



国際酪農連盟日本国内委員会

Japanese National Committee of International Dairy Federation



IDFホームページ/<http://www.fil-idf.org/>ファクトシートより

IDF文書をJIDF事務局が仮訳

リステリア・モノサイトゲネスー乳製品との関連

IDFファクトシート2013年1月

リステリア・モノサイトゲネスとは？

リステリア・モノサイトゲネスはリステリア症と呼ばれる病気を引き起こす細菌です。環境に広く見いだされ、大抵の食品を汚染させ冷蔵温度でも生育することができます。

どうしてリステリア・モノサイトゲネスが需要で発病のリスクを抱えるのはどのようなヒトですか？

リステリア症は、ほとんど全てが食品を媒体として、世界の多くの地域で増加しています。一般的には、健康なひとであればリステリア・モノサイトゲネスによる病魔に侵されることはありません。リステリア症をもっとも高く発症するのは妊婦、高齢者（60歳以上）および免疫不全患者です。リステリア症の劇症例では、新生児の敗血症または年長幼児と成人における髄膜炎で死に至ることや、妊婦では流産させます。入院率90%以上、感染者の致死率約20%ということから、リステリア症は大変深刻な病気であり、一般的には100万人に対して3-5人の影響を受けています。

法制上のセーフガードは？

ヨーロッパやカナダでは、国連のコーデックス食品規格委員会の勧告により、法律や政策上、調理済み食品でグラムあたり100細胞までリステリア・モノサイトゲネスが増殖できないレベルとして許容されています。増殖の対象となる調理済み食品においては、製品の賞味期限全体を通じてグラムあたり100細胞を超えないことを製造者が証明できなければ、25グラムのサンプル5検体から検出されないことが求められています。米国、オーストラリアおよびニュージーランドでは、あらゆる場合にお



I D F ホームページ/<http://www.fil-idf.org/>ファクトシートより

いても25グラムのサンプル5検体からLリステリア・モノサイトゲネスが検出されないと規定されています。

リステリア症はなぜ酪農と関連するのですか？

乳・乳製品は、搾乳家畜の糞便、一般環境や食品製造環境、稀な例では乳房感染など、フードチェーンの多くの段階でLリステリア・モノサイトゲネスにより汚染されます。その食品が細菌の成長を支えるところでは特に懸念材料となります。たとえば、細菌の増殖は、調理済み乳製品、とりわけ軟質で表面に塗布されるタイプのチーズで製造後に環境から汚染されやすい熟成チーズで発生します。

乳業者はリスク管理のためにどのようなことをおこなっているのですか？

乳業者はLリステリア・モノサイトゲネス汚染の潜在的な可能性を十分認識しています。リスク管理のために次のようなステップをとっています。

- 乳業においては、乳の殺菌はLリステリア・モノサイトゲネスを含む病原菌を排除することから乳の殺菌を推奨しています。
- 乳業工場においては、殺菌後の二次汚染を防ぐために適正衛生規範が適用されます。
- 農場レベルでは、乳生産や生乳の輸送中に厳格な衛生規範が適用されます。
- 生乳のチーズやその他の乳製品を製造するときには、追加的な衛生規範が実行されます。

翻訳：J I D F 事務局

编者注: 仮訳の正確性、完全性、有用性等についてはいかなる保証をするものではありません。参考資料として扱い、内容に疑義が生じた場合は英文の原文をご確認ください。