

# 食品安全情報（微生物） No.15 / 2019（2019.07.24）

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

### 【[世界保健機関（WHO）](#)】

1. 食品安全 — 気候変動に伴う問題点および世界保健機関（WHO）の役割

### 【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. Northfork Bison Distributions 社が製造したバイソンひき肉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染アウトブレイク
2. 冷凍生マグロ製品に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Newport）感染アウトブレイク（最終更新）
3. カット済みメロンに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Carrau）感染アウトブレイク（最終更新）

### 【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 今日の食品関連課題に対する欧州の消費者の意識：初の世界食品安全デー（World Food Safety Day）に欧州連合（EU）レベルの最新の調査結果を発表

### 【[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）

### 【[イングランド公衆衛生局（UK PHE）](#)】

1. イングランド公衆衛生局（UK PHE）がエジプトへの旅行者に対して助言を発表

### 【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019（20）
-

## 【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

<http://www.who.int/en/>

### 食品安全 — 気候変動に伴う問題点および世界保健機関 (WHO) の役割

Food Safety - Climate Change and the Role of WHO

Jan 2019

[https://www.who.int/foodsafety/publications/all/Climate\\_Change\\_Summary.pdf](https://www.who.int/foodsafety/publications/all/Climate_Change_Summary.pdf) (報告書  
要旨 PDF)

[https://www.who.int/foodsafety/publications/all/Climate\\_Change\\_Document.pdf](https://www.who.int/foodsafety/publications/all/Climate_Change_Document.pdf) (報告書  
全文 PDF)

[https://www.who.int/foodsafety/publications/all/climate\\_change/en/](https://www.who.int/foodsafety/publications/all/climate_change/en/)

気候変動は、直接的および間接的に食品安全に大きな影響を及ぼして公衆衛生リスクをもたらす可能性がある。降雨パターンの変動、異常気象の増加および年間平均気温の上昇が発生しており、人類はこのような気候変動による影響と向きあわなければならない。気候変動は、細菌・ウイルス・寄生虫・有害藻類・真菌類とこれらを媒介する生物の生残と出現、これらによる食品由来疾患の発生パターン、および毒素汚染のリスクに影響を与えると考えられる。そのほか、害虫発生状況が変化することにより、植物性・動物性食品における残留農薬および残留動物用医薬品の状況も影響を受ける。また気候変動により、栽培される農作物の種類・栽培方法・土壌・堆積物の拡散・長距離の大気循環等が変化することで、重金属および残留性有機汚染物質による食品汚染リスクが上昇する。

気候の影響を受けやすいリスク因子および疾患は、栄養不足、伝染性・非伝染性疾患、下痢性疾患、昆虫（ベクター）媒介疾患などと共に、食品由来疾患および死亡による世界全体の被害の最大の寄与因子の1つである。

気候変動の影響は各食品生産システムにより同等ではないと考えられる。地域によっては食品生産量の増加が予想される場合があるが、全体としては、特に低・中所得国において食料確保に悪影響が予測される。食料確保とそれに伴う栄養問題に対する気候変動の影響は、食品安全および公衆衛生への影響と密接に関連しており、これらは総合的に検討されなければならない。気候変動のこのような影響に対する準備および対応に関して、世界保健機関 (WHO) は農業・環境・その他の関連国際機関と協力し、各国当局、特に最も大きな影響を受ける国および低・中所得国の当局を支援する準備を整えておかなければならない。

- ・ 気温や湿度などの気象の変化によって、病原性の細菌・ウイルスの生残性や伝播様式が変わり、これらによる水および食品の汚染に変化が生じると予想される。

- ・ 気温と湿度が気候変動の影響を受けることで、真菌類の増殖およびマイコトキシンの産生のパターンに変化が生じる。マイコトキシンは農作物に付着する一部の真菌類（カビ）によって産生され、ヒトおよび家畜で急性中毒ならびに慢性疾患（癌など）の原因になり得る。
- ・ 気候変動は、河川への肥料流出により蓄積した栄養分と相互作用し、海洋や湖で藻類ブルーム（水の華）が地球規模で拡大するきっかけとなるとされている。
- ・ 新興人獣共通感染症リスクの上昇、病原体の生残性の変化、および動物での昆虫媒介疾患と寄生虫感染の変化によって、動物用医薬品の使用量の増加が必要となり、その結果、動物由来食品における動物用医薬品の残留レベルが上昇する可能性がある。これは、ヒトの急性ならびに慢性の健康リスクとなるだけでなく、ヒトおよび動物の病原体の抗菌剤耐性率の上昇にも直接的に関連している。
- ・ 農薬の使用および食品への残留の問題は現在進行中の懸念の 1 つであって、農業システムや農家は変動する気候に適応するように変化することから、懸念はより広範なものになると考えられる。
- ・ 気候変動に関連した内水氾濫の頻度の上昇により、汚染された河川堆積物の再流動が発生して農業・牧草用地の土壌が汚染され、環境汚染および食品中の化学的ハザードが増加する。
- ・ 気候変動により、食料確保に影響を与える異常気象の頻度およびその程度が増大する。食料供給が確保されない場合、人々は健康上あまり好ましくない安全性の低い食品を喫食しがちになり、そのような食品中の化学的・微生物学的・その他のハザードが健康リスクの原因となり、栄養不良の増加につながる。

#### 気候変動による食品安全への影響に対する取り組みにおいて WHO が果たす役割

気候変動の進行を止めたり、または逆戻りさせることは一国では解決困難な問題であるが、健康への影響を軽減させることは可能であり、かつ必要である。WHO 全加盟国において、保健当局は農業・環境およびその他の関連分野と協力し、気候変動に伴う食品由来リスクの上昇の防止・探知・管理を可能とすべきで、その際には健康の公平性を高め、取り残される者がいない方法で行うべきである。そのためには、以下のようないくつかの方法がある。

- ・ 各加盟国の保健当局は、WHO の支援を受けつつ、気候変動に関連する具体的な食品由来リスクの上昇を十分に認識して準備態勢を整え、これにより各国の計画（資金調達と投資の計画も含む）を作成すべきである。
- ・ WHO の第 13 次総合事業計画（GPW13 : Thirteen General Programme of Work）に概説されているように、WHO は、気候変動の健康への影響の問題に取り組むために各国において保健以外の分野との連携を強化する必要がある。包括的かつ効果的な政策案、指針および介入策を分野横断的に提供するために、WHO は農業・環境などすべて

の関連分野と協力して食品安全および気候変動問題への投資資金調達に取り組み、また、気候変動問題解決へのアプローチに食品安全問題を取り込む必要がある。

- ・ 「One Health」の概念にもとづくアプローチとして、包括的かつ効果的な政策案、指針および介入策を分野横断的に提供するため、気候変動の健康への影響を軽減させる過程に食品安全問題を取り込む。
- ・ 各国が食品安全対策に関する食品安全基準およびガイダンスを作成し採択するためのエビデンスベースとして、また、新興の食品安全リスクの評価のために、科学的リスク評価を提供する。
- ・ 気候変動による食品由来リスク上昇の脅威をより適切に管理するため、緊急事態への準備、対応および能力開発の強化に向けて各国を支援する。

---

## 【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. Northfork Bison Distributions 社が製造したバイソンひき肉に関連して発生している志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 感染アウトブレイク

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Ground Bison Produced by Northfork Bison Distributions, Inc.

July 16, 2019

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/bison-07-19/index.html>

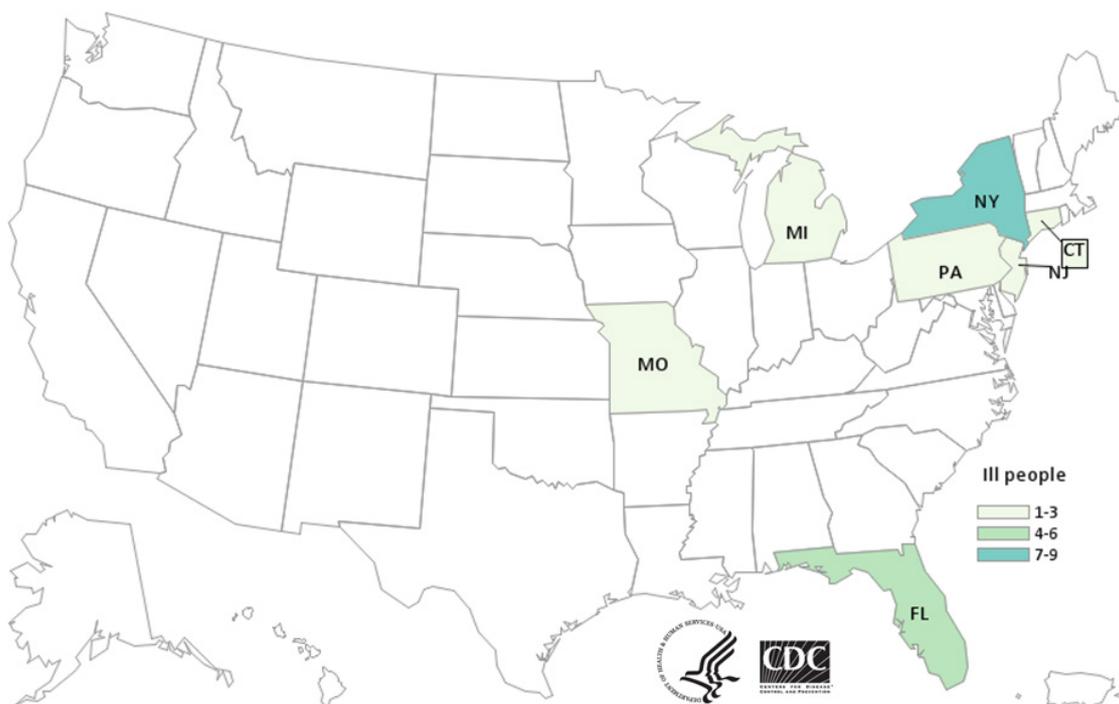
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局、米国食品医薬品局 (US FDA) およびカナダ食品検査庁 (CFIA) は、カナダの Northfork Bison Distributions 社 (ケベック州 Saint-Leonard) が製造したバイソンひき肉に関連して米国の複数州にわたり発生している志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) O103 および O121 感染アウトブレイクを調査している。

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7月12日時点で、大腸菌アウトブレイク株感染患者が7州から計21人報告されており(図)、血清群別の内訳は、O103が6人、O121が13人、O103とO121の重複感染が2人である。

図：大腸菌 O103 および O121 アウトブレイク株感染患者数 (2019年7月12日までに報告された居住州別患者数、n=21)



患者の発症日は2019年3月18日～6月18日である。患者の年齢範囲は6～79歳、年齢中央値は25歳で、52%が女性である。情報が得られた患者17人のうち8人(47%)が入院した。死亡者および溶血性尿毒症症候群(HUS)患者はいずれも報告されていない。

#### アウトブレイク調査

疫学・追跡調査の結果は、Northfork Bison Distributions社が製造したバイソン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、情報が得られた 9 人のうち 6 人 (67%) がバイソンひき肉の喫食またはその可能性を報告した。患者は、様々なレストランでバイソンひき肉を使用したハンバーガーを喫食したか、または自宅でバイソンひき肉を調理していた。

食品規制当局は、患者がバイソンひき肉を喫食した複数のレストランから記録類を収集した。これらの記録類は、患者がバイソンひき肉を喫食した複数のレストランに Northfork Bison Distributions 社製のバイソンひき肉が販売されたことを示した。

2019 年 7 月 16 日、Northfork Bison Distributions 社は、2019 年 2 月 22 日～4 月 30 日に製造されたバイソンひき肉およびバイソンパテ（バイソンバーガーまたはバッファローバーガーと呼ばれる）の回収を開始した。消費者、レストランおよび小売店は、回収対象のバイソンひき肉製品の喫食・提供・販売を行うべきではない。

CDC は更新情報を提供していく予定である。

(関連記事)

カナダ食品検査庁 (CFIA)

食品回収警報：大腸菌 O121 および O103 汚染によりバイソンひき肉製品を回収

Food Recall Warning - Ground bison products recalled due to *E. coli* O121 and O103

July 16, 2019

<https://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-07-16/eng/1563315202785/1563315204824>

## 2. 冷凍生マグロ製品に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Newport) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Frozen Raw Tuna (Final Update)

May 22, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/newport-04-19/index.html>

本アウトブレイクは終息したと考えられるが、回収対象の冷凍マグロ製品はまだ冷凍保存されている可能性がある。回収に気付いていないレストランや小売業者が回収対象の冷凍マグロ製品を使用した寿司の提供・販売を継続した場合、新たな患者が発生する可能性がある。米国食品医薬品局 (US FDA) の以下の Web ページから回収対象製品に関する詳細情報が入手可能である。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-newport-linked-frozen-ground-tuna>

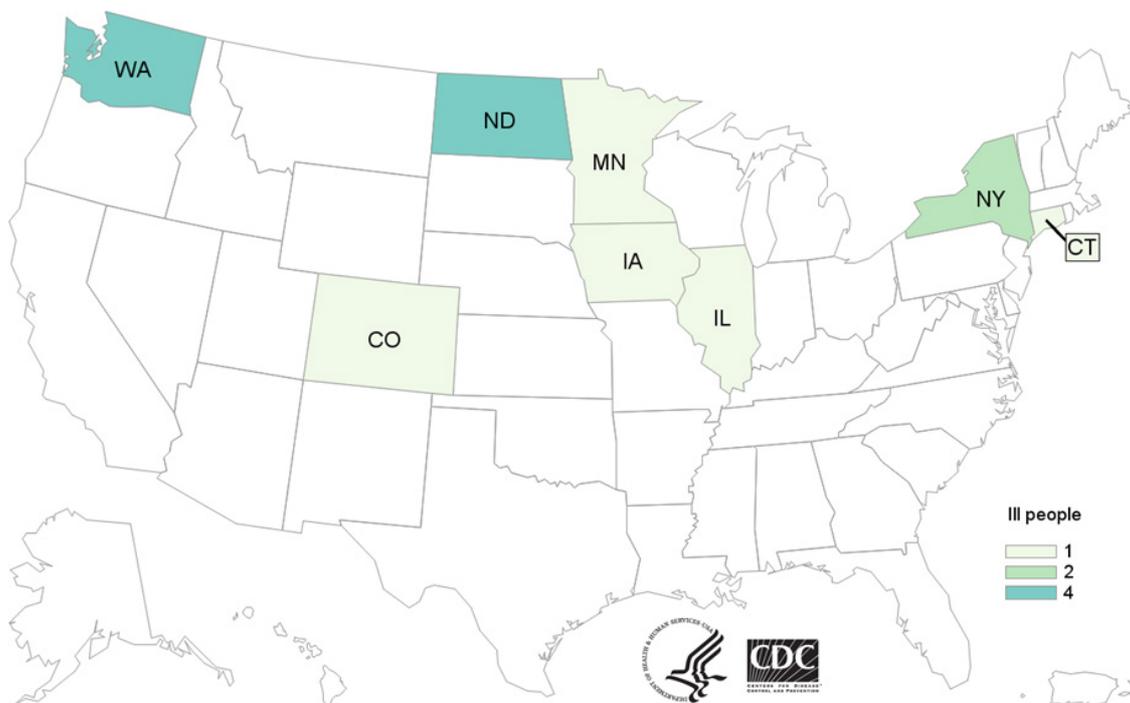
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および FDA は、Jensen Tuna 社 (ルイジアナ州 Houma) が JK Fish 社 (ベトナム) から輸入し販売し

た冷凍生マグロたたき製品に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Newport) 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 20 日までに、*S. Newport* アウトブレイク株感染患者が 8 州から計 15 人報告された (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Newport*) アウトブレイク株感染患者数 (2019 年 5 月 20 日までに報告された居住州別患者数、n=15)



患者の発症日は 2019 年 1 月 8 日～3 月 31 日であった。患者の年齢範囲は 24～85 歳、年齢中央値は 40 歳で、53%が女性であった。情報が得られた患者 11 人のうち 2 人 (18%)

が入院したが、死亡者は報告されなかった。

アウトブレイク株の WGS 解析の結果、患者から分離された 11 株について抗生物質耐性の存在が予測されなかった。この結果は、アウトブレイク株 3 株について CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) 検査部門が標準的な抗生物質感受性試験法を用いて行った検査の結果により確認された。

#### アウトブレイク調査

疫学・追跡調査の結果は、Jensen Tuna 社が供給した冷凍生マグロたたき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た。

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。聞き取りが行われた患者 12 人のうち 9 人 (75%) が、レストランまたは食品店の寿司を喫食したと報告した。この割合は、FoodNet (食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク) による健康な人に対する調査で回答者の 5% が調査前 1 週間に生の魚介類を使用した寿司、刺身またはセビーチェ (マリネ) を喫食したと報告した結果と比べて有意に高かった。今回の調査で寿司の喫食を報告した 9 人全員が、生のマグロまたは生のスパイシーツナ (香辛料入りマグロ) を使用した寿司の喫食を報告した。

FDA および複数州の食品規制当局は、患者が寿司を喫食したレストランで使用された生のマグロ製品の供給元について追跡調査を行った。この追跡調査から得られたエビデンスは、当該レストランが Jensen Tuna 社により供給された冷凍マグロたたき製品を使用したことを示した。

2019 年 4 月 15 日、同社は *S. Newport* 汚染の可能性があるととして冷凍マグロたたき製品の自主回収を開始した。

2019 年 5 月 22 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.9 / 2019 (2019.04.26) US CDC、US FDA 記事参照)

### 3. カット済みメロンに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Carrau) 感染アウトブレイク (最終更新)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Pre-Cut Melons (Final Update)

May 24, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/carrau-04-19/index.html>

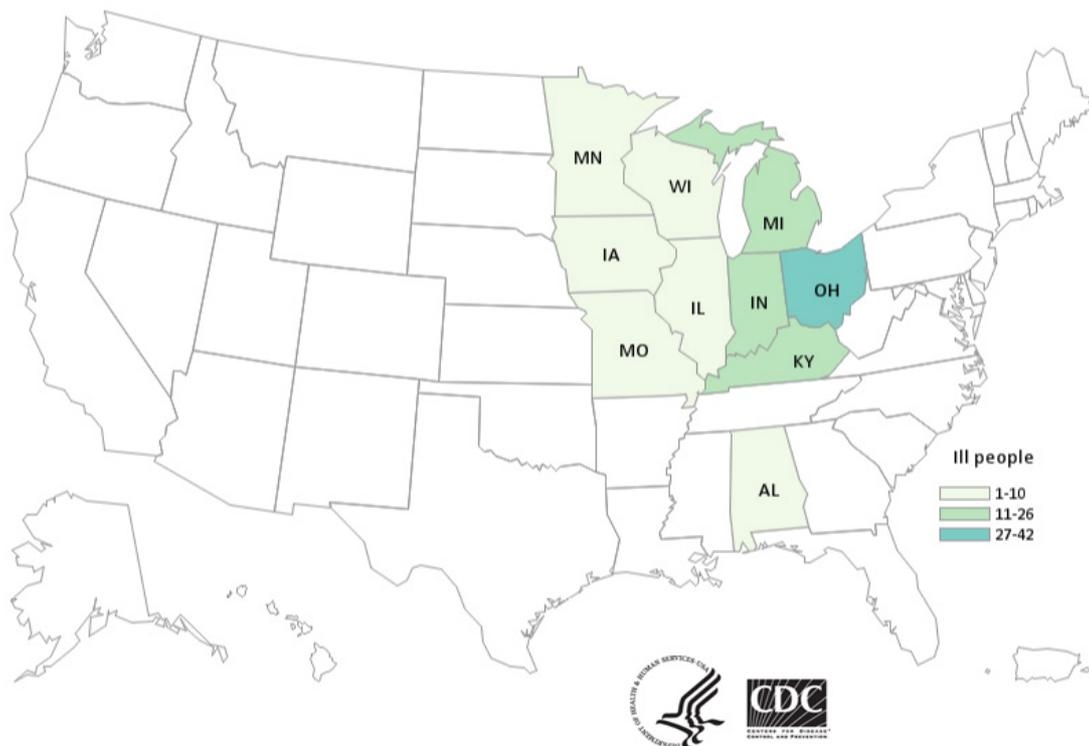
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、Caito Foods 社が製造したカット済みメロンに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Carrau) 感染アウトブレイクを調査した。

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日までに、*S. Carrau* アウトブレイク株感染患者が10州から計137人報告された(図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Carrau) アウトブレイク株感染患者数 (2019年5月23日までに報告された居住州別患者数、n=137)



患者の発症日は2019年3月3日～5月1日であった。患者の年齢範囲は1歳未満～98歳、年齢中央値は53歳で、63%が女性であった。情報が得られた104人のうち38人(37%)が入院したが、死亡者は報告されなかった。

アウトブレイク株のWGS解析の結果、患者由来の76株について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、標準的な手法により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

疫学調査および追跡調査により得られたエビデンスは、Caito Foods 社（インディアナ州 Indianapolis）が製造したカット済みメロン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 1 週間の食品喫食歴およびその他の暴露歴に関する聞き取り調査が実施された。その結果、聞き取りが行われた患者 83 人のうち 53 人（64%）が食料品店で購入したカット済みメロンの喫食を報告した。これらのメロンには、カット済みのカンタロープ、スイカ、ハネジュー、およびメロン入りのフルーツサラダミックスまたはフルーツ盛り合わせが含まれている。残りの患者のうち 5 人は、家庭以外の場所でカット済みメロンを喫食したことを報告した。

患者が上記製品を購入した食料品店で収集された情報は、Caito Foods 社がこれらの店にカット済みメロンを納入したことを示した。2019 年 4 月 12 日、同社は、インディアナ州 Indianapolis の同社施設で製造したカット済みのスイカ、ハネジュー、カンタロープ、およびこれらが含まれるカット済みフルーツ盛り合わせ製品の回収を開始した。

2019 年 5 月 24 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.10 / 2019 (2019.05.15)、No.8 / 2019 (2019.04.17) US CDC 記事参照）

---

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

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

今日の食品関連課題に対する欧州の消費者の意識：初の世界食品安全デー（World Food Safety Day）に欧州連合（EU）レベルの最新の調査結果を発表

Europeans on today's food issues: new EU-wide survey comes out on first World Food Safety Day

7 June 2019

[https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/Eurobarometer2019\\_Food-safety-in-the-EU\\_Full-report.pdf](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/Eurobarometer2019_Food-safety-in-the-EU_Full-report.pdf)（ユーロバロメーター報告書 PDF）

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190607>

欧州食品安全機関（EFSA）は、欧州連合（EU）域内での住民意識調査として行われるユーロバロメーター（Eurobarometer）を新たに実施し、その結果を初の世界食品安全デー（2019年6月7日）に発表した。

国際連合は、世界食品安全デーにより、普段は当たり前とされている問題に消費者、生産者および政府が目を向ける機会を与えられるとしている。EFSA が今回実施した調査の結果から、欧州の消費者の過半数（55%）は食品安全問題に対し高いレベルの認識を有していること、および食品安全問題に関する情報を受け取ることで3分の2がその行動を変えたことが示唆された。

#### 食品安全上の懸念はすべて同等に重要である

食品安全に関しては、すべてのEU加盟国で突出する単一の懸念は存在しない。しかし、EU加盟20数カ国において最も頻繁に登場する懸念として、家畜での抗生物質・ホルモン剤・ステロイド剤の誤用（44%）、食品中の残留農薬（39%）、および食品添加物（36%）の3つが挙げられる。

これらの問題は、「食品安全に関するユーロバロメーター2010」でも主要な懸念事項として報告されていた。今回は、GMO（遺伝子組換え生物）などの問題への懸念が以前より低下したことが伺える一方、マイクロプラスチックなどの新たな問題が初めて食品安全上の懸念として登場した。

#### 情報と信頼

世界食品安全デーに関連して、国連機関は、政府や生産者による食品安全の維持努力を一般市民がどの程度信頼しているかに注目した。

食品のリスクに関する情報源として欧州の消費者の信頼度が最も高かったのは、科学者（82%、2010年の73%から上昇）、消費者団体（79%）および農家（69%）であった。

国の機関およびEUの機関に対する信頼度は極めて高く（それぞれ60%および58%）、この結果は2010年の調査の結果と一致していた。しかし、EUの食品安全システムの仕組みについては理解度がかなり低いことが今回の報告書から示された。

2010年の結果と同様に、欧州の消費者の10人のうち7人が食品関連リスクについての情報を主にテレビから得ていた。しかし、テレビに次いで、若年層（15～24歳）ではソーシャルメディアを利用する割合が高い（45%）のに対し、高齢者層では新聞（46%）やラジオ（30%）などの伝統的な情報源が選択されていた。

#### 今回のユーロバロメーター調査の主な結果（EUの平均）

- ・ 欧州の消費者が食品を購入する際に最も重要と考える要因は、原産地（53%）、価格（51%）、安全性（50%）および味（49%）の順であった。栄養はこれらより重要度が若干低く（44%）、倫理および信条は重要度が最も低かった（19%）。全体で回答者の41%が個人的には食品安全問題に興味があると回答した。食品を選ぶ際の主な懸念事

項として、全体の 5 分の 1 強 (22%) が安全性と回答した。

- 食品のリスクに関する情報を受け取ることで欧州の消費者の 3 分の 2 (66%) の喫食行動が変化した。このうちの 33%は永続的な変化で、残りの 33%は一時的な変化であった。
- 喫食行動の変化がより頻繁に見られたのは、女性、中年年齢層、および高い水準の教育を受けた層であった。
- 最も頻繁に挙げられた懸念事項は、食肉中に残留する抗生物質・ホルモン剤・ステロイド剤 (44%)、食品中の残留農薬 (39%)、魚・肉・乳製品中の環境汚染物質 (37%)、および食品・飲料に使用される着色剤・保存料・香料などの添加物 (36%) であった。
- 食品関連リスクの情報源として信頼度が最も高かったのは、科学者 (82%) および消費者団体 (79%) で、次いで農家 (69%)、国の機関 (60%)、EU の機関 (58%)、NGO (56%) およびジャーナリスト (50%) の順であった。消費者の信頼度が低かったのは、スーパーマーケット/レストラン (43%)、食品業界 (36%)、および有名人/ブロガー/インフルエンサー (19%) であった。
- 回答者の 5 分の 2 強 (43%) が、「自分が喫食する食品の安全性を確保するために規則が施行されている」と回答した。「喫食による危険性を判断する際に、EU は科学者による専門的な助言を重視している。」ことを知っていたのは 10 人中 3 人 (28%) であった。

---

● 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](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](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7月6日～15日の主な通知内容

### 警報通知 (Alert Notification)

ルーマニア産冷蔵加熱済み豚肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、チェコ産粉末卵のサルモネラ (*S. Bareilly*、25g 検体陽性)、フランス産鶏卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、エストニア産ブラッドソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵豚・牛ひき肉製品のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx+*、*eae+*、25g 検体陽性)、ブルガリア産皮むきヒマワリ種子のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、オランダ産冷凍丸鶏 (真空包装) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 2/5 陽性)、イタリア産乾燥塩漬け豚肉によるサルモネラ (*Salmonella spp.*) 食中毒の疑いなど。

### 注意喚起情報 (Information for Attention)

ウルグアイ産冷蔵牛肉ロインの志賀毒素産生性大腸菌、スリランカ産冷蔵メカジキのサルモネラ (25g 検体陽性)・腸内細菌科菌群 (27,000 CFU/g)・シュードモナス属菌 (6,400,000 CFU/g)、鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、トルコ産グリーンオリーブの微生物汚染、イタリア産活二枚貝 (*Chamelea gallina*) のノロウイルス (GI、GII、2g 検体陽性)、フランス産冷蔵鶏肉・内臓のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、チェコ産冷蔵鶏部分肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

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

ニュージーランド産ラムミールのサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、ハンガリー産冷凍鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

ベトナム産乾燥 black fungus のエンテロトキシン産生性セレウス菌 (22,000 CFU/g)、ベトナム産乾燥トウガラシ (ホール) のサルモネラ (*S. Virchow*、25g 検体陽性)、中国産パプリカパウダーのサルモネラ (25g 検体陽性)、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、ウガンダ産有機ゴマ種子のサルモネラ (group C1、25g 検体 1/5 陽性) 中国産乾燥デーツの昆虫、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ウガンダ産有機ゴマ種子のサルモネラ (*S. Adelaide*、25g 検体 1/5 陽性)、ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Adelaide*、25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Glostrup*、25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

- 
- イングランド公衆衛生局 (UK PHE: Public Health England, UK)

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

イングランド公衆衛生局 (UK PHE) がエジプトへの旅行者に対して助言を発表

PHE issues advice to people travelling to Egypt

16 July 2019

<https://www.gov.uk/government/news/phe-issues-advice-to-people-travelling-to-egypt>

エジプトから帰国した多くの人（小児を含む）が大腸菌感染症による重篤な症状を呈していることから、イングランド公衆衛生局 (UK PHE) はエジプトに渡航する人々に対して助言を発している。

これらの旅行者は全員がエジプトのハルガダ (Hurghada) 地域を訪れていた。PHE はその感染源を把握するために情報を収集している。

2019 年にエジプト旅行から帰国した人のうち、志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 感染患者が 18 人報告されている。

2009～2019 年にエジプトのハルガダ地域を訪れ、溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した患者が 16 人 (小児を含む) 報告されている。2019 年は現在までのところ 1 人である。

PHE は、当該地域への旅行者に以下のような助言を行っている。

- ・ 可能であれば、サラダや非加熱の野菜の喫食を避ける。
- ・ 果物は、自分で皮をむいた物のみを喫食する。
- ・ 未殺菌の乳、チーズおよびアイスクリームを避ける。
- ・ カバーを掛けずに暖かい所に置かれた食品やハエが接触した可能性のある食品を避ける。
- ・ 食肉はすべて必ず完全に火を通したものを喫食し、加熱不足でピンク色の肉や冷たい肉を避ける。
- ・ 浄水器を通した水またはボトル入り飲料水以外で作られた氷および水道水を避け、歯磨きにも使用しない。
- ・ 飲用にはボトル入り飲料水を、製氷には浄水器を通した水またはボトル入り飲料水を使用する。
- ・ トイレの後、食品の調理または喫食の前には手指を念入りに洗う。手洗い設備がない場合は、アルコールジェルが有用である（効果は完全ではない）。
- ・ 水泳の際はできるだけ水を飲まないようにし、小児にも同様の注意を払う。
- ・ 体調が悪い場合は水泳をしない。

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (20)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (20)

10 July 2019

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
カメルーン	7/9		2月～	775	
			2004～2016年	50,007	2,052
		北部州			48
		南部			1
エチオピア	7/2	全国		871	17
		オロミア州		350	
		アムハラ州		202	
		ティグライ州		19	
		アファール州		131	
		ソマリ州		33	
		アジスアベバ(首都)		約125	
		ディレダワ市		1	
ナイジェリア	7/8	アダマワ州	7/5～8	10	0
			7/8時点	223	3
				陽性検体 71	
		同州 Yola North		119	2
		同州 Girei		95	1
		同州 Yola South		9	0

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室