

食品安全情報（微生物） No.20 / 2021（2021.09.29）

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

【[世界保健機関（WHO）](#)】

1. 国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）2021年第2四半期報告（2021年4～6月）

【[米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）](#)】

1. 米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）が生の家禽肉のサルモネラ汚染およびカンピロバクター汚染対策のための家禽関連施設向けガイドラインを更新

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 米国の複数州にわたり発生している原因食品不明のサルモネラ（*Salmonella* Oranienburg）感染アウトブレイク（2021年9月23日付更新情報、17日付初発情報）

【[米国ロードアイランド州保健局（RIDOH, US）](#)】

1. カンピロバクター汚染の可能性により Potters Pond の貝類採捕場を閉鎖

【[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. フードチェーンにおいて計画的に使用される微生物の全ゲノムシーケンシング（WGS）解析の要件に関する意見書

【[スコットランド食品基準庁（FSS）](#)】

1. サルモネラ食中毒に関連しているポークスクラッチング（豚皮のスナック食品）を喫食しないようスコットランド食品基準庁（FSS）が消費者に注意喚起

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 欧州連合食品安全年鑑第5版を発行 — 欧州の食品安全関連機関の概略

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（35）（34）（33）
-

【国際機関】

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

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

国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) 2021 年第 2 四半期報告 (2021 年 4~6 月)

INFOSAN Quarterly Summary, 2021 #2, April - June 2021

28 July 2021

<https://www.who.int/news/item/28-07-2021-infosan-quarterly-summary-2021-2>

食品安全事例

2021 年の第 2 四半期に国際食品安全当局ネットワーク (INFOSAN) 事務局が対応した食品安全事例は、世界保健機関 (WHO) 加盟の延べ 77 カ国が関連した計 63 件であった。このうち生物的ハザード関連の事例は 38 件で、その内訳はサルモネラ属菌が 19 件、リステリア (*Listeria monocytogenes*) が 9 件、ボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) が 4 件、A 型肝炎が 3 件、エルシニア (*Yersinia enterocolitica*) が 2 件および大腸菌が 1 件であった。また、非表示のアレルゲン／成分に関連した事例は 11 件 (乳が 6 件、カシューナッツ、卵、グルテン、甲殻類、大豆が各 1 件)、物理的ハザード関連は 9 件 (ガラスが 4 件、プラスチックが 2 件、金属、ゴム、昆虫が各 1 件)、および化学的ハザード関連は 5 件 (ヒスタミンが 4 件、メタノールが 1 件) であった。

INFOSAN 事務局が本四半期に対応した上記 63 件の事例に関連した食品カテゴリーは、魚・水産食品 (10 件) が最も多く、次いでハーブ・香辛料・調味料 (7)、スナック・デザート・その他の食品 (7)、野菜・野菜加工品 (7)、食肉・食肉製品 (6)、果物・果物製品 (4)、ナッツ・油糧種子 (4)、乳・乳製品 (3)、豆類 (3)、シリアル・シリアルベース製品 (2)、複合食品 (2)、栄養補助食品 (2)、乳幼児用食品 (1)、アルコール飲料 (1) で、残りの 4 件については原因食品が不明であった。

本四半期は INFOSAN による活動が飛躍的に推進され、対応した食品安全事例は過去最多の計 63 件となった。INFOSAN 加盟国の積極的な協力により、これらの食品安全事例の 52% が加盟各国の緊急連絡窓口 (ECP) および情報連絡窓口から、39% が「食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF)」を介して、また 13% が WHO の様々な経路を介して INFOSAN 事務局に報告された。

INFOSAN 事務局の対応能力の向上は、より広範な食品安全事例へのより効率的な対応を可能とし、加盟国からの要望や要請に対する事務局の的確な対応に結び付いている。

地理的状況

上記 63 件の食品安全事例には WHO が区分しているすべての地域の延べ 77 加盟国が関連した。2021 年の第 2 四半期に事例を報告した加盟国の地域別内訳は、多い順に、欧州 (37

カ国)、西太平洋 (23)、米州 (18)、東地中海 (11)、アフリカ (8)、南東アジア (7) であった (南東アジアの 7 件のうち 1 件は複数地域の加盟国に関連した可能性がある)。

○ メロンの喫食に関連する可能性がある複数国にわたるサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイク

2021 年 5 月 3 日、INFOSAN 事務局は、原産国不明のメロンの喫食との疫学的な関連が認められるサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイクが欧州の複数国にわたり発生しているとの通知を受けた。RASFF 加盟 11 カ国、英国および米国から計 300 人を上回る患者が報告された。INFOSAN 事務局は、関連各国の ECP、RASFF および欧州疾病予防管理センター (ECDC) と連携し、このアウトブレイクの感染源を特定するため情報の交換・共有を促進させた。その結果、英国のアウトブレイクの感染源がホンジュラスから輸入されたメロンと疫学的・微生物学的に関連していることが明らかになった。この情報は、イングランド公衆衛生局 (UK PHE) が実施した調査により、微生物学的エビデンス、分離株の WGS (全ゲノムシーケンシング) 解析データおよび患者報告国から収集された疫学データの間に関連が明らかになったことを受け、英国の ECP が INFOSAN 事務局に提供した。ホンジュラスの ECP の協力により、INFOSAN 事務局は、当該メロンのホンジュラスからの輸出先に関する詳細情報を輸入国に提供することで、輸入各国での適切な措置の実施を可能にした。

アウトブレイク発生中は関連加盟国が最新情報を入手できるように、この事例の包括的概要が INFOSAN のコミュニティウェブサイトで公開された。

その他の国から出荷されたメロンも本アウトブレイクに関連しているかどうかを確認するため調査はまだ継続している。新たな情報が得られた場合は更新情報が発表される予定である。

○ 2021 年第 2 四半期に発生したサルモネラ汚染事例

2021 年の第 2 四半期は、食品のサルモネラ属菌汚染に関連した食品安全事例 19 件が INFOSAN 事務局に報告された。これらの 19 件はすべての食品安全事例の 30% および生物学的ハザードの 50% を占めた。主な原因食品は、ハーブ・香辛料・調味料 (4 件) およびナッツ・油糧種子 (4) であり、次いで栄養補助食品 (2)、果物・果物製品 (2)、乳・乳製品 (2)、野菜・野菜加工品 (2)、魚・水産食品 (1)、複合食品 (1)、およびスナック・デザート・その他の食品 (1) であった。これらの事例に関連した WHO 加盟国の区分地域別内訳は、欧州 (10 カ国)、西太平洋 (6)、米州 (6)、東地中海 (4)、アフリカ (4) および南東アジア (3) であった。

ニュースおよびその他の活動 (一部を紹介)

○ 第 3 回世界食品安全デー

2021 年 6 月 7 日、カーボベルデ共和国の保健当局 (ERIS : Entidade Reguladora

Independente da Saúde) は、第 3 回世界食品安全デーの祝賀行事として「食品関連施設向けの適正衛生規範の手順書 (Manual of Good Hygiene Practices for Food Establishments)」の導入を記念するオンラインイベントを開催した。

このイベントには、ERIS の職員、INFOSAN 事務局、WHO のカーボベルデ事務所および国際連合食糧農業機関 (FAO) のカーボベルデ代表などが参加した。INFOSAN 事務局は、2021 年の世界食品安全デーのテーマ「健康的な明日のために、今、安全な食品を (Safe food now for a healthy tomorrow)」について紹介するプレゼンテーションを担当した。このイベントは、ERIS の職員が「食品関連施設向けの適正衛生規範の手順書」を発表する場として設けられた。

このイベント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。

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/es/c/1403921/>

○ INFOSAN の新しいコミュニティウェブサイトの立ち上げ

INFOSAN コミュニティは 600 人を超えるメンバーで構成され、メンバーと事務局との定期的なコミュニケーションおよびメンバー間の直接的なコミュニケーションによって維持されている。セキュリティが確保された INFOSAN コミュニティウェブサイトは、これらのコミュニケーションの実現において中心的な役割を果たしている。

INFOSAN のコミュニティウェブサイトは 2012 年に最初に開設された。次第にその機能が新しい時代に合わないものとなってきたことから、メンバーが期待する重要な連携および食品安全に関する重要な情報の共有化を促すため、新しい INFOSAN コミュニティウェブサイトの設計・構築が行われた。

INFOSAN 事務局は、過去 12 カ月にわたり、INFOSAN メンバーのための革新的で時代に即したプラットフォームとなる新しい INFOSAN コミュニティウェブサイトの開発を行い、2021 年 7 月 5 日に立ち上げを果たして INFOSAN メンバーに公開した。このウェブサイトは、世界各国の INFOSAN メンバーが相互に連絡を取り合うことができる改良された双方向オンライン機能やメンバーの総合データベース、および時代に即した利用しやすいインターフェースを介して、国際的な食品安全事例を報告・評価するために使用可能な多数の新しい機能を備えている。

(食品安全情報 (微生物) No.15/2021 (2021.07.21)、No.5/2021 (2021.03.03)、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】

- 米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service）

<https://www.fsis.usda.gov/>

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）が生の家禽肉のサルモネラ汚染およびカンピロバクター汚染対策のための家禽関連施設向けガイドラインを更新

FSIS Announces Revised Guidelines for Controlling *Salmonella* and *Campylobacter* in Raw Poultry

July 9, 2021

<https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/constituent-update-july-9-2021>

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、家禽関連施設における生の家禽肉のサルモネラ汚染およびカンピロバクター汚染対策に役立つガイドラインを更新し、改訂版が利用可能になったことを発表した。FSIS は、新たな科学的・技術的データや、2015 年版のガイドラインに対して寄せられたパブリックコメントにもとづき、サルモネラ対策とカンピロバクター対策のガイドラインを分離して別個に発行するとして FSIS の決定を踏まえ、従来のガイドラインの内容を見直した。この改訂版ガイドラインは、FSIS が公衆衛生目標である食品由来疾患の低減を実現させ、最良実施規範に関する家禽関連施設向け提言によりフードチェーンの保護を強化するために役立つ。

FSIS は、査読済みの最新の論文および FSIS のデータ分析によって裏付けられた最新の最良実施規範を本ガイドラインの更新内容に反映させた。今回の更新内容には、サンプリング時に抗微生物物質の混入を防止するため使用される中和剤に関する情報、および施設用抗微生物剤の最新リストが含まれている。また、食鳥処理前の規範に関する情報の改訂も含まれており、敷き藁区域について包括的な見直しが行われている。

本ガイドライン改訂版は FSIS の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.fsis.usda.gov/policy/federal-register-rulemaking/federal-register-notices/availability-revised-compliance>

（関連記事）

米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）

生の家禽肉におけるサルモネラ汚染およびカンピロバクター汚染対策のための法令遵守ガイドライン改訂版が発効

Availability of Revised Compliance Guidelines for Controlling *Salmonella* and

Campylobacter in Raw Poultry

Federal Register Notices (連邦官報) , Vol. 86, No. 128, Jul 08, 2021

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-07/FSIS-2014-0034.pdf

● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)

<https://www.cdc.gov/>

米国の複数州にわたり発生している原因食品不明のサルモネラ (*Salmonella Oranienburg*) 感染アウトブレイク (2021年9月23日付更新情報、17日付初発情報)

Salmonella Outbreak with Unknown Food Source

September 23 & 17, 2021

<https://www.cdc.gov/salmonella/oranienburg-09-21/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/oranienburg-09-21/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/oranienburg-09-21/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・食品規制当局は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Oranienburg*) 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。患者に関連した食品はまだ特定されていない。

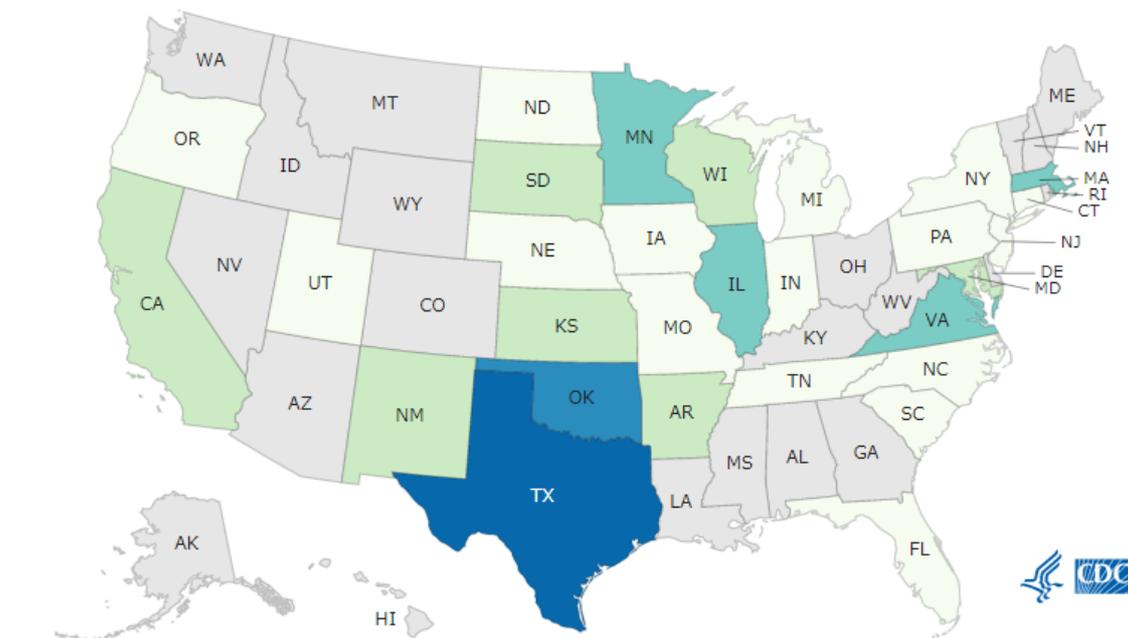
2021年9月23日付更新情報

○ 疫学データ

2021年9月2日、CDCは患者計20人の*S. Oranienburg*感染アウトブレイクの発生を確認した。それ以降、本アウトブレイクは急速に拡大している。

2021年9月21日時点で、*S. Oranienburg*アウトブレイク株感染患者が29州から計279人報告されている(図1)。患者の発症日は2021年8月3日~9月13日である。

図 1：サルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2021 年 9 月 23 日時点)



Number of Sick People



患者の年齢範囲は 1 歳未満～89 歳、年齢中央値は 35 歳で、59%が女性である。情報が得られた患者 86 人のうち 26 人が入院し、死亡者は報告されていない。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に喫食した食品について聞き取り調査を行っている。CDC はデータの分析を行っているが、本アウトブレイクの感染源の可能性のある具体的な食品はまだ特定されていない。複数州の飲食店でいくつかの患者グループ (サブクラスター) が特定されている。

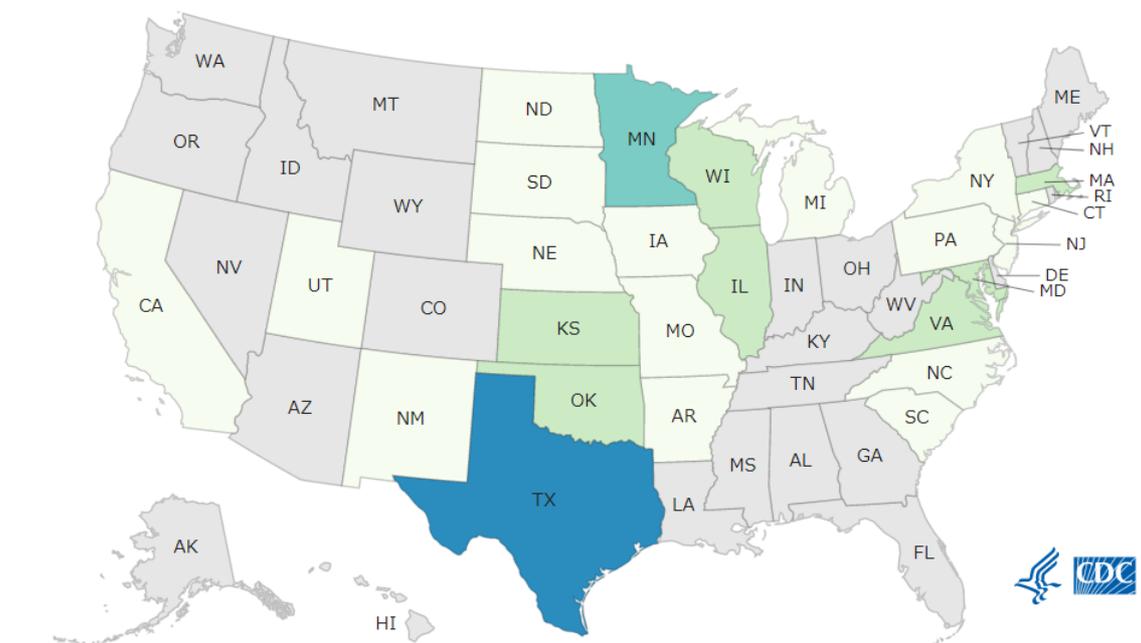
2021 年 9 月 17 日付初発情報

○ 疫学データ

2021 年 9 月 2 日、CDC は患者計 20 人の *S. Oranienburg* 感染アウトブレイクの発生を確認した。それ以降、本アウトブレイクは急速に拡大している。

2021 年 9 月 15 日時点で、*S. Oranienburg* アウトブレイク株感染患者が 25 州から計 127 人報告されている (図 2)。患者の発症日は 2021 年 8 月 3 日～9 月 1 日である。

図 2：サルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2021 年 9 月 17 日時点)



Number of Sick People



患者の年齢範囲は 1 歳未満～82 歳、年齢中央値は 33 歳で、59%が女性である。情報が得られた患者 49 人のうち 18 人が入院し、死亡者は報告されていない。

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に喫食した食品について聞き取り調査を行っている。CDC はデータの分析を行っているが、本アウトブレイクの感染源の可能性のある具体的な食品はまだ特定されていない。複数州の飲食店でいくつかの患者グループ (サブクラスター) が特定されている。これらのサブクラスターは、同じ飲食店店舗で食事をして発症し、かつ相互に知り合いでない患者のグループである。これらのサブクラスターの調査は、患者全員が喫食した食品の特定に役立つことがあり、アウトブレイクの感染源に結び付く可能性がある。

○ 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

ークエンシング) 法により DNA フィンガープリンティングが行われる。WGS 解析により、本アウトブレイクの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。この結果は、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。

患者 98 人由来のサルモネラ分離株について 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。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。

○ 追跡調査によるデータ

米国食品医薬品局 (US FDA) は、患者が食事をした飲食店から収集された記録類について分析を行っている。これらの分析は、アウトブレイクに関連した販売業者・供給業者など共通の供給元や可能性のある汚染源の特定に役立つことがある。

-
- 米国ロードアイランド州保健局 (RIDOH: Rhode Island Department of Health, US) <https://health.ri.gov>

カンピロバクター汚染の可能性により Potters Pond の貝類採捕場を閉鎖

Potters Pond Closed to Shellfish Harvesting

09-11-2021

<https://www.ri.gov/press/view/42081>

ロードアイランド州保健局 (RIDOH) および同州環境管理局 (RIDEM) は、サウスキングスタウンにある Potters Pond のすべての貝類の採捕場を緊急閉鎖すると発表した。当該採捕場の閉鎖は、追って通知があるまで継続される。

調査の結果、当該地域で採捕された貝類がカンピロバクター症患者と関連していることが示され、これを受けて今回の閉鎖が実施された。RIDOH が採取した貝類の検体からカンピロバクター (*Campylobacter lari*) が検出された。調査は、2021 年 8 月 11 日～19 日に生の貝類を喫食した後に発症した症例 7 人について行われており、この調査において検体が採取された。これらの患者のうち 2 人からは、貝類の検体から検出された株とは別の種類のカンピロバクター (*C. jejuni*) が検出された。調査では、貝検体由来株と患者由来株が一致していないが、*C. lari* の検出はカンピロバクター汚染を示している。RIDOH は、さらなる検査のため貝類の追加検体の採取を進めている。

RIDOH は、当該地域で対象期間に採捕されたいかなる貝類も飲食店および食品小売店に販売されないようにするため、当該地域のすべての採捕業者に連絡を行った。また、当

該地域で9月9日～11日に娯楽として貝類の採捕を行った人に対しては、これらの貝類の廃棄および生や加熱不十分のままでは喫食しないことを求めている（Potters Pondは9月8日まで大雨のため閉鎖されていた）。貝類による感染症のリスクは、内部温度が華氏145度（63℃）以上に達するまで加熱することで低減できる。これらの病原体による胃腸感染症を防ぐためには簡単なスチーム調理だけでは不十分である。生のカキやその他の貝類は、有害な細菌やウイルスに汚染されている場合でも、外見・匂い・味が通常と変わらない可能性がある。

● 欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE: Directorate-General for Health and Food Safety）

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9月9日～22日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）

イタリア産二枚貝（*Ruditapes philippinarum*）の大腸菌、チェコ産スモークチーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、ポーランド産冷蔵・冷凍鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、group C1）、イタリア産活ムラサキイガイの大腸菌（490 MPN/100g）、デンマーク産原材料使用の牛ひき肉パテの志賀毒素産生性大腸菌、ギリシャ産ハルヴァのサルモネラ（*S. Singapore*）、オランダ産チーズとベーキングミックス（ピザ用）のリステリア（*L. monocytogenes*）、乳幼児用シリアルベース食品の（*S. Enteritidis*）、フランス産ザルガイのサルモネラ、フランス産活二枚貝の大腸菌、ポーランド産の卵のサルモネラ（group D）、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ（*S. Typhimurium*）、ドイツ産イヌ用餌（ルクセンブルク産原材料使用）のサルモネラなど。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

フランス産キュウリサラダ (ベルギー産原材料使用) の志賀毒素産生性大腸菌による食品由来アウトブレイク、ポーランド産家禽首皮のサルモネラ (*S. Newport*、5/5 検体陽性)、ラトビア産塩漬けサバのリステリア (*L. monocytogenes*)、ベルギー産シメジダケのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産の生鮮鶏肉のサルモネラ (*S. Newport*)、ブラジル産大豆ミールのサルモネラ、ウルグアイ産冷蔵牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、スペイン産二枚貝の大腸菌、イタリア産ココナッツ (カット済み) のサルモネラ (*S. Njala*)、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵ブロイラー肉のサルモネラ (25g 検体 2/5 陽性)、ポーランド産家禽とたい・家禽肉由来成分 (element) のサルモネラ (*S. Newport*)、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*、*S. Newport*)、フランス産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、インド産オーガニックブラフミパウダー (ハーブ) のサルモネラ属菌など。

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

ブラジル産冷蔵牛肉 (骨なし) の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2*)、ベルギー産大豆ミール (家禽用飼料原料) のサルモネラ (*S. Mbandaka*)、ベルギー産トルティーヤのカビ、ブラジル産冷凍牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx2+*、25g 検体陽性)、ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Ouakam*)、ドイツ産冷凍チキンナゲットの大腸菌 O157 など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

米国産魚粉のサルモネラ属菌、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Saintpaul*、*S. Abaetetuba*)、ブラジル産黒コショウのサルモネラ (*S. Javiana*) など。

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

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

フードチェーンにおいて計画的に使用される微生物の全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析の要件に関する意見書

EFSA statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain

Published: 28 July 2021

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.6506> (意見書 PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6506>

欧州食品安全機関（EFSA）は、フードチェーンにおいて計画的に使用される微生物の全ゲノムシーケンシング（WGS）解析の要件に関する意見書を発表した。

要旨

微生物は、遺伝子改変の有無にかかわらず、そのまま、または目的とする物質の生産生物として、フードチェーンで使用されることがある。欧州の市場へのこれらの微生物や微生物由来原料／製品の導入には、流通前の承認手続きが必要となる可能性がある。微生物が、そのまま、または目的物質の生産株としてフードチェーンで使用される場合、承認手続きにより、微生物の安全性／有効性を立証するためのリスク評価の必要性が規定される。リスク評価を実施するため、承認申請の対象となる微生物には特性評価が必要となる。これに関しては、WGS解析で得られるデータにより、分離株の明確な分類学的識別情報が明らかになるとともに、病原因子、ヒトや動物に臨床的に関連する抗微生物剤耐性、既知の有毒代謝物の産生など、懸念材料となる潜在的な機能特性に関する解析情報も明らかになる。実際に、規制対象製品の一部の分野においては、リスク評価の要件として WGS にもとづくデータの使用が規定されている。本意見書は、規制対象製品の販売承認申請の観点から、リスク評価者に WGS にもとづく解析と結果を説明する方法に関する申請者向け提言をまとめている。また、WGS 解析の実施方法と精度の基準・閾値に関する要件、および必要に応じて提出すべきデータや関連情報についても説明している。

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

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

サルモネラ食中毒に関連しているポークスクラッチング（豚皮のスナック食品）を喫食しないようスコットランド食品基準庁（FSS）が消費者に注意喚起

FSS issues advice to consumers not to eat several pork scratching products linked to *Salmonella* poisoning

21 AUGUST 2021

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/fss-issues-advice-to-consumers-not-to-eat-several-pork-scratching-products-linked-to-salmonella-poisoning>

スコットランド食品基準庁（FSS）および英国食品基準庁（UK FSA）は、2月以降に販売された一部のポークスクラッチング（豚皮のスナック食品）がサルモネラ食中毒に関連し

ているとして、当該製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している。

検査の結果、2020年9月～2021年8月21日に英国全域から報告されたサルモネラ症患者計176人と当該製品が関連していることが明らかになった。

本アウトブレイクと関連している製品の製造施設1カ所で2月以降に製造されたすべての製品が市場から回収・撤去されている。

当該製品の製造業者であるTayto Group社は予防措置として回収を行っており、回収対象のブランドに関する詳細はUK FSAの回収警報（以下Webページ参照）で確認可能である。

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-47-2021>

これらの製品には、「Mr Porky」、「Jay's」および「The Real Pork Crackling Co.」の各ブランドの一部の製品が含まれている。

新たな患者の発生リスクを抑えるため、消費者は回収警報で発表された対象製品の喫食を避け、健康に関する助言に従うべきである。

当該製造施設は、アウトブレイクと関連している可能性が2021年8月初めに特定され、その時点で当該製品の製造を自主的に停止した。

サルモネラ食中毒を防ぐための適切な慣行に関する詳細な助言および指針は以下のFSSのWebページから入手可能である。

<https://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety/foodborne-illness/salmonella>

● 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/>

欧州連合食品安全年鑑第5版を発行 — 欧州の食品安全関連機関の概略

Who does what? Reference book gives an overview of the food safety institutions in Europe

11.08.2021

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/35/who_does_what_reference_book_gives_an_overview_of_the_food_safety_institutions_in_europe-280392.html

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)は、「欧州連合食品安全年鑑(EU Food Safety Almanac)」の第5版(英語)を発行した(以下Webページ参照)。

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/eu-food-safety-almanac.pdf>

欧州では食品および飼料の安全管理についてどのような体制が敷かれているか。欧州各

国にはどのような食品安全関連機関があり、それらは何を担当しているか。このような疑問に答えるため、BfR はリファレンス文献として「欧州連合食品安全年鑑」を作成し、欧州 37 カ国の重要機関の担当分野について最新の情報を概説している。欧州食品安全機関 (EFSA) 諮問フォーラムのドイツ代表でもある BfR の Andreas Hensel 所長は、「この最新の年鑑は、消費者の健康保護を担当する諸機関と欧州連合 (EU) とのネットワーク構築に重要な役割を果たす」と述べた。食品の生産および取引のグローバル化により、欧州の消費者にとって製品の選択肢がこれまでになく増えている。世界各国からの供給の増加に伴い、可能性のある健康リスクの科学的評価、対策および情報共有の必要性も高まっている。Hensel 所長は、「このような複雑な供給チェーンのなかで食品および飼料の安全性を確保するため、国際的な連携をさらに強化する必要がある」と強調した。

食品安全については各国が設置している機関とその担当分野が様々であり、近年は多くの国で機関が新設されている。欧州連合食品安全年鑑には、EU および近隣諸国の食品・飼料の安全性を確保する行政組織と政府機関の全体像がまとめられている。健康リスクの評価に重点が置かれ、国別の各章には食品安全の担当機関とその法的根拠、任務および活動が簡潔に説明されている。

担当分野はピクトグラムで示されている。このような図示により、どの機関がどの分野を担当しているかが分かりやすくなっており、その分野にはたとえば植物保護製品、食品サプリメント、新しい食品、人獣共通感染症などがある。また、どの省庁や機関がリスク管理を担当しているか、健康リスクについて各国が他国とどのように情報交換を行っているか、リスク評価およびリスク管理の機能がどの程度組織的に独立しているかなどについても記載されている。各国の中心的全機関の概要がリストで示されている。

欧州連合食品安全年鑑第 5 版は、まず英語版が発行された。37 カ国の情報が収載されており、BfR が EFSA および EFSA 加盟国と近隣諸国の EFSA 情報連絡窓口と協力して作成および改訂を行っている。冊子には EU 全加盟国および近隣諸国のアイスランド、ノルウェー、スイス、アルバニア、ボスニア・ヘルツェゴビナ、コソボ、モンテネグロ、北マケドニア、セルビアおよびトルコの情報が収載されている。

欧州連合食品安全年鑑は、食品安全に関する各国の体制および関連機関に関心のあるすべての人、特に食品安全当局の職員、報道関係者、消費者団体、食品事業経営者、研究者、政治家などに向けて書かれている。欧州連合食品安全年鑑第 5 版は、PDF 版が BfR の以下の Web ページから、冊子体が申し込みにより入手可能で、いずれも無料である。

https://www.bfr.bund.de/en/publication/eu_almanac-192693.html

(食品安全情報 (微生物) No.25 / 2017 (2017.12.06)、No.20 / 2011 (2011.10.05)、食品安全情報 No.23 / 2009 (2009.11.04) BfR 記事参照)

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報 (35) (34) (33)

Cholera, diarrhea & dysentery update (35) (34) (33)

14, 13 & 9 September 2021

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ナイジェリア	9/14	36 州と連邦首都地区(FCT)	9/5 まで	(死亡者含む疑い) 計 69,925	計 2,323
		8 州 ¹	8/30~9/5		46
		12 州 ²	第 35 週 (8/30~9/5)	(疑い) 1,677	
			第 34 週	(疑い)3,992	
ナイジェリア	9/10	ナサラワ州 8 地域 ³	直近の約 6 カ月	892	59
ナイジェリア	9/7		2021 年 1 月~9/2	(死亡者含む疑い) 計 65,145	計 2,141
		16 州と連邦首都地区 (FCT) ⁴	第 34 週	(疑い) 2,127	
			第 33 週	(疑い) 2,127	
			第 32 週	(疑い)3,098	
		12 州 ⁵			48
マリ	9/12	ガオ州 Ansongo	9/8	(確定)2 以上	
		マリ北部	2011 年		65
ニジェール	9/3	南部 ⁶	9/1	2,874	104
			8/19 まで	(死亡者含む) 845	35
			2018 年の流行時	(死亡者含む)3,824	78
インド	9/11	西ベンガル州 Kamarhati		(疑い)297 以上 (確定)3	2

インド	9/7	パンジャブ州 Ludhiana		1	
コンゴ民主共和国	9/7	南キブ州 Mwenga 南部	1 週間	90	8

- 1 ボルノ州 (13 人)、ソコト (12)、カツィナ (8)、バウチ (6)、ナイジャー (3)、カドゥナ (2)、アダマワ (1)、カノ (1)
- 2 バウチ州 (566 人)、カツィナ (282)、ソコト (258)、ヨベ (183)、ボルノ (179)、ナイジャー (94)、カドゥナ (66)、アダマワ (34)、ゴンベ (8)、カノ (4)、ケビ (2)、ナサラワ (1)
- 3 Doma, Lafia, Wamba, Kokona, Obi, Nasarawa, Toto, Karuadding
- 4 バウチ州 (855 人)、カツィナ (396)、カノ (306)、ヨベ (162)、ザンファラ (80)、ナイジャー (78)、ボルノ (67)、ソコト (45)、カドゥナ (41)、ゴンベ (21)、連邦首都地区 (FCT) (18)、ケビ (17)、アダマワ (15)、タラバ (13)、ナサラワ (10)、プラトー (2)、ジガワ (1)
- 5 バウチ州 (10 人)、カノ (7)、カツィナ (6)、タラバ (5)、ザンファラ (4)、ソコト (4)、ボルノ (4)、ナイジャー (3)、ナサラワ (2)、ケビ (1)、ヨベ (1)、カドゥナ (1)
- 6 ニアメ (首都)、Maradi, Zinder, Dosso, Tahoua, Tillaberi

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
インド	9/8	西ベンガル州 Kamarhati	9/8	約 100	2

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室