

【微生物・ウイルス】

評価結果 通知時期	リスク管理措置の実施状況調査実施時点と対応状況（記号については欄外参照）					
	平成22年3月末	平成22年9月末	平成23年3月末	平成23年9月末	平成24年5月末	平成24年10月末
平成21年度上期			A'	A'	A'	A'

リスク管理措置の実施状況調査実施時点と対応状況（記号については欄外参照）						
平成25年3月末	平成25年9月末	平成26年9月末	平成27年9月末	平成28年9月末	平成29年9月末	平成30年9月末
A'	A'	A				

A: リスク管理措置を講じたもの A': 一部措置済み B: 審議会等から答申 C: 消費者庁との協議終了
D: 消費者庁と協議中 E: 審議会等において審議中 F: 審議会等の準備中 G: その他

リスク評価の結果に基づく施策の実施状況調査シート

評価品目名	鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価
評価品目の分類	その他
用途	—
評価要請機関	食品安全委員会自らが行った食品健康影響評価
評価結果通知先	農林水産省
評価要請日等	—
評価要請の根拠規定	—
評価目的	現状のリスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定するための食品健康影響評価
評価目的の具体的内容	—
評価結果の概要	<p>(1) 対策の効果</p> <p>食鳥の区分処理及び塩素濃度管理の徹底については、対策の有無で比較し、低減効果を整理した。食鳥の区分処理によるリスクの低減効果は、塩素濃度管理よりも大きく、当該対策のみでリスクが約半減することが示された。</p> <p>なお、塩素濃度管理の徹底については、塩素添加・非添加のモデルを用いて比較を行っているため、食鳥処理場における現状の冷却水中の塩素濃度管理状況によっては、当該効果より低い効果しか示さないことに留意する必要がある。</p> <p>その他4種類の対策それぞれについては、各対策の指標を40%及び80%低減させた場合のリスクの低減効果を整理した。生食割合の低減によるリスク低減効果が最も大きく、次に調理時交差汚染割合の低減による効果が高いことが示された。加熱不十分割合の低減については、単独ではほとんどリスク低減効果がないことが示された。なお、生食しない人を対象とした場合では、最も大きなリスク低減効果があることが示された。</p> <p>(2) 対策の順位付け</p> <p>各対策の指標を80%低減させた場合のリスクの低減効果については、下表に整理したとおりであることが示された。ただし、対策の指標を80%低減させることの難易度は、対策によって異なることに留意する必要がある。</p> <p>単独の対策を解析した結果では、加熱不十分割合の低減又は農場汚染率の低減のみでは効果は少ないことが示されたが、食鳥の区分処理及び塩素濃度管理の徹底を組み合わせることによって高い効果を示すことが示された。また、生食割合の低減については、単独の対策で</p>

も効果が高いことが認められた。

ただし、生食する人に対しては、生食割合の低減が常に最も効果が大きい一方、生食しない人に対しては、食鳥処理場での区分処理と農場汚染率の低減の組合せが、効果の最も大きい管理措置になることに加え、加熱不十分割合の低減や調理時の交差汚染率の低減も、比較的大きな効果を持つことも示された。

(3) その他

少ない菌量で感染を起こす細菌については、人から人への感染に留意する必要があるが、カンピロバクターについては、人から人への感染経路による感染事例はほとんど報告されていない。しかし、数例の感染例の存在から、種々の条件が整えば感染が成立することは留意すべき点と考える。

また、今回の評価では鶏肉を対象を絞っているが、牛や豚などの他の家畜、犬などのペット動物又は河川水、井戸水からも本菌が検出されており、一方、牛レバーや焼き肉などの料理が食中毒の原因食品となった事例もあることから、他の食肉の取扱いや動物とのふれあいを通じた感染又は河川、井戸水などを介した感染についても留意する必要がある。

対策の組み合わせによるリスク低減効果の順位

(単位：%)

順位	対策	低減率
1	食鳥の区分処理＋生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	88.4
2	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	87.5
3	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減	84.0
4	食鳥の区分処理＋生食割合の低減	83.5
5	生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	78.7
6	生食割合の低減	69.6
7	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	58.3
8	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	55.9
9	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減	48.7
10	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減	44.1
11	調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	26.3
12	農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	26.2
13	加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	21.6
14	調理時交差汚染割合の低減	9.4
15	農場汚染率低減	6.1
16	加熱不十分割合の低減	0.2

※ 低減率は各指標を80%低減させた場合のリスク低減効果を示している
(平成21年6月25日府食第596号)

関係行政機関における施策の実施状況

施策の検討経過

- ・生産段階における汚染低減のリスク管理措置を検討するための基礎的情報を得るため、ブロイラー農場における鶏群のカンピロバクター汚染状況及び農場の衛生対策状況を調査。
- ・「有害微生物に関する情報交換会」を開催し、都道府県担当者、農政局等とブロイラー農

	<p>場のカンピロバクター汚染率の低減を目指し、今後の調査・研究等について意見交換を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成22年度から、ブロイラー農場における汚染鶏群・非汚染鶏群の区分と検出方法の開発、生産段階のリスク管理方法の開発、農場への侵入経路の疫学的究明等に関する研究を実施。 ・「農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト」にカンピロバクターを挙げ、平成24年度から平成28年度までの5年間におけるサーベイランス・モニタリング中期計画において、サーベイランスを実施することとしている。（調査の内容は、生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。・低減対策効果を検証するための調査を実施。）
リスク管理措置の実施に時間を要している理由	
施策の概要等	<p>（施策の概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成23年8月に公表した「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック - 肉用鶏農場・生産者編 -」及び「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（参考資料） - 指導者編 -」について、新たな知見を追加し、平成25年11月に改訂版を公表。 <p>【リスク評価結果との関係】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・これまでの汚染実態調査、農場における衛生対策の実施状況、各都道府県の調査研究情報及び学術論文などから、食品の安全性を向上させるために、農場で実施すべき対策をとりまとめ、状況に応じた各農場における食中毒菌の侵入及びまん延防止のための具体的な対策の検討に活用。
施策の実効性確保措置	<ul style="list-style-type: none"> ・都道府県及び関係団体に対して、通知を発出し周知徹底を要請するとともに、農林水産省ホームページを通じて広報を実施。
その他特記事項	<ul style="list-style-type: none"> ・（社）日本食鳥協会を通じて食鳥処理業者に対し、当該リスク評価の結果を送付するとともに、と体の冷却における適正な塩素濃度等の確保等の衛生管理措置について、厚生労働省が公表している指針等に基づき改めて留意するよう通知。 ・食品業界・消費者団体に対して、当該リスク評価の結果を情報提供。