

食品安全情報（微生物） No.24 / 2018（2018.11.21）

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. 牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク（2018年11月15日、10月23日付更新情報）
2. 七面鳥生肉製品に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ（*Salmonella Reading*）感染アウトブレイク（2018年11月16日、8日付更新情報）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：イングリッシュキューカンバーに関連している可能性があるサルモネラ感染アウトブレイク（2018年11月2日付更新情報）
2. 公衆衛生通知：パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク（2018年11月2日付更新情報）

[【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）

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. リステリア症は発生がまれだが、高齢者、妊婦、および免疫不全の人にとっては危険な疾患である

[【デンマーク国立血清学研究所（SSI）】](#)

1. 届け出義務のある細菌のリストにカルバペネマーゼ産生菌を追加

[【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. 牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク (2018年11月15日、10月23日付更新情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Ground Beef

November 15, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/newport-10-18/index.html>

October 23, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/newport-10-18/updates.html>

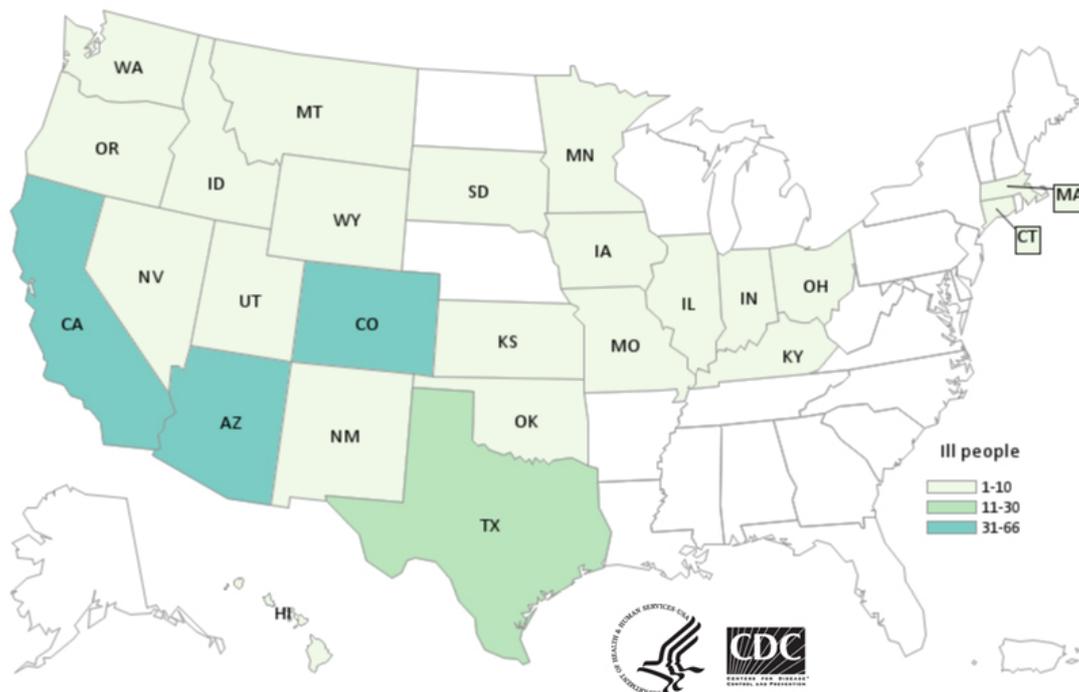
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、JBS Tolleson 社 (アリゾナ州 Tolleson) が製造した牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Newport) 感染アウトブレイクを調査している。

2018年11月15日付更新情報

2018年10月23日付の更新情報以降、新たに126人が本アウトブレイクの調査対象に追加された。

2018年11月15日までに、*S. Newport* アウトブレイク株感染患者が25州から計246人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Newport) アウトブレイク株感染患者数 (2018 年 11 月 15 日までに報告された居住州別患者数、n=246)



患者の発症日は 2018 年 8 月 5 日～10 月 16 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～88 歳、年齢中央値は 38 歳で、56%が男性である。情報が得られた患者 168 人のうち 59 人 (35%) が入院したが、死亡者は報告されていない。

アウトブレイク株の全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析の結果、患者 176 人および食品 4 検体由来の計 180 株について抗生物質耐性の存在が予測されなかった。この結果は、アウトブレイク株 7 株について CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) 検査部門が標準的な抗生物質感受性試験法を用いて行った試験の結果により確認された。

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 137 人のうち 123 人 (90%) が家庭での牛ひき肉の喫食を報告した。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 40%が調査前 1 週間以内に家庭で牛ひき肉を喫食したと報告した結果と比べ、有意に高い。

アリゾナ州当局は、患者の家庭から未開封の牛ひき肉製品を採取した。この牛ひき肉検体から *S. Newport* アウトブレイク株が検出された。WGS 解析により、この牛ひき肉から検出されたサルモネラ株は本アウトブレイク患者由来のサルモネラ株と遺伝学的に近縁であることが示された。この牛ひき肉は、2018 年 10 月 4 日付の回収で対象製品の 1 つであった。

本アウトブレイク調査は継続しており、CDC は更新情報を提供していく予定である。

2018年10月23日付更新情報

2018年10月4日付の初発情報以降、新たに63人が本アウトブレイクの調査対象に追加された。

2018年10月23日までに、*S. Newport* アウトブレイク株感染患者が22州から計120人報告されている。

患者の発症日は2018年8月5日～9月28日である。患者の年齢範囲は1歳未満～88歳、年齢中央値は42歳で、59%が男性である。情報が得られた患者95人のうち33人(35%)が入院したが、死亡者は報告されていない。

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71人のうち66人(93%)が家庭での牛ひき肉の喫食を報告した。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40%が調査前1週間以内に家庭で牛ひき肉を喫食したと報告した結果と比べ、有意に高い。

(食品安全情報(微生物) No.22 / 2018 (2018.10.24) US CDC 記事参照)

2. 七面鳥生肉製品に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella Reading*) 感染アウトブレイク (2018年11月16日、8日付更新情報)

Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella* Infections Linked to Raw Turkey Products
November 16, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/reading-07-18/index.html>

November 8, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/reading-07-18/updates.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生・食品規制当局は、七面鳥生肉製品に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella Reading*) 感染アウトブレイクを調査している。米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が本アウトブレイクをモニターしている。

○2018年11月16日付更新情報

アリゾナ州公衆衛生当局が患者の家庭から Jennie-O ブランドの未開封の七面鳥ひき肉製品を採取し、検査したところ、この七面鳥ひき肉検体から *S. Reading* アウトブレイク株が検出された。

2018年11月15日、Jennie-O Turkey Store Sales 社 (ウィスコンシン州 Barron) は、生の七面鳥ひき肉製品約 91,388 ポンド (約 41.45 トン) の回収を開始した。回収対象は消費期限が2018年10月1日および2日の製品で、1ポンド入り容器で販売された。

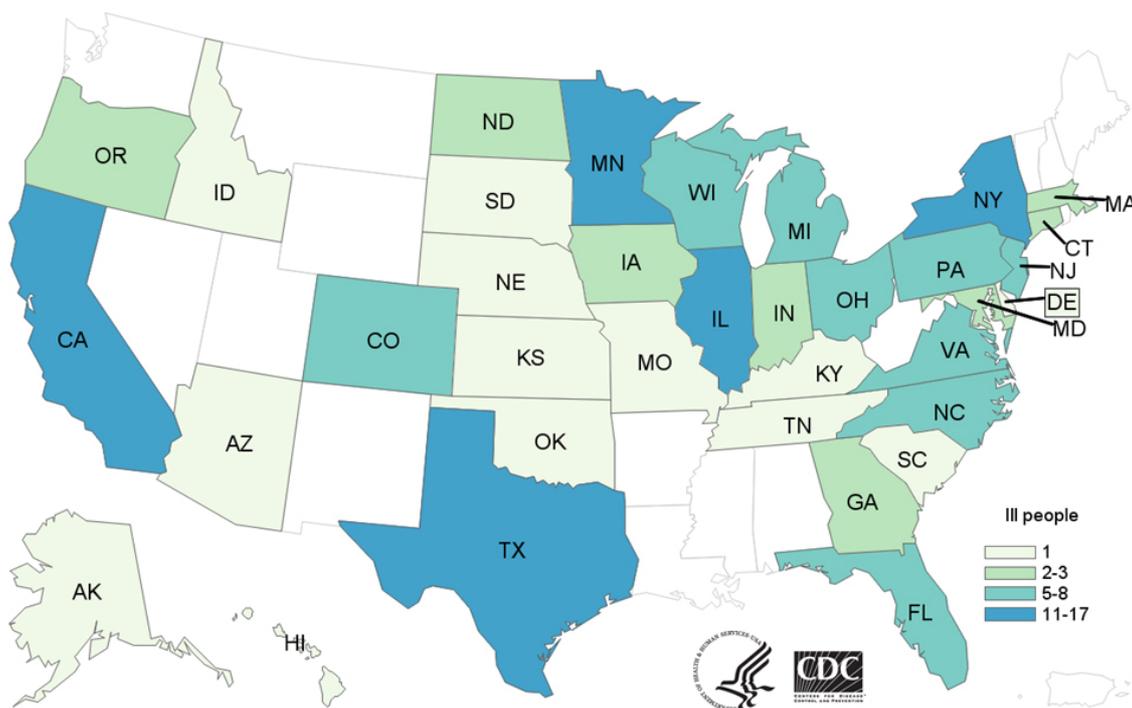
患者が購入したと報告した七面鳥生肉製品のブランド名や購入店舗は様々である。これまでに得られた情報は、*S. Reading* の当該株は生きた七面鳥および七面鳥生肉製品の両方を汚染する可能性があることを示している。七面鳥生肉製品および生きた七面鳥のそれぞれについて、本アウトブレイク全体を説明する単一かつ共通の供給元は特定されていない。

○2018年11月8日付更新情報

2018年7月19日付の初発情報以降、26州から新たに74人が本アウトブレイクの調査対象に追加された。

2018年11月5日までに、サルモネラ (*S. Reading*) アウトブレイク株感染患者が35州から計164人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Reading*) アウトブレイク株感染患者数 (2018年11月5日までに報告された居住州別患者数、n=164)



患者の発症日は2017年11月20日～2018年10月20日である。患者の年齢範囲は1歳未満～91歳、年齢中央値は45歳で、56%が女性である。情報が得られた患者135人のうち63人(47%)が入院し、カリフォルニア州から死亡者1人が報告されている。

アウトブレイク調査

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。既に聞き取りが行われた患者85人のうち

44 人 (52%) が、購入した七面鳥生肉 (ひき肉、カット肉、丸鶏など) の調理または料理の喫食を報告した。患者が購入したと報告した七面鳥生肉製品のブランド名や購入店舗は様々であった。また、聞き取りを実施した患者 85 人のうち 3 人が発症したのは、自宅で飼育するペットが生七面鳥ひき肉のペットフードを食べた後であった。聞き取りを行った患者 85 人のうち 3 人は、七面鳥の飼育または七面鳥肉の加工を行う施設の従業員、もしくはそのような人と同居している人であった。

S. Reading アウトブレイク株は、ミネソタ州で採取された七面鳥生肉含有ペットフードの検体、複数州で採取された生きた七面鳥の検体、および患者の家庭で採取された七面鳥生肉製品の検体から検出された。患者の家庭で採取された七面鳥生肉検体については、当該七面鳥の供給元を特定するための調査がまだ続けられている。

本アウトブレイク株は、食鳥処理場 22 カ所および家禽肉加工施設 7 カ所で採取された七面鳥生肉製品の検体からも検出された。食鳥処理場および家禽肉加工施設由来の検体は、サルモネラ達成基準プログラムにもとづく通常検査の一環として USDA FSIS により採取されたものであった。WGS 解析により、これらの検体から分離された *S. Reading* 株は、患者由来 *S. Reading* 株と遺伝学的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七面鳥生肉製品の取扱い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。

アウトブレイク株の全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析の結果、患者 53 人および食品・動物 63 検体由来の計 116 株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。しかし、患者由来の 68 株および食品・動物・環境検体由来の 84 株は、アンピシリン、ストレプトマイシン、スルファメトキサゾール、テトラサイクリン、カナマイシン、ゲンタマイシン、ナリジクス酸、シプロフロキサシン、セフトリアキソンおよびホスホマイシンのうちの一部もしくはすべてに耐性を示す遺伝子を有していた。この結果は、アウトブレイク株 5 株について CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) 検査部門が標準的な抗生物質感受性試験法を用いて行った検査の結果により裏付けられた。本アウトブレイク患者の大多数は治療に通常用いられる抗生物質に感受性であるため、この耐性が大多数の患者の治療に使用される抗生物質の選択に影響を及ぼす可能性は低い。

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2018 (2018.08.29) 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/>

1. 公衆衛生通知: イングリッシュキューカンバーに関連している可能性があるサルモネ

ラ感染アウトブレイク (2018年11月2日付更新情報)

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections possibly linked to long English cucumbers

November 2, 2018 – Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2018/outbreak-salmonella-infections-under-investigation.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、各州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁 (CFIA) およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、5州 (ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワン、マニトバ、ケベック) で患者が発生しているサルモネラ感染アウトブレイクを調査している。ケベック州で報告された患者はブリティッシュ・コロンビア州への旅行に関連している。

本アウトブレイク調査より現時点までに得られている結果から、可能性の高い感染源としてイングリッシュキューカンバー (長いタイプのキュウリ) への曝露が特定されている。患者の多くが発症前にイングリッシュキューカンバーを喫食したことを報告した。しかし、可能性のある汚染源を特定するためには更なる情報が必要である。患者発生の報告が続いているため、本アウトブレイクは継続していると考えられる。

PHAC はカナダ西部諸州の住民向けに公衆衛生通知を更新し、現時点までの調査結果、および、さらなるサルモネラ感染を防ぐための安全な食品取扱い慣行に関する重要な情報を提供する。現時点では、カナダ東部諸州で本アウトブレイクの患者が発生していることを示唆するエビデンスはない。

アウトブレイク調査の概要

2018年11月2日時点で、計50人の *Salmonella* *Infantis* 感染確定患者が報告されており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (42人)、アルバータ (5)、サスカチュワン (1)、マニトバ (1) およびケベック (1) である。ケベック州の患者は発症前にブリティッシュ・コロンビア州に旅行したことを報告した。患者の発症日は2018年6月中旬～10月上旬である。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1～92歳で、58%が女性である。

(食品安全情報 (微生物) No.22 / 2018 (2018.10.24) PHAC 記事参照)

2. 公衆衛生通知：パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク (2018年11月2日付更新情報)

Public Health Notice - Outbreaks of *Salmonella* infections linked to raw chicken, including frozen raw breaded chicken products

November 2, 2018 – Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2018/outbreaks-salmonella-infections-linked-raw-chicken-including-frozen-raw-breaded-chicken-product.html>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、複数の州・準州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁（CFIA）およびカナダ保健省（Health Canada）と協力し、パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダ国内で発生しているサルモネラ感染アウトブレイクを調査している。

2018年9月13日、カナダ主任医務官協議会（Canada's Council of Chief Medical Officers of Health）は、チキンナゲット、チキンストリップ、チキンバーガー、ポップコーンチキン、チキンフライなどのパン粉付き冷凍生鶏肉製品の取扱い・調理・喫食の際は適切な食品安全慣習に従うようカナダ国民に対し助言を発表した。

生の鶏肉を含有するパン粉付き冷凍鶏肉製品を完全に加熱しなかった場合、これらの製品の取扱い・調理・喫食には大きな健康リスクが伴う。これらの製品は加熱済みか軽く火を通してあるように見えるかもしれないが、取扱いや調理には注意が必要である。このような食品を喫食する際は、製品の指示に注意深く従って調理を行い、加熱後に中心温度が推奨温度に達していることを確認することで感染を防ぐことが可能である。パン粉付き冷凍生鶏肉製品および生の鶏カット肉を安全に喫食するためには、中心温度が74°C（165°F）以上になるまで加熱する必要がある。丸鶏の場合は中心温度が82°C（180°F）以上になるまで加熱する必要がある。

これまでの調査の概要

2017年5月、カナダの政府機関の研究者は、アウトブレイクの探知および対応のために全ゲノムシーケンシング（WGS）技術の使用を開始した。過去1年半にわたり、連邦・州・準州の公衆衛生・食品安全当局は、パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダ国内で発生したアウトブレイク14件について調査を行った。CFIAは、これらの調査により関連が認められた10種類の食品について食品回収警報を発した。

パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダで発生した14件のサルモネラ感染アウトブレイクでは、2018年11月2日までに検査機関確定患者474人が報告されている。患者数の州・準州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（38人）、アルバータ（70）、サスカチュワン（17）、マニトバ（22）、オンタリオ（166）、ケベック（107）、ニューブラウンズウィック（25）、ノバスコシア（12）、プリンス・エドワード・アイランド（2）、ニューファンドランド・ラブラドール（11）、ノースウエスト（1）、ユーコン（1）およびヌナブト（2）である。このうち90人が入院した。患者3人が死亡したが、このうち2人はサルモネラ感染が原因ではなく、残りの1人はサルモネラ感染が死因に寄与したかどうかは明らかではない。様々な年齢のカナダ人が感染した。

パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に起因する現時点でのリスクをカナダ国民に

再認識させるため、このような種類の食品に関連して現在行われているすべてのサルモネラ感染アウトブレイク調査および食品回収警報については、以下の「現在調査中のアウトブレイク」の項に記載される予定である。

現在調査中のアウトブレイク

以下は、パン粉付き冷凍生鶏肉製品などの生の鶏肉に関連してカナダ国内で発生し、現在 PHAC の統括のもとに調査中のサルモネラ感染アウトブレイクに関する情報である。

・2018年11月2日付更新情報－*Salmonella* Enteritidis

現在、本アウトブレイクでは9州から患者計25人が報告されており、患者数の州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア(1人)、アルバータ(3)、サスカチュワン(3)、マニトバ(1)、オンタリオ(12)、ケベック(2)、ニューブラウンズウィック(1)、プリンス・エドワード・アイランド(1)、ニューファンドランド・ラブラドール(1)である。2人が入院した。死亡者は報告されていない。原因食品としてパン粉付き冷凍生鶏肉製品が特定された。

・2018年11月2日付製品回収情報

チキンストリップ「Janes Pub Style Chicken Strips – Uncooked Breaded Chicken Cutlettes (800g)」

賞味期限：2019年5月11日

UPCコード：0 69299 12489 7

外箱ロットコード：2019 MA 11 EST 374

内袋ロットコード：1318M

当該製品は全国に出荷された。

・2018年10月26日付製品回収情報

チキンバーガー「Janes Pub Style Chicken Burgers – Uncooked Breaded Chicken Burgers (800g)」

賞味期限：2019年5月14日

UPCコード：0 69299 12491 0

外箱ロットコード：2019 MA 14 EST 374

内袋ロットコード：1348M

当該製品は全国に出荷された。

(食品安全情報(微生物) No.21/2018 (2018.10.10)、No.16/2018 (2018.08.01) PHAC 記事参照)

-
- 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>

2018年11月3日～16日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

韓国産冷蔵エノキダケのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ラトビア産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 100～440 CFU/g)、フランス産の生乳ゴートチーズの病原性大腸菌 (O26:H11, *eae+*, *stx*)、オランダ産冷凍飼料原料 (ground chicken carcass) のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、フランス産ゴートチーズの病原性大腸菌 (AEEC O26)、デンマーク産粉末チーズのサルモネラ (疑い)、ポーランド産イヌ用餌のサルモネラ (*S. Derby*, *S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、ともに 25g 検体陽性)、フランス産冷蔵七面鳥メルゲーズソーセージ (ベルギー経由) のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍七面鳥・子牛肉ケバブのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産ブリニ(パンケーキ)のリステリア (*L. monocytogenes*, > 1,500 CFU/g) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵ガチョウ脚肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体 2/5 陽性)、ブルキナファソ産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産冷蔵ラム肉の病原性大腸菌 (*stx2*、25g 検体陽性)、スペイン産ザルガイ缶詰のパチルス属菌 (91,000 CFU/g)、ベルギー産冷蔵すり身・カニサラダのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、フランス産冷蔵鶏むね肉・ササミ肉のカンピロバクター (*C. jejuni*, ~12,000 CFU/g)、イタリア産

乾燥パスタ(卵入りラザニア)の昆虫、ベルギー産冷蔵牛肉のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ポーランド産有機皮付き白ゴマ種子(ブルキナファソ産原材料使用)のサルモネラ(25g 検体 1/5 陽性)、フランス産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-, 25g 検体陽性)、リトアニア産冷蔵ブロイラー手羽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、アルバニア産乾燥ネトルリーフ(カット)のサルモネラ (group F, 25g 検体陽性)、中国産乾燥 black fungus (ドイツ経由)のセレウス菌 (10,000 CFU/g)・中温性好気性菌 (2,000,000 CFU/g)・カビ (230,000 CFU/g)、イタリア産冷蔵鶏むね肉(マリネ液漬け)のサルモネラ (*S. Infantis*, 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)、イタリア産活有機ムラサキイガイ(スペインで採捕)のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性) など。

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

スペイン産ヒヨコマメ缶詰の昆虫(死骸)、ブルガリア産冷凍生フォアグラのリステリア (*L. monocytogenes*, 10 CFU/g)、オランダ産冷凍ドッグフードのサルモネラ (*S. Indiana*, 25g 検体 2/5 陽性)と腸内細菌(～70 CFU/g)、ポーランド産冷凍子牛・家禽・羊肉ケバブのサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍カエル脚肉のサルモネラ (*S. Newport*, *S. Potsdam*, とともに 25g 検体陽性)、オランダ・スイス産大豆ミールのサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、ドイツ産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、フランス産バゲット(パン)のカビ、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*, 25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミール(スイス経由)のサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵スモークノルウェーサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、原産国不明の菜種ミールのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Isangi*, 25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け骨なし鶏むね肉半身(ササミなし)のサルモネラ (25g 検体 3/5 陽性)、シリア産ゴマペースト(タヒニ)のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産冷凍二枚貝 (*Donax trunculus*) の大腸菌 (1,100・1,400・2,400・3,500 MPN/100g)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (*S. London*, 25g 検体陽性)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ (25g 検体 5/5 陽性) など。

-
- 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/>

リステリア症は発生がまれだが、高齢者、妊婦、および免疫不全の人にとっては危険な疾患である

Listeriosis: Rare but dangerous for the elderly, expectant mothers and immunocompromised persons

27.09.2018

https://www.bfr.bund.de/en/press-information/2018/30/listeriosis_rare_but_dangerous_for_the_elderly_expectant_mothers_and_immunocompromised_persons-205419.html

ドイツおよび欧州連合（EU）において、リステリアによる食品由来疾患の患者数が増加を続けている。このような状況に対し、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、食品の喫食により発生するリステリア症は、症状が極めて重く死亡に至る場合もあるとの注意喚起を行っている。

BfR は、飲食に関する幅広い助言をまとめたリーフレット「食品由来リステリア感染を防ぐために（Protection Against Food Infections with Listeria）」を発行した（下記 Web ページからドイツ語版が入手可能）。

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelinfektionen-mit-listerien.pdf>

ロベルト・コッホ研究所（RKI）に登録されるドイツのリステリア症年間患者数は、2009 年（396 人）以降有意に増加しており、2017 年は 771 人であった。リステリアへの感染は比較的まれにしか起こらないが、感染すると重症化する場合があるため特別な注意が必要である。2016 年の患者の致死率は 7%であった。EU でのリステリア症患者数も 2009 年以降増加している。

消費者は、リステリア（*Listeria monocytogenes*）に汚染された食品を喫食することで感染・発症する。*L. monocytogenes* は環境中に広く存在し、増殖における要求性があまり厳しくないため、多様な食品中に生残する可能性がある。動物由来食品は、生だけではなく、加熱処理やその他の保存処理が事前に施された場合でも、ready-to-eat（そのまま喫食可能な）食品や果物・野菜・ハーブ・サラダなどの植物由来食品と同様リステリア汚染が起こり得る。

リステリアは食品を腐敗させないため、食品の外見や臭いからは汚染を認識できない。また、リステリアは冷蔵時および真空包装内でも増殖するという点にも注意しなければならない。これは、冷蔵保存か否かには関わらず、長期間保存された食品は疾患の原因となる高濃度のリステリアに汚染されている可能性があることを意味する。特に高齢者は、食事量が少ないことや食品廃棄を好まないことから、食品をより長期間保存する傾向がある。しかし、そのような行動がリステリア症の罹患リスクを高めている。

リステリアは、煮沸する、揚げる、焼く、低温殺菌するなどの加熱処理により死滅する。

欧州食品安全機関（EFSA）の推定によると、リステリア症患者の3分の1は、家庭で調理・冷蔵保存された食品中で *L. monocytogenes* が増殖したことに起因する。このような理由から、BfR は、上述のリーフレットに記載された台所の衛生管理および食品調理に関する規範を厳密に遵守するよう緊急の提言を行っている。

リスクグループの人に対しては特別な推奨事項が適用される。すなわち、高齢者、妊婦および免疫不全の人は、生食用の傷みやすい食品を喫食する際は必ず新鮮な食材を使用して最大限に衛生的な条件下で調理を行い、調理後直ちに喫食すべきである。この推奨事項が適用される食品は、具体的に、搾りたてジュースやスムージー、サンドイッチや具材入りロールパン、および非加熱の具材（クリーム、プリン、果物など）が入ったパン・菓子製品などである。また、生鮮果物・野菜、リーフレタスおよび生鮮ハーブも速やかに喫食すべき食品である。包装済みの傷みやすい食品（チーズ、カット済み冷製肉、加熱済み食肉製品など）は、賞味期限までの期間が長いものを少量購入して十分に冷却された状態で冷蔵保存し、2～3日中に使い切るべきである。さらに BfR は、喫食直前に中心温度が 70℃ 以上になるまで加熱しない場合にリステリアが最も頻繁に検出される食品の喫食を基本的に避けるよう消費者に推奨している。BfR は、上述のリーフレットにおいて喫食に関する推奨事項を詳述している。

また、ドイツ連邦栄養センター（BZfE）は BfR と共同で、妊娠中のリステリア症予防に関する最も重要な推奨事項を情報リーフレット（ドイツ語、以下 URL 参照）としてホームページに掲載している。

<https://ble-medienservice.de/0346/Listeriose-und-Toxoplasrose-Sicher-essen-in-der-Schwangerschaft>

● デンマーク国立血清学研究所（SSI: Statens Serum Institut）

<http://www.ssi.dk>

届け出義務のある細菌のリストにカルバペネマーゼ産生菌を追加

CPO bacteria are now notifiable

24 September 2018

<https://www.ssi.dk/English/News/News/2018/2018%20-%2009%20-%20CPO.aspx>

近年、デンマークではカルバペネマーゼ産生菌（CPO）感染患者数の大幅な増加が続いている。アウトブレイクが1つの病院で、または複数の病院にわたり発生しており、懸念材料となっている。

このような状況は、CPO 感染の治療が困難であることが原因である。CPO は、感染症

の治療に通常使用される抗生物質に対して耐性を示す多剤耐性菌である。

このため、Danish Health Authority (DHA) は、届け出義務のある細菌のリストに CPO を追加した。DHA は届け出義務に関する施行令を発し、また、CPO の拡散防止に関するガイドラインを発表した。

CPO などの多剤耐性菌の予防管理のための主要三原則は、以下の通りである。

- ・細菌を同定する。
- ・感染予防のガイドラインを必ず守る。
- ・抗生物質の使用量を減らす。

本件に関する詳細は以下 Web ページから入手可能である。

<https://www.ssi.dk/English/News/EPI-NEWS/2018/No%2037%20-%202018.aspx>

● 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 (46) (45)

8 & 6 November 2018

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	11/8		10/15~21	(疑い)14,491	13
			1/1~10/21	(疑い)242,849	246
			2018年1月~11/8	8,263 検体中 培養で 2,178 検体陽性	
			2017年4月 ~2018/10/7	1,236,028	
			直近2週間	約 14,000/週	
			2017年4月~現時点	約 1,265,000	
			2018年上半期	1,000 人未満/月 (約 30/日)	
			2018年9月最初2週間	約 21,000 (約 1,500/日)	

			2018年10月第1週	13,000以上 (約1,900/日)	
			2018年10月第3週	約14,500 (約2,100/日)	
東・南アフリカ諸国	11/4	10カ国*	2018年1月～	(コレラ/AWD) 計35,727以上 (うちジンバブエ： 10,086 ソマリア：6,132)	計423
ジンバブエ	11/4		2018/10/29～11/4	59 (全員がハラレ市)	
			2018/10/22～28	199 (全員がハラレ市)	
			2018年1月～ (うち9/5～)	(死亡者含む)10,086 (9,909)	61 (55)
タンザニア	11/4		2018/10/22～28	43 (全員がアルーシャ州)	
			2018/10/15～21	28 (全員がアルーシャ州)	
		本土	2015年8月～ (うち2018年1月～)	(死亡者含む)32,933 (4,302)	548 (82)
ケニア	11/4	イシオロ郡	2018/10/15～21	7	
		エンブ郡	2018/10/1～7	3	
			2016年10月～ (うち2018年1月～)	(死亡者含む)26,591 (5,781)	421 (78)
ナイジェリア	11/5	ヨベ州	11/4	3	0
			**7月～11/4	(疑い)1,744	61
				迅速検査で97検体中 82検体陽性 培養で19検体中 9検体陽性 (菌が分離されたのは 4検体)	
ナイジェリア	11/5	ボルノ州	11/4	(疑い)26	0

			**8/23～11/4	(疑い)5,759	73
				迅速検査で 191 検体中 156 検体陽性 培養で 91 検体中 38 検体陽性	

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

** UN OCHA（国連人道問題調整事務所）の資料より

イエメンのコレラ

直近 1 週間の報告疑い患者数が多い県

Amanat Al Asimah (1,555)、Sanaa (1,492)、Arman (2,156)、Dhamar (2,232)、Al Hudaydah (2,475)、Al Hudaydah (2,727)

2018 年の累積患者数

日付	累積患者数	累積死亡者数
2018/1/7	1,029,717	2,241
2018/1/21	1,046,674	2,248
2018/1/28	1,051,798	2,252
2018/2/18	1,063,786	2,258
2018/3/17	1,080,422	2,266
2018/3/25	1,084,191	2,267
2018/4/14	1,089,507	2,274
2018/5/24	1,100,720	2,291
2018/6/10	1,107,144	未発表
2018/7/1	1,115,378	2,310
2018/9/23	1,207,596	2,518
2018/10/7	1,236,038	2,556

(2017 年 12 月以前のデータについては食品安全情報（微生物）No.3 / 2018 を参照)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室