

食品安全情報（微生物） No.6 / 2026（2026.03.18）

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. 生乳チェダーチーズに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2026年3月15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たサルモネラ（*Salmonella* Anatum）感染アウトブレイク（2025年9月25日付最終更新）

[【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* Agona、*S. Anatum*、*S. Bareilly*、*S. Branderup*、*S. Corvallis*、*S. Havana*、*S. Kottbus*、*S. Mbandaka*、*S. Meleagridis*、*S. Ohio*、*S. Reading*、*S. Senftenberg* および *S. Tennessee*）感染アウトブレイク（2026年3月13日付更新情報）

[【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. 夏季に高まるビブリオ感染症リスク

[【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）

[【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】](#)

1. オランダで食品由来感染症の患者数が2024年に増加 – オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）が養鶏業者に対策を呼びかけ

[【ノルウェー公衆衛生研究所（NIPH）】](#)

1. ノルウェー公衆衛生調査（2025年）

【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. 生乳チェダーチーズに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク (2026年3月15日付初発情報)

E. coli Outbreak Linked to Raw Cheddar Cheese

Mar. 15, 2026

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/rawcheese-03-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/rawcheese-03-26/investigation.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/rawcheese-03-26/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/rawcheese-03-26/investigation.html> (Timeline)

米国疾病予防管理センター (US CDC)、米国食品医薬品局 (US FDA) および複数州の公衆衛生・食品規制当局は、複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 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、**Raw Farm** ブランドの生乳チェダーチーズが大腸菌 O157:H7 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

2026年3月13日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が7州から計7人報告されている (図1)。患者の発症日は2025年9月1日~2026年2月13日である (図2)。情報が得られた7人のうち2人が入院し、死亡者は報告されていない。

○ 人口統計データ

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=7)	年齢範囲：1～28 歳 年齢中央値：3 歳
性別 (n=7)	29%：女性 71%：男性
人種 (n=4)	75%：白人 25%：アフリカ系アメリカ人または黒人
民族 (n=7)	86%：非ヒスパニック系 14%：ヒスパニック系

○ 原因食品の調査

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 3 人全員（100%）が Raw Farm ブランドの生乳チェダーチーズの喫食を報告した。

○ 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。

○ 公衆衛生上の措置

本アウトブレイクの調査が終了するまで、Raw Farm 社が製造した当該生乳チェダーチーズの喫食を避けるべきである。

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たサルモネラ (*Salmonella* Anatum) 感染アウトブレイク (2025年9月25日付最終更新)

Salmonella Outbreak Linked to Deep Brand Frozen Foods

Sept. 25, 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たサルモネラ (*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た。

疫学調査および検査機関での検査によるデータは、Deep ブランドの冷凍食品が *S. Anatum* 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た。2025年9月25日時点で、本アウトブレイクは終息している。

○ 疫学データ

サルモネラアウトブレイク株感染患者が11州から計12人報告された (図1)。患者の発症日は2024年10月22日～2025年8月5日であった (図2)。情報が得られた患者9人のうち4人が入院した。死亡者は報告されなかった。

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 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た。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った。

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=12)	年齢範囲：1 歳未満～82 歳 年齢中央値：46 歳
性別 (n=12)	58%：女性 42%：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た。聞き取りが実施された患者 7 人のうち 6 人 (86%) が、インド (南アジア) 系食料品店でのお買い物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複数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た。

2025 年 6 月および 7 月に FDA は、Deep ブランドの輸入冷凍モスビーンモヤシ (moth) および緑豆モヤシ (mung) から採取した複数検体からサルモネラが検出されたとの報告を受けた。WGS 解析の結果、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ことを意味している。

2025 年 8 月 19 日に FDA は、Deep ブランドの輸入豆モヤシ製品「Premium Select Frozen Surti Undhiu Mix」の 1 検体からサルモネラが検出されたとの報告を受けた。WGS

解析の結果からも、当該サルモネラ株が本アウトブレイクの原因株と同じ株であることが示された。

WGS 解析の結果、患者 12 人由来検体および豆モヤシ由来 13 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。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。しかしながら、抗生物質が必要となった場合でも、本アウトブレイクの患者については、一般的に推奨される抗生物質による治療が可能であると考えられる。抗生物質耐性に関する詳細情報は、以下の CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) 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

Chetak LLC Group は、サルモネラ汚染の可能性があるととして、Deep ブランドの冷凍の豆モヤシ、果物および野菜製品の回収を行った。これらの製品はもはや販売されていない。

(食品安全情報 (微生物) No.19/2025 (2025.09.17)、No.18/2025 (2025.09.03)、No.15/2025 (2025.07.23) 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：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* Agona, *S. Anatum*, *S. Bareilly*, *S. Branderup*, *S. Corvallis*, *S. Havana*, *S. Kottbus*, *S. Mbandaka*, *S. Meleagridis*, *S. Ohio*, *S. Reading*, *S. Senftenberg* および *S. Tennessee*) 感染アウトブレイク (2026 年 3 月 13 日付更新情報)

Public health notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to various brands of pistachios and pistachio-containing products

March 13, 2026: Update

<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* Agona, *S. Anatum*, *S. Bareilly*, *S. Branderup*, *S. Corvallis*, *S. Havana*, *S. Kottbus*, *S. Mbandaka*, *S. Meleagridis*, *S. Ohio*,

S. Reading、*S. Senftenberg* および *S. Tennessee*) 感染アウトブレイクに関する公衆衛生通知を更新した。

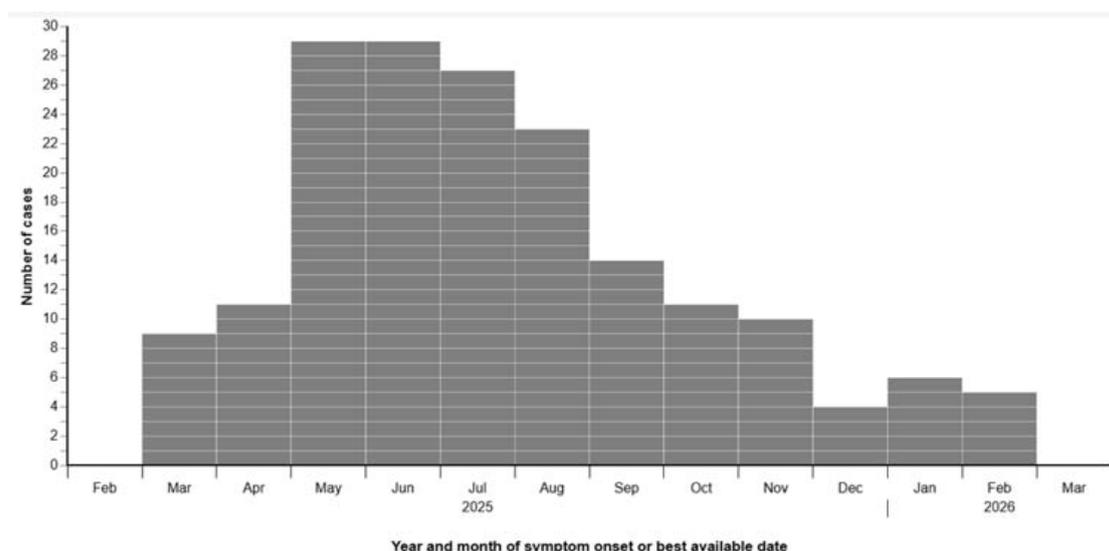
本アウトブレイクの調査は継続している。

2026年3月13日付更新情報

○ 調査の概要

本アウトブレイクに関連して、*S. Agona*、*S. Anatum*、*S. Bareilly*、*S. Branderup*、*S. Corvallis*、*S. Havana*、*S. Kottbus*、*S. Mbandaka*、*S. Meleagridis*、*S. Ohio*、*S. Reading*、*S. Senftenberg* または *S. Tennessee* への感染が検査機関で確定した患者が6州から計178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(14人)、アルバータ(8)、マニトバ(3)、オンタリオ(66)、ケベック(86) およびニューブランズウィック(1)である。患者の発症日は2025年3月上旬～2026年2月中旬である(図)。報告患者のうち25人が入院し、死亡者はいない。患者の年齢範囲は1～95歳であり、71%が女性である。

図: サルモネラ (*Salmonella Agona*、*S. Anatum*、*S. Bareilly*、*S. Branderup*、*S. Corvallis*、*S. Havana*、*S. Kottbus*、*S. Mbandaka*、*S. Meleagridis*、*S. Ohio*、*S. Reading*、*S. Senftenberg* または *S. Tennessee*) 感染アウトブレイクの発症週別患者数 (2026年3月13日時点の計178人)



患者の多くがピスタチオまたはピスタチオ入り食品の喫食を報告した。報告された食品は、ドバイスタイルのチョコレート、ペストリー製品(バクラバ、クナーフェ、ケーキなど)、ミックスナッツ、アイスクリーム、ピスタチオクリームを使用した製品(ピザ、サンドイッチなど)などであった。回収対象製品(以下 Web ページの「Pistachio recall warnings and notifications」の項目参照)のうち、ピスタチオ製品およびドバイスタイルのチョコレート

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://inspection.canada.ca/en/inspection-and-enforcement/food-safety-investigations/pistachio-recall-salmonella>

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。

(食品安全情報 (微生物) No.3 / 2026 (2026.02.24)、No.25 / 2025 (2025.12.10)、No.22 / 2025 (2025.10.29)、No.20 / 2025 (2025.10.01)、No.18 / 2025 (2025.09.03)、No.17 / 2025 (2025.08.20) PHAC 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>

夏季に高まるビブリオ感染症リスク

Increased risk of *Vibrio* infections throughout the summer season

11 Jul 2025

<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/increased-risk-vibrio-infections-throughout-summer-season>

夏季の到来および海面水温の上昇に伴い、欧州疾病予防管理センター (ECDC) はビブリオ属菌による季節性のリスクについて注意喚起している。

ビブリオ属菌は、海水と淡水が混在する汽水域に存在し、特に水温が高く塩濃度の低い環境を好んで生息する。これらの環境条件は、気候変動により欧州の一部地域でますます一般的になってきている。

ビブリオ属菌は、塩濃度が低く細菌の増殖に特に適した条件を有する夏季のバルト海で頻繁に検出される。ビブリオ属菌は、北海や囲われた水域または河口域などの様々な水浴場でも確認されており、欧州各地の海面水温上昇に伴い、ビブリオ属菌が他の沿岸地域へ拡散することが予測されている。

ビブリオ症は、ビブリオ属菌のうちいくつかの菌種によって引き起こされ、なかには重篤な感染症を引き起こす可能性があるものが存在する。これらの感染症には、生または加熱不十分な貝類の喫食による食品由来感染症や、皮膚の外傷・切り傷から細菌が体内に入り込

むことで生じる重度の血流感染症が含まれる。免疫力が低下している人や慢性肝疾患を有する人は特にリスクが高い。

欧州ではビブリオ感染症は依然として比較的稀な疾患であるが、バルト海に面する北部諸国では近年増加が報告されている。報告数の増加は、特に 2018 年のような長期の熱波と水温上昇が特徴の夏季に顕著で、その年には 445 人の患者が報告され、2014～2017 年に記録された年間中央値（126 人）の 3 倍を超える水準に達した。

症状の認識および安全の確保

ビブリオ症の症状は感染経路によって異なる。生または加熱不十分な貝類の喫食によって感染した場合の典型的な症状として、水様性下痢、腹痛、吐き気、嘔吐、発熱、悪寒などが挙げられる。感染はビブリオ属菌が大量に存在する水で水浴することによっても生じる可能性があり、耳の感染症や、細菌が傷口に接触した場合には患部周辺に赤み、腫れ、痛みなどの皮膚症状が引き起こされる可能性もある。未治療の傷口からの感染は、壊死性筋膜炎、血流感染、敗血症などの重篤な合併症を引き起こす可能性があり、場合によっては四肢切断に至る可能性がある。特に、慢性肝疾患や免疫機能の低下などの基礎疾患を有する個人ではリスクが高まる。

ビブリオ感染のリスクを低減するためには、生または加熱不十分な貝類（特に牡蠣）の喫食を避けること、および水産食品を十分に調理することなどの予防措置が重要である。開放創、開けたばかりのピアスの穴、または切り傷がある場合は、汽水域や海水での遊泳を避ける、もしくは患部を防水の絆創膏などで覆うことが重要である。体に搔き傷、切り傷、または外傷がある状態で海水に接触した場合は、清潔で新鮮な真水で患部を洗うことが重要である。

一般市民、医療従事者、旅行者への注意喚起は、重症感染症の予防とビブリオ症の公衆衛生への影響を低減するための重要な取り組みの 1 つである。ECDC はビブリオ属菌が繁殖しやすい水と接触した後で症状が現れた場合は、医師に相談するよう注意を促している。ECDC はまた、影響を受ける可能性のある国々に対し、ビブリオ症のサーベイランス体制を整備するよう奨励している。これは報告患者数が実際より少ない可能性が高いためである。

脅威のモニタリングにおける ECDC の役割

毎年夏季になると、ECDC はバルト海におけるビブリオ菌の増殖を助長する環境条件を監視し、Communicable Disease Threat Report (CDTR、<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-and-data/monitoring/weekly-threats-reports>) および *Vibrio* Map Viewer (<https://geoportals.ecdc.europa.eu/vibriomapviewer/>) を通じて定期的に最新情報を公開している。

Vibrio Map Viewer は、海面水温と塩濃度のリアルタイム衛星データを用いてビブリオ属

菌の増殖に適するか否かを評価し、各国における潜在的なリスクの概況について情報提供している。

● 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

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

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/list>

2026年2月25～3月9日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

エストニア産スモークソーセージ (シード入り) のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍ケバブ肉 (鶏・七面鳥) のサルモネラ (*S. Houtenae*)、ポーランド産家禽ひき肉・生肉製品用原材料のサルモネラ属菌、ドイツ産チーズのブドウ球菌エンテロトキシン、ドイツ産冷凍チキンシュニツェルのサルモネラ、ドイツ産牛肉の志賀毒素産生性大腸菌 (*stx1*、*stx2*)、ベルギー産牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、フランス産マリネ液漬けフライドチキンのサルモネラ、ポーランド産鶏肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、モロッコ産 (ドイツ経由) ローズマリーのサルモネラ、エストニア産トリュフ入りサラミのリステリアなど。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ポーランド産の生鮮冷蔵七面鳥むね肉 (皮なし) のサルモネラ (*S. Newport*、2/5 検体陽性)、スペイン産豚首肉のサルモネラ属菌、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ属菌、フランス産牡蠣のノロウイルス、ルーマニア産家禽肉のサルモネラ属菌、ルーマニア産家禽肉のサルモ

ネラ (*S. Infantis*)、フランス産ソーセージのサルモネラ、ウクライナ産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ドイツ産 (ポーランド産原材料使用) 鶏肉ケバブのサルモネラ属菌、フランス産チーズの志賀毒素産生性大腸菌、スペイン産二枚貝の大腸菌、スペイン産イカのアニサキス、ポーランド産マリネ液漬け鶏手羽中肉のサルモネラ (*S. Infantis* (3/5 検体陽性))、オランダ産生牡蠣のノロウイルス、スロバキア産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産家禽ひき肉のサルモネラ属菌、ポーランド産の生鮮家禽肉のサルモネラ属菌、中国産調理済み冷凍カニ爪のサルモネラ属菌、フランス産二枚貝 (*Venus verrucosa*) のノロウイルス、ルーマニア産の生鮮家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、イタリア産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*) など。

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

ポーランド産七面鳥テンダーロインと首皮肉のサルモネラ属菌 (*S. Agona* 他)、ウクライナ産冷凍鶏肉 (骨・皮なし) のサルモネラ (*S. Infantis*, 4/5 検体陽性)、ルーマニア産鶏肉のサルモネラ属菌、北アイルランド産牡蠣のノロウイルス (GI、GII)、ドイツ産動物用飼料のサルモネラ、ポーランド産鶏手羽肉のサルモネラ属菌、フランス産牡蠣のノロウイルス、イタリア産加工動物タンパク質 (羊ミール) のサルモネラ (*S. Putten*)、オランダ産羽毛ミールのサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産ケバブ用鶏肉のサルモネラ属菌など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

ウルグアイ産牛肉の志賀毒素産生性大腸菌、英国産加工動物タンパク質 (家禽ミール) のサルモネラ、ブラジル産鶏肉製品のサルモネラ属菌、シリア産タヒニのサルモネラ (*S. enterica*) など。

● 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>

オランダで食品由来感染症の患者数が 2024 年に増加 — オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) が養鶏業者に対策を呼びかけ

More foodborne infections in 2024, RIVM advises measures for chicken farmers

23-09-2025

<https://www.rivm.nl/en/news/more-foodborne-infections-in-2024-rivm-advises-measures-for-chicken-farmers>

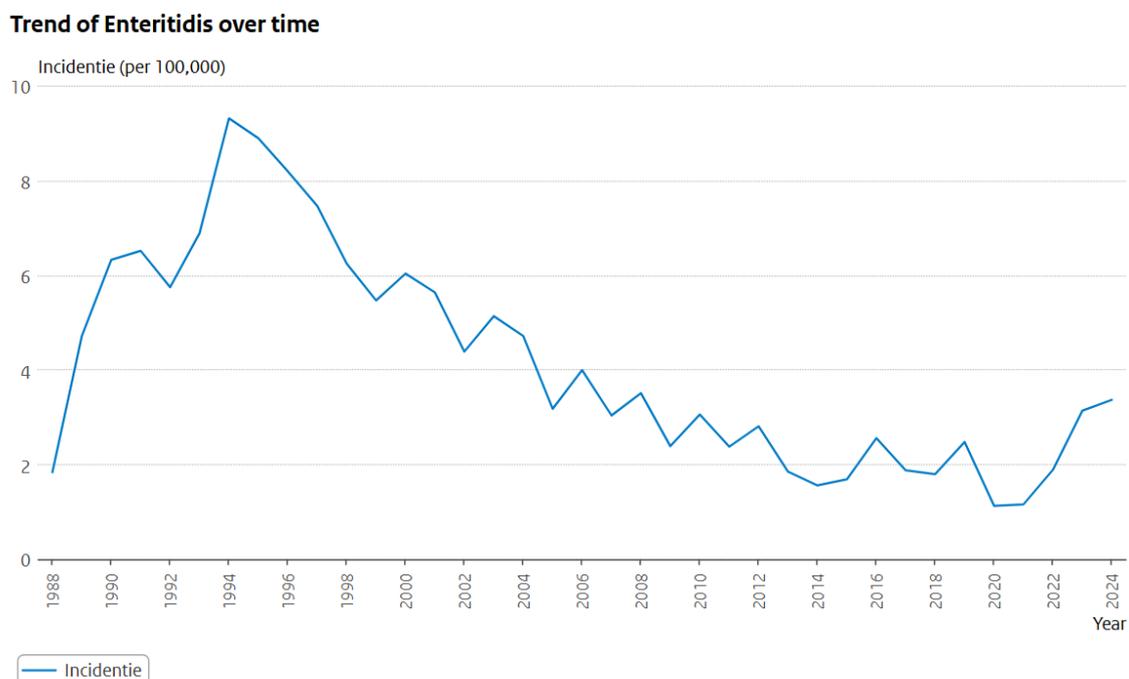
オランダで 2024 年に発生した食品由来感染症の患者数はおよそ 200 万人と推定され、2023 年から 10 万人以上増加した。これらの結果は、食品由来感染症に関する最新の年次報告書（以下 Web ページ参照、「概要 (Synopsis)」以外はオランダ語）で明らかになった。サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) はその主な原因の 1 つであり、以前よりはるかに多くの感染患者が発生している。それと同時に、サルモネラが検出される家禽農場の数が増加している。そこでオランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、さらなる鶏のサルモネラ汚染の低減策を講じるよう注意喚起を行っている。

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0098.pdf> (報告書 PDF)

○ 追加対策

オランダでは鶏のサルモネラ汚染が拡大しており、これはヒトのサルモネラ感染患者数の増加にもつながる。上述の年次報告書によると、オランダにおける 2024 年の *S. Enteritidis* 感染患者数は、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) パンデミック前の 2015 ~2019 年より増加している (図)。

図：サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染患者数の経時変化 (人口 10 万人あたりの罹患率)



2025 年 4 月に RIVM は、オランダの農業・漁業・食料安全保障・自然省 (LVVN) および保健・福祉・スポーツ省 (VWS) に対し、この問題に関する懸念をまとめた文書を送付し

た。RIVMはこの文書において、以下の追加対策の実施により鶏のサルモネラ汚染を低減するよう促している。

- ・ 養鶏場のサルモネラ検査の実施回数を増やす（検査を8週間ごとに実施する等）。
- ・ 全ての検査データの共有と調査をより効率的に行う。
- ・ 感染した鶏をより迅速に除去するよう養鶏業者に求める。
- ・ この状況を踏まえ他の欧州各国とオランダの相違点を調査する。

○ 大腸菌感染、A型肝炎およびノロウイルス感染の患者数も増加

2024年は大腸菌感染およびA型肝炎ウイルス感染の患者数も増加した。また、ノロウイルス感染患者数も増加しており、その原因として、ノロウイルスの新たな変異株に対する国民の抵抗力が弱かった可能性が考えられる。

○ 疾患実被害および疾病費用の増加

食品由来感染症患者には、下痢、嘔吐、腹痛などの症状が多く見られる。一部の患者はより重症化し、肝臓の感染症や髄膜炎などを発症する可能性がある。2024年は、食品由来感染症による疾患実被害が2023年より増加している。これは、患者の症状がより多く出たこと、および回復までにより長い時間を要する場合があったことを意味している。2024年にこれらの疾病によって発生した総費用は5億6,600万ユーロであり、2023年（5億5,300万ユーロ）より1,300万ユーロ【编者注：原文は“an increase of 13,000 million（130億ユーロ増加）”】増加している。

○ サルモネラ感染の予防

サルモネラは鶏が保菌していると考えられるが、通常は卵殻の表面から検出され、非常に伝染性が高い。ヒトの感染リスクは以下の方法により低減可能である：

- ・ 鶏肉全体を十分に加熱する。
- ・ 鶏卵を茹でる・焼くなどして十分に加熱調理する。
- ・ 生卵に触った後は手を洗う。

健康状態の悪い場合には、特にこれらの情報は有用である。食品由来感染症の予防策に関する詳細情報は以下のWebページから入手可能である。

<https://www.rivm.nl/en/food-safety/foodborne-diseases/foodborne-infections/measures-to-prevent-foodborne-infections>

○ 食品の安全性を高めるための共同の取り組み

RIVMは、オランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）およびWageningen食品安全研究所（WFSR）と連携し、食品由来感染症の患者数を追跡調査している。また、食品由来感染症によるアウトブレイクおよび被害のモニタリングも行っている。

(食品安全情報 (微生物) No.26/2021 (2021.12.22)、No.7/2021 (2021.03.31)、No.17/2019 (2019.08.21)、No.18/2018 (2018.08.29)、No.18/2017 (2017.08.30)、No.6/2015 (2015.03.18)、No.15/2013 (2013.07.24)、No.22/2012 (2012.10.31) RIVM 記事参照)

● ノルウェー公衆衛生研究所 (NIPH: The Norwegian Institute of Public Health)

<https://www.fhi.no>

ノルウェー公衆衛生調査 (2025 年)

The Norwegian Public Health Survey 2025

09.10.2025

<https://www.fhi.no/en/hs/Norwegian-Public-Health-Survey/den-nasjonale-folkehelseundersokelsen-2025/>

ノルウェー公衆衛生研究所 (NIPH) は、公衆衛生への知見を深めるためのアンケート調査 (以下 Web ページ参照) を実施する。参加要件はショートメッセージサービス (SMS) による案内状の受領である。

<https://nettskjema.no/a/nhus25> (アンケート調査へのリンク)

案内状を受け取った人は、同意を表明して質問に回答するためにこの ID ポータルからログインする必要がある。

○ 回答前の注意事項

- ・ 本調査では、1 件のアンケートに回答する。回答の際は携帯電話、タブレットまたはコンピューターの使用が可能である。
- ・ 使用可能な言語は以下の通りである：ノルウェー語 (ブークモール、ニーノシュク)、サーミ語、英語、ポーランド語、ソマリ語、ティグリニャ語、ウクライナ語。
- ・ 回答に要する時間は約 20 分である。
- ・ 謝礼として、1,000 ノルウェー・クローネ相当のギフトカードが 30 人に当たる抽選に参加可能である。

○ アンケート調査について

ノルウェー公衆衛生調査は、NIPH が毎年実施しているアンケート調査である。質問項目

には健康、生活の質（QOL）、メンタルヘルス、生活習慣（身体活動、食事など）および基本情報などが含まれる。これらのデータは、公衆衛生に関連する取り組みおよび研究に役立つ情報となる。

2025年の調査では食事・栄養、呼吸器感染症、メンタルヘルスおよび公共医療サービスの利用に着目する。

得られた回答は個人情報に配慮して取り扱い、個人が識別できない形で公表される。入手したデータは、個人情報保護規則（以下 Web ページ参照）にもとづいて処理される。

<https://www.fhi.no/en/hs/Norwegian-Public-Health-Survey/your-rights/>

○ 参加対象者

SMS で案内状を受け取った人のみが参加可能である。対象者はノルウェー在住者の中から約 10 万人が無作為に選抜される。

○ 選抜方法

参加対象者は National Population Register（住民登録台帳）から無作為に選抜される。NIPH は National Population Register に登録されている参加対象者の連絡先を入手し、案内状の送付に使用する。

○ 抽選でギフトカードを贈呈

アンケート調査の参加者は、1,000 ノルウェー・クローネ相当のギフトカードが当たる抽選に参加可能である。当選人数は 30 人を予定している。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室