

食品安全情報（微生物） No.11 / 2022（2022.05.25）

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 食品安全応用栄養センター（US FDA CFSAN）](#)】

1. 環境制御型農業（CEA）で生産された包装済み葉物野菜によるサルモネラ感染アウトブレイクの調査に関する報告書を発表

【[米国食品医薬品局（US FDA）](#)】

1. 米国食品医薬品局（US FDA）が乳幼児用調製粉乳に関連して発生しているクロノバクター（*Cronobacter sakazakii*）感染に関する苦情を調査（2022年5月17、16、13、11日付更新情報）

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. ピーナッツバターに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Senftenberg）感染アウトブレイク（2022年5月21日付初発情報）

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#) / [欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. ECDC-EFSA 合同迅速アウトブレイク評価：チョコレート製品に関連して複数国にわたり発生しているサルモネラ（単相性 *Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイク（2022年5月18日付更新情報）

【[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 の枠組みにおける人獣共通感染症とその病原体およびその他の病原微生物に関する 2021 年の情報の報告方法マニュアル

【[英国保健安全保障局（UK HSA）](#)】

1. イングランドでノロウイルス感染アウトブレイクが増加中

【[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 2021 年に対応した食品関連の苦情は 3,414 件

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）設立 20 周年 — リスク同定と健康保護に携わった 20 年

【[ニュージーランド第一次産業省（MPI, NZ）](#)】

1. 食品回収に関する新ガイダンス

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（17）（16）

【各国政府機関】

- 米国食品医薬品局 食品安全応用栄養センター (US FDA CFSAN: US Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition)

<https://www.fda.gov/about-fda/fda-organization/center-food-safety-and-applied-nutrition-cfsan>

環境制御型農業 (CEA) で生産された包装済み葉物野菜によるサルモネラ感染アウトブレイクの調査に関する報告書を発表

FDA Issues Report Highlighting *Salmonella* Outbreak in Packaged Leafy Greens Produced in a Controlled Environment Agriculture Operation

January 14, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-report-highlighting-salmonella-outbreak-packaged-leafy-greens-produced-controlled>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、2021 年 6~8 月に米国で患者 31 人および入院患者 4 人が発生したサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクの調査に関する報告書を発表した (以下 Web ページ参照)。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/factors-potentially-contributing-contamination-packaged-leafy-greens-implicated-outbreak-salmonella>

FDA は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の当局と協力してこのアウトブレイクの調査を行い、疫学調査および追跡調査の結果、2021 年夏季に販売された包装済み野菜サラダとの関連が特定された (以下 Web ページ参照)。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-typhimurium-brightfarms-packaged-salad-greens-july-2021>

このアウトブレイクは、環境制御型農業 (CEA : Controlled Environment Agriculture) で栽培された葉物野菜に関連して FDA が初めて国内調査を行った食品由来疾患アウトブレイクと考えられる。CEA では、Deep Water Culture (DWC) およびフローティングラフト水耕栽培法による一般的な業務用高密度水耕栽培技術を用いて葉物野菜を栽培する。本報告書は、追跡調査、調査結果、および包装済み葉物野菜のサルモネラ汚染に寄与した可能性がある様々な要因についてまとめている。

根本的な原因は特定できなかったが、汚染につながった可能性がある状況および栽培慣行がいくつか特定された。それらは、葉物野菜の栽培に使用される池の水のサルモネラ (アウトブレイク株と異なる血清型) 汚染、栽培用培地の保管法、水質管理法、そして公衆衛生上重要な微生物の葉物野菜への混入または拡散の予防において CEA での一般的衛生管理が不十分であったことなどである。

FDA は、CEA を行う当該農場に隣接する雨水貯水池の検体から *S. Typhimurium* アウトブレイク株を分離した。しかし、この雨水貯水池が葉物野菜のサルモネラの根本的汚染源であるかどうかは、この調査では明らかにはできなかった。このことは、隣接および近隣の土地利用に関連するものも含めて、あらゆる微生物学的ハザードを評価することが重要であることを示している。

本報告書の内容を受け、FDA は、このアウトブレイクに関連する CEA の水耕栽培など、栽培農場に適用可能な要件および推奨事項を発表しており、その一部を以下に挙げる。

- ・ 使用される原材料や添加物などの潜在的な汚染源と汚染経路、および工程全体で考えられる汚染源について詳細に把握する。
- ・ 機器の衛生的な設計と操作に細心の注意を払い、効果的な衛生対策とサンプリング計画を実施して、潜在的な微生物汚染が洗浄工程によって拡散することを確実に防ぐ。
- ・ 適切な科学的根拠およびリスクにもとづいた予防措置である FDA の食品安全近代化法 (FSMA : Food Safety Modernization Act) の農産物安全規則 (Produce Safety Rule) や適正農業規範 (GAP) の該当条項などを確実に履行するため、栽培手順の評価を実施する。
- ・ 収穫後の葉物野菜の急速冷却と低温保存における効果的な手順の実施、およびその有効性を検証する。そのために、収穫後の葉物野菜における病原体の増殖を防ぐための加工・保存環境と製品温度の定期的な調査などを行う。
- ・ 収穫の前後で食品・水・物理的環境の検体採取および検査などを行う場合、栽培・収穫環境における細菌の汚染源と汚染経路を管理するためのサンプリング計画、検出限界および低減対策を検討して報告する。
- ・ 栽培用水池の水について、既知の、または予想されるハザードに対して必要な予防対策 (水の処理など) を行い、安全で使用目的に適した衛生的な水質を確保する。
- ・ 栽培環境、栽培に使用される未処理の物質 (水など) および農産物から病原体が検出された場合は、可能性が高い汚染経路を特定するために根本原因解析を行い、適切な予防対策および検証を実施する。
- ・ 農村部と都市化が進んだ環境の両方において、隣接・近隣の土地利用が CEA に影響を及ぼす可能性のあるリスクを評価し、低減させる。

以上の要件および推奨事項は、世界各国で CEA が増えていくに伴い、あらゆる種類の食品生産において汚染源・汚染経路などの食品安全上の基本的問題に取り組み続けていく必要があることを再認識させるものである。食品安全は、食品の生産・出荷・製造・小売・規制を行う関係者の共同責任である。公衆衛生の観点では、ヒト・動物・植物とこれらが共有する環境の相互関連を考慮し、FDA は、幅広い農業関連コミュニティにおける様々なグループ間の連携 (栽培業者、州政府、学術研究機関など) を促し、この問題に取り組むように

奨励している。FDA は、これらの関係者と協力して重要な業務の推進に尽力している。

(食品安全情報 (微生物) No.3 / 2022 (2022.02.02)、No.16 / 2021 (2021.08.04)、No.15 / 2021 (2021.07.21) US CDC 記事参照)

● 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) が乳幼児用調製粉乳に関連して発生しているクロノバクター (*Cronobacter sakazakii*) 感染に関する苦情を調査 (2022 年 5 月 17、16、13、11 日付更新情報)

FDA Investigation of *Cronobacter* Infections: Powdered Infant Formula (February 2022)
May 17, 16, 13 & 11, 2022

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/fda-investigation-cronobacter-infections-powdered-infant-formula-february-2022>

2022 年 5 月 17、16 日付更新情報

米国食品医薬品局 (US FDA) のアウトブレイク対応評価統合ネットワーク (CORE Network : Coordinated Outbreak Response and Evaluation Network) は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および州・地域の当局と協力し、Abbott Nutrition 社のミシガン州 Sturgis の施設で製造された乳幼児用調製粉乳を喫飲したことが報告された乳幼児患者について 2021 年 9 月 20 日～2022 年 2 月 24 日に消費者から FDA に寄せられた苦情・報告を調査した。CORE による本件の調査はもう行われていないが、供給チェーンおよび食品安全の問題への対応を継続するため、2022 年 4 月 1 日に FDA はインシデント対策グループ (IMG : Incident Management Group) を設置した。

2022 年 5 月 16 日、ミシガン州西部地方裁判所により、永久的差止命令 (permanent injunction) などに関する FDA と Abbott Nutrition 社との間の同意判決 (consent decree) が承認された。Abbott Nutrition 社はこの同意判決にもとづき、特にミシガン州 Sturgis の施設での FDA による立ち入り検査の結果を踏まえた改善措置を実施する予定である。詳細情報は以下の Web ページ (FDA のプレスリリース記事) から入手可能である。

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-takes-important-steps-improve-supply-infant-and-specialty-formula-products>

また、米国保健福祉省 (HHS) は、乳幼児用調製乳の不足期間中に製品の入手を支援す

るためのファクトシート「Fact Sheet for Helping Families Find Formula During the Infant Formula Shortage」（以下 Web ページ参照）を公開した。

<https://www.hhs.gov/formula/index.html>

○ 消費者向け助言

FDA は、回収対象となっている 3 つのブランド「Similac」、「Alimentum」、「EleCare」の乳幼児用調製粉乳製品を使用しないよう消費者に注意喚起している。回収対象製品は、容器底部に表示された 7～9 桁のコードと使用期限の日付により特定できる（コードと日付の表示例の画像は本記事原文の Web ページ内で閲覧可能）。容器底部に表示されたコードおよび使用期限の日付が以下の 3 項目すべてに適合する場合は回収対象製品である。

- ・ コードの最初の 2 桁が 22～37 の数字である
- ・ コードに K8、SH または Z2 の文字が含まれている
- ・ 使用期限（USE BY）の日付が 2022 年 4 月 1 日（1 APR 2022）以降である

Abbott Nutrition 社はこれらの製品に加え、ロットコードが 27032K80（缶入り）および 27032K800（ケース入り）の「Similac PM 60/40」も回収している。特定の乳幼児向けのこのタイプの製品では、現時点では上記ロットコードの「Similac PM 60/40」のみが回収対象となっている。初回の回収に関する情報は FDA の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/abbott-voluntarily-recalls-powder-formulas-manufactured-one-plant>

また、回収対象製品であるかどうかの確認については、Abbott Nutrition 社の以下の Web ページ上でのロット番号の入力によっても行うことができる。

<https://www.similarecall.com/us/en/home.html>

医療上の理由で特別な調製乳や食品を使用している乳幼児の保護者および保育者向けの補足情報（Additional Information for Parents and Caregivers of Infants Receiving Medical Specialty Infant Formulas and Individuals Using Certain Medical Foods）は、以下 Web ページから入手可能である。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/fda-investigation-cronobacter-infections-powdered-infant-formula-february-2022#additional>

◇ 保護者および保育者向けの補足情報

本件の回収対象に液体調製乳製品は含まれていない。

保護者および保育者は、乳幼児用調製乳の希釈や自家製調製乳の調乳・授乳をしてはならない（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-parents-and-caregivers-not-make-or-feed-homemade-infant-formula-infants>

また、インターネット経由で販売される輸入調製乳は偽造品の可能性があるため、購入を避けるべきである（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/food/people-risk-foodborne-illness/questions-answers-consumers-concerning-infant-formula#10>

回収対象の乳幼児用調製乳は、主に乳幼児で重症の食品由来疾患の原因となり得る細菌であるクロノバクターに汚染されている可能性がある。クロノバクター感染症は稀な疾患であるが、新生児では特にリスクが高い。

2022年5月13日付更新情報

米国食品医薬品局（US FDA）のアウトブレイク対応評価統合ネットワーク（CORE Network : Coordinated Outbreak Response and Evaluation Network）は、米国疾病予防管理センター（US CDC）および州・地域の当局と連携し、Abbott Nutrition 社のミシガン州 Sturgis の施設で製造された乳幼児用調製粉乳を喫飲したことが報告された乳幼児患者について 2021 年 9 月 20 日～2022 年 2 月 24 日に消費者から FDA に寄せられた苦情・報告を調査した。

本件の調査対象となる新たな患者が特定されていないことから、2022 年 5 月 12 日に CDC は調査の終了を発表した。CORE による本件の調査はもう行われていないが、供給チェーンおよび食品安全の問題への対応を継続するため、2022 年 4 月 1 日に FDA はインシデント対策グループ（IMG : Incident Management Group）を設置した。

2022年5月11日付更新情報

米国食品医薬品局（US FDA）は、米国疾病予防管理センター（US CDC）および州・地域の当局と連携し、Abbott Nutrition 社のミシガン州 Sturgis の施設で製造された製品に関連した乳幼児患者について 2021 年 9 月 20 日～2022 年 1 月 11 日に消費者から寄せられた苦情・報告を調査している。患者 4 人は当該施設で製造された乳幼児用調製粉乳を喫飲していたことが報告されている。

2022 年 5 月 10 日、FDA は、乳幼児用調製乳および特殊調製乳の供給を増やすための対応に関する更新情報をプレスリリースで発信した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-takes-important-steps-improve-supply-infant-and-specialty-formula-products>

（食品安全情報（微生物）No.10/2022（2022.05.11）、No.8/2022（2022.04.13）US FDA、No.7/2022（2022.03.30）、No.6/2022（2022.03.16）US FDA、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/>

ピーナッツバターに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Senftenberg) 感染アウトブレイク (2022年5月21日付初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Peanut Butter

May 21, 2022

<https://www.cdc.gov/salmonella/senftenberg-05-22/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/senftenberg-05-22/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/senftenberg-05-22/map.html> (Map)

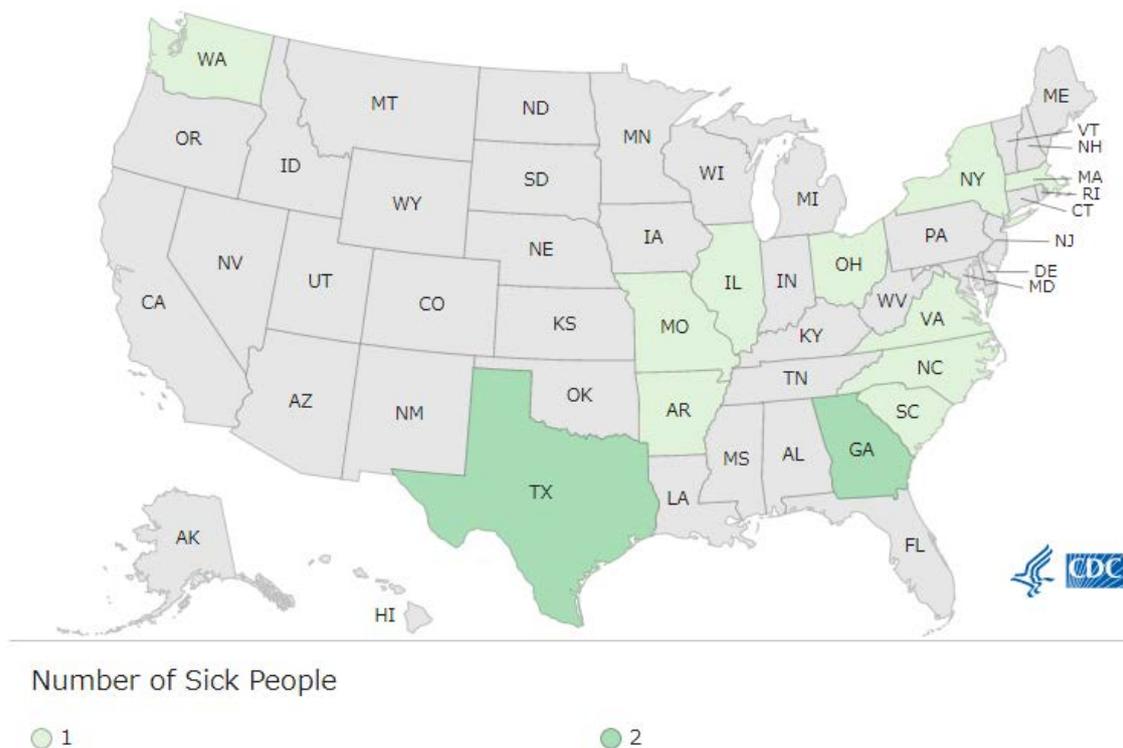
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Senftenberg) 感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

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、Jifブランドの特定のピーナッツバターに *S. Senftenberg* 汚染の可能性があり、本アウトブレイクの患者の感染源となっている可能性があることを示している。

○ 疫学データ

2022年5月21日時点で、*S. Senftenberg* アウトブレイク株感染患者が12州から計14人報告されている (図)。患者の発症日は2022年2月17日～5月1日である。

図：サルモネラ (*Salmonella* Senftenberg) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2022年5月21日時点)



患者の年齢範囲は1歳未満～85歳、年齢中央値は56歳で、患者の71%が女性である。情報が得られた患者6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5人は全員(100%)がピーナッツバターの喫食を報告した。この5人のうち4人(80%)は喫食したピーナッツバターがJifブランドであったことを報告し、製品名として2人が「Jif Creamy Reduced Fat」、1人が「Jif Natural Creamy Low Sodium」、残る1人は「Jif Natural Creamy」を報告した。このことから、本アウトブレイクの患者がピーナッツバターの喫食により感染したことが示唆される。

○ 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。この結果は、本アウトブレイクの患者が同じ食品により感染したことを示唆している。

WGS 解析の結果はまた、本アウトブレイクで調査されている患者由来分離株が 2010 年に J.M. Smucker 社の製造施設（ケンタッキー州 Lexington）の環境由来検体から分離された株と遺伝学的に近縁であることも示している。当該施設では Jif ブランドの特定のピーナッツバターが製造されている

患者由来 14 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

2022 年 5 月 20 日、J.M. Smucker 社は Jif ブランドの様々なピーナッツバター製品の回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/j-m-smucker-co-issues-voluntary-recall-select-jifr-products-sold-us-potential-salmonella>

CDC は、同ブランドのピーナッツバターで回収対象となっている製品について、喫食・販売・提供をしないよう注意喚起している。

● 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/>

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

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

ECDC-EFSA 合同迅速アウトブレイク評価：チョコレート製品に関連して複数国にわたり発生しているサルモネラ（単相性 *Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイク（2022 年 5 月 18 日付更新情報）

Rapid outbreak assessment – first update: Multi-country *Salmonella* outbreak linked to chocolate products

18 May 2022

https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/1st-update-ROA_monophasic-S-Typhimurium-ST34_May2022.pdf（ECDC 報告書 PDF）

<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/rapid-outbreak-assessment-first-update->

[multi-country-salmonella-outbreak-linked](#) (ECDC サイト)

[https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022-](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022-05/1st%20update%20ROA_monophasic%20S%20Typhimurium%20ST34_2022-00014_UK.pdf)

[05/1st%20update%20ROA_monophasic%20S%20Typhimurium%20ST34_2022-](#)

[00014_UK.pdf](#) (EFSA 報告書 PDF)

[https://www.efsa.europa.eu/en/news/update-multi-country-salmonella-outbreak-linked-](https://www.efsa.europa.eu/en/news/update-multi-country-salmonella-outbreak-linked-chocolate-products)

[chocolate-products](#) (EFSA サイト)

2022年5月18日、欧州疾病予防管理センター(ECDC)および欧州食品安全機関(EFSA)は、ベルギーの Arlon にある 1 加工施設で製造されたチョコレート製品に関連して複数国にわたり発生しているサルモネラ (単相性 *Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクに関する迅速アウトブレイク評価を更新した。

2022年5月18日までに、2種類の単相性 *S. Typhimurium* アウトブレイク株のいずれかに感染した患者計 324 人 (確定患者 266、疑い患者 58) が欧州連合/欧州経済領域 (EU/EEA) 加盟 12 カ国 (オーストリア、ベルギー、デンマーク、フランス、ドイツ、アイルランド、イタリア、ルクセンブルク、オランダ、ノルウェー、スペイン、スウェーデン) および英国から報告されている。また、カナダ、スイスおよび米国でも患者が特定されている。

患者の大多数 (86.3%) が 10 歳以下の小児である。EU/EEA 加盟国および英国ではすべての患者について入院に関する情報が得られ、患者の 41.3%が入院した。死亡者は報告されていない。

アウトブレイク株は 2 種類とも多剤耐性であり、検査において第 4 級アンモニウム化合物および過酸化水素を主成分とする殺菌剤への耐性が認められた株もあったが、アジスロマイシン、シプロフロキサシン、メロペネムおよび第三世代セファロsporin系抗菌剤に感受性を示している。疫学調査および微生物学的調査により、ベルギーの Arlon にある加工施設で製造された一部のチョコレート製品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。

2021年12月～2022年1月に当該施設で原材料 (バターミルク)、半完成品、最終製品などの検体が採取され、サルモネラ陽性であった計 81 検体のうち 10 検体から 2 種類の単相性 *S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。原材料のバターミルクはイタリアの供給業者から供給されたもので、このイタリアの供給業者ではサルモネラは検出されなかった。このイタリアの供給業者は、ベルギーの当該加工施設以外に同じ食品会社のその他の加工施設にもバターミルクを供給しているが、現時点で得られているエビデンスにもとづくと、その他の加工施設ではサルモネラは検出されていない。

ベルギーの当該加工施設は 2022年4月8日に閉鎖され、当該施設で製造された全ての製品の撤去・回収が世界各国で実施されたため、当該製品への曝露リスクは低減している。しかし、当該製品は保存可能期間が長く、家庭に保存されている可能性があることから、

新たな患者の発生が予想される。

厳格な規制措置の実施による公衆衛生への効果が表れ、2022年の第14～15週（4月）に報告患者数の大幅な減少がみられた。しかしながら、本アウトブレイク患者の発症から各国のサーベイランスシステムへの報告までに要した期間は、情報が得られた患者156人については中央値が3週間で最長が5週間であった。また、現時点で患者を報告していない国に本アウトブレイクの患者が存在している場合でも、塩基配列解析法による検査が行われていなければ、今後も検出されない可能性が高い。

さらに、ベルギーの当該加工施設で製造されたチョコレート製品の喫食では説明できない患者が8人存在することから、二次感染の場合も含め、別の感染源が存在する可能性も排除できないことが示唆されている。

（食品安全情報（微生物）No.10/2022（2022.05.11）UK HSA、No.9/2022（2022.04.27）ECDC、ECDC/EFSA、UK HSA、UK FSA、BfR、No.8/2022（2022.04.13）UK FSA、HPSC Ireland、FSAI 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>

2022年5月5日～18日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

オランダ産鶏肉製品のサルモネラ、チェコ産乳児用調製乳のクロノバクター、イタリア産サラミのサルモネラ (B 群) とリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産牡蠣のノロウイルス、ドイツ産補助飼料 (イヌ用) のサルモネラ属菌、スペイン産すりおろしミックスチーズのサルモネラ、イタリア産モルタデッラのリステリア (*L. monocytogenes*, 1,300 CFU/g)、オランダ産冷凍加熱済み子牛肉のサルモネラ、フランス産アルファルファスプラウトのサルモネラ、ルーマニア産冷凍ロースト鶏むねカット肉のリステリア (*L. monocytogenes*, >100 CFU/g)、ノロウイルス汚染リスクによるフランス産貝類の回収、ブルガリア産全卵粉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、デンマーク産有機塩・胡椒ミックスのサルモネラ、スペイン産鶏肉製品のサルモネラ (*S. Infantis*) など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ドイツ産串焼き鶏肉のサルモネラ属菌、リトアニア産豚肩肉 (骨なし) のサルモネラ (*S. Derby*, 2/5 検体陽性)、ポーランド産七面鳥むね肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、フランス産鴨肉のサルモネラ属菌、オランダ産冷凍イチゴクリームスポンジケーキのサルモネラ、ポーランド産の生鮮家禽肉のサルモネラ属菌、フランス産牡蠣のノロウイルス、オランダ産牡蠣のノロウイルス、ニュージーランド産羊肉の大腸菌、中国産エノキダケのリステリア (*L. monocytogenes*) など。

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

デンマーク産メルルーサのアニサキス属、ポーランド産トルティーヤラップサンドのカビ、ウクライナ産鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Infantis*) と大腸菌、ウクライナ産冷凍鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*) と大腸菌、フランス産冷蔵アンコウのアニサキス (生きた幼虫)、デンマーク産魚粉のサルモネラ (*S. Infantis*)、カナダ産 (カナダ産原材料使用) の有機レッドベリープロテインバーのサルモネラの疑い、オランダ産牛脂 (カット) のリステリア (*L. monocytogenes*) と腸内細菌科菌群、ポーランド産菜種ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*)、ポーランド産豚肩ロース肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*) など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

英国産豚由来飼料 (乾燥血液) のサルモネラ、ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラなど。

違反通知 (non-compliance notification)

フランス産フレッシュチーズのカビなど。

- 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 の枠組みにおける人獣共通感染症とその病原体およびその他の病原微生物に関する 2021 年の情報の報告方法マニュアル

Manual for reporting on zoonoses and zoonotic agents, within the framework of Directive 2003/99/EC, and on some other pathogenic microbiological agents for information derived from the year 2021

EFSA Journal 2022;19(1):EN-7130

Published: 31 January 2022

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2022.EN-7130> (報告書 PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7130>

この報告方法マニュアルは、欧州委員会 (EC) 指令 2003/99/EC、欧州連合 (EU) 規則 2017/625、施行に関する EU 規則 (Commission Implementing Regulation) 2019/627 および EC 委任規則 (Commission Delegated Regulation) (EU) 2018/772 の枠組みにおいて、人獣共通感染症、動物・食品・飼料中の人獣共通感染症病原体、および食品中のその他の病原微生物や汚染微生物を EU 加盟国が報告するためのガイダンスである。本マニュアルの目的は、収集されたデータが適切で EU 加盟国間での比較が可能となるように、各加盟国の報告方法を統一し、その効率化を図ることである。本マニュアルは、欧州食品安全機関 (EFSA) が管理する現行のデータ収集システムに含まれるすべての人獣共通感染症およびその病原体を対象としている。表形式によるデータ報告およびテキスト形式による情報報告の方法が詳細に規定されている。各加盟国が使用するサンプリング法とモニタリング法、およびモニタリング結果の記載についても指示が記載されている。データ要素については、EU 全体での経時的な傾向の観察および原因分析が可能となるように特に言及されている。本マニュアルは、特に 2021 年の情報の報告を対象としたガイダンスである。

(食品安全情報 (微生物) No.7 / 2021 (2021.03.31)、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)

-
- 英国保健安全保障局 (UK HSA: UK Health Security Agency)

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

イングランドでノロウイルス感染アウトブレイクが増加中

Norovirus outbreaks increasing in England

3 March 2022

<https://www.gov.uk/government/news/norovirus-outbreaks-increasing-in-england-1>

英国保健安全保障局（UK HSA）は、ノロウイルス拡散防止のための簡単な方法について国民に改めて注意喚起を行っている。イングランドの通常サーベイランスによると、1月末から2月にかけての4週間に、当初は教育関連施設で、そして現在は介護施設でノロウイルス感染アウトブレイクが増加しており、今回の注意喚起はこれを受けて行われている。

ノロウイルスは感染力が強く、感染すると嘔吐や下痢を呈するが、通常は数日で症状が治まる。感染したヒトまたは汚染された物の表面に接触することによって容易に感染する。

教育関連施設、特に保育施設からアウトブレイクの増加が始まり、HSAへの報告件数は予想されるレベルより48%多かった。

介護施設でのアウトブレイク発生のHSAへの報告は、2022年第6週（2月7日から始まる週）の24件から、第7週には40件に増加した。

介護施設でのアウトブレイク件数は全体では新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミック前に想定されていたレベルよりは少ないが、この先数週間も増え続ける可能性が高く、介護施設でアウトブレイクが増加した後には病院でも増加することが多い。このため、ノロウイルス拡散防止のための方法を守ることが重要であり、以下にその方法を挙げる。

1. ノロウイルス感染の症状がみられる場合は外出しない。症状が治まった後も48時間経過するまでは出勤や子どもの通学を控える。高齢者または健康状態の良くない親戚など、特に病院や介護施設に入院・居住している人々を訪問することを避ける。
2. 石鹸と温水を用いて頻繁かつ丁寧に手を洗う。手洗い用アルコールジェルではノロウイルスは死滅しない。
3. 感染者が嘔吐した際には、その飛沫により周辺環境の表面が汚染される。汚染の可能性のある物の表面や、トイレ、蛇口ハンドル、電話、ドアノブ、台所設備・用品など頻繁に使用される物の消毒には、塩素系の家庭用洗剤、または漂白剤と温水を混合したものを使用すべきである。
4. 感染者が食品を取り扱う際に食品が汚染され、この食品を介してノロウイルスが拡散する可能性がある。このため、感染した場合は、症状が治まった後も48時間経過するまでは他の人のための調理や調理の手伝いをしない。
5. 汚染された衣類または寝具の洗濯には洗剤と60°Cの温水を使用し、汚染された物を取り扱う際には可能であれば使い捨て手袋を着用する。

ノロウイルスの活動は人々が混み合い始めたことでより活発になっており、今後数カ月間に異常なまたは季節外れの活発化がみられる可能性がある。

HSA の国内ノロウイルスサーベイランスチームは、異常なノロウイルスの活動およびアウトブレイクの発生を早期に検知するため、入手可能なあらゆるサーベイランスデータの綿密な観察を続けていく。

イングランドにおけるノロウイルスおよびロタウイルスに関する情報が以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.gov.uk/government/statistical-data-sets/national-norovirus-and-rotavirus-bulletin-management-information--2>

● 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 2021 年に対応した食品関連の苦情は 3,414 件

FSAI Advice Line Received 3,414 Food Complaints in 2021

2 March 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/advice_line_stats_02032022.html

アイルランド食品安全局 (FSAI) の相談窓口は、2021 年に消費者から報告された計 3,414 件以上の苦情に対応し、このうち 36%が「喫食に適さない食品」、24%が「低い衛生レベル」に関するものであった。2021 年の総苦情件数は 2020 年より 23%増加した。苦情件数は、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) の影響で 2020 年に大幅に減少したが、2021 年には COVID-19 流行前の 2019 年 (3,460 件) と同水準まで増加した。

2021 年は食品への異物混入が頻繁に報告された。多く報告された異物は、複数本の毛髪、昆虫、石、プラスチック片、金属、ガラスなどであった。異物混入の事例としては、ポリッジ (粥) およびスイートポテトフライのガラス、様々な持ち帰り食品の髪の毛、ベークドビーンズ (煮豆) の金属、スープのウジ虫、スペアリブの金属ネジなどが報告された。

「喫食に適さない食品」に関する苦情では、大量の豆が混入した缶入りオレンジジュース、木片が混入した容器入りスープ、瓶が破裂したフルーツジュース、クモが混入した持ち帰り用カクテル、使い捨て手袋が混入したパイなどが報告された。

消費者から報告された苦情は「喫食に適さない食品」から「アレルゲンの非表示」まで様々であり、それぞれの件数は以下の通りであった。

- ・ 喫食に適さない食品：1,235 件
- ・ 衛生基準：815 件
- ・ 食中毒の疑い：622 件
- ・ 未登録の食品事業者：162 件
- ・ 食品表示の誤り：139 件
- ・ アレルゲン情報の非表示：97 件
- ・ その他（COVID-19による営業制限、広告など）：344 件

2021年にFSAIに報告されたすべての苦情について食品検査官による確認および調査が実施され、引き続きFSAIは様々な食品安全問題に関する新しい情報を収集している。食品事業者は、食品安全管理システムを発展させる方法、最高の衛生基準を維持する方法、食物アレルゲンの表示方法などの諸問題について、FSAIのWebページを参照の上、最新の助言を確認すべきである。

FSAIの相談窓口は助言や情報提供も行っており、2021年は、食品提供部門の関係者、製造業者、小売業者、研究者、流通業者、コンサルタントおよび消費者から計4,718件の問い合わせがあった。2021年に特に多かった問い合わせ事項には、新しい食品事業の立ち上げ方法に関する照会が引き続き含まれており、その他に、食品表示に関する法律、食品安全教育、食品サプリメントに関する法律、FSAIの刊行物の入手などに関する問い合わせが多かった。

（食品安全情報（微生物）No.8/2021（2021.04.14）、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/>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）設立20周年 — リスク同定と健康保護に携わった20年

20 years of the BfR - 20 years of identifying risks and protecting health

27.01.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/03/20_years_of_the_bfr_20_years_of_identifying_risks_and_protecting_health-291631.html

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、2022 年に設立 20 周年を迎えた。2002 年 11 月の設立以来、BfR は様々な評価や研究を行うことによって、政策的助言や消費者の健康保護の推進に重要な役割を果たしてきた。その評価や研究の対象は、電子タバコ、刺青用のインク、抗生物質耐性、食品中の微生物、農薬、フードチェーン全体で起こる汚染など、すべて人々の健康に関わるものである。また、BfR が 7 年以上にわたり実施している定期的な消費者調査は、消費者のリスク認識の評価に役立っている。新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) パンデミックについては、1 年以上にわたって調査結果「BfR Corona Monitor」を定期的に発表してその取り組みに大きく貢献した (食品安全情報 (微生物) No.12 / 2020 (2020.06.10)、No.9 / 2020 (2020.04.28)、No.8 / 2020 (2020.04.15) BfR 記事参照)。Hensel 所長は、「BfR は現在、ドイツ、欧州および世界の消費者保護にとって重要な機関となっている。しかし、供給チェーンの国際化が進む中で、安全性に関する多くの問題が今後も発生するであろうと考えている。世界の食品と消費財からの消費者保護を改善していくため、BfR はできることを全て行っていく。」と述べた。BfR は 20 周年の始まりを記念して、組織設計とロゴを一新した。

消費者保護への取り組みの歴史は、1876 年の Imperial Health Office の設立に遡る。2002 年、ドイツ連邦食糧農業省 (BMEL) の管轄内に BfR が設立された。消費者の健康保護と世界の安全性向上のため、1,150 人を超える職員が日々職務を行っている。現在、BfR は、欧州食品安全機関 (EFSA) のドイツの情報連絡窓口、欧州化学品庁 (ECHA) など様々な関連機関と協力して国内外で活動している。

BfR は、2022 年に設立 20 周年を記念して、双方向的アドベンチャーである第 5 回 BfR 植物迷路や第 3 回子ども大学の開設など様々な行事を行う予定である。また、設立月である 11 月には“信頼性 (trust)”への知見に関する第 2 回協議を、12 月には第 3 回 BfR サイエンスラムを開催する。20 周年記念イベントおよび出版物に関する詳細は BfR の以下の Web ページから入手可能である。

https://www.bfr.bund.de/en/20_years_of_the_bfr-291400.html

● ニュージーランド第一次産業省 (MPI, NZ: Ministry for Primary Industries, New Zealand)

<https://www.mpi.govt.nz/>

食品回収に関する新ガイダンス

New food recall guidance

20 April 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/new-food-recall-guidance/>

ニュージーランドの食品安全当局は、食品事業者が食品回収の準備と実施をより迅速かつ容易に行えるように食品回収ガイダンスを更新した。

食品事業者は、顧客の健康被害を防止するために概ね良好な仕事を行っている。問題が起こった際、食品事業者には、安全でない可能性がある食品を迅速に特定して効果的に回収する責任がある。今回更新されたガイダンスは、事業のサイズや種類に関係なくすべての食品事業者が最良の実施規範を続けていくために役立つことが期待される。

ニュージーランド第一次産業省 (MPI, NZ) は、ガイダンスの実践性・重要性・使用の容易性を向上させるために食品事業者や検査官と緊密に協力した。

本ガイダンスには、手順、チェックリスト、スプレッドシートなどのツールボックスが含まれている。その他に、回収に関するリスク評価フォームの更新版および回収状況調査フォームも収載されており、MPI, NZ の Web ページ (<https://www.mpi.govt.nz/food-business/food-recalls/>) から入手可能である。

食品回収方法について簡潔にまとめられている動画、および要件を満たすことを支援するためのオンラインツールを作成中で、これらは 2022 年後半に Web ページに発表される予定である。

本ガイダンスの重要な目的の 1 つは、食品回収が必要になった際にこれをより容易に行えるようになるための訓練方法を提供することである。本ガイダンスの内容は、食品回収の工程が機能していることを確認できること、そして問題点を発生前に特定する支援を行なうことで、訓練のような役割を果たす。

食品回収に対して消費者が家庭でできる最善策は、実施中の回収に関する最新の情報を入手することである。これは、食物アレルギーのある人、または乳幼児、高齢者、妊婦、免疫機能が低下している人など食品由来疾患の被害を受けやすい人にとって特に重要である。

最新情報を入手するための最も容易な方法は、MPI, NZ の回収関連のページに登録することであり、登録すると新しい回収が開始されるたびに必要な全情報を電子メールで受け取ることができる。

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 (17) (16)

Cholera, diarrhea & dysentery update (17) (16)

12 & 10 May 2022

コレラ (AWD : 急性水様性下痢)

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	15 州	1 月～	(確定)計 1,569	計 38
		15 州	1 月～4 月中旬	(確定)計 1,359	計 31
イラク	5/9	バービル県 Al-Kifl 刑務所			2
パキスタン	5/10	バロチスタン州 Dera Bugti 地区	4/17～5/9	979(5/8 に 103)	2(4/17 に 1)
パキスタン	5/6	カラチ	2022 年	149 以上	
ケニア	5/5	ナイロビ		14	
		ナイロビ	直近のアウトブレイク(2019 年)	10 以上	
ケニア	5/5	ナイロビ Eastleigh's Section Three		9	2
カメルーン	5/4	5 州*でアウトブレイク発生		患者数不明	
マラウイ	5/4	5 地区**	2/28～	計 100	計 5
ソマリア	5/6	3 地域***	第 16 週(4/18～24)	(AWD/コレラの疑い) 計 652	計 3
南スーダン	5/8	ユニティ州 Rubkona		(確定)8	
		同州 Rubkona と Bentiu 難民キャンプ	4/14～	(死亡者含む) 計 31	1
		全国	2017 年	28,000 以上	644

* 中央州、沿岸州、南部州、南西州、北部州

** Blantyre、Nsanje、Neno、Chikwawa、Machinga

初発患者は Balaka 地区の住民で Machinga の病院で報告された。

*** Southwest、Hirshabelle、Banadir

発生率が報告された 23 地区のうち最も高い地区 : Daynile、Dharkeynley、Wadajir、Baidoa、Afgoye、Jowhar

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室