

## 令和 6 年度自ら評価案件候補の提案について

### ◎【「鶏肉中のカンピロバクター ジェジュニ/コリによる健康影響について」 が案件候補として提案】

- ・ 2009 年に自ら評価として「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」の食品健康影響評価を実施し、その後 15 年が経過しているが、依然として食中毒事件数及び患者数は細菌性食中毒の中で常に上位となっている現状
- ・ 海外機関等では、新たな知見に基づき科学的意見書やガイドラインを更新していること

→「最新の科学的知見やこれまでに集積されていたフード チェーン各段階における定量的データを踏まえた再評価の実施をしてはどうか」とする提案

### ◎【企画等専門調査会での審議状況について】

- ・ 企画等専門調査会で、令和 6 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方等について審議され、最終的に 8 案件について、次回の企画等専門調査会において対応を審議することとなった。

（【参考資料 1-2】及び【参考資料 1-3】を参照）

- ・ 令和 7 年 2 月 4 日の第 44 回企画等専門調査会にて、渡邊治雄専門参考人<sup>1</sup>より、前回評価から 15 年が経過していることを踏まえ、新たな研究成果に基づき、前回の評価書をどういった観点で更新できるかについて微生物・ウイルス専門調査会において議論を始めてはどうかという趣旨のコメントがあり（＜別添＞を参照）、これに対して複数の専門委員から賛同の意見が出された。同専門調査会での審議の結果、「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリによる健康影響について」は、「前回の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で審議いただきたい。」と結論付けられた。その後、令和 7 年 2 月 18 日の第 972 回食品安全委員会で正式に了承された。

---

<sup>1</sup> 平成 21 年（2009 年）に公表した評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」取りまとめ当時の微生物・ウイルス合同専門調査会の座長

**<別添>第 44 回企画等専門調査会 議事録より抜粋****「渡邊治雄専門参考人の御意見」**

「カンピロバクターを原因とする食中毒発生件数は、依然として高く、細菌性食中毒の中で第一位が続いている。本食中毒は、鶏肉の生食や、加熱不十分な調理等が原因であるとする事例が多く、特に鶏肉の生食を嗜好する消費者の存在があることや、様々な鶏肉の生食・加熱不十分なメニューが提供されている実態もあると聞いている。一方で、鶏肉に関しては、食鳥処理場においてカンピロバクター陽性鶏群と陰性鶏群を区分処理する方法や、生食用食鳥肉の加工処理方法など、カンピロバクター汚染除去に有効な対策になりうる新たな技術開発等も進んでいる。加えて、国際動向として欧米等では、鶏肉におけるカンピロバクターのリスク評価に基づき管理目標値の設定がされたこと、さらに JEMRA においてカンピロバクターのリスク評価が見直されようとしていることも承知している。

このようなことを踏まえ、平成 21 年に行われた評価からすでに 15 年も経過していることから、新たな研究成果に基づく評価を行う時期と考えられる。我が国でもカンピロバクター食中毒のリスクの低減に向け、まずは微生物・ウイルス専門調査会において前回の評価書をどういった観点から更新できるかについて議論を始めていただくのがよろしいのではないか。」