

食品安全情報（微生物） No.13 / 2020（2020.06.24）

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. 2020年世界食品安全デー

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：Carnivoraブランドの冷凍生ペットフードに関連して発生している大腸菌 O157 感染アウトブレイク（初発情報）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. エルシニア症 - 2017年次疫学報告書

[【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）

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 2020年世界食品安全デー（World Food Safety Day 2020）：“食の安全は皆が関わるべき問題である、現在もこれからも”
2. 加工過程でブランチング（湯通し等）された冷凍果物・野菜・ハーブのリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染による公衆衛生リスク

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の世界的流行に際して家庭での食品安全に関する Q&A を発表

[【スコットランド食品基準庁（FSS）】](#)

1. 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の世界的流行に際して適正な食品安全規範をいかにして守るか

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. 欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）のタイピング能力試験（2018年）

[【ProMED mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2020（05）

【国際機関】

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

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

2020 年世界食品安全デー

World Food Safety Day 2020

7 June 2020

<https://www.who.int/news-room/campaigns/world-food-safety-day/2020>

2020 年 6 月 7 日に第 2 回世界食品安全デー (WFSO : World Food Safety Day) が開催され、その目的は、食料安全保障、人々の健康、経済的繁栄、農業、市場アクセス、観光産業および持続可能な発展に関する食品由来リスクについて、その予防、検出および管理を支援するために食品安全への関心を高めて行動を起こすきっかけとすることである。

2019 年にアディスアベバおよびジュネーブにおいて「食品安全の未来」というテーマで国際会議が開催され、食品安全対策が協議された。2019 年の第 1 回 WFSO の成功に続いて 2020 年に開催された第 2 回 WFSO では、その食品安全対策を拡大しようとする取り組みを強化するために協力要請が強調されている。世界保健機関 (WHO) は、国連食糧農業機関 (FAO) と協力し、加盟国の WFSO への参加を支援している。

「Food safety, everyone's business (食の安全は皆が関わるべき問題である)」というテーマのもとで、行動に向けた推進活動により、食品安全に対する世界の意識を啓発し、各国の政策決定機関、民間機関、市民社会、国連機関および一般市民に行動を起こすことが呼びかけられる。

食品安全は、政府、生産者および消費者が責任を共有すべき問題である。食品チェーンに関わる誰もが、食品安全を確保して食品による健康被害を防ぐための役割を担っている。WFSO の開催を通して、WHO は、人々が検討すべき重要問題に食品安全を組み込み、食品由来疾患による世界全体の被害を減らすための活動を続ける。

(関連記事 1)

国連食糧農業機関 (FAO) / 世界保健機関 (WHO) 合同で開催される世界食品安全デーのキャンペーンページ

Joint FAO/WHO World Food Safety Day Campaign page (Codex Alimentarius)

<http://www.fao.org/3/ca7815en/ca7815en.pdf> (PDF ファイル)

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/wfsd/en/>

(関連記事 2)

世界食品安全デーのバーチャルイベントガイド (国連食糧農業機関 (FAO))

World Food Safety Day Virtual Event Guide (FAO)

<http://www.fao.org/3/ca8948en/CA8948EN.pdf> (PDF ファイル)

<http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8948en>

(食品安全情報 (微生物) 本号 EFSA 記事参照)

【各国政府機関等】

- 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 : **Carnivora** ブランドの冷凍生ペットフードに関連して発生している大腸菌 **O157** 感染アウトブレイク (初発情報)

Public Health Notice: Outbreak of *E. coli* infections linked to Carnivora brand frozen raw pet food

June 12, 2020 – Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2020/outbreak-e-coli-frozen-raw-pet-food.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州の公衆衛生当局およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、3州にわたり発生している大腸菌 **O157** 感染アウトブレイクを調査している。PHAC への新規患者報告が続いていることから、本アウトブレイクは継続していると考えられる。

現在までの調査結果にもとづき、可能性が高い感染源として **Carnivora** ブランドの冷凍生ペットフードへの曝露が特定されている。患者全員が、発症前に **Carnivora** ブランドの冷凍生ペットフード、またはこれを給餌されたイヌに曝露したことを報告した。

2020年6月12日、**Carnivora** ブランドの冷凍生ペットフードの販売に責任を持つ企業が、様々な日付コードの以下の当該製品の自主回収を開始した。

- ・ Whole Animal Chicken Dinner with Vegetables ‘n’ Fruit, Ultra Premium Fresh Frozen Patties for Dogs & Cats
- ・ Chicken Dinner with Vegetables ‘n’ Fruit
- ・ Whole Animal Beef Dinner with Vegetables ‘n’ Fruit, Ultra Premium Fresh Frozen Patties for Dogs & Cats
- ・ Beef Dinner with Vegetables ‘n’ Fruit

- Whole Animal Turkey Diet, Ultra Premium Fresh Frozen Patties for Dogs & Cats
- Turkey Diet

これらの製品は、ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワンおよびマニトバの各州で販売されたほか、これら以外の州・準州でも販売された可能性がある。Health Canada の以下の Web ページから当該製品に関する詳細情報が入手可能である。
<https://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/hc-sc/2020/73337r-eng.php>

生のペットフードには生肉が使用されているため、その他の生肉製品と同じように取り扱われるべきであり、本アウトブレイクはこのことを再認識させるものである。カナダ国民は、Carnivora ブランドの冷凍生ペットフードの回収対象製品をペットに給餌すべきでない。本アウトブレイク調査は継続しており、他の製品が追加で特定される可能性がある。Carnivora ブランドの冷凍生ペットフードで、最初の包装が残っておらず本アウトブレイクに関連しているどうか確信が持てない製品については、念のため廃棄すべきである。

他の製品が回収対象に追加された場合は、Health Canada が「製品回収および安全警報 (Recalls and Safety Alerts)」のサイト (<https://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/index-eng.php>) にて通知を行う予定である。

公衆衛生通知は調査の進行にしたがって更新される。

調査の概要

2020 年 6 月 12 日までに、本アウトブレイクに関連して計 4 人の大腸菌 O157 感染確定患者が報告されており、州別の内訳はブリティッシュ・コロンビア (1 人)、アルバータ (2) およびマニトバ (1) である。患者の発症日は 2020 年 3 月上旬～5 月中旬である。2 人が入院し、死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は 3～43 歳で、75%が女性である。

遺伝子フィンガープリントが相互に類似した大腸菌 O157 への複数の感染患者の報告が特定されたことから、合同アウトブレイク調査が開始された。これらの患者は全員が、発症前に Carnivora ブランドの冷凍生ペットフードに曝露していたことを報告し、当該ペットフードの購入先は様々なペット店であった。

Carnivora ブランドの冷凍生ペットフードの販売に責任を持つ企業が、様々な日付コードの当該製品を自主回収している。本回収はアウトブレイク調査の結果を受けて開始された。

-
- 欧州疾病予防管理センター (ECDC: European Centre for Disease Prevention and

Control)

<http://www.ecdc.europa.eu/>

エルシニア症 – 2017 年次疫学報告書

Yersiniosis - Annual Epidemiological Report for 2017

30 Jan 2020

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/yersiniosis-annual-epidemiological-report-2017.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/yersiniosis-annual-epidemiological-report-2017>

欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、「エルシニア症 – 2017 年次疫学報告書」を発表した。

主要な内容

- 2017 年は欧州連合／欧州経済領域 (EU/EEA) 加盟 28 カ国がエルシニア症確定患者計 6,890 人を報告した。
- EU/EEA 全体での人口 10 万人あたりの報告率は 1.8 であり、2013～2017 年はほぼ一定の水準であった。
- 年齢層別の患者報告率は 0～4 歳児で最も高かった (人口 10 万人あたりの報告率は 7.7)。
- 報告率が最も高かった国は、フィンランド、リトアニア、およびチェコ共和国であった。

方法

本報告書は、2018 年 9 月 11 日に欧州サーベイランスシステム (TESSy) を検索して得られた 2017 年のデータにもとづいている。TESSy は、感染症に関するデータの収集、分析および発信を行うためのシステムである。本報告書の作成に使用された方法の詳細、各国のサーベイランスシステムの概要、および本報告書の作成に使用されたデータのサブセットについては、ECDC の以下の Web ページから入手可能である。

<http://ecdc.europa.eu/annual-epidemiological-reports/methods> (方法の詳細)

<http://ecdc.europa.eu/publications-data/surveillance-systems-overview-2017> (各国のサーベイランスシステムの概要)

<http://atlas.ecdc.europa.eu> (使用されたデータのサブセット)

2017 年は、EU/EEA 加盟 28 カ国がエルシニア症に関するデータを報告した。フランス、イタリアおよびスペインのデータは全国を対象としたものではなかった。各加盟国が使用した症例定義は、12 カ国が 2012 年の症例定義、9 カ国が 2008 年の症例定義、および 5 カ国がその他の症例定義であり、残りの 2 カ国については使用した症例定義が不明であった。加盟 25 カ国が受動的サーベイランスを実施し、18 カ国では検査機関と医師・病院の双方

から患者が報告された。26 カ国が症例ベースのデータを提出した。

疫学

2017 年は、EU/EEA 加盟 28 カ国から計 6,890 人のエルシニア症確定患者が報告され、EU/EEA 全体での人口 10 万人あたりの報告率は 1.8 であった（表 1）。2016 年までと同様、EU/EEA 内で報告患者数が最も多かった国はドイツであった（2,579 人、全体の 37.4%）。2017 年に報告率が最も高かった国はフィンランドであり、次いでリトアニアおよびチェコ共和国（人口 10 万人あたりそれぞれ 7.7、6.1、5.8）であった（表 1、図 1）。

表 1：国別・年別のエルシニア症確定患者数および人口 10 万人あたりの報告率（EU/EEA、2013～2017 年）

Table 1. Distribution of confirmed yersiniosis cases and rates per 100 000 population by country and year, EU/EEA, 2013–2017

Country	2013		2014		2015		2016		2017			
	Number	Rate	Number	Rate	Number	Rate	Number	Rate	Confirmed cases	Rate	ASR	Reported cases
Austria	158	1.9	107	1.3	118	1.4	86	1.0	95	1.1	1.1	95
Belgium	350	-	309	-	350	3.1	355	3.1	317	2.8	2.7	317
Bulgaria	22	0.3	20	0.3	12	0.2	10	0.1	17	0.2	0.3	17
Croatia	0	0.0	20	0.5	16	0.4	22	0.5	29	0.7	0.7	29
Cyprus	1	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.0	0
Czech Republic	526	5.0	557	5.3	678	6.4	608	5.8	611	5.8	6.1	611
Denmark	225	4.0	250	4.4	273	4.8	278	4.9	206	3.6	3.6	206
Estonia	72	5.5	62	4.7	53	4.0	45	3.4	43	3.3	3.3	43
Finland	549	10.1	579	10.6	582	10.6	407	7.4	423	7.7	8.1	423
France	430	-	574	-	624	-	735	-	738	-	-	738
Germany	2 579	3.2	2 470	3.1	2 741	3.4	2 763	3.4	2 579	3.1	3.6	2 586
Greece
Hungary	62	0.6	43	0.4	41	0.4	70	0.7	30	0.3	0.3	30
Iceland	0	0.0	3	0.9	1	0.3	1	0.3	0	0.0	0.0	0
Ireland	4	0.1	5	0.1	13	0.3	3	0.1	6	0.1	0.1	6
Italy	25	-	18	-	7	-	9	-	8	-	-	8
Latvia	25	1.2	28	1.4	64	3.2	47	2.4	47	2.4	2.4	47
Liechtenstein
Lithuania	262	8.8	197	6.7	165	5.6	155	5.4	174	6.1	6.3	174
Luxembourg	15	2.8	19	3.5	15	2.7	12	2.1	15	2.5	2.5	15
Malta	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.0	0
Netherlands
Norway	55	1.1	211	4.1	76	1.5	57	1.1	67	1.3	1.3	67
Poland	199	0.5	212	0.6	172	0.5	167	0.4	191	0.5	0.5	191
Portugal	-	-	-	-	24	0.2	14	0.1	35	0.3	0.4	35
Romania	43	0.2	32	0.2	25	0.1	40	0.2	36	0.2	0.2	36
Slovakia	164	3.0	172	3.2	224	4.1	200	3.7	242	4.5	4.5	247
Slovenia	26	1.3	19	0.9	10	0.5	31	1.5	18	0.9	1.0	18
Spain	243	-	436	-	432	-	514	-	585	-	-	585
Sweden	313	3.3	248	2.6	245	2.5	230	2.3	236	2.4	2.4	243
United Kingdom	59	0.1	58	0.1	44	0.1	87	0.1	142	0.2	0.2	143
EU/EEA	6 407	1.9	6 649	1.8	7 005	1.9	6 946	1.8	6 890	1.8	1.9	6 910

Source: country reports.

.: no data reported

-.: no rate calculated.

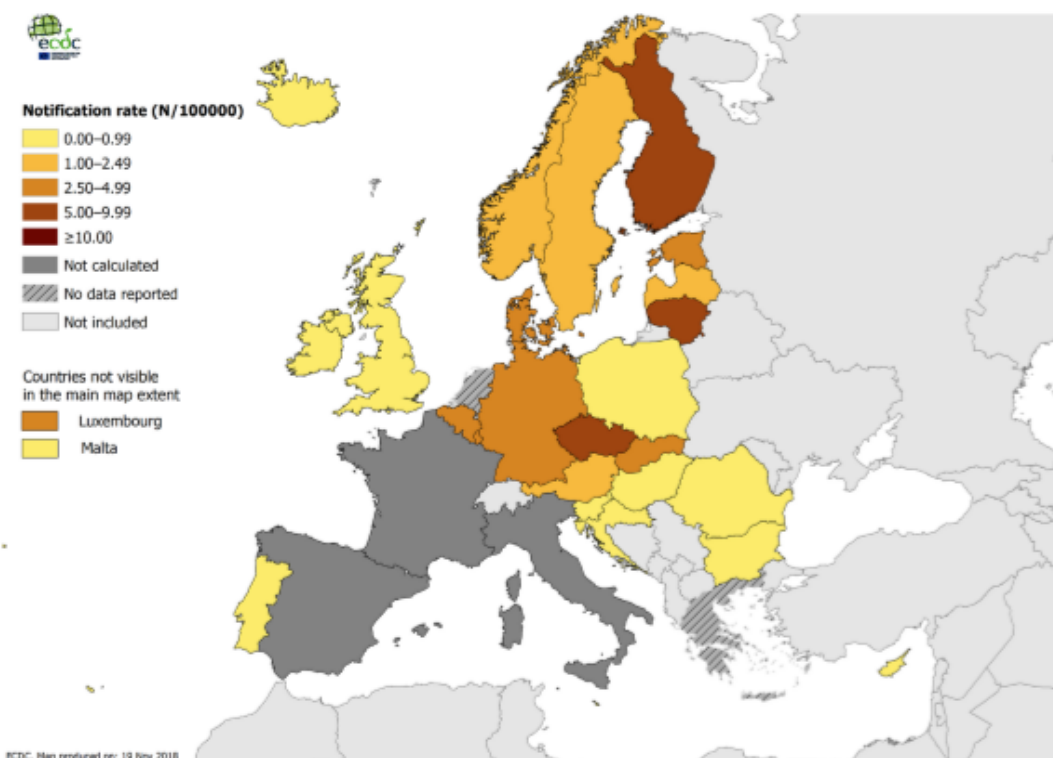
情報源：各国の報告書

「.」：データの報告なし

「-」：報告率未計算

図 1：エルシニア症確定患者の人口 10 万人あたりの報告率の国別分布（EU/EEA、2017 年）

Figure 1. Distribution of confirmed yersiniosis cases per 100 000 population by country, EU/EEA, 2017



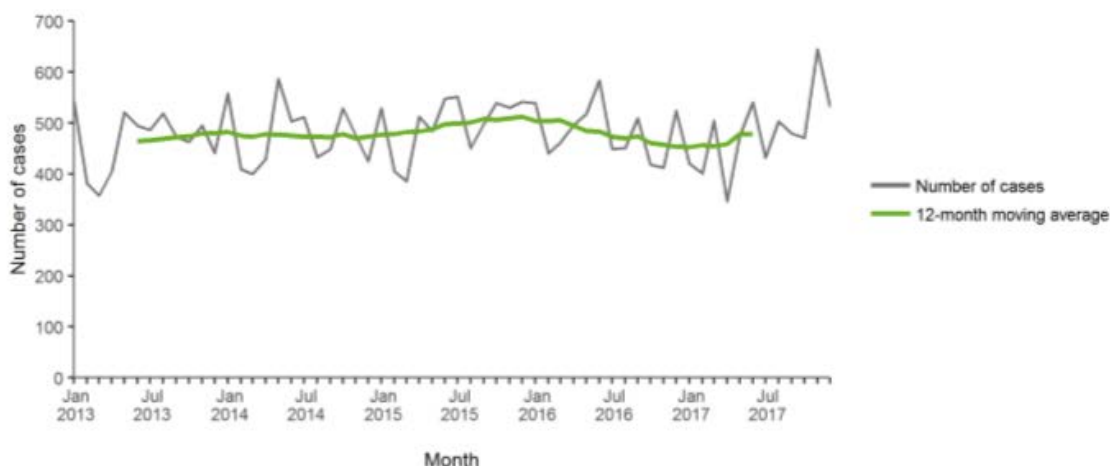
Source: Country reports from Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, and the United Kingdom.

（情報源：オーストリア、ベルギー、ブルガリア、クロアチア、キプロス、チェコ、デンマーク、エストニア、フィンランド、フランス、ドイツ、ハンガリー、アイスランド、アイルランド、イタリア、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、マルタ、ノルウェー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、スペイン、スウェーデン、英国）

2013～2017 年は EU/EEA 内のエルシニア症患者数の傾向に特に変化はみられなかった（図 2）。2008 年から 2017 年まで継続してデータを報告している 17 加盟国のうち、チェコ、スロバキア、スペインおよび英国は有意な増加傾向（ $p < 0.01$ ）、フィンランド、ドイツおよびスウェーデンは減少傾向（ $p < 0.01$ ）を報告した。これまでの年（2013～2016 年）と同様、2017 年もエルシニア症患者数に季節性は認められなかった（図 3）。患者は 11 月に最も多く報告された。

図 2 : エルシニア症確定患者数の月別分布 (EU/EEA、2013~2017 年)

Figure 2. Distribution of confirmed yersiniosis cases by month, EU/EEA, 2013–2017

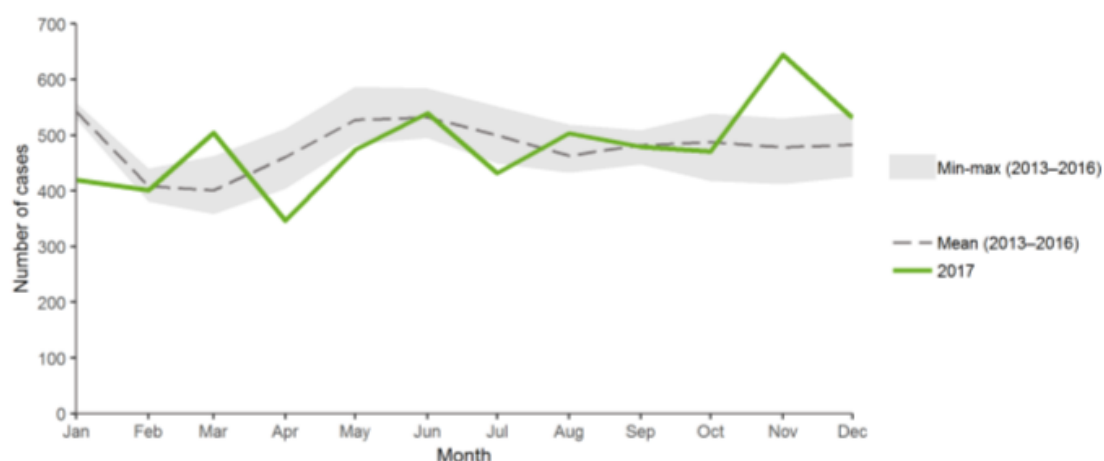


Source: Country reports from Austria, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, Germany, Hungary, Iceland, Ireland, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Norway, Poland, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, and the United Kingdom.

(情報源：オーストリア、キプロス、チェコ、デンマーク、エストニア、フィンランド、ドイツ、ハンガリー、アイスランド、アイルランド、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、マルタ、ノルウェー、ポーランド、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、スペイン、スウェーデン、英国)

図 3 : エルシニア症確定患者数の月別分布 (EU/EEA、2013~2016 年の平均・範囲および 2017 年)

Figure 3. Distribution of confirmed yersiniosis cases by month, EU/EEA, 2017 and 2013–2016



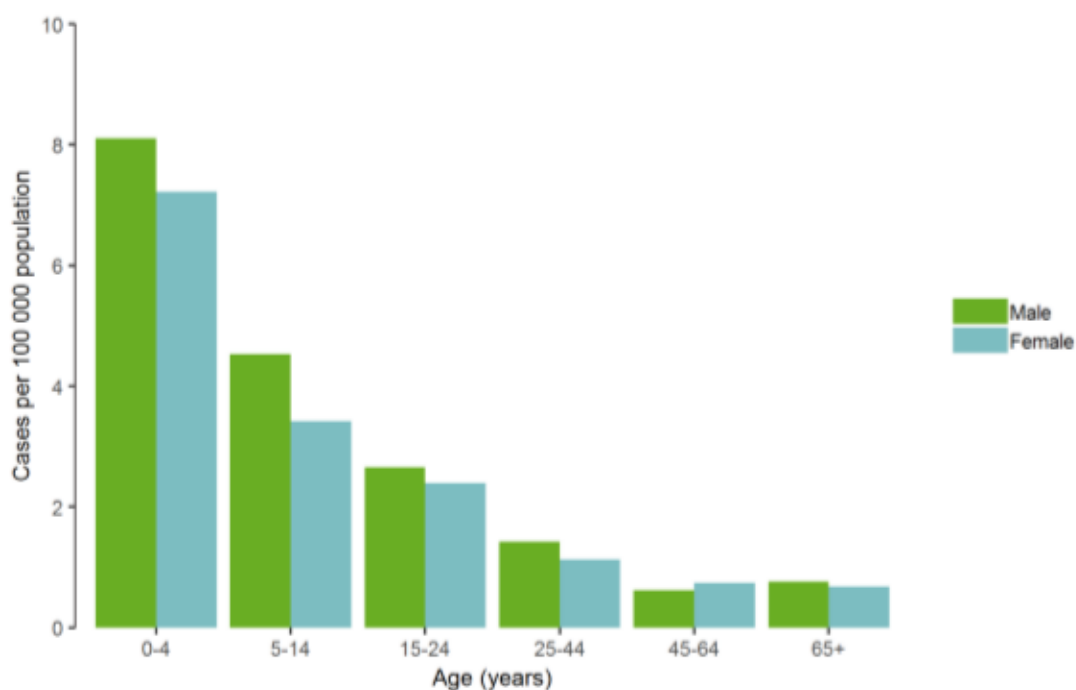
Source: Country reports from Austria, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, Germany, Hungary, Iceland, Ireland, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Norway, Poland, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, the United Kingdom.

(情報源：オーストリア、キプロス、チェコ、デンマーク、エストニア、フィンランド、ドイツ、ハンガリー、アイスランド、アイルランド、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、マルタ、ノルウェー、ポーランド、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、スペイン、スウェーデン、英国)

性別が報告された確定患者 6,874 人のうち 54.1%が男性で、男女比は 1.2 : 1 であった。人口 10 万人あたりの報告率は男女ともに 0~4 歳の最年齢層で最も高く (それぞれ 8.1、7.2)、年齢の上昇とともに低下した (図 4)。

図 4: エルシニア症確定患者の人口 10 万人あたりの報告率の年齢層別・性別分布 (EU/EEA、2017 年)

Figure 4. Distribution of confirmed yersiniosis cases per 100 000 population, by age and gender, EU/EEA, 2017



複数国にわたるアウトブレイクおよびその他の脅威

2017 年、エルシニア症に関して複数国にわたるアウトブレイクおよびその他の脅威は報告されなかった。

(食品安全情報 (微生物) No.1 / 2020 (2020.01.08) ECDC/EFSA 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

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>

2020年6月4日～17日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

英国産チーズスプレッドのボツリヌス菌、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 3/5 陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏ドラムスティック肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、10g 検体陽性)、オランダ産ハンバーガーのサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産低温殺菌済み卵白液のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産グルテンのサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産塩漬けソーセージ (スペイン産原材料使用) のサルモネラ、冷凍鶏肉 (チェコで飼育、ポーランドでとさつ) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵オーガニックモルタデッラ (ソーセージ) のリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ベルギー産冷凍機械分離 (MSM) 七面鳥肉のサルモネラ (10g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 3/5 陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ドイツ産クロワッサンのカビ、エジプト産乾燥バジルのサルモネラ (group C、25g 検体 1/5 陽性)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 2/5 陽性)、ベルギー産牛ひき肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*、*eae+*、25g 検体陽性)、スリランカ産 betel leaf (キンマの葉) の大腸菌 (1,800 CFU/g)、スリランカ産ドラムスティックリーフ (ワサビノキ) の大腸菌 (16,000 CFU/g)、ポーランド産冷蔵七面鳥ひき肉のサルモネラ (*S. Hadar*、25g 検体 3/5 陽性)、セルビア産冷凍スモークサーモン (ノルウェー産原材料使用) のリステリア (*L. monocytogenes*、<100 CFU/g)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 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 2/5 陽性)、フランス産スモーク鴨肉ソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵豚切り落とし肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

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

ドイツ産トルコパンのカビ、スロバキア産鶏むね肉（ニンジン、カリフラワー、米粉付き）の昆虫（ハエ）の幼虫、デンマーク産レンズマメ（赤・緑）のネズミの可能性、ポーランド産パンのカビ、ポーランド産冷凍七面鳥むね肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、インドネシア産有機カシューナッツのカビ、ブラジル産冷凍鶏むね半身肉（オランダ経由）のサルモネラ（7:k:-、25g 検体陽性）と *S. Houtenae*（25g 検体 2/5 陽性）など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

シリア産ハルヴァ（ピスタチオ入り）のサルモネラ（25g 検体陽性）、ブラジル産イヌ用餌のサルモネラ（25g 検体 3/5 陽性）、モーリタニア産魚粉の腸内細菌科菌群（～340 CFU/g）など。

● 欧州食品安全機関 (EFSA: European Food Safety Authority)

<http://www.efsa.europa.eu>

1. 2020年世界食品安全デー (World Food Safety Day 2020) : “食の安全は皆が関わるべき問題である、現在もこれからも”

‘Food safety is everyone’s business, now and in the future’ – celebrating World Food Safety Day 2020

4 June 2020

<http://www.efsa.europa.eu/en/news/food-safety-everyones-business-now-and-future-celebrating-world-food-safety-day>

食品安全の確保には皆で責任を持つ必要がある。2020年6月7日に第2回目の世界食品安全デー「World Food Safety Day 2020」を迎え、欧州食品安全機関（EFSA）は、各国・欧州の食品安全当局、および国際連合（UN）のコーデックス委員会、国連食糧農業機関（FAO）、世界保健機関（WHO）などの国際的な関係機関とともに、この日を祝福した。

食品が安全であることは当たり前のことと思われがちである。欧州では5人に2人が食品安全に関心を持ってはいるが、食品を選ぶ際の主な懸念事項が安全性であると答える人は5人に1人しかいない。食品安全の問題には食中毒になるまで気付かないことが多い。有害な細菌、ウイルス、寄生虫、化学物質などに汚染された危険な食品によって引き起こされる疾患は、下痢症から癌まで200種類以上ある。

EFSAのBernhard Url長官は、2020年世界食品安全デーを迎えるにあたり、欧州連合

(EU) の食品安全システムの 3 つの重要な特徴である「One Health アプローチ」、「持続可能な食品システム」、「食品安全の共同責任」に重点的に取り組みたいと述べている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 WHO 記事参照)

2. 加工過程でブランチング (湯通し等) された冷凍果物・野菜・ハーブのリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染による公衆衛生リスク

The public health risk posed by *Listeria monocytogenes* in frozen fruit and vegetables including herbs, blanched during processing

20 April 2020

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2020.6092> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6092>

欧州連合 (EU) において 2015~2018 年にわたり、冷凍ブランチング (湯通し等) 野菜 (bfV : blanched frozen vegetables) に関連して複数国にわたるリステリア (*Listeria monocytogenes* ST6) 感染アウトブレイクが発生した。これまでに発生した複数の食品由来アウトブレイクから得られたエビデンスは、*L. monocytogenes* が bfV に関連する最も重要な病原菌であることを示している。65~74 歳の年齢層における非加熱の bfV による 1 食当たりの罹患率は、加熱した bfV の最大 3,600 倍であるが、そのまま喫食可能 (ready-to-eat) な食品カテゴリーのいずれの食品よりも低率である可能性が非常に高い。bfV の加工工程において *L. monocytogenes* の汚染および増殖に影響を及ぼす主な要因は、原材料・プロセス水の衛生レベル、食品加工環境の衛生状況、保存時および加工工程 (ブランチング、冷却など) での時間 (time) と温度 (Temperature) の組み合わせ (t/T) などである。加工後の重要な要因には、bfV 特有の性質、解凍・保存時の t/T、加熱して喫食する場合の加熱条件が挙げられる。実施可能な管理対策を分析したところ、危害分析重要管理点方式 (HACCP) を完全に適用することは可能ではない、または適用したとしても食品安全がさらに向上することはないと考えられた。むしろ、食品加工環境の洗浄と消毒、水質管理、t/T 管理、製品情報や消費者の意識啓発などの各前提条件プログラム (PRP) およびオペレーション前提条件プログラムを適用すべきである。製造工程の最終段階での *L. monocytogenes* 汚染が低レベル (<10 CFU/g) である場合、表示されている推奨事項 (5°C で 24 時間までの保存など) が厳密に守られていれば、喫食時の汚染レベルは安全基準である 100 CFU/g と同程度になる。想定される運用条件下 (12°C で 48 時間までの保存) の場合は、最終段階での *L. monocytogenes* 汚染レベルをかなり低く抑えなければならない (25g 検体で検出されないレベル)。 *L. monocytogenes* の通常モニタリングプログラムは、リスクベースの手法に従ったものとし、傾向分析の結果に基づいて定期的な見直しを行い、食品加工環境モニタリングを冷凍野菜産業における重要な対策とするように考案すべきである。

-
- 英国食品基準庁 (UK FSA: Food Standards Agency, UK)

<http://www.food.gov.uk/>

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) の世界的流行に際して家庭での食品安全に関する Q&A を発表

Home food facts during the pandemic

4 June 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/home-food-facts-during-the-pandemic>

2020年6月7日に世界食品安全デー (World Food Safety Day) の開催を迎えるにあたり、英国食品基準庁 (UK FSA) は、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) の世界的流行に際して食品安全に関する誤った認識を正すために Q&A 「home food fact checker (家庭での食品安全に関する確認事項)」 を発表した。

現在、多くの人にとって家庭で料理をすることが増えており、世界食品安全デーに際して、FSA は、ロックダウンの実施中および解除後の家庭での食品安全管理を支援したいとしている。FSA は、最も頻繁に受ける質問についての助言をまとめた「home food fact checker」を作成した。喫食しても問題のない食品の不要な廃棄を避け、戸棚や冷蔵庫に保存している食品を安全に使い切るために役立つことを期待するとしている。

以下に食品を無駄にしないために役立つ 5 つの助言を紹介する。

- ・卵は、賞味期限を数日過ぎても、十分に加熱する限り安全に喫食できる。
- ・缶にへこみのある缶詰食品は、へこみが浅く、缶に明らかな損傷がなければ、喫食に適していると考えられる。缶に膨張や漏れがないことを確認する。
- ・食べ残した米飯は喫食できるが、冷蔵庫での保存日数は 1 日以下にすべきである。米飯を再加熱する際は、全体から湯気が出るくらい熱くなっていることを確認する。
- ・芽が出始めたジャガイモは喫食可能であるが、芽は取り除くべきである。緑色の部分または腐った部分も使用する前に取り除くべきである。
- ・少し熟し過ぎた果物および野菜、例えばしわになった人参、茶色くなったバナナ、少し柔らかくなったイチゴなどは、カビが生えていなければ普通に生で喫食可能である。

上記の食材は加熱調理やスムージーに使用することもできる。

米飯、卵、果物、野菜、食肉および缶詰食品の安全に関するさらに詳細な助言は、以下

の「home food fact checker（家庭での食品安全に関する確認事項）」の Web ページから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/home-food-fact-checker>

（食品安全情報（微生物）本号 FSS、No.12 / 2020（2020.06.10）BfR、No.11 / 2020（2020.05.27）WHO、UK FSA、No.10 / 2020（2020.05.13）UK FSA、No.9 / 2020（2020.04.28）WHO、UK FSA、FSS、BfR、No.8 / 2020（2020.04.15）USDA、BfR、No.7 / 2020（2020.04.01）US FDA、Government of Canada、BfR、No.6 / 2020（2020.03.18）EFSA、No.5 / 2020（2020.03.04）WHO、No.4 / 2020（2020.02.19）FSAI、BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020（2020.02.05）WHO、BfR 記事参照）

● スコットランド食品基準庁（FSS: Food Standards Scotland）

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

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の世界的流行に際して適正な食品安全規範をいかにして守るか

How to follow good food safety practices during the Coronavirus pandemic

7 JUNE 2020

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/how-to-follow-good-food-safety-practices-during-the-coronavirus-pandemic>

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の流行により、あらゆる人々の生活様式がここ数カ月間に劇的に変化し、食品の形や大きさに関係なく、その由来、調理、共有および喫食の方法に対してこれまでにない厳密な注意が払われるようになった。

欧州食品安全機関（EFSA）によると、食品が COVID-19 の感染源であることを示すエビデンスは現在のところ存在せず、食品の喫食を介して COVID-19 が伝播する可能性は非常に低い。したがって、食品から COVID-19 に感染する可能性は極めて低い。

スコットランド食品基準庁（FSS）は、COVID-19 の流行によって生じた食品供給チェーンの変化への対応に役立つように Q&A を作成した（以下 Web ページ参照）。

CORONAVIRUS QUESTIONS AND ANSWERS (Answers to some commonly asked questions in relation to Coronavirus (COVID-19))

<https://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety/coronavirus/questions-and-answers-covid-19>

食品安全について最も懸念される問題の 1 つは、食中毒のリスクである。自分を守るためにできることおよび注意することは多数あるが、特に調理をする頻度が通常より増えた人がいる現在、食中毒が起こる原因を正確に理解することが重要になっている。食中毒はその種類により重篤化することもあり、特に高齢者、小児、免疫機能が低下している人はその可能性が高い。食中毒によっては入院や死に至る場合もある。

COVID-19 に類似したウイルスに関する知見にもとづくこと、食品を十分に加熱することおよび調理器具表面を適切な方法で消毒することで COVID-19 の原因ウイルスは不活化すると考えられる。

下記の助言を自身で記憶するだけでなく、周囲の人、特に食中毒が重症化するリスクの高い人々にも伝えることが推奨される。

- 食品を調理している間は手指を丁寧に洗い、咳またはくしゃみをした後、トイレ使用后、また、飲食の前は特に念入りに洗う。
- 手を洗った後に手指消毒用ジェルを使用するのはよいが、消毒用ジェルの効果があるのは清潔な手に対してのみである。決して手洗いの代わりとして手指消毒用ジェルを使用すべきではない。
- COVID-19 に限らず細菌またはウイルス全般の感染予防には、食品を衛生的に取り扱うことが重要である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 UK FSA、No.12 / 2020 (2020.06.10) BfR、No.11 / 2020 (2020.05.27) WHO、UK FSA、No.10 / 2020 (2020.05.13) UK FSA、No.9 / 2020 (2020.04.28) WHO、UK FSA、FSS、BfR、No.8 / 2020 (2020.04.15) USDA、BfR、No.7 / 2020 (2020.04.01) US FDA、Government of Canada、BfR、No.6 / 2020 (2020.03.18) EFSA、No.5 / 2020 (2020.03.04) WHO、No.4 / 2020 (2020.02.19) FSAI、BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020 (2020.02.05) WHO、BfR 記事参照)

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu)

<http://www.rivm.nl/>

欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) のタイピング能力試験 (2018 年)

EURL-*Salmonella* Proficiency Test Typing 2018

2020-04-20

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2019-0136.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2019-0136.html>

2018年11月、欧州連合サルモネラリファレンス検査機関(EURL-*Salmonella*, Bilthoven, オランダ)は、サルモネラ属菌のタイピング技能に関する年次試験を実施した。この試験の目的は、欧州連合(EU)域内のサルモネラリファレンス検査機関(NRL-*Salmonella*)がサルモネラ株のタイピングを統一的な方法で実施しているか、また相互に比較可能な結果が得られているかを評価することである。

EU加盟28カ国の29NRLのほか、EU加盟候補国であるアルバニア、北マケドニア共和国とセルビア、欧州自由貿易連合(EFTA)加盟国であるアイスランド、ノルウェーとスイス、さらにイスラエルが参加した。

全36の検査機関が血清型タイピングを実施していた。EURL-*Salmonella*が血清型タイピングに必須である20株さらに任意の1株を選定した。サルモネラ株は各検査機関が通常用いている検査方法でタイピングすることが義務付けられた。各検査機関が血清型タイピングのために株を自国の他の専門検査機関に送付することが通常の対応として行われている場合にはそれも許可された。

全体で、O抗原は98%、H抗原は97%の株で正しくタイピングされ、血清型名は96%の株で正しく特定された。2007年に血清型タイピングに関する「良好レベル(good performance)」の基準が定義され、この定義を使用すると、参加した36検査機関のうち33検査機関が1回目の試験で「良好レベル」であった。今回が初参加であった1検査機関は、使用できる抗血清の種類が非常に限られていたことから、1回目の試験で評価が不可能であった。「良好レベル」に達しなかった2検査機関は、追加の10株を用いた追加試験に参加した。最終的に、評価が行われた35検査機関の全てが「良好レベル」と評価された。

12検査機関ではさらにパルスフィールドゲル電気泳動解析(PFGE)法を用いたDNAレベルのタイピングも行っていた。これらの検査機関には、PFGE法による検査用としてさらに11株のサルモネラが送付された。12検査機関のうち10検査機関は、検査機関間でのデータベース比較に使用可能なプロファイルが得られる高品質のPFGE像を作製することができた。これら10検査機関は、専用のソフトウェアBioNumericsを使って共通のゲルを用いた解析も行なった。この解析法では、2本のバンドが1本、3本のバンドが2本とそれぞれ指定されてしまうことがあることがよく知られる問題点であるが、上記の全10検査機関ではこのコンピュータプログラムでPFGEプロファイルの解析を行うことができた。

(食品安全情報(微生物) No.3/2020 (2020.02.05)、No.25/2019 (2019.12.11)、No.24/2019 (2019.11.27)、No.10/2016 (2016.05.11)、No.2/2015 (2015.01.21)、No.24/2012 (2012.11.28)、No.11/2012 (2012.05.30)、No.24/2010 (2010.11.17)、No.21

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2020 (05)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2020 (05)

15 June 2020

イエメンのコレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	6/3		2020/5/18~24	(疑い) 2,489	1
			2018/1/1 ~2020/5/17	(疑い) 1,368,325	1,566
			2020年1月~	935 検体中 培養で 76 検体陽性*	

2020年の疑い患者数が最も多い8県

Al Hudaydah (21,612)、Sana'a (20,620)、Taizz (17,190)、Ibb (13,350)、Al Bayda (12,294)、Amanat Al Asimah (10,869)、Hajjah (9,724)、Dhamar (9,271)

*2020年1月以降に培養検査で陽性となった検体数が最も多い3県

Taizz (49)、Al Hudaydah (6)、Amran (5)

ソマリアのコレラおよび急性下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ソマリア	6/8		2020年1月~	25,000 以上	(WHO の発表) 524 (UN OCHA **の発表) 533

**UN OCHA : 国連人道問題調整事務所

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室