

平成 28 年 7 月

優先的にリスク管理を行うべき有害微生物リストの見直し及び サーベイランス・モニタリング中期計画（H29-33 年度）の 作成について

1. 見直し等の背景

安全な食料の安定供給のため、国産の農林水産物や食品の安全性の根拠となる客観的なデータを得て、必要に応じ安全性向上の取組を進めることが不可欠。このため、「農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき危害要因のリスト（以下「優先リスト」という。）」及び 5 年間の実態調査の計画（サーベイランス・モニタリング中期計画（以下「中期計画」という。））に基づき、食品中の危害要因の含有実態を計画的に調査。

有害微生物について、前回の優先リスト見直し及び中期計画の策定（H24 年 3 月）から、4 年間に経過する中、国内での実態調査及び研究の進展、国際的なリスク評価やコーデックス委員会での議論等、国内外の状況変化を踏まえ、H28 年度に優先リストを見直し、平成 29-33 年度を対象とした中期計画を作成。

2. 見直しの方針

（1）優先リストの見直し案の検討

① 現行の優先リストに位置づけている有害微生物の取組状況を整理

微生物と食品の組合せ毎に、これまでの取組状況を整理。指針の有効性の検証のための調査等、今後のリスク管理の方向性を議論。

② 新たに食品中の存在が報告されたハザード等について優先リストに位置づける必要性を検討

これまでの実態調査・研究の結果や、国際動向（コーデックス委員会、国際的なリスク評価、諸外国の取組）を踏まえ、候補となる有害微生物をリストアップ。農林水産省としてのリスク管理の必要性を検討。

（2）中期計画（H29-33 年度）の案の検討

（1）で検討した有害微生物について、H29-33 年度の 5 年間で優

先的に実態調査を行う必要性、想定する調査の趣旨、対象食品・品目等を検討。

(3) 関係者との情報・意見の交換

以下のような手段を通じ、関係者と積極的に情報・意見を交換

- ① インターネットを通じ、広く一般から情報・意見を募集
農林水産省としてリスク管理の優先度が高い有害微生物について情報収集するとともに、関係者の関心度合いを把握。
(5月31日～6月30日まで)
- ② アンケート調査
上記①以外にも、消費者団体、生産者、食品事業者の品質管理担当者、都道府県（政令市含む）を対象にアンケート調査。
(5月31日～6月30日まで)
- ③ リスク管理検討会（第1回7月5日、第2回9月上旬予定）
- ④ 説明会、意見交換会（9月～10月）
消費者団体、事業者団体等の要望に応じ説明会、意見交換会等を開催
- ⑤ パブリックコメント（10月～11月）

3. 公表時期

12月下旬に優先リスト及び中期計画を公表。

(引き続き平成29年度サーベイランス・モニタリング年次計画の検討)

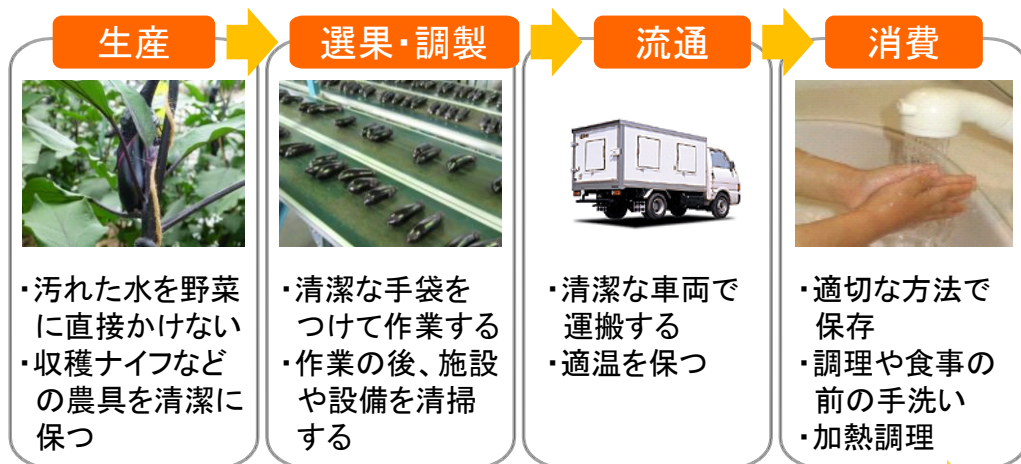
優先的にリスク管理を行う 有害微生物のリストの見直し サーベイランス・モニタリング中期計画 (H29-33)の作成

農林水産省 消費・安全局
食品安全政策課



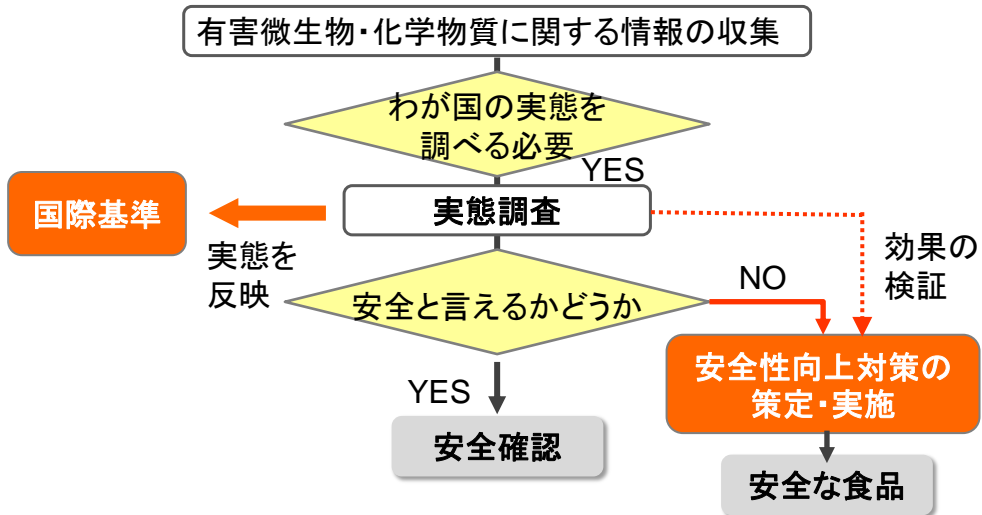
農場から食卓まで

生産・製造・流通・消費にわたる「過程の管理」が重要



フードチェーン・アプローチ

食品安全に関する取組の流れ



- 科学的根拠に基づく判断のため、日頃から情報収集・実態調査。
- 調査結果は、食品安全に関する国際的な議論にも提出。

2

食品安全のために優先的にリスク管理すべき 有害微生物・有害化学物質の選定

一貫した考え方の下、規準に基づいて選定

現時点における科学的知見に基づいた規準

- 食品安全を確保する観点(リスクベース)を主眼
- コミュニケーションを通じた関係者・国民の関心度
- 国際的動向
 - ・ コーデックスの関係部会における実施規範や基準設定の検討
 - ・ FAO/WHO合同微生物学的リスク評価専門家会議の評価
 - ・ 海外におけるリスク管理の取組状況

※5年毎に見直し

3

食品安全のために優先的にリスク管理すべき 有害微生物のリスト

【H19.4 公表(H24.3 更新)】

- リスク管理を実施するため、直ちに汚染実態調査の実施及びリスク管理措置を検討する必要がある危害要因
カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、リステリア・モノサイトジェネス
- リスク管理を実施する必要があるが、リスク管理措置を検討するための基礎的情報が不足しているため、それを収集する必要がある危害要因
クドア・セプトエンクタータ

国内外の調査研究の進展による新たな知見や
国際的な情勢・動向等をもとに適切に見直す必要

4

食品安全のために優先的にリスク管理すべき 有害化学物質のリスト

【H18.4 公表(H28.1 更新)】

- ◆ リスク管理措置の必要性を検討するとともに、必要かつ実行可能な場合にリスク管理措置を実施するため、含有実態調査、リスク低減技術の開発等を行う必要のある危害要因
カドミウム、ヒ素、総アフラトキシン、ピロリジジナルカロイド類 など
- ◆ 危害要因の毒性や含有の可能性等の関連情報を収集する必要がある危害要因
鉛、ダイオキシン類、オクラトキシンA、シガテラ毒、グリシドール脂肪酸エステル類、トランス脂肪酸 など
- ◆ 既にリスク管理措置を実施している危害要因
水銀、放射性セシウム、アフラトキシンM₁、パツリン、下痢性貝毒、麻痺性貝毒、3-MCPD、アクリルアミド など

5

食品の安全性に関する有害微生物及び有害化学物質の実態調査の計画

<中期計画>

◆ 5年間に実態調査を実施すべきもの

- ・ 有害微生物 【現行計画は、H24-28年度を対象】
⇒ **H29-33年度の計画を今後作成**
- ・ 有害化学物質 【H28-32年度】

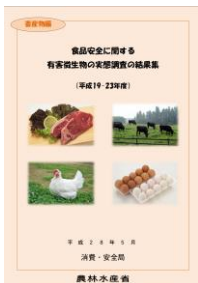
<年次計画>

- ◆ 毎年度作成。対象品目や点数等を具体的に示したもの

6

有害微生物の実態調査の結果

有害微生物の実態調査の結果は、ホームページや結果集・論文等で公表。指導者・事業者が、衛生対策等を指導または実践するときに活用。



<例>

有害微生物の実態調査結果(H19-H23年度)を品目とハザードの組合せ別にまとめ、順次、「食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集」として公表。

- 鶏肉のカンピロバクター: 肉用鶏農場、食鳥処理場の約500鶏群の新鮮盲腸便、飲用水、食鳥と体、鶏肉等を調査
- 鶏卵のサルモネラ: 採卵鶏農場、GPセンターの約600鶏群の新鮮盲腸便、卵等を調査
- 牛肉の腸管出血性大腸菌: 約500農場の直腸便等を調査

【調査結果とその活用】

- 農場・処理場等におけるわが国の農畜水産物・食品の食中毒菌の汚染実態を把握。
- 食中毒の発生を防止するため、調査を継続し、汚染防止・衛生管理の対策を検討中。
- 微生物に関する食品の規格の検討において基礎データとしても活用。

※ H24-26年度の調査結果集は、計画的に作成・公表予定

7

含有実態調査の結果からわかったこと

畜産物では、

- 生産段階で有害微生物の保有率を下げることによって、生産される食品の汚染率が下がり、食中毒の発生の減少につながると期待できる。
- 農場に有害微生物を「持ち込まない」、もし侵入したら農場内に「広げない」、外に「持ち出さない」よう、衛生対策に取り組む必要がある。
- 調査期間を通じて、複数の同じ性状の食中毒菌が継続的に分離される事例があった。

8

安全性向上のための指針の例

生産・製造過程における対策を示した指針を提供

<生産者向け>

- 栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針(H23年6月)
- スプラウト生産における衛生管理指針(H27年9月)

<生産者・指導者向け>

- 牛肉の生産衛生管理ハンドブック第2版(H25年11月)
- 鶏肉の生産衛生管理ハンドブック第2版(H25年11月)
- 鶏卵の生産衛生管理ハンドブック第2版(H27年7月)

<外食産業事業者向け>

- 生食用食肉の取扱いマニュアル第2版(H24年2月)

これまで作成した指針の効果を検証、必要に応じ見直し

9

◎食料・農業・農村基本計画（平成27年3月31日閣議決定）（抄）

第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

1. 食料の安定供給の確保に関する施策

食品の安全確保と、食品に対する消費者の信頼の確保に向けた取組を推進するとともに、国民の健全な食生活に資するよう、食育や「和食」の保護・継承等を推進する。

食料の安定供給という重要な役割を担っている農業や食品産業が、消費者の多様なニーズへの的確な対応や国内外の新たな需要の取り込み等を通じて健全に発展するため、6次産業化、農林水産物・食品の輸出、食品産業の海外展開等の取組を促進する。

食料の安定供給に係る様々なリスクに対応するため、総合的な食料安全保障を確立する。

(1) 国際的な動向等に対応した食品の安全確保と消費者の信頼の確保

食品の安全を確保するため、「後始末より未然防止」の考え方を基本に、科学的知見に基づき、国際的な枠組み（リスクアナリシス）による、リスク評価（食品中に含まれる危害要因の摂取による健康への悪影響を科学的に評価すること）、リスク管理（リスク低減のための政策や措置を検討し、必要に応じて実施すること）及びリスクコミュニケーション（リスクに関する関係者間の情報及び意見の交換）を行う。また、消費者の信頼を確保するため、食品表示情報の充実や適切な表示、食品産業事業者等による主体的な取組等を推進する。

① 科学の進展等を踏まえた食品の安全確保の取組の強化

食品の安全性を向上させるため、科学の進展により新たに食品への含有が確認された有害化学物質・微生物を含め、含有実態調査や分析法等の研究を実施する。その結果、必要に応じて、当該有害化学物質等に係る生産・製造段階の安全性向上対策をまとめた低減指針等を作成し、現場に周知するとともに、これまで作成した低減指針等も含め、その効果を検証し、必要に応じて見直す。また、これらの取組により得た科学的知見やデータの提供等を通じ、我が国の実態を反映させつつ、食品安全に関する国際基準や規範の策定に貢献する。