

「自ら評価」案件の取扱いについて

(平成24年2月16日食品安全委員会決定)

- 1 「自ら評価」案件については、「企画等専門調査会における食品安全委員会
が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方」(平成16年6月17
日食品安全委員会決定(以下「委員会決定」という。))に基づき選定された候
補の中から、食品安全委員会における調査審議を経て決定されたものであり、
委員会決定の考え方を踏まえ、食品健康影響評価を行うことを基本とする。

- 2 「自ら評価」案件については、委員会決定の(2)の②を踏まえ、科学的
知見の充足の程度にも配慮しつつ、選定を行っているところであるが、リス
ク管理機関からの要請に基づき行う食品健康影響評価の場合と異なり、選定
後に、食品健康影響評価を行うために必要な科学的知見が不足していること
が判明する案件があることも事実である。
このような案件については、食品安全委員会における調査審議の結果、当面、
食品健康影響評価を行うために必要な科学的知見を得ることが困難であると
判断される場合には、「ファクトシート」又は「リスクプロファイル」の作成
をもって食品健康影響評価を終了することとし、国民に対して当該案件に関す
る情報をできる限り速やかに提供するという観点から、ホームページ等で「フ
ァクトシート」又は「リスクプロファイル」を公表することとし、これらにつ
いては、必要に応じて内容の更新を行うこととする。
また、当該案件について食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学
的知見が得られた場合には、食品健康影響評価実施の必要性について検討す
ることとする。

- 3 具体的な食品健康影響評価の終了手続きは以下のとおりとする。
 - ① 当該案件について担当の専門調査会等が決定されている場合において、
当該専門調査会等が、当面、食品健康影響評価を行うために必要な科学的
知見を得ることが困難であると判断するときは、当該専門調査会等を担当
する食品安全委員会の委員がその旨を食品安全委員会に報告する
 - ② 食品安全委員会において、当該案件について、当該報告に基づき調査審
議を行い、当面、食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学的知見
を得ることが困難であると判断する場合には、「ファクトシート」又は「リ
スクプロファイル」の作成をもって食品健康影響評価を終了することを決
定する。

③ 当該案件について担当の専門調査会等が決定されていない場合において、食品安全委員会が、当該案件について、食品安全委員会事務局からの報告等に基づき調査審議を行い、当面、食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学的知見を得ることが困難であると判断する場合には、「ファクトシート」又は「リスクプロファイル」の作成をもって食品健康影響評価を終了することを決定する。

4 3の手続きにより終了した案件について、食品健康影響評価を開始するための手続きは以下のとおりとする。

① 当該案件について、食品安全委員会事務局において、食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学的知見が得られたと考える場合には、企画等専門調査会に報告する。

② 企画等専門調査会において、当該報告に基づき、食品健康影響評価の開始の必要性について調査審議を行い、その結果を食品安全委員会に報告する。

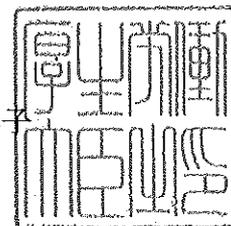
③ 食品安全委員会において、当該報告に基づき調査審議を行い、食品健康影響評価の実施の必要性の有無について決定する。

(参考)

厚生労働省発食安0116第1号
平成24年1月16日

食品安全委員会
委員長 小泉 直子 殿

厚生労働大臣 小宮山 洋子



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、下記事項に係る同法第11条第1項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、同項の食品の基準又は規格として、食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係る規格基準を設定すること。



食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係る食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく食品健康影響評価について

1. 経緯

我が国においては、リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*, 以下「リステリア」という。) が非加熱食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) 及びナチュラルチーズ (ソフト及びセミソフトタイプに限る。) から検出された場合には、食品衛生法第6条第3号に基づき、輸入等を禁止している。

一方、コーデックス委員会においては、平成21年7月に調理済み食品 (Ready-to-eat 食品) に係る微生物規格が策定されており、我が国においても汚染実態調査等を行ってきたところである。当該調査の結果等を踏まえ、昨年2月24日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、食品中のリステリアの取扱いについて議論を行い、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ (ソフト及びセミソフトタイプ) 等に規格基準設定の検討をすることについて了承を得た。

については、食品安全基本法 (平成15年法律第48号) 第24条第1項第1号に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼の概要

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ある。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る。

平成16年に取りまとめられたJEMRA (FAO/WHO合同微生物学的リスク評価物専門家会合) での評価において、主な知見として「ほとんどすべてのリステリア症の事例は、既存の微生物基準に適合しないような多量のリステリアの摂取によるものである」等とされている。

3. 今後の方向

食品安全委員会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、食品中のリステリアの規格基準設定について検討する。