


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第245号

目次

【食科協の活動状況】2023年11月～12月の主な活動(先月報告以降)	2
【行政情報】	
1 食品、添加物等の規格基準の一部改正について	
2 ふぐの取扱いに係る監視指導の強化について	
3 食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について	
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 前顧問 森田 邦雄	2-4
【デオキシニバレノール関連情報】	5-13
【食品安全情報】	
● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)	13-17
1. カンタロープメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (<i>Salmonella</i> Sundsvall および <i>S. Oranienburg</i>) 感染アウトブレイク (2023年12月15日、7日付更新情報)	
● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)	17-20
1. 公衆衛生通知: Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカンタロープメロンに関連して発生しているサルモネラ (<i>Salmonella</i> Soahanina、 <i>S. Sundsvall</i> および <i>S. Oranienburg</i>) 感染アウトブレイク (2023年12月15日、7日付更新情報)	

令和 6年1月5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.

- 12月01日 ニュースレター244号を発行
- 12月01日 かわら版421号を発行・かわら版ニュース&トピックス389号を発行
- 12月05日 かわら版ニュース&トピックス390号を発行
- 12月08日 かわら版422号を発行・かわら版ニュース&トピックス391号を発行
- 12月12日 かわら版ニュース&トピックス392号を発行
- 12月15日 かわら版423号を発行・かわら版ニュース&トピックス393号を発行
- 12月19日 かわら版ニュース&トピックス394号を発行
- 12月21日 第六回常任理事会・運営委員会
- 12月22日 かわら版424号を発行・かわら版ニュース&トピックス395号を発行
- 12月26日 かわら版425号を発行・かわら版ニュース&トピックス396号を発行
- 01月05日 ニュースレター245号を発行

【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 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

11月30日、厚生労働省は健康・生活衛生局長名をもって各都道府県知事等宛て表記通知を出した。その主な内容は次の通り。

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（令和5年厚生労働省告示第324号）が本日告示され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準告示」という。）の一部が改正されたところです。

改正の概要等は下記のとおりですので、その運用に遺漏がないようお願いします。

記

第1 趣旨

食品衛生法第18条第3項の規定に基づき政令で定める材質（合成樹脂をいう。以下同じ。）の原材料であって、これに含まれる物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を除く。）ごとに定められた器具若しくは容器包装に含有されることが許容される量又は器具若しくは容器包装から溶出し、若しくは浸出して食品に混和することが許容される量については、同条第1項の規格に定められたものでなければならないとされている。その規格を食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（令和2年厚生労働省告示第196号。以下「令和2年告示」という。）により規格基準告示の別表第1（以下「ポジティブリスト」という。）に規定し、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）の施行の日である令和2年6月1日（以下「平成30年改正施行日」という。）から適用している。ただし、令和2年告示においては、平成30年改正施行日より前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装と同様のものが同日から起算して5年を経過する日（令和7年

5月31日)までの間に販売の用に供するために製造され、若しくは輸入される場合、それに使用される原材料であって合成樹脂のものについては、ポジティブリストに掲げられているものとみなすことができるとする経過措置が設けられている。

この経過措置が終了するまでの間に、平成30年改正施行日前に器具・容器包装の原材料として使用実態があった物質について規格基準告示中のポジティブリストの最終化を行うこととしていたところ、今般、当該リストが取りまとめられたため、規格基準告示の改正を行うものである。

第2 主な内容

規格基準告示第3 器具及び容器包装の部A 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格の8 (ポジティブリストを含む。)の対象範囲を次のように整理したこと。

- (1) 別表第1第1表は合成樹脂中の重合体であり分子量が1000以上のもの、かつ、常温常圧で固形状のもの(以下「基材」という。)としたこと。また、使用可能食品区分、使用温度、特記事項の削除を行ったこと。
- (2) 別表第1第2表は原則として分子量が1000未満であり基材の物理的又は化学的性質を変化させ、最終製品中に化学反応せず残存することを意図して用いられる有機低分子物質(以下「添加剤」という。)を規定したこと。ただし、分子量が1000以上のものであっても、常温常圧で液状のもの又は特殊な官能基を有しその官能基が基材に対して特有の効果を発揮するものについては添加剤として第2表に収載したこと。
- (3) 合成樹脂のポジティブリストの管理の対象範囲を整理したことによる削除、物質名の統合、制限の変更等を含む所要の改正を行ったこと。

なお、官報掲載を省略した改正後のポジティブリストについては、令和5年11月30日から令和6年3月31日までの間は厚生労働省のホームページに、令和6年4月1日以降は生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律(令和5年法律第36号)の施行により食品衛生基準行政が消費者庁に移管することに伴い、消費者庁のホームページに掲載する。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001173796.pdf>

2 ふぐの取扱いに係る監視指導の強化について

12月6日、厚生労働省は健康・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛て表記通知を出した。その主な内容は次の通り。

ふぐの衛生確保については、「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日付け環乳第59号)により通知するとともに、その監視指導強化を図るよう、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」(平成19年12月26日付け食安監発第1226003号)及び「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」(平成29年3月24日付け生食監発0324第2号)により通知しているところです。

今般、飲食店において、ふぐ処理者の資格を有する営業者が、ふぐの肝臓を提供してはならないことを認識しつつも、自身の経験から少量であれば大丈夫との考えのもと、一部

の顧客に養殖トラフグの肝臓を提供したことによる食中毒が発生しました。

つきましては、ふぐの消費量がピークとなる冬季を迎えていることから、改めてふぐを取り扱う施設及び消費者に対し、天然、養殖を問わず、一般にふぐの肝臓は有毒部位であり、決して提供又は喫食しないよう指導及び周知等することについて対応方よろしく願います。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001179724.pdf>

(参考) 厚生労働省ホームページ

○安全なフグを提供しましょう

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>

3 食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について

12月18日、厚生労働省は健康・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主幹部局長宛て表記通知を出した。その主な内容は次の通り。

食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品に係るポジティブリスト制度に関する監視指導については、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」(平成18年5月29日付け食安監発第0529001号)(以下「留意事項通知」という。)により留意事項を示しているところです。

その考え方は、抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質(以下単に「抗菌性物質」という。)についても同様であると考えられるところ、今般、一般社団法人日本乳業協会から別添の要望があったことも踏まえ、下記のとおり、改めて監視指導上の留意点等についてお示ししますので、ご配慮方願います。

記

1 抗生物質又は抗菌性物質の食品への残留については、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)及び食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)において、「含有してはならない」と規定されているが、通常その判断には、通知等で示された試験法により当該物質が定量限界以上で検出された場合に、当該物質を含有していると判断するものであること。

2 抗生物質又は抗菌性物質が検出又は基準を超えて残留する食品が発見され、当該食品を原材料にして製造加工が行われた食品があることが判明した場合、留意事項通知の2(2)に示しているように、当該食品の配合割合、製造加工方法、その他の原材料への当該物質の使用の有無などを調べ、製造加工された食品において当該物質が定量限界以上で検出される可能性について確認すること。検出する可能性がないものについては、食品衛生法第59条に基づく対応、行政指導等の措置を取る必要はないと認められる場合もあることに

留意すること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001180527.pdf>

【デオキシニバレノール関連情報】

消費者庁リコール情報サイト <https://www.recall.caa.go.jp/>

- ★花巻農業協同組合「花巻産南部小麦そうめん」 - 返金/回収 DON基準値を超過した小麦が使用された可能性があるため 2023/12/15
- ★東日本産業「南部小麦粉（岩手県産）」 - 返金/回収 デオキシニバレノール（DON）赤カビ基準値超過のため 2023/12/13
- ★羽沢製菓「南部煎餅：胡麻煎餅、ほか」 - 交換 主原料の小麦粉が、カビ毒の基準値を超えていたため 2023/12/7
- ★社会福祉法人くるみ福祉会「レモンクッキー」 - 返金/回収 カビ毒であるデオキシニバレノール（DON）の基準値超過が報告されている小麦を使用した小麦粉を使用しているため 2023/12/7
- ★北館菓子舗「はなまがりクッキー、北の館みそまんじゅう、JOMONクラッカー、ほか6商品」 - 返金/回収 DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過 2023/12/5
- ★岩手屋「巖手とりから」 - 返金/回収 DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過 2023/12/4
- ★オーサワジャパン「オーサワの石臼挽き完全粉、オーサワの南部地粉、こな屋さんのてんぷら粉」 - 返金/回収 カビ毒（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過 2023/12/4
- ★志賀煎餅「南部せんべい、南部せんべいチョコランチ、かたい愛で結ばれて、南部スナック」 - 返金/回収 赤カビ（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過 2023/12/4
- ★天然酵母パン メイアンドさつき「天然酵母パン、スコーン、天然酵母の炭火石窯ピザ」 - 交換/返金 DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ 2023/12/1
- ★DOUNEL「かりんとう」 - 返金/回収 DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ 2023/12/1
- ★夢21福祉会「黒糖きなこクッキー、ほか4商品」 - 交換/回収 DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過のおそれ 2023/12/1
- ★戸田久「むぎかけ」 - 返金/回収 岩手県産小麦の一部に赤カビの一種のDON（デオキシニバレノール）が基準値を超過して検出されたため 2023/11/30
- ★府金製粉「南部地粉、ほか6商品」 - 返金/回収 基準値を超える濃度のカビ毒（デオキシニバレノール）が含まれることが判明 2023/11/30
- ★古館製麺所「韃靼そば、ほか20商品」 - 返金/回収 原料の小麦に基準以上の「DON（デオキシニバレノール）」が検出されたとの報告があったため 2023/11/30
- ★いわて生活協同組合「雑穀ブレッド、すいとん粉、県産小麦粉、うどん（乾麺）」 - 返金/回収 DON（デオキシニバレノール）濃度の基準値超過 2023/11/30
- ★オリオンペーカリー「アイコープ岩手県産小麦の雑穀ブレッド」 - 返金/回収 カビ毒による汚染の恐れ 2023/11/30
- ★豊上東山観光「南部煎餅チョコランチ、かたい愛で結ばれて」 - 返金/回収 原料の南部煎餅に使用された小麦粉で基準値以上の赤カビが検出されたことが判明 2023/11/30
- ★老舗白沢せんべい店「南部せんべい」 - 返金/回収 カビ毒の基準値を超過 2023/11/29
- ★白石食品工業「東北産小麦のカンパーニュ、東北産小麦のくるみカンパーニュ」 - 返金/回収 原料小麦の一部においてデオキシニバレノールが濃度の基準を超過している可能性があるため 2023/11/29

食品中のデオキシニバレノールの規格基準の設定について

資料 1 食品規格部会 令和2年9月30日 厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000677175.pdf>

1. デオキシニバレノールについて

デオキシニバレノール（以下「DON」という。）は、穀類(特に小麦、大麦及びトウモロコシ)の赤かび病の病原菌である*Gibberella zeae*の無性胞子を形成する不完全時代の*Fusarium graminearum*、*Fusarium culmorum*などにより産生されるかび毒であり、急性毒性としては、嘔吐、消化管、リンパ組織への障害、慢性毒性としては、体重減少などが知られている。

我が国では1940年～1950年代にかけて、赤かび病に感染した穀類がDONを含むカビ毒に汚染され、これらの穀類の摂食に起因する食中毒事故が複数報告されている。

2. デオキシニバレノールの規格基準検討の経緯

平成14年5月、国内で流通する小麦が高濃度（最大2.2 mg/kg）のDONに汚染されていたことを受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会・毒性合同部会での審議により、小麦に含有するDONの暫定的な基準値として、1.1 mg/kgを設定した。当時は国際基準が無く、汚染実態データが不足していたこと等から、以下の条件により暫定最大耐容1日摂取量（以下「PMTDI」という。）に基づいて暫定基準値を設定した。

【暫定基準値設定時の条件】

- 第56回FAO/WHO合同食品添加物専門家会合(JECFA)が定めたDONのPMTDI(1 µg/kg体重)を活用
- 日本人の平均体重を50 kgと仮定
- 平成11年国民栄養調査による小麦類の平均1日摂取量89.8 gを使用
- 小麦から小麦粉への加工によるDON濃度の減衰を50%と仮定
- $1 (\mu\text{g}/\text{kg}\text{体重}) \times 50 (\text{kg}/\text{人}) / 89.8 (\text{g}/\text{人}) = 0.557 (\mu\text{g}/\text{g} = \text{mg}/\text{kg})$
 $0.557 (\text{mg}/\text{kg}) / 0.5 = 1.1 \text{ mg}/\text{kg}$

その後、平成21年3月、内閣府食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を実施することを決定し、その評価結果※が平成22年11月に厚生労働大臣に通知された。

※ DONについては1 µg/kg 体重/日の耐容1日摂取量(以下「TDI」という。)が示されている
 国際的には、平成27年7月、Codex委員会において小麦、大麦、トウモロコシ及び穀類加工品について基準値が設定されている。

これらのことから、日本において流通する小麦の汚染実態及びばく露評価等の消費者の健康リスクを踏まえつつ、Codex委員会での食品中の汚染物質の基準値設定の原理原則であるALARAの原則・を適用し、安全性及び実行可能性の観点から、食品中のDONの規格基準を設定することについて、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会長宛てに平成29年9月20日付けで諮問された。

- 「合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする(ALARAの原則：As low as reasonably achievable)」との考え方。Codex委員会の食品汚染物質部会において、食品中の汚染物質の基準値設定の際に用いられている。

3. 諸外国等における規制状況等

(1) 我が国の食品の規制状況

平成14年5月、小麦について1.1 mg/kgの暫定的な基準値を通知している。

※当該基準値は、2.にあるとおり、JECFAで定められたPMTDI及び国民栄養調査による小麦類の1人あたり平均1日摂取量に基づき、小麦から小麦粉へのDONの減衰を考慮し定められたものである。

(2) Codex委員会の基準値(CODEX STAN 193-1995,Rev.2019)

食品群	基準値 (µg/kg)
加工向けの穀粒※1 (小麦、大麦、トウモロコシ)	2000
小麦、大麦、トウモロコシを原料とするフラワー、ミール、セモリナ及びフレーク	1000
乳幼児用穀類加工品※2	200

※1 加工向け穀粒：食品原材料用として使用される前、あるいは食用としての加工又は提供の前に DON 濃度を低減する追加の加工処理を受けることが意図されているもの。

※2 乳児（12 ヶ月未満）及び幼児（36 ヶ月未満）向けの全ての穀類加工品。乾物ベースで適用。

(3) 米国 (Guidance for Industry and FDA 2010)

最終小麦製品：1 ppm (1000 µg/kg)

(4) EU (Commission Regulation 1126/2007)

食品群	基準値 (µg/kg)
未加工穀類 (デュラム麦、オート麦、トウモロコシを除く)	1250
未加工デュラム小麦及びオート麦	1750
未加工トウモロコシ (湿式製粉用を除く)	1750
直接消費用の穀類及び穀類製粉 (乳幼児用穀類加工品を除く)	750
パスタ (乾燥)	750
パン、ペストリー、ビスケット穀類スナック及び朝食シリアル	500
乳幼児用の穀類加工品	200
直接消費以外の特モロコシ粉 (径500 µm 超)	750
直接消費以外の特モロコシ粉 (径500 µm 以下)	1250

4. 我が国における食品からのDONばく露状況

(1) 汚染実態

①平成22～28年度の厚生労働省によるDONの汚染実態調査結果

品名	試料数								定量限界以上の試料数	定量限界値 (mg/kg)	検出検体の汚染濃度 (mg/kg)		基準値超過件数*
	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	合計			平均値	中央値	
海外産小麦	40	-	110	110	115	120	120	615	554	0.0010 0.010	0.2 (0.00040~3.1)	0.064	8(11)
海外産大麦	8	-	31	32	30	31	34	166	150	0.0010 0.0050	0.1 (0.00030~1.0)	0.006	0
輸入小麦粉	-	10	-	-	26	-	-	36	36	0.0020	0.045 (0.0017~0.17)	0.038	0
国産小麦粉	-	-	-	-	26	40	31	97	96	0.0020	0.037 (0.0010~0.26)	0.19	0
ベビーフード	29	-	-	25	15	20	15	104	68	0.0010 0.0050	0.021 (0.00080~0.51)	0.0056	2

*海外産小麦、海外産大麦、輸入小麦粉、国産小麦粉は暫定基準値1.1 mg/kgを想定。()内は基準値1.0 mg/kgを想定。ベビーフードの基準値は0.2 mg/kgを想定。

②平成14年～平成27年度の農林水産省による国産小麦（玄麦）の調査結果
(mg/kg)

	点数	定量限界	平均値	中央値	95%ile	97%ile	98%ile	最大値
国産小麦	1998	0.0018-0.05	0.057-0.066	<0.05	0.28	0.41	0.51	2.1
国産大麦	1029	0.0020-0.05	0.096-0.10	<0.05	0.40	0.62	0.93	4.8

③平成18年～平成27年度の農林水産省による輸入小麦（玄麦）の検査結果
(mg/kg)

	点数	定量限界	平均値	中央値	95%ile	97%ile	98%ile	最大値
輸入小麦	2831	0.03-0.05	0.094-0.11	<0.05	0.45	0.55	0.61	1.1

※輸出港での船積み時に輸入現品を採取したもの。

(2) ばく露量推計

食品摂取量及びDONの汚染実態調査結果より、DONの基準値を設定しない場合又は基準値を設定する場合のシナリオを想定して、日本人におけるDONばく露量について推計。

仮想基準値	集団	DONの経口摂取量 (µg/kg 体重/日)		
		平均値	95%ile	99%ile
小麦、大麦ともに基準値なし	全年齢	0.16	0.56	1.3
	未就学児	0.32	1.1	2.3
小麦、大麦のいずれも2.0 mg/kg	全年齢	0.15	0.54	1.3
	未就学児	0.32	1.1	2.2
小麦、大麦のいずれも1.0 mg/kg	全年齢	0.14	0.51	1.1
	未就学児	0.30	1.0	2.0
小麦、大麦のいずれも0.6 mg/kg	全年齢	0.13	0.45	0.90
	未就学児	0.28	0.89	1.7
小麦、大麦のいずれも0.2 mg/kg	全年齢	0.091	0.28	0.49
	未就学児	0.19	0.55	0.89
小麦は1.1 mg/kg、大麦は基準値なし	全年齢	0.15	0.54	1.3
	未就学児	0.31	1.1	2.2
小麦は1.0 mg/kg、大麦は基準値なし	全年齢	0.15	0.54	1.2
	未就学児	0.31	1.0	2.2

※農林水産省がばく露量推計に用いたデータ

DON濃度：麦類の汚染調査結果を食料自給率に応じて加重平均したもの

食品摂取量：平成17～19年度厚生労働省委託事業「食品摂取頻度・摂取量調査の特別集計業務」を参照。

計算方法：平成29年6月7日付け農林水産省プレスリリース『「国産麦類中のかび毒の実態調査」の結果について』を参照

5. 平成29年9月食品規格部会における審議概要

平成29年9月に開催した薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会（以下「規格部会」という。）において、3. (2) の Codex 委員会の基準値、4. (2) のば

く露量推計の結果等を踏まえた議論を行った結果、①小麦について暫定基準値1.1 mg/kgで管理している現行の規制では、長期毒性を評価する際の指標となる経口摂取量の95パーセントイル値が、未就学児において食品安全委員会が設定したTDIである1 µg/kg体重をわずかに超える一方、Codexの小麦等のフラワー、ミール、セモリナ及びフレークの基準値(1000 µg/kg)を小麦(玄麦)の基準値とした場合、未就学児の経口摂取量の95パーセントイル値がTDIと同値であったことや、②我が国に流通する小麦等の汚染実態を踏まえたALARAの原則に基づく合理的に達成可能な水準(違反率が2~3%)から、小麦(玄麦)に対して規格基準を1.0 mg/kg以下とすることが適切と結論づけ、食品安全委員会に「食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、同項の食品の規格として、食品中のデオキシニバレノールの規格基準を設定すること。」に係る食品健康影響評価を依頼することとした。

なお、①大麦については、ばく露量推計により基準値を1.0 mg/kgに設定した場合であっても、設定しない場合と比較して未就学児の経口摂取量の95パーセントイル値には変化がないこと、②海外産大麦のDON濃度は海外産小麦のDON濃度よりも低い傾向にあること、③大麦及びトウモロコシについては、平成17~19年の食品摂取頻度・摂取量調査の特別集計において、その摂取量がそれぞれ小麦の約1割以下であること等から、検査に要する労力、時間、コスト等を考慮すると、大麦及びトウモロコシに基準値を設定し、遵守させることが国民のDONばく露の低減に大きな効果が期待できないため、基準値は設定しないこととした。

また、平成22年の食品健康影響評価においてTDIが示されていた、DONと同一グループのカビ毒であるニバレノール(以下「NIV」という。)についても、Codexで基準値が設定されていないこと、日本人におけるばく露量がTDIの1/10程度であったことから、現時点において基準値は設定しないこととした。

6. 食品健康影響評価の概要

(1) 第1版(平成22年5月)

平成22年当時、我が国におけるDON及びNIVのばく露量は設定したTDI未滿と考えられ、一般的な日本人における食品からのDON及びNIV摂取が健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと評価、DON及びNIVについて、次のTDIを設定。DONとNIVの複合影響は不明な点が少なくないことから、DONとNIVのグループTDIの設定は評価時点(平成22年当時)では困難とされた。

- DON: 1 µg/kg 体重/日(マウス2年間慢性毒性試験における体重増加抑制に係る無毒性量0.1 mg/kg 体重/日に不確実係数100を適用)
- NIV: 0.4 µg/kg 体重/日(ラット90日間反復投与毒性試験における白血球数減少に係る最小毒性量0.4 mg/kg 体重/日に不確実係数1000を適用)

(2) 第2版(令和元年12月)

平成29年9月に開催された食品規格部会の議論を受け、平成30年2月に厚生労働省から食品安全委員会に対して食品健康影響評価を依頼し、評価結果が令和元年12月に通知された。評価結果の概要は以下のとおり。

① TDIについて

マウスを用いた2年間の慢性毒性試験における体重増加抑制から無毒性量を0.1 mg/kg 体重/日とし、不確実係数100を適用して、DONのTDIは従前のとおり1 µg/kg bw/日とされた

※ DONに汚染された穀類は、DONの前駆体であるアセチル化体(3-Ac-DON及び15-Ac-DON)及びグルコシド体のDON-3-Glucosideにも汚染されていること

が推定され、これらを経口摂取した場合、速やかにDONに代謝され、経口摂取したDONと同様に代謝・排泄されると考えられたことから、3-Ac-DON、15-Ac-DON及びDON-3-Glucoside（以下「3-Ac-DON等」という。）の個々の毒性は勘案せず、DONについて評価が行われている。

②ばく露評価について

ばく露評価は、体内でDONに代謝される3-Ac-DON等の濃度をDON濃度に換算した値及びDON濃度の合計であるDON（総和）で行われている。

食品中のDON（総和）の濃度データ、食品摂取量データ等の不確実性に言及しつつも、長期毒性を評価する際の指標となる95パーセンタイル値については、全年齢集団で0.38 µg/kg bw/日、また1～6歳の集団では0.94 µg/kg bw/日とTDIを下回っており、通常の食生活において、小麦由来食品からのDONの経口ばく露により、健康影響が生じる可能性は低いとされている。

一方で、1～6歳の集団については喫食状況やDONの汚染状況によってはTDIを超える可能性がないとは言えないことが指摘されている。

●DON（総和）の推定ばく露量

年齢区分	推定暴露量 (µg/kg bw/日)				平均値
	パーセンタイル値				
	50	90	95	99	
全年齢	0.02	0.24	0.38	0.86	0.09
1～6歳	0.07	0.61	0.94	1.86	0.22

③食品安全委員会からの指摘について

食品健康影響評価において、今後、リスク評価を向上させるために必要なデータ等として以下が列記され、これらのデータを用いてより正確なばく露評価を行い、コーデックス基準の導入を含めた低減対策について検討すべきとされている。

- ・DON及びNIVの類縁体（アセチル化体、グルコシド体等）の安全性に関する知見
- ・遺伝毒性に関する知見（特にNIV）
- ・マウス以外の動物種における慢性毒性・発がん性に関する知見
- ・DON及びNIVを含むトリコセンの複合影響に関する知見
- ・ヒトの疫学データ
- ・NIV（アセチル化体、グルコシド体などの類縁体を含む。）の汚染実態に関するデータ
- ・TDIの設定におけるベンチマークドーズ法の活用の検討
- ・国内に流通する玄麦のDON（総和）濃度
- ・小麦粉や最終製品に含まれるDON及びその類縁体の濃度に関するデータ（製粉、調理工程等における減衰に関するデータも含む。）
- ・年齢（特に乳幼児）や季節変動、個人の習慣的な摂取量の分布等を考慮に入れた、より詳細で実態に近い食品摂取量に関するデータ。

④NIVについて

第2版において、NIVに関する内容は改訂されていない。

7. 食品健康影響評価を踏まえた対応案

下記（1）及び（2）から、平成29年9月規格部会の結論のとおりとし、小麦（玄麦）に対するDONの規格基準を1.0 mg/kg とすることとする。

一方、今後、必要なデータ等を収集した上で正確なばく露評価を行うことが必要とされたことから、6. (2) ③に挙げられた指摘も踏まえつつ、継続的な汚染実態調査を実施し検証を行うこととする。

(1) 規制対象物質について

食品健康影響評価の結果を踏まえると、3-Ac-DON等を含めた基準値を検討することが妥当である。

一方で、CodexやEUでは、JECFAやEFSAにおいて3-Ac-DON等を含めたリスク評価が行われているものの、妥当性が確認された試験法がないこと、含有実態データが不足していること等を理由に、DONのみを規制対象とした基準値が設定されている。また、食品健康影響評価においても、3-Ac-DON等の濃度もDONに換算した上で、小麦の汚染データを元に製粉や調理工程等における減衰を推計してばく露評価が行われているが、こうしたデータについては、詳細なデータの蓄積が今後の課題とされている。

したがって、現時点においては、実行可能性及び国際整合の観点から、DONのみを規制対象とした基準値を設定することが適当。

(2) 基準値案について

今般行われた第2版の食品健康影響評価により第1版におけるDON及びNIVのTDIが変更されなかったことから、4. (2)の推計における現行の規制下で未就学児の経口摂取量の95パーセンタイル値が食品安全委員会により設定されたTDIを超過するという結果に変更はない

また、当該食品健康影響評価において、DONのばく露量推計が平成29年9月規格部会での検討に用いられたものとは別に6. (2) ②のとおり行われている。このばく露量推計においては、製粉や調理過程等における減衰、3-Ac-DON等の濃度を考慮している点等が4. (2)の推計と異なる仮定となっており、TDIを超過するばく露評価結果とはなっていないものの、同時に1～6歳の集団については喫食状況や汚染状況等により超過する可能性がないとは言えないこと、不確実性を除くためにより実態に近い摂取量推定を行うことができる情報収集や調査等を行うことが必要である旨が言及されている。

8. 今後の対応について

上記の対応案について了承が得られれば、規格基準改正のための所要の手続きを進めることとする

麦の生産に携わる方へ

麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための指針(令和5年3月14日公表) 農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/

日本は、麦類(小麦及び大麦)の生育後期に降雨が多く、赤かび病が発生しやすいため、赤かび病の病原菌が産生するかび毒であるデオキシニバレノールやニバレノール赤かび病が発生しやすいため、このため、麦類の生産段階(栽培、乾燥調製、貯蔵)において、赤かび病防除、赤かび病被害粒の選別等により、かび毒汚染の予防、低減を図ることが重要です。

農林水産省は、麦の生産に携わる農業者を指導する立場の方に向けて、生産現場で実施する取組を「麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための指針」としてとりまとめました。

また、指針の根拠となる具体的な科学的データを盛り込んだ「指針活用のための技術情報」を作成しましたので、併せてご活用下さい。

麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための指針

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/attach/pdf/index-7.pdf

指針活用のための技術情報

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/attach/pdf/index-8.pdf

(参考)

麦類のかび毒汚染低減のための生産工程管理マニュアル改訂版（2016年3月31日農研機構発行）

https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/pamphlet/tech-pamph/077227.html

なお、農林水産省による国産麦類の実態調査結果から、麦類の赤かび病の発生と麦類中のデオキシニバレノール（DON）やニバレノール（NIV）の濃度には、著しい年次変動があることが示されています。このことから、指導者の皆様が指針に基づく対策の普及や技術指導を行う際には、次の事項にも留意をお願いします。

1. 外観上は健全な穀粒のかび毒汚染

麦類赤かび病菌感染による穀粒の白化、萎縮等の外観の病徴は、感染が進展した状態で観察されます。感染初期や、麦類の抵抗性や殺菌剤によって菌の伸展が抑制された状態では、外観による判別はできません。麦類に感染した赤かび病菌は、生育に適した条件下では速やかにDONやNIVを産生するため、外観上、健全な穀粒であっても無視できない濃度のDONやNIVが蓄積する場合があります。

2. かび毒検査の実施と結果の活用

麦類のかび毒汚染の程度は、外観では判断できず、把握には理化学検査が不可欠です。指針等に基づく対策の効果の検証には、小麦、大麦のDON及びNIVを測定し、その合計濃度でかび毒汚染の程度を評価することが必要です。各産地において、かび毒検査のデータを蓄積し、過去の結果や農林水産省の調査結果等とも比較することにより、当該年のかび毒を低減するための対策が適切であったかどうかを検証し、その結果を営農指導や営農改善に活用することが重要です。

3. 適期防除に向けた情報の提供

赤かび病菌が産生した穀粒中のかび毒は、発病が確認されてから防除しても、減らすことはできません。かび毒の産生を防ぐためには、赤かび病の防除適期である、小麦及び六条大麦であれば開花期、二条大麦であれば蒴殻抽出期に予防的に殺菌剤を散布し、菌の感染を防止、抑制する必要があります。そのため、開花期前の気象調査及び赤かび病菌の孢子飛散状況調査等に基づき、本病の発病を予察するとともに、防除適期を捉えた農薬散布が行えるよう、生産者等に発生予察情報等を提供することが重要です。また、本病が多発することが予測される場合には、注意報等の発出についても検討する必要があります。

4. 薬剤耐性菌の発生防止

国内では、過去に、赤かび病の防除効果が高い農薬成分のうち、チオファネートメチルやクレソキシムメチルに耐性のある赤かび病菌の発生がありました。同一有効成分薬剤の連続使用は、薬剤の感受性を低下させ、赤かび病発生及びかび毒産生のリスクを高めます。農薬ラベルに記載された使用方法や注意事項を遵守の上、作用機構等が異なる農薬のローテーション散布による防除が必要です。

(参考資料)

農薬登録情報提供システム

<https://pesticide.maff.go.jp/>

麦類の赤かび病抵抗性別の国内栽培奨励品種一覧

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/attach/pdf/index-3.pdf

かび毒のリスク評価を行いました。 食品安全委員会

https://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/26gou/26gou_3.pdf

【食品安全情報】

● 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. カントロップメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Sundsvall および *S. Oranienburg*）感染アウトブレイク（2023年12月15日、7日付更新

情報）

Salmonella Outbreak Linked to Cantaloupes

Posted December 15 & 7, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/map.html>

(Map)

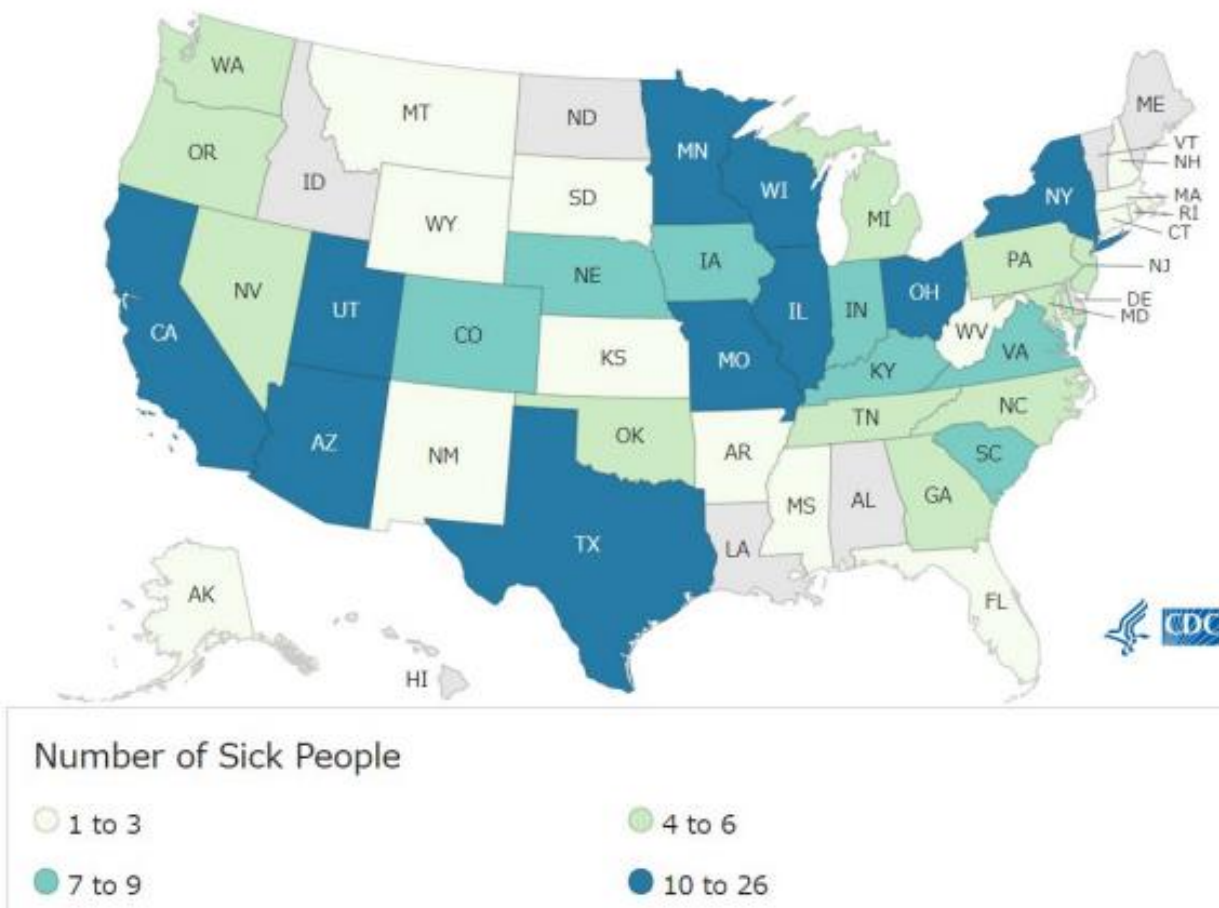
米国疾病予防管理センター（US CDC）は、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Sundsvall および *S. Oranienburg*）感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

2023年12月15日付更新情報

○ 疫学データ

サルモネラ（*Salmonella* Sundsvall および *S. Oranienburg*）アウトブレイク株のいずれかに感染した患者は、2023年12月7日付更新情報以降に新たに72人が報告され、12月14日時点で42州から計302人が報告されている（図）。患者の発症日は2023年10月16日～11月28日である。情報が得られた患者263人のうち129人（49%）が入院した。死亡者は計4人がミネソタ州（3人）およびオレゴン州（1人）から報告されている。

図：サルモネラ（*Salmonella* Sundsvall および *S. Oranienburg*）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2023年12月14日時点の計302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=299)	年齢範囲：1 歳未満～100 歳 年齢中央値：61 歳 5 歳以下：26% 65 歳以上：48%
性別 (n=300)	48%：男性 52%：女性
人種 (n=240)	84%：白人 11%：アフリカ系アメリカ人または黒人 4%：アジア系
	1%未満：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 1%：複数の人種
民族 (n=239)	89%：非ヒスパニック系 11%：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行っている。聞き取りが実施された患者 145 人のうち 107 人（74%）がカンタロープメロンの喫食を報告した。この割合は、過去に実施された FoodNet の住民調査（以下 Web ページ参照）において、回答者の 19.6%が調査実施日前 1 週間にカンタロープメロンを喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。FoodNet のこの住民調査は下痢症に関連した様々な食品の喫食率の推定に役立っている。

<https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/population.html>

本アウトブレイク調査においてカンタロープメロンの喫食を報告した患者 107 人のうち、56 人がカット済みカンタロープメロンの喫食を報告し、29 人がホール（丸ごと）のカンタロープメロンの喫食を報告した。

患者 40 人は発症時に長期介護施設に居住していた。聞き取り調査が行われた 17 人のうち 11 人がカンタロープメロンの喫食を報告した。

小児患者 30 人は発症時に保育施設に通所していた。情報が得られた小児患者 26 人のうち 17 人がカンタロープメロンを喫食していた。

○ 検査機関での検査データ

患者由来 300 検体から分離されたサルモネラ株について全ゲノムシーケンシング（WGS）解析が実施された結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。抗生物質耐性に関する詳細情報は、米国疾病予防管理センター（CDC）の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

○ 公衆衛生上の措置

2023 年 12 月 7 日付更新情報以降にカンタロープメロンについて新たに 1 件の回収が発表され、Stop & Shop 社が、10 月 23 日～11 月 11 日に販売されたカンタロープメロンの回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://stopandshop.com/pages/stop-and-shop-recalls-trufresh-cantaloupe-2023>

2023 年 12 月 7 日付更新情報

○ 疫学データ

サルモネラ（*Salmonella* Sundsvall および *S.* Oranienburg）アウトブレイク株のいずれかに感染した患者は、2023 年 11 月 30 日付更新情報以降に新たに 113 人が報告され、12 月 6 日時点で 38 州から計 230 人が報告されている。患者の発症日は 2023 年 10 月 16 日～11 月 20 日である。情報が得られた患者 185 人のうち 96 人（52%）が入院した。死亡者は計 3 人がミネソタ州（2 人）およびオレゴン州（1）から報告されている。

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=227)	年齢範囲：1歳未満～100歳 年齢中央値：59歳 5歳以下：27% 65歳以上：47%
性別 (n=229)	54%：男性 46%：女性
人種 (n=171)	85%：白人 10%：アフリカ系アメリカ人または黒人 3%：アジア系 1%：アメリカ先住民またはアラスカ先住民 1%：複数の人種
民族 (n=170)	88%：非ヒスパニック系 12%：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行っている。聞き取りが実施された患者 105 人のうち 78 人（74%）がカンタロープメロンの喫食を報告した。この割合は、過去に実施された FoodNet の住民調査（以下 Web ページ参照）において、回答者の 19.6%が調査実施日前 1 週間にカンタロープメロンを喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。FoodNet のこの住民調査は下痢症に関連した様々な食品の喫食率の推定に役立っている。

<https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/population.html>

本アウトブレイク調査においてカンタロープメロンの喫食を報告した患者 78 人のうち、42 人がカット済みカンタロープメロンの喫食を報告し、18 人がホール（丸ごと）のカンタロープメロンの喫食を報告した。

患者 24 人は発症時に長期介護施設に居住していた。聞き取り調査が行われた 12 人のうち 9 人がカンタロープメロンの喫食を報告した。

小児患者 23 人は発症時に保育施設に通所していた。情報が得られた小児患者 20 人のうち 13 人がカンタロープメロンを喫食していた。

○ 検査機関での検査データ

患者由来 228 検体から分離されたサルモネラ株について全ゲノムシーケンシング（WGS）解析が実施された結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。抗生物質耐性に関する詳細情報は、米国疾病予防管理センター（CDC）の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム（NARMS）の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

○ 公衆衛生上の措置

2023 年 11 月 30 日付更新情報以降に、カット済みカンタロープメロンについて新たに以下の 2 件の回収が発表された。

- ・ 2023 年 11 月 30 日、Cut Fruit Express 社は、消費期限が 11 月 4 日～11 月 6 日のカット済みカンタロープメロン製品の回収を発表した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cut-fruit-express-recalls-fresh-cut-fruit-mix-containing-cantaloupe-because-possible-health-risk>

・ 12月5日、TGD Cuts社は、消費期限が11月2日～11月24日のカット済みカンタロープメロン製品の回収を発表した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/tgd-cuts-llc-recalls-certain-fresh-cut-fruit-cup-clamshell-and-tray-products-due-possible-health>

本件で回収対象となっている全てのカンタロープメロンに関する情報は、米国食品医薬品局（US FDA）の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.fda.gov/safety/major-product-recalls/2023-recalls-food-products-associated-cantaloupes-due-potential-risk-salmonella>

（食品安全情報（微生物）本号 PHAC、No.25 / 2023（2023.12.06）、No.24 / 2023（2023.11.22）US CDC、PHAC 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：Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカンタロープメロンに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Soahanina、*S. Sundsvall* および *S.Oranienburg*）感染アウトブレイク（2023年12月15日、7日付更新情報）

Public Health Notice: Outbreak of Salmonella infections linked to Malichita and Rudy brand cantaloupes

December 15 & 7, 2023 - Update

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2023/outbreak-salmonella-infections-malichita-cantaloupes.html>

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、カンタロープメロンに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Soahanina、*S. Sundsvall* および *S.Oranienburg*）感染アウトブレイクに関する更新情報を発表した。

2023年12月15日付更新情報

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、連邦・州の公衆衛生当局、米国疾病予防管理センター（US CDC）および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、カナダの8州（ブリティッシュ・コロンビア、アルバータ、オンタリオ、ケベック、プリンス・エドワード・アイランド、ニューブランズウィック、ノバスコシア、ニューファンドランド・ラブラドール）にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Soahanina、*S. Sundsvall* および *S.Oranienburg*）感染アウトブレイクを調査している。

現在までの調査結果にもとづき、可能性の高い感染原因として Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカンタロープメロンの喫食が特定されている。多数の患者が、発症前にカンタロープメロンを喫食したことを報告した。

患者の大多数が5歳以下の小児または65歳以上の成人である。また、多くの患者が長期介護施設・高齢者向け住宅・介護付き住宅施設に居住していること、または保育施設に通

所していることが報告された。

2023年11月1日、14日および17日にカナダ食品検査庁(CFIA)は、2023年10月11日~11月14日に販売された Malichita ブランドのカンタロープメロンに関する食品回収警報を発出した。CFIA はまた、2023年11月24日に食品回収警報を更新し、2023年10月10日~11月24日に販売された Rudy ブランドのカンタロープメロンを対象に追加した。これらの製品は、アルバータ、ブリティッシュ・コロンビア、マニトバ、ニューブランズウィック、ニューファンドランド・ラブラドール、ノバスコシア、オンタリオ、プリンス・エドワード・アイランド、ケベックの各州に出荷されたほか、これら以外の州・準州にも出荷された可能性がある。また、これらのカンタロープメロンを原材料として使用した製品、およびこれらのカンタロープメロンと近接した製造ラインで加工された製品についても回収が発表された。これには、ハネデューメロン、パイナップル、スイカなどのその他の果物や各種フルーツ盛り合わせ製品が含まれる。

CFIA は食品安全調査を継続しており、これにより他の製品が回収対象に追加される可能性がある。その場合は CFIA が新たな食品回収警報を発出し、消費者に通知が行われる予定である。回収対象製品に関する詳細情報は、CFIA の以下の Web ページから入手可能である。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/malichita-brand-and-rudy-brand-cantaloupes-recalled-due-salmonella>

健康被害を防ぐため、以下の製品の喫食・提供・使用・販売・供給を行うべきでない。

- Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカンタロープメロン
- Malichita ブランドまたは Rudy ブランドのカンタロープメロンを使用したすべての製品
- すべての回収対象製品

ブランド名が確認できないカンタロープメロンおよび回収対象製品は廃棄すべきである。この助言は、カナダ全土の消費者、小売業者、流通業者、製造業者、ホテル・飲食店・カフェテリアなどの食品提供施設、および病院・長期介護施設・高齢者向け住宅・介護付き住宅施設・保育所などの施設が対象である。

○ 調査の概要

2023年12月15日までに、本アウトブレイクに関連して検査機関で *S. Soahanina*、*S. Sundsvall* および *S. Oranienburg* 感染が確定した患者が8州から計153人報告されており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア(17人)、アルバータ(3)、オンタリオ(20)、ケベック(103)、プリンス・エドワード・アイランド(2)、ニューブランズウィック(2)、ノバスコシア(4)、およびニューファンドランド・ラブラドール(2)である。これらの患者の他にも複数のサルモネラ感染患者が調査されており、本アウトブレイクに関連してさらなる患者が特定される可能性がある。本アウトブレイクの患者の発症日は2023年10月中旬~11月下旬である。患者53人が入院した。死亡者6人が報告された。患者の年齢範囲は0~100歳である。患者の大多数が5歳以下の小児(35%)または65歳以上の成人(44%)である。患者の50%が女性である。

CFIA による調査の結果、Malichita ブランドの回収対象のカンタロープメロン複数検体からサルモネラアウトブレイク株が検出された。

US CDC も、カンタロープメロンに関連して米国で発生しているサルモネラ感染アウトブレイクを調査しており、その原因株はカナダの本アウトブレイクの患者由来株と遺伝学的に同一の株である。

2023年12月7日付更新情報

カナダ公衆衛生局（PHAC）は、連邦・州の公衆衛生当局、米国疾病予防管理センター（US CDC）および米国食品医薬品局（US FDA）と協力し、カナダの6州（ブリティッシュ・コロンビア、オンタリオ、ケベック、プリンス・エドワード・アイランド、ニューブランズウィック、ニューファンドランド・ラブラドール）にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Soahanina、*S. Sundsvall* および *S. Oranienburg*）感染アウトブレイクを調査している。

現在までの調査結果にもとづき、可能性の高い感染原因として Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカantaloup メロンの喫食が特定されている。多数の患者が、発症前にカantaloup メロンを喫食したことを報告した。

患者の大多数が5歳以下の小児または65歳以上の成人である。また、多くの患者が長期介護施設や高齢者向け住宅に居住していること、または保育施設に通所していることが報告された。

2023年11月1日、14日および17日にカナダ食品検査庁（CFIA）は、2023年10月11日～11月14日に販売された Malichita ブランドのカantaloup メロンに関する食品回収警報を発出した。CFIA はまた、2023年11月24日に食品回収警報を更新し、2023年10月10日～11月24日に販売された Rudy ブランドのカantaloup メロンを対象に追加した。これらの製品は、アルバータ、ブリティッシュ・コロンビア、マニトバ、ニューブランズウィック、ニューファンドランド・ラブラドール、ノバスコシア、オンタリオ、プリンス・エドワード・アイランド、ケベックの各州に出荷されたほか、これら以外の州・準州にも出荷された可能性がある。また、これらのカantaloup メロンを原材料として使用した製品、およびこれらのカantaloup メロンと近接した製造ラインで加工された製品についても回収が発表された。これには、ハネデューメロン、パイナップル、スイカなどのその他の果物や各種フルーツ盛り合わせ製品が含まれる。

CFIA は食品安全調査を継続しており、これにより他の製品が回収対象に追加される可能性がある。その場合は CFIA が新たな食品回収警報を発出し、消費者に通知が行われる予定である。回収対象製品に関する詳細情報は、CFIA の以下の Web ページから入手可能である。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/malichita-brand-and-rudy-brand-cantaloupes-recalled-due-salmonella>

健康被害を防ぐため、以下の製品の喫食・提供・使用・販売・供給を行うべきでない。

- Malichita ブランドおよび Rudy ブランドのカantaloup メロン
- Malichita ブランドまたは Rudy ブランドのカantaloup メロンを使用したすべての製品
- すべての回収対象製品

ブランド名が確認できないカantaloup メロンおよび回収対象製品は廃棄すべきである。この助言は、カナダ全土の消費者、小売業者、流通業者、製造業者、ホテル・飲食店・カフェテリアなどの食品提供施設、および病院・長期介護施設・高齢者向け住宅・保育所などの施設が対象である。

○ 調査の概要

2023年12月7日までに、本アウトブレイクに関連して検査機関で *S. Soahanina*、*S. Sundsvall* および *S. Oranienburg* 感染が確定した患者が6州から計129人報告されており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア（15人）、オンタリオ（17）、

ケベック (91)、プリンス・エドワード・アイランド (2)、ニューブランズウィック (2) およびニューファンドランド・ラブラドール (2) である。これらの患者の他にも複数のサルモネラ感染患者が調査されており、本アウトブレイクに関連してさらなる患者が特定される可能性がある。本アウトブレイクの患者の発症日は 2023 年 10 月中旬～11 月中旬である。患者 44 人が入院した。死亡者 5 人が報告された。患者の年齢範囲は 0～100 歳である。患者の大多数が 5 歳以下の小児 (35%) または 65 歳以上の成人 (45%) である。患者の 52% が女性である。

CFIA による調査の結果、Malichita ブランドの回収対象のカンタロープメロン複数検体からサルモネラアウトブレイク株が検出された。

US CDC も、カンタロープメロンに関連して米国で発生しているサルモネラ感染アウトブレイクを調査しており、その原因株はカナダの本アウトブレイクの患者由来株と遺伝学的に同一の株である。

(食品安全情報(微生物)本号 US CDC、No.25 / 2023(2023.12.06)、No.24 / 2023(2023.11.22) US CDC、PHAC 記事参照)