

食品安全情報（微生物） No.19 / 2019（2019.09.18）

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. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク（2019年8月30日付更新情報）
2. ペットのハリネズミ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（2019年8月1日付更新情報）

[【Morbidity and Mortality Weekly Report（CDC MMWR）】](#)

1. 米国で購入した牛肉およびメキシコで購入したソフトチーズに関連して発生したアジスロマイシン低感受性サルモネラ（*Salmonella* Newport）感染アウトブレイク（米国、2018～2019年）

[【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）規則（Regulation（EC）No 999/2001）の枠組みにおいて欧州連合（EU）域内の伝達性海綿状脳症（TSE）サーベイランスデータを報告する際のガイドライン

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 食品に関する消費者意識調査の最新の結果 - 食品衛生ランク付け方式（FHRS）を利用する消費者が増加
2. 英国産市販生鮮丸鶏のカンピロバクター汚染調査の結果を発表

[【ProMed-mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019（21）
-

【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. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク
(2019年8月30日付更新情報)

Outbreaks of *Salmonella* Infections Linked to Backyard Poultry

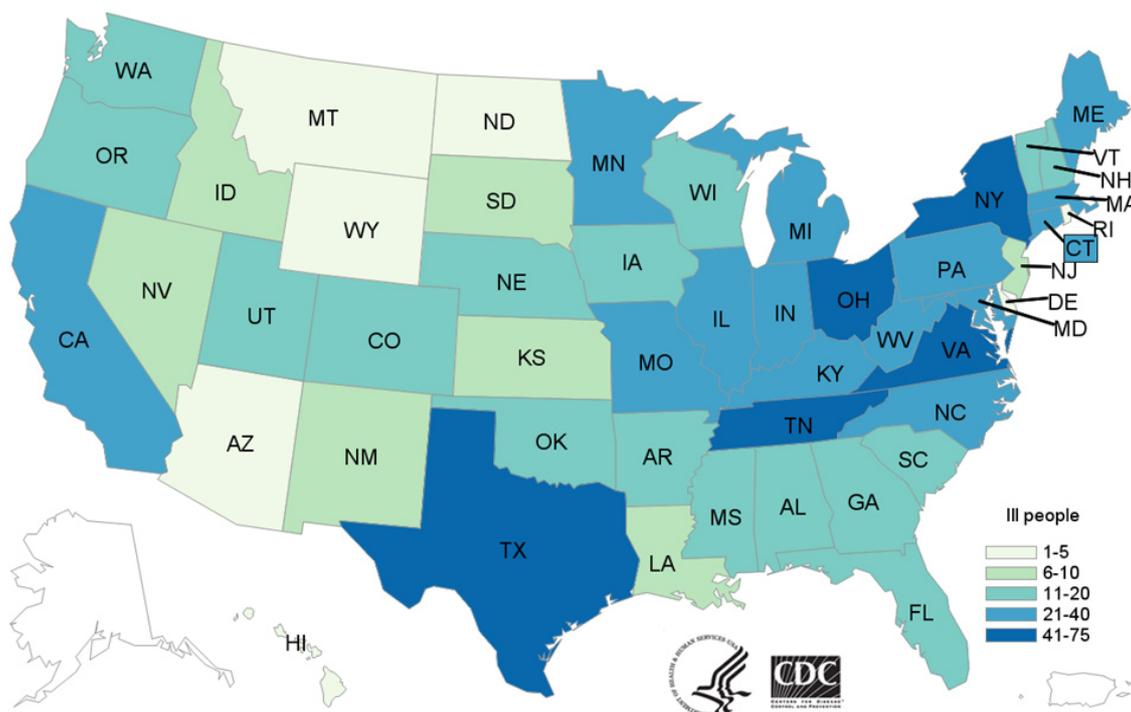
August 30, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-19/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、小規模飼育の家禽類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* Agona、*S. Alachua*、*S. Altona*、*S. Anatum*、*S. Braenderup*、*S. Enteritidis*、*S. Infantis*、*S. Manhattan*、*S. Montevideo*、*S. Muenchen*、*S. Newport*、*S. Oranienburg*) 感染アウトブレイクを調査している。2019年7月19日付の更新情報以降、調査対象のサルモネラ血清型に *S. Altona* が追加された。

2019年8月23日までにサルモネラアウトブレイク株感染患者が49州から計1,003人報告されている (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella* Agona、*S. Alachua*、*S. Altona*、*S. Anatum*、*S. Braenderup*、*S. Enteritidis*、*S. Infantis*、*S. Manhattan*、*S. Montevideo*、*S. Muenchen*、*S. Newport*、*S. Oranienburg*) 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=1,003)



患者の発症日は2019年1月1日～8月9日である。患者の年齢範囲は1歳未満～99歳で、年齢中央値は32歳である。年齢の情報が得られた患者850人のうち192人(23%)が5歳未満の小児で、患者の57%が女性である。情報が得られた患者605人のうち175人(29%)が入院し、2人が死亡した。

WGS (全ゲノムシーケンシング) 解析の結果、患者由来のサルモネラ分離株149株について、アモキシシリン/クラバン酸、アンピシリン、アジスロマイシン、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、ホスホマイシン、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、スルフィソキサゾール、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種類または複数種類に耐性または低感受性を示すことが予測された。この結果は、これらの株のうちの8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。抗生物質による治療が必要になった場合、この耐性プロファイルは抗生物質の選択に影響を及ぼす可能性がある。

患者由来の別の512株についてWGS解析を行った結果、抗生物質耐性の存在は予測さ

れなかった。この結果は、512株のうち30株についてCDCの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。

カリフォルニア、ミネソタ、オハイオ各州の患者の家庭から採取された小規模飼育の家禽の環境検体およびミシガン州とオレゴン州の小売店から採取された家禽の環境検体から、アウトブレイク株のうち6種類が検出された。

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行われ、情報が得られた患者511人のうち343人(67%)が小規模飼育の家禽類との接触を報告した。患者が報告した家禽類の購入先は、農業用品店、インターネットサイト、孵化業者など様々であった。

本アウトブレイクでは、複数の孵化業者由来の小規模飼育の家禽類が感染源である可能性が高い。購入先に関係なく、家禽類は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。小規模飼育の家禽類の所有者は、自身の健康を保つため家禽類取り扱い時の衛生手順を常に遵守すべきである。

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。

(食品安全情報(微生物) No.16/2019 (2019.08.07)、No.12/2019 (2019.06.12) US CDC 記事参照)

2. ペットのハリネズミ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 (2019年8月1日付更新情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Pet Hedgehogs

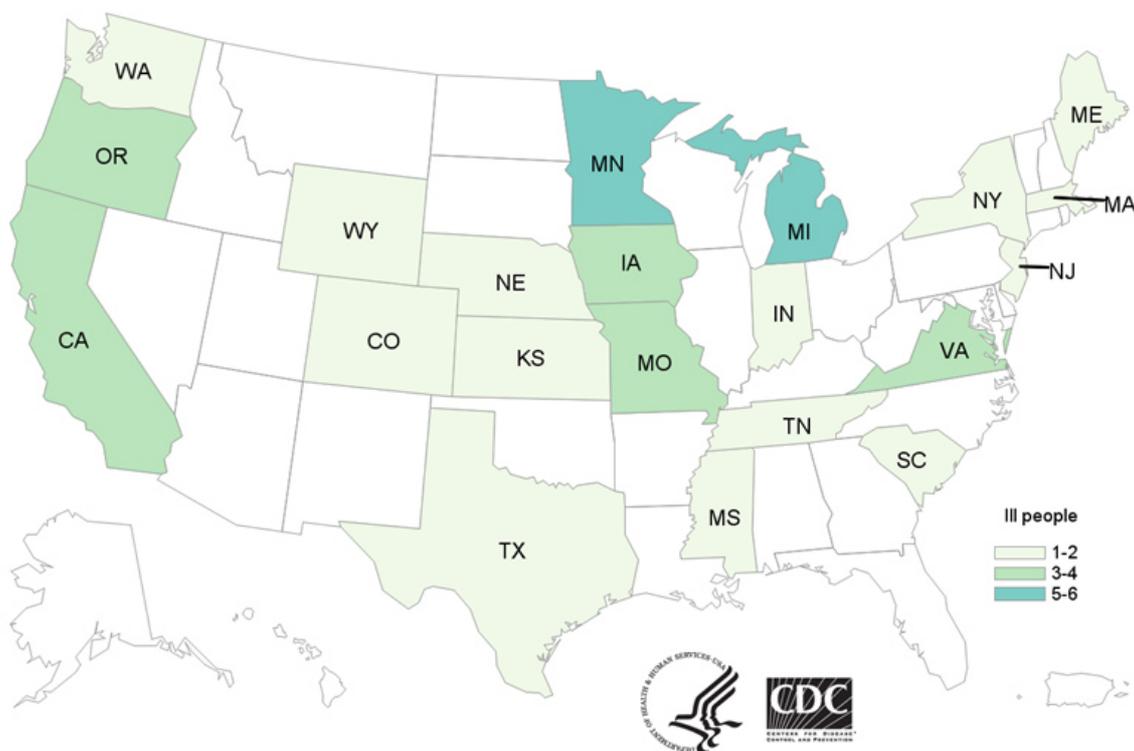
August 1, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-01-19/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 (hedgehog) 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。

2019年7月31日までに *S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が21州から計47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 (2019年7月31日までに報告された居住州別患者数、n=47)



患者の発症日は2018年10月22日～2019年7月6日である。患者の年齢範囲は2～95歳、年齢中央値は17歳で、67%が女性である。情報が得られた患者30人のうち8人(27%)が入院したが、死亡者は報告されていない。

患者27人およびハリネズミ7匹由来のサルモネラ分離株計34株についてWGS(全ゲノムシーケンシング)解析が行われた。その結果、患者26人およびハリネズミ7匹由来の分離株については抗生物質耐性の存在が予測されなかったが、患者1人由来の1株についてはアンピシリンへの耐性が予測された。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臨床分離株8株の抗生物質感受性試験が実施されたが、抗生物質耐性は示されなかった。抗生物質耐性に関するこのプロフィールは、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ことはない。

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行われ、情報が得られた35人のうち26人(74%)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。

ミネソタ州およびオレゴン州において、患者6人の家庭由来の6匹を含む計11匹のハリネズミより採取された検体から*S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。これら

のハリネズミに共通する供給元は特定されていない。購入先に関係なく、ハリネズミは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。ペットとしてのハリネズミの所有者は、自身の健康を保つためペット取り扱い時の衛生手順を常に遵守すべきである。

(食品安全情報 (微生物) No.12 / 2019 (2019.06.12) US CDC 記事参照)

● Morbidity and Mortality Weekly Report (CDC MMWR)

<http://www.cdc.gov/mmwr/>

米国で購入した牛肉およびメキシコで購入したソフトチーズに関連して発生したアジスロマイシン低感受性サルモネラ (*Salmonella* Newport) 感染アウトブレイク (米国、2018～2019年)

Outbreak of *Salmonella* Newport Infections with Decreased Susceptibility to Azithromycin Linked to Beef Obtained in the United States and Soft Cheese Obtained in Mexico — United States, 2018–2019

MMWR Weekly / August 23, 2019 / 68(33);713–717

<https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/68/wr/mm6833a1.htm>

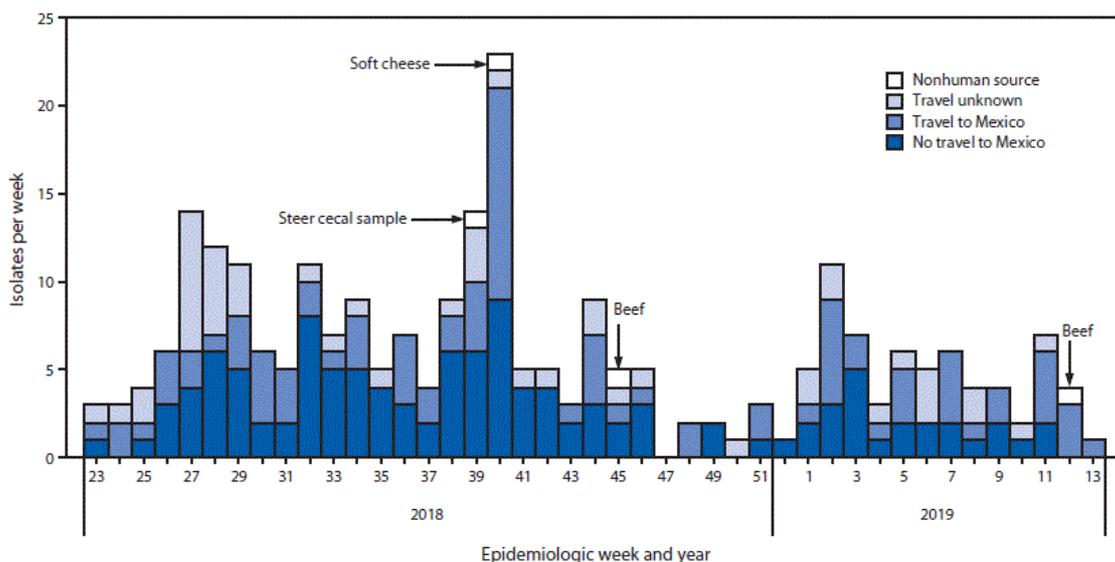
2018年9月、米国疾病予防管理センター (US CDC) は、サルモネラ症の推奨経口薬であるアジスロマイシンへの感受性が低下した多剤耐性 (MDR) サルモネラ (*Salmonella* Newport) 株の感染患者を確認した。2017年まで、米国の住民から分離されたサルモネラ株のうちアジスロマイシンへの低感受性を示す株は0.5%未満であった。本報告書は、複数州にわたり発生したこの MDR サルモネラ感染アウトブレイクについて、CDC、州・地域の保健局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) が行った調査の結果をまとめたものである。2018年6月～2019年3月に、本アウトブレイク株の感染患者が32州から計255人特定された。国外旅行に関する情報が得られた患者206人のうち89人 (43%) が、発症前7日間にメキシコに渡航したことを報告した。感染は、メキシコで購入したソフトチーズおよび米国で購入した牛肉の喫食に関連していた。消費者は、供給元に関係なく、未殺菌乳から製造された可能性があるソフトチーズの喫食を避けるべきである。牛肉を調理する際は、料理用温度計を使用して適切な加熱温度に達したことを確認すべきである。患者に抗生物質治療が必要な場合、医師は可能であれば必ず感受性試験の結果にもとづいて抗生物質を選択すべきである。

疫学調査

2018年に、牛ひき肉の回収を伴う抗生物質感受性 *S. Newport* 感染症の調査を行った際に、遺伝学的な特徴が他と異なる MDR *S. Newport* 分離株の1グループが特定された。分離株は、1つのMDRクレード（コアゲノム多座塩基配列タイピング（cgMLST）法による差異が0～11アレル）に属する場合、別のアウトブレイク株とされた。アウトブレイク株の特定には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）が使用された。症例定義は、2018年6月～2019年3月にアウトブレイク株が分離された患者とされた。州・地域の保健局による聞き取り調査の後、一部の患者に対し、仮説作成のための標準質問票または補足質問票による再聞き取り調査が行われた。これらには、国外旅行および抗生物質治療に関する質問が含まれていた。食品の喫食は、発症前7日間について報告された。

2018年6月～2019年3月に米国の32州で患者計255人が特定された（図）。情報が得られた患者のうちの29%（60/209）が入院し、6%（4/70）が集中治療室（ICU）に収容され、4%（10/255）がサルモネラ菌血症を発症し、2人が死亡した。年齢中央値は36歳（範囲は1歳未満～90歳）、58%（145/250）が女性で、65%（143/221）がヒスパニック系であった。国外旅行に関する情報が得られた患者のうち、43%（89/206）が発症前7日間にメキシコに渡航していた。メキシコに渡航した人のうち67%（24/36）が友人や家族を訪ねており、行先はメキシコ32州のうちの計16州であった。発症前7日間にメキシコに渡航しなかった患者は、米国の26州のいずれかの州に居住していた。

図：患者由来（n=255、国外旅行状況別*）および非ヒト由来（n=4）†のサルモネラ（*Salmonella Newport*）アウトブレイク株の検出数（疫学週・年別、米国、2018年6月～2019年3月）



* 発症前7日間における国外旅行の有無により決定

† 盲腸糞検体および米国で購入した牛肉の検体；アウトブレイク株感染患者1人がメキシコ

コで購入し、喫食したチーズの検体

メキシコへの渡航と食品の喫食に関する情報を報告した患者のうち、87% (41/47) が牛肉の喫食を、63% (29/46) がソフトチーズの喫食を、そのうちの 79% (23/29) がチーズをメキシコで購入したことを報告した (表 1)。報告された数種類のアルチザン (職人の手作り) チーズのうち、最も高頻度に報告されたのは queso fresco で、これは主にウシまたはヤギの未殺菌乳から作られるチーズである。メキシコに渡航しなかった患者のうち、29% (20/70) がメキシコ風のソフトチーズの喫食を、93% (68/73) が牛肉の喫食を報告した (表 1)。これらの喫食率を米国の健康な人の喫食率と比較したところ、メキシコ風ソフトチーズの喫食率は同程度であったが (p 値=0.54)、牛肉の喫食率は患者の方が高かった (p 値<0.01)。

表 1：サルモネラ (*Salmonella* Newport) アウトブレイク株感染患者 (n=255) の発症前 7 日間における牛肉またはメキシコ風ソフトチーズの喫食 (米国、2018 年 6 月～2019 年 1 月)

TABLE 1. Consumption of beef or Mexican-style soft cheese within 7 days of illness onset among patients (N = 255) with the outbreak strain of *Salmonella enterica* serotype Newport — United States, June 2018–January 2019

Reported exposure within 7 days of illness onset	No./No. with available information (%)	Patients with known travel status (n = 206)	
		No. who visited Mexico* (%)	No. who did not visit Mexico* (%)
Any beef			
No	11/121 (9)	6/47 (13)	5/73 (7)
Yes	110/121 (91)	41/47 (87)	68/73 (93)
Source of beef			
United States	55/110 (50)	7/41 (17)	48/68 (71)
Mexico	18/110 (16) [†]	17/41 (42)	1/68 (1) [†]
Unknown	38/110 (35)	17/41 (42)	20/68 (29)
Type of beef			
Other	24/110 (22)	12/41 (29)	12/68 (18)
Ground	60/110 (55)	18/41 (44)	41/68 (60)
Unknown	26/110 (24)	11/41 (27)	15/68 (22)
Any Mexican-style cheese			
No	68/118 (58)	17/46 (37)	50/70 (71)
Yes	50/118 (42)	29/46 (63)	20/70 (29)
Source of Mexican-style cheese			
United States	15/50 (30) [§]	3/29 (10) [§]	12/20 (60)
Mexico	29/50 (58)	23/29 (79)	5/20 (25)
Unknown	7/50 (14)	4/29 (14)	3/20 (15)

* 国外旅行に関する情報が得られた患者のうち、メキシコに渡航した患者は 89 人、渡航しなかった患者は 117 人であった。

[†] メキシコに渡航しなかった患者 1 人は、米国で購入した牛肉に加え、メキシコで購入した

牛肉の喫食を報告した。

§ メキシコに渡航した患者 1 人は、米国で購入したメキシコ風ソフトチーズとメキシコで購入したメキシコ風ソフトチーズの両方の喫食を報告した。

食品および動物の検査

2018 年 9 月、全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) によるサーベイランスの一環として行われた調査で、テキサス州のと畜および加工施設で採取された去勢雄牛の盲腸糞検体からアウトブレイク株が検出された (図)。2018 年 10 月、メキシコのティファナ市の市場で購入した queso fresco とオアハカ (Oaxaca) ソフトチーズの混合物からアウトブレイク株が検出された。これらのチーズは患者が米国に持ち帰ったもので、この患者が感染した株はチーズ由来分離株と区別がつかなかった (差異: 0 アレル)。またアウトブレイク株は、2018 年 11 月および 2019 年 3 月にテキサス州のと畜・加工施設 2 カ所で採取された牛肉検体でも検出された。メキシコ風チーズ、去勢雄牛の盲腸糞および牛肉由来の分離株は相互の差異が 0~2 アレルで、患者由来株との差異は 0~1 アレルであった (表 2)。患者情報の精査を行ったが、汚染された牛肉またはチーズの共通の供給業者は特定されなかった。

表 2: サルモネラ (*Salmonella* Newport) アウトブレイク株と近縁で非ヒト由来の 4 分離株の概要 (米国、2018 年 6 月~2019 年 1 月)

TABLE 2. Characteristics of four isolates from nonhuman sources closely related to the outbreak strain of *Salmonella enterica* serotype Newport — United States, June 2018–January 2019

Isolate no.*	Isolation date	Source of isolate	Notes on source	Median no. of alleles different from patient isolates (range)
1	9/6/2018	Steer (cecum)	Texas slaughter and processing facility	3 (1–7)
2	10/05/2018	Cheese†	Mixture of Oaxaca and queso fresco	2 (0–5)
3	11/09/2018	Beef trim	Texas slaughter and processing facility	4 (0–8)
4	3/18/2019	Boneless beef	Texas slaughter and processing facility	3 (1–7)

* 分離株は、コアゲノム多座塩基配列タイピング法により相互の差異が 0~2 アレル以内であった。

† 発症前 7 日間に一部を喫食した患者の自宅から採取された; チーズはメキシコのティファナ市の市場で購入された。

抗生物質耐性

抗生物質耐性は全ゲノムシーケンシング (WGS) 法によって予測され、一部の分離株について微量液体希釈法を用いた抗菌剤感受性試験により確認が行われた。アジスロマイシン低感受性は、最小発育阻止濃度 (MIC) が $\geq 32 \mu\text{g}/\text{mL}$ であることと定義された。抗生物質耐性に関する情報が得られた 252 分離株のうち、226 株 (90%) にトリメトプリムスルファメトキサゾール、テトラサイクリンおよびクロラムフェニコールへの耐性が予測され、アジスロマイシンへの低感受性が観察された。143 株 (57%) には、さらにアンピシリンおよびストレプトマイシンへの耐性が予測され、シプロフロキサシンへの非感受性 (定義は MIC : $\geq 0.12 \mu\text{g}/\text{mL}$) が観察された。耐性遺伝子はすべて IncR プラスミド上に存在していた。治療に関する情報が得られた患者のうち、75% (65/87) が抗生物質治療を受けており、33% (28/86) がアウトブレイク株が耐性または低感受性を示した抗生物質を投与されていた。

-
- 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

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31日～9月12日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

イタリア産活二枚貝 (*Chamelea gallina*) の大腸菌 ($\sim 16,000 \text{ MPN}/100\text{g}$)、フランス産乳製品のリステリア (*L. monocytogenes*) 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)、スペイン産冷凍機械分離鶏肉のサルモネラ (*S.*

Infantis、25g 検体陽性)、スペイン産ブラックオリーブ (スライス) のリステリア (*L. monocytogenes*、>1,500 CFU/g)、オランダ産冷凍七面鳥・子羊肉シャワルマ (中東料理) のサルモネラ (25g 検体 5/5 陽性)、デンマーク産イヌ用餌のサルモネラ (25g 検体陽性)、トルコ産オレガノのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産豚耳のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産冷凍チポトレチキンバゲットのリステリア (*L. monocytogenes*、600 CFU/g)、フランス産低温殺菌済み羊乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、600 CFU/g)、タイ産冷凍塩漬け鶏肉 (オランダ経由) のサルモネラ (*S. Kedougou*、25g 検体陽性)、ポーランド産家禽肉ソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ベルギー産冷蔵スモークベーコンのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ベトナム産乾燥カタクチイワシの腸内細菌科菌群 ($\sim 7.8 \times 10^4$ MPN/g) と大腸菌 ($\sim 1.1 \times 10^3$ MPN/g)、スペイン産冷蔵豚肉製品のリステリア (*L. monocytogenes*、11,000 CFU/g)、スロベニア産バーベキュー鶏手羽肉のサルモネラ (25g 検体 5/5 陽性)、トルコ産有機ヒヨコマメの昆虫 (ゾウムシ)、ポーランド産冷蔵スライスサーモン (グラブラックス) のリステリア (*L. monocytogenes*、1,000 CFU/g) など。

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

エストニア産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Kottbus*、25g 検体陽性)、フランス産冷蔵サバのアニサキス、スペイン産冷蔵豚肩肉 (骨なし) のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体 1/5 陽性)、オランダ産パーム核フレークのサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏脚肉 (骨なし) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、デンマーク産ケーキのカビ、スペイン産冷凍加熱済みイガイのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ニュージーランド産ラムミールのサルモネラ (*S. Brandenburg*、*S. Derby*、ともに 25g 検体陽性)、ウルグアイ産冷凍肉の志賀毒素産生性大腸菌 (25g 検体陽性)、インド産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産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 (25g 検体陽性)、ウガンダ産ゴマ種子の昆虫 (死骸)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉 (半身) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ウガンダ産ゴマ種子の昆虫 (*Tribolium castaneum*)、スペイン産冷凍魚 (*Genypterus hubbsi* と *Merluccius hubbsi*) のアニサキスなど。

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

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

欧州委員会 (EC) 規則 (Regulation (EC) No 999/2001) の枠組みにおいて欧州連合 (EU) 域内の伝達性海綿状脳症 (TSE) サーベイランスデータを報告する際のガイドライン

Guidelines for reporting surveillance data on Transmissible Spongiform Encephalopathies (TSE) in the EU within the framework of Regulation (EC) No 999/2001

EFSA Supporting publication 2019:EN-1675

15 July 2019

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2019.EN-1675> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1675>

本ガイドラインは、欧州委員会 (EC) 規則 (Regulation (EC) 999/2001/EC) の枠組みに従ってデータを報告する際の指針を提供することを目的としている。ウシ科動物での牛海綿状脳症 (BSE)、小型反芻動物 (ヒツジ、ヤギ) でのスクレイピーと遺伝子型、およびシカ科動物での慢性消耗病 (CWD) に関するサーベイランスデータを報告する際の技術的側面が対象である。本ガイドラインでは、伝達性海綿状脳症 (TSE) に関するデータ収集に適切な「検体データ報告のための標準モデル (Standard Sample Description model)」における個々のデータ要素が説明されている。本ガイドラインは報告国のデータ提出を支援することが目的であり、データ提出は、データ交換に関する EFSA のガイダンスに記載されたプロトコルに従って、データ収集フレームワーク (Data Collection Framework) を介し、拡張マークアップ言語 (XML) によるデータ転送を用いて行われる。

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

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

1. 食品に関する消費者意識調査の最新の結果 – 食品衛生ランク付け方式 (FHRS) を利用する消費者が増加

More people using food hygiene ratings scheme, latest public attitudes tracker shows

31 July 2019

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/more-people-using-food-hygiene-ratings-scheme-latest-public-attitudes-tracker-shows>

英国食品基準庁（UK FSA）は、食品に関する消費者意識調査（<https://www.food.gov.uk/about-us/biannual-public-attitudes-tracker>）により、食品関連の問題に対する消費者の意識の変化をモニターしている。この調査の対象は、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの消費者である。

2019年5月に実施された直近の調査の結果、衛生ステッカーを参考にする消費者の割合が66%となり、2018年11月に実施された前回の調査時の60%と比べ大幅に上昇した。

今回の調査では、回答者の85%が外食や食品購入の場所の衛生状態を認識していると回答した。衛生状態を把握する方法として最も多く報告されたのは、食品衛生ランク付け方式のステッカー（66%）および食品提供施設の全体的な外観（59%）であった。

回答者が懸念を示した食品関連の問題

食品安全上の問題で回答者が高い懸念を示した項目：

- ・ 外食時の食品衛生（31%）
- ・ 食品中の環境由来化学物質（鉛など）（30%）
- ・ 農作物への農薬の使用（29%）
- ・ 食中毒（28%）

幅広い食品関連の問題で回答者が高い懸念を示した項目：

- ・ 食品の廃棄（51%）
- ・ 食品中の糖分量（49%）
- ・ 食品の価格（43%）
- ・ 動物福祉（43%）
- ・ 食品中の塩分量（39%）

英国の食品提供施設での食品安全についての懸念

英国のレストラン、パブ、カフェおよび持ち帰り料理店での食品安全について懸念を示した回答者は41%であった。小売店およびスーパーマーケットでの食品安全については回答者の37%が懸念を示した。これらの結果は、英国の食品提供施設での食品安全に関する懸念が全体的に減少傾向にあることを示している。

FSA についての認識

FSA への信頼度を定期的に把握するため、これまでは FSA の代表的な調査である「Food and You」に含まれていた FSA への信頼に関する質問が、今回の第 18 回調査から消費者意識調査に移行した。FSA および英国の食品システムへの信頼度は、複数の質問への回答にもとづいて判断され、総合的な信頼度のスコアは、FSA については 10 点満点で平均 6.9 点

であり、英国の食品システムについては 5 点満点で平均 3.8 点であった。

また、FSA を知っているという報告した回答者は 78% で、前回までの調査の結果と同程度であった。FSA を知っているという報告した回答者のうち、FSA の仕事を信頼していると回答したのは 66% で、情報発信において FSA は真実を述べていると回答したのは 72% であった。FSA が責任を負うべきであると回答者が指摘した最も重要な課題は、食品の安全性の確保 (88%) であった。

食品の製造・販売・表示についての意見

回答者の 76% が食品のラベル表示の正確性を、同じく 76% が食品の原材料・原産国・品質に関する表示の正当性を信頼していると報告した。また、回答者の 80% が、食品を選択する際に食品含有物に関する十分な情報を得ていると感じていた。

本調査の背景

今回の 2019 年 5 月の標本調査では、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの成人計 2,150 人を対象に対面形式での聞き取りが実施された。

2. 英国産市販生鮮丸鶏のカンピロバクター汚染調査の結果を発表

A microbiological survey of *Campylobacter* contamination in fresh whole UK-produced chilled chickens at retail sale (Y2/3/4)

13 August 2019

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fs102121-year-4-campylobacter-report.pdf> (第 4 年次調査報告書)

<https://www.food.gov.uk/research/foodborne-diseases/a-microbiological-survey-of-campylobacter-contamination-in-fresh-whole-uk-produced-chilled-chickens-at-retail-sale-y234>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、市販の生鮮丸鶏のカンピロバクター属菌汚染レベルについて、FSA プロジェクト FS102121 (2017/2018) として第 4 年次調査を英国全域にわたり実施し、今回その結果報告書を発表した。

調査方法

2017 年 8 月～2018 年 7 月に英国産の生鮮丸鶏計 1,769 検体の検査が行われた。最初の 4 カ月間には、様々な種類の小売店から計 1,044 検体が採取された。市場シェアが上位の小売チェーン 9 社については、各社が独自に検査を行ってその結果を各社の消費者向けウェブサイトに発表するという方法に変更することに同意が得られたため、FSA は最初の 4 カ月が過ぎた後は検査対象を小規模小売店の製品に絞ることを決定した。検体は英国全域から採取され (各地域の人口に比例して)、イングランド公衆衛生局 (UK PHE) の 3 カ所、北アイルランドの 1 カ所 (Agri-Food & Biosciences 研究所、Belfast) の計 4 カ所の検査施

設で検査が行われた。放し飼い飼育および有機飼育の割合を考慮して偏りがないように小売店から検体が採取された。

結果

第4年次調査の最初の4カ月間に1,044検体の鶏肉が大規模小売店を含む様々な種類の小売店から採取され、このうちの98%は2017年8～10月に検査が行われた。その結果、頸部皮膚検体の56%でカンピロバクター属菌が検出され、7%が>1,000 cfu/g(高レベル)の汚染を示した。高レベルのカンピロバクター汚染を示す鶏肉の割合は小売店の種類により有意な差があり(割合の範囲は0～28%[編者注:FSAの記事では21%と記載されているが、報告書では28%となっている])、これは、検体の残存保存可能期間、鶏肉のサイズ(重量)、検体採取時期、飼育方法の違いでは説明がつかなかった。食鳥処理施設を特定する認可コード番号別の比較でも高レベルの汚染を示す鶏肉の割合に有意差が認められ(割合の範囲は0～27%)、また、一部の小売店は主に特定の認可食鳥処理施設から鶏肉を仕入れていたことがわかった。サイズの小さな鶏肉と大きな鶏肉で、高レベルの汚染を示す鶏肉の割合に有意な差は認められなかった。外部にアクセスできる(放し飼い、有機飼育など)鶏の方が、標準的な条件下で飼育された鶏より汚染率が高いことを示すエビデンスはなかったが、放し飼いや有機飼育の鶏肉の検体数は非常に少なく、比較の精度は限定的であった。

小規模小売店の鶏肉については2017年8月～2018年7月の1年間にわたり検査が行われた(n=829)。小規模小売店の鶏肉皮膚検体の75%からカンピロバクター属菌が検出され、15%から高レベルの汚染が検出された。認可コード番号別の比較では高レベルの汚染を示す鶏肉の割合に有意差が認められ、割合の範囲は0～24%であった。小規模小売店の検体は1年間にわたり採取されたが、検体採取時期が異なっても、高レベルのカンピロバクター属菌汚染を示す検体の割合に有意差はなかった。サイズの小さな鶏肉と大きな鶏肉で高レベルの汚染を示す鶏肉の割合に有意差は認められず、また、外部にアクセスできる(放し飼い、有機飼育など)鶏の方が標準的な条件下で飼育された鶏より汚染率が高いことを示すエビデンスもなかった。

分離株について種の特特定が行われた皮膚検体(n=1,024)のうち、78%からは*Campylobacter jejuni*のみが検出され、16%からは*C. coli*のみが、6%からはこれら両種が検出された。*C. coli*は、外部にアクセスできる鶏の方が標準的な条件下で飼育された鶏より高頻度に分離された。

小規模小売店から1年間(2017年8月～2018年7月)にわたり採取された検体では、*C. jejuni*の汚染率は夏季の方がそれ以外の季節よりやや低かったが、この差は統計学的に有意ではなかった。

(食品安全情報(微生物) No.10/2019(2019.05.15)、No.26/2018(2018.12.19)、No.20/2018(2018.09.26)、No.14/2018(2018.07.04)、No.25/2017(2017/12/06)、No.23

● ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (21)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (21)

9 September 2019

イエメンのコレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	8/25		8/5~11	(疑い) 16,308	14
			2018/1/1 ~2019/8/11	(疑い) 936,822	1,313
			4/1~7	(疑い) 29,500 以上/週 (週間患者数として最多)	
			1月~	86,819 検体中 培養で 4,279 検体陽性	

・ 2019 年の疑い患者数が最も多い 8 県

Amanat Al Asimah (81,947)、Al Hudaydah (27,128)、Sanaa (69,526)、Hajjah (53,794)、Dhamar (48,745)、Ibb (50,950)、Lahj (5,013)、Arman (38,077)

・ 2019 年 1 月以降に培養検査で陽性となった検体数が最も多い 3 県

Taizz (1,104)、Amanat Al Asimah(1,148)、Sanaa (433)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室