

(参考資料) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会資料

(平成26年4月)

食品中のリステリア・モノサイトゲネスの取扱いについて (抜粋)

9. 食品健康影響評価**(1) 評価依頼内容**

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、食品中のLMに係る規格基準を設定すること。

(2) 食品健康影響評価結果概要

- ① 喫食時のRTE食品のLM汚染菌数が10,000 cfu/g以下であれば、現在の推定患者数(200人)を下回り、発症リスクは、特に健常者集団に限定すれば極めて低いレベルである。
- ② 保管期間を設定すること等のリスク管理により、非常に高い菌数(1,000,000 cfu/g)でLMに汚染された食品の発生比率を抑えることが必要である。
- ③ 食品のLM検査のみに依存することなく、環境由来のLMによる製造機器、食品の汚染及びLMの増殖の防止に向けて、特に製造環境対策としての一般衛生管理及びその効果の検証のための環境モニタリングを行うことによって、RTE食品のLM汚染率を下げる事が可能である。
- ④ 免疫機能が低下している感受性集団は健常者集団よりもLM感染症のリスクが200倍高いと推定されており、また、65歳以上の高齢者がLM感染症全患者の77.6%を占めることから、感受性集団に焦点を絞ったリスク管理措置の検討及び実施並びにその効果の検証がLM感染症リスク低減効果に効果的である。

10. 対応方針 (案)**(1) 対象食品**

- 食品安全委員会の食品健康影響評価結果は、喫食時のLM汚染菌数が10,000 cfu/g以下であれば、健常者集団に限定すればリステリア症の発症リスクは極めて低いレベルであるとされている。また、平成21年度に実施したLMの汚染実態調査では、1,500検体のうち21検体から検出したが、490 cfu/g検出した1検体を除き10 cfu/g未満であったことなどから、国内で流通、販売されている食品のLMの汚染菌数は全体的には高くないと考えられ、現時点においては、RTE食品のLMの規格基準は設定しないこととする。
- 一方で、過去の検出事例を踏まえ、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ(ソフト及びセミソフトタイプ)は、LMに汚染されているおそれがあるため現在法第26条第3項に基づく検査命令の対象としており、これらは国際的な基準や科学的知見を踏まえた管理を行う必要があることから、これらの品目について規格基準を設定する必要がある。
- 対象となるナチュラルチーズの種類については、コーデックスの分類で使用されているエキストラハード、ハード、ファーム/セミハード及びソフトを参考とすることとする。従来対象としてきたセミソフトはコーデックスで使用されていないため、今後は対象を「ソフト及びセミハード」とし、コーデックスのチーズの一般規格(Codex General Standard for Cheese (CODEX STAN A-6-1978)の7.1.1という識別語「soft」又は

「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すこととする。

- ただし、LMは加熱すると死滅することから、ナチュラルチーズについては、容器包装に入れた後加熱殺菌したものや飲食の際に加熱を要するものは除外することとする。

(2) 成分規格

- 現行不検出としている非加熱食肉製品及びナチュラルチーズについては、製品や製造方法ごとに多種多様であり、LMの増殖を抑制する要因の組み合わせ等により製造されることがある。
- また、食品健康影響評価結果では、食品のLM検査のみに依存するのではなく、製造環境対策や保管期間の設定等のリスク管理措置が必要であるとしている。
- 上記を踏まえ、成分規格については国際的に設定されている100 cfu/g（販売時）とする。

(3) 保存基準

- コーデックスガイドラインでは、食品の製造・輸送等に当たり6℃（できれば2～4℃）を超えないような温度管理が重要であるとしている。一方で増殖を抑える方法は温度管理だけでなく、pH、水分活性、食品添加物の使用等、食品の特性に合わせた様々な方法が考えられる。また、原料乳を殺菌してからチーズを製造するなど、LMのリスクを低減する対策をすでに実施している場合がある。
- 上記を踏まえ、非加熱食肉製品やナチュラルチーズに新たな保存基準は設定しないこととする。ただし、これら食品のうちpH等でLMの増殖を抑えられない食品等については、6℃以下の保存を管理目標として通知で指導することとする。また、成分規格の適用は販売時であるが、LMの増殖がおきる食品については、保存可能期間内は100 cfu/gを下回ることを食品等事業者は科学的な根拠により示す必要があることを通知で指導することとする。

(4) その他の措置

- 今回規格基準を設定しないその他のRTE食品についても、喫食時における高い菌数のLMに汚染された食品の発生比率を抑える必要があることから、製造工程におけるHACCPの導入、環境由来のLM汚染や増殖の防止のために、製造環境対策としての一般衛生管理（管理運営基準等）の徹底等を行うよう指導することとする。
- 保管期間の適切な設定はLMのリスク管理には重要であることから、食品期限表示の設定について、すでに一般的指標として示されている低温細菌残存の有無の評価について徹底が図られるよう消費者庁にも要請する。
- 食品健康影響評価結果では、LM感染症に罹患する原因として、冷蔵状態で比較的長い時間保管された食品など、LMが著しく増殖した汚染食品を喫食している可能性が考えられるとしていることから、特に感受性集団（妊婦、高齢者等）に対しRTE食品全体に対するLMに関する注意喚起を行うこととする。