

1 食品安全委員会が自らの判断により行う食中毒原因微生物に関する
2 食品健康影響評価に係る5案件の審議結果について
3
4

5 1 経緯

6 平成15年5月に制定された食品安全基本法に基づき、食品安全委員会ではリス
7 ク管理機関から諮問を受けて食品健康影響（リスク）評価を行うほか、国民の健康
8 への影響、健康被害要因等の把握の必要性及び国民の食品健康影響評価に対するニ
9 ーズを考慮の上、自らの判断で評価を行うこととしている。

10 平成16年12月、食品安全委員会は、食中毒原因微生物に関する食品健康影響評
11 価を自らの判断により行う食品健康影響評価として決定し、①食中毒原因微生物の
12 評価指針の取りまとめ、②評価対象とすべき微生物の優先順位の検討及び③個別の
13 微生物の食品健康影響評価の実施を行うことが微生物・ウイルス合同専門調査会
14 （平成19年10月、微生物・ウイルス専門調査会に再編）に付託された。

15 平成18年6月、同専門調査会では、「食中毒原因微生物に係る食品健康影響評
16 価指針」をとりまとめるとともに、九つの食品－微生物の組み合わせに関するリス
17 クプロファイルをとりまとめ、食品安全委員会の了承を経て公表した。また、同専
18 門調査会の審議を踏まえ、この中から優先順位の高いものとして次の4案件が選定
19 された。

- 20 ・ 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
- 21 ・ 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌
- 22 ・ 鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス
- 23 ・ 食品中のノロウイルス

24 平成19年7月、食品安全委員会では当該4案件のうち食品健康影響評価の実行
25 可能性の高い案件として「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュ
26 ニ／コリ」を選定し、食品健康影響評価を実施した。

27 同案件以外の優先3案件については、同専門調査会における、①現状の情報整理
28 （リスクプロファイルの更新）及び②各案件の食品健康影響評価の実行可能性・方
29 向性の検討結果を踏まえ、平成22年4月、食品安全委員会では引き続き情報収集
30 に努めることとした。

31 平成22年4月以降、優先案件以外の次の5案件について、同専門調査会におい
32 て3案件と同様に審議を行った。

- 33 ・ 非加熱喫食調理済み食品（Ready-to-eat 食品）におけるリステリア・モノサ
34 イトゲネス
- 35 ・ ブタ肉におけるE型肝炎ウイルス
- 36 ・ 二枚貝におけるA型肝炎ウイルス
- 37 ・ 鶏肉におけるサルモネラ属菌
- 38 ・ 生鮮魚介類における腸炎ビブリオ

39 40 2 微生物・ウイルス専門調査会の審議結果

41 (1) 非加熱喫食調理済み食品（Ready-to-eat 食品（RTE 食品））におけるリス
42 テリア・モノサイトゲネス

43 リステリア感染症の発生状況については、参照できる統計データが存在しない
44 もの、研究報告等から年平均80例程度の発生があり、そのほとんどは髄膜炎
45 等の重篤な疾病を起こしているものと考えられている。諸外国での集団発生状況

1 から、当該感染症のほとんどは多様な RTE 食品を媒介として発生していると考えられていたため、国内で流通する RTE 食品のリステリア・モノサイトゲネス
2 汚染状況を整理したところ、加工食品の汚染率は生鮮食品と比較して高い傾向に
3 あるが、菌数測定が行われた検体ではそのほとんどが 100cfu/g 未満であり、汚染
4 菌数は低いと考えられた。しかし、当該細菌は通常の冷蔵保管温度では増殖が起
5 こるため、RTE 食品の製造から喫食までの段階で長期保管が行われれば、リス
6 クが高まることが推測されており、他の食中毒原因微生物とは異なる管理手法が
7 求められていることを踏まえれば、一定のリスク評価は必要と考えられる。

8
9 なお、評価に当たっては、多様な RTE 食品を群別し、食品群ごとの喫食頻度
10 及び喫食量、汚染率及び汚染菌量、保管温度・期間等のデータが必要とされるた
11 め、引き続きデータ収集を行う必要がある。

12 (2) ブタ肉における E 型肝炎ウイルス

13 E 型肝炎に関する疫学データを整理した結果、当該感染症の年間の発生報告は
14 数十人程度で推移しており、明確な増加傾向は認められていない。問診等による
15 推定感染経路の調査結果では、ブタ肉によるものが最も多いが、感染経路が不明
16 のものは半数を超える状況にあり、その全容は明確となっていない。一方、国内
17 では 90%を超える農場で、E 型肝炎ウイルス抗体を保有するブタが確認されてい
18 るが、流通するブタレバーからの E 型肝炎ウイルス遺伝子の検出報告は一部地域
19 に限定されている。また、国内において流通する食品の汚染状況は明確ではない。
20 これらの状況を踏まえれば、現状では、特定の食品との組合せに関する評価を行
21 うのは時期尚早であり、引き続き明確となっていないデータの収集に努める必要
22 があると考えられる。

23 なお、大多数の日本人は E 型肝炎ウイルスに対して感受性を有しており（抗体
24 保有率が低い）、また、高齢者等では劇症化する傾向のあることが報告されてい
25 ることから、引き続き、当該感染症の発生状況等を注視する必要がある。

26 (3) 二枚貝における A 型肝炎ウイルス

27 A 型肝炎に関する疫学データを整理した結果、当該感染症の年間の発生患者数
28 は数百人程度で、若干の変動は認められるものの減少傾向で推移している。問診
29 等による推定感染経路の調査結果では、海産物によるものが最も多いものの、不
30 明の症例も 1/4 程度存在している。特定の食品との関連が明確となった食中毒事
31 件も少ない状況にある。臨床的特徴として、高齢者では A 型肝炎ウイルスによる
32 劇症肝炎の発生率は高くなるとされているが、現状では、A 型肝炎患者数が減少
33 傾向で推移していること、特定の食品との関連が明確となった A 型肝炎ウイルス
34 による食中毒事件は少ない状況にあること等から、評価を行う優先度は高いとは
35 考えられず、当分の間状況を見守ることが適切と考える。

36 (4) 鶏肉におけるサルモネラ属菌

37 サルモネラ属菌による食中毒発生状況等のデータを整理した結果、サルモネラ
38 属菌による食中毒の発生件数は過去 10 年間で 1/8 程度に減少しており、原因食
39 品のうち複合調理食品と卵類及びその加工品によるものがそれぞれ 7%程度で上
40 位を占め、鶏肉等の肉類及びその加工品は数%で低い順位にある。したがって、
41 現在行われているリスク管理措置等を考慮すれば、評価を行う優先度が高いとは
42 考えられず、当分の間状況を見守ることが適切と考える。

43 なお、食中毒原因菌の血清型別発生状況ではエンテリティディスによるものが
44 48.7%と突出して多いが、生鶏や鶏肉から検出される血清型別の検出頻度では、

1 インファンティスが40%以上と突出して多い状況にあり、この差異の原因は明確
2 となっていないことから、当該知見の収集に努める必要がある。

3 (5) 生鮮魚介類における腸炎ビブリオ

4 腸炎ビブリオによる食中毒発生状況等のデータを整理した結果、主な原因食品
5 が魚介類であることは変わらないものの、食中毒の発生件数は10年前の1/30程
6 度に減少しており、現在行われているリスク管理措置等を考慮すれば、評価を行
7 う優先度が高いとは考えられない。

8 なお、今後の食中毒患者の発生状況によっては、評価の優先度について再度検
9 討する必要があると考える。

10
11 **3 リスクプロファイル（更新案）**

- 12 (1) 食品健康影響評価のためのリスクプロファイルー非加熱喫食調理済み食品
13 (Ready-to-eat 食品) におけるリステリア・モノサイトゲネスー・・別添1
14 (2) 食品健康影響評価のためのリスクプロファイルーブタ肉におけるE型肝炎ウ
15 イルスー・・・別添2
16 (3) 食品健康影響評価のためのリスクプロファイルー二枚貝におけるA型肝炎ウ
17 イルスー・・・別添3
18 (4) 食品健康影響評価のためのリスクプロファイルー鶏肉におけるサルモネラ属
19 菌ー・・・別添4
20 (5) 食品健康影響評価のためのリスクプロファイルー生鮮魚介類における腸炎ビ
21 ブリオー・・・別添5
22

23 **4 その他**

24 (1) 起草担当専門委員の名簿

- 25 ① 非加熱喫食調理済み食品 (Ready-to-eat 食品) におけるリステリア・モノサ
26 イトゲネス

27 豊福 肇 (責任者)

28 五十君 静信 (平成23年3月1日から)

29 工藤由起子

30 熊谷 進 (平成23年1月6日まで)

31 藤川 浩

32 渡邊治雄

- 33 ② ブタ肉におけるE型肝炎ウイルス

34 西條政幸 (責任者)

35 牛島廣治

36 多田有希

37 西尾 治

- 38 ③ 二枚貝におけるA型肝炎ウイルス

39 西條政幸 (責任者)

40 牛島廣治

41 多田有希

42 西尾 治

- 43 ④ 鶏肉におけるサルモネラ属菌

44 中村政幸 (責任者)

45 荒川宜親

- 1 品川邦汎
- 2 田村 豊
- 3 藤川 浩
- 4 ⑤ 生鮮魚介類における腸炎ビブリオ
- 5 小坂 健 (責任者)
- 6 春日文子
- 7 品川邦汎
- 8 豊福 肇
- 9 藤井建夫
- 10