

食品安全情報（微生物） No.24 / 2016（2016.11.22）

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. 小麦粉に関連して複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌感染アウトブレイク（最終更新）
2. アルファルファスプラウトに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Reading、*Salmonella* Abony) 感染アウトブレイク（最終更新）
3. Adams Farm 社の牛肉製品に関連して複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157:H7 感染アウトブレイク（最終更新）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. カナダ公衆衛生局（PHAC）による食品喫食調査「Foodbook」の報告書

【[欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）](#)】

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)

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 食品由来ウイルスに関する合同ワークショップの要約報告書

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. 2015年のオランダでの食品由来アウトブレイクに関する報告書

【[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. 小麦粉に関連して複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* Infections Linked to Flour (Final Update)

September 29, 2016

<http://www.cdc.gov/ecoli/2016/o121-06-16/index.html>

本アウトブレイクの調査は終了したが、患者の発生は今後もしばらく続くことが予想される。回収対象の小麦粉および小麦粉製品は保存可能期間が長いため、まだ消費者の家庭に保存されている可能性がある。回収情報に気付いていない消費者が対象製品を喫食し発症することもあり得る。回収対象製品のリストおよび特定方法については、米国疾病予防管理センター (US CDC) の以下の消費者向け助言サイトで確認できる。

<http://www.cdc.gov/ecoli/2016/o121-06-16/advice-consumers.html>

アウトブレイクの概要

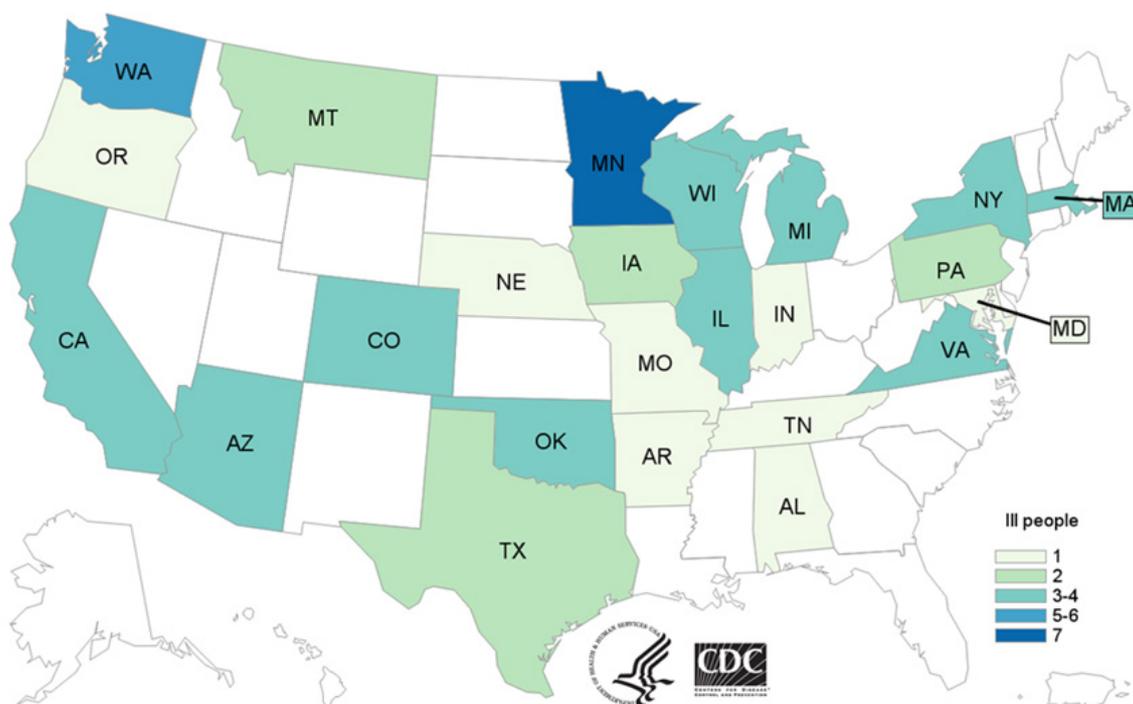
CDC は、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 感染アウトブレイクを調査した。

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 (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) の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 STEC 株には、パルスフィールドゲル電気泳動 (PFGE) 法および全ゲノムシーケンシング (WGS) 法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。CDC の PulseNet 部門は、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。

本アウトブレイクでは、STEC O121 または STEC O26 アウトブレイク株の感染患者計 63 人が 24 州から報告された (図)。

患者の発症日は 2015 年 12 月 21 日～2016 年 9 月 5 日であった。患者の年齢範囲は 1～95 歳、年齢中央値は 18 歳で、76%が女性であった。17 人が入院し、1 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症したが、死亡者は報告されなかった。

図：大腸菌 O121 および O26 アウトブレイク株感染患者数（2016 年 9 月 28 日までに報告された居住州別患者数、n=63）



アウトブレイク調査

疫学・追跡調査および検査機関での検査から、General Mills 社のミズーリ州 Kansas City の施設で製造された小麦粉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が実施され、37 人中 28 人（76%）が本人または家族が小麦粉を使用したと報告した。また、38 人中 19 人（50%）が生自家製生地を喫食または味見したと報告し、37 人中 21 人（57%）が Gold Medal ブランドの小麦粉を使用したと報告した。小児患者 3 人はレストランでの生の生地の喫食または生地との接触を報告した。

疫学調査において、本アウトブレイク患者の回答と他の胃腸疾患を発症した類似年齢・同性の患者が州の保健当局に報告した回答との比較が行われた。この調査の結果は、STEC 感染と Gold Medal ブランドの小麦粉の家庭内での使用とが関連することを示した。

連邦、州および地域の食品規制当局は、患者宅から得られた当該製品の包装に表示された情報、および患者が生自家製生地を曝露したレストランから得られた記録にもとづき追跡調査を実施した。これらの初期調査の結果、患者およびレストランが使用した小麦粉は、Gold Medal ブランドの小麦粉を製造している General Mills 社のミズーリ州 Kansas City の施設で 2015 年 11 月の同一週に製造されていたことがわかった。

2016年5月31日、General Mills社は、大腸菌汚染の可能性があるととして「Gold Medal Flour」、「Gold Medal Wondra Flour」および「Signature Kitchens Flour」の各種サイズ・種類の製品の回収を開始した。回収対象の小麦粉製品は Kansas City の施設で製造され、全米で販売された。

2016年6月にFDAの検査機関が実施した検査により、アリゾナ州、コロラド州およびオクラホマ州の患者の家庭から採取された開封済みのGeneral Mills社製小麦粉の検体からSTEC O121が分離された。WGS解析の結果、これらの分離株と患者由来STEC O121分離株との間に高度な遺伝学的関連が認められた。オクラホマ州で採取された小麦粉検体は、同社が最初に発表した回収対象には含まれていなかった。検査されたその他の小麦粉検体は、同社が最初に発表した回収に含まれていたロットの製品であった。

2016年7月、同社とFDAが実施した検査により、同社製小麦粉の検体からSTEC O26が分離された。WGS解析の結果、この株とPulseNetデータベースに登録されていた患者1人に由来する分離株との間に高度な遺伝学的関連が認められた。検査された小麦粉検体は、同社が以前に発表した回収対象には含まれていなかった。

これらの結果を受け、同社は2016年7月1日および25日に回収対象の拡大を発表し、別の製造日の製品を回収対象に追加した。

本アウトブレイクは、回収対象であるか否かにかかわらず、小麦粉由来の生地を生のまま味見・喫食することの危険性を再確認させるものとなった。生地を作るために使用される小麦粉などの原材料は、疾患の原因となり得るSTECやその他の細菌に汚染されている可能性がある。

(食品安全情報(微生物) No.16 / 2016 (2016.08.03)、No.14 / 2016 (2016.07.06) US CDC、No.12 / 2016 (2016.06.08) US FDA、US CDC 記事参照)

2. アルファルファスプラウトに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Reading、*Salmonella* Abony) 感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Reading and *Salmonella* Abony Infections Linked to Alfalfa Sprouts (Final Update)

September 30, 2016

<http://www.cdc.gov/salmonella/reading-08-16/index.html>

本アウトブレイクは終息したと考えられる。しかし、発芽野菜は食品由来疾患やそのアウトブレイクの原因として知られている。発芽野菜の喫食による疾患リスクを低減させるための対策に関する詳細情報は、米国疾病予防管理センター (US CDC) の小売業者・消費者向け助言に関するサイト (<http://www.cdc.gov/salmonella/reading-08-16/advice.html>) から入手可能である。

アウトブレイクの概要

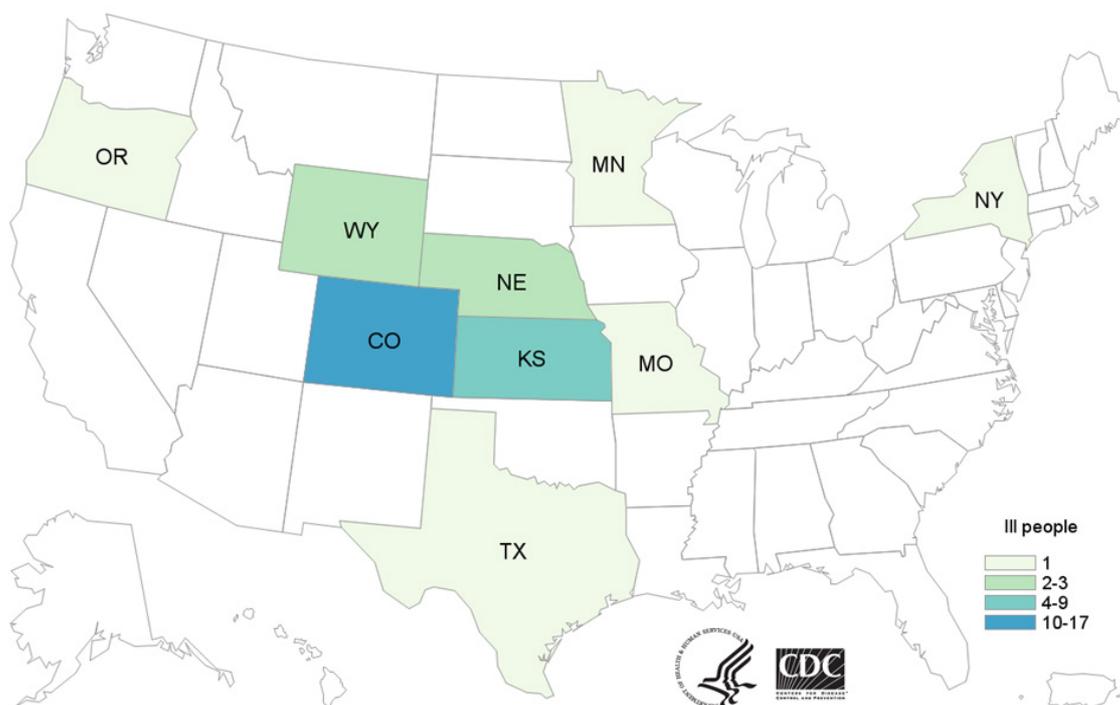
CDCは、複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Reading、*Salmonella* Abony）感染アウトブレイクを調査した。

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（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）の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、パルスフィールドゲル電気泳動（PFGE）法および全ゲノムシーケンシング（WGS）法によってDNAフィンガープリンティングが行われる。CDCのPulseNet部門は、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。

本アウトブレイク株（2株）の感染患者は9州から計36人が報告され、内訳は*S.* Reading感染が30人、*S.* Abony感染が1人、両方の株への感染が5人であった（図）。

患者の発症日は2016年5月21日～9月10日であった。患者の年齢範囲は1歳未満～72歳、年齢中央値は30歳で、56%が女性であった。患者7人が入院したが、死亡者は報告されなかった。

図：サルモネラ（*Salmonella* Reading、*S.* Abony）アウトブレイク株感染患者数（2016年9月30日までに報告された居住州別患者数、n=36）



アウトブレイク調査

疫学調査および追跡調査により得られたエビデンスから、Sprouts Extraordinaire 社（コロラド州デンバー）が出荷したアルファルファスプラウト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が実施された。調査が行われた 31 人のうち 18 人（58%）が、発症前 1 週間以内のアルファルファスプラウトの喫食またはその可能性を報告した。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 2006 年の調査（<http://www.cdc.gov/foodnet/pdfs/fnexpatl03022011.pdf>）で回答者の 3%が調査前 1 週間にサンドイッチ中の生のアルファルファスプラウトを喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。本アウトブレイクの患者がサンドイッチ中の生のスプラウトを喫食したレストランは同一ではなく、複数の異なるレストランであった。

連邦、州、地域の公衆衛生および食品規制当局は、アルファルファスプラウトを喫食したレストランとして患者から報告された 5 店舗で追跡調査を行った。この調査により、Sprouts Extraordinaire 社がこれら 5 店舗すべてにアルファルファスプラウトを納入していたことが示された。

2016 年 8 月 5 日、同社は、サルモネラ汚染の可能性があるととしてアルファルファスプラウト製品の回収を開始した。回収対象製品は「5-lb Living Alfalfa」とラベル表示された箱入りで販売された。

（食品安全情報（微生物）No.17 / 2016 (2016.08.17) US CDC 記事参照）

3. Adams Farm 社の牛肉製品に関連して複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O157:H7 感染アウトブレイク（最終更新）

Multistate Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157:H7 Infections Linked to Beef Products Produced by Adams Farm (Final Update)

October 19, 2016

<http://www.cdc.gov/ecoli/2016/o157h7-09-16/index.html>

本アウトブレイクは終息したと考えられる。しかし、回収対象の牛肉、子牛肉およびバISON肉製品は、まだ冷凍保存されている可能性がある。本アウトブレイクを知らない消費者が回収対象製品を喫食して発症することもあり得る。消費者、レストランおよび小売業者向け回収情報・助言は米国疾病予防管理センター（US CDC）の以下のサイトから入手可能である。

<http://www.cdc.gov/ecoli/2016/o157h7-09-16/advice-consumers.html>

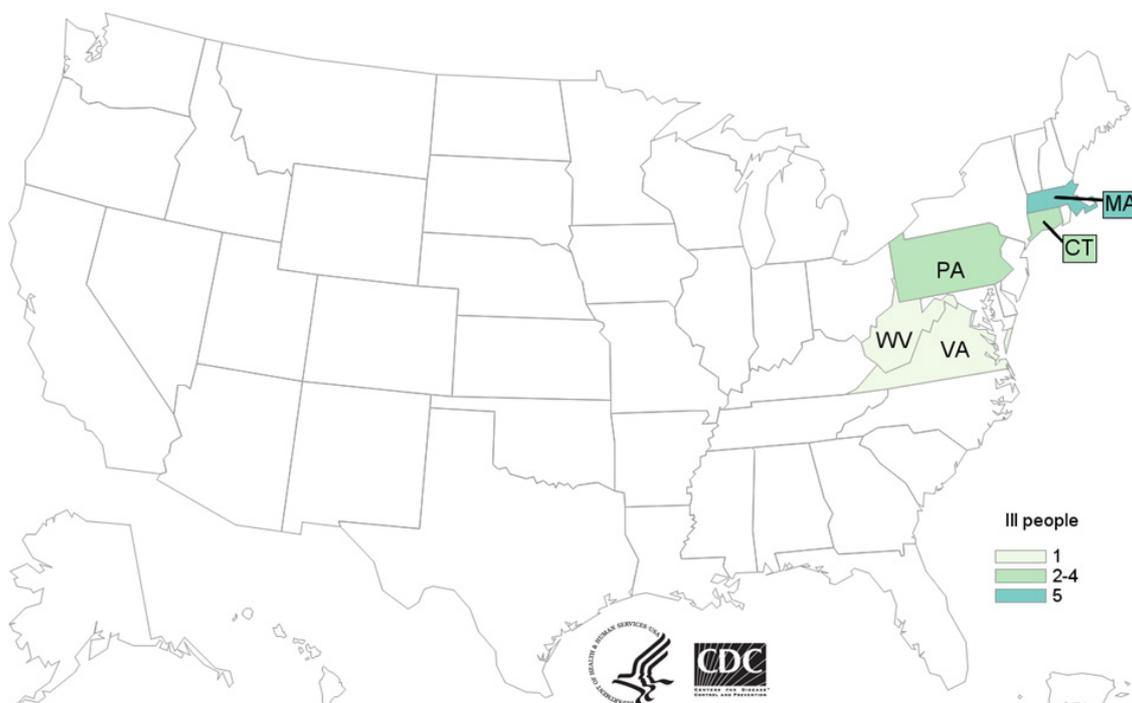
アウトブレイクの概要

CDC は、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）と協力し、複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157:H7 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（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）の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 STEC 株には、パルスフィールドゲル電気泳動（PFGE）法および全ゲノムシーケンシング（WGS）法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。CDC の PulseNet 部門は、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。本アウトブレイクでは、PFGE 法によってアウトブレイク株が定義付けされた。

STEC O157:H7 アウトブレイク株の感染患者は 5 州から計 11 人が報告された（図）。患者の発症日は 2016 年 6 月 27 日～9 月 10 日であった。患者の年齢範囲は 1～74 歳、年齢中央値は 32 歳で、45%が女性であった。7 人が入院し、1 人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症したが、死亡者は報告されなかった。

図：志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157:H7 アウトブレイク株感染患者数（2016 年 10 月 17 日までに報告された居住州別患者数、n=11）



アウトブレイク調査

疫学・追跡調査および検査機関での検査から得られたエビデンスから、Adams Farm Slaughterhouse 社（マサチューセッツ州 Athol）が製造した牛肉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が行われ、回答が得られた 7 人全員が牛ひき肉を喫食したと報告した。追跡調査の結果、これら 7 人のうち 6 人（86%）が Adams Farm Slaughterhouse 社製造の牛ひき肉を喫食したことが示された。

コネティカット州公衆衛生局（DPH）が同社の牛ひき肉の残品を患者の家庭およびレストランから採取し検査したところ、どちらの検体からも STEC O157:H7 アウトブレイク株が検出された。

2016 年 9 月 24 日、同社は大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるとして、牛、子牛およびバイソンの様々なカット肉製品の回収を開始した。回収対象製品は、2016 年 7 月 15、25、27 日および 8 月 3、8、10、11、17、24、26 日にとさつされた動物由来で、7 月 21 日から 9 月 22 日の間に加工・包装されたものであった。これらの製品は、マサチューセッツ、コネティカットの両州、およびニューヨーク州東部の農産物直売所、小売店およびレストランに出荷された。それらの近隣の州に出荷された可能性もある。回収対象製品には USDA 検査印の内側に施設番号「EST. 5497」が記載されており、複数のロット番号および種類のカット肉が含まれている。回収対象製品のリストは USDA FSIS の以下の Web サイトから入手可能である。

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2016/recall-087-2016-release>

（食品安全情報（微生物）No.20 / 2016 (2016.09.28) 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/>

カナダ公衆衛生局（PHAC）による食品喫食調査「Foodbook」の報告書

Foodbook Report

Date modified: 2016-05-02

<http://www.healthycanadians.gc.ca/publications/eating-nutrition/foodbook-2015/alt/pub-eng.pdf>（報告書全文 PDF）

<http://www.healthycanadians.gc.ca/publications/eating-nutrition/foodbook-2015/index-eng.php>

幅広く流通する食品に関連したアウトブレイクは、カナダの医療や経済に重大な影響をもたらす可能性がある。これらのアウトブレイクは、カナダ国民の健康にも影響を及ぼし、食品安全システムに対する国民の信頼を損なう可能性がある。複数州・準州にわたるアウトブレイクの感染源の特定に際し、カナダ公衆衛生局（PHAC）が直面してきた課題の 1 つは、一般カナダ国民の食品喫食データの利用可能性の問題である。同様に、食品喫食データの不完全性は、胃腸疾患関連のリスクについての PHAC の評価能力に影響を与えてきた。

食品由来疾患アウトブレイクの調査はこれまで、カナダ国民の現状を十分に反映しているとは言い難い時代遅れの食品喫食データに依存してきた。PHAC は、これらの課題に鑑み、食品由来疾患アウトブレイクに対する PHAC の調査・対応能力を各行政レベルで向上させるため、カナダ国民および連続した複数の日を対象に食品喫食調査を実施することを提案した。

「Foodbook」は、カナダでのアウトブレイク調査・対応の参考にするため、カナダ国民の 1 週間の喫食歴を明らかにすることに主な焦点を置き、すべての州・準州で 1 年間にわたり実施された電話住民調査である。この調査で得られたデータにより、食品由来疾患アウトブレイクに適時かつ適切に対応するためのカナダの公衆衛生能力が向上し、また、これらのアウトブレイクによるカナダ国民の健康への影響が低減すると思われる。

「Foodbook」報告書は、調査で得られた食品、水および動物への曝露情報をまとめたものである。「Foodbook」のデータは、食品由来疾患アウトブレイクへの適時かつ有効な対応に役立つ情報提供、胃腸疾患感染源の特定によるリスク評価および疾患予防策策定のサポート、喫食パターンや肥満と社会経済学的状況との間の関係に関する調査の支援などのため、連邦、州および準州の公衆衛生・食品安全関連機関で用いられる予定である。

今回の「Foodbook」調査は、食品由来疾患アウトブレイクの調査に使用されるカナダ人の食品、水および動物への曝露データに存在した大幅なデータ不足に対処するものである。カナダでの胃腸疾患を協力して調査、制圧、予防および把握する連邦、州および準州の関係者は「Foodbook」のデータを自由に使用することができる。

● 欧州委員会健康・食品安全総局 (EC DG-SANTE: Directorate-General for Health and Food Safety)

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/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/safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=searchResultList>

2016年11月7日～2016年11月17日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ドイツ産パンケーキミックスのサルモネラ (25g 検体陽性)、リトアニア産スモークソーセージの腸管病原性大腸菌 (*eaeA+*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍機械分離家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*、10g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵卵黄のサルモネラ (グループ D、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍家禽肉ケバブのサルモネラ (*S. Infantis*、全 5 検体陽性)、ルーマニア産冷蔵グリルソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍内臓除去済みカモ肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ロシア産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬鶏胸肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産犬用餌のサルモネラ (25g 検体陽性)、パラグアイ産牛ヒレ肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、25g 検体陽性)、スリランカ産有機シナモンパウダーのセレウス菌 (3.5×10^3 CFU/g)、ポーランド産冷蔵鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、マレーシア産 betel leaf (キンマの葉) のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、ハンガリー産冷蔵カモ胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポルトガル産冷凍 *Macrourus berglax* (ソコダラ科の魚) (スペイン経由) のアニサキス (腹部・内臓残留物に 13 匹、筋肉部に 5 匹)、ポーランド産冷蔵首肉付き丸鶏のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

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

フランス産有機菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Anatum*、25g 検体陽性)、中国産カボチャ種子 (英国で包装) の昆虫、ドイツ産冷凍豚肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産バタービーン缶詰の昆虫 (死骸)、フランス産パンのカビ、ポーランド産肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産大豆ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

タイ産冷凍鶏胸肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産冷凍エビ (*Penaeus vannamei*) のコレラ菌 (20g 検体陽性)、ロシア産冷凍サーモン製品のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、インド産 betel leaf (キンマの葉) のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

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

食品由来ウイルスに関する合同ワークショップの要約報告書

Summary Report of Joint Scientific Workshop on Foodborne Viruses

20 October 2016

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2016.EN-1103/abstract> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1103e>

本報告書は、食品由来ウイルスに関して英国食品基準庁 (UK FSA) および欧州食品安全機関 (EFSA) が合同で開催したワークショップで得られた成果の要約である。本ワークショップには、食品中のノロウイルスおよび A/E 型肝炎ウイルスの疫学・検出・制御を専門とする研究者、臨床医、獣医師、食品業界関係者、および規制担当者が参加した。このワークショップの主な目的は、各分野の協力により生じる相乗効果を最大化し、その利益を引き出すため、今後優先的に研究資金を投入する分野を特定することであった。本報告書には、今後必要となる研究の優先度のランク付けに使用された方法、および得られた主な結論が説明されている。

優先順位が最も高い研究課題として以下が特定された。

- ・ E 型肝炎ウイルスの感染性の評価方法の開発とその妥当性確認
- ・ 食品から検出されるノロウイルスと公衆衛生リスクとの関係の解明
- ・ 食品検体中のノロウイルスと A 型肝炎ウイルスの感染性の評価方法の開発
- ・ 食肉および食肉製品中の E 型肝炎ウイルスの検出方法の標準化
- ・ 欧州でのヒトの E 型肝炎実被害の推定

(関連記事)

○ EFSA

食品由来ウイルスによる公衆衛生リスクに対処するために必要な研究分野

Foodborne viruses: identifying research needs to tackle public health risks

20 October 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161020>

○ UK FSA

食品由来ウイルス関連の最も優先度の高い研究テーマを選定

Key priorities established for research on foodborne viruses

20 October 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15612/key-priorities-established-for-research-on-foodborne-viruses>

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）

<http://www.rivm.nl/>

2015年のオランダでの食品由来アウトブレイクに関する報告書

Incidence of food-related outbreaks in the Netherlands, 2015

2016-09-26

<http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=9db9233f-5807-4a24-9583-86dd27831b52&type=org&disposition=inline>（報告書 PDF、オランダ語）

http://www.rivm.nl/Documenten_en_publicaties/Wetenschappelijk/Rapporten/2016/september/Registratie_voedselgerelateerde_uitbraken_in_Nederland_2015

2015年にオランダで発生した食品由来感染アウトブレイクの件数および食中毒の患者数は、ともに過去数年間より増加した。増加の主な原因は、匿名ではない届出者によるオランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）へのアウトブレイク（2人以上の患者が発生）報告がすべて登録されるようになったことである。アウトブレイク報告はこれまで、発生場所で病原体の調査が行われた場合にのみ登録されていた。2015年はアウトブレイク 406 件および患者 1,850 人が報告され、これに対し、2014年はアウトブレイク 207 件、患者数 1,655 人であった。

以上が、2015年にオランダで発生した食品由来感染症および食中毒を分析して得られた結論の一部である。また、食品由来アウトブレイクの最も重要な原因は依然としてノロウイルスで、以下サルモネラおよびカンピロバクターであることも示されている。

関連データは、NVWA および州・市町村の公衆衛生当局（GGD）から提供される。これらの機関への報告は一本化され、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 (Clb) において単一データセットとして分析される。このような統合された方法により、オランダでの食品由来感染症と食中毒の件数およびその経時的変動がより明確に把握できる。しかし、本報告書に記載されている数値は、食品由来アウトブレイクおよび食中毒患者の実際の数を通小評価していると考えられる。その理由は、多くの食中毒患者が医師の診察を受けず、また、NVWA に報告されないためである。オランダでは、毎年約 68 万人が汚染食品の喫食によって食中毒に罹患していると専門家は推定している。

食品由来アウトブレイクの発生予防と公衆衛生保護のため、NVWA と州・市町村の公衆衛生当局は食品由来感染症および食中毒患者の登録と調査を行っている。

● 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 2016 (39)

15 November 2016

コレラ

| 国名 | 報告日 | 発生場所 | 期間 | 患者数 | 死亡者数 |
|----------|-------|--------------|---------------------|---------------------|-------------------|
| イエメン | 11/14 | | 11/1 時点 | (疑い)2,070 (確定)71 | |
| | | | 11/13 時点 | (疑い)4,119 (確定)86 | (下痢)56 (コレラ)~8 |
| ガーナ | 11/14 | Central 州 | 2016 年 (11/8 時点) | 268 | 0 |
| | | | 2015 年 | 18 | |
| | | | 2014 年 | 3,846 | 60 |
| | | | 2013 年 | 0 | |
| | | | 2012 年 | 108 | 12 |
| | | | 2011 年 | 588 | 11 |
| 南スーダン | 11/8 | | 2016 年 7 月~ | 3,000~ | 44 |
| コンゴ民主共和国 | 11/10 | Tanganyika 州 | 2 週間 | 141 | 11 |

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室