

# 食品安全情報（微生物） No.9 / 2018（2018.04.25）

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

### [【世界保健機関（WHO）】](#)

1. 疾患アウトブレイクニュース：オーストラリアで発生したリステリア症アウトブレイク

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. ロメインレタスに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2018年4月20、18、13日付更新情報、4月10日付初発情報）
2. Rose Acre Farms 社の殻付き卵に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Braenderup*）感染アウトブレイク（2018年4月19日付更新情報、16日付初発情報）
3. ペットのモルモットとの接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）感染アウトブレイク

### [【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. 欧州連合（EU）域内における ready-to-eat（そのまま喫食可能な）食品のリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染およびそのヒトへの健康リスク

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）がウルグアイで夏季アカデミーを開催：ウルグアイの公的リスク評価システムの強化を支援

### [【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/>

疾患アウトブレイクニュース：オーストラリアで発生したリステリア症アウトブレイク

Listeriosis – Australia

Disease outbreak news

9 April 2018

<http://www.who.int/csr/don/09-april-2018-listeriosis-australia/en/>

2018年3月2日、オーストラリア情報連絡窓口 (NFP) は、1栽培業者が生産したロックメロン (カンタロップ) の喫食に関連してオーストラリアでリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクが発生していることを世界保健機関 (WHO) に報告した。

2018年1月17日から4月6日の間にアウトブレイク患者計20人が報告された (確定患者19人、高度疑い患者1人)。患者は全員が入院し、7人が死亡、1人が流産した。患者の発症日は全員が2018年1月17日以降であった。

### 公衆衛生上の対応

疫学調査により、オーストラリアの1栽培業者が生産したロックメロンが感染源であると考えられた。疫学・環境調査の結果を受け、当該栽培業者が生産したロックメロンの回収が2018年2月27日に開始された。

3月1日、当該製品が輸出されていたことがオーストラリア NFP に報告された。3月2日、オーストラリア当局は、当該栽培業者のロックメロンが8カ国 (香港特別行政区 (中国)、日本、クウェート、マレーシア、オマーン、カタール、シンガポール、アラブ首長国連邦) に輸出されていたという情報を前向き追跡調査の結果として受け取った。3月3日、オーストラリア NFP はこれらの国に対し、オーストラリアから当該ロックメロンが輸出されていたことを通知した。同日、国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) を介した通知もこれらの国に送付された。

更なる前向き追跡調査により、3月7日には当該栽培業者のロックメロンがバーレーンにも輸出されていたことが分かり、3月8日にはセイシェルへの輸出積荷品にも含まれていた可能性が示された。オーストラリア NFP は、バーレーン NFP には3月8日に、セイシェル NFP には3月9日にそれぞれ通知した。3月8日をもって前向き追跡調査は終了した。

輸入各国の INFOSAN 緊急連絡窓口にはオーストラリアの INFOSAN 緊急連絡窓口から、当該ロックメロンの各国への出荷に関する詳細が分かり次第、情報が提供された。

4月4日、供給チェーンの各段階（小売店、農場を含む）で採取された当該栽培業者のメロン30検体以上が検査で *L. monocytogenes* 陽性を示したことが報告された。追加の検査により、包装工程のエリアからも *L. monocytogenes* が検出された。これらの *L. monocytogenes* 分離株はすべて患者由来株と同じ塩基配列を示した。本アウトブレイクでは、環境条件および気象が原因でロックメロンの表面が汚染され、洗浄後も低レベルのリストERIAが生残したと考えられる。当該栽培業者は引き続き関係当局に協力し、検査によって品質の問題がクリアされた後にロックメロンの出荷を再開した（4月2日からの週）。

（関連記事）

オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州食品安全機関（NSW Food Authority, Australia）

ロックメロンによるリストERIA症アウトブレイクの調査の概要

Rockmelon Listeriosis Investigation Summary

April 2018

[http://www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/foodsafetyandyou/rockmelon\\_listeriosis\\_investigation\\_summary.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/foodsafetyandyou/rockmelon_listeriosis_investigation_summary.pdf)

---

## 【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. ロメインレタスに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2018年4月20、18、13日付更新情報、4月10日付初発情報）

Multistate Outbreak of *E. coli* O157:H7 Infections Linked to Romaine Lettuce

April 20, 18, 13 & 10, 2018

<https://www.cdc.gov/ecoli/2018/o157h7-04-18/index.html>

2018年4月20日付更新情報

○調査の更新情報

アラスカ州の州・地域公衆衛生当局は、同州内の矯正施設で発生した患者に対し、発症前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実施した。患者はロメインレタスの喫食を報告した。追跡調査の結果、これらの患者が喫食したレタスは、アリゾナ州ユマの栽培地域由来の丸ごとの芯付きロメインレタスであったことが明らかになった。

同州での調査による新しい情報とこれまでに得られたその他の情報から、アリゾナ州ユマの栽培地域由来のロメインレタスが**大腸菌 O157:H7** に汚染されており、疾患の原因となった可能性があることが示された。

調査は継続している。アラスカ州で今回報告された新規患者は、次回の更新時に患者数に追加される予定である。

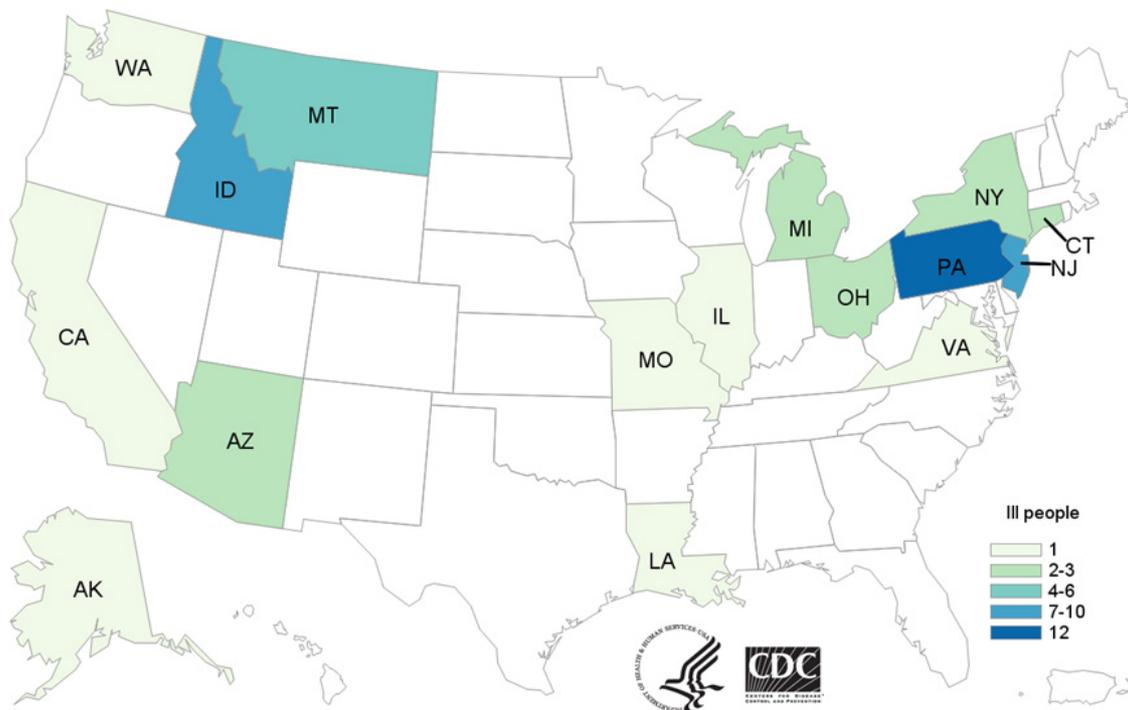
### 2018年4月18日付更新情報

#### ○患者情報の更新

2018年4月13日付の更新情報以降、新たに18人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2018年4月18日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が16州から計53人報告されている(図)。患者の発症日は2018年3月13日～4月6日である。患者の年齢範囲は10～85歳、年齢中央値は34歳で、70%が女性である。31人が入院し、そのうち5人が溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症したが、死亡者は報告されていない。

図：大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者数(2018年4月18日までに報告された居住州別患者数、n=53)



#### ○調査の更新情報

州および地域の公衆衛生当局は、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続けている。すでに聞き取りが行われた患者43人のうち

41 人 (95%) がロメインレタスの喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査で、回答者の 46%が調査前 1 週間以内にロメインレタスを喫食したと報告した結果と比べ、有意に高い。多くの患者がレストランでのサラダの喫食を報告したが、それらのサラダに共通して特定された食材はロメインレタスのみであった。これらのレストランは、サラダの材料として袋入りカット済みロメインレタスを使用したと報告した。現時点で患者は、カット済みではないロメインレタスの喫食は報告していない。

これまでに得られた情報により、アリゾナ州ユマの栽培地域由来のカット済みロメインレタスに大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があり、疾患の原因となり得ることが示されている。本アウトブレイクの調査は継続している。

## 2018 年 4 月 13 日付更新情報

### ○患者情報の更新

本アウトブレイクでは、2018 年 4 月 10 日付の初発情報以降、9 州の患者計 18 人が新たに調査対象に追加された。

2018 年 4 月 12 日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が 11 州から計 35 人報告されている。患者の発症日は 2018 年 3 月 22 日～31 日である。患者の年齢範囲は 12～84 歳、年齢中央値は 29 歳で、69%が女性である。22 人が入院し、そのうち 3 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症したが、死亡者は報告されていない。

本アウトブレイクは、葉物野菜の喫食に関連して 2017 年 11～12 月に複数州にわたり発生した大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクとは関係がない。2017 年 11～12 月のアウトブレイクの患者は、今回とは異なる DNA フィンガープリントの大腸菌 O157:H7 株に感染していた。

### ○調査の更新情報

これまでに得られた疫学的エビデンスから、カット済みロメインレタス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ている。患者 28 人に発症前 1 週間の喫食歴について聞き取り調査を実施した結果、26 人 (93%) がロメインレタスの喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査で、回答者の 46%が調査前 1 週間以内にロメインレタスを喫食したと報告した結果と比べ、有意に高い。多くの患者がレストランでのサラダの喫食を報告したが、それらのサラダに共通して特定された食材はロメインレタスのみであった。これらのレストランは、サラダの材料として袋入りカット済みロメインレタスを使用したと報告した。現時点で患者は、カット済みではないロメインレタスの喫食は報告していない。

患者が食事をしたレストラン店舗で使用されたカット済みロメインレタスの供給元を特定するため、追跡調査が行われている。現時点では、共通の栽培・納入・配送などの業者やブランドは特定されていない。しかし、予備的情報から、当該カット済みロメインレタスはアリゾナ州ユマの栽培地域由来であることが示されている。

これまでに得られた情報により、アリゾナ州ユマの栽培地域由来のカット済みロメインレタスに大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があり、疾患の原因となり得ることが示されている。本アウトブレイクの調査は継続している。

#### 2018年4月10日付初発情報

米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生当局、米国食品医薬品局（US FDA）および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、複数州にわたり発生している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ている。本調査には、ニュージャージー州保健局（NJDOH）が最近報告した大腸菌 O157:H7 感染患者も調査対象として含まれている。

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（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）法および WGS（全ゲノムシーケンシング）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。WGS 法による DNA フィンガープリントは、PFGE 法に比べ、より詳細な情報をもたらす。

ニュージャージー州から報告された患者には、培養非依存的診断検査によって大腸菌感染が示された患者も含まれている。これらの患者と本アウトブレイクとの関連を明らかにするため、検査機関において DNA フィンガープリンティングによる検査が続いている。一部の患者については DNA フィンガープリンティングのための分離株が得られていないため、本アウトブレイクの患者に含まれない可能性がある。

2018年4月9日までに、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が7州から計17人報告されている。患者の発症日は2018年3月22日～31日である。患者の年齢範囲は12～84歳、年齢中央値は41歳で、65%が女性である。6人が入院し、そのうち1人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症したが、死亡者は報告されていない。

#### （US FDA 関連記事）

アリゾナ州ユマの栽培地域由来のロメインレタスに関連している可能性が高く複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを米国食品医薬品局（US FDA）が調査中

FDA Investigating Multistate Outbreak of *E. coli* O157:H7 Infections Likely Linked to Romaine Lettuce from Yuma Growing Region

April 20, 2018

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm604254.htm>

## 2. Rose Acre Farms 社の殻付き卵に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイク (2018年4月19日付更新情報、16日付初発情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Braenderup Infections Linked to Rose Acre Farms Shell Eggs

April 19 & 16, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/braenderup-04-18/index.html>

### 2018年4月19日付更新情報

2018年4月16日、Cal-Maine Foods 社は、Rose Acre Farms 社から納入されたノースカロライナ州 Hyde 郡の農場由来の卵を自主回収すると発表した。

消費者、レストランおよび小売店は、回収対象となっている当該農場由来の卵の喫食・提供・販売をすべきではない。これらの卵は、Coburn Farms、Country Daybreak、Food Lion、Glenview、Great Value、Nelms、Publix、Sunshine Farms、Sunups などの様々なブランド名で販売された。回収対象の卵は、施設番号が P-1065 で通し番号が 011~102、または施設番号が P-1359D、通し番号が 048A か 049A で賞味期限が 4月2日または4月3日の製品である。

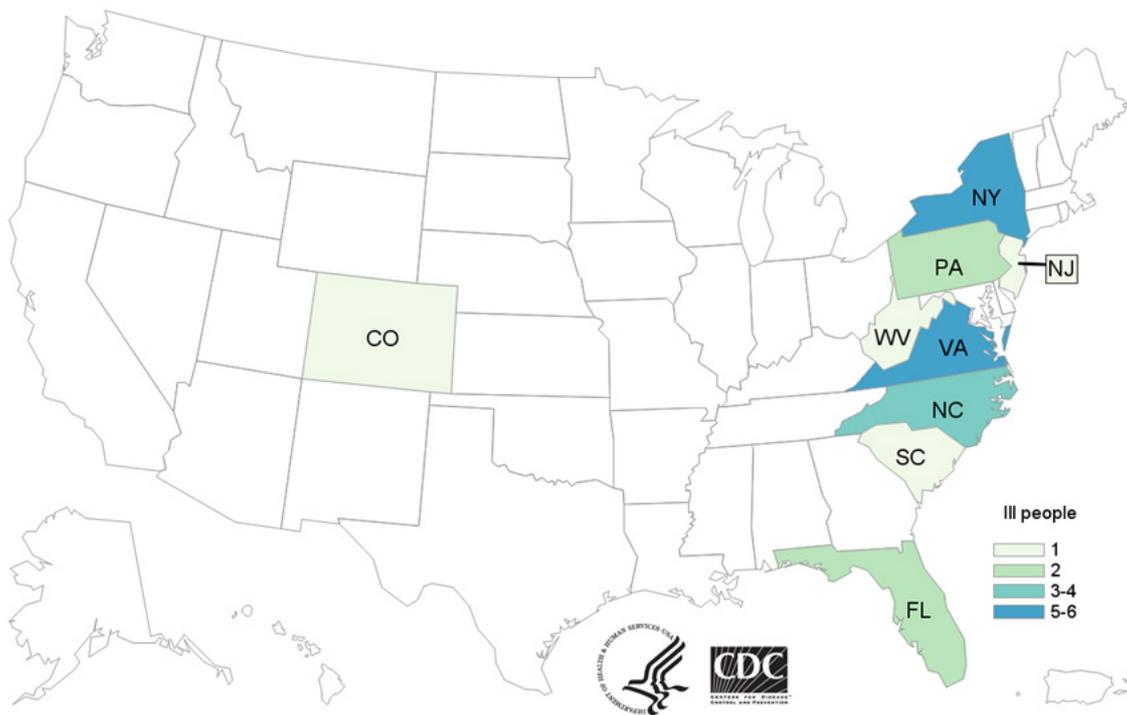
### 2018年4月16日付初発情報

米国疾病予防管理センター (US CDC)、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) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイクを調査している。

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 (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) 法および WGS (全ゲノムシーケンシング) 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。WGS 法による DNA フィンガープリントは PFGE 法に比べ、より詳細な情報をもたらす。

2018年4月16日までに、*S. Braenderup* アウトブレイク株感染患者が9州から計23人報告されている (図)。WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来分離株は遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイク患者の感染源が共通である可能性が高いことを意味している。

図：サルモネラ (*Salmonella Braenderup*) アウトブレイク株感染患者数 (2018年4月13日までに報告された居住州別患者数、n=23)



患者の発症日は2017年11月16日～2018年3月22日である。患者の年齢範囲は5～90歳、年齢中央値は65歳で、55%が男性である。6人が入院したが、死亡者は報告されていない。

患者14人由来の分離株について実施されたWGS解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム(NARMS)検査部門において、標準的な手法を用いてアウトブレイク株の抗生物質耐性試験が実施されている。

### 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は、Rose Acre Farms社が生産した殻付き卵が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことを示している。

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。その結果、調査した17人全員が殻付き卵の喫食を報告した。このうち11人(65%)は、様々なレストランでの種々の卵料理の喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行った調査で回答者の38%が調査前1週間内に外食で卵を喫食したと報告した結果と比べ、有意に高い。患者が卵料理を喫食したレストランは、患者が喫食した料理には殻付き卵を使用したと報告した。

FDAは、これらのレストラン店舗に供給された殻付き卵の一部がRose Acre Farms社のノースカロライナ州Hyde郡の農場に由来することを特定した。FDAはこの農場に立ち入

り検査を行い、検体を採取した。検査により、当該農場由来の環境検体から *S. Braenderup* アウトブレイク株が検出された。

2018年4月13日、Rose Acre Farms社（インディアナ州 Seymour）は、サルモネラ汚染の可能性があると、殻付き卵 206,749,248 個の自主回収を開始した。当該製品は、コロラド、フロリダ、ニュージャージー、ニューヨーク、ノースカロライナ、ペンシルバニア、サウスカロライナ、バージニアおよびウェストバージニアの各州の食料品店およびレストランに納入され、Coburn Farms、Country Daybreak、Crystal Farms、Food Lion、Glenview、Great Value、Nelms、Sunshine Farms などの様々なブランド名で販売された。本アウトブレイクの調査は継続中である。

（US FDA 関連記事）

米国食品医薬品局（US FDA）が Rose Acre Farms 社の殻付き卵に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Braenderup）感染アウトブレイクを調査

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Braenderup Linked to Shell Eggs from Rose Acre Farms

April 18, 2018

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm604644.htm>

3. ペットのモルモットとの接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク

Multistate Outbreak of *Salmonella* Enteritidis Infections Linked to Pet Guinea Pigs

March 6, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/guinea-pigs-03-18/index.html>

患者数	患者発生州数	入院患者数	死亡者数
9人	8州	1人	0人

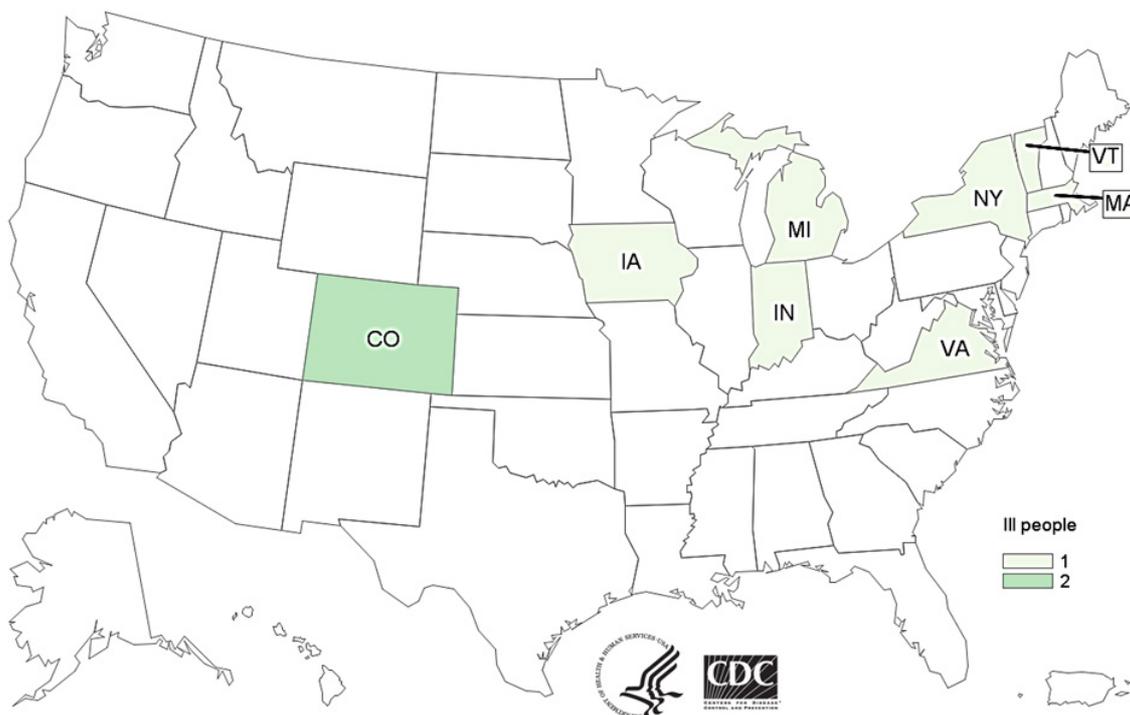
○米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生当局および米国農務省動植物衛生検査局（USDA APHIS）は、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイクを調査している。

- ・ 2017年12月、全ゲノムシーケンシング（WGS）解析により遺伝学的に相互に近縁であることが示された *S. Enteritidis* 感染患者3人のクラスターが 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）を介して特定され、CDCが調査を開始した。
- ・ PulseNet データベースを検索した結果、上記クラスターと遺伝学的に近縁である患者が2015年以降さらに6人存在することが確認され、これらの患者は本アウトブレイクの患者数に追加された。

○*S. Enteritidis* アウトブレイク株感染患者が 8 州から計 9 人報告されている (図)。

- ・ 患者の発症日は 2015 年 7 月 17 日～2017 年 12 月 15 日である。
- ・ 1 人が入院したが、死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) アウトブレイク株感染患者数 (2018 年 3 月 1 日までに報告された居住州別患者数、n=9)



○疫学調査および検査機関での検査により得られたエビデンスは、ペットのモルモットとの接触が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことを示している。

- ・ 聞き取り調査を行った患者 7 人のうち 4 人が発症前 1 週間にモルモットまたはその飼育環境と接触したと報告した。
- ・ バーモント州の患者が所有するペットのモルモットに由来する検体から、*S. Enteritidis* アウトブレイク株が検出された。
- ・ WGS 解析により、患者由来とモルモット由来の *S. Enteritidis* 株は遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この結果は、本アウトブレイクの患者がペットのモルモットとの接触により感染したことを裏付けるさらなるエビデンスとなっている。

○分離株 13 株 (患者由来 9 株、モルモット由来 4 株) について実施された WGS 解析の結果、11 株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。残りの 2 株 (患者由来 1 株、モルモット由来 1 株) は、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾール、およびトリメト

プリム／スルファメトキサゾールに耐性を示す遺伝子を有していた。CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）検査部門においてアウトブレイク株について標準的な手法による抗生物質感受性試験が実施され、抗生物質耐性に関する上述の結果が確認された。

○本アウトブレイクは、モルモットなどの齧歯類のペットについて、購入先や引き取り依頼元に関係なく、健康で清潔に見える場合でもサルモネラを保菌している可能性があることを再認識させるものである。飼い主は、自身とペットの安全・健康を維持するために、CDCの助言（以下のWebサイトから入手可能）に従うべきである。

<https://www.cdc.gov/salmonella/guinea-pigs-03-18/index.html#advice>

- ・ ペットとして適切な動物を選択すること。齧歯類は、5歳未満の小児が飼育するペットとしては推奨されず、託児施設でも飼育されるべきではない。
- ・ 齧歯類のペットへの接触、給餌、世話、またはその飼育環境の清掃などを行った後は必ず手指を洗うこと。

---

● 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](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](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>

2018年4月9日～4月20日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）

フィリピン産すりおろしココナッツのサルモネラ、カザフスタン産亜麻種子（ポーランド経由）のサルモネラ（25g 検体陽性）、スペイン産有機カメリナ（*Camelina sativa*）種子の

サルモネラ (25g 検体陽性)、スリランカ産白コショウのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産丸鶏のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 5/5 陽性)、フランス産チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O111、25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵サラミ (*Spianata Romana*) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、フランス産各種チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産活カキのノロウイルス (GII、GI、ともに 2g 検体陽性)、フランス産冷凍七面鳥肉製品のサルモネラ (*S. Bredeney*、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍煮沸済みイガイによる食品由来ノロウイルスアウトブレイク、フランス産ゴートチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、>100~<10,000 CFU/g)、ルーマニア産有機黒・白ゴマクラッカー (スプラウトシード入り) のリステリア (*L. monocytogenes*、>4,500 CFU/g)、ドイツ産栄養補助食品のサルモネラ (*S. Matopeni*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵馬肉による食品由来サルモネラ (*S. Enteritidis*) アウトブレイクの疑い、ベルギー産低温殺菌済み牛乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵スモークトラウト・サーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、>100 CFU/g) など。

#### 注意喚起情報 (Information for Attention)

ベルギー産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、フランス産活カキによる食品由来ノロウイルス (GI、GII) アウトブレイク、ニュージーランド産冷凍ラムスイートブレッド (胸腺肉) の志賀毒素産生性大腸菌 (*eae+*、*stx+*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ルーマニア産冷蔵豚ひき肉 (スペイン産・ルーマニア産原材料使用) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、10g 検体 1/5 陽性)、ドイツ産冷蔵ハマススプレッド (ヒヨコ豆のペースト) のリステリア (*L. monocytogenes*、140 CFU/g)、モロッコ産ラズベリー (オランダで包装) による食品由来ノロウイルス (GII) アウトブレイク、ウルグアイ産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ルーマニア産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 2/5 陽性)、ポーランド産冷蔵鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 3/5 陽性)、タイ産の生鮮スウィートバジルの大腸菌 (1,680・610・410・270・680 CFU/g)、フランス産活カキのノロウイルス (GI、GII、ともに 2g 検体陽性)、中国産ドッグフード (魚加工品) の腸内細菌 (>150,000 CFU/g)、フランス産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*) など。

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

ドイツ産大豆搾油粕のサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、スウェーデン産冷凍狩猟鳥獣肉 (ポーランド産原材料使用・エストニア経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産家禽ミール (加工動物タンパク質) のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産ナッツのカビ、ギリシャ産ピタパンのカビ、フランス産冷凍鹿肉グヤーシュ (ハンガリー風煮込み料理) の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵アンコウのアニサキス、ブルガリア産天然酵母ケーキのカビ、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

チリ産冷凍塩漬け鶏むね肉（半身）のサルモネラ（25g 検体 2/5 陽性）、チリ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ（25g 検体 4/5 陽性）、タイ産犬用餌のサルモネラ（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）、中国産パプリカパウダーのサルモネラ、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ（*S. Aragua*、*S. Livingstone*、ともに 25g 検体陽性）、チリ産冷凍鶏肉製品のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体 1/5 陽性）、スーダン産皮むきゴマ種子（トルコ経由）のサルモネラ（*S. Mbandaka*、25g 検体 1/5 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 1/5 陽性）、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ（*S. Schwarzengrund*、25g 検体 1/5 陽性）など。

---

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

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

### 欧州連合 (EU) 域内における ready-to-eat（そのまま喫食可能な）食品のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染およびそのヒトへの健康リスク

*Listeria monocytogenes* contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU

Published: 24 January 2018

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2018.5134/epdf>（報告書 PDF）

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5134>

2006 年以降、そのまま喫食可能な (RTE: ready-to-eat) 食品に対してリステリア (*Listeria monocytogenes*) に関する食品安全基準 (FSC) が適用されている (欧州委員会規則 (EC) 2073/2005)。しかし、欧州連合/欧州経済領域 (EU/EEA) では、2009~2013 年にわたり侵襲性リステリア症の患者数が増加したことが報告された。EU/EEA 域内の 2008~2015 年のデータの時系列解析は、「75 歳を超える高齢者集団」および「25~44 歳の女性 (妊娠関連とみられる) の集団」において、侵襲性リステリア症確定患者の月ごとの罹患率が上昇傾向にあることを示している。

フードチェーンにおいて RTE 食品の *L. monocytogenes* 汚染およびリステリア症発症に関与する可能性がある要因を特定するため、概念モデルが用いられた。モデルで検討された各要因は、感染宿主としてのヒト (i. 高齢者/感受性者集団の人口規模、ii. 基礎疾患有病率)、食品 (iii. 小売レベルの RTE 食品の *L. monocytogenes* 汚染率、iv. 小売レベルの RTE 食品の *L. monocytogenes* 濃度、v. 小売り後の RTE 食品の保存状態、vi. 消費量)、各国のサ

ーベイランスシステム (vii.強化サーベイランス)、またはリステリア菌 (viii.病原性) のいずれかに関連したものであった。

患者数の増加傾向への関与の可能性が高いと考えられた要因は、25～44 才の女性集団の場合を除き、高齢者および感受性者集団の人口規模の増大であった。罹患率の上昇および患者数の増加に関しては、45 歳以上の男女の集団で感受性者の割合が上昇したことが要因である可能性が高かった。定量的モデリングにより、侵襲性リステリア症の 90%以上が 2,000 CFU (colony forming units) /g を超えるリステリアに汚染された RTE 食品の喫食に起因すること、および、患者の 3 分の 1 が小売後の RTE 食品でのリステリア増殖に起因することが示唆された。

関係者、特に感受性リスク集団などではリステリア症に関する認識を高めるべきである。リステリア株の同定や動向モニタリングのため、全ゲノムシーケンシング (WGS) などの革新的な技術の使用が推奨される。

(関連記事)

被害を受けやすい集団におけるリステリア症患者数の増加

*Listeria* infections increase in vulnerable groups

24 January 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/180124>

75 歳以上の高齢者集団および 25～44 歳の女性（主に妊娠関連とみられる）の集団でリステリア症患者数が増加している。これは、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染および汚染された ready-to-eat (そのまま喫食可能な) 食品の喫食による公衆衛生リスクに関する欧州食品安全機関 (EFSA) の科学的意見の主な結論の一部である。この科学的意見は 2008～2015 年の期間を対象としている。

---

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR: Bundesinstitut für Risikobewertung)

<http://www.bfr.bund.de/>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) がウルグアイで夏季アカデミーを開催：ウルグアイの公的リスク評価システムの強化を支援

BfR organising a Summer Academy in Uruguay

Support in the expansion of public risk assessment structures in Uruguay

12.03.2018

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2018/09/bfr\\_organising\\_a\\_summer\\_academy\\_in\\_uruguay-203977.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/09/bfr_organising_a_summer_academy_in_uruguay-203977.html)

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、ドイツ連邦食糧農業省 (BMEL) の依頼を受け、2018年3月12～16日にウルグアイの首都モンテビデオで夏季アカデミーを開催する。リスク管理およびその他の科学分野の研究者40人が参加する予定で、ウルグアイの公的リスク評価システムを強化する目的の研修が行われる。

5日間の開催期間中に、ドイツおよび欧州の公的リスク評価システム、ならびに微生物学的・化学的リスク評価の基本的事項について説明が行われる予定である。化学的安全性については、農薬の健康評価に重点が置かれる。微生物学的リスクについては、特に抗微生物剤耐性の問題が取り扱われる。本アカデミーでの主な焦点の1つは曝露推定に関するワークショップが担っており、このワークショップでは、世界的な広がりを示す国別トータルダイエツスタディの紹介や、科学的な不確実性や変動性の取り扱い方に関する質疑応答が行われる。本アカデミーは、リスクコミュニケーションに関する討論で終了する。

ウルグアイは農産物の輸出大国で、輸出の約75%が農産物である。シリアルなどの食品、大豆などの飼料原料が欧州に輸出されている。ドイツは、ウルグアイの最も重要な貿易相手国である。2017年2月にドイツおよびウルグアイはバイオエコノミーの分野での協力に関する意志確認文書に署名し、その中で両者はBfRがウルグアイで夏季アカデミーを開催することに合意した。

● 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 2018 (17)

18 April 2018

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
コンゴ共和国	4/6	プラトー地方 リクアラ地方	第12週(3/19～25)	(疑い)計32	
コンゴ民主共和国	4/6		第12週	100人超の州なし	
リベリア	4/6		第11(3/12～18)～12週	(疑い)9	

ナイジェリア	4/6		第 11 週	(疑い)175	
		バウチ州	第 11 週	112	
ナイジェリア	4/4	ヨベ州 Bade 地域 Gashua		(死亡者含む)160 10 検体中 8 検体陽性	13
ナイジェリア	4/15	ボルノ州	直前 6 週間	693 77 検体中 69 検体確認	3
マラウイ	4/11	全国	3 月	844	26
			4/11 時点	893	30
		リロングウェ市	3/26 時点	305	14
			4/11 時点	352	18
ジンバブエ	4/14	チトゥンギザ市 St. Mary's	4/13 時点 直前 2 週間	7 8(確定 4)	2
		チトゥンギザ市 Ward 5	4/13	14	2
ソマリア	3/29	4 地域 *	2017 年 12 月 ~2018/3/18	(死亡者含む) 計 1,613	計 9
			2018 年	66 便検体中 19 検体陽性	
		16 地域	直近のアウトブ レイク(2017 年)	(死亡者含む) 計 78,000	計 1,159
ウガンダ	4/14	ホイマ県		2,000	約 40
		Kyegegwa		約 300	22
		Kagadi	~4 月初め	20~	
ウガンダ	4/6	コンゴ人避難民 キャンプ	2 月中旬~	2,000~	約 40
インド	4/1	タミル・ナド州 (院内感染)		6	

\* Hiraan、Banadir、Lower Juba、Middle Shabelle

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室