

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒—細菌

欧州食品安全機関(EFSA)、人獣共通感染症に係るファクトシート「病原性大腸菌」、「サルモネラ属菌」、「カンピロバクター」及び「薬剤耐性」を更新

公表日：2014年7月14日 情報源：欧州食品安全機関(EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/factsheetecoli.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/factsheetsalmonella.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/factsheetcampylobacter.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/factsheetamr.htm>

欧州食品安全機関(EFSA)は7月14日、人獣共通感染症に係るファクトシート「病原性大腸菌」、「サルモネラ属菌」、「カンピロバクター」及び「薬剤耐性」を更新した。各ファクトシートに新たに記された欧州の最近の人獣共通感染症の主な内容は以下のとおり。

1. 病原性大腸菌

(1)欧州連合(EU)では2012年にベロ毒素産生性大腸菌(VTEC)感染者が約5,670人確認された。

(2)VTECは牛及び牛肉から最も頻繁に検出されている。

(3)消費者は、汚染されている可能性のある食品によって感染するリスクを、適切な手指衛生及び食品取扱によって減らすことができる。これらには、食品を適切に冷蔵する、手指及びまな板や食器などを定期的に洗浄する、生肉と他の食材を分ける、食品を適切な温度で加熱調理することが含まれる(サルモネラ属菌、カンピロバクターでも同様)。

2. サルモネラ属菌

(1)サルモネラ属菌が最も多く検出されているのは鶏肉である。

(2)サルモネラ属菌は、EU域内で感染源が明らかな集団食中毒の中で、最も件数が多い原因である。

(3)ほとんどのEU加盟国が鶏群のサルモネラ低減目標を達成した。

3. カンピロバクター

(1)カンピロバクター症はEUで最も多く報告される人獣共通感染症である。

(2)カンピロバクターは大半が鶏肉から検出されている。

(3)ヒトのカンピロバクター症の20～30%は、鶏肉の取扱、調理及び摂取方法が直接関連している。

4. 薬剤耐性

(1)2012年、EFSAは食品中のサルモネラ属菌、カンピロバクター、指標大腸菌、腸球菌における薬剤耐性及び動物と食品中のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)の薬剤耐性の調査及び報告に関する説明書を公表した。2014年、EFSAは動物及び食肉中の人獣共通感染症細菌及び指標細菌における薬剤耐性調査のサンプリング方法に関する説明書を公表した。

(2)サルモネラ属菌やカンピロバクターなどの食中毒細菌は、ヒトに用いる一般的な抗菌性物質に対してかなり耐性を持っている。

(3)特に重要な抗菌性物質に対する複合的な耐性(共耐性)は少ない。

(4)もし細菌が複数の薬剤に耐性を持つようになると(多剤耐性)、感染症の治療はさらに困難あるいは不可能となる。

(5)耐性菌及び耐性遺伝子は動物や食品からヒトへ移動する可能性があることから、動物及び食品中の薬剤耐性菌の増加はヒトの感染症の治療効果に支障を来す。

○関連情報（海外）

・欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州疾病予防管理センター(ECDC):

1) 人獣共通感染症、人獣共通感染症病原体、集団食中毒の傾向及び原因に関する2012年欧州連合(EU)概要報告書を公表(2014年2月19日付け)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3547.htm>

2) ヒト、動物及び食品から分離された人獣共通感染症細菌及び指標菌における薬剤耐性に関する2012年欧州連合総括報告書を公表(2014年3月25日付け)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3590.htm>

・欧州食品安全機関(EFSA):

1) インフォグラフィック「人獣共通感染症」を公表(2014年3月5日付け)

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140219a.htm>

2) インフォグラフィック「薬剤耐性と闘う欧州」を公表(2014年3月25日付け)

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140325a.htm>

○関連情報（国内）

・食品安全委員会

食品健康影響評価書「生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20110711108>

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル「鶏肉におけるサルモネラ属菌」

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/genussalmonella.pdf

食品健康影響評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20041216001>

・国立感染症研究所

<注目すべき感染症> 腸管出血性大腸菌感染症(2014年7月9日現在)

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/ehc-m/ehc-idwrc/4841-idwrc-1427.html>

・農林水産省

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌の農場への侵入や蔓延を防止するための生産衛生管理ハンドブック

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>

・厚生労働省:食中毒事件一覧速報・原因物質別食中毒患者報告数

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html>

原因物質名	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年
腸管出血性大腸菌(VT産生)	181	358	714	398	105
サルモネラ属菌	1,518	2,488	3,084	670	861
カンピロバクター	2,208	2,105	2,342	1,869	1,627
ブドウ球菌	690	836	792	854	654

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。