

## 【件名】 リステリアに汚染された食品に関する注意喚起

### 【ポイント】

南アフリカにおいてリステリア・モノサイトゲネスに汚染された食品（乳，食肉などの動物性食品，野菜）による食中毒が増加しています。ナミビアにも南アフリカからの輸入品が出回っており，感染を起こしやすい人（妊婦（胎児），新生児，乳幼児，高齢者，免疫力が弱い方）は，感染した場合に重篤な疾患を発症する危険性があり，特に注意してください。冷蔵庫に長期保存され，加熱せずに食べられる食品は原因となりえますので注意が必要です。また，手洗いの励行が有益です。

### 【本文】

1 南アフリカにおいてリステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*) に汚染された食品（乳，食肉などの動物性食品，野菜や果物などの食品）による食中毒が増加しています。

2 南アフリカの保健省は，リステリア感染源としてポロクワネの Enterprise 社（ENTERPRISE FOOD-PRODUCTION FACILITY IN POLOKWANE）の生産施設であると発表しました。

<http://www.nicd.ac.za/wp-content/uploads/2018/03/Update-on-Listeriosis-Press-Conference-Monday-04-March-2018-FINAL.pdf>

<http://www.enterprisefoods.co.za/>

3 ナミビアにも南アフリカからの輸入品が出回っており，ナミビアの農業・水・森林省は，Enterprise 社及び Rainbow Chicken 社の該当製品の回収措置がとられるとしておりますが，一部スーパーや店舗等では未だに陳列・販売されている可能性がありますので，該当製品（Bokkie, Renown, Lifestyle, Mieliekip, Polony, Russian, Viennas）を購入しないよう注意が必要です。

4 リステリアに感染した場合，特に妊婦（胎児），新生児，乳幼児，高齢者，免疫力が弱い糖尿病，癌，慢性肝臓疾患患者，HIV 感染者等は，症状が重篤化するリスクがあるとして，特に注意が必要です。

5 日本の厚生労働省によると，このリステリアは，加熱により死滅しますが，4℃以下の低温や12%食塩濃度下でも増殖できる点が危険とされています。感染すると軽症で自然に治るとされていますが，重篤度には個人差があり，悪寒，発熱，筋肉痛などの症状が見られます。注意した方がよい食品は，ナチュラルチーズなどの乳製品，生ハム等の食肉加工品，スモークサーモンなどの魚介類加工品，サラダや果物などです。冷蔵庫に長期保存され，加熱せずにそのまま食べられる食品は原因となりえますので注意が必要です。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000055260.html>

(連絡先)

在ナミビア日本国大使館 領事班

住所：78 Sam Nujoma Drive, Klein Windhoek, Windhoek, Republic of Namibia 開館時間：

8：30-12：00 13：45-17：00

電話：+264 (0) 61-426-700

FAX：+264 (0) 61-426-749

E-mail：[consul@wh.mofa.go.jp](mailto:consul@wh.mofa.go.jp)

ホームページ：[http://www.na.emb-japan.go.jp/itprtop\\_ja/index.html](http://www.na.emb-japan.go.jp/itprtop_ja/index.html)

「たびレジ」簡易登録をされた方でメールの配信を停止したい方は、以下の URL から停止手続きをお願いいたします。

URL：<https://www.ezairyu.mofa.go.jp/tabireg/simple/delate>