

評価を行うに当たっての確認事項（たたき台）

1 リスク評価の内容（目的、範囲）

(1) 目 的

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、現状及び想定される対策を講じた場合の効果を推定するためリスク評価を実施すること

(2) 範 囲

- 病原体 *Campylobacter jejuni*及び*Campylobacter coli*を評価対象とする
- 宿 主 全ての日本人を対象とする
- 疾 患 胃腸炎症状を主とする食中毒疾患を対象とする
- 食 品 養鶏場で生産され、食鳥処理場で処理後、流通・販売を通じ、家庭・飲食店等で消費される鶏肉を対象とする

2 リスク評価で求めたい結果の形式

- (1) 病原体汚染率を指標として可能な限り定量的に現在のリスクを推定
- (2) 各段階での衛生対策など想定される対策を講じた場合の効果を推定

3 リスク評価の必要性

カンピロバクター・ジェジュニ/コリによる食中毒事件数は、平成17年食中毒統計では最多であり、鶏肉を主とする畜産物が食中毒原因食品とされた事例が多いことから、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行うべき案件として決定されている。

4 評価に見込まれる時間

科学的な議論を尽くす必要があり、また、国内では本格的な微生物学的リスク評価が行われた実績がないことから、評価に見込まれる時間を予め設定することは困難であるが、円滑な審議に努めることによって、可能な限り早く結論を出す。

5 リスク評価方針

- (1) 食品安全委員会において策定された「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（案）」に従い、科学的知見に基づき評価を実施する。
- (2) 食品安全委員会の研究・調査事業である「食品健康影響評価技術研究」及び「食品安全確保総合調査」との連携・活用を行う。