

平成24～28年度
食品の安全性に関する
有害微生物のサーベイランス
・モニタリング年次計画

平成24年度 食品の安全性に関する有害微生物の
サーベイランス・モニタリング年次計画

(別紙2)

- (1) サーベイランス・モニタリングの実施に当たって、有害微生物リスク管理基礎調査事業により分析を委託する場合は、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して競争入札を行い、分析機関を選定する。
- (2) 十分なデータが存在せず、汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施する。

(微生物サーベイランス)

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
カンピロバクター	肉用牛農場における保有状況の把握と侵入経路の解明	糞便等	検討中
	食肉処理施設における交叉汚染実態の把握と汚染経路の解明	肝臓、胆汁、腸管内容物	検討中
	肉用鶏農場における保有状況の把握と侵入経路の解明	盲腸便等	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染実態の把握と汚染経路の解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中
	豚農場における保有状況の把握	糞便等	検討中
サルモネラ	肉用鶏農場における保有状況の把握と侵入経路の解明	盲腸便等	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染実態の把握と汚染経路の解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中
	採卵鶏農場における保有状況の把握と侵入経路の解明	盲腸便、鶏卵、塵埃	検討中
	肉用牛農場における保有状況の把握	糞便等	検討中
	豚農場における保有状況の把握	糞便等	検討中
腸管出血性大腸菌	肉用牛農場における保有状況の把握と侵入経路の解明	糞便、体表付着物	検討中
	食肉処理施設における交叉汚染実態の把握と汚染経路の解明	肝臓、胆汁、腸管内容物	検討中
	衛生指標菌の分布の調査とスプラウト生産における汚染源の解明	・乾燥種子～出荷までの各成長段階のスプラウト ・培地や水など、栽培環境及び資材	検討中
ノロウイルス	養殖場における汚染状況の把握とリスク低減対策の検討	カキ、海水等	検討中
リステリア・モノサイトジェネス	肉用牛農場における保有状況の把握	糞便、体表付着物	検討中
	豚農場における保有状況の把握	糞便、体表付着物	検討中
	肉用鶏農場における保有状況の把握	糞便、体表付着物	検討中

(微生物サーベイランス)

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
	食鳥処理施設における交叉汚染実態の把握と汚染経路の解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中

平成25年度 食品の安全性に関する有害微生物の サーベイランス・モニタリング年次計画

- (1) サーベイランス・モニタリングの実施に当たって、有害微生物リスク管理基礎調査事業により分析を委託する場合は、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して競争入札を行い、分析機関を選定する。
- (2) 十分なデータが存在せず、汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施する。

(サーベイランス)

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
カンピロバクター	肉用牛の汚染実態の把握	糞便	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染の実態と汚染ルートの解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中
	豚の汚染実態の把握	糞便	検討中
サルモネラ	肉用牛の汚染実態の把握	糞便	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染の実態と汚染ルートの解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中
	採卵鶏農場における汚染実態と汚染ルートの解明	糞便、鶏卵、塵埃	検討中
	豚の汚染実態の把握	糞便	検討中
腸管出血性大腸菌	肉用牛の汚染実態の把握	糞便	検討中
	野菜の衛生管理指針の導入効果の検証	・生食用野菜 ・土壌、用水	検討中 【野菜(土耕・水耕)】 500×品目数 【土壌・用水】 500×品目数
	野菜加工施設における衛生上の管理点の明確化及び衛生管理手法の現場における実証(予備調査)	加工野菜(野菜加工施設)	検討中

(サーベイランス)

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
リステリア・モノサイトジェネス	肉用牛の汚染実態の把握	糞便	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染の実態と汚染ルートの解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中
	豚の汚染実態の把握	糞便	検討中
真菌	米のカビ汚染防止のための管理ガイドラインの効果の検証、米の乾燥調製施設等に存在する真菌(アフラトキシン産生菌を含む)の実態を把握	塵埃 (米の乾燥調製施設等)	検討中

平成26年度 食品の安全性に関する有害微生物の サーベイランス・モニタリング年次計画

(1) サーベイランス及びモニタリングの実施に当たって、有害微生物リスク管理基礎調査事業により分析を委託する場合は、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して競争入札を行い、分析機関を選定する。

(2) 十分なデータが存在せず、汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施する。

(サーベイランス)

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
カンピロバクター	食鳥処理施設における交叉汚染の実態を解明。	鶏肉及び腸管内容物	検討中
サルモネラ	採卵鶏農場における鶏舎内汚染状況を把握。	鶏卵及び腸管内容物	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染の実態を解明。	鶏肉及び腸管内容物	検討中
	(予備調査) 豚農場における汚染実態を把握。	腸管内容物	検討中
腸管出血性大腸菌	肉用牛農場における汚染実態を把握。	腸管内容物	検討中
	野菜の栽培・調製段階の実態を把握するとともに「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の対策の有効性を検証。	レタス、ハクサイ	600
		土壌、水等圃場の環境試料	600
		調製施設の環境試料	1,000
	野菜加工施設における衛生上の管理点を明確化。 衛生管理手法を現場で実証。	漬物・カット野菜等の製品 野菜加工施設の環境試料	1,200
ノロウイルス	二枚貝における陽性率の季節性変化を把握。	二枚貝	検討中
リステリア・モノサイトジェネス	食鳥処理施設の持続汚染実態を把握。	器材、鶏肉及び腸管内容物	検討中
黄色ブドウ球菌	(予備調査) 豚農場における汚染実態を把握。	鼻粘膜	検討中
E型肝炎ウイルス	(予備調査) 豚農場における汚染実態を把握。	腸管内容物	検討中

平成27年度 食品の安全性に関する有害微生物の サーベイランス・モニタリング年次計画

- (1) サーベイランス及びモニタリングの実施に当たって、有害微生物リスク管理基礎調査事業により分析を委託する場合は、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して競争入札を行い、分析機関を選定する。
- (2) 十分なデータが存在せず、汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施する。

(サーベイランス)

危害要因	調査対象食品群	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
カンピロバクター	鶏肉	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	150
			環境試料	240
		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	450
			腸管内容物	300
	牛肉	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	300
	豚肉	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	500
			鼻粘膜	500
			環境試料	25
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	300	
サルモネラ	鶏卵	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	2,080
			環境試料	72
			腸管内容物	180
	鶏肉	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	150
			環境試料	240
		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	450
			腸管内容物	300
	豚肉	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	500
			鼻粘膜	500
環境試料			25	

危害要因	調査対象食品群	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数	
腸管出血性大腸菌	牛肉	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	660	
	生食用野菜	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	500	
			きゅうり	500	
			圃場(土壌、水等)、調製施設の環境試料	2,500	
ノロウイルス	二枚貝	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、カキのノロウイルスの保有状況を調査。	カキ	2,070	
			水	20	
リステリア・モノサイトジェネス	鶏肉	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	450	
			腸管内容物	300	
			器材	150	
			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	300
	牛肉	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	300	
	豚肉	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	300	
	農畜水産物由来の非加熱調理済み食品	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	1,850	
黄色ブドウ球菌	豚肉	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	500	
			鼻粘膜	500	
			環境試料	25	
			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	300

危害要因	調査対象食品群	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
E型肝炎ウイルス	豚肉	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	500
			鼻粘膜	500
			環境試料	25
		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	300
性状解析	主に前年度分離株	疫学調査のための情報を入手。	保存菌株等	検討中

平成 28 年度 食品の安全性に関する有害微生物の サーベイランス・モニタリング年次計画

- (1) サーベイランス及びモニタリングの実施に当たって、微生物リスク管理基礎調査事業により分析を委託する場合は、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して競争入札を行い、分析機関を選定する。
- (2) 十分なデータが存在せず、汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施する。

サーベイランス

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	予定調査点数
腸管出血性大腸菌	「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に記載された衛生管理対策の有効性を検証し、対策の見直しの必要性を検討するため、農産物(果菜類)及び国内のほ場における微生物の最新の汚染実態と、指針に記載された衛生管理対策の実施状況を調査。	トマト	500
		キュウリ	500
		環境試料 (土壌、水等)	2500
サルモネラ	農場でのサルモネラ汚染低減に効果的な対策を検討するため、汚染農場と非汚染農場を対象に調査を実施。	糞便 (ソックススワブ)	計 1,900
		環境試料 (鶏舎周り土壌、作業員長靴拭き取り等)	
	前回調査から、農場におけるサルモネラ汚染率が増えているかどうかを確認し、必要に応じてリスク管理措置を見直すため、採卵鶏農場の全国的なサルモネラ保有状況を把握。また、採卵鶏農場における飼養・衛生管理状況を調査し、サルモネラ汚染との関連性を把握。	糞便	計 2,800
塵埃			
リステリア・モノサイトジェネス	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、国産調理済み食品の汚染実態を調査。	農畜水産物由来の、喫食前に加熱を要さない調理済み食品	800

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	予定調査点数
ノロウイルス	カキのノロウイルス汚染低減対策の検討材料とするため、国内の養殖海域で生産されたカキのノロウイルス保有状況を調査。	カキ	1,600
	カキのノロウイルス汚染低減に効果的な対策を検討するため、生産現場で自主的に行われている処理の前後のカキのノロウイルス保有状況を把握し、その効果を検証。	カキ	500