

食品安全情報（微生物） No.5 / 2025（2025.03.05）

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

【[米国食品医薬品局（US FDA）](#)】

1. ミニペストリーに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクを調査中 (2025年2月6日付初発情報)

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 栄養補助食品の冷凍シェイク飲料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 (2025年2月24日付初発情報)
2. キュウリに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Africana および *S. Braenderup*) 感染アウトブレイク (2024年8月22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)

【[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 食品のリスクベネフィット評価に関するガイダンスの更新

【[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*) 主催の第29回年次ワークショップ (2024年5月28~29日、オランダ Leiden)

【[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：家禽肉での検出が多い下痢症病原体

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報 (19) (18) (17) (16) (15) (14)

【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/>

ミニペストリーに関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイクを調査中 (2025年2月6日付初発情報)

Outbreak Investigation of *Salmonella*: Mini Pastries (January 2025)

Current Update, February 6, 2025

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-mini-pastries-january-2025>

米国食品医薬品局 (US FDA) および米国疾病予防管理センター (US CDC) は、各州・地域および他国の当局と協力し、Sweet Cream ブランドのミニペストリー製品に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイクの患者を調査している。当該製品はイタリアで製造され、カナダの Importations Piu Che Dolci 社 (ケベック州) が米国に輸出したものである。

本アウトブレイクの原因株はカナダで調査中のアウトブレイクの原因株と同一であり、US FDA は米国内での本アウトブレイクの発生を 2025年1月21日に認識した。US FDA がカナダ食品検査庁 (CFIA) から得た情報により、カナダでのアウトブレイクと Sweet Cream ブランドのミニペストリー製品との関連が特定されたこと、および Importations Piu Che Dolci 社が当該製品を回収中で、賞味期限が「2025/06/17」から「2025/11/15」までの全製品が回収対象であることが明らかになった (以下 Web ページ参照)。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/sweet-cream-brand-mini-patisserie-recalled-due-salmonella>

当該製品は流通業者 2 社が米国内に輸入しており、これらの 2 社に対し、回収に関する連絡が行われた。このうち 1 社は製品が手元になく、もう 1 社は手元にあるすべての製品を隔離し、関連するすべての顧客に回収の通知が行われた。US FDA は、本アウトブレイク調査において、米国の患者のうち 1 人について追跡調査を実施し、患者が発症前に飲食店 1 カ所で回収対象のミニペストリーを提供されていたことを特定した。当該飲食店は、上記の流通業者 2 社のうちの 1 社からペストリー製品の供給を受けていた。

2025年1月29日時点で、*S. Enteritidis* アウトブレイク株感染患者計 18 人が 7 州 (カリフォルニア、イリノイ、マサチューセッツ、ノースカロライナ、ニュージャージー、ニューヨーク、ペンシルベニア) から報告されている。直近の患者の発症日は 2024年12月6日である。情報が得られた患者 18 人全員のうち 1 人が入院した。死亡者は報告されていない。聞き取り調査が行われた患者 5 人のうち 3 人 (60%) がペストリーの喫食を報告した。

回収対象製品の供給を受けた食品事業者には直接連絡が行われている。当該製品の供給先を特定し、その他の関連製品の回収の必要性を判断するため、US FDA は、Importations Piu Che Dolci 社および米国内の関連業者との連携を継続している。回収対象製品は既に販売が中止されており、公衆衛生リスクは継続していないとみられる。

US FDA の調査は継続中である。

(食品安全情報 (微生物) No.2/2025 (2025.01.22)、No.3/2025 (2025.02.05) PHAC 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/>

1. 栄養補助食品の冷凍シェイク飲料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 (2025 年 2 月 24 日付初発情報)

Listeria Outbreak Linked to Supplement Shakes

February 24, 2025

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/shakes-022025/index.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/shakes-022025/investigation.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/shakes-022025/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/shakes-022025/timeline.html> (Timeline)

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・追跡調査および検査機関での検査から得られたデータは、Prairie Farms 社製の冷凍シェイク飲料 (栄養補助食品) 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

2025 年 2 月 21 日時点で、*L. monocytogenes* アウトブレイク株感染患者が 21 州から計 38 人報告されている (図 1)。患者由来検体は 2018 年 8 月 17 日~2025 年 1 月 23 日に採取された (図 2)。情報が得られた全患者 38 人のうち 37 人が入院した。死亡者は計 12 人

が報告されており、報告州は、カリフォルニア、イリノイ、インディアナ、ミシガン、ミネソタ、ノースカロライナ、ニューヨーク、テネシー、テキサスおよびワシントンの各州である。患者のほとんどが長期介護施設の居住者であったか、発症前に病院に入院していた。

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 (2025年 2月 21日時点の計 38人)

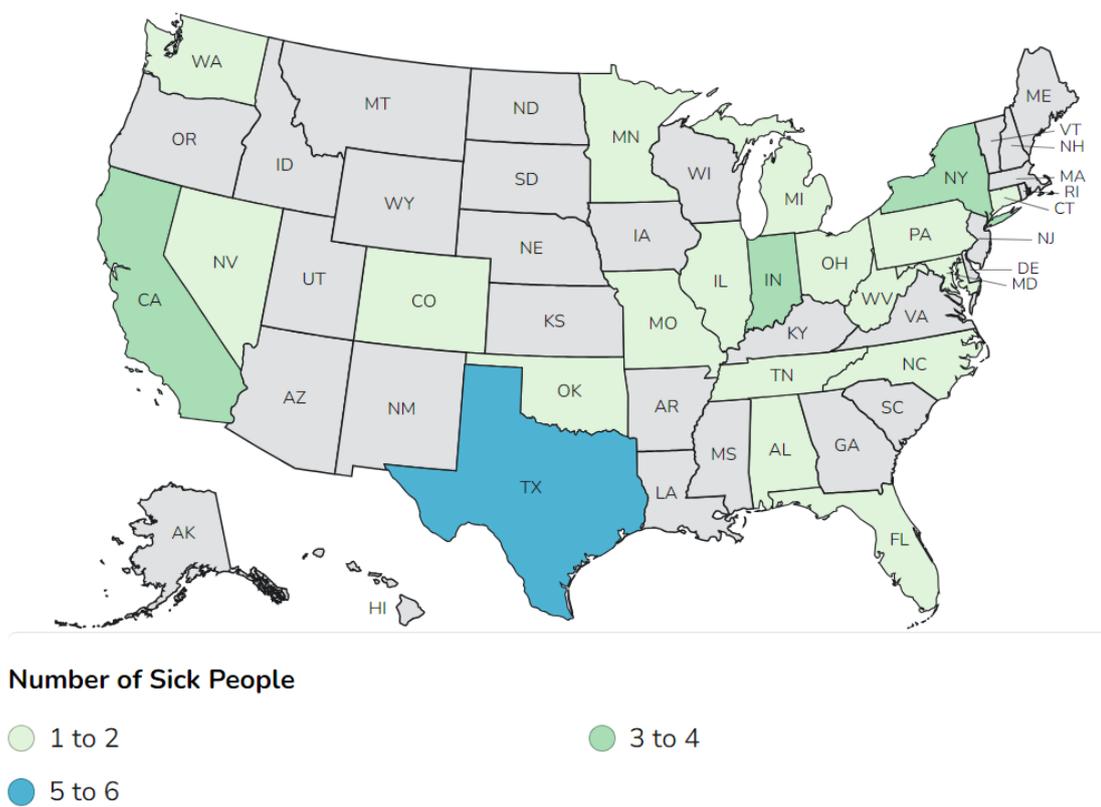
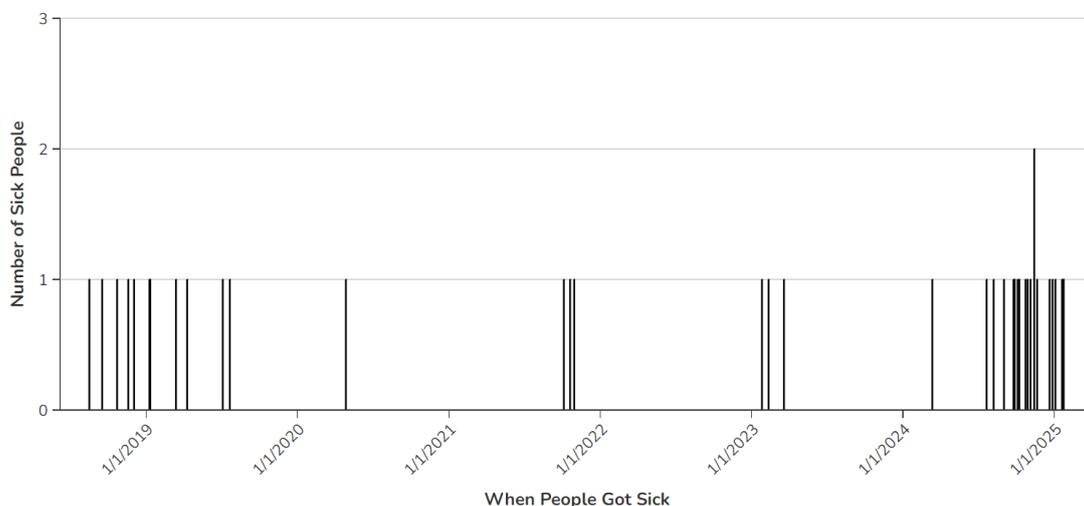


図 2：リステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025 年 2 月 21 日時点の計 38 人)



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。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=38)	年齢範囲：43～101 歳 年齢中央値：78 歳
性別 (n=38)	58%：女性 42%：男性
人種 (n=32)	78%：白人 22%：アフリカ系アメリカ人または黒人
民族 (n=31)	90%：非ヒスパニック系 10%：ヒスパニック系

CDC は、2018 年、2021 年および 2023 年にも本アウトブレイクを調査していた。当時の調査で得られた疫学的エビデンスからは、患者が長期介護施設およびその他の高齢者福祉施設の居住者であること、および可能性の高い感染源がこれらのタイプの施設で提供された食品であることは特定されたが、具体的な食品を特定できるだけの十分な情報は得られなかった。その後、新たな患者 6 人が報告されたことを受け、CDC は、2024 年 10 月にこの調査を再開した。追跡調査から関連製品が特定され、2025 年 2 月に Prairie Farms 社由来の環境検体からアウトブレイク株が検出された。

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。情報が得られた全患者 38 人のうち 34 人 (89%) が、長期介護施設に居住していたことを報告、または発症前に入院していた。患者 8 人が栄養補助食品の冷凍シェイク飲料に似た軟食の喫食を報告した。これらの施設で提供された食事の記録を調査した結果、栄養補助食品の冷凍シェイク飲料が居住者に提供されていたことが示された。

○ 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。

長期介護施設で提供された食事の記録について FDA が追跡調査を行った結果、Prairie Farms 社製の栄養補助食品の冷凍シェイク飲料が患者に共通して提供された食品であることが示された。FDA は 2025 年 2 月 4 日に同社から環境検体を採取し検査を行った。WGS 解析の結果、2025 年 2 月 19 日に、これらの環境検体由来リステリア株が患者由来リステリア株と近縁であることが示された。

○ 公衆衛生上の措置

2025 年 2 月 22 日、Lyons Magnus 社が栄養補助食品の冷凍シェイクの回収を開始した (以下各 Web ページ参照)。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/lyons-magnus-recalls-lyons-readycare-and-sysco-imperial-frozen-supplemental-shakes-manufactured>

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。

(関連記事)

米国食品医薬品局 (US FDA)

栄養補助食品の冷凍シェイク飲料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 (2025 年 2 月 24 付更新情報、2 月 21 日付初発情報)
Outbreak Investigation of *Listeria monocytogenes* : Frozen Supplemental Shakes (February 2025)

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-listeria-monocytogenes-frozen-supplemental-shakes-february-2025>

2. キュウリに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella Africana* および *S. Braenderup*) 感染アウトブレイク (2024年8月22日付最終更新)

Salmonella Outbreak Linked to Cucumbers - June 2024

August 22, 2024

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/africana-06-24/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/africana-06-24/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/africana-06-24/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/africana-06-24/timeline.html> (Timeline)

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サルモネラ (*Salmonella Africana* および *S. Braenderup*) 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、キュウリがサルモネラに汚染されており、本アウトブレイクの感染源となったことを示している。

CDC および FDA は、患者の発生場所・時期および人口統計学的特徴、患者が発症前に喫食した食品などが類似しているとして、上記 2 種類の血清型のサルモネラ感染アウトブレイクの調査を統合した。

○ 疫学データ

2024年8月22日までに、サルモネラ (*S. Africana* および *S. Braenderup*) アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が 34 州およびワシントン D.C. から計 551 人報告された (図 1)。これらの報告患者のうち、269 人は *S. Braenderup* 感染患者で、282 人は *S. Africana* 感染患者であった。患者の発症日は 2024 年 3 月 11 日～7 月 26 日であった (図 2)。情報が得られた患者 456 人のうち 155 人が入院し、死亡者は報告されなかった。

図 1：サルモネラ (*Salmonella African*a および *S. Braenderup*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2024 年 8 月 22 日時点の計 551 人)

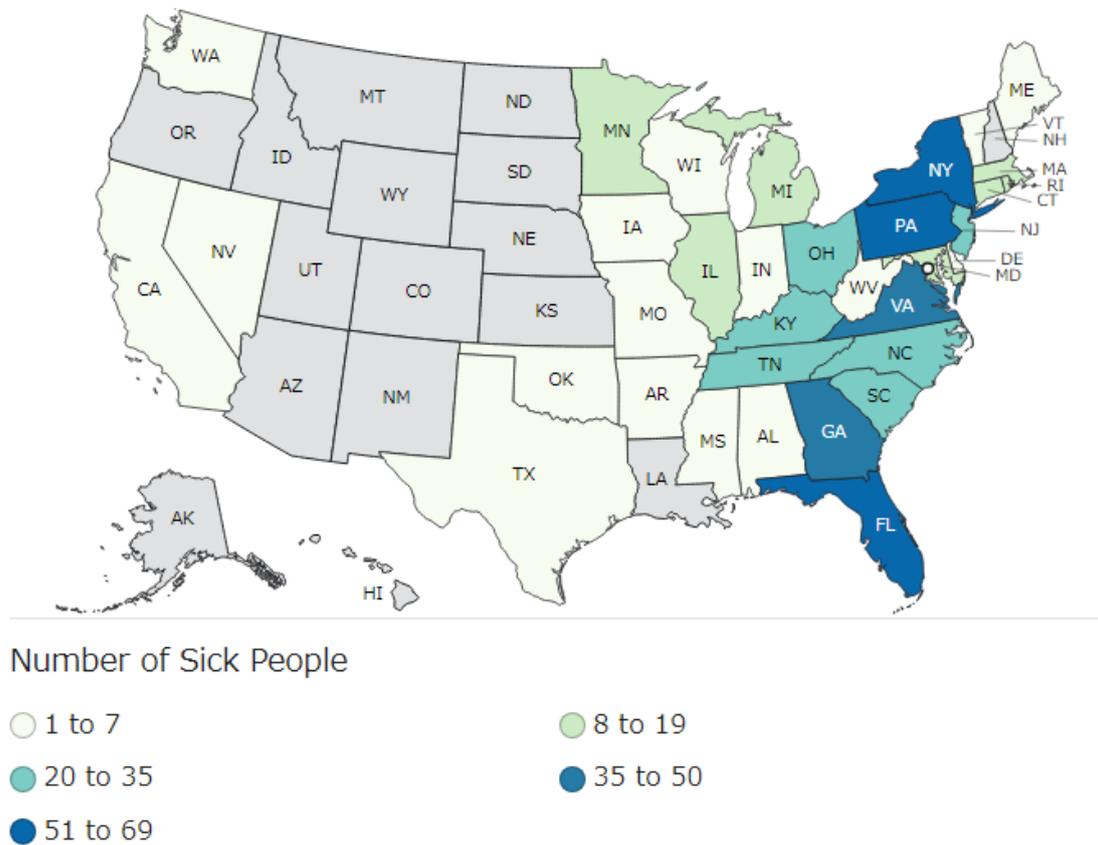
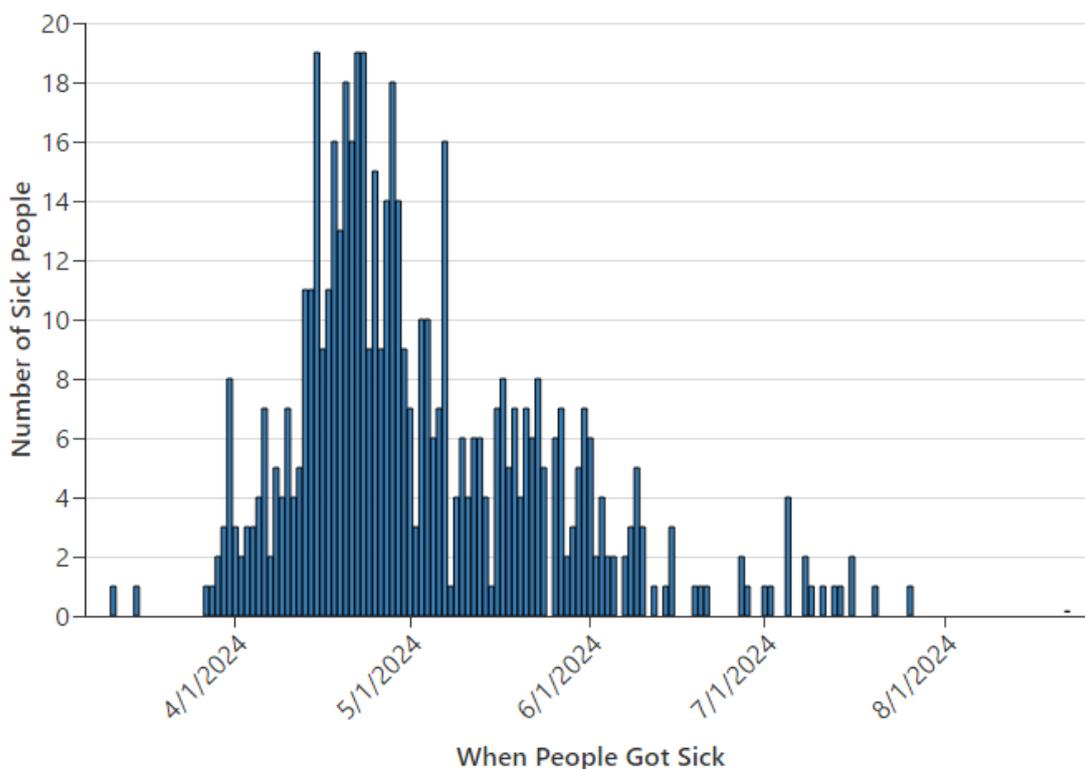


図 2：サルモネラ (*Salmonella Africana* および *S. Braenderup*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2024 年 8 月 22 日時点の計 551 人)



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=549)	年齢範囲：1 歳未満～94 歳 年齢中央値：48 歳
性別 (n=548)	68%：女性 32%：男性
人種 (n=452)	84%：白人 12%：アフリカ系アメリカ人または黒人 1%未満：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 3%：アジア系 1%未満：中東系または北アフリカ系 1%未満：複数の人種
民族 (n=451)	90%：非ヒスパニック系 10%：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た。聞き取りが実施された患者 226 人のうち 155 人 (69%) がキュウリの喫食を報告した。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 50%が調査実施日前 1 週間にキュウリ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キュウリ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種類の食品により感染した可能性が高いことを意味している。

WGS 解析の結果、患者由来 268 検体および環境由来 6 検体から分離されたサルモネラ株については抗生物質耐性の存在が予測されなかった。別の患者由来検体のうち、275 検体ではホスホマイシンへの耐性のみが予測され、8 検体ではアモキシシリン/クラブラン酸、アンピシリン、アジスロマイシン、セフォキシチン、セフトロフル、セフトリアキソン、シプロフロキサシン、ホスホマイシンおよびテトラサイクリンのうちの 2 種類以上の抗生物質への耐性が予測された。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>

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、抗生物質が必要になった場合、本アウトブレイクの一部の患者については、一般的に推奨される抗生物質による治療が困難になる可能性があり、別の抗生物質の選択が必要になることがある。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータから、Bedner Growers 社 (フロリダ州 Boynton Beach) および Thomas Produce Company 社 (フロリダ州 Boca Raton) のキュウリ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。しかし、これらの 2 社だけでは本アウトブレイクのすべての患者は説明できなかった。

調査の一環として、FDA は Bedner Growers 社および Thomas Produce Company 社の生産施設で立ち入り検査を実施し、複数の検体を採取した。検査の結果、両社の農場の用

水路の水から *S. Braenderup* 株が検出された。WGS 解析により、これらの用水路の水から検出されたサルモネラ株が、本アウトブレイクの一部の患者由来の *S. Braenderup* 株 2 株と一致することが確認された。また、両社で採取された土壌検体および水検体からは、アウトブレイク株とは異なるサルモネラ株も検出された。Bedner Growers 社および Thomas Produce Company 社による今シーズンのキュウリの栽培・収穫はすでに終了している。両社から出荷された製品はもはや市場には流通しておらず、本件に関する継続的な公衆衛生リスクは存在しない。

○ 公衆衛生上の措置

Fresh Start Produce Sales 社（フロリダ州 Delray）は、サルモネラ汚染の可能性があるととしてキュウリの回収を実施した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fresh-start-produce-sales-initiates-recall-whole-cucumbers-because-possible-health-risk>

（食品安全情報（微生物）No.17/2024（2024.08.21）、No.14/2024（2024.07.10）、No.13/2024（2024.06.26）、No.12/2024（2024.06.12）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://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>

2025 年 2 月 11～24 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ガーナ産挽いたメロン種子のセレウス菌（可能性）とサルモネラ属菌、デンマーク産スライスサーモン（グラブラックス）のリステリア（*L. monocytogenes*）、ドイツ産豚耳のサルモネラ、フランス産チーズのリステリア、ベルギー産オーガニックチーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、フランス産ヒヨコのサルモネラ（*S. Enteritidis*）、ベルギー産家禽肉製品のサルモネラなど。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ポーランド産鶏肉のサルモネラ属菌、オランダ産鶏部分肉の大腸菌、フランス産ミックスサラダのリステリア（*L. monocytogenes*）、ハンガリー産冷蔵カモ肉のサルモネラ（*S. Give*）、フランス産牡蠣のノロウイルス、イタリア産イガイ（スペインで養殖）のサルモネラ属菌、オーストリア産鶏むね肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、ポーランド産冷蔵家禽もも肉（骨なし）のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、イタリア産（スペイン産原材料使用）イガイのグルクロニダーゼ陽性大腸菌、ケニア産マカダミアナッツのサルモネラ属菌、イタリア産（アイルランドで採捕）イガイの大腸菌、オランダ産タルタルステーキの志賀毒素産生性大腸菌、スペイン産鶏肉製品原材料のサルモネラ、ポーランド産の生鮮ブロイラーもも肉のサルモネラ属菌、英国産ノロジカ肉・アカシカ肉（カット）の志賀毒素産生性大腸菌、ポルトガル産二枚貝の大腸菌とビブリオ、オランダ産牡蠣のノロウイルスなど。

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

ドイツ産完全飼料（産卵鶏用）のサルモネラ属菌、中国産（チェコ経由）乾燥ブラックマッシュルームのセレウス菌、ポーランド産冷凍カモ肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*、*S. Newport*）、ポーランド産鶏肉のサルモネラ属菌、スペイン産鹿背肉のペロ毒素産生性大腸菌・志賀毒素産生性大腸菌、ハンガリー産冷凍ガチョウ肉のサルモネラ（*S. Senftenberg*）、イタリア産有機ヒマワリ種子搾油粕のサルモネラなど。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

トルコ産ゴマ種子のサルモネラ（*S. Ouagadougou*）、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*）、ナイジェリア産皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌、インド産バッフアローミール（ペットフード用）のサルモネラ属菌など。

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

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

食品のリスクベネフィット評価に関するガイダンスの更新

Guidance on risk–benefit assessment of foods

Published: 16 July 2024

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2024.8875> (全文 PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8875>

欧州食品安全機関 (EFSA) 科学委員会は、食品のリスクベネフィット評価 (RBA : risk-benefit assessment) に関して 2010 年に発表されたガイダンスを更新した。更新内容には、方法の改訂および必要な規制が含まれている。既存の段階的な RBA の手法を維持しつつ、複数の化学的ハザードや、様々な集団に影響を及ぼすすべての重要な健康影響など、複雑な評価を行うための追加的な方法が記載されている。今回の更新版には、リスクまたはベネフィットとなる食品成分の体系的な識別・優先順位決定・選択を行うための手法が含まれている。また、影響の程度の算出や用量反応モデリングなど、有害および有益な影響の特徴付けに関する更新情報も記載されている。更新されたガイダンスでは、リスクとベネフィットを特徴付けるために、多様性・不確実性・重要度分類の利用、および有害作用と有益作用の順位付けを組み込むことで、選択肢が拡大されている。様々な健康影響は、問題の明確性、RBA の問題の範囲およびデータの利用可能性に応じて、定性的または定量的に評価されている。リスクとベネフィットに統合的に取り組む際は、価値にもとづいた判断に関わる人が多いことから、リスクベネフィット管理者と協力して行うのが理想である。評価の指標には、障害調整生存年 (DALYs) や質調整生存年 (QALYs) が使用できる。また、関連するすべての影響や一部の重大な影響、および重大性の重み付け関数を用いてこれらを統合した影響の可能性の算出について、追加的な手法が紹介されている。この更新版には、様々な結果の報告、RBA の結果の解釈と共有に関する実践的なガイダンスが含まれており、助言に対する消費者の見解と反応が考慮されている。

(食品安全情報 (微生物) No.6 / 2010 (2010.03.10) EFSA 記事参照)

-
- 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*) 主催の第 29 回年次ワークショップ (2024 年 5 月 28~29 日、オランダ Leiden)

The 29th EURL-*Salmonella* workshop, 28 and 29 May 2024, Leiden, the Netherlands
14-01-2025

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2024-0026.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.rivm.nl/publicaties/29th-eurl-salmonella-workshop-28-and-29-may-2024-leiden-netherlands>

2024 年 5 月、欧州連合サルモネラリファレンス検査機関 (EURL-*Salmonella*) は、加盟各国のサルモネラリファレンス検査機関 (NRL-*Salmonella*) のための第 29 回年次ワークショップを開催した。この年次ワークショップの目的は、EURL-*Salmonella* と NRL-*Salmonella* との間の情報共有である。本ワークショップは、今回初めてハイブリッド形式 (対面およびオンライン) で開催された。

この年次ワークショップでは、各国の NRL-*Salmonella* の検査能力を調査するため EURL-*Salmonella* が毎年実施している検査技能試験の結果が発表される。2023~2024 年に各 NRL-*Salmonella* について実施された 3 件の試験の結果は良好であった。このうち 2 件の検査技能試験では、鶏の糞便検体およびイガイ検体からサルモネラを検出する能力が調査された。3 件目の試験では、サルモネラの血清型を特定する能力が調査された。このワークショップの報告書には、これらの検査技能試験の概要が示されている。結果の詳細は試験別に発表される予定である。

今回のワークショップにおいて、ヒトのサルモネラ症の感染源に関する情報の発表が数件行われた。ヒトはサルモネラに汚染された食肉の喫食により感染することがある。この食肉用の動物は、サルモネラに汚染された飼料を給餌されたことで感染した可能性がある。

この年次ワークショップでは、毎回いくつかの NRL-*Salmonella* がどのように法律上の義務を果たしているかについて発表を行っている。今回は、ギリシャ、クロアチアおよびポーランドの NRL-*Salmonella* が発表を行った。

今回のワークショップでは初めて、EURL-*Salmonella* の活動に関する NRL-*Salmonella* からの要望・提案について少人数のグループ討論が行われた。このうち主な要望として、昆虫やチョコレートなどその他の製品からのサルモネラの検出に関する検査技能試験の実施が提案された。これらの製品からはサルモネラの検出が難しい場合があるため、検出方法の修正が必要となる可能性がある。上記検体を使用した検査技能試験で NRL-*Salmonella* の対応能力が評価可能である。

このワークショップは、オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) の一組織である EURL-*Salmonella* が毎年開催している。欧州の NRL-*Salmonella* の検査能力を評価することは、EURL-*Salmonella* の重要な任務の一つである。

(食品安全情報 (微生物) No.2 / 2020 (2020.01.22)、No.15 / 2018 (2018.07.18)、No.3 / 2017 (2017.02.01)、No.23 / 2011 (2011.11.16)、No.21 / 2006 (2006.10.11) RIVM 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：家禽肉での検出が多い下痢症病原体

Campylobacter: The diarrhoea pathogen is often found on poultry meat

FAQ issued 15 November 2024

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/campylobacter-the-diarrhoea-pathogen-is-often-found-on-poultry-meat.pdf> (PDF)

https://www.bfr.bund.de/en/campylobacter_the_diarrhoea_pathogen_is_often_found_on_poultry_meat-317843.html

カンピロバクターは、ドイツで報告される細菌性腸管感染症において最も多い原因病原体である。カンピロバクター症は動物からヒトに伝播し得る人獣共通感染症であり、家禽肉を介して感染することが多い。感染予防には、台所の適切な衛生管理が効果的である。

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) がカンピロバクターおよびカンピロバクター症についてまとめた Q&A の質問項目は以下の通りである。

- ・ カンピロバクターとは何か。
- ・ ヒトはどのような経路でカンピロバクターに感染するか。
- ・ カンピロバクター汚染はどのような食品に多いか。
- ・ カンピロバクター感染を防ぐにはどうすればよいか。
- ・ 卵を取り扱う際のカンピロバクター感染リスクの高さはどれぐらいか。
- ・ 生乳を喫飲する際には何に気をつける必要があるか。
- ・ 食品中のカンピロバクターの生残を防ぐにはどうすればよいか。
- ・ カンピロバクター感染ではどのような症状が見られるか。
- ・ カンピロバクター症による健康被害を特に受けやすい人々はいるか。

(食品安全情報 (微生物) No.11 / 2024 (2024.05.29)、No.8 / 2022 (2022.04.13)、No.14

/2018 (2018.07.04)、No.9/2015 (2015.04.28)、No.23/2014 (2014.11.12)、No.17/2009 (2009.08.12)、No.3/2008 (2008.01.30) BfR 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 (19) (18) (17) (16) (15) (14)

Cholera, diarrhea & dysentery update (19) (18) (17) (16) (15) (14)

24, 22, 18 & 13 February 2025

コレラ、下痢 (AWD : 急性水様性下痢)

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
スーダン	2/23	白ナイル州コスティ市	2/20~22	1,293	58
		全国(主に東部地域)	2024年7~10月	21,000以上	600以上
			2017年の2カ月未満(時期不明)	約22,000	700以上
	2/20	白ナイル州コスティ市		600以上	56
アフリカ南部・東部諸国*	2/20		2024年	計175,000以上	計2,700
エチオピア	2/17	ガンベラ州4地区**		(AWD)計136	計9
南スーダン	2/15	レイク州Awerial郡	2/14の発表	(死亡者含む) 累計241	累計10
コンゴ民主共和国	2/11	北キブ州の州都ゴマ市 Bulengo 難民施設近隣	2/3~9	70	

* 患者が特に多い国 : コンゴ民主共和国、エチオピア、ソマリア、ザンビア、ジンバブエ

** Akobo、Wantawo、Makuey、Lare

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室