

食品安全情報（微生物） No.9 / 2025（2025.04.30）

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/foodinfo/news/index.html>)

目次

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. 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た大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2024 年 12 月 3 日付最終更新）

【[欧州疾病予防管理センター（ECDC）](#)／[欧州食品安全機関（EFSA）](#)】

1. 鳥インフルエンザ: 欧州疾病予防管理センター (ECDC) および欧州食品安全機関 (EFSA) がウイルス変異を追跡し対応戦略を検討

【[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. 生鮮および冷凍の果物・野菜・ハーブ (FFVH) の収穫後の取り扱いおよび加工に使用される水に関連する微生物ハザード – Part 3 (未加工生鮮 FVH のプロセス水管理計画)

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. アイルランド食品安全局 (FSAI) がフードシステムに関する持続的信頼の確保を目指して新たな 5 カ年戦略を発表

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. メチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）に関する Q&A – ヒトはどのように MRSA に感染するか

【[ProMED-mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（35）（34）（33）

【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/>

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た大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (2024 年 12 月 3 日付最終更新)

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

December 3, 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>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/when-people-got-sick-e-coli-o157-2024.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、米国食品医薬品局 (US FDA) 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た大腸菌 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た。

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となった可能性が高いことを示している。

○ 疫学データ

2024 年 12 月 3 日までに、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が 14 州から計 104 人報告された (図 1)。患者の発症日は 2024 年 9 月 12 日～10 月 21 日であった (図 2)。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た。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 1 : 大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2024 年 12 月 3 日時点の計 104 人)

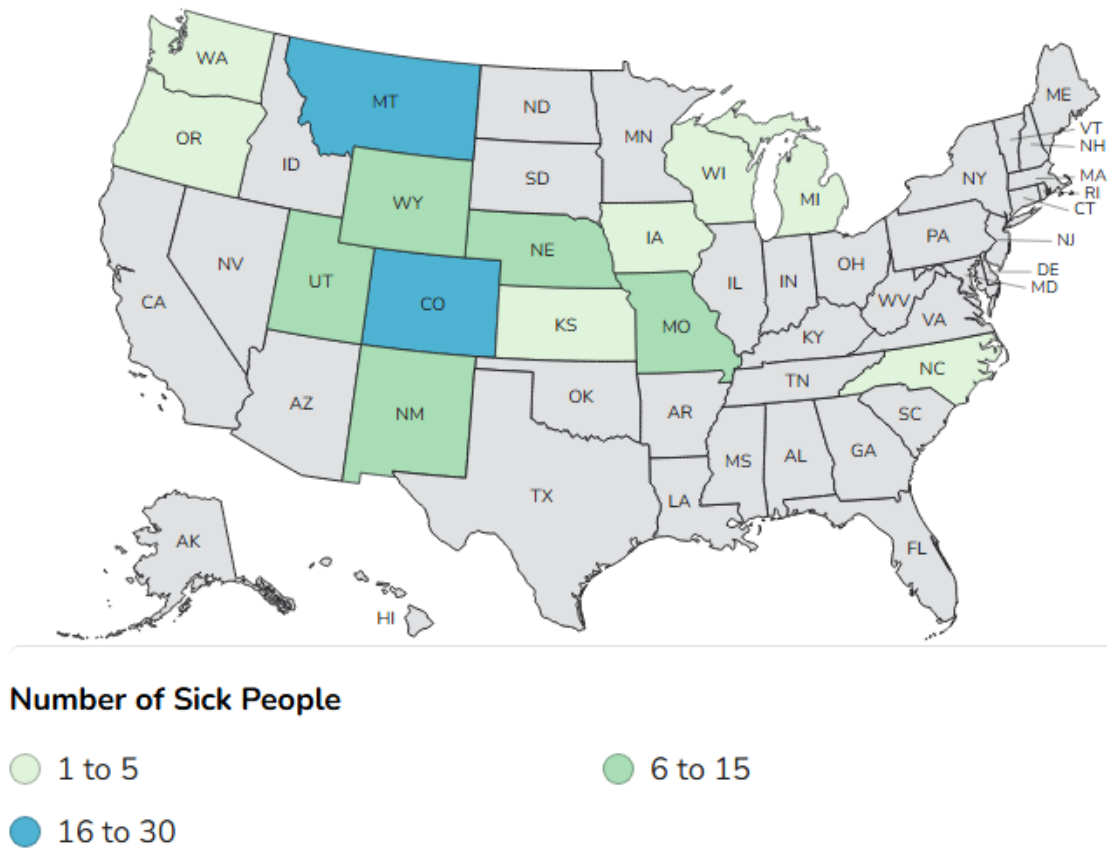
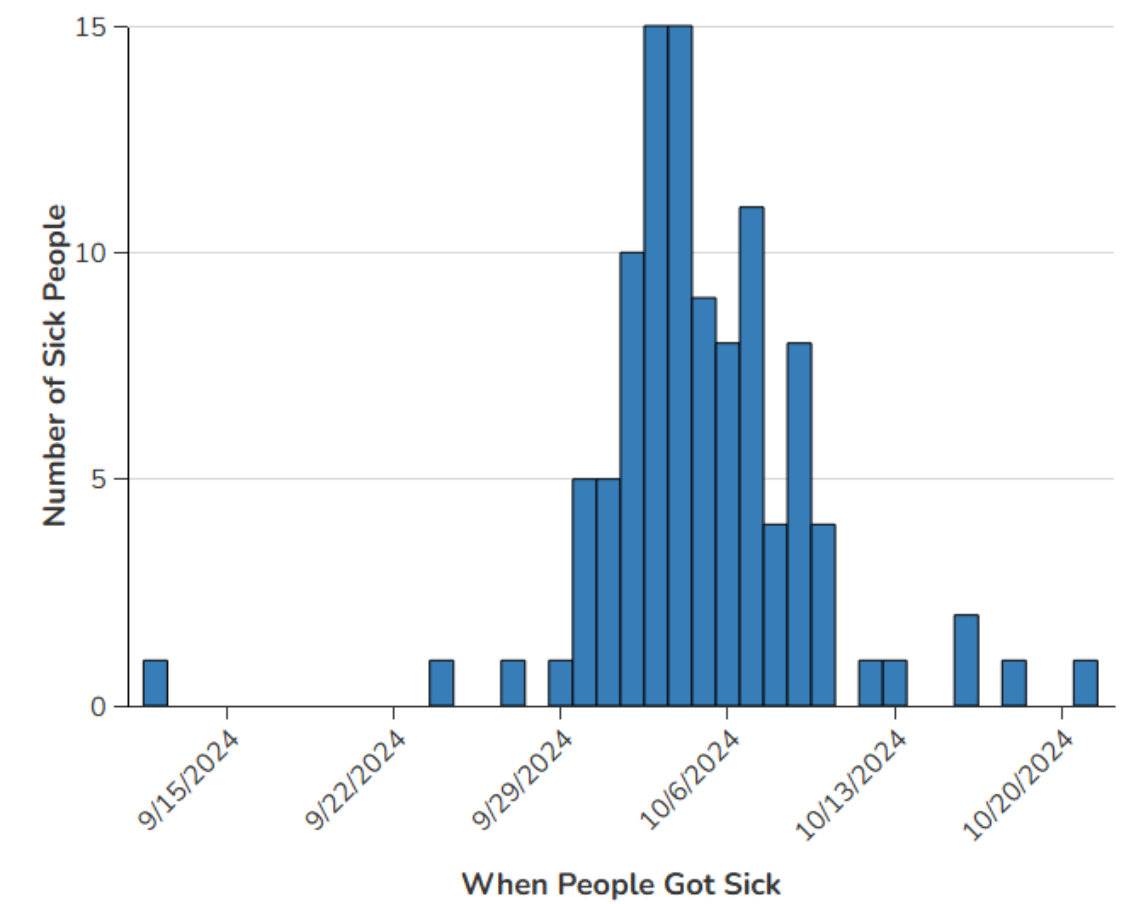


図 2：大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの発症日別患者数（2024 年 12 月 3 日時点の計 104 人）



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=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た。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おり、このうち 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ました。

○ 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製品により感染したことを示唆している。

患者由来 94 検体から分離された大腸菌株について WGS 解析を行った結果、クロラムフェニコール、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾール、テトラサイクリンおよびトリメトプリム／スルファメトキサゾール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>

志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染患者の治療に抗生物質の使用は推奨されないため、これらの耐性が治療方針に影響を及ぼすことはない。

FDA が回収対象のタマネギおよび栽培業者の施設の環境由来 1 検体を検査した結果、両検体から 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。本アウトブレイク調査で検査された他の検体からは大腸菌は検出されなかった。

○ 公衆衛生上の措置

CDC は、大腸菌感染を予防するための対策（以下 Web ページ参照）を講じるよう注意喚起を行っている。

<https://www.cdc.gov/ecoli/prevention/index.html>

(食品安全情報(微生物) No.24/2024 (2024.11.27)、No.23/2024 (2024.11.13)、No.22/2024 (2024.10.30) 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/>

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

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

鳥インフルエンザ：欧州疾病予防管理センター (ECDC) および欧州食品安全機関 (EFSA) がウイルス変異を追跡し対応戦略を検討

Avian influenza: EU agencies track virus mutations and analyse response strategies
29 Jan 2025

<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/avian-influenza-eu-agencies-track-virus-mutations-and-analyse-response-strategies> (ECDC サイト)

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/avian-influenza-eu-agencies-track-virus-mutations-and-analyse-response-strategies> (EFSA サイト)

鳥インフルエンザウイルスは、ヒトに適応することで将来的にパンデミックを起こす可能性があり、脅威が高まっている。欧州疾病予防管理センター (ECDC) および欧州食品安全機関 (EFSA) は、One Health アプローチにもとづき、鳥インフルエンザウイルスの変異およびヒトへの伝播の可能性について評価を行い、これらを踏まえた科学的助言および動物衛生・公衆衛生関連の提言を発表した。

重要な提言

- ・ 遺伝子解析

塩基配列解析を行い、ウイルスの変異や哺乳動物への適応性を早期に検出する。動物からヒトに伝播し得る新興のウイルスや変異を迅速に特定するための体制の整備に資金を投入する。

- ・ 動物のサーベイランス

感染した野鳥・家禽類・哺乳動物などに関連して発症または死んだ哺乳動物についてモニタリングを行う。鳥インフルエンザの発生に際して、感染リスクの高い地域および期間中に原因不明の疾患を発症した動物がいる場合は追跡調査を行う。

- ・ 公衆衛生サーベイランス

曝露した人については検査を行い、ウイルスのサブタイプを特定するための検体送付を必ず実施する。動物において鳥インフルエンザのアウトブレイクが発生中は、特にヒトのインフルエンザ流行のピーク期間には両ウイルス間での遺伝物質の混合リスクが生じるため、病院は強化サーベイランスを実施し警戒を強めるべきである。

- ・ 予防措置

家禽類飼育施設における強固なバイオセキュリティ措置、職員の研修および家禽類へのワクチン接種を実施し、アウトブレイク対応計画を作成する。感染リスクがある人には、インフルエンザの予防接種および抗ウイルス治療のガイドラインに従うよう徹底させる。

- ・ 公衆衛生対策

一般市民の高リスク集団における意識を高め、医療従事者向けに鳥インフルエンザについての認識および管理のための研修を行う。ヒトの鳥インフルエンザ感染患者が発生した場合の組織的な対応計画を確実に策定する。曝露した人の検査および患者との接触者について、感染予防プロトコルを含め、ガイドラインおよび標準作業手順書を作成する。ヒトの鳥インフルエンザ感染患者が発生した場合の組織的な対応計画は、国の予防策・対策・対応計画の一環として確実に策定する。

(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)

人獣共通感染症としての鳥インフルエンザに関連した対策・予防策・管理措置

Preparedness, prevention and control related to zoonotic avian influenza

Published: 29 January 2025

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/preparedness-prevention-and-control-related-zoonotic-avian-influenza> (ECDC サイト)

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9191> (EFSA サイト)

- 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 4 月 8～17 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

ギリシャ産 (オーストリア経由) タヒニのサルモネラ属菌、フランス産グリュイエールチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産チーズの志賀毒素産生性大腸菌、ベルギー産鶏肉 (薄切り) のサルモネラ、ルーマニア産スモーク豚耳のリステリア (*L. monocytogenes*)、イタリア産超高温加熱 (UHT) 処理卵代替品のクロストリジウム属菌など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ドイツ産 (トルコ産原材料使用) 有機ヒヨコマメ粉のサルモネラ属菌、ポーランド産家禽由来成分 (poultry element) のサルモネラ (*S. Enteritidis*, C 群)、ブラジル産大豆ミール (飼料原料) のサルモネラ (*S. Agona*)、中国・韓国産 (オランダ経由) 冷蔵エノキダケ製品のリステリア (*L. monocytogenes*)、カザフスタン産ヒマワリペレットのサルモネラ、エクアドル産加熱済みエビのコレラ菌など。

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

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)

中国産クミンパウダーのサルモネラ (*S. Meleagridis*)、シリア産タヒニのサルモネラ属菌、ナイジェリア産ゴマ種子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>

生鮮および冷凍の果物・野菜・ハーブ (ffFVH) の収穫後の取り扱いおよび加工に使用される水に関連する微生物ハザード – Part 3 (未加工生鮮 FVH のプロセス水管理計画)

Microbiological hazards associated with the use of water in the post-harvest handling and processing operations of fresh and frozen fruits, vegetables and herbs (ffFVH). Part 3 (Fresh-whole FVH process water management plan)

Published: 30 January 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2025.9173> (報告書 PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9170>

収穫後および加工工程で使用される水（プロセス水）は、果物・野菜・ハーブ類（FVH）における微生物交差汚染の重要なリスク要因である。食品事業者からのデータによると、未加工生鮮 (fresh-whole) FVH 食品部門の特徴として、極めて変動が大きい作業サイクル（タンク注水から排水までが 8～900 時間）、大規模な生産量（6,000 トン以上）、およびプロセス水の水温が 2.8～25.0℃であることが挙げられた。介入戦略は、主に塩素系消毒剤を用いたプロセス水の消毒処理にもとづくものであった。研究対象となった食品部門においてプロセス水の交換の実施は確認されなかった。食品事業者から提出されたデータには 29 のケースシナリオが含まれており、これらのケースシナリオは未加工生鮮 FVH 食品部門の水管理計画（WMP : water management plan）のガイダンス作成に使用された。水管理計画はプロセス水の微生物学的品質を使用目的に適合する水準に維持することを目標としており、(a) プロセス水に関連した微生物ハザードおよびハザード関連事例の特定、(b) 微生物学的パラメーターと物理化学的パラメーターの関連付け、(c) 予防措置に関する記述、(d) 妥当性確認・作業状況のモニタリングおよび検証など介入戦略に関する記述、(e) 記録保存と傾向分析、から構成される。予測モデルを用いてプロセス水管理の結果をシミュレーションしたところ、プロセス水の微生物学的品質を維持するための消毒剤使用の必要性、および水交換による付加価値が確認された。実際に実施可能な頻度での水交換だけでは、プロセス水中の微生物の蓄積を防止することはできない。物理化学的パラメーターを用いて作業状況

をモニタリングすることで、消毒システムを効果的に運用することが可能となる。検証にはプロセス水の微生物学的分析が含まれ、これは物理化学的パラメーターを用いた作業状況のモニタリング結果と関連させて解析される。食品事業者は、収穫後および加工工程で使用されるプロセス水の使用目的に適合した微生物学的品質を維持するための基準として、物理化学的パラメーター、微生物学的指標、およびそれらの閾値レベルを特定するために、個々の状況に即したプロセス水管理計画の設定と検証を行うべきである。

本研究に関連する各報告書は以下の Web ページで入手可能である。

(Part 1) アウトブレイクデータの解析、文献レビュー、関係者への調査

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.8332>

(Part 2) ffFVH へのプロセス水利用における動的マスバランスモデル

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9173>

(Part 4) カット済み生鮮 FVH のプロセス水管理計画

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9171>

(Part 5) 冷凍 FVH のプロセス水管理計画

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9172>

プロジェクト全体の概要

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/sp.efsa.2025.EN-8924>

(食品安全情報 (微生物) No.7/2025 (2025.04.02)、No.8/2024 (2024.04.17) EFSA 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/>

アイルランド食品安全局 (FSAI) がフードシステムに関する持続的信頼の確保を目指して新たな 5 カ年戦略を発表

FSAI's new five year strategy to ensure continued trust in Ireland's food systems

03 DECEMBER 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-s-new-five-year-strategy-to-ensure-continued>

アイルランド食品安全局（FSAI）は 2025～2029 年における新たな戦略を公表した（<https://www.fsai.ie/publications/fsai-strategy-2025-2029>）。その中で、消費者の健康保護およびアイルランドのフードシステムに対する持続的な信頼を確保するための積極的な戦略ロードマップが提示された。この戦略における中心的な取り組みは、アイルランド国内の消費者の保護、および世界に 180 カ所以上存在する市場で提供されるアイルランド産食品の消費者を保護することである。この 5 カ年戦略は、新たな技術革新および消費者の嗜好変化に伴い世界の食品サプライチェーンの発展が進む状況下において、アイルランドの食品安全規制システムが食品安全に関する課題と機会に確実に対応可能な体制を整えることを目的としている。FSAI は中央管轄当局として、公正で一貫性がある効果的な施行システム構築を目指し、アイルランドの食品安全検査機関の主導・支援を継続する。

この戦略的計画のひとつとして、アイルランドの食品事業者に対する衛生ランク付け方式に関する政策に情報提供するためのエビデンスの評価がある。それは食品事業者の法令遵守に向けた的を絞った支援の展開、および食品安全と法令遵守に関する情報共有のための技術プラットフォームの有効活用である。フードシステムの革新や新たなテクノロジーの採用など、より持続可能なものへの移行が進む中で、FSAI は国内外におけるアイルランド産食品の安全性と信頼性についての提唱を継続している。また、食品安全リスク管理の準備をさらに拡充させるため、欧州および世界の協力機関との連携強化にも取り組んでいる。

この戦略における 4 つの目標は以下の通りである。

○ 提唱と取り組み

消費者の健康と利益をより確実に保護し、コンプライアンス向上を目指すため、すべての協力機関との連携を強化し、アイルランドの食品の安全性と信頼性の重要性を強調する。行動計画には、食品事業者との情報共有の効率化を図る取り組みとして、テクノロジープラットフォームの活用、衛生ランク付け方式およびアイルランドの食品管理システムにおける衛生ランク付け方式の潜在的役割に関するエビデンスの検討が含まれる。

○ リスクの低減

食品の安全性と信頼性に影響を及ぼすリスクを予測・評価・管理することにより、消費者の健康と利益保護のための能力を強化する。主な取り組みの 1 つとして、最良の慣行にもとづくインシデント対応について、複数機関の合意を得ることが挙げられる。また、欧州および世界の協力機関の参加率の上昇を通じてリスク管理能力を向上させることの重要性が指摘された。

○ 食品法の施行

食品法におけるコンプライアンス遵守を徹底・検証し、国内の規制の枠組みにおいて消費

者保護のための適切な取り組みを行う。優先される行動として、公的な食品管理システムの継続的改善、欧州および世界の協力機関との機関横断的連携、国の食品安全調査の主導と支援などが挙げられる。

○ 組織力向上の促進

職員への権限の付与、システムの整備、および価値を重視する柔軟性に富んだリーダーシップの発揮を通じて、より良い食品安全を消費者に提供する。主な取り組みとして、ガバナンスへの最上レベルのアプローチの継続、およびデジタル技術を最大限に活用した効率性の向上が挙げられる。

● 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/>

メチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) に関する Q&A – ヒトはどのように MRSA に感染するか

Questions and answers about methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) - How can people become infected?

Updated FAQ, 8 January 2025

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/questions-and-answers-about-methicillin-resistant-staphylococcus-aureus.pdf> (PDF 版)

https://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_about_methicillin_resistant_staphylococcus_aureus_mrsa_how_can_people_become_infected_-11201.html

メチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) は、ヒトの特に創傷感染や気道の炎症などの原因菌で、一部の特定の抗菌剤に耐性である。これまでは主に、ヒト-ヒト感染が起こりやすい環境である病院で検出された。しかし、病院以外で感染した患者も報告されている。

MRSA は家畜および食品にも存在するため、ヒトの感染源になり得る。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、MRSA および食品供給チェーンにおける MRSA の存在について Q&A をまとめて発表した。その一部を以下に紹介する。

- ・ MRSA とは何か。
- ・ メチシリン耐性の黄色ブドウ球菌による影響は何か。
- ・ MRSA は 3 つのグループに分類されるが、これらの違いは何か。

- MRSA の各グループ間で性状に違いがあるか。
- ヒトはどのような経路で MRSA に感染するか。
- MRSA の感染と定着 (colonisation) の違いは何か。
- 健康なヒトにはどの程度の割合で MRSA が定着しているか。
- ヒトの MRSA 感染症の発症頻度はどの程度か。
- 人は、皮膚表面に MRSA が存在している場合にそれを認識できるか。
- 様々な家畜種において、MRSA の検出頻度はどの程度か。
- 動物の MRSA 保菌にはどのような因子が影響するか。
- 家畜から MRSA が検出されるようになったのはいつ頃からか。
- 異なる家畜種から同種の MRSA が検出されるか。
- 家畜が保菌する MRSA がヒトの感染源になる頻度はどの程度か。
- 家畜との直接接触によってヒトが MRSA に感染することはあり得るか。
- 農場を訪れた際に MRSA に感染することはあり得るか。
- 家畜農場の近隣に居住する人は MRSA 定着のリスクが高いか。
- 家畜関連 MRSA もヒトーヒト感染が起こるか。
- 家畜関連 MRSA は院内感染の原因になるか。
- 家畜農場の MRSA 汚染はどうすれば減らせるか。

- 食品における MRSA 汚染率はどの程度か。

現在の知見によると、あらゆる動物種の生肉に MRSA 汚染の可能性があるが、汚染レベルは極めて低いことが多い。人獣共通感染症モニタリングの一環として、連邦・地域当局が様々な動物種の食肉の MRSA 検査を行っている。近年の検査では、生鮮食肉に特定の割合で MRSA 汚染が見られた。近年の調査によると、各種食肉での検出率は以下の通りであった：七面鳥肉 (34.3%、2022 年)、鶏肉 (4.9%、2022 年)、豚肉 (13.1%、2015 年)、牛肉 (3.5%、2021 年)、子牛肉 (11.3%、2017 年)。

検査が行われた全検体の MRSA 分離株は、主にクローン集団 (CC) 398 であった。この調査結果の詳細は Web ページ (<https://zoonotify.bfr.berlin/>) から入手可能である。

これらの結果は、食品汚染に関するオランダの報告と同レベルである。

- 食品は MRSA の感染源になり得るか。

MRSA は、生の食肉をはじめとする食品中に存在している可能性があることから、基本的に食品はヒトにおける MRSA の定着と感染の原因になる。デンマークの調査では、家畜関連の CC398 に属する複数種の MRSA がヒト患者から検出された。ヒト由来のこれらの MRSA 株は相互に類似しており、家禽肉由来の MRSA 株と共通する性状がいくつか認められた。しかし、これは必ずしも、実際にヒトの感染において感染源が家禽肉であることを意味するものではない。これに関して、現在のところ疫学的エビデンスはない。

現在の知見によると、あらゆる動物種の生肉に MRSA 汚染の可能性はあるが、汚染レベルは極めて低いことが多い。個々の例を見ると、例えば鶏肉の解凍水では MRSA 菌量が比較的多い可能性がある。台所での適切な衛生規則が守られていれば、食品を介した MRSA の感染または定着のリスクは低い。

- ・ ヒトは食品から MRSA に感染し得るか。

これまで、食品が原因であった MRSA 感染患者の報告は極めて少ない。これらの少数の事例では、原因食品は患者とは別の感染者由来の MRSA に汚染されていた。ロースト・揚げる・煮るなどの調理をした食肉など多くの加熱済み食品中で MRSA が増殖することは不可能ではないものの困難である。それでも食品が加熱後に再び汚染されないように注意する必要がある。

現在の知見によると、あらゆる動物種の生肉に MRSA 汚染の可能性はあるが、汚染レベルは極めて低いことが多い。個々の例を見ると、例えば鶏肉の解凍水では MRSA 菌量が比較的多い可能性がある。

台所での適切な衛生規則が守られていれば、食品を介した MRSA の感染または定着のリスクは低い。

- ・ 食品が MRSA に汚染されているかどうか、消費者に見分けることが可能か。

食品の MRSA 汚染が確認できるのは検査機関での検査のみであり、消費者には見分けることはできない。

- ・ 有機食品に MRSA 汚染はないか。

MRSA は有機食品からも検出されることがあり、有機飼育の動物にも定着していることがある。このため、有機飼育の動物の食肉を取り扱う際には、通常の飼育動物の場合と同様の衛生対策が必要である。しかし、有機飼育の動物の食肉における MRSA 汚染率は一般にかなり低レベルである。例えば、2018 年の比較調査では、有機飼育の七面鳥の食肉の MRSA 汚染率（11.0%）は、通常の飼育動物の食肉（42.7%）より有意に低かった。同じく 2018 年、バルクタンクの牛乳についても同様の差が認められた（有機 1.7%、通常 9.7%）。

- ・ 食品および家畜由来の MRSA から身を守るために消費者ができることは何か。

MRSA 定着を防ぐには、食品および動物の取り扱いに関する衛生上の一般的な推奨事項が有効である。例えば、動物と接触した後や生の動物性食品の調理を行った後には、石鹸を用いて念入りに手を洗うべきである。また、動物または生の動物性食品に口を直接接触させることは避けるべきである。このような衛生対策は、サルモネラ、カンピロバクター、志賀毒素産生性大腸菌（STEC）など他の病原体への感染予防にもなる。

BfR は、食品由来感染を予防するための助言をまとめ、以下の Web ページに Q&A を発

表した（食品安全情報（微生物）No.23/2020（2020.11.11）、No.15/2018（2018.07.18）BfR 記事参照）。

https://www.bfr.bund.de/en/foodborne_infections_in_private_households_identifying_sources_and_avoiding_risks-194152.html

- ・ ドイツの MRSA の蔓延状況は他国と比べてどうか。
- ・ BfR は、MRSA に関してどのような分野の研究を行っているか。
- ・ 動物の MRSA 対策として関連機関は何を行っているか。
- ・ 病院の MRSA 対策として公衆衛生当局は何を行っているか。

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

<https://promedmail.org>

【編者注：ProMED-mail 有料化に伴い、「食品安全情報（微生物）」にて本記事を紹介するのは本号が最後となります。】

コレラ、下痢、赤痢最新情報（35）（34）（33）

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

12, 11 & 9 April 2025

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死亡者数
ドイツ	4/10	ドイツ国内	2 月初旬	3	
英国	4/10	英国内	2025 年 1 月末～2 月中旬	4	
エチオピア	4/10	全国	2022 年 8 月～ 2025 年 2 月 9 日	計 58,381	計 726
		アムハラ州	2025 年 2 月 6 日時 点の情報	163	3
アンゴラ	4/10	17 州	2025 年 1 月 7 日～3 月 8 日	11,307	421
			2025 年 4 月 10 日時	平均	平均

			点の情報	120／日	5／日
ケニア	4/8	以下の 3 郡	～2025 年 4 月 6 日	計 97	計 6
		(ミゴリ郡)		53	1
		(キスム郡)		32	4
		(ナイロビ郡)		12	1

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室