

食品安全情報（微生物） No.10 / 2021（2021.05.12）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. Jule's ブランドのチーズ代替品 cashew brie に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Duisburg) 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たサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク（最終更新）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. エルシニア症 － 2019 年次疫学報告書

[【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. 欧州食品安全機関（EFSA）におけるリスクコミュニケーションの今後の方向性

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 食品犯罪のリスク評価に役立つ食品事業者向けの新しいツールを英国食品基準庁（UK FSA）が公開

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. ドイツとチュニジアが食品安全向上のため協力
-

【各国政府機関】

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

Jule's ブランドのチーズ代替品 **cashew brie** に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Duisburg) 感染アウトブレイク (初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Jule's Cashew Brie

April 23, 2021

<https://www.cdc.gov/salmonella/duisburg-04-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/duisburg-04-21/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/duisburg-04-21/map.html> (Map)

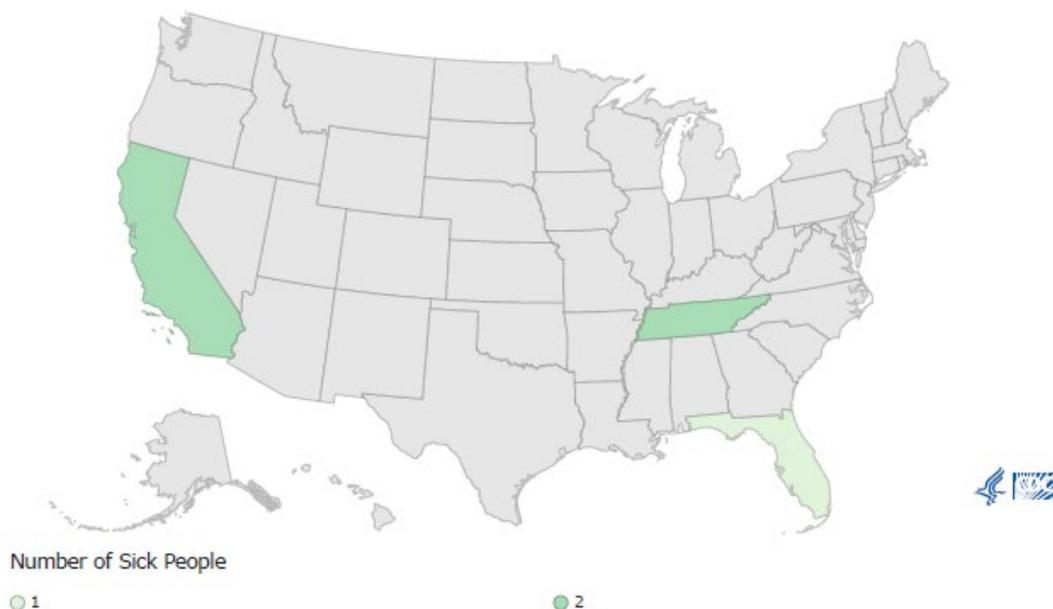
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Duisburg) 感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学調査および追跡調査によるデータは、サルモネラ汚染の可能性がある Jule's ブランドのチーズ代替品 **cashew brie** (乳の代替原料としてカシューナッツを使用した製品) が原因食品である可能性を示している。

疫学調査および追跡調査によるデータ

2021年4月21日時点で、*S. Duisburg* アウトブレイク株感染患者が3州から計5人報告されている (図)。患者の発症日は2021年2月1日～27日である。

図：サルモネラ (*Salmonella* Duisburg) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2021 年 4 月 23 日時点)



患者の年齢範囲は 23～70 歳、年齢中央値は 26 歳で、患者の 80%が女性である。情報が得られた患者 5 人のうち 2 人が入院した。死亡者は報告されていない。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者に対し、発症前 1 週間に喫食した食品について聞き取り調査を行った。聞き取りが実施された患者 5 人全員のうち 3 人 (60%) が Jule's ブランドの Truffle Cashew Brie を喫食したと報告し、これが唯一の共通の製品として特定された。これら 3 人のうち 2 人は同一の飲食店で異なる日に当該製品を喫食していたことを報告した。

検査機関での検査データ

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が同じ食品により感染した可能性が高いことを意味している。

カリフォルニア州およびテネシー州の当局は、Jule's ブランドの cashew brie の検体を採取し検査を行った。2021 年 4 月 22 日にこの検査結果が明らかになり、カリフォルニア州で採取された Jule's ブランドの様々な cashew brie のすべての検体からサルモネラが検

出された。これらの検体由来のサルモネラ分離株が本アウトブレイクの患者由来株と同一であるかどうかを確認するため、現在 WGS 解析が行われている。テネシー州で採取された検体の検査結果はまだ出ていない。

WGS 解析により、患者由来 4 検体から分離されたサルモネラ株についてホスホマイシンへの耐性が予測された。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、標準的な抗生物質感受性試験が実施されている。サルモネラ症患者のほとんどは抗生物質を使用せずに回復する。しかし、治療に抗生物質が必要になった場合、治療に使用される抗生物質の選択にこの耐性が影響を及ぼす可能性がある。

公衆衛生上の措置

2021 年 4 月 22 日、Jule's Foods 社は、cashew brie を含む全ての自社製品の回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/jules-foods-issues-voluntary-recall-jules-foods-products-because-possible-health-risk>

CDC は、回収対象製品の喫食、販売および提供を避けるよう注意喚起を行っている。同社は全ての自社製品の製造・出荷を停止している。

FDA の調査官およびカリフォルニア州公衆衛生局 (CDPH) の検査官は、Jule's Foods 社の製造施設において立ち入り検査を実施しており、追加の製品検体および環境検体の採取も行われている。

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

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

公衆衛生通知：卵に関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (最終更新)

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

April 14, 2021 - Final Update

<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で発生したサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクを調査した。本アウトブレイクは終息したと考えられ、調査は縮小されつつある。

調査の結果から、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た。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、居住または勤務していた公共施設（介護施設、病院など）で発症前に卵に曝露したと報告した。

本アウトブレイクは終息したとみられるが、卵は殻の表面や内部がサルモネラ菌に汚染されている可能性があることを再認識させるものとなった。サルモネラ菌は、汚染食品の不適切な取扱い、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。生卵は常に注意深く取扱い、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℃（華氏 165 度）以上になるまで加熱すべきである。

調査の概要

2021 年 4 月 14 日までに、*S. Enteritidis* 感染が検査機関で確定した患者計 70 人がニューファンドランド・ラブラドル州 (27 人) およびノバスコシア州 (43) から報告された。患者の発症日は 2020 年 10 月下旬～2021 年 3 月中旬であった。患者 19 人が入院した。死亡者は報告されなかった。患者の年齢範囲は 2～98 歳で、71%が女性であった。

2020 年 10～12 月に、CFIA は、ノバスコシア州およびニューファンドランド・ラブラドル州で販売された様々な卵について複数件の食品回収警報を発した。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なかった患者が多数いた。

(食品安全情報 (微生物) No.7 / 2021 (2021.03.31) 、No.5 / 2021 (2021.03.03) PHAC 記事参照)

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

<https://www.ecdc.europa.eu/en>

エルシニア症 — 2019 年次疫学報告書

Yersiniosis - Annual Epidemiological Report for 2019

25 Jan 2021

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/AER-yersiniosis-2019.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/yersiniosis-annual-epidemiological->

[report-2019](#)

欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、「エルシニア症 – 2019 年次疫学報告書」を
発表した。本報告書の内容の一部を以下に紹介する。

方法

本報告書は、2020 年 10 月 5 日に欧州サーベイランスシステム（TESSy）を検索して得
られた 2019 年のデータにもとづいて作成された。TESSy は、感染症に関するデータの収
集、分析および発信を行うためのシステムである。

疫学的状況

2019 年は、欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）加盟 29 カ国からエルシニア症確定患
者（*Yersinia enterocolitica* または *Y. pseudotuberculosis* 感染による）が計 7,048 人報告
され、EU/EEA 全体での人口 10 万人あたりの報告率は 1.7 であった。2018 年までと同様
に、報告患者数が最も多かった国はドイツであり、次いでフランスであった。これら 2 カ
国からの報告患者数を合わせると、EU/EEA 全体のエルシニア症確定患者数の 47%を占め
た。2019 年に報告率が最も高かった国はフィンランド（人口 10 万人あたり 7.4）であり、
次いでリトアニアおよびチェコであった（表、図 1）。

情報が得られた患者 1,993 人のうち 34%が入院した。転帰が明らかになった患者 4,028
人のうち 2 人の死亡が報告され、致死率は 0.05%であった。死亡者は 2 人とも 65 歳以上
の年齢グループの男性であった。

表：国別・年別のエルシニア症確定患者数および人口 10 万人あたりの報告率（EU/EEA、2015～2019 年）

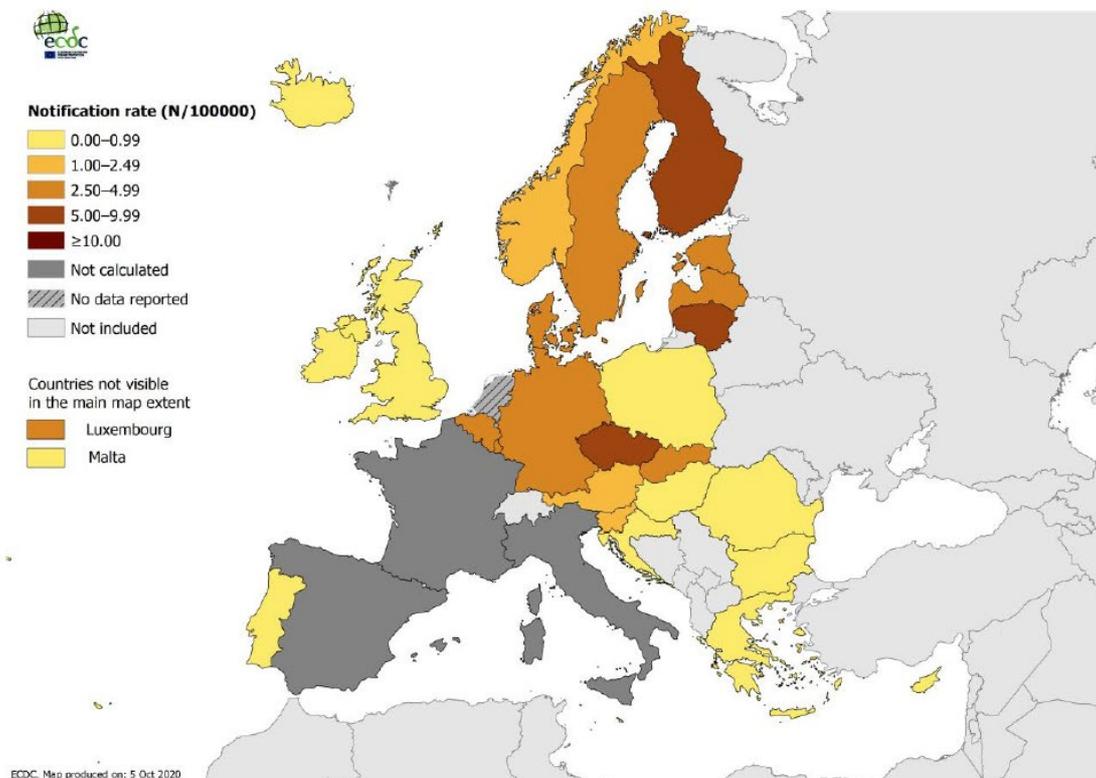
Country	2015		2016		2017		2018		2019	
	Number	Rate								
Austria	118	1.4	86	1.0	95	1.1	136	1.5	112	1.3
Belgium	350	3.1	355	3.1	317	2.8	392	3.4	406	3.5
Bulgaria	12	0.2	10	0.1	17	0.2	9	0.1	11	0.2
Croatia	16	0.4	22	0.5	29	0.7	20	0.5	12	0.3
Cyprus	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Czechia	678	6.4	608	5.8	611	5.8	622	5.9	618	5.8
Denmark	273	4.8	278	4.9	206	3.6	282	4.9	221	3.8
Estonia	53	4.0	45	3.4	43	3.3	63	4.8	42	3.2
Finland	582	10.6	407	7.4	423	7.7	529	9.6	406	7.4
France	624	-	735	-	738	-	929	-	1 135	-
Germany	2 741	3.4	2 763	3.4	2 581	3.1	2 193	2.6	2 154	2.6
Greece	-	-	-	-	-	-	21	0.2	13	0.1
Hungary	41	0.4	70	0.7	30	0.3	36	0.4	38	0.4
Iceland	1	0.3	1	0.3	0	0.0	2	0.6	2	0.6
Ireland	13	0.3	3	0.1	6	0.1	8	0.2	9	0.2
Italy	7	-	9	-	8	-	14	-	12	-
Latvia	64	3.2	47	2.4	47	2.4	68	3.5	60	3.1
Liechtenstein
Lithuania	165	5.6	155	5.4	174	6.1	139	4.9	181	6.5
Luxembourg	15	2.7	12	2.1	15	2.5	16	2.7	18	2.9
Malta	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Netherlands
Norway	76	1.5	57	1.1	67	1.3	105	2.0	85	1.6
Poland	172	0.5	167	0.4	191	0.5	170	0.4	196	0.5
Portugal	24	0.2	14	0.1	35	0.3	30	0.3	29	0.3
Romania	25	0.1	40	0.2	36	0.2	22	0.1	36	0.2
Slovakia	224	4.1	200	3.7	242	4.5	259	4.8	255	4.7
Slovenia	10	0.5	31	1.5	18	0.9	32	1.5	28	1.3
Spain	432	-	514	-	585	-	549	-	413	-
Sweden	245	2.5	230	2.3	236	2.4	278	2.7	393	3.8
United Kingdom	44	0.1	87	0.1	142	0.2	198	0.3	163	0.2
EU-EEA	7 005	1.9	6 946	1.8	6 892	1.8	7 122	1.7	7 048	1.7

情報源：各国の報告書

「.」：データの報告なし

「-」：報告率未計算

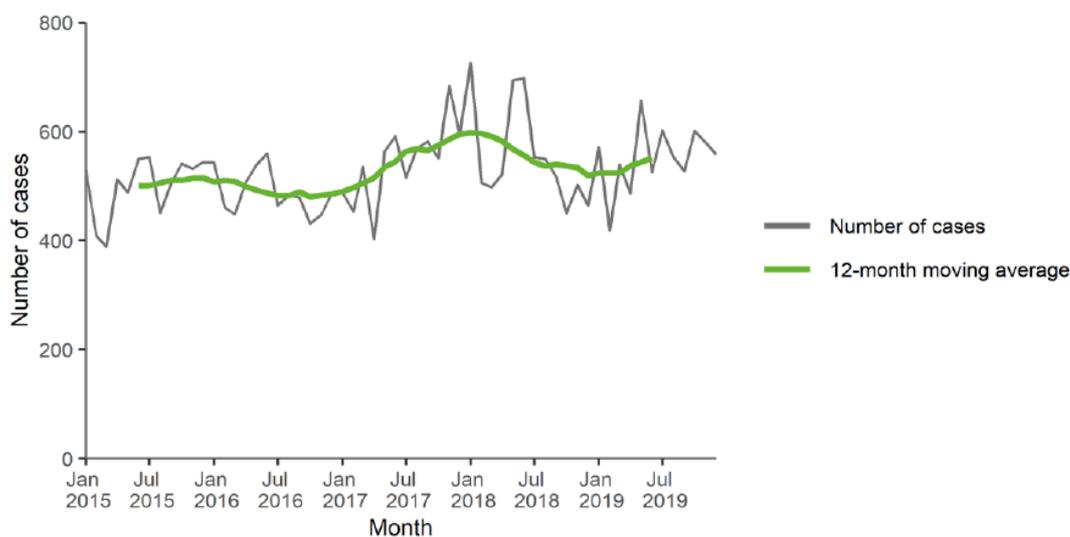
図 1：エルシニア症確定患者の人口 10 万人あたりの報告率の国別分布（EU/EEA、2019 年）



（情報源：オーストリア、ベルギー、ブルガリア、クロアチア、キプロス、チェコ、デンマーク、エストニア、フィンランド、ドイツ、ギリシャ、ハンガリー、アイスランド、アイルランド、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、マルタ、ノルウェー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、スウェーデンおよび英国の各国の報告書）

2015～2019 年は、EU/EEA 域内のエルシニア症確定患者数の傾向に特に変化はみられなかった（表、図 2）。

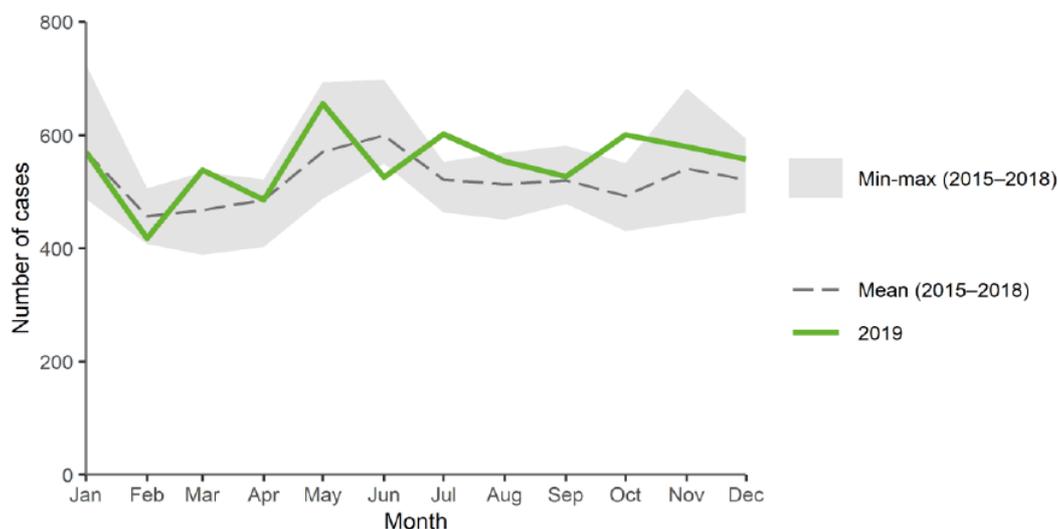
図 2：エルシニア症確定患者数の月別分布（EU/EEA、2015～2019 年）



（情報源：オーストリア、ベルギー、ブルガリア、クロアチア、キプロス、チェコ、デンマーク、エストニア、フィンランド、フランス、ドイツ、ハンガリー、アイスランド、アイルランド、イタリア、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、マルタ、ノルウェー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、スペイン、スウェーデンおよび英国の各国の報告書）

2018 年までと同様に、2019 年もエルシニア症患者の発生に明確な季節性は認められなかった。患者は 5 月に最も多く報告された。7 月および 10 月に小規模なピークが報告され、2015～2018 年の同月の平均患者数より多かった（図 3）。

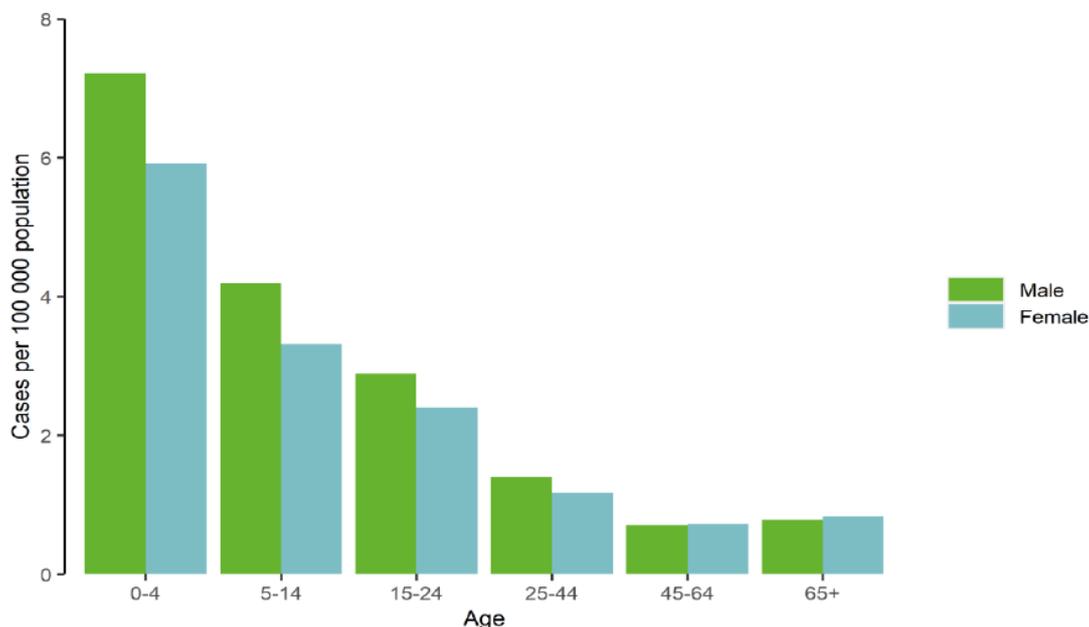
図 3：エルシニア症確定患者数の月別分布（EU/EEA、2015～2018 年の平均および 2019 年）



（情報源：オーストリア、ベルギー、ブルガリア、クロアチア、キプロス、チェコ、デンマーク、エストニア、フィンランド、フランス、ドイツ、ハンガリー、アイスランド、アイルランド、イタリア、ラトビア、リトアニア、ルクセンブルク、マルタ、ノルウェー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、スペイン、スウェーデンおよび英国の各国の報告書）

性別が報告された確定患者 7,012 人では、54%が男性で 46%が女性（男女比は 1.2 対 1）であった。人口 10 万人あたりの報告率は 0～4 歳の年齢グループで最も高く、このグループの男児では 7.2、女児では 5.9 であった。この年齢グループの患者は、年齢情報が得られた確定患者 7,025 人のうちの 23%（1,590 人）を占めていた。人口 10 万人あたりの報告率は年齢が高いグループほど低く、男女とも 45～64 歳の年齢グループ（0.7）で最も低かった（図 4）。

図 4：エルシニア症確定患者の人口 10 万人あたりの報告率の年齢グループ別・性別分布 (EU/EEA、2019 年)



アウトブレイクおよびその他の脅威

2019 年は、ECDC の「食品・水由来疾患と人獣共通感染症のための欧州疫学情報共有システム (EPIS-FWD)」を介し、*Y. enterocolitica* 感染に関する 2 件の緊急問い合わせ (urgent inquiry) が発信された。1 件目はスウェーデンからの問い合わせで、2019 年 2～4 月に発生した *Y. enterocolitica* 生物型 4 血清型 O3 (bioserotype 4/O3) 感染患者 37 人に関するものであった (食品安全情報 (微生物) No.9/2021 (2021.04.28) Eurosurveillance 記事参照)。3 月にデンマークがこれと同じ生物型/血清型の感染患者 20 人を報告した。全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析により、上記 2 カ国のアウトブレイク株が同一であることが確認された。デンマークでの疫学・追跡調査から、生鮮ホウレンソウがこのアウトブレイクの感染源として示唆された。2 件目の緊急問い合わせは、ノルウェーから発信された 5～6 月の患者 13 人に関するもので、これらの患者は遺伝学的に相互に関連した *Y. enterocolitica* 血清型 O3 に感染していた。2019 年春に、ノルウェーの株と遺伝学的に近縁な *Y. enterocolitica* 株に感染した患者 5 人がスウェーデンから報告された。この事例は複数国にわたるアウトブレイクの可能性があったが、両国の患者の感染源が共通であったかどうかは不明である。

公衆衛生への影響

ブタは *Y. enterocolitica* 感染の最も重要な感染源であり、多くの患者は、加熱不十分な汚染された豚肉の喫食、または生の豚肉の取扱い・調理時に発生するその他の食品への交

差汚染などに関連していると考えられている。豚肉は喫食前に適切に加熱すべきであり、特に低年齢小児が喫食する場合は注意が必要である。交差汚染を避けるため、台所の衛生管理は適切に行わなければならない。汚染された食品の長期間の冷蔵保存はエルシニアの生残・増殖を助長する。*Y. pseudotuberculosis* 感染アウトブレイクは、長期間冷蔵保存されたレタスやニンジンなどの生野菜やそのまま喫食可能な (ready-to-eat) 野菜製品にしばしば関連している。近年は、野菜に関連した *Y. enterocolitica* 感染アウトブレイクの発生件数が増加している。一般家庭の台所での適切な手洗いや野菜の皮むきとともに、適正農業規範 (GAP) や食品の保存・加工段階での衛生慣行により、生鮮農産物の汚染リスクを減らし、新たな感染を防ぐことが可能となる。

(食品安全情報 (微生物) No.9 / 2021 (2021.04.28) Eurosurveillance、No.13 / 2020 (2020.06.24) ECDC、No.1 / 2020 (2020.01.08) ECDC/EFSA、No.3 / 2014 (2014.02.05)、No.7 / 2013 (2013.04.03)、No.25 / 2010 (2010.12.01) ECDC 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)

https://ec.europa.eu/info/departments/health-and-food-safety_en

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)

https://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/screen/list>

2021年4月21日～5月5日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

イタリア産ゴルゴンゾーラのリステリア (*L. monocytogenes*)、ベルギー産冷蔵テリーヌのリステリア (*L. monocytogenes*)、インド産粉末タマネギのサルモネラ属菌、ポーランド産チョコレートトウエハースのサルモネラ、ドイツ産オートミール/ポリッジ (粥) 用オーガニ

ックタイガーナッツ（粉末）のサルモネラなど。

注意喚起情報（Information Notification for Attention）

ウクライナ産ヒマワリミールのサルモネラ（*S. Senftenberg*）、ポーランド産ソーセージのサルモネラ（*S. Enteritidis*）、ニュージーランド産冷凍ラムロインの志賀毒素産生性大腸菌、アルゼンチン産牛肉（オランダ経由）の志賀毒素産生性大腸菌（STEC）、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、ポーランド産鶏由来成分（chicken element）のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、モロッコ産魚粉のサルモネラ属菌、イタリア産活巻貝（*Bolinus brandaris*）の大腸菌、イタリア産イガイ（*Mytilus galloprovincialis*）の大腸菌、ベルギー産ラムチョップの志賀毒素産生性大腸菌（STEC）、オランダ産冷蔵豚肉・子牛肉ソーセージのサルモネラ、ポーランド産の生鮮豚肉ソーセージのサルモネラ属菌、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ（*S. Infantis*）など。

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

フランス産ラクトースフリー乳の微生物汚染、フランス産サバのアニサキス、アルゼンチン産食肉の志賀毒素産生性大腸菌（STEC）、スペイン産タパス用チーズのカビ、原産国不明の冷蔵牛切り落とし肉のサルモネラ（*S. Dublin*）、ポーランド産鶏MDM（機械脱骨肉）のサルモネラ（*S. Infantis*）、パラグアイ産冷蔵牛肉（ランプ、ロイン）の志賀毒素産生性大腸菌、オランダ産の生ペットフードのサルモネラ、ベルギー産菜種搾油粕のサルモネラ（*S. Agona*）など。

通関拒否通知（Border Rejection Notification）

ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ、アルゼンチン産の生鮮食肉の志賀毒素産生性大腸菌（STEC）など。

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

<https://www.efsa.europa.eu/en>

欧州食品安全機関（EFSA）におけるリスクコミュニケーションの今後の方向性

Future directions for risk communications at EFSA

16 February 2021

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.e190201> (PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e190201>

欧州食品安全機関（EFSA）は、欧州連合（EU）域内の食品関連リスクについて公開および共有される情報の提供元として、現在および将来的にその責務を果たすための方向性を提案する論説を発表した。これらの方向性は、新たな法的義務や組織的な戦略サイクル、および社会的・技術的変革によって変化が促される中で、EFSA のコミュニケーション活動を導くために提案されたものである。この論説には、EFSA のリスクコミュニケーション業務全体へのオーディエンス分析の組み込み、公開情報を作成・提供するためのパートナーシップ・アプローチの展開、および優れたデジタル技能とソーシャルメディアの融合を目指し、既に進行中のもも含めた移行のための論理的根拠がまとめられている。また、EU の食品安全リスクコミュニケーションの対象となる主要なオーディエンス群、関連するコンテンツ戦略、およびこれらを遂行するために必要な技術的・専門的スキルについて説明されている。

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

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

食品犯罪のリスク評価に役立つ食品事業者向けの新しいツールを英国食品基準庁（UK FSA）が公開

FSA launches new tool to help businesses assess food crime risks

3 March 2021

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/5976> (PDF)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-launches-new-tool-to-help-businesses-assess-food-crime-risks>

英国食品基準庁（UK FSA）は、食品事業者向けの「食品不正対策自己評価ツール（Food Fraud Resilience Self-Assessment Tool）」を公開した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.food.gov.uk/food-fraud-resilience-self-assessment-tool>

このツールは、食品犯罪による事業へのリスクを特定する際に役立つよう考案された一連の質問を通して、食品事業の事業主および従業員に指針を提供するもので、リスク低減のために導入可能な対策の要点がまとめられている。食品事業者はこの質問に匿名で回答するか、個別に助言や支援を受けるため FSA と詳細情報を共有することも選択できる。

このツールは、FSA の法執行組織の一つである英国食品犯罪対策ユニット（NFCU : National Food Crime Unit）が開発した。NFCU は食品業界と協力して犯罪の脅威を特定し、関係当局と連携してこれらの脅威に対応している。

食品犯罪とは

FSA は、食品供給チェーンにおける重大な不正および関連する犯罪を食品犯罪と定義している。これには飲料および動物用飼料に被害を及ぼす事例も含まれている。食品犯罪は、消費者、食品事業者および広範な食品業界に重大な被害をもたらす可能性がある。

英国食品犯罪対策ユニット (NFCU) とは

NFCU は、FSA の法執行組織の一つである。NFCU は、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの全域で食品犯罪への対応を統率している。また、スコットランド食品基準庁 (FSS) の内部組織であるスコットランド食品犯罪・インシデント対策ユニットと緊密に連携し業務を行っている。

NFCU は、2013 年に発生した馬肉関連のインシデントについての調査が行われた後、2015 年に立ち上げられ、食品供給チェーンにおける食品犯罪から消費者と食品業界を保護する任務を担っている。

(関連記事)

英国食品基準庁 (UK FSA)

英国食品犯罪対策ユニット (NFCU)

National Food Crime Unit

Last updated 26 February 2021

<https://www.food.gov.uk/about-us/national-food-crime-unit>

(食品安全情報 (微生物) No.15 / 2016 (2016.07.20) UK FSA 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)

<https://www.bfr.bund.de>

ドイツとチュニジアが食品安全向上のため協力

Germany and Tunisia - working together to improve food safety

30.03.2021

<https://www.bfr.bund.de/en/press-information/2021/13/germany-and-tunisia-working-together-to-improve-food-safety-270662.html>

ドイツ連邦食糧・農業省 (BMEL) は、チュニジア産の食品 (オリーブオイル、デザート、

アーモンドなど)の安全性をさらに高めることができると考えており、BMELの管轄であるドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)およびドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)は、共同プロジェクト「チュニジアにおける食品安全および消費者保護の強化」を開始した。ドイツ連邦経済協力開発省(BMZ)は、このプロジェクトのために5年間で計500万ユーロを用意する。BMELはBfRおよびBVLを介して、必要な専門知識を提供する。その計画の第一歩として、まずチュニジアの首相や政府高官とドイツ政府高官が会合を行った。

2019年にチュニジアは新しい食品安全法を採択し、これにより効果的なリスクアナリシスシステムの導入が可能となった。この共同プロジェクトにおいて、BfRおよびBVLはチュニジア現地での対策の実施を支援している。プロジェクトの目的は、チュニジアの食品安全と消費者保護のために管理体制を強化すること、消費者を保護すること、および労働環境を向上させることである。地域での取引に加えて、食品チェーンのグローバル化と複雑化が進みつつあるため、安定した管理体制および国際基準も重要である。

新しい食品法が可決された後、チュニジアは食品安全局(INSSPA)およびリスク評価庁(ANCSEP/ANER)を設立した。両機関とも同国保健省の管理下にある。BMELの管轄機関であるBfRおよびBVLは、チュニジアのこれら姉妹機関に助言および研修を行う。現在、両国が協力して、政策案の分野における活動、組織の整備、および専門家・管理者向け研修プログラムを計画中である。

BMELの研究機関が開発協力プロジェクトに参加することについて協定が結ばれ、このプロジェクトは、協定に従って行われる初めての活動である。協定の目的は、BMELの研究機関が有する専門知識を、BMZが行う開発協力に体系的に取り入れることである。本プロジェクトはBMELのアフリカ戦略の一環であり、地域的・国際的取引へのアフリカの参加に向けて食料安全保障を強化することを目標としている。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室