

食品安全情報（微生物） No.8 / 2020（2020.04.15）

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（USDA）](#)】

1. コロナウイルス感染症（COVID-19）に関する FAQ（食品安全関連の部分を抜粋）

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. エノキダケ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（2020年4月8日、3月27日付更新情報）

【[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. ウシが保菌している大腸菌 O157 についてスコットランド食品基準庁（FSS）および英国食品基準庁（UK FSA）が重要な新しいエビデンスを発表

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. コロナウイルス感染症（COVID-19）から自分の身を守るために対策を行う人が増加
-

【各国政府機関等】

● 米国農務省 (USDA: United States Department of Agriculture)

<https://www.usda.gov/>

コロナウイルス感染症 (COVID-19) に関する FAQ (食品安全関連の部分を抜粋)

Coronavirus Disease (COVID-19)

website checked 2020/4/1

<https://www.usda.gov/coronavirus>

米国農務省 (USDA) がコロナウイルス感染症 (COVID-19) に関する FAQ を発表した。この中から食品安全に関連する部分を以下に紹介する (食品に直接関係するもの以外は Question のみ紹介)。

Q: 食品を介した COVID-19 への罹患は起こり得るか?

A: 現時点では、食品や食品包装を介した COVID-19 への罹患の可能性を示唆する患者は報告されていない。しかし、食品の取り扱い・調理の際は、「手指や表面を頻繁に洗浄する」、「生肉を他の食品と分けて取り扱う」、「食品を適切な温度まで加熱調理する」、「食品を速やかに冷蔵する」などの適正衛生規範 (以下の Web ページ参照) を遵守することが常に重要である。

<https://www.foodsafety.gov/keep-food-safe/4-steps-to-food-safety>

Q: 食肉製品のコロナウイルスによる汚染はあり得るか?

A: 上記回答に同じ。

Q: 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、COVID-19 患者の発生が確認されている国からの食品輸入に関して特別な予防措置を講じているか?

A: 上記回答に同じ。

Q: COVID-19 患者の発生およびその拡大リスクがある中国やその他の国から米国に食品が輸入されているか?

A: 現時点では、輸入製品に関連した COVID-19 への罹患を裏付けるエビデンスは存在せず、輸入製品に関連した COVID-19 患者も米国では報告されていない。

Q: 米国で製造された食品は COVID-19 拡散のリスクになるか?

A: 米国で製造された食品が COVID-19 を媒介し得ることを示唆するエビデンスは存在しない。

Q：食品、食品包装、食品接触面などにコロナウイルスが存在している場合、それらに触れることで COVID-19 感染は起こり得るか？

A：現時点では、食品や食品包装が COVID-19 感染に関連していることを示すエビデンスは存在しない。その他のウイルスと同様に、COVID-19 の原因ウイルスは表面や物体上で生残する可能性があるため、「清潔を保つ」、「食品を分ける」、「加熱する」、「冷やす」の食品安全の 4 つの手順を遵守することが極めて重要である。

Q：食肉加工施設の立入検査官や従業員がコロナウイルスに感染した場合、当該施設で製造された食肉は安全に喫食できるか？

A：公衆衛生および食品安全の専門家は、食品や食品包装を介して COVID-19 に罹患し得ることを示すいかなるエビデンスも得ていない。FSIS の立ち入り検査担当官が COVID-19 やその他の疾患に罹患した場合は、不衛生な状況を生じさせる（製品に咳やくしゃみがかかる）可能性がある業務からは外される。COVID-19 は主に、近接した位置にいる人の口や鼻の内部に入り込む呼吸飛沫を介してヒトからヒトへと伝播すると考えられている。本ウイルスの伝播経路に関する詳細情報は、米国疾病予防管理センター（US CDC）の Web ページ（www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/about/transmission.html）から入手可能である。

Q：食品事業者は事業運営に関する情報をどこで入手すべきか？

（食品に直接関係しない内容のため回答部分は省略）

Q：FSIS は、COVID-19 に罹患した従業員がいる食品施設に対し、FSIS への報告を行うよう求めているか？また、報告後に FSIS からの対応はあるか？

（食品に直接関係しない内容のため回答部分は省略）

Q：FSIS による諸外国の（および諸外国の当局による米国の）食品安全システムの監査は COVID-19 の影響で遅延しているか？

A：USDA の公衆衛生当局である FSIS は、輸入食肉、家禽肉および加工卵製品のすべてが米国民にとって安全であることを保証するために尽力している。監査官の安全のため、FSIS は、国外で実施される国内同等監査の予定日を規定していない。FSIS は、米国国務省（U.S. State Department）の勧告に従い、米国内および国外の双方の監査を延期している。FSIS は状況の監視を継続しており、国外旅行に関する国務省の勧告の再検証を含め、状況の推移を踏まえて次回の監査の実施可能性を評価する予定である。

Q：FSIS の規制対象の施設で患者が特定された場合、当該施設の汚染除去はどのように実施されるか？

(食品に直接関係しない内容のため回答部分は省略)

Q：FSIS は、渡航警戒レベル 3（およびレベル 1 または 2）の国への渡航歴に関する報告を職員に要請／義務付けしているか？

(食品に直接関係しない内容のため回答部分は省略)

Q：郡の公衆衛生当局や州政府が FSIS の規制対象施設を閉鎖することは可能か？

A：可能である。FSIS は州および地方自治体当局の決定に従う予定である。

Q：FSIS は、COVID-19 により食品検査官の欠勤率が上昇した場合に対応する態勢を整えているか？

(食品に直接関係しない内容のため回答部分は省略)

Q：FSIS はインフルエンザ様症状が認められる検査官に自宅待機するよう促しているか？

(食品に直接関係しない内容のため回答部分は省略)

Q：米国食品医薬品局（US FDA）はどのような取り組みをしているか？

A：FDA も以下のような質問をまとめた FAQ 集を作成している。

- ・ 米国の食品供給は安全であるか？
- ・ 食料品は今後不足するか？
- ・ COVID-19 のパンデミックが発生している間も食品由来疾患アウトブレイクへの対応を引き続き可能にするために FDA（および CDC、州当局など）はどのような対策を講じているか？

この FAQ 集は FDA の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Q：従業員が互いに近接した位置で作業を行うことが一般的な食品製造／加工施設および食品小売施設内ではどのように社会的距離（social distancing）を保てばよいか？

(食品に直接関係しない内容のため回答部分は省略)

Q：食品の製造施設／食品の加工施設／農場の従業員が COVID-19 検査で陽性結果となった場合、その他の従業員を保護しつつ事業を継続するためにすべきことは何か？

(食品に直接関係しない内容のため回答部分は省略)

(食品安全情報（微生物）本号 BfR, No.7 / 2020 (2020.04.01) US FDA, Government of Canada, BfR, No.6 / 2020 (2020.03.18) EFSA, No.5 / 2020 (2020.03.04) WHO, No.4

/2020 (2020.02.19) FSAI、BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 /2020 (2020.02.05)
WHO、BfR 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/>

エノキダケ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 (2020年4月8日、3月27日付更新情報)

Outbreak of *Listeria* Infections Linked to Enoki Mushrooms

April 8, 2020

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-mushrooms-03-20/index.html>

March 27, 2020

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-mushrooms-03-20/updates.html>

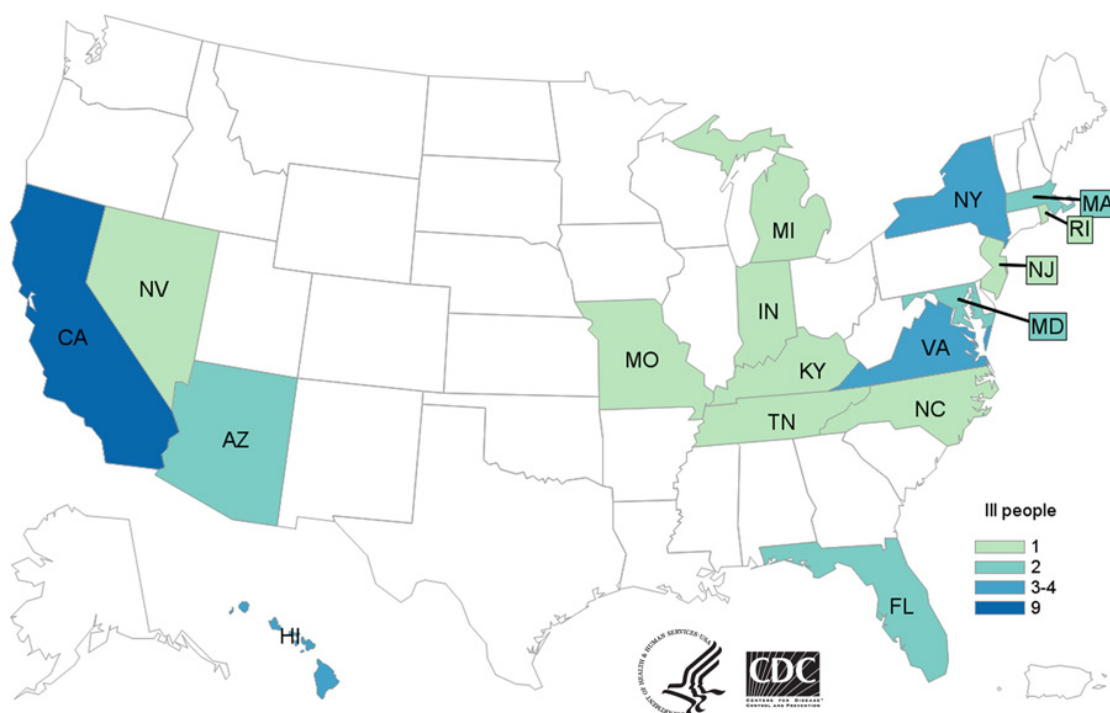
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、エノキダケに関連して複数州にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクを調査している。

2020年4月8日付更新情報

2020年3月27日付更新情報以降、新たな患者は報告されていない。

2020年4月8日時点で、リステリア (*L. monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者が17州から計36人報告されている (図)。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2020年4月8日までに報告された居住州別患者数、n=36)



2016年11月23日～2019年12月13日に採取された患者由来検体からリステリアが検出された。患者の年齢範囲は1歳未満～97歳、年齢中央値は67歳で、58%が女性である。情報が得られた患者32人のうち30人が入院し、カリフォルニア、ハワイおよびニュージャージーの3州から計4人の死亡が報告された。患者6人は妊娠関連であり、このうち2人が流産した。

○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、「Product of Korea (韓国産)」の表示があるエノキダケ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。

州および地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前1カ月間の食品喫食歴に関する聞き取り調査を行った。その結果、患者22人のうち12人(55%)が、エノキダケ、ポルトベロマッシュルーム、ホワイトマッシュルーム、ボタンマッシュルーム、クレミニマッシュルーム、キクラゲ、マイタケ、ヒラタケなどのキノコの喫食を報告した。

FDAは、韓国のGreen社から輸入されたエノキダケの検体を採取して検査を行った。その結果、2020年4月6日に2検体から*L. monocytogenes*アウトブレイク株が検出された。この結果を受け、Green社は4月7日に輸入警告(Import Alert) #99-23の対象に追加され、H&C Foods社はGreen社が供給したエノキダケの回収を開始した。

2020年3月10日、カリフォルニア州公衆衛生局（CDPH）は複数の食料品店舗からエノキダケ検体を採取した。これらを検査した結果、1検体から *L. monocytogenes* が検出された。回収対象となっているこれらのエノキダケ製品由来のリステリア株がアウトブレイク株と同一であるかどうかを確認するため、WGS（全ゲノムシーケンシング）解析が実施されている。これらのエノキダケ製品には「Product of Korea」の表示があり、Guan's Mushroom 社により供給されていた。3月23日、同社は当該エノキダケ製品の回収を開始した。

2月25日、ミシガン州農業・農村開発局（MDARD）は、患者1人がエノキダケを購入した食料品店1店舗でキノコ検体を採取して検査を行った。その結果、エノキダケ2検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株が検出された。これらのエノキダケ製品は「Product of Korea」の表示があり、Sun Hong Foods 社が出荷したものであった。3月9日、Sun Hong Foods 社は当該エノキダケ製品の回収を開始した。

消費者、食品提供業者および小売業者は、当該エノキダケの喫食・提供・販売を避けるべきである。

3月18日、韓国食品医薬品安全処（MFDS）は、本件に関する調査結果のプレスリリースを行った。MFDS は、韓国内の業者2社が生産したエノキダケから *L. monocytogenes* を検出した。

CDC は、韓国（大韓民国）産のエノキダケが *L. monocytogenes* に汚染されている可能性があることを懸念しており、妊婦、65歳以上の高齢者、免疫機能が低下している人などのリステリア症に罹患しやすい人々に対し、汚染源が特定され疾患に関連した製品が他にもあるかどうかについて明らかになるまで、韓国産のいかなるエノキダケの喫食も避けるよう助言を行っている。

CDC は更新情報を提供していく予定である。

2020年3月27日付更新情報

2020年3月10日付初発情報以降、新たな患者は報告されていない。

2020年3月26日時点で、リステリア（*L. monocytogenes*）アウトブレイク株感染患者が17州から計36人報告されている。

2016年11月23日～2019年12月13日に採取された患者由来検体からリステリアが検出された。患者の年齢範囲は1歳未満～97歳、年齢中央値は67歳で、58%が女性である。情報が得られた患者32人のうち30人が入院し、カリフォルニア、ハワイおよびニュージャージーの3州から計4人の死亡が報告された。患者6人は妊娠関連であり、このうち2人が流産した。

○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、「Product of Korea（韓国産）」の表示があるエノキダケ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。

州および地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前 1 カ月間の食品喫食歴に関する聞き取り調査を行った。その結果、患者 22 人のうち 12 人（55%）が、エノキダケ、ポルトベロマッシュルーム、ホワイトマッシュルーム、ボタンマッシュルーム、クレミニマッシュルーム、キクラゲ、マイタケ、ヒラタケなどのキノコの喫食を報告した。

2020 年 3 月 10 日、カリフォルニア州公衆衛生局（CDPH）は複数の食料品店舗からエノキダケ検体を採取した。これらを検査した結果、1 検体から *L. monocytogenes* が検出された。回収対象となっているこれらのエノキダケ製品由来のリステリア株がアウトブレイク株と同一であるかどうかを確認するため、WGS（全ゲノムシーケンシング）解析が実施されている。これらのエノキダケ製品には「Product of Korea」の表示があり、Guan's Mushroom 社により供給されていた。3 月 23 日、同社は当該エノキダケ製品の回収を開始した。

2 月 25 日、ミシガン州農業・農村開発局（MDARD）は、患者 1 人がエノキダケを購入した食料品店 1 店舗でキノコ検体を採取して検査を行った。その結果、エノキダケ 2 検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株が検出された。これらのエノキダケ製品は「Product of Korea」の表示があり、Sun Hong Foods 社が出荷したものであった。3 月 9 日、Sun Hong Foods 社は当該エノキダケ製品の回収を開始した。

消費者、食品提供者および小売業者は、当該エノキダケの喫食・提供・販売を避けるべきである。

FDA は、米国内の他の流通業者が当該エノキダケを受け取ったかどうかについて明らかにするための調査を進めている。

3 月 18 日、韓国食品医薬品安全処（MFDS）は、本件に関する調査結果のプレスリリースを行った。MFDS は、韓国内の業者 2 社が生産したエノキダケから *L. monocytogenes* を検出した。

CDC は、韓国（大韓民国）産のエノキダケが *L. monocytogenes* に汚染されている可能性があることを懸念しており、妊婦、65 歳以上の高齢者、免疫機能が低下している人などのリステリア症に罹患しやすい人々に対し、汚染源が特定され疾患に関連した製品が他にもあるかどうかについて明らかになるまで、韓国産のエノキダケの喫食を避けるよう助言を行っている。

（関連記事）

米国食品医薬品局（US FDA）

エノキダケ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の調査

Outbreak Investigation of *Listeria monocytogenes*: Enoki Mushrooms (March 2020)

April 8, 2020

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-listeria-m>

[onocytogenes-enoki-mushrooms-march-2020](#)

健康リスクの可能性により H&C Food 社がエノキダケを回収

H&C Food Inc. Recalls Enoki Mushroom Because of Possible Health Risk

April 07, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hc-food-inc-recalls-enoki-mushroom-because-possible-health-risk>

健康リスクの可能性により Guan's Mushroom 社がエノキダケを回収

Guan's Mushroom Co Recalls Enoki Because of Possible Health Risk

March 23, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/guans-mushroom-co-recalls-enoki-because-possible-health-risk>

(食品安全情報 (微生物) No.6 / 2020 (2020.03.18) US CDC 記事参照)

● 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>

2020年3月27日～4月10日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産冷凍ブロイラー肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、エストニア産冷蔵ベーコン (マリネ液漬け) のサルモネラ (10g 検体陽性)、ポーランド産冷凍生鮮鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産サラダ (野菜、トースト、ク

リーム、卵、スモークサーモン入り) のリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ポーランド産冷凍鶏骨付きもも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍スモークトラウト (スライス) のリステリア (*L. monocytogenes*, 1,400 CFU/g)、スロベニア産冷凍鶏肉・七面鳥肉ケバブのサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、フランス産ダークチョコレート昆虫プロテインバーのセレウス菌下痢型エンテロトキシン (3.8x10E3)、フランス産活カキ (オランダ経由) による食品由来ノロウイルスアウトブレイクの疑い、英国産冷凍ソーセージの志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+*)、イタリア産米粉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵ひき肉のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、10g 検体陽性)、中国産イヌ用餌の腸内細菌科菌群 (1・7.7・18・84・25 CFU/g)、フランス産冷蔵生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 110 CFU/g)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体 3/5 陽性) など。

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

ドイツ産粉末アーモンドの腸内細菌科菌群 (70,000 CFU/g)、スウェーデン産チーズのカビ、ポーランド産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産グルテンフリーのラップサンドとピザのカビ、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍塩漬け皮・骨なし鶏むね肉 (半身) のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Amager*, *S. Livingstone*、ともに 25g 検体陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (*S. Kingabwa*, *S. Garba*, *S. Kisarawe*、いずれも 25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子 (アラブ首長国連邦経由) のサルモネラ (*S. Gaminara*, *S. Livingstone*、ともに 25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Jalisco*, 25g 検体 2/5 陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Livingstone*, *S. Milwaukee*, *S. Vleuten*、いずれも 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. Benin*, *S. Chester*, *S. Elisabethville*、いずれも 25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Livingstone*, *S. Utrecht*、ともに 25g 検体 1/5 陽性)、スーダン産ゴマ種子 (アラブ首長国連邦経由) のサルモネラ (*S. Gaminara*, *S. Putten*, *S. Singapore* など、いずれも 25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子 (アラブ首長国連邦経由) のサルモネラ (*S. Adelaide* など、25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Charity*, *S. Karamoja*, *S. Minnesota* など、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. Menston group C*, 25g 検体 1/5 陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Braenderup*, *S. Karamoja*, *S. Reading* など、いずれも 25g 検体陽性)、インド産皮むきゴマ種子のサル

モネラ（25g 検体陽性）、米国産魚粉のサルモネラ（*S. Livingstone*、25g 検体陽性）など。

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

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

ウシが保菌している大腸菌 O157 についてスコットランド食品基準庁（FSS）および英国食品基準庁（UK FSA）が重要な新しいエビデンスを発表

Food Standards Scotland and the Food Standards Agency Report Provides Important New Evidence on *E. coli* O157 in Cattle

26 NOVEMBER 2018

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/food-standards-scotland-and-the-food-standards-agency-report-provides-import>

（研究報告書）

ウシの大腸菌 O157 排菌およびヒトへの感染リスクの低減

E. coli O157 Super-shedding in Cattle and Mitigation of Human Risk

26 NOVEMBER 2018

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Super-shedders - FINAL version for publication.pdf>（報告書 PDF）

スコットランド食品基準庁（FSS）および英国食品基準庁（UK FSA）は、ウシが保菌する大腸菌 O157 に関する調査プロジェクトを 4 年間にわたって実施し、重要な新しいエビデンスを収載する報告書を発表した。大腸菌 O157 はフードチェーンに混入すると重度の疾患の原因となる。

この調査は、ロスリン研究所（Roslin Institute）、モレダン研究所（Moredun Research Institute）およびスコットランドルーラル大学（Scotland's Rural College）の主導による研究者コンソーシアムが行い、ウシの大腸菌 O157 保菌率は英国全域にわたり同程度で、スコットランドでは過去 10 年間比較的变化していないことが示された。

ただし、スコットランドのウシでは、super-shedding（糞便中への大量の排菌）に関連する大腸菌 O157 の特定のサブタイプ PT21/28 の保菌率がイングランドおよびウェールズのウシよりも高いことが判明した。大腸菌 O157 PT21/28 はヒトの重度の感染症の原因であることが知られており、スコットランドにおけるヒトの大腸菌 O157 罹患率がイングランドおよびウェールズの約 3 倍であるのは、地域的にこのサブタイプへの曝露が多いことが潜在因子になっている可能性も考えられる。

また、ウシからの大腸菌 O157 の排菌およびウシ間での伝播を抑制するために開発されたワクチンの試験も行った。その結果、このワクチンはヒトの大腸菌 O157 への曝露および感染の低減に有効である可能性が認められた。しかし、このワクチンの市場出荷を可能にするには、農場での実用性および公衆衛生対策としての有効性を評価するさらなる試験が必要である。

研究報告書より抜粋

本プログラムの主要な部分は、2014年9月～2015年11月にイングランドおよびウェールズの計160カ所とスコットランドの110カ所の農場で行われた糞便塊の大腸菌 O157 汚染率の調査結果にもとづいている。この調査は英国全体で同時に行われた初めての大腸菌 O157 調査であり、これによりスコットランドと、イングランドおよびウェールズとの間でのデータの比較が可能となった。スコットランドでは大腸菌 O157 調査が過去に2回行われたが、イングランドおよびウェールズで全域レベルでの調査が行われたことはなかった。

今回のプログラムの主目的は以下の4つであった。

- (1) スコットランドと、イングランドおよびウェールズの農場における大腸菌 O157 汚染率を調査する。
- (2) 動物が保菌している大腸菌 O157 の特定のサブタイプがヒトの健康に対して他のサブタイプより大きな脅威であるかどうかを明らかにするため、ゲノムシーケンシングによりウシ由来とヒト感染患者由来分離株のサブタイプを比較する。
- (3) 大量の排菌 (super-shedding) が、特定種類の志賀毒素を産生する菌と関連があるかを調べる。
- (4) ウシからの大腸菌 O157 の排菌を抑制するために開発されたワクチンの試験を行い、このワクチンがウシとヒトの間の伝播防止に有効であるかどうかを調べる。

今回の調査により、スコットランドのウシの大腸菌 O157 保菌率は過去10年間あまり変化がなく、イングランドおよびウェールズと同程度であることがわかった。糞便塊検体の検査にもとづくと、スコットランド内の農場の約20%および農場内動物の約10%が大腸菌 O157 陽性であった。

ウシが保菌する大腸菌のサブタイプは、イングランドおよびウェールズの方がスコットランドに比べてかなり多様であるが、super-shedding およびヒトの重度の感染に関連する特定のサブタイプについてはスコットランドのウシの保菌率が高かった。このため、スコットランドではこのサブタイプへの曝露が多いことが原因で、ヒト患者の罹患率がイングランドおよびウェールズより高くなっている可能性がある。

全ゲノムシーケンシングは精度が高いため、アウトブレイクに関連する特定のサブタイプを同定可能である。また、感染源の追跡調査や、ヒトの健康に脅威となる特定の株の予測も可能である。

本調査では、志賀毒素 2a 型産生性の大腸菌 O157 を排菌する動物をある群に加えると、

その群内で元々非保菌だった動物に大腸菌 O157 が定着することから、志賀毒素 2a 型はウシ間での大腸菌 O157 の伝播に重要であることが示された。試験を行ったワクチンはウシの排菌およびウシ間の伝播の両方を抑制しており、今回のモデルにより、大腸菌 O157 へのヒトの曝露および感染の低減に対してこのワクチン接種が非常に有益であることが示された。

● 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/>

コロナウイルス感染症 (COVID-19) から自分の身を守るために対策を行う人が増加

More people protect themselves from coronavirus

03.04.2020

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/08/more_people_protect_themselves_from_coronavirus-244809.html

「BfR-Corona-Monitor」の第2回アンケート調査の結果(2020年3月31日)は、ドイツ国民の間に依然としてコロナウイルスに対する危機感が存在することを示している。

コロナウイルスはドイツ国民の間で不安を増大させている。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)は2020年3月24日から、コロナウイルスに関するモニター調査「BfR-Corona-Monitor」を毎週行い、その結果を公表している(第1回は2020年3月24日に実施し510人が参加。第2回は3月31日に実施し500人が参加)。今週の調査の結果から、「自分の身を守るための行動を取っていない」と報告した回答者が先週より10%減少したことが明らかになった。BfRのHensel所長によると、回答者の78%がウイルス感染を防ぐために特別な注意を払っており、コロナウイルスがもたらすリスクが非常に明確に認識されていることが示されている。

「BfR-Corona-Monitor」結果(2020年3月31日)

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/200331-bfr-corona-monitor-en.pdf>

回答者が実施している予防策としては、引き続き「人込みを避けること」が最も多く報告された。しかし、先週と比較して、「マスクや手袋などの保護衣を身に着けること」が重要であるという認識が高まった。この「マスクや手袋などの保護衣を身に着けること」を報告した回答者は、先週の約6%から今週は16%へと増加した。「消毒剤の使用」を報告した回答者も増加した。また、新型コロナウイルス感染から自分の身を守るができる

かどうか分からないとした回答者は、先週から 10%減少して 29%となった。

一方、ウイルスの封じ込めのための措置を支持したいとする回答者は減少している。行事の中止、旅行の制限および隔離措置については、依然として 90%を超える人が適切であると考えているが、外出禁止令や接触禁止を許容する回答者は減少した。接触禁止については回答者の 88%が適切と考えられるとしたが、外出禁止令を許容する回答者は 67%に減少した。

コロナウイルス感染の経路としては、「他者との接近」(79%) および「ドアノブへの接触」(63%) を引き続き有力視する回答者が多かった(図 1)。しかし、食品についても感染経路の 1 つとして注目が高まっているとみられ、食品を介した感染リスクが高いとした回答者は、先週の 12%から今週は 18%へと増加した(図 2)。現時点での知見によると、食品を介して感染する可能性は低く、このような感染経路があったとしても衛生対策を通じて封じることができる(下記 Web ページ参照、食品安全情報(微生物) No.7 / 2020 (2020.04.01) BfR、No.4 / 2020 (2020.02.19) BfR 記事参照)。

https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html

図 1 : モニター参加者が認識している感染経路の可能性 (2020 年 3 月 31 日の BfR Corona-Monitor)

「質問: あなたは以下の各項目が新型コロナウイルスへの感染経路となる可能性はどれくらいであると推定しますか? (選択肢は「1. 非常に低い」から「5. 非常に高い」までの 5 段階)」

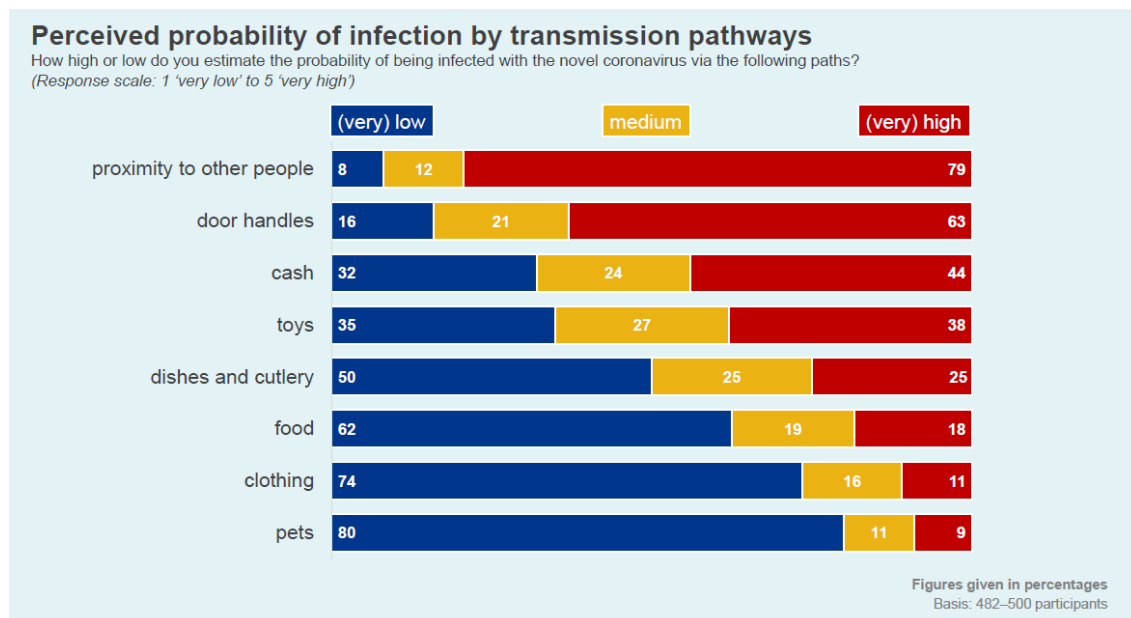
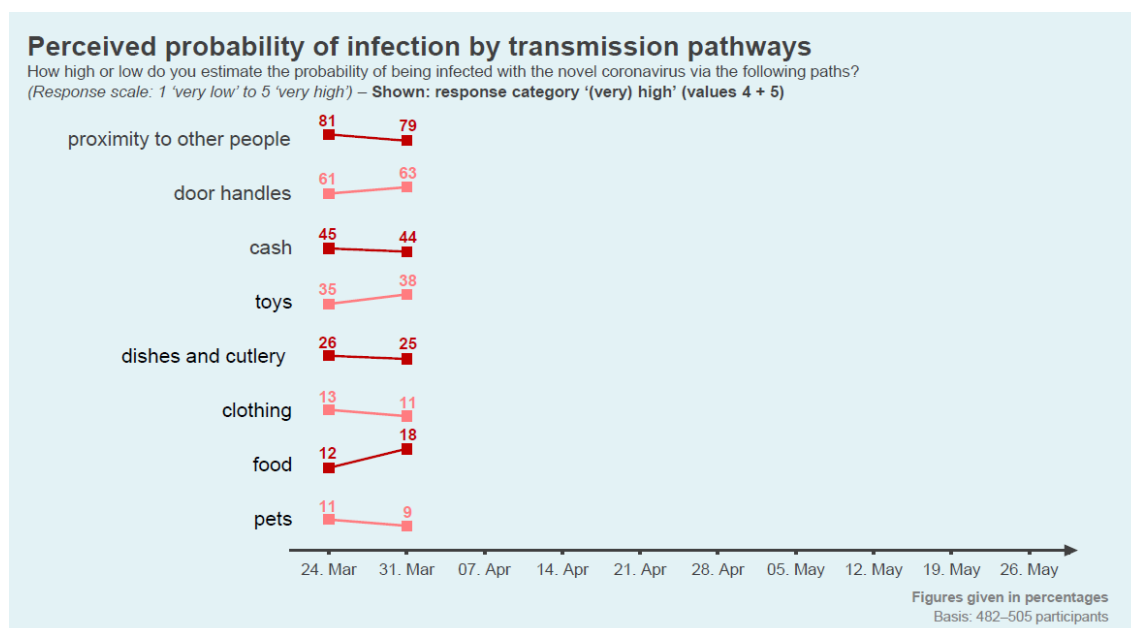


図 2：モニター参加者が認識している感染経路の可能性（2020 年 3 月 31 日の BfR Corona-Monitor）

「質問：あなたは以下の各項目が新型コロナウイルスへの感染経路となる可能性はどれくらいであると推定しますか？（選択肢は「1. 非常に低い」から「5. 非常に高い」までの 5 段階）」に対する回答のうち「4. 高い」と「5. 非常に高い」の合計が占める割合（3 月 24 日と 3 月 31 日の結果の比較）



回答者の新型コロナウイルス感染症による健康影響への理解、および“認識”している情報量については、先週の結果と比べてほとんど変化がみられなかった。しかし、情報の入手先については、社会的接触による方法の重要性が低下している一方で、メディアを通じて情報を入手する回答者が顕著に増加しており、社会的接触の制限がこの一因として推測された。

BfR は動的な状況変化を踏まえ、新型コロナウイルスに関する FAQ の更新を継続している。

「BfR-Corona-Monitor」とは

「BfR-Corona-Monitor」は、新型コロナウイルスのリスクに関するドイツ国民の認識について今後も定期的に行われる予定の標本調査である。無作為に選出された住民約 500 人に対し、感染リスクに関する認識、および自身が特に気を付けている予防策について、毎週火曜日に電話で聞き取りが行われる。第 1 回の調査は 2020 年 3 月 24 日に実施され、今回は 2 回目である。調査データの集計結果は BfR のホームページで定期的に公開される。調査方法およびサンプリングに関する詳細情報は以下の Web ページから入手可能である。

https://www.bfr.bund.de/en/bfr_corona_monitor-244792.html

(食品安全情報(微生物) 本号 USDA、No.7 / 2020 (2020.04.01) US FDA、Government of Canada、BfR、No.6 / 2020 (2020.03.18) EFSA、No.5 / 2020 (2020.03.04) WHO、No.4 / 2020 (2020.02.19) FSAI、BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020 (2020.02.05) WHO、BfR 記事参照)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室