

# 食品安全情報（微生物） No.23 / 2017（2017.11.08）

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

### 【カナダ公衆衛生局（PHAC）】

1. 公衆衛生通知：パン粉付き冷凍生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（2017年10月30日、18日付更新情報、9月28日付初発情報）

### 【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】

1. 幼児期のロタウイルスワクチン接種に関する専門家の意見

### 【欧州食品安全機関（EFSA）】

1. ヒツジ胚には定型スクレイピー感染性が存在するか？

### 【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）

### 【Eurosurveillance】

1. PulseNet International：国際的な食品由来疾患サーベイランスのために全ゲノムシーケンシング（WGS）法を推進する意向

### 【英国食品基準庁（UK FSA）】

1. 生または軽く加熱しただけの卵の喫食に関する新しい助言
2. 3年目の年次調査の最終結果は市販鶏肉のカンピロバクター汚染率のさらなる低下を示している
3. 英国の複数年次管理計画に関する2016年次報告書

### 【アイルランド食品安全局（FSAI）】

1. アイルランド食品安全局（FSAI）が2016年次報告書を発表

### 【ProMed mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

## 【各国政府機関等】

### ● 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：パン粉付き冷凍生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（2017年10月30日、18日付更新情報、9月28日付初発情報）

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

October 30 & 18, September 28, 2017

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2017/outbreak-salmonella-infections-linked-frozen-raw-breaded-chicken-products.html>

### 2017年10月30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、パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して6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。

CFIAは、本件に関連して次の2製品の食品回収警報を発した。

- ・「Janes Pub Style Chicken Burgers」（非加熱のパン粉付きチキンバーガー（800g））

賞味期限：2018年5月12日（2018 MA 12 と表記）

- ・「Janes Pub Style Snacks Popcorn Chicken」（非加熱のパン粉付きチキンカツレツ（800g））、賞味期限：2018年5月15日（2018 MA 15 と表記）

回収対象製品はいずれも全国に出荷され、本アウトブレイクに関連していることから、PHACはカナダ国民に対してこれらの製品を喫食しないよう助言している。

2015年以降、パン粉付き冷凍鶏肉製品の回収につながった全国アウトブレイク調査は今回が3回目である。

### ○ 調査結果の概要

2017年9月28日付の初発情報では患者数は4州の計13人、10月18日付の更新情報では6州の計18人であったが、現在は6州の計20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（1）、オンタリオ（10）、ケベック（3）、ニューブランズウィック（3）およびノバスコシア（2）である。このうち7人が入院した。患者のうち1人が死亡したが、サルモネラ感染が死亡に寄与したかどうかは明らかではない。患者の発症日は2017年6～9月である。患者の平均年齢は41歳で、年齢範囲は0～85歳である。患者の60%が女性である。

これまでの調査結果にもとづき、パン粉付き冷凍生鶏肉製品の喫食が感染源として特定

されている。数人の患者が発症前に Janes Pub Style Chicken Burgers を喫食したことを報告した。「Janes Pub Style Chicken Burgers (800g、賞味期限：2018 MA 12)」および「Janes Pub Style Snacks Popcorn Chicken (800g、賞味期限：2018 MA 15)」の検体が検査で *S. Enteritidis* 陽性であった。これらの検体由来の *S. Enteritidis* 株と本アウトブレイク患者由来の *S. Enteritidis* 株は、全ゲノムシーケンス解析で同一の遺伝子フィンガープリントを示した。CFIA はこれらの製品を対象に食品回収警報を発し、これらの製品が市場から確実に回収されるよう業者と協力している。

#### 2017 年 10 月 18 日付更新情報

アウトブレイク調査の一環として CFIA が食品回収警報を発したことから、更新情報が発表された。初発情報で報告された患者 13 人に加え、新たにブリティッシュ・コロンビア (1 人)、アルバータ (1) およびオンタリオ (3) の 3 州から計 5 人の患者が報告され、患者数は計 18 人になった。

#### 初発情報 (2017 年 9 月 28 日)

本アウトブレイクの初発情報として、オンタリオ (7 人)、ケベック (2)、ニューブランズウィック (2) およびノバスコシア (2) の 4 州から計 13 人の患者が報告された。4 人が入院したが死亡者は報告されていない。患者の発症日は 2017 年 6～8 月である。患者の平均年齢は 38 歳で (年齢範囲は 0～82 歳)、患者は男女ほぼ同数である。

---

● 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/>

#### 幼児期のロタウイルスワクチン接種に関する専門家の意見

Expert opinion on rotavirus vaccination in infancy

7 Sep 2017

<https://ecdc.europa.eu/sites/portal/files/documents/rotavirus-vaccination-expert%20opinion-september-2017.pdf> (報告書 PDF)

<https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/expert-opinion-rotavirus-vaccination-infancy>

欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、幼児期のロタウイルスワクチン接種に関する専門家の意見をまとめた報告書を公表した。この報告書は、欧州連合／欧州経済領域

(EU/EEA) 加盟国がロタウイルスによる感染性胃腸疾患の予防のために幼児へのワクチン定期接種を導入するか否かを検討する際にこれを支援するため、ロタウイルス感染症の被害実態、ワクチン接種の有効性と安全性、およびその費用対効果に関する重要な科学的情報を提供している。現在認可されているワクチンは、入院治療を要するような重症疾患の予防に対して大きな効果がある。ロタウイルスワクチン接種は12週齢前に始めるべきで、他の幼児向けワクチンと同時に接種することが可能である。本報告書にはまた、ロタウイルスワクチン接種がもたらす効果のモニタリングおよび評価に関するいくつかの選択肢が紹介されている。

## 報告書の概要

EU/EEA では毎年、5 歳未満の幼児 75,000～150,000 人がロタウイルスによる感染性胃腸疾患で入院している。また、その4倍近くの数の小児が救急処置室（ER）やその他の外来診療施設を受診している。ロタウイルス感染により入院した小児は院内感染の原因となり、他の疾患で入院しているロタウイルス感受性の低年齢小児の感染源になる可能性がある。

ロタウイルス感染性胃腸疾患の予防のために、2006 年に2種類のロタウイルスワクチンが認可された。入院を指標とした場合のワクチンの有効性は85～90%で、さらに、集団免疫がワクチン接種プログラムの総合的な効果に貢献している。

EU/EEA 加盟国では2017 年5 月までに、13 カ国が小児の定期接種プログラムにロタウイルスワクチンを導入しており、別の1 カ国が国内の一部の地域でワクチン接種を行っている。その他の加盟国は、費用対効果、期待される疫学的効果が不十分であること、他の健康関連課題との競合などの理由でロタウイルスワクチンを定期接種プログラムに導入していない。導入しない理由としてその他に、ワクチンでカバーされない血清型出現のリスク、ワクチン接種より臨床管理の改善を優先、腸重積症に代表される安全性への懸念などが挙げられている。

世界各国の規制機関によってリスクベネフィット評価が行われ、疾患の重症度および腸重積症の治療の可能性を考慮してベネフィットがリスクを上回ると評価された。さらに最近のメタアナリシスにより、ワクチン接種に関連する腸重積症のリスクは、1 回目のワクチン接種を12 週齢前にすることにより約20,000 人あたり1 人から約50,000 人あたり1 人に低下する（ワクチン非接種の場合の背景リスクは100,000 人あたり33～101 人）ことが示されている。

本報告書には、EU/EEA 加盟国および EU が検討すべき様々なモニタリング活動が示唆されている。これには、入院を要する重度のロタウイルス感染性胃腸疾患のサーベイランス、地域代表的なロタウイルス検体の遺伝子型解析、ワクチン接種済みの幼児に感染したウイルス検体の遺伝子型解析、ワクチン接種のカバー率と時期のサーベイランス、必要に応じた有害事象報告のフォローアップなどが含まれている。また、費用対効果の分析を支援するため、報告書では EU/EEA 加盟国が医療経済モデルを共有することが推奨されてい

る。

---

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

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

ヒツジ胚には定型スクレイピー感染性が存在するか？

Assessment of classical scrapie infectivity in sheep embryos

EFSA Supporting publication 2017:EN-1300

29 September 2017

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2017.EN-1300/epdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1300e>

スクレイピーに自然感染した VRQ/VRQ 型 (定型スクレイピー高感受性、n = 47) および対照群としての ARR/ARR 型 (同完全耐性、n = 11) ロマノフヒツジに過排卵を誘起させ、マッチした遺伝子型の雄ヒツジと交配させた。発情期開始後 6~7 日に母体から胚を採取し、International Embryo Technology Society (国際胚工学学会) のガイドラインに従って胚を選択した。移植が可能な胚および不可能な胚を、VRQ/VRQ ヒツジからそれぞれ 267 個および 149 個、対照群の ARR/ARR ヒツジからそれぞれ 55 個および 23 個採取した。採取した移植可能胚および移植不可能胚について、そのプリオンシーディング活性を異常プリオンタンパク (PrP<sup>Sc</sup>) 反復増幅法 (PMCA : Protein Misfolding Cyclic Amplification) により検査した。4 回の反復増幅後に、胚ホモジネートを含む反応液のいずれでも検出可能なレベルの PrP<sup>Sc</sup> を示さなかった。一方、感染した VRQ/VRQ ヒツジに由来する 10% 脳幹ホモジネート (10<sup>8</sup> 希釈液) を含む反応液は PrP<sup>Pres</sup> (プロテイナーゼ K 耐性プリオンタンパク) 陽性であった。移植可能な VRQ/VRQ 胚 267 個のうち、異なる 19 頭の VRQ/VRQ 感染ヒツジから採取された 204 個について、それぞれのホモジネートをヒツジ PrP 遺伝子を発現するトランスジェニックマウス (tg338 マウス) に脳内接種した。対照としては ARR/ARR ヒツジ 2 頭由来の胚 19 個の各ホモジネートを接種した。胚ホモジネートを接種したどの tg338 マウスにおいても伝達性海綿状脳症 (TSE) の臨床症状や PrP<sup>Sc</sup> の蓄積は観察されなかった。以上より、バイオアッセイおよび PMCA 法が有する固有の感度の範囲内で、Langlade スクレイピー因子に感染していると考えられる VRQ/VRQ ヒツジに由来する移植可能胚において、検出可能な感染性またはシーディング活性の存在の残留リスクは、それぞれ 1.79% および 1.37% (完全二項分布を用いた 95% 信頼区間推定の上限值) 未満であることが示された。

- 
- 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>

2017年10月23日～2017年11月6日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

オランダ産ゼラチンのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷凍機械分離家禽肉のサルモネラ、ポーランド産冷凍チキンナゲット (ソース付) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉 (オーストリア経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵羊肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、*eae+*)、スイス産ミルクチョコレート のサルモネラ (O38:z4,z23:-)、フランス産活イガイの大腸菌 (930 MPN/100g)、エジプト産乾燥バジル (英国経由) のサルモネラ (10g 検体陽性)、フランス産の生乳ゴートチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、オランダ産野菜スナックのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、フランス産活ザルガイの大腸菌 (490・700・1,700・2,400 MPN/100g) など。

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

ベルギー産有機ソフトチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、フランス産低温殺菌乳のリンド (皮付き) ソフトチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ベルギー産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis* と *S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、ともに 25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵燻製ウナギのリステリア (*L. monocytogenes*, 1,000 CFU/g)、リトアニア産冷蔵七面鳥ひき肉のサルモネラ (*S. Kentucky* と *S. Kottbus*、ともに 25g 検体陽性)、南アフリカ共和国産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性)

性)、フランス産冷蔵鶏むね肉のカンピロバクター (*C. coli*, 200~>100,000 CFU/g) など。

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

ベトナム産冷凍サワガニ (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Hvittingfoss*)、ハンガリー産冷凍七面鳥むね肉のサルモネラ (*S. Bredeney*, 25g 検体陽性)、ドイツ産脱脂粉乳のコアグラゼ陽性ブドウ球菌 (1,600 CFU/g)、オランダ産家禽ミールのサルモネラ (*S. Montevideo*, 25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍牛肉のサルモネラ (*S. Derby*, 25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍生家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、オランダ産冷凍鶏ひき肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、オランダ産ガーリックソースのカビなど。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

モロッコ産冷蔵オビレタチのアニサキス、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Bongori*, 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 (*S. Heidelberg* (MLST 15), 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏むね肉半身 (ブイヨン付) のサルモネラ (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、ウルグアイ産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (O76:H19, *stx1*+, 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)、ブラジル産冷凍骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*+, 25g 検体陽性) ブラジル産冷凍骨なし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むね肉半身のサルモネラ (*S. Heidelberg*, 25g 検体 3/5 陽性)、ブラジル産冷凍加水塩漬け鶏むね肉半身のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

---

#### ● Eurosurveillance

<http://www.eurosurveillance.org/>

**PulseNet International:** 国際的な食品由来疾患サーベイランスのために全ゲノムシーケンシング (WGS) 法を推進する意向

PulseNet International: Vision for the implementation of whole genome sequencing (WGS) for global food-borne disease surveillance

Eurosurveillance, Volume 22, Issue 23, 08 June 2017

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=22807>

PulseNet International (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国際ネットワーク) は、食品由来疾患の検査機関ベースのサーベイランスに特化した

世界的なネットワークである。本ネットワークには、アフリカ、アジア太平洋、カナダ、欧州、ラテンアメリカ・カリブ海、中東、および米国から、国および地域の検査機関ネットワークが参加している。PulseNet International は、準備・対応の強化、世界的な社会・経済的実被害の低減、および人的被害の防止のために、従来の方法に代えて、標準化された全ゲノムシーケンシング（WGS）法を使用し、世界中の食品由来細菌性病原体の特定および分子生物学的サブタイピングを行う意向である。また、即時サーベイランスのニーズに応えるため、PulseNet International は、全ゲノム多座塩基配列タイピング法（wgMLST）を WGS による分子サブタイピングの標準法とする予定である。この方法はサーベイランスにおいて、十分に高い解像度、疫学的調和、および明確な命名法を提供する。プロトコルの標準化、妥当性確認、精度管理、データベース・命名体系の構築、および教育・訓練は、WGS 法の推進と普及を支援する。理想的には、サーベイランスのために収集された WGS データは、データ保護ポリシーを尊重しつつ、可能であれば即時、一般公開されるべきである。WGS データはサーベイランスやアウトブレイク調査だけでなく、感染源特定、抗菌剤耐性、伝播様式、病原性などに関連した科学的疑問の解明にも適している。これにより、食品由来疾患に関わる公衆衛生の保護・向上のさらなる推進が可能になる。

---

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

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

1. 生または軽く加熱しただけの卵の喫食に関する新しい助言

New advice on eating runny eggs

11 October 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16597/new-advice-on-eating-runny-eggs>

英国食品基準庁（UK FSA）は、卵の喫食に関する助言を変更し、Lion Code プログラム（British Lion Code of Practice）に従って生産された卵であれば、生または軽く加熱しただけの卵を幼児、小児、妊婦および高齢者が安全に喫食できると発表した。

この変更は最新の科学的エビデンスにもとづいており、上述の卵に関しては、感染しやすい、または食中毒が重症化しやすい人（幼児、小児、妊婦、高齢者）が、生または軽く加熱しただけの鶏卵およびそれらが使用された食品を喫食しても安全であることを意味する。

これまで、FSA は、卵には重症の疾患を引き起こすサルモネラが含まれている可能性が

あるため、被害を受けやすい人は生または軽く加熱しただけの卵を喫食すべきではないと助言してきた。

#### 卵の安全性に関する新しい知見

卵の安全性を検討するために英国食品微生物学的安全性諮問委員会（ACMSF）は 2015 年 2 月に専門家グループを設置しており、今回の助言変更はその調査結果に従って決定された。このグループが 2016 年 7 月に発表した報告書「殻付き卵とその製品の微生物学的リスクに関する更新情報」

(<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/acmsf-egg-reportv1.pdf>)

では、英国の卵のサルモネラ汚染率は近年劇的に低下し、Lion Code プログラムによる安全管理に従って生産された卵はリスクが極めて低いことが強調された。英国産の卵の 90% 以上がこのプログラムに従って生産されている。

FSA 長官は、「“Lion Code”表示の卵のサルモネラ汚染率が大きく低下したことは、卵生産業者が種々の対策を実施したことを証明するものである。講じられた対策には、鶏へのワクチン接種、養鶏場および輸送時の衛生状態の改善などが含まれ、これらによって英国の鶏のサルモネラ汚染レベルは著しく低下した。」と述べている。

Lion Code プログラムでは、フードチェーン全体にわたり以下のような様々な対策が実施されている：鶏へのワクチン接種、サルモネラ検査の強化、養鶏場の衛生状態の改善、効果的な齧歯類対策、第三者による監査とトレーサビリティ、および養鶏場から販売店までのコールドチェーン。

#### 今回の変更の例外事項

今回の変更は、免疫機能が著しく低下しているために医療従事者により医学的見地から処方された食事が必要な人には適用されない。また、Lion Code プログラムに従って生産された卵のみを対象とした変更である。

「Lion Code」表示のない英国産の卵、鶏以外の動物種の卵および外国産の卵に関しては、被害を受けやすい人は十分に加熱して喫食すべきであるというこれまでの助言に変更はない。

#### 消費者への助言

生または軽く加熱しただけの卵を喫食する際は、以下の慣行が推奨される。

- ・卵を低温で乾燥した場所（冷蔵庫など）に保存する。
- ・台所の適正衛生規範を守る：交差汚染の防止、作業台表面・食器・調理器具の洗浄、卵の取り扱い前後の手洗い。
- ・賞味期限を守る。

（食品安全情報（微生物）No.19 / 2016 (2016.09.14) ACMSF 記事参照）

2.3 年目の年次調査の最終結果は市販鶏肉のカンピロバクター汚染率のさらなる低下を示している

Final results from the third annual retail survey show *Campylobacter* levels continue to fall

18 October 2017

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/campyretailsurveyjul2017.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16629/final-results-third-annual-retail-survey>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、市販の英国産生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染レベルに関する 3 年目の年次調査の最終結果を発表した。

1 年を通じた市場全体の平均値として、最高レベルのカンピロバクター汚染 (>1,000 cfu/g) を示した鶏肉の割合は 6.5% であり、1 年目の 2014/15 年の調査結果 (19.7%) と比べ低下している。

### 第 3 年次調査の通年の結果

第 3 年次調査は 2016 年 8 月～2017 年 7 月に実施され、小売店舗から生鮮丸鶏計 3,980 検体が採取された。

調査の通年の結果から以下の知見が示された (表参照)。

- ・ 市場シェア上位 9 社由来の検体の高レベル (>1,000 cfu/g) カンピロバクター汚染率は 5.6% であった。
- ・ 小規模小売チェーンおよび食肉小売店が含まれるグループ (表中の「Others」) の高レベルカンピロバクター汚染率は 17.1% で、市場シェア上位 9 社と比べると有意に高かった。
- ・ 高レベルカンピロバクター汚染率が全小売業者の平均 (6.5%) より有意に低かったのは、Morrisons (2.9%)、Tesco (4.2%)、および Waitrose (2.7%) の 3 社であった。
- ・ 菌数レベルにかかわらずカンピロバクター陽性を示した鶏肉検体の割合は、2014/15 年の 73.2% から 2016/17 年は 54% へと有意に低下した。
- ・ 第 3 年次最終四半期 (2017 年 4～7 月) に採取された計 1,437 検体では、高レベルカンピロバクター汚染率は 5.9% で、2014 年の同時期 (20.1%) に比べ低かった。

### 小売鶏肉カンピロバクター調査の今後の変更点

2017 年 9 月 21 日、FSA は、小売鶏肉のカンピロバクター汚染に関する年次調査の方法を変更すると発表した。市場シェアが上位の小売業者 9 社については、カンピロバクター汚染調査を各社が独自に行い、その結果を消費者向けウェブサイトにも別に発表することになり、今後、FSA による年次調査の対象から外れる。これら 9 社による検体採取および

検査は FSA が定めた明確なプロトコルに従って行われるため、今後もすべての結果が相互比較可能である。また、FSA は、検体の検証および業界の平均値算出のために生データにアクセスが可能で、かつ、検査結果に関する見解を公表する権利を有する。

FSA の年次調査は、今後、小規模加工業者から鶏肉を仕入れる可能性が高い小規模小売チェーン、個人商店、および市場の露店を対象を絞る予定である。

## 背景

食品由来のカンピロバクターは、英国における食中毒の最大の原因となっている。FSA はこの問題に取り組むため、フードチェーン全体にわたる活動の一環として、2014 年 2 月から鶏肉のカンピロバクター検査を行い、その結果を発表してきている。

どの小売店で購入したものでも、すべての鶏肉にはカンピロバクター汚染のリスクがある。FSA および鶏肉業界はカンピロバクター汚染レベルの低減に重点を置き、近年、様々な対策を試行、導入、更新してきた。

表：第 3 年次調査（通年）における鶏肉検体のカンピロバクター陽性率（小売業者別、2016 年 8 月～2017 年 7 月）

| 小売業者        | 検体数   | 高レベル（>1,000 cfu/g）<br>カンピロバクター<br>陽性皮膚検体% | カンピロバクター<br>陽性皮膚検体% |
|-------------|-------|-------------------------------------------|---------------------|
| Aldi        | 409   | 6.0 (3.7 - 8.4)                           | 56.7 (51.9 - 61.6)  |
| Asda        | 387   | 7.6 (5.1 - 10.3)                          | 57.1 (52.1 - 62.0)  |
| Co-op       | 406   | 4.4 (2.5 - 6.6)                           | 53.0 (48.1 - 57.9)  |
| Lidl        | 408   | 7.1 (4.7 - 9.6)                           | 55.7 (50.9 - 60.5)  |
| M&S         | 407   | 6.4 (4.2 - 8.9)                           | 62.7 (58.1 - 67.3)  |
| Morrisons   | 392   | 2.9 (1.4 - 4.6)                           | 51.1 (46.2 - 56.1)  |
| Sainsbury's | 395   | 5.5 (3.4 - 7.8)                           | 52.8 (47.9 - 57.7)  |
| Tesco       | 404   | 4.2 (2.4 - 6.2)                           | 46.7 (41.9 - 51.5)  |
| Waitrose    | 409   | 2.7 (1.1 - 4.4)                           | 38.6 (33.9 - 43.3)  |
| Others      | 363   | 17.1 (13.1 - 21.3)                        | 71.6 (66.9 - 76.2)  |
| 計           | 3,980 | 6.5 (5.6 - 7.3)                           | 54.0 (52.3 - 55.8)  |

カッコ内は 95%信頼区間（CI）

（食品安全情報（微生物）No.21 / 2017（2017.10.11）、No.14 / 2017（2017.07.05）UK FSA 記事参照）

### 3. 英国の複数年次管理計画に関する 2016 年次報告書

2016 Annual Report on UK Multi-Annual National Control Plan published

8 September 2017

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/2016ukannualreportmancp.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16505/2016-annual-report-on-uk-multi-annual-national-control-plan-published>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、複数年次全国管理計画 (MANCP) の実施に向けた進捗状況に関する年次報告書を発表した。今回の年次報告書は 2016 年のデータにもとづくもので、英国のすべての対象分野で関連法規の遵守状況が予想に照らして全体的に満足のいくものであったことを示している。

#### MANCP とは

英国の複数年次全国管理計画 (UK MANCP) は、飼料および食品に関する法律、動物の健康と福祉に関する規則、および植物衛生に関する要件の執行および遵守状況の監視を担う英国の様々な機関および組織について、その役割、責任および戦略を詳しく定めている。欧州連合 (EU) 加盟各国は、当該計画の進捗状況を詳述する年次報告書を毎年作成することが EC 規則 Regulation (EC) No. 882/2004 により義務付けられている。

#### 欧州委員会 (EC) は年次報告書をどのように利用するか

年次報告書は、MANCP の目的達成に向けての進捗状況を EC に報告するもので、当局およびその関連機関が実施した公的管理および関連活動の結果の概要、ならびに業務監査における所見の要点が示されている。

EC 健康・食品安全総局 (DG-SANTE) は、食品および飼料の安全、動物の健康と福祉、植物衛生、および医療機器分野の EU 規則が適切に施行および執行されていることを確認するため、監査、検査、および関連する非監査業務を実施している。DG-SANTE の担当部局は、英国の管理体制の監査の計画を立てるために報告書を利用する予定である。本報告書は、EU 全域で実施されている公的管理の全体像について EC から欧州理事会 (European Council) および欧州議会 (European Parliament) に提出される報告書にも活用される。

---

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

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

## アイルランド食品安全局 (FSAI) が 2016 年次報告書を発表

FSAI Publishes 2016 Annual Report

12 October 2017

[https://www.fsai.ie/publications\\_annual\\_report2016/](https://www.fsai.ie/publications_annual_report2016/) (報告書 PDF)

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/2016\\_annual\\_report\\_12102017.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/2016_annual_report_12102017.html)

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、2016 年の重要な活動を概説した年次報告書を発表した。報告書は、食品関連の公衆衛生を保護するために FSAI が取り組んできた主要な規制業務によりもたらされた重要な成果を強調している。FSAI は、業務契約を結んだ各種公的機関と連携して食品業界を効果的に規制し、これにより公衆衛生を保護している。

2016 年の重要事項と成果は以下のとおりである。

- ・ 過去 10 年間で最多となる 39 件の食品関連警報が発令された。食品関連警報の発令に続いて、異物混入、病原体（菌）混入もしくは化学物質汚染などの多様な理由により、アイルランドの市場から該当製品が回収もしくは撤去された。
- ・ 28 件の食品アレルギー警報が発令された。2016 年のアイルランドでは、乳、大豆、卵およびナッツ類が、不適切にラベル貼付もしくは表示されていた最も一般的なアレルギーであった。
- ・ 食品事業関連の 49,404 社が、FSAI と業務契約を結んだ公的機関の監督下にあった。この数は、2015 年と比べてわずかな (0.65%) 増加であった。
- ・ 食品安全法に違反した食品事業者に対し執行命令 106 件が出された。執行命令は、アイルランド健康福祉庁の環境保健担当官および地方自治体の獣医検査官によって発行された。これら 106 件は、食品事業者に対する 94 件の閉鎖命令、3 件の改善命令および 9 件の禁止命令からなっていた。
- ・ FSAI の相談窓口 (Advice Line) は、消費者、食品サービス業で働く人、製造業者、小売業者、研究者、およびコンサルタントを含む幅広い利用者からの 10,497 件の問い合わせに対応した。これらのうち 3,202 件が、食品、食品提供施設および食品表示に関する消費者からの苦情であった。
- ・ 安全性および健康強調表示に関して 2,625 件のサプリメントの調査を行った。
- ・ FSAI は食品法の遵守を確保するため、食品のサンプリングおよび検査を調整・監督している。2016 年は、56,588 件以上の検体のサンプリングおよび検査が行われた。
- ・ リスク管理における判断に科学的根拠を提供する 166 件のリスク評価が実施された。
- ・ 34 件の食品法違反疑いおよび食品偽装疑いについて調査が行われた。

● 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 (127) (126) (125) (124) (123)

2, 1 November & 31, 30, 26 October 2017

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<br>*    | 11/2  | 305 地区                | 4/27～10/29         | (疑い)890,017<br>(うち培養確定 960)                              | 2,185 |
|              |       |                       | 第 43 週             | (疑い)26,137<br>3,734／日<br>(1,252 検体中 301 検体<br>が迅速診断検査陽性) | 5     |
|              |       | (参考)世界 38 カ国          | 2016 年             | 132,121                                                  |       |
|              |       | (参考)世界 42 カ国          | 2015 年             | 172,454                                                  |       |
|              |       | (参考)ハイチ               | 2011 年             | 340,311                                                  |       |
| イエメン<br>**   | 10/31 |                       | 4 月～               | 884,000～                                                 | 2,184 |
|              |       |                       | 10 月第 2 週          | 567                                                      |       |
|              |       |                       | 6 月第 3 週           | 11,139                                                   |       |
|              |       |                       | ピーク時の<br>週平均       | 51,000                                                   |       |
|              |       |                       | 10 月第 1～3<br>週の週平均 | 35,000                                                   |       |
| ケニア          | 10/31 | エンブ郡                  |                    | 26                                                       | 2     |
| コンゴ民<br>主共和国 | 10/25 | 全国                    | 2017 年 1 月<br>～    | (登録患者)38,000<br>(MSF が治療した患者)<br>18,000～                 |       |
| チャド          | 10/28 | Salamat 地域<br>Sila 地域 |                    | 計 652                                                    |       |
|              |       | Salamat 地域            | 9/11～10/11         | 277                                                      | 11    |
| 南スーダ<br>ン    | 10/27 | Kapoeta East          |                    | 2                                                        |       |
|              |       | Juba                  | 第 43 週             | 9                                                        |       |

|      |       |       |         |              |   |
|------|-------|-------|---------|--------------|---|
|      |       | Mayom | 直前 4 週間 | (迅速診断検査陽性) 3 |   |
|      |       | 26 郡  | 6/18～   | 計 21,268     |   |
| スーダン | 10/30 | 全国    | 10/8～14 | 78           | 2 |

\*世界保健機関（WHO）の発表

\*\*国境なき医師団（MSF）の発表

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 |
|------------|---------|--------|
| 2017/9/8   | 635,752 | 2,062  |
| 2017/9/17  | 686,783 | 2,090  |
| 2017/9/20  | 704,454 | 2,103  |
| 2017/9/24  | 738,212 | 2,117  |
| 2017/9/27  | 753,098 | 2,122  |
| 2017/9/29  | 767,524 | 2,127  |
| 2017/10/2  | 777,229 | 2,134  |
| 2017/10/4  | 791,551 | 2,142  |
| 2017/10/6  | 800,626 | 2,151  |
| 2017/10/11 | 815,000 | 2,156  |
| 2017/10/16 | 841,906 | 2,167  |
| 2017/10/25 | 862,858 | 2,177  |
| 2017/10/29 | 884,368 | 2,184  |
| 2017/10/31 | 890,017 | 2,185  |

（2017 年 8 月以前のデータについては食品安全情報（微生物）No.19 / 2017 を参照）

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室