



JFRL 情報宅配

* 今月のトピックス *

[食中毒原因菌 リステリア・モノサイトゲネスについて（海外規格との関連）]

リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*, 以下「リステリア」と呼びます。) は、近年、世界的に食品安全の観点から注目されている細菌です。欧米では 1980 年代以降、ナチュラルチーズ、デリミート(生ハム、レバーソーセージなど)、スマーカーサーモンなどの加熱や調理をせずにそのまま食べられる食品(Ready-to-eat 食品、以下 RTE 食品と呼びます。)を原因とした集団食中毒が発生しています。日本では、これまで食習慣の違いから、リステリア菌による食中毒のリスクは低かったと考えられています。しかし、近年では食の多様化や高齢化などにより、日本でもリスクが高まってきているという指摘があります。そこで今回は、リステリアについて説明するとともに、日本及び欧米での規制、私どもで対応できる試験についてご紹介します。

リステリアは、動物の腸管内や環境中に広く分布している細菌で、食品を介して感染する食中毒原因菌です。加熱により死滅する一方で、4°C以下の低温や 12% 食塩濃度下でも増殖可能である点が特徴です。このため、冷蔵庫での長期保管や、塩蔵食品でも増殖することがあります。

日本国内での汚染実態調査では、水産加工品、野菜加工品、ナチュラルチーズ、デリミートから検出が報告されていますが、汚染菌数は多いものでも 100 cfu 未満/g であり、食中毒に至る菌数ではありませんでした。健康な成人では、食品中のリステリアの菌数が 10,000 cfu/g 以下であれば、食中毒のリスクは低く、仮に発症しても軽症で自然に治ることが多いとされています。しかしながら、妊婦や高齢者、免疫機能が低下した人では、少量でも感染し、敗血症や髄膜炎など重篤なリステリア症を発症することがあります。特に妊婦が感染すると、胎児にまで影響し、流産や新生児へのリスクが高くなることから、世界保健機関(WHO)においても注意喚起を行っています。

規制については各国で対応が異なります。米国では流通する全ての食品が、EU では RTE 食品が規制の対象となっています。それに対して日本では、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードに限る)が規制の対象となっています。日本国内の流通食品では、リステリア汚染は見られてもその菌量は総じて低い状況であることから、RTE 食品全体にリステリアの基準値は設定されていません。

日本、米国及び EU におけるリステリアの規格基準は右の表の通りです。日本国内では公定法にも引用されている NIHSJ 法(標準試験法)があり、広く用いられています。一方で、海外取引の際には、ISO 法や FDA BAM 法などの国際規格に基づくリステリア検査が求められることがあります。弊財団では NIHSJ 法に加え、ISO 法及び FDA BAM 法に基づくリステリア検査にも対応していますので、お気軽にお問い合わせください。

日本の規格基準	検体数	基準値を満たさないものの許容される検体数	基準値
非加熱食肉製品・ナチュラルチーズ	5	0	100 cfu/g
EUの規格基準	検体数	基準値を満たさないものの許容される検体数	基準値
増殖がおきる RTE 食品	5	0	不検出/25g
増殖がおきない RTE 食品	5	0	100 cfu/g
乳幼児・特殊医療目的の RTE 食品	10	0	不検出/25g
米国の規格基準	検体数	基準値を満たさないものの許容される検体数	基準値
全ての食品	—	—	不検出/25g

表：日本、米国及び EU におけるリステリアの規格基準

※行政情報※

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [食品中の PFAS に関する情報] (令和 7 年 8 月 1 日 消費・安全局食品安全政策課)

農林水産省は、有機フッ素化合物の一種である PFOS, PFDA などのペルフルオロアルキル化合物を、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質の一つとして位置付けて、食品の安全を確保するため、食品中の含有実態の把握や、農業環境から農畜水産物への移行等に関する情報の収集をしています。

<https://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/PFAS/index.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp>)

1. [第 118 回コーデックス連絡協議会(開催案内)] (令和 7 年 8 月 1 日 健康・生活衛生局)

＜申込締切済＞厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和 7 年 8 月 25 日（月）に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第 118 回コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上の傍聴を受け付けます。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_60330.html

2. [第 35 回 食品衛生管理に関する技術検討会 資料掲載] (2025 年 8 月 5 日 健康・生活衛生局)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_60903.html

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正に係る消費者委員会への諮問について] (2025 年 07 月 22 日 食品表示課保健表示室)

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/042639/>

＜関連＞

内閣府 消費者委員会 第 78 回食品表示部会の開催について (2025 年 7 月 31 日 食品表示課)

【議事】

- 1) 食品表示基準の一部改正案について
- 2) 機能性表示食品の見直し項目等に関する対応状況について

<https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/078/shiryou/index.html>

2. [第 5 回食品表示へのデジタルツール活用検討分科会] (2025 年 7 月 30 日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_014/043078.html

3. [令和 7 年度 第 1 回日本版包装前面栄養表示に関する検討会] (2025 年 7 月 29 日 食品表示課)
資料掲載

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_013/042598.html

4. [第 12 回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の開催について] (2025 年 08 月 19 日 消費者庁食品表示課)

日時：令和 7 年 8 月 26 日（火）9:30～12:00

傍聴はウェブのみ。申込は令和 7 年 8 月 22 日（金）17:00 までに下記登録フォームからお申込みください。

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/043180/>

☆お知らせ☆

【第 14 回技術成果発表会お申し込み開始のご案内を近日中にいたします】

詳細はご案内後にホームページからご確認いただけます。

<https://www.jfrl.or.jp/information>

皆様のご参加をお待ちしております。

【国際フロンティア産業メッセ 2025】に出展いたします】

開催日：2025 年 9 月 4 日～5 日、会場：神戸国際展示場 2 号館 1 階（ブース：D-07）

◎プレゼンテーション開催情報（聴講無料・事前申込不要）

9 月 4 日（木）14:15～14:30 特設会場 C（2 号館 1 階）

タイトル：有機フッ素化合物（PFAS）の基礎知識と最新規制動向について

【第 66 回果汁技術研究発表会に出展します】

開催日：2025 年 9 月 12 日（金）、会場：渋谷区文化総合センター大和田 4 階 さくらホール

研究会詳細：<http://www.kaju-kyo.ecnet.jp/MyPage/gizyutuken66/66.html>

