

食中毒の原因となる微生物の リスク評価を開始しました。

鶏肉を主とする畜産物中の
カンピロバクターのリスク評価について

食品安全委員会ではこのほど、国民を食中毒から守るための取組の一環として、近年多くの食中毒が発生している「鶏肉とカンピロバクター」の組合せのリスク評価に着手しました。

HP 微生物・ウイルス専門調査会資料・議事録等：http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu_virus/index.html

評価を開始するまでの経緯

細菌やウイルスなどによる食中毒は、私たちの身近で日常的に起きている大きな健康問題のひとつであり、毎年数多くの患者が発生し、死者が出ることもあります。食品安全委員会では、平成16年から委員会が自らの判断で行うリスク評価案件として、食中毒を引き起こす微生物について、微生物・ウイルス合同専門調査会で審議を重ねてきました。

これまでに、リスク評価の進め方を評価指針として公表し、これに従ってどの微生物と食品の組合せを優先的に評価していくかを検討してきました。その結果、まず『鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター』のリスク評価を行うことを、今年7月に食品安全委員会で決定し、具体的な評価を始めており、また、この間に意見交換会も開催してきました（『食品安全』第10号、第13号参照）。

カンピロバクターとは？

- 特徴：家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、内臓などを汚染することがある。乾燥に弱く、また、十分な加熱（65℃以上、数分）で食中毒を予防できる。
- 食中毒被害：潜伏期が平均3日と長いいため、原因特定が難しい場合が多い。少ない菌量でも腸炎を発症し、下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感、時に嘔吐や血便などの症状を伴う。下痢は1日4回～12回にもおよび、腸炎での死亡率は低い。感染後に神経疾患であるギランバレー症候群を発症することがある。

まずカンピロバクターから

微生物・ウイルス合同専門調査会は、食中毒の発生状況や食品安全モニターのアンケート結果、諸外国でのリスク評価事例などを踏まえ、9つの食品と食中毒原因微生物の組合せ（図表1）について、食品の安全性に関する問題点やその発生状況、採りうる対策に関する科学的な情報を説明したリスクプロファイルを作成し公表しました。さらに、食中毒の発生が多いものや症状の重いものとして優先度の高いものを4件まで絞り込み、リスク評価の実行可能性を考慮し、最終的に最優先されるべきものとして『鶏肉とカンピロバクター』の組合せを選びました。他の組合せについては、今後も評価に必要な関連情報を集め、順次リスク評価を進める予定です。

図表1 リスク評価が検討された食品と食中毒原因微生物の組合せ

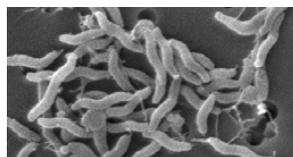
※青字は絞り込まれた4案件。
※それぞれの詳細は、食中毒原因微生物リスクプロファイル（http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/risk_profile/index.html）をご参照ください。

- 鶏肉—カンピロバクター
- 牛肉—腸管出血性大腸菌（O157など）
- 鶏卵—サルモネラ
- カキ—ノロウイルス
- 調理済食品等—リステリア
- 魚介類—腸炎ビブリオ
- 鶏肉—サルモネラ
- 二枚貝—A型肝炎ウイルス
- 豚肉—E型肝炎ウイルス

リスク評価の進め方は？

カンピロバクターは、鶏肉などの食材中ではほとんど菌が増殖することがないという特徴があります。そのため、どの位の割合の食材が汚染されているか（汚染率）を指標として、養鶏場、食鳥処理場、食品製造・加工業、小売店、飲食店など流通の各過程での食材を調査し、必要な対策を採った際の効果を科学的に推定することでリスク評価が行えると考えられます。また、家庭も含めた調理現場の衛生状態、調理方法などについての問題点の整理と必要な対策の効果を評価することも重要と考えられます。

なお、リスク評価を行うに当たっては、必要に応じて進め方の再検討を行うと同時に、積極的に関係者とのリスクコミュニケーションに努めていきます。



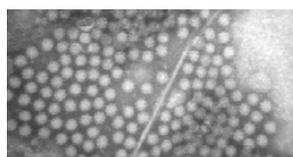
カンピロバクター



腸管出血性大腸菌



サルモネラ



ノロウイルス
写真：埼玉県衛生研究所