

日本における微生物 リスク評価の進め方

微生物・ウイルス合同専門調査会
専門委員 春日文字

2007.6 F. Kasuga

ハザードとリスク

リスク

食中毒菌が含まれているだろうか？
もし含まれていた場合、病気になる
だろうか？どのくらいひどいだろうか？



???

リスクとは、食品中にハザードが存在することによって起こる健康被害の頻度と重篤度

生物学的ハザードの例：

食中毒病原体（細菌、ウイルス、寄生虫など）、細菌毒素、食品の腐敗

2007.6 F. Kasuga

評価指針(案)作成の経過

年月	事項
H17.6 ~ H17.12	微生物・ウイルス合同専門調査会を5回開催 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) として完成することについて合意。 (この間7回の 起草会合 を開催)
H18.2	食品安全委員会に 評価指針(案) を報告
H18.2 ~3	国民からの 意見・情報の聴取
H18.6	食品安全委員会に報告、 食品健康影響評価指針(案) として決定

2007.6 F. Kasuga

食品健康影響評価指針(案) の目的と範囲

目的

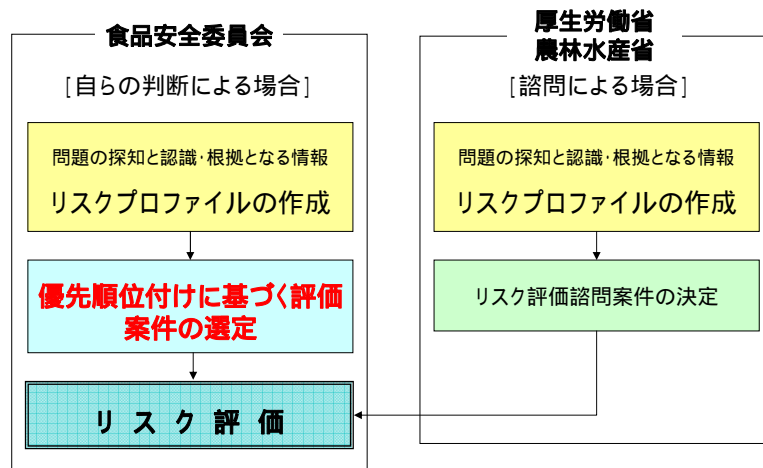
- リスク評価に必要な**データを明確にし、評価を効率的に実施する**ための指針
- **リスク管理機関からの諮問と自らの判断によるリスク評価の両方**のための指針

範囲

- 評価対象は**食品とハザードの組み合わせ**
- **すべての飲食物(飲用水も含む)**を対象
- **フードチェーン(食品供給行程)の全て又は一部**の工程に関する要因を考慮
- **ハザード及び健康への悪影響を受ける宿主(ヒト)集団**を評価の対象範囲とする。

2007.6 F. Kasuga

リスク評価に至る全体の流れ



2007.6 F. Kasuga

リスク評価案件の優先順位付け

- リスクプロファイルの内容に基づき、
- 可能であれば、おおよそのリスクの推定
- 次の点を考慮の上、総合的に評価案件の優先順位を決定

健康への**悪影響の発生状況**や**症状の重篤さ**
評価に必要な科学的知見の蓄積程度等による
実行可能性

2007.6 F. Kasuga

リスク評価の進め方

● 摂取される食品が病原体に汚染されている頻度と病原体数の推計
 ● 農場から食卓までのフード・チェーンに沿って病原体の汚染頻度と数の増減を考慮して、最終的に摂取する食品単量当たりの病原体数を摂取量から推計する

ハザード関連
 情報整理
 (Hazard Identification)

● リスク評価対象は何か？
 ● それらの性質はどのようなものか？
 入手可能な文献データ、統計データを整理し、記述する

暴露評価
 (Exposure Assessment)

ハザードによる
 健康被害解析
 (Hazard Characterization)

● 対象とする病原体に汚染された食品を1人分食べることによって、どの程度の健康被害が起こりうるかの解析

● 人口当たり何人が感染・発症しているか推計
 ● 可能な対策案の効果を予測し、リスク管理機関に提示する

リスク特性解析
 (Risk Characterization)

2007.6 F. Kasuga

リスク評価のイメージ

