

# リスク評価の実例

## 食中毒菌

### Hazard Identification

生食用牛肉における腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌

### Hazard Characterization

我が国における腸管出血性大腸菌による食中毒事例(摂取菌数、原因食品中の汚染菌数が判明したもの)

原因食品	汚染菌数	食品推定摂取量	摂取菌数/人
シーフードソース サラダ	4-18 cfu/100g 4-18 cfu/100g	208g 72g	11-50 cfu (平均)
メロン	43 cfu/g	50g	約2,000 cfu
イクラ醤油漬	0.2-0.9 MPN/100g 0.73-1.5 MPN/10g	20-60g ---	--- ---
冷凍ハンバーグ	145 MPN/g	100g 200g	<108~216 MPN
牛レバー刺し	0.04-0.18 cfu/g	50g以下	2-9 cfu

**最少菌数** 2cfu/人(50g以下中)

サルモネラによるリスクは、  
O157によるリスクよりも低いとされている

### Exposure Assessment

#### 我が国の汚染状況

《枝肉表面のO157汚染率》

**0.3~5.2%** (汚染菌数のレベルは不明)

《大腸菌群数調査》

**50 cfu/cm<sup>2</sup>** (枝肉表面)

#### アイルランドの汚染状況

2.4%に5.0cfu/g~40.7cfu/g  
のO157汚染(脱骨後の部分肉)

腸管出血性大腸菌の菌数は大腸菌群数を  
を超えないため、我が国における菌数レ  
ベルがアイルランドのレベルを超える可  
能性は低い

### Risk Characterization

- 報告事例の最少菌数より、FSOは0.04 cfu/gよりも小さい値であることが必要

提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、食品安全委員会のリスク評価の結果、  
FSOを**0.04 cfu/g**とした場合よりも3倍程度安全側に立つ
- 提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、食品安全委員会のリスク評価の結果、FSOを0.04 cfu/g  
とした場合よりも3倍程度安全側に立つ

FSOの1/10をPOとすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性が見込まれる
- 厚労省の加工基準案によって生食部のPOが達成されていることを確認するには、  
微生物検査(腸内細菌科菌群を対象とする場合25検体以上が陰性)が必要