

リスクプロファイル改訂後の国内データ等の入手状況(暫定版)

リスクプロファイル改訂版 p33 「6. 求められるリスク評価と今後の課題 (2) 今後の課題」

必要なデータ	国内データ(一部ありを含む) 厚労省提出資料より
①国内でのリステリア感染症例の原因と推定される食品に関するデータ(どの食品によってリステリア感染症が多く発生しているのか)	—
②RTE食品の種別ごとの、処理・加工の際の汚染要因の特定と効果的な汚染防止策	—
③製造・加工、輸入、市販時におけるRTE食品の種別ごとの汚染率及び汚染菌量の分布	<p>資料10: (2) 国内における食品からのリステリア分離報告(文献調査) 【表2: 国内における食品からのリステリア分離報告文献(2000年以降)集計表】</p> <hr/> <p>資料10: (4) 一般食品におけるリステリア汚染実態調査 【表4: <i>Listeria monocytogenes</i> 定性試験結果、表5: リステリア・モノサイトゲネスの定量試験結果、表6: 分離菌株の血清型】</p>
④RTE食品の種別ごとの、流通期間及び保管温度に関するデータ(塩分、水分活性、pH、添加物等LMの増殖に影響する因子を含む)	<p>資料10: (3) 食品におけるリステリアの挙動に関する情報収集(文献調査) ※低温保存下での各種食品中におけるリステリアの増殖に関するデータ 【表3: リステリア添加試験文献一覧】</p> <hr/> <p>資料10: (5) 市販食品へのリステリア添加・低温保存試験 【図1: リステリア添加食品の低温保存試験結果】</p>
⑤喫食時におけるRTE食品の種別ごとの汚染率、汚染菌量の分布、摂取量及び喫食頻度	—
⑥喫食時に至るまでのRTE食品の種別ごとの保管期間、保管温度に関するデータ	—
⑦種々のRTE食品中のLMについて、当該食品中での増殖の有無を判断するために必要となるデータ(pH、水分活性等)	資料10: (1) 市販調理済み食品におけるリステリアの増殖可能性の評価 【表1: 各種食品の水分活性及びpH】