

「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について（案）」及び「食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画（令和4年度～令和8年度）（案）」についての意見・情報の募集の結果について

| 番号 | 御意見   | 御意見に対する考え方  |
|----|---|---|
| 1  | 食中毒発生状況はリスク要因の選定根拠として重要だが、農水省が取得されている生産段階でのデータを根拠としたアプローチもあるべきとは思われた。   | 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物の選定に当たっては、当省がこれまでに生産段階等における汚染実態データを取得していない危害要因も対象とするため、汚染実態等のデータは「検討基準」の項目には含めていません。<br>ただし、利用可能なデータがある場合には、優先度の検討の際の参考情報として、令和3年度の第1回リスク管理検討会（令和3年9月）及び第2回リスク管理検討会（令和3年12月）の資料（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）に記載し、各危害要因の優先度の議論に活用しました。  |
| 2  | 輸入品についても調査した方が良い  | 輸入食品の安全性確保対策については、厚生労働省が、食品衛生法に基づき、毎年度、輸入食品監視指導計画を策定し、（1）輸出国における安全対策、（2）水際（輸入時）での対策、（3）国内での対策を実施しています。  |
| 3  | 「リスト」への意見<br>2ページの5行目「以下のいずれか」は「以下の1）及び2）のいずれか」のほうが文意が明確になると思います。<br>「中期計画」への意見<br>4ページのノロウイルスの調査の目的欄の2行目「保有実態」と、他の箇所の「保菌実態」との違いは何か？  | 「優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト」へのご意見については、「以下のいずれか」を「以下の1）又は2）のいずれか」に修正いたします。<br>「有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画」へのご質問については、ノロウイルスなどのウイルスについては「保有実態」、カンピロバクターなどの細菌については「保菌実態」と微生物の種類により、書き分けています。   |
| 4  | 以下について、「農水省の所管でないのだから」という言葉を使わず、お答えください。<br>・新型コロナウイルスが、ここに挙げられていないのは、危険性がほとんどないということでしょうか？<br>・新型コロナウイルスが本当に危険なウイルス（本当に存在する）なら、家畜にも蔓延して、バタバタ倒れて、食品を通してヒトにも蔓延するはずですか？<br>・新型ウイルスの存在を証明している論文があるなら、教えてください。<br>・今、やたらにアルコール除菌している人が多く、菌への耐性が相当落ちているので、ここに挙げられた「有害微生物」にも簡単にやられるようになります。早めに、自己免疫力を高める方向（集団免疫獲得＝人同士の接触を促進、除菌剤使用の制限、減食・断食の推進）に転じるべきです。 | 今回の意見募集の対象としている案は、食品安全に関する有害微生物を対象としています。微生物であっても、以下のアからオのいずれかに該当する場合は、優先的にリスク管理を行うべき危害要因の検討対象から除外することとしております（令和3年度第1回リスク管理検討会：資料5参照）。<br>ア 他府省が所管する法令（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）により、既に規制されているもの（例：デング熱）<br>イ 農林水産省の家畜衛生分野で管理することが適しているもの（例：ロタウイルス）<br>ウ 農林水産省が優先的にリスク管理を行う有害化学物質の対象としてリスク管理を行うことが可能なもの（例：かび毒素産生菌、マイコトキシン）<br>エ 健康被害が、食品を介するのではなく人や動物との接触又は空気感染によって生じるもの（例：レジオネラ菌）<br>オ 個別の微生物（属又は種又は血清型）を特定していないもの（例：耐熱性芽胞生成菌）<br>新型コロナウイルスについては、新型インフルエンザ等対策特別措置法により措置がとられており、また、食品安全委員会によると、一般的な状況における新型コ |

| 番号 | 御意見   | 御意見に対する考え方   |
|----|---|--|
|    |   | <p>コロナウイルス感染症の感染経路は、飛沫感染と接触感染の2つとされており、これまでに食品を通じた経口暴露によって新型コロナウイルス感染症に感染したという知見・情報は得られていません。このため、新型コロナウイルス感染症については、上記のア及びエに該当するものとして、今回の意見募集の案の検討対象外となります。</p> <p>いただいたご意見のうち4点目については、公衆衛生の向上及び増進並びに感染症の発生及びまん延の防止を所管する厚生労働省にお伝えします。</p>  |
| 5  | <p>今回の有害微生物リストによるサーベイランスは、現在、保健所に届け出のある食中毒事故の統計処置と重複はしないのか懸念されます。</p> <p>保健所への届出件数で、現状の把握（原因菌、発生場所、原因物質、人数）が集計されていますが、その過程で原因となった物質の特定または推定ができているのであれば、その原材料を原産地まで遡及して確認することはできないのでしょうか。</p> <p>厚労省と農水省の意図することは同じかと考えますが、今回のサーベイランスは、全国の生産地における汚染の実態把握、ということで、それももともとの食品の取り扱い時における菌数基準は決められていたと思います。</p> <p>実態を把握し、最終的に何をもって管理していくのか、がこの案には明記されていないようです。生産時における菌数の制御がしたいのか、現状での取り扱いに注意を呼び掛けるだけに留めるか、もう少しはっきりさせておいていただければと感じます。</p> <p>また、リステリア菌においては、米国での発生件数が多く、死亡事例もあって、わりと関心を引くものであるため、日本においても少数事例の発生原因を追究することは、是非とも継続してほしいところです。ただ、症例の少なさから優先度をBにしたことで期間中に埋もれてしまうことの無いよう配慮いただければと望むところです。 以上。</p> | <p>当省が実施する有害微生物のサーベイランスは、当省におけるリスク管理措置の必要性及びその内容の検討のため、農畜水産物の生産段階での保菌実態等を把握するものであり、食中毒事故の発生時に保健所が実施する遡及調査とは趣旨が異なり、調査対象も異なります。</p> <p>また、食品中の菌数などに関する微生物規格基準は、流通・販売する食品の基準であり、生産段階の基準ではありません。当省は、生産段階の実態を把握した結果、生産段階における陽性率や菌数抑制のための追加の対策が必要かどうか、必要であれば、どのような対策が実行可能でかつ効果的かを検討し、実施します。</p> <p>リステリア菌については、海外の食中毒事例の情報等を参考に、中期計画期間内に可能な範囲で実態調査を実施してまいりたいと考えています。</p> |