

微生物・ウイルス

評価案件名 (物質名等)	区分	用途等	評価案件(物質)の概要	専門調査会	審議状況
食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係る規格基準を設定することについて	食中毒原因菌		リステリアは、河川水や動物の腸管内など自然界に広く分布する芽胞非形成グラム陽性の短桿菌です。本菌は、4℃以下の低温条件や12%食塩濃度下でも増殖が可能など高い環境抵抗性を有することから、乳製品、食肉加工品等の調理済みで低温保存される食品でも食中毒の原因となります。	微生物・ウイルス専門調査会	専門調査会で審議中(最近の議事:24.2.28専門調査会)