食品安全情報（微生物）No.22 / 2026（2026.10.28）

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. 生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイク（2026 年 10 月 19 日付初発情報）
2. アイスバーグレタスに関連して複数州にわたり発生したサイクロスポラ感染アウトブレイク（2026 年 9 月 11 日付最終更新、8 月 27 日付更新情報）
3. 生牡蠣に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイク（2026 年 2 月 24 日付最終更新）

【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】
1. 欧州疾病予防管理センター（ECDC）設立 20 周年 － 欧州の健康安全保障強化のための取り組みにおける成果：2025 年次活動報告書

【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）

【スコットランド食品基準庁（FSS）】
1. スコットランド食品基準庁（FSS）が食品由来疾患のリスクが最も高いグループの人に向けたガイダンスを更新

【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．生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイク（2026 年 10 月 19 日付初発情報）
Salmonella Outbreak Linked to Raw Oysters
Oct. 19, 2026
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-10-26/index.html
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-10-26/investigation.html
（Investigation Update）
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-10-26/locations.html（Locations）
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-10-26/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* Telelkebir）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、Little Wicomico 川の採捕水域由来の牡蠣がサルモネラに汚染され、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

● 報告患者

2026 年 10 月 19 日時点で、*S.* Telelkebir アウトブレイク株感染患者が 12 州から計 27 人報告されている（図 1）。患者の発症日は 2026 年 5 月 29 日～9 月 14 日である（図 2）。情報が得られた患者 21 人のうち 5 人（24%）が入院し、死亡者は報告されていない。

図 1：サルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2026 年 10 月 19 日時点の計 27 人）

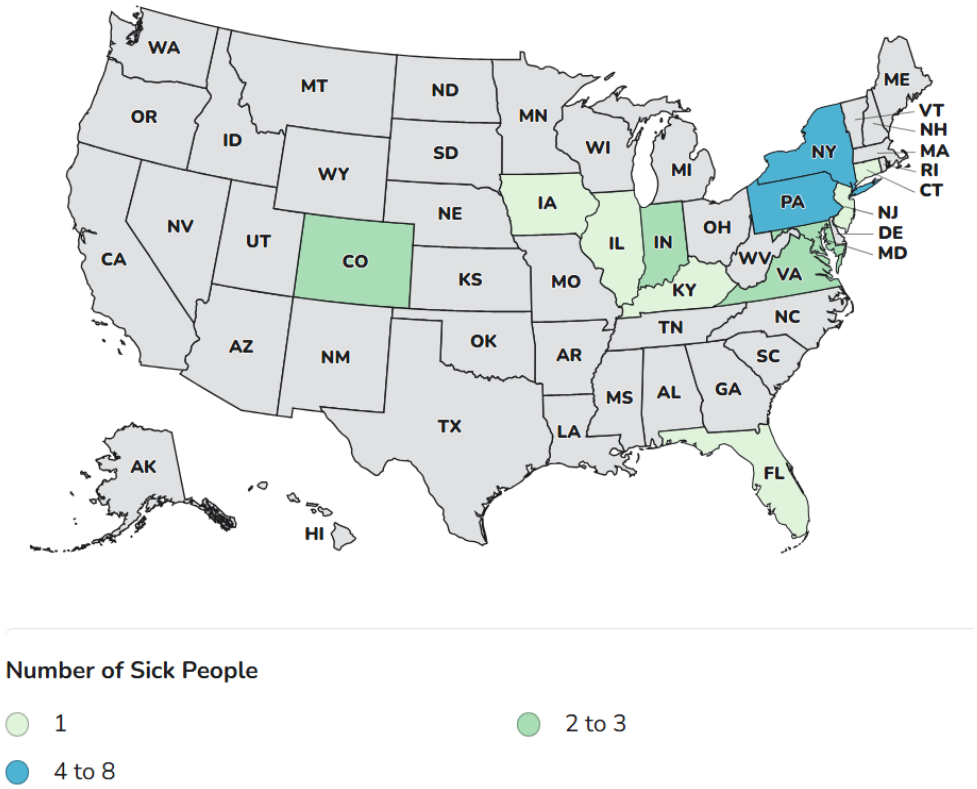
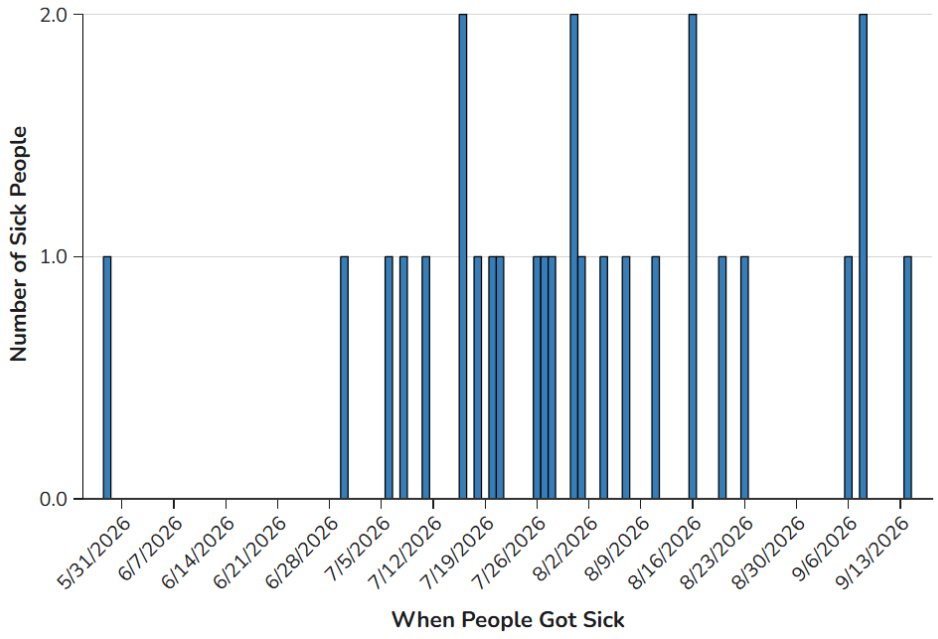


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2026 年 10 月 19 日時点の計 27 人）



● 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=26）	年齢範囲：1～86 歳 年齢中央値：41 歳
性別（n=27）	41%：女性 59%：男性
人種（n=17）	82%：白人 12%：アフリカ系アメリカ人または黒人 6%：ハワイ先住民またはその他の太平洋諸島の住民
民族（n=17）	94%：非ヒスパニック系 6%：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 13 人のうち 10 人（77%）が生牡蠣を喫食したと報告した。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 1.6%が調査実施日前 1 週間に生牡蠣を喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。

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

この喫食率の差は、本アウトブレイクの患者が生牡蠣の喫食により感染したことを示唆している。

○ 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、全ゲノムシークエンシング（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可能性があることを示唆している。

WGS 解析の結果、患者由来 27 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

ペンシルベニア州当局は、患者が喫食したと報告したレストラン店舗へ牡蠣を供給した 1 業者の生牡蠣から複数検体を採取した。Little Wicomico Oyster Company 社が Little Wicomico 川から採捕した牡蠣由来 1 検体からサルモネラが検出された。このサルモネラ分離株が本アウトブレイクの患者由来株と同一かを確認するため、WGS 解析が行われている。

生牡蠣の喫食を報告した患者 10 人のうち 7 人について、各州・地域の当局から各州の貝類関連当局および FDA に対し、牡蠣の追跡調査情報が提供された。FDA は患者が喫食した牡蠣の供給源を特定するため、各州と協力して追跡調査を実施した。患者が報告した牡蠣は複数の場所で採捕されていたが、追跡調査の対象となった患者 7 人全員に共通した牡蠣は Little Wicomico Oyster Company 社が Little Wicomico 川から採捕したものだけであった。

○ 公衆衛生上の措置

CDC は、回収対象の牡蠣を喫食・提供・販売しないよう注意喚起している。

２．アイスバーグレタスに関連して複数州にわたり発生したサイクロスポラ感染アウトブレイク（2026 年 9 月 11 日付最終更新、8 月 27 日付更新情報）

Cyclospora Outbreak Linked to Iceberg Lettuce
Sep. 11 & Aug. 27, 2026
https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html
https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/investigation.html （Investigation Update）
https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/locations.html（Locations）
https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/timeline.html（Timeline）

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、アイスバーグレタスに関連して複数州にわたり発生したサイクロスポラ感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

2026 年 9 月 11 日付最終更新

2026 年 9 月 11 日時点で本アウトブレイクは終息している。

疫学・追跡調査によるデータは、Taylor Farms de Mexico 社（Taylor Farms 社のメキシコ中部に拠点を置く加工施設）のアイスバーグレタスがサイクロスポラに汚染され、本アウトブレイクの感染源となったことを示した。回収対象製品は賞味期限を過ぎており、もはや

小売店や飲食店での販売・提供は行われていない。

○ 疫学データ

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、本アウトブレイクに関するデータの更新を2026年9月11日以降は行わない。患者が発症しCDCに患者として報告されるまで最大6週間を要するため、本アウトブレイクの発生期間中に感染した患者が確認されれば9月11日以降もCDCに報告されることが見込まれる。今季は前例にない数の患者が発生したため、本アウトブレイク中に発症した患者が終息後 6 週間以上経過しても引き続き報告される可能性がある。

2026年8月27日付更新情報以降に、CDCは本アウトブレイクに関連する患者数の顕著な減少を確認した。本アウトブレイクはアイスバーグレタスの回収開始以前に患者数のピークを迎えたが、ピーク時は1日に1,000人以上の患者が報告されていた。一方、8月中は1日に平均2人未満であった。

これらの患者の大多数は、Taylor Farms de Mexico社がアイスバーグレタスの自主回収を開始した2026年7月17日よりも前に発症していた。本アウトブレイクに関連した患者は9月11日時点で21州から計12,883人が報告された（図1）。2026年8月27日付更新情報以降に、新たに1州（バージニア）が追加された。

本アウトブレイクに関連した患者の発症日は、2026年6月14日～8月17日であった（図2）。全体で少なくとも570人が入院し、ミシガン州から死亡者2人が報告された。各州の患者数の合計には、発症前に本アウトブレイクに関連した21州のいずれかに旅行したが、その州には居住していない患者も含まれている。

図 1：サイクロスポラ感染アウトブレイクの曝露報告州別患者数（2026 年 9 月 11 日時点の計 12,883 人）

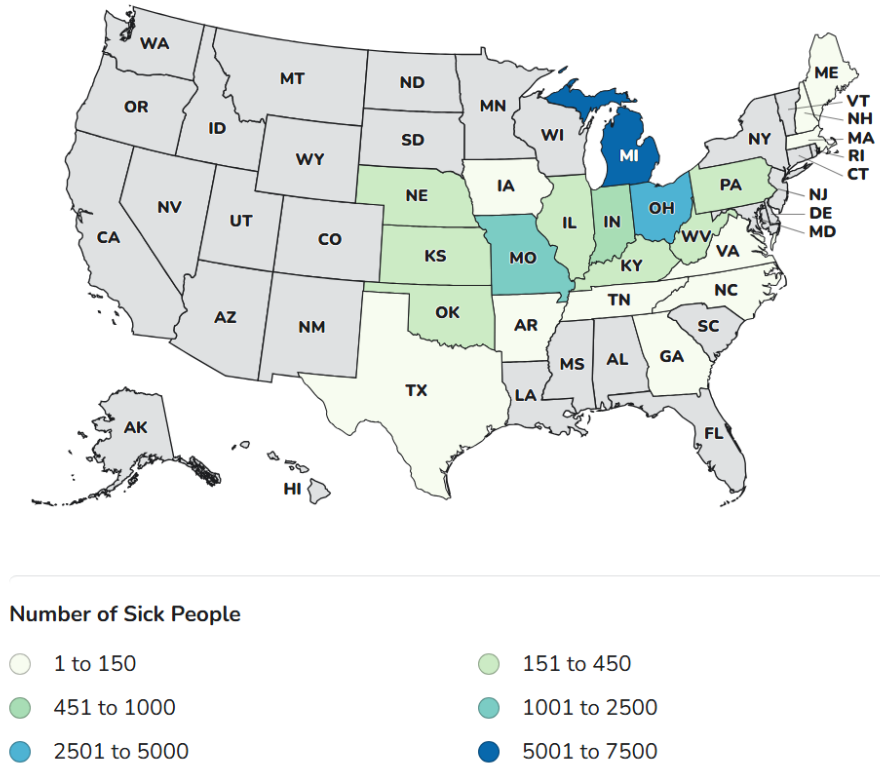
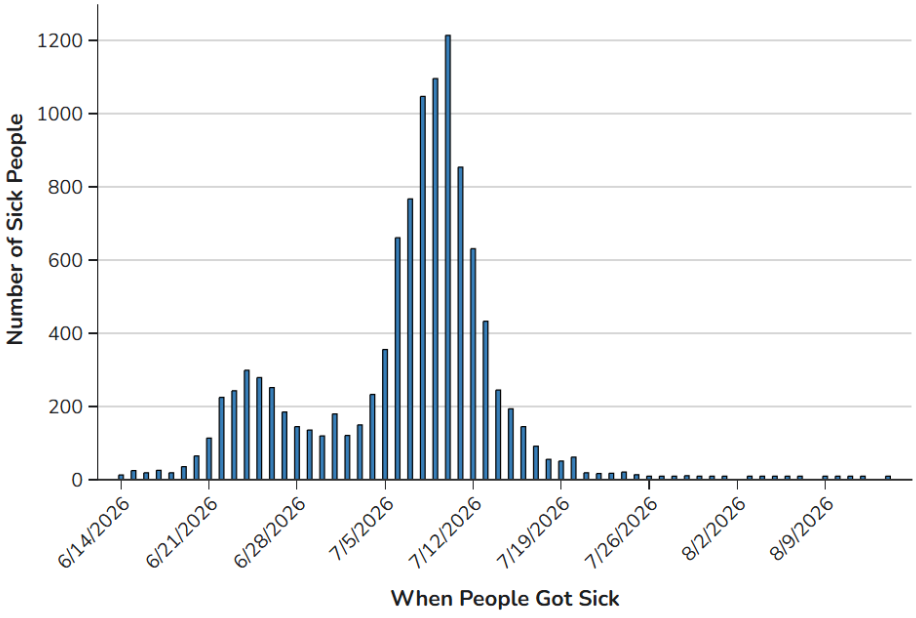


図 2：サイクロスポラ感染アウトブレイクの発症日別患者数（2026 年 9 月 11 日時点でデータが確認されている 10,949 人（全患者の 85%））



米国食品医薬品局（US FDA）は、本アウトブレイクに関連した製品のサイクロスポラへの汚染源について調査を継続している。調査中に最新情報が FDA の Web ページ（以下 Web ページ参照）に掲載される可能性がある。
https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-multistate-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026

2026 年 8 月 27 日付更新情報

疫学・追跡調査によるデータは、Taylor Farms de Mexico 社（Taylor Farms 社のメキシコ中部に拠点を置く加工施設）のアイスバーグレタスがサイクロスポラに汚染され、本アウトブレイクの感染源となったことを示した。回収対象製品は賞味期限を過ぎており、もはや小売店や飲食店での販売・提供は行われていないはずである。

○ 疫学データ

2026 年 8 月 20 日付更新情報以降、各州・地域の保健当局は新たに報告されたサイクロスポラ症患者への聞き取り調査を継続し、米国疾病予防管理センター（US CDC）は当該患者を本アウトブレイクの関連患者として追加した。8 月 27 日時点で本アウトブレイクには、以前 Taco Bell 店舗での喫食を報告した患者も含め、様々な場所における Taylor Farms de Mexico 社が加工したアイスバーグレタスの提供または購入による曝露を報告した患者が含まれる。これらの患者の大多数は、Taylor Farms de Mexico 社がアイスバーグレタスの自主回収を開始した 2026 年 7 月 17 日よりも前に発症していた。本アウトブレイクに関連した患者は 8 月 27 日時点で 20 州から計 11,458 人が報告されている（図 1）。2026 年 8 月 20 日付更新情報以降に、新たに 3 州（ジョージア、テネシー、テキサス）が追加された。

本アウトブレイクに関連した患者の発症日は 2026 年 6 月 14 日～8 月 15 日である（図 2）。全体で少なくとも 495 人が入院し、前回の更新情報以前にミシガン州から死亡者 2 人が報告された。各州の患者数の合計には、発症前に本アウトブレイクに関連した 20 州のいずれかに旅行したが、その州には居住していない患者も含まれている。

図 1 : サイクロスポラ感染アウトブレイクの曝露報告州別患者数（2026 年 8 月 27 日時点の計 11,458 人）

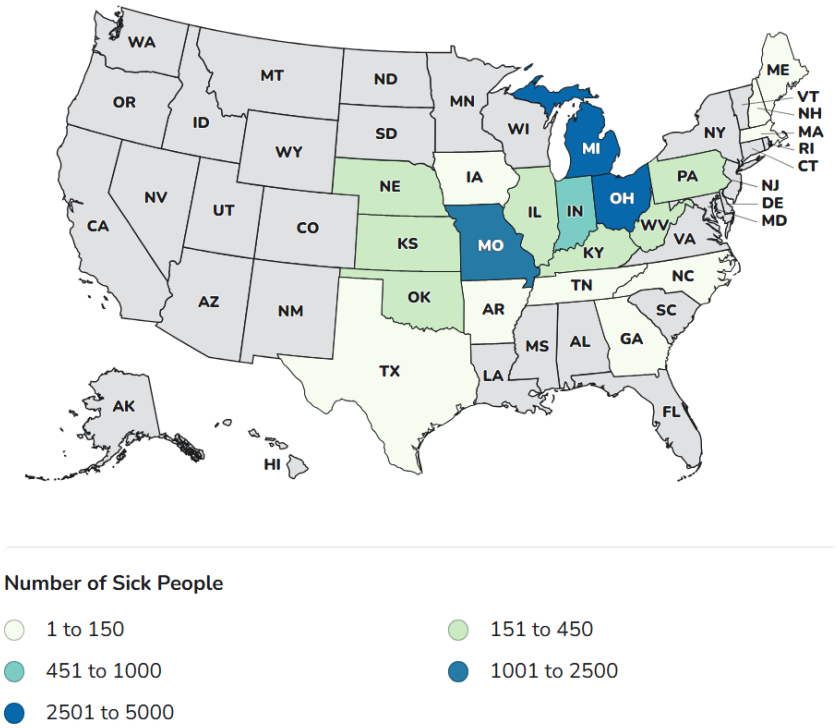
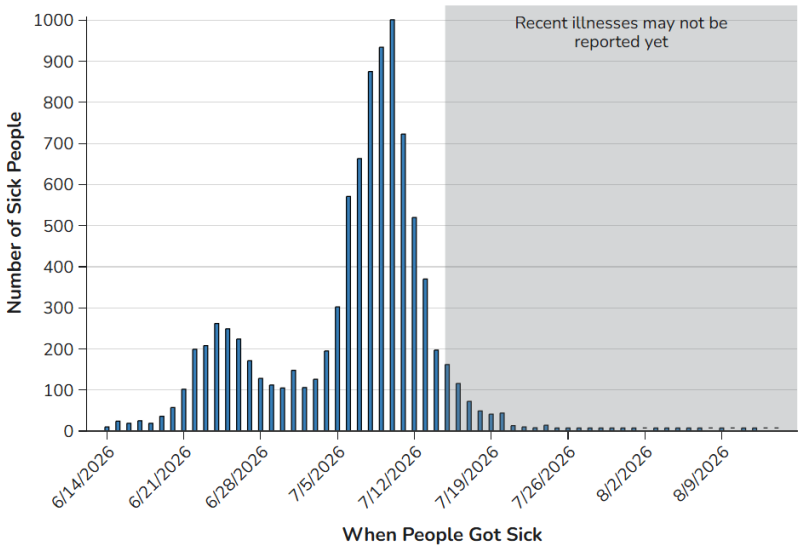


図 2 : サイクロスポラ感染アウトブレイクの発症日別患者数（2026 年 8 月 27 日時点でデータが確認されている 9,256 人）



（報告患者がアウトブレイクの一部であるかどうかを判定するまでに最長で 6 週間を要する場合があるため、新しい報告患者についてはまだデータに含まれていない可能性がある）

本アウトブレイクの公衆衛生調査では、患者由来検体から分離されたサイクロスポラの遺伝子型解析を実施している。遺伝子型を特定することにより、本アウトブレイクに含まれる患者の特定が可能となる。サイクロスポラの遺伝子型解析は全ゲノムシークエンシング（WGS）法とは異なり、特定の遺伝子マーカーを対象として解析し、寄生虫の分類を行う。この方法により患者から感染源までを追跡し、さらなる患者の発生を防止するための新たな対策を導くことが可能となる。本アウトブレイクの患者由来検体に対し実施された遺伝子解析の結果、これらの患者由来のサイクロスポラが遺伝学的に相互に関連していることが示された。この情報は、本アウトブレイクの患者が同じ感染源により感染したことを示す新たなエビデンスとなる。

（食品安全情報（微生物）No.18 / 2026（2026.09.02）、No.17 / 2026（2026.08.19）、No.16 / 2026（2026.08.05）、No.15 / 2026（2026.07.22）US CDC 記事参照）

３．生牡蠣に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイク（2026 年 2 月 24 日付最終更新）

Salmonella Outbreak Linked to Raw Oysters

Feb. 24, 2026

https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-12-25/index.html

https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-12-25/investigation.html

（Investigation Update）

https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-12-25/locations.html（Locations）

https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-12-25/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* Telelkebir）感染アウトブレイクを調査した。

疫学データは、牡蠣がサルモネラに汚染され、本アウトブレイクの感染源となった可能性があることを示した。

2026 年 2 月 24 日時点で本アウトブレイクは終息している。

○ 疫学データ

2026 年 2 月 24 日時点で、*S.* Telelkebir アウトブレイク株感染患者が 23 州から計 80 人報告された（図 1）。患者の発症日は 2025 年 6 月 21 日～12 月 22 日であった（図 2）。情報が得られた患者 68 人のうち 34 人（50%）が入院し、死亡者は報告されなかった。

図 1：サルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2026 年 2 月 24 日時点の計 80 人）

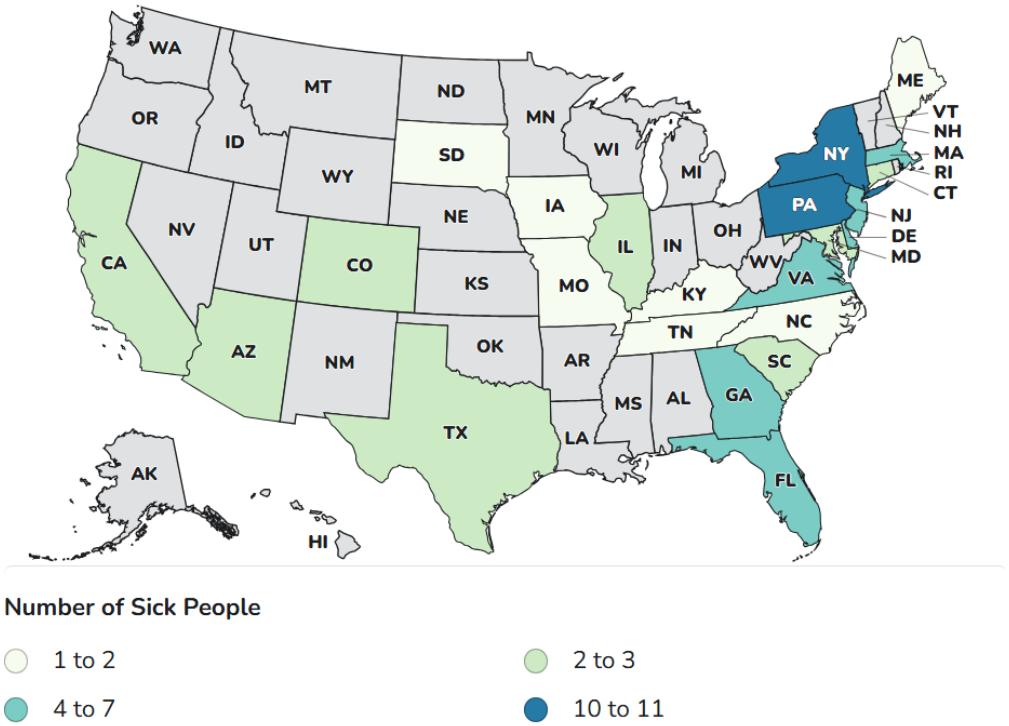
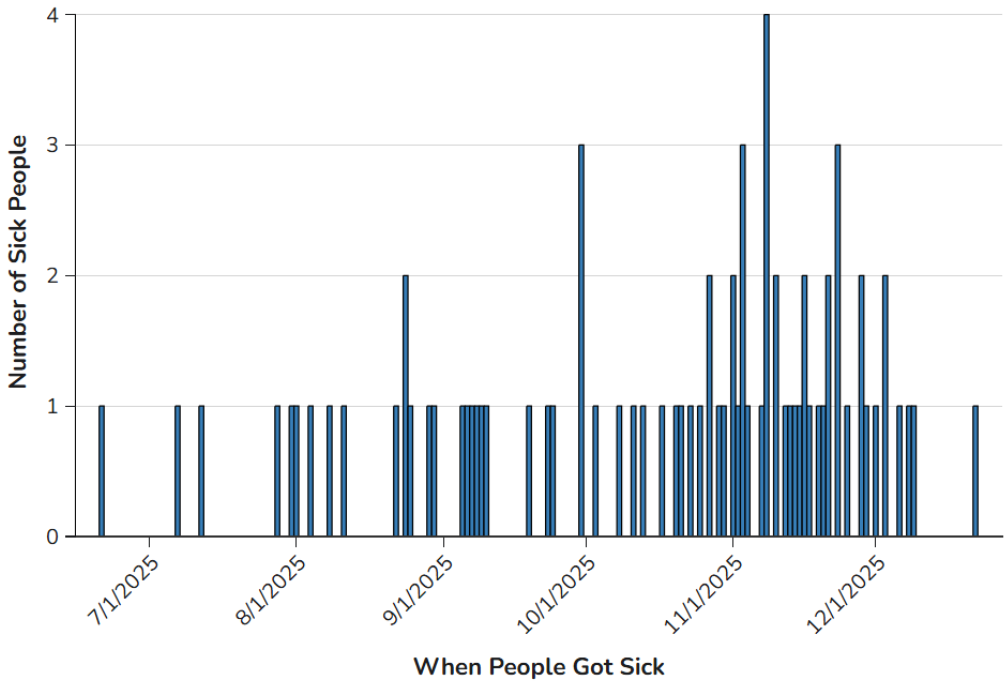


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2026 年 2 月 24 日時点の計 80 人）



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った。

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=71）	年齢範囲：1～76 歳 年齢中央値：55 歳
性別（n=80）	39%：女性 61%：男性
人種（n=57）	86%：白人 12%：アフリカ系アメリカ人または黒人 2%：ハワイ先住民またはその他の太平洋諸島の住民
民族（n=59）	95%：非ヒスパニック系 5%：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 43 人のうち、26 人（60%）が生牡蠣を喫食したと報告した。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 1.6%が調査実施日前 1 週間に生牡蠣を喫食したと報告した結果と比べ有意に高かった。

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

この喫食率の差は、本アウトブレイクの患者が生牡蠣の喫食により感染したことを示唆した。

○ 追跡調査によるデータ

各州・地域の当局は、生牡蠣の喫食を報告した患者 19 人について牡蠣の追跡調査を実施した。得られた情報は CDC へ提供され、CDC はこの情報を FDA および各州の貝類の担当局と共有した。

FDA は各州と協力し、患者が喫食した牡蠣の供給源を特定するための追跡調査を実施した。得られた情報からは牡蠣に共通する単一の供給元は特定されなかった。

○ 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、全ゲノムシークエンシ

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。

WGS 解析の結果、患者由来 80 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/index.html

○ 公衆衛生上の措置

本アウトブレイクは終息している。生または加熱不十分の貝類の喫食は、食品由来疾患のリスクを増加させる可能性がある。貝類を加熱してから喫食することで、このリスクは低減できる。

○ 関連情報

米国疾病予防管理センター（US CDC）は上記の *Salmonella* Telelkebir 感染アウトブレイクと同時期に発生した別のサルモネラ（*S.* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)）感染アウトブレイクについて調査を行った。*S.* Paratyphi B 感染アウトブレイク患者 1 人が、*S.* Telelkebir 感染アウトブレイク患者 1 人と一緒に飲食店 1 カ所で生牡蠣を喫食していた。

S. Paratyphi B variant L(+) tartrate(+)アウトブレイク株感染患者は 10 州から計 18 人報告された。患者の発症日は 2025 年 11 月 13 日～12 月 4 日であった。情報が得られた患者 15 人のうち 4 人が入院し、死亡者は報告されなかった。

発症前 1 週間に喫食した食品に関する情報が得られた患者 12 人全員（100%）が牡蠣の喫食を報告した。このうち 11 人は特に生牡蠣の喫食を報告した。

（食品安全情報（微生物）No.1 / 2026（2026.01.07）US CDC 記事参照）

● 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/en

欧州疾病予防管理センター（ECDC）設立 20 周年 ― 欧州の健康安全保障強化のための取り組みにおける成果：2025 年次活動報告書

ECDC 20th anniversary a milestone in efforts to strengthen health security in Europe: annual activity report
16 June 2026
https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/ecdc-20th-anniversary-milestone-efforts-strengthen-health-security-europe-annual

欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、2025 年次活動報告書を公表した。ますます相互の繋がりが進む世界において欧州の健康安全保障を支援してきた ECDC が 20 周年を迎えた。これにあたり発表された本報告書では、科学的専門知識とリスク管理を、強化された協力体制およびアウトリーチ活動と融合させた取り組みを提示している。

（関連記事）
欧州疾病予防管理センター（ECDC）
統合年次活動報告書（2025 年）
Consolidated Annual Activity Report 2025
15 June 2026
https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/consolidated-annual-activity-report-2025.pdf（報告書 PDF）
https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/consolidated-annual-activity-report-2025

● 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 10 月 7～20 日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）
スペイン産家禽肉製品のサルモネラ（*S.* Infantis）、アイルランド産イガイの大腸菌、フランス産鶏肉ソーセージのサルモネラ属菌、デンマーク産燻製鱒のリステリア（*L. monocytogenes*）、ベルギー産鶏肉デリミート（サンドイッチ用）のサルモネラ、イタリア産（米国産原材料使用）アーモンドスライスのボツリヌス菌、ポーランド産冷凍鴨肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、フランス産二枚貝の大腸菌、ドイツ産・イタリア産有機タンポポの葉（粉末）のサルモネラ属菌、ポーランド産冷凍鶏手羽肉（マリネ液漬け）のサルモネラ（*S.* Infantis）、ドイツ産食品サプリメントのサルモネラ属菌、フランス産ハーブのサルモネラ（*S.* Newport）、フィンランド産の卵のサルモネラ（*S.* Enteritidis）（疑い）、ギリシャ産冷凍鶏肉製品（gyros）のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、イタリア産の生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌、イタリア産チェリートマトのサルモネラ（単相性 *S.* Typhimurium、*S.* Strathcona）、ルーマニア産鶏むね肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、スペイン産の生鮮卵のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、リトアニア産冷燻アトランティックサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体 5/5 陽性）、フランス産家禽肉製品のサルモネラ、スペイン産イガイの大腸菌、ルーマニア産豚肉ソーセージのサルモネラ（*S.* Farsta）など。

注意喚起情報（Information Notification for Attention）
スロバキア産パスタの腐敗細菌（腸内細菌科菌群、好気性中温菌、シュードモナス属、*L. innocua* など）、ポーランド産豚ひき肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium）、オランダ産イガイのサルモネラ、ポーランド産家禽肉（皮付き）のサルモネラ属菌、ルーマニア産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、チェコ産牛タルタルステーキのリステリア（*L. monocytogenes*）、モロッコ産魚粉のサルモネラ、オーストリア産加熱済みソーセージの黄色ブドウ球菌（コアグラーゼ陽性）と好気性中温菌、アイルランド産スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*）、タイ産スイートバジルの大腸菌、ウクライナ産冷蔵鶏肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、ペルー産魚粉の腸内細菌科菌群（520 CFU/g）、ポーランド産の生鮮鶏むね肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、ベトナム産エビのビブリオ（*V. vulnificus*）、リトアニア産豚ひき肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium、1/5 検体陽性）、イタリア産低温殺菌卵白のサルモネラ（*S.* Braenderup、*S.* Kentucky）、ウクライナ産冷蔵鶏肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、ウクライナ産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、ルーマニア産冷蔵鶏骨付きもも肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、ハンガリー産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、イタリア産二枚貝（*Chamelea gallina*）の大腸菌、ルーマニア産冷蔵鶏むね肉

のサルモネラ（*S.* Enteritidis、*S.* Infantis）、ポーランド産・スウェーデン産ハンバーガーのサルモネラ、ドイツ産ひき肉（家禽以外）の志賀毒素産生性大腸菌（O103:H2）、北アイルランド産イガイの大腸菌、ポーランド産スモークベーコンロールのリステリア（*L. monocytogenes*）など。

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

ポーランド産冷凍鶏脚肉（骨・皮なし）のサルモネラ（*S.* Infantis）、ポーランド産冷凍七面鳥肉のサルモネラ、イタリア産大豆ミールのサルモネラ（*S.* Tennessee）、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ属菌、オランダ産のペットフード用牛肉原材料（カテゴリー3）のサルモネラ、ベルギー産・オランダ産小麦由来飼料ペレット（wheat middling pellets）のサルモネラ（*S.* Anatum）、ポーランド産冷凍鶏脚肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、イタリア産大豆ミールのサルモネラ（*S.* Altona）、ポーランド産冷凍鴨手羽肉（皮付き）のサルモネラ（*S.* Enteritidis）など。

通関拒否通知（Border Rejection Notification）

ウクライナ産冷凍ラズベリーのカビ、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ（*S.* Drogana）、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ（*S.* Minnesota）、ニュージーランド産加工動物タンパク質のサルモネラ（*S.* Derby）、インド産ゴマ種子のサルモネラ属菌など。

● スコットランド食品基準庁（FSS: Food Standards Scotland）

http://www.foodstandards.gov.scot

スコットランド食品基準庁（FSS）が食品由来疾患のリスクが最も高いグループの人に向けたガイダンスを更新

Food Standards Scotland updates guidance on those most at risk from foodborne illness

11 June 2026

https://www.foodstandards.gov.scot/news/food-standards-scotland-updates-guidance-on-those-most-at-risk-from-foodborne-illness

スコットランド食品基準庁（FSS）は、食中毒で発症・重症化する可能性が高い人を明確化することを目的としてガイダンスを更新した。

改訂された定義では、5 歳未満の小児、妊婦および 65 歳以上の高齢者でリスクが高いことが確認された。この定義には糖尿病、癌、ヒト免疫不全ウイルス（HIV）、肝・腎疾患な

どの特定の臨床状況が追加された。広範な自己免疫疾患および臓器移植後の患者に使用される免疫抑制剤、およびオメプラゾールなどの胃酸を抑える薬剤（プロトンポンプ阻害薬（PPIs：proton pump inhibitors））による治療も挙げられている。

重大な点として、FSS はこれらのうち複数の条件に当てはまる人（糖尿病を患う高齢者など）は、食中毒のリスクが増加することを強調している。

今回の更新は、独自のエビデンスレビューおよび専門家パネルの意見にもとづいている。FSS は英国国営医療サービス（NHS）の協力機関、スコットランド公衆衛生局（PHS）および英国各地の関連機関と連携して、公衆衛生に関する一貫した助言の提供に努めている。

今日から始められること

- FSS の Web ページを確認し、自分または食事を提供する相手が、食中毒の高リスクグループのいずれかに該当していないかを確認する。
- 消費期限を守る、冷蔵庫の温度を 0～5℃に保つ、十分に火が通るまで加熱するなどの基本的な食品安全手順を実践する。服用している薬に関して疑問点がある場合はかかりつけ医に相談する。
- 以下の FSS の Web ページで、定義の詳細、実践的なヒントおよび介護者・専門家向けの資料を確認する。
  https://www.foodstandards.gov.scot/consumer-advice/food-safety/people-who-are-at-higher-risk-of-food-poisoning

---

食品微生物情報
連絡先：安全情報部第二室