

生食用食肉（牛肉）評価書 記載項目

項目	生食用食肉（牛肉）評価書（食品安全委員会）
表題	微生物・ウイルス評価書 生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌
目次等	目次 <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名簿> <評価書起草委員名簿> 要約
前書き	I. はじめに II. 要請の経緯 1. 背景 2. 現行の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. 評価要請の内容 (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)規格基準案 III. 基本的考え方
ハザード関連 情報整理 (Hazard Identification)	IV. 食品健康影響評価 1. 危害の特定 (1)評価の対象とする肉及び微生物の概要 (2)腸管出血性大腸菌 ①分類（血清型） ②形態等 ③増殖及び抑制条件 ④毒素産生性 ⑤自然界での分布と感染源 (3)サルモネラ属菌 ①分類（血清型） ②形態等 ③増殖及び抑制条件 ④自然界での分布と感染源 ⑤薬剤感受性 ⑥本評価書で対象とするサルモネラ属菌について

<p>ハザードによる 健康被害解析 (Hazard Characterization)</p>	<p>2. 危害特性</p> <p>(1)腸管出血性大腸菌によって引き起こされる疾病の特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> ①症状、潜伏期間等 ②排菌期間 ③Stx の毒性及びその作用機序 ④治療法 ⑤患者発生状況 ⑥溶血症尿毒症症候群 (HUS) ⑦感受性集団 ⑧死者数 <p>(2)腸管出血性大腸菌食中毒の原因と特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> ①原因食品 ②原因施設 ③食中毒発生状況 <p>(3)サルモネラ属菌によって引き起こされる疾病の特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> ①症状、潜伏期間等 ②治療法 ③感染性胃腸炎患者の概要 <p>(4)サルモネラ属菌食中毒の原因と特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> ①原因食品 ②原因施設 ③発生状況 <p>(5)生肉の喫食による腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌食中毒</p> <p>(6)用量反応関係</p>
<p>暴露評価 (Exposure Assessment)</p>	<p>3. 暴露評価</p> <p>(1)フードチェーンの概要と汚染の状況</p> <p>(2)汚染状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ①生産段階 ②と畜場 ③食肉処理・加工段階 ④流通・販売・消費 <p>(3)汚染の要因と制御</p> <ul style="list-style-type: none"> ①と殺・解体 ②枝肉から部分肉への加工 ③精肉の取扱い ④肉塊の加熱処理効果 <p>(4)生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視について</p> <p>(5)喫食実態</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食品安全委員会による調査結果 ②埼玉県による調査結果 ③富山県による調査結果 ④牛肉喫食状況インターネット調査結果

	(6)まとめ
リスク特性解析 (Risk Characterization)	<p>4. リスク特性解析</p> <p>リスク特性解析の目的</p> <p>(1)FSO 0.014 cfu/g の評価</p> <p>①患者数と死者数からのアプローチ</p> <p>②用量反応関数を適用して算出した発症確率による検証</p> <p>(2)提案された FSO から導き出した PO(0.0014 cfu/g)の評価</p> <p>(3)規格基準案により 0.0014 cfu/g という PO が達成できるかどうかについての評価</p> <p>①生食用牛肉に関する加工基準及び成分規格の意義</p> <p>②PO が達成されるかどうかに関する評価</p> <p>③規格基準案の加工基準により PO が達成されるかどうかに関する評価</p>
考察等	<p>V. 食品健康影響評価(まとめ)</p> <p>VI. 今後の課題</p>
参照	<p><略語一覧></p> <p>参照</p>
付属書	<p>別添 1 評価書表 1 に示した規格基準(案)の考え方(厚生労働省)</p> <p>別添 2 「食品健康影響評価のための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(改訂版)」(食品安全委員会)</p> <p>別添 3 「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉におけるサルモネラ属菌(改訂版)～」(食品安全委員会 微生物・ウイルス専門調査会)</p> <p>別添 4 「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の結果について」(2011 年 6 月 14 日、厚生労働省)</p> <p>別添 5 平成 23 年度食品安全確保総合調査「腸管出血性大腸菌の食品健康影響評価に関する調査」成績の概要</p> <p>別添 6 生食用食肉等の安全性確保について</p> <p>別添 7.1 腸管出血性大腸菌 O157 の牛肉内浸潤と加熱処理による低減効果に関する検討(厚生労働省提出資料)</p> <p>別添 7.2 生食用牛肉に関する検討試験結果(厚生労働省提出資料)</p>