

近年のコーデックス委員会食品規格部会（CCFH）における微生物等のリスク管理に係る討議状況及び FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）の開催状況

カンピロバクター

CCFH

CCFH52（2022）において、既存の「鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラの管理に関するガイドライン」（CXG 78-2011）の更新の可能性に備え、鶏肉中のサルモネラ及びカンピロバクターに関する関連科学情報の収集を JEMRA に要請。

JEMRA

CCFH の要請を受け、鶏肉中の非チフス性サルモネラ属菌とカンピロバクター属菌のプレハーベスト及びポストハーベストの管理に関する専門家会議を開催。（2022/9/12～9/16）

【会議の目的】

鶏肉の一次生産から消費までの非チフス性サルモネラ属菌及びカンピロバクター属菌に関連する管理措置に係る知見等（公表文献、管理機関及び業界団体のガイドライン、コンプライアンスに係るガイドライン、実施規則等）を収集し、現状の評価及び議論すること。範囲は、鶏肉の一次生産、加工、流通、取扱い、調理、小売、消費の側面を含むがこれらに限定されない。フードチェーンに沿った各ポイントにおいて、鶏肉消費に関連するサルモネラ症又はカンピロバクター症を減少させるための効果的なリスク低減/介入措置の特定と効果の評価に重点を置き、当該措置の有効性と実用性を考慮するものとする。

（これまでに発行された評価書）

- ・Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens – INTERPRETATIVE SUMMARY (MRA11: 2009)
- ・Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens – TECHNICAL REPORT (MRA12: 2009)
- ・*Salmonella* and *Campylobacter* in chicken meat – MEETING REPORT (MRA19: 2009)

サルモネラ

CCFH

CCFH52（2022）において、既存の「鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラの管理に関するガイドライン」（CXG 78-2011）の更新の可能性に備え、鶏肉中のサルモネラ及びカンピロバクターに関する関連科学情報の収集を JEMRA に要請。（カンピロバクターと同じ内容：以下 JEMRA の項も同様）

JEMRA

CCFH の要請を受け、鶏肉中の非チフス性サルモネラ属菌とカンピロバクター属菌のプレハーベスト及びポストハーベストの管理に関する専門家会議を開催。（2022/9/12～9/16）

【会議の目的】

鶏肉の一次生産から消費までの非チフス性サルモネラ属菌及びカンピロバクター属菌に関連する管理措置に係る知見等（公表文献、管理機関及び業界団体のガイドライン、コンプライアンスに

係るガイドライン、実施規則等)を収集し、現状の評価及び議論すること。範囲は、鶏肉の一次生産、加工、流通、取扱い、調理、小売、消費の側面を含むがこれらに限定されない。フードチェーンに沿った各ポイントにおいて、鶏肉消費に関連するサルモネラ症又はカンピロバクター症を減少させるための効果的なリスク低減/介入措置の特定と効果の評価に重点を置き、当該措置の有効性と実用性を考慮するものとする。

(これまでに発行された評価書)

- ・ Risk assessments of *Salmonella* in eggs and Risk assessments of *Salmonella* in eggs and broiler chickens – Interpretative summary (MRA1: 2002)
- ・ Risk assessments of *Salmonella* in eggs and broiler chickens (MRA2: 2002)
- ・ *Enterobacter sakazakii* and *Salmonella* in powdered infant formula: meeting report (MRA10: 2006)
- ・ *Salmonella* and *Campylobacter* in chicken meat – MEETING REPORT (MRA19: 2009)
- ・ Microbiological hazards in spices and dried aromatic herbs– MEETING REPORT (MRA27: 2022)
- ・ Microbial safety of lipid-based ready-to-use foods for management of moderate acute malnutrition and severe acute malnutrition – FIRST REPORT (MRA28: 2016)
- ・ Microbial safety of lipid-based ready-to-use foods for management of moderate acute malnutrition and severe acute malnutrition – SECOND REPORT (MRA29: 2021)
- ・ Interventions for the Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork – MEETING REPORT AND SYSTEMATIC REVIEW (MRA30: 2016)

志賀毒素産生性大腸菌 (STEC)

CCFH

「牛肉、葉物野菜、未殺菌乳、未殺菌乳から製造されたチーズ及びスプラウト類における志賀毒素産生性大腸菌(Shiga toxin-producing *Escherichia coli*:STEC)の管理のためのガイドライン※」の原案が CCFH53 (2022) で討議予定。

※CCFH50 (2018) において新規作業とすることが合意、CAC42 において承認

JEMRA

- ・ CCFH の要請を受け、食肉及び乳製品における志賀毒素産生性大腸菌(STEC)に関する専門家会議が招集され、動物および動物由来食品における STEC のプレハーベスト及びポストハーベストの管理のための関連措置が検討された(2020/6/1-26)。会議のレポートは、Control measures for Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) associated with meat and dairy products (MRA39) として発行(2022年10月)

【会議の目的】

STEC の介入措置として、食品の生産から消費までの過程において、食品の生産は一貫したものであり、製品の一次産段階で STEC 菌数を減少できたとしても、その後の加工段階で汚染の可能性があることから、相互に関連する一次生産の管理措置・加工管理措置・加工後の管理措置について議論することを目的とした。

- ・ 生鮮果物と野菜中の微生物学的ハザードの管理と予防に関する微生物学的リスク評価の専門家会議を開催。(Part1 2021/7/26 ~ Part4 2022/6/3)

Part 1: Administrative procedures, meeting scope/objectives, data collection (2021/7/26 and 28)

Part 2: General principle and fresh fruits and vegetables (2021/9/ 20 -10/1 and 4)

Part 3: Sprouts (2021/11/ 22, 23, 24, 29, 30)

Part 4: Commodity-specific interventions (2022/5/16-6/3)

【会議の目的】

Part 1、2: 微生物学的ハザードの管理について、一次生産から販売時点までの関連する手段（覆いの中の生産、温室、ネットハウス、水耕・養液栽培システム、その他必要に応じたシステムなど）の情報を収集、検討、議論すること。

Part 3: スプラウトの微生物ハザード制御のための関連対策を収集、検討、議論すること。

Part 4: 生鮮果物と野菜に関する品目別の微生物ハザード制御の介入策を収集、検討、議論すること。

(これまでに発行された評価書)

- ・ Enterohaemorrhagic *Escherichia coli* in raw beef and beef products: approaches for the provision of scientific advice - MEETING REPORT (MRA18: 2011)
- ・ Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and food: attribution, characterization, and monitoring - REPORT (MRA31: 2018)
- ・ Attributing illness caused by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) to specific foods - REPORT (MRA32: 2019)
- ・ Control measures for Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) associated with meat and dairy products - Meeting report (MRA39: 2022)

リステリア・モノサイトジェネス

CCFH

CCFH52 (2022) において、既存の「食品中のリステリア・モノサイトジェネスの管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」(CXG 61-2007) の更新に向けたリステリア・モノサイトジェネスのリスク評価について JEMRA に要請。

JEMRA

○ *Listeria monocytogenes* に関する最近のデータを検討し、リスク評価モデルやツールを修正、更新、または新たに開発する必要性を検討するため RTE 食品中の *Listeria monocytogenes* に関する専門家会議を開催。(2020/10/20-11/6) 会議のレポートは *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring (MRA38) として発行。(2022 年 10 月)

○ 食品中の *Listeria monocytogenes* の微生物学的リスク評価の専門家会議を開催。(2022/10/24-28)

【会議の目的】

食品中のリステリアに関する農場から食卓までのリスク評価をし、「リステリア・モノサイトジェネスの管理のための食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」(CXG 61-2007) の将来の改訂の可能性に情報を提供すること。

【対象】 評価には以下の種類の食品を含むが、これに限定されるものではない。

- 葉物野菜
- カンタロープ/ロックメロン
- 冷凍野菜 (例えば、エンドウ豆、トウモロコシなど)。

-*L. monocytogenes* が増殖しやすい RTE シーフード、例えばグラウヴァッド（スウェーデンのサーモン料理）、サーモン/オヒョウ（魚）

（これまでに発行された評価書）

- ・ Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods - Interpretative summary (MRA4: 2004)
- ・ Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods - TECHNICAL REPORT (MRA5: 2005)
- ・ Microbial safety of lipid-based ready-to-use foods for management of moderate acute malnutrition and severe acute malnutrition - FIRST REPORT (MRA28: 2016)
- ・ *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring - MEETING REPORT (MRA38: 2022)

腸炎ビブリオ、ビブリオ・バルニフィカス

CCFH

CCFH51 (2019)において、JEMRA の「海産物のビブリオ・パラヘモリティカス及びビブリオ・バルニフィカスに関する専門家会議」において特定された新たな情報をレビューし、「海産物中の病原性ビブリオ属菌の管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 73-2010)」の改訂に向けた新規作業の要否を検討することが必要であることが報告された。ガイドラインの改訂に係る討議文書が CCFH53 で討議される予定。

JEMRA

- ・ 海産物のビブリオ・パラヘモリティカス及びビブリオ・バルニフィカスに関する専門家会議を開催。(2019/5/12-15) 会議のレポートは、Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood (MRA35) として発行。(2021 年 8 月)

【会議の目的】

牡蠣やアサリなどの生の貝類製品は、食品を媒介とするビブリオ属細菌感染症の原因となることがよく知られており、主な原因細菌は、ビブリオ・パラヘモリティカス及びビブリオ・バルニフィカスとされている。既にこれら食品関連の人の健康リスクやツールに関して、評価が実施されている。今回、2010 年に開催された専門家会議で腸炎ビブリオ等のリスク評価ツール等について検討した結果、病原性（病原性マーカーを含む）や関連する主な要因で、基本的な情報に大きな変化はなかったが、過去 10 年間にいくつかの新しいモデルや手法が利用可能になり、腸炎ビブリオの高病原性株の出現や、水産業界、リスク管理者、臨床医、公衆衛生にとって重要な課題など、いくつかの新しい展開があったことから、それらについて議論する。

（これまでに発行された評価書）

- ・ Risk assessment of *Vibrio vulnificus* in raw oysters - INTERPRETATIVE SUMMARY AND TECHNICAL REPORT (MRA8: 2005)
- ・ Risk assessment of choleraogenic *Vibrio cholerae* 01 and 0139 in warm water shrimp for international trade: interpretative summary and technical report (MRA9: 2006)
- ・ Risk assessment of *Vibrio parahaemolyticus* in seafood - INTERPRETATIVE SUMMARY AND

TECHNICAL REPORT (MRA16: 2011)

- ・ Risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* associated with Seafood – MEETING REPORT (MRA20: 2020)
- ・ Selection and application of methods for the detection and enumeration of human-pathogenic halophilic *Vibrio spp.* in seafood - GUIDANCE (MRA22: 2016)
- ・ Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood – MEETING REPORT (MRA35: 2021)

ノロウイルス、A 型肝炎ウイルス、E 型肝炎ウイルス

CCFH

CCFH51 (2019) の作業計画の見直しの中で、「食品中のウイルス管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 79-2012)」について、ノロウイルスに関する新たな情報に基づき、改定に向けた新規作業の要否を検討することとなった。ガイドラインの改訂に係る討議文書が CCFH53 で討議される予定。

(これまでに発行された評価書)

- ・ Viruses in food: scientific advice to support risk management activities – MEETING REPORT (MRA13)
- ・ Safety and Quality of Water Used in Food Production and Processing – MEETING REPORT (MRA33) (水の利用、水系感染症にかかる微生物学的リスクの総論として)