

# 食品安全情報（微生物） No.8 / 2026（2026.04.15）

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. 生乳製品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4月3日付更新情報）
2. 卵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（2025年11月20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）

### [【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 欧州連合（EU）要約報告書作成のためのデータフローマッピング手法

### [【英国食品基準庁（UK FSA）】](#)

1. 食品衛生ランク付け方式（FHRS）導入から15周年を迎え、英国食品基準庁（UK FSA）が飲食店利用者に「予約前に評価を見る」よう注意喚起

### [【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】](#)

1. 鳥インフルエンザ発生時における食品・消耗品の衛生に関する Q&A：自分と家族を守るために留意すべきこと

## 【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. 生乳製品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4月3日付更新情報)

*E. coli* Outbreak Linked to Raw Dairy

Apr. 3, 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/timeline.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3州 (フロリダ、テキサス、カリフォルニア) 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 ブランドの生乳チーズおよび生乳が大腸菌 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。

#### ○ 公衆衛生上の措置

2026年4月2日、Raw Farm社は当該生乳チェダーチーズ (ブロックおよびシュレット) のうち、特定の賞味期限を持つ製品 (詳細は以下 Web ページ参照) の自主回収を開始した。CDCは、回収対象のチーズを喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。栄養豊かな乳を安全に喫飲するためには、低温殺菌された乳または乳製品を選択すべきである。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/voluntary-recall>

(食品安全情報 (微生物) No.7/2026 (2026.04.01)、No.6/2026 (2026.03.18) US CDC 記事参照)

### 2. 卵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 (2025年11月20日付最終更新)

*Salmonella* Outbreak Linked to Eggs

Nov. 20, 2025

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-08-25/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-08-25/investigation.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-08-25/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-08-25/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* 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た。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、Country Eggs 社が供給した卵が *S. Enteritidis* に汚染され、本アウトブレイクの感染源となった可能性があることを示していた。

#### ○ 疫学データ

*S. Enteritidis* アウトブレイク株に感染した患者が 14 州から計 105 人報告された (図 1)。患者の発症日は 2025 年 1 月 7 日～8 月 14 日であった (図 2)。情報が得られた患者 82 人のうち 19 人が入院した。死亡者は報告されなかった。

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 11 月 20 日時点の計 105 人)

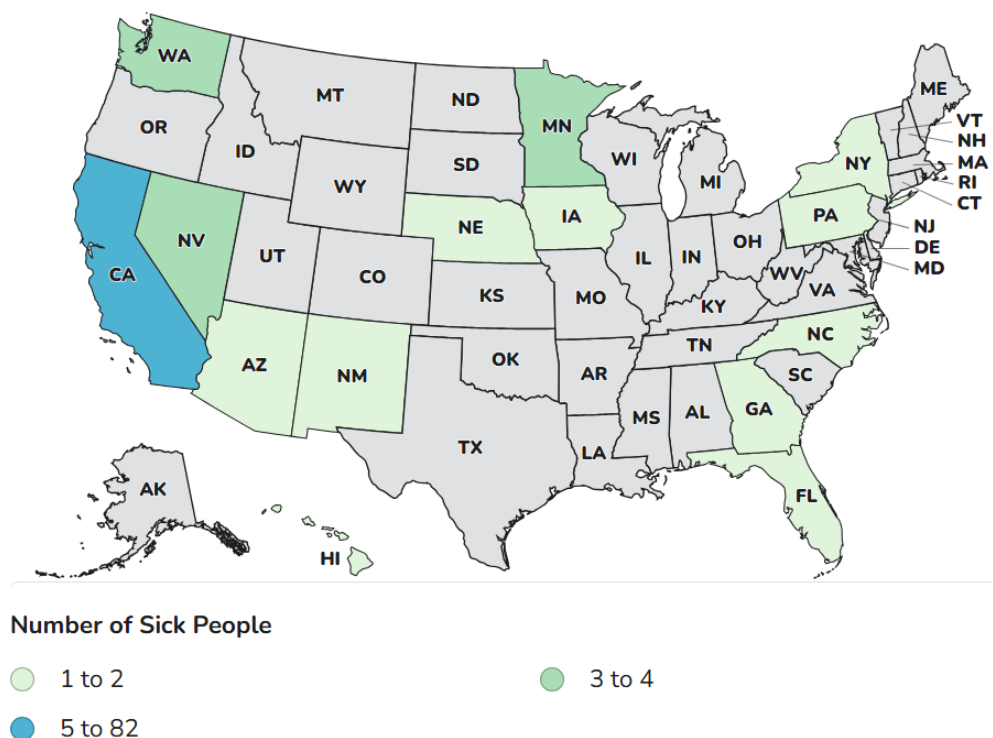
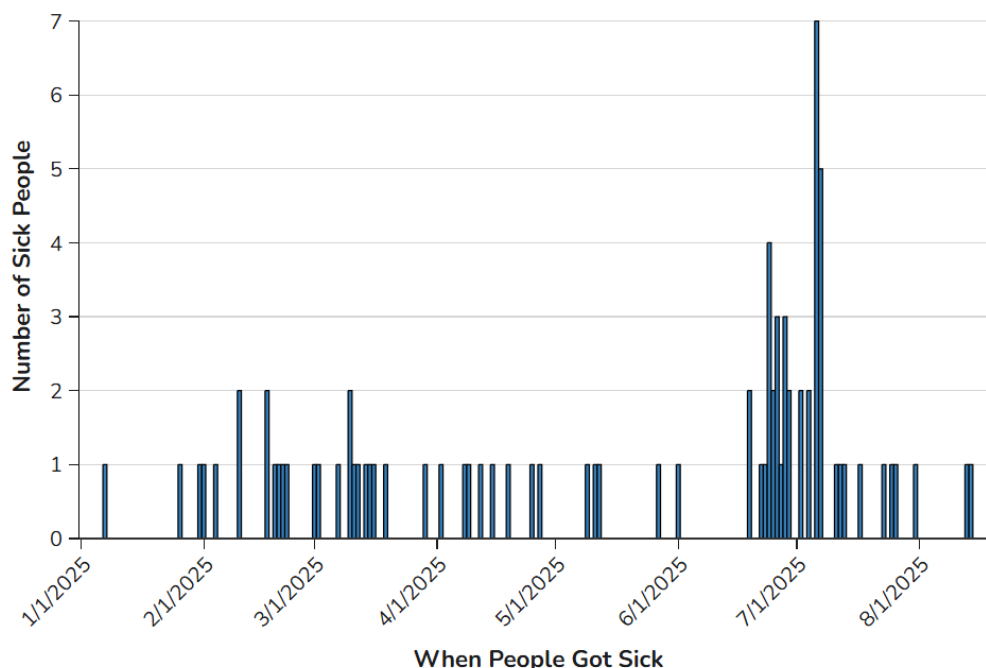


図 2：サルモネラ (*Salmonella Enteritidis*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025 年 11 月 20 日時点の計 105 人)



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=105) | 年齢範囲：1～91 歳<br>年齢中央値：30 歳                |
| 性別 (n=105) | 52%：女性<br>48%：男性                         |
| 人種 (n=65)  | 63%：白人<br>35%：アジア系<br>2%：アフリカ系アメリカ人または黒人 |
| 民族 (n=74)  | 76%：非ヒスパニック系<br>24%：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 42 人のうち 38 人 (90%) が卵の喫食を報告した。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 78%が調査実施日前 1 週間に卵を喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。この喫食率の差は、本アウトブレイクの患者が卵の喫食によって感染したことを示唆している。

<https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/population.html>

各州の保健当局は、4 カ所の飲食店に関連した複数の患者サブクラスターを特定した。患者サブクラスターは、飲食店など同じ場所または同じ行事で食事をした互いに関連のない患者で構成されるグループである。このサブクラスターの調査は、全ての患者が喫食した食品の特定に役立ち、アウトブレイクの原因食品の特定につながる可能性がある。上記の患者サブクラスターに関連した 4 カ所の飲食店で卵が提供されていた。

#### ○ 検査機関での検査データ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。この結果から、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が示唆された。

患者由来 105 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。この NSC 株は、鶏肉・卵・小規模飼育の家禽類から分離された *S. Enteritidis* 株（以下の FDA の Web ページ参照）に関連している。

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/national-antimicrobial-resistance-monitoring-system/narms-interim-data-updates#682e242c00467>

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、この予測された耐性を有するサルモネラ株に感染した患者については、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、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>

FDA は、卵や、卵を使用した料理を調査対象期間内に購入・喫食したと患者が報告した場所にもとづいて追跡調査を実施し、卵の単一の供給業者として Country Eggs 社を特定した。

FDA は、Country Eggs 社に対し環境検体採取を含む立ち入り検査を行った。環境由来 3 検体からサルモネラが分離された。WGS 解析の結果、環境検体由来株は本アウトブレイクの患者由来株と同一であることが示された。

○ 公衆衛生上の措置

2025年8月27日、Country Eggs社は大型で茶色の平飼いの卵「sunshine yolks」または「omega-3 golden yolks」の自主回収を発表した（以下 Web ページ参照）。これらの卵の販売期限は2025年7月1日～9月18日で、容器には「CA7695」のコードが記載されている。これらの卵はすでに販売されていない。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/country-eggs-llc-recalls-large-brown-cage-free-sunshine-yolks-because-possible-health-risk>

（食品安全情報（微生物）No.18 / 2025（2025.09.03）US CDC 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/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>

2026年3月24日～4月3日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）

ベルギー産食肉製品のサルモネラ、ポーランド産チーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、チェコ産ペットフードの病原性細菌（大腸菌、リステリア（*L. monocytogenes*）、サルモネラ属菌など）、ケニア産ベビーコーンのリステリア（*L. monocytogenes*）、ポーランド産鶏卵のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、イタリア産卵粉のサルモネラ（*S. Infantis*）、スペイン産

スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*)、イタリア産ピスタチオペーストのサルモネラ属菌、イタリア産加熱済み薄切りハムのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産ソーセージのサルモネラ属菌、ルクセンブルク産寿司のリステリア、フランス産カマンベールチーズの志賀毒素産生性大腸菌、リトアニア産ゆでソーセージのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体 3/5 陽性)、ドイツ産食品サプリメントのサルモネラ属菌、パキスタン産皮むきゴマ種子のサルモネラ属菌など。

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

ポーランド産の生鮮七面鳥もも肉 (骨なし) のサルモネラ属菌、ハンガリー産家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産鶏 Tenderloin のサルモネラ属菌、フランス産牡蠣の喫食によるノロウイルス食中毒の疑い、ルーマニア産家禽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、ウクライナ産大豆ミールのサルモネラ (*S. Kentucky*)、中国産乾燥マッシュルームのサルモネラ属菌、中国産卵黄粉のサルモネラ属菌、ポーランド産家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オーストラリア産 (ベトナム経由・シンガポール経由) アーモンドペーストのサルモネラ属菌、ドイツ産の生鮮エビのリステリア (*L. monocytogenes*)、カナダ産活二枚貝のノロウイルス、オランダ産ソーセージ (鶏肉) のサルモネラなど。

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

オランダ産のイヌ用生ペットフードのサルモネラ、ベルギー産・フランス産の鶏肉のサルモネラと子牛ひき肉のリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産の鳥用餌の腸内細菌科菌群、ポーランド産冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Newport*)、ドイツ産有機菜種ミールのサルモネラ (*S. Paratyphi B*)、ルーマニア産冷凍鶏ドラムスティック肉のサルモネラ属菌、イタリア産大豆ミールのサルモネラ (*S. Altona*)、ルーマニア産鶏肉のサルモネラ属菌、オランダ産イヌ用餌の腸内細菌科菌群、オーストラリア産冷凍エンドウマメのリステリアなど。

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

ブラジル産冷凍塩漬鶏むね肉 (半身) 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>

欧州連合（EU）要約報告書作成のためのデータフローマッピング手法

Data Flow Mapping Methodology European Summary Report

07 October 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9654> (報告書 PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9654>

【今号から EFSA 記事はタイトルだけとなります。】

(関連記事)

欧州食品安全機関（EFSA）

EU 加盟国におけるデータフローのマッピングと解析のための手法

Methodology for the data flow mapping and analysis in the European Member States

02 August 2024

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2024.EN-8983>

---

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

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

食品衛生ランク付け方式（FHRS）導入から 15 周年を迎え、英国食品基準庁（UK FSA）が飲食店利用者に「予約前に評価を見る」よう注意喚起

FSA marks 15 years of food hygiene ratings and reminds diners to ‘look before they book’

Last updated: 27 November 2025

<https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/27676> (PDF 版)

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-marks-15-years-of-food-hygiene-ratings-and-reminds-diners-to-look-before-they-book>

クリスマスにレストランやカフェでのお祝いを計画している人に向け、英国食品基準庁（UK FSA）は食中毒から身を守るための簡単な確認を行うよう呼びかけている。

2025 年 11 月に実施されたアンケート調査（以下 Web ページ参照）によると、回答した成人 2,000 人以上のうち約 5 分の 3（62%）が 12 月および新年に外食をする可能性が高いと回答した。

<https://data.food.gov.uk/catalog/datasets/0bfd916a-4e01-4cb8-ba16-763f0b36b50c>

利用する飲食店の選択理由に関する質問では、回答者の 71%が食事の質、および 66%が費用を考慮すると回答した。フェスティブシーズンに利用する飲食店を決める際に食品衛生ランクを考慮すると回答した人は 3 分の 1 強 (36%) にとどまっており、FSA は簡単な確認でより安全に祝賀イベントを楽しめるようになるとして、より多くの飲食店利用者が食品衛生ランクを「予約前に見る」よう推奨している。

この確認は簡易で大きな効果が得られる。FSA の調査によると、ランクが 2 以下の食品事業者は 3 「generally satisfactory (概ね満足できる)」以上の業者と比較して食中毒アウトブレイクに関連する可能性が 2 倍も高い。

食品衛生ランク付け方式 (FHRS : Food Hygiene Rating Scheme) は FSA と地方当局が協力して実施しており、食品事業者を 0 「urgent improvement necessary (早急な改善を要する)」から 5 「very good (非常に良好)」の 6 段階でランク付けしている。過去 15 年間、FHRS は英国全域における食品安全基準の主要な改善に貢献してきた。

現在イングランド、ウェールズおよび北アイルランドにおいて、FHRS で 43 万件以上の食品事業者がランク付けされており、このうち 97%が 3 「generally satisfactory」以上にランク付けされ、78%が 5 「very good」にランク付けされている。2013 年以降、5 「very good」のランク付けを獲得した食品事業者の割合は 24%以上上昇しており、食品衛生基準の広範な改善が反映されている。

FHRS の認知度は依然として高く、「Food and You 2 : Wave 10」(以下の Web ページ参照) の調査では、消費者の 89%が FHRS について聞いたことがあると回答し、91%がレストラン、カフェ、持ち帰り料理店およびその他食品事業者 (food outlet) の店頭に表示された緑色と黒色の目立つ食品衛生ランクのステッカーを認識していた。

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2/food-and-you-2-wave-10>

FHRS は Royal Society for Public Health (王立公衆衛生協会) により、21 世紀の公衆衛生における偉業の上位 20 位以内に選出された。

消費者はオンライン ([www.food.gov.uk/ratings](http://www.food.gov.uk/ratings)) で食品衛生ランクを確認するか、または飲食店に掲示された緑色と黒色の食品衛生ランクのステッカーを直接確認することが可能である。

- 消費者の行動・意識に関するトラッキング調査 (CIT : Consumer Insights Tracker)
  - ・ CIT は FSA が毎月行っているトラッキング調査で、消費者の食品に関する行動や意識の変化をモニターする。
  - ・ イングランド、ウェールズおよび北アイルランド在住で YouGov サイトのオンラインサーベイパネルに登録している約 2,000 人の成人 (16 歳以上) を対象に毎月調査を行っている。
  - ・ CIT 報告書は四半期ごとに公表され、FSA の公式統計資料である「Food and You 2」の調査を補完するものである。「Food and You 2」は年に 2 回実施され、より包括的なデ

ータを収集するとともに、長期間にわたる消費者の行動および意識の変化をモニターする。

(食品安全情報 (微生物) No.1 / 2023 (2023.01.06)、No.21 / 2019 (2019.10.16)、No.19 / 2019 (2019.09.18)、No.1 / 2018 (2018.01.05)、No.18 / 2013 (2013.09.04)、No.10 / 2013 (2013.05.15)、No.22 / 2012 (2012.10.31)、No.19 / 2011 (2011.09.21)、No.5 / 2011 (2011.03.09)、No.18 / 2010 (2010.08.25) UK FSA 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/>

鳥インフルエンザ発生時における食品・消耗品の衛生に関する Q&A : 自分と家族を守るために留意すべきこと

Selected questions and answers relating to hygiene of food and consumables in times of the bird flu – How can I protect myself and my family?

24/10/2025

[https://www.bfr.bund.de/cm/349/selected-questions-and-answers-relating-to-hygiene-of-food-and-consumables-in-times-of-the-bird-flu\\_final.pdf](https://www.bfr.bund.de/cm/349/selected-questions-and-answers-relating-to-hygiene-of-food-and-consumables-in-times-of-the-bird-flu_final.pdf) (PDF 版)

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/selected-questions-and-answers-relating-to-hygiene-of-food-and-consumables-in-times-of-the-bird-flu-how-can-i-protect-myself-and-my-family/>

家禽や家禽肉製品、あるいは牛乳など他の食品が鳥インフルエンザウイルス (H5N1 や H5N8 など様々な亜型の鳥インフルエンザウイルス) に汚染される可能性について、懸念を抱く消費者から質問が寄せられている。本 Q&A では、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) がこれらの質問に回答する。

鳥インフルエンザウイルスのヒトへの感染は稀であり、その主な感染経路は感染した鳥類や他の動物種との直接的かつ密接な接触であると考えられている。BfR は、鳥インフルエンザウイルスに汚染された食品の喫食後にヒトが感染・発症したことを裏付けるいかなるデータも有していない。

インフルエンザウイルスは高温に感受性があるため、食品が十分に加熱されていれば健康被害は生じないと考えられる。食肉の全ての表面および中心部が少なくとも 70°C で 2 分間加熱されていれば、「十分に火が通っている (well-cooked)」と考えられる。これは家禽

肉が赤色やピンク色でなくなり、赤い肉汁が滲み出なくなることで判断できる。

現時点で、感染した家禽由来の生卵や、家禽肉を使用した生ソーセージ製品によりヒトへの感染が生じる可能性を示唆するエビデンスはない。しかし、感染した家禽由来の卵では、殻の表面ばかりでなく卵白や卵黄にもウイルスが存在することが証明されている。予防策として、鳥インフルエンザウイルスや、卵・卵製品に潜在する可能性があるその他の病原体による感染を防ぐためには、生卵製品（泡立てた卵白、ティラミスなど）を喫食すべきではない。ゆで卵の卵白および卵黄は、しっかり固まっているべきである。

鳥インフルエンザウイルスに感染した可能性のあるウシに由来する低温殺菌乳の喫飲による健康への悪影響は予想されない。なぜなら、このウイルスは他の病原性微生物と同様に、加熱により効果的に不活化されるからである。

### 鳥インフルエンザとは何か？

高病原性鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ、旧称：家禽ペスト）は、鳥類や家禽類に対する伝播性が非常に高い疾患であり、宿主は重篤な症状を呈する。鳥インフルエンザは、鳥インフルエンザウイルスの様々な亜型によって引き起こされる。亜型には A(H5N1)、A(H5N6)、A(H5N8)、A(H7N9)などがあり、ヒトにも重篤な疾患を引き起こす可能性がある。

A(H5N1)亜型は、ミンク、ネコ類、アシカ類などの哺乳類からも見つかった。2024年以降、このウイルスは米国でもウシの間でまん延しており、主に乳房感染症を引き起こしている。

### 鳥インフルエンザはどの地域で検出されているのか？

鳥インフルエンザの最新の感染状況に関する詳細情報は、以下の国際連合食糧農業機関（FAO）および世界保健機関（WHO）の各 Web ページで確認可能である。

<https://www.fao.org/animal-health/situation-updates/en>（FAO）

[https://www.who.int/health-topics/influenza-avian-and-other-zoonotic#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/influenza-avian-and-other-zoonotic#tab=tab_1)（WHO）

また、米国農務省動植物衛生検査局（USDA APHIS）および米国疾病予防管理センター（US CDC）は、以下の各 Web ページで米国における H5N1 亜型ウイルスのウシおよびヒトへの感染拡大に関する情報を提供している。

<https://www.aphis.usda.gov/livestock-poultry-disease/avian/avian-influenza/hpai-detections/hpai-confirmed-cases-livestock>（ウシへの感染情報）

<https://www.cdc.gov/bird-flu/spotlights/>（ヒトへの感染情報）

### 鳥インフルエンザウイルスはヒトに感染するか？

鳥インフルエンザウイルスのヒトへの感染は稀である。2003年1月～2024年7月の期

間に、24 カ国から計 893 人の H5N1 亜型の鳥インフルエンザウイルス感染患者が WHO に報告された（以下 Web ページ参照）。この報告数は、家禽における病原体の世界的な拡散と高い感染密度、およびそれに伴うヒトと家禽の頻繁な接触を考慮すると、非常に少ない数である。また、H5N1 以外の亜型によるヒトへの感染もごく僅かしか報告されていない。

<https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/a6160669-41f8-4f36-980f-d4ba470c075d/content>

#### 鳥インフルエンザウイルスはどのようにヒトに感染するか？

鳥インフルエンザウイルスは主に、汚染された塵の粒子や飛沫を吸入することで伝播する。また、ウイルスに汚染された排泄物が粘膜に付着する塗抹感染によっても伝播する可能性がある。消化器系など他の経路を通じてのヒトへの感染の有無については、現時点では明らかになっていない。家禽や病気の哺乳類と密接に接触する人は、適切な予防対策を講じるべきである。

#### 鳥インフルエンザウイルスは、感染したウシやその乳・食肉を通じてヒトに感染する可能性があるか？

2024 年 3 月以降、米国の複数州でウシにおける H5N1 亜型ウイルスの感染事例が報告されている。これに関連して、鳥インフルエンザ感染ウシと密接に接触したヒト数名において H5N1 亜型ウイルス感染患者が発生している。感染患者は軽度の症状を示し、主に結膜炎および軽度の呼吸器症状が認められた。現時点で当該ウイルスが「ヒト-ヒト」感染するエビデンスはない。

感染ウシから分離されたウイルス株は、現在世界的に、特に野鳥の間で広くまん延している株と類似している。米国において、感染ウシの乳検体および口腔・咽頭からのスワブ検体から H5N1 亜型ウイルス株が検出された。感染ウシにおける主な症状は、一過性の発熱、無気力、食欲不振および乳量減少である。ウシにおいてウイルスは主に乳房で増殖し、ウシ間におけるウイルス伝播は主に乳房および汚染された搾乳器具を介して起こると考えられる。

2025 年 10 月 24 日時点で、米国以外ではウシにおける H5N1 亜型ウイルス感染のエビデンスはない。ドイツのウシ由来の乳検体からは H5N1 亜型ウイルスは検出されていない（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fli.de/en/news/short-messages/short-message/gefluegelpest-keine-hinweise-auf-h5n1-infektionen-bei-milchkuehen-ausserhalb-der-usa/>

米国からの報告によれば、H5N1 亜型ウイルスは感染ウシの乳検体からも検出された。既に感染力は失っていたが、米国で市販の低温殺菌乳からも当該ウイルスが検出された。H5N1 亜型ウイルスに汚染された牛乳を喫飲することでヒトが感染する可能性があるか否かは不明である。しかし、これまでのヒトにおける H5N1 亜型ウイルス感染は、主に感染

ウシとその排泄物との密接な接触によって引き起こされていた。鳥インフルエンザウイルスは他の病原微生物と同様に加熱により不活化されるため、当該ウイルスに感染した可能性のあるウシ由来の低温殺菌乳を喫飲してもヒトに健康被害は及ばないと考えられる。しかし、感染した動物由来の乳は販売すべきではない。生乳は一般的に、潜在する可能性のある他の病原体による感染を防ぐためにも喫飲前に加熱すべきである。感染ウシの赤身肉（lean meat）から鳥インフルエンザウイルスが検出されたことはあったが、感染ウシに由来する生肉および食肉製品の喫食によってウイルスが伝播したエビデンスはまだない。人為的に鳥インフルエンザウイルスで汚染させたハンバーガーパテを用いた実験でも、「ウェルダン」または「ミディアム」に調理することでウイルスが完全に不活化されることが示されている。

#### 家禽肉および卵の調理・喫食時に感染リスクはあるか？

現在の知見にもとづくと、家禽との直接的な接触が家禽からヒトへの鳥インフルエンザウイルス伝播の主要な経路である。感染動物由来の生の家禽肉製品の喫食によるウイルス伝播についてはほとんど知られていない。しかしながら、予防的な消費者保護の観点から、生の家禽肉および家禽肉製品の取り扱い時・調理時には衛生規則を遵守するよう注意すべきである。鳥インフルエンザウイルスは高温に極めて高い感受性があるため、食品が十分に加熱されていれば健康被害が生じることは予想されない。食肉の全ての表面および中心部が少なくとも70℃で2分間加熱されていれば、「十分に火が通っている」と考えられる。これは家禽肉が赤色やピンク色でなくなり、赤い肉汁が滲み出なくなることで消費者が判別可能である。

卵・卵製品の場合、生卵製品（泡立てた卵白、ティラミスなど）の喫食を避け、ゆで卵の卵白および卵黄がしっかり固まっていることを確認することで、鳥インフルエンザウイルスや潜在する可能性のあるその他の病原体による感染を防ぐことが可能となる。

#### 消費者はどのように感染を予防することが可能か？

ヒトは野鳥との接触を避けるべきである。特に野鳥の死骸との接触や、野鳥の死骸から鳥インフルエンザウイルスが検出された地域では注意が必要である。鳥インフルエンザが家禽に広くまん延している国を訪れる人は、家禽やその排泄物との直接的接触を避けるべきであり、家禽市場や家禽農場への訪問を控えることが推奨される。商業用の家畜における鳥インフルエンザのさらなる発生を防ぐため、まん延国から欧州連合（EU）への家禽やその他の鳥類、家禽肉、卵、その他の家禽肉製品、あるいは羽毛や未消毒の狩猟記念品（動物の剥製など）の輸入禁止措置は常に遵守すべきである。

家禽肉および生卵を調理する際には、以下の一般的な衛生規則を遵守すべきである。

- ・ 生の家禽肉製品とその他の食品とを別々に保管・調理すること（特に後者を喫食前に再加熱しない場合は注意を要する）。
- ・ 生の家禽肉製品に触れた調理器具や調理台表面は、温水および洗剤で十分に洗浄すること。
- ・ 包装材、解凍水などは直ちに廃棄すること。
- ・ 温水および石鹸で手を洗うこと。
- ・ 家禽肉料理は中心部を含むすべての部位を少なくとも 70°C で 2 分間加熱すること。
- ・ 卵・卵製品の場合、鳥インフルエンザウイルスや潜在する可能性のあるその他の病原体による感染を防ぐには、生卵製品（泡立てた卵白、ティラミスなど）の喫食を避け、ゆで卵の卵白および卵黄がしっかり固まっていることを確認すること。

ウシからも鳥インフルエンザウイルスが検出されている国では、感染ウシとの密接な接触を避けるべきである。生乳は一般的に、潜在する可能性のあるその他の病原体による感染を防ぐためにも喫飲前に加熱すべきである。

#### 動物やヒトは飲料水から鳥インフルエンザに感染する可能性があるか？

多数の野鳥が生息する水域の地表水は、一般的に鳥インフルエンザウイルスに汚染されている可能性がある。適切な処理が行われていない地表水は繁殖用家禽および商業用家禽の飲料水として使用すべきでない。

ドイツでは飲料水は主に深い井戸から採取されるため、微生物学的リスクに関しては高いレベルの安全性が保証されている。地表水から飲料水を採取する場合、「**Drinking Water Regulations**（飲料水規則）」の許容範囲および要件に準拠した複雑な技術的手順が用いられる。ドイツ連邦環境庁（UBA）は飲料水に関する詳細情報を提供している（以下 Web ページ参照）。

<https://www.umweltbundesamt.de/en/topics/water/drinking-water>

#### レタスや野菜は鳥インフルエンザウイルスを媒介するか？

一般的に、屋外で栽培されるレタス、野菜および果物は鳥の糞に汚染される可能性があり、鳥の糞は鳥インフルエンザウイルスを含む可能性がある。ウイルス、細菌および寄生虫がヒトに伝播するリスクを最小限に抑えるため、レタス、果物および野菜は貯蔵前に生産施設で下洗いされる。家庭でレタス、果物および野菜を調理する際には、通常の衛生規則（調理前や生で喫食する前には土や肥料の粒子を完全に除去するため十分に洗うなど）を守るべきである。加熱調理した野菜は感染に対する安全性もより高まる。鳥インフルエンザウイルスは 70°C 以上で少なくとも 2 分間加熱することで不活化する。

#### 消費者は卵や家禽の原産地をどのように識別することが可能か？

卵の包装容器には包装施設の登録番号が記載されており、卵の原産地に関する情報が記載される場合もある。卵自体には原産国の国別登録番号が記載されている。

小売店で販売される家禽肉には、包装やラベルに食肉処理場または食肉加工施設の認可番号が記載されている。EU 非加盟諸国から輸入された家禽肉には包装やラベルに原産国が記載される。

生きた家禽および家禽由来製品の輸入および取引を規制する関連法規がある。

#### 魚貝類の喫食によりヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はあるか？

生または加熱不十分な貝類の喫食後、ウイルスがヒトに伝播し胃腸炎を引き起こす可能性があることが知られている。通常、これらは環境的影響に対して非常に耐性の高いノロウイルスや A 型肝炎ウイルスによるものである。一方、インフルエンザウイルスは環境的影響に対して非常に感受性が高い。地表水の検査により、鳥インフルエンザウイルスの感染力は塩分濃度に比例して減少する傾向が確認されている。したがって、魚貝類の喫食後に鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性は低く、現時点では感染経路として証明されていない。魚貝類を加熱調理することは感染に対する追加予防策となる。鳥インフルエンザウイルスは通常、70℃以上で少なくとも 2 分間加熱することで不活化する。

#### 家禽の糞尿は肥料として使用可能か？

鳥インフルエンザ制限区域外にある施設由来で鳥インフルエンザウイルスに感染していない健康な家禽から得られた糞尿は、引き続き使用可能である。鳥インフルエンザウイルスに感染した家禽、または感染の可能性のある家禽から得られた糞尿は「除染」すなわち消毒が必要である。家畜衛生法（Animal Health Act）および関連規制により、一連の効果的な手順が規定されている。

#### 感染した動物の羽毛や綿毛を使用したダウンジャケット、枕、キルトなどの製品からヒトが鳥インフルエンザに罹患する可能性はあるか？

綿毛は製造工程で洗浄され、その後 100℃で乾燥される。インフルエンザウイルスは熱や石鹼・洗剤に含まれる洗浄成分に対して非常に感受性が高い。現在の知見にもとづくと、綿毛の製造に用いられる製法も鳥インフルエンザウイルスを不活化するため、感染力は消失する。したがって、羽毛や綿毛を含む製品を介して鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性は極めて低い。

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室