

セレウス菌の規格基準の設定に係る食品健康影響評価について
(10月6日付で食品健康影響評価を依頼した事項)

1 経緯

セレウス菌による食中毒は欧米において、肉類、スープ、米飯等によるものが多く、わが国でも米飯類で発生しているが、その症状は、下痢、嘔吐が主であり、かつ、数も限られていること等から国際的に食品衛生上特段の規制は行われていない。

他方、セレウス菌感染症と調製粉乳との因果関係は明らかにはなっていないが、近年、低出生体重児におけるセレウス菌感染症が報告されている。

2 わが国の規制

わが国では、乳・乳製品を含めセレウス菌についての食品中の規格基準は設定されていない。

3 諸外国の規制

諸外国における食品中のセレウス菌についての規格基準は以下のとおりである。

(1) 米国

セレウス菌についての食品の規格基準は設定されていないが、乳児におけるセレウス菌食中毒防止のため、乳児用調製粉乳に設定すべくパブリックコメントを本年6月末まで募集していた。

(規格案) 乳児用調製粉乳…セレウス菌 100/g 以下

(2) オーストラリア

乳児におけるセレウス菌食中毒防止のため、乳児用調製粉乳に設定している。ただし、規格基準の変更のための移行期の基準がある。

2004年6月まで。

乳児用調製粉乳…セレウス菌 1,000/g 以下 (5検体中4検体は100/g 以下であること。)

2004年7月以降

乳児用調製粉乳…セレウス菌 100/g 以下 (5検体中3検体は10/g 以下であること。)

(3) EU、Codex

セレウス菌についての食品中の規格基準は設定されていない。

4 今後の方向

食品安全委員会での食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において、調製粉乳に係るセレウス菌の成分規格の設定について検討する。