

農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき食品の安全性に関する有害微生物とその状況

危害要因	区分*1	状況	点数*2
カンピロバクター	①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生物学的性状、生化学的性状の基礎的情報が既にある。</li> <li>・対策を執るべきフードチェーン内の段階が判明している。</li> <li>・選択培地や抗血清が市販されており、検出・分析が比較的容易である。</li> </ul>	14.00
サルモネラ	①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生物学的性状、生化学的性状の基礎的情報が比較的豊富である。</li> <li>・対策を執るべきフードチェーン内の段階が判明している。</li> <li>・フードチェーンの各段階で、既に対策が実施されているが、現状とその効果については不明である。</li> <li>・米国及びEUでは生産段階における汚染率の目標値を定めて対策を実施している。</li> <li>・選択培地や抗血清が市販されており、検出・分析が比較的容易である。</li> </ul>	19.50
腸炎ビブリオ	①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・沿岸の海水や泥土中で増殖しているため、汚染制御は困難である。</li> <li>・真水による洗浄が効果的であるため、水揚げ時及び調理時の対策が最も有効である。</li> </ul>	14.75
腸管出血性大腸菌	①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生物学的性状、生化学的性状の基礎的情報が既にある。</li> <li>・対策を執るべきフードチェーン内の段階が判明している。</li> <li>・フードチェーンの各段階で既に対策が実施されているが、現状とその効果については不明である。</li> <li>・選択培地や抗血清が市販されており、検出・分析が比較的容易である。</li> </ul>	17.25
ボツリヌス菌	①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・缶詰の殺菌条件の指標菌として使用されるなど、対策は以前から実施されている。</li> <li>・過去7年間で1名（井戸水が原因）の発生である。</li> </ul>	14.50
ノロウイルス	②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検出・分析法が確立していない。</li> <li>・実験室内では増殖できないため、研究が他の主要な有害微生物より遅れており、基礎的情報が少ない。</li> <li>・感染者の吐物及び便中に排出されたウイルスが下水処理場から河川を通じて沿岸海水を汚染する。</li> <li>・生産段階におけるウイルスの動態や二枚貝の汚染過程について不明な点が多い。</li> <li>・生産段階での汚染だけでなく、保菌者による調理や、吐物による施設汚染など感染様式が多様であり、生産段階での汚染低減措置の効果が現時点は不明である。</li> </ul>	17.00
リステリア	②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本では、ナチュラルチーズによる食中毒が研究者によって報告されているのみ（1件）である。</li> <li>・日本では、リステリア感染症（食中毒以外）患者と食品との関連性は不明である。</li> <li>・潜伏期間が長い（平均3週間）ため、原因究明が困難である。</li> <li>・米国及びEUでは非加熱加工食品を原因とする重要な食中毒菌と位置付けられている。</li> <li>・魚卵製品（イクラ、タラコ）や干物等から検出されたとの報告がある。</li> </ul>	15.25

\*1：対象とする危害要因の分類における区分（資料1-1, 2（2）参照）

\*2：優先度の検討基準の合計点（資料1-3参照）