

# 食品安全情報（微生物） No. 4 / 2020（2020.02.19）

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

### 【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. Northfork Bison Distributions 社が製造したバイソンひき肉に関連して発生した志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染アウトブレイク（最終更新）

### 【[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）

### 【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. コロナウイルスと食品安全

### 【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 新型コロナウイルス（2019-nCoV）は食品や玩具を介して伝播し得るか？

### 【[オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）](#)】

1. 新型コロナウイルス（2019-nCoV）と食品安全

### 【[香港食品安全センター（CFS, Hong Kong）](#)】

1. 新型コロナウイルス（2019-nCoV）の予防に関する食品安全上の助言および FAQ
-

## 【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/>

### Northfork Bison Distributions 社が製造したバイソンひき肉に関連して発生した志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Ground Bison Produced by Northfork Bison Distributions, Inc. (Final Update)

September 13, 2019

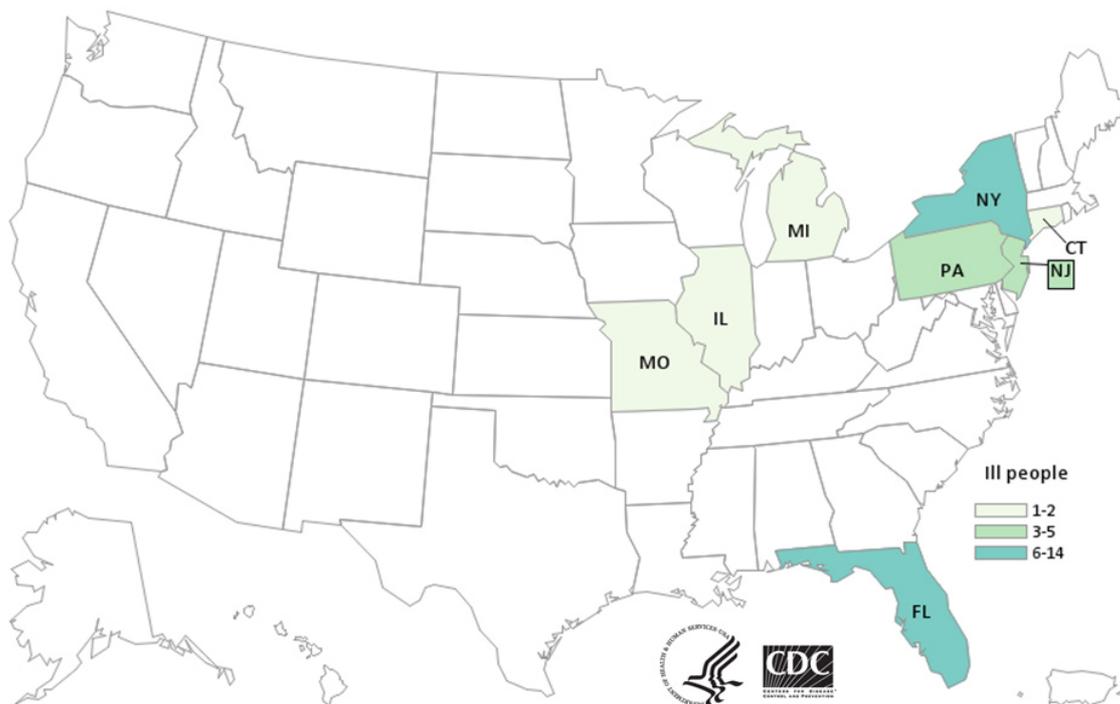
<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/bison-07-19/index.html>

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、米国食品医薬品局 (US FDA) およびカナダ食品検査庁 (CFIA) は、カナダの Northfork Bison Distributions 社 (ケベック州 Saint-Leonard) が製造したバイソンひき肉に関連して米国の複数州にわたり発生した大腸菌 O103 および O121 感染アウトブレイクを調査した。

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た。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、標準化された検査・データ解析法である全ゲノムシーケンシング (WGS) 法により 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 法による解析結果は疾患の原因菌について詳細な情報をもたらす。本アウトブレイク調査では、WGS 解析により患者由来大腸菌分離株が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。

大腸菌アウトブレイク株感染患者は 2019 年 9 月 13 日までに 8 州から計 33 人報告され (図)、血清群別の内訳は、O103 が 8 人、O121 が 21 人、O103 と O121 の重複感染が 4 人であった。

図：大腸菌 O103 および O121 アウトブレイク株感染患者数（2019年9月13日までに報告された居住州別患者数、n=33）



患者の発症日は2019年3月18日～8月11日であった。患者の年齢範囲は6～80歳、年齢中央値は27歳で、52%が女性であった。情報が得られた患者31人のうち18人が入院した。死亡者および溶血性尿毒症症候群（HUS）患者はいずれも報告されなかった。

患者26人由来のSTEC分離株について実施したWGS解析の結果、患者10人由来の分離株について、ストレプトマイシン、スルフイソキサゾール、テトラサイクリンおよびトリメトプリム／スルファメトキサゾールへの耐性が予測され、患者16人由来の分離株については抗生物質耐性の存在は予測されなかった。現在、CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）検査部門において、標準的な手法により抗生物質感受性試験が実施されている。STEC O121 および O103 感染患者の治療に抗生物質の使用は推奨されないことから、以上の結果が治療方針に影響を及ぼすことはない。

### アウトブレイク調査

2019年6月10日、PulseNet を介して CDC に本アウトブレイクの発生が報告されたことから、このアウトブレイク調査が開始された。疫学・追跡調査および検査機関での検査から得られたエビデンスは、Northfork Bison Distributions 社が製造したバイソンひき肉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た。

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、聞き取りが行われた 23 人のうち 13 人 (57%) がバイソンひき肉の喫食またはその可能性を報告した。患者は、様々なレストランでバイソンひき肉を使用したハンバーガーを喫食していたか、自宅でバイソンひき肉を調理していた。

連邦、州および地域の食品規制当局は、患者がバイソンひき肉を喫食した複数のレストランから記録類を収集した。これらの記録類は、患者がバイソンひき肉を喫食した複数のレストランに Northfork Bison Distributions 社製のバイソンひき肉が販売されていたことを示していた。同社が製造したバイソンバーガーから STEC O121 アウトブレイク株が検出された。

2019 年 7 月 16 日、Northfork Bison Distributions 社は、2019 年 2 月 22 日～4 月 30 日に製造されたバイソンひき肉およびバイソンパテ (バイソンバーガーまたはバッファローバーガーと呼ばれる) の回収を開始した。消費者、レストランおよび小売店は、回収対象のバイソンひき肉製品の喫食・提供・販売を行うべきではない。

2019 年 9 月 13 日時点で本アウトブレイクは終息したと考えられる。

(関連記事)

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

バイソンひき肉との関連の可能性が高い大腸菌 O121 および O103 感染アウトブレイク調査 (2019 年 7 月)

Outbreak Investigation of *E. coli*: Ground Bison (July 2019)

September 13, 2019

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-ground-bison-july-2019>

(食品安全情報 (微生物) No.15 / 2019 (2019.07.24) US CDC 記事参照)

---

● 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>

2020年2月1日～11日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍機械脱骨鶏肉のサルモネラ (25g 検体 3/5 陽性)、フランス産冷蔵スモークサーモンサラダのリストeria (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、オランダ産ケールのリストeria (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、フランス産活カキのノロウイルス (GI, GII)、ベルギー産冷蔵黒コショウ入りチキンミートボールサラダのリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍子牛肉・七面鳥肉ケバブのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、スロベニア産冷凍ケバブのサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵ガーリックシュリンプのリストeria (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、フランス産活カキのノロウイルス (GII, 2g 検体陽性)、フランス産活カキのノロウイルスによる食品由来アウトブレイクの疑いなど。

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

フランス産活カキのノロウイルス (GI, GII, 0.01g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏四分体肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体 1/5 陽性) など。

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

ベルギー産焼き大豆のサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Llandoff*, 25g 検体陽性)、オランダ産ルッコラのリストeria (25g 検体陽性)、ポーランド産鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、オーストリア産大豆搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍天然サーモン切り身のリストeria (*L. monocytogenes*, 760 CFU/g) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍鶏むね肉 (半身) のサルモネラ (25g 検体陽性)、モロッコ産冷蔵タチウオのアニサキスなど。

● アイルランド食品安全局 (FSAI: Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/>

コロナウイルスと食品安全

Coronavirus and Food Safety

4/2/2020

<https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>

【食品に関する部分のみを要約】

コロナウイルスとは何か？

コロナウイルス科は、一般に呼吸器疾患の原因となる多数のウイルスを含む科である。コロナウイルス科には一般的な風邪の原因となるウイルスや、より重篤な疾患である重症急性呼吸器症候群 (SARS) や中東呼吸器症候群 (MERS) などの原因となるウイルスが含まれている。

新型コロナウイルス (nCoV) とは、これまでヒトからは検出されたことがなかった新しいコロナウイルス株のことである。現在流行している 2019 Coronavirus は新型コロナウイルスとされる。

コロナウイルスは食品を介して伝播し得るか？

SARS および MERS で得られた知見から、食品を介したウイルスのヒトへの感染は起こらないことが示唆されている。したがって、ウイルスが食品を介して伝播する可能性は低く、また現時点で 2019 Coronavirus が食品を介して伝播したことを示すエビデンスは存在しない。

コロナウイルスは増殖するために宿主 (動物またはヒト) を必要とし、食品中では増殖できない。SARS コロナウイルスについては 60°C で 30 分以上の加熱を行う処理が効果的であることが知られており、2019 Coronavirus は十分な加熱によって死滅するとみられている。

コロナウイルスの最も一般的な伝播経路は、動物-ヒト間、およびヒト-ヒト間である。2019 Coronavirus の感染源は動物であると考えられているが、正確な感染源はまだ明らかになっていない。

通常は、感染者のくしゃみによって排出され空気中に浮遊しているウイルスを吸い込むなど、感染性の飛沫が粘膜に直接付着することでウイルスの伝播が起こる。

本アウトブレイクの感染源およびヒトへの伝播が起こり得る経路を特定するため、中国で調査が続けられている。

食品業従事者に対する助言

食品業従事者が感染した場合、食品取り扱い時に適正衛生規範を厳密に遵守しなければ、咳やくしゃみ、または手指で触れることにより、食品をウイルスで汚染させる可能性がある。

世界保健機関（WHO）は、様々な疾患の曝露機会および伝播リスクを低減させるため、以下のような基本的な推奨事項を発表し、これらが堅持されるよう助言している。

- ・ 手指を適切に洗浄する
- ・ 咳および風邪に関する衛生規範を遵守する
- ・ 食品安全規範を遵守する
- ・ 咳やくしゃみなどの呼吸器疾患症状が見られる人との濃厚接触は可能な限り避ける

また、食品取扱者は、以下の場合に手指を洗浄する必要がある。

- ・ 始業前
- ・ 加熱済み食品やそのまま喫食可能な（ready-to-eat）食品の取り扱い前
- ・ 生の食品の取り扱い後または調理後
- ・ 廃棄物の取り扱い後
- ・ 清掃実施後
- ・ トイレを使用した後
- ・ 鼻をかんだ後、くしゃみや咳をした後
- ・ 飲食や喫煙をした後
- ・ 貨幣の取り扱い後

手指の適切な洗浄および手袋の適切な使用法に関する詳細情報は、アイルランド食品安全局（FSAI）の以下の Web ページから入手可能である。

[https://www.fsai.ie/faq/hand\\_washing.html](https://www.fsai.ie/faq/hand_washing.html)

調理場において、生または加熱不十分の食品と加熱済みまたは ready-to-eat 食品との交差汚染を防ぐため、適切な衛生慣行および清掃も重要である。

追加的な予防措置として、呼吸器疾患が疑われる症状が見られる食品取扱者は、雇用主に申告し、他の人のための食品調理は避け医療機関を受診すべきである。

#### 食品ビジネスの事業主および経営者に対する助言

食品事業者は、食品由来疾患を防止する上で重要な役割を担っており、以下の助言に従うべきである。

- ・ 2019 Coronavirus の最新状況について従業員に周知を徹底する。
- ・ 従業員の食品衛生慣行に関する適切な教育を徹底する。
- ・ 衛生規範の再徹底のため従業員の効果的な監督を確実に行う。
- ・ 従業員が適正衛生規範を遵守できるよう、手洗い設備、トイレなどの適切な衛生設備

を提供する。

- ・ 従業員および受託業者が始業前または就業中に身体的徴候／症状があれば報告させるよう徹底する。
- ・ 従業員の健康状態を常に注視し、健康で就業に適した状態であることを確認する。

雇用主は、健康状態を評価するための以下の調査票（fitness to work form）を用いて当該従業員が病気であるかどうか評価することができる。

[https://www.fsai.ie/resources\\_publications/sc7\\_fitness\\_to\\_work\\_2012/](https://www.fsai.ie/resources_publications/sc7_fitness_to_work_2012/)

FSAI は、2019 年 12 月に中国の武漢市（湖北省）で最初に特定された新型コロナウイルス（2019-nCoV）による呼吸器疾患のアウトブレイクを注意深く監視しており、必要に応じて情報の更新を行っていく。

WHO は、本アウトブレイクに関する最新情報および一般向けの助言を以下の Web ページで提供している。

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

（食品安全情報（微生物）本号 BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020（2020.02.05）WHO、BfR 記事参照）

- 
- 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/>

新型コロナウイルス（2019-nCoV）は食品や玩具を介して伝播し得るか？

Can the new type of coronavirus be transmitted via food and toys?

3 February 2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-toys.pdf>

[https://www.bfr.bund.de/en/can\\_the\\_new\\_type\\_of\\_coronavirus\\_be\\_transmitted\\_via\\_food\\_and\\_toys\\_-244090.html](https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_toys_-244090.html)

新型コロナウイルス（2019-nCoV）感染による呼吸器疾患のアウトブレイクの発生とそれに伴う中国各地での流行に続き、ドイツ国内および欧州でもヒト感染の診断が報告され始めた。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、新型コロナウイルスが食品およ

び子供用玩具、携帯電話、工具など輸入製品を介してもヒトに伝播し得るかどうかに  
ついて、懸念を抱く消費者から問い合わせを受けている。このような状況を考慮し、BfR は  
本件について最も重要な Q&A をまとめた。

#### 【食品に関する部分のみを要約】

##### 飛沫感染以外の伝播経路はあり得るか？

汚染食品の喫食や輸入玩具などの経路を介して患者が新型コロナウイルスに感染したこ  
とを示すエビデンスは現時点では存在しない。また、その他のコロナウイルスについても  
食品や乾燥した表面との接触による感染の報告は確認されていない。一般的にウイルスに  
汚染された直後の表面を介した伝播は塗抹感染として起こり得るが、環境中におけるコロ  
ナウイルスの安定性は比較的低いため、このような伝播が起こるのは汚染後短時間のみで  
あると考えられる。

##### 感染が拡大した地域から輸入された製品はヒトへの感染源になり得るか？

現時点で得られている知見によると、これまでに報告された伝播経路および環境中での  
コロナウイルスの安定性の低さから、食品、消費財、玩具、工具、コンピューター、衣類、  
靴などの輸入製品が新型コロナウイルスの感染源となる可能性は低い。

##### 食品およびその他の製品を介した新型コロナウイルス感染はどのように防ぐことができる か？

新型コロナウイルスは汚染食品や輸入製品を介して伝播する可能性は低いが、食品や食  
品以外の輸入製品を取り扱う際は、習慣的な手洗いなどの日常の一般的な衛生規範や食品  
調理のための衛生規則（下記 Web ページ参照）を遵守すべきである。一般にウイルスは熱  
に弱いため、食品を加熱することで感染リスクをさらに低減することができる。

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/protection-against-foodborne-infections.pdf>

（食品安全情報（微生物）本号 FSAI、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020  
（2020.02.05）WHO、BfR 記事参照）

---

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ: Food Standards Australia  
New Zealand）

<http://www.foodstandards.gov.au/>

新型コロナウイルス（2019-nCoV）と食品安全

## Novel Coronavirus and Food Safety

January 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/Pages/NOVEL-CORONAVIRUS-AND-FOOD-SAFETY.aspx>

オーストラリア当局は、2019年12月に中国の武漢市（湖北省）で最初に特定された新型コロナウイルス（2019-nCoV）による呼吸器疾患のアウトブレイクを注意深く監視している。

### コロナウイルスとは？

コロナウイルスは一般に呼吸器疾患の原因となるウイルス群である。この中には、普通の風邪ウイルス、および中東呼吸器症候群（MERS）や重症急性呼吸器症候群（SARS）などのより重篤な疾患の原因となる MERS-CoV や SARS-CoV などが含まれている。

### ウイルスは食品を介して伝播し得るか？

MERS-CoV、SARS-CoV およびその他の呼吸器系ウイルス（鳥インフルエンザウイルスなど）によって過去に発生したアウトブレイクの知見から、今回の新型コロナウイルスが動物からヒトに伝播した可能性があることが示唆される。

今回のアウトブレイクについて、感染源、感染の拡大範囲および感染経路を特定するための調査が続けられているが、食品を介した伝播が起きる可能性は低く、現時点ではそれを示すエビデンスは存在しない。

### リスク低減のために個人がすべきこと

各自が適切な衛生管理およびその他の感染予防対策を徹底すべきである。

世界保健機関（WHO）が一般向けに以下の助言を行っている。

- ・ 頻繁に手指を洗浄する。
- ・ 咳やくしゃみをする際は口と鼻を覆う。
- ・ 肉と卵は十分に加熱する。
- ・ 咳やくしゃみなどの呼吸器症状がみられる人との濃厚な接触は避ける。

調理場において、生または加熱不十分の食品と加熱調理済みまたはそのまま喫食可能な（ready-to-eat）食品との交差汚染を防ぐため、適切な衛生習慣および設備の衛生的管理の遵守が重要である。

追加的な予防措置として、呼吸器疾患が疑われる症状が見られる場合は、他の人のための食品調理は避け医療機関を受診すべきである。

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は動向の監視を続け、食品を介したウイルスの伝播の可能性を評価するため、保健省・農務省、州・準州の保健当局、

および関連する国際機関と連携していく。

新型コロナウイルスに関する最新情報および助言はオーストラリア保健省（Australian Government Department of Health）および WHO の以下の Web ページから入手可能である。

Australian Department of Health – Novel coronavirus advice

<https://www.health.gov.au/health-topics/novel-coronavirus-2019-ncov>

World Health Organisation – Novel coronavirus advice

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

（食品安全情報（微生物）本号 FSAI、BfR、CFS Hong Kong、No.3 / 2020（2020.02.05）  
WHO、BfR 記事参照）

---

● 香港食品安全センター（CFS: Centre for Food Safety, Hong Kong）

<https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

**新型コロナウイルス（2019-nCoV）の予防に関する食品安全上の助言および FAQ**

Food Safety Advice on Prevention of Novel Coronavirus and FAQs

February 4, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/files/Food\\_Safety\\_Advice\\_on\\_Prevention\\_of\\_Novel\\_Coronavirus\\_20200204\\_4.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/files/Food_Safety_Advice_on_Prevention_of_Novel_Coronavirus_20200204_4.pdf)

新型コロナウイルス（2019-nCoV）について世界保健機関（WHO）が発表した衛生・食品安全上の助言にもとづき、香港食品安全センター（CFS, Hong Kong）は、一般向けに以下の通り注意喚起を行っている。

- ・ 手指を常に清潔に保ち、生の食品の取り扱い後、トイレの使用後および食事の前は特に清潔にする。手指を洗淨する際は、液体石鹸をつけて両手を少なくとも 20 秒こすり合わせるようにする。
- ・ 生の食品と加熱済み食品とは分けて取り扱い、食品の交差汚染を避けるため、生の食肉や内臓などを取り扱う際は特に注意が必要である。
- ・ 食品の加熱処理は十分に行い、生または加熱不十分の動物由来製品の喫食は避ける。
- ・ 国外を旅行する際は、動物（狩猟動物を含む）や家禽およびそれらの排泄物との接触、生鮮市場および生きた家禽類を取り扱う市場や農場への訪問、ならびに狩猟動物肉の喫食やそれらを提供するレストランへの訪問を避ける。狩猟動物肉、食肉、家禽肉、卵などを違法に香港に持ち込まないこと。

## よくある質問とその回答 (FAQ)

### 1. 新型コロナウイルスは食品を介して伝播し得るか？

現時点で得られている科学的知見によると、食品を介してヒトが新型コロナウイルスに感染し得ることを示すエビデンスは存在しない。ドイツ、オーストラリア、ニュージーランドなど諸外国の食品安全性評価機関は、新型コロナウイルスが食品を介してヒトに伝播し得る可能性は低いと判断している。しかし、食品の安全性を確保するため、WHO による助言に従い、生の食品の取り扱い後は加熱済み食品を取り扱う前に手指を洗淨する、食品の加熱処理は十分に行う、生の食肉や動物の組織などは加熱済み食品とは分けておく、などの個人で行える食品・環境衛生対策を一般国民が常に実践すべきである。

新型病原体 (Novel Infectious Agent) による重度呼吸器疾患 (Severe Respiratory Disease) についての詳細な健康関連情報および助言は、香港衛生防護センター (Centre for Health Protection) の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.chp.gov.hk/en/features/102465.html>

### 2. ヒトは食品パッケージを受け取ることで新型コロナウイルスに感染するか？

WHO は、その他のコロナウイルスについて得られている知見から、新型コロナウイルスは物体の表面では長期間生残できないと述べている。したがって、食品パッケージの受け取りを介して新型コロナウイルスに感染する可能性は低い。新型コロナウイルスは主に呼吸飛沫を介して伝播する。輸入製品に関連した新型コロナウイルスの伝播を裏付けるエビデンスは存在しない。米国疾病予防管理センター (US CDC) も同様の見解を示している。接触伝播を防ぐため、特に食品の喫食・取り扱い前や目・鼻・口を触る前には手指を洗淨するなど、手指の適切な衛生慣行を各個人が実践すべきである。

### 3. 食品が十分に加熱されたことをどのように確認するか？

○料理用温度計を使用し、食品の中心温度が 75°C に達していることを確認することが望ましい。料理用温度計を使用する場合、以下の点に注意すべきである。

- ・ 食肉の場合は最も厚い部分の中心温度を計測する。
- ・ 骨や容器側面には接触させない。
- ・ 計測のたびに温度計を洗淨する。

○料理用温度計がない場合は、全体が熱々に加熱されるまでしっかりと加熱または再加熱し、以下の点を確認する。

- ・ 食肉および家禽肉の場合、加熱した肉をカットした際に血液が見えず、肉汁が透明で赤くないこと。
- ・ 卵黄の場合は半熟または液状でないこと。

- ・ スープおよびシチューの場合、沸騰した状態を1分以上維持すること。

○電子レンジを使用する場合には、全体を確実に加熱するため、加熱途中で食品の中身をかき混ぜたり、回転させたり、カバーをかけて加熱する。

○冷凍食品については、電子レンジでの解凍、冷蔵庫内での自然解凍、または流水解凍を調理前に行い、十分に加熱する。

#### 4. 家禽肉および卵の取り扱い時にはどのようなことに注意すべきか？

- ・ 生きた鶏を購入する際は、鶏やその糞便への接触を避け、肛門から息を吹き込まない。
- ・ 生きた家禽、家禽肉製品および卵を取り扱った後は、液体石鹼で十分に手指を洗浄する。
- ・ 家禽肉製品や卵の取り扱い時に使用した作業台表面、器具および設備はすべて十分に洗浄する。
- ・ 生の食品と ready-to-eat（そのまま喫食可能な）食品とでは取り扱い時に別のナイフおよびまな板を使用する。
- ・ 生家禽肉はきちんと蓋ができる容器に入れ、冷蔵庫の下段で保存する。ready-to-eat 食品および加熱済み食品は、交差汚染を避けるため冷蔵庫の上段で保存する。
- ・ 卵は糞便や汚れが付いている場合のみ洗浄し、洗浄した卵は速やかに喫食する。
- ・ 殻にひびが入った卵は汚染されやすいため喫食を避ける。
- ・ 加熱用でない食品には生または加熱不十分の卵は使用しない。
- ・ 生卵の喫食は避け、生卵を使用したミックスソースに加熱済み食品を浸さない。卵は卵黄と卵白が固まるまで十分に加熱する。
- ・ 家禽肉は喫食前に十分に加熱する。加熱した家禽肉からピンク色の肉汁が流れ出ている場合、または骨の中間部分がまだ赤みを帯びている場合は、そのような状態ではなくなるまで十分に再加熱する。

#### 5. どのような場合に手指を洗浄すべきか？

○以下の場合には必ず手指の衛生管理と十分な洗浄を行うべきである。

- ・ 食品を取り扱う前
- ・ 食事の前
- ・ 目、鼻および口に触れる前と触れた後
- ・ トイレを使用した後
- ・ 生の食品を取り扱った後
- ・ 耳、髪、口またはその他の体の部位に触れた後
- ・ 咳やくしゃみをした後
- ・ 汚れた設備や器具、廃棄物などを取り扱った後

○手指を洗淨する際は、

- (1) 流水で手指を濡らす。
- (2) 液体石鹼を使用する。
- (3) 前腕部、手首、手のひら、手の甲、指および爪の内側を含め、両手を 20 秒以上しっかりとこする。
- (4) すすぎを十分に行う。
- (5) ペーパータオルで水分を拭き取る。
- (6) 水を止める際は、必要に応じペーパータオルを使用して栓を閉める。

6. 生の狩猟動物肉、食肉、家禽肉および卵を個人で香港に持ち込んでも良いか？

これらを輸入する個人は、「輸入される狩猟肉、食肉、家禽肉、および卵の規則（第 132 AK 章）：”Imported Game, Meat, Poultry and Eggs Regulations (Cap 132AK)”」に従い、原産国の当局が発行した衛生証明書を提出するか、事前に香港食品・環境衛生局（FEHD：Food and Environmental Hygiene Department）から書面による許可を得なければならない。

違反した場合、5 万香港ドルの罰金および禁錮 6 カ月の有罪判決を受ける。一般市民は、狩猟動物肉、食肉、家禽肉および卵を違法に香港に持ち込まないよう注意すべきである。

（食品安全情報（微生物）本号 FSAI、BfR、FSANZ、No.3 / 2020（2020.02.05）WHO、BfR 記事参照）

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室