

食品の安全性に関する有害微生物の サーベイランス・モニタリング中期計画 (平成 28 年 12 月 26 日公表)

1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスクアナリシスを導入し、科学に基づいた行政を推進するため、科学的原則に基づいたリスク管理と消費者の視点に立った施策を実施する上で必要となるサーベイランス¹・モニタリング²の実施が一層重要です。

このため、平成 29 年度から平成 33 年度までの 5 年間ににおける、サーベイランス・モニタリング計画を以下のとおり定めます。

2. 対象とする危害要因及び優先度の分類

(1) サーベイランス・モニタリングの調査対象は、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト（以下「優先リスト」という。）に基づいて、危害要因と食品群の組合せを決定しました。

(2) サーベイランス・モニタリングの優先度は、優先リストにおける危害要因の分類、これまでの汚染実態調査の実施状況及び調査目的に合致した検出・分析法の有無を考慮して、以下の 2 区分に分類しました。

A：期間内に実施

B：期間内に可能な範囲で実施

(3) リスク管理検討会³の場で、技術的な知見を含めて関係者に意見を求め、必要に応じてサーベイランス・モニタリング計画に反映しました。

3. 調査対象

別紙のとおりです。

4. 留意事項

(1) 計画期間中に食品安全に関するリスクが顕在化した場合、関係する食品の汚染状況などについて、計画に含まれているかを問わず、緊急に調査を実施します。

(2) 危害要因に汚染される可能性がある食品の範囲がわからない場合や、十分なデータが存在せず汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施します。

(3) 国際的なリスク評価やコーデックス委員会における実施規範の検討に対応するため、本計画に含まれているかを問わず、危害要因による食品の汚染実態について調査を実施します。

(4) サーベイランス・モニタリングは、農林水産省が定めた「サーベイランス・モニタリングの計画・実施及び結果の評価・公表に関するガイドライン ―「評価・公表」に関する部分―」に基づいて実施します。

¹ 問題の程度、又は実態を知るための調査。

² 矯正的措置をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知るための調査。

³ 農林水産省が「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」（平成 17 年 8 月 25 日公表、平成 27 年 10 月 1 日最終改訂）に基づき、リスク管理を行う際に関係者と意見交換を行うための検討会（「リスク管理検討会について」（平成 17 年 10 月 28 日公表、平成 27 年 10 月 1 日最終改訂））。

- (5) サーベイランス・モニタリングの実施に当たって、分析機関に分析を委託する場合は、精度管理を行うこと、ISO (International Organization for Standardization) 法などの妥当性が確認された分析法を用いること等を条件とします。
- (6) 本計画に掲載している調査のほか、事業者等と連携して、リスク管理措置案の検討のために行う調査も必要に応じて実施します。

サーベイランス・モニタリング中期計画（調査対象）

優先度 A

期間内にサーベイランスを実施

調査対象		備考
危害要因	調査対象 食品群	
カンピロバク ター	鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> 生産段階である農場における飲水消毒等の低減対策の有効性を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 加工・流通段階における低減対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	牛肉	<ul style="list-style-type: none"> 陽性牛の排菌しやすい環境を特定し、排菌による汚染拡大を防ぐための対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 加工・流通段階において、交差汚染が起きやすい段階を特定し、汚染低減に効果的な対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	豚肉	<ul style="list-style-type: none"> 定期的に生産段階における汚染実態を把握。 この結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
サルモネラ	鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> 定期的に採卵鶏群の陽性率を把握。 農場でサルモネラ（特にサルモネラ・エンテリティディス）が検出された場合は、衛生管理対策の実施状況を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> サルモネラが検出された農場と検出されていない農場の衛生管理対策の取組状況等を調査。 加工・流通段階における低減対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	野菜	<ul style="list-style-type: none"> 生産段階における検出率（指標菌を含む）が低いレベルで維持されていることを確認するため、定期的に汚染実態を把握。 栽培時の温度や湿度が微生物の増殖に適している「もやし」の汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。

調査対象		備考
危害要因	調査対象食品群	
腸管出血性大腸菌	牛肉	<ul style="list-style-type: none"> 陽性牛の排菌しやすい環境を特定し、排菌による汚染拡大を防ぐための対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 加工・流通段階において、交差汚染が起きる、又は菌が繁殖しやすい段階を特定し、汚染低減に効果的な対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	野菜	<ul style="list-style-type: none"> 生産段階における検出率（指標菌を含む）が低いレベルで維持されていることを確認するため、定期的に汚染実態を把握。 栽培時の温度や湿度が微生物の増殖に適している「もやし」の汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
ノロウイルス	二枚貝	<ul style="list-style-type: none"> 生産・加工段階等におけるカキのノロウイルス汚染状況を把握。 ノロウイルスの除去・低減等が期待される高圧処理等の対策について、有効性を検証する。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
リステリア・モノサイトジェネス	農畜水産物由来の非加熱喫食調理済み食品（生食用の食品を含む。）	<ul style="list-style-type: none"> 加工・流通段階において、製品の汚染源を特定し、汚染低減に効果的な対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
E型肝炎ウイルス	豚肉	<ul style="list-style-type: none"> 定期的に生産段階における汚染実態を把握。 この結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の必要性の検討に活用。

優先度B	期間内に可能な範囲でサーベイランスを実施
-------------	----------------------

調査対象		備考
危害要因	調査対象食品群	
A型肝炎ウイルス	二枚貝	<ul style="list-style-type: none"> 生産段階における汚染実態を把握し、リスク管理措置の必要性の検討に活用。

(注) 中期計画においてモニタリングの対象となる危害要因は無い。