

食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 平成25年4月2日～平成25年5月1日
2. 提出方法 インターネット、ファックス、郵送
3. 提出状況 3通
4. 意見・情報の概要及びそれに対する食品安全委員会の回答

	意見・情報の概要*	食品安全委員会の回答
1	<p>1) 評価案内にもあるように Codex および EU での非加熱食肉製品(RTE)は 100cfu/g に設定されています。ヨーロッパ、特に南欧では豚肉から塩漬け・乾燥しただけの生ハムが太古の昔から消費されていますが、大きな事件になったことはありません。</p> <p>2) しかし日本では、上記食品の規定が存在しておらず、いつのまにか、理由はわかりませんが乳製品におけるリステリア検査が義務付けられました。</p> <p>3) それ以来多くの南欧産の生ハム類が輸入検査でリステリア菌検出となり、輸入業者および輸出業者は多大な損失を被っています。規制が適用になった根拠は示されず、非常に不可解なことであります。</p> <p>4) 結果的にそれらの最終価格を大きく押し上げていることとなります。</p> <p>私は素人ですが、レポートを読む限り、非加熱食品におけるリステリア菌のリスクは乳製品に比べても格段に低いし、検出されたケースをみてもほとんどの場合が 100 以下の小さな数値の検出に過ぎません。</p> <p>よって、一刻も早く審議の結果をだし、Codex 指針に従い非加熱食品にトレランスを設置し、「検出=破棄」ではなく、検出量によっての判断にして欲しいと願います。</p>	<p>いただいた御意見は、リスク管理に関するものと考えられますので、担当のリスク管理機関である厚生労働省にお伝えします。</p>

	意見・情報の概要※	食品安全委員会の回答
2	<p>欧州と同等の基準に合わせるべき。非加熱商品の場合、完全排除が事実上不可能であるにも関わらず、完全にゼロでなければ輸入・流通が出来ないというのは、関係業者の努力を越えた運の問題でビジネスリスクが左右されるものであり、健全な市場育成や食文化形成の観点から望ましくないと考える。体に影響がある事から慎重に判断すべきではあるが、現実的な結果と、最も伝統あり需要高い欧州での実績を踏まえ、欧州と同等の基準を採用する事が妥当と考えています。</p>	<p>いただいた御意見は、リスク管理に関するものと考えられますので、担当のリスク管理機関である厚生労働省にお伝えします。</p>
3	<p>生ハムのリステリア・モノサイトゲネスの基準値について、EU等では100/g以下ですが日本では増菌法検査のため1/g以下でも廃棄になります。また、食品衛生法には細菌学的成分規格には入っていません。食中毒を起こしえる数値はないのでしょうか。</p> <p>検査法について伺いますが、増菌最確数の検査は非常に煩雑でコストがかかります。検査法の統一もお願いします。</p>	<p>食中毒発生の可能性のある数値についての御質問については、今回の食品健康影響評価で用いた JEMRA の指数関数モデル式に従えば、個人によって食中毒を起こす確率は顕著に異なると推定されています。評価書(案)の52ページで「50%発症率をもたらす摂取菌数は、特定の疾患等のために免疫機能が低下している場合では、約10^9~10^{10} CFU/人、臓器移植等で重度に免疫を抑制されている場合では約10^4~10^5 CFU/人、健康な妊婦(周産期 LM 感染症)では約10^6 CFU/人」と推定されています。また、評価書(案)の104ページで「喫食時の RTE 食品の LM 汚染菌数が10,000 CFU/g以下であれば、JANIS のデータを解析することにより得られた推定患者数(200人)を下回り、発症リスクは、特に、健常者集団に限定すれば極めて低いレベルと考えられた。」との評価結果を示しています。</p> <p>成分規格や検査法に関する御意見は、リスク管理に関するものと考えられますので、担当のリスク管理機関である厚生労働省にお伝えします。</p>

※いただいた意見・情報をそのまま掲載しています。