

食品安全情報（微生物） No.21 / 2019（2019.10.16）

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

[【カナダ公衆衛生局（PHAC: Public Health Agency of Canada）】](#)

1. 公衆衛生通知：七面鳥生肉および鶏生肉に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Reading）感染アウトブレイク（2019年10月1日、7月30日付更新情報）
2. 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10月2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）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 英国食品基準庁（UK FSA）が2018/19年次報告書および決算報告書を発表

[【フィンランド食品局（FFA）】](#)

1. リステリアは冷蔵庫内で増殖できる
-

【各国政府機関等】

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

1. 公衆衛生通知：七面鳥生肉および鶏生肉に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Reading) 感染アウトブレイク (2019年10月1日、7月30日付更新情報)
Public Health Notice — Outbreak of *Salmonella* illnesses linked to raw turkey and raw chicken

October 1 & July 30, 2019 - Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2018/outbreak-salmonella-illnesses-raw-turkey-raw-chicken.html>

2019年10月1日付更新情報

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、複数州・準州の公衆衛生当局、カナダ食品検査庁 (CFIA) およびカナダ保健省 (Health Canada) と協力し、サルモネラ (*Salmonella* Reading) 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七面鳥生肉および鶏生肉製品への曝露が特定されている。患者の多くが、発症前に様々な種類の七面鳥肉・鶏肉製品を喫食したことを報告した。

PHAC には引き続き患者が報告されていることから、本アウトブレイクは継続していると考えられる。

○調査の概要

2019年10月1日までに、本アウトブレイクに関連して計110人の *S. Reading* 感染確定患者が報告されており、州・準州別の内訳はブリティッシュ・コロンビア (26人)、アルバータ (36)、サスカチュワン (8)、マニトバ (24)、オンタリオ (7)、ケベック (1)、ニューブランズウィック (1)、ノースウエスト (1) およびヌナブト (6) である。患者の発症日は2017年4月～2019年8月で、32人が入院し、1人が死亡した。患者の年齢範囲は0～96歳で、男女は同数である。

2018年10～11月に *S. Reading* 感染患者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。調査が開始されて以降、患者の報告が続いている。全ゲノムシーケンシング (WGS) 法により、2017年にまで遡る一部のサルモネラ感染患者が、2018年後半に発生した患者のサルモネラ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。調査中の患者の半数以上が2018年10月～2019年8月に発生した。

2019年7月30日付更新情報

○調査の概要

2019年7月30日までに、本アウトブレイクに関連して計96人の *S. Reading* 感染確定患者が報告されており、州・準州別の内訳はブリティッシュ・コロンビア（23人）、アルバータ（31）、サスカチュワン（8）、マニトバ（21）、オンタリオ（9）、ニューブランズウィック（1）、ノースウエスト（1）およびヌナブト（2）である。患者の発症日は2017年4月～2019年7月上旬で、28人が入院し、1人が死亡した。患者の年齢範囲は0～96歳で、男女は同数である。

2018年10～11月に *S. Reading* 感染患者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。調査が開始されて以降、患者の報告が続いている。WGS法により、2017年にまで遡る一部のサルモネラ感染患者が、2018年後半に発生した患者のサルモネラ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。調査中の患者の多くが2018年10月～2019年7月に発生した。

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、七面鳥生肉への曝露に関連して米国の複数州にわたり発生した類似のサルモネラ感染アウトブレイクを調査した。米国では、当該アウトブレイクに関連して一部の七面鳥肉製品が回収された。これらの製品はカナダには輸入されず、カナダ市場に流通しなかった。米国での調査は2019年4月に終了した。

（食品安全情報（微生物）No.20/2019（2019.10.02）US CDC、No.5/2019（2019.03.06）US CDC、PHAC、No.3/2019（2019.02.06）US CDC、No.2/2019（2019.01.23）PHAC、No.24/2018（2018.11.21）、No.18/2018（2018.08.29）US CDC 記事参照）

2. 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10月2日付更新情報）

Public Health Notice - Outbreak of *Listeria* infections linked to Rosemount brand cooked diced chicken

October 2, 2019 - Update

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

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（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査している。

2019年8月18日、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。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。

(CFIA 関連記事)

食品回収警報 (更新) - リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染により様々な輸入加熱済み角切り鶏肉製品を回収

Updated Food Recall Warning - Various imported cooked diced chicken meat products recalled due to *Listeria monocytogenes*

September 30, 2019

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-09-30/eng/1569881043496/1569881049546>

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2019 (2019.09.04) PHAC、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9月28日～10月10日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ノルウェー産サーモンロインのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ドイツ産イヌ用餌のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性) と腸内細菌科菌群 (1,100 CFU/g)、トルコ産冷凍二枚貝 (*Donax trunculus*) のノロウイルス (GII) による食中毒の疑い、オランダ産薄切り冷製肉 (包装済み) による食品由来リステリア (*L. monocytogenes*) アウ

トブレイク、イタリア産活二枚貝 (*Venus Gallina*) の大腸菌 (~3,500 MPN/100g)、ドイツ産冷蔵ソーセージによる食品由来リステリア (*L. monocytogenes*) アウトブレイクの疑い、フランス産牛生乳ベトマルチーズの志賀毒素産生性大腸菌とリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産冷凍ホットチキンウィングのサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産有機アーモンドプロテインのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産冷蔵七面鳥肉・内臓のサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-、25g 検体陽性)、ベルギー産ひき肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活イガイの大腸菌 (930 MPN/100g)、オランダ産冷凍ドネルケバブのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ベルギー産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)、ポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、リトアニア産マリネ液漬け鶏手羽肉 (ポーランド産原材料使用) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、オランダ産サラダのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵七面鳥心臓のサルモネラ (*S. Kentucky*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉・四分体肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ウクライナ産菜種ミールのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

フランス産冷蔵サバ切り身のアニサキス、ギリシャ産冷凍スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 1/5 陽性)、ウクライナ産ヒマワリ種子ミールのサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、デンマーク産冷蔵タイセイヨウマダラ (*Gadus morhua*) のアニサキス、スペイン産冷凍加熱済みイガイのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍七面鳥肉のカンピロバクター (*C. jejuni*、10g 検体陽性)、スペイン産冷凍加熱済みムラサキイガイのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*、25g 検体陽性)、ハンガリー産七面鳥肉ミール (加工動物タンパク質) のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

アルゼンチン産ブランチング (湯通し等) 処理済み落花生種子のカビ、ウクライナ産乾燥ビートパルプのカビ、マレーシア産 betel leaf (キンマの葉) の大腸菌 (~9.2 x 10² CFU/g)、ニュージーランド産ラムミールのサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍塩漬け鶏むね肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 3/5 陽性) など。

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

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

英国食品基準庁 (UK FSA) が 2018/19 年次報告書および決算報告書を発表

FSA publishes its Annual Report and Accounts for 2018/19

19 July 2019

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-annual-report-accounts-2018-19-consolidated.pdf> (2018/19 総合年次報告書および決算報告書「Consolidated Annual Report and Accounts 2018/19」)

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-annual-report-accounts-2018-19-westminster.pdf> (ウエストミンスター 2018/19 年次報告書および決算報告書「Westminster Annual Report and Accounts 2018/19」)

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-in-wales-annual-report-and-accounts-2018-19-accessible-version.pdf> (FSA ウェールズ 2018/19 年次報告書および決算報告書「FSA in Wales Annual Report and Accounts 2018/19」)

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/10879-fsa-ar2018-19-accounts-n-ireland-web.pdf> (FSA 北アイルランド 2018/19 年次報告書および決算報告書「FSA in Northern Ireland Annual Report and Accounts 2018/19」)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-its-annual-report-and-accounts-for-201819>

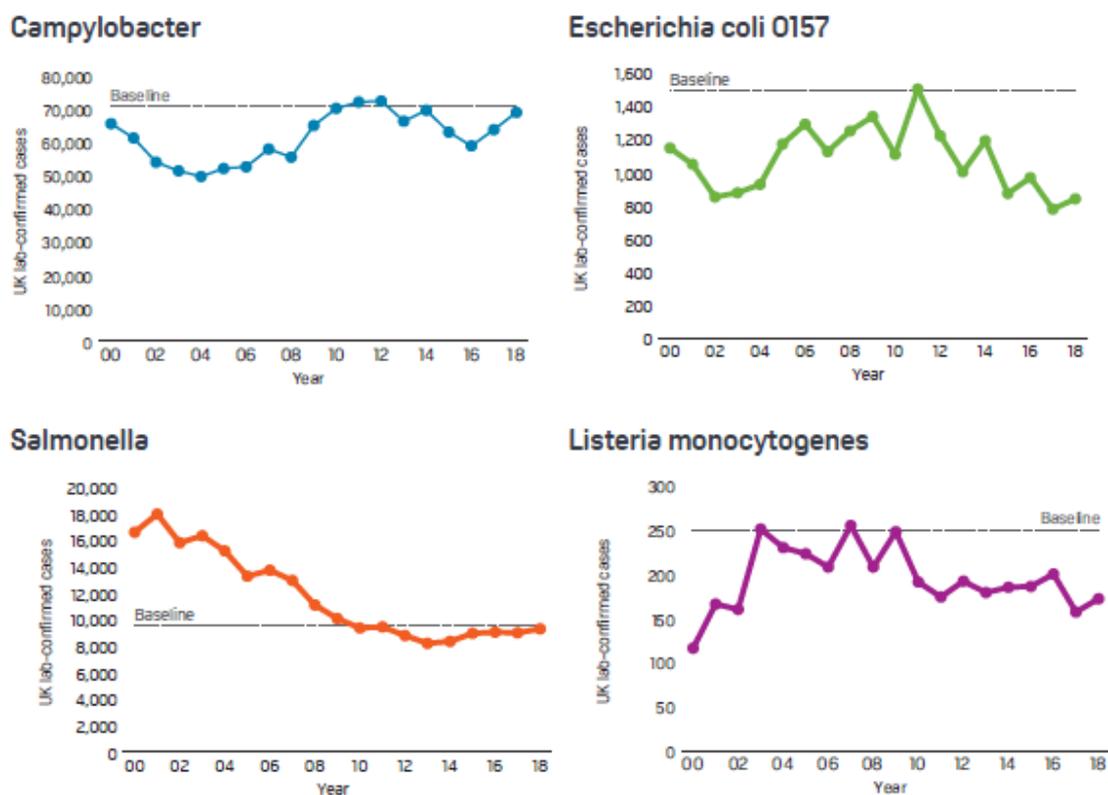
英国食品基準庁 (UK FSA) は、2018/19 会計年度の年次報告書および決算報告書を発表した。この報告書は、FSA が 2018/19 年度に総額 9,870 万ポンドをかけて実施したイングランド、ウェールズおよび北アイルランドでの活動の内容と実績を紹介している。

報告書から、食品由来疾患、食品衛生ランク付け方式 (FHRS) および食品関連インシデントに関する活動内容を以下に紹介する。

食品由来疾患

食品の安全性および信頼性の確保は、食品の製造者および供給者の責務である。英国では毎年 100 万人が食品由来疾患に罹患すると推定され、その経済的損失は 10 億ポンドを上回る。図 1 は、2000～2018 年に英国で報告された 4 大病原菌感染の検査機関確定患者数を示している。報告される患者および検査機関で分析される検体は全体のごく一部に過ぎない。

図 1



Source: Public Health England, Public Health Wales, Health Protection Scotland and Public Health Agency for Northern Ireland.

FSA は食品由来疾患から国民を保護するために存在する。毎年 3 月に更新されるこれらの統計データ (Q4 statistics) は、FSA が実施するすべての対策を反映している。

食品由来疾患の罹患数には多少の年変動が予想されるが、これは必ずしも懸念材料となるわけではない。この年変動を考慮し、FSA 理事会は活動開始の判断基準となるベースラインレベルを設定している。2018 年に 4 種類の病原菌感染の罹患数は前年に比べすべて増加したが、いずれも現行の閾値には達していない。

しかし、これら 4 種類の病原菌のすべてで罹患数の増加が認められたため、FSA は、国のサーベイランス機関およびその他の関係当局と協力し、あらゆる潜在的な問題を把握するために、すべての入手可能なデータを十分に分析できるよう取り組みを強化する予定である。必要に応じて、補足的な調査を委託実施するなどの追加的な措置を講じる予定である。

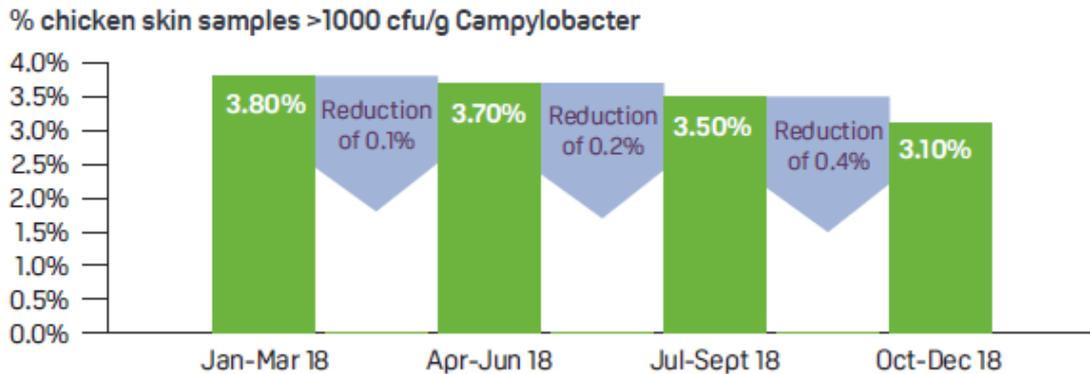
○小売調査およびオープンデータ共有イニシアティブ

鶏皮のカンピロバクター汚染は皮 1 グラムあたりの生菌数 (cfu/g) で計測される。特に注目される汚染は 1,000 cfu/g 超の高レベル汚染である。

FSA の構想について業界と協議した結果、小売シェアが上位の 9 社は 2017 年 9 月 21 日から各社の消費者向け Web サイトで自社の鶏肉製品のカンピロバクター汚染に関する検査

結果を公表することに同意した。これらの小売業者によるサンプリングおよび分析は、FSAが作成した確かなプロトコルに準拠して行われる。この協定の結果、上述の大規模小売業者9社はFSAによる年次小売調査の対象から除外されたが、これら9社によるカンピロバクター汚染低減への取り組みについては消費者が今後も把握することが可能である。図2は、これら9社がこれまでに公表した検査結果の一部である。

図2

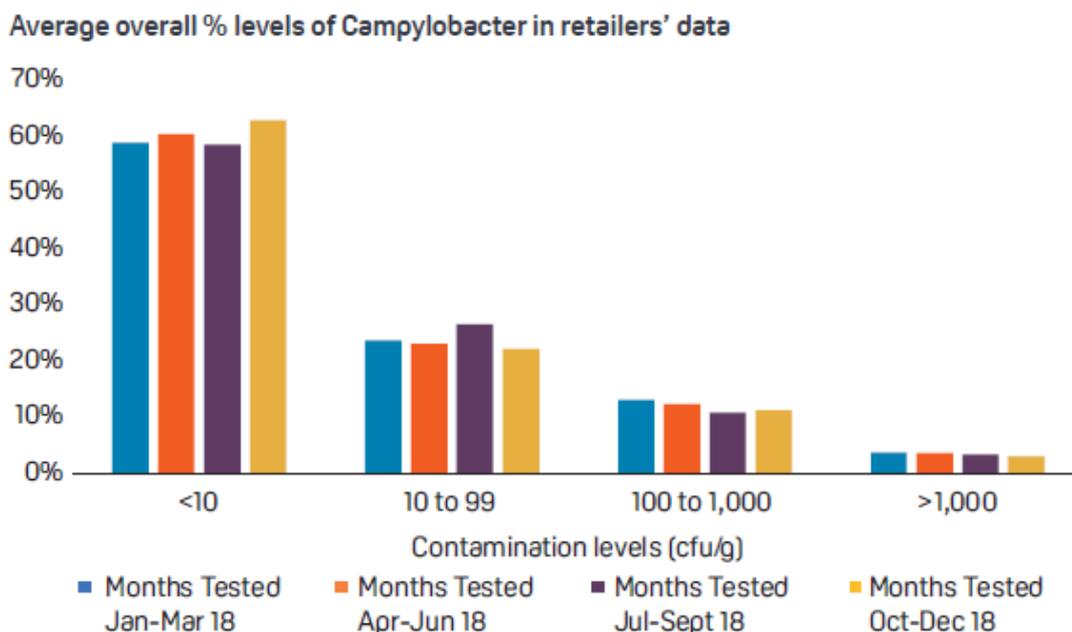


直近の結果として、2018年第4四半期（2018年10～12月）では、検査した鶏肉検体のうち最高レベル（>1,000 cfu/g）のカンピロバクター汚染を示した検体の割合が大規模小売業者9社の平均で3.1%であった。過去の結果として、2018年7～9月は3.5%、2018年4～6月は3.7%、2017年7～9月（第1回目の公表対象期間）は4.6%であったことから、大規模小売業者が販売する英国産の冷蔵丸鶏においてはカンピロバクター汚染レベルが一定の状態に保たれていることが明確である。

直近の結果は、英国産生鮮丸鶏のカンピロバクター汚染低減策においてさらなる成果があげられていることを示している。

FSAは、汚染率を合理的に達成可能なレベルにまで低減させるため、小売業者および小規模家禽事業者と緊密に協力しながら、今後もこのような有望な成果を積み重ねていく。図3は、大規模小売業者9社における、検査期間別および汚染レベル別の汚染率の平均値である。

図 3



カンピロバクター汚染対策プログラムは 2017 年 3 月末に終了したが、FSA は引き続き小売調査を実施している。

FSA は現在の戦略として、さらなる改善が期待できる小規模施設に対策の焦点を絞っている。小規模供給業者に焦点を絞ることで、大規模小売りチェーンにおいて実現された改善をサプライチェーン全体に拡大させることが可能と考えられる。小規模小売店、個人経営の商店および露店は、小規模加工業者から製品の供給を受ける可能性が高いため、小売調査の焦点はこれらの小売業者に絞られる予定である。小規模加工施設の市場シェアは比較的小さいが、多くの小規模加工施設が仕出し業者や地元の小売店に製品を供給している。

FSA はまた、食品検査機関によるカンピロバクターの検出および菌数測定的能力を調査するため、カンピロバクター技能試験制度を導入する予定である。これらの食品検査機関は小売業者や加工業者に代わって検査を実施している。FSA は、引き続きすべての英国産鶏肉のカンピロバクター汚染レベルの低減に注力し、カンピロバクター汚染低減への寄与が確実に継続するよう、オープンデータの公表について大規模小売業者との連携を続けていく。

食品衛生ランク付け方式 (FHRS)

食品衛生ランク付け方式 (FHRS) は、各食品事業施設について、地方自治体当局による通常の立ち入り検査の際に認められる衛生水準に関する情報を提供している。この方式の対象としては、レストラン、パブ、カフェ、持ち帰り料理店、病院、介護施設、ホテル、スーパーマーケット、その他の小売店などの、消費者に食品を直接提供する施設が含まれる。ウェールズでは卸売業者もこの対象に含まれる。この方式では、地方自治体当局が実

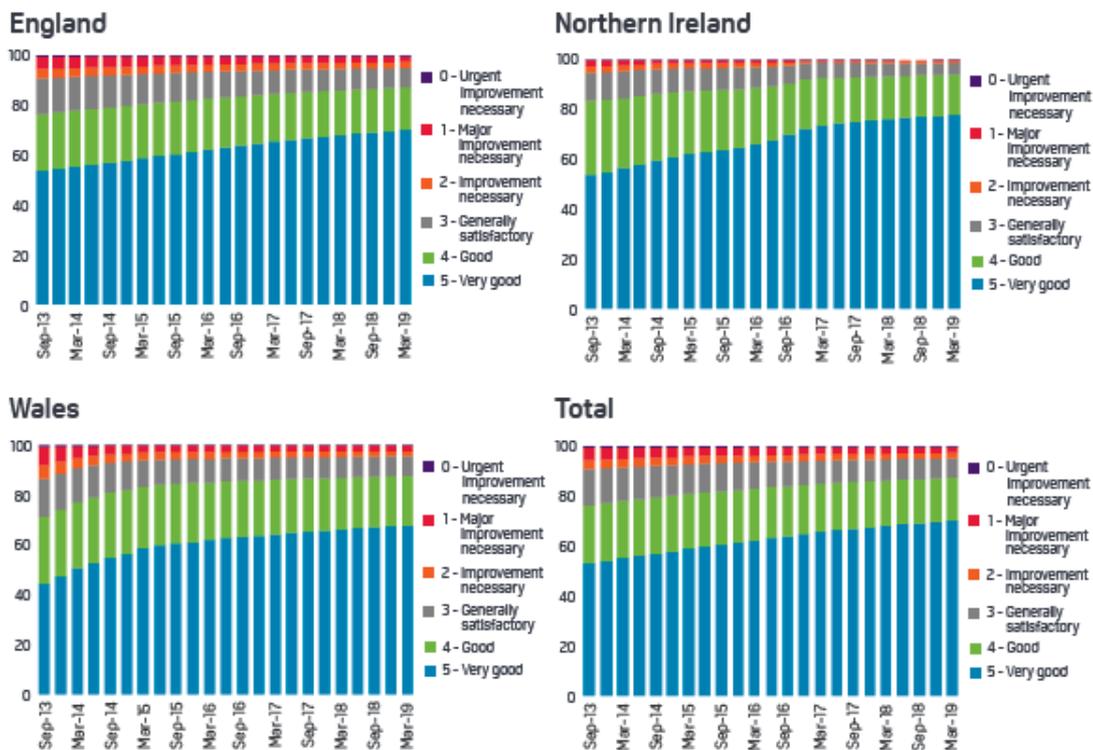
施する立ち入り検査時の衛生水準に関してその評価の透明性が担保される。これにより、消費者は十分な情報を得た上で外食や食品購入時の決定を行うことが可能になる。消費者がこのような権利を持つことは、食品事業者に衛生水準を向上させる動機を与える。FSAが行った分析によると、衛生ランクの高さは食品事業施設で検出される病原菌のレベルの低さと関連しており、結論として、ランクが高い施設の食品を喫食した場合の方が消費者の食品由来疾患リスクは低いと言える。FHRSは、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドで、ランク付けの判断基準となる立ち入り検査を実施している各地方自治体当局との連携により実施されている。ランクは5（非常に良好）から0（緊急の改善が必要）までである。

消費者がFHRSランクを容易に認識できるよう、食品事業者には店頭表示用のステッカーが交付される。このステッカーの表示はウェールズおよび北アイルランドでは法律で義務化されているが、イングランドでは今のところ任意である。

2019年3月31日までに、イングランド、ウェールズおよび北アイルランド全体で計434,124店の食品提供施設にFHRSランクが発行されている。

図4は、時期（2013年9月～2019年3月）別および地域（イングランド、北アイルランド、ウェールズ）別のFHRSランク百分率分布を示す。

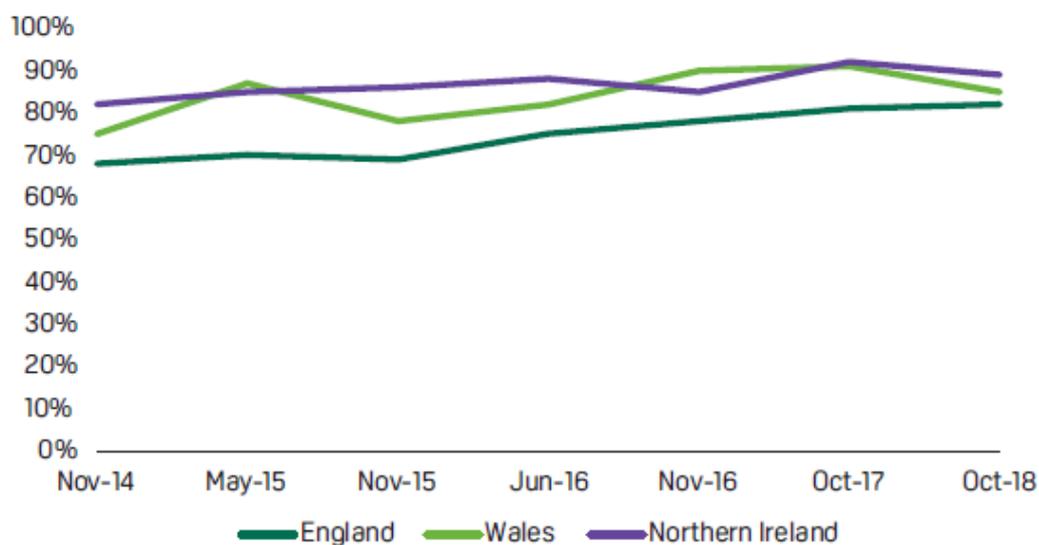
図4



FHRSに関する調査（FHRS Tracker）から、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のFHRSについての認識、意見および利用の概略を知ることができる。

図 5 は、ウェールズ、北アイルランドおよびイングランドの各地域で報告された FHR5 ステッカーの認知度の経時変化を示す。

図 5



ウェールズおよび北アイルランドにおける衛生ランク表示の義務化は、任意での表示による成果を踏まえて実施され、ウェールズでは 2013 年に表示義務が導入されて以降、ランク 5 の施設が 23%増加した。FHR5 ランクの表示義務化は消費者および高い衛生水準を実現している施設にとって有益であるため、FSA は引き続きイングランドでの表示義務化に取り組んでいく。表示義務化はまた、衛生水準が低い施設が改善への意欲を高めるさらなる動機にもなる。

2018 年 9 月に行われた業務監査で、食品提供施設における FHR5 ランクの店頭表示率は、表示が義務化されているウェールズおよび北アイルランドではそれぞれ 87%および 84%であるのに対し、表示が任意のイングランドでは 52%であることが指摘された。一方、任意表示が始まった直後の 2011/12 年の各地域の店頭表示率は、イングランドでは 32%、ウェールズでは 21%、および北アイルランドでは 38%であった。

食品関連インシデント

購入および喫食する食品を選択する際に十分な情報を持っていることは消費者の基本的な権利である。これは、食品が正確かつ的確に特定され、かつ表示が適切な場合にのみ可能である。

FSA は、食品の製造・供給業者がそれぞれの責任を果たしていること、すなわち、食品の安全性および信頼性を保証していることを確認する上で重要かつ指導的な役割を担っている。EC 規則 178/2002 第 19 条にもとづき、食品事業者は、輸入・生産・製造・販売を

行った食品が食品安全の要件を満たしていないことを確信する根拠がある場合、関連当局に届け出を行う義務がある。このような届け出はインシデントと呼ばれ対応策が取られる。

英国における食品関連インシデントの担当機関は FSA および地域・港湾の各保健所である。食品安全に関する情報は、欧州委員会（EC）と加盟各国との間で「欧州の食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）」を用いて共有される場合がある。

FSA の定義によると、食品関連インシデントとは、入手可能な情報にもとづき、食品および飼料の安全性、品質または健全性について実際の脅威またはその疑いに関する懸念が存在し、消費者の利益を保護するために介入の必要性が考えられるすべての事例とされる。

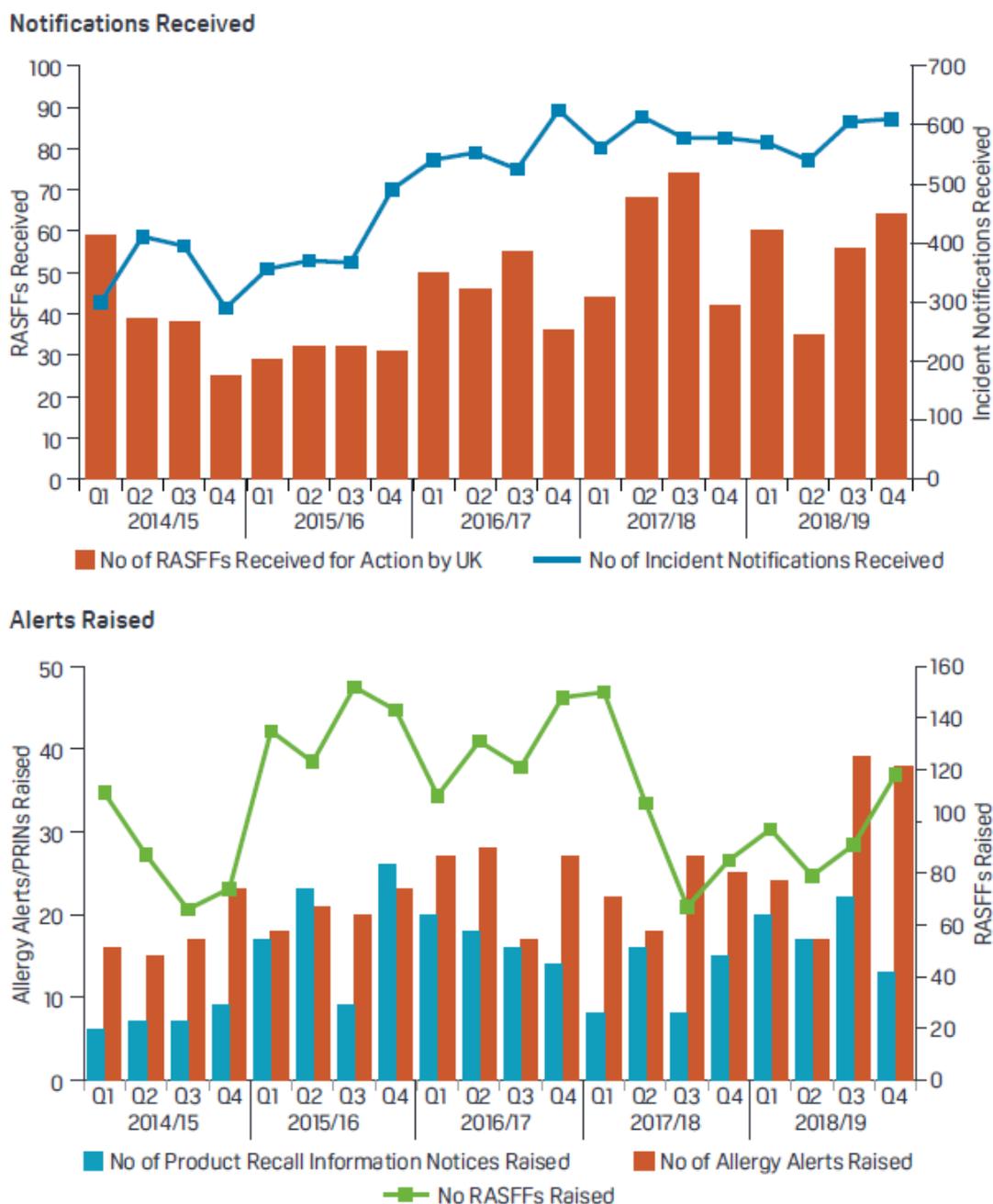
2018/19 年に英国では FSA に計 2,321 件の食品・飼料・環境汚染インシデントが報告され、それらについて調査が行われた。2018/19 年の届出件数は 2017/18 年の件数と比べ 0.21%の減少であった。

各年に記録されるインシデントおよび警報の件数は、消費傾向、技術革新、法改正、検査の実施件数、天候などの多くの要因の影響を受ける可能性がある。FSA が受け付けたインシデント届出の件数および FSA が発出した警報の件数は、FSA がどの程度の割合のインシデントを認識しているかを示しているに過ぎない。FSA は、量的・質的能力を継続的に見直すことにより、このような件数の変化への対応を続けて行く。

2018/19 年にイングランド、ウェールズおよび北アイルランドで FSA が発出したアレルギー警報（AAs）および製品回収情報通知（PRINs）の件数は、2017/18 年と比べ 36.7%増加した。警報件数の増加は、英国の食品安全状況の変化を示すものではなく、近年のアレルギー関連のリスク報告の増加を反映している。

図 6 は、2014/15～2018/19 年の四半期ごとのインシデント届出受付件数（上）および警報発出件数（下）の推移を示す。

図 6



食品関連インシデントについては詳細情報が FSA の以下の Web サイトから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-18-09-06-incidents-and-resilience-report.pdf>

● フィンランド食品局 (FFA: Finnish Food Authority)

<https://www.ruokavirasto.fi/en/>

リステリアは冷蔵庫内で増殖できる

A warm refrigerator allows the *Listeria* to grow

September 17/2019

<https://www.ruokavirasto.fi/en/organisations/risk-assessment/news-about-risk-assessment/a-warm-refrigerator-allows-the-listeria-to-grow/>

フィンランドは、リステリア (*Listeria monocytogenes*) を病因物質とするリステリア症の罹患率が他国に比べ高い。同国のリステリア症の罹患率は上昇傾向にあり、人口の高齢化とそれによる抵抗力の低下が主な原因と考えられる。食習慣の変化も、リステリア症などの様々な疾患の罹患率に影響を及ぼす可能性がある。

様々な冷蔵庫内温度でのリステリアの増殖を数理モデルにより予測

リスク評価では、数理モデルを用いて様々な冷蔵庫内温度でのリステリアの増殖が予測された。本研究に用いた数理モデルでは、菌濃度データ、食品摂取量データ、増殖パターンおよび患者数を考慮した総合的リスク評価が行われた。これらのデータを使用することにより、消費者の行動（ここでは冷蔵庫での食品の保存方法）の違いがリステリア症罹患リスクにどのような影響を及ぼすかの予測が行われた。

10°Cで保存した場合、推奨される最高保存温度である 3°Cでの保存に比べ、高齢者でのリステリア症の罹患率が約 20 倍上昇すると予測された。モデルによると、健康な成人においてもリステリア症患者数は 3 倍に増加することが予測された。

今回のリスク評価において、冷燻・塩漬けサーモン製品のリステリア汚染レベルは概して非常に低く、疾患の発症に十分である可能性は低かった。さらに近年、施設および店舗での水産食品の製造・保存に関する状況が改善されており、これに伴い、サーモン製品でリステリア菌濃度の低下が見られていた。

リステリアは五感では認識できない

食品を冷蔵庫で保存しても、リステリアの増殖を完全に阻止することはできない。他の多くの細菌と異なり、リステリアは冷蔵庫の温度でも増殖できる。冷燻・塩漬け水産食品に関するフィンランド食品局 (Finnish Food Authority) の推奨保存温度は 0~3°Cであり、これはこのリスク評価で裏付けられた。

最終的なリスク評価には、2004~2010 年に行われた冷燻・塩漬け水産食品の検査結果、およびフィンランド国立健康福祉研究所による「Finravinto 2007」調査の食品摂取量データが使用された。

このリスク評価の結果は以下の原著論文に発表されている。

「*Listeria monocytogenes* risk assessment on cold smoked and salt-cured fishery products in Finland - A repeated exposure model」

International Journal of Food Microbiology 2019: Vol. 304, pp. 97 - 105.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160519301060>

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室