

○第31回微生物・ウイルス専門調査会

日時：平成24年6月4日（月）14:00～16:53

議事概要：

(1) リステリア・モノサイトゲネスの食品健康影響評価について

- 本年3月28日に開催された食品安全委員会セミナー「リステリア症－北米、欧州、豪州の経験に学ぶ」について、豊福専門委員から概要の説明がなされた。
- 前回の専門調査会で出された質問事項に係る厚生労働省からの回答について、事務局から説明がなされた。
- 「リステリア・モノサイトゲネスの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)」に基づき、審議の方向性等について審議された。
- 評価を行うに当たり必要なデータについて審議がなされ、現在のリステリア感染症の発生状況を確認するために、厚生労働省院内感染対策サーベイランス(JANIS)事業のデータ等について、事務局から厚生労働省に確認を行うこととされた。
- 現状で入手可能なデータの範囲でどのような評価ができるのかを検討するため、次回までに事務局が専門委員と相談して情報の整理を行うこととされた。

(2) その他

- 事務局から平成24年度食品安全委員会運営計画及び「自ら評価」案件の取扱いについて説明がなされた。「自ら評価」案件(リスクプロファイルが作成された8案件)については、終了に向けた手続きを進めることとされた。

* リステリアは、河川水や動物の腸管内など自然界に広く分布する芽胞非形成グラム陽性の短桿菌です。本菌は、4℃以下の低温条件や12%食塩濃度下でも増殖が可能など高い環境抵抗性を有することから、乳製品、食肉加工品等の調理済みで低温保存される食品でも食中毒の原因となります。