

食品安全情報（微生物） No.11 / 2019（2019.05.29）

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. 小麦粉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 O26 感染アウトブレイク（初発情報）
2. メキシコ産カキに関連して複数州にわたり発生している胃腸疾患アウトブレイク（2019年5月22日付更新情報、10日付初発情報）
3. Karawan ブランドのタヒニに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Concord) 感染アウトブレイク（2019年5月23日付更新情報、17日付初発情報）
4. 牛ひき肉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイク（2019年5月13日付更新情報）

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 欧州食品安全機関（EFSA）によるリスク評価に必要な系統的レビューに関する研修コース

【[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）

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 食品に関する消費者意識調査の最新の結果

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019（14）
-

【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. 小麦粉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 O26 感染アウトブレイク (初発情報)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Flour

May 24, 2019

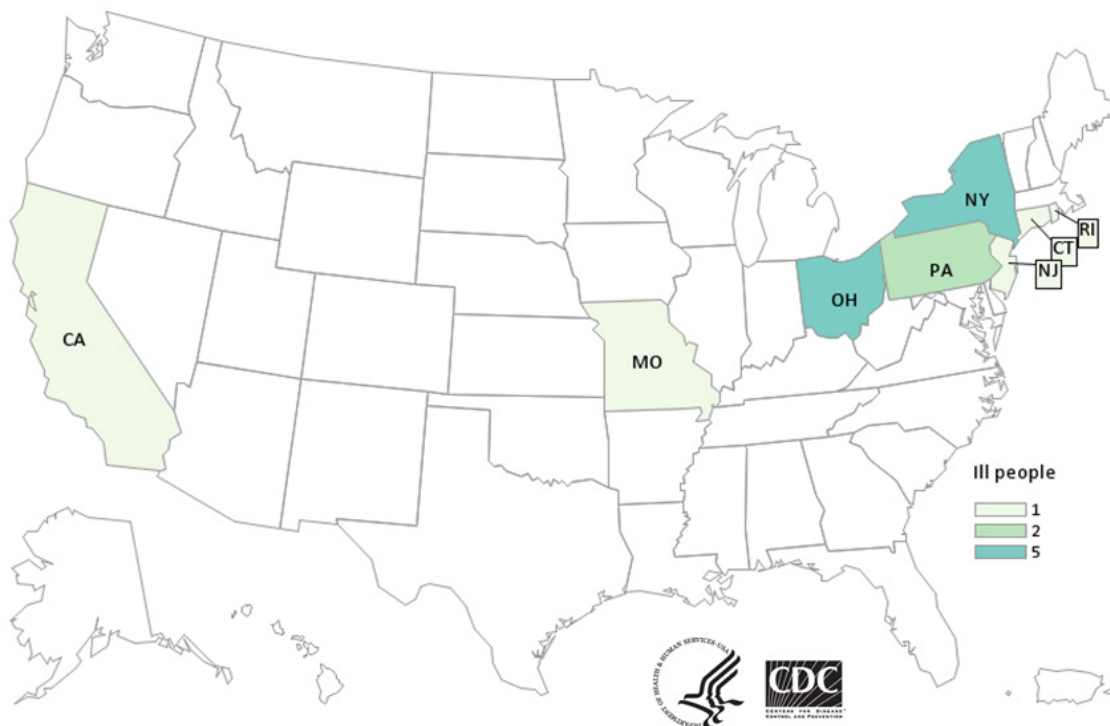
<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/flour-05-19/index.html>

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、小麦粉に関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O26 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大腸菌株には、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。WGS 解析により、本アウトブレイク患者由来の大腸菌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、本アウトブレイクの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。

2019 年 5 月 24 日時点で、大腸菌 O26 アウトブレイク株感染患者が 8 州から計 17 人報告されている (図)。

図：大腸菌 O26 アウトブレイク株感染患者数（2019 年 5 月 24 日までに報告された居住州別患者数、n=17）



患者の発症日は 2018 年 12 月 11 日～2019 年 4 月 18 日である。患者の年齢範囲は 7～86 歳、年齢中央値は 23 歳で、65%が女性である。情報が得られた患者 17 人のうち 3 人が入院したが、死亡者は報告されていない。

アウトブレイク調査

疫学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、小麦粉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。既に聞き取りが行われた 7 人のうち 4 人（57%）が、生の自家製生地または衣の喫食または味見を報告した。このうち 2 人は、スーパーマーケットチェーン ALDI の店舗で購入した小麦粉またはミックス粉を使用した生の生地または衣の喫食を報告した。

ロードアイランド州保健局（RIDOH）の調査により、患者 1 人が生の生地の喫食を報告したベーカリーから小麦粉に関する記録および小麦粉検体が収集された。記録から、当該ベーカリーで使用された小麦粉は ALDI で購入した「Baker's Corner All Purpose Flour」であったことが示された。当該ベーカリーで採取された未開封の同製品 1 袋からアウトブレイク株が検出された。

WGS 解析の結果、この製品検体から分離された大腸菌 O26 株は患者由来株と遺伝学的に近縁であることが示された。これらの結果は、本アウトブレイクの患者が当該小麦粉製

品の喫食により発症したことを裏付けるさらなるエビデンスとなっている。

2019年5月23日、ALDI社はADM Milling社と協力し、大腸菌汚染の可能性があるとして5ポンド（約2.27 kg）袋入りの「Baker's Corner All Purpose Flour」の回収を開始した。回収対象製品は、コネティカット、デラウェア、マサチューセッツ、ニューハンプシャー、ニュージャージー、ニューヨーク、オハイオ、ペンシルベニア、ロードアイランド、バーモントおよびウエストバージニアの各州にあるALDIの店舗で販売された。

本アウトブレイク調査は継続中である。FDAは、その他のブランドやロットの小麦粉についても汚染の可能性および回収の必要性を確認するための調査を進めている。CDCは更新情報を提供していく予定である。

2. メキシコ産カキに関連して複数州にわたり発生している胃腸疾患アウトブレイク (2019年5月22日付更新情報、10日付初発情報)

Multistate Outbreak of Gastrointestinal Illnesses Linked to Oysters Imported from Mexico

May 22 & 10, 2019

<https://www.cdc.gov/vibrio/investigations/rawoysters-05-19/index.html>

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、メキシコのバハ・カリフォルニア・スル州 Estero El Cardon 水域で採捕された生カキに関連して複数州にわたり発生している胃腸疾患アウトブレイクを調査している。2019年5月6日、当該水域で採捕されたカキの米国での販売業者1社が当該製品の自主回収を発表した（以下のWebページ参照）。

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/FoodRecalls/May%202019/fdbFrDC1n.pdf>

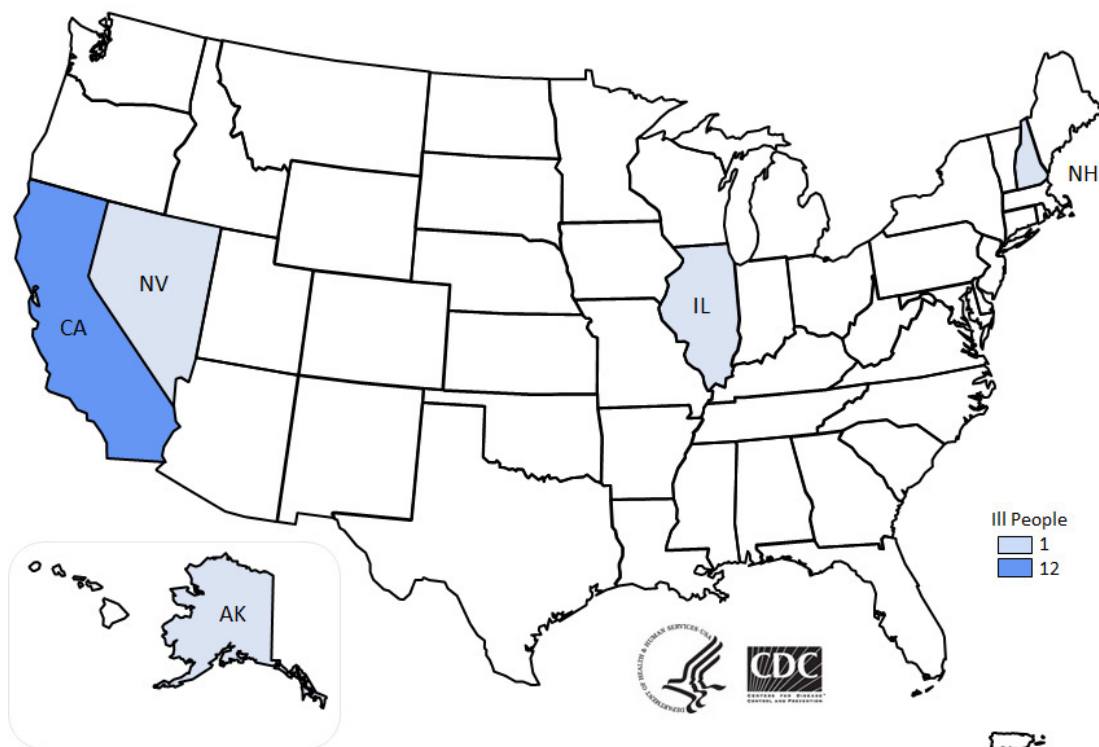
翌7日に当該水域は閉鎖され、調査結果が出るまで採捕禁止となっている。

2019年5月22日付更新情報

2019年5月10日付の初発情報以降、新たに1人が本アウトブレイクの患者に加えられ、また、検査機関での追加検査により Estero El Cardon 水域由来の生カキとの関連が裏付けられなかった別の1人が本アウトブレイクの患者から除外された。

2019年5月22日までに、5州から計16人の患者が報告されている（図）。本アウトブレイクの患者は、*V. parahaemolyticus*、*S. flexneri*、STEC non-O157（O157以外の血清群の志賀毒素産生性大腸菌）、*V. albensis*、カンピロバクター（*Campylobacter lari*）、ノロウイルス（GI）などの病原体のうちの1種類に感染、または複数種類に混合感染している。

図：1種類または複数種類の胃腸病原体アウトブレイク株に感染した患者（2019年5月22日までに報告された居住州別患者数、n=16）



患者の発症日は2018年12月16日～2019年4月17日である。情報が得られた患者15人の年齢範囲は26～80歳、年齢中央値は38歳で、60%が男性である。臨床に関する情報が得られた患者15人のうち2人（13%）が入院した。

アウトブレイク調査

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、メキシコのバハ・カリフォルニア・スル州 Estero El Cardon 水域で採捕された生カキに関連して発生している胃腸疾患患者を調査している。2019年3月29日、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）により患者由来検体で遺伝学的に近縁な腸炎ビブリオ（*Vibrio parahaemolyticus*）が確認され、複数州にわたる調査が同日に開始された。疫学・追跡調査の結果は、これらの患者がメキシコのバハ・カリフォルニア・スル州 Estero El Cardon 水域で採捕された生カキを喫食したことを示した。複数州の公衆衛生当局は、当該採捕水域由来の生カキを喫食後発症した患者が他にも数人いることを特定した。FDAは、現在CDCの調査対象となっている患者の一部を調査している。

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。すでに聞き取りが行われた患者15人全員が、カリフォルニア州およびネバダ

州の様々なレストランでの生カキの喫食を報告した。各州の公衆衛生当局がこれらの患者 15 人について追跡情報を収集した結果、当該生カキの出荷業者としてメキシコの Sol Azul 社（バハ・カリフォルニア・スル州 Mulege）が、採捕水域として Estero El Cardon が特定された。当該製品は、カリフォルニア、ネバダ、ニューヨークおよびアリゾナの各州に出荷された。また、メキシコからの直接輸入や米国内での再出荷により、その他の州にも当該製品が流通している可能性がある。当該製品は、レストランへの直接販売を行っている卸売業者に出荷され、食料品小売店には販売されていない。

メキシコの公衆衛生当局の要請により、2019 年 4 月最終週～5 月第 1 週に出荷されたすべての生カキが回収されている。FDA はメキシコの公衆衛生当局との連携を継続しており、各州・地域当局は、当該製品の市場からの確実な撤去および出荷停止の確認を続けている。

2019 年 5 月 10 日付初発情報

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 のシステムおよび疫学・追跡調査から得られるエビデンスを利用している。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細菌株には、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。本アウトブレイク患者由来の細菌株について WGS 解析を実施した結果、*V. parahaemolyticus* の計 3 株が遺伝学的に相互に近縁であることが示され、また赤痢菌（*Shigella flexneri*）の計 5 株も遺伝学的に相互に近縁であることが示された。このような遺伝学的近縁関係を示す株に感染した患者は感染源が共通である可能性が高い。

疫学・追跡調査の結果は、これらの患者がメキシコのバハ・カリフォルニア・スル州 Estero El Cardon 水域で採捕された生カキを喫食したことを示した。複数州の公衆衛生当局は、当該採捕水域由来の生カキを喫食後に発症した患者が他にも数人いることを特定した。

2019 年 5 月 10 日までに、5 州から計 16 人の患者が報告されている。本アウトブレイクの患者は、*V. parahaemolyticus*、*S. flexneri*、STEC non-O157（O157 以外の血清群の志賀毒素産生性大腸菌）、*V. albensis*、カンピロバクター（*Campylobacter lari*）、ノロウイルス（GI）などの病原体のうちの一種類に感染、または複数種類に混合感染している。

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。すでに聞き取りが行われた患者 15 人全員が、カリフォルニア州およびネバダ州の様々なレストランでの生カキの喫食を報告した。各州の公衆衛生当局がこれらの患者 15 人について追跡情報を収集した結果、当該生カキの出荷業者としてメキシコの Sol Azul 社（バハ・カリフォルニア・スル州 Mulege）が、採捕水域として Estero El Cardon が特

定された。

3. Karawan ブランドのタヒニに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Concord) 感染アウトブレイク (2019年5月23日付更新情報、17日付初発情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Karawan brand Tahini

May 23 & 17, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/concord-05-19/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、イスラエルから輸入した Karawan ブランドのタヒニ (ゴマペースト製品) に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Concord) 感染アウトブレイクを調査している。

2019年5月23日付更新情報

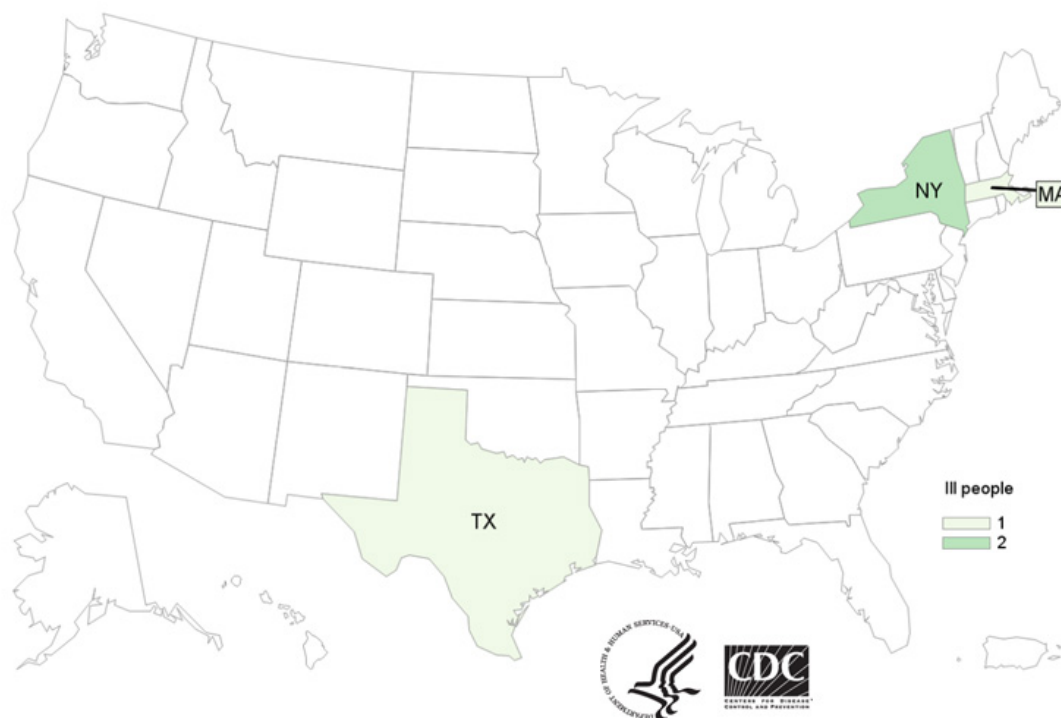
2019年5月20日、Brodt Zenatti Holding 社 (フロリダ州 Jupiter) は、回収対象製品に SoCo ブランドのタヒニを追加した。

2019年5月17日付初発情報

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。WGS 解析により、本アウトブレイク患者由来の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、本アウトブレイクの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。

2019年5月14日までに、*S. Concord* アウトブレイク株感染患者が3州から計4人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Concord*) アウトブレイク株感染患者数 (2019年5月14日までに報告された居住州別患者数、n=4)



患者の発症日は2019年3月9日～23日である。患者の年齢範囲は8～32歳、年齢中央値は21歳で、4人のうち3人(75%)が女性である。1人が入院したが、死亡者は報告されていない。

本アウトブレイクは、タヒニに関連して2018年4月～2019年1月に複数州にわたり発生した*S. Concord*感染アウトブレイク(食品安全情報(微生物)No.26/2018(2018.12.19)US CDC記事参照)とは関係がない。この2018～2019年の*S. Concord*感染アウトブレイクの患者は、今回のアウトブレイク株とは異なる株に感染していた。

WGS解析の結果、患者由来4株は抗生物質耐性の存在が予測されなかった。現在、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、標準的な手法によるアウトブレイク株の抗生物質感受性試験が実施されている。

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、Karawanブランドのタヒニ(ゴマペースト製品)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。すでに聞き取りが行われた患者 3 人全員（100%）がタヒニ、またはタヒニが使用されたフムス（ヒヨコマメのペースト）の喫食を報告した。

ニューヨーク市保健精神衛生局（NYC DOHMH）は、患者が食事をした複数のレストランで記録類および食品検体を採取した。記録から、これらのレストランで使用されたタヒニは Karawan ブランドであったことが判明した。また、これらのレストランのうちの 1 カ所で採取した Karawan ブランドの開封済みおよび未開封タヒニ製品の検体からアウトブレイク株が分離された。

WGS 解析により、レストラン 1 カ所で採取された Karawan ブランドのタヒニ検体から検出されたサルモネラ株は、患者由来サルモネラ株と遺伝学的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 Karawan ブランドのタヒニ製品の喫食により発症したことを裏付けるさらなるエビデンスとなっている。

2019 年 5 月 15 日、Brodt Zenatti Holdings 社（フロリダ州 Jupiter）は、サルモネラ汚染の可能性があるとして Karawan ブランドおよび El-Karawan ブランドのタヒニ製品の回収を開始した。レストランおよび小売店は Karawan（および El-Karawan）ブランドのタヒニ製品または同製品が使用された食品（フムスなど）の提供・販売をすべきではない。家庭に当該製品を保存している消費者は、それらを喫食せずに廃棄すべきである。

4. 牛ひき肉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイク (2019 年 5 月 13 日付更新情報)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Ground Beef

May 13, 2019

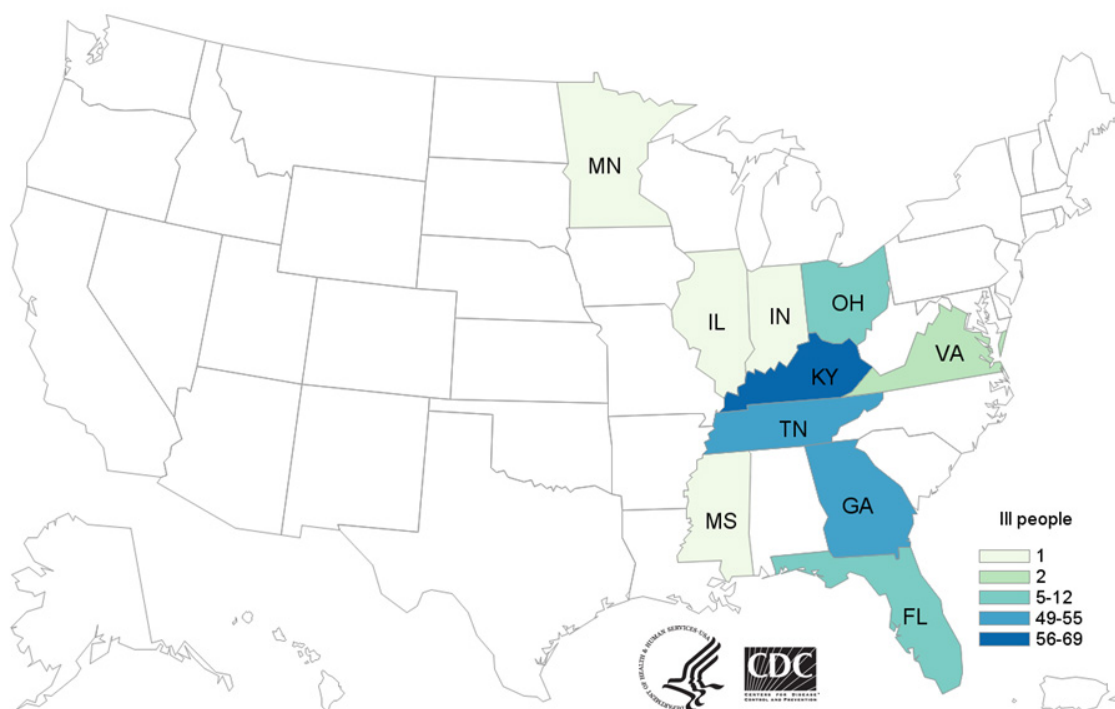
<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o103-04-19/index.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生当局、および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイクを調査している。

2019 年 4 月 26 日付の更新情報以降、新たに 19 人が本アウトブレイクの患者に追加された。

2019 年 5 月 13 日までに、大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者が 10 州から計 196 人報告されている（図）。CDC は 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）により確認された 196 人を本アウトブレイクの患者としている。

図：大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者数（2019 年 5 月 10 日までに報告された居住州別患者数、n=196）



患者の発症日は2019年3月1日～4月19日である。患者の年齢範囲は1歳未満～84歳、年齢中央値は19歳で、52%が女性である。情報が得られた患者174人のうち28人(16%)が入院した。死亡者は報告されていないが、溶血性尿毒症症候群（HUS）患者2人が報告されている。

アウトブレイク調査

2019年3月28日、ケンタッキー州およびジョージア州からCDCに本アウトブレイクの発生が報告され、複数州にわたる調査が同日に開始された。疫学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、牛ひき肉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。既に聞き取りが行われた147人のうち115人(78%)が牛ひき肉の喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査の結果と比べて有意に高い。患者が牛ひき肉を購入した食料品店または喫食したレストランは様々であった。多くの患者は食料品店で大型トレイまたは袋入りの牛ひき肉を購入し、スパゲティソースやスロッピー・ジョー（炒めたひき肉と野菜をパンに挟んだ食品）などの料理に使用していた。

テネシー州の担当部局は、患者が食事をしたと報告したレストランで牛ひき肉検体を採取した。検査機関での検査により、採取された牛ひき肉検体から大腸菌 O103 アウトブレイク株が検出された。

大腸菌汚染の可能性があるととして、生の牛ひき肉製品を以下の 2 社が回収している。2019 年 4 月 24 日に Grant Park Packing 社（イリノイ州 Franklin Park）が約 53,200 ポンド（約 24 トン）の牛生ひき肉製品の回収を開始し、4 月 23 日には K2D Foods 社（ジョージア州 Carrollton、屋号は Colorado Premium Foods）が約 113,424 ポンド（約 51 トン）の牛生ひき肉製品の回収を開始した。これらの製品はレストランおよび施設に納入されていた。

USDA FSIS および複数州の食品規制当局は検体採取を継続し、患者が喫食した牛ひき肉を提供した食料品店・レストランに当該牛ひき肉を供給した業者を特定する追跡調査を続けている。現時点では、本アウトブレイクの全体を説明する牛ひき肉の共通の供給業者、流通業者、ブランドのいずれも特定されていない。消費者は牛ひき肉を安全に取り扱い、十分に加熱すべきである。

（食品安全情報（微生物）No.10/2019（2019.05.15）、No.9/2019（2019.04.26）US CDC 記事参照）

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

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

欧州食品安全機関（EFSA）によるリスク評価に必要な系統的レビューに関する研修コース
Training courses in systematic reviews or in specific steps of systematic review for
EFSA Risk Assessment

17 October 2018

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2018.EN-1483>（報告書全文）

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1483>

本プロジェクト（OC/EFSA/AMU/2015/04）全体の目的は、食品・飼料の安全性についての系統的レビューおよびそのための広範な文献調査について、欧州食品安全機関（EFSA）の実施能力を増強させることであった。この目的を達成するためには、EFSA の職員（研修生を含む）およびパネル・作業部会・加盟国の各専門家に対し、系統的レビュー（またはその一部）に関する 4 種類の研修コースの実施が必要であった。本報告書は、これらの研修およびその評価の概要である。

「動物実験に関する系統的レビューセンター (SYRCLE : SYstematic Review Centre for Laboratory animal Experimentation)」から派遣された講師チームにより、2016年10月17日～2018年4月11日に計22回の研修が実施された。これらの研修への参加者数は延べ339人(1回あたり平均15人)で、このうちの一部は複数の研修に参加した。個々の研修について、一般的な質問項目(研修室、教材などについて)および研修コースの様々な部分についての具体的な質問項目で構成されたオンライン評価フォームにより評価が行われた。さらに、参加者は定性的意見を追加することもできた。研修全体として、平均評価スコアは10点満点中8.53点であり、極めて肯定的に評価された。4コースのうち2コースの初回実施後にのみ大幅な改訂が必要であった。その後に指摘された改良点はすべて重要度が低かった。また、「この研修は直近の数年間に参加した研修の中で最も有用なもの1つであった。」などの感想が多くみられた。今回の一連の研修での経験をもとに、エビデンスの統合に関するEFSAの今後の研修に向けて推奨事項が作成されている。

● 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

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

RASFF Portal Database

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

Notifications list

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

2019年5月11日～24日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍七面鳥むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*、*S. Typhimurium*、ともに25g検体陽性)、ポーランド産冷蔵生白ソーセージのサルモネラ (10g検体陽性)、アイルランド産スモークポークソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、25g検体陽性)、オランダ産冷蔵鶏肉サテ(味付き・マリネ液漬け串焼き)のサルモネラ (*S. Infantis*、25g検体陽性)、

フランス産冷蔵牛肉・豚肉メルゲーズソーセージ(香辛料入り)のサルモネラ(*S. Infantis*、25g 検体陽性)、オーストリア産オーガニック乾燥バジルの嘔吐毒素産生性セレウス菌(～15,000 CFU/g)、フランス産冷蔵スモーク鴨肉(加熱済み)のリステリア(*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、オランダ産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌(*stx+*、*eae+*、O26、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵ひき肉製品のサルモネラ(25g 検体陽性)、スペイン産冷凍煮沸済みイガイのサルモネラ(25 検体陽性)、スペイン産皮むきアーモンド(フランス経由)のサルモネラ(25 検体陽性)など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

イタリア産冷凍ミックスベリー(ウクライナ産・リトアニア産・ルーマニア産原材料使用)のA型肝炎ウイルス(25g 検体陽性)、イタリア産活ムラサキイガイのサルモネラ(25g 検体 3/5 陽性)、イタリア産冷蔵二枚貝の大腸菌(790・780 MPN/100g)、イタリア産有機ベビーほうれん草の志賀毒素産生性大腸菌(*stx1+*、*stx2+*、*eae+*)、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ(*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ギリシャ産活ムラサキイガイのA型肝炎ウイルス(2g 検体陽性)、ナイジェリア産皮むきゴマ種子(トルコ経由)のサルモネラ(25g 検体陽性)、ニュージーランド産冷凍鹿肉ジャーキーのサルモネラ(25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ(*S. Bardo*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ(*S. Newport*、25g 検体 5/5 陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ(*S. Infantis*、25g 検体 4/5 陽性)、ベラルーシ産菜種ミールのサルモネラ(*S. Kentucky*、*S. London*、ともに 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵七面鳥脚肉のサルモネラ(*S. Infantis*、25g 検体 4/5 陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ(*S. Newport*、25g 検体 5/6 陽性)、ホンジュラス産冷凍エビ(*Penaeus vannamei*)のビブリオ(*V. vulnificus*)、米国産皮むきアーモンドのサルモネラ(250g 検体陽性)、冷蔵鶏肉(チェコで飼育、ポーランドでとさつ)のサルモネラ(*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産の生鮮メルルーサのアニサキス、イタリア産活二枚貝(*Chamelea gallina*)のサルモネラ(25g 検体陽性)など。

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

オランダ産大豆フレークのサルモネラ(*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ(*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ(25g 検体陽性)、ヨルダン川西岸・ガザ地区産カレーのエンテロトキシン産生性セレウス菌(1,200 CFU/g)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ(25g 検体陽性)、米国産魚粉のサルモネラ(*S. Tennessee*、25g 検体 5/5 陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉(半身)のサルモネラ(25g 検体陽性)、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ(25g 検体 1/5 陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ(25g 検体 1/5 陽性)、

インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ（25g 検体陽性）、ブラジル産黒コショウのサルモネラ（*S. Freetown*、25g 検体陽性）、中国産チリパウダーのサルモネラ（25g 検体陽性）、ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ（25g 検体 2/5 陽性）など。

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

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

食品に関する消費者意識調査の最新の結果

Latest Public Attitudes Tracker survey results published

31 January 2019

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/1601> (PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/latest-public-attitudes-tracker-survey-results-published>

英国食品基準庁（UK FSA）は、年 2 回の消費者意識調査として 2018 年 11 月に実施した調査の結果報告書「Biannual Public Attitudes Tracker」を発表した。この調査は、食品関連の問題に対する消費者の意識の変化を把握するもので、対象はイングランド、ウェールズおよび北アイルランドの消費者である。

食品関連の懸念される問題

食品安全上の問題で回答者が懸念を示した上位の項目：

- ・ 外食施設の食品衛生（35%）
- ・ 食中毒（29%）
- ・ 食品中の環境由来化学物質（鉛など）（28%）
- ・ 食品添加物（28%）

安全性以外も含めた問題で回答者が懸念を示した上位の項目：

- ・ 食品の糖含量（50%）
- ・ 食品の廃棄（49%）
- ・ 食品の価格（46%）
- ・ 動物福祉（43%）

英国の食品提供施設での食品安全についての懸念

英国のレストラン、パブ、カフェおよび持ち帰り料理店での食品安全について、回答者の 43%が懸念を示し、小売店およびスーパーマーケットでの食品安全についてはこれが

40%であった。レストラン等および小売店等での食品安全についての懸念は、第1回の意識調査以降、全体的に減少傾向にある。

衛生状態についての認識

回答者の84%が、外食時または食品購入時に利用する施設の衛生状態を認識していると回答した。衛生状態に関する情報を入手する方法として最も多く報告されたのは、衛生ステッカーまたは衛生証明書(60%)、および店舗の全体的な外観(59%)であった。

FSAについての認識

FSAを知っていると回答した回答者は77%で、前回までの調査での結果と同程度であった。FSAを知っていると回答した回答者のうち、FSAの仕事ぶりを信頼していると回答したのは67%で、情報発信においてFSAは真実を述べていると回答したのは69%であった。FSAが責任を負うべきであると回答者が指摘した最も重要な課題は、食品の安全性の確保(87%)であった。

食中毒についての認識

食中毒の原因菌として最もよく知られているのはサルモネラおよび大腸菌であった(回答者のそれぞれ89%、82%)。食中毒の原因になることが多いと回答者が考える食品は、生の鶏肉または七面鳥肉(77%)、貝類(56%)、再加熱した持ち帰り料理(47%)および卵(40%)であった。

アレルギーについての認識および罹患率

回答者の16%がアレルギーに関する特別な規則の存在を知っており、9%が自分自身に食品不耐性またはアレルギーがあると報告した。大多数の回答者(70~78%)が、アレルギー/食品不耐性に対する懸念から、食品の原材料に関する詳しい情報を食品提供施設の従業員に尋ねると報告した。

食品の製造・販売・表示についての見解

回答者の74%が食品のラベル表示の正確性を、72%が食品の原材料・原産国・品質に関する表示の正当性を信用していると報告した。また、回答者の43%が、食品の製造者および販売者は誠実であると回答した。

背景

今回の2018年11月の調査では、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの成人計2,007人を対象に対面形式で聞き取りが実施された。

報告書全文が以下のWebサイトから入手可能。

<https://www.food.gov.uk/about-us/biannual-public-attitudes-tracker>

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (14)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (14)

15 May 2019

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
エチオピア	5/13	アムハラ州		(AWD 疑い) 152	(AWD) 3
		モヤレ	2016 年の AWD アウトブレイク	268	2
ケニア	5/15		1月～	1,866 以上 (うち確定) 91	
ザンビア	5/14	Mpulungu の病 院 1 カ所		(疑い) 約 17	
		Mbala の病院 1 カ所		(疑い) 5	

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室