

生食用食肉（牛肉）に係る食品健康影響評価のとりまとめ骨子（案）

<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>

<評価書起草委員会委員名簿>

要 約

I. はじめに

II. 要請の経緯

1. 背景

2. 生食用食肉の衛生基準の内容

- (1) 生食用食肉の成分規格目標
- (2) 生食用食肉の加工等基準目標
- (3) 生食用食肉の保存等基準目標
- (4) 生食用食肉の表示基準目標

3. 評価依頼の内容

- (1) 評価要請の内容
- (2) リスク管理機関(厚生労働省)の考え方
- (3) 評価の対象となる肉及び微生物の概要
- (4) 規格基準案
- (5) 規格基準案の考え方

III. 基本的考え方

IV. 食品健康影響評価

1. 危害の特定 (Hazard Identification)

- (1) 腸管出血性大腸菌
- (2) サルモネラ属菌
- 2. 危害特性 (Hazard Characterization)
 - (1) 引き起こされる疾病の特徴
 - (2) 食中毒の原因と特徴
 - (3) 生肉生食による腸管出血性大腸菌とサルモネラの食中毒
 - (4) 用量反応関係
- 3. 暴露評価 (Exposure Assessment)
 - (1) 解析の視点
 - (2) フードチェーンの概要 (食肉処理場を中心に)
 - (3) 定性・定量的評価
 - (4) 想定される介入措置のシナリオ
- 4. リスク特性解析 (Risk Characterization)
 - (1) 定性・定量的評価
 - (2) 想定される対策ごとのリスク低減効果

V. 食品健康影響評価 (まとめ)

別添 1 国内外の規制状況及びリスク評価

別添 2 リスクプロファイル:「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」

別添 3

<参照>