

○ 有害化学物質・微生物リスク管理総合対策事業委託費のうち
微生物リスク管理基礎調査事業委託費

【令和7年度予算概算要求額 74(60)百万円】

<対策のポイント>

消費者の健康に悪影響が生じるのを未然に防止するため、農場や食品等の有害微生物の汚染実態調査、事業者等と連携した低減対策等の策定・普及、策定した低減対策等の効果検証を推進します。

<事業目標>

農林水産省がリスク管理の優先度が高いとしている危害要因、品目の組合せごとに、リスク管理措置の効果検証のためのKPIを新たに設定し、その達成度を定期的に評価

<事業の内容>

1. 有害微生物サーベイランス・モニタリング調査

想定される健康への悪影響の程度等を踏まえて、優先的にリスク管理を行う有害微生物について、農場や食品等の汚染実態の科学的な把握を行うとともに、事業者や国際機関等に提供します。必要に応じて、緊急的に汚染実態を調査します。

また、策定した汚染防止・低減対策の効果検証のため、食品等の汚染実態を調査します。

2. 食品の安全性向上対策の検討のための調査

より安全な農畜水産物の提供に意欲的な生産者、事業者、団体等と連携し、品質を維持し、かつ、安全性を向上させる技術等の有効性を検討するため、生産現場等で実践できる有害微生物の汚染防止・低減対策の特定や、団体や国が指針を作成するための調査を行います。また、事業者等による食品の安全性向上の取組の見える化を推進します。

3. 新たな分析法の導入

コーデックス委員会は各国における食品中微生物の管理のためのガイドラインを提示していますが、我が国ではこれまで日本独自の微生物分析法が採用されてきたことから、新たに対応が必要な有害微生物について、新たな分析法を導入します。

4. 輸出重点品目等の国際規格化、衛生管理の推進

輸出向けに特別な衛生管理が必要な品目について、国際規格等の順守のための科学的な検証データを取得するための調査を行います。

<事業の流れ>

委託

国

民間団体等

<事業イメージ>

農水省が低減のための指針の作成等をし、生産者等による衛生管理の取組を推進

野菜の実態調査（H19～20）

・ 有害微生物（腸管出血性大腸菌、サルモネラなど）の検出はないが、一部検体から衛生指標菌を検出

最新の知見や海外動向等を踏まえ、随時見直し



野菜の衛生管理指針の策定（H23初版, R3第2版）



近年も、海外で生食用野菜が原因と考えられる大きな食中毒事例が散発、国内の実態を把握する必要

野菜の実態調査（H25～28）

・ 前回同様、有害微生物の検出がないことを確認
・ 一部検体から衛生指標菌を検出

採卵鶏や市販鶏卵のサルモネラ調査（H19）

・ 採卵鶏農場・鶏群の陽性率（H19）約2割
・ 市販のパック詰鶏卵の陽性率（H19）
卵内容 0% 卵殻表面 0.2%

2000年代以降の、農場から食卓までのフードチェーン全体の取組が奏功

国内での大規模な調査は実施されておらず、実態を把握する必要



市販鶏卵のサルモネラ調査（R2）

・ 低い水準で保たれていることを確認



今後も対応すべきハザードの例：肉用鶏・鶏肉のカンピロバクターなど

【お問い合わせ先】消費・安全局食品安全政策課（03-3502-8731）

微生物リスク管理基礎調査事業委託費のうち食品の安全性向上対策の検討のための調査 食鳥検査結果を活用した農場衛生管理のさらなる推進

1. 現状

農林水産省では、生産段階での衛生対策の向上を目的に、鶏肉の生産衛生管理ハンドブックを策定・普及し、カンピロバクター、サルモネラ属菌の汚染低減を推進するものの、同菌による食中毒は、細菌を原因とする食中毒の中でも発生数及び患者数が国内で最多。

このため、生産段階でのさらなる衛生対策の推進が不可欠。

2. 対策と課題

これらの菌は、鶏が保有しても明確な臨床症状を示すことがないことから、①鶏間、農場間での感染拡大の検知や、②衛生管理の強化ポイントの特定が困難。

生産段階での衛生対策の向上には、食鳥検査の成績により、外観から特定できない農場の衛生状況や隠れた疾病を見つけだし、それらの結果を生産段階にフィードバックすることが有効。

他方、食鳥検査の結果の活用は、データの解釈や生産段階での活用のノウハウが不足しており、広く有効活用できていない状況。

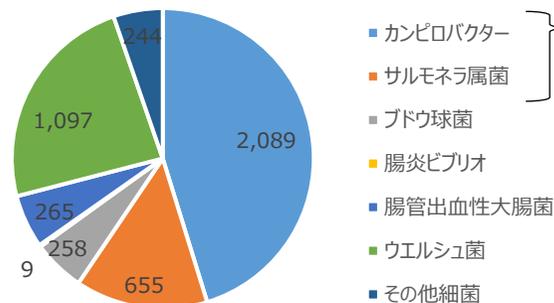
3. 事業内容

食鳥検査の結果により、これらの菌の侵入経路を明らかにし、有効な衛生対策が講じられるよう、

- ① 食鳥検査結果を農場衛生管理に活用するための獣医師向け指針
- ② 生産者が農場衛生管理を自ら点検し、衛生状態を改善するためのチェックシート

を策定・普及し、その効果を検証する。

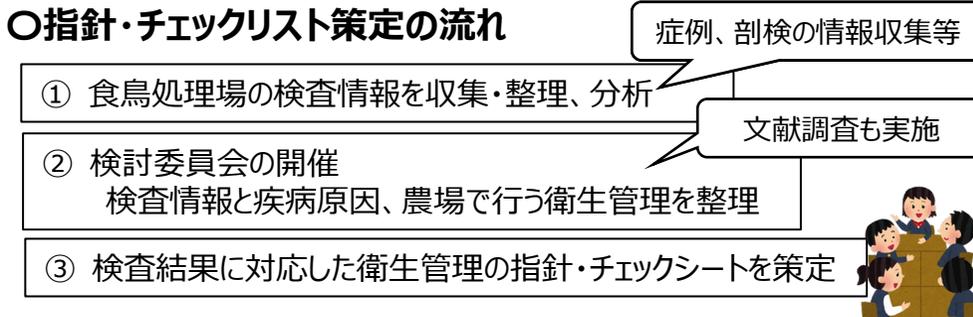
細菌性食中毒の患者数（令和5年度）（単位：人）



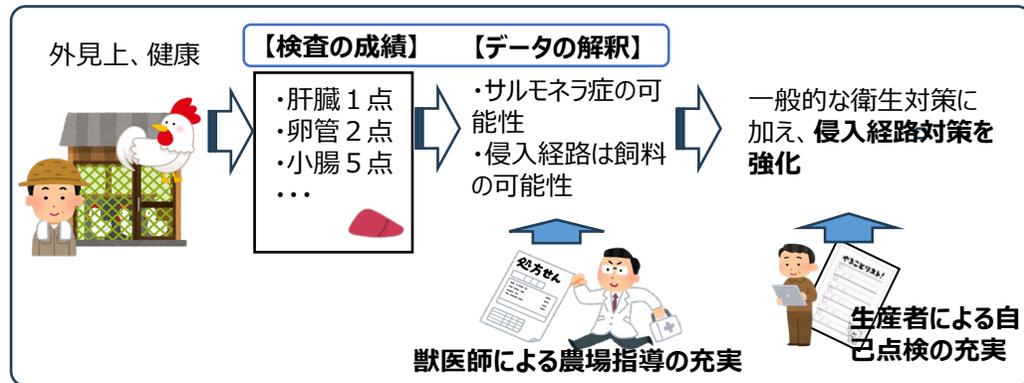
細菌性食中毒の
 ・患者数の約6割
 ・事件数としては約8割
 を占める



○指針・チェックリスト策定の流れ



○成果の活用イメージ



食肉の衛生状況のさらなる向上