

食品安全情報（微生物） No.13 / 2019（2019.06.26）

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. 小麦粉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 O26 感染アウトブレイク（2019年6月15日付更新情報）
2. Karawan ブランドのタヒニに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella Concord*) 感染アウトブレイク（2019年6月13日付更新情報）
3. デリハム（調理済みハム）に関連して複数州にわたり発生したリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク（最終更新）
4. 鶏生肉製品に関連して複数州にわたり発生した多剤耐性サルモネラ (*Salmonella Infantis*) 感染アウトブレイク（最終更新）

[【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 食品回収警報：ノロウイルス汚染の可能性により France Délices ブランドのチョコレート「Choco-Raspberry Crunchy」を回収（6月21日付更新情報、6月4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)

[【イングランド公衆衛生局（UK PHE）】](#)

1. サンドイッチに関連しているリステリア症患者を調査中（2019年6月17日、14日付更新情報、6月7日付初発情報）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. サンドイッチに関連して複数の病院で発生しているリステリア症患者を調査中（2019年6月14日付更新情報）

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 欧州連合（EU）域内の食品は最も厳格な基準に従っている

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. 欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）主催の一次生産検体に関する検査技能試験（2018年）：鶏の糞便が付いたブーツソックスからのサルモネラの検出

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019（17）

【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. 小麦粉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 O26 感染アウトブレイク (2019年6月15日付更新情報)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Flour

June 15, 2019

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/flour-05-19/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、小麦粉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 O26 感染アウトブレイクを調査している。

大腸菌汚染の可能性があると一部的小麦粉製品が回収されており、2019年6月14日および13日に以下の製品が回収対象に追加された。

- 6月14日 (ADM Milling 社の顧客企業である Hometown Food 社による発表)

「Pillsbury Best Bread Flour」5ポンド (約 2.27 kg) 袋入り

UPC コード : 0 5150020031 5

ロット番号 : 8 342 (使用期限は 2020年6月8日) および 8 343 (同 2020年6月9日)

- 6月13日 (ADM Milling 社の顧客企業である King Arthur Flour 社による発表)

「King Arthur Unbleached All-Purpose Flour」5ポンド (約 2.27 kg) 袋入り 14,218 ケース

ロット番号 : L18A07C (賞味期限は 2019年12月7日)

L18A08A、L18A08B (賞味期限は 2019年12月8日)

L18A14A、L18A14B、L18A14C (賞味期限は 2019年12月14日)

(食品安全情報 (微生物) No.11 / 2019 (2019.05.29) US CDC 記事参照)

2. Karawan ブランドのタヒニに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Concord) 感染アウトブレイク (2019年6月13日付更新情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Karawan brand Tahini

June 13, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/concord-05-19/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、イスラエルから輸入した Karawan ブランドのタヒニ (ゴマペースト製品) に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Concord) 感染アウトブレイクを調査している。

2019年6月13日付更新情報

2019年6月10日、Brodt Zenatti Holding 社 (フロリダ州 Jupiter) は、3kg 入りバルク容器で販売された Karawan ブランドのタヒニを回収対象製品に追加した。

(食品安全情報 (微生物) No.11 / 2019 (2019.05.29) US CDC 記事参照)

3. デリハム (調理済みハム) に関連して複数州にわたり発生したリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Listeria* Infections Linked to Deli Ham (Final Update)

December 18, 2018

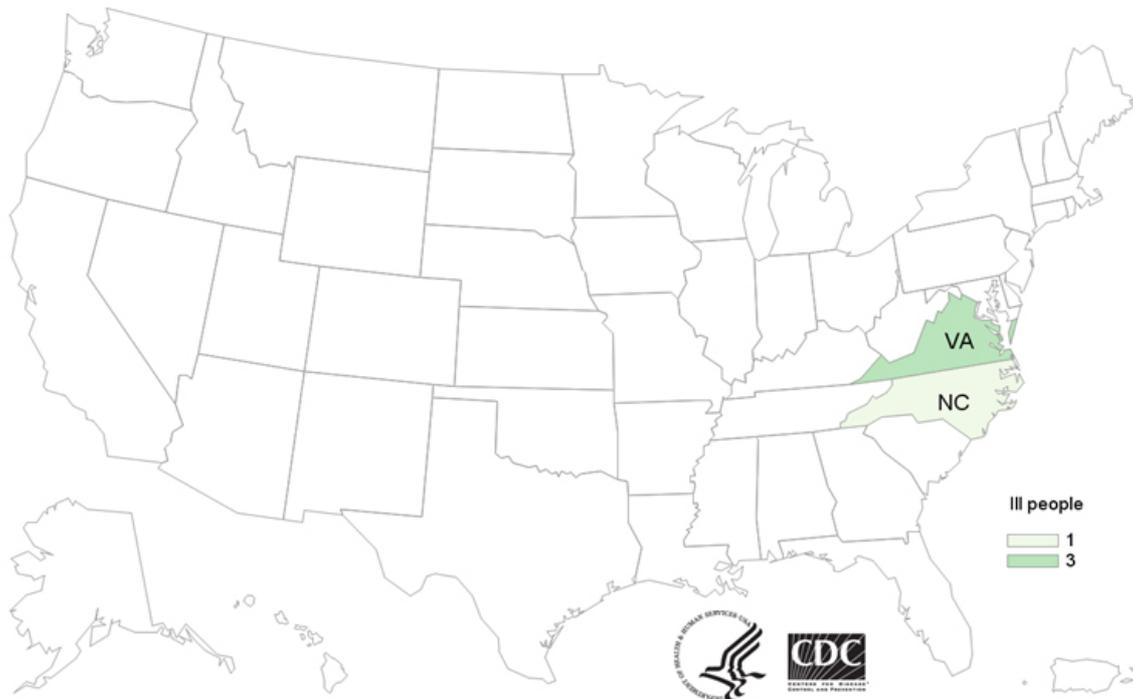
<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/countryham-10-18/index.html>

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、複数州にわたり発生したリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクを調査した。米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が本アウトブレイクのモニターを行った。本アウトブレイクは終息したと考えられる。

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リステリア株には、WGS (全ゲノムシーケンシング) 法により DNA フィンガープリンティングが行われた。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 解析により、本アウトブレイク患者由来のリステリア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。

2018年12月18日までに、リステリア (*L. monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者が2州 (バージニア、ノースカロライナ) から計4人報告された (図)。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2018 年 12 月 17 日までに報告された居住州別患者数、n=4)



患者由来リステリア検体の採集日は2017年7月8日～2018年8月11日であった。患者の年齢範囲は70～81歳、年齢中央値は76歳で、50%が女性であった。患者4人全員が入院し、バージニア州の患者1人の死亡が報告された。

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により得られたエビデンスは、**Johnston County Hams**社（ノースカロライナ州 Smithfield）のデリハム（調理済みハム）製品が本アウトブレイクの感染源であった可能性が高いことを示している。

患者に対し、発症前4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。患者3人に聞き取りが行われ、全員が食料品店またはレストランのデリハムまたはデリミート（調理済み食肉）の喫食を報告した。

USDA FSIS および州当局による追跡調査から、患者が喫食したデリハムの供給元が **Johnston County Hams**社であることが特定された。追跡調査では、聞き取り調査が実施できなかった患者1人が居住していた介護施設でも同社の製品が供されていたことが明らかになった。

連邦の食品規制当局は、2016年および2018年初めに、通常検査として同社の施設からデリハムを採取していた。WGS 解析により、両年に採取されたデリハムから検出された

リステリア株が本アウトブレイク患者由来のリステリア株と遺伝学的に近縁であることが示された。これらの結果は、本アウトブレイクの患者が汚染されたデリハムの喫食により発症したことを裏付ける更なるエビデンスとなっている。

2018年10月3日、Johnston County Hams社は、リステリア汚染の可能性があるとして、ready-to-eat（そのまま喫食可能な）デリハム製品の回収を開始した。回収対象は、2017年4月3日～2018年10月2日に製造された製品である。当該製品は購入店に返品するか、廃棄すべきである。レストランおよび小売店は、当該製品の提供・販売をすべきではない。

2018年12月18日時点で本アウトブレイクは終息したと考えられる。

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

4. 鶏生肉製品に関連して複数州にわたり発生した多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* *Infantis*) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella* Infections Linked to Raw Chicken Products

February 21, 2019

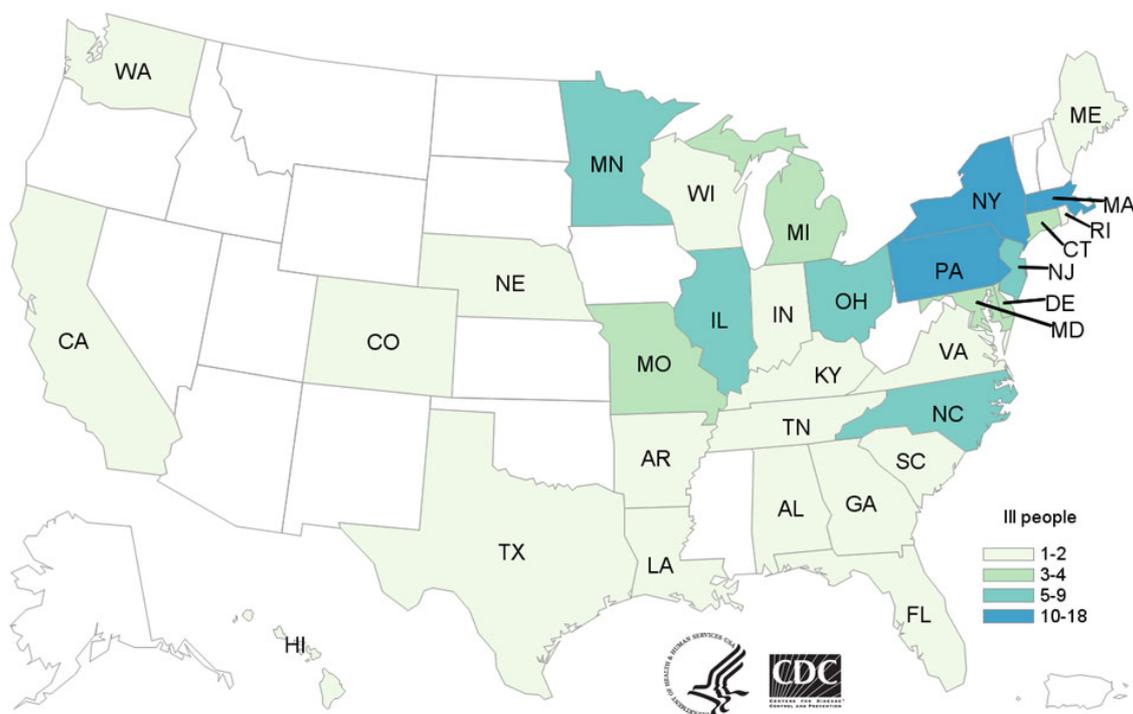
<https://www.cdc.gov/salmonella/infantis-10-18/index.html>

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、鶏生肉製品に関連して複数州にわたり発生した多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* *Infantis*) 感染アウトブレイクを調査した。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) のシステムを利用した。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、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た。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。

2019年2月19日までに、*S. Infantis* アウトブレイク株感染患者が32州から計129人報告された (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Infantis*) アウトブレイク株感染患者数 (2019年2月19日までに報告された居住州別患者数、n=129)



患者の発症日は2018年1月8日～2019年1月27日であった。患者の年齢範囲は1歳未満～105歳、年齢中央値は42歳で、69%が女性であった。情報が得られた患者85人のうち25人(29%)が入院した。ニューヨーク州の患者1人の死亡が報告された。

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。聞き取りが行われた患者69人のうち60人(87%)が、鶏生肉(ひき肉、カット肉、丸鶏など)を購入し、それらの調理または料理の喫食をしたことを報告した。患者が購入した鶏生肉のブランド名や購入店舗は様々であった。また、患者のうち1人は、自宅で飼育するペットが生鶏ひき肉のペットフードを食べた後に発症した。別の患者2人は、鶏の飼育や鶏肉の加工を行う施設で働く人と同居していた。

S. Infantis アウトブレイク株は、食鳥処理場・食肉加工施設の計76カ所で採取された鶏生肉製品の検体、鶏生肉含有ペットフードの検体、および生きた鶏の検体から検出された。食鳥処理場および食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. Infantis*株は患者由来*S. Infantis*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生または加熱不十分の鶏肉の取扱いはたは喫食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た。

患者 97 人および食品・環境 139 検体由来のサルモネラアウトブレイク株の WGS 解析により、これらの株は、アンピシリン、セフトリアキソン、クロラムフェニコール、シプロフロキサシン、ホスホマイシン、ゲンタマイシン、ハイグロマイシン、カナマイシン、ナリジクス酸、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、およびトリメトプリム-スルファメトキサゾールのうちの一部もしくはすべてに対して耐性であることが予測された。非臨床分離株 4 株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。以上の結果は、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 (ホスホマイシン、ハイグロマイシン、およびカナマイシンはこの試験では使用されなかった)。これらの抗生物質耐性菌による感染症は、一般的に推奨される抗生物質による治療が困難になり、別の抗生物質が必要となる可能性がある。

これまでに得られた情報から、*S. Infantis* の当該株は生きた鶏および鶏生肉製品の両方を汚染すると考えられる。本アウトブレイクにおいて、鶏生肉製品および生きた鶏のそれぞれの単一かつ共通の供給元は特定されなかった。

CDC および USDA FSIS は、鶏肉製品での *S. Infantis* 汚染の低減方法に関して、養鶏・鶏肉業界の代表者ととともにその探索に積極的に取り組んでいる。本アウトブレイクの調査結果は *S. Infantis* の当該株が生きた鶏と鶏生肉製品の双方を汚染することを示唆しているため、本株の汚染率低減のためのさらなる調査および対策は、養鶏業界および鶏肉加工施設の両方を対象に実施すべきである。消費者は、鶏生肉には有害細菌汚染の可能性があることを認識し、これらの製品からの食品由来感染を防ぐために食品安全手順を常に順守すべきである。

2019 年 2 月 21 日をもって、本アウトブレイク調査は終了した。

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

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

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

食品回収警報：ノロウイルス汚染の可能性により **France Délices** ブランドのチョコレート「**Choco-Raspberry Crunchy**」を回収 (6 月 21 日付更新情報、6 月 4 日付初発情報)

Updated Food Recall Warning - France Délices brand Choco-Raspberry Crunchy recalled due to norovirus

June 21, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list>

[ing/2019-06-21/eng/1561158555168/1561158555414](http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list/eng/2019-06-21/eng/1561158555168/1561158555414)

Food Recall Warning - France Délices brand Choco-Raspberry Crunchy recalled due to norovirus

June 4, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list/eng/2019-06-04/eng/1559699123737/1559699125864>

2019年6月21日付更新情報

2019年6月4日に発せられた食品回収警報が更新され、回収対象製品の追加およびその販売に関する情報が発表された。これらは、カナダ食品検査庁（CFIA）の食品安全調査により明らかになったものである。

回収対象に追加されたのは、France Délices ブランドのチョコレート「Choco-Raspberry Crunchy」95g 入りの製品で、製品コードは「08519」、UPC コードは「7 74461 16122 7」である。

本製品はラベルまたはコードの有無が混在しており、2019年6月21日までアルバータ州およびケベック州の小売店のカウンターで店員を介して販売された。

2019年6月4日付初発情報

France Délices 社は、ラズベリーにノロウイルス汚染の可能性があるため、このラズベリーを使用した France Délices ブランドのチョコレート「Choco-Raspberry Crunchy」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く、小売業者はこれを販売または提供すべきではない。

回収対象は、France Délices ブランドのチョコレート「Choco-Raspberry Crunchy」95g 入りの製品で、製品コードは「12919」、UPC コードは「7 74461 16122 7」である。

本製品はラベルまたはコードの有無が混在しており、2019年6月3日までオンタリオ州およびケベック州の小売店のカウンターで店員を介して販売された。

本回収は、発生している食品由来疾患アウトブレイクに関する CFIA の調査結果がきっかけとなって開始された。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。

今回発表の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。

(関連回収情報)

通知：ノロウイルス汚染の可能性により Gelsius ブランドの冷凍ラズベリー「IQF Raspberries」を回収

Notification - Gelsius brand IQF Raspberries (Frozen) recalled due to Norovirus

June 19, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-06-19-r13046/eng/1561138144366/1561138145973>

Notification - Gelsius brand IQF Raspberries (Frozen) recalled due to Norovirus

June 2, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-06-02-r13021/eng/1559587619811/1559587621475>

● 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6月8日～6月21日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

スロバキア産スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*, 970 CFU/g)、アイルランド産冷凍食肉 (ひき肉用) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*, *stx2+*, *eae+*, O26, O26:H11, 25g 検体陽性)、ポーランド産七面鳥エスカロップのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、スペイン産オーガニック乾燥豚肉 (スライス) のリステリア (*L. monocytogenes*, 1,000 CFU/g)、オランダ産混合肉ミールのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵家禽肉バーガーのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産ロースト鶏むね肉 (スライス) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体 1/5 陽性)、モロッコ産ラズベリーのノロウイルス (GII, 25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵ホタテガイのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、スペイン産チョリソーのリステリア (*L. monocytogenes*, 40 CFU/g)、イタリア産活二枚貝の A 型肝炎ウイルス (2g 検体陽性) と大腸菌 (~940

MPN/100g)、ベルギー産機械分離鶏肉のサルモネラ (10g 検体陽性)、リトアニア産冷凍機械分離鶏肉 (ポーランド産原材料使用) のサルモネラ (*S. Infantis*、10g 検体陽性)、ポーランド産マリネ液漬け鶏むね肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産粉末ショウガのセレウス菌 (>100,000 CFU/g)、レバノン産カルダモンのセレウス菌 (~53,000 CFU/g)、英国産包装済みサンドイッチのリストeria (*L. monocytogenes*、190 CFU/g) による食品由来アウトブレイク、ポーランド産冷凍鶏肉 (チェコ産原材料使用) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、group C1、ともに 25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

フランス産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 5/5 陽性)、ウルグアイ産冷蔵牛ランプ肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体 3/5 陽性、2/5 陽性疑い)、ベルギー産冷凍塩漬け鶏肉製品のサルモネラ (10g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏肉・鶏レバーのサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 2/5 陽性)、イタリア産ホウレンソウ (teen spinach) のエルシニア (*Y. enterocolitica*)、アルゼンチン産大豆粉のサルモネラ (*S. Minnesota*、25g 検体陽性)、ポーランド産の生ソーセージのリストeria (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、チェコ産冷蔵鶏脚肉・手羽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍ウシエビ (*Penaeus monodon*) のビブリオ (*V. vulnificus*、25g 検体陽性) など。

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

ドイツ産の生ペットフードのサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Kottbus*、25g 検体陽性)、ハンガリー産大豆飼料原料のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産の生ペットフード (イヌ用) の腸内細菌科菌群 (7,300 CFU/g)、デンマーク産冷蔵サバのアニサキス、七面鳥ステーキ用骨・皮なし脚肉 (ポーランドで真空包装) のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵七面鳥むね肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍鴨むね肉のサルモネラ (*S. Anatum*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ナイジェリア産白ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Javiana*、*S. Rubislaw*、*S. Sandiego*、いずれも 25g 検体陽性)、ウガンダ産有機ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、グアテマラ産カルダモンのセレウス菌下痢型エンテロトキシン (~45,000 CFU/g)、ナイジェリア産ゴマ種子の昆虫 (幼虫 16 匹/kg)、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) と大腸菌 (~29,000 CFU/g)、シリア産クミンシードのサルモネラ (25g 検体陽性)、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. bongori*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍生鶏むね肉 (半身) 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) など。

● イングランド公衆衛生局 (UK PHE: Public Health England, UK)

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

サンドイッチに関連しているリステリア症患者を調査中 (2019年6月17日、14日付更新情報、6月7日付初発情報)

Listeria cases being investigated

17 June 2019

<https://www.gov.uk/government/news/listeria-cases-being-investigated>

2019年6月17日付更新情報

2019年6月14日、イングランド公衆衛生局 (PHE)、英国食品基準庁 (UK FSA) および英国国営医療サービス (NHS) は、リステリア症患者に関する後ろ向き解析の結果から、新たに3人を本アウトブレイクの患者と特定した。このうち2人は死亡した。

アウトブレイク患者が特定された病院、および原因食品が提供された病院のリストが本記事のサイトに掲載された。

2019年6月14日付更新情報

サンドイッチおよびサラダに関連しているリステリア症患者について複数機関による調査が開始されて以降、PHEは、アウトブレイク患者を特定するために、直近2カ月間に報告されたリステリア症患者について解析を行っている。一般消費者へのリスクは依然として低い、PHEが実施した全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析の結果、新たに3人が本アウトブレイクの患者に追加された。これにより、本アウトブレイクの確定患者は全部で9人となった。これらの患者はすべてイングランドの病院の入院患者である。

PHEが先週特定した重症患者6人のうち新たに1人が死亡した。

また、今回特定された患者3人のうち1人は既に死亡していた。したがって、本アウトブレイクに関連した死亡者は計5人となった。

2019年6月7日付初発情報

イングランドの病院に入院していた重症患者6人にリステリア感染が確認された。このうち3人は死亡した。現在までのところ、スコットランドおよびウェールズで患者は発生していない。健康な人はリステリアに感染しても気付かない場合が多く、症状が現れても非常に軽い。しかし、一部の人、特に基礎疾患のある人や妊婦などでは重症化することがある。一般消費者への健康リスクは低い、症状を呈した場合には受診すべきである。

(食品安全情報 (微生物) 本号、No.12 / 2019 (2019.06.12) UK FSA 記事参照)

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

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

サンドイッチに関連して複数の病院で発生しているリステリア症患者を調査中 (2019年6月14日付更新情報)

Update on *Listeria* cases being investigated

Investigation continues into foods linked to *Listeria* infections in hospitals.

14 June 2019

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/update-on-listeria-cases-being-investigated>

英国食品基準庁 (UK FSA) およびスコットランド食品基準庁 (FSS) は、複数の病院で発生しているリステリア症患者に関連する食品の調査を続けている。

患者が発生しているのは引き続きイングランドにおいてのみである。

患者発生に関連している食品はすべて回収され、フードチェーンの調査が続いている。

現在までのところ、本件のリステリア症患者は、全員が基礎疾患の治療のために医療施設に入院している高リスク集団に含まれている。

North Country Cooked Meats 社が製造した食肉を販売している North Country Quality Foods 社は、患者発生との関連が確認されると直ちに、リステリア感染リスクの可能性のある食品を回収する措置を講じた。この回収通知により、関連業者は当該食品の使用または販売を行わないよう指示された。North Country Cooked Meats 社および North Country Quality Foods 社は業務を停止している。

North Country Cooked Meats 社から原材料を仕入れている Good Food Chain 社も、病院やその他の取引先から全製品を回収し、製造を停止している。

(関連記事)

スコットランド食品基準庁 (FSS : Food Standards Scotland)

サンドイッチに関連しているリステリア症患者を調査中 (2019年6月14日付更新情報)

Update on *Listeria* cases being investigated

14 JUNE 2019

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/update-on-listeria-cases-being-investigated>

(食品安全情報 (微生物) 本号 UK PHE、No.12 / 2019 (2019.06.12) UK FSA 記事参照)

-
- 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/>

欧州連合 (EU) 域内の食品は最も厳格な基準に従っている

Food in the EU subject to strictest standards

08.05.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/15/food_in_the_eu_subject_to_strict_est_standards-240656.html

欧州食品安全機関 (EFSA) は、新しいキャンペーンの一環として「EU and My Food (欧州連合と私の食品)」というスローガンを使用し、EU の食品安全システムを紹介している。EU の食品安全基準は世界的に見て最も厳しいレベルである。EFSA は、その取り組みにおいて、食品の製造・加工、畜産、および環境保全・自然保護の各分野を重点領域と位置付けている。ドイツの EFSA 情報連絡窓口 (Focal Point) として、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) もこのキャンペーンに参加し、抗微生物剤耐性や食品中のマイクロプラスチックなどの最近の重要課題に関する報告書を発表している。BfR の Hensel 所長は、「食品安全は消費者を保護するための最優先課題の一つである。」と述べている。EU レベルでのこの取り組みを通じ、食品由来疾患アウトブレイクや抗微生物剤耐性などのリスクの低減が期待される。

ヒト、動物および環境の衛生は様々な形で相互に関連している。果物・野菜、肉、乳、卵などの食品の安全性を確保するためには、農場から加工施設までのフードチェーンのすべての段階での監視が必要である。EFSA のキャンペーン「EU and My Food」は、農業当局と食品業界当局・動物衛生当局・保健当局との共同作業が EU レベルでどのように成果を挙げているかを示している。このキャンペーンの主な構成要素の 1 つとして、また、キャンペーンの情報源として、付随するインターネットポータルサイト (英語版、<https://www.efsa.europa.eu/en/eu-and-my-food#intro>) が挙げられ、このサイトから英語以外の EU の 23 公式言語によるサイトに移動が可能である。このポータルサイトはまた、EU 加盟各国の食品安全問題について、より詳細なリンクを紹介している。

「EU and My Food」は、EU での食品安全対策に焦点を当てている。食品安全、畜産、および環境保全・自然保護の各分野間の密接な関連がビデオで説明されている。また、ヒト・動物・環境の衛生は相互に依存し合っていることがアニメーションで紹介されている。EU の食品安全システムを構成するこれら 3 本の柱には、EU 域内の人々のための安全で健康的な食品、家畜の飼育環境の向上、および持続可能な食糧生産・環境保全が欠かせない。

「EU and My Food」は、国際的に認められた科学的基準に従い、また EU 加盟各国当局との協力により、EU の食品安全性がどのようにモニターされているかを説明している。モニタリングの対象項目は、食品の製造、原材料、加工、保存、包装、ラベル表示などである。

食品製造および通商プロセスの世界的なネットワーク形成促進により、複雑な国際的供給チェーンの各段階の利害関係者に対し食品安全に関する新たな課題が生じている。フードチェーンにおける抗微生物剤耐性は、これらのうちで最も緊急を要する課題の 1 つである。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu)

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

欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) 主催の一次生産検体に関する検査技能試験 (2018 年) : 鶏の糞便が付いたブーツソックスからのサルモネラの検出
EURL-*Salmonella* Proficiency Test Primary Production, 2018 : Detection of *Salmonella* in boot socks with chicken faeces

2019-05-29

<https://www.rivm.nl/publicaties/eurl-salmonella-proficiency-test-primary-production-2018-detection-of-salmonella-in>

2018 年 10 月、欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) は、一次生産動物検体からのサルモネラ検出に関する技能試験を主催した。検体には、鶏の糞便が付いたブーツソックスが選ばれ、1 機関を除く参加全検査機関がサルモネラに汚染されたブーツソックス検体からサルモネラを検出した。この 1 機関は汚染ブーツソックス検体からのサルモネラ検出に問題があり、汚染検体の多くをサルモネラ陰性と判定した。この誤判定の主な原因は、当該機関への検体の送付時に長時間と高温によりサルモネラが死滅したことであると考えられる。

欧州連合 (EU) 加盟国で一次生産動物検体のサルモネラ検査を担当するすべての国内サルモネラリファレンス検査機関 (NRL) に、この技能試験への参加が義務付けられている。今回、合計 36 NRL が参加し、内訳は EU 加盟 28 カ国の 29 NRL、欧州のその他の国の 6 NRL、および欧州以外の国の 1 NRL であった。EURL-*Salmonella* はオランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 内にある。欧州各国の NRL の能力を評価し、その向上を図ることは、EURL-*Salmonella* の重要な任務の 1 つである。

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (17)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (17)

13 June 2019

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
エチオピア	6/11	全国		525 以上	16
		アムハラ州			14
コンゴ民主共和国	6/13		2019年1月～	(死亡者含む) 12,000	260
インド	6/12	オディシヤ州	直近 24 時間	56	
			直近 1 週間	(下痢・嘔吐) 300 以上	

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室