

(案)

府食第 号
平成22年 月 日

食品安全委員会
委員長 小泉 直子 殿

微生物・ウイルス専門調査会
座長 渡邊 治雄

食品安全委員会が自らの判断により行う食中毒原因微生物に関する
食品健康影評価に係る微生物・ウイルス専門調査会の審議結果に
ついて

微生物・ウイルス専門調査会は、食品安全委員会からの付託を受け、食品安全委員会
が自らの判断により行う食中毒原因微生物に関する食品健康影評価に係る優先3
案件について、調査・審議を行ってきたところですが、今般、別添のとおり当専門調
査会における審議結果をとりまとめましたので報告します。

食品安全委員会が自らの判断により行う食中毒原因微生物に関する 食品健康影響評価に係る優先3案件の審議結果について

1 経緯

平成15年5月に制定された食品安全基本法に基づき、食品安全委員会ではリスク管理機関から諮問を受けて食品健康影響（リスク）評価を行うほか、国民の健康への影響、健康被害要因等の把握の必要性及び国民の食品健康影響評価に対するニーズを考慮の上、自らの判断で評価を行うこととしている。

平成16年12月、食品安全委員会は、食中毒原因微生物の食品健康影響評価を自らの判断により行う食品健康影響評価として決定し、①食中毒原因微生物の評価指針の取りまとめ、②評価対象とすべき微生物の優先順位の検討及び③個別の微生物の食品健康影響評価の実施を行うことが微生物・ウイルス合同専門調査会（平成19年10月、微生物・ウイルス専門調査会に再編）に付託された。

平成18年6月、同専門調査会では、「食中毒原因微生物に係る食品健康影響評価指針」をとりまとめるとともに、9つの食品－微生物の組み合わせに関するリスクプロファイルをとりまとめ、食品安全委員会の了承を経て公表した。また、同専門調査会の審議を踏まえ、この中から優先順位の高いものとして次の4案件が選定された。

- ・ 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
- ・ 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌
- ・ 鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス
- ・ カキを主とする二枚貝中のノロウイルス

平成19年7月、食品安全委員会では当該4案件のうち食品健康影響評価の実行可能性の高い案件として「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」を選定し、同案件から食品健康影響評価を行うことを決定した。

平成21年6月、ワーキンググループ及び同専門調査会の審議を踏まえ、食品安全委員会では「鶏肉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書を取りまとめ、厚生労働大臣及び農林水産大臣へ通知した。

同案件以外の優先3案件については、案件ごとに設置された検討グループにおいて、①現状の情報整理（リスクプロファイルの更新）及び②各案件の食品健康影響評価の実行可能性・方向性の整理を行った後、同専門調査会において当該内容について審議が行われた。

2 微生物・ウイルス専門調査会の審議結果

(1) 優先3案件の審議結果

① 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌による感染症に関する疫学データ及び食品の汚染状況等のデータを整理した結果、腸管出血性大腸菌感染症の発生は漸増傾向にあり、特に、牛肉及び牛内臓肉を生又は加熱不十分な状態で喫食する事例で食中毒の発生が多いことから、当該案件は速やかに対応が必要な案件と考える。

食品健康影響評価については、現在実施中の牛内臓肉の汚染率・汚染濃度等に関する研究結果等によってデータ収集等が行われれば、一定の定量的リスク評価が実施可能と考える。

<実施可能なリスク評価>

○ 現状のリスク

家庭及び焼肉店での牛肉・牛内臓肉の喫食に係る現状のリスクの推定

○ 以下の対策を講じた場合の現状のリスクに及ぼす効果

ア 生食割合の低減（生食禁止を含む）

イ 加熱不十分割合の低減

② 鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス

サルモネラ・エンテリティディスによる感染症に関する疫学データ及び食品の汚染状況等のデータを整理した結果、生産段階での取組強化等によって、食品衛生法に基づく食鳥卵の規格基準の制定以降、サルモネラ・エンテリティディスによる感染症の発生は、1/10 以下に減少しており、当分の間状況を見守ることが適切と考える。

なお、食品健康影響評価については、現在市販されている鶏卵の汚染率・汚染濃度等のデータ収集が行われれば、一定の定量的リスク評価が実施可能と考える。

<実施可能なリスク評価>

○ 現状のリスク

家庭及び飲食店において鶏卵を喫食する場合の定量的リスク評価

○ 以下の対策を講じた場合の現状のリスクに及ぼす効果

ア 生食割合の低減

イ 加熱不十分割合の低減

③ カキを主とする二枚貝中のノロウイルス（食品中のノロウイルス）

ノロウイルスによる感染症に関する疫学データ及び食品の汚染状況等のデータを整理した結果、ノロウイルスによる感染症の発生は減少傾向にあるものの、原因物質別の食中毒患者数では依然最多の状況にあり、食品取扱者からの食品への二次汚染によると考えられる食中毒事例が増加していることが示唆された。しかし、ノロウイルスの食品健康影響評価に必要となる感染性を有するウイルスの暴露量及び用量反応関係の推定には、ノロウイルスの増殖系の確立が必須とされており、今後、この課題について一定の知見が得られれば定量的リスク評価が実施可能であると考ええる。

なお、食中毒の原因食品としてはカキを主とする二枚貝による事例が減少していることから、食品健康影響評価の対象食品は食品一般とすることが適切と考える。

(2) 国民への情報提供について

牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌の食品健康影響評価の実施可能性・方向性に係る審議において、牛肉及び牛内臓肉の生食^{*}が腸管出血性大腸菌による食中毒発生への寄与が大きいことが示唆された。特に、小児の牛内臓肉の喫食が原因となった食中毒に伴う溶血性尿毒症症候群（HUS）の発生事例があることから、牛内臓肉の生食に関するリスクについてさらに国民への周知を徹底させる必要があるとの専門調査会としての合意がなされた。

従って、食品安全委員会は、当該知見について、強く国民全般に周知する必要

^{*} 厚生労働省の調査によれば、平成 20 年度に国内のと畜場で処理され、生食用食肉の成分規格目標を満たした生食用食肉として出荷されたものは、馬肝臓及び馬肉のみ（牛肝臓及び牛肉は実績なし）とされている。

があると考える。

3 リスクプロファイル（更新案）

- (1) 食品健康影響のためのリスクプロファイルー牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌ー・・・付属書1
- (2) 食品健康影響のためのリスクプロファイルー鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディスー・・・付属書2
- (3) 食品健康影響のためのリスクプロファイルー食品中のノロウイルスー・・・付属書3

4 その他

(1) 審議経緯の詳細

① 平成16年12月16日 食品安全委員会（第74回会合）

食品安全委員会は自らの判断により食品健康影響評価を行うに当たり、食中毒原因微生物の評価指針を策定し、評価すべき優先順位を決めた上で個別の微生物について評価を行うことを決定した。

② 平成18年6月1日 食品安全委員会（第145回会合）

「食中毒原因微生物に係る食品健康影響評価指針（案）」が微生物・ウイルス合同専門調査会においてとりまとめられた後、食品安全委員会は国民からの意見・情報の募集を行った上で指針案として決定・公表した。

③ 平成18年10月19日 食品安全委員会（第164回会合）

食品安全委員会はリスク評価案件の優先順位決定に先だって、微生物・ウイルス合同専門調査会においてとりまとめられた次の9つの食品ー微生物の組み合わせに関するリスクプロファイルを了承・公表した。

ア 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

イ 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌

ウ 鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス

エ カキを主とする二枚貝中のノロウイルス

オ 非加熱喫食調理済み食品（Ready-to-eat 食品）・魚介類中のリステリア・モノサイトゲネス

カ 鶏肉中のサルモネラ属菌

キ 生鮮魚介類中の腸炎ビブリオ

ク 二枚貝中のA型肝炎ウイルス

ケ 豚肉中のE型肝炎ウイルス

さらに、食品安全委員会は、同指針案の規定に従い、微生物・ウイルス合同専門調査会において上記9案件の中から優先順位の高いものとして選定した4案件（アからエまで）を了承し、合同専門調査会において各案件の食品健康影響評価の実行可能性・方向性について検討することを指示した。

④ 平成19年7月19日 食品安全委員会（第199回会合）

食品安全委員会は、全国2か所（東京・大阪）での意見交換会の結果を踏まえ、合同専門調査会の審議結果どおり4案件のうち、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／コリについて食品健康影響評価を行うことを決定した。

⑤ 平成19年7月24日 微生物（第23回会合）・ウイルス合同専門調査会（第15回会合）

合同専門調査会は、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を行うに当たり、ワーキンググループによる審議を踏まえて行うことを決定した。

⑥ 平成 21 年 4 月 27 日 微生物・ウイルス専門調査会（第 6 回会合）

微生物・ウイルス専門調査会は、8 回のワーキンググループ会合での審議を踏まえ、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリについての食品健康影響評価（案）をとりまとめた。

その他 3 案件については、各検討グループにおいて現状の情報整理（リスクプロファイルの更新）、各案件の食品健康影響評価の実行可能性・方向性の整理を行った上、微生物・ウイルス専門調査会において審議することとした。

⑦ 平成 21 年 6 月 25 日 食品安全委員会（第 291 回会合）

食品安全委員会は、全国 2 か所（東京・福岡）での意見交換会及び国民からの意見・情報の募集を行った上、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリについての食品健康影響評価書を取りまとめ、厚生労働大臣及び農林水産大臣へ通知した。

- ⑧ なお、当該案件は、当初鶏肉を主とする畜産物を評価対象食品としていたが、さまざまな畜産物ごとの評価を行うためには膨大な情報収集・解析が必要となることから、食品安全委員会では食中毒対策が重要とされる鶏肉に対象食品を絞り込んでいる。各検討グループにおいてリスクプロファイル（更新案）等のとりまとめを行った上、平成 21 年 9 月 7 日から 4 回の微生物・ウイルス専門調査会において審議を行い、3 案件についてのリスクプロファイル（更新案）を取りまとめるとともに、食品健康影響評価の実施可能性・方向性についてとりまとめた。

(2) ワーキンググループ及び検討グループ名簿

① ワーキンググループ（鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ）

牧野壯一（責任者）

小坂 健

春日文子

関崎 勉

中村政幸

西尾 治

藤井建夫

② 検討グループ（牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌）

工藤由起子（責任者）

春日文子

品川邦汎（平成 21 年 10 月 1 日から）

関崎 勉（平成 21 年 9 月 30 日まで）

豊福 肇（平成 21 年 10 月 1 日から）

藤川 浩

渡邊治雄

③ 検討グループ（鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス）

中村政幸（責任者）

荒川宜親

春日文子
小崎俊司（平成 21 年 9 月 30 日まで）
田村 豊
豊福 肇（平成 21 年 10 月 1 日から）
④ 検討グループ（食品中のノロウイルス）
西尾 治（責任者）
牛島廣治
岡部信彦（平成 21 年 9 月 30 日まで）
春日文子
門平睦代（平成 21 年 9 月 30 日まで）
田代真人（平成 21 年 9 月 30 日まで）