

食品安全情報（微生物） No.18 / 2019（2019.09.04）

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. 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
2. 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ているサイクロスポラ感染アウトブレイク（2019年8月15日付更新情報）
3. イヌ用餌の豚耳との接触に関連して発生している多剤耐性サルモネラ感染アウトブレイク（2019年8月27日付更新情報）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：Rosemount ブランドの加熱済み角切り鶏肉に関連して発生しているリステリア感染アウトブレイク（2019年8月23日付更新情報、2019年8月19日付初発情報）

[【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. 欧州連合（EU）における伝染性疾患に関する情報の解釈の統一化（HOTLINE）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 食品に関する消費者調査「Food and You」（第5回）のウェールズに関する結果を発表
-

【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. 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

Outbreak of *Listeria* Infections

August 23, 2019

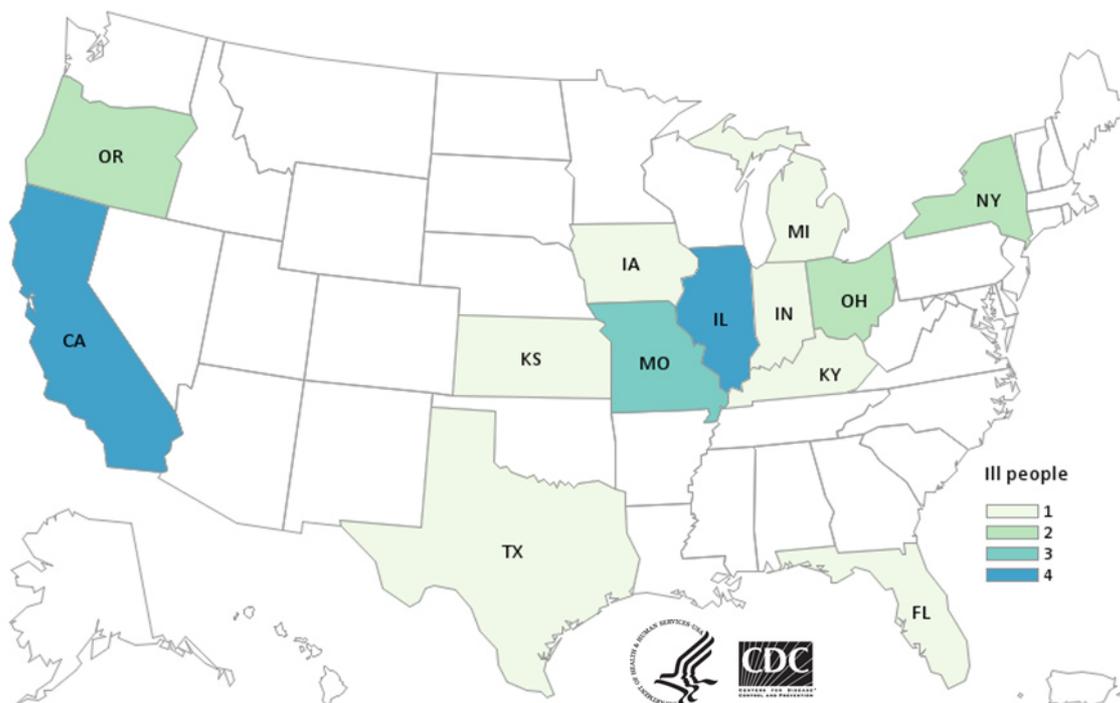
<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/monocytogenes-08-19/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州・連邦の関係当局は、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。調査はまだ継続しており、感染源と考えられる特定の食品、食料品店またはレストランチェーンは確認されていない。CDC は消費者に対し、現時点で特定の食品の喫食を避けることを推奨していない。レストランおよび小売店は、特定の食品の提供・販売を避けることは推奨されていない。CDC は、感染源が特定された際に新たな助言を発表する予定である。

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リステリア株には、標準化された検査およびデータ解析法である WGS (全ゲノムシーケンシング) 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 法は原因菌について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リステリア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8月23日までに、リステリア (*L. monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者が13州から計24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 (2019年8月23日までに報告された居住州別患者数、n=24)



患者由来のリステリア検体は2017年7月20日～2019年8月1日に採取された。患者の年齢範囲は35～92歳、年齢中央値は72歳で、患者の63%が女性である。情報が得られた患者23人のうち22人が入院し、2人の死亡が報告されている。

現在カナダでも、加熱済み角切り鶏肉に関連して複数州にわたりリステリア (*L. monocytogenes*) 感染アウトブレイクが発生しており、カナダ公衆衛生局 (PHAC) が調査を行っている (食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC 記事参照)。WGS 解析により、カナダの患者のリステリア株は、米国の患者の株と遺伝学的に近縁であることが示された。

本アウトブレイク調査は継続しており、米国でのアウトブレイクの感染源と考えられる特定の食品、食料品店またはレストランチェーンはまだ確認されていない。州および地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前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ている。CDCは更新情報を提供していく予定である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 PHAC 記事参照)

2. 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ているサイクロスポラ感染アウトブレイク (2019年8月15日付更新情報)

Outbreak of *Cyclospora* Infections Linked to Fresh Basil from Siga Logistics de RL de

CV of Morelos, Mexico

Last Updated : August 15, 2019

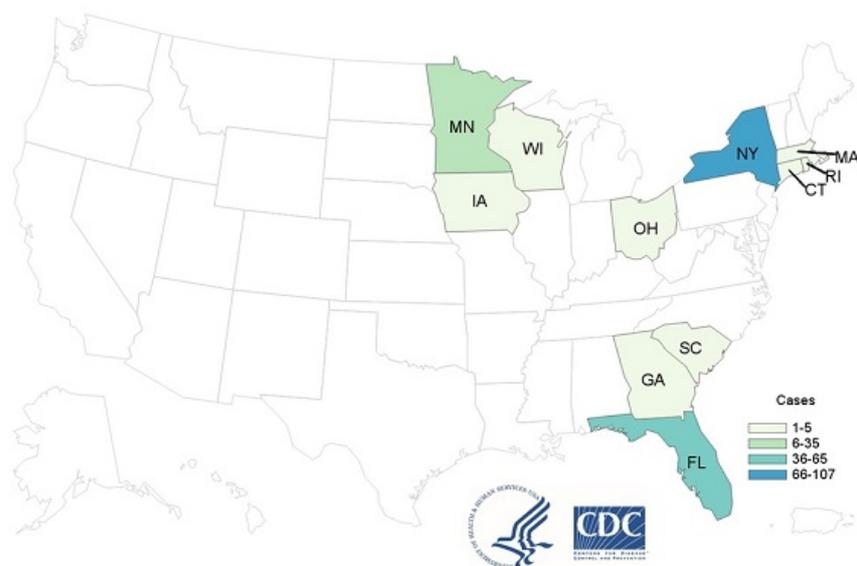
<https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2019/weekly/index.html>

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、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の喫食に関連して複数州にわたり発生しているサイクロスポラ感染アウトブレイクを調査している。

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8月15日までに11州から計205人報告されている (図)。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ている。

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8月15日までに報告された居住州別患者数、n=205)。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。

(注) マサチューセッツ州とコネティ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18日である。患者の年齢範囲は15～98歳、年齢中央値は51歳で、70%が女性である。5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ていない。

アウトブレイク調査

疫学的エビデンスおよび現時点での製品流通情報は、メキシコの Siga Logistics 社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。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ている。

FDA および複数州の食品規制当局は、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記録類を収集している。現時点で得られている製品流通情報は、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たことを示している。現在、本アウトブレイクの汚染源を特定するため追跡調査が継続中である。別の患者クラスターについても、同社由来の生鮮バジルとの関連が調査されている。

消費者は、本アウトブレイクについて詳細が明らかになるまで、同社が輸出した生鮮バジルを喫食すべきではない。本アウトブレイク調査は継続しており、CDC は更新情報を提供していく予定である。

(食品安全情報 (微生物) No.17 / 2019 (2019.08.21) US CDC 記事参照)

3. イヌ用餌の豚耳との接触に関連して発生している多剤耐性サルモネラ感染アウトブレイク (2019年8月27日付更新情報)

Outbreak of Multidrug-Resistant *Salmonella* Infections Linked to Contact with Pig Ear Dog Treats

August 27, 2019

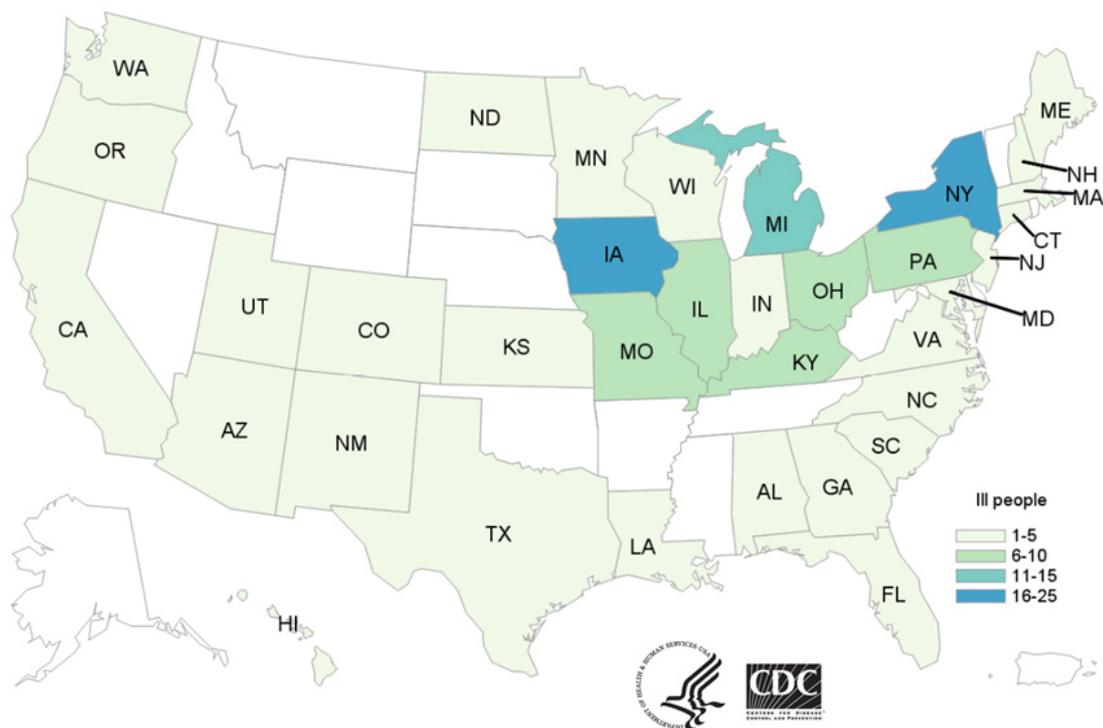
<https://www.cdc.gov/salmonella/pet-treats-07-19/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、イヌ用餌の豚耳との接触に関連して複数州にわたり発生している多剤耐性サルモネラ (*Salmonella* Cerro、*S. Derby*、*S. London*、*S. Infantis*、*S. Newport*、*S. Rissen*、*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染アウトブレイクを調査している。

2019年8月26日までに、サルモネラアウトブレイク株感染患者が35州から計143人報

告されている（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella* Cerro、*S. Derby*、*S. London*、*S. Infantis*、*S. Newport*、*S. Rissen*、*Salmonella* I 4,[5],12:i:-）アウトブレイク株感染患者数（2019年8月22日までに報告された居住州別患者数、n=143）



患者の発症日は2015年6月10日～2019年7月30日である。患者の年齢範囲は1歳未満～90歳、年齢中央値は39歳で、60人（46%）が女性である。情報が得られた患者110人のうち33人（30%）が入院したが、死亡者は報告されていない。

WGS（全ゲノムシーケンシング）解析により、患者由来87株および豚耳由来5株のサルモネラ分離株計92株について抗生物質への耐性が調査された。その結果、患者由来の2株については抗生物質耐性が予測されなかったが、残りの90株については、アモキシシリン-クラブラン酸、アンピシリン、セフォキシチン、セフトリアキソン、クロラムフェニコール、シプロフロキサシン、ゲンタマイシン、カナマイシン、ナリジクス酸、ストレプトマイシン、スルフイソキサゾール、テトラサイクリン、およびトリメトプリム-スルファメトキサゾールのうちの1種類以上への耐性または低感受性が予測された。同様の結果は、CDCの全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の検査機関が患者由来の9株について標準的な手法により実施した抗生物質感受性試験によりもたらされた（カナマイシンは試験対象外）。本アウトブレイクに関連した患者の治療に抗生物質が必要になった場合、一般的に推奨される一部の抗生物質による治療が困難になり、別の抗生物質が必要となる可能性がある。

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、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を示している。

患者に対し、発症前 1 週間における動物およびペットフードとの接触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 100 人のうち 88 人 (88%) がイヌとの接触を報告した。また、情報が得られた 80 人のうち 56 人 (70%) が、イヌ用餌の豚耳、またはこれが給餌されたイヌとの接触を報告した。これらの報告の割合は、健康な人に対して過去に行われた調査で、回答者が調査前 1 週間以内にイヌまたはイヌ用餌 (豚耳など) と接触したと報告した割合 (それぞれ 61% および 16%) と比べ、ともに有意に高かった。

コネティカット、インディアナ、カンザス、ミシガン、ペンシルベニア、ロードアイランド各州の公衆衛生・食品規制当局および FDA は、患者の家庭、患者がイヌ用餌の豚耳を購入したと報告した小売店舗およびその供給業者・卸売業者から当該製品を採取し、サルモネラ検査を行った。その結果、90 検体以上で多様なサルモネラ血清型が特定された。CDC の 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) データベースの検索が行われ、検出された血清型のうちのいくつか (*S. Infantis*、*S. London*、*S. Newport*) に感染した患者が特定された。一部の患者は 2015 年にまで遡って特定された。これらの患者は本アウトブレイクの調査対象に追加された。豚耳製品からは上記以外にも複数のサルモネラ血清型 (*S. Anatum*、*S. Brandenburg*、*S. Give*、*S. Livingstone*、*S. Panama*、*S. Seftenberg*、*S. Typhimurium*、*S. Uganda*、*S. Worthington*) が検出されたため、これらの株に関連した患者がいるかどうかを特定する調査が行われている。

サルモネラ検査が行われた豚耳製品の一部はアルゼンチン、ブラジルおよびコロンビアから輸入されていた。放射線照射済みであることがラベル表示されている製品もあり、このような処理が行われていればサルモネラは死滅しているはずである。照射済みとラベル表示されているにもかかわらずサルモネラが検出された製品は、実際には放射線照射が行われていないかサルモネラ汚染につながる別の問題が発生した可能性がある。

1 種類以上のサルモネラアウトブレイク株に汚染されている可能性があるとして、複数の業者が豚耳製品の回収を行っている。2019 年 7 月 3 日に Pet Supplies Plus 社が蓋なし容器入りの豚耳の回収を開始した。7 月 26 日には Lennox Intl 社が豚耳製品の回収を開始し、7 月 30 日に回収対象を拡大した。また、8 月 16 日には Dog Goods USA 社が Chef Toby ブランドの豚耳製品 (バラ売りおよび包装済み) の回収を開始した。しかし、これらの回収対象製品だけでは本アウトブレイクのすべての患者の説明はできない。

患者が豚耳製品を購入した場所について現時点で得られている情報では、当該製品の単一の供給業者、卸売業者および共通のブランド名は特定できない。CDC および FDA は、サルモネラ汚染の可能性があり、人やイヌの健康被害の原因になり得るとして、イヌ用餌の豚耳製品の購入および給餌を行わないよう助言している。

本アウトブレイク調査は継続しており、CDC は更新情報を提供していく予定である。

ペットの飼い主はペットへの給餌の際に、家族の健康を守るための対策を講じるべきである。

(食品安全情報 (微生物) No.16 / 2019 (2019.08.07) 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 : Rosemount ブランドの加熱済み角切り鶏肉に関連して発生しているリステリア感染アウトブレイク (2019年8月23日付更新情報、2019年8月19日付初発情報)
Public Health Notice - Outbreak of *Listeria* infections linked to Rosemount brand cooked diced chicken

August 23 & 19, 2019

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2019/outbreak-listeria-infections-cooked-diced-chicken.html>

2019年8月23日付更新情報

2019年8月18日、カナダ食品検査庁 (CFIA) は、Rosemount ブランドの加熱済み角切り鶏肉 (13mm - 1/2" (#16305)、包装日表示は「01/21/2019」) について食品回収警報を發した。CFIA は食品安全調査を継続し、これにより本アウトブレイクに関連した上記とは異なる製品を特定したため、食品回収警報を更新した。すべての回収対象製品の製品名およびロット番号に関する詳細情報は CFIA の Web ページから入手可能である。

○調査の概要

米国疾病予防管理センター (US CDC) も、米国の複数州で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 (食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事参照)。米国の患者で確認されたリステリア株は、カナダの患者の株と遺伝学的に近縁である (全ゲノムシーケンシング (WGS) 法による)。カナダおよび米国の公衆衛生・食品安全当局は協力して両アウトブレイクの調査を行っている。

2019年8月19日付初発情報

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁 (CFIA) およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、3州 (ブリティッシュ・コロンビア、マニトバ、オンタリオ) にわたり発生しているリステリア (*L. monocytogenes*) 感染アウトブ

レイクを調査している。

現在までの調査結果にもとづき、可能性が高い感染源として Rosemount ブランドの加熱済み角切り鶏肉が特定されている。この製品は各種施設（カフェテリア、病院、介護施設など）に納入されており、患者の多くが発症前にこれらの施設に居住、または施設を訪問していた。

CFIA は、Rosemount ブランドの加熱済み角切り鶏肉（13mm - 1/2” (#16305)、包装日表示は「01/21/2019」）について食品回収警報を発した。この製品は、ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワン、マニトバ、オンタリオ、ケベックおよびノバスコシア各州で販売され、その他の州・準州にも流通している可能性がある。回収対象製品は、ホテル、レストランおよび各種施設向けに包装されており、小売販売用ではない。回収対象製品の製品名およびロット番号に関する詳細情報は CFIA の Web ページから入手可能である。

食品提供施設は、回収対象製品またはこれらを使用した可能性があるすべての製品の提供・販売をすべきではない。

本アウトブレイクの調査は継続しており、本アウトブレイクに関連した別の製品が新たに特定される可能性がある。CFIA は食品安全調査を継続しており、これにより他の製品も回収対象になる可能性がある。その場合、CFIA は食品回収警報の更新により消費者に通知する予定である。

○調査の概要

本アウトブレイクに関連して、2019年8月18日時点でリステリア (*L. monocytogenes*) 感染確定患者が3州から計7人報告されており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（1人）、マニトバ（1）、オンタリオ（5）である。患者の発症日は2017年11月～2019年6月である。6人が入院した。患者の年齢範囲は51～97歳で、86%が女性である。

2019年6月にリステリア感染患者の報告が増加したことから、合同アウトブレイク調査が開始された。WGS法の使用により、2017年11月に報告されたリステリア感染患者2人が、2019年4～6月に報告された患者のリステリア株と遺伝学的に同一の株に感染していたことが確認された。

（CFIA 関連記事）

食品回収警報（更新）－リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染により Rosemount ブランドの加熱済み角切り鶏肉を回収

Updated Food Recall Warning - Rosemount brand cooked diced chicken recalled due to *Listeria monocytogenes*

August 23, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-08-23/eng/1566606520256/1566606526124>

食品回収警報（更新）－リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染により Reuven International Ltd ブランドの加熱済み角切り鶏肉および Sysco ブランドの加熱済み細切り鶏肉を回収

Updated Food Recall Warning - Reuven International Ltd brand Natural Proportion Cooked Chicken Meat (Diced) and Sysco brand Natural Proportions Cooked Shredded Chicken recalled due to *Listeria monocytogenes*

August 21, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-08-21/eng/1566441064966/1566441070819>

食品回収警報－リステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染により Rosemount ブランドの加熱済み角切り鶏肉を回収

Food Recall Warning - Rosemount brand cooked diced chicken meat recalled due to *Listeria monocytogenes*

August 18, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-08-18/eng/1566177360394/1566177366791>

（食品安全情報（微生物）本号 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>

2019年8月17日～30日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ナイジェリア産ショウガのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、スペイン産の卵による食品由来サルモネラアウトブレイクの疑い、ベルギー産冷蔵鶏肉製品 (オランダ産原材料使用) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産加熱済みエビ (真空包装) のリステリア (*L. monocytogenes*、570 CFU/g)、ハンガリー産冷凍カモ肉 (内臓付き) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ドイツ産ペットフード (chewing stick) のサルモネラ (*S. Brandenburg*、25g 検体 2/5 陽性)・(*S. London*、*S. Rissen*、*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、いずれも 25g 検体 1/5 陽性)、ポーランド産ゴーダチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産生ハム (セラノ) のリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、イタリア産冷蔵詰め物入り子牛肉コールドカット (cima) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 2/5 陽性)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、中国産冷凍海藻サラダ (デンマーク経由) のノロウイルスによる食品由来アウトブレイクの疑い、ドイツ産イヌ用餌のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

台湾産冷凍海藻サラダのノロウイルス (GII、25g 検体陽性)、オランダ産ブロッコリーのサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産完全飼料の腸内細菌科菌群 (1,550 CFU/g)、ポーランド産冷蔵豚肩肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、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*、25g 検体陽性)、米国産活ロブスターの腸炎ビブリオ (*V. parahaemolyticus*、*trh+*、25g 検体陽性)、ウクライナ産菜種搾油粕のサルモネラ (group E4、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、スペイン産マグロ缶詰 (ヒマワリ油漬) またはすりおろしニンジンによる食品由来ボツリヌス症アウトブレイクの疑い、チリ産タラバガニ (king crab) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、スペイン産冷蔵ローストポーク (carne mechada) のリステリア (*L. monocytogenes*、>1.5x10⁴ CFU/g) による食品由来アウトブレイクなど。

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

タイ産ペットフードのサルモネラ (*S. Gaminara*、25g 検体陽性)、フランス産バゲットのカビ、ドイツ産飼料 (子馬用) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産大豆ミールのサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷凍メルルーサの寄生虫、モーリタニア産魚粉のサルモネラ

(*S. Amsterdam*, 25g 検体陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、アルゼンチン産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+*、*stx2+*) など。

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

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

欧州連合 (EU) における伝染性疾患に関する情報の解釈の統一化 (HOTLINE)

Harmonisation Of Transmissible disease Interpretation in the EU (HOTLINE)

EFSA Supporting publication 2019:EN-1678

18 July 2019

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2019.EN-1678> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1678>

人獣共通感染症および食品由来疾患アウトブレイクについて、各国は主に自国特有のニーズに最も適した方法でデータを収集している。したがって、国によってサンプリング法や診断法が異なり、このことからデータや疾患の推定有病率の比較可能性が失われている。この HOTLINE プロジェクトの目的は、サンプリング法や検査法の違いに関係なく、疾患に関する情報を相互に比較可能および解釈可能なものにするることである。この目的のためにベイズ統計学にもとづく様々なツールが作成され、適用された。また、動物衛生に関するサーベイランス活動およびその結果（真の有病率推定を可能にするために必要な情報も含む）について、より一貫性のある方法による報告を促進するためのガイドラインが作成された。各国担当者が個別に学習できるように、階層化された有病率データのベイズ解析を行うための双方向的な Web アプリケーションが作成された。すべてのモデルおよび方法に関する E-レクチャーおよび E-トレーニングの教材（段階ごとの説明付き）が、本プロジェクトの Web ページ (<https://www.thehotlineproject.org>) の無料のトレーニングセッションから入手可能である。さらに、このような方法の開発および展開における実りある情報交換を維持するため、メーリングリストおよび LinkedIn グループが作成された。

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

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

食品に関する消費者調査「Food and You」(第5回)のウェールズに関する結果を発表

Food and You wave five survey report for Wales published

29 July 2019

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you> (Food and You 報告書)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-and-you-wave-five-survey-report-for-wales-published>

英国食品基準庁 (UK FSA) は5回目の「Food and You」調査を実施し、そのウェールズに関する結果を発表した。「Food and You」調査は、イングランド、ウェールズ、および北アイルランドを対象に、食品の購入、調理および喫食に関する行動・意識について消費者が自己申告する情報を収集するために2年に1回実施されている。

重要な結果

○食事制限、食品アレルギーおよび食品不耐性

最も多くの有害事象が報告された食品群は、牛乳・牛乳製品 (報告された全有害事象の21%)、グルテン含有シリアル (16%)、および果物 (15%) であった。

○食品の購入

回答者の94%が大型スーパーマーケットで食品を購入していた。一部の回答者はその他のタイプの小売店も利用しており、その内訳は、小型スーパーマーケット (37%)、地元の商店 (31%)、個人経営の食肉店 (28%) などであった。

○食料安全保障

ウェールズでは、食料安全保障のレベルが高い家庭の居住者が回答者の80%を占め、許容限界レベルの家庭が10%、低レベルまたは非常に低レベルの家庭が10%であった。この割合は第4回の調査 (2016年) 以降、変わっていない。

○食品衛生ランク付け方式 (FHRS)

2013年以降、ウェールズの食品事業者にはFHRSによるランクの表示が法律で義務付けられている。今回、回答者の94%がFHRSのステッカーを見たことがあると報告した。2010年にFHRSが導入されて以降、ステッカーの認識レベルは第2回 (2012年) の43%から上昇が続いており、第3回 (2014年) は76%、第4回 (2016年) は89%、そして今回の第5回 (2018年) は94%となった。

○家庭での衛生慣行

交差汚染を避けるために推奨される慣行に従って食品別に異なるまな板を使用している

と報告した回答者は 46%であり、一方、これを実践していないと報告した回答者は 19%であった。冷蔵庫内での食品の保存に関する推奨事項の遵守状況については、回答者の 68%が生の食肉および家禽肉を冷蔵庫の最下段に保存しており、同じ割合の回答者が開封済みの缶詰は冷蔵庫内に保存しないと報告した。

○外食場所の決定

外食場所を決定する際の判断材料として最も多く報告されたのは、自分自身の経験(67%)、家族または友人からの薦め(52%)、および口コミ(50%)の順であった。

外食場所の決定に影響する重要な要因として多くの回答者が選択肢のリストから選んだのは、FHRS スコアの高さ(71%)、良質のサービス(67%)、食品の価格(56%)などであった。

「Food and You」調査について

「Food and You」は、2010年以降2年に1回実施されている公式統計調査である。この調査により、食品安全および食品関連問題に関する知識・意識・行動について消費者が自己申告した極めて重要なデータを得ることができる。FSAは、政策立案および消費者行政に役立てるため、得られたデータを利用している。

第5回のFood and You 実地調査では、2018年6～11月に、イングランド、ウェールズ、および北アイルランドの16歳以上の成人2,241人を対象に聞き取り調査が実施された。

今回の報告には、ウェールズの16歳以上の成人536人を対象に実施された聞き取り調査の結果が含まれている。全地域をカバーした報告書は既に2019年4月25日に発行されている。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室