

○第36回微生物・ウイルス専門調査会

日時：平成24年11月29日（金）14:00～17:04

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

- 前回の専門調査会において課題とされたリステリア・モノサイトゲネス(LM)感染症推定患者数の試算結果とその解析結果、更には、JEMRAでの評価を参考に行った高濃度汚染食品が推定患者数に与える影響に関する試算結果とその解析結果について、事務局より説明がなされた。
- これらの結果については、次回までに事務局において、評価書(案)中のリスク特性解析として文章化しておくこととされた。
- 評価の取りまとめの方向性について審議がなされ、その結果、LM感染症患者数を低減させるには、喫食時までのフードチェーン全体におけるLMを増殖させない管理措置が重要であるとされ、喫食時の摂取菌量の基準を設定するために参考となりそうな値をどの程度とするかについては、引き続き検討することとされた。
- 評価書(案)のたたき台の全体の構成等について事務局から説明がなされた後、審議がなされた。
- 次回までに事務局は、専門委員の助言を得て、評価書(案)の作成を進めることとされた。

(2) その他

- FAO/WHO 合同専門家会議で議論された「食品由来寄生虫に関するリスク管理のための複数基準に基づくランク付け」の概要について野崎専門委員より紹介がなされた

* 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。