

食品安全リスク分析の現状と課題：Source attributions、微生物リスク評価及びリスク管理への適用

国立保健医療科学院 豊福肇

食品安全において、リスク分析の枠組みの活用が我が国を含め、21世紀以降、急速に広まってきた。科学に基づく微生物リスク管理のためには、病原微生物ごとのリスクランキングによる優先順位付け、病原微生物ごとに感染源を解析する source attribution 解析、その結果に基づく病原微生物と重要な感染源の組み合わせに関するリスク評価を行い、リスク低減効果を推定することにより、リスク管理オプションの選択に必要な科学的根拠を提供することができるようになってきた。

さらにリスク評価の成果を活用し、公衆衛生上のリスク低減効果と食品安全システムの必要とされる厳しさ (stringency) を関連づけることが、新しいリスク管理の数的指標 (risk management metrics) の考え方を活用することに可能になってきた。

本講演では、

- 演者が参画したサルモネラに関する2つの source attribution のアプローチ
- 食品微生物分野におけるリスク評価の枠組みを解説
- 演者が参画した国際レベルでの卵のサルモネラ、調理済み食品中のリステリア及び二枚貝、赤貝 (Bloody clam) 及び生食用アジの腸炎ビブリオに関するリスク評価
- 昨年食品安全委員会で行った、新しいリスク管理の数的指標 (risk management metrics) の考え方生食肉のリスク評価管理

等を紹介しながら、リスク評価及びリスク管理の現状と課題について討議する。