食品安全情報（微生物） No.17 / 2025（2025.08.20）

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

【カナダ公衆衛生局（PHAC）】
1. 公衆衛生通知：様々なブランドのピスタチオおよびピスタチオ入り食品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Havana および *S.* Mbandaka）感染アウトブレイク（2025 年 8 月 5 日付初発情報）
2. 公衆衛生通知：様々なブランドのサラミおよびソーセージ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 8 月 1 日付更新情報）

【欧州食品安全機関（EFSA）】
1. 新興リスクおよびホライズン・スキャニングの取り組みに関する欧州食品安全機関（EFSA）の 2024 年の年次報告書

【Eurosurveillance】
1. 汚染レタスおよび気候変動に伴う連鎖的なリスクに関連した志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157:H7 感染アウトブレイク（英国、2022 年 8～9 月）

【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）の相談窓口への消費者からの苦情が 2024 年に増加

【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】
1. 口蹄疫（FMD）に関する Q&A

【各国政府機関】

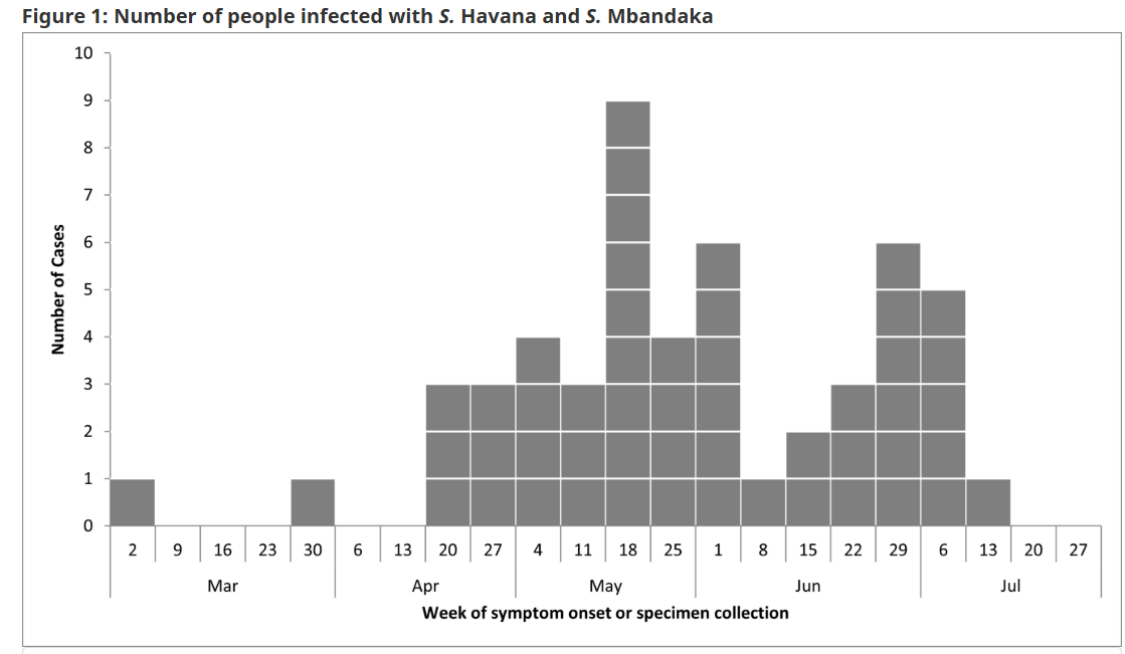
● カナダ公衆衛生局（PHAC: Public Health Agency of Canada）
https://health.canada.ca/index-phac-aspc.php

１．公衆衛生通知：様々なブランドのピスタチオおよびピスタチオ入り食品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Havana および *S.* Mbandaka）感染アウトブレイク（2025 年 8 月 5 日付初発情報）
Public health notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to various brands of pistachios and pistachio-containing products
August 5, 2025: Original Notice
https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2025/outbreak-salmonella-infections-pistachios-related-products.html

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、様々なブランドのピスタチオおよびピスタチオ入り食品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Havana および *S.* Mbandaka）感染アウトブレイクに関する公衆衛生通知を発表した。
本アウトブレイクの調査は継続している。

○ 調査の概要
本アウトブレイクに関連して検査機関で *S.* Havana 感染または *S.* Mbandaka 感染が確定した患者が 4 州から計 52 人報告されている。州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（3 人）、マニトバ（1）、オンタリオ（9）およびケベック（39）である。患者の発症日は 2025 年 3 月上旬～7 月中旬である（図）。報告患者のうち 9 人が入院し死亡者はいない。患者の年齢範囲は 2～89 歳である。患者の 75%が女性である。

図：サルモネラ（*Salmonella* Havana および *S.* Mbandaka）感染アウトブレイクの発症週別患者数（2025 年 8 月 5 日時点の計 52 人）



患者の多くがピスタチオまたはピスタチオ入り食品（ドバイスタイルのチョコレートなど）の喫食を報告した。回収対象製品（以下 Web ページ参照）のうち、Habibi ブランドのピスタチオの複数検体からサルモネラアウトブレイク株が検出された。

https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/habibi-brand-pistachio-kernel-recalled-due-salmonella（Habibi ブランドのピスタチオ「Pistachio Kernel」）

https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/al-mokhtar-food-centre-brand-pistachio-recalled-due-salmonella（Al Mokhtar Food Centre ブランドのピスタチオ）

https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/dubai-brand-pistachio-knafeh-milk-chocolate-recalled-due-salmonella（Dubai ブランドのチョコレート「Pistachio & Knafeh Milk Chocolate」）

調査は継続しているため、本アウトブレイクに関連した別の食品が新たに特定される可能性がある。

本アウトブレイクは、現時点で患者が報告されている 4 州以外の州にも関連している可能性がある。回収対象製品は、オンタリオ州およびケベック州に出荷された。

Dubai ブランドのチョコレート「Pistachio & Knafeh Milk Chocolate」はオンラインでも購入可能であった。

２．公衆衛生通知：様々なブランドのサラミおよびソーセージ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 8 月 1 日付更新情報）

Public health notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to various brands of salami and cacciatore products

August 1, 2025: Update

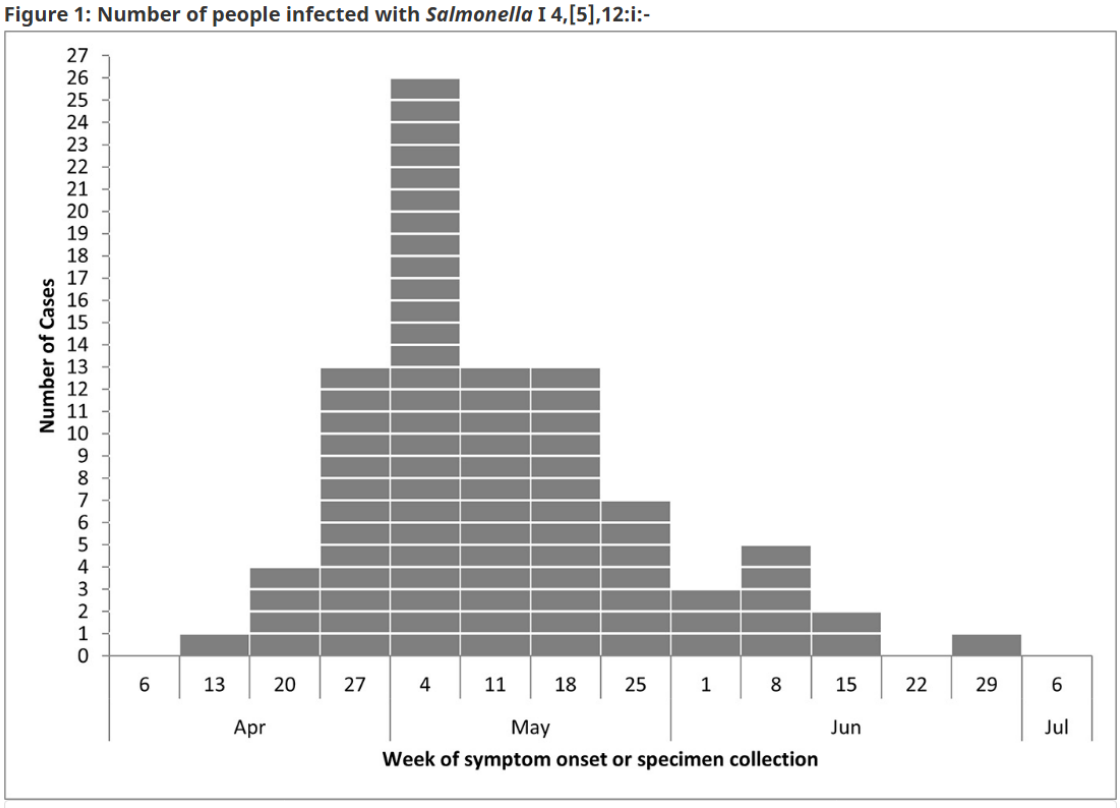
https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2025/outbreak-salmonella-infections-rea-bona-brand-salami-products.html

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、様々なブランドのサラミおよびソーセージ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。

○ 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 88 人が、ブリティッシュ・コロンビア州（1 人）、アルバータ州（69）、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～7 月上旬である（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 8 月 1 日時点の計 88 人）



患者の多くが、デリ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、これらのデリカウンターでは回収対象のサラミ製品（以下の各食品回収警報の 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-genova-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）

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）

https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-brands-salami-and-cacciatore-recalled-due-salmonella（様々なブランドのサラミおよびソーセージ製品）

https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/soppressata-hot-and-genoa-salami-recalled-due-salmonella（ブランド名なしのソプレッサータサラミおよびジェノアサラミ）

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 4 州以外にも関連している可能性がある。上記の回収対象製品は、アルバータ州、ブリティッシュ・コロンビア州、サスカチュワン州、マニトバ州、オンタリオ州およびケベック州に出荷された。

（食品安全情報（微生物）No.16 / 2025（2025.08.06）、No.15 / 2025（2025.07.23）、No.14 / 2025（2025.07.09）、No.13 / 2025（2025.06.25）PHAC 記事参照）

● 欧州食品安全機関（EFSA: European Food Safety Authority）
https://www.efsa.europa.eu/en

新興リスクおよびホライズン・スキャニングの取り組みに関する欧州食品安全機関（EFSA）の 2024 年の年次報告書

2024 EFSA Annual Report Emerging Risks and Horizon Scanning Activities
Published: 22 May 2025
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9475（報告書 PDF）
https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9475

2024 年、欧州食品安全機関（EFSA）は、将来のリスク分析の必要性への備えを強化するため、複数の機関による強力な国際的ネットワークとの継続的な連携および取り組みを行った。この取り組みにおいては、食品・飼料の安全性、植物の衛生および動物の健康に関する新興課題、ウィークシグナル（将来的な変化への微弱な兆候）、社会情勢、政策動向の特定および分析に焦点が当てられた。EFSA は合計 65 件の新興課題を収集し、そのうち 38 件をさらに詳細に分析し、7 件を新興リスクとして特定した。このうちフォローアップが必要なリスクの大部分は、汚染物質および生物的ハザードの分野であった。また、EFSA はホライズン・スキャニングおよびフォーサイトを実施し、19 件の報告書をスクリーニングし、さらなる分析が必要な 10 のシグナルを特定した。これらのシグナルは、いずれについても EFSA の作業計画や戦略の更新は不要であった。2025 年、EFSA は複数の機関が参加するホライズン・スキャニングの演習を通じて、協力機関との関係をさらに強化する見通しである。複数の欧州連合（EU）機関と委託事業者が参加するこのイニシアチブは、準備態勢の強化と将来に備えた戦略の策定を支援するため、One health アプローチを採用する。

（食品安全情報（微生物）No.6 / 2025（2025.03.19）、No.6 / 2007（2007.03.14）EFSA 記事参照）

● Eurosurveillance

https://www.eurosurveillance.org/

汚染レタスおよび気候変動に伴う連鎖的なリスクに関連した志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157:H7 感染アウトブレイク（英国、2022 年 8～9 月）

An outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) O157:H7 associated with contaminated lettuce and the cascading risks from climate change, the United Kingdom, August to September 2022

Volume 29, Issue 36, 05/Sep/2024

https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11378517/pdf/eurosurv-29-36-3.pdf（論文 PDF）

https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/instance/11378517/bin/24-00161_CUNNINGHAM_Supplement.pdf（補足資料 PDF）

https://www.eurosurveillance.org/content/10.2807/1560-7917.ES.2024.29.36.2400161

要旨

志賀毒素産生性大腸菌（STEC：Shiga toxin-producing *Escherichia coli*）O157 は食品由来の病原菌であり、ヒトに胃腸疾患を引き起こす。STEC の主な感染源のレゼルボアとしては反芻動物が考えられ、また豪雨により周辺土壌への汚染・患者数の増加等が報告されている。2022 年 9 月、英国において STEC O157:H7 の大規模感染アウトブレイクの発生が確認された。全国的調査が実施され、アウトブレイク発生源の特定、およびリスク低減戦略が共有された。アウトブレイク患者を特定するために全ゲノムシークエンシング（WGS）法が使用された。英国全体で 2022 年 8 月 5 日～10 月 12 日に発症した患者が 259 人確認された。調査により、英国内で生産・流通した消費期限の短い食品がアウトブレイクの感染源であることが示唆された。分析疫学およびフードチェーンの解析により、レタスが可能性の高い感染源として示唆された。食品供給チェーンの追跡調査を行ったところ、栽培業者 X（Grower X）が当該レタスの生産者である可能性が高いことが特定された。フードチェーンの調査とは独立に、気象、洪水リスク、動物の密度および土地利用内容のデータを利用した地理空間分析法が新たに開発され、これにより栽培業者 X が可能性の高い感染源として特定された。この新たな地理空間分析法および One Health アプローチは、汚染事例を事前に予測・予防し、アウトブレイク調査におけるエビデンス作成を支援するための上流段階のデータ解析の有用なツールである。

アウトブレイクの検出

2022 年 8 月末および 9 月初旬、英国保健安全保障局（UK HSA）の胃腸細菌リファレンスユニット（GBRU）の報告によると、封じ込めレベル 3 の糞便サンプルおよび STEC と推定される分離株の提出数に大幅な増加があった。当該リファレンス検査機関が 2022 年 9 月 1〜6 日に受け取った STEC と推定される分離株の数は 245 株であり、当該機関がコロナ禍以前で直近の 2019 年の 9 月月間に受け取った分離株数 259 株と同等であった。9 月 5〜7 日に確認された STEC O157 の患者数は 73 人であった。この期間の直前 4 週間に報告された平均週次患者数は 16 人であった。強化サーベイランス調査票（ESQ）の件数の大幅な増加を合わせて考慮すると、この STEC 患者数の急増からは更なる調査の必要性が示唆された。2022 年 9 月 7 日、全国規模の感染アウトブレイクが宣言され、複数機関によるインシデント管理チーム（IMT：Incident Management Team）が発足された。IMT は従来の疫学的解析および追跡調査の実施によるアウトブレイクの発生源調査を行うことを目的としていた。IMT のサブグループの 1 つは、気象、洪水リスク、土地利用内容・土地分類、羊の飼育場密度のデータを用いて、汚染のメカニズムの説明および STEC アウトブレイクの可能性のある発生源の特定を独自に行った。

結果

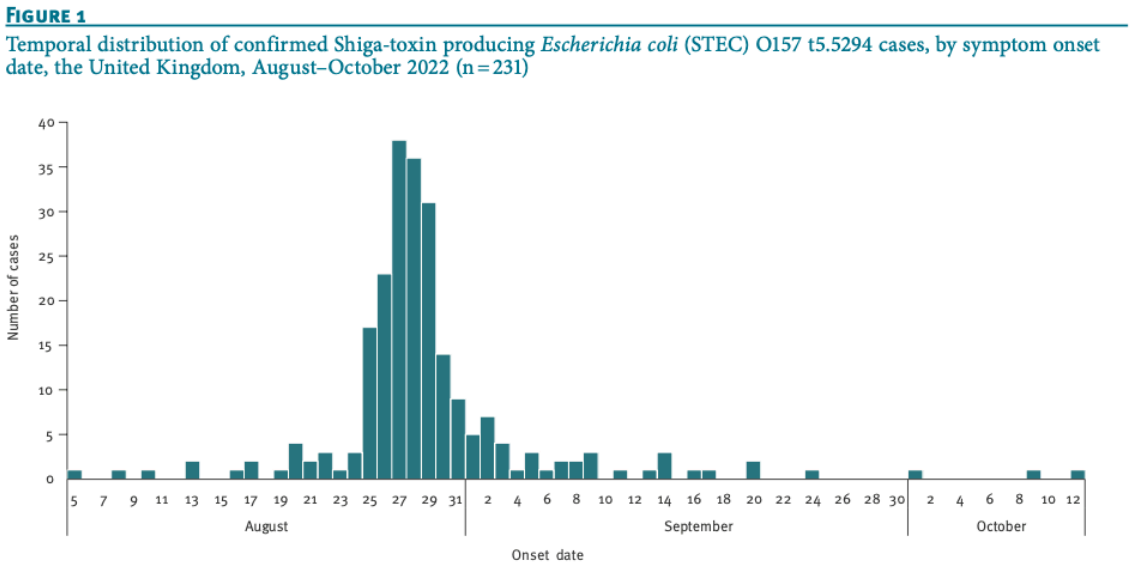
○ 微生物学的解析およびゲノムシークエンシング解析

塩基配列データの系統学的解析により、すべての分離株が相互の差異が「5 個の一塩基多型（5-SNP）」以内の単連結クラスター（最小値=0.71 SNP、最大値=11 SNP、平均値<1 SNP）に分類されることが示され、アウトブレイクが共通の感染源に関連して発生したことを示す強力な根拠となった。本アウトブレイク株と近縁（差異は 17 SNP）だった STEC O157:H7 の 7 つの分離株は、2019 年（患者 3 人）、2020 年（患者 2 人）、2021 年（患者 2 人）に報告されていた。これらのアウトブレイク株は、*stx1a* および *stx2c* 遺伝子を両方とも持ち、sub-lineage IIb に属していた（補足資料の表 S1 参照）。

○ 記述疫学

本アウトブレイクに関連する患者は 259 人報告されており、そのうち 7 人が 2 次感染患者であった。発症日は 2022 年 8 月 5 日〜10 月 12 日であった（図 1）。初発患者の発症日は 8 月 5 日であり、最後に報告された 1 次感染患者の発症日は 2022 年 9 月 20 日であった。患者は英国の 4 カ国すべてに分散していた。患者の比率は女性患者（n=142；55%）が男性患者（n=117；45%）よりも多かった。最も罹患率の高い年齢層は 20〜29 歳（n=85；33%）で、次いで 30〜39 歳（n=52；20%）、10〜19 歳（n=32；12%）、40〜49 歳（n=25；10%）、50〜59 歳（n=21；8%）、0〜9 歳（n=18；7%）、60〜69 歳（n=14；5%）、70〜79 歳（n=8；3%）、80 歳以上（n=4；2%）の順に高かった。

図 1：2022 年 8～10 月の英国における志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O157 t5.5294 感染アウトブレイクの発症日別患者数（n=231）



（患者 28 人の発症日は確認できなかった）

○ 分析疫学

2022 年 8 月 10～29 日の間に発症した患者 19 人に対して、仮説作成のための聞き取り調査を行った。最も多く報告された曝露は、外食（19 人）、鶏肉（18 人）、葉物野菜または包装済みサラダ製品（18 人）、および牛肉（12 人）の喫食であった。全国食事栄養調査（NDNS：National Diet and Nutrition Survey）のデータから、4 日間におけるこれらの種類の食品の標準的な喫食率を推定すると、鶏肉（59%）、葉物野菜（65%）、牛肉（47%）であった。

頻度でマッチングさせた症例対照研究における単変量解析では、疾患が鶏肉製品全般への曝露と関連していたことが認められた（オッズ比（OR）=9.65；95%信頼区間（CI）：2.48～87.0）（補足資料の表 S2 参照）。家庭外で調理された鶏肉の喫食による曝露で発症した患者の割合が高かった。葉物野菜全般（OR=2.53；95%CI：1.15～6.29）、レタス（OR=2.13；95%CI：1.02～4.87）およびアイスバーグレタス（OR=3.06；95%CI：1.44～6.81）の喫食は、すべて疾患と関連していた。葉物野菜全般およびアイスバーグレタスについても、家庭外で調理された食品の喫食により発症した患者の割合が高かった。

多変量解析（モデル 1）では「複合食品」レベルの変数が含まれており、少なくとも一定回数の「家庭外での鶏肉製品喫食」と「疾患」との間に強い関連性が認められた（OR=12.7；95%CI：2.24～72.2；n=247（症例 41、対照 206））（補足資料の表 S3 参照）。

多変量解析（モデル 2）では、「複合食品」および「個々の食品成分」の両方に関する変数が含まれており、「家庭外で調理された鶏カット肉」と「疾患」との間に相関関係（OR=5.1；

95%CI：1.65～16.1）があることが示された（補足資料の表 S4 参照）。また、「家庭内または家庭外で調理されたアイスバーグレタスの喫食」も「疾患」と関連していた（OR=3.38；95%CI：1.35～9.23；n=214（症例 30、対照 184）。

○ フードチェーン調査

患者曝露情報の解析にもとづき、初期のフードチェーン調査では主に鶏肉製品とサラダ類に焦点が当てられた。製品の種類、購入場所、供給チェーンに共通点が特定されたのはレタスのみであったため、レタスにフードチェーン調査の焦点が当てられた。

患者が所有する利用者カードの購入履歴データからは、特定の種類の葉物野菜（レタス、ホウレンソウ、ベビーリーフ、ロメインレタスなど）との強い関連性は認められなかった。葉物野菜は、加工品（スライス、カット済み、包装済み）と未加工の洗浄されていない製品（whole）が混在していた。供給チェーンの情報から、感染源と疑われるサラダ製品の流通先は英国とアイルランドのみであることが明らかになった。

調査対象期間（8 月初旬～9 月初旬）において、利用者カードの購入履歴データと供給チェーンの調査結果にもとづき、レタス生産者である栽培業者 X が、他の栽培業者・生産業者・供給業者を介して直接または間接的に、以下のすべての食品提供施設および小売業者と関連していたことが判明した。内訳は小売業者 10 社、加工業者 7 社、供給業者 25 社、食品提供業者 3 社、製造業者 4 社、卸売業者 14 社であった。

栽培業者 X の収穫期間は 2022 年 10 月に終了した。収穫終了後（2022 年 10～11 月）、栽培業者 X は管轄当局の立ち入り検査を受けた。HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）にもとづく衛生管理が実施され、法的要件が遵守されていた。保管条件や温度管理に関する問題はなかった。糞尿肥料は使用されていなかった。灌漑用水システムが、栽培中の農作物への散水に使用されていた。HACCP にもとづく衛生管理に従い、加工処理には飲用可能な塩素処理済みの水が使用されていた。栽培業者 X は、農場では大雨や局地的洪水の後、農作物が長時間浸水していたことを報告した。収穫中に栽培業者 X が実施した定期検査の結果は調査中に管轄当局に共有され、サラダを洗浄する水の指標大腸菌群汚染レベルは許容範囲内であったことが判明した。HACCP にもとづく衛生管理およびリスク管理プロトコルに従い、その時点では供給チェーンから農作物を取り除く必要はないものと判断された。

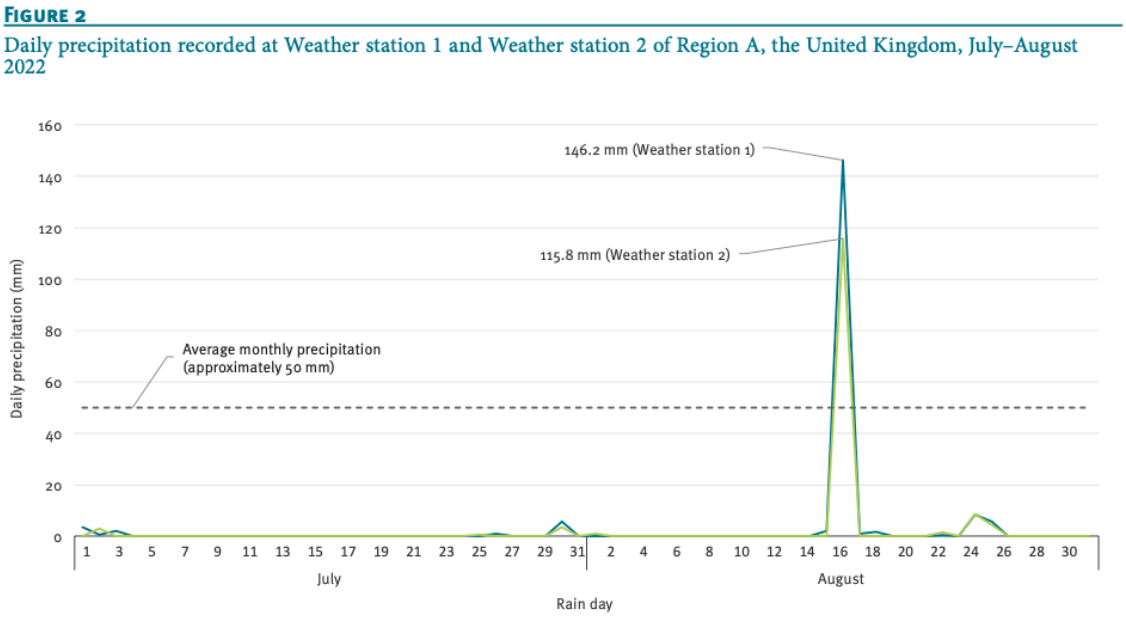
アウトブレイク発生中、食品の微生物学的サンプリングは実施されなかった。葉物野菜の供給チェーンが複雑であること、消費期限が短いこと、患者が喫食した可能性のある製品（特に複数の葉物野菜が含まれたサラダ製品）の特定のバッチ情報が欠如していたことから、栽培業者 X が特定される前にアウトブレイクは終息し、収穫期間は終了していた。食品安全管理システムの有効性を検証するために、調査後、農産物と環境からのサンプリングが実施されたが、特筆すべき知見は得られなかった。

○ 気象分析（降水量と気温）

2022 年 8 月 16 日午前 9 時～8 月 17 日午前 9 時の期間において、英国全土の観測所のうち 4 カ所の雨量計がそれぞれ計 100 mm を超える異常な降水量を記録した。疫学調査初期に得られた知見にもとづき、「耕作可能で園芸農業が行われている地域（地域 A）」に焦点を当てることとし、調査対象地域外にある 2 つの地点（それぞれ 112.0 mm と 110.8 mm の降水量を記録）は除外した。

MIDAS（Meteorological Office Integrated Data Archive System）のデータによると、地域 A の 1 カ所目の気象観測所（Weather station 1）では、2022 年 8 月 16～17 日の総降水量が 146.2 mm で、そのうち 2022 年 8 月 17 日午前 2～5 時までの降水量は 115.4 mm であった（図 2）。

図 2：英国の地域 A の気象観測所（Weather station 1 および 2）における観測日別降水量（2022 年 7～8 月）



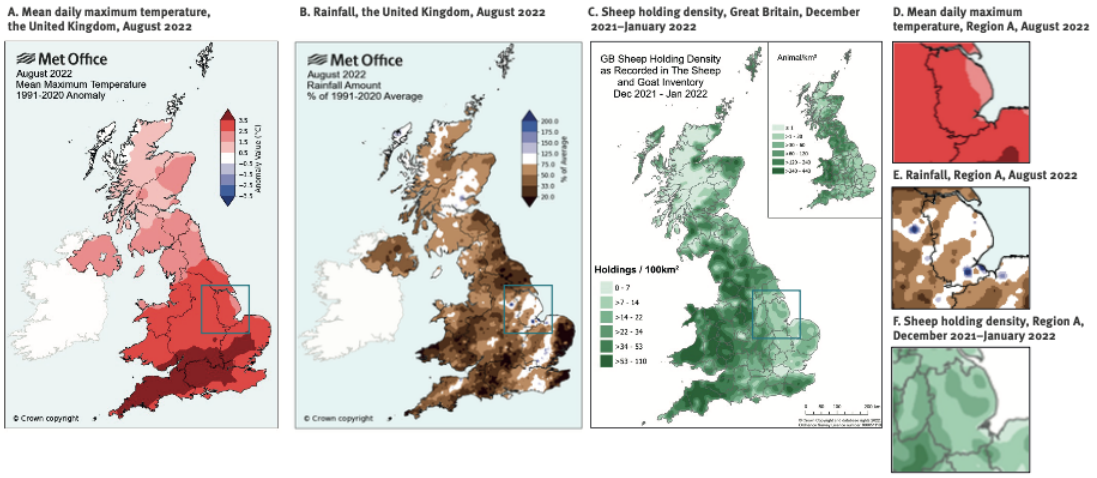
環境庁（EA : Environment Agency）の雨量計データ分析によると、2022 年 8 月 16 日、地域 A の 2 カ所目の気象観測所（Weather station 2）でも 1 日あたりの降水量 115.8 mm を記録する異常な降水パターンが確認された。これらの 2 カ所の記録は、その近接性（約 20 km）から、遅い速度で移動する同一の気象状況に起因するものと考えられる。

2022 年 8 月の降水量月間累積データと異常降水量の図を組み合わせると、干ばつに近い状況にあった地域 A およびイギリス全土において、独立した 2 つの豪雨事象が発生したことが示された（図 3A、図 3B）。

図 3：英国における 2022 年 8 月の平均最高気温と降水量、および 2021 年 12 月～2022 年 1 月の羊の飼育場の密度

FIGURE 3

Maps presenting mean daily maximum temperature and rainfall (August 2022) and sheep holding density (December 2021–January 2022), the United Kingdom



A. 2022 年 8 月の平均最高気温を 1991～2020 年の平均気温からの偏差で表した気温異常図
B. 2022 年 8 月の降水量を 1991～2020 年の平均降水量に対する割合で表した降水量異常図
C. 2021 年 12 月～2022 年 12 月【編者注：表中の記載は 2022 年 1 月】の英国における羊の飼育場密度地図
D. 地域 A の平均最高気温異常図【図 A の四角部分を拡大したもの】
E. 地域 A の降水量異常図【図 B の四角部分を拡大したもの】
F. 地域 A の羊の飼育場の密度地図【図 C の四角部分を拡大したもの】

○ 洪水リスクおよび土地表面情報（土地利用内容、土地分類・等級、動物個体数）に関する分析

動物飼育場の密度を表した地図（animal holding density map）によると、高降水量地域の近隣に羊の飼育場（8～22 件／100km²）が登録されている。動物の密度を表した地図（animal population density map）でも当該地域に羊が存在することが示されている（ただし、英国の他の地域と比べて平均的に低い水準である）。

洪水リスクデータ、土地利用内容データ、土地分類地図、動物の密度地図の地理空間分析、およびレタス栽培業者に関する Google マップ検索により、以下の条件を満たす地域を拠点とする、感染源の可能性がある栽培業者が特定された：

- 羊の飼育場が登録されている地域（図 3F）
- 高い洪水リスクがある地域（図 4A）
- 異常な降水量が記録された地域（図 4B）

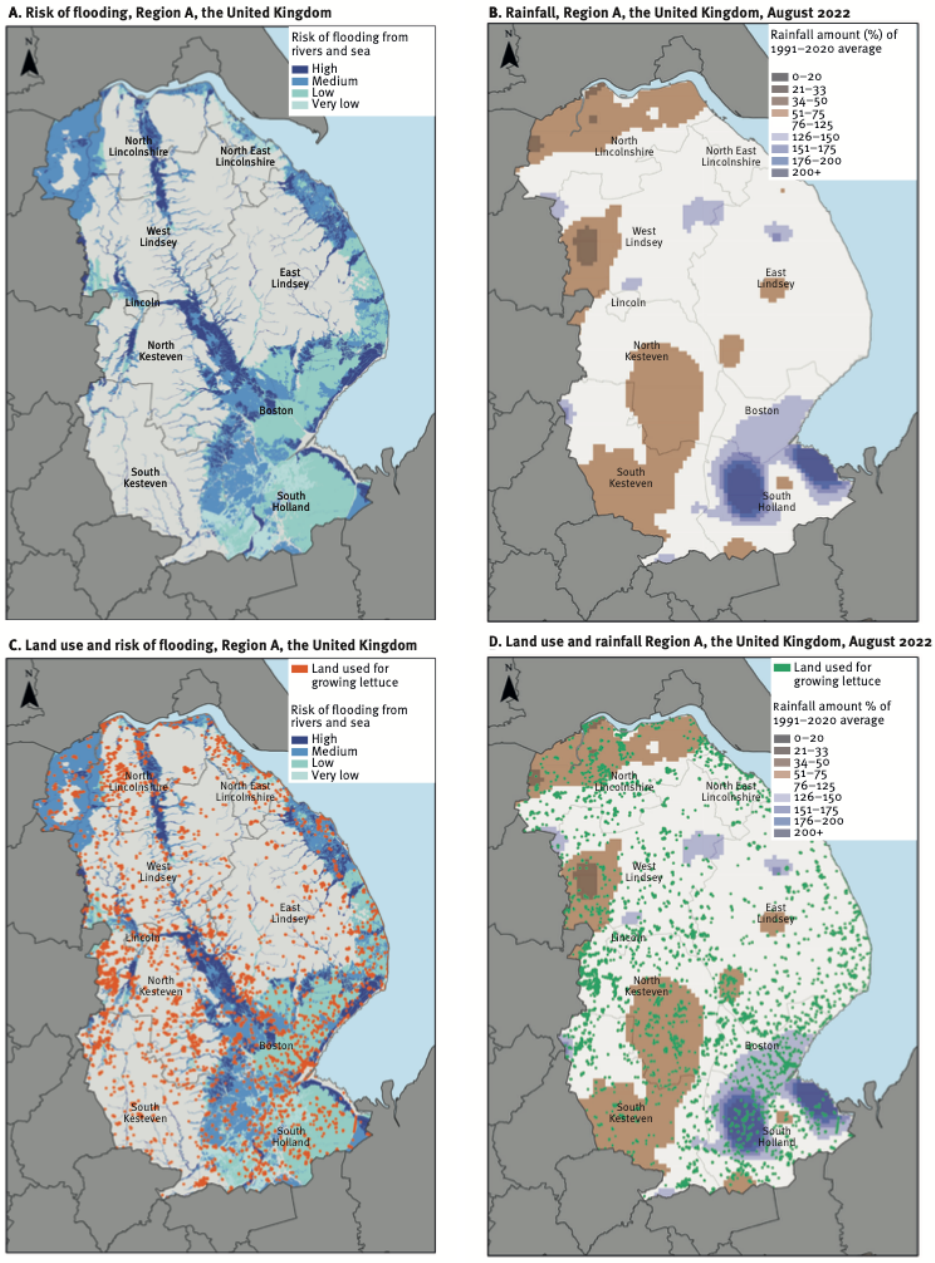
・ レタス生産に利用されている土地がある地域（図 4C、図 4D）
・ 農業利用において「優秀（Excellent）」の評価を受けている地域

その後、英国食品基準庁（UK FSA）は気象、洪水リスク、土地表面情報および動物個体数の分析から特定された栽培業者が、フードチェーン調査で特定された栽培業者 X と同一であることを確認した。

図 4：河川と海からの洪水の年間リスク、降水量、およびレタス栽培への土地利用（英国、地域 A）

FIGURE 4

Maps presenting annual risk of flooding from rivers and sea, rainfall and land use, Region A, the United Kingdom



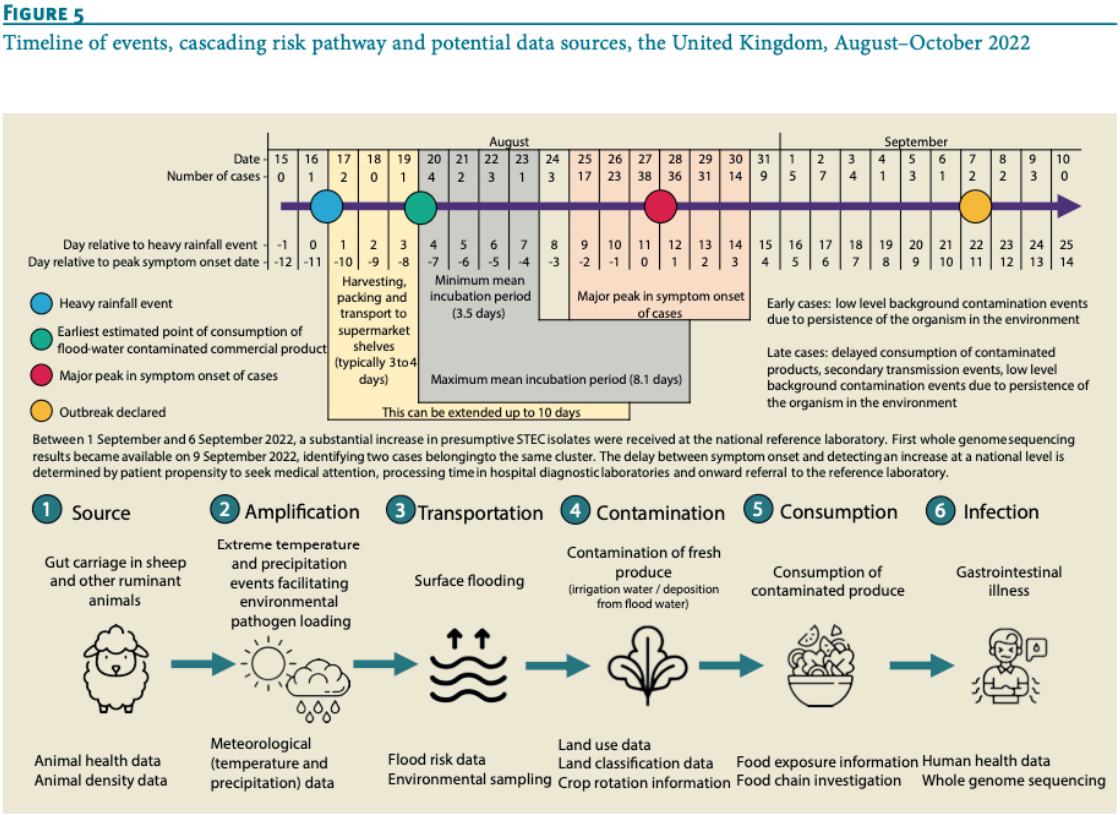
A. 環境庁（EA）の洪水リスクデータ（2023 年）をもとに作成・改変した洪水リスク地図
B. 2022 年 8 月の降水量を 1991～2020 年の平均降水量に対する割合で表した降水異常図（気象庁の降水量異常図をもとに作成・改変）

C. 地図 A（洪水リスク）と組み合わせたレタス生産地域を示す地図。データは地域支払機関（Rural Payment Agency）の「Crop Map of England 2020」より
D. 地図 B と、地図 C に示されたレタス生産地域を組み合わせた地図

○ 連鎖的リスク経路の解明

疫学解析、フードチェーン解析および気象分析に基づいて、事象の時系列と連鎖的なリスク経路図が作成された（図 5）。

図 5：本アウトブレイクの原因となる出来事の時系列、連鎖的なリスク経路、および根拠となるデータソース（英国、2022 年 8～10 月）



アウトブレイクへの対応措置

アウトブレイク対応の一環として実施された公衆衛生措置には、臨床検査機関と臨床医への情報提供が含まれ、患者の発見が促進された。患者に対しては、STEC に関する一般的な情報と感染の拡大防止のための措置（個人的な衛生対策、安全な調理方法、症状が消失後少なくとも 48 時間は職場、学校、保育所に行くことを避ける必要性）を記載した情報リーフレットが提供された。

栽培業者 X は、ハザードが完全に特定され、特に異常気象や洪水に対する危機管理計画が適切であることを確認するために HACCP 計画を見直すよう要請された。栽培業者段階における HACCP の有効性に関する見直しは進行中である。生鮮農産物の栽培業者および製造業者は、STEC のような胃腸病原体に対するハザードとして異常気象や洪水を考慮し、収穫前後の検査、完成品検査、灌漑用水管理（水源、検査、是正措置）など、適切な管理方法を決定するよう要請された。

最も可能性の高い食品供給チェーンが特定される前にアウトブレイクが終息したため、供給チェーンからの製品回収は実施されなかった。気象分析から得られた証拠にもとづき、リスク評価とリスク管理に関する情報を提供するため、FSA は引き続き業界と積極的に連携している。

● 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）の相談窓口への消費者からの苦情が 2024 年に増加
Consumer Complaints to FSAI Advice Line Increase in 2024
14 APRIL 2025
https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/consumer-complaints-to-fsai-advice-line-increa-(1)

アイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口では、2024 年に計 8,596 件の苦情および問い合わせに対応した。2024 年の 1 年間で消費者から報告された苦情は 4,996 件で、このうち 32%が「喫食に適さない食品」に関するもので、29%が食中毒の疑いに関するものであった。

2024 年の消費者からの苦情 4,996 件は、前年の 4,395 件と比較して 13.7%の増加であった。この数値は過去 10 年間にわたる苦情件数の全体的な増加傾向を反映している。2024 年に FSAI に報告されたすべての苦情について、全国の食品検査官による確認・調査が行われた。

2024 年に最も多く報告された苦情は、安全に喫食できない「喫食に適さない食品」に関するものであった。「喫食に適さない食品」への苦情には食品への異物混入も含まれ、プラスチック、昆虫・蜘蛛、毛髪、ガラス、金属、石などの混入に関する苦情が多く報告された。異物混入の苦情例として、プロテインバーへの大きなゴム片、ブラウンブレッド（全粒粉の茶色いパン）への蜘蛛の死骸、鶏むね肉へのガラス片、ミューズリーのパックへの大量のウ

ジ虫、チップスの袋への爪楊枝、包装済みエビへの金属ピン、ミルクシェイクへのプラスチック片、テイクアウト料理への金属クギ、ブドウの箱の中のカタツムリ、ブリトーボウルへの生きた昆虫、チョコレートビスケットへの大きな金属片、などがあった。その他の「喫食に適さない食品」に関する苦情として、加熱不十分の食肉、熱いはずの料理が冷たい状態で提供、食品の味やにおいの異常、などがあった。

2024 年に 2 番目に多く報告された苦情は「食中毒の疑い」に関する報告で、苦情全体の 29%を占め、2023 年の 23.3%から増加を示した。

3 番目に多く報告された苦情は「低い衛生レベル」に関するもので、食品事業店舗内でのげっ歯類の視認、適切な服装を着用していない従業員、口を覆わずに咳やくしゃみをするなど個人の衛生管理が不十分な従業員、手洗いをせずに同じ手袋で食品や現金を扱う従業員、食品事業店舗内での大量のハエや昆虫の視認、全体的に不衛生な施設、十分に冷却されない冷蔵庫や冷凍庫での食品の不適切な保存、床に置かれた箱で保管されている食品、などがあった。

すべての苦情の内訳は以下の通り【編者注：以下は計 4,896 件】。

- 喫食に適さない食品：1,597
- 食中毒の疑い：1,449
- 衛生基準：1,289
- 食品表示の誤り：169
- その他：156
- アレルゲン情報の非表示：155
- 未登録の食品事業者：81

FSAI の Dempsey 長官は、FSAI への苦情の申告は食品安全性に関するあらゆる問題を解決するために重要であると強調し、以下のように述べた。

「FSAI は、消費者と食品事業者からの相談窓口を通じた連絡を歓迎している。不適切で安全でない食品や慣行についての人々からの報告は極めて重要であり、フードチェーン全体の衛生と品質を最高水準で維持することを目的とする食品検査機関の業務を支える不可欠な要素である。相談窓口への苦情件数の年々の増加は、消費者の食品安全性への意識の高まりを反映しており、食品や食品施設における低い食品安全性および低い衛生基準を一切容認しない姿勢を示している。また、食品事業者は安全な食品を提供する法的義務があり、常に法令を遵守することが不可欠である。FSAI の相談窓口は、包括的なウェブサイトと学習ポータルに支えられており、食品業界にとって重要なリソースとなっている。FSAI は、すべての食品事業者がこれらの無料で利用しやすいツールを活用するよう奨励している。」

FSAI の相談窓口は助言や情報提供も行っており、2024 年は食品業界就業者（ケータリング業者、食品製造業者、小売業者など）から計 3,600 件の問い合わせがあった。特に多か

った問い合わせ内容として、食品事業の開始方法、食品表示に関する情報、食品事業における最良の慣行、食品安全訓練などがあった。

（食品安全情報（微生物）No.11 / 2022（2022.05.25）、No.8 / 2021（2021.04.14）、No.15 / 2020（2020.07.22）、No.5 / 2018（2018.02.28）、No.5 / 2017（2017.03.01）、No.6 / 2016（2016.03.16）、No.5 / 2015（2015.03.04）、No.8 / 2014（2014.04.16）FSAI 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/

口蹄疫（FMD）に関する Q&A
Foot-and-mouth disease (FMD): questions and answers
FAQ issued on 17 January 2025
https://www.bfr.bund.de/assets/01_Veröffentlichungen/FAQ_englisch/foot-and-mouth-disease-fmd-questions-and-answers.pdf（PDF 版）
https://www.bfr.bund.de/en/foot_and_mouth_disease__fmd__questions_and_answers-318720.html

口蹄疫（FMD）は、偶蹄類動物の間に認められる極めて伝染性の高いウイルス性疾患である。FMD ウイルスは人体に害を及ぼすことはない。2025 年 1 月 10 日、ブランデンブルク州のメルキッシュ・オーダーラント郡にある水牛飼育場で口蹄疫が確認された。これは 1988 年以来、ドイツで初めての口蹄疫の発症例である。これにより、ドイツは国際獣疫事務局（WOAH）の要件にもとづき、「口蹄疫清浄国」のステータスを失った。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、口蹄疫に関する Q&A の一部を以下にまとめた。

- 口蹄疫とは何か。
- ヒトも口蹄疫に罹患するか。
- ヒトの疾患のうち、口蹄疫と混同される疾患はあるか。

- 食品を介してヒトに FMD ウイルスが感染する可能性はあるか。

低温殺菌乳や、低温殺菌乳を用いて製造されたヨーグルトやアイスクリーム、または十分に加熱調理された食肉などであれば、感染動物由来の食品を喫食・喫飲したとしても、FMD ウイルスに感染する可能性は低いと考えられている。現在まで（2025 年 1 月 17 日時点）

に、食品の喫食を原因とするヒトへの罹患や、「ヒトーヒト」感染による口蹄疫の発生例は報告されていない。

・ FMD ウイルスは食品中でどの程度の期間生残するか。

FMD ウイルスは、乾燥、低温、高塩濃度に対する耐性が極めて高い。生乳、加熱が不十分な乳、豚肉などの冷凍・塩漬け肉では、FMD ウイルスの感染性は一定条件下で数ヶ月間維持される可能性がある。したがって、口蹄疫が発生している地域から動物由来の食品を持ち込むべきでなく、また決して動物に与えてはならない。

・ 食肉の調理時に注意すべきことは何か。

消費者は、存在する可能性のある他の病原体についても考慮し、常に台所における基本的な衛生規則を遵守すべきである。これにはコールドチェーンの維持や、交差汚染を避けることなどが含まれる。交差汚染とは、ある食品から別の食品への病原体の移行を指す。また食肉は、肉全体の温度が少なくとも 70℃に達した状態を 2 分間以上維持するように加熱すべきである。詳細情報は、BfR の食品由来感染症に関する FAQ で確認できる。（以下 Web ページ参照）

https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/foodborne-infections-in-private-households-identifying-sources-and-avoiding-risks/

・ FMD ウイルスは生乳を介して感染する可能性はあるか。

一般的に、生乳は病原体に汚染されている可能性がある。したがって、特に子供、妊婦、高齢者、病人などの感受性の高いグループは、生乳を沸騰させずに喫飲することを避けるべきである。健康な成人であっても、生乳を沸騰させずに喫飲すると様々な病原体に感染するリスクが高くなる。詳細情報は、BfR の生乳に関する FAQ で確認できる。（以下 Web ページ参照）

https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/avoiding-infections-what-should-be-considered-when-consuming-raw-milk/

・ FMD ウイルスは飼料を介して動物に感染するか。

（食品安全情報（微生物）No.3 / 2025（2025.02.05）BfR 記事参照）

食品微生物情報
連絡先：安全情報部第二室