

食品安全情報（微生物） No.13 / 2025（2025.06.25）

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

【汎アメリカ保健機構（PAHO）】

1. 2025 年「世界手指衛生デー」：命を守る基本の行動

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. 鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ製品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（2025 年 6 月 18 日付初発情報）
2. ピスタチオクリームに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Oranienburg）感染アウトブレイク（2025 年 6 月 13 日付初発情報）
3. 卵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（2025 年 6 月 6 日付初発情報）
4. 小規模飼育の家禽類に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Mbandaka および *S. Enteritidis*）感染アウトブレイク（2025 年 5 月 29 日付更新情報）

【カナダ公衆衛生局（PHAC）】

1. 公衆衛生通知：REA ブランドおよび BONA ブランドのサラミ製品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:i:-）感染アウトブレイク（2025 年 6 月 11 日付初発情報）

【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）

【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】

1. 有益な細菌と有害な細菌：食品中で微生物がどのような働きをするか — ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が食品微生物学に関する学術会議を 3 日間にわたり開催（2025 年 4 月 1～3 日、ベルリン）

【国際機関】

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

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

2025 年「世界手指衛生デー」：命を守る基本の行動

World Hand Hygiene Day: A simple action that saves lives

5 May 2025

<https://www.paho.org/en/news/5-5-2025-world-hand-hygiene-day-simple-action-saves-lives>

手指の衛生は、医療機関での感染症対策および抗菌剤耐性を阻止するための対策として最も効果的かつ費用効率の高い方法の 1 つである。2025 年の「世界手指衛生デー」において、汎アメリカ保健機構（PAHO）は、特に血液や体液に曝露する可能性がある状況下などでの感染拡大防止策として、医療用手袋の使用は重要な役割を果たすものの、手指の衛生管理の適時の実践に代わるものではないことを強調する。

「世界手指衛生デー」は毎年 5 月 5 日に開催される。2025 年は「It might be gloves. It's always hand hygiene.（手袋は必要でない場合もある。手指の衛生は常に必要である。）」をスローガンにキャンペーンが実施される（以下 Web ページ参照）。このスローガンにより、手袋の不必要な使用とその結果生じる資源の浪費が環境に及ぼす影響について注意を喚起する。

<https://www.paho.org/en/campaigns/world-hand-hygiene-day-2025>

世界保健機関（WHO）が作成した世界の感染症の予防と管理に関する 2024 年の報告書「Global Report on Infection Prevention and Control 2024」（以下 Web ページ参照）によると、WHO 地域分類の米州では、2023～2024 年の調査に参加した 20 カ国のうち 17 カ国（85%）において、全国を対象とした感染症予防管理（IPC: infection prevention and control）プログラムが実施されている。

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240103986>

手指の衛生管理の遵守に関しては、15 カ国（75%）が国の主要な指標として設定しており、2021～2022 年の調査時の 62.5%から増加した。しかし、米州地域の医療機関での「水・衛生設備・清潔な環境（WASH）」の提供の利用可能性については、依然として各国間で格差が見られた。

世界の統計データからは問題の大きさが浮き彫りになっている。概算によると、救急病院での入院中に医療関連感染症に少なくとも 1 回罹患する患者の数は、高所得国では 100 人に 7 人、中・低所得国では 15 人である。経済協力開発機構（OECD）および WHO が行っ

た推定では、医療関連感染症による世界の年間死亡者数は 2050 年までに 350 万人近くまで増加する可能性があり、この数字は、2021 年の HIV 感染症 (AIDS) と性的感染疾患 (STD) による合計死亡者数の 4.4 倍である。

PAHO は、米州地域の各国と協力し、各国内の IPC 機能の強化に取り組んでいる。この取り組みの一環として、最低限のインフラの確保を進め、患者・医療従事者・家族・面会者の健康を守るための施策およびプログラムの実行を支援している。医療のあらゆる状況で正しい方法により手指の衛生管理を適時に実践することは、命を守り、医療従事者を保護し、かつ環境汚染の低減にも役立つ行動となる。

(食品安全情報 (微生物) No.13 / 2024 (2024.06.26) ECDC 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. 鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ製品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 (2025 年 6 月 18 日付初発情報)

Listeria Outbreak Linked to Chicken Fettuccine Alfredo Meals

June 18, 2025

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/chicken-fettuccine-alfredo-06-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/chicken-fettuccine-alfredo-06-25/investigation.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/chicken-fettuccine-alfredo-06-25/locations.html>
(Locations)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/chicken-fettuccine-alfredo-06-25/timeline.html>
(Timeline)

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、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・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、FreshRealm 社製の「鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ」（調理済みパスタ製品）が *L. monocytogenes* に汚染され、本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。汚染源の特定、および本件に関連している製品が他にもあるかどうかの確認のため、調査が進められている。

○ 疫学データ

2025 年 6 月 18 日時点で、*L. monocytogenes* アウトブレイク株感染患者が 13 州から計 17 人報告されている（図 1）。患者由来検体は 2024 年 8 月 1 日～2025 年 5 月 27 日に採取された。患者の発症日は 2024 年 7 月 24 日～2025 年 5 月 10 日である（図 2）。情報が得られた患者 17 人のうち 16 人が入院し、死亡者は計 3 人がイリノイ州、ミシガン州およびテキサス州から 1 人ずつ報告されている。妊娠関連患者 1 人が流産した。

図 1：リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2025 年 6 月 18 時点の計 17 人）

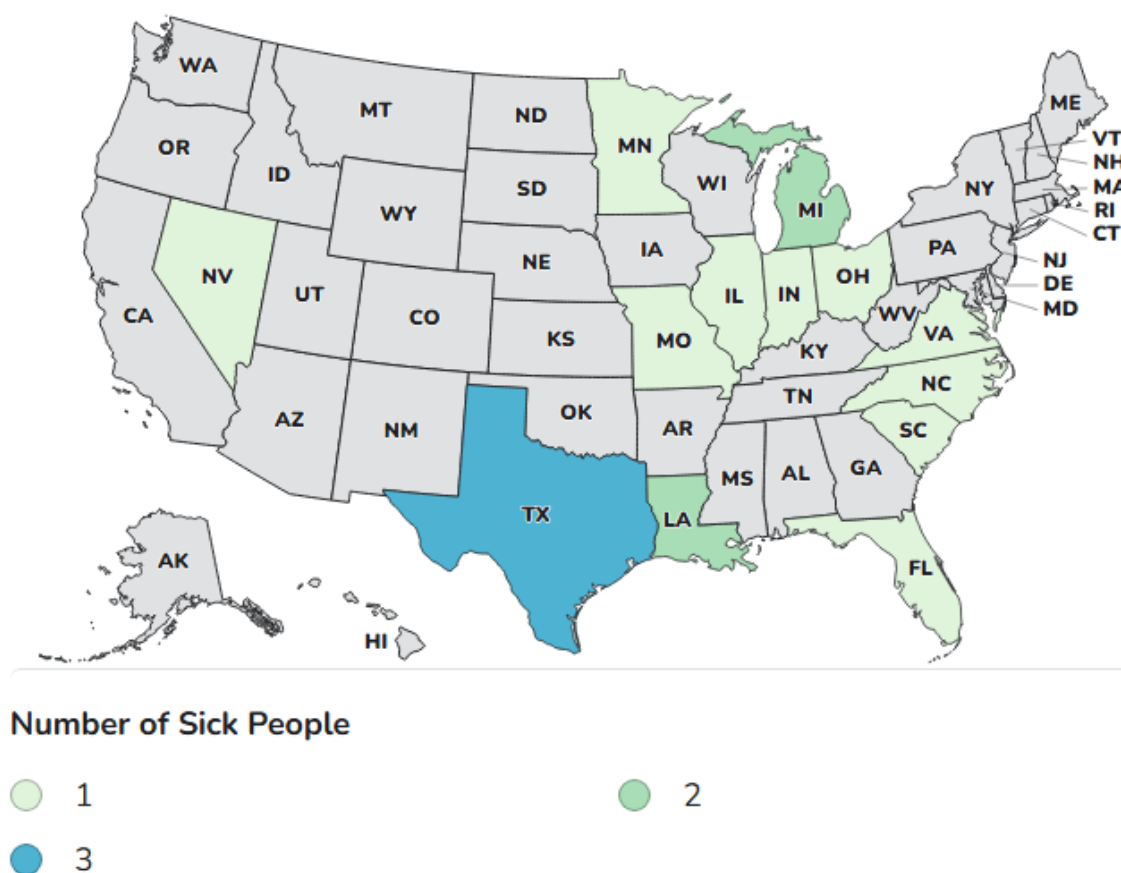
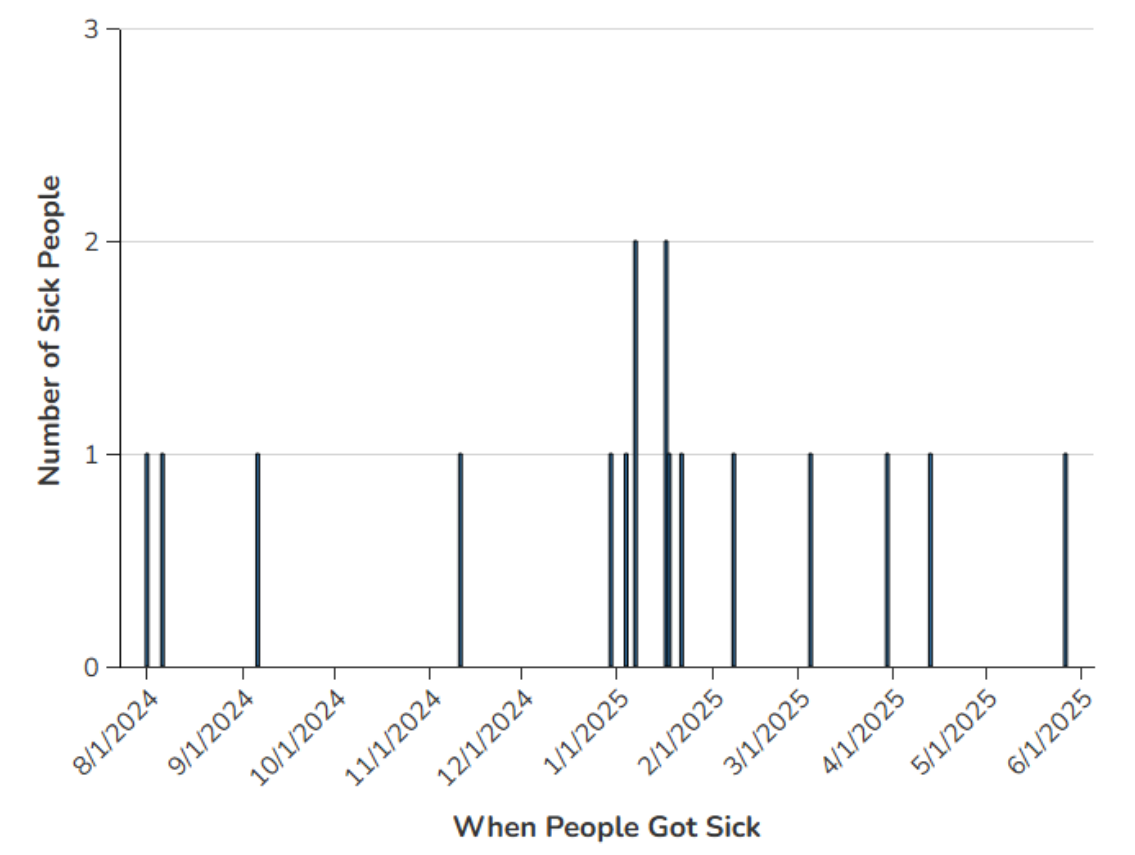


図 2：リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2025 年 6 月 18 時点の計 17 人）



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=17）	年齢範囲：4～92 歳 年齢中央値：79 歳
性別（n=17）	71%：女性 29%：男性
人種（n=17）	76%：白人 18%：アフリカ系アメリカ人または黒人 6%：アジア系
民族（n=17）	94%：非ヒスパニック系 6%：ヒスパニック系

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ている。聞き取りが実施された患者 11 人のうち 7 人が調理済み製品の喫食を報告し、このうち 4 人（57%）が「鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ」の喫食を具体的に報告した。患者は、小売りチェーンの Walmart および Kroger の店舗の冷蔵食品売り場でこれらの製品を購入していた。公衆衛生調査において、本アウトブレイクに関連している製品が他にもあるかどうか確認するため、患者が発症前に喫食した食品に関する情報の収集が続けられている。

○ 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検体から分離された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。

FSIS は、購入履歴データを用いて追跡調査を行い、患者 2 人が購入した「鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ」が FreshRealm 社製であることを特定した。「鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ」を購入した別の患者 2 人からも製品に関する詳細情報が得られ、小売り店舗で FSIS が調査を行った結果、これらの患者 2 人の説明と一致する FreshRealm 社製「鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ」が特定された。

2025 年 3 月 19 日、FSIS の通常検査において、FreshRealm 社製の「鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ」の検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株が検出された。当該ロットはフードチェーンには流通していなかった。FDA および FSIS は、FreshRealm 社および当該製品の一部の原材料の供給業者から複数の検体を採取したが、これらの検体からアウトブレイク株は検出されなかった。しかしながら CDC は、当該製品を報告する患者を引き続き注視しており、汚染がまだ続いていることを懸念している。

○ 公衆衛生上の措置

FreshRealm 社は 2025 年 6 月 17 日、「鶏肉入りアルフレッドソースのフェットチーネ」に関する回収を発表した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/freshrealm-recalls-chicken-fettuccine-alfredo-products-due-possible-listeria>

CDC は、Walmart および Kroger の店舗の冷蔵食品売り場で販売された FreshRealm 社製の回収対象製品を喫食しないよう注意喚起している。

2. ピスタチオクリームに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 感染アウトブレイク (2025 年 6 月 13 日付初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Pistachio Cream

June 13, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/pistachiocream-06-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/pistachiocream-06-25/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/pistachiocream-06-25/locations.html>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/pistachiocream-06-25/timeline.html>

(Timeline)

米国疾病予防管理センター (US CDC)、2 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、これらの 2 州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 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によるデータは、emek ブランドのピスタチオクリームの一部のロットが *S. Oranienburg* に汚染され、本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。他のロットや製品が本件に関連しているかどうか確認するため調査は継続されている。

○ 疫学データ

2025 年 6 月 13 日時点で、*S. Oranienburg* アウトブレイク株に感染した患者が 2 州から計 4 人報告されている (図 1)。患者の発症日は 2025 年 3 月 10 日～5 月 19 日である (図 2)。情報が得られた患者 4 人のうち 1 人が入院し、死亡者は報告されていない。

図 1：サルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2025 年 6 月 13 日時点の計 4 人)

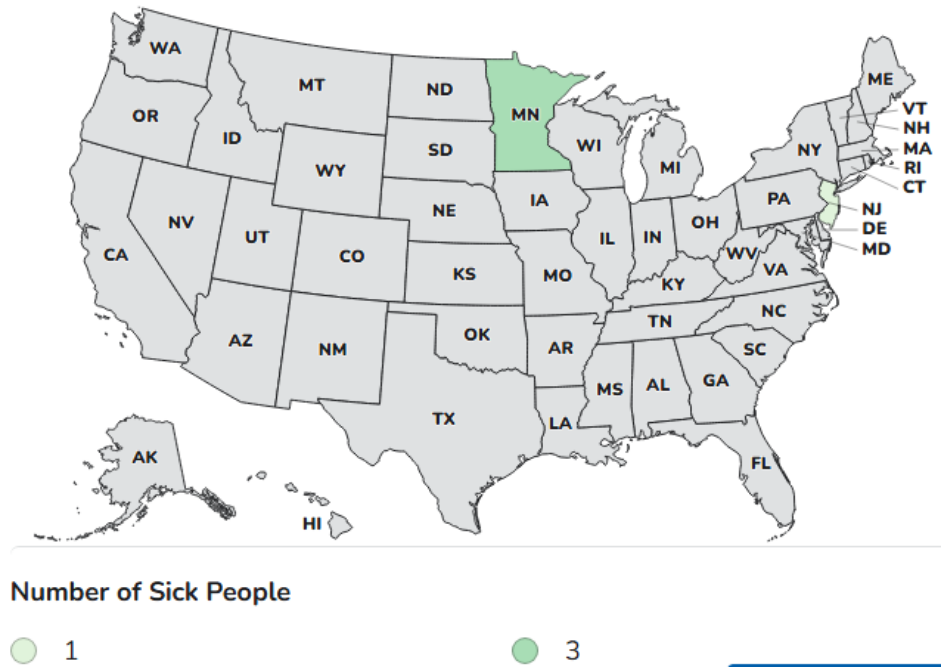
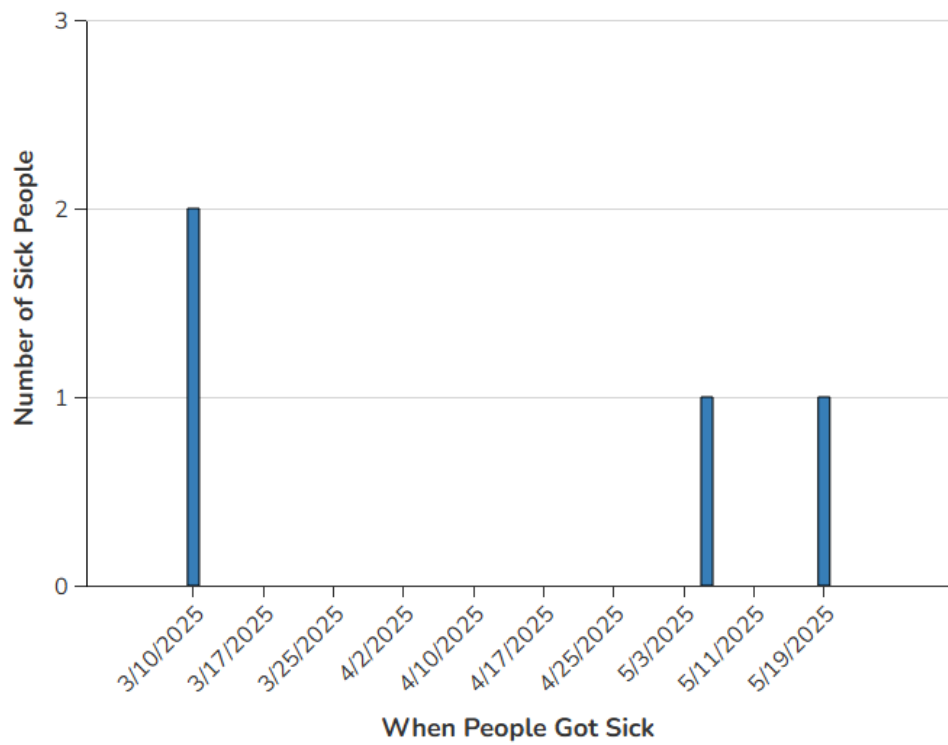


図 2：サルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025 年 6 月 13 日時点の計 4 人)



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、アウトブレイク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=4）	年齢範囲：16～54 歳 年齢中央値：24 歳
性別（n=4）	75%：女性 25%：男性
人種（n=4）	100%：白人
民族（n=4）	75%：非ヒスパニック系 25%：ヒスパニック系

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 4 人全員（100%）がピスタチオクリームの喫食を報告した。このうち 3 人は同一の飲食店でピスタチオクリームを喫食したこと報告した。

○ 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検体から分離されたサルモネラ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。

ミネソタ州農務局（MDA）は、患者が食事をしたと報告した飲食店からピスタチオクリームの検体を採取し検査を行った。WGS 解析の結果、このピスタチオクリーム検体から分離されたサルモネラ株が患者由来株と近縁であることが示され、当該ピスタチオクリームが本アウトブレイクの原因食品であることが確認された。

WGS 解析により、患者 4 人由来検体および環境由来 4 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。抗生物質耐性に関する詳細情報は、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

○ 公衆衛生上の措置

本アウトブレイク調査はまだ継続中であるため、emek ブランドのピスタチオクリームを購入した小売業者・飲食店・流通業者は、当該ピスタチオクリームの一部のロットの製品（製造コードが 241019、消費期限が 2026 年 10 月 19 日）を販売・提供・出荷すべきでない。

3. 卵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 (2025 年 6 月 6 日付初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Eggs

June 6, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-06-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-06-25/investigation.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-06-25/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-06-25/timeline.html> (Timeline)

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* 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・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、August Egg Company 社が供給した卵が *S. Enteritidis* に汚染され、本アウトブレイク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

2025 年 6 月 5 日時点で、*S. Enteritidis* アウトブレイク株に感染した患者が 7 州から計 79 人報告されている (図 1)。患者 6 人は発症前 1 週間にカリフォルニア州またはネバダ州に旅行したことを報告した。患者の発症日は 2025 年 2 月 24 日～5 月 17 日である (図 2)。情報が得られた患者 61 人のうち 21 人が入院した。死亡者は報告されていない。

図 1：サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2025年 6 月 5 日時点の計 79 人）

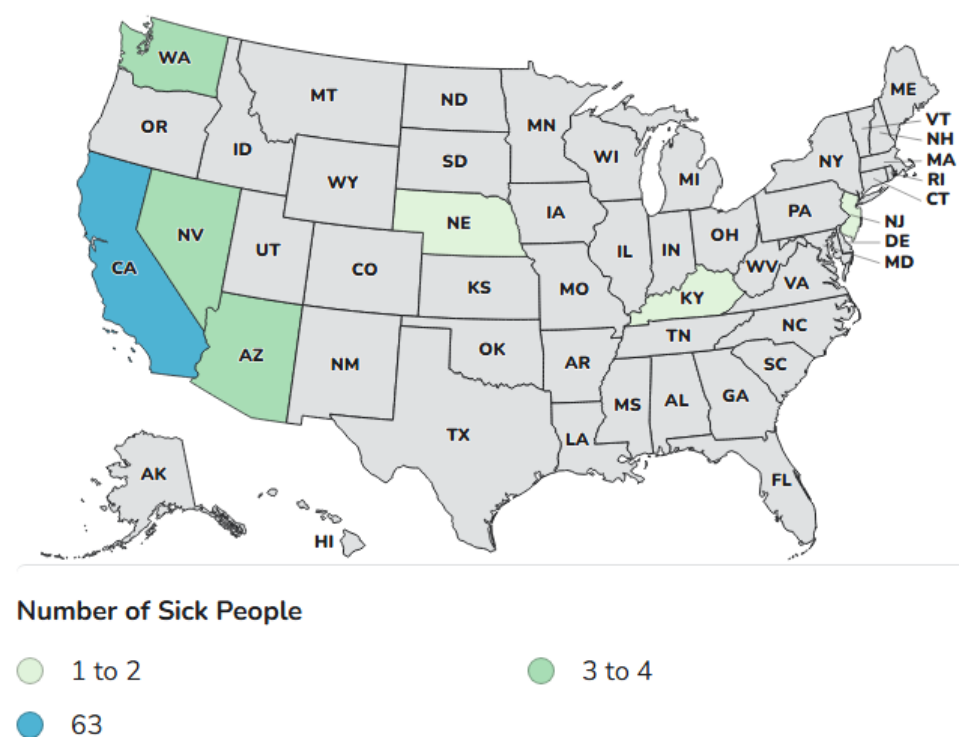
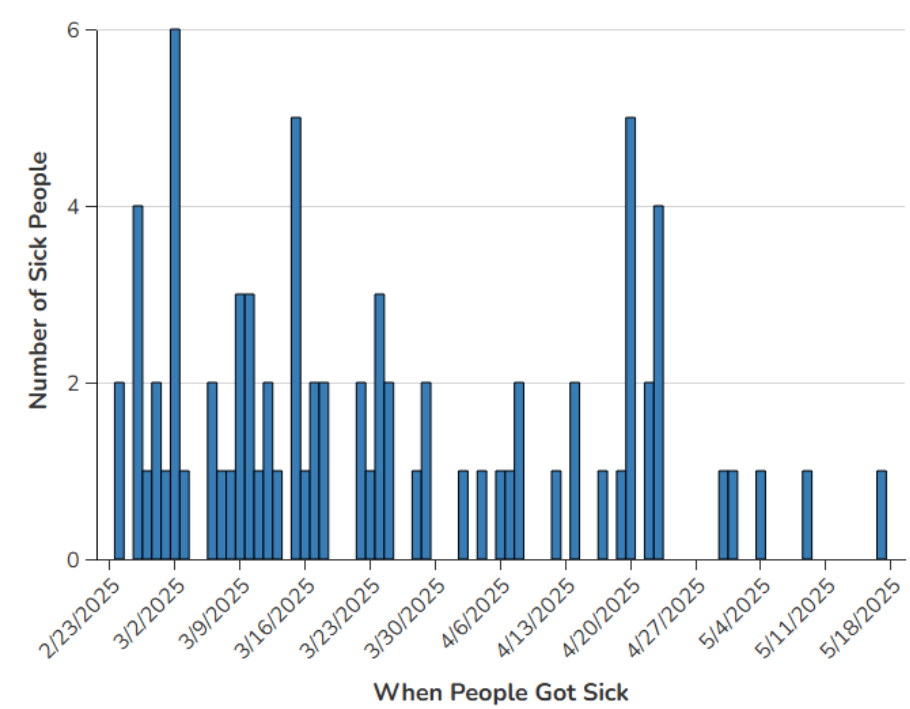


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2025年 6 月 5 日時点の計 79 人）



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、アウトブレイク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=79）	年齢範囲：1～90 歳 年齢中央値：48 歳
性別（n=79）	59%：女性 41%：男性
人種（n=42）	94%：白人 2%：アフリカ系アメリカ人または黒人 2%：アジア系 2%：複数の人種
民族（n=53）	74%：非ヒスパニック系 26%：ヒスパニック系

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 30 人のうち 27 人（90%）が卵の喫食を報告した。各州の保健当局は、2 つの飲食店に関連した複数の患者サブクラスターを特定した。患者サブクラスターは、飲食店など同じ場所または同じ行事で食事をした互いに関連のない患者で構成されるグループである。このサブクラスターの調査は、全ての患者が喫食した食品の特定に役立ち、アウトブレイクの原因食品の特定につながる可能性がある。上記の患者サブクラスターに関連した両飲食店で卵が提供されていた。

○ 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検体から分離されたサルモネラ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。

FDA は August Egg Company 社の加工施設への立ち入り検査を行い、複数の検体を採取した。検査の結果、一部の検体からサルモネラが検出された。WGS 解析により、これ

らの検体から分離されたサルモネラ株が患者由来株と近縁であることが示された。

患者由来 79 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、ナリジクス酸への耐性およびシプロフロキサシンへの非感受性（NSC）が予測された。この NSC 株は、鶏肉・卵・小規模飼育の家禽類から分離された *S. Enteritidis* 株（FDA の以下 Web ページ参照）に関連している。

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/national-antimicrobial-resistance-monitoring-system/narms-interim-data-updates#682e242c00467>

患者由来の 1 株ではアンピシリンおよびストレプトマイシンへの耐性も予測された。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場合があり、別の抗生物質の選択が必要になる可能性がある。抗生物質耐性に関する詳細情報は、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

患者が購入したと報告した卵のブランド名や購入店舗は様々であった。FDA は、買い物や食事で調査対象期間内に利用したと患者が報告した場所にもとづいて追跡調査を実施し、卵の単一の供給業者として August Egg Company 社を特定した。

ケンタッキー州、ニュージャージー州およびワシントン州の患者は、発症前にカリフォルニア州またはネバダ州に旅行したと報告した。

○ 公衆衛生上の措置

2025 年 6 月 6 日、August Egg Company 社は卵の回収を発表した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/august-egg-company-recalls-shell-eggs-because-possible-health-risk>

CDC は、回収対象の卵を喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。

4. 小規模飼育の家禽類に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Mbandaka および *S. Enteritidis*) 感染アウトブレイク (2025 年 5 月 29 日付更新情報)

Salmonella Outbreak Linked to Backyard Poultry

May 29, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/mbandaka-05-01/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/mbandaka-05-01/investigation.html>

(Investigation details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/mbandaka-05-01/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/mbandaka-05-01/timeline.html> (Timeline)

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* Mbandaka および *S. 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・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、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ことを示している。

○ 疫学データ

2025 年 5 月 5 日付初発情報以降に、新規患者が 97 人報告され、*S. Enteritidis* が新たな原因血清型として調査対象に追加された。2025 年 5 月 19 日時点で、*S. Mbandaka* アウトブレイク株または *S. Enteritidis* アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が 35 州から計 104 人報告されている（図 1）。患者の発症日は 2025 年 2 月 9 日～5 月 3 日である（図 2）。情報が得られた患者 83 人のうち 25 人（30%）が入院した。イリノイ州から死亡者 1 人が報告されている。

図 1：サルモネラ（*Salmonella* Mbandaka、*S. Enteritidis*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2025 年 5 月 19 日時点の計 104 人）

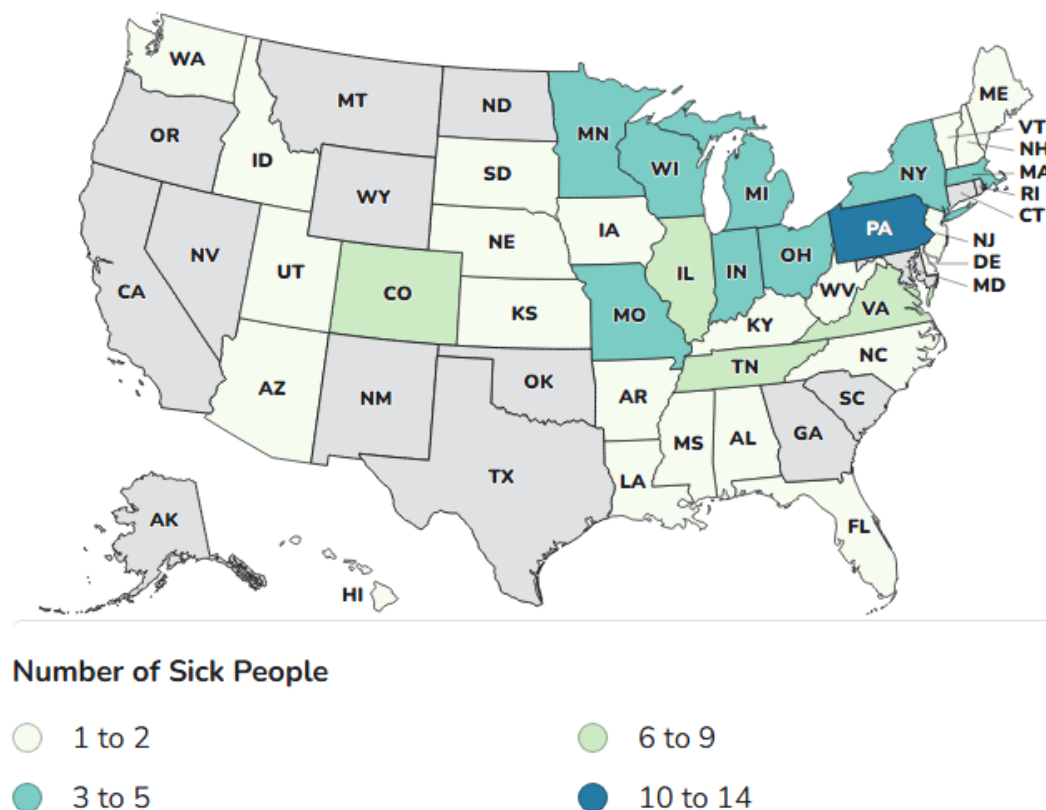
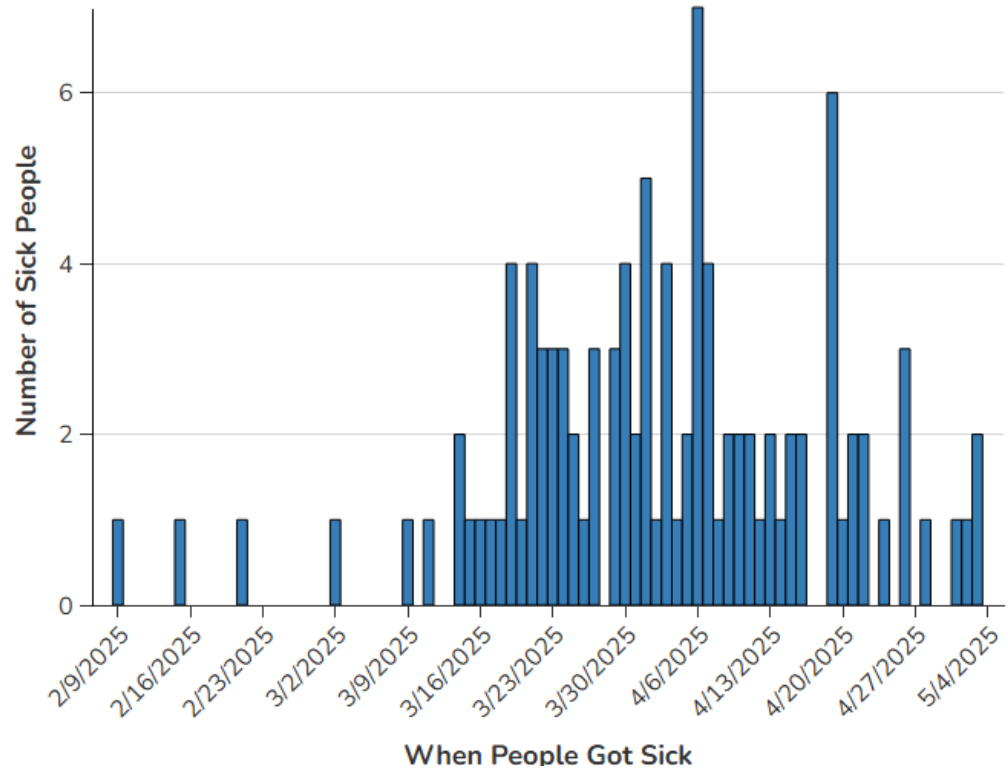


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Mbandaka、*S. Enteritidis*）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2025 年 5 月 19 日時点の計 104 人）



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 週間に接触した動物など、アウトブレイク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=103）	年齢範囲：1 歳未満～85 歳 年齢中央値：18 歳 5 歳未満：32%
性別（n=103）	48%：女性 52%：男性
人種（n=76）	92%：白人 4%：アフリカ系アメリカ人または黒人 4%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民
民族（n=76）	83%：非ヒスパニック系 17%：ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、本アウトブレイクの患者が発症前 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。動物との接触に関する情報が得られた患者 71 人のうち、58 人（82%）が小規模飼育の家禽類との接触を報告した。

○ 追跡調査によるデータ

家禽類の小規模飼育を行っていることを報告した患者 33 人のうち 27 人（82%）が、2025 年 1 月 1 日以降に家禽類を購入または入手したことを報告した。これらの患者は家禽類を農業用品店で入手したと報告した。調査では、患者が家禽類を入手した場所、および患者が家禽類を購入した小売店に家禽類を供給した孵化場について、情報の収集が続けられている。

S. Mbandaka アウトブレイク株および *S. Enteritidis* アウトブレイク株は 2 カ所の孵化場に関連している。CDC は関連各州の当局と協力し、両孵化場にこの結果の通知を行い、これらの孵化場への供給業者が関連した可能性についても調査を進めている。調査は継続しているため、本アウトブレイクに関連した別の孵化場が新たに特定される可能性がある。

○ 検査機関での検査データ

オハイオ州で実施された調査において、孵化場から小売店への家禽類の出荷時に使用された輸送箱内部から複数の検体（中敷き、敷き藁など）が採取された。WGS 解析が行われた結果、これらの検体から検出された *S. Mbandaka* 株が患者由来株と同一であることが示された。当該株が検出された検体は、追跡調査においても特定された 1 孵化場に関連していた。

WGS 解析の結果、患者由来 67 検体および環境由来 1 検体から分離されたサルモネラ株については抗生物質耐性の存在が予測されなかったが、別の患者由来検体のうち 2 検体ではゲンタマイシン、ストレプトマイシンおよびテトラサイクリンへの耐性が予測され、35 検体ではシプロフロキサシンへの非感受性が予測された。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不可能な場合があり、別の抗生物質が必要になる可能性がある。抗生物質耐性に関する詳細情報は、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

○ 公衆衛生上の措置

CDC は、健康被害を防ぐため、小規模飼育の家禽類を取り扱う際に衛生手順（以下 Web ページ参照）を遵守するよう注意喚起を行っている。

https://www.cdc.gov/healthy-pets/about/backyard-poultry.html?CDC_AAref_Val=https://www.cdc.gov/healthypets/pets/farm-animals/backyard-poultry.html#cdc_generic_section_3-how-to-stay-healthy-around-backyard-poultry

CDC および州の当局は、家禽類を販売する孵化場や小売店と協力し、家禽類を初めて所有する人への啓発および孵化場でのサルモネラ伝播防止に取り組んでいる。

(食品安全情報 (微生物) No.10 / 2025 (2025.05.14) US CDC 記事参照)

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<https://health.canada.ca/index-phac-aspc.php>

公衆衛生通知 : REA ブランドおよび BONA ブランドのサラミ製品に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染アウトブレイク (2025 年 6 月 11 日付初発情報)

Public health notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to Rea brand Genoa salami and Bona brand Genova salami

June 11, 2025: Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2025/outbreak-salmonella-infections-genoa-rea-genova-bona-salami.html>

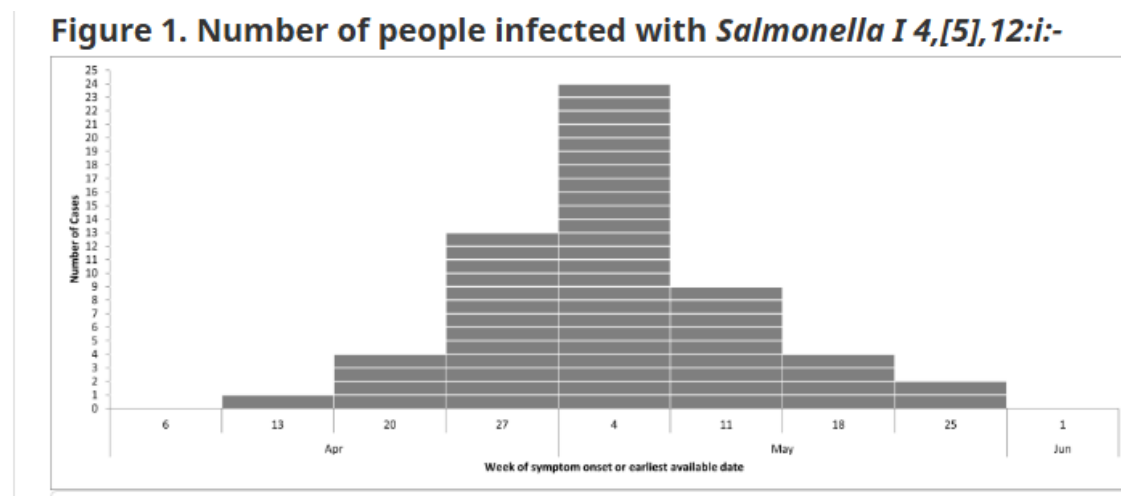
カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、REA ブランドおよび BONA ブランドのサラミ製品に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染アウトブレイクに関する公衆衛生通知を発表した。

本アウトブレイクの調査は継続している。

○ 調査の概要

本アウトブレイクに関連して検査機関で *S. I* 4,[5],12:i:-感染が確定した患者が 2 州から計 57 人報告されている。州別の内訳は、アルバータ (44 人) およびオンタリオ (13 人) である。患者の発症日は 2025 年 4 月中旬～5 月下旬である (図)。報告患者のうち 7 人が入院し死亡者はいない。

図：サルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染アウトブレイクの発症週別患者数 (2025 年 6 月 11 日時点の計 57 人)



患者の多くが、デリカOUNTERの調理済みサンドイッチに使用されていたサラミ、またはデリカOUNTERで購入したサラミの喫食を報告しており、これらのデリカOUNTERでは回収対象のサラミ製品（以下 Web ページ参照）が提供されていた。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/rea-brand-genoa-salami-and-bona-brand-genoa-salami-recalled-due-salmonella>

患者の年齢は「1 歳」から「100 歳以上」の範囲にわたっている。

本アウトブレイクは、現時点で患者が報告されている 2 州以外の州・準州にも関連している可能性がある。当該製品は、アルバータ州、オンタリオ州およびマニトバ州に出荷された。

● 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>

2025 年 6 月 3～16 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

イタリア産サンドイッチのボツリヌス菌、ポーランド産全卵粉のサルモネラ属菌、ポルトガル産ソフトチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、デンマーク産七面鳥肉のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍生チキンケバブのサルモネラ属菌 (1/5 検体陽性)、ブルガリア産家禽肉のサルモネラ (*S. Newport*、単相性 *S. Typhimurium*)、イタリア産二枚貝の大腸菌、フィリピン産ココナッツフレークのサルモネラ属菌、ドイツ産イノシシ肉の志賀毒素産生性大腸菌、ドイツ産 (オランダ産原材料使用) テフ粉の志賀毒素産生性大腸菌、イタリア産 (スペイン産原材料使用) 活イガイの腸炎ビブリオ (*V. parahaemolyticus*)、ハンガリー産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ハンガリー産およびブルガリア産カモ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ブルガリア産サラミのリステリア (*L. monocytogenes*)、イタリア産・ベルギー産チョコレート製品のサルモネラ、ポーランド産鶏肉・七面鳥肉ケバブのサルモネラ (*S. Newport*、*S. Senftenberg*) など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

イタリア産二枚貝の大腸菌、オランダ産鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産家禽首皮検体のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、フランス産レタスのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産の生乳チーズのリステリア、トルコ産粉末ショウガのセレウス菌、インド産エビの腸炎ビブリオ (*V. parahaemolyticus*)、エクアドル産エビのコレラ菌、トルコ産タヒニのサルモネラ属菌、ウズベキスタン産ディルの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*)、ポーランド産 (リトアニア経由) 鶏骨付きもも肉のサルモネラ (*S. Senftenberg* (3/5 検体陽性)、*S. Coeln* (1/5 検体陽性))、ルーマニア産鶏肉 (背肉、ロイン) のサルモネラ属菌、エストニア産香辛料入り生鶏もも肉 (野菜付き) のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産冷凍チキンケバブのサルモネラ属菌など。

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

ドイツ産遺伝子組換え菜種ミールのサルモネラ、ルーマニア産鶏肉のサルモネラ属菌、ベルギー産 (リトアニア経由) 冷凍鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis* (4/5 検体陽性))、ブラジル産大豆飼料原料のサルモネラ属菌、ブラジル産 (ドイツ経由) 冷凍鶏むね肉のサルモネラ

ラ、エクアドル産冷凍エビ (*Litopenaeus vannamei*) のビブリオ (*V. vulnificus*)、ドイツ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Orion*)、ドイツ産ドッグフードのサルモネラなど。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

ヨルダン産ピスタチオのサルモネラ属菌、中国産パプリカのサルモネラ属菌、ブラジル産家禽肉のサルモネラ属菌、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ属菌、インド産ゴマ種子のサルモネラ、ウガンダ産有機ゴマ種子のサルモネラ (*S. Aberdeen*) 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/>

有益な細菌と有害な細菌：食品中で微生物がどのような働きをするか — ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)が食品微生物学に関する学術会議を3日間にわたり開催(2025年4月1〜3日、ベルリン)

Good and bad bacteria: What microorganisms can do in our food - BfR organises three-day conference on food microbiology

25.03.2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/good-and-bad-bacteria-what-microorganisms-can-do-in-our-food/>

チーズ、ザワークラウト、酵母生地に共通するものは何か？これらの食品の製造には、細菌や真菌が不可欠である。微生物による発酵や熟成を経て生産されるこれらの食品は、ものによっては何世紀にもわたり人間の食卓に取り入れられてきた。一方、微生物は食品の腐敗や劣化の原因となり、食品中のサルモネラ菌などの病原体によるアウトブレイクが繰り返している通り、人々に健康被害をもたらすこともある。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) の Hensel 所長によると、食品微生物学は非常に多面的な研究分野であり、多様な微生物の性質を調査し、食品技術、食品安全、動物衛生、環境保護、消費者保護など、幅広い分野のテーマに携わる。最新の研究について議論するため、BfR、DGHM (German Society for Microbiology and Hygiene) および VAAM (Association for General and Applied Microbiology) は、4月1〜3日にベルリンで開催される学術会議「19th Food Microbiology Conference」に複数の研究者を招待している。

学会の1日目は、腸内細菌である大腸菌 (*E. coli*) とその病原性に焦点が当てられる。大

腸菌は衛生指標菌であり、食品の糞便汚染の程度を示す。また、大腸菌は抗生物質耐性を伝達し、ヒトに重篤な疾患を引き起こし得る。導入の概説的な講演では、大腸菌の病原性に寄与する多様な病原性因子について解説する。別の発表では、ドイツで「antibiotic minimisation concept（抗生物質の使用を最小限にする概念）」が導入されてから 10 年間の、豚肉と家禽肉における大腸菌の抗生物質耐性率の推移について考察する。

学会の 2 日目では、フードチェーンにおける細菌汚染とその防止策に焦点が当てられる。例えば、食品製造においてリステリア (*Listeria monocytogenes*) などの細菌が食品製造環境で持続的に生残している場合、問題が生じ得る。この場合、製造される食品が繰り返し汚染されることで消費者への感染が起こる可能性がある。講演の第 2 部では、例えばウォーターケフィアの製造や果物加工品の安定化などに利用される、細菌の有益な特性に焦点が当てられる。学会 2 日目は、食品微生物学分野としては珍しい領域の話題に踏み込んで締めくくられる。例として、アライグマの肉を喫食することでヒトがトリヒナ (*Trichinella*、旋毛虫) に感染する可能性や、食品や飼料として利用される昆虫における微生物汚染の重要性などが議論される。この日の会議は、多様な分野の研究者からなるドイツの「One Health Platform」と共同で開催される。発表される話題の共通点となるのがいわゆる One Health アプローチである。One Health アプローチでは、国民への食品供給における持続可能な解決策を模索する中で、人間の健康だけでなく、動物衛生や環境保護の側面にも焦点が当てられている。

様々なトピックに関する発表の後、最終日の学会 3 日目は、食品微生物学における今後の課題に焦点を当てたパネルディスカッションで締めくくられる。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室