

## 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

Eurosurveillance : 「1999～2011 年の 606 症例に重点を置いた 1984～2011 年のフランスにおける妊娠関連リステリア症」

公表日 : 2014 年 9 月 25 日 情報源 : Eurosurveillance

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20909>

Eurosurveillance (Volume 19, Issue 38, 25 September 2014)に掲載された論文「1999～2011 年の 606 症例に重点を置いた 1984～2011 年のフランスにおける妊娠関連リステリア症 (Pregnancy-related listeriosis in France, 1984 to 2011, with a focus on 606 cases from 1999 to 2011)、著者 D Girard(Institut de Veille Sanitaire, Saint-Maurice, France)ら」の概要は以下のとおり。

本研究は 1984～2011 年にフランスで発生した妊娠に関連したリステリア症の傾向を記述しており、フランス公衆衛生研究所の定期報告システムによって 1999～2011 年に報告された 606 症例の主要な特徴を説明している。

1984～2011 年の間に妊娠に関連したリステリア症の年間発症者数は出生 10 万人あたり 60 人から 5 人へと減少した。患者数の減少は、食品製造におけるリステリア・モノサイトゲネス制御措置の着実な実施の結果である。妊娠に関連したリステリア症発生が低い地域は、トキソプラズマ症発生率も低いことが明らかになった。妊娠中のトキソプラズマ症及びリステリア症予防を目的とした食事面に関する指導を考慮すれば、これらの地域では、指導そして、それに従う頻度がより高かったと思われる。

1999～2011 年に報告された症例(606 人)は、妊娠期の母体感染(n=89、15%)、流産(n=166、27%)、新生児リステリア症(n=351、58%)に分類された。新生児リステリア症の大部分(n=216、64%)は早産(妊娠 22～36 週)で、その 14%(n=30)は極早産(妊娠 22～27 週)であった。

食事に関するアンケートによれば、母親の 80%は、妊娠中に高リスク食品を摂取していた。妊娠中に摂取した、摂取が勧められない食品の割合は、パテ(51%)、ドライソーセージ(41%)、スモークサーモン(33%)、未殺菌乳から作られるチーズ(20%)であった。これらのことから、妊娠女性への注意喚起が求められる。

スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)、妊婦の特定の食品の摂取に関連する微生物学的リスクに関する AECOSAN 科学委員会の報告書を公表

公表日 : 2014 年 9 月 16 日 情報源 : スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)

[http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion\\_riesgos/comite\\_cientifico/MICROBIOLOGICOS\\_GESTANTES.pdf](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/comite_cientifico/MICROBIOLOGICOS_GESTANTES.pdf)

スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)は 9 月 16 日、妊婦の特定の食品の摂取に関連する微生物学的リスクに関する AECOSAN 科学委員会の報告書を公表した(40 ページ、西語)。概要は以下のとおり。

1. 妊娠中の女性は、特定の感染症に対する感受性及び罹患した場合の合併症の深刻さから、食中毒に関する特別なリスク集団と考えられる。スペインではこの集団における食品媒介疾病の発生の報告は少ない。しかし、妊娠中の女性は、その特別な脆弱性また妊娠に関連する健康管理の点から、リスクコミュニケーションによる非常に効果的な予防活動を行うことができる集団である。

2. リステリア症は妊娠に関連した食品媒介疾病の 1 つであり、胎児に深刻な影響を及ぼし、流産、早産又は死産、髄膜炎又は敗血症を引き起こす可能性がある。

トキソプラズマ・ゴンディ(トキソプラズマ症を引き起こす原虫)も胎児に深刻な感染を起こす可能性があり、流産、周産期死亡、又は胎児の脳、眼、その他の器官に先天性病変を引き起こすことがある。

その他の食品媒介病原体では、ブルセラ属菌、E 型肝炎ウイルス、ペロ毒素産生性大腸菌、サルモネラ属菌及びカンピロバクター属菌などが、稀ではあるが妊娠中の女性又は胎児に深刻な影響を及ぼす可能性がある。

3. 保健衛生に関する教育は、食品の生産、加工及び流通段階での予防措置と共に、食品の摂取による微生物学的危害を低減するための主な要素である。AECOSAN 科学委員会は、管理活動及びリスクコミュニケーションを行うための基礎の確立を目的として、妊娠期間中に特別のリスクがある主な食品媒介病原体について調査し、その生残と増殖に影響を及ぼす要因、またその感染に關与する食品などを分析した。

4. 本書には主にリステリア・モノサイトゲネス及びトキソプラズマ、また調査された他の病原体による感染リスクを低減するため、妊娠中に避けるべき食品リストが収載されている。いかなるリスクコミュニケーション活動においても、家庭における食品の衛生的な取扱いについての教育を含める必要がある。

・微生物学的安全性から妊娠中に避けるべき食品リスト

未殺菌乳及び未殺菌乳から作られた乳製品、生卵及びそれらを含む製品、加熱されていない肉及び肉製品、加熱されていない魚介類、生野菜及び生果実並びにそれらの製品、75℃以下で加熱された RTE 食品、等。

・妊婦の方の食事の調理上の注意点

温度計を用意し、71℃を1分以上保って加熱したもののみを食べる、冷蔵庫は4℃以下にする、電子レンジは均一の温度になるようにする、野菜や果実は食べる直前に消毒した後よく洗浄したもののみを食べる、皮の付いているチーズは皮を取り除いて食べる、再加熱した食品の残りは捨てる、調理台は洗浄する、手は石鹼で20秒間洗う、等。

#### ○関連情報（海外）

・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、妊婦の海産物摂取に関するリスク再評価(リステリア・モノサイトゲネス)について意見書を公表(2013年3月1日)

生で摂取する魚介類は妊婦にリスクがある。RTE食品の場合、包装後に低温殺菌処理を行う場合は特段の注意は不要である。包装済製品は消費期限を設定する。

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/BIORISK2012sa0102.pdf>

・香港食物環境衛生署食物安全センター、妊娠を計画している女性、妊娠中及び授乳中の女性向けに食品由来疾患を予防するためのリーフレットを公表(2013年3月14日)

食品由来疾患の予防方法は、食品の選択、清潔、生と調理済み食品の分離、十分な加熱、安全な温度である。

[http://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/files/Prevention\\_of\\_Foodborne\\_Diseases\\_in\\_Women\\_C.pdf](http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Prevention_of_Foodborne_Diseases_in_Women_C.pdf)

#### ○関連情報（国内）

・食品安全委員会

1)「リステリアによる食中毒について」

リステリアによる食中毒の予防として、特に妊婦等リスクの高い方は、未殺菌乳で作ったナチュラルチーズ等を避け、調理済み食肉加工品は、喫食直前に再加熱を心がける。

<https://www.fsc.go.jp/sonota/listeria.pdf>

2)「微生物・ウイルス評価書 食品中のリステリア・モノサイトゲネス」(平成25年5月20日)

喫食前に加熱を要しない調理済み食品(RTE食品)の喫食によるリステリア感染症の食品健康影響評価の結果等について解説。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/print/kya20120116331>

3)「食中毒予防のポイント トキソプラズマ *Toxoplasma gondii*」(平成26年9月26日)

妊娠中に初めて感染した場合、母親から胎児への垂直感染(胎盤感染)により、流産や、胎児が感染することにより先天性トキソプラズマ症が発生する可能性があるため、妊婦の方は注意が必要。

[https://www.fsc.go.jp/sonota/kiseichu\\_foodpoisoning2.html#Toxoplasma](https://www.fsc.go.jp/sonota/kiseichu_foodpoisoning2.html#Toxoplasma)

・厚生労働省

「妊産婦の方への情報提供について 食べ物について知っておいてほしいこと」

妊娠中に注意が必要なリステリア菌感染の予防のために、避けた方がよい食べ物としてナチュラルチーズ(加熱殺菌していないもの)、肉や魚のパテ、生ハム、スモークサーモンがある。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/06.html>

※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。