

第7章及び第8章の記載について (草案作成に当たっての方向性)

1. 第7章の記載について

- ・第7章のタイトルは、「アニサキス食中毒（アニサキス症）のリスクを低減するために取り得る対策の情報」とする。（※アニサキスアレルギーのリスク低減策としての効果は不明又は少ないことから）
- ・フードチェーンの各段階（生産、加工・流通及び調理・消費段階）に分けて記載する方針とする。
- ・生産段階の養殖方法については、「アニサキスのリスク低減策となり得る」効果があるものを中心に記載し、その他の一般的な養殖方法等は参考情報（脚注）として、まとめて示す。
- ・加工・流通段階におけるリスク低減策等については、海外機関の公表資料等で紹介されている知見も幅広く情報を記載する。
- ・「加工」は事業者、「調理」は事業者及び消費者の両方に関わるリスク低減策の実施対象段階であるため、通常のみ露評価の流れに対応する意味で、「消費段階」ではなく、「調理・消費段階」での対策とする。
- ・前の章との重複記載箇所は、「詳細は第○章を参照に」等の記載として簡潔にする方向性とする。

2. 第8章の記載について

- ・これまでに微生物・ウイルス専門調査会で審議し、食品安全委員会より公表しているほかのリスクプロファイルと同様に、国際機関及び諸外国で実施されたリスク評価、評価手法も含めて検討した研究論文等の情報を記載する。
- ・「アニサキス」を単独で対象として評価を行った公表資料は少ないことから、「リスク評価の状況」として情報収集した結果を案として記載する。