

微生物・ウイルス専門調査会(第26回)議事概要メモ

日 時:平成 23 年8月4日(木)16:00~18:21

場 所:食品安全委員会事務局 中会議室

議事概要:

(1)生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価について

- 前回の微生物・ウイルス専門調査会に引き続き、生食用食肉(牛肉)の食品健康影響評価に関し、評価書(案)について、討議された。
- 腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌としての摂食時安全目標値(FSO)は、0.04 cfu/g よりも小さな値であることが必要であり、かつ、FSO の設定においては、ヒトの感受性の個体差や菌の特性にも留意する必要があると考えられた。現時点で得られている知見からは、提案された FSO(0.014 cfu/g)は、FSO を 0.04 cfu/g とした場合よりも、3 倍程度安全側に立ったものであると評価された。
- 何らかの形で検体数が示されなければ、成分規格を設定してもリスク低減の程度の確認はできないとされた。腸内細菌科菌群(Enterobacteriaceae)を検査対象とする場合、25 検体(1 検体当たり 25 g の場合)以上が陰性であれば、達成目標値(PO)が 97.7%の確率で達成されることが 95%の信頼性で確認できると評価された。なお、加熱の方法の決定を含む加工工程システムを設定する際には、加熱を含む加工工程システムによる食品衛生管理が適切に行われることについて、あらかじめ妥当性確認(validation)がなされることが不可欠であることに留意する必要があるとされた。
- 今回の食品健康影響評価は入手し得る限られたデータに基づいて、極めて短時間で行わざるを得なかったことから、今後の課題が討議、整理された。
- 評価書(案)の文言の修正については座長一任とされ、食品安全委員会に報告することとされた。