

食品安全情報（微生物） No.5 / 2021（2021.03.03）

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. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）第4四半期報告（2020年10～12月）

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. 米国食品医薬品局（US FDA）が食品安全性向上のためにカリフォルニア州食品・農務局、西部食品安全センター（WCFS）およびカリフォルニア州の農業関係機関と協力

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. El Abuelito Cheese 社製の queso fresco（チーズ）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（2021年2月26日、24日、19日、17日付更新情報）
2. 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）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：卵に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）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. 食料生産動物および食品に由来する抗微生物剤耐性のモニタリングのための無作為抽出に関する2021年以降用技術仕様書
2. 伝達性海綿状脳症（TSE）に関する2021年のサーベイランスデータの報告ガイダンス

[【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（SARS-CoV-2）は食品や物を介して伝播し得るか？【Q&A】（2021年2月15日付更新情報）【冷凍食品に関する情報】

[【ProMED-mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（03）

【国際機関】

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

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

国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) 第 4 四半期報告 (2020 年 10~12 月)

INFOSAN Quarterly Summary, 2020 #4, October-December 2020

27 January 2021

<https://www.who.int/news/item/27-01-2021-infosan-quarterly-summary-2020-4>

食品安全事例

国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) 事務局は、2020 年の第 4 四半期に、世界保健機関 (WHO) 加盟の延べ 37 カ国が関連した食品安全事例 23 件に対応した。このうち生物的ハザード関連の事例は 11 件で、内訳はサルモネラが 5 件、リステリア (*Listeria monocytogenes*) および大腸菌が各 2 件、ロタウイルスおよびボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) が各 1 件であった。また、化学的ハザードは 6 件 (ヒスタミン 2 件、エチレンオキシド、過酸化水素、メタノール、詳細不明の化学溶剤が各 1 件)、非表示のアレルゲンは 3 件 (乳、マスタード、ピーナッツ各 1 件)、および物理的ハザードは 3 件 (金属 2 件、骨片 1 件) であった。

これら 23 件に関連した食品カテゴリーは、多い順に、乳・乳製品 (7 件)、ハーブ・香辛料・調味料 (3)、魚・水産食品 (2)、果物・果物製品 (2)、ナッツ・油糧種子 (2)、スナック・デザート・その他の食品 (2)、アルコール飲料 (1)、シリアル・シリアル関連製品 (1)、食肉・食肉製品 (1)、栄養補助製品 (1) で、残り 1 件は不明であった。

上記の食品安全事例に関連した加盟国数は、WHO の区分地域別内訳で多い順に、欧州 (12 カ国)、米州 (8)、西太平洋 (8)、南東アジア (4)、東地中海 (3) およびアフリカ (2) であった。

このような国際的な食品安全事例が発生した際の情報収集については、INFOSAN 事務局は各国の INFOSAN 緊急連絡窓口 (ECP : Emergency Contact Point) による迅速な対応に依存している。INFOSAN を介した迅速な情報共有により、加盟各国は自国での患者発生を防止するための適切なリスク管理対策を実施することが可能となる。

2020 年の概要

「INFOSAN 事務局の 2020~2025 年の戦略的計画 (INFOSAN Secretariat Strategic Plan for 2020 - 2025)」に記載されているように、戦略的活動のそれぞれについて指標および年間目標の包括的リストの作成が進められている。2020 年で特に注目すべきは、INFOSAN ECP を登録した加盟国数が、加盟 194 カ国のうち 2019 年の 172 カ国 (89%) から 2020 年は 178 カ国 (92%) に増加したことである。また、少なくとも 1 つの情報連絡

窓口 (Focal Point) を登録した加盟国数は、加盟 194 カ国のうち 2019 年の 138 カ国 (71%) から 2020 年は 155 カ国 (80%) に増加した。全加盟国に対し、ネットワーク拡大のための支援、および食品安全に関連するすべての国に必ず窓口が設置されるようにするための支援を続けている。

加盟国から直接または欧州委員会 (EC) の連絡窓口を介して報告された食品安全事例の割合は、2020 年は全体の 87% で、2019 年の 84% からやや上昇した。このような方法で探知された食品安全事例では、他の方法 (メディアによるモニタリングなどの事例ベースのサーベイランス) で探知された場合より迅速に情報が交換されるため、上記の割合が上昇したことは重要である。しかし、事務局が食品安全事例に関する情報を要請した日から、INFOSAN 加盟国が情報を提供する日までに要した平均日数は、2020 年は 5 日間であった。これは、過去の平均日数の 7 日間より短くなったが、戦略的計画で提案された目標の 3 日間にはまだ達していない。情報提供の迅速化により、各国当局は必要なリスク管理対策をより早期に適用でき、安全でない可能性がある食品から消費者を保護できる。

食品由来疾患の被害を減らすため、事務局は加盟国および関連機関と協力し、汚染食品の国際的な流通の阻止、食品由来疾患アウトブレイクの予防、および世界全体の食品安全システムの強化に今後も取り組んでいく。

(食品安全情報 (微生物) No.4 / 2021 (2021.02.17)、No.25 / 2020 (2020.12.09)、No.23 / 2018 (2018.11.07)、No.12 / 2018 (2018.06.06) WHO 記事参照)

【各国政府機関】

- 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) が食品安全性向上のためにカリフォルニア州食品・農務局、西部食品安全センター (WCFS) およびカリフォルニア州の農業関係機関と協力
FDA Partners with the California Department of Food and Agriculture, Western Center for Food Safety, and California Agricultural Stakeholders to Enhance Food Safety
November 19, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-partners-california-department-food-and-agriculture-western-center-food-safety-and-california>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、食品安全性向上のため、食品由来疾患アウトブレイク

の原因となるヒト病原体に関して環境における生態の理解を深めることを目的として、長期間にわたる研究を開始することを発表した。これは、カリフォルニア州食品・農務局（CDFA）、カリフォルニア大学デービス校、西部食品安全センター（WCFS：Western Center Food Safety）およびカリフォルニア州セントラルコーストの農業関係機関と協力して行われる。

この研究は、カリフォルニア州の諸地域で栽培されたレタスに関連して近年発生した一連の大腸菌 O157：H7 感染アウトブレイク、特に 2019 年秋に患者計 188 人が報告された直近のアウトブレイク 3 件を受けて開始されるものである。これらのアウトブレイクの発生に対して FDA は調査を行い、その結果の概要が 2020 年 5 月に発表された（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/factors-potentially-contributing-contamination-romaine-lettuce-implicated-three-outbreaks-e-coli>

FDA は、葉物野菜の志賀毒素産生性大腸菌（STEC）汚染問題に取り組むため、「葉物野菜の STEC 汚染に関する行動計画（Leafy Green STEC Action Plan）」を発表した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/2020-leafy-greens-stec-action-plan>

今回開始される長期的研究はこの行動計画の一部であり、アリゾナ州 Yuma 栽培地域で行われた同様の研究（以下 Web ページ参照）に続くものである。

<https://www.fda.gov/food/environmental-studies/yuma-agricultural-region-environmental-microbiology-study-2019-present>

「葉物野菜の STEC 汚染に関する行動計画」では、汚染対策向上のために不足している知見を補うことが重要と考えられている。この長期的研究では、WCFS の水質・食品安全・農業の専門家、様々な農業関連業界の代表者および葉物野菜業界の関係者と協力して、病原体が環境中でどのように生残・移動して食品を汚染するかを調査する。

研究チームは、隣接地の環境、井戸水・地表水、土壌への添加成分（堆肥も含む）、粉塵、動物の糞便から検体を採取して検査を行う。

カリフォルニア州セントラルコースト地域では、全米の葉物野菜の大部分が栽培されている。今回の研究の結果により、様々な環境因子がこの栽培地域の細菌の生残と分布、および葉物野菜の汚染リスクにどのような影響を与えるかに関する新たな知見が得られると考えられる。また、この研究で築かれる協力関係は、食品安全リスクを回避または軽減し、その結果としてカリフォルニア州で栽培される葉物野菜の安全性を向上させるための栽培方法の改善につながると考えられる。

（食品安全情報（微生物）No.6/2020（2020.03.18）、No.21/2007（2007.10.10）、No.20/2006（2006.09.27）、No.22/2004（2004.10.27）、No.14/2004（2004.07.07）US FDA 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/>

1. El Abuelito Cheese 社製の queso fresco (チーズ) 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 (2021年2月26日、24日、19日、17日付更新情報)

Listeria Outbreak Linked to Queso Fresco Made by El Abuelito Cheese Inc.

February 26, 24, 19 & 17, 2021

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/hispanic-soft-cheese-02-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/hispanic-soft-cheese-02-21/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/hispanic-soft-cheese-02-21/map.html> (Map)

2021年2月26日付更新情報

○ 疫学データ

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前 1 カ月間に喫食した食品について聞き取り調査を行っている。聞き取りが実施された患者 7 人のうち 6 人がヒスパニックスタイルのフレッシュソフトチーズを喫食したと報告した。この 6 人のうち 5 人が queso fresco (チーズ) の喫食を報告し、喫食した queso fresco のブランド名として 2 人が El Abuelito、1 人が Rio Grande を報告した。

○ 公衆衛生上の措置

米国疾病予防管理センター (CDC) は、回収対象の queso fresco だけでなく、El Abuelito ブランドの quesillo および requeson (いずれもチーズ) についても、喫食・販売・提供を行わないよう注意喚起している。米国食品医薬品局 (US FDA) は、これらの quesillo および requeson も汚染された queso fresco と同じ施設で製造・包装されていたことを確認した。

CDC はまた、リステリア症の重症化リスクの高い人に対し、詳細な情報が明らかになるまで、全てのブランドの quesillo および requeson の喫食を避けるよう助言している。その理由は、El Abuelito Cheese 社が製造・包装した quesillo および requeson が別のブランド名で販売された可能性が考えられるためである。

FDA は、汚染の可能性のある他のブランドや種類のチーズの回収に向けて El Abuelito Cheese 社と協力している。

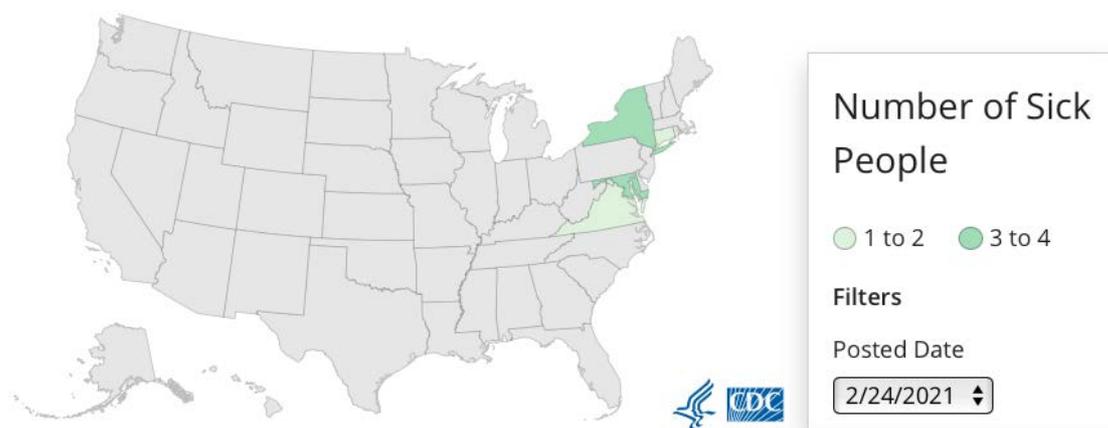
2021年2月24日付更新情報

疫学調査および検査機関での検査から得られたデータは、リステリア (*Listeria monocytogenes*) に汚染された El Abuelito Cheese 社製 queso fresco (チーズ) が原因食品であることを示している。

○ 疫学データ

2021年2月19日付更新情報以降、新たに患者3人が報告された。2021年2月23日時点で、*L. monocytogenes* アウトブレイク株感染患者が4州から計10人報告されている(図)。患者の発症日は2020年10月20日～2021年2月9日で、直近の患者9人が2021年に発症している。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者の居住州 (2021年2月24日時点)



患者の年齢範囲は1歳未満～75歳、年齢中央値は54歳である。患者のうち、9人がヒスパニック系、6人が女性で、2人が妊娠関連である。情報が得られた患者9人全員が入院した。死亡者は報告されていない。

○ 公衆衛生上の措置

調査担当者は、当該 queso fresco と同じ施設内で製造・取扱いされた El Abuelito ブランドの他のチーズにも *L. monocytogenes* 汚染の可能性があることを懸念している。米国疾病予防管理センター (US CDC) および米国食品医薬品局 (US FDA) は、回収対象の queso fresco だけでなく、El Abuelito のブランド名で販売されているすべてのチーズの喫食・販売・提供を避けるよう助言の対象を拡大した。

FDA は、同じ施設内で製造・取扱いされた他のチーズ製品の回収に向けて El Abuelito Cheese 社と協力し、当該施設の立ち入り検査を行っている。

2021年2月19日付更新情報

疫学調査および検査機関での検査から得られたデータは、リステリア (*Listeria monocytogenes*) に汚染された El Abuelito Cheese 社製 queso fresco (チーズ) が原因食品であることを示している。

○ 疫学データ

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前 1 カ月間に喫食した食品について聞き取り調査を行っている。聞き取りが実施された患者 5 人のうち 4 人が queso fresco の喫食を報告し、喫食した queso fresco のブランド名として 1 人が El Abuelito、1 人が Rio Grande を報告した。

○ 検査機関での検査および追跡調査によるデータ

コネティカット州公衆衛生当局は、患者が El Abuelito ブランドのヒスパニックスタイルのフレッシュソフトチーズを購入したと報告した小売店舗から当該チーズの検体を採取した (以下 Web ページ参照)。

<https://portal.ct.gov/DPH/Press-Room/Press-Releases---2021/DPH-Issues-Warning-on-El-Abuelito-Queso-Fresco-Cheese>

2021年2月19日、WGS (全ゲノムシーケンシング) 解析により、当該チーズ検体由来のリステリア分離株は本アウトブレイクの患者由来株と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が当該チーズの喫食により感染した可能性が高いことを意味している。

○ 公衆衛生上の措置

2021年2月19日、El Abuelito Cheese 社は、1施設で製造され販売期限が2021年3月28日 (03/28/21) までの全ての queso fresco の回収を開始した (以下 Web ページ参照)。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/el-abuelito-recalls-queso-fresco-products-because-possible-health-risk>

当該製品は、「El Abuelito」、「Rio Grande」、または「Rio Lindo」のブランド名で販売された。米国疾病予防管理センター (CDC) は、回収対象の全てのチーズについて、喫食・販売・提供を行わないよう注意喚起している。

現在、El Abuelito Cheese 社は全製品の製造・出荷を停止している。

2021年2月17日付更新情報

○ 検査機関での検査および追跡調査によるデータ

コネティカット州公衆衛生当局は、患者が El Abuelito ブランドのヒスパニックスタイルのフレッシュソフトチーズを購入したと報告した小売店舗から当該チーズの検体を採取した。2021年2月16日、検査の結果は El Abuelito ブランドの queso fresco (チーズ) が

リステリア (*Listeria monocytogenes*) に汚染されていることを示した。当該チーズ由来のリステリア分離株が本アウトブレイクの患者由来株と近縁であるかどうかを確認するため、WGS (全ゲノムシーケンシング) 解析を実施中である。

○ 公衆衛生上の措置

米国疾病予防管理センター (CDC) は、El Abuelito ブランドの全ての queso fresco について、喫食・販売・提供を行わないよう注意喚起している。米国食品医薬品局 (US FDA) および各州の食品規制当局は El Abuelito Cheese 社と協力し、汚染製品の回収および回収対象に追加すべき製品があるかどうかの調査を進めている。

本アウトブレイクの原因となっているチーズの特定に至るまで、CDC は、リステリア症の重症化リスクの高い人に対し、ヒスパニックスタイルのフレッシュソフトチーズ (El Abuelito ブランドの queso fresco など) の喫食を避け、当該チーズの喫食後にリステリア症の重症の症状が見られた場合は直ちに医療機関を受診すべきであるとの助言を継続する。

(食品安全情報 (微生物) No.4 / 2021 (2021.02.17) US CDC 記事参照)

2. 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)

Salmonella Outbreak Linked to Small Turtles

February 23, 2021

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-02-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-02-21/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-02-21/map.html> (Map)

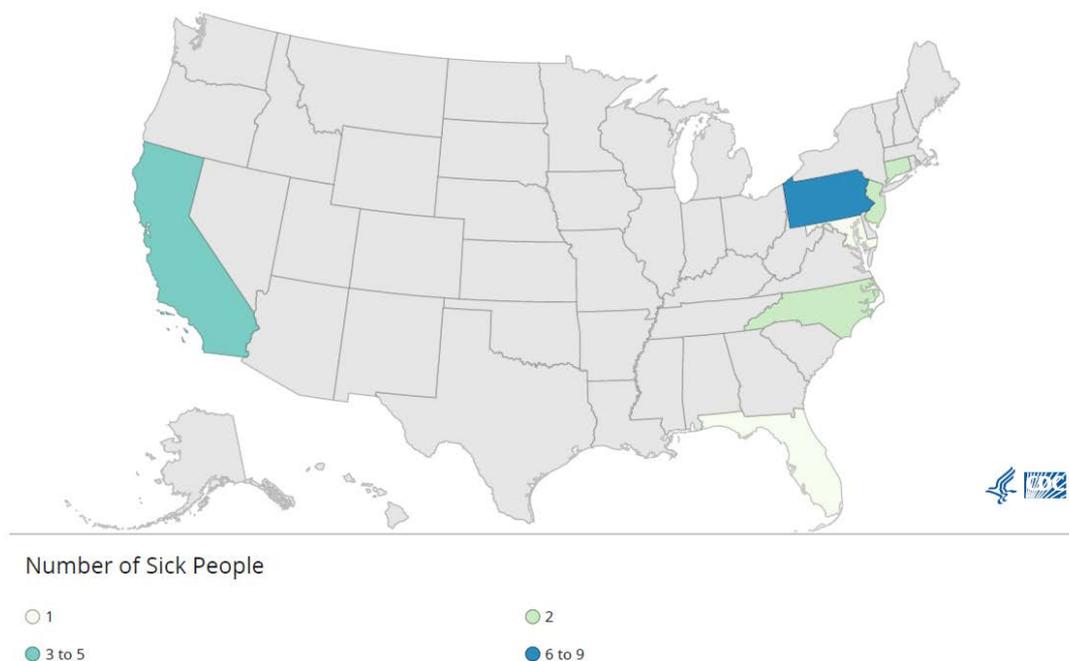
米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、小型のカメとの接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Typhimurium*) 感染アウトブレイクを調査している。

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、小型のカメとの接触が本アウトブレイクの感染源であることを示している。

疫学データ

2021年2月20日までに、*S. Typhimurium* アウトブレイク株感染患者が7州から計22人報告されている (図)。患者の発症日は2020年8月27日~2021年1月16日である。

図：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) アウトブレイク株感染患者 (計 22 人) の居住州 (2021 年 2 月 23 日時点)



患者の年齢範囲は1歳未満～59歳、年齢中央値は6歳で、患者の36%が女性である。情報が得られた患者19人のうち8人が入院した。ペンシルベニア州から死亡者1人が報告されている。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前1週間に接触した動物に関する聞き取り調査を行った。回答が得られた患者18人のうち、15人(83%)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報告した患者9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。患者が報告した小型カメの入手先は、フリーマーケット、屋台、ペットショップなど様々であった。

検査機関での検査および追跡調査によるデータ

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。CDCのPulseNet部門は、食品由来疾患の原因菌の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。原因菌の分離株にはWGS(全ゲノムシーケンシング)法によりDNAフィンガープリンティングが行われる。

本アウトブレイク調査で、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同一である可能性が高いことを意味している。

2021年1月29日、ペンシルベニア州保健局(PADOH)は、患者1人の自宅からカメの

飼育環境の検体を採取した。WGS 解析の結果、これらの検体から分離されたサルモネラ株が患者由来分離株と近縁であることが示された。この近縁関係は、本アウトブレイクの患者が小型のカメまたはその飼育環境との接触により感染した可能性が高いことを意味している。

患者由来 9 検体およびカメの飼育環境由来の 2 検体から分離されたサルモネラ株について WGS 解析を行った結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) 検査部門においても、標準的な抗生物質感受性試験法によりアウトブレイク株 3 株の検査が実施され、抗生物質耐性は示されなかった。

小型のカメに共通する供給元はまだ特定されていない。1 カ所に留まらず移動しながら小型のカメを販売する違法な業態が存在するため、共通の飼育業者や供給業者の特定が困難であることが多い。

公衆衛生上の措置

CDC は、ペットのカメの所有者に対し、自分自身の健康を保つためペットの取り扱い時の衛生手順（以下 Web ページ参照）を常に遵守し、手洗い、安全な遊び方、飼育環境を清潔に保つことなどを励行するよう助言している。

<https://www.cdc.gov/healthypets/publications/healthy-around-reptiles-and-amphibians.html>

甲羅の長さが 4 インチ未満のカメは購入してはならない。当該カメの販売・出荷は米国食品医薬品局 (FDA) により禁止されている（以下 Web ページ参照）。

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?fr=1240.62&SearchTerm=turtles%5d>

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

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

公衆衛生通知：卵に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (初発情報)

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to eggs

February 18, 2021 – Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2021/outbreak-salmonella-infections-eggs.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、ニューファンドランド・ラブラドール州およびノバスコシア州に関連しているサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイクを調査している。PHAC への新規患者報告が続いていることから、本アウトブレイクは継続していると考えられる。

現時点で得られている調査結果にもとづき、卵への曝露が本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことが特定されている。多くの患者が、発症前に自宅で卵の喫食・取扱い・調理などをしたと報告した。一部の患者は、発症前に居住または勤務していた公共施設 (介護施設、病院など) で卵に暴露したと報告した。

卵は、殻の表面や内部がサルモネラ菌に汚染されていることがある。サルモネラ菌は、汚染食品の不適切な取り扱い、喫食または調理の際にヒトに伝播することが最も多い。

食品の安全な取扱い・加熱方法を適切に実施することで疾患は予防できる。PHAC は、適切に加熱された卵の喫食を避けることは消費者に助言していないが、本アウトブレイクの発生により、生卵は常に注意深く取り扱うべきであること、および卵や卵を主原料とする食品は喫食する場合の安全性確保のため内部温度が 74°C (華氏 165 度) 以上になるまで加熱すべきであることについて、再認識が求められている。

PHAC は本公衆衛生通知により、これまでに得られた調査結果を報告するとともに、新たなサルモネラ患者発生の防止に役立つ食品の安全な取扱い方法に関する重要な情報 (以下 Web ページ参照) を提供している。

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2021/outbreak-salmonella-infections-eggs.html#a4>

本アウトブレイク調査は継続中であるため、他の原因食品が追加で特定される可能性があり、本アウトブレイクに関連して食品回収警報が発令される可能性がある。

調査の概要

2021年2月18日までに、*S. Enteritidis* 感染の検査機関確定患者計 57 人が、調査されたニューファンドランド・ラブラドール州 (25 人) およびノバスコシア州 (32) から報告されている。患者の発症日は 2020 年 10 月下旬～2021 年 1 月下旬である。患者 18 人が入院した。死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は 2～98 歳で、68%が女性である。

2020 年 10～12 月、CFIA は、ノバスコシア州ケープ・ブレトン島およびニューファンドランド・ラブラドール州で販売された様々な卵について食品回収警報を発した。回収対象の卵は既に保存可能期間が過ぎており、購入することは不可能となっている。本アウトブレイクの一部の患者は回収対象の卵への曝露を報告したが、当該卵への曝露を報告していない患者が最近多数発生している。

CFIA は食品安全調査を継続しており、これにより他の製品が回収対象に追加される可能性がある。リスクが高い他の製品が回収対象となった場合、CFIA は食品回収警報の更新によって消費者に通知する予定である。

-
- 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>

2021年2月11～24日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

イタリア産冷凍スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 2/5 陽性)、ベルギー産小麦粉のサルモネラ (375g 検体陽性)、ベルギー産冷蔵 filet americain (タルタルステーキ) の志賀毒素産生性大腸菌 (O26、*stx2+*、*eae+*、25g 検体陽性)、ハンガリー産冷凍有機スイートコーン (ブランチング済み) のリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、デンマーク産冷凍加熱済みイガイのサルモネラ (*S. Mbandaka*、25g 検体陽性)、オランダ産鶏肉製品のサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、10g 検体陽性)、チェコ産スモークチーズのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性) など。

注意喚起情報 (Information for Attention)

オランダ産子牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、スペイン産活ムラサキイガイ (真空包装) の大腸菌 (~920 MPN/g)、フランス産冷蔵七面鳥肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体 5/5 陽性)、インド産食品サプリメントのサルモネラ (25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、25g 検体 5/5 陽性)、グアテマラ産冷凍生むきエビ (*Penaeus vannamei*) のビブリオ (*V. vulnificus*、25g 検体陽性)、スペイン産活ムラサキイガイ (イタリアで浄化) の大腸菌 (~3,500 MPN/100g)、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)、スペイン産チキンヌードルスープの昆虫 (幼虫) など。

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

スペイン産冷凍メルルーサのアニサキス、イタリア産タリアテッレ (トリュフ入り) の大腸菌 (76,000 CFU/g)、ポーランド産冷凍鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 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. Infantis*, 25g 検体 1/5 陽性)、ドイツ産冷蔵ハム (black ham) のコアグラーゼ陽性ブドウ球菌 (500 CFU/g)、フランス産クリームチーズのカビ、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Kottbus*, 25g 検体陽性)、ブルガリア産有機リンデンフラワー (ハーブ) 浸出液 (オーストリア経由) のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 25g 検体陽性)、チェコ産チョコレートバー (ナッツ・フルーツ入り) の蠕虫、オランダ産冷蔵マテガイ (*Ensis directus*) のノロウイルス (GII, 2g 検体陽性) など。

通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Gaminara*, *S. Agona*, *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Rubislaw*, *S. Saintpaul*, 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. Kiambu*, 25g 検体陽性、*S. Infantis*, *S. Matadi*, *S. Sandiego*, *S. Saphra*)、ブラジル産ゴマ種子のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性) と生きた昆虫、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Javiana*, *S. Minnesota*, *S. Newport*, *S. Poona*, *S. Saintpaul*, いずれも 25g 検体陽性)、スーダン産ゴマ種子 (トルコ・スイス経由) のサルモネラ (25g 検体陽性)、インド産イヌ用餌 (トライプドライ) のサルモネラ (*S. Virchow*, 25g 検体 1/5 陽性)、中国産餌 (chicken chip rolls) の腸内細菌科菌群 (24,500 CFU/g)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Javiana*, *S. Matadi*, *S. Miami*, *S. Saintpaul*, いずれも 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>

1. 食料生産動物および食品に由来する抗微生物剤耐性のモニタリングのための無作為抽出に関する 2021 年以降用技術仕様書

Technical specifications on a randomisation of sampling for the purpose of antimicrobial resistance monitoring from food-producing animals and food as from 2021

23 December 2020

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2020.6364> (報告書 PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6364>

本仕様書は、欧州委員会（EC）施行決定 2020/1729 に従い、食料生産動物とその食肉に由来する人獣共通感染症細菌および指標菌の抗微生物剤耐性をモニターするため、検体の無作為抽出を行う際の手順に関する指針である。本書には検体および分離株の前向き・後ろ向きサンプリング計画が説明されている。前向きサンプリングについては、検体由来分離株の抗微生物剤感受性試験を行うのに十分な数の代表的検体を動物および食品から採取する。後ろ向きサンプリングについては、各国の家禽群の汚染対策プログラムで採取された分離株コレクションからサルモネラ分離株を無作為抽出する。本書では、比例割当層化抽出法（generic proportionate stratified sampling process）および比例割当法が数値例を用いて説明されている。

家禽の一次生産品については、公的検査機関における分離株コレクションのサイズに応じて比例割当法によってサルモネラ分離株の層化抽出を行う。代替法としては、サルモネラ陽性であった家禽群で単純な無作為抽出を 1 回行う方法が考えられる。

モニター対象の食料生産動物については、少なくとも 60% に当たる頭数をとちく場での処理頭数に対して比例割当法を適用し、その盲腸内検体を層化抽出法で採取することにより、様々な動物集団におけるカンピロバクター、指標大腸菌および指標腸球菌の代表的な株の収集が可能となる。

様々な冷蔵生鮮食肉カテゴリーのサンプリングについては、複数の地域（その合計人口が国の総人口の少なくとも 80% を占める）で各地域の人口に応じて比例割当法によって行うこととし、最終消費者に食品を提供する小売店で検体を採取して基質特異性拡張型 β ラクタマーゼ（ESBL）／AmpC 型 β ラクタマーゼ／カルバペネマーゼ産生性大腸菌の検査を行う。

輸入生鮮食肉のサンプリングについては、輸入量と原産国に応じて比例割当法によって検体を国境管理所で層化抽出し、サルモネラおよび指標大腸菌の抗微生物剤感受性の検査および ESBL／AmpC 型 β ラクタマーゼ／カルバペネマーゼ産生性大腸菌の検査を行う。

これらのサンプリングデザインは信頼性の高い既存の TRACES 【編者注、EU : What is TRACES (https://ec.europa.eu/food/animals/traces_en)】における統計にもとづいており、英国の EU 脱退の影響に関しては大きな不確実性が存在することから現段階では考慮できない。この技術仕様書は、2021 年のモニタリング活動および抗微生物耐性の傾向にもとづき、必要に応じて更新されるべきである。

（食品安全情報（微生物）No.20（2019.10.02）EFSA 記事参照）

2. 伝達性海綿状脳症（TSE）に関する 2021 年のサーベイランスデータの報告ガイダンス Guidance for reporting 2021 surveillance data on Transmissible Spongiform Encephalopathies (TSE)

8 February 2021

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2021.EN-6441> (技術報告書 PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6441>

本ガイダンスの目的は、欧州委員会 (EC) 規則 (Regulation (EC)) No. 999/2001 の枠組みに基づき欧州食品安全機関 (EFSA) にデータを報告する際の指針を提供することである。対象は、ウシ科動物での牛海綿状脳症 (BSE)、小型反芻動物 (ヒツジ、ヤギ) でのスクレイピーと遺伝子型、およびシカ科動物での慢性消耗病 (CWD) に関するサーベイランスデータを報告する際の技術的部分である。本ガイダンスでは、伝達性海綿状脳症 (TSE) に関するデータ収集に適切な「検体データ報告のための標準的ガイドライン第 2 版 (Standard Sample Description version 2 (SSD2))」(以下 Web ページ参照) における個々のデータ要素が説明されている。

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3424>

本ガイダンスは、各報告国が、EFSA の「データ交換に関するガイダンス第 2 版 (Guidance on Data Exchange version 2 (GDE2))」(以下 Web ページ参照) に記載されたプロトコルに従って、データ収集フレームワーク (DCF : Data Collection Framework) を介し、拡張マークアップ言語 (XML : eXtensible Markup Language) によるデータ送信を用いてデータ報告を行うための支援を目的としている。

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3945>

(食品安全情報 (微生物) No.19 / 2019 (2019.09.18) EFSA 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 (SARS-CoV-2) は食品や物を介して伝播し得るか? 【Q&A】 (2021 年 2 月 15 日付更新情報) 【冷凍食品に関する情報】

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

Updated BfR FAQ dated 15 February 2021

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

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）感染による呼吸器疾患 COVID-19 のアウトブレイクが発生し、続いて中国各地で流行が見られた後、今では世界各国に SARS-CoV-2 が蔓延している。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、食品、子供用玩具・携帯電話・ドアノブや工具などの輸入製品、食器類などを介して SARS-CoV-2 がヒトに伝播し得るかどうかについて、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、継続的に内容の更新を行っている（食品安全情報（微生物）No.24/2020（2020.11.25）、No.21/2020（2020.10.14）、No.14/2020（2020.07.08）、No.12/2020（2020.06.10）、No.7/2020（2020.04.01）、No.4/2020（2020.02.19）BfR 記事参照）。

今回、汚染された冷凍食品に関する情報が更新されたため、その内容を以下に紹介する。

汚染された冷凍食品を介して SARS-CoV-2 に感染することはあり得るか？

世界保健機関（WHO）による中国での調査から得られた情報（以下 Web ページ参照）に照らしても、現時点では、冷凍食品も含めた食品の喫食が SARS-CoV-2 の感染経路になることを示すエビデンスは存在しない。

<https://www.who.int/publications/m/item/covid-19-virtual-press-conference-transcript---9-february-2021>

既に知られている SARS および MERS コロナウイルスは低温に非感受性であり、 -20°C の冷凍状態で感染力を最長 2 年間維持できる。ある研究では、SARS-CoV-2 の感染力も、冷凍食肉表面で 3 週間後にごくわずかしき低下していなかったことが示されている。食品の調理に関する一般的な衛生規則が遵守されるべきである（以下 Web ページ参照）。

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/protection-against-foodborne-infections.pdf>

（食品安全情報（微生物）No.3/2021（2021.02.03）FSANZ、No.24/2020（2020.11.25）BfR、No.21/2020（2020.10.14）FSS、BfR、No.19/2020（2020.09.16）ICMSF、No.18/2020（2020.09.02）WHO、US FDA、No.14/2020（2020.07.08）BfR、No.13/2020（2020.06.24）UK FSA、FSS、No.12/2020（2020.06.10）BfR、No.11/2020（2020.05.27）WHO、UK FSA、No.10/2020（2020.05.13）UK FSA、No.9/2020（2020.04.28）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）

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 (03)

Cholera, diarrhea & dysentery update (03)

14 February 2021

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
モザンビーク	2/9	ナンブーラ州	1月～	133	0

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室