



矢野 邦夫 先生

浜松市感染症対策調整監
浜松医療センター感染症管理特別顧問

'81年 名古屋大学医学部卒業。名古屋第二赤十字病院、名古屋大学病院を経て、'89年 フレッドハッチンソン癌研究所、'93年 県西部浜松医療センター（2011年4月より「浜松医療センター」に病院名変更）。'96年 ワシントン州立大学感染症科エイズ臨床、エイズトレーニングセンター臨床研修修了。'97年 感染症内科長／衛生管理室長、'08年 副院長、'20年 院長補佐、'21年4月より現職。

ホームページでも、公開しています。

メディコン CDCWatch

検索



2025
May

343

株式会社メディコン

サイクロスポーラ症のアウトブレイク

米国アラバマ州ライムストーン郡のメキシコ料理店に関連したサイクロスポーラ症のアウトブレイクについてCDCが調査結果を詳細に報告しているので紹介する(1)。

■疫学調査

- 2023年6月7日、アラバマ州公衆衛生局は、寄生虫の*Cyclospora cayetanensis*によって引き起こされる腸疾患であるサイクロスポーラ症が検査で確認された症例5人について検討した後、アウトブレイク調査を開始した。
- 症例報告によって、メキシコ料理レストラン1軒が共通の曝露源であると特定された。全患者の発症日は5月26日～30日であった。アラバマ州のサイクロスポーラ症調査フォームを用いて、最初の確定症例として特定された5人の聞き取り調査が行われた。
- 通常の症例調査とレストランの食品配達サービスの連絡先リストを通じた症例調査により、さらに42人の症例が確認された。
- 症例患者(47人)は、5月20日から6月6日までの間にレストランで食事し、食事から2～14日後に下痢を発症した。PCRにより*Cyclospora cayetanensis*感染のエビデンスが示された38人(81%)が確定例とみなされた。そして、検査結果が欠如していた9人(19%)は疑い例と判断された(図1)。潜伏期間の中央値(四分位範囲)は7日(2～14日)であった。

■環境保健調査

- 6月9日、アラバマ州公衆衛生局の環境サービス局はレストランの環境アセスメントを実施した。このアセスメントには、サルサロハ、タコス サラダ、ケソ、ワカモレ、チキン スープ、ピコ デガヨ(トマト、玉ねぎ、ハラペーニョ、コリアンダー、ライム ジュースで作るメキシコのサルサ)、サルサ ヴェルデ、コリアンダーなど、未調理の生鮮農産物を含む食材やメニュー品目の生産から消費までの流通が含まれた。これらの品目は、サイクロスポーラ症のアウトブレイク源としてよく知られている。
- 環境アセスメントでは、実質的な発見はなかった。患者がレストランで食事をした期間中に使用されたすべての食材は、環境アセスメント前に廃棄されていたため、レストランの食材の検査室検査は実施されなかった。
- レストランから入手した請求書には、5月25日から6月5日の間にジョージア州の卸売業者から生鮮農産物を受け取ったことが記載されていた。

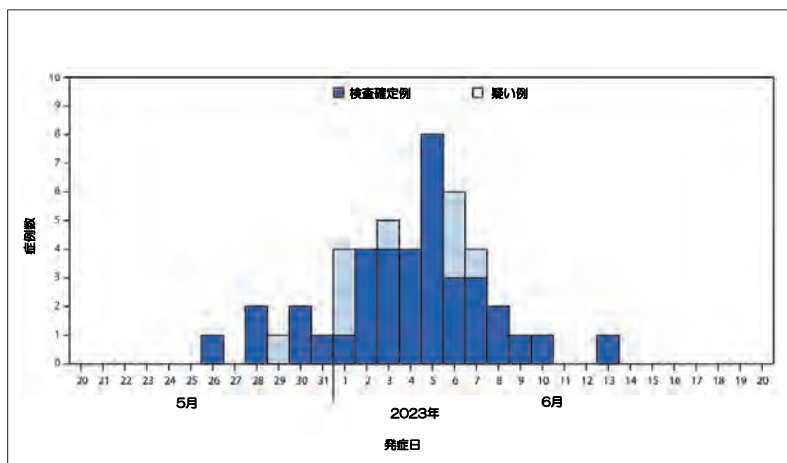


図1 メキシコ料理レストランに関連したサイクロスポーラ症の検査確定例および疑い例(症例分類および発症日別、N = 47)ーアラバマ州ライムストーン郡、2023年5～6月

■臨床検査

- サイクロスポーラ症が疑われる患者から便検体を採取し、遺伝子型判定のためにCDCに送った。臨床検査で確定診断されたサイクロスポーラ症の38人のうち、29人で遺伝子型判定が成功した。
- 遺伝子型判定された検体は、6つの時間的・遺伝的クラスターコード[註釈: 同じ時期に見つかった、遺伝的にも似ている病原体のグループに付ける識別番号]のいずれかに割り当てられた。同じ時間的・遺伝的クラスターコードを持つ検体の大部分は、遺伝的に関連しており、同一発生源にリンクされている可能性が高いことを示唆している。

■公衆衛生への対応

- アラバマ州公衆衛生局は、6月14日にアラバマ州の医療従事者に対し、州全体の健康行動ネットワーク警報を発令した。6月15日にはニュースリリースを発表して、6月初旬からサイクロスポーラ症の症例数が増加していることを一般市民に知らせた。
- アラバマ州公衆衛生局はまた、レストランに対し、農産物の供給元を変更すること、調理器具やその他の調理器具を高温で洗浄するなどの衛生対策を強化することを勧告した。*C. cayetanensis*は通常の化学消毒や殺菌方法に耐性があり、高温で死滅する可能性があるためである。
- レストランはジョージア州の供給元から農産物を購入していたため、ジョージア州農業省の迅速対応チームは、卸売業者Aからレストランに提供されたコリアンダー、ハラペーニョ、玉葱、トマトの追跡調査を7月10日に開始した(図2)。
- ジョージア州農業省の迅速対応チームは、卸売業者Aが卸売業者BおよびCから農産物を入手しており、卸売業者BおよびCも他州の卸売業者から農産物を入手していると報告していることを発見し、フロリダ州、ペンシルベニア州、テキサス州の担当者に連絡を取った。
- 卸売業者Aは、トマトと玉葱を卸売業者Bから購入していた。トマトはフロリダ州の会社(卸売業者D)、玉葱はペンシルベニア州の会社(卸売業者E)から供給されていた。コリアンダーとハラペーニョは卸売業者C(ジョージア州)から購入されていた。ハラペーニョはジョージア州の会社(卸売業者F)、コリアンダーはテキサス州の会社(卸売業者G)から供給されていた。
- テキサス州農業省の迅速対応チームが入手した記録によると、コリアンダーはメキシコのタマウリパス州に所在する輸出入会社(卸売業者H)から購入され、全米各地の他の会社に販売される前にテキサス州の冷蔵倉庫に保管されていた。コリアンダーがメキシコのどこで栽培されたかは特定できなかった(図2)。

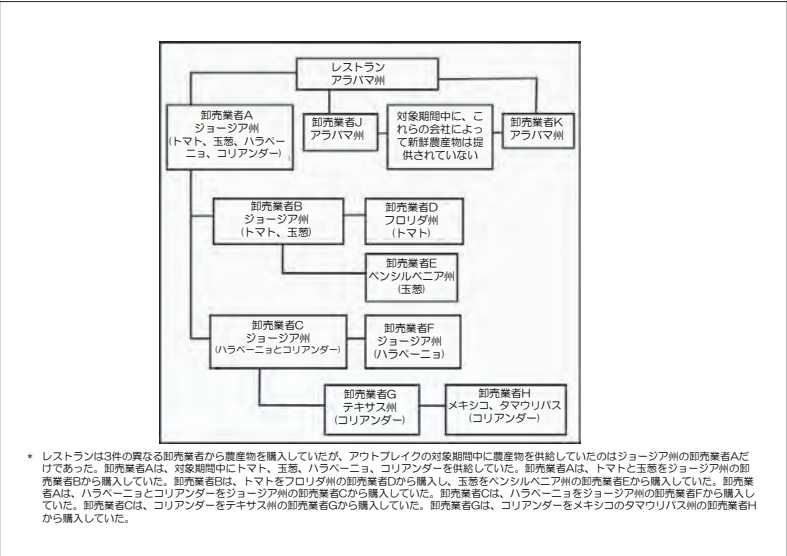


図2 メキシコ料理レストランに関連したサイクロスポーラ症のアウトブレイクで疑われる食材の追跡図* - アラバマ州ライムストーン郡、2023年6月

■議論

- メキシコ料理レストランの客の間で発生したこのサイクロスポーラ症のアウトブレイクはメキシコから輸入された汚染されたコリアンダーが原因であることが示唆された。メキシコ産のコリアンダーは、過去30年間にわたり、複数のサイクロスポーラ症の感染源として特定されている。遺伝子型解析データも、このレストランでの症例が関連しているという疑いを裏付けた。
- C. cayetanensis*は、通常の化学的消毒や殺菌方法に耐性があり、レストラン経営者や食品卸売業者が効果的な衛生行為をしていても、汚染のリスクを排除することは困難である。
- 汚染はレストランに到着する前に発生した可能性が高い。アラバマ州公衆衛生局はレストランが閉鎖する必要がないように、生鮮農産物の供給元を変更することを推奨した。
- アラバマ州公衆衛生局のプレスリリースでは、生鮮農産物は食べる、切る、または調理する前に徹底的に洗うように一般市民にアドバイスした。

[文献]

1. Goetzman J, et al. Outbreak of Cyclosporiasis Among Patrons of a Mexican-Style Restaurant — Limestone County, Alabama, May–June 2023
<https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/74/wr/pdfs/mm7413a1-H.pdf>