

# 食品安全情報（微生物） No.8 / 2019（2019.04.17）

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. 食品安全に関する第1回国連食糧農業機関（FAO）／世界保健機関（WHO）／アフリカ連合（AU）国際会議

### 【[米国食品医薬品局（US FDA）](#)】

1. 米国食品医薬品局（US FDA）が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 Carrau*）感染アウトブレイクを調査中（初発情報）

### 【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイク（2019年4月12日、9日付更新情報、5日付初発情報）
2. カット済みメロンに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella Carrau*）感染アウトブレイク（初発情報）

### 【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：サルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）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）

### 【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 科学の本来の構成要素である不確実性

### 【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019（09）（08）（07）（06）

## 【国際機関】

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

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

### 食品安全に関する第1回国連食糧農業機関 (FAO) / 世界保健機関 (WHO) / アフリカ連合 (AU) 国際会議

The First FAO/WHO/AU International Conference on Food Safety

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2019/02/12/default-calendar/the-first-fao-who-au-international-conference-on-food-safety>

食品由来疾患の年間患者数は世界で約 6 億人と推定されており、安全ではない食品はヒトの健康や経済にとって脅威となっている。特に女性、子ども、難民など、被害を受けやすい人々にとって深刻な問題である。

今回の合同会議には、保健大臣、農務大臣、主要な研究者、関連機関の担当者、および消費者・食品製造業者・流通業者の代表などが参加し、以下の事項について協議を行う予定である（2019年2月12～13日開催）。

- ・ 現在および将来の食品安全課題に世界全体で取り組むため、これに必要な行動および戦略を特定する。
- ・ 「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ (2030 Agenda for Sustainable Development)」における食品安全性向上の課題について、政府レベルで取り組みを強化する。

気候、世界の食品生産および供給システムが変化しつつあり、消費者、業界および地球自身がその影響を受けている。これらの変化は食品安全システムにも影響をおよぼし、持続可能性や開発に関する問題が生じる可能性がある。

現在は極めて重要な時期であり、食品安全性向上のための活動について国際的な緊急時対応が必要で、このためまずアディスアベバ（エチオピア）で会議が開催され、その後ジュネーブで引き続き協議が行われる。食品安全に関する戦略および手法が分野や国を越えて一致するよう、対応すべき課題の優先順位が検討され、これにより、「持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals)」を達成するための活動が強化され、国連決議「栄養に関する行動の 10 年」が支持される。

保健・通商・農業分野の閣僚パネルによって戦略的活動が決定される。また、専門家によるテーマ別セッションでは以下の話題が取り上げられる。

- ・ 食品由来疾患の実被害、および食品安全への投資により得られる利益
- ・ 気候が加速的に変動している時代における安全で持続可能な食品システム
- ・ 食品安全業務における科学、技術革新およびデジタル変革

- ・ 健康に良い食品を選択し、持続可能な食品システムを支えられるように消費者を育成

今回の会議の成果は、世界の食品安全の向上のために調和のとれた協力と支援を提唱する政府レベルの声明として発表される。

今回の会議は、2019年4月23～24日にジュネーブでFAO、WHOおよび世界貿易機関(WTO)主催により開かれる「食品安全および通商に関する国際フォーラム」に先立って開催される。

(国際会議 Web サイト)

WHO

将来の食品安全 – 人、経済、環境のために知識から行動へ

The future of food safety: Transforming knowledge into action for people, economies and the environment

The First FAO/WHO/AU International Food Safety Conference

12-13 February 2019 : Addis Ababa, Ethiopia

<https://www.who.int/food-safety/international-food-safety-conference/>

## 【各国政府機関等】

### ● 米国食品医薬品局 (US FDA: US Food and Drug Administration)

<http://www.fda.gov/>

米国食品医薬品局 (US FDA) が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* Carrau) 感染アウトブレイクを調査中 (初発情報)

FDA Investigating a Multistate Outbreak of *Salmonella* Carrau Linked to Pre-cut Melons

April 12, 2019

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm635949.htm>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州・地域の当局と協力し、カット済みメロン製品に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Carrau) 感染アウトブレイクを調査している。関連した製品は、カット済みカンタロープ、ハネジュウ、スイカなどメロン類のミックス製品で、その他のカット済み果物も含まれている可能性がある。

Caito Foods 社 (インディアナ州 Indianapolis) は、カット済みメロン入りのこれらの製品を、サルモネラ汚染の可能性により回収している。同社は、これらの製品の製造・出荷も一時的に停止している。

FDA は CDC および各州の当局と協力して患者からの追跡調査を行い、当該カット済みメロンミックス製品の出荷元が Caito Foods 社であることを特定した。FDA は、原材料のメロンについても具体的な供給元を特定するための追跡調査を続けている。*S. Carrau* はまれな血清型のサルモネラであるが、過去に輸入メロンから検出されたことがある。Caito Foods 社からの報告により、感染源の可能性のあるカット済みメロンミックス製品には輸入メロンが使用されたことが示されている。当該メロンの原産国および具体的な生産農場を特定するため、FDA の追跡調査で船積み書類が精査されている。

FDA およびインディアナ州当局は、当該メロン製品のカット・包装が行われた Caito Foods 社の加工施設において、検査機関分析用の検体の採取などを目的とした立ち入り検査および調査を実施している。

同社は、*S. Adelaide* に汚染されたカット済みメロンにより 2018 年に発生した類似のアウトブレイク (下記 Web ページ参照) にも関連していた。

<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm610301.htm>

### 消費者・小売業者・レストラン向け助言

消費者は、回収対象のカット済みメロン製品の喫食を避けるべきである。当該製品は透明のプラスチック製クラムシェル容器入りで、イリノイ、インディアナ、アイオワ、カン

ザス、ケンタッキー、ミシガン、ミネソタ、ミズーリ、ネブラスカ、ニューヨーク、ノースカロライナ、オハイオ、ペンシルベニア、テネシー、ウエストバージニアおよびウィスコンシン各州で販売された。製造元が Caito Foods 社かどうか特定できないカット済みメロン製品を上記の州で購入した消費者は、それらの製品を廃棄すべきである。

当該製品は以下の小売チェーン（カッコ内はラベル表示）で販売された。

- Kroger (Renaissance Food Group)
- Kroger (Boar's Head)
- Target (Garden Highway)
- Trader Joes (Trader Joes)
- Walmart (Freshness Guaranteed)
- Amazon/Whole Foods (Whole Foods Market)

小売業者およびレストランは、回収対象製品を販売・提供せずに廃棄すべきである。

当該製品の流通業者（カッコ内はラベル表示）は以下の通りである。

- Caito Foods Distribution (Distributed by Caito Foods)
- Gordon Food Service (Distributed by Caito Foods)
- SpartanNash Distribution (Open Acres)

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事参照)

---

● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

<http://www.cdc.gov/>

1. 志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイク (2019 年 4 月 12 日、9 日付更新情報、5 日付初発情報)

Outbreak of *E. coli* Infections

April 12, 2019

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o103-04-19/index.html>

April 9 & 5, 2019

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o103-04-19/updates.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生当局、および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O103

感染アウトブレイクを調査している。

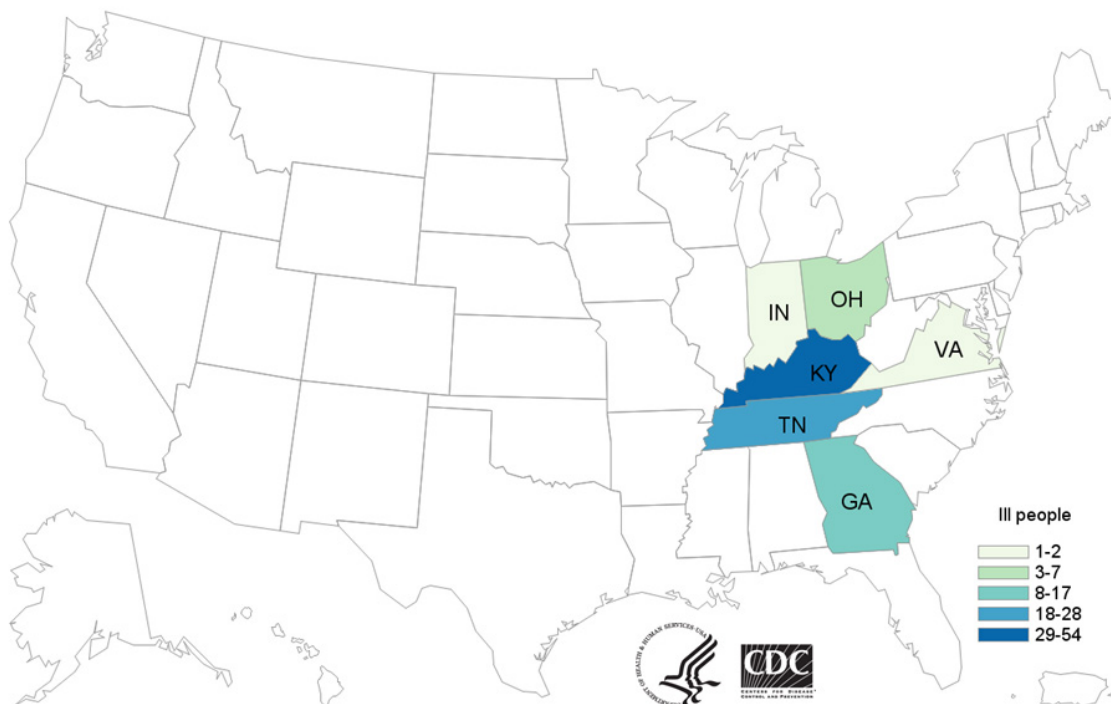
### 2019年4月12日付更新情報

#### ○患者情報の更新

2019年4月9日付更新情報以降、新たに13人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2019年4月12日までに、大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者が6州から計109人報告されている(図)。CDCは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)により確認された109人を本アウトブレイクの患者としている。

図：大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者数(2019年4月12日までに報告された居住州別患者数、n=109)



患者の発症日は2019年3月2日～26日である。患者の年齢範囲は1歳未満～83歳、年齢中央値は18歳で、53%が女性である。情報が得られた患者81人のうち17人(21%)が入院した。死亡者、溶血性尿毒症症候群(HUS)患者はいずれも報告されていない。

#### ○アウトブレイク調査

2019年3月28日、ケンタッキー州およびジョージア州からCDCに本アウトブレイクが報告され、本アウトブレイクの調査が即日開始された。疫学調査の暫定的結果から、牛ひ

き肉が本アウトブレイクの感染源であると考えられる。

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実施された。既に聞き取りが行われた 75 人のうち 63 人 (84%) が牛ひき肉の喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査の結果と比べて有意に高い。患者が牛ひき肉を購入した店舗または喫食したレストランは様々であった。多くの患者は食料品店で大型トレイまたは袋入りの牛ひき肉を購入し、スパゲティソースやスロッピー・ジョー (炒めたひき肉と野菜をパンに挟んだ食品) などの料理に使用していた。

患者が喫食した牛ひき肉の販売店およびレストランに牛ひき肉を供給した業者を特定するための追跡調査が行われている。現時点では、当該牛ひき肉に共通の供給業者、流通業者、ブランドのいずれも特定されていない。消費者は、牛ひき肉の安全な取り扱い方を守り、完全に加熱すべきである。

#### 2019 年 4 月 9 日付更新情報

2019 年 4 月 8 日時点で、大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者が 5 州から計 96 人報告されている。CDC は 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) により確認された 96 人を本アウトブレイクの患者としている。各州当局は、本アウトブレイクに関連している可能性があるこれ以外の患者を調査している。

患者の発症日は 2019 年 3 月 2 日～26 日である。患者の年齢範囲は 1～81 歳、年齢中央値は 17 歳で、51%が女性である。情報が得られた患者 67 人のうち 11 人 (16%) が入院した。死亡者、溶血性尿毒症症候群 (HUS) 患者はいずれも報告されていない。

調査は継続中であり、感染源としての食品、食料品店またはレストランチェーンはまだ特定されていない。各州・地域の公衆衛生当局は、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ついて聞き取り調査を行っている。連邦・州の食品規制当局は、これにより得られた情報を参考にして汚染食品の特定とその汚染源の調査を行っている。

#### 2019 年 4 月 5 日付初発情報

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生当局、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) 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志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイクを調査している。本調査の対象には、ケンタッキー州公衆衛生局 (DPH) から最近報告された複数の大腸菌 O103 感染患者も含まれている。

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大腸菌株には、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。WGS 解析により、本アウトブレイク患者由来の大腸菌株は遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイクの患者の感染源が共通である可能性が高いことを意味している。

2019 年 4 月 4 日時点で、大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者が 5 州から計 72 人報告されている。CDC は PulseNet により確認された 72 人を本アウトブレイクの患者としている。各州当局は、本アウトブレイクに関連している可能性があるこれ以外の患者を調査している。

患者の発症日は 2019 年 3 月 2 日～29 日である。患者の年齢範囲は 1～74 歳、年齢中央値は 17 歳で、55%が女性である。情報が得られた患者 47 人のうち 8 人 (17%) が入院した。死亡者、溶血性尿毒症症候群 (HUS) 患者はいずれも報告されていない。

調査は継続中であり、感染源としての食品、食料品店またはレストランチェーンはまだ特定されていない。各州・地域の公衆衛生当局は、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ついて聞き取り調査を行っている。

## 2. カット済みメロンに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Carrau) 感染アウトブレイク (初発情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Pre-Cut Melons

April 12, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/carrau-04-19/>

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

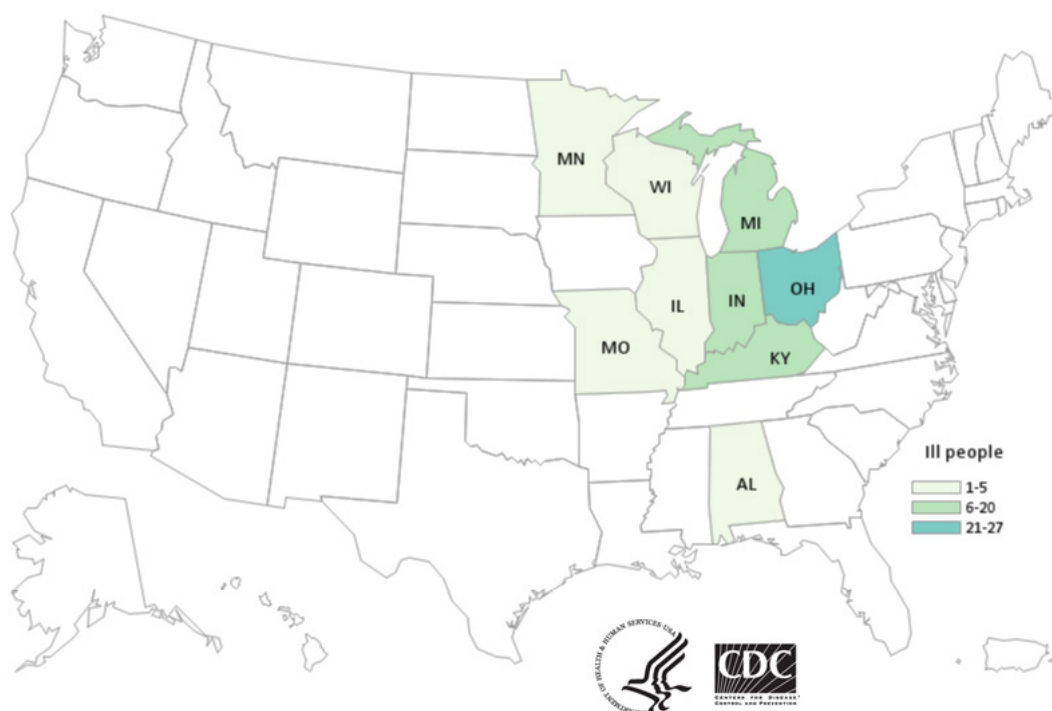
本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet (食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク) のシステムを利用している。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関による分子生物学的サブタイピング結果を CDC が統括する全米ネットワークシステムである。患者から分離されたサルモネラ株には、PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) 法および WGS (全ゲノムシーケンシング) 法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。CDC の PulseNet 部門は、アウトブレイクの可能性を特定するため、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。WGS 解析により、本アウトブレイク患者由来のサルモネラ分離株は遺伝学的に相互に近縁であることが示された。こ



の遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイクの患者の感染源が共通である可能性が高いことを意味している。

PulseNet によって本アウトブレイクが確認された 2019 年 4 月 2 日、複数州にわたる調査が開始された。2019 年 4 月 12 日までに、*S. Carrau* アウトブレイク株感染患者が 9 州から計 93 人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Carrau) アウトブレイク株感染患者数 (2019 年 4 月 12 日までに報告された居住州別患者数、n=93)



患者の発症日は 2019 年 3 月 4 日～31 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～98 歳、年齢中央値は 53 歳で、57%が女性である。情報が得られた 53 人のうち 23 人 (43%) が入院したが、死亡者は報告されていない。

#### アウトブレイク調査

疫学調査および追跡調査により得られたエビデンスは、Caito Foods 社 (インディアナ州 Indianapolis) が製造したカット済みメロン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実施された。その結果、すでに聞き取りが行われた患者 39 人のうち 30 人 (77%) が食料品店で購入したカット済みメロンの喫食を報告した。これらのメロンには、カット済みのカンタロープ、スイカ、ハネジュー、もしくはメロン入りのフルーツサラダミックスまた

はフルーツ盛り合わせが含まれている。残りの患者のうち 4 人が、家庭以外の場所でカット済みメロンを喫食したことを報告した。

患者が上記製品を購入した店舗で収集された情報は、Caito Foods 社がこれらの店舗にカット済みメロンを納入したことを示している。2019 年 4 月 12 日、同社は、インディアナ州 Indianapolis の施設で製造したカット済みのスイカ、ハネジュー、カンタロープ、およびこれらが含まれるカット済みフルーツ盛り合わせ製品の回収を開始した。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA 記事参照)

---

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

公衆衛生通知：サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイク (初発情報)

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections

April 5, 2019 – Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2019/outbreak-salmonella.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁 (CFIA) およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、6 州 (ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワン、マニトバ、オンタリオ、ケベック) にわたり発生しているサルモネラ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感染源はまだ特定されておらず、調査が継続している。調査では、可能性のある感染源についての情報が収集されている。患者発生の報告が続いているため、本アウトブレイクは継続していると考えられる。

PHAC はカナダ国民向けに公衆衛生通知を発し、これまでの調査結果、およびサルモネラ感染を防ぐための安全な食品取扱い慣行に関する重要な情報を提供している。

アウトブレイク調査の概要

2019 年 4 月 5 日時点で、計 63 人の患者の *Salmonella Enteritidis* 感染が検査機関で確定しており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (23 人)、アルバータ (10)、サスカチュワン (8)、マニトバ (10)、オンタリオ (10) およびケベック (2) である。患者の発症日は 2018 年 11 月～2019 年 3 月である。18 人が入院し、2 人の死亡が報告されたが、サルモネラ感染がこれらの死亡の原因であったかどうかは特定されていない。患

者の年齢範囲は1～87歳で、57%が女性である。

CFIA は食品安全調査を行っており、汚染食品が特定された場合、公衆衛生保護のため必要に応じて製品回収などの措置を講じる予定である。現時点では、本アウトブレイクに関連した食品回収警報は発令されていない。

- 
- 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](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](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>

2019年3月30日～4月12日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

ドイツ産スモークサラミのサルモネラ (O4、25g 検体陽性)、ベルギー産鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*) 汚染による回収、スウェーデン産全卵粉のサルモネラ、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Manhattan*)、フランス産各種チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ドイツ産冷凍生ソーセージのサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性)、フランス産の生乳ゴートチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O26、*eae+*、*stx+*)、フランス産の生乳チーズ (ブリー・ド・モー) のリステリア (*L. monocytogenes*)、スロバキア産羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産活ムラサキイガイの大腸菌 (330～1,400 MPN/100g)、ヨルダン川西岸・ガザ地区産シナモンの毒素原性セレウス菌 (4,400 CFU/100g)、オランダ産冷蔵ミートボールのリステリア (*L. monocytogenes*)、ドイツ産冷凍パセリの病原性大腸菌 (*stx2+*、*eae+*)、フランス産デリミ

ート製品(イタリアンスタイル)詰め合わせのリステリア (*L. monocytogenes*, 220 CFU/g)、フランス産クロミエチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 10 CFU/g)、フランス産の生乳ゴートチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, <5 CFU/g) など。

#### 注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷凍家禽肉(チェコ産原材料使用)のサルモネラ (*S. Enteritidis* O9, 25g 検体 1/5 陽性)、オランダ産カキのノロウイルス (GI, GII, 2g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis* , 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏四分体肉のサルモネラ (*S. Indiana*, *S. Newport*, とともに 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵生牛リブ肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵ブロイラー四分体肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵ブロイラーもも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、チェコ共和国産冷凍鶏とたい(ポーランドでとさつ)のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体 2/5 陽性)、ポーランド産冷蔵鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、スウェーデン産の生のニンジンのエルシニア (*Y. enterocolitica*, 25g 検体陽性) など。

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

英国産の卵(クラス B)のサルモネラの疑い、ポーランド産米の昆虫、ポーランド産冷凍ブロイラー肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、デンマーク産有機大豆のサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、デンマーク産マヨネーズのカビ、英国産コーラルフード(サンゴ用飼料)のサルモネラ (*S. Typhimurium*) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Sanger*, 25g 検体陽性)、モーリタニア産魚粉の腸内細菌科菌群 (1,300 CFU/g)、ベラルーシ産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Panama*, 25g 検体陽性)、エチオピア産ゴマ種子(アラブ首長国連邦経由)のサルモネラ (*S. salamae*, 25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子(トルコで加工)のサルモネラ、インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、モロッコ産冷蔵マトウダイのアニサキス、ブラジル産粒コショウのサルモネラ、ブラジル産冷凍牛肉(骨なし)の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*, 25g 検体陽性)、インドネシア産すりおろしココナッツの毒素原性セレウス菌 (1,200 CFU/g)、チリ産冷凍七面鳥むね肉(コショウ付き)のサルモネラ (*S. Agona*, 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 検体陽性)、米国産魚粉のサルモネラ (*S. Kentucky*, *S. Lamberhurst*, *S. Mbandaka*, *S. Molade*, *S. Münster*, いずれも 25g 検体陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (*S. Derby*, 25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Newport*, *S. Poona*, とともに 25g 検体陽性)、中国産乾燥豆腐スティックのサルモ

ネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性) など。

- 
- 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/>

#### 科学の本来の構成要素である不確実性

Uncertainty - a normal part of science

18.02.2019

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2019/08/uncertainty\\_a\\_normal\\_part\\_of\\_science-239841.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/08/uncertainty_a_normal_part_of_science-239841.html)

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) および欧州食品安全機関 (EFSA) は、ベルリンで 2019 年 2 月 20~22 日に開催される国際会議で、不確実性の評価における課題と進展について発表を行う予定である。

食品由来感染症の新規病原体はどの程度危険か。また、新しい植物保護製品にはどのような健康リスクが潜んでいるか。科学研究においては、結果に矛盾または誤差が生じる場合や、問題の解決に至らない場合があるため、不確実性は科学的活動の本来の構成要素であると言える。このため、このような不確実性のリスク評価に及ぼす影響を明らかにすることは科学の責務である。広範囲に及ぶリスクへの対応は社会的活動の一つである。ベルリンで開催される「リスク分析における不確実性に関する国際会議 (International Conference on Uncertainty in Risk Analysis)」では、科学的評価、リスクマネジメント、およびリスクコミュニケーションの観点から、このテーマに特化した議論が行われる。BfR は健康評価のために様々な研究の成果を利用しており、その際には利用可能なデータや知見の限界に関する厳密な評価が必ず含まれるため、科学において不確実性は本来の構成要素の一つとなっている。この会議は 2019 年 2 月 21 日および 22 日の両日にわたりライブストリーミングによる視聴が可能である ([http://bfr.westream.biz/riskanalysis\\_en/](http://bfr.westream.biz/riskanalysis_en/))。

会議では、食品安全に加え、環境、動物、植物などの衛生も主要なテーマとなる予定である。会議では幅広い分野のテーマが用意され、会議前のプレワークショップ、招待／一般発表、ポスター発表、参加者の相互交流、およびパネルディスカッションが予定されている。各国の専門家による発表は、認知科学の観点からの不確実性、不確実性解析の方法論、不確実性情報の伝達、政策決定における不確実性の説明、開かれた社会における不確実性についての対話などの様々なテーマを扱っている。これらの発表では、リスク分析／リスク管理の文脈での不確実性提示、および不確実性の伝達や社会的取り扱いに主に焦点が当てられる。

○会議プログラム

[https://www.bfr-akademie.de/media/wysiwyg/2019/ICURA2019/programme\\_conference\\_on\\_uncertainty.pdf](https://www.bfr-akademie.de/media/wysiwyg/2019/ICURA2019/programme_conference_on_uncertainty.pdf)

● ProMED-mail

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (09) (08) (07) (06)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (09) (08) (07) (06)

8, 5 & 3 April 2019

コレラ (AWD : 急性水様性下痢)

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
モザンビーク	4/8	主にベイラ市	サイクロン「Idai」発生後	3,100 以上	
			直近 2 週間		6
イエメン	4/5		3 月	(疑い) 76,152	195
			2 月	(疑い) 約 32,000	
			1 月	(疑い) 約 39,000	
			1 月～		約 300
東・南アフリカ諸国	4/3	10 カ国*	1 月～	(死亡者含むコレラ/AWD) 計約 3,385	19
(以下は各国の内訳・詳細)					
モザンビーク	4/3			(死亡者含む) 1,048	1
タンザニア	4/3		3/18～24	38	
			3/11～17	23	
			1 月～	(死亡者含む) 154	2
			2015 年 8 月～	(死亡者含む) 33,475	552
ソマリア	4/3	Banadir	3/11～17	34	
		Banadir	3/4～10	32	

			1月～	635	0
ケニア	4/3		1月～4/1	(死亡者含む) 1,198	4
			3/25～31	26	
ザンビア	4/3	Nsama	3/16～31	(疑い) 88	4
ブルンジ	4/3		2018/12/18 ～2019/4/1	(死亡者含む) 206	2
			上記期間のうち 2019年1月 ～4/1	(死亡者含む) 104	1

\* アンゴラ、ブルンジ、ケニア、マラウイ、モザンビーク、タンザニア、ソマリア、ウガンダ、ザンビア、ジンバブエ

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室