

有害微生物の優先度リスト及びサーベイランス・モニタリング中期計画対照表

【資料1】

No.	危害要因	主な原因	食品群	優先度リストの位置づけ		中期計画の位置づけ		次期優先度リスト(案)及び次期中期計画(案)の理由	検討会メンバー関心度	
				現行	次期(案)	現行	次期(案)			
1	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	食肉(特に鶏肉)の生食又は加熱不十分な食品	鶏肉	◎	◎	A	A	農林水産省が平成19年度～22年度に実施した実態調査の結果を踏まえ、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月)。引き続き汚染実態の調査を行うことに加え、サーベイランス調査によりハンドブック等の取組による効果を検証する。	4.1	
			牛肉			—	A			農林水産省が平成22年度に実施した予備調査で国内の農場汚染率が約9割(冬季)と高いことを確認。平成19年度～22年度に実施した実態調査の結果を踏まえ「牛肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月)。また、現在も牛生レバーを原因とする食中毒が発生している。以上のことから、ハンドブック等の取組によるリスク低減効果を確認するには肉用牛の農場段階における汚染実態調査を実施する必要があるため、次期中期計画ではAと位置づける。
			豚肉			—	×			
2	サルモネラ	鶏肉やレバー刺しの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	◎	◎	A	A	農林水産省が平成19年度～22年度に実施した実態調査の結果を踏まえ、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月)。引き続き汚染実態の調査を行うことに加え、サーベイランス調査によりハンドブック等の取組による効果を検証する。	3.9	
			牛肉、豚肉			—	×			
			野菜			—	×			
3	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	◎	◎	A	A	農林水産省が平成19～21年度に実施した実態調査で国内の肉用牛農場の約3割で腸管出血性大腸菌を確認。平成19年度～22年度に実施した実態調査の結果を踏まえ、「牛肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月)。また、平成23年10月に新たな生食用食肉の規格基準が施行されたことを受け、「生食用食肉の取扱マニュアル」を改訂・公表(平成24年2月)。引き続き汚染実態調査を行うことに加え、サーベイランス調査によりハンドブック等の取組の効果を検証する。	5.0	
			野菜			B (生食用野菜)	A			農林水産省が平成19～20年度に実施した実態調査では、国内の農場から採取した野菜(キャベツ・レタス・トマト・きゅうり・ねぎ)からは未検出。一方、小規模ではあるが本菌に汚染された生鮮野菜が原因である可能性のある食中毒事例が国内で散見しており、海外では生産段階で本菌に汚染されたホウレンソウを原因とする大規模な食中毒事件が発生しているため、「野菜の衛生管理指針」を策定(平成23年6月)。今後、実態調査等により指針導入の効果を検証する。以上のことから、次期中期計画ではAと位置づける。
4	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	◎	×	B (海産魚介類)	×	厚生労働省の食中毒統計では、平成11年～13年に年間300～600件(患者数3000～9000人)の食中毒が発生していたが、平成13年に厚生労働省が食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格規程を改正し、生食用鮮魚介類を飲用適の水で洗浄、10℃以下の保存等が義務付けられた。この結果、直近3年間は食中毒の発生が10～40件(患者数100～600人)程度と減少傾向が顕著なため、リスク管理の優先度は低いと考えられる。以上のことから、次期優先度リスト及び次期中期計画へ位置づけないこととする。	3.3	
5	ビブリオ・パルニフィカス	海産魚介類の生食又は加熱不十分な食品	魚介類	—	×	—	×		2.4	
6	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	○	◎	B	A	生産・流通段階における各工程毎の汚染実態を把握し、リスク低減措置を検討する必要がある。カキの検査法について、近年、検体を濃縮・精製する過程にアミラーゼ処理方法を導入することにより、カキの中腸腺に含まれるPCR阻害物質が減じ検出感度が上昇することが認められ、カキに含まれるノロウイルス量の調査をより正確に行うことが可能となった。以上のことから、次期優先度リストでは「直ちに汚染実態調査及びリスク管理措置を検討する必要がある危害要因」とし、中期計画ではAと位置づける。	4.4	
7	ボツリヌス菌	発酵食品及び密閉容器食品	加工食品	◎	×	B (農林水産物は今後検討)	×	厚生労働省の食中毒統計では、我が国の発生件数は直近10年間で3件(3人)となっており、リスク管理の優先度は低いと考えられる。以上のことから、次期優先度リスト及び次期中期計画へ位置づけないこととする。	3.6	
8	ウェルシュ菌	食肉を原料とした加熱料理		—	×	—	×		2.7	
9	リステリア・モノサイトジェネス	動物由来の非加熱調整食品	動物由来の非加熱調整食品	○	◎	B (農林水産物は今後検討)	A	厚生労働省が平成21年に市販の食肉製品、魚介類など1500検体を検査したところ、21検体からリステリアが分離された。また、現在、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズの成分規格、保存基準の導入について、食品安全委員会が食品健康影響評価を行っている。海外では主に家庭内で調理を行わず食される加工食品(Ready-to-eat食品)を原因とするリステリア食中毒が継続的に頻発している。また、コーデックス委員会において2007年に一般原則の適用ガイドラインを採択し、2009年にリステリアの具体的な規程を採択。以上のことから、次期優先度リストでは「直ちに汚染実態調査及びリスク管理措置を検討する必要がある危害要因」とし、中期計画ではAと位置づける。	4.1	
10	黄色ブドウ球菌	手作業がある加工食品		—	×	—	×		3.3	
11	セレウス菌	食肉を原料とした加熱料理、練り製品	鶏卵、米	—	×	—	×		2.4	
12	エルシニア・エンテロコリチカ	豚肉を原料とした加工料理(非加熱加工食品を含む)	豚肉	—	×	—	×		1.6	
13	クロノバクター・サカザキ	乳幼児用調整粉乳	乳、乳製品	—	×	—	×		2.1	
14	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	—	×	—	×		1.9	
15	E型肝炎ウイルス	豚肉、野生動物の生食又は加熱不十分な食品	豚肉	—	×	—	×		1.9	
16	住肉胞子虫	馬肉の生食	馬肉	—	×	—	×		2.7	
17	クドア・セブテンブンクタータ	ヒラメの刺身	魚介類	—	○	—	B	昨年、厚生労働省は生食用ヒラメに関連した症例について特定の寄生虫の関与を示唆。このため、農林水産省において、寄生虫(クドア)に対するリスク管理に必要な感染防御策の開発及び感染したヒラメを排除するための効率的な検査手法の開発を進めていく必要がある。以上のことから、次期優先度リストでは「リスク管理措置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」とし、次期中期計画でBと位置づける。	3.6	

(注) ◎: 現行優先度リストにおいて、「①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」に位置付けられている危害要因
 ○: 現行優先度リストにおいて、「②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」に位置付けられている危害要因
 —: 現行優先度リスト及び次期中期計画に掲載されていない
 ×: 次期優先度リスト及び次期中期計画に掲載しない方針

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
1	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	食肉(特に鶏肉)の生食又は加熱不十分な食品	鶏肉			H	11	4.1	<p>【国内】 (農林水産省) ・プロイラー農場汚染状況(飲用水、飼料、敷料等)調査を行い、①未消毒の飲水を使用する農場は汚染率が高いこと、②プロイラー農場汚染率には季節変動(4割(冬季)～6割(夏季))があることを確認(平成19～22年度)。 ・上記の調査結果を踏まえ、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月)。 ・食鳥処理場において、陽性鶏群及び陰性鶏群に由来する鶏肉の汚染濃度調査を実施(平成21～22年度)。さらに、鶏肉汚染の季節性及び汚染濃度の調査を実施中(平成23年度)。 ・肉用鶏農場への侵入経路の疫学的解明、農場で実現可能な管理法、農場における鶏群単位での感染の有無確認及び食鳥処理場で区分処理を行うための方法を研究中(平成22～24年度)。</p> <p>(食品安全委員会) ・食品健康影響評価(自ら評価)を行い、食鳥処理場での区分処理と農場汚染率の低減の組み合わせが汚染低減に最も効果が大きいと結論。また、対策の実行可能性や効果の検証を含めた研究・検討の推進を推奨(平成21年度)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)、鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドラインを採択(2011)。</p> <p>【今後の取組等】 ・農場汚染率低下を確認するための継続調査、地鶏・採卵鶏の実態調査、農場汚染と鶏肉汚染(食中毒発生件数)の関連性調査を実施。水以外の汚染原因を究明。</p>	<p>・バーベキュー・焼肉などで中毒が多発。 ・厚労省の食中毒統計(1998-2010)によると、細菌性食中毒の病原体別発生状況では、事件数6,131(37.5%、第1位)、患者数30,360(13.5%、第3位)である。 ・昨年発生したユッケなど、食肉の生食の実態とそれに伴う微生物リスク防止について関心あり。 ・食中毒発生件数が多い。</p>	<p>・食中毒が増加傾向。牛、豚に比べ鶏肉は良く焼かなくても安全との生半可な知識が流布している。 ・不完全調理鶏肉による食中毒事例がある。 ・外食産業では依然として生に近い形の調理メニューをみかけることがあるため調査が必要。 ・食鳥処理場の施設改善等(屠体洗浄、チラー施設等)の進捗状況と製品の汚染状況の確認が必要。依然として「たたき」等の生食へ要望は多い。</p>	要	A
			牛肉	L	H	L	7	3.6	<p>【国内】 (農林水産省) ・肉用牛農場における汚染実態の把握のための予備調査を行い、国内の農場汚染率が約9割(冬季)と高いことを確認(平成22年度)。さらに、肉用牛農場における夏季の農場汚染率を調査中(平成23年度)。 ・食肉処理場における牛肝臓の汚染率調査を実施中(平成23年度)。 ・平成19～21年度に実施した腸管出血性大腸菌の調査及び22年度の上記調査の結果を踏まえ、「牛肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月)。</p> <p>(その他) ・海外では非加熱処理牛乳を原因とした食中毒が続いているものの、国内では牛乳の加熱処理が義務付けられている。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。</p> <p>【今後の取組等】 ・肉用牛・乳用牛の汚染実態調査、と畜場での交叉汚染調査の実施を検討。</p>	<p>・牛乳による食中毒事例がある。 ・カンピロバクターに関して牛肉からの感染はあまり聞かれない。 ・処理場での汚染がどの程度防御できるのかがポイント。また、加工施設での交叉汚染対策の徹底が重要である。依然として「ユッケ、たたき」等の生食へ要望は多い。</p>	要	A	
			豚肉		L		L	7	3.0	<p>【国内】 (農林水産省) ・養豚場における汚染実態の把握のための予備調査を行い、全農場(25農場)で検出(平成22年度冬季)。 ・夏季の農場汚染率を調査中(平成23年度)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。</p> <p>【今後の取組等】 ・豚肉は生で食べる可能性が低いと、予備調査の結果を踏まえ必要に応じてさらなる調査実施を検討。</p>	<p>・カンピロバクター・コリは豚での保菌率が高い。 ・カンピロバクターに関して豚肉からの感染はあまり聞かれない。 ・処理場での汚染がどの程度防御できるのかがポイント。また、加工施設での交叉汚染対策の徹底が重要である。</p>	不要	

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
2	サルモネラ	鶏肉やレバー刺しの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	15	3.9	<p>【国内】 <鶏肉> (農林水産省) ・ブロイラー農場汚染状況調査を行い、汚染率が約9割であること、食中毒菌上位の血清型(<i>S. Infantis</i>)が約6割以上であることを確認(平成19~21年度)。 ・食鳥処理場において、農場段階での汚染と食鳥処理段階での汚染の関係についての予備調査を行い、農場汚染率が高い(季節変動はない)一方、鶏肉汚染は6割程度であることを確認(平成21~22年度)。 ・上記の調査結果を踏まえ、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月)。</p> <p><鶏卵> (農林水産省) ・実態調査結果から、①サルモネラ食中毒の原因1位の血清型(<i>S. Enteritidis</i>)の農場汚染率は3%、市販鶏卵汚染率(卵内容0%、卵殻約0.25%)であることを確認、②鶏卵輸送ベルトや換羽誘導が農場段階での汚染と関連する可能性があることが判明(平成19~23年度)。 ・現在、「鶏卵の生産衛生管理ハンドブック」を作成中。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)、卵及び卵製品の衛生規範を改訂(2007)、鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドラインを採択(2011)。</p> <p>【今後の取組等】 ・農場汚染率低下を確認するための継続調査、農場汚染と鶏肉汚染の関連性調査を実施し、汚染原因を究明。</p>	<p>・依然として食中毒の怖い代表として認識。継続的な調査研究が必要。 ・厚労省の食中毒統計(1998-2010)によると、細菌性食中毒の病原体別発生状況では、事件数4,134(25.3%、第2位)、患者数67,287(30.0%、第1位)である。1989年からSE食中毒が急増している。多剤耐性 <i>Salmonella</i> Typhimurium DT104 感染症による集団食中毒が報告されている11カ国に日本も含まれる。2003年9月大阪の給食弁当で358名食中毒を発生。死者数は11名。 ・昨年度の患者数が上位であるため継続して調査する必要。 ・年々、食中毒の発生は減少しているが、衛生指標菌として一般に広く知られている。</p>	<p>・卵の中に入り込むという実態が不明。 ・卵類及びその加工品の汚染報告がある。 ・近年増加傾向。 ・食鳥処理場の施設改善等(屠体洗浄、チラー施設等)の進捗状況と製品の汚染状況の確認が必要。</p>	要	A
			牛肉、豚肉	H	H		11	3.3	<p>【国内】 (農林水産省) ・牛農場における汚染実態把握のための予備調査を行い、肉用牛農場(25農場)からは未検出。一方、乳用牛農場(25農場)では1農場から <i>S. Typhimurium</i> が検出(平成22年度冬季)。さらに、夏季の牛農場汚染率調査を実施中(平成23年度)。 ・豚農場における調査では、約1割から検出(平成22年度)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。 ・EUでは、豚農場のサルモネラ汚染についてサーベイランスを実施。</p> <p>【今後の取組等】 ・農場段階における汚染率は低いいため、優先的なリスク管理は不要と考えられる。 ・肉用牛・乳用牛・豚農場の汚染実態調査、と畜農場での交叉汚染調査を実施。</p>		<p>・牛や豚からの感染については話題にならず。 ・処理場での汚染がどの程度防御できるのかがポイント。また、加工施設での交叉汚染対策の徹底が重要である。</p>	不要	
			野菜		L		11	3.9	<p>【国内】 (農林水産省) ・野菜及び農場汚染の実態調査を実施し、トマト・きゅうりからは未検出(平成20年度)。 ・「野菜の衛生管理指針」を公表(平成23年6月)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が生鮮果実・野菜の衛生規範を採択(2003)し、カット果実・野菜に関する付属文書及びスプラウトに関する付属文書を採択(2003)。また、葉菜類に関する付属文書を採択(2010)し、現在、メロンに関する付属文書を検討中。</p> <p>【今後の取組等】 ・農場段階における汚染率が極めて低く、農場段階の優先的なリスク管理は不要と考えられる。</p>		<p>・野菜及びその加工品の汚染報告がある。 ・自主検査を行う場合、野菜に由来するサルモネラについて警戒している。 ・農産地での汚染が適切に除去できているかどうかポイント。特にそのまま喫食するカット野菜等加工施設の衛生管理の向上が必要。</p>	不要	

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
3	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	13	<p>【国内】(農林水産省)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉用牛農場における調査を行い、国内の農場汚染率が約3割(冬季)であることを確認(平成19～21年度)。 ・上記の調査及び平成22年度に実施したカンピロバクターの調査結果を踏まえ、「牛肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月)。 ・平成23年4月に発生したO157によるユッケの食中毒事案を契機に、「生食用食肉の取扱いマニュアル」を公表(同年7月)。マニュアルを基に、全国8地域で実習を組み込んだ説明会を開催(同年7月～8月)。厚生労働省が生食用の規格規準を設定(同年10月)したことを受け、本マニュアルを改訂(平成24年2月)。 <p>【国際動向】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。 <p>【今後の取組等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農場汚染率の継続調査、と畜場での交叉汚染調査を実施。肉用牛・乳用牛農場の汚染原因解明。 ・腸管凝集性大腸菌等腸管出血性大腸菌以外の病原性大腸菌は、検出率が低く患者数も少ない。腸管出血性大腸菌もその他病原性大腸菌も行うべき対策は衛生対策であるため、腸管出血性大腸菌の調査と衛生対策を検討することで他の病原性大腸菌の対策を行うことが可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユッケ事件の衝撃は治まらない。研究の継続と対策が必要。腸管出血性大腸菌について既に知られている知識及び対策について情報提供不足。 ・厚生省の食中毒統計(1998-2010)によると、腸管出血性大腸菌は事件数250(1.5%)、患者数3,113(1.4%)である。死者数は14名と細菌性食中毒ではトップ。輸入食品を介して食中毒を引き起こす可能性はどのくらいであろうか？【鬼武】 ・常に警戒する必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・世間の関心は高い。 ・推定原因食品(1984-2010年)は、レバ刺し、刺し、タタキ、横隔膜、ユッケ、サイコロステーキ(輸入原料汚染)、一口ステーキ、角切りステーキ、丸焼き、ハンバーグ(輸入原材料汚染)、ローストビーフ、焼肉、バーベキュー、もつ鍋。 ・ハンバーグ、成型肉等の不十分な加熱調理による感染の心配が依然として残っている。これらの食品について調査し、リスクの低減をはかるとともに、新たな生食用食肉の規格基準により汚染が低減されていくのか継続調査が必要。また、あいかわらず「ユッケのような」食品が提供されているようなので、このような食品を原因とする食中毒のリスクは高いと考える。 ・牛レバー内部からO157など食肉の内臓における大腸菌検出状況及び昨年発生したユッケなど、食肉の生食の実態とそれに伴う微生物リスク防止について関心がある。 ・原料由来(枝肉等)の菌や加工施設での交差汚染の防止が重要であり、さらに飲食店での管理を徹底する必要がある。 	要	A	
			野菜						<p>【国内】(農林水産省)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農場における調査を行い、国内の農場から採取した野菜(キャベツ・レタス・トマト・きゅうり・ねぎ)から未検出(平成19～20年度)。 ・スプラウト生産施設の微生物調査を実施中(平成23年度)。 ・「野菜の衛生管理指針」を策定(平成23年6月)。 <p>【国際動向】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・EUでドイツを中心に大規模な食中毒が発生し、スプラウトが原因との疑い(2011)。 ・米国で大規模な食中毒が発生し、ホウレンソウが原因との疑い(2006)。 ・Codex委員会が生鮮果実・野菜の衛生規範を採択(2003)し、果実・野菜に関する付属文書及びスプラウトに関する付属文書を採択(2003)。また、葉菜類に関する付属文書を採択(2010)し、現在、メロンに関する付属文書を検討中。 <p>【今後の取組等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スプラウト生産施設の微生物調査の実施。 ・生鮮野菜の実態調査を検討。 	<ul style="list-style-type: none"> ・推定原因食品(1984-2010年)は、かいわれ大根、かいわれ大根入り手巻きすし、カイワレ入りサラダ、白菜漬け、かぶ浅漬け、きゅうり浅漬け、和風キムチ、中華サラダ、おなかサラダ、ポテトサラダ、キャベツ(原材料)、レタス、メロン。 ・牛肉以外からの感染事例もあるようなので、野菜への継続的な調査が必要。 ・特に最近になって食肉などが汚染されて発生した食中毒が目撃された。 ・原料由来(農産物の種、農産物)の汚染による食中毒について監視していく必要がある。特にそのまま喫食するカット野菜等加工施設の衛生管理の向上が必要。 	要	A	

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
4	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	M	H	9	3.3	<p>【国内】 (厚生労働省) ・食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準を改正し、生食用鮮魚介類の成分規格、加工基準を設定。生食用鮮魚介類の輸送、加工等には飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水の使用が義務付けられた(平成13年)。 ・上記の結果、食中毒統計では、平成11年～13年には年間300～600件(患者数3000～9000人)発生していたが、平成20～22年は、10～40件(患者数100～600人)程度と減少。 ・低塩分塩辛の取り扱いについて、一貫した低温管理を行うよう通知(平成19年)。</p> <p>(農林水産省) ・サーベイランス・モニタリング中期計画(平成19年度公表)では、海産魚介類、沿岸域の土壌・海水等の汚染実態の調査を発生状況の変化に応じて検討するとしていたが、食中毒発生数の減少傾向が顕著なため、実態調査を行っていない。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、海産食品のビブリオ属菌に関する衛生実施規範及び貝類中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法についての付属文書を採択(2010)。</p> <p>【今後の取組等】 ・漁港の周辺環境の汚染実態を定期的に把握し、潜在的な発生可能性に関し関係者へ注意喚起。 ・食中毒の発生状況が減少傾向が続いているため、リスク管理の優先度は低いと考えられる。</p>	<p>・魚介類は益々生食が好まれる傾向。調査研究および魚介類の取り扱い方の教育・啓発も必要。 ・厚生労働省の食中毒統計(1998-2010)によると、細菌性食中毒の病原体別発生状況では、腸炎ビブリオは事件数3,070(18.8%、第3位)、患者数41,070(18.3%、第2位)である。死者数は1名。代表的な大型食中毒は生寿司(1997年、山形県)により674名、イカの塩辛(2007年、宮城県)により620名が発症した。原因食品は魚介類およびその加工品であることおよび、6-9月が発症の事件数が多いことからリスク管理を重点的に実施することが重要。 ・海水温などとの関係があるのか関心がある。 ・H20、H21で患者数が激減しているが、その理由について関心がある。また、H22ではやや患者数が増加しており、その発生事例などについて関心がある。 ・海水温に注目していたが、貝類の刺身加工中の洗浄不足で菌が検出される場合もあり、改めて警戒強化する必要。 ・産地市場での衛生管理の向上(殺菌海水装置の普及や温度管理の向上)等で、食中毒の発生件数は減少しているが、流通・販売面での対応が必要。</p>	不要		
5	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	7	2.4	<p>【現状】 (厚生労働省) ・肝硬変等の肝機能障害を有している場合や貧血治療で鉄剤を服用している場合には、重篤化することがあるため、Q&Aを作成(平成18年度)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、海産食品のビブリオ属菌に関する衛生実施規範及び貝類中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法についての付属文書を採択(2010)。 ・米国で生カキの摂食に関して注意喚起(2004)。</p> <p>【今後の取組等】 ・重症化するケースは疾患を有しているまれな事例であり、健常者の予後は良好なため、生産段階のリスク管理の優先度は低い。</p>	<p>・厚生労働省Q&Aによると、日本におけるビブリオ・バルニフィカス感染症は1976年に長崎で第1例が報告されて以来、約200例が確認。地域性、輸入魚介類の汚染状況などは把握可能か。東京都市場検査所では蓄積したデータを持っていないか。 ・これまで話題に上ったことはない。 ・重篤な症状になりやすい。 ・海水温度の影響で、菌の棲息範囲が拡大する可能性があり、状況の把握が必要。</p>	不要		

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
6	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	13	4.4	<p>【国内】 (厚生労働省) ・ノロウイルス食中毒対策として調理施設・調理時の衛生対策のほか、二枚貝産地で定期的な検査の実施等により生産海域の環境衛生の監視に努めることなどを提言(平成19年)。 ・食中毒統計では、ノロウイルスを原因とする食中毒総数は平成13～17年の間270件前後で推移していたが、平成18年に大規模食中毒が発生し増加(499件)、平成19～21年は減少(197～344件)に転じたが、平成22年に増加(399件)。 そのうち、貝類を原因とするものは平成13年(94件)から減少傾向にあり、平成18～21年では8件から30件の間を推移し、平成22年は増加(57件)。 ・上記のような状況を踏まえ、都道府県等が生食用カキの関係事業者に対するノロウイルス発生防止に努めるよう通知(平成22年)。 ・カキの検査法について、近年、検体を濃縮・精製する過程にアミラーゼ処理方法を導入することにより、カキの中腸腺に含まれるPCR阻害物質を減少させることで検出感度が上昇することが認められ、カキに含まれるノロウイルス量の調査をより正確に行うことが可能となった。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食品中のウイルスの制御への食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン原案(二枚貝中のA型肝炎ウイルス及びノロウイルスの制御)を検討中。</p> <p>【今後の取組等】 ・統一的な分析法に基づき、生産・流通段階における基礎データとなる継続的な実態調査を実施。 ・生産段階におけるノロウイルスのリスクを低減するため、ウイルスを不活化させる条件を究明。 ・厚生労働省から示されているノロウイルス検査法は、測定時に感染性の有無を区別することが出来ないため、増殖系(細胞系又は動物実験)を確立し、感染性を有するウイルス量の測定法を開発。</p>	<p>・依然として食中毒が多発。対策、特に予防を重視した継続的な調査・研究が必要。 ・感染性胃腸炎からの検出病原体に関わり、ウイルスの報告総数21,613件中でノロウイルスは77.3%(2006-2010年)。代表的な原因食品は魚介類(カキ)およびサラダ。一方、ノロウイルスは人が保有しており、ヒトからヒト、ヒトから食品を介するためリスク管理が困難。2006年7月から2009年10月までの期間、事件総数は3,403件のうち、食品媒介698(20.5%)、人-人接触1,996(58.7%)、不明709(20.8%)。カキやホタテは産地で出荷時に検査をしているが、地元におけるノロウイルス発生率はどのようになっているか。 ・国内の患者数が常に上位なので注意が必要。集中的に管理すると効果のある場所の特定につながる調査はできないのか。 ・二枚貝以外の食品汚染事例の実態と、予防法について関心がある。 ・産地市場での海水温確認検査、ノロウイルス検査の実施及び細かな情報提供でリスク回避が高まりつつあるが、人から人感染を警戒する必要。 ・二枚貝由来の食中毒は近年みられていないが、生シラスが原因と思われる事案が発生しており、環境由来のメカニズムの解明も必要。</p>	要	A	
7	ボツリヌス菌	発酵食品及び密閉容器食品	加工食品	H	L	H	11	3.6	<p>【国内】 (厚生労働省) ・1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないよう通知(昭和62年)。 ・食品衛生法により、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品のクロストリジウム属菌汚染を防止。 ・容器包装詰低酸素性食品のボツリヌス対策について通知(平成20年)。</p> <p>【今後の取組等】 ・厚生労働省の食中毒統計では、我が国の発生件数は直近10年間で3件(3人)となっており、リスク管理の優先度は低いと考えられる。</p>	<p>・依然として食中毒の怖い代表として、認識。継続調査研究が必要。 ・様々な加工食品が食中毒の原因となる可能性があるため、業界においても可能性のある対象食品について積極的に対策を検討する必要がある。 ・これまでの食中毒原因食品は、魚介類(イズシ)、キャビア、野菜缶詰、瓶詰め、ハチミツ、カラシレンコン。最近、乳児ボツリヌス症は発生していないのか。 ・近年患者数が少ないため。 ・昨年3月に発生した東日本大震災の影響により、長期保存食品の需要が拡大している。本菌は通性嫌気性芽胞菌であり、原料の洗浄不足、水分活性・pHによる制御不足、殺菌不足によって真空パック、缶詰、レトルト製品で増殖および毒素を産生する可能性がある。震災以降、これらの製品の品質管理の強化などの対策について関心がある。 ・要冷で真空包装の商品の場合、常温放置される可能性があるため警戒が必要。 ・最近、真空包装の食品が多く、嫌気性の病原菌に対する対策が不十分な例が散見される。重篤性を考慮すればより緻密な対策が必要。</p>	不要		

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
8	ウェルシュ菌	食肉を原料とした加熱料理		L	H	L	7	2.7	<p>【国内】 (厚生労働省) ・食中毒統計では、年間発生件数は数十件、患者数は1000～3000人程度。過去に届出があった事例では、大量の食事を取り扱う給食施設や仕出し、飲食店等において、カレーやスープ等の大量調理食品を原因とした集団発生が多い。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。</p> <p>【今後の取組等】 ・農場段階での汚染実態のデータは不足しているが、食中毒の多くは加工調理段階の汚染により発生するため、農林水産省におけるリスク管理の優先度は低い。</p>	<p>・集団中毒の可能性が高いようだが、加工食品の汚染か。近頃は業務用カレーのもとなど一般市民のイベントでも使われるので心配。</p> <p>・厚生省の食中毒統計(1998-2010)によると、細菌性食中毒の病原体別発生状況では事件数第6位、患者数第5位である。死者は1名。2002年富山県でハヤシチユを原因とする大規模な食中毒が発生し、患者数は687名。1997年山形県でカボチャ煮(弁当)を原因とした食中毒では、患者数は616名。これまでの食中毒原因食品は、調理食肉、家禽肉、肉豆腐、アジ南蛮漬け、豆類。</p> <p>・昨年末に刑務所の食事で大規模な食中毒が起きたので関心度が上がった。給食等で供給されると、一度の発生で多くの患者が出るため、刑務所の他にも学校、高齢者向けの施設等について特に注意が必要。</p> <p>・毒素を形成し芽胞まで形成するので、殺菌・滅菌対策として特に注意しなければならない。</p> <p>・加熱済み食品の常温放置で発生しやすい。</p> <p>・多様な種類のレトルト食品が販売されており、芽胞を有する通性嫌気性菌による食中毒の発生のリスクも高まっている。事業者への監視を徹底していく必要がある。</p>	不要		
9	リステリア・モノサイトジェネス	動物由来の非加熱調整食品	動物由来の非加熱調整食品	H	L	H	11	4.1	<p>【国内】 (農林水産省) ・牛農場、豚農場、肉用鶏農場の予備調査を行い、肉用牛農場(25農場)及び豚農場(25農場)からは未検出。乳用牛農場(25農場)では3農場から検出(平成22年度冬季)。さらに、牛農場における夏季の農場汚染率を調査中(平成23年度)。 ・農畜産物の生産環境の調査を行い、河川水・野生動物から検出(平成22年度)。</p> <p>(厚生労働省) ・厚生労働科学研究報告(平成13-15年)において、国内の重症化患者は、単年度あたり平均83例(100万人あたりの発生頻度0.65)と推定(100万人あたり、フランスは5.4、米国は4.8)。</p> <p>・市販の野菜類、チーズ、食肉製品、魚介類などを対象とした調査では、1500検体中21検体(1.4%)からリステリアを検出(平成21年)。 ・現在、ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ、生ハムからリステリア菌が検出された場合は、食品衛生法違反となる。</p> <p>(その他) ・東京都内の市販の牛、豚、鶏の食肉製品379検体を調査したところ、鶏肉の汚染率が比較的高く、全体では汚染率28%(但し、食中毒の原因となることの少ない血清型4bも含む)との研究報告(J. Food Prot.:平成22年)。 ・首都圏の市販の生魚、貝、魚卵を調査したところ、208検体中7検体(魚卵)及び3検体(マグロ肉ミンチ)より検出されたとの研究報告(J. Food Prot.:平成17年)。</p> <p>(食品安全委員会) ・厚生労働省は、非加熱食肉製品並びにソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズの成分規格案(食品100cfu/g以下)及び保存基準案(6℃以下)について、食品健康影響評価を依頼(平成23年度)。現在評価が行われているところ。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、調理済み食品中のリステリア管理について食品衛生の一般原則の適用ガイドラインを採択(2007)、同ガイドラインにおけるAnnexとしてリステリアの具体的な規準を採択(2009)。 ・海外では主に家庭内で調理を行わず食される加工食品(Ready-to-eat食品)を原因とするリステリア食中毒が継続的に頻発。</p> <p>【今後の取組等】 ・牛農場・豚農場・肉用鶏農場の汚染実態調査、と畜場での交叉汚染調査の実施。</p>	<p>・実態が不明で不安。今後日本で蔓延することはないのか。</p> <p>・国内発生が少ないことは汚染されていないということではないと考える。</p> <p>・東京都では、食品のリステリア汚染実態を把握する目的で、一般に流通する食品のうちスモークサーモンやタラコなど比較的加熱程度の少ない食品について、リステリア菌による汚染状況を調査。2年間にわたり、延べ100検体の検査を行ったところ、11検体からリステリア症の主な原因菌であるリステリア・モノサイトジェネスが検出(平成15年東京都食品安全情報レポートより)。食品安全委員会は自ら評価中。(海外では)殺菌乳を用いた乳製品、生ハム、スモークサーモン、たらこの汚染報告がある。</p> <p>・アメリカで大規模な事故があったが、国内の状況がどうなのか。農産物または水が汚染されることは考えられるのか。</p> <p>・非加熱食肉製品と同一ラインで製造された製品のリステリア汚染のリスクレベルと、非加熱食肉製品を扱う加工ラインでの注意点について関心がある。</p> <p>・低温増殖性があり、通常の食品衛生の観点では防止できない。今後、高齢者用デイケアセンター等集団での摂食の場が増加することを考慮すると関連する業界、担当者への周知が必要。乳、鶏肉に限らず水産食品からも検出されている。特に欧米での関心が高く、輸出企業にとっても重要な管理対象であることからモニタリングが必要。</p>	要	A	

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
10	黄色ブドウ球菌	手作業がある加工食品		L	M	L	5	3.3	<p>【現状】 <豚肉・鶏肉> (厚生労働省) ・食中毒統計では、患者数は平成15～20年の間1200～2000人で推移し、平成22年の患者数は836名。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。</p> <p>【今後の取組等】 ・食中毒の多くは加工調理段階の汚染により発生するため、農林水産省におけるリスク管理の優先度は低い。</p>	<p>・継続観察・調査が必要。 ・厚生省の食中毒統計(1998-2010)によると、細菌性食中毒の病原体別発生状況では事件数第5位、患者数第4位である。(死者数は1名。)2000年大阪の乳業メーカーにて大規模食中毒の発生(患者数は13,420名)、原因菌はA型(エンテロトキシン産生)。これまでの食中毒原因食品は、握り飯、弁当、牛乳、チーズ、洋菓子、たまごサラダ等。 ・これまで話題に上ったことはない。 ・カット野菜の汚染状況の実態とカット野菜の衛生基準(今後の展望)について関心がある。 ・食品業界では認識が高く接触度合いも高いが、一般の消費者には情報が不足していると思われるため毒素について警戒が必要。 ・コンビニ弁、駅弁、空弁等国内での惣菜及び弁当の販売数が増加するなかで、食中毒の発生のリスクも高まっている。事業者への監視を徹底していく必要がある。</p>	不要		
11	セレウス菌	食肉を原料とした加熱調理、練り製品	鶏卵、米	L	M	L	5	2.4	<p>【国内】 (農林水産省) ・家庭における食中毒の予防法について、HPで情報提供を行うとともに、消費者向けの説明会を実施(平成23年度)。 (厚生労働省) ・食中毒統計では、年間の食中毒発生件数は10～20件程度であり、患者数は100～300人程度。平成20年に自家製炒飯を原因とする1名の死亡事例がある。 (その他) ・セレウス菌は、土壌等の自然環境中に幅広く分布することが知られており、調理場の不衛生や調理者の不適切な取扱によって食品が汚染される。症状は腹痛と下痢であるが、1日程度で回復する。 (食品安全委員会) ・低出生体重児のセレウス菌による全身性感染症に関し、調製粉乳との因果関係が確認できず、現時点でのリスクは極めて低いとしている(平成17年度)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。</p> <p>【今後の取組等】 ・農場段階での汚染実態のデータは不足しているが、食中毒の多くは加工調理段階の汚染により発生するため、農林水産省におけるリスク管理の優先度は低い。</p>	<p>・今後大丈夫か。米への汚染の実態が分からない。家庭での調理の不備もどう影響するのか。 ・厚生省の食中毒統計(1998-2010)によると、細菌性食中毒の病原体別発生状況では、事件数185(1.1%、第8位)、患者数2,970(1.3%、第8位)である。1998年愛媛県にて、米飯(弁当)で大規模な食中毒が発生し、患者数は516名。 ・これまで話題に上ったことはない。 ・食品衛生法では清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品及び容器包装詰詰加圧加熱殺菌食品における防止措置が取られているものの、穀類を使用した製品、麺類などには法的規制がない。今後の衛生基準の改正の有無について関心がある。 ・加熱済み食品の常温放置で発生しやすい。 ・多様な種類のレトルト食品が販売されており、芽胞を有する通性嫌気性菌による食中毒の発生のリスクも高まっている。事業者への監視を徹底していく必要がある。</p>	不要		
12	エルシニア・エンテロコリチカ	豚肉を原料とした加工料理(非加熱加工食品を含む)	豚肉	L	L	L	3	1.6	<p>【国内】 (厚生労働省) ・食中毒統計では、国内での発生報告はほとんどなく(平成17年以降報告0件)、発生規模は小さい(年間数十名以内)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。</p> <p>【今後の取組等】 ・国内では発生報告がほとんどなく発生規模も小さいため、リスク管理の優先度は低い。</p>	<p>・これまで話題に上ったことはない。 ・加熱調理で死滅する。食肉・乳製品に対応する必要。 ・低温増殖性があり、通常の食品衛生の観点では防止できない。処理場での汚染がどの程度防衛できるのかがポイント。また、加工施設での交差汚染対策の徹底が重要である。</p>	不要		

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
13	クロノバクター・サカザキ	乳幼児用調整粉乳	乳、乳製品	M	L	H	9	2.1	<p>【国内】 (厚生労働省) ・育児用調整粉乳中のクロノバクター・サカザキ(旧 エンテロバクター・サカザキ)に関するQ&Aを作成。育児用調整粉乳について80℃前後の熱湯による調乳、又は調乳後一旦80℃前後に一旦加熱後冷却する方法を推奨している(平成16年)。 ・日本ではエンテロバクター・サカザキに汚染された粉ミルクによる患者は報告されていないが、国内の市販品を対象とした調査で検出されたとの報告がある(平成17～19年)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、乳及び乳製品に関する一般衛生規範を採択(2004、2009改訂) ・WHO/FAOは乳児用調整粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインを公表(2007)。</p> <p>【今後の取組等】 ・乳児用調整粉乳の製造メーカーが適切に衛生管理を行っており、農林水産省におけるリスク管理の優先度は低い。</p>	<p>・乳幼児を持つ層にとっては関心が高いのではないかと。 ・コーデックスは「乳児用調整粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン」を策定。 ・これまで話題に上ったことはない。 ・乳児用調整粉乳製品の汚染は、製造環境及び調製工程における二次汚染と溶解(調乳)時の環境からの汚染もあるといわれるが、対象が乳児であり、日本国内の汚染状況の把握が必要。</p>	不要		
14	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	M	H	11	1.9	<p>【国内】 ・国立感染症研究所の報告では、国内で原因食品が明らかとなっているのは大アサリとにぎりずしによる事例のみ。 ・海外旅行者が帰国後に発症するケースや下水道整備が未発達な国からの輸入食品が原因となる食中毒の割合が多い。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食品中のウイルスの制御への食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン原案を検討中。</p> <p>【今後の取組等】 ・国産農畜水産物が原因となる事例は少ないため、リスク管理の優先度は低い。</p>	<p>・犬・猫その他ペット等も含めて感染源になることはないのか。 ・近年患者数は少ない。 ・食品工場の従業員の衛生管理の徹底、生食の野菜類、カキ等の二枚貝の管理が重要。従業員の衛生管理が実際には難しい。</p>	不要		
15	E型肝炎ウイルス	豚肉、野生動物の生食又は加熱不十分な食品	豚肉	H	L	L	7	1.9	<p>【国内】 (農林水産省) ・予備調査として、豚肝臓の汚染率調査を実施中(平成23年度)。</p> <p>(厚生労働省) ・野生動物(シカ・イノシシ等)の生肉を原因とする食中毒が発生したため、野生動物の肉や豚レバーの生食についてQ&Aを作成し注意喚起(平成15年度)。</p> <p>【国際動向】 ・Codex委員会が、食肉の一般衛生規範を採択(2005)。</p> <p>【今後の取組等】 ・感染症法に基づく報告者数では、我が国のE型肝炎の年間患者数は全体で20～60人程度であり、リスク管理の優先度は低い。</p>	<p>・野生のシカ・イノシシを食する機会が大幅に増えてきている。調査が必要。 ・近年患者数は少ない。 ・食品工場の従業員の衛生管理の徹底、野生獣肉類の生食防止が重要。従業員の衛生管理が実際には難しい。</p>	不要		

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	食品群	重要度				検討会メンバーの関心(平均)	国内外の動向等	リスク管理検討会メンバー意見		ハザードの優先度リストへの位置づけ要否(案)	次期中期計画の優先度(案)
				病原性	患者数	国際的動向	合計			危害要因共通のコメント			
16	住肉胞子虫	馬肉の生食	馬肉	L	L	L	3	2.7	<p>【国内】 (農林水産省) ・<i>S. fayeri</i>は犬を終宿主とし、馬を中間宿主とすることから、馬の飼養施設への犬の進入防止、給餌施設や給水設備への犬の糞便の混入防止、また、犬に馬肉を与える場合には、<i>S. fayeri</i>が失活する条件で冷凍したものを与えるよう努めることを都道府県等に通知(平成23年6月)。</p> <p>(厚生労働省) ・馬肉の生食に関連した症例について特定の寄生虫の関与が強く示唆されるとしてQ&Aを作成し、必要な処理を行うよう注意喚起(平成23年6月)。 ・調査によれば、日本産よりも外国産の馬の方が寄生率が高い。</p> <p>【今後の取組等】 ・馬肉の生食は一部の地域のみでみられるため、全国的なリスク管理の優先度は低いと考えられる。</p>	<p>・研究が必要。 ・最近原因が特定されたばかりなので調査が必要。 ・馬刺しについての販売方法を検討中。 ・「馬肉」の製品特性を考慮すると、冷凍しても品質の劣化や市場価格の下落がなければ冷凍処理を原則とすればいいと思うが、業界がどのように動くか客観的に判断するデータの入手が必要。</p>	不要		
17	クドア・セブテンブクタータ	ヒラメの刺身	魚介類	L	M	L	5	3.6	<p>【国内】 (厚生労働省) ・生食用ヒラメに関連した症例について特定の寄生虫の関与が強く示唆されるとしてQ&Aを作成し、必要な処理を行うよう注意喚起(平成23年6月)。</p> <p>【今後の取組等】 ・H24年度からレギュラトリーサイエンス新技術開発事業において、寄生虫(クドア)に対するリスク管理に必要な感染防御策の開発、感染したヒラメを排除するための効率的な検査手法を開発予定(農林水産省:平成24~26年度)。</p>	<p>・養殖魚がますます主流になってくる。研究が必要。 ・海外においてリスク評価はされていない。クアド属の寄生虫に関する管理措置はない。食品安全委員会にて自ら評価の候補から外れたため、ひらめの刺身を提供する際、適切なリスク管理措置の研究は急務。 ・最近原因が特定されたばかりなので調査が必要。ヒラメ以外の養殖魚や貝類などはどうなのか。 ・ヒラメ食中毒の原因が特定されたが、対策方法が未確認。 ・ヒラメの養殖段階でのコントロール(汚染防止を含む。)がどの程度有効であるかまだ不明である。サケ類のように冷凍処理が必要であるかどうかを判断するデータが必要。</p>	要	B	
18	その他								<p>・微生物は、時と共に環境抵抗性ををつけて変化すると考えるため、現在中毒の発生が少なくなっているものも観察・調査が必要。また、新しい微生物等に対しても予防的見地から研究・調査が必要。一般にはその名すら知らないハザードでも、海外で発生しているものには積極的に観察・研究を進めるべき。</p>				