

評価指針の項目整理表

柱	項目	内容(例示)
表題		
目次等	目次 審議の経緯 食品安全委員会委員名簿 食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会専門委員名簿 審議結果の要約	
前書き	I はじめに II 背景	
ハザード関連 情報整理	III ハザード関連情報整理 1 対象病原体について	(1) 名称 (2) 分類学的特徴 (3) 生態学的特徴 (4) 生化学的特徴 (5) 株 (6) 遺伝子型 (7) 血清型 (8) フェージ型 (9) 病原性 (10) 毒素生産性 (11) 感染源(本来の宿主) (12) 検査法 等
	2 対象食品について	(1) 過去に報告された健康への悪影響 (2) 対象食品の生産・加工・流通実態 ア 汚染実態 イ 生産量 ウ 輸入量 エ 流通経路 オ 加工製造工程 カ 調理法 キ 消費量 等
	3 宿主(ヒト)について	(1) 症状 (2) 疫学 (3) 感受性集団の有無と特徴
暴露評価	IV 暴露評価 1 食品生産 (ハザード汚染の確率・ 程度)	(1) 食品原材料における汚染確率・汚染水準 ア 場間汚染率 イ 場内汚染率 (2) 地域、生産者、季節、天候等による分類 (3) 食品原材料上での増殖 (4) ハザード汚染を抑制する、又は抑制すると考えら れる手段方法
	2 食品加工 (ハザード汚染の確率、 程度の変化・変動)	(1) 加工工程の概略 (2) 加工工程における食品の汚染率の変化 (3) 食品原材料上での増殖・再汚染 (4) ハザード汚染を抑制する、又は抑制すると考えら れる方法
	3 食品流通過程 (ハザード汚染、増殖率 の変化・変動)	(1) 流通経路 ア 流通過程での微生物の増殖 イ 流通過程での微生物の生存率 (2) 流通過程における増殖率の変化・変動 ア 温度 イ pH ウ 塩分 エ 保存料等 (3) 保存期間、保存温度、交差汚染発生の程度、増殖 率の変化・変動 (4) 汚染率の経時的変化、消費のパターン (5) 衛生状態、取扱い方法・頻度、その変動の程度 (6) ハザード汚染を抑制する、又は抑制すると考えら れる方法 (7) ハザード除去対策におけるハザードの反応及び その変動の程度 (8) 食品中の微生物増殖・生存・死滅の予測

	<p>4 消費者 (家庭等での保存方法等による汚染率の変化・変動、消費者のグループ別の暴露確率・水準)</p> <p>※家庭等：家庭、学校、病院、介護施設、外食産業等</p> <p>※保存方法等：保存方法、調理方法、調理時間、調理温度等</p>	<p>(1) 調理方法 ア 取り扱い慣行 イ 交差汚染発生の程度 ウ 台所の微生物汚染状況</p> <p>(2) 食品消費量 ア 年間 イ 消費の頻度 ウ 1日当たり エ 1食当たり</p> <p>(3) 年齢、妊娠、栄養、免疫状態、基礎疾患、経済的地位等によるグループ化、グループごとの暴露量と健康への悪影響</p> <p>(4) 家庭環境、外食産業環境での保存期間と保存温度及びその変動</p> <p>(5) ハザード汚染を抑え、発生を最小限にする手段</p> <p>(6) 年齢、妊娠、栄養、免疫状態、基礎疾患、経済的地位等によるグループ化、並びにグループごとの上記要因の差異</p>
	5 データの選別方針	<p>(1) 確実に科学に基づくものとする精度・信頼性の確保</p> <p>(2) 評価の目的との整合性</p> <p>(3) データの透明性の確保</p> <p>(4) データ及びデータの収集システムの不確実性を最低限に抑制</p> <p>(5) データの変動性と不確実性の説明</p>
ハザードによる健康被害解析	V ハザードによる健康被害解析	
	1 病原体の特徴	(1) 伝染力 (2) 病原性 (3) 毒力 (4) 変異・耐性 等
	2 媒介物としての食品に関するデータ	(1) 摂食後の病原体に対する保護作用を持つ食品成分 (2) 共存する細菌叢 等
	3 宿主（ヒト）に関するデータ	(1) 症状の軽重 (2) 感染から発病 (3) 個人・部分集団・集団 (4) 年齢 (5) 免疫状態 (6) 基礎疾患 (7) 薬物療法 (8) 遺伝的背景 (9) 妊娠 (10) 栄養状態 (11) 社会的地位 (12) 行動特性 (13) 短期的影響・長期的影響 (14) 罹患率・死亡率・後遺症・寿命の短縮年数・生活の質への障害 (15) 多重暴露 (16) 予防接種
	4 動物試験	
	5 <i>in vitro</i> 試験	
	6 専門家からの聞き取り	
7 データの解析：用量反応評価	(1) 暴露（病原体濃度推計の評価） (2) 感染（感染成立に必要な要素の評価） (3) 疾患（重症化要因の評価） (4) 後遺症及び死亡	
評価モデル	VI 評価モデル	(1) 評価モデルの構築 (2) 評価モデルの試行

リスク特性解析	VII リスク特性解析 1 内容	(1) 現在のリスクの推定（被害実数、重篤度） (2) 各要因がリスクに及ぼす影響の比較 (3) 適切な衛生健康保護水準・摂食時安全目標値の設定のための科学的根拠 (4) リスク管理措置のリスクに及ぼす影響の推定 (5) 他国の管理措置との同等性の評価
	2 推定の不確かさと信頼度の取扱い	(1) 感度分析 (2) 不確実分析 (3) 微生物集団において存在する毒性の差に起因する微生物学的変化の取扱い (4) ヒトの母集団及び特定の部分母集団における感受性の変化に起因する微生物学的変化の取扱い (5) 定性的評価しかできない場合の推定方法 (6) シナリオ分析 (7) データ・モデルの選択に伴うデータの不確かさの取扱方法
考察等	VIII 考察 IX 結論	(1) 評価結果の妥当性についての検証 (2) 再評価 (3) 欠如データの取扱方針
参考文献	参考文献	
付属文書	付属文書	

※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）から抜粋