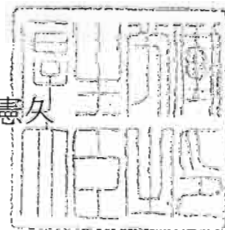




厚生労働省発食安0709第1号
平成26年7月9日

食品安全委員会
委員長 熊谷 進 殿

厚生労働大臣 田村 憲久



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、下記事項に係る同法第11条第1項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づく食肉製品の基準のうちサルモネラ属菌の定義に関して別紙のとおり改正すること。



食肉製品の規格基準のうちサルモネラ属菌の定義に係る 食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく食品健康影響評価について

1. 経緯

食肉製品については、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準」という。）において成分規格等を定めており、このうち非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品及び加熱食肉製品（加熱殺菌した後容器包装に入れたもの）は、サルモネラ属菌は陰性でなければならないとしている。

またこの中で、サルモネラ属菌は「グラム陰性の無芽胞性の桿菌であって、アセトイン陰性、リジン陽性、硫化水素陽性及びONPG陰性で、ブドウ糖を分解し、乳糖及び白糖を分解しない、運動性を有する通性嫌気性の菌をいう。」と規定し、その試験法は通知により示しているところである。

今般、サルモネラ属菌の試験法について国際的整合性を図る観点等から見直しを行ったところ、導入を検討している新しい試験法においては、現在使用されている培地に加え、硫化水素産生性によらずサルモネラ属菌を検出できる培地も使用することとしたことから、硫化水素非産生性等の非定型菌も検出可能となり、続く生化学的性状試験等において硫化水素非産生菌を含む非定型菌について、サルモネラ属菌かどうか確認するよう試験法で定めることとしている。

この結果、新しい試験法では、硫化水素非産生性等の非定型の菌についても検出できるようになったことから、規格基準に規定するサルモネラ属菌の定義についても変更が必要となったところである。

なお、今回の試験法の見直しは、サルモネラ属菌の概念を変えるものではなく、従来の選択分離培地では分離できなかった非定型の菌を定義に含めることによって食品の安全性については向上するものとする。

また、試験法の見直しに合わせたサルモネラ属菌の定義を見直すことについては、本年2月の薬事・食品衛生審議会の部会において、了承を得たものである。

2. 改正の内容

試験法の見直しに合わせ、規格基準の食肉製品にあるサルモネラ属菌の定義について、硫化水素非産生性等の非定型の菌であっても、確認試験（生化学性状試験等）によってサルモネラ属菌と同定される場合には、同定義に含むものとする。

3. 今後の方向性

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、規格基準改正のための所要の手續を進めることとする。