

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料
 「<平成23年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
大腸菌群	<p>・国土交通省:水文水質データベース http://www1.river.go.jp/100303.html 大腸菌群とは、大腸菌(Escherichia coli)および大腸菌ときわめてよく似た性質を持つ細菌の総称です。大腸菌群は一般に人畜の腸管内に常時生息し、健康な人間の糞便1g中に10億～100億存在するといわれています。そのため、微量のし尿によって水が汚染されてもきわめて鋭敏に検出され、また、その数に変動をきたします。大腸菌群の検出は容易かつ確実なので、し尿汚染の指標として広く用いられています。</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価の候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:昭和34(1959)年12月28日厚生省告示第370号 食品・添加物等の規格基準において、特定の食品については大腸菌群についても基準値が定められ、リスク管理がなされている。 氷菓 大腸菌群陰性 加工食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。) 大腸菌群陰性 等 〈海外〉 ・WHO/FAO:「スプラウト、牛ひき肉、豚肉などの懸念される農産品の特定を含む腸管出血性大腸菌のリスクプロファイル」2003年 ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh35/fh0305de.pdf</p>