

# 食品安全情報（微生物） No.14 / 2021（2021.07.07）

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

### 【世界保健機関（WHO）】

1. 2021 年世界食品安全デー

### 【米国食品医薬品局（US FDA）】

1. 2021 年世界食品安全デーに向けて米国食品医薬品局（US FDA）が取り組みを発表：  
「健康的な明日のために、今、安全な食品を」

### 【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】

1. リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性により Tyson Foods 社がそのまま喫食可能な（ready-to-eat）鶏肉製品を回収

### 【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. 加熱調理済み鶏肉に関連して複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2021 年 7 月 3 日付更新情報、2 日付初発情報）
2. 冷凍加熱済みエビに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Weltevreden*）感染アウトブレイク（初発情報）
3. 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*、*S. Mbandaka*）感染アウトブレイク（2021 年 6 月 24 日付更新情報）

### 【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】

1. RT-QuIC 法により孤発性クロイツフェルト・ヤコブ病を検出するための検査機関向け標準作業手順書

### 【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. 欧州食品安全機関（EFSA）が世界食品安全デーに「EU Choose Safe Food（欧州連合（EU）は安全な食品を選択する）」キャンペーンを開始

### 【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】

1. 世界食品安全デーで質の高い食品の世界的な重要性を強調

### 【ProMED-mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（15）（14）（13）

## 【国際機関】

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

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

### 2021 年世界食品安全デー

World Food Safety Day 2021

7 June 2021

<https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2021>

2021 年 6 月 7 日に第 3 回世界食品安全デー (WFSO : World Food Safety Day) が開催される。WFSO の目的は、食品由来リスクの予防・検出・管理を支援することにより、食料安全保障、人々の健康、経済的な繁栄、農業、市場アクセス、観光産業および持続可能な開発に貢献できるよう、食品安全への関心を高めて行動を促すことである。

2021 年のテーマ「健康的な明日のために、今、安全な食品を (Safe food today for a healthy tomorrow)」は、安全な食品の生産および喫食が、ヒト・地球環境・経済に対し即時のおよび長期的に利益をもたらすことを強調している。ヒト・動物・植物・環境の衛生と経済との体系的な関連を認識することは、将来的なニーズへの対応に役立つ。

食品由来疾患は、5 歳未満の小児および低所得国を中心にすべての人々に被害をもたらしており、その世界的な被害が認識されているため、2018 年の国連総会において、毎年 6 月 7 日を「世界食品安全デー」とすることが宣言された。2020 年に世界保健総会 (WHA) は、食品由来疾患による実被害を低減するために食品安全に関連した取り組みを強化するさらなる決定を採択した。世界保健機関 (WHO) および国連食糧農業機関 (FAO) は、加盟各国およびその他の関連組織と協力し、WFSO の開催を推進している。

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、食品が安全で健康的なものであるための役割を担っている。WHO は、WFSO の開催により、一般の人々が検討すべき主要な課題として食品安全問題を浸透させ、食品由来疾患による世界全体の被害を減らすための取り組みを行っている。食品安全は皆が関わるべき問題である。

(関連記事 1)

世界食品安全デーのオンラインセミナー：健康的な明日のために、今、安全な食品を

World Food Safety Day webinar: Safe food now for a healthy tomorrow

7 June 2021

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/07/default-calendar/world-food-safety-day-webinar-safe-food-now-for-a-healthy-tomorrow>

(関連記事 2)

国連食糧農業機関 (FAO)

食品安全は皆が関わるべき問題である — 科学の功績を称え行動を促すため FAO および WHO が世界食品安全デーを共同開催

Food safety is everyone's business - FAO and WHO join together to celebrate science and encourage action on World Food Safety Day

7 June 2021

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1410469/icode/>

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、EFSA、BfR、No.13 / 2020 (2020.06.24) WHO、EFSA、No.15 / 2019 (2019.07.24) EFSA 記事参照)

---

## 【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/>

2021 年世界食品安全デーに向けて米国食品医薬品局 (US FDA) が取り組みを発表: 「健康的な明日のために、今、安全な食品を」

FDA Marks World Food Safety Day 2021: 'Safe Food Now for a Healthy Tomorrow'

June 7, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-marks-world-food-safety-day-2021-safe-food-now-healthy-tomorrow>

6月7日は世界食品安全デーである。2021年のテーマは「健康的な明日のために、今、安全な食品を」であり、安全な食品によって世界各国および地球そのものにもたらされる即時的・長期的な利益を強調している。国連食糧農業機関 (FAO) および世界保健機関 (WHO) は、食品由来疾患による世界的な被害を考慮し、2019年に第1回世界食品安全デーを開催した。

米国食品医薬品局 (US FDA) はこの行事に向け、消費者の食品由来疾患予防に役立つリソースを提供する。FDA が世界食品安全デーを紹介するサイト (以下 Web ページ参照) では、食品由来疾患のリスクを減らす方法およびこの世界的な催しへの参加方法について情報提供している。

<https://www.fda.gov/food/consumers/world-food-safety-day>

FDA の食品政策・対応室 (Food Policy and Response) の Yiannas 副長官は、NEHA (National Environmental Health Association : 全米環境衛生協会) および EHA (Environmental Health Australia : オーストラリア環境衛生協会) が実施するイベントの一環として、世界食品安全デーの重要性について講演する。この講演では、食品の安全性確保に貢献するための取り組みが各国政府および全世界の食品生産者・事業経営者・消費者に呼びかけられたことに応え、FDA が実行する政策の概要が示される。

FDA は、米国の食品供給の安全性・衛生・健全性および食品表示の正確性が確保されるよう支援することで、公衆衛生を向上させ保護している。FDA は世界食品安全デーの理念に基づき、国外の関連機関とも協力し、年間を通じて食品安全強化のための活動を行っている。例えば、メキシコとの間で食品安全パートナーシップを結び、食品安全規格の遵守率の向上を支援し、食品由来疾患リスクの低減を目指している (以下 Web ページ参照)。

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/fdas-partnership-mexicos-regulators-strengthens-food-safety-protections>

また、ニュージーランド、カナダおよびオーストラリアとの間では Systems Recognition Agreements (制度承認協定) を締結し、同水準の食品安全性を確保する同等の規制プログラムを各国が実施することを文書化している (以下 Web ページ参照)。

<https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/systems-recognition-food>

以下の各 Web ページから関連情報が入手可能である。

2021 年世界食品安全デー (WHO)

World Food Safety Day 2021 - Safe food now for a healthy tomorrow

7 June 2021

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/07/default-calendar/world-food-safety-day-2021---safe-food-now-for-a-healthy-tomorrow>

世界食品安全デーの紹介サイト (FDA)

FDA's World Food Safety Day Page

06/07/2021

<https://www.fda.gov/food/consumers/world-food-safety-day>

NEHA (全米環境衛生協会) および EHA (オーストラリア環境衛生協会) によるイベント  
NEHA/Environmental Health Australia Event

Celebrate World Food Safety Day on June 7 With NEHA and EHA

May 26, 2021

<https://www.neha.org/news-events/latest-news/celebrate-world-food-safety-day-june-7-neha-and-eha>

(食品安全情報 (微生物) 本号 WHO、EFSA、BfR、No.13 / 2020 (2020.06.24) WHO、EFSA、No.15 / 2019 (2019.07.24) EFSA 記事参照)

---

● 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

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

リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性により Tyson Foods 社がそのまま喫食可能な (ready-to-eat) 鶏肉製品を回収

Tyson Foods Inc. Recalls Ready-To-Eat Chicken Products Due to Possible *Listeria* Contamination

July 3, 2021

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/tyson-foods-inc.-recalls-ready-eat-chicken-products-due-possible-listeria>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Tyson Foods 社 (ミズーリ州 Dexter) が、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるそのまま喫食可能な (RTE) 鶏肉製品およそ 8,492,832 ポンド (約 3,852 トン) を回収していると発表した。

回収対象の冷凍加熱調理済み鶏肉製品は 2020 年 12 月 26 日～2021 年 4 月 13 日に製造された。回収対象製品のリストおよびラベルは以下の各 Web ページで閲覧可能である。

[https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media\\_file/2021-07/Tyson%27s%20Product%20List%20Final.pdf](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-07/Tyson%27s%20Product%20List%20Final.pdf) (リスト)

[https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media\\_file/2021-07/recall-023-2021-labels.pdf](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-07/recall-023-2021-labels.pdf) (ラベル)

回収対象製品には、包装袋の表面または USDA の検査印の内側に施設番号「EST. P-7089」が表示されている。これらの製品は、全米の小売店、病院などの公共施設、保育施設、飲食店、学校および国防総省の施設に出荷された。

2021 年 6 月 9 日、FSIS はリステリア症患者 2 人の発生通知を受けた。FSIS は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および各州の公衆衛生当局と協力し、*L. monocytogenes* 感染患者と Tyson Foods 社製加熱調理済み鶏肉との関連を示すエビデンスが存在することを特定した。疫学調査により、死亡者 1 人を含む 3 人のリステリア症患者が 2021 年 4 月 6 日～6 月 5 日に発生したことが特定された。FSIS が通常検査の検体採取で 2 カ所の施設から加熱済み鶏肉 2 検体を採取して検査を行った結果、患者由来の *L. monocytogenes* 分離株と遺伝学的に近縁な株が検出された。これら 2 検体のうち 1 検体は Tyson Foods 社の施

設で採取されたものであった。FSISは、連邦・州の公衆衛生当局と協力し、これらの製品に関連した患者が他にも存在するかどうか特定するため調査を継続している。

FSISは、消費者および公共施設の冷凍庫に当該製品が保存されている可能性があることを懸念している。消費者および公共施設はこれらの製品の喫食や提供をすべきでない。これらの製品は廃棄または購入場所に返品されるべきである。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 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. 加熱調理済み鶏肉に関連して複数州にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2021年7月3日付更新情報、2日付初発情報)

*Listeria* Outbreak Linked to Fully Cooked Chicken

July 3 & 2, 2021

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/precooked-chicken-07-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/precooked-chicken-07-21/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/precooked-chicken-07-21/map.html> (Map)

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、加熱調理済み鶏肉に関連して複数州にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクに関する情報を発表した。

2021年7月3日付更新情報

○ 公衆衛生上の措置

2021年7月3日、Tyson Foods 社(ミズーリ州 Dexter)は、そのまま喫食可能な(RTE)鶏肉製品およそ 8,492,832 ポンド(約 3,852 トン)を回収している(以下 Web ページ参照)。

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/tyson-foods-inc.-recalls-ready-eat-chicken-products-due-possible-listeria>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、当該製品の喫食・販売・提供をしないよう注意喚起を行っている。回収対象全製品(製品コード、日付コード含む)のリストは、米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) の以下 Web ページから入手可能である。

[https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media\\_file/2021-](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-)

### 2021年7月2日付初発情報

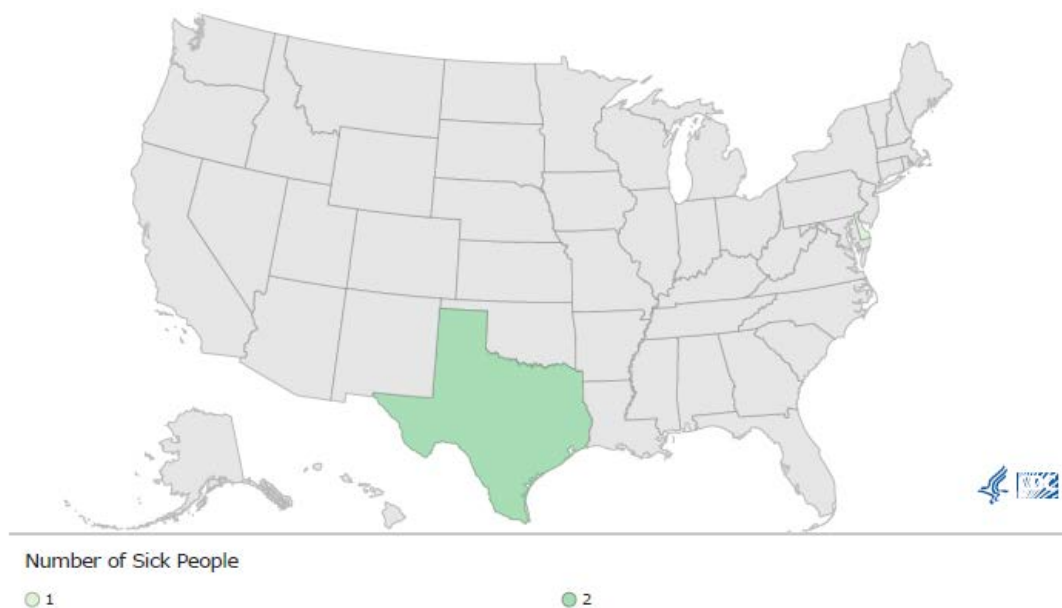
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学調査および検査機関での検査から得られたデータは、リステリア汚染の可能性のある特定の加熱調理済み鶏肉製品が原因食品である可能性を示している。

#### ○ 疫学データ

2021年7月2日時点で、*L. monocytogenes* アウトブレイク株感染患者が2州から計3人報告されている（図）。患者の発症日は2021年4月6日～6月5日である。

図：リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2021年7月3日時点）



患者の年齢範囲は60～95歳、年齢中央値は89歳で、患者の66%が男性である。患者3人全員が入院し、テキサス州から死亡者1人が報告されている。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前1カ月間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行った。患者3人は全員が、発症時に長期介護施設に入所または病院に入院していた。これらの施設では、加熱調理済み鶏肉を使用した食事も含め多数の食品が提供された。

#### ○ 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リステリア分離株の DNA フィンガープリントが同一であることが示された。この結果は、本アウトブレイクの患者の感染源が同じ食品であることを示唆している。

FSIS は、製品の通常検査において、加熱調理済み鶏肉製品 2 検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株を検出した。疫学データとこの通常検査結果にもとづくと、患者は加熱調理済み鶏肉の喫食により感染した可能性が高いことが示唆される。

FSIS および各州の当局は、原因食品の可能性のある共通の加熱調理済み鶏肉製品を特定するため、患者が利用した長期介護施設および病院から食品購入記録を収集している。

#### ○ 公衆衛生上の措置

CDC は、リステリア症の重症化リスクが高い人およびその介護施設に対し、詳細情報が明らかになるまで特別な予防策を講じるよう注意喚起しており、加熱調理済み鶏肉は内部温度が華氏 165 度 (74°C) になるまで再加熱し、加熱調理済み鶏肉を使用した冷たい料理については鶏肉が事前に再加熱されていなければ喫食しないよう助言している。

(食品安全情報 (微生物) 本号 USDA FSIS 記事参照)

## 2. 冷凍加熱済みエビに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Weltevreden) 感染アウトブレイク (初発情報)

*Salmonella* Outbreak Linked to Frozen Cooked Shrimp

June 25, 2021

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

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

<https://www.cdc.gov/salmonella/weltevreden-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食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Weltevreden) 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。

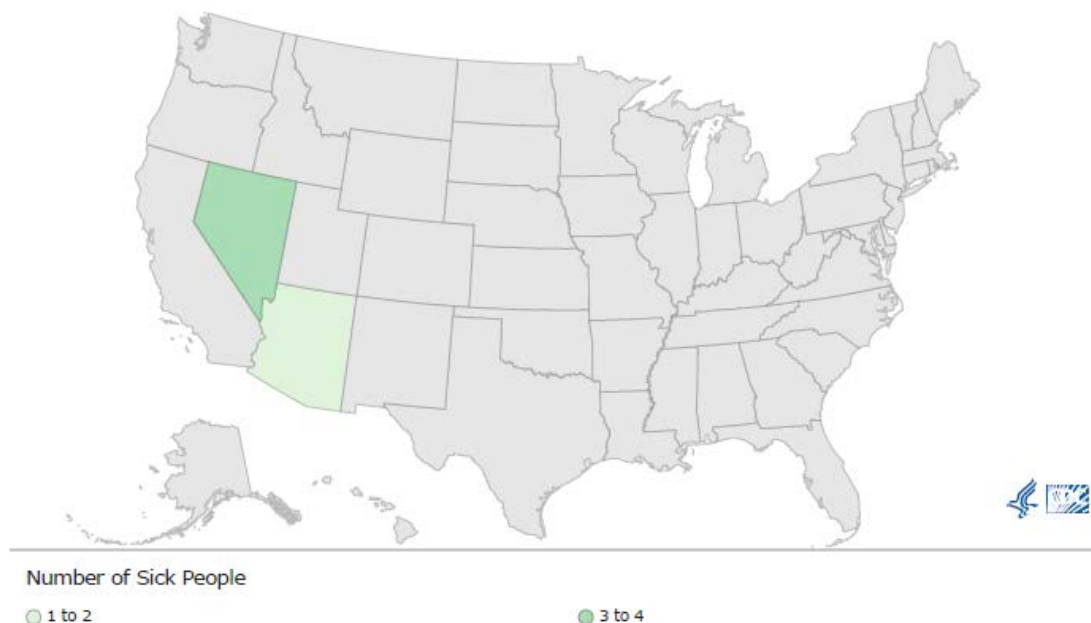
疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、Avanti Frozen Foods 社が供給した冷凍加熱済みエビがサルモネラに汚染されており、本アウトブレイクの患者の感染源となっていることを示している。

疫学データ



2021年6月25日時点で、*S. Weltevreden* アウトブレイク株感染患者が2州から計6人報告されている(図)。患者の発症日は2021年2月26日～4月25日である。

図：サルモネラ (*Salmonella Weltevreden*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2021年6月24日時点)



患者の年齢範囲は30～80歳、年齢中央値は56歳で、患者の66%が女性である。情報が得られた患者5人のうち2人が入院した。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た。聞き取りが実施された患者5人全員がエビの喫食を報告した。

#### 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。

本アウトブレイクは、輸入検査のため採取されたAvanti Frozen Foods社のエビ1検体で*S. Weltevreden*汚染が確認されたことにより、FDAが最初に検出した。PulseNetシステムを介し、WGS解析により複数のアウトブレイク患者が特定された。WGS解析の結果、エビから分離されたサルモネラ株が本アウトブレイクの患者由来株と近縁であることが示された。

FDAは、患者4人がエビを購入した複数の店舗の購入記録を用いて追跡調査を行った。

購入店舗および購入日をもとに、FDA が当該冷凍加熱済みエビの共通の積荷を特定した結果、当該積荷の輸入業者は Avanti Frozen Foods 社であった。

患者由来 4 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 3 月、輸入時にサルモネラ汚染が明らかになった Avanti Frozen Foods 社のエビの積荷は廃棄された。同社は、サルモネラ汚染により、理化学検査を行わずに FDA が輸入を差し止めできる輸入警告措置「Import Alert 16-81」(以下 Web ページ参照)の対象に追加された。

[https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_49.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_49.html)

6 月 25 日、Avanti Frozen Foods 社は、サルモネラ汚染の可能性により冷凍加熱済みエビの回収を開始した(以下 Web ページ参照)。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/avanti-frozen-foods-recalls-frozen-cooked-shrimp-because-possible-health-risk>

CDC は、Avanti Frozen Foods 社が供給した回収対象の冷凍加熱済みエビについて、喫食・販売・提供を避けるよう注意喚起を行っている。

(関連記事)

米国食品医薬品局 (US FDA)

健康リスクの可能性により Avanti Frozen Foods 社が冷凍加熱済みエビを回収

Avanti Frozen Foods Recalls Frozen Cooked Shrimp Because of Possible Health Risk

June 25, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/avanti-frozen-foods-recalls-frozen-cooked-shrimp-because-possible-health-risk>

### 3. 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*、*S. Mbandaka*) 感染アウトブレイク (2021 年 6 月 24 日付更新情報)

*Salmonella* Outbreaks Linked to Backyard Poultry

June 24, 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）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*、*S. Mbandaka*）感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

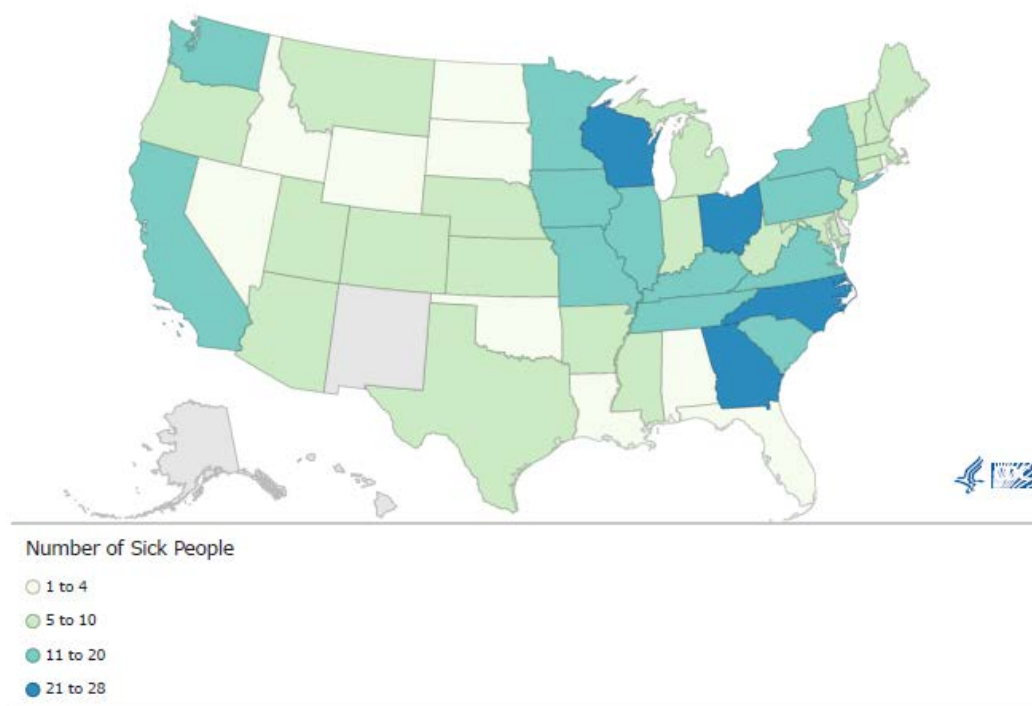
疫学調査および検査機関での検査によるデータは、小規模飼育の家禽類との接触が本アウトブレイクの患者の感染源であることを示している。

2021年5月20日付初発情報以降、新たな血清型 *S. Mbandaka* および新規患者 311 人が本アウトブレイクの調査対象に追加された。

### 疫学データ

2021年6月17日までに、サルモネラ（*S. Enteritidis*、*S. Hadar*、*S. Infantis*、*S. Mbandaka*）アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が46州から計474人報告されている（図）。患者の発症日は2020年12月15日～2021年6月4日である。

図：サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis、*S. Hadar*、*S. Infantis*、*S. Mbandaka*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2021年6月24日時点）



年齢に関する情報は患者 471 人について得られ、年齢範囲は1歳未満～97歳、年齢中央値は31歳で、139人（30%）が5歳未満の小児である。性別に関する情報が得られた患者 466 人のうち 269 人（58%）が女性である。入院に関する情報が得られた患者 334 人のうち 103 人（31%）が入院した。インディアナ州から死亡者 1 人が報告されている。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に接触した動物に関する聞き取り調査を行っている。聞き取りが実施された患者 271 人のうち 209 人（77%）が小規模飼育の

家禽類との接触を報告した。

#### 検査機関での検査データ

2021年5月7日、カリフォルニア州の地域公衆衛生当局は、患者1人が所有するアヒルの飼育環境から複数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、地表検体、糞便検体、および休息エリア由来検体から検出された *S. Hadar* 株がアウトブレイク株と一致した。

6月1日、アリゾナ州の公衆衛生当局は、患者1人が所有する鶏およびその飼育環境から複数の検体を採取し検査を行った。WGS 解析の結果、鶏、止まり木および給水器由来の各検体から検出された *S. Hadar* 株がアウトブレイク株と一致した。

WGS 解析により、患者由来 382 検体、家禽由来 1 検体および環境由来 9 検体から分離されたサルモネラ株についての抗生物質耐性の存在も調査された。その結果、これら計 392 株のうち 159 株 (41%) について、アモキシシリン/クラバン酸 (1.0%)、アンピシリン (1.3%)、クロラムフェニコール (0.5%)、セフォキシチン (1.0%)、セフトリアキソン (1.0%)、シプロフロキサシン (0.3%)、ストレプトマイシン (38.5%)、スルファメトキサゾール (2.3%)、テトラサイクリン (37.2%)、ゲンタマイシン (1.5%) およびカナマイシン (0.5%) 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。しかし、抗生物質が必要になった場合、本アウトブレイクの一部の患者については一般的に推奨される抗生物質による治療が困難になる可能性があり、別の抗生物質が必要となることがある。

(食品安全情報 (微生物) No.12 / 2021 (2021.06.09) US CDC 記事参照)

---

● 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/>

#### **RT-QuIC 法により孤発性クロイツフェルト・ヤコブ病を検出するための検査機関向け標準作業手順書**

Laboratory standard operating procedure for detecting sporadic Creutzfeldt-Jakob disease using Real-Time Quaking-Induced Conversion (RT-QuIC) assay

8 Feb 2021

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/CJD-SOP-for-RT-QuIC-final-feb-2020.pdf> (PDF)

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/laboratory-standard-operating-procedure-detecting-sporadic-creutzfeldt-jakob>

本手順書は、遺伝子組換えプラスミドを用いてハムスターの全長プリオンタンパク質を大腸菌で産生し、このタンパク質を利用してタンパク質凝集測定法である RT-QuIC (Real-Time Quaking-Induced Conversion) 法を行うためのプロトコルを検査機関に提供するものである。この方法では、孤発性クロイツフェルト・ヤコブ病 (sCJD) と変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD) の識別が可能である。

このプロトコルには、遺伝子組換えによるハムスターのプリオンタンパク質の大腸菌での作製方法、およびこのプリオンタンパク質を利用した RT-QuIC 法の実施方法が説明されている。これは、米国国立アレルギー・感染症研究所 (NIAID) の Caughey 博士のグループおよび英国エジンバラ大学の国立クロイツフェルト・ヤコブ病研究/サーベイランス部門 (NCJDRSU) が発表した方法にもとづいている。

---

● 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](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](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6月16～30日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ベルギー産パスタサラダ (ツナ入り) のリステリア、フィリピン産バナナチップのサルモネ

ラ、ロシア産マスタード種子のサルモネラ、リトアニア産冷凍ダンプリングのサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産冷凍・冷蔵鶏由来成分 (chicken element) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、1/5 検体陽性、サルモネラ属菌、5/5 検体陽性)、ポーランド産ゴマ種子のサルモネラ (group C)、シリア産タヒニ (ゴマペースト)・ハルヴァ (菓子) のサルモネラ、ベルギー産冷凍バジルのサルモネラ (*S. Takoradi*)、ポーランド産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性)、オランダ産食肉製品 (家禽以外) のリステリア、インド産オオバコ繊維 (ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Newport*)、ポーランド産冷蔵スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ポーランド産鶏肉製品のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ベルギー産冷蔵メルゲーズソーセージのサルモネラ、ポーランド産の卵 (殻表面) のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産の生鮮鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オーストリア産グリルチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産家禽とたい・家禽肉由来成分 (element) のサルモネラ (*S. Infantis*)、オランダ産水産食品のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ (*S. Enteritidis*、group C (O8 群))、ドイツ産牛ひき肉のサルモネラなど。

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

ポーランド産冷蔵鶏骨付きもも肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Infantis*)、ポーランド産冷蔵鶏心臓肉のサルモネラ (group C、25g 検体 5/5 陽性)、ポーランド産の生鮮ブロイラー肉のサルモネラ属菌、ポーランド産七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、オランダ産活イガイ (*Mytilus edulis*) の大腸菌、ポーランド産スモークトラウトのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産の生鮮鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵食肉 (家禽以外) のサルモネラ属菌、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ属菌、ポーランド産家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、チェコ産バゲット (ハム、チーズ入り) のリステリア (*L. monocytogenes*) など。

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

イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Havana*)、ポーランド産鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産冷蔵七面鳥カット肉のサルモネラ、ベトナム産冷凍魚 (gourami) のサルモネラ (*S. Infantis*)、スウェーデン産小麦バンズ (バニラクリーム入り) のカビ、オーストリア産肉ミール (ペットフード用) のサルモネラ、ポーランド産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Saintpaul*、*S. Morehead*、*S. Freetown*)、モロッコ産 maize cobs (トウモロコシの軸) のカビ、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Kiambu*、*S. Minnesota*) など。

---

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

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

欧州食品安全機関 (EFSA) が世界食品安全デーに「EU Choose Safe Food (欧州連合 (EU) は安全な食品を選択する)」キャンペーンを開始

EFSA launches 'EU Choose Safe Food' campaign on World Food Safety Day

7 June 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-launches-eu-choose-safe-food-campaign-world-food-safety-day>

食品には、大きいもの、ごく小さいもの、きれいで光沢のあるものなど、様々な形状のものがあり、美味しいものや味の好みに分かれるものもある。しかし、好みや産地に関係なく、人は食品の安全性を信頼でき、これには科学が貢献している。

フードチェーンのリスクに関して、欧州の消費者は世界で最も高い水準で保護され情報提供を受けている。欧州連合 (EU) の食品安全システムは欧州の全ての人々に対し、欧州で喫食される食品の製造、加工、包装、ラベル表示および販売の方法について知る権利を提供している。このシステムの一環として、食品リスクの評価を行うため欧州食品安全機関 (EFSA) の中立的な立場の専門家が科学的データおよび調査を検証している。EFSA はまた、欧州の人々が安心して食事を楽しむことができるように、欧州域内の各国の食品安全当局、その他各国の協力機関および国際機関と連携し、相互に関連したフードチェーンにおける取り組みを行っている。

「#EUChooseSafeFood (#EU は安全な食品を選択する)」キャンペーンについて

2021 年世界食品安全デーに EFSA は、2021 年の夏季期間全体を通して実施する予定の「#EUChooseSafeFood (#EU は安全な食品を選択する)」広報キャンペーンを開始する。このキャンペーンの目的は、食品の安全性を支えている科学に関する認識を高め、科学者が行なっている安全性確保のための取り組みを伝えることである。全体的な目標は、普段行っている食品の選択についてしっかり考えるよう消費者に促すことである。

このキャンペーンの詳細情報は以下の Web ページから入手可能である。

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/>

(食品安全情報 (微生物) 本号 WHO、US FDA、BfR、No.13/2020 (2020.06.24) WHO、EFSA、No.15/2019 (2019.07.24) EFSA 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/>

### 世界食品安全デーで質の高い食品の世界的な重要性を強調

World Food Safety Day puts the focus on the global importance of high-quality food

04.06.2021

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2021/25/world\\_food\\_safety\\_day\\_puts\\_the\\_focus\\_on\\_the\\_global\\_importance\\_of\\_high\\_quality\\_food-274713.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/25/world_food_safety_day_puts_the_focus_on_the_global_importance_of_high_quality_food-274713.html)

国連 (UN) が定めた世界食品安全デーの第 3 回目が 2021 年 6 月 7 日に開催される。この日に掲げられるテーマは、「人類、地球、および何らかの形で全ての人に関わっている経済活動は、安全な食品により直接的かつ持続可能な恩恵を受ける」である。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) の Hensel 所長は、質の高い食品・飼料を毎日安全に提供することは食品・飼料の生産チェーンに関わる全ての人にとって重要な課題であり、世界食品安全デーでは、BfR は食品に係る不正行為に注目するとしている。また、製品への意図的な異物混入は世界規模の問題を引き起こし、しばしば健康リスクをもたらすため、国を越えて信頼性の管理およびトレーサビリティの向上を目指す欧州連合 (EU) の研究プロジェクト「MEDIFIT」の一環として、現在 BfR は、革新的な検査技術の研究を行っている」と述べている。

「スペイン産」とラベル表示されているタイムハニーは本当にスペイン産であるか。「ゴートチーズ」は本当にヤギ乳から製造されたものか。つまり、ラベルには真実が記載されているかということである。製品には、希釈、代替、化学物質の添加による意図的な変更などの処理が行われる場合がしばしばあり、誤った情報がラベル表示されていることがある。特に、人気の高い製品や高額な製品は犯罪者に高利益をもたらす。しかし、生産チェーンの長期化・グローバル化により、不正行為を行った者の特定が困難になっている。

そこで、食品の信頼性確保およびトレーサビリティ向上のため、複合的な化学分析技術と同時に高度なソフトウェアソリューションが必要となる。BfR は、「MEDIFIT」プロジェクトの一環として、ドイツ、ギリシャ、マルタ、スペイン、チュニジアおよびトルコの計 11 の当局・研究機関・企業と協力し、これらの研究を進めている。EU の研究プロジェクトは 2020 年 6 月に開始されており、さらに 2 年間継続される予定である。現在は、解析法の最適化、初期データの集計、および IT application basics の開発を行っている。

BfR は、フィンガープリント法として知られる方法のさらなる開発に重点的に取り組ん



でいる。この方法を用いることで、食品の組成の詳細な解析が可能となり、化学的フィンガープリントが個別に検出できる。分光分析法は特によく使用され、通常の商品管理での導入が進んでいる。

食品認証のためのフィンガープリント法の将来的な共同利用を視野に入れ、生産者・食品小売業者・当局が詳細なラベル表示など製品の添付情報と併せて個々の解析データを管理することができ、またシステムの利用者間でこれらの情報を共有可能にするための特定のソフトウェアソリューションが必要となる。以上に加え、生産チェーンのすべての関係者が測定値および適切なデータ評価法を共有できるクラウドベースのシステムが構築されつつある。「MEDIFIT」システムは、消費者の情報ニーズを見極め、データ所有者の財産権を常に保護する。

「MEDIFIT」は、「地中海地域の関連サプライチェーンの食品の健全性およびトレーサビリティのための連結したデジタルプラットフォーム」を意味する。このプロジェクトが最初に焦点を当てる食品は、チーズ（塩漬け）およびハチミツ（タイムハニーなど）の製品グループである。「MEDIFIT」の調整はギリシャのアリストテレス大学テッサロニキ校が行っている。「MEDIFIT」への資金提供は国際的な資金イニシアティブである「地中海地域における研究イノベーションパートナーシップ (PRIMA : Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area)」が行い、この「PRIMA」は研究・イノベーションのための EU のフレームワークプログラム「Horizon 2020」の援助を受けている。

MEDIFIT プロジェクトに関する詳細情報は以下 Web ページから入手可能である。

<https://medifitprima.wordpress.com/>

(食品安全情報 (微生物) 本号 WHO、US FDA、EFSA、No.13/2020 (2020.06.24) WHO、EFSA、No.15/2019 (2019.07.24) EFSA 記事参照)

---

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 (15) (14) (13)

Cholera, diarrhea & dysentery update (15) (14) (13)

26, 24 & 22 June 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	6/25	首都アブジャ	6/23 時点	疑い患者 91 人中 迅速検査で 3 人陽性	7
ソマリア	6/17	Banadir、Bay、 Lower Shabelle	5/31～6/6	(疑い)計 211	計 5
		Hirshabelle、 Banadir 等	2021 年 1 月～	(死亡者含む疑い) 計 2,761 424 検体中 123 検体陽性	計 24 (多くが Banadir)
ナイジェリア	6/22		1 月～6/22	疑い患者 10,833 人中 112 人が検査機関確定	
		7 州*	1～6 月		計 289
		プラトー州	6/14 から の週	(疑い)441	6
		バウチ州	5 月後半の 2 週間	322 (うち 147 がバウチ州都)	20 (うち 半数がバ ウチ州都

\*プラトー、バウチ、ゴンベ、カノ、ザンファラ、バイエルサ、カドゥナの各州

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室