

優先評価3案件に関する情報整理表

対象病原体・食品 項目	サルモネラ・エンテリティディス (SE)	腸管出血性大腸菌	ノロウイルス
	鶏卵+液卵	牛肉+牛内臓肉	食品全般(主にカキを含む二枚貝)
疫学情報	<p>食中毒事件数の推移 患者数の推移</p> <p>494件(99年)→39件(08年)1/12 (8%)に減少【表17】 食中毒統計:8,073人(99年)→1,161人(08年)1/7 (14%)に減少【表17】</p> <p>感染者数の推移 死者数の推移</p> <p>食中毒統計:0~2/年(99~08年)【表17】 人口動態統計(サルモネラ属):3~7人/年(99~08年)【表8】 卵類10%、複合調理品9%、菓子類4%、肉類2%(98~05年合計)【表19】 飲食店23%、家庭13%、仕出屋5%(98~05の合計) 飲食店は2倍に増加【表20】 感染症動向調査(病原体情報):99年(1,510株)→08年(341株)1/9 (11%)に減少【表15】 能動的サーベイランス研究結果:サルモネラ食中毒患者数は当該結果の1.4%【表12】</p>	<p>16件(00年)→17件(08年)【表9】 食中毒統計:O157:110人(00年)→115人(08年)【表9】 感染症動向調査(患者情報):2,265人(00年)→2,818人(08年)1.2倍【表5】 感染症動向調査(患者情報):3,648人(00年)→4,321人(08年)1.2倍【表5】 ※無症状保菌者を含む 食中毒統計:0~9/年(96~08年)【表9】 人口動態統計:3~7人/年(00~08年)【表8】 食肉類49%(98~05年合計);焼肉25%、レバー14%、ユッケ5% 他(03~09年合計)【表13】 飲食店73.4%、家庭7.3%【表15】 感染症動向調査(病原体情報)【表6】 :08年の血清型別割合は、O157(65%)、O26(24%)、O111(4%) ※食中毒患者/感染症患者=数~30%</p>	<p>269件(01年)→303件(08年)1.1倍に増加【表22】 7,358人(01年)→11,618人(08年)1.6倍に増加【表22】</p> <p>食中毒統計:0/年(01~08年)【表22】 人口動態統計:1~17人/年(99~08年)【表9】 カキ7%、寿司4%、施設提供料理14%、弁当類9%(01~07年合計)【表23】 飲食店60%、旅館15%、仕出屋8%、事業所6%(01~08年)【表27】 感染症動向調査(病原体情報)【表21】 食品媒介:148件(00/01年)→73件(08/09年)1/2に減少 人→人感染:17件(00/01年)→158件(08/09年)9倍に増加</p>
疾患の特徴	<p>[p6] 症状 急性胃腸炎</p> <p>発症者等年齢構成 用量反応 その他</p> <p>食中毒患者:9歳以下21%(99~05年合計)【表14】 サルモネラ死亡者:60歳以上73%(99~08年合計)【表8】 FAO/WHO(日本他のSEデータから推定)【図2】 極少数で関節炎等を併発</p>	<p>[p3] 感染性腸炎、出血性大腸炎 → HUS、脳症の併発あり</p> <p>食中毒患者:9歳以下40%(99~05年合計)【表10】 死亡者:70歳以上53%(99~08年)【表8】 RVM(岩手のO157事例のデータから推定)【図1】 国内のO157患者の3~4%でHUS併発(06~08年)</p>	<p>[p6] 感染性胃腸炎</p> <p>死亡者:60歳以上95%【表9】</p> <p>1論文(ノーウォークウイルス) 不顕性感染者・症状消失後の長期間ウイルス排出</p>
汚染実態	<p>[p18] 生産 加工 流通食品</p> <p>鶏卵汚染率(GPセンター):0~0.03%(89~92年)【表29】 養鶏場汚染率0.5~3.5%(01~04年)【表24】 鶏卵汚染レベル:— 未殺菌液卵SE又はO9群汚染率:7.1%(98年)→4.8~5.5%(02~03年)【表31】 鶏卵汚染レベル:— 鶏卵汚染率・汚染レベル:—</p>	<p>[p16] 牛のO157保有率:22.1%(~98年)→11.9%(05/06年) [p16] と畜場搬入牛のO157保有率:2.0%(96~98年)→11.9%(05~06年)【表16】 牛のO157保有レベル:— 牛枝肉のO157汚染率:5.2%(03/04年)→1.2%(05/06年)減少傾向【表17】 牛枝肉O157汚染レベル:— 牛肉のO157汚染率(99~08年合計):生食用レバー1.9%、結着肉0.2%、カットステーキ肉0.09%【表18】 牛肉のO157汚染レベル:—</p>	<p>[p19]</p> <p>— — 生食用カキの汚染率:1.9~13.1%(02~08年)RNA検出【表33】 生食用カキの汚染レベル:91.7%(<125c)、4.5%(<500c)、1.7%(<10³c)、2.1%(10³<c)【表34】</p>
問題点の抽出	<p>[p28] ①SE食中毒の原因食品・原因施設 ②鶏卵内部のSE汚染 ③未殺菌液卵のSE汚染 ④感染者・死亡者の年齢構成 ⑤患者からの二次汚染による食中毒の発生</p>	<p>[p22] ①腸管出血性大腸菌感染症の発生動向 ②腸管出血性大腸菌食中毒の原因食品・原因施設 ③血清型による感染症の特徴 ④生産段階での汚染 ⑤処理流通段階での汚染 ⑥生食又は加熱不十分な食肉・内臓肉の喫食 ⑦若齢者・高齢者への健康影響</p>	<p>[p25] ①生産海域での貝類の汚染 ②食品取扱者からの食品の二次汚染 ③加熱不十分な食品の喫食 ④人→人の感染事例の増加</p>
現行管理措置	<p>[p29] 生産 加工 消費</p> <p>輸入初生ひなの検査、養鶏場のサルモネラ対策指導 液卵の規格基準、鶏卵(生食用を除く)使用時の加熱殺菌義務表示義務、冷蔵指導</p>	<p>[p23] 飼養衛生管理基準、HACCP方式導入ガイドライン と畜場でのO157対策義務、食肉の保存基準 生食用食肉の衛生目標</p>	<p>[p26] 生産海域の基準(細菌) 生食用カキの規格基準(細菌)</p>
求められるリスク評価	<p>[p32] ①鶏卵を介したSE感染のリスク推定 ②未殺菌液卵を介したSE感染のリスク推定 ③フードチェーンの各段階での対策の効果 ④感受性集団のリスク推定</p>	<p>[p25] ①現状のリスク推定 ②年齢階層別の用量反応の推定 ③生産段階での管理措置によるリスク低減効果の推定 ④と殺解体工程でのリスク管理措置によるリスク低減効果の推定 ⑤流通段階での生食用規格導入によるリスク低減効果の推定 ⑥牛肉及び内臓肉の保管条件や調理方法等のリスク管理措置によるリスク低減効果の推定</p>	<p>[p28] ①二枚貝を中心とした食品ごとの現在のリスクの推定 ②対象食品ごとのフードチェーンの各段階で講じた対策の効果 ③食品取扱者の衛生対策・喫食時の対策による効果</p>
今後の課題 不足するデータ等	<p>[p32] ①フードチェーンに沿った鶏卵の保管状況の把握 ②フードチェーンに沿った汚染率・汚染レベル等のデータ収集 ③患者のSE摂取量、転帰等の詳細の把握</p>	<p>[p26] ①食中毒調査における疫学調査手法の向上と情報収集体制の整備 ②生産段階での罹患率・排菌量を減らす効果的なリスク管理措置の究明 ③とちく場における汚染経路の究明 ④牛内臓肉の流通経路等の究明 ⑤市販牛肉・内臓肉の汚染実態の究明 ⑥生食・加熱不十分な牛肉・内臓肉の喫食実態の究明</p>	<p>[p28] ①増殖系の確立 ②遺伝子型別の病原性に関するデータの入手 ③フードチェーンに沿った汚染率・汚染レベル等のデータ入手 ④疫学データの入手</p>
今後の対応 優先順位 最少のデータで可能な評価 必要となるデータ収集			<p>当分の間対応不可(基礎的科学的知見の集積まで)</p> <p>— —</p>
備考	感染症動向調査(4類定点把握):感染性胃腸炎	感染症動向調査(3類全数把握)	感染症動向調査(4類定点把握):感染性胃腸炎