

食品安全情報（微生物） No. 5 / 2011 (2011.03.09)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

目次：

【[世界保健機関西太平洋地域事務局 \(WHO WPRO\)](#)】

1. 抗生物質が治療効果を失う可能性：世界保健デー2011 (2011年4月7日)

【[汎アメリカ保健機構 \(PAHO\)](#)】

1. コレラアウトブレイクの最新情報 (2011年2月13日～19日)

【[米国食品医薬品局 \(US FDA\)](#)】

1. DeFranco and Sons 社が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があるナッツ製品を回収
2. Unilever United States 社がサルモネラ汚染の可能性があるピーナツバター製品を回収
3. 新しいゲノム検査法が食品由来感染症アウトブレイクの感染源の追跡に役立つ：次世代塩基配列決定法が感染源の追跡に重要な手がかりを提供
4. 米国食品医薬品局 (FDA) がノロウイルス検査キットの販売を初めて承認

【[米国農務省食品安全検査局 \(USDA FSIS\)](#)】

1. カリフォルニア州の会社がリステリア汚染の可能性があるブロッコリーを使用した鶏肉および豚肉製品を回収

【[米国疾病予防管理センター \(US CDC\)](#)】

1. 殻付きヘーゼルナッツに関連して複数州で発生した大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの調査
2. ノロウイルスアウトブレイクへの対応と感染予防に関するガイドラインの更新
3. ハイチにおけるコレラは最近侵入した単一クローン性のコレラ菌を感染源とする

【[カナダ食品検査庁 \(CFIA\)](#)】

1. 米国の食品会社が **大腸菌 O157:H7** 汚染の可能性があるナッツ製品を回収
2. リステリア汚染の可能性がある粉チーズ製品 (パルメザンチーズ) を回収

【[欧州委員会 健康・消費者保護総局 \(EC, DG-SANCO\)](#)】

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)

【[欧州食品安全機関 \(EFSA\)](#)】

1. 新しい食品摂取量データベース (Food Consumption Database) の利用方法
2. ブロイラーバッチにおけるカンピロバクター汚染率およびブロイラーとたいにおけるカンピロバクター汚染率とサルモネラ汚染率のベースライン調査 (2008年、EU)、Part B: ブロイラーとたいのサルモネラ汚染に関連する因子の解析

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. 食品に関する消費者調査の結果
2. 食肉の公的衛生管理に伴う料金に関するガイドを発行
3. サルモネラに汚染されている発芽野菜とサラダの回収に関する更新情報
4. ウェールズで「食品衛生ランク付け方式」の広報活動を開始
5. 乳児用調製粉乳に関するガイダンスの改訂版を発行
6. 公的食肉衛生管理の費用に関するデータを更新

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 \(BfR\)](#)】

1. 統一された基準により欧州のリスク評価の整合性が確保される-BfR が健康評価のためのガイダンスを発行

【[オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 \(FSANZ\)](#)】

1. サルモネラ汚染の可能性がある卵を回収
2. リステリア汚染の可能性があるスモークサーモンを回収

【[ニュージーランド食品安全局 \(NZFSA\)](#)】

1. 災害時における食品安全確保に関する助言
-

【国際機関】

- 世界保健機関 西太平洋地域事務局 (WHO WPRO : World Health Organization Regional Office for the Western Pacific)

<http://www.wpro.who.int/>

抗生物質が治療効果を失う可能性：世界保健デー2011（2011年4月7日）

Antibiotics may lose their power to cure disease: World Health Day – 7 April 2011

2 March 2011

http://www.wpro.who.int/media_centre/news/news_20110302.htm

世界保健機関 (WHO) は、2011年4月7日の世界保健デー (World Health Day) を、増大する抗菌剤耐性 (AMR : antimicrobial resistance) の脅威に対する警告の日とする準備を進めている。

耐性菌によって多くの感染症リスクが制御不能になってきており、2015年を期限としている保健関連のミレニアム開発目標 (Millenium Development Goal) の達成に向けた進展が行き詰まる可能性がある。

世界保健デー2011では、“今日行動しなければ明日の治療はない (No action today, no cure tomorrow)” がスローガンとなっており、WHOは、抗菌剤耐性の蔓延に立ち向かうことを目的とした6項目の総合政策を導入予定である。

<http://www.who.int/world-health-day/2011/world-health-day2011-brochure.pdf> (パンフレット)

<http://www.who.int/world-health-day/2011/en/index.html> (関連記事)

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

<http://new.paho.org/>

コレラアウトブレイクの最新情報（2011年2月13日～19日）

Epidemiological Alert: Weekly Update on the Cholera Situation EW 7 (February 13 to 19, 2011) (Published on 8 March 2011)

http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&task=view&id=5105&Itemid=2206

ハイチ

ハイチ全土におけるコレラの週ごとの発生率は、2011年第6週(2月6～12日)の10,000

人あたり 5.1 から、第 7 週（2 月 13～19 日）には 10.2 に上昇した。これは、新規に登録された患者数が前週と比較して 4.2 %増加したことに関連している。地域別では、5 県（Centre、Nippes、Ouest、Sud および Nord）で週ごとの発生率が上昇した。

ドミニカ共和国

公衆衛生省によると、アウトブレイク発生から 2011 年第 7 週までに、検査機関で 470 人（死亡者 4 人を含む）の感染が確認された。

【各国政府機関等】

- 米国食品医薬品局（US FDA : Food and Drug Administration）

<http://www.fda.gov/>

1. DeFranco and Sons 社が大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のあるナッツ製品を回収

DeFranco and Sons Recalls Hazelnuts and Mixed Nuts with Hazelnuts Due to Possible Health Risk

March 4, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm245795.htm>

DeFranco and Sons 社（カリフォルニア州ロサンゼルス）は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があると、バルク容器および小売用包装の殻付きヘーゼルナッツ製品とヘーゼルナッツ入りのミックスナッツ製品を自主回収している。ミシガン、ミネソタ、ウィスコンシンの 3 州で発生した計 7 人の患者がナッツ製品に関連していたことを受けて本回収が開始された（本号 CDC、CFIA 記事参照）。現時点でナッツ製品からは大腸菌 O157:H7 は検出されていないが、同社は念のため一般消費者および納入先に通知を行っている。

同社は、殻付きナッツの供給業者または栽培業者から当該製品を受け取った後、全米およびカナダに出荷していた。対象ナッツ製品は、2010 年 11 月 2 日～12 月 22 日に出荷されたものである。50 ポンド（約 23 kg）袋詰め殻付きヘーゼルナッツ製品またはヘーゼルナッツ入りのミックスナッツ製品は、再包装後またはバルク容器のまま一般消費者に販売された可能性がある。

（関連記事）

FDA が大腸菌 O157:H7 患者とヘーゼルナッツとの関連を確認 : DeFranco & Sons 社がバルク包装および袋詰め殻付きヘーゼルナッツ製品およびミックスナッツ製品を回収

FDA: *E. coli* O157:H7 cases linked to hazelnuts

DeFranco & Sons voluntarily recalling in-shell hazelnuts and mixed-nut products in bulk and bags

March 5, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm245902.htm>

2. Unilever United States 社がサルモネラ汚染の可能性があるピーナツバター製品を回収

Unilever Announces Recall of Skippy® Reduced Fat Peanut Butter Spread Due to Possible Health Risk Limited Recall of 6 Best-If-Used-By Dates

March 4, 2011

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm245897.htm>

Unilever United States 社は、サルモネラ汚染の可能性があるとして、ピーナツバター製品（Skippy® Reduced Fat Creamy Peanut Butter Spread および Skippy® Reduced Fat Super Chunk Peanut Butter Spread）の一部を回収すると発表した。

対象製品は、アーカンソー、コネチカット、デラウェア、イリノイ、アイオワ、メイン、ミネソタ、ミズーリ、ネブラスカ、ニューハンプシャー、ニュージャージー、ニューヨーク、ノースダコタ、ペンシルバニア、バージニアおよびウィスコンシンの計 16 州の小売店に出荷された。回収は、同社による通常のサンプリング調査でこれらの最終製品からサルモネラが検出されたことを受け実施されることとなった。現時点では本件に関連した患者の発生報告はない。

3. 新しいゲノム検査法が食品由来感染症アウトブレイクの感染源の追跡に役立つ：次世代塩基配列決定法が感染源の追跡に重要な手がかりを提供

FDA: Advanced genomic test helps trace sources of foodborne illness outbreak

Next-generation sequencing provides important clues to traceback investigation

Feb. 24, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm244458.htm>

米国食品医薬品局（FDA）は、2009～2010年に発生した食品由来のサルモネラアウトブレイク調査において、感染源の追跡に新しいゲノムシーケンシング法を使用した。

2010年初めに、サラミに含まれたスパイスによるサルモネラ（*Salmonella* Montevideo）アウトブレイクが発生し、米国 44 州およびワシントン D.C. で約 300 人の患者が発生した。

現場の調査官は汚染源を特定するために疑いのある製品の検体を採取した。しかし、検査機関の従来の検査法では、スパイス入り食肉によるアウトブレイクとそれ以前から発生していたサルモネラ汚染事例とを区別することができなかった。

そこで FDA 調査官は、次世代塩基配列決定法（NGS : next-generation sequencing）を用いてサルモネラ汚染の疑いのある 35 検体の検査を行った。検体は、納入業者、発症した消費者、採取の時期と場所を変えた様々な食品から採取した。その結果、アウトブレイク

株は単一の施設由来であり、またスパイス入り食肉が単一の感染源であることが示された。この結果は現地調査で収集された情報を裏付けており、将来のアウトブレイク調査でこの新しい方法が重要な役割を果たすと考えられる。

4. 米国食品医薬品局 (FDA) がノロウイルス検査キットの販売を初めて承認

FDA permits marketing of first test for most common cause of gastroenteritis outbreaks

Test can aid in identifying and containing norovirus outbreaks

Feb. 23, 2011

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm244331.htm>

米国食品医薬品局 (FDA) は、ノロウイルスの予備的な確認をおこなうための検査キットの販売を行うことを初めて承認した。

The Ridascreen Norovirus 3rd Generation EIAアッセイキット*1は、多数の人々が同時に胃腸炎に感染し、共通の場所や共通食品などのウイルス伝播経路が判明している場合に使用するものである。このキットでノロウイルスを早期に特定し、迅速に対応すればアウトブレイクの拡大を阻止できる。ただし、このキットの感度は発症者が 1 人しかいない場合に特定できるほどは高くないため、個々の患者の診断には使用すべきでない。

製造業者はこの Ridascreen 検査キットの有効性を示す為に、検便 609 検体とノロウイルスのリファレンス検体の検査結果の比較を行った。検便検体に Ridascreen 検査を行ったところ、ノロウイルスが存在している場合の約 2/3 で検出可能であり、全体の結果を平均すると標準的なリファレンス検査法より感度が低かった。

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、2011 年 3 月にノロウイルスアウトブレイクに関する管理および予防のガイドラインの更新を行う予定である。これらのガイドラインは、ノロウイルスの疫学、免疫学、診断法および感染防止策の実質的な進歩を反映したものになる (本号 CDC 記事参照)。

*1RidascreenはR-Biopharm AG社 (ドイツ、ダルムシュタット市) の製品である。

● 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

<http://www.fsis.usda.gov/>

カリフォルニア州の会社がリステリア汚染の可能性のあるブロッコリーを使用した鶏肉および豚肉製品を回収

California Firm Recalls Chicken and Pork Products for Possible *Listeria* Contamination

March 1, 2011

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_016_2011_Release/index.asp

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、Taylor Farms Pacific 社（カリフォルニア州 Tracy）がリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性があるブロッコリーを使用した鶏肉および豚肉製品、約 64,000 ポンド（約 29 トン）を回収していると発表した。

ワシントン州農務局（Washington Department of Agriculture）が行った小売り段階の製品の通常検査で汚染の可能性が発覚したことから、米国食品医薬品局（FDA）が 2011 年 2 月 24 日に当該ブロッコリーを含む製品の回収を発表した。今回の回収対象製品の一部はこの時にすでに発表されていた可能性がある。今回の回収対象は 2011 年 2 月 6～23 日に製造され、販売期限（sell by date）が 2011 年 2 月 7 日～3 月 7 日の製品である。アリゾナ、カリフォルニア、コロラドおよびワイオミングの各州の小売流通センターに出荷された。

ブロッコリーサラダミックスには、ブロッコリー、紫玉ねぎ、ベーコンビッツ、レーズン、ひまわりの種およびドレッシングが含まれている。このサラダミックスはデリカテッセンのみで販売され、現在は販売されていないが、消費者が家庭に保管している可能性がある。現時点で、当該製品の喫食による苦情や患者発生の報告はない。

● 米国疾病予防管理センター（US CDC : Centers for Disease Control and Prevention）
<http://www.cdc.gov/>

1. 殻付きヘーゼルナッツに関連して複数州で発生した大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの調査

Investigation Announcement: Multistate Outbreak of *E. coli* O157:H7 Infections Associated with In-shell Hazelnuts

March 5, 2011

<http://www.cdc.gov/ecoli/2011/hazelnuts0157/index.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、カリフォルニア、ミシガン、ミネソタ、ウィスコンシン各州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、複数の州で発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査している。調査では、本アウトブレイクの患者であることを確認するため、診断検査を通じて得られた大腸菌 O157:H7 の DNA 解析を行っている。

2011 年 3 月 4 日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株に感染した患者が 7 人報告され、州ごとの内訳は、ミシガン（1）、ミネソタ（3）、ウィスコンシン（3）となっている。報告された発症日は、2010 年 12 月 20 日～2011 年 1 月 28 日である。患者の年齢範囲は 15～78 歳で、年齢の中央値は 62 歳、86%が男性である。患者の 43%が入院し、溶血性尿毒症症候群（HUS: haemolytic uremic syndrome）患者および死亡者の報告はない。

地域、州、連邦政府の公衆衛生および規制機関による共同調査により、本アウトブレイクと殻付きヘーゼルナッツ（別名：ハシバミ）の喫食との関連が見られた。当該製品の多くは食料品小売店のバルク容器から購入されていた。感染源の追跡調査から、患者が喫食したヘーゼルナッツの共通販売業者として DeFranco & Sons 社（カリフォルニア州ロサンゼルス）が特定された。同社は、バルク容器および小売用包装の殻付きヘーゼルナッツ製品とヘーゼルナッツ入りのミックスナッツ製品を自主回収している（本号 FDA、CFIA 記事参照）。これらの製品は、全国の小売店で販売された可能性がある。

2. ノロウイルスアウトブレイクへの対応と感染予防に関するガイドラインの更新

Updated Norovirus Outbreak Management and Disease Prevention Guidelines

MMWR Recommendations and Reports, March 4, 2011 / 60(RR03);1-15

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/rr6003a1.htm?s_cid=rr6003a1_w

ノロウイルスは流行性胃腸炎の最も一般的な原因病原体で、世界の胃腸炎アウトブレイクの少なくとも 50%に関連し、食品由来疾患の主原因となっている。米国では、ノロウイルスによる患者は年間約 2,100 万人と見積もられている。2001 年に最新のノロウイルスに関する提言（CDC “Norwalk-like viruses” Public health consequences and outbreak management. MMWR, 2001;50[No. RR-9]）が発表されたが、それ以降、ノロウイルスの疫学、免疫学、診断法および感染対策でかなりの進歩が見られた。分子診断技術が向上し、その利用範囲が広がるにつれ、アウトブレイクの検出・報告数が増加した。ヒトのノロウイルスは *in vitro* で培養できないが、培養可能な代替ウイルスの発見により消毒剤の効果の評価が促進された。また、流行株（GII.4）の定期的な出現や特定の集団（介護施設の高齢者など）におけるアウトブレイクが確認されている。

本報告ではこうした最近の進展をレビューし、アウトブレイクへの対応と感染予防に関するガイドラインを示している。各提言は、急性胃腸炎アウトブレイクを調査する州や地域の保健当局、学術機関、研究機関などの公衆衛生専門家向けのものである。具体的なものとして、ノロウイルスアウトブレイク発生時における臨床検体の標準化した採集法、最近立ち上げられたノロウイルスアウトブレイクの報告のための 2 つのサーベイランスシステム（National Outbreak Reporting System および CaliciNet）の利用法、手指の洗浄・環境の消毒・患者の隔離に重点を置いた適切な管理措置の実施などが含まれている（本号 FDA 記事参照）。

3. ハイチにおけるコレラは最近侵入した単一クローン性のコレラ菌を感染源とする

Recent Clonal Origin of Cholera in Haiti

Emerging Infectious Diseases, 2011 Apr; [Epub ahead of print]

<http://www.cdc.gov/eid/content/17/4/pdfs/10-1973.pdf>

<http://www.cdc.gov/ncidod/eid/>

今回のコレラの流行が始まってから 3 週間以内に、古典型のコレラ毒素 B サブユニット遺伝子を持つ変異エルトル (altered El Tor) 型コレラ菌 (*Vibrio cholerae* O1) が Arbonite 県の St. Mark's 病院の 16 人の重症下痢症患者から分離された。分離した 187 株についての MLVA (multilocus variable-number tandem-repeat (VNTR) analysis) 法によるタイピングにより、株間の多様性は極めて低いことがわかり、今回の流行が 1 つの感染源によるものであることが示唆された。

【背景】

2010 年 10 月 21 日に、ハイチ公衆衛生・国民省の国立公衆衛生検査機関 (National Laboratory of Public Health of the Ministry of Public Health and Population) は、重症下痢症患者から毒素産生性 *V. cholerae* O1 の分離を確認した。これらの症例がハイチにおけるコレラの流行開始であり、その後、国中に急速に広がった。2010 年 1 月 12 日の地震による上下水道施設の大規模な破壊とそれに関連した地域公衆衛生インフラの欠陥を背景として、コレラが発生した。

今回の流行以前は、コレラ症例は 1960 年以降ハイチで報告されておらず、1991 年にペルーで始まったエルトル型パンデミックの中南米への拡大の際もハイチまで広がることはなかった。

【研究方法・結果】

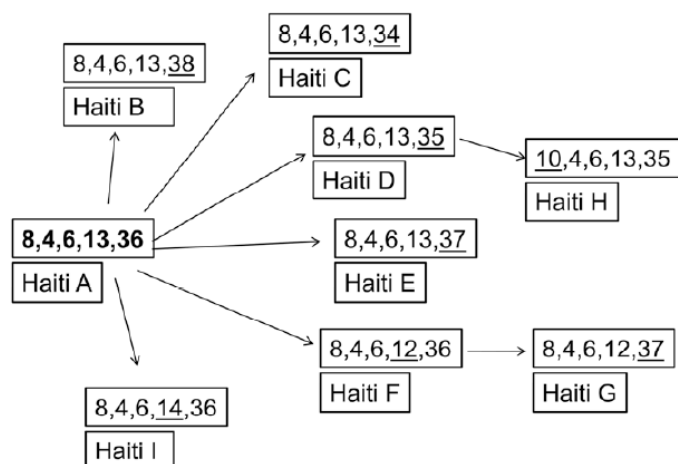
St. Mark's 病院スタッフにより 19 名の患者便検体がコレラ流行開始後 3 週間以内の 2010 年 11 月 9 日にフロリダ大学の研究者へ提供された。

V. cholerae O1 ogawa が 19 検体中 16 検体で分離された。全分離株が、古典型のコレラ毒素 B サブユニット遺伝子を有する新たなバイオタイプである変異エルトル型に属することがミスマッチ増幅変異アッセイ (mismatch amplification mutation assay-PCR) により明らかになった。

遺伝的多様性を評価するため、増菌培養せずにコレラ菌コロニーが陽性であった 13 便検体のそれぞれから最多で 20 コロニー (平均 14.4 コロニー) を無作為に選択し、合計 187 コロニーについて MLVA 法によりタイピングを行った。対象とした座位は、VC0147、VC0437 (VC0436-7 遺伝子間領域)、VC1650、VCA0171、VCA0283 の 5 座位を用いた。その結果、9 配列型 (ST: sequence type) のみが特定された (図)。これらは全て 1 つのクローン性集団 (clonal complex) に属し、それぞれは 1 アレルが他と異なっていた。タイプ A (8,4,6,13,36) が優勢な配列型で、患者 13 人のうち 9 人から検出された (表)。この患者 9 人のうち 6 人では、タイプ A のみが特定された。大染色体上の座位である VC0437 や VC1650 では変異が見られず、VC0147 では 1 つの変異であったのに対し、小染色体上の座位は、以前の報告と同様に高度の多様性を示し、VCA0171 では 3 つのアレル、VCA0283 では 5 つのアレルが観察された。今回の 9 配列型のいずれについてもバングラデシュ、インド、ベトナム、モザンビークにおけるこれまでの研究で報告がない。

図： *V. cholerae* VNTR 型間の関係（ハイチ、2010 年）

数字は 5 つの座位（VC0147、VC0436-7、VC1650、VCA0171、VCA0283）における反復配列の反復回数を示す。原型となる型を太字で、型間で反復回数が増減した座位を下線で示す。



表：重症下痢症患者 13 人における *V. cholerae* VNTR 型の分布（ハイチ、2010 年）

左カラムの数字は 5 つの座位（VC0147、VC0436-7、VC1650、VCA0171、VCA0283）における反復配列の反復回数を示す。複数のコロニーについてタイピングが行われた患者 10 人のうち 6 人では、1 種類の VNTR 型のみが検出された。

Pattern	Patient no. and distribution
A = 8,4,6,13,36	P1 = 20/20, P2 = 18/18, P4 = 4/19, P6 = 1/20, P7 = 15/20, P9 = 19/19, P12 = 11/11, P17 = 1/1, P18 = 19/19
B = 8,4,6,13,38	P6 = 1/20
C = 8,4,6,13,34	P4 = 7/19
D = 8,4,6,13,35	P4 = 4/19
E = 8,4,6,13,37	P6 = 18/20, P14 = 1/1, P15 = 20/20, P20 = 1/1
F = 8,4,6,12,37	P8 = 2/18
G = 8,4,6,12,36	P8 = 16/18
H = 10,4,6,13,35	P4 = 4/19
I = 8,4,6,14,36	P7 = 5/20

【考察・結論】

V. cholerae O1 および O139 の流行株は分離株ごとに遺伝的に大変良く似ているので、リボタイピング、PFGE、および MLST (multilocus sequence typing) 法などの標準的な分子タイピング法による分類が困難である。PFGE タイプは変化しにくい傾向があり、異なるパンデミックに含まれる株の識別、または同じパンデミックでの異なる大陸の株の識別に主に有用である。今回のハイチの株は南アジアおよびその他の地域の株に類似していることが PFGE により示されている。またハイチの 2 株のゲノム塩基配列は 2002 年と 2008 年にバングラデシュで分離されたエルトル型分離株に最も良く似ていた。

187 コロニー中に、相互に 1 アレルのみが異なる 9 配列型しか存在しないという今回の結果から、ハイチの分離株のクローン性がはっきりと示された。ほぼ完全に異なる配列型パターンの株が 50 マイル離れた場所から分離されるなど、バングラデシュの環境由来株での配列型の多様性を考えると、ハイチの分離株での多様性の欠如という今回の結果は、ハイチのコレラの流行が、環境レゼルボアに存在する期間が短いため配列型が多様化しなかった 1 つのクローンが原因であったとの仮説を支持する。

● カナダ食品検査庁 (CFIA: Canadian Food Inspection Agency)

<http://www.inspection.gc.ca/>

1. 米国の食品会社が **大腸菌 O157:H7 汚染の可能性**があるナッツ製品を回収

VARIOUS IN-SHELL HAZELNUTS (FILBERTS) AND MIXED NUTS CONTAINING HAZELNUTS RECALLED BY DeFRANCO & SONS, USA MAY CONTAIN *E. coli* O157:H7 BACTERIA

March 7 & 4, 2011

(March 4, 2011)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110304be.shtml>

(Expanded March 7, 2011)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110307e.shtml>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性があると、一部の殻付きヘーゼルナッツ (ハシバミ) 製品およびヘーゼルナッツ入りのミックスナッツ製品を喫食しないよう国民に注意喚起している。対象製品は、大腸菌 O157:H7 汚染の可能性のあるため DeFranco & Sons 社 (米国) が米国およびカナダ国内で自主回収しているものである。CFIA は、米国からカナダに輸入されたすべての対象製品を特定するため米国食品医薬品局 (US FDA) と協力している。また、カナダで販売された可能性があるすべての対象製品を追跡・回収するためにカナダの輸入業者とも連携している。当該製品は、アルバータ、マニトバ、サスカチュワン、オンタリオの 4 州で販売されており、その他にもカナダ全土で販売された可能性がある。CFIA は、すべての対象製品を市場から回収するために、カナダの輸入業者、流通業者および小売業者と協力している。

米国ではこれらの製品の喫食に関連して複数の患者が発生している (本号 CDC、FDA 記事参照)。カナダ国内では、2 人の大腸菌感染患者由来の大腸菌の遺伝子フィンガープリントが米国の患者のものと一致しているが、この 2 人の患者は今のところ回収対象製品の喫食と関連していない。カナダ公衆衛生局 (PHAC : Public Health Agency of Canada) がこれらの患者の調査を行っている。

2. リステリア汚染の可能性のある粉チーズ製品（パルメザンチーズ）を回収

CERTAIN GRATED CHEESE PRODUCT WITH PARMESAN MAY CONTAIN
LISTERIA MONOCYTOGENES

March 1, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110301e.shtml>

February 25, 2011

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2011/20110225e.shtml>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の可能性のある粉チーズ製品を喫食しないよう注意喚起している。当該製品の喫食に関連した患者の発生報告はない。Arla Foods 社（オンタリオ州トロント）が回収を行っている。

● 欧州委員会健康・消費者保護総局（EC DG-SANCO: Directorate-General for Health and Consumers）

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

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）

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

RASFF Portal Database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationsList>

2011年2月22日～3月7日の主な通知内容

情報通知（Information）

スペイン産冷蔵メルルーサ（タラ目の魚）のアニサキス、スペイン産冷蔵骨無し豚肉（オランダ経由）のサルモネラ（*S. Rissen*、多剤耐性、1/12 検体）、スペイン産内臓摘出済みの冷蔵アンコウのアニサキス（幼虫）、スペイン産冷蔵メルルーサ（タラ目の魚）のアニサキス（幼虫）、など。

注意喚起情報（Information for Attention）

スペイン産粉乳のサルモネラ（25g 検体陽性）、チリ産魚粉の腸内細菌（5,500 CFU/g）、ブ

ラジル産塩漬け鶏胸肉のサルモネラ (*S. Anatum*、3/5 検体)、アルゼンチン産大豆粉のサルモネラ、スペイン産豚肉のサルモネラ (4,5,12:I-、25g 検体 1/12 陽性と *S. Rissen*、25g 検体 1/12 陽性)、ドイツ産鶏用餌のサルモネラ、イタリア産冷蔵ニョッキの毒素産生性セレウス菌 (1,800,000; 62,000; 1,400,000 CFU/g)、スロベニア産ローストピスタチオの蛾、タイ産犬用餌のサルモネラと腸内細菌、スペイン産鶏肉粉のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産カキのノロウイルス、インド産犬用餌のサルモネラ (*S. Senftenberg*)、ペットフードに使用されるオランダ産加工動物タンパク質の腸内細菌 (2,800 CFU/g)、インド産フェネル種子のサルモネラ、米国产大豆粉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

フォローアップ情報 (Information for follow-up)

ドイツ産冷蔵豚腰肉薄切りのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷凍メルルーサ (タラ目の魚) のアニサキス (1 匹あたり死亡幼虫 10~12)、スペイン産冷蔵メカジキの寄生虫、ドイツ産エメンタールチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<10; <10 CFU/g)、ポルトガル産醸造用酵母のサルモネラ (*S. Virchow*)、スペイン産の生の原料を使用したベルギー製冷凍ブロッコリーの昆虫、ポルトガル産乾燥酵母のサルモネラ、カザフスタン産冷凍パイクパーチ (pike perch (魚)) の線虫、ポーランド産冷凍スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍メルルーサ (タラ目の魚) (ラトビア経由) のアニサキス (1 匹あたり幼虫 17)、イタリア産マカロニの昆虫の死骸、ベルギー産菜種かすのサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体 12/39 陽性)、ドイツ産豚肉脂肪のサルモネラ (25g 検体陽性)、スウェーデン産塩漬け着色魚卵 (数の子) のカビと酵母菌など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ウクライナ産油生産用カボチャ種子の腸内細菌 (28,000~480,000 CFU/g)、中国産プーアル茶の昆虫の死骸、インド産ゴマ種子のサルモネラ属菌、インド産生鮮ブドウ (トンブソン) のカビ、トルコ産冷凍加熱済み二枚貝の大腸菌 (5~110 MPN/g)、ブラジル産七面鳥 (wild turkey) のサルモネラ (*S. Remo*)、ガーナ産テラピア (スズキ目の魚) の寄生虫、モロッコ産冷凍ベニメダイ (スズキ目の魚)、バターフィッシュ (*Stromateus fiatola*、スズキ目の魚) およびタチウオ (*Trichiurus lepturus*) のアニサキス、ブラジル産冷凍七面鳥 (wild turkey) 胸肉のサルモネラ (*S. Bradford*) など。

警報通知 (Alert Notification)

アイルランド産冷凍牛ひき肉ステーキの大腸菌O26 (O26:H 11 - STX1 陽性・EAE陽性)、イタリア産活ガリアハマグリの大腸菌 (3,500 MPN/100g)、ポーランド産黒プディングソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、5,600; 72; 38,000 CFU/g)、ドイツ産細切りエメンタールチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、<10; <10 CFU/g)、イタリア産羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、130 CFU/g)、フランス産冷蔵アンコウのアニサキス、デンマーク産冷凍ハンバーガー (スウェーデン経由) の大腸菌O157、ポーランド産の

生の原料を使用したドイツ産冷凍ドネルケバブ串刺（鶏肉と七面鳥肉）のサルモネラ（*S. Virchow*、25g検体陽性）、アルジェリア産ナツメヤシ（フランス経由）のA型肝炎ウイルス（2/6 検体陽性）、アルジェリア産ナツメヤシ（ベルギー経由）のA型肝炎ウイルス、フランス産チョリソーソーセージのサルモネラ（25g検体陽性）、ドイツ産七面鳥ケバブと七面鳥／鶏肉ケバブのサルモネラ属菌（25g検体陽性）、イタリア産砂糖入り殺菌済み卵黄のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ（25g検体陽性）など。

● 欧州食品安全機関（EFSA: European Food Safety Authority）

<http://www.efsa.europa.eu>

1. 新しい食品摂取量データベース（Food Consumption Database）の利用方法

EFSA explains use of its new food consumption database

2 March 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/datex110302.htm>

欧州食品安全機関（EFSA）は、第 1 回目の包括的食品摂取量データベース（Comprehensive Food Consumption Database）の概要を発表した。このデータベースは、欧州連合（EU）における食品摂取についての新しい情報源であり、加盟国の詳細なデータが収載されている。本データベースは、EU の食品危害リスクの評価に重要な役割を果たすと考えられ、このような危害への消費者の暴露の推定がより正確に行えるようになる。概要には、食品安全および公衆衛生の専門家が各国および EU の両レベルでデータベースのデータを利用する方法に関するガイダンスも盛り込まれている。

データベースには、子どもの食品摂取量データも含め、加盟 22 カ国から提出された 32 件の食事調査のデータが収載されている。

本データベースの統計データによって、フードチェーンに存在する物質への慢性および急性暴露状況が迅速に把握できるようになる。これらのデータはEFSAのWebサイトで公表予定である。このデータベースでは、年齢（乳幼児～75 歳以上の成人¹）、食品グループ（約 160）、摂取様式（通常摂取および高摂取群）などのカテゴリー別に各国の食事調査と食品摂取量データが分類されており、消費者のカテゴリーに応じた算出が可能となっている。食品摂取量の統計値は、g/d（グラム／日）およびg/d/kg（グラム／日／体重）の単位で表示されている。

¹本概要には、加盟 22 カ国で実施された計 32 件の食事調査からの食品摂取量データが含まれており、世代別データの提出加盟国数・調査件数の内訳は、乳児（infants、11 ヶ月以下）（2 カ国から 2 件）、幼児（toddlers、12～35 ヶ月）（8 カ国から 8 件）、児童（children、36 ヶ月～9 才）（14 カ国から 16 件）、青少年（adolescents、10～17 才）（12 カ国から 14 件）、成人（adults、18～64 才）（20 カ国から 21 件）、高齢者（elderly、65～74 才）（9 カ国から 9 件）および特に高齢な人（very elderly、75 才以上）（8 カ国から 8 件）であった。

食品摂取量データベースは、EUの人々の栄養摂取量評価作業などの基盤ともなる。栄養分野においては、科学にもとづいた公衆衛生目標の設定、推奨摂取量と実摂取量との比較評価および経時的な進捗状況のモニターのために、食事摂取量データの分析が必須である。

この新しいデータベース化作業は、加盟各国が自国の食事調査のデータを EFSA に提出し始めた 2008 年に開始された。本データベースは EFSA のリスク評価活動にとっては有用であるが、各データの収集方法が異なるために国家間の直接比較には適していない。

欧州レベルにおいて正確で詳細な食品摂取量データを統一された方法で収集することは、EFSA の活動にとって重要であり、この点において EU 加盟国との連携は最優先事項と考えられる。EFSA は加盟国と協力し、EU 諸国で比較可能なデータの収集・分析ができるような食品摂取量調査の実現を目指している。“What’s on the Menu in Europe?” (EU MENU) として知られるこのイニシアチブの下で、2012 年までに数件のパイロット調査が完了する予定である。

(報告書)

暴露評価における EFSA の包括的欧州食品摂取量データベースの利用

Use of the EFSA Comprehensive European Food Consumption Database in Exposure Assessment

EFSA Journal 2011;9(3):2097

Published: 02 March 2011, Approved: 24 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2097.htm>

2. ブロイラーバッチにおけるカンピロバクター汚染率およびブロイラーとたいにおけるカンピロバクター汚染率とサルモネラ汚染率のベースライン調査 (2008 年、EU)、Part B : ブロイラーとたいのサルモネラ汚染に関連する因子の解析

Analysis of the baseline survey on the prevalence of *Campylobacter* in broiler batches and of *Campylobacter* and *Salmonella* on broiler carcasses, in the EU, 2008

Part B: Analysis of factors associated with *Salmonella* contamination of broiler carcasses

Published: 18 February 2011, Approved 14 February 2011

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2017.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2017.pdf> (報告書)

食鳥処理場レベルにおけるブロイラーバッチのカンピロバクター、ならびにブロイラーとたいのカンピロバクターおよびサルモネラの汚染率を把握するため、欧州連合 (EU) 全体のベースライン調査が 2008 年 (1 月 1 日～12 月 31 日) に実施された。調査は、カンピロバクターおよびサルモネラに関する 2 つのサブ調査 (subsurvey) から構成されている。調査に参加した国は、EU 加盟 26 カ国および非加盟国のノルウェーとスイスである。欧州委員会は EFSA にベースライン調査結果の解析を依頼した。EFSA は報告書として、Part A

(カンピロバクターおよびサルモネラ汚染率の推定) (*1) を 2010 年 3 月に発表し、さらに 2 つの Part B を作成した。最初の Part B (カンピロバクター汚染に関連する因子の解析等) (*2) は 2010 年 8 月に発表されている。今回の報告書 (2 番目の Part B) においては、ブロイラーとたいのサルモネラ汚染に関連する因子の解析およびサルモネラ血清型分布のさらに詳細な分析を行った。

サルモネラに関するサブ調査では、EU 加盟 26 カ国、ノルウェーおよびスイスにおける 561 ヶ所の食鳥処理場から 10,035 のブロイラーバッチを無作為にサンプリングした。それぞれのバッチについて、1 羽のとたいを食鳥処理後の冷却状態から回収し、その頸部と胸部の皮膚検体に関してサルモネラおよびカンピロバクターの有無を検査した (カンピロバクターに関するサブ調査については最初の Part B に記載)。サルモネラのサブ調査に関する今回の Part B には、ブロイラーバッチもしくは食鳥処理場に関する 8 つの因子と、とたいのサルモネラ汚染との関連性に関する解析結果が記載されている。調査における汚染率は見かけの汚染率であり、汚染率の推定に検査法の不完全性は考慮されていない。

多変量回帰分析により、とたいのサルモネラ汚染リスクは、食鳥処理場の処理能力によって影響を受け、また 1 日のうち午後遅くなつての処理により上昇することが明らかとなった。とたいのサルモネラ汚染リスクは、他の関連因子を考慮した場合でも各国間および同一国内の食鳥処理場間で大きな差があった。サルモネラ汚染率が低い国では、他の因子がブロイラーとたいのサルモネラ汚染に関連していた。特に、汚染率が EU の中央値 (6.4%) より低い国では、とたいのサルモネラ汚染との関連性を示す唯一の因子はとたい冷却方法であった。これらの国では、ブロイラーとたいを複数の冷却法を組み合わせる冷却した場合に、とたいのサルモネラ汚染リスクが低くなった。この因子による影響は、EU 全体のデータセットの解析や汚染率が EU の中央値より高い国のデータの解析においては有意ではなかった。汚染率が EU の中央値より高い国では、関連があるとみられる因子は EU 全体のデータセットにもとづく結果と一致していた。

今回の解析で、とたいのサルモネラ汚染と有意な関連を示さなかった因子は、ブロイラー生産方法、ブロイラー群の間引き、ブロイラーの週齢、四半期毎の検体採取時期、検体採取から検査までの期間、とたいの冷却法、ブロイラーとたいのカンピロバクター汚染レベルであった。検討した因子の一部では、特定のカテゴリーのサンプル数が少なすぎるため十分に解析できなかった。また、サルモネラ汚染調査結果のばらつきのうち 46% は食鳥処理場に特異的な要因による可能性があるが、今回の調査ではそれに関連するデータは収集されていなかった。

サルモネラの血清型分布は各加盟国で様々であり、その多くは特異的な分布パターンを示した。最も一般的に報告された血清型は *S. Infantis*、*S. Enteritidis*、*S. Typhimurium* であった。ある 1 つの加盟国において分離株のほとんどが *S. Infantis* に集中していたが、*S. Infantis* は最も広く分布している血清型であり、15 ヶ国で報告された。このことから、*S. Infantis* の検出は局所的現象ではないことが示された。*S. Enteritidis* は 14 ヶ国で検出されており、5 ヶ国では優勢な血清型であることから、欧州のブロイラーにみられる血清型

として最も重要であることが確認された。*S. Typhimurium* は、*S. Kentucky* より報告頻度は低かったが、より広範囲に欧州全体に広がっていた。*S. Agona* や *S. Mbandaka* も、汚染率は低いながらも広範囲に分布していた。ブロイラーとたいの血清型分布は、2年前に実施されたブロイラー群ベースライン調査において観察された結果とほぼ同じであった。このことから、多くの血清型がブロイラー生産において定着していると考えられる。血清型の分布に関する記述統計の解析からも、ブロイラー肉がヒトサルモネラ感染の一因であることが支持された。

ブロイラーとたいのサルモネラ汚染率にもとづき、EC 規則 Regulation (EC) No 2073/2005 に定められた加工衛生規格基準について各加盟国の遵守率を調査するシミュレーションが実施された。シミュレーションの結果、加盟国の約 3 分の 1 については不確実な部分があったが、その他の国のうち、加盟 5 カ国、ノルウェーおよびスイスについては、家禽肉のサルモネラ汚染に関する規格基準に適合しているとされた。

加盟国は、ブロイラー肉に関する各国のサルモネラ管理プログラムの作成および実施にあたり、今回の調査で EU レベルにおけるブロイラーとたいのサルモネラ汚染との関連性が明らかとなった因子を考慮することが推奨される。特に、ブロイラーとたいの二次汚染防止および公衆衛生向上のため、食鳥処理場における食品事業者のサルモネラ自主管理策の検証が奨励される。また、それぞれの国のサルモネラ汚染率や食鳥処理方法を含むブロイラー生産の特徴を考慮した、各国におけるブロイラーとたいのサルモネラ汚染リスク因子をより詳細に特定する研究が推奨される。

*1 : 「食品安全情報 No.7/2010 (2010.03.24)」

*2 : 「食品安全情報 (微生物) No.17/2010 (2010.08.11)」

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

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

1. 食品に関する消費者調査の結果

An insight into attitudes to food

3 March 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/mar/foodyou>

英国食品基準庁 (FSA) は、食品問題に関する消費者の行動、意識、知識などについて新たな調査「Food and You」を行い、その結果を発表した。

食品安全問題に関する主要な結果は以下の通りであった。

- ・ 回答者の大部分が、洗浄、交差汚染、冷蔵および加熱に関する推奨事項に従っていると

回答した。

- ・ FSAは生の食肉と鶏肉を洗うことを推奨していない。しかしながら、洗っていると回答した者は多く、41%が食肉と鶏肉を必ず洗う、42%が生魚など水産食品を洗うと回答した。
- ・ 食品の安全な保存についての知識が不足しており、冷蔵庫の推奨温度が0～5℃であると正しく回答した者は半分以下の46%であった。
- ・ 喫食しても安全であるかを判断する最良の方法については明らかでなく、72%が匂い、56%が外観と回答した。推奨されている方法である「消費期限の確認」と回答したのは全体の1/4（25%）であった。

（関連記事）

Food and You 2010

March 2011

<http://www.food.gov.uk/science/socsci/surveys/foodandyou/foodyou10>

（報告書）

Exploring food attitudes and behaviours in the UK: Findings from the Food and You Survey 2010

02/03/2011

http://www.foodbase.org.uk/results.php?f_category_id=&f_report_id=641

2. 食肉の公的衛生管理に伴う料金に関するガイドを発行

Guide to charges for official controls published

2 March 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/mar/chargesguide>

英国食品基準庁（FSA）は、食肉の衛生管理の料金に関するガイドの更新版を発行した。英国の認可食肉施設を経営する食品業者向けであり、2011年3月28日に発効する。食品業者の理解を助けるため、次のような事項が収載されている。

- ・ 料金が発生する理由
- ・ 料金に含まれる事項および金額の算出法
- ・ 食品業者が料金を節約するための方法
- ・ 食品業者に料金が課される頻度および支払い方法
- ・ 料金に異議がある場合の申し立て

3. サルモネラに汚染されている発芽野菜とサラダの回収に関する更新情報

Aconbury Sprouts recalls more sprouts and salad

2 March 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/mar/aconbury>

Aconbury Sprouts社は、サルモネラに汚染されている発芽野菜とサラダの回収を2011年2月16日に発表したが、今回その対象を拡大し、オーガニック緑豆モヤシも対象に追加した。
(食品安全情報(微生物) No.4 / 2011 (2011.02.23)参照)

4. ウェールズで「食品衛生ランク付け方式」の広報活動を開始

Good food hygiene highlighted in Wales

28 February 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/feb/fhrswales>

食品衛生ランク付け方式(FHRS: Food Hygiene Rating Scheme)に対するウェールズの消費者の意識を高めるため、2011年3月に2カ国語(英語とウェールズ語)による英国食品基準庁(FSA)の広報活動が行われる。

FHRSは、適切な衛生管理を行っている外食施設や食料品店を消費者が選択する際に役立つもので、FSAに協力している地方自治体が実施している。FHRSにより、レストラン、パブ、カフェ、持ち帰り料理店、ホテルなどの外食施設や、スーパーマーケットなどの食料品店の衛生管理状況がわかるようになっている。

ウェールズでは全22地方自治体がFHRSを実施している。食品安全担当官が各食品業者の検査を行い、ランクを決定する。衛生基準が非常に高い施設には最高ランクの「5」、緊急に改善が必要な施設には最低ランクの「0」が付けられる。

ウェールズの地方自治体は2010年10月初めからFHRSに取り組んでおり、現在は消費者がFHRSの存在とその意義を認識することが重要になっている。今回の広報活動は、FHRSの周知を図り、消費者が衛生基準の高い外食施設や食料品店を選択する際に、ランクを表示するステッカーによって必要な情報が得られることを伝えるものである。

5. 乳児用調製粉乳に関するガイダンスの改訂版を発行

Revised infant formula guidance

24 February 2011

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/feb/formulaguide>

英国保健省(DH: Department of Health)および英国食品基準庁(FSA)は、乳児用調製粉乳の安全な調乳と保管に関する両親向けガイダンスの改訂版を発行した。

乳児用調製粉乳とフォローオン(follow-on)調製乳は無菌ではなく、有害な細菌に汚染されている場合がある。このため、調乳時と保管時には疾患リスクを低減するための注意が重要である。70°C以上の湯を使用するなど、ガイダンス中の助言に従って調乳すれば細菌は死滅する。このガイダンス改訂版は英国保健省のウェブサイトから入手可能である。

6. 公的食肉衛生管理の費用に関するデータを更新

Update on meat hygiene official controls cost data

22 February 2011

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/meatontrolscost.pdf>

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/feb/costs>

英国食品基準庁（FSA）は、英国の食肉施設における公的な食肉衛生管理に係る費用について追加情報を発表した。これにより、業界に課されている費用の算出根拠を理解することができる。

現在は業界が費用の一部を負担し、残りは FSA および他の政府機関が負担しているが、FSA は業界（生産能力の低い施設は除く）による全額負担の提案について対応を検討している。

今回発表されたデータでは、2010 年 4 月 1 日の食肉検査機関（MHS: Meat Hygiene Service）と FSA の統合による影響が考慮されている。統合以前は MHS は FSA の執行機関であり、予算も独立していた。統合後は、情報技術（IT）、人事（HR）、財務などの中心業務は一つの部署が行っている。このため食肉の公的管理に関する間接経費の比率を明らかにする必要があり、FSA の財務部がこれを行った。その厳密性を確保するため、FSA の内部監査と RSM Tenon 社の外部監査を受けている。

データの数値は、食肉衛生検査官と認定獣医師の費用の 2 つのカテゴリーに分けて提示されている。総費用を作業時間数で割り、食肉衛生検査官と認定獣医師の時間単位の費用を算出している。算出されたコストは各食肉施設に対する請求月額を計算するのに使用されるが、多くの施設は現在割引が適用されるので、全額を支払うことはない。

FSA は、Meat Hygiene Charging Stakeholder Group の会議で費用に関するデータを示す予定である。プレゼン資料は以下 URL から入手できる。この会議後に、費用についての分析結果の報告書が発表される予定である。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/meatontrolscost.pdf>

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung）

<http://www.bfr.bund.de/>

統一された基準により欧州のリスク評価の整合性が確保される—BfR が健康評価のためのガイドランスを発行

Uniform standards ensure harmonised risk assessment in Europe

BfR publishes guidance document for health assessments

23.02.2011

http://www.bfr.bund.de/cm/255/guidance_document_for_health_assessments.pdf (ガイドランス)

<http://www.bfr.bund.de/cd/54387>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、消費者保護の分野における健康評価のためのガイダンス文書を発行した。これには、健康リスクに関するコミュニケーションのための正確な表現についての情報も含まれている。本ガイダンスは、食品、化学物質および消費者製品（consumer products）により生じる可能性がある健康リスクを評価する際のベースとなるものであり、BfR にとって品質管理システムの枠組みにおける指針ともなる文書である。専門的な共通の原則に従い、国、欧州および国際レベルで科学的なリスク評価が行われれば、リスク管理者はこれをより有効に活用できるようになる。その結果として、中期的にはリスク評価が国際的に統一され、欧州および世界中の多くの機関で作業の重複を避けることができる。

食品、化学物質および消費者製品に由来する健康リスクについては、州、各国、欧州全体および国際機関のレベルで評価が行われている。これらの評価は、独立した科学専門家による報告として、規制機関に特に活用され、立法者や公的機関による意思決定の際の信頼性のある科学的根拠となる。

今回の新しい BfR ガイダンスでは、健康評価における科学的 content と適切な構成についてまとめられている。また、コーデックス委員会（Codex Alimentarius）や化学物質評価のための国際的な OECD プログラムなどによるリスク評価の国際的原則の適用も含まれている。本ガイダンスは、BfR の科学委員会の委員約 200 人が参加してまとめたものである。

本冊子には、消費者の健康保護における「予防原則」や国際的リスク評価の方向付けの根拠となる技術的ガイドラインの選択などリスク評価の標準的な項目の説明と共に、健康評価に使用すべき評価基準および適切な統一用語に関する情報などが収載されている。

BfR の本ガイダンス全文（ドイツ語および英語）は上記 URL から入手可能。

● 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）

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

Current consumer level recalls

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/>

1. サルモネラ汚染の可能性のある卵を回収

Eggs – Microbial (*Salmonella*)

2 March 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/>

[elrecalls/eggsmicrobialsalmone5087.cfm](http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/eggsmicrobialsalmone5087.cfm)

Jacobs Well Egg Farm は、サルモネラ汚染の可能性のある卵を回収している。対象製品が出荷されたのはクイーンズランド州のみであり、オーストラリア国外への輸出はされていない。同州南東部の Rocklea の市場、IGA ストアなどの食料品店で販売された。

2. リステリア汚染の可能性のあるスモークサーモンを回収

Smoked salmon - Microbial (*Listeria monocytogenes*)

2 March 2011

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/smokedsalmonmicrobia5086.cfm>

Huon Aquaculture Group社は、リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の可能性のあるスモークサーモンを回収している。対象製品はオーストラリア全土のWoolworths、Coles、Franklinsの店舗や、水産食品チェーン、水産食品卸売店で販売された。オーストラリア国外への輸出はされていない。

● ニュージーランド食品安全局 (NZFSA: New Zealand Food Safety Authority)

<http://www.nzfsa.govt.nz/>

災害時における食品安全確保に関する助言

Food safety in the Christchurch earthquake

23 Feb 2011

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/food-safety-in-the-canterbury-earthquake.htm>

クライストチャーチ市における地震発生を受けて、ニュージーランド農林省 (MAF) が災害時の食品由来疾患に関する助言を発表した。

○食品・水の劣化を最小限に抑える

災害時には、停電や冷蔵庫やオーブンなどの通常の家電製品の故障が発生し、食品の腐敗が早まり、給水設備が汚染される可能性がある。このような事態を避けるため、以下のような対策を講じる必要がある：

- ・ パンや肉などの腐りやすい食品から先に食べる
- ・ 缶詰食品は最後に食べる
- ・ 冷蔵・冷凍庫のドアは食品を取り出す必要がある時のみ開閉し、食品の腐敗を最小限に抑える

- ・ 氾濫した水に冠水した野菜や果物は喫食しない
- ・ 食品はすべてラップで包むか防水容器内に保存する
- ・ 機能している冷蔵庫内のビン、缶飲料および飲料水容器は、保冷のためそのまま保管する
- ・ 腐りかけた食品や汚染された食品は、他の食品に損傷を与える前に廃棄する

○衛生状態に留意する

非常時には、食事の準備および調理の際に衛生管理が平常時以上に必要とされる。

- ・ 調理前には必ず手指の洗浄および乾燥を行い、水不足の場合は少量をボウルに確保して消毒剤を混合しておく
- ・ 調理器具は使用前にすべて清潔であることを確認する
- ・ 食品は十分に加熱する
- ・ すべての食品をラップで包むか防水容器内に保存する
- ・ 殺虫剤を常備する
- ・ 生ゴミを含んだ廃棄物は、ラップで包むか密封容器に入れるなどしてハエ・ネズミ対策を行う

○調理・洗浄に安全な水を使用する

食品の調理および食器や手指の洗浄には、以下の家庭用設備の水が利用できる。

- ・ 湯沸かし用タンク
- ・ トイレタンク（トイレ用化学洗浄剤不使用の場合のみ）
- ・ ボトル入り飲料水
- ・ スパ（温泉）やプール（自分や家族の体を洗うのに使用できる）

食品の調理に使用する前には水を煮沸または浄化し、食品への交差汚染を避ける。煮沸後は清潔な容器に入れて蓋をし、冷蔵庫（機能している場合）内もしくはその他の涼しい場所で保管する。24時間以内に使い切らなかった場合には再び煮沸する。

水を煮沸する手段がない場合は、浄化剤や漂白剤の添加により水の安全を確保できる。水1リットルに対し家庭用漂白剤5滴を添加し、30分間放置する。

○災害後には食品が安全であることを確認する

- ・ 氷の結晶が残っており包装材に損傷や開封が見られない食品は安全に再冷凍できる
- ・ 解凍済みの食品でも、解凍直後であり、かつ機能している冷蔵庫で保冷可能であれば使用できる
- ・ 一度解凍した食品の再冷凍はできない
- ・ 食品を調べ、もし異臭や外見の異常（変色や粘り）が認められた場合は、安全に喫食できない可能性が高い
- ・ 傷のついた缶詰食品（缶に継ぎ目の割れや穴などが見られるもの）は使用しない

○今後の災害に備えてサバイバルセットを準備する

(関連情報)

地震後に食品ビジネスを再開するために確認すべき項目ーカフェ、レストランおよび食品小売業者に対する重要な助言

Reopening a food business after an earthquake - Important advice to cafes, restaurants and food retailers

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/emergency/reopening-a-food-business.htm>

地震後に食品ビジネスを再開するにあたり、以下の項目の確認が必要である。

1. 食品の調理・取扱い施設の衛生状態（衛生関連設備の破損等）
2. トイレや従業員用衛生設備が使用可能か
3. 施設が使用前に十分な洗浄が可能か
4. 水は安全に使用可能か
5. 保存されていた食品が安全に使用可能か
6. 冷蔵・冷凍設備の正常な機能
7. 提供する料理（調理作業が少なく、高温で加熱調理され、最小限の取り扱いで済む料理の提供を検討する）
8. 今後仕入れる食品の安全性
9. 従業員の教育

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室