

リスク評価の窓



第6回 微生物・ウイルス専門調査会

食品安全委員会は、科学的な知見に基づき客観的かつ中立公正に、リスク評価(食品健康影響評価)を行っています。7名の委員で構成される委員会の下に、12の専門調査会やワーキンググループを設置し、専門的に検討を進めています。

それぞれの専門調査会やワーキンググループの仕事を紹介していくリスク評価の窓、

第6回は「微生物・ウイルス専門調査会」です。

微生物・ウイルス専門調査会(平成30年4月現在、18人の専門委員で構成)の評価対象は、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター・ジェジュニ/コリといった、食中毒の原因となりうる細菌、ウイルスあるいは寄生虫です。食品衛生法、家畜伝染病予防法、と畜場法等では、これら食中毒の原因となりうる微生物についての規格基準等を定めています。この基準等を新しく設定したり変更したりする際、リスク管理機関(厚生労働省、農林水産省等)は、食品安全委員会に食品健康影響評価(リスク

評価)を依頼することになっています。依頼を受けて、委員会では、微生物・ウイルス専門調査会において、対象病原体の情報等を収集・分析(健康被害解析、ばく露評価等)したうえで、リスク評価を行い、結果(規格基準案の導入により、どの程度リスクが低減されるか等)をリスク管理機関に通知します。

通知を受けたリスク管理機関は、評価の内容を踏まえ、規格基準等を見直したり、必要な施策を検討します。



食の安全に関わる微生物・ウイルスなどのリスク評価を進めています

微生物・ウイルス専門調査会座長

(国立感染症研究所所長)

わきた たかじ

脇田 隆字



微生物・ウイルス専門調査会は、微生物、ウイルス及び寄生虫の食品健康影響評価に関する専門事項について調査審議をおこなっている。食中毒原因微生物(細菌、ウイルス、寄生虫、原虫、リケッチア、クラミジア、細菌毒素等)の食品健康影響評価指針を策定し、評価すべき微生物の優先順位を決めた上で個別の微生物について食品健康影響評価を行い、食品により媒介される微生物に関するリスクプロファイルを作成している。食品中のハザードを解析し、食品の安全に関するリスクを分析する。リスクプロファイルにはリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションに関する情報を盛り込むこととしている。

さて、カンピロバクター、ノロウイルスは食中毒統計の病因

物質別で上位を占めている。最近、微生物・ウイルス専門調査会ではこの2件についてリスクプロファイルをまとめた。特にノロウイルスは、以前はカキを中心とする二枚貝に起因する食中毒という認識であったが、ヒトからヒトへ感染する場合も多く、また調理従事者への感染経路も重要である。このため、食品に由来する感染だけでなく、多くの知見を盛り込む必要があった。さらに、ノロウイルスの実験室内でのウイルス培養が可能となってきたが、リスク評価に実用可能な培養系の開発には至っていない。このような問題点もふまえ、最新の知見を取りまとめている。食品の安全に関わる関係者に利用しやすいリスクプロファイルの作成を目指している。