食品安全情報（微生物）No.23 / 2026（2026.11.11）

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. 生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイク（2026 年 10 月 30 日付更新情報）
2. 乳幼児用調製粉乳に関連して複数州にわたり発生した乳児ボツリヌス症アウトブレイク（2026 年 3 月 4 日付最終更新）
3. モリンガパウダー入りカプセル剤に関連して複数州にわたり発生した広範囲薬剤耐性（XDR）サルモネラ（*Salmonella* Newport および *S.* Kentucky）感染アウトブレイク（2026 年 4 月 1 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）

【アイルランド食品安全局（FSAI）】
1. そのまま喫食可能な（RTE : ready-to-eat）食品中のリステリア制御に関する新たな欧州連合（EU）規則の施行に合わせてアイルランド食品安全局（FSAI）が食品事業者向けガイダンスを発表

【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】
1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が台所の衛生管理や食品安全について学べるこども向けの絵本のスペイン語版を発行

【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．生牡蠣に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイク（2026 年 10 月 30 日付更新情報）
Salmonella Outbreak Linked to Raw Oysters
Oct. 30, 2026
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-10-26/index.html
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-10-26/investigation.html
（Investigation Update）
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-10-26/locations.html（Locations）
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-10-26/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* Telelkebir）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、Little Wicomico Oyster Company 社が Little Wicomico 川の採捕水域で採捕した牡蠣が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

● 報告患者

2026 年 10 月 19 日付初発情報以降、新たに 1 州（ミシガン）から患者 1 人が本調査の対象に追加された。

2026 年 10 月 30 日時点で、*S.* Telelkebir アウトブレイク株感染患者が 13 州から計 28 人報告されている（図 1）。患者の発症日は 2026 年 5 月 29 日～10 月 6 日である（図 2）。情報が得られた患者 22 人のうち 5 人（23%）が入院し、死亡者は報告されていない。

図 1：サルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2026 年 10 月 30 日時点の計 28 人）

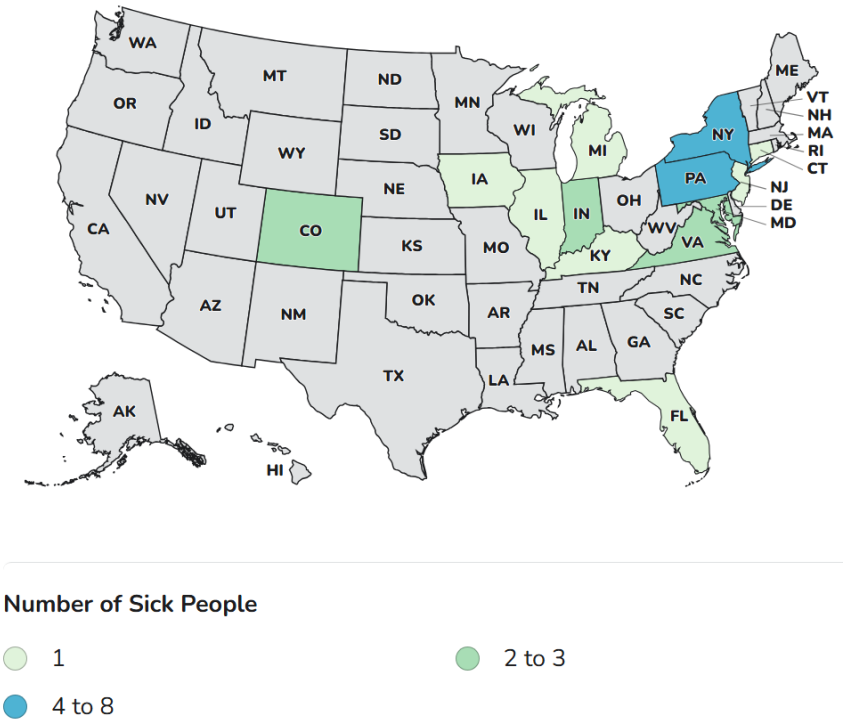
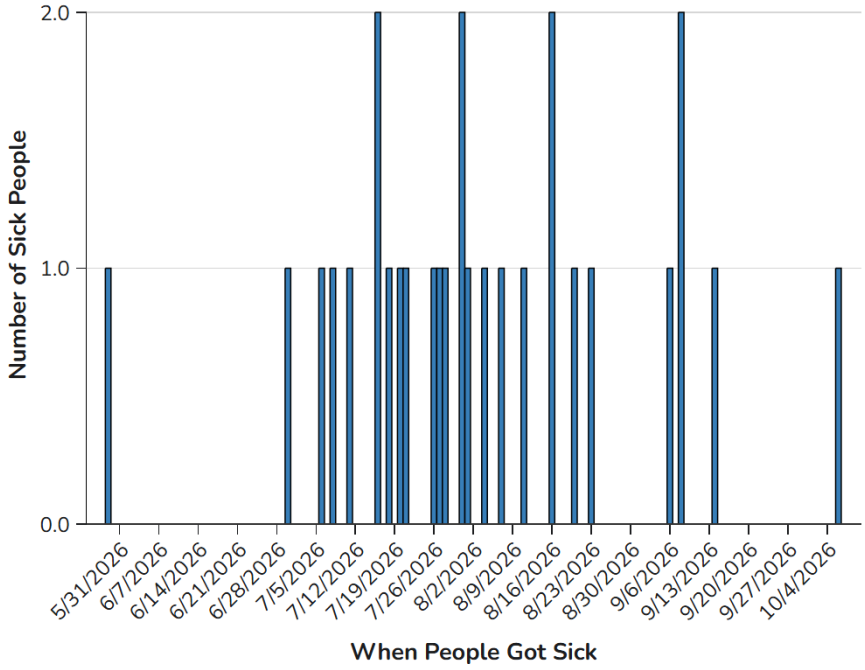


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Telelkebir）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2026 年 10 月 30 日時点の計 28 人）



● 人口統計学的データ

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=27）	年齢範囲：1～86 歳 年齢中央値：44 歳
性別（n=28）	39%：女性 61%：男性
人種（n=18）	83%：白人 11%：アフリカ系アメリカ人または黒人 6%：ハワイ先住民またはその他の太平洋諸島の住民
民族（n=18）	94%：非ヒスパニック系 6%：ヒスパニック系

● 食品への曝露

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 14 人のうち 11 人（79%）が生牡蠣を喫食したと報告した。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 1.6%が調査実施日前 1 週間に生牡蠣を喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。

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

この喫食率の差は、本アウトブレイクの患者が生牡蠣の喫食により感染したことを示唆している。

○ 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、全ゲノムシークエンシング（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可能性があることを示唆している。

WGS 解析の結果、患者由来 28 検体および食品由来 6 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/about/index.html

バージニア州保健局（VDH）が Little Wicomico Oyster Company 社の Little Wicomico 川採捕水域由来の複数の生牡蠣から検体を採取し検査したところ、サルモネラが検出された。WGS 解析の結果、これらの分離株の一部は本アウトブレイクの原因となったサルモネラと同一の株であることが示された。それ以外のサルモネラ株についても確認を行ったが、PulseNet データベース上の他の患者由来株と一致しなかった。当該牡蠣由来検体からは、他に *S.* Newport および *S.* Hartford が分離された。バージニア州当局は当該採捕水域の再開に関する手続きの一環として、引き続き検体の採取を継続している。最新の検査結果は、以下の Web ページから入手可能である。

https://www.vdh.virginia.gov/news/salmonella-outbreak-oysters/

ペンシルベニア州当局は、患者が生牡蠣を喫食したと報告したレストラン店舗へ牡蠣を供給した 1 業者の複数の生牡蠣から検体を採取した。これらの牡蠣は、Little Wicomico Oyster Company 社由来のものであった。検体から *S.* Litchfield が検出されたが、PulseNet データベース上の患者由来株との一致はみられなかった。

○ 公衆衛生上の措置

回収対象の牡蠣は保存可能期間を過ぎており、現時点ではバージニア州の Little Wicomico 川採捕水域で牡蠣の採捕は行われていない。

（食品安全情報（微生物）No.22 / 2026（2026.10.28）US CDC 記事参照）

２．乳幼児用調製粉乳に関連して複数州にわたり発生した乳児ボツリヌス症アウトブレイク（2026 年 3 月 4 日付最終更新）

Infant Botulism Outbreak Linked to Infant Formula, November 2025

Mar. 4, 2026

https://www.cdc.gov/botulism/outbreaks-investigations/infant-formula-nov-2025/index.html

https://www.cdc.gov/botulism/outbreaks-investigations/infant-formula-nov-2025/investigation.html（Investigation Update）

https://www.cdc.gov/botulism/outbreaks-investigations/infant-formula-nov-2025/locations.html（Locations）

https://www.cdc.gov/botulism/outbreaks-investigations/infant-formula-nov-

2025/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、カリフォルニア州公衆衛生局（CDPH）の乳児ボツリヌス症治療・予防プログラム（IBTPP）、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乳児ボツリヌス症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。乳児ボツリヌス症は、乳児が飲み込んだボツリヌス菌（*Clostridium botulinum*）の芽胞が腸内で生育し、毒素を産生することにより引き起こされる。

疫学データおよび検査機関での検査データは、ByHeart ブランドの乳幼児用調製粉乳「Whole Nutrition infant formula」がボツリヌス菌（*C. botulinum*）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た。2025 年 11 月 11 日、ByHeart 社は自社製の乳幼児用調製粉乳全製品の自主回収を発表した（以下 Web ページ参照）。
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/byheart-updates-information-regarding-voluntary-recall-all-batches-byheart-whole-nutrition-infant

○ 疫学データ

2025 年 12 月 10 日付更新情報以降、新たに本調査の対象に追加された患者はいない。

直近の数週間で、公衆衛生当局は最初に調査対象となった患者計 51 人の医療記録を見直し、追加基準を用いて再評価した。その結果、当初乳児ボツリヌス症が疑われたが最終的に別の疾病と診断された乳児 3 人が除外された。

2026 年 2 月 26 日時点における本調査の最終的な患者情報は以下の通りである。

最終的な患者データ

全患者数	48 人
確定患者数	28 人
疑い患者数	20 人
入院患者数	乳児 48 人全員が入院し、乳児ボツリヌス症治療薬である BabyBIG®（抗ボツリヌスヒト免疫グロブリン製剤）による治療を受けた。
死亡者数	0 人
患者の居住州数	17 州（図 1 参照）
患者の発症日	2023 年 12 月 24 日～2025 年 11 月 29 日（図 2 参照）
年齢範囲	生後 16～264 日
性別	22 人（46%）が女児

図 1：ボツリヌス症アウトブレイクの居住州別患者数（2026 年 2 月 26 日時点の計 48 人）

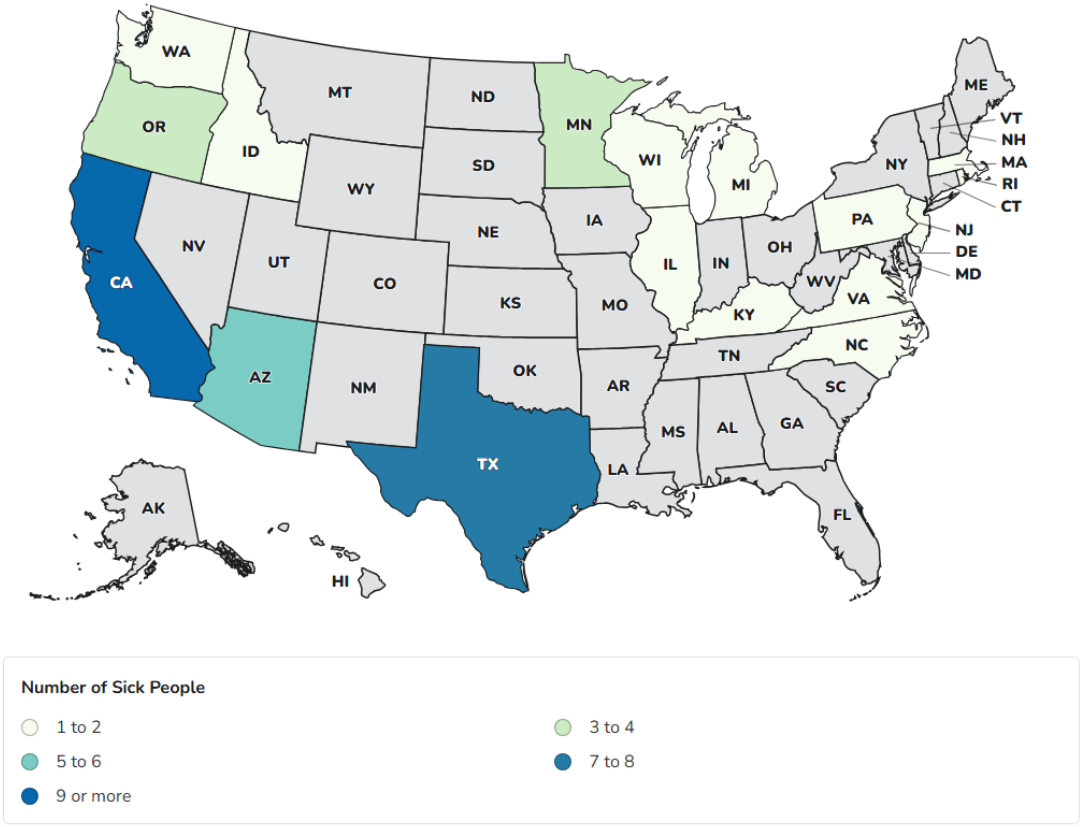
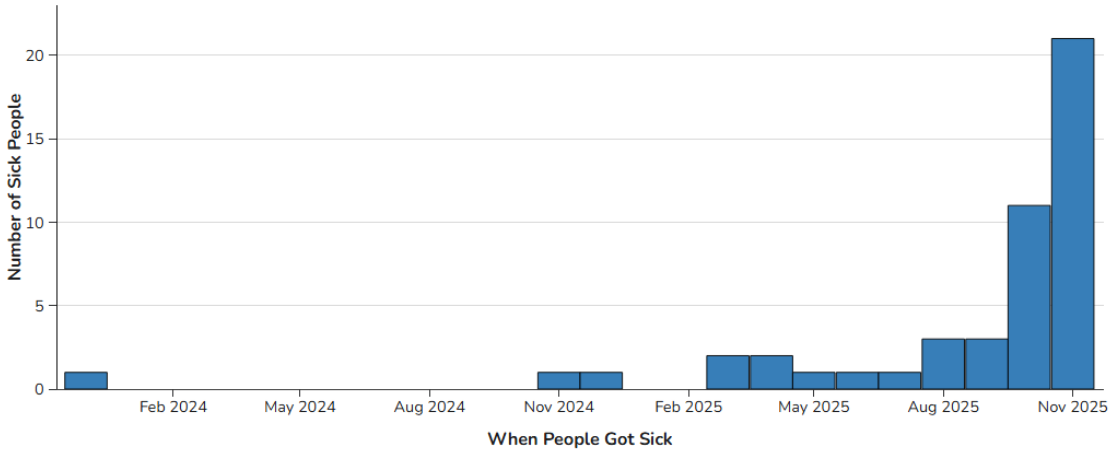


図 2：ボツリヌス症アウトブレイクの発症月別患者数（2026 年 2 月 26 日時点の計 48 人）



アウトブレイク患者の判別に使用した基準

アウトブレイク確定患者	・ ByHeart ブランドの「Whole Nutrition infant formula」を喫飲 ・ 2022 年 3 月 23 日以降に発症 ・ 検査機関による検査でボツリヌス菌またはボツリヌス毒素陽性
アウトブレイク疑い患者	・ ByHeart ブランドの「Whole Nutrition infant formula」を喫飲 ・ 2022 年 3 月 23 日以降に発症 ・ 検査機関による検査結果が陰性または不確定 ・ 乳児ボツリヌス症と一致する徴候、症状および回復状況 ・ 医療機関による他の診断結果がない
非アウトブレイク患者	・ ByHeart ブランドの「Whole Nutrition infant formula」を喫飲 ・ 2022 年 3 月 23 日以降に発症 ・ 検査機関による検査結果が陰性 ・ 医療機関による他の診断結果がある

○ 検査機関での検査データおよび追跡調査によるデータ

FDA、CDC、関連各州の当局および ByHeart 社は、最終製品から検体を採取し検査を行った。FDA および ByHeart 社は ByHeart ブランドの乳幼児用調製粉乳「Whole Nutrition infant formula」の製造に使用された全粉乳などを含む原材料からも検体を採取し検査を行った。

汚染源を特定するため、FDA による調査が継続中である。

・ FDA および ByHeart 社による検査

FDA および ByHeart 社が製品および原材料に対して実施した検査に関する最新の包括的な結果は以下の Web ページで確認可能である。

https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-infant-botulism-infant-formula-november-2025

・ 関連各州当局による検査

CDPH が本アウトブレイク患者が喫飲した ByHeart 社の開封済み乳幼児用調製粉乳由来 1 検体の培養検査を行った結果、A 型ボツリヌス菌が検出された。

○ 公衆衛生上の措置

2025 年 11 月 11 日、ByHeart 社はすべての乳幼児用調製粉乳製品の自主回収を発表した。ByHeart 社製の調製粉乳を保存している場合は使用せず廃棄すべきである。

（食品安全情報（微生物）No.3 / 2026（2026.02.04）、No.26 / 2025（2025.12.24）、No.25 / 2025（2025.12.10）、No.24 / 2025（2025.11.26）、No.23 / 2025（2025.11.12）US CDC 記事参照）

３．モリンガパウダー入りカプセル剤に関連して複数州にわたり発生した広範囲薬剤耐性（XDR）サルモネラ（*Salmonella* Newport および *S.* Kentucky）感染アウトブレイク（2026 年 4 月 1 日付最終更新）

Extensively Drug-Resistant *Salmonella* Outbreak Linked to Moringa Powder Capsules
Apr. 1, 2026
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/moringacapsules-02-26/index.html
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/moringacapsules-02-26/investigation.html
（Investigation Update）
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/moringacapsules-02-26/locations.html
（Locations）
https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/moringacapsules-02-26/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た広範囲薬剤耐性（XDR）サルモネラ（*Salmonella* Newport および *S.* Kentucky）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、Rosabella ブランドの「モリンガパウダー入りカプセル剤」がサルモネラに汚染され、本アウトブレイクの感染源となったことを示した。

○ 疫学データ

2025 年 4 月 1 日時点で、サルモネラ（*S.* Newport、*S.* Kentucky）アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が 8 州から計 10 人報告された（図 1）。患者の発症日は 2025 年 9 月 26 日～2026 年 1 月 8 日であった（図 2）。情報が得られた患者のうち 3 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* Newport および *S.* Kentucky）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2026 年 4 月 1 日時点の計 10 人）

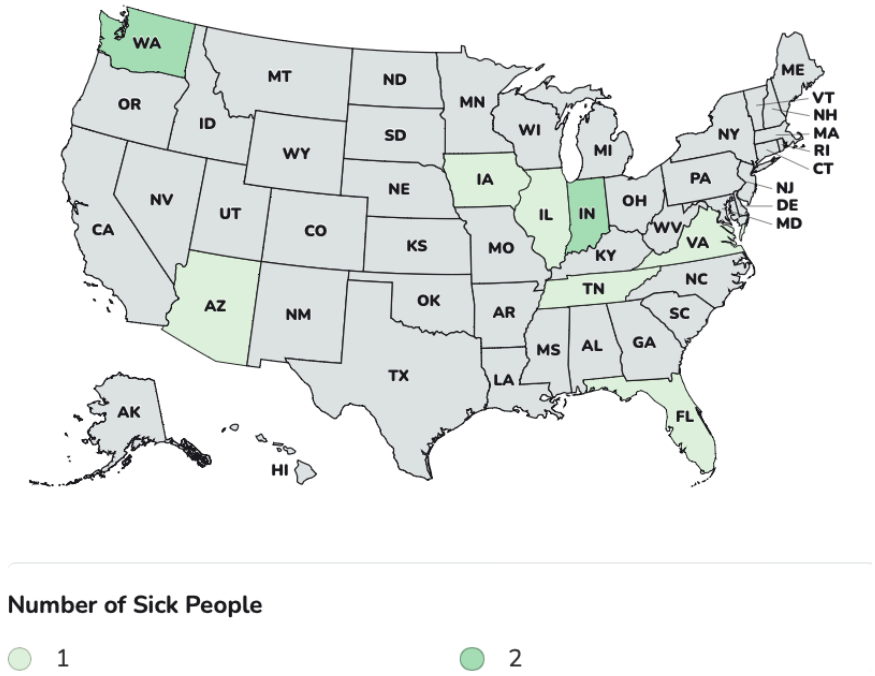
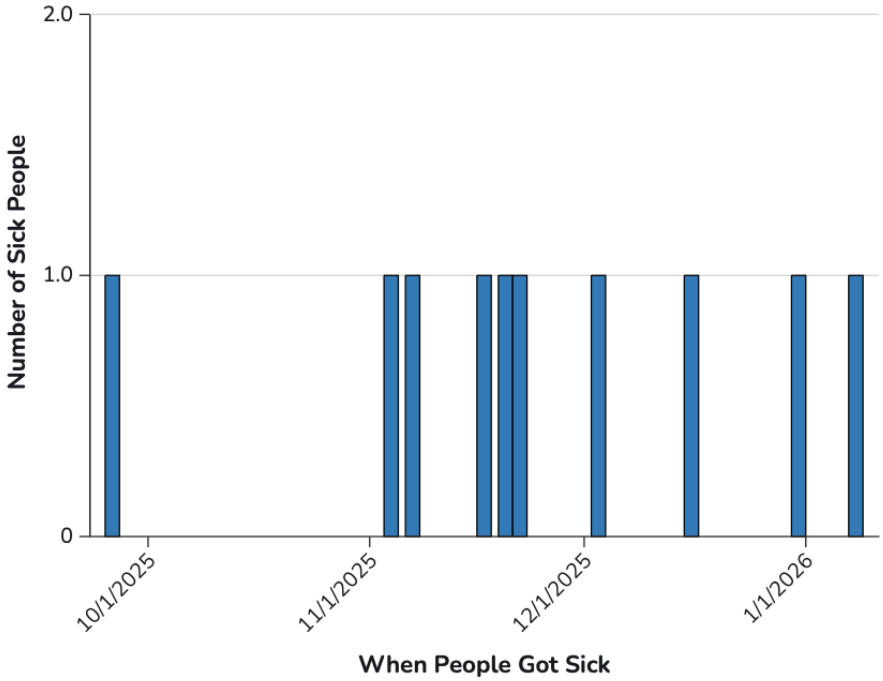


図 2：サルモネラ（*Salmonella* Newport および *S.* Kentucky）感染アウトブレイクの発症日別患者数（2026 年 4 月 1 日時点の計 10 人）



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=10）	年齢範囲：61～78 歳 年齢中央値：70 歳
性別（n=10）	90%：女性 10%：男性
人種（n=10）	100%：白人
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 8 人のうち 7 人（88%）が Rosabella ブランドの「モリンガパウダー入りカプセル剤」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クエンシング（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。

FDA は汚染源を特定するため、各州当局と協力して当該製品から検体を採取した。インディアナ州保健局は、患者の自宅から未開封の当該製品の検体を採取した。この検体は *S.* Newport 陽性であり、WGS 解析の結果、本アウトブレイク患者由来の *S.* Newport と同一の株であることが判明した。

○ 薬剤耐性

本アウトブレイクに関連したサルモネラ株は、サルモネラ症患者の治療に一般的に推奨されるすべての第一選択薬および代替薬に対し耐性を持っていた。広範囲薬剤耐性（XDR）サルモネラ（*S.* Newport）およびそのサルモネラ症患者の治療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.cdc.gov/salmonella/hcp/clinical-overview/xdr-salmonella-ndm1.html

患者由来8検体および製品由来1検体から分離された計9株のサルモネラについてWGS解析を行った結果は以下の通りであった：

- 9 株全てについてアモキシシリン／クラブラン酸、アンピシリン、アジスロマイシン、セフォキシチン、セフチオフル、セフトリアキソン、クロラムフェニコール、シプロフロキサシン、ゲンタマイシン、ハイグロマイシン、カナマイシン、メロペネム、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への耐性または非感受性が予測された。
- 患者由来 8 株のうち 7 株についてはトリメトプリム／スルファメトキサゾールへの耐性が予測された。
- 患者由来1株はコリスチンへの耐性が予測された。

これらの結果は、患者由来5検体から分離された *S*. Newport 株について CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）検査部門が標準的な抗生物質感受性試験法を用いて行った検査の結果により確認された。

セフチオフル、ハイグロマイシン、カナマイシンおよびストレプトマイシンは試験対象外であり、当該試験法による試験は行われなかった。非チフス性サルモネラに対するアジスロマイシンの臨床的判定基準は確立されていないが、分離株は最小発育阻止濃度（MIC）32 μg/mL 以上で感受性の低下を示した。

○ *Salmonella* Kentucky 株

患者由来 2 検体から分離された *S*. Kentucky の WGS 解析により、アンピシリン、アジスロマイシン、セフチオフル、セフトリアキソン、クロラムフェニコール、シプロフロキサシン、ホスホマイシン、ゲンタマイシン、ハイグロマイシン、カナマイシン、ストレプトマイシン、スルフイソキサゾール、テトラサイクリンおよびトリメトプリム・スルファメトキサゾールに対する耐性が予測された。

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、当該株に感染した患者は、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。

FDA も追跡調査を行ったが、汚染源を特定することはできなかった。しかし、FDA はモリンガ粉末の供給元 1 社を特定し、当該業者から供給されたモリンガ粉末を使用して製造された Rosabella ブランドのモリンガ製品はすべて回収された。

○ 公衆衛生上の措置

本アウトブレイク調査を受け、Ambrosia Brands 社は 2026 年 2 月 13 日、Rosabella ブランドのモリンガパウダーカプセルの一部ロットの回収を開始した（以下 Web ページ参照）。回収対象製品は、国内および海外で販売されていた。サルモネラ菌陽性反応が出た製品も回

収対象に含まれていた。この製品はすでに販売されていないはずである。
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ambrosia-brands-llc-recalls-rosabella-moringa-capsules-because-possible-health-risk
　本アウトブレイクは終息したが、回収対象製品は保存期間が長いため、まだ自宅に残っている可能性がある。自宅に当該製品が保存されていないか確認し、あった場合は廃棄すべきである。

（食品安全情報（微生物）No.5 / 2026（2026.03.04）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 10 月 21 日～11 月 3 日の主な通知内容

警報通知（Alert Notification）
オーストリア産カボチャ種子のサルモネラ属菌、オランダ産冷凍ヤギ肉の志賀毒素産生性大腸菌、フランス産ブルグル（小麦粉）入りサラダのリステリア（*L. monocytogenes*）、ベルギー産ひき肉製品（家禽以外）のリステリア（*L. monocytogenes*）、チェコ産冷蔵牛タルタルステーキのリステリア（*L. monocytogenes*）、スイス産白カビチーズのリステリア（*L. monocytogenes*）、イタリア産サラミのサルモネラ、スペイン産マテガイ（razor clam）のノロウイルス、ポーランド産冷凍有機レッドカラントの志賀毒素産生性大腸菌、イタリア産

二枚貝の大腸菌の基準超過（230 MPN/100 g）、オランダ産冷凍鶏手羽肉（マリネ液漬け）のサルモネラ（*S.* Infantis）、デンマーク産冷凍鴨肉のサルモネラ（*S.* Typhimurium）、イタリア産子牛肉（ツナソース付き）のリステリア（*L. monocytogenes*）、フランス産家禽首皮肉のサルモネラ（単相性 *S.* Typhimurium）、オランダ産牛肉ソーセージデリミートの志賀毒素産生性大腸菌、イタリア産の生鮮ソーセージのサルモネラ、イタリア産有機卵のサルモネラ（*S.* Typhimurium）、スペイン産ロモ（食肉製品）のリステリア（*L. monocytogenes*）、アイルランド産活イガイの大腸菌、ノルウェー産冷凍サーモン（皮なし）のリステリア（*L. monocytogenes*、5/5 検体陽性）など。

注意喚起情報（Information Notification for Attention）

スペイン産乾燥アルファルファのサルモネラ（*S.* Uganda）、ポーランド産冷蔵鶏四分体肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、ポーランド産の生鮮鶏四分体肉（骨なし・皮付き）のサルモネラ（*S.* Infantis）、ルーマニア産家禽肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、スペイン産アサリ（*Ruditapes philippinarum*）の大腸菌の基準超過（4,900 CFU/100g）、ルーマニア産鶏むね肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、フランス産エビのリステリア、ポーランド産冷蔵鶏もも肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、ポーランド産鹿ひき肉のサルモネラ、ポーランド産の生鮮家禽肉のサルモネラ属菌、ルーマニア産冷蔵鶏脚肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、オランダ産イガイのサルモネラ、ルーマニア産鶏むね肉のサルモネラ（*S.* Enteritidis）、ポーランド産ブロイラーひき肉のサルモネラ属菌、ウクライナ産冷蔵鶏肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、イタリア産・スペイン産イガイの大腸菌の基準超過（16,000 MPN/100g）、ポーランド産鶏骨付きもも肉のサルモネラ（*S.* Infantis、3/5 検体陽性）など。

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

ポーランド産の生鮮七面鳥肉のサルモネラ（*S.* Newport）、ポーランド産七面鳥切り落とし肉のサルモネラ（*S.* Agona、2/5 検体陽性）、ラトビア産滅菌済サバ缶詰（トマトソース漬け）のアニサキス属、リトアニア産イクラのアニサキス属幼虫、ポーランド産家禽肉のサルモネラ（*S.* Infantis）、ポーランド産家禽肉製品のサルモネラ属菌、ハンガリー産七面鳥ミール（加工動物タンパク質）のサルモネラ、ドイツ産の生ペットフードの腸内細菌科菌群、ポーランド産冷蔵鶏肉のサルモネラ（*S.* Infantis、5/5 検体陽性）など。

通関拒否通知（Border Rejection Notification）

ブラジル産家禽肉製品のサルモネラ、英国産加工動物タンパク質（ダックミール）のサルモネラ、ブラジル産冷凍鶏肉のサルモネラ（*S.* Minnesota）など。

● アイルランド食品安全局（FSAI: Food Safety Authority of Ireland）
https://www.fsai.ie/

そのまま喫食可能な（RTE : ready-to-eat）食品中のリステリア制御に関する新たな欧州連合（EU）規則の施行に合わせてアイルランド食品安全局（FSAI）が食品事業者向けガイダンスを発表

FSAI issues guidance to food businesses as new EU regulations on control of *Listeria* in ready-to-eat foods come into effect
01 July 2026
https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-issues-guidance-to-food-businesses-as-new-eu

アイルランド食品安全局（FSAI）は食品事業者を対象に、そのまま喫食可能な（RTE : ready-to-eat）食品中のリステリア（*Listeria monocytogenes*）を制御することを目的とした、より厳格化された欧州連合（EU）の食品安全法の基準を遵守するための新たなガイダンスを発表した（以下の Web ページ参照）。
https://www.fsai.ie/business-advice/running-a-food-business/food-safety-and-hygiene/advice-for-food-businesses-on-the-new-criterion-fo
L. monocytogenes は主に汚染食品を介して伝播する細菌である。ヒトに感染すると、リステリア症と呼ばれる重篤な症状を引き起こす可能性がある。妊婦、乳幼児、高齢者、免疫機能が低下している人など健康被害を受けやすい人は、リステリア症の重症化や合併症を発症するリスクが高い。

2026 年 7 月 1 日から施行される新たな規則により、食品事業者は *L. monocytogenes* に関するより厳格化された基準に確実に対応するために、強固な食品安全管理体制の整備が義務付けられる。この基準は *L. monocytogenes* が増殖しうる RTE 食品に対し、市場流通中および保存可能期間の全期間を通じて適用される。厳格化された基準に適合した検査を行うためには、食品中に存在する低濃度のリステリアを検出可能な、より感度の高い微生物検査法が必要となる。これにより、今後数カ月間で *L. monocytogenes* の検出を理由として RTE 食品が回収される機会が増加する可能性がある。そのような場合、消費者が FSAI の食品安全警報システムを通じて、回収対象食品への対応に関する情報を目にする機会も増加する。食品事業者が、製造し出荷した RTE 食品における *L. monocytogenes* のリスクを効果的に管理できる強固な工程を有していない場合、このような事態が発生する可能性が高くなる。

● 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/

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が台所の衛生管理や食品安全について学べるこども向けの絵本のスペイン語版を発行

A journey of discovery into the world of bacteria and viruses／The BfR children's book on food safety now available in Spanish
15/06/2026
https://www.bfr.bund.de/en/press-release/a-journey-of-discovery-into-the-world-of-bacteria-and-viruses-spanish/

食品安全をこどもにもわかりやすく：ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が発行した絵本「Luis' and Maya's Adventure in the shrinking lab: Searching for clues in the kitchen」のスペイン語版が発行された。大きな成功を収めたドイツ語版および英語版に続き、スペイン語圏のこどもも発見の旅を始めることが可能となった。大きなイラストと楽しい文章を通じて、ルイスとマヤが友好的な細菌のフレッドと共に細菌とウイルスの世界に入り込む様子が描かれている。2 人は「定期的な手洗いはなぜ大切か？」「細菌は台所でどのように拡散するか？」「冷蔵庫での食品の適切な保存方法は？」といった点について学ぶ。読者は絵本を読み進めながら、作中のキャラクターたちと共に、台所の衛生管理と食品安全について学べるようになっている。

BfR によるこの絵本は無料で注文することができ、BfR の Web ページでも PDF 版がドイツ語、英語およびスペイン語で閲覧可能である（以下の各 Web ページ参照）。
https://www.bfr.bund.de/assets/01_Veröffentlichungen/Publikationen_deutsch/bfr-kinderbuch-luis-und-mayas-abenteuer-im-schrumpflabor.pdf（ドイツ語版）
https://www.bfr.bund.de/assets/01_Veröffentlichungen/Publikationen_englisch/251217_ENG_BfR_Kinderbuch_Lebensmittelsicherheit_148x105mm_web_groß_VÖ.pdf（英語版）
https://www.bfr.bund.de/assets/01_Veröffentlichungen/Publikationen_andere_sprachen/BfR-Kinderbuch_ES.pdf（スペイン語版）

世界保健機関（WHO）によると、汚染された食品の喫食により 200 種類以上の様々な疾患が発生している。統計によると、全世界で毎年こどもを含む 10 人に 1 人が食品由来疾患に罹患している。多くのこどもは免疫機能がまだ十分に発達しておらず、特に感受性の高いグループであるため、最大限の注意を払って保護するべきである。そのため BfR は、小さいこどもたちにもわかりやすいように、食品安全について楽しく学べる工夫を施した。

物語の中でルイスとマヤは台所での探偵活動を通して様々な細菌およびウイルスに出会う。2 人はすぐにこれらの中にはヒトにとって危険なものがあることに気づく。その 1 つが感染性胃腸疾患の細菌性病原体として最も一般的なカンピロバクターであり、主要な感染源は汚染された家禽肉や加熱不十分な家禽肉である。特に台所が不衛生である場合は、細菌がある食品から他の食品へ伝播するなどの交差汚染による感染が発生する可能性がある。読者は大きくてカラフルな挿絵がある BfR の新しい絵本から交差汚染の予防法およびカンピロバクターを退治する方法を学ぶことが可能である。

（食品安全情報（微生物）No.7 / 2025（2025.04.02）、No.6 / 2025（2025.03.19）BfR 記事参照）

食品微生物情報
連絡先：安全情報部第二室