

カンピロバクターリスクプロファイル目次の新旧対照表

「鶏肉を中心とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」2006年1月作成	(新)「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」(案)	「リステリア・モノサイトゲネス(非加熱喫食調理済み食品)」2012年1月作成
冒頭記述	※記載しない	
1. 対象の微生物・食品の組み合わせについて	1. 対象の微生物・食品の組み合わせについて	1. 対象の微生物・食品の組合せについて
(1) 微生物	(1) 対象病原体	(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 等
(2) この微生物に起因する健康被害に関する食品についての概略等	(2) 対象食品 (3) 対象病原体の関連情報 ① カンピロバクター属菌の分類, ② 自然界での分布 ③ 汚染機序, ④ 病原性, ⑤ 血清型 等	(2) 対象食品
2. 公衆衛生上の問題点について	2. 対象病原体による健康危害解析	2. 公衆衛生上に影響を及ぼす重要な特性
(1) 対象微生物の公衆衛生上に大きな影響を及ぼしうる重要な特性 ○ 病原性、血清型、増殖及び抑制条件、温度抵抗性、薬剤抵抗性 ○ 発症菌数 等	※1. へ移動 ※2. (2) へ移動	
(2) 引き起こされる疾病の特徴 ○ 感受性人口(疾病に罹患する可能性のある集団・可能性の程度等について) ○ 臨床症状、重症度及び致死率・ギランバレー症候群 ○ 確立された治療方法の有無	(1) 引き起こされる疾病の特徴 ○ 感受性人口(疾病に罹患する可能性のある集団・可能性の程度等について) ① 症状及び潜伏期間 ② 確立された治療方法の有無 <ギラン・バレー症候群>	(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
○ 人からの病原体検出情報 等	※(3)に移動	(2) 用量反応関係
(3) 食中毒の特徴	(3) 食中毒発生状況 ○ 人からの病原体検出情報 等 ① 食中毒の特徴	(3) リステリア感染症の発生状況 (4) 食中毒発生状況
○ 食中毒発生状況(発生動向、年齢差、性別、地域性、広域性、規模、季節 等)	○ 食中毒発生状況(発生動向、年齢差、性別、地域性、広域性、規模、季節 等)	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
3. 食品の生産、製造、流通、消費における要因	3. 食品の生産、製造、流通、消費における要因	3. 食品の生産、製造、流通、消費における要因
(1) 生産場 ・ 生産場での汚染実態 ・ 汚染の季節変動 ・ ワクチン・薬剤の影響 等	(1) 国内 ① 生産段階 a. 生産段階での汚染実態 b. 生産段階での汚染の要因 c. 生産段階での汚染の季節変動 等 ② 食鳥処理場 ③ 食肉処理施設(加工) ④ 流通・販売 ⑤ 消費	(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) (4) 消費
(2) 処理場	(2) 海外 ① 生産段階 ② 食鳥処理場 ③ 食肉処理施設(加工) ④ 流通・販売 ⑤ 消費	
(3) 工場等における工程		
(4) 流通・販売		
(5) 消費		
4. 対象微生物・食品に関する国際機関及び各国におけるリスク評価の取り組み状況	4. 対象微生物・食品に対するリスク管理の状況 (1) 国内のリスク管理措置の概要 ① 生産段階での対策 ② 食鳥処理場での対策 ③ 食品流通における対策 ④ 飲食店等における食品取扱時の対策 ⑤ 喫食時の対策 (2) 諸外国でのリスク管理措置の概要 ① 英国 ② ニュージーランド (3) リスクを低減するために取り得る対策の情報	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
平成28年度の調査事業の主な成果		
(1) 既存のリスク評価等(カナダ、FDA) ○ この病原体・媒介食品の組み合わせに対する、既存のリスクアセスメント ○ この病原体の他のリスクアセスメント ・ U.S. Food and Drug Administration. Draft Risk Assessment on the Human	5. リスク評価の状況 (1) 食品安全委員会のリスク評価 (2) 諸外国のリスク評価等 ① WHO ② JEMRA ③ EFSA ④ FSA ⑤ MPI ⑥ 中国 ⑦ ノルウェー ⑧ フィンランド	(2) 既存のリスク評価等
5. その他	6. 問題点の抽出 7. 求められるリスク評価と今後の課題 別添資料 検査法、薬剤耐性、各国のリスク管理措置 等	6. 求められるリスク評価と今後の課題