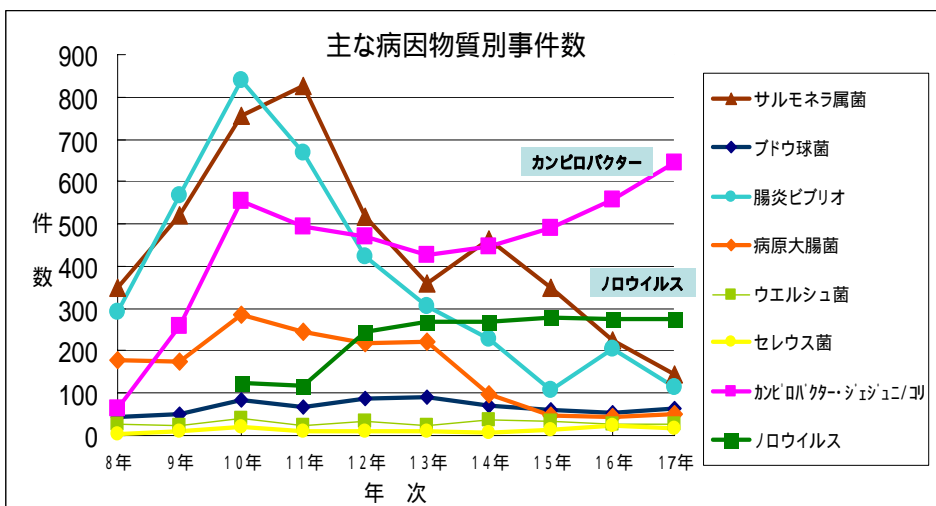


微生物リスク評価の国際背景 と審議経緯

微生物・ウイルス合同専門調査会

専門委員(座長) 渡邊治雄

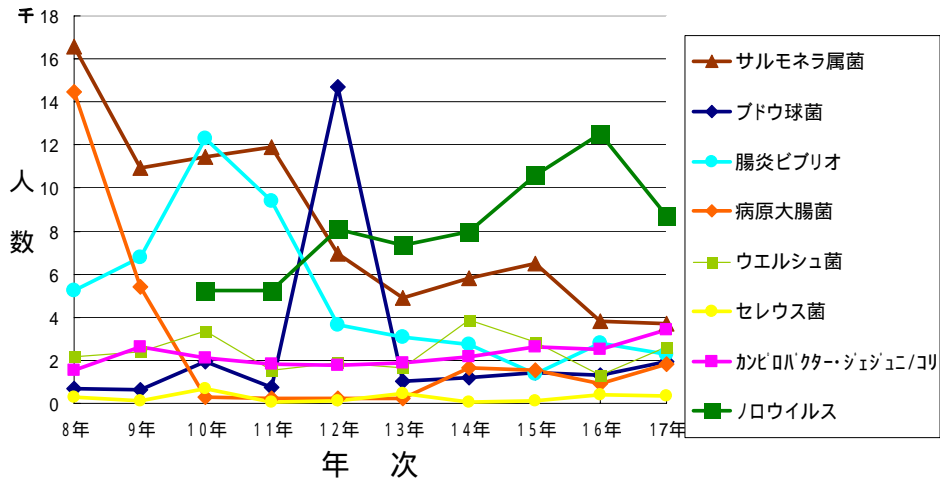
国内の食中毒発生状況



厚生労働省 食中毒・食品監視関連情報より作成

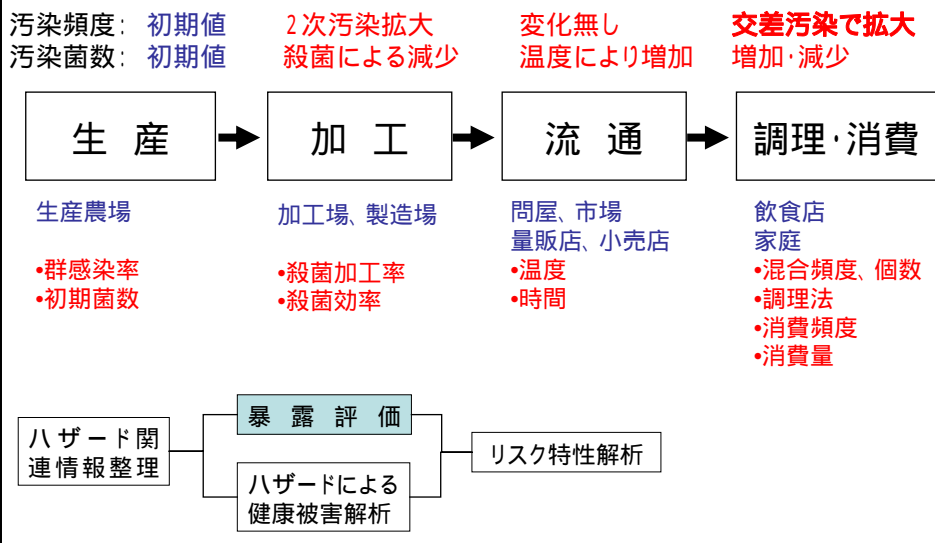
国内の食中毒発生状況

主な病因物質別患者発生数



厚生労働省 食中毒・食品監視関連情報より作成

微生物による食品汚染経路とリスク



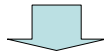
微生物学的リスク評価の背景 (国際的動向)

◆ リスク評価の難しい点

化学物質と異なり、生産段階の汚染実態だけで推定困難
生産から食卓までの各段階で、様々な環境要因の影響

◆ 国際機関をはじめ各国でリスク評価手法は開発途上

◆ 微生物・ウイルス合同専門調査会では、
コーデックスやFAO/WHOの取組を参考に、
日本の環境に沿ったリスク評価方法・手順の検討



評価指針(案)をとりまとめ

自らの判断で行う評価とは？

● 選定基準

- ◆ 国民の健康への影響が大きいもの
- ◆ 危害要因等の把握の必要性が高いもの
- ◆ 評価ニーズが特に高いと判断されるもの

● 選定手順



食品健康影響評価が行われていない、又は再評価が必要なもの

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 評価指針を決めること 優先順位を決めること 個別の微生物について評価すること
H18. 6	微生物・ウイルス合同専門調査会で 評価指針(案)を決定
H18. 9	専門調査会で9種類のリスクプロファイルを作成 どれを先に評価するのか協議、まず 4案件に絞り込み
H19. 2	専門調査会で4案件について 検討グループ をつくって評価ができるかどうかについて話し合い

評価対象選定の経緯

食品と食中毒原因微生物の組合せ

- 鶏肉 - カンピロバクター
- 牛肉 - 腸管出血性大腸菌
- 鶏卵 - サルモネラ
- カキ - ノロウイルス
- 調理済食品等 - リステリア
- 魚介類 - 腸炎ビブリオ
- 鶏肉 - サルモネラ
- 二枚貝 - A型肝炎ウイルス
- 豚肉 - E型肝炎ウイルス

絞り込まれた4案件

鶏肉 - カンピロバクター
牛肉 - 腸管出血性大腸菌
鶏卵 - サルモネラ
カキ - ノロウイルス

↓ 実行可能性
の検討

鶏肉 - カンピロバクター

今回のリスコミの目的は？

国民の皆様は、**微生物・ウイルス合同専門調査会の見解を説明し、**

食品安全委員会が自ら評価を行う案件の**優先順位が妥当かどうか？**

< 9案件から4案件を選択すること >

< 鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクターを選択し、他の3案件は引き続き情報収集すること >

妥当とすれば、**評価に必要な情報はどんなものがあるのか？**

**ご意見をお伺いし、情報を交換する
リスクコミュニケーションです。**