



目次

1. Codex とは
2. 食品衛生部会のToR
3. 食品衛生部会の業績
4. 最近の主な議論
 - 乳幼児調整粉乳に関する衛生規範
 - 調理済み食品中の*Listeria monocytogenes*の管理への食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン
 - 微生物学的リスク管理の実施に関する原則及びガイドライン
5. 第41回の主な議論



食品衛生部会のTerm of reference:

- (a) すべての食品に適用される食品衛生に関する基礎的な規定を作成
- (b) 個別食品部会によって準備され、かつ個別食品の規格に含まれる衛生に関する規定を検討、必要があれば修正及び是認する、
- (c) 個別食品部会によって準備され、かつ個別食品のCode of Practiceに含まれる衛生に関する規定を検討、必要があれば修正及び是認する
- (d) 個別食品部会のToRの範囲としてできたかどうかを問わず、特定の食品(群)に適用される衛生規定を起草する
- (e) CACから割り当てられた特定の衛生問題について検討する
- (f) 国際レベルで微生物リスクアセスメントが必要な分野を示唆し、優先順位を付け、さらにリスクアセッサーに対する質問を作成する、
- (g) 食品衛生とFAO及びWHOの微生物リスクアセスメントに関連して微生物リスクマネジメント事項を検討する

H.Toyofuku



乳幼児調整粉乳に関する衛生規範 の改訂

背景

- 新生児等を中心に *Enterobacter sakazakii* 患者74例の報告.
そのうち3/4は birth weight of <2500g, 37週齢未満の未熟児.
- 死亡率は50%以上
- powdered milk infant formulaが感染源という証拠多数

van Acker report (1998年ベルギー)

- 1検体が20 coliforms / g で他の4検体は 1 coliform /g 未満.
- これはCodex Alimentariusの規格(5検体中4検体は <3 coliforms/g 以下、最大5本中1本は >3 but ≤20 coliforms/g) を満たすが、ベルギーの要件 (i.e., < 1 coliform/g in all control samples)は満たさず



PIFの病原微生物規格

微生物	n	c	m	階級
<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	0/10 g	2階級法
<i>Salmonella</i>	60	0	0/25g	2階級法

n = 規格を満たさなければならない検体数: c = 合格判定個数 (ロットを合格と判定する基準となる許容できる不良個数). m = 合格判定値 (2階級法の菌数限度で、優れた品質と不良品を別ける微生物学的リミット)

例えば、*Salmonella*について、ロットからn=60のサンプルを抜き取り、その中にmの基準値(0/25g)を超える不良品を認めない(合格判定個数c=0)ことを意味する



PIFの工程の衛生管理の規格

微生物	n	c	m	M	階級
Mesophilic Aerobic Bacteria*	5	2	500/ g	5000/ g	3階級法
Enterobacteriaceae**	10	2	0/10g	N/A	2階級法

Where n = 規格を満たさなければならない検体数

c = 合格判定個数(ロットを合格と判定する基準となる許容できる不良個数)

m = 合格判定値(3階級法の下限值)

M = 条件付き合格と判定する基準となる菌数限度

Mesophilic Aerobic Bacteriaについて、ロットからn=5のサンプルを抜き取り、m(500/g)以上のサンプルが認められないとき、またはm~Mの条件付き合格範囲のサンプルが2個までなら合格とする、しかしm~Mの値を示すサンプルが3個以上なら不合格、またM(5000/g)以上の値を示すサンプルが1個でも存在すれば不合格となる



リステリアの特徴

- 症状: 風邪のよう(悪心、嘔吐、頭痛、便秘、下痢、頸部硬直のうちのいずれかの症状と共に持続的な発熱が見られる)
- 症状は、汚染食品の喫食後通常2~30日以内に現れ、最大で喫食後70日間継続する
- ハイリスク: 妊娠中の女性、高齢者、臓器移植、がん患者等
- かなり高いLm菌数の食品の喫食による発症
- 冷蔵庫内で増殖できるので、6°C保存(2°C-4°Cが望ましい)

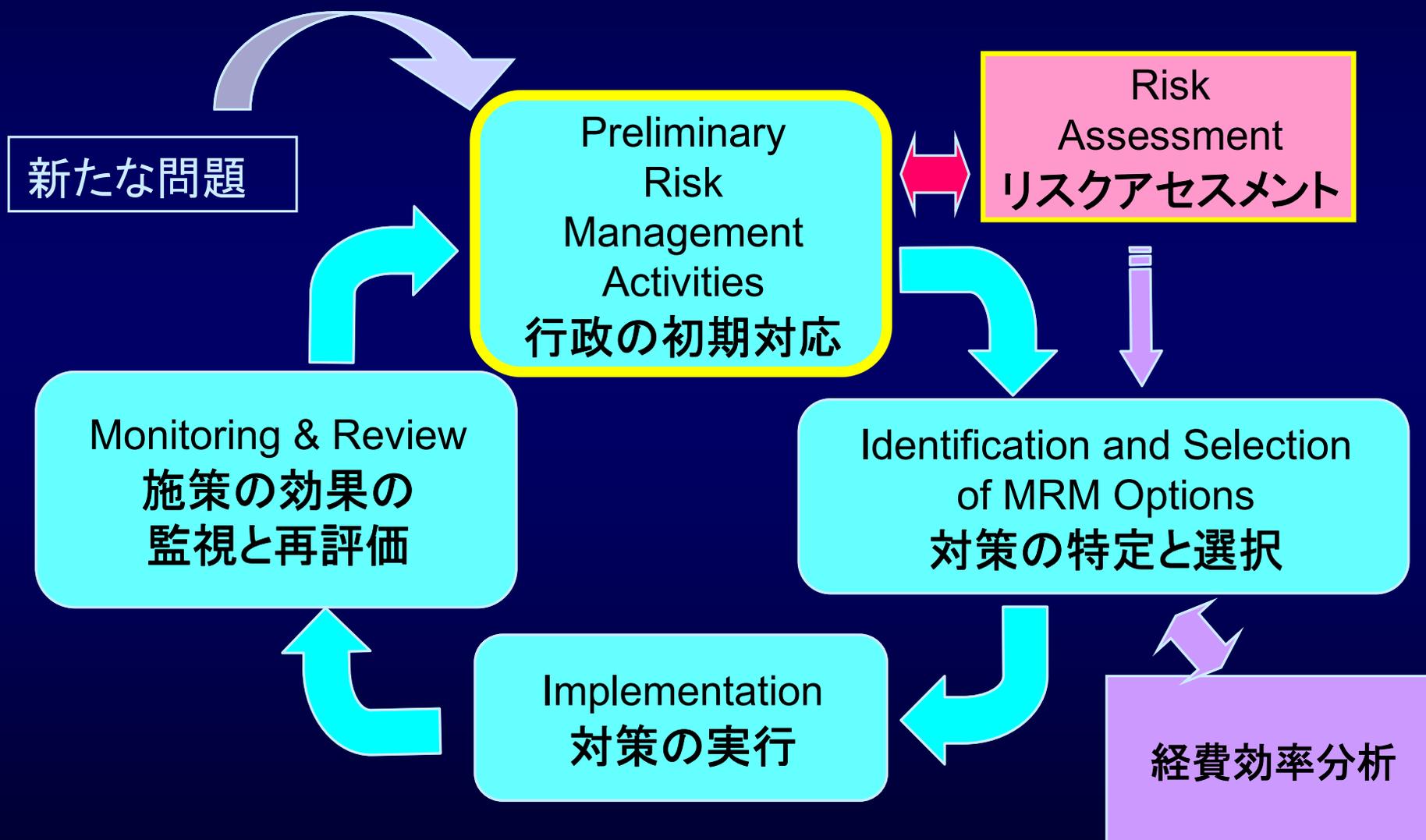


Codexの*Listeria monocytogenes*の微生物規格

- 微生物規格が**必要ない食品**
 - 製造加工過程で *L. monocytogenes* を確実に死滅させ、かつ再汚染が起こりえないRTE食品で、Good Hygienic Practice (GHP)システムのもとで製造加工、取り扱われる食品。
- 微生物規格が**適切な食品**
 - 1) **Lmが増殖しないRTE食品** (pH 4.4未満, $A_w < 0.92$, 等)
 - 微生物規格 $n=5, c=0, m=100\text{cfu/g}$ 、ISO11290-2法で
 - 2) **LMが増殖するRTE食品** (賞味期限内に0.5log/g以上の増殖がおきる食品)
 - 微生物規格 $n=5, c=0, m=0.04\text{cfu/g}$ 、ISO11290-1法で
 - 3) **第3のアプローチ**
 - 適正衛生規範を実施し、かつ限定されたレベルの増殖しか起きないRTE
 - 規制機関が1), 2)の規格と小野味レベルの消費者保護を提供できると考える妥当性確認(Validated)さえた規格を設定できる



微生物リスクマネージメントの枠組み



H.Toyofuku



MRMの一般原則

- 原則1: 消費者の健康の保護を第1の目的とすること
- 原則2: MRMは全体のフードチェーンを考慮にいれること
- 原則3: MRMは構造的なアプローチに従うこと
- 原則4: MRMの過程は透明性をもち、一貫し、かつ文書に残すこと。
- 原則5: リスクマネージャーは適切な関係者との効果的な協議 (consultations) を確保すること
- 原則6: リスクマネージャーはリスクアセッサーと効果的な相互作用を確保すること
- 原則7: リスクマネージャーはフィードチェーンにおけるhazardsの地域的な違いに起因するリスク及び可能なリスクマネジメントオプションの地域的な違いを考慮すること
- 原則8: MRMの決定は効果のモニタリング及び有効性の検証 (レビュー) また必要ならば再検討の対象となるべきである。



第41回CCFH議題(案)

議題1: 議題の採択

議題2: コーデックス総会(CAC)及びその他の部会から食品衛生部会への付託事項

議題3: FAO、WHO及び他の国際政府間機関から提起された事項

- JEMRA
- OIE

議題4: 鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン原案(ステップ4)

議題5: 生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範: 葉物のハーブを含む緑色葉野菜付属文書原案(ステップ4)

議題6: 海産食品における病原性ビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案(ステップ4)

議題7: 海産食品における病原性ビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案: 貝類中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法についての付属文書

議題8: 食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範(ステップ4)

議題9: CCFHで作成され、総会で採択された文書における不整合について

議題10: その他の事項及び今後の作業(a)食品衛生部会における作業の優先順位決定に関する特別作業部会報告の検討

(b)食品衛生部会におけるリスク分析ポリシー

議題11: 次回会合の日程及び開催地

議題12: 報告書の採択

H.Toyofuku