

【微生物・ウイルス】

評価結果 通知時期	リスク管理措置の実施状況調査実施時点と対応状況（記号については欄外参照）					
	平成25年3月末	平成25年9月末	平成26年3月末	平成26年9月末	平成27年3月末	平成27年9月末
平成24年度上期	A					

A: リスク管理措置を講じたもの A': 一部措置済み B: 審議会等から答申 C: 消費者庁との協議終了  
D: 消費者庁と協議中 E: 審議会等において審議中 F: 審議会等の準備中 G: その他

## リスク評価の結果に基づく施策の実施状況調査シート

評価品目名	牛肝臓の生食に係る食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく食品健康影響評価について
評価品目の分類	その他
用途	—
評価要請機関	厚生労働省
評価結果通知先	厚生労働省
評価要請日等	平成24年4月9日厚生労働省発食安0409第1号
評価要請の根拠規定	食品安全基本法第24条第1項第1号
評価目的	牛肝臓の生食の安全性を確保する知見が得られるまでの間、食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、同項の食品の基準又は規格として、以下の趣旨の規格基準を設定するための食品健康影響評価 (1) 牛肝臓を生食として販売してはならない旨 (2) 牛肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合には、中心部を68℃で30分間加熱又は同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌が必要である旨
評価目的の具体的内容	—
評価結果の概要	平成23年8月25日付け府食第691号で通知した「微生物・ウイルス評価書 生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」において、腸管出血性大腸菌の60℃加熱におけるD値の最長は150±12秒とし、「腸管出血性大腸菌の摂食時安全目標値（FS0）は、我が国の既知の食中毒の最少発症菌数から推測すると0.04 cfu/gよりも小さな値であることが必要であり、かつ、FS0の設定においてはヒトの感受性の個体差や菌の特性にも留意する必要があると考えられた」と評価している。 平成24年4月9日付け厚生労働省発食安0409第1号の記（1）の趣旨の規格基準が遵守されれば生食用の牛肝臓が流通することは想定されないこと、また、同通知の記（2）の趣旨の規格基準が遵守されれば、腸管出血性大腸菌は死滅することから、これらの趣旨の規格基準を設定することについては、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。 （平成24年4月12日府食第363号）
<b>関係行政機関における施策の実施状況</b>	
施策の検討経過	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成24年6月12日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において審議</li> <li>平成24年6月13日 同審議会から厚生労働大臣へ答申</li> </ul>
リスク管理措置の実施に時間を要している理由	
施策の概要等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成24年6月25日厚生労働省告示第404号）を公布、平成24年7月1日より適用。</li> <li>食品衛生法第11条に基づき、食品、添加物等の規格基準を改正し、以下の趣旨の規格基準を設定。 <ul style="list-style-type: none"> <li>○牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供すること。直接一般消費者に販売する場合は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供すること。</li> <li>○直接一般消費者に販売することを目的に、牛肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合は、中心部を63℃で30分間以上加熱又はこれと同等以上の方法で加熱殺菌すること。</li> </ul> </li> </ul>

	【リスク評価結果との関係】
施策の実効性確保措置	告示の公布に合わせ自治体等に施行通知を発出し周知・指導を依頼するとともに、関係業界団体や関係府省等に上記について連絡した。
その他特記事項	

(継続)

【微生物・ウイルス】

評価結果	リスク管理措置の実施状況調査実施時点と対応状況（記号については欄外参照）					
通知時期	平成22年3月末	平成22年9月末	平成23年3月末	平成23年9月末	平成24年5月末	平成24年10月末
平成21年度上期			A'	A'	A'	A'

リスク管理措置の実施状況調査実施時点と対応状況（記号については欄外参照）						
平成25年3月末	平成25年9月末	平成26年3月末	平成26年9月末	平成27年3月末	平成27年9月末	平成28年3月末
A'						

A: リスク管理措置を講じたもの A': 一部措置済み B: 審議会等から答申 C: 消費者庁との協議終了  
 D: 消費者庁と協議中 E: 審議会等において審議中 F: 審議会等の準備中 G: その他

## リスク評価の結果に基づく施策の実施状況調査シート

評価品目名	鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価
評価品目の分類	その他
用途	—
評価要請機関	食品安全委員会自らが行った食品健康影響評価
評価結果通知先	厚生労働省
評価要請日等	—
評価要請の根拠規定	—
評価目的	現状のリスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定するための食品健康影響評価
評価目的の具体的内容	—
評価結果の概要	<p>(1) 対策の効果</p> <p>食鳥の区分処理及び塩素濃度管理の徹底については、対策の有無で比較し、低減効果を整理した。食鳥の区分処理によるリスクの低減効果は、塩素濃度管理よりも大きく、当該対策のみでリスクが約半減することが示された。</p> <p>なお、塩素濃度管理の徹底については、塩素添加・非添加のモデルを用いて比較を行っているため、食鳥処理場における現状の冷却水中の塩素濃度管理状況によっては、当該効果より低い効果しか示さないことに留意する必要がある。</p> <p>その他4種類の対策それぞれについては、各対策の指標を40%及び80%低減させた場合のリスクの低減効果を整理した。生食割合の低減によるリスク低減効果が最も大きく、次に調理時交差汚染割合の低減による効果が高いことが示された。加熱不十分割合の低減については、単独ではほとんどリスク低減効果がないことが示された。なお、生食しない人を対象とした場合では、最も大きなリスク低減効果があることが示された。</p> <p>(2) 対策の順位付け</p> <p>各対策の指標を80%低減させた場合のリスクの低減効果については、下表に整理したとおりであることが示された。ただし、対策の指標を80%低減させることの難易度は、対策によって異なることに留意する必要がある。</p> <p>単独の対策を解析した結果では、加熱不十分割合の低減又は農場汚染率の低減のみでは効果は少ないことが示されたが、食鳥の区分処理及び塩素濃度管理の徹底を組み合わせることによって高い効果を示すことが示された。また、生食割合の低減については、単独の対策で</p>

も効果が高いことが認められた。

ただし、生食する人に対しては、生食割合の低減が常に最も効果が大きい一方、生食しない人に対しては、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、効果の最も大きい管理措置になることに加え、加熱不十分割合の低減や調理時の交差汚染率の低減も、比較的大きな効果を持つことも示された。

(3) その他

少ない菌量で感染を起こす細菌については人から人への感染に留意する必要があるが、カンピロバクターについては、人から人への感染経路による感染事例はほとんど報告されていない。しかし、数例の感染例の存在から、種々の条件が整えば感染が成立することは留意すべき点と考える。

また、今回の評価では鶏肉に対象を絞っているが、牛や豚などの他の家畜、犬などのペット動物又は河川水、井戸水からも本菌が検出されており、一方、牛レバーや焼き肉などの料理が食中毒の原因食品となった事例もあることから、他の食肉の取扱いや動物とのふれあいを通じた感染又は河川、井戸水などを介した感染についても留意する必要がある。

対策の組み合わせによるリスク低減効果の順位

(単位：%)

順位	対策	低減率
1	食鳥の区分処理＋生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	88.4
2	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	87.5
3	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減	84.0
4	食鳥の区分処理＋生食割合の低減	83.5
5	生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	78.7
6	生食割合の低減	69.6
7	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	58.3
8	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	55.9
9	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減	48.7
10	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減	44.1
11	調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	26.3
12	農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	26.2
13	加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	21.6
14	調理時交差汚染割合の低減	9.4
15	農場汚染率低減	6.1
16	加熱不十分割合の低減	0.2

※ 低減率は各指標を80%低減させた場合のリスク低減効果を示している  
(平成21年6月25日府食第596号)

関係行政機関における施策の実施状況

施策の検討経過

リスク管理措置の実施に時間を要している理由	
<p>施策の概要等</p>	<p>(施策の概要)</p> <p>1 食鳥処理場等における対策  平成24年度からの厚生労働科学研究「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」(代表研究者：山本茂貴(国立医薬品食品研究所)(3年計画))において、食品安全委員会の評価結果も踏まえ、リスク低減措置について研究中。</p> <p>2 消費者への普及啓発  ・ 政府広報オンラインのお役立ち記事「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」(平成24年5月最終更新)、及び政府広報新聞突き出し広告として「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意ください！」(平成24年5月)を公表し、消費者に食肉の生食、加熱不十分など食中毒に関する普及啓発を行った。  ・ 動画「お肉はよく焼いて食べよう」をホームページに掲載している。  ・ 引き続き、カンピロバクター食中毒低減に向けた普及啓発を行う予定。</p> <p>3 自治体への要請  全国食品衛生関係主管課長会議(平成25年3月6日)において、都道府県等に対し、カンピロバクター等食中毒事案の発生を防止するため、  ① 食肉に関する衛生管理の徹底など飲食店等関係事業者に対する監視指導の適切な実施  ② 地域住民に対する食肉の加熱不足や高齢者、乳幼児に生又は加熱不足の食肉を摂取させないための注意喚起  を要請。</p> <p>【リスク評価結果との関係】</p>
施策の実効性確保措置	-
その他特記事項	-

(継続 2 1 上)

(継続)

【微生物・ウイルス】

評価結果	リスク管理措置の実施状況調査実施時点と対応状況（記号については欄外参照）					
通知時期	平成22年3月末	平成22年9月末	平成23年3月末	平成23年9月末	平成24年5月末	平成24年10月末
平成21年度上期			A'	A'	A'	A'

リスク管理措置の実施状況調査実施時点と対応状況（記号については欄外参照）						
平成25年3月末	平成25年9月末	平成26年3月末	平成26年9月末	平成27年3月末	平成27年9月末	平成28年3月末
A'						

A: リスク管理措置を講じたもの A': 一部措置済み B: 審議会等から答申 C: 消費者庁との協議終了  
 D: 消費者庁と協議中 E: 審議会等において審議中 F: 審議会等の準備中 G: その他

## リスク評価の結果に基づく施策の実施状況調査シート

評価品目名	鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価
評価品目の分類	その他
用途	—
評価要請機関	食品安全委員会自らが行った食品健康影響評価
評価結果通知先	農林水産省
評価要請日等	—
評価要請の根拠規定	—
評価目的	現状のリスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定するための食品健康影響評価
評価目的の具体的内容	—
評価結果の概要	<p>(1) 対策の効果</p> <p>食鳥の区分処理及び塩素濃度管理の徹底については、対策の有無で比較し、低減効果を整理した。食鳥の区分処理によるリスクの低減効果は、塩素濃度管理よりも大きく、当該対策のみでリスクが約半減することが示された。</p> <p>なお、塩素濃度管理の徹底については、塩素添加・非添加のモデルを用いて比較を行っているため、食鳥処理場における現状の冷却水中の塩素濃度管理状況によっては、当該効果より低い効果しか示さないことに留意する必要がある。</p> <p>その他4種類の対策それぞれについては、各対策の指標を40%及び80%低減させた場合のリスクの低減効果を整理した。生食割合の低減によるリスク低減効果が最も大きく、次に調理時交差汚染割合の低減による効果が高いことが示された。加熱不十分割合の低減については、単独ではほとんどリスク低減効果がないことが示された。なお、生食しない人を対象とした場合では、最も大きなリスク低減効果があることが示された。</p> <p>(2) 対策の順位付け</p> <p>各対策の指標を80%低減させた場合のリスクの低減効果については、下表に整理したとおりであることが示された。ただし、対策の指標を80%低減させることの難易度は、対策によって異なることに留意する必要がある。</p> <p>単独の対策を解析した結果では、加熱不十分割合の低減又は農場汚染率の低減のみでは効果は少ないことが示されたが、食鳥の区分処理及び塩素濃度管理の徹底を組み合わせることによって高い効果を示すことが示された。また、生食割合の低減については、単独の対策で</p>

も効果が高いことが認められた。

ただし、生食する人に対しては、生食割合の低減が常に最も効果が大きい一方、生食しない人に対しては、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、効果の最も大きい管理措置になることに加え、加熱不十分割合の低減や調理時の交差汚染率の低減も、比較的大きな効果を持つことも示された。

(3) その他

少ない菌量で感染を起こす細菌については人から人への感染に留意する必要があるが、カンピロバクターについては、人から人への感染経路による感染事例はほとんど報告されていない。しかし、数例の感染例の存在から、種々の条件が整えば感染が成立することは留意すべき点と考える。

また、今回の評価では鶏肉を対象を絞っているが、牛や豚などの他の家畜、犬などのペット動物又は河川水、井戸水からも本菌が検出されており、一方、牛レバーや焼き肉などの料理が食中毒の原因食品となった事例もあることから、他の食肉の取扱いや動物とのふれあいを通じた感染又は河川、井戸水などを介した感染についても留意する必要がある。

対策の組み合わせによるリスク低減効果の順位

(単位：%)

順位	対策	低減率
1	食鳥の区分処理＋生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	88.4
2	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	87.5
3	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減	84.0
4	食鳥の区分処理＋生食割合の低減	83.5
5	生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	78.7
6	生食割合の低減	69.6
7	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	58.3
8	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	55.9
9	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減	48.7
10	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減	44.1
11	調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	26.3
12	農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	26.2
13	加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	21.6
14	調理時交差汚染割合の低減	9.4
15	農場汚染率低減	6.1
16	加熱不十分割合の低減	0.2

※ 低減率は各指標を80%低減させた場合のリスク低減効果を示している  
(平成21年6月25日府食第596号)

関係行政機関における施策の実施状況

施策の検討経過

- ・生産段階における汚染低減のリスク管理措置を検討するための基礎的情報を得るため、ブロイラー農場における鶏群のカンピロバクター汚染状況及び農場の衛生対策状況を調査。
- ・「有害微生物に関する情報交換会」を開催し、都道府県担当者、農政局等とブロイラー農

	<p>場のカンピロバクター汚染率の低減を目指し、今後の調査・研究等について意見交換を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ブロイラー農場における汚染鶏群・非汚染鶏群の区分及びそれを検出するための方法の開発、生産資材のリスク管理方法の開発、農場への侵入経路の疫学的究明等に関する研究を平成22年度から開始。</li> </ul>
リスク管理措置の実施に時間を要している理由	
施策の概要等	<p><b>(施策の概要)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成23年8月、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック - 肉用鶏農場・生産者編 -」及び「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック (参考資料) - 指導者編 -」をとりまとめた。</li> </ul> <p><b>【リスク評価結果との関係】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでの汚染実態調査、農場における衛生対策の実施状況、各都道府県の調査研究情報及び学術論文などから、食品の安全性を向上させるために、農場で実施すべき対策をとりまとめ、農場の状況に合わせて、実施している取組を確認し、食中毒菌の侵入及びまん延防止のための具体的な対策の検討に活用する。</li> </ul>
施策の実効性確保措置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・都道府県及び関係団体に対して、通知を発出し周知徹底を要請するとともに、農林水産省ホームページを通じて広報を行った。</li> </ul>
その他特記事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(社)日本食鳥協会を通じて食鳥処理業者に対し、当該リスク評価の結果を送付するとともに、と体の冷却における適正な塩素濃度等の確保等の衛生管理措置について、厚生労働省が公表している指針等に基づき改めて留意するよう通知した。</li> <li>・食品業界・消費者団体に対して、当該リスク評価の結果を情報提供。</li> </ul>

(継続 2 1 上)