

【微生物・ウイルス】

評価結果	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）					
通知時期	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	平成31年9月末
平成25年度	D					

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	食品中のリステリア・モノサイトゲネス
評価品目の分類	微生物・ウイルス
用途	—
評価要請機関	厚生労働省
評価結果通知先	厚生労働省
評価要請日等	平成24年1月16日付け厚生労働省発食安0116第1号
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第1号
評価目的	食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係る規格基準を設定するに当たって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>喫食前に加熱を要しない調理済み食品 (RTE 食品) について、喫食時の RTE 食品のリステリア・モノサイトゲネス汚染菌数が 10,000CFU/g 以下であれば、発症リスクは特に健常者集団に限定すれば極めて低いレベルと考えられる。患者数を減少させるためには、4℃以下でも増殖可能であるとの知見を踏まえ、保管期間を設定すること等のリスク管理により、非常に高い菌数に汚染された食品の発生比率を抑えることが必要であると考えられる。</p> <p>(平成25年5月20日府食第393号)</p>
関係行政機関における施策の実施状況	
施策の検討経過	<ul style="list-style-type: none"> ・平成26年4月11日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において審議 ・平成26年8月20日 パブリックコメントの実施 ・平成26年9月1日 消費者庁との協議
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> <p>食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、乳及び乳製品に関する省令及び食品、添加物等の規格基準に、食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係る以下の規格基準を設ける予定（平成26年中を目途）。</p> <p>○ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードに限る。）及び非加熱食肉製品の成分規格にリステリア・モノサイトゲネス 1 g 当たり100以下を設定する。</p> <p>なお、規格基準を設定しないその他のRTE食品については、事業者のHACCPの導入や一般衛生管理の徹底を行うよう指導するとともに、特に感受性の高い妊婦や高齢者等に対し、RTE食品に対するリステリア・モノサイトゲネスに関する注意喚起を行う。</p> <p>【リスク評価結果との関係】</p>
施策の実効性確保措置	—
その他特記事項	—

【微生物・ウイルス】

評価結果	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）					
通知時期	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	平成31年9月末
平成25年度	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	と畜場及び食鳥処理施設にHACCPに基づく衛生管理措置を導入すること
評価品目の分類	微生物・ウイルス
用途	—
評価要請機関	厚生労働省
評価結果通知先	厚生労働省
評価要請日等	平成25年12月12日付け厚生労働省発食安1212第2号
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第6号及び第10号
評価目的	衛生管理手法として、HACCPに基づく基準を設定し、と畜業者等及び食鳥処理業者は、当該基準又は現行の基準のいずれかを設定できることを新たに追加するに当たっての食品健康影響評価
評価目的の具体的内容	と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）第7条に掲げると畜業者等の講ずべき衛生措置及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（平成2年厚生省令第40号）第4条に掲げる食鳥処理業者の講ずべき衛生管理等の基準に、衛生管理手法として、HACCPに基づく基準を設定し、と畜業者等及び食鳥処理業者は、当該基準及び現行の基準のいずれかを選択できることを追加すること。
評価結果の概要	本改正は、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであることに該当すると認められる。 なお、リスク管理機関においては、HACCPの適切な運用を通じて、より適切な衛生管理が行われるよう、事業者を指導、監督すべきである。 (平成25年12月16日府食第1001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	
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> <p>平成26年4月28日、と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令を公布 平成27年4月1日、施行 と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）第7条に掲げると畜業者等の講ずべき衛生措置及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（平成2年厚生省令第40号）第4条に掲げる食鳥処理業者の講ずべき衛生管理等の基準に、衛生管理手法として、HACCPに基づく基準を設定し、と畜業者等及び食鳥処理業者は、当該基準及び現行の基準のいずれかを選択できることを追加した。</p> <p>【リスク評価結果との関係】</p> <p>特記事項なし</p>
施策の実効性確保措置	—
その他特記事項	—

【微生物・ウイルス】

評価結果	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）					
通知時期	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	平成31年9月末
平成25年度	C					

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	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正について（生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び殺菌山羊乳に係る成分規格）
評価品目の分類	微生物・ウイルス
用途	—
評価要請機関	厚生労働省
評価結果通知先	厚生労働省
評価要請日等	平成26年3月27日付け厚生労働省発食安0327第1号
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第1号
評価目的	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令における生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び殺菌山羊乳に係る成分規格の一部を改正すること。
評価目的の具体的内容	—
評価結果の概要	本改正は、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。 （平成26年3月31日府食第257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	<ul style="list-style-type: none"> 平成26年2月5日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において審議 平成26年8月20日 パブリックコメントの実施 平成26年9月10日 消費者庁協議の終了
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> <p>食品衛生法第11条第1項に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正を行うもの（平成26年中に改正予定）。</p> <p>生乳、牛乳及び特別牛乳の比重、成分調整牛乳の酸度、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳の比重及び酸度、及び殺菌山羊乳の無脂乳固形分及び乳脂肪分の規定を改正する。</p> <p>【リスク評価結果との関係】</p>
施策の実効性確保措置	—
その他特記事項	—

【微生物・ウイルス】

評価結果	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）					
通知時期	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	平成31年9月末
平成25年度	C					

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	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正について（発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料に係る成分規格）
評価品目の分類	微生物・ウイルス
用途	—
評価要請機関	厚生労働省
評価結果通知先	厚生労働省
評価要請日等	平成26年3月27日付け厚生労働省発食安0327第2号
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第1号
評価目的	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令における発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料に係る成分規格の一部を改正すること。
評価目的の具体的内容	—
評価結果の概要	本改正は、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。 （平成26年3月31日府食第258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	<ul style="list-style-type: none"> 平成26年2月5日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において審議 平成26年8月20日 パブリックコメントの実施 平成26年9月10日 消費者庁協議の終了
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> <p>食品衛生法第11条第1項に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正を行うもの（平成26年中に改正予定）。</p> <p>発酵乳の成分規格、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の製造基準（原料の殺菌条件）、発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数の測定法の規定を改正する。</p> <p>【リスク評価結果との関係】</p>
施策の実効性確保措置	—
その他特記事項	—

【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	厚生労働省
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み合わせが、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

<p>リスク管理措置の実施に時間を要している理由</p>	
<p>施策の概要等</p>	<p>(施策の概要)</p> <p>1 食鳥処理場等における対策 平成24年度からの厚生労働科学研究「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」（代表研究者：山本茂貴（国立医薬品食品衛生研究所）（3年計画））において、食品安全委員会の評価結果も踏まえ、リスク低減措置について研究中。</p> <p>2 消費者への普及啓発 ・ 政府広報オンラインのお役立ち記事「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」（平成24年5月最終更新）を公表し、消費者に食肉の生食、加熱不十分など食中毒に関する普及啓発を行っている。 ・ 動画「お肉はよく焼いて食べよう」をホームページに掲載している。 ・ 引き続き、カンピロバクター食中毒低減に向けた普及啓発を行う予定。</p> <p>3 自治体への要請 全国食品衛生関係主管課長会議（平成26年3月10日）において、都道府県等に対し、カンピロバクター等食中毒事案の発生を防止するため、 ① 食肉に関する衛生管理の徹底など飲食店等関係事業者に対する監視指導の適切な実施 ② 一般消費者に対する食肉の加熱不足や高齢者、乳幼児に生又は加熱不足の食肉を摂取させないための注意喚起 を要請。</p> <p>4 食肉等の生食に関する検討 ・ 平成25年8月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で、鶏肉を含め、豚や野生動物の食肉等の生食について検討を開始。 ・ 現在規制対象となっていない食肉等について、リスクに応じた規制のあり方について、「食肉等の生食に関する調査会」にて平成25年12月より議論。 ・ 本調査会で鶏については、一部自治体における取組や現在行われている研究結果を踏まえ、具体的な対応策を検討するととりまとめられ、平成26年8月の乳肉水産食品部会に報告された。</p> <p>【リスク評価結果との関係】</p>
<p>施策の実効性確保措置</p>	<p>—</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>—</p>