

○第34回微生物・ウイルス専門調査会

日時：平成24年10月19日（金）14:00～17:01

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

- これまで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。
- 厚生労働省院内感染対策サーベイランス検査部門データを用いた本邦におけるリステリア症罹患率の推定について、データ集計・解析を実施した国立感染症研究所細菌第二部柴山部長より説明がなされた。
- 前回の専門調査会後に事務局で収集したデータ及び、それらを基に専門委員と打合せた結果を踏まえて事務局がとりまとめたリステリア・モノサイトゲネス(LM)の食品健康影響評価の基本的考え方(メモ)について、事務局から説明がなされた。
- 食品健康影響評価の方向性等について審議がなされ、検討の方法としては JEMRA(FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議)が推定した用量反応関係を用いて LM 感染者症患者数の推定を行うこととされた。また、推定には食品は限定せず RTE 食品(非加熱喫食調理済み食品)1食当たりの汚染菌量から推定を行うこととされ、推定に用いる値についてそれぞれ審議がなされた。審議の結果を踏まえ、次回までに提案されたいくつかの条件で事務局が試算を行うこととされた。

\* 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。