

○第29回微生物・ウイルス専門調査会

日時：平成24年2月28日（火）10:00～11:53

議事概要：

(1) リステリア・モノサイトゲネスの食品健康影響評価について

- 事務局より厚生労働省からの諮問内容並び背景情報について説明がなされた。
- 豊福専門委員よりリスク管理上の質問に対する JEMRA 等が実施したリスク管理評価のアプローチについて説明がなされ、質疑応答が行われた後、評価の進め方などについて審議を行った。
- 食品健康影響評価のとりまとめの方針について審議を行った。
- 今後は、事務局が専門委員の先生と個別に相談しながら審議のための資料を作成し、審議を進めていくこととされた。

* リステリアは、河川水や動物の腸管内など自然界に広く分布する芽胞非形成グラム陽性の短桿菌です。本菌は、4℃以下の低温条件や12%食塩濃度下でも増殖が可能など高い環境抵抗性を有することから、乳製品、食肉加工品等の調理済みで低温保存される食品でも食中毒の原因となります。