

平成 19 年度 安全情報

項目	内容
テーマ	サルモネラに汚染された疑いがある食品の自主回収
概要	<p>2007 年 5 月、カナダ食品検査庁(CFIA)は、サルモネラ汚染の疑いがある特定のブランドの有機生タヒニ(無塩ゴマペースト)を喫食しないよう警告を発した。タヒニなどゴマ製品では、過去にもサルモネラに汚染され、食中毒の原因食品と推測された事例がある。</p> <p>また、2007 年 6 月、米国食品医薬品局(FDA)はサルモネラ汚染の疑いがあるスナック食品を喫食しないよう警告した。汚染源は調味料である可能性が示された。</p>
対象業種	
今後の取組みの方向性	<p>海外では、調味料などがサルモネラに汚染されたことが原因と推測される食中毒事例の報告があるので、留意する必要がある。</p>
添付資料	1 食品安全情報(国立医薬品食品衛生研究所安全情報部)

食品安全情報 No. 11 / 2007 (2007. 05.23)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

カナダ食品検査庁 (CFIA: Canadian Food Inspection Agency)

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

Maranatha ブランドの有機生タヒニ (無塩ゴマペースト) にサルモネラ菌含有の疑い HEALTH HAZARD ALERT

MARANATHA BRAND ORGANIC RAW SESAME TAHINI, NO SALT, MAY CONTAIN
SALMONELLA BACTERIA

May 10, 2007

カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency) は、*Salmonella* 汚染の疑いがあるとして Maranatha ブランドの Organic Raw Sesame Tahini, No Salt (有機生ゴマペースト、無塩) を喫食しないよう警告を発している。

当該製品は米国産で、UPC 0 51651 09327 9 の製品コードが付いた 340g の瓶入りで販売されており、賞味期限は 2007 年 7 月 27 日のものである。カナダ国内で全国的に流通している。

本製品の喫食による患者の発生報告はない。輸入業者は当該製品を自主的に市場から回収しており、CFIA は回収の効果モニタリングしている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2007/20070510be.shtml>

過去のタヒニ中にサルモネラ属菌に関する関連情報

1. タヒニに対する緊急食品基準

Emergency food standard for tahini

Sept. 25/03

ニュージーランド食品安全庁、食品安全情報 No.14 / 2003 (2003. 10. 01)

2. サルモネラ菌の汚染危険性のあるタヒニを廃棄するよう呼びかけ

Agency issues food hazard warning on tahini contaminated with Salmonella

(イギリス食品基準庁) 食品安全情報 No.15 / 2003 (2003. 10. 15)

3. ゴマベース食品 - 中東地域のハルバとタヒニ

WHO INFOSAN Note No.1 (Jun 14, 2004)

食品安全情報 No. 14 / 2004 (2004. 07. 07)

4. サルモネラ汚染の可能性によりタヒニ（ゴマペースト）回収

Ziyad Brothers Issues Nationwide Recall of Tahini Because of Possible Health Risk

April 11, 2005 アメリカ FDA, 食品安全情報 No. 8 / 2005 (2005. 04.13)

5. 市場に残っている Ghandour 及び Ziyad ブランドのタヒニに関する警告

FDA Issues Nationwide Alert on Recalled Ghandour and Ziyad Brands of Tahini That May Remain On the Market

May 18, 2005 アメリカ FDA, 食品安全情報 No. 11 / 2005 (2005. 05.25)

食品安全情報 No. 12 / 2007 (2007. 06.06)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

カナダ食品検査庁 (CFIA: Canadian Food Inspection Agency)

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

MaraNatha ブランドのタヒニに対する警告を拡大

Expanded Health Hazard Alert: MaraNatha Brand Organic Raw and Roasted Sesame Tahini may Contain *Salmonella* Bacteria

May 28, 2007

5月24日、*Salmonella* 汚染の疑いがあるとして MaraNatha ブランドのタヒニに警告が発せられたが、警告の対象に Organic Raw Sesame Tahini (製品コード UPC 0 51651 09327 9、消費期限 2008年4月11日) と Organic Roasted Sesame Tahini (製品コード UPC 0 51651 09328 6、消費期限 2008年4月11日) が追加された。同じく米国産で 340g の瓶入りで販売されている。現在のところ、本製品の喫食による患者の報告はない。輸入業者が当該製品を自主的に回収している。

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2007/20070528e.shtml>

食品安全情報

No.14 / 2003

(2003. 10. 01)

- FSNET Fsnets Archives - 2003

<http://www.foodsafetynetwork.ca/>

<http://131.104.232.9/fsnet-archives.htm>

4 . タヒニに対する緊急食品基準

Emergency food standard for tahini

Sept. 25/03

New Zealand Food Safety Authority

ニュージーランド食料安全局 (New Zealand Food Safety Authority) は輸入タヒニ (ゴマの実より作る練り粉) やゴマ製品がサルモネラに汚染されている可能性があるため、これを含む食品は定期的な検査を行い、その後に流通することとなった。9月にオークランドで発生した4件の食中毒やここ2年間オーストラリア、スウェーデンで起きている食中毒の原因食品と推測されている。

http://131.104.232.9/fsnet/2003/9-2003/fsnet_september_24-2.htm#EMERGENCY

食品安全情報

No.15 / 2003

(2003. 10. 15)

The Food Standards Agency, UK

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

サルモネラ菌の汚染危険性のあるタヒニを廃棄するよう呼びかけ

Agency issues food hazard warning on tahini contaminated with Salmonella

FSA は賞味期限が2005年1月から7月(7月も含む)の間になっているタヒニ(黒ごまペースト)はサルモネラ菌に汚染されている可能性があるとして、消費者に食べずに廃棄するように呼びかけている。賞味期限が上記したもの以外は安全である。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/tahini fhwnews081003>

食品安全情報

No. 14 / 2004

(2004. 07. 07)

WHO

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

新ネットワーク International Food Safety Authorities Network(INFOSAN)開設

The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)

WHO が International Food Safety Authorities Network(INFOSAN)をまもなく正式に開設する。そのうち食品安全緊急ネットワーク(The food safety emergency network:

INFOSAN EMERGENCY)は INFOSAN の一部を構成するものであり、WHO Global Outbreak Alert and Response Network(GOARN)を補完し、支援する。

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/

以下のニュースは第 1 号記事である。

International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)

14 June 2004

サルモネラの異例な感染源

Unusual sources of salmonella

サルモネラは通常卵や鶏肉などの動物食品、糞で汚染された生鮮食品由来である。しかし、最近珍しい食品由来のサルモネラ症集団発生が報告されており、その食品の多くは長期貯蔵食品（1年以上）や調理済み食品である。

1. 生アーモンドによる *Salmonella* Enteritidis

2003年3月以来、米国で生アーモンドによるSE感染患者32人が確認され、アーモンドの回収が行われた。回収に関する詳細は <http://www.fda.gov/>。アーモンドが原因のサルモネラ症は稀で、生で摂食される場合に限られており、2001年カナダで初めて報告された。このとき、患者から検出された菌と、未開封製品および農場のサンプルの菌とが一致したが、由来は確認されなかった。カナダの件に関する詳細は Health Canada のウェブサイト参照。

<http://www.hc-sc.gc.ca/pphb-dgspsp/publicat/ccdr-rmtc/02vol28/dr2812ea.html>

2. ゴマベース食品 - 中東地域のハルバとタヒニ

最近、中東地域から輸入されたゴマベース食品のハルバ（ゴマと蜂蜜でできた菓子）とタヒニによるサルモネラ感染集団発生が数件あった。2001年、ハルバによる *Salmonella* Typhimurium DT104 感染の国際的な集団発生があり、2003年にはオーストラリアでタヒニにより55人が *Salmonella* Montevideo に感染した。このため、英国では英国食品基準庁が輸入されたタヒニを回収した。これらの食品では、極めて低濃度の汚染があったところに、常温での長期貯蔵などの不適切な取り扱いによって菌が増殖した可能性が高い。

推奨事項

食品安全当局は、上記の食品からサルモネラ感染が起こることに警戒するとともに、保健所や食品業界への情報提供、調査、他国の食品安全機関との情報共有を行なうこと。

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/infosan_salm.pdf

食品安全情報

No. 8 / 2005

(2005. 04.13)

US-FDA

<http://www.fda.gov/>

1. サルモネラ汚染の可能性によりタヒニ（ゴマペースト）回収

Ziyad Brothers Issues Nationwide Recall of Tahini Because of Possible Health Risk
April 11, 2005

Salmonella Senftenberg 汚染の可能性により、Ziyad ブランドのタヒニが回収されている。製品は16, 32, 64 オンスのガラス瓶、128 オンスのプラスチック瓶、” Tahini 100% Crushed Sesame Seeds Made in Lebanon packed by A.O. Ghandour Sons S.A.L., Distributed by Ziyad Brothers Importing ” ラベルの付いた40 ポンドコンテナである。今のところ汚染の報告も患者の報告もない。

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/ziyad04_05.html

食品安全情報 No. 11 / 2005 (2005. 05.25)

US FDA

<http://www.fda.gov/>

FDA Issues Nationwide Alert on Recalled Ghandour and Ziyad Brands of Tahini That May Remain On the Market

May 18, 2005

汚染したZiyad ブランドTahini 及びGhandour Tahina Extra セサミバターが2005 年4月の回収にもかかわらず、まだ市場に残っている恐れがあるとFDA が警告した。FDA はこれらの製品を輸入したZiyad Brothers Importing of Cicero 社が製品を市場から回収するうえで十分に効果的な対策をとっていないと指摘している。これらの製品はSalmonella Senftenberg, Salmonella Cubana, またはSalmonella Idikan に汚染されている恐れがある。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2005/ANS01358.html>

食品安全情報 No. 14 / 2007 (2007.07.04)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration)

<http://www.fda.gov/>

米国食品医薬品局 (US FDA) が Veggie Booty ブランドのスナック食品を喫食しないよう消費者に警告

FDA Warns Consumers Not to Eat Veggie Booty Snack Food

Risk of Salmonella Contamination

June 28, 2007

米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration) は、胃腸疾患を引き起こす細菌 *Salmonella* Wandsworth の汚染の疑いがあるため、Robert's American Gourmet 社が販売する Veggie Booty のスナック食品を喫食しないよう警告している。

本警告は 2007 年 3 月に始まった 17 州に及ぶ 52 人の患者報告にもとづいている。患者のほとんどは 10 歳未満の小児であり、幼児が最も多かった。大多数が出血性下痢症を訴え、4 人が入院した。FDA は、州および地方の保健当局と共に調査を行った米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control) から 6 月 27 日に報告を受けた。アウトブレイクは現在も継続している可能性が高い。

発生州および各州からの報告患者数 (() 内の数字) は、カリフォルニア (7)、コロラド (5)、コネチカット (1)、ジョージア (1)、インディアナ (1)、マサチューセッツ (3)、ミネソタ (2)、ニューハンプシャー (2)、ニュージャージー (2)、ニューヨーク (13)、オレゴン (1)、ペンシルバニア (3)、テネシー (1)、テキサス (1)、バーモント (3)、ワシントン (4)、ウィスコンシン (2) であった。

当該製品の製造・販売は停止されており、Robert's American Gourmet 社は、賞味期限、製品コードに関係なく、汚染の可能性のあるすべての製品を回収している。この製品は米国 50 州およびカナダの小売店舗ならびにインターネット上で販売されていた。

FDA は製造施設の立ち入り調査を行って、汚染源の解明を行うとともに、製品の検体を採取し、FDA の検査室で検査を行っている。これらの情報が明らかになり次第、FDA は追加情報を公表するとしている。

詳細情報は以下のサイトから入手可能。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01661.html>

食品安全情報 No. 15 / 2007 (2007.07.18)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

米国食品医薬品局 (US FDA : Food and Drug Administration)

<http://www.fda.gov/>

Veggie Booty ブランドのスナック食品に関する続報

Update on Tainted Veggie Booty Snack Food

July 13, 2007

2007 年 3 月 ~ 6 月に発生したサルモネラ症アウトブレイクについて、FDA は Veggie Booty ブランドのスナック食品から *Salmonella* Wandsworth が検出されたことを発表した。最初にミネソタ州農務部検査機関 (Minnesota Agricultural Lab) が感染源としてこの食品を特定し (下の CDC の記事参照)、その後 FDA の検査機関が再確認した。

FDA は、Super Veggie Tings Crunchy Corn Sticks も含め Veggie Booty ブランドの製品を喫食しないよう消費者に呼びかけている。Veggie Booty は Robert's American Gourmet によって販売されているが、同社による他の食品には現在のところ疾患との関連性が認められない。FDA、州及び CDC が調査を続行している。予備調査では調味料 (seasoning mix) が汚染源である可能性が示されており、FDA が調味料の原料と製造法の追跡を行っている。

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01666.html>

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 . 多州にまたがる、家族の “ 集まり ” におけるノロウイルスによる胃腸疾患アウトブレイク、ウェストバージニア州、2006 年 10 月

Multistate outbreak of norovirus gastroenteritis among attendees at a family reunion ---

Grant County, West Virginia, October 2006

Morbidity and Mortality Weekly Report

July 13, 2007 / 56 (27) :673-678

2006 年 10 月 17 日、ウェストバージニア州の保健省 (WVDHHE: West Virginia Department of Health and Human Resources) に 1 家族の “ 集まり (実家に大家族が集めた) ” で発生した急性胃腸疾患のアウトブレイクが報告された。アウトブレイクはまずメリーランド州 Garrett 郡の衛生部局に、同日中にウェストバージニア州 Grant 郡の衛生部局、その後、WVDHHE に報告された。“ 集まり ” は 2006 年 10 月 14 日午前 11 時、ウ

エストバージニア州 Grant 郡の個人の住宅で行われ、フロリダ、メリーランド、ニューヨーク、ペンシルバニア、バージニア及びウェストバージニア州から 53 人が集まった。患者の定義はこの“集まり”に参加し、10月7日またはそれ以降に、24時間以内に2回以上の非出血性下痢または嘔吐のあった者とされた。10月14日午後8時～18日の午前12時まで発症した患者をコホート研究の対象とした。コホート研究の患者の定義に合致したのは19人で、20人は発症しなかった。“集まり”で提供された31食品中、スカロップト・ポテト(相対リスク [RR]=2.8, 95%信頼区間 [CI]=1.1~6.9)及び鶏肉 (RR=2.2, 95%CI=[1.0~4.8]) が有意なリスク因子と考えられた。この2食品とも、“集まり”の前から胃腸炎を発症していた者が喫食していることから、これらの者が食品を汚染したことも考えられた。鶏肉はニューヨークから来た家族が購入したものであったが、その家族中4名は“集まり”の前から胃腸炎であったことから、彼らが鶏肉を汚染したことも考えられた。“集まり”中、発症者と直接接触したことも有意なリスク因子と考えられた (RR=2.3, 95%CI=[1.0~5.1])。提出された13検体の糞便検体中12検体(92.3%)が RT-PCR によって norovirus genogroup II 陽性であった。同一株 (Hu/GII-4/Chester/2006/UK) がメリーランドの2検体、ニューヨークの2検体及び西バージニアの1検体から検出されたほか、もう1つの株 (Hu/NLV/Oxford/B6S6/2003/UK) がペンシルベニアで陽性であった6検体すべてから検出された。

調査結果により、2州から来た人々によって2種類のウイルスが侵入し、少なくとも2種類の食品が汚染されてアウトブレイクが発生、さらにヒト-ヒト感染と食品由来感染の組み合わせによって発生した可能性が高いと考えられた。この事例は複数の感染ルートが考えられるアウトブレイク調査とノロウイルス感染アウトブレイク制圧に関する問題を浮き彫りにした。ノロウイルスの活性がピークである期間中、公衆衛生担当部局は、トイレに行った後の手洗いの重要性と患者に食品を調理させないことの重要性を強調するべきであるとしている。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5627a1.htm>

2. *Salmonella* Wandsworth のアウトブレイクに関する調査、2007年6~7月 (食品安全情報 No.14/2007 の続報)

Salmonella Wandsworth Outbreak Investigation, June - July 2007

July 11, 2007

OutbreakNet (CDC が主導している、全米規模の食品由来、水系感染、その他の胃腸感染症アウトブレイクの調査を行っている疫学者およびその他の公衆衛生担当者によるネットワーク)の公衆衛生者は、複数州で発生した *Salmonella* Wandsworth のアウトブレイクについて調査している。*Salmonella* Wandsworth は *Salmonella* のなかでも希少な血清型である。

患者と健常者の喫食内容に関するインタビュー結果を比較したところ、Robert's

American Gourmet ブランドの Veggie Booty (ライスとコーンに野菜のコーティングをしたパフスナック) の喫食と感染との間に統計学的な関連性が認められ、アウトブレイクの感染源として最も可能性が高いと考えられた。

東部時間の 7 月 10 日午前 11 時現在で、19 州で 60 人の患者が発生している。臨床症状に関するデータが得られた患者のうち、77% で出血性下痢症が認められ、10% が入院した。死亡者はなく、発症日が判明している 58 人のデータによると、2007 年 3 月 4 日～6 月 15 日までの間に発症していた。ほとんど (90%) の患者は 10 ヶ月齢から 3 歳までの乳幼児であった。5 月 1 日以前に報告された患者数は 6 州からの 8 人のみであったが、その後徐々に増加している。保健当局と CDC の調査官は、感染源の可能性に関する見解をまとめるため、数週間にわたり患児の保護者にインタビューを実施した。

複数州で実施した症例対照研究の結果、感染と Veggie Booty の喫食との間に強い関連性が示唆された。CDC OutbreakNet のスタッフは、米国食品医薬品局 (FDA : Food and Drug Administration) の担当者にこの情報を提供し、製造業者が 6 月 28 日に自主回収を発表した。

CDC および州・地方衛生部の OutbreakNet の担当官、FDA 並びに販売および製造業者は、Veggie Booty の製品に関するより多くの情報を入手し、汚染源を特定するための作業を共同で進めている。ミネソタ州農務部の検査機関 (Minnesota Department of Agriculture Laboratory) は、小売店から採集した未開封の 4 袋の Veggie Booty から *Salmonella* Wandsworth のアウトブレイク株を分離した。同検査機関はこのアウトブレイク株を分離した検体と同時に採取した他の未開封 1 検体から、異なる血清型である *Salmonella* Typhimurium を分離した。

Robert's American Gourmet 社は 7 月 2 日に回収対象を拡大し、Super Veggie Tings Crunchy Corn Sticks も回収対象品に追加した。本製品が汚染原料を含有する可能性を懸念しての措置であり、購入者・所有者はいかなる Veggie Tings も廃棄することが求められている。CDC には Super Veggie Tings の喫食による患者の報告はない。

詳細情報および回収に関する情報は以下のサイトから入手可能である。

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/roberts06_07.html

http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/roberts07_07.html

http://www.cdc.gov/salmonella/wandsworth_071107.htm