

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品部会
議事次第

日時：平成26年8月18日（月）
14：00～16：00

場所：三田共用会議所 3階 大会議室

1. 開会

2. 議題

(1) 豚の食肉等に係る規格基準の設定について

(2) 二枚貝の下痢性貝毒について（報告事項）

(3) その他

3. 閉会

<配布資料>

- 資料 1 : 食肉等の生食に関する対応について
- 資料 2 : 豚の食肉等に係る規格基準の設定について
- 資料 3 : 二枚貝の下痢性貝毒について

<参考資料>

【豚の食肉等に係る規格基準の設定について】 (*委員のみ配布)

- 参考 1-1 : 生シカ肉を介する E 型肝炎ウイルス食中毒事例について
(平成 15 年 8 月 1 日付け健感発第 0801001 号、食安監発第 0801001 号)
- 参考 1-2 : 豚レバーの提供に関する指導等について
(平成 24 年 10 月 4 日付け食安監発 1004 第 1 号)
- 参考 1-3 : 食品、添加物等の夏期・年末一斉取締り 豚レバー等の提供に関する監視指導結果
- 参考 1-4 : 生食用食肉の提供に関する自治体調査の結果について
(平成 26 年 3 月 17 日 食肉等の生食に関する調査会資料)
- 参考 1-5 : 病原微生物検出情報 (Vol. 35 No. 1 (No. 407)) (抜粋)
- 参考 1-6 : 2010 年 6 月以降に続けて関東地方で発生が確認された新興寄生虫感染症としてのアジア条虫症 (IASR Vol. 32 p. 106-107:2011 年 4 月号)
- 参考 1-7 : 熊本県におけるイノシシ、シカ及びブタの E 型肝炎ウイルス汚染実態調査 (平成 22~24 年度)、(厚生労働科学研究費補助金 (食品の安全確保推進研究事業)「食品中の病原ウイルスのリスク管理に関する研究」総合研究協力報告)
- 参考 1-8* : Di Bartolo I, Diez-Valcarce M, Vasickova P, Kralik P, Hernandez M, Angeloni G, Ostanello F, Bouwknecht M, Rodríguez-Lázaro D, Pavlik I, Ruggeri FM. Hepatitis E virus in pork production chain in Czech Republic, Italy, and Spain, 2010. Emerg Infect Dis. 2012 Aug;18 (8) :1282-9.
- 参考 1-9* : 池田徹也、森本洋、玉手直人、清水俊一、熊田洋行、駒込理佳、久保亜希子、山口敬治、食品の食中毒菌汚染実態調査、北海道立衛生研究所報 57 号 73-75 (2007)
- 参考 1-10 : 経口感染する肝炎ウイルス (A 型、E 型) の感染防止、遺伝的多様性、および治療に関する研究 (平成 21~23 年度)、(厚生労働科学研究費補助金 (肝炎等克服緊急対策研究事業)) (抜粋)
- 参考 1-11* : H. R. Gamble. Parasites associated with pork and pork products. Rev. sci. tech. Off. int. Epiz., 1997, 16 (2), 496-506.
- 参考 1-12 : 厚生労働省 HP (健康・医療、「お肉はよく焼いて食べよう」)

【二枚貝の下痢性貝毒について】

- 参考 2-1 : 自然毒評価書 二枚貝中のオカダ酸群 (2014 年 7 月 食品安全委員会)
- 参考 2-2 : 麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて
(昭和 55 年 7 月 1 日環乳第 29 号)
下痢性貝毒の検査について (昭和 56 年 5 月 19 日環乳第 37 号)
- 参考 2-3 : 食品摂取頻度・摂取量調査とりまとめ (平成 17~19 年度) (抜粋)