

食品安全情報（微生物） No.8 / 2022（2022.04.13）

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

[【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. 米国食品医薬品局（US FDA）が乳幼児用調製粉乳に関連して発生しているクロノバクター（*Cronobacter sakazakii*）感染に関する苦情を調査（2022年3月31日付更新情報）

[【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. カナダのブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているノロウイルス感染アウトブレイク（2022年4月6日付更新情報）

[【カナダ公衆衛生局（PHAC）】](#)

1. 公衆衛生通知：ブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク（2022年4月8日付更新情報、3月31日付初発情報）

[【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）

[【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 燻製魚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
2. サルモネラ感染アウトブレイクに関連している Kinder ブランド製品（チョコレート製品）を喫食しないよう英国食品基準庁（UK FSA）およびスコットランド食品基準庁（FSS）が予防措置として消費者に注意喚起
3. 食品に関する消費者調査「Food and You 2」の最新の結果を発表：消費者の食品供給チェーンへの信頼度は依然として高い

[【スコットランド食品基準庁（FSS）】](#)

1. 狩猟動物肉に関するガイドと HACCP（危害分析重要管理点方式）

[【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】](#)

1. サルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイクに関連して Ferrero 社製の Kinder ブランドのチョコレート製品を回収

[【アイルランド食品安全局（FSAI）】](#)

1. Ferrero 社が Kinder ブランドのチョコレート製品の回収対象を拡大（2022年4月6日付更新情報）

[【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. カンピロバクター感染予防のためのリーフレットを発行

[【ProMED-mail】](#)

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 (13) (12) (11) (10)

【各国政府機関】

- 米国食品医薬品局 (US FDA: US Food and Drug Administration)

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

米国食品医薬品局 (US FDA) が乳幼児用調製粉乳に関連して発生しているクロノバクター (*Cronobacter sakazakii*) 感染に関する苦情を調査 (2022年3月31日付更新情報)

FDA Investigation of *Cronobacter* Infections: Powdered Infant Formula (February 2022)
03/31/2022

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/fda-investigation-cronobacter-infections-powdered-infant-formula-february-2022>

米国食品医薬品局 (US FDA) は、米国疾病予防管理センター (US CDC) および州・地域の当局と連携し、Abbott Nutrition 社のミシガン州 Sturgis の施設で製造された製品に関連して発生している乳幼児患者に関する消費者からの苦情・報告について調査している。患者 4 人は全員が当該施設で製造された乳幼児用調製粉乳を喫飲していたことが報告されている。

FDA の調査官は当該施設で多数の製品・環境検体を採取し、その検査結果は以下の通りであった。

- ・ 当該施設の環境由来のサブ検体 5 検体が *Cronobacter sakazakii* 陽性であり、このうち 4 株は FDA による検査、1 株は同社による社内検査を通じて提出された。当該施設で採取された *C. sakazakii* 陽性の環境検体に由来する株について全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析を行った結果、分離された 5 株の *C. sakazakii* 株はすべて互いに異なる株であった。
- ・ FDA が当該施設で採取した複数の製品検体について検査を行った結果、すべて *C. sakazakii* 陰性であった。

現時点で検査結果が得られていない検体は FDA にはない。FDA は、Abbott Nutrition 社の当該施設における立ち入り検査を 2022 年 3 月 18 日に完了し、計 4 項目の指摘事項を記載した Form 483 (査察結果報告書) を発行した (以下 Web ページ参照)。

<https://www.fda.gov/media/157073/download>

この報告書に記載された指摘事項は、連邦食品・医薬品・化粧品法 (FFDCA) またはその施行規則への違反が認められたかどうかについての FDA の最終決定を示すものではない。FDA は 2022 年の査察所見の評価を継続し、違反の根拠が示された場合は適切な措置を講じる予定である。

CDC は、本調査に関連して入手した患者由来 2 検体に関する検査機関での検査を既に完

了している。WGS 解析の結果、これらの 2 検体由来の分離株については、Abbott Nutrition 社の当該施設で採取された環境検体由来の複数のクロノバクター株とも、また国立生物工学情報センター (NCBI) のデータベースに登録されているその他のすべての臨床株とも遺伝学的に同一の株であることは示されなかった。

FDA は、当該施設で製造された製品の回収による影響を正確に評価し、回収対象ブランドの製品を製造している Abbott Nutrition 社のその他の施設の生産能力を把握するため同社と協力している。FDA はまた、ミシガン州 Sturgis の同社施設での製造を安全に再開するため同社と協力している。さらに、Abbott Nutrition 社やその他の製造業者との協議を継続し、乳幼児用調製乳製品の供給を支援するために利用可能なあらゆる手段を検討していく。

○ 消費者向け助言

FDA は、回収対象となっている 3 つのブランド「Similac」、「Alimentum」、「EleCare」の乳幼児用調製粉乳製品を使用しないよう消費者に注意喚起している。回収対象製品は、容器底部に表示された 7~9 桁のコードと使用期限の日付により特定できる (コードと日付の表示例の画像は本記事の Web ページで閲覧可能)。容器底部に表示されたコードおよび使用期限の日付が以下の 3 項目すべてに適合する場合は回収対象製品である。

- ・ コードの最初の 2 桁が 22~37 の数字である
- ・ コードに K8、SH または Z2 の文字が含まれている
- ・ 使用期限 (USE BY) の日付が 2022 年 4 月 1 日 (1 APR 2022) 以降である

Abbott Nutrition 社はこれらの製品に加え、ロットコードが 27032K80 (缶入り) および 27032K800 (ケース入り) の「Similac PM 60/40」も回収している。特定の乳幼児向けのこのタイプの製品では、現時点では上記ロットコードの「Similac PM 60/40」のみが回収対象となっている。初回の回収に関する情報は FDA の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/abbott-voluntarily-recalls-powder-formulas-manufactured-one-plant>

また、回収対象製品であるかどうかの確認については、同社の以下の Web ページ上でのロット番号の入力によっても行うことができる。

<https://www.similarecall.com/us/en/home.html>

医療上の理由で特別な調製乳や食品を使用している乳幼児の保護者および保育者向けの補足情報 (Additional Information for Parents and Caregivers of Infants Receiving Medical Specialty Infant Formulas and Individuals Using Certain Medical Foods) は、以下 Web ページから入手可能である。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/fda-investigation-cronobacter-infections-powdered-infant-formula-february-2022#additional>

◇ 保護者および保育者向けの補足情報

本件の回収対象に液体調製乳製品は含まれていない。

保護者および保育者は、乳幼児用調製乳の希釈や自家製調製乳の調製・授乳をしてはならない（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-parents-and-caregivers-not-make-or-feed-homemade-infant-formula-infants>

また、インターネット経由で販売される輸入調製乳は偽造品の可能性があるため、購入を避けるべきである（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/food/people-risk-foodborne-illness/questions-answers-consumers-concerning-infant-formula#10>

普段使用している調製乳が使用できない場合はかかりつけの小児医療機関に相談し、栄養の摂取方法の変更について助言を求めるべきである。

回収対象の乳幼児用調製乳は、主に乳幼児で重症の食品由来疾患の原因となり得る細菌であるクロノバクターに汚染されている可能性がある。クロノバクター感染症は稀な疾患であるが、新生児では特にリスクが高い。

（食品安全情報（微生物）No.7/2022（2022.03.30）、No.6/2022（2022.03.16）US FDA、US CDC 記事参照）

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

カナダのブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているノロウイルス感染アウトブレイク（2022年4月6日付更新情報）

Norovirus Outbreak Linked to Raw Oysters from British Columbia

Updated April 6, 2022

<https://www.cdc.gov/norovirus/outbreaks/index.html>

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、カナダ

公衆衛生局（PHAC）、カナダ食品検査庁（CFIA）、および州・地域の当局と協力し、カナダのブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているノロウイルス感染アウトブレイクを調査している。

○ アウトブレイク調査の詳細

2022年4月6日までに、少なくとも計103人のノロウイルス感染患者が米国の13州から報告されている。CDCは、本アウトブレイクの患者数をより正確に特定するため州・地域の当局と協力して調査を進めている。FDAは、ノロウイルス汚染の可能性があるカナダ産の生牡蠣を提供・販売しないよう飲食店および小売店に注意喚起している（以下Webページ参照）。

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-potentially-contaminated-raw-oysters-canada>

ノロウイルスは米国で発生する食品由来疾患の主要な原因となっている。しかしながら、州・地域・領土の保健部門には、ノロウイルス感染患者の発生を国のサーベイランスシステムに報告することは義務付けられていない。したがって、特に医療機関を受診しない場合など、多くの患者の存在が把握されていない可能性がある。米国では、ノロウイルス感染アウトブレイクが毎年約2,500件報告されている。ノロウイルス感染アウトブレイクは年間を通じて発生しているが、11～4月に特に発生件数が多くなる。

州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前1～4日以内に喫食した食品について聞き取り調査を行っている。患者の多くが生牡蠣の喫食を報告した。

州・地域の当局は、患者が食事をした飲食店から牡蠣の供給元に関する情報を収集した。FDAは、汚染された可能性がある生牡蠣がカナダのブリティッシュ・コロンビア州Baynes Soundの南部・中央部で採捕されたことを確認した。FDAおよび州当局は、当該生牡蠣の出荷先を特定し販売対象から確実に除外されるようにするため、前向き追跡調査を行っている。

本アウトブレイク調査は継続している。

（食品安全情報（微生物）本号PHAC記事参照）

● 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：ブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイク（2022年4月8日付更新情報、3月31日付初発情報）

Public Health Notice: Outbreak of norovirus and gastrointestinal illnesses linked to raw oysters from British Columbia

April 8 & March 31, 2022

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2022/outbreak-norovirus-gastrointestinal-illness-linked-raw-oysters-british-columbia.html>

2022年4月8日付更新情報

本公衆衛生通知は、現在発生中のノロウイルス感染と胃腸疾患のアウトブレイクに関する更新情報である。2022年3月31日付初発情報以降に報告された新規患者49人が本アウトブレイク調査の対象に追加された。ブリティッシュ・コロンビア州産の牡蠣の喫食に関連したノロウイルス感染および胃腸疾患の患者が現時点で5州から計328人報告されている。

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、連邦および複数州の公衆衛生当局、米国疾病予防管理センター（US CDC）、米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、5州（ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワン、マニトバ、オンタリオ）にわたり発生しているノロウイルス感染と胃腸疾患による1件のアウトブレイクを調査している。

現時点で得られている調査結果にもとづくと、本アウトブレイクはブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣の喫食に関連している。調査の一環として、本アウトブレイクの患者との関連が示されている同州の一部の牡蠣採捕地域は閉鎖されている。これは、新たな患者の発生を防止するための措置である。

カナダ食品検査庁（CFIA）は、2022年2～4月にかけて数件の食品回収情報を発表した。本調査に関連して発出された食品回収の通知および警報に関する情報は以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2022/outbreak-norovirus-gastrointestinal-illness-linked-raw-oysters-british-columbia.html#recalls>

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。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。

PHAC は、回収対象の牡蠣の喫食・使用・販売・提供を行わないよう注意喚起している。

PHAC はまた、食品由来疾患リスクの低減のため、生または加熱不十分の牡蠣の喫食は避けること、食品の適切な取扱い慣行を実践すること、および牡蠣は内部温度が 90℃（華氏 194 度）に達した状態で 90 秒以上加熱することを消費者に求めている。

本アウトブレイク調査は継続しており、必要に応じて公衆衛生を保護するための追加措置が講じられる予定である。

○ アウトブレイク調査の概要

2022年4月8日までに、ブリティッシュ・コロンビア州産の牡蠣の喫食に関連したノロウイルス感染と胃腸疾患の患者計328人がブリティッシュ・コロンビア（293人）、アルバータ（3）、サスカチュワン（1）、マニトバ（15）およびオンタリオ（16）の各州から報告されている。患者の発症日は2022年1月中旬～4月上旬で、死亡者は報告されていない。検査は患者全員については実施されていないが、数人の患者については検査でノロウイルス感染が確定している。

US CDC も、ブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣に関連して米国の複数州にわたり発生しているノロウイルス感染アウトブレイクを調査している。

2022年3月31日付初発情報

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、連邦および複数州の公衆衛生当局と協力し、4州（ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、サスカチュワン、オンタリオ）にわたり発生しているノロウイルス感染と胃腸疾患による1件のアウトブレイクを調査している。

現時点で得られている調査結果にもとづくと、本アウトブレイクはブリティッシュ・コロンビア州産の生牡蠣の喫食に関連している。調査の一環として、本アウトブレイクの患者との関連が示されている同州の一部の牡蠣採捕地域は閉鎖されている。これは、新たな患者の発生を防止するための措置である。

ブリティッシュ・コロンビア州産の牡蠣について、2022年2月18日、3月20日、23日および27日に回収が発表された。本調査に関連して発出された食品回収の通知および警報は以下の各 Web ページで参照可能。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-raw-bc-oysters-recalled-due-norovirus> (2022年2月18日)

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-stellar-bay-shellfish-brand-oysters-recalled-due-norovirus> (2022年3月20日)

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-stellar-bay-shellfish-brand-chef-creek-oysters-recalled-due-norovirus> (2022年3月23日)

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-taylor-shellfish-canada-ulc-brand-oysters-recalled-due-norovirus> (2022年3月27日)

カナダ食品検査庁（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。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。

PHAC は、回収対象の牡蠣の喫食・使用・販売・提供を行わないよう注意喚起している。

PHAC はまた、食品由来疾患リスクの低減のため、生または加熱不十分の牡蠣の喫食は避けること、食品の適切な取扱い慣行を実践すること、および牡蠣は内部温度が 90℃（華氏 194 度）に達した状態で 90 秒以上加熱することを消費者に求めている。

○ アウトブレイク調査の概要

2022 年 3 月 30 日までに、ブリティッシュ・コロンビア州産の牡蠣の喫食に関連したノロウイルス感染と胃腸疾患の患者計 279 人がブリティッシュ・コロンビア州（262 人）、アルバータ州（1）、サスカチュワン州（1）およびオンタリオ州（15）から報告されている。患者の発症日は 2022 年 1 月中旬～3 月下旬で、死亡者は報告されていない。検査は患者全員については実施されていないが、数人の患者については検査でノロウイルス感染が確定している。

（食品安全情報（微生物）本号 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）

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>

2022年3月24日～4月6日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）

ポーランド産スモークベーコンのリステリア（*L. monocytogenes*）、中国産カボチャ種子のサルモネラ、ポーランド産冷凍鶏肉エグイエット（細長い薄切り）のサルモネラ（*S.*

Enteritidis)、ドイツ産有機エメンタールチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ギリシャ産羊乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌、オランダ産活牡蠣による食中毒の疑い、ポーランド産鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、リトアニア産冷凍ブロイラーもも肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ベルギー産チョコレート製のサルモネラ (単相性 *S. Typhimurium*) による複数国にわたる食品由来アウトブレイク、ベルギー産ペットフードのサルモネラ、オランダ産 (スウェーデン経由) 牡蠣のノロウイルス、フランス産牡蠣のノロウイルスなど。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

スペイン産食品サプリメントの好気性菌と酵母菌、ベルギー産機械分離肉 (家禽) のサルモネラ、ポーランド産鶏首皮のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産冷蔵鶏手羽肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ドイツ産牛細切り肉のサルモネラの疑い、フランス産牡蠣による食中毒の可能性、スペイン産冷蔵メルルーサのアニサキス、フランス産牡蠣のノロウイルス、中国産エノキダケのリステリア (*L. monocytogenes*)、韓国産エノキダケのリステリア (*L. monocytogenes*)、ハンガリー産豚肉のリステリア (*L. monocytogenes*)、アイルランド産刻みキャベツ製品のサルモネラ (*L. monocytogenes*) の可能性など。

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

スウェーデン産マジパンのカビ、リトアニア産乾燥醸造用酵母 (飼料原料) のサルモネラ属菌、ベルギー産加工ペットフードの腸内細菌科菌群、ポーランド産七面鳥肉のサルモネラ (O4 群 (B 群))、イタリア産有機菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Jerusalem*, *S. Kedougou*)、イタリア産大豆ミールのサルモネラ属菌、イラン産オレンジの花 (茶用) のサルモネラなど。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ、インド産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Bareilly*) など。

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

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

1. 燻製魚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

Ongoing *Listeria* outbreak linked to smoked fish

4 April 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/ongoing-listeria-outbreak-linked-to-smoked->

[fish](#)

英国保健安全保障局（UK HSA）、英国食品基準庁（UK FSA）およびスコットランド食品基準庁（FSS）は、燻製魚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を調査している。

食品のリステリア汚染は、特にリステリア感染による健康被害を受けやすい人（妊婦、基礎疾患のある人、免疫機能を低下させる治療を受けている人など）にとっては安全でない可能性がある。

2020年以降、相互関連がみられるリステリア症患者計12人のアウトブレイク1件が全ゲノムシーケンシング（WGS）解析により特定されており、患者のうち6人は2022年1月以降に発生している。患者はイングランドおよびスコットランドで特定され、大多数が燻製魚の喫食を報告した。患者1人は妊婦であった。

本アウトブレイクが継続していることを踏まえ、予防的措置として妊婦向けに情報が更新され、燻製魚は喫食前に十分に加熱するよう注意喚起が行われている。リステリア感染を避けるための助言の更新では、燻製魚が高リスク製品に追加され、健康被害を受けやすい人が喫食する際は事前に十分に加熱すべきであるとしている。

（関連記事）

スコットランド食品基準庁（FSS）

燻製魚に関連して発生しているリステリア感染アウトブレイク

Ongoing *Listeria* outbreak linked to smoked fish

4 APRIL 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/ongoing-listeria-outbreak-linked-to-smoked-fish>

2. サルモネラ感染アウトブレイクに関連している **Kinder** ブランド製品（チョコレート製品）を喫食しないよう英国食品基準庁（UK FSA）およびスコットランド食品基準庁（FSS）が予防措置として消費者に注意喚起

FSA and FSS issue precautionary advice to consumers not to eat certain Kinder products linked to a *Salmonella* outbreak

6 April 2022

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/9066>（PDF版）

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-and-fss-issue-precautionary-advice-to-consumers-not-to-eat-certain-kinder-products-linked-to-a-salmonella-outbreak>

英国食品基準庁（UK FSA）はスコットランド食品基準庁（FSS）と連携して製品回収情報通知（PRIN）を発出し、Kinder ブランドの一部の製品を喫食しないよう消費者に注意喚起している（以下 Web ページ参照）。

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-22-2022-update-1>

この注意喚起は、当該製品がサルモネラ感染アウトブレイクと関連している可能性があることから発出された。本アウトブレイクの患者は多くが小児患者である。

本アウトブレイクの調査の途中結果を受け、Ferrero 社は、予防措置として実施していた製品回収の対象を拡大し、ベルギーの Arlon の施設で製造されたすべての製品を対象に加えた。回収対象製品は、「Kinder Surprise (20g)」、「Kinder Surprise (20g x 3)」、「Kinder Surprise (100g)」、「Kinder Mini eggs (75g)」、「Kinder Egg Hunt Kit (150g)」、「Kinder Schokobons (200g)」である。

英国保健安全保障局（UK HSA）、スコットランド公衆衛生局（PHS）、ウェールズ公衆衛生局（PHW）および北アイルランド公衆衛生庁（PHANI）による調査の結果、英国各地から報告されたサルモネラ感染患者と Ferrero 社が製造した製品との関連が明らかになった。

調査は継続中であるが、同社はこの途中結果を受け、予防的措置として回収対象を拡大した。

回収対象製品の詳細は上記の製品回収情報通知に記載されている。回収対象製品の包装には、製造場所であるベルギーの施設に関する記載がない可能性があり、異なる連絡先が記載されている可能性があるため、消費者は、賞味期限（best-before）の日付などを製品回収情報通知に記載されている製品情報と照合することが重要である。

さらなる患者発生リスクを低減させるため、回収警報で発表された対象製品の喫食を避け、リスクを避けるための助言に従うべきである。

（食品安全情報（微生物）本号 FSAI、HPSC Ireland 記事参照）

3. 食品に関する消費者調査「Food and You 2」の最新の結果を発表：消費者の食品供給チェーンへの信頼度は依然として高い

Trust in food supply chain remains high, consumer survey reveals

26 January 2022

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/8241> (PDF 版)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/trust-in-food-supply-chain-remains-high-consumer-survey-reveals>

英国食品基準庁（UK FSA）が実施している食品に関する消費者調査「Food and You 2」の最新結果が発表され、食品の安全性、表示の正確性および食品供給チェーンに対する消費者の信頼度は引き続き高く、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミック下にお

いてもこの傾向は変わっていないことが明らかになった。

今回結果が発表された「Food and You 2」の第3回調査では、自分が購入した食品は喫食しても安全であると確信していると回答した人の割合は90%であった。また、回答者の約4分の3（73%）が食品供給チェーンを信頼していると回答し、回答者の大多数（87%）が農業への信頼を報告した。

この「Food and You 2」はFSAの最も重要な調査であり、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドの成人を対象に、食品の安全性および食品関連のその他の問題に関する知識・意識・行動について消費者が自己申告する情報を評価するために行われる。第3回の調査は2021年4～6月に実施された。

第3回の調査の主な結果は以下の通りである。

- 食品の安全性、表示の正確性および食品供給チェーンに対する信頼度
 - ・ 回答者の大多数（90%）が、自分が購入した食品は喫食しても安全であると確信していると回答し、食品ラベルに表示されている情報は正確であると確信している回答者の割合は8割以上（83%）であった。
 - ・ 回答者の約4分の3（73%）が食品供給チェーンを信頼していると回答した。
 - ・ 食品関連事業への分野別の信頼度は、農業（87%）および小売り・スーパーマーケット（83%）に対する信頼度の方が、持ち帰り（56%）および配達サービス（41%）への信頼度より高い傾向にあった。

- 食品に関する懸念
 - ・ 回答者の大多数（80%）は自分が喫食する食品に懸念はないと回答した。
 - ・ 選択肢を提示して回答を求めた質問では、食品中の糖分量（63%）および食品の廃棄（61%）に関する懸念が最も多く報告された。

- 食料安全保障
 - ・ 食料安全保障の水準は、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドで同程度であった。「食料が保障されている（「高い水準で保障されている」または「最低限保障されている）」と回答した人の割合は4分の3以上であり、イングランドでは85%、ウェールズでは82%、北アイルランドでは84%であった。「食料が保障されていない（「低水準」または「非常に低水準）」と回答した人はおよそ6人に1人で、イングランドでは15%、ウェールズでは18%、北アイルランドでは16%であった。

- 食品の購入および食品表示
 - ・ 食品を購入する際、回答者の 84%が「消費期限 (use-by date)」を、82%が「賞味期限 (best before date)」を確認することが多いと回答した。
 - ・ 食品アレルギーまたは食物不耐症の人に配慮して食品を購入している回答者の大多数 (83%) が、「食品に表示されている情報は、有害または不快な身体的反応の原因となる食品を特定する際に信頼できる」と回答した。

- オンラインプラットフォーム
 - ・ 回答者の約半数 (52%) がインターネットや宅配業者 (Just Eat 社、Deliveroo 社、Uber Eats 社など) を利用して食品や飲料を注文したことがあると回答し、30%がオンラインマーケットプレイス (Amazon、Gumtree、Etsy など) を利用して注文をしたことがあると回答した。
 - ・ ソーシャルメディア (Facebook、Instagram、Nextdoor など) の利用 (14%) およびフードシェアアプリ (Olio、Too Good To Go など) の利用 (8%) により食品や飲料を注文したことがある回答者は少なかった。

- 食品に関連した行動および食習慣
 - ・ 大多数の回答者で直近 12 カ月間に食習慣が変化した。
 - ・ 最も多く報告された食習慣の変化は、食事の内容および場所に関連していた (回答者の 57%が外食頻度の減少、55%が自宅での食事頻度の増加、50%が自宅での調理頻度の増加、39%が持ち帰り料理の喫食頻度の減少を報告)。

「Food and You 2」第 3 回調査の報告書について

「Food and You 2」の第 3 回の実地調査は 2021 年 4 月 28 日～6 月 25 日に実施され、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドに居住する 4,338 世帯の成人計 6,271 人が参加した。

「Food and You 2」第 3 回調査の最終報告書および技術報告書は以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2/food-and-you-2-wave-3>

(食品安全情報 (微生物) No.6 / 2022 (2022.03.16)、No.12 / 2021 (2021.06.09)、No.18 / 2019 (2019.09.04)、No.9 / 2017 (2017.04.26)、No.26 / 2014 (2014.12.24)、No.22 / 2014 (2014.10.29)、No.17 / 2014 (2014.08.20)、No.8 / 2013 (2013.04.17)、No.5 / 2011 (2011.03.09) UK FSA 記事参照)

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

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

狩猟動物肉に関するガイドと HACCP (危害分析重要管理点方式)

Wild game guides and HACCP

16 December 2021

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/wild-game-guides-and-haccp>

スコットランド食品基準庁 (FSS) が狩猟動物肉に関するガイド (WGG : Wild Game Guide) の改訂版を発表した。これは、フードチェーンに入る狩猟動物肉の狩猟・加工・供給に関する食品衛生上の法的要件について、スコットランドの狩猟動物肉の食品業界および規制機関向けに作成されたガイダンスである。食品衛生に適用される規制要件は英国全体で共通であるが、本改訂版はスコットランドにおける狩猟動物肉の狩猟者・加工業者・供給業者および関連規制機関に向けたものである。スコットランド独自のガイドを作成することにより、FSS は、将来のガイド改訂においてスコットランドの関係者に特有の重要な問題に対して適切に対応できる。

ガイドは 2020～2021 年に詳細な見直しと改訂が行われ、2021 年 12 月 16 日に本改訂版が発行された。見直しにあたっては意見募集が行われ、これは改訂版の草案について関係者から意見を求めたもので、2020 年 12 月 24 日に終了した (以下 Web ページ参照)。

<https://consult.foodstandards.gov.scot/regulatory-policy/consultation-on-the-draft-revised-fss-wild-game-gu/>

改訂版ガイドはより使いやすいものとなり、狩猟動物肉が食用として供給されるまでの様々な状況で適用される法的要件がより明解に説明されている。

本改訂版の作成には、2020 年 10 月 1 日に行われた意見募集への参加など、狩猟動物肉業界から多大な協力があり、FSS はその協力と尽力に謝意を表明している。

スコットランド以外の英国では、英国食品基準庁 (FSA) の Web ページに発表されている狩猟動物肉ガイドを使用すべきである。しかし、狩猟動物肉製品に適用される食品衛生の法的要件は英国全土で同一のものであることに注意が必要である。

本ガイドおよび関連資料が以下の Web ページからダウンロード可能である。

狩猟動物肉に関するガイド

The Wild Game Guide

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/FSS_Wild_Game_Guide-December_2021.pdf (PDF)

狩猟動物肉に関するガイドの補遺 (写真集)

Wild Game Guide Photo Annex

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Wild_Game_Guide_Photo_Annex.pdf (PDF)

危害分析重要管理点方式 (HACCP) に関するガイダンス

HACCP Guidance

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/HACCP_Guidance.pdf (PDF)

● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland: Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

<https://www.hpsc.ie/hpsc/>

サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクに関連して Ferrero 社製の Kinder ブランドのチョコレート製品を回収

Salmonella Typhimurium outbreak and Kinder Ferrero recall

April 7, 2022

<https://www.hpsc.ie/news/newsarchive/2022newsarchive/title-21932-en.html>

英国安全衛生庁 (UK HSE)、アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland) およびアイルランド食品安全局 (FSAI) は緊密に協力し、現在発生中のサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイクを調査している。本アウトブレイクの調査を行っている大規模で分野横断的なアウトブレイク対策チームは、確定患者の追跡調査、および本アウトブレイクの新たな患者を特定するための積極的な探索を行っている。アイルランドのこのアウトブレイクは、英国およびその他の欧州各国にわたり発生している 1 件の大規模アウトブレイクの一部である。この大規模アウトブレイクの患者の大多数が、発症数日前に Ferrero 社製の Kinder ブランドのチョコレート製品を喫食したことを報告している。アイルランドおよびその他各国のアウトブレイク調査で収集されたエビデンスは、本アウトブレイクに関連している可能性がある製品を特定するための調査方針の決定に用いられている。

○ アイルランドの患者

本アウトブレイクの患者として、アイルランドでは 2022 年 1 月末以降に小児を中心に計 10 人のサルモネラ症患者が特定されている。アイルランドの直近の患者は 3 月中旬に発症した。患者は全員が既に回復している。

○ 製品回収

アイルランドおよび英国のアウトブレイクで得られたエビデンスにもとづき、Ferrero 社は欧州連合（EU）全域で様々な製品の撤去・回収を行っている。

当該製品は迅速に回収されているが、本アウトブレイクに関連してさらなる患者が発生する可能性がある。しかしながら、当該製品の喫食により小児が発症する可能性は極めて低く、過去数週間に当該製品を喫食した小児におけるサルモネラ感染の割合はごくわずかである。小児におけるサルモネラ感染の症状（吐き気・嘔吐、腹部痙攣、下痢）はほとんどの場合が軽症であり、家庭での処置が可能である。

本アウトブレイクの調査は継続している。

（関連記事）

欧州疾病予防管理センター（ECDC）

欧州食品安全機関（EFSA）および ECDC がチョコレート製品に関連して欧州の複数国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
EFSA and ECDC investigate multi-country *Salmonella* outbreak linked to chocolate products

6 Apr 2022

<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/efsa-and-ecdc-investigate-multi-country-salmonella-outbreak-linked-chocolate-products>

（食品安全情報（微生物）本号 UK FSA、FSAI 記事参照）

● アイルランド食品安全局（FSAI: Food Safety Authority of Ireland）

<https://www.fsai.ie/>

Ferrero 社が Kinder ブランドのチョコレート製品の回収対象を拡大（2022 年 4 月 6 日付更新情報）

Updated Recall of Additional Ferrero Kinder Products

6 April 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/ferrero_kinder_updated_recall_06042022.html

アイルランド食品安全局（FSAI）は、サルモネラ汚染の可能性があるととして Ferrero 社が回収を行っているチョコレート製品の対象が拡大され、「Kinder Surprise (20g)」および「Kinder Surprise (20g x 3)」の別のバッチが追加されたと発表した。アイルランド、英国およびその他の欧州各国にわたりサルモネラ感染アウトブレイクが発生しており、調査が行われている。これまでにアイルランドでは、英国のアウトブレイクの原因株と同じサルモネラ株に感染した患者が計 10 人報告されている。アイルランドの患者の多くは低年齢小児であるが、既に全員が回復している。FSAI は消費者に対し、自宅に当該製品が保存されている場合は喫食しないよう注意喚起している。

今回の発表により回収対象が拡大された製品は以下の通りである。

- ・ 賞味期限（best before date）が 2022 年 10 月 7 日（7th October 2022）までのすべての「Kinder Surprise (20g)」が回収対象となった。
- ・ 賞味期限が 2022 年 10 月 7 日までのすべての「Kinder Surprise (20g x 3)」が回収対象となった。

FSAI の前回の食品警報（Food Alert 2022.23 (Update 1)）で発表された回収対象は以下のバッチの製品である。

- ・ 賞味期限（best before date）が 2022 年 4 月 20 日（20 April 2022）～2022 年 8 月 21 日（21 August 2022）のすべての「Kinder Mini Eggs (75g)」
- ・ 賞味期限が 2022 年 4 月 20 日～2022 年 8 月 21 日のすべての「Kinder Egg Hunt Kit (150g)」
- ・ 賞味期限が 2022 年 4 月 20 日～2022 年 8 月 21 日のすべての「Kinder Surprise (100g)」
- ・ 賞味期限が 2022 年 4 月 20 日～2022 年 8 月 21 日のすべての「Kinder Schokobons (200g)」

Ferrero 社の Kinder ブランド製品の今回の回収については FAQ が以下の Web ページで閲覧可能である。

https://www.fsai.ie/faq/kinder_recall.html

（食品安全情報（微生物）本号 UK FSA、HPSC Ireland 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/>

カンピロバクター感染予防のためのリーフレットを発行

For that fondue meat doesn't make you sick

50/2021, 17.12.2021

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/50/for_that_fondue_meat_doesnt_make_you_sick-291159.html

生肉、生鮮野菜および種々のソースを同時に調理するミートフォンデュやラクレット料理は、寒い季節に人気がある。しかし、そのまま喫食する (ready-to-eat) 食品と生肉に同じ食器や器具を使用すると、生肉に存在する可能性がある病原体が、そのまま喫食する食品に移行する可能性がある。食卓や台所で動物由来の生の食品を取り扱う際には、台所の適切な衛生状態を保つべきである。このため、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、カンピロバクターおよびその他の食品由来細菌への感染予防について消費者に助言を提供するリーフレットを発行した。BfR はこのリーフレットで、感染予防への食品衛生管理の必要性を説明している。BfR の Hensel 所長は、「カンピロバクター感染は、加熱せずに喫食する食品と生肉 (特に家禽肉) とを分けて取り扱うことで予防できる。また、台所の適切な衛生管理として、たとえば動物由来の生の食品に触れた後で他の食材を調理する前に、手指、台所用品、台所設備の表面を必ず洗浄することが挙げられる。」と述べている。カンピロバクター症は、ドイツおよび欧州連合 (EU) において最も頻繁に報告される食品由来細菌感染症である。ドイツでは 2020 年に患者 46,519 人が登録された。特に、小児や若年成人の患者が増えている。感染すると下痢を呈し、重篤な神経疾患や反応性関節炎を発症する場合がある。

欧州の各当局はカンピロバクター症患者の発生に特に注意しており、EU 域内の人獣共通感染症の状況に関する 2019 年の報告書でも注目している (食品安全情報 (微生物) No.7 / 2021 (2021.03.31) ECDC/EFSA 記事参照)。カンピロバクター症は、欧州およびドイツにおいて長年にわたり最も多く報告されている食品由来細菌感染症である。カンピロバクター症患者数は、2015~2019 年にはあまり変動がなかった。患者は夏季に多く発生し、ドイツでは 2019 年までと同様に 2020 年も 6~9 月が季節的なピークであった。また、毎年年初の時期にも患者が短期的に増加する。ロベルト・コッホ研究所 (RKI) は、最近の研究で、クリスマス・大晦日後のカンピロバクター腸炎患者の発生と、この時期のミートフォンデュやラクレット料理 (特に鶏肉が含まれている場合) の喫食との間に相関関係が認めら

れることを報告した。

カンピロバクターは、世界各地においてペットや家畜およびその飼育環境に存在しており、家畜が保有しているカンピロバクターは搾乳時やとさつ時に食品に移行することが多い。カンピロバクターは、生の家禽肉から特に高頻度に検出される。また、鶏卵、生乳および生肉製品（例：タルタルステーキ）などの生または加熱不十分な動物由来食品にも存在することがある。衛生管理が不適切な場合には、このような食品に存在しているカンピロバクターが調理中に他の食品に移行し、その食品を喫食することでも感染する可能性がある。カンピロバクターは菌数が非常に少なくともヒトの腸管感染症の原因となり、その症状は主に腹痛と下痢である。稀ではあるが、合併症として神経疾患（ギラン・バレー症候群など）や反応性関節炎を発症する場合がある。

カンピロバクターに汚染された食品の喫食を防ぐため、様々な食品の間での交差汚染が台所で起こらないように注意を払うべきである。交差汚染とは、主に生の食品から他の食品に細菌が移行することである。細菌は、未包装の食品から他の食品に直接移行する場合もあれば、手指、台所設備、調理台表面、包丁などの器具を介して間接的に移行する場合もある。たとえば、調理器具や食器を分けて使用しない場合には、未加熱のフォンデュ用肉から加熱済み肉やそのまま喫食可能なサラダなどに細菌が移行する可能性がある。

カンピロバクターは食品を腐敗させないため、腐敗臭によって汚染を認識することはできない。ほとんどの食品由来細菌と同じようにカンピロバクターも、煮る、炒める、揚げる、焼くなどの加熱調理または殺菌処理によって死滅する。加熱調理で細菌を死滅させるには、食品の中心が 70°C に達してから 2 分以上加熱する必要がある。カンピロバクターは、冷凍では完全には死滅せず、数が減るだけである。

今回発表されたリーフレット「食品由来のカンピロバクター感染の予防（Protection against foodborne infections with *Campylobacter*）」は、BfR の以下の Web ページからダウンロードおよび冊子体の申し込みが可能で、いずれも無料である。

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelbedingten-infektionen-mit-campylobacter.pdf>（リーフレット PDF、ドイツ語）

また、BfR は、台所の衛生管理について 2 本の動画を公開している。

・鶏肉をどのように取り扱い、調理すべきか（What to do with the chicken）

https://www.bfr.bund.de/en/what_to_do_with_the_chicken_-192793.html

・細菌を追い詰める（Tracking down germs）

https://www.bfr.bund.de/de/dem_keim_auf_der_spur-202987.html

（関連記事）

欧州疾病予防管理センター（ECDC）／欧州食品安全機関（EFSA）

欧州連合（EU）域内の人獣共通感染症に関する One Health の観点からの報告書（2019年）

The European Union One Health 2019 Zoonoses Report

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/zoonoses-EU-one-health-2019-report.pdf>

ロベルト・コッホ研究所（RKI）

クリスマス・大晦日後のカンピロバクター腸炎患者の発生に関するロベルト・コッホ研究所（RKI）の研究結果のプレスリリース（ドイツ語）

RKI-Studie zu *Campylobacter*-Enteritis-Erkrankungen nach Weihnachten und Silvester

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/C/Campylobacter/Presseinfo_2021_11_26.htm

● ProMED-mail

<https://promedmail.org>

コレラ、下痢、赤痢最新情報（13）（12）（11）（10）

Cholera, diarrhea & dysentery update (13) (12) (11) (10)

4, 3 April & 26 March 2022

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
カメルーン	4/1	全国*	2月～	6,000	約100
		南西州 Limbe	前週	300	
		南西州	2月～	800以上	
		最大のアウトブレイクの1つ	2011年	23,000以上	800以上
カメルーン	3/25	4市**			計29
		南西州	3/16～22	300以上	
			2021年10月～	約2,100	62
		全国	2020年1～8月		66
カメルーン	3/24	Limbe、Buea、Tiko	過去3日間	(死亡者含む) 計600	計12

		全国	2月	1,300	約 36
マラウイ	4/1	Nsanje (初発・新規患者はモザンビークからの入国者)	3月初旬からの3週間	新規 3 累計 45	2

*首都ヤウンデ、ドゥアラ市（刑務所が中心）、Buea、Limbe、Bafoussam など主要な市・町の 40%以上および多数の村で患者発生

**Kumba (20人)、Buea (2)、Tiko (5)、首都ヤウンデ (2)

下痢

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
バングラデシュ	3/30	ダッカ市の国際下痢症研究センター (ICDDR,B) への入院	3/30 (午後 4 時の時点)	745	
		同上	3/29	1,317	
		同上	3/28	1,334	
		同上	過去 13 日間	17,680	
バングラデシュ	3/24	ダッカ市の国際下痢症研究センター (ICDDR,B) への入院	3/24 (午後 8 時の時点)	630	
		同上	3/17~23	8,152	
		同上	3/17~	1,000 以上/日	
		同上	3月第2週	平均 600/日	
		同上	3月第1週	平均 500/日	

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室