

# 参考資料2

## リスクプロファイルのまとめ

食品-微生物 (データのカテゴリ)	注1) 食中毒件数 (個別食品)/ 食中毒件数 (全食品)	注1) 患者数 (個別食品)/ 患者数 (全食品)	注2) 死者数 (個別食品)/ 死者数 (全食品)	疾病の重篤さ	感受性集団 (重症化する集団)	問題となる時期	注3) 汚染実態	不足しているデータ
鶏肉-カンピロバクター (肉類及びその加工品-カン ピロバクター)	35/479	561/2189	0/0	中程度(胃腸症状) 重度(ギランバレー 症候群)	全人口	通年	鶏肉(もも、むね、手 羽、ささみ)数%~ 100%	農家・食鳥処理場の件数、飼養羽数、処理羽 数等、食肉中での菌の増減等、販売量、一人 あたりの消費量、調理法等
牛肉-腸管出血性大腸菌 (肉類及びその加工品-腸管 出血性大腸菌:VT産生)	6/17	71/204	0/22	無症状から重度	全人口(小児、高齢者)	通年 (特に5~10月)		O157以外の血清型に関する情報
調理済み食品-リステリア	0/0	0/0	0/0	中程度(胃腸症状) 重度(全身性疾患)	全人口 (妊婦、小児、高齢者、 免疫機能低下者)	不明		ヒトにおける食中毒事例数及び浸潤性リステリ ア症が食品媒介感染症であることの証明と疫 学データ
生鮮魚介類-リステリア	0/0	0/0	0/0	中程度(胃腸症状) 重度(全身性疾患)	全人口 (妊婦、小児、高齢者、 免疫機能低下者)	不明		
生鮮魚介類-腸炎ビブリオ (魚介類-腸炎ビブリオ)	37/254	560/2703	1/1	中程度	全人口	夏期		
鶏肉-サルモネラ (肉類及びその加工品-サル モネラ)	8/384	135/5605	0/15	やや重度	全人口	通年 (特に5~10月)	国産鶏肉 9.5% 輸入鶏肉 13.6% 挽肉 11.7%	輸入ひなの汚染率、種鶏場・孵卵場の汚染 率、導入ひなの汚染率、食鳥処理場搬入前の 汚染率、食鳥処理場における各段階での汚染 率
鶏卵-サルモネラ (卵類及びその加工品-サル モネラ)	24/384	497/5605	4/15	やや重度	全人口	通年 (特に5~10月)	鶏卵 0.005%(米国) 未殺菌液卵 15.3% (日本)	
カキ-ノロウイルス (貝類-ノロウイルス)	73/267	1261/9308	0/0	やや軽度	全人口(乳幼児、高齢者)	冬~初春	不明	汚染実態(定量方法の確立)、養殖条件(記録 が不明)、原因食材の確定(トレースバックのシ ステムが不完全)、ウイルスの発症量(用量- 反応曲線)、免疫情報、失活条件、患者の正確 な実数
二枚貝-A型肝炎ウイルス (貝類-その他のウイルス)	0/1.6	0/34	0/0	中程度	全人口(成人、高齢者)	冬~初春	不明	
豚肉-E型肝炎ウイルス (肉類及びその加工品-その 他のウイルス)	0/1.6	1/34	0/0	中程度	青年、成人(妊婦)	通年	詳細は不明 市販生豚レバー1.9%	

注1)2000~2004年の平均、注2)1995~2004年の合計数、注3)リスクプロファイル中の最終製品の汚染実態のみ記載