

# 食品安全情報（微生物） No.9 / 2020（2020.04.28）

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. コロナウイルス感染症（COVID-19）と食品安全：食品事業に関するガイダンス

### 【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. エノキダケに関連して発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2020年4月17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）がコロナウイルス感染症（COVID-19）に関して消費者向けの新しいガイダンスを発表：食品を介した COVID-19 罹患リスクは依然として低い
2. 宅配事業における食品安全：食品の持ち帰りおよび宅配サービスを行う事業者向けの衛生・アレルギー対策に関する助言

### 【スコットランド食品基準庁（FSS）】

1. コロナウイルス感染症（COVID-19）と食品（食品に関連する情報）

### 【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】

1. コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミック：リスク認識は高齢者層でより高い
-

## 【国際機関】

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

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

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) と食品安全：食品事業に関するガイダンス

COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses

7 April 2020

<https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

(暫定ガイダンス PDF)

<https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1274400/retrieve>

世界保健機関 (WHO) と国連食糧農業機関 (FAO) は合同で「新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) と食品安全：食品事業に関するガイダンス」を公開した。食品事業者に向けて COVID-19 対応に関する以下のような項目の各種暫定ガイダンスが紹介されている。

- ・ 背景情報
- ・ 食品を介した伝播の可能性
- ・ 症状に対する認識
- ・ 労働環境における感染対策
- ・ 使い捨て手袋の使用
- ・ 労働環境での物理的距離対策
- ・ 職場における従業員感染時の対応
- ・ 食品原材料および製品の輸送・配送時の対策
- ・ 食品小売業における対策
- ・ 小売り店舗における密閉されていない食品陳列
- ・ 社員食堂における対策

「COVID-19 と食品安全：食品事業に関するガイダンス (FAO/WHO 合同：4月7日版)」の日本語全訳が、WHO 神戸センター「新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) 関係者向け特設ページ」から入手可能である。

- 新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) 関係者向け特設ページ (WHO 神戸センター)

[https://extranet.who.int/kobe\\_centre/ja/news/COVID19\\_specialpage\\_technical](https://extranet.who.int/kobe_centre/ja/news/COVID19_specialpage_technical)

- WHO 神戸センター

[https://extranet.who.int/kobe\\_centre/ja](https://extranet.who.int/kobe_centre/ja)

(食品安全情報(微生物) 本号 UK FSA、FSS、BfR、No.8 / 2020 (2020.04.15) USDA、BfR、No.7 / 2020 (2020.04.01) 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)

---

### 【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/>

エノキダケに関連して発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2020年4月17日付更新情報)

Outbreak of *Listeria* Infections Linked to Enoki Mushrooms

April 17, 2020

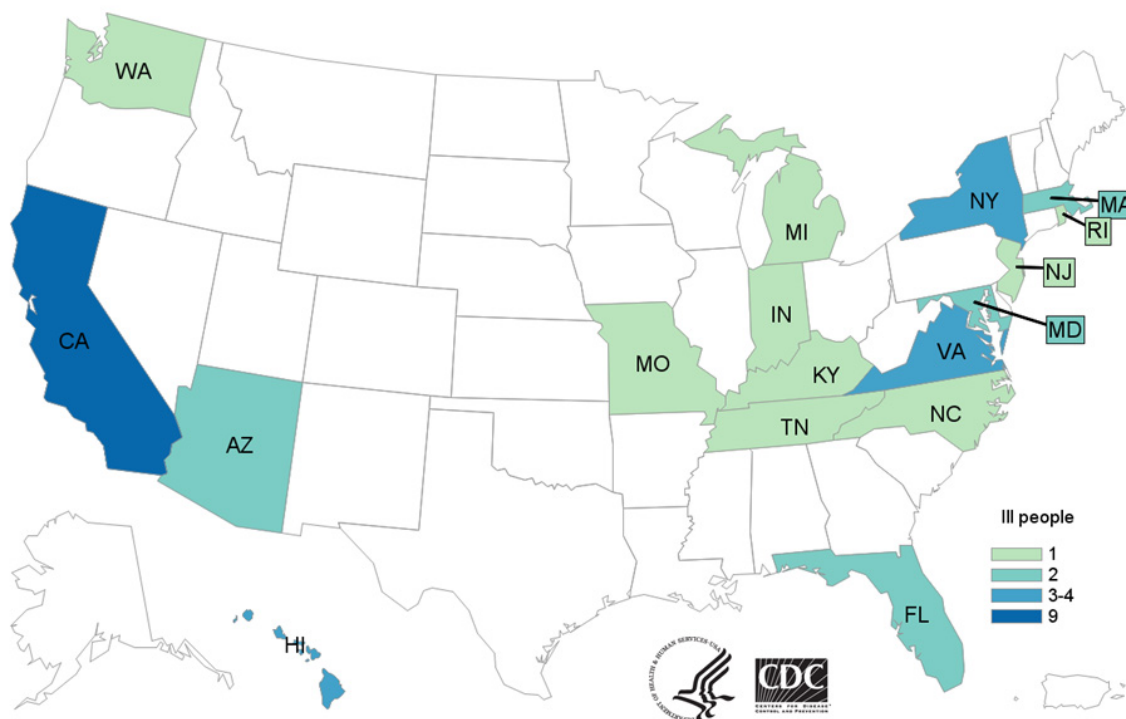
<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-mushrooms-03-20/index.html>

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食品医薬品局 (US FDA) は、エノキダケに関連して複数州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。

2020年4月8日付更新情報以降、新たな患者は報告されていない。

2020年4月17日時点で、リステリア (*L. monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者が17州から計36人報告されている (図)。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2020年4月17日までに報告された居住州別患者数、n=36)



2016年11月23日～2019年12月13日に採取された患者由来検体からリステリアが検出された。患者の年齢範囲は1歳未満～97歳、年齢中央値は67歳で、58%が女性である。情報が得られた患者32人のうち30人が入院し、カリフォルニア、ハワイおよびニュージャージーの3州から計4人の死亡が報告された。患者6人は妊娠関連であり、このうち2人が流産した。

#### 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から得られたエビデンスは、「Product of Korea (韓国産)」の表示があるエノキダケ製品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。

州および地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前1カ月間の食品喫食歴に関する聞き取り調査を行った。その結果、患者22人のうち12人(55%)が、エノキダケ、ポルトベロマッシュルーム、ホワイトマッシュルーム、ボタンマッシュルーム、クレミニマッシュルーム、キクラゲ、マイタケ、ヒラタケなどのキノコの喫食を報告した。

FDAは、韓国のGreen社から輸入されたエノキダケの検体を採取して検査を行った。その結果、2020年4月6日に2検体から*L. monocytogenes*アウトブレイク株が検出された。この結果を受け、Green社は4月7日に輸入警告(Import Alert) #99-23の対象に追加さ

れ、H&C Foods 社は Green 社が供給したエノキダケの回収を開始した。4月13日、FDA は Green 社を輸入警告#99-35 の対象に追加した。

2020年3月10日、カリフォルニア州公衆衛生局（CDPH）は複数の食料品店舗からエノキダケ検体を採取した。これらを検査した結果、1検体から *L. monocytogenes* が検出された。これらのエノキダケ製品には「Product of Korea」の表示があり、Guan's Mushroom 社により供給されていた。3月23日、同社は当該エノキダケ製品の回収を開始した。4月13日、WGS（全ゲノムシーケンシング）解析の結果、回収対象のエノキダケ製品からリステリアアウトブレイク株が検出された。

2月25日、ミシガン州農業・農村開発局（MDARD）は、患者1人がエノキダケを購入した食料品店1店舗でキノコ検体を採取して検査を行った。その結果、エノキダケ2検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株が検出された。これらのエノキダケ製品は「Product of Korea」の表示があり、Sun Hong Foods 社が出荷したものであった。3月9日、Sun Hong Foods 社は当該エノキダケ製品の回収を開始した。

消費者、食品提供者および小売業者は、当該エノキダケの喫食・提供・販売を避けるべきである。

3月18日、韓国食品医薬品安全処（MFDS）は、本件に関する調査結果のプレスリリースを行った。MFDS は、韓国内の業者2社が生産したエノキダケから *L. monocytogenes* を検出した。

CDC は、韓国（大韓民国）産のエノキダケが *L. monocytogenes* に汚染されている可能性があることを懸念しており、妊婦、65歳以上の高齢者、免疫機能が低下している人などのリステリア症に罹患しやすい人々に対し、汚染源が特定され疾患に関連した製品が他にもあるかどうかについて明らかになるまで、韓国産のいかなるエノキダケの喫食も避けるよう助言を行っている。

CDC は更新情報を提供していく予定である。

（関連記事）

米国食品医薬品局（US FDA）

エノキダケに関連して発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクの調査

Outbreak Investigation of *Listeria monocytogenes*: Enoki Mushrooms (March 2020)

April 17, 2020

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-listeria-monocytogenes-enoki-mushrooms-march-2020>

（食品安全情報（微生物）No.8/2020（2020.04.15）、No.6/2020（2020.03.18）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](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4月11～22日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

スペイン産冷蔵加熱済み薄切り豚肩肉 (真空包装) のサルモネラ (25g 検体陽性) による食品由来アウトブレイクの疑い、ポーランド産冷凍鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍塩漬け鶏むね・脚肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、オーストリア産冷蔵子牛肉料理のセレウス菌 (1.5x10E6 CFU/g)、ポーランド産冷凍鶏後四分体肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍ブロイラー肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、フランス産の生乳モルビエチーズのリストeria (*L. monocytogenes*、<10 CFU/g)、ポーランド産冷凍鶏骨付きもも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ドイツ産ペパロニスライス (英国で包装) の病原性大腸菌 (O157) の可能性、英国産冷蔵オーガニックスモークサーモンのリストeria (*L. monocytogenes*、600 CFU/g)、フランス産冷蔵七面鳥肉 (スイス産原材料使用) のサルモネラ (*S. Enteritidis*、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手羽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵ブロイラー四分体肉 (骨・皮なし) のサルモネラ (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 検体陽性)、ポーランド産冷蔵ブロイラー四分体肉のサルモネラ (*S. Newport*、25g 検体 1/5 陽性) など。

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

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)、ポーランド産冷凍鶏ドラムスティック (骨なし) のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

ロシア産ヒマワリ種子ミールのカビ、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体陽性)、米国産魚粉のサルモネラ (25g 検体陽性) など。

---

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

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

1. 英国食品基準庁 (UK FSA) がコロナウイルス感染症 (COVID-19) に関して消費者向けの新しいガイダンスを発表：食品を介した COVID-19 罹患リスクは依然として低い

FSA publishes guidance for consumers on coronavirus (COVID-19): New FSA guidance reassures consumers that food risks from coronavirus (COVID-19) remain low.

17 April 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-guidance-for-consumers-on-coronavirus-covid-19>

(ガイダンス)

Guidance for consumers on coronavirus (COVID-19) and food

17 April 2020

<https://www.gov.uk/government/publications/guidance-for-consumers-on-coronavirus-covid-19-and-food/guidance-for-consumers-on-coronavirus-covid-19-and-food>

英国食品基準庁 (UK FSA) は、コロナウイルス感染症 (COVID-19) と食品に関する理解をさらに深めてもらうため、消費者向けの新しいガイダンス「コロナウイルス感染症 (COVID-19) と食品に関する消費者向けガイダンス (Guidance for consumers on coronavirus (COVID-19) and food)」を発表した。

本ガイダンスは、食品衛生、食品包装、買い物の際の社会的距離 (social distancing) など様々な問題を取り上げている。また、食べ残しを安全に取り扱い、食品を無駄に廃棄しないために、家庭での食品保存に関する助言も提供している。

FSA の助言によると、食品を介して COVID-19 に罹患する可能性は依然として極めて低い。COVID-19 は呼吸器疾患であり、食品や食品包装への曝露による感染は報告されてい

ない。

FSA は、英国の食品供給の安全性を維持し、安全性に関する最新の助言を消費者に提供するため、業界や関係機関との緊密な協力を継続している。

本ガイダンスは、英国政府の Web ページから入手可能である。

「コロナウイルス感染症（COVID-19）と食品に関する消費者向けガイダンス」の内容を以下に紹介する。

#### コロナウイルスと食品について知る必要があることは何か

- ・食品を介してコロナウイルス感染症（COVID-19）に罹患する可能性は極めて低い。
- ・十分な加熱によってウイルスは死滅する。
- ・COVID-19 は呼吸器疾患である。食品や食品包装への曝露による感染は報告されていない。
- ・感染リスクを減らすために、石鹸と水を使用した 20 秒以上の手洗いを定期的に行うことが推奨される（以下の Web ページ参照）。

<https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>

- ・食品の取り扱いや喫食の前には手洗いが特に重要である。

#### 買い物をする際の食品衛生

食品と食品包装との間で COVID-19 の交差汚染が生じるリスクは極めて低い。食品事業者は、消費者を守るために食品衛生および食品安全のための適切な工程を定め、それを確実に実施する必要がある（以下 Web ページ参照）。

<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses>

店舗で食品を取り扱う従事者は各個人の衛生状態を高いレベルで保つため、清潔で適切な衣類の着用、定期的な手洗いなどが必要とされる。

食品事業者は食品安全管理システムを実施する必要があるが（以下 Web ページ参照）、従事者は必ずしも食品の取り扱いや提供の際に手袋の着用は義務付けられていない。

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/managing-food-safety>

消費者は、果物、野菜、パンなどのように包装されずに販売される食品を購入する際、触れるのは自分が購入する食品のみにする。

#### ・輸入食品

コロナウイルス感染患者が発生している諸国からの輸入食品および包装がコロナウイルスで汚染されているリスクは極めて低い。その理由は、輸出業者に対し、食品の包装や出荷の過程で適切な衛生対策を実施することが法律で義務付けられているからである。

#### ・再利用可能な食器



これまで、カフェなどの小売店で飲み物を購入する際に、再利用可能なカップや容器を使用したことがある消費者もいると考えられる。現在のところ、再利用可能なカップや容器を使用可能とするかどうかは各事業者の判断に任せられている。

これらを使用する場合は、洗剤と湯で、または使用可能な場合は食器洗浄機でよく洗浄すべきである。

### 買い物の際の社会的距離

買い物は必要なもののみとし、買い物をする際には、自分と他の人との間に 2m の間隔を置く。これは、密集を避け、他の買い物客や従業員との間に十分な空間を作るためである。

商店やスーパーマーケットが、密集を避けるために独自に対策を講じることがある（以下 Web ページ参照）。この対策では、店内にいる顧客数を把握し、密集を避けるための入店制限を設けることもある。さらに入口付近での混雑を抑制し、2m の社会的距離の維持のために行列管理を行うこともある。

<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19#maintaining-social-distancing-in-specific-food-business-settings>

社会的距離に関する詳細は、英国政府の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-on-social-distancing-and-for-vulnerable-people>

### 家庭での食品衛生

食品を介してコロナウイルスに感染する可能性は極めて低く、また食品を適切に加熱することでウイルスは死滅する。

コロナウイルス感染の症状がある場合や検査で陽性の結果が出た場合は、トングなどの器具を使用することで食品との直接的な接触を最小限にすることが可能である。

他の人のために食品の取り扱いや調理を行う人は、FSA が作成した食品安全と衛生に関するガイダンス（<https://www.food.gov.uk/food-safety>）に従うことが重要である。

調理台や器具などの表面は、食品にも安全な消毒剤で洗浄し、その際は消毒剤に表示してある指示を守る。適切な洗浄剤がない場合は石鹼と熱い湯を使用して洗浄する。

#### ・食品包装

購入した食品の包装を消毒する必要はない。その理由は、食品事業者には食品安全システムの導入が義務付けられており、そのシステムには包装を清潔に保つことも含まれているためである（<https://www.food.gov.uk/business-guidance/managing-food-safety>）。念のため、包装材に触れた後は手指を洗うことで適正衛生規範を守るようにする。何らかの理由で包装が汚染されていることが考えられる場合は、洗浄について推奨されているガイダンスに従う（<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/cleaning>）。

- ・包装されずに販売されている食品

食品を介してコロナウイルスに感染する可能性は極めて低い。生の果物・葉物野菜サラダ・野菜などを取り扱う際もしくは喫食する際は、適切な衛生規範や調理法を守る。たとえば、表面の汚染物質を除去するために果物・野菜などの農産物を洗浄すること、皮をむくこと、外側部分を取り除くことなどである。台所内での交差汚染の原因になるため、生の鶏肉・食肉は洗わない。

食品を調理する前後には、石鹸と水を使用して手指を少なくとも 20 秒間洗うことが重要である (<https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>)。

#### 家庭での食品の保存および保存後の再利用

食品の安全性を確認し、喫食できる食品を無駄に廃棄しないために、「賞味期限」および「消費期限」を参照する。

(<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/best-before-and-use-by-dates>)

包装に記載されている製造業者の表示は遵守する。

- ・「賞味期限」は品質に関する期限であり、期限を過ぎて喫食しても安全であるが、最良ではない可能性があることを意味する。
- ・「消費期限」は安全性に関する期限であり、期限を過ぎた場合は、正しく保存されていて外観と匂いに異常がなかったとしても、喫食、調理および冷凍を行ってはいけない。

冷凍可能な食品は、消費期限以前であれば冷凍してよい。冷凍することで、細菌の増殖を停止することができる。生および加熱済みの食肉・果物・卵など多くの食品が冷凍可能である。

解凍する際には食品の中心温度が上昇するため、室温で放置すると細菌の増殖に好都合な環境になる。冷凍食品は冷蔵庫内で時間をかけて解凍するのが最良の解凍方法である。解凍した食品は 24 時間以内に喫食する。

#### 持ち帰り食品

注文は食品提供施設において直接行うのではなく、事前にオンラインまたは電話で行うべきである。

持ち帰り料理店または持ち帰り方式を提供しているレストランで食品を直接受け取る場合は、食品事業者が定めた社会的距離の規則に従う（以下の Web ページ参照）。

<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19#maintaining-social-distancing-in-specific-food-business-settings>

この規則には、受け取り時間の調整や、2m の距離をとるための行列管理などが含まれるこ

ともある。

持ち帰り料理を配達してもらう場合は、注文した店が食品安全に関する政府のガイダンスに従っていれば安全である。

調理に従事する者は定期的に手を洗い、食品の調理や取り扱いを行う区域で適正衛生規範を守るべきである。

社会的距離に関する政府の助言（以下 Web ページ参照）は、食品の配達を行う業者にも適用される。食品が配達される際には、2m の距離を維持することにより、コロナウイルスが拡散する機会を最小限に抑える。

<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-on-social-distancing-and-for-vulnerable-people>

（食品安全情報（微生物）本号 WHO、UK FSA、FSS、BfR、No.8 / 2020（2020.04.15） USDA、BfR、No.7 / 2020（2020.04.01） 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. 宅配事業における食品安全：食品の持ち帰りおよび宅配サービスを行う事業者向けの衛生・アレルギー対策に関する助言

Food safety for food delivery: Hygiene and allergy advice for takeaways and food delivery businesses

26 March 2020

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/food-safety-for-food-delivery>

英国食品基準庁（UK FSA）は、食品宅配サービスを行う事業者向けに、食品安全に関するガイダンスを発表した。

新規事業者に対しては、食品事業の開業および効果的な食品安全対策に関する詳細な情報を提供している。

代金の受け取り、顧客データの管理、年齢制限のある製品のオンライン販売などに関する情報および規則については、コンビニエンスストア協会（Association of Convenience Stores）が作成した宅配事業に関する指針で確認できる。

### HOME DELIVERY GUIDANCE FOR LOCAL SHOPS

[https://www.acs.org.uk/sites/default/files/home\\_delivery\\_guidance\\_updated\\_3\\_april.pdf](https://www.acs.org.uk/sites/default/files/home_delivery_guidance_updated_3_april.pdf)

### 登録について

食品を受注し配達する事業を新たに始めようと考えている既存の食品事業者は、事業形態の変更によって、新しい、もしくはこれまでと異なるリスクを考慮する必要がある。配達後も食品の安全性が確実に維持されるように独自の食品安全管理システムを適応しな

ればならない。

### 重要事項

2020年3月17日に規則が緩和され、コロナウイルス感染（COVID-19）アウトブレイク期間中の12カ月間は、パブおよびレストランの温かい食品や飲料のテイクアウト事業が許可されることになった。事業者は、新たにこの事業を開始・終了する際に地域当局に申告しなければならない。

### 注文の受付について

宅配サービスの注文を受ける際は、電話、各自 Web サイト、その他のオンラインプラットフォーム等を用いることができる。

インターネット上でメニューや注文書を提供する場合、商品の内容、量、価格およびアレルギー物質に関するすべての情報が明確に読み取れるようにしなければならない。

食品宅配事業者は、注文を受ける際に顧客にアレルギー物質情報を提供しなければならない。この情報は、口頭（電話）、または書面（Web サイトや印刷メニュー）で提供可能である。

事業者は、顧客が発注する前にアレルギー物質情報を入手できる場所を Web ページ上に示すべきである。外部販売サイト経由で注文された食品を提供する場合には、顧客へのアレルギー物質情報提供に関して外部販売サイト独自の規則がある可能性がある。

従業員は、特定のアレルギーに関する条件が付いた注文に電話またはインターネットで対応する方法を心得ておくべきである。従業員が注文を受ける際にアレルギー条件に適切に対応できるように、アレルギー物質情報が明記された書類を用意しておくべきである。

### 食品の宅配に関する衛生指針

食品事業における適切な衛生管理に欠かせない 4 つの主要なポイントは、「洗浄 (cleaning)」、「加熱調理 (cooking)」、「冷却 (chilling)」、「交差汚染 (cross-contamination) を避ける」の“4つのC”である。

安全性を保つため食品を適切な方法で保存することが極めて重要である。食品を密封容器に入れて適切な温度下で保存することで有害微生物から守ることができ、異物の混入や他の材料との交差汚染を防ぐことができる。FSA は、事業分野ごとの食品の適切な冷却方法および冷蔵庫の温度に関する詳細情報を提供している。

食品の宅配サービス事業に切り替える既存の食品事業者は、必要に応じて自社の危害分析重要管理点方式（HACCP）プランの見直しまたは更新を行うべきである。

FSA は、小規模事業者および小売店向けに、厨房内での衛生・アレルギー物質管理に関する簡素化された実用的な指針を提供しており、食品提供者向け情報サイト「Safer food, better business」（以下 Web ページ参照）から入手可能である。このサイトでは、食品宅配時に考慮すべきことに関する助言も紹介されている。

Safer food, better business

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business>

#### 受注した食品の配達について

食品はすべて安全で喫食に適した状態を保つ方法で消費者に届けられなければならない。

要冷蔵食品は運搬中も冷蔵状態が維持されなければならない。このような状態を保つためには、冷却材を入れた保冷箱や保冷袋での梱包が必要となる可能性がある。同様に、保温が必要な食品も保温袋等で梱包されるべきである。

食品事業者は、宅配過程での交差汚染リスクの可能性を特定しそれを排除する必要がある。運搬時の液漏れ等による汚染を防ぐため、食品の梱包をしっかりと行い、アレルゲンフリー食品を分けて梱包することなどで対応可能である。

アレルゲンフリー食品の注文を受けた場合には、宅配時にそれがどの容器に入っているかを明確にすべきである。各食品の表示は容器にシールを貼るかメモを書き込むなどで対応可能である。

#### 運搬用の車両について

受注した食品の運搬に自家用車（食品事業用でない車両）を使用する場合は、食品の提供・調理を出張して行う事業者向けに、FSA が衛生要件および車両仕様に関する詳細情報を提供している。

Businesses that supply or produce food on the move

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/businesses-that-supply-or-produce-food-on-the-move>

食品以外の物の運搬にも使用される車両や容器については、汚染リスクを避けるため、積み荷を変える度に効果的な洗浄が必要である。

HACCP プランは、運搬を対象とする食品の内容を考慮した上での見直しが必要である。

車両の適合性を確認したい場合には、地域当局に詳細な助言を求めることが可能である。

（食品安全情報（微生物）本号 WHO、UK FSA、FSS、BfR、No.8 / 2020（2020.04.15）  
USDA、BfR、No.7 / 2020（2020.04.01）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）

---

● スコットランド食品基準庁（FSS: Food Standards Scotland）

<http://www.foodstandards.gov.scot/>

## コロナウイルス感染症（COVID-19）と食品（食品に関連する情報）

### CORONAVIRUS (COVID-19) AND FOOD (Information in relation to food)

Information correct as of 30 March 2020

<https://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety/coronavirus>

欧州食品安全機関（EFSA）によると、食品がコロナウイルス感染症（COVID-19）の感染源であることを示すエビデンスは現時点では存在せず、食品の喫食を介してコロナウイルスに感染する可能性は考えにくい。

コロナウイルスの主要な伝播経路は、ヒトとヒトとの直接接触であると考えられている。

コロナウイルスに類似したウイルスに関する知見にもとづくと、食品を適切に加熱すること、および調理器具表面を適切な方法で消毒することでウイルスは不活化する。

#### リスク管理に関する助言

英国の食品チェーンを介して COVID-19 に罹患するリスクは極めて低い。現時点では、食品由来で伝播が起こることを示すエビデンスは存在しない。したがって、食品から COVID-19 に罹患する可能性は考えにくい。

これまでに得られた情報にもとづき、3つのリスクが挙げられている。

##### 1. 汚染食品によるリスク

これまでのエビデンスは、汚染食品によるリスクが極めて低いことを示している。食品を介してコロナウイルスが拡散する可能性は極めて低いですが、他の感染症と同様、食品を調理する際は適切な衛生慣行を実践すべきである。

##### 2. 感染した食品取扱者によるリスク

主要な伝播経路はヒト-ヒト間であると考えられている。食品・調理器具表面・食品包装を介する病因物質の伝播を防ぐために、危害分析重要管理点方式 (HACCP) に従って、人および環境に必要な対策に従事者全員が必ず実施すべきである。

##### 3. 汚染された食品接触物によるリスク

これまでのエビデンスは、食品接触物によるリスクが極めて低いことを示している。食品接触物などの汚染リスクを効果的に低下させるための適正衛生規範が、製造工程において既に導入されているためである。

#### 食品を取り扱う際の感染予防に関する助言

食品を取り扱う際には感染拡散の予防策を講じ、適正衛生規範を常に守ることが重要である。

- ・ 食品を調理している間は手指を丁寧に洗い、咳またはくしゃみをした後、トイレの使用後、飲食の前には特に念入りに洗う。

- ・ 手を洗った後に手指用消毒ジェルを使用するのはよいが、消毒ジェルの効果があるのは清潔な手に対してのみである。決して手洗いの代わりとして手指用消毒ジェルを使用すべきではない。
- ・ 可能であれば、トングなどの器具を使用することにより、手指と食品との直接的な接触を最小限に抑えるようにする。そのためには手袋の使用も可能である。しかし、手袋は手と同様に細菌に汚染される可能性があるため、適切な衛生慣行や手洗いの代わりにはならない。

#### 仕事環境における食品取扱いに関する助言

スコットランド健康保護庁（UK HPS）は、仕事環境におけるコロナウイルス拡散の予防法についての助言を発表した。以下に一部を紹介する。

- ・ 手指が頻繁に接触する物や表面（ドアノブ、テーブルなど）の洗浄・消毒を定期的に行う。
- ・ 従業員・出入業者・利用者・訪問者などが利用できる手洗い設備を確保すること、および目立つ場所に手指消毒用アルコールを設置することにより、手指の衛生を促進する。
- ・ 人々が共有する調理施設の食器類は、一般用洗剤と温水で洗浄し、完全に乾燥させてから収納する。
- ・ 個別包装されていない食品（ポテトチップス、オープンサンドイッチなど）は、人が集まる環境に曝されないようにする。

食品事業者は、多くの人が利用できる環境でカバーをかけずに食品を提供する場合には（ビュッフェ、セルフサービスなど）、予防策を講じる必要があることを念頭に置くべきである。予防策を講じることが可能でなく、汚染が発生した可能性がある場合は、スコットランド食品基準庁（FSS）の「撤去および回収に関するガイダンス（withdrawals and recalls guidance）」に従うべきである（以下の Web ページ参照）。

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/guidance-on-food-recalls>

（食品安全情報（微生物）本号 WHO、UK FSA、BfR、No.8 / 2020（2020.04.15） USDA、BfR、No.7 / 2020（2020.04.01） 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）

- 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/>

コロナウイルス感染症 (COVID-19) パンデミック : リスク認識は高齢者層でより高い  
Coronavirus pandemic: risk awareness is higher in old age

09.04.2020

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2020/10/coronavirus\\_pandemic\\_risk\\_awareness\\_is\\_higher\\_in\\_old\\_age-244884.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/10/coronavirus_pandemic_risk_awareness_is_higher_in_old_age-244884.html)

「BfR-Corona-Monitor」の第3回アンケート調査 (2020年4月7日)の結果は、各年齢層がコロナウイルス感染症 (COVID-19) パンデミックに対しどのような認識を持っているかを示している。

モニター参加者のうち、コロナウイルス感染症による健康への影響が「大きい」と判断している割合は40%であった。60歳以上の年齢層ではこの割合が54%であった。これは、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) が毎週実施しているモニター調査「BfR-Corona-Monitor」の第3回目の結果である。BfRのHensel所長によると、リスクに対する認識は、年齢によるリスクが高い高齢者層 (60歳以上の年齢層) で他の年齢層 (40~59歳の年齢層および14~39歳の年齢層) より顕著に高く、また、すべての年齢層でモニター参加者の大多数が新型コロナウイルスに関する現状について十分に情報を得ていると感じている。

「BfR-Corona-Monitor」結果 (2020年4月7日)

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/200407-bfr-corona-monitor-en.pdf>

可能性が高いと考えている感染経路としては、引き続き回答者の大多数 (76%) が「他者との接近」を挙げた (図1)。「ドアノブへの接触」の可能性を挙げた回答者は、先週から15%低下して48%となった (図2)。40歳未満の回答者では、紙幣・硬貨、食品、ペットおよび食器類を介して感染する可能性を挙げた割合が60歳以上の回答者より高かった。



図 1：モニター参加者が認識している感染経路の可能性（2020 年 4 月 7 日の BfR Corona-Monitor）

「質問：あなたは以下の各項目が新型コロナウイルスへの感染経路となる可能性はどれくらいであると推定しますか？（選択肢は「1. 非常に低い」から「5. 非常に高い」までの 5 段階）」

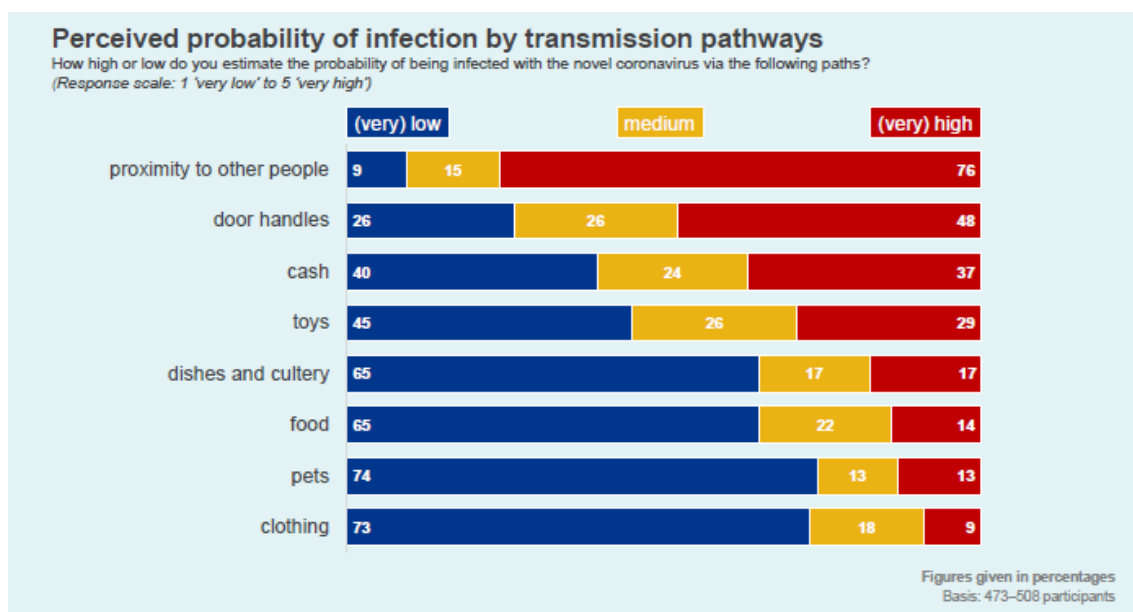
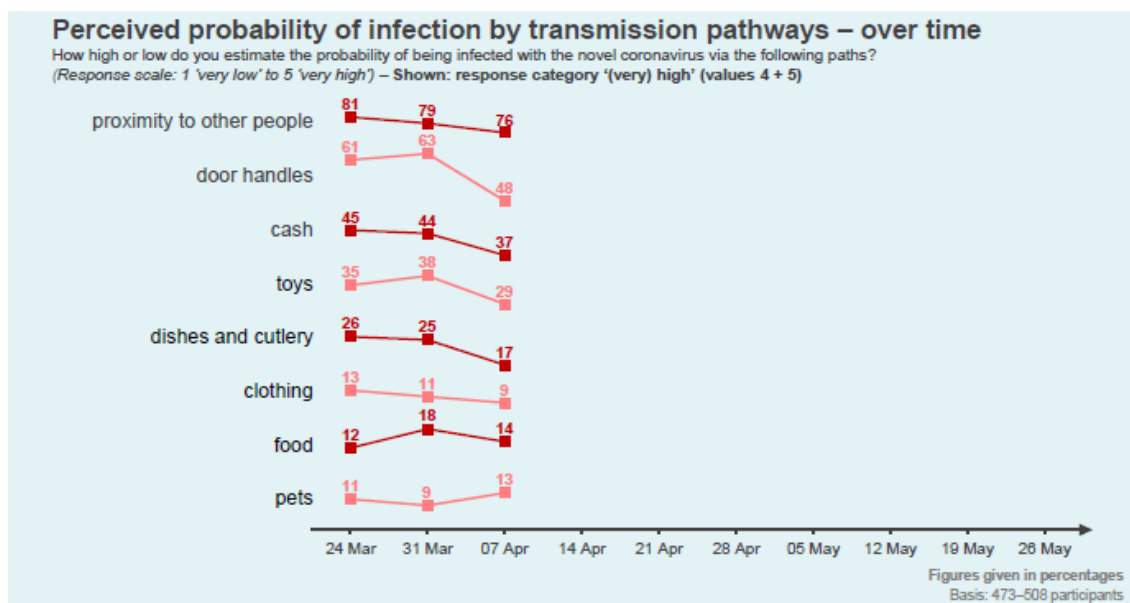


図 2：モニター参加者が認識している感染経路の可能性（2020 年 4 月 7 日の BfR Corona-Monitor）

「質問：あなたは以下の各項目が新型コロナウイルスへの感染経路となる可能性はどれくらいであると推定しますか？（選択肢は「1. 非常に低い」から「5. 非常に高い」までの 5 段階）」に対する回答のうち「4. 高い」と「5. 非常に高い」の合計が占める割合（3 月 24 日～4 月 7 日の結果の経時変化）



大多数の商店の休業、特定地域での外出禁止令などの日常生活の制限については、「適切である」とする回答者の割合は、先週より低下した。一方、「隔離措置」および「行事の中止」を許容する回答者の割合は依然として高かった。

60 歳以上の年齢層では、コロナウイルスに関する情報を主にテレビから得ており、情報源としてインターネットを挙げた割合は 43%のみであった。一方、40 歳未満の年齢層では、テレビとインターネットの活用頻度は同等であった。しかし、すべての年齢層において、回答者の大多数が新型コロナウイルスに関する現状について十分に情報を得ていると感じており、情報源の違いは情報の認識レベルに大きな影響を及ぼしてはいないようであった。

参加者の 22%がコロナウイルス感染を防ぐための対策を現時点では何も行っていないと回答し、この割合は先週と同じであった。一方、「マスクや手袋などの保護衣を身に着けること」を挙げた割合はすべての年齢層でさらに増加し、保護衣を身に着けることで感染を防ぎたいと回答した参加者の割合は先週より 7%上昇して 23%となった。モニター参加者が最も一般的に実施している対策は、引き続き「人込みを避けること」(52%)であった。

BfR は動的な状況変化を踏まえ、コロナウイルスに関する FAQ の更新を継続している。

(下記 Web ページ参照、食品安全情報(微生物)No.7 / 2020(2020.04.01) BfR、No.4 / 2020 (2020.02.19) BfR 記事参照)

[https://www.bfr.bund.de/en/can\\_the\\_new\\_type\\_of\\_coronavirus\\_be\\_transmitted\\_via\\_food\\_and\\_objects\\_-244090.html](https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html)

「BfR-Corona-Monitor」とは

「BfR-Corona-Monitor」は、新型コロナウイルスのリスクに関するドイツ国民の認識について今後も定期的に行われる予定の標本調査である。無作為に選出された住民約 500 人に対し、感染リスクに関する認識、および自身が特に気を付けている予防策について、毎週火曜日に電話で聞き取りが行われる。第 1 回の調査は 2020 年 3 月 24 日に実施され、今回は 3 回目である。調査データの集計結果は BfR のホームページで定期的に公開される。調査方法およびサンプリングに関する詳細情報は以下の Web ページから入手可能である。

[https://www.bfr.bund.de/en/bfr\\_corona\\_monitor-244792.html](https://www.bfr.bund.de/en/bfr_corona_monitor-244792.html)

(食品安全情報(微生物) 本号 WHO、UK FSA、FSS、No.8 / 2020 (2020.04.15) USDA、BfR、No.7 / 2020 (2020.04.01) 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)

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室