

食品健康影響評価書の骨子(案)について

1 評価内容等の確認

リスク評価の目的、範囲、求める結果の形式について整理

2 ハザードの特定と想定される対策の整理

○ 関連情報の整理

- (1) 対象病原体：食材中で増殖困難（ただし死滅はしない）、通常の加熱調理に感受性、動物（特に鶏）の腸管内に生息
- (2) 対象食品：食中毒事例では原因食品判明は40%程度、主な原因食品は鶏肉料理（特に鶏刺しなどの生食）
- (3) 宿主(ヒト)：1～7日の潜伏期間後、下痢、腹痛、発熱等の症状、死亡例なし、入院患者では30歳未満が80%、ギランバレー症候群との関連性

○ 問題点の抽出

- (1) 農場での鶏の感染率はバラツキが大きく（0～100%）、汚染農場の鶏の感染率は高いこと
- (2) 非汚染農場の鶏の処理では鶏肉の汚染は認められないが、汚染農場の鶏の処理では鶏肉の汚染を防止することができないこと
- (3) 原因食品の4割を占める鶏肉料理、特に生食及び加熱不十分な鶏肉の喫食の対策が必要
- (4) 感受性集団の検討が必要

○ 想定される対策の設定

- (1) 養鶏場での管理の強化（食鳥処理場以降の段階では、病原体の増殖が起こらない）
- (2) 汚染鶏・非汚染鶏を処理する食鳥処理場の区分、食鳥処理場での衛生管理の徹底（冷却水の塩素濃度管理等）
- (3) 鶏肉料理を調理する際の加熱の徹底（生食の制限）、交差汚染防止の徹底（調理器具・手指を介する）

3 定量的手法を用いた解析

○ 暴露評価

- (1) モデルに適用するデータ（汚染率・菌数）の選別
- (2) データの欠如と対応、仮定の整理、モデルの構築
- (3) 現状の暴露リスクの推定
- (4) 想定される管理措置ごとの暴露リスクの推定
- (5) 感度分析による、不確実性・変動性の結果に及ぼす影響

○ ハザードによる健康被害解析

用量反応の検討（Blackら1988のみ）

4 評価結果

- (1) 現状のリスク推定
- (2) 想定される対策ごとのリスクの推定及び現状との比較
- (3) 想定される対策のリスクに及ぼす影響の明示とランク付け
- (4) 感受性集団の検討
- (5) 人から人への感染の検討

5 提言

- 管理措置（組合せを含む）等の検討