

食品安全情報（微生物） No.8 / 2021（2021.04.14）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

目次

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 野生の鳴禽類に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク（初発情報）
2. ペットのハリネズミに関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク（最終更新）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：ペットのハリネズミに関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 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)

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 欧州委員会（EC）指令 2003/99/EC および施行に関する決定 2013/652/EU の枠組における 2020 年の抗微生物剤耐性データの報告マニュアル

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. サルモネラ症患者に関連しているパン粉付き冷凍生鶏肉製品の調理方法について英国食品基準庁（UK FSA）が再び助言を発表（2021年3月12日付の助言）

[【アイルランド食品安全局（FSAI）】](#)

1. アイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口が 2020 年に対応した食品関連の苦情は 2,772 件

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 安全な食品：公共施設における食品由来感染症を防ぐために

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. オランダでの感染症の発生状況（2018年）

[【ProMED-mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（05）

【各国政府機関】

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

1. 野生の鳴禽類に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク (初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Wild Songbirds

April 1, 2021

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-04-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-04-21/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-04-21/map.html> (Map)

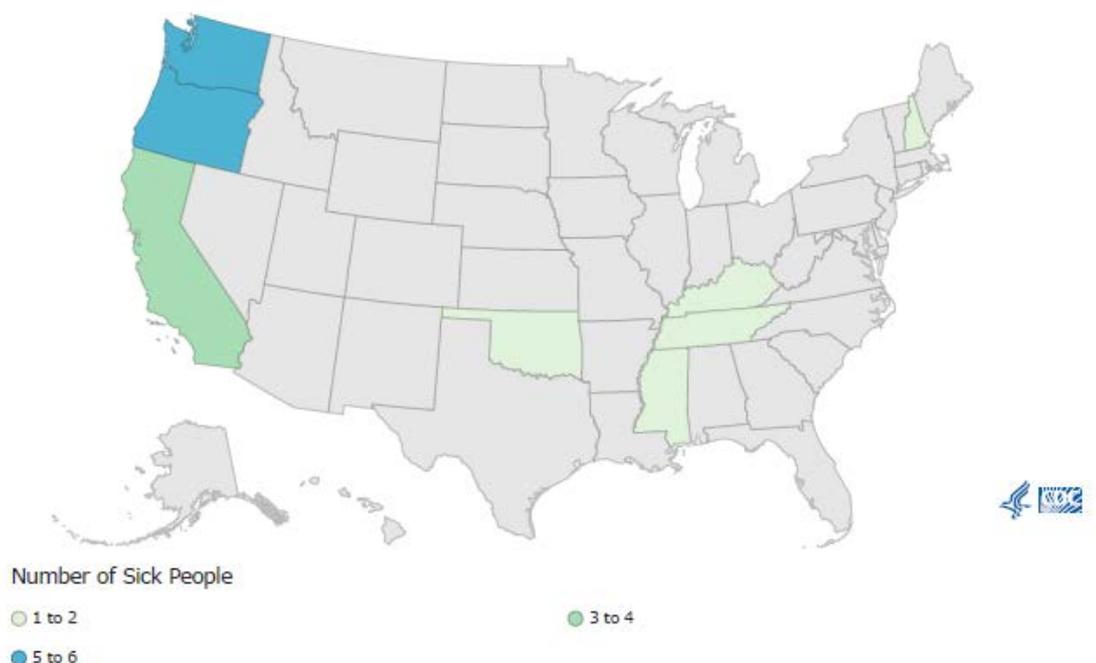
米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクについて調査するため、様々なデータを収集している。

疫学データおよび検査機関での検査データは、野生の鳴禽類 (スズメ亜目の鳥) およびバードフィーダー (鳥用給餌容器) との接触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。

疫学データ

2021年3月30日時点で、*S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が8州から計19人報告されている (図)。患者の発症日は2020年12月26日~2021年3月16日である。

図：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) アウトブレイクの居住州別感染患者数 (2021年4月1日時点)



患者の年齢範囲は 2 カ月～89 歳、年齢中央値は 16 歳で、63%が女性である。情報が得られた患者 17 人のうち 8 人が入院した。死亡者は報告されていない。

マツノキヒワ (pine siskin) などの野生の鳴禽類は米国全域で見られるため、本アウトブレイクの患者は上記 8 州以外の州からも報告される可能性がある。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前 1 週間に接触した動物について聞き取り調査を行っている。聞き取りが実施された患者 13 人のうち、9 人 (69%) がバードフィーダーを所有していると報告し、2 人 (15%) が病気または死んだ野鳥との接触を報告した。10 人はペットを飼育しており、そのペットが野鳥と接近または接触していた。

検査機関での検査データ

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。CDC の PulseNet 部門は、食品由来疾患の原因菌の 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。原因菌の分離株には WGS (全ゲノムシーケンシング) 法により DNA フィンガープリンティングが行われる。

WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来サルモネラ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が同一の感染源との接触により感染した可能性が高いことを意味している。

オレゴン州およびワシントン州の当局は、病気または死んだ野生のマツノキヒワから検

体を採取した。WGS 解析の結果、当該検体由来のサルモネラ分離株は患者由来サルモネラ分離株と近縁であることが示された。

患者由来 14 検体およびマツノキヒワ由来 3 検体から分離されたサルモネラ株について WGS 解析を行った結果、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、標準的な抗生物質感受性試験が実施されている。

公衆衛生上の措置

2021 年 4 月 1 日、CDC は本アウトブレイクに関する調査報告を発表し、素手で野鳥への接触・給餌をしないこと、および野鳥、バードフィーダー、バードバス（鳥用水盤）に触れた後は必ず手を洗うことを国民に促した。バードフィーダーやバードバスは、週 1 回または明らかに汚れたら洗浄・消毒すべきである。病気の鳥を見つけた場合は、州の野生動物当局または野生動物リハビリテーターに連絡すべきである。また、死んだ鳥を見つけた場合は、州の野生動物当局に問い合わせる当該地域における死んだ鳥の報告に関する情報を確認すべきである。

2. ペットのハリネズミに関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Pet Hedgehogs (Final Update)

January 13, 2021

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-09-20/index.html>

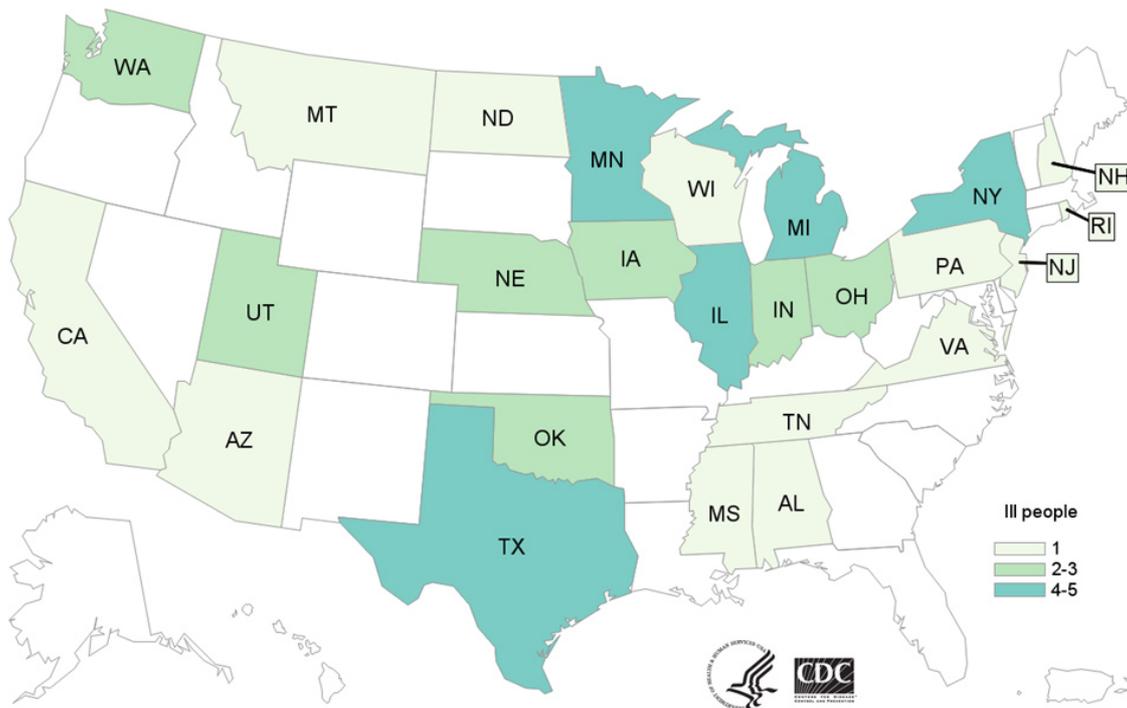
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生当局、およびカナダ当局は、ペットのハリネズミとの接触に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクを調査した。

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サルモネラ株には、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、これらの全ゲノム配列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サルモネラ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。

2021 年 1 月 11 日までに、*S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が米国の 25 州か

ら計 49 人報告された (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) アウトブレイク株感染患者数 (2021 年 1 月 11 日までに報告された居住州別患者数、n=49)



患者の発症日は 2020 年 4 月 12 日～11 月 24 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～61 歳、年齢中央値は 11 歳で、14 人は 5 歳未満の小児であった。患者の 57% が女性であった。情報が得られた患者 42 人のうち 11 人 (26%) が入院した。死亡者は報告されなかった。

患者由来のサルモネラ株 54 株について実施した WGS 解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。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、標準的な抗生物質感受性試験法によりアウトブレイク株 3 株の検査が実施された結果、やはり抗生物質耐性は示されなかった。

アウトブレイク調査

疫学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、ペットのハリネズミとの接触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 週間における動物との接触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 36 人のうち 30 人 (83%) がハリネズミとの接触を報告した。患者が報告したハリネズミの購入先は、ペット店、繁殖業者、インターネットサイトなど様々であり、共通する単一の供給元は特定されなかった。

カリフォルニア州の患者 1 人の自宅で採取されたハリネズミの飼育環境由来検体、およ

びニューヨーク州とノースダコタ州の患者の自宅で採取されたハリネズミ由来の検体から、*S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。

本アウトブレイクの原因株は、ハリネズミに関連して 2012 年および 2019 年に発生したアウトブレイクの原因株と同じ株である（食品安全情報（微生物）No.17/2020（2020.08.19）、No.3/2013（2013.02.06）US CDC 記事参照）。カナダ公衆衛生局（PHAC）も、ペットのハリネズミに関連したアウトブレイク（以下 Web ページ参照）について最近調査を実施しており、その原因株もこれと同じ株であった。

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2020/outbreak-salmonella-infections-pet-hedgehogs.html>

ハリネズミは健康で清潔に見える場合でも、ヒトの疾患の原因となり得るサルモネラ菌を保菌している可能性がある。ハリネズミの所有者は、自分自身の健康を保つためペットの取り扱い時の衛生手順（以下 Web ページ参照）を常に遵守すべきである。

<https://www.cdc.gov/healthypets/publications/stay-healthy-around-small-pets.html>

本アウトブレイク調査は終了したが、CDC は各州の公衆衛生当局と協力し、ペットのハリネズミとの接触に関連したサルモネラ感染のモニタリングを継続する予定である。

（食品安全情報（微生物）本号 PHAC、No.25/2020（2020.12.09）PHAC、No.24/2020（2020.11.25）US CDC、No.23/2020（2020.11.11）PHAC、No.21/2020（2020.10.14）US CDC 記事参照）

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

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

公衆衛生通知：ペットのハリネズミに関連して発生したサルモネラ（*Salmonella Typhimurium*）感染アウトブレイク（最終更新）

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to pet hedgehogs

December 21, 2020 - Final Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2020/outbreak-salmonella-infections-pet-hedgehogs.html>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、複数州の公衆衛生・食品安全当局と協力し、6州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella Typhimurium*）感染アウトブレイクを調査した。本アウトブレイクは終息したと考えられ、調査は縮小されつつある。

調査の結果にもとづき、ペットのハリネズミへの曝露が本アウトブレイクの感染源であ

る可能性が高いことが特定された。患者の大多数が、発症前にペットのハリネズミと直接または間接的に接触したと報告した。患者が報告したハリネズミの購入先は、ペット店、繁殖業者、インターネット販売業者など様々であった。

本アウトブレイクは終息したと考えられるが、ハリネズミは健康で清潔に見え疾患の症状を呈していない場合でもサルモネラ菌を保菌している可能性があるため、今後もヒトへの感染が起こり得る。飼育環境に触れることによるハリネズミとの間接的な接触でも、ヒトはサルモネラ感染リスクに曝される可能性がある。

カナダ国民は、手指の適切な衛生管理、頻繁な手洗い、およびハリネズミやその飼育環境の安全な取り扱いを必ず実践すべきである。

アウトブレイク調査

2020年12月21日までに *S. Typhimurium* 感染確定患者が計31人報告され、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（3人）、アルバータ（6）、サスカチュワン（1）、オンタリオ（4）、ケベック（16）およびニューブランズウィック（1）であった。患者の発症日は2017年6月～2020年10月であった。患者4人が入院した。死亡者は報告されなかった。患者の年齢範囲は4カ月～79歳で、10人（32%）が10歳以下の小児であった。患者の52%が女性であった。

DNAフィンガープリントが相互に類似した *S. Typhimurium* への感染患者の報告が複数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。全ゲノムシーケンシング（WGS）法による解析が行われ、2020年に発生した患者由来株と遺伝学的に同一の *S. Typhimurium* 株に感染した患者が2017年まで遡って特定された。

米国疾病予防管理センター（US CDC）も米国内で発生している *S. Typhimurium* 感染アウトブレイクを調査しており、その原因株はカナダで報告された本アウトブレイクの患者由来株とDNAフィンガープリントが類似している（以下Webページ参照）。

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-09-20/index.html>

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC、No.25/2020（2020.12.09）PHAC、No.24/2020（2020.11.25）US CDC、No.23/2020（2020.11.11）PHAC、No.21/2020（2020.10.14）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）

https://ec.europa.eu/info/departments/health-and-food-safety_en

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)

https://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>

2021年3月23日～4月7日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis* PT 6D、25g 検体陽性)、イタリア産猪肉サラミのサルモネラ (group C1、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍・冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ギリシャ産フェタチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、オランダ産冷凍家禽肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ハンガリー産冷凍スイートコーン (粒) のリステリア (*L. monocytogenes*) の疑い、オランダ産ザリガニパウダーのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、スペイン産サラミのリステリア (*L. monocytogenes*、～300 CFU/g)、ポーランド産冷凍骨なしチキンナゲット (英国経由) のサルモネラ、フランス産活カキのノロウイルス (2g 検体陽性)、アルゼンチン産冷蔵牛肉 (rump tails) の志賀毒素産生性大腸菌 (O26、*stx2+*、*eae+*、25g 検体陽性)、チェコ産イヌ用餌のサルモネラ (*S. Derby*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵鶏由来成分 (chicken element) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 4/5 陽性)、英国産ガーリックディップソースのカビ、ポーランド産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (O:7、O:8、25g 検体 2/5 陽性)、インド産粉末タマネギのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産家禽とたいのサルモネラ (*S. Newport*、25g 検体 5/5 陽性)、オランダ産ラップサンド (タンドリーチキン) のリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 4/5 陽性)、インド産ターメリックパウダーのサルモネラ (*S. Give*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Paratyphi B*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、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)、フランス産活カキのノロウイルス汚染の可能性による回収、ブルガリア産家禽肉のサルモネラ (*S. houtenae*、25g 検体陽性)、スペイン産活イガイの大腸菌 (6,800 MPN/100g)、ア

イルランド産冷凍グルテンフリー衣付き鶏カット肉（ポーランド産原材料使用、英国発送）のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）など。

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

オランダ産焼き大豆のサルモネラ（*S. Senftenberg*、25g 検体陽性）、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ（*S. Newport*、25g 検体陽性）、オランダ産冷凍牛切り落とし肉のサルモネラ（*S. Dublin*、25g 検体陽性）など。

通関拒否通知（Border Rejection）

ブラジル産黒コショウのサルモネラ（*S. Ealing*、*S. Kiambu*、*S. Newport*、いずれも 25g 検体陽性）など。

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

<https://www.efsa.europa.eu/en>

欧州委員会（EC）指令 2003/99/EC および施行に関する決定 2013/652/EU の枠組における 2020 年の抗微生物剤耐性データの報告マニュアル

Manual for reporting 2020 antimicrobial resistance data within the framework of Directive 2003/99/EC and Decision 2013/652/EU

8 February 2021

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2021.EN-6442>（報告書 PDF）

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6442>

本マニュアルは、「欧州委員会（EC）指令 2003/99/EC」および「施行に関する決定 2013/652/EU」の枠組において、食料生産動物とそれに由来する食品中の抗微生物剤耐性を報告するためのガイダンスである。本ガイダンスの目的は、欧州連合（EU）加盟各国が提出する抗微生物剤耐性データの重要性および分析の容易性を EU レベルで確保するため、加盟国が行う報告方法の統一化および効率化を図ることである。報告されるデータおよびテキストの形式については詳細なガイドラインが示されている。本ガイダンスは主に、サルモネラ属菌、カンピロバクター（*Campylobacter coli*、*C. jejuni*）、および報告対象の動物群・食品カテゴリーなどに適用される。また、指標菌としての共生大腸菌、指標腸球菌（*Enterococcus*）、およびメチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）に関する報告についてもガイダンスが示されている。特に、統一化された通常モニタリングで得られるサルモネラ属菌および指標共生大腸菌の基質特異性拡張型βラクタマーゼ（ESBL）／AmpC／カルバ

ペネマーゼ産生株に関する報告義務データ、特別モニタリングで得られる ESBL/AmpC/カルバペネマーゼ産生大腸菌株に関する報告義務データ、ならびにカルバペネマーゼ産生株に特化したモニタリングで得られる任意提出のデータの報告については、それぞれ具体的なガイダンスが示されている。本マニュアルは 2020 年のデータを報告するためのガイダンスとして作成された。

(食品安全情報 (微生物) No.21/2020 (2020.10.14)、No.6/2016 (2016.03.16)、No.11/2015 (2015.05.27)、No.8/2011 (2011.04.20)、No.9/2010 (2010.04.21)、No.8/2009 (2009.04.08) EFSA 記事参照)

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

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

サルモネラ症患者に関連しているパン粉付き冷凍生鶏肉製品の調理方法について英国食品基準庁 (UK FSA) が再び助言を発表 (2021 年 3 月 12 日付の助言)

Update 12 March: The FSA is reiterating its advice on cooking frozen raw breaded chicken products following links to cases of *Salmonella*

12 March 2021

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/6101> (PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/update-12-march-the-fsa-is-reiterating-its-advice-on-cooking-frozen-raw-breaded-chicken-products-following-links-to-cases-of>

SFC 社は、サルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) が検出されたため回収している鶏肉製品について回収情報を更新し、新たな製品を回収対象に追加した。

英国食品基準庁 (UK FSA) の最高責任者によると、当該製品は、ポーランドから輸入された鶏肉により現在発生中の 2 件のサルモネラ (*S. Enteritidis*) 感染アウトブレイクに関連している。当該製品の製造業者である SFC 社は、これらの製品の安全性向上のため 2020 年 11 月に追加的な対策を導入し、それより前に製造した鶏肉製品についてはすべて撤去・回収することを決定した。FSA は、この撤去・回収の有効性を確認するため追加検査を行う予定である。

現時点で回収対象となっている全ての製品のリストは以下の食品警報のページから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-10-2021-update-4>

広範囲のサルモネラ調査に関する更新情報

FSA は、スコットランド食品基準庁 (FSS)、イングランド公衆衛生局 (PHE)、スコットランド公衆衛生局 (PHS)、ウェールズ公衆衛生局 (PHW) および北アイルランド公衆衛生庁 (PHANI) と連携し、ポーランドから輸入されたパン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連している 2 株の *S. Enteritidis* 株に関する調査を継続している。

2020 年 10 月および 2021 年 2 月に、予防のための消費者向け助言が発表された (以下の各 Web ページ参照)。

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/precautionary-advice-on-cooking-frozen-raw-breaded-chicken-products-following-link-to-cases-of-salmonella> (2020 年 10 月 16 日付の助言)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/the-fsa-is-reiterating-its-advice-on-cooking-frozen-raw-breaded-chicken-products-following-link-to-rising-cases-of-salmonella> (2021 年 2 月 19 日付の助言)

当該製品の製造業者により製造段階での追加対策が導入され、製造工程へのこれらの変更による有効性が証明される予定である。また、当該製品のフードチェーンからの撤去により、今後数カ月間で患者数がさらに減少することが期待される。これらの対策が継続されつつ、食品衛生に関する助言が国民によって十分に守られることが重要である。

ポーランドの農場においてアウトブレイクの感染源を特定するための調査が継続している。他の製品がさらに回収対象に追加された場合、安全でない食品を市場から撤去するための措置が講じられる予定である。

消費者向け助言

回収対象製品を購入した場合、購入店舗に返品が可能である。消費者は、有害細菌を確実に死滅させるために、食品を加熱する際は常に適切な温度・時間を守るべきである。当該製品は、提供する前に必ず全体を確実に加熱すること。また、肉の最も厚い部分に切り込みを入れ、肉がピンク色でないことや肉汁が透明であることを確認する。心配な症状が見られる場合はかかりつけ医や時間外医療サービスに相談すること。

本件に関連している製品は回収対象リストに記載されている製品のみであるため、鶏肉製品の購入習慣を変える必要はない。

(食品安全情報 (微生物) No.22 / 2020 (2020.10.28) FSS 記事参照)

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

<https://www.fsai.ie>

アイルランド食品安全局 (FSAI) の相談窓口が 2020 年に対応した食品関連の苦情は 2,772 件

FSAI Advice Line Received 2,772 Food Complaints in 2020

22 February 2021

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/advice_line_stats_22022021.html

アイルランド食品安全局 (FSAI) の相談窓口は、2020 年に消費者から寄せられた計 2,772 件以上の苦情に対応し、このうち 34%が「喫食に適さない食品」、30%が「低い衛生レベル」に関するものであった。2020 年の総苦情件数は、2019 年の 3,460 件より減少した。この減少には、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) の流行により、多くの食品提供事業者が 2020 年の長期間にわたって営業を一時停止したことが大きく影響している。2020 年に FSAI に寄せられたすべての苦情について、食品検査官による調査が行われた。

2020 年には食品への異物混入が頻繁に報告され、それには昆虫、プラスチックおよびその他の異物の混入に関する苦情が含まれた。異物混入の苦情例として、様々な食品で何度か報告された髪の毛、スープおよび焼きそばの鋭利なガラス、米飯の中を這う生きた昆虫、包装済みホウレン草および袋詰め冷凍フルーツミックスのカタツムリなどがあった。また、小石、蛾、げっ歯類の排泄物も報告された。

食品関連施設での衛生レベルに関する苦情では、カフェでの生きたネズミの存在やげっ歯類の活動の痕跡、現金の取り扱い後に手を洗わずに食品を取り扱うことなどの従業員の不適切な個人的衛生習慣、食品提供施設での下水の臭い、手洗い用の給湯設備の不備などが挙げられた。

消費者からは、「喫食に適さない食品」に関する報告から、「アレルギー物質の非表示」まで様々な苦情が寄せられ、その内訳は以下のとおりであった。

- ・喫食に適さない食品：937 件
- ・衛生基準：823 件
- ・食中毒の疑い：429 件
- ・食品表示の誤り：100 件
- ・アレルギー物質の非表示：78 件
- ・広告：34 件
- ・その他 (未登録の食品事業者、COVID-19 による営業制限など)：371 件

FSAI の相談窓口は助言や情報提供も行っており、2020 年は、食品関連の提供部門、製造業者、小売業者、研究者、流通業者およびコンサルタントから計 7,767 件の問い合わせがあった。特に多かった問い合わせは、食品表示に関する法律、食品サプリメント、FSAI の刊行物の入手、Brexit (英国の欧州連合離脱)、食品事業の立ち上げ方法などに関する情報

であった。

また、2020 年は、COVID-19 および Brexit が食品事業に及ぼした影響により、食品事業者から COVID-19 関連 720 件および Brexit 関連 569 件の問い合わせがあった。これを受け、英国と取引のある食品事業者向けの Brexit に関する詳細情報、および COVID-19 による営業制限解除後の営業再開時に考慮すべき事柄に関する助言が FSAI の Web ページに発表された。

(食品安全情報 (微生物) No.15 / 2020 (2020.07.22)、No.5 / 2018 (2018.02.28)、No.5 / 2017 (2017.03.01)、No.6 / 2016 (2016.03.16)、No.5 / 2015 (2015.03.04)、No.8 / 2014 (2014.04.16) FSAI 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)
<https://www.bfr.bund.de>

安全な食品：公共施設における食品由来感染症を防ぐために

Safe Food: Protecting against foodborne infections in communal facilities

04.02.2021

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/05/safe_food_protecting_against_foodborne_infections_in_communal_facilities-268675.html

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、特に健康被害を受けやすい人に定期的に料理を提供している公共施設での食品調理について、推奨事項を収載したリーフレットの改訂版を発行した。

小児、妊婦、高齢者および病気の方は、食品由来感染症による被害を特に受けやすい。BfR の Hensel 所長は、「食品を選択・調理する際の過失は、特に健康被害を受けやすい人々に深刻な結果をもたらす可能性があり、死につながることもさへあり得る。BfR は、今回改訂したリーフレット"Safe Food"により、公共施設がこれらの人々にとっても安全な食品を提供できるよう支援したい。」と述べている。

本リーフレットの PDF ファイル (ドイツ語版) は以下の Web ページから入手可能である (英語版もまもなく公開予定)。

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf>

原材料や感染した従業員を介して病原体が業務用調理場に侵入し、調理場の衛生管理の不備により拡散して調理済み食品を汚染すると、食品由来疾患が発生する可能性がある。

不適切な温度管理は食品中の病原体の生残・増殖に寄与する。

健康被害を受けやすい人に料理を提供する際は、サルモネラ菌やリステリア菌などの病原菌による汚染を防ぐことが特に重要である。衛生管理を適切に行い、原材料・調理法を正しく選択することで食品由来感染症は低減する。食品の適切な品質、適切な保存・調理方法および従業員の教育も不可欠である。

果物・野菜は十分に洗浄すべきであり、可能であれば皮をむく。酸度が低い果物、野菜および葉物サラダは、カット後すぐに喫食するか、喫食するまで冷蔵する必要がある。リステリア症予防のためには、生の食品だけでなく加熱済み食品や ready-to-eat (そのまま喫食可能な) 食品についても提供前に再加熱することが望ましい。

調理の際に食品全体を 72°C で 2 分以上加熱することで、ほとんどの病原体は死滅する。安全な食品を調理するためにはこの要件を遵守すべきである。

細菌は加熱により死滅するが、細菌が形成する芽胞は高温下でも生残できる。これらの芽胞は発芽することが可能で、増殖性の細菌は増殖して毒素を産生する。加熱した食品は、提供するまで全体を 60°C 以上で保温することで芽胞の発芽や細菌の増殖を防ぐことができる。

特に健康被害を受けやすい人々に定期的に料理を提供する施設は、従業員の人選について特別な責任がある。従業員は、能力が高く経験豊富でなければならない、定期的に研修を受けるべきである。

(食品安全情報 (微生物) No.1 / 2012 (2012.01.11) 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)

<https://www.rivm.nl>

オランダでの感染症の発生状況 (2018 年)

State of Infectious Diseases in the Netherlands, 2018

02-07-2019

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2019-0069.pdf> (報告書 PDF)

https://www.rivm.nl/publicaties/staat-van-infectieziekten-in-nederland-2018#abstract_en

近年、オランダでは W 群髄膜炎菌の感染患者数が増加している。この増加傾向は 2018 年も継続し、報告患者数は 2017 年の 80 人に対し 2018 年は 103 人であった。このため、

2018年5月以降、14カ月齢の幼児を対象とする髄膜炎菌ワクチンにW群が追加された。2019年は、2001～2005年生まれの10代の青少年もこのACWY群髄膜炎菌ワクチンの接種対象となる。2004年生まれの一部の青少年には、2018年に既にACWY群ワクチンが提供されている。

2018～2019年の季節性インフルエンザの患者数は40万人と推定され、より深刻な流行がみられた2017～2018年の患者数90万人と比較すると大幅に減少した。2018年7～8月にA群連鎖球菌による産褥熱の患者27人が報告され、患者数の多さが際立っていた。これと同時期に、多くの患者が膿痂疹を訴え医師の診察を受けた。オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）が実施した調査の結果、産褥熱を発症した女性患者は、A群連鎖球菌による猩紅熱、膿痂疹または咽頭炎に罹患した患者と接触する機会が比較的多かったとの結論が得られた。

過去5年間（2014～2018年）にオランダで発生した健康被害の最大の原因となった感染症は、インフルエンザ、肺炎球菌感染症、レジオネラ症、HIV感染症およびカンピロバクター症であった。

以上の結果は、RIVMが発表した報告書「オランダでの感染症の発生状況」に記載されている。この年次報告書は、特にオランダ保健・福祉・スポーツ省（VWS）および各地方自治体の保健サービス当局の政策立案者に対し、オランダ国内および国外の感染症の最も重要な動向を概説している。

この年次報告書は特集として毎年1つのテーマに焦点を当てており、今回の特集のテーマは「蚊および蚊媒介性疾患」である。メディアの報道では、蚊の種類、リスクおよび影響要因がしばしば混同して伝えられ、これが不必要な懸念を招いている可能性がある。したがって今回の特集では、どの種類の蚊がどのような環境下でどの疾患の病原体を媒介するかについて概説している。オランダにおける公衆衛生リスクの有無を特定可能にするため、この知見は重要である。気候変動（気温の上昇、降雨量の増加、継続的な干ばつ）が蚊媒介性疾患のリスクにどのような影響を及ぼしているかについてはまだ明らかになっていない。

（食品安全情報（微生物）No.22/2018（2018.10.24）、No.19/2017（2017.09.13）、No.20/2016（2016.09.28）、No.1/2016（2016.01.06）、No.25/2014（2014.12.10）、No.2/2014（2014.01.22）、No.25/2012（2012.12.12）、No.22/2011（2011.11.02）、No.26/2010（2010.12.15）RIVM記事参照）

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 (05)

Cholera, diarrhea & dysentery update (05)

26 March 2021

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ナイジェリア	3/24	オスン州 Ede		(調査中) 3	3 以上
カメルーン	3/24	ドゥアラ市		10	1 以上
		同上	2020 年	200 以上	
ソマリア	3/23	Banadir、Bay、 Lower Shabelle	2021/3/1 ~7	(疑い) 計 68	0
		同上	2021 年 1 月~	(死亡者含む疑い) 累計 780 216 検体中 65 検体陽性	計 2

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室