

※第 44 回企画等専門調査会 資料 3-2 令和 6 年度「自ら評価」検討資料より「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」に関する記載を抜粋

2. 微生物・ウイルス

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

①前回調査会における説明概要（事務局）

ご提案の趣旨は、国内の細菌性食中毒事件数ではカンピロバクター食中毒が上位にあるところ、世界的な鶏肉の生産量は大きく伸びている状況にあり、鶏肉の安全性向上は喫緊の課題である。食品安全委員会は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高止まりの状況となっているところ、国内の現状及び諸外国の動向を鑑みて、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いうもの。

海外の状況としては、食品安全委員会が2009年に自ら評価を行って以降、コーデックスが2011年に生産や食鳥処理などの段階における衛生管理や適正製造規範の励行によるリスク低減効果などを評価しており、また、ヨーロッパのリスク評価機関であるEFSAや国際的な科学者による微生物に関するリスク評価を行う機関であるJEMRAなども、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ところである。

②前回会合における専門委員の意見

・ SNSなどを使って消費者への注意喚起を行っていただいていることは承知しているが、食中毒件数の高止まりが続いているのには提供側の認識不足もあるかと思う。消費者への注意喚起だけではなく、飲食店事業者への周知も重要ではないか。

・ 鶏のカンピロバクターについては、私も行政機関でリスク評価等に関わったことがあるけれども、なかなかカンピロバクターフリーにできない農場の実態も依然としてあると思う。鶏肉の生食については通知を出しても知るべき人に伝わらないということはあるので、何かの機会に何度も何度も情報発信していくしかないのかなと思う。

・ 外食産業では、「生食は危険」ということで取り扱わないようにと継続して注意喚起をしているが、法規制がないので難しいところ、外食協会として引き続きカンピロバクターの危険性をしっかり伝える必要があると考えている。気候変動により気温が上がっていることもあり、中心温度管理や商品の温度管理を今まで以上に厳格にチェックするように注意喚起を継続して行っている。

③前回会合における座長とりまとめ

事務局においてさらに情報を収集し、次回の第44回企画等専門調査会において取扱いを決定する。

④前回会合以降に収集・整理した主な情報

●食品安全委員会が公表した最新のリスクプロファイル「鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*」(令和3年最終更新)以降に食品安全総合情報システムに掲載した知見について

(https://www.fsc.go.jp/risk_profile/index.data/210622CampylobacterRiskprofile.pdf)

【FAO/WHO微生物学的リスク評価に関する合同専門家会議(JEMRA)】

・ 鶏肉におけるカンピロバクター属菌の管理対策

(2024)(<https://www.who.int/publications/i/item/9789240088085>) (再掲、提案者提出資料と共通)

FAO/WHO微生物学的リスク評価に関する合同専門家会議(JEMRA)にて鶏肉中のカンピロバクター属菌

の防除対策について議論され、「鶏肉におけるカンピロバクターおよびサルモネラ菌の制御に関するガイドライン(CAC/GL 78-2011)」の見直しと改訂が推奨された。

バクテリオファージの利用、ワクチン接種、プロバイオティクス、消毒剤の使用などいくつかの介入措置と一次生産の各段階におけるより広範な介入策が調査され、「結論として、鶏肉加工におけるカンピロバクターの削減に向けた介入策には一定の成果が見られるものの、大規模に実施可能な効果的な介入策を特定するにはさらなる研究が必要である。また、鶏肉生産システムにおけるカンピロバクターを効果的に抑制するには、収穫前と収穫後の両方を含む多面的なアプローチが必要であり、システム全体を通じてカンピロバクターを追跡する強固なモニタリングおよび監視システムの実施は、介入策の有効性を評価し、新たな傾向を特定する上で極めて重要である。」とされた。

(<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu06250210295>)

【欧州食品安全機関(EFSA)】

・微生物学的リスク評価に関する科学ネットワーク年次報告(2023年)に係る技術報告書において、「カンピロバクター属菌の伝播経路」について報告

(<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu06180950149>)

【スイス連邦食品安全獣医局(BLV)】

・2023年に公表したスイス栄養報告書「スイスにおけるカンピロバクター症-現状分析」において、「現状は、カンピロバクター症の症例数が何年も前から高水準にとどまっていることを示している。これまでに実施された措置では、最大罹患率を住民10万人あたり61.6症例と設定した目標はまだ達成できていない。そのためには、一次生産から消費者まで、フードチェーン全体を通してさらなる努力が必要である。」としている。

(<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu06140380505>)

【英国食品安全基準庁(FSA)】

・FSAのリスク評価に関する報告書において、2021年より開始した食品安全リスク評価として「プロイラーの小規模食鳥処理施設におけるカンピロバクター」を挙げている。

(<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu05630670160>)

(補足：なお「プロイラーの小規模食鳥処理施設におけるカンピロバクター」は2023年に更新されており、「本報告書では、小規模食鳥処理施設と大規模食鳥処理施設の生産チェーンにおける相違点に焦点を当て、半定量的なツールを使用して、小規模食鳥処理施設と大規模食鳥処理施設から生産された鶏肉による疾病数とカンピロバクターリスク(1人あたり、英国人口規模における)を概算で推定した。」としている。(<https://www.food.gov.uk/research/risk-of-campylobacteriosis-from-low-throughput-poultry-slaughterhouses-exposure-assessment>))

●食品安全委員会が採択した関係する直近の食品健康影響評価技術研究課題

・課題番号：JPCAFSC20222202、令和4年度採択～令和5年度研究終了、「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」

(<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/technicalResearch/show/cho99920222202>)

・課題番号：JPCAFSC20222203、令和4年度採択～令和6年度研究終了予定、「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」

(https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_ichiran.data/gijyutukenkyu_r5_cyukan_hyoka.pdf)

・課題番号：JPCAFSC20222205、令和4年度採択～令和5年度研究終了、「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」

(https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_ichiran.data/gijyutu_r5_jigo_hyouka.pdf)