

## リスクプロファイルの更新について（案）

### 1 リスクプロファイルとは

2004年、食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき対象として、食中毒原因微生物の食品健康影響評価指針を策定し、評価すべき微生物の優先順位を決めた上で個別の微生物について食品健康影響評価を行うことが採択された。これらを受けて、微生物・ウイルス合同専門調査会で、「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（暫定版）平成19年9月食品安全委員会」（以下、「評価指針」という。）が作成された。

評価指針においては、自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件の選定の流れとして、リスクプロファイルを作成し、その内容に基づき、総合的にリスク評価案件の優先順位を決定することとされている。リスクプロファイルには、①探知・認識された問題の概略、②既存のリスク管理措置、③食品安全委員会が入手可能な科学的資料・情報、④リスク評価を行う必要性、⑤リスク評価により求めたい結果、⑥リスク評価に要する時間、⑦不足している情報の7項目について可能な限り記述することとされている。

これらを踏まえ、食品安全委員会では、カンピロバクター属菌については2006年10月に「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」を公表し、さらに、2009年6月に自ら評価の結果として「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」評価書を公表、ノロウイルスについては2006年10月に「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～カキを主とする二枚貝中のノロウイルス～」を、2010年4月には「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題～食品中のノロウイルス～」を公表した<sup>1</sup>。

### 2. カンピロバクター属菌及びノロウイルスによる食中毒の発生状況

日本におけるカンピロバクター属菌による食中毒は、食中毒統計の事例数で上位を占めており、2015年の病因物質別事例数では食中毒病因細菌としては最も多かった。日本におけるノロウイルスによる食中毒は、食中毒統計の事件数及び患者数で上位を占めており、2015年の病因物質別事件数及び患者数いずれも最も多かった。また、明らかになっている原因食品のうち、発生要因別では二枚貝由来（推定含む）の事例が最も多く発生している（参考資料2及び3参

<sup>1</sup> カンピロバクター、ノロウイルス以外に、牛肉の腸管出血性大腸菌、鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス、非加熱喫食調理済み食品におけるリステリア・モノサイトゲネス、ブタ肉におけるE型肝炎ウイルス、二枚貝におけるA型肝炎ウイルス、鶏肉中におけるサルモネラ属菌、生鮮魚介類における腸炎ビブリオについて、リスクプロファイルを作成している。

照)。

### 3 リスクプロファイルの更新について

平成26年度の食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補として、カンピロバクター及びノロウイルスが候補として挙げられたが、企画等専門調査会での審議においては、「一義的にはリスク管理機関において取り組むべき課題ではあるが、食安委としても状況の改善に向け、リスク管理機関と連携して課題の解決方策を検討すべき。」とされた。さらに、平成28年度の自ら行う食品健康影響評価の案件候補としてカンピロバクターが候補として挙げられたが、同企画等専門調査会での審議においても、「現在、食品安全委員会及びリスク管理機関が取り組んでいる調査等の情報収集を引き続き行い、各機関が連携して、情報提供を行うべき。」とされている。これらを踏まえ、カンピロバクター属菌については、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省それぞれの取組の進捗状況について、各省庁の担当者による「カンピロバクター情報交換会」を開催し、情報交換を行っている。(参考資料4参照)

食品安全委員会としては、平成28年度食品安全確保総合調査により「カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査」を実施し、関連情報の収集を行ったところである。本調査結果の活用方法としては、リスク管理機関のリスク低減措置対策の検討の参考となるよう、調査結果を踏まえ最新知見を追加するとともに、リスク低減策の提案も含めたリスクプロファイルの更新を、微生物・ウイルス専門調査会において行うこととしてはどうか。

### 4 今後のスケジュールについて

カンピロバクター属菌、ノロウイルスそれぞれのリスクプロファイルの更新案について、複数回、微生物・ウイルス専門調査会において審議を行う。更新されたリスクプロファイルについては、食品安全委員会へ報告の上、公表する。