

食品安全情報（微生物） No.23 / 2019（2019.11.13）

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

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. 米国食品医薬品局（US FDA）の食品安全近代化法（FSMA）の施行による効果の評価に関する声明

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. 牛ひき肉に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Dublin）感染アウトブレイク（初発情報）
2. 牛ひき肉に関連して発生した志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイク（最終更新）

[【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）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. カルバペネム耐性腸内細菌科菌群に関するリスク評価報告書 — 改訂第2版

[【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. イタリアの伝統的な RTE（そのまま喫食可能な）食品のリステリア（*Listeria monocytogenes*）汚染の定量的リスク評価

[【アイルランド食品安全局（FSAI）】](#)

1. ボトル入り飲料水の回収に関する声明

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 中南米における食品安全：重要な地域的特性と世界的な取り組み

[【ProMed mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019（23）
-

【各国政府機関等】

- 米国食品医薬品局 (US FDA: US Food and Drug Administration)

<http://www.fda.gov/>

米国食品医薬品局 (US FDA) の食品安全近代化法 (FSMA) の施行による効果の評価に関する声明

Statement on measuring the progress being made through implementing the FDA Food Safety Modernization Act

September 30, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/statement-measuring-progress-being-made-through-implementing-fda-food-safety-modernization-act>

食品安全近代化法 (FSMA) の 7 つの主要規則が今後数年以内に遵守猶予期限日 (compliance date) を迎えることから、当該法の食品安全システムに対する影響の評価を開始することが重要となっている。米国食品医薬品局 (US FDA) は、効果を評価する際に利用し、FSMA の履行を引き続き強化するため、FSMA の履行状況に関連する各種定量的データ (metrics) を公開するダッシュボードを開設した。

今回新たに開設されたこの食品安全ダッシュボード (Food Safety Dashboard) (<https://www.fda.gov/about-fda/fda-track-agency-wide-program-performance/fda-track-food-safety-dashboard>) は FDA-TRACK の一部である。FDA-TRACK は、FDA が各種の FDA プロジェクトをモニターするために、重要業績評価数値や各種プロジェクトで用いる評価ツールの 1 つであり、消費者への透明性を確保するため定期的に更新される。

データの傾向を確認するためには数年を要すると予想されるが、初期データによると、2016 年以降に検査された企業の大多数が予防管理規則の新要件を遵守していることが示されている。FDA の他のデータからも、1 つの回収事例の特定から自主回収開始までに要する時間が業界全体で改善されていることが示されており、2016 年では平均 4 日だったものが、2019 年では約 2 日へと短縮された。また、FSMA データと FDA の回収に関するデータを比較することで、より大局的な傾向が明らかになり、食品回収件数が 5 年ぶりに再び低水準に到達したことから予防対策の効果が示されている。

現時点では、これらが食品業界全体を代表する意味のある傾向であるとは断定できない。しかし、業界にとって順調といえるスタートであり、FDA およびその他の食品規制当局は、協力して食品安全向上および消費者保護に取り組んでいる。

新たなダッシュボードは、FSMA の特定分野に関する食品安全対策の成果、これに関連する尺度、および初期データについて、定量的データを公開している。食品安全ダッシュボードには、FSMA によるさらなる結果が順次掲載される予定であり、FDA が管轄する食品に起因する食品由来疾患の全般的な減少が期待される。最初の定量的データは、FSMA

の 3 つの規則の検査および回収の分野における結果である。これらの 3 規則は以下の通りである。

- ・ ヒト用食品と動物用飼料のための現行の適正製造規範（GMP）、危害分析およびリスクベースの予防的管理の規則（preventive controls rules）。これら 2 規則の遵守義務化は 2016 年 9 月に施行された。
- ・ 「国外供給元の検証プログラム（FSVP）」に関連するデータを含む輸入食品の安全性に関する規則。FSVP の対象となる輸入業者の遵守義務化は 2017 年 5 月に施行された。

今回発表されたデータは、国内外の業者による上記規則の遵守状況の一部を提供するものでしかない。

● 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. 牛ひき肉に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Dublin）感染アウトブレイク（初発情報）

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Ground Beef

November 1, 2019

<https://www.cdc.gov/salmonella/dublin-11-19/index.html>

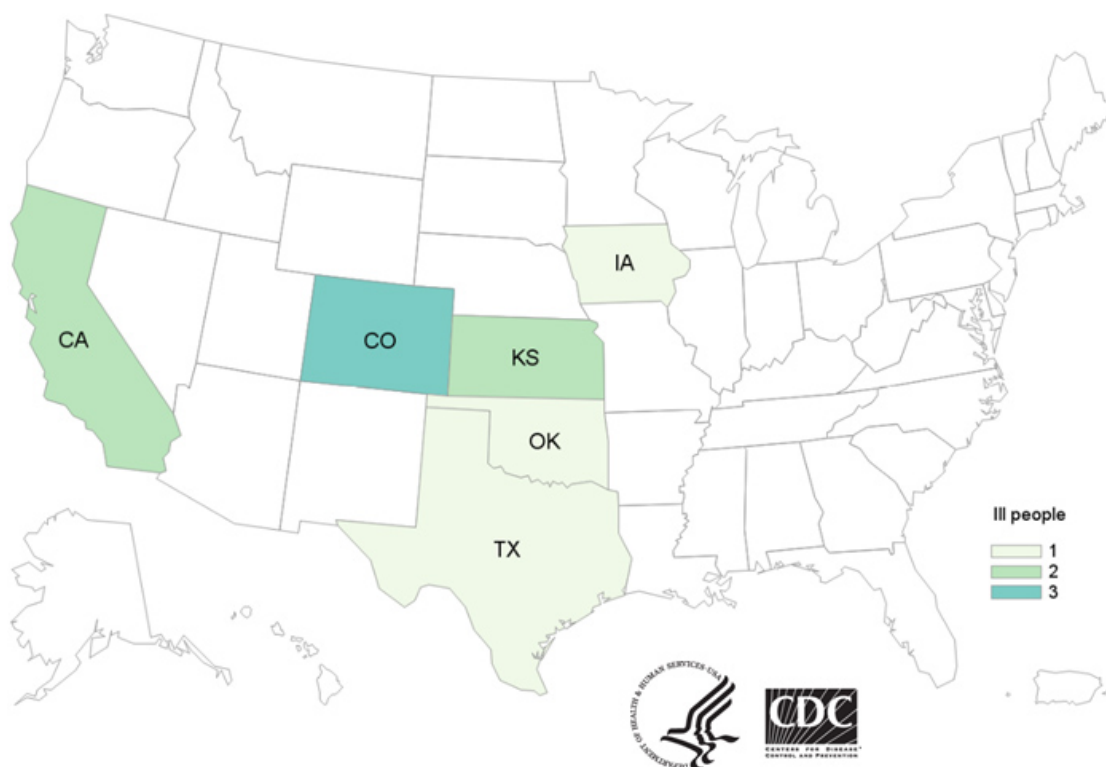
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Dublin）感染アウトブレイクを調査している。

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、標準化された検査・データ解析法である全ゲノムシーケンシング（WGS）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 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 法による解析結果は疾患の原因菌について詳細な情報をもたらす。本アウトブレイク調査では、WGS 解析により患者由来サルモネラ分離株が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11月1日時点で、*S. Dublin* アウトブレイク株感染患者が6州から計10人報告されている（図）。

図：サルモネラ（*Salmonella Dublin*）アウトブレイク株感染患者数（2019年11月1日までに報告された居住州別患者数、n=10）



患者の発症日は2019年8月8日～9月22日である。患者の年齢範囲は48～74歳、年齢中央値は68歳で、80%が男性である。情報が得られた患者9人のうち8人（89%）が入院し、サルモネラ感染としては予想をはるかに上回る入院率となっている。サルモネラ感染による入院率は通常は約20%である。カリフォルニア州から死亡者1人が報告された。患者5人（50%）については血液検体からサルモネラが検出され、より重症化している可能性が示唆されている。*S. Dublin* 感染は、重篤度が高く入院が必要となる血流感染の原因となり得るため、重症化する場合が多い。

患者10人および食品6検体由来のサルモネラ分離株計16株について実施されたWGS解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。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、標準的な手法を用いて本アウトブレイク患者由来株の抗生物質感受性試験が実施されているところである。

アウトブレイク調査

疫学調査および検査機関での検査により得られたエビデンスは、*S. Dublin* に汚染され

た可能性がある牛ひき肉が患者発生の原因となっていることを示している。これまでの調査結果からは、当該牛ひき肉に共通する単一の供給業者は特定されていない。

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 8 人のうち 6 人（75%）が自宅での牛ひき肉の喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査で回答者の 40%が調査前 1 週間以内に自宅で牛ひき肉を喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。本アウトブレイクの患者が牛ひき肉を購入した店舗は様々であった。

カリフォルニア州の患者 1 人の自宅から、再包装された牛ひき肉の食べ残しが採取され、検査機関での検査の結果、この検体から *S. Dublin* アウトブレイク株が検出された。*S. Dublin* アウトブレイク株は、と畜場および食肉加工施設で採取された生の牛肉製品計 6 検体からも検出された。と畜場および食肉加工施設由来の検体は、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 USDA FSIS により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 *S. Dublin* 株は患者由来 *S. Dublin* 株と遺伝学的に近縁であることが示された。これらの結果は、本アウトブレイクの患者が牛ひき肉の喫食により感染したことを裏付けるさらなるエビデンスとなっている。

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。

2. 牛ひき肉に関連して発生した志賀毒素産生性大腸菌 O103 感染アウトブレイク（最終更新）

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Ground Beef (Final Update)

June 19, 2019

<https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o103-04-19/index.html>

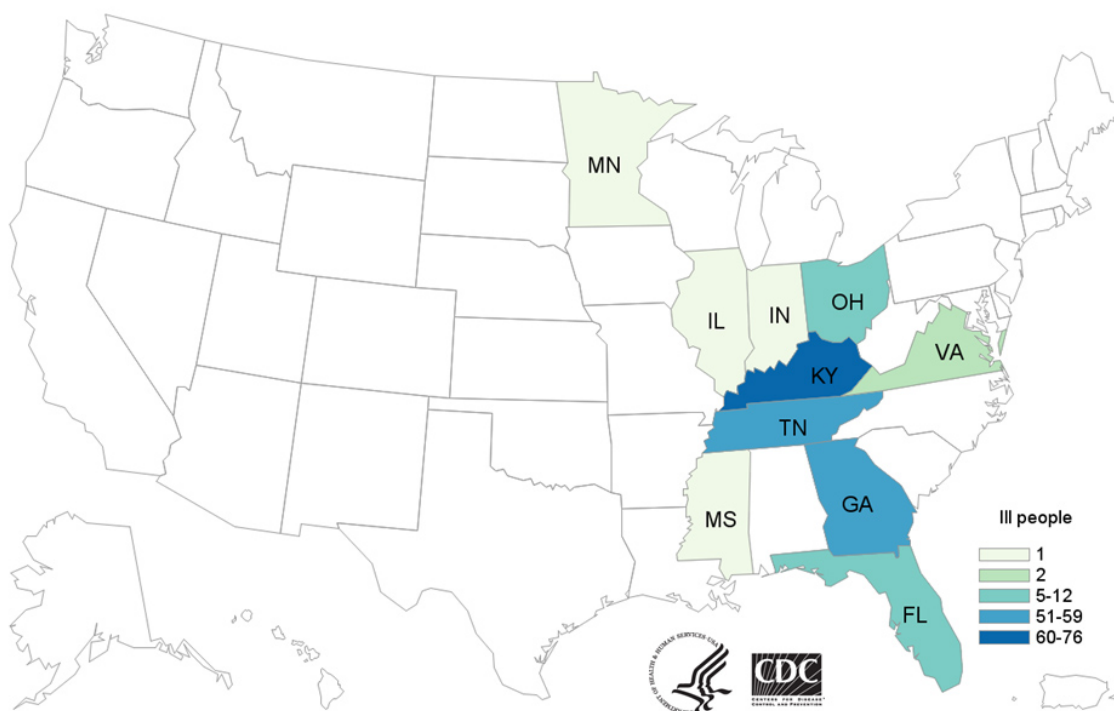
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生当局、および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生した志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O103 感染アウトブレイクを調査した。

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、本アウトブレイクの患者から分離された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6月18日までに、大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者が 10 州から計 209 人報告された (図)。

図：大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者数 (2019年6月18日までに報告された居住州別患者数、n=209)



患者の発症日は 2019 年 3 月 1 日～5 月 1 日であった。患者の年齢範囲は 1 歳未満～84 歳、年齢中央値は 18 歳で、51%が女性であった。情報が得られた患者 191 人のうち 29 人 (15%) が入院した。溶血性尿毒症症候群 (HUS) 患者 2 人が報告されたが、死亡者は報告されなかった。

患者由来 187 株および食品検体由来 10 株の大腸菌分離株について WGS 解析が実施された。その結果、患者由来の 184 株および食品検体由来の 10 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、患者由来の残りの 3 株については、アンピシリン、スルフイソキサゾール、テトラサイクリン、またはトリメトプリム/スルファメトキサゾール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) 検査部門が、標準的な手法を用いて患者由来分離株 2 株の抗生物質耐性試験を実施したが、やはり耐性は示されなかった。STEC 感染患者の治療に抗生物質の使用は推奨されないことから、以上の結果が治療方針に影響を及ぼすことはない。

アウトブレイク調査

2019年3月28日、ケンタッキー州およびジョージア州から CDC に本アウトブレイクの発生が報告され、複数州にわたる調査が同日に開始された。疫学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、牛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 159 人のうち 125 人（79%）が牛ひき肉の喫食を報告した。この割合は、健康な人に対して過去に行われた調査の結果と比べて有意に高い。患者が牛ひき肉を購入した食料品店または喫食したレストランは様々であった。多くの患者は食料品店で大型トレイまたは袋入りの牛ひき肉を購入し、スパゲティやスロッピー・ジョー（炒めたひき肉と野菜をパンに挟んだ食品）などの料理に使用していた。

USDA FSIS、ケンタッキー州およびテネシー州の担当部局は、患者が食事をしたと報告したレストランおよび施設で牛ひき肉検体を採取した。検査機関での検査により、テネシー州で採取された牛ひき肉検体から大腸菌 O103 アウトブレイク株が検出された。ケンタッキー州で採取された牛ひき肉検体からは別の大腸菌 O103 株が検出された。この株は患者由来大腸菌 O103 株とは関連がなかった。

大腸菌汚染の可能性があると、生の牛ひき肉製品を以下の 2 社が回収した。2019年4月24日に Grant Park Packing 社（イリノイ州 Franklin Park）が約 53,200 ポンド（約 24 トン）の牛生ひき肉製品の回収を開始し、4月23日には K2D Foods 社（ジョージア州 Carrollton、屋号は Colorado Premium Foods）が約 113,424 ポンド（約 51 トン）の牛生ひき肉製品の回収を開始した。これらの製品はレストランおよび施設に納入されていた。

USDA FSIS および複数州の食品規制当局が小売施設および食品提供施設で検体を採取し検査を行った結果、検査したすべての製品が大腸菌陰性であった。USDA FSIS は、患者が喫食した牛ひき肉を提供した食料品店・レストランに当該牛ひき肉を供給した業者を特定する追跡調査を行った。本アウトブレイクの患者が喫食した牛ひき肉は供給元が多岐にわたっており、共通の供給業者、流通業者、ブランドのいずれも特定されなかった。消費者は牛ひき肉を安全に取り扱い、十分に加熱すべきである。

2019年6月19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.11 / 2019（2019.05.29）、No.10 / 2019（2019.05.15）、No.9 / 2019（2019.04.26）、No.8 / 2019（2019.04.17）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10月26日～11月8日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産活カキの大腸菌 (1,700 /100g)、スウェーデン産冷蔵ザリガニ (塩水漬け) のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産家禽肉製品のサルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Infantis*、ともに 25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵チキンバーガーのサルモネラ (25g 検体陽性)、メキシコ産タヒニのサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産加熱済みミートボールのリステリア (*L. monocytogenes*、125g 検体陽性)、ポーランド産冷凍パン粉付き鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、中国産冷凍ラズベリーのノロウイルス (GII、25g 検体陽性)、イラン産原材料使用の殻なしピスタチオ (スイスで包装、オランダ経由) のサルモネラ、ハンガリー産クルミ (殻付き) のサルモネラ、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Infantis*、ともに 25g 検体陽性)、ベルギー産パストラミのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、英国産各種フムス製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、ベルギー産冷凍バッファロー肉ソーセージ (真空包装) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1+* *stx2+*、25g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵ヘッドチーズ (食肉製品) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、米国産アーモンド (ドイツで包装) のサルモネラ (*S. Havana*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Kentucky*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏骨付きもも肉のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、ベトナム産黒コショウのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ドイツ産ルッコラの大腸菌 (1,010 CFU/g)、ポルトガル産活ザルガイ (*Cerastoderma edulis*) のノロウイルス (GI、GII、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏骨付きもも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 1/5 陽性)、ポーランド産冷蔵・冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、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 2/5 検体陽性)、ポーランド・インド・中国・エジプト産原材料使用のスパイスミックス (ラトビア経由) のサルモネラ (group B、25g 検体陽性)、ポーランド産鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、リトアニア産鶏ひき肉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

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

ドイツ産豚切り落とし肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、デンマーク産チーズ (スウェーデンで加工・包装) のカビ、ベトナム産冷凍カエル脚肉のサルモネラ (*S. Potsdam*、*S. Wandsworth*、ともに 25g 検体陽性)、ドイツ産ピーナッツ・コーンフレーククラスター (スナック菓子) の昆虫 (幼虫)、スペイン産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Bovismorbificans*、25g 検体陽性)、リトアニア産冷凍牛肉パテのサルモネラ (*S. Havana*、*S. Meleagridis*、ともに 25g 検体陽性)、ポーランド産ビスケット (アプリコットフィリング入り) のカビ、ルーマニア産冷蔵馬肉のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

アルゼンチン産牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*、*stx2*、25g 検体陽性)、ウクライナ産ヒマワリ種子ミールのカビ、ブラジル産冷凍鶏肉 (マリネ液漬け) のサルモネラ (25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Newport*、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)、米国産魚粉のサルモネラ (*S. Montevideo*、25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Javiana*、25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Infantis*、*S. Saintpaul*、ともに 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏レバーのサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、米国産魚粉のサルモネラ (*S. Anatum*、25g 検体 4/5 陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Glostrup*、*S. Minnesota*、*S. Newport*、*S. Poona*、いずれも 25g 検体陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Morehead*、25g 検体 1/5 陽性) など。

● 欧州疾病予防管理センター (ECDC: European Centre for Disease Prevention and Control)

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

カルバペネム耐性腸内細菌科菌群に関するリスク評価報告書 — 改訂第 2 版

Carbapenem resistant *Enterobacteriaceae* - second update

27 Sep 2019

<https://ecdc.europa.eu/sites/portal/files/documents/carbapenem-resistant-enterobacteria>

[ceae-risk-assessment-rev-2.pdf](#) (報告書PDF)

<https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/carbapenem-resistant-enterobacteriaceae-second-update>

カルバペネム耐性腸内細菌科菌群 (CRE) に関するリスク評価報告書の改訂第 2 版が発表された。大腸菌などの腸内細菌科菌群におけるカルバペネム耐性は、欧州連合/欧州経済領域 (EU/EEA) 加盟国の患者および医療システムにとって大きな脅威である。CRE 感染症は致死率が高く、その主な理由は有効な治療薬の投与が遅れること、および投与可能な治療薬の選択肢が限られていることである。さらに、高病原性でカルバペネム耐性の肺炎桿菌株が報告され、世界的に拡散する可能性があるという脅威が加わった。EU/EEA 加盟国における CRE 拡散の主要な原因は高リスクのクローンおよびカルバペネマーゼ遺伝子を保有するプラスミドが医療施設で伝播することである。患者の搬送により耐性菌が国境を越えて流入した近年の事例、国内各地で発生した大規模アウトブレイク、および EU/EEA 域内におけるカルバペネマーゼ産生性 CRE の疫学的状況の悪化は、CRE がさらに拡散するリスクが高いこと、および対策活動を強化する必要があることを浮き彫りにしている。本報告書には様々な状況での管理対策の選択肢が概説されている。

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

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

イタリアの伝統的な RTE (そのまま喫食可能な) 食品のリステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染の定量的リスク評価

Quantitative risk assessment of *Listeria monocytogenes* in a traditional RTE product

17 September 2019

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.e170906> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e170906>

加熱済みの RTE (そのまま喫食可能な) 食肉製品は、欧州連合 (EU) 域内では最も多く喫食される RTE 食品サブカテゴリーの 1 つである。これらの製品はまた、1 年間に最も多くのリステリア症患者を発生させる原因食品ともなっている。リステリア (*Listeria monocytogenes*) 汚染は加工後の段階で発生する可能性があり、多くの場合、製品の pH と水分活性によって増殖が起きうる。*L. monocytogenes* は冷蔵庫内の環境でも増殖が可能で、喫食時まで許容レベルを超える菌数に到達し、公衆衛生リスクをもたらす可能性がある。この調査では、イタリアの伝統的な加熱済み RTE 食肉製品 (具体的には Coppa di Testa) における *L. monocytogenes* 汚染の定量的リスク評価 (QMRA) を目的とした。

QMRA には、*L. monocytogenes* の汚染率と菌濃度、製品の運搬時および保存時の温度・時間条件、*L. monocytogenes* の増殖に関する知見、および病原性（菌量反応関係）に関するデータが使用された。これらのデータは、製品検体についての検査機関による分析（n = 50）、消費者調査（n = 160）、および家庭用冷蔵庫の庫内温度記録（n = 60）から得られ、さらに文献情報が補完的に使用された。データは適宜、確率分布として記載され、既報の *L. monocytogenes* 増殖モデルに組み込まれた。

モンテカルロ・シミュレーション法を用いて当該製品の流通チェーンの各段階（小売店での保存時、家庭への運搬時、家庭での保存時）での *L. monocytogenes* の増殖を評価するため、上述の諸要素にもとづく確率モデルが作成された。今回の病原菌と食品の組み合わせのためにデザインされたモデルの内容、および、今回の調査で得られた結果は、併せて別報に記載される予定である（原稿作成中）。今回の結果は、公衆衛生リスクを最小限に抑えるためにリスク管理者が実施する適切な対策の選択に役立つと思われる。本プロジェクトは、特に QMRA リスク分析ツールの使用について欧州食品リスク評価（European Food Risk Assessment : EU-FORA）研修生のさらなる教育に貢献し、研修生が所属するクレタ大学（ギリシャ）とペルージャ大学（イタリア）の将来的な相互協力関係の基礎を築いた。

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

<http://www.fsai.ie>

ボトル入り飲料水の回収に関する声明

Statement in Relation to Current Bottled Water Recall

25 October 2019

https://www.fsai.ie/news_alert/bottled_water_21102019.html

アイルランド食品安全局（FSAI）は、Celtic Pure 社のボトル入り飲料水の一部の製品から、緑膿菌（*Pseudomonas aeruginosa*）、大腸菌および腸球菌が検出されたとして、当該製品の様々なバッチが回収されていると発表した。*P. aeruginosa* は、健康な人では疾患の原因になることは稀であるが、臓器移植や化学療法治療などを受け重度の免疫不全状態にある人が摂取した場合は合併症のリスクを上昇させる。飲料水中の大腸菌や腸球菌の存在は、当該飲料水が糞便物質に汚染されていることを示す指標と考えられているが、必ずしもヒトの疾患の原因になるわけではない。今回の回収の対象である複数のボトル入り飲料水製品については、消費者は喫飲を避けるべきである。

対象製品はすべて小売業者が市場からの撤去を実施中である。アイルランド健康福祉庁（HSE）は、Celtic Pure 社に対し、当該製品のさらなる出荷を差し止めるための禁止命令、

および同社の閉鎖命令を発令した。

FSAI は、同社の製造工程について HSE と実施している合同調査の結果にもとづき本回収が決定したことを発表した。

この調査は FSAI および HSE がまだ継続中であるため、現時点で提供できる情報は他にはない。

本件に関連してこれまでに発表された食品警報（food alert）は以下の 3 報である。

○2019 年 10 月 21 日付

「微生物汚染により Celtic Pure 社製ボトル入り飲料水の特定バッチを回収」

See food alert issued on 21st October: Recall of Certain Batches of Bottled Water Bottled by Celtic Pure due to Microbiological Contamination.

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/Celtic_Pure.html

○2019 年 10 月 22 日付

「微生物汚染により Celtic Pure 社製ボトル入り飲料水の回収対象に別のバッチを追加」

See food alert issued on 22nd October: Recall of Further Batches of Bottled Water Bottled by Celtic Pure due to Microbiological Contamination

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/CP_update1.html

○2019 年 10 月 23 日付

「微生物汚染により Celtic Pure 社製ボトル入り飲料水の回収対象にさらに別の 1 バッチを追加」

See food alert issued on 23rd October: Recall of Additional Batch of Bottled Water Bottled by Celtic Pure due to Microbiological Contamination

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/CP_update2.html

また、10 月 25 日には、本回収の対象となっているすべての製品およびバッチの統合リストが以下の Web ページに掲載された。

https://www.fsai.ie/uploadedFiles/News_Centre/Food_Alerts/Food_Alert_Listings/merged%20celtic%20pure%20recall.pdf

- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR: Bundesinstitut für Risikobewertung)
<http://www.bfr.bund.de/>

中南米における食品安全：重要な地域的特性と世界的な取り組み

Food safety in Latin America: key regional aspects and global challenges

26.08.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/32/food_safety_in_latin_america_key_regional_aspects_and_global_challenges-241897.html

2019年8月27～29日にウルグアイにおいて、国際的な研究者が参加するシンポジウムが開催され、食品安全への地域的な取り組みの強化 (Building-up a Regional Approach) について議論される予定である。このシンポジウムでは、食品における化学物質および微生物汚染について科学的なリスク評価を行うことが主要な焦点となる。知見の共同利用には、双方向型のワークショップが用いられる予定である。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) の Hensel 所長は、「国際社会の相互関連性が複雑化し強まりつつある現代において、食品の製造・貿易システムのグローバル化は健康リスクのグローバル化にもつながると言える。」と述べている。また、「このシンポジウムは、中南米諸国における食品安全を向上させるための取り組みの一環として、知見の共有およびリスク評価の推進のための議論の場を提供するものであり、BfR の専門知識を南米地域の食品安全に役立てる機会となるよう望んでいる。」とも述べている。

-
- ProMED-mail

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

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2019 (23)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2019 (23)

31 October 2019

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ケニア	10/26		10/7～13	(疑い) 100 (85%がナイロビとワジル)	
			2019年1月～	(死亡者含む) 4,476	37
ナイジェリア	10/25	アダマワ州 (Yola North、Girei、Yola South)	10/18～25	計 14	
		アダマワ州	10/25 時点	計 805 培養により 189 検体陽性	計 4
		(上記アダマワ州の地域別内訳) Yola North Girei Yola South Song		493 194 117 1	2 1 1 0
スーダン	10/27	青ナイル州、 センナール州、 ハルツーム州	8/28～10/22	(死亡者含む疑い) 計 323	10

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室