

微生物・ウイルス専門調査会(第57回)議事概要

日 時:平成 26 年 12 月 10 日(水)14:00~17:08

議事概要:

(1)豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価について

- 微生物・ウイルス・寄生虫評価書(案)について、事務局から説明を行った後、審議を行った。
- その結果、以下の評価結果について了承された。
 - ・ 豚の食肉には、E型肝炎ウイルス、細菌(サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジエジュニ/コリ等)、寄生虫(トキソプラズマ、旋毛虫(トリヒナ)、有鉤条虫)といった多くの危害要因が存在し、また、内部汚染が懸念されることから、牛の食肉(内臓を除く。)と比較して、内部までリスクが高いものと推定され、特に注意が必要。
 - ・ 厚生労働省の規格基準案のうち、「豚の食肉は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供さなければならない」の規制の導入は妥当。
 - ・ 厚生労働省の規格基準案のうち、中心部を63℃30分間以上加熱する加熱殺菌条件については、リスクの低減に一定の効果があるが、特に、E型肝炎ウイルスの加熱抵抗性に係る知見が限られており、一律の加熱殺菌条件を示すことが困難である。
 - ・ 豚の食肉については、生で喫食しないこと、現実的なより高い温度で加熱調理を行うことが重要。また、消費者が豚の食肉を喫食する際は、中心部まで十分によく加熱し、さらに、生の豚肉と他の食品との交差汚染を避けることが必要。
 - ・ 野生鳥獣である猪及び鹿の食肉についても、豚の食肉と同様生食のリスクが高く、十分な加熱を徹底することについて、リスク管理機関において適切な対応が重要。
 - ・ 高齢者、妊婦、小児、一般的に抵抗力の弱い方については、より一層の注意が必要。
- 評価書(案)の文言等の修正後、食品安全委員会へ報告することとなった。

(2)清涼飲料水の規格基準の一部改正に係る食品健康影響評価について

- 厚生労働省からの諮問内容について事務局から説明を行った後、審議を行った。
- 審議を行った結果、本案件についてはヒトの健康への影響は無視できるとされ、食品安全委員会へ報告することとなった。

(3)平成 24~25 年度食品健康影響評価技術研究 研究報告について

- 野田専門委員より、「食品のウイルス汚染のリスク評価のための遺伝子検査法の開発と応用」について研究報告がなされた。