

食中毒原因微生物に関する自ら評価の進捗状況

平成16年12月16日	食品安全委員会(第74回)において、自ら評価の実施に関する事項を決定 ①食中毒原因微生物の評価指針の策定 ②評価すべき優先順位の決定 ③個別の微生物について評価を行うこと ④これらの審議を微生物・ウイルス合同専門調査会で行うこと
↓	
平成18年 6月 1日	食品安全委員会(第145回)において、評価指針(案)を決定
↓	
平成18年10月19日	食品安全委員会(第164回)において、微生物(第18回)・ウイルス(第11回)合同専門調査会で策定した9案件のリスクプロファイルと4つの優先案件*の選定について了承。検討グループを設置してさらに検討することを指示
↓	
平成19年 7月19日	食品安全委員会(第199回)において、合同専門調査会及び意見交換会の結果等を踏まえ、自ら評価としてカンピロバクターの評価を実施することを決定
↓	
平成19年 7月24日	微生物(第23回)・ウイルス(第15回)合同専門調査会において、カンピロバクターのリスク評価を開始。評価については、合同専門調査会の下にワーキンググループ(WG)を設置し、効率的に進めることを決定
↓	
平成19年10月19日 ～ 平成21年 4月27日	微生物・ウイルス専門調査会(第1回、6回)及びWG(第1回～8回)において、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリのハザード関連情報について調査、審議
↓	
平成21年 6月25日	食品安全委員会(第291回)において、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリについての評価結果を了承。関係省庁へ評価結果を通知
↓	
平成21年 9月 7日	微生物・ウイルス専門調査会(第7回)において、リスクプロファイルの更新に着手

* リスクプロファイルが作成された9案件 (①～④は評価優先案件：順不同)

- ①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 (評価終了)
- ②牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌
- ③鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス
- ④カキを中心とする二枚貝中のノロウイルス
- ⑤非加熱喫食調理済み食品 (RTE 食品) ・魚介類中のリステリア・モノサイトゲネス
- ⑥生鮮魚介類中の腸炎ビブリオ
- ⑦鶏肉中のサルモネラ属菌
- ⑧二枚貝中のA型肝炎ウイルス
- ⑨豚肉中のE型肝炎ウイルス

今後のリスク評価の進め方

