

## ○第32回微生物・ウイルス専門調査会

日時：平成24年7月17日（火）15:30～17:46

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

- 平成23年度食品安全確保総合調査「海外におけるリステリア・モノサイトゲネスの評価手法等に関する基礎的調査」の概要について、調査を実施した株式会社三菱化学テクノロジーより説明がなされた。
- 多田専門委員より、感染症サーベイランス事業におけるリステリア・モノサイトゲネスの検出状況について説明がなされた。
- 前回の専門調査会后、現状で入手可能なデータの範囲でどのような評価ができるのかについて専門委員との打合せの結果及びそれを踏まえた発症リスク推定手法の具体的なイメージ(案)について、事務局から説明がなされた。
- 食品健康影響評価の方向性等について審議がなされ、患者数の推計には、厚生労働省院内感染対策サーベイランス(JANIS)事業のデータを活用することとされた。また、代表的な海外の評価書(JEMRA)の手法を参考として、RTE食品全般を対象として評価を行う場合、現在得られている国内流通 RTE 食品の汚染実態データに基づいた検討が可能かどうか、リステリア・モノサイトゲネスの食品中の増殖も考慮できるのか等について、次回までに事務局が専門委員と相談して論点を整理しておくこととされた。

\* 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。