食品安全情報（微生物）No.9 / 2024（2024.05.01）

国立医薬品食品衛生研究所　安全情報部
（https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html）

目次

【世界保健機関（WHO）】
1. 世界保健機関（WHO）がコレラの新しい経口簡易ワクチンを事前承認
【米国疾病予防管理センター（US CDC）】
1. 生鮮バジル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（2024 年 4 月 19 日付更新情報、17 日付初発情報）
2. アイスクリームに関連して複数州にわたり発生したリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 10 月 26 日付最終更新）
【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】
1. 欧州公衆衛生微生物学研修プログラム（EUPHEM）開設 15 周年
【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）
【スコットランド食品基準庁（FSS）】
1. スコットランド食品基準庁（FSS）および英国食品基準庁（FSA）が食品に関する報告書「Our Food 2022」を発表
【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】
1. 欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）の 2023 年の精度管理試験：亜麻仁からのサルモネラ検出
【ProMED-mail】
1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（14）

【国際機関】

● 世界保健機関（WHO: World Health Organization）
https://www.who.int/en/

世界保健機関（WHO）がコレラの新しい経口簡易ワクチンを事前承認
WHO prequalifies new oral simplified vaccine for cholera
18 April 2024
https://www.who.int/news/item/18-04-2024-who-prequalifies-new-oral-simplified-vaccine-for-cholera

2024 年 4 月 12 日に、コレラの新しい経口ワクチンが世界保健機関（WHO）による事前承認を受けた。この新しいワクチンは不活化経口ワクチンの Euvichol-S であり、有効性は既存のワクチンと同等であるが、製剤の簡素化により、生産能力の急速な向上が期待できる。

WHO は既に、コレラの不活化経口ワクチンとして EuBiologicals 社（韓国）製の Euvichol および Euvichol-Plus を事前承認しており、今回新しく事前承認された Euvichol-S も同社製である。

ワクチン接種は、コレラアウトブレイクの予防・拡大防止・制御のために最も即効力のある対策となるが、安全な水・清潔な環境・衛生設備など、コレラの予防および管理に関するその他の分野で切迫した問題に直面している各国に対し、ワクチン供給量は最低レベルとなっている。

2022 年に WHO に報告されたコレラ患者数は 473,000 人であり、2021 年から倍増した。2023 年の報告患者数は 2022 年からさらに 70 万人増加したと推定されている。2024 年は現時点で 23 カ国がコレラアウトブレイクの発生を報告しており、特に深刻な被害を受けている国は、コモロ、コンゴ民主共和国、エチオピア、モザンビーク、ソマリア、ザンビアおよびジンバブエである。

【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/

１．生鮮バジル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（2024 年 4 月 19 日付更新情報、17 日付初発情報）

Salmonella Outbreak Linked to Fresh Basil

Posted April 19 & 17, 2024

https://www.cdc.gov/salmonella/basil-04-24/index.html

https://www.cdc.gov/salmonella/basil-04-24/details.html（Investigation Details）

https://www.cdc.gov/salmonella/basil-04-24/map.html（Map）

米国疾病予防管理センター（US CDC）は生鮮バジル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に関する情報を発表した。

2024 年 4 月 19 日付更新情報

○ 公衆衛生上の措置

Infinite Herbs 社は、2024 年 4 月 18 日にサルモネラ汚染により 2.5 オンス（約 71 グラム）入りの生鮮有機栽培バジル製品の回収を開始した。また 2024 年 4 月 19 日に 2 オンス（約 57 グラム）および 4 オンス（約 113 グラム）入りの Melissa's ブランドの生鮮有機栽培バジル製品を回収対象に追加した。US CDC はこれら回収対象バジル製品を喫食、提供、販売しないよう呼びかけている。

2024 年 4 月 17 日付初発情報

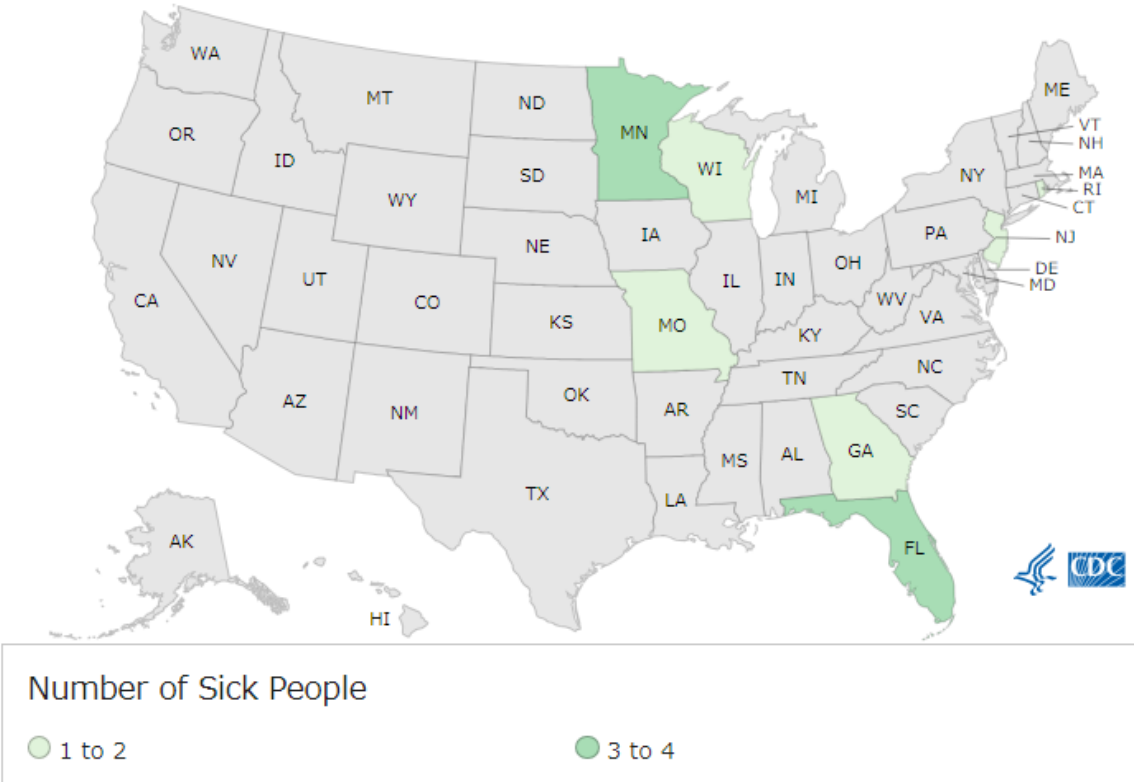
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）は、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学・追跡調査によるデータは、Infinite Herbs ブランドの有機栽培バジルがサルモネラに汚染されている可能性があり、本アウトブレイクの感染源となっていることを示唆している。

○ 疫学データ

2024 年 4 月 17 日時点で、*S.* Typhimurium アウトブレイク株に感染した患者計 12 人が 7 州から報告されている（図）。患者の発症日は 2024 年 2 月 11 日～4 月 2 日である。情報が得られた患者 11 人のうち 1 人が入院した。死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2024年4月17日時点の計12人）



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前 1 週間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

本アウトブレイクの患者について現時点で得られている人口統計学的情報は以下の通りである（n は当該情報が得られた患者の数）。

年齢（n=12）	年齢範囲：2～59 歳 年齢中央値：33 歳
性別（n=12）	83%：女性 17%：男性
人種（n=12）	92%：白人 8%：アフリカ系アメリカ人または黒人
民族（n=11）	91%：非ヒスパニック系 9%：ヒスパニック系

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関する聞き取り調査を行っている。情報が得られた患者 8 人のうち 7 人（88%）がバジルの喫食を報告した。

この割合は、過去に実施された FoodNet の住民調査（以下 Web ページ参照）において、回答者の 22%が調査実施日前 1 週間にバジルを喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。
https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/population.html
この喫食率の差は、本アウトブレイクの患者がバジルの喫食によって感染したことを示唆している。

○ 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検体から分離されたサルモネラ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ことを示唆している。

患者由来 12 検体から分離されたサルモネラ株について実施された WGS 解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。抗生物質耐性に関する詳細情報は、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下の Web ページから入手可能である。
https://www.cdc.gov/narms/index.html

聞き取りが実施された患者 12 人全員のうち、10 人（83%）が小売チェーン Trader Joe's の店舗での買い物を報告した。このうち 7 人が、2.5 オンス（約 71 グラム）入りのクラムシェル型容器の有機栽培バジル製品を Trader Joe's で購入したこと、またはその可能性が高いことを報告した。さらに、FDA が収集した追跡調査によるデータから、Trader Joe's で販売された当該バジル製品の供給元として Infinite Herbs 社（フロリダ州マイアミ）が特定された。

○ 公衆衛生上の措置

本アウトブレイク調査は継続中であるため、CDC は、29 州およびワシントン D.C.の Trader Joe's の店舗で販売された Infinite Herbs ブランドの有機栽培バジルを喫食しないよう注意喚起している。当該製品は 2.5 オンス入りのクラムシェル型容器で販売された。他にも汚染された可能性がある製品があるかどうか確認するため調査が続けられている。

２．アイスクリームに関連して複数州にわたり発生したリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 10 月 26 日付最終更新）

Listeria Outbreak Linked to Ice Cream

Posted October 26, 2023

https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/ice-cream-08-23/index.html

https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/ice-cream-08-23/details.html（Investigation Details）

https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/ice-cream-08-23/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たリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査した。

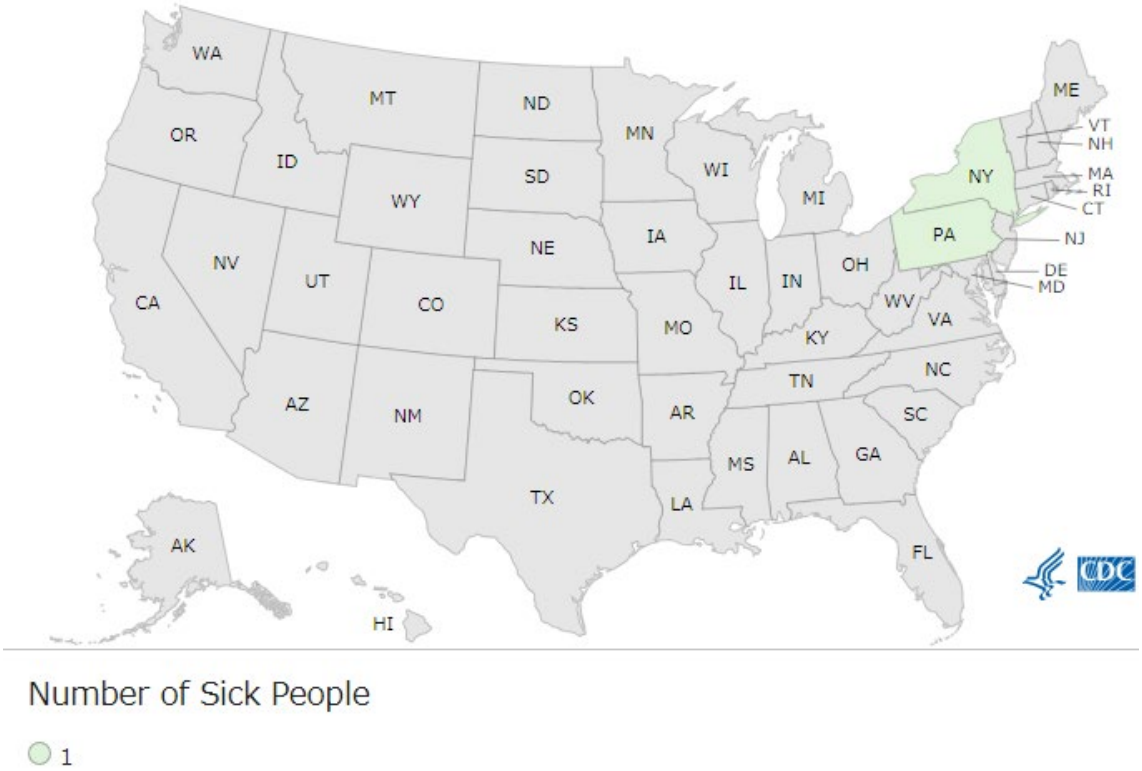
疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、Ice Cream House 社（ニューヨーク州 Brooklyn）で製造されたアイスクリームが本アウトブレイクの感染源となったことを示した。

2023 年 10 月 26 日時点で本アウトブレイクは終息している。

○ 疫学データ

2023 年 10 月 26 日までに、*L. monocytogenes* アウトブレイク株に感染した患者計 2 人がニューヨーク州およびペンシルベニア州から 1 人ずつ報告された（図）。患者由来検体は 2023 年 5 月および 6 月に採取された。患者は 2 人とも入院し、死亡者はいなかった。

図：リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2023 年 10 月 26 日時点の計 2 人）



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前 1 カ月間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集した。これらの情報は、本アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなった。

本アウトブレイクの患者について得られた人口統計学的情報は以下の通りである（n は当該情報が得られた患者の数）。

年齢（n=2）	年齢中央値：77 歳
性別（n=2）	50%：女性 50%：男性
人種（n=1）	100%：白人
民族（n=2）	100%：非ヒスパニック系

ペンシルベニアおよびニューヨークの各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 カ月間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行った。患者のうち、1 人は食料品店でカップ入りアイスクリーム「Soft Serve On The Go」を購入しており、もう 1 人は居住していた長期介護施設で当該アイスクリームを喫食した可能性が高かった。

○ 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た。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検体から分離されたサルモネラ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ことを示唆している。

ペンシルベニア州農務局（PDA）は、患者が冷凍保存していた未開封のカップ入りアイスクリーム「Soft Serve On The Go」バニラチョコレート味から *L. monocytogenes* アウトブレイク株を検出した。検査されたアイスクリームは患者が発症後に購入したものであったが、この患者は発症前にも同ブランドの同じ味のアイスクリームを複数回購入・喫食していた。

ニューヨーク州農業市場局（NYSDAM）は、カップ入りアイスクリーム「Soft Serve On The Go」の製造施設で採取した当該製品 5 検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株を検出した。

ニューヨーク市保健精神衛生局（NYC DOHMH）は、Ice Cream House 社製のミニアイスクリーム製品 1 検体、および Ice Cream House の 2 店舗で採取された環境由来の複数検体から *L. monocytogenes* アウトブレイク株を検出した。

Ice Cream House 社の製品と Real Kosher Ice Cream 社のカップ入りアイスクリーム「Soft Serve On The Go」は、Ice Cream House 社の同一施設で製造された。

○ 公衆衛生上の措置

2023 年 8 月 9 日、Real Kosher Ice Cream 社は、カップ入りアイスクリーム「Soft Serve On The Go」の全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/real-kosher-ice-cream-recalls-soft-serve-go-cups-because-possible-health-risk

2023 年 8 月 30 日、Ice Cream House 社は、「Ice Cream House」のロゴ表示がある乳製品のアイスクリームおよび乳製品ではない冷凍デザートの全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/ice-cream-house-voluntarily-recalling-all-dairy-ice-cream-products-and-non-dairy-parve-frozen

（食品安全情報（微生物）No.19 / 2023（2023.09.13）、No.18 / 2023（2023.08.30）、No.17

/ 2023（2023.08.16）US CDC 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

欧州公衆衛生微生物学研修プログラム（EUPHEM）開設 15 周年
Celebrating 15 years of EUPHEM
21 Nov 2023
https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/celebrating-15-years-euphem

欧州公衆衛生微生物学研修プログラム（EUPHEM：The European Public Health Microbiology Programme）は、欧州の様々な公衆衛生問題に微生物学手法および疫学的手法を活用できるようにするため、公衆衛生微生物学に関する最新の研修を提供しており、2023 年に 15 周年を迎えた。

EUPHEM は公衆衛生微生物学に関する 2 年間の研修プログラムであり、欧州介入疫学研修プログラム（EPIET : European Programme for Intervention Epidemiology Training）を補足するもので、第 1 回目と第 2 回目の研修生は各 2 人のみであった。その後、2023 年の第 15 回目（研修生 11 人）までに計 94 人の修了生が誕生した。EUPHEM の研修施設としてこの 15 年間に 20 カ所以上の施設（https://www.ecdc.europa.eu/en/epiet-euphem/institutes）が協力し、プログラムの成功に貢献している。

EUPHEM の研修生は、欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）の公衆衛生の向上に積極的に関わっている。多くの国で新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミックへの対応活動に協力し、One Health アプローチにもとづき動物衛生当局や環境衛生当局と協力して分野横断的な実地業務にも頻繁に参加している。本プログラムにより、バイオインフォマティクス、バイオセキュリティとバイオセーフティ、分子疫学、診断法とタイピング法、新興疾患の診断法などに関する重要な専門的能力を習得できる。

EUPHEM は常に、リーダーシップ、管理および情報伝達に関する能力強化に明確な重点を置いている。また、このプログラムは、One Health アプローチの観点から学ぶために、Global Laboratory Leadership Programme（世界の検査機関の能力強化プログラム）などの関連のある活動を支援し、世界保健機関（WHO）、米国疾病予防管理センター（US CDC）、APHL（米国公衆衛生検査機関協会）、国際連合食糧農業機関（FAO）、国際獣疫事務局（WOAH : World Organisation for Animal Health）など多くの関連機関と協力している。

欧州疾病予防管理センター（ECDC）は 2010 年 12 月に EUPHEM に関する全責任を担い、2016 年には EUPHEM は EPIET プログラムと並んで ECDC の研修プログラムの一つとなった。

ECDC の下記 Web ページに各研修生の成果報告書が発表されており、EPIET と EUPHEM のプロジェクト・研修内容の概要、および研修生の能力の概要が収載されている。
https://www.ecdc.europa.eu/en/epiet-euphem/who-we-are/fellows-2021

（関連情報）
世界保健機関（WHO）の Global Laboratory Leadership Programme（世界の検査機関の能力強化プログラム）
WHO Global laboratory leadership programme
https://www.who.int/initiatives/global-laboratory-leadership-programme

One Health にもとづく欧州連合の各機関との協力および機関間の協力
One Health collaboration with and among EU Agencies
https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36561708/

欧州公衆衛生微生物学研修プログラム（EUPHEM）の初めての評価
First evaluation for EUPHEM
https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/130129%20Report%20of%20the%201st%20EUPHEM%20Evaluation%20(2).pdf

欧州疾病予防管理センター（ECDC）の技術文書
ECDC technical document
https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/media/en/publications/Publications/microbiology-public-health-training-programme.pdf

（食品安全情報（微生物）No.21 / 2021（2021.10.13）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://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/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://food.ec.europa.eu/safety/rasff_en

RASFF Portal Database

https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search

Notifications list

https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/list

2024 年 4 月 9～22 日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）

フランス産大豆搾油粕（配合飼料用）のサルモネラ（*S.* Typhimurium）、ブルガリア産鶏肉のサルモネラ属菌、トルコ産（ポーランド経由）ローレルリーフパウダーのサルモネラ、ポーランド産豚ケーシングのサルモネラ、ポーランド産チキンテンダーのサルモネラ、イタリア産ゴルゴンゾーラのリステリア、イタリア産冷凍果物のノロウイルスと A 型肝炎ウイルス、オランダ産家禽肉製品のサルモネラ（*S.* Infantis）、フランス産家禽肉メルゲーズソーセージのサルモネラ、フランス産の生乳ゴートチーズのリステリア、インド産ジンジャーパウダーのサルモネラ、オランダ産の卵のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、台湾産（ドイツ経由）海藻サラダのサルモネラ属菌、トルコ産（オランダ経由）ゴマペーストのサルモネラ属菌、スペイン産ゆで卵のサルモネラ属菌、イタリア産チーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、フランス産サーモンのリステリア、ウクライナ産粉末卵のサルモネラ属菌など。

注意喚起情報（Information Notification for Attention）

モロッコ産イチゴの A 型肝炎ウイルス、ウルグアイ産牛肉（チャックテンダー）のリステリア、ウクライナ産ヒマワリ搾油粕のサルモネラ属菌、イタリア産（ノルウェー産原材料使用）サンドイッチ（タラのクリーム煮入り）のリステリア（*L. monocytogenes*）、スペイン産メルゲーズソーセージのサルモネラ、オランダ産牡蠣のノロウイルス、リトアニア産油漬けニシン（調味料入り）のリステリア（*L. monocytogenes*）、ポーランド産の生鮮七面鳥肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium）、ドイツ産チーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、ベルギー産牛肉のサルモネラ、オランダ産の卵のサルモネラ、ポーランド産冷蔵鶏四分体肉のサルモネラ属菌、オランダ産低温殺菌済みヤギ乳のリステリア（*Listeria* spp.）、ブラジル産テンダーロイン（家禽肉以外）の志賀毒素産生性大腸菌、オーストリア産有機飼育生鮮鶏むね肉のカンピロバクター（*C. jejuni*）、ニュージーランド産ラムミールの腸内細菌科菌群、

チェコ産（ポーランド産原材料使用）冷蔵鶏四分体肉のサルモネラ（*S. enterica*）、オランダ産家禽肉製品のサルモネラ、ポーランド産鶏ひき肉のサルモネラ（*S.* Newport、1/5 検体陽性）、ポーランド産鶏肉のサルモネラ（*S.* Derby）、ポーランド産家禽肉のサルモネラ（*S.* Infantis）など。

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

イタリア産全粒粉ペンネの甲虫（死骸）、ドイツ産ペットフード（カンガルー肉）のサルモネラ属菌、スロバキア産クルミの昆虫（幼虫）、ドイツ産チーズのリステリア、ウクライナ産（スロバキア経由）冷凍鶏脚肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、ベルギー産長期保存半脱脂乳のウジ虫、イタリア産（チェコ経由）生ソーセージのカビ、ハンガリー産（リトアニア経由）冷凍鶏手羽肉のサルモネラ（*S.* Infantis、4/5 検体陽性）、ポーランド産鴨肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、オランダ産大豆ミールのサルモネラ（*S.* Agona）など。

通関拒否通知（Border Rejection Notification）

ブラジル産塩漬け鶏むね肉のサルモネラ（*S.* Minnesota）、ブラジル産家禽肉製品のサルモネラ（*S.* Heidelberg）、ウクライナ産ヒマワリ搾油粕（飼料）のサルモネラ（*S.* Senftenberg）、ブラジル産イヌ用餌の腸内細菌科菌群など。

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

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

スコットランド食品基準庁（FSS）および英国食品基準庁（FSA）が食品に関する報告書「Our Food 2022」を発表

New Food Standards Scotland and Food Standards Agency report highlights food safety and standards resourcing challenges

8 NOVEMBER 2023

https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/new-food-standards-scotland-and-food-standards-agency-report-highlights-food-safety-and-standards-resourcing-challenges

スコットランド食品基準庁（FSS）および英国食品基準庁（FSA）は、英国の 2022 年の食品安全に関する状況についてまとめた年次報告書「Our Food 2022」を発表した。本報告書には、英国を構成する 4 カ国の食品安全状況などに関するエビデンスベースの独立した

年次評価が収載されており、本書は英国の欧州連合（EU）離脱以降 2 報目となる。

全体的に見て、インフレーション、労働力不足、ウクライナ情勢などの問題があるにもかかわらず、2022 年の食品安全などの状況に大きな変動はみられなかった。しかし、本報告書では大きな問題として、食品安全の確保に必要な重要任務を担う獣医や食品検査官などの不足が指摘されている。

食品管理に必要なスキルを持つ人材が十分でないと、食品安全リスクの特定・監視・対応が困難になり、消費者や食品事業者の被害につながる。

FSS および FSA は、政府、地方自治体、専門機関および業界に対して、以下のように呼びかけている。

- 食品安全基準を守るため、地方自治体において取引基準担当者や環境衛生・食品安全担当者が減少している問題に取り組むこと。
- 動物の衛生・福祉・取引を保護して食品衛生基準を守るため、公認獣医師の不足問題に取り組むこと。
- 対応費用が年間 20 億ポンドにのぼる食品犯罪問題に取り組むため、食品業界全体がより多くの高品質な情報を共有すること。
- EU から英国に輸入される食品の安全性について、リスクを低下させるために輸入管理制度を導入すること。

信頼できる食品システムは、業界にとって 2,400 億ポンドの価値があり、適切な動物福祉、農業従事者、食品加工業者、国際取引および英国の食文化を支援する上で役に立つ。

本報告書の人材データによると、イングランド、ウェールズおよび北アイルランドにおいて地方自治体の食品衛生担当部署がこの 10 年間に 14%減少し、担当者がいない当該部署が 13%を超えている。スコットランドでは、食品法担当者（食品衛生および食品基準を担当）が 2016～2017 年に比べ 25.5%減少した。

英国では、食品基準担当者が 10 年前から 45%減少した。英国の獣医師は 2019～2022 年に新規就業者が 27%減少し、今後の十分な公認獣医師数の確保は大きな問題となっている。

本報告書は、このような人材の減少から生じるリスクを強調している。公認獣医師の不足は動物の衛生・福祉のリスクにつながり、国内の食品供給および動物由来製品の輸出能力の低下を招く可能性がある。地方自治体の人材不足問題は、食品事業において重要な食品安全と食品基準に関する確認能力を低下させる可能性がある。

● オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu）
https://www.rivm.nl

欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）の 2023 年の精度管理試験：亜麻仁からのサルモネラ検出

EURL-*Salmonella* Proficiency Test Food-Feed 2023. Detection of *Salmonella* in flaxseed
16-10-2023
https://www.rivm.nl/publicaties/eurl-salmonella-proficiency-test-food-feed-2023-detection-of-salmonella-in-flaxseed

欧州連合（EU）における 2023 年のサルモネラ属菌検出の精度管理試験（Proficiency Test）で、各国のサルモネラリファレンス検査機関（NRL-*Salmonella*）50 機関が良好な成績を挙げた。1 機関が事務的な問題によって最初は中程度の成績とされたが、最終的には生データとともに正しい結果を提出し、良好と評価された。

EU 加盟国の NRL-*Salmonella* は、毎年実施される精度管理試験に参加することが義務付けられている。この精度管理試験には、食品・飼料からのサルモネラ検出に関する各 NRL の能力の評価が含まれている。2023 年の精度管理試験の試料には、亜麻仁が選択された。EU 加盟各国は、これらの検査を担当する機関として、自国内の 1 カ所の検査機関を指定する。今回の精度管理試験には加盟 27 カ国および欧州のその他の 7 カ国から計 51 機関が参加した。

参加した検査機関は、指定された、国際的に認められている手法を使用して亜麻仁のサルモネラ検査を行った。各検査機関が受け取った検体セットは、2 種類の濃度のサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）で人為的に汚染させた検体と、*S.* Typhimurium を含まない検体で構成されていた。

この精度管理試験は、EU サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）が実施している。EURL-*Salmonella* は、オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）内にある。欧州における NRL のサルモネラ検出能力を把握することは、EURL-*Salmonella* の重要な任務である。

（食品安全情報（微生物）No.5 / 2022（2022.03.02）、No.13 / 2020（2020.06.24）、No.3 / 2020（2020.02.05）、No.25 / 2019（2019.12.11）、No.24 / 2019（2019.11.27）、No.10 / 2016（2016.05.11）、No.2 / 2015（2015.01.21）、No.24 / 2012（2012.11.28）、No.11 / 2012（2012.05.30）、No.24 / 2010（2010.11.17）、No.21 / 2006（2006.10.11）、No.16 / 2006（2006.08.02）RIVM 記事参照）

● ProMED-mail（The Program for Monitoring Emerging Diseases）
https://promedmail.org

コレラ、下痢、赤痢最新情報（14）
Cholera, diarrhea & dysentery update (14)
15 April 2024

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
イエメン	4/12	12 provinces 以上		(疑い)計 140 以上	
			2023 年 10 月中旬～	2,900	7

食品微生物情報
連絡先：安全情報部第二室