

カンピロバクターのリスクプロファイルの更新について

1 リスクプロファイルとは（経緯）

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。

2018年5月には、当時の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「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*～」を作成し、公表した。

2. カンピロバクター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による食中毒は、食中毒統計で上位を占めており、2019年の病因物質別事件数ではアニサキスに次いで、2番目に多かった（286件、全体の27.0%）。

3 リスクプロファイルの更新について

リスクプロファイル（2018年版）では、今後の課題・取組に関して、

- ① 生産、食鳥処理、流通・販売、消費のそれぞれの段階でのリスク管理措置や取組が必ずしも効果を上げるに至っていないこと、
- ② 関係者が組織的・計画的に定量的かつ継続的に日本の汚染実態及ヒトの

被害状況を把握することが重要であること、

③ 食品安全委員会は、効果的な措置や取組が実行されるよう、蓄積されるデータを活用し、リスク評価を行うこと

について言及している。

そこで、食品安全委員会では、カンピロバクターに係る基礎的研究として、平成30年度～令和元年度の食品健康影響評価技術研究において、「国内で多発するカンピロバクター食中毒の定量的リスク分析に関する研究」や「食物消化過程におけるカンピロバクターの生残特性を基盤とする新たな用量反応モデルの開発」を実施し、関連情報の収集を行った。

一方、リスク管理機関においては、農林水産省が2019年1月に鶏群の食中毒菌を低減するための意見交換会や、定期的に行われているリスク管理検討会（直近は令和元年11月）を開催して、カンピロバクター食中毒の低減に向けた農場での対策及び普及について意見・情報交換を行っているほか、生産農場における低減対策の効果検証を引き続き実施するとともに、生産農場における低減対策に係る優良取組事例集を、関係者との意見交換を進めた上で公表予定である。

また、厚生労働省においては、2018年に食品衛生法や食鳥処理法が改正され、食鳥処理場や飲食店等の食品製造施設では、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されるなど、生産段階、食鳥処理場段階、飲食店等段階において今後の更なる衛生管理の徹底が見込まれている。

以上の状況を踏まえ、微生物・ウイルス専門調査会において、上記の最新の知見・状況の追加等リスクプロファイル更新に係る検討を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。