

食品安全情報（微生物） No.14 / 2017（2017.07.05）

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. 疑い患者数が 20 万人を超えたイエメンのコレラアウトブレイクについて Anthony Lake 国連児童基金（UNICEF）事務局長および Margaret Chan 世界保健機関（WHO）事務局長が共同声明を発表

【[米国農務省（USDA）](#)】

1. 米国農務省（USDA）長官がブラジル産の生鮮牛肉の輸入停止を発表

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 小規模飼育（Backyard Flocks）の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生している 2017 年の 8 件のサルモネラ感染アウトブレイク（初発情報）
2. Vulto Creamery 社製の生乳ソフトチーズ製品に関連して複数州にわたり発生したリステリア症アウトブレイク（最終更新）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：冷凍のパン粉付き生鮮鶏肉製品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（初発情報）
2. 公衆衛生通知：サイクロスポラ感染アウトブレイクを調査中（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）

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 市販鶏肉のカンピロバクター汚染率がさらに低下

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. カンピロバクター問題関係者グループによる報告書の発表

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【国際機関】

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

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

疑い患者数が20万人を超えたイエメンのコレラアウトブレイクについて Anthony Lake 国連児童基金（UNICEF）事務局長および Margaret Chan 世界保健機関（WHO）事務局長が共同声明を発表

Statement from UNICEF Executive Director Anthony Lake and WHO Director-General Margaret Chan on the cholera outbreak in Yemen as suspected cases exceed 200,000
24 June 2017

<http://www.who.int/mediacentre/news/statements/2017/Cholera-Yemen/en/>

イエメンでコレラアウトブレイクが急速に拡大し、同国のコレラ疑い患者は1日平均5,000人増加しており、すでに延べ20万人を超えている。本事例は現在、世界で最悪のコレラアウトブレイクとなっている。

コレラは、戦乱で荒廃したイエメンのほぼすべての行政区にわずか2カ月間で蔓延した。コレラによる死亡者はすでに1,300人を超え（このうちの4分の1が小児）、さらなる増加の恐れがある。

国連児童基金（UNICEF）、世界保健機関（WHO）およびその協力機関は、この深刻なアウトブレイクの拡大を食い止めようと全力を尽くしている。これらの機関は、コレラの流行の検出および追跡と、清潔な水、適切な衛生設備、医療などの提供のため、24時間体制で活動している。迅速対応チームは、飲用水の浄化や貯蔵によって自らの命を守る方法を指導するため、各家庭を個別訪問している。

UNICEF および WHO は、予防および治療上の対策を強化するため、あらゆる手段を講じている。イエメン当局に対しては、本アウトブレイクのこれ以上の拡大を阻止するため国内での取り組みを強化するよう要請している。

この深刻なコレラアウトブレイクは、2年間におよぶ激しい紛争の直接的な結果である。崩壊しつつある保健・給水・公衆衛生システムは、1,450万人の人々から清潔な水や衛生設備を利用する機会を奪い、コレラの蔓延を促進している。栄養不良率の上昇により小児の健康が損なわれ、疾患に罹患しやすい状況が生じている。本アウトブレイクを終息させるために最も大きな役割を果たす地域医療の専門従事者は3万人と推定されるが、彼らは約10カ月間無給で働いている。

UNICEF および WHO はイエメンのすべての関係当局に対し、これらの医療従事者への給料の支払いを強く求めており、さらに、このような壊滅的な紛争を終結させるようすべての勢力に呼びかけている。

【各国政府機関等】

- 米国農務省 (USDA : United States Department of Agriculture)

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

米国農務省 (USDA) 長官がブラジル産の生鮮牛肉の輸入停止を発表

Perdue: USDA Halting Import of Fresh Brazilian Beef

June 22, 2017

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2017/06/22/perdue-usda-halting-import-fresh-brazilian-beef>

米国農務省 (USDA) の Perdue 長官は、ブラジル産の米国市場向け生鮮牛肉製品の安全性に再び懸念が生じたとして、当該製品の全面的な輸入停止を発表した。輸入停止は、USDA が納得できる是正措置をブラジル農務省が講じるまで続けられる予定である。

2017 年 3 月以降、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、米国に到着したブラジル産食肉製品の全品検査を実施してきた。この間、FSIS はブラジル産の生鮮牛肉製品の 11% について通関を拒否した。この数字は、その他の各国からの輸入品の通関拒否率が 1% であることと比較すると著しく高い。全品検査が開始されて以降、公衆衛生上の懸念、衛生状態、動物の健康に関わる問題などの理由により、FSIS は計 106 ロット (約 190 万ポンド (約 862 トン)) のブラジル産牛肉製品の通関を拒否した。重要なことは、通関拒否されたロットが米国の市場に流入しなかったことである。

ブラジル政府は、5 カ所の施設について牛肉製品の米国向けの出荷を自主的に停止させるなど、上記の種々の問題に対し対策をとることを約束していた。今回 USDA が発表したブラジル産の生鮮牛肉全品の輸入停止措置は、上記の自主的な出荷停止に優先するものである。

-
- 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. 小規模飼育 (Backyard Flocks) の生きた家禽類に関連して複数州にわたり発生している 2017 年の 8 件のサルモネラ感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreaks of Human *Salmonella* Infections Linked to Live Poultry in Backyard Flocks, 2017

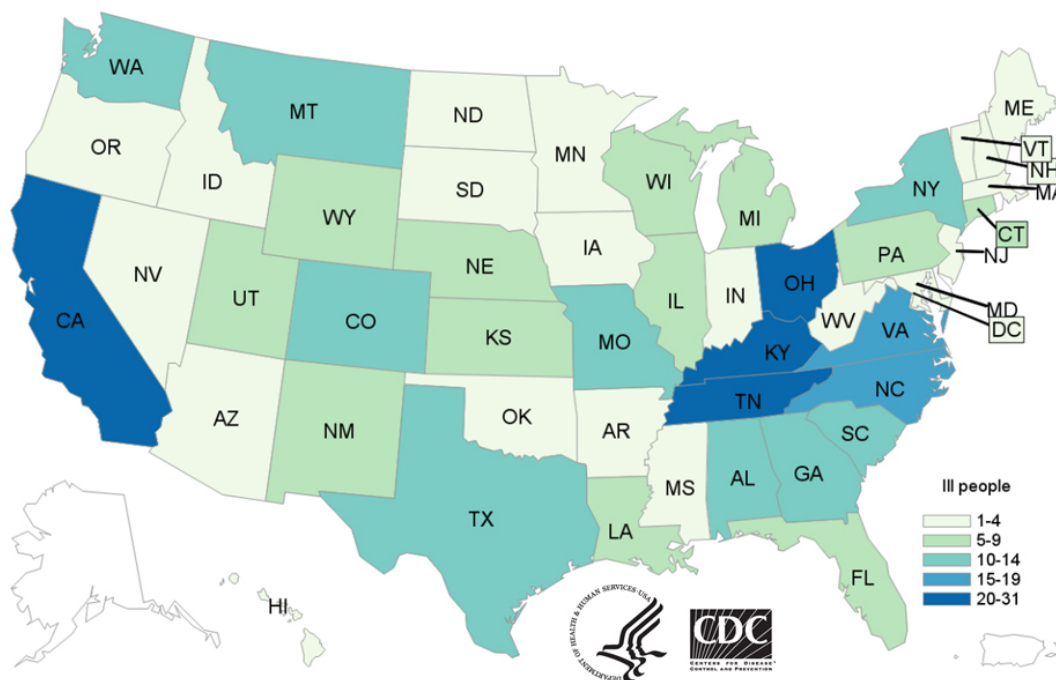
June 1, 2017

<https://www.cdc.gov/zoonotic/gi/outbreaks/livepoultry.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、多くの州の公衆衛生・農業局、および米国農務省動植物衛生検査局 (USDA APHIS) は、小規模飼育の生きた家禽類との接触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 8 件を調査している。これらのアウトブレイクは、複数の血清型のサルモネラ (*Salmonella* Braenderup、*S. Enteritidis*、*S. Hadar*、*S. I 4,[5],12:i:-*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*) が原因である。

アウトブレイク株の感染患者として、2017 年 5 月 25 日までに 47 州から計 372 人が報告されている (図)。患者の発症日は 2017 年 1 月 4 日～5 月 13 日である。71 人が入院したが、死亡者は報告されていない。患者の 36% が 5 歳未満の小児である。

図：サルモネラアウトブレイク株感染患者数 (2017 年 5 月 25 日までに報告された居住州別患者数、n=372)



疫学・追跡調査および検査機関での検査の結果、8 件のアウトブレイクは複数の孵化場

由来のヒヨコ、アヒルのヒナなどの生きた家禽類との接触に関連していることが明らかになった。聞き取り調査で、患者 228 人のうち 190 人（83%）が、発症前 1 週間以内に生きた家禽類と接触したことを報告した。患者は、生きた家禽類ヒナの入手先として、飼料販売店、インターネットサイト、孵化場、親戚などを挙げた。

生きた家禽類およびその飼育環境と接触すると、サルモネラに感染することがある。ヒヨコ、アヒルのヒナ、その他の生きた家禽類は健康で清潔に見える場合でもサルモネラを保菌している可能性がある。

家禽類の小規模飼育が増えるのに伴い、生きた家禽類との接触に関連するアウトブレイクの件数が近年増加している。2016 年は、小規模飼育の家禽類との接触によるサルモネラ感染患者数が過去最多となった。

（参考情報）

生きた家禽類に関連して過去に発生したサルモネラ感染アウトブレイク

アウトブレイクおよび関連した血清型	患者数	州の数	死亡者数	入院患者数
2016: Live Poultry – <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>S. Muenster</i> , <i>S. Hadar</i> , <i>S. Indiana</i> , <i>S. Mbandaka</i> , <i>S. Infantis</i> , <i>S. Braenderup</i> , <i>S. Infantis</i>	895	48	3	209
2015: Live Poultry – <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>S. Hadar</i> , <i>S. Indiana</i> , <i>S. Muenchen</i>	252	43	0	63
2014: Live Poultry – <i>Salmonella</i> Infantis, <i>S. Newport</i>	363	43	0	120
2013: Live Poultry – <i>Salmonella</i> Typhimurium	356	39	0	62
2013: Live Poultry – <i>Salmonella</i> Infantis, <i>S. Lille</i> , <i>S. Newport</i> , <i>S. Mbandaka</i>	158	30	0	29
2012: Live Poultry – <i>Salmonella</i> Hadar	46	11	0	13
2012: Live Poultry – <i>Salmonella</i> Montevideo	93	23	1	21
2012: Live Poultry – <i>Salmonella</i> Infantis, <i>S. Newport</i> , <i>S. Lille</i>	195	27	2	34

2. Vulto Creamery 社製の生乳ソフトチーズ製品に関連して複数州にわたり発生したリステリア症アウトブレイク（最終更新）

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Soft Raw Milk Cheese Made by Vulto

Creamery (Final Update)

May 3, 2017

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/soft-cheese-03-17/index.html>

本アウトブレイクは終息したと考えられる。しかし、米国ではリステリアは依然として生命を脅かす重大な疾患の重要な原因となっている。リステリアおよびその感染リスクの低減対策に関する情報は、米国疾病予防管理センター（US CDC）の以下のサイトから入手できる。

<https://www.cdc.gov/listeria/faq.html>

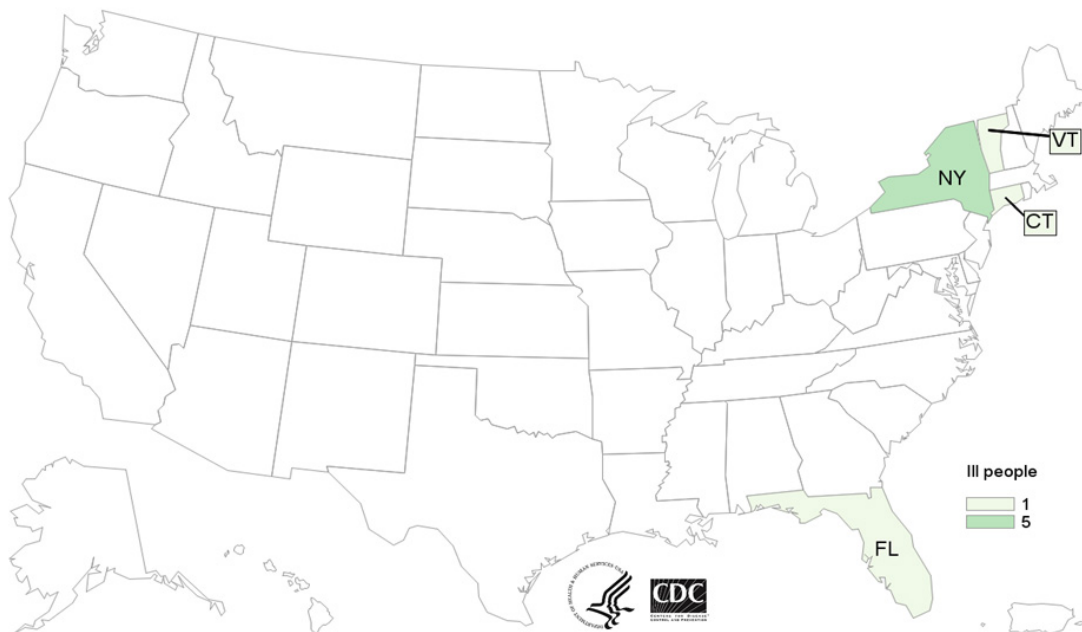
アウトブレイクの概要

CDC は、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）と協力し、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。

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。リステリアアウトブレイク株が感染した患者計 8 人が 4 州から報告された（図）。2017 年 3 月 9 日付の初発情報以降では、新たに 2 人の患者がニューヨーク州から報告された。患者 8 人のそれぞれから分離された臨床株について全ゲノムシーケンシング（WGS）解析が実施され、これらの株が相互に遺伝学的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ことを裏付けるさらなるエビデンスとなった。

患者からリステリア陽性検体が採取されたのは 2016 年 9 月 1 日～2017 年 3 月 13 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～89 歳、年齢中央値は 52 歳で、8 人中 5 人が女性であった。コネティカット州とバーモント州の死亡患者計 2 人を含む患者 8 人全員が入院した。患者のうち 1 人は新生児であった。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2017 年 5 月 3 日までに報告された居住州別患者数、n=8)



アウトブレイク調査

疫学調査および検査機関での検査の結果、Vulto Creamery 社（ニューヨーク州 Walton）製の生乳ソフトチーズが本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが示唆された。

関連する州・地域の保健当局は、患者またはその家族に対し、発症前 1 カ月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実施した。その結果によると、患者 8 人全員がソフトチーズを喫食していた。フロリダ州居住の患者は、発症前にニューヨーク州に旅行し現地でソフトチーズを喫食したと報告した。得られた情報から、少なくとも 7 人の患者が発症前にチーズを購入した店舗で Vulto Creamery 社製のチーズが販売されていたことが判明した。

コネティカット州公衆衛生局（DPH）は、同州の死亡患者の自宅からチーズ製品の残品を採取した。患者の家族が Vulto Creamery 社製の Ouleout チーズであると特定したこのチーズ残品から、リステリアアウトブレイク株が検出された。

乳および乳製品管理局ニューヨーク支部（New York Division of Milk Control and Dairy Services）は、未開封の Ouleout チーズ 3 点を Vulto Creamery 社で採取した。検査の結果、これら 3 検体からリステリアアウトブレイク株が検出された。2017 年 3 月 7 日、同社はウォッシュタイプ（外皮を洗いながら熟成させる）の生乳ソフトチーズ 4 製品（Ouleout、Miranda、Heinennellie、Willowemoc）の全ロットの回収を開始した。3 月 10 日、同社は回収対象を拡大し、別の 4 製品（Andes、Blue Blais、Hamden、Walton UMBER）を回収対象に追加した。当該生乳ソフトチーズ製品は全国に出荷され、主に北東部と中部大西洋沿岸の諸州、カリフォルニア州、シカゴ、ポートランド（オレゴン州）、およびワシントン

D.C.の小売店舗で販売された。

本アウトブレイクは終息したと考えられるが、CDC は、消費者、レストランおよび小売業者に対し、同社製の回収対象の生乳チーズ製品を喫食、提供、販売しないよう注意を呼びかけている。

(関連記事)

US FDA

米国食品医薬品局 (US FDA) が Vulto Creamery 社製のソフトチーズに関連して発生したリステリア感染アウトブレイクを調査

FDA Investigates *Listeria* Outbreak Linked to Soft Cheese Produced by Vulto Creamery
May 3, 2017

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm545787.htm>

(食品安全情報 (微生物) No.6 / 2017 (2017.03.15) US CDC、US FDA 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：冷凍のパン粉付き生鮮鶏肉製品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 (初発情報)

Public Health Notice – Outbreak of *Salmonella* infections linked to frozen raw breaded chicken products

June 26, 2017 – Original Notice

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2017/salmonella-enteritidis-eng.php>

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、冷凍のパン粉付き生鮮鶏肉製品に関連して4州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。

サルモネラは、生の鶏肉および冷凍のパン粉付き生鮮鶏肉製品から頻繁に検出される。本アウトブレイクのカナダ国民へのリスクは低く、このような食品を調理する際には安全な取扱い・調理・加熱方法を守ることで感染を予防することができる。

冷凍のパン粉付き生鮮鶏肉製品には生の鶏肉が使用されており、他の生の家禽肉製品と同じように取り扱い、調理すべきであることを本アウトブレイクは再認識させている。こ

のような製品を喫食する際は、加熱方法の指示に厳密に従い、加熱後には推奨された内部温度に達していることを確認すべきである。冷凍のパン粉付き生鮮鶏肉製品を安全に喫食するためには、内部温度が 74℃以上になるまで加熱する必要がある。

本アウトブレイクの現時点での患者数は 7 人で、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（4）、オンタリオ（1）およびニューブランズウィック（1）である。2 人が入院したが、死亡者は報告されていない。発症日は 2017 年 4～5 月である。患者の 71%が男性で、平均年齢は 26 歳である。

これまでに得られた調査結果にもとづき、冷凍のパン粉付き生鮮鶏肉製品の喫食が原因として特定されている。調査は継続しており、調査の進行にしたがって公衆衛生通知が定期的に更新される予定である。

2. 公衆衛生通知：サイクロスポラ感染アウトブレイクを調査中（初発情報）

Public Health Notice – Outbreak of *Cyclospora* infections under investigation

June 29, 2017 – Original Notice

<http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2017/cyclospora-eng.php>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、複数州の公衆衛生機関、カナダ食品検査庁（CFIA）およびカナダ保健省（Health Canada）と協力し、2 州にわたり発生しているサイクロスポラ国内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感染源はまだ特定されていない。カナダおよび米国で過去に発生したサイクロスポラ感染アウトブレイクは、輸入生鮮農産物に関連していた。

本アウトブレイクのカナダ国民へのリスクは低い。カナダでは水または国内産食品からサイクロスポラは検出されない。サイクロスポラは、熱帯や亜熱帯の一部地域（カリブ海、中南米、南・東南アジア、中東、アフリカなど）に多く見られる。カナダでは、国外旅行に関連のないサイクロスポラ症患者は春季および夏季により多く発生する。国外旅行関連の患者は年間を通して発生し得る。生鮮農産物を喫食する際は、サイクロスポラの検出頻度が低い国（カナダ、米国、欧州諸国など）で栽培されたものを喫食することで感染を予防することができる。

カナダ国内で計 20 人の患者が、ブリティッシュ・コロンビア州（5 人）およびオンタリオ州（15）から報告されている。患者の発症日は 2017 年 5 月～6 月初旬である。患者の 60%が男性で、患者の平均年齢は 53 歳である。カナダではこれまでに、複数州（準州）にわたるサイクロスポラ感染アウトブレイクに国内産の農産物が関連した報告はない。

アウトブレイク調査は継続しており、調査の進行にしたがって公衆衛生通知が定期的に更新される予定である。

● 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>

2017年6月19日～2017年6月30日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ベルギー産の大豆飲料のセレウス菌 (>15,000 CFU/g)、ベルギー産冷蔵スモーク鴨胸肉のリストeria (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ウクライナ産原材料使用の冷凍野生コケモモのノロウイルス、ベルギー産パテのリストeria (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、フランス産羊の生乳チーズのリストeria (*L. monocytogenes*)、フランス産の生乳ヌーシャテルチーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 90 CFU/100g)、ベルギー産冷蔵燻製魚のリストeria (*L. monocytogenes*, 10g 検体陽性)、フランス産羊の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉半身のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏カット肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ベルギー産冷蔵スモーク鴨胸肉のリストeria (*L. monocytogenes*, <80 CFU/g)、ドイツ産ハム (katenschinken) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏手羽中 (ラトビア経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ポルトガル産冷蔵チョリソーのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏テンダーロインのサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍七面鳥エスカロップ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、インド産クミンシード (ラトビア経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産粉末ショウガと薄切りショウガのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産原材料使用のフランス産冷凍香辛料入り鶏ケバブ肉のサルモネラ (25g 検体陽性) と腸内細菌 (<30,000 CFU/g)、ヨルダン産タヒニ (ドイツ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

フランス産の生乳チーズの病原性大腸菌の可能性、フランス産羊の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ベルギー産冷蔵鶏肉製品・機械分離肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵丸鶏のカンピロバクター (*C. jejuni*、300～48,000 CFU/g)、オランダ産混合ひき肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵香味料入り豚ひき肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、10g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

ドイツ産魚粉のサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、アルゼンチン産大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、スウェーデン産冷蔵カットサラダのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ポーランド産冷凍丸鶏のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産肉ミールのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、英国産原材料使用のフランス産冷蔵キタアオビレダラ (*Molva dypterygia*) のアニサキス (幼虫 86)、イタリア産トリュフチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、125g 検体陽性)、オランダ産ヒマワリミール (ベルギー経由) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍鶏レバーのサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. München*、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)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍香辛料入り七面鳥もも肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Dublin* と *S. Kinondoni*、ともに 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉マリネのサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍生塩漬け鶏胸肉半身のサルモネラ (25g 検体 5/5 陽性)、ブラジル産冷凍鶏ドラムスティック肉・もも肉のサルモネラ (*S. Heidelberg* と *S. Typhimurium*、ともに 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O:145、*stx1+*、*stx2+*、*eae+*/25g) の疑いなど。

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

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

市販鶏肉のカンピロバクター汚染率がさらに低下

Survey shows further reduction in levels of *Campylobacter* in chicken

14 June 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16235/further-reduction-levels-of-campylobacter-chicken>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、小売店で販売されている英国産の生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染について、最新の調査結果を発表した。最高レベル (>1,000 cfu/g) のカンピロバクター汚染を示す鶏肉の割合は市場全体での平均が 6.5%で、2016 年の同時期の 9.3% に比べ低下した。

最新の結果

今回発表されたデータは、3 年目の調査の第 2 四半期 (2017 年 1~3 月) に採取された生鮮丸鶏 1,051 検体の検査結果である (表)。上記に加え、以下が主な結果である。

- ・ 社名が開示された小売チェーン 9 社全体では、皮膚検体の最高レベルカンピロバクター陽性率が 5%であった (2016 年 1~3 月は 7.8%)。
- ・ 皮膚検体の最高レベルカンピロバクター陽性率が小売チェーン全体の平均値 (6.5%) より有意に低かった小売チェーンは、M&S (2.5%)、Morrisons (2.8%)、および Waitrose (2.7%) であった。
- ・ 小規模小売チェーンおよび食肉店などが含まれるグループ (表中の Others) では、皮膚検体の最高レベルカンピロバクター陽性率が市場全体の平均値より有意に高かった (16.9%)。
- ・ 皮膚検体の 48.8%が菌数レベルを問わずカンピロバクター陽性で、2016 年の同時期はこれが 50%であった。

表：鶏肉検体のカンピロバクター陽性率（小売チェーン別、2017 年 1～3 月）

小売チェーン	検体数	カンピロバクター陽性皮膚検体% (95%信頼区間)	最高レベル (>1,000 cfu/g) カンピロバクター陽性皮膚検体% (95%信頼区間)
Aldi	110	51.8 (42.1～61.4)	5.5 (2.0～11.5)
Asda	109	56.0 (46.1～65.5)	7.3 (3.2～14.0)
Co-op	94	63.8 (53.3～73.5)	4.3 (1.2～10.5)
Lidl	109	57.8 (48.0～67.2)	9.2 (4.5～16.2)
M&S	119	56.3 (46.9～65.4)	2.5 (0.5～7.2)
Morrisons	109	39.4 (30.2～49.3)	2.8 (0.6～7.8)
Sainsbury's	104	50.0 (40.0～60.0)	7.7 (3.4～14.6)
Tesco	104	41.3 (31.8～51.4)	3.8 (1.1～9.6)
Waitrose	110	28.2 (20.0～37.6)	2.7 (0.6～7.8)
Others	83	59.0 (47.7～69.7)	16.9 (9.5～26.7)
計	1051	48.8 (45.3～52.4)	6.5 (4.8～8.3)

(95%信頼区間がカッコ内に示されている)

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2017 (2017.04.26)、No.18 / 2016 (2016.08.31)、No.13 / 2016 (2016.06.22)、No.10 / 2016 (2016.05.11)、No.7 / 2016 (2016.03.30)、No.1 / 2016 (2016.01.06)、No.21 / 2015 (2015.10.14) UK FSA 記事参照)

● アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/>

カンピロバクター問題関係者グループによる報告書の発表

Campylobacter Stakeholders Group Report Published

11 May 2017

<http://www.agriculture.gov.ie/media/migration/foodsafetyconsumerissues/foodsafetypublications/FinalReportCampyPrintVer3090517.pdf> (報告書 PDF)

https://www.fsai.ie/news_centre/campylobacter_stakeholders_group_report_11052017.h

[tml](#)

アイルランド農業・食糧・水産省は、家禽肉業界の関係者からなる「カンピロバクター問題関係者グループ（*Campylobacter Stakeholders Group*）」が作成した報告書を発表した。このグループの任務は、家禽肉に関するバイオセキュリティやその他の衛生水準を高めて家禽肉からのカンピロバクター感染リスクを最小限に抑えるために、供給チェーンの全体にわたり一致した対策がとられるという確証を得ることであった。過去2年間にわたり、グループは、飼育業者向けに最適化されたバイオセキュリティプロトコルの作成、食鳥処理後に加工業者が行う新しい対策の検討、消費者への教育、強化サーベイランスの実施などのいくつかの活動を提言している。

アイルランド食品安全局（FSAI）はこのグループに助言を提供してきており、本報告書の発表をはじめとして、家禽業界による家禽のカンピロバクター問題への取り組みがカンピロバクター症の年間患者数を減らすための重要な一歩であると考えている。

● 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 2017 (65) (64) (63) (62) (61) (60) (59) (58) (57)

1 July & 30, 29, 27, 26, 24, 22, 21 June 2017

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	7/1	21 州	4/27～	(疑い)246,000	1,500
			1 日平均	5,000	
イエメン	6/29		2017/6/22～27	39,688	183
イエメン	6/27		直前 1 週間	39,000	
			上記以前の週平均	41,000	
ケニア	6/28	ナイロビのホテル 1 カ所		25 検体中陽性 6	
ケニア	6/22	同上	6/20～	(疑い) 60～ (確定)2	

ケニア	6/16	全国	2017 年 1 月～	(疑い)303	3
ケニア	6/16	ナクル郡	直前 2 週間	2	
ソマリア	6/28		2017 年 1 月～	(死亡者含む AWD/ コレラ) 53,015	795
			2017/6/12～18	(AWD/コレラ) 1,979	13
ソマリア	6/16	48 地区	2017 年 1 月～	48,607	763
ソマリア	6/17	16 地域の 48 地区 (Banadir の Wadajir 地区)	2017/6/5～11	(AWD/コレラ) 2,429 (460)	19
		16 地域の 48 地区	2017 年 1 月～	(AWD/コレラ) 51,036	782
			2016 年の大規模 アウトブレイク 1 件	15,619	548
		バイ	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)81	0
		Banadir の 15 地区	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)460	11
		Lower Shebelle	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)201	2
		Middle Shebelle	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)63	0
		Lower Jubba	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)178	3
		ヒーラーン	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)7	
		バコール	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)60	0
		ゲド	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)144	0
		ガルグドゥード	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)331	0
		バリ	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)29	0
		ムドゥグ	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)205	1
		ヌガール	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)182	0
		Ayn	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)127	0
		サナーグ	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)127	1
		Karkaar	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)149	0
		Sool	2017/6/5～11	(AWD/コレラ)85	1
スーダン	6/28	東ダルフール州		計 131	計 5

		の 1 村と難民キャンプ 1 カ所			
		南ダルフール州 の病院 1 カ所	6/26～	2	1
		南ダルフール州 の難民キャンプ Kalma	6/27～	4	
		南ダルフール州 の難民キャンプ Otash		4	
		南コルドファン 州 Farshaya		207	21
		ハルツームの病 院 1 カ所		15	
スーダン	6/26	南コルドファン 州の病院 1 カ所	6/24～25	14	
スーダン	6/26	南ダルフール州 の難民キャンプ Kalma	6/24	3	3
		北ダルフール州 の難民キャンプ Naivasha	6/24		1
		同上	6/24 までの 1 週 間	8	12
		同上		計 96	
		南コルドファン 州の病院 1 カ所	6/23	新規 2 計 4	
		青ナイル州	6/25 までの 1 週 間	(AWD)40～	
スーダン	6/21	カッサラ州	直前 1 週間	80～	4
		ガダーレフ州	6/19		4
		ガダーレフ州の 3 地域と避難民 キャンプ 1 カ所		計 84	2
		ハルツーム州の 救急施設 1 カ所	6/20		1

		同上	直前 3 週間	286	20
		ハルツーム州の 病院 1 カ所		27	1
		白ナイル州の病 院 3 カ所	6/20 時点	計 40	
ナイジェ リア	6/27	クワラ州	6/14 時点	(疑い)1,178	9
南スーダ ン	6/28	東エクアトリア 州	直前 1 カ月	60～	
		全国	2017 年 1 月～		約 200
南スーダ ン	6/21	カポエタの病院 1 カ所	6/18～	17	
フィリピ ン	6/28	南ラナオ州の緊 急避難所		下記患者からコレラ 確認(人数不明)	
フィリピ ン	6/20	同上		(下痢)343	2 (計)19
パキスタ ン	6/20	ハイバル・ハプ トウンハー州の 1 家族	6/19～	16	
エチオピ ア	6/16	6 地域 (うちソマリ州 の割合)	2017 年 1 月～	(AWD)35,665 (91%～)	780 (96%)

イエメンのコレラ (2017 年の累積患者数)

日付	累積患者数	累積死亡者数
2017/5/8	1,360	25
2017/5/11	2,752	51
2017/5/13	8,595	115
2017/5/14	11,000	180
2017/5/17	17,200	209
2017/5/19	23,500	242
2017/5/21	29,300	315
2017/5/22	35,217	361
2017/5/24	42,207	420
2017/5/27	51,832	471
2017/5/30	65,300	532

2017/6/2	73,700	605
2017/6/4	86,400	676
2017/6/5	91,400	728
2017/6/6	96,000	746
2017/6/7	101,820	789
2017/6/10	116,700	869
2017/6/12	124,002	923
2017/6/14	140,116	989
2017/6/16	151,000	1,054
2017/6/19	166,976	1,146
2017/6/21	179,548	1,205
2017/6/23	200,000	1,310
2017/6/26	219,000	1,400
2017/6/28	231,364	1,439
2017/6/30	240,000	1,500

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室