

微生物リスク評価の審議経緯

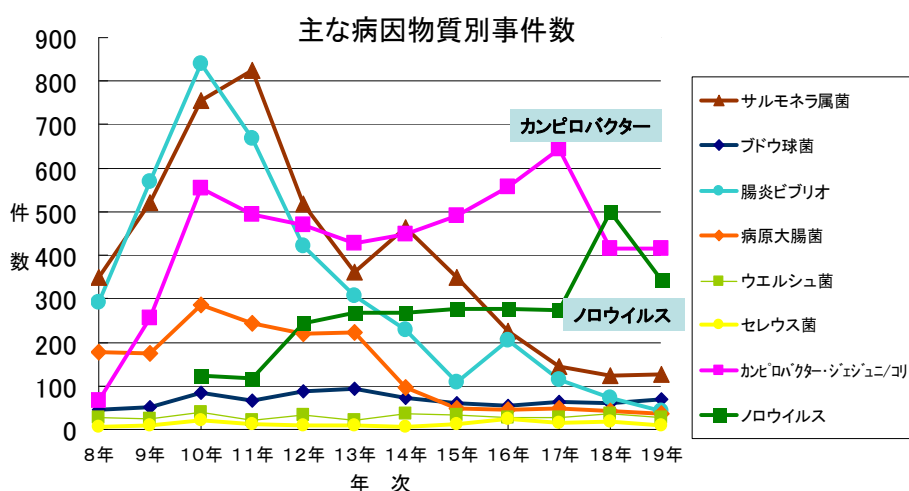
意見交換会
平成21年6月
食品安全委員会 微生物・ウイルス専門調査会

専門委員(WG座長) 牧野 壯一

2009/06/03,05

1

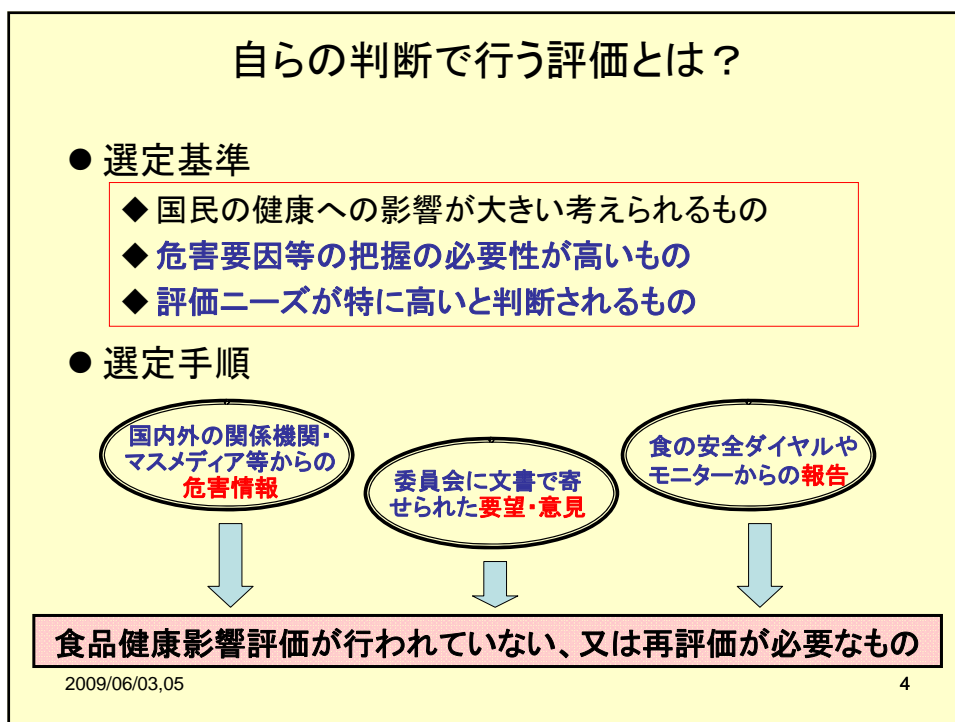
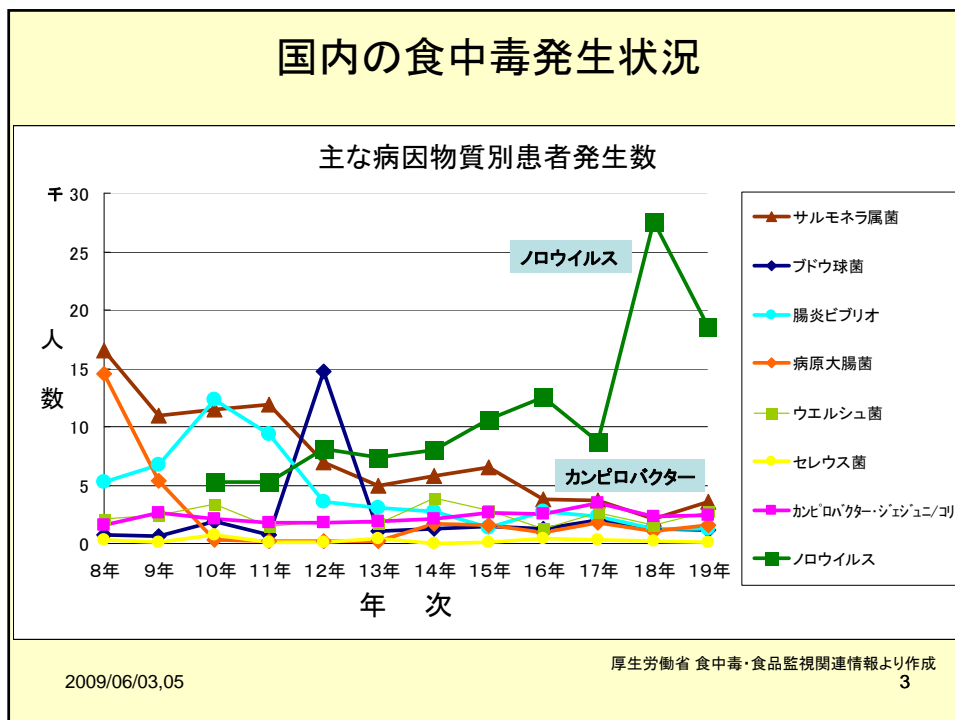
国内の食中毒発生状況



厚生労働省 食中毒・食品監視関連情報より作成

2009/06/03,05

2



食品安全委員会での審議経緯

年月	事項
H16. 12	食品安全委員会の決定事項 ①評価指針を決めること ②優先順位を決めること ③個別の食中毒原因微生物について評価すること
H18. 6	専門調査会で 評価指針(案) を決定
H19. 7	優先案件4案件の絞り込み後、 カンピロバクター のリスク評価を行うことを決定
H19. 10	専門調査会の下にWGを設置し、評価を開始
H21. 3	WG(第8回)で評価書(案)をとりまとめ
H21. 4	専門調査会にて評価書(案)をとりまとめ
H21. 5	食品安全委員会に評価書(案)の審議状況を報告 ※ ~6月12日(金)まで御意見・情報を募集

2009/06/03,05

5

カンピロバクターによる食中毒について

＜特徴＞家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

＜症状＞潜伏期は1～7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。



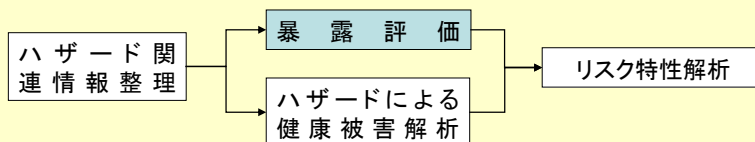
＜過去の原因食品＞食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜、牛乳など。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

＜対策＞調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱(65℃以上、数分)を行う。

電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌。
＜食品安全委員会事務局 資料＞

6

微生物のリスク評価の流れ



➤ハザード関連情報整理

リスク評価の対象とする問題に関わる知見を整理し概略を記述する。

➤暴露評価

食品を通じてハザードをどの程度摂取していると推定されるのか、定性的又は定量的な評価を行う。

➤ハザードによる健康被害解析

摂取したハザードに起因する健康への悪影響を、定性的又は定量的に推定する。

➤リスク特性解析

- ・暴露評価とハザードによる健康被害解析の結果を総合してリスクを推定する。
- ・リスク評価に求められた事項に対する回答を与える。

2009/06/03,05

7

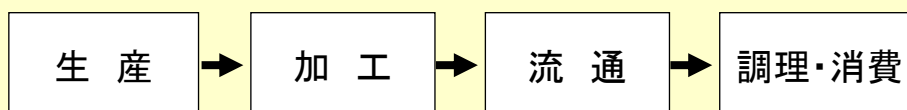
微生物による食品汚染経路とリスク

汚染頻度: 初期値
汚染菌数: 初期値

2次汚染拡大
殺菌による減少

変化無し
温度により増加

交差汚染で拡大
増加・減少



生産農場

- ・群感染率
- ・初期菌数

加工場、製造場

- ・殺菌加工率
- ・殺菌効率

問屋、市場
量販店、小売店

- ・温度
- ・時間

飲食店
家庭

- ・混合頻度、個数
- ・調理法
- ・消費頻度
- ・消費量

2009/06/03,05

8

今回のリスコミの目的は？

国民の皆様、**微生物・ウイルス専門調査会**
で行った**鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ
／コリ**の評価書(案)を説明し、

- 評価方法・評価結果について**理解を深め、**
- 参加者から**ご意見を伺い・情報を交換する**

リスクコミュニケーションです。