、トルコおよび米国が加わり、その結果、2008～2013 年の参加国

は 5 大陸の 38 カ国に及んだ。

Enter-net から引き継いだ重要な活動の一つとして、ネットワーク参加国の間でアウトブレイク警報を共有するための緊急問い合わせ（Urgent Inquiry：UI）と呼ばれる活動がある。UI は、国際的に拡散する可能性のある食品・水由来疾患の患者数に異常な増加が認められた際に、参加国または ECDC によって発信される。UI の主な目的は、複数国にわたるアウトブレイクの探知を可能にし、その後の調査を推進することである。当初、UI はファックスおよび電子メールを使用していたが、2010 年 3 月に ECDC はアクセス制限のある Web ベースのコミュニケーションプラットフォームとして「食品および水由来疾患と人獣共通感染症のための欧州疫学情報共有システム（EPIS-FWD）」を立ち上げた。これにより、公衆衛生当局により指名された担当者が、規定のフォーマットで情報を送受信できるようになった。

本研究の目的は、2008～2013 年に発信された UI の詳細を記述し、多国間アウトブレイクを探知するための事例ベースサーベイランスシステムとしての UI の実績を評価し、他の報告システムとの関連に注目しつつグローバルな EU/EEA（欧州経済領域）サーベイランスシステムとしての立場から UI を分析することである。

方法

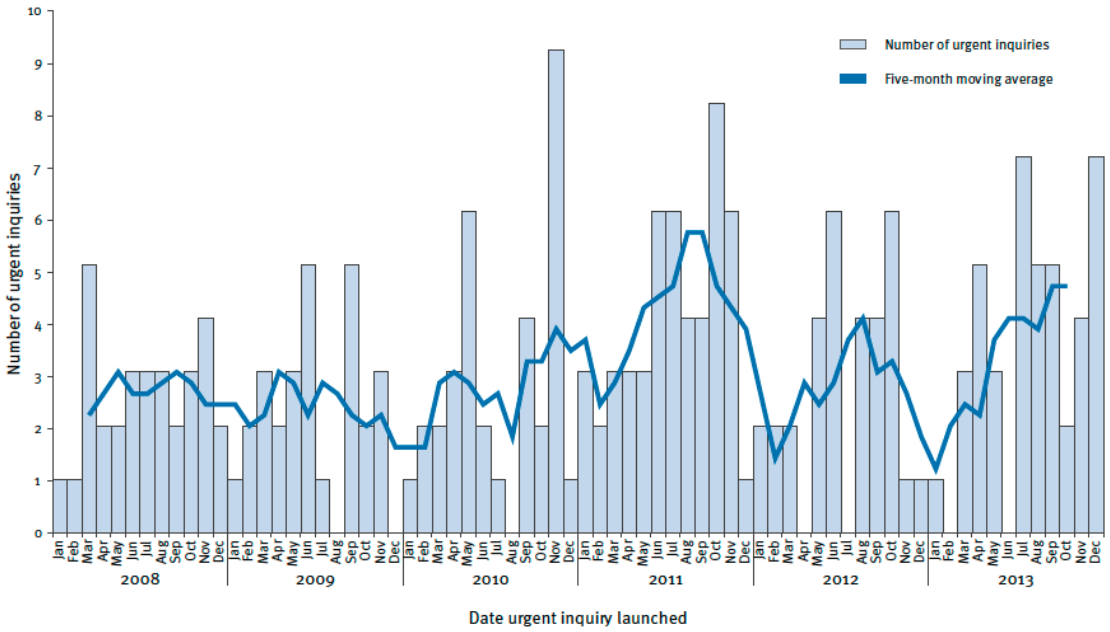
2008 年 1 月～2013 年 12 月にファックス、電子メールおよび EPIS-FWD を介して送受信された UI の詳細を入手し、各 UI のスプレッドシートに記入された項目（疾患名、病原体、UI の発信日と発信国、患者数および原因食品）を調べた。また、疫学情報（人、場所、時間）および微生物学的情報（検査結果）により、当該アウトブレイクが複数国にわたるものであったか否かを判断した。

結果

○UI の概要

2008 年 1 月～2013 年 12 月に参加国が発信した UI は計 215 報であった（図 2）。発信数は年によって変動し、2008 年は 32 報、2009 年は 27 報、2010 年は 33 報、2011 年は 49 報、2012 年は 32 報、2013 年は 42 報であった。

図 2：北半球の参加国により発信された月ごとの UI 発信数および 5 カ月間移動平均値（2008～2013 年、n=214）

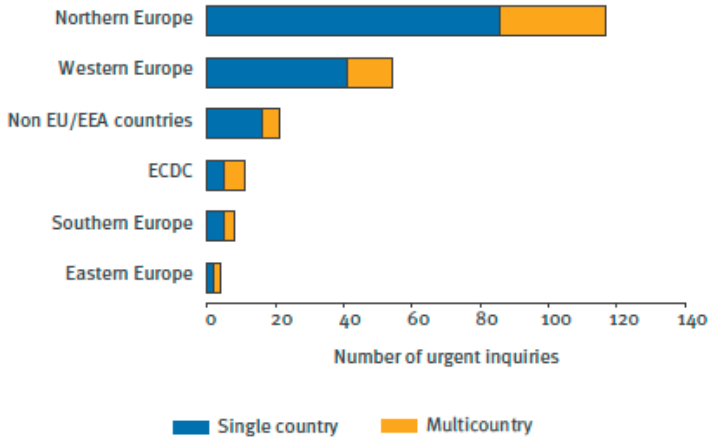


[a] Current countries of the European Union/European Economic Area (excluding Croatia), plus Canada, Japan, Switzerland, Turkey and the United States.

移動平均値から、北半球では春から夏にピークを示すある程度の季節性が存在することが明らかである。

参加 38 カ国のうち、EU/EEA 加盟の 20 カ国、EU/EEA 非加盟の 4 カ国、および ECDC が初発の UI を発信した。南半球から発信された UI は 1 カ国の 1 報のみであった。発信された UI の多くは北欧および西欧諸国からのもので、それぞれ 117 報（54%）および 54 報（25%）を占めた（図 3）。これらのうち、複数国に関連した UI は北欧および西欧諸国でそれぞれ 31 報および 13 報であった。

図 3：発信国の地域および関連した国の数（1 カ国または複数国）ごとの初発 UI 発信数（2008～2013 年、n=215）



ECDC: European Centre for Disease Prevention and Control; EU/EEA: European Union/European Economic Area.

[a] Current countries of the EU/EEA (excluding Croatia), plus Australia, Canada, Japan, New Zealand, South Africa, Switzerland, Turkey and the United States. Geographical classification of EU/EEA countries according to the categories of the United Nations, Department of Economic and Social Affairs [16].

初発 UI の発信数が多かったのは英国（n=27）、フランス（n=21）およびデンマーク（n=20）であった。EU/EEA 非加盟の参加国では、米国が多かった（n=18）。UI のうち 1 報は ECDC がイスラエルに代わって発信したものであった。

参加国が発信した総メッセージ数は 2,343 件で（初発と返信を含み、更新を含まない）、UI1 報当たりのメッセージ数の中央値は 11 件であった（範囲：1～28 件）。2010 年の EPIS-FWD の立ち上げ以降メッセージ数が増加し、2008 年および 2009 年はそれぞれ 272 件と 235 件であったが、その後 2010 年は 315 件、2011 年は 582 件、2012 年は 450 件、2013 年は 485 件に増加した。

○病原体および原因食品

計 15 種類の疾患および食中毒症候群について UI が発信された（表 2）。サルモネラ症および STEC 感染症に関する UI がそれぞれ全体の 63%（n=135）と 15%（n=32）を占めた。サルモネラ血清型としては計 50 種類が報告され、このうち最も多かった 2 種類は *Salmonella* Typhimurium（n=34（単相性変異株 1,4,[5],12:i:-を含む））および *S.* Enteritidis（n=22）であった。STEC 血清群は 7 種類が報告され、O157 が最も多かった（n=20/32）。その他は O26、O27、O104、O121、O145 および O177 であった。

表 2：疾患または食中毒症候群別の UI 発信数（2008～2013 年、n=215）

Disease or intoxication syndrome	Number of urgent inquiries
Salmonellosis	135
Shiga toxin-producing *Escherichia coli* infection	32
Listeriosis	11
Shigellosis	7
Hepatitis A	7
Cryptosporidiosis	5
Norovirus infection	4
Cholera	3
Botulism	3
Food poisoning due to toxins	2
Yersiniosis	2
Trichinellosis	1
Paratyphoid fever	1
Cyclosporiasis	1
Brucellosis	1
Total	215

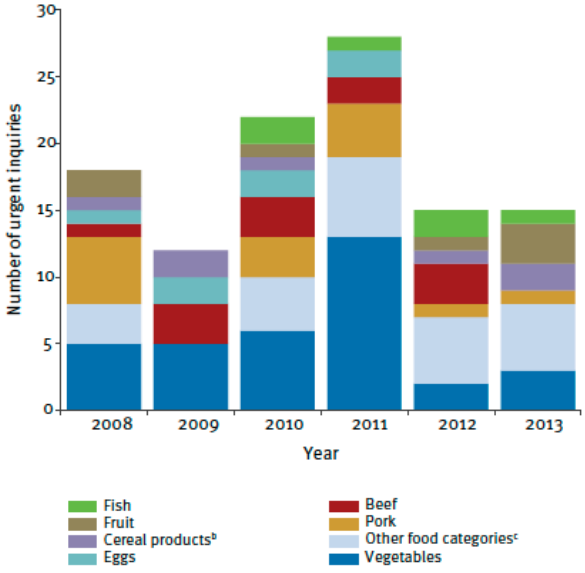
[a] Current countries of the European Union/European Economic Area (excluding Croatia), plus Australia, Canada, Japan, New Zealand, South Africa, Switzerland, Turkey and the United States.

110 報（51%）の UI について、記述疫学的／分析疫学的調査によって原因食品が推定または確定された。この割合は 2008～2013 年の間、比較的安定していた（範囲 36～67%）。93 報の UI については、原因食品または感染源が不明であった。7 報は動物との直接接触による感染、4 報は水由来感染、1 報は検査機関での感染に関するものであった。

水由来疾患アウトブレイクに関連した 4 報の UI のうち 3 報は EU 以外の国で発生したコレラに関するもので、残りの 1 報は飲用水の汚染を原因とする EU 内でのクリプトスポリジウム症アウトブレイクに関するものであった。

報告された原因食品としては野菜（n=34）が最も多く、次いで豚肉（n=14）、牛肉（n=12）、卵（n=7）、シリアル製品（n=7）および果物（n=7）であった（図 6）。野菜に関連した UI の発信数は 2011 年に大幅に増加したが、2012 年および 2013 年には減少した。豚肉に関連した UI の発信数は 2008～11 年（豚肉に関連した UI が発信されなかった 2009 年を除く）に比べ 2012～13 年の方が少なかった。

図 6：原因食品のカテゴリー別の UI 発信数（2008～2013 年、n=110）



[a] Current countries of the European Union/European Economic Area (excluding Croatia), plus Australia, Canada, Japan, New Zealand, South Africa, Switzerland, Turkey and the United States.

[b] Cereal products includes rice and seeds/pulses.

[c] Other food categories include crustaceans, shellfish, molluscs, herbs and spices, mixed or buffet meals, canned food products, turkey meat, sweets and chocolate, infant formula, pet food, dietary supplements and other or unspecified poultry meat.

○患者発生国数および原因食品

UI の多く（155 報、72%）は 1 カ国のみで患者が発生した事例に関連していた。すなわちこれらの場合、ECDC の調査で他国では関連する患者が特定されなかった。複数国に関連した UI の場合、患者発生国の数は平均 4 カ国であった（標準偏差：2 カ国、範囲：2～14 カ国）。複数国に関連した 60 報の UI のうち、50 報では患者発生国が 2～4 カ国であった。残りの 10 報ではそれぞれの UI に 5 カ国以上が関連していた。例としては、2012 年に EU 域内で発生したサルモネラ（*S.* Stanley）感染アウトブレイクと、2013 年にエジプト旅行に関連して発生した A 型肝炎アウトブレイクが挙げられる。複数国に関連した 60 件のアウトブレイクは、主に、汚染製品の複数国への出荷（35 件）と共通の感染国／場所への旅行（19 件）を原因とするものであった。その他、感染動物の輸出入を原因とするアウトブレイクが 2 件報告された。また 4 件のアウトブレイクでは情報不足により原因食品が特定できなかった。

北欧諸国が発信した 117 報の UI のうち 31 報（26%）が複数国にわたるアウトブレイクであった（図 3）。西欧諸国（13/54）および EU/EEA 以外の諸国（5/21）でも、複数国にわたるアウトブレイクが同程度の割合でみられた。

○UI を発信する契機となった患者数

76 報（35%）の UI では、発信する契機となった患者数は 10 人未満で、19 報（9%）ではこれが 100 人を超えていた（中央値：15 人、範囲：0～8,138 人）。汚染食品は特定されたが患者の発生はまだ報告されていない段階で発信された UI が 6 報あった。発信時に患者数が最も多かった（8,138 人）UI は 2010 年にハイチで発生した大規模なコレラアウトブレイクに関するもので、これは例外と考えられる。

契機となった患者数が 10 人未満の 76 報の UI のうち、42 報を北欧諸国が、16 報を西欧諸国が発信した。

契機となった患者数の中央値は年ごとに次のように減少している。すなわち、2008 年は 29 人（範囲：3～1,375 人）、2009 年は 18 人（0～600 人）、2010 年は 20 人（2～8,138 人）、2011 年は 9 人（0～250 人）、2012 年は 12 人（1～267 人）、2013 年は 11 人（0～391 人）であった。契機となった患者数が 10 人未満であった 76 報の UI のうちの 19 報、および 100 人を超えた 19 報のうちの 6 報が複数国にわたるアウトブレイクであった。UI 発信の契機となった患者数の平均値は疾患によって異なり、たとえばリステリア症、サルモネラ症および STEC 感染症ではそれぞれ 14 人（標準偏差：16 人）、59 人（標準偏差：170 人）、21 人（標準偏差：46 人）であった。

結論（抜粋）

UI として発信される事例のうちのどの事例が複数国に関連したアウトブレイクに発展するかを特定する基準の設定は不可能であるので、UI 発信に関するガイドラインは厳しいものにすべきではなく、各国は、食品・水由来疾患と人獣共通感染症に関連して少しでも異常な事態を探知した場合は速やかに UI を発信することが推奨される。

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

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

食品法違反関連の起訴事案に関するデータベースを発表

Food law prosecutions database published

3 November 2015

http://www.food.gov.uk/enforcement/prosecutions（データベースおよび地図）

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14644/food-standards-agency-publishes-food-law-prosecutions-database

英国食品基準庁（UK FSA）は、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドにおける食品基準、食品衛生および食品安全関連の起訴事案の勝訴例について、各地方自治体当

局と協力して作成したデータベースおよびそれに連動した地図を発表した。

このデータベースには地方自治体当局による食品衛生・食品安全関連の起訴事案の詳細が含まれ、どの食品事業者がどこでどのような規則違反をしたかについて概要が示されている。これらのデータは、地方自治体当局から任意ベースで報告された。地図は徴収が可能であった罰金の件数および種類を明確にするために発表された。

FSA の責任者は次のように述べている。「公衆衛生保護のための規則を軽視しないことがいかに重要であるかを食品事業者に理解してもらいたい。仮に食品事業者が規則違反を犯した場合、FSA および地方自治体当局はこれに対して対抗措置をとる。今回のデータベースの公表により、地方自治体当局は、食品衛生・食品安全関連の規則違反がどこでどのように起きているかに関する情報を共有し、実情をより深く理解できるようになる。また、この情報は、消費者および食品事業者が食品供給業者を選ぶ際にも有用であると考えられる。一般食品法（General Food Law）は消費者の安全を守るために存在する。FSA の食品衛生ランク付け方式（FHRS）の場合と同様、起訴事案データベースにより消費者および食品事業者が規則を守らない事業者を自らの判断で避けることを期待している。」

2015 年 4 月 1 日から 11 月 3 日までに計 419 件の起訴事案が発生している。食品法違反事例の 4 分の 1 強（26%）は清掃・洗浄に関する違反例で、施設または設備が清潔に保たれていないことであった。その他の違反例としては、衛生基準を満たさない食品の保持、手洗い設備や食品安全研修の不備、有害生物駆除の問題などが多かった。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）

http://www.rivm.nl/

2014 年のオランダの食品由来感染症および食中毒に関する登録データ

Registry data of food-borne infections and food poisoning in the Netherlands in 2014

2015-11-05

http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2015-0075.pdf（報告書全文 PDF、オランダ語）

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/november/Registry_data_of_food_borne_infections_and_food_poisoning_in_the_Netherlands_in_2014?sp=Y3RsMT1yZXBvcnQ7SU5MSUJSQVJZPXRydWU7U0lURUxBTkdVQUdFPWVuO3NlYXJjaGJhc2U9MDtzZWFyY2hyYW5nZT01MDtzZWFyY2hleHByZXNzaW9uPShjdGwxKSBBTkQgSU5MSUJSQVJZIEFORCBTSVRFTEFOR1VBR0U7c29ydGZpZWxkPXB1Ymxpc2hkYXRlO3NvcnRyZXZlcnNlZD10cnVlOw==&query=&pagenr=1&result=rivmp%3A293412

http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2015-0075.html

報告書概要

2014 年のオランダでの食品由来感染症および食中毒のアウトブレイク件数はそれまでの年に比べて少なかった。しかし、アウトブレイク 1 件あたりの患者数が増えたことにより、合計患者数は 2013 年より 13%増加した。2014 年はアウトブレイク件数が 207 件、患者が 1,655 人で、2013 年はそれぞれ 290 件と 1,460 人であった。また、2014 年にオランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）に報告された散発性の食品由来感染症または食中毒の患者は 242 人であった。

以上が、オランダの食品由来感染症および食中毒に関する 2014 年の登録データの解析から得られた結果の一部である。それまでの数年と比較すると、2014 年はノロウイルス感染アウトブレイクの件数が比較的多く、カンピロバクター感染アウトブレイクの件数が比較的少なかった。2014 年のサルモネラ感染アウトブレイクの件数は 2013 年より増加したが、それでも 2012 年までの数年より少なかった。

登録データは NVWA および各自治体の保健当局から提供されたものである。2014 年以降、すべてのデータはオランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）の感染症管理センター（CIb）によって単一のデータセットとしてまとめられ、解析が行われている。この新しい統合的方法により、オランダの食品由来感染症および食中毒の発生状況と経時的傾向がより明確に把握できるようになった。しかし、本報告書に示されたデータは、食品由来感染症および食中毒の実際の患者数に比べ過少推定になっている。これは、多くの患者が一般診療医を受診せず、また、NVWA に報告しないためである。専門家は、汚染食品の喫食によるオランダの患者は毎年約 680,000 人に上ると推定している。

NVWA および各自治体の保健当局は、アウトブレイクの発生防止と公衆衛生保護のために、食品由来感染症および食中毒の患者の登録および調査を行っている。これらの機関は、それぞれの専門性にもとづき、可能性のある汚染源および原因病原体の特徴を明らかにすることに努めている。NVWA は食品およびその製造施設の調査を、各自治体の保健当局は汚染食品に曝露した人への聞き取り調査により可能性のある汚染源の追跡を行っている。

● 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 (37)

11 November 2015

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
シリア	11/10	Deir ez-Zor 市、アレッポ市	2015 年 9 月中旬～	計 3 人（確定）	

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室