

食品安全情報（微生物） No.26 / 2017（2017.12.20）

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

【[世界保健機関（WHO）](#)】

1. 乳児用調製乳に関連して発生しているサルモネラ症アウトブレイクに国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）が対応

【[米国食品医薬品局（US FDA）](#)】

1. 食品安全計画作成のための支援ツール

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 小規模飼育（Backyard Flocks）の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生した2017年の10件のサルモネラ感染アウトブレイク（最終更新）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：ロメインレタスに関連して発生している大腸菌感染アウトブレイク（2017年12月14日付更新情報、12月11日付初発情報）

【[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）

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 英国食品基準庁（UK FSA）が地方自治体による食品法執行に関する2016/17年次報告書を発表

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

<http://www.who.int/en/>

乳児用調製乳に関連して発生しているサルモネラ症アウトブレイクに国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) が対応

INFOSAN in action to control an outbreak of salmonellosis linked to infant formula
15 December 2017

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/presse/communiqu2017/251-CP-produits-de-nutrition-extension.pdf (仏当局プレスリリース、フランス語)

http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/Salmo-formula/en/

国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) は、世界各国の食品安全当局が参加する国際ネットワークで、国連食糧農業機関 (FAO) および世界保健機関 (WHO) が共同で運営している。INFOSAN の重要な目的の 1 つは、国際的に取引される食品がヒトの喫食用として安全ではないと特定された際に、国境を越えた迅速な情報交換を促すことである。

最近フランスで乳幼児にサルモネラ症アウトブレイクが確認され、仏当局は、フランス国内の 1 製造業者が製造し *Salmonella Agona* に汚染された乳児用調製乳の喫飲に関連していることを特定した。

仏当局は本アウトブレイクに関連する乳児用調製乳製品の回収を発表したが、当該製品の多くは 40 以上の国・地域に輸出されていた。フランスの INFOSAN 緊急連絡窓口は、当該製品の販売先の詳細について直ちに INFOSAN 事務局と情報共有した。

INFOSAN 事務局は、汚染製品の流通を止め、世界中のすべての加盟国が新たな患者発生を防ぐための適切なリスク管理対策を実施するよう、当該製品の輸入国の INFOSAN 緊急連絡窓口へ製品の詳細情報を直ちに連絡した。

WHO には、当該製品の市場からの撤去、公衆衛生に関する消費者向け助言の発表などの様々な対策の迅速な実施について、すでに複数の INFOSAN 緊急連絡窓口から連絡が届いている。

INFOSAN 事務局は、各国の INFOSAN 緊急連絡窓口と緊密に協力し、当該調製乳の国際的な流通の監視および必要に応じた関係国への支援を続けていく予定である。

INFOSAN 事務局は、すべての消費者に対し、実行しやすい推奨手順が記載された「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存および取扱いに関する FAO/WHO ガイドライン (Safe preparation, storage and handling of powdered infant formula Guidelines)」 (<http://www.who.int/foodsafety/publications/powdered-infant-formula/en/>) に従うよう助言している。

【編者注：以下の厚生労働省 Web ページにて日本語版が閲覧可能】

「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインについて」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/070604-1.html>

回収対象製品を喫飲した小児に発熱を伴う下痢などの症状が認められた場合、保護者はできる限り速やかに医師に相談すべきである。

【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/>

食品安全計画作成のための支援ツール

Food Safety Plan Builder

08/21/2017

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm539791.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) の食品安全計画ビルダー (Food Safety Plan Builder: FSPB、<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/foodSafetyPlanBuilder/>) は、食品関連施設の所有者／経営者が各施設独自の食品安全計画を作成する際に、これを支援するツールである。作成された食品安全計画は、食品に関する現行の適正製造規範 (GMP)、危害分析、およびリスクベースの予防的管理を定めた規則 (21 CFR Part 117) の要件を満たしていなければならない。

このツールの使用はあくまでも使用者の任意であり、FDA はその使用を強制してはいない。FSPB v. 1.0 の内容は、FDA の現行のガイダンスおよび規則に沿っている。しかし、食品関連施設の所有者／経営者が FSPB を使用しても、それは、各施設の食品安全計画、予防的管理、適正製造規範およびその他の食品安全手順が FDA により承認されている、または FDA の要件を満たしていることを意味するわけではない。

FSPB ユーザーガイドは以下に挙げる各セクションについて順次解説している。

https://www.accessdata.fda.gov/scripts/foodSafetyPlanBuilder/FoodSafetyPlanBuilderUserGuide_v1.0.pdf (FSPB User Guide)

- ・ 食品関連施設に関する基本的情報
- ・ 予備的段階
- ・ GMP およびその他の必須プログラム

- ・ 危害分析の実施および予防的管理の必要性の判断
- ・ 予防的工程管理
- ・ 食品由来アレルギー物質の予防的管理
- ・ 予防的衛生管理
- ・ 食品原材料供給チェーンの予防的管理
- ・ 食品回収計画
- ・ 食品安全計画の検討
- ・ 食品安全計画書の印刷
- ・ 署名
- ・ 記録管理の確認
- ・ 重要な連絡先
- ・ 裏付けとなる文献

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

小規模飼育 (Backyard Flocks) の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生した 2017 年の 10 件のサルモネラ感染アウトブレイク (最終更新)

Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Infections Linked to Live Poultry in Backyard Flocks, 2017 (Final Update)

October 19, 2017

<https://www.cdc.gov/salmonella/live-poultry-06-17/index.html>

本アウトブレイクの調査は終了したが、小規模飼育などの生きた家禽類との接触によるサルモネラ感染はまだ続く可能性がある。生きた家禽類からのサルモネラ感染および感染リスクを低減させる方法に関する情報は以下のサイトから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/features/salmonellapoultry/index.html>

アウトブレイクの概要

患者数	患者発生州	入院患者数	死亡者数
1,120 人	48 州	249 人	1 人

○米国疾病予防管理センター（US CDC）の記録によると、小規模飼育の家禽類との接触に関連したサルモネラ感染の患者数は今年（2017年）が過去最多であった。生きた家禽類またはその飼育環境との接触によりサルモネラに感染する可能性がある。ニワトリやアヒルなどの生きた家禽類はサルモネラを保菌している可能性があるが、見た目は健康で清潔であり、病気の兆候は示さない。

- ・ 家禽類の小規模飼育の人气が高まっており、ニワトリやアヒルと接触する人が増えているが、サルモネラ感染のリスクについては知られていない可能性がある。

○本アウトブレイクは、家禽類の小規模飼育を楽しみつつ家族の健康を維持するためには、以下のような方法を実践すべきであることを再認識させるものである。

- ・ 生きた家禽類やその飼育環境と接触した時は、必ず石鹼と水ですぐに手指を十分に洗浄する。
- ・ 子どもの手洗いは大人が監督する。
- ・ 生きた家禽類を家の中に入れない。
- ・ 大人の監督がない時は、ヒヨコ、アヒルのヒナ、その他の生きた家禽類に5歳未満の小児を接触させない。

○2017年にCDCおよび複数州の公衆衛生当局は、小規模飼育の生きた家禽類との接触により複数州にわたり発生したサルモネラ感染アウトブレイク10件を調査した。

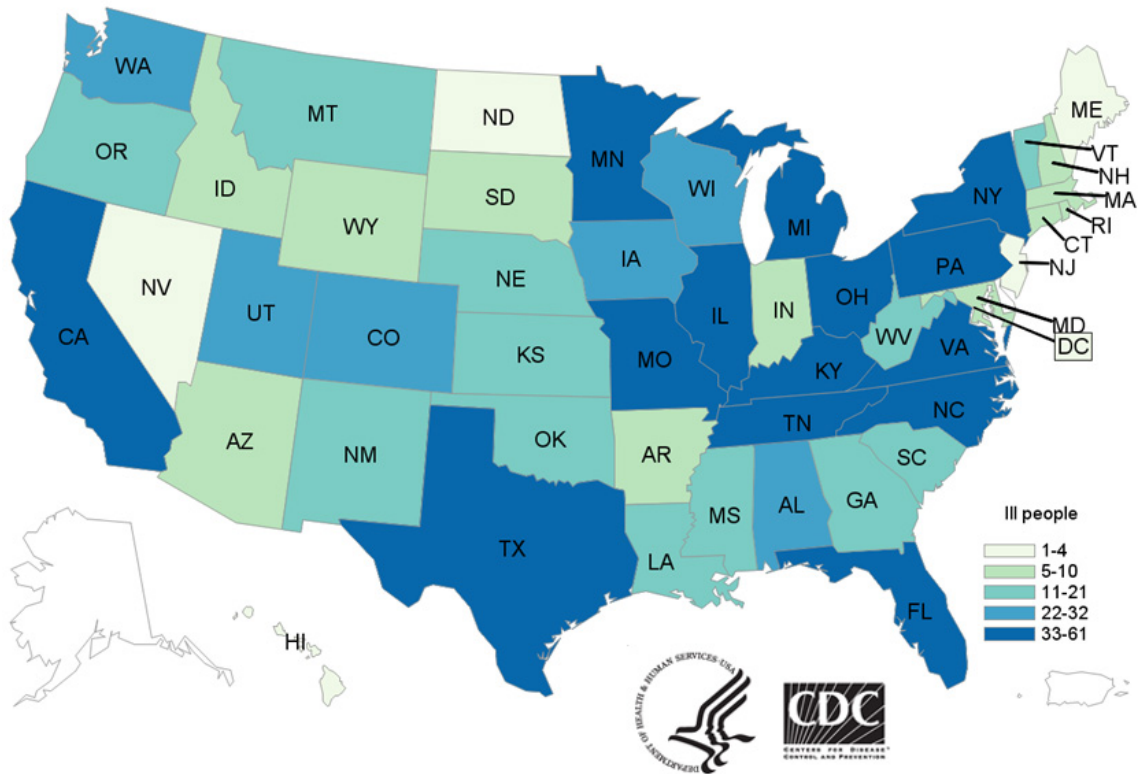
- ・ サルモネラアウトブレイク株感染患者は48州およびワシントンDCから計1,120人が報告された。
- ・ 患者の発症日は2017年1月4日～9月22日であった。
- ・ 患者249人が入院し、ノースカロライナ州の患者1人が死亡した。

○疫学・追跡調査および検査機関での検査により、10件のアウトブレイクは複数の孵化場由来のヒヨコ、アヒルのヒナなどの生きた家禽類との接触に関連していることが示された。

- ・ 患者への聞き取り調査において、774人中542人（70%）が発症前1週間における生きた家禽類との接触を報告した。

○これら10件のアウトブレイクは、それぞれ数種類のDNAフィンガープリント型を含む異なる血清型のサルモネラ（*Salmonella* Braenderup、*S. Enteritidis*、*S. Hadar*、*S. I 4,[5],12:i:-*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Litchfield*、*S. Mbandaka*、*S. Muenchen*、*S. Typhimurium*）が原因であった。

図：サルモネラアウトブレイク株感染患者数（2017年10月5日までに報告された居住州別患者数、n=1,120）



（食品安全情報（微生物）No.18 / 2017（2017.08.30）、No.15 / 2017（2017.07.19）、No.14 / 2017（2017.07.05）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/>

公衆衛生通知：ロメインレタスに関連して発生している大腸菌感染アウトブレイク（2017年12月14日付更新情報、12月11日付初発情報）

Public Health Notice – Outbreak of *E. coli* infections linked to romaine lettuce

December 14 & 11, 2017

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2017/public-health-notice-outbreak-e-coli-infections-linked-romaine-lettuce.html>

2017年12月14日付更新情報

現在調査中の患者は5州の計30人で、州別の内訳は、オンタリオ(6人)、ケベック(5)、ニューブランズウィック(5)、ノバスコシア(1)、およびニューファンドランド・ラブラドール(13)である。患者の発症日は2017年11~12月である。12人が入院し、1人が死亡した。患者の年齢範囲は4~80歳で、患者の70%が女性である。

初発情報(2017年12月11日付)

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)およびカナダ保健省(Health Canada)と協力し、ロメインレタスに関連して3州にわたり発生している大腸菌O157感染アウトブレイクを調査している。現時点では、本アウトブレイクに関連して製品の回収は行われていない。

本アウトブレイクのカナダ国民へのリスクは低い。しかし、感染予防のため、レタスの取扱いに関する食品安全規範を守ることを再認識すべきである。大腸菌に感染した場合、多くの人は病状を数日間呈した後に完全に回復するが、稀に命にかかわることがある。

大腸菌は、ウシ、家禽類およびその他の動物の腸内に棲息する細菌である。大腸菌の感染源として、感染動物の糞便と接触した生鮮果物・野菜が知られている。レタスなどの葉物野菜は、土壌、汚染水、動物、不適切な処理をした堆肥などにより畑で汚染される可能性がある。レタスはまた、収穫時および収穫後に、その取扱い・保管・輸送の際に細菌に汚染されることがある。さらに、食料品店、冷蔵庫内、および調理台やまな板を介して、生の食肉・家禽肉・魚介類から交差汚染が起こり得る。大腸菌の多くの株はヒトに無害であるが、一部の株は病原性を有している。

本アウトブレイクの現時点での患者数は計21人で、州別の内訳は、ケベック(3人)、ニューブランズウィック(5)およびニューファンドランド・ラブラドール(13)である。患者の発症日は2017年11月である。10人が入院したが、死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は5~72歳で、患者の71%が女性である。

多くの患者が発症前にロメインレタスを喫食したと報告した。CFIAは、患者が曝露したロメインレタスの由来を特定するために複数州の公衆衛生当局と協力している。

● 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>

2017年12月4日～15日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産冷蔵真空パック塩漬け生ハムのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産ホワイトチョコレート (ブルーベリー入り) のサルモネラ、フランス産活カキのノロウイルス、ドイツ産配合飼料 (産卵鶏用) のサルモネラ (*S. Mikawasima*、25g 検体陽性)、フランス産冷凍機械分離鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ドイツ産角切り・薄切りベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*、920・280 CFU/g)、スペイン産冷蔵スライススモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ドイツ産犬用餌のサルモネラ (*S. Derby*、*S. Livingstone*、*S. London*、いずれも 25g 検体陽性)、セルビア産冷凍ラズベリーのノロウイルス (GII、25g 検体陽性)、フランス産乳児用調製乳のサルモネラ (*S. Agona*、250ml 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉半身 (オランダ経由・ポーランド経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、モロッコ産の生鮮ラズベリー (スペイン経由) のノロウイルスなど。

注意喚起情報 (Information for Attention)

クロアチア産冷蔵牛ひき肉 (ポーランド産原材料使用) のサルモネラ (10g 検体陽性)、トルコ産ヘーゼルナッツペーストのサルモネラ (*S. Leeuwarden*) など。

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

オランダ産家禽肉 (ペットフード用) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産牛ひき肉 (オランダで加工) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵鶏部分肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、オーストラリア産冷蔵カンガルー肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、*stx2+*、25g 検体陽性)、レバノン産ピスタチオ菓子 (ドイツ経由) の昆虫 (幼虫)、スペイン産冷蔵メルルーサのアニサキス、デンマーク産冷凍子牛切り落とし肉のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、アルゼンチン産大豆ミールのサルモネラ (*S. Lexington*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

タイ産冷凍鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、トルコ産子羊胃袋のサルモネラ (*S. Saintpaul*、*S. San Diego* など、いずれも 25g 検体陽性)、ブラジル産家禽肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏むね肉半身 (スープ付) のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産塩漬けマッシュルームの亜硫酸塩還元性クロストリジウム (>15,000 CFU/g)、アルゼンチン産冷蔵牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+*)、タイ産パンダンリーフ (ハーブ) のサルモネラ (*S. Chester*、*S. Rubislaw*、ともに 25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (2 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉半身のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (25g 検体陽性) 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) が地方自治体による食品法執行に関する 2016/17 年次報告書を発表

FSA publishes local authority food law enforcement information

18 September 2017

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/laemsannualreport201617.pdf> (2016/17 年次報告書 PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16528/fsa-publishes-local-authority-food-law-enforcement-information>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、英国全域の地方自治体による食品法執行に関する 2016/17 年の公式統計データ (年次報告書) を発表した。地方自治体当局が提出し、FSA がとりまとめたこれらのデータにより、英国全域での法執行活動の詳細な内容が明らかになる。

今回のデータは以下のことを示している。

- ・食品関連施設での食品衛生の遵守レベルは 2014/15 年以降の上昇傾向が持続しており、2016/17 年も上昇した。
- ・食品の信ぴょう性や食品偽装なども対象とする食品基準の遵守に関する計画的立入り検査の件数が減少した。
- ・食品の微生物学的安全性などを対象とする食品衛生の遵守に関する計画的立入り検査の実施率が引き続き上昇し、2015/16 年の 84%から 2016/17 年は 85%になった。
- ・地方自治体の担当職員数の減少が続き、2016/17 年は 2015/16 年より 2.7%減少した。

FSA の法執行部門の責任者は、次のように述べている。「地方自治体が、食品安全リスクまたは食品偽装の可能性が高い食品事業者に的を絞った活動を継続していることは喜ばしいことである。しかし、食品基準の遵守に関する計画的立入り検査の件数が減少したことは懸念すべきことである。また、食品衛生の遵守に関する立入り検査の実施率は上昇しているが、依然として 15%が未実施である。FSA は、食品法執行に関する本データおよびその他の情報を併せて活用し、活動が不十分な地方自治体を特定してそのような自治体の業務改善や個々の問題解決に取り組む予定である。」

以下に 2016/17 年次報告書からその一部を紹介する。

○背景

FSA は、地方自治体 (LA) による食品法の執行のモニタリングおよび年次報告を担当している。スコットランドでは、スコットランド食品基準庁 (FSS) が英国全域をカバーする LAEMS (Local Authority Enforcement Monitoring System : 地方自治体・法執行モニタリングシステム) を利用してデータを収集している。LA による食品関連施設を対象とした食品法執行に関するデータが毎年収集されている。

本年次報告書は公式統計データであり、2016 年 4 月 1 日～2017 年 3 月 31 日のデータがまとめられている。本報告書、LA の裏付けデータ、および昨年度の報告書が FSA の以下のサイトから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/laems/mondatabyyear/>

LA による食品法執行のモニタリングに関する枠組み合意は、「Framework Agreement on the Delivery of Official Feed and Food Controls by Local Authorities」に規定されている。LA のデータは、Web ベースのシステム (LAEMS) を利用して電子データとして収集される。

各 LA は、食品衛生 (微生物学的品質、微生物汚染、異物混入) および食品基準 (成分組成、化学物質汚染、基準不適合、ラベル表示) に関する法執行の状況について回答する。

本報告書のセクション 2 には重要な結果の要約が示されている。セクション 3 には本年度の回答状況の概略が、セクション 4～10 には本年度のデータ、2014/15 年および 2015/16 年の該当データ、およびデータの傾向や変動に関する分析結果が示されている。セクション 11 には輸入食品管理に関する情報が掲載されている。

○重要な結果の要約

FSA の現在の戦略目標は「信頼できる食品」である。LA の法執行活動に関する 2016/17 年度のモニタリングデータの分析は、食品の公的管理がどの程度効果的にまた一貫して行われているか、および、FSA はその戦略目標にどの程度近づいているかを把握するのに役立つ。

担当職員の定員と現状

419 地方自治体における常勤の専門職員は定員が計 2,294 人であるのに対し、実際の雇用者数は 2,105 人で、2015/16 年から 2.7%減少した。

以下には 2015/16 年のデータとの比較が記載されている。

食品衛生の遵守

英国全域の食品関連施設のうち「Broad Compliance (概ね遵守している)」を達成している施設の割合は 89%であった。「Broad Compliance」を達成している食品関連施設は、食品衛生ランク付け方式 (FHRS) のランク 3「generally satisfactory (概ね満足できる)」以上に相当する。改善を要する「unsatisfactory (不適切)」な食品関連施設が 6%存在した。また、食品衛生の遵守に関してまだ評価が行われていない (NYR: Not Yet Rated) 食品関連施設が 5%あった。

立入り検査の実施率

- ・食品衛生の遵守に関する計画的立入り検査の実施率は 85%で、1%上昇した。
- ・食品基準の遵守に関する計画的立入り検査の実施率は 44%で、4%低下した。

法執行

- ・食品衛生関連の正式な法執行の件数は 6,543 件で 1.4%減少し、文書による注意の対象となった食品関連施設の数 は 161,845 施設で 0.1%減少した。
- ・食品基準関連の正式な法執行の件数は 547 件で 62%増加し、文書による注意の対象となった食品関連施設の数 は 23,044 施設で 0.8%増加した。

届け出のあった苦情

食品の安全性と品質および食品関連施設の衛生レベルに関する消費者の苦情の合計件数は 23.5%増加した。

- ・食品衛生に関する苦情は 73,806 件が調査され 31.7%の増加であった。
- ・食品基準に関する苦情は 11,414 件が調査され 12.2%の減少であった。

公的サンプリング

報告された食品総サンプル数は 59,583 サンプルで 11.3%の減少であった。どの検査・分析用であるかを問わずサンプル数の減少が明らかであった。

(関連記事)

食品法執行データ 2016/17: 2016/17 年の食品の公的管理に関して地方自治体により報告されたデータ

Enforcement data 2016/17: Official controls data reported by local authorities for

2016/17

31 July 2017

<https://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/laems/mondatabyyear/enforcement-data-2016/17>

● 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 2017 (135) (134) (133)

16, 9 & 5 December 2017

コレラ (AWD : 急性水様性下痢)

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	12/15	22 県	4/27~12/11	983,486	2,225
			直前 2 週間	20,950 約 1,496/日	
		Hudaydah 県 (患者数最多の県)		143,000~	
		Hajjah 県 (死亡者数最多の県)			417
ナイジェリア	12/7	アナンブラ州 Anambra West		~11	
ナイジェリア	11/24	ボルノ州		5,347 (迅速検査で 354 検体陽性) (培養検査で 175 検体陽性)	61
タンザニア	12/7	ルブマ地域 Nyasa 地区	11/18~	(死亡者含む)185	8~
ザンビア	12/7	ルサカ市	直前 24 時間	14	

			10/6～	515	
ケニア	12/6	モンバサ郡		(疑い)116 (うち確定)34	7～
ケニア	12/5	エンブ郡	12/4	3	
			直前1カ月半	53	3
ケニア	12/1	クワレ郡		2	
ケニア	11/29	モンバサ郡	11/28	2	
			直前の週まで	数十人	
モザンビーク	12/1	ナンプーラ州 Memba、Erati、 Nacaroa	9月～	計585	1
スーダン	12/1	紅海州の小児医 療施設2カ所		計12	
東部・南部ア フリカ諸国	11/27	12カ国*	2017年1月～ 11/27	(コレラ・AWD) 計107,517～ (うちソマリア73% 南スーダン16%)	計1,662 ～
ソマリア	11/27		第45週**	20	
			第44週	78	
ケニア	11/27		第46週	(死亡者含む)60	3
			第45週	(死亡者含む)121	3
南スーダン	11/27		第44週	20	
			第43週	(死亡者含む)40	3
タンザニア	11/27		第46週	43	
			第45週	(死亡者含む)131	1
ブルンジ	11/27		第44週	10	
ザンビア	11/27		第46週	(死亡者含む)48	2
			第45週	22	
モザンビーク	11/27		第46週	39	
			第45週	84	
ウガンダ	11/27		第45週	7	
			第44週	48	

*アンゴラ、ブルンジ、ケニア、マラウイ、モザンビーク、ルワンダ、ソマリア、南スーダン、タンザニア、ウガンダ、ザンビア、ジンバブエ

**第43週：10/23～29 第44週：10/30～11/5 第45週：11/6～12 第46週：11/13～19

イエメンのコレラ（2017年の累積患者数）

日付	累積患者数	累積死亡者数
2017/9/8	635,752	2,062
2017/9/17	686,783	2,090
2017/9/20	704,454	2,103
2017/9/24	738,212	2,117
2017/9/27	753,098	2,122
2017/9/29	767,524	2,127
2017/10/2	777,229	2,134
2017/10/4	791,551	2,142
2017/10/6	800,626	2,151
2017/10/11	815,000	2,156
2017/10/16	841,906	2,167
2017/10/25	862,858	2,177
2017/10/29	884,368	2,184
2017/10/31	890,017	2,185
2017/11/7	910,996	2,195
2017/11/14	926,187	2,200
2017/11/28	962,536	2,219
2017/12/11	983,486	2,225

（2017年8月以前のデータについては食品安全情報（微生物）No.19 / 2017を参照）

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ケニア	12/5	イシオロ郡全域	直前2カ月	約500	
		同郡 Merti		300	
		同郡 Garbatulla		150	
		同郡 Oldonyiro		50	
		（上記とは別の情報源） 同郡 Garbatulla	11月	186	
			12/1～3	41	

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室