

食品安全情報（微生物） No.25 / 2019（2019.12.11）

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. ロメインレタスの喫食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（2019年12月4日、11月26日付更新情報）
2. 生鮮ブラックベリーに関連している可能性があるA型肝炎アウトブレイク（2019年12月2日付更新情報）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC: Public Health Agency of Canada）】](#)

1. 公衆衛生通知：Fresh Express ブランドのサラダキット「Sunflower Crisp Chopped Salad Kit」に関連して発生している大腸菌感染アウトブレイク（初発情報）
2. 公衆衛生通知：カナダにも輸入されているロメインレタスに関連して米国で発生している大腸菌感染アウトブレイク（初発情報）

[【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 食品回収警報：大腸菌 O157:H7 汚染により Fresh Express ブランドのサラダキット「Sunflower Crisp Chopped Kit」を回収

[【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）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）、欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 合同迅速アウトブレイク評価：そのまま喫食可能な（RTE）食肉製品に関連して複数国にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes* ST6）感染アウトブレイク

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. リステリア菌：遺伝的プロファイルの利用による病因物質の特定

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. サルモネラ属菌タイピングについて欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）が実施した第21回検査機関比較調査（2016年）

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019（24）

【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. ロメインレタスの喫食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 (2019年12月4日、11月26日付更新情報)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Romaine Lettuce

December 4 & November 26, 2019

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o157h7-11-19/index.html>

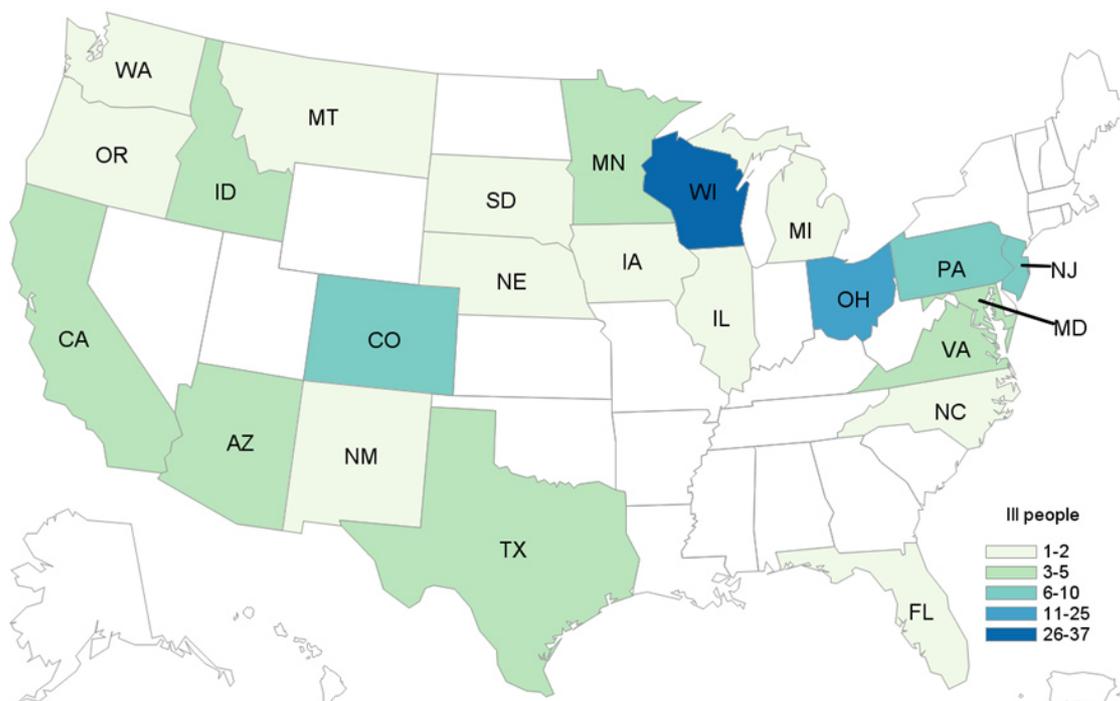
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、カリフォルニア州 Salinas の栽培地域で収穫されたロメインレタスに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査している。CDC の以下の Web ページから本件に関する詳細情報が入手可能である。

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o157h7-11-19/faq.html>

2019年12月4日付更新情報

2019年11月26日付更新情報以降、新たに患者35人が報告された。2019年12月2日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が23州から計102人報告されている (図)。

図：大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者数 (2019 年 12 月 2 日までに報告された居住州別患者数、n=102)



患者の発症日は 2019 年 9 月 24 日～11 月 18 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～89 歳、年齢中央値は 25 歳で、65%が女性である。情報が得られた患者 98 人のうち 58 人が入院し、このうち 10 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した。死亡者は報告されていない。

2019 年 11 月 26 日付更新情報

2019 年 11 月 22 日付更新情報以降、新たに患者 27 人が報告された。2019 年 11 月 25 日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が 19 州から計 67 人報告されている。

患者の発症日は 2019 年 9 月 24 日～11 月 14 日である。患者の年齢範囲は 3～89 歳、年齢中央値は 25 歳で、67%が女性である。情報が得られた患者 50 人のうち 39 人が入院し、このうち 6 人が HUS を発症した。死亡者は報告されていない。

○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、カリフォルニア州 Salinas の栽培地域由来の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を示している。

FDA および複数州の食品規制当局は、患者が喫食したロメインレタスの供給元について引き続き追跡調査を行っている。暫定情報では、一部の患者がカリフォルニア州 Salinas で栽培されたレタスを喫食したことを示している。当該ロメインレタスに共通する栽培業者、供給業者、卸売業者およびブランド名は特定されていない。

CDC は、消費者および小売業者に対し、当該地域産のロメインレタスの喫食または販売を避けるよう注意喚起を続けている。CDC は汚染源の特定および他に関連している製品があるか否かの調査を継続している。

本アウトブレイクの原因株は、葉物野菜に関連した 2017 年のアウトブレイク、およびロメインレタスに関連した 2018 年のアウトブレイクの原因となった大腸菌 O157:H7 株と同じ株である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC、No.24 / 2019 (2019.11.27) US CDC 記事参照)

2. 生鮮ブラックベリーに関連している可能性がある A 型肝炎アウトブレイク (2019 年 12 月 2 日付更新情報)

Outbreak of Hepatitis A Virus Infections Potentially Linked to Fresh Blackberries

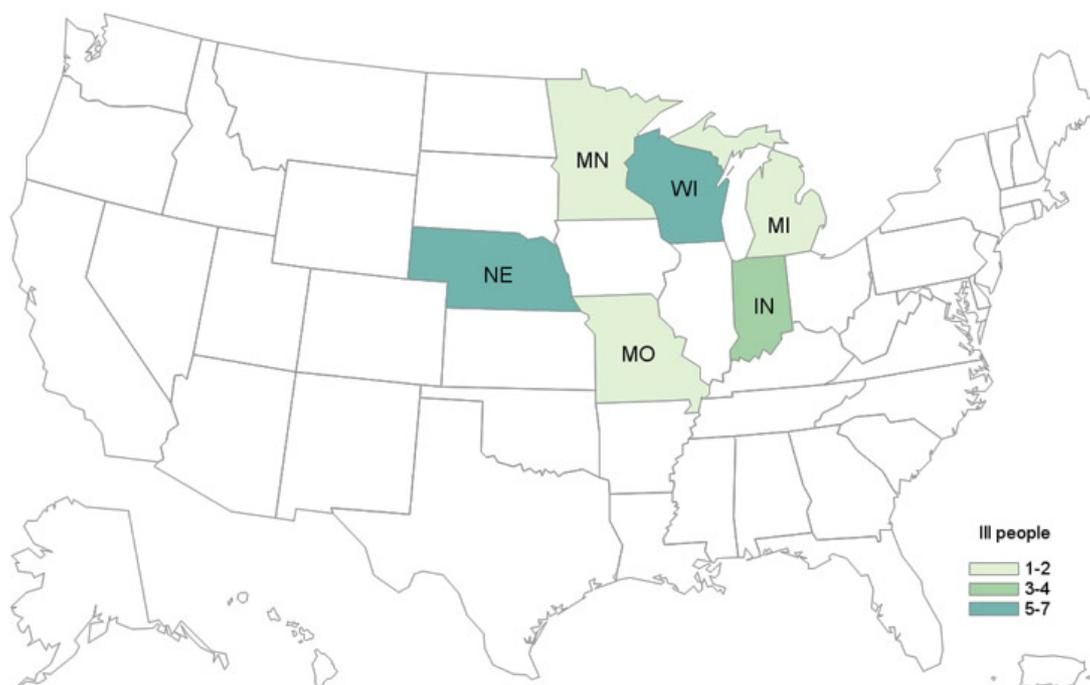
December 10, 2019

<https://www.cdc.gov/hepatitis/outbreaks/2019/hav-berries/index.htm>

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 A 型肝炎アウトブレイクを調査している。本アウトブレイクは、米国中西部を拠点とする食料品チェーン Fresh Thyme Farmers Market もしくは Woodman's Market の店舗で 2019 年 9 月 9~30 日に販売された非有機栽培の生鮮ブラックベリーに関連している可能性がある。

2019 年 12 月 10 日までに、本アウトブレイクに関連して 6 州から計 18 人の A 型肝炎患者が報告されている (図)。

図：A型肝炎アウトブレイクの患者数（2019年12月10日までに報告された居住州別患者数、n=18）



患者の発症日は2019年10月8日～11月15日である。患者の年齢範囲は14～73歳、年齢中央値は50歳で、67%が女性である。情報が得られた患者17人のうち10人（59%）が入院した。死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

現在、疫学・追跡調査から得られたエビデンスの収集・分析が行われている。生鮮ブラックベリーに共通する単一の供給業者は特定されていない。

患者に対し、発症前2～7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、患者18人全員が生鮮ブラックベリーの喫食を報告し、このうち当該ブラックベリーの購入先に関する情報が得られた患者16人は、全員が Fresh Thyme Farmers Market もしくは Woodman's Market の店舗で当該ブラックベリーを購入していた。本アウトブレイクの患者の生鮮ブラックベリー喫食率は、CDC が過去に実施した健康な人に対する調査 (<https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/FNExpAtl03022011.pdf>) で回答者の7%が調査前1週間以内に生鮮ブラックベリーを喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。

FDA および複数州の食品規制当局は、患者が生鮮ブラックベリーを購入したと報告した

複数の店舗からすでに記録類を収集しており、当該ブラックベリーの具体的な供給元を特定するため追跡調査を行っている。

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。

(食品安全情報 (微生物) No.24 / 2019 (2019.11.27) 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 : **Fresh Express** ブランドのサラダキット「**Sunflower Crisp Chopped Salad Kit**」に関連して発生している大腸菌感染アウトブレイク (初発情報)

Public Health Notice: Outbreak of *E. coli* infections linked to Fresh Express brand Sunflower Crisp Chopped Salad Kits

December 8, 2019 – Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2019/outbreak-e-coli-salad-kits.html>

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、東部の 5 州にわたり発生している大腸菌感染アウトブレイクを調査している。PHAC への新規患者報告が続いていることから、本アウトブレイクは継続中であると考えられる。

現在までの調査結果にもとづき、可能性が高い感染源として **Fresh Express** ブランドのサラダキット「**Sunflower Crisp Chopped Salad Kit**」への曝露が特定されている。多くの患者が発症前に当該製品を喫食したと報告した。本アウトブレイク調査は継続しており、追加で別の製品が原因食品として特定される可能性がある。

2019 年 12 月 8 日、CFIA は、**Fresh Express** ブランドのサラダキット「**Sunflower Crisp Chopped Salad Kit**」について食品回収警報を発した。回収対象は、UPC Code が「0 71279 30906 4」、ロットコードの頭文字が Z、賞味期限 (best before date) が「07DE19」もしくはそれ以前の日付の 315 g 袋入り製品で、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、プリンス・エドワード・アイランドおよびニューファンドランド・ラブラドールの各州で販売された。

回収対象製品に関する詳細情報は、CFIA の以下 Web ページから入手可能である。
<https://inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-12-08/eng/1575846136193/1575846136974>

カナダ国民は当該製品の喫食を避け、小売業者および食品提供施設は当該製品およびこれらを使用した可能性がある製品の販売・提供を避けるべきである。

CFIA は食品安全調査を継続しており、その結果として別の製品が回収対象に追加される可能性がある。その場合は、CFIA は食品回収警報の更新によって消費者に通知する予定である。

アウトブレイク調査の概要

2019年12月8日までに、本アウトブレイクに関連して5州から計16人の大腸菌 O157 感染確定患者が報告されており、州別の内訳は、オンタリオ（10人）、ケベック（1）、ニューブランズウィック（3）、ノバスコシア（1）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2019年11月5日～22日である。4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11～73歳で、62%が女性である。

大腸菌 O157 感染患者の報告が増加したことから、合同アウトブレイク調査が開始された。

（食品安全情報（微生物）本号 CFIA 記事参照）

2. 公衆衛生通知：カナダにも輸入されているロメインレタスに関連して米国で発生している大腸菌感染アウトブレイク（初発情報）

Public Health Notice – United States outbreak of *E. coli* infections linked to romaine lettuce with implications for Canadians

November 22, 2019 – Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2019/outbreak-united-states-e-coli-infections-romaine-lettuce.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）、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、米国カリフォルニア州 Salinas の栽培地域由来のロメインレタスに関連して発生している大腸菌 O157 感染アウトブレイクを調査している。

カナダ国内ではアウトブレイクは発生していないが、カナダ公衆衛生局（PHAC）は、米国の調査で報告された患者由来分離株と DNA フィンガープリントが類似した株に感染したカナダ人患者1人を特定している。

カナダ食品検査庁（CFIA）は、米国の調査で特定された栽培地域由来のロメインレタスが毎年この時期にカナダに輸入されていることを確認した。CFIA は、カナダの消費者を保護するための対策を既に講じており、当該ロメインレタス製品がこれ以上カナダに輸入されないようにするための新たな措置を国境で実施している。

米国のアウトブレイクの調査結果とカナダ市場に流通する製品との関連を考慮し、PHAC は、US CDC による公衆衛生上の助言に従って米国の当該地域産のロメインレタス

の喫食・販売・提供を避けるようカナダの消費者・小売業者・食品提供施設に助言している。カナダ産ロメインレタスは今回の助言の対象ではない。

今回のアウトブレイクは、カナダ市場で流通したロメインレタスに関連して発生した大腸菌感染アウトブレイクとしては、過去 2 年間で 4 件目となる。カナダ政府は、州・準州政府および地域の公衆衛生部門と協力し、ロメインレタスに関連する新たな大腸菌感染患者の発生を見逃さないよう警戒を続けている。今後、新たなリスクが特定された場合、PHAC およびその関係機関は、カナダ国民に健康リスクの上昇を通知し感染予防に関する助言を更新するために必要な措置を講じる予定である。

調査の概要

2019 年 11 月 22 日時点でカナダでは大腸菌感染アウトブレイクは発生していない。米国では CDC が複数州での患者発生を報告している。11 月 22 日までに、米国のアウトブレイクに関連したカナダ人患者 1 人がマニトバ州で特定された。この患者は 10 月中旬に発症した。

検査機関での解析の結果は、今回カナダで報告された患者もまた、ロメインレタスに関連して 2017 年および 2018 年に発生したアウトブレイクで報告された患者由来の大腸菌株と遺伝学的に関連する株に感染したことを示している。このことから、繰り返し出現する汚染源が存在する可能性が示唆されている。カナダおよび米国の公衆衛生当局は、この汚染源を明らかにするため、最近の患者における共通点の特定に協力して取り組んでいる。

(食品安全情報 (微生物) 本号、No.24 / 2019 (2019.11.27) 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 : 大腸菌 O157:H7 汚染により **Fresh Express** ブランドのサラダキット「**Sunflower Crisp Chopped Kit**」を回収

Food Recall Warning - Fresh Express brand Sunflower Crisp Chopped Kit recalled due to *E. coli* O157:H7

December 8, 2019

<https://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-12-08/eng/1575846136193/1575846136974>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、大腸菌 O157:H7 汚染により回収対象となっている **Fresh**

Express ブランドのサラダキット「Sunflower Crisp Chopped Kit」の以下の製品について、喫食を避けるよう消費者に注意喚起している。当該製品は小売店ではもはや販売されていない可能性が高いが、消費者の家庭にはまだ保存されている可能性がある。

回収対象は、UPC Code が「0 71279 30906 4」の 315 g 袋入り製品で、包装袋には、賞味期限 (best before date) を示す「07DE19」もしくはそれ以前の日付、頭文字が Z のロットコード、およびロメインレタスの産地として「Salinas」の記載がある。

本回収は、現在発生中の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が回収対象に追加される可能性がある。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。

(食品安全情報 (微生物) 本号 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>

2019年11月21日～12月6日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉 (オランダ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍生家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、オーストリア産ガーリックソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*, 600 CFU/g)、フランス産冷蔵リエットのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ポーランド産冷凍牛切り落とし肉のサルモ

ネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、イタリア産オーガニックモルタデッラのリステリア (*L. monocytogenes*、1,400 CFU/g)、オランダ産冷凍スパイシーチキンバーガーのサルモネラ (25g 検体陽性)、スイス産冷蔵チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産冷蔵ブロイラー肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷凍子牛ひき肉・七面鳥肉ケバブのサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、ポーランド産冷凍チキンカツレツのサルモネラ (*S. Infantis*、*S. Typhimurium*、ともに 25g 検体陽性)、米国産アーモンド(ドイツで包装)のサルモネラ (125g 検体陽性)、フランス産活ホタテガイの大腸菌など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵鶏四分体肉のサルモネラ (group C、25g 検体 5/5 陽性)、イタリア産冷蔵二枚貝 (*Chamelea gallina*) の大腸菌 (1.3~4.5 MPN/100g)、中国産冷凍加熱済みザリガニのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍・冷蔵家禽生肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、クロアチア産冷蔵水産食品のリステリア (*L. monocytogenes*、250 CFU/g)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体 5/5 陽性)、ドイツ産ギリシャヨーグルトのカビと酵母菌、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、中国産カボチャ種子のセレウス菌エンテロトキシン (130,000 CFU/g)、チリ産冷凍加熱済みイガイのサルモネラ (*S. Paratyphi B*、25g 検体 1/5 陽性)、ウクライナ産キャンディのカビ (9,500 CFU/g)、フランス産冷蔵サバのアニサキス、ポーランド産冷蔵カモとたい(チェコ産原材料使用)のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵七面鳥カット肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ウクライナ産大豆搾油粕のサルモネラ (*S. Haifa*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性) など。

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

スペイン産クラッシュアイスの緑膿菌 (1 CFU/ml)、アイスランド産冷蔵タイセイヨウマダラのアニサキス、ドイツ産肉ミールのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ドイツ産ブタ由来乾燥ヘモグロビンのサルモネラなど。

通関拒否通知 (Border Rejection)

カンボジア産砕け米のカビ、中国産加熱済み・冷凍ザリガニ(ディール入り塩水漬け)のサルモネラ (*S. Newport*、125g 検体陽性)、ウクライナ産ヒマワリ種子ミールのカビ、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Poona*、*S. Saintpaul*、ともに 25g 検体陽性)、ブルキナファソ産モリンガパウダーのサルモネラ (*S. Poona*、25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Morehead*、25g 検体陽性)、イラン産トリュフのカビ、シリア産クミンのサルモネラ (25g 検体陽性)、モロッコ産魚粉のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Saintpaul*、25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産ペットフードの腸内細菌科

菌群 (4,730 CFU/g)、米国産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

● 欧州疾病予防管理センター (ECDC: European Centre for Disease Prevention and Control)

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

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

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

合同迅速アウトブレイク評価: そのまま喫食可能な (RTE) 食肉製品に関連して複数国にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes* ST6) 感染アウトブレイク

Rapid outbreak assessment: Multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* sequence type 6 infections linked to ready-to-eat meat products

26 Nov 2019

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Listeria-rapid-outbreak-assessment-NL-BE.pdf> (ECDC 報告書 PDF)

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2019.EN-1745> (EFSA 報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1745> (EFSA サイト)

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/rapid-outbreak-assessment-multi-country-outbreak-listeria-monocytogenes-sequence> (ECDC サイト)

オランダおよびベルギーからリステリア (*Listeria monocytogenes* IVb ST6) 感染患者が計 21 人 (それぞれ 19 人、2 人) 報告されている。本アウトブレイクは、全ゲノムシーケンシング (WGS) 法によって特定された。

患者の発症日は 2017 年～2019 年 8 月である。患者 3 人が死亡し、1 人が流産した。分離株が遺伝学的に相互に近縁 (差異が 3 アレル以下) であることおよび患者の時期的分布から、本件は欧州連合 (EU) の少なくとも加盟 2 カ国で発生し、感染源が共通の長期的・断続的な食品由来アウトブレイクであると考えられる。

オランダの製造会社 A 社が 2017～2019 年に製造したそのまま喫食可能な (RTE) 食肉製品 (薄切り肉 6 枚) から分離された 9 株が、アウトブレイク株と近縁 (差異が 3 アレル以下) の *L. monocytogenes* に汚染されていた。汚染が起こった正確な場所はまだ特定されていないが、調査結果から、汚染製品に共通する唯一の製造場所である A 社で汚染された可能性が考えられる。A 社は、EU 加盟数カ国のほか EU 域外の複数国にも製品を出荷していた。

アウトブレイク株と近縁の *L. monocytogenes* が A 社の食品から検出されたこと、および他の *L. monocytogenes* 株による A 社の環境汚染が見つかったことを受け、A 社は 2019 年 10 月に生産を停止し、RTE 食肉の全製品の撤去および回収を行った。この措置により、同社の製品に関連して新たな患者が発生するリスクは低下している。

妊婦、高齢者および免疫機能が低下している人は侵襲性リステリア症のリスクが高く、これに罹患すると重篤な臨床経過をたどり、死に至る場合もある。このため、病院や介護・高齢者施設の患者や入所者、高リスク集団の人などの RTE 食肉製品の喫食には特に注意を払う必要がある。

-
- 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/>

リステリア菌：遺伝的プロファイルの利用による病因物質の特定

Listeria: hunting the culprit using genetic profiling

23.10.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/40/listeria_hunting_the_culprit_using_genetic_profiling-242878.html

細菌に汚染された食品が流通している際には汚染源をできるだけ早く特定する必要がある、それは時間との闘いである。その目的は、感染患者さらに死亡者の発生をもできる限り防ぐことである。この問題においては、病原菌の遺伝物質（ゲノム）からの情報を明らかにする方法が重要な役割を果たす。そのような方法がいかんして有用となり得るのか、リステリア症アウトブレイクの解明を例にとりここに説明されている。リステリア菌は病原性を示す可能性がある細菌で、食品から検出される。すでに様々な事例において、リステリア菌のゲノム情報の比較によって感染源を特定することができている。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) の Andreas Hensel 所長は、「分子生物学的方法および食品由来細菌のゲノム情報の照合は、監視当局の仕事に画期的な変化をもたらしており、病原菌に汚染された食品を迅速かつ正確に特定するための重要な根拠を提供してくれる。」と述べている。

- 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/>

サルモネラ属菌タイピングについて欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) が実施した第 21 回検査機関比較調査 (2016 年)

21st EURL-*Salmonella* interlaboratory comparison study (2016) on typing of *Salmonella* spp.

2018-12-18

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2017-0082.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2017-0082.html>

2016 年に実施されたサルモネラ属菌タイピング能力に関する精度管理試験において、参加した欧州連合 (EU) 加盟 28 カ国すべてのリファレンス検査機関 (NRL : National Reference Laboratory) が良好な成績を挙げた。参加した EU-NRL 全体では、検査したサルモネラ株の 99%について血清型を正しく回答することができた。

15 NRL は、標準的な手法によるサルモネラ血清型タイピングのほかに、PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) 法を用いた DNA レベルのタイピングも行った。PFGE 法はより詳細な情報が得られるタイピング法であり、汚染源を特定する際に必要となる場合がある。精度管理のため、これらの参加機関には、PFGE 法による検査用としてさらに 10 株のサルモネラが送付された。参加した 15 NRL のうち 13 NRL には、PFGE 法を実施するための適切な設備が整っていた。

1992 年以降、EU-NRL は毎年実施される精度管理試験 (サルモネラ属菌タイピング能力に関する検査機関比較調査からなる) に参加することが義務付けられている。EU 加盟各国は、動物および食品中のサルモネラ株の検出および同定を担当する機関として、自国内の特定の 1 カ所の検査機関を指定する。これらの検査機関はリファレンス検査機関 (NRL) と呼ばれている。これら NRL のサルモネラタイピングに関する能力は、20 株のサルモネラを識別する能力の調査により毎年評価される。EU 域外の NRL がこの試験に任意で参加することもある。2016 年の試験には、EU 加盟候補国であるマケドニア旧ユーゴスラビア共和国とセルビア共和国、および欧州自由貿易連合 (EFTA) 加盟国であるアイスランド、ノルウェー、スイスが参加した。

このサルモネラ属菌タイピングに関する検査機関比較年次調査は、EU サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) が実施している。EURL-*Salmonella* は、オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 内にある。

(食品安全情報 (微生物) No.24 / 2019 (2019.11.27) 、 No.10 / 2016 (2016.05.11) 、 No.2 / 2015 (2015.01.21) 、 No.24 / 2012 (2012.11.28) 、 No.11 / 2012 (2012.05.30) 、 No.24

/ 2010 (2010.11.17) 、 No.21 / 2006 (2006.10.11) 、 No.16 / 2006 (2006.08.02) RIVM
記事参照)

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (24)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (24)

6 December 2019

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ソマリア	12/5	バコール		下痢症入院患者多数	7

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室