

# 食品安全情報（微生物） No.7 / 2018（2018.03.28）

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

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 乾燥ココナッツに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイク（初発情報）
2. クラトム（kratom）の摂取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:b:-、*S. Javiana*、*S. Okatie*、*S. Thompson*）感染アウトブレイク（2018年3月15日付更新情報）

### [【欧州疾病予防管理センター（ECDC）、欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 冷凍コーンとの関連の可能性が高く複数国にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes* IVb, ST6）感染アウトブレイク

### [【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）

### [【アイルランド食品安全局（FSAI）】](#)

1. 欧州委員会（EC）が食品分野での欧州連合（EU）によるリスク評価について一般意見を募集

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 注目される台所の衛生管理：テレビの料理番組は台所での個人の衛生習慣に影響を及ぼすか

### [【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

## 【各国政府機関等】

- 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. 乾燥ココナッツに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク (初発情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Typhimurium Infections Linked to Dried Coconut  
March 21, 2018

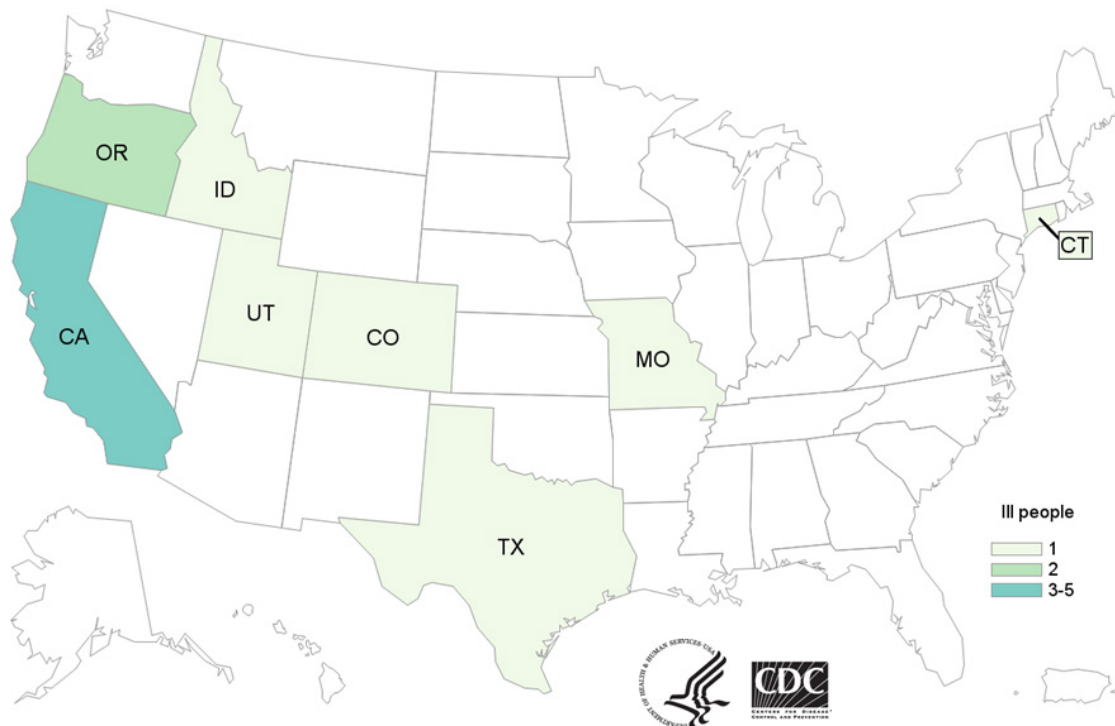
<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-03-18/index.html>

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* Typhimurium) 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 (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。PulseNet は、公衆衛生当局および食品規制当局の検査機関による分子生物学的サブタイピング結果を CDC が統括する全米ネットワークシステムである。患者から分離されたサルモネラ株には、PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) 法および WGS (全ゲノムシーケンシング) 法によって DNA フィンガープリンティングが行われる。CDC の PulseNet 部門は、アウトブレイクの可能性を特定するため、このような 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。WGS 法による DNA フィンガープリントは、PFGE 法に比べ、より詳細な情報をもたらす。

2018年3月20日までに、*S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が8州から計13人報告されている (図)。WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来分離株は遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイク患者の感染源が共通である可能性が高いことを意味している。

図：サルモネラ (*Salmonella Typhimurium*) アウトブレイク株感染患者数 (2018年3月20日までに報告された居住州別患者数、n=13)



患者の発症日は2017年9月22日～2018年2月26日である。患者の年齢範囲は1～73歳、年齢中央値は40歳で、67%が女性である。3人が入院したが、死亡者は報告されていない。

患者11人由来の分離株について実施されたWGS解析の結果、10株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。残りの1株は、アンピシリン耐性遺伝子およびアジスロマイシン耐性遺伝子を有していた。CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム(NARMS)検査部門において、標準的な手法を用いたアウトブレイク株の抗生物質感受性試験が実施され、その結果、2株はいずれの抗菌剤にも耐性を示さなかったが、1株はストレプトマイシン耐性を示した。この耐性は大多数の患者の治療に使用される抗菌剤の選択に影響を及ぼさないと考えられるが、一部の患者については、一般的に処方される抗生物質による治療が困難になり、別の抗生物質が必要となる可能性がある。

#### アウトブレイク調査

疫学・追跡調査および検査機関での検査から得られたエビデンスは、乾燥ココナッツが本アウトブレイクの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。その結果、回答が得られた8人のうち7人(88%)が食料品店由来の乾燥コ

コナッツの喫食を報告した。このうち4人は、食料品小売チェーン Natural Grocers の別々の店舗で乾燥ココナッツを購入していた。公衆衛生当局は、発症前1週間の喫食歴についてさらに詳細な情報を得るため、患者への聞き取り調査を続けている。

FDA および各州の公衆衛生・食品規制当局は、患者の自宅から食べ残しの乾燥ココナッツを採取するとともに、患者が当該製品を購入した Natural Grocers の店舗および同社の配送センターから乾燥ココナッツ製品を採取した。FDA がこれらの検体を検査した結果、Natural Grocers の店舗で採取した Coconut Smiles Organic 未開封検体から *S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。アウトブレイク株はまた、患者の自宅で採取された開封済み Natural Grocers Coconut Smiles Organic の食べ残し検体からも検出された。

FDA は、International Harvest 社からも乾燥ココナッツ検体を採取した。検査の結果、同社ブランドの Organic Go Smile! Dried Coconut Raw および Go Smiles Dried Coconut Raw から *S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。

2018年3月16日、International Harvest 社は、Organic Go Smile! Raw Coconut の袋入り製品、および Go Smiles Dried Coconut Raw のバルク包装品の回収を開始した。Organic Go Smile! Raw Coconut の回収対象製品は、販売期限 (sell-by date) が2018年1月1日~2019年3月1日の9オンス (約255g) 袋入りで、インターネットおよび小売店舗を介して販売された。また、Go Smiles Dried Coconut Raw の回収対象製品は、特定のバッチ/ロット番号 (OCSM-0010、OCSM-0011、および OCSM-0014) がラベルに表示された25ポンド (約11.3kg) ケース入りで販売された。これらの製品は様々な食料品店で販売された。食品規制当局は、回収対象の両製品のその他の販売店の特定に取り組んでいる。

2018年3月19日、Vitamin Cottage Natural Food Markets 社は、特定のバーコード番号 (8034810) および 18-075 より小さい数字の包装日コード (Packed-on number) がラベル表示された Natural Grocers ブランドの Coconut Smiles Organic の回収を開始した。回収対象製品は、Natural Grocers のラベル表示がある10オンス (約284g) 透明ビニール袋入りで販売された。包装日コードはラベルの左下部に表示されている。

CDC は、回収対象である International Harvest ブランドの Organic Go Smile! Raw Coconut および Go Smiles Dried Coconut Raw、ならびに Natural Grocers ブランドの Coconut Smiles Organic を喫食しないよう消費者に注意喚起している。当該製品は廃棄または購入先に返品すべきである。小売業者は本回収対象製品の販売や提供をすべきではない。本アウトブレイク調査は継続中である。

(US FDA 関連記事)

サルモネラ汚染により Natural Grocers 社が乾燥ココナッツ製品 (Coconut Smiles Organic) の回収を発表

Natural Grocers Issues Recall on Coconut Smiles Organic Due to *Salmonella*

March 19, 2018

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm601687.htm>

健康リスクの可能性により International Harvest 社が乾燥ココナッツ製品 (Organic Go Smile! Raw Coconut) を回収

International Harvest, Inc. Recalls Organic Go Smile! Raw Coconut Because of Possible Health Risk

March 16, 2018

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm601529.htm>

2. クラトム (kratom) の摂取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:b:-、*S. Javiana*、*S. Okatie*、*S. Thompson*) 感染アウトブレイク (2018年3月15日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Kratom

March 23, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/kratom-02-18/index.html>

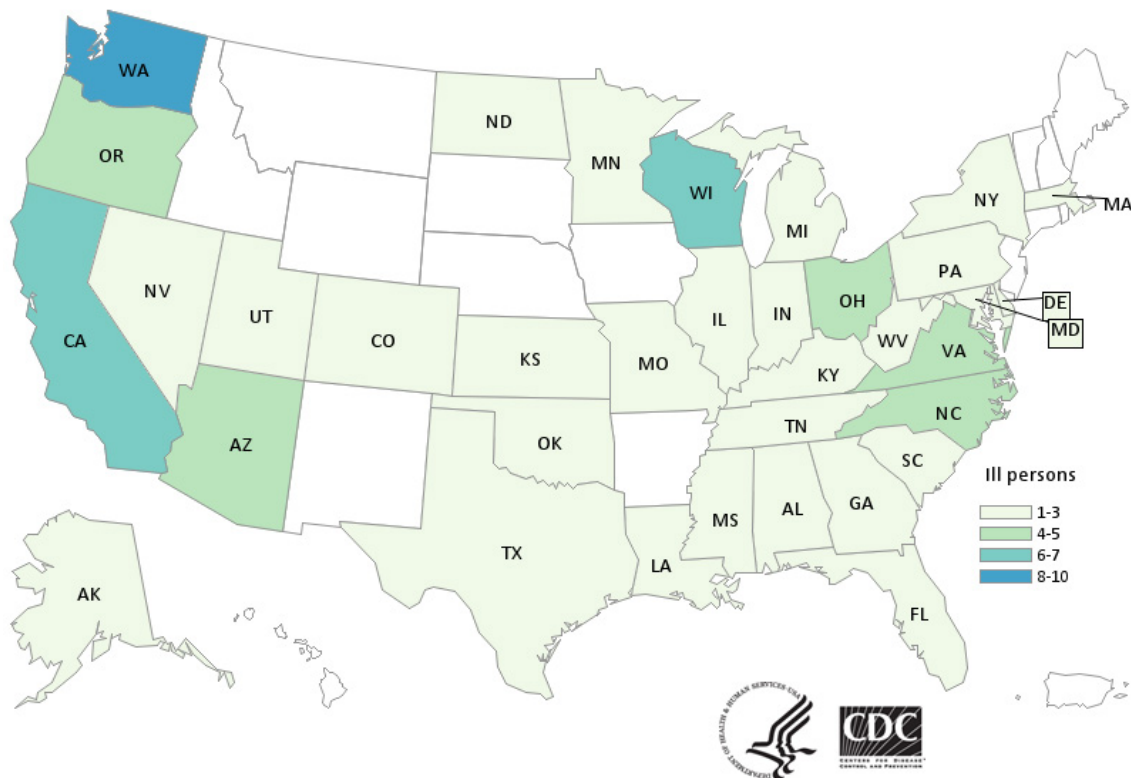
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:b:-、*S. Javiana*、*S. Okatie*、*S. Thompson*) 感染アウトブレイクを調査している。

#### 患者情報の更新

本アウトブレイクでは、2018年3月2日付の更新情報以降、25州の患者計47人が調査対象に追加された。

2018年3月14日時点で、サルモネラアウトブレイク株感染患者が35州から計87人報告されており (図)、血清型別の内訳は、*Salmonella* I 4,[5],12:b:- (50人)、*S. Javiana* (5)、*S. Okatie* (16)、および *S. Thompson* (16) である。

図：サルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:b:-、*S. Javiana*、*S. Okatie*、*S. Thompson*) アウトブレイク株感染患者数 (2018年3月14日までに報告された居住州別患者数、n=87)



患者の発症日は2017年1月21日～2018年2月24日である。患者の年齢範囲は6～67歳、年齢中央値は39歳で、患者の55%が男性である。情報が得られた患者69人のうち27人(39%)が入院したが、死亡者は報告されていない。

患者47人およびクラトム2検体由来のサルモネラ分離株について実施された全ゲノムシーケンシング(WGS)解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。米国疾病予防管理センター(US CDC)の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム(NARMS)検査部門において標準的な手法を用いた臨床分離株4株の抗生物質感受性試験が実施されたが、耐性は示されなかった。

#### 調査の更新情報

2018年3月2日付の更新情報以降、*Salmonella* I 4,[5],12:b:-ではなく*S. Okatie*、*S. Javiana*、*S. Thompson*などの血清型のサルモネラに感染した患者が特定された。疫学調査および検査機関での検査により得られたエビデンスから、これらの新規サルモネラ患者とクラトムの摂取との関連が示されている。

サルモネラ汚染検査のため、公衆衛生当局は様々な形状のクラトムの使用残品および未開封品の収集を継続している。カリフォルニア州の調査では、同州内の患者1人から

Phytoextractum ブランドの粉末クラトムの使用残品が提供され、この検体から *Salmonella* I 4,[5],12:b:-アウトブレイク株が検出された。PDX Aromatics 社はこの結果を受け、2018 年 1 月 18 日～2 月 18 日にインターネット経由で販売した粉末クラトム製品の回収を開始した。

オレゴン州およびユタ州の調査では、患者がクラトムの購入を報告した小売店舗およびインターネット小売業者から粉末クラトム検体が採取され、これらの検体から *S. Okatie* および *S. Thompson* アウトブレイク株が検出された。オレゴン州で採取されたクラトム製品について、ブランド名に関する情報は得られなかった。ユタ州の患者は Web サイトを通じて粉末クラトムを購入していた。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前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を続けている。すでに聞き取りが行われた患者 55 人のうち 40 人 (73%) がクラトムの錠剤、粉末、または茶の摂取を報告し、このうちの大多数は粉末クラトムの摂取を報告した。クラトムの摂取を報告した患者は、複数州の小売店舗および様々なインターネット小売業者を通じてクラトム製品を購入していた。

これまでに患者からクラトムの購入先に関する情報が収集されているが、本アウトブレイクに関連したクラトム製品の共通のブランド名や供給元の特定には結びついていない。クラトム製品はサルモネラに汚染されている可能性があり、疾患の原因となり得るため、現時点で CDC は、いかなるブランド・形状のクラトム製品も摂取しないよう助言している。本アウトブレイク調査は継続しており、必要に応じて更新情報が発表される予定である。

[编者注：クラトム（学名：ミトラガイナ スペシオーサ）は、日本では平成 28 年 3 月に指定薬物に指定されている。下記 Web サイト参照]

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/iyakuhin/yakubuturanyou/dl/meisho.pdf](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/iyakuhin/yakubuturanyou/dl/meisho.pdf)

（食品安全情報（微生物）No.6 / 2018（2018.03.14）、No.5 / 2018（2018.02.28）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://ecdc.europa.eu/en/home>

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

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

冷凍コーンとの関連の可能性が高く複数国にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes* IVb, ST6) 感染アウトブレイク

Multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* serogroup IVb, multi-locus sequence type 6, infections probably linked to frozen corn

22 March 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1402e> (EFSA サイト)

[https://ecdc.europa.eu/en/publications\\_data/multi-country-outbreak-listeria-monocy-togenes-serogroup-ivb-multi-locus-sequence](https://ecdc.europa.eu/en/publications_data/multi-country-outbreak-listeria-monocy-togenes-serogroup-ivb-multi-locus-sequence) (ECDC サイト)

2015 年以降、欧州連合 (EU) 加盟 5 カ国 (オーストリア、デンマーク、フィンランド、スウェーデン、英国) において、全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析で定義され、冷凍コーンとの関連の可能性が高い侵襲性リステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクが発生している。2018 年 3 月 8 日までに患者 32 人が報告され、このうち 6 人がリステリア感染もしくはリステリア感染中に他の疾患を原因として死亡した。

2016 年～2018 年 1 月にオーストリア、フィンランド、フランスおよびスウェーデンでヒト以外の検体から分離された *L. monocytogenes* 6 株は、WGS 解析により、上記アウトブレイクの原因株である *L. monocytogenes* 血清群 IVb MLST 型 6 (ST6) と近縁であることが判明した。これら 6 株は、冷凍ミックスベジタブル 2 検体、冷凍コーン 3 検体、および、様々な野菜が加工された可能性がある作業台の表面拭き取り 1 検体から分離された。これらの検体に共通する食品はコーンのみであった。

WGS 解析により、ヒト由来とヒト以外に由来する分離株の間に強い微生物学的関連が示され、冷凍コーンに関連する食品汚染源が少なくとも 2016 年以降、フードチェーンに継続して存在していることが示唆される。冷凍コーン 3 検体の追跡調査により、当該製品はハンガリーで生産／加工され、ポーランドで包装されたことが明らかになった。オーストリアで当該株が分離されたコーン入り冷凍ミックスベジタブルの 2 検体は、ハンガリーの上述の生産／加工施設に由来することがわかった。フードチェーンのどの段階で汚染が起きたかを特定するには、さらなる調査が必要である。

冷凍コーンの喫食は、2 人の患者 (フィンランド、スウェーデン各 1 人) について確認された。また、デンマークの患者 1 人が、コーンが含まれていた可能性のある冷凍ミックスベジタブルの喫食を報告した。上述のフィンランドの患者は疑いのある特定のブランドの冷凍コーンを喫食していたことが確認され、アウトブレイク患者と冷凍コーンとの疫学的関連が裏付けられた。しかし、フィンランドとスウェーデンの患者が喫食したコーンについては、追跡情報も微生物学的情報も入手できなかった。

エストニア、フィンランド、ポーランドおよびスウェーデンの食品業者は、疑いのある冷凍コーン製品について市場からの撤去および回収を行った。このような対策により、これらの国ではヒトの感染リスクが大幅に低下する可能性が高い。しかし、リステリア症は潜伏期間が長いこと (1～70 日)、冷凍コーンは保存可能期間が長いこと、および、回収の



開始前に購入した冷凍コーンを消費者が適切に加熱しないで喫食する可能性があることから、侵襲性リステリア症の患者がさらに検出される可能性がある。また、汚染の根本原因が確認されて対策が実施されるまでは、新たな患者が発生する可能性がある。

患者についての疫学調査の状況（2018年3月6日現在、下表参照）

- ・ オーストリア  
2016年以降に確定患者2人を報告した。2人とも男性で、発症時の年齢は85歳を超えており、1人が死亡した。
- ・ デンマーク  
確定患者4人を報告し、臨床検体の採取日は2017年1月、5月、2018年2月（2人）であった。患者は女性3人と男性1人で、年齢範囲は37～74歳である。1人が死亡した。
- ・ フィンランド  
確定患者14人を報告し、臨床検体の採取日は2016年9月～2018年1月であった。患者は女性9人と男性5人で、年齢範囲は22～92歳である。2人が死亡した。
- ・ スウェーデン  
確定患者6人を報告した。患者は女性5人と男性1人で、年齢範囲は70～94歳である。2人が死亡した。
- ・ 英国  
2015～2018年に確定患者6人を報告した。患者は男性4人と女性2人で、年齢範囲は22～84歳である。

表：本アウトブレイクにおける国・年別の *Listeria monocytogenes* IVb, ST6 感染確定患者数（EU、2015～2018年、2018年3月6日現在）

国	確定患者数（死亡者数）				合計 確定 患者数	合計 死亡者数
	2015年	2016年	2017年	2018年		
オーストリア	0	2 (1)	0	0	2	1
デンマーク	0	0	2	2 (1)	4	1
フィンランド	0	3	10 (2)	1	14	2
スウェーデン	0	3 (1)	3 (1)	0	6	2
英国	1	2	2	1	6	0
計	1 (0)	10 (2)	17 (3)	4 (1)	32	6

(関連ニュース記事)

冷凍コーンに関連して発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク

Frozen corn likely source of ongoing *Listeria monocytogenes* outbreak

22 March 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/180322> (EFSA サイト)

<https://ecdc.europa.eu/en/news-events/frozen-corn-likely-source-ongoing-listeria-monocytogenes-outbreak> (ECDC サイト)

---

● 欧州委員会健康・食品安全総局 (EC DG-SANTE: Directorate-General for Health and Food Safety)

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_food-safety/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/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/safety/rasff\\_en](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en)

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

Notifications list

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

2018年3月7日～23日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

オランダ産冷蔵鶏肉のリステリア (*L. monocytogenes*)、スペイン産活イガイ (イタリアで浄化) の大腸菌 (330・490・700・790・1,700 MPN/100g)、ドイツ産ネトルリーフ (イラクサの葉) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産の生乳ブリーチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍ラズベリーのノロウイルス (GI、GII、25g 検体陽性)、オランダ産乳児用調製乳の *Cronobacter sakazakii*、オーストリア産有機アマランス (ドイツ産原材料使用) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ルーマニア産牛乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産チョコリソーのサルモネラ、リトアニア産冷蔵真空パック豚耳スモーク (煮沸済み) のリステリア (*L. monocytogenes*、>3,000 CFU/g)、

ベルギー産冷蔵馬ひき肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、スロバキア産の挽いた黒コショウ (インド産・スリランカ産・エクアドル産原材料使用) のサルモネラ (*S. Matadi*, 25g 検体 4/5 陽性)、スペイン産粉末ショウガのセレウス菌 (>100,000 CFU/g)、ポーランド産冷凍丸鶏 (スペイン経由) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、フランス産冷凍鶏肉サモサ (インド料理) のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

#### 注意喚起情報 (Information for Attention)

フランス産ソフトチーズによる食品由来リステリア (*L. monocytogenes*) アウトブレイク、オランダ産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、スペイン産活ムラサキイガイの大腸菌 (7,900 MPN/100g)、フランス産冷蔵メルルーサのアニサキス、フランス産活カキによる食品由来ノロウイルス (GI, GII) アウトブレイクの疑い、フランス産活カキのノロウイルス (GII, 25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏むね肉のカンピロバクター (*C. coli*, 49,000 CFU/g)、ポーランド産冷蔵ブロイラー脚肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、タイ産の生鮮コリアンダーのサルモネラ (*S. Hvitittingfoss*, 25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Livingstone*, *S. Mbandaka*, とともに 25g 検体陽性) など。

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

オランダ産朝食用シリアル昆虫 (幼虫)、スペイン産塩漬アンチョビのウジムシ、ドイツ産大豆ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産ペットフード用肉ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵サバのアニサキス、ポルトガル産米の生きた昆虫 (ゾウムシ)、フランス産の生乳チーズの大腸菌 (>1,500,000 CFU/g)、ハンガリー産ヒマワリ種子ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産冷凍牛細切り肉 (ドイツ産原材料使用) のサルモネラ、スペイン産冷蔵サバのアニサキス、イタリア産有機ヒマワリ搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷凍ラム筋肉のリステリア (*L. monocytogenes*, 3,300 CFU/g)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Senftenberg*, 25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミール (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Anatum*, 25g 検体陽性) など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection)

チリ産冷凍生鶏むね肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Saphra*, 25g 検体 1/5 陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Agege*, *S. Maastricht*, *S. Saphra*, いずれも 25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Agege*・25g 検体 4/5 陽性と *S. Rubislaw*・25g 検体 1/5 陽性)、ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 4/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬鶏むね肉 (半身) のサルモネラ (O:4,5, 25g 検体陽性)、ボリビア産落花生のカビ、エチオピア産ゴマ種子の

サルモネラ (*S. bongori*, 25g 検体陽性)、アルゼンチン産落花生のカビ、トルコ産ゴマ種子 (スーダン産原材料使用) のサルモネラ (*S. Isangi*, *S. Reading*, とともに 25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

---

● アイルランド食品安全局 (FSAI: Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/>

**欧州委員会 (EC) が食品分野での欧州連合 (EU) によるリスク評価について一般意見を募集**

Consultation on EU risk assessment in the food sector

24 January 2018

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/ec\\_consultation\\_risk\\_assessment\\_20180124.html](https://www.fsai.ie/news_centre/ec_consultation_risk_assessment_20180124.html)

欧州委員会 (EC) は、食品分野での欧州連合 (EU) によるリスク評価について、利害関係者および市民を対象とした一般意見の募集を開始した。

この一般意見募集は、EC 規則 Regulation (EC) 178/2002 (一般食品法) を対象とした適合性チェックプログラム (EC REFIT) の実施 (結果発表済み)、および「グリホサートに関する欧州市民イニシアチブ (European Citizens Initiative)」に向けた EC 文書の提出 (2017 年 12 月) を補完するものである。

この一般意見募集は、以下のテーマについて意見を集めるため、オンライン質問票を用いて 8 週間にわたり行われる。

- ・ 欧州食品安全機関 (EFSA) のリスク評価/科学的助言は業界による研究・調査結果に基礎を置いているが、その場合の EU のリスク評価システムの透明性および独立性について
- ・ リスクコミュニケーション
- ・ EFSA のガバナンス、特に、EU のリスク評価システムにおける EU 加盟各国の位置付けについて

本意見募集の結果については、欧州議会および欧州理事会に 2018 年 5 月までに提出される予定の法案を踏まえ、欧州委員会健康・食品安全総局 (EC DG-SANTE) による検討が行われる予定である。

(EC 関連記事)

フードチェーンに関する欧州連合 (EU) のリスク評価の透明性および持続可能性について

一般意見を募集

Public Consultation on the transparency and sustainability of the EU risk assessment in the food chain

[https://ec.europa.eu/info/consultations/public-consultation-transparency-and-sustainability-eu-risk-assessment-food-chain\\_en](https://ec.europa.eu/info/consultations/public-consultation-transparency-and-sustainability-eu-risk-assessment-food-chain_en)

---

● 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/>

注目される台所の衛生管理：テレビの料理番組は台所での個人の衛生習慣に影響を及ぼすか

Kitchen hygiene in the spotlight: Do TV cooking shows influence our hygiene behaviour?

24.01.2018

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2018/05/kitchen\\_hygiene\\_in\\_the\\_spotlight\\_\\_do\\_tv\\_cooking\\_shows\\_influence\\_our\\_hygiene\\_behaviour\\_-203453.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/05/kitchen_hygiene_in_the_spotlight__do_tv_cooking_shows_influence_our_hygiene_behaviour_-203453.html)

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/kuechenhygiene-im-scheinwerferlicht.pdf> (調査結果 PDF)

様々な側面から料理を取り扱ったテレビ番組が数多く放映されている。料理番組は単に知識や調理法を伝えるだけでなく、娯楽性が高いという一面もある。しかし、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) による調査の結果、テレビの料理番組において台所での衛生管理はあまり重要視されていないことが明らかになった。

汚染された食品、汚れた食器用スポンジおよび手指についての細菌は、食事の楽しみを台無しにする可能性がある。ドイツでは、細菌、ウイルス、寄生虫などの微生物による食品由来感染の疑い患者が毎年 10 万人以上報告されている。台所で作業する際に清潔さや衛生管理を日々意識すべきであることは言うまでもない。しかし、いくつかの調査から、消費者は台所での不十分な衛生管理による健康リスクを過小評価しがちであることが明らかになっている。このような背景を踏まえ、BfR は今回の調査プロジェクトで、テレビの料理番組が一般家庭の台所での衛生管理に与える影響を調査した。

調査の第一段階では、テレビの料理番組 100 回分の視聴と、画面で確認できる衛生習慣に関する分析が行われた。番組は、代表的なものから順に選択されたわけではなかったため、ドイツのすべての料理番組を反映したものではなかった。実際には視聴率が高い様々な形式の料理番組が選択された。調査の結果、衛生管理上の誤りが平均で 50 秒間に 1 回の

頻度で観察された。最も多く見られた誤りは、汚れた手指を布巾で拭く、まな板を洗浄せずに再使用するなどの行動であった。このような行動により病原体が拡散する可能性があり、また、細菌による食品の交差汚染が発生する。衛生上の観点から、非加熱で喫食する食品の取扱い前にまな板を十分に洗浄することが推奨される。

家庭で趣味的に料理をする人に対し、テレビの料理番組で見られる衛生行動はどのような影響を与えるのであろうか。この問いに答えるため、調査の第二段階では、調査参加者が調理方法紹介ビデオに従って実習用の台所で自家製マヨネーズを用いた家禽肉サラダの調理を行った。ビデオでは、推奨される衛生管理を確実にすべて実践する調理者、または台所での衛生管理が不十分な調理者のいずれか一方が登場した。その結果、台所での模範的な衛生管理を映し出す調理方法紹介ビデオを視聴したグループでは、推奨される衛生管理に従って調理を行う参加者の割合が高かった。

この結果から、料理番組で示される台所の衛生管理は視聴者の衛生行動に影響を及ぼす可能性があることが明らかになった。したがって、テレビの料理番組は、台所での衛生管理を無視せず、逆にその認識を深めることでロールモデル機能を果たすことが可能である。

● ProMED-mail

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000>

コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2018 (14) (13) (12) (11)

25, 24, 13 & 8 March 2018

コレラ (AWD : 急性水様性下痢)

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	3/25		2017年4月 ～2018/3/17	(疑い)1,080,422	2,266
			直前8週間	16,636 約300/日	
カナダ	3/22			確定1、疑い2	
ウガンダ	3/7	Hoima 県	2月～3/5	(死亡者含む)1,439 ～	35
		同県の医療施設 3カ所	3/2	計42	

ケニア	3/8	タナ・リバー郡	直前 40 日間	(疑い)227 (陽性)90～	数人
			直前の週	218	
アンゴラ	3/9	ウイジェ州	2017年12月最終 週～2018/3/6	730	13
		ウイジェ市	2018年1月	(死亡者含む)419	5
		ウイジェ市	2018年2月	209	2
		カビンダ市	直前1週間	13	1
アンゴラ	3/7	カビンダ市	2018/2/20～	13 (うち確定3)	1
		ウイジェ州	2017年12月～	(死亡者含む)600～	12～
スーダン	3/9	中央ダルフル州 Nierteti	3/8	(AWD)新規12 計36	(AWD)2
			2018年2月		(AWD)18
			2018年3月		(AWD)4
マラウイ	3/11		直前数日間	3	
			アウトブレイク 発生～	731	22
マラウイ	3/7	全国  うち (Lilongwe) (Karonga)	2日間		新規3 計20  (7) (7)
			3/4時点	693	
			3/7発表時	722	
ジンバブエ	3/9	ハラレ	3/6	1	
		Chegutu	1カ月前		5
ナイジェリア	3/6	バウチ州		18	2
コンゴ民主 共和国	3/2	キンシャサ州	2017/11/25 ～2018/2/23	(死亡者含む)1,065 (177検体中 83検体陽性)	43
			2018年1月	100～/週	
		全国	2017年	55,000	1,190
南アフリカ 共和国	3/2	クワズールー・ ナタール州		1	

東・南アフリカの 10 カ国*1	3/6		2018 年 1 月 ～3/6	(コレラ/AWD) 計 8,459～	計 150
(以下は各 国の詳細)					
ウガンダ	3/6		第 8 週 (推定) (2/19～25)	(死亡者含む)485	5
			3/4 時点	(死亡者含む)1,354	34
タンザニア	3/6	5 州*2	第 8 週	(死亡者含む)計 321	計 7
		同上	第 7 週 (2/12～18)	(死亡者含む)計 231	計 5
		本土	2015 年 8 月～	(死亡者含む) 29,918	493
			上記期間のうち 2018 年	1,287	27
ソマリア	3/6	4 地域*3	第 7 週	(死亡者含む)138	5
			第 6 週 (2/5～11)	(死亡者含む)98	1
			2017 年 12 月～	(死亡者含む)986	8
			上記期間のうち 2018 年	673	7
マラウイ	3/6	6 地域*4	第 9 週 (2/26～3/4)	(死亡者含む)85	7
			第 8 週	100	2
			2017 年 11 月～	719	19
			上記期間のうち 2018 年	564	14
モザンビーク	3/6	2 地域*5	第 8 週	(死亡者含む)92	2
			第 7 週	64	
			2017 年 8 月～	2,007	3
			上記期間のうち 2018 年	435	2
ケニア	3/6	5 郡*6	第 8 週	(死亡者含む)88	5
			第 7 週	79	
			2016 年 10 月～	(死亡者含む)5,540	118



			上記期間のうち 2018年	1,241	29
アンゴラ	3/6	主にウイジェ州	第8週	22	
			第7週	(死亡者含む)48	1
			2017/12/15～	(死亡者含む)673	12
			上記期間のうち 2018年	570	9

\*1 アンゴラ、ケニア、マラウイ、モザンビーク、ルワンダ、ソマリア、タンザニア、ウガンダ、ザンビア、ジンバブエ

\*2 モロゴロ (患者 45 人、死亡者 0 人)、イリンガ (18、0)、ドドマ (89、6)、ルクワ (47、0)、ルブマ (122、1)

\*3 Banadir (患者 36 人、死亡者 1 人)、Middle Shabelle (55、1)、Lower Jubba (39、2)、Hiraan (8、0)

\*4 Karonga (患者 27 人、死亡者 3 人)、Lilongwe (21、0)、Salima (19、3)、Nsanje (6、0)、Likoma (2、0)、Rumphu (1、0)、Dedza (11、1)

\*5 ナンブーラ州 (27、0)、カーボデルガード州 (65、2)

\*6 Siaya 郡 (患者 70 人、死亡者 5 人)、Tana River 郡 (6、0)、Garissa 郡 (5、0)、Turkana 郡 (5、0)、Tharaka Nithi 郡 (2、0)

#### イエメンのコレラ

累積患者数

日付	累積患者数	累積死亡者数
2017/9/8	635,752	2,062
2017/9/17	686,783	2,090
2017/9/20	704,454	2,103
2017/9/24	738,212	2,117
2017/9/27	753,098	2,122
2017/9/29	767,524	2,127
2017/10/2	777,229	2,134
2017/10/4	791,551	2,142
2017/10/6	800,626	2,151
2017/10/11	815,000	2,156
2017/10/16	841,906	2,167
2017/10/25	862,858	2,177
2017/10/29	884,368	2,184

2017/10/31	890,017	2,185
2017/11/7	910,996	2,195
2017/11/14	926,187	2,200
2017/11/28	962,536	2,219
2017/12/11	983,486	2,225
2017/12/25	1,006,920	2,230
2018/1/7	1,029,717	2,241
2018/1/21	1,046,674	2,248
2018/1/28	1,051,798	2,252
2018/3/17	1,080,422	2,266

(2017年8月以前のデータについては食品安全情報(微生物) No.19 / 2017を参照)

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室