

微生物・ウイルス専門調査会 の取組状況

平成22年2月

微生物・ウイルス専門調査会
座長 渡邊 治雄

2010/02/26

1

リスク評価の実施

- 疾病に罹患した家畜の肉等の廃棄基準の見直しに係るリスク評価(2004年)
- 調製粉乳にセレウス菌の規格基準を設定することに係るリスク評価(2005年)
- 小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、E. coli 陰性の成分規格を適用しないことに係るリスク評価(2006年)
- **鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリのリスク評価(2009年)**

※赤字: 自ら評価

2010/02/26

2

評価指針の策定

■ 食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針(暫定版)(2007年)

- コーデックス委員会で議論されたリスク分析の考え方を参照
- わが国の食品関連法規の枠組みに沿った内容で策定

2010/02/26

3

リスクプロファイルの作成

■ 9種類の微生物と食品の組合せのリスクプロファイルを作成(2006年)

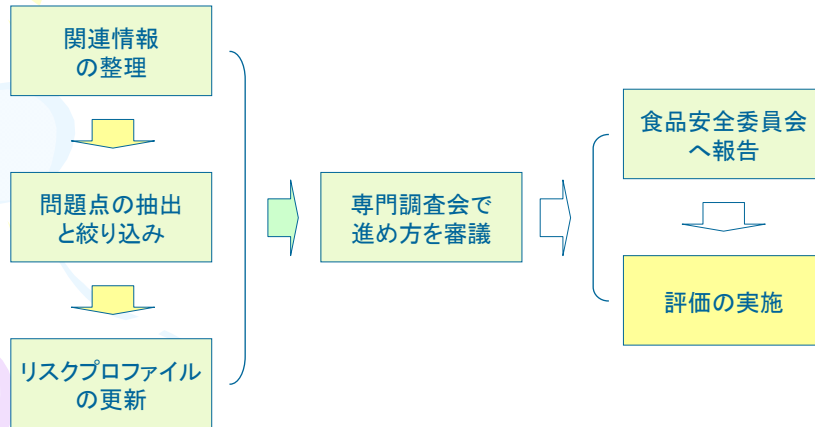
- ① 鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- ② 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌
- ③ 鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス
- ④ カキを中心とする二枚貝中のノロウイルス
- ⑤ 非加熱喫食調理済み食品(RTE食品)・魚介類中のリステリア・モノサイトゲネス
- ⑥ 生鮮魚介類中の腸炎ビブリオ
- ⑦ 鶏肉中のサルモネラ属菌
- ⑧ 二枚貝中のA型肝炎ウイルス
- ⑨ 豚肉中のE型肝炎ウイルス

※茶字:改訂作業中

2010/02/26

4

今後の自ら評価の進め方



2010/02/26