

(骨子案)

2010 年 4 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
及び今後の課題の更新
～ 食品中のノロウイルス ～

目次

1. はじめに
2. 対象病原体・食品の組合せについて
 - (1) 対象病原体
 - ① 分類
 - ② 増殖系
 - ③ ウイルス粒子
 - ④ 型別
 - (2) 対象食品
3. 公衆衛生上に大きな影響を及ぼし得るハザードと食品の重要な特性について
 - (1) 対象病原体の特性
 - ① 増殖と生存
 - ② 不活化
 - a. 加熱
 - b. pH
 - ③ 感染源
 - ④ 検出方法
 - (2) 対象食品の特性
 - ① カキの特性（食餌と呼吸）
 - ② 食品供給量（輸入を含む）
4. 引き起こされる疾病の特徴
 - (1) 症状
 - ① 臨床症状
 - ② 潜伏期間
 - ③ 発症率
 - ④ 症状持続期間
 - ⑤ 長期後遺症の性状と発生頻度
 - ⑥ 致死率
 - (2) 感受性集団（疾病に罹る可能性のある人々）
 - (3) 治療・予防方法
 - (4) 用量反応
5. ノロウイルス感染症の特徴

- (1) ノロウイルス感染症全体の特徴
 - ① ノロウイルスによる感染性胃腸炎患者数
 - ② ノロウイルスによる感染性胃腸炎の月別発生状況
 - ③ 集団感染事例において検出されるノロウイルスの遺伝子型
 - ④ 糞便、吐物中へのウイルスの排出
 - ⑤ 施設のウイルス汚染状況
 - ⑥ ノロウイルス集団感染事例における推定経路別発生状況
 - (2) ノロウイルスによる食中毒の特徴
 - ① 食中毒発生状況
 - ② 食中毒の原因食品
 - ③ 食中毒の原因施設
 - ④ 二枚貝以外の食品が原因となった食中毒事例
6. 食品の生産、加工、流通及び消費における要因
- (1) カキの生産から消費に至るフードチェーンの概要
 - (2) 生産海域での要因
 - (3) 加工時の要因
 - (4) 流通時の要因
 - ① 市販生カキの汚染率
 - ② 市販生食用カキの汚染状況の推移
 - ③ 市販生食用カキのノロウイルス汚染濃度
 - ④ 輸入生鮮魚介類の汚染状況
 - (5) 喫食時の要因
 - ① 調理
 - ② 貝類の摂取量
 - ③ 生カキ料理の喫食頻度及び量
7. 問題点の抽出
- (1) 生産海域での貝類の汚染
 - (2) 食品取扱者からの食品の二次汚染
 - (3) 加熱不十分な食品の喫食
 - (4) ヒトからヒトへの感染事例の増加
8. リスク管理措置等について
- (1) 生産海域での対策
 - ① 汚水処理能力の改善
 - ② 浄化处理
 - (2) 食品流通における対策（食品の規格基準（食品衛生法））
 - (3) 飲食店等における食品取扱時の対策

- (4) 喫食時の対策
- (5) ヒトからヒトへの感染防止対策
- 9. 求められるリスク評価と今後の課題
 - (1) 求められるリスク評価
 - (2) 今後の課題
- 10. その他
 - (1) 諸外国における規制状況
 - (2) 諸外国における評価の事例等
 - ① 欧州委員会
 - ② ニュージーランド
 - ③ スウェーデン(National Food Administration)
 - ④ スイス