

豚生食の評価書 骨子案について

I. 背景及び評価要請の内容

1. 経緯
2. リスク管理状況等
3. 評価要請の内容
4. 規格基準案

II. 危害特定

ハザード関連情報整理

1. 評価の対象とする肉及び微生物の概要
2. E型肝炎ウイルス（HEV）
3. 細菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター）
4. 寄生虫（トキソプラズマ、トリヒナ、有鉤条虫）

III. 危害特性

ハザードによる健康被害解析

1. HEVによって引き起こされる疾病の特徴
2. 細菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター）
3. 寄生虫（トキソプラズマ、トリヒナ、有鉤条虫）
4. 疫学的データ
 - （1）食中毒発生状況
 - （2）その他

IV. 暴露評価

1. 汚染状況
2. HEVの失活条件（加熱条件）の検討
 - ・ 熱処理
 - ・ その他の調理法
3. その他の細菌、寄生虫の失活の検討
4. 喫食データ

V. リスク特性解析

VI. 食品健康影響評価

<参照>

<略語一覧>