

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) の見直しに関する評価書目次 (案)

※赤文字が項目の変更箇所

2026 年 6 月時点

2009 年 6 月公表 評価書 目次	評価の見直し検討中 目次項目案
審議の経緯	審議の経緯
食品安全委員会委員名簿	食品安全委員会委員名簿
食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会専門委員	食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会専門委員
要約	要約
I はじめに	I はじめに
II 背景	II 背景
III 評価の対象	III 評価の対象 1. 対象ハザード (1) ハザードの特性 (2) 増殖性 (3) 生残性・加熱抵抗性 (4) 薬剤抵抗性 (5) 感染源 (6) 病原性、血清型 等 2. 対象者 3. 対象食品
IV ハザードの特定と想定される対策の整理 1. 関連情報の整理 2. 問題点の抽出 3. 想定される対策の設定	IV ハザードによる健康影響 1. 引き起こされる疾病の特徴 (1) 症状 ①臨床症状 ②ギラン・バレー症候群 2. 用量反応関係 (1) 発症菌数 等 (2) 調理過程における影響 (3) 対象食品(鶏肉)の摂取量及び喫食頻度 3. 食中毒発生状況 4. カンピロバクター感染症(カンピロバクター腸炎)の発生状況
V 定量的手法を用いた解析	V ばく露評価

<ol style="list-style-type: none"> 1. 解析の枠組み(暴露評価及びハザードによる健康被害解析) 2. 解析結果 (リスク特性解析) 	<p>食品の生産、製造、流通、消費における(フードチェーンを通じた)要因・汚染状況</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生産段階 2. 食鳥処理段階 3. 加工(食肉処理)段階 4. 食品の二次汚染 5. 加熱不十分な食品の喫食 6. 人への伝播
<p>VIカンピロバクター感染症及び合併症(ハザードによる健康被害解析-2)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. カンピロバクター感染症 2. GBS(ギラン・バレー症候群) 3. その他 	<p>VIリスク管理措置等について</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 国内での規制及びリスク管理 <ol style="list-style-type: none"> (1) 生産段階(農場)での対策 (2) 食鳥処理場での対策 (3) 食肉処理施設(加工)での対策 (4) 食品流通における対策 (5) 飲食店等における食品取扱時の対策 (6) 消費段階での対策 (7) 感染防止対策 2. 海外における規制及びリスク管理
<p>VII食品健康影響評価結果</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. カンピロバクター感染症について 2. 想定した対策について 3. その他 	<p>VIIリスクを低減するために取り得る方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 国内での取組み状況 2. 海外での取組み状況
<p>VIIIまとめ及び今後の課題</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. カンピロバクター食中毒低減に向けた対策について 2. 具体的な対策の検討に当たり留意すべき事項について 3. 今後のリスク評価に向けた課題について 	<p>VIIIリスク評価等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 国内のリスク評価 2. 海外のリスク評価
<p>別添 1 モデルの詳細</p>	<p>IXリスク特性解析</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 患者数の推定

	2. 食品寄与割合 3. DALYs 4. FSO ALOP PO の設定に係る参考情報等 (P)
別添 2 モデルに用いたデータ	X 食品健康影響評価結果について
別添 3 具体的な対策の検討に当たり議論された事項について	XI まとめ及び今後の課題
別紙：検査値等略称	略語一覧
参照	参照
	別添