

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表について (新規提案微生物)

検討表の掲載事項について

(1) リスク管理の対象

- ①微生物名
- ②食品：有害微生物に汚染されると考えられる食品を記載した。
- ③食品の状態：食中毒の主な原因と考えられている食品の種類又はその状態を記載した。

(2) 食品安全の観点（危害要因の病原性、危害要因の患者数^{※1}）及び国際的動向 別紙の基準により分類し、H：5、M：3、L：1として合計点（最高点を15点）を計算した。

※1：食中毒統計（厚生労働省）に掲載されていない危害要因については、「感染症発生動向調査」の報告数（食品媒介性以外も含む。）等を参考にした。

(3) 関係者の関心度

アンケートを通じた関係者の関心度調査では、別紙の基準の分類では行っていないため「－」と記載し、自由記載欄で寄せられた各ハザードの意見数をカッコ内に記載した。

(4) 国内外の動向/農林水産省のリスク管理の状況と今後の課題

国際機関、諸外国政府及び関係府省等におけるリスク管理やリスク評価の動向のほか、農林水産省のリスク管理の成果と今後の課題等を危害要因と食品の組合せ毎に記載した。

なお、各危害要因に関する国内外の動向のうち、FAO/WHO 微生物学的評価専門家会議（JEMRA）によるリスク評価の結果など、食品に共通する情報については、各危害要因の最初の食品の欄のみに記載した。

(5) リスク評価

国内外のリスク評価の実施状況を危害要因と食品の組合せ毎に記載した。

- ◎：JEMRA 等による国際的な微生物学的リスク評価を実施済又は食品安全委員会が評価済
- ：国際的な評価又は食品安全委員会の評価（の見直し）の予定
- △：外国の政府機関が評価済
- －：上記のいずれにも該当しない

(6) 汚染実態把握

①国内（農林水産省又は国内の関係機関）

- ：10年以内に生産、加工、販売（消費）段階のいずれか1つ以上の段階で、実態を把握・公表済
- △：調査中の場合、又は10年以上前に実態を把握したがそれ以降に調査していない場合
- －：上記のいずれにも該当しない

②外国

- ：主要2カ国以上で生産、加工、販売（消費）段階のいずれか1つ以上の段階で、
実態を把握・公表済み
- △：主要1カ国で前述の段階の実態を把握・公表済み又は調査中
- －：上記のいずれにも該当しない

（7）リスク管理措置（汚染防止対策、衛生管理対策、食品の基準値を含む）

①国内（農林水産省又は国内の関係機関）

- ◎：食品と危害要因の組合せを特定した汚染防止・低減対策を実施済
- ：食品や危害要因の組合せを特定せずに一般的な衛生管理として、汚染防止・低減対策を実施済
- △：危害要因の汚染防止・低減対策を検討中
- －：危害要因の汚染防止・低減対策を未検討

②国際（コーデックス委員会等）

- ◎：食品と危害要因の組合せを特定した汚染防止・低減対策を実施済
- ：食品と危害要因の組合せを特定せずに一般的な衛生管理として、汚染防止・低減対策を実施済
- △：危害要因の汚染防止・低減対策を検討中
- －：危害要因の汚染防止・低減対策を未検討

③外国

- ◎：主要2カ国以上で、食品と危害要因の組合せを特定した汚染防止・低減対策を実施済
- ：主要2カ国以上で、食品と危害要因の組合せを特定せずに一般的な衛生管理として、汚染防止・低減対策を実施済
- △：主要1カ国で実施済又は検討中
- －：上記のいずれにも該当しない

（8）優先リスト（案）

- ✓：農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき危害要因
（特定の危害要因について、1つ以上の食品との組合せでリスク管理の優先度が高いと判断した場合は、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リスト（優先リスト）に掲載する。）
- －：農林水産省によるリスク管理の優先度が低いと考えられる危害要因

（9）当面実施すべき事項

- 低減対策の策定・普及、低減対策の効果検証、汚染実態の調査など農林水産省が今後5年間で優先的に実施すべき事項を、危害要因と食品の組合せ毎に記載した。

農林水産省が優先的にリスク管理を行う有害微生物の検討基準

以下の項目について検討し、優先的にリスク管理を行う有害微生物を選定する。

(1) 食品安全を確保する観点(リスクベース)

1) 危害要因の病原性

- ・ 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。

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) 当該危害要因が原因と特定された患者数

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。

(2) 関係者の関心度

リスクコミュニケーション等を通じた関係者・国民の関心

H：非常に関心がある。

M：関心がある。

L：あまり関心がない。

－：知らなかった、無回答。

(3) 国際的動向

国際機関・海外におけるリスク管理等の状況

以下の3点に基づき判断

- ・ コーデックス食品衛生部会(CCFH)における実施規範や基準値作成の検討
- ・ FAO/WHO 微生物学的リスク評価専門家会議(JEMRA)や関連する国際的専門家会合におけるリスク評価の検討
- ・ 海外におけるリスク管理の取組状況

H：国際機関で既に何らかの決断がなされているか、検討中である。

M：一部の国・地域で既に何らかの決断がなされている。

L：上記のいずれにも該当しない。

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

【細菌】

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国際 的動 向	合 計 点 ^a	関係者 の関心度 ^b	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病原 性	患者 数						
アルコ バクタ ー属菌 (<i>Arcoba cter</i> spp.)	食肉 (鶏 肉)	生又は 加熱不 十分な 状態	L	L	L	3	— (1件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・JEMRA、食品安全委員会は、本菌を対象としたリスク評価を実施していない。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、「生食中のアルコバクターは食中毒を引き起こす原因となる可能性がある」という意見を公表（2007）し、ウェブサイトで本属菌に関する情報を提供。 ・コーデックス委員会、日本を含め各国は、本菌のみを対象としたリスク管理措置を策定していない。 ・日本では、2005年に敗血症患者から初めて分離。国内で食中毒事例の報告なし。 ・畜産物、特に鶏肉は汚染される可能性が高い。 ・厚生労働省は、「食品衛生法」（2021年6月施行）に基づき、原則として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理を実施。	—	
			リス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集 消費者への情報提 供（一般的な食中 毒予防の発信）
				—	—	—	○		○	

^a 最高点を 15 点として合計点を計算。

^b 括弧内は、関心度の調査で寄せられた当該ハザードの意見数。

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
ウェル シュ菌 (Clostridium perfringens)	大量調理され た食品 や加熱調理食 品	加熱不 十分な 食品又 は加熱 調理後 に適切 な温度 で保管 されな かった 食品	L	H	L	7	— (16 件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・食品安全委員会は、ファクトシート「ウェルシュ菌食中毒」を公表（2011、2018 最終更新）。 ・国内における過去 5 年間の本菌が原因の食中毒の発生事例数は、毎年 25 件前後で推移。 ・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の摂食を原因とした食中毒の集団発生が多い。このため、厚生労働省は、大量調理施設を対象とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」を策定（1997）。 ・厚生労働省は、「食品衛生法」に基づく食肉製品の規格基準において、クロストリジウム属菌による汚染を防止。また本年 6 月から同法に基づき、原則として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理を実施。 ・農林水産省は、日頃からウェルシュ菌の食品安全に関する情報を収集・解析。リスクプロファイルを作成。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集の継続 消費者及び事業者 への情報提供（一 般的な食中毒予防 の発信）
				△	△	△	◎		—	

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
エシェ リキ ア・ア ルバー ティー (<i>Escher ichia alberti i</i>)	食肉や 野菜 等、食 品全 般	生又は 加熱不 十分な 状態	L	L	L	3	— (6件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・2003年に承認された菌種で、性状に特徴がなく、大腸菌に似る。 一部の菌株は志賀毒素を産生。 ・JEMRA、食品安全委員会は、本菌を対象としたリスク評価を実施していない。 ・コーデックス委員会、日本を含め各国は、本菌のみを対象としたリスク管理措置を策定していない。 ・国内における、過去5年間の本菌が原因の食中毒の発生事例数は4件（いずれも患者数は50名以上）であった（2016、2017、2019）。ただし、原因食品は特定されていない。 ・厚生労働省は、各都道府県等の衛生部局に対し、本菌の検出事例についての情報提供及び条件を満たす本菌株の探索を実施するよう依頼（2016）。 ・厚生労働省は、「食品衛生法」（2021年6月施行）に基づき、原則として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理を実施。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集 消費者への情報提 供（一般的な食中 毒予防の発信）
				—	—	—	○		○	

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
クロノ バクテ ー・サ カザキ (<i>Cronob acter sakazak ii</i>)	乳児用 調製粉 乳	70℃未 満の水 で調乳 された 乳児用 調整粉 乳	H	L	H	11	－ (2件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・JEMRA は、乳児用調製粉乳の製造時の熱処理や、調乳時に 70℃以上 の水を使うことで本菌によるリスクを低減できることを公表 (2006)。 ・コーデックス委員会及び EU は、乳児用調製粉乳中の本菌について 微生物規格を設定（2005、2008）。 ・厚生労働省は、FAO/WHO が公表した ‘Safe preparation, storage and handling of powdered infant formula’ の概要を公表し (2007)。 ・市販の乳児用調製粉乳の汚染率は、国産品で 3～7％、輸入品で 6％（2008、2010）。 ・国内における食中毒統計での報告はない。感染症は 2 例のみ報告 (2007、2009)。 ・農林水産省は、日頃からクロノバクター・サカザキの食品安全に 関する情報を収集・解析。リスクプロファイルを作成。	－	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国 内	外 国	国 内	国 際		外 国	情報収集の継続 消費者への情報提 供（一般的な食中 毒予防の発信）
			◎	△	○	◎	◎	◎		

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
コレラ 菌 (<i>Vibrio choleae</i>)	魚介類 や農産 物等	生又は 加熱不 十分な 状態	L	L	H	7	— (1件)	【国内外の動向・現状】 ・コーデックス委員会は、海産食品のビブリオ属菌に関する衛生実 施規範を公表（2010）。 ・厚生労働省は、「食品衛生法」（2021年6月施行）に基づき、原則 として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生 管理を実施。 ・日本で確認されるコレラは、最近ではほとんどが旅行者の現地で の感染例であり、国内感染例では輸入魚介類などの汚染が原因と 推定されている。 ・国内では、2000年以降のコレラ菌による食中毒事例は計7件、56 名であり、2008年の発生を最後に確認されていない。原因食品不 明の事例が多いが、輸入された生ウニによるものとされた事例が ある。 ・感染症法で3類感染症に指定されており、全数報告対象とされて いる。報告されているコレラ患者の数は、減少傾向にあり、近年 では5名程度と、2000年ごろの感染者の10分の1程度となっている。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国 内	外 国	国 内	国 際		外 国	情報収集 消費者への情報提 供（一般的な食中 毒予防の発信）
			○	○	△	○	◎	○		

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国際 的動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	大量調理された食品 や加熱調理食品	加熱不十分な食品又は加熱調理後に適切な温度で保管されなかった食品	L	M	L	5	— (8件)	【国内外の動向・現状】 ・EFSA は、食品中のセレウス菌等についてリスク評価を実施（2016）。 ・食品安全委員会は、低出生体重児が調製粉乳を摂取することによりセレウス菌による全身性感染症に罹患するリスクは現時点において極めて低いとする評価結果を公表（2005）。ファクトシート「セレウス菌食中毒」を公表（2011、2021 最終更新）。 ・厚生労働省は、調製粉乳中のセレウス菌に関しては調乳後の適切な取扱いが重要である旨を情報提供（2005）。本年6月から「食品衛生法」に基づき、原則として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理を実施。 ・本菌は熱に強い芽胞を作る細菌で、症状により嘔吐型（食品中で毒素を産生）と下痢型（体内での増殖時に毒素を産生）に分けられる。本菌による食中毒を防ぐためには、調理時によく加熱し、食べ切れる量だけを作り、室温で長時間放置しないことが重要。 ・過去5年間の本菌が原因の食中毒の発生事例数は29件（毎年5件前後で推移）であった。 ・農林水産省は、日頃からセレウス菌の食品安全に関する情報を収集・解析。リスクプロファイルを作成。	—	
			リスク 評価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集の継続 消費者及び事業者 への情報提供（一 般的な食中毒予防 の発信）
			◎	△	△	◎	—	◎		

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国際 的動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病原 性	患者 数						
腸炎ビ ブリオ (<i>Vibrio parahae molytic us</i>)	水産食 品	生や加 熱不十 分な状 態	L	L	L	3	— (1件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・JEMRA は、日本で消費されるアジについて、漁獲後又は調理中の洗 浄が低減に効果があることを公表（2011）。 ・コーデックス委員会は、海産食品のビブリオ属菌に関する衛生実 施規範を公表（2010）。 ・厚生労働省は、ゆでだこや飲食に供する際に加熱を要さないゆで かに等について規格基準を設定（2001）。また、魚類及び活魚の輸 送の際に本菌の汚染のない海水を使用すること、生食用は低温で 保存すること等を通知（1999）。 ・厚生労働省は、「食品衛生法」（2021 年6 月施行）に基づき、原則 として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生 管理を実施。 ・農林水産省は、日頃から腸炎ビブリオの食品安全に関する情報を 収集・解析。リスクプロファイルを作成。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集の継続 消費者への情報提 供（一般的な食中 毒予防の発信）
				○	△	—	◎		○	

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国際 的動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病原 性	患者 数						
病原性 大腸菌 (腸管 出血性 大腸菌 を除く)。	農畜産 物等、 食品全 般	生又は 加熱不 十分な 状態	L	H	L	7	— (4件)	【国内外の動向】 ・病原性大腸菌は、下痢原性大腸菌と腸管外病原性大腸菌に大別され、食品との関連性が高いのは下痢原性大腸菌である。 ・JEMRA、食品安全委員会は、これらの病原性大腸菌を対象としたリスク評価を実施していない。 ・コーデックス委員会、日本を含め各国は、これらの病原性大腸菌のみを対象としたリスク管理措置を策定していない。 ・厚生労働省は、「食品衛生法」(2021年6月施行)に基づき、原則として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理を実施。 ・過去5年間の病原性大腸菌が原因の食中毒の発生事例数は3件(うち2件の患者数はそれぞれ2,500人超)であった。	—	
			リス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集 消費者への情報提 供(一般的な食中 毒予防の発信)
				—	—	△	○		○	

° 下痢原性大腸菌の5分類(腸管侵入性大腸菌(EIEC)、腸管毒素原性大腸菌(ETEC)、腸管病原性大腸菌(EPEC)、腸管出血性大腸菌(EHEC)、腸管凝集接着性大腸菌(EAEC))に入らない病原性大腸菌を含む。

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
ぶどう 球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	穀類や 畜産物 等を原 料とし た加工 食品や 手作業 工程を 経る食 品	生又は 加熱不 十分な 状態だ けでな く、調 理済み の状態 のもの でも発 生	L	M	L	5	— (15 件)	【国内外の動向】 ・ JEMRA、食品安全委員会は、本菌を対象としたリスク評価を実施していない。 ・ EU、カナダ、FSANZ は、一部の乳肉製品など食品中のエンテロトキシンやコアグラールゼ陽性ぶどう球菌について微生物規格を設定。 ・ 厚生労働省は、一部の食肉製品に黄色ブドウ球菌の成分規格を設定（1959）。避難所における食中毒対策について通知を発出（2016）。 ・ 厚生労働省は、「食品衛生法」（2021 年 6 月施行）に基づき、原則として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理を実施。 ・ 通常の加熱調理条件で本菌は死滅するが、耐熱性であるエンテロトキシンが残存する。本菌による食中毒を防ぐためには、食品中にエンテロトキシンが産生されないよう、黄色ブドウ球菌による食品の汚染や食品中での本菌の増殖を防ぐことが必要。 ・ 農林水産省は、日頃から黄色ブドウ球菌の食品安全に関する情報を収集・解析。リスクプロファイルを作成。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集の継続 消費者への情報提供（一般的な食中毒予防の発信）
						—	○		○	○

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
Provide ncia alcalif aciens	食肉や 野菜 等、食 品全般	生又は 加熱不 十分な 状態	L	L	L	3	－ (1件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・JEMRA、食品安全委員会は、本菌を対象としたリスク評価を実施していない。 ・コーデックス委員会、日本を含め各国は、本菌のみを対象としたリスク管理措置を策定していない。 ・厚生労働省は、「食品衛生法」（2021年6月施行）に基づき、原則として全ての事業者が、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理を実施。 ・過去5年間の本菌が原因の食中毒の発生事例数は1件（原因食品は特定されていない）であった。	－	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集 消費者への情報提供（一般的な食中毒予防の発信）
				－	－	－	○		○	

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国際 的動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病原 性	患者 数						
ボツリ ヌス菌 (<i>Clostr idium botulin um</i>)	魚類の 発酵食 品、真 空調理 食品、 蜂蜜	加熱調 理後の 嫌気条 件にあ る状態 や缶詰 食品	L	L	H	7	— (8件)	【国内外の動向・現状】 ・JEMRA、食品安全委員会は、本菌を対象としたリスク評価を実施して いない。 ・コーデックス委員会は、ボツリヌス菌の制御を含む低酸性缶詰食 品及び酸性化した低酸素性食品の衛生実施規範を策定（1979、 1993）。 ・厚生労働省は、「気密性のある容器包装詰めの要冷蔵食品に係る 取扱い」や「容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対 策」に係る通知を発出（1999、2012）。 ・厚生労働省は、「食品衛生法」（2021年6月施行）に基づき、原 則、全ての食品等事業者が、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った 衛生管理を実施。蜂蜜についても、1歳未満の乳児に与えないよ う注意喚起を発出。 ・農林水産省は、日頃からボツリヌス菌の食品安全に関する情報を 収集・解析。リスクプロファイルを作成。 ・農林水産省は、一般的な食中毒予防の情報発信に加え、1歳未満 の乳児に蜂蜜や蜂蜜入りの離乳食・飲料等を与えない旨を発信。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国 内	外 国	国 内	国 際		外 国	情報収集の継続 消費者及び事業者 への情報提供（一 般的な食中毒予防 に加え、 <u>1歳未満の 乳児への蜂蜜を与 えない旨の発信、ま た基礎的情報の発 信</u> ）
			—	—	—	◎	◎	◎		

【寄生虫】

リスク管理の対象			食品安全の観点		国際的動向	合計点	関係者の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物名	食品	食品の状態	病原性	患者数						
アニサキス (<i>Anisakis</i> spp.)	海産魚介類	生又は加熱不十分な状態	L	M	H	9	— (17 件)	【国内外の動向・現状】 ・ JEMRA は、食品媒介寄生虫 (24 種) を世界的患者数、分布、症状の重篤さ等の基準から順位付けした報告書を公表 (アニサキスは 17 番目) (2012)。 ・ コーデックス委員会は、「魚類及び魚製品の実施規範」において、加熱又は冷凍がアニサキスの死滅に効果的としている (2003)。また、「食品媒介寄生虫の管理を行うための食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」を策定 (2016)。 ・ 食品安全委員会は、ファクトシート「アニサキス症」を公表 (2014、2018 最終更新)。 ・ 厚生労働省は、生餌を使用した中国産中間種苗由来養殖カンパチ等でアニサキスの寄生が高頻度に認められたことを受け、当該魚の冷凍・加熱を徹底するよう通知 (2005)。また、アニサキスによる食中毒予防の注意喚起を HP に掲載し、消費者及び関係事業者へ注意喚起 (2014、2019)。 ・ 水産庁及び厚生労働省は、輸出向け養殖関係事業者に対し、陸上養殖における濾過海水・地下海水の使用や人工種苗の使用、冷凍処理した生餌の給餌等を徹底するよう通知 (2019)。 ・ 農林水産省は、日頃からアニサキスの食品安全に関する情報を収集・解析。リスクプロファイルを作成。 ・ 農林水産省は、HP にアニサキス食中毒の予防のポイントを掲載し、消費者及び事業者へ情報提供 (2014、2021)。 ・ 事業者等における自主的な取組として、地下海水を使用した陸上養殖や、冷凍・加熱以外の殺虫方法の開発、販売店舗における冷凍処理を実施。	—	
			リスク評価	汚染実態把握		リスク管理措置			当面実施すべき事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集の継続 消費者及び事業者への情報提供 (一般的な食中毒予防の発信、新たな知見の発信)
			◎	○	○	◎	◎			

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
クド ア・イ ワタイ (<i>Kudoa iwataii</i>)	海産魚 介類 (スズ キ、イ シダ イ、ヘ ダイ 等)	生	L	L	L	3	— (2件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・1982年に日本で初めて確認され、宿主範囲は広い。 ・食品安全委員会は、本種を対象としたリスク評価を実施していない。 ・コーデックス委員会、日本を含め各国は、本種のみを対象としたリスク管理措置を策定していない。 ・ヒトに対する病原性は不明のため、日本では食中毒の病因物質に指定されていない。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集
				—	—	—	○		—	

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全の観点		国際的動向	合計点	関係者の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物名	食品	食品の状態	病原性	患者数						
クドア・セプテンpunkタータ (<i>Kudoa septempunctata</i>)	ヒラメ	生又は加熱不十分な状態	L	M	L	5	— (1件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・食品安全委員会は、食品健康影響評価を実施（2015）。 ・厚生労働省は、一定の孢子数を超えた生食用ヒラメを食品衛生法違反として取り扱うよう通知（2012）。また、韓国の特定の養殖業者の養殖ヒラメ等に関して、食品衛生法に基づく検査命令の対象食品とするよう各検疫所に通知（2012）。 ・農林水産省は、効果的な感染防除策及び新たな検査方法を開発（2012-2014）。 ・農林水産省は、「養殖ヒラメに寄生した <i>Kudoa septempunctata</i> による食中毒の防止対策」を通知。同対策において、出荷前に自主検査を実施し、クドアの寄生が無いことを確認してから出荷することを指導（2012、2016）。 ・ヒラメは、飼育環境の人為的管理が可能な陸上養殖が主流となっており、2012年に水産庁が行った聞き取りによると、養殖に占める陸上養殖のシェアは約8割。 ・農林水産省は、日頃からクドア・セプテンpunkタータの食品安全に関する情報を収集・解析。リスクプロファイルを作成。	—	
			リスク評価	汚染実態把握		リスク管理措置			当面実施すべき事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集の継続 事業者への情報提供（養殖場等における食中毒防止対策や本種の検査方法を発信）
			◎	○	△	◎	—	△		

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国際 的動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病原 性	患者 数						
クド ア・ヘ キサプ ンクタ ータ (<i>Kudoa hexapun ctata</i>)	海産魚 介類 (クロ マグ ロ、キ ハダ)	生食	L	L	L	3	— (3件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・国内で漁獲された天然マグロ類及び養殖クロマグロ、太平洋やインド洋で漁獲されたクロマグロ及びキハダから、従来のクドア属粘液胞子虫と形態学的・遺伝子学的に異なる種として確認され、2014年にクドア属粘液胞子虫の一種として提唱された。 ・食品安全委員会は、本種を対象としたリスク評価を実施していない。 ・コーデックス委員会、日本を含め各国は、本種のみを対象としたリスク管理措置を策定していない。 ・ヒトに対する病原性は不明のため、日本では食中毒の病因物質に指定されていない。	—	
			リス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集
				—	—	—	○		—	

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国際 的動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病原 性	患者 数						
サルコ システ イス・ フェア リー (<i>Sarcoc ystis fayeri</i>)	馬肉	馬肉の 生食 (馬刺 し)	L	L	L	3	— (0件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・JEMRA は、食品媒介寄生虫（24 種）を世界的患者数、分布、症状の重篤さ等の基準から順位付けした報告書を公表（サルコシステイスは 21 番目）（2012）。 ・コーデックス委員会は、「食品媒介寄生虫の管理を行うための食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」を策定（2016）。 ・農林水産省は、サルコシステイス・フェアリー食中毒の発生リスクを低減するため、馬の飼養者に対し、飼養施設への犬の侵入防止に努めるとともに、給餌施設への犬のふん便の混入防止等の措置を講じるよう通知（2011）（サルコシステイス・フェアリーは、犬のふん便に汚染された飼料、飲用水等を摂取することにより、馬に感染。）。 ・厚生労働省は、サルコシステイス・フェアリー食中毒の発生リスクを低減するため、馬肉の流通段階で冷凍工程を導入するよう要請（2011）（一定条件での冷凍によりサルコシステイス・フェアリーは失活）。 ・サルコシステイス・フェアリーが原因である食中毒は、2015 年から 2020 年の 5 年間ににおいて 2018 年の 1 件（患者数 8 名）。 ・農林水産省は、日頃からサルコシステイス・フェアリーの食品安全に関する情報を収集・解析。リスクプロファイルを作成。 ・野生動物でのサルコシステイス属による有症事例はシカ肉の生食や加熱不十分によるものが報告されている。	—	
			リス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国内	外国	国内	国際		外国	情報収集の継続
				—	○	—	◎		○	

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
トキソ プラズ マ・ゴ ンディ (<i>Toxoplasma gondii</i>)	豚、温 血動物 の食 肉、野 菜等	生又は 加熱不 十分な 状態	M	不 明	H	>8	— (3件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・ JEMRA は、食品媒介寄生虫（24 種）を世界的患者数、分布、症状の重篤さ等の基準から順位付けした報告書を公表（トキソプラズマ・ゴンディは4 番目）（2012）。 ・ コーデックス委員会は、「食品媒介寄生虫の管理を行うための食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」を策定（2016）。 ・ 厚生労働省は、「と畜場法」に基づき、と畜検査を実施。トキソプラズマ感染が認められた場合には、と殺禁止あるいは全部廃棄される。 ・ 2010 年から 2019 年の過去 10 年間のと畜検査結果に基づくブタのトキソプラズマ症の報告数は 15～93 頭で推移し、横ばい（牛、馬、めん羊と山羊では報告数0頭）。 ・ 農林水産省は、飼養衛生管理基準や各衛生管理指針等に基づき、農場の衛生管理区域での愛玩動物（終宿主であるネコ）の飼育禁止等を行うとともに、日頃からトキソプラズマ・ゴンディの食品安全に関する情報を収集・解析。リスクプロファイルを作成。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国 内	外 国	国 内	国 際		外 国	情報収集の継続 消費者への情報提 供（一般的な食中 毒予防の発信）
			◎	○	—	◎	○	—		

農林水産省が積極的にリスク管理を行うべきと新規提案があったもの

リスク管理の対象			食品安全 の観点		国 際 的 動 向	合 計 点	関係者 の関心度	国内外の動向/ 農林水産省のリスク管理の現状と今後の課題	優先リスト (案)	
微生物 名	食品	食品の 状態	病 原 性	患 者 数						
ユニカ プセ ラ・セ リオラ エ (Unicap sula seriola e)	海産魚 介類 (ヤイトハ タ、カンパ チ、ヒラマ サ)	生食	L	L	L	3	— (5件)	【国内外の動向・現状（参考情報）】 ・日本では、2014年に初めて宿主への感染が報告された。 ・食品安全委員会は、本種を対象としたリスク評価を実施していない。 ・ヒトに対する病原性は不明のため、日本では食中毒の病因物質に指定されていない。 ・コーデックス委員会、日本を含め各国は、本種のみを対象としたリスク管理措置を策定していない。 ・国内では、本種が原因と疑われる有症事例が散見されている。	—	
			リ ス ク 評 価	汚染実態 把握		リスク管理措置			当面実施すべき 事項	
				国 内	外 国	国 内	国 際		外 国	情報収集
			—	—	—	○	—			