

## リステリア・モノサイトゲネスの食品健康影響評価に係る提出資料一覧

- 資料 1 : FAO/WHO. 2004. Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods : Interpretative Summary. *Microbiological Risk Assessment Series*, No. 4
- 資料 2 : FAO/WHO. 2004. Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods : Technical report. *Microbiological Risk Assessment Series*, No. 5
- 資料 3 : Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of *Listeria Monocytogenes* in Foods (CAC-GL 61-2007) (英文・邦文)
- 資料 4 : OPINION OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE ON VETERINARY MEASURES RELATING TO PUBLIC HEALTH ON *Listeria monocytogenes* (SCVPH, 1999)
- 資料 5 : Request for updating the former SCVPH opinion on *Listeria monocytogenes* risk related to ready-to-eat foods and scientific advice on different levels of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods and the related risk for human illness (EFSA, 2007)
- 資料 6 : Quantitative Assessment of Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods (FDA/FSIS, 2003)
- 資料 7 : FSIS Comparative Risk Assessment for *Listeria Monocytogenes* In Ready-to-eat Meat and Poultry Deli Meats (FSIS, 2010)
- 資料 8 : Policy on *Listeria Monocytogenes* in Ready-to-Eat Foods (Health Canada, 2010)
- 資料 9 : 食品由来のリステリア菌の健康被害に関する研究 (平成 13~15 年度厚生労働科学研究)
- 資料 10 : 食品におけるリステリアに関する規格基準に係る調査研究報告書 (平成 21 年度食品等試験検査)
- 資料 11 : 食品摂取頻度・摂取量調査の特別集計業務報告書 (平成 22 年度食品等試験検査)
- 資料 12 : 平成 20 年国民健康・栄養調査報告

## リステリア・モノサイトゲネスの食品健康影響評価に係る文献一覧

### ○発症菌量・用量反応関係

Aurelli, P., 1998. Laboratory findings on *Listeria monocytogenes* strains involved in a large outbreak of febrile gastro-enteritis. Abstract 47, International Symposium on the problems of listeriosis, Nova Scotia, 1998.

Bemrah, N. et al. (1998) Quantitative risk assessment of human listeriosis from consumption of soft cheese made from raw milk. *Prev. Vet. Med.* 37(1-4): 129-45.

Buchanan, R.L., Damert, W.G., Whiting, R.C., van Schothorst, M., (1997). Use of epidemiological and food survey data to estimate a purposefully conservative doseresponse relationship for *Listeria monocytogenes* levels and incidence of listeriosis. *J. of Food Prot.*, 60, No.8, pages 918-922.

Chakraborty, T. et al. (1994): Naturally occurring virulence-attenuated isolates of *L.monocytogenes* capable of inducing long term protection against infection by virulent strains of homologous and heterologous serotypes. *FEMS Immunol.Med.Microbiol.* 10, 1-10.

Chen, Y., Ross, W. H., Scott, V. N. and Gombas, D. E. 2003. *Listeria monocytogenes*: low levels equal low risk. *J. Food Prot.* 66 (4): 570-7.

Chen, Y., Ross, W. H., Gray, M. J., Wiedmann, M., Whiting, R. C. and Scott, V. N. 2006. Attributing risk to *Listeria monocytogenes* subgroups: dose response in relation to genetic lineages. *J. Food Prot.* 69 (2): 335-44.

Farber, J.M., and Hartwig, J. (1996) The Canadian position on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods. *Food Control*, 7:253-258.

Farber, J.M., Ross, W.H. & Harwig, J. 1996. Health risk assessment of *Listeria monocytogenes* in Canada. *International Journal of Food Microbiology*, **30**: 145–156.

Gilbert, R.J., 1995. Zero tolerance for *Listeria monocytogenes* in foods - is it necessary or realistic. Proceedings of XII International Symposium on problems of listeriosis. Perth, Australia, 1995. pp 351-356.

- Haas, C.N., Madabusi, A.T., Rose, J.B. & Gerba, C.P. 1999. Development and validation of dose response relationship from *Listeria monocytogenes*. *Quantitative Microbiology*, **1**: 89–102.
- Hall, S.M., Pelerin, M., Soltanpoor, N., Gilbert, R.J., (1995). A case-control study of sporadic listeriosis in England and Wales. Proceedings of XII International Symposium on problems of listeriosis. Perth, Australia, 1995. pp 157.
- Hitchins, A.D (1996) Assessment of alimentary exposure to *Listeria monocytogenes*. *Int J. Food Microbiology* 30(1-2): 71-85.
- Lindqvist, R. & Westöö, A. 2000. Quantitative risk assessment for *Listeria monocytogenes* in smoked or gravad salmon/rainbow trout in Sweden. *International Journal of Food Microbiology*, **58**: 181–196.
- Linnan, M.J., Mascola, L., Lou, X.D., Goulet, V., May, S., Salminen, C., Hird, D.W., Yonekura, L., Hayes, P., Weaver, R., Audurier, A., Plikaytis, B.d., Fannin, S.L., Kleks, A., Broome, C.V., (1988). Epidemic listeriosis associated with Mexican style cheese. *New England J Med*, 319:823-8.
- Lyytikäinen, O., Ruutu, P., Mikkola, J., Siitonen, A., Majjala, R., Hatakka, M., Autio, T., (1999). An outbreak of listeriosis due to *Listeria monocytogenes* serotype 3a from butter in Finland. *Eurosurveillance Weekly*, 3 (11).
- McLauchlin, J., 1990a. Human listeriosis cases in Britain, 1967-1985, a summary of 722 cases. 1. Listeriosis during pregnancy and in the newborn. *Epidemiology and Infection*, 104:181-189.
- McLauchlin, J., 1990b. Human listeriosis cases in Britain, 1967-1985, a summary of 722 cases. 2. Listeriosis in non-pregnant individuals a changing pattern of infection and seasonal occurrence. *Epidemiology and Infection*, 104:191-201.
- McLauchlin, J., (1997). The pathogenicity of *Listeria monocytogenes*: a public health perspective. *Review in Medical Microbiology*, 8:1-14.

McLauchlin, J., Mitchell, R. T., Smerdon, W. J. and Jewell, K. 2004. *Listeria monocytogenes* and listeriosis: a review of hazard characterisation for use in microbiological risk assessment of foods. *Int. J. Food Microbiol.* 92 (1): 15-33.

Nørrung, B., 1999. Microbiological criteria for *Listeria monocytogenes* in foods under special consideration for risk assessment approaches.

Nørrung, B., J.K. Andersen, and J. Schlundt (1999): Incidence and control of *Listeria monocytogenes* in foods in Denmark. *Int. J. Food Microbiol.* (Accepted for Publication)

Notermans, S. et al. (1991). The chick embryo test agrees with the mouse bio-assay for assessment of the pathogenicity of *Listeria*. *Let. Appl. Microbiol.* 13, 161-164.

Notermans, S., J. Dufrenne, P. Teunis, and T. Chackraborty (1998): Studies on the Risk Assessment of *Listeria monocytogenes*. *J. Food. Prot.* 61, 244-248.

#### ○資料 10 の表 2 関係

1. Yamazaki K., Tateyama T., Kawai ., Inoue N. Occurrence of *Listeria monocytogenes* in retail fish and processed seafood products in Japan. *Fisheries Science* 2000, Vol. 66, p.1191-1193.

2. 北爪晴恵, 鈴木正弘, 鈴木正樹, 松本裕子, 山田三紀子, 武藤哲典, 藤井菊茂.  
無加熱摂取食品から検出された *Listeria monocytogenes*.  
*横浜市衛生研究所年報* 2002, Vol. 41, p. 91-93.

3. 村瀬稔, 宮田勉, 木股裕子, 黒川学. 市販の輸入生野菜および果実における病原菌汚染の実態調査. *日本食品微生物学会雑誌* 2002, Vol. 19 p. 71-75.

4. 原やす子, 和泉澤真紀, 石井久美子, 阿部晃久, 大橋英治, 丸山務.  
わが国における Ready-to-Eat 水産食品の *Listeria monocytogenes* 汚染  
Contamination of *Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Seafoods in Japan.  
*日本食品微生物学会雑誌* 2003, Vol. 20, p. 63-67.

5. 小林葉子, 府川克二, 小池長壽, 原口直美, 丸山玄, 加工食品のリストテリア菌汚染に関する衛生学的実態調査. 東京都保健医療学会誌 2003, no. 107, p. 124-125.
6. 土井りえ, 小野一晃, 斎藤章暢, 大塚佳代子, 柴田穰, 正木宏幸. 市販食肉におけるサルモネラとリストテリアの汚染状況. 日本獣医師会雑誌 2003, vol. 56, p. 167-170
7. Nakamura H., Hatanaka M., Ochi K., Nagao M., Ogasawara J., Hase A., Kitase T., Haruki K., Nishikawa Y. *Listeria monocytogenes* isolated from cold-smoked fish products in Osaka City, Japan. International Journal of Food Microbiology 2004, vol.94, p.323-328.
8. 狩屋英明, 大畠律子, 中島洋, 国富泰二. 動物を含めた環境中及び調理用食肉のリストテリア汚染状況. 岡山県環境保健センター一年報 2004, Vol. 28, p. 73-77.
9. 新井輝義, 池内容子, 柴田幹良, 横山敬子, 高橋正樹, 河村真保, 和宇慶朝昭, 柳川義勢, 甲斐明美, 矢野一好, 諸角聖. 市販生鮮青果物の食品細菌学的調査. 東京都健康安全研究センター一年報 2004, Vol. 55, p. 133-137.
10. Handa S., Kimura B., Takahashi H., Koda T., Hisa K., Fujii T. Incidence of *Listeria monocytogenes* in raw seafood products in Japanese retail stores. Journal of Food Protection 2005, vol.68, p.411-415.
11. 狩屋英明, 大畠律子, 中島洋, 国富泰二. 動物を含めた環境中及び調理用食肉のリストテリア汚染状況と迅速な菌種同定. 岡山県環境保健センター一年報 2005, Vol. 29, p85-88.
12. 佐藤秀美, 小林留美子, 増谷寿彦, 柴田穰, 大塚佳代子, 小野一晃, 尾関由姫恵, 安藤陽子, 杉田英章, 柳川敬子. 漬物製造施設における *Listeria monocytogenes* の汚染実態調査について. 埼玉県衛生研究所報 2005, vol. 39, p. 151-153.
13. 志田知代, 後藤清太郎, 壺岐隆, 渡辺至. 生ハムにおける *Listeria monocytogenes* の汚染状況と増殖リスクの評価. 防菌防黴 2006, vol. 34, p. 471-478.
14. 松本紀子, 谷脇妙, 絹田美苗, 千屋誠造. 食由来病原微生物の環境モニタリ

ング 高知県衛生研究所報 2006, vol. 52, p. 25-33.

15. 著者名なし. 市販ナチュラルチーズからのリステリア菌の検出.

京都市衛生公害研究所年報 2006, vol. 72, p. 133-134.

16. 菅原直子, 佐々木ひとえ, 加藤浩之, 小林妙子, 渡邊節, 山田わか, 谷津壽郎, 斎藤紀行. 宮城県保健環境センター年報 2007, Vol. 25, p. 45-48.

17. Handa-Miya S., Kimura B., Takahashi H., Sato M., Ishikawa T., Igarashi K., Fujii T. Nonsense-mutated *inlA* and *prfA* not widely distributed in *Listeria monocytogenes* isolates from ready-to-eat seafood products in Japan. International journal of Food Microbiology 2007, vol. 117, p.312-318

18. 岡田由美子. 厚生労働科学研究費補助金 「輸入食品におけるおける食中毒菌サーベイランス及びモニタリングシステム構築に関する研究」. 平成18及び19年度報告書 2007 及び 2008

19. 狩屋英明, 大畠律子, 中島洋. 市販食肉から分離されたリステリア. 岡山県環境保健センター年報 2008, vol. 32, p. 107-109.

20. 小川敦子, 松本裕子, 石黒裕紀子, 山田三紀子, 絵ノ沢時子, 金子増夫, 武藤哲典. 輸入非加熱食肉製品から検出された *Listeria monocytogenes*. 横浜市衛生研究所年報 2008, vol. 47, p. 105-107.

21. 小林妙子, 高橋恵美, 佐々木ひとえ, 加藤浩之, 菅原直子, 谷津壽郎, 斎藤紀行. 芽物野菜等の細菌汚染実態調査 (2006 ~ 2007) . 宮城県保健環境センター年報 2008, Vol. 26, p. 103-104.

22. Ohkochi M., Nakazawa M., Sashihara N. Detection of *Listeria monocytogenes* in Commercially Broken Unpasteurized Liquid Egg in Japan. Journal of Food Protection 2009, vol.72, p.178-181.

#### ○資料10の表3関係

1. Gary A. Dykes. Influence of the adaptation of *Listeria monocytogenes* populations to structured or homogeneous habitats on subsequent growth on chilled processed meat. International Journal of Food Microbiology 85(2003) p.301-206.

2. 山本竜彦, 西村 (館山) 朋子, 山崎浩司, 川合祐史, 猪上徳雄  
水産食品における *Listeria monocytogenes* の消長  
日本食品微生物学会雑誌 Jpn.J.Food Microbiol,2004,21(4) p.254-259.
3. 萩原博和, 伊澤浩泰, 石津麻衣, 柿澤毅, 松田敏生. 非加熱水産食品に摂取した  
*Listeria monocytogenes*の挙動と発酵乳酸ナトリウムによる制御  
日本食品微生物学会雑誌 Jpn.J.Food Microbiol,2006,23(2) p.72-78.
4. 樋脇弘, 馬場愛, 江渕寿美, 瓜生佳世, 宮崎悦子, 宮本敬久.  
辛子明太子製造過程における *Listeria monocytogenes*の消長.  
日本食品微生物学会雑誌 Jpn.J.Food Microbiol,2006,23(2) p.85-92.
5. 中村寛海, 小笠原準, 長谷篤, 北瀬照代, 石井宮次.  
水産加工品中での *Listeria monocytogenes*の消長.  
大阪市立環科研報告 平成17年度(2006) 第68集 P. 1-11.
6. Shigenobu Koseki, Yasuko Mizuno, Kazutaka Yamamoto.  
Predictive modelling of the recovery of *Listeria monocytogenes* on sliced cooked ham  
after high pressure processing. International Journal of Food Microbiology 119(2007)  
p.300-307.
7. AMIT PAL, THEODORE P. LABUZA, AND FRANCISCO DIEZ-GONZALEZ.  
Evaluating the Growth of *Listeria monocytogenes* in Refrigerated Ready-to-Eat  
Frankfurters: Influence of Strain, Temperature, Packaging, Lactate and Diacetate, and  
Background Microflora. Journal of Food Protection, Vol. 71, No. 9, 2008, P. 1806-1816.
8. A. O. ADEKUNLE., A. C. S. PORTO-FETT., J. E. CALL., B. SHOYER., K. GARTNER.,  
L. TUFFT., J. B. LUCHANSKY.  
Effect of Storage and Subsequent Reheating on Viability of *Listeria monocytogenes* on  
Pork Scrapple.  
Journal of Food Protection, Vol. 72, No. 12, 2009, P. 2530-2537.
9. C. A. Hwang and S. Sheen.  
Modeling the Growth Characteristics of *Listeria monocytogenes* and Native Microflora  
in Smoked Salmon.

Journal of Food Science, Vol.74, No.3, 2009, P.125..

10.Hiroshi Hara, Yuji Ohashi, Toshio Sakurai, Kazuhiro Yagi, Tomohiko Fujiwara, Shizunobu Igimi.

Effect of Nisin(Nisaplin) on the Growth of *Listeria monocytogenes* in Karashi-mentaiko(Red-pepper Seasoned Cod Roe).

J.Food Hyg.Soc.Japan Vol,50.No.4,P173-177.

11.M.K.KIM., W.BANG., M.A.DRAKE., D.J.HASON., L.A.JAYKUS.

Impact of Storage Temperature and Product pH on the Survival of *Listeria monocytogenes* in Vacuum-Packaged Souse.

Journal of Food Protection, Vol.72, No.13, 2009, P.637-643.

12.Cangliang Shen, Ifigenia Geornaras, Patricia A, Kendall, John N, Sofos.

Antilisterial activities of salad dressings, without or with prior microwave oven heating, on frankfurters during simulated home storage.

International Journal of Food Microbiology 132(2009) p.9-13.

13.S.MATAMOROS, F.LEROI, M.CARDINAL, F.GIGOUT, F.KASBI CHADLL, J.CORNET, H.PREVOST, M.F.PILET,

Psychrotrophic Lactic Acid Bacteria Used To Improve the Safety and Quality of Vacuum-Packaged Cooked and Peeled Tropical Shrimp and Cold-Smoked Saimon.

Journal of Food Protection, Vol.72, No.2, 2009, P.365-374.

14.Hudaa Neetoo, Mu Ye, Haiqiang Chen.

Bioactive alginate coatings to control *Listeria monocytogenes* on cold-smoked salmon slices and fillets.

International Journal of Food Microbiology 136(2010) p.326-331.