

食品安全情報（微生物） No.10 / 2019（2019.05.15）

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. 命を救うため手指を清潔に：すべての患者に清潔な医療を

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. カット済みメロンに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Carrau) 感染アウトブレイク (2019年4月24日付更新情報)
2. 牛ひき肉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイク (2019年4月26日付更新情報)

【カナダ公衆衛生局（PHAC）】

1. 公衆衛生通知：Celebrate ブランドの冷凍シュークリームおよびミニチョコレートエクレーアに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (2019年5月2日、4月27日、15日付更新情報)

【カナダ食品検査庁（CFIA）】

1. 食品回収警報：大腸菌 O26 汚染の可能性により Le Pic ブランドのチーズ「Saint-Félicien」を回収
2. 「カナダ国民のための食品安全規則」が2019年1月15日に発効

【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. Fromagerie Alpine 社が大腸菌汚染の可能性のある牛生乳チーズ「Saint Félicien」および「Saint Marcellin」を回収
2. 主要小売業者がカンピロバクター汚染検査の結果を公表

【ProMed mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (13) (12)

【国際機関】

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

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

命を救うため手指を清潔に：すべての患者に清潔な医療を

SAVE LIVES: Clean Your Hands

Clean care for all – it's in your hands

WHO's global annual call to action for health workers

5 May 2019

<https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>

世界保健機関 (WHO) は、医療従事者を対象に「SAVE LIVES : Clean Your Hands (命を救うため手指を清潔に)」キャンペーンを毎年行っている。その目的は、医療活動においては手指の衛生が重要であるということに対し世界の注目を維持すること、および世界中で手指の衛生が向上するよう人々に協力を促すことである。

2019年度のWHOの行動呼びかけは以下の通りである。

- ・ 医療従事者へ：
清潔な医療を心がけよう – それはあなたの「手」のうちにある。
- ・ 感染予防管理 (IPC) 責任者へ：
感染予防および管理のレベルを監視しよう – 対策の実施および実践の向上を。
- ・ 医療施設の責任者へ：
あなたの施設は WHO の感染管理および手指衛生のそれぞれの基準を満たしているか。
WHO による 2019 年の調査に参加し、適切な対策をとろう。
- ・ 保健省の担当者へ：
あなたの国の感染予防管理は WHO の基準を満たしているか。状況を把握し、質の高いユニバーサル・ヘルス・カバレッジ (UHC: Universal health coverage) *の達成に向けて活動しよう。
- ・ 患者団体へ：
清潔な医療を要求しよう – それはあなたの権利。

*編者注：2019年世界保健デーのテーマであり、日本WHO協会は「誰もがどこでも保健医療を受けられる社会に」と訳している。

【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. カット済みメロンに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Carrau) 感染アウトブレイク (2019年4月24日付更新情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Pre-Cut Melons

April 24, 2019

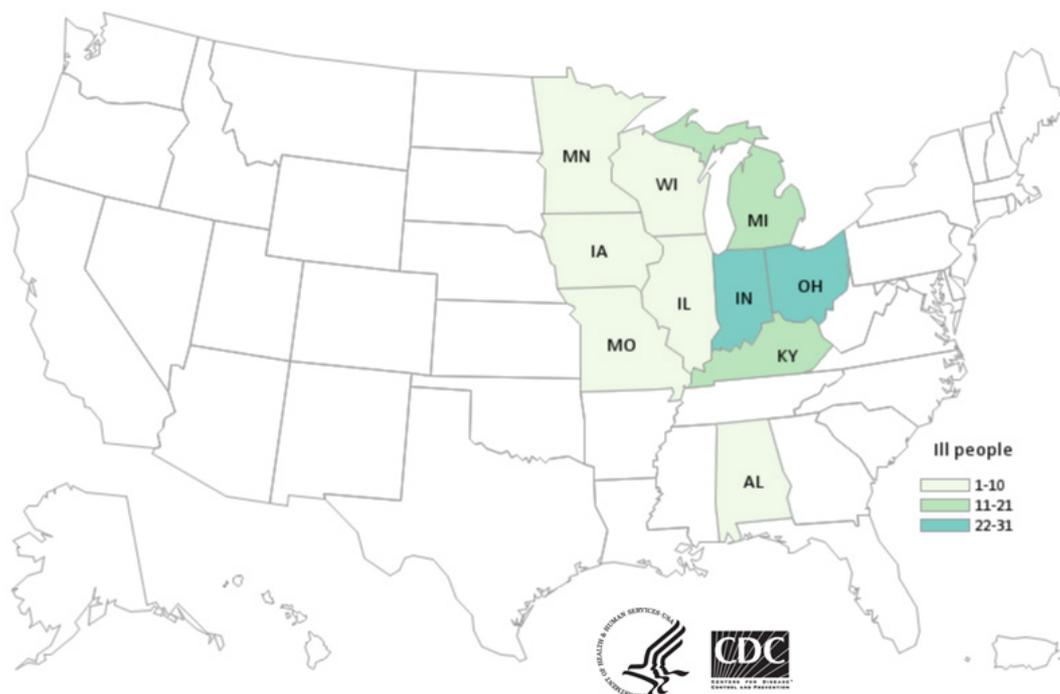
<https://www.cdc.gov/salmonella/carrau-04-19/index.html>

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食品医薬品局 (US FDA) は、Caito Foods 社が製造したカット済みメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Carrau) 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。WGS 解析により、本アウトブレイク患者由来のサルモネラ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、本アウトブレイクの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。

PulseNet により本アウトブレイクが確認された 2019 年 4 月 2 日に、複数州にわたる調査が開始された。2019 年 4 月 24 日までに、*S. Carrau* アウトブレイク株感染患者が 10 州から計 117 人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Carrau) アウトブレイク株感染患者数 (2019年4月24日まで)
に報告された居住州別患者数、n=117)



患者の発症日は2019年3月4日～4月8日である。患者の年齢範囲は1歳未満～98歳、年齢中央値は53歳で、58%が女性である。情報が得られた88人のうち32人(36%)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は、Caito Foods社(インディアナ州 Indianapolis)が製造したカット済みメロン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、すでに聞き取りが行われた患者63人のうち46人(73%)が食料品店で購入したカット済みメロンの喫食を報告した。これらのメロンには、カット済みのカンタロープ、スイカ、ハネジャー、およびメロン入りのフルーツサラダミックスまたはフルーツ盛り合わせが含まれている。残りの患者のうち5人は、家庭以外の場所でカット済みメロンを喫食したことを報告した。

患者が上記製品を購入した店舗で収集された情報は、Caito Foods社がこれらの店舗にカット済みメロンを納入したことを示している。2019年4月12日、同社は、インディアナ州 Indianapolis の施設で製造したカット済みのスイカ、ハネジャー、カンタロープ、お

よびこれらが含まれるカット済みフルーツ盛り合わせ製品の回収を開始した。

(食品安全情報 (微生物) No.8 / 2019 (2019.04.17) US CDC 記事参照)

2. 牛ひき肉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイク (2019年4月26日付更新情報)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Ground Beef

April 26, 2019

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o103-04-19/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生当局、および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイクを調査している。

2019年4月23日付の更新情報以降、新たに21人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2019年4月25日までに、大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者が10州から計177人報告されている (図)。CDC は 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) により確認された177人を本アウトブレイクの患者としている。

シー州で採取された牛ひき肉検体から大腸菌 O103 アウトブレイク株が検出された。ケンタッキー州で採取された牛ひき肉検体からも大腸菌 O103 が検出されたが、この株と患者由来大腸菌 O103 株との遺伝学的近縁関係については検査機関での検査結果が出ておらず、まだ特定されていない。

大腸菌汚染の可能性があるととして、生の牛ひき肉製品を以下の 2 社が回収している。2019 年 4 月 24 日に Grant Park Packing 社（イリノイ州 Franklin Park）が約 53,200 ポンド（約 24 トン）の牛生ひき肉製品の回収を開始し、4 月 23 日には K2D Foods 社（ジョージア州 Carrollton、屋号は Colorado Premium Foods）が約 113,424 ポンド（約 51 トン）の牛生ひき肉製品の回収を開始した。これらの製品はレストランおよび施設に納入されていた。

USDA FSIS および複数州の食品規制当局は検体採取を継続し、患者が喫食した牛ひき肉を提供した販売店およびレストランに当該牛ひき肉を供給した業者を特定する追跡調査を続けている。現時点では、本アウトブレイクの全体を説明する牛ひき肉の共通の供給業者、流通業者、ブランドのいずれも特定されていない。消費者は牛ひき肉を安全に取り扱い、十分に加熱すべきである。

（食品安全情報（微生物）No.9 / 2019（2019.04.26）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：Celebrate ブランドの冷凍シュークリームおよびミニチョコレートエクレアに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (2019 年 5 月 2 日、4 月 27 日、15 日付更新情報)

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections linked to Celebrate brand frozen classic/classical and egg nog flavoured profiteroles (cream puffs) and mini chocolate eclairs

May 2, April 27 & 15, 2019 – Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2019/outbreak-salmonella.html>

2019 年 5 月 2 日付更新情報

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、7 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、オンタリオ、ケベック、ニューファンドランド・ラブラドール) 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。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。

これまでに得られた調査結果にもとづき、可能性が高い感染源として Celebrate ブランドのシュークリーム (Classic/Classical Profiterole、Egg Nog Profiterole) 、および同ブランドのミニチョコレートエクレアが特定されている。患者の多くが、発症前にこれらのうち少なくとも 1 品を喫食したと報告した。これらの製品は再封可能な小型のプラスチック製タブ型容器入りで、食料品店の冷凍食品売り場で販売された。

2019 年 4 月 26 日、CFIA は、Celebrate ブランドのシュークリームおよびミニチョコレートエクレアについて食品回収警報を発した。当該製品は 8 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、オンタリオ、ケベック、ニューブランズウィック、ノバスコシア) で販売され、その他の州・準州にも流通している可能性がある。回収対象製品の製品名およびロット番号に関する詳細情報は、CFIA の Web ページから入手可能である。

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-04-26/eng/1556327958855/1556327960836>

消費者は、回収対象の Celebrate ブランドのシュークリームおよびミニチョコレートエクレアを喫食すべきではない。また、レストランおよび小売店は、回収対象製品およびこれらを使用した可能性があるすべての製品の提供・販売をすべきではない。

○アウトブレイク調査の概要

2019 年 5 月 2 日時点で、計 76 人の患者の *S. Enteritidis* 感染が検査機関で確定しており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (27 人) 、アルバータ (13) 、サスカチュワン (10) 、マニトバ (10) 、オンタリオ (13) 、ケベック (2) およびニューファンドランド・ラブラドール (1) である。患者の発症日は 2018 年 11 月～2019 年 4 月上旬である。20 人が入院し、3 人の死亡が報告されたが、サルモネラ感染がこれらの死亡の原因であったかどうかは特定されていない。患者の年齢範囲は 1～88 歳で、59%が女性である。

2019 年 4 月 27 日付更新情報

2019 年 4 月 27 日時点で、計 73 人の患者の *S. Enteritidis* 感染が検査機関で確定しており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (27 人) 、アルバータ (12) 、サスカチュワン (9) 、マニトバ (10) 、オンタリオ (13) およびケベック (2) である。患者の発症日は 2018 年 11 月～2019 年 3 月下旬である。19 人が入院し、2 人の死亡が報告されたが、サルモネラ感染がこれらの死亡の原因であったかどうかは特定されていない。患者の年齢範囲は 1～88 歳で、59%が女性である。

2019年4月15日付更新情報

2019年4月15日時点で、計70人の患者の *S. Enteritidis* 感染が検査機関で確定しており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（27人）、アルバータ（12）、サスカチュワン（8）、マニトバ（10）、オンタリオ（11）およびケベック（2）である。患者の発症日は2018年11月～2019年3月である。18人が入院し、2人の死亡が報告されたが、サルモネラ感染がこれらの死亡の原因であったかどうかは特定されていない。患者の年齢範囲は1～88歳で、60%が女性である。

（食品安全情報（微生物）No.8 / 2019（2019.04.17）PHAC 記事参照）

● カナダ食品検査庁（CFIA: Canadian Food Inspection Agency）

<http://www.inspection.gc.ca>

1. 食品回収警報：大腸菌 O26 汚染の可能性により Le Pic ブランドのチーズ「Saint-Félicien」を回収

Food Recall Warning - Le Pic brand "Saint-Félicien" cheese recalled due to *E. coli* O26
April 29, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-04-29/eng/1556588698919/1556588701350>

La Fromagerie Hamel 社は、大腸菌 O26 汚染の可能性があるととして Le Pic ブランドのチーズ「Saint-Félicien」を回収している。消費者は回収対象製品を喫食すべきではない。

回収対象は 180 g 入りで、製品コードが「April 29, 2019」以前の全コード、UPC コードが「0 20060641300 0」の製品である。

本回収は、他国での回収がきっかけとなって開始された。カナダ食品検査庁（CFIA）は食品安全調査を行っており、これによって他の製品も回収対象になる可能性がある。他の高リスク製品が回収対象となった場合、CFIA は食品回収警報の更新により消費者に通知する予定である。

カナダでは回収対象製品の喫食に関連した患者は報告されていない。しかし、フランスでは本製品に関連して複数の患者が報告されている。

（食品安全情報（微生物）本号 UK FSA 記事参照）

2. 「カナダ国民のための食品安全規則」が2019年1月15日に発効

The Government of Canada marks two months until the Safe Food for Canadians Regulations come into force

November 15, 2018

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2018/11/the-government-of-canada-marks-two-months-until-the-safe-food-for-canadians-regulations-come-into-force.html>

2018年6月、カナダ政府は「カナダ国民のための食品安全規則（SFCR：Safe Food for Canadians Regulations）」の最終版を発表した。新たに発効するこの規則は予防に重点を置いており、また、安全ではない食品をより迅速に市場から撤去することによりフードチェーンの安全性を高め、これによりカナダ国民を保護するものである。

カナダ農務・農産食品省（AAFC）の Poissant 政務官は、ケベック州 Gatineau で開催された食品安全フォーラムにおいて、SFCR が2019年1月15日に発効することを強調した。Poissant 政務官によると、SFCR は既存の14本の規則を一本化することにより、食品事業者の重荷となっていた不必要な事務的負担を軽減し、また、カナダの農産食品・農作物業界の市場への参入に関し、その機会の維持・増加に貢献する。

食品の種類、業務形態および事業規模に応じて、一部の要件については発効日当日から遵守が求められるが、その他の要件はその後12～30カ月かけて段階的に適用される予定である。

新たな規則は、食品を輸入する事業者、および、輸出または州・準州外への出荷のために食品の製造・加工を行う事業者に事業の認可を得よう求めるとともに、潜在的な食品安全リスクへの対処の手順を概説した予防的管理策の策定を義務付けている。この規則はまた、原材料の供給元および製品の販売先の追跡を食品事業者に義務付けることにより、安全ではない食品が市場から撤去されるまでの時間の短縮にも役立つ。

米国は、最近、米国に食品を輸出するカナダの全事業者に対し、米国の新しい食品安全基準を満たすことを義務化した。SFCR により、カナダの食品事業者は、米国の「外国供給業者検証プログラム（Foreign Supplier Verification Program）」が求める要件を満たしていることを証明する許可証を入手でき、これにより米国との取引を継続することができる。

認可を必要とする事業者は予防的管理（衛生対策、害虫対策など）を実施していることを証明しなければならず、年商10万ドル以上の事業者は予防的管理計画の文書化が必要である。これらの事業者は、カナダ食品検査庁（CFIA）の受付サイト My CFIA（URLは下記参照）に登録し、認可の申請に備えることが推奨される。

<http://inspection.gc.ca/about-the-cfia/my-cfia/eng/1482204298243/1482204318353>

My CFIA は、CFIA とやりとりする上で便利で安全な方法である。事業者は My CFIA により、認可、許可、登録、輸出証明などの許認可事項の申請・確認をオンラインで行うこ

とが可能である。電子メールまたはファックスで SFCR の認可申請を行った場合は、My CFIA ポータルサイトを介した申請にリダイレクトされる。CFIA は、全国での対面セミナーおよびオンラインセミナーを通じて事業者との情報共有を行っている。

● 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>

2019年4月24日～5月10日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ベルギー産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O157、*stx+*、*eae+*、25g 検体陽性)、フランス産ソフトチーズ (シャウルス) の志賀毒素産生性大腸菌 (*vtx1*、*eae+*)、フランス産クロタン・ド・シャヴィニョル (チーズ) のリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、スペイン産加熱済みアメリカオオカイカのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、オランダ産ケールのリステリア、ベルギー産チキンサラダのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、インド産有機クロレラパウダーのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵テリーヌのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 1/5 陽性)、フランス産の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O26) による食品由来アウトブレイクの疑い、米国産アーモンド (イタリアで包装) のサルモネラ (*S. arizonae*)、ポーランド産冷凍鶏肉ケバブのサルモネラ (25g 検体 4/5 陽性)、ウクライナ産の卵製品のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、イタリア産黒コショウ入りチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、*stx2+*、25g 検体陽性)・大腸菌群 (>150,000 /g)・大腸菌 (>150,000 /g)、フランス産ヌーシャテルチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、スロバキア産

羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍カットスモークサーモン (スイスで包装、ノルウェー産原材料使用、オランダ経由) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵ひき肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵ウシとたいの志賀毒素産生性大腸菌 (O157, *stx1*-, *stx2*+, *eae*+) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵ブロイラー肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ポーランド産鶏脚肉 (骨なし) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体 5/5 陽性)、フランス産の生乳シャウルスチーズ (ドイツ経由) の志賀毒素産生性大腸菌 (O116:H28, *stx2a*+, *aggR*-, 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)、スロバキア産冷蔵鶏肉 (ウクライナ産原材料使用) のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵加熱済みエビ (*Hymenopenaeus muelleri*) のサルモネラ (25g 検体 4/5 陽性)、イタリア産冷蔵鶏肉のエスカロップのサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ラトビア産食肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*, ~3,000 CFU/g)、米国産アーモンド (ベルギー経由) のサルモネラ (250g 検体陽性)、インド産冷凍エビ (*Penaeus vannamei*) の腸炎ビブリオ (*V. parahaemolyticus*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏ひき肉のサルモネラ (*S. Livingstone*, 25g 検体 3/5 陽性)、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体 2/5 陽性)、ポーランド産冷蔵鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Kentucky*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Newport*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Newport*, 25g 検体陽性) など。

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

イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍豚頬肉 (エストニア経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産ラビットミールのサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵サバのアニサキス、インドネシア産とマレーシア産のパーム核搾油粕 (オランダ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷凍 Pork Rolls のサルモネラ (疑い) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ウガンダ産有機ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産皮付きゴマ種子のサルモネラ (*S. Pensacola*, 25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Oranienburg*, *S. Rubislaw*, とともに 25g 検体陽性)、ナイジェリア産白ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 4/5 陽性)、ブラジル産コショウのサルモネラ (25g 検体陽性)、チリ産冷凍七面鳥胸肉 (コショウ付き) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ウクライナ産冷蔵卵白液のサルモネラ (*S. Enteritidis*, n=5, c=2, 25g 検体陽性) と (*S. Typhimurium*, n=5, c=3, 25g 検体陽性)、南アフリカ産魚粉 (デンマーク

經由) のサルモネラ (O7、25g 検体 2/5 陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産ペットフードの腸内細菌科菌群 (70~645 CFU/g)、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 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 1/5 陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、モロッコ産冷蔵マトウダイのアニサキス、米国産魚粉のサルモネラ (*S. Agona*、*S. Amsterdam*、*S. Putten*、いずれも 25g 検体陽性)、中国産ペットフードの腸内細菌科菌群 (~1,310 CFU/g) など。

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

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

1. Fromagerie Alpine 社が大腸菌汚染の可能性のある牛生乳チーズ「Saint Félicien」および「Saint Marcellin」を回収

Fromagerie Alpine recalls Saint Félicien and Saint Marcellin raw cow's milk cheese because of possible contamination with *E. coli*

1 May 2019

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-18-2019>

Fromagerie Alpine 社は、志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 汚染の可能性があると牛生乳チーズ「Saint Félicien」および「Saint Marcellin」を回収している。当該製品は小売チェーン Tesco の店舗および Harrods 百貨店で販売された。回収対象の詳細は以下のとおりである。

- Tesco Finest Saint Félicien du Dauphiné Cheese
内容量 : 180g
ロット番号 : 032~116 のすべての番号
消費期限 : すべての日付コード
- Xavier David, Saint Marcellin PGI (Harrods 百貨店が販売)
内容量 : 80g
ロット番号 : 032~116 のすべての番号
消費期限 : 2019 年 3 月 8 日~6 月 16 日のすべての日付コード

Fromagerie Alpine 社のその他の製品は回収対象ではないことが確認されている。回収対象製品を販売した全店舗で回収に関する店頭告知 (point-of-sale notice) が掲示される予定

である。これらの告知は、対象製品を回収する理由および購入していた場合の対応を顧客に説明するものである。

上記製品を購入した場合は喫食せずに購入店に返品すべきである。

(食品安全情報 (微生物) 本号 CFIA 記事参照)

2. 主要小売業者がカンピロバクター汚染検査の結果を公表

Major retailers publish *Campylobacter* results

14 March 2019

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/1896> (PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/major-retailers-publish-campylobacter-results>

英国市場でシェア上位の食品小売チェーン 9 社は、英国産生鮮丸鶏のカンピロバクター汚染に関する最新の検査結果を公表した (検査は 2018 年 10 月～12 月に行われた)。

この最新データによると、主要な食品小売チェーン 9 社の平均で、検査した丸鶏の 3.1% が最高レベル (>1,000 cfu/g) のカンピロバクター汚染を示した。

結果

以下の表は、丸鶏検体のカンピロバクター汚染率 (%) について主要小売チェーン 9 社の平均値を検査年月および汚染レベル別に示したものである。

汚染レベル	2018 年 1～3 月	2018 年 4～6 月	2018 年 7～9 月	2018 年 10～12 月
<10 cfu/g	59.1%	60.6%	58.8%	63.1%
10～99 cfu/g	23.9%	23.3%	26.7%	22.3%
100～1,000 cfu/g	13.2%	12.5%	11%	11.4%
>1,000 cfu/g	3.8%	3.7%	3.5%	3.1%

検体採取および検査は、英国食品基準庁 (UK FSA) が作成し業界が同意したプロトコルに従って行われている。

背景

FSA は、フードチェーン全体を挙げてカンピロバクター問題に取り組む活動の一環として、2014 年 2 月から鶏肉のカンピロバクター汚染検査とその結果の公表を実施している。英国でカンピロバクターは食中毒の最も一般的な原因となっている。

2017年9月21日、FSAはカンピロバクター汚染検査の方法の変更を発表し、主要な小売りチェーンはFSAが作成した確かなプロトコルに従って自主検査およびその結果の公表を行うことになった。FSAは小売り生鮮丸鶏検体の検査を続けているが、現在は中・小規模小売りチェーンおよび個人商店の検体に焦点を絞っている。

(食品安全情報(微生物) No.26/2018 (2018.12.19)、No.20/2018 (2018.09.26)、No.14/2018 (2018.07.04)、No.25/2017 (2017/12/06)、No.23/2017 (2017.11.08)、No.21/2017 (2017.10.11) UK FSA 記事参照)

● ProMED-mail

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (13) (12)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (13) (12)

13 & 9 May 2019

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	5/12		4/29~5/5	(疑い) 18,171	13
			2018/1/1 ~2019/4/28	(疑い) 668,891	1,081
			2019年1月~	5,610 検体中 培養検査で2,920 検体陽性	
ソマリア	5/7		4/22~28	(疑い) 36	0
			2017年12月のアウトブレイク~	7,140	46
			2019年1月~	114 検体中 培養検査で10 検体陽性	
ジンバブエ	5/7		4/8~14	0	0
			2019年1月~	(死亡者含む) 10,421	69
モザンビー	5/3	Pemba	4/25 のサイクロン	11	

ク			「Kenneth」上陸後		
		Mecufi	同上	3	
ケニア	5/8	マンデラ郡 Kotulo	4月	188以上	1
		マンデラ郡	2016年のアウトブ レイク1件	1,629	18
	5/4	エンブ郡		(疑い) 3	
ネパール	5/6	カトマンズ		1	

イエメンのコレラ

2019年の疑い患者数が最も多い6県

Amanat Al Asimah (50,166人)、Sana'a (36,527)、Al Hudaydah (30,925)、Ibb (26,421)、
Dhamar (26,421)、Arman (25,244)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室