

# 食品安全情報（微生物） No. 3 / 2020（2020.02.05）

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. 世界保健機関（WHO）が新型コロナウイルス（2019-nCoV）に関して一般向けの助言を発表

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. ペット用の小型のカメ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（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. アウトブレイク調査、感染源特定および食品由来微生物のリスク評価のための全ゲノムシーケンシング（WGS）解析およびメタゲノム解析

### [【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】](#)

1. アイルランドにおけるレジオネラ症に関する報告書（2018）を発表

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 新型コロナウイルス（2019-nCoV）による呼吸器障害：食品の喫食や消費財等との接触を介した伝播の可能性は低い

### [【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. サルモネラ属菌タイピングについて欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）が実施した第22回検査機関比較調査（2017年）

## 【国際機関】

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

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

世界保健機関（WHO）が新型コロナウイルス（2019-nCoV）に関して一般向けの助言を発表

Novel Coronavirus (2019-nCoV) advice for the public

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

パンフレット（食品関連のもののみ選別）

<https://www.who.int/images/default-source/health-topics/coronavirus/social-media-squares/blue-5.png>（Practice food safety）

<https://www.who.int/images/default-source/health-topics/coronavirus/social-media-squares/blue-6.png>（Practice food safety）

<https://www.who.int/images/default-source/health-topics/coronavirus/social-media-squares/blue-7.png>（Practice food safety）

<https://www.who.int/images/default-source/health-topics/coronavirus/social-media-squares/blue-10.png>（Shopping/Working in wet markets in China and Southeast Asia）

<https://www.who.int/images/default-source/health-topics/coronavirus/social-media-squares/5.png>（Stay healthy while travelling）

世界保健機関（WHO）は、様々な疾患の曝露機会および伝播リスクを低減させるため、手指・呼吸器系の衛生、食品の安全な取り扱いなどについて一般向けの助言を発表した。この中から食品に関する内容を紹介する。

生および加熱不十分の動物由来製品は喫食すべきでない。生の肉、乳、動物の組織などは、未加熱の食品との交差汚染を防ぐため、適正な食品安全規範に従って注意深く取り扱うべきである。

### 食品安全の実践について

- ・ 生肉と加熱済み食品とは別のまな板およびナイフを使用する。
- ・ 生の食品の取り扱い後は加熱済み食品を取り扱う前に手指を洗浄する。
- ・ 病気の動物および病死した動物は喫食すべきでない。
- ・ アウトブレイクが発生した地域においても、調理の際に十分に加熱され適切に取り扱われた食肉製品は安全に喫食できる。

## 中国および南東アジアの生鮮市場での注意事項

動物や動物由来製品と接触した後は、石鹼と水で頻繁に手指を洗淨する。

## 旅行中の健康維持のための助言

十分に加熱された食品のみを喫食する。

【編者注：上記は 2020 年 1 月 31 日に確認した内容であり、今後更新される可能性があります。】

(食品安全情報 (微生物) 本号 BfR 記事参照)

---

## 【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/>

### ペット用の小型のカメ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 (初発情報)

Outbreak of *Salmonella* Infections Linked to Small Pet Turtles

January 24, 2020

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-1-20/index.html>

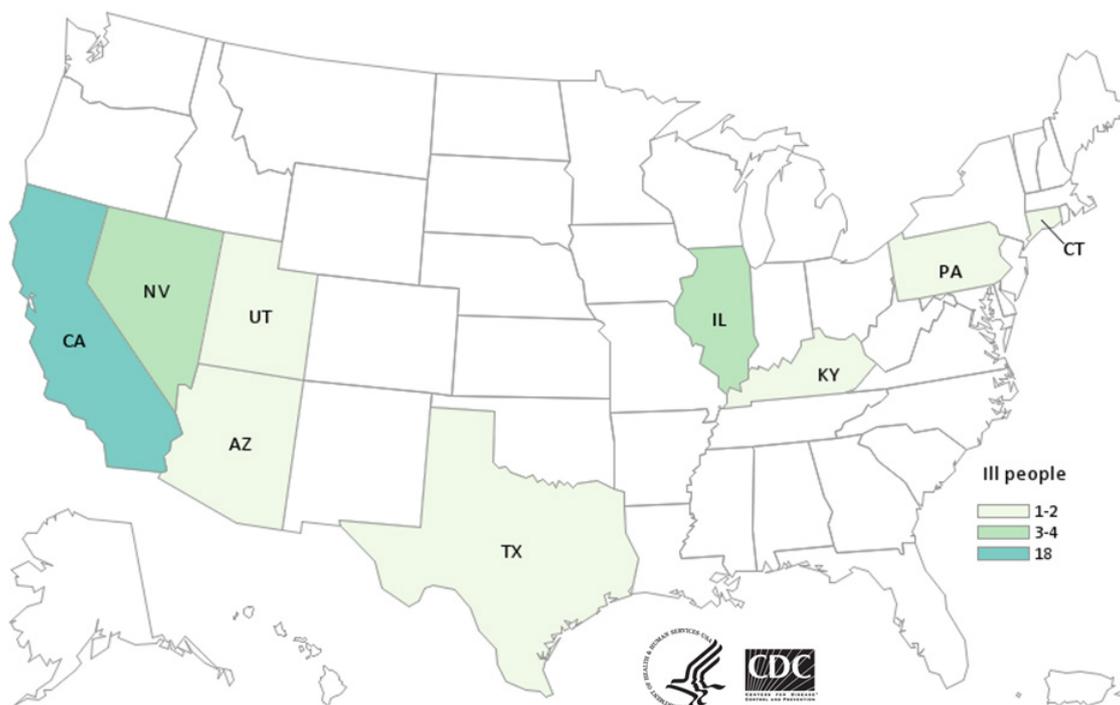
米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、ペット用の小型のカメとの接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクを調査している。

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、このような全ゲノム配列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。

2020年1月22日までに、*S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が9州から計34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 (2020年1月22日までに報告された居住州別患者数、n=34)



患者の発症日は2019年7月29日～12月3日である。患者の年齢範囲は1～71歳、年齢中央値は7歳で、12歳未満の小児が患者の65% (22/34) を占めている。患者の65%が女性である。情報が得られた患者29人のうち11人が入院し、死亡者は報告されていない。情報が得られた患者28人のうち17人(61%)がヒスパニック系である。

WGS解析の結果、サルモネラ分離株計33株(患者由来32株、カメ由来1株)については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。別の臨床分離株1株はアンピシリン耐性遺伝子を有していた。この耐性が大多数の患者の治療に用いられる抗生物質の選択に影響を及ぼす可能性は低い。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患者由来3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。

#### アウトブレイク調査

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、ペット用小型カメとの接

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 週間における動物との接触について聞き取り調査が行われた。聞き取りが行われた患者 22 人のうち、18 人 (82%) がペットのカメとの接触を報告した。接触したカメのサイズを覚えていた患者 11 人全員が、甲羅の長さが 4 インチ (約 10 センチ) 未満のカメと接触したと報告した。患者は、フリーマーケットや不用品交換会で、または贈り物として、ペット用の小型カメを入手したことを報告した。1 人の患者の家庭で採取されたカメおよびその飼育環境の検体からアウトブレイク株が検出された。

甲羅の長さが 4 インチ未満のペット用カメに関連したサルモネラ感染アウトブレイクは、過去に複数件発生している。甲羅の長さが 4 インチ未満のカメはヒトのサルモネラ症に関連することから、米国食品医薬品局 (FDA) は、1975 年以降、当該カメの販売・出荷を禁止している。

甲羅の大きさや購入先に関係なく、カメ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。ペットの所有者は、自身の健康を保つためペットの取り扱い時の衛生手順

(<https://www.cdc.gov/healthypets/publications/healthy-around-reptiles-and-amphibians.html>) を常に遵守すべきである。

本アウトブレイクの調査は継続中であり、CDC は更新情報を提供していく予定である。

(ペットのカメに関連して過去に発生したサルモネラアウトブレイクに関しては、食品安全情報 (微生物) No.22 / 2019 (2019.10.30) 、No.21 / 2018 (2018.10.10) 、No.23 / 2015 (2015.11.11) 、No.2 / 2014 (2014.01.22) US CDC、No.14 / 2016 (2016.07.06) CDC EID、No.6 / 2010 (2010.03.10) 、No.20 / 2003 (2003.12.24) CDC MMWR、No.25 / 2008 (2008.12.03) US FDA 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](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>

2020年1月18日～31日の主な通知内容

### 警報通知 (Alert Notification)

イタリア産冷燻ハムのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、南米産冷凍ブルーベリー (オランダ経由) のノロウイルス (25g 検体陽性)、フランス産カキのノロウイルスによる食品由来アウトブレイクの疑い、ドイツ産冷凍チキンナゲットのサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、フランス産カマンベールチーズのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、スロベニア産冷凍牛・七面鳥肉ケバブのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活カキのノロウイルス (GI, GII, 2g 検体陽性)、フランス産ヤギ生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, <100 CFU/g)、シリア産ピスタチオ入りハルヴァ (オランダ経由) のサルモネラ (O:3,10,19 群、25g 検体陽性)、ドイツ産冷蔵食肉製品のリステリア、ポーランド産冷凍鶏肉 (エストニア経由) のサルモネラとカンピロバクター (*S. Infantis*, *C. jejuni*, とともに 25g 検体陽性)、スペイン産アーモンドのサルモネラ (25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍マリネ液漬け鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性)、フランス産冷蔵馬肉サラミのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 CFU/g)、ポーランド産冷凍鶏脚肉のサルモネラ (*S. Enteritidis* PT 6d, 25g 検体陽性)、オランダ産の生ペットフードのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性) と腸内細菌科菌群 (>30,000 CFU/g)、ドイツ産冷凍鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、イタリア産冷蔵生ハム (ベルギーで包装) のリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、フランス産活カキの大腸菌 (490 MPN/100g) など。

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

フランス産活カキのノロウイルス (GI, GII, 2g 検体陽性)、フランス産カキによる食中毒の疑い、ジョージア産ヘーゼルナッツのサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産活カキのサルモネラ (*S. Napoli*, 25g 検体陽性)、米国産殻むきアーモンドのサルモネラ (250g 検体陽性)、英国産活カキによる食中毒 (ノロウイルス) の疑い、フランス産活二枚貝のノロウイルス汚染の可能性による回収、フランス産冷蔵鶏レバーのサルモネラ (*S. Typhimurium* 単相性 1,4,[5],12:i:-, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵丸鶏・鶏カット肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, *S. Infantis*, とともに 25g 検体陽性)、ポーランド産イヌ用餌 (乾燥イノシシ耳) のサルモネラ (25g 検体陽性)、アイルランド産活カキ (スペインで浄化) のノロウイルス (GI, GII, 2g 検体陽性) による食品由来アウトブレイク、中国産冷凍タラ切り身のアニサキス、フランス産活カキのノロウイルスによる食品由来アウトブレイクの疑い、ポーランド産冷蔵グリルチキンのサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体陽性) など。

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

ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Havana*、25g 検体陽性)、オーストリア産大豆搾油粕のサルモネラ (25g 検体陽性)、中国産有機セイヨウネギ (leek) スプラウト用種子 (イタリア経由) の腸管病原性大腸菌 (*stx*、*eae+*、25g 検体陽性)、ポーランド産串刺しフレッシュチーズとトマトのリステリア (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、フランス産有機菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Senftenberg*、25g 検体陽性)、スペイン産冷凍有機ブロッコリーの昆虫、インドネシア産有機ココナッツシュガー (オランダ経由) の昆虫小片 (500~800/kg) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

スーダン産白ゴマ種子のサルモネラ (*S. Moroto*)、米国産魚粉のサルモネラ (*S. Oranienburg*、5/5 検体陽性)、ナイジェリア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. Oranienburg*、25g 検体陽性)、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)、インド産皮むきゴマ種子のサルモネラ (*S. Kisii*、25g 検体 1/5 陽性)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Kiambu*、*S. Newport*、ともに 25g 検体陽性)、シリア産クミンシードのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

---

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

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

#### アウトブレイク調査、感染源特定および食品由来微生物のリスク評価のための全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析およびメタゲノム解析

Whole genome sequencing and metagenomics for outbreak investigation, source attribution and risk assessment of food - borne microorganisms

3 December 2019

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5898> (報告書 PDF)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5898>

この科学的意見は、アウトブレイク調査、感染源の特定、および食品由来病原体のリスク評価における全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析およびメタゲノム解析の利用について考察するものである。WGS 解析は、食品由来アウトブレイクの調査および感染源特定のために最高レベルの細菌株識別能を提供するとともに、より詳細なハザードの特定も可能にしており、対象をより正確に絞ったリスク評価およびリスク管理に役立っている。WGS

解析により、異なる食品に関連して異なる地域で発生した散発患者を単一のアウトブレイクと関連付ける能力が強化され、疫学調査を円滑に進めることができ、過去に解析されたゲノム配列データの利用も可能になる。時間と位置に関する因子の統合、および多方面への伝播や病原体-宿主相互作用の検出によって、感染経路のより正確な特定が感染源の特定に役立つ可能性がある。メタゲノム解析では、特に、培養が不可能または困難な微生物、あるいは増殖速度が遅い微生物の検出・性状解析について、ハザードに関連した遺伝的決定因子の解析、および複雑な微生物群の構成や機能の動態的評価が期待できる。サルモネラと志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) の血清型タイピングおよび細菌の抗菌剤耐性決定因子の特定における WGS 解析およびメタゲノム解析については SWOT 分析が行われる。表現型と WGS 解析にもとづく遺伝子型はほぼ一致している。WGS 解析からはさらに、抗菌剤耐性決定因子の特性・位置、遺伝子の水平伝播による拡散の可能性、および病原性や生物学的適応度に関連する遺伝子についても詳細な情報が得られる。WGS 解析およびメタゲノム解析データの将来的な利用においては、共有可能なデータが主要な役割を果たすことになる。複数国にわたり発生したアウトブレイクの調査および食品由来微生物に関する国際的に標準化されたリスク評価の作成には、統一化され品質が管理された運用システムにもとづく欧州の検査機関および世界規模での能力強化が必須である。

---

● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland: Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

<http://www.hpsc.ie/hpsc/>

アイルランドにおけるレジオネラ症に関する報告書 (2018) を発表

Legionellosis in the spotlight

Epi Insight Volume 20, Issue 11

November 2019

<http://ndsc.newsweaver.ie/epiinsight/16vaazyleppimcmkeer4wk>

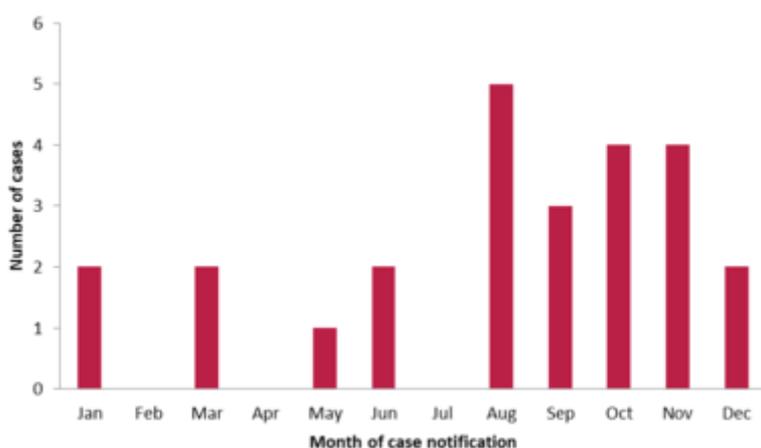
アイルランドのレジオネラ症の疫学状況 (2018 年の更新情報)

アイルランドでは 2018 年にレジオネラ症患者が 25 人報告され、罹患率は人口 100 万人あたり 5.3 人で、2017 年と同じであった。2018 年に報告されたレジオネラ症患者の大多数 (68%) が男性であった。患者の年齢中央値は 61 歳で、年齢範囲は 48~87 歳であった。2018 年はレジオネラ症が原因で死亡した患者が 2 人報告され、致死率は 8%であった。レジオネラ感染に関連する因子は、「季節性」、「国外旅行」および「高齢」であった。

### ○季節性

欧州全般で見られるように、秋季に患者報告が多いとされる季節性が 2018 年も観察され、患者の 64%が 8～11 月に報告された (図 1)。秋季の報告患者数の増加には、旅行閑散期中の国外旅行が関連した可能性がある。気候が温暖な地域の宿泊施設では、利用客が減少する旅行閑散期中には部屋の水道システムの使用頻度 (流量) が減少することで、レジオネラ感染リスクが上昇する可能性がある。このような状況はレジオネラ菌の増殖に適した環境となる。

図 1 : アイルランドでの報告月別のレジオネラ症患者数 (2018 年)



### ○国外旅行

レジオネラ症の各報告患者について調査が行われ、サーベイランス用に分類された (表 1)。患者のうち 13 人 (52%) は「国外旅行関連」であり、患者が感染した地域を大陸別に分類した。残りの患者のうち 8 人は「市中感染 (推定)」、1 人は「院内感染」(医療施設内で感染)、1 人は「その他」と報告され、残りの 2 人についてはデータが得られず分類できなかった。手頃な価格で借りられる個人所有の短期用宿泊施設が増加しており、貸し出し前に利用されていなかった施設ではレジオネラ症のリスクが上昇する可能性がある。レジオネラ感染リスクを最小限に抑えるためには、事前の入居者もしくは宿泊者がいない部屋では 1 週間に最低 1 回、および宿泊者が利用する直前には毎回必ず、すべての水道の蛇口およびシャワーから水を数分間流し続けるべきである。アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland) および欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、ホテル、レジャーセンター、およびその他の宿泊施設のためのチェックリストを作成し、以下の Web ページ上で提供している。

<https://www.hpsc.ie/a-z/respiratory/legionellosis/guidance/>

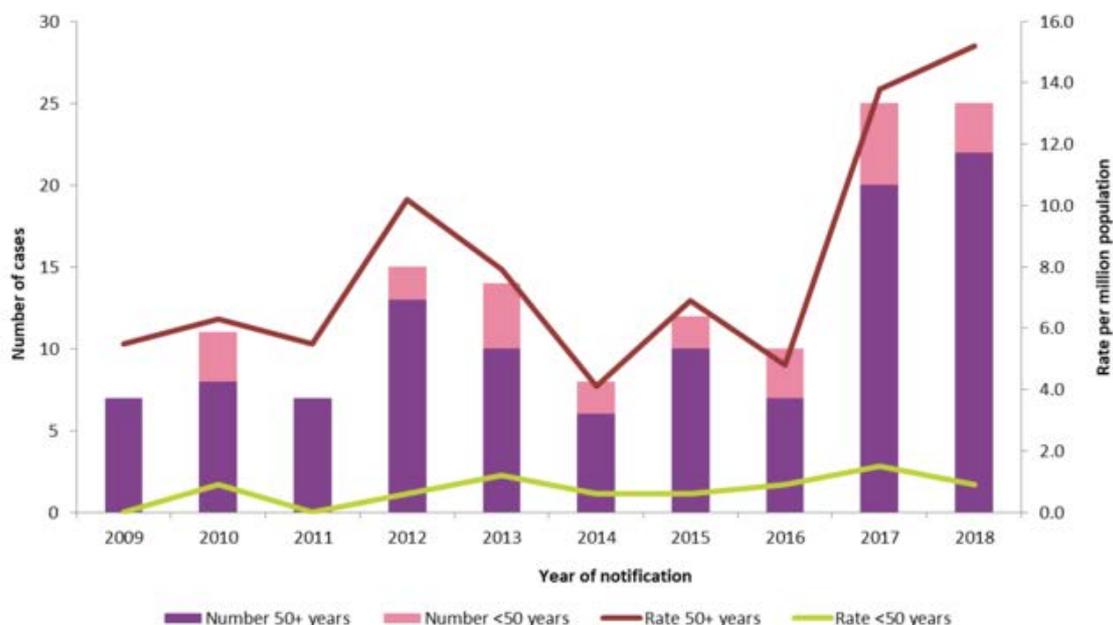
表 1：アイルランドの症例定義別レジオネラ症患者数（2018 年）

症例定義		患者数
国外旅行	計	13
	アフリカ	2
	南北アメリカ	2
	アジア	3
	ヨーロッパ	6
	オセアニア	0
	南極	0
市中感染（推定）		8
院内感染		1
その他		1
不明		2
計		25

○患者の年齢

2009～2018 年の長期的データを分析すると、レジオネラ症患者の大多数は 50 歳以上であり、高齢者層に被害が集中していることがうかがえる。これは世界的な傾向でもある。50 歳未満の年齢層での粗罹患率（CIR：crude incidence rate）は長期間にわたり比較的安定して低い値を維持しており、人口 100 万人あたり 2 人未満となっている（図 2）。これに対し、50 歳以上の年齢層の CIR は 50 歳未満の年齢層より高い値で経年変動しており、2018 年に最も高く人口 100 万人あたり 15.2 人であった。高齢であること、またはリスク要因となり得る基礎疾患を有する可能性が高いことで被害を受けやすい集団では、レジオネラ菌に曝露した場合の感染リスクが上昇する。また、高齢者は感染リスクが上昇する閑散期中に旅行している可能性がある。

図 2：アイルランドの年齢層別のレジオネラ症患者数および人口 100 万人あたりの粗罹患率（2009～2018 年）



2009～2013 年の粗罹患率（CIR：crude incidence rate）の算出には 2011 年の国勢調査のデータ、2014～2018 年の CIR の算出には 2016 年の国勢調査のデータを分母として使用した。

（年次疫学報告書）

アイルランドのレジオネラ症 — 2018 年次疫学報告書

Legionellosis in Ireland, 2018 (Annual Epidemiological Report)

September 2019

<https://www.hpsc.ie/a-z/respiratory/legionellosis/surveillancereports/Legionellosis%20in%20Ireland%202018.pdf>（報告書 PDF）

<https://www.hpsc.ie/a-z/respiratory/legionellosis/surveillancereports/#d.en.19267>

（食品安全情報（微生物）No.21 / 2018（2018.10.10）HPSC Ireland 記事参照）

● 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/>

新型コロナウイルス（2019-nCoV）による呼吸器障害：食品の喫食や消費財等との接触を介した伝播の可能性は低い

Respiratory tract disorders due to new type of coronavirus (2019-nCoV): Virus transmission through the consumption of food products or contact with consumer goods is unlikely

29 January 2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/respiratory-tract-disorders-due-to-new-type-of-coronavirus.pdf>

新型コロナウイルス（2019-nCoV）感染を原因とする呼吸器疾患のアウトブレイクがアジアで特定された。現時点での科学的知見によると、病原体が食品を介してヒトに伝播する可能性は低い。

既知のコロナウイルスのヒトへの伝播は、一般に飛沫感染として成立する。この伝播が成立するためには、当該ウイルスを保有する動物や感染したヒトとの濃厚接触が必要である。現時点での科学的知見によれば、今回のアウトブレイクについても、各種製品、消費財との接触または食品を介してヒトが感染する可能性はまだ立証されていない。

生肉および生肉製品の取り扱い・調理の際は、その他の病原体も生残している可能性があることを考慮し、衛生規則に従って細心の注意を払うべきである。

生肉製品に関する一般的な衛生ガイドラインは以下の通りである。

- ・ 生肉製品は他の食品とは分けて保存および調理を行い、他の食品が未加熱の場合は特に注意する。
- ・ 生肉製品が接触した調理器具および調理台表面は、温水と洗剤で十分に洗浄する。
- ・ 生肉製品の包装材、解凍水などは速やかに廃棄する。
- ・ 生肉製品の取り扱い作業後には温水と石鹸で手指を十分に洗浄する。
- ・ 生肉製品を使用する料理は、中心温度が 70°Cに達した状態で 2 分以上の十分な加熱を行う。

コロナウイルス感染に関する詳細情報（ドイツ語）は、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の以下の各 Web ページから入手できる。

[https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/C/Coronavirus-Infektionen/Coronavirus-Infektionen\\_Krankheit.html](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/C/Coronavirus-Infektionen/Coronavirus-Infektionen_Krankheit.html)（コロナウイルス、ドイツ語）

[https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges\\_Coronavirus/nCoV.html](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV.html)（新型コロナウイルス 2019-nCoV、ドイツ語）

（食品安全情報（微生物）本号 WHO 記事参照）

- 
- オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu)

<http://www.rivm.nl/>

サルモネラ属菌タイピングについて欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) が実施した第 22 回検査機関比較調査 (2017 年)

22nd EURL-*Salmonella* interlaboratory comparison study (2017) on typing of *Salmonella* spp.

2018-12-18

<http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2018-0022.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2018-0022.html>

2017 年に実施されたサルモネラ属菌タイピング能力に関する精度管理試験において、参加した欧州連合 (EU) 加盟 28 カ国すべてのリファレンス検査機関 (NRL : National Reference Laboratory) が良好な成績を挙げた。参加した EU-NRL 全体では、検査したサルモネラ株の 98%について血清型を正しく回答することができた。

15 NRL は、標準的な手法によるサルモネラ血清型タイピングのほかに、PFGE (パルスフィールドゲル電気泳動) 法を用いた DNA レベルのタイピングも行った。PFGE 法はより詳細な情報が得られるタイピング法であり、汚染源を特定する際に必要となる場合がある。精度管理のため、これらの参加機関には、PFGE 法による検査用としてさらに 11 株のサルモネラが送付された。参加した 15 NRL のうち 11 NRL には、PFGE 法を実施するための適切な設備が整っていた。

1992 年以降、EU-NRL は毎年実施される精度管理試験 (サルモネラ属菌タイピング能力に関する検査機関比較調査からなる) に参加することが義務付けられている。EU 加盟各国は、動物および食品中のサルモネラ株の検出および同定を担当する機関として、自国内の 1 カ所の検査機関を指定する。これらの検査機関はリファレンス検査機関 (NRL) と呼ばれている。これら NRL のサルモネラタイピングに関する能力は、20 株のサルモネラを識別する能力の検査により毎年評価される。EU 域外の NRL がこの試験に任意で参加することもある。2017 年の試験には、EU 加盟候補国であるマケドニア旧ユーゴスラビア共和国とセルビア共和国、および欧州自由貿易連合 (EFTA) 加盟国であるアイスランド、ノルウェーとスイス、さらにイスラエルが参加した。

このサルモネラ属菌タイピングに関する検査機関比較年次調査は、EU サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) が実施している。EURL-*Salmonella* は、オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 内にある。

(食品安全情報(微生物) No.25 / 2019 (2019.12.11)、No.24 / 2019 (2019.11.27)、No.10 / 2016 (2016.05.11)、No.2 / 2015 (2015.01.21)、No.24 / 2012 (2012.11.28)、No.11 / 2012 (2012.05.30)、No.24 / 2010 (2010.11.17)、No.21 / 2006 (2006.10.11)、No.16 / 2006 (2006.08.02) RIVM 記事参照)

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室