

○第38回微生物・ウイルス専門調査会

日時：平成 25 年 1 月 17 日（木）10:00～12:09

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

- 平成 24 年度食品安全確保総合調査「食中毒原因微生物の評価モデルに関する調査」の概要について、調査を実施した株式会社三菱総合研究所より説明がなされ、審議の結果、今回の食品健康影響評価に調査結果を盛り込むことは見送られた。
- 前回の専門調査会において課題とされた評価書(案)の「リスク特性解析」の文章化について、事務局より説明がなされ、審議の結果、了承された。
- 評価書(案)の「食品健康影響評価」及び「今後の課題」について審議がなされた。
- 「食品健康影響評価」については、審議の結果、主に以下のような結論が得られた。
 - － 喫食時の RTE 食品の LM 汚染濃度分布(複数用量)を利用したアプローチによる LM 感染症による年間患者数の試算結果から、喫食時の汚染濃度分布が 10,000cfu/g 以下であれば、JANIS データより得られた現状の推定患者数(200人)を下回り、患者発生リスクは、特に健常者集団に限れば極めて低いレベルと考えられた。
 - － 我が国の現状を説明するには、何らかの理由で喫食時に 10,000 cfu/g を超える食品の喫食により患者が発生していると考えられ、その原因としては、一部の食品中(例えば LM が増殖出来る食品で、かつ冷蔵状態で比較的長い時間保管された食品)で LM が著しく増殖して高濃度に達し、その汚染食品を喫食したことによって患者が発生している可能性も考えられた。
 - － 高濃度(今回の試算では 1,000,000 cfu/g を使用)に汚染された食品が存在する割合によって患者数がどのように影響されるかを検討した結果、喫食時の食品全体の汚染濃度が比較的低い場合にあっても、そこに高濃度に汚染された食品が若干含まれることによって、患者数が著しく増大すると考えられた。この推定からは、リスク管理上、高濃度に汚染された食品の発生比率を抑えることが効果的と考えられた。
- 「今後の課題」については、今回の評価が国内流通食品等における限られたデータを最大限活用して実施したことを踏まえ、今後、さらに詳細な食品健康影響評価を行う場合に必要データの収集及び調査研究について審議、整理された。
- 評価書(案)の文言の修正については座長一任とされ、修正後、食品安全委員会へ報告することとなった。

* 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。