

1. 定量的リスク評価に向けた課題

- ・汚染実態(率・菌数)の把握
- ・用量反応関係及び発症率の把握 等

2. 食中毒低減に向けた対策

- ・各対策の実現に向けた早急な具体的対応
- ・汚染していない鶏肉を区分して生産、処理及び流通させるシステムの開発
- ・各リスク低減対策を組合せて実施する等、連携した取組 等

【現状】

現在、実施されている取組

- ①加熱用鶏肉の生食等によるリスクの認識の向上、知識の普及
- ②加熱用の旨の情報伝達の監視指導
- ③生産、食鳥処理、流通の各段階における効果的な低減対策に関する調査研究

～問題点の抽出～

1. 定量的な汚染実態の把握が不十分

- ・検査法が統一されていない
- ・フードチェーンに沿って、同一の検査法で継続的に調査された結果(ベースラインデータ)がない
- ・HACCP導入前後の汚染実態の変化が把握されていない

2. 食中毒が減らない

①加熱用として流通・販売されるべき鶏肉が、生食または加熱不十分な状態で喫食されている

- ・事業者及び消費者に加熱用鶏肉の生食等による食中毒のリスクが十分に伝わっていない
- ・食中毒の発生防止のための鶏肉における推定汚染菌数が把握できていない
- ・汚染していない鶏肉を区分して製造することについて、検討するための知見がない

②効果的に鶏肉の菌数を下げることが困難(インセンティブがない)

- (生産段階)
 - ・鶏は感染しても症状を示さない。
 - ・決定的なリスク管理措置が見つからない
 - ・陰性鶏群を生産しても、経済的メリットがない
- (食鳥処理、流通段階)
 - ・迅速且つ簡易な検査法がなく、区分処理が困難
 - ・汚染鶏・鶏肉により容易に交差汚染が起こる
 - ・国産鶏肉は冷凍よりも冷蔵流通が主体

【今後の課題】

～求められるリスク評価～

①モニタリング計画の策定

- ・迅速・簡便な検査法の開発
- ・検査法の統一
- ・フードチェーンの各段階(農場→食鳥処理→流通)における継続的なモニタリングの実施

②効果的なリスク管理措置の導入

- ・新たなリスク管理技術の開発(食鳥処理場におけるHACCP導入後のCCPの効果検証)
- ・農場における衛生対策の検証

1. 定量的リスク評価

①消費段階までに食中毒が発生しないと推定される菌数を明らかにする

※生食は食中毒の危険性が高いことから基本的に避けるべきであり、その危険性について科学的に評価することが目的

②菌数の多い汚染鶏肉の流通割合を減らすための

「定量的なリスク評価」(参考)EFSA: Scientific Opinion(2011)

2. リスク低減対策の効果の推定

生産、食鳥処理、流通の各段階におけるリスク低減対策の効果について定量的に推定する。

～リスク評価後の考え得る状況～

想定しうるリスク低減策

- ・生食の提供を行わない
- ・加熱の表示・掲示
- ・定量的リスク評価を踏まえた、流通段階における汚染低減目標の設定
- ・定量的リスク評価を踏まえた、フードチェーンの各段階における効果的なリスク管理措置の提示