

食品安全情報（微生物） No.12 / 2021（2021.06.09）

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

【[米国農務省経済調査局（USDA ERS）](#)】

1. 米国のカンピロバクター症の原因となる食品、季節および気温を特定するための新しい調査方法

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク（初発情報）
2. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis、*S. Hadar*、*S. Infantis*) 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. デンマークのクラスターに関連している複数国にわたるサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイク

【[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）

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）のパンデミック下における食品に関する調査報告書
2. 食品に関する新しい消費者調査「Food and You 2」の第1回実施結果報告書

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（09）（08）
-

【各国政府機関】

- 米国農務省経済調査局 (USDA ERS: Department of Economic Research Service)

<https://www.ers.usda.gov>

米国のカンピロバクター症の原因となる食品、季節および気温を特定するための新しい調査方法

Attributing U.S. Campylobacteriosis Cases to Food Sources, Season, and Temperature
Economic Research Report No. (ERR-284) 56 pp, FEBRUARY 2021

<https://www.ers.usda.gov/webdocs/publications/100501/err-284.pdf> (報告書 PDF)

https://www.ers.usda.gov/webdocs/publications/100501/err-284_summary.pdf (概要 PDF)

<https://www.ers.usda.gov/publications/pub-details/?pubid=100500>

米国農務省経済調査局 (USDA ERS) は、米国の個々の食品由来疾患について原因食品を把握するための新たな調査方法を提案し、散発性の食品由来カンピロバクター症に関する調査によりこの方法を検証した。調査報告書から概要部分を以下に紹介する。

何が問題か

米国では、食品由来病原体により毎年およそ 4,800 万人 (国民の 6 人に 1 人) の患者および 155 億ドル (2013 年ドル換算) を超える経済的損失が発生している。この状況を防ぐ対策を効率的に遂行するため、政府および業界は食品由来疾患の原因食品に関する情報を必要としており、これらの情報が得られる研究分野は「原因食品特定 (food source attribution)」と呼ばれる。食品安全・公衆衛生当局は「原因食品特定」のアプローチについて、より広範なポートフォリオを作成するための新しい方法の開発を呼びかけており、これにより、食品由来疾患における個々の食品曝露の経路の重要性をより正確に把握できるようになる。特に連邦政府機関は、既存のデータを最大限に活用して散発性患者に焦点を絞る新たな方法が必要であることを強調している。散発性患者は、大規模なアウトブレイクとは関連していない患者であり、米国の食品由来疾患患者全体の 90%以上を占めている。本研究では Homescan[®]の消費者の食品購入履歴データを使用し、米国における散発性カンピロバクター症の「原因食品特定」のための新たなアプローチを展開する。このタイプのデータは、これまでに「原因食品特定」の研究で使用されたことはない。食品由来カンピロバクター症の散発性患者の食品曝露の経路はアウトブレイクの患者の曝露経路とは異なる可能性が研究から示されているため、この新しいアプローチをカンピロバクター症の調査で検証することにした。

調査で何が明らかになったか

消費者の日常の購入品に関する購入履歴データの使用は、個々の食品由来疾患の原因食

品の究明に役立つことが明らかになった。

- ・ 日常の食品購入に関するデータの使用によりカンピロバクター症と食品との関連の推定が可能であることが分かった。
- ・ 特定の食品の喫食と食品由来疾患との関連を研究する様々な方法により、確証や新しい仮説に繋がる結果などの補完的な情報の提供が期待できる。

この新しい原因食品特定法による結果は、過去に実施された研究の結果と一致するものとそうでないものがあった。

- ・ 今回の調査の結果によれば、家庭で調理された鶏肉はカンピロバクター症のリスク因子ではなかった。過去に実施された全米症例対照研究では、飲食店で調理された鶏肉の喫食により散発性の食品由来カンピロバクター症発症リスクが上昇するが、家庭で調理された鶏肉の喫食では同リスクが上昇しないことが明らかになっており、今回の研究結果と一致している。
- ・ 今回の研究結果では、家庭での喫食用に購入された牛ひき肉およびベリー類はカンピロバクター症発症リスクの上昇に関連する可能性が示唆されており、過去に実施された米国の研究結果とは異なっている。
- ・ 米国では、気温および季節がそれぞれ独立して散発性カンピロバクター症発症リスクの上昇に関連している。
- ・ 散発性カンピロバクター症の地理的な偏りは、食品購入・気温・季節性の影響における差異等による調整を行った後も変わらない。

研究はどのように実施されたか

地域、気温、通年性および季節性効果と併せて、説明変数として Nielsen 社の Homescan© パネル登録者による特定食品の世帯別購入データを使用し、食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク (FoodNet) の疾患データについて横断的時系列回帰分析 (cross-sectional time-series regression analysis) を実施した。FoodNet は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および地理的に異なる代表的な地域 10 州の州政府によるアクティブサーベイランスプログラムである。FoodNet は、米国内に潜在的に存在する散発性の食品由来疾患に関するデータを得るために最適なデータソースであり、食品由来疾患の症例対照研究で広く利用されている。Homescan©は、米国全域の都市部および農村部に居住する双方の世帯パネルから、自宅用に購入する食品に関するデータを収集している。本調査では、FoodNet および Homescan©の両データセットに含まれている行政区の消費者が購入する食品を対象とした。購入されたすべての食品は、カンピロバクター症に関連した食品について過去に実施された調査に基づいて分類した。結果は、カンピロバクター症の日ごとの発生率比 (IRRs : incidence rate ratios) として報告された。

Homescan©は、様々な重量で販売される食肉や生鮮農産物などの食品の購入量に関する情報の収集を 2006 年に中止したため、本調査は 2000~2006 年までのデータのみを使用し

て実施せざるを得なかった。現在は、Homescan®の後継調査として IRI が、これらの食品に関しては購入量ではなく支出額についてデータを収集している。ERS は、この支出額データから購入量を推定する方法の開発に取り組んでいる。本研究の主な目的は、食品安全上のリスクに関する理解を深めるために新しいデータソースがどのように役立つかを検討することである。しかし、データの収集時期を考慮すると、最近の食品由来カンピロバクター症のリスク因子を把握するためには本研究の実質的な結果が最も有用であると考えられる。これらの結果は、米国のカンピロバクター症における個々の食品曝露の経路、地域性、季節性および気温の相対的重要性に関する持続的な問題に更なる見識を提供するものである。

(食品安全情報 (微生物) No.5 / 2015 (2015.03.04) US FDA、No.16 / 2014 (2014.08.06) BfR、No.13 / 2014 (2014.06.25)、No.11 / 2014 (2014.05.28) 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. 詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Raw Frozen Breaded Stuffed Chicken Products

June 2, 2021

<https://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis-06-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis-06-21/details.html> (Investigation Details)

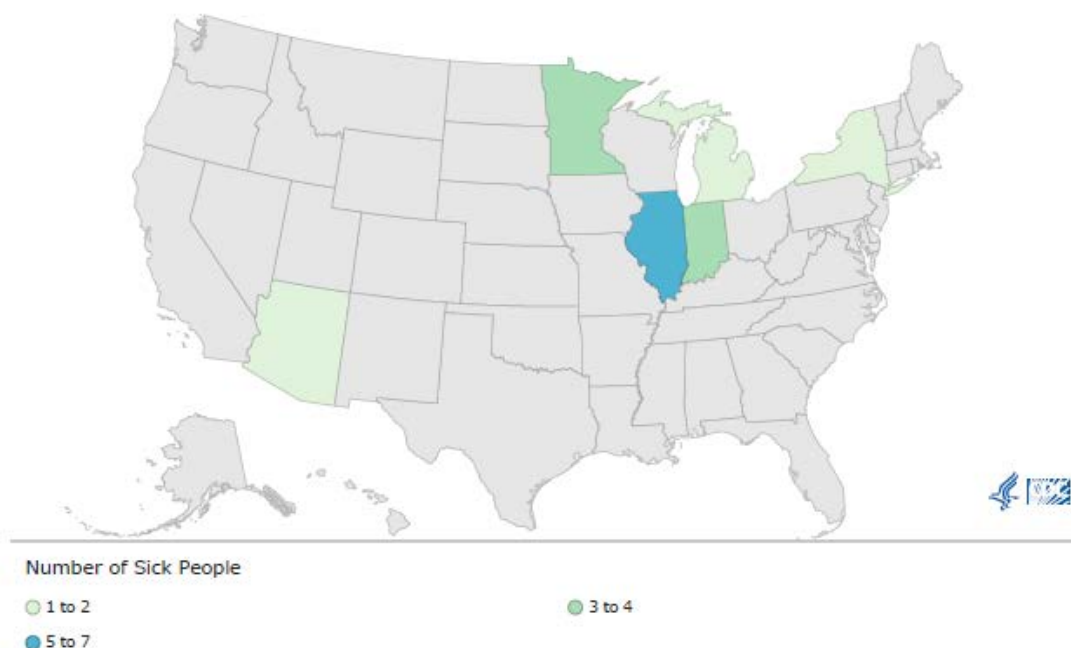
<https://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis-06-21/map.html> (Map)

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、詰め物入りのパン粉付き冷凍生鶏肉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* Enteritidis) 感染アウトブレイクを調査するため、様々なデータを収集している。

疫学データ

2021年6月2日時点で、*S. Enteritidis* アウトブレイク株感染患者が6州から計17人報告されている (図)。患者の発症日は2021年2月21日~5月7日である。

図：サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2021 年 6 月 2 日時点)



患者の年齢範囲は 3～83 歳、年齢中央値は 52 歳で、患者の 60%が女性である。情報が得られた患者 13 人のうち 8 人 (62%) が入院した。死亡者は報告されていない。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に喫食した食品について聞き取り調査を行っている。これまでに聞き取りが実施された患者 12 人のうち 10 人 (83%) が、詰め物入りのパン粉付き冷凍鶏肉製品の調理および喫食を報告した。患者が報告した当該製品のブランド名および購入店は様々であった。家庭での当該製品の調理方法に関する質問に対しては、7 人が、十分に加熱をしなかった、電子レンジを使用した、またはエアフライヤーを使用したと回答した。

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。

ミネソタ州農務局 (MDA) は、患者 1 人が詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品を購入

した食料品店 1 店舗で当該製品 5 検体を採取した。検査の結果、Kirkwood ブランドの鶏肉製品「Chicken Cordon Bleu」2 検体から *S. Enteritidis* アウトブレイク株が検出された。

患者由来 11 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 6 月 2 日、FSIS は本アウトブレイクに関する公衆衛生警報(下記関連記事参照)を発出した。

生の鶏肉製品は、オーブンを使用して華氏 165 度 (74°C) まで十分に加熱調理する必要があり、電子レンジやエアフライヤーを使用して調理してはならない。冷凍の鶏肉製品はラベル表示を注意深く読み、生であるかどうかを確認する必要がある。パン粉付き、焼き色付き、詰め物入りなどの製品にも、生の鶏肉が含まれている可能性があり、生または加熱不十分な鶏肉は喫食してはならない。

(関連記事)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS)

サルモネラ汚染の可能性のある詰め物入りパン粉付き冷凍生鶏肉製品について米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が公衆衛生警報を発出

FSIS Issues Public Health Alert for Frozen Raw Breaded Stuffed Chicken Products Due to Possible *Salmonella* Contamination

June 2, 2021

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-frozen-raw-breaded-stuffed-chicken-products-due>

2. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis、*S. Hadar*、*S. Infantis*) 感染アウトブレイク (初発情報)

Salmonella Outbreaks Linked to Backyard Poultry

May 20, 2021

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-21/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-21/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* Enteritidis、*S. Hadar*、*S. Infantis*) 感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

システムを利用している。CDC の PulseNet 部門は、胃腸疾患の原因菌の 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じ種類の動物から感染した可能性が高いことを意味している。

2021 年 4 月 15 日、オハイオ州の公衆衛生当局は、患者が所有するアヒルのヒナから複数の検体を採取した。WGS 解析の結果、このアヒルのヒナの糞便検体から分離された *S. Hadar* 株が患者由来分離株と近縁であることが示された。この近縁関係は、本アウトブレイクの患者が小規模飼育の家禽類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。

また、WGS 解析により抗生物質耐性の存在も調査された。患者由来 125 検体および家禽由来 1 検体から分離されたサルモネラ株のうち計 63 株 (50%) について、アンピシリン (1%)、クロラムフェニコール (1%)、ストレプトマイシン (50%)、スルファメトキサゾール (2%)、およびテトラサイクリン (48%) のうち 1 種類以上の抗生物質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。また、本アウトブレイクで重症患者の治療に抗生物質が必要になった場合でも、この耐性が抗生物質の選択に影響を及ぼす可能性は低い。

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

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

デンマークのクラスターに関連している複数国にわたるサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイク

Salmonella Braenderup cluster in Denmark — multinational outbreak

COMMUNICABLE DISEASE THREATS REPORT, Week 20, 16-22 May 2021

Opening date: 20 May 2021, Latest update: 21 May 2021

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Communicable-disease-threats-report-22-may-2021.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/communicable-disease-threats-report-16-22-may-2021-week-20>

疫学的状況の概要

2021年5月3日、デンマークは、3月26日～4月28日に国内で特定された計27人のサルモネラ (*Salmonella* Braenderup 配列型 ST22) 感染患者について「食品・水由来疾患および人獣共通感染症のための欧州疫学情報共有システム (EPIS-FWD)」を介して緊急問い合わせ (urgent inquiry) を行った。患者27人のうち19人が女性、8人が男性で、患者の年齢範囲は1～90歳であった。患者はデンマーク国内の広範な地域に分布しており、国外への旅行歴はなかった。Enterobase (<https://enterobase.warwick.ac.uk>) への照会により、スコットランドおよび英国でも同一株への感染患者が特定された。

コアゲノム多座塩基配列タイピング (cgMLST) 法により、デンマークのアウトブレイク株との差異が0～6アレル以内である株による感染クラスターが、2021年5月20日までに欧州連合／欧州経済領域 (EU/EEA) 加盟9カ国 (デンマーク、ベルギー、フィンランド、フランス、ドイツ、アイルランド、オランダ、ノルウェー、スウェーデン)、英国、カナダおよびスイスから報告されている。また、チェコおよびスペインからも、最近発生した *S. Braenderup* 感染患者が報告されている。これらの報告患者数は合計で200人を上回っている。患者が潜伏期間中に国外旅行したことを示す情報は無い。

○ 欧州連合／欧州経済領域 (EU/EEA) 加盟各国の *S. Braenderup* 感染患者

- ・ ベルギーでは、2021年3月23日～5月5日に計42人が報告されている。このうち30人が女性、12人が男性、1人は性別が不明であり (【編者注】合計数が42人ではないが原文のまま)、患者の年齢範囲は1～97歳 (年齢中央値は34歳) である。現時点で患者4人がデンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染したことが確認されている。
- ・ チェコでは、2021年3月22日～4月29日に計4人が報告されている。このうち3人が女性、1人が男性で、患者の年齢範囲は1～40歳である。WGS (全ゲノムシーケンシング) 解析はまだ行われていない。
- ・ フィンランドでは、2021年4月13日～5月2日に計5人が報告されている。このうち3人が女性、2人が男性で、患者の年齢範囲は44～75歳 (年齢中央値は65歳) である。現時点で3人がデンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染したことが確認されている。
- ・ フランスでは、2021年3月30日以降に、デンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染した男性患者1人が報告されており、この患者の年齢は不明である。
- ・ ドイツでは、2021年3月30日以降に計49人が報告されている。このうち23人が女性、12人が男性で、残る14人の性別については情報がない。患者の年齢範囲は1～79歳 (年齢中央値は44歳) である。現時点で13人がデンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染したことが確認されている。
- ・ アイルランドでは、2021年3月30日以降に、デンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染した患者が計4人報告され、これらの患者の性別および年齢に関する情報はない。

- ・ オランダでは、2021年4月に、デンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染した患者が計13人報告されている。このうち6人が女性、3人が男性で、残る4人の性別については情報がない。患者の年齢範囲は4～84歳（年齢中央値は76歳）である。
- ・ ノルウェーでは、2021年4月13～26日に介護施設から計5人が報告され、このうち4人が女性であり、残る1人の性別については情報がない。患者の年齢範囲は77～93歳で、現時点で3人がデンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染したことが確認されている。
- ・ スペインでは、2021年2月28日および4月9日に1人ずつ計2人が報告され、患者は2カ月および5カ月の乳児である。WGS解析はまだ行われていない。
- ・ スウェーデンでは、2021年4月13日～5月1日に、デンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染した患者計22人が報告されている。このうち17人が女性、5人が男性で、患者の年齢範囲は0～91歳（年齢中央値は40歳）である。

○ EU/EEA 非加盟国の *S. Braenderup* 感染患者

- ・ 英国では、2021年3月29日～4月28日に、デンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染した患者計52人が報告されている。このうち33人が女性、19人が男性で、患者の年齢範囲は0～88歳（年齢中央値は46歳）である。
- ・ スイスでは、2021年3月24日～5月7日に計15人が報告され、このうち12人が女性、3人が男性で、患者の年齢範囲は7カ月～87歳である。現時点で、12人がデンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染したことが確認されている。1人は異なる株への感染により本件の対象から除外された。
- ・ カナダでは、2021年3月8日に発症した患者1人がデンマークのアウトブレイク株と同じ株に感染していた。この患者は53歳の男性で、国外旅行歴はない。

○ TESSy（欧州サーベイランスシステム）のデータに基づく背景情報

S. Braenderup は2015～2019年において19番目に多いサルモネラ血清型であった。2019年にはEU/EEA加盟20カ国から計300人（うち加盟6カ国からの報告患者数は0）の *S. Braenderup* 感染患者が報告された。2015～2019年の年ごとの確定患者数は250～388人の間で変動した。報告患者数の43%を英国、14%をフランスが占めていた。患者数が多かった年齢層は25～44歳（30%）および45～64歳（24%）であった。15～64歳の年齢層では女性の割合が有意に高かった（60%、 $p<0.001$ ）。国内感染患者では、15～24歳の年齢層で女性の割合（73%）が有意に高かった。患者の63%について国外旅行に関する情報の報告があり、このうち約半数（51%）に国外旅行歴があった。旅行先として多く挙げられた国は、タイ（14%）、インド（12%）およびメキシコ（8%）であった。

欧州疾病予防管理センター（ECDC）による評価

この *S. Braenderup* 感染アウトブレイクは国際的アウトブレイクとして急速に拡大して

おり、患者数は 200 人を超えている。女性患者の割合が高い。可能性のある感染源を特定するため調査が進められている。EU 内外で感染が拡大していることを考慮すると、広範囲で流通する食品が感染源である可能性が高い。

ECDC の対応

ECDC は、関係各国との遠隔会議の設定、英国で作成された質問票の共同利用、標準的な症例情報の提供および WGS 解析の統合管理により、国際的アウトブレイク調査を支援している。

-
- 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18日～6月3日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

オーストリア産アスピック (肉などをゼリーで固めた食品) の大腸菌、イタリア産イガイの大腸菌、オランダ産ケバブのサルモネラ属菌、フランス産の生乳ゴートチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍鶏由来成分 (chicken element) のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ベルギー産冷凍鶏肉製品のサルモネラ、インド産オーガニックシャタバリ (ハーブ) パウダーのサルモネラ属菌、ポーランド産冷蔵鶏由来成分 (chicken element) のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、スペイン産フエ (サラミ) のサルモネラ (*S. enterica*)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ベルギー産冷凍ワニ肉ステーキ (ジンバブエ産原材料使用) のサルモネラ、ベルギー産各種オーガニック製品 (加工用) のリステリア

(*L. monocytogenes*) など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

中国産冷凍ピーマン（細切り）のサルモネラ属菌、デンマーク産イガイの大腸菌、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、スペイン産スモークサーモン（マリネ液漬け）のリストeria (*L. monocytogenes*)、ナイジェリア産ゴマのサルモネラ属菌、ポーランド産の生鮮ブロイラーもも肉（骨・皮なし）のサルモネラ属菌、ポーランド産の生鮮ブロイラー肉（ドラムスティック）のサルモネラ属菌、ポーランド産冷蔵豚リブ肉（バーベキューソース漬け）のサルモネラ属菌、ポーランド産七面鳥肉のサルモネラ (O4 群 (B 群))、鶏首皮（ハンガリー産、ポーランドでとさつされた鶏）のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産家禽とたい・カット肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵・冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、インド産ブランチング済み冷凍エビ (*Parapenaopsis stylifera*) のサルモネラ、フランス産活カキのノロウイルス (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵・冷凍七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 3/5 陽性) など。

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

オランダ産牛切り落とし肉のサルモネラ、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Havana*)、ベルギー産焼き大豆のサルモネラ (*S. Agona*)、トルコ産ブラックオリーブ（種付き）のカビ (*Penicillium* spp.)、オランダ産豚肉のサルモネラ、ウクライナ産飼料原料のサルモネラ (O7)、ベルギー産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏由来成分 (chicken element) のサルモネラ (group C)、ポーランド産菓子のカビ、ポーランド産トウモロコシ（飼料）のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ベルギー産飼料原料（配合飼料用）のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、フランス産有機菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Anatum*)、ポーランド産冷凍鶏肉（エストニア経由）のサルモネラ (*S. Infantis*) など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

ウクライナ産ヒマワリミールのカビ、中国産落花生のカビ、インド産カレーパウダー（英国で包装）のセレウス菌、モロッコ産 *Scorpaena scrofa*（カサゴ目の魚）のアニサキス、ニュージーランド産ラム肉の志賀毒素産生性大腸菌、ナイジェリア産皮むきゴマ種子のサルモネラ、インド産冷凍サヤインゲンのサルモネラ (*S. Bareilly*) など。

参考情報 (News)

フランス産冷蔵生乳チーズのサルモネラ (*S. Dublin*) による食品由来アウトブレイクの疑いなど。

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

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

1. 新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) のパンデミック下における食品に関する調査報告書

Food in a Pandemic report published

17 March 2021

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/6161> (報告書 PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-in-a-pandemic-report-published>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) のパンデミックによって消費者が経験した食品関連の事柄について、独立系シンクタンク Demos と協力して行った調査の報告書を発表した。

この報告書「Food in a Pandemic (COVID-19 パンデミック下における食品)」は、FSA の委託により、「Renew Normal」活動 (<https://renewnormal.co.uk>、COVID-19 流行による生活の変化に関する調査や対応) の一環として Demos によって作成された。COVID-19 流行発生後の生活に関する消費者の調査は、COVID-19 パンデミックによって変化した新しい食品環境が消費者の行動や嗜好にどのような影響を与えたかを把握するために行われた。この調査には、英国の成人 10,069 人を対象とした国内の標本調査、英国国民 1,006 人が参加したオンライン協議会方式「Polis」 (<https://pol.is/home>) による国内の標本調査、協議会方式による 4 回のワークショップ、および成人 911 人が回答したオープンアクセス調査が含まれている。

COVID-19 パンデミック時の消費者の経験に関する重要な調査結果

○ 食料安全保障に関する問題

報告書には、自主隔離により困難になった食料安全保障という新しい問題に対し、消費者が公的でない援助 (他の人のために代わりに買い物をするなど) によって対応していることが示されている。

また、消費者は政府に対し、食品の購入手段がない人への支援対策を求めていることも示されている。消費者は、食料が保障されないことへの予防対策、例えばあらゆる人が適切な賃金を得られる仕事に就業できるようにするなどの対策を支持する傾向が強くなっている。Polis では、「食品を入手できない人が 1 人もいないようにすることが政府の責任である」

とする意見に 3 分の 2 弱 (63%) が同意している。

○ 英国の食品供給

COVID-19 パンデミックの際に地元での食品購入や食品の自家生産が増えたと回答した人の割合はかなり高く、人々が自給自足の方向に向かっていることを表している。これらの人の多くが、今後も自分たちはこのような行動を続けていくであろうと予想している。

回答者の 78%が、世界市場において食品の価格が上昇して競争力が低下することになるとしても、英国が現在の食品品質基準を維持することを支持した。また、同程度 (82%) の回答者が、価格および競争力における代償が同程度である場合は英国の現在の動物福祉基準を維持することを支持した。

○ 食生活および食習慣

COVID-19 の流行下で人々の食生活に複雑な変化がみられ、家庭で調理する機会が増えた。回答者の約 3 分の 1 (32%) が、メインの食事がより健康的になったと報告した一方、約 3 分の 1 (33%) が健康上あまり好ましくないスナック類の喫食が増えたと報告した。

行動の制限や公衆衛生上の助言の一部 (外出しないことなど) によって、より健康的な食生活が促進された可能性がある。調理をする機会や、より健康的な食事が増えた人は、このような変化が今後も続くことを期待する傾向がある。しかし、このような傾向は、多様な働き方の継続性など他の様々な変化による影響を受ける可能性がある。

FSA の調査

本報告書は、食品に関する消費者の状況について、FSA が進めているエビデンスベースでの最新調査の結果をまとめたものである。新しい調査「Food and You 2」は、食品安全・食品供給・食料安全保障問題に関する知識、意識および行動について消費者が自己申告する情報を収集するもので、第 1 回の結果が 2021 年 3 月 19 日に発表される予定である (食品安全情報 (微生物) 本号 UK FSA 記事参照)。

報告書の全文が以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/food-in-a-pandemic>

(食品安全情報 (微生物) 本号 UK FSA、No.5 / 2021 (2021.03.03) BfR、No.3 / 2021 (2021.02.03) FSANZ、No.24/2020 (2020.11.25) BfR、No.21/2020 (2020.10.14) FSS、BfR、No.19/2020 (2020.09.16) ICMSF、No.18/2020 (2020.09.02) WHO、US FDA、No.14/2020 (2020.07.08) BfR、No.13/2020 (2020.06.24) UK FSA、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)

2. 食品に関する新しい消費者調査「Food and You 2」の第1回実施結果報告書

First report from new Food and You 2 survey published

18 March 2021

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/6176> (PDF 版)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/first-report-from-new-food-and-you-2-survey-published>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、より高頻度かつ柔軟に実施する新しい最重要調査として、食品に関する消費者調査「Food and You 2」の第1回を実施し、その結果報告書を発表した。

「Food and You 2」調査は、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドを対象に、食品の安全性および食品関連のその他の問題に関する知識・意識・行動について消費者が自己申告する情報を収集するために実施されるものである（第1回の結果は以下 Web ページから入手可能）。

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2/food-and-you-2-wave-1>

第1回の調査の主な結果は以下の通りである。

○ 食料安全保障

食品に関する消費者調査「Food and You 2」の第1回の調査において回答者から報告された食料安全保障の水準には、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) が影響を及ぼしたことが推定される。

- ・ イングランド、ウェールズおよび北アイルランド全体では、「食料が保障されている」と回答した割合は 84%（「高い水準で保障されている」が 72%、「最低限保障されている」が 12%）であり、「食料が保障されていない」と回答した割合は 16%（「低水準」が 9%、「非常に低水準」が 7%）であった。
- ・ 直近 12 カ月間に食習慣に変化があったとした回答者のほぼ 4 分の 3 (73%) が、COVID-19 およびロックダウンが一定の原因になったと報告した。

○ 食品安全および食品供給チェーンに対する信頼

- ・ 自分が購入した食品は喫食しても安全であると確信すると回答した割合は 9 割以上 (92%) であった。
- ・ 回答者の 4 分の 3 以上 (78%) が食品供給チェーンを信頼していると回答した。

- ・ 食品関連事業への分野別の信頼度は、農業（90%）および小売り・スーパーマーケット（86%）に対する信頼度の方が、持ち帰り（51%）および配達サービス（39%）への信頼度より高い傾向にあった。
- 食品に関する懸念
- ・ 回答者の 84%は自分が喫食する食品に懸念はないと回答し、懸念があると回答した割合は 16%のみであった。
 - ・ 自分が喫食する食品に懸念があったとした回答者に懸念の内容について簡単な説明を求めた質問では、食品の製造方法（29%）、環境上・倫理上の懸念（26%）および食品の原産地（21%）を挙げた回答が最も多かった。
- 消費期限
- ・ 「消費期限（use-by date）」が当該食品を安全には喫食できなくなる期日を示す情報であることを認識している回答者はほぼ 4 分の 3（71%）であった。
 - ・ 食品の加熱／調理前に消費期限を「必ず確認する」と回答した割合はほぼ 3 分の 2（64%）であり、3 分の 1（33%）は「時々確認する」、2%は「全く確認しない」と回答した。
 - ・ 食品に表示された消費期限にいつも従うと回答した割合は 3 分の 1 以下（27%）であった。
- FSA に対する認知度および信頼度
- ・ 回答者の 9 割以上（91%）が FSA について聞いたことがあると回答した。
 - ・ FSA について一定の認知があった回答者のうち 4 分の 3（75%）は、食品の安全性と信頼性を確保してくれるという点で FSA を信頼していた。

「Food and You 2」調査について

本調査は、FSA の委託により調査会社 Ipsos MORI 社が新たに開発し、2 年に 1 回実施される最重要調査である。「Food and You 2」は、「push-to-web」という新しい手法を用いて主にオンラインで実施される。この新しい手法は、より頻回な調査の実施、新規および新興の問題へのより即時の対応、および参加対象者の範囲の拡大を実現すると同時に、無作為確率抽出法によって安定したデータの持続的な収集を可能にする。

「Food and You 2」の第 1 回の実地調査は 2020 年 7～10 月に実施され、イングランド、北アイルランドおよびウェールズに居住する 6,408 世帯の成人（16 歳以上）計 9,319 人から回答を得た。

「Food and You 2」第 1 回調査の最終報告書および技術報告書は以下の各 Web ページから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fy2-wave-1-report-key->

[findings_1.pdf](#) (最終報告書 PDF)

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/food-and-you-2-wave-1-technical-report.pdf> (技術報告書 PDF)

(関連記事)

英国食品基準庁 (UK FSA)

「Food and You 2」を導入

Introducing Food and You 2

10 March 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/introducing-food-and-you-2>

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2019 (2019.09.04)、No.9 / 2017 (2017.04.26)、No.26 / 2014 (2014.12.24)、No.22 / 2014 (2014.10.29)、No.17 / 2014 (2014.08.20)、No.8 / 2013 (2013.04.17)、No.5 / 2011 (2011.03.09) UK FSA 記事参照)

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 (09) (08)

Cholera, diarrhea & dysentery update (09) (08)

30 & 26 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	5/27	ゴンベ州		(退院) 32 (入院中) 6	7
	5/25	バウチ州	4月～	300以上	20以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室