
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.99 2018/2/1

1 2016～2017年オランダにおける未加熱ハム製品の摂取に関連するサルモネラ・ボビスモルビフィカンス集団感染の情報

1月24日、食品安全委員会が公表した食品安全総合情報システムにおいて次のとおり標記情報が掲載されている。

Eurosurveillance (Volume 23, Issue 1, 04/Jan/2018)に掲載された論文「2016～2017年オランダにおける未加熱ハム製品の摂取に関連するサルモネラ・ボビスモルビフィカンス集団感染 (Outbreak of *Salmonella Bovismorbificans* associated with the consumption of uncooked ham products, the Netherlands, 2016 to 2017)、著者 Diederik Brandwagt (National Institute for Public Health and the Environment (RIVM), オランダ)ら」の概要は以下のとおり。

2017年1月、オランダで *Salmonella enterica* 血清型 *Bovismorbificans* 感染症例の報告が2016年10月以降増加していることが観察された。感染源の特定のため、2016年12月以降の全症例を含む症例対照研究が実施された。ロジスティック回帰分析法を用いて調整オッズ比 (aOR) を算出した。疑われる食品材料の流通チェーンを追跡し、微生物学的分析のために検体採取した。ヒト及び食品の分離株を全ゲノムシーケンス法 (WGS) を用いて塩基配列決定した。

2016年10月から2017年3月までに、54人の *S. Bovismorbificans* 症例が特定された。塩基配列決定から全員が同一株に感染していることが示された。24症例と37人の対照群が当該調査に参加した。症例は対照群に比べてハム製品をより多く摂取しており (aOR=13 ; 95% CI:2.0-77)、スーパーマーケットチェーンで買い物をしていた (aOR=7;95% CI:1.3-38)。

追跡調査によってベルギーの1か所の食肉加工業者に行き着いた：この加工業者由来の市販ハム1検体は *S. Bovismorbificans* 陽性で、WGSで集団感染株と一致していた。更なる感染防止のために、同一パッチのハム製品全てが市場から除去された。当該研究から、検査によるサルモネラ全血清型のサーベイランスの重要性及び1つの集団感染の調査におけるWGSの有効性が示された。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04850290450>