

食品安全情報（微生物） No.21 / 2020（2020.10.14）

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

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. グレード A 乳に関する記録データベースの検索（GAMS）システム

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. キクラゲに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Stanley）感染アウトブレイク（2020年10月5日付更新情報）
2. ペットのアゴヒゲトカゲ（Bearded Dragon）に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Muenster）感染アウトブレイク（初発情報）
3. ペットのハリネズミに関連して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）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：イヌ用餌の豚耳との接触に関連して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）

[【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）

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 欧州委員会（EC）指令 2003/99/EC の枠組みにおける人獣共通感染症とその病原体およびその他の病原微生物に関する 2019 年の情報の報告方法マニュアル

[【スコットランド食品基準庁（FSS）】](#)

1. 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に関する食品事業者・従業員向けガイダンス（2020年10月9日更新）

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 新型コロナウイルス（SARS-CoV-2）は食品や物を介して伝播し得るか？【Q&A】（2020年9月10日付更新）

【各国政府機関】

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

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

グレード A 乳に関する記録データベースの検索 (GAMS) システム

Grade “A” Milk Search (GAMS) System

July 14, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/grade-milk-search-gams-system>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、「Grade “A” Milk Search (GAMS)」システム (<https://gams.fda.gov/>) の開設を発表した。これは、FDA が管理する「グレード A 乳の記録 (memoranda) データベース」を関係者がオンラインで容易に検索できる新しいツールである。

検索機能を備えたこの新しいデータベースには、グレード A プログラムによる管理に関連して FDA が公表したすべての記録が収載されており、Memoranda of Conference Actions (IMS-a) (会議の記録)、Memoranda of Information (M-I) (各種情報の記録)、Memoranda of Interpretation (M-a) (解説の記録)、および Memoranda of Milk Ordinance Equipment Compliance (M-b) (機材関連の規則遵守状況の記録) が含まれている。GAMS システムの検索機能には基本検索機能に加えて、高度な機能も備えられており、例えば文書のタイトルや内容、記録の種類、特定の日付範囲の指定などの検索フィールドが利用可能である。

この新しいデータベースは、農場および加工チェーンの全段階において科学的根拠にもとづいた食品安全の原則に従って安全な乳・乳製品を生産するために、州および地域の乳の規制・格付け機関、乳製品業界、その他の関係者への情報源として機能する。

GAMS システムは、FDA の食品安全・応用栄養センター (CFSAN) 内の乳製品・卵・食肉製品部門の乳・乳製品担当によって維持管理されている。

(関連記事)

米国食品医薬品局 (US FDA)

グレード A 乳に関する記録データベースの検索 (GAMS) システム

Grade “A” Milk Search (GAMS) System

<https://gams.fda.gov/>

乳のためのガイダンス文書および規制に関する情報

Milk Guidance Documents & Regulatory Information

<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/milk-guidance-documents-regulatory-information>

● 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. キクラゲに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Stanley) 感染アウトブレイク (2020年10月5日付更新情報)

Outbreak of *Salmonella* Stanley Infections Linked to Wood Ear Mushrooms

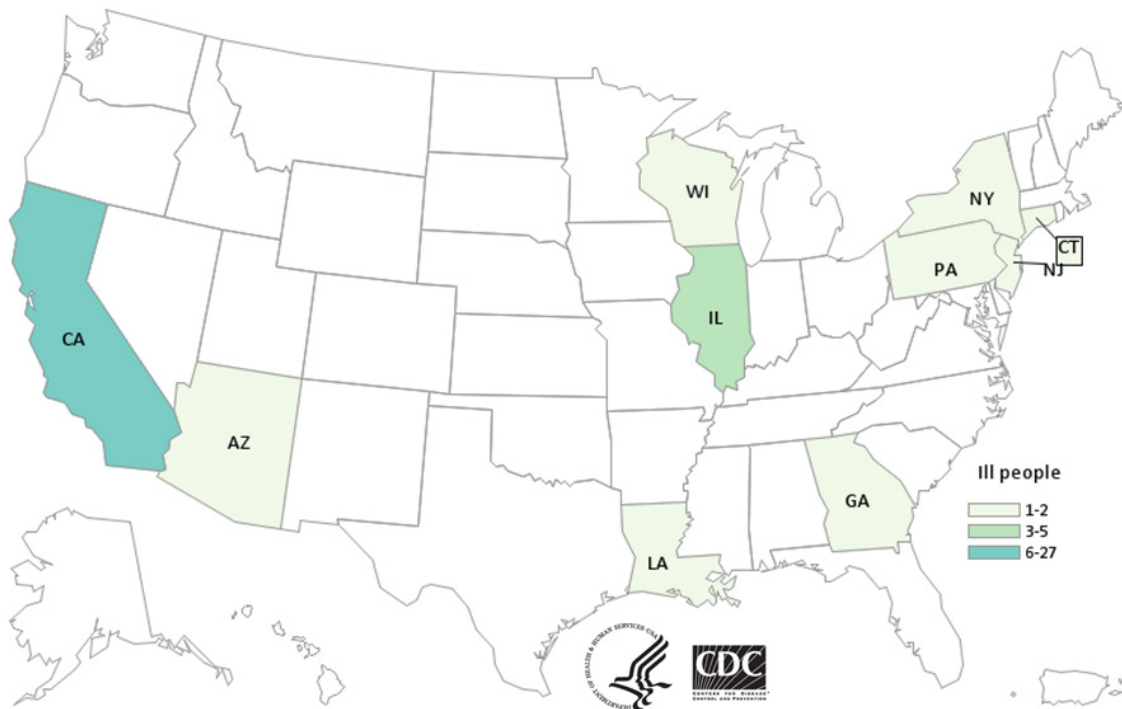
October 5, 2020

<https://www.cdc.gov/salmonella/stanley-09-20/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、キクラゲに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Stanley) 感染アウトブレイクを調査している。

2020年10月2日時点で、*S. Stanley* アウトブレイク株感染患者が10州から計43人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Stanley*) アウトブレイク株感染患者数 (2020 年 10 月 2 日までに報告された居住州別患者数、n=43)



患者の発症日は 2020 年 1 月 21 日～8 月 26 日である。患者の年齢範囲は 2～74 歳、年齢中央値は 27 歳で、60%が女性である。情報が得られた患者 35 人のうち 4 人が入院した。死亡者は報告されていない。

患者由来のサルモネラ分離株 26 株について実施した WGS 解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。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、標準的な抗生物質感受性試験法により臨床分離株の検査が実施されている。

アウトブレイク調査

疫学調査、検査機関での検査および追跡調査から得られた情報は、Wismettac Asian Foods 社が供給したキクラゲ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、情報が得られた患者 19 人のうち 17 人 (89%) が飲食店でのラーメンの喫食を報告した。このうちの数人は同じラーメン店での喫食を報告しており、患者クラスターの一部である可能性が示されている。

食品由来疾患の患者クラスターは、発症前 1 週間に同じレストラン店舗での食事、同じ行事への参加、または同じ食料品店舗での買い物をしたことを報告し、かつ同居していない 2 人以上の患者と定義される。患者クラスターの調査により、アウトブレイクの感染源に関して極めて重要な手がかりが得られることがある。相互に関連のない数人の患者が数日間に同じレストラン店舗での食事または同じ小売店舗での買い物をしていて、当該レストランまたは小売店舗で汚染食品が提供・販売されていたことが示唆される。

本アウトブレイクでは、ラーメンを提供する飲食店に関連して計 4 つの患者クラスターが 3 州で特定されている。飲食店に関連したクラスターの患者 9 人のうち 8 人 (89%) が、発症前 1 週間にキクラゲまたは原材料としてキクラゲが使用されたラーメンを喫食したと報告した。

FDA および複数州の当局は、患者が喫食したキクラゲの供給元を特定するため追跡調査を実施した。その結果、患者クラスターに関連した飲食店に Wismettac Asian Foods 社がキクラゲを供給したことが特定された。

2020 年 10 月 1 日、カリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH) は、1 クラスターに関連した飲食店 1 カ所から採取した回収対象キクラゲの複数検体から *S. Stanley* アウトブレイク株を検出した。当該キクラゲは Wismettac Asian Foods 社から供給されたものであった。

飲食店は、Wismettac Asian Foods 社から供給された回収対象のキクラゲ（以下 Web ページ参照）を販売・提供すべきでない。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/wismettac-asian-foods-voluntarily-recalls-dried-fungus-due-potential-salmonella-contamination>

本アウトブレイク調査は継続中である。

(食品安全情報 (微生物) No.20 / 2020 (2020.09.30) US CDC 記事参照)

2. ペットのアゴヒゲトカゲ (Bearded Dragon) に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Muenster) 感染アウトブレイク (初発情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Pet Bearded Dragons

October 1, 2020

<https://www.cdc.gov/salmonella/muenster-10-20/index.html>

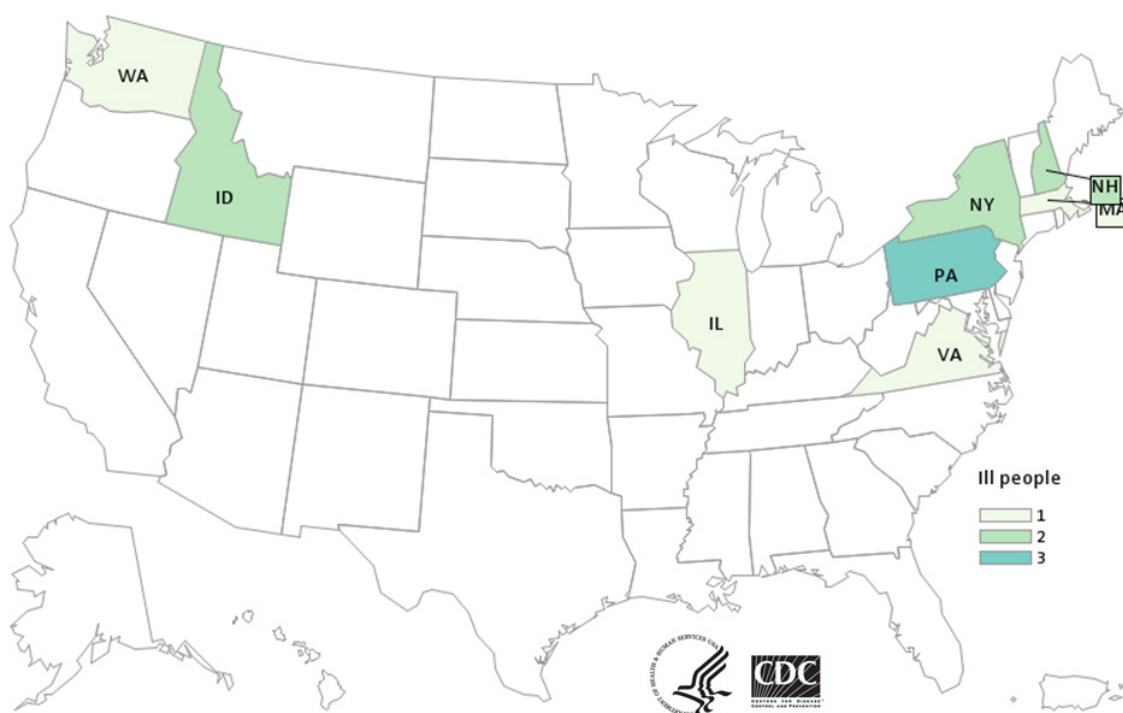
米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、ペットのアゴヒゲトカゲ (Bearded Dragon) に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Muenster) 感染アウトブレイクを調査している。

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、標準化された検査・データ解析法である全ゲノムシーケンシング (WGS) 法により 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、このような全ゲノム配列の国内データベースを管理している。WGS 法による解析結果は疾患の原因菌について詳細な情報をもたらす。本アウトブレイク調査では、WGS 解析により患者由来サルモネラ分離株が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。

2020年9月25日までに、*S. Muenster* 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)。

図：サルモネラ (*Salmonella Muenster*) アウトブレイク株感染患者数 (2020年9月25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2020年2月23日～8月22日である。患者の年齢範囲は1歳未満～72歳、年齢中央値は15歳で、5人が5歳未満である。患者の58%が女性である。情報が得られた患者11人のうち7人が入院した。死亡者は報告されていない。

患者由来のサルモネラ株10株について実施したWGS解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。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てアウトブレイク株3株の抗生物質感受性試験が実施され、やはり抗生物質耐性は示されなかった。

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、ペットのアゴヒゲトカゲとの接触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 週間における動物との接触に関する聞き取り調査が実施され、聞き取りが行われた患者 13 人のうち 10 人（77%）がアゴヒゲトカゲとの接触を報告した。患者が報告したアゴヒゲトカゲの購入先は複数州の様々なペット店であった。共通の供給元は特定されていない。

バージニア州の患者 1 人の自宅で採取されたアゴヒゲトカゲ 1 匹由来およびその飼育環境由来の検体から *S. Muenster* アウトブレイク株が検出された。

アゴヒゲトカゲは健康で清潔に見える場合でも、ヒトの疾患の原因となり得るサルモネラ菌を保菌している可能性がある。アゴヒゲトカゲの所有者は、自分自身の健康を保つためペットの取り扱い時の衛生手順（以下 Web ページ参照）を常に遵守すべきである。

<https://www.cdc.gov/healthypets/pets/reptiles/safe-handling.html>

本アウトブレイク調査は継続中である。

3. ペットのハリネズミに関連して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)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Pet Hedgehogs

September 30, 2020

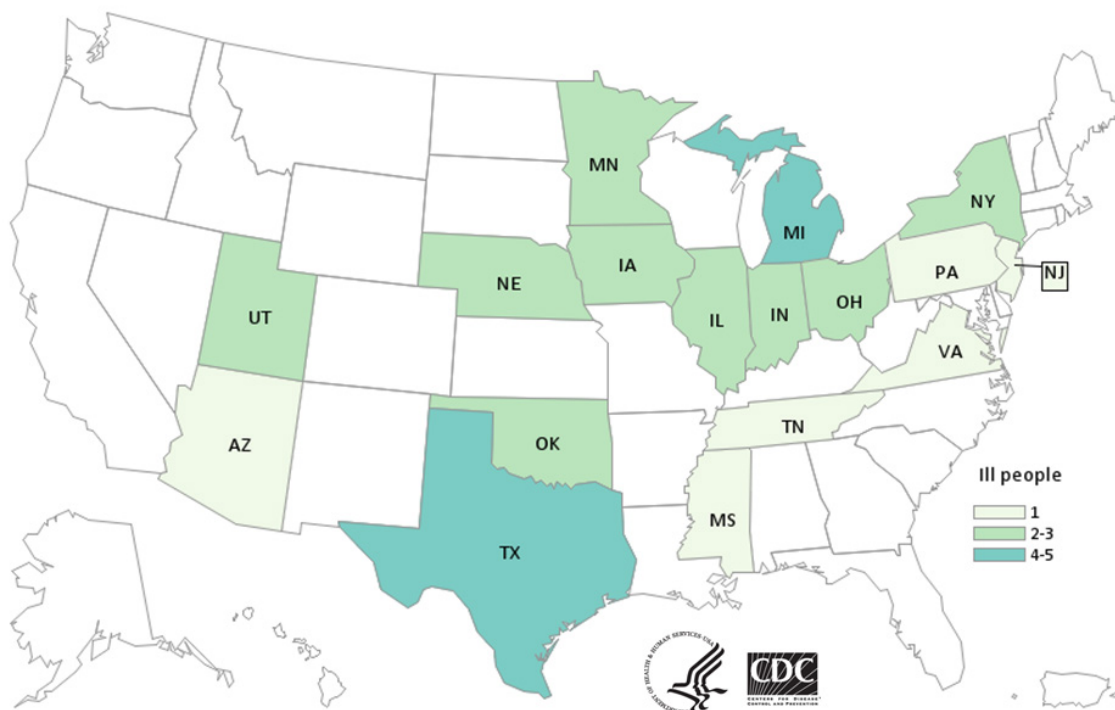
<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-09-20/index.html>

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当局は、ペットのハリネズミとの接触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、標準化された検査・データ解析法である全ゲノムシーケンシング (WGS) 法により 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、これらの全ゲノム配列の国内データベースを管理している。WGS 法による解析結果は疾患の原因菌について詳細な情報をもたらす。本アウトブレイク調査では、WGS 解析により患者由来サルモネラ分離株が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。

2020 年 9 月 22 日までに、*S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が 17 州から計 32 人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Typhimurium*) アウトブレイク株感染患者数 (2020年9月22日までに報告された居住州別患者数、n=32)



患者の発症日は2020年4月12日～8月11日である。患者の年齢範囲は1歳未満～61歳、年齢中央値は10歳で、患者の56%が女性である。情報が得られた患者27人のうち5人(19%)が入院した。死亡者は報告されていない。

患者由来のサルモネラ株19株について実施したWGS解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。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てアウトブレイク株1株の抗生物質感受性試験が実施され、やはり抗生物質耐性は示されなかった。

アウトブレイク調査

患者に対し、発症前1週間における動物との接触に関する聞き取り調査が実施され、聞き取りが行われた23人のうち16人(70%)がハリネズミとの接触を報告した。患者が報告したハリネズミの購入先は、ペット店、繁殖業者、インターネットサイトなど様々であった。

ニューヨーク州の患者1人の自宅で採取されたハリネズミ1匹由来の複数検体から*S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。ハリネズミに共通する単一の供給元は特定されていない。

本アウトブレイクの原因株は、ハリネズミに関連して2012年および2019年に発生した

アウトブレイクの原因株と同じ株である(食品安全情報(微生物)No.17/2020(2020.08.19)、No.3/2013(2013.02.06) US CDC 記事参照)。

ハリネズミは、購入先に関係なく、ヒトの疾患の原因となり得るサルモネラを保菌している可能性がある。ハリネズミの所有者は、自分自身の健康を保つためペットの取り扱い時の衛生手順(以下 Web ページ参照)を常に遵守すべきである。

<https://www.cdc.gov/healthypets/publications/stay-healthy-around-small-pets.html>

本アウトブレイク調査は継続中である。

(食品安全情報(微生物)No.17/2020(2020.08.19)、No.19/2019(2019.09.18)、No.12/2019(2019.06.12)、No.3/2013(2013.02.06)、No.2/2013(2013.01.23)、No.19/2012(2012.09.19) 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: イヌ用餌の豚耳との接触に関連して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)

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* illnesses linked to contact with pig ear dog treats

September 29, 2020 - Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2020/outbreak-salmonella-illnesses-dog-treats.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州・準州の公衆衛生当局と協力し、ブリティッシュ・コロンビア州、アルバータ州およびユーコン準州で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。

現時点で得られている調査結果にもとづき、イヌ用餌の豚耳との接触が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが特定されている。一部の患者が発症前に「Paws Up!」ブランドおよび「Western Family」ブランドのイヌ用餌の豚耳をペットのイヌに給餌したと報告した。これらのブランドの製品は、小売チェーン Canadian Tire および Save-On-Foods の店舗で販売されている。本アウトブレイク調査は継続中であり、他の製品が追加で特定される可能性がある。

2020年9月29日、供給業者である Masters Best Friend 社は、「Paws Up!」ブランドおよび「Western Family」ブランドのイヌ用餌の豚耳製品について自主的に販売中止通知

(Notice of Stop Sale) を発した。当該製品はカナダ全土で販売された。当該製品に関する詳細情報は Masters Best Friend 社の Web ページ (<https://www.mastersbestfriend.net/>) から入手可能である。

当該製品はすでに販売は中止されているが、消費者の家庭にはまだ保存されている可能性がある。これを踏まえると、上記 2 ブランドのイヌ用餌の豚耳製品はいずれもペットのイヌに給餌すべきでない。イヌの飼い主は、餌を取り扱った直後に必ず手を洗い、餌が接触したすべての区域の適切な清掃および消毒を確実に行うべきである。

本アウトブレイクは、豚耳を含むすべてのペットフードを安全に取り扱うことの重要性について再認識させるものである。これらの製品は、取扱いや洗浄が適切な方法で行われなければヒトの疾患の原因となる細菌に汚染される可能性がある。細菌に汚染されたペットフードはペットの疾患の原因ともなり得る。細菌に感染したペットは、症状が見られない場合でも、接触した人にサルモネラなどの細菌を拡散させる可能性がある。

アウトブレイク調査

2020 年 9 月 29 日までに、計 8 人の *S. Typhimurium* 感染確定患者がブリティッシュ・コロンビア州 (5 人)、アルバータ州 (2) およびユーコン準州 (1) から報告されている。患者の発症日は 2020 年 2 月下旬～8 月上旬である。患者 3 人の入院、および死亡者 1 人が報告されている。患者の年齢範囲は 7～95 歳で、男女の割合は同等 (50%ずつ) である。

● 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>

2020年9月23日～10月7日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

インド産乾燥フェヌグリークリーフの志賀毒素産生性大腸菌 (VTEC、25g 検体陽性) とサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵サーモン (切り落とし) のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ドイツ産デビルズクローの根 (粉末) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産機械分離 (MSM) 肉のサルモネラ (10g 検体陽性)・大腸菌・好気性生菌、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵スモークサーモン (切り落とし) のリステリア (*L. monocytogenes*、>100 CFU/g)、ベルギー産冷凍ローストミートボールのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性)、フランス産活イガイの大腸菌 (3,500 MPN/100g)、ベルギー産冷凍鶏肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍加熱済み雌鶏肉 (ベルギー・デンマーク・スウェーデンで飼育、オーストリア・ドイツでとさつ) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25 検体 3/5 陽性)、ルーマニア産冷蔵鶏むね肉ソーセージ (parizer) のリステリア (*L. monocytogenes*、90 CFU/g)、ブルガリア産冷凍チキンバーガー (ドイツ産原材料使用) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍加水鶏肉 (マリネ液漬け) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Infantis*、*S. Newport*、いずれも 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵ブロイラーもも肉のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、ギリシャ産活アサリ (*Ruditapes philippinarum*) の大腸菌 (～1,300 MPN/100g) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ドイツ産ソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、200 CFU/g)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 4/5 陽性)、ポーランド産冷蔵生ホワイトソーセージ (ドイツ産原材料使用) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、トルコ産イヌ用餌 (乾燥) のサルモネラ (25g 検体陽性)、チェコ産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵ハンバーガーの志賀毒素産生性大腸菌 (O26、*stx2+*、*eae+*、25g 検体陽性)、インド産冷凍すりおろしココナッツのサルモネラ (25g 検体陽性) と大腸菌 (～1,100 MPN/g)、イタリア産有機リコッタチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、2,400 CFU/g)、ベルギー産冷蔵ブタとたいのサルモネラ (10g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏四分体肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵ブロイラー四分体肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、インド産有機大豆搾油粕のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、デンマーク・オランダ産牛ひき肉 (ドイツ産原材料使用) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体 3/5 陽性)、リトアニア産冷蔵温燻ブロイラーもも肉のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 1/5 陽性)、リトアニア産冷蔵温燻鶏手羽肉 (香辛料入り) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 1/5 陽性)、ポーラン

ド産冷蔵温燻サーモン（細切り）のリステリア（*L. monocytogenes*、～8,700 CFU/g）、オランダ産マテガイのノロウイルス、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体 4/5 陽性）と（*S. Infantis*、25g 検体 1/5 陽性）、ハンガリー産原材料使用の英国産冷凍ロースト肉製品（鴨むね肉・ガチョウむね肉・ホロホロ鳥むね肉使用、豚肉・リンゴ・アーンズの詰め物、オレンジシロップがけ）のサルモネラ、リトアニア産冷蔵チキンナゲットのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、ルーマニア産冷蔵家禽肉のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）、ポーランド産冷蔵鶏部分肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体 2/5 陽性）、オランダ産の生鮮鶏肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、ポーランド産冷蔵ブロイラー四分体肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性）、スロベニア産食肉製品（チェヴァプチチ）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）

オーストリア産ジンジャーブレッドのカビ、ドイツ産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ（*S. Agona*、25g 検体陽性）、ポーランド産冷凍鶏ドラムスティック肉のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）、ドイツ産機械分離（MSM）鶏肉のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）、ポーランド産冷凍鶏むね肉のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）、オランダ産冷凍生豚ケーシングのサルモネラ（25g 検体陽性）、フランス産冷蔵カキの寄生虫、ポーランド産冷蔵スモークサーモン（切り落とし）のリステリア（*L. monocytogenes*）、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ（*S. Typhimurium* など、25g 検体陽性）、イタリア産モッツァレラチーズの *Pseudomonas fluorescens*（130,000,000 CFU/g）、ポーランド産冷凍七面鳥肉のサルモネラ（*S. Agona*、25g 検体陽性）、リトアニア産冷蔵チキンナゲットのリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体 5/5 陽性）、ブラジル産大豆ミールのサルモネラ（*S. Mbandaka*）、中国産ドッグフード用昆虫ミール（オーストリア経由）のサルモネラ（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鶏むね肉のサルモネラ（3/5 検体陽性）、ブラジル産黒コショウのサルモネラ（*S. Javiana*、*S. Rubislaw*、ともに 25g 検体陽性）、ブラジル産黒コショウのサルモネラ（*S. Abaetetuba*、*S. Cerro*、ともに 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 1/5 陽性）、ブラジル産黒コショウのサルモネラ（*S. Javiana* と *S. München*）など。

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

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

欧州委員会（EC）指令 2003/99/EC の枠組みにおける人獣共通感染症とその病原体およびその他の病原微生物に関する 2019 年の情報の報告方法マニュアル

Manual for reporting on zoonoses and zoonotic agents, within the framework of Directive 2003/99/EC, and on some other pathogenic microbiological agents for information derived from the year 2019

First published: 07 February 2020

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2020.EN-1791> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1791>

この報告方法マニュアルは、欧州委員会（EC）指令 2003/99/EC および EC 委任規則（Commission Delegated Regulation）（EU）2018/772 の枠組みにおいて、人獣共通感染症、動物・食品・飼料中の人獣共通感染症病原体、および食品中のその他の病原微生物を欧州連合（EU）加盟国が報告するためのガイダンスである。本マニュアルの目的は、収集されたデータが適切で EU 加盟国間での比較が可能となるように、各加盟国の報告方法を統一し、その効率化を図ることである。本マニュアルは、欧州食品安全機関（EFSA）が管理する現行のデータ収集システムに含まれるすべての人獣共通感染症およびその病原体を対象としている。データの報告について表形式およびテキスト形式による方法が詳細に規定されている。各加盟国が使用するサンプリング法とモニタリング法、およびモニタリング結果の記載についても指示が記載されている。データ要素については、EU 全体での経時的な傾向の観察および原因分析が可能となるように特に言及されている。本マニュアルは、特に 2019 年の情報の報告を対象としたガイダンスである。

（食品安全情報（微生物）No.6 / 2016（2016.03.16）、No.11 / 2015（2015.05.27）、No.8 / 2011（2011.04.20）、No.9 / 2010（2010.04.21）、No.8 / 2009（2009.04.08）EFSA 記事参照）

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

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

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に関する食品事業者・従業員向けガイダンス（2020年10月9日更新）

COVID-19 Guidance for Food Business Operators and Their Employees

9 October 2020

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/covid-19-gui>

[dance-for-food-business-operators-and-their-employees](#)

2020年10月8日、スコットランド食品基準庁（FSS）は、「新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に関する食品事業者・従業員向けガイダンス（COVID-19 Guidance for Food Business Operators and Their Employees）」を更新した。2020年4月に初版が発行されて以降の変更点は、ガイダンス（以下 Web ページ参照）の最終ページにまとめられている。

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/COVID-19 - FSS Guidelines for Food Business Operators and their Employees.pdf>

FSS は、食品事業者が事業運営全体において COVID-19 の拡散防止に必要な対策を特定し実践する際に役立つよう、これらのガイダンスを作成した。これらのガイダンスが作成された目的は、ロックダウン当初から事業を継続している食品事業者が COVID-19 の感染予防のため既に各職場内で導入している対策の見直しや保守を支援することである。これらのガイダンスは、事業の再開を計画している食品事業者が従業員や顧客の安全確保に必要な対策を特定する際にも有用となる。本ガイダンスの初版は、食品業界、地方自治体および労働組合との協議の上で 2020 年 4 月に作成された。

これらのガイダンスは、スコットランド政府によるロックダウン緩和のための各業界向けのガイダンス（以下 1 の Web ページ参照）の根拠となっており、スコットランド政府による COVID-19 に関する政策決定のための枠組み（以下 2 の Web ページ参照）に沿うよう継続的に見直しと更新が行われている。

1. 「ロックダウン緩和のための各業界向けのガイダンス（Sector guidance for easing lockdown）」

<https://www.gov.scot/news/sector-guidance-for-easing-lockdown/>

2. 「新型コロナウイルス感染症（COVID-19）：スコットランドが危機を切り抜けるためのルートマップ（Coronavirus (COVID-19): Scotland's route map through and out of the crisis）」

<https://www.gov.scot/publications/coronavirus-covid-19-framework-decision-making-scotlands-route-map-through-out-crisis/>

一連のガイダンスには、食品事業者にとって重要な以下の情報が記載されている。

- ・ 食品の製造、加工、小売、提供（パブ、レストラン、カフェ）および料理の持ち帰りの各業界における COVID-19 拡散防止のための対策に関する情報。
- ・ 各食品業界で適用すべき物理的距離の取り方、および食品の提供業界では追加的なりスク低減策を講じる場合に限り、確保すべき物理的距離を 1 メートルに緩和することを認める措置についての情報。フェイスカバー着用義務を課す法的要件など、これらの食品事業者が導入すべき適切なリスク低減策に関する詳細情報。

- ・ 作業区域以外の共用空間（従業員の宿泊施設、移動設備、食堂・トイレ・喫煙所などの共用施設）における従業員の物理的距離の確保および衛生対策を検討するための詳細情報。
- ・ スコットランドの「Test and Protect Strategy（検査・隔離による感染防止戦略）」において食品事業者が果たす役割を理解するために役立つ情報。
- ・ スコットランド政府、スコットランド健康保護庁（HPS）、英国政府、英国国営医療サービス（NHS）、英国安全衛生庁（HSE）、環境衛生団体および業界団体によって作成された関連ガイダンスの最新リンク集。食品事業者に対しては、これらのガイダンスと FSS のガイダンスを併用するよう強く推奨する。

FSS はまた、ロックダウンによる規制措置の緩和に伴い食品事業者が事業再開を計画する際に役立つリスク評価ツール（以下 Web ページ参照）を開発し、本ガイダンスに添付した。

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/COVID-19 - Risk Assessment Tool for Re-starting Food Business Operations During COVID-19.pdf>

この評価ツールは、既に事業を開始している食品事業者が食品安全を確保しつつ COVID-19 の拡散防止対策を講じる手順を評価する際にも役立つと考えられる。このツールは、従業員および顧客を COVID-19 感染リスクから確実に保護するため、すべての食品事業者が対策実施の記録と継続的な実施の証明を行うことができる方法を提示している。また、事業を再開する場合に評価が必要となる重要分野がまとめられたチェックリスト（以下 Web ページ参照）も利用可能であり、リスク評価を行う際や、COVID-19 の拡散防止に必要な対策について業務管理者が従業員と情報共有するために役立つ。

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/FSS COVID-19 summary checklist for restarting food businesses.pdf>

これらのガイダンスに加え、COVID-19 の拡散防止において料理の持ち帰り業界の小規模事業者が直面する個別の課題への対応方法に関する実践ガイダンスも作成された。このガイダンスには、各店舗において確保すべき社会的距離を顧客に知らせるために利用できる掲示文の例などが掲載されている。

食品事業者は、「ロックダウンからの移行期間における公正な労働環境整備への期待 (fair work expectations during the transition out of lockdown)」に関する共同声明に基づいて安全な労働環境を確保するため、COVID-19 感染リスクへの対応に関して従業員と協議する際にもこれらのガイダンスおよびリスク評価ツールを役立てることができる。上記の共同声明には、経済・公正労働・文化担当大臣、スコットランド自治体協議会（CoSLA）、経営者協会（IoD）およびスコットランド開発・産業協議会（SCDI）、スコットランドボランティア団体協議会（SCVO）およびスコットランド労働組合会議（STUC）が署名した。経済再開にあたり、すべての事業主は上記の共同声明を考慮しこれに基づいた対応を行う必

要があり、スコットランドが公正労働国となるようスコットランド政府および公正労働会議（Fair Work Convention）による政策の推進に協力するよう求められている。

この一連のガイダンスは、新たに得られるエビデンスおよび公衆衛生に関する助言の変更とともに、ルートマップの後半期間にスコットランド政府によるロックダウン規制の見直しを踏まえて定期的に見直しが継続される予定である。

一連のガイダンスは以下の通りである。

○COVID-19に関する食品事業者・従業員向けガイダンス（2020年10月9日）

COVID-19 Guidance for food business operators and their employees (9 October 2020)

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/COVID-19 - FSS Guidelines for Food Business Operators and their Employees.pdf>

○持ち帰り料理店および食品配達事業者用の COVID-19 対策掲示文の例

Food Business Poster COVID-19 - Take-away and delivery info

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food Business Poster COVID-19 - Take-away and delivery info.pdf>

○社会的距離の確保に関する食品事業者用の COVID-19 対策掲示文の例

Food Business Poster COVID-19 - Social distancing

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food Business Poster COVID-19 - Social distancing .pdf>

○店舗屋外での顧客の密集に関する食品事業者用の COVID-19 対策掲示文の例

Food Business Poster COVID-19 - congregating outside premises info

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food Business Poster COVID-19 - congregating outside premises info.pdf>

○COVID-19：食品事業者向けリスク評価ツール（2020年10月9日）

COVID-19: Risk assessment tool for food business operations (9 October 2020)

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/COVID-19 - Risk Assessment Tool for Re-starting Food Business Operations During COVID-19.pdf>

○COVID-19 流行下で食品事業を再開するためのチェックリスト（2020年10月9日）

FSS COVID-19 summary checklist for restarting food businesses (9 October 2020)

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/FSS COVID-19 summary checklist for restarting food businesses.pdf>

(食品安全情報 (微生物) 本号 BfR, No.19 / 2020 (2020.09.16) ICMSF, No.18 / 2020 (2020.09.02) WHO, US FDA, No.14 / 2020 (2020.07.08) BfR, No.13 / 2020 (2020.06.24) UK FSA, FSS, No.12 / 2020 (2020.06.10) BfR, No.11 / 2020 (2020.05.27) WHO, UK FSA, No.10 / 2020 (2020.05.13) UK FSA, No.9 / 2020 (2020.04.28) WHO, UK FSA, FSS, BfR, No.8 / 2020 (2020.04.15) USDA, 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)

● 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/>

新型コロナウイルス (SARS-CoV-2) は食品や物を介して伝播し得るか? 【Q&A】 (2020年9月10日付更新)

Can the new type of coronavirus be transmitted via food and objects?

Updated BfR FAQ dated 10 September 2020

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

新型コロナウイルス (SARS-CoV-2) 感染による気道疾患 COVID-19 のアウトブレイクが発生し、続いて中国各地で流行が見られた後、今では世界各国に SARS-CoV-2 が蔓延している。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、食品、子供用玩具・携帯電話・ドアノブや工具などの輸入製品、食器類などを介して SARS-CoV-2 がヒトに伝播し得るかどうかについて、不安感を抱く消費者から問い合わせを受けている。このような状況を考慮し、BfR は本件について最も重要な Q&A をまとめ、継続的に内容の更新を行っている (食品安全情報 (微生物) No.14 / 2020 (2020.07.08)、No.12 / 2020 (2020.06.10)、No.7 / 2020 (2020.04.01)、No.4 / 2020 (2020.02.19) BfR 記事参照)。今回の更新を含む Q&A の詳細 (PDF) は以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf> (PDF 版 Q&A)

(食品安全情報 (微生物) 本号 FSS, No.19 / 2020 (2020.09.16) ICMSF, No.18 / 2020 (2020.09.02) WHO, US FDA, No.14 / 2020 (2020.07.08) BfR, No.13 / 2020

(2020.06.24) UK FSA、FSS、No.12 / 2020 (2020.06.10) BfR、No.11 / 2020 (2020.05.27) WHO、UK FSA、No.10 / 2020 (2020.05.13) UK FSA、No.9 / 2020 (2020.04.28) WHO、UK FSA、FSS、BfR、No.8 / 2020 (2020.04.15) USDA、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)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室