

# 食中毒に対する食品安全委員会の取組

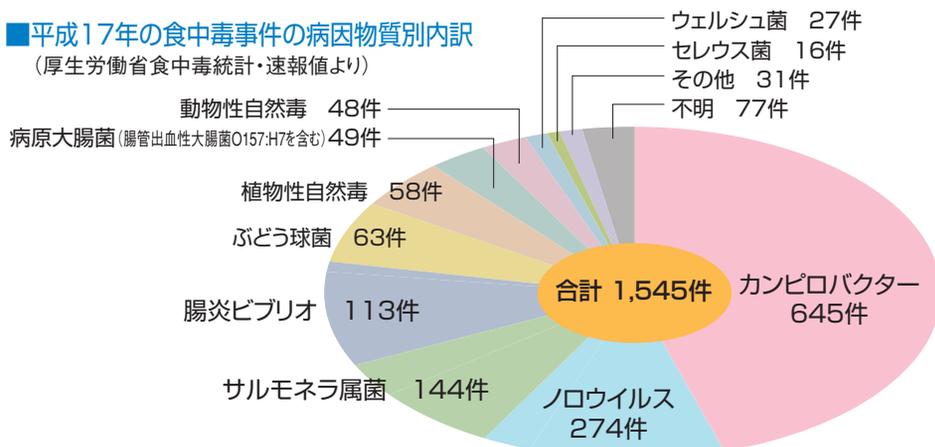
—食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針(案)の策定とその後の評価に向けて—

▶ <http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/index.html>

## 我が国における食中毒発生状況

昨年の我が国の食中毒事件は1,545件で、27,019人の患者(うち死者7人)が発生しています。患者数こそ例年と大きな増減はありませんが、食中毒の原因はここ10年で様変わりしています。以前は、サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ、黄色ブドウ球菌が三大食中毒原因と言われていましたが、近年では、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が増加しています。また、冬場に多く発生するノロウイルスによる食中毒の存在が明らかになったり、食品の冷凍・冷蔵保存や広域化する流通販売網は、近年の特徴である食中毒の大規模化の要因となり得ることも指摘されており、こうした事情に対応した食中毒対策の重要性が増してきています。

## 平成17年の食中毒事件の病因物質別内訳 (厚生労働省食中毒統計・速報値より)

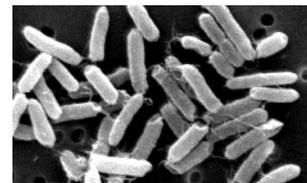


## 食品安全委員会の取組

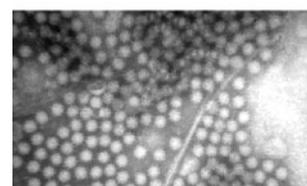
このように、食中毒により毎年多数の患者が発生し、数名の死者も出している状況の中、食品安全委員会では、リスク評価を行い、正確な科学的知見を皆様を提供することが重要と考え、平成16年12月、自ら評価(※)として、食中毒の原因となる微生物に関する評価に取り組むことを決定しました。その後、微生物・ウイルス合同専門調査会で検討を進め、平成18年6月に「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針(案)」を取りまとめたところです。今後、この評価指針(案)に基づき、評価する微生物の優先順位を決めた上で、個々の微生物のリスク評価を行っていきます。

※自ら評価:食品安全委員会が、リスク管理機関からの要請がない場合にも行える「委員会が自らの判断により行うリスク評価」の通称(食品安全4号P5、8号P5の関連記事もご参照ください)。

## 主な食中毒原因微生物



●サルモネラ属菌



●ノロウイルス(写真:埼玉県衛生研究所)



●カンピロバクター



●O157:H7

## 微生物・ウイルス合同専門調査会の取組について

食品安全委員会微生物専門調査会座長  
(国立感染症研究所副所長)  
渡邊 治雄



食品の微生物学的なリスク評価の難しい点は、化学物質と異なり、生産現場から食卓までのフードチェーンの各段階で、温度や水分などの様々な環境要因により影響を受け、食品中で微生物が増減することにあります。従って、生産段階の汚染実態だけではリスクを推定することが難しく、国際機関をはじめ各国で微生物学的リスク評価手法について開発を行っているところですが、未だ開発途上にあります。微生物・ウイルス合同専門調査会では、コーデックス委員会やFAO/WHO専門家会議における取組を参考にしながら、日本の食品をとりまく環境に沿うようなリスク評価の方

法や手順を検討し、評価指針(案)をとりまとめました。現在、私たちはとりまとめた評価指針(案)に従い、リスク評価を行うべき案件を選定するための審議を行っており、「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」、「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」、「鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス」、「カキを主とする二枚貝中のノロウイルス」という4組の候補案件を選定し、優先順位をつけるための作業を行っています。今後行うことになるリスク評価の結果が、日本の食品安全対策に貢献できるよう努力していきたいと思っております。