

食品安全情報（微生物） No.22 / 2023（2023.10.25）

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. 生のクッキー生地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（2023年7月13日付最終更新）

【[カナダ公衆衛生局（PHAC）](#)】

1. 公衆衛生通知：イワシに関連してフランス Bordeaux で発生したボツリヌス症アウトブレイク（2023年10月4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）

【[Eurosurveillance](#)】

1. カンピロバクター感染による胃腸疾患アウトブレイクの発生予測を共有するための One Health リアルタイムサーベイランスシステム（ノルウェー、2010年第30週～2022年第11週）

【[英国食品基準庁（UK FSA）](#)】

1. 処理羽数が少ない小規模食鳥処理場に関連するカンピロバクター症感染リスク

【[アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）](#)】

1. フランス Bordeaux の飲食店に関連して発生しているボツリヌス症アウトブレイク

【[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）の第11回夏季アカデミーが終了 — 食品安全のための国際レベルでの科学交流を支援

【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/>

生のクッキー生地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 (2023 年 7 月 13 日付最終更新)

Salmonella Outbreak Linked to Raw Cookie Dough

Posted July 13, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis-05-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis-05-23/details.html> (Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis-05-23/map.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 Enteritidis*) 感染アウトブレイクを調査した。

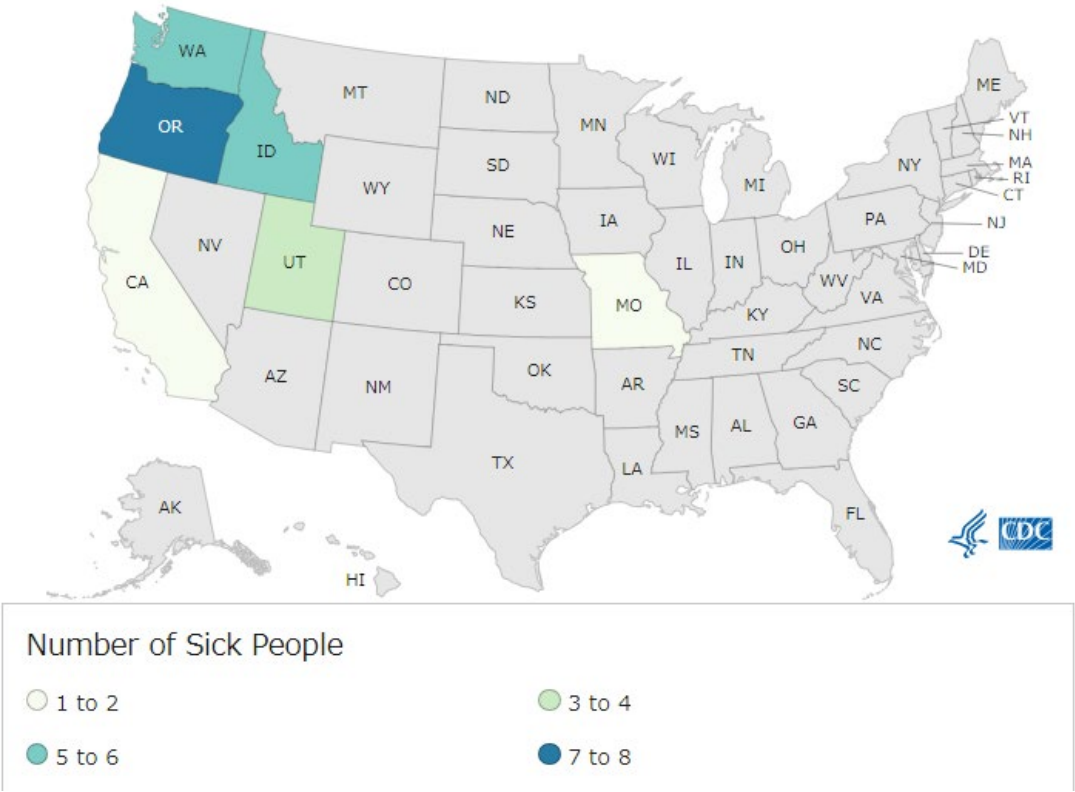
疫学・追跡調査によるデータは、Papa Murphy's 社製の生のクッキー生地が本アウトブレイクの感染源となったことを示した。

2023 年 7 月 13 日時点で本アウトブレイクは終息している。

○ 疫学・追跡調査によるデータ

2023 年 7 月 13 日までに、*S. Enteritidis* アウトブレイク株感染患者が 6 州から計 26 人報告された (図)。患者の発症日は 2023 年 2 月 24 日～5 月 28 日であった。情報が得られた患者 23 人のうち 4 人が入院した。死亡者は報告されなかった。

図：サルモネラ（*Salmonella Enteritidis*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2023 年 7 月 13 日時点の計 26 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、本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った。

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=26）	年齢範囲：14～81 歳 年齢中央値：48 歳
性別（n=26）	81%：女性 19%：男性
人種（n=23）	100%：白人
民族（n=20）	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実施した。聞き取りが行われた患者 22 人のうち 17 人が、Papa Murphy’s 社製の食品

の喫食を報告した。この 17 人のうち、15 人は Papa Murphy's ブランドの生のチョコレートチップクッキー生地「CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH」または生のチョコレートバー生地「S'MORES BARS」の喫食を報告し、1 人は Papa Murphy's ブランドの「CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH」を使用した加熱済みのクッキーの喫食を報告した。

○ 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 WGS（全ゲノムシーケンシング）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 26 検体から分離されたサルモネラ株の WGS 解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）検査部門において、患者由来 1 検体から分離されたサルモネラ株について標準的な抗生物質感受性試験が実施された結果、やはり耐性は示されなかった。

○ 公衆衛生上の措置

本アウトブレイクの発生を受け、2023 年 5 月 23 日、Papa Murphy's 社は、生のチョコレートチップクッキー生地「CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH」および生のチョコレートバー生地「S'MORES BARS」の販売を一時的に停止した。2023 年 7 月 13 日時点で、同社はクッキー生地の販売を再開しておらず、これらの製品が生食用ではないことを顧客に明確に伝えるため、表示ラベルの見直しを行っている。

CDC は、生のクッキー生地について、生での喫食が安全であるという表示がない場合は生のまま喫食しないよう、これまでも繰り返し注意喚起を行っている。

（食品安全情報（微生物）No.12 / 2023（2023.06.07）US CDC 記事参照）

● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)

<https://www.phac-aspc.gc.ca/>

公衆衛生通知：イワシに関連してフランス **Bordeaux** で発生したボツリヌス症アウトブレイク (2023 年 10 月 4 日付最終更新)

Public Health Notice: Outbreak of suspected botulism in Bordeaux, France linked to sardines

October 4, 2023 – Final update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2023/outbreak-suspected-botulism-bordeaux-france-linked-sardines-tchin-tchin-wine-bar.html>

フランスの公衆衛生当局は、ボツリヌス症患者 15 人の調査を行った。患者のうち 3 人はカナダの居住者である。カナダ以外の患者のうち 1 人が死亡した。

患者は発症前に全員がフランス **Bordeaux** にある飲食店「Tchin Tchin Wine Bar」で食事をしていて、当該飲食店は 2023 年ラグビーワールドカップのファンゾーンに近接し、観光客に人気のエリアに位置している。

当該飲食店で調理・提供されたイワシが患者の感染源と特定された。感染源への曝露は 2023 年 9 月 4～10 日に発生した。カナダ公衆衛生局 (PHAC) は 2023 年 9 月 14 日に公衆衛生通知を発出し、最近フランス **Bordeaux** に旅行した人および「Tchin Tchin Wine Bar」で食事をした人は症状を自己観察し、ボツリヌス症の症状が見られた場合は直ちに医療機関を受診すべきであるとの助言を行った。カナダでは、2023 年 9 月 14 日付の公衆衛生通知以降に新たな患者は特定されておらず、新規患者発生の可能性のある期間も過ぎている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 HPSC Ireland、No.20 / 2023 (2023.09.27) 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-european-commission/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/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>

2023 年 10 月 3～16 日の主な通知内容

警報通知 (Alert Notification)

オランダ産冷凍鶏ひき肉のサルモネラ、フランス産モルビエ（チーズ）の志賀毒素産生性大腸菌、スペイン産鶏ひき肉のサルモネラ、ハンガリー産鶏肉ケバブ（串焼き）のサルモネラ、イタリア産アサリの大腸菌、ドイツ産冷凍家禽肉製品のサルモネラ属菌、ブラジル産牛肉（アイラウンド）の志賀毒素産生性大腸菌、リトアニア産冷凍ダンプリング（鶏肉入り）のサルモネラ（*S. Ohio*、*S. Infantis*）、オランダ産タヒニのリステリア（*L. monocytogenes*）、ポーランド産冷凍鶏肉・七面鳥肉ケバブのサルモネラ（*S. Infantis*）、オランダ産ワッフルのサルモネラなど。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ポーランド産冷蔵鶏むねひき肉のサルモネラ（*S. Infantis*、2/5 検体陽性）、オランダ産タラ切り身のアニサキス科（生きた幼虫）、ポーランド産冷蔵ブロイラー四分体肉のサルモネラ（*S. Newport*）、フランス産牡蠣の腸炎ビブリオ（*V. parahaemolyticus*）、ベルギー産スブラウトのノロウイルス、ウクライナ産ブロイラーもも肉（骨なし）のサルモネラ（*S. Infantis*、1/5 検体陽性）、ポーランド産鶏むね肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、スペイン産イガイ（*Mytilus galloprovincialis*）のビブリオ（*V. parahaemolyticus*、*V. cholerae*）、アイルランド産サルサの酵母菌（可能性）、ポーランド産鶏脚肉のサルモネラ属菌、ウクライナ産鶏むね肉のサルモネラ（*S. Enteritidis*）、トルコ産ゴマペーストのサルモネラ属菌、オーストリア産鶏もも肉（マリネ液漬け）のサルモネラ属菌、デンマーク産スモークトラウト（切り身）のリステリア（*L. monocytogenes*）、ポーランド産冷蔵鶏四分体肉のサルモネラ（*S. Newport*）、スペイン産マリネ液漬け鶏むね肉製品（ポーランド産鶏肉使用）のサルモネラ、イタリア産活二枚貝のサルモネラ（*S. Nchanga* var. 15+）と大腸菌、スロバキア産（ウクライナ産原材料使用）冷蔵鶏むね肉のサルモネラ（*S. Infantis*）、デンマーク産タラ（*Gadus morhua*）の寄生虫、英国産特定医療用食品の腐敗（微生物などによる）、ウクライナ産家禽むね肉（骨・皮付き）のサルモネラ属菌、スペイン産イガイ（*Mytilus galloprovincialis*）のサルモネラ、イタリア産イガイ（*Mytilus galloprovincialis*）の大腸菌、オランダ産鶏ひ

き肉のサルモネラ (*S. Typhimurium*) など。

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

オランダ産玄米のカビと酵母菌 (可能性)、イタリア産ポーションバターのカビ、ポルトガル産魚粉のウェルシュ菌、フランス産牡蠣のノロウイルス (GII)、アイルランド産食肉 (家禽肉以外) のリステリア (*L. monocytogenes*)、ウクライナ産 (スロバキア経由) 冷凍鶏肉のサルモネラ (*S. Infantis*)、スペイン産猪肉のサルモネラ、スペイン産包装済みナッツの害虫 (可能性)、バングラデシュ産の生エビのサルモネラ属菌、フランス産牡蠣の腸炎ビブリオ (*V. parahaemolyticus*)、ポーランド産牛肉ケバブのリステリア (*L. monocytogenes*) など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

パキスタン産米の昆虫、エクアドル産エビのコレラ菌、米国産アーモンドのカビ (*Aspergillus niger*) など。

● Eurosurveillance

<https://www.eurosurveillance.org>

カンピロバクター感染による胃腸疾患アウトブレイクの発生予測を共有するための **One Health** リアルタイムサーベイランスシステム (ノルウェー、2010 年第 30 週～2022 年第 11 週)

A One Health real-time surveillance system for nowcasting *Campylobacter* gastrointestinal illness outbreaks, Norway, week 30 2010 to week 11 2022

Eurosurveillance Volume 27, Issue 43, 27/Oct/2022

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9615412/pdf/eurosurv-27-43-4.pdf> (PDF 版)

<https://www.eurosurveillance.org/content/10.2807/1560-7917.ES.2022.27.43.2101121>

背景

カンピロバクターは食品・水由来疾患の主要な原因菌である。ブロイラー養鶏場でのカンピロバクターのモニタリングおよびモデリングと、気象パターンのサーベイランスを併用することで、ヒト胃腸疾患アウトブレイクの発生予測 (nowcast) に関する情報の共有が促進される。公衆衛生機関がデータおよびモデリングの結果をほぼリアルタイムで共有す

ることにより、アウトブレイクへの対応の迅速性が向上する可能性がある。

目的

ヒトのカンピロバクター感染アウトブレイクの発生可能性を予測するリスクモデルを作成し、公衆衛生当局にリスク評価を提供するため、気象およびブロイラー養鶏場のカンピロバクター汚染に関するデータを活用することである。

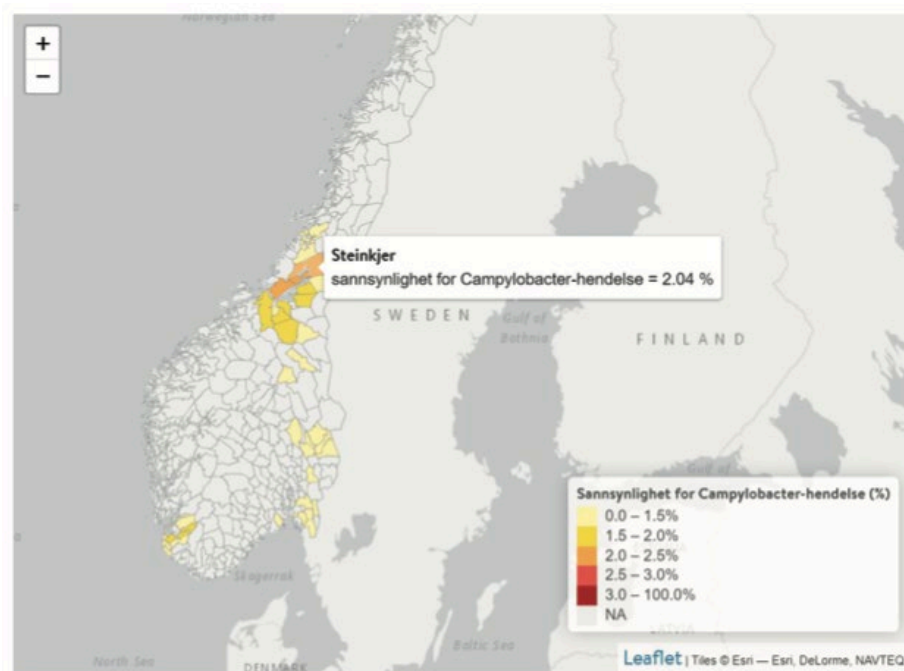
方法

ノルウェーの地方自治体における 2010 年第 30 週～2022 年第 11 週の胃腸疾患による受診の週別データ、カンピロバクター陽性のモニタリングデータおよび気象データを用いて、時空間ランダム効果モデル (spatio-temporal random effects model) を作成し、胃腸疾患アウトブレイクの 1 週間の発生予測を行った (表 1)。アプローチには、季節で調整された胃腸疾患データのための自治体のランダム効果ベースラインモデルと、そのベースラインからのピーク偏差 (peak deviation) を測定するための別のモデルを組み合わせた。モデルの結果は、双方向 Web サイト「Sykdomspulsen One Health」(<https://docs.sykdomspulsen.no>) により国および地方自治体の関係者に情報提供される (図 2、図 3)。

表 1：胃腸疾患による受診件数の増加を予測するためのリアルタイムサーベイランスシステムに使用した各種データ (ノルウェー、2010 年第 30 週～2022 年第 11 週、自治体数 n=356)

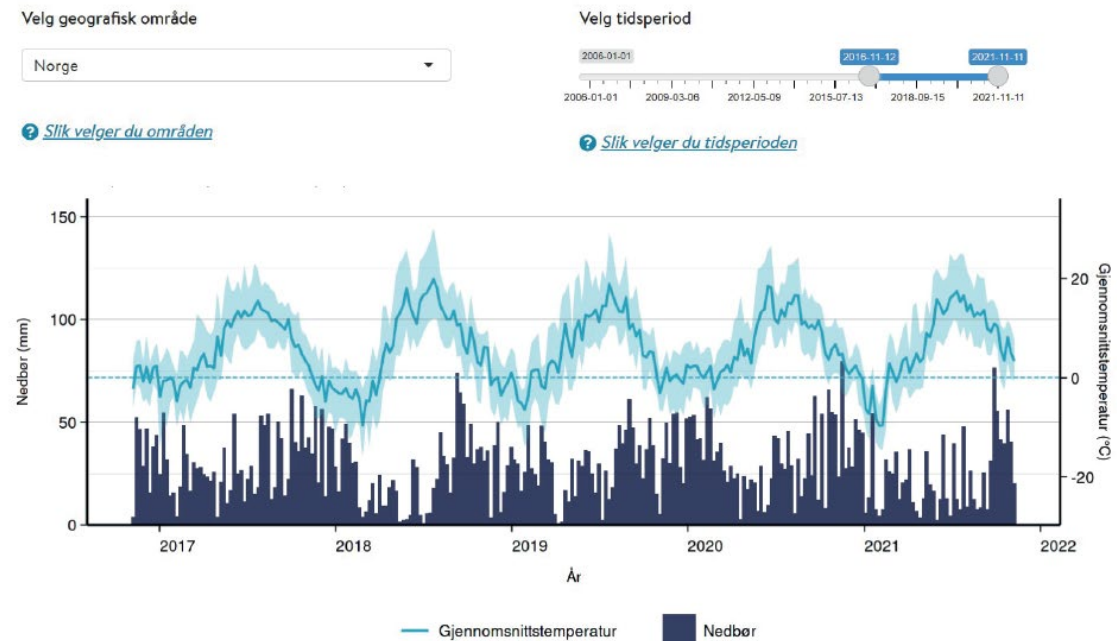
Data source	One Health component	Data owner	Frequency	Geographical area
Gastrointestinal illness consultation data	Human (aged 30–64 years)	Norwegian Health Directorate	Daily	All municipalities in Norway
<i>Campylobacter</i> testing in broiler flocks	Animal	Norwegian Food Safety Authority	Weekly	All municipalities in Norway where at least one broiler farm is located (n = 107)
Precipitation	Environment	Meteorological Institute	Daily	All municipalities in Norway
Temperature	Environment	Meteorological Institute	Daily	All municipalities in Norway

図 2：双方向 Web サイト「Sykdomspulsen One Health」で共有される、選択した自治体についてのインタラクティブマップ（ノルウェー、2021 年第 45 週、現段階で表示可能な自治体 n=38）



（2021 年第 45 週のノルウェーでのカンピロバクター感染アウトブレイク発生確率（ノルウェー語で “Sannsynlighet for Campylobacter-hendelse” と表示）を示す。地図上でカーソルを動かすと自治体名および発生確率が表示される。感度の都合上、養鶏場が 3 カ所以上ある自治体（n=38）のみが表示される。）

図 3：双方向 Web サイト「Sykdomspulsen One Health」に表示される全自治体（n=356）の週別総計データのインタラクティブクリモグラフ（ノルウェー、2016 年第 45 週～2021 年第 45 週）



（ノルウェーの平均気温（gjennomsnittstemperatur）および降水量（nedbør）を示す。地域（geografisk område）と期間（tidsperiode）を選択するとグラフが自動的に更新される。）

結果

気温および降水量の時差による共変量、およびブロイラー検体からの 2 週間遅れのカンピロバクター検出数が、ヒトの胃腸疾患の受診件数の増加に関連していた（表 3）。アウトブレイクの発生予測は自治体間で有意な差が認められた。

表 3：カンピロバクターのデータが得られた自治体（n=102）の胃腸疾患による受診のベースラインモデルからの偏差を推定したリスクモデルの結果（ノルウェー、2010 年第 30 週～2022 年第 11 週）

Covariate (lag)	Lag	OR	95% CI	Risk ratio over covariate quantiles	p value
Intercept	NA	0.015	0.012 to 0.020	NA	<0.001
Temperature SD	1 week	1.136	1.03 to 1.26	1.91	0.014
Freezing temperature	1 week	1.748	1.09 to 2.80	1.54	0.021
Number of <i>Campylobacter</i> samples taken	1 week	0.938	0.882 to 0.99	0.62	0.040
Precipitation (mm)	2 weeks	1.027	1.005 to 1.05	1.49	0.013
Freezing temperature	3 weeks	0.359	0.085 to 1.51	0.66	0.163
<i>Campylobacter</i> proportion	2 weeks	1.004	1.0002 to 1.009	1.73	0.036
Number of municipality flocks	2 weeks	1.013	1.001 to 1.026	1.70	0.030

CI：信頼区間

NA：該当なし

OR：オッズ比

SD：標準偏差

（気象およびカンピロバクターの共変量は赤池情報量規準（AIC）が最小になるように選択された。気象データはノルウェー気象研究所 (Norwegian Meteorological Institute) から、カンピロバクター属菌の検査データはノルウェーのブロイラー群のためのサーベイランスプログラムからそれぞれ入手した。）

結論

ブロイラーにおけるカンピロバクターサーベイランスはヒトの胃腸疾患アウトブレイクの発生予測に役立つ可能性がある。給水システムのモニタリングなど、環境から患者へのカンピロバクターの伝播が考えられる経路に沿って実施されるサーベイランスは、アウトブレイクの発生予測を向上させる可能性がある。ほぼリアルタイムのサーベイランスデータおよびリスクの変化予測を公衆衛生専門家に提供する **One Health** サーベイランスシステムは、カンピロバクター感染アウトブレイクの予防に役立ちヒトの健康への影響を軽減する。

● 英国食品基準庁（UK FSA: Food Standards Agency, UK）

<https://www.food.gov.uk/>

処理羽数が少ない小規模食鳥処理場に関連するカンピロバクター症感染リスク

Risk of campylobacteriosis from low-throughput poultry slaughterhouses

10 July 2023

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Campylobacter%20in%20low-throughput%20slaughterhouses.pdf> (PDF 版)

<https://www.food.gov.uk/research/risk-of-campylobacteriosis-from-low-throughput-poultry-slaughterhouses-executive-summary>

カンピロバクターは、英国で発生する細菌性胃腸炎の原因として最も多く検出される細菌である。英国では、食品由来疾患の患者が毎年 30 万人発生していると推定されており、この半数以上が家禽肉に関連している。

カンピロバクターは十分な加熱で死滅するが、家禽類はカンピロバクターの主要な宿主であり、加熱不十分な家禽肉の喫食によりカンピロバクター感染リスクが生じる。カンピロバクター感染は、鶏肉の調理・保存の際の交差汚染によって起こる可能性もある。

英国の食鳥処理場は、小規模処理場（low-throughput、年間処理羽数が 750 万羽以下）または大規模処理場（high-throughput、年間処理羽数が 750 万羽を超える）のいずれかに分類されている。大規模処理場で製造された鶏とたいでは、カンピロバクター汚染レベルが通常モニタリングされている。現行の工程衛生規格基準（PHC : process hygiene criteria、<https://www.legislation.gov.uk/eur/2005/2073/annex/I>）では、食鳥処理場が提出した検体の 30%以上から 1,000 CFU/g を超えるカンピロバクターが検出されてはならないと定められている。微生物規格基準は、大規模処理場および小規模処理場ともに同じ基準が適用されているが、通常検査の経済的負担により、小規模処理場については全ての施設で検査が実施されているわけではない。今回行われたリスク評価は、小規模処理場に特化したサンプリング計画が適切かどうかについて、英国食品基準庁（UK FSA）がリスクベースの政策決定を行う際に役立てるために委託実施された。

本リスク評価では、英国全体のカンピロバクター感染レベルに関する業務データ・情報に加え、科学文献や食鳥処理場でのカンピロバクターの自主検査データを使用し、養鶏場から食卓までの鶏の全加工工程について検討が行われた。

全体としては、高レベルの汚染 (>1,000 CFU/g) が検出された検体の割合は、小規模処理場と大規模処理場とで有意な差は認められなかった。小規模処理場および大規模処理場の年間処理羽数を考慮すると、大規模処理場はより多くのカンピロバクター患者の発生に関連していると推定された。現在、英国で販売されている鶏肉のほとんどは大規模処理場で製造されたものである。その他の条件が同じであれば、英国の消費者への全体的なリスクにとって、小規模処理場での大きな改善より、大規模処理場での小さな改善の方が大きな効果をもたらすと考えられる。

本リスク評価では、不確実性およびエビデンスギャップがいくつか特定された。食鳥処理場に搬入される前の家禽類の飼育方法に関する情報はなく、この情報が食鳥処理場でのカンピロバクター汚染レベルに直接影響を与える可能性があることをエビデンスが示唆していた。小規模処理場について得られたデータは 3 カ月分限定であり、食鳥処理の終了時の時点のみに入手可能であった。食鳥処理場で処理された鶏肉のその後の加工工程に関する情報は得られなかったため、小規模処理場および大規模処理場が同等に小売レベルや提供時などに関連すると仮定した。また、英国で食鳥処理された鶏肉のみが英国内で喫食されると仮定した。

結論として、現時点で得られているデータからは、小規模処理場および大規模処理場それぞれに関連する消費者のカンピロバクター感染リスクについて、鶏肉の部位ごとの差異は特定できなかった。また、英国全人口におけるカンピロバクター症の発生頻度は、小規模処理場で製造された鶏肉が原因のものは中程度であり、大規模処理場で製造された鶏肉については高かった。この発生頻度に関連した不確実性は中程度であった。本リスク評価は、カンピロバクター感染の重症度は低いと結論付け、その不確実性も低かった。この結論は、小規模処理場由来の鶏肉の国内総消費量の割合は変わらないとの仮定によるものであった。

現行のサンプリング計画は、週 1 回の検体採取を義務付けている。50 検体のうち 15 検体以上で高レベルのカンピロバクター汚染が認められた場合、不合格と見なされ対策が実施される必要がある。サンプリングが 2 週間または 4 週間に 1 回しか実施されない場合でも、不合格率が 15/50 検体を超える（それぞれ 71%または 57%）食鳥処理場が依然として特定できると推測された。しかし、問題の特定にはさらに時間がかかり、それでも見つけ出せない不合格の食鳥処理場が存在する可能性があるのに加え、サンプリング頻度の低さが加工時の基準に影響する可能性など、処理場の慣行に影響を及ぼす可能性がある。

小規模処理場でのサンプリング要件の適用には一貫性がなく、不合格の場合の改善措置についての情報もない。したがって、現行のサンプリング要件の変更による部位別リスクへの影響の差異を特定することは不可能である。しかしながら、英国内で消費される家禽肉に占める小規模処理場の家禽肉の割合は低いため、小規模処理場での公的サンプリング要件の変更は、英国の全人口におけるカンピロバクター症患者総数に大きな変化を生じさせる可能性は低い。

● 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>

フランス **Bordeaux** の飲食店に関連して発生しているボツリヌス症アウトブレイク

Botulism outbreak linked to restaurant in Bordeaux, France

EPI INSIGHT, Vol 24 Issue 7 | October 2023

<https://ndsc.newsweaver.ie/4otaa688p3/ygu5k37p4fm?lang=en&a=3&p=63546948&t=31302978>

2023 年 9 月 12 日、アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）は、健康危害に関する情報共有システムを介し、フランス当局からボツリヌス症アウトブレイク発生の警報を受信した。また 9 月 13 日には、本件に関連した飲食店の詳細情報が明らかになった。

2023 年ラグビーワールドカップにおいて、アイルランド代表チームがフランス **Bordeaux** で 9 月 9 日に試合を行ったため、アイルランドからの観光客が当該飲食店を利用した可能性が懸念された。HPSC はアイルランド人に対し、2023 年 9 月 4～10 日に「Tchin Tchin Wine Bar」（所在地は 3 Rue Emile Duploye, 33000 Bordeaux）でイワシを喫食した人、および現地で体調不良により救急診療科を受診した人向けの注意喚起を行う通知を発出した。

2023 年 10 月 2 日時点で、ボツリヌス症の疑い患者計 15 人が特定されており、このうち 10 人が入院し、1 人が死亡した。本アウトブレイクには少数のアイルランド人も関連しており、フランスで適切な治療を受けている。その他の患者は、米国、カナダ、英国、スペイン、ドイツおよびギリシャからの旅行者である。

フランス当局によるアウトブレイク調査から、本件に関連した製品としてイワシが明確に特定され、この製品が当該飲食店で提供された期間も明らかになった。したがって、2023 年 9 月 4～10 日に「Tchin Tchin Wine Bar」でイワシを喫食した人以外で本件に関連した患者はいないと考えられる。

アイルランド国内では、本アウトブレイクに関連した患者と診断された人はいない。

（食品安全情報（微生物）本号、No.20 / 2023（2023.09.27）PHAC 記事参照）

● 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）の第 11 回夏季アカデミーが終了 — 食品安全のための国際レベルでの科学交流を支援

Successful conclusion of the 11th BfR Summer Academy

BfR supports scientific exchange for safe food on a global level

17 July 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/successful-conclusion-of-the-11th-bfr-summer-academy.pdf>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の第 11 回夏季アカデミーが無事に終了した。今回の夏季アカデミーには 20 カ国から計 32 人が参加し、互いに人脈を築きながら、主要テーマであるリスク評価およびリスクコミュニケーションへの取り組みを順調に進めることができた。今回は、「専門家から専門家へ」をモットーに、食品安全のための国際レベルでの科学交流を強化することに重点が置かれた。

BfR のこの一連の夏季アカデミーは、これまでに 90 カ国以上からの 1,000 人以上の参加者に有益性をもたらしている。

BfR 夏季アカデミーは、食品安全分野のリスク評価およびリスクコミュニケーションについて、2012 年から開催されている専門的な研修コースである。本アカデミーの対象は、食品・飼料の安全問題に携わる行政機関の科学者などである。

2 週間のアカデミー開催期間において、参加者は、リスク特性解析、曝露評価およびリスクコミュニケーション分野の基本に関する理論的・実践的知識を学ぶことができる。また、リスク評価の理論と実践のほか、様々な関係者にリスク情報を提供する重要性についても研修が行われる。

2020～2022 年の BfR 夏季アカデミーは、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミックの影響によりオンライン開催を余儀なくされたが、今回は再びベルリンにおいて対面開催された。

（食品安全情報（微生物）No.21/2023（2023.10.11）、No.21/2021（2021.10.13）、No.18/2018（2018.08.29）BfR 記事参照）

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室