

食品安全委員会がこれまでにとりまとめたカンピロバクターに関する 評価書及びリスクプロファイル等

I. 評価書

「微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」 (2009 年 6 月公表)

<背景等>

- ・第 74 回食品安全委員会（2004 年 12 月）において、食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価を行うことを決定し、食中毒原因微生物の評価指針の策定及び評価すべき対象の優先順位の決定を行った上で、個別の微生物の評価を微生物・ウイルス合同専門調査会（2007 年 10 月に微生物・ウイルス専門調査会に改編）において審議を行うこととされた。
- ・コーデックス委員会や FAO/WHO の微生物学的リスク評価の手順等を参考に、わが国の食品安全基本法をはじめとする食品関連法規の枠組みに添うよう、食品健康影響評価を行う上で標準的な作業手順・内容を明確にしたものとして評価指針を策定し、詳細について記載した付属書を含め、「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」（暫定版）を 2007 年 9 月に公表。
- ・微生物・ウイルス合同専門調査会において、評価の優先順位を審議し、評価対象候補 9 案件についてリスクプロファイルを作成し、その中から 4 案件を優先案件として選定した。このうち、優先案件の実行可能性等、意見交換会（全国 2 か所（東京・大阪））の結果等を踏まえ、「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」の調査審議を実施した。
- ・鶏肉とカンピロバクター・ジェジュニ／コリの組合せを評価対象として自ら食品健康影響評価を行い、現状のリスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定し、カンピロバクター食中毒低減に向けた対策等を示した。

II. 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル

2009 年の自ら評価以降、2018 年及び 2021 年の 2 回リスクプロファイルを作成、更新した。

1. 「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における

「Campylobacter jejuni/coli～」(2018 年 5 月公表)**<背景等>**

- ・カンピロバクターに係る自ら評価を実施し、評価書を公表した 2009 年から 8 年が経過したところで、依然としてカンピロバクター食中毒が減っていない状況を踏まえ、2018 年 4 月時点において、2009 年の評価後の知見を収集して得られた情報に基づき、得られた情報から主要な問題点を抽出し、求められるリスク評価及び今後の課題を整理して示し、食品健康影響評価のためのリスクプロファイルを更新することとした。
- ・本リスクプロファイルの対象病原体は、2009 年の評価と同様に *Campylobacter jejuni/coli* とし、対象食品は、国内外の農場で生産され、食鳥処理場で処理後、流通・販売を通じ家庭・飲食店等で消費される鶏肉・鶏内臓（鶏肉等）とした。1. 「対象とした微生物・食品の組合せ」、2. 「対象病原体による健康危害解析」、3. 「食品の生産、製造、流通、消費における要因」、4. 「対象微生物・食品に対するリスク管理の状況」、5. 「リスク評価の状況」として関連情報について項目に分けて整理し、現時点で明らかとなった知見を追記した。さらに、6. 「問題点の抽出及び今後の課題」及び 7. 「おわりに」を取りまとめた。

**2. 「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における
Campylobacter jejuni/coli～(改訂版)」(2021 年 6 月公表)****<背景等>**

- ・食品安全委員会が実施した食品健康影響評価技術研究の成果をリスクプロファイルに記載することとした。
- ・2018 年のリスクプロファイル取りまとめ時点以降の知見を中心に情報収集し、国内の汚染状況、国内外の最新のリスク管理措置及びリスク評価例等を追記する形で、2018 年リスクプロファイルの記載内容を更新した。

Ⅲ. ファクトシートの公表**「カンピロバクター (Campylobacter)」(2016 年 9 月 30 日最終更新)**

https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_campylobacter.pdf

iv. 過去の「自ら評価」に関する企画等専門調査会での調査審議

- 平成 26 年度の自ら評価案件候補の提案
「鶏肉におけるカンピロバクター・ジェジュニ・コリの微生物学的リスク評価」
→リスク管理機関の考える管理措置も踏まえ、さらにどのようなデータが必要か、必要なデータが収集可能か、収集されたデータで追加的な評価を行うかどうか判断する必要があると考えられ、「リスク管理機関と積極的に意見交換を行い、今後の方策について検討を行うこと」と結論付けられ、自ら評価の実施には至らなかった。
- 平成 28 年度の自ら評価案件候補の提案
「鶏肉によるカンピロバクター食中毒の防止について」
→リスク管理機関と引き続き連携し、関連情報の収集を行うことと結論付けられ、自ら評価の実施には至らなかった。
- 令和元年度の自ら評価案件候補の提案
「鶏群トレーサビリティによるカンピロバクター食中毒の解明」
→既に評価済みとして候補から除外された。

v. 委託研究・調査事業等

1. 食品健康影響評価技術研究

①平成 30～31 年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 小関成樹：食物消化過程におけるカンピロバクターの生残特性を基盤とする新たな用量反応モデルの開発（課題番号：1802）

②平成 30～令和元年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 朝倉宏：国内で多発するカンピロバクター食中毒の定量的リスク分析に関する研究（課題番号：1806）

③令和 4 年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 窪田邦宏：鶏肉のフードチェーンを通じたカンピロバクターの定量的動態解析とリスク低減効果の評価に向けた研究（課題番号：JPCAFSC20222202）（鶏肉中のカンピロバクターのリスク評価手法に関する研究）

④令和 4～5 年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 山本章治：*Campylobacter jejuni* における未解明な環境適応機構に対する新しいアプローチの確立（課題番号 JPCAFSC20222205）

⑤令和 4～6 年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 小関成樹：誘電泳動法を用いた細胞分離・捕捉技術の確立による Viable But Non-Culturable 状態のカンピロバクターの網羅的特性解析（課題番号 JPCAFSC20222203）

2. 調査事業

①平成 28 年度 食品安全確保総合調査

株式会社三菱総合研究所：カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査 報告書