


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第254号

目次

【食科協の活動状況】2024年8月～9月の主な活動(先月報告以降)	2
【2024年度食科協食の安全に関するワークショップの開催について】 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会	2-3
【北澤裕明准教授の記事を紹介します】 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事 北澤裕明	3
【食品安全情報】	3-7
● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention) https://www.cdc.gov/ カンタロープメロンに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ感染アウトブレイク (2024年1月19日付最終更新)	7-9
● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada) https://www.phac-aspc.gc.ca/	
1. 公衆衛生通知：ヤモリ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 (2024年9月27日付初発情報)	
2. 公衆衛生通知：Malichita ブランドおよびRudy ブランドのカンタロープメロンに関連して発生したサルモネラ感染アウトブレイク (2024年1月29日付最終更新)	
● 米国疾病予防管理センター	
1. 卵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 (2024年9月6日付初発情報)	9-17
2. デリミート(調理済み食肉)に関連しているリステリア感染アウトブレイクの患者数および死亡者数の増加を受け米国疾病予防管理センター (US CDC) が注意喚起を発表	
3. デリカウンターで薄切りされた食肉製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア感染アウトブレイク (2024年8月28日付更新情報)	
4. 小規模飼育の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 (2024年8月29日付更新情報)	

令和 6年 10月 4日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>

E-Mail

NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1.

8月30日	かわら版459号を発行・かわら版ニュース&トピックス446号を発行
8月30日	第四回常任理事会・運営委員会
8月30日	ニュースレター252号発行
9月06日	かわら版460号を発行・かわら版ニュース&トピックス447号を発行
9月13日	かわら版461号を発行・かわら版ニュース&トピックス448号を発行
9月17日	第五回常任理事会・運営委員会
9月20日	かわら版462号を発行・かわら版ニュース&トピックス449号を発行
9月20日	ニュースレター253号発行
9月27日	かわら版463号を発行・かわら版ニュース&トピックス450号を発行
10月1日	食科協食の安全に関するワークショップの募集開始
10月4日	かわら版464号を発行・かわら版ニュース&トピックス451号を発行
10月4日	ニュースレター253号発行

【2024 年度食科協食の安全に関するワークショップの開催について】

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

(NPO 法人食科協) 理事長 加地 祥文

1 テーマ : 食中毒の事例に学ぶリスク管理

2 ワークショップの目的

NPO法人食科協では、秋に「NPO法人食科協公開講演会」を開催していましたが、今年度は参加者とともにディスカッションをする「ワークショップ」を開催することといたしました。

会員や食品事業者、食品衛生監視員の方々が日頃から、食の安全に携わる者として多くの疑問や意見を抱えながら過ごしているような事例について、いろいろな角度から確認し、意見交換しながら、検討する場及び機会を設けることといたします。

具体的には、ワークショップ開催に当たり、食品事業者や食品衛生監視員の皆様から日頃寄せられている疑問やご意見を集約し、事例紹介と問題点を提起してから、参加者とフリーな意見交換を行うものであります。

今回のテーマは、食中毒に関するものです。最近の傾向として、食中毒時間が発生した場合の処理として食中毒の原因、発生の要因その他があいまいのまま、営業停止等の処分がされることが多々見られます。原因調査をしたうえでの再発防止の対策につながっていないことです。これらについて下記のとおり、意見交換を行いリスク管理について考えることとしております。

- 3 開催日時 2024年11月13日(水) 12:50~16:50
- 4 開催場所 一般財団法人日本科学技術連盟 (小田急第一生命ビル ROOM-E)
〒163-0704
東京都新宿区西新宿2丁目7番1号 小田急第一生命ビル 4F
ZOOMによる同時配信
- 5 食の安全に関するワークショップの内容
- 開会挨拶 NPO 法人食科協 理事長 加地祥文 12:50
- ワークショップ 13:00~16:50
総合コーディネーター 理事長 加地祥文
- 第一部 基調講演1
過去の食中毒調査から紐解く(仮)
過去の原因究明に学ぶ、O157・BSE等からの教訓
理事長 加地祥文 13:00~13:45
- 第二部 ワークショップ
今後の食中毒の原因究明と対策の在り方(仮) 14:00~16:50
① 話題提供 食中毒の事例を考える
常任理事 小暮実 14:00~14:45
② ディスカッション
コーディネーター 専務理事 立石巨 15:00~16:50
- 閉会 16:50

【北澤裕明准教授の記事を紹介しす】



日本女子大の食品包装学研究室 (東京都文京区)



北澤裕明准教授

同じ条件で1週間ほど置いておいたトマト。包装資材に加工を施し、蒸れる状況を作った右では、トマトのへたにカビが生え、先端が腐ってきていた

日本女子大学(東京都文京区)には昨年度、日本の4年制大学では唯一という食品包装学の研究室が誕生した。どんなことを研究し、何に役立てようとしているのだろうか。

食品包装の役割の基本は食品の保護だ。おいしさを保ち、腐敗や損傷から食品を守る。「食品学・食品包装学研究室」ではこれまで、野菜の日持ちを包装でどう変えられるかや、クッキーやビスケットが割れる輸送時の衝撃の計測実験などをしてきた。研究室の北澤裕明准教授(44)は「食品の特性に応じて包装には適切な設計が求められる」と説明する。

食品包装には他にも、利便性や情報伝達の役割もある。例えばペットボトル容器は持ちやすく、注ぎやすいように改良されてきた。食品のパッケージには材料など様々な情報が書かれている。研究室では、最適な食品包装を用いることによる食品ロスの削減を目指す。「腐敗や損傷が増え

パッケージから食品ロス削減めざす

れば廃棄される。包装の利便性を追求して食品の取り残しが出ることも。一つ一つは少量でも積み重なれば大変な量。包装で食品ロスを減らすことに貢献したい」と北澤准教授。

実際、コンビニやスーパーのおにぎりでフィルムに残ってしまうのり量を研究室ではかり試算すると、1年間の流通量で100トンを超えるのりが捨てられている可能性があることがわかった。

ソースやドレッシングは、中身の粘性と容器の形状が合っていないと、1割ほど使えずに残ってしまうという実験結果も出た。

研究室のメンバーで家政学部食物学科4年の佐藤陽香さん(21)は、食品包装を学ぶ魅力について「他の人と違う視点で食を見る力が養えること」と言う。「食品業界は今、安全性やSDGsが注目されている。包装はその両方で役立つので、今後重要な点になってくると思う」。学生の卒業後の進路は、食品メーカーへの就職が多いそうだ。

北澤准教授は「いずれは企業の商品について、最適な包装の形状の提案などもしていきたい。パッケージを見たら『研究室監修』と書かれている。そんな日が来るかもしれないですね」(植松佳香)

◇朝日中高生新聞で詳しく読めます。



【食品安全情報】

● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

<https://www.cdc.gov/>

カンタロープメロンに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Sundsvall および *S. Oranienburg*) 感染アウトブレイク (2024 年 1 月 19 日付最終更新)

Salmonella Outbreak Linked to Cantaloupes

Posted January 19, 2024

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/map.html> (Map)

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たサルモネラ (*Salmonella* Sundsvall、*S. Oranienburg*) 感染アウトブレイクを調査した。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、カンタロープメロンがサルモネラに汚染され、本アウトブレイクの感染源となったことを示した。

2024 年 1 月 19 日時点で本アウトブレイクは終息している。

○ 疫学データ

2024 年 1 月 19 日までに、サルモネラ (*S. Sundsvall*、*S. Oranienburg*) アウトブレイク株のいずれかに感染した患者計 407 人が 44 州から報告された (図)。患者の発症日は 2023 年 10 月 15 日~12 月 25 日であった。情報が得られた患者 362 人のうち

158人（44%）が入院した。死亡者は計6人が報告され、州別の内訳はミネソタ州（4人）、インディアナ州（1）およびオレゴン州（1）であった。

公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前1週間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集した。

これらの情報は、本アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなった。

本アウトブレイクの患者について得られた人口統計学的情報は以下の通りである（nは当該情報が得られた患者の数）。

年齢（n=404）	年齢範囲：1歳未満～100歳 年齢中央値：60歳 5歳以下：26% 65歳以上：47%
性別（n=406）	45%：男性 55%：女性
人種（n=321）	84%：白人 10%：アフリカ系アメリカ人または黒人 4%：アジア系 1%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 1%未満：複数の人種
民族（n=328）	85%：非ヒスパニック系 15%：ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前1週間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行った。聞き取りが実施された患者197人のうち135人（69%）がカンタロープメロンの喫食を報告した。この喫食率は、過去に実施されたFoodNetの住民調査において、回答者の19.6%が調査実施日前1週間にカンタロープメロンを喫食したと報告した結果と比べ有意に高かった。本アウトブレイク調査においてカンタロープメロンの喫食を報告した患者134人のうち、67人がカット済みカンタロープメロンの喫食を報告し、40人がホール（丸ごと）のカンタロープメロンの喫食を報告した。患者52人は発症時に長期介護施設に居住しており、聞き取り調査が行われた24人のうち12人がカンタロープメロンの喫食を報告した。小児患者44人は発症時に保育施設に通所していた。情報が得られた小児患者34人のうち19人がカンタロープメロンを喫食していた。

○ 検査機関での検査データ

患者由来405検体から分離されたサルモネラ株について全ゲノムシーケンシング（WGS）解析が実施された結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。抗生物質耐性に関する詳細情報は、CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下のWebページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

カナダの当局も本サルモネラ感染アウトブレイクの調査を行い、患者とカンタロープメロンとの関連を特定した（本号PHAC記事および以下Webページ参照）。

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2023/outbreak-salmonella-infections-malichita-cantaloupes.html>

カナダのこのアウトブレイクの原因株は米国のアウトブレイク株と同じ株であった。

○ 公衆衛生上の措置

調査の結果を受け、以下の通りカンタロープメロン製品の回収が行われた：

- 2023年11月1日、カナダで Malichita ブランドのカンタロープメロンの回収が開始された（以下 Web ページ参照）
<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/malichita-brand-and-rudy-brand-cantaloupes-recalled-due-salmonella>
- 2023年11月8日、Trufresh 社（米国）は、2023年10月16～23日に米国の事業者から販売された Malichita ブランドのカンタロープメロン（ホール）の回収を開始した（以下 Web ページ参照）。
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sofia-produce-llc-dba-trufresh-recalls-fresh-cantaloupe-because-possible-health-risk-due-salmonella>
- 2023年11月15日に Trufresh 社は回収対象を拡大し、別のカンタロープメロン（ホール）も対象に追加した（以下 Web ページ参照）。
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sofia-produce-llc-dba-trufresh-expands-recall-include-additional-order-number-s-fresh-cantaloupe?utm_medium=email&utm_source=govdelivery
- 2023年11月14日、Vinyard Fruit and Vegetable Company 社はカット済みフルーツ製品の回収を、ALDI 社はカンタロープメロン（ホール）・角切りカンタロープメロン・カット済みパイナップルの回収を開始した（以下の各 Web ページ参照）。
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sofia-produce-llc-dba-trufresh-expands-recall-include-additional-order-number-s-fresh-cantaloupe?utm_medium=email&utm_source=govdelivery
（Vinyard Fruit and Vegetable Company 社の回収情報）
https://corporate.aldi.us/fileadmin/fm-dam/newsroom/Product_Recalls/In_Association_with_Sofia_Produce_LLC_DBA_Trufresh_Anthony_Marano_Co_and_Market_Cuts_LLC_.pdf（ALDI 社の回収情報、
- 2023年11月22日、Trufresh 社は回収対象を再び拡大し、Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのすべてのカンタロープメロン（ホール）を回収対象に追加した。また、Crown Jewels 社は Malichita ブランドのカンタロープメロン（ホール）の回収を開始し、CF Dallas 社は回収対象のカンタロープメロンを使用したカット済みフルーツ製品の回収を開始した（以下の各 Web ページ参照）。
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sofia-produce-llc-dba-trufresh-expands-recall-include-all-malichita-brand-and-rudy-brand-fresh>（Trufresh 社の回収情報）
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/crown-jewels-produce-recalls-malichita-z-farms-label-whole-cantaloupes-because-possible-health-risk>（Crown Jewels 社の回収情報）
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cf-dallas-llc-coordination-sofia-produce-llc-dba-trufresh-voluntarily-recalls-select-fresh-cut-fruit>（CF Dallas 社の回収情報）
- 2023年11月27日、Kwik Trip 社は、カット済みカンタロープメロンおよびフルーツミックスの回収を開始した（以下 Web ページ参照）

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/kwik-trip-inc-recalls-specific-fruit-cups-and-trays-due-potential-salmonella-contamination>

- 2023年11月28日、Bix Produce社は、カップ入りカットフルーツ製品の回収を開始した（以下 Web ページ参照）
<https://www.globenewswire.com/news-release/2023/11/28/2787068/0/en/Bix-Produce-Issues-Safety-Alert-on-Cut-Cantaloupe-Products-Due-to-Potential-Salmonella-Contamination.html>
- 2023年11月29日、GHGA社は、小売チェーン「Kroger」、「Sprouts Farmers Market」および「Trader Joe's」で販売されたカット済みカンタロープメロン製品の回収を開始した（以下 Web ページ参照）
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/updated-ghga-llc-coordination-sofia-produce-llc-dba-trufresh-voluntarily-recalls-select-fresh-cut>
- 2023年11月30日、Cut Fruit Express社は、消費期限が2023年11月4～6日のカット済みカンタロープメロン製品の回収を開始した（以下 Web ページ参照）。
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cut-fruit-express-recalls-fresh-cut-fruit-mix-containing-cantaloupe-because-possible-health-risk>
- 2023年12月5日、TGD Cuts社は、消費期限が2023年11月2～24日のカット済みカンタロープメロン製品の回収を開始した（以下 Web ページ参照）
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/tgd-cuts-llc-recalls-certain-fresh-cut-fruit-cup-clamshell-and-tray-products-due-possible-health>
- Stop & Shop社は、2023年10月23日～11月11日に販売されたカンタロープメロンの回収を実施した（以下 Web ページ参照）。
<https://stopandshop.com/pages/stop-and-shop-recalls-trufresh-cantaloupe-2023>
（食品安全情報（微生物）本号、No.1 / 2024 (2024.01.10) PHAC、No.26 / 2023 (2023.12.20)、No.25 / 2023 (2023.12.06)、No.24 / 2023 (2023.11.22) US CDC、PHAC 記事参照）

● カナダ公衆衛生局（PHAC: Public Health Agency of Canada）

<https://www.phac-aspc.gc.ca/>

1. 公衆衛生通知：ヤモリに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Muenchen）感染アウトブレイク（2024年9月27日付初発情報）

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* Muenchen infections linked to geckos

September 27, 2024 - Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2024/outbreak-salmonella-muenchen-infections-geckos.html>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、ヤモリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Muenchen）感染アウトブレイクに関する公衆衛生通知を発表した。

本アウトブレイクの調査は継続している。

○ 調査の概要

本アウトブレイクに関連して S. Muenchen 感染患者が計 25 人特定されており、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（2）、マニトバ（1）、オンタリオ（13）、ケベック（2）、ノバスコシア（3）、およびニューファンドランド・ラブラドール（3）である。

患者の発症日は 2020 年 8 月～2024 年 9 月である。患者 3 人が入院し、1 人が死亡した。

これらの患者の他にも複数のサルモネラ感染患者が調査されており、本アウトブレイクに関連してさらなる患者が特定される可能性がある。

患者の年齢範囲は 1～103 歳で、患者の 64%が女性である。

患者の多くが発症前にペットのヤモリまたはその飼育環境と直接・間接的に接触していたことを報告した。一部の患者は、ヤモリと直接接触はしていなかったが、ヤモリが飼育されている家に居住していた。

2. 公衆衛生通知：Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカンタロープメロンに関連して発生したサルモネラ（*Salmonella* Soahanina、S. Sundsvall、S. Oranienburg および S. Newport）感染アウトブレイク（2024 年 1 月 29 日付最終更新）

Public Health Notice: Outbreak of Salmonella infections linked to Malichita and Rudy brand cantaloupes

January 29, 2024: Final Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2023/outbreak-salmonella-infections-malichita-cantaloupes.html>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、連邦・州の公衆衛生当局、米国疾病予防管理センター（US CDC）および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、カナダの 9 州（ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワン、オンタリオ、ケベック、プリンス・エドワード・アイランド、ニューブランズウィック、ノバスコシア、ニューファンドランド・ラブラドール）にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Soahanina、S. Sundsvall、S. Oranienburg および S. Newport）感染アウトブレイクを調査した。本アウトブレイクは終息したとみられ、アウトブレイク調査は終了している。

調査の結果、可能性の高い感染原因として Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカンタロープメロンの喫食が特定された。

2023 年 11 月 1 日、14 日および 17 日に、カナダ食品検査庁（CFIA）は食品回収警報を発出し、2023 年 10 月 11 日～11 月 14 日に販売された Malichita ブランドのカンタロープメロンに関する注意喚起を行った。CFIA はまた、2023 年 11 月 24 日に食品回収警報を更新し、2023 年 10 月 10 日～11 月 24 日に販売された Rudy ブランドのカンタロープメロンを対象に追加した。これらの製品は、アルバータ、ブリティッシュ・コロンビア、マニトバ、ニューブランズウィック、ニューファンドランド・ラブラドール、ノバスコシア、オンタリオ、プリンス・エドワード・アイランドおよびケベックの各州に出荷されたほか、これら以外の州・準州にも出荷された可能性がある。また、これらのカンタロープメロンを原材料として使用した製品、およびこれらのカンタロープメロンと近接した製造ラインで加工された製品についても回収が発表された。この回収対象には、ハネデューメロン、パイナップル、スイカなどのその他の果物や各種フルーツ盛り合わせ製品が含まれた。

○ 調査の概要

2024年1月29日までに、本アウトブレイクに関連して検査機関で *S. Soahanina*、*S. Sundsvall*、*S. Oranienburg* および *S. Newport* 感染が確定した患者が9州から計190人報告され、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア(20人)、アルバータ(4)、サスカチュワン(1)、オンタリオ(24)、ケベック(131)、プリンス・エドワード・アイランド(2)、ニューブランズウィック(2)、ノバスコシア(4)、およびニューファンドランド・ラブラドール(2)であった。

本アウトブレイクの患者の発症日は2023年10月中旬～12月下旬であった。患者68人が入院し、死亡者9人が報告された。患者の年齢範囲は0～100歳であった。患者の大多数が5歳以下の小児(33%)または65歳以上の成人(45%)であった。患者の55%が女性であった。

CFIAによる調査の結果、Malichitaブランドの回収対象のカンタロープメロン複数検体からサルモネラアウトブレイク株が検出された。

US CDCも、カンタロープメロンに関連して米国で発生したサルモネラ感染アウトブレイクを調査し、その原因株はカナダの本アウトブレイクの患者由来株と遺伝学的に同一の株であった。

(食品安全情報(微生物) 本号 US CDC、No.1 / 2024 (2024.01.10) PHAC、No.26 / 2023 (2023.12.20)、No.25 / 2023 (2023.12.06)、No.24 / 2023 (2023.11.22) US CDC、PHAC 記事参照)

● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

<https://www.cdc.gov/>

1. 卵に関連して複数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 (2024年9月6日付初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Eggs

Posted September 6, 2024

<https://www.cdc.gov/salmonella/eggs-09-24/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/eggs-09-24/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/eggs-09-24/map.html> (Map)

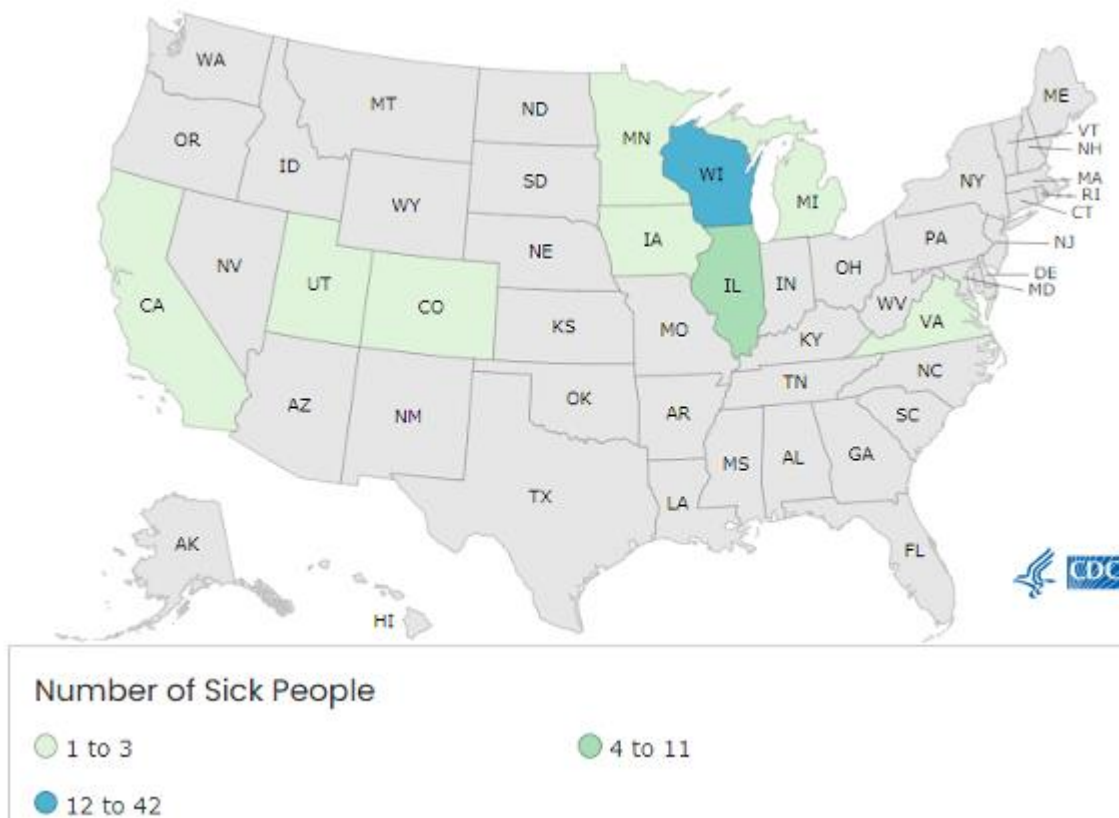
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、Milo's Poultry Farms 社が供給した卵がサルモネラに汚染されており、本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。

○ 疫学データ

2024年9月6日時点で、*S. Enteritidis* アウトブレイク株に感染した患者が9州から計65人報告されている(図)。患者の発症日は2024年5月23日～8月10日である。情報が得られた患者63人のうち24人が入院し、死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ（Salmonella Enteritidis）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2024年9月6日時点の計65人）



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前1週間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

本アウトブレイクの患者について現時点で得られている人口統計学的情報は以下の通りである（nは当該情報が得られた患者の数）。

年齢（n=65）	年齢範囲：2～88歳 年齢中央値：55歳
性別（n=65）	56%：女性 44%：男性
人種（n=62）	92%：白人 5%：アフリカ系アメリカ人または黒人 3%：アジア系
民族（n=62）	94%：非ヒスパニック系
	6%：ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前1週間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。複数の患者が同じ飲食店でのご飯を報告した。これらの患者クラスターにより、可能性のある原因食品に関する手掛かりが得られることがある。互いに関連のない数人の患者が数日間に同じ飲食店でのご飯または同じ小売店でのご飯をしていた場合、当該

飲食店または小売店舗で汚染食品が提供・販売されていたことが示唆される。ウィスコンシン州保健局（WDHS）は、卵を提供した飲食店に関連して4つの患者クラスターを特定した。

○ 検査機関での検査データおよび追跡調査によるデータ

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。CDC の PulseNet 部門は、食品由来疾患の原因菌の 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。原因菌の分離株には 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る。WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来検体から分離されたサルモネラ株が遺伝学的に相互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同じ種類の食品により感染したことを示唆している。

ウィスコンシン州農務・通商・消費者保護局（WDATCP）は、患者が発症前に食事をした飲食店への卵の供給元に関する追跡調査を行った。追跡記録から、Milo's Poultry Farms 社が供給元であったことが示された。

FDA は同社への立ち入り検査を行い、複数の検体を採取した。FDA による分析の結果、同社の包装施設および産卵鶏舎から *S. Enteritidis* アウトブレイク株が検出された。

患者由来 65 検体から分離されたサルモネラ株について WGS 解析を行った結果、ナリジクス酸およびシプロフロキサシンへの耐性が予測された。抗生物質耐性に関する詳細情報は、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

サルモネラ症患者のほとんどは抗生物質を使用せずに回復する。しかし、本アウトブレイクの患者の治療に抗生物質が必要になった場合、一般的に推奨される一部の抗生物質による治療が困難になる可能性があり、別の抗生物質の選択が必要になることがある。

○ 公衆衛生上の措置

2024 年 9 月 6 日、Milo's Poultry Farms 社は卵の回収を開始した。CDC は、回収対象の卵を喫食・販売・提供しないよう注意喚起している

2. デリミート（調理済み食肉）に関連しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクの患者数および死亡者数の増加を受け米国疾病予防管理センター（US CDC）が注意喚起を発表

More illnesses and deaths in Listeria outbreak linked to deli meats is reminder to avoid recalled products

August 28, 2024

<https://www.cdc.gov/media/releases/2024/s0828-listeria-outbreak-deli-meats.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、デリミート（調理済み食肉）に関連して複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクに関する食品安全警報（以下 Web ページ参照）を更新した。

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/delimeats-7-24.html>

○ 本警報の要点

- 2024年8月8日付更新情報以降に *L. monocytogenes* アウトブレイク株感染患者が新たに14人報告され、患者数は計57人となった。患者57人全員が入院し、死亡者は9人報告されている。
- 新たな死亡者は6人で、州別内訳は、フロリダ（1）、テネシー（1）、ニューメキシコ（1）、ニューヨーク（1）およびサウスカロライナ（2）である。
- 本アウトブレイクは、カンタロープメロンに関連した2011年のアウトブレイク以降では、最大規模のリステリア症アウトブレイクである。
- 本アウトブレイクに関連して回収されている Boar's Head ブランドの食肉製品は保存可能期間が長いいため、当該製品が自宅に保存されていないか確認すべきである。当該製品は、製品ラベルの USDA 検査印の内側に施設番号「EST. 12612」または「P-12612」が表示されており、販売期限が2024年10月までの製品も含まれている。
- リステリアは低温に耐性があり、たとえ冷蔵温度下であっても、ミートスライサーなどの表面や食品中に生残する可能性がある。また、感染者によっては、リステリア症の症状を呈するまでに最長10週間かかることがある。

○ 消費者および事業者向けの助言

- 回収対象のデリ製品（以下 Web ページ参照）は喫食せず、廃棄するか購入店に返品の間い合わせをする。
<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/boars-head-provisions-co--expands-recall-ready-eat-meat-and-poultry-products-due>
- 妊婦、65歳以上の人、免疫機能が低下している人など、リステリア症の罹患リスクが高い人は、デリカウンターで薄切りされた食肉製品で、喫食の直前に内部温度が華氏165度（約74℃）になるまでの加熱、または中まで十分に熱くなるまでの加熱が施されていない製品については、いかなる場合も喫食すべきでない。
- 薄切りのデリミートに接触した可能性がある冷蔵庫、保存容器およびその他の様々な物の表面を洗浄する。
- デリカウンターで薄切りされた食肉を喫食し、リステリア症の症状を呈している人は医療機関に連絡する。
- 回収対象の食肉製品の供給を受けた食品事業者は、洗浄や消毒などの対策を強化し、デリカウンターで薄切りされた開封済みの食肉やチーズは廃棄すべきである。食品事業者はまた、米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）の「デリ（調理済み食品売り場）におけるリステリア（*L. monocytogenes*）汚染対策のための最良実施規範」（以下 Web ページ参照）を遵守すべきである。

<https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2023-0004>

（食品安全情報（微生物）本号、No.17 / 2024（2024.08.21）、No.16 / 2024（2024.08.07）、No.15 / 2024（2024.07.24）US CDC 記事参照）

3. デリカウンターで薄切りされた食肉製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2024年8月28日付更新情報）

Listeria Outbreak Linked to Meats Sliced at Delis

August 28, 2024

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/delimeats-7-24.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/details-delimeats-7-24.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/map-delimeats-7-24.html>

(Map)

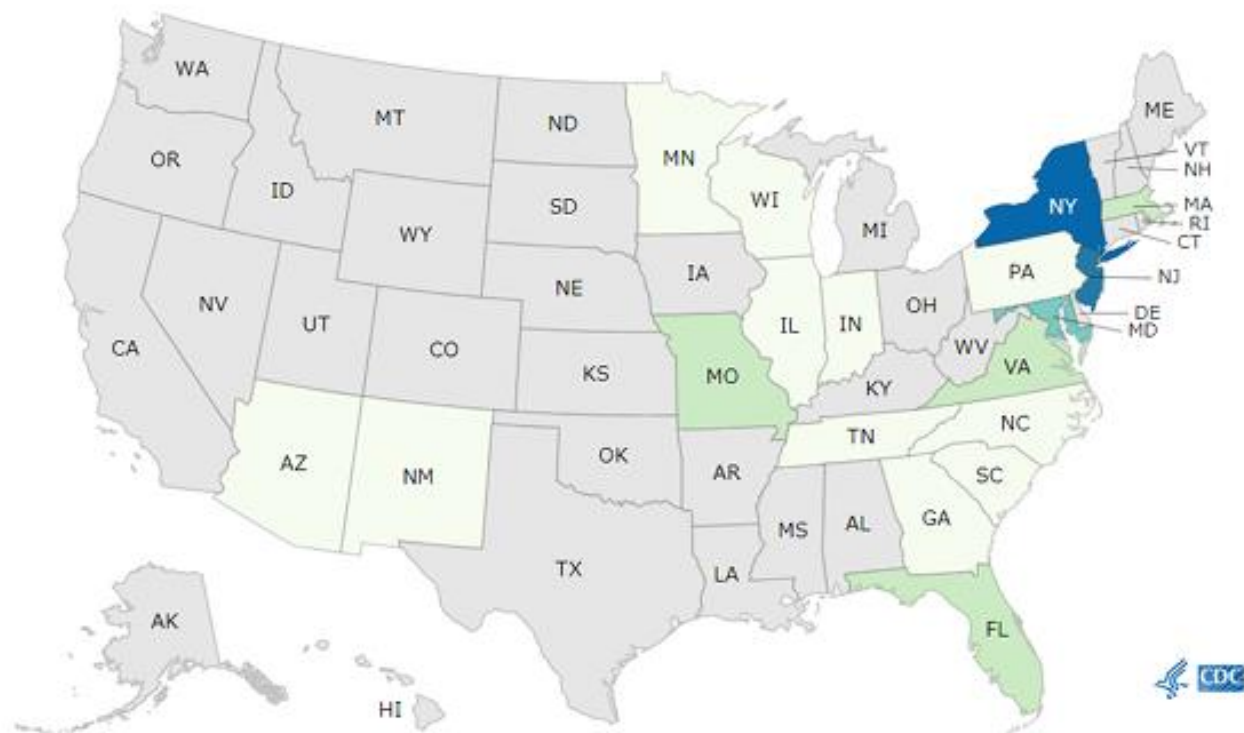
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、Boar's Head ブランドのレバーソーセージなど、デリカカウンターで薄切りされた食肉製品がリステリアに汚染されており、本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。

○ 疫学データ

2024年8月8日付更新情報以降に *L. monocytogenes* アウトブレイク株感染患者が新たに14人および死亡者が6人報告され、8月27日時点で患者数は18州からの計57人となっている（図）。患者由来検体は2024年5月29日～8月16日に採取された。情報が得られた患者57人は全員が入院した。患者1人が妊娠中に感染したが回復し、妊娠は維持された。死亡者は計9人となり、州別内訳は、イリノイ（1人）、ニュージャージー（1）、バージニア（1）、フロリダ（1）、テネシー（1）、ニューメキシコ（1）、ニューヨーク（1）およびサウスカロライナ（2）である。

図：リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2024年8月27日時点の計57人）



Number of Sick People

- 1 to 2
- 7 to 8
- 17 to 18
- 3 to 4
- 5 to 6

公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前 1 カ月間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

本アウトブレイクの患者について現時点で得られている人口統計学的情報は以下の通りである（n は当該情報が得られた患者の数）。

年齢 (n=57)	年齢範囲：32～95 歳 年齢中央値：77 歳
性別 (n=57)	51%：女性 49%：男性
人種 (n=52)	75%：白人 17%：アフリカ系アメリカ人または黒人 4%：アジア系 4%：その他
民族 (n=48)	94%：非ヒスパニック系 6%：ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 カ月間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。患者は、デリカカウンターで薄切りされた様々な食肉製品の喫食を報告している。聞き取りが可能であった患者 44 人のうち 41 人（93%）がデリミートの喫食を

報告した。この41人のうち、39人(95%)は喫食したデリミートがデリカカウンターで薄切りされたものであったことを報告した。デリミートの喫食を報告した41人はレバーソーセージの喫食に関する質問に回答しており、このうち25人(61%)がデリカカウンターで薄切りされたレバーソーセージの喫食を報告し、19人はBoar's Headブランドのレバーソーセージであったことを報告した。これらのデリミートは、様々なスーパーマーケットおよび食料品店のデリで薄切りされていた。

○ 公衆衛生上の措置

CDCは、回収対象のデリミート製品を喫食しないよう注意喚起している。CDCはまた、妊婦、65歳以上の人および免疫機能が低下している人に対し、デリミートの喫食を避けるか加熱してから喫食するよう繰り返し助言を行っている。

(食品安全情報(微生物)本号、No.17/2024(2024.08.21)、No.16/2024(2024.08.07)、No.15/2024(2024.07.24) US CDC 記事参照)

4. 小規模飼育の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

(*Salmonella* Altona、*S. Cerro*、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Johannesburg*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*) 感染アウトブレイク(2024年8月29日付更新情報)

Salmonella Outbreaks Linked to Backyard Poultry

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-24/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-24/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-24/map.html>

(Map)

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当局は、複数州にわたり発生しているサルモネラ(*Salmonella* Altona、*S. Cerro*、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Johannesburg*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*) 感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、小規模飼育の家禽類との接触が本アウトブレイクの感染源であることを示している。

○ 疫学データ

2024年8月19日までに、サルモネラ(*S. Altona*、*S. Cerro*、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Johannesburg*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*) アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が45州から計409人報告されている(図)。患者の発症日は2024年2月18日~8月5日である。情報が得られた患者321人のうち102人(32%)が入院した。死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ(*Salmonella* Altona、*S. Cerro*、*S. Enteritidis*、*S. Indiana*、*S. Infantis*、*S. Johannesburg*、*S. Mbandaka*、*S. Typhimurium*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数(2024年8月19日時点の計409人)

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に接触した動物に関する聞き取り調査を行っている。聞き取りが実施された患者 267 人のうち 178 人（67%）が小規模飼育の家禽類との接触を報告した。

○ 追跡調査によるデータ

情報が得られた患者 166 人のうち 87 人（52%）が、発症前に家禽類を購入または入手していたことを報告した。患者はこれらの家禽類の入手先として、小売店、孵化場、地元の農場、フリーマーケット、友人または親戚を報告した。患者が購入場所として報告した小売店には複数の孵化場が家禽類を供給していた。本アウトブレイクのすべての患者に共通する単一の供給業者は特定されていない。

○ 検査機関での検査データ

ミネソタ州、オハイオ州、ユタ州およびウィスコンシン州で実施された調査において、家禽類由来検体、および孵化場から小売店舗に家禽類が出荷される際に使用された輸送箱内部からの検体（中敷き、敷き藁など）が採取された。WGS（全ゲノムシーケンシング）解析により、これらの検体から分離された *S. Altona* 株、*S. Cerro* 株、*S. Mbandaka* 株および *S. Enteritidis* 株が、各血清型の患者由来検体から分離された株とそれぞれ同一であることが示された。

WGS 解析の結果、患者由来 344 検体、環境由来 42 検体および家禽由来 1 検体から分離されたサルモネラ株については抗生物質耐性の存在は予測されなかったが、別の患者由来 62 検体および環境由来 2 検体では、アモキシシリン／クラバン酸（0.4%）、アンピシリン（0.7%）、セフォキシチン（0.4%）、セフトリオキサロン（0.7%）、クロラムフェニコール（0.2%）、シプロフロキサシン（10.2%）、ゲンタマイシン（2.0%）、カナマイシン（0.2%）、ナリジクス酸（10.0%）、ストレプトマイシン（2.0%）、スルフィソキサゾール（1.6%）およびテトラサイクリン（2.4%）のうちの 1 種類以上の抗生物質への耐性が予測された。抗生物質耐性に関する詳細情報は、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

サルモネラ症患者のほとんどは抗生物質を使用せずに回復する。しかし、抗生物質が必要になった場合、本アウトブレイクの一部の患者については、一般的に推奨される抗生物質による治療が困難になる可能性があり、別の抗生物質の選択が必要になることがある。

○ 公衆衛生上の措置

CDC は、小規模飼育の家禽類を取り扱う際は衛生手順（以下 Web ページ参照）を遵守し、健康被害を防ぐよう注意喚起を行っている。

<https://www.cdc.gov/healthy-pets/about/backyard-poultry.html>

CDC および州の当局は家禽類を販売する孵化場や小売店と協力し、家禽類を初めて所有する人への啓発およびサルモネラの拡散防止に取り組んでいる。

（食品安全情報（微生物）No.14 / 2024（2024.07.10）、No.11 / 2024（2024.05.29）US CDC 記事参照）