



NPO法人

食科協ニュースレター 第182号

目 次

【 巻頭言 】	2
西日本豪雨、台風、北海道地震発生にあたり NPO 法人食科協 理事長 馬場良雄	
【 食科協の活動状況 】	2
1. 2018年8月～9月の主な活動(先月報告以降)	
【 行政情報 】	3
1. HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A 公表	
2. 平成 29 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表	
3. 平成 30 年北海道胆振東部地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について	
4. 平成 30 年北海道胆振東部地震を受けた乳児用液体ミルクの取扱いについて	
5. 製造物責任 (PL) 法の逐条解説公表	
6. 「農林水産省豚コレラ防疫対策本部」における対応方針の決定について	
7. 岐阜県における豚コレラの患畜の確認に伴う対応について	
8. 腸管出血性大腸菌 O121 による食中毒患者の発生について	
9. 食品表示基準の弾力的運用を踏まえた周知チラシについて 森田邦雄	
10. 食品安全委員会提供情報	7
2018年8月21日第708回から2018年9月11日第711回までの開催分	
【 海外食品安全情報 】	11
CDC が 2009～15 年の食品媒介疾病について取りまとめ 5 カ国で RTE 食品を原因とする食中毒 米国・マクドナルドのサラダで 500 人以上が食中毒 チーズ・ディップでボツリヌス菌による回収 立石亘	

※各リンク先に飛べない場合は URL をコピーペーストして下さい。

平成 30年9月12日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下 3-14-3、全麵連会館 2 階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail 8.shokkaky@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

西日本豪雨、台風、北海道地震発生にあたり

NPO 食科協 理事長 馬場良雄

今年の7月、8月は猛暑が続き、更に西日本豪雨被害、引き続く台風、そして北海道南部地震と大きな災害が継続し大きな被害が続きました。被災地で亡くなられた方のご冥福を心からお祈り申し上げます。そして、被災地の方々の一日も早い復興を願っております。

関西大震災、東北大震災、熊本大震災と記憶が途切れることなく続く大災害に改めて日ごろの防災意識、危機管理意識の重要性を認識させられます。その中で、6日に発生した北海道地震では全道停電という事態も発生いたしました。東北大震災後の原子力発電事故に伴い、全国的に電力不足となり、計画停電等が実施されたことを記憶されている方も多いと思います。この計画停電で、一時的にヨーグルトが生産できず供給できなくなりました。食品の生産は冷凍、冷蔵、殺菌などの工程があり断続的な電力供給では生産・品質管理が出来なくなりますが、更に重要なことは停電後の復旧対応があります。北海道の乳業では停電後の製造再開にあたって行程中に残っていた処理中の乳を回収し殺菌処理した結果、停電中に増殖した黄色ブドウ球菌の毒素が残り、その原料を使用した加工乳で大規模な食中毒事故が発生させた経験があります。この失敗事例は1955年と2000年の2回もあります。衛生管理教育の必要性、継続性の重要性を強く認識させられた事例でした。

HACCPによる衛生管理の義務化が進められる中、異常時の対応、特に停電後の復旧、冷凍、冷蔵製品の処置判断基準作成は重要な課題です。それぞれの食品会社の実態に合わせ、あらかじめマニュアル化しておくことが大切でしょう。

【食科協の活動状況】

1. 2018年8月～2018年9月の主な活動

- 8月17日 かわら版 158号を発行した。
- 8月22日 常任理事会兼運営委員会を開催。出席者は15名。理事長挨拶、運営委員会活動要領について、運営委員長選任の件、第二回理事会開催について、今後の講演会勉強会開催について等が話し合われた。
- 8月24日 かわら版 159号を発行した。
- 8月31日 かわら版 160号を発行した。
- 9月 4日 森田満樹常任理事、北村忠夫運営委員長がグリーンプロダクツ研究会主催の講演会でそれぞれ「組み換え食品の表示制度厳格化について

て」「食品衛生法の改正と今後の食品業界…2020 年のためだけの改正なのか…」と題して講演を行った。

- 9 月 7 日 かわら版 161 号を発行した。
- 9 月 12 日 ニュースレター 182 号を発行。
- 9 月 14 日 かわら版 162 号を発行予定。

【行政情報】

1. HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A 公表

8 月 28 日、厚生労働省は標記 Q&A を公表した。これは、平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律において、原則として、全の食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組む必要が生じたことから、HACCP に沿った衛生管理の制度化に関してよく寄せられる質問に答えるもので、その Q の主なものは次の通り。

- ・問 1 HACCP に沿った衛生管理の制度化より、現在の衛生管理はどのように変わることか。何か新しい設備を設けなければならないのか。
- ・問 3 どのような事業者が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者になるのか。小規模事業者とはどの程度の規模を指すのか。
- ・問 6 「HACCP に沿った衛生管理」に関する省令はいつ公布されるのか。
- ・問 8 HACCP に沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのか。また、営業許可の要件になるのか。
- ・問 13 事業者が民間認証を取得している場合は「HACCP に沿った衛生管理」を実施していると言えるのか。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000347634.pdf>

2. 平成 29 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表

8 月 31 日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室は標記監視指導結果及び統計を公表した。その概要は次の通り。〔 〕カッコ内は平成 28 年度の数値。

(1) 輸入届出時における法違反の有無の確認

届出件数約 243 万件〔約 234 万件〕、届出重量約 3,375 万トン〔約 3,230 万トン〕について、法に基づく規格、基準等への適合性について審査を実施。

(2) モニタリング検査※（※件数については延べ数）

① モニタリング計画：97,509 件〔95,929 件〕

- ② 実施件数：99,455 件 [98,164 件]（実施率：約 102% [約 102%]）、
うち違反件数：153 件 [136 件]

(3) 検査命令

- ① 全輸出国の 17 品目及び 30 カ国・1 地域の 72 品目（平成 30 年 3 月 31 日現在）
② 実施件数：59,477 件（延べ 91,685 件） [56,877 件（延べ 86,629 件）]、
うち違反件数：228 件（延べ 228 件） [235 件（延べ 235 件）]

(4) 違反状況

- ① 違反件数：821 件 [773 件]（違反率：届出件数の 0.03% [0.03%]、検査件
数：約 20 万件 [約 20 万件]）

（違反件数：微生物規格 220 件 [190 件]、有害・有毒物質及び病原微生物 202 件 [176 件]、添加物 137 件 [108 件]、残留農薬 91 件 [120 件]、器具、腐敗、変敗、異臭及びカビの発生等 60 件 [46 件]、残留動物用医薬品 36 件 [44 件]、容器包装規格 25 件 [50 件]、他 54 件 [42 件]）

https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000176071_00001.html

概要

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000348738.pdf>

全体版

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000348735.pdf>

3. 平成 30 年北海道胆振東部地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について

9 月 7 日、消費者庁表示対策課長、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課長及び厚生労働省健康局がん・疾病対策課長の連名で各都道府県等食品表示主管部（局長宛）標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

平成 30 年北海道胆振東部地震において災害救助法の適用を受けた被災地において、譲渡又は販売される食品については、必ずしも食品表示基準に基づく義務表示事項の全てが表示されていなくとも、当分の間、取締りを行わなくても差し支えないこととする。

なお、アレルギー表示及び消費期限については、被災者の方々の食事による健康被害を防止することが何より重要であるため、従来どおり個々の容器包装に表示する必要があることから、これまでどおり、取締りの対象となる。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180907_0001.pdf

4. 平成 30 年北海道胆振東部地震を受けた乳児用液体ミルクの取扱いについて

9月7日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等食品表示主管部(局)長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

平成30年北海道胆振東部地震において災害救助法の適用を受けた被災地における使用を目的として譲渡・販売される、母乳代替食品としての用に適する旨を表示した乳児用液体ミルクについて、特別用途食品制度における乳児用調製液状乳の許可及び承認を受けていない場合も、当分の間、取締りを行わなくても差し支えないこととする。

ただし、アレルギー表示及び消費期限については、被災者の方々の食事による健康被害を防止することが何より重要であるため、従来どおり個々の容器包装に表示する必要がある、これまでどおり、取締りの対象となる。

なお、海外から輸入された乳児用液体ミルクを譲渡・販売する際にも、消費者の食品選択上、必要な情報が適切に提供されることが必要なため、容器包装に記載された母乳代替食品の目的や使い方、注意事項等の情報は食品に近接したポップや掲示、付属の紙などにより、消費者に提供されることが望ましく、このため、事業者等から問合せがあった場合にはその旨御指導いただくようお願いする。

あわせて、食品衛生上、開封後の飲み残しは保管しない旨、御指導いただくようお願いする。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180907_0002.pdf

5. 製造物責任 (PL) 法の逐条解説公表

9月7日、消費者庁は標記逐条開設を公表した。本逐条解説は、原則として改正後民法及び改正後製造物責任法に基づいて記載し、民法改正法及び民法改正整備法の施行日は、一部の規定を除き、平成32年(2020年)4月1日。

逐条解説(平成30年9月)の構成は、凡例、第1条から第6条、附則及び民法改正整備法の経過措置等から成っている

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/other/product_liability_act_annotations/

6. 「農林水産省豚コレラ防疫対策本部」における対応方針の決定について

9月9日、農林水産省は標記決定を公表した。これは、岐阜県岐阜市の養豚農場において、家畜伝染病である豚コレラの患畜が確認されたことを受け、「農林水産省豚コレラ防疫対策本部」を開催し、今後の防疫措置について対応方針を決定いたしましたもので、発生の概要等その主なものは次の通り。

(1)9月3日、岐阜県は、岐阜市の養豚場から飼養豚が死亡しているとの通報を受け、

検査を実施し、その時点では、豚コレラが否定されたことから経過観察としていました。

(2) 9月8日、岐阜県が再度中央家畜保健衛生所において検査を実施したところ豚コレラの疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門で精密検査を実施したところ、9日、患畜であることが確認されました（中国においてアフリカ豚コレラが続発しておりますが、精密検査を実施した結果、アフリカ豚コレラの感染でないことを確認しております。）。

(3) これを受けて、「豚コレラに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、本日「農林水産省豚コレラ防疫対策本部」を開催し、今後の防疫措置について対応方針を決定いたしました。

(4) 豚コレラは、豚、いのししの病気であり、人に感染することはありません。また、感染豚の肉が市場に出回ることはありません。

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/180909_31.html

7. 岐阜県における豚コレラの患畜の確認に伴う対応について

9月9日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

今般、岐阜県において、豚コレラの患畜が確認されたことを受け、農林水産省から平成30年9月9日より、輸出の可否が確認できるまでの間、輸出検疫証明書の発行を停止する旨、連絡がありました。

については、各都道府県等においては、輸出される豚及びイノシシの肉（これらの製品を含む。）について、別途通知するまでの間、衛生証明書の発行を見合わせるようお願いする。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000351513.pdf>

8. 腸管出血性大腸菌 0121 による食中毒患者の発生について

9月10日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

今般、長野県において「モスバーガーアリオ上田店」で提供された食事を原因とする腸管出血性大腸菌 0121 による食中毒が発生した旨公表した（別添）。については、下記のとおり対応をよろしく願います。

記

- ・ 腸管出血性大腸菌による感染症法に基づく 0121 届出情報を入手した場合及びや食品による健康被害の苦情等の相談があった場合は、長野県の情報に参考同系列店の利用や喫食状況等を確認するとともに、必要に応じて食中毒調査を実施すること。また、該当する情報を得た場合には当職まで速やかに連絡すること。

- ・腸管出血性大腸菌 0121 による食中毒調査を実施する場合は、関連性を確認する観点から、患者由来菌株を迅速に収集し、国立感染症研究所へ送付すること（参考）

患者は 8 月 20 日に、モスバーガーアリオ上田店が提供した食事を喫食した 4 グループ 8 名中の 4 グループ 4 名で、環境保全研究所が行った検査により、患者便から腸管出血性大腸菌 0121 が検出された。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000351787.pdf>

9. 食品表示基準の弾力的運用を踏まえた周知チラシについて

9 月 10 日、消費者庁は表示対策課名をもって各都道府県等食品表示主管部（局）宛標記事務連絡を出した。これは、被災地に食品を円滑に流通させつつ、アレルギー疾患をお持ちの方の健康被害を防止するため、3 省連名通知の趣旨を避難所の管理者に徹底する必要があるとあり、別添のチラシを作成したので、本チラシを管内全避難所の管理者への周知に御活用くださいというもので、チラシの主な内容は次の通り。

このたび、平成 30 年北海道胆振東部地震の被害を受けられた地域（9 月 6 日時点 179 市町村）に限り、被災地への食品の円滑な供給を図るため、食品の表示ルールの弾力的な運用をしています。

- ・このため、表示事項の記載のない食品が流通する場合があります。アレルギーや消費期限については、従来どおり表示されます。
 - ・表示のない食品を提供する場合は、次のことに十分気をつけてください。
- アレルギーを含むかどうか不明な場合は、アレルギー疾患を有する被災者の方に渡さないでください。
- 期限表示が不明な場合は、長期保存をさげ、早めに食べるようにしてください。開封後の食品は、食べ残しを保管せず、適切な喫食方法で、速やかに消費してください。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180910_0001.pdf

（森田 邦雄）

10. [食品安全委員会提供情報](#)

本欄は食品安全委員会の会議開催実績（第 708 回：8 月 21 日開催から第 711 回：9 月 11 日開催分）の委員会議事概要をほぼそのまま参考にして記載させて頂いていますが、正確には食品安全委員会 HP（https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html）の当該箇所でご確認ください。

10-1 第 708 回食品安全委員会（2018（平成 30）年 8 月 21 日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか委員 6 名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について・農薬 5 品目 [1] シエノピラフェン [2] ビフェントリン [3] ピフルブミド [4] フラメトピル [5] フロニカミド → 厚生労働省及び担当の吉田（緑）委員から説明 農薬シエノピラフェン、ビフェントリン、フラメトピル及びフロニカミドについては農薬専門調査会において審議することとなった。農薬ピフルブミドについては、既存の評価結果に影響を及ぼす可能関があるとは認められないことから、専門委員会による調査審議を経ることなく、今後、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改定することとなった。・動物用医薬品 1 品目 [1] ゲンチアナバイオレット → 厚生労働省から説明 本件については、遺伝子組み換え食品等専門調査会において審議することとなった。 → 厚生労働省、農林水産省から説明 本件については、動物用医薬品専門調査会において審議することとなった。
- (2) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について・「フルララネル」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について → 担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明 取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続きに入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼することとなった。

10-2 第 709 回食品安全委員会（2018（平成 30）年 8 月 28 日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか 5 名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について・添加物 1 品目 次亜臭素酸水 → 厚生労働省からの説明 本件について既存の評価結果に影響を及ぼす可能関があるとは認められないことから、専門委員会による調査審議を経ることなく、今後、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改定することとなった。
- (2) 農薬専門調査会における審議結果について・「チアクロプリド」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について → 担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明 取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続きに入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼することとなった。
- (3) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について・農薬「シクロピリモレート」に係る食品健康影響評価について・農薬及び動物用医薬品「イソプロチ

オラン」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明「シクロピリモレートの一日摂取許容量 (ADI) を 0.063mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量 (ARfD) は設定する必要がないと判断した。」「イソプロチオランの一日摂取許容量 (ADI) を 0.1mg/kg 体重、一般の集団に対する急性参照用量 (ARfD) を 0.5mg/kg 体重、妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対する急性参照用量 (ARfD) を 0.012mg/kg 体重と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知することとなった。

- ・動物用医薬品「ゲンタマイシン」に係る食品健康影響評価について
- ・飼料添加物「グアニジノ酢酸」に係る食品健康影響評価について
- ・飼料添加物「グアニジノ酢酸を原体とする飼料添加物」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「CIN株を利用して生産されたキモシン」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「JPTR001株を利用して生産されたヘミセルラーゼ」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「JPTR002株を利用して生産されたキシラナーゼ」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明 「ゲンタマイシンの一日摂取許容量 (ADI) を 0.011mg/kg 体重/日と設定する。」「グアニジノ酢酸が飼料添加物として適切に使用されている限りにおいて、一日摂取許容量 (ADI) を特定する必要はないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知することとなった。「グアニジノ酢酸を原体とする飼料添加物が、適切に使用されている限りにおいて、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えた」との審議結果が了承され、リスク管理機関 (農林水産省) に通知することとなった。

- ・遺伝子組換え食品等「CIN株を利用して生産されたキモシン」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「JPTR001株を利用して生産されたヘミセルラーゼ」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「JPTR002株を利用して生産されたキシラナーゼ」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明「『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準』に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知することとなった。

10-3 第710回食品安全委員会 (2018 (平成30) 年9月4日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか委員4名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について
 - ・動物用医薬品 1案件 動物用ワクチンの添加剤として使用する成分(6成分)
 - ・飼料添加物 1品目 2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニンマン

- ガン →農林水産省から説明 動物用医薬品1案件については、動物用医薬品専門調査会において審議することとし、飼料添加物1品目については、肥料・飼料等専門調査会において審議することとなった。
- (2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について・農薬「MCPB」に係る食品健康影響評価について・農薬「テトラジホン」に係る食品健康影響評価について・農薬「テトラニリプロール」に係る食品健康影響評価について・農薬「ビフェナゼート」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明 「MCPB エチルの一日摂取許容量 (ADI) を 0.012mg/kg体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.2mg/kg/体重と設定する」「テトラジホンの一日摂取許容量 (ADI) を 0.013mg/kg体重/日と設定し、急性参照用量 (ARfD) は設定する必要がないと判断した。」「テトラニリプロールの一日摂取許容量 (ADI) を 0.88mg/kg体重/日と設定し、急性参照用量 (ARfD) は設定する必要がないと判断した。」「ビフェナゼートの一日摂取許容量 (ADI) を 0.01mg/kg体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.1 mg/kg/体重と設定する」との審議結果が了承され、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知することとなった。・農薬「カリバリル」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明。「カリバリルの一日摂取許容量 (ADI) を 0.0073mg/kg体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.01 mg/kg/体重と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関 (厚生労働省及び農林水産省) に通知することとなった。
- (3) 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題 (平成31年度) (案) について 担当の山本委員及び事務局から説明。「食品健康影響評価技術研究および食品安全確保総合調査の優先実施課題 (平成31年度) (案) について」は、一部の文言を修正して決定することとなった。

10-4 第711回食品安全委員会 (2018 (平成30) 年9月11日)

主な議事事項及び審議結果から

議事 : 佐藤委員長ほか委員6名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について・遺伝子組換え食品等1品目 Morph ΔE8 BP17 4c 株を利用して生産されたフィターゼ →農林水産省からの説明 本件について、遺伝子組み換え食品等専門調査会において審議することとなった。・特定保健用食品1品目ヴァームスマートフィットウォーター →消費者庁からの説明 本件について、新開発食品専門調査会において審議することとなった。
- (2) 農薬専門調査会における審議結果について・「インピルフルキサム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の吉田 (緑) 委員及び事務局から説明 取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続きに入ること

とし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼することとなった。

(3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について・動物用医薬品「セファピリン」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明「セファピリンの一日摂取許容量（ADI）を0.002mg/kg体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

【海外食品安全情報】

CDCが2009～15年の食品媒介疾病について取りまとめ

CDC（米国疾病管理センター）は7月27日に公表したMMWR（Morbidity and Mortality Weekly Report、罹患率および死亡率に関する週報）において、2009～15年に米国で発生した食品媒介疾病のアウトブレイクについて取りまとめた。

米国ではFDOS（The Foodborne Disease Outbreak Surveillance System、食品媒介疾病に関する食品媒介疾病の発生監視システム）と呼ばれるシステムで、共通食品を喫食した患者数2人以上の症例に関するデータを収集している。

2009～15年の報告数は5,760件が報告され、患者数は100,939人、入院者数は5,699件、死者数は145人。なお、米国で推定される食品媒介疾病の患者数は年間で約940万人ともいわれる。CDC発表の概要は以下の通り。

〔原因物質〕

原因物質が確認されたのは2,953件、67,130人。そのうち、最も多いのはノロウイルスで1,130件（38%）27,623人（41%）、次いでサルモネラが896件（30%）23,662人（35%）であった。

その他、志賀毒素産生大腸菌（STEC）は191件（6%）2,378人（4%）、カンピロバクター155件（5%）2,095人（3%）、ウェルシュ菌108件（4%）5,132人（8%）、ヒスタミン（スコンブロイド毒素）95件（3%）280人（1%未満）、シガトキシン80件（3%）294人（1%未満）、黄色ブドウ球菌35件（1%）75人（1%未満）、腸炎ビブリオが35件（1%）227人（1%未満）、リステリア・モノサイトゲネスが35件（1%）380人（1%）など。

なお、死者はリステリア・モノサイトゲネスが74人、サルモネラが29人、STECが12人（ノロウイルスによる死者は7人）。入院患者の82%、死者の82%はリステリア・モノサイトゲネス、サルモネラ、STECの3種類で占めていた。

サルモネラの血清型はEnteritidis（264件）、Typhimurium（102件）、Newport（73件）、Heidelberg（49件）など。

STECの内訳は、O157が最も多い156件で、その他はO26（14件）、O111（7件）、O121（6件）、O145（5件）、O45（4件）、O103（3件）、O186（1件）などで、複合

が4件、不明が3件あった。ちなみに米国農務省（USDA）は2012年、生の牛肉の製造加工業者に対して、ルーティンの検証試験として、0157以外にも6種類の血清型（026、045、0103、0111、0121、0145）の試験を要求している。ちなみに、これら6種類は“Big Six”とも呼ばれる。

〔原因施設〕

レストランが2,880件（61%）33,465人（43%）と最も多く、次いで調理場や宴会施設が636件（14%）18,141人（24%）、家庭が561件（12%）8,080人、学校やデイケアなどの集団・事業所の食事が211人（4%）9,806人（13%）などであった。

〔原因食品〕

原因食品が1種類に分類されたアウトブレイクは1,281件で、そのうち最も多かったのは魚介類で222件（17%）、次いで乳製品136件（11%）、鶏肉123件（10%）。患者数が最も多かったのは鶏肉3,114人（12%）で、次いで豚肉2,670人（10%）、野菜2,572人（10%）であった。

食品と病原物質の組み合わせで患者数が多かったのは卵 - サルモネラで2422人、野菜 - サルモネラが2203人、鶏肉 - サルモネラで1941人など。魚類 - スコンブロイドトキシン&シガトキシンは519件であった。

CDCでは、ノロウイルスは食品媒介疾病の主要な原因であり、特にフードサービスにおける従事者の健康管理と衛生管理の継続的改善の重要性を強調している。また、鶏肉、豚肉、野菜の安全性向上が優先事項であるとしている。

5 ヲ国で RTE 食品を原因とする食中毒

EFSA（欧州食品基準庁）によると欧州5ヶ国で *Salmonella Agona* に感染した147人が報告されており、2017年には122人が、2014年から2016年には25人が遡及的に発見されたという。内訳は英国で129人、フィンランドで15人、デンマーク・ドイツ・アイルランドで各1人。EFSAおよびECDC（欧州疾病予防管理センター）の専門家は、英国で調製されたキュウリを含むRTE食品が感染源である可能性であることを示唆しているが、特定には至っていない。

米国・マクドナルドのサラダで500人以上が食中毒

米国マクドナルドのレストランでサラダ商品「Fresh Express Salad Mix」を喫食した人でサイクロスポラ（寄生性原虫）による感染症が発生した問題は、15州とニューヨーク市で507人が報告されている（8月23日現在）。FDAは現在、ロメインレタスおよびニンジンの供給業者・流通および供給業者の調査を継続中である。

なお、コネチカット州、ニューヨーク市、テネシー州、バージニア州の症例患者は、イリノイ州を旅行中にサラダを購入しました。フロリダのケース患者は、ケンタッキー州で旅行中に Fresh Express Salad Mix を購入していた。

FDA では、レストランや小売業者に向けて、「サイクロスポラは塩素などの化学処理に耐性があることを理解した上で、基本的な食品安全規範に従うべきである」とコメントしている。基本的な食品安全規範の一例を以下に挙げる。

- ①小売店、レストラン、フードサービス事業者は、常に安全な食品の取り扱いと調製の手順を実践すること。食品の取り扱いの前後で、手指、道具、表面を熱水、石鹼水で洗浄することを推奨する。潜在的に汚染された製品 (potentially contaminated products) が保管されているディスプレイケースや冷蔵庫は洗浄・消毒する。
- ②潜在的に汚染された製品を調製、提供、保管するために使用されるカッティングボード (まな板)、表面、道具は洗浄・消毒する。
- ③清潔で衛生的な処理の後、ぬるま湯と石鹼で手洗いする。
- ④食品を調製する際に使用する食品接触面や器具の定期的な洗浄・消毒は、交差汚染の可能性を最小限に抑えるのに役立つ。

チーズ・ディップでボツリヌス菌による回収

クラフト・ハインツ (Kraft Heinz) は7月、チーズ・ディップ「Taco Bell Salsa Con Queso」についてボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) の増殖のリスクがあるとして自主回収した。回収対象は、賞味期限が2018年10月31日～2019年1月23日の約7,000個。食中毒の発生は報告されていない。

ちなみに、2018年は大企業による回収が散見されており、ケロッグ社がシリアル、ペッパーリッジ・ファーム社 (キャンベル・スープ社の傘下) がスナック菓子、モンドリーズ社がスナック菓子で、サルモネラ菌汚染による回収を行っている。

(立石 亘)

以上