

食品安全情報（微生物） No.11 / 2021（2021.05.26）

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

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. 米国食品医薬品局（US FDA）がカリフォルニア州 Salinas Valley 産レタスのサンプリング検査の実施を計画

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. Jule's ブランドのチーズ代替品 cashew brie に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Duisburg、*S. Urbana*）感染アウトブレイク（2021年5月7日付更新情報）
2. 米国の複数州にわたり発生した感染源不明の大腸菌 O157:H7 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. ONE – Health, Environment, Society 会議 2022

[【Eurosurveillance】](#)

1. 大規模な水由来カンピロバクター感染アウトブレイク：複数の調査手法を用いた飲料水供給システム汚染調査（ノルウェー、2019年6月）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 英国食品基準庁（UK FSA）の調査によると成人の半数が食品の「消費期限（use-by date）」を必ずしも確認していない

[【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）の調査によると未登録の食品事業者が2020年に増加

[【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（2019年）

[【ProMED-mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（07）

【各国政府機関】

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

<https://www.fda.gov>

米国食品医薬品局 (US FDA) がカリフォルニア州 Salinas Valley 産レタスのサンプリング検査の実施を計画

FDA to Implement Sampling Effort for Lettuce Grown in Salinas Valley, California

May 11, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-implement-sampling-effort-lettuce-grown-salinas-valley-california>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、2021 年 5～11 月に、地域の商業用冷蔵施設からカリフォルニア州 Salinas Valley 産レタスの検体を採取し検査を行う予定である。当該地域に関連したアウトブレイクが、直近の 2020 年秋を含め繰り返し発生していることを受け (以下 Web ページ参照)、FDA は、現行のサーベイランス活動の一環として、採取した検体について大腸菌 O157:H7 などの志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) およびサルモネラ属菌の検査を行うこととした。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/factors-potentially-contributing-contamination-leafy-greens-implicated-fall-2020-outbreak-e-coli>

FDA は、収穫されたレタスの圃場熱の除去および加工される前の冷蔵保存を行う商業用冷却・冷蔵保管施設で実施される予定のサンプリング検査の指導業務を行う。冷却前の製品が優先的にサンプリングされ、冷却後の製品もサンプリング対象に含まれる可能性がある。商業用冷却施設でのサンプリングにより、製品が集約された場所で複数の農場由来の検体を FDA が効率的に採取できるようになり、汚染が検出された場合には迅速に追跡調査が推進される。

FDA は、収穫されたアイスバーグレタス、リーフレタスおよびロメインレタスを合計で約 500 検体採取および検査する計画である。各検体には 10 のサブ検体が含まれ、各サブ検体はレタス 1 玉 (トリミングし芯を抜いた製品、場合により包装済み)、もしくはロメインレタスの場合、外葉のみの製品または中心部 (ハート) の包装製品で構成される。FDA の検査機関が全ての検査を行う。

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) の流行下において、このサンプリング業務期間中、FDA は調査官および施設従業員の安全を確保するための特別な予防措置を講じる予定である。FDA の調査官は、FDA が定めた COVID-19 の安全規範に則り、検査の実施を事前に施設に通知する。調査官は個人防護具 (PPE) を着用し、州・地域のガイダンスおよび米国疾病予防管理センター (US CDC) の当該ガイダンスに従って業務を遂行する。

薬物野菜の安全性確保の推進は、引き続き FDA の最重要業務である。今回の取り組みと

は別に、カリフォルニア州の **Central Coast** 栽培地域において、同じ病原性大腸菌株が繰り返し発生している場所、および葉物野菜の **STEC** 汚染が起こる可能性が高い経路を特定するため、利害関係者との共同の取組みも実施されている。この取組みには、最近改訂された「葉物野菜の **STEC** 汚染に関する行動計画 (LGAP : Leafy Greens STEC Action Plan)」で定められた取組みの継続的な実施が含まれ、これには当該地域における食品由来病原体の存在に影響を与えている環境要因を評価するための複数年にわたる縦断的研究などがある (食品安全情報 (微生物) No.5 / 2021 (2021.03.03) US FDA 記事参照)。行動計画に従い、FDA は、大腸菌 **O157:H7** などの病原体を検出した場合、可能性のある汚染源および汚染経路を特定するための追跡調査を実施する。これらの調査は、食品由来疾患アウトブレイクを効果的に予防するため必要となり得る追加対策について情報が得られるようデザインされている。

(食品安全情報 (微生物) No.6 / 2020 (2020.03.18)、No.21 / 2007 (2007.10.10)、No.20 / 2006 (2006.09.27)、No.22 / 2004 (2004.10.27)、No.14 / 2004 (2004.07.07) US FDA 記事参照)

● 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. **Jule's** ブランドのチーズ代替品 **cashew brie** に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Duisburg、*S. Urbana*) 感染アウトブレイク (2021年5月7日付更新情報)

Salmonella Outbreak Linked to Jule's Cashew Brie

May 7, 2021

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

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

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

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、**Jule's** ブランドのチーズ代替品 **cashew brie** に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Duisburg、*S. Urbana*) 感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

疫学・追跡調査および検査機関での検査で得られたデータは、サルモネラ汚染の可能性がある **Jule's** ブランドのチーズ代替品 **cashew brie** (乳の代替原料としてカシューナッツを

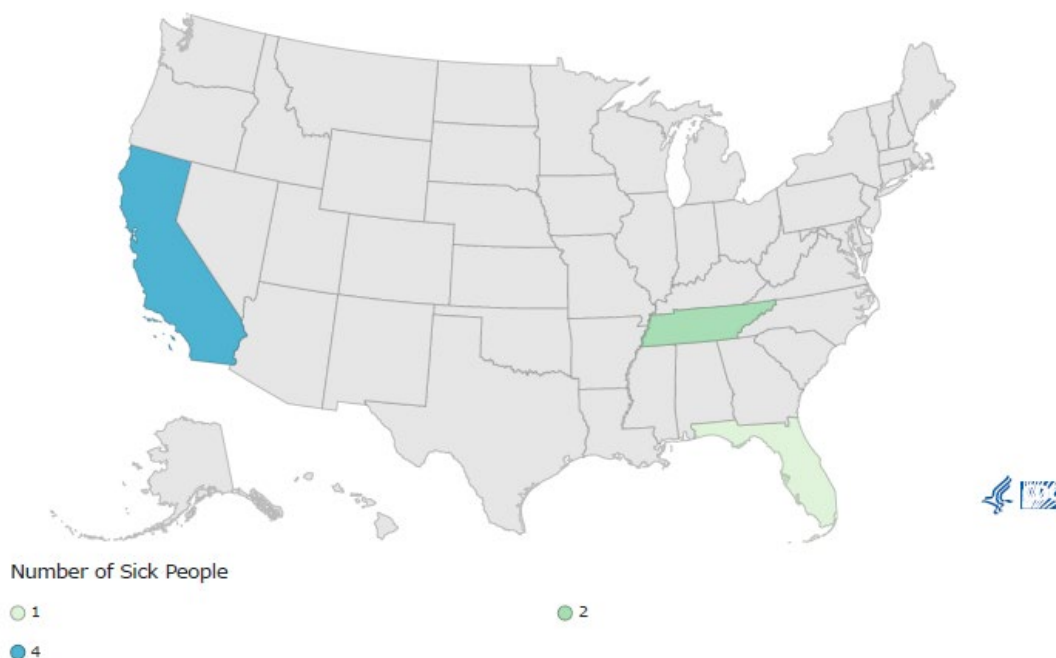
使用した製品) が本アウトブレイクの原因食品であることを示している。

2021年4月23日付初発情報以降、Jule'sブランドのcashew brieから新たに*S. Urbana*株が検出され、本アウトブレイクの調査対象に追加された。患者2人が*S. Urbana*アウトブレイク株に感染した。

疫学データ

2021年5月7日時点で、*S. Duisburg*または*S. Urbana*アウトブレイク株感染患者が3州から計7人報告されている(図)。患者の発症日は2021年1月31日～4月8日である。

図：サルモネラ (*Salmonella Duisburg* または *S. Urbana*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2021年5月7日時点)



患者の年齢範囲は23～72歳、年齢中央値は26歳で、57%が女性である。患者3人が入院し、死亡者は報告されていない。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前1週間に喫食した食品について聞き取り調査を行った。聞き取りが実施された患者6人のうち4人(67%)がJule'sブランドのcashew brieを喫食したと報告し、これが唯一の共通の製品として特定された。

検査機関での検査データ

カリフォルニア州およびテネシー州の当局は、Jule'sブランドのcashew brieの検体を採取し検査を行った。WGS(全ゲノムシーケンシング)解析の結果、両州で採取されたJule'sブランドのTruffle Cashew Brieが*S. Urbana*アウトブレイク株に汚染されている

ことが示された。さらに、Jule's ブランドのその他の様々な cashew brie からアウトブレイク株とは異なる複数のサルモネラ株が検出された。現時点では、アウトブレイク株とは異なるこれらの株に感染した患者は特定されていない。

米国食品医薬品局 (US FDA) も Jule's Foods 社の製造施設で複数の食品検体を採取した。WGS 解析の結果、回収対象製品に使用されたカシューナッツと同一ロット由来の生のカシューナッツが *S. Urbana* アウトブレイク株に汚染されていることが示された。

WGS 解析により、患者由来 4 検体から分離されたサルモネラ株についてホスホマイシンへの耐性が予測され、別の患者由来 1 検体および食品 1 検体から分離されたサルモネラ株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。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。サルモネラ症患者のほとんどは抗生物質を使用せずに回復する。一方、治療に抗生物質が必要になった場合でも、この耐性が大多数の患者の治療に使用される抗生物質の選択に影響を及ぼす可能性は低い。

公衆衛生上の措置

FDA は、汚染の可能性がある全ての製品を確実に市場から撤去するため、生のカシューナッツの供給業者と連携して業務を行っている。この供給業者は顧客に対し、当該カシューナッツを使用しないよう注意喚起している。同供給業者は、消費者へのカシューナッツの直接販売は行っていないとしている。

FDA は、汚染の可能性がある製品が他にもあるかどうか調査するため、当該カシューナッツの供給業者との連携を継続している。

(食品安全情報 (微生物) No.10 / 2021 (2021.05.12) US CDC 記事参照)

2. 米国の複数州にわたり発生した感染源不明の大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (最終更新)

E. coli Outbreak with Unknown Food Source

March 11, 2021

<https://www.cdc.gov/ecoli/2021/o157h7-02-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/ecoli/2021/o157h7-02-21/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/ecoli/2021/o157h7-02-21/map.html> (Map)

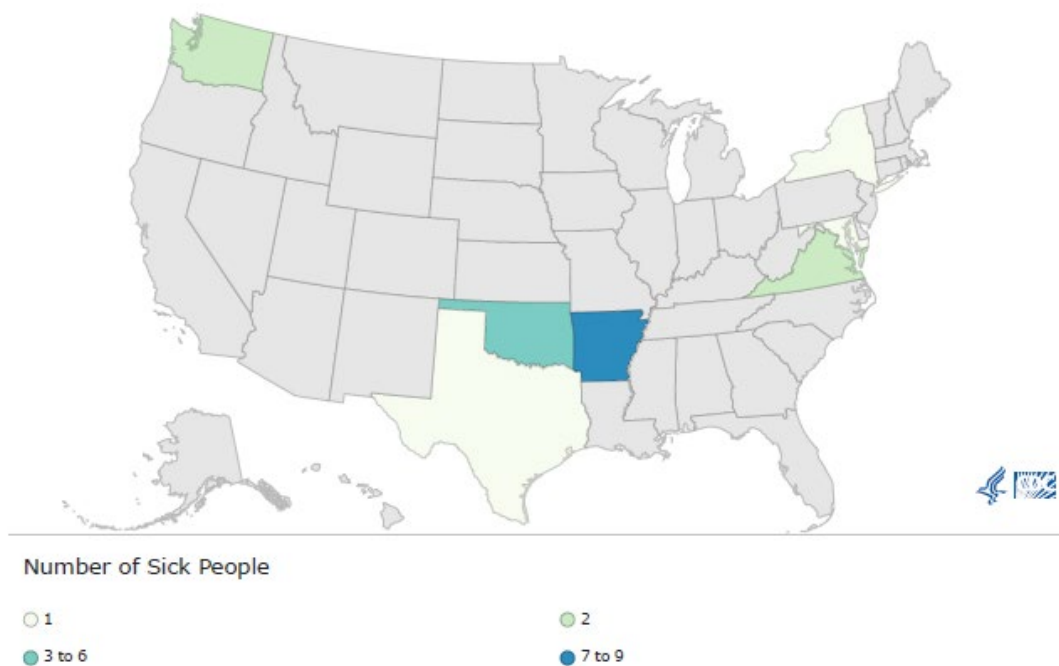
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局、米国食品医薬品局 (US FDA) および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、複数州にわたり発生した大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクについて、様々なデータを収集し分析を行ったが、原因食品を特定することはできなかった。

本アウトブレイクは 2021 年 3 月 11 日時点で終息したと考えられる。

疫学データ

2021年3月10日までに、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が7州から計22人報告された(図)。患者の発症日は2020年12月18日～2021年1月12日であった。

図：大腸菌 O157:H7 アウトブレイクの居住州別感染患者数 (2021年3月11日時点)



患者の年齢範囲は10～95歳、年齢中央値は28歳で、68%が女性であった。入院に関する情報が得られた患者20人のうち11人が入院し、溶血性尿毒症症候群(HUS)に関する情報が得られた18人のうち3人がHUSを発症した。ワシントン州から死亡者1人が報告された。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前1週間に喫食した食品について聞き取り調査を行った。CDCはこの聞き取り調査データの分析を行ったが、本アウトブレイクの感染源の可能性のある具体的な食品の特定には至らなかった。患者は、葉物野菜、ブロッコリー、キュウリ、イチゴなど様々な食品の喫食を報告した。しかし、これらの食品の中には、健康な人に対して過去に行われたFoodNetの調査(以下Webページ参照)の結果と比べて喫食率が有意に高い食品はなかった。

<https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/population.html>

検査機関での検査および追跡調査によるデータ

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

システムを利用した。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が同じ食品の喫食により感染した可能性が高いことを意味している。

患者 14 人由来の大腸菌分離株について WGS 解析を行った結果、クロラムフェニコール、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾール、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、標準的な抗生物質耐性試験が行われている。大腸菌 O157:H7 感染患者の治療に抗生物質の使用は推奨されないため、これらの結果が治療方針に影響を及ぼすことはない。

WGS 解析からは、本アウトブレイク株が過去にロメインレタス (食品安全情報 (微生物) No.15 / 2018 (2018.07.18) US CDC 記事参照) や川・海・プール・温泉等で接触する水 (recreational water) など様々な感染源に関連したことも示された。

FDA は農産物数品目について追跡調査を行ったが、共通の供給元や可能性のある汚染源を特定することはできなかった。

(食品安全情報 (微生物) No.4 / 2021 (2021.02.17) 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/screen/list>

2021年5月6日～17日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

オランダ産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*) 汚染の可能性、スペイン産チョリソ一のサルモネラ (*S. Brandenburg*)、ポーランド産冷凍生鮮鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、北アイルランド産の生乳ブルーチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産冷蔵加熱済みオーガニックビートルートのリステリア (*L. monocytogenes*)、スペイン産有機飼育牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体 1/5 陽性)、ドイツ産補助飼料(イヌ用)のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、フランス産の生乳ゴートチーズのサルモネラ属菌、ベルギー産鶏肉製品のサルモネラ、インド産サイリウムハスクパウダーのサルモネラなど。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, *S. Newport*)、スペイン産冷凍メルルーサのアニサキス、ドイツ産豚肉のサルモネラ、ポーランド産冷蔵七面鳥とたいのサルモネラ、ニュージーランド産の生鮮牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (STEC O26) など。

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

ドイツ産冷凍機械分離鶏肉 (MSM) のサルモネラ (*S. Infantis*)、ブルガリア産冷凍ミートボールのリステリア (*L. monocytogenes*)、アイスランド産冷蔵タラ切り身のアニサキスなど。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

インド産ゴマ種子のサルモネラ、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ属菌、モロッコ産冷蔵 *Scorpaena scrofa* (カサゴ目の魚) のアニサキス、ナイジェリア産皮むきゴマ種子 (トルコ経由) のサルモネラ (L型)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Saintpaul*, *S. Denver*, *S. Poona*)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Grumpensis*)、モーリタニア産魚粉のサルモネラ属菌など。

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

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

ONE – Health, Environment, Society 会議 2022

ONE – Health, Environment, Society – Conference 2022

1 February 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/one-health-environment-society-conference-2022>

フードシステムは、気候変動への対応、生物多様性の低下阻止、廃棄物の削減など極めて重要な多くの課題に直面している。

このような課題に対処するには、「国連の開発目標 (UN Development Goals)」および「欧州グリーンディール (European Commission's Green Deal)」の中心である持続可能な未来のための目標に示されているように、早急に行動を起こす必要がある。欧州食品安全機関 (EFSA) は、欧州連合 (EU) の他の機関、加盟国および国際機関と協力してこれらの目標達成の支援を行っている。

これらの課題に対応するためにリスク評価に関する科学は今後どのような進歩を遂げるであろうか。ヒト・動物・環境の衛生は相互に切り離すことができないほど密接に関連していることを示すエビデンスが増えてきており、これは、リスク評価の科学を食品・飼料の安全性に限定するわけにはいかないことを意味している。視野を拡大し、「one health-one environment」というアプローチの方向に進む必要がある。

このために科学的プログラム「ONE – Health, Environment, Society – Conference 2022」が2022年6月21～24日にブリュッセルおよびオンラインで開催される予定であり、欧州疾病予防管理センター (ECDC)、欧州化学品庁 (ECHA)、欧州環境庁 (EEA)、欧州医薬品庁 (EMA) および欧州委員会 (EC) の共同研究センターが協力する。

この科学的プログラムの共同開催のため、EU加盟国、EFSAの各国の協力機関および研究者も招致される。

様々な経歴と専門知識をもつ研究者が集まることで、会議は知見を共有できる貴重な機会となり、EUの政策課題における優先的な問題に取り組むための重要な議論の場となる。

持続可能性の指針となる原則に従って会議はオンラインでも開催されるため、リモートでの参加が可能で、移動に伴う二酸化炭素排出量を削減しつつ幅広い参加者を確保できる。

重要なテーマおよび目標

- ・ 持続可能性に関する広い視野から食品および飼料の安全性を調査する
- ・ リスク評価の科学において改善できる点を探る
- ・ 将来の戦略目標およびレギュラトリーサイエンスの方向性を考察する
- ・ 「欧州グリーンディール」などの新しい政策目標の設定およびその実施戦略に役立てる

主な日程

- ・ 2021年5月/6月：口頭発表およびポスター発表の要旨の募集開始
- ・ 2021年9月：要旨提出の締切
- ・ 2022年1月：参加登録の開始
- ・ 2022年6月21～24日：会議開催

プログラム、参加登録および要旨募集に関する詳細は追って発表される。詳細情報の通知を希望する場合は、会議に関する Web ページ (<https://www.one2022.eu/>) 内の「参加登録 (REGISTER)」から連絡先を登録する。共同科学プログラムに関する詳細情報は、EFSA の各協力機関の Web ページから入手可能である。

● Eurosurveillance

<https://www.eurosurveillance.org>

大規模な水由来カンピロバクター感染アウトブレイク：複数の調査手法を用いた飲料水供給システム汚染調査（ノルウェー、2019年6月）

Large waterborne *Campylobacter* outbreak: use of multiple approaches to investigate contamination of the drinking water supply system, Norway, June 2019

Eurosurveillance - Volume 25, Issue 35, 03 September 2020

<https://www.eurosurveillance.org/content/10.2807/1560-7917.ES.2020.25.35.2000011>

2019年6月6日、ノルウェー公衆衛生研究所 (NIPH) は、Askøy 地区で発生した 50 人以上の胃腸炎患者の報告を受けた。短期間での急な患者の発生および患者の地理的分布から、水供給システムの 1 つの貯水池が本アウトブレイクの感染源として疑われた。アウトブレイクの感染源、拡大範囲および対策の効果を確認するため、アウトブレイク調査が実施された。症例定義は、水供給システム A (WSS-A) の給水対象の家庭に居住し、2019年6月1～19日の期間内に胃腸症状が 24 時間以上持続した者とされた。WSS-A の給水対象の住民に対し、予備的聞き取り調査、電話調査およびショートメッセージサービス (SMS) を利用したコホート研究が実施された。WSS-A のシステムに関する情報が収集された。患者および環境検体由来のカンピロバクター分離株について全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析が実施された。住民 6,108 人のうち 1,573 人が症例定義を満たした。感染源として疑われた貯水池の給水エリアの住民は、その他の貯水池の給水エリアの住民と比べて疾患リスクが 4.6 倍高かった。患者由来 (n=24) および水由来 (n=4) の *Campylobacter jejuni* 分離株は、コアゲノム多座塩基配列タイピング (cgMLST) プロファイルが一致した。汚染は大雨の際に貯水池のひび割れを通して起きた可能性が高いと考えられた。水供給システムは汚染の影響を受けやすく、特定の気象条件下では特に汚染が起りやすい。この調査の結果から、リスク低減のための給水システムの安全対策およびリスクベースのサーベイランスの重要性が強く示された。

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

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

英国食品基準庁 (UK FSA) の調査によると成人の半数が食品の「消費期限 (use-by date)」を必ずしも確認していない

The FSA reveals that 50% of adults do not always check the use-by date on their food putting themselves and family at risk

22 March 2021

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/6221> (PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/the-fsa-reveals-that-50-of-adults-do-not-always-check-the-use-by-date-on-their-food-putting-themselves-and-family-at-risk>

英国食品基準庁 (UK FSA) がイングランド、ウェールズおよび北アイルランドの 16～75 歳の成人 2,132 人を対象に行った調査によると、半数の人が食品の「消費期限 (use-by date)」を喫食前に必ずしも確認していないと回答した。

調査結果では、44%が消費期限を役に立つ表示と考えていたが、重症化する場合もある食中毒の罹患リスクとの関連性を認識していなかった。

調査によると、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの成人の 50%が、「消費期限」の正しい定義、すなわち“消費期限前は喫食しても安全であるが、消費期限を過ぎると安全ではない”という意味であることを理解していなかった。「消費期限」は「賞味期限 (best before date)」とは異なり、後者は品質に関する期限であって、これを過ぎると味が落ちることを意味する。

また、本調査が示したところによると、調査対象の成人の 76%は食品が「消費期限」を過ぎていることを知ったうえで喫食していた。また 37%が「消費期限」を過ぎた食品を用いて他の人のために調理したことがあることを認め、その割合は 25～34 歳の年齢層ではさらに高く、43%であった。

調査によると、77%が食品の安全性を匂いで判断しており、これは女性では 80%、男性では 73%であった。

「消費期限」を過ぎた食品を時々喫食する人のうち、43%が「消費期限」を過ぎたばかりの食品であれば安全であると考えて喫食していた。半数以上 (51%) が、「消費期限」を過ぎた食品を喫食した際に体調に問題がなかった経験から、「消費期限」を過ぎた食品の喫食を今後も続けるとし、59%の人が食品を廃棄したくないため「消費期限」を過ぎた食品を喫食するとしている。

また、調査では16～24歳の年齢層の39%が、2021年2月のロックダウン中には、新型コロナウイルス感染症の流行以前（2020年3月以前）と比べて「消費期限」に注意を払うことが多くなったと報告した。「消費期限」の確認について、55～75歳の年齢層がこれまでの習慣を変えることを考える人が最も少なく、90%がこれまでと変わらないと報告した。

「賞味期限」および「消費期限」に関する詳細な助言が以下のWebページから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/best-before-and-use-by-dates>

● 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）の調査によると未登録の食品事業者が2020年に増加
FSAI Investigations into Unregistered Food Businesses Increased in 2020

2 March 2021

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/unregistered_food_businesses_02032021.html

アイルランド食品安全局（FSAI）は、関係当局と協力して行った調査の結果、2020年の未登録の食品事業者数が47業者（食品種類別内訳を記事の最後に記載）であったことを報告した。2019年は19業者であった。このような未登録業者は、十分な知識をもたない状態または担当機関の監督を受けない状態で違法に営業していた。これらの未登録業者の一部は、雇用主であった食品事業者が新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の流行により営業を一時的に停止したため、家庭の台所や一般住居において、安全な食品のための製造工程・手順・設備が不十分な状態で開業したものであった。

これらの食品事業者は、ベーカリー製品、卵、そのまま喫食可能な（ready-to-eat）寿司製品、家禽製品、生・加熱済み食肉など様々な食品の製造、加工、流通を行っていた。食品法は、事業の規模または種類に関係なく全食品事業者に対し、事業開始前に担当機関に届け出ることを義務付けている。この規則により、食品事業者は担当機関に登録または認可され、食品安全および消費者の健康が確保される。食品事業者は、製造する食品の安全性確保に法的責任を負っている。

FSAIは食品検査官と協力し、各調査の結果を受けて消費者の健康保護のために適切な行政措置を行う場合がある。2020年には未登録／未認可の食品事業者に対し、閉鎖命令（Closure Order）5件、法令遵守通達（Compliance Notice）5件および禁止命令（Prohibition Order）3件が発せられた。その他、一般住居で事業を行っていた未登録の食品事業者に立

ち入るための許可証 2 件が発行された。また、調査により、不適切または安全でない食品 17 トンがアイルランドの市場から撤去された。

FSAI の最高責任者 Pamela Byrne 氏は、FSAI は消費者に対して、食品に注意して信頼できる事業者のみから購入するよう呼びかけているとし、さらに以下のように述べた。

「消費者には安全な食品を喫食する権利があり、消費者をリスクに晒してでも手早く利益をあげようとする業者、あるいは規則違反などの不正な食品を販売する悪質な業者には、FSAI がその法的権限を行使して追及する。食品事業者の大部分は、法規を遵守して事業開始前に届け出を行なっている。その一方で、未登録で営業している食品事業者の数が 2020 年に増加し、非常に懸念される。COVID-19 の流行が食品業界およびそれに携わる人々に多くの難題をもたらしたことに疑いはないが、消費者を保護するために存在する法規には変更はない。すべての食品事業者は、規模の大小や、事業施設・家庭・移動販売・通販などの業態に関係なく、食品衛生および食品安全に関する規則を認識しておかなければならない。食品事業者が法律に違反して営業することは絶対に許されない。」

さらに Pamela Byrne 氏は「未登録の食品事業者の多くは、製品の宣伝および販売に Facebook、Facebook Marketplace、Adverts.ie、DoneDeal およびインスタグラムなどのソーシャルメディアのプラットフォームを利用しており、受注に WhatsApp を利用している業者もある。FSAI および食品検査官はこのようなサイトの監視を続け、未登録の食品事業者が見つかった場合は適切な措置を講じる。また、消費者に対しては、食品事業者について疑いがある場合には FSAI のオンライン相談窓口 (<https://www.fsai.ie/makeitbetter>) に連絡することを勧めており、連絡があった件については FSAI が調査する。」と付け加えた。

公衆衛生を保護するため、FSAI は食品事業の開業を計画している者に対し、担当機関への届け出、食品法の遵守、安全な営業のために導入すべき適切な手順について、FSAI に助言を求めるべきであると繰り返し呼びかけている。

詳細は以下の Web ページを参照。

https://www.fsai.ie/food_businesses/starting_business.html

2020 年の調査で報告された 47 の未登録食品事業者について、販売していた食品の種類別内訳は以下の通りであった。

- ・ 食肉 (18 業者)
- ・ そのまま喫食可能な (ready-to-eat) 製品 (13)
- ・ ベーカリー製品またはケーキ (3)
- ・ 乾燥食肉 (2)
- ・ カンナビジオール (CBD : cannabidiol) 製品 (2)
- ・ 狩猟動物肉 (1)
- ・ アルコール飲料 (1)
- ・ 豚腸 (1)
- ・ 乳製品 (1)

- ・ 配達牛乳（クリーム、オレンジジュース、卵を含む）（1）
- ・ ガチョウ肉および卵（1）
- ・ 食肉、魚類および練り製品（1）
- ・ ケーキおよびデザート（1）
- ・ 詰め合わせ製品（食肉、乾燥食肉、魚類、ジャガイモ、ピクルス製品およびアップルジュース）（1）

● 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（2019年）

State of Infectious Diseases in the Netherlands, 2019

01-03-2021

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2020-0048.pdf>（報告書 PDF）

<https://www.rivm.nl/publicaties/staat-van-infectieziekten-in-nederland-2019>

オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は、オランダおよびオランダに関連する他国における感染症の発生状況について、最も重要な動向の概要を毎年発表している。この年次報告書は、オランダ保健・福祉・スポーツ省（VWS）や各地方自治体の保健サービス局などの政策立案者に、感染症の発生動向に関する情報を提供している。

2018年の年末、10代の特定の年代の子供を対象に髄膜炎のワクチン接種活動が開始された。2019年のW群髄膜炎菌の感染患者数は62人で、2018年の103人から減少した。

2019年11月末～2020年1月末にオウム病患者66人が報告され、これは直近5年間の年間平均患者数10～20人より多い。報告された患者全員が入院し、1人が死亡した。

2019年、熱帯医学が専門のオランダ人医師2人がシエラレオネでラッサ熱ウイルスに感染した。両者ともオランダに搬送され、その後1人が死亡した。

本報告書は、感染症によって失われた健康な生存年数を、「障害調整生存年（DALYs）」で示しており、これを「疾患実被害」とも呼んでいる。2019年のオランダでDALYsが最も多かった感染症は、肺炎球菌感染症（9,500 DALYs）、インフルエンザ（8,100 DALYs）およびレジオネラ症（8,100 DALYs）であった。最近数年間、上位はこれら3つの感染症であり変化はない。

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）によってオランダおよび世界全体が大きな影響を受けたことを考慮し、2020年のオランダにおけるCOVID-19による疾患実被害の推定値

を初めて報告している。2020年（7月1日まで）のCOVID-19の第1波による疾患実被害は、約58,500 DALYsと推定されている。COVID-19の流行がなかった状況で想定される死亡時期より早期に死亡した人が存在したことで、多くの生存年が失われた。この疾患実被害は、検査機関での検査によってCOVID-19と診断された患者数にもとづいて推定されている。症状を示した全ての患者のウイルス検査が行われたわけではないため、真の実被害はこれより多い。

（食品安全情報（微生物）No.8/2021（2021.04.14）、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（07）

Cholera, diarrhea & dysentery update (07)

11 May 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	5/10	カノ州 Minjibiri		疑い患者多数入院	15以上
ナイジェリア	5/7	8州*	2021年	(死亡者含む疑い) 累計 1,746	50
		15州**	2021年	(死亡者含む疑い) 累計 3,413	111
		ベヌエ州		718	

* アウトブレイク発生が確認された州：ベヌエ、デルタ、ザムファラ、ゴンベ、バイエルサ、コギ、ソコト、ナサラワ

** 上記8州およびアウトブレイク発生の疑いがある7州

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室