

食品安全情報（微生物） No.22 / 2020（2020.10.28）

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. デリミート（調理済み食肉）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（初発情報）
2. カット済みフルーツに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella Javiana*）感染アウトブレイク（最終更新）
3. メキシコの Siga Logistics 社（モレロス州）が供給した生鮮バジルに関連して発生したサイクロスポラ感染アウトブレイク（最終更新）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：貝類に関連して発生している腸炎ビブリオ（*Vibrio parahaemolyticus*）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）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 英国食品基準庁（UK FSA）が冷蔵牛肉・子羊肉・豚肉の真空包装（VP）製品およびガス置換包装（MAP）製品の品質保持期間のためのガイダンスに関する意見募集を開始
2. 英国食品基準庁（UK FSA）が「デジタル世界における食品理解」をテーマにオンライン会議を共催

[【スコットランド食品基準庁（FSS）】](#)

1. 英国でのサルモネラ症患者発生を受けて鶏肉加工製品の加熱調理について感染予防のための助言を発表

[【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】](#)

1. 冷凍ベリー類は喫食前に必ず煮沸すべきである

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 目に見えない脅威：燻製の魚製品のリステリア汚染

【各国政府機関】

- 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. デリミート（調理済み食肉）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（初発情報）

Outbreak of *Listeria* Infections Linked to Deli Meats

October 23, 2020

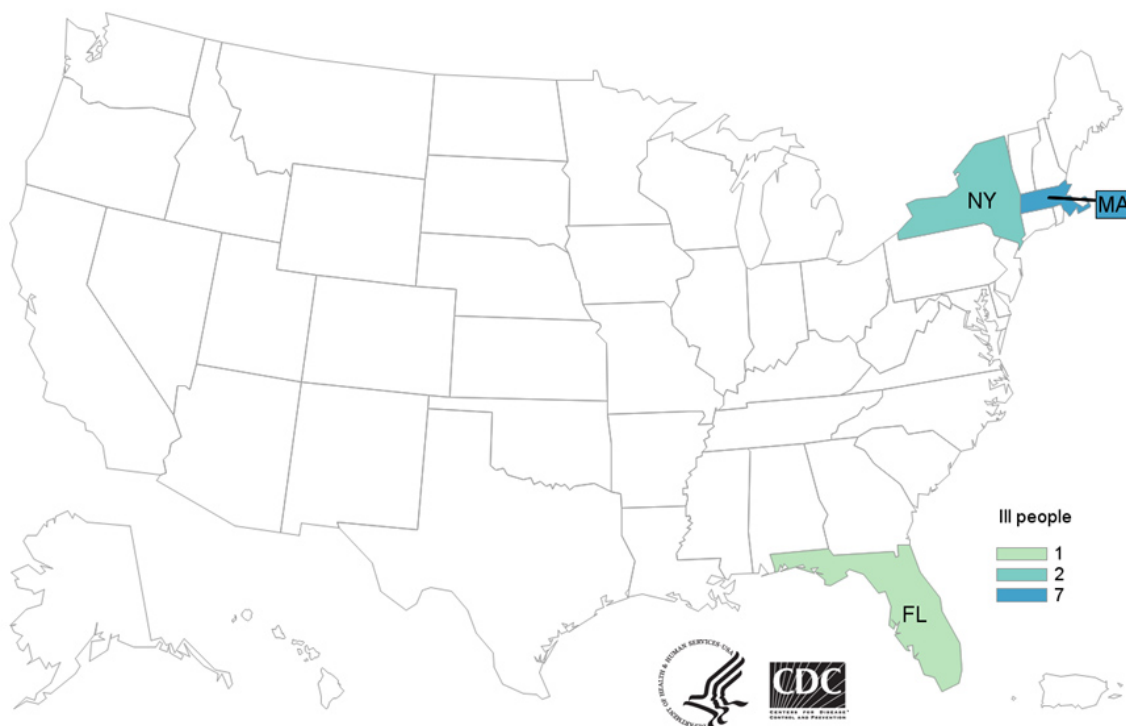
<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/delimeat-10-20/>

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農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、デリミート（調理済み食肉）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。

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・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リステリア株には、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 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リステリア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10月22日時点で、リステリア (*L. monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者が3州から計10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 10 月 22 日までに報告された居住州別患者数、n=10)



患者由来リステリア検体は、2020 年 8 月 6 日～10 月 3 日に採取された。患者の年齢範囲は 40～89 歳、年齢中央値は 81 歳で、80%が女性である。患者 10 人全員が入院し、フロリダ州の患者 1 人の死亡が報告された。

アウトブレイク調査

疫学調査から得られたエビデンスは、デリミート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・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ついて聞き取り調査を実施した。その結果、聞き取りが行われた患者 9 人全員が、サラミ、モルタデッラ、プロシュートなどのイタリアンスタイルのデリミートの喫食を報告した。これらの患者は、様々な店舗のデリカウンターで包装済みデリミートやその場で薄切りした食肉を購入したと報告した。

リステリアは、他の食品や物の表面への交差汚染が起こりやすい細菌である。汚染されたデリ製品中のリステリアは、同じケース内に陳列されているその他のデリミートやチーズ、およびデリカウンターの調理器具を汚染する可能性がある。デリミートの具体的な種類および患者に関連した共通の供給元が存在するかどうかを特定するため、追跡調査が行われている。

リステリア症の罹患リスクが高い人は、内部温度が 165°F (74°C) になるまでの加熱、または蒸気が出るまでの加熱が提供直前に施されていない場合は、デリミートを喫食すべきでない。

本アウトブレイク調査は継続中である。

2. カット済みフルーツに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella Javiana*) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Cut Fruit (Final Update)

February 18, 2020

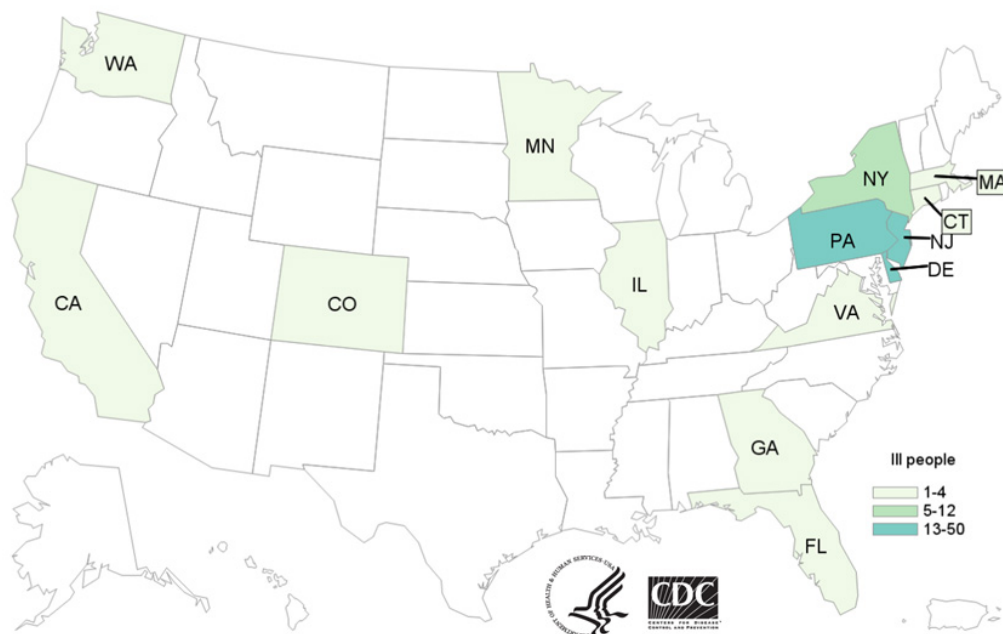
<https://www.cdc.gov/salmonella/javiana-12-19/index.html>

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、Tailor Cut Produce 社製のカット済みフルーツに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella Javiana*) 感染アウトブレイクを調査した。

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た。PulseNet は、公衆衛生・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 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 2 月 14 日までに、*S. Javiana* アウトブレイク株感染患者が 14 州から計 165 人報告された (図)。Tailor Cut Produce 社のカット済みフルーツの出荷先であるデラウェア州、ニュージャージー州、ニューヨーク州、ペンシルベニア州などから患者が報告された。その他の 10 州から報告された患者の大多数は発症の前週に上記 4 州のうち少なくとも 1 州を旅行していた。

図：サルモネラ (*Salmonella Javiana*) アウトブレイク株感染患者数 (2020年2月14日までに報告された居住州別患者数、n=165)



患者の発症日は2019年11月7日～2020年1月11日であった。患者の年齢範囲は1歳未満～92歳、年齢中央値は44歳で、53%が女性であった。情報が得られた患者111人のうち73人が入院した。死亡者は報告されなかった。

WGS解析の結果、患者150人由来のサルモネラ分離株について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、標準的な方法を用いてアウトブレイク分離株2株の抗生物質感受性試験を実施したところ、1株が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生物質の選択に影響を及ぼすものではなかった。

アウトブレイク調査

疫学調査および追跡調査により得られたエビデンスは、Tailor Cut Produce社(ニュージャージー州North Brunswick)が製造したカット済みフルーツ製品(ハネジューメロン、カンタロープ、パイナップル、ブドウ)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た。

州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前1週間の喫食歴およびその他の曝露歴に関する聞き取り調査を行った。患者62人のうち58人(94%)がカット済みフルーツの喫食を報告した。大多数の患者は、長期介護施設、病院、ホテルまたは学校で提供されたカット済みフルーツの喫食を報告した。患者数人は、食料品チェーンの店舗でカット済みフルーツを購入したと報告し、購入先は複数カ所の店舗であった。

州の公衆衛生当局は、患者がカット済みフルーツを喫食または購入した施設・店舗から記録類を収集し、これらの施設・店舗が Tailor Cut Produce 社から仕入れたカット済みフルーツを提供または販売したことを特定した。2019年12月7日、Tailor Cut Produce 社は、カット済みミックスフルーツ製品「Fruit Luau」、およびカット済みのハネジューメロン、カンタロープ、パイナップルの回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/tailor-cut-produce-recalls-cut-fruit-mix-because-possible-health-risk>

同社施設（ニュージャージー州）の立ち入り検査を含め、FDA による調査業務は終了した。FDA は、CDC および各州の当局と協力し、当該カット済みフルーツ製品の追跡調査および可能性のある汚染経路に関する詳細な調査を行った。当該製品に共通の加工業者として Tailor Cut Produce 社が特定されたが、汚染源は特定されなかった。

2020年2月18日時点で本アウトブレイクは終息したと考えられる。

（食品安全情報（微生物）No. 1 / 2020 (2020.01.08)、No.26 / 2019 (2019.12.25) US CDC 記事参照)

3. メキシコの Siga Logistics 社（モレロス州）が供給した生鮮バジルに関連して発生したサイクロスポラ感染アウトブレイク（最終更新）

Outbreak of *Cyclospora* Infections Linked to Fresh Basil from Siga Logistics de RL de CV of Morelos, Mexico

SEPTEMBER 30, 2019

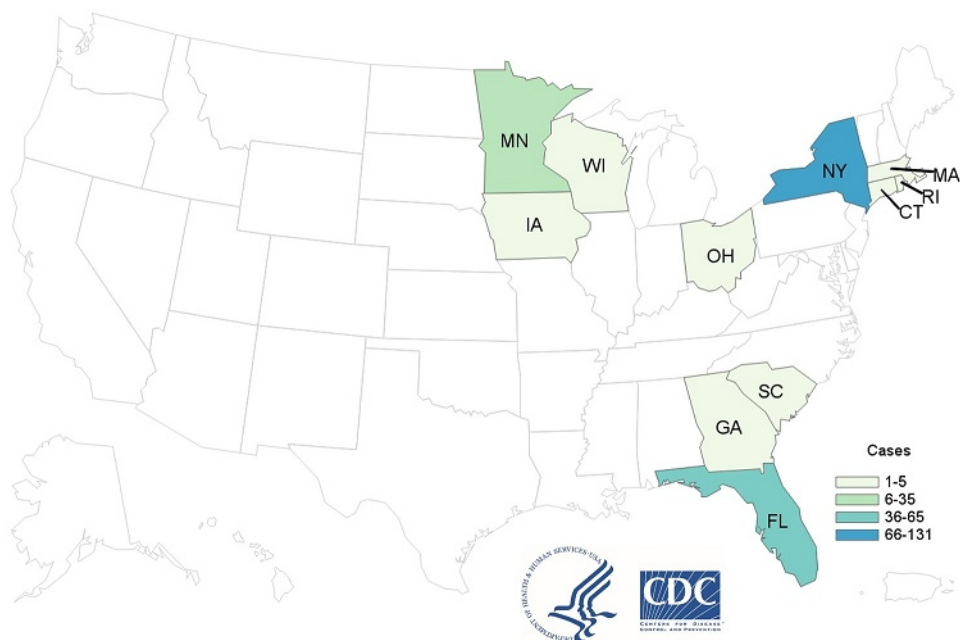
<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2019/weekly/index.html>

アウトブレイクの概要（2019年9月27日）

米国疾病予防管理センター（US CDC）、11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たサイクロスポラ感染アウトブレイクを調査した。

本アウトブレイクに関連して検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2019年9月27日までに11州から計241人報告された（図）。州別の内訳はコネティカット（1人）、フロリダ（62）、ジョージア（2）、アイオワ（2）、マサチューセッツ（1）、ミネソタ（33）、ニューヨーク（131）、オハイオ（3）、ロードアイランド（1）、サウスカロライナ（1）およびウィスコンシン（4）であった。サイクロスポラへの曝露は5州（フロリダ、ミネソタ、ニューヨーク、オハイオ、ウィスコンシン）で起きたことが報告された。

図：バジルの喫食を報告したサイクロスポラ感染患者の数（2019年9月27日までに報告された居住州別患者数、n=241）*



* 暫定データであるため患者数は変更される可能性がある。マサチューセッツ州とコネチカット州の患者はニューヨーク州で曝露。アイオワ州とロードアイランド州の患者およびウィスコンシン州の患者 2 人はミネソタ州で曝露。ジョージア州とサウスカロライナ州の患者、ウィスコンシン州の患者 1 人およびミネソタ州の患者 2 人はフロリダ州で曝露。

患者の発症日は 2019 年 6 月 10 日～7 月 26 日であった。患者の年齢範囲は 15～98 歳、年齢中央値は 49 歳で、70%が女性であった。6 人（2%）が入院したが、サイクロスポラによる死亡者は報告されなかった。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスおよび製品流通情報は、メキシコの Siga Logistics 社（モレロス州）が米国に輸出した生鮮バジル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た。

患者に対し、発症前 2 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。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の

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た場合、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生鮮バジルに関連した患者クラスターとして、レストラン関連の複数のクラスターが報告された。

FDA および複数州の食品規制当局は、サイクロスポラへの曝露が報告された上述の 5 州で患者が喫食した生鮮バジルの供給元を特定するために記録類を収集した。製品流通情報は、患者の疾患の原因となった生鮮バジルがメキシコの Siga Logistics 社によって米国に輸出されていたことを示した。

2019 年 9 月 27 日時点で本アウトブレイク終息したと考えられる。

(食品安全情報(微生物) No.18/2019 (2019.09.04)、No.17/2019 (2019.08.21) 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：貝類に関連して発生している腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 感染アウトブレイク (初発情報)

Public Health Notice: Outbreak of *Vibrio parahaemolyticus* infections linked to shellfish
October 14, 2020 - Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2020/outbreak-vibrio-parahaemolyticus-infections-linked-shellfish.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州・準州の公衆衛生・食品安全当局と協力し、4 州にわたり発生している腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) 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、貝類への曝露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。多数の患者が、東海岸沿岸水域で採捕された貝類 (主に生ガキ) を発症前に喫食したと報告した。これらカキ類の供給元および出荷先を特定するためにはさらなる情報が必要である。PHAC への新規患者報告が続いているため、本アウトブレイク調査は継続している。

本アウトブレイクは、生または加熱不十分の貝類 (特にカキ) の喫食により健康を害する可能性があることを再認識させるものである。疾患リスクを避けるため、貝類は喫食・提供前に内部が安全な温度 (74°C、165°F) になるまで十分に加熱すべきである。本公衆衛

生通知では、健康被害を防ぐ方法に関する詳細な助言も紹介している（以下 URL 参照）。

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2020/outbreak-vibrio-parahaemolyticus-infections-linked-shellfish.html#a5>

アウトブレイク調査

2020年10月14日までに、計21人の *V. parahaemolyticus* 感染確定患者がサスカチュワン州（1人）、ケベック州（7）、ニューブランズウィック州（10）およびプリンス・エドワード・アイランド州（3）から報告されている。患者の発症日は2020年7月上旬～9月中旬である。患者1人が入院した。死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は11～92歳で、63%が男性である。

● 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10月8日～21日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）

エストニア産冷蔵ルーラード（肉巻き）のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体 2/5 陽性）、ポーランド産家禽肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、25g 検体陽性）、フランス産ハム（切り落とし）のリステリア（*L. monocytogenes*）、オランダ産チーズ（Ziegenrolle）のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、ポーランド産スモークサーモン（スライス）のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、フランス産低温殺菌乳チーズ（ナッツ入り）のリステリア（*L. monocytogenes*、25g 検体陽性）、フランス産冷蔵七面鳥脚肉

のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉エギュエット (細長い薄切り) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵 ready-to-eat ソーセージ (cervelas) のリステリア (*L. monocytogenes*、<10/25g)、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)、イタリア産ラスケーラ (チーズ) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産ヤギ生乳チーズの大腸菌 (*stx2+*、*eae*) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

リトアニア産冷蔵フライドチキンロースト (ハム・チーズ詰め) のリステリア (*L. monocytogenes*、<40 CFU/g)、オーストリア産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、フランス産七面鳥肉 (切り落とし) のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、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 4/5 陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産ひき肉製品のサルモネラ (*S. Johannesburg*、10g 検体陽性)、ポーランド産家禽生肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性)、ドイツ産冷蔵豚ひき肉のサルモネラ (*S. Agona*、25g 検体陽性)、ポーランド産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心臓肉 (ventricle) のサルモネラ (25g 検体陽性)、モザンビーク産の生鮮ココナッツ片 (トルコ経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産冷蔵スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g) など。

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

ドイツ産大豆ミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ブルガリア産ヒマワリ種子のサルモネラ (*S. Leeuwarden*、25g 検体陽性)、リトアニア産急速冷凍ブロイラースープセット (ポーランド産原材料使用) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ハンガリー産ハラル対応冷凍鶏脚肉 (英国経由) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、英国産ピタパン (デンマーク経由) のカビ、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ウクライナ産乾燥ビートパルプのカビ、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (25g 検体 2/10 陽性)、中国産粉砕パプリカのサルモネラ (10g 検体陽性) など。

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

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

1. 英国食品基準庁 (UK FSA) が冷蔵牛肉・子羊肉・豚肉の真空包装 (VP) 製品およびガス置換包装 (MAP) 製品の品質保持期間のためのガイダンスに関する意見募集を開始
FSA launches consultation into shelf-life guidance for vacuum and modified atmosphere packed chilled beef, lamb and pork

1 October 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-launches-consultation-into-shelf-life-guidance-for-vacuum-and-modified-atmosphere-packed-chilled-beef-lamb-and-pork>

2020年10月1日、英国食品基準庁 (UK FSA) は、冷蔵牛肉・子羊肉・豚肉の真空包装 (VP) 製品およびガス置換包装 (MAP) 製品の安全性と品質保持期間のための現行のガイダンスに関する見直しを通知し、6週間にわたる主要な関係者からの正式な意見募集を開始した。

FSAの現行のガイダンス (下記 Web ページ参照) では、冷蔵牛肉・子羊肉・豚肉の VP 製品および MAP 製品について、関連リスクを低減する適切な対策が講じられていない場合は品質保持期間を最長で10日間にすべきであると勧告している。

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/vacpacguide.pdf>

2020年夏、FSA、関連業界およびその他の関係者は、現行のガイダンスの見直しおよび変更の可能性の検討のため連携することを誓約する共同声明 (以下 Web ページ参照) に署名した。

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/joint-statement-by-the-working-group-on-the-clostridium-botulinum-guidance>

意見募集および参加についての詳細情報は以下の Web ページから入手可能である。意見の受付は2020年11月11日に終了する。

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/guidance-on-the-safety-and-shelf-life-of-vacuum-and-modified-atmosphere-packed-chilled-foods-with-respect-to-non-proteolytic>

2. 英国食品基準庁 (UK FSA) が「デジタル世界における食品理解」をテーマにオンライン会議を共催

FSA to co-host an online conference - 'Understanding Food in a Digital World'

9 October 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-to-co-host-an-online-conference-understanding-food-in-a-digital-world>

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）アウトブレイクの発生は、旧式のデータ収集法からの脱却を余儀なくさせ、電子データの革新的な利用を促している。英国食品基準庁（UK FSA）がシェフィールド大学と共同で開催する半日のオンラインイベントでは、デジタルデータの収集・分析が人々の食品に関する理解にどのように役立つかについて示され、食品に関する習慣の情報のデジタル化について重要な知見が概説される予定である。

本イベントでは、FSA が実施している最重要調査である「Food and You（食品に関する消費者調査）」（下記【編者注】参照）の最新の結果の概説、手洗いの習慣に関する電子的自己報告の方法、および食品に関する習慣の COVID-19 による影響を含む最新のソーシャルメディア分析から得られた重要な知見について取り上げられる予定である。

本イベントは、急速に変化する社会状況において、現実社会の行政政策決定に社会科学が直接的に役立つ方法について、社会科学分野の誰もが情報を得ることができる好機となる。本イベントでは、FSA および各国際食品安全当局の取り組みや優先分野について知ることができるとともに、オンラインパネル会議の開催により、学術研究機関・食品業界・政策の各分野の専門家と議論を行う機会が提供される予定である。

本イベントへの参加予約に関する情報は以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.eventbrite.co.uk/e/understanding-food-in-a-digital-world-part-of-the-2020-e-src-festival-tickets-123484031061>

【編者注】

○ Food and You 2（食品に関する消費者調査 2）について

2020 年夏より、「Food and You（食品に関する消費者調査）」と「Biannual public attitudes tracker（食品に関する消費者の意識調査）」の 2 調査を、報告の迅速化、両者の調査結果の連携解析、優先順位の変化による調査項目の更新を目的として調査内容を一部改変し、「Food and You 2」として統合した。

（関連記事）

「Food and You 2」の導入

Introducing Food and You 2

10 March 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/introducing-food-and-you-2>

○ Food and You

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you>

（食品安全情報（微生物）No.18 / 2019（2019.09.04）、No.9 / 2017（2017.04.26）、No.26 / 2014（2014.12.24）、No.22 / 2014（2014.10.29）、No.17 / 2014（2014.08.20）、No.8 / 2013（2013.04.17）、No.5 / 2011（2011.03.09）UK FSA 記事参照）

○ Biannual public attitudes tracker

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

(食品安全情報 (微生物) No.19 / 2019 (2019.09.18)、No.11 / 2019 (2019.05.29)、No.5 / 2015 (2015.03.04)、No.18 / 2014 (2014.09.03)、No.5 / 2014 (2014.03.05)、No.18 / 2013 (2013.09.04)、No.3 / 2011 (2011.02.09) UK FSA 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/>

英国でのサルモネラ症患者発生を受けて鶏肉加工製品の加熱調理について感染予防のための助言を発表

FSS issues precautionary advice on cooking processed chicken products following link to UK cases of *Salmonella*

16 OCTOBER 2020

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/fss-issues-precautionary-advice-on-cooking-processed-chicken-products-following-link-to-uk-cases-of-salmonella>

スコットランド食品基準庁 (FSS) は、英国で発生したサルモネラ症患者が加熱済み鶏肉加工製品に関連していたことを受け、この種の製品に関する感染予防のための助言を発表している。

FSS およびスコットランド公衆衛生局 (PHS) は、家庭で鶏肉製品の取り扱いと加熱調理を行う際に注意すべきことを消費者に助言している。

英国で鶏肉加工製品に関連するサルモネラ症患者が増加している疑いがあり、FSS および PHS を含む複数機関が調査を行った結果、2 件の製品回収が行われ、今回の助言を発表するに至った。

2020 年 1 月以降、パン粉付き冷凍生鶏肉製品に関連してサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 2 株による感染患者が英国全域で計 390 人報告されており、このうち 32 人はスコットランドで確認された。

FSS は消費者に対する助言として、購入する食品を変更する必要はないが、チキンナゲット、チキングーjon、チキンディッパー、チキンポッパー、チキンキエフ (いずれも鶏肉に衣を付けて揚げる料理) などの製品を調理する際には食中毒のリスクを減らすために適切な衛生習慣を常に守るべきであるとしている。

FSS の Ian McWatt 副長官は、「このサルモネラアウトブレイクに関連するスコットラン

ドの患者数は比較的少ないが、同じような製品でもブランドが異なると調理法も異なる場合があるため、食品包装に記載されている加熱調理法の指示を必ず確認して守るべきであると注意喚起することが重要だと考える。適切な温度と時間を組み合わせて食品を加熱調理することにより、有害細菌はほぼ確実に死滅する」と述べた。

食品衛生上で最も重要な助言として以下が挙げられている。

- ・食品包装に記載されている説明を必ず入念に確認し、その加熱調理法の指示に従う。
- ・加熱調理前に解凍するように食品包装に記載されている場合は、その指示に従う。
- ・消費期限日までに喫食または冷凍する。
- ・生の鶏肉製品を触った後およびそのまま喫食可能な食品を取り扱う前には手を洗う。
- ・交差汚染を防ぐため、生の食肉と接触した調理台表面、食器、調理器具などは洗浄する。

● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland: Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

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

冷凍ベリー類は喫食前に必ず煮沸すべきである

Reminder to boil frozen berries prior to consumption

September 25, 2020

<https://www.hpsc.ie/news/newsarchive/2020newsarchive/title-20094-en.html>

アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland) は、アイルランド食品安全局 (FSAI) によるベリー類の喫食に関する助言を再認識するよう消費者に促している。喫食前に生鮮ベリー類は洗浄し、冷凍ベリー類は 1 分間の煮沸を行うべきである。スムージーに加えるベリー類についても同様である。

近年、アイルランドおよび欧州で輸入冷凍ベリー類に関連して A 型肝炎アウトブレイクおよびノロウイルス感染アウトブレイクが多数発生している。これらのうち最も大規模なアウトブレイクは、2013～2014 年にアイルランドを含む欧州連合／欧州経済領域 (EU/EEA) 加盟 13 カ国で患者計 1,500 人以上が発生した長期間におよぶ A 型肝炎アウトブレイクである (食品安全情報 (微生物) No.9 / 2014 (2014.04.30) EFSA 記事参照)。

それ以降、欧州では輸入冷凍ベリーに関連して同様の A 型肝炎アウトブレイクが複数報告されており、2018 年にはスウェーデンとオーストリアの 2 カ国にわたりアウトブレイクが発生している。

より最近では、スウェーデンとオーストリアで発生したアウトブレイクの原因株と同じ A

型肝炎ウイルス株に関連した患者が 2018 年 10 月～2020 年 1 月にドイツで計 65 人特定された。これらの患者のうち 27 人が冷凍イチゴケーキの喫食を報告した。アウトブレイク調査の結果、スウェーデンとオーストリアのアウトブレイクに関連したポーランドの製造業者がエジプトの卸売業者から冷凍イチゴを仕入れており、このエジプトの卸売業者が冷凍イチゴケーキの製造業者にも冷凍イチゴを出荷していたことが明らかになった。このアウトブレイク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。

[Outbreaks: Resurgence of an international hepatitis A outbreak linked to imported frozen strawberries, Germany, 2018 to 2020]

https://www.eurosurveillance.org/content/10.2807/1560-7917.ES.2020.25.37.1900670?crawler=true#html_fulltext

冷凍ベリー類と A 型肝炎に関する詳細情報は FSAI および HPSC Ireland の以下の各 Web ページから入手可能である。

- ・ 輸入冷凍ベリー類の煮沸に関する助言のページ (FSAI)

Berries - Advice to boil imported frozen berries

https://www.fsai.ie/faq/frozen_berries.html

- ・ A 型肝炎に関する FAQ (HPSC Ireland)

Hepatitis A Frequently Asked Questions

<https://www.hpsc.ie/a-z/hepatitis/hepatitisa/factsheets/>

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2020 (2020.09.02) HPSC Ireland、No.17 / 2018 (2018.08.15)、No.11 / 2015 (2015.05.27)、No.19 / 2014 (2014.09.17)、No.19 / 2013 (2013.09.18) FSAI、No.6 / 2013 (2013.03.19) BfR、No.22 / 2009 (2009.10.21)、No.13 / 2009 (2009.06.17) Evira 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/>

目に見えない脅威：燻製の魚製品のリステリア汚染

Invisible threat: *Listeria* in smoked fish

30.09.2020

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/32/invisible_threat_listeria_in_smoked_fish-256818.html

魚は人々の食生活に欠かせない食材である。魚は、生物学的に良質で消化されやすいタンパク質・ミネラル類・ビタミン類を摂取するための重要な栄養源となっている。しかし、生の魚および燻製・塩漬けなどの処理が施された魚製品は、リステリアをはじめとする病原菌に汚染されていることが多い。汚染された食品の喫食によりリステリアに感染する可能性がある。2018年にロベルト・コッホ研究所（RKI）に重度の侵襲性リステリア症患者701人が報告され、人口10万人あたりの報告率に換算すると0.8であった。リステリア症報告患者の大多数は重症で、敗血症、髄膜炎、流産などを併発する。2018年は、リステリア症患者の5%が死亡した。高齢者、免疫機能が低下している人、妊婦および新生児は、特に健康被害を受けやすい。リステリアは、植物由来および動物由来の様々な食品から検出されている。冷燻・温燻魚製品はしばしば汚染されるため、リステリアの伝播経路として疑われることも多い。このほかに、寿司、刺身、牡蠣など生で喫食される魚製品や水産食品、およびマリネ液漬け魚（graved fish）など塩漬けされた魚製品も、リステリアに汚染されている可能性がある。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）のHensel所長は、妊婦、高齢者、および免疫機能が低下している人に対し、魚や水産食品は必ず十分に加熱してから喫食するよう助言している。

寿司、刺身、牡蠣、冷燻・温燻魚（スモークサーモン等）、塩漬け魚などの生、燻製および塩漬けの魚製品・水産食品は、リステリア汚染率が高い。ドイツの食品モニタリング当局による検査では、2007～2017年に採取された冷燻魚製品検体および塩漬け魚製品検体の7～18%、温燻魚製品検体の3～9%からリステリア（*Listeria monocytogenes*）が検出された。製品がメーカー推奨温度より高温で保存された場合や賞味期限を過ぎて喫食された場合などに起こりうる低濃度のリステリア汚染でも高リスク集団にとっては危険である。さらに、汚染された製品を取り扱うことで、他の食品にリステリアを交差汚染させるリスクが生じる。

（食品安全情報（微生物）No.14 / 2013（2013.07.10）、No.8 / 2008（2008.04.09）BfR記事参照）

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室