
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.292 2021/11/9

1 「食品安全総合情報システム」公表

11月8日、食品安全委員会が公表した標記システムに次の記事が掲載されている。

「米国食品医薬品庁(FDA)、食品安全分析に関する省庁間協力(IFSA)による2019年の食中毒原因推定に関する年次報告書を公表」

米国食品医薬品庁(FDA)は10月15日、食品安全分析に関する省庁間協力(IFSA)による2019年の食中毒原因推定に関する年次報告書「複数年の集団感染監視データを用いた、米国における2019年のサルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157、リステリア・モノサイトゲネス及びカンピロバクターによる食中毒の原因の推定」(14ページ)を公表した。概要は以下のとおり。

米国疾病管理予防センター(CDC)、FDA及び米国農務省食品安全検査局(USDA-FSIS)の3省庁によって設置されたIFSAは、優先すべき4つの病原体(サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157、リステリア・モノサイトゲネス及びカンピロバクター)について、1998年から直近の年までの集団食中毒のデータを用いて、特定の感染源に起因する食中毒の割合を推定する方法を開発した。

2019年の推定のデータは1998年から2019年までに発生した1,532件の集団食中毒から得られたもので、確認された又は疑われた各食品はそれぞれ単一の食品カテゴリーに割り当てられた。当該手法では直近5年間の集団食中毒データに最も重みが置かれている。食品は、米国の食品規制当局の分類ニーズに沿った、17のカテゴリーに食品を分類するIFSAの作成したスキームを用いて分類された。

1. サルモネラ症は多種多様な食品が原因となっていた。サルモネラ症の75%以上は次の7つの食品カテゴリーに起因していた：鶏肉、果物類、豚肉、種子を持つ野菜(seeded vegetables)(トマト等)、その他の作物(種実類等)、七面鳥肉及び卵類。
2. 腸管出血性大腸菌O157感染症は、ほとんどの場合、野菜の生鮮作物(葉物野菜等)及び牛肉に関連していた。疾病の75%超が、この2つのカテゴリーに関連していた。
3. リステリア・モノサイトゲネス感染症の多くは乳製品及び果物類と関連していた。疾病の75%以上が、これら2つのカテゴリーに起因していたが、リステリア・モノサイトゲネスの集団感染発生が稀であることから、この推定は他の病原体と比べて信頼性が低い。
4. カンピロバクター症は、乳製品を除くと、鶏肉が最も頻繁に関連していた。乳製品以外による食中毒の80%以上は鶏肉、その他の魚介類(貝類等)及び七面鳥肉に起因しており、同症は鶏肉に最も関連していた。乳製品を除く理由は、他に理由はあるものの、大部分の食品由来の集団カンピロバクター症は、消費が一般的ではない未殺菌乳と関連しており、我々は、カンピロバクター症の原因食品として乳

製品が過大評価されると考えるからである。乳製品を算定から除くことで、鶏肉等、広く消費される食品から、重要な疾病の原因食品が明らかとなる。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05700350105>