


 NPO  
CCFHS

NPO法人

# 食科協ニュースレター 第255号

## 目次

【食科協の活動状況】2024年10月～11月の主な活動(先月報告以降)	2
【NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 2024年度第2回理事会報告】	2-5
NPO 法人食品保健科学情報交流協議会	
【2024年度食の安全に関するワークショップの報告】	5-7
NPO 法人食品保健科学情報交流協議会	
<b>【食品安全情報】</b>	
● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention) <a href="https://www.cdc.gov/">https://www.cdc.gov/</a> マクドナルド社の店舗で提供されたタマネギ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 (2024年10月30日付更新情報)	7-10
● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland: Health Protection Surveillance Centre, Ireland) <a href="https://www.hpsc.ie">https://www.hpsc.ie</a> アイルランドの胃腸疾患および人獣共通感染症、2022年 (ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染症)	10-12
● アイルランド食品安全局 (FSAI: Food Safety Authority of Ireland) <a href="https://www.fsai.ie/">https://www.fsai.ie/</a> サルモネラ症アウトブレイクの発生を受けアイルランド食品安全局 (FSAI) がアヒル卵の調理について改めて注意喚起	12-13
● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention) <a href="https://www.cdc.gov/">https://www.cdc.gov/</a> 1. マクドナルド社のクォーターパウンダー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 (2024年10月25日付更新情報、22日付初発情報)	13-18

令和 6年 11月 29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 [NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp](mailto:NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp)

**【食科協の活動状況】**

1.

- 10月04日 かわら版464号を発行・かわら版ニュース&トピックス451号を発行
- 10月04日 ニュースレター254号発行
- 10月11日 かわら版465号を発行・かわら版ニュース&トピックス452号を発行
- 10月18日 かわら版466号を発行・かわら版ニュース&トピックス453号を発行
- 10月22日 第六回常任理事会・運営委員会
- 10月25日 かわら版467号を発行・かわら版ニュース&トピックス454号を発行
- 10月30日 11月13日食科協ワークショップ 資料の第1便発送
- 11月01日 かわら版468号を発行・かわら版ニュース&トピックス455号を発行
- 11月05日 11月13日食科協ワークショップzoomアドレス発信
- 11月08日 かわら版469号を発行・かわら版ニュース&トピックス456号を発行
- 11月08日 ニュースレター255号号外配信
- 11月13日 食科協ワークショップ開催
- 11月15日 かわら版470号を発行・かわら版ニュース&トピックス457号を発行
- 11月22日 かわら版471号を発行・かわら版ニュース&トピックス458号を発行
- 11月29日 かわら版472号を発行・かわら版ニュース&トピックス459号を発行
- 11月29日 ニュースレター255号を発行

**【NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 2024 年度第 2 回理事会報告】**

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
(NPO 法人食科協) 事務局

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会（NPO 法人食科協）では、「新型コロナウイルス感染症」以後の会議を資料の送付と同時に FAX 及び電子媒体メールによる議決権行使を行うこととされました。

社会的な状況の変化に合わせ、これを踏襲することとして 11 月 13 日に開催しました第 2 回理事会について下記のとおり報告をさせていただきます。

理事会は 11 月度理事・運営委員合同会議に先立ち開催したものです。

なお、当日は恒例により公開講演会を「食の安全に関するワークショップとして同日開催しました。

**記****1 2024 年度第 2 回理事会の開催結果について**

2024 年 11 月 13 日 11 時 15 分から（一財）日本科学技術連盟本部 ROOM-E において、加地理事長、立石専務理事、大道理事、小暮理事、藤平理事、口地理事、中川監事及び事務局（北村運営委員、飯塚運営委員）の参加にて開催し、Web システムにより同時配信し、議案の審議を行いました。

NPO 法人食科協の 2024 年 10 月 1 日現在の理事数は 14 名であり、会場参加・WEB

参加及び委任状提出により理事全員の出席があり、理事会は成立しました。

創立20周年（2022年度）に新たに策定された「NPO法人食科協コミットメント」を誠実に実行するための、検討と財政の安定確保に向けた活動を展開する中での理事会の開催です。

理事長の挨拶に続いて、NPO法人の運営状況について検討しました。

第2回理事会に引き続き開催された11月度食科協理事・運営委員合同会議の報告も併せて行います。

## 2 第2回理事会提出資料について

理事会説明資料のとおりです。

## 3 理事会の経過

- ・開会挨拶 立石専務理事
- ・理事長挨拶 加地理事長

本日の理事会は、来年度を見据えたものであります。食品衛生の問題として食品衛生監視員や事業者に対して、課題への具体的な在り方・考え方について支援してまいりたいと思います。

**議事録署名人の選出 小暮實氏、藤平幸男氏が指名された。**

議事は、あらかじめ各理事に送付した総会提出議案に基づき、事務局からの概要説明をもとに審議しました。

### 議 題 1 2023（令和5）年度第2回理事会

#### 第1号議案 2023年度上半期事業報告について

事務局から議題の内容について、以下の説明をしました。

- ・2022年度が本来の改選期であったが20周年記念事業のために役員人事を凍結したので、2023年度に改めて役員の改選を行ったところであったが、所属における異動や個人的事情による一部役員改選がされた。
- ・会員減少対策、活動資金の確保、情報提供・技術指導関係事業の充実として、講演会の活性化や継続事業の「わかりやすい食品衛生の手引」編集業務の継続をすることとしたこと。
- ・収支状況について、会員の減少傾向はみられたが、受託事業である「わかりやすい食品衛生の手引」の編集料が約90万円あり予算的余裕が見られた。

質疑の後、第2回理事会議案第1号議案は採決の結果、賛成多数であり、承認されました。

#### 第2号議案 2024年度下半期事業計画について

事務局から議題について、以下の説明をしました。

- ・食科協は20周年を記念して活動方針(コミットメント)を基に活動することにより、活性化し、組織強化を図ることを再確認しました。
- ・リスクコミュニケーションの重要性を認識することにより、食の安全にかかわるリスクへの対応を食品事業者、食品衛生監視員とともに行うよう更なる支援をすることとする。食品衛生監視員等からの要望のある衛生教育関連の事業について検討することとしました。
- ・継続受託事業である「わかりやすい食品衛生の手引」の編集に幅広く関係者が関わることにより、講演会活動以外の継続的な事業として、普及支援活動の幅を広げて、会費によらない事業拡大を工夫してまいることとしています。

今後のわかりやすい食品衛生の手引追録の編集に関する大まかなスケジュールにつきましては、今年度と同様のスケジュールと同様と聞いています。2025年3月中旬頃に新設問の執筆依頼があり、同月下旬頃に既設問補正の依頼がある予定とのこととです。

質疑の後、第2回理事会議案第2号議案は採決の結果、賛成多数であり、承認されました。

### 第3号議案 その他

事務局から報告事項共々特にない旨報告があり、議長からこの際、参加者からの意見を求めたが意見等が出されなかったため、議長は理事会の終了を宣した。

\*理事会終了後、直ちに、定例の合同会議に移行した。

## 4 11 月度理事・運営委員合同会議について

会議の進行を立石専務理事が行い、事務局として北村運営委員長が提案の説明をした。

### 議 題2 2024(令和6)年度食の安全に関するワークショップ

#### ・食の安全に関するワークショップの変更

- 1、一般財団法人日本科学技術連盟様との共催
- 2、ご講演者の追加について

衛生管理システムと食中毒・労働衛生の観点から  
話題提供 FSMS(HACCP/FSSC)と危機管理

講師 (一財)日本科学技術連盟 島袋千恵子室長

質疑の後、議題2案は採決の結果、賛成多数であり、承認されました。

### 議 題3 年度末における講演会・勉強会

- ・今年度事業として、3月開催として実施する。
- ・実施内容、テーマについては12月の合同会議において決定することとして検討中である。

- ・11月末までに皆様のご意見を寄せていただくこととなった。  
質疑の後、議題3案は採決の結果、賛成多数であり、承認されました。

#### 議題4 その他 報告事項

特になし

その後、司会者は参加者の皆様に対して、要望等のご意見を求めたが、挙手がなく、議事は終了しました。

### 【2024年度食の安全に関するワークショップの報告】

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

(NPO 法人食科協) 事務局

2024年11月13日

一般財団法人日本科学技術連盟本部 ROOM-E

主催 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

共催 (一財)日本科学技術連盟本部

ISO 審査登録センター

#### 食の安全に関するワークショップについて

##### はじめに

例年、秋に「NPO 法人食科協公開講演会」を開催してましたが、今年度は参加者とともにディスカッションをする「ワークショップ」を開催することとしました。

これまで、講演を聴取し、これに対する質問を受ける形式であったが、リスクコミュニケーションを活動の柱としているNPO 食科協として、ワークショップ開催に当たり、食品事業者や食品衛生監視員の皆様から日頃寄せられている疑問やご意見を集約し、事例紹介と問題点を提起してから、参加者とフリーな意見交換を行いそれぞれの課題を検討することにより、当該課題への対応を見出そうとするものです。

今回のテーマは、食中毒に関するものです。最近の傾向として、食中毒時間が発生した場合の処理として食中毒の原因、発生の要因その他があいまいのまま、営業停止等の処分がされることが多々見られます。原因調査をしたうえでの再発防止の対策につなげていないことです。これらについて下記のとおり、ディスカッションを行いリスク管理について自由な意見の交換をいたしました。

会員や食品事業者、食品衛生監視員の方々が日頃から、食の安全に携わる者として多くの疑問や意見を抱えながら過ごしている事例について、多様な角度から確認するとともに、意見交換しながら適切に検討し、対応する手法を考えることを目的に今後も継続したい。

#### 1、テーマ：食中毒の事例に学ぶリスク管理

#### 2、ワークショップの内容

##### (1) 講演会

基調講演 NPO 法人食科協 加地理事長

演題 過去の食中毒調査から紐解く  
～過去の原因究明に学ぶ、O157・BSE 等からの教訓～

講演 NPO 法人食科協 小暮常任理事  
演題 食中毒の事例を考える

話題提供 (一財)日本科学技術連盟 ISO 審査登録センター 島袋室長  
演題 FSMS (HACCP/FSSC) と危機管理  
～食中毒対策、労働安全衛生の観点で考える～

## (2) ディスカッション

テーマ：食中毒の原因究明と対策の在り方は  
座長 NPO 法人食科協 立石専務理事  
参加者 加地氏、小暮氏、島袋氏

### ① ディスカッションの進め方

基調講演及び話題提供における事例等を参考に、テーマに沿った意見交換をするために、あらかじめ各講師の講演資料を送付し、関係する話題や質問・意見を参加者から求めたところです。

### ② ディスカッションの主要な課題を明確にしました。

今回のワークショップのテーマである「食中毒の事例に学ぶリスク管理」に即した最近の食中毒の増加、食中毒の原因究明の現状における課題を絞り込み、講演者から提供された講演資料を参考に参加者からの意見・質問を募集しました。

#### ・行政の課題

食中毒の探知から初動対応と情報共有  
行政指導や行政処分の現状、衛生監視票の活用

#### ・事業者の課題

危機管理  
マネジメントシステム(⇒ 製造能力・過剰受注をハザード分析に入れることの必要性、中小規模でも必要なマネジメントシステムの考え方、など)  
衛生教育、従業員教育(⇒ 危害情報の活用)

#### ・これまで食の安全としてあまり取り上げられなかった課題

労働安全衛生  
化学物質の取り扱い(⇒ 危険予知トレーニング、自律的管理)  
機械・設備の管理

## 3、参加者からの意見・質問

事務局に寄せられた意見質問は、講演資料送付前に寄せられたものを含みます。

### (1) HACCP 制度化に関連して

- Q1 食中毒はHACCP制度化により減少したか
- Q2 HACCP の監視指導の限界・制限
- Q3 危害要因の分析例(リスク評価)小暮講師
- Q4 食品衛生監視票の位置付けに関する意見

### (2) 有症苦情に関連して

- Q5 有症苦情・健康被害届や異物混入等
- Q6 湧き水、水遊びによる食中毒
- (3) 金属探知機に関して
  - Q7 金属探知機の設置は本当に必須か①
  - Q8 金属探知機の設置は本当に必須か②
- (4) 衛生教育に関して
  - Q9 衛生教育について
- (5) 食科協への要望
- (6) 第三者認証に関して
  - Q10 HACCP に関する第三者認証
  - Q11 FSSC の改訂への対応に関して

以上の課題について、講師である参加者から解説・意見をいただくとともに、会場及びWEB参加者からの質問・意見に関わるディスカッションを行いました。

なおNPO法人食科協においては、講演会等における発言記録は公表しておりません。

- ・主催する講演会等は、参加を原則とするリスクコミュニケであること。
- ・講演者等の発言には責任を持ちますが、時事問題等を含めて、時点修正が困難であるため、これまでも、記録の公表はしておりません。

なお、重大な誤り、誤解を招く発言等については、都度対応しております。

以上

## 予告

NPO法人食科協では、2024年度の講演会・勉強会等の開催を3月を目途に検討しております。

## 【食品安全情報】

- 米国疾病予防管理センター（US CDC: Centers for Disease Control and Prevention）

<https://www.cdc.gov/>

マクドナルド社の店舗で提供されたタマネギ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（2024年10月30日付更新情報）

*E. coli* Outbreak Linked to Onions Served at McDonald's

October 30, 2024

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/e-coli-O157.html>

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/investigation-update-e-coli-o157-2024.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/where-people-got-sick-e-coli-o157-2024.html>

(Map)

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、米国食品医薬品局（US FDA）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

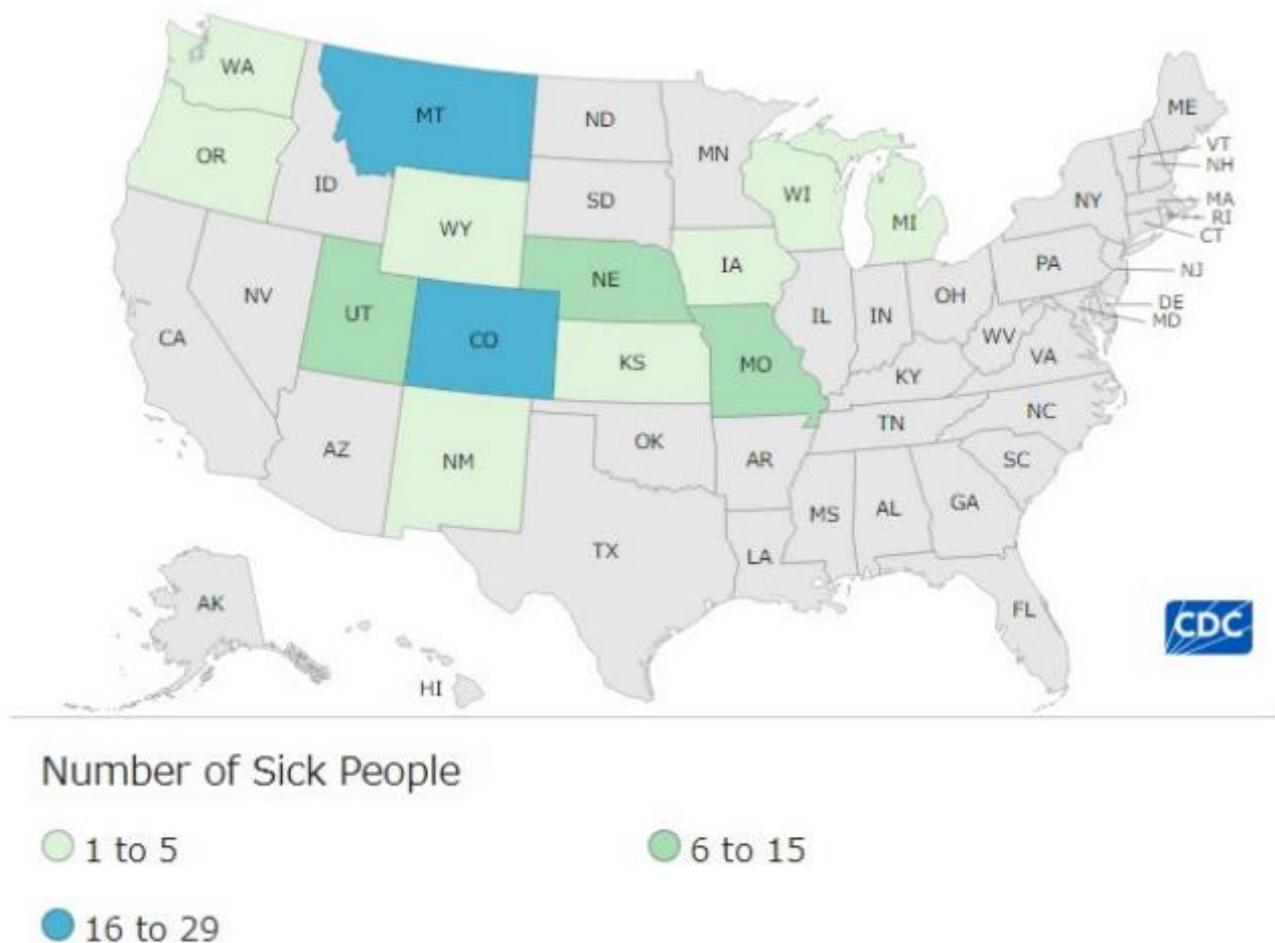
発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査するため、様々なデータを収集している。

疫学・追跡調査によるデータは、マクドナルド社の店舗で提供された生鮮細切りタマネギが本アウトブレイクの感染源である可能性が高いことを示している。

## ○ 疫学データ

2024 年 10 月 30 日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が 13 州から計 90 人報告されている（図）。患者の発症日は 2024 年 9 月 27 日～10 月 16 日である。情報が得られた患者 83 人のうち 27 人が入院し、2 人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。コロラド州の高齢患者 1 人の死亡が報告されている。この死亡者は、HUS を発症した 2 人とは別の患者である。

図：大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの居住州別患者数（2024 年 10 月 30 日時点の計 90 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=90)	年齢範囲：13～88 歳 年齢中央値：30 歳
性別 (n=90)	41%：女性 59%：男性
人種 (n=82)	96%：白人 3%：アフリカ系アメリカ人または黒人 1%：複数の人種
民族 (n=79)	92%：非ヒスパニック系 8%：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。聞き取りが実施された患者 62 人全員（100%）がマクドナルドの店舗での食事を報告した。患者 58 人が、マクドナルドの店舗で喫食した具体的な料理を覚えていた。このうち、48 人（83%）が生鮮細切りタマネギを使用した料理の喫食を報告し、46 人（79%）がクォーターパウンダー用の牛肉パテ（重量が 4 分の 1 ポンド）を使用した料理の喫食を報告した。「生鮮細切りタマネギが使用され、クォーターパウンダー用の牛肉パテが使用されていなかった」料理の喫食を報告した患者は 3 人で、「生鮮細切りタマネギは使用されず、クォーターパウンダー用の牛肉パテが使用されていた」料理の喫食を報告した患者は 1 人であった。

本アウトブレイクの一部の患者は、発症前に他州に旅行していたことを報告した。少なくとも 3 人の患者は旅行中にマクドナルドの店舗で食事をしていた。

### ○ 追跡調査および検査機関での検査によるデータ

FDA は、Taylor Farms 社のタマネギ加工施設（コロラド州）および関連が疑われているタマネギ栽培業者（ワシントン州）の立ち入り検査を実施している。現時点では、関連が特定されている単一の栽培業者はない。

マクドナルド社の店舗のうち本件に関連した店舗に細切りタマネギを供給した Taylor Farms 社は、2024 年 10 月 22 日にイエローオニオンの回収を開始した。同社はまた当該タマネギの供給先に直接連絡を取り、当該製品を販売対象から除外するよう要請した。

FDA は、関連業者と緊密に連携して本件に対応しており、回収対象タマネギの供給を受けた事業者が必要と思われる追加の回収情報など、更新情報の提供を継続していく。

2024 年 10 月 22 日、コロラド州農務局（CDA）の検査機関が、同州にあるマクドナルドの様々な店舗から採取されたマクドナルドブランドの生鮮・冷凍牛肉パテの全てのロット由来のサブ検体を分析した結果、大腸菌は検出されなかった。牛肉検体の検査はすべて終了している。

FSIS は、マクドナルドの店舗でクォーターパウンダーの材料として提供された牛肉パテの追跡調査を含め、詳細な調査を実施したが、エビデンスは、牛ひき肉が感染源である可能性を示していない。FSIS はまた、患者が具体的に喫食を報告した料理に関する情報を用い

て、当該牛肉パテの供給チェーンを製造施設まで追跡したが、当該牛肉の単一の供給元は特定されなかった。FSIS は、連邦・州の関連機関と緊密に連携して対応を継続していく。

## ○ 公衆衛生上の措置

回収が実施されたため、タマネギやタマネギを使用したその他の食品の喫食を避ける必要はない。CDC は、大腸菌感染による重篤な症状が見られる場合は医療機関に連絡するよう呼びかけている。

(食品安全情報(微生物) No.22 / 2024 (2024.10.30) US CDC 記事参照)

## ● アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland: Health Protection Surveillance Centre, Ireland)

<https://www.hpsc.ie>

アイルランドの胃腸疾患および人獣共通感染症、2022 年(ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染症)

Gastroenteric and Zoonotic Diseases in Ireland, 2022: VTEC in Ireland January 2024

[https://www.hpsc.ie/a-z/gastroenteric/salmonellosis/surveillancereports/Zoonotic%20and%20IID%20Slideset\\_Trends%20to%20the%20end%20of%202022\\_v0.4%20\(002\).pdf](https://www.hpsc.ie/a-z/gastroenteric/salmonellosis/surveillancereports/Zoonotic%20and%20IID%20Slideset_Trends%20to%20the%20end%20of%202022_v0.4%20(002).pdf)

(各種データの PDF)

Verotoxigenic E. coli Annual Reports

<https://www.hpsc.ie/a-z/gastroenteric/vtec/epidemiologicaldata/annualreportsonepidemiologyofverotoxigenicecoli/>

アイルランド保健サーベイランスセンター (HPSC Ireland) は、「アイルランドの胃腸疾患および人獣共通感染症、2022 年(Gastroenteric and Zoonotic Diseases in Ireland, 2022)」を発表した。このうち、ベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染症に関する内容の一部を以下に紹介する。

### アイルランドの VTEC 感染症：2004～2022 年の傾向

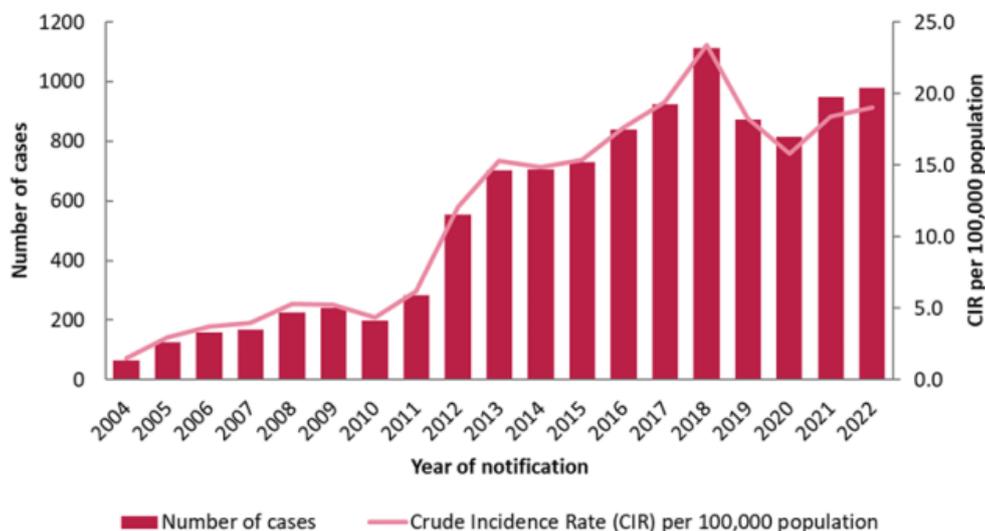
2010 年以降、VTEC 感染症の人口 10 万人あたりの粗罹患率 (CIR) は概ね上昇傾向にあったが、最も高かったのは 2018 年 (23.4) で、2019 年には 18.3 に低下した (図 1)。

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) パンデミックの影響は大きくなく、2020 年以降は上昇傾向にある。

2022 年の CIR は 19.0 で、2021 年より 3% 上昇した。

図 1：アイルランドのベロ毒素産生性大腸菌 (VTEC) 感染症：2004～2022 年の傾向

## VTEC in Ireland: trends, 2004-2022



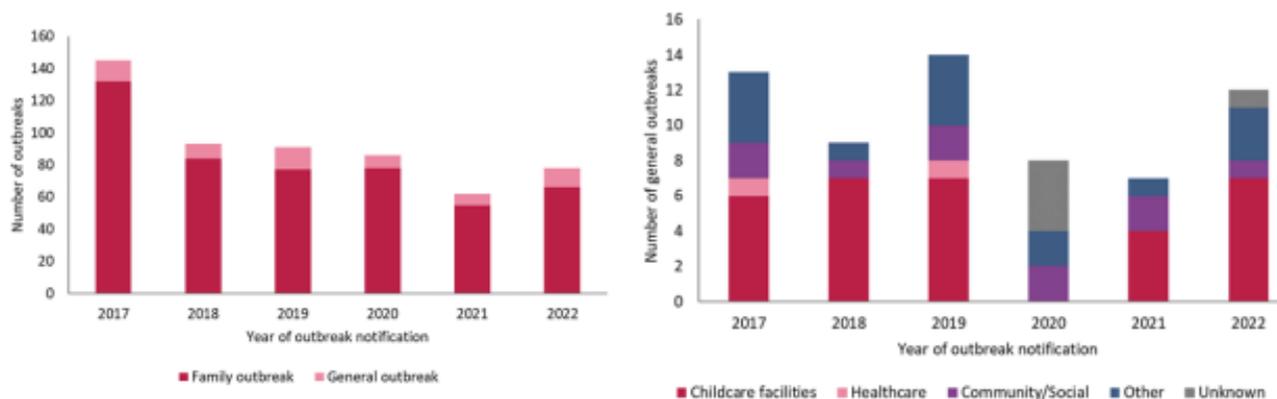
Data source: Computerised Infectious Diseases Reporting System (CIDR) 22/11/2023

### アイルランドのVTEC感染症：アウトブレイク（2017～2022年）

2022年に報告されたVTEC感染アウトブレイクは78件（合計患者数208人）で、内訳は一般アウトブレイク12件（126人）および家庭内アウトブレイク66件（82人）であった。2021年の62件より増加したが、COVID-19パンデミック前の例年の件数より少なかった（図2の左グラフ）。

VTEC感染の一般アウトブレイクが最も多く発生した場所は保育施設（CCF：childcare facility）であり、2022年は7件で合計患者数は70人であった（図2の右グラフ）。保育施設におけるVTEC感染アウトブレイクは、COVID-19パンデミック期間に減少した（2020年：0件、2021年：4件）。これは、ロックダウン措置期間に保育施設が閉鎖されたことと、再開時にも小児が小人数グループに分けられたことにより、VTECのヒト-ヒト感染が減少した結果と考えられる。

図2：アイルランドのVTEC感染症：アウトブレイク（2017～2022年）



Data source: Computerised Infectious Diseases Reporting System (CIDR) 22/11/2023

## アイルランドの2022年の概要

- 2022年はVTEC感染患者980人が報告された。
- 人口10万人あたりの罹患率は、2021年の18.4から2022年は3%上昇して19.0であった。
- 患者の33%が5歳未満であり、21%が65歳を超えていた。
- 2020年以降は、保健サービス局（HSE）中西部地域の罹患率が最も高い。
- 2022年に最も多く報告された血清型はVTEC O26およびO157で、近年（2017～2022年）は変わっていない。
- 全VTEC感染患者の33%が入院した。
- 全VTEC感染患者の2.4%が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。
- HUSの発症は、VTEC O26 VT2およびVTEC O157 VT2の感染者に多かった。
- VTEC感染患者で特に多く報告されたリスク因子は引き続き、動物／その飼育環境への曝露および私設井戸の水への曝露であった。
- VTEC感染アウトブレイク件数は依然として多かったが、その多くは小規模な家庭内アウトブレイクであった。VTECの一般アウトブレイクの最も多い発生場所は、2022年も保育施設であった。
- アイルランドは依然として、VTEC感染症の罹患率が欧州内で特に高い国の1つであった。

（食品安全情報（微生物）No.21 / 2010（2010.10.06）、No.21 / 2009（2009.10.07）HPSC Ireland、No.4 / 2008（2008.02.13）、No.20 / 2006（2006.09.27）NDSC Ireland、No.26 / 2005（2005.12.21）HPSC Ireland 記事参照）

### ● アイルランド食品安全局（FSAI: Food Safety Authority of Ireland）

<https://www.fsai.ie/>

サルモネラ症アウトブレイクの発生を受けアイルランド食品安全局（FSAI）がアヒル卵の調理について改めて注意喚起

FSAI reminds consumers on cooking duck eggs before consumption  
29 JULY 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-reminds-consumers-on-cooking-duck-eggs-before>

アイルランド食品安全局（FSAI）は、アヒル卵の喫食について、十分に加熱してから喫食すべきであると改めて注意喚起している。喫食前に十分な加熱処理が行われない料理には生のアヒル卵を使用すべきでない。アイルランドでは、直近12カ月間に患者5人が発生した1件のサルモネラ症アウトブレイクにアヒル卵の喫食が関連しており、FSAIが保健サービス局（HSE）と協力してこのアウトブレイクの調査を進めている。

アヒル卵は、アイルランドの小売市場に合法的に流通しており、鶏卵の代替品として料理に使用する人もいます。食品生産者は、市場に流通する食品の安全性の確保に責任を負っている。しかしながら、アヒル卵は時としてサルモネラに汚染されていることがある。サルモネラは重篤な疾患の原因となることがあり、乳幼児、高齢者および免疫機能が低下している人では特にそのリスクが高い。

FSAI は消費者に対し、十分に加熱されたアヒル卵のみを喫食し、生のアヒル卵は、喫食前に十分な加熱処理が行われる料理のみに使用するよう助言している。生のアヒル卵の取り扱いや割卵の際は、手洗いや調理器具・設備表面の洗浄等の厳格な衛生規範の遵守を徹底することが重要である。したがって、アヒル卵の取扱い・調理を常に注意深く行うべきである。

具体的な助言は以下の通りである。

- 生または軽く加熱しただけのアヒル卵は喫食すべきでない。
- 卵黄および卵白ともに固まるまで十分に加熱されたアヒル卵のみを喫食すべきである。

アヒル卵は鶏卵より重く大きいため、より長い加熱時間が必要である。

- アヒル卵を使用した料理は、中まで十分に火が通るまで加熱する。
- 生または軽く加熱しただけの卵を使用する製品（自家製マヨネーズ、ティラミス、アイシング、オランダーズソースなど）の調理に生のアヒル卵を使用しない。
- アヒル卵を料理に使用する場合、割卵時および割卵後の殻の取り扱い時の衛生に注意を払い、混合した原材料の喫食や味見をしない。
- 生のアヒル卵を取り扱った後は必ず十分に手を洗う。
- 生のアヒル卵に接触した調理器具や調理設備の表面は全て再使用前に十分に洗浄する。
- アヒル卵は冷蔵庫内で保存し、そのまま喫食可能な（ready-to-eat）食品から離れた場所に置く。

この助言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.fsai.ie/Consumer-Advice/Food-Safety-and-Hygiene/Advice-on-duck-eggs>

（食品安全情報（微生物）No.20 / 2022（2022.09.28）FSAI 記事参照）

● 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. マクドナルド社のクォーターパウンダー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（2024 年 10 月 25 日付更新情報、22 日付初発情報）

## *E. coli* Outbreak Linked to McDonald's Quarter Pounders

October 25 & 22, 2024

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/e-coli-O157.html>

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/investigation-update-e-coli-o157-2024.html>

(Investigation Update)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/where-people-got-sick-e-coli-o157-2024.html> (Map)

米国疾病予防管理センター（US CDC）は、マクドナルド社のクォーターパウンダー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に関する情報を発表した。

2024 年 10 月 25 日付更新情報

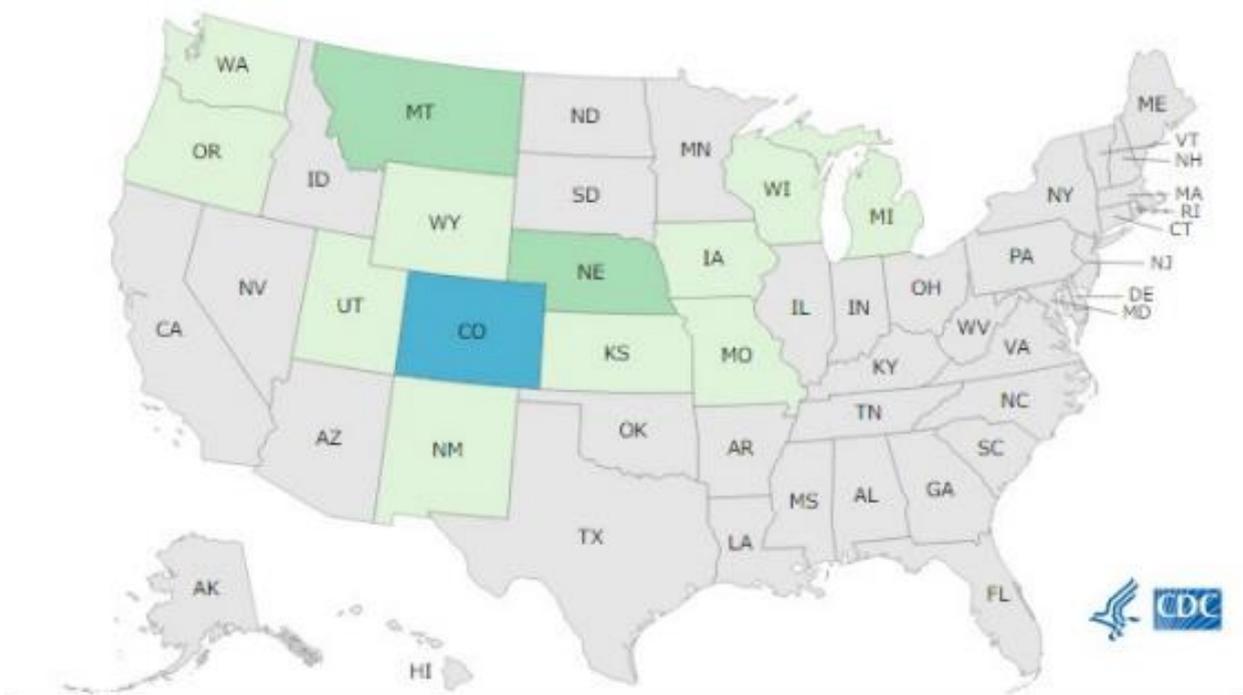
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局、米国食品医薬品局（US FDA）および米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）は、複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクを調査するため、様々なデータを収集している。

疫学データは、マクドナルドの店舗で提供されたハンバーガー「クォーターパウンダー」が大腸菌に汚染されており、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。FDA からの初期の情報では、タマネギが本アウトブレイクの原因食品である可能性があることが示されている。汚染された原材料を特定するため、すべての関連機関の担当者が早急に調査を進めている

### ○疫学データ

2024 年 10 月 24 日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が 13 州から計 75 人報告されている（図 1）。患者の発症日は 2024 年 9 月 27 日～10 月 10 日である。情報が得られた患者 61 人のうち 22 人が入院し、2 人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。コロラド州の高齢患者 1 人の死亡が報告されている。この死亡者は、HUS を発症した 2 人とは別の患者である。

図 1：大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイクの居住州別患者数（2024 年 10 月 24 日時点の計 75 人）



Number of Sick People



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=74)	年齢範囲：13～88 歳 年齢中央値：29 歳
性別 (n=75)	40%：女性 60%：男性
人種 (n=59)	95%：白人 3%：アフリカ系アメリカ人または黒人 2%：複数の人種
民族 (n=55)	91%：非ヒスパニック系 9%：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。聞き取りが実施された患者 42 人全員（100%）がマクドナルドの店舗での食事を報告し、このうち 39 人が牛肉のハンバーガーの喫食を報告した。喫食した具体的なハンバーガーを覚えていた 36 人のうち 31 人（86%）が「クォーターパウンダ

ー」の喫食を報告した。本アウトブレイクの一部の患者は、発症前に他州に旅行していたことを報告した。少なくとも3人の患者は旅行中にマクドナルドの店舗で食事をしていました。

### ○ 追跡調査によるデータ

クォーターパウンダーに使用された細切りタマネギまたは牛肉パテが本アウトブレイクの具体的な原因食品であるかどうか特定するため調査が進められている。

FDAによる予備的追跡調査および流通情報に関する調査の結果は、クォーターパウンダーに材料として含まれていた細切りタマネギが汚染されていた可能性が高いことを示している。FDAは、これらのタマネギが本アウトブレイクの原因食品の1つであることを確認するため、また当該タマネギがその他の事業者でも提供・販売されたかどうかを特定するため、速やかに調査を進めている。

マクドナルド社の店舗のうち本件に関連した店舗に細切りタマネギを供給した Taylor Farms社は、イエローオニオンの回収を開始した。同社はまた、当該タマネギの供給先に直接連絡を取り、当該製品を販売対象から除外するよう要請した。FDAは、関連業者と緊密に連携して本件に対応しており、回収対象タマネギの供給を受けた事業者が必要と思われる追加の回収情報など、更新情報の提供を継続していく。

FSISは、牛ひき肉が原因食品であるかどうか特定するため、マクドナルドの店舗で提供されたハンバーガーパテに関する追跡調査を行っている。

### ○ 公衆衛生上の措置

感染源を確認中であることから、マクドナルド社は、顧客を保護するため、一部の州の店舗において、生鮮細切りタマネギおよびクォーターパウンダー用の牛肉パテ（重量が4分の1ポンド）の使用を中止している。クォーターパウンダーは、一部の州では販売が一時的に中止される。CDCは、マクドナルドのクォーターパウンダーを喫食して大腸菌感染による重篤な症状が見られる場合は医療機関に連絡するよう呼びかけている。

2024年10月22日付初発情報

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、米国食品医薬品局（US FDA）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、マクドナルドの店舗で提供されたハンバーガー「クォーターパウンダー」が大腸菌に汚染されており、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。FDAからの初期の情報では、タマネギが本アウトブレイクの原因食品である可能性があることが示されている。汚染された原材料を特定するため、すべての関連機関の担当者が早急に調査を進めている。

### ○ 疫学データ

2024年10月22日時点で、大腸菌 O157:H7 アウトブレイク株感染患者が10州から計49人報告されている（図2）。患者の発症日は2024年9月27日～10月11日【編者注：更新情報で10月10日に訂正された】である。情報が得られた患者28人のうち10人が入院し、1人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症した。コロラド州の高齢患者1人の死亡が報告されている。この死亡者はHUSを発症した患者とは別の患者である。



ー」の喫食を報告した。本アウトブレイクの一部の患者は、発症前に他州に旅行していたことを報告した。少なくとも 1 人の患者は旅行中にマクドナルドの店舗で食事をしていた。

### ○ 追跡調査によるデータ

クォーターパウンダーに使用された細切りタマネギまたは牛肉パテが本アウトブレイクの具体的な原因食品であるかどうか特定するため調査が進められている。

FDA による予備的追跡調査および流通情報に関する調査の結果は、クォーターパウンダーに材料として含まれていた細切りタマネギが汚染されていた可能性が高いことを示している。FDA は、これらのタマネギが本アウトブレイクの原因食品の 1 つであることを確認するため、また当該タマネギがその他の事業者でも提供・販売されたかどうかを特定するため、速やかに調査を進めている。

FSIS は、牛ひき肉が原因食品であるかどうか特定するため、マクドナルドの店舗で提供されたハンバーガーパテに関する追跡調査を行っている。

### ○ 公衆衛生上の措置

感染源を確認中であることから、マクドナルド社は、顧客を保護するため、一部の州の店舗において、生鮮細切りタマネギおよびクォーターパウンダー用の牛肉パテ（重量が 4 分の 1 ポンド）の使用を中止している。クォーターパウンダーは、一部の州では販売が一時的に中止される。CDC は、マクドナルドのクォーターパウンダーを喫食して大腸菌感染による重篤な症状が見られる場合は医療機関に連絡するよう呼びかけている。