

食品安全情報（微生物） No.7 / 2020（2020.04.01）

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）が食品業界関係者にコロナウイルス感染症 2019（COVID-19）に関する概況を説明
2. 食品安全とコロナウイルス感染症 2019（COVID-19）（2020年3月23、20、17日付情報）

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. クローバースプラウトに関連して発生している大腸菌 O103 感染アウトブレイク（2020年3月19日付更新情報）

【[カナダ政府（Government of Canada）](#)】

1. コロナウイルス感染症（COVID-19）：予防とリスク（食品関連部分のみ要約）

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)】

1. 欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）加盟各国が行うための E 型肝炎ウイルスの検査およびサーベイランスに関する選択肢 – 実務ガイダンス

【[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. カンピロバクター（*Campylobacter jejuni*）ゲノムの分子タイピングおよび WGS（全ゲノムシーケンシング）にもとづく食品安全リスク評価ツールの作成に関する研修

【[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は食品や物を介して伝播し得るか？（更新）

【[ProMED mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 2020（01）

【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/>

1. 米国食品医薬品局 (US FDA) が食品業界関係者にコロナウイルス感染症 2019 (COVID-19) に関する概況を説明

FDA Briefing for Foods Stakeholders on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)

MARCH 18, 2020

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/fda-briefing-foods-stakeholders-coronavirus-disease-2019-covid-19-03182020-03182020>

2020年3月18日、米国食品医薬品局 (US FDA) は、コロナウイルス感染症 (COVID-19) に関連する食品安全と食品供給問題について議論するため、食品業界関係者向けの電話会議を主催した。FDA は、現在行われている取り組みの概説、およびここ数日間に明らかになった関係者の懸念への対応を行い、COVID-19 の世界的大流行への対策における FDA の重要なリソースを強調した。

この議題について、FDA の食品政策・対応室の Yiannas 副長官、規制関連業務室のヒト・動物・食品事業担当の Rogers 副局長、および食品安全・応用栄養センター (CFSAN: Center for Food Safety and Applied Nutrition) の Mayne 部長が所見を述べた。

この電話会議の録音ファイルとその筆記録は以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.fda.gov/media/136259/download> (録音ファイル: MP3)

<https://www.fda.gov/media/136296/download> (筆記録ファイル: PDF)

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、Government of Canada、BfR、No.6 / 2020 (2020.03.18) EFSA、No.5 / 2020 (2020.03.04) WHO、No.4 / 2020 (2020.02.19) FSAI、BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020 (2020.02.05) WHO、BfR 記事参照)

2. 食品安全とコロナウイルス感染症 2019 (COVID-19) (2020年3月23、20、17日付情報)

Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)

March 23, 20 & 17, 2020

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、食品業界および消費者向けに、コロナウイルス感染症 2019 (COVID-19) と食品安全に関する情報提供を行っている。

詳細情報は、コロナウイルス感染症 2019 (COVID-19) のメインページ (以下 Web ページ) 参照。

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19>

以下に Q&A の一部を紹介する (食品に直接関係するもの以外は Question のみ紹介)。

2020 年 3 月 23 日付追加情報

Q: 従業員が互いに近接した位置で作業を行うことが一般的な食品製造/加工施設および食品小売施設内ではどのように社会的距離を保てばよいか?

Q: FDA/米国環境保護庁 (EPA) はレジ係および顧客用の手指消毒剤として第 4 級アンモニウム消毒剤の 200ppm での適応外使用を許可するか? 手指用消毒ジェルが入手困難なため、現在小売業界での食品調理区域や食器類などの消毒用として EPA の承認リストに掲載されている第 4 級アンモニウム消毒剤を代用品として使用したい。

Q: 食品小売施設のレジ係、袋詰め作業員、清掃作業員などの従業員は COVID-19 感染防止のためマスクを着用すべきであるか?

Q: 食品の製造施設/食品の加工施設/農場の従業員が COVID-19 検査で陽性結果となった場合、その他の従業員を保護しつつ事業を継続するためにすべきことは何か?

2020 年 3 月 17 日付情報

Q: 米国の食品供給は安全であるか?

A: 現時点では、食品や食品包装が COVID-19 への感染に関連していることを示すエビデンスは存在しない。

汚染食品を介して頻繁に患者を発生させるノロウイルスや A 型肝炎のような食品由来胃腸疾患 (GI) の原因ウイルスとは異なり、COVID-19 を引き起こす SARS-CoV-2 は呼吸器疾患の原因ウイルスである。食品を介した曝露が SARS-CoV-2 の伝播経路になるという報告はない。

SARS-CoV-2 の伝播は主にヒト-ヒト間で起こると考えられている。この中には、ヒト-ヒト間の約 6 フィート (約 1.8m) 以内の濃厚な接触や、感染者が咳やくしゃみをしたときに排出される呼吸飛沫などの経路が含まれる。この飛沫は、近接した位置にいる人の口や鼻の内部に入り込む可能性、および肺に吸い込まれる可能性がある。SARS-CoV-2 が生残する表面や物体に触れた後に口・鼻・目などを触ることで COVID-19 に感染する可能性もあるが、これは SARS-CoV-2 の主要な伝播経路という報告はない。しかし、食品由来疾患の予防のために、食品安全の基本となる「清潔を保つ」、「食品を分ける」、「加熱する」、

「冷やす」の4つの手順を遵守することが常に極めて重要である。

Q：食料品は今後不足するか？

Q：食品事業者は事業運営に関する情報をどこで入手すべきか？

Q：食品を製造・加工する施設／農場の従業員が COVID-19 検査で陽性結果となった場合、当該施設で製造される食品の安全性を確保するためにはどのような対策を講じる必要があるか？

A：コロナウイルスは一般に呼吸飛沫を介してヒトからヒトへ伝播すると考えられている。現時点では、COVID-19 の原因ウイルスが食品を介して伝播することを裏付けるエビデンスは存在しない。

汚染食品を介して頻繁に患者を発生させるノロウイルスや A 型肝炎のような食品由来胃腸疾患（GI）の原因ウイルスとは異なり、COVID-19 を引き起こす SARS-CoV-2 は呼吸器疾患の原因ウイルスである。食品を介した曝露が SARS-CoV-2 の伝播経路になるという報告はない。

Q：従業員が就業中に SARS-CoV-2 を排出していた可能性がある場合、その期間に当該施設で製造された食品を回収する必要はあるか？

A：現時点では食品や食品包装に関連した COVID-19 への感染を裏付けるエビデンスは存在しないため、COVID-19 を理由とした食品の回収や市場からの撤去の必要性は想定されない。

また、施設内では、ウイルスや細菌の種類に関係なく、体調不良の従業員に関連すると考えられるリスクはすべて管理されなければならない。その一例として、施設内は清潔な状態が保たれ、設備および食品接触面の良好な衛生状態が維持されなければならないことが挙げられる。

Q：食品加工施設／農場の従業員が COVID-19 検査で陽性結果となった場合、当該施設を閉鎖すべきであるか？また、閉鎖する場合、期間はどれくらいか？

Q：COVID-19 に関連して、小売施設でのサラダバーなどのセルフサービス式での食品提供についてはどのように対処すべきか？

A：レストランおよび食品小売施設については、州および地域レベルで規制されている。州・地方自治体および部族居留地の規制当局は、FDA が発行した食品規定（Food Code）にもとづいて各々の食品安全規則を作成・更新している。繰り返しになるが、食品や食品包装に関連した COVID-19 への感染を裏付けるエビデンスは現時点では存在しない。

SARS-CoV-2 が生残する表面や物体に触れた後に口・鼻・目などを触ることで COVID-19

に感染する可能性もあるが、これは SARS-CoV-2 の主な伝播経路とは考えられていない。コロナウイルスはほとんどが呼吸飛沫を介してヒトからヒトへ伝播する。しかし、食品由来疾患の予防のために、食品安全の基本となる「清潔を保つ」、「食品を分ける」、「加熱する」、「冷やす」の4つの手順を遵守することが常に極めて重要である。

表面との接触を介した COVID-19 感染の予防に役立つ追加の対策として、すべての食品接触面および器具の頻繁な洗浄・消毒が推奨される。また食品業従事者は、頻繁な手指の洗浄、および食品取り扱い前後に手袋の交換を実践しなければならない。調理台や調味料容器の頻繁な洗浄・消毒もこれに含まれる。消費者は取り分け用の器具を使用した後にも手指を洗浄すべきである。

COVID-19 の拡散が長期間続いている地域では、州および地方自治体の公衆衛生当局が、集団での食事について中止勧告または禁止する社会的距離措置を実施している。FDA は、これらの措置が解除されるまではセルフサービス式での食品提供やサラダバーも中止するよう勧告している。

汚染食品を介して頻繁に患者を発生させるノロウイルスや A 型肝炎のような食品由来胃腸疾患 (GI) の原因ウイルスとは異なり、COVID-19 の原因ウイルスである SARS-CoV-2 は呼吸器疾患の原因ウイルスである。食品を介した曝露が SARS-CoV-2 の伝播経路になるという報告はない。

Q: COVID-19 の拡散防止対策として設備・用具を清潔にするためにどのような手順が必要か？

Q: COVID-19 検査で陽性結果となった従業員に接触した可能性がある別の従業員に対し、14 日間の自己隔離措置を求める必要があるか？

Q: COVID-19 のパンデミックが発生している間も食品由来疾患アウトブレイクへの対応を引き続き可能にするために FDA (米国疾病予防管理センター (US CDC)、州当局を含む) はどのような対策を講じているか？

A: 汚染食品を介して頻繁に患者を発生させるノロウイルスや A 型肝炎のような食品由来胃腸疾患 (GI) の原因ウイルスとは異なり、COVID-19 を引き起こす SARS-CoV-2 は、胃腸疾患ではなく呼吸器疾患の原因ウイルスである。食品を介した曝露が SARS-CoV-2 の伝播経路になるという報告はない。

食品由来病原体については、CDC、FDA および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、州・地方自治体当局と協力して食品由来疾患およびアウトブレイクの調査を継続している。FDA のアウトブレイク対応評価統合ネットワーク (CORE : Coordinated Outbreak Response and Evaluation) は、FDA が管轄するヒト用食品 (栄養補助食品、化粧品を含む) に関連して複数の患者が発生したインシデントについて、アウトブレイク対応とともに、サーベイランスおよび対策実施後の活動を管理している。本コロナウイルス感染アウ

トブレイクの発生中も、食品由来疾患のインシデントへの対応の準備、調整および実行のために CORE の常勤職員が業務を継続する予定である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、Government of Canada、BfR、No.6 / 2020 (2020.03.18) EFSA、No.5 / 2020 (2020.03.04) WHO、No.4 / 2020 (2020.02.19) FSAI、BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020 (2020.02.05) WHO、BfR 記事参照)

● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)
<http://www.cdc.gov/>

クローバースプラウトに関連して発生している大腸菌 O103 感染アウトブレイク (2020 年 3 月 19 日付更新情報)

Outbreak of *E. coli* Infections Linked to Clover Sprouts

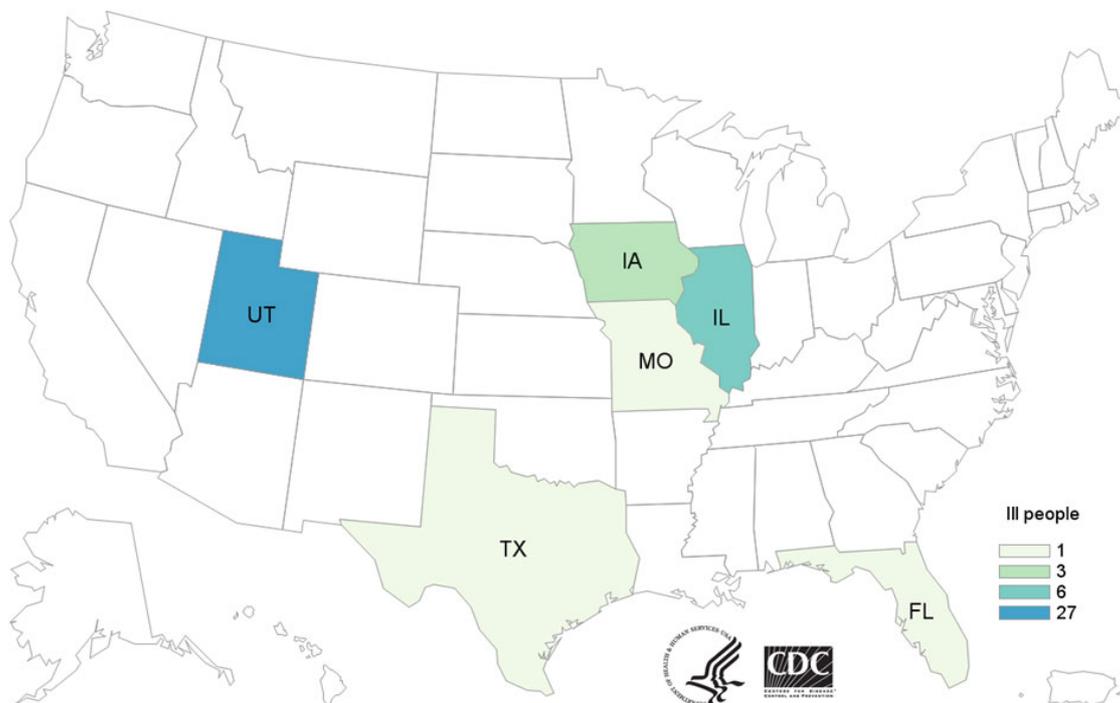
March 19, 2020

<https://www.cdc.gov/ecoli/2020/o103h2-02-20/index.html>

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、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) と協力し、クローバースプラウトに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O103 感染アウトブレイクを調査している。

2020 年 3 月 17 日時点で、大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者が 6 州から計 39 人報告されている (図)。

図：大腸菌 O103 アウトブレイク株感染患者数（2020 年 3 月 17 日までに報告された居住州別患者数、n=39）



患者の発症日は 2020 年 1 月 6 日～3 月 2 日である。患者の年齢範囲は 1～79 歳、年齢中央値は 28 歳で、53%が女性である。2 人が入院した。死亡者は報告されていない。

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により得られたエビデンスは、クローバースプラウトが本アウトブレイクの感染源であることを示している。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前 1 週間の喫食歴およびその他の曝露歴について聞き取り調査を行っている。既に聞き取りが行われた患者 27 人のうち 16 人（59%）がスプラウトを喫食したと報告した。この割合は、CDC が過去に実施した健康な人に対する調査で回答者の 8%が調査前 1 週間以内にスプラウトを喫食したと回答した結果と比べて有意に高い。聞き取りが行われた 24 人のうち 14 人（58%）がレストラン Jimmy John's の店舗でスプラウトを喫食したと報告した。

2020 年 2 月 24 日、Jimmy John's 社は、すべての店舗でクローバースプラウトの提供を中止したことを報告した。同社の店舗ではクローバースプラウトは喫食できなくなっているはずである。

FDA は、Chicago Indoor Garden 社のスプラウト含有製品の検体から大腸菌 O103 アウトブレイク株を検出した。2020 年 3 月 16 日、同社はレッドクローバースプラウトが含まれているすべての製品の回収を開始した。

FDA の追跡調査から、Chicago Indoor Garden 社が回収しているスプラウト、および本アウトブレイクの患者が食事をしたと報告したレストラン Jimmy John's の店舗で供されたスプラウトは、同一ロットの種子を使用して栽培されたことが示されている。このロットの種子はまた、本アウトブレイク株と同一の株により 2019 年に発生した大腸菌 O103 感染アウトブレイクに関連したスプラウトの栽培にも使用されていた。

当該スプラウトおよび種子の流通先を特定するため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.5 / 2020 (2020.03.04) US CDC 記事参照)

● カナダ政府 (Government of Canada)

<https://www.canada.ca/en.html>

コロナウイルス感染症 (COVID-19) : 予防とリスク (食品関連部分のみ要約)

Coronavirus disease (COVID-19): Prevention and risks

Date modified: 2020-03-18

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/diseases/2019-novel-coronavirus-infection/prevention-risks.html>

カナダ政府 (Government of Canada) がコロナウイルス感染症 (COVID-19) の予防とリスクについて一般向けの助言を発表した。この中から個人の衛生管理および食品に関する部分を以下に紹介する。

個人の衛生管理に関する助言

以下に示す適切な衛生管理により、コロナウイルス感染のリスク低減および拡大抑制が期待できる。

○石鹸と水による最低 20 秒間の手指の洗浄を頻繁に行い、トイレの使用後や食品調理の前には特に注意深く行う。

- ・ 石鹸と水が利用できない場合はアルコール性手指消毒剤を用いる。

○咳やくしゃみをするときは以下の点に気を付ける。

- ・ 手は使わず、ティッシュペーパーや肘の内側で口を覆いながら咳やくしゃみをする。
- ・ 使用したティッシュペーパーを内袋付きゴミ箱に速やかに廃棄した後、手指を洗浄す

る。

○洗淨前の手で目・鼻・口に触れないようにする。

○以下に示す高頻度接触面は、一般的な家庭用の洗淨剤や希釈した漂白剤（漂白剤 1 : 水 9）を用いて頻繁に洗淨する。

- ・ 玩具
- ・ トイレ
- ・ 電話機
- ・ 電子機器
- ・ ドアノブ
- ・ ベッドサイドテーブル
- ・ テレビのリモコン

食品に関する助言

現時点では、食品がコロナウイルスの感染源または伝播経路となる可能性があることを示唆するエビデンスは存在しない。世界中の研究者および食品安全当局が COVID-19 の拡大を注意深く監視している。

潜在的な食品安全リスクが認められた場合は、カナダの食品供給の安全性を確保するため適切な措置が講じられる予定である。

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、BfR、No.6 / 2020（2020.03.18）EFSA、No.5 / 2020（2020.03.04）WHO、No.4 / 2020（2020.02.19）FSAI、BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020（2020.02.05）WHO、BfR 記事参照）

● 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/>

欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）加盟各国が行うための E 型肝炎ウイルスの検査およびサーベイランスに関する選択肢 - 実務指針

Options for national testing and surveillance for hepatitis E virus in the EU/EEA - Operational guidance

5 Sep 2019

<https://ecdc.europa.eu/sites/portal/files/documents/hepatitis-e-guidance.pdf> (報告書 PDF)

<https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/options-national-testing-and-surveillance-hepatitis-e-virus-eueea-operational>

欧州疾病予防管理センター (ECDC) は欧州連合／欧州経済領域 (EU/EEA) 加盟各国から選出された E 型肝炎ウイルス (HEV) の専門家グループと協力して HEV に関する実務指針を作成し、EU/EEA 加盟各国の HEV サーベイランスの実施または調整のための選択肢を提案している。本指針は、臨床検査、急性・慢性 E 型肝炎ウイルス感染の症例定義、および安定した長期的な HEV サーベイランスシステムがある諸国からの報告方法について、欧州肝臓学会 (EASL : European Association for the Study of the Liver) の基準を満たしている。

HEV の専門家グループは、加盟各国の HEV サーベイランスの主目的の 1 つを急性患者の発生を基準とした疫学的状況の把握にすべきであるということ意見が一致した。データの複雑さ、調査の費用および疫学的な有益性を考慮すると、各国の HEV サーベイランスの最小要件は、基本的な疫学データセット (診断日、年齢、性別、居住地など) を備えた検査機関確定患者の年次報告が妥当であると判断された。

また、専門家グループは、臨床上の推奨事項および検査ガイドラインの作成と実施については国・地域の公衆衛生当局が関与し、それらが情報提供を受けるべきであることも指摘した。ほとんどの E 型肝炎患者が汚染食品の喫食に関連している可能性が高いことから、農場および食品加工施設における対策活動を支援して最終的に感染リスクを下げるためには、動物 (特にブタ) 由来の HEV に関連する (臨床) 患者数のエビデンスを提供することが重要だと考えられる。

HEV は、世界各地で急性ウイルス性肝炎の主要な原因の 1 つとなっている。HEV 感染症は EU/EEA 加盟国において流行している人獣共通感染症であるが、EU 全体で報告される感染症リストには含まれていない。加盟各国においてサーベイランスの対象とする集団、症例定義および報告システムは、国ごとに独自に定められているのが現状である。この指針の目的は、加盟国を支援して EU/EEA 全体で実施方法を統一することである。HEV 感染患者の検査および報告の基準を統一することにより、加盟国間で比較可能なデータが得られる。これにより、EU/EEA における HEV 感染の疫学に関するより正確な知見およびリスク評価と公衆衛生対策実施のためのエビデンスが得られ、動物衛生・食品安全当局に情報が提供されることで、動物からヒトへの HEV 伝播リスクの低下につなげることが可能となる。最終的には、本指針は、世界保健機関 (WHO) が掲げるウイルス性肝炎根絶目標の達成を目指す各国の役に立つと考えられる。

(食品安全情報 (微生物) No.22 / 2017 (2017.10.25) ECDC、Eurosurveillance 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>

2020年3月16日～26日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産冷蔵ハムのリステリア (*L. monocytogenes*, <10 /g)、ベルギー産冷凍ババロアのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍機械脱骨 (MDM) 鶏肉のサルモネラ (25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍鶏胸ひき肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 25g 検体 3/5 陽性)、ポーランド産冷凍マリネ液漬け鶏肉のサルモネラ (*S. Newport*, 25g 検体 5/5 陽性)、ポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍鶏肉 (オーストリア経由) のサルモネラ (*S. Virchow*, 25g 検体陽性) による食品由来アウトブレイク、タイ産ソフトシェルクラブ (生) のコレラ菌 (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍家禽肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、オランダ産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*, 25g 検体陽性)、ドイツ産冷凍串刺し鶏肉・七面鳥肉 (薄切り) のサルモネラ (25g 検体陽性)、フランス産マッシュルーム入り家禽レバー製品のリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産粉末ショウガのサルモネラ (25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

ウルグアイ産冷凍牛ステーキ肉のサルモネラ (25g 検体 1/5 陽性)、フランス産活カキのノロウイルス (GI, GII)、オランダ産冷蔵 filet americain (タルタルステーキ) のサルモネラ (25g 検体陽性)、アルゼンチン産冷蔵真空パック牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (Stx2+, *hlyA+*, Ont:H42)、トルコ産オリーブのカビなど。

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

ベルギー産焼き大豆ミール（ブタ用各種配合飼料原料）のサルモネラ（*S. Mbandaka*、25g 検体陽性）、ドイツ産冷凍鶏もも肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、アルゼンチン産冷凍ローストビーフ（イタリア経由）のリストeria（*L. monocytogenes*、200 CFU/g）と腸内細菌科菌群（300,000 CFU/g）、ポーランド産冷蔵七面鳥首皮のサルモネラ（25g 検体 5/5 陽性）、ポーランド産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ（25g 検体陽性）、ポーランド産冷凍鶏骨付きもも肉のサルモネラ（*S. Infantis*、25g 検体陽性）など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

アフガニスタン産乾燥ブラックマルベリー（桑の実）のサルモネラ（*S. Agona*、25g 検体陽性）、スーダン産白ゴマ種子（アラブ首長国連邦経由）のサルモネラ（25g 検体陽性）、中国産パプリカパウダーのサルモネラ（25g 検体陽性）、ブラジル産黒コショウのサルモネラ（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 3/5 陽性）、中国産トウガラシのサルモネラ（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）、ブラジル産冷凍マリネ液漬け鶏肉のサルモネラ（25g 検体 5/5 陽性）など。

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

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

カンピロバクター（*Campylobacter jejuni*）ゲノムの分子タイピングおよび WGS（全ゲノムシーケンシング）にもとづく食品安全リスク評価ツールの作成に関する研修

Development of food safety risk assessment tools based on molecular typing and WGS of *Campylobacter jejuni* genome

17 September 2019

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.e170903>（報告書 PDF）

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e170903>

欧州食品リスク評価（European Food Risk Assessment : EU-FORA）フェローシップ・プログラムにおいて、カンピロバクター（*Campylobacter jejuni*）ゲノムの分子タイピングおよび WGS（全ゲノムシーケンシング）にもとづくリスク評価ツールの作成について実践的学習による研修が行われた。この研修は主に 2 つの内容で構成されており、1 つはリスク評価の手法に重点を置いた研修で、もう 1 つは EFSA と研修者の自国機関との相互協力またはその他の共同活動の立ち上げおよび強化に関する研修であった。1 つ目の研修は 3

つのワークパッケージ (WP) に分かれており、WP1 はデータ編成、WP2 はクラスター解析および関連解析、WP3 はリスク評価モデルの作成に関するものであった。2 つ目の研修は、ワークショップ 1 つと、EFSA と自国機関の協力プログラムの始動に分かれていた。研修生は第 4 四半期に、CLEFSA (気候変動と食品安全に対する新興リスク : Climate change and Emerging risks for Food Safety) プロジェクトの一環として、気候変動の影響を受ける可能性のある一部病原体の性状解析に携わった。研修生は、オンラインおよび現場のコースなど様々な形式の研修を受け、カンピロバクターのリスク評価と感染源特定に関する知識と技能の向上に役立つ複数の学会および会議にも参加した。

-
- 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は食品や物を介して伝播し得るか? (更新)

Can the new type of coronavirus be transmitted via food and objects?

17 March 2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf> (PDF 版 Q&A)

https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html

新型コロナウイルス (SARS-CoV-2) 感染による気道疾患 COVID-19 のアウトブレイクの発生とそれに伴う中国各地での流行に続き、ドイツ国内および欧州でもこのウイルスが拡散し続けている。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、新型コロナウイルスが食品および子供用玩具、携帯電話、ドアノブや工具などの輸入製品についてだけでなく、食器類を介してもヒトに伝播し得るかかどうかについて、不安感を抱く消費者から問い合わせを受けている。このような状況を考慮し、BfR は本件について最も重要な Q&A をまとめており、今回、内容の一部を更新した。

【食品に関する部分のみを紹介】

飛沫感染以外の伝播経路はあり得るか?

汚染食品の喫食や汚染された物との接触により患者が新型コロナウイルスに感染したことを示すエビデンスは現時点では存在しない。また、その他のコロナウイルスについても食品や乾燥した表面との接触による感染の報告は確認されていない。一般的にウイルスに

汚染された直後の表面を介した伝播は塗抹感染として起こり得るが、環境中におけるコロナウイルスの安定性は比較的低いため、このような伝播が起こるのは汚染後短時間のみであると考えられる。

感染が拡大した地域から輸入された製品はヒトへの感染源になり得るか？

現時点で得られている知見によると、これまでに報告された伝播経路および環境中でのコロナウイルスの安定性の低さから、食品、消費財、玩具、工具、コンピューター、衣類、靴などの輸入製品が新型コロナウイルスの感染源となる可能性は低い。既知のコロナウイルスの生残についてはドイツの Greifswald 大学および Bochum 大学の研究者が最新の研究結果（以下の両 Web ページ参照）を報告しているが、今回の評価は引き続き有効である。

<https://www.uni-greifswald.de/en/university/information/current-news/details/n/how-long-coronaviruses-persist-on-surfaces-and-how-to-inactivate-them-60255/>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195670120300463>

（食品安全情報（微生物）本号 US FDA、Government of Canada、No.6 / 2020 (2020.03.18) EFSA、No.5 / 2020 (2020.03.04) WHO、No.4 / 2020 (2020.02.19) FSAI、BfR、FSANZ、CFS Hong Kong、No.3 / 2020 (2020.02.05) WHO、BfR 記事参照）

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 2020 (01)

Cholera, diarrhea & dysentery update 2020 (01)

17 March 2020

コレラ (GE : 胃腸炎)

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	3/11		2020年第1~7週	(疑い) 56,000以上	
			2019年		1,025
インド	3/8	カルナタカ州 Bruhat Bengaluru Mahanagara Palike	前週	6	
		同州 Neelasandra / LR Nagar		(GE) 3	
		同州 Srinagar / Padmanabhanagar		(GE) 1	
		同州 Azad Nagar		(GE) 1	
		同州ベンガルール市	2016~2018年 2019年	0 1	
		同州の病院1カ所	2月	(GE) 85	
			3/1~9	(GE) 85	
ソマリア	3/1	全国	1/23~2/25	732	7以上
		ヒーラーン		617	7
		Banadir	1週間	115以上	
コンゴ民主共和国	3/4	ルブンバシ	1月~	(死亡者含む) 200以上	12
		Kafubu		(死亡者含む) 106以上	18

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室