

ノロウイルス リスクプロファイル 構成 (案)

「カキを主とする二枚貝中のノロウイルス」 2006年10月作成	「食品中のノロウイルス」 2010年4月作成	(新)「食品由来のノロウイルス 改訂版」 (案)〇年〇月作成
<p>冒頭記述</p> <p>1. 対象の微生物・食品の組み合わせについて</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 食品 2) 微生物 3) 血清型 <p>2. 公衆衛生上の問題点について</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 病原性 2) 増殖性 3) 発症ウイルス量 4) 温度抵抗性 5) 薬剤等の抵抗性 <p>3. 引き起こされる疾病の特徴</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 感受性人口（疾病に罹る可能性のある人々） 2) 人における好発時期と患者数 3) 臨床症状 4) 臨床症状の重症度 5) 長期後遺症の性状と発生頻度 6) 致死率 7) 確立した治療方法およびその実用性 <p>4. 食中毒の特徴</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 食中毒の発生状況 2) 集団食中毒の発生頻度と特性 3) 孤発性／散発性症例の頻度と特性 4) 集団発生事例からの疫学的データ 5) 医療費および医療機関受診費・入院費 <p>5. 食品製造、加工、流通と摂取</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) リスクマネジメントに関与し、影響を与える媒介食品の特性 2) ウオッシュ・アウト 3) 加工・袋詰・市場 4) 流通、再パッケージングおよび小売 	<p>冒頭記述なし。「はじめに」から開始。</p> <p>1. はじめに</p> <p>2. 対象病原体・食品の組合せについて</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 対象病原体 <ol style="list-style-type: none"> ① 分類 ② 増殖系 ③ ウイルス粒子 ④ 型別 (2) 対象食品 <p>3. 公衆衛生上に大きな影響を及ぼし得るハザードと食品の重要な特性について</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 対象病原体の特性 <ol style="list-style-type: none"> ① 増殖と生存 ② 不活化 <ol style="list-style-type: none"> a. 加熱 b. pH ③ 感染源 ④ 検出方法 (2) 対象食品の特性 <ol style="list-style-type: none"> ① カキの特性（食餌と呼吸） ② 食品供給量（輸入を含む） <p>4. 引き起こされる疾病の特徴</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 症状 <ol style="list-style-type: none"> ① 臨床症状 ② 潜伏期間 ③ 発症率 ④ 症状持続期間 ⑤ 長期後遺症の性状と発生頻度 ⑥ 致死率 (2) 感受性集団（疾病に罹る可能性のある人々） (3) 治療・予防方法 (4) 用量反応 <p>5. ノロウイルス感染症の特徴</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ノロウイルス感染症全体の特徴 <ol style="list-style-type: none"> ① ノロウイルスによる感染性胃腸炎患者数 ② ノロウイルスによる感染性胃腸炎の月別発生状況 ③ 集団感染事例において検出されるノロウイルスの遺伝子型 ④ 糞便、吐物中へのウイルスの排出 ⑤ 施設のウイルス汚染状況 ⑥ ノロウイルス集団感染事例における推定経路別発生状況 (2) ノロウイルスによる食中毒の特徴 <ol style="list-style-type: none"> ① 食中毒発生状況 ② 食中毒の原因食品 ③ 食中毒の原因施設 ④ 二枚貝以外の食品が原因となった食中毒事例 <p>6. 食品の生産、加工、流通及び消費における要因</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) カキの生産から消費に至るフードチェーンの概要 	<p>※概要を添付</p> <p>1. はじめに</p> <p>2. 対象病原体</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象病原体の関連情報 <p>3. 対象病原体による健康危害解析</p> <ul style="list-style-type: none"> ・引き起こされる疾病の特徴 ・用量反応関係 ・ノロウイルス食中毒 ・食中毒の原因施設 ・ノロウイルス感染症 ・不顕性感染 <p>4. カキを中心とした二枚貝に起因する食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カキ等二枚貝の特性（食餌と呼吸） ・カキ等二枚貝の食品供給量（輸入を含む） ・食品の生産、製造、流通、消費における要因

<p>5) 外食産業（レストラン、ケータリング、仕出し）、給食施設および消費者</p> <p>6) カキの規格基準</p> <p>6. その他のリスクプロファイル項目</p> <p>1) 当該病原体における食中毒の新規発生数の地域差</p> <p>2) この問題とリスクに関する世論の認知度</p> <p>7. 不足するデータ</p> <p>1) ノロウイルスの感染性について</p> <p>2) 検査法</p> <p>3) カキのノロウイルス汚染の推定のためのサンプリング方法</p> <p>4) カキのノロウイルス汚染要因</p> <p>5) 養殖条件</p> <p>6) 集団発生の際の原因食材の確保</p> <p>7) 健康被害を起こすウイルス量</p> <p>8) ノロウイルスに対する抗体保有：</p> <p>9) ウイルスの不活化</p> <p>10) サーベイランスからのノロウイルス患者情報の不足</p> <p>11) 加工、流通過程における交差汚染</p> <p>8. リスク評価を行う内容として想定される事項 参照文献</p>	<p>(2) 生産海域での要因</p> <p>(3) 加工時の要因</p> <p>(4) 流通時の要因</p> <p>① 市販生カキの汚染率</p> <p>② 市販生食用カキの汚染状況の推移</p> <p>③ 市販生食用カキのノロウイルス汚染濃度</p> <p>④ 輸入生鮮魚介類の汚染状況</p> <p>(5) 喫食時の要因</p> <p>① 調理</p> <p>② 貝類の摂取量</p> <p>③ 生カキ料理の喫食頻度及び量</p> <p>7. 問題点の抽出</p> <p>(1) 生産海域での貝類の汚染</p> <p>(2) 食品取扱者からの食品の二次汚染</p> <p>(3) 加熱不十分な食品の喫食</p> <p>(4) ヒトからヒトへの感染事例の増加</p> <p>8. リスク管理措置等について</p> <p>(1) 生産海域での対策</p> <p>① 汚水処理能力の改善</p> <p>② 浄化处理</p> <p>(2) 食品流通における対策（食品の規格基準（食品衛生法））</p> <p>(3) 飲食店等における食品取扱時の対策</p> <p>(4) 喫食時の対策</p> <p>(5) ヒトからヒトへの感染防止対策</p> <p>9. 求められるリスク評価と今後の課題</p> <p>(1) 求められるリスク評価</p> <p>(2) 今後の課題</p> <p>10. その他</p> <p>(1) 諸外国における規制状況</p> <p>(2) 諸外国における評価の事例等</p> <p>① 欧州委員会</p> <p>② ニュージーランド</p> <p>③ スウェーデン (National Food Administration)</p> <p>④ スイス</p>	<p>・リスク管理措置の概要</p> <p>・リスクを低減するために取り得る対策の情報</p> <p>5. 調理従事者に起因する食中毒</p> <p>・食品取扱者が製造・調理した食品（RTE食品等）</p> <p>・RTE食品の供給量</p> <p>・食品の生産、製造、流通、消費における要因</p> <p>・リスク管理措置の概要</p> <p>・リスクを低減するために取り得る対策の情報</p> <p>6. ヒト-ヒト感染事例を含むノロウイルスによる感染性胃腸炎</p> <p>・ヒトからヒトへの感染について</p> <p>・ノロウイルスによるヒト-ヒト感染事例の報告</p> <p>・リスク管理措置の概要</p> <p>・リスクを低減するために取り得る対策の情報</p> <p>7. 問題点の抽出、今後の課題</p> <p>略語一覧 参照 別添資料</p>
---	--	--