

食品安全情報（微生物） No.15 / 2015（2015.07.22）

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

【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. サルモネラ汚染の可能性により Aspen Foods 社が詰め物入り・パン粉付きの冷凍生鶏肉製品を回収

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生している 2 件のサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク（7月8日付初発情報、7月14日付更新情報）
2. 米国で冷凍の生のマグロに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+)) 感染アウトブレイク（2015年7月15日付更新情報）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連したサルモネラ感染アウトブレイク（2015年7月16日付更新情報）

【[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）の2014年次報告書

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. エビデンスの選択と使用における原則と手順：欧州食品安全機関（EFSA）がその厳密性と一貫性を強化

【[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）

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 鳥インフルエンザと食品に関するアドバイス

【各国政府機関等】

- 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/>

サルモネラ汚染の可能性により **Aspen Foods** 社が詰め物入り・パン粉付きの冷凍生鶏肉製品を回収

Aspen Foods Recalls Frozen, Raw, Stuffed & Breaded Chicken Products Due to Possible *Salmonella* Enteritidis Contamination

Jul 15, 2015

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2015/recall-101-2015-release>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、Aspen Foods 社 (Koch Poultry 社の一部門、イリノイ州シカゴ市) が、サルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 汚染の可能性により約 1,978,680 ポンド (約 897.5 トン) の詰め物入り・パン粉付きの冷凍生鶏肉製品を回収していると発表した。

回収対象は 2015 年 4 月 15 日～7 月 10 日に製造され、賞味期限 (best if used by date) が 2016 年 7 月 14 日～10 月 10 日の製品である。対象製品のリストが以下の URL から入手可能である。

(<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/f3e92706-0613-4569-b604-ab88419f55de/recall-101-2015-products.xlsx?MOD=AJPERES>)。対象製品は様々なブランド名で販売された。

対象製品には、米国農務省 (USDA) の検査印の内側に施設番号「P-1358」が記載されている。対象製品は全米の小売店および食品提供施設に出荷された。

2015 年 6 月 23 日に FSIS は、*S. Enteritidis* 感染患者クラスター発生の報告を受けた。FSIS は、ミネソタ州保健局 (MDH) および農業局 (MDA) と協力し、Aspen Foods 社の詰め物入り・パン粉付きの冷凍生鶏肉製品と本患者クラスターとの間に関連があると判断した。疫学的エビデンスと追跡調査結果にもとづき、発症日が 2015 年 5 月 9 日～6 月 8 日の症例患者 3 人がミネソタ州で特定された。FSIS は、MDH、MDA および米国疾病予防管理センター (US CDC) と協力して調査を続けている。

FSIS および同社は、対象製品の一部が消費者の冷凍庫に残っている可能性があることを懸念している。回収対象製品は加熱済みに見えるかもしれないが、実際は非加熱 (生) であり、台所での交差汚染を防ぐために注意して取り扱う必要がある。このような生の鶏肉製品は、中心部、最も厚みのある部分および表面が約 74℃以上になるまで加熱するよう特に注意する必要がある。

回収対象の詰め物入り・パン粉付きの冷凍生鶏肉製品には、これが生の製品であることと、加熱方法の指示とが表示されている。一部の症例患者は、ラベルの加熱方法の指示に従い、食品温度計を使用して推奨温度に達したかどうかを確認したと報告した。FSISは、本製品を生の鶏肉製品として扱うことを消費者に助言している。未加熱の本製品に接触した手指や表面（本製品からはがれたパン粉が接触した可能性がある表面を含む）は接触後に洗浄すべきである。また、生の家禽肉は加熱しないで喫食する食品から離して置き、生の家禽肉と生鮮農産物・加熱済み食品とはそれぞれ別のまな板を使用すべきである。

（食品安全情報（微生物）本号 US CDC 記事参照）

● 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. 詰め物入り冷凍生鶏肉製品に関連して発生している 2 件のサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（7月8日付初発情報、7月14日付更新情報）

Two Outbreaks of *Salmonella* Enteritidis Infections Linked to Raw, Frozen, Stuffed Chicken Entrees

July 14 & 8, 2015

<http://www.cdc.gov/salmonella/frozen-chicken-entrees-07-15/index.html>

患者情報の更新（7月13日）

○アウトブレイク 1

サルモネラ（*S. Enteritidis*）アウトブレイク株の感染患者は、2015年7月8日の初発情報以降にミネソタ州およびウィスコンシン州から計2人の新規患者が報告され、合計患者数は6人となった（ミネソタ州5人、ウィスコンシン州1人）。発症日は2015年4月5日～6月23日で、2人が入院した。

○アウトブレイク 2

2015年7月8日の初発情報以降、新規患者は確認されていない。ミネソタ州保健局（MDH）は、アウトブレイク1とは異なる *S. Enteritidis* 株に感染した患者3人を特定している。発症日は2015年5月9日～6月8日で、2人が入院した。

調査の更新情報（7月13日）

2015年7月12日、Barber Foods社は、回収対象に *S. Enteritidis* 汚染の可能性がある詰め物入り冷凍生鶏肉製品 170万ポンド（約771トン）を追加した。対象製品は Chicken Kiev およびその他の種類の冷凍鶏肉製品である。対象製品は2015年2月17日～5月20日に製造され、米国農務省（USDA）の検査印の内側に施設番号「P-276」が記載されている。対象製品は全米およびカナダの小売店に出荷され、様々なブランド名で販売された。以下のサイトから回収対象製品のリストが入手可能である

（<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e998001d-8b75-4f2e-86c3-76cade225430/rcall-096-2015-products.xlsx?MOD=AJPERES>）。今回の回収は、7月2日に開始された Chicken Kiev の回収をアウトブレイク1の調査結果によって拡大したものである。

初発情報（7月8日）

ミネソタ州保健局（MDH）および農業局（MDA）は、米国疾病予防管理センター（US CDC）および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）と協力し、詰め物をした生の鶏肉にパン粉を付け、軽く焦げ目をつけた（pre-browned）冷凍製品に関連して発生している2件のサルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）感染アウトブレイクを調査している。

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 システムを利用している。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関が参加し、CDC が統括する全米サブタイピングネットワークである。患者から分離されたサルモネラ分離株には、PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。PulseNet は、アウトブレイクの可能性がある事例を特定するため、このような DNA フィンガープリントの全米データベースを管理している。今回のアウトブレイク調査では2種類の DNA フィンガープリント（アウトブレイク株）が認められ、これらは PulseNet データベースで最も多くみられる *S. Enteritidis* 株であることがわかった。実際、2株とも非常に高頻度で認められる株であるため、当該 PFGE パターンを示すことにより特定された感染患者の多くが本アウトブレイクとは関連がない可能性がある。本アウトブレイクの調査では、患者と本アウトブレイクとの関連を明らかにするため、全ゲノムシーケンシングなどの追加検査が行われている。

アウトブレイク調査（7月8日）

アウトブレイク1では、MDH が2015年4月5日～6月8日に発症した *S. Enteritidis* 感染患者4人を特定し、このうち2人が入院した。疫学および追跡調査により、Barber Foods ブランドの詰め物入り生鶏胸肉製品（Chicken Kiev）の喫食と本疾患との間に関連が認められており、調査が続いている。

アウトブレイク2では、MDH が、アウトブレイク1とは異なる *S. Enteritidis* 株に感染し2015年5月9日～6月8日に発症した患者3人を特定し、このうち2人が入院した。MDH および MDA の調査によると、患者は発症前に Antioch Farms ブランドの詰め物入り

り生鶏胸肉製品（Cordon Bleu）を喫食しており、調査が続いている。

2015年7月1日、USDA FSISは、詰め物をした生の鶏肉にパン粉を付け、軽く焦げ目をつけた冷凍製品に関連して発生した可能性があるサルモネラ症への懸念により、公衆衛生警報を発した。USDA FSISはこの警報で、これらの製品を調理する際は約74℃に達するまで加熱することを消費者に推奨している。

アウトブレイク1の調査結果を受け、Barber Foods社は2015年7月2日に*S. Enteritidis*汚染の可能性がある58,320ポンド（約26.5トン）のChicken Kievの回収を開始した。回収対象は、「Barber Foods Premium Entrees Breaded-Boneless Raw Stuffed Chicken Breasts with Rib Meat Kiev」の2ポンド4オンス（約1kg）入りの箱詰め製品で、中には個別包装の当該製品が6個入っており、消費／販売期限が2016年4月28日、2016年5月20日および2016年7月21日の製品である。これらはイリノイ、ミネソタおよびウィスコンシン各州のSam's Clubの店舗で販売された。

ミネソタ州以外ではアウトブレイク1または2に関連した患者は見つかっていないが、調査が継続中である。CDCおよび州・地域の公衆衛生機関は、新たな患者の探知と聞き取り調査のためにPulseNetを介した検査機関サーベイランスを引き続き行っている。

参考図：生肉について

○一部の冷凍鶏肉製品は加熱調理済みのように見えるが、実はそうではない！

生の冷凍鶏肉は、冷凍の食品・肉料理・前菜などに含まれるものを含め、食中毒防止のため生の生鮮鶏肉と同様に扱う必要がある。

1. 外箱の表記を注意深く読む
2. 記載されている調理方法に正確に従う
3. 食品（内部）温度計を使用して加熱温度が十分か確認する（鶏肉の場合74℃以上）
4. 生の鶏肉製品が触れた調理器具や調理台の表面はよく消毒する
5. 生の鶏肉製品を取り扱った後は石けんと水を使用して手指を洗う

THE RAW STORY

Some frozen chicken entrees look like they're cooked—but they're not!

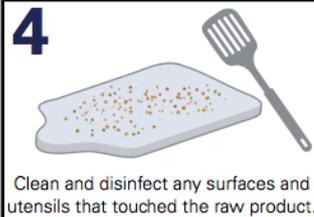


Handle raw frozen chicken — including frozen meals, entrees, and appetizers — the same way you handle raw fresh chicken to prevent foodborne illness:

- 

1 Read the package carefully.
- 

2 Follow cooking instructions exactly as written.
- 

3 Use a food thermometer to check doneness (165°F for chicken).
- 

4 Clean and disinfect any surfaces and utensils that touched the raw product.
- 

5 Wash your hands with soap and water after handling the raw product.



U.S. Department of Health and Human Services
Centers for Disease Control and Prevention

Learn more: www.cdc.gov/foodsafety/prevention

CS258054

(食品安全情報 (微生物) 本号 USDA FSIS 記事参照)

2. 米国で冷凍の生のマグロに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+)) 感染アウトブレイク (2015年7月15日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Paratyphi B variant L(+) tartrate(+) Infections Linked to Frozen Raw Tuna
July 15, 2015

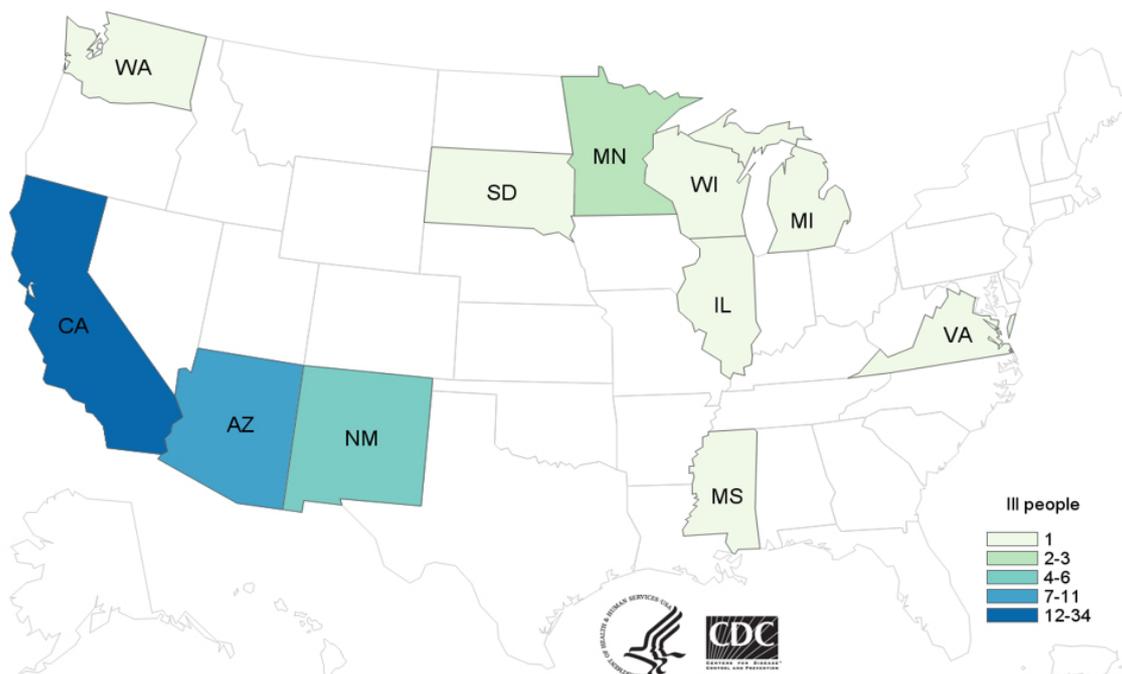
<http://www.cdc.gov/salmonella/paratyphi-b-05-15/index.html>

患者情報の更新

本サルモネラ (*Salmonella* Paratyphi B var. L(+) tartrate(+), 旧称 *S. Java*) アウトブレイク株感染患者は、2015年6月5日付更新情報以降に新規患者が計7人(州別の内訳はアリゾナ(1人)、カリフォルニア(3)、ミシガン(1)、ミネソタ(2))報告された。7月14日までに11州から計60人の患者が報告されている。州別の報告患者数は、アリゾナ(11

人)、カリフォルニア (34)、イリノイ (1)、ミシガン (1)、ミネソタ (2)、ミシシッ
ピー (1)、ニューメキシコ (6)、サウスダコタ (1)、バージニア (1)、ワシントン (1)
およびウィスコンシン (1) である (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Paratyphi B var. L(+)* tartrate(+)) アウトブレイク株感染患
者数 (2015年7月14日までに報告された居住州別患者数、n=60)



患者の発症日は2015年3月5日～6月30日である。患者の年齢範囲は1歳未満～83歳、
年齢中央値は32歳で、56%が男性である。情報が得られた患者57人のうち11人(19%)
が入院したが、死亡者は報告されていない。

調査の更新情報

疫学調査および検査機関での検査の結果は、冷凍の生のマグロが感染源である可能性が
高いことを示している。患者に対し、発症前1週間の食品喫食歴およびその他の曝露歴に
関する聞き取り調査が実施された。情報が得られた患者46人のうち43人(93%)が発症
前1週間以内の寿司の喫食を報告した。

この割合は、FoodNet (食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク) による健
康な人に対する調査 (<http://www.cdc.gov/foodnet/PDFs/FNExpAtl03022011.pdf>) で5%
が調査前7日間に生の魚介類の寿司、刺身またはセビーチェ (マリネ) を喫食したと報告
した結果と比べて有意に高い。喫食した寿司に関する情報が得られた42人のうち41人

(98%) が生のマグロの寿司の喫食を報告し、情報が得られた 29 人のうち 25 人 (86%) が香辛料入りのマグロ (スパイシーツナ) の寿司の喫食を報告した。追跡調査が続いているが、予備調査の結果より、患者が喫食を報告した生のマグロの寿司に冷凍の生のマグロが使用されていたことがわかった。

ミネソタ州保健局 (MDH) および農業局 (MDA) は、本アウトブレイクの患者 (1 人) がマグロ寿司の喫食を報告したミネソタ州の食料品店から冷凍の生のマグロ製品を採取し、その未開封の検体からアウトブレイク株を分離した。この汚染製品は、Osamu 社がインドネシアから輸入した 1 ロットの製品のうちの一部であった。

全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) は米国の公衆衛生サーベイランスシステムの 1 つで、ヒト、生の食肉・家禽肉、および食料生産動物から検出される食品由来細菌およびその他の腸内細菌の抗生物質耐性を監視している。NARMS は、米国疾病予防管理センター (US CDC)、米国食品医薬品局 (US FDA)、米国農務省 (USDA)、および州・地域の保健当局による多機関協力組織である。

CDC の NARMS 検査機関がアウトブレイク株感染患者 3 人に由来する臨床分離株の抗生物質耐性検査を行ったところ、1 株はアンピシリン耐性で、2 株は NARMS パネルの全抗生物質に感受性であった。

CDC および州・地域の公衆衛生機関は、本アウトブレイクの新たな患者を特定し、それらの患者に発症前の喫食歴について聞き取り調査を実施するため、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) を介した検査機関サーベイランスを続けている。

(食品安全情報 (微生物) No.12 / 2015 (2015.06.10)、No.11 / 2015 (2015.05.27) US CDC 記事参照)

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

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

公衆衛生通知: パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連したサルモネラ感染アウトブレイク (2015 年 7 月 16 日付更新情報)

Public Health Notice - Outbreak of *Salmonella* infections linked to frozen raw breaded chicken products

July 16, 2015 - UPDATE

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/2015/salm-0628-eng.php>

調査結果の概要

2015年7月16日までに、サルモネラ症患者計48人がオンタリオ(32人)、ケベック(12人)、ノバスコシア(2人)およびニューファンドランド・ラブラドール(2人)の4州から報告されている。12人が入院し、死亡者は報告されていない。患者の発症日は2015年1月15日～6月25日である。

カナダ食品検査庁(CFIA)が行った調査の結果にもとづき、様々なブランドの非加熱のパン粉付き冷凍鶏肉製品が回収されている。全国販売された回収対象製品のリストが下記のウェブサイトから入手可能である(食品安全情報(微生物)No.14/2015(2015.07.08)CFIA記事で紹介)。消費者は回収対象製品を喫食すべきではない。

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list/2015-07-01/eng/1435791777168/1435791779790>

(食品安全情報(微生物)No.14/2015(2015.07.08)Government of Canada、PHAC、CFIA記事参照)

● 欧州疾病予防管理センター (ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control)

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

欧州疾病予防管理センター (ECDC) の2014年次報告書

Annual Report of the Director 2014

10 June 2015

<http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/annual-director-report-2014.pdf> (報告書全文 PDF)

http://ecdc.europa.eu/en/publications/layouts/forms/Publication_DispForm.aspx?List=4f55ad51-4aed-4d32-b960-af70113dbb90&ID=1315

欧州疾病予防管理センター (ECDC) が発表した2014年次報告書から、食品・水由来疾患および人獣共通感染症に関連した成果に関する部分を抜粋して以下に紹介する。

食品・水由来疾患および人獣共通感染症に関する2014年の施策の成果

- ・ 3種類の食品・水由来疾患 (FWD) 病原菌 (リステリア、サルモネラ、ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC)) をカバーする大規模な分子サーベイランス試験プロジェクトについては、ECDC 諮問フォーラム (Advisory Forum) により成功であったと評価された。

加盟各国がこれらの病原菌の分子タイピングデータを共有することは、今や、これらの病原菌の欧州連合（EU）レベルでの通常サーベイランスの一部となっている。これにより、EU レベルのサーベイランスシステムに重要な価値が付加されることが明らかになった。すなわち、パイロット試験期間中およびその後に、分子タイピングデータにもとづく EU レベルサーベイランスを通じ、複数国にわたるアウトブレイク発生のシグナルが複数回検出された。これらのシグナルはその他のアウトブレイク検出システムでは全く検出されなかった。2014 年末までに 20 カ国以上の加盟国が欧州サーベイランスシステム（TESSy）を介した分子タイピングデータの共有を実施している。ECDC は、今後数年をかけて分子サーベイランスの対象に複数の新たな病原体を追加することを目指しており、また、全ゲノムシーケンシングとサーベイランスとの統合を徐々に進めていく。

- 公衆衛生分野での分子サーベイランスの拡大と並行して、ECDC は欧州食品安全機関（EFSA）および EU のリファレンス検査機関の食品および獣医学分野の担当者たちと協力し、フードチェーンの各段階で分離された株の分子タイピングデータについて、それらの間の比較可能性の向上を目指している。2014 年、ECDC および EFSA は、食品、飼料、動物およびヒト由来のリステリア、サルモネラおよび VTEC 株に関して共同の分子タイピングデータベースを実現するため、これを監督する運営委員会を設立した。2010 年以降、ECDC は EFSA およびフランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）と協力し、食品およびヒト由来のリステリア分離株で PFGE（パルスフィールドゲル電気泳動）検査を実施している。2014 年には、そのまま喫食可能な（ready-to-eat）一部の食品のベースライン調査により得られたリステリア分離株、およびヒト患者から 2010～2011 年に収集されたリステリア分離株について、それらの分子サーベイランスデータセットの結合のための技術的作業が完了した。この共同プロジェクトの成果を用いた疫学的分析の結果が 2015 年の ECDC 諮問フォーラムで発表される予定である。
- ECDC は、2014 年もサルモネラ、VTEC およびリステリアを対象とした公衆衛生微生物学分野の能力強化を図るため、外部精度評価（EQA）プログラムを介した EU/EEA（欧州経済領域）加盟各国に対する支援を継続した。ECDC はまた、サルモネラおよびカンピロバクターの抗菌剤感受性試験に関する EQA プログラムも開始した。
- 前年までと同様、ECDC は EFSA と共同で人獣共通感染症年次報告書を、また欧州医薬品庁（EMA）および EFSA と共同で、抗生物質使用量およびヒト・食料生産動物由来細菌の抗菌剤耐性率に関する統合分析の年次報告書を発行した。
- レジオネラ菌については、開発研究により、国外旅行関連のレジオネラ症患者の情報

を交換する欧州疫学情報共有システム（EPIS）の一層の改善が引き続き行われた。

- ・ 冷凍ベリー類に関連し、ECDC とその国内協力機関によって 2013 年に特定された複数国にわたる A 型肝炎ウイルス (HAV) 感染アウトブレイクが 2014 年も継続した。ECDC は、ベリー類の汚染場所を特定するため、EFSA および各加盟国の担当部局による包括的な前向き・後ろ向き追跡調査を支援した。また、各加盟国の専門家からなる諮問会議を主催し、各国が共通のシーケンシング手法を用いることについて合意を得た。この共通の手法により、国や分野（公衆衛生／食品）を超えて、アウトブレイク株の迅速かつ相互に比較可能な形での特定が実現される可能性がある。
- ・ ECDC は 2014 年に HAV 感染アウトブレイクに関する数編の科学論文を発表した。2015 年には HAV の地域流行に関する各加盟国の国内の状況が明らかになり、これは HAV ワクチン定期接種のメリットに関する技術的な議論に役立つであろう。

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

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

エビデンスの選択と使用における原則と手順：欧州食品安全機関（EFSA）がその厳密性と一貫性を強化

Selecting and using evidence: EFSA increases rigour, enhances consistency

3 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150603.htm>

欧州食品安全機関（EFSA）は、科学的評価においてデータやエビデンスを使用する際に EFSA がとるべき方法をさらに改善し、また、EFSA がいかにして科学的成果を挙げるかという問題に新たな見解を加えるために今回の新しい科学報告書を発表した。

EFSA の「Risk Assessment and Scientific Assistance」局の局長である M. Hugas 博士は、「このような取組みによって EFSA は方法論上の厳密性を改善し、また、エビデンスを選択したり、選択の過程や理由を開示したりする際にとる方法について、EFSA 内での一貫性の向上を進めている。これらにより、個々のエビデンスが最終的な評価にいかにかに寄与しているか、EFSA が全体の過程と結果をどのように報告しているかを理解することがより容易になると思われる。」と述べている。

本報告書は、EFSA が進めている「科学的評価に使用するエビデンスを選択する方法の普及」計画の第一段階の完了を意味している。Hugas 博士は「最終的には、この計画により、EFSA の科学的業務の質と、EFSA の成果についての政策決定者・外部科学者・

EFSA 関係者とのコミュニケーションが改善されるであろう。」と付け加えている。

本報告書は、科学的評価のためにエビデンスを選択・使用する際の EFSA の基本原則として、不偏性、卓越性（方法論的に）、透明性、公開性および応答性（目的適合性）を強調している。報告書はまた、これらの基本原則を守るために必要な手順について詳細に記載している（下記参照）。

- ・ 科学的評価の方法の事前の策定、目的とするデータおよびデータの収集、評価、統合の方法の定義付け
- ・ 過去の研究結果についての知識に左右されずに科学的評価を計画に沿って実施
- ・ 計画および基本原則との整合性を確認するために手順を検証
- ・ 当初の計画からの逸脱部分も含めた科学的評価のすべての過程の文書化および報告

EFSA の常任理事である B. Url 氏は、今回の取組みはより開かれた機関（Open EFSA）になるための EFSA の努力の重要な要素であるとして、これを歓迎している。

本報告書に示された原則と手順は、第一義的に EFSA の専門家パネルおよび科学スタッフが対象であるが、これらは EFSA の委託業務を行う科学機関にも適用されるべきである。また、この枠組みは、欧州や欧州以外の各国のリスク評価者にも適用可能である。

「科学的評価に使用するエビデンスを選択する方法」が実際どのように機能するかが簡潔なインフォグラフィックによって分かりやすく示されている。

（EFSA 科学報告書）

科学的評価のためにデータおよびエビデンスを扱う際の原則と手順

Principles and process for dealing with data and evidence in scientific assessments

EFSA Journal 2015;13(5):4121

Published: 03 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/4121.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4121.htm>

（EFSA インフォグラフィック）

科学的評価に使用するエビデンスを選択する方法

Promoting Methods for Evidence Use in Scientific assessments

<http://www.efsa.europa.eu/en/prometheus150603/docs/prometheusprint.pdf>

- 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>

2015年7月6日～2015年7月17日の主な通知内容

注意喚起情報 (Information for Attention)

ブラジル産冷凍骨なし牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、ドイツ産生鮮丸鶏のカンピロバクター (*C. jejuni*)、オランダ産スプラウトの志賀毒素産生性大腸菌 (VTEC: *stx1*)、ブラジル産犬用餌のサルモネラ (*S. London*、*S. Newport*、いずれも 25g 検体 1/5 陽性)、フランス産冷蔵パテのリステリア (*L. monocytogenes*、1,500 CFU/g)、ブラジル産原材料使用の挽いた黒コショウ (ポーランドで加工、ドイツ経由) のサルモネラ (*S. Oranienburg*、25g 検体陽性)、タイ産アカシアリーフのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、オランダ産生鮮鶏肉 (ドイツ経由) のカンピロバクター (*C. jejuni*、11 検体陽性、800・100・400・200・300・3,100・9,200・400・700・600・300 CFU/g)、ポーランド産冷蔵骨・皮なし鶏胸肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 2/5 陽性)、セルビア産乾燥野菜入りスパイスミックスのサルモネラ (*S. Enteritidis*)、インド産犬用餌のサルモネラ (50g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、中国産豚用飼料のセレウス菌 (6,000,000 CFU/g) と細菌 (3,450,000 CFU/g) と細菌タンパク質 (*Corynebacterium glutamicum*)、ドイツ産冷蔵七面鳥胸肉のサルモネラ (*S. Newport*、25g 検体陽性)、チュニジア産デーツの昆虫の死骸、トルコ産ロースト唐辛子のネズミの死骸、デンマーク産イガイの大腸菌 (330 MPN/100g)、イタリア産活二枚貝の大腸菌 (790 MPN/g)、タイ産エビ入り冷凍寿司のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、米国産冷凍クッキーのコアグラージェ陽性ブドウ球菌 (49,000・17,000・37,000・17,000・49,000 CFU/g)、アルゼンチン産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌など。

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

スウェーデン産ドレッシングの酵母菌、オーストリア産コーングルテンミールのサルモネラ (*S. Rissen*、25g 検体陽性)、オーストリア産ソバ粉のサルモネラ (*S. Abaetetuba*、25g

検体陽性)、スウェーデン産ヘーゼルナッツのカビ、ポーランド産冷蔵さいの目切り／細切り鶏肉・豚肉製品の酵母菌、ポーランド産菜種ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ドイツ産レバーパテのカビ (*Penicillium*, *Rhizopus*)、ハンガリー産冷凍臓物なし鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、イタリア産二枚貝の大腸菌 (330 MPN/100g)、ベルギー産チョコレート・ヘーゼルナッツ入りシリアルのげっ歯類 (ネズミの尾)、ブルガリア産ヒマワリミールのサルモネラ (*S. Coeln*, 25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

タイ産冷凍塩漬け皮・骨なし鶏胸肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、インド産 betel leaf のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、トルコ産松の実の大腸菌群 (160,000 CFU/g) と腸内細菌 (170,000 CFU/g)、中国産殻付きピーナツのカビとダニ、タイ産冷凍塩漬け鶏胸肉のサルモネラ属菌、タイ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、タイ産冷凍食肉製品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性) など。

警報通知 (Alert Notification)

イタリア産冷凍ひき肉のサルモネラ (*S. Rissen*, 10g 検体陽性)、フランス産メルゲーズソーページのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 10g 検体陽性)、ドイツ産油漬けズッキーニ・トマトによる食品由来アウトブレイクの疑い (*C. botulinum*)、オーストリア産の生食用ソーページの志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵さいの目切り牛切落とし肉のサルモネラ属菌 (25g 検体 2/5 陽性)、ポーランド産冷凍骨付鶏もも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、中国産小豆豆腐のセレウス菌 (>120,000 CFU/g) とセレウス菌エンテロトキシン (2.65 µg/kg - ppb)、ナイジェリア産原材料使用の英国産ショウガのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブルガリア・アルバニア産原材料使用のチェコ共和国産イラクサパウダーのサルモネラ (*S. Derby*, 25g 検体陽性)、クロアチア産野菜入り調味料のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、エジプト産冷凍洗浄済みイチゴのノロウイルス (GI, 25g 検体陽性)、オランダ産幼児用経腸食品のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、ブルガリア・アルバニア産原材料使用のブルガリア産イラクサパウダー (チェコ共和国・ドイツ・スウェーデン経由) のサルモネラ (*S. Derby*, 25g 検体陽性)、原産地不明の挽いたターメリック根のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、ベトナム産冷凍カエル脚 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ルーマニア産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵ゴルゴンゾーラのリステリア (*L. monocytogenes*, 1,800,000 CFU/g)、スペイン産原材料使用のスモークサバ (ルーマニアで加工) のリステリア (*L. monocytogenes*, 3,100 CFU/g)、スペイン産スモークパブリカパウダー (アイルランド経由) のサルモネラ (*S. Munchen*, 25g 検体陽性)、中国産原材料

使用の有機クロレラパウダー（アイルランドで加工、英国経由）のサルモネラ（*S. Rissen*、25g 検体陽性）、スペイン産ドライソーセージのサルモネラ属菌（25g 検体陽性）、ベトナム産 black fungus のセレウス菌とサルモネラ属菌、フランス産スモークオヒョウのリステリア（*L. monocytogenes*、> 300,000 CFU/g）、アイルランド産スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、<100 CFU/g）、ラトビア産冷蔵スモークサーモンのリステリア（*L. monocytogenes*、<460 CFU/g）、フランス産生乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、セルビア産冷凍ラズベリー（ベルギー経由）のノロウイルス（GI、25g 検体陽性）、ドイツ産冷凍機械分離鶏肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*、10g 検体陽性）、ウクライナ産冷凍骨・皮なし鶏胸肉（オランダ経由）のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）とサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）など。

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

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

鳥インフルエンザと食品に関するアドバイス

FSA advice about avian (bird) flu

10 July 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14208/avian-flu>

英国食品基準庁（UK FSA）は最近 Lancashire の鶏卵生産農家で鳥インフルエンザが発生したことを受け、英国の消費者に対して、現時点での科学的知見からは鳥インフルエンザは食品危害のリスクをもたらさないというアドバイスを発表した。

食品を通じて鳥インフルエンザに感染する可能性は非常に低い。鳥インフルエンザウイルスの一部の株はヒトへの感染が可能であるが、非常に稀である。感染するためには感染した生きた鳥とヒトとの濃厚な接触が必須である。正しく加熱調理された卵、家禽肉および家禽製品の喫食は安全である。

以上

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室