

評価の優先性の検討のためのツール例. スコアリング方法案

【ハザード名】(サンプル)

※(1)、(2)、(6)、(8)、(10)パラメータのリスクの程度は5段階で評価。階層は×1/10刻みで最高は1, 最低は0とする (高: 1、中: 0.1、低: 0.01、極低: 0.001、無視できる: 0)

※(3)リスク管理措置については、2段階で評価。(無→中: 0.1、有→低: 0.01)

※(4)既存の評価の見直しについて、評価終了後10年以上経過又は未評価は、緊急性が高: 1、10年未満は中: 0.1とする。

※(5)国際動向について、直近3年以内に新規・見直しを含む規格基準の策定、ガイドライン、ガイダンス、評価、評価手法等の公表又は専門家会合の開催状況がある場合は、重要性が高: 1、特に動きがない場合は低: 0.01とする。

※(7)評価の実行可能性は、当該データの入手可能性の高低について

※(9)食品供給システムの変化・技術の進化の影響については、技術の進歩によりリスクが高まるものには高: 1、リスクが変わらないものには低: 0.1、リスクが減ると考えられるものには極低: 0.01

※(11)緊急性は、優先性の検討時点では、当該事項に係る重み付けをすることは困難なため、いずれもーとして算定しない。

調査会で審議された評価の優先性の検討	パラメータ		小計	資料5-3 カテゴリーの要因
(1) 疾病の重篤度 ・致死性 (死亡率) ・急性疾病/慢性疾病 (症状の持続期間) ・後遺症の有無 ・医療機関の受診(率) ・DALYs	リスク	値	1.111	例. +1 又は×10 (人の要因)
	高	1		
	中	0.1		
	低	0.01		
	極低	0.001		
	無視できる	0		
(2) 発生頻度 及び/又は規模の大きさ ・疾病報告数 ・疾病発生の地理的分布 ・対象とする微生物等の病原性 ・対象とする消費者の人口動態の変化 ・対象とする人 (集団) の免疫状況の変化	リスク	値		例. +1 又は×10 (人の要因)

(3) リスク低減のためのリスク管理措置の有無 ・国内の基準値及び規制値等の設定 ・ガイドライン/ガイダンス（衛生管理目標値等）の有無	リスク	値		
(4) 既存の評価の見直し	緊急性	値		
(5) 国際動向	重要性	値		
(6) ハザードの特徴 ・増殖条件（生残条件、保管期間中の増殖の有無及び不活化条件等） ・食品供給行程におけるハザードによる汚染の起こりやすさ ・原因食品（単一又は食品群として） ・用量反応（低用量での知見、感受性集団に関する知見の有無等含む。）	リスク	値		
(7) 評価の実行可能性（データ入手） ・対象食品におけるハザードの汚染率、汚染濃度(量) ・対象食品の生産、流通、輸入量、消費量(喫食量、喫食頻度)	可能性	値		
(8) 食生活・食習慣の変化の影響 ・代替食品、嗜好の変化 ジビエ、ビーガン、植物由来の代替食品、細胞培養食品、発酵食品等 ・食肉の生食（加熱不十分な食肉の喫食等）	リスク	値		
(9) 食品供給システムの変化・技術の進化の影響 ・食品輸送システム（冷凍輸送技術、冷蔵輸送技術の向上による流通食品の多様性等） ・加工技術や食品包装技術	リスク	値		

(10) 社会状況の変化・地球環境の変化の影響 ・社会状況の変化 ・気温の上昇、海水温の上昇、酸性化、深刻な干ばつ、山火事、極端な気象変化等 ・新たな病原体による食品媒介性疾患の増加の懸念等	リスク	値		例. +1 又は×10 (人の要因)
(11) 緊急性	リスク	値	—	
	—	—		

◎ハザードと食品の組み合わせについて

対照ハザード×食品（群）の例①（微生物等ハザードに関連すると考えられる主な食品群を選択）（国際食品微生物規格委員会（ICMSF）：

Microorganisms in foods 6, Microbial ecology of food commodities

「食品微生物の生態」の食品群を参考として引用、再整理）

専門家の重み付けは優先性の高いものから **A**、**B**、**C**と判断予定（P）

カテゴリー	食品（群）	専門家の重み付け
1	食肉及び食肉製品	
2	家きん製品	
3	魚介類及び魚介製品	
4	野菜及び野菜加工品	
5	果実及び果実製品	
6	スパイス、乾燥製品及びアジアの香辛料（魚醤等）	
7	堅果類（ナッツ）、脂肪種子類及び乾燥マメ科植物類	
8	カカオ、チョコレート及び菓子類	

9	油脂性食品	
10	砂糖、シロップ及び蜂蜜	
11	清涼飲料、果汁、濃縮果汁及び 果実保存食品	
12	飲料水	
13	卵及び卵製品	
14	乳及び乳製品	
15	発酵飲料	