

既存の評価書等の項目比較表(本調査会において取りまとめた直近の評価書及びリスクプロファイル)

| | 生食用食肉(牛肉)評価書 (食品安全委員会) | リスクプロファイル (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 | 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) |
| 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 | 目次 |
| 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 | |

| | 生食用食肉(牛肉)評価書 (食品安全委員会) | リスクプロファイル (食品安全委員会) |
|-----------------------------------|--|--|
| 危害特定 (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 | 1. 対象の微生物・食品の組合せについて (1) 対象病原体 ① リステリア属菌の分類 ② 自然界での分布 ③ 汚染機序 ④ 病原性 ⑤ 血清型 ⑥ 増殖及び抑制条件 ⑦ 薬剤感受性 (2) 対象食品 |
| 危害特性 (Hazard Characterization) | 2. 危害特性 (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 ① 症状、潜伏期間等 ② 排菌期間 ③ Stx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 (2) 腸管出血性大腸菌食中毒の原因と特徴 ① 原因食品 ② 原因施設 ③ 食中毒発生状況 (3) サルモネラ属菌によって引き起こされる疾病の特徴 ① 症状、潜伏期間等 ② 治療法 ③ 感染性胃腸炎患者の概要 (4) サルモネラ属菌食中毒の原因と特徴 ① 原因食品 ② 原因施設 ③ 発生状況 (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 (6) 用量反応関係 | 2. 公衆衛生上に影響を及ぼす重要な特性 (1) 引き起こされる疾病の特徴 ① 症状及び潜伏期間 ② 治療法 ③ 障害調整生存年数 (2) 用量反応関係 (3) リステリア感染症の発生状況 ① 国内におけるリステリア感染症の発生状況 ② 国内におけるリステリア症の年齢階級別発生状況等 ③ リステリア感染症の感染経路 ④ リステリア感染症による死者数 ⑤ リステリア感染症の感受性集団 ⑥ 諸外国におけるリステリア感染症の発生状況 (4) 食中毒発生状況 ① 食中毒の発生動向等 ② 国内での集団感染事例 ③ 各国における食品媒介リステリア感染症の集団発生の状況と原因食品 |

| | 生食用食肉(牛肉)評価書 (食品安全委員会) | リスクプロファイル (食品安全委員会) |
|------------------------------------|--|---|
| 暴露評価 (Exposure Assessment) | 3. 暴露評価 (1)フードチェーンの概要と汚染の状況 (2)汚染状況 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 (3)汚染の要因と制御 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 (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 (5)喫食実態 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 | 3. 食品の生産、製造、流通、消費における要因 (1) 生産 ①生産段階での汚染実態 ②汚染の季節変動 (2) 処理・加工 (3) 流通 (販売) ①食品分類ごとの汚染状況 ②流通食品 (食肉・食肉加工品) の汚染状況 ③流通食品 (乳・乳製品) の汚染状況 ④流通食品 (魚介類・魚介類加工品) の汚染状況 ⑤流通食品 (野菜・野菜加工品、果実、穀類加工品) の汚染状況 ⑥流通食品 (その他の食品) の汚染状況 ⑦流通食品から検出されるLMの血清型 ⑧流通過程での要因 (4) 消費 |
| リスク特性解析 (Risk Characterization) | 4. リスク特性解析 リスク特性解析の目的 (1)FSO 0.014 cfu/g の評価 ①患者数と死者数からのアプローチ 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 (2)提案されたFSO から導き出したPO(0.0014 cfu/g)の評価 (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 ①生食用牛肉に関する加工基準及び成分規格の意義 ②POが達成されるかどうかに関する評価 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 | |

| | 生食用食肉(牛肉)評価書 (食品安全委員会) | リスクプロファイル (食品安全委員会) |
|-----|--|--|
| 考察等 | V. 食品健康影響評価(まとめ) VI. 今後の課題 | 4. 問題点の抽出 5. 対象微生物・食品に対する規制状況等 (1) 対象微生物に対する規制 (2) 既存のリスク評価等 6. 求められるリスク評価と今後の課題 (1) 求められるリスク評価 (2) 今後の課題 (リスク評価を行う上で不足するデータ等) |
| 参照 | <略語一覧> 参照 | <参照> |
| 付属書 | 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) 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) 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) 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) 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 別添6 生食用食肉等の安全性確保について 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) 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) | |