

食品安全情報（微生物） No.21 / 2023（2023.10.11）

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. 「安全ではない水、安全ではない公衆衛生および衛生知識不足」による持続的な健康被害

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Stanley、*S. Pomona* および *S. Poona*) 感染アウトブレイク (2023年9月29日付更新情報)
2. エノキダケに関連して複数州にわたり発生したリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2023年4月7日付最終更新)
3. 小麦粉に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Infantis) 感染アウトブレイク (2023年6月7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)

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 食品安全のため国際的な科学交流を強化(ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)の第11回夏季アカデミー)

【国際機関】

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

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

「安全ではない水、安全ではない公衆衛生および衛生知識不足」による持続的な健康被害

Unsafe water, sanitation and hygiene: a persistent health burden

5 September 2023

<https://www.who.int/news/item/05-09-2023-unsafe-water-sanitation-and-hygiene-a-persistent-health-burden>

世界保健機関 (WHO) は、2023 年 9 月 1 日に刊行物「Bulletin of the World Health Organization (Volume 101, Number 9, September 2023)」(以下 Web ページ参照) を発行し、不適切な「水・公衆衛生・衛生知識 (WASH : water, sanitation and hygiene)」による持続的な健康リスクの存在を指摘する記事を掲載した。WHO は、これらの基礎的な保健サービスの普及が進めば、年間最大 140 万人の死亡を防ぐことができると推定している。

<https://www.who.int/publications/journals/bulletin/>

安全に管理された水・衛生設備を 2030 年までに誰もが利用できるようになることを掲げた「持続可能な開発目標 (SDG) 6」を目指し、大きな成果が得られている一方で、いまだに数十億人が、安全に管理された水・衛生設備を利用できず、自宅で石鹼と水による手洗いができずにいる。

WASH に関連する資金不足や組織的な問題などの課題は存続しているが、本記事は、対象を絞った投資、ガバナンスの強化、データの最適化、飲用水・衛生基準の遵守などによって速やかな前進が期待できる可能性を強調している。これらの施策により、健康の増進、疾患拡散の抑制、および、特に気候変動や都市化などの問題に対応する WASH のレジリエンス強化が推進される。

(食品安全情報 (微生物) No.15 / 2023 (2023.07.19) WHO 記事参照)

【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/>

1. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Stanley*、*S. Pomona* および *S. Poona*) 感染アウトブレイク (2023 年 9 月 29 日付更新情報)

Salmonella Outbreak Linked to Small Turtles

Posted September 29, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/turtles-08-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/turtles-08-23/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/turtles-08-23/map.html> (Map)

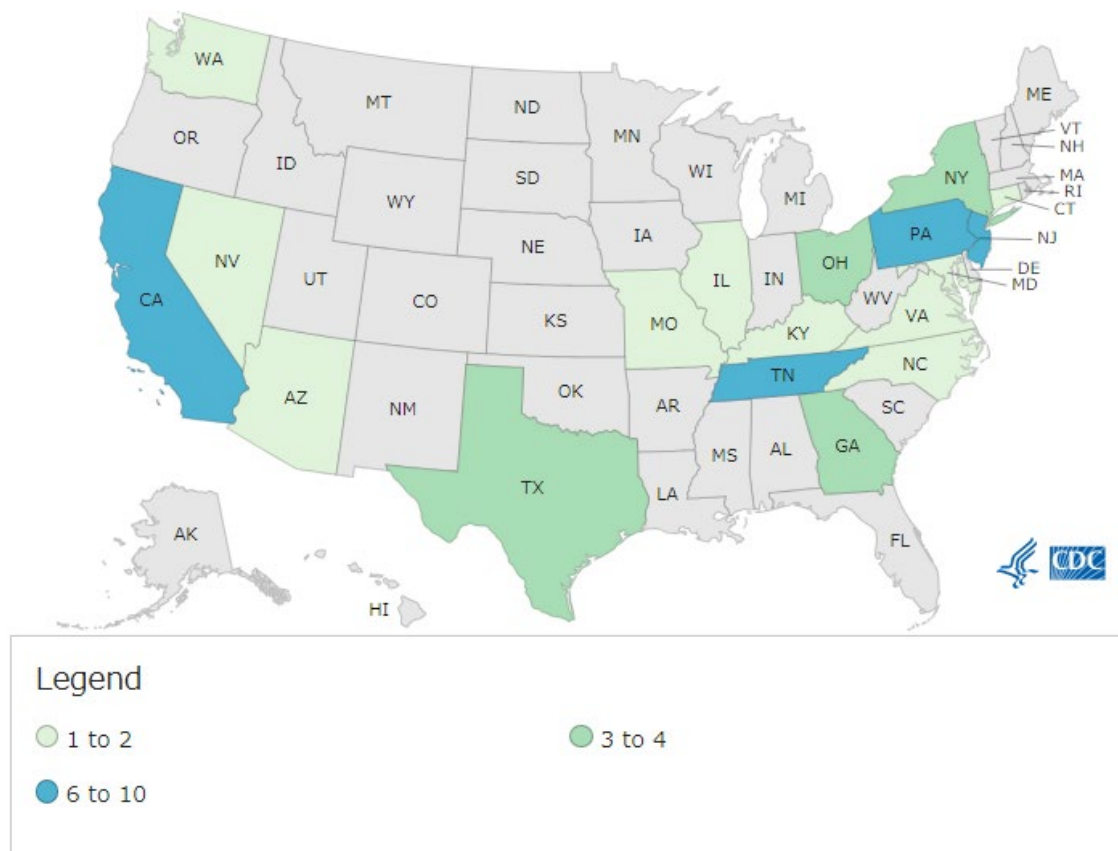
米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Stanley*、*S. Pomona* および *S. Poona*) 感染アウトブレイクを調査している。

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、小型のカメとの接触が本アウトブレイクの感染源であることを示している。

○ 疫学データ

2023 年 8 月 18 日付更新情報以降、新たな患者計 33 人および新たな血清型 *S. Poona* が報告された。2023 年 9 月 29 日までに、サルモネラ (*S. Stanley*、*S. Pomona* および *S. Poona*) アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が 18 州から計 59 人 (それぞれ 30 人、3 人および 26 人) 報告されている (図)。患者の発症日は 2022 年 10 月 27 日～2023 年 8 月 26 日である。

図：サルモネラ（*Salmonella* Stanley、*S. Pomona* および *S. Poona*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2023年9月29日時点の計59人）



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前1週間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。本アウトブレイクの患者について現時点で得られている人口統計学的情報は以下の通りである（nは当該情報が得られた患者の数）。

年齢 (n=59)	年齢範囲：1歳未満～90歳 年齢中央値：7歳 5歳未満：39%
性別 (n=59)	53%：女性 47%：男性
人種 (n=41)	68%：白人 27%：アフリカ系アメリカ人または黒人 2%：アジア系 2%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民

民族* (n=50)	74% : 非ヒスパニック系 26% : ヒスパニック系
------------	---------------------------------

(* このうち、*Salmonella* Poona (n=20) の 50%、および *S. Stanley* または *S. Pomona* (n=30) の 10%がヒスパニック系と報告)

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た。情報が得られた患者 46 人のうち 33 人 (72%) がペットのカメとの接触を報告した。接触したペットのカメのサイズを報告した 26 人全員 (100%) が、甲羅の長さが 4 インチ (約 10 センチ) 未満のカメとの接触を報告した。

患者 27 人からカメの入手先に関する情報が得られた。このうち、7 人 (26%) がインターネット小売業者、6 人 (22%) が小売店、6 人 (22%) が屋台またはフリーマーケットで購入したと報告し、4 人 (15%) が贈り物として受け取ったと報告した。残りの 4 人 (15%) は、爬虫類の展示会、中古品交換会、公園、およびカーニバル (各 1 人) で入手したと報告した。

○ 検査機関での検査データ

全ゲノムシーケンシング (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。本アウトブレイクの *S. Stanley* アウトブレイク株および *S. Pomona* アウトブレイク株は、小型のカメに関連して過去に発生したサルモネラ (*S. Stanley* および *S. Pomona*) 感染アウトブレイクのアウトブレイク株と近縁である (以下 Web ページ、および食品安全情報 (微生物) No.9 / 2023 (2023.04.26) US CDC 記事参照)。

<https://www.cdc.gov/salmonella/stanley-07-22/index.html>

2023 年 8 月、ワシントン州で患者の所有するカメ 1 匹から複数検体が採取された。当該カメはフリーマーケットで販売されたものであった。ワシントン州の公衆衛生検査機関が WGS 解析を実施した結果、当該カメおよびその飼育環境由来の *S. Poona* 株が患者由来分離株と近縁であることが示された。

WGS 解析の結果、患者由来 57 検体、カメ由来 3 検体およびその飼育環境由来 2 検体から分離されたサルモネラ株について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。

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2023 (2023.08.30) US CDC 記事参照)

2. エノキダケに関連して複数州にわたり発生したリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2023年4月7日付最終更新)

Listeria Outbreak Linked to Enoki Mushrooms

Posted April 7, 2023

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-11-22/index.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-11-22/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-11-22/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たリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクを調査した。

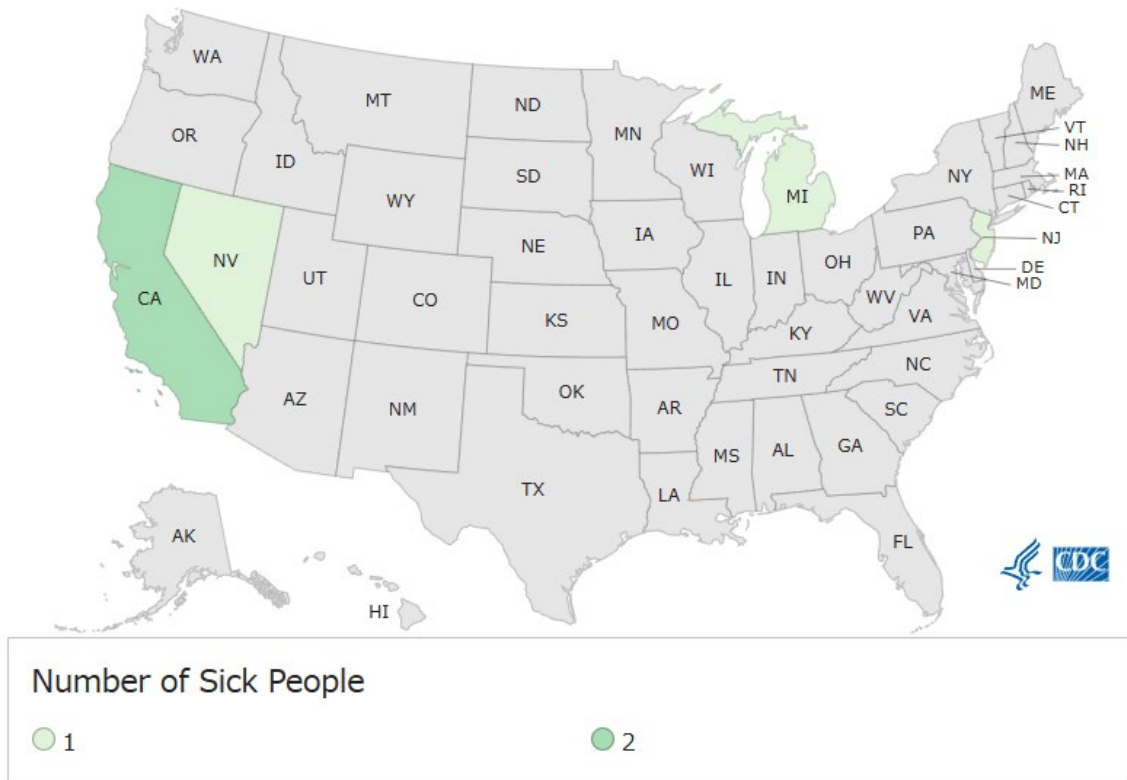
疫学・追跡調査および検査機関での検査から得られたデータは、中国から輸入されたエノキダケが本アウトブレイクの感染源となったことを示した。

2023年4月7日時点で本アウトブレイクは終息している。

○ 疫学データ

2023年4月7日までに、複数の *L. monocytogenes* アウトブレイク株のうちのいずれかに感染した患者計5人が4州から報告された (図)。患者からの検体採取日は2022年10月5日～2023年2月3日であった。

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 (2023 年 4 月 7 日時点の計 5 人)



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前 1 カ月間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集した。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

患者の年齢範囲は 1 歳未満～63 歳、年齢中央値は 43 歳で、60%が女性であった。3 人がアジア系、2 人がヒスパニック系であった。ヒスパニック系であると報告した患者 2 人は、1 人が白人、もう 1 人がその他の人種と報告した。患者全員が入院した。死亡者は報告されなかった。

患者のうち 2 人は、エノキダケの喫食、またはエノキダケを使用した料理を提供していた飲食店での食事を報告した。残りの患者 3 人はエノキダケの喫食は報告しなかったが、このうち 2 人はアジア食品を販売する小売店／飲食店での買い物／食事を報告した。

○ 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リステリア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。

2021 年 11 月に FDA は、「輸入エノキダケに関連したリステリア感染アウトブレイクの防止策」（以下 Web ページ参照）の一環として、輸入時に採取したエノキダケ検体を検査し、1 検体からリステリアを検出した。これらの輸入エノキダケは廃棄された。当該検体由来のリステリア分離株は、本アウトブレイク株と遺伝学的に近縁であった。しかし、当該検体の関連業者が本アウトブレイクに関連したエノキダケの供給元である可能性は示されなかった。

<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/summary-fdas-strategy-help-prevent-listeriosis-and-salmonellosis-outbreaks-associated-imported-enoki>

2022 年 11 月、ミシガン州農業・農村開発局（MDARD）は、本アウトブレイクの患者 1 人がエノキダケを購入した 1 店舗で複数のエノキダケ検体を採取し、Green Day Produce ブランドのエノキダケ 1 検体からリステリアを検出した。この検体から分離されたリステリア株はアウトブレイク株ではなく、米国でこれまでに報告されたいずれのリステリア症患者とも関連していなかった。2022 年 11 月 17 日、Green Day Produce 社は、リステリア汚染により当該エノキダケの回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/green-day-produce-inc-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk>

2022 年 12 月、ミズーリ州当局は通常検査で Utopia Foods ブランドのエノキダケ 1 検体からリステリアを検出した。ネバダ州当局も、患者 1 人が食事をした 1 飲食店の供給元から検体を採取し、Utopia Foods ブランドの複数のエノキダケ検体からリステリアを検出した。Utopia Foods ブランドのエノキダケ検体から分離されたリステリア株はアウトブレイク株ではなく、米国でこれまでに報告されたいずれのリステリア症患者とも関連していなかった。2022 年 12 月 13 日、Utopia Foods 社はこれらのエノキダケの回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/utopia-foods-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk>

2023 年 1 月、FDA は、Utopia Foods ブランドの輸入エノキダケ 1 検体からアウトブレイク株を検出した。これらのエノキダケは中国から輸入されたものであった。2023 年 1 月 13 日、Utopia Foods 社はエノキダケの回収対象を拡大した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/utopia-foods-expands-recall-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk>

2022 年 12 月、ミズーリ州当局は、Shandong Youhe Biotechnology 社（中国）のエノキ

ダケ 1 検体からアウトブレイク株 2 株のうちの 1 株を検出した。2023 年 1 月、メリーランド州保健局 (MDH) は、Shandong Youhe Biotechnology 社のエノキダケ 2 検体から、アウトブレイク株 2 株の両方を検出した。

○ 公衆衛生上の措置

多くのエノキダケ検体が、アウトブレイク株 2 株を含む様々なリステリア株に汚染されていたことがわかった。複数の検体で菌数測定 (食品中のリステリア菌数の測定) が行われ、多量のリステリアが検出された。

Utopia Foods 社は、自社のエノキダケ 1 検体から複数のアウトブレイク株が検出された後、2023 年 1 月 13 日にエノキダケの回収対象を拡大した。Shandong Youhe Biotechnology 社のエノキダケ 3 検体から複数のアウトブレイク株が検出された後、2023 年 1 月 27 日に FDA および CDC は、同社のエノキダケを喫食しないよう注意喚起を行った。

本アウトブレイクの調査は終了したが、CDC および FDA はエノキダケのリステリア汚染のリスク評価に取り組んでいる。

CDC はこのリスク評価を進めるとともに、以下のような助言を行っている。

- 妊婦、65 歳以上の高齢者および免疫機能が低下している人は生のエノキダケを喫食すべきではない。
 - ・ エノキダケは十分に加熱する。
 - ・ 生のエノキダケは、加熱せずに喫食する食品とは別に保存する。
 - ・ 生のエノキダケと接触した手指、物品、器具・設備表面を洗浄する。
- 飲食店は、エノキダケを提供する前に十分に加熱し、加熱せずに喫食する食品と生のエノキダケは別に保存する。

FDA は、中国産のエノキダケについて、全米を対象とした輸入警告 (Import Alert) #25-21 を発出した。

(食品安全情報 (微生物) No.3 / 2023 (2023.02.01)、No.25 / 2022 (2022.12.07)、No.24 / 2022 (2022.11.22) US CDC 記事参照)

3. 小麦粉に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* *Infantis*) 感染アウトブレイク (2023 年 6 月 7 日付最終更新)

Salmonella Outbreak Linked to Flour

Posted June 7, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/infantis-03-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/infantis-03-23/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/infantis-03-23/map.html> (Map)

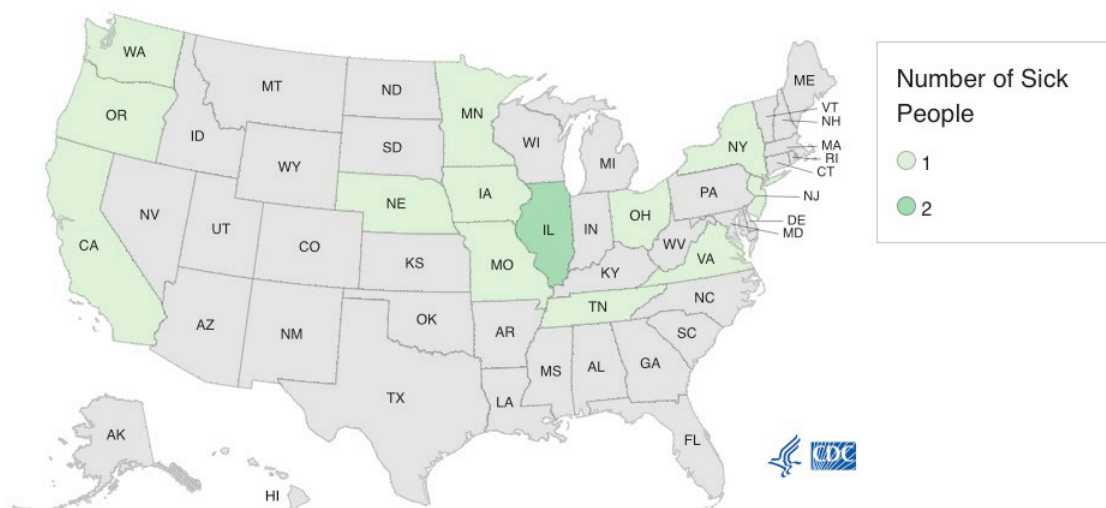
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）は、複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella Infantis*）感染アウトブレイクを調査した。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、サルモネラに汚染された「Gold Medal」ブランドの小麦粉が本アウトブレイクの感染源であることを示した。

○ 疫学データ

2023年6月7日までに、*S. Infantis* アウトブレイク株感染患者が13州から計14人報告された（図）。患者の発症日は2022年12月6日～2023年5月2日であった。

図：サルモネラ（*Salmonella Infantis*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2023年6月7日時点の14人）



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、患者が発症前1週間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集した。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

患者の年齢範囲は12～81歳、年齢中央値は64歳で、93%が女性であった。患者11人について人種・民族に関する情報が得られ、このうち10人が白人、1人がアジア系で、ヒスパニック系の報告はなかった。入院に関する情報が得られた患者13人のうち3人が入院した。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。聞き取りが実施された患者8人のうち7人（88%）が、生の生地または衣の喫食を報告した。小麦粉のブランド名に関する情報が得られた患者6人は全員（100%）が「Gold Medal」ブランドの小麦粉の購入を報告した。患者から、小麦粉の他のブランド名

は報告されなかった。

○ 追跡調査および検査機関での検査によるデータ

FDA は追跡調査を実施し、患者が喫食した小麦粉の単一の製造施設を特定した。FDA は General Mills 社の製造施設（ミズーリ州カンザスシティ）で立ち入り検査を実施し、小麦粉検体を採取した。これらの検体を検査した結果、1 検体からアウトブレイク株が検出された。

患者由来 14 検体および小麦粉 1 検体から分離されたサルモネラ株について WGS（全ゲノムシーケンシング）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。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法により患者 1 人由来の分離株の検査が実施された結果、やはり抗生物質耐性は示されなかった。

○ 公衆衛生上の措置

2023 年 4 月 28 日、General Mills 社は、2 ポンド（907 g）、5 ポンド（2.26 kg）および 10 ポンド（4.53 kg）袋入りの「Gold Medal Bleached All-Purpose Flour」および「Gold Medal Unbleached All-Purpose Flour」のうち、賞味期限（Better if Used By）が 2024 年 3 月 27 日および 2024 年 3 月 28 日の製品について自主回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/general-mills-recalls-four-gold-medal-unbleached-and-bleached-all-purpose-flour-varieties-dated>

「Gold Medal Unbleached All-Purpose Flour」の回収対象は、5 ポンド（2.26 kg）袋入り（製品コードは「000-16000-19610」）および 10 ポンド（4.53 kg）袋入り（製品コードは「000-16000-19580」）で、「Gold Medal Bleached All-Purpose Flour」の回収対象は 2 ポンド（907 g）袋入り（製品コードは「000-16000-10710」）および 5 ポンド（2.26 kg）袋入り（製品コードは「000-16000-10610」）であった。本アウトブレイクの調査は終了したが、CDC は、回収対象の袋入り小麦粉製品をすべて廃棄または返品するよう注意喚起しており、当該小麦粉の保存に使用した容器はすべて温水と石鹼で洗浄するよう促している。

（食品安全情報（微生物）No.10/2023（2023.05.10）、No.8/2023（2023.04.12）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://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/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://food.ec.europa.eu/safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/list>

2023年9月19日～10月2日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産挽いたコリアンダーのサルモネラ (*S. Fillmore*、25g 検体 1/5 陽性)、ドイツ産牛肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ドイツ産スナック製品のサルモネラ属菌、オランダ産冷凍パイアのサルモネラ (*S. Abaetetuba*)、チョコレートムースのサルモネラ、ポーランド産鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、イタリア産ペットフード (イヌ・ネコ用) のサルモネラ属菌、オランダ産ディップソースのセレウス菌、オランダ産砂糖漬け卵黄のサルモネラ (*S. Infantis*)、ドイツ産オリーブ製品のリステリア (*L. monocytogenes*)、ドイツ産の生鮮低脂肪乳のシュードモナス属菌とアシネトバクター属菌、ポーランド産鶏ケバブ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産 (ポーランド産原材料使用) 家禽肉ケバブ (串焼き) のサルモネラ属菌、ポーランド産鶏肉ケバブ (串焼き) のサルモネラ、イタリア産ドライソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産ソーセージのサルモネラ (B 群)、オランダ産ホワイトテフ粉のサルモネラ属菌、スイス産の生乳チーズのブドウ球菌エンテロトキシン、七面鳥肉製品のサルモネラなど。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

アルゼンチン産牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ポーランド産冷蔵七面鳥手羽肉のサルモネラ (*S. Agona*)、ウクライナ産家禽むね肉 (骨・皮付き) のサルモネラ属菌 (O:7 (C1))、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オランダ産イガイ (*Mytilus edulis*)

のサルモネラ属菌、デンマーク産魚製品（タイセイヨウマダラ）のアニサキス属、ハムサンドイッチのサルモネラ汚染の疑い、デンマーク産クッキーのカビのリスク、エジプト産バジルのサルモネラ（*S. Typhimurium*）、英国産鶏肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*）、インド産イヌ用餌のサルモネラ属菌と腸内細菌科菌群など。

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

イタリア産トマトパッサータ（ピューレ）のカビのリスク、スペイン産ペットフード用加工動物タンパク質（カテゴリー3）のサルモネラ属菌、ブラジル産冷凍鶏むね肉（骨・皮なし）のサルモネラ（*S. Minnesota*）、ポーランド産冷蔵鶏脚肉のサルモネラ（*S. Infantis*）、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ（*S. Kedougou*）、オランダ産ターキッシュブレッドのカビ、オランダ産大豆ミールのサルモネラ（*S. Typhimurium*）、オランダ産リコリス菓子のカビ、イタリア産大豆ミールのサルモネラ、ドイツ産ゴマ搾油粕（飼料）のサルモネラ、ブラジル産（オランダ経由）冷凍鶏むね肉のサルモネラ（*S. enterica*）、スペイン産トルティーヤのカビなど。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

エクアドル産の生エビのコレラ菌、米国産殻むきアーモンドのカビ、インド産 betel leaf（キンマの葉）のサルモネラ、チャド産ゴマ種子のサルモネラ、インド産バッファロー粉末（ペットフード）のサルモネラ、英国産魚粉の腸内細菌、インド産ゴマ種子のサルモネラ、エクアドル産エビのコレラ菌（25g 検体陽性）など。

-
- 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/>

食品安全のため国際的な科学交流を強化（ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の第11回夏季アカデミー）

Strengthen global scientific exchange for food safety

26.06.2023

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2023/12/strengthen_global_scientific_exchange_for_food_safety-311638.html

食品は多くの場合、実に長い工程を経た後にスーパーマーケットの売り場に陳列され消費者の手に届く。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、これらの工程に関連

する健康リスクおよびその対策をテーマに、2023年6月26日～7月7日に第11回夏季アカデミーを開催する。今回は34人の研究者が参加し、国境を越えた食品安全に焦点が当てられる。

BfRの専門家は、「専門家から専門家へ」をモットーに、リスク評価およびリスクコミュニケーションの側面について見解を述べる。本研修の対象は、食品・飼料の安全に関する分野の公的機関の職員であるが、参加者には、健康リスク分析の経験があることも求められている。

講座・ワークショップ・研修には、リスク評価とリスクコミュニケーションの基本、およびドイツと欧州の法的枠組みに関する洞察が対象に含まれる。参加者は、健康リスクの程度と重大性の評価、および分かりやすい方法による当該情報の提供ができるようになることが期待される。本アカデミーの議題には、曝露評価、微生物学的・化学的リスクおよびリスクコミュニケーションに関するワークショップが含まれている。

BfR夏季アカデミーは、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミックの影響により過去2回はオンライン開催であったが、今回は再びベルリンにおいて対面開催される。このアカデミーは2012年から開催されており、これまでに70カ国以上から1,000人以上の科学者がこの研修コースに参加している。

BfR夏季アカデミーの目的の1つは、欧州の健康リスク評価制度を世界に普及させ、国際的に標準化することである。これは、世界のほとんどの国が食品・動物用飼料の輸出入を世界的に行っているという認識にもとづいている。同時に、国際的な製品チェーンにおいて食品の多様化が進んでおり、健康リスクの科学的評価や情報提供がますます求められている。したがって、食品の品質・安全性・衛生に関する欧州の高度な基準や規則および知見が特に重要である。

(関連記事)

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR)

BfRの第11回夏季アカデミーが無事終了

Successful conclusion of the 11th BfR Summer Academy

17 July 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/successful-conclusion-of-the-11th-bfr-summer-academy.pdf>

(食品安全情報 (微生物) No.21 / 2021 (2021.10.13) 、No.18 / 2018 (2018.08.29) BfR 記事参照)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室