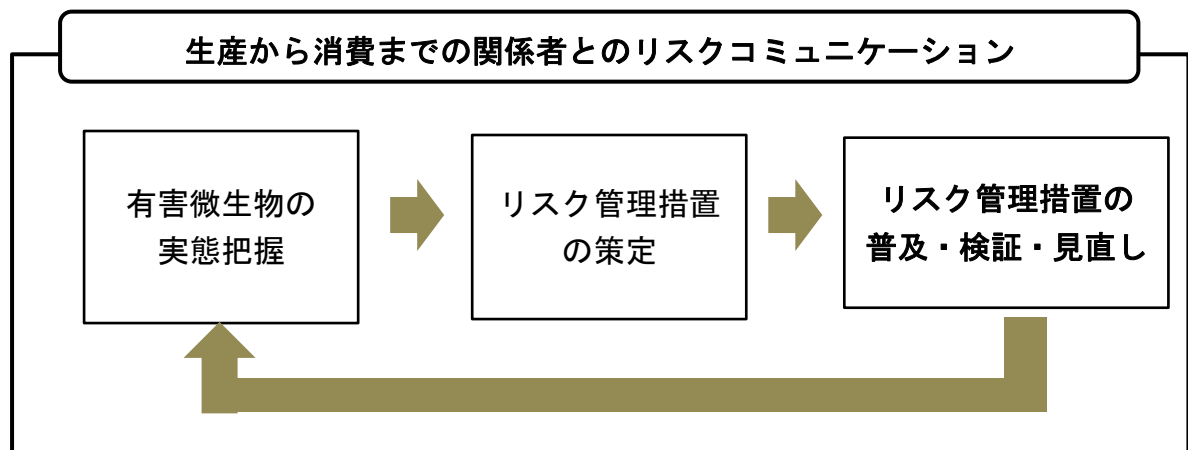


今後の有害微生物のリスク管理の方向性について

- 安全な食品を安定的に供給することは農林水産省の重要な任務の一つ。国産農畜水産物や食品の安全性を向上させ、健康への悪影響を未然に防止するためには、生産から消費にわたる関係者が、それぞれ必要な対策に取り組むことが不可欠。
 - そのためには、食品が安全であるかどうか、安全性を向上させる対策（リスク管理措置）が必要かどうかを把握することが必要。そこで、日頃から食中毒の原因となる可能性のある有害微生物について、
 - ・ 食品安全に関する情報を広く収集・解析
 - ・ 健康への悪影響の程度等に基づき優先度を決定し、実態を調査
 - ・ 調査の解析結果等をもとに汚染防止・低減対策を策定・普及
 - ・ 実態調査等に基づき対策の効果を評価し、必要な場合は対策の見直しを実施。（図）
 - 食品中の有害微生物は、温度や栄養などの条件が揃うと急激に増殖し食中毒を引き起こす可能性。このため、生産から消費まで食品を衛生的に取り扱う必要があり、家庭等の消費段階における衛生管理も必須。
 - 平成 26 年の食中毒の発生事例（976 例）のうち、原因食品が特定されている事例は 377 例。このうち、有害微生物※に汚染された食品が原因であると特定された事例は 94 例であり、その 90% 以上が畜産物。このように、畜産物は有害微生物の生存・増殖に必要な栄養成分を豊富に含むため、食中毒の主要な原因となる可能性が高い。そこで消費・安全局は、食品の安全性向上のため、畜産物を対象として生産段階のリスク管理に力を入れてきた。
- ※ カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌
- 過去 10 年間の取組を振り返ると、
 - ・ 消費者の皆様への衛生管理に関する情報の提供が不十分である
 - ・ 生産や消費段階への衛生管理対策の普及は不十分である
 - ・ 生産段階の微生物汚染を低減するには、現行の対策以上に有効な対策が必要である
 ことが明らかになってきた。
 - 今後は生産から消費までの関係者とのリスクコミュニケーションを充実させ、
 - ① 消費者の皆様・食品事業者の衛生管理の意識の向上と行動
 - ② 生産者によるリスク管理措置の実践
 のための取組にも力を入れるとともに、③リスク管理の初期作業を継続。



(図) 有害微生物のリスク管理

1. 消費者の皆様・食品事業者の衛生管理の意識の向上と行動のために

(1) 消費者の皆様への発信

- 消費者の皆様により安全な食生活のために食中毒の発生防止の参考にしていただけるような情報を発信する。
 - ウェブサイトの食品安全に関するコンテンツの充実（子ども用のクイズコーナーや動画も検討）
 - 「食中毒から身を守るには」、「食品のかしこい選びかた・扱いかた」等の冊子の更新・配布
 - セミナーや勉強会の開催と講師派遣

(2) 食品事業者への発信

- 消費者の皆様の健康保護のため、食品事業者と連携し、より安全な食品の生産・製造・流通等を促進する。食品の安全性向上の取組にあたっては、早い段階から省内外の関係者と連携し、問題点の把握や解決法の検討を行う。リスク管理の過程においては、リスクコミュニケーションを行う。

情報発信にあたっては、食品事業者の衛生管理の意識を高めるため、リスク管理措置の重要性や科学的情報を必ず含めて、食品汚染・食中毒発生の防止対策を説明することとし、以下の活動を利用する。

 - ウェブサイトのコンテンツの充実
 - セミナーや勉強会の開催や講師派遣、意見交換

2. 生産者によるリスク管理措置の実践のために

- 畜産物については、都道府県の畜産担当部局、家畜保健衛生所、管理獣医師と連携し、リスク管理措置の生産者への普及を促進
- また、生産者団体、家畜保健衛生所、管理獣医師等の協力を得て生産現場の実態を詳細に把握し、現行の対策を補完する汚染防止・低減対策を検討・策定
- 農産物や水産物、加工食品（畜産物及び畜産物の加工品を除く。）については、都道府県の担当部局、生産者・製造者団体等と連携し、リスク管理措置の生産者等への普及を促進。さらに関係者の協力を得て、生産・製造現場の実態を詳細に把握し、現行の対策を補完する汚染防止・低減対策を検討・策定

3. リスク管理の初期作業の継続

○ カキ中ノロウイルスの現場向けの検査法の確立・普及

生産地や検査受託機関等が、消費・安全局の調査で用いられた感染性ノロウイルス遺伝子を検出できる検査法、そのための試料採取・調製法をすぐに活用できるように、標準操作手順書を作成。関心のある生産地や機関に向けて研修会を開催し、調製法や検査法、信頼性の高いデータを得るため必要な精度管理等についても解説。

○ 第Ⅲ期サーベイランス・モニタリング中期計画のポイント

- 生産現場の有害微生物の実態把握と、衛生対策の効果検証のため、定期的に全国規模の実態調査を実施
- 食品事業者と連携し、特定の衛生対策の導入による汚染低減効果を検証するための小規模な調査を実施
- 新たに優先リストに選定されるハザードの汚染実態把握

○ 生産資材の有効性の検証