

食品安全情報（微生物） No.4 / 2018（2018.02.14）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>

目次

【[世界保健機関（WHO）](#)】

1. 最新データは世界的規模で高レベルの抗生物質耐性が見られることを示している

【[世界保健機関・西太平洋地域事務局（WHO WPRO）](#)】

1. 2018年オリンピックおよびパラリンピック冬季競技大会で韓国に渡航する人のための健康に関する助言

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 生のスプラウトに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイク（初発情報）

【[欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）](#)】

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF：Rapid Alert System for Food and Feed）

【[欧州委員会（EC）](#)】

1. 欧州の食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF：Rapid Alert System for Food and Feed）の2016年次報告書

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 台所の適切な衛生管理 — 細菌、ウイルス、寄生虫等による汚染の予防
-

【国際機関】

● 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

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

最新データは世界的規模で高レベルの抗生物質耐性が見られることを示している

High levels of antibiotic resistance found worldwide, new data shows

29 JANUARY 2018

<http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/259744/1/9789241513449-eng.pdf> (GLASS 報告書 PDF)

<http://who.int/mediacentre/news/releases/2018/antibiotic-resistance-found/en/>

世界保健機関 (WHO) が初めて発表した抗生物質耐性に関するサーベイランスデータから、高所得国および低所得国の両者におけるいくつかの重症の細菌感染症で高レベルの抗生物質耐性が存在することが明らかになった。

WHO が新たに立ち上げた Global Antimicrobial Surveillance System (GLASS、グローバル薬剤耐性サーベイランスシステム) のデータによると、抗生物質耐性の出現は世界 22 カ国の細菌感染疑い患者計 50 万人に広がっている。

最も多く報告された耐性菌は、大腸菌、肺炎桿菌 (*Klebsiella pneumoniae*)、黄色ブドウ球菌、および肺炎球菌 (*Streptococcus pneumoniae*) で、サルモネラ属菌がこれらに続いた。結核 (TB) の原因であるヒト結核菌については WHO が 1994 年以降監視しており、その更新データを「世界結核報告書 (Global tuberculosis report)」に毎年掲載しているため、本サーベイランスシステムの対象には含まれていない。

血流感染により感染したと考えられる患者において、最も一般的に使用される抗生物質の少なくとも 1 種類に耐性を示す細菌に感染した患者の割合は国によって大きく異なり、その幅は 0~82%であった。何十年にもわたり肺炎治療に使用されてきたペニシリンへの耐性率は、国によって 0~51%の幅があった。また、尿路感染により大腸菌に感染した患者のうち、尿路感染症の治療に最も一般的に使用される抗生物質であるシプロフロキサシンに耐性を示した患者の割合は国により 8~65%であった。

現時点で計 52 カ国 (高所得国 25、中所得国 20、低所得国 7) が WHO の GLASS に参加している。今回の初めての報告にあたり、40 カ国が自国のサーベイランスシステムに関するデータを提供し、22 カ国はさらに抗生物質耐性レベルに関するデータも提供した。

今回の初めての GLASS 報告書に発表されたデータは、国により品質および完全性のばらつきが大きい。一部の国では、人材・資金不足およびインフラの欠如など、自国のサーベイランスシステムの構築において大きな困難に直面している。

しかし、WHO は、信頼性の高い有益なデータが得られる抗微生物剤耐性サーベイランスシステムが各国に設置されるよう、より多くの国を支援している。GLASS は、参加各国に

よるデータ収集の方法の標準化、および、抗微生物剤耐性のパターン・動向のより正確な把握に役立っている。

結核、エイズおよびマラリアに関しては確固とした薬剤耐性サーベイランスプログラムが長年にわたり機能しており、疾患実被害推定、診断・治療計画、介入措置の有効性のモニタリング、および、将来的に発生し得る薬剤耐性に対処しこれを予防する効果的な治療法の立案に役立っている。GLASS は、一般的な病原細菌についてこれらと同様の役割を果たすことが期待されている。

GLASS の稼働は既に多くの国に変化をもたらしている。例えば、ケニアでは同国の抗微生物剤耐性システムの開発が促進され、チュニジアでは全国レベルで抗微生物剤耐性データの集計が開始された。韓国は GLASS の方法論に合致するように既存の全国サーベイランスシステムを全面的に改訂し、高品質で完全性が非常に高いデータを提供している。また、国の基盤に関する重大な問題を抱えているアフガニスタンやカンボジアなどの国は、抗微生物剤耐性サーベイランスの能力を強化する機会として、GLASS に参加登録し、その枠組みを利用している。総じて、国として GLASS に参加することは、抗微生物剤耐性の制御に向けた国際的な取組みを支持する政治的コミットメントが拡大しつつあることを示す。

● 世界保健機関・西太平洋地域事務局 (WHO WPRO: World Health Organization Regional Office for the Western Pacific)

<http://www.wpro.who.int/>

2018 年オリンピックおよびパラリンピック冬季競技大会で韓国に渡航する人のための健康に関する助言

Health Advice for Travellers to the 2018 Olympic and Paralympic Winter Games in the Republic of Korea

7 February 2018

<http://www.wpro.who.int/mediacentre/20180207/en/>

第 23 回オリンピックおよびパラリンピック冬季競技大会が、それぞれ 2018 年 2 月 9～25 日、3 月 9～18 日の日程で韓国の平昌で開催される。平昌の近くの江陵でも、カーリング、アイスホッケー、アイススケートなどの競技が行われる。

オリンピック・パラリンピックの観戦に出かける人々の健康管理について、各国の保健当局、医療機関および一般市民に対し、下記のような推奨事項が示されている。

韓国に渡航する場合は、自国当局による旅行者への助言を参考にし、健康リスクと予防策について出発前に医療機関に相談すべきである。

【編者注：以下に食品に関する注意点の部分を抜粋して紹介する】

潜在的な健康リスク

韓国では冬季に呼吸器感染症および胃腸感染症のリスクが上昇する。大会開催中に多くの来訪者が屋内に集まると、感染が拡大するリスクも高まる。

一般的に、多数の人が集まる行事で多くの人が飲食店（その多くは臨時に設置される店である）を利用する場合に、食品・水由来疾患アウトブレイクの発生リスクが高まる。

渡航者の飲食に関する推奨事項

韓国の食品安全システムは十分整備されている。しかし、安全ではない食品・飲料による疾患を避けるため、渡航者はそれらに対する予防策をとることが推奨される。予防策としては、手洗いの励行または殺菌剤の使用によって手指の衛生管理を行うことが挙げられ、これは特に食品の取扱いや喫食の前には重要である。また、非加熱の食品や、室温に数時間置かれた食品の喫食には注意すべきである。

健康のためには安全な水も重要である。可能であれば、飲用にはボトル入り飲料水が安全であるが、その場合にも開栓された形跡がないかを確認すべきである。安全性が疑わしい飲用水の場合は完全に沸騰させる。

【各国政府機関等】

- 米国疾病予防管理センター（US CDC: Centers for Disease Control and Prevention）
<http://www.cdc.gov/>

生のスプラウトに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイク（初発情報）

Multistate Outbreak of *Salmonella* Montevideo Infections Linked to Raw Sprouts

January 19, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/montevideo-01-18/index.html>

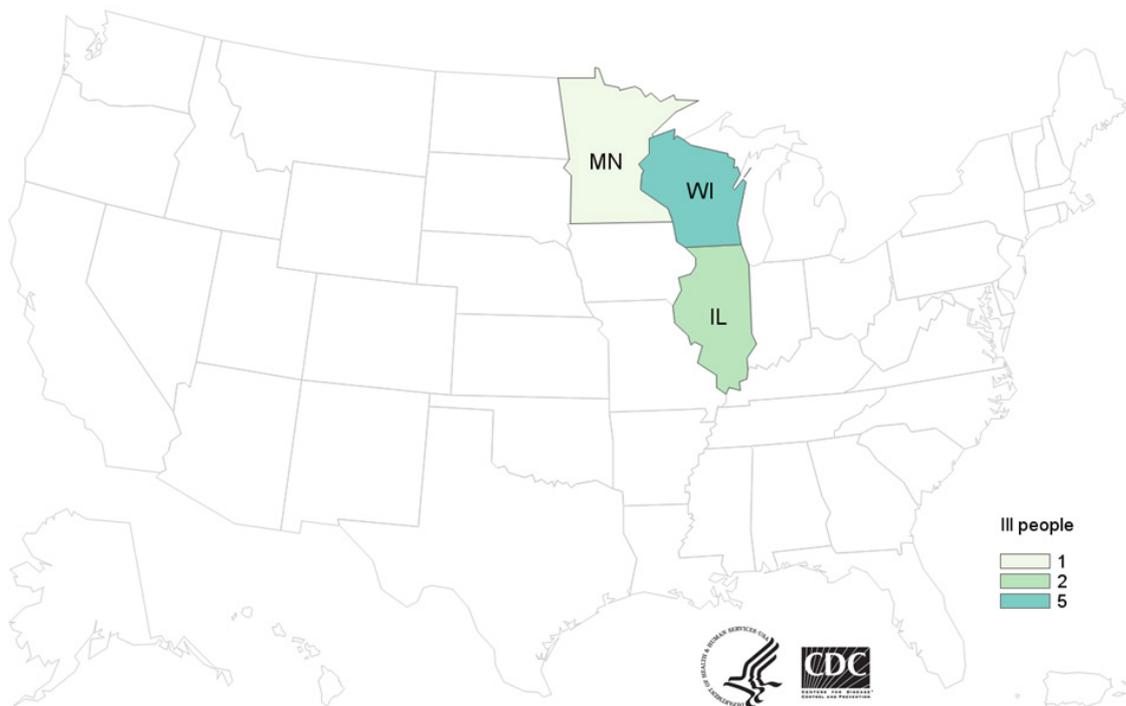
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）は、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイクを調査している。

本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet（食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク）のシ

システムを利用している。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関による分子生物学的サブタイピング結果を CDC が統括する全米ネットワークシステムである。患者から分離されたサルモネラ株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法および WGS（全ゲノムシーケンシング）法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。CDC の PulseNet 部門は、アウトブレイクの可能性を特定するため、このような DNA フィンガープリントの国内データベースを管理している。WGS 法による DNA フィンガープリントは PFGE 法に比べ、より詳細な情報をもたらす。

本アウトブレイクでは、*S. Montevideo* アウトブレイク株に感染した患者が 2018 年 1 月 18 日までに 3 州から計 8 人報告されている（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella Montevideo*）アウトブレイク株感染患者数（2018 年 1 月 18 日までに報告された居住州別患者数、n=8）



患者の発症日は 2017 年 12 月 20 日～2018 年 1 月 3 日である。患者の年齢範囲は 26～50 歳、年齢中央値は 34 歳で、8 人全員が女性である。入院患者、死亡者のいずれも報告されていない。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスは、Jimmy John's レストランで提供された生のスプラウトが本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことを示している。

患者に対し、発症前 1 週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査が行われた。その結果、聞き取りが実施された 8 人のうち 7 人 (88%) が、Jimmy John's レストラン 6 店舗のうちのいずれかで食事をしたことを報告した。この 7 人全員が、イリノイ州およびウィスコンシン州の当該レストランで生のスプラウトを含むサンドイッチを喫食していた。この割合は、FoodNet (食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク) が健康な人に対して過去に行った調査で、回答者の 3% が調査前 1 週間にスプラウトを含むサンドイッチを喫食したと回答した結果と比べて有意に高い。ウィスコンシン州の患者 5 人のうち 2 人は、同州内の当該レストランの同じ店舗で食事をしていました。

連邦、州、地域の保健・規制当局は、当該スプラウトの流通先を特定し、その汚染経路の詳細を調べるため、患者が生のスプラウトを喫食した 6 店舗を起点として追跡調査を行っている。

これまでに得られた情報は、イリノイ州およびウィスコンシン州の当該レストランで提供された生のスプラウトは *S. Montevideo* に汚染されている可能性があり、食品として安全ではないことを示している。CDC は、消費者に対して両州の当該レストランで提供された生のスプラウトを喫食しないよう注意を呼びかけている。2018 年 1 月 19 日、Jimmy John's レストランは同チェーンの全店舗にスプラウトの提供を当面中止するよう指示したことを発表した。提供される場所に関係なく、生および軽く加熱しただけのスプラウトは、食品由来疾患およびアウトブレイクの感染源になることが知られている。スプラウトを喫食する場合は、罹患リスクを低下させるため完全に火を通すべきである。

(関連記事)

US FDA

米国食品医薬品局 (US FDA) が Jimmy John's レストランの一部の店舗で提供されたスプラウトに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Montevideo*) 感染アウトブレイクを調査中

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Sprouts Served at Certain Jimmy John's Restaurants

January 23, 2018

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm593082.htm>

● 欧州委員会健康・食品安全総局 (EC DG-SANTE: Directorate-General for Health and Food Safety)

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/index_en.htm

食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed)

http://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=searchResultList>

2018年1月29日～2018年2月9日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

イラン産ナツメヤシによる食品由来アウトブレイクの疑い、ポーランド産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、スペイン産の生乳チーズのリストeria (*L. monocytogenes*、> 100,000 CFU/g)、インド産スパイスミックス (スペイン経由、スロバキア経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活二枚貝のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵スモーク塩漬け豚テンダーロインのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活カキのノロウイルス (25g 検体陽性)、ポーランド産家禽肉ケバブのサルモネラ (*S. Newport*、25g 検体陽性)、デンマーク産の粉末卵白のサルモネラ、イタリア産冷蔵トリュフサラミによる食品由来サルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性) アウトブレイクの疑いなど。

注意喚起情報 (Information for Attention)

タイ産スイートバジルのサルモネラ (グループ D、25g 検体 1/5 陽性)、エジプト産モロヘイヤの大腸菌、フランス産活カキによる食品由来アウトブレイクの疑い、ポルトガル産の生乳のリストeria (*L. monocytogenes*、25ml 検体陽性) など。

フォローアップ喚起情報 (Information for follow-up)

フランス産冷蔵アンコウ (*Lophius piscatorius*) のアニサキス、エストニア産冷蔵豚肩肉 (骨なし) のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、オーストリア産有機菜種油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵 *Trachinus draco* (魚) のアニサキス、オランダ産冷蔵タラのアニサキス、ドイツ産冷凍生ドッグフードの細菌 (*Streptococcus dysgalactiae*) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Reading*、25g 検体陽性)、スーダン産白ゴマ種子の

サルモネラ (*S. Pomona*、25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉 (半身) のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉 (半身) のサルモネラ (*S. Heidelberg*、25g 検体 1/5 陽性)、中国産冷凍カニ爪のサルモネラ、バングラデシュ産ナツメヤシの蜜のカビ、インド産 soan papdi (菓子) のサルモネラ (25g 検体陽性)、タイ産塩漬け鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、タイ産冷凍加水鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

● 欧州委員会 (EC: European Commission)

http://ec.europa.eu/index_en.htm

欧州の食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed) の 2016 年次報告書

RASFF Annual Report 2016

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2016.pdf

欧州の食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed) の 2016 年の年次報告書が発表された。この報告書から病原微生物関連の内容の一部を以下に紹介する。

食中毒事例がきっかけとなった RASFF 通知または RASFF ニュース

2016 年は、50 件の RASFF 通知が食中毒事例をきっかけに発せられた。また、RASFF ニュースのうち 4 件が食中毒事例関連であった。当該 50 件の RASFF 通知のうち 6 件は、ラベル表示に記載がなかったアレルゲンを含む食品の喫食により消費者がアレルギー症状を呈した事例に関連していた。別の 10 件の通知はマグロでの高濃度ヒスタミンに関連したものであった。これらの通知とは別の 29 件の通知が病原微生物を原因とする食中毒に関連しており、うち 10 件がサルモネラ症関連であった。

以下に、食中毒事例に関連して発せられた RASFF 通知または RASFF ニュースの一部の具体例についてそれらの表題を示す。

- ・ イタリア産ヘッドチーズ (食肉製品) のリステリア汚染 (RASFF ニュース 16-810)
- ・ ルーマニア産チーズによる志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O26 感染アウトブレイク (RASFF 通知 2016.0312)
- ・ ポーランド産の鶏卵に関連したサルモネラアウトブレイク (RASFF ニュース 16-824、RASFF 通知 2016.1437 他)
- ・ リトアニアおよびオランダ産 (ポーランド産原材料使用) の冷蔵乾燥塩漬けローチ (コ

イ科の魚)に関連した E 型ボツリヌスアウトブレイク (RASFF 通知 2016.1621)

2016 年の RASFF 通知

○概要

2016年にRASFFを通じて発せられた新規通知は計2,993件で、このうち警報通知(alert)は847件(28%)、フォローアップ喚起情報(information for follow-up)は378件(13%)、注意喚起情報(information for attention)は598件(20%)、通関拒否通知(border rejection)は1,170件(39%)であった。これらの新規通知が契機となって7,288件のフォローアップ通知が発せられ、新規通知1件あたりのフォローアップ通知件数は平均2.4件であった。警報通知については、新規通知1件あたりのフォローアップ通知件数が平均5.5件に達した。

2015年と比較すると、新規通知の件数は1.8%減少したが、フォローアップ通知の件数は17.5%増加し、全体的には11.1%の増加となった。

○通知国別の RASFF 通知件数

表 1：ハザード／製品カテゴリー／通知国の組み合わせ別の通知件数（件数が多い上位 10 位まで）

ハザード	製品カテゴリー	通知国	通知件数
残留農薬	果物・野菜	ブルガリア	71
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	ドイツ	65
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	オランダ	63
水銀	魚・魚製品	イタリア	59
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	イタリア	52
サルモネラ	果物・野菜	英国	48
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	英国	31
サルモネラ	家禽肉・家禽肉製品	オランダ	29
基準を超える大腸菌数	二枚貝およびその製品	イタリア	28
高含量カフェイン	ダイエット食品・食品サプリメント・栄養強化食品	ドイツ	24
残留農薬	果物・野菜	オランダ	24

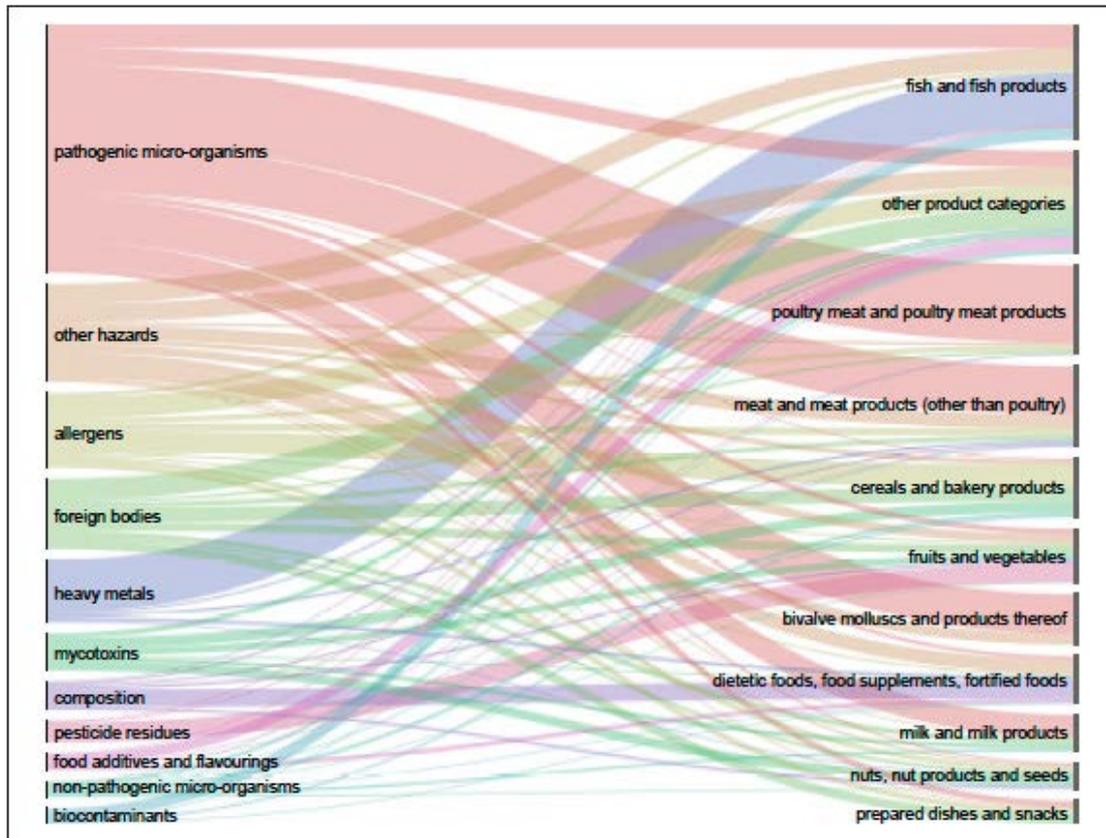
○原産国別の RASFF 通知件数

表 2：ハザード／製品カテゴリー／原産国の組み合わせ別の通知件数（件数が多い上位 10 位まで）

ハザード	製品カテゴリー	原産国	通知件数
残留農薬	果物・野菜	トルコ	77
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	トルコ	68
水銀	魚・魚製品	スペイン	62
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	イラン	56
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	中国	50
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	米国	45
サルモネラ	果物・野菜	インド	46
アフラトキシン	果物・野菜	トルコ	40
アフラトキシン	ナッツ・ナッツ製品・種子	エジプト	33
アフラトキシン	ハーブ・スパイス	インド	33

○ハザードおよび製品カテゴリー別の RASFF 通知件数 (RASFF 加盟国を原産国とする食品)

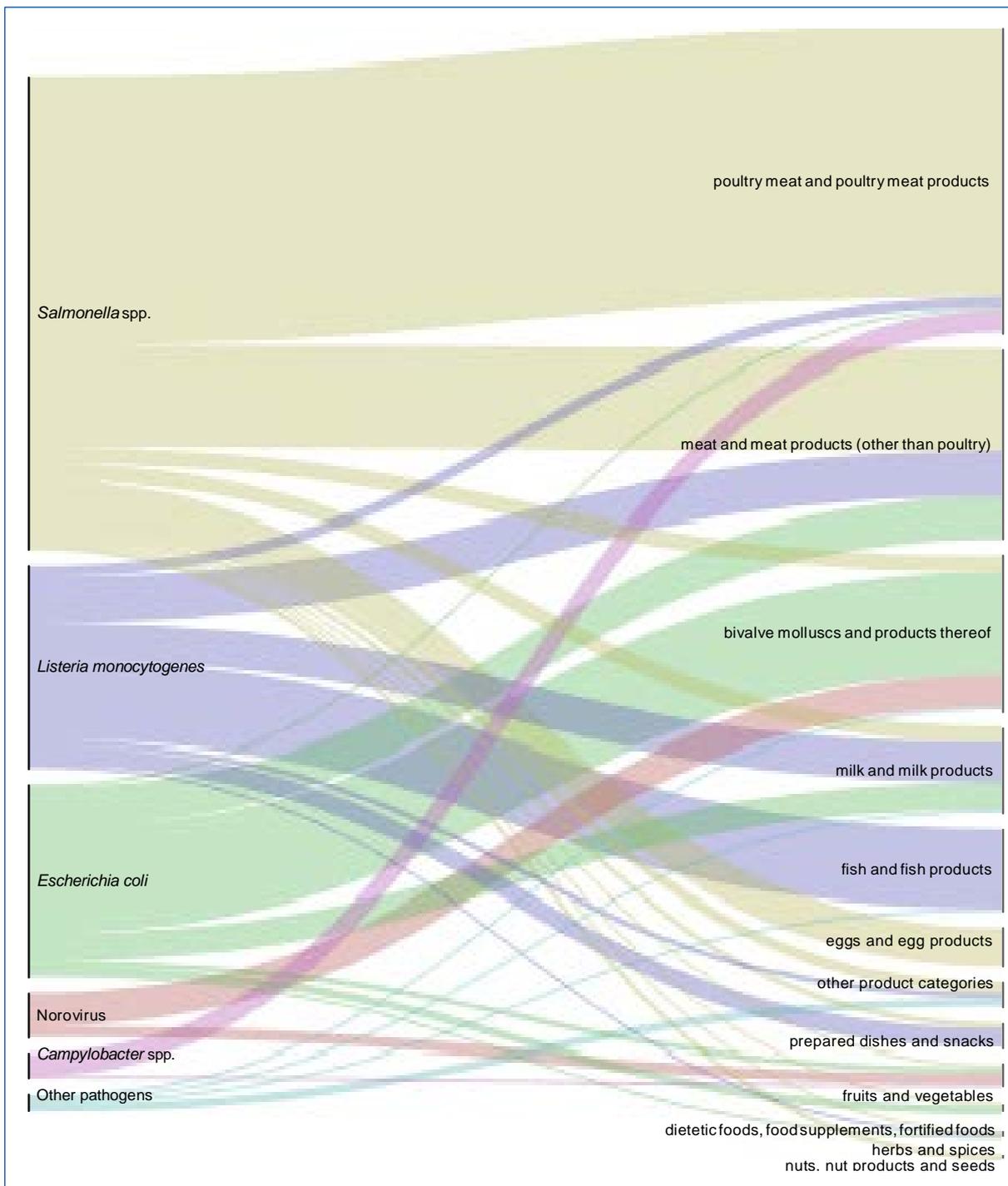
図 1 : RASFF 加盟国を原産国とする食品に関連する通知で最も頻繁に記載されたハザードおよび製品カテゴリー (それぞれ件数の多い上位 10 位まで、サンキー・ダイアグラム)



●病原微生物

病原微生物関連の通知が最も多く、計 352 件であった。図 1 から、RASFF 加盟国を原産国とする食品に関連する RASFF 通知のかなりの部分が、主に動物由来である食品の病原微生物汚染に関係していることがわかる。この点を詳細に示したのが図 2 である。

図 2：病原微生物種および製品カテゴリー別の RASFF 通知件数（RASFF 加盟国を原産国とする食品に関連する通知、サンキー・ダイアグラム）



◇サルモネラ属菌

サルモネラ属菌は、RASFF加盟国を原産国とする食品中の病原体として引き続き最も多くの通知（170件）で報告されているが、RASFF非加盟国を原産国とする食品中の病原体としても最も多く（172件）の通知で報告されている。前者の場合、サルモネラ属菌関連の通知の大部分は食肉関連であるが、一部の通知は *Salmonella Enteritidis* による卵製品の汚染に関するものであった。上述したように、卵は2016年の食品由来アウトブレイクの重要な原因食品の1つであった。

サルモネラ血清型別の通知件数の解析は、通知の多くが、生鮮家禽肉での *S. Enteritidis* および *S. Typhimurium* に関する食品安全基準の非遵守によるものであったことを示した。

・繰り返し発せられた通知

ポーランドを原産国とする食品のサルモネラ汚染を報告した通知が40件あり、これらは主に家禽肉製品関連（30件）で、最も多かったのは生鮮家禽肉の *S. Enteritidis* 汚染についてであった。これらの繰り返される通知に関連した業者として3社が特定された。

◇リステリア (*Listeria monocytogenes*)

リステリア汚染に関する通知では、食品としては魚が最も多かった。問題の魚は主にスモークサーモンであったが、その他の燻製魚製品（スモークトラウトなど）に関連した通知もあった。しかし、リステリア汚染に関する通知でフランスが原産国として1位になった理由は燻製魚ではなかった。その主な理由は、製造業者によるチーズの自社検査にあった（9件の通知の契機になった）。数カ国から通知があった場合でも、その前に、フランスの製造業者による自社検査と、その結果を受けての製品撤去が行われていた。関連したチーズ製品は生乳から作られたものが多かった。

製造業者の自社検査は、チーズ以外の食品についてもしばしば、リステリア関連の通知のきっかけとなった。リステリア関連の通知で2番目に多く報告された製品カテゴリーは家禽肉以外の肉・肉製品であった。EC規則No.2073/2005は、そのまま喫食可能な（RTE）食品についてリステリアの食品安全基準を設定している。このため、加熱調理が必要な生の食品については、通常、リステリアをハザードとするRASFF通知の対象とならない。

◇大腸菌 (*Escherichia coli*)

大腸菌関連の通知で件数が最も多かったのは基準値を超える菌数の大腸菌をハザードとするもので、生きた二枚貝の食品安全基準（230 MPN（最確数）/100g）に関連している。スペイン産のイガイ、イタリア産のイガイおよびアサリ（ハマグリ）、ならびにフランス産のイガイ、アサリ（ハマグリ）およびカキに関連していた。

STECは毒素産生能があるため食中毒の原因となり得る。個々の株が実際に疾患を引き起こすか否かは様々な要因に依存しているため、通常、汚染がもたらす健康リスクの推定

は容易ではない。STEC 汚染は動物またはヒト由来であることから、加熱処理されていない食肉製品やチーズで最も多く見られる。

腸管病原性大腸菌（EPEC）は志賀毒素を産生する遺伝子を有していないが、腸管に付着しこれを傷害する能力を持つ遺伝子を有している。

・ 繰り返し発せられた通知

2016 年 2～3 月に、スペイン産の生きたイガイの基準値を超えた菌数の大腸菌汚染に関する通知が繰り返し 13 件発せられ、すべてイタリアが通知国であった。これらの繰り返される通知に関連した業者として 2 社が特定された。

◇ ノロウイルス

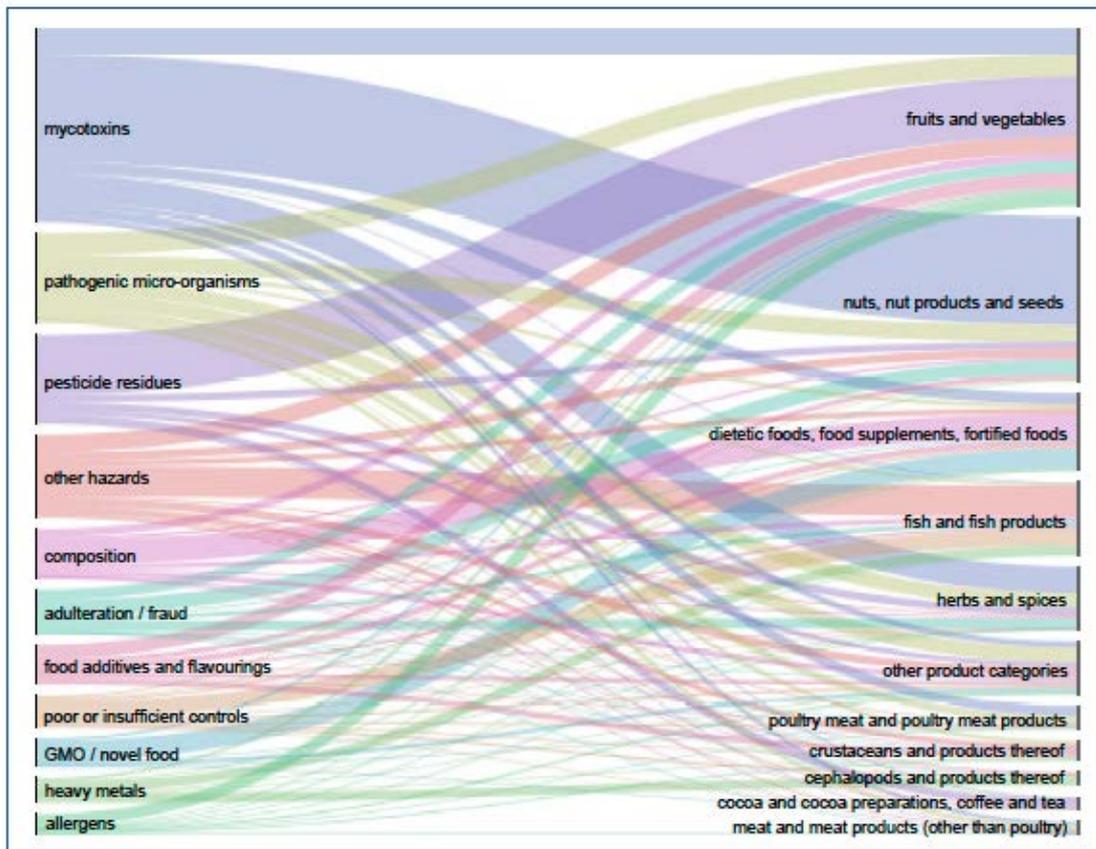
ノロウイルスについては 14 件の通知があり、このうち 11 件はフランス産の活カキの汚染の報告であった。これらの繰り返される通知に関連した業者として 1 社が特定された。

◇ カンピロバクター

カンピロバクター汚染についてはデンマークから 9 件の通知があり、そのほとんどが生鮮鶏肉関連で、1 件がイタリア産のルッコラに関連したものであった。

○ハザードおよび製品カテゴリー別の RASFF 通知件数（RASFF 非加盟国を原産国とする食品）

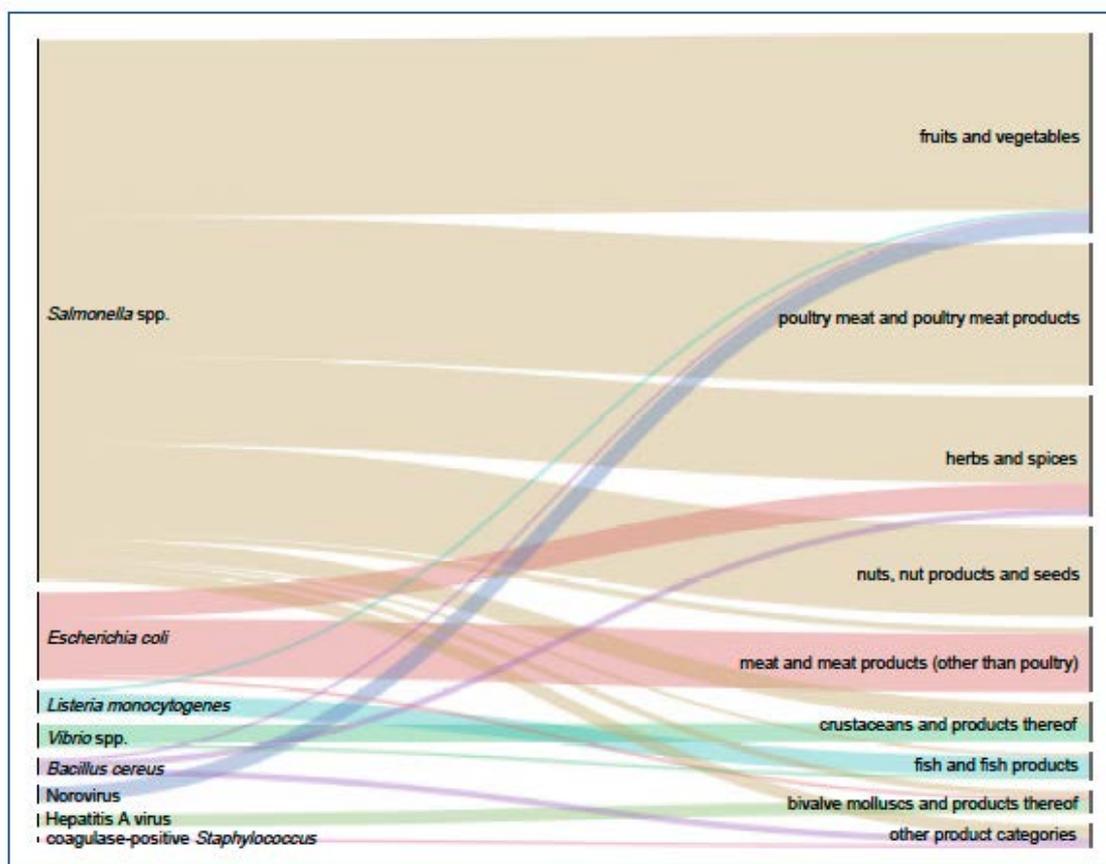
図 3 : RASFF 非加盟国を原産国とする食品に関連する通知で最も頻繁に記載されたハザードおよび製品カテゴリー（それぞれ件数の多い上位 10 位まで、サンキー・ダイアグラム）



●病原微生物

病原微生物関連の通知は計 231 件であった。RASFF 加盟国を原産国とする食品に関連する通知の場合（図 2）と比べ、非加盟国を原産国とする食品に関連する通知ではサルモネラ属菌をハザードとする通知がより大きな割合を占めていた（図 4）。サルモネラ属菌をハザードとするこれらの通知は、植物由来の食品についても報告された（図 4）。

図 4：病原微生物種および製品カテゴリー別の RASFF 通知件数（RASFF 非加盟国を原産国とする食品に関連する通知、サンキー・ダイアグラム）



◇サルモネラ属菌

・繰り返し発せられた通知

- 1) インド産のキンマの葉：計 45 件の通知（すべてが通関拒否通知）、ほとんどが英国を通知国とする
- 2) タイ産の鶏肉：計 22 件の通知（15 件が通関拒否通知）
- 3) ブラジル産の七面鳥肉および鶏肉：計 19 件の通知（17 件が通関拒否通知）、多くがオランダを通知国とする
- 4) インド産のゴマ種子：計 18 件の通知（すべてが通関拒否通知）
- 5) ラオス産の生鮮ハーブおよび野菜：計 18 件の通知（5 件が通関拒否通知）、多くが英国を通知国とする

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR: Bundesinstitut für Risikobewertung）
<http://www.bfr.bund.de/>

台所の適切な衛生管理 — 細菌、ウイルス、寄生虫等による汚染の予防

Germs and more - Clever kitchen hygiene

19.01.2018

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/04/germs_and_more_clever_kitchen_hygiene-203451.html

食品は、冷蔵庫内でも、また布巾や卵・肉・サラダなどを通じて、細菌、ウイルスまたは寄生虫に汚染される可能性がある。消費者は、家庭での食品の保存方法や調理方法が不適切なことによって生じるリスクを過小評価していることが多い。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）はこのようなリスクを解説し、食品由来疾患から自分を守る方法について情報を提供している。食品中の化学物質を危惧している人は多いが、実際に疾患の原因となるのは食品中の細菌、ウイルス、カビである。自宅の台所で食品を適切に取り扱うことが最良の感染予防策であるが、家庭での食品衛生管理に関心があるのは 5 人に 1 人のみである。食事の準備をする際の健康リスクについて、消費者は誰もが意識を高める必要がある。BfR は、2018 年 1 月 19～28 日にベルリンで開催される「国際緑の週間 — 食品産業・農業及び園芸展（International Green Week）」で、台所の衛生管理について身近な体験ができるようにする予定である。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室