

食品安全情報（微生物） No.12 / 2026（2026.06.10）

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

【[世界保健機関（WHO）](#)】

1. 世界保健機関（WHO）が世界の食品由来疾患被害実態推定値（2000～2021年）を発表：2026年版における主要な結果

【[国際連合食糧農業機関（FAO）](#)】

1. 国際連合食糧農業機関（FAO）が2026年世界食品安全デーのイベントプログラムを発表

【[米国疾病予防管理センター（US CDC）](#)】

1. モリンガカプセル剤に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium）感染アウトブレイク（2026年5月27日付初発情報）
2. 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ているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium および *S. Newport*）感染アウトブレイク（2026年5月27日、3月17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）

【[ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）](#)】

1. 卵を取り扱う際の台所の衛生管理：イースター以外の時期も要注意／イースターシーズンに向けポッドキャストの新エピソードを公開

【国際機関】

- 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

<https://www.who.int/en/>

世界保健機関 (WHO) が世界の食品由来疾患被害実態推定値 (2000～2021 年) を発表：
2026 年版における主要な結果

WHO estimates of the global burden of foodborne diseases 2000–2021: Key findings from the 2026 edition

4 June 2026

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2026/06/04/default-calendar/who-estimates-of-the-global-burden-of-foodborne-diseases-2000-2021--key-findings-from-the-2026-edition>

2026 年世界食品安全デーに際して世界保健機関 (WHO) は Webinar を開催し、WHO による世界の食品由来疾患被害実態推定値の 2026 年版の主要な結果を発表する。この推定は 42 種類の主要な食品由来ハザードに起因する疾患、死亡および実被害に関する最新かつ改善された評価を提供している。

これらの推定値には、初めて 2000～2021 年の国別推定値が含まれ、WHO の技術諮問グループである「WHO 食品由来疾患被害実態疫学リファレンスグループ (FERG: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group)」【編者注：日本から専門家の一人として国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の窪田邦宏室長が FERG2 に選出され参加している】の指導のもとで最新データ、洗練された方法論および各国との協議プロセスにもとづいて作成されている。

この Webinar では方法論における進歩に着目し、これらの方法論が食品安全政策および公衆衛生対策に与える影響について議論する。さらに各国および関係者が、リスクベースの意思決定、各国の食品管理システムの強化、および世界的な食品由来疾患予防の推進を支援するためにこれらの推定値をどのように活用できるかについても探求する。

本イベントでは、食品由来疾患推定値に関する新たなダッシュボードについても紹介される。このダッシュボードでは、全 42 種類のハザード (リストは以下の Web ページ参照) について、世界および 194 カ国における 21 年間 (2000～2021 年) にわたる推定値が示されている。

<https://cdn.who.int/media/docs/default-source/foodborne-diseases/foodborne-diseases-estimates/foodborne-diseases-supplementary-who-hazard-list.pdf>

食品由来疾患は依然として世界の罹患率および死亡率の重要な原因であり、しかもその

大部分は予防可能である。食品由来疾患はまた、あらゆる年齢層の人に影響を与え、特にハイリスク群の人に過大な実被害を与える。

(録画済 Webinar 閲覧用 Web ページ)

https://who.zoom.us/rec/play/UuWJNPIRmc18U9Tgah-S_FyKHyzotS6npwYT5Y31ayICyoeWaY36JnR-3yWNqLGv--YNvpQxq_Hi3qwK.Gfqik017RnBNzIaM?pwd=DAyyF1NaLb_p5rPZlAAAIAAAAJiFr2UDjdtr-XePRJK3u417UBPf_K9CIJluDmt8U-hTlc58o-lUKnhB48x-LzfjSTAwMDAwNA

(食品安全情報 (微生物) 今号 FAO 記事参照)

● 国際連合食糧農業機関 (FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations)

<https://www.fao.org/home/en/>

国際連合食糧農業機関 (FAO) が 2026 年世界食品安全デーのイベントプログラムを発表
World Food Safety Day / Programme of events published

22/05/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758919/>

国際連合食糧農業機関 (FAO) の世界食品安全デー (World Food Safety Day) 担当チームは本祝賀行事に向けて準備を進めるにあたりイベントプログラムを作成した。これは FAO、世界保健機関 (WHO) およびコーデックス委員会 (CAC: Codex Alimentarius Commission) が 2026 年のテーマである「負担から解決策へ: 安全な食品をどこにでも (From burden to solutions – safe food everywhere)」の発展を目的として実施する様々な活動を概説したものである。このプログラムは、以下の世界食品安全デーの Web ページで閲覧可能である。

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

2026 年の世界食品安全デーは WHO が主導し、世界の食品由来疾患被害実態に関する WHO による最新の推定値の発表が主な内容となっている。この推定値は技術諮問グループである「WHO 食品由来疾患被害実態疫学リファレンスグループ (FERG: Foodborne

Disease Burden Epidemiology Reference Group)」の指導のもとで作成された【编者注：日本から専門家の一人として国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の窪田邦宏室長が FERG2 に選出され参加している】。WHO は 6 月 4 日の午前 11 時 30 分（中央ヨーロッパ時間（夏時間））に、オンラインおよび専用の Webinar にてデータを公開する。本イベントに参加することにより、公開されるデータおよび世界的・地域的に最重要な食品安全ハザードについて学べるほか、WHO の調査結果に対する専門家の意見を聞くことが可能である。

同じく 6 月 4 日に、FAO は「The work we do (FAO の業務)」と題したポッドキャストシリーズの新しいエピソードを公開予定である。このエピソードにはコーデックス委員会の Sarah Cahill 事務局長が出演する。Cahill 氏はポッドキャストの司会を務める Kathrin Park 氏との対談の中でコーデックスの業務について説明するほか、業務と本年の世界食品安全デーのテーマとの関連についても語り、特にコーデックス関連文書が食品由来疾患実被害の解決に向けてどのように支援しているかについて述べる。また FAO の特集記事「Inspector at the border : Assessing risks to deliver food safety in the Comoros (国境の食品安全監視員：コモロの食品安全を確保するためのリスク評価)」も公開予定である。この特集記事では FAO がコモロで行っている、食品管理システムの能力構築および強化のための活動を取り上げる。

世界食品安全デー（6 月 7 日）においても、コーデックス関連文書が各国の食品由来疾患実被害に対する取り組みをどう支援しているかについて記載した「Codex in Action (コーデックスの実践)」が公開予定である。この記事ではコーデックス関連文書が最重要食品安全ハザードに対して利用可能であることが示されている。

さらに、FAO が 6 月 16 日に主催する Webinar 「Using Risk Categorization to Improve Food Inspection Programmes (食品監査プログラム改善のためのリスク分類の使用)」では、専門家が FAO のリスクベースの監査リソースキット（以下 Web ページ参照）を紹介する。

<https://www.fao.org/risk-based-inspection-kit/en>

WHO はまた、一連のバーチャルトークを企画し、新たな WHO 推定値に関するいくつかの重要な論点を深く掘り下げる機会を提供する。このバーチャルトーク企画は 6 月末まで利用可能である。詳細は準備ができ次第、世界食品安全デーのイベント Web ページに掲載予定である。

2026 年 6 月 4 日：WHO データ発表 Webinar

WHO による世界の食品由来疾患被害実態推定値（2000～2021 年）：2026 年の推定値の要点

https://who.zoom.us/webinar/register/WN_tGTRghxCSeCcJeC8EQCp1w#/registration

2026 年 6 月 16 日：FAO リスク分類 Webinar

食品監視プログラム改善のためのリスク分類の使用

https://fao.zoom.us/webinar/register/WN_BOO-5tl2RAeez2oJbla01Q#/registration

【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. モリンガカプセル剤に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 感染アウトブレイク (2026年5月27日付初発情報)

Salmonella Outbreak Linked to Moringa Capsules

May 27, 2026

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/moringa-05-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/moringa-05-26/investigation.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/moringa-05-26/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/moringa-05-26/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ているサルモネラ (*Salmonella* Typhimurium) 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、Mogo ブランドのモリンガカプセル剤が *S. Typhimurium* 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5月26日時点で、*S. Typhimurium* アウトブレイク株に感染した患者が14州から計18人報告されている (図1)。患者の発症日は2026年2月3日~4月7日である (図2)。情報が得られた患者13人のうち7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 Typhimurium*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2026年 5月 26日時点の計 18人)

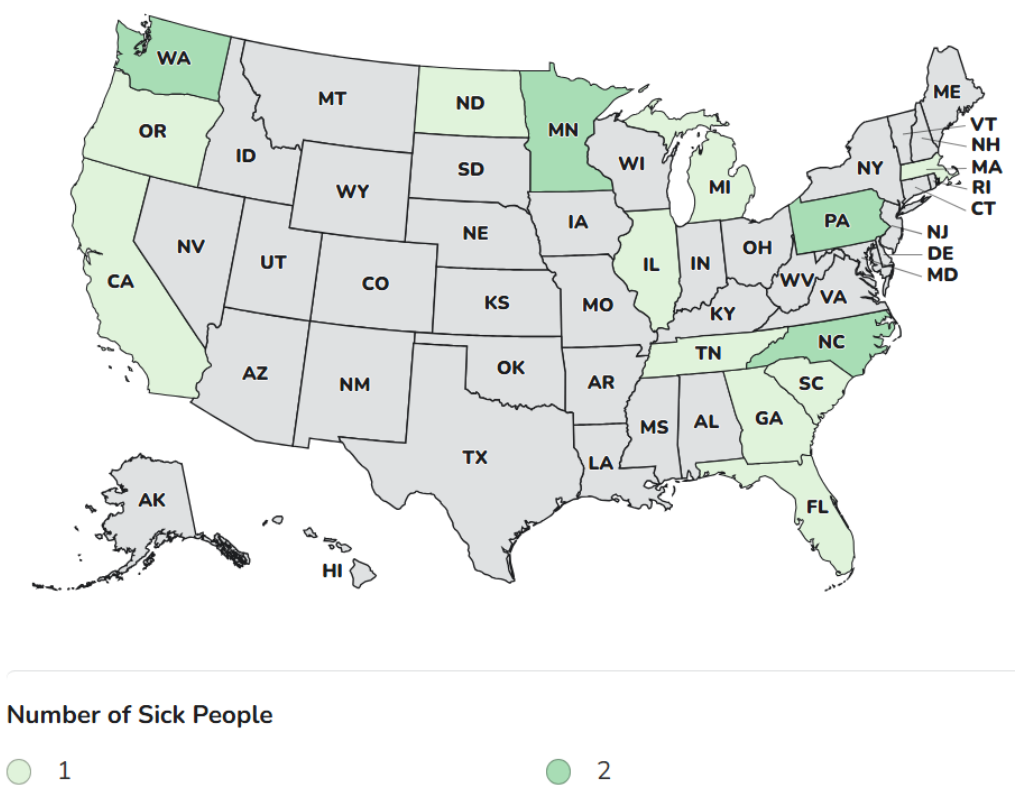
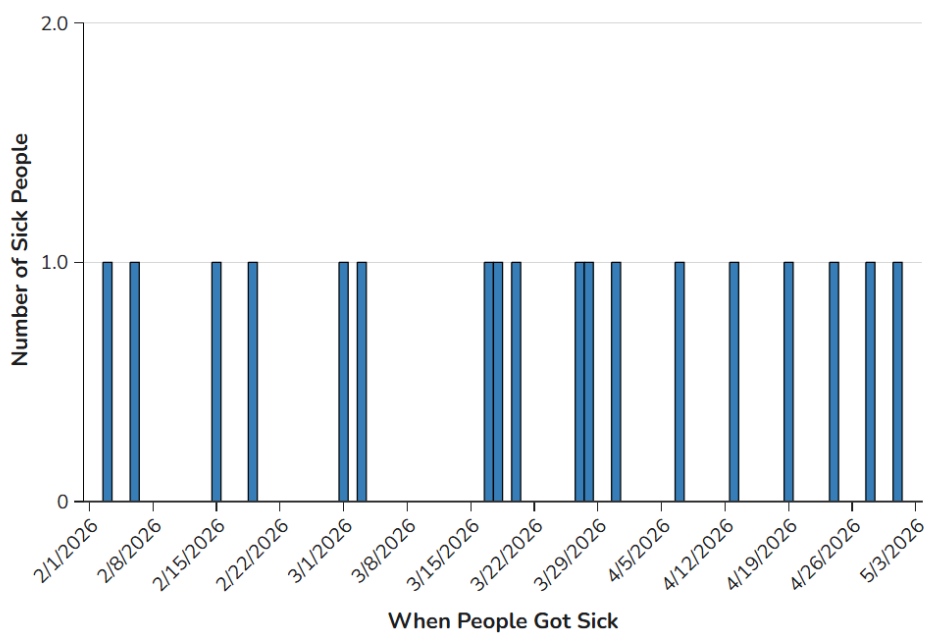


図 2: サルモネラ (*Salmonella Typhimurium*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2026年 5月 26日時点の計 18人)



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=18)	年齢範囲：1～93 歳 年齢中央値：67 歳
性別 (n=18)	50%：女性 50%：男性
人種 (n=12)	92%：白人 8%：アフリカ系アメリカ人または黒人
民族 (n=11)	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ている。聞き取り調査が実施された患者 8 人のうち 6 人（75%）がモリンガパウダー入りカプセル剤の喫食を報告し、そのうち 4 人が Mogo ブランドのモリンガカプセル剤の喫食を報告した。

○ 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。

患者由来 18 検体から分離されたサルモネラ株について実施された WGS 解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。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>

FDA は汚染源を特定するため患者が発症前に喫食した製品の追跡調査を行っており、各州当局と協力して検体を採取している。

○ 公衆衛生上の措置

2026年5月25日、Mogo Moringa社は「Moringa Oleifera Capsules」カプセル剤2ロットの自主回収を開始した（以下Webページ参照）。CDCは、回収対象のMogoブランドのモリンガカプセル剤を喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/mogo-moringa-llc-announces-voluntary-recall-select-lots-moringa-capsules-due-possible-salmonella>

2. 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ているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium および *S. Newport*）感染アウトブレイク（2026年5月27日、3月17日付更新情報）

Salmonella Outbreak Linked to Moringa Leaf Powder

May 27 & Mar. 17, 2026

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/supergreenssupplementpowders-1-26/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/supergreenssupplementpowders-1-26/investigation.html> (Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/supergreenssupplementpowders-1-26/locations.html> (Locations)

<https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/supergreenssupplementpowders-1-26/timeline.html> (Timeline)

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、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ているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium および *S. Newport*）感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

2026年5月27日付更新情報

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ているサルモネラ（*Salmonella* Typhimurium および *S. Newport*）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、モリンガリーフパウダーがサルモネラ（*S. Typhimurium* および *S. Newport*）に汚染され、本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。

○ 疫学データ

2026年3月17日の調査終了以降、新たに患者が4州から計22人報告された。このため

調査が再開され、2026年5月27日時点で、サルモネラ（*S. Typhimurium*、*S. Newport*）アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が36州から計119人報告されている（図1）。患者の発症日は2025年8月22日～2026年4月26日である（図2）。情報が得られた患者109人のうち32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 Typhimurium* および *S. Newport*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2026年5月27日時点の計119人）

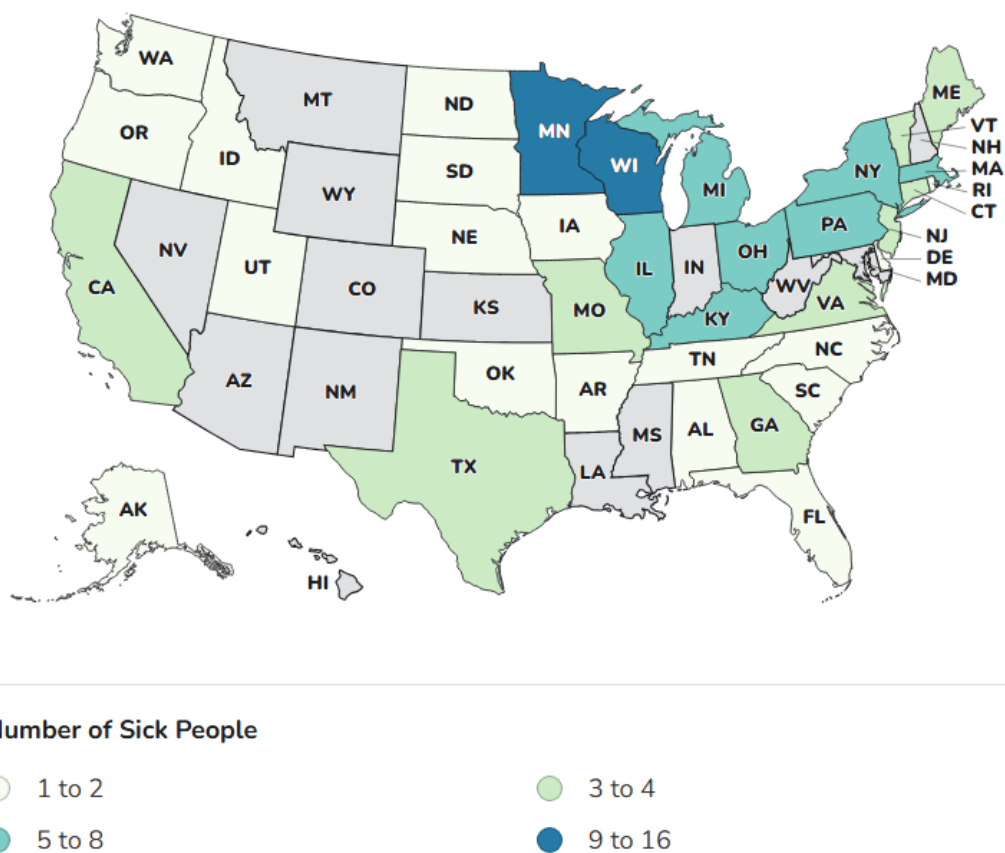
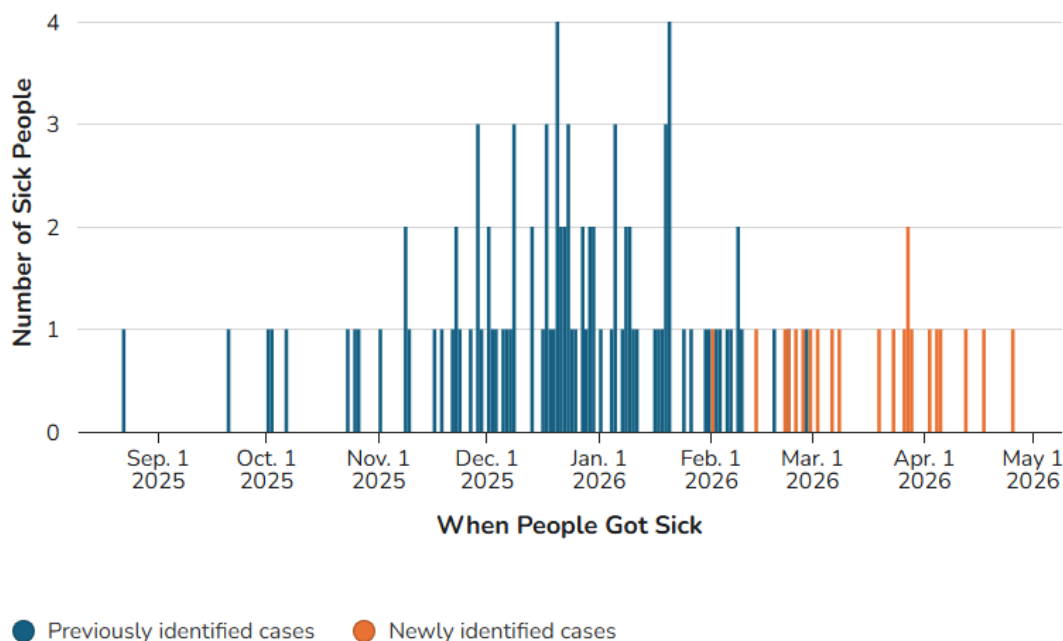


図 2：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium および *S. Newport*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2026 年 5 月 27 日時点の計 119 人)



青色バー：2026 年 3 月 17 日の更新情報までに報告されていた患者 97 人

橙色バー：新たに報告された患者 22 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=64)	年齢範囲：1 歳未満～81 歳 年齢中央値：45 歳
性別 (n=65)	43%：女性 57%：男性
人種 (n=101)	92%：白人 5%：アフリカ系アメリカ人または黒人 2%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 1%：アジア系
民族 (n=96)	98%：非ヒスパニック系 2%：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。聞き取り調査が実施された患者 79 人のうち 70 人 (89%) がモリンガリーフパウダーを含む製品の喫食を報告した。70 人のうち 60 人が Live it Up ブランドの粉末サプリメント「Super Greens」のみの喫食を報告し、5 人が Why Not Natural 社の粉末モリンガカプセルのみの喫食を報告し、1 人が上記両製品の喫食を報告し、残りの 4 人が TNVitamins ブランドの粉末モリンガカプセルのみの喫食を報告した。

○ 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。

患者由来 119 検体、食品由来 7 検体、サプリメント由来 3 検体および環境由来 1 検体から分離されたサルモネラ株について実施された WGS 解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。患者由来 1 検体【编者注：上記 119 検体と合わせて 120 検体となり合計患者数と異なる】から分離されたサルモネラ株についてはアンピシリンへの耐性が予測された。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

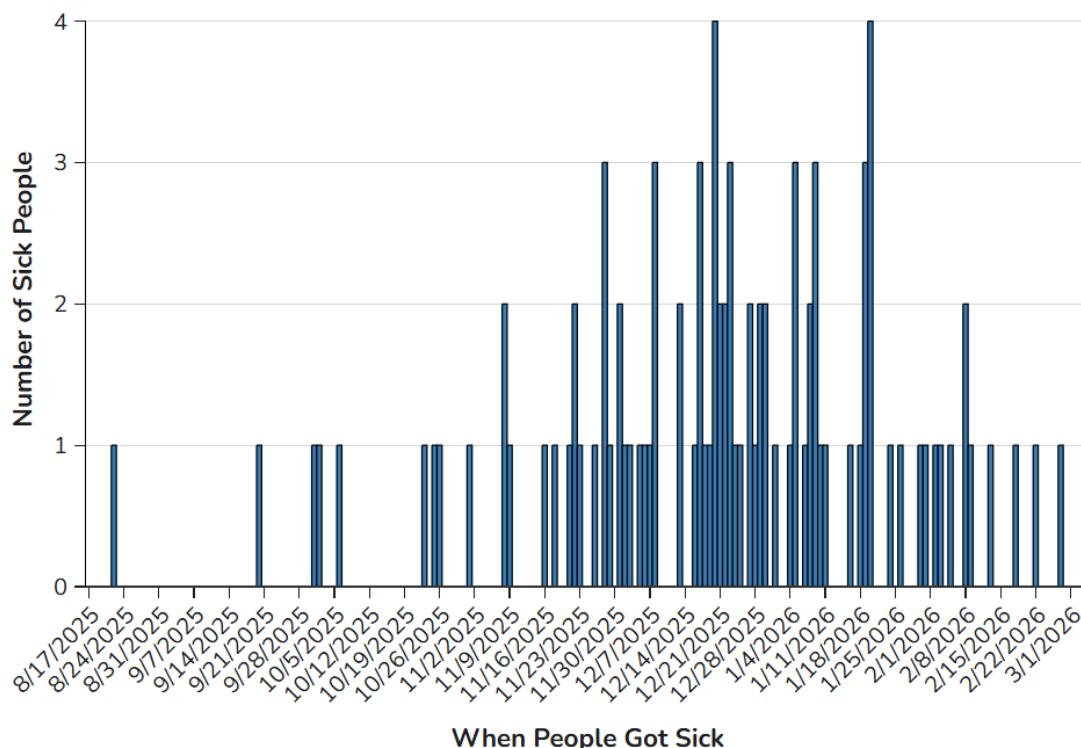
2026 年 5 月 26 日、Total Nutrition 社は自社の 2 ブランドのモリンガカプセル剤 (TNVitamins ブランドの「Ultra Potent Complete Green Superfood Moringa」および Doctor's Pride ブランドの「Complete Green Superfood Ultra Potent Moringa」) の自主回収を開始した (以下 Web ページ参照)。CDC は当該回収対象製品を喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/total-nutrition-inc-recalls-tnvitamins-and-doctors-pride-ultra-potent-complete-green-superfood>

2026 年 3 月 17 日付更新情報

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*

図 2：サルモネラ (*Salmonella* Typhimurium および *S. Newport*) 感染アウトブレイクの発症日別患者数 (2026 年 3 月 17 日時点の計 97 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=93)	年齢範囲：2～81 歳 年齢中央値：44 歳
性別 (n=97)	39%：女性 61%：男性
人種 (n=82)	91%：白人 5%：アフリカ系アメリカ人または黒人 4%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民
民族 (n=80)	98%：非ヒスパニック系 2%：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 67 人のうち 59 人（88%）がモリンガリーフパウダーを含む製品の喫食を報告した。59 人のうち 55 人が Live it Up ブランドの粉末サプリメント「Super Greens」のみの喫食を報告し、3 人が Why Not Natural 社の粉末モリンガカプセルのみの喫食を報告し、残りの 1 人が両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た。

FDA および関連各州の当局は、製品および原材料から分析用の検体を採取した。検体を分析した結果、6 検体から *S. Typhimurium* または *S. Newport* アウトブレイク株が検出された。

- FDA による検査の結果、モリンガリーフパウダー原材料 2 検体から *S. Newport* アウトブレイク株が検出され、Why Not Natural 社の「Pure Organic Moringa Green Superfood」カプセルの開封済み製品 1 検体から *S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。
- 3 州の当局による検査の結果、3 州それぞれの検体から *S. Typhimurium* アウトブレイク株が検出された。
- イリノイ州公衆衛生局およびウィスコンシン州保健局による検査の結果、それぞれ Live it Up ブランドの「Super Greens」製品の複数の開封済み製品検体からアウトブレイク株が検出された。
- ミネソタ州農務局（MDA）および保健局（MDH）による検査の結果、未開封の Live it Up ブランドの「Super Greens」製品 1 検体からサルモネラアウトブレイク株が検出された。

患者由来 96 検体、食品由来 7 検体および環境由来 1 検体から分離されたサルモネラ株について実施された WGS 解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。別の患者由来 1 検体から分離されたサルモネラ株についてはアンピシリンへの耐性が予測された。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>

FDA が追跡調査を行った結果、Live it Up ブランドの粉末サプリメント「Super Greens」および Why Not Natural 社の「Pure Organic Moringa Green Superfood」カプセルに共通の製造業者が存在することが判明した。

○ 公衆衛生上の措置

サルモネラによる汚染のため、モリンガリーフパウダー入りの複数の製品が回収された。これらの製品はもはや販売されていない。当該製品は保存可能期間が長いため、購入者の家庭に保存されている可能性がある。家庭に当該製品がある場合は廃棄するか購入店に返品すべきである。

(食品安全情報 (微生物) No.4/2026 (2026.02.18)、No.2/2026 (2026.01.21) 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

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 5 月 20 日～6 月 1 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

フランス産チーズのリステリア、ポーランド産の生鮮ガチョウ肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、スペイン産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産チキ

ンテンダーのサルモネラ、オランダ産家禽肉製品のサルモネラ (*S. Infantis*)、米国産殻むきピスタチオのサルモネラ、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オランダ産家禽肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、オランダ産子牛とたいのサルモネラ、イタリア産チーズのリステリア (*L. monocytogenes*)、フランス産生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌、ルーマニア産ひき肉製品(ミティティ)のサルモネラ属菌、ドイツ産の生ペットフードのサルモネラ属菌、ポーランド産鶏肉ケバブのサルモネラ属菌、ドイツ産・イタリア産・米国産ピスタチオペーストのサルモネラ、ドイツ産キャットフードのサルモネラ属菌、フランス産生乳チーズの志賀毒素産生性大腸菌など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ポーランド産鶏骨付きもも肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 2/5 検体陽性)、ポーランド産鶏手羽中肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*, 2/5 検体陽性)。ルーマニア産鶏ひき肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、オランダ産鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、イタリア産・ミャンマー産モヤシのサルモネラ (*S. Typhimurium*)、ポーランド産の家禽生肉製品のサルモネラ属菌、ポーランド産の生鮮ブロイラーもも肉(骨なし)のサルモネラ (*S. Infantis*)、マラウイ産マカダミアナッツのサルモネラ属菌、ポーランド産冷蔵生鮮鶏もも肉のサルモネラ (*S. Newport*, 5/5 検体陽性)、ルーマニア産牛タルタルステーキの志賀毒素産生性大腸菌、ハンガリー産の生乳の一般生菌数の基準超過(340,000 CFU/ml)、原産国不明の生エグシ(egusi)種子のサルモネラ、ルーマニア産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産鶏四分体肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*)、イタリア産ソーセージのサルモネラ属菌、エクアドル産エビのリステリア (*L. monocytogenes*)、ポーランド産鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*, 3/5 検体陽性)、ポーランド産鶏もも肉(皮・骨なし)のサルモネラ (*S. Infantis*, 4/5 検体陽性)、オランダ産緑豆(mung)モヤシの志賀毒素産生性大腸菌、フランス産皮むきタマネギ(イエローオニオン)のリステリア (*L. monocytogenes*)、ウクライナ産冷蔵鶏むね肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、フランス産ハト雛肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*)、オーストリア産鶏内臓のカンピロバクター (*C. jejuni*)、ポーランド産の生鮮ブロイラー手羽肉のサルモネラ (*S. Infantis*) など。

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

ブラジル産冷凍鶏むね肉のサルモネラ、ウクライナ産(スウェーデン経由)の冷凍鶏もも肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、イタリア産殻むきピスタチオの腸内細菌科菌群、ポーランド産鶏肉ケバブのサルモネラ (*S. Infantis*)、ポーランド産燻製魚製品のアニサキス (*Anisakis simplex*) など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

英国産加工ペットフード（ヒツジ由来）のサルモネラ、英国産加工動物タンパク質（家禽ミール）のサルモネラ、インド産ゴマ種子のサルモネラ属菌、ナイジェリア産ゴマ種子のサルモネラ属菌など。

-
- 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/>

卵を取り扱う際の台所の衛生管理：イースター以外の時期も要注意／イースターシーズンに向けポッドキャストの新エピソードを公開

Kitchen hygiene when handling eggs: Not just relevant at Easter／New ‘Risiko kompakt’ podcast episode for the Easter season

27/03/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/kitchen-hygiene-when-handling-eggs-not-just-relevant-at-easter/>

<https://podcast.bfr.bund.de/14-kuchenhygiene-bei-eiern-nicht-nur-zu-ostern-relevant> (ポッドキャスト、ドイツ語)

サルモネラおよびカンピロバクターは自然界では比較的広く存在する。そのため厳格な管理下であっても、これらの細菌は卵を生産する畜舎において繰り返し発生し続けている。症状が見られない産卵鶏でもこれらの病原体を保菌していることが多く見られ、時折病原体を卵に付着させることがある。包装の過程でも汚染卵の病原体が他の卵へ拡散する可能性があり、最終的に台所または料理の汚染を引き起こす。

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）のサルモネラリファレンス検査機関（NRL for *Salmonella*）の最高責任者 Istvan Szabo 博士は、家庭において健康リスクを最小限に抑えるためには、卵を冷蔵庫で保存するのが理想的であると助言している。冷蔵庫の温度は4～6°Cが理想的であり、この温度範囲では卵殻に付着した病原体は増殖できない。

このように保存した後で卵を茹でたり焼いたりする場合も、サルモネラおよびカンピロバクターは無害になる。目安は、中心温度を70°C以上で2分間以上加熱することである。ゆで卵、スクランブルエッグ、または卵のオープン調理などでこの条件を満たしていれば、これらの病原体は確実に死滅すると考えられる。

生卵を取り扱う際は特に注意が必要である。例として、伝統的な作り方でティラミスおよびチョコレートムースを作る場合、イースターエッグ用の卵に息を吹き込んで中身を出す

場合などがある。このような場合、卵は加熱されていないため、病原体が存在した場合は急速に増殖する可能性がある。従って、このような目的で卵を使用するときは、新鮮な卵のみを使用することが非常に重要となる。

イースターに生卵に息を吹き込んで中を空にしたい場合は、事前にぬるま湯と食器用洗剤で卵を洗浄すべきである。これにより少なくとも卵殻上に存在する可能性のある病原体を除去することが可能である。

しかしながら、サルモネラやカンピロバクターは卵殻内にも存在する可能性があるため、口をつけて息を吹き込むことは避けるべきである。簡単な工夫で、卵殻または生卵と口の直接的な接触を防ぐことが可能である。

現在、多くの販売店で卵の中身を抜いて表面に絵を描くためのキットが販売されている。これらのキットの多くには小型のふいごが付いている。しかし、家にストローがあればそれで十分であり、穴の上にストローを当てて息を吹き込み、少しの圧力かけるだけで卵の中身を押し出すことが可能である。あるいは、固ゆで、木製、ポリスチレン製およびプラスチック製の卵に絵付けや装飾を行うことも可能である。

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2024 (2024.09.04)、No.8 / 2012 (2012.04.18) BfR 記事参照)

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室