

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の検討資料

No.	危害要因	主な原因	農林水産物	重要度			関係者の関心 (平均)	合計	Hとした関係者数	意見
				病原性	患者数	国際的動向				
1	ウェルシュ菌	食肉を原料とした加熱料理		L	H	L	2.25	9.25	0	患者数が増えている。
2	エルシニア・エンテロコリチカ	豚肉を原料とした加工食品（非加熱加工食品を含む。）	豚肉	L	L	L	2.00	5.00	0	海外事例と日本との違いを検討すべき。
3	黄色ブドウ球菌	手作業がある加工食品	穀類	L	H	L	3.75	10.75	4	外食・加工食品依存の食生活及び加工業者の注意が重要。 因果関係は比較的明白。 耐熱性のある毒素が問題。
4	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	鶏肉を原料とした生食又は加熱不十分な食品	鶏肉	L	H	H	3.00	14.00	2	患者数が増えている。 食肉分野では重要。 ギラン・バレー症候群との関係。
5	サルモネラ	鶏肉を原料とした生食又は加熱不十分な食品 鶏卵を原料とした生食又は焼き物	鶏卵 鶏肉	H	H	H	4.50	19.50	7	鶏卵中に入り込む等、消費者の関心が高い。 サルモネラ・エンテリティディス(SE)の問題は、鶏卵業界だけでなく食品業界全体の問題。 SEは発症菌量が少なく、死亡することもある。
6	セレウス菌	食肉を原料とした加熱料理、練り製品	鶏卵、米	L	M	L	3.50	8.50	2	加熱と冷却における本菌の消長が重要であるが過去の研究報告があるのか不明。 毒素が重要。 主食である米飯で発生するケースがあり重要。

No.	危害要因	主な原因	農林水産物	重要度			関係者の関心 (平均)	合計	Hとした関係者数	意見
				病原性	患者数	国際的動向				
7	腸炎ビブリオ	海産魚介類の生食又は加熱不十分な食品	魚介類	L	H	H	3.75	14.75	5	気温上昇で旬魚の常識が混乱。対策は進んでいるが、血清型O3：K6など発症菌数の少ないケースについては今後の課題。
8	腸管出血性大腸菌	牛肉の生食又は加熱不十分な食品	牛肉	H	M	H	4.25	17.25	6	不安が治まらない。毒素が重要。
9	ビブリオ・バルニフィカス	海産魚介類の生食又は加熱不十分な食品	魚介類	H	L	L	2.50	9.50	2	実態は不明だが、不安が高まっている。大雨、海水温の上昇等の異常気象が原因とも考えられる。
10	ボツリヌス菌	発酵食品及び密閉容器食品		H	L	H	3.50	14.50	3	蜂蜜、発酵食品における実態を把握する必要。致死率が高い。
11	リステリア・モノサイトジェネス	乳製品 非加熱加工食品	乳	H	L	H	4.25	15.25	5	日本における発生には不明な点が多い。
12	A型肝炎ウイルス	海産魚介類の生食又は加熱不十分な食品	魚介類	M	L	H	1.75	10.75	0	カキ等とよく言われるが「等」の実態が分からない。輸入時の規制が重要と思われる。
13	E型肝炎ウイルス	豚肉の生食又は加熱不十分な食品	豚肉	H	L	L	2.00	9.00	0	豚等、輸入に伴う不安。長い潜伏期間・劇症型の場合の死亡率の高さ等。
14	ノロウイルス	カキ等の二枚貝の生食又は加熱不十分な食品	二枚貝	M	H	H	4.00	17.00	5	患者数が急増しており、不安が集中している。人一人感染もあるが、最終的には食中毒対策に行き着く。検査法、診断法の迅速性を含め要検討。
15	エンテロバクター・サカザキ	乳幼児用調整粉乳		M	L	H			1	