

# 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ 今後の評価の方向性（案）

## 1. 経緯

- ・令和6年度の食品安全委員会が自ら食品健康影響評価の案件候補として提案
- ・前回の評価「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」（2009年評価書）をどのような観点から更新できるのかについて、微生物・ウイルス専門調査会にて審議を開始

## 2. 評価対象

- ◆ 対象病原体：カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- ◆ 対象食品：国内の養鶏場で生産され、食鳥処理場で処理後、流通・販売を通じて、家庭・飲食店等で消費される鶏肉 等
- ◆ 対象者：日本国内に在住するすべての人
- ◆ 対象疾患：経口暴露によって起こる胃腸炎症状を主とする食中毒疾患 等

## 3. 求められる評価の方向性（例）

### ○ベースラインリスク（患者数の発生）を推定

- ・2009年評価を踏まえて、フードチェーンの各段階における最新の汚染実態調査結果から、現状のリスク（1食あたりのカンピロバクター感染確率/年間の感染者数）を推定
- ・リスク評価に基づく措置に係る効果の検証手段として活用

### ○フードチェーンの各段階において、想定される介入措置により、汚染率/汚染濃度が変動した場合のリスク（患者数発生の変化）を推定

- ・飼養衛生管理やHACCPに基づく衛生管理に活用可能な生産段階、食鳥処理段階、消費・調理段階におけるリスク低減措置の効果に関する評価を検討
- ・鶏群・鶏肉の汚染率/汚染濃度の変動が、人の健康被害へ与える影響について検討した上で、ガイドラインとなるような定量的数値の提案が可能か検討

## 4. 検討事項等

### 評価モデル構築の検討

#### ○ばく露評価

- ・データの収集状況
- ・ばく露モデル  
VBNC、交差汚染、生食等の検討

#### ○リスク判定

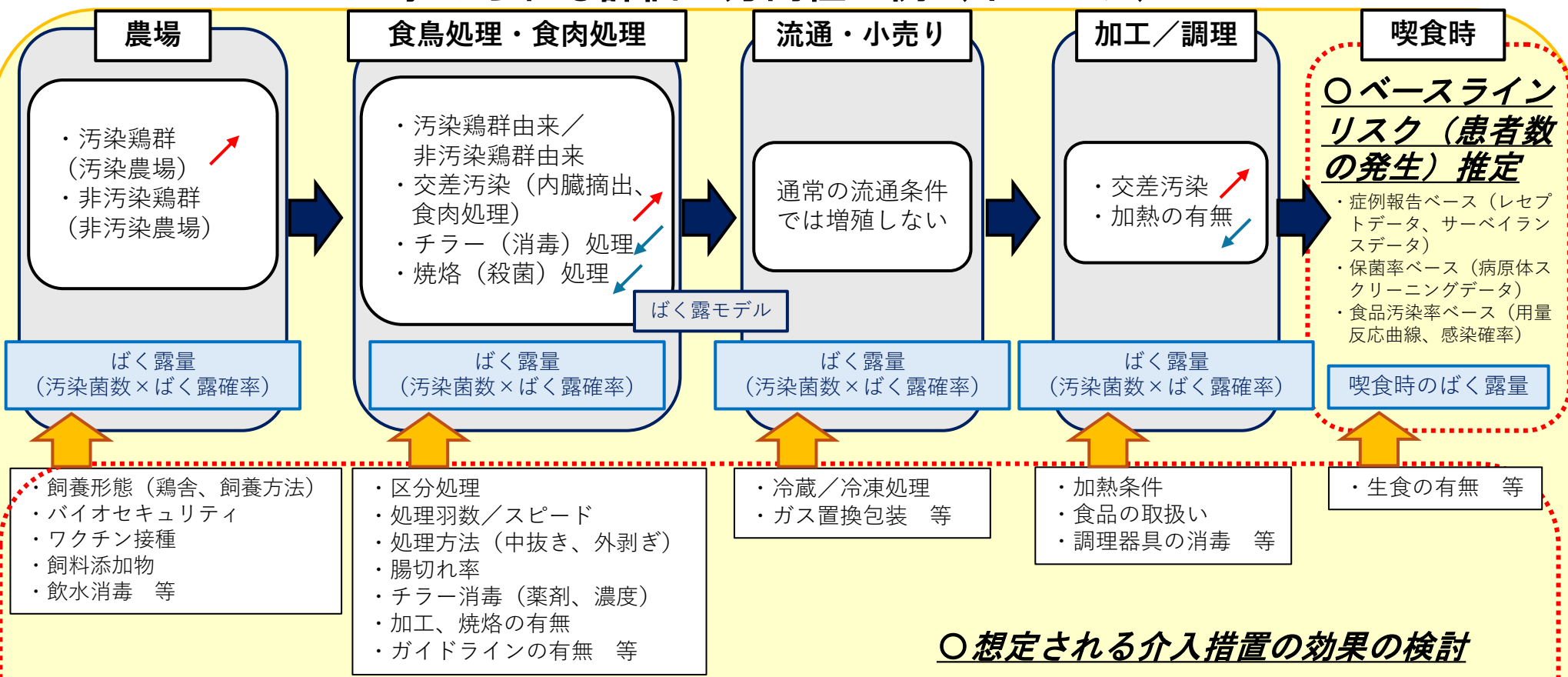
- ・リスクの表現方法
- ・患者数の推計、患者数の根拠

#### ○ハザードの特性評価

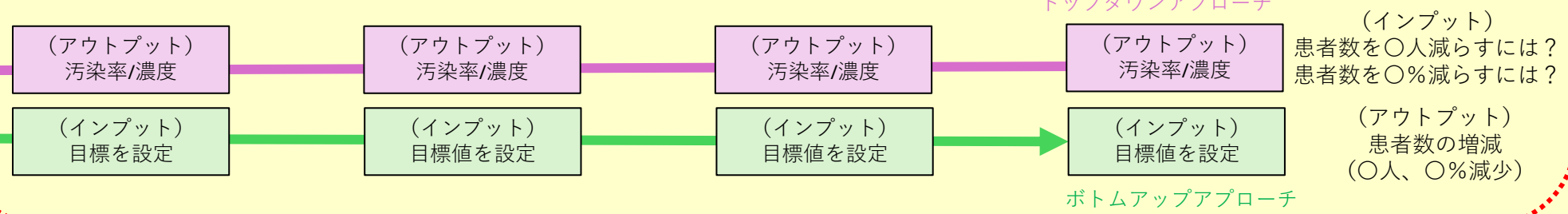
- ・介入措置の検討及び効果の推定
- ・用量反応モデルの構築
- ・感染確率の推定
- ・DALY's算出の検討
- ・GBSの評価

- ・2009年評価書の内容も踏まえつつ、2021年に公表したリスクプロファイルを基本に、以降の追加知見を検索、追記
- ・食品健康影響評価技術研究の成果の活用（定量データ、VBNC、用量反応モデル、患者数推計）

# 求められる評価の方向性の例 (イメージ)



## 〇汚染率/汚染濃度の増減によるリスク (患者数の発生) の変化



## 評価モデルの構築