

食品安全情報（微生物） No.12 / 2025（2025.06.11）

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 30 日付更新情報）
2. ペットのアゴヒゲトカゲ (bearded dragon) に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Cotham) 感染アウトブレイク（2024 年 12 月 10 日付最終更新）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：輸入ペストリー製品に関連して発生した (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク（2025 年 3 月 19 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)

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 食品由来感染症に関する新しい動画：適切な衛生管理対策を実施しない場合に台所で病原体が拡散する様子をブラックライトにより可視化
-

【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 30 日付更新情報)

Salmonella Outbreak Linked to Whole Cucumbers

May 30, 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 30 日時点で、*S. Montevideo* アウトブレイク株に感染した患者計 45 人が 18 州から報告されている (図 1)。患者 8 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。患者のうち 3 人は同一の船で旅行していた。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 6 隻の客船に分乗していた。患者の発症日は 2025 年 4 月 2 日～5 月 10 日である。情報が得られた患者 40 人のうち 16 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 30 日時点の計 45 人）

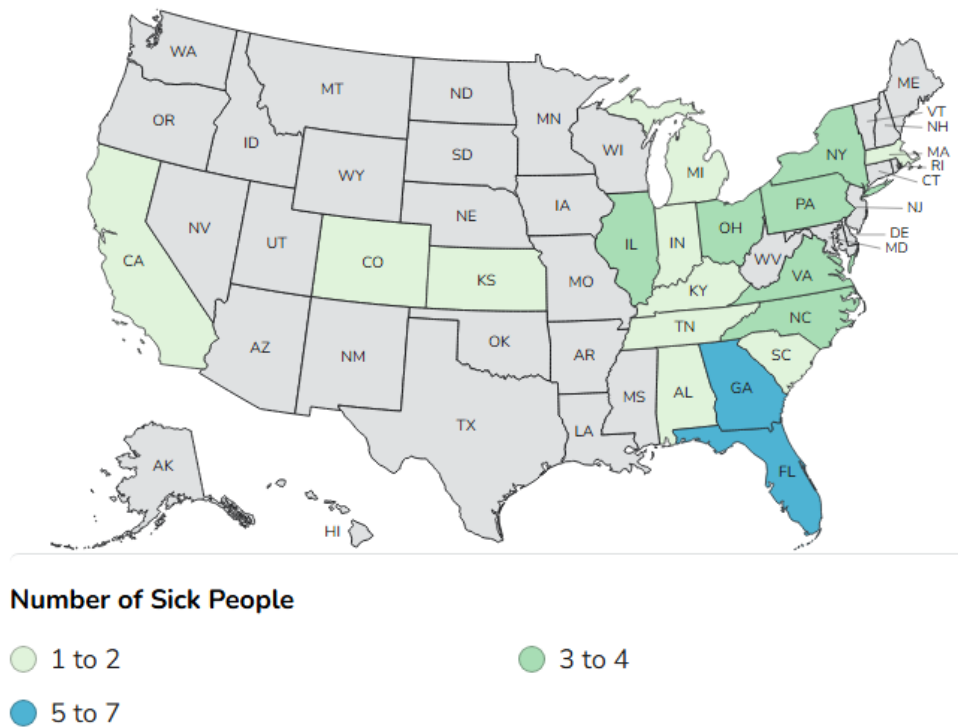
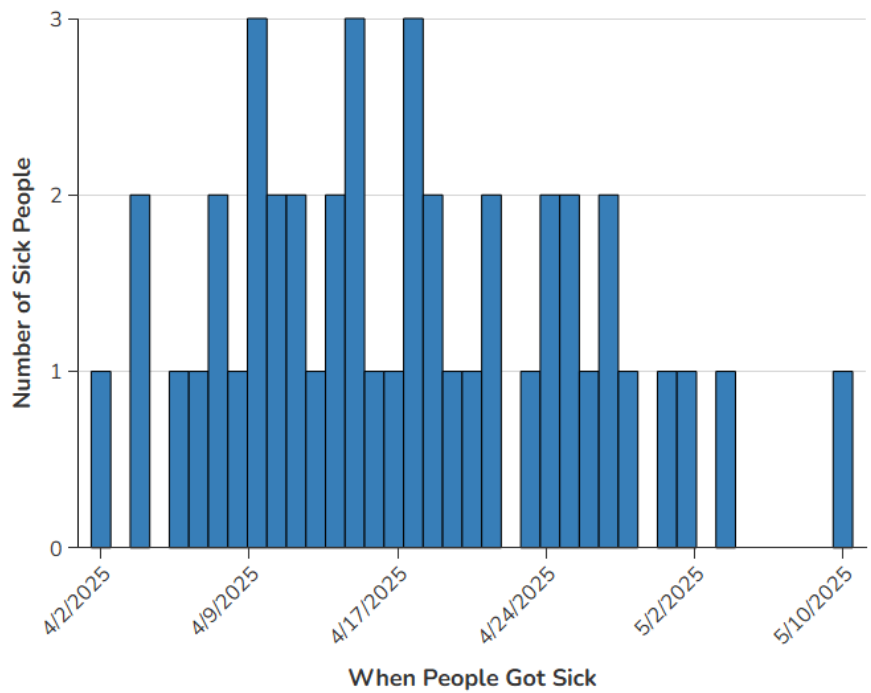


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Montevideo）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2025 年 5 月 30 日時点の計 45 人）



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=45）	年齢範囲：2～84 歳 年齢中央値：50 歳
性別（n=45）	76%：女性 24%：男性
人種（n=40）	80%：白人 20%：アフリカ系アメリカ人または黒人
民族（n=39）	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ている。これまでに聞き取りが実施された患者 27 人のうち 24 人（89%）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、キュウリに関連して 2024 年に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複数の環境検体が採取され、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。

FDA は、本アウトブレイクの調査の一環として、ペンシルベニア州の流通センターで Bedner Growers 社のキュウリ検体を採取した。これらのキュウリ検体からサルモネラが検出された。WGS 解析の結果、これらのキュウリ検体が本アウトブレイクの患者の原因株と同じ *S. Montevideo* 株に汚染されていることが確認された。

Bedner Growers 社のキュウリ検体からは、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。本アウトブレイクとは関連のないこれらのサルモネラ株のうち、*S. Montevideo* 株を含む複数種類のサルモネラ株が、米国国立生物工学情報センター (NCBI) のデータベースに登録されていた過去の患者由来の臨床株と一致した。CDC は、これらのサルモネラ株と一致する株に感染した患者がいるかどうか確認を進めている。

WGS 解析の結果、患者由来 41 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 Sales 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。

(食品安全情報 (微生物) No.11 / 2025 (2025.05.28) US CDC 記事参照)

2. ペットのアゴヒゲトカゲ (bearded dragon) に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Cotham) 感染アウトブレイク (2024 年 12 月 10 日付最終更新)
Salmonella Outbreak Linked to Pet Bearded Dragons - June 2024

December 10, 2024

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

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

(Investigation Update)

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

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/cotham-06-24/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たサルモネラ (*Salmonella* Cotham) 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。

疫学データおよび検査機関での検査データは、本アウトブレイクの患者がペットのアゴヒゲトカゲ (bearded dragon) との接触により感染したことを示している。

○ 疫学データ

2024 年 12 月 10 日までに、*S. Cotham* アウトブレイク株感染患者が 13 州から計 26 人報告された (図 1)。患者の発症日は 2024 年 1 月 8 日～10 月 31 日であった (図 2)。

図 1：サルモネラ (*Salmonella* Cotham) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2024 年 12 月 10 日時点の計 26 人)

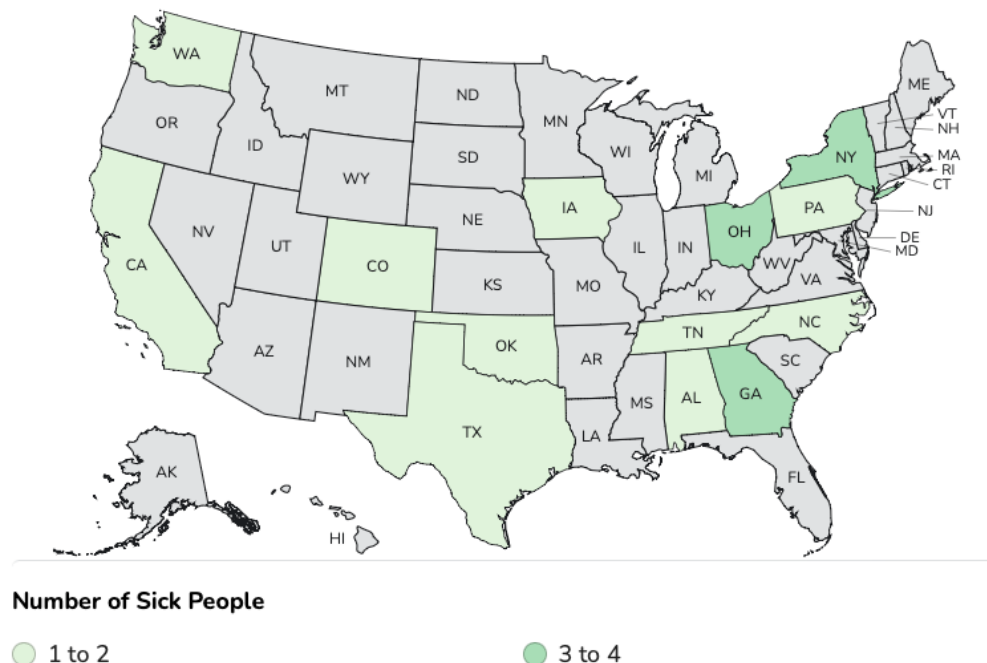
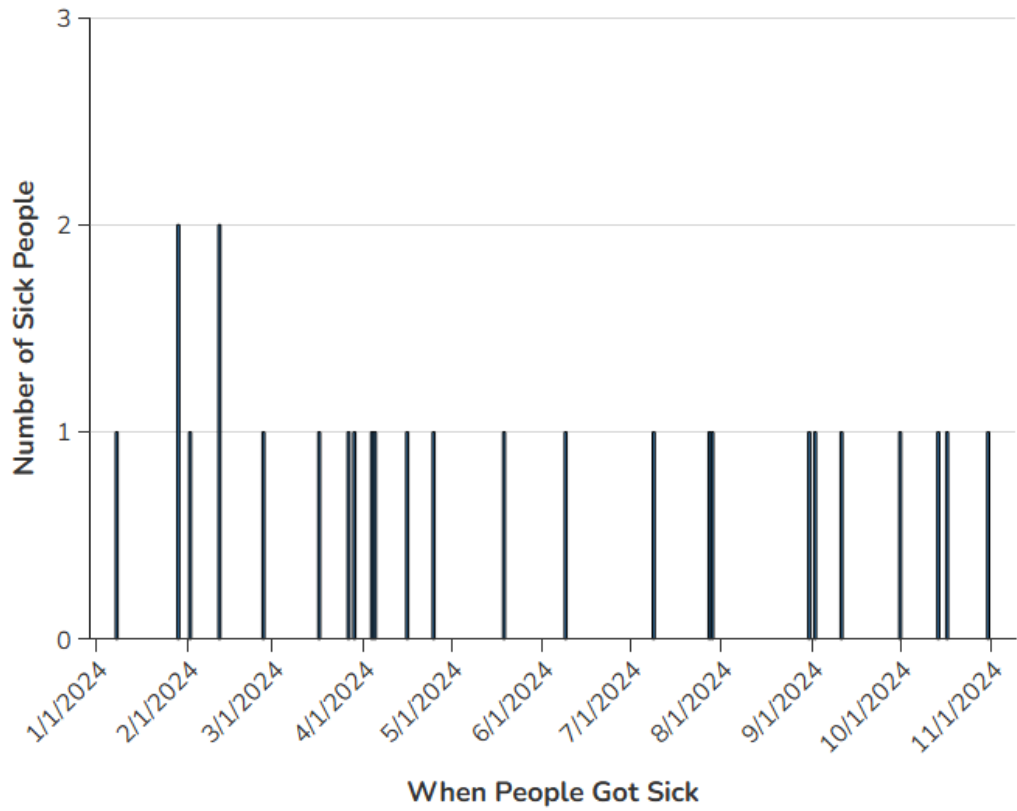


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Cotham）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2024 年 12 月 10 日時点の計 26 人）



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 週間に接触した動物など、アウトブレイク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=24）	年齢範囲：1 歳未満～67 歳 年齢中央値：1 歳 5 歳未満：67%
性別（n=26）	65%：女性 35%：男性
人種（n=21）	81%：白人 14%：アフリカ系アメリカ人または黒人 1%：複数の人種
民族（n=24）	71%：非ヒスパニック系 29%：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た。聞き取りが実施された患者 25 人のうち、17 人 (68%) がアゴヒゲトカゲとの接触を報告し、1 人 (4%) がトカゲとの接触を報告した。患者のほとんどが自宅でアゴヒゲトカゲの世話をする際に接触しており、アゴヒゲトカゲやその飼育容器との接触、給餌、アゴヒゲトカゲを膝・頭・肩に乗せるなどを行っていた。少なくとも 1 人の小児患者はアゴヒゲトカゲとは接触しておらず、アゴヒゲトカゲが自由に動き回れる状態にあった自宅内で物の表面に接触した際に曝露した可能性がある。

○ 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、胃腸疾患の原因菌の 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。

アラバマ州およびミネソタ州で実施された調査において、患者の生活環境で飼育されていたアゴヒゲトカゲから複数の検体を採取し、WGS 解析を行った結果、これらの検体から分離された *S. Cotham* 株が患者由来株と同一であることが明らかになった。

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動物から感染した可能性が高いことを意味している。WGS 解析の結果からは、本アウトブレイクの *S. Cotham* 株が、アゴヒゲトカゲに関連して 2012～2014 年に発生した *S. Cotham* 感染アウトブレイク（以下 Web ページ参照）の原因株と遺伝学的に近縁であることも明らかになった。

<https://archive.cdc.gov/#/details?url=https://www.cdc.gov/salmonella/cotham-04-14/index.html>

今回のアウトブレイクの患者が報告したアゴヒゲトカゲの購入先は様々な小売店舗であった。

WGS 解析の結果、患者由来 24 検体およびアゴヒゲトカゲ由来 3 検体から分離されたサルモネラ株について抗生物質耐性の存在は予測されなかった。別の患者由来 2 検体では、シプロフロキサシン、ゲンタマイシンおよびストレプトマイシン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。

○ 公衆衛生上の措置

CDC は、ペットのアゴヒゲトカゲを取り扱う際は常に以下の対策（以下 Web ページ参照）を徹底し、健康被害を防ぐよう注意喚起している。

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

- ・ アゴヒゲトカゲおよびその餌や飼育用品の取り扱い後は手を洗う。
- ・ アゴヒゲトカゲに口を付けたり顔をすり寄せたりしない。
- ・ 台所や、食品を調理・保存・提供・喫食するいかなる場所にもアゴヒゲトカゲを入れないようにし、小児が遊ぶ区域にアゴヒゲトカゲを近づけない。
- ・ アゴヒゲトカゲの飼育用品および飼育環境を清潔に保つ。
- ・ 小児とアゴヒゲトカゲの接触を制限する。

（食品安全情報（微生物）No.13 / 2024（2024.06.26）US CDC 記事参照）

● カナダ公衆衛生局（PHAC: Public Health Agency of Canada）

<https://health.canada.ca/index-phac-aspc.php>

公衆衛生通知：輸入ペストリー製品に関連して発生したサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイク（2025 年 3 月 19 日付最終更新）

Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to imported pastries

March 19, 2025 – Final Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2025/outbreak-salmonella-infections-mini-pastries.html>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、ペストリー製品に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイクに関する最終更新情報を発表した。

○ 調査の概要

本アウトブレイクに関連して検査機関で *S. Enteritidis* 感染が確定した患者が 5 州から計 79 人報告され、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（4 人）、アルバータ（5）、オンタリオ（26）、ケベック（43）およびニューブランズウィック（1）であった。

調査結果により、Sweet Cream ブランドのミニペストリー製品、D. Effe T.ブランドのペストリー製品「Lemon Delight」および「Tartlet with Forest Fruits」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判明した。

2025 年 1 月 18 日、Sweet Cream ブランドのミニペストリー製品について食品回収警報が発出され、2025 年 1 月 29 日には D. Effe T.ブランドのペストリー製品「Lemon Delight」および「Tartlet with Forest Fruits」について 2 回目の食品回収警報が発出された。回収対象となった製品に関する詳細情報については、カナダ食品検査庁（CFIA）が発出する食品回収情報のページにて入手可能である（以下の各 Web ページ参照）。

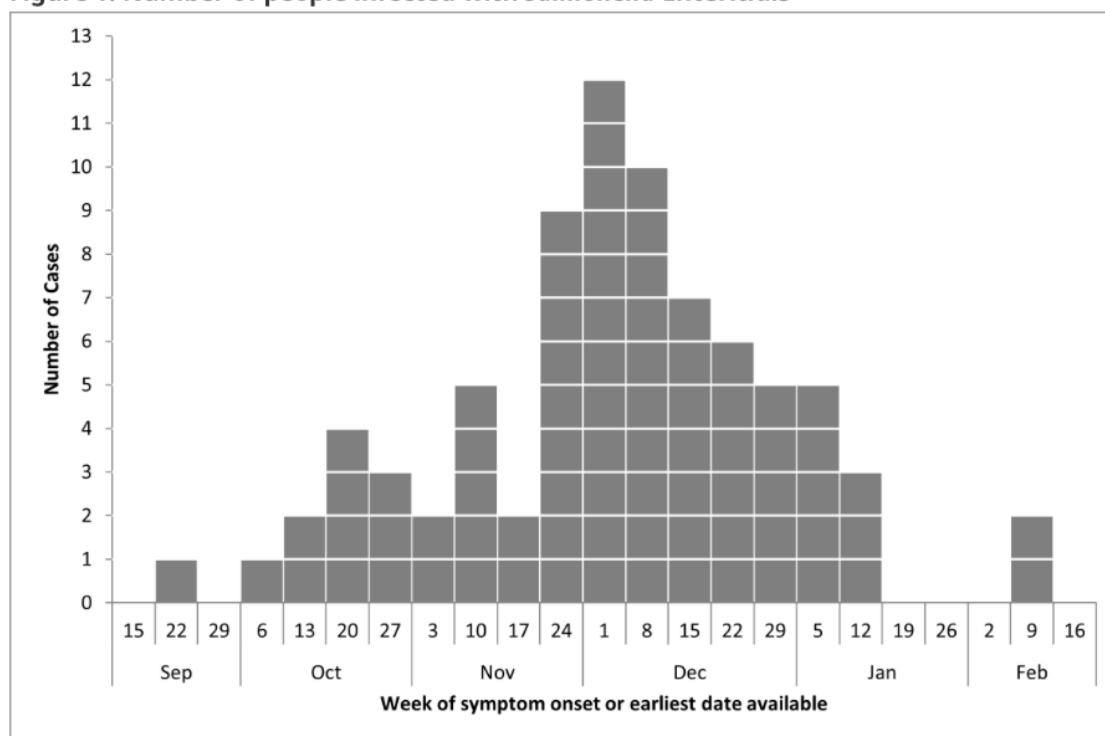
<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/sweet-cream-brand-mini-patisserie-recalled-due-salmonella> (Sweet Cream ブランドの製品)

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/effe-t-brand-lemon-delight-and-tartlet-forest-fruits-recalled-due-salmonella> (D. Effe T.ブランドの製品)

患者の発症日は 2024 年 9 月下旬～2025 年 2 月上旬であった（図）。報告患者のうち 24 人が入院し、死亡者はいなかった。

図：サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）感染アウトブレイクの週別患者数（2025 年 3 月 19 日時点の計 79 人）

Figure 1: Number of people infected with *Salmonella* Enteritidis



本アウトブレイクは終息したとみられ、調査は終了した。

回収対象のミニペストリー製品「Lemon Delight」および「Tartlet with Forest Fruits」の複数検体から *Salmonella* Enteritidis アウトブレイク株が検出された。

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）も、ミニペストリー製品に関連して米国で発生したサルモネラ感染アウトブレイクを調査し、その原因株はカナダの本アウトブレイクの患者由来株と遺伝学的に同一の株であった。

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

2025 年 5 月 20 日～6 月 2 日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）

ポーランド産冷凍チキンケバブのサルモネラ属菌、ベルギー産ひき肉製品のサルモネラ、アルバニア産（クロアチア経由）オーガニックレッドクローバー花（ハーブ）のサルモネラ属菌、ドイツ産カシューナッツムースのサルモネラ属菌、ポーランド産鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、フランス産七面鳥肉のサルモネラ、オランダ産鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、フランス産チョコレートムースのリステリア、ポーランド産乾燥ドッグフー

ド（牛肉製品）のサルモネラ（*S. Infantis*）、スペイン産冷凍牛ひき肉のサルモネラ属菌、ポーランド産家禽肉ケバブのサルモネラ（*S. Newport*）、ポーランド産冷凍鴨むね肉のサルモネラ属菌、中国産（オランダ経由）エノキダケのリステリア（*L. monocytogenes*）、フランス産エビのリステリア（*L. monocytogenes*）、フランス産の生乳チーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、ポーランド産家禽肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、イタリア産家禽肉製品のサルモネラ（*S. Typhimurium*）、イタリア産レッドクローバー種子の志賀毒素産生性大腸菌、フランス産 ready-to-eat ミックスサラダのリステリアなど。

注意喚起情報（Information Notification for Attention）

イタリア産二枚貝（*Chamelea gallina*）の大腸菌、ポーランド産七面鳥カツレツのサルモネラ属菌、ポーランド産鶏部分肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、インド産むきエビの腸炎ビブリオ（*V. parahaemolyticus*）、イタリア産有機ルッコラのサルモネラ、ホンジュラス産エビのビブリオ（*V. vulnificus*）、リトアニア産ポークチョップの志賀毒素産生性大腸菌（*stx2*）、ポーランド産豚ひき肉のサルモネラ属菌など。

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

オーストリア産調理済み食品（カリフラワー、チーズ入り）のサルモネラ属菌、ドイツ産冷凍豚肉のサルモネラ、ドイツ産ドッグフードのサルモネラ、ルーマニア産鶏ドラムスティック肉製品（骨・皮付き）のサルモネラ属菌、ブラジル産大豆ミールのサルモネラ、ラトビア産薄塩サバ切り身のリステリア（*L. monocytogenes*）など。

通関拒否通知（Border Rejection Notification）

インド産ゴマ種子のサルモネラ属菌、トルコ産ゴマ種子のサルモネラ属菌、エクアドル産冷凍エビの腸炎ビブリオ（*V. parahaemolyticus*）、英国産加工動物タンパク質（家禽ミール）のサルモネラ、ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ、エクアドル産冷凍エビのコレラ菌など。

-
- 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/>

食品由来感染症に関する新しい動画：適切な衛生管理対策を実施しない場合に台所で病原体が拡散する様子をブラックライトにより可視化

Foodborne infections: New video makes the invisible visible

Black light images illustrate how pathogens spread in the kitchen when hygiene is poor

4 March 2025

https://www.bfr.bund.de/assets/01_Veröffentlichungen/Mitteilungen_englisch/foodborne-infections-new-video-makes-the-invisible-visible.pdf (PDF)

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/foodborne-infections-new-video-makes-the-invisible-visible/>

生の鶏肉は、カンピロバクターやサルモネラなどの病原菌に汚染されていることが多い。これらの病原菌はヒトの食品由来感染症の原因となり、単に健康を害するだけでなく、感受性が高い人が感染すると重症化や死亡に至る可能性がある。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、衛生に配慮しない場合に台所で気付かないうちに容易にこれらの細菌が拡散していく様子を衝撃的な映像を用いて紹介する動画を作成した (以下の Web ページ参照)。この動画では、可能性として考えられる拡散経路がブラックライトで可視化され、台所での衛生管理が食品由来感染症の予防において重要であることを強調している。

<https://www.bfr.bund.de/presse/mediathek/video/dont-touch-raw-chicken/>

カンピロバクターやサルモネラなどの食品由来病原体は家畜に幅広く存在している。動物が感染しても通常は発症しない。しかしながら、これらの病原体は、動物のとさつ時・食肉加工時に食品の表面や内部に移行する可能性がある。食肉の包装容器も外部から細菌に汚染される可能性がある。この動画では、ブラックライトを当てると発光する特殊なペーストを使用し、細菌汚染のシミュレーションを紹介している。これにより、台所で手・表面・調理器具などを介して食肉から調理済み食品へと細菌が移行する経路が可視化される。

動画の冒頭部では、発光ペーストが流水によってシンクの内外に飛散する様子が映し出され、生の鶏肉を流水で洗浄することが望ましくない理由が明らかにされている。このように、食肉と直接的には接触のない区域でも細菌に汚染されることがある。食肉加工時はフォークや tong などを使用し、素手では食肉に触らないことが最良の対応である。もしくは、作業後に毎回十分に手を洗うべきである。汚染された手で顔や台所用品などに不注意に触れてしまうと、病原体を拡散させる可能性がある。サルモネラは環境中で長期間生存可能であることから、感染リスクも長期間持続する可能性がある。

一般的な衛生慣行としての手洗いに加え、台所での適切な衛生管理のための基本原則の 1 つとして、調理の際に生肉と果物・野菜とで調理器具を使い分けることが挙げられる。この方法により、生のまま喫食する食品、または長時間の加熱はせずに喫食する食品への細菌の移行 (交差汚染) を防ぐことができる。また、病原体は、煮る・焼く・揚げる・蒸すなどの加熱調理によって死滅することから、十分に加熱された食肉を喫食する場合は食品由来感染症のリスクはない。このため食肉は、全体の温度が 70℃に達してから 2 分間以上加熱すべきである。適切に調理された食肉は、切り分けた際に内部を見ると中心部まで十

分に火が通った状態（well-done）である。

台所での衛生管理に関するこれらの原則は、鶏肉の調理に限らず、その他の食肉や動物由来食品全般に適用される。食品は、カンピロバクターやサルモネラに汚染されても腐敗しないことから、消費者は食品の外見や臭いから細菌汚染を認識することができないため、上記の原則を守ることが特に重要である。

ドイツでは、細菌・ウイルス・寄生虫などに汚染された食品が原因と考えられる患者が毎年約 10 万人報告されているが、全ての患者が報告されているわけではないため、実際の患者数はこれよりはるかに多いと考えられる。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室