

# 資料2

## リスクプロファイルのまとめ (ver.060626)

① 食品-微生物 (データの 카테고리)	②注1) 食中毒件数	③注2) 食中毒患者 数	④注3) 食中毒死者 数	⑤ 疾病の重篤さ	⑥ 感受性集団 (重症化する集団)	⑦ 問題となる時期	⑧ 汚染実態	⑨ 不足しているデータ	⑩ リスク評価を行う内容として想定される候補
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 (特に5~10月)	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鶏肉を介したカンピロバクター感染症の被害実態の推定</li> <li>●対策効果の推定</li> <li>●農場での汚染率低減</li> <li>●感染の拡大防止</li> <li>●食鳥処理場での汚染拡大防止策</li> <li>●カット工場での汚染拡大防止策</li> <li>●冷蔵あるいは冷凍流通</li> <li>●カット工場出荷時あるいは流通段階における微生物規格設定</li> <li>●飲食店や消費者への啓発による加熱調理の徹底</li> </ul>
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)	牛結着肉1.5%、カッ トステーキ肉0.4%	O157以外の血清型に関する情報、市販食肉 での汚染実態の情報	<ul style="list-style-type: none"> <li>●血清型による感染・発症の差異</li> <li>●人の年齢による感受性の差異</li> <li>●摂食菌数による感染・発症の差異</li> <li>●食肉の保管条件や調理の方法による感染・発症の差異</li> </ul>
調理済み食品-リステリア	0/0	0/0	0/0	中程度(インフルエ ンザ様症状、胃腸症 状) 重度(全身性疾患)	全人口 (妊婦、小児、高齢者、 免疫機能低下者等)	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●種々の食品における本菌の分布と汚染菌量に基づく曝露評価</li> <li>●規格基準の設定</li> </ul>
生鮮魚介類-リステリア	0/0	0/0	0/0	中程度(インフルエ ンザ様症状、胃腸症 状) 重度(全身性疾患)	全人口 (妊婦、小児、高齢者、 免疫機能低下者等)	不明	生鮮魚介類(1.6%)、 野菜(0.3%)、水産加 工品一般(3.10%)	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●種々の食品における本菌の分布と汚染菌量に基づく曝露評価</li> <li>●規格基準の設定</li> </ul>
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		TDH陽性株の自然界及び生鮮魚介類におけ る分布	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理器具等を介した交差汚染のリスク</li> <li>●生産から消費までの各段階に講じるリスク回避手段の貢献度</li> <li>●フードチェーンの各段階の汚染度の違いによる発症頻度の推定</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●種鶏場、孵卵場の衛生管理</li> <li>●養鶏場での汚染防止</li> <li>●食鳥処理場での交差汚染防止</li> <li>●食肉加工工程での交差汚染防止</li> <li>●流通過程における菌数増加防止</li> <li>●加熱調理の徹底</li> </ul>
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)	輸入ひなの汚染率、種鶏場・孵卵場、育成場 の汚染率、導入ひなの汚染率、卵の汚染率、 輸送中の汚染鶏卵におけるSEの動態(特に 温度との関係)、サルモネラワクチンの使用状 況	<ul style="list-style-type: none"> <li>●輸入検査の一層の充実</li> <li>●種鶏場、孵卵場の衛生管理</li> <li>●養鶏場での汚染防止</li> <li>●夏場での流通</li> <li>●適切な調理</li> </ul>
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	生食用カキ 10%程 度	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(トレーサバック 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●リスク管理の効果と効率の比較</li> <li>●カキの十分な加熱調理の指導</li> <li>●養殖海域、養殖過程の産物、出荷時の産物の微生物学的基準に変更および強化</li> <li>●UV殺菌水等による出荷前の洗浄、さらに効果的な洗浄法の確立</li> <li>●出荷前にウォッシュ・アウト期間を設けることの有効性とさらなる効果的な方法の開発</li> <li>●下水処理場におけるウイルス除去効率を上げることの有効性</li> </ul>
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	アジア産二枚貝 1% 程度		
豚肉-E型肝炎ウイルス (肉類及びその加工品-そ 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%	獸肉や内臓中のウイルスの定量的情報、確 立した定量的ウイルス同定システムが無い、 集団発生の際のトレーサバックシステムが不 完全、ウイルスの発症量が不明、ウイルスの 不活化の情報不足、市販の迅速診断薬が ない、サーベイランスからの患者情報の不 足。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●推定患者数</li> <li>●リスク管理の効果と効率の比較</li> <li>●動物の肉や内臓の十分な加熱調理の指導</li> <li>●狩猟時、出荷時の産物の微生物学的基準の設定</li> <li>●感染経路の解明と、遮断の方策</li> </ul>

注1)①欄の(データの 카테고리)に示す食品と微生物を原因とする食中毒件数/①欄の微生物を原因とする全食中毒件数(2000~2004年の平均)

注2)①欄の(データの 카테고리)に示す食品と微生物を原因とする食中毒患者数/①欄の微生物を原因とする全食中毒患者数(2000~2004年の平均)

注3)①欄の(データの 카테고리)に示す食品と微生物を原因とする食中毒死者数/①欄の微生物を原因とする全食中毒死者数(1995~2004年の合計)