

食品安全情報（微生物） No.24 / 2024（2024.11.27）

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. コーデックス委員会の第47回総会（2024年11月25～30日開催）

【米国疾病予防管理センター（US CDC）】

1. そのまま喫食可能な（ready-to-eat）食肉・家禽肉製品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（2024年11月22日付初発情報）
2. 有機栽培のニンジンに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O121 感染アウトブレイク（2024年11月17日付初発情報）
3. マクドナルド社の店舗で提供されたタマネギに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2024年11月13日付更新情報）

【カナダ公衆衛生局（PHAC）】

1. 公衆衛生通知：ヘビおよびげっ歯類に関連して発生したサルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:i:-および *S. Typhimurium*）感染アウトブレイク（2024年5月14日付最終更新）

【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）

【フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）】

1. フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）の2023年次報告書

【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】

1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）のソフトウェア「FoodChain-Lab」は疾患アウトブレイク発生時の迅速な対応を可能にする

【ProMED-mail】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（75）（74）（73）（72）（71）（70）（69）
2. 原因疾患不明の死亡、コレラの可能性（スーダン）

【国際機関】

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

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

コーデックス委員会の第 47 回総会 (2024 年 11 月 25~30 日開催)

47th session of the Codex Alimentarius Commission

19 November 2024

<https://www.who.int/news/item/19-11-2024-47th-session-of-the-codex-alimentarius-commission>

コーデックス委員会の第 47 回総会が 2024 年 11 月 25~30 日にジュネーブ (スイス) で開催される。全体会議は国際連合 (UN) の公用語である全 6 言語 (アラビア語、中国語、英語、フランス語、ロシア語、スペイン語) でインターネット配信される。

全体会議は 11 月 25 日 (月) ~28 日 (木) の 10~13 時 (中央ヨーロッパ標準時: CET) および 15~18 時 (CET) に開催され、29 日 (金) に複数のサイドイベントが開催される。報告書の採択は 30 日 (土) の 10 時 (CET) から行われる予定である。

○ コーデックス技術部会

- ・ 「オリーブオイルおよびオリーブ粕油に関する規格」 (CXS 33-1981) の改訂
- ・ 「指定植物油に関する規格」 (CXS 210-1999) の改訂 (アボカドオイルを追加)
- ・ 伝統的食品市場における食品衛生管理措置に関するガイドライン
- ・ シガテラ中毒の予防および低減のための実施規範
- ・ 「食品添加物に関する一般規格 (GSFA)」 (CXS 192-1995) への追加、改訂および修正 (天然青色色素 Jagua Blue を追加)
- ・ 「栄養表示に関するガイドライン」 (CXG 2-1985) の付属文書 I の改訂
- ・ 「イワシ缶詰およびイワシ類製品に関する規格」 (CXS 94-1981) の修正
- ・ 包装済み食品の情報提供規定に関するガイドライン
- ・ 食品表示における食品情報の表示技術の使用に関するガイドライン
- ・ 「包装済み食品の表示に関する一般規格」 (CXS 1-1985) の改訂 (アレルギー表示に関連する規定)

コーデックス委員会による重要な決定事項については、国際連合食糧農業機関 (FAO) および世界保健機関 (WHO) の両サイトで要旨を即時に掲載する。

【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. そのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食肉・家禽肉製品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 (2024年11月22日付初発情報)

Listeria Outbreak Linked to Ready-to-Eat Meat and Poultry Products

November 22, 2024

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/meat-and-poultry-products-11-24.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/investigation-update-meat-and-poultry-11-24.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/locations-meat-and-poultry-11-24.html> (Map)

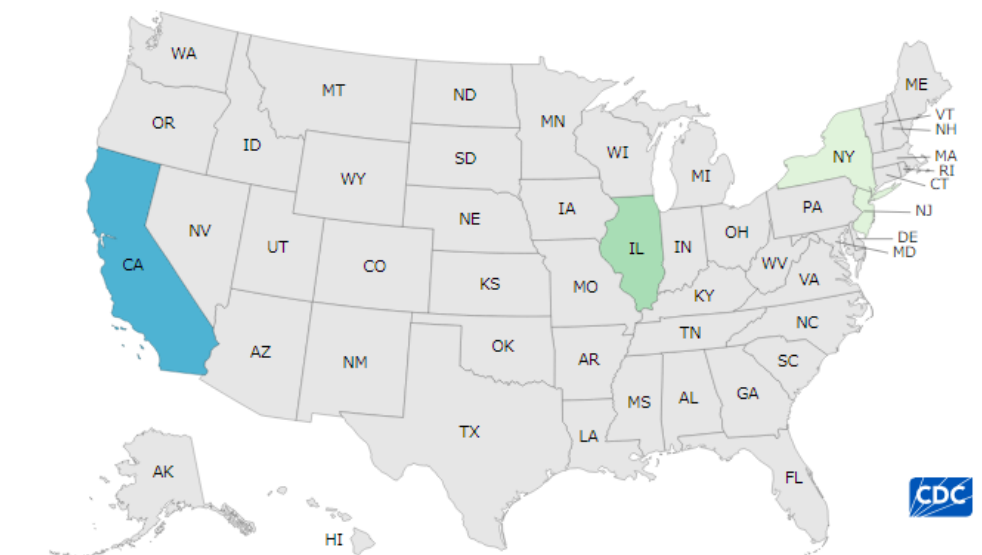
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、複数州にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学データおよび検査機関での検査データは、Yu Shang Food 社が供給した「そのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 食肉・家禽肉製品」がリステリアに汚染されており、本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。

○ 疫学データ

2024年11月22日時点で、*L. monocytogenes* アウトブレイク株に感染した患者計11人が4州から報告されている (図1)。患者由来検体は2021年10月24日～2024年7月31日に採取された (図2)。情報が得られた全患者11人のうち9人が入院した。カリフォルニア州で妊婦1人およびその乳児2人 (双子) が発症し、乳児は2人とも死亡した。この妊婦由来1検体および乳児のうち1人由来の1検体からはリステリアが検出されたが、もう1人の乳児由来の1検体からはリステリアは検出されなかった。したがって、この妊婦および乳児1人は本アウトブレイクの確定患者に分類された。この他に別の乳児1人がリステリア症を発症し回復したことが報告された。

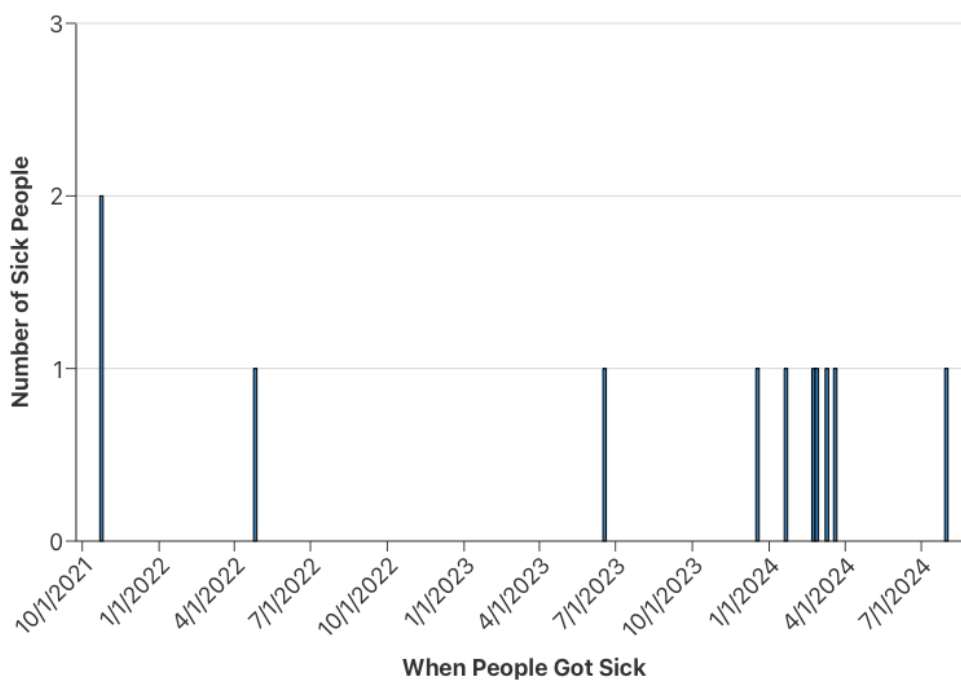
図 1 : リステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2024 年 11 月 22 日時点の計 11 人)



Number of Sick People



図 2 : リステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2024 年 11 月 22 日時点の計 11 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ている（表）。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。

表：本アウトブレイクの患者の人口統計学的情報（2024 年 11 月 22 日時点の計 11 人）。

年齢（n=11）	年齢範囲：1 歳未満～86 歳 年齢中央値：64 歳
性別（n=11）	55%：女性 45%：男性
人種（n=11）	100%：アジア系
民族（n=11）	100%：非ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 カ月間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。患者は、様々な小売店で食品を購入したことを報告した。聞き取りが実施された患者 8 人のうち 7 人が、Yu Shang Food 社の食品を販売する店舗で食品を直接購入またはオンライン購入していた。このうち 2 人（25%）は具体的に Yu Shang ブランドの RTE 鶏肉製品の喫食を報告した。

○ 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。WGS 解析により、患者由来検体から分離されたリステリア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。

2024 年 10 月 21 日、FSIS は Yu Shang Food 社の最終製品の通常検査およびフォローアップ検査を実施した。その結果、当該製品がリステリアに汚染されていることが確認された。WGS 解析の結果は、豚鼻製品から検出されたリステリア株が本アウトブレイクの患者由来株と近縁であることを示した。この結果は、患者が Yu Shang Food 社製の食品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

Yu Shang Food 社は、2024 年 11 月 9 日に RTE 食肉・家禽肉製品の回収を開始し、11

月 21 日に回収対象を拡大した（以下各 Web ページ参照）。

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/yu-shang-food-inc--recalls-ready-eat-meat-and-poultry-products-due-possible-0>（11 月 21 日）

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/yu-shang-food-inc--recalls-ready-eat-meat-and-poultry-products-due-possible-listeria>（11 月 9 日）

CDC は回収対象製品を喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。

2. 有機栽培のニンジンに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O121 感染アウトブレイク（2024 年 11 月 17 日付初発情報）

E. coli Outbreak Linked to Organic Carrots

November 17, 2024

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/e-coli-o121.html>

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/investigation-update-e-coli-o121.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/where-people-got-sick-e-coli-o121.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大腸菌 O121 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、Grimmway Farms 社が供給した有機栽培ニンジンが大腸菌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している。

○ 疫学データ

2024 年 11 月 17 日時点で、大腸菌 O121 アウトブレイク株感染患者が 18 州から計 39 人報告されている（図）。患者の発症日は 2024 年 9 月 6 日～10 月 28 日である。情報が得られた患者 38 人のうち 15 人が入院し、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した患者はいない。カリフォルニア州から患者 1 人の死亡が報告されている。

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。聞き取りが実施された患者 27 人のうち 26 人 (96%) がニンジンの喫食を報告した。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 63%が調査実施日前 1 週間に有機栽培ニンジン 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有機栽培ニンジン 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。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大腸菌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。

患者が報告したニンジン のブランドおよび購入店舗は様々であった。これらの購入履歴の一部について FDA が実施した追跡調査から、本アウトブレイクの患者が購入した有機栽培のニンジン (ホール) およびベビーキャロットに共通する供給業者として Grimmway Farms 社が特定された。これを受けて同社は、2024 年 11 月 16 日に当該ニンジン の自主回収を開始し、当該製品の販売業者に連絡を行った。FDA は Grimmway Farms 社と連携し、汚染源の特定、その他の製品の関連の有無の確認、および回収対象ニンジン の供給先である小売業者の特定を進めている。

○ 公衆衛生上の措置

回収対象の袋入り有機栽培ニンジン (ホール) /ベビーキャロットは、もはや小売店舗で販売されていない可能性が高いが、消費者の自宅にまだ保管されている可能性がある。冷蔵庫・冷凍庫などを確認し、当該製品がある場合は廃棄すべきである。CDC は、これらの回収対象ニンジン を喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。

3. マクドナルド社の店舗で提供されたタマネギに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (2024 年 11 月 13 日付更新情報)

E. coli Outbreak Linked to Onions Served at McDonald's

November 13, 2024

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/e-coli-O157.html>

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/investigation-update-e-coli-o157-2024.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/where-people-got-sick-e-coli-o157-2024.html> (Map)

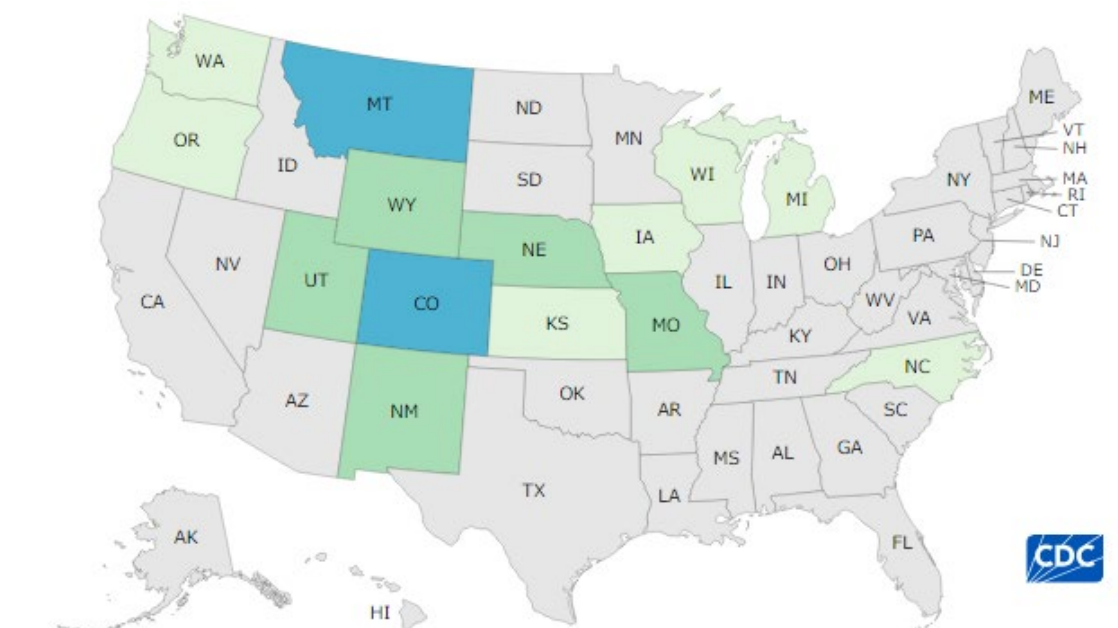
米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査するため、様々なデータを収集している。

疫学・追跡調査によるデータは、マクドナルド社の店舗で提供された生鮮細切りタマネギが本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことを示している。

○ 疫学データ

2024 年 11 月 13 日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が 14 州から計 104 人報告されている (図)。患者の発症日は 2024 年 9 月 12 日～10 月 21 日である。情報が得られた患者 98 人のうち 34 人が入院し、4 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した。コロラド州の高齢患者 1 人の死亡が報告されている。この死亡者は、HUS を発症した患者 4 人には含まれていない。

図：大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの居住州別患者数（2024 年 11 月 13 日時点の計 104 人）



Number of Sick People



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=104)	年齢範囲：1～88 歳 年齢中央値：28 歳
性別 (n=104)	40%：女性 60%：男性
人種 (n=96)	95%：白人 2%：アフリカ系アメリカ人または黒人 1%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 2%：複数の人種
民族 (n=93)	89%：非ヒスパニック系 11%：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。聞き取りが実施された患者 81 人のうち 80 人 (99%) がマクドナルドの店舗での食事を報告した。患者 75 人が、マクドナルドの店舗で喫食した具体的な料理を覚えていた。この 75 人のうち、63 人 (84%) が生鮮細切りタマネギを使用した料理の喫食を報告した。

本アウトブレイクの一部の患者は、発症前に他州に旅行していたことを報告した。少なくとも 7 人の患者は旅行中にマクドナルドの店舗で食事をしていた。

○ 検査機関での検査データ

FDA が回収対象のタマネギを検査した結果、1 検体から O157:H7 以外の血清型の志賀毒素産生性大腸菌 (non-O157:H7 STEC) が検出された。当該株はアウトブレイク株とは異なる株で、この株との関連が特定された患者もいなかった。この他の検査結果については、FDA から新たな情報が得られ次第公表される予定である。

○ 公衆衛生上の措置

本件に関連したタマネギは回収され、販売期限も過ぎているため、タマネギやタマネギを使用したその他の食品の喫食を避ける必要はない。CDC は、大腸菌感染による重篤な症状が見られる場合は医療機関に連絡するよう呼びかけている。

(食品安全情報 (微生物) No.23 / 2024 (2024.11.13) 、No.22 / 2024 (2024.10.30) US CDC 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 : ヘビおよびげっ歯類に関連して発生したサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-および *S. Typhimurium*) 感染アウトブレイク (2024 年 5 月 14 日付最終更新)

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to snakes and rodents
May 14, 2024 – Final Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2023/outbreak-salmonella-infections-linked-snakes-rodents.html>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:i:-および *S. Typhimurium*）感染アウトブレイクに関する情報の最終更新を発表した。本アウトブレイク調査は終了したが、ヘビおよびげっ歯類はサルモネラ菌を保菌していることがあるため、患者の報告はまだ続く可能性がある。

PHAC は、複数州の公衆衛生当局と協力し、8 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、ケベック、ニューブランズウィック、ニューファンドランド・ラブラドール）にわたり発生したサルモネラ（*S. I 4,[5],12:i:-*および *S. Typhimurium*）感染アウトブレイクを調査した。

調査の結果から、本アウトブレイクの原因がヘビおよび餌用げっ歯類との接触である可能性が高いことが特定された。

患者の多くが発症前にヘビおよび爬虫類用餌のげっ歯類と直接的または間接的に接触していたことを報告した。一部の患者はヘビや餌用げっ歯類と直接接触はしていなかったが、それらが飼育されていた家に居住していた。

ヘビおよび餌用げっ歯類に共通する単一の供給業者は特定されなかった。

調査は終了したが、本アウトブレイクは、ヘビや餌用げっ歯類などの多くの種類の動物がサルモネラ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である。これらの動物は、疾患の兆候を示していなくても細菌を拡散させる可能性がある。

ヘビや餌用げっ歯類およびこれらの飼育環境に接触した後は、手指の衛生管理や頻繁な手洗いを励行すべきである。この助言は、本アウトブレイクおよびヘビやげっ歯類に関連して過去に発生したサルモネラ感染アウトブレイクの調査結果にもとづいている。これらのアウトブレイクから、ペットの爬虫類に関連した新たな患者発生を防ぐために所有者や取扱い業者が重要な役割を果たすことが明確に示されている。

○ 調査の概要

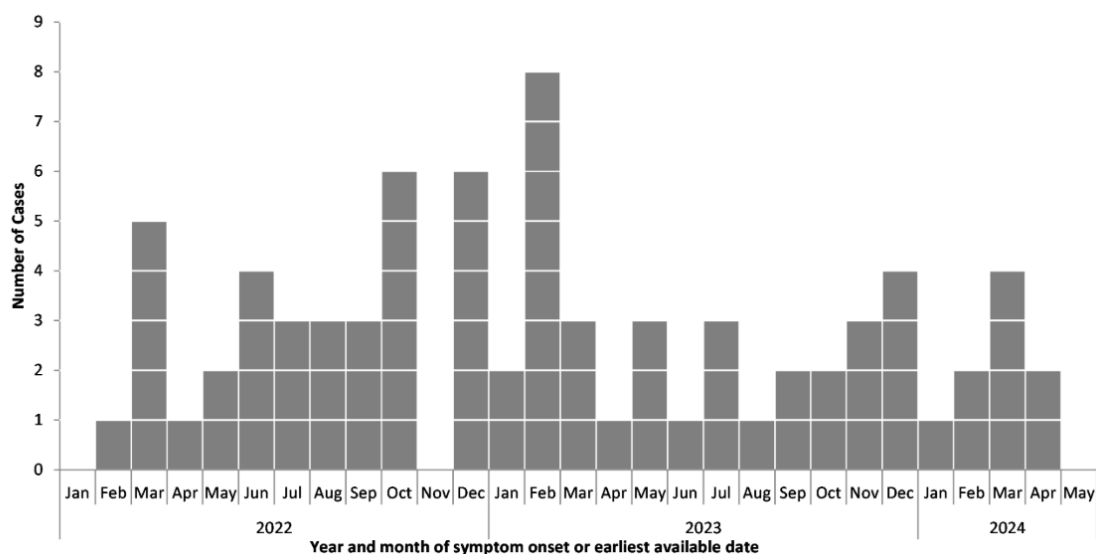
本アウトブレイクにおいて、2024 年 5 月 14 日までに *S. I 4,[5],12:i:-*および *S. Typhimurium* 感染確定患者が計 76 人報告され、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（3 人）、アルバータ（11）、サスカチュワン（8）、マニトバ（3）、オンタリオ（34）、ケベック（12）、ニューブランズウィック（2）およびニューファンドランド・ラブラドール（3）であった。

患者の発症日は 2022 年 2 月～2024 年 4 月であった（図 1）。10 人が入院した。死亡者 1 人が報告され、当該州の公衆衛生当局は、サルモネラがこの患者の死亡原因であったことを確認した。患者の年齢範囲は 0～96 歳で、13 人（17%）が 5 歳以下であった。患者の約 50%が女性であった。

図 1：サルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:i:-および *S. Typhimurium*）感染アウトブレイク

の発症月別患者数

Figure 1: Number of people infected with *Salmonella* I 4,[5],12:i:- and *Salmonella* Typhimurium



複数の患者の自宅で採取されたヘビ・ヘビの飼育環境・餌用げっ歯類由来検体からサルモネラアウトブレイク株が検出された。

(食品安全情報 (微生物) No.7 / 2024 (2024.04.03) 、 No.9 / 2023 (2023.04.26) PHAC 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11月5～18日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

インドネシア産ココナッツのサルモネラ、イタリア産の生ペットフードのサルモネラ属菌、スウェーデン産 RTE サラダ (3 製品) のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産温燻ベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*)、ベルギー産チョコレートケーキのサルモネラ、イタリア産ピスタチオパウダーのサルモネラ、フランス産レモン・ショウガ浸出液のセレウス菌、ポーランド産冷凍七面鳥むね肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*) など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

アイルランド産調理済みポークロインステーキのサルモネラ、英国産鶏肉のサルモネラと大腸菌、イタリア産鶏レバーのサルモネラ属菌とカンピロバクター (*C. jejuni*)、ポーランド産冷蔵混合ひき肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ブラジル産鶏肉のサルモネラと大腸菌、ブラジル産鶏肉のサルモネラ、スペイン産イガイのノロウイルス、ポーランド産の生鮮鶏もも肉のサルモネラ (*S. Newport*, 1/5 検体陽性)、オランダ産 (オランダで包装) イガイのサルモネラ、ボスニア・ヘルツェゴビナ産鶏むね肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ハンガリー産の生鮮鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、イタリア産ルッコラのサルモネラ (*S. Napoli*)、英国産家禽肉のサルモネラ属菌、ギリシャ産チーズのリステリア、インド産冷凍生有頭エビのビブリオ (*V. vulnificus*)、ポーランド産の生鮮ブロイラーもも肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ウクライナ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Djugu*)、フランス産牡蠣のカンピロバクター、アイルランド産 (オランダ・フランス経由) 牡蠣のノロウイルス、ベルギー産卵白使用自家製マヨネーズのサルモネラ (*S. Enteritidis*)、イタリア産アルファルファスプラウトのサルモネラ、ベラルーシ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Mbandaka*)、ポーランド産 (スロバキア経由) 冷凍鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、中国産イヌ用餌の腸内細菌科菌群、ポーランド産鶏由来成分 (chicken element) のサルモネラ (*S. Enteritidis*) など。

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

ドイツ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Agona*)、ルーマニア産冷凍生食肉製品 (cevapcici) の好気性中温菌と腸内細菌科菌群、イタリア産大豆ミールのサルモネラ、スロベニア産大豆ミールのサルモネラ、スロバキア産チーズのカビ、オーストリア産ペットフード用加工動物タンパク質 (カテゴリー3) のサルモネラ属菌、ブラジル産 (オランダ経由) 家禽肉のサルモネラ属菌と大腸菌、ギリシャ産クロワッサンのカビ、ポーランド産冷凍鴨脚肉のサルモネ

ラ (*S. Newport*)、ドイツ産マルチグレインパン (グルテンフリー) のカビ、フランス産ペットフード用ラビットミールのサルモネラなど。

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属菌、インド産ゴマ種子のサルモネラ (*S. Cannstatt*)、チャド産 (トルコ経由) 皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌など。

-
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES: Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail)

<https://www.anses.fr/en>

フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES) の 2023 年次報告書

2023 Annual Report

28/06/2024

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf (報告書 PDF)

<https://www.anses.fr/en/content/activity-report-anses-2023>

フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES) は 2023 年次報告書「ANSES in actions」を発表した。

本報告書は、ヒト、動物、植物および環境の衛生を保護するために ANSES が取り組んだ最近の活動をまとめたものである。

また、植物保護製品、殺生物性製品およびバイオテクノロジーの分野における ANSES の活動について、テーマごとに報告が記載されている。

本報告書に記載されている ANSES の主な活動テーマおよび報告書 PDF のページは以下の通りである。

- ・ 専門家による合同評価の分析

https://www.anses.fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=14

- ・ フランスの環境に適応しつつある疾患

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=18

- ・ 殺生物性製品への抵抗性を阻止するための取り組み

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=24

- ・ 水資源に関する問題

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=30

- ・ 副作用を予防するための取り組み

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=36

- ・ 植物保護製品に関するデータの分析・評価

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=42

- ・ 労働衛生に関する調査および提言

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=48

- ・ ベンチマーク値の設定

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=54

- ・ 危機対応

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=58

- ・ 食品表示の変更

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=62

- ・ 国際的な取り組み

https://www.anses.fr/fr/system/files/Anses_RA23-UK_GLOBAL_web.pdf#page=66

-
- 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/>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) のソフトウェア「FoodChain-Lab」は疾患アウトブレイク発生時の迅速な対応を可能にする

BfR software FoodChain-Lab enables rapid action in the event of disease outbreaks

07.06.2024

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/19/bfr_software_foodchain_lab_enables_rapid_action_in_the_event_of_disease_outbreaks-315840.html

世界では、毎年 10 人に 1 人が汚染食品による健康被害を受けている。このため、2024 年 6 月 7 日に開催される世界食品安全デー2024 では、「Prepare for the unexpected (予期せぬ事態に備えましょう)」をテーマに、安全な食品の重要性および依然として未解決の課題に焦点を当てる。病原微生物は様々な経路で食品中に侵入する可能性がある。したがって、汚染源の特定が何よりも重要となる。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、2011 年の腸管出血性大腸菌感染アウトブレイクの発生時に製品チェーンを追跡できるソフトウェア「FoodChain-Lab」を開発し、さらに改良を継続している。

「FoodChain-Lab」は、製品チェーンを追跡するために自由に利用できるオープンソースソフトウェアである。このソフトウェアは、製品チェーンを可視化し、相互作用解析を可能にする。また、各製品およびサプライチェーンの各段階について、アウトブレイクとの関連の可能性を推定する。このソフトウェアのプログラムには、製品の製造・加工段階での病原体の拡散 (交差汚染) および地理的関連の可能性についてのシミュレーション機能もある。2016 年以降、欧州食品安全機関 (EFSA) が「FoodChain-Lab」を重要なツールとして任務に利用してきた。

さらに、このソフトウェアは米国食品医薬品局 (US FDA) にとっても重要なツールである。2021 年以降に実施されている協力活動の一環として、「FoodChain-Lab」に関する研修コースおよび検討会が開催されている。FDA はまた、2024 年 5 月 27~29 日に BfR で開催された国際会議「Global commodity chains from a risk assessment perspective (リスク評価の観点から見た世界的な製品チェーン)」において、プレゼンテーションをいくつか行った。

この国際会議の各プレゼンテーションの要旨は、BfR アカデミーの以下の Web ページから全て入手可能となっており、プレゼンテーションの全内容も同ページでまもなく公開予定である。

<https://www.bfr-akademie.de/english/archive/2024/gwk2024.html>

2024 年の世界食品安全デーのテーマは「Prepare for the unexpected (予期せぬ事態に備えましょう)」であり、食品安全インシデントに備える重要性に焦点を当てる。世界食品安全デーおよび 2024 年のテーマに関する詳細情報は、世界保健機関 (WHO) の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2024/overview>

[世界食品安全デーについて](#)

国際連合（UN）は、安全な食品の重要性への関心を高めることを目的として、2018年に世界食品安全デーを設立した。WHOによると、毎年10人に1人が食品由来感染症による健康被害を受けており、最悪の場合は死に至ることもある。

世界食品安全デー2024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。

<https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2024>

「FoodChain-Lab」に関する詳細情報はBfRの以下のWebページから入手可能である。

<https://foodrisklabs.bfr.bund.de/foodchain-lab/>

（食品安全情報（微生物）No.16 / 2023（2023.08.02）BfR、No.14 / 2023（2023.07.05）WHO WPRO、No.14 / 2022（2022.07.06）、No.10 / 2022（2022.05.11）、No.22 / 2021（2021.10.27）、No.15 / 2021（2021.07.21）WHO、No.14 / 2021（2021.07.07）WHO、US FDA、EFSA、BfR、No.13 / 2020（2020.06.24）WHO、EFSA、No.15 / 2019（2019.07.24）EFSA 記事参照）

● ProMED-mail (The Program for Monitoring Emerging Diseases)

<https://promedmail.org>

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 (75) (74) (73) (72) (71) (70) (69)

Cholera, diarrhea & dysentery update (75) (74) (73) (72) (71) (70) (69)

19, 17, 15, 14, 13, 9 & 8 November 2024

コレラ、下痢、嘔吐

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
カメルーン	11/13	極北州 Maroua 2 地区 と Marouane 3 地区	11/8	計 4 (確定 2、疑い 2)	0
		同上	11/10	3	0
ジンバブエ	11/15	カリバ湖のフィッシングキャンプ地	11/4～	疑い 21 以上	
		全国の 62 地区	2023 年に始まっ	確定 4,217	718

			たアウトブレイク～2024/6/30	疑い 34,549	(確定 87、疑い 631)
			2008 年のアウトブレイク	98,000 以上	4,000 以上
スーダン	11/13	ガダーレフ州 Harrira 避難民キャンプ		44	
		同州 Al Bawadra 避難民キャンプ		23	
					避難民 2
		同州 Al Faw Teaching 病院		153	
		同州 Al Faw	11/13	25	
		11 州の 80 地区	直近 4 カ月未満	(死亡者含む) 計 34,108	計 979
ナイジェリア	11/9	エボニー州	2024 年 9 月～		28
		同州 Oferekpe			1
		同州 Abakaliki		17	6
		同州の病院 3 カ所		計 50 以上	
		Izzi 、 Ebonyi 、 Abakaliki		計 80	計 18
	11/4	ケビ州の 10 地区		計 875	計 24*
ガーナ	11/7	グレーター・アクラ州とセントラル州**	直近 3 週間	計 72 以上	計 10
		全国	2017～2023 年	少数	
イラク	11/8	スレイマーニーヤの 1 病院	直近 48 時間	(下痢、嘔吐) 1,560	

* このうち 13 人が Suru 地区

** グレーター・アクラ州 : Ada East and West、Kpone Katamanso、Korle Klottey、Ashaiman、Ga South、Accra Metro
セントラル州 : Awutu Senya West and East、Gomoa East、Efutu

2. 原因疾患不明の死亡、コレラの可能性 (スーダン)

Unidentified illness - Sudan: (GZ) fatalities, possible cholera

13 November 2024

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
スーダン	11/10	ゲジラ州 Hilaliya			(重度の下痢、 原因疾患不明) 73 以上
		11 州 74 地区		(コレラ確定、死亡者含む) 計 24,604	(コレラ確定) 計 699
				(コレラ)新規 82	(コレラ)新規 1

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室