

(骨子案)

2006年10月作成の食品健康影響評価のためのリスクプロファイルの更新
～ 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 ～

1. 対象の微生物・食品の組み合わせについて
 - (1) 微生物 *Campylobacter jejuni / coli*
 - (2) この微生物に起因する健康被害に関与する食品についての概略 等
2. 公衆衛生上の問題点について
 - (1) 対象微生物の公衆衛生上に大きな影響を及ぼしうる重要な特性
 - 病原性、血清型、増殖及び抑制条件、温度抵抗性、(薬剤抵抗性)
 - 発症菌数 等
 - (2) 引き起こされる疾病の特徴
 - 感受性人口 (疾病に罹患する可能性のある集団・可能性の程度等について)
 - 臨床症状、重症度及び致死率
 - ・ ギランバレー症候群
 - 確立された治療方法の有無
 - 人からの病原体検出情報 等
 - (3) 食中毒の特徴
 - 食中毒発生状況 (発生動向、年齢差、性別、地域性、広域性、規模、季節 等)
 - 食中毒の原因及び疫学
 - 原因食物、原因施設
 - 集団食中毒の発生頻度と特性
 - 散発例の特性 等
3. 食品の生産、製造、流通、消費における要因
 - (1) 生産場
 - リスクマネジメントに関与し、影響を与えうる生産段階での要因
 - ・ 生産・処理方法
 - ・ 生産場での汚染実態
 - ・ 汚染の季節変動
 - ・ 汚染機序
 - ・ ワクチン・薬剤の影響 等
 - (2) 処理場
 - リスクマネジメントに関与し、影響を与えうる処理段階での要因
 - ・ 解体法
 - ・ 交差汚染 等
 - (3) 工場等における工程

- リスクマネジメントに関与し、影響を与えうる加工工程での要因 等
- (4) 流通・販売
 - リスクマネジメントに関与し、影響を与えうる流通での要因 等
- (5) 消費
 - リスクマネジメントに関与し、影響を与えうる消費での要因
 - ・ 消費者の認識 等
- 4. 対象微生物・食品に関する国際機関及び各国におけるリスク評価の取り組み状況
 - (1) 既存のリスク評価 等
 - この病原体・媒介食品の組み合わせに対する、既存のリスクアセスメント
 - この病原体の他のリスクアセスメント
 - ・ U.S. Food and Drug Administration. Draft Risk Assessment on the Human
- 5. その他
 - (1) リスク評価を行う内容として想定される事項
 - 鶏肉を介したカンピロバクター感染症の被害実態の推定
 - 以下の対策の効果の推定
 - ・ 農場での汚染率低減
 - ・ 感染の拡大防止
 - ・ 食鳥処理場での汚染拡大防止策（解体法、冷却法）
 - ・ カット工場での汚染拡大低減
 - ・ 冷蔵あるいは冷凍流通
 - ・ カット工場出荷時あるいは流通段階における微生物規格設定
 - ・ 飲食店や消費者への啓発による加熱調理の徹底
 - (2) 対象微生物に対する規制
 - CANADA
 - ・ 加熱殺菌したソーセージ、生発酵ソーセージおよび発酵させていないソーセージ
 - (3) 不足しているデータ 等
 - ・ 農家別飼養羽数
 - ・ 農家別養鶏群数
 - ・ 鶏群別飼養羽数
 - ・ 農家での汚染対策
 - ・ 検査法とその検出感度ならびに特異度
 - ・ 月別処理羽数
 - ・ 食鳥処理場の解体法採用割合
 - ・ 食鳥処理場の冷却方法採用割合
 - ・ 食肉中での菌の増減、加熱致死動態などの実験的データや加熱食肉製品製造業におけるデータ

- ・ 冷蔵・冷凍別、丸と体・部分肉別の販売量
- ・ 年間1人当たり、1日1人当たりの鶏肉消費量
- ・ 鶏肉調理方法