

# 食品安全情報（微生物） No.15 / 2025（2025.07.23）

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. 冷凍豆モヤシに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Anatum) 感染アウトブレイク (2025年7月17日付初発情報)
2. ピスタチオクリームに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 感染アウトブレイク (2025年7月16日付更新情報)
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 および *S. Lome*) 感染アウトブレイク (2025年7月17日付更新情報)
4. 米国のサイクロスポラ症患者に関する2025年のサーベイランス調査 (2025年7月16日付更新情報)

### [【カナダ公衆衛生局 \(PHAC\)】](#)

1. 公衆衛生通知：REAブランドおよびBONAブランドのサラミ製品に関連して発生しているサルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染アウトブレイク (2025年7月15日、10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)

### [【欧州食品安全機関 \(EFSA\)】](#)

1. 生鮮および冷凍の果物・野菜・ハーブ類 (ffFVH) の収穫後および加工工程に使用される水に関連する微生物ハザード - Part 5 (冷凍 FVH における加工用水管理計画)

### [【英国食品基準庁 \(UK FSA\)】](#)

1. 英国食品基準庁 (UK FSA) が新たなイノベーションハブ設立の支援として140万ポンドの補助金獲得を発表

### [【オランダ国立公衆衛生環境研究所 \(RIVM\)】](#)

1. 食肉生産チェーンにおける代替消毒方法

## 【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. 冷凍豆モヤシに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Anatum*) 感染アウトブレイク (2025年7月17日付初発情報)

*Salmonella* Outbreak Linked to Frozen Sprouted Beans

July 17, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/sproutedbeans-07-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/sproutedbeans-07-25/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/sproutedbeans-07-25/locations.html>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/sproutedbeans-07-25/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 Anatum*) 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、冷凍豆モヤシが *S. Anatum* 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7月16日時点で、サルモネラアウトブレイク株感染患者が10州から計11人報告されている (図1)。患者の発症日は2024年10月22日～2025年6月24日である (図2)。情報が得られた患者9人のうち4人が入院した。死亡者は報告されていない。

図 1：サルモネラ (*Salmonella Anatum*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2025 年 7 月 16 日時点の計 11 人)

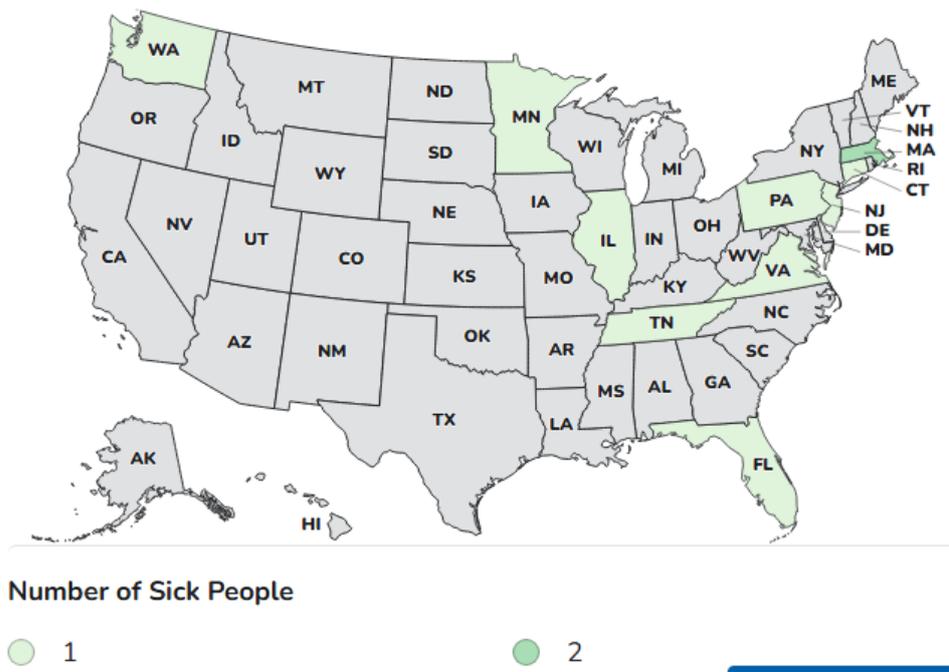
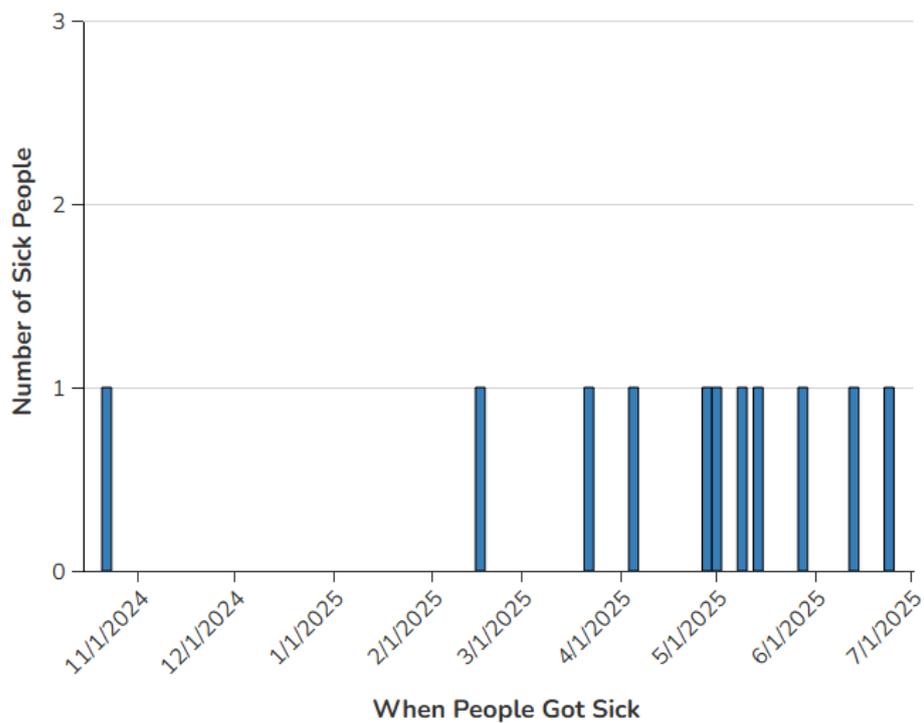


図 2：サルモネラ (*Salmonella Anatum*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025 年 7 月 16 日時点の計 11 人)



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 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=11)	年齢範囲：1 歳未満～78 歳 年齢中央値：43 歳
性別 (n=11)	55%：女性 45%：男性
人種 (n=9)	100%：アジア系
民族 (n=10)	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 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 6 人全員（100%）が、インド（南アジア）系食料品店でのご購入およびインド料理の喫食を報告した。また、このうち 4 人（67%）が、豆モヤシの喫食またはその可能性が高いことを報告した。

#### ○ 検査機関での検査および追跡調査によるデータ

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全ゲノムシーケンシング（WGS）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。

FDA は 2025 年 5 月に、冷凍のモスビーン（moth bean または mat bean）モヤシおよび緑豆モヤシ（moong bean）の検体を採取した。これらの検体からサルモネラが検出され、WGS 解析により、当該サルモネラ株が本アウトブレイクの原因株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豆モヤシ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。

WGS 解析の結果、患者 11 人由来検体および豆モヤシ由来 8 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。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/about/index.html>

○ 公衆衛生上の措置

2025年7月16日、Chetak LLC Groupは、Deepブランドの冷凍豆モヤシ製品の回収を発表した。CDCは、回収対象製品（以下Webページ参照）を喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/chetak-llc-group-recalls-product-because-possible-health-risk>

2. ピスタチオクリームに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 感染アウトブレイク (2025年7月16日付更新情報)

*Salmonella* Outbreak Linked to Pistachio Cream

July 16, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/pistachiocream-06-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/pistachiocream-06-25/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/pistachiocream-06-25/locations.html>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/pistachiocream-06-25/timeline.html>

(Timeline)

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、ピスタチオクリームに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Oranienburg) 感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

2025年7月16日付更新情報

○ 公衆衛生上の措置

World Market社は、emekブランドのピスタチオクリームからサルモネラが検出されたことを受け、2025年7月14日に当該製品の自主回収を発表した(以下Webページ参照)。当該製品から検出されたサルモネラ株がアウトブレイク株と一致するかどうか確認するため、全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析が進められている。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/world-market-recalls-emek-spread-pistachio-cacao-cream-kadayif-due-salmonella-contamination>

2025年6月13日付初発情報以降に新たな患者は報告されていない。

(食品安全情報 (微生物) No.13 / 2025 (2025.06.25) US CDC 記事参照)

### 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 および *S. Lome*) 感染アウトブレイク (2025年7月17日付更新情報)

*Salmonella* Outbreak Linked to Geckos

July 17, 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 および *S. Lome*) 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15日付更新情報以降に、新たに報告患者計35人、患者報告州16州、および原因血清型として *S. Lome* が調査対象に追加された。2025年7月14日時点で、サルモネラ (*S. Muenchen*、*S. Lome*) アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が27州から計49人報告されており (図1)、血清型別内訳は *S. Muenchen* が18人および *S. Lome* が31人である。患者の発症日は2024年12月16日~2025年6月12日である (図2)。情報が得られた患者37人のうち9人 (24%) が入院した。死亡者は報告されていない。

図 1：サルモネラ (*Salmonella* Muenchen および *S. Lome*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2025 年 7 月 14 日時点の計 49 人)

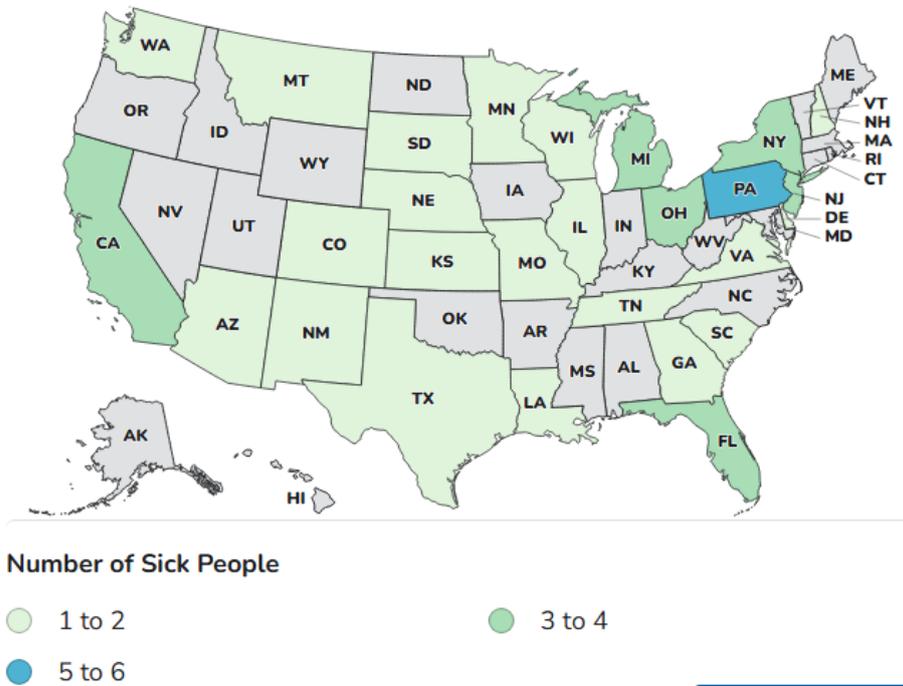
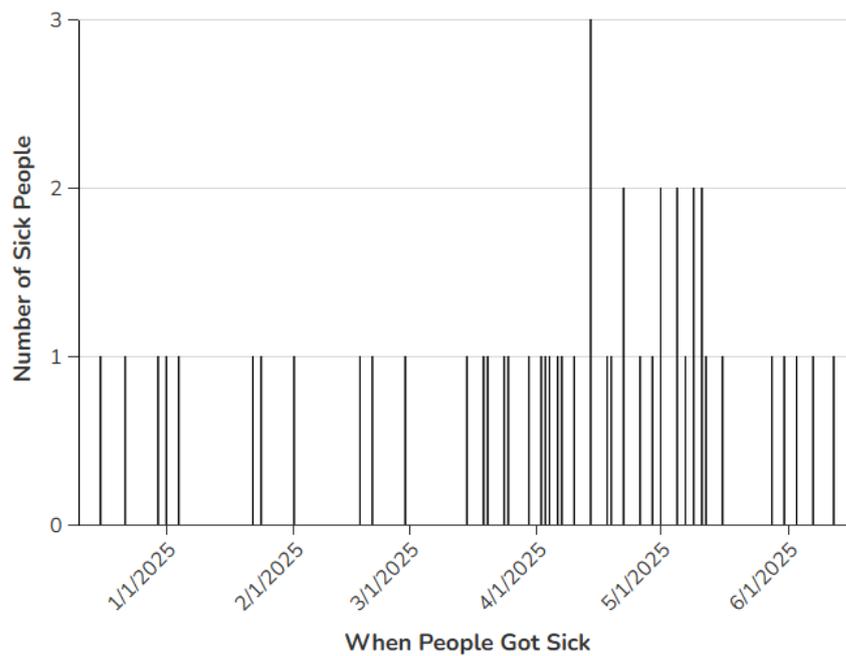


図 2：サルモネラ (*Salmonella* Muenchen および *S. Lome*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025 年 7 月 14 日時点の計 49 人)



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=45)	年齢範囲：1 歳未満～80 歳 年齢中央値：24 歳 5 歳未満：20%
性別 (n=48)	60%：女性 40%：男性
人種 (n=34)	91%：白人 6%：アフリカ系アメリカ人または黒人 3%：アメリカ先住民
民族 (n=32)	81%：非ヒスパニック系 19%：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 37 人のうち 19 人（51%）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 18 人のうち、12 人がオウカンミカドヤモリ (crested gecko)、7 人がヒョウモントカゲモドキ (leopard gecko)、1 人がニシアフリカトカゲモドキ (African fat-tailed gecko)、1 人がマレーシアオマキトカゲモドキ (Malaysian cat gecko)、1 人がエダハヘラオヤモリ (Satanic leaf-tailed gecko)、1 人がヤシヤモリ (White-lined gecko)、および 1 人が野生のヤモリを報告した。

#### ○ 検査機関での検査データ

カリフォルニア州の患者のヤモリ 1 匹およびニューヨーク州の患者のヤモリ 1 匹から検体が採取された。全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析の結果、これらのヤモリ由来 *S. Muenchen* 株および *S. Lome* 株が、各血清型の患者由来株とそれぞれ近縁であることが示された。

患者由来 49 検体およびヤモリの飼育環境由来 7 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/about/index.html>

#### ○ 追跡調査によるデータ

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、患者がヤモリを入手した場所、および患者がヤモリを購入した小売店にヤモリを供給した飼育業者について、引き続き情報収集が行われている。

2種類のサルモネラ (*S. Muenchen*、*S. Lome*) アウトブレイク株に関連している供給業者は複数存在し、このうち1業者は両方のアウトブレイク株に関連している。CDCは関連各州の当局と協力し、これらの供給業者にこの結果を通知するとともに、これらの供給業者へのヤモリの供給元の関連についても調査を進めている。調査は継続しているため、本件に関連した別の供給業者が新たに特定される可能性がある。

#### ○ 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](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.11/2025（2025.05.28）、No.7/2025（2025.04.02）US CDC 記事参照）

#### 4. 米国のサイクロスポラ症患者に関する 2025 年のサーベイランス調査（2025 年 7 月 16 日付更新情報）

Surveillance of Cyclosporiasis

July 16, 2025

<https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/php/surveillance/index.html>

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、共通の原因食品に関連したサイクロスポラ症アウトブレイクを探知するため、各州および連邦の公衆衛生・食品規制当局と協力し、年間を通じてサイクロスポラ症患者のモニタリングを行っている。

サイクロスポラ症の患者数は、通常は春季および夏季の数カ月間に増加する。2025 年は

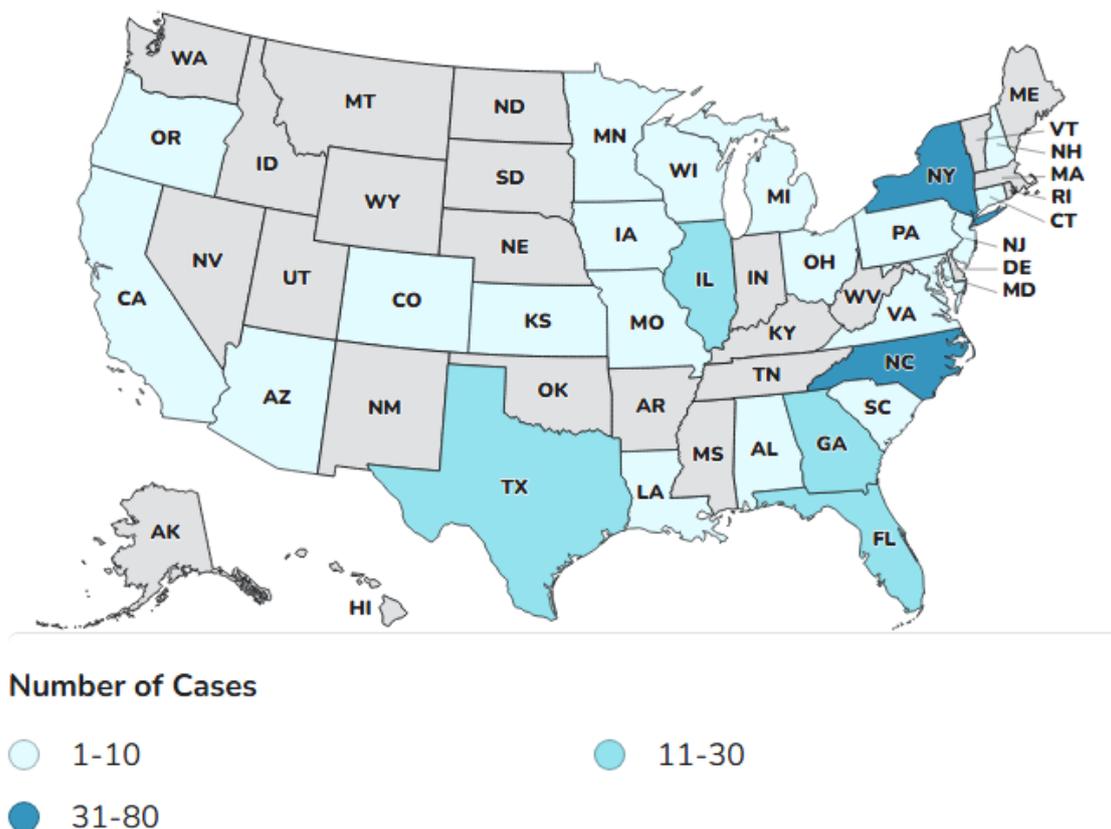
5月に患者が報告され始めた。

○ 国内感染サイクロスポラ症患者の発生状況

2025年7月15日時点で、国内感染サイクロスポラ症患者計244人が26州から報告されている(図)。これらの患者は米国内で食品を喫食後に発症し、発症前14日間の国外旅行歴を報告していない。

患者の年齢範囲は1~86歳、年齢中央値は47歳で、60%が女性である。発症日の中央値は2025年6月16日(範囲は5月2日~7月9日)である。情報が得られた患者244人のうち33人が入院した。死亡者は報告されていない。

図：2025年5月1日以降に発症した国内感染サイクロスポラ症患者の居住州別患者数(2025年7月15日時点の計244人)



地域・州の公衆衛生当局、CDC および米国食品医薬品局 (US FDA) は、複数州で発生しているいくつかのクラスターを調査している。可能性がある感染源を特定するための調査が進められている。

○ 国外感染サイクロスポラ症患者の発生状況

発症前 14 日間の国外旅行中に原因食品・水を飲食した患者が、2025 年 7 月 15 日時点で計 240 人報告されている。患者の年齢範囲は 1~90 歳、年齢中央値は 45 歳で、65%が女性である。発症日の中央値は 2025 年 6 月 9 日（範囲は 5 月 1 日~7 月 8 日）である。情報が得られた患者 240 人のうち 10 人が入院した。死亡者は報告されていない。

（食品安全情報（微生物）No.14 / 2025（2025.07.09）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：REА ブランドおよび BONA ブランドのサラミ製品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:i:-）感染アウトブレイク（2025 年 7 月 15 日、10 日付更新情報）

Public health notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to Rea brand and Bona brand salami products

July 15 & 10, 2025: Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2025/outbreak-salmonella-infections-genoa-rea-genova-bona-salami.html>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、REА ブランドおよび BONA ブランドのサラミ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* I 4,[5],12:i:-）感染アウトブレイクに関する公衆衛生通知を更新した。本アウトブレイクの調査は継続している。

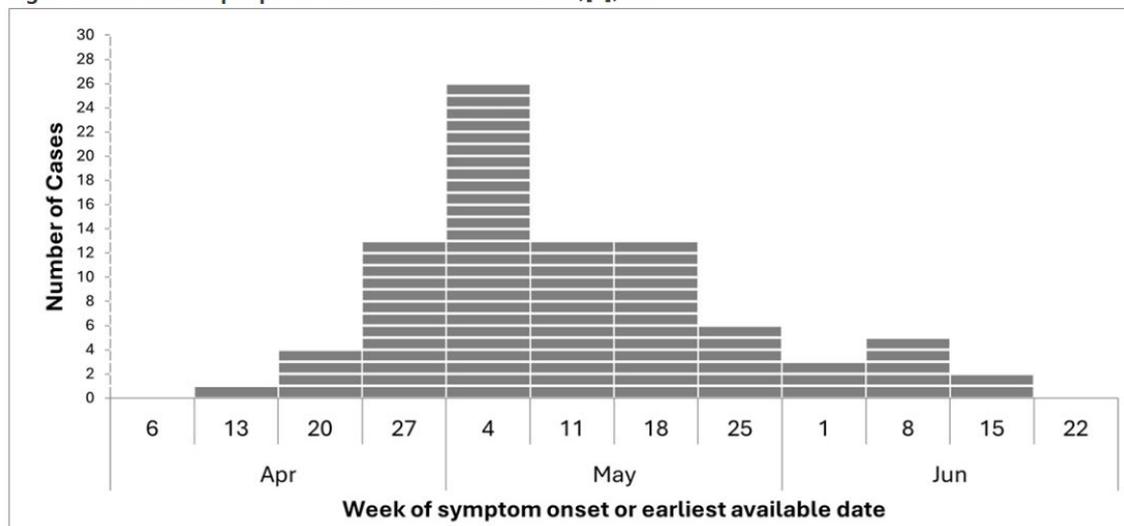
#### 2025 年 7 月 15 日付更新情報

##### ○ 調査の概要

本アウトブレイクに関連して検査機関で *S. I 4,[5],12:i:-* 感染が確定した患者計 86 人が、ブリティッシュ・コロンビア州（1 人）、アルバータ州（67）、マニトバ州（1）およびオンタリオ州（17）から報告されている。ブリティッシュ・コロンビア州で報告された患者はアルバータ州への旅行に関連している。患者の発症日は 2025 年 4 月中旬~6 月下旬である（図）。報告患者のうち 9 人が入院し死亡者はいない。

図：サルモネラ (*Salmonella* I 4,[5],12:i:-) 感染アウトブレイクの発症週別患者数 (2025 年 7 月 15 日時点の計 86 人)

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



患者の多くが、デリカOUNTERの調理済みサンドイッチに使用されていたサラミ、またはデリカOUNTERで購入したサラミの喫食を報告しており、これらのデリカOUNTERでは回収対象のサラミ製品（以下各 Web ページ参照）が提供されていた。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/rea-brand-genoa-salami-and-bona-brand-genoa-salami-recalled-due-salmonella> (REA ブランドのジェノアサラミおよび BONA ブランドのジェノバサラミの食品回収警報)

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/rea-brand-soppressata-salami-sweet-recalled-due-salmonella> (REA ブランドのソプレッサータサラミの食品回収警報)

患者の年齢は「1 歳」から「100 歳以上」の範囲にわたっている。

REA ブランドのジェノアサラミおよび BONA ブランドのジェノバサラミは、アルバータ州、マニトバ州およびオンタリオ州に出荷された。

REA ブランドのソプレッサータサラミは、アルバータ州、オンタリオ州およびケベック州に出荷された。

#### 2025 年 7 月 10 日付更新情報

##### ○ 調査の概要

本アウトブレイクに関連して検査機関で *S. I 4,[5],12:i:-* 感染が確定した患者計 84 人が、ブリティッシュ・コロンビア州 (1 人)、アルバータ州 (67)、マニトバ州 (1) およびオンタリオ州 (15) から報告されている。ブリティッシュ・コロンビア州で報告された患者はアルバータ州への旅行に関連している。患者の発症日は 2025 年 4 月中旬～6 月中旬であ

る。報告患者のうち 9 人が入院し死亡者はいない。患者の多くが、デリカカウンターの調理済みサンドイッチに使用されていたサラミ、またはデリカカウンターで購入したサラミの喫食を報告しており、これらのデリカカウンターでは回収対象のサラミ製品（以下 Web ページ参照）が提供されていた。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/rea-brand-genoa-salami-and-bona-brand-genoa-salami-recalled-due-salmonella>（REA ブランドのジェノアサラミおよび BONA ブランドのジェノバサラミの食品回収警報）

患者の年齢は「1 歳」から「100 歳以上」の範囲にわたっている。

本アウトブレイクは、現時点で患者が報告されている 3 州以外の州・準州にも関連している可能性がある。当該製品は、アルバータ州、マニトバ州およびオンタリオ州に出荷された。

（食品安全情報（微生物）No.14/2025（2025.07.09）、No.13/2025（2025.06.25）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/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety\\_en](https://commission.europa.eu/about/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](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 7 月 1～14 日の主な通知内容

### 警報通知 (Alert Notification)

フランス産活イガイ (*Mytilus edulis*) のサルモネラ、セルビア産 (ドイツ経由) 冷凍ミックスベリーの A 型肝炎ウイルス、チェコ産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産サーモン (マリネ液漬け) のリステリア (*L. monocytogenes*)、スペイン産アーモンドペーストと刻みアーモンドのサルモネラ、スペイン産チーズの志賀毒素産生性大腸菌、セルビア産スモークサーモンのリステリア、チェコ産ニシンサラダのリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産鶏肉シャワルマ (中東料理) のサルモネラ属菌、中国産粉末ショウガのサルモネラ属菌、フランス産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ルクセンブルク産ピスタチオのサルモネラ属菌、イタリア産モッツァレラチーズの大腸菌とリステリア (*L. monocytogenes*) など。

### 注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

リトアニア産熟成牛肉 (サーロインステーキ) のサルモネラ、ベルギー産スライスサーモンのリステリア、イタリア産の生鮮有機ルッコラ (RTE ではない) のサルモネラ (*S. Umbilo*)、エクアドル産冷凍エビの腸炎ビブリオ (*V. parahaemolyticus*)、オランダ産鶏肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ポーランド産の生鮮家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、トルコ産ハルバのサルモネラ、ルーマニア産鶏もも肉 (骨・皮なし) のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ルーマニア産鶏手羽肉 (骨・皮付き) のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ、ブルガリア産二枚貝 (*Donax trunchulus*) の大腸菌、インド産エビのビブリオ (*V. vulnificus*, *V. parahaemolyticus*)、エストニア産鶏肉 (マリネ液漬け) のサルモネラ (*S. Infantis* (3/5 検体陽性))、ドイツ産の生ペットフードの腸内細菌科菌群、コートジボワール産有機カシューナッツカーネルのサルモネラ (*S. Infantis*) など。

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

オランダ産の生ペットフードのサルモネラ、ポーランド産薄切り鶏肉のリステリア、ポーランド産冷凍七面鳥脚肉のサルモネラ属菌とリステリア (*L. monocytogenes*)、ドイツ産ドッグフードのサルモネラ、ハンガリー産ヒマワリ種子ミールのサルモネラ、ポーランド産サーモンミールのサルモネラ、ポーランド産鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis* (2/5 検体陽性))、ポーランド産の卵殻のサルモネラ属菌など。

### 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、中国産パプリカのサルモネラ、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ属菌、シリア産ハルバのサルモネラ属菌、英国産加工動物タンパク質 (家禽ミール) のサルモネラなど。

---

● 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・ハーブ類 (ffFVH) の収穫後および加工工程で使用される水に関連する微生物ハザード – Part 5 (冷凍 FVH における加工用水管理計画)

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 5 (Frozen FVH process water management plan)

Published: 30 January 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2025.9172> (報告書 PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9172>

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、冷凍 (frozen) FVH 食品部門の特徴として、8~120 時間の作業サイクル、変動が大きい生産量、および温度管理を行わないプロセス水の使用が挙げられた。介入戦略は、過酢酸および過酸化水素などを用いたプロセス水の消毒処理に限定され、塩素系消毒剤は使用されていなかった。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 13 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冷凍 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 3) 未加工生鮮 FVH のプロセス水管理計画

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9170>

(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>

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.10 / 2025 (2025.05.14)、No.9 / 2025 (2025.04.30)、No.7 / 2025 (2025.04.02)、No.8 / 2024 (2024.04.17) EFSA 記事参照)

---

● 英国食品基準庁 (UK FSA: Food Standards Agency, UK)

<https://www.food.gov.uk/>

英国食品基準庁 (UK FSA) が新たなイノベーションハブ設立の支援として 140 万ポンドの補助金獲得を発表

FSA announces £1.4 million funding for launch of new innovation hub

Last updated: 28 March 2025

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/26041> (PDF 版)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-announces-ps14-million-funding-for-launch-of-new-innovation-hub>

規制イノベーション局 (RIO : Regulatory Innovation Office) の使命である「イノベーションを促進するための適切な規制システムの推進」の一環として、英国科学・イノベーション・技術省 (DSIT : Department for Science, Innovation and Technology) は、新たなイノベーションハブ設立を支援するため英国食品基準庁 (UK FSA) に 140 万ポンドの補助金を交付した。このハブは、精密発酵食品などの革新的技術を適切に規制するための専門知識を開発・拡大し、販売開始前の段階でこれらの食品の安全性を確認する役割を担う。

この補助金により FSA は、2025 年 3 月 17 日に財務大臣が公表した行動計画（以下 Web ページ参照）の支援をさらに強化し、新しく革新的なこれらの技術をより適切に規制するための能力と体制を構築することが可能となる。

<https://www.gov.uk/government/publications/a-new-approach-to-ensure-regulators-and-regulation-support-growth/new-approach-to-ensure-regulators-and-regulation-support-growth.html>

精密発酵食品とは、伝統的な発酵技術を高度に発展させて生産される食品であり、今回の新たな補助金の焦点となる。精密発酵では、新たな技術を用いてタンパク質、糖、脂質などの特定の成分を生成する。

この新たなハブは、これらの新しい食品の安全性確認を販売開始前に行うことで消費者を保護するとともに、イノベーターや投資家に対して規制要件をより明確に示す。これは、規制が遅れをとることなく確実に最先端のイノベーションを支援するための RIO の広範な取り組みと連携するものである。また、細胞培養食品（CCP, Cell-Cultivated Product）のために最近立ち上げられた「規制のサンドボックス制度」と並び、新規食品や遺伝子技術を用いて作出された食品に関する FSA の既存の取り組みを統合する役割も担う。

この補助金により FSA が実施可能となる具体的な取り組みは以下の 3 点である。

- ・ 革新的食品のリスク評価を行うための科学的能力を向上させる。
- ・ 事業者向けの新たなガイダンスハブを通じて、スコットランド食品基準庁（FSS）と協力して英国で市場承認を取得する方法に関する規制を食品事業者に対してより明確に示す。
- ・ 最も革新的な製品に対する規制能力を強化することで、食品分野におけるより広範なイノベーションを支援する。

理事会は、この新たなプロジェクトが政府の行動計画に組み込まれた FSA の他の取り組みとどのように連携しているかについて聴取した。聴取した内容は以下の通りである。

- ・ FSA が管轄機関としての新たな役割を担うことで、食品用の再生プラスチックに関する欧州連合（EU）の規制要件を満たすために英国の企業を支援する。
- ・ 細胞培養食品のための「規制のサンドボックス制度」を立ち上げる（以下 Web ページ参照）。FSA はこれらの食品が販売用として検討されるように、食品事業者に対し安全性と法的要件に関する明確な情報を提供する。

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-launches-pioneering-regulatory-programme-for-cell-cultivated-products>

- ・ 英国のすべての地方自治体における食品基準検査に新たなアプローチを展開し、食品衛

生管理への新たなアプローチについて協議する。

- ・ 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA）と連携して英国の食品基準に関する 6 つの国際監査を実施し、英国の食品輸出業者の新規市場への参入および既存市場での継続的な取引を後押しすることで、貿易への支援を強化する。

- 
- 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/>

#### 食肉生産チェーンにおける代替消毒方法

Alternative methods for disinfection in the meat production chain

14 January 2025

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2024-0182.pdf> (報告書 PDF)

<https://www.rivm.nl/publicaties/alternatieve-methoden-van-desinfectie-toegepast-in-diertransportmiddelen-en-in>

オランダでは乳、卵、食肉などの生産を目的として多くの家畜動物が飼養されている。家畜動物の飼養、運搬、屠畜、およびその先の加工過程における病原体拡散防止にあたり、衛生管理はきわめて重要である。したがって、食品生産過程における衛生管理は厳格な規則のもとで行われている。

標準的な衛生管理手順は「清掃」と「消毒」の 2 段階から構成される。はじめに石鹼水で泥や汚れを清掃除去し、水ですすぎ洗いをを行う。その後塩素系漂白剤などの薬剤による消毒を行い、病原体を無害化する。

オランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）の調査によると、家畜運搬過程および食肉加工過程において、標準的方法とは異なる代替消毒方法の使用が近年増加している。塩素系漂白剤などの標準的消毒剤を使用しない消毒方法や、モップ以外の掃除用具を用いた清掃方法が行われている。NVWA では全体的な状況把握ができておらず、実際にどのような代替消毒方法が存在し、どのように消毒が実施されているかは明確ではない。

本報告書では家畜運搬および食肉加工過程において想定し得る代替消毒方法の一覧が提示されている。この一覧は既存の文献および家畜運搬機器製造業者・消毒剤供給業者・食肉加工従事者等に対する聞き取り調査による情報をもとに作成された。

関連する家畜運搬車の代替消毒方法および食肉加工過程上の代替消毒方法の候補として、化学薬剤によるスプレー消毒、酵素・紫外線・オゾンによる消毒などがあげられる。いくつ

かの代替消毒方法については詳細調査を行い、それらの作用機序、推定される残留物質およびその他残留化学物質、殺菌効果・ウイルス除去性能に関する情報が得られた。

全般的には代替消毒方法において有害物質の残留は確認されなかったが、いくつかの代替消毒方法では新たに有害な副産物が生成される可能性がある。文献情報からは、代替消毒方法が標準的消毒方法と同等に安全であるか否か、および同等の殺菌効果・ウイルス除去性能を有するかどうかについて、必ずしも明らかではない。

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室