

食品安全情報（微生物） No.19 / 2018（2018.09.12）

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

【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. Empire Kosher Poultry 社の鶏生肉製品にサルモネラ汚染の可能性があるととして米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）が公衆衛生警報を発表

【[米国農務省動植物衛生検査局（USDA APHIS）](#)】

1. 米国農務省（USDA）が非定型（H型）牛海綿状脳症（BSE）発症牛の検出を発表

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 鶏肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク（初発情報）
2. Kellogg社のシリアル製品 Honey Smacksに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella Mbandaka*）感染アウトブレイク（2018年9月4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）

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 複数国にわたる食品安全・公衆衛生インシデントへの備えに関する欧州食品安全機関（EFSA）／欧州疾病予防管理センター（ECDC）合同ワークショップ（2018年）

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. 加熱不十分な牛ひき肉バーガーの提供の危険性についてアイルランド食品安全局（FSAI）が食品事業者に注意喚起

【[オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）](#)】

1. 卵生産チェーンの微生物学的リスク評価：オランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）による包括的リスク評価に貢献する背景調査

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報

【各国政府機関等】

- 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

<http://www.fsis.usda.gov>

Empire Kosher Poultry 社の鶏生肉製品にサルモネラ汚染の可能性があるととして米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が公衆衛生警報を発表

FSIS Issues Public Health Alert for Empire Kosher Poultry, Inc. Raw Chicken Products due to Possible *Salmonella* Contamination

August 24, 2018

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-and-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2018/pha-08242018-1>

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) および Empire Kosher Poultry 社は、米国の北東部および中部大西洋岸地域で報告されているサルモネラ感染患者が生肉の鶏肉製品に関連している可能性があることを懸念し、予防的措置として公衆衛生警報を発表した。

Empire Kosher ブランドの当該鶏生肉製品は、2017年9月～2018年6月に製造および市販された生の丸鶏および鶏部分肉などである。

2018年6月18日、FSISは、米国の北東部および中部大西洋岸地域でサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染患者が複数発生しているとの通知を受けた。FSISは公衆衛生当局と協力し、Empire Kosher ブランドの鶏生肉製品と本患者クラスターとの関連を確認した。得られた疫学情報にもとづき、米国の北東部および中部大西洋岸地域の4州で計17人の症例患者が特定されており、これらの患者の多くが Empire Kosher ブランドの鶏肉製品の喫食を報告している。患者の発症日は2017年9月～2018年6月で、患者の約半数が入院した。詳細情報は米国疾病予防管理センター (US CDC) の Web ページ

<https://www.cdc.gov/salmonella/chicken-08-18/index.html>

から入手できる。

FSISは、当該製品が冷凍され消費者の冷凍庫内に保存されている可能性を懸念している。これらの鶏生肉製品を購入した消費者は、これらの取扱い・調理・加熱を適切に行う必要がある。

FSISはすべての消費者に対し、生鮮、冷凍を含む生の食肉製品を安全に調理すること、および鶏肉製品は必ず 165°F (約 74°C) に加熱してから喫食することを勧めている。有害細菌を死滅させるのに十分な温度に鶏肉が加熱されたことを確認できる唯一の方法は、料理用温度計を用いて内部温度を測定することである (FSIS の以下のサイト参照)。

https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/safe-minimum-internal-temperature-chart/ct_ind

[ex](#)

消費者は、鶏生肉製品を取り扱う際は適切な予防策を講じるべきである。生の家禽肉、食肉または卵を取り扱った後は適切な手洗いを行うことで、その他の食品や台所設備への細菌の交差汚染のリスクを大幅に低下させることが可能である。調理台表面および流し台をお湯と石鹼で洗浄することにより、家禽生肉の肉汁による交差汚染を防ぐことが重要である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事参照)

-
- 米国農務省動植物衛生検査局 (USDA APHIS: Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service)

<http://www.aphis.usda.gov/>

米国農務省 (USDA) が非定型 (H 型) 牛海綿状脳症 (BSE) 発症牛の検出を発表

USDA Announces Atypical Bovine Spongiform Encephalopathy Detection

Aug 29, 2018

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2018/sa-08/atypical-bse-detection

米国農務省 (USDA) は、フロリダ州の 6 歳の交配種の肉用雌牛 1 頭が、ウシの神経系疾患である非定型牛海綿状脳症 (BSE) を発症したと発表した。この雌牛はとさつ工程に流入しておらず、米国の食品供給チェーンおよびヒトの健康にリスクをもたらしていない。

米国農務省動植物衛生検査局 (USDA APHIS) の国立獣医学検査機関 (NVSL) は、この雌牛が非定型 (H 型) BSE 陽性であることを確認した。この雌牛に対する最初の検査は、コロラド州立大学 (CSU) 獣医学診断研究所 (全米動物衛生研究所ネットワークに加盟の研究所) において、とさつに不適合と判断されるウシを特定するための通常サーベイランスの一環として行われた。USDA APHIS およびフロリダ州の獣医学当局は、この BSE 症例について更なる情報収集を進めている。

BSE は接触により感染することはなく、定型および非定型の 2 つのタイプが存在する。定型 BSE は 1980 年代後半以降に英国を中心に発生し、ヒトの変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD) との関連が特定されている。定型 BSE の主たる感染源は感染性プリオン因子に汚染された飼料で、これにはレンダリングされた感染ウシに由来するタンパク質を含有する肉骨粉が含まれる。米国食品医薬品局 (US FDA) が定める規則により、1997 年以降はウシおよびその他の反芻動物用飼料への哺乳動物由来タンパク質の使用が禁じら

れ、また 2009 年以降はすべての動物用飼料への高リスク組織由来原材料の使用が禁じられている。

非定型 BSE はこれとは異なるもので、通常は 8 歳以上の高齢ウシに発生する。非定型 BSE は、すべてのウシ群でまれにかつ自然に発生すると考えられる。

本症例は、米国で検出された BSE 症例としては 6 例目である。過去に検出された 5 例のうち、1 例目はカナダから輸入された雌牛で 2003 年に検出された定型 BSE 症例で、残りの 4 例はすべて非定型（H 型または L 型）BSE 症例であった。

国際獣疫事務局（OIE）は、米国を BSE リスクが無視できる国と認定している。BSE リスクステータス認定のための OIE ガイドラインに示されているように、非定型 BSE はすべてのウシ群に非常に低頻度で自然発生する疾患であると考えられるため、その例数は BSE リスクステータスの公式認定には影響を及ぼさない。したがって、本症例の検出により米国の BSE リスクステータスに変更されることはなく、貿易問題が発生することもない。

米国では、相互に関連した複数の BSE 予防策により公衆衛生および動物の健康を保護するシステムが長期にわたり維持されている。このうち最も重要な予防策は、特定危険部位（BSE 感染因子を含有する可能性がある部位）をとさつ後のすべての動物から除去することである。次に重要な予防策は、ウシの BSE 感染を防ぐ厳格な飼料規制である。さらに、米国のウシ群に非常に低レベルで存在する BSE でもその検出が可能になる現行の BSE サーパーランスプログラムがあり、これが今回の検出につながった。

BSE に関する詳細情報は USDA APHIS の以下の Web ページから入手可能である。

https://www.aphis.usda.gov/publications/animal_health/fs-bse.pdf

● 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. 鶏肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク（初発情報）

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Chicken

August 29, 2018

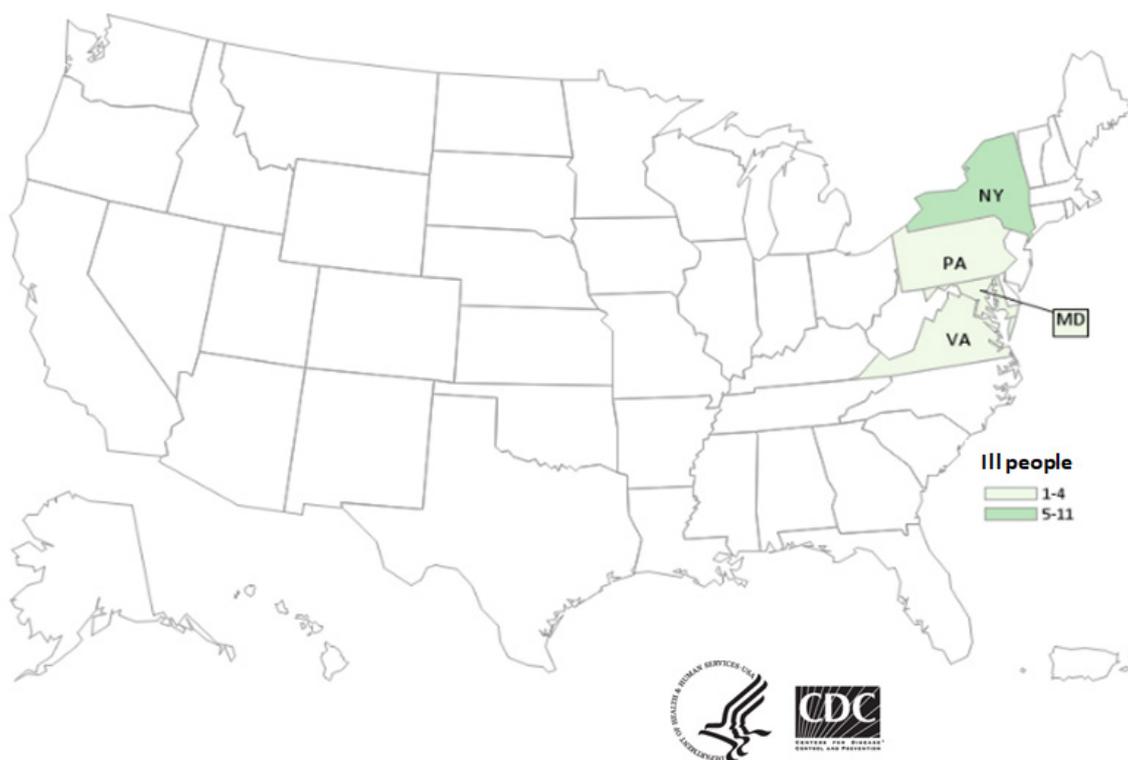
<https://www.cdc.gov/salmonella/chicken-08-18/index.html>

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農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、コーシャ（ユダヤ教の食事規定を満たした）鶏肉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:i:-）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。WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来サルモネラ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。

2018 年 8 月 27 日までに、*Salmonella* I 4,[5],12:i:-アウトブレイク株感染患者が 4 州から計 17 人報告されている（図）。患者の発症日は 2017 年 9 月 25 日～2018 年 6 月 4 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～76 歳、年齢中央値は 14 歳で、53%が女性である。情報が得られた患者 16 人のうち 8 人（50%）が入院し、このうちニューヨーク州の患者 1 人が死亡した。

図：サルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:i:-）アウトブレイク株感染患者数（2018 年 8 月 27 日までに報告された居住州別患者数、n=17）



アウトブレイク調査

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行われた。その結果、聞き取りが実施された 14 人全員が鶏肉製品の喫食を報告した。喫食した鶏肉製品のブランド名を報告した患者 9 人のうち、7 人が具体的に Empire Kosher の名を挙げた。

同ブランドの鶏肉を加工する施設 1 カ所を含む計 2 カ所の施設で採取された鶏生肉検体から *Salmonella* I 4,[5],12:i-アウトブレイク株が検出された。USDA FSIS により食鳥処理場および鶏肉加工施設で採取された検体は、サルモネラ達成基準プログラムにもとづく通常検査の一環として採取されたものであった。WGS 解析により、これらの検体から分離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。

現時点での結果は、一部のコーシャ鶏肉製品は *Salmonella* I 4,[5],12:i-アウトブレイク株に汚染されており、これによりヒト疾患の原因となったことを示している。消費者は、すべての鶏生肉に細菌汚染の可能性があることを認識し、これらの製品からのサルモネラ感染を防ぐ手順（下記 Web ページ参照）に常に従うべきである。

<https://www.cdc.gov/features/salmonellachicken/index.html>

（食品安全情報（微生物） 本号 USDA FSIS 記事参照）

2. Kellogg 社のシリアル製品 Honey Smacks に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Mbandaka) 感染アウトブレイク (2018 年 9 月 4 日付更新情報)

Multistate Outbreak of *Salmonella* Mbandaka Infections Linked to Kellogg's Honey Smacks Cereal

September 4, 2018

<https://www.cdc.gov/salmonella/mbandaka-06-18/index.html>

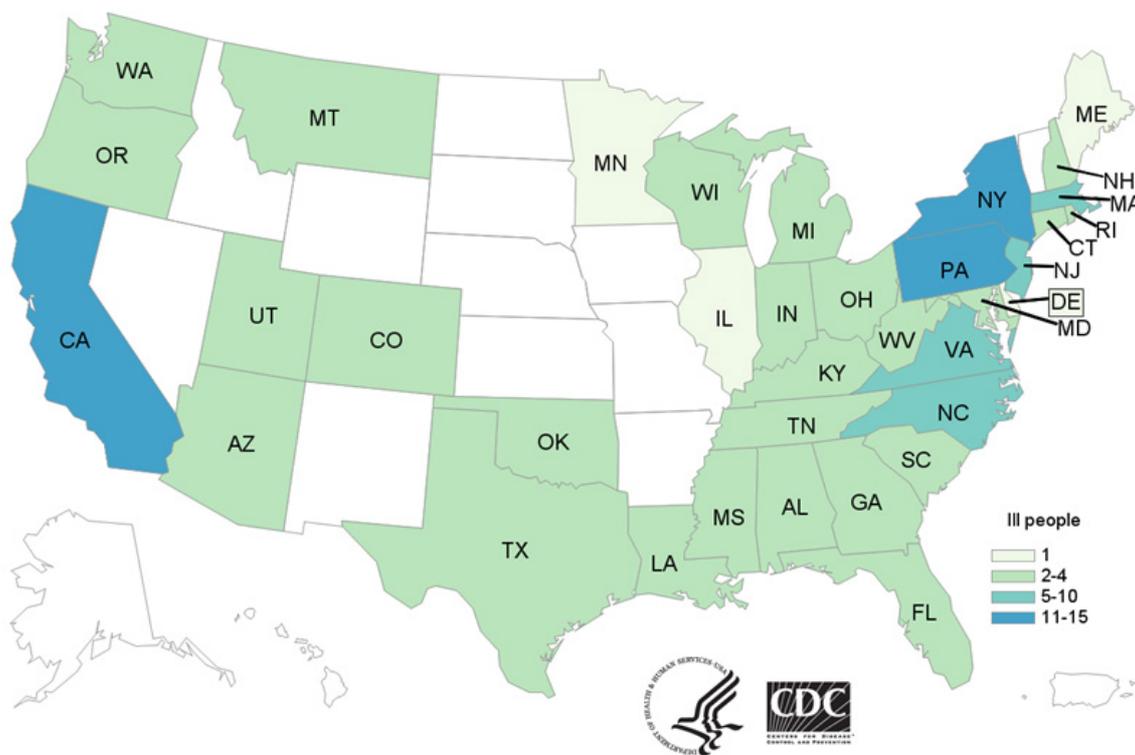
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Mbandaka) 感染アウトブレイクを調査している。

患者情報の更新

2018 年 7 月 12 日付の更新情報以降、新たに患者 30 人が本アウトブレイクの調査対象に追加された。

2018 年 8 月 30 日時点で、*S. Mbandaka* アウトブレイク株の感染患者が 36 州から計 130 人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Mbandaka) アウトブレイク株感染患者数 (2018年8月31日までに報告された居住州別患者数、n=130)



患者の発症日は2018年3月3日～8月7日である。患者の年齢範囲は1歳未満～95歳、年齢中央値は57歳で、69%が女性である。情報が得られた患者98人のうち34人(35%)が入院したが、死亡者は報告されていない。

調査の更新情報

州・地域の保健当局は、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を続けている。すでに聞き取りが行われた79人のうち61人(77%)が具体的にKellogg社のHoney Smacksシリアル製品の喫食を報告した。本アウトブレイクの患者は、その他のシリアル製品や食品に比べ、本シリアル製品の喫食をより高頻度に報告した。

Kellogg社は、賞味期限が最長で1年後のHoney Smacks全製品の市場からの回収を開始した。しかし、賞味期限が既に過ぎたHoney Smacks製品にも汚染の可能性がある。最近発症した患者は、自宅に保存していた当該シリアル製品の喫食を報告している。消費者は包装容量や賞味期限に関係なく、Kellogg社のHoney Smacksシリアルを喫食すべきではない。

Kellogg社のHoney Smacksシリアルが販売されていても、消費者は購入すべきではない。また、小売業者は、当該製品の販売や提供を行うべきではない。

(食品安全情報(微生物) No.16 / 2018 (2018.08.01)、No.13 / 2018 (2018.06.20) 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>

2018年8月25日～9月7日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ポーランド産塩漬けエビのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、アルゼンチン産冷蔵真空パック牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+*、25g 検体陽性)、ラトビア産冷蔵サーモン (デンマーク経由) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産ローストハムのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、英国産冷凍ノロジカ肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、フランス産活イガイの大腸菌 (2,400 /100g)、ポーランド産冷凍鶏肉シュプレーム (鶏肉のソース) と鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性)、フランス産の生乳ゴートチーズの志賀毒素産生性大腸菌 (O103:H2、*stx1+*、*eae+*)、イタリア産有機アーモンドのサルモネラ、フランス産冷蔵ハラル鶏脚肉のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性)、フランス産チョリソンのサルモネラ (25g 検体陽性)、南アフリカ産ブラウンテフ (穀物) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵家禽肉ソーセージのサルモネラ (25g 検体陽性)、イタリア産水牛モッツァレラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、10 CFU/g)、ポーランド産冷蔵七面鳥むね肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、エストニア産冷凍スモークサーモンのリ

ステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵 filet americain (牛生肉製品) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*、*eae+*、25g 検体陽性)、イタリア産豚肉のリステリア (*L. monocytogenes*、120・90・110 CFU/g)、ポーランド産冷蔵家禽肉製品のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

トルコ産乾燥アズのカビ、フランス産加熱済みウエルク (エゾバイ科の貝) のリステリア (*L. monocytogenes*、300 CFU/g) など。

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

アイルランド産マルチビタミンサプリメントの酵母菌、スペイン産冷蔵アンチョビ (*Engraulis encrasicolus*) のアニサキス、ナイジェリア産キャッサバ粉 (オランダ経由) の毒素産生性セレウス菌 (72,000 CFU/g)、オランダ産冷凍生ペットフードの腸内細菌 (730 ~ >15,000 CFU/g)、フィンランド産調理済み大豆料理のカビ、スペイン産冷蔵アンチョビ (*Engraulis encrasicolus*) のアニサキス (幼虫)、フランス産チョコレートコーティングポップコーンのクモの巣と昆虫、オランダ産加工動物タンパク質の腸内細菌 (2,900・5,500・90・40,000・<40 CFU/g) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

中国産観賞魚用飼料 (blood worm) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌、ブラジル産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

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

複数国にわたる食品安全・公衆衛生インシデントへの備えに関する欧州食品安全機関 (EFSA) / 欧州疾病予防管理センター (ECDC) 合同ワークショップ (2018年)

Joint EFSA and ECDC 2018 workshop on preparedness for a multi-national food safety/public health incident

21 August 2018

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2018.EN-1480> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1480>

2018年5月、欧州食品安全機関（EFSA）および欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、複数国にわたる食品安全・公衆衛生インシデントへの備えに関するワークショップを合同開催した。このワークショップは、EFSAが「Strategy 2020」で示した、将来のリスク評価の課題に備えるという公約に沿うよう計画され、オーストリア保健・食品安全局（AGES、ウィーン）で開催された。EFSA、ECDC、AGESおよびドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、このワークショップの進行および2日半の日程中に配布する研修資料の作成において密接に協力した。

本ワークショップには、オーストリア、チェコ共和国、ハンガリー、ポーランド、スロバキア共和国およびスロベニアの各国、ならびに欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）、EFSA、ECDC および BfR の各機関から、公衆衛生、食品安全および情報伝達分野を代表する計51人が参加した。1日目は、様々なテーマのもとに、各専門分野の理解を目的とした7件の講演が行われた。2日目は、リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染の架空のアウトブレイクを対象に、複数国にわたる食品安全・公衆衛生事例のシナリオに関する机上シミュレーション演習が行われた。3日目は、このシミュレーション演習に関する参加者の意見・感想の発表に加え、複数国にわたる食品安全・公衆衛生インシデントの発生時に欧州連合（EU）加盟各国、EFSA および ECDC の対応に役立つ仮のガイダンス文書の作成について議論が行われた。

本ワークショップでは、以下の3つが全体的な目標として取り上げられた。

- i) EU と EEA（欧州経済領域）との間および各加盟国間の連携をさらに強化するため、食品安全・公衆衛生関係者間のネットワーク形成を加速させる。
- ii) 制御された状況下での緊急リスクコミュニケーションと複数国にわたる事例への対応における弱点を明らかにする。
- iii) 関連情報の収集・解析ツールの理解および利用をさらに促進する。

記録に残された成果および参加者による本ワークショップの評価にもとづき、これらの目標は達成されたと考えられる。また、ワークショップにおける議論は、緊急時対応や複数国にわたるアウトブレイクの際に効果的かつ分野横断的な連携を促進する3つの実用的な提言を生んだ。

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

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

加熱不十分な牛ひき肉バーガーの提供の危険性についてアイルランド食品安全局（FSAI）が食品事業者に注意喚起

FSAI Warns Food Businesses on Dangers of Serving Undercooked Minced Beef Burgers 31 July 2018

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/minced_beef_burgers_advice_31072018.html

アイルランド食品安全局（FSAI）は、食品提供業者およびレストランに対し、有害細菌を死滅させるための十分な加熱が施されていない牛ひき肉バーガーの危険性について再認識するよう求めた。アイルランドでは、生の牛ひき肉の3%が、腎不全の原因となり得る極めて有害な大腸菌（志賀毒素産生性大腸菌）に汚染されていることが知られている。5歳未満の小児および高齢者は特に、このタイプの大腸菌の被害を受けやすい。FSAIは、加熱不十分な牛ひき肉バーガー製品による消費者の発症を確実に防ぐため、食品提供業者による法令遵守を支援するファクトシート「安全に喫食できるバーガーの提供に関する食品提供業者向けの助言（Advice for Caterers on Serving Burgers that are Safe to Eat）」

https://www.fsai.ie/burgers_factsheet/

を更新した。このファクトシートでは、牛ひき肉バーガーは提供前に中心温度を測定することを推奨している。

FSAIによれば、牛ひき肉バーガーの安全性は有害病原体を確実に死滅させるのに十分な加熱が施されるかどうか依存している。牛ひき肉バーガーは提供前に、最も厚い部分の中心温度が75°C以上になるまで加熱すべきである。低温調理の牛ひき肉バーガーの提供を希望する食品事業者は、加熱時間を延長することが必要である。75°Cでの加熱と同等の食品安全上の効果が得られる温度・時間の組み合わせがFSAIの科学委員会により発表されている（<https://www.fsai.ie/WorkArea/DownloadAsset.aspx?id=16111>）。

ファクトシートの主な結論は以下の通りである。

- 牛ひき肉バーガーは、安全に喫食できるよう十分に加熱すべきである。
- 牛ひき肉バーガーは、最も厚い部分の中心温度を料理用温度計で測定し、75°C以上になるまで加熱するか、または、本ファクトシートに示されている温度・時間の組み合わせのいずれかに従って加熱を行うべきである。
- 食品提供業者は、加熱不十分またはピンク色の牛ひき肉バーガーの提供、提案または宣伝を行うべきではない。
- 提供する牛ひき肉バーガーの安全性が確保できない場合、重症のヒト疾患が誘発され、食品事業者は訴訟の対象となる可能性がある。

- オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu)

<http://www.rivm.nl/>

卵生産チェーンの微生物学的リスク評価：オランダ食品消費者製品安全庁 (NVWA) による包括的リスク評価に貢献する背景調査

Microbiological risk assessment of the egg production chain: Background study to provide input for a comprehensive risk assessment of the egg production chain by the Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA)

13-07-2018

<https://www.rivm.nl/dsresource?objectid=7930a5b8-b125-4375-8e39-5db7f2553e6c&type=pdf&disposition=inline> (報告書 PDF、オランダ語)

https://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2018/juli/Microbiological_risk_assessment_of_the_egg_production_chain_Background_study_to_provide_input_for_a_comprehensive_risk_assessment_of_the_egg_production_chain_by_the_Netherlands_Food_and_Consumer_Product_Safety_Authority_NVWA

卵および卵含有製品は、ヒト疾患の原因となり得る病原体（主に細菌）に汚染される可能性がある。農場から食卓までの生産・供給チェーンの各段階にこのリスクが存在する。そこでオランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、卵および卵含有製品の汚染を原因とする疾患の患者数、卵生産・供給チェーンの各段階に存在するリスク、およびそれらのリスクを低下させるために講じることが可能な対策について検討した。これは、オランダ食品消費者製品安全庁 (NVWA) による卵生産チェーンについての包括的リスク評価に情報提供の面で貢献すると考えられる。

オランダで消費される卵は主にオランダ産である。一部は輸入で、卵製品業界で加工される卵などが含まれる。オランダの鶏卵業界はかなりの規模で、毎年 100 億個以上の卵が喫食用として生産され、30 億個以上が国内で喫食される。オランダ産の卵の 3 分の 2 は輸出されており、主な輸出先はドイツである。

卵の消費者へのリスクは卵の取扱い方法によってある程度左右される。家庭で卵を使用する際の良好な衛生慣行によりこれらのリスクは大幅に低下する。卵や生卵を含む食品を加熱することも重要である。細菌の食品由来感染による疾患患者の約 3% は、汚染された卵・卵製品を原因食品としている。卵による食品由来感染症は主にサルモネラ菌（特に *Salmonella Enteritidis*）を病因物質としている。過去数年間に家禽業界で実施されてきた対策により、汚染卵による感染患者数は減少している。しかしながら、依然として卵および豚肉がヒトのサルモネラ感染症の主な感染源である。

卵生産チェーンの様々な段階において、微生物学リスクの管理を強化するために実施可能な対策がいくつかある。例えば、生産チェーンにおけるサルモネラモニタリングや衛生

対策など、既存の対策の強化が挙げられる。適正な管理に関する研修や規則に関する知識も重要である。農場規模の拡大による汚染規模拡大のリスクを抑えるためには、農場規模の拡大が農場の近代化および従業員の熟練度の向上を伴うことが重要である。

● 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 (34) (33) (32) (31)

September 10 & August 31, 30 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
ジンバブエ	9/9	ハラレ市	9/7～	300～	10
			最大のアウトブレイク(2008年)	40,000	4,000～
ナイジェリア	9/10	ボルノ州の 8 区域	8/19～9/7	(死亡者含む疑い) 680	18
ナイジェリア	8/16	カノ州	直近 7 カ月	(死亡者含む確定) 50 (疑い) 400	28～
ナイジェリア	8/15	アブジャ市	直近数日間		7～
		12 州	直近のアウトブレイク 1 件	計 13,006～	計 116
エチオピア	9/8	ティグライ州	直近 2 週間	1,200～	10～
カメルーン	9/4	中央州、北部州	7 月中旬～	(疑い) 235 (うち確定) 23	17
アルジェリア	8/30		8 月初め～28 日	(確定) 62 (疑い) 173	2
チリ	8/25	サンティアゴ首都圏州	直近 2 カ月 確定患者は 8/2～24	(疑い) 14 (うち確定) 8	
ナイジェリア、	8/17	チャド湖周辺	2018 年 1 月～	計 20,000～	計 255

ニジェール、 カメルーン		の諸州		(うちナイジェリア 18,000)	
ナイジェリア、 ニジェール、 カメルーン、 チャド			2010年の流行	計 63,000	計 2,610
コンゴ民主共 和国	8/16	東カサイ州	2018年2月～	2,100	125
		中央カサイ州	2018年2月～	(死亡者含む) 10～	2
ニジェール	8/16	マラディ州		(死亡者含む) 1,351	22
ソマリア	8/19		8/13～19	(コレラ/AWD)39 (うち Lower Jubba 地域 8)	0
			8/6～12	(コレラ/AWD) 53	0
			2017年12月～	(死亡者含む) 計 6,169	計 41

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室