

食品により媒介される微生物等に関する 食品健康影響評価の手引書（仮題）の概要

資料3

どのような手順で評価を実施していくのかといった評価に必要な要素をまとめたもの。評価に関わる関係者が共通認識・理解を持てるようにするための文書。

	該当項目	概要（現況）
第1	背景	手引書（仮題）の目的について記載。
第2	評価の基本的な考え方	評価指針本体と重複する事から削除。
第3	評価の構成要素と手順 1 評価の構成要素と実施手順の関係	暫定版にて記載のあった評価の構成要素と実施手順の関係の図を内容を更新し記載。
	2 評価のアプローチ法	FAO/WHOガイダンスから「微生物学的リスク評価」のアプローチ法についての記述を追加。
	3 評価の構成要素の各論 (1) ハザードの特定（危害要因特定）	評価指針（暫定版）の記述を更新し整理。
	(2) ばく露評価	FAO/WHOガイダンス(2021) より必要な要素を抽出し、モデリングや評価の形式について具体的に記載。
	(3) ハザードの特性評価	FAO/WHOガイダンスより必要な要素を抽出し、ハザード特性評価の進め方、必要な情報について記載。
	(4) リスクの判定	作業中
第4	評価の形式	作業中
第5	予測微生物学	モデルの概念、予測ソフトウェア、予測解析等について記載。
第6	用量反応	感染症の発症過程、感染確率の考え方、用量反応モデル構築手法等について記載。
第7	感度分析	定性的・定量的リスク評価における感度分析等について記載。
第8	不確実性とバライアビリティ (variability)（変動性）	不確実性とバライアビリティ（variability）（変動性）の例等について記載。 （起草会議での議論により、新たに項目建て）
第9	リスク評価に必要なデータ及びデータソース	作業中
第10	評価事例	リストを作成するとともに、リストから抜粋したものを事例集として掲載（過去の調査会の評価や日本のデータを利用した関連評価事例を含む。）
第11	評価書等への評価結果の記載	評価指針（暫定版）の記述を更新し整理。
第12	実施手順の見直し	国内外の評価に関する動向を踏まえて必要に応じて本手引書（仮題）を更新する旨を記載。