

# 食品安全情報（微生物） No.2 / 2023（2023.01.18）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

## 目次

### 【[世界保健機関（WHO）](#)】

1. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）2022 年第 3 四半期報告（2022 年 7～9 月）

### 【[汎アメリカ保健機構（PAHO）](#)】

1. コレラの流行に関する更新情報（2023 年 1 月 4 日付）

### 【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 米国の複数州にわたり発生した原因食品不明の大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2022 年 10 月 4 日付最終更新）

### 【[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）

### 【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクに関連して回収されている燻製魚に関する消費者向け注意喚起

### 【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. チュニジアで食品安全危機対応に関する演習を実施

### 【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. オランダの腸管感染症および人獣共通感染症に関する 2021 年次報告書

### 【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（02）（01）

## 【国際機関】

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

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

国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) 2022 年第 3 四半期報告 (2022 年 7~9 月)

INFOSAN Quarterly Summary, 2022 #3, July - September 2022

18 November 2022

<https://www.who.int/news/item/18-11-2022-infosan-quarterly-summary-2022-3>

### 食品安全事例

2022 年の第 3 四半期に国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) 事務局は、世界保健機関 (WHO) 加盟の 129 の国・領土が関連した計 58 件の食品安全事例に対応した。このうち生物的ハザード関連の事例は 32 件で、その内訳は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) (10 件)、サルモネラ属菌 (10 件)、大腸菌 (6 件)、ボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) (2 件)、A 型肝炎ウイルス (2 件)、セレウス菌 (1 件) およびコクサッキーウイルス (1 件) であった。また、非表示のアレルゲン／成分に関連した事例は 11 件 (乳 (3 件)、アーモンド (2 件)、卵 (2 件)、クルミ (2 件)、ピーナッツ (1 件)、大豆 (1 件)、小麦 (1 件))、化学的ハザード関連の事例は 8 件 (マイコトキシン (2 件)、アコニチン (1 件)、ブチルヒドロキシトルエン (1 件)、エチレングリコール (1 件)、エチレンオキシド (1 件)、ヒスタミン (1 件)、過酢酸 (1 件))、物理的ハザード関連の事例は 7 件 (ガラス (3 件)、金属 (2 件)、昆虫 (1 件)、プラスチック (1 件)) であった。

本四半期に INFOSAN 事務局が対応した上記 58 件の事例に関連した食品カテゴリーは、スナック・デザート・その他の食品 (12 件)、乳・乳製品 (7 件)、複合食品 (6 件)、食肉・食肉製品 (6 件)、野菜・野菜加工品 (6 件)、魚・水産食品 (5 件)、シリアル・シリアルベース製品 (3 件)、果物・果物製品 (3 件)、ハーブ・香辛料・調味料 (2 件) の順に多く、7 件については原因食品が不明であった。

本四半期の食品安全事例数 (58 件) は 2022 年では最も多かった。INFOSAN のメンバーおよび協力機関の積極的な関与により、これらの食品安全事例の 53% が INFOSAN 加盟各国の緊急連絡窓口 (ECP) および情報連絡窓口 (FP) を介して、28% が欧州委員会 (EC) の「食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF)」を介して、また 19% が WHO の様々な経路を介して INFOSAN 事務局に報告された。

### 地理的状況

上記の食品安全事例には、WHO の全ての地域の計 129 の加盟国・領土が関連した。本四

半期に事例を報告した加盟国の地域別内訳は、欧州 (48/53 カ国)、アフリカ (26/47 カ国)、西太平洋 (11/27 カ国)、米州 (24/35 カ国)、東地中海 (15/21 カ国)、および南東アジア (5/11 カ国) であった。

○ 冷凍果物 (ベリー類) の喫食に関連している可能性がある複数国にわたる A 型肝炎アウトブレイク

WHO 加盟 7 カ国において、A 型肝炎ウイルス (HAV) 遺伝子型 IB 株によるアウトブレイクおよびクラスターが報告されている (食品安全情報 (微生物) No.21/2022 (2022.10.12) ECDC 記事参照)。2022 年 9 月 29 日までに、遺伝学的に同一または近縁な HAV 株に感染した患者が WHO 欧州地域で計 303 人特定されている。最新の調査結果は、冷凍ベリー類の喫食が本アウトブレイクおよび患者クラスターに関連している可能性があること、および当該 HAV 株のヒト-ヒト感染が発生していることを示唆している。本アウトブレイクに関する詳細情報は欧州疾病予防管理センター (ECDC) の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/spread-hepatitis-virus-strains-genotype-ib-several-eu-countries-and-united-kingdom>

調査は継続中であり、新たな情報が得られた場合は INFOSAN メンバーに提供される予定である。

2022 年 8 月に INFOSAN 事務局は、RASFF を介して通知を受け、ポーランドから WHO 加盟 28 カ国に輸出された冷凍ベリー類から A 型肝炎ウイルスが検出されたことを認識した。INFOSAN 事務局は関連加盟国の ECP に連絡を取り、本事例を認識しているかどうかについて確認するとともに、各国内で実施されるリスク管理対策および当該製品の喫食に関連した可能性がある患者に関する情報の提供を要請した。

○ 志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) が検出されたオランダ産のハウレンソウとルッコラに関する事例

INFOSAN 事務局は、RASFF を介し、オランダ産のハウレンソウとルッコラから志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) が検出された事例に関する通知を受けた。当該製品は、ベルギー、キプロス、デンマーク、ドイツ、ギリシャ、クウェート、オランダ、ポルトガル、カタール、シンガポール、韓国、スペイン、スイス、英国および米国を含む計 16 カ国に出荷されていた。

INFOSAN 事務局は関連加盟国の ECP に連絡を取り、本事例を認識していることを確認するとともに、各国内で実施されるリスク管理対策および当該製品の喫食に関連した可能性がある患者に関する情報の提供を要請した。

STEC O157 およびその他の STEC に関連した事例数の増加を説明するため、INFOSAN 加盟国による調査が進められている。新たな情報が得られた場合は INFOSAN メンバーに

提供される予定である。

#### ニュースおよびその他の活動（タイトルのみ紹介）

○ 伝統的な食品市場での公衆衛生リスクを減らすための WHO ガイドラインに関するオンラインセミナー

○ INFOSAN の能力開発活動

- ・ ベナン、ギニア、コートジボワール、およびアイルランド・英国で INFOSAN ワークショップを実施
- ・ 米国疾病予防管理センター（US CDC）および WHO 東地中海地域事務局が食品由来疾患アウトブレイク調査に関する研修を実施

（食品安全情報（微生物） No.18 / 2022（2022.08.31）、No.15 / 2022（2022.07.20）、No.5 / 2022（2022.03.02）、No.26 / 2021（2021.12.22）、No.20 / 2021（2021.09.29）、No.15 / 2021（2021.07.21）、No.5 / 2021（2021.03.03）、No.4 / 2021（2021.02.17）、No.25 / 2020（2020.12.09）、No.23 / 2018（2018.11.07）、No.12 / 2018（2018.06.06）WHO 記事参照）

---

● 汎アメリカ保健機構（PAHO: Pan American Health Organization）

<https://www.paho.org/en>

コレラの流行に関する更新情報（2023年1月4日付）

Epidemiological Update - Cholera - 4 January 2023

4 Jan 2023

<https://www.paho.org/en/file/121592/download?token=mlTDpcAE>（報告書 PDF）

<https://www.paho.org/en/documents/epidemiological-update-cholera-4-january-2023>

2022年10月2日に最初の *Vibrio cholerae* O1 感染確定患者2人がポルトープランス周辺地域で報告されてから、ハイチ公衆衛生・国民省（MSPP）は、2023年1月1日までに全10県からの疑い患者計22,469人を報告した。このうち、確定患者は1,561人で、18,729人が入院し、死亡者は452人であった。直近7日間の増加率は、疑い患者数は15%（N=2,877）、確定患者数は9%（N=134）、および死亡者数は25%（N=89）である。2023年1月1日時点で9県（アルティボニット、中央、グランダンス、ニップ、北、北西、西、南、南東）から確定患者が報告されている。疑い患者の現時点での致死率は2.0%である。

## 【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/>

米国の複数州にわたり発生した原因食品不明の大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (2022年10月4日付最終更新)

*E. coli* Outbreak with Unknown Food Source

Posted October 4, 2022

<https://www.cdc.gov/ecoli/2022/o157h7-08-22/index.html>

<https://www.cdc.gov/ecoli/2022/o157h7-08-22/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/ecoli/2022/o157h7-08-22/map.html> (Map)

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、米国の複数州にわたり発生した原因食品不明の大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

### 2022年10月4日付最終更新

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、米国の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を調査したが、原因食品を特定することはできなかった。

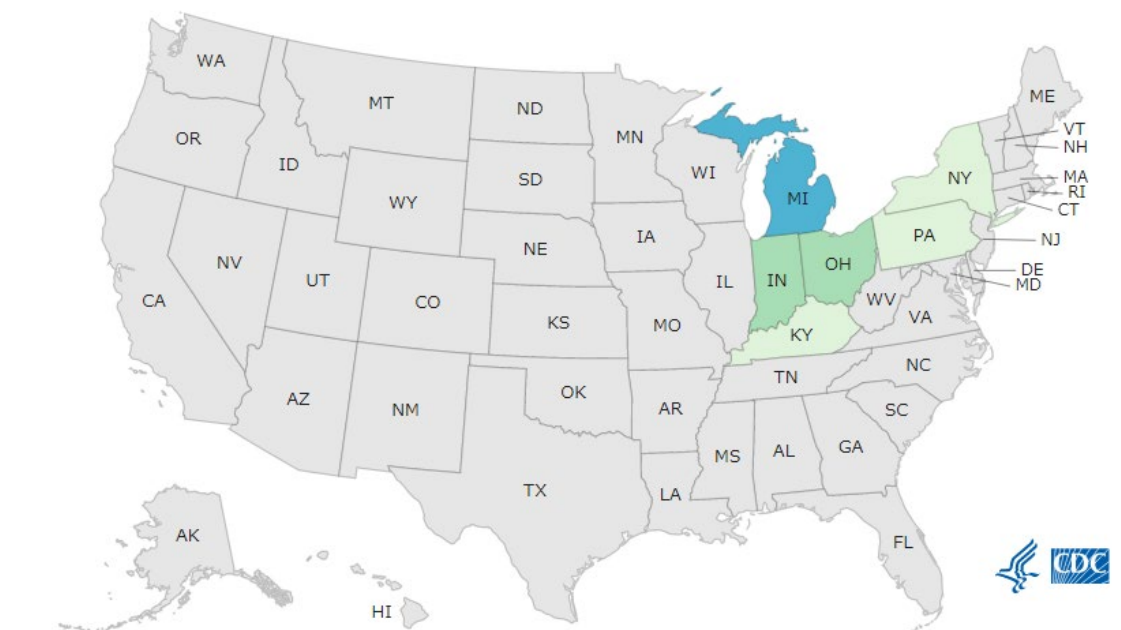
本アウトブレイク調査では、ロメインレタスが感染源であると特定することはできなかった。その原因の1つに、患者が喫食した Wendy's の料理に多くの類似した原材料が使用されていたことが挙げられる。また、検査機関での検査や追跡調査からは、ロメインレタスが原因食品であると特定できるデータは得られなかった。

2022年10月4日時点で本アウトブレイクは終息している。

### ○ 疫学データ

2022年10月4日までに、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が6州から計109人報告された (図)。患者の発症日は2022年7月26日～8月17日であった。

図：大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの居住州別患者数（2022 年 10 月 4 日時点の計 109 人）



Number of Sick People

- 1 to 5
- 6 to 25
- 26 to 70

患者の年齢範囲は1～94歳、年齢中央値は22歳で、55%が男性であった。情報が得られた患者97人のうち、52人が入院し13人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。死亡者は報告されなかった。

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た。詳細な喫食歴が明らかになった患者82人のうち、68人（83%）がWendy'sの店舗での食事を報告した。患者が食事をした店舗は、インディアナ、ケンタッキー、ミシガン、ニュージャージー、オハイオおよびペンシルベニアの各州の店舗であった。患者は、ハンバーガーやサンドイッチを含め、様々な料理の喫食を報告した。Wendy'sの店舗での食事内容に関する詳細情報が得られた患者68人のうち46人（68%）が、ハンバーガーやサンドイッチの原材料として使用されていたロメインレタスの喫食を報告した。

○ 検査機関での検査データ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 解析の結果、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。この結果は、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ことを示唆している

本アウトブレイク調査ではいくつかの食品について大腸菌検査が実施されたが、アウトブレイク株は検出されなかった。

患者由来検体から分離された大腸菌株について WGS 解析を行った結果、108 株についてはクロラムフェニコール、ストレプトマイシン、スルフイソキサゾール、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、1 株では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、複数の臨床株について標準的な抗菌剤耐性試験が実施されている。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、これらの耐性が治療方針に影響を及ぼすことはない。

#### ○ 公衆衛生上の措置

2022 年 8 月 19 日、Wendy's は、患者が食事をした州の店舗からハンバーガーおよびサンドイッチに使用されているロメインレタスを撤去する予防的措置を実施した。

本アウトブレイクの発生中、CDC は最新情報と助言を発信し、大腸菌感染の症状がみられる場合は直ちに医療機関に連絡するよう注意喚起を行った。

（食品安全情報（微生物）No.19 / 2022（2022.09.14）、No.18 / 2022（2022.08.31）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](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>

2022年12月27日～2023年1月11日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

フランス産低温加熱済み羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産牡蠣のノロウイルス、スウェーデン産の卵のサルモネラ、ノロウイルス汚染と食中毒によるフランス産牡蠣の回収、ポーランド産冷凍鶏レバー・砂囊のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ノルウェー産牡蠣による食品由来疾患アウトブレイクの疑い、アイルランド産牡蠣による食品由来疾患の疑い、オランダ産塩漬豚肉のサルモネラ、オランダ産フムスのリステリア (*L. monocytogenes*)、レバーソーセージスプレッドのリステリア (*L. monocytogenes*)、ハンガリー産フォアグラ (ガチョウ) のリステリア (*L. monocytogenes*)、デンマーク産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、エストニア産チキンシーザーサンドイッチ (ウクライナ産 (英国・オランダ経由) 冷凍蒸し調理済み鶏むね肉使用) のサルモネラ (*S. Mbandaka*, 25g 検体 2/5 陽性)、フランス産サーモンタルタルのリステリア (*L. monocytogenes*)、米国産 (リトアニア経由) ピスタチオのサルモネラ (*S. Worthington*)、フランス産チーズの大腸菌、チューブ入りフランス産フロマージュ・ブラン (チーズ) の微生物汚染など。

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

ポーランド産鶏首皮のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産家禽肉のサルモネラ (*S. Kottbus*)、スペイン産イガイの大腸菌、セネガル産冷凍タコのコレラ菌、アイルランド産天然飲料水 (風味付き) の微生物汚染、ポーランド産鶏手羽肉のサルモネラ属菌、フランス産牡蠣のノロウイルス、ニュージーランド産牛肉の大腸菌、ベルギー産家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、フランス産冷凍クロワッサンの志賀毒素産生性大腸菌、ラトビア産 (エストニア経由) 冷蔵丸鶏のサルモネラ (*S. Mbandaka*)、ポーランド産の生鮮ブロイラーむね肉のサルモネラ (1/5 検体陽性)、シリア産アニスシードのサルモネラ属菌、ポーランド産鶏もも肉 (骨・皮なし) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 1/5 検体陽性)、ポーランド産魚粉のサルモネラ、ポーランド産の生鮮鶏四分体肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 2/5 検体陽性)、ポーランド産の鶏四分体肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 2/5 検体陽性)、ポーランド産冷蔵ブロイラーももひき肉のサルモネラ (2/5 検体陽性)、イタリア産 (スペインで養殖) イガイの腸炎ビブリオ (*V. parahaemolyticus*)、イタリア産二枚貝 (*Chamelea gallina*) のノロイ



ルス (GI、GII) など。

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

オランダ産飼料 (Feed Poultry) のサルモネラ、イタリア産パンのカビ、イタリア産タパス用チーズのカビ汚染リスク、ベルギー産完全飼料 (イヌ・ネコ用) のサルモネラ、リトアニア産トウガラシ入りマヨネーズのカビ、オランダ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Senftenberg*)、フランス産魚粉のサルモネラ、ドイツ産家禽ミールのサルモネラ、スペイン産冷蔵サバのアニサキス (幼虫)、スペイン産ベビーフードのカビ、スペイン産タイセイヨウサバのアニサキス (生きた幼虫)、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ (C1) など。

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

トルコ産ベイリーフのサルモネラ、モロッコ産 *Scorpaena scrofa* (カサゴ目の魚) のアニサキス属、ブラジル産鶏肉製品のサルモネラ、トルコ産イヌ用餌の腸内細菌科菌群、ブラジル産黒コショウのサルモネラ属菌、インド産ペットフード (バッファロー粉末) のサルモネラ など。

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

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

リステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクに関連して回収されている燻製魚に関する消費者向け注意喚起

Consumers warned about recalled smoked fish products linked to *Listeria* outbreak  
20 December 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/consumers-warned-about-recalled-smoked-fish-products-linked-to-listeria-outbreak>

英国食品基準庁 (UK FSA) およびスコットランド食品基準庁 (FSS) は、小売チェーン Lidl の店舗で販売されたそのまま喫食可能な (ready-to-eat) 燻製魚の一部の製品について消費者に注意喚起を行っている。当該製品は、現在発生中のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクに関連している。

対象製品は、St James Smokehouse 社が製造し、「Deluxe Oak Smoked Scottish Louch (Loch) Trout」または「Lighthouse Bay Smoked Trout Trimmings」の製品名で販売された製品で、*L. monocytogenes* 汚染の可能性があるため回収されている (以下 Web ページ

参照)。

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-65-2022>

回収対象製品は、「Deluxe Oak Smoked Scottish Louch (Loch) Trout」(100g パック) および「Lighthouse Bay Smoked Trout Trimmings」(120g パック) のうち賞味期限 (use By Date) が 2022 年 12 月 20 日～2023 年 1 月 6 日のすべての製品である。消費者はこれらの製品を喫食せずに Lidl の店舗に返品すべきである。

FSA は、Lidl 社が進めた回収などの対応を評価しており、リステリア感染アウトブレイクの調査を継続した結果、*L. monocytogenes* 株が検出されたため、これらの回収対象製品について消費者に注意喚起を行っている。

祝祭期間には、スモークサーモン、スモークトラウトなどの燻製魚が喫食される可能性がより高くなる。アウトブレイク調査の継続と同時に、FSA と FSS は、健康被害を受けやすい消費者に対し、これらの燻製魚を必ず中まで十分に加熱してから喫食するよう再度助言を行い、一層の周知を図っている。一般的な消費者にとってはリステリア症のリスクは低いですが、高齢者などの健康被害を受けやすい人に燻製魚を提供する場合は、すべての消費者がこの助言に従うべきである。

調査により、本件に関連したリステリア症患者が 2020 年から 2022 年 12 月 20 日までに計 15 人特定されており、このうち 9 人が 2022 年 1 月以降の患者である。これらの患者はイングランド、スコットランドおよびウェールズで特定された。

リステリア症は *L. monocytogenes* を原因菌とする食中毒である。患者の大多数は、数日で治癒する軽度の胃腸炎を発症する。

しかし、一部の人は、髄膜炎や生命を脅かす敗血症などの重度の疾患を発症するリスクがある。これらのリスクがある集団は、65 歳以上の人、癌・肝不全・腎不全など特定の基礎疾患を有する人、免疫抑制剤の投与を受けている人などである。妊娠中にリステリア症に罹患した場合、流産や新生児の重度の敗血症・髄膜炎の原因となる可能性がある。

---

● 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/>

チュニジアで食品安全危機対応に関する演習を実施

Tunisia: Food safety crisis exercise

06.10.2022

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2022/35/tunisia\\_food\\_safety\\_crisis\\_exercise-308385.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/35/tunisia_food_safety_crisis_exercise-308385.html)

世界各国において、食品安全の危機に際し迅速かつ効率的で的確な対応を行い、健康危害から人々を保護することは、食品安全当局の職務である。2022年10月4～6日、チュニジアの危機管理システムの実践訓練のため、チュニジアの食品安全当局の担当職員約50人がチュニスに集結した。これらの職員は、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）およびドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）の専門家による支援を受け、食品由来疾患アウトブレイクの演習を行った。

食品由来疾患アウトブレイクは特に急速に危機的状況へと発展する可能性がある。BVLおよびBfRは、危機管理の演習を効果的に行うため、チュニジアの食品安全および健康保護に関するプロジェクトの一環として、チュニジアの食品安全当局であるINSSPA（国立食品衛生安全機関）およびANCSEP（国立公衆衛生・製品環境管理庁、今後はANER）と共に危機対応の訓練を行った。

チュニジア保健省とその他の省庁、リスク管理当局であるINSSPAとリスク評価当局であるANCSEP、および研究機関や地方自治体当局のそれぞれから代表として集まった職員が緊急時対応の演習に参加し、汚染食品が広く流通した状況のシミュレーションを行った。ここでも迅速な対応が求められた。その理由は、消費者の健康保護を管轄する機関があらゆるレベルで相互に迅速な情報交換を行うことがアウトブレイク調査の成功を決定付けるためである。

BVLおよびBfRの専門家は、危機管理、アウトブレイク対応およびクライシスコミュニケーションを成功させるため、難易度の高い演習シナリオとその背景情報を提供し、知見の共有を行った。演習は事前にチュニジアの状況に正確に適合させ、アウトブレイクに関する記者会見のシミュレーションを使用し、非常に現実的で補完的なものに設定された。

様々な協力機関がワークショップに関与したことで、すべての参加者から集約された専門知識を活用し、チュニジアの現行の食品安全危機管理システムの試験を行い将来的な動向を見極めるための特別な機会が提供された。

食品市場のグローバル化が進み、地域的な食品由来疾患アウトブレイクが国境を越えて複数国にわたり重要性を持つ可能性が生じているため、この取り組みはドイツの消費者にも利益をもたらしている。アウトブレイクの発生時に当局が責任を持って迅速な対応を行うためには、検出・報告・調査・管理を所定の業務として遂行する必要がある。

## 背景

BfRおよびBVLは、諸外国の当局と様々なレベルで協力している。こうした国際的な取り組みにより、BfRおよびBVLは、協力関係を通じて原産国の食品安全を持続的に強化するという目標を追求し、これによりドイツおよび欧州の消費者保護を高いレベルで保証している。

チュニジアでは 2019 年に新しい食品安全法が施行され、リスク評価、リスク管理およびリスクコミュニケーションのための有効な体制が正式に構築された。BfR および BVL は協力して、チュニジア当局によるこれらの推進を支援している。

今回の演習が行われたプロジェクト「Strengthening Food Safety and Consumer Health Protection in Tunisia (チュニジアにおける食品安全および消費者健康保護の強化)」は、ドイツ連邦食糧・農業省 (BMEL) ビジネス部門の研究機関がチュニジアの開発協力プロジェクトに参加するために結ばれた協定「Agreement on the Integration of BMEL (Federal Ministry of Food and Agriculture) Business Area Institutions in Development Cooperation Projects (開発協力プロジェクトへの BMEL 事業領域研究機関の参加に関する合意)」にもとづいて実施された最初のプロジェクトである。この協定の目的は、ドイツ連邦経済協力開発省 (BMZ) による開発協力を BMEL の当該部門を取り入れることである。

(食品安全情報 (微生物) No.10 / 2021 (2021.05.12) 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/>

オランダの腸管感染症および人獣共通感染症に関する 2021 年次報告書

Annual report 2021 on enteric infections and zoonoses

07-11-2022

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2022-0128.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.rivm.nl/en/bibcite/reference/354981>

「腸管感染症 (enteric infection)」は、主に糞口感染により伝播するヒトの多様な感染症の総称である。これらの腸管感染症の原因病原体には、様々な細菌、寄生虫およびウイルスがある。腸管感染症は、一般的に、嘔吐、腹痛、出血性・非出血性下痢などの胃腸症状を引き起こす。また、肝炎、敗血症、髄膜炎などの重篤な感染症につながる場合もある。腸管感染症には家畜やペットからヒトに伝播するものがあり、これらは人獣共通感染症として知られている。その他の腸管感染症はヒトのみが宿主であり、ヒトからヒトに伝播する。どちらの伝播も汚染食品を介して起こることが多いが、環境 (土壌、空気、地表水) を介した伝播または動物や糞便との直接接触による伝播も起こる。腸管感染症の拡大状況をモニタリングするため、オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、オランダにおけるこれらの

感染症と原因病原体の発生状況を毎年図表で示している。

サルモネラ、カンピロバクターおよびノロウイルスは、主に食品を介して伝播する病原体であり、2021年は2020年と比べるとより高頻度に検出されたが、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミック前ほど高頻度には検出されなかった。2020年に検出率が低下した原因は、新型コロナウイルスの拡散を抑えるための非薬物的な対策の副次効果であったと考えられる。総じて、2021年には2020年ほど多くの対策は講じられなかった。例えば、2021年は2020年より海外旅行の件数が多かったことで、これらの感染症が2020年より増加したと考えられる。リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染患者数には変化は見られなかった。リステリア菌は主に、保存可能期間が比較的長い魚（燻製）・チーズ・食肉製品などから検出される。また、主に水や泥への接触によって感染するレプトスピラ症についてもこれと同じ傾向が見られた。

ヒト-ヒト感染によって拡大するロタウイルス感染の患者数は、2021年は特に小児においてCOVID-19パンデミック前とほぼ同じ水準まで戻り、注目すべき状況であった。2021年は、2月頃に患者数の通常のピークが見られなかったが、次の季節的流行が同年の10月という異例の早い時期に始まった。これは、COVID-19パンデミックが始まって以降一時的に患者数が減少した後、小児においてロタウイルス感染への感受性が再び高まったためと考えられる。

2021年は食品関連アウトブレイクとして注目すべき事例が多数発生した。これには、ホンジュラス由来のガリアメロンの喫食により複数国にわたり発生したサルモネラ感染アウトブレイク（食品安全情報（微生物）No.25/2021（2021.12.08）ECDC/EFSA記事参照）、およびオランダの産卵鶏農場由来の卵に関連して発生したサルモネラ感染アウトブレイクなどがあった。また、原因食品がサーモンである可能性が高いリステリア感染アウトブレイクも発生した。

（関連記事）

胃腸症状の原因となる感染症の罹患率が再び上昇

Incidence of infections that cause gastrointestinal symptoms on the rise again

11/07/2022

<https://www.rivm.nl/en/news/incidence-of-infections-cause-gastrointestinal-symptoms-on-rise-again>

---

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 (02) (01)

Cholera, diarrhea & dysentery update (02) (01)

8 January 2023

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ハイチ	1/4	10 県*	2022/10/2 ~ 2023/1/1	(疑い)計 22,469 (うち 4,266 検体中 1,561 確定)**	452
ドミニカ	1/4	首都特別区	2022/12/28	2	
		全国	2022/10/17 ~ 12/28	10 (うちハイチからの 入国者) 2	
ドミニカ	1/7	San Carlos、 首都特別区	1/3~5 に入院	計 3***	
ブルンジ	1/2	ブジュンブラ周 辺	2022/12/30~	計 12	
マラウイ	1/2		2022 年 3 月~	約 18,000	595
ナイジェリア	1/2	エボニー州 Afikpo North		入院患者 30 以上	9
ケニア	1/5	キツイ郡 Kyuso		検査した患者 4 人中 2 人が陽性	
			1/3 に探知	(疑い)6	
フィリピン	1/3	全国	2022/1/1 ~ 12/10	6,126	74
			2021 年同時期	1,584	

\*疑い患者の 70%が西県の患者

西県の疑い患者の 68% (n=10,816) がポルトープランス市、シテ・ソレイユ市およびカルフル市の患者

\*\*2023/1/1 までに確定患者を報告した 9 県：アルティボニット県、中央県、グランダンス県、ニップ県、北県、北西県、西県、南県、南東県

\*\*\*2 人は San Carlos に居住するハイチ人 (うち 1 人は最近ハイチから再入国)、1 人は首都特別区の住民

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室