

食品安全情報（微生物） No.20 / 2026（2026.09.30）

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

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 生乳チーズに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O26 感染アウトブレイク（2026 年 9 月 25 日付初発情報）
2. ブロッコリースプラウトに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Bovismorbificans*）感染アウトブレイク（2026 年 9 月 24 日付更新情報）
3. モリンガリーフパウダーに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Richmond）感染アウトブレイク（2025 年 12 月 4 日付最終更新）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：Pillsbury ブランドの冷凍スナック食品「Pizza Pops」に関連して発生した大腸菌 O26:H11 感染アウトブレイク（2026 年 3 月 19 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）

【[英国保健安全保障局（UK HSA）](#)】

1. 英国で発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（2026 年 9 月 10 日付更新情報）

【[オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）](#)】

1. 小売店の生の牛肉・鶏肉・豚肉に存在する抗菌剤耐性菌に関する全国サーベイランス調査（2022～2023 年）

【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. 生乳チーズに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O26 感染アウトブレイク (2026 年 9 月 25 日付初発情報)

E. coli Outbreak Linked to Raw Milk Cheese

Sept. 25, 2026

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/raw-milk-cheese-09-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/raw-milk-cheese-09-26/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/raw-milk-cheese-09-26/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/raw-milk-cheese-09-26/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・食品規制当局は、複数州にわたり発生している大腸菌 O26 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。

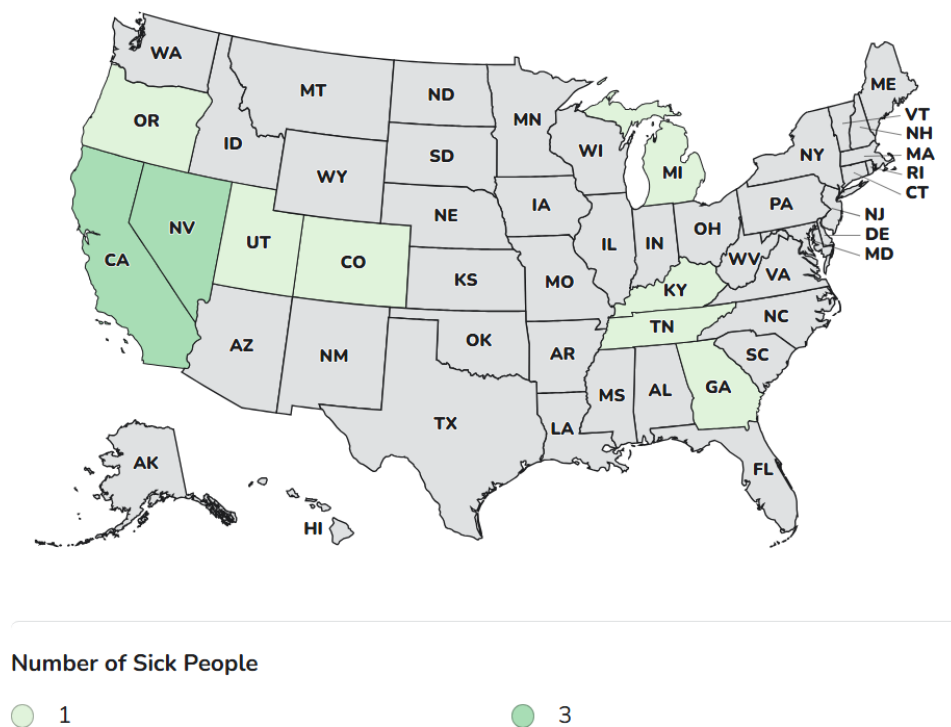
疫学データは、Sierra Nevada Cheese Company 社製の Graziers ブランドの生乳チーズが大腸菌 O26 に汚染されている可能性があり、本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。

○ 疫学データ

● 報告患者

2026 年 9 月 25 日時点で、大腸菌 O26 アウトブレイク株感染患者が 9 州から計 13 人報告されている (図 1)。患者の発症日は 2026 年 7 月 7 日～8 月 26 日である (図 2)。情報が得られた患者 13 人のうち 8 人 (62%) が入院した。患者のうち 3 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した。死亡者は報告されていない。

図 1：大腸菌 O26 感染アウトブレイクの居住州別患者数（2026 年 9 月 25 日時点の計 13 人）



● 人口統計学的データ

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=13）	年齢範囲：1～58 歳 年齢中央値：5 歳 患者の半数以上が 5 歳以下の小児
性別（n=13）	62%：女性 38%：男性
人種（n=13）	100%：白人
民族（n=13）	100%：非ヒスパニック系

● 原因食品の調査

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 9 人全員（100%）が Sierra Nevada Cheese Company 社製の Graziers ブランドの生乳チーズの喫食を報告した。この割合は、過去に実施された FoodNet の住民調査（以下 Web ページ参照）において、回答者の 4.9%が調査実施日前 1 週間に低温殺菌されていない乳チーズ（生乳チーズ）を喫食したと報告した結果と比較して有意に高い。この喫食率の差は、本アウトブレイクの患者が生乳チーズの喫食によって感染したことを示唆している。

<https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/population.html>

○ 検査機関での検査

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全ゲノムシーケンシング（WGS）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大腸菌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。

○ 公衆衛生上の措置

回収対象の Sierra Nevada Cheese Company 社製の Graziers ブランドの生乳チーズを喫食すべきでない。当該製品は保存可能期間が長い。

● 回収に関する注意喚起

回収対象製品が自宅の冷蔵庫または冷凍庫にあるかどうか確認し、あった場合は廃棄または返品すべきである。

2. ブロッコリースプラウトに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bovismorbificans) 感染アウトブレイク (2026 年 9 月 24 日付更新情報)

Salmonella Outbreak Linked to Broccoli Sprouts

Sept. 24, 2026

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/broccoli-sprouts-09-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/broccoli-sprouts-09-26/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/broccoli-sprouts-09-26/locations.html>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/broccoli-sprouts-09-26/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* Bovismorbificans) 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、Evergreen Fresh Sprouts 社が生産したブロッコリースプラウトが *S. Bovismorbificans* 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。

○ 疫学データ

● 報告患者

2026 年 9 月 24 日時点で、*S. Bovismorbificans* アウトブレイク株感染患者が 6 州から計 32 人報告されている (図 1)。患者の発症日は 2026 年 7 月 7 日～9 月 3 日である (図 2)。情報が得られた全患者 32 人のうち 3 人 (9%) 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 Bovismorbificans*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数
(2026 年 9 月 24 日時点の計 32 人)

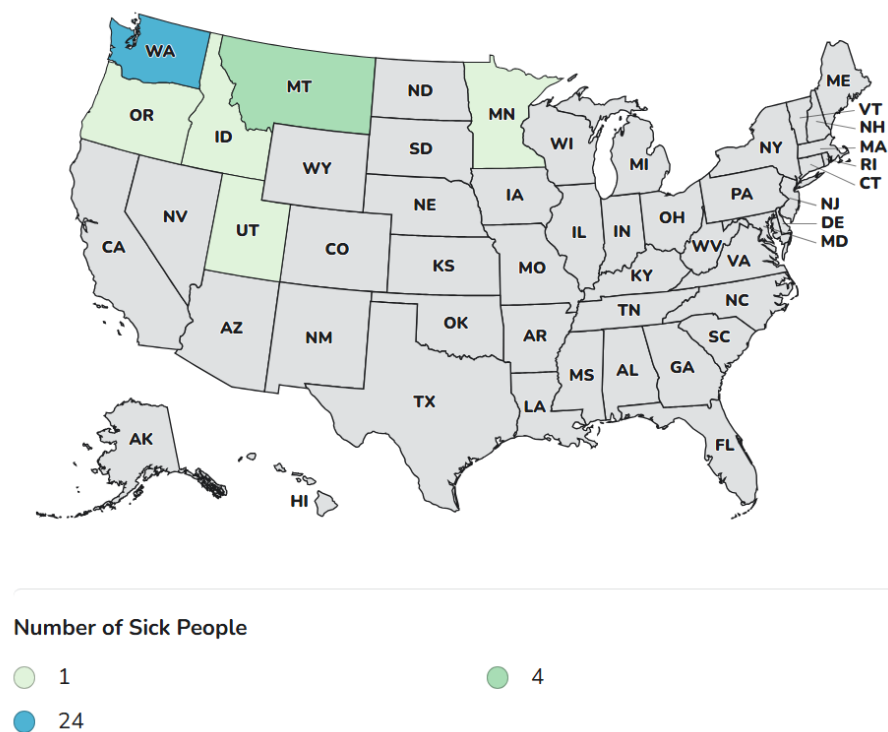
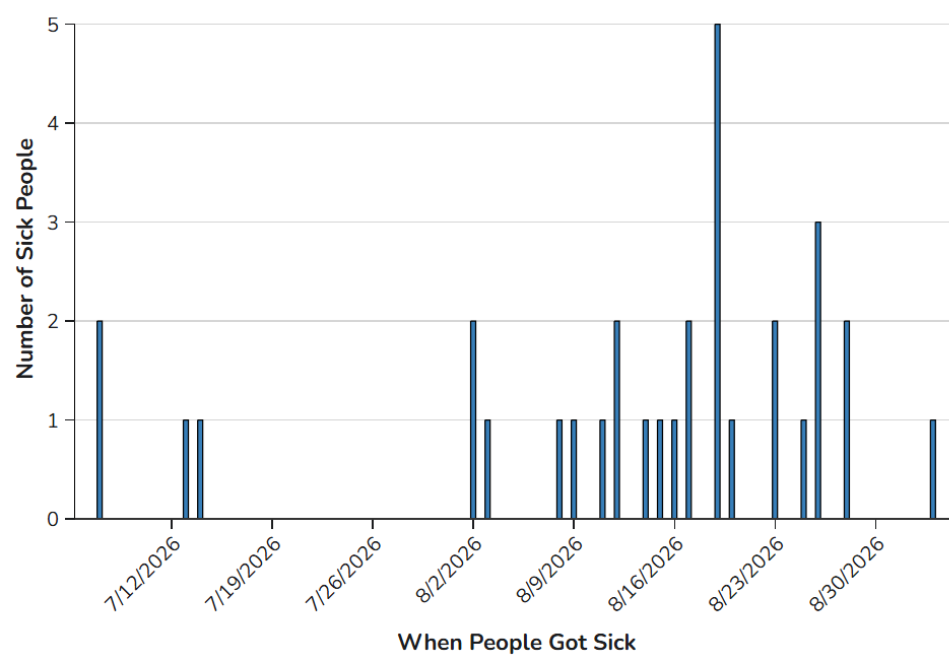


図 2：サルモネラ (*Salmonella Bovismorbificans*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数
(2026 年 9 月 24 日時点の計 32 人)



● 人口統計学的データ

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=29）	年齢範囲：2～87 歳 年齢中央値：52 歳
性別（n=32）	53%：女性 47%：男性
人種（n=26）	96%：白人 4%：アジア系
民族（n=26）	92%：非ヒスパニック系 8%：ヒスパニック系

● 食品への曝露

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 27 人のうち 26 人（96%）がスプラウトまたはマイクログリーンの喫食を報告した。このうち 22 人が具体的にブロッコリースプラウトの喫食を報告し、1 人はブロッコリーマイクログリーンを含むミックスマイクログリーンの喫食を報告した。

この割合は、過去に実施された FoodNet の住民調査（以下 Web ページ参照）において、回答者の 8.7%が調査実施日前 1 週間に何らかのスプラウト（アルファルファ、豆、クローバーなど）を喫食したと報告した結果と比較して有意に高い。この喫食率の差は、本アウトブレイクの患者がブロッコリースプラウトの喫食によって感染したことを示唆している。

<https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/population.html>

○ 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全ゲノムシーケンシング (WGS) 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。

を示唆している。

WGS 解析の結果、患者由来 30 検体および食品由来 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が予測されなかった。患者由来 2 検体から分離されたサルモネラ株では、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾールおよびテトラサイクリンへの耐性が予測された。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。また、抗生物質が必要になった場合でも、この耐性が大多数の患者の治療に使用される抗生物質の選択に影響を及ぼす可能性は低い。抗生物質耐性に関する詳細情報は、以下の CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) の Web ページから入手可能である。

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

モンタナ州当局は、患者 1 人の自宅から未開封のブロッコリースプラウトの 1 パックの検体を採取した。分離されたサルモネラ株について WGS 解析を実施したところ、本アウトブレイクの患者由来 *S. Bovismorbificans* 株と一致した。

ワシントン州当局は、地域の食品協同組合 (food co-op) 1 店舗および患者 1 人の自宅から回収したブロッコリースプラウトから検体を採取し検査を実施した。これら計 2 検体のスプラウトからサルモネラ株が分離され、WGS 解析を実施したところ、いずれも本アウトブレイクの患者由来 *S. Bovismorbificans* 株と一致した。

FDA および関連各州による追跡調査で得られた情報から、Evergreen Fresh Sprouts 社が生産したブロッコリースプラウトが本アウトブレイクの感染源として特定された。本アウトブレイクの汚染源の特定、および汚染食品が他にもあるかどうかの確認のため、FDA による調査は継続されている。

○ 公衆衛生上の措置

2026 年 9 月 10 日、Evergreen Fresh Sprouts 社はブロッコリースプラウト 215 箱の回収を開始した (以下 Web ページ参照)。CDC は、Evergreen Fresh Sprouts 社が生産したブロッコリースプラウトを喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/evergreen-fresh-sprouts-llc-recalls-broccoli-sprouts-because-possible-health-risk>

(食品安全情報 (微生物) No.19 / 2026 (2026.09.16) US CDC 記事参照)

3. モリンガリーフパウダーに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Richmond) 感染アウトブレイク (2025 年 12 月 4 日付最終更新)

Salmonella Outbreak Linked to *Moringa* Leaf Powder

Dec. 4, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/supplement-10-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/supplement-10-25/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/supplement-10-25/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/supplement-10-25/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たサルモネラ (*Salmonella* Richmond) 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、モリンガリーフパウダー含有製品が *S. Richmond* に汚染され、本アウトブレイクの感染源となったことを示した。

○ 疫学データ

2025 年 12 月 4 日時点で、サルモネラアウトブレイク株感染患者が 7 州から計 11 人報告された (図 1)。患者の発症日は 2025 年 5 月 12 日～9 月 4 日であった (図 2)。情報が得られた患者 11 人のうち 3 人が入院した。死亡者は報告されなかった。

図 1: サルモネラ (*Salmonella* Richmond) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2025 年 12 月 4 日時点の計 11 人)

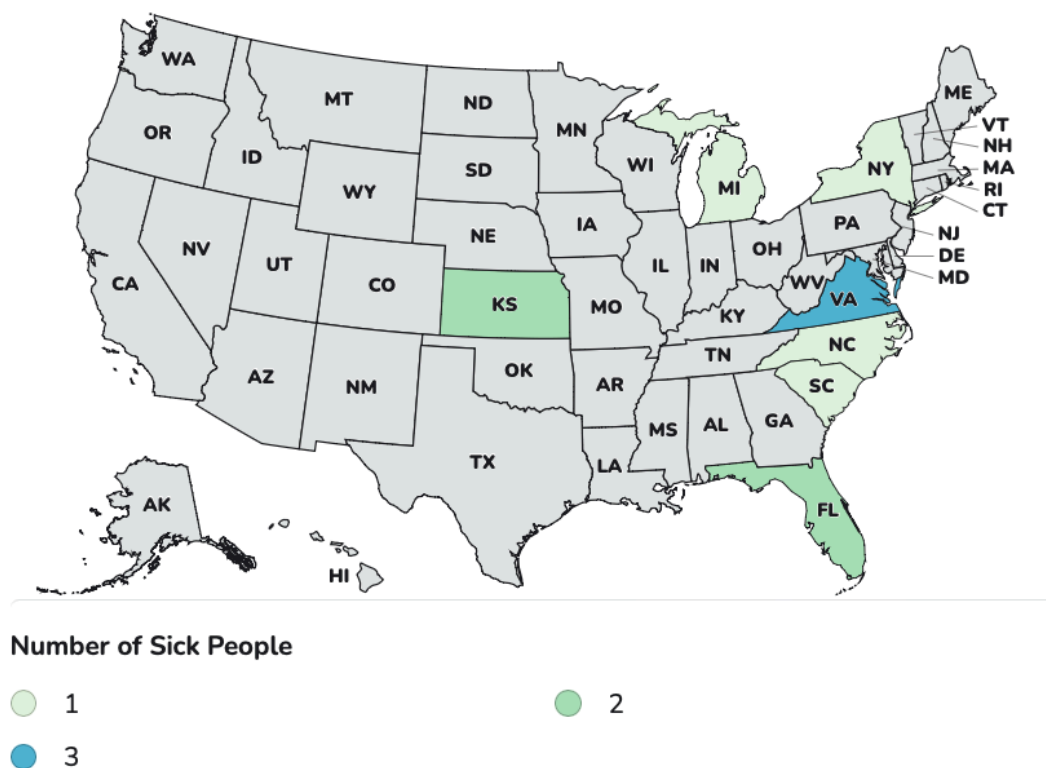
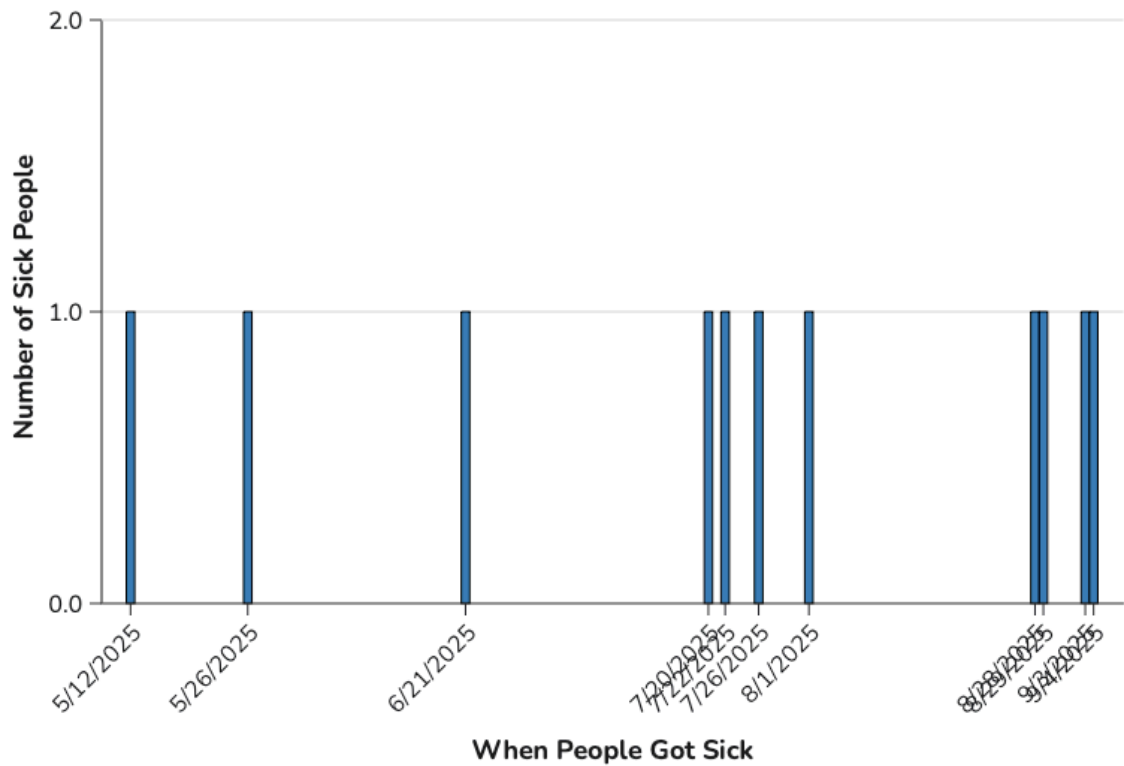


図 2: サルモネラ (*Salmonella* Richmond) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025 年 12 月 4 日時点の計 11 人)



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得られた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=11)	年齢範囲：13～65 歳 年齢中央値：52 歳
性別 (n=11)	73%：女性 27%：男性
人種 (n=10)	60%：白人 20%：アフリカ系アメリカ人または黒人 10%：アジア系 10%：ハワイ先住民またはその他の太平洋諸島の住民
民族 (n=10)	100%：非ヒスパニック系

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た。聞き取りが実施された患者 10 人のうち 9 人（90%）が粉末状の栄養補助食品（サプリメント）の喫食を報告した。この 9 人のうち、6 人は Member's Mark ブランドの「Super Greens Powder」の喫食を報告し、3 人がモリンガリーフパウダーを含有するその他の製品（2 人が Food to Live ブランドのモリンガリーフパウダー、1 人が Africa Imports ブランドのモリンガリーフパウダー）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全ゲノムシーケンシング（WGS）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。

患者由来 11 検体および食品由来 5 検体から分離されたサルモネラ株について実施された WGS 解析の結果、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、以下の CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の Web ページから入手可能である。

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

ミシガン州の当局が患者 1 人の自宅から Member's Mark ブランドの「Super Greens Powder」の開封済み製品を採取し検査を行った結果、サルモネラが検出された。WGS 解析により、当該サルモネラ株が患者由来サルモネラ株と近縁であることが示された。

バージニア州の当局が患者 1 人の自宅から開封済みの Africa Imports ブランドのモリンガリーフパウダー製品を採取し検査を行った結果、サルモネラが検出された。WGS 解析により、当該サルモネラ株が患者由来サルモネラ株と近縁であることが示された。

フロリダ州の当局が患者 1 人の自宅から開封済みの Food to Live ブランドのモリンガリーフパウダー製品を採取し検査を行った結果、サルモネラが検出された。WGS 解析により、当該サルモネラ株が患者由来サルモネラ株と近縁であることが示された。

FDA は追跡調査を実施し、インドの Vallon Farmdirect 社（ラジャスタン州ジョードプル）が供給したモリンガリーフパウダーのうち、問題のある 1 ロットを特定した。

○ 公衆衛生上の措置

サルモネラによる汚染のため、モリンガリーフパウダー入りの複数の製品が回収された。回収対象製品はもはや販売されていないが、購入者の家庭に残っている可能性がある。家庭に当該製品がある場合は廃棄するか購入店に返品すべきである。

(食品安全情報(微生物) No.24/2025 (2025.11.26)、No.23/2025 (2025.11.12) 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 : Pillsbury ブランドの冷凍スナック食品「Pizza Pops」に関連して発生した大腸菌 O26:H11 感染アウトブレイク (2026 年 3 月 19 日付最終更新)

Public health notice: Outbreak of *E. coli* infections linked to Pillsbury brand Pizza Pops
March 19, 2026: Final Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2025/outbreak-e-coli-infections-pillsbury-pizza-pops.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、Pillsbury ブランドの冷凍スナック食品「Pizza Pops」に関連して発生した大腸菌 O26:H11 感染アウトブレイクに関する公衆衛生通知の最終更新を発表した。本アウトブレイクは終息したとみられ、アウトブレイク調査は終了した。

○ 調査の概要

本アウトブレイクに関連して、検査機関で大腸菌 O26:H11 感染が確定した患者が 7 州から計 30 人報告された。州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (4 人)、アルバータ (12)、サスカチュワン (6)、マニトバ (2)、オンタリオ (3)、ニューブランズウィック (2) およびニューファンドランド・ラブラドル (1) であった。

調査結果により、一部の Pillsbury ブランドの冷凍スナック食品「Pizza Pops」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判明した。

2025 年 12 月 21 日、一部の Pillsbury ブランドの冷凍スナック食品「Pizza Pops」について食品回収警報が発出された (以下 Web ページ参照)。2026 年 1 月 25 日、Pillsbury ブランドの様々な「Pizza Pops」製品について追加の食品回収警報が発出された (以下 Web ページ参照)。

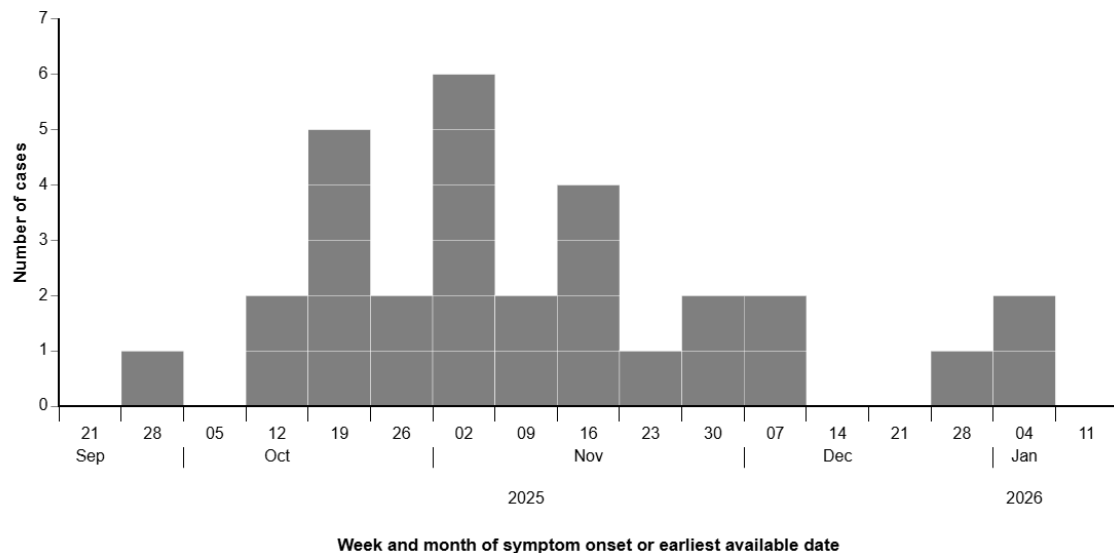
<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-pillsbury-brand-pizza-pops-pepperoni-bacon-recalled-due-e-coli-o26> (2025 年 12 月 21 日付回収情報)

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-pillsbury-brand-pizza-pops-recalled-due-e-coli-o26> (2026 年 1 月 25 日付回収情報)

患者の発症日は 2025 年 10 月上旬～2026 年 1 月上旬であった (図)。報告患者のうち 8 人が入院し、死亡者はいなかった。患者の年齢範囲は 1～87 歳で、56%が女性であった。

図：大腸菌 O26:H11 感染アウトブレイクの発症週別患者数 (2026 年 3 月 19 日時点の計 30 人)

Figure 1: Number of people infected with *E. coli* O26:H11



患者の多くが Pillsbury ブランドの「Pizza Pops」の喫食または当該製品への接触を報告した。回収対象製品のうち、Pillsbury ブランドの「Pizza Pops」の複数検体から大腸菌 O26:H11 アウトブレイク株が検出された。

本アウトブレイクは終息したとみられ、調査は終了した。

(食品安全情報 (微生物) No.3 / 2026 (2026.02.04)、No.1 / 2026 (2026.01.07)、No.26 / 2025 (2024.12.24) PHAC 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/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/food-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>

2026 年 9 月 7～15 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍鴨むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Give*、*S. Senftenberg*、*S. Typhimurium*)、フランス産ブリーチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O26)、ポーランド産冷凍鴨肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ブルガリア産冷凍ひき肉のサルモネラ属菌、フランス産刻みパセリの志賀毒素産生性大腸菌、ポーランド産鴨むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オランダ産ヤギ乳ケフィアの志賀毒素産生性大腸菌、ネパール産スパイス (ティムールベリー) のサルモネラ (*S. Bareilly*)、リトアニア産の個別急速冷凍 (IQF) ローストチキン (8mm 薄切り、1.4kg) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 2/5 陽性)、フランス産家禽肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ポルトガル産食肉製品のサルモネラ属菌、ハンガリー産冷凍七面鳥むね肉 (骨なし) のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ドイツ産有機チーズ製品のリステリア (*L. monocytogenes*) など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

オランダ産イガイのサルモネラ、アイルランド産マテガイ (razor clam) の大腸菌の基準超過、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ルーマニア産の生鮮鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ノルウェー産の生鮮サーモン (内臓除去済み) のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷蔵鶏ステーキ肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産鶏肉後四分体肉のサルモネラ (*S. Newport*)、ルーマニア産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ルーマニア産冷蔵鶏骨

付きもも肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ルーマニア産冷蔵鶏ドラムスティック肉（マリネ液漬け）のサルモネラ (*S. Infantis*)、ルーマニア産冷蔵鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ウクライナ産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、オランダ産の生鮮サバ (*Scomber scombrus*) のアニサキス、ルーマニア産家禽肉のサルモネラ (*S. Agona*, *S. Bredeney*)、リトアニア産鶏もも肉（マリネ液漬け）のサルモネラ (*S. Infantis*, 1/5 検体陽性)、エストニア産鶏肉食品（マリネ液漬け）のサルモネラ (*S. Infantis*, 3/5 検体陽性)、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、フランス産活牡蠣のノロウイルス、ポーランド産の生鮮家禽肉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)

チェコ産菜種抽出ミールのサルモネラ属菌、イラン産デーツのカビ、ブラジル産（オランダ経由）冷凍鶏肉のサルモネラ属菌とリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産家禽肉のサルモネラ (*S. Newport*, *S. Infantis*) など。

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

<https://www.gov.uk/government/organisations/uk-health-security-agency>

英国で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (2026 年 9 月 10 日付更新情報)

Salmonella outbreak update

10 September 2026

<https://www.gov.uk/government/news/salmonella-outbreak-update>

英国保健安全保障局 (UK HSA) は、英国食品基準庁 (UK FSA) およびその他の公衆衛生機関と協力して、英国で発生している *Salmonella* Enteritidis の 3 つのクラスター (t5.9411、t5.9765 および t0.24068) の調査を継続しており、エビデンスからこれらのクラスターは輸入卵との関連の可能性が示唆されている。

英国におけるこれら 3 つのアウトブレイクに関する最新情報は、毎週発表されている (以下 Web ページ参照)。

https://www.gov.uk/government/publications/salmonella-statistical-releases?utm_medium=email&utm_campaign=govuk-notifications-topic&utm_source=9bb67224-e117-4951-a77fc336e6bbc02e&utm_content=immediately

2026 年 9 月 7 日時点における概要は以下の通りである。

- ・ イングランドにおいて t5.9411 クラスターの確定患者計 322 人および死亡者 1 人が確認されている。検体採取日は 2025 年 8 月 11 日～2026 年 8 月 21 日である。
- ・ イングランドにおいて t0.24068 クラスターの確定患者計 186 人が確認されており、死亡者は報告されていない。検体採取日は 2025 年 5 月 27 日～2026 年 8 月 18 日である。
- ・ イングランドにおいて t5.9765 クラスターの確定患者計 41 人および死亡者 1 人が確認されている。検体採取日は 2026 年 1 月 27 日～8 月 11 日である。

患者は依然として小規模のカフェ、レストラン、持ち帰り料理店などの様々な店舗での喫食に関連している。

一般市民に対するサルモネラリスクは依然として低い。

(食品安全情報 (微生物) No.19 / 2026 (2026.09.16) UK HSA 記事参照)

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ: Food Standards Australia New Zealand)

<https://www.foodstandards.gov.au>

小売店の生の牛肉・鶏肉・豚肉に存在する抗菌剤耐性菌に関する全国サーベイランス調査 (2022～2023 年)

National surveillance of antimicrobial resistant bacteria in raw retail beef, chicken and pork meat, 2022–23

Published 6 February 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2026-02/National%20Surveillance%20of%20Antimicrobial%20Resistant%20Bacteria%202022-23.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.foodstandards.gov.au/publications/national-surveillance-antimicrobial-resistant-bacteria-raw-retail-beef-chicken-pork>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、小売店で販売される生の牛肉、鶏肉および豚肉に存在する細菌の抗菌剤耐性 (AMR) に関してオーストラリア最大規模の国内調査を完了した。

この調査はオーストラリア政府の One Health に関する取り組みにおける AMR 対応の一環として実施され、オーストラリア疾病管理センター（Australian CDC）が農水林業省（DAFF：Department of Agriculture, Fisheries and Forestry）と共同で主導し、他の政府省庁および機関が協力した。

○ サーベイランス調査について

- ・ 本調査では、2022 年 9 月～2023 年 7 月の期間にオーストラリアの全州の主要都市圏（greater metropolitan area）において、小売段階における 4,151 の生の牛肉、豚肉および鶏肉製品から検体を採取した。
- ・ FSANZ は、AMR および AMR サーベイランスに関する経験が豊富な科学専門家からなる諮問グループの助言を踏まえ、最高レベルの国際基準に適合するサーベイランス計画を作成した。
- ・ FSANZ はサーベイランス実施のため、食品規制に関する実施小委員会（ISFR：Implementation Subcommittee for Food Regulation）を通じて、全ての州および準州と協議し連携した。
- ・ マードック大学が、AMR に関する全ての検査、および耐性に関連する遺伝子を特定するための全ゲノムシーケンシング（WGS）を担当した。
- ・ 調査では、対象の細菌が分離され、抗生物質耐性を有する細菌株の数が調査され、耐性がみられた抗生物質の種類が確認された。
- ・ 全体として調査の結果に問題はなく、食品由来の細菌がヒトに薬剤耐性感染症を引き起こすリスクは低いことが証明された。
- ・ また調査結果から、フードチェーン全体にわたる継続的かつ連携されたサーベイランスの実施および高い基準の食品安全を確立することの重要性が強調された。

○ 主要な調査結果

- ・ 全体として、全ての食肉種で、ヒトの健康にとって高い重要性を示す抗生物質への耐性率は低かった。
- ・ 生の食肉検体から分離された細菌株のうち約 3 分の 2 は、検査対象となった抗生物質のいずれに対しても耐性を示さなかった。
- ・ 全体的に多剤耐性菌の割合は低く、検出された場合でも、ヒトの健康にとって重要性が低い抗生物質に関連したものが多かった。
- ・ オーストラリアの食料生産動物において抗生物質シプロフロキサシンの使用が承認されたことはない。しかし、鶏肉由来の *Campylobacter jejuni* において当該抗生物質への中等度の耐性が認められた。このことは国際的な趨勢を反映しており、今後もモニタリングを継続する重要性を示している。

○ AMR サーベイランスの重要性

AMR は感染症の治療を困難にする可能性があり、世界的に医療面の課題となっている。食品供給に関する AMR のモニタリングは、ヒト、動物、食品および環境衛生の相互の繋がりを認識する One Health にもとづく連携的な取り組みの重要な役割を担っている。

オーストラリアにおける AMR への対応は、オーストラリア政府の「国家抗菌剤耐性戦略（2020 年以降）」（National Antimicrobial Resistance Strategy-2020 and beyond）にもとづいている（以下 Web ページ参照）。

<https://www.amr.gov.au/resources/australias-national-antimicrobial-resistance-strategy-2020-and-beyond>

○ 今後の方針

これらの知見は、今後、食品中の微生物に対する AMR のモニタリングを行う上で重要な国内指標となる。FSANZ は、オーストラリアの国家抗菌剤耐性戦略を支援し、連携したサーベイランスを継続的に強化するため、政府の協力機関、各州・準州、および科学専門家と引き続き連携していく。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室