

内閣府食品安全委員会事務局  
平成17年度食品安全確保総合調査報告書

平成17年度  
食品における世界各国の微生物規格基準に  
関する情報収集に係る調査

報告書

平成18年3月

財団法人国際医学情報センター

# 目次

I	調査の概要	1
1.	業務件名	1
2.	調査業務の目的	1
3.	調査項目の必要性	1
4.	調査業務の項目	1
5.	検討会の設置	2
II	調査方法	3
1.	食品安全関連各国政府機関の調査	3
2.	政府機関への問合せ	3
3.	Web 検索	4
III	調査結果	6
1.	食品安全関連各国政府機関の調査	6
2.	政府機関へ問合せ	6
3.	Web 検索	6
4.	微生物規格規準およびリスク評価書に関する文献の検索	7
IV	データベース概要	9
1.	データの構成	9
2.	微生物規格基準	10
3.	微生物規格基準資料	11
4.	リスク評価書検索	12
5.	リスク評価書詳細	13
6.	引用文献	14
7.	リスク評価書関連文献	15
8.	HACCP (GMP) 資料	16
V	付録	17
	付録 1. 食品安全関連政府機関 (微生物)	17
	付録 2 - 1. 微生物規格基準、リスク評価書依頼文書 (日本語訳)	25
	付録 2 - 1. HACCP、GMP 依頼および微生物規格基準、リスク評価書 問合せ確認用文書 (日本語訳)	26

付録3. 言語別キーワード.....	27
付録4. データベース検索結果.....	30
付録5. 食品区分.....	32
付録6. 微生物区分.....	32

## I 調査の概要

### 1. 業務件名

「食品における世界各国の微生物規格基準に関する情報収集に係る調査」

### 2. 調査業務の目的

本調査は、食品に対する世界各国の微生物規格基準の情報収集と、その設定根拠となるリスク評価に関する情報収集を行い、その整理、データベース化等により、内閣府食品安全委員会が微生物に関するリスク評価を効率的に実施するための基礎的資料の作成を目的にする。

### 3. 調査項目の必要性

今後、管理省庁からの諮問によるリスク評価だけでなく、食品安全委員会が自ら食中毒原因微生物の優先順位を決めて、個々の食中毒原因微生物のリスク評価を行うにあたり、国際的な規格基準の動向を把握するために、世界各国の食品における規格基準の情報収集が重要である。

### 4. 調査業務の項目

仕様書に基づき、以下の各項目の調査業務を行う。

#### (1) 世界各国の食品における微生物規格基準の情報収集

アメリカ合衆国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、ヨーロッパ諸国（EUの基準および1995年第4次拡大までのEU加盟国15カ国とスイスの基準）、中国、韓国の食品における微生物規格基準の調査を行う。また、調査結果について、体系的に整理する。

#### (2) 個別のリスク評価書に係わる情報収集

(1)の設定根拠となる国際機関、各国政府機関のリスク評価の報告書を手し、翻訳を行う。報告書がない場合は要約を作成する。

#### (3) 各国政府機関のリスク評価の引用文献に係わる情報収集

評価書中の引用文献を収集し、要約について翻訳を行う。要約がない場合は要約を作成する。

(4) Hazard analysis critical control point(HACCP) または Good Manufacturing Practices(GMP)に関わる情報収集

(1) において対象となった、アメリカ合衆国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、ヨーロッパ諸国に関する HACCP (GMP) についての調査を行う。

(5) 得られた情報の加工

食品安全委員会のホームページより、入手した情報が閲覧できるように、各国の食品における微生物規格基準、個別のリスク評価書の要約および評価書原文のリンク先について、和文および英文でのフォーマットを整備する。

## 5. 検討会の設置

調査の実施に先立ち、有識者からなる「微生物規格基準の情報収集に関する検討会」を設置し、調査計画、情報の収集・分析・整理等につき助言を得た。

(1) 委員名簿

神谷 茂	杏林大学医学部 感染症学教室
工藤 泰雄	日本生活協同組合連合会安全政策推進室
伊藤 武	(財)東京顕微鏡院 食と環境の科学センター
岡村 登	東京医科歯科大学大学院保健衛生学研究科 生体防御検査学分野

## II 調査方法

### 1. 食品安全関連各国政府機関の調査

一般検索サイト<sup>注1)</sup>を使用し「Microbiological Criteria (微生物規格基準)」「Risk Assessment (リスク評価)」「Food Safety (食品安全)」「アメリカ合衆国、EU (対象国名)」などのキーワードで検索を行った。ヒットしたサイト自体や関連サイトのリンク集のリンク先から政府機関のサイトを特定した。HACCP(GMP)に関しては、国内における JSTplus データベース(科学技術振興機構)、HACCP 関連情報データベース(財団法人食品産業センター)を、HACCP(GMP)×(国際、世界、各国、ヨーロッパ)などのキーワードで検索し、各国の動向および検索すべきサイトを調査した。また「月刊 HACCP」(鶏卵肉情報センター発行)の編集者と連絡を取り、韓国、中国を中心に世界各国における動向について得られた情報について確認をとった。

注 1) 検索対象国限定可能な一般的検索サイト

Yahoo(<http://world.yahoo.com/>)

Google(<http://www.google.com/>)

Altavista(<http://www.altavista.com/>)

### 2. 政府機関への問合せ

WHO Europe で 2000 年に微生物規格基準データを収集した際のデータ提供元、および、各国政府機関 Web サイトの中での連絡先(付録 1)へ E-mail にてデータの提供依頼を行った。依頼文書本文(付録 2)は、英語、韓国語、中国語に翻訳、件名のみ翻訳サイト<sup>注2)</sup>を使用し各国語に簡易翻訳を行った。中華人民共和国に関しては、メールにて明確な回答が得られなかったため、日本在住の食品安全業務に従事している中国人技術者に中国語による web の検索、食品安全基準全般について書かれた書籍の調査を依頼した。また、出典が不明な微生物規格基準のデータが得られたため、中華人民共和国駐日本国大使館へ問い合わせ、データの信頼性を確認した。

注 2) 各国語翻訳サイト

WorldLingo

([http://www.worldlingo.com/en/products\\_services/worldlingo\\_translator.html](http://www.worldlingo.com/en/products_services/worldlingo_translator.html))

Babel Fish Translation(<http://babelfish.altavista.com/>)

YahooJapan 翻訳(<http://honyaku.yahoo.co.jp/>)

### 3. Web 検索

#### ① キーワードの各国語翻訳

翻訳サイトを使い、検索に使用する主要なキーワード「Microbiol\* (微生物)」、  
「Criteria (規格基準)」、「Standard (標準)」、「Limit (限界)」、「Sampling Plan  
(サンプリングプラン)」、「Food (食品)」、「Safety (安全性)」、「Salmonella  
(サルモネラ)」、「Escherichia coli (大腸菌)」、「Listeria (リステリア)」、  
「HACCP」、「GMP」を英語、中国語、韓国語、スペイン語、オランダ語、フ  
ランス語、ドイツ語、ギリシャ語、イタリア語、ポルトガル語に翻訳した。

#### ② EU統一基準の適用に関する確認

EU加盟国については、メール問合せの回答から2006年1月1日より微生物  
規格基準の統一基準が設けられるとのことであったため、回答のない国(英国、  
イタリア、オーストリア、オランダ、ギリシャ、スウェーデン、スペイン、デン  
マーク、フランス、ポルトガル、ルクセンブルク)に関しても、同じ基準を使用  
すると推測し、その適用について確認した。

#### ③ 政府機関のサイト内での検索

①で調べた各国言語のキーワードを使用し以下のキーワードで検索を行った。

##### i. 微生物規格基準について

(「微生物」、「サルモネラ」、「大腸菌」または「リステリア) お  
よび(「規格基準」、「標準」、「限界」、「サンプリングプラン」または  
「食品安全」)

##### ii. リスク評価書について

「リスク評価」および(「食品」、「微生物規格基準に挙がっていた  
食品名」<sup>注3)</sup>、「微生物」、「微生物規格基準に挙がっていた菌名」<sup>注4)</sup>、  
また、微生物規格基準の元になっているリスク評価書を調べる目的  
で「微生物規格基準名」<sup>注5)</sup>

注3) 微生物規格基準に挙がっていた食品名

「Egg」、「Fish」、「Meat」、「Beef」、「Pig」、「Poultry」、「Cattle」、  
「Sheep」、「Goat」、「Horse」、「Dairy products」、「Fruits」、  
「Vegetable」、「Milk」

注4) 微生物規格基準に挙がっていた菌名

「Salmonella」、「Listeria」、「Monocytogenes」、「Vibrio」、  
「Campylobacter」、「Escherichia」、「Coli」、「Staphylococcus」、  
「Aureus」

注 5) 微生物規格基準名

EU:「COMMISSION REGULATION of on microbiological criteria for foodstuffs」

オーストラリア:「Standard 1.6.1」

カナダ:「HEALTH PRODUCTS AND FOOD BRANCH (HPFB) STANDARDS AND GUIDELINES FOR MICROBIOLOGICAL SAFETY OF FOOD」

スイス:「Verordnung des EDI

über die hygienischen und mikrobiologischen

Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände,

Räume, Einrichtungen und Personal」 「817.051」

中国:「中华人民共和国国家标准」「食品微生物限量」「国家标准代号 (GB#####)」

iii. HACCP、GMP について

【「Hazard analysis critical control point(HACCP)」または「good manufacturing practices(GMP)」】および【「Egg」、「Fish」、「Meat」、「Beef」、「Pig」、「Poultry」、「Cattle」、「Sheep」、「Goat」、「Horse」、「Dairy products」、「Fruits」、「Vegetable」または「Milk」】

以上のキーワードで検索を行い、ヒットしたデータを順に確認し、内容の同定を行った。最終的な採択は、タイトル・抄録などを検討し確定した。

### Ⅲ 調査結果

#### 1. 食品安全関連各国政府機関の調査

一般検索サイトより特定した、微生物に関する食品安全に関連する機関を付録1に列挙した。

#### 2. 政府機関へ問合せ

微生物規格基準、リスク評価書についての問合せを行い、オーストラリア／ニュージーランド、カナダ、中国（香港のみ）、スイス、ベルギー、英国、フィンランド、ドイツ、アイルランドからの回答が得られた。その後 HACCP、GMP の追加調査のため再度回答を求めた。

1 回目（微生物規格基準、リスク評価書）：

10 カ国 2 国際機関 12 件／22 カ国 5 国際機関 50 件

2 回目（微生物規格基準、リスク評価書、HACCP、GMP）：

12 カ国 2 国際機関 16 件／22 カ国 5 国際機関 50 件

中国に関しては、入手したデータの出典が不明であったため、中華人民共和国駐日本国大使館へ問い合わせたところ、本データは現在の規準データではないとの回答が得られた。そこで本データは採用せず、中国人技術者の協力を得て再度調査を行った。その結果、中国の食品安全に関する書籍を入手することができ、微生物規格基準を抽出し得た。また、中国で収集された世界の微生物規格基準に関する書籍中から、アメリカ合衆国の微生物規格基準を抽出し、既知のデータへ追加した。

#### 3. Web 検索

① キーワードの各国語翻訳

言語別キーワードを付録3に列挙した。

② EU統一基準の適用に関する確認

EU 統一基準のタイトルなどで検索し、英国での EU 統一基準の採用についての記載を確認できた。

③ 政府機関のサイト内での検索

i. 微生物規格基準について

EU、スイス、オーストラリア／ニュージーランド、カナダ、中国、ア

アメリカ合衆国について入手できた。韓国は、2006年3月31日現在、データを入手できず、調査を終了した。

ii. リスク評価書について

微生物規格基準に関連するものということであったが、関連性が明確になっているものが少なかったため、微生物規格基準に関連するものと限定せずに、収集し、49文献を入手することが出来た。

iii. HACCP(GMP)について

アメリカ合衆国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、EU、スイス、韓国、中国について入手できた。アメリカ合衆国では食肉、食鳥肉およびこれらの加工品に関しては USDA/FSIS、水産食品、ジュースについては FDA が管轄していることから、USDA および FDA の両サイトを中心に検索した。FDA については HACCP および GMP に関連する情報がまとめられたページがある (<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/cgmps.html#food>、<http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>)。カナダでは農畜産食品に関して FSEP、水産食品に関して QMP というプログラムがあることから、その用語をキーワードとして検索した。Canadian Food Inspection Agency のホームページからそれぞれアクセス可能 (FSEP: <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccepe.shtml>、QMP: <http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoi/qmp/qmppgqe.shtml>)。EU 加盟国は EC 指令 93/43(1993)に基づき、各加盟国が自国の食品衛生規制に HACCP を導入しているが、その EC 指令が無効となり、2006年1月より 852/2004 が適用されることとなった。

4. 微生物規格規準およびリスク評価書に関する文献の検索

微生物規格規準、リスク評価が主題となっている文献を MEDLINE (1951-2005年)、AGRICOLA (1970-2005年)、Food Sci. & Tech. Abs (1969-2005年)、FOODLINE (1972-2005年)、Biosis Previews (1969-2005年) の5つのデータベースを用いて検索した (検索式については付録4を参照)。

微生物規格規準に関しては、タイトル中にあるものに限定して全件出力した。

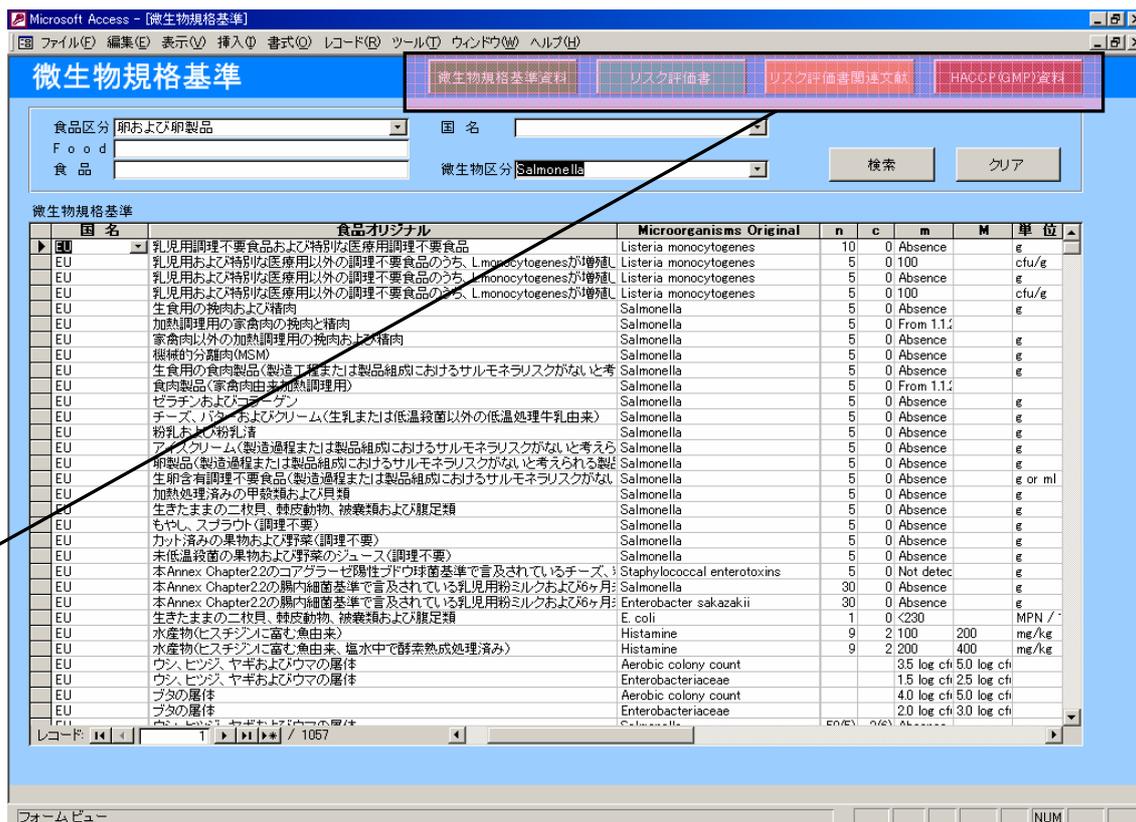
リスク評価に関しては、ノイズを最小限に抑えるため、“risk assessment” と、食品、微生物に関連する用語を含むものに限定した。具体的には、タイトル中に1) risk assessment と菌名の両方を含む文献、2) 「食品安全および微生物」または「微生物混入」とあり、抄録またはキーワード中に「リスクアセスメント」とある文献、3) タイトル中に「微生物リスクアセスメント」とある文献を抽出した。1)

についてはリスク評価書そのものである可能性や、文献の内容として重要性の高いものと考えられるため、優先的に出力した。その際の菌名は、各国からの回答により得られたデータから抽出し、主要なキーワードとしては「CEREUS」、「CLOSTRIDIUM」、「STAPHYLOCOCCUS」、「COLIFORM」、「EHERICHIA COLI」、「ENTEROBACTER」、「ENTEROCOCCUS」、「LISTERIA」、「MOULD」、「PSEUDOMONAS」、「AERUGINOSA」、「PSP」、「STAPHYLOCOCCUS」、「AUREUS」、「SALMONELLA」、「ENTEROTOXIN」、「VIBRIO」、「YEAST」などを含めた。検索結果については検討委員会によるフィルタリングを行った。その結果、微生物規格規準に関しては 190 件、リスク評価に関しては 477 件が検索され、それぞれ 85 件、235 件が入手できた（リスク評価 139 件に関しては抄録を作成）。FAO/WHO が発行しているリスク評価書なども検索された。

## IV データベース概要

### 1. データの構成

大きく分け、微生物規格基準・リスク評価書・リスク評価書関連文献・HACCP (GMP) から成っています。これらのデータ間を下記の切り替えボタンにより移動することができます。



### 切り替えボタン

**微生物規格基準資料**

微生物規格基準の元となる資料の書誌データの画面へ移動します。(他の画面では**微生物規格基準**になります)

**リスク評価書**

リスク評価書の検索用画面へ移動します。

**リスク評価書関連文献**

リスク評価に関連する文献一覧の画面へ移動します。

**HACCP (GMP) 資料**

HACCP および GMP に関する資料の一覧画面へ移動します。

## 2. 微生物規格基準

以下の項目から成り、検索によって特定のデータを抽出することが可能です。

- ・ 国名
- ・ 食品名
- ・ 微生物名
- ・ 規格基準値 (n、c、m、M)
- ・ 単位
- ・ 備考

**検索フィールド**

食品、微生物、国名の各フィールドに検索したいキーワードを入力します。

**検索 ボタン**

データの抽出を行います。

**クリア ボタン**

抽出を解除し、全レコードを表示します。

### 3. 微生物規格基準資料

微生物規格基準の元になる資料の書誌データおよび資料ごとの微生物規格基準が表示されます。

**書誌データ**  
 標題  
 発行年  
 発行機関  
 関連URL

The screenshot shows a Microsoft Access database window titled '微生物規格基準資料'. The main window has a green header with the title and several buttons: '微生物規格基準', 'リスク評価書', 'リスク評価書関連文献', and 'HACCP(GMP)資料'. Below the header is a form for '資料管理番号' (M00001) and '標題' (COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs). Below the form is a table with columns: '国名', 'Foods Original', '食品オリジナル', and 'Microorganisms Orig'. The table contains multiple rows of data, including entries for 'EU' with descriptions of food types and associated microorganisms like Listeria monocytogenes and Salmonella. At the bottom, there is a record navigation bar showing 'レコード: 1 / 6'.

#### 4. リスク評価書検索

リスク評価書の一覧からキーワードや発行年、発行機関を限定したレコードの抽出が可能です。

また、特定のレコードを選択すると詳細画面へと移動します。

**検索フィールド**  
タイトルに含まれるキーワード、発行年、発行機関の指定を行います。

**レコードの指定**  
1行1レコードになっています。  
詳細を見たいレコードをクリックすることで選択できます。この操作は、レコード移動ボタンでも可能です。

**詳細表示 ボタン**  
指定したレコードの詳細画面を表示します。

資料管理番号	タイトル	発行年	発行機関	
R00003	Microbiological Risk Assessment Series 1 - Risk Assessment! 2002	2002	JEMRA(WHO/FAO)	報告書本文のエグゼクティブサマリー
R00004	Microbiological Risk Assessment Series 2 - Risk Assessment! 2002	2002	JEMRA(WHO/FAO)	R00003(微生物学的リスク評価: 報告書本文のエグゼクティブサマリー)
R00015	Draft Risk Assessments of Salmonella Enteritidis in Shell Egg! 2004	2004	USDA	米国農務省(USDA)食品安全検査局(FSIS)のリスク評価専門家諮問会議で、卵・プロセスチーズのリスク評価の概念は、リスク評価の概念は、ハザード分析の実施及び食品製造
R00018	Joint FAO/WHO Expert Consultation on Salmonella! 2001	2001	WHO	
R00038	Salmonella Enteritidis! 2004	2004	USDA	
R00059	Development of Salmonella Enteritidis! 2004	2004	USDA	

#### レコード移動ボタン



先頭レコード……先頭レコードへ移動します。



前のレコード……前のレコードへ移動します。

2

レコード番号……現在選択しているレコード番号。



次のレコード……次のレコードへ移動します。



最終レコード……最終レコードへ移動します。

/ 6

レコード数……抽出されたレコード数が表示されます。

## 5. リスク評価書詳細

リスク評価書に関する、標題、標題和訳、発行年、発行機関、関連 URL、抄録、図・表データが表示されます。

**閉じる ボタン**  
リスク評価書詳細画面を閉じて、リスク評価書検索画面に戻ります。

**引用文献 ボタン**  
引用文献の画面へ移動します。

**閉じる**

**引用文献**

**リスク評価書詳細**

資料管理番号: 200125

標題: Risk assessment of the impact on human health related to multiresistant Salmonella Typhimurium DT 104 from slaughter pigs

標題和訳: 屠殺用ブタから採取した多剤耐性のSalmonella Typhimurium DT 104に関連するヒトの健康に与えるインパクトに関するリスク評価

発行年: 2003

発行機関: DVFA(The Danish Veterinary and Food Administration)

関連URL: <http://www.foedevaredirektoratet.dk/NR/rdonlyres/etruryc2h6e iq5zv7ju myvt4 allr lc:ixmqh6saopmit7qn mk7y6n3bpzu5ep4y6czby2bysqf>

抄録: 発生する可能性のあるリスク管理の変更に基づくインパクトの評価

1 デンマーク語による要約

1.1 2~5章、背景、その他

家畜群および食品におけるSalmonella Typhimurium DT104多重抵抗性菌(MRDT104)の存在については、デンマークのSalmonella監視プログラムを通じて監視されている。1997年以降は家畜群がこの菌に感染した場合は、その旨を管轄官公庁に報告することが義務付けられている。食品については、1998年に全ての食品を対象としてMRDT104の有無についてゼロトランス検査の実施が導入された。その場合、MRDT104に感染している家畜群を親とする屠殺用の個体は、全頭検査における熱処理または検査に合格することが前提とされている。そして、熱処理および検査に代わる選択肢として、2000年には、屠殺用個体に熱水をスプレーしたのち、いわゆる熱水処理(VWS)後、対象家畜群全体を精肉に利用する可能性も認められた。

デンマーク屠殺業団体(DS)は、特別な有機肥料の取り扱いなどに関する取り引き規制等を含む一次生産における問題の処理を変更するよう提案した。これらの規則の廃止、それも特に取り引き規制に関する特別な規則の廃止により、屠殺用ブタの間でMRDT104がさらに拡散伝播することが予想できる。デンマーク獣医研究所(DVD)は、食品庁の要請に基づき、上記の提案に基づく変更が承認済みおよび未承認のMRDT104に感染した屠殺用のブタ群の群に与える影響について評価した。DVDの評価には、一次生産の段階だけが含まれている(コアフェールは、2003年)。DSは、MRDT104に感染した屠殺用(成長した屠殺用)に...

レコード: 46 / 49

フォームビュー

**図・表データ**  
抄録中で示唆されている、図・表データが表示されます。ダブルクリックにより拡大表示が可能です。

## 6. 引用文献

選択したリスク評価書の引用文献の一覧が表示されます。

閉じる ボタン

引用文献画面を閉じ、前画面へ戻ります。

Microsoft Access - リスク評価書引用文献

ファイル(F) 編集(E) 挿入(I) レコード(R) ウィンドウ(W) ヘルプ(H)

閉じる

### 引用文献

資料番号	出典	文献番号
103257	Alban, L., Stee, H., and Dahl, J. (2002). The new classification system for slaughter-pig herds in the Danish Salmonella surveillance-and	R00125
103258	Anon. (2001). Annual Report on Zoonosis in Denmark 2001. Ministry of Food, Agriculture and Fisheries, p. 8.	R00125
103259	Anon. (2002). Sarslaetning. Konsekvenser af at andre grænse for godkendte hold, ændring af provetagningsmetode m.v. Notat, sf04505. Sla	R00125
103260	Berends, B.R., van Knaben, F., Snijders, J.M.A., and Mossel, D.A.A. (1997). Identification and quantification of risk factors regarding Salmor	R00125
103261	Conradsen, K. (1995). En introduktion til statistik, Bind 1A, 6. udgave. IMM, DTU.	R00125
103262	Dahl, J. and Sorensen, L.L. (2001). Association between carcass-swab-positivity and seroprevalence in herd of origin and estimation of tl	R00125
103263	Dalsegaard, B. and Andersson, M. (1999). Fordampningskøling. Vurdering af produktionsikkerheden ved fordampningskøling. Rapport 48.23	R00125
103264	Hald, T. (2001). Ph.D. Thesis: Salmonella in pork-Epidemiology, Control and public health impact.	R00125
103265	Hald, T., Vose, D., and Wegener, H.C. (2001). Quantifying the contribution of animal-food-sources to human salmonellosis in Denmark in 11	R00125
103266	Helms, M., Vastrup, P., Gerner-Smidt, P., and Molbak, K. (2002). Excess mortality associated with antimicrobial drug-resistant Salmonella T	R00125
103267	Jensen, T., and Christensen, H. (2000). Dekontaminering. Dokumentation af effekt ved undersøgelse på slagtegangen. Rapport 18.361, Sla	R00125
103268	Korsgaard, H. et al. (2002). Assessment of the effect of proposed changes to the management of multi-resistant Salmonella Typhimurium	R00125
103269	Miller, M.A. (1997). Widespread emergence in the United States of multiple drug-resistant type of Salmonella Typhimurium. FDA Veterin	R00125
103270	Morgan, I.R., Kratil, F.L., and Craven, J.A. (1987). Bacterial populations on dressed pig carcasses. Epidemiology and Infection, 98, 15-24.	R00125
103271	Molbak, K., Baggesen, D.L., Aarrestrup, F.M., Ebbesen, J.M., Engberg, J., Frydendahl, K., Gerner-Smidt, P., Petersen, A.M., and Wegener, H.C.	R00125
103272	Molbak, K. (2003). En vurdering af den sundhedsmæssige betydning af infektioner med Salmonella Typhimurium R-type AGSSuT. Notat, Stat	R00125
103273	Nielsen, B., Baggesen, D.L., Bager, F., Haugegaard, J., and Lind, P. (1995). The serological response to Salmonella serovars typhimurium and	R00125
103274	Sorensen, L.L., Nielsen, B., and Dahl, J. (2000). Sammenhængen mellem Salmonella-serologi og bakteriologisk undersøgelse af blindtarmsir	R00125
103275	Tauxe, R.V. (1999). Salmonella Enteritidis and Salmonella Typhimurium DT104: Successful subtypes in the modern world. In Emerging Infe	R00125
103276	Threlfall, J.E., Frost, J.A., Ward, L., and Rowe, B. (1996). Increasing spectrum of resistance in multiresistant Salmonella Typhimurium. Lan	R00125
103277	Thyregod, P. (1995). En introduktion til statistik, Bind 3A, 6. udgave. IMM, DTU.	R00125
103278	Wall, P.G., Morgan, D., Lambden, K., Ryan, M., Griffin, M., Threlfall, J.E., Ward, L., and Rowe, B. (1994). A case control study of infection with	R00125
103279	Wall, P.G., Ross, D., van Someren, P., Ward, L., Threlfall, J.E., and Rowe, B. (1997). Features of the epidemiology of multidrug resistant Salmon	R00125

レコード: 1 / 23

フォームビュー

## 7. リスク評価書関連文献

関連文献の書誌情報、抄録を見ることができます。標題、標題和訳、抄録中の言葉による検索が可能です。

**検索フィールド**  
 標題、標題和訳、抄録にキーワード  
 を入力し検索を行います。

**詳細表示 ボタン**  
 指定したレコードの詳細画面を  
 表示します。

文献管理	標 題	標題和訳	雑誌名	発行年	巻 号	開始頁	終了頁	著 者
S00001	Microbiological risk assessm	食品取り扱い時における混合	International Journal of Food Microbio	2005	100 1-3	311	322	Nauta, M. J.
S00002	Accounting for inherent varia	微生物リスクアセスメントにお	International Journal of Food Microbio	2005	100 1-3	275	287	Marks, H. M.//Coleman, M.
S00003	Risk/benefit assessments of	ヒト疾病のリスク/ベネフィット	Risk Analysis - an official publication	2005	25 1	161	163	Gaylor, D. W.
S00004	A Poultry-processing model f	定量微生物学的リスクアセス	Risk Analysis - an official publication	2005	25 1	85	98	Nauta, M.//van der Pijls-K
S00005	Uncertainty distribution asso	微生物リスクアセスメントにお	Risk Analysis - an official publication	2005	25 1	39	48	Miconnet, N.//Cornu, M.//E
S00006	Risikobewertung bei durch Le	食品媒介性感染症のリスク	DTW, Deutsche tierarztliche Wochensc	2004	111 8	304	307	Braunig, J.//Hensel, A.
S00007	1st International Conference	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2004	67 9	2072	2074	Buchanan, R. L.
S00008	Application of elements of a	食品生産における微生物学的	Journal of Food Protection	2004	67 9	2033	2040	van Gerwen, S. J. C.//Garr
S00009	Microbiological risk assessm	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2004	67 9	2016	2023	Cahill, S. M.//Jouve, J.-L. I
S00010	Microbiological risk assessm	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2004	67 9	1972	1976	Barra, L. M.//Petersen, B.
S00011	Current Opinion in Microbiolog	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2004	7 3	206	209	Nwachuku, N.//Gentile, C. P
S00012	Berliner und Munchener Tierar	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2004	117 5-6	207	213	Stelbrink, E.//Dahms, S. J.
S00013	Journal of Antimicrobial Chem	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2004	53 6	906	917	Snary, E. L.//Kelly, L. A.//
S00014	International Journal of Food	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2004	93 1	11	29	Havelaar, A. H.//Nauta, M.
S00015	International Journal of Food	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2004	90 2	171	179	Powell, M.//Schlosser, W.//
S00016	Journal of Exposure Analysis	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2003	13 2	161	168	Parkin, R. T.//Soller, J. A.//
S00017	International Journal of Food	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2001	69 3	209	215	Powell, M.//Ebel, G.//Schic
S00018	International Journal of Food	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2001	66 1-2	21	29	Hoomstra, E.//Niermans,
S00019	Journal of Food Protection	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2001	64 2	172	178	Duffy, E. A.//Bell, K. E.//E
S00020	Environmental Health Perspect	微生物学的リスクアセスメント	Journal of Food Protection	2000	108 9	901	905	Balbus, J.//Parkin, R.//Em
S00021	Microbiological risk assessm	欧州における微生物学的リス	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	223	230	Klapwijk, P. M.//Jouve, J.-
S00022	Sensitivity analysis in quantif	微生物の定量リスクアセス	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00023	Comparison of microbiologica	公表された微生物学的	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00024	Microbiological risk assessm	微生物学的リスクアセス	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00025	Microbial risk assessment: dc	微生物学的リスクアセス	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00026	Hazard identification and exp	微生物の食品安全性リス	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00027	Summary report on the ILSI E	微生物の食品安全性リス	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00028	Simulation modeling for micr	微生物学的リスクアセス	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00029	Growth and inactivation mode	定量リスクアセスメント	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00030	Potential application of risk	食糧および食品の国際	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw
S00031	Topics in microbial risk asses	微生物学的リスクアセス	International Journal of Food Microbio	2000	58 3	213	221	Zwieterin, M. H.//van Gerw

**リスク評価書関連文献**

文献管理番号: S00001

著 者: Nauta, M. J.

所 属: Microbiological Laboratory for Health Protection (MGB), National Institute for Public Health and the Environment (RIVM), P.O. Box 1, 3720 BA Bilthoven, The Netherlands

標 題: Microbiological risk assessment models for partitioning and mixing during food handling

標題和訳: 食品取り扱い時における混合および分配のための微生物学的リスクアセスメントモデル

雑誌名: International Journal of Food Microbiology

発行年: 2005 巻 100 号 1-3 開始頁 311 終了頁 322

抄 録: 定量微生物学的リスクアセスメント(QMRA)において食品経路上の病原体の伝播動態を説明するためには、いくつかのタイプのプロセスをモデル化する必要がある。細菌の増殖や不活化のような微生物プロセスの次に、4つの食品取り扱いプロセスを特定することができる。これらの中には、食品の分配と混合がある。これらのプロセスでは、食品の単位(のサイズ)が変更され、また、病原性細胞が各単位に再び割り付けられる。結果、汚染した単位の有病率および単位当たりの細胞数が増加することもある。通常、これらのプロセスの単純モデルがQMRA食物連鎖モデルに適用される。これらのモデルでは、単位の独立性、細胞のランダムな均質分布(分配の場合)と単位の同等な寄与効果(混合の場合)を仮定しているが、これは食品と食品取り扱いプロセスでは現実的でないことが多い。本論文では、これらの仮定を放棄している。単位間の依存性の効果を含めるために多変量分布を用いることを提案している。すなわち、分配では多項分布、混合ではディリクレ分布である。分配によって、または混合への寄与によって生じる細胞クラスタリングおよび/または不平等な単位サイズの効果を組み込んでいく。食品生産および調製をシミュレートするスプレッドシートモデルで容易に実行できるいくつかのアルゴリズムが得られる。いくつかの例では、有病率にこれらのアルゴリズムを実行することによってより現実的なモデル化の効果と、食品の1単位当たりの病原体数の確率分布が示されている。一般に、細胞クラスタリングによって有病率は低下するが、汚染した食品単位では汚染レベルが高まると思われる。紹介した方法を用いると、これらの影響を定量化することができる。モデルパラメータを推定する難しさと、提案した方法を実行した場合のQMRAのリスク推定値に及ぼす影響について考察する。

## 8. HACCP (GMP) 資料

HACCP (GMP) の一覧の表示、国名、発行機関、標題中の言葉による検索が可能です。

### 検索フィールド

国名、発行機関、標題の各フィールドの指定を行います。

The screenshot shows the Microsoft Access interface for the 'HACCP(GMP)資料' database. At the top, there are navigation buttons: '微生物規格基準', '微生物規格基準資料', 'リスク評価書', and 'リスク評価書関連文献'. Below these are search filters for '国名' (Country), '発行機関' (Issuing Organization), and '標題' (Title). A '検索' (Search) button and a 'クリア' (Clear) button are also present. The main area displays a table of HACCP data.

HACCP管	国名	発行機関	標題
H00001	America	FDA	juice HACCP
H00002	America	FDA	seafood HACCP
H00003	America	FDA	Dairy Grade A Voluntary HACCP
H00004	America	FDA	Current Good Manufacturing Practices (CGMPs)
H00005	America	USDA	Guidebook for the Preparation of HACCP Plans and Generic HACCP Models
H00006	Canada	canadian food inspection agency	food safety enhancement program(FSEP)
H00007	Canada	canadian food inspection agency	quality management program(QMP)
H00008	Australia/New Zealand	australian quarantine inspection service	HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)A Guideline to Compliance
H00009	Australia/New Zealand	australian quarantine inspection service	A GUIDE FOR THE PREPARATION OF THE MEAT SAFETY QUALITY ASSURANCE
H00010	Australia/New Zealand	new zealand food safety authority	Draft Generic HACCP Plans/RMPs
H00011	Australia/New Zealand	new zealand food safety authority	Meat HACCP
H00012	Australia/New Zealand	new zealand food safety authority	A guide to HACCP systems in the seafood industry
H00013	EU	european union risk analysis information network	Guidelines for Food Safety Management on Farms
H00014	EU	european union risk analysis information network	Beef Slaughter and Processing Food Safety
H00015	EU	european union risk analysis information network	Poultry Slaughter and Processing Food Safety
H00016	EU	european union risk analysis information network	Lamb Slaughter and Processing Food Safety

レコード: 16 / 16

## V 付録

### 付録 1. 食品安全関連政府機関

*国名*    *機関名*    E-mail アドレス/URL

#### **CODEX**

Codex Alimentarius Commission

Codex@fao.org

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)

#### **ICMSF**

International Commission on Microbiological Specifications for Foods

www@icmsf.org

<http://www.icmsf.iit.edu/>

#### **JEMRA**

the Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment

jemra@fao.org

[http://www.fao.org/es/esn/jemra/index\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/jemra/index_en.stm)

#### **アメリカ合衆国**

Food and Drug Administration

<http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/qa-top.html>

<http://www.fda.gov/default.htm>

Center for Food Safety and Applied Nutrition

<http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/qa-top.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/>

Gateway to Government Food Safety Information

<http://www.foodsafety.gov/~fsg/fsgweb.html#access>

<http://www.foodsafety.gov/>

United States Department of Agriculture / Food Safety and Inspection Services

agnic@agnic.org

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdhome>

Department of Agriculture, Fisheries & Forestry

foodinfo@daff.gov.au

<http://www.affa.gov.au/>

## カナダ

### Canadian Food Inspection Agency

<http://www.inspection.gc.ca/english/tools/feedback/commene.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

### Health Canada

[food-aliment@hc-sc.gc.ca](mailto:food-aliment@hc-sc.gc.ca)

[http://www.hc-sc.gc.ca/home-accueil/contact/hpfb-dgpsa/fd-da\\_e.html](http://www.hc-sc.gc.ca/home-accueil/contact/hpfb-dgpsa/fd-da_e.html)

## オーストラリア／ニュージーランド

### Food Standards Australia New Zealand

[info@foodstandards.gov.au](mailto:info@foodstandards.gov.au)

[slo@foodstandards.gov.au](mailto:slo@foodstandards.gov.au)

[reception@foodstandards.gov.au](mailto:reception@foodstandards.gov.au)

[advice@foodstandards.gov.au](mailto:advice@foodstandards.gov.au)

[info@foodstandards.govt.nz](mailto:info@foodstandards.govt.nz)

<http://www.foodstandards.gov.au/>

## オーストラリア

### Department of Health and Aging

[enquiries@health.gov.au](mailto:enquiries@health.gov.au)

<http://www.health.gov.au/internet/wcms/publishing.nsf/Content/foodsecretariat-system.htm>

### Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS)

<http://www.affa.gov.au/content/output.cfm?ObjectID=3E48F86-AA1A-11A1-B6300060B0AA00014>

## ニュージーランド

### New Zealand Food Safety Authority

<http://www.nzfsa.govt.nz/about-us/contact/on-line/index.htm?/includes/contacts/generic/food.htm>

<http://www.nzfsa.govt.nz/>

### The New Zealand Institute of Food Science & Technology

<http://www.nzifst.org.nz/index.asp>

The Ministry of Agriculture and Forestry

CookR@maf.govt.nz

<http://www.maf.govt.nz/mafnet/>

**EC**

European Commission

- Health and Consumer Protection - Directorate General - Food Safety

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/dyna/mailbox/index\\_en.cfm](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/dyna/mailbox/index_en.cfm)

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/foodsafety.htm](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/foodsafety.htm)

**EFSA**

European Food Safety Authority

info@efsa.eu.int

[http://www.efsa.eu.int/about\\_efsa/contact\\_us/catindex\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/about_efsa/contact_us/catindex_en.html)

**EU-RAIN**

European Union Risk Analysis Information Network

<http://www.eu-rain.com/>

**アイルランド**

Department of Agriculture and Food

info@agriculture.gov.ie

<http://www.agriculture.gov.ie/home.jsp>

Food Safety Authority of Ireland

info@fsai.ie

<http://www.fsai.ie/>

**イタリア**

Ministry of Health

urpminsalute@sanita.it

<http://www.ministerosalute.it/>

**英国**

Department for Environment, Food and Rural Affairs

helpline@defra.gsi.gov.uk

<http://www.defra.gov.uk/>

Department of Health

dhmail@dh.gsi.gov.uk

<http://www.dh.gov.uk/Home/fs/en>

## Food Standards Agency

[helpline@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:helpline@foodstandards.gsi.gov.uk)

[Akki.Khan@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Akki.Khan@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Derek.Hampson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Derek.Hampson@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Helen.Prangley@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Helen.Prangley@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Joelle.Appleby@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Joelle.Appleby@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Karen.Powell@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Karen.Powell@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Labelling@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Labelling@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Mike.Glavin@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Mike.Glavin@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Mike.Talbot@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Mike.Talbot@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Philip.Flaherty@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Philip.Flaherty@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Richard.Wood@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Richard.Wood@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Richard.Wood@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Richard.Wood@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Simona.origgi@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Simona.origgi@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Sophie.Rollinson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Sophie.Rollinson@foodstandards.gsi.gov.uk),

[Stephen.Pugh@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Stephen.Pugh@foodstandards.gsi.gov.uk)

<http://www.foodstandards.gov.uk/>

## オーストリア

### Bundesministerium für Gesundheit und Frauen

[ulrich.herzog@bmgf.gv.at](mailto:ulrich.herzog@bmgf.gv.at)

<http://www.bmgf.gv.at>

### Ministry of health and social affairs

[tamara.gabriel@bmsg.gv.at](mailto:tamara.gabriel@bmsg.gv.at)

<http://www.bmsg.gv.at/>

### Staatsecretariat für Gesundheit/Lebensmittel

[communications@ages.at](mailto:communications@ages.at)

<http://www13.ages.at/servlet/sls/Tornado/spr/ages/Home>

## オランダ

### The National Institute for Public Health and the Environment

[info@rivm.nl](mailto:info@rivm.nl)

<http://www.rivm.nl/en/contact/>

## ギリシャ

Ministry of Rural Development and Food

info@minagric.gr

<http://www.minagric.gr/en/index.html>

## スウェーデン

National Food Administration

livsmedelsverket@slv.se

<http://www.slv.se/engdefault.asp>

## スペイン

Ministry of Health and Consumption

oiac@msc.es

<http://www.msc.es/home.jsp>

Spanish Food Safety Agency

comunicacionAesa@msc.es

<http://www.aesa.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>

## デンマーク

Danish Veterinary and Food Administration

fvst@fvst.dk

<http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/forside.htm>

Ministry of the Interior and Health

im@im.dk

<http://www.im.dk/Index/mainstart.asp?o=2&n=3&s=5>

The Danish Institute for Food and Veterinary Research

<http://www.dfvf.dk/>

## ドイツ

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

poststelle@bvl.bund.de

<http://www.bvl.bund.de/>

Bundesinstitut für Risikobewertung

pressestelle@bfr.bund.de

<http://www.bfr.bund.de/>

**Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft**

[poststelle@bmvvel.bund.de](mailto:poststelle@bmvvel.bund.de)

<http://www.verbraucherministerium.de/index-272804D294E247F1BEF4F4F9D9C2BC4C.html>

## フィンランド

**Ministry of Social Affairs and Health**

[kirjaamo.stm@stm.fi](mailto:kirjaamo.stm@stm.fi)

<http://www.valtioneuvosto.fi/vn/liston/base.lsp?k=en>

**National Food Agency Finland**

[info@nfa.fi](mailto:info@nfa.fi) [info@elintarvikevirasto.fi](mailto:info@elintarvikevirasto.fi)

<http://www.nfa.fi/english/index.html>

<http://www.elintarvikevirasto.fi/>

## フランス

**Agence française de sécurité sanitaire des aliments**

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=289&Pge=0&CCH=050823140018:26:4&wSID=9C7EB7C95FCC4C0882E230FECDE5816A&AID=0>

<http://www.afssa.fr/Object.asp?IdObj=-11&Pge=0&CCH=050823140018:26:4&wSID=6D6AE8AEBD77429FB9E5523C51D9E2CD&AID=0>

**Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales**

[ressource@agriculture.gouv.fr](mailto:ressource@agriculture.gouv.fr)

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/>

## ベルギー

**Federal Food Chain Security Agency**

[pointcontact@afsca.be](mailto:pointcontact@afsca.be)

[http://www.favv-afsca.fgov.be/portal/page?\\_pageid=34,49251&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL](http://www.favv-afsca.fgov.be/portal/page?_pageid=34,49251&_dad=portal&_schema=PORTAL)

**Ministry of health**

[christiaan.decooster@health.fgov.be](mailto:christiaan.decooster@health.fgov.be)

<http://www.health.fgov.be/>

## ポルトガル

Ministry of Agriculture, Rural Development and Fishery

geral@min-agricultura.pt

[http://www.min-agricultura.pt/servlet/page?\\_pageid=159&\\_dad=extcnt&\\_schema=PORTAL30](http://www.min-agricultura.pt/servlet/page?_pageid=159&_dad=extcnt&_schema=PORTAL30)

## ルクセンブルク

Centre de Recherche Public - Santé

olivier.keunen@crp-sante.healthnet.lu

<http://www.sante.lu/en/Home.shtml>

## ルクセンブルク

Licencié, Sciences de la Santé Publique  
Secrétariat Général de la Direction de la santé

<http://www.asta.etat.lu>, frank.aben@asta.etat.lu

<http://www.euro.who.int/healthinfo/focalpoints#LUX>

## スイス

International Portal on Food Safety, Animal & Plant Health

- Swiss Federal Office of Public Health

codex@bag.admin.ch; Awilo.ochieng@bag.admin.ch

<http://www.ipfsaph.org/servlet/CDSServlet?status=ND1jdGh0dHB3d3dmYW9vcmdhb3NpcGZzYXBoaW5mb3JtYXRpb25zb3VyY2Vjb2RleC5Db2RleENQQ0hFJjY9ZW4mMzM9Y29udGFjdCYzNz1pbmZv>

Swiss Federal Office of Public Health

Andreas.Baumgartner@bag.admin.ch

<http://www.bag.admin.ch/e/index.htm>

## 中国

Chinese Academy of Sciences

webeditor@cashq.ac.cn

<http://www.cas.ac.cn/>

Food and Environmental Hygiene Department

enquiries@fehd.gov.hk

<http://www.fehd.gov.hk/indexe.html>

Ministry of Health People's Republic of China

[manage@moh.gov.cn](mailto:manage@moh.gov.cn) [zxc@szhealth.gov.cn](mailto:zxc@szhealth.gov.cn)

<http://www.moh.gov.cn/>

**韩国**

Korea Food & Drug Administration

[kfda@kfda.go.kr](mailto:kfda@kfda.go.kr) [hongjinh@kfda.go.kr](mailto:hongjinh@kfda.go.kr) [junee@kfda.go.kr](mailto:junee@kfda.go.kr)

<http://www.kfda.go.kr/>

Ministry of Agriculture and Forest

[wmaster@maf.go.kr](mailto:wmaster@maf.go.kr)

<http://www.maf.go.kr/index.jsp>

付録 2 - 1. 微生物規格基準、リスク評価書依頼文書（日本語訳）

件名：最新の微生物規格基準及びリスク評価書について教えてください。

拝啓

国際医学情報センター（IMIC）は日本の厚生労働省と文部科学省の承認を受けて 1972 年に確立された財団法人で、医学における様々な研究の発展に貢献しています。

我々は現在、あなたの国の政府及びあなたがたが公表、管理している食中毒のための MC（微生物規格基準）および RA（リスク評価）についてのデータまたは文書を探しています。電子また紙媒体の形で我々に情報を送っていただけませんか？：

連絡先を記載

直接データにアクセスが可能な情報（例えば URL）がありましたら電子メールで送ってください。

この MC に関する情報を提供できる他の政府機関について、ご存知でしたら教えてください。

協力援助ありがとうございます。

敬具

付録 2 - 1. HACCP、GMP 依頼および微生物規格基準、リスク評価書問合せ確認用文書（日本語訳）

件名：HACCP 及び GMP について教えてください。

先日、あなたに食品安全性に関する微生物学的な基準及びリスク評価について問合せの電子メールを送りました。現在まで、返答をいただいておりますが、2005 年 9 月 6 日付けで<先方の機関名>へ送った問合せ文書を受け取られましたでしょうか？

また、あなた方の国で採用している最新の HACCP 及び GMP に関する情報を提供していただけますか？重ね重ねのお願いで申しわけありませんが、下記連絡先までご連絡くださいますようお願いいたします。

連絡先を記載

もし、英語で書かれた日本の食品基準に関する情報が必要であればご連絡ください。

協力援助ありがとうございます。

敬具

送信者名

付録 3. 言語別キーワード

言語	微生物		規格基準	標準	限界	サンプリングプラン	食品	安全性
英語	Microbiol*	micro-organism	Criteria	Standard	Limit	Sampling Plan	Food	Safety
韓国語	미생물		규격 기준	표준	한계	샘플링 플랜	식품	안전성
中国語	微生物		规格标准	标准	界限	采样计划	食品	安全度
スペイン語	microbiológico	microorganismos	Criterios	Estándares	Límite	Plan De Muestreo	Alimento	Seguridad
オランダ語	microbiologisch	micro-organisme	Criteria	Norm	Grens	Het Plan van de bemonstering	Voedsel	veiligheid
フランス語	microbiologique	micro-organisme	Critères	Standard	Limite	Plan De Prélèvement	Nourriture	sûreté
ドイツ語	mikrobiologisch	Mikroorganismus	Kriterien	Standard	Begrenzung	Stichprobenplan	Nahrung	Sicherheit
ギリシャ語	μικροβιολογικός	μικροοργανισμός	Κριτήρια	Πρότυπα	Όριο	Σχέδιο Τρόφασφάλειας	Τρόφιμα	ασφάλεια
イタリア語	microbiologico	microorganismo	Test di verifica	Standard	Limite	Piano di campionatura	Alimento	sicurezza
ポルトガル語	microbiological	microrganismos	Critérios	Padrão	Limite	Planta De Amostragem	Alimento	Segurança

言語	リスク評価	HACCP	GMP
英語	Risk Assessment	Hazard Analysis Critical Control Point	Good Manufacturing Practice
韓国語	위험세	위험 분석 긴요한 통제점	중인의약품 제조 관리기준
中国語	风险评估	食品生产企业危害分析与关键控制点	良好操作规范
スペイン語	Gravamen De Riesgo	Punto De Control Crítico Del Análisis De Peligro	Buena Práctica De Fabricación
オランダ語	Risicoberekening	Punt van de Controle van de Analyse van het gevaar het Kriteike	Good manufacturing practice
フランス語	Évaluation des risques	Point De Commande Critique D'Analyse De Risque	Bonne Pratique en matière De Fabrication
ドイツ語	Risikobeurteilung	Gefahr-Analyse Kritischer Abfertigungsschalter	Gute Herstellungspraxis
ギリシャ語	Αξιολόγηση του κινδύνου	Σύστημα διαχείρισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων	Καλή κατασκευαστική πρακτική
イタリア語	Valutazione Di Rischio	Punto Di Controllo Critico Di Analisi dei rischi	Buona Pratica Di Manufacturing
ポルトガル語	Avaliação De Risco	Ponto De Controle Crítico Da Análise De Perigo	Prática De Manufacturing Boa

言語	サルモネラ	大腸菌	リステリア
英語	<i>Salmonella</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Listeria</i>
韓国語	살모넬라	대장균	리스테리아
中国語	沙门氏菌	大肠杆菌	李氏杆菌
スペイン語	<i>Salmonelas</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Listeria</i>
オランダ語	<i>Salmonella's</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Listeria</i>
フランス語	<i>Salmonelles</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Listeria</i>
ドイツ語	<i>Salmonellen</i>	<i>Escherichia Coli</i>	<i>Listeria</i>
ギリシャ語	Σ α λ μ ο ν έ λ ε ς	<i>Escherichia coli</i>	Λ ι σ τ ε ρ ι α
イタリア語	<i>Salmonelle</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Listeria</i>
ポルトガル語	<i>salmonelas</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Listeria</i>

付録 4. データベース検索結果

SYSTEM:OS - DIALOG OneSearch (5 ファイルの一括検索)

File **155:MEDLINE(R)** 1951-2005/Sep 27

(c) format only 2005 Dialog

File **10:AGRICOLA** 70-2005/Sep

(c) format only 2005 Dialog

File **51:Food Sci.&Tech.Abs** 1969-2005/Sep W4

(c) 2005 FSTA IFIS Publishing

File **53:FOODLINE(R): Science Sight** 1972-2005/Sep 26

(c) 2005 LFRA

File **5:Biosis Previews(R)** 1969-2005/Sep W3

(c) 2005 BIOSIS

Set Items Description

--- -----

5 データベース全体の合計件数

Set	Items	Description
S1	904	(MICROBIOL? OR MICROORGAN?)(W)CRITERIA?
S2	269	S1/TI
S3	191	RD S2 (unique items)←タイトル中に「微生物規準」とある文献の合計
S4	107583	RISK?(1W)ASSESSMENT?
S5	47464	FOOD?(1W)(MICROBIOL? OR SAFETY? OR CONTAMIN? OR PATHOGEN?)*(MICROORGAN? OR MICRO(W)ORGAN?) OR (MICROBIOL? OR MICROBIAL?)(1W)(CONTAMIN? OR PATHOGEN?)
S6	1177	S4*S5
S7	774	(MICROBIAL? OR MICROBIOL? OR MICROORGAN? OR MICRO(W)ORGANISM?)(1W)RISK?(1W)ASSESSMENT?
S8	1652	S6+S7
S9	535	S8*S6/TI+S8*S7/TI
S10	669	S8*S6/TI+S8*S7/TI
S11	400	RD S10 (unique items)←タイトル中に「食品安全および微生物」または「微生物混入」とあり、抄録またはキーワード中に「リスクアセスメント」とある文献およびタイトル中に「微生物リスクアセスメント」とある文献の合計

S12 464819

AEROB?(3N)(MESOPHIL?+BACTERIA?+COLONY?+PLATE?)+APC+BACILLUS?+C  
EREUS?+CLOSTRIDIUM?+STAPHYLOCO?+COLIFORM?+DSP

S13 1593161

ESCHERICHIA?+COLI+ENTEROBACTER?+ENTERO(1W)BACTER?+ENTEROCO-  
?+HISTAMIN?+LISTERIA?+MOULD?+PSEUDOMON?+AERUGINOS?  
+PSP+STAPHY-

LOCO?+AUREUS?+SALMONEL?+ENTEROTOXIN?+VIBRIO?+YEAST? ←検索した  
菌名の集合

S14 3502 (S12+S13)\*S4

S15 18 S14\*S7/TI\*(S12+S13)/TI

S16 240 S14\*S4/TI\*(S12+S13)/TI

S17 101 RD S16 (unique items) ←タイトル中に菌名とリスクアセスメントがと  
もに含まれる文献の合計

S18 190 S3 NOT S17

S19 376 S11 NOT (S3+S17)

付録 5. 食品区分

食品区分
穀類およびその加工品
でん粉類
砂糖および甘味類
豆製品
種実類
野菜類
果実類
魚類
貝類
エビ・カニ類
牛肉
豚肉
鶏肉
その他肉類または食肉製品
卵および卵製品
乳児食品
牛乳および乳製品
チーズ、クリーム
油脂類
菓子類
水
嗜好飲料
健康食品
即席食品 (Ready-to-Eat Foods)
調味料および香辛料類
その他の食品

付録 6. 微生物区分

微生物区分
Bacillus cereus
Campylobacter
Clostridium perfringens
Coliforms
Enterobacter sakazakii
Enterobacteriaceae
Enterococci
Escherichia coli
Histamine
Lactobacillus
Listeria monocytogenes
Other Bacteria
O157
Pathogen
Pseudomonas aeruginosa
Psychrotrophic bacteria
Salmonella
Shigella
Standard Plate Count
Staphylococcus aureus
Streptococcus hemolyticus
Vibrio parahaemolyticus
Yeasts または Moulds
Yersinia enterocolitica