

# 食品安全情報（微生物） No.19 / 2025（2025.09.17）

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. 宅配料理に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイク (2025年9月5日付初発情報)
2. Deep ブランドの冷凍食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 Anatum*) 感染アウトブレイク (2025年9月10日付更新情報)
3. そのまま喫食可能な (ready-to-eat) 食肉・家禽肉製品に関連して複数州にわたり発生したリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2025年3月13日付最終更新)

### [【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. 感染症の予防と管理に関する将来の課題 — 欧州の公衆衛生対策とレジリエンスを強化するための戦略的予測アプローチ

### [【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. アイルランド食品安全局 (FSAI) がリステリア (*Listeria monocytogenes*) に起因する最近の食品回収に関し消費者に注意喚起

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 「科学の実践 (Science in Action)」 : 世界食品安全デー (2025年6月7日)

## 【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. 宅配料理に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイク (2025年9月5日付初発情報)

*Salmonella* Outbreak Linked to Home Delivery Meals

Sept. 5, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/homedeliverymeals-09-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/homedeliverymeals-09-25/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/homedeliverymeals-09-25/locations.html>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/homedeliverymeals-09-25/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農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Enteritidis）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。

疫学データは、Metabolic Meals 社製の宅配料理が *S. Enteritidis* 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9月5日時点で、*S. Enteritidis* アウトブレイク株に感染した患者が10州から計16人報告されている（図1）。患者の発症日は2025年7月24日～8月15日である（図2）。情報が得られた患者15人のうち、7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* Enteritidis) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2025年9月5日時点の計16人)

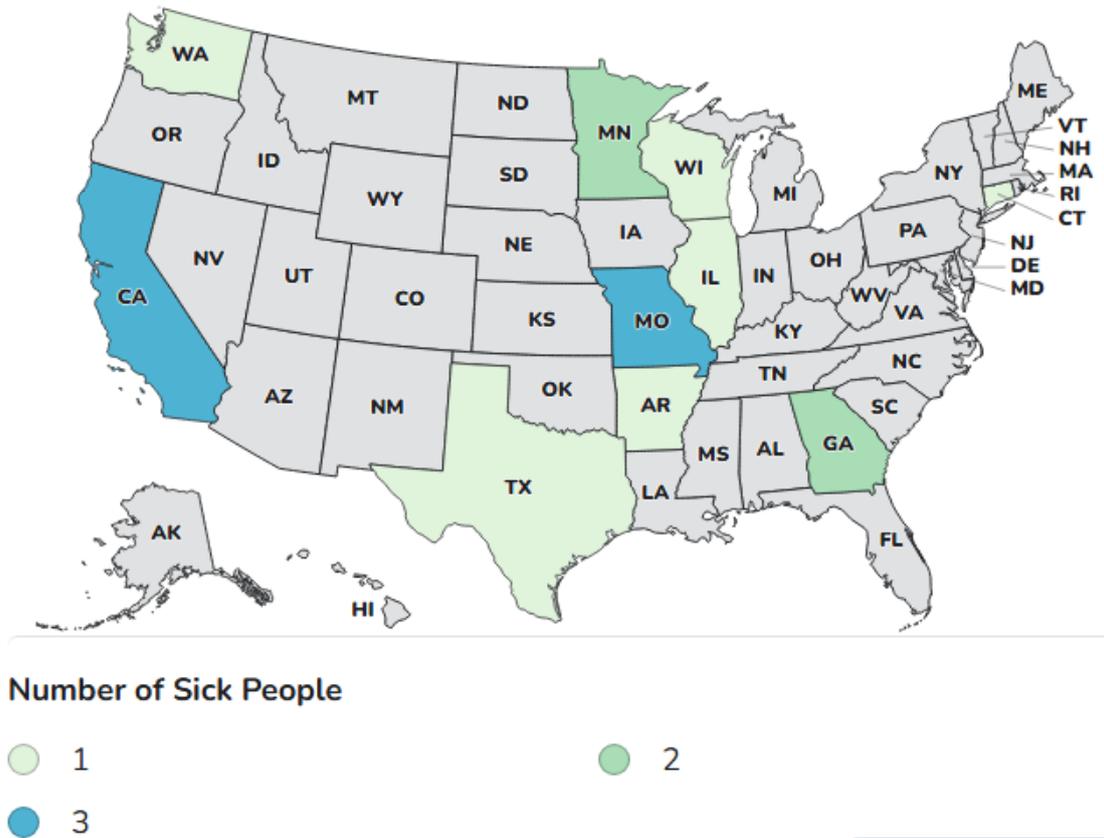
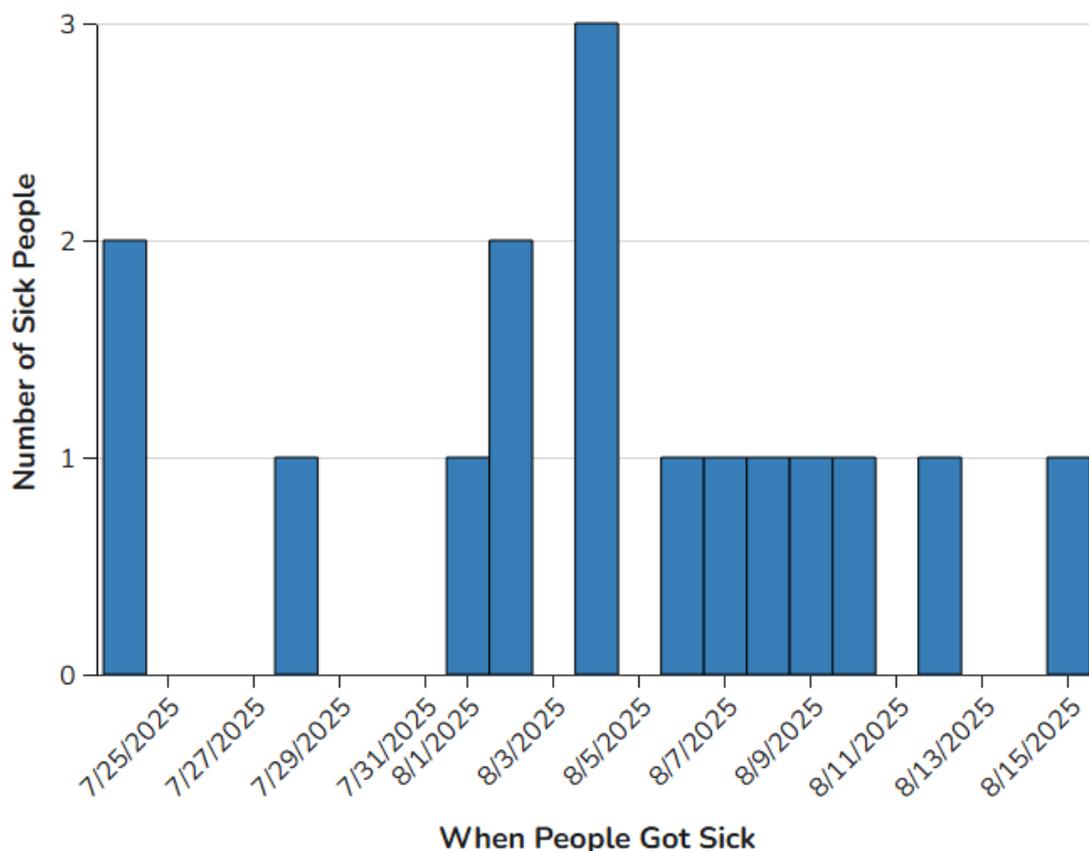


図 2：サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025 年 9 月 5 日時点の計 16 人)



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=16)	年齢範囲：0～96 歳 年齢中央値：56 歳
性別 (n=16)	56%：女性 44%：男性
人種 (n=13)	100%：白人
民族 (n=14)	93%：非ヒスパニック系 7%：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 12 人のうち 10 人 (83%) が Metabolic Meals 社の調理済み料理の喫食を報告した。この結果は、本アウトブレイクの患者が Metabolic Meals 社の何らかの調理済み料理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。

患者由来 16 検体から分離されたサルモネラ株について WGS 解析を行った結果、ナリジクス酸への耐性およびシプロフロキサシンへの非感受性 (NSC) が予測された。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場合があり、別の抗生物質の選択が必要になる可能性がある。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

CDC は、本件に関連した Metabolic Meals 社製品 (以下 Web ページの「Affected food」のリスト参照) を喫食しないよう注意喚起しており、自宅に当該製品を保存している場合は、廃棄するか Metabolic Meals 社に連絡するよう助言している。

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/homedeliverymeals-09-25/index.html>

## 2. Deep ブランドの冷凍食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 Anatum*) 感染アウトブレイク (2025 年 9 月 10 日付更新情報)

*Salmonella* Outbreak Linked to Deep Brand Frozen Foods

Sept. 10, 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）は、Deep ブランドの冷凍食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 Anatum*）感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

#### 2025年9月10日付更新情報

○ 公衆衛生上の措置

2025年9月8日、Chetak LLC Group は、製品回収の対象を拡大し、Deep ブランドの冷凍の野菜・果物製品を回収対象に加えた。CDC および米国食品医薬品局 (US FDA) は、回収対象の食品（以下 Web ページ参照）を喫食・販売しないよう注意喚起している。

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-deep-brand-frozen-products-july-2025>

（食品安全情報（微生物）No.18 / 2025（2025.09.03）、No.15 / 2025（2025.07.23）US CDC 記事参照）

3. そのまま喫食可能な（ready-to-eat）食肉・家禽肉製品に関連して複数州にわたり発生したリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2025年3月13日付最終更新）

*Listeria* Outbreak Linked to Ready-to-Eat Meat and Poultry Products

March 13, 2025

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/meat-and-poultry-products-11-24/index.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/meat-and-poultry-products-11-24/investigation.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/meat-and-poultry-products-11-24/locations.html>

(Locations)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/meat-and-poultry-products-11-24/timeline.html>

(Timeline)

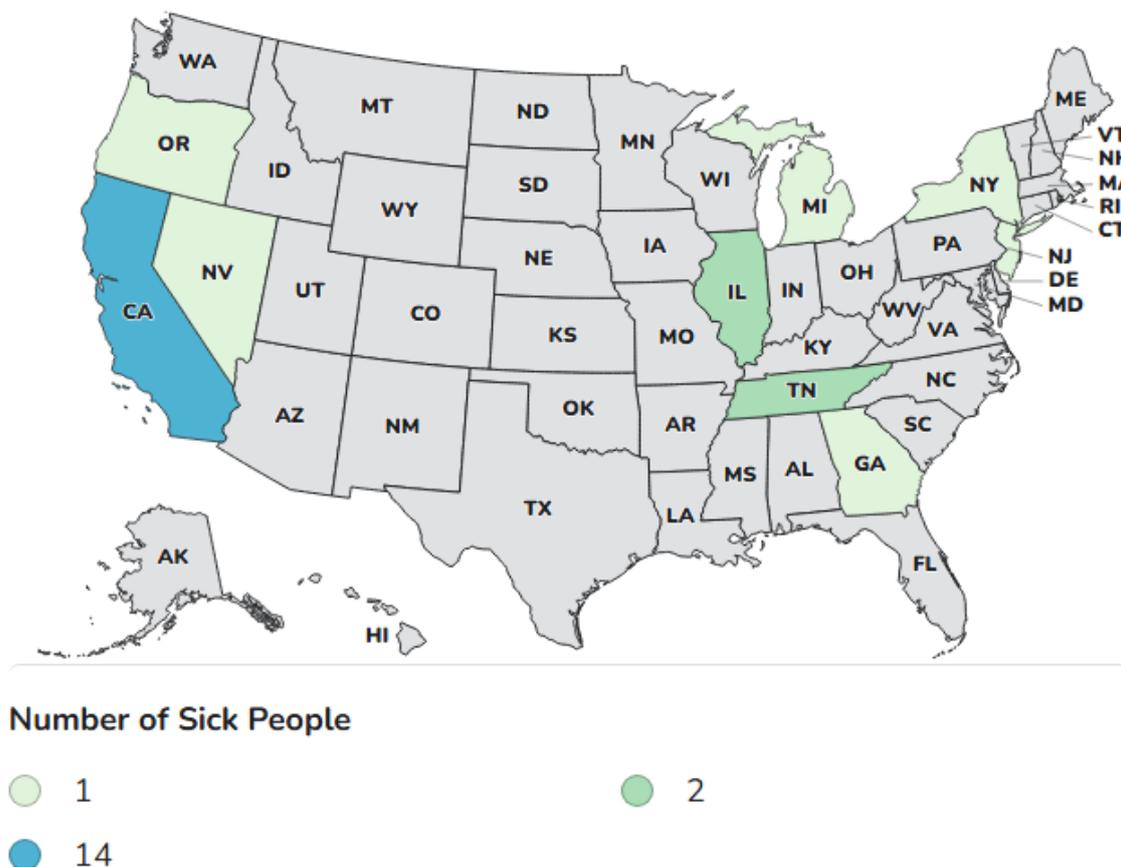
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集した。

疫学データおよび検査機関での検査データは、Yu Shang Food 社が供給した「そのまま喫食可能な (RTE : ready-to-eat) 食肉・家禽肉製品」がリステリアに汚染され、本アウトブレイクの感染源となったことを示している。

○ 疫学データ

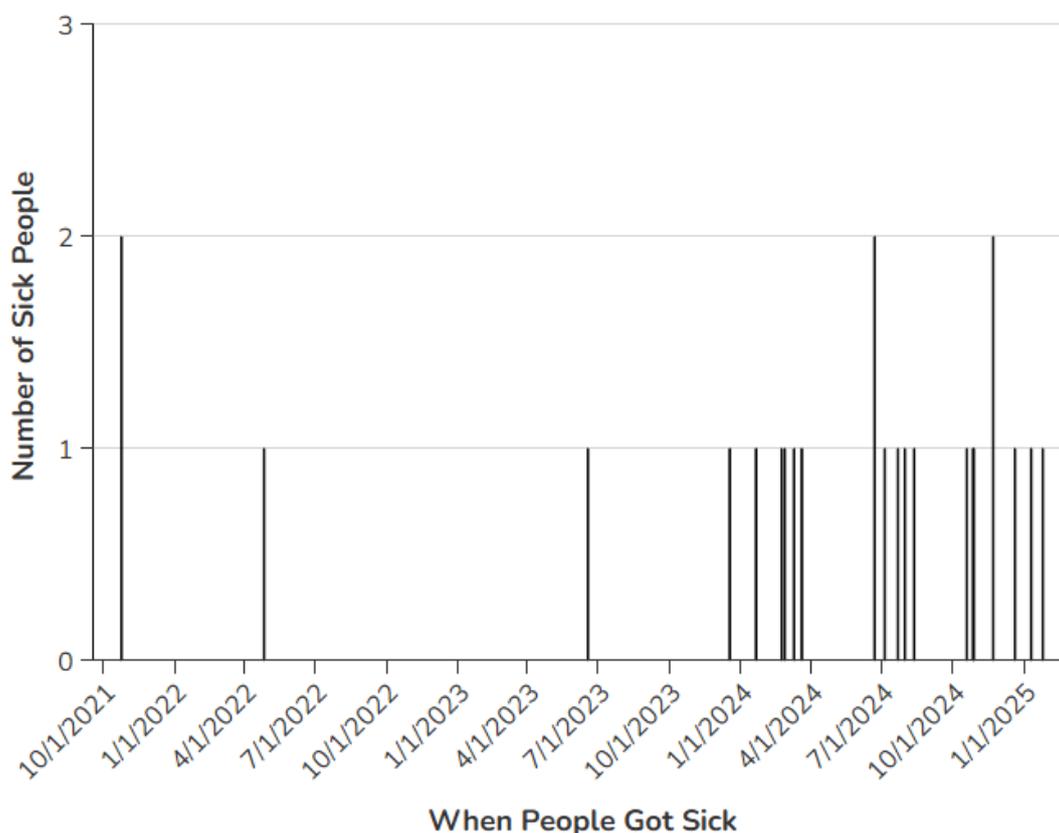
2025年3月13日までに、*L. monocytogenes* アウトブレイク株に感染した患者計24人が9州から報告された (図1)。

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3月13日時点の計24人)



患者由来検体は2021年10月24日～2025年1月25日に採取された (図2)。

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 3 月 13 日時点の計 24 人)



情報が得られた全患者 24 人のうち 22 人が入院した。患者 8 人は妊娠関連であった。情報が得られた上記患者についてその他に明らかになった内容は以下の通りである。

- ・ 妊婦 1 人は発症し回復した。
- ・ 相互に関連のない乳児 3 人が発症した。このうち 2 人は回復し、カリフォルニア州の乳児 1 人は死亡した。
- ・ カリフォルニア州の女性 1 人およびその乳児 2 人 (双子) が発症し、乳児は 2 人とも死亡した。この女性由来 1 検体および乳児のうち 1 人由来の 1 検体からはリステリアが検出されたが、もう 1 人の乳児由来の 1 検体からはリステリアは検出されなかった。したがって、この女性および乳児 1 人は本アウトブレイクの確定患者に分類された。
- ・ テネシー州の女性 1 人およびその乳児 1 人が発症し、この乳児は死亡した。

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 (表)。

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～91 歳 年齢中央値：61 歳
性別（n=24）	67%：女性 33%：男性
人種（n=24）	100%：アジア系
民族（n=17）	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 カ月間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行った。患者は、様々な小売店で食品を購入したことを報告した。聞き取りが実施された患者 14 人のうち 12 人が、Yu Shang Food 社の食品を販売していた店舗で食品を直接購入またはオンライン購入していた。調理済み鶏肉製品に関する質問に回答した 13 人のうち 9 人（70%）が調理済み鶏肉製品を喫食したと報告し、このうち 3 人（33%）が具体的に Yu Shang ブランドの RTE 鶏肉製品の喫食を報告した。

#### ○ 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。

2024 年 10 月 21 日に FSIS は、Yu Shang Food 社の最終製品の通常検査およびフォローアップ検査を実施した。その結果、当該製品がリステリアに汚染されていることが確認された。WGS 解析の結果は、豚鼻製品から検出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を示した。この結果は、患者が Yu Shang Food 社製の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。

これらの調査結果を受けて、FSIS は、Yu Shang Food 社で製品由来検体および製造施設の環境由来検体を追加採取した。WGS 解析の結果、これらの検体から検出されたリステリア株は、PulseNet データベースに登録されていた別の患者 8 人由来の株と関連しており、豚鼻検体由来の株、および既に本アウトブレイクの患者として特定されていた 11 人由

来の株とは異なっていた。これらの患者はすべて同一調査の対象として統合された。

○ 公衆衛生上の措置

Yu Shang Food 社は、2024 年 11 月 9 日に RTE 食肉・家禽肉製品の回収を開始し、11 月 21 日に回収対象を拡大した（以下各 Web ページ参照）。

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/yu-shang-food-inc--recalls-ready-eat-meat-and-poultry-products-due-possible-0>（2024 年 11 月 21 日）

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/yu-shang-food-inc--recalls-ready-eat-meat-and-poultry-products-due-possible-listeria>（2024 年 11 月 9 日）

（食品安全情報（微生物）No.25/2024（2024.12.11）、No.24/2024（2024.11.27）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/en>

感染症の予防と管理に関する将来の課題 — 欧州の公衆衛生対策とレジリエンスを強化するための戦略的予測アプローチ

Future challenges for infectious disease prevention and control: A strategic foresight approach to enhance European public health preparedness and resilience

8 May 2025

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/future-challenges-infectious-disease-prevention-control.pdf>（報告書 PDF）

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/future-challenges-infectious-disease-prevention-and-control>

欧州疾病予防管理センター（ECDC）が表題の報告書を発表した。以下に概要部分を紹介する。

報告書概要

欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、将来的な脅威への対策とレジリエンスの強化を目指し、今後想定される様々なシナリオを検討してこれらに備えるため、複数手法による

精密な戦略的予測アプローチを 2022 年初めに開始した。このアプローチは、公衆衛生を取り巻く動態システムの変動性・複雑性を考慮して策定された。本プロジェクトの目的は、公衆衛生対策、研究、教育および人材開発における優先順位を明確にすることにより、ECDC 内部および欧州連合 (EU) の公衆衛生政策部門内で、またその他の関係者によって、長期的な公衆衛生計画が共有されることである。

この予測アプローチのプロセスは、最初に、「公衆衛生に関連する重要な世界的動向 (megatrends)」についてのホライズン・スキヤニング、およびこれらの megatrends の根底にある「変動要因 (drivers of change)」の評価から開始された。次に、2040 年に向けて「起こり得る変動のいくつかの経路 (driver trajectories)」について、影響・不確実性・重要性が考察され、結果として想定される作業条件、およびこれに付随する感染症予防・管理の課題から、「可能性として考えられる将来の様々なシナリオ (threat scenarios)」の予測が行われた。プロセスの最終段階では、「これらの変動の過程で講じられるべき措置の評価 (back-casting)」、および妥当な作業条件下で実施されるこれらの措置のストレス試験についての評価を行うため、将来の頑健な体制がこれらの条件下でどのような様相を呈しているかについて推定が行われた。シナリオごとにそれぞれ想定される条件は異なっているが、これらに共通する課題クラスターとして以下の 5 項目が特定された。

- すべてのシナリオで気候変動が持続または進行する。これにより、ベクター媒介性疾患や人獣共通感染症のリスク上昇、食品・水由来疾患の発生率上昇、新興病原体の出現など、様々なメカニズムを介して感染症の状況が悪化し、One Health アプローチの重要性が明確に示される。
- 社会的信頼の低下、社会的分断の進行、予防措置を軽視する可能性がある営利主義的な人物の関与などによって、ワクチン接種・衛生関連情報の共有・その他の予防的措置など、疾患予防策の実施に関する問題が将来的に拡大すると考えられる。また、誤報の拡散によってこれらの問題がさらに深刻化する。
- 既存の医療制度への負担が高まることで、人口動態の変化、社会的不平等、および医療サービスの利用機会の減少が加速する可能性があり、これらが感染症の定着条件に累積的に作用する。また、高齢者、社会的弱者およびメンタルヘルス問題がある人の数が増加し、その規模や多様性が拡大する。
- データ、デジタル化および新技術が、疾患サーベイランス・医療サービスの利用・情報エコシステムに影響をもたらす。データ量の増加が続く場合は特有の問題が生じる一方で、データが利用しにくくなる場合は疾患サーベイランスの運用で新たな課題が生まれる可能性がある。データの問題には、疾患予防管理の可能性もリスクも生み出し得る人工知能 (AI) の出現が密接に関係している。
- 世界規模、EU 全域、各国およびコミュニティレベルの行政組織が将来的に変化することで、公衆衛生に関する幅広い不確実性が生じる。EU の行政組織が決定する様々な方

向性（分断の拡大、協調、統一など）が、ECDCなどの公衆衛生当局の存在と妥当性に直接的な影響を与える可能性がある。

将来的に想定される様々な作業条件に共通するこれらの脅威への備えとして、本報告書に提示された予測プロセスにより、運用・戦略・政策的な検討を行うための頑健かつ将来的に有効ないくつかの対策が最終的にまとめられた。これらの対策は、以下の5分野の戦略的焦点を中心に展開される。

- ・ 社会的信頼を構築し正当性を維持するために対外的コミュニケーションおよびアウトリーチ能力を強化するとともに、幅広いコミュニティ・集団向けに重要な情報を伝達するためのメッセージング戦略を策定する。
- ・ 幅広い潜在データの有用性および利用可能性のシナリオに確実に備えるため、データの専門性をさらに高め、最良の慣行を促進する。
- ・ 気候変動、医療経済学（health economics）、行動科学およびその他の社会科学、データモデリング、人工知能（AI）などの分野においてワーキンググループ・チームのための予算を確保しこれらを組織化する。
- ・ 本報告書に概説されている脅威の影響をより強く受ける地域の集団との連携、または、このような連携の優先順位付けを促すことで、信頼の構築、データの利用、および、より入手・実践しやすい助言の提供を実現する。
- ・ ECDCと同等の機関（世界保健機関（WHO）、他の疾病予防管理センター（CDC）など）との相互支援の実施方法として国際的な機関間の連携を重視することで、欧州の準備態勢を強化し、アウトブレイクに備えるための対応行動ネットワークを構築する。

---

● 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/food-safety/rasff\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-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8月19日～9月8日の主な通知内容

#### 警報通知 (Alert Notification)

オランダ産子牛ひき肉のサルモネラ属菌、ポーランド産の生肉製品（チキンケバブ）のサルモネラ属菌、ベルギー産パストラミ（コショウ入り）のリステリア（*L. monocytogenes*）、ポーランド産冷凍鶏手羽肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、フランス産食肉製品のサルモネラ、フランス産活イガイの大腸菌、フランス産チーズのリステリア、フランス産の生乳ゴートチーズの志賀毒素産生性大腸菌、スペイン産冷凍豚肉のエルシニア（*Y. enterocolitica*）、ベルギー産ほぐしスモークサーモンのリステリア、フランス産ソフトチーズの志賀毒素産生性大腸菌、ベルギー産パンケーキのセレウス菌、フランス産ミネラルウォーターの大腸菌、デンマーク産サーモンのリステリア、スペイン産エビカルパッチョのリステリア（*L. monocytogenes*）、ノルウェー産ニシンのリステリア、イタリア産チーズのリステリアなど。

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

アイルランド産ミックスリーフのリステリア（*L. monocytogenes*）、オランダ産鶏むね肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、ベルギー産牛ひき肉のリステリア、英国産家禽ミール（ペットフード用）のサルモネラ、タイ産冷凍鶏肉のサルモネラ、ウクライナ産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ（*S. Infantis*）、ポーランド産の生鮮鶏もも肉のサルモネラ属菌、コートジボワール産カシューナッツのサルモネラ属菌、アイルランド産リコッタチーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、インド産クロレパウダーのサルモネラ、オランダ産家禽肉のカンピロバクター（*C. jejuni*）、クロアチア産イガイの大腸菌、ルーマニア産冷蔵鶏肉のサルモネラ（*S. Infantis*）、ポーランド産鶏もも肉のサルモネラ属菌（25g 検体 3/5 陽性）、イタリア産チーズのリステリア、ルーマニア産冷蔵鶏肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、オランダ産エビのリステリア（*L. monocytogenes*）、ロシア産飼料原料（大豆殻）のサルモネラ（*S. Mbandaka*）、オランダ産フルーツサラダの酵母菌、ポーランド産鶏手羽肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*（1/5 検体陽性））、ハンガリー産七面鳥肉のサルモネラ属菌、フランス産イガイの大腸菌、ポーランド産家禽とたい由来首皮のサルモネラ（*S. Enteritidis*）など。

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

ルーマニア産冷凍鶏ドラムスティック肉のサルモネラ（*S. Infantis*）、オランダ産家禽肉ミールのサルモネラ、スペイン産冷凍豚頬肉のサルモネラ（*S. Typhimurium*）、トルコ産チョコ

コレートの腸内細菌・カビ・大腸菌、ポーランド産の卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、ノルウェー産ニシンのリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産フェザーミール (加工動物タンパク質) のサルモネラ (*S. Agona*)、ポーランド産 (ドイツ経由) 補助飼料のサルモネラ (*S. Cubana*)、ポーランド産牛切り落とし肉のサルモネラ (*S. Mbandaka*)、フランス産キャットフードのサルモネラ属菌、エストニア産冷凍豚・牛ひき肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ドイツ産冷凍チキンシュニツェルのサルモネラ、スペイン産冷凍角切りサツマイモの黄色ブドウ球菌など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

インド産ゴマ種子のサルモネラ、ベトナム産 (ドイツ経由) 冷凍刻みレモンガラスのサルモネラ (*S. Chester*)、ウガンダ産ゴマ種子のサルモネラ属菌、エチオピア産ゴマ種子のサルモネラ属菌、トルコ産イヌ用餌のサルモネラ属菌、ジョージア産粉末バジルのサルモネラ (*S. Anatum*) など。

---

#### ● 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) がリステリア (*Listeria monocytogenes*) に起因する最近の食品回収に関し消費者に注意喚起

FSAI reassures consumers regarding recent recalls associated with *Listeria monocytogenes*

28 JULY 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/recall-of-various-branded-spinach-and-mixed-leaves>

アイルランド食品安全局 (FSAI) は 2025 年 7 月 28 日、McCormack Family Farms 社が製造した各種ブランドのハウレンソウおよび薬物野菜ミックス製品について、リステリア (*Listeria monocytogenes*) の検出による食品回収を実施中であることを発表した。7 月 28 日時点で、回収対象の当該ハウレンソウおよび薬物野菜ミックス製品に関連するリステリア症患者は報告されていない。また、調査中の「温めるだけで喫食可能な (RTH: Ready-To-Heat)」食品に関連するリステリア症アウトブレイク (食品安全情報 (微生物) No.18 / 2025 (2025.09.03) HPSC Ireland 記事参照) と、今回の食品回収が関連しているエビデンスは現時点では存在しない。FSAI は、消費者が *L. monocytogenes* に関連する 2 度目の回

収通知について不安を感じている可能性があることを認識している。FSAI は消費者に対して RTH 食品に関するリスクの認識を促し、予防策を講じるよう注意喚起する一方で、今回の食品回収の必要性の特定にも寄与した強固な食品管理システムがアイルランドに整備されていることを知らせることで安全を保証している。FSAI の助言は従来通りであり、回収対象食品の喫食後に体調に異常がない場合は、特に措置を講じる必要はない。ただし、回収対象食品の喫食後に体調不良を感じた場合は、医師の診察を受けるべきである。

リステリア症は *L. monocytogenes* による感染症であり、通常、汚染食品の喫食により感染する。病気を引き起こすリステリア属菌は、食品を十分に加熱調理（内部まで完全に加熱）することで死滅する。*L. monocytogenes* による感染症が重篤化することは非常に稀であり、アイルランドでは年間平均 14～22 件のリステリア症が報告されている。リステリアは特に高齢者、免疫機能が低下した人、妊婦にとってリスクが高い。これらの対象者は特に、リスクの高い食品を避け、製造元の指示に従って食品を中心まで十分に加熱して提供することを徹底すべきである。

*L. monocytogenes* は様々な環境に広く存在し、動物や植物を介して食品を汚染する。他の多くの有害な細菌と異なる点は、食品製造工場などに見られる湿った低温環境でも生存・増殖する能力を有することである。そのまま喫食可能な（RTE：Ready-To-Eat）食品の製造業者は、食品製造上の安全性を確保するための厳格な管理の必要性を認識している。そのため食品製造業者は、リステリア対策として食品製造環境を積極的に管理し、*L. monocytogenes* の発生を最小限に抑えるよう工場や設備を設計・運用している。これには、最小限の水使用量、損傷した壁・床・設備の修復、洗浄・消毒手順の徹底、空気清浄性の維持、および食品製造区域における人や設備の移動制限などが含まれる。RTE 食品の製造業者は、生産工程において食品汚染の兆候を早期に把握するため、工場区域および設備における定期的なリステリア検査を実施しなければならない。また、完成品の検査を実施し、工場内のリステリア対策が計画通りに機能していることを確認している。

FSAI および公的機関は、食品製造施設の立ち入り検査を行い、実施されている全ての管理方法を調査している。調査には、工場におけるリステリア検査方法の検証や、食品・設備の公的検査用検体の採取も含まれる。これらの公的検査用検体については、州の認定検査機関において *L. monocytogenes* の検査が実施される。公的検査用検体から *L. monocytogenes* が検出された場合、消費者へのリスクを最小化・排除するため、強制措置が取られる。*L. monocytogenes* による食品の予防的回収は、食品事業者もしくは当局により時折実施されており、このことは工場環境における意識・管理・検査の水準の高さを反映している。食品中の *L. monocytogenes* に対する管理対策により消費者へのリスクが最小限に抑えられる一方で、高水準の検査が実施されることで *L. monocytogenes* に汚染された食品の回収頻度が高まることにも繋がる。

補足情報：

リステリア症への罹患を回避することは、妊婦、乳幼児、高齢者、免疫機能が低下している人にとって特に重要である。他の食品由来疾患と同様、リステリア感染リスクを減らすための対策がいくつかある。

- ・ 食品の調理前後は必ず手を洗い、食事前にも手を洗う。
- ・ 食肉・加工肉製品、鶏肉、野菜、調理済み RTH 食品は中心部が完全に熱くなるまで十分に加熱する（加熱が必要な食品は 75°C で 30 秒間以上加熱する）。
- ・ サラダ・果物・生野菜は喫食前に十分に洗うか、必要に応じて皮を剥く。
- ・ 未加熱の食肉は、野菜や調理済み RTE 食品と分けて保存する。
- ・ 未加熱の食品に触れた後は、手、包丁、まな板を洗う。
- ・ 冷蔵庫が正常に作動していることを確認する（温度は 0~5°C に維持されるべきである）。
- ・ 電子レンジで食品を加熱する際は、メーカー推奨の加熱時間と放置時間を厳守する。
- ・ 食品の保存期間は可能な限り短くし、記載された消費期限などに従う。
- ・ 再加熱した食品の食べ残しは廃棄する。調理後すぐに喫食しない食品は、速やかに冷却し冷蔵庫で保存する。

---

● 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/>

「科学の実践 (Science in Action)」: 世界食品安全デー (2025 年 6 月 7 日)

Science in action: World Food Safety Day on 7 June 2025

06/06/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/science-in-action/>

世界保健機関 (WHO) によると、安全でない食品の喫食により 200 種類を超える疾病が発生している可能性がある。下痢から癌まで、世界で毎日 160 万人に健康被害が及んでおり、報告されていない患者の数はさらに多いと考えられている。2018 年から、世界食品安全デーは「科学の実践 (Science in Action)」のスローガンのもと、食品分野における不適切な使用への注意喚起を続けてきた。サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌など、病原性細菌やウイルスが食品に混入すると、ヒトに健康リスクを及ぼす可能性がある。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) の任務は、これらの微生物リスクが食品チェーンでどのように広がるのかを明らかにし、汚染された食品や飼料の健康リスクを評価することである。得られた知見が消費者にも届くよう、BfR は台所衛生、食品安全、その他の多様なテー

マに関する情報を提供するための様々なコミュニケーション活動を公開している。

### 顕微鏡下の細菌

2025年6月時点で、BfRには15の国立リファレンス検査機関(NRL)がある。これらの検査機関は、それぞれの分野で高い専門性を有し、BfRと同様に、政治的、社会的、経済的な独立性を特徴としている。NRLの設立により、欧州全域で統一された基準に従って業務が実施されることが保証される。この点は食品のモニタリングおよび管理において特に重要であり、BfRは欧州連合(EU)全体の食品モニタリングの精緻化を目的としたネットワークの一員となっている。

これにはサルモネラのためのNRLも含まれる。NRLは、ドイツにおける食品、飼料、一次生産物から分離されたサルモネラの血清学的小および分子生物学的識別を主な任務とし、感染経路の解明や食品由来疾患の感染アウトブレイク対応を支援している。抗菌剤耐性の出現とメカニズムは、抗菌剤耐性のためのNRLと共同でモニタリングされており、既に多剤耐性菌に対して使用されている抗菌剤に対する耐性に特に焦点が当てられている。ドイツでは、サルモネラに汚染された食品の喫食により毎年約14,000人の患者が発生している。これらの疾病の主な原因は、生または加熱不十分の卵、家禽肉、およびこれらに由来する製品の喫食であり、豚肉など他の動物性食品も原因となっている可能性がある。

年間約45,000人の報告患者の原因菌となっているカンピロバクター属菌は、ドイツで腸疾患を引き起こす最も一般的な細菌である。この細菌は、カンピロバクターのためのNRLによって綿密に研究されている。研究の焦点が当てられるのは、動物、食品、環境試料から分離されたカンピロバクター株の特性評価と分類に関する研究である。カンピロバクターは実験室での培養が困難であるため、診断方法の改善がNRLの優先課題となっている。主な感染源は、加熱不十分な汚染鶏肉、および生の鶏肉の調理中における他の食品への細菌の移行である。カンピロバクターのためのNRLは、カンピロバクターの抗生物質耐性試験にも関与し、感染経路の解明を支援している。

ベロ毒素産生性大腸菌(VTEC)などの大腸菌のためのNRLは、小麦粉などの生の生地の喫食を控えた方が良い理由について調査を行っている。大腸菌は、ヒトを含む温血哺乳類と鳥類の腸内細菌叢における自然な構成要素である。感染の主な原因は、生または加熱不十分な汚染動物性食品の喫食が原因である。植物性食品も汚染される可能性がある。NRLは、病原体検出のための各種方法のさらなる開発と標準化に取り組んでおり、感染経路の解明や食品由来疾患のアウトブレイク対応にも関与している。

BfRは「WHO Alliance for Food Safety (WHOの食品安全のためのアライアンス)」ネットワークの一員である。参加機関は、WHOの「食品安全のための世界戦略2022~2030 (WHO Global Strategy for Food Safety 2022-2030)」の実施、特に食品由来疾患と汚染のモニタリングに関して、食品安全システムの強化、知見の共有、対策の調整を協力して行っている。

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2025 (2025.09.03) EFSA 記事参照)

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室