

食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画（案）

1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスク分析が導入され、科学に基づいた行政の推進が課題となっている、そこで、科学的原則に基づいたリスク管理と消費者の視点に立った施策を実施する上で必要となるサーベイランス（*1）・モニタリング（*2）の実施が一層重要となっている。

このため、5年間（平成19年度～23年度）におけるサーベイランス・モニタリング計画を以下のとおり定める。

*1： 問題の程度、又は実態を知るための調査。

*2： 矯正的措置をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知るための調査。

2. 対象とする危害要因の分類

- (1) サーベイランス・モニタリングの調査対象は、農林水産省が優先的に食品の安全性に関するリスク管理を行うべき有害微生物のリストに基づいて、調査対象ごとに、最新の研究報告や調査目的に合致した検出・分析法の有無を考慮して優先度を決定する。
- (2) 優先度は、以下の区分に分類する。
 - A：期間内に実施
 - B：期間内に可能な範囲で実施
- (3) リスク管理検討会の場で、技術的な知見を含めて意見を求め、必要に応じてサーベイランス・モニタリング計画に反映させる。

3. 調査対象

別紙のとおり

4. 留意事項

- (1) 計画期間中に食品安全に関するリスクが顕在化した場合には、計画に含まれているかを問わず、緊急に調査を実施する。
- (2) 十分なデータが存在せず、汚染状況が不明な場合には予備調査を実施する。
- (3) サーベイランス・モニタリングの実施に当たっては、分析機関に分析を依頼する場合は、精度管理を行うこと及び妥当性が確認された分析法を用いること等を条件とする。

調査対象

優先度	調査対象		調査計画
	危害要因	農林水産物	
A	カンピロバクター	鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> ・肉用鶏農場（糞便、鶏舎等）から始めて、加工・流通段階まで、順次、汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	サルモネラ	鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> ・肉用鶏農場（糞便、鶏舎等）から始めて、加工・流通段階まで、順次、汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
		鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> ・採卵鶏農場（糞便、鶏舎等）から始めて、加工・流通段階まで、順次、汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	腸管出血性大腸菌	牛肉	<ul style="list-style-type: none"> ・肉用牛農場（糞便、畜舎等）から始めて、加工・流通段階まで、順次、汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
B	腸炎ビブリオ	海産魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・海産魚介類、沿岸域の土壌・海水等の汚染実態の調査を発生状況の変化に応じて検討。
	腸管出血性大腸菌	生食用野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染実態調査の絞り込みを行うため、スプラウト、カット野菜等の生食用野菜、堆肥、圃場土壌、河川水、地下水等の予備的汚染実態調査を検討。
	ノロウイルス	二枚貝	<ul style="list-style-type: none"> ・検出・分析法が確立すれば、二枚貝、下水、河川水、沿岸海水等の汚染実態の調査を検討。
	ボツリヌス菌	今後検討	<ul style="list-style-type: none"> ・密封食品、非加熱加工食品等の汚染実態調査及び関連農林水産物の汚染実態の調査を発生状況の変化に応じて検討。
	リステリア	今後検討	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染実態調査の絞り込みを行うため、非加熱加工食品（魚卵製品、干物等）、畜産加工食品及び関連農林水産物の予備的汚染実態の調査を実施。