

食品安全情報（微生物） No.9 / 2026（2026.04.28）

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. 小規模飼育の家禽類に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Saintpaul) 感染アウトブレイク (2026年4月23日付初発情報)
2. 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16日付更新情報)
3. 宅配料理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21日付最終更新)
4. モリンガリーフパウダーに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ (*Salmonella* Richmond) 感染アウトブレイク (2025年12月4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4月13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. 既存の報告書から伝達性海綿状脳症 (TSE) の項目のみを抽出してサーベイランス報告書を作成するための Web アプリケーション

[【英国保健安全保障局（UK HSA）】](#)

1. カンピロバクターに関するイングランドのデータ (2015～2024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. 小規模飼育の家禽類に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) 感染アウトブレイク (2026年4月23日付初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Backyard Poultry

Apr. 23, 2026

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/saintpaul-04-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/saintpaul-04-26/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/saintpaul-04-26/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/saintpaul-04-26/timeline.html> (Timeline)

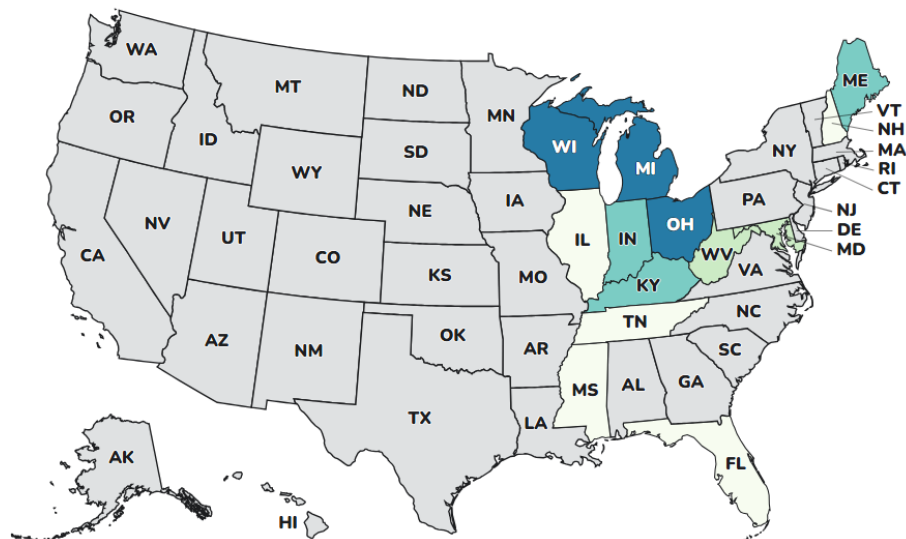
米国疾病予防管理センター (US CDC) および複数州の公衆衛生当局は、複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) 感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、本アウトブレイクの患者が小規模飼育の家禽類との接触により感染したことを示している。

○ 疫学データ

2026年4月13日時点で、*S. Saintpaul* アウトブレイク株感染患者が13州から計34人報告されている (図1)。患者の発症日は2026年2月26日～3月31日である (図2)。情報が得られた患者27人のうち13人が入院した。死亡者は報告されていない。

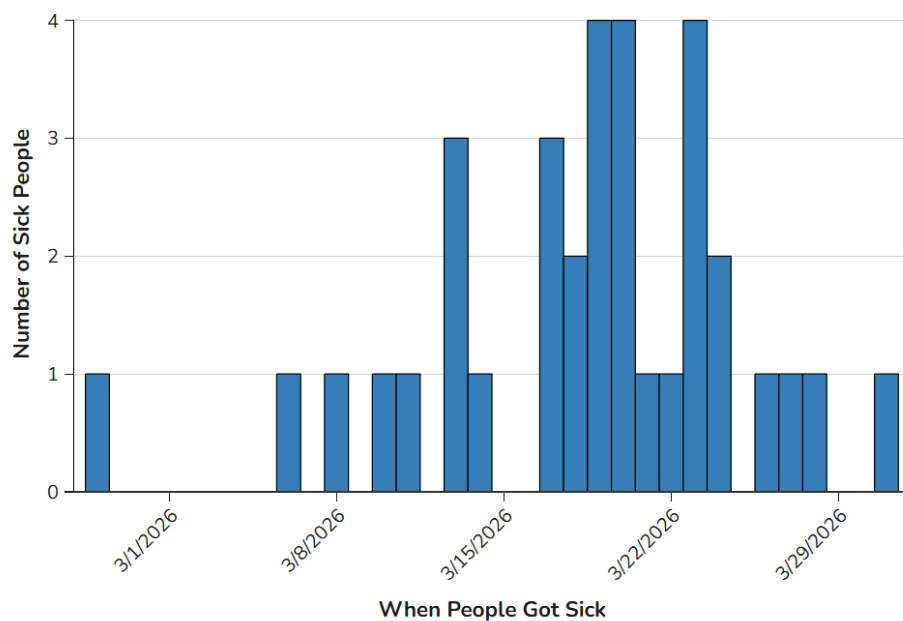
図 1: サルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2026 年 4 月 13 日時点の計 34 人)



Number of Sick People



図 2: サルモネラ (*Salmonella Saintpaul*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2026 年 4 月 13 日時点の計 34 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=34)	年齢範囲：1 歳未満～78 歳 年齢中央値：12 歳 5 歳未満：41%
性別 (n=33)	58%：男性 42%：女性
人種 (n=28)	89%：白人 4%：アジア系 7%：複数の人種
民族 (n=29)	90%：非ヒスパニック系 10%：ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、本アウトブレイクの患者が発症前 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 29 人のうち、23 人 (79%) が小規模飼育の家禽類との接触を報告した。

○ 追跡調査によるデータ

家禽類の小規模飼育を行っていることを報告した患者 14 人のうち 13 人 (93%) が、2026 年 1 月 1 日以降に家禽類を購入または入手していた。これらの患者は家禽類を農業用品店など様々な場所で入手したと報告した。調査では、患者が家禽類を入手した場所、および患者が家禽類を購入した小売店に家禽類を供給した孵化場について、情報の収集が続けられている。

○ 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、胃腸疾患の原因菌の 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 解析の結果、本アウトブレイクの患者由来サルモネラ分離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種類の動物との接触により感染したことを

示唆している。

オハイオ州で実施された調査において、小規模飼育の家禽類由来検体が採取された。WGS解析が行われた結果、これらの検体から検出された *S. Saintpaul* 株が、患者由来検体から分離された株と同一であることが示された。

WGS 解析の結果、患者由来 34 検体から分離されたサルモネラ株についてホスホマイシンへの耐性が予測された。このうち 8 検体由来の分離株では、クロラムフェニコール、ストレプトマイシン、スルフイソキサゾールおよびテトラサイクリンのうちの 1 種類以上の抗生物質への耐性も予測された。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

CDC は、小規模飼育の家禽類を取り扱う際に健康被害を防ぐための衛生手順（以下 Web ページ参照）を遵守するよう注意喚起を行っている。

https://www.cdc.gov/healthy-pets/about/backyard-poultry.html?CDC_AAref_Val=https://www.cdc.gov/healthypets/pets/farm-animals/backyard-poultry.html#cdc_generic_section_3-how-to-stay-healthy-around-backyard-poultry

CDC および州の当局は、家禽類を販売する孵化場や小売店と協力し、家禽類を初めて所有する人への啓発および孵化場でのサルモネラ伝播防止に取り組んでいる。

2. 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 16 日付更新情報)

E. coli Outbreak Linked to Raw Dairy

Apr. 16, 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。

疫学調査および検査機関での検査によるデータは、Raw Farm ブランドの生乳製品が大腸菌 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。

○ 検査機関での検査データ

FDA は Raw Farm 社への立ち入り検査を実施し、複数の検体を採取した。検査の結果、チェダーチーズ 1 検体から大腸菌 O157:H7 が検出された。全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析により、当該チーズ由来大腸菌株は本アウトブレイクの患者由来株とは異なる株であることが示された。当該チーズ由来大腸菌株は、2025 年に発生し既に終息した別のアウトブレイク患者由来株と関連していた。CDC および各州の当局は、2025 年のアウトブレイク患者が Raw Farm 社製品を喫食していたか否かを示す疫学情報の有無を確認中である。

FDA によると、2026 年に大腸菌 O157:H7 が検出されたチェダーチーズは市場には流通しなかった。

(食品安全情報 (微生物) No.8 / 2026 (2026.04.15)、No.7 / 2026 (2026.04.01)、No.6 / 2026 (2026.03.18) US CDC 記事参照)

3. 宅配料理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 21 日付最終更新)

Salmonella Outbreak Linked to Home Delivery Meals

Nov. 21, 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た可能性があることを示した。

○ 疫学データ

S. Enteritidis アウトブレイク株に感染した患者が 13 州から計 21 人報告された (図 1)。患者の発症日は 2025 年 7 月 24 日～10 月 3 日であった (図 2)。情報が得られた患者 19 人

のうち、8人が入院し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21日時点の計21人)

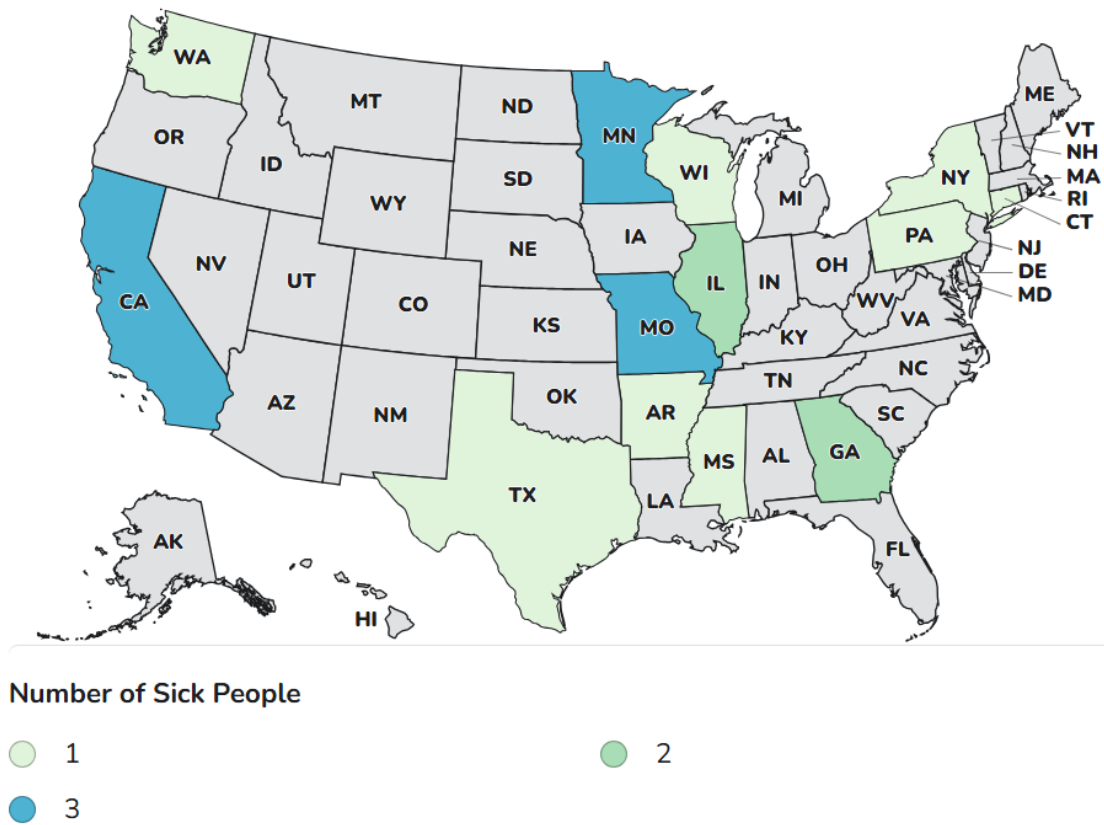
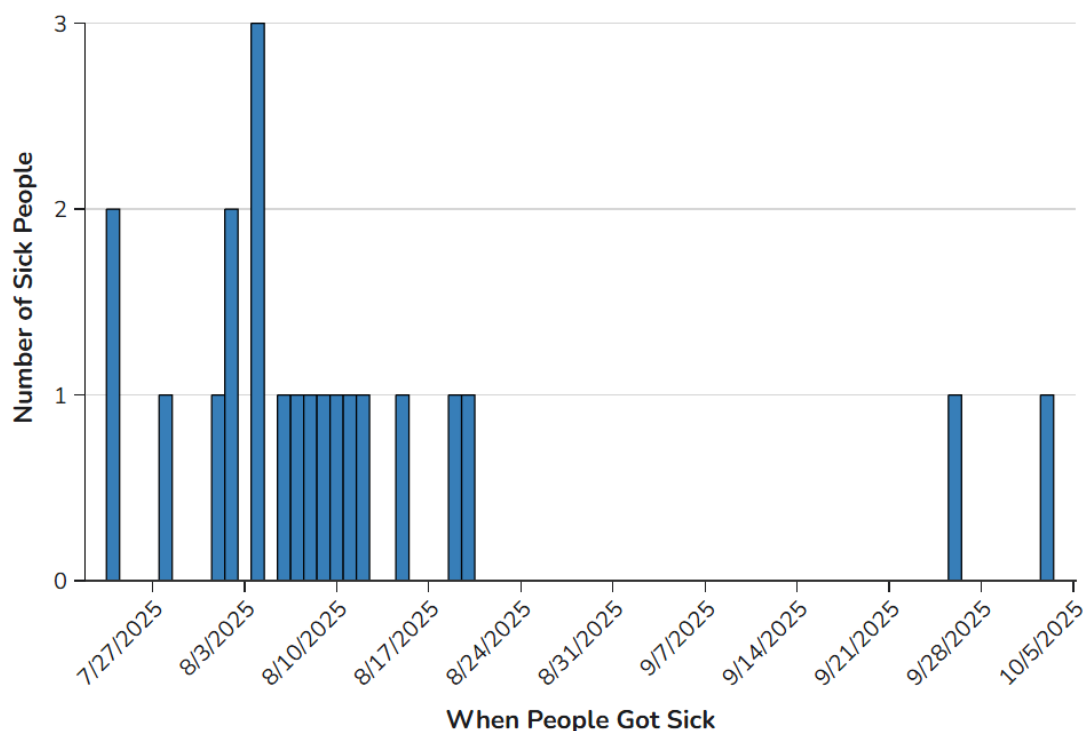


図 2：サルモネラ (*Salmonella* Enteritidis) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2025 年 11 月 21 日時点の計 21 人)



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=20)	年齢範囲：0～96 歳 年齢中央値：56 歳
性別 (n=21)	62%：女性 38%：男性
人種 (n=17)	100%：白人
民族 (n=18)	94%：非ヒスパニック系 6%：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 15 人のうち 13 人 (87%) が Metabolic Meals 社の調理済み料理の喫食を報告した。この結果から、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が示唆された。

○ 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 21 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患者については当該薬剤耐性のため、一般的に推奨される抗生物質による治療が困難になる可能性があり、別の抗生物質の選択が必要になることがある。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>

○ 公衆衛生上の措置

Metabolic Meals 社はサルモネラ汚染の可能性があるととして、一部の宅配料理を対象に自主回収を開始した。当該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) 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 4 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

April 13, 2026: Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2025/outbreak-salmonella-infections-pistachios-related-products.html>

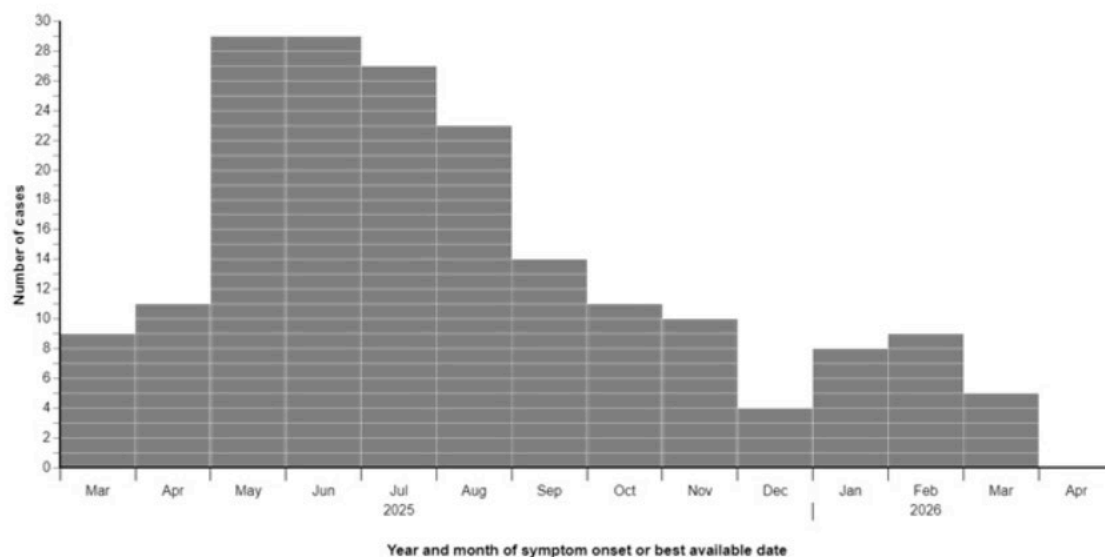
カナダ公衆衛生局（PHAC）は、様々なブランドのピスタチオおよびピスタチオ入り食品に関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Agona、*S. Anatum*、*S. Bareilly*、*S. Branderup*、*S. Corvallis*、*S. Havana*、*S. Kottbus*、*S. Mbandaka*、*S. Meleagridis*、*S. Ohio*、*S. Reading*、*S. Senftenberg* および *S. Tennessee*）感染アウトブレイクに関する公衆衛生通知を更新した。

本アウトブレイクの調査は継続している。

○ 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 189 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（9）、マニトバ（3）、オンタリオ（74）、ケベック（88）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 3 月中旬である（図）。報告患者のうち 26 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、70%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* および *S. Tennessee*) 感染アウトブレイクの発症週別患者数 (2026年4月13日時点の計189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.6 / 2026 (2026.03.18)、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4月7～14日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

イタリア産スプラウト用有機種子 (ブロッコリー、アルファルファ、レッドクローバー、ダイコン) の志賀毒素産生性大腸菌、フランス産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産クルミ入りチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、オランダ産冷凍調理済みエビのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷凍ケバブ (家禽肉) のサルモネラ属菌など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

イラン産ハーブミックスのサルモネラ属菌、リトアニア産薄切りポークチョップのサルモネラ (*S. Typhimurium*、1/5 検体陽性)、ポーランド産の卵のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オランダ産牡蠣 (*Crassostrea gigas*) のノロウイルス (GI、2g 検体陽性)、ポーランド産鶏四分体肉のサルモネラ属菌、英国産すりおろしチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産冷蔵七面鳥むね肉のサルモネラ (*S. Agona*)、リトアニア産ニシン製品のリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産鶏首皮のサルモネラ (*S. I 4,[5],12:i:-*) など。

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

ポーランド産冷凍スモークサーモンのアニサキス属、ギリシャ産水切り全乳ヨーグルトのカビ、ドイツ産菜種搾油粕のサルモネラ、エストニア産菜種搾油粕のサルモネラ (*S.*

Paratyphi B)、オランダ産菜種ミールのサルモネラ (*S. Tennessee*)、ルーマニア産ヒマワリ種子搾油粕 (動物用飼料) のサルモネラ属菌など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

ブラジル産の生鮮家禽肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、米国産タラのアニサキス、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Minnesota*) など。

-
- 欧州食品安全機関 (EFSA: European Food Safety Authority)

<https://www.efsa.europa.eu/en>

既存の報告書から伝達性海綿状脳症 (TSE) の項目のみを抽出してサーベイランス報告書を作成するための Web アプリケーション

Software for TSE Surveillance Report

Published: 15 October 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9429> (報告書 PDF)

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9429>

【EFSA 記事はタイトルだけとなります。】

-
- 英国保健安全保障局 (UK HSA: UK Health Security Agency)

<https://www.gov.uk/government/organisations/uk-health-security-agency>

カンピロバクターに関するイングランドのデータ (2015~2024 年)

Campylobacter data 2015 to 2024

Updated 26 June 2025

<https://www.gov.uk/government/publications/campylobacter-infection-annual-data/campylobacter-data-2015-to-2024>

2024 年報告書の主な内容

- ・ イングランドで報告された 2023 年のカンピロバクター感染患者数は 60,055 人であったが、2024 年に 70,352 人まで増加した。10,297 人 (17.1%) の増加となり、罹患率は

人口 10 万人あたり 104.1 から 121.9 に上昇した。

- ・ 報告率はすべての地域で上昇し、上昇率が最も高かったのはロンドン地域の 36.1%であった。報告率が最も高かったのは北東部で、人口 10 万人あたり 150.1 であった。
- ・ すべての年齢層で報告患者数の増加が確認されたが、検査報告数が最も多かったのは 50～79 歳の年齢層で、全報告数の 44.0%を占めた。
- ・ 2024 年も過去 5 年間の中央値と一致してカンピロバクター感染患者の報告数は 6 月にピークに達していた。2024 年の報告患者数は 10 月まで高水準で推移した。
- ・ 検査報告書の 22.7%では検査機関によって菌種が同定され、そのうちの大部分（菌種が特定された全検体中の 88.4%）が *Campylobacter jejuni* であった。
- ・ カンピロバクターに関する国立リファレンス検査機関（NRL）でカンピロバクターの分離株 755 株に全ゲノムシーケンシング（WGS）法による解析を実施し、そのうち 84.2%が *C. jejuni* と分類され、最も多く特定されたクローン集団（clonal complex）は ST-21、ST-464 および ST-48 であった。
- ・ 全国的サーベイランスにおいて報告された 9 件の食品由来アウトブレイクのうち、5 件はレバーまたはパテやパルフェなどの家禽のレバーを含む製品の喫食と関連している可能性が高かった。

カンピロバクター検査機関による検査データ（2015～2024 年）

○ 2015～2024 年の年間データ

図 1 および表 1 は、2015～2024 年のイングランドにおけるカンピロバクターの検査報告件数と報告率の傾向を示している。2022 年以降、カンピロバクターの報告率は毎年上昇しており、現在では新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミック以前の水準を上回っている。2024 年は 2023 年と比較して、カンピロバクターの検査報告数は 60,055 件から 70,352 件に増加（17.1%）し、報告率も人口 10 万人あたり 104.1 から 121.9 に上昇（17.1%）した。

図 1： イングランドにおけるカンピロバクターの年間検査報告数（2015～2024 年）

Figure 1. Annual laboratory reports of Campylobacter in England from 2015 to 2024

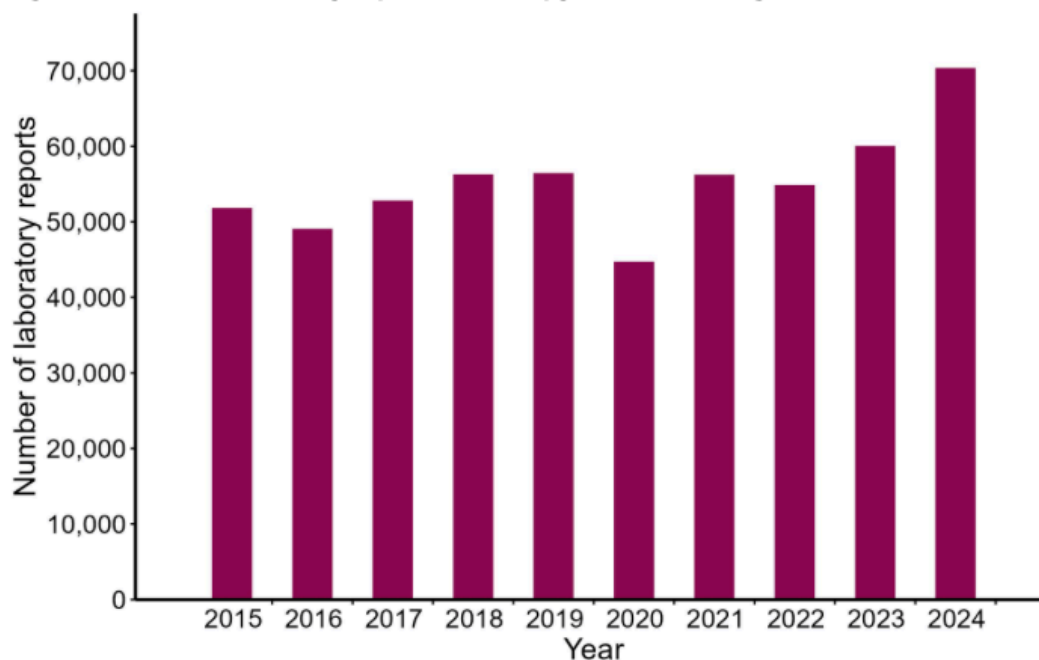


表 1： イングランドにおけるカンピロバクターの年間検査報告数（2015～2024 年）

Table 1. Annual laboratory reports of Campylobacter in England from 2015 to 2024

Year	Number of laboratory reports	Laboratory reports per 100,000 population
2015	51,817	94.5
2016	49,077	88.8
2017	52,818	95.0
2018	56,287	100.6
2019	56,440	100.4
2020	44,728	79.4
2021	56,233	99.4
2022	54,882	96.1
2023	60,055	104.1
2024	70,352	121.9

2024年の食品由来アウトブレイクのデータ

2024年には、英国保健安全保障局（UK HSA）に9件のカンピロバクター（菌種不明）による食品由来アウトブレイクが報告された（表7）。全体として、感染者の総数は122人で、そのうち28人が検査機関確定患者で、うち5人が入院したが、死亡患者の報告はなかった。2023年と比較すると、アウトブレイク発生件数は5件から9件と80%増加した。また、検査機関確定患者数の増加率はわずか16.7%であったものの、疑い患者数は2倍以上増加した。大規模なアウトブレイクは、レバーの喫食または、鶏や羊のレバーを含むパテやパルフェなどの食品の喫食と関連していた。9件のアウトブレイクのうち3件は介護施設で報告され、残りの6件はパブ、レストラン、イベントなど、自宅外での飲食と関連していた。

表 7：2024 年にイングランドで報告されたカンピロバクターによる 9 件の食品由来アウトブレイク [注 2]

Table 7. Foodborne outbreaks of Campylobacter reported in England in 2024 [Note 2]

Agent	Total affected	Laboratory confirmed	Hospital admissions [Note 3]	Deaths [Note 3]	Setting
Campylobacter	4	3	0	Unknown	Restaurant

species

Campylobacter species	21	6	1	0	Care home
Campylobacter species	8	2	0	Unknown	Care home
Campylobacter species	2	2	0	Unknown	Care home
Campylobacter species	6	2	0	Unknown	Restaurant
Campylobacter species	2	2	2	Unknown	Pub
Campylobacter species	3	3	0	Unknown	Hotel
Campylobacter species	15	1	0	Unknown	Restaurant
Campylobacter species	61	7	2	Unknown	Stadium

Note 2: number of cases affected, and number laboratory confirmed is for cases resident in England.

Note 3: clinical outcome is not known for all cases and the data reported represents cases who have hospital admissions or deaths reported to national surveillance.

注 2：全患者数および検査機関確定患者数は、イングランド在住の患者に関するもの。

注 3：一部患者の臨床転帰は判明しておらず、表のデータは全国サーベイランスに報告された入院・死亡患者数である。

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室