

# 平成27年度 食品の安全性に関する有害化学物質及び 有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画(案)

資料2

## 化学物質サーベイランス

| 危害要因<br>カテゴリー | 危害要因   | 優先リストに<br>おける位置付<br>け※ | 調査対象<br>食品群・飼<br>料 | 中期計画に<br>おける位置<br>付け | 調査の<br>趣旨                            | 具体的な<br>調査対象品目       | 分析法                       |              | 最低調査点<br>数   | 備考                                |
|---------------|--------|------------------------|--------------------|----------------------|--------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|--------------|-----------------------------------|
|               |        |                        |                    |                      |                                      |                      | 方法                        | 妥当性確<br>認の有無 |              |                                   |
| 重金属等          | ヒ素     | 1                      | 農産物                | 優先度B                 | 国内の水田土壌及び同水田で生産されるコメ中のヒ素の含有実態を詳細に把握。 | 土壌                   | 原子吸光法等                    | ×            | 1,000        | ・3カ年の調査の2年目。<br>(3カ年かけて3000ほ場を調査) |
|               |        |                        |                    |                      |                                      | 玄米及び精米               | HPLC-ICP/MS               | ○            | 各1,000       |                                   |
|               |        |                        |                    |                      | 卸段階におけるコメ中ヒ素の含有実態を複数年にわたって把握。        | 玄米及び精米               | HPLC-ICP/MS               | ○            | 各300         |                                   |
| ダイオキシン類       | ダイオキシン | 2                      | 水産物                | 優先度A                 | ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、水産物について含有実態を把握。   | ウナギ、カタクチイワシ、コノシロ、スズキ | GC-MS                     | ○            | 計80<br>(各20) |                                   |
|               |        |                        | 飼料                 | 優先度A                 | 畜産物の残留の主要な経路である飼料について実態を把握。          | 動物性油脂、魚油、魚粉等         | HRGC-MS<br>(飼料のガイドライン分析法) | ○            | 検討中          |                                   |

(※優先リストにおける位置付け 1:直ちに調査/リスク管理措置要検討, 2:情報収集/リスク管理措置実施済) 1

| 危害要因<br>カテゴリー | 危害要因   | 優先リストに<br>おける位置付<br>け※ | 調査対象<br>食品群・飼<br>料 | 中期計画に<br>おける位置<br>付け | 調査の<br>趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目 | 分析法                 |              | 最低調査点<br>数       | 備考   |
|---------------|--|------------------------|--------------------|----------------------|---|----------------|---------------------|--------------|------------------|--|
|               |  |                        |                    |                      |   |                | 方法                  | 妥当性確<br>認の有無 |                  |  |
| か<br>び<br>毒   | デオキシニバ<br>レノール<br>(DON)及び<br>アセチル体<br>(3-アセチル<br>DON、15-ア<br>セチルDON) | 2                      | 農産物                | 優先度A                 | リスク管理措置の有効性を検証す<br>るため、国産麦類における全国的な<br>含有実態(DONとアセチル体の比<br>率)及び年次変動を把握。                       | 小麦<br>大麦       | GC-MS               | ○            | 小麦:120<br>大麦:100 | ・DONは平成14年度から、アセチル体<br>は平成20年度から継続して調査。<br>・平成20年度にリスク管理措置(麦類の<br>DON・NIV汚染低減対策指針)を策定。<br>・平成27年度は、特別栽培又は有機栽<br>培麦も新たに調査に追加。 |
|               |  |                        |                    |                      | 国産豆類(ササゲ属及びインゲンマ<br>メ属)について、全国的な含有実態<br>及び年次変動を把握し、リスク管理<br>措置の必要性を検討。                        | 小豆<br>いんげん豆    | LC-MS又は<br>LC-MS/MS | ×            | 各100             | ・平成26年度に予備調査を実施し、<br>DON汚染を確認したため、調査を継<br>続。<br>・アセチル体を追加するかは平成26年<br>度の調査結果を踏まえ検討。  |
|               | DON-3グルコ<br>シド   | なし                     | 農産物                | なし                   | (予備調査)<br>国産麦類について、含有実態を予<br>備的に把握し、年次変動の把握を<br>含めた本調査の必要性を検討。ま<br>た、DONやアセチル体との比率、相<br>関を確認。 | 小麦<br>大麦       | LC-MS/MS            | ×            | 小麦:120<br>大麦:100 | ・これまでに調査は未実施(平成26年<br>度に分析法を検討)。<br>・平成27年度から新たに調査を開始し、<br>その結果を踏まえ、優先リストへの位<br>置付けを検討(DON調査試料を活用)。                          |
|               | ニバレノール<br>(NIV)及びア<br>セチル体(4-<br>アセチルNIV)                            | 2                      | 農産物                | 優先度A                 | リスク管理措置の有効性を検証す<br>るため、国産麦類における全国的な<br>含有実態(NIVとアセチル体の比率)<br>及び年次変動を把握。                       | 小麦<br>大麦       | GC-MS               | ○            | 小麦:120<br>大麦:100 | ・NIVは平成14年度から、アセチル体は<br>平成20年度から継続して調査を実施<br>(DON調査試料を活用)。<br>・平成20年度にリスク管理措置(麦類の<br>DON・NIV汚染低減対策指針)を策定。                    |
|               |  |                        |                    |                      | (予備調査)<br>国産豆類(ササゲ属及びインゲンマ<br>メ属)について、全国的な含有実態<br>及び年次変動を把握し、リスク管理<br>措置の必要性を検討。              | 小豆<br>いんげん豆    | LC-MS又は<br>LC-MS/MS | ×            | 各100             | ・これまでに調査は未実施。<br>・平成26年度に予備調査を実施した結<br>果、DON等の汚染を確認したため、新<br>たにNIVも調査を開始。  |
|               | ゼアラレノン<br>(ZEN)  | 1                      | 農産物                | 優先度A                 | 国産麦類について、全国的な含有<br>実態及び年次変動を把握し、リスク<br>管理措置の必要性を検討。   | 小麦<br>大麦       | LC-MS/MS            | ○            | 小麦:120<br>大麦:100 | ・小麦は平成17年度から、大麦は平成<br>21年度から継続して調査(DON調査試<br>料を活用)。  |
|               |  |                        |                    |                      | 国産豆類(ササゲ属及びインゲンマ<br>メ属)について、全国的な含有実態<br>及び年次変動を把握し、リスク管理<br>措置の必要性を検討。                        | 小豆<br>いんげん豆    | LC-MS又は<br>LC-MS/MS | ×            | 各100             | ・平成26年度に予備調査を実施し、<br>ZEN汚染を確認したため、調査を継続。   |

| 危害要因<br>カテゴリー | 危害要因                       | 優先リストに<br>おける位置付<br>け※ | 調査対象<br>食品群・飼<br>料 | 中期計画に<br>おける位置<br>付け | 調査の<br>趣旨  | 具体的な<br>調査対象品目  | 分析法                 |              | 最低調査点<br>数       | 備考  |
|---------------|----------------------------|------------------------|--------------------|----------------------|--|---|---------------------|--------------|------------------|---|
|               |                            |                        |                    |                      |  |   | 方法                  | 妥当性確<br>認の有無 |                  |   |
| か<br>び<br>毒   | T-2トキシン<br>及び<br>HT-2トキシン  | 1                      | 農産物                | 優先度A                 | 国産麦類について、全国的な含有<br>実態及び年次変動を把握し、リスク<br>管理措置の必要性を検討。                        | 小麦<br>大麦  | LC-MS/MS            | ○            | 小麦:120<br>大麦:100 | ・平成23年度から継続して調査(DON<br>調査試料を活用)。  |
|               |                            |                        |                    |                      | 国産豆類(ササゲ属及びインゲンマ<br>メ属)について、全国的な含有実態<br>及び年次変動を把握し、リスク管理<br>措置の必要性を検討。     | 小豆<br>いんげん豆   | LC-MS又は<br>LC-MS/MS | ×            | 各100             | ・平成26年度に予備調査を実施し、T-2<br>及びHT-2汚染を確認したため、調査を<br>継続。  |
|               | ジアセトキシ<br>スシルペノ<br>ール(DAS) | なし                     | 農産物                | なし                   | (予備調査)<br>国産麦類について、含有実態を予<br>備的に把握し、年次変動の把握を<br>含めた本調査の必要性を検討。             | 小麦<br>大麦  | LC-MS/MS            | ×            | 小麦:120<br>大麦:100 | ・これまでに調査は未実施。<br>・平成27年度から新たに調査を開始し、<br>その結果を踏まえ、優先リストへの位<br>置付けを検討(DON調査試料を活用)。  |
|               |                            |                        |                    |                      | (予備調査)<br>国産豆類について、含有実態を予<br>備的に把握し、年次変動の把握を<br>含めた本調査の必要性を検討。             | 小豆<br>いんげん豆   | LC-MS又は<br>LC-MS/MS | ×            | 各100             | ・これまでに調査は未実施。<br>・平成27年度から新たに調査を開始し、<br>その結果を踏まえ、優先リストへの位<br>置付けを検討。  |
|               | アフラトキシ<br>ン                | 1                      | 農産物                | 優先度B                 | (予備調査)<br>国産米について、全国的な含有実<br>態を調査し、現行のリスク管理措置<br>の有効性や新たなリスク措置の必<br>要性を検証。 | 米(玄米、精米)  | LC-MS/MS            | ×            | 120              | ・平成23年度にリスク管理措置(米のカ<br>ビ汚染防止のための管理ガイドライン)<br>を策定。<br>・これまでに調査は未実施。<br>・平成27年度は、中小規模の農家や法<br>人が生産した米を対象に調査。<br>・AFB <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> を測定。 |
|               |                            |                        |                    | 農産物                  | 優先度B   | (予備調査)<br>国産大麦について、含有実態を把<br>握し、現行のリスク管理措置の有効<br>性や新たなリスク管理措置の必要<br>性を検討。 | 大麦                  | LC-MS/MS     | ×                | 検討中   |
|               | オクラトキシ<br>ンA(OTA)          | 2                      | 農産物                | 優先度B                 | 国産米について、含有実態を把握<br>し、現行のリスク管理措置の有効性<br>や新たなリスク管理措置の必要<br>性を検討。             | 米(玄米、精米)  | LC-MS/MS            | ×            | 120              | ・平成17-21年度に、大規模乾燥調製<br>施設で乾燥調製・貯蔵された米を調査<br>し、低いレベルであることを確認。<br>・平成23年度にリスク管理措置(米のカ<br>ビ汚染防止のための管理ガイドライン)<br>を策定。<br>・平成27年度は、中小規模の農家や法<br>人が生産した米を対象に調査(AF調査<br>試料を活用)。                |
|               |                            |                        |                    | 農産物                  | 優先度B   | (予備調査)<br>国産大麦について、含有実態を把<br>握し、現行のリスク管理措置の有効<br>性や新たなリスク管理措置の必要<br>性を検討。 | 大麦                  | LC-MS/MS     | ×                | 検討中   |

| 危害要因<br>カテゴリー | 危害要因                    | 優先リストに<br>おける位置付<br>け※ | 調査対象<br>食品群・飼<br>料 | 中期計画に<br>おける位置<br>付け | 調査の<br>趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目                 | 分析法                                  |              | 最低調査点<br>数 | 備考  |
|---------------|-------------------------|------------------------|--------------------|----------------------|---|--------------------------------|--------------------------------------|--------------|------------|---|
|               |                         |                        |                    |                      |   |                                | 方法                                   | 妥当性確<br>認の有無 |            |   |
| かび毒           | ステリグマト<br>システン<br>(STC) | なし                     | 農産物                | なし                   | (予備調査)<br>国産米について、全国的な含有実<br>態を調査し、現行のリスク管理措<br>置の有効性や新たなリスク措置の必<br>要性を検討。  | 米(玄米、精米)                       | LC-MS/MS                             | ×            | 120        | ・平成23年度にリスク管理措置(米のカ<br>ビ汚染防止のための管理ガイドライン)<br>を策定。<br>・これまでに調査は未実施。<br>・平成27年度は、中小規模の農家や法<br>人が生産した米を対象に調査(AF調査<br>試料を活用)。結果を踏まえ、優先リス<br>トへの位置付けを検討。 |
|               |                         |                        |                    |                      | (予備調査)<br>国産大麦について、全国的な含有<br>実態を調査し、現行のリスク管理措<br>置の有効性や新たなリスク措置の<br>必要性を検討。 | 大麦                             | LC-MS/MS                             | ×            | 検討中        | ・これまでに調査は未実施。<br>・平成27年度は、乾燥調製後に1年程<br>度貯蔵された麦を対象に調査(AF調査<br>試料を活用)。結果を踏まえ、優先リス<br>トへの位置付けを検討。  |
|               | フモニシン                   | 1                      | 農産物                | 優先度B                 | (予備調査)<br>国産米について、含有実態を予備<br>的に把握し、年次変動の把握を含<br>めた本調査の必要性を検討。               | 米(玄米、精米)                       | LC-MS/MS                             | ×            | 120        | ・これまでに調査は未実施。<br>・平成27年度は、中小規模の農家や法<br>人が生産した米を対象に調査(AF調査<br>試料を活用)。  |
| 自然毒           | ピロリジジ<br>ンアルカロ<br>イド    | なし                     | 農産物                | なし                   | (予備調査)<br>国産農産物について、含有実態を<br>把握し、リスク管理の必要性につ<br>いて検討。                       | フキ<br>コンフリー                    | 検討中                                  | ×            | 検討中        | ・これまでに調査は未実施。<br>・平成27年度は、分析用標準試薬の確<br>保や分析法の確立ができたものを調<br>査。結果を踏まえ、優先リストへの位<br>置付けを検討。   |
| 食品製造由来有機汚染物質  | アクリルアミド                 | 1                      | 加工食品               | 優先度A                 | 主要食品に含まれるアクリルアミド<br>濃度の傾向の把握。   | ポテトスナック、フライドポテ<br>ト、含みつ糖、パン類   | LC-MS/MS,<br>LC-MS, GC-<br>MS        | ×            | 各120       | ・平成24年度から定期的に含有実態を<br>把握する品目を定めて2年毎に調査。   |
|               | トランス脂肪<br>酸             | 2                      | 加工食品               | 優先度B                 | 国内で流通している加工油脂中のト<br>ランス脂肪酸及び飽和脂肪酸の最<br>新の実態を把握。                             | コンパウンドクリーム、コー<br>ヒークリーム、食用植物油脂 | AOCS Ce<br>1h-05<br>AOCS Ce<br>1j-07 | ○            | 150        | ・平成26年度にマーガリン、ショートニ<br>ング、ファットスプレッド、コンパ<br>ウンドマーガリンを調査。   |
|               | ヒスタミン                   | 1                      | 加工食品               | なし                   | 農産物漬物のフードチェーンの各工<br>程においてヒスタミン低減対策を講<br>じる必要があるかを検討するため、<br>含有実態を調査。        | 農産物漬物                          | LC-MS                                | ×            | 300        | ・これまでの予備調査の結果、製品に<br>よってはヒスタミン濃度が高いもの<br>があることが分かった農産物漬物に<br>ついて追加調査。   |

# 化学物質モニタリング

| 危害要因<br>カテゴリー | 危害要因            | 優先リストに<br>おける位置付<br>け※ | 調査対象<br>食品群・飼<br>料 | 中期計画に<br>おける位置<br>付け | 調査の<br>趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目           | 分析法                                      |              | 最低調査点<br>数 | 備考  |
|---------------|-----------------|------------------------|--------------------|----------------------|---|--------------------------|--|--------------|------------|---|
|               |                 |                        |                    |                      |   |                          | 方法                                       | 妥当性確<br>認の有無 |            |   |
| 重金属           | カドミウム           | 1                      | 飼料                 | 優先度A                 | 飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。<br>モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。 | 配合飼料、動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)、乾牧草等 | 原子吸光法<br>(飼料分析基準)                        | ○            | 検討中        |   |
|               | 総水銀             | 2                      | 飼料                 | 優先度A                 | 飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。<br>モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。 | 配合飼料、動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)、乾牧草等 | 原子吸光法<br>(飼料分析基準)                        | ○            | 検討中        |   |
|               | 鉛               | 2                      | 飼料                 | 優先度A                 | 飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。<br>モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。 | 配合飼料、動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)、乾牧草等 | 原子吸光法<br>(飼料分析基準)                        | ○            | 検討中        |   |
| かび毒           | アフラトキシ<br>ン(AF) | 1                      | 飼料                 | なし                   | 飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。<br>モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。 | 配合飼料、トウモロコシ、その他の飼料原料     | LC、<br>LC/MS/MS<br>(飼料分析基準)              | ○            | 検討中        | ・厚生労働省における乳中のAFM <sub>1</sub> の基準規格設定にあわせて追加。 |
|               | ゼアラレノン          | 1                      | 飼料                 | 優先度A                 | 飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。<br>モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。 | 配合飼料、主要穀類等               | LC、LC-MS、<br>LC-MS/MS<br>(飼料分析基準)        | ○            | 検討中        |   |
|               | デオキシニバ<br>レノール  | 2                      | 飼料                 | 優先度A                 | 飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。<br>モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。 | 配合飼料、主要穀類等               | LC、LC-MS、<br>LC-MS/MS、<br>GC<br>(飼料分析基準) | ○            | 検討中        |   |

# 微生物サーベイランス

| 危害要因     | 優先リストにおける位置付け※ | 調査対象食品群・飼料 | 中期計画における位置付け | 調査の趣旨  | 具体的な調査対象品目           | 分析法 | 最低調査点数                              | 備考   |
|----------|----------------|------------|--------------|--|----------------------|-----|-------------------------------------|--|
| カンピロバクター | 1              | 鶏肉         | 優先度A         | 肉用鶏農場における侵入経路を把握し、農場での汚染低減対策を検討。                             | 腸管内容物<br>環境試料        | 菌分離 | 腸管内容物: 150点<br>環境試料: 240点           | ・26年10月～2月に、①鶏群の感染状況、②洗浄前後の鶏舎内環境を調査。<br>・昨年度とは異なる時期に調査を行う。 |
|          |                |            |              | 食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。                             | 鶏肉<br>腸管内容物          | 菌分離 | 鶏肉: 450点<br>腸管内容物: 300点             |  |
|          |                | 牛肉         | 優先度A         | 国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。 | 部分肉、挽肉               | 菌分離 | 300点                                | ・季節性を把握するため、夏期及び冬期に分けて調査。                                  |
|          |                | 豚肉         | なし           | 繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。               | 腸管内容物<br>鼻粘膜<br>環境試料 | 菌分離 | 直腸便: 500点<br>鼻粘膜: 500点<br>環境試料: 25点 |  |
|          |                |            |              | 国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。 | 部分肉、挽肉               | 菌分離 | 300点                                | ・季節性を把握するため、夏期及び冬期に分けて調査。                                  |

(※優先リストにおける位置付け 1:直ちに調査/リスク管理措置要検討, 2:情報収集/リスク管理措置実施済)

| 危害要因     | 優先リストにおける位置付け※ | 調査対象食品群・飼料 | 中期計画における位置付け | 調査の趣旨  | 具体的な調査対象品目                               | 分析法   | 最低調査点数                             | 備考   |
|----------|----------------|------------|--------------|--|--|-------|------------------------------------|--|
| サルモネラ    | 1              | 鶏卵         | 優先度A         | 採卵鶏群のサルモネラ保有状況と鶏卵の汚染状況の関係を把握。  | 鶏卵<br>環境試料<br>腸管内容物                      | 菌分離   | 鶏卵:2080点<br>環境試料:72点<br>腸管内容物:180点 | ・26年9月～11月に同様の調査を2農場で行ったが、農場によって大きく結果が異なった。                            |
|          |                | 鶏肉         | 優先度A         | 肉用鶏農場における侵入経路を把握し、農場での汚染低減対策を検討。   | 腸管内容物<br>環境試料                            | 菌分離   | 腸管内容物:150点<br>環境試料:240点            | ・26年10月～2月に、①鶏群の感染状況、②洗浄前後の鶏舎内環境を調査。<br>・昨年度とは異なる時期に調査を行う。             |
|          |                |            |              | 食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。   | 鶏肉<br>腸管内容物                              | 菌分離   | 鶏肉:450点<br>腸管内容物:300点              |  |
|          |                | 豚肉         | なし           | 繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。                             | 腸管内容物<br>鼻粘膜<br>環境試料                     | 菌分離   | 直腸便:500点<br>鼻粘膜:500点<br>環境試料:25点   |  |
| 腸管出血性大腸菌 | 1              | 牛肉         | 優先度A         | 食肉処理施設に搬入される牛について、腸管出血性大腸菌O157の保有状況を調査。                                    | 腸管内容物                                    | 菌分離   | 腸管内容物:660点                         |  |
|          |                | 生食用野菜      | 優先度A         | 果菜を対象に、「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に基づく対策の実施状況を把握するとともに微生物調査を行い、指針に記載された衛生管理対策を検証。 | ・トマト、きゅうり<br>・土壌、水等圃場の環境試料<br>・調製施設の環境試料 | 菌分離   | トマト:500<br>きゅうり:500<br>環境試料:2,500  |  |
| ノロウイルス   | 1              | 二枚貝        | 優先度A         | 二枚貝におけるノロウイルス陽性率の季節性変化の把握を目的として、生食用として出荷されるカキについて、ノロウイルスの保有状況を調査。          | 二枚貝                                      | 遺伝子検出 | カキ:2070点<br>水:20点                  | ・25年度に2沿岸海水域の協力を得て調査を開始し、26年度は14沿岸海水域の協力を得て実施。<br>・27年度は協力先を増やして調査を継続。 |

| 危害要因            | 優先リストにおける位置付け※ | 調査対象食品群・飼料        | 中期計画における位置付け | 調査の趣旨  | 具体的な調査対象品目           | 分析法 | 最低調査点数                           | 備考                           |
|-----------------|----------------|-------------------|--------------|--|----------------------|-----|----------------------------------|------------------------------|
| リステリア・モノサイトジェネス | 1              | 鶏肉                | 優先度A         | 食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。                                   | 鶏肉<br>腸管内容物<br>器材    | 菌分離 | 鶏肉:450点<br>腸管内容物:300点<br>器材:150点 |                              |
|                 |                |                   |              | 国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。       | 部分肉、挽肉               | 菌分離 | 300点                             | ・季節性を把握するため、夏期及び冬期に分けて調査。    |
|                 |                | 牛肉                | 優先度A         | 国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。       | 部分肉、挽肉               | 菌分離 | 300点                             | ・季節性を把握するため、夏期及び冬期に分けて調査。    |
|                 |                | 豚肉                | 優先度A         | 国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。       | 部分肉、挽肉               | 菌分離 | 300点                             | ・季節性を把握するため、夏期及び冬期に分けて調査。    |
|                 |                | 農畜水産物由来の非加熱調理済み食品 | 優先度A         | 国内の加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している調理済み食品(国内製造品)の汚染実態を把握。 | 農畜水産物由来の非加熱調理済み食品    | 菌分離 | 1,850点                           | ・季節性を把握するため、夏期及び冬期に分けて調査。    |
| 黄色ブドウ球菌         | なし             | 豚肉                | なし           | 繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。                     | 腸管内容物<br>鼻粘膜<br>環境試料 | 菌分離 | 直腸便:500点<br>鼻粘膜:500点<br>環境試料:25点 |                              |
|                 |                |                   |              | 国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。       | 部分肉、挽肉               | 菌分離 | 300点                             | ・季節性を把握するため、夏期及び冬期に150点ずつ調査。 |

(※優先リストにおける位置付け 1:直ちに調査/リスク管理措置要検討, 2:情報収集/リスク管理措置実施済)



| 危害要因     | 優先リストにおける位置付け※ | 調査対象食品群・飼料 | 中期計画における位置付け | 調査の趣旨  | 具体的な調査対象品目           | 分析法          | 最低調査点数                           | 備考                                    |
|----------|----------------|------------|--------------|--|----------------------|--------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| E型肝炎ウイルス | なし             | 豚肉         | なし           | 繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。               | 腸管内容物<br>鼻粘膜<br>環境試料 | 遺伝子検出        | 直腸便:500点<br>鼻粘膜:500点<br>環境試料:25点 |                                       |
|          |                |            |              | 国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。 | 部分肉、挽肉               | 遺伝子検出        | 300点                             | ・季節性を把握するため、夏期及び冬期に150点ずつ調査。          |
| 性状解析     | 1              | 主に前年度分離株   | 優先度A         | 疫学調査のための情報を入手。   | 保存菌株等                | 遺伝子解析、抗原抗体反応 | 検討中                              | ・個々の調査により分離した菌株の性状(血清型、薬剤感受性、菌種等)を解析。 |

(※優先リストにおける位置付け 1:直ちに調査/リスク管理措置要検討, 2:情報収集/リスク管理措置実施済)