

食品安全情報（微生物） No.11 / 2025（2025.05.28）

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. キュウリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Montevideo) 感染アウトブレイク（2025 年 5 月 19 日付初発情報）
2. そのまま喫食可能な（ready-to-eat）食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（2025 年 5 月 10 日付初発情報）
3. ヤモリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Muenchen) 感染アウトブレイク（2025 年 5 月 15 日付更新情報）

【[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）

【[アイルランド食品安全局（FSAI）](#)】

1. そのまま喫食可能な (Ready-To-Eat) 水産食品事業施設における海洋漁業保護局 (SFPA) の公的管理の有効性に関する監査報告書

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 過小評価されているリスク：台所の病原体

【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. キュウリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Montevideo) 感染アウトブレイク (2025 年 5 月 19 日付初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Whole Cucumbers

May 19, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/whole-cucumbers-05-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/whole-cucumbers-05-25/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/whole-cucumbers-05-25/locations.html>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/whole-cucumbers-05-25/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サルモネラ (*Salmonella* Montevideo) 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、サルモネラに汚染されたキュウリが本アウトブレイクの感染源となっている可能性があることを示している。

○ 疫学データ

2025 年 5 月 19 日時点で、*S. Montevideo* アウトブレイク株に感染した患者計 26 人が 15 州から報告されている (図 1)。患者 7 人が、発症前 7 日間に船旅に参加したことを報告し、全員がフロリダ州内から出発していた。これらの患者は、2025 年 3 月 30 日～4 月 12 日に米国を出発した計 5 隻の客船に分乗していた。患者の発症日は 2025 年 4 月 2～28 日である。情報が得られた患者 23 人のうち 9 人が入院し、死亡者は報告されていない。

図 1：サルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2025 年 5 月 19 日時点の計 26 人）

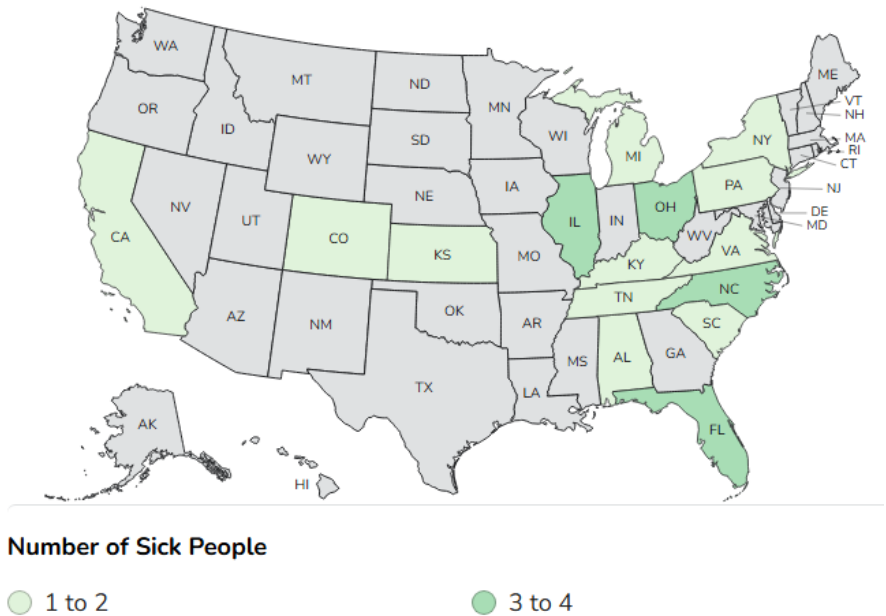
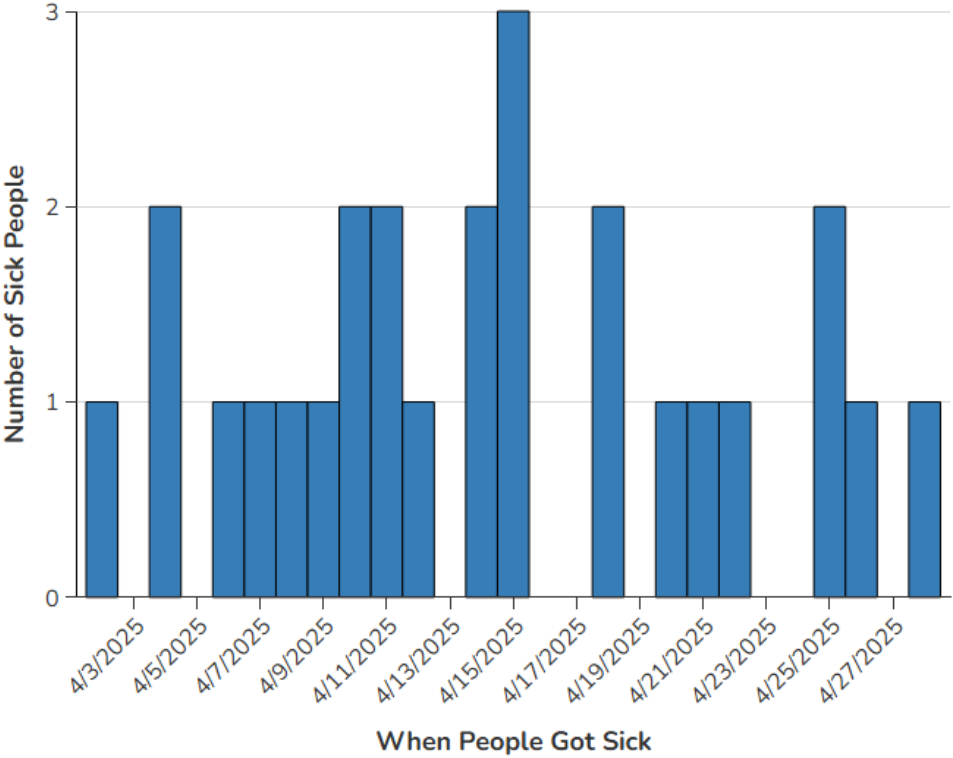


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2025 年 5 月 19 日時点の計 26 人）



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=26）	年齢範囲：2～69 歳 年齢中央値：53 歳
性別（n=26）	77%：女性 23%：男性
人種（n=24）	75%：白人 25%：アフリカ系アメリカ人または黒人
民族（n=21）	86%：非ヒスパニック系 14%：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。これまでに聞き取りが実施された患者 13 人のうち 11 人（85%）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。船旅に参加した患者は乗船中にキュウリを喫食したことを報告した。患者のうち 3 人は同一の船で旅行していた。

○ 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。

患者は、食料品店・飲食店・病院・客船上など様々な場所でのキュウリの購入や喫食を

報告した。FDA による追跡調査から、本アウトブレイクに関連したキュウリに共通する単一の栽培業者として Bedner Growers 社が特定された。

FDA は、2024 年にキュウリに関連して発生したサルモネラ (*S. Africana* および *S. Braenderup*) 感染アウトブレイク (以下 Web ページ参照)【食品安全情報 (微生物) No.5 / 2025 (2025.03.05) US CDC 記事参照】の追跡調査として、2025 年 4 月に同社への立ち入り検査を行った。

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

この立ち入り検査で環境検体が複数採取され、このうち 1 検体から本アウトブレイクの原因株である *S. Montevideo* 株が検出された。CDC および FDA は、本アウトブレイクの患者の発症日にもとづき、汚染されたキュウリがまだ販売期限内である可能性があることを懸念している。

WGS 解析の結果、患者由来 25 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は予測されず、別の患者由来 1 検体ではトリメトプリム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。また、抗生物質が必要になった場合でも、この耐性が大多数の患者の治療に使用される抗生物質の選択に影響を及ぼす可能性は低い。

○ 公衆衛生上の措置

本アウトブレイク調査はまだ継続中であるため、CDC は、Bedner Growers 社が栽培し 2025 年 4 月 29 日～5 月 19 日に Fresh Start Produce 社が出荷したキュウリ (ホール) を販売・提供しないよう食品関連業者に注意喚起している。自宅に保存されているキュウリは、提供元が不明な場合は廃棄すべきである。

2. そのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食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 (2025 年 5 月 10 日付初発情報)

Listeria Outbreak Linked to Ready-to-Eat Foods

May 10, 2025

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/ready-to-eat-foods-may-2025/index.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/ready-to-eat-foods-may-2025/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/ready-to-eat-foods-may-2025/locations.html>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/ready-to-eat-foods-may-2025/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、Fresh & Ready Foods 社製の「そのまま喫食可能な（ready-to-eat）食品」が *L. monocytogenes* に汚染され、本アウトブレイクの感染源となっている可能性があることを示している。

○ 疫学データ

2025 年 5 月 9 日時点で、*L. monocytogenes* アウトブレイク株感染患者が 2 州から計 10 人報告されている（図 1）。患者由来検体は 2023 年 12 月 3 日～2024 年 9 月 9 日に採取された（図 2）。患者 10 人全員が入院した。死亡者は報告されていない。

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 5 月 9 日時点の計 10 人）

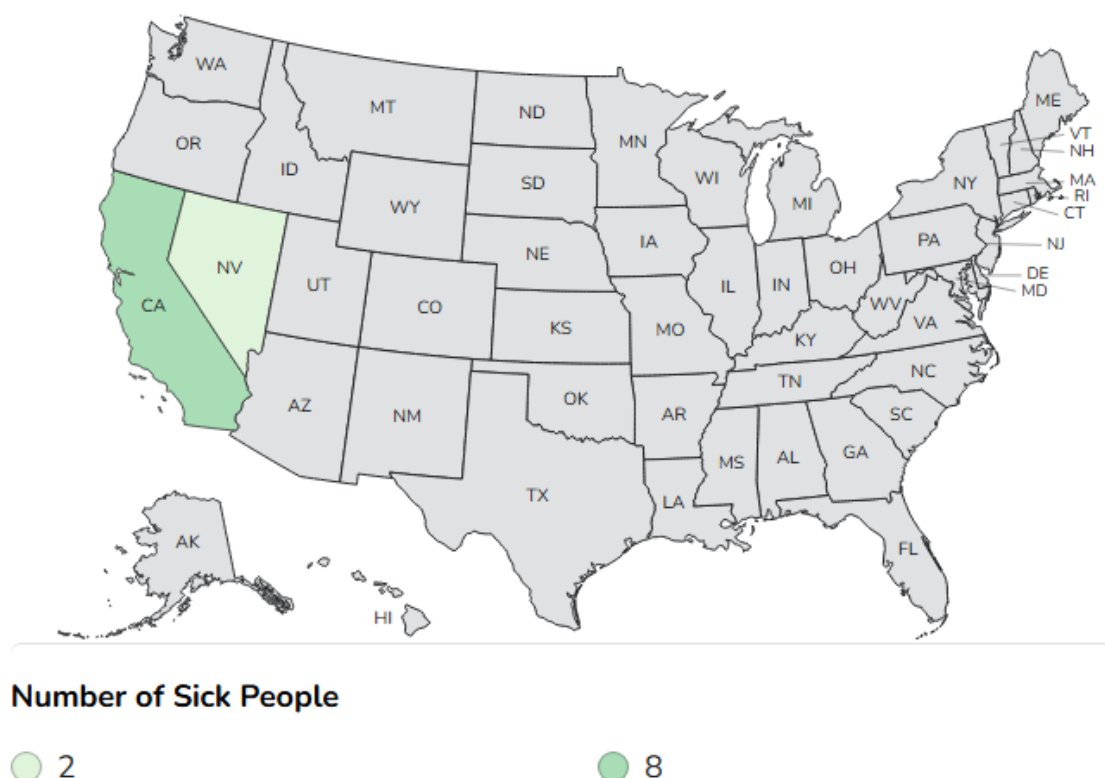
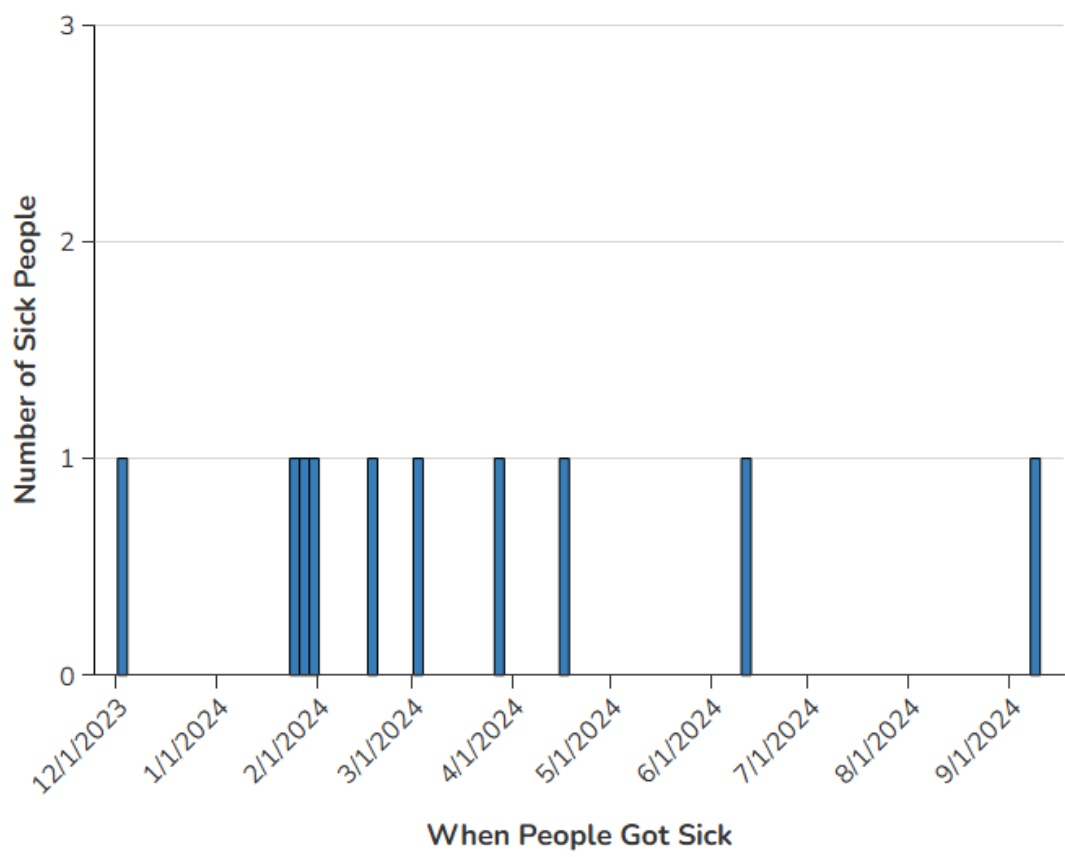


図 2：リステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2025

年 5 月 9 日時点の計 10 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=10）	年齢範囲：41～87 歳 年齢中央値：60 歳
性別（n=10）	90%：男性 10%：女性
人種（n=7）	57%：白人 29%：アフリカ系アメリカ人または黒人 14%：ハワイ先住民またはその他の太平洋諸島の住民
民族（n=8）	75%：非ヒスパニック系 25%：ヒスパニック系

CDC は 2024 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、患者がリステリア症発症前に病院などの医療施設に居たこと、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、具体的な原因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、Fresh & Ready Foods 社由来の環境検体からアウトブレイク株が検出されたことを受け、CDC は、2025 年 4 月に本アウトブレイク調査を再開した。

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。患者 6 人から情報が得られ、これらの 6 人全員（100%）がリステリア症発症前に医療施設に入院していた。これらの医療施設で提供された食事の記録を調査した結果、Fresh & Ready Foods 社製の ready-to-eat 食品が少なくとも 3 カ所の施設で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。

2025 年 3 月 31 日に FDA は、Fresh & Ready Foods 社で環境由来検体を採取した。WGS 解析の結果、これらの検体から分離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が示された。この結果は、患者が Fresh & Ready Foods 社製の ready-to-eat 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

2025 年 5 月 10 日に Fresh & Ready Foods 社は、一部の ready-to-eat 食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/fresh-ready-foods-voluntarily-recalls-ready-eat-sandwiches-and-snack-items-sold-arizona-california>

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。

3. ヤモリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Muenchen) 感染アウトブレイク (2025 年 5 月 15 日付更新情報)

Salmonella Outbreak Linked to Geckos

May 15, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/muenchen-03-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/muenchen-03-25/investigation.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/muenchen-03-25/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/muenchen-03-25/timeline.html> (Timeline)

米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Muenchen) 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。

疫学調査および検査機関での検査によるデータは、ペットのヤモリとの接触が本アウトブレイクの原因になっていることを示している。

○ 疫学データ

2025 年 5 月 12 日時点で、*S. Muenchen* アウトブレイク株感染患者計 14 人が 11 州から報告されている (図 1)。患者の発症日は 2024 年 12 月 16 日～2025 年 4 月 14 日である。(図 2)。

図 1：サルモネラ (*Salmonella* Muenchen) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2025 年 5 月 12 日時点の計 14 人)

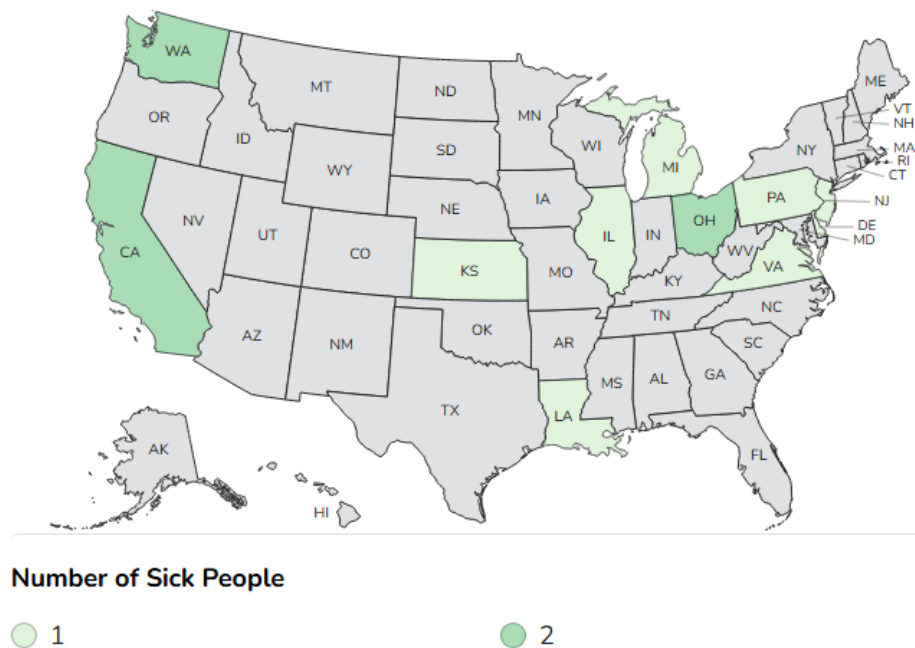
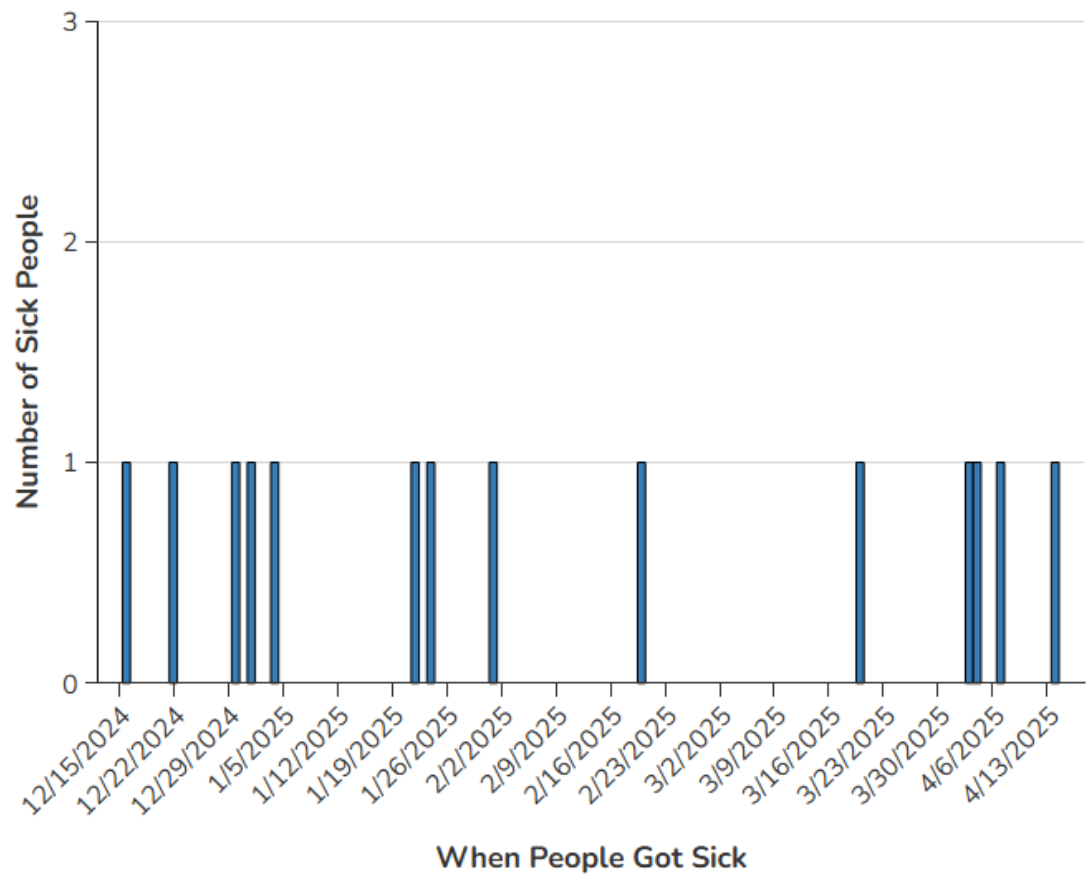


図 2：サルモネラ (*Salmonella* Muenchen) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025

年 5 月 12 日時点の計 14 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 週間に接触した動物など、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=14）	年齢範囲：1 歳未満～80 歳 年齢中央値：19 歳 5 歳未満：21%
性別（n=14）	50%：女性 50%：男性
人種（n=10）	100%：白人
民族（n=11）	82%：非ヒスパニック系 18%：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 週間に接触した動物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 10 人のうち 6 人（60%）がヤモリとの接触を報告した。一部の患者は複数種類のヤモリと接触していた。接触したヤモリの種類に関する情報が得られた患者 6 人のうち、4 人がオウカンミカドヤモリ（crested gecko）、3 人がヒョウモントカゲモドキ（leopard gecko）、1 人がマレーシアオマキトカゲモドキ（Malaysian cat gecko）、および 1 人がニシアフリカトカゲモドキ（African fat-tailed gecko）を報告した。

○ 検査機関での検査および追跡調査によるデータ

カリフォルニア州の患者のヤモリ 1 匹から複数検体が採取された。WGS 解析の結果、当該ヤモリ由来 *S. Muenchen* 株が患者由来分離株と近縁であることが示された。

本アウトブレイクの患者はヤモリの購入先として様々な小売店舗を報告した。本アウトブレイク調査において、これらのヤモリに共通する単一の供給元が存在するかどうかを特定するため情報収集が行われている。

患者由来 14 検体およびヤモリの飼育環境由来 2 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>

○ 公衆衛生上の措置

CDC は、ヤモリの取り扱い時には以下のような衛生手順を必ず遵守し健康被害を防ぐよう注意喚起している（以下 Web ページ参照）。

https://www.cdc.gov/healthy-pets/about/reptiles-and-amphibians.html#cdc_generic_section_3-how-to-stay-healthy-around-reptiles-and-amphibians

- ・ ヤモリおよびその餌や飼育用品の取り扱い後は手を洗う。
- ・ 台所や、食品を調理・保存・提供・喫食するいかなる場所にもヤモリを入れないようにし、小児が遊ぶ区域からヤモリを遠ざける。
- ・ ヤモリの飼育用品および飼育環境を清潔に保つ。
- ・ 5 歳未満の小児はサルモネラ感染が重症化し入院するリスクが高いため、爬虫類・両生類およびこれらの飼育環境の取り扱いを避け、これらと接触しないようにする。

（食品安全情報（微生物）No.7 / 2025（2025.04.02）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 5 月 6～19 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産家禽首皮のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ポーランド産冷凍チキンケバブのサルモネラ、トルコ産 (ベルギー経由) ハルバ (バニラ風味) のサルモネラ (*S. Othmarschen*)、ベルギー産の生乳チーズのコアグラージェ陽性ブドウ球菌、オーストリア産粉末キャラウェイ (スパイス) のサルモネラ属菌、オランダ産の卵のサルモネラ、カンボジア産コメのセレウス菌、ベルギー産すりおろしチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、シリア産ピスタチオのサルモネラ属菌、スペイン産の生乳チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産小麦粉の大腸菌、ベルギー・オランダ産オーガニック粉チーズのサルモネラ、スイス産ラクレットチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、デンマーク・ノルウェー産サーモン製品のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ケニア産イヌ用餌のサルモネラ属菌と腸内細菌科菌群など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ウクライナ産冷凍鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、エクアドル産エビのコレラ菌と腸炎ビブリオ、セルビア産配合飼料 (肥育鶏用) のサルモネラ属菌、スリランカ産乾燥有機パイヤ種子のサルモネラ属菌、オランダ産低温殺菌済み全卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産家禽首皮のサルモネラ (*S. Enteritidis* (4/5 検体陽性)) と皮付き家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis* (2/5 検体陽性))、ポーランド産の生鮮鶏肉 (後四分体) のサルモ

ネラ (*S. Infantis* (2/5 検体陽性))、フランス産ゴマピューレのサルモネラ、ベルギー産すりおろしニンジン (レモン果汁入り) のリステリア (*L. monocytogenes*)、イタリア産七面鳥むね肉のサルモネラ (単相性 *S. Typhimurium* 4,12:i:-) など。

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

ポーランド産鹿皮 (飼料) のサルモネラ (*S. Infantis*)、オーストリア産イヌ用餌のサルモネラ、アイルランド産食肉のリステリア (*L. monocytogenes*)、ドイツ産 (ベルギーで瓶詰め) レモネードの発酵性酵母による破裂リスク、ジョージア産 (チェコ経由) ヘーゼルナッツのカビ、ドイツ産 (デンマーク経由) 機械分離七面鳥肉ミールのサルモネラ (*S. Blockley*)、ポーランド産菜種搾油粕のサルモネラ (*S. Mbandaka*)、メキシコ産 (ドイツ経由) オールスパイス (粒) のサルモネラ (B 群、E 群、C 群) など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

米国産冷凍サーモンの線虫類、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ属菌、エクアドル産冷凍エビのコレラ菌、インド産ゴマ種子のサルモネラなど。

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

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

そのまま喫食可能な (Ready-To-Eat) 水産食品事業施設における海洋漁業保護局 (SFPA) の公的管理の有効性に関する監査報告書

Audit of the Effectiveness of Official Controls by the Sea-Fisheries Protection Authority at Ready-To-Eat Fishery Products Establishments

14 FEBRUARY 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/audit-of-the-effectiveness-of-official-controls-by>

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、そのまま喫食可能な (Ready-To-Eat) 水産食品事業施設において海洋漁業保護局 (SFPA) が行う公的管理の有効性について監査を実施し、その報告書を発表した。FSAI は、アイルランドの食品に関する法律の執行に全般的な責任を負っている。公的機関による公的管理の実施状況を評価するため、FSAI は、リスクベースの監査プログラムを毎年実施している。これらの監査プログラムの目的は、食品法、業務委託契約、および複数年国家管理計画 (MANCP : Multi-Annual National Control

Plan) の要件に関連して各担当機関が実施している公的管理の有効性および妥当性を評価することである。

今回の監査は、FSAI による 2024 年の監査プログラム計画の一環として行われた。今回の監査プログラムは、まず SFPA の本部（コーク県 Clonakilty）で実施され、続いて 3 カ所の港湾の事務所で行われた。全部で 5 地域の港湾事務所が管轄する計 16 カ所の食品事業施設を対象に、公的管理の実施状況とその有効性、および食品法遵守レベルの評価が行われた。

この監査プログラムでは、食品法および業務委託契約の要件の遵守レベルを把握し、SFPA 独自の手順書との整合性を確認するため、全国・地域レベルで SFPA が実施した ready-to-eat 水産食品事業施設における公的管理の体制・計画・履行・レビューの評価が行われた。

その結果、本部・事務所間レベルでの良好な情報共有によって、SFPA が公的管理の調整・計画・優先順位付けに組織的に取り組んでいることが確認された。SFPA の食品安全管理の年次計画には、記録・報告要件など、SFPA の管理下での施設に対する規制措置の概要が示されている。各港湾の担当官（SFPO : sea fisheries protection officer）向けには手順書において指針が規定されているものの、失効した規則に関する言及がガイダンス内にあること、一部の SFPO が旧版の手順書を使用していること、記録に不備があることなど、問題点がいくつか指摘された。監査チームは、監査対象となった食品事業者のほとんどにおいて、食品法の遵守水準が十分に高いことが確認されたとしている。公的検査の集約的なモニタリングでは、リスク分類について設定された目標値の達成に焦点が置かれ、定性的ではなく主に定量的な評価が行われた。検査報告書の内容からは、全地域に共通する傾向や問題を把握するための全般的な所見は得られなかった。公的管理規則の要件では、公的検査について、事前通知が必要とされる場合や正当と判断される場合を除き、事前には通知せずに実施すべきであるとの規定があり、SFPA の食品安全管理計画でも同様に規定されているが、今回の監査の結果、SFPA による検査の大半が事前に通知してから行われていた。監査チームは、検査実施前の通知率がこのように高いことが公的管理の有効性に悪影響を及ぼしている可能性があるとして判断した。

今回の監査による結論として、より定性的な手法をレビューのプロセスに組み入れるべきであること、および検査実施前の通知に依存することで公的管理制度の有効性に限界が生じていることが指摘された。この監査報告書では、改善措置が必要な所見について言及されており、このうち一部については監査実施後に SFPA が対応を進めている。

監査報告書全文および改善措置計画は以下の各 Web ページから入手可能である。

<https://www.fsai.ie/getmedia/423863b3-08ff-42c3-b316-333123b1b0cb/sfpa-rte-fishery-products-audit.pdf> (監査報告書全文 PDF)

<https://www.fsai.ie/getmedia/2514bfee-c6b8-423f-b00b-afcaa420f0bd/sfpa-rte-fishery-products-cap.pdf> (改善措置計画 PDF)

● 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/>

過小評価されているリスク：台所の病原体

Underestimated risk: Germs in the kitchen

21.01.2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/underestimated-risk-germs-in-the-kitchen/>

ドイツでは、食品中の細菌・ウイルス・寄生虫などの微生物が原因で発生していると考えられる疾患の患者が毎年 10 万人以上報告されている。報告されていない患者の数はさらに多い。しかしながら、日常生活における健康リスクについての消費者調査では、台所の衛生管理やそれに関連して発生する疾患を深刻な問題として挙げる消費者は比較的少数である。例えば、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) が実施している「Consumer Monitor (健康リスクの認識に関する消費者調査)」の最新の結果では、この問題に関心を持っている回答者は 17%のみであった。これとは対照的に、マイクロプラスチックおよび植物保護製品 (農薬など) の食品への残留に関心を持っている回答者は多かった (それぞれ 68%および 52%)。病原体は、日常生活におけるわずかな不注意によってすぐに食品に移行し、特に健康被害を受けやすい人々にとっては致命的となり得る重度の疾患の原因となる可能性がある。

BfR は、台所の衛生管理に関するポッドキャストエピソード「Risiko」(以下 Web ページ参照) を公開し、BfR の専門家の解説により以下のような内容を紹介している。

<https://podcast.bfr.bund.de/6-unterschatztes-risiko-keime-in-der-kuche-006> (ドイツ語)

生の食肉・生魚・生乳・生卵などの動物由来食品は、いわゆる人獣共通感染病原体に汚染されていることが多いため、取り扱い時には特別な注意が必要である。これらの病原体は動物とヒトの両者の疾患の原因となり、相互間で双方向に伝播し得る。カンピロバクター、サルモネラおよび特定のタイプの大腸菌は特に多く検出される。これらの病原菌は健

康な動物にも感染し、無症候性の場合も多い。これらの病原菌は、動物のとさつ時、搾乳時および産卵時に食品への移行が起こり得る。

特に乳幼児、高齢者、既往症の影響で体の防御機能が低下している人、妊娠している女性など、健康被害を受けやすい人々は、これらの食品を決して生のまま喫食すべきでない。その他の消費者も、食肉や動物由来のその他の食品を十分に加熱すべきである。食品全体を 70℃以上で 2 分間以上十分に加熱することで、食品中に存在する病原菌のほとんどが死滅すると考えられる。

しかしながら、これらの病原菌は、食品の調理時に、調理器具・調理台・調理者の手指などにも移行することがある。例えば、生のステーキ肉からサラダに病原菌が移行した場合、このサラダを喫食することで感染する可能性がある。交差汚染と呼ばれるこのような事象を防ぐために、台所の衛生管理および食品の適切な取り扱いが極めて重要である。BfR の専門家は、調理の合間の手洗い、調理器具の使い分け、および調理の合間に調理器具を十分に洗浄することを常に心がけるよう助言している。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室