

「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」を更新し、「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（令和4年度～令和8年度）」を策定しました

農林水産省は、食品安全の観点から当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の更新を行い、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、E型肝炎ウイルス、A型肝炎ウイルスの7種について、引き続き優先的にリスク管理を行うことを決定しました。また、これらの有害微生物について、令和4年度から令和8年度までの5年間に実施する予定の実態調査の中期計画を策定しました。

1. 概要

安全な食品の安定供給は、農林水産省の重要な任務の一つです。農林水産省は、食品中の有害微生物の実態調査結果や食中毒の発生状況、衛生管理による汚染の防止、低減等に関する知見をもとに、食中毒による健康被害の発生を未然に防ぐため、食品の安全性を向上させる措置を策定し普及しており、科学的原則に基づくとともに、国際的に合意された枠組みに則った食品安全行政を推進するため、「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。以下「標準手順書」という。）を作成し、標準手順書に記載された作業手順書に従ってリスク管理を実施しています。

リスク管理を実施するに当たっては、標準手順書に基づいて、有害微生物の病原性や健康被害の発生状況などの収集した食品安全に関わる科学的知見、消費者・生産者・食品事業者等の関係者の意見、コーデックス委員会や諸外国政府の動向を考慮に入れた上で、有害微生物の中から、農林水産省として優先的にリスク管理を行うものを選定しリスト化するとともに、当該リストに掲載した有害微生物について、調査対象とする食品群等を示した中期計画を策定しています。

今般、最新の情報・知見、リスク管理検討会における意見、情報の交換、パブリックコメントにおける意見等に基づいて、「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」（別添1 参照）を更新し、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、E型肝炎ウイルス、A型肝炎ウイルスの7種を、引き続き優先的にリスク管理を行うべき有害微生物として選定しました。今回の更新によって、優先リストに新たに追加又は削除した有害微生物はありません。

また、優先リストに掲載した有害微生物のうち、令和4年度から令和8年度までの5年間で調査を実施すべき有害微生物と食品群の組合せを明示した「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（令和4年度～令和8年度）」（別添2 参照）を策定しました。詳細は、別添資料をご覧ください。

2. 今後の対応

優先リストに掲載した有害微生物について、サーベイランス・モニタリング中期計画（令和4年度～令和8年度）に基づいて調査を計画的に実施します。調査によって得られたデータ等に基づいて、食品の安全性を向上させる措置の必要性やその具体的内容の検討、既に講じている食品の安全性を向上させる措置の有効性の検証・見直しを実施します。

今後5年間（令和4年度～令和8年度）における食品の安全性向上に向けた取組の計画案については、別添3をご覧ください。

農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象としなかった有害微生物についても、引き続き情報収集や食中毒予防等に関する情報発信を行います。

3.用語の解説

リスク管理：すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策・措置について技術的な実行可能性、費用対効果などを検討し、適切な政策・措置を決定、実施、検証、見直しを行うこと。

サーベイランス：問題の程度、又は実態を知るための調査のことを指す。例えば、ある有害微生物がどのような家畜にどれくらい保菌されているのか、食品をどれくらい汚染しているのかを把握するための調査が該当する。調査の結果は、食品中の実態把握、実施したリスク管理措置の有効性の検証等に活用する。

モニタリング：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のことを指す（現時点では、モニタリングに該当する調査はない。）。

4.関連情報

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）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/sop/index.html

リスク管理検討会

https://www.maff.go.jp/j/study/risk_kanri/arc.html

「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（案）」の更新及び「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（令和4年度～令和8年度）（案）」の策定に関する意見・情報募集の結果について

[https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=550003415&Mode=1)

[CLASSNAME=PCM1040&id=550003415&Mode=1](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=550003415&Mode=1)（外部リンク）

<添付資料>

（別添1）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（PDF：81KB）

（別添2）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（令和4年度～令和8年度）（PDF：142KB）

（別添3）今後5年間（令和4年度～令和8年度）における食品の安全性向上に向けた計画案について（有害微生物編）（PDF：502KB）

【お問合せ先】

消費・安全局食品安全政策課

担当者：リスク管理企画班 漆山、森

代表：03-3502-8111（内線4453）

ダイヤルイン：03-3502-8731

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

(令和 4 年 2 月 25 日現在)

1. 基本的な考え方

農林水産省は、科学に基づいた食品安全行政の推進のため、「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。以下「標準手順書」という。)を作成した。この標準手順書に従い、食品の安全性に関する危害要因の特定、危害要因に関するリスクプロファイルの作成、リスク管理をすべき危害要因の優先度の決定、リスク評価の依頼やその結果の評価、リスク管理措置の決定・実施及び措置の検証等のリスク管理を実施している。

今般、農林水産省は、標準手順書に基づき、危害要因となる有害微生物の病原性や健康被害の発生状況等の食品安全に関わるデータ、消費者・生産者・食品事業者等の関係者の意見及び国際的動向を考慮に入れた上で、別途定める検討基準(別紙)により、農林水産省の所掌範囲で優先的にリスク管理を実施すべき有害微生物を選定した。

2. 選定した有害微生物の分類方法について

選定した有害微生物について、今後、農林水産省が実施すべき施策の内容に応じて、以下の 2 区分に分類することとした。

- ・リスク管理を継続するため、生産段階での保有実態や食品中の汚染実態の調査の実施及びリスク管理措置の策定・検証の必要がある危害要因
- ・リスク管理措置の必要性を検討するための基礎的情報が不足しているため、継続して情報を収集する必要がある危害要因

3. 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト

- ・リスク管理を継続するため、生産段階での保有実態や食品中の汚染実態の調査の実施及びリスク管理措置の策定・検証の必要がある危害要因

【細菌】

カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、
リステリア・モノサイトジェネス

【ウイルス】

ノロウイルス

- ・リスク管理措置の必要性を検討するための基礎的情報が不足しているため、継続して情報を収集する必要がある危害要因

【ウイルス】

E 型肝炎ウイルス、A 型肝炎ウイルス

4. 留意事項

- (1) 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリストに掲載した危害要因及びその区分について、リスク管理の進展に応じ随時見直しを行う。
- (2) 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリストに掲載した危害要因について、以下の1) 又は2) のいずれかに該当する場合は、当該リストから除く。
 - 1) リスク管理措置を実施済みであり、それらの措置の継続により国民の健康への影響を無視できるほど小さくできると判断されるとき。
 - 2) 各種情報収集や予備的なリスク推定の結果、国民の健康への影響が無視できるほど小さく、かつ、特段のリスク管理措置が不要と判断されるとき。
- (3) 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリストに掲載していない危害要因についても、国内外の動向や研究の進展等について、関連情報の収集を可能な範囲で実施する。

農林水産省が優先的にリスク管理を行う有害微生物の検討基準

以下の項目について検討し、優先的にリスク管理を行う有害微生物を選定する。

(1) 食品安全を確保する観点(リスクベース)

1) 危害要因の病原性

- ・ 症状の重篤性
- ・ 症状の持続期間
- ・ 患者からの二次感染

H：重症例では死亡することがある。症状が一過性でない。患者が感染源となることがある。

M：症状は一定期間持続するが、死亡することはまれである。

L：死亡することはまれで、多くは一過性の下痢及び嘔吐である。

2) 当該危害要因が原因と特定された患者数

H：国内において最近3年間の平均報告患者数が1000名以上である。

M：国内において最近3年間の平均報告患者数が100名以上1000名未満である。

L：国内において最近3年間の平均報告患者数が100名未満である。

(2) 関係者の関心度

リスクコミュニケーション等を通じた関係者・国民の関心

H：非常に関心がある。

M：関心がある。

L：あまり関心がない。

－：知らなかった、無回答。

(3) 国際的動向

国際機関・海外におけるリスク管理等の状況

以下の3点に基づき判断

- ・ コーデックス食品衛生部会(CCFH)における実施規範や基準値作成の検討の有無
- ・ FAO/WHO 微生物学的リスク評価専門家会議(JEMRA)や関連する国際的専門家会合におけるリスク評価の検討の有無
- ・ 海外におけるリスク管理の取組状況

H：国際機関で既に何らかの決断がなされているか、検討中である。

M：一部の国・地域で既に何らかの決断がなされている。

L：上記のいずれにも該当しない。

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 (令和4年度～令和8年度)

1. 基本的な考え方

農林水産省は、科学的原則に基づくとともに、国際的に合意された枠組みにのっとって食品安全行政を推進するため、「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。以下「標準手順書」という。)を作成し、この標準手順書に記載された標準的な作業手順に従ってリスク管理を実施している。

リスク管理には、リスク管理措置を講じる必要性とその具体的内容を検討したり、既に講じているリスク管理措置の有効性を検証したりするため、食品中の危害要因の汚染実態データ等を得ることが不可欠である。

このため、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、令和4年度から令和8年度までの5年間で調査を実施すべき危害要因と食品群の組合せを明示した、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(以下「本計画」という。)を以下のとおり定める。

2. 調査の種類

(1) サーベイランス

問題の程度、又は実態を知るための調査のことを指す。例えば、ある有害微生物がどのような家畜にどれくらい保菌されているのか、食品をどれくらい汚染しているのかを把握するための調査が該当する。調査の結果は、食品中の実態把握、実施したリスク管理措置の有効性の検証等に活用する。

(2) モニタリング

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のことを指す(現時点では、モニタリングに該当する調査はない。)

3. 調査対象及び優先度分類の考え方

(1) サーベイランス・モニタリングの調査対象は、優先リストに基づいて、危害要因と食品群の組合せで決定する。

(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区分、保有・汚染の実態に加え、これまでの実態調査の実施状況、調査目的に合致した検査法・分析法の有無及び国内外の動向を考慮して、以下の2区分に分類する。

A：期間内に実施

B：期間内に可能な範囲で実施

(3) これら調査対象及び優先度について、リスク管理検討会¹の場で、技術的な知見を含めて意見・情報を求め、本計画に反映させた。

¹ 農林水産省が標準手順書に基づき、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、令和3年9月22日最終改訂))。

4. 調査対象

別紙のとおり。

5. 留意事項

- (1) 計画期間中に食品安全に関する新たなリスクが顕在化した場合、本計画に掲載しているかを問わず、危害要因による生産段階等の保有実態及び食品中の汚染実態について、調査を実施する。
- (2) 生産段階での危害要因の保有実態や食品の汚染実態、又は汚染される可能性がある食品の範囲が不明な場合や、十分なデータが存在せず汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施する。
- (3) 国際的なリスク評価や、コーデックス委員会における衛生基準や実施規範の検討等に対応する場合、本計画に掲載しているかを問わず、危害要因による生産段階の保有実態や食品の汚染実態について、必要に応じて調査を実施する。
- (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ー「評価・公表」に関する部分ー」を参考にして実施する。
- (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 法²などの国際的に妥当性が確認された検査・分析法を用いること、可能であれば、分析を実施する試験室が ISO/IEC 17025 の認定を取得していること等を条件とする。
- (6) 本計画に掲載しているサーベイランス・モニタリング調査のほか、必要に応じて、事業者等と連携してリスク管理措置を検討するための調査等を実施する。

² International Organization for Standardization（国際標準化機構）が策定した規格のうち、ここでは食品等の微生物試験に関する規格を指す。

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		調査の目的
危害要因	食品群	
カンピロバクター	鶏肉	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食鳥処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態（保菌率、菌数）を把握。
	牛肉	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握。
	豚肉	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握。
サルモネラ	鶏卵	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、また、ワクチン接種などの対策の効果を検証するため、採卵鶏農場や市販鶏卵の全国的な保菌・汚染実態（保菌率、血清型）を把握。
	鶏肉	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食鳥処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態（保菌数、菌数、血清型）を把握。
	牛肉	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握。
	豚肉	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握。
	野菜	・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、汚染実態を把握。
腸管出血性大腸菌	牛肉	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握。 ・生産段階から食肉処理までの工程において、主要な血清型の分布を把握するための全国的な保菌・汚染実態調査を実施。
	野菜	・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、汚染実態を把握。
E型肝炎ウイルス	豚肉	・総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握。
A型肝炎ウイルス	二枚貝	・低減対策の必要性を検討するため、国産品の汚染実態を把握。

調査対象		調査の目的
危害要因	食品群	
ノロウイルス	二枚貝	<ul style="list-style-type: none"> ・浄化处理などの低減対策の条件検討のため、事業者と連携して保有実態を把握。 ・低減対策の効果検証のため、全国的な汚染実態を把握。

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		調査の目的
危害要因	食品群	
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 ³	・生産段階における低減対策の必要性を検討するため、非加熱喫食調理済み食品の製造業者と連携し、汚染実態を把握。
	野菜	・生産段階における検出率が低いレベルで維持されていることを確認するため、汚染実態を把握。
A型肝炎ウイルス	野菜	・低減対策の必要性を検討するため、国産品の汚染実態を把握。
	果実	・低減対策の必要性を検討するため、国産品の汚染実態を把握。

³ コーデックス委員会の「調理済み食品中のリステリア・モノサイトジェネスの管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」（CXG 61-2007）で定義されている「一般に、生食用の食品の他、リステリア属菌の殺菌処理をさらに行うことなく一般に飲食可能な形へと処理、加工、混合、加熱又はその他の方法で調理されたすべての食品」とする。

今後5年間（令和4年度～令和8年度）における
食品の安全性向上に向けた計画案について

令和4年2月
農林水産省消費・安全局

目次

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に
掲載予定のハザード

【細菌】

1. カンピロバクター
2. サルモネラ
3. 腸管出血性大腸菌
4. リステリア・モノサイトジェネス

【ウイルス】

5. E型肝炎ウイルス
6. A型肝炎ウイルス
7. ノロウイルス

1. カンピロバクター

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 農場や家畜舎内への侵入防止や家畜舎内での定着防止のための対策を整理 ⇒鶏肉（2011年）、牛肉（2011年）および豚肉（2017年）の生産衛生管理ハンドブック作成 ▶ 鶏肉の生産関係者・研究者との意見交換会を実施（2020年～） ▶ 農場での衛生対策の取組事例を収集（2019年～） 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、生産段階での総合的な衛生管理を推進する（バイオセキュリティの強化）ため、関係者と連携し、 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 鶏肉の生産段階における保菌状態を、それ以降の段階で活用するため、農場で使える簡易迅速検査法（定性・定量）の開発 ▶ 食肉・食鳥処理データを活用した、農場の衛生管理改善のスキームを検討 ⇒飼養衛生管理情報共有システムの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食鳥処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態（保菌率、菌数）を把握 ✓ 【牛肉・豚肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握
事業者		<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工段階以降の衛生管理を効果的にするための、生産から食鳥処理までにわたる管理点・対策を検討
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ カンピロバクターとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイト、SNS、動画、セミナー等で食肉をよく加熱して食べるよう、タイムリーに発信 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食肉の加熱の重要性について消費者向けの情報提供の充実（WEBページ作成や更新など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏肉】食肉（特に鶏肉）の加熱の重要性を継続して情報発信

2. サルモネラ

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 農場や家畜舎内、ほ場や施設内への侵入防止、家畜舎内での定着防止又は野菜やスプラウトを衛生的に生産するための対策を整理 ⇒ 鶏肉、牛肉（2011年）、鶏卵（2012年）、豚肉（2017年）の生産衛生管理ハンドブック、野菜（2011年、2021年改訂）、スプラウト（2015年）、もやし（2019年）の衛生管理指針作成 ▶ 鶏肉の生産関係者や研究者等との意見交換会を実施（2020年～） 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、生産段階での総合的な衛生管理を推進するため、関係者と連携し、食肉・食鳥処理データを活用した、農場の衛生管理改善のスキームを検討 ⇒ 飼養衛生管理情報共有システムの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏卵】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、採卵鶏農場や市販鶏卵の全国的な保菌・汚染実態（保菌率、血清型）を把握 ✓ 【鶏肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食鳥処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態（保菌数、菌数、血清型）を把握 ✓ 【牛肉・豚肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握 ▶ 家畜や野菜の汚染実態調査による衛生対策の効果検証 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏卵】ワクチン接種効果など、対策の低減効果を検証するために汚染実態を把握 ✓ 【野菜】改訂した野菜の衛生管理指針をさらに普及し、その効果検証も含めて、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、汚染実態を把握 ▶ 栽培に使う水に含まれる大腸菌（指標菌として）の簡易検査法の開発
事業者		<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工段階以降の衛生管理を効果的にするための、生産から食鳥処理までにわたる管理点・対策を検討
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ サルモネラとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ ウェブサイト、SNS、動画、セミナー等で情報発信 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食肉の加熱調理の重要性について、消費者向けの情報提供のさらなる充実（WEBページ作成や更新など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏肉】食肉の加熱の重要性を継続して情報発信 ✓ 【鶏卵】家庭での保管方法などを継続して情報発信 ✓ 【野菜】生食用の野菜では特に流水で洗って調理する、食べるなどを継続して情報発信

3. 腸管出血性大腸菌

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 農場や家畜舎内、ほ場や施設内への侵入防止、家畜舎内での感染拡大防止又は野菜やスプラウトを衛生的に生産するための対策を整理 ⇒牛肉（2011年）の生産衛生管理ハンドブック、野菜（2011年、2021年改訂）、スプラウト（2015年）、もやし（2019年）の衛生管理指針を作成 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 畜産物の加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、生産段階での総合的な衛生管理を推進するため、関係者と連携し、食肉処理データを活用した、農場の衛生管理改善のスキームを検討 ⇒飼養衛生管理情報共有システムの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【牛肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握 ➢ 肉用牛や野菜の汚染実態調査による衛生対策の効果検証 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【牛肉】生産段階から食肉処理までの工程において、主要な血清型の分布を把握するための全国的な保菌・汚染実態調査を実施 ✓ 【野菜】改訂した野菜の衛生管理指針をさらに普及し、その効果検証も含めて、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、汚染実態を把握 ➢ 栽培に使う水に含まれる大腸菌（指標菌として）の簡易検査法の開発
事業者		
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 腸管出血性大腸菌とその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイト、SNS、動画、セミナー等で情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 消費者向けの情報提供の充実（WEBページ作成や更新など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【牛肉】食肉の加熱の重要性を継続して情報発信 ✓ 【野菜】生食用の野菜では特に流水で洗って調理する、食べるなどを継続して情報発信

4. リステリア・モノサイトジェネス

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 農場や家畜舎内、ほ場や施設内への侵入防止、家畜舎内での定着防止又は野菜やスプラウトを衛生的に生産するための対策を整理 ⇒鶏肉、牛肉（2011年）及び豚肉（2017年）の生産衛生管理ハンドブック、野菜（2011年、2021年改訂）、スプラウト（2015年）、もやし（2019年）の衛生管理指針の作成 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 野菜の汚染実態調査による衛生対策の効果検証 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【野菜】改訂した野菜の衛生管理指針をさらに普及し、その効果検証も含めて、生産段階における検出率が低いレベルで維持されていることを確認するため、必要に応じて、汚染実態を把握 ▶ 海外の食中毒事例の情報等から農畜水産物の生産段階での対策の必要性を検討
事業者		<ul style="list-style-type: none"> ▶ 調理済み食品やその原材料の加工・流通の際の衛生管理に活用できる科学的情報の発信 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【農畜水産物由来の非加熱喫食調理済み食品※】必要に応じて、生産段階におけるリスク管理措置の必要性を検討するため、調理済み食品等の製造業者と連携し、汚染実態を把握 ▶ 事業者向けの情報提供の充実（WEBページの作成など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 海外の食中毒事例の情報 ✓ 海外で策定された、食品中のリステリア・モノサイトジェネスの管理に係るガイダンス等の情報
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ リステリア・モノサイトジェネスとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイト等で情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 消費者向けの情報提供の充実（WEBページの更新） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 妊娠している方などハイリスクとなる方への注意喚起

※コーデックス委員会の「調理済み食品中のリステリア・モノサイトジェネスの管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」（CXG 61- 2007）で定義されている「一般に、生食用の食品の他、リステリア属菌の殺菌処理をさらに行うことなく一般に飲食可能な形へと処理、加工、混合、加熱又はその他の方法で調理されたすべての食品」とする。

5. E型肝炎ウイルス

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ヒトへの感染経路等について情報を整理 ⇒ 豚肉の生産衛生管理ハンドブック（2017年）にE型肝炎に関するコラムを掲載 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、生産段階での総合的な衛生管理を推進するため、関係者と連携し、食肉処理データを活用した、農場の衛生管理改善のスキームを検討 ⇒ 飼養衛生管理情報共有システムの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【豚肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握
事業者		
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ E型肝炎ウイルスとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ ウェブサイトで情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食肉の加熱調理の重要性について、消費者向けの情報提供のさらなる充実（WEBページ作成や更新など）

6. A型肝炎ウイルス

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> 市販の国産生食用カキ及び加熱調理用カキにおけるA型肝炎ウイルス遺伝子の検出率が極めて低いこと（0%）を確認 	<ul style="list-style-type: none"> 二枚貝の汚染実態を調査し、低減対策の必要性を検討 <ul style="list-style-type: none"> ✓【二枚貝】低減対策の必要性を検討するため、国産品の汚染実態を把握 野菜等の汚染実態調査 <ul style="list-style-type: none"> ✓【野菜・果実】必要に応じて、低減対策の必要性を検討するため、国産品の汚染実態を把握
事業者		
消費者	<ul style="list-style-type: none"> A型肝炎ウイルスとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイトで情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> 消費者向けの情報提供のさらなる充実（WEBページ作成や更新など） <ul style="list-style-type: none"> ✓【二枚貝】加熱調理の重要性を情報発信 ✓手洗いの重要性を情報発信

7. ノロウイルス (NoV)

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者・事業者	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 平常時におけるカキ中のNoVの濃度分布等をデータ収集し、各海域での保有実態を把握。 ➤ 国際的な検査法に準じた手順書を公表 (2021年) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 清浄な海域での生産を対策の基本としつつ、カキが保有するノロウイルスの低減方法及び具体的条件の検討 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【二枚貝】浄化処理などの低減対策の条件検討のため、事業者と連携して保有実態を把握。 ✓ 【二枚貝】低減対策の効果検証のため、全国的な汚染実態を把握 ➤ 国際的な検査法の普及に向けて、国内分析機関の技術的な支援 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 内部精度管理体制の整備及び外部精度管理体制の導入支援 ➤ NoV培養技術も含めた特に感染性のあるウイルス量を導出可能な検査法に関する情報収集 ➤ 国内外における基礎研究の進展状況を踏まえた、カキ中NoVの実用的な検査法の開発
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ➤ NoVとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイト、SNS、動画、セミナー等で情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 手洗いといった基本的な衛生管理の重要性について、消費者向けの情報提供のさらなる充実 (WEBページ作成や更新など)