

農林水産省が食品の安全性に関するリスク管理を優先的に行うべき有害微生物のリストについて（平成19年4月25日現在）

## 1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスク分析が導入され、科学に基づいた行政の推進が課題となっている。農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理の標準的な作業手順（危害要因に関する情報の収集・分析、データの作成、優先度の検討、リスク評価の諮問、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等）を記述した「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」を作成（平成17年8月25日公表、平成18年10月5日改訂）し、本手順書に基づき、国際的に合意された枠組みに則って、食品の安全性に関するリスク管理を行っている。

これに基づき、収集した食品安全に関わる情報や消費者、食品事業者など関係者の意見をもとに、今後農林水産省が食品の安全性に関するリスク管理を優先的に行うべき有害微生物を選定した。

## 2. 対象とする危害要因の分類

- (1) リスク管理を実施する対象として、現時点における科学的見地に基づいて、「食品安全の確保」を主眼としつつ、「関係者の関心」、「国際的動向」を考慮に入れた上で、別途定める基準（別紙）により、農林水産省の所掌範囲でリスク管理が実施できるものの中から、優先的にリスク管理を実施する必要があるものを選定した。
- (2) 対象とする危害要因は、以下のような区分に分類する。
  - リスク管理を実施するため、直ちに汚染実態調査の実施及びリスク管理措置を検討する必要がある危害要因
  - リスク管理を実施する必要があるが、リスク管理措置を検討するための基礎的情報が不足しているため、それを収集する必要がある危害要因
- (3) リスク管理検討会の場で、技術的な知見を含めて意見（参考）を求め、必要に応じリスク管理に反映させる。

## 3. 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト

リスク管理を実施するため、直ちに汚染実態調査の実施及びリスク管理措置を検討する必要がある危害要因

カンピロバクター

サルモネラ

腸炎ビブリオ

腸管出血性大腸菌

ポツリヌス菌

(50音順)

リスク管理を実施する必要があるが、リスク管理措置を検討するための基礎的情報が不足しているため、それを収集する必要がある危害要因

ノロウイルス

リステリア

#### 4 . 留意事項

優先的にリスク管理を行うべき有害微生物の区分については、随時見直しを行う。

優先的にリスク管理を行うべき有害微生物について  
リスク管理検討会で出された意見等

危害要因	区分	リスク管理検討会メンバーの意	状況
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ		<ul style="list-style-type: none"> <li>患者数が増えている。</li> <li>食肉分野では重要。</li> <li>ギラン・バレー症候群との関係</li> </ul>	<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>
サルモネラ		<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏卵中に入り込む等、消費者の関心が高い。</li> <li>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。</li> <li>SEは発症菌量が少なく、死亡することもある。</li> </ul>	<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>
腸炎ビブリオ		<ul style="list-style-type: none"> <li>気温上昇で春魚の常識が混乱。</li> <li>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。</li> </ul>	<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>
腸管出血性大腸菌		<ul style="list-style-type: none"> <li>不安が治まらない。</li> <li>毒素が重要。</li> <li>.</li> </ul>	<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>
ボツリヌス菌		<ul style="list-style-type: none"> <li>はちみつ。発酵食品における実態を把握する必要。</li> <li>致死率が高い。</li> </ul>	<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>
ノロウイルス		<ul style="list-style-type: none"> <li>患者数が急増しており、不安が集中している。</li> <li>ヒト-ヒト感染もあるが、最終的には食中毒対策に行き着く。</li> <li>検査法、診断法の迅速性を含め、要検討。</li> </ul>	<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では不明である。</li> </ul>
リステリア・モノサイトジェネス		<ul style="list-style-type: none"> <li>日本における発生には不明な点が多い。</li> </ul>	<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>

(別紙)

農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物の検討

以下の項目についてH：5、M：3、L：1として合計し、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物を判断する。

(1) 病原性

- ・症状の重篤性
- ・症状の持続期間
- ・患者からの二次感染

H：重症例では死亡することがある。症状が一過性でない。患者が感染源となることがある。

M：症状は一定期間持続するが、死亡することはまれである。患者が感染源となることがある。

L：死亡することはまれで、多くは一過性の下痢及び嘔吐である。

(2) 患者数

H：国内において最近3年間の平均報告患者数が1000名以上である。

M：国内において最近3年間の平均報告患者数が100名以上1000名未満である。

L：国内において最近3年間の平均報告患者数が100名未満である。

(3) 関係者の関心

- ・リスク管理検討会メンバーを通じて得た国民の関心度

H：非常に関心がある。

M：関心がある。

L：あまり関心がない。

(4) 国際的動向

H：コーデックスにおいて、衛生実施規範が策定された又は策定中である。

L：そのような状況には至っていない。