

## リスクプロファイルのタイトルに関する意見

### ● 全体について

リスクプロファイルに、「鶏肉を中心とした〜」、「生鮮魚介類中の〜」「カキを中心とする2枚貝の〜」というサブタイトルをつけられているものと、A 型肝炎のようにつけられていないものがありますが、これら標記の仕方を統一された方が宜しいのではないのでしょうか？

(小原委員)

### ● 「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」について

「畜産物」と「食肉」どちらが適切でしょうか。

※下記に示す春日委員の意見を受け、既に「畜産物」が妥当との意見を改めて頂いております。

(藤川委員)

「食肉」は「食鳥肉」を含むことがあります。そのため、「鶏肉を主とする食肉」は矛盾を感じさせる場合があります。「鶏肉を主とする食鳥肉」ではどうかとの考えもあるかもしれません。

しかしながら、リスクプロファイルの内容の一部に、牛レバーや豚のカンピロバクターの汚染に触れていることもあり、「畜産物」が適切と考えます。

(春日委員)

### ● 「非加熱喫食調理済み食品(Ready-to-eat 食品)・生鮮魚介類中のリステリア・モノサイトゲネス」について

生鮮魚介類の問題が特段大きいという訳ではないので、非加熱喫食調理済み食品(Ready-to-eat 食品)の中に生鮮魚介類を加え、「非加熱喫食調理済み食品(Ready-to-eat 食品)中のリステリア・モノサイトゲネス」の方が良いのではないのでしょうか。刺身を調理済みと考えるかどうかが問題点となりますが、生ハムやチーズも非加熱喫食調理済み食品に入ると考えると、刺身にすることも調理と考えて差し支えないように思います。また、Ready-to-eat はすぐに食べられるという意味なのに、「調理済み」と訳すことが適切かどうかについて検討する必要があるのではないのでしょうか。

(藤井委員)

「非加熱喫食調理済み食品」について、「調理済み食品」ではどうでしょうか。そのまま生で食べる果物や刺身はこの中に含まれないと思います。

(藤川委員)