

## 米国でサルモネラ菌感染の集団発生

2012年4月17日 CDC 情報



米国でサルモネラ菌(血清型 Bareilly)による集団感染があり、2011年1月28日から4月1日までに、20州とコロンビア特別区(ワシントン D.C)から、合計 141名の患者が報告されました。各州の患者数は以下のとおりです。

アラバマ(AL)州 2名、アーカンソー(AR)州 1名、コネチカット(CT)州 6名、コロンビア特別区(ワシントン D.C)2名、フロリダ(FL)州 1名、ジョージア(GA)州 6名、イリノイ州(IL) 13名、ルイジアナ(LA)州 3名、メリーランド(MD)州 14名、マサチューセッツ(MA)州 9名、ミシシッピ(MS)州 2名、ミズーリ(MO)州 4名、ニュージャージー(NJ)州 8名、ニューヨーク(NY)州 28名、ノースカロライナ(NC)州 2名、ペンシルベニア(PA)州 6名、ロードアイランド(RI)州 5名、サウスカロライナ(SC)州 3名、テキサス(TX)州 4名、バージニア(VA)州 8名、ウィスコンシン(WI)州 14名です。そのうち 21名(20%)が入院しましたが、死亡患者は報告されていません。

現在までのところ、食事に関して調査に応じた 53名中 43名(81%)がマグロのスシを食べたと報告しています。調査の結果、Moon Marine USA 社の冷凍キハタマグロの中落ちが感染源として示唆されています。中落ちとは、マグロの骨の周りにある身の部分で、スシ、さしみ、セビチエ(マリネ)などの料理に使われます。州や地方衛生当局は、医薬食品局(FDA)とともにこのマグロの中落ちの由来について調べています。その結果、インドの同じマグロ処理施設から輸入されたものが、4件の集団発生の原因であることが示唆されています。現在、他のマグロ製品も今回の発生に関係していないか調査が継続されています。