

第1回微生物・ウイルス専門調査会ワーキング・グループ議事次第
(鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ)

- 1 日時・場所
平成19年10月19日(金) 専門調査会終了後～12:00
食品安全委員会 中会議室
- 2 出席専門委員
ワーキンググループ所属専門委員(7名、敬称略)
牧野 壯一(座長)
小坂 健
春日 文子
関崎 勉
中村 政幸
西尾 治
藤井 建夫
他専門委員(4名、敬称略)
荒川 宜親
牛島 廣治
熊谷 進
渡邊 治雄
参考人(1名、敬称略)
長谷川 専 (株)三菱総合研究所 主任研究員
- 3 議事
 - (1) 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニに関する定量的リスク評価モデル(カナダ保健省)の紹介
 - (2) 鶏肉を主とする畜産物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について
 - (3) その他
- 4 配布資料
 - 資料1 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニに関する定量的リスク評価モデル(カナダ保健省)について
 - 資料2 諸外国等のカンピロバクター・リスク評価書の比較表
 - 資料3 食品健康影響評価の進め方について(案)

 - 参考資料1 食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針(暫定版)

- 参考資料 2 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル：鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ（微生物・ウイルス合同専門調査会：2006年10月）
- 参考資料 3 食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき食中毒原因微生物に関する案件の選定に係る微生物・ウイルス合同専門調査会の審議状況
- 参考資料 4 評価を行うに当たっての確認事項
- 参考資料 5 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料（抜粋）
- 参考資料 5 - 1 平成18年食中毒発生状況
- 参考資料 5 - 2 平成19年食中毒発生状況（速報値：平成19年6月30日まで）
- 参考資料 6 A quantitative risk assessment model for *C.jejuni* in fresh poultry(C FIA/USDA:1999)(非公開資料)
- 参考資料 7 Risk assessment on *Campylobacter jejuni* in chicken products(D VFA:2001) (http://www.foedevaredirektoratet.dk/NR/rdonlyres/emmun3ukyfeweov2kt5f72bngkszsy3g4tfwzd2do4qlyn7my2bseotxcrdyknz7bndtoe2p6pkzmszbqabatvo4cje/rapport_jan2001.pdf)
- 参考資料 8 Joint FAO/WHO Activities on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods:Hazard identification, hazard characterization and exposure assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens -Preliminary Report-(FAO/WHO:2001) (<http://wvlc.uwaterloo.ca/biology447/modules/module4/RiskAssessments/campy.pdf>)
- 参考資料 9 RISK assessment of in the Netherlands via broiler meat and other 3 *Campylobacter* routes (RIVM:2005) (<http://rivm.openrepository.com/rivm/bitstream/10029/7248/1/250911006.pdf>)
- 参考資料10 Preliminary relative risk assessment for *Campylobacter* exposure in New Zealand:
1. National model for four potential human exposure routes
 2. Farm environmental model(NIWA/New Zealand 2005) (<http://www.zoonosesresearch.org.nz/reports/PreliRelativeriskAssessment.pdf>)
- 参考資料11 Riskprofile:*Campylobacter jejuni/coli* in poultry(whole and pieces) (NZFSA/New Zealand 2007) (<http://www.nzfsa.govt.nz/science/risk-profiles/campylobacter.pdf>)
- 参考資料12 平成18年度厚生労働科学研究費補助金 食品の安心・安全確保推進研究事業「細菌性食中毒の予防に関する研究」分担研究報告書「鶏肉におけるカンピロバクター食中毒の予防に関する研究」