

食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係る食品健康影響評価を行うに当たっての基本的考え方（たたき台）

1 リスク評価の内容（目的、範囲）

(1) 目的

厚生労働省から諮問された食品中のリステリア・モノサイトゲネスに対する規格基準設定に関し、リステリア・モノサイトゲネスの汚染菌数レベルに対して予想されるリステリア・モノサイトゲネス感染症の発症リスクを推定することにより、食品健康影響評価を行う。

(2) 範囲

- 対象病原体 リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*)
- 対象者 日本に在住するすべての人
- 対象疾患 経口暴露によって起こるリステリア・モノサイトゲネス感染症(侵襲性)
- 対象食品 喫食前に加熱を要しない調理済み食品 (Ready-to-eat : RTE 食品[※])

※RTE 食品とは、コーデックス委員会が定めた「調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスの管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」(CAC/GL61-2007)で定義されている「一般に、生食用の食品の他、リステリア属菌の殺菌処理をさらに行うことなく一般に飲食可能な形へと処理、加工、混合、加熱又はその他の方法で調理されたすべての食品」をいう。

2 リスク評価方針

- (1) 評価にあたっては、「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（暫定版）」（平成19年9月13日食品安全委員会決定）に基づき、①ハザード関連情報整理、②暴露評価、③ハザードによる健康被害解析及び④リスク特性解析の4つの構成要素とした評価を行うこととする。評価の形式については、定量的評価を目指して検討するが、データが不足している場合は、半定量的評価又は定性的評価とする。
- (2) 評価に当たっては、主に厚生労働省から提出されたデータを用いるが、必要に応じて、海外の評価や食品安全委員会事務局が収集した関連文献等を活用することとする。また2012年1月に食品安全委員会がとりまとめた「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～非加熱喫食調理済み食品（Ready-to-eat 食品）におけるリステリア・モノサイトゲネス～（改訂版）」を最大限活用することとする。