


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第243号

目次

【食科協の活動状況】

2023年9月～2023年10月の主な活動(先月報告以降) 2

【行政情報】

- 1 アクリルアミドともやし炒め～リスク評価のその後は？
- 2 「食品安全総合情報システム」公表 2-3
- NPO法人 食品保健科学情報交流協議会
前顧問 森田 邦雄

【食品安全情報】

- 世界保健機関（WHO: World Health Organization）
「安全ではない水、安全ではない公衆衛生および衛生知識不足」による持続的な健康被害 4
- 米国疾病予防管理センター
 1. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Stanley、*S. Pomona* および *S. Poona*）感染アウトブレイク（2023年9月29日付更新情報） 4-6
 2. エノキダケに関連して複数州にわたり発生したリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023年4月7日付最終更新） 6-9
 3. 小麦粉に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイク（2023年6月7日付最終更新） 9-11

令和 5年 10月 27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、全麺連会館 2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2023年9月～2023年10月の主な活動

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 9月29日 | かわら版412号を発行・かわら版ニュース&トピックス372号を発行 |
| 9月29日 | 第四回常任理事会・運営委員会 |
| 9月29日 | ニュースレター242号を発行 |
| 10月3日 | かわら版ニュース&トピックス373号を発行 |
| 10月6日 | かわら版413号を発行・かわら版ニュース&トピックス374号を発行 |
| 10月10日 | かわら版ニュース&トピックス375号を発行 |
| 10月13日 | かわら版414号を発行・かわら版ニュース&トピックス376号を発行 |
| 10月17日 | かわら版ニュース&トピックス377号を発行 |
| 10月20日 | かわら版415号を発行・かわら版ニュース&トピックス378号を発行 |
| 10月24日 | かわら版ニュース&トピックス379号を発行 |
| 10月27日 | かわら版417号を発行・かわら版ニュース&トピックス380号を発行 |
| 10月27日 | ニュースレター243号を発行 |
| 10月27日 | 第五回常任理事会・運営委員会 |

【行政情報】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
前顧問 森田 邦雄

1 アクリルアミドともやし炒め～リスク評価のその後は？

10月6日、食品安全委員会は、標記について公表した。その主な内容は次の通り。

加熱調理でできる発がん物質アクリルアミド

アミノ酸アスパラギンと還元糖（ブドウ糖や果糖など）を含む食材を揚げる、焼くなど120℃以上で加熱調理すると、生成する

これらはごく一般的な栄養素なので、食材を加熱加工したさまざまな食品にアクリルアミドが含まれる

食品安全委員会は、遺伝毒性を有する発がん物質と判断

日本人の平均的な摂取量を調査推定し、2016年にまとめた評価書で「懸念がないとは言えない」と判断

事業者の低減策が進んでいる

「あなたの台所で発がん物質ができていますよ」

そう伝えと、多くの人が驚きます。でも、ほんとうの話。食品を高温や直火で加熱調理すると発がん物質ができます。その一つが、アクリルアミドです。

2002年ごろから注目されるようになり、当初はフライドポテトやポテトチップスなどがやり玉に挙げられ、「悪い食品」と言われたりしました。食品安全委員会は「加熱時に生じるアクリルアミド」について2011年から「自ら評価」を開始しました。食品安全委員会の調査や研究事業、厚生労働省や農林水産省などの調査なども進み、日本人が野菜炒めやコーヒーなどさまざまな食品からアクリルアミドを摂取し、家庭調理でも生成していることがわかってきました。当初の特定の食品や加工調理のレッテル貼りは、科学的とは言えませんでした。

食品安全委員会は2016年4月、評価書をまとめました。食品業界ではアクリルアミ

ドの低減策が進んでいます。食品安全委員会の学術誌「Food Safety」にも2023年、もやし炒めとアクリルアミドについての論文が掲載されました。もやし炒めから見えてくるアクリルアミドの深い真実とは？お伝えします。

https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/05_akuriruamido.html

2 「食品安全総合情報システム」公表

10月23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。

https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=9&from_day=23&to=struct&to_year=2023&to_month=10&to_day=5&max=100

世界保健機関(WHO)は、かび毒(マイコトキシン類)に関するファクトシートを更新した。概要・構成は以下のとおり。

1. 主な科学的知見の概要

(1)マイコトキシン類は、特定のかび類(真菌類)によって産生され自然に発生する毒素であり、食品中に存在することがある。

(2)かび類は、穀物、ナッツ、スパイス、ドライフルーツ、りんご、コーヒー豆等の様々な作物及び食料品において増殖するが、温暖、湿潤な条件下で増殖する事が多い。

(3)マイコトキシン類は、様々な健康への有害影響を引き起こし、ヒト及び家畜の両方に深刻な健康上の脅威となる可能性がある。

(4)マイコトキシン類の健康への有害影響は、急性中毒から免疫不全及びがん等の長期的な影響にまで及び。

(5)WHO と国際連合食糧農業機関(FAO)により連携して開催される専門家委員会(JECFA と呼ばれる)は、マイコトキシン類を含む自然毒による健康リスクを評価する国際機関である。

(6)特定の食品由来のマイコトキシン類へのばく露を規制するための国際基準及び実施規範は、JECFA 評価に基づいてコーデックス委員会によって設定されている。

<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu06140510294>

世界保健機関(WHO)は、ボツリヌス症に関するファクトシートを更新した。概要・構成は以下のとおり。

1. 主な科学的知見の概要

(1)ボツリヌス菌(*Clostridium botulinum*)は、低酸素条件下で危険な毒素(ボツリヌス毒素)を産生する細菌である。

(2)ボツリヌス毒素は最も致死性が高い既知の物質の1つである。

(3)ボツリヌス毒素は神経機能を遮断し、呼吸器・筋肉まひを引き起こす可能性がある。

(4)ヒトのボツリヌス症には、食餌性ボツリヌス症、乳児ボツリヌス症、外傷性ボツリヌス症、及び吸入ボツリヌス症、またその他の種類の中毒症がある。

(5)不適切に加工された食品の摂取で生じる食餌性ボツリヌス症はまれではあるが、迅

速な診断及び抗毒素治療をしないと死に至る可能性のある疾病である。

(6)食餌性ボツリヌス症は、自家製の缶詰・瓶詰(canned)食品、保存食品あるいは発酵食品が原因となることが多く、これらの食品の加工では特別な注意が必要である

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu06140300294>

【食品安全情報】

● 世界保健機関 (WHO: World Health Organization)

<https://www.who.int/en/>

「安全ではない水、安全ではない公衆衛生および衛生知識不足」による持続的健康被害
Unsafe water, sanitation and hygiene: a persistent health burden 5
September 2023

<https://www.who.int/news/item/05-09-2023-unsafe-water--sanitation-and-hygiene--a-persistent-health-burden>

世界保健機関 (WHO) は、2023 年 9 月 1 日に刊行物「Bulletin of the World Health Organization (Volume 101, Number 9, September 2023)」(以下 Web ページ参照) を発行し、不適切な「水・公衆衛生・衛生知識 (WASH: water, sanitation and hygiene)」による持続的な健康リスクの存在を指摘する記事を掲載した。WHO は、これらの基礎的な保健サービスの普及が進めば、年間最大 140 万人の死亡を防ぐことができるかと推定している。

<https://www.who.int/publications/journals/bulletin/>

安全に管理された水・衛生設備を 2030 年までに誰もが利用できるようになることを掲げた「持続可能な開発目標 (SDG) 6」を目指し、大きな成果が得られている一方で、いまだに数十億人が、安全に管理された水・衛生設備を利用できず、自宅で石鹼と水による手洗いができずにいる。

WASH に関連する資金不足や組織的な問題などの課題は存続しているが、本記事は、対象を絞った投資、ガバナンスの強化、データの最適化、飲用水・衛生基準の遵守などによって速やかな前進が期待できる可能性を強調している。これらの施策により、健康の増進、疾患拡散の抑制、および、特に気候変動や都市化などの問題に対応する WASH のレジリエンス強化が推進される。

(食品安全情報 (微生物) No.15 / 2023 (2023.07.19) WHO 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. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (*Salmonella* Stanley, *S. Pomona* および *S. Poona*) 感染アウトブレイク (2023 年 9 月 29 日付更新情報)

Salmonella Outbreak Linked to Small Turtles

Posted September 29, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/turtles-08-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/turtles-08-23/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/turtles-08-23/map.html>

(Map)

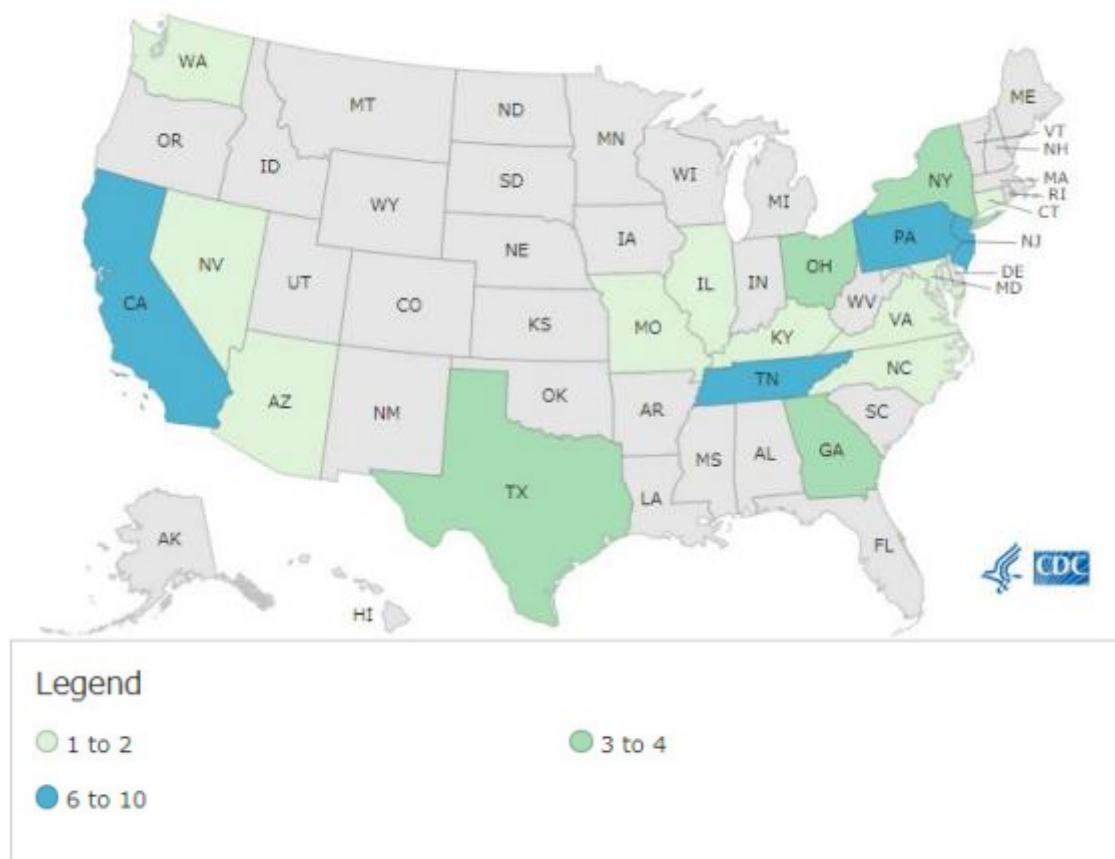
米国疾病予防管理センター（US CDC）および複数州の公衆衛生当局は、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Stanley、*S. Pomona* および *S. Poona*）感染アウトブレイクを調査している。

疫学調査および検査機関での検査から得られたデータは、小型のカメとの接触が本アウトブレイクの感染源であることを示している。

○ 疫学データ

2023年8月18日付更新情報以降、新たな患者計33人および新たな血清型 *S. Poona* が報告された。2023年9月29日までに、サルモネラ（*S. Stanley*、*S. Pomona* および *S. Poona*）アウトブレイク株のいずれかに感染した患者が18州から計59人（それぞれ30人、3人および26人）報告されている（図）。患者の発症日は2022年10月27日～2023年8月26日である。

図：サルモネラ（*Salmonella* Stanley、*S. Pomona* および *S. Poona*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2023年9月29日時点の計59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=59) | 年齢範囲：1歳未満～90歳 年齢中央値：7歳 5歳未満：39% |
| 性別 (n=59) | 53%：女性 47%：男性 |
| 人種 (n=41) | 68%：白人 27%：アフリカ系アメリカ人または黒人 2%：アジア系 2%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 |
| 民族* (n=50) | 74%：非ヒスパニック系 26%：ヒスパニック系 |

(* このうち、*Salmonella* Poona (n=20) の 50%、および *S. Stanley* または *S. Pomona* (n=30) の 10%がヒスパニック系と報告)

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に接触した動物に関する聞き取り調査を行った。情報が得られた患者 46 人のうち 33 人 (72%) がペットのカメとの接触を報告した。接触したペットのカメのサイズを報告した 26 人全員 (100%) が、甲羅の長さが 4 インチ (約 10 センチ) 未満のカメとの接触を報告した。

患者 27 人からカメの入手先に関する情報が得られた。このうち、7 人 (26%) がインターネット小売業者、6 人 (22%) が小売店、6 人 (22%) が屋台またはフリーマーケットで購入したと報告し、4 人 (15%) が贈り物として受け取ったと報告した。残りの 4 人 (15%) は、爬虫類の展示会、中古品交換会、公園、およびカーニバル (各 1 人) で入手したと報告した。

○ 検査機関での検査データ

全ゲノムシーケンシング (WGS) 解析により、本アウトブレイクの患者由来サルモネラ分離株が遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この遺伝学的近縁関係は、本アウトブレイクの患者が同じ種類の動物から感染した可能性が高いことを意味している。本アウトブレイクの *S. Stanley* アウトブレイク株および *S. Pomona* アウトブレイク株は、小型のカメに関連して過去に発生したサルモネラ (*S. Stanley* および *S. Pomona*) 感染アウトブレイクのアウトブレイク株と近縁である

(以下 Web ページ、および食品安全情報 (微生物) No.9 / 2023 (2023.04.26) US CDC 記事参照)。

<https://www.cdc.gov/salmonella/stanley-07-22/index.html>

2023 年 8 月、ワシントン州で患者の所有するカメ 1 匹から複数検体が採取された。当該カメはフリーマーケットで販売されたものであった。ワシントン州の公衆衛生検査機関が WGS 解析を実施した結果、当該カメおよびその飼育環境由来の *S. Poona* 株が患者由来分離株と近縁であることが示された。

WGS 解析の結果、患者由来 57 検体、カメ由来 3 検体およびその飼育環境由来 2 検体から分離されたサルモネラ株について抗生物質耐性の存在は予測されなかった。現在、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、標準的な抗生物質感受性試験が実施されている。

(食品安全情報 (微生物) No.18 / 2023 (2023.08.30) US CDC 記事参照)

2. エノキダケに関連して複数州にわたり発生したリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2023 年 4 月 7 日付最終更新)

Listeria Outbreak Linked to Enoki Mushrooms

Posted April 7, 2023

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-11-22/index.html>

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-11-22/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-11-22/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リステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクを調査した。

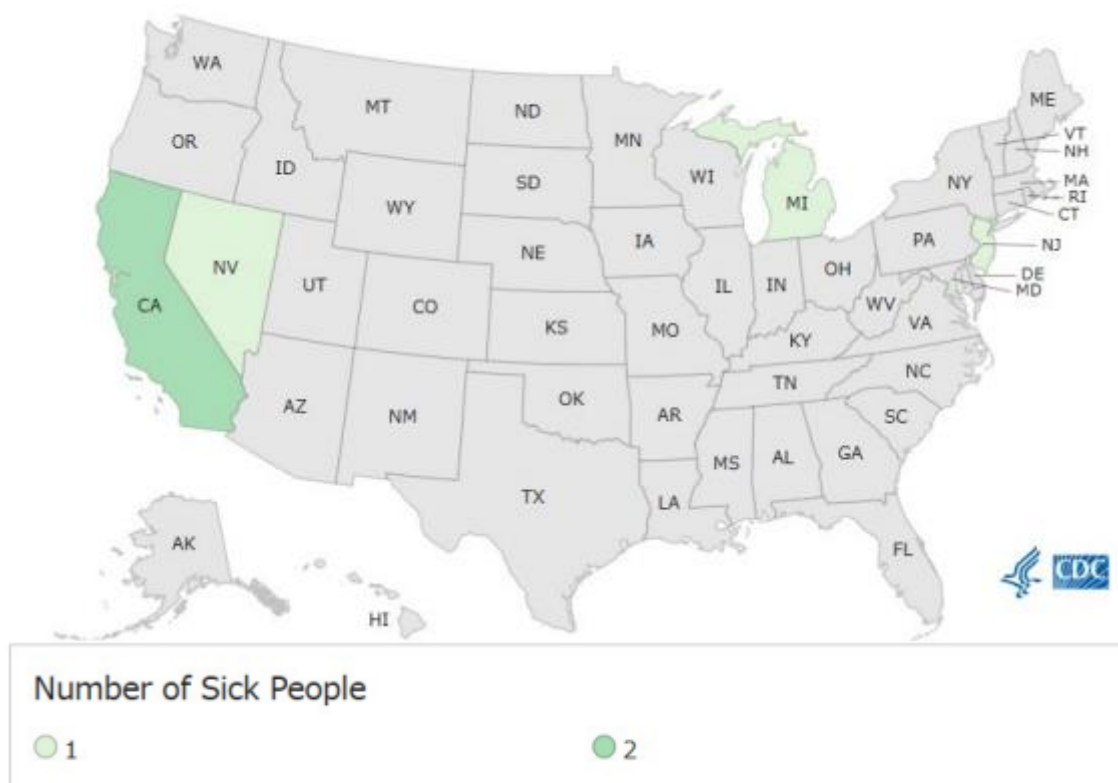
疫学・追跡調査および検査機関での検査から得られたデータは、中国から輸入されたエノキダケが本アウトブレイクの感染源となったことを示した。

2023 年 4 月 7 日時点で本アウトブレイクは終息している。

○ 疫学データ

2023 年 4 月 7 日までに、複数の *L. monocytogenes* アウトブレイク株のうちのいずれかに感染した患者計 5 人が 4 州から報告された (図)。患者からの検体採取日は 2022 年 10 月 5 日~2023 年 2 月 3 日であった。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2023 年 4 月 7 日時点の計 5 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 カ月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、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。

患者の年齢範囲は 1 歳未満～63 歳、年齢中央値は 43 歳で、60%が女性であった。3 人がアジア系、2 人がヒスパニック系であった。ヒスパニック系であると報告した患者 2 人は、1 人が白人、もう 1 人がその他の人種と報告した。患者全員が入院した。死亡者は報告されなかった。

患者のうち 2 人は、エノキダケの喫食、またはエノキダケを使用した料理を提供していた飲食店での食事を報告した。残りの患者 3 人はエノキダケの喫食は報告しなかったが、このうち 2 人はアジア食品を販売する小売店／飲食店での買い物／食事を報告した。

○ 検査機関での検査および追跡調査によるデータ

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 解析の結果、本アウトブレイクの患者由来リステリア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。

2021 年 11 月に FDA は、「輸入エノキダケに関連したリステリア感染アウトブレイクの防止策」（以下 Web ページ参照）の一環として、輸入時に採取したエノキダケ検体を検査し、1 検体からリステリアを検出した。これらの輸入エノキダケは廃棄された。当該検体由来のリステリア分離株は、本アウトブレイク株と遺伝学的に近縁であった。しかし、当該検体の関連業者が本アウトブレイクに関連したエノキダケの供給元である可能性は示されなかった。

<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/summary-fdas-strategy-help-prevent-listeriosis-and-salmonellosis-outbreaks-associated-imported-enoki>

2022 年 11 月、ミシガン州農業・農村開発局（MDARD）は、本アウトブレイクの患者 1 人がエノキダケを購入した 1 店舗で複数のエノキダケ検体を採取し、Green Day Produce ブランドのエノキダケ 1 検体からリステリアを検出した。この検体から分離されたリステリア株はアウトブレイク株ではなく、米国でこれまでに報告されたいずれのリステリア症患者とも関連していなかった。2022 年 11 月 17 日、Green Day Produce 社は、リステリア汚染により当該エノキダケの回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/green-day-produce-inc-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk>

2022 年 12 月、ミズーリ州当局は通常検査で Utopia Foods ブランドのエノキダケ 1 検体からリステリアを検出した。ネバダ州当局も、患者 1 人が食事をした 1 飲食店の供給元から検体を採取し、Utopia Foods ブランドの複数のエノキダケ検体からリステリアを検出した。Utopia Foods ブランドのエノキダケ検体から分離されたリステリア株はアウトブレイク株ではなく、米国でこれまでに報告されたいずれのリステリア症患者とも関連していなかった。2022 年 12 月 13 日、Utopia Foods 社はこれらのエノキダケの回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/utopia-foods-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk>

2023年1月、FDAは、Utopia Foodsブランドの輸入エノキダケ1検体からアウトブレイク株を検出した。これらのエノキダケは中国から輸入されたものであった。2023年1月13日、Utopia Foods社はエノキダケの回収対象を拡大した（以下Webページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/utopia-foods-expands-recall-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk>

2022年12月、ミズーリ州当局は、Shandong Youhe Biotechnology社（中国）のエノキダケ1検体からアウトブレイク株2株のうちの1株を検出した。2023年1月、メリーランド州保健局（MDH）は、Shandong Youhe Biotechnology社のエノキダケ2検体から、アウトブレイク株2株の両方を検出した。

○ 公衆衛生上の措置

多くのエノキダケ検体が、アウトブレイク株2株を含む様々なリステリア株に汚染されていたことがわかった。複数の検体で菌数測定（食品中のリステリア菌数の測定）が行われ、多量のリステリアが検出された。

Utopia Foods社は、自社のエノキダケ1検体から複数のアウトブレイク株が検出された後、2023年1月13日にエノキダケの回収対象を拡大した。Shandong Youhe Biotechnology社のエノキダケ3検体から複数のアウトブレイク株が検出された後、2023年1月27日にFDAおよびCDCは、同社のエノキダケを喫食しないよう注意喚起を行った。

本アウトブレイクの調査は終了したが、CDCおよびFDAはエノキダケのリステリア汚染のリスク評価に取り組んでいる。

CDCはこのリスク評価を進めるとともに、以下のような助言を行っている。

- 妊婦、65歳以上の高齢者および免疫機能が低下している人は生のエノキダケを喫食すべきではない。
 - エノキダケは十分に加熱する。
 - 生のエノキダケは、加熱せずに喫食する食品とは別に保存する。
 - 生のエノキダケと接触した手指、物品、器具・設備表面を洗浄する。
- 飲食店は、エノキダケを提供する前に十分に加熱し、加熱せずに喫食する食品と生のエノキダケは別に保存する。

FDAは、中国産のエノキダケについて、全米を対象とした輸入警告（Import Alert）#25-21を発出した。

（食品安全情報(微生物)No.3 / 2023(2023.02.01)、No.25 / 2022(2022.12.07)、No.24 / 2022 (2022.11.22) US CDC 記事参照）

3. 小麦粉に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Infantis）感染アウトブレイク（2023年6月7日付最終更新）

Salmonella Outbreak Linked to Flour

Posted June 7, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/infantis-03-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/infantis-03-23/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/infantis-03-23/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* Infantis) 感染アウトブレイクを調査した。

疫学・追跡調査および検査機関での検査によるデータは、サルモネラに汚染された「Gold Medal」ブランドの小麦粉が本アウトブレイクの感染源であることを示した。

○ 疫学データ

2023年6月7日までに、*S. Infantis* アウトブレイク株感染患者が13州から計14人報告された(図)。患者の発症日は2022年12月6日～2023年5月2日であった。

図：サルモネラ (*Salmonella* Infantis) 感染アウトブレイクの居住州別患者数 (2023年6月7日時点の14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、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、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。

患者の年齢範囲は12～81歳、年齢中央値は64歳で、93%が女性であった。患者11人について人種・民族に関する情報が得られ、このうち10人が白人、1人がアジア系で、ヒスパニック系の報告はなかった。入院に関する情報が得られた患者13人のうち3人が入院した。死亡者は報告されなかった。

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た。聞き取りが実施された患者8人のうち7人(88%)が、生の生地または衣の喫食を報告した。小麦粉のブランド名に関する情報が得られた患者6人は全員(100%)が「Gold Medal」ブランドの小麦粉の購入を報告した。患者から、小麦粉の他のブランド名11は報告されなかった。

○ 追跡調査および検査機関での検査によるデータ

FDAは追跡調査を実施し、患者が喫食した小麦粉の単一の製造施設を特定した。FDAはGeneral Mills社の製造施設(ミズーリ州カンザスシティ)で立ち入り検査を実施し、小麦粉検体を採取した。これらの検体を検査した結果、1検体からアウトブレイク株が検出された。

患者由来 14 検体および小麦粉 1 検体から分離されたサルモネラ株について WGS（全ゲノムシーケンシング）解析を行った結果、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、標準的な抗生物質感受性試験法により患者 1 人由来の分離株の検査が実施された結果、やはり抗生物質耐性は示されなかった。

○ 公衆衛生上の措置

2023 年 4 月 28 日、General Mills 社は、2 ポンド（907 g）、5 ポンド（2.26 kg）および 10 ポンド（4.53 kg）袋入りの「Gold Medal Bleached All-Purpose Flour」および「Gold Medal Unbleached All-Purpose Flour」のうち、賞味期限（Better if Used By）が 2024 年 3 月 27 日および 2024 年 3 月 28 日の製品について自主回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/general-mills-recalls-four-gold-medal-unbleached-and-bleached-all-purpose-flour-varieties-dated>

「Gold Medal Unbleached All-Purpose Flour」の回収対象は、5 ポンド（2.26 kg）袋入り（製品コードは「000-16000-19610」）および 10 ポンド（4.53 kg）袋入り（製品コードは「000-16000-19580」）で、「Gold Medal Bleached All-Purpose Flour」の回収対象は 2 ポンド（907 g）袋入り（製品コードは「000-16000-10710」）および 5 ポンド（2.26 kg）袋入り（製品コードは「000-16000-10610」）であった。本アウトブレイクの調査は終了したが、CDC は、回収対象の袋入り小麦粉製品をすべて廃棄または返品するよう注意喚起しており、当該小麦粉の保存に使用した容器はすべて温水と石鹼で洗浄するよう促している。

（食品安全情報（微生物）No.10 / 2023(2023.05.10)、No.8 / 2023(2023.04.12)
US CDC 記事参照