

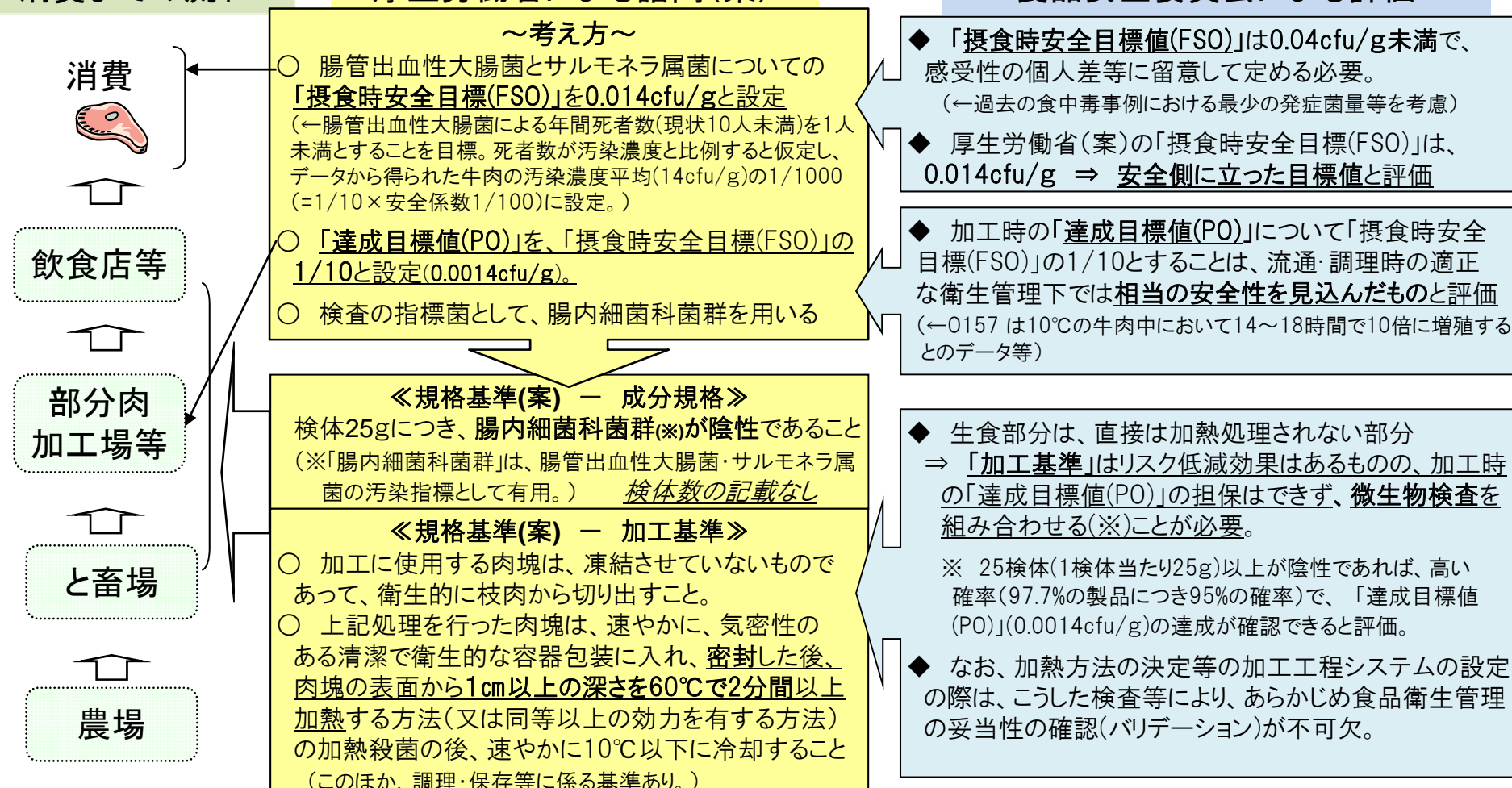
「生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の食品健康影響評価」の概要

○ 生食用牛肉の規格基準(案)によるリスク低減の程度を推定するため、①生食用牛肉が食される段階の目標菌数である「**摂食時安全目標値(FSO)**」と、②食される前の過程での菌の増殖などを踏まえた加工時の目標菌数である「**達成目標値(PO)**」の評価に加え、③規格基準(案)の「**成分規格**」と「**加工基準**」でそれらが達成できるかどうかに焦点を絞って、以下のように評価した。

～消費までの流れ～

～厚生労働省による諮問(案)～

～食品安全委員会による評価～



※「cfu」(colony forming unit)／菌数の測定単位で、培地上で培養された菌がつくるコロニー(集まり)の数を数えたもの。

○ 今後、感受性の高い集団や菌の特性に関する新たな知見が得られたときには、それに応じ早急に適切な対応が必要。

今回の評価(案)における「摂食時安全目標値(FSO)」・「達成目標値(PO)」とは

国際食品規格を策定している「コーデックス委員会」において、微生物のリスク管理については、「摂食時安全目標値(FSO)」や「達成目標値(PO)」等の指標の導入が推奨されている。
今回の厚生労働省による規格基準(案)は、この考え方を取り入れたもの。

◆ 「摂食時安全目標値(FSO)」

… 食中毒防止に向けた生食用牛肉が食される段階の目標菌数(腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌)

- 今回、厚生労働省から提案された「摂食時安全目標値(FSO)」は、**0.014cfu/g**
- 食品安全委員会の評価(案)では、0.04cfu/g未満で、感受性の個人差等に留意して定める必要があり、厚生労働省の「摂食時安全目標値(FSO)」は、安全側に立った目標値と評価。

◆ 「達成目標値(PO)」

… 食される前の過程(流通・調理等)での菌の増殖等を踏まえた加工時の目標菌数(腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌)

- 今回、厚生労働省から提案された「達成目標値(PO)」は、「摂食時安全目標値(FSO)」の1/10(**0.0014cfu/g**)
- 食品安全委員会の評価(案)では、1/10とすることは、流通・調理時の適正な衛生管理下では、相当な安全性を見込んだものと評価。

※「cfu」(colony forming unit) / 菌数の測定単位で、培地上で培養された菌がつくるコロニー(集まり)の数を数えたもの。

