

平成 19 年度食品安全確保総合調査の概要

1 食中毒原因微生物の食品健康影響評価に関する調査

(1) 目的

食中毒原因微生物（カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、腸管出血性大腸菌、サルモネラ・エンテリティディス、ノロウイルス）についての食品健康影響評価（以下「リスク評価」という。）を行うに当たり、参考となる国際機関・諸外国のリスク評価書等の収集・翻訳・整理・分析を行うとともに、最新の文献の収集及び既存の情報を含めた評価に必要な情報について整理・分析を行うことを目的とする。

(2) 内容

① リスク評価書等に関する調査

- ・ 評価書等の収集・翻訳（別記）
- ・ 引用文献の収集・整理（カンピロバクター・ジェジュニ/コリ）
- ・ 評価手法の整理・分析

② リスク評価結果の施策への反映状況等の調査

- ・ 評価実施の経緯・背景、目的
- ・ 評価結果の施策への反映状況

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関する調査

(1) 目的

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の実施に当たり、我が国における消費者及び調理従事者等の食品の取扱い者の行動等に関する実態調査を行い、調査結果を整理・分析の上、食品健康影響評価を実施する際の定量的情報として活用することを目的とする。

(2) 内容

① 一般消費者を対象としたアンケート調査（有効回答数 6,000）

- ・ 家庭での鶏肉（鶏肉料理）の利用状況【喫食量等】について
- ・ 外食での鶏肉（鶏肉料理）の利用状況【喫食量等】について
- ・ 鶏肉を調理する際の鶏肉（原料）の状態等について
- ・ 鶏肉の調理に際し食中毒を防止するために取り組んでいること
- ・ 原料鶏肉の表示の確認・遵守状況について

② 鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者を対象としたアンケート調査（有効回答数 500）

- ・ 調理する鶏肉（原料）の状態等について
- ・ 調理するまでの鶏肉（原料）ごとの保管状態について
- ・ 鶏肉の調理に際し食中毒を防止するために取り組んでいること

③ 鶏肉を取り扱う食肉販売店（食肉処理施設を含む）の従事者を対象としたアンケート調査（有効回答数 200）

- ・ 取り扱う鶏肉（原料）の状態等について
- ・ 鶏肉（原料）の種類ごとの保管状態について

- ・ 食中毒を防止するために取り組んでいること
- ④ 鶏肉を取り扱う食品製造施設（食肉製品・そうざい）の従事者を対象としたアンケート調査(有効回答数 100)
- ・ 調査項目は③に同じ
- ⑤ 調査結果の分析
- ・ 飲食店、食肉販売店及び食品製造施設における従事者の食品の取扱実態や一般消費者の摂食行動を踏まえ、カンピロバクター食中毒の発生に影響を及ぼす要因等を分析

(別記)

国際機関・諸外国のリスク評価書	
カンピロバクター	
1	Risk assessment of <i>Campylobacter</i> in the Netherlands via broiler meat and other routes (RIVM:2005)
2	Hazard identification, hazard characterization and exposure assessment of <i>Campylobacter spp.</i> in broiler chickens (FAO/WHO:2001)
3	Preliminary relative risk assessment for <i>Campylobacter</i> exposure in New Zealand: 1.National model for four potential human exposure routes 2.Farm environmental model (NIWA/New Zealand 2005)
4	Risk profile: <i>Campylobacter jejuni/coli</i> in poultry(whole and pieces) (NZFSA/New Zealand 2007)
5	Risk assessment on <i>Campylobacter jejuni</i> in chicken products(DVFA:2001)
6	A quantitative risk assessment model for <i>C.jejuni</i> in fresh poultry (CFIA/USDA:1999)
腸管出血性大腸菌	
7	Risk assessment of the public health impact of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 in ground beef (USDA/FSIS:2001)
8	Risk assessment of shiga-toxin producing <i>Escherichia coli</i> O157 in steak tartare in the Netherlands (RIVM:2001)
サルモネラ	
9	Risk assessments of <i>Salmonella</i> in eggs and broiler chickens (FAO/WHO:2002)
10	Risk assessments for <i>Salmonella Enteritidis</i> in shell eggs and <i>Salmonella spp.</i> in egg products(USDA/FSIS:2005)
ノロウイルス	
11	OPINION OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE ON VETERINARY MEASURES RELATING TO PUBLIC HEALTH ON NORWALK-LIKE VIRUSES(EC:2002)
12	RISK PROFILE : NORWALK-LIKE VIRUS IN MOLLUSCA (RAW)(NZFSA:2003)