

# 食品安全情報（微生物） No.14 / 2019（2019.07.10）

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. Cavi ブランドの丸ごとの生鮮パイヤに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Uganda) 感染アウトブレイク (2019年7月5日付更新情報、6月28日付初発情報)
2. 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24日付更新情報)
3. Butterball ブランドの七面鳥ひき肉に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Schwarzengrund) 感染アウトブレイク (最終更新)

### 【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 欧州連合（EU）域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書（2017年）

### 【[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26日付更新情報）

### 【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 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供給チェーンの調査（2019年6月26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. 高頻度に見られる下痢症病原体が多くの人にあまり知られていない（ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の消費者調査の結果）

### 【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019（19）（18）

## 【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. Cavi ブランドの丸ごとの生鮮パパイヤに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Uganda) 感染アウトブレイク (2019年7月5日付更新情報、6月28日付初発情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Cavi Brand Whole, Fresh Papayas  
July 5, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/uganda-06-19/index.html>

June 28, 2019

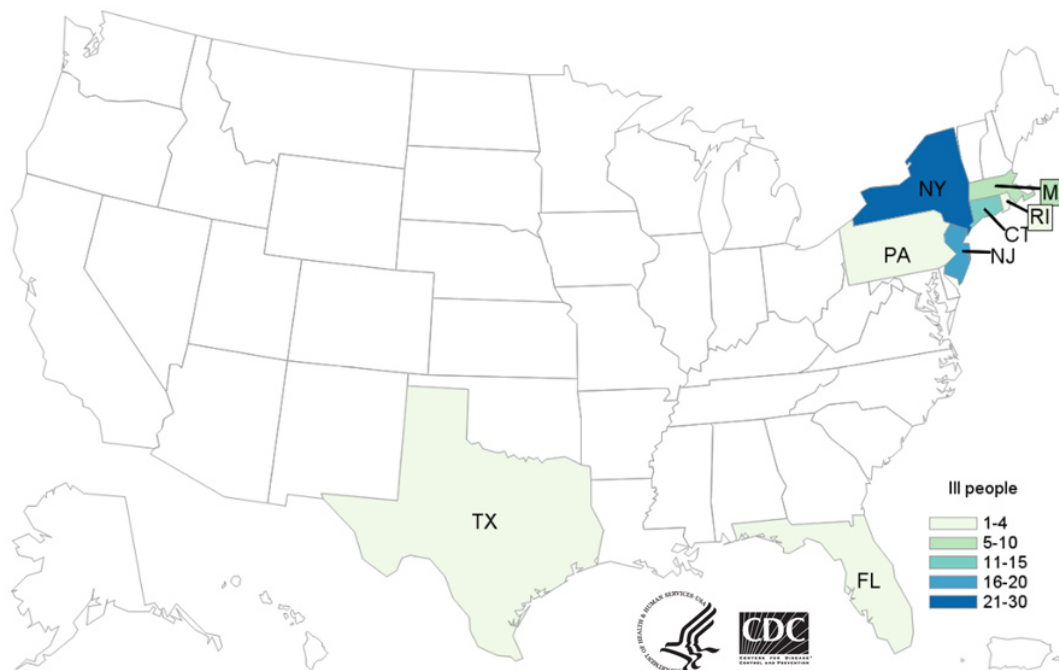
<https://www.cdc.gov/salmonella/uganda-06-19/updates.html>

### 2019年7月5日付更新情報

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、Agrososn's 社 (ニューヨーク州 Bronx) が供給した Cavi ブランドの丸ごとの生鮮パパイヤに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Uganda) 感染アウトブレイクを調査している。

2019年7月3日時点で、*S. Uganda* アウトブレイク株感染患者が8州から計71人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Uganda) アウトブレイク株感染患者数 (2019年7月3日までに報告された居住州別患者数、n=71)



患者の発症日は2019年1月14日～6月16日である。患者の大多数が2019年4月以降に発症している。患者の年齢範囲は1歳未満～90歳、年齢中央値は60歳で、52%が女性である。情報が得られた患者45人のうち27人(60%)が入院したが、サルモネラが原因で死亡した患者は報告されていない。情報が得られた患者40人のうち28人(70%)がヒスパニック系である。

WGS (全ゲノムシーケンシング) 解析の結果、患者由来のサルモネラ分離株43株について、ストレプトマイシンおよびスルフィソキサゾールへの耐性が予測された。現在、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、標準的な方法を用いて臨床分離株3株の抗生物質感受性試験が実施されている。上記の耐性は、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ものではないと考えられる。

#### ○アウトブレイク調査

疫学・追跡調査から得られたエビデンスは、メキシコから輸入されたCaviブランドの丸ごとの生鮮パイヤ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。聞き取りが行われた26人のうち20人(77%)がパイヤの喫食を報告した。この割合は、健康なヒスパニック系の人に対して以前の1～6月に行われた調査で回答者の13%が調査前1週間以内にパイヤを喫食したと回答した結果と比べて有意に高かった。

FDA および複数州の食品規制当局は、患者がパパイヤを購入した食料品店舗からパパイヤに関する記録類を収集した。これらの記録類は、患者がパパイヤを購入した複数の食料品店舗で Cavi ブランドのパパイヤが販売されたことを示している。Agrososn's 社がこれらの店舗に供給した Cavi ブランドのパパイヤは、患者が発症前に当該店舗で購入可能であったと考えられる。

消費者は、メキシコから輸入された Cavi ブランドの丸ごとの生鮮パパイヤを喫食すべきではない。本アウトブレイク調査は継続中であり、CDC は更新情報を提供していく予定である。

#### 2019 年 6 月 28 日付初発情報

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 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 6 月 26 日時点で、*S. Uganda* アウトブレイク株感染患者が 8 州から計 62 人報告されている。

患者の発症日は 2019 年 1 月 14 日～6 月 8 日である。患者の大多数が 2019 年 4 月以降に発症している。患者の年齢範囲は 1～86 歳、年齢中央値は 60 歳で、53%が女性である。情報が得られた患者 35 人のうち 23 人（66%）が入院したが、サルモネラ感染が原因で死亡した患者は報告されていない。情報が得られた患者 33 人のうち 22 人（67%）がヒスパニック系である。

WGS 解析の結果、患者由来のサルモネラ分離株 40 株について、ストレプトマイシンおよびスルフイソキサゾールへの耐性が予測された。現在、CDC の NARMS 検査部門において、標準的な方法を用いて臨床分離株 3 株の抗生物質感受性試験が実施されている。上記の耐性は、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ものではないと考えられる。

#### ○アウトブレイク調査

疫学調査から得られたエビデンス、および現時点で得られている製品流通情報は、メキシコから輸入され、コネティカット、マサチューセッツ、ニュージャージー、ニューヨー

ク、ペンシルベニアおよびロードアイランドの各州で販売された丸ごとの生鮮パパイヤ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。聞き取りが行われた 21 人のうち 16 人 (76%) がパパイヤの喫食を報告した。この割合は、健康なヒスパニック系の人に対して以前の 1~6 月に行われた調査で回答者の 13% が調査前 1 週間以内にパパイヤを喫食したと回答した結果と比べて有意に高かった。

コネティカット州の別々の家に居住する患者 2 人は、同じ食料品店舗で購入したパパイヤを喫食後 1 週間以内に発症していた。これは、パパイヤ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裏付けるさらなるエビデンスとなっている。フロリダ州の患者 (1 人) は発症前の 1 週間にコネティカット州に旅行していた。テキサス州の患者 (1 人) についてはさらなる情報の収集が行われている。

FDA および複数州の食品規制当局は、患者が喫食したパパイヤの供給元を特定するため記録類を収集している。現時点で得られている製品流通情報は、本アウトブレイクの感染源であるパパイヤがメキシコ産であることを示している。この追跡調査はまだ継続中である。

コネティカット、マサチューセッツ、ニュージャージー、ニューヨーク、ペンシルベニアおよびロードアイランドの各州の消費者は、本アウトブレイクについて詳細が明らかになるまでメキシコ産の丸ごとの生鮮パパイヤを喫食すべきではない。

(関連記事)

米国食品医薬品局 (US FDA)

丸ごとの生鮮パパイヤとの関連の可能性が高い 2019 年 6 月のサルモネラ (*Salmonella* Uganda) 感染アウトブレイク

*Salmonella* Uganda Likely Linked to Whole, Fresh Papayas, June 2019

July 5, 2019

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-uganda-potentially-linked-whole-fresh-papayas-june-2019>

## 2. 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 24 日付更新情報)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Flour

June 24, 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 (*E. coli*) 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して一部の小麦粉製品が回収されており、2019年6月21日、新たに Brand Castle 社（オハイオ州 Bedford Heights）が以下の数種類のブランドのクッキーミックス粉およびブラウニーミックス粉の回収を開始した。

- ・「Brand Castle Arctic Chill Chocolate Mint Cookie Mix」

UPC コード：6-54448-01035-2、ロットコード：L6112618

- ・「Brand Castle Hot Cocoa Cookie Mix」

UPC コード：6-54448-01036-9、ロットコード：L5111918

- ・「Sisters Gourmet Million Dollar Cookie Mix」

UPC コード：6-54448-00002-5、ロットコード：L2121818

- ・「Sisters Gourmet Billion Dollar Brownie Mix」

UPC コード：6-54448-00017-9、ロットコード：31OCT2019BC8324

- ・「In the Mix Chocolate Mint Chip Cookie Mix」

UPC コード：6-54448-01081-9、ロットコード：LM101518

- ・「Brand Castle The Grinch Sugar Cookie Mix with Sprinkles」

UPC コード：6-54448-01038-3、ロットコード：25JUL2019BC8324

以上の製品は、内容量 25 オンス（約 709 g）または 32 オンス（約 907 g）のガラス瓶入りで販売された。

（食品安全情報（微生物）No.13 / 2019 (2019.06.26)、No.11 / 2019 (2019.05.29) US CDC 記事参照)

### 3. Butterball ブランドの七面鳥ひき肉に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Schwarzengrund) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Butterball Brand Ground Turkey (Final Update)

May 7, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/schwarzengrund-03-19/index.html>

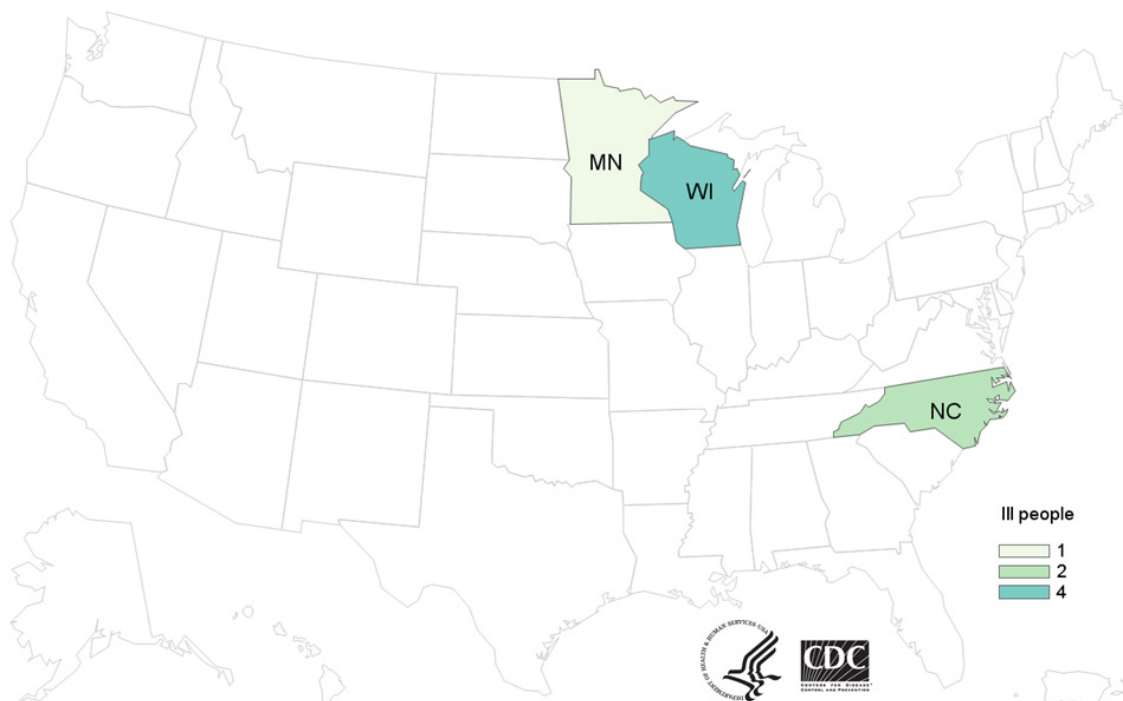
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局、および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Butterball 社が製造した七面鳥ひき肉製品に関

連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Schwarzengrund) 感染アウトブレイクを調査した。

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。

2019年5月7日までに、*S. Schwarzengrund* アウトブレイク株感染患者が3州から計7人報告された (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Schwarzengrund) アウトブレイク株感染患者数 (2019年5月3日までに報告された居住州別患者数、n=7)



患者の発症日は 2018 年 12 月 19 日～2019 年 3 月 16 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～71 歳、年齢中央値は 46 歳で、86%が女性であった。患者 1 人 (14%) が入院した

が、死亡者は報告されなかった。

アウトブレイク株の WGS 解析の結果、患者由来の 5 株および七面鳥肉由来の 4 株について、アンピシリン (n=2)、ゲンタマイシン (n=2)、ストレプトマイシン (n=2)、スルフィソキサゾール (n=9) およびテトラサイクリン (n=9) への耐性が予測された。別の臨床分離株 1 株については、抗生物質耐性は示されなかった。これらの結果は、アウトブレイク株 2 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確認された。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。

### アウトブレイク調査

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、Butterball 社 (ノースカロライナ州 Mount Olive) が製造した七面鳥ひき肉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た。複数州の公衆衛生当局は、患者の発症前 1 週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に関する情報を収集した。患者 7 人のうち 5 人 (71%) が、七面鳥ひき肉が提供された施設に居住していたこと、または自宅で七面鳥ひき肉を喫食したことを報告した。

ウィスコンシン州の公衆衛生当局は、患者 4 人が居住する施設から食品に関する記録類および未開封の七面鳥ひき肉製品を採取した。記録類から、当該施設で使用された七面鳥肉は Butterball ブランドの七面鳥ひき肉であったことが示された。

患者 4 人が居住する施設で採取された七面鳥ひき肉検体から *S. Schwarzengrund* アウトブレイク株が検出された。この結果は、本アウトブレイクの患者が Butterball 社製七面鳥ひき肉製品の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。

2019年3月13日、Butterball社は、*S. Schwarzengrund* 汚染の可能性のある約 78,164 ポンド (約 35.45 トン) の七面鳥ひき肉製品の回収を開始した。

2019年5月7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.7 / 2019 (2019.04.03) US CDC 記事参照)

---

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

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

欧州連合 (EU) 域内のヒト、動物および食品由来の人獣共通感染症細菌と指標細菌の抗菌剤耐性に関する年次要約報告書 (2017 年)

The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and



indicator bacteria from humans, animals and food in 2017

EFSA Journal 2019; 17(2):5598

Published: 26 Feb 2019

<https://ecdc.europa.eu/sites/portal/files/documents/EU-summary-report-antimicrobial-resistance-zoonotic-bacteria-humans-animals-2017-web.pdf>(報告書 PDF、ECDC サイト)

<https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/european-union-summary-report-antimicrobial-resistance-zoonotic-and-indicator-5> (ECDC サイト)

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5598> (報告書 PDF、EFSA サイト)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5598> (EFSA サイト)

欧州食品安全機関 (EFSA) および欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、人獣共通感染症細菌および指標細菌の抗菌剤耐性について、欧州連合 (EU) 加盟 28 カ国から提出された 2017 年のデータの解析を共同で行った。ヒト・動物・食品由来の人獣共通感染性サルモネラおよびカンピロバクター、また、動物・食品由来の指標大腸菌およびメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) について、抗菌剤耐性とその時間的傾向の解析が行われた。微生物学的耐性の評価には疫学的カットオフ (ECOFF) 値が使用されたが、一部の加盟国のヒト由来株については定性的データに ECOFF 値の使用にほぼ相当する方法を適用することにより微生物学的耐性の評価が行われた。

解析結果の概要は以下のとおりである。

- ・ ヒト由来サルモネラ分離株、肥育ブタと 1 歳未満の子牛由来のサルモネラ分離株および大腸菌分離株では、アンピシリン、スルホンアミドおよびテトラサイクリンへの耐性率が高かったが、第三世代セファロスポリン系への耐性は稀であった。
- ・ 食肉 (豚肉、牛肉)、肥育ブタ、子牛由来のサルモネラおよび大腸菌、およびヒト由来のサルモネラにおける基質特異性拡張型  $\beta$  ラクタマーゼ (ESBL) / AmpC 型  $\beta$  ラクタマーゼ産生推定株の出現率/汚染率は、国によって様々であった。
- ・ 加盟 1 カ国で、カルバペネマーゼ産生性大腸菌が肥育ブタ由来の 1 検体から検出された。
- ・ 肥育ブタ、子牛およびその食肉に由来するサルモネラと大腸菌、およびヒト由来のサルモネラで、コリスチン耐性が低レベルでみられた。
- ・ ヒト由来のカンピロバクターでシプロフロキサシンおよびテトラサイクリンへの耐性が高レベル~極めて高レベルでみられ、特に *Campylobacter coli* で顕著であった。
- ・ 加盟 5 カ国では、ヒト由来の *C. coli* でエリスロマイシンへの耐性も高レベル~極めて高レベルでみられ、重症のカンピロバクター感染症の治療の選択肢を少なくしている。

- ・ 肥育ブタ由来の *C. coli* でもシプロフロキサシンおよびテトラサイクリンへの耐性が高レベルでみられたが、エリスロマイシンへの耐性はそれよりかなり低いレベルであった。
- ・ ヒトおよび動物由来株で、極めて重要な抗菌剤への共耐性は一般的に稀であったが、ヒトおよび動物由来の *Salmonella* Typhimurium およびその単相性変異株では多剤耐性が非常に高レベル～極めて高レベルで認められた。
- ・ ヒト由来の *S. Kentucky* 株は高い ESBL 保有率に加え、高レベルのシプロフロキサシン耐性も示した。

(関連記事)

EFSA

EU における抗菌剤耐性は改善される気配がない

Antimicrobial resistance shows no signs of slowing down

26 February 2019

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190226>

● 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>

2019年6月22日～7月5日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産冷蔵スモークヒレ肉 (フィレミニヨン) のサルモネラ (*S. Derby*)、スイス産イ

ヌ用餌のサルモネラ (*S. Mbandaka*, *S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、ともに 25g 検体 1/5 陽性)、フランス産ゴートチーズの大腸菌 (~1,100,000 CFU/g)、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 160 CFU/g)、ドイツ産イヌ用餌のサルモネラ (*S. Indiana*, 25g 検体 3/5 陽性)、イタリア産活二枚貝 (*Chamelea gallina*) の大腸菌 (330 MPN/100g)、ベルギー産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ポーランド産イヌ用餌 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Anatum*, 25g 検体陽性)、フランス産の生乳ソフトチーズのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活カキの大腸菌 (1,400 MPN/100g)、ベルギー産オーガニックチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉エギュイエット (細長い薄切り) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ドイツ産ドライソーセージ (boerenbijter) のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

フランス産活カキのノロウイルス (GII)、ノルウェー産冷蔵サバ (デンマーク経由) のアニサキス (幼虫、~30 匹)、オランダ産活イガイの大腸菌 (270・320 MPN/100g)、牛生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵ブッラータチーズの大腸菌 (100,000 CFU/g)、ポーランド産冷蔵七面鳥むね肉のサルモネラ (*S. Kentucky*, 25g 検体 5/5 陽性)、フランス産活カキのノロウイルス (GI, 2g 検体陽性)、イタリア産活二枚貝 (*Chamelea gallina*) のノロウイルス (GI, GII, 2g 検体陽性)、イタリア産巻貝 (spiny dye-murex sea snail) の大腸菌 (8,900 CFU/100g)、ポーランド産冷蔵鶏もも肉 (骨なし) のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、フランス産冷蔵サバ (*Scomber scombrus*) のアニサキス (幼虫、~10 匹)、ウルグアイ産冷蔵牛肉 (tapa de cuadril) の志賀毒素産生性大腸菌 (O26, O145, 25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O104:H4, *stx1+*, *stx2+*)、ポーランド産冷蔵鶏ドラムスティック肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体 5/5 陽性)、オランダ産の卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵鶏部分肉 (味付き) のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、フランス産冷蔵エビフリッターのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g) など。

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

リトアニア産有機ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産家禽肉ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*, 25g 検体 3/5 陽性) と腸内細菌科菌群 (330・20・30・20・20 CFU/g)、オランダ産加工動物タンパク質のサルモネラ (*S. Brandenburg*, 25g 検体陽性)、アイルランド産冷蔵牛肉のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍七面鳥むね肉のサルモネラ (*S. Bredeney*, 25g 検体陽性) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

ナイジェリア産ゴマ種子（シンガポール発送）のサルモネラ（25g 検体陽性）、トルコ産魚粉の腸内細菌科菌群（460 CFU/g）、ウガンダ産有機ゴマ種子のサルモネラ（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）、シリア産クミンシードのサルモネラ（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26日付更新情報）

*Listeria* cases being investigated

An investigation is underway into cases of *Listeria* linked to sandwiches.

26 June 2019

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

サンドイッチおよびサラダに関連するリステリア症患者の発生について複数の機関が対応しており、その一環としてイングランド公衆衛生局（PHE）は、最近のリステリア検体と本アウトブレイクとの関連の有無を確認するため、全検体の検査を行っている。

PHE は、本アウトブレイクが発生したと考えられる時点から現在までにリステリア症患者由来の 29 検体の検査を行った。既に報告したように、本アウトブレイクの確定患者は 9 人である。残りのリステリア症患者 20 人は本アウトブレイクに関連していない。PHE の通常サーベイランスの一環としてこれらの患者のそれぞれについて調査が行われており、また、PHE は今まで通り、PHE の感染症対策検査室（National Infection Service laboratories）に送付されるすべての検体の検査を行う予定である。

確定患者 9 人の発症日は 4 月 20 日～6 月 2 日で、疫学的エビデンスはこれらの患者すべてが、原因食品の撤去が行われた 2019 年 5 月 25 日以前に病院内で当該製品を喫食したことを示している。本アウトブレイクの患者は病院以外では確認されておらず、このため一般市民へのリスクは依然として低い。

（食品安全情報（微生物）本号 UK FSA、No.13 / 2019（2019.06.26）UK PHE、UK FSA、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/>

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供給チェーンの調査 (2019年6月26日付更新情報)

Update on investigation into food supply chain linked to *Listeria*

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

26 June 2019

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/update-on-investigation-into-food-supply-chain-linked-to-listeria>

最近、複数の病院の入院患者の間でリステリア症患者が発生しているため、英国食品基準庁 (UK FSA) が中心となって当該リステリア (*Listeria monocytogenes*) 株の汚染源を特定する食品供給チェーン調査が行われており、スコットランド食品基準庁 (FSS) および地方自治体当局がこれに協力している。患者発生に直接関連する製品が特定され、その日のうちに当該製品のフードチェーンからの撤去が行われた。アウトブレイク株の追跡調査により単一の製造業者が特定され、同社はそのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食品全品を予防的措置として撤去した。現在、当該リステリア株の汚染源を特定するための調査が継続している。

これまでの確定患者全員が Good Food Chain 社が製造したサンドイッチに関連している。6月5日、同社は自主的に製造を停止し、フードチェーンに残っていた全製品の撤去を行った。疫学的エビデンスは、すべての確定患者が、撤去が開始された5月25日以前に病院内で当該サンドイッチを喫食したことを示している。本アウトブレイクでは病院以外で患者は特定されておらず、このため一般市民へのリスクは依然として低い。

Good Food Chain 社が使用した North Country Cooked Meats 社製の食肉からアウトブレイク株が検出された。North Country Cooked Meats 社および同社の製品を販売する North Country Quality Foods 社は、6月3日に自主的に製造・販売を停止し、さらに予防的措置として ready-to-eat 食品全品の撤去を開始した。North Country Quality Foods 社が Good Food Chain 社以外の業者に販売した製品に関連する患者は、現在までのところ報告されていない。North Country Cooked Meats 社および North Country Quality Foods 社は、現在も業務を停止している。

現在、調査ではリステリアの汚染源を特定することに重点が置かれている。North Country Cooked Meats 社への供給チェーンを調査し、過去のリステリア検出例について、法的規制の許容範囲内の検出分も含め調べている。製品および環境由来のリステリアについても、アウトブレイク株が検出されるかどうかを調べるため詳細な検査が行われている。

Stafford Borough カウンシル（地方行政機関）による広範な検査および検証が終わり、現在、Good Food Chain 社は継続中の感染源調査の対象から外れている。食品供給チェーンの上流の供給業者に調査の焦点が移っており、Good Food Chain 社は製造を再開することができる。

しかし、今後も公衆衛生を確実に保護するため、同社に対しては食品安全上の強化対策が適用されており、当該地方自治体当局は同社の厳格なモニタリングおよび監視を今後 3 カ月間続ける予定である。それ以降の監視については、立ち入り検査の結果により決定する。同社は、英国国営医療サービス（NHS）への製品の直接的な供給を再開する際に、認可を再申請しなければならない。

（食品安全情報（微生物）本号 UK PHE、No.13 / 2019 (2019.06.26) UK PHE、UK FSA、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/>

高頻度にみられる下痢症病原体が多くの人にあまり知られていない（ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の消費者調査の結果）

Common diarrhoea pathogen unknown to many people

14.05.2019

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2019/16/common\\_diarrhoea\\_pathogen\\_unknown\\_to\\_many\\_people-240696.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/16/common_diarrhoea_pathogen_unknown_to_many_people-240696.html)

「BfR 消費者調査（2019年2月）」

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-consumer-monitor-02-2019.pdf>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は住民標本調査として「消費者調査（Consumer Monitor）」を実施しており、その最新の結果報告書が発表された。

ドイツの消費者の認知度が高い健康リスクは、サルモネラ、遺伝子組換え食品および食品中のマイクロプラスチックであった。これらのリスクにもかかわらず、ドイツの消費者の4分の3以上が食品を安全だと考えていた。健康リスクのうち、抗微生物剤耐性、食品中のマイクロプラスチック、および食品中の残留植物保護剤については、ほとんどの消費者が懸念を感じていた。しかし全体としては、懸念を示す消費者の割合は、2018年夏季に行われた前回の調査より低下した。健康リスクへの消費者の関心は徐々に高まっている。しかしながら、消費者は台所の病原体のリスクを過小評価している。下痢症の病原菌とし

カンピロバクターは最も高頻度に見られるが、今回の調査でサルモネラの認知度が 96%であったのに対し、カンピロバクターの認知度は昨年より上昇したものの 3 分の 1 未満であった。

抗微生物剤耐性、マイクロプラスチック、サルモネラなどのうちどの健康リスクが消費者に認知されているか、また、消費者は何に懸念を感じているか。本調査は、ドイツの消費者が健康リスクをどのように認識しているかについて半年ごとに分析を行っている。このため、一般家庭に居住する 14 歳以上の約 1,000 人を対象に、電話による聞き取り調査を実施している。

最大の健康リスクとして、回答者は今回も、喫煙、気候変動と環境汚染、不健康または不適切な食事の問題を挙げた。今回初めて、ディーゼル排気および粒子状物質による汚染が健康リスクとして挙げられた。具体的に提示された個々の健康リスクに関する回答では、認知度が高いリスクとして、サルモネラ、遺伝子組換え食品に続き、食品中のマイクロプラスチックが今回初めて第 3 位となった。以下、抗微生物剤耐性、食品中の残留植物保護剤、食品の包装材および容器からのアルミニウム溶出が続いた。

昨年と同じく、抗微生物剤耐性およびマイクロプラスチックにはほとんどの回答者が引き続き懸念を示した。しかし、前回の調査結果と比較すると、抗微生物剤耐性を懸念する消費者の割合はかなり低下し、11%低い 57%になった。サルモネラおよび一酸化炭素についても、これらを懸念する消費者の割合は昨年より低下した。

化粧品および衣料品が安全であると判断した消費者の割合は、前回の調査時と同程度であった。おもちゃについてはこの割合がやや低下した。ドイツ連邦政府機関による健康保護を信頼していると回答した消費者の割合は 2018 年より低下したものの、今回も半数以上が信頼していると回答した。

本調査では、多くの消費者が関心を持つテーマに重点が置かれる。一方で、現時点では関心が高いとは言い難いにもかかわらず取り上げることが適切であると考えられる問題についても分析が行われる。たとえば、家庭での食品衛生、食品中のカビ、遺伝物質の部位特異的な改変のための新しいゲノム編集技術などである。2018 年と同様、これらの問題は消費者の認知度が低く、また、特に懸念される問題ともみなされていない。

---

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (19) (18)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (19) (18)

4 July & 26 June 2019

イエメンのコレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	6/26		6/10~16	(疑い) 20,264	15
			2018/1/1 ~2019/6/16	(疑い) 779,849	1,178
			4/1~7	(疑い) 29,500 以上	
			1月~	6,536 検体中 培養検査で3,479 検体陽性	
	6/25		1月~	(疑い) 418,000 以上	686
			2018/1/1 ~2019/6/9	(疑い) 759,464	1,163
			2017/4/27 ~2018/1/7	(疑い) 1,029,717	2,241
			2017年4月 ~2019年6月	(疑い) 約 1,790,000	約 3,300

・2019年の疑い患者数が最も多い6県

Amanat Al Asimah (62,807)、Sana'a (50,072)、Al Hudaydah (43,494)、Ibb (37,848)、Hajjah (37,777)、Dhamar (36,830)。

・2019年1月以降に培養検査で陽性となった検体数が最も多い3県

Amanat al Asimah (1,029)、Taizz (817)、Sana'a (395)

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室