食肉科研/行政情報等発信サービス

No.124 2018/7/9

1 腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について

6月29日、厚生労働省は健康局結核感染症課及び医薬・生活衛生局食品監視安全課の 連名で各都道府県等衛生主管部(局)宛標記事務連絡を出した。その主な内容は次の 通り。

腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒については、平成29年夏期の発生 事例を踏まえ、同年11月に腸管出血性大腸菌感染症・食中毒事例の調査結果取りまと めを行い事例の検証、今後の対応等を整理し公表しています。

今般、当該取りまとめを踏まえ、病因物質が腸管出血性大腸菌0157,026,0111と疑われる場合は、下記の関係通知に加え、別紙のとおり取扱うこととしますので、実施方よろしくお願いします。

別紙

腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について

1. 概要

腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒の調査について、事案の早期探知、関係部門間の連携及び情報の共有等を目的として新たに、疫学情報に感染症サーベイランスシステムにて付与された番号(以下「NESID ID」という。)を付して管理するとともに反復配列多型解析法(Multiple-LocusVariable-number tandem repeat Analysis)による解析結果を一覧化して共有を行うこととするため、その取り扱いについて定める。また併せて、国、都道府県等関係機関1の連携・協力体制を確保するため、腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査情報の共有手順等について定める。

https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000307591.pdf

2 米国におけるカット済みメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (Salmonella Adelaide) 感染アウトブレイク等

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部の食品安全情報(微生物) No. 14 / 2018 (2018.07.04) で表記情報が搭載されている。主な内容は次の通り。

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、7州にわたり発生しているサルモネラ (Salmonella Adelaide) 感染アウトブレイクを調査している。

2018年6月8日の初発情報以降、新たに10人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2018年6月18日時点で、S. Adelaideアウトブレイク株の感染患者が7州から計70人報告 されている

また。同食品安全情報(微生物)には、Del Monte Fresh Produce社製の野菜盛り合わせ製品に関連して米国の複数州で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイの情報が搭載されている

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 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサイクロスポラ感染アウトブレ イクを調査している。

ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、およびディル(ハーブの一種)ディップ ソースを盛り合わせたDel Monte Fresh Produce社製の包装済み野菜製品を喫食したと 報告し、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2018年6月28日までに4 州から計185人報告されている。

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201814m.pdf

3 欧州食品安全機関(EFSA)のトランス脂肪酸の問題についての科学的および技術的 補足

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部の食品安全情報 (化学物質) No. 14/2018 (2018.07.04) で表記情報が搭載されている。主な内容は次の通り。

EFSAの各パネルによって提示された科学的助言は、諸外国の機関や国際機関によって設定された最も新しいDRVs、栄養学的目標・推奨事項、及びTFAに関する食事ガイドラインの科学的根拠と一致している。介入試験の結果から、TFAを含む食事の摂取はcis-一価不飽和脂肪酸やcis-多価不飽和脂肪酸を含む食事をした場合よりも、冠動脈性心疾患(CHD)リスクの増加の予兆となる血中脂質への有害影響を及ぼし、その影響は用量依存的であることが示されている。前向きコホート調査では、TFAの多量摂取とCHDリスク増加との間に一貫した関連性が示されている。これら2つのタイプの調査で得られた根拠の一貫性は、TFA摂取が他の脂肪酸の摂取に比べてCHDリスクを増加させるという直線的で用量依存的な影響を与えるという結論を強く支持している。入手可能な根拠では、天然由来(反芻動物)と工業由来のTFAによる影響が同等であるのかどうかを確定するには不十分である。

欧州域内におけるTFA摂取に関する推奨事項は、フランスと英国では2%E(% of total energy)未満とすることを維持しているが、その他の国ではWHOと同様の1%E未満又は可能な限り少なくすべきとしている。最新の米国農務省(USDA)によるアメリカ人のための食事ガイドラインでは、工業的に生産されるTFAの摂取は避け、天然由来のTFAの摂取は0.5%E未満にすることを推奨している。これは、米国FDAによる工業的に生産されるTFAの主な摂取源である部分水素添加油に関する決定を反映したものとなっている。

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201814c.pdf