

食品中のリステリア・モノサイトゲネスについて リスク評価を行いました

食品安全委員会は、厚生労働省からの要請を受け、リステリア症の原因となる微生物「リステリア・モノサイトゲネス」(LM)に係る食品健康影響評価(リスク評価)を行いました。評価書に基づき、LMの特徴とリステリア症についてQ&A形式でお伝えします。

Q リステリア症とは？

A リステリア・モノサイトゲネス(LM)に汚染された食品を介して感染する、食中毒の一種です。他の多くの食中毒原因菌と異なり、LMは低温に強い性質があります。食品を4℃以下の冷蔵庫で保存していても、一部でも汚染されていれば、菌が増殖することがあります。

Q LMに感染するとどのような症状が出ますか？

A 健康な人であれば、汚染菌数が少ない場合、感染しても症状が出ないことが多いのですが、高齢者を含め免疫力の低下している人では発症のリスクが高まります。発症すると、初期にはインフルエンザのような発熱や嘔吐、頭痛などの症状、重症になると髄膜炎や敗血症を引き起こし、意識障害やけいれんが起こることもあります。

また、妊娠中の人は感染しやすく、早産や流産の原因になったり、胎児に影響が出たりする例も見られます。

Q リステリア症の日本での発症リスクは？

A 日本では、欧米に比べリステリア症の発症や、食品のリステリア汚染は少ないといわれてきました。しかし、2012年の厚生労働省の調査(JANIS=院内感染対策サーベイランス)では、日本での年間当たりの患者数は約200人と推定されており、実際には欧米と同様に、特に65歳以上の高齢者を中心にリステリア症が発生していることがわかってきています。

Q LMの食品健康影響評価を行うことになったのはなぜ？

A 日本では、LMが検出された一部の食品は輸入等が禁止されています。さらなるリスクの低減のため、厚生労働大臣の要請をうけ、食品中のLMの規格基準を設定するにあたっての評価を行いました。今回の評価は、食べる前に加熱する必要のない調理済み食品(RTE食品)を対象に行いました。これは、国外や国内の感染症の発症事例や汚染実態、喫食方法による影響などを考慮したためです。

Q リステリア症の発症リスクはどのように評価されましたか？

A RTE食品において喫食時点での汚染菌数が10,000CFU/g以下の場合、免疫力が低下していない健康な人であれば、発症リスクは極めて低いレベルにあると考えられました。推定患者数が200人であることを踏まえると、この汚染菌数を超えて著しくLMが増殖した食品の喫食により、患者が発生していると考えられました。よって、非常に高い菌数で汚染された食品の発生比率を抑えることが必要と考えられました。

* CFUは菌数の単位

Q 食品の汚染を防ぎ、リスクを減らすにはどうしたらよいでしょうか？

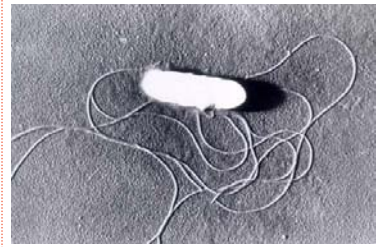
A LMは低温で増殖可能なことに加え、環境中に広く存在しています。よって、RTE食品中のLM汚染率を下げるため、製造環境での対策としての一般的衛生管理やその効果の検証のための製造環境中のモニタリングを行

用語 CHECK

● リステリア・モノサイトゲネス

Listeria monocytogenes

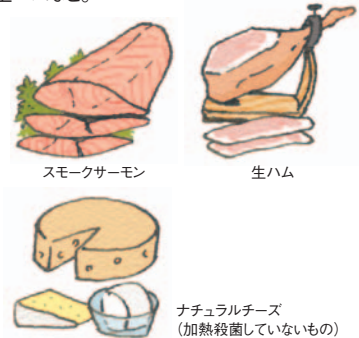
リステリア・モノサイトゲネス(LM)は、河川や下水、魚類、野生動物、家畜の腸管など、自然界に広く分布している細菌です。低温や塩分にも強い性質があり、食品を介して人に感染すると、食中毒であるリステリア症を引き起こすことがあります。



東京都健康安全研究センター提供

● RTE食品

消費者が購入後に加熱調理をしないで食べる食品(Ready-to-eat foods)のこと。非加熱喫食食品とも呼ばれる。チーズ、燻製品、サラダ、生ハムなど。



ナチュラルチーズ
(加熱殺菌していないもの)

リステリア症予防のポイント

- ★生で食べる食品や RTE 食品は、賞味期限を守り、なるべく早く食べる。
- ★冷蔵庫に数日間保管した RTE 食品は、加熱してから食べる。
- ★妊婦、高齢者や免疫力が低下している人は、できるだけ加熱した食品を食べる。

うことが重要です。また、免疫力が低下している集団に焦点を絞ったリスク管理措置を検討することが LM によるリスク低減に効果的と考えられます。

食品中のリステリア・モノサイトゲネスの評価書を公開しています。



食品安全委員会ホーム>食品健康影響評価(リスク評価)>微生物・ウイルス>評価書一覧>食品中のリステリア・モノサイトゲネス
<http://www.fsc.go.jp/fscii/evaluationDocument/show/kya20120116331>