

生食用食肉（牛肉）の規格基準設定の食品健康影響評価の基本的考え方（案）

1 リスク評価の内容（目的・範囲）

- （1）目的 厚生労働省から諮問された規格基準に基づいたリスク管理措置を実施することによる食中毒のリスク低減効果を評価する。特に、フードチェーンの食肉処理段階での加工基準に定める、①加熱殺菌による菌の低減効果、②摂取時安全目標値の妥当性に重点を置いて評価を行う。
- （2）範囲
 - ・病原体 腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌
(指標細菌：腸内細菌科 Enterobacteriaceae)
 - ・対象者 日本に在住するすべての人
 - ・疾患 経口暴露によっておこる、腹痛、下痢、血便、HUS等を伴う食中毒疾患及び合併症
 - ・対象食品 牛肉

2 求める結果

本評価でもとめる結果は以下のとおりである。

- （1）現状のリスクを推定すること
- （2）対策を講じた場合の効果を推定すること

3 リスク評価の方針

- （1）今回の評価要請の対象微生物の一つである腸管出血性大腸菌については、平成22年4月に取りまとめられた「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌（改訂版）」を基本として、食品健康影響評価を行うこととする。
- （2）今回の評価要請のもう一方の対象微生物であるサルモネラ属菌については、平成23年5月に取りまとめられた「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉におけるサルモネラ属菌（改訂案）～」を基本として食品健康影響評価を行うこととする。
- （3）評価にあたっては、厚生労働省が提出したデータを基本として実施するが、必要に応じて、海外のリスク評価、平成23年度食品安全確保総合調査「腸管出血性大腸菌の食品健康影響評価に関する調査」及び事務局が収集した関連文献を活用する。
- （4）評価にあたっては、「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（暫定版）」（平成19年9月13日食品安全委員会決定）に基づき、評価を行う。

4 リスク評価の行程

- （1）評価書作成を円滑・効率的に実施するため、起草委員により素案作成後、専門調査会を実施する。
- （2）本案件は、極めて緊急性が高いものと解されるため、短期間に一定の評価を行うものとする。また、今回の評価過程において残された問題点については、必要に応じ改めて検討するものとする。