

令和4年度食品安全に関する有害微生物のサーベイランス案

	頁	優先度	調査対象の危害要因	主たる対象品目	実施状況
農産物	①	A	腸管出血性大腸菌、サルモネラ、リステリア・モノサイトジェネス	スプラウト	継続
	②	A	腸管出血性大腸菌、サルモネラ、リステリア・モノサイトジェネス	もやし	新規
畜産物	③	A	カンピロバクター	鶏肉（成鶏）、鶏卵	新規
	④	A	カンピロバクター	鶏肉（ブロイラー）	新規
	⑤	A	サルモネラ、カンピロバクター	鶏卵	新規
水産物	⑥	A	ノロウイルス	二枚貝（カキ）	新規
	⑦	A	ノロウイルス	二枚貝（カキ）	新規
	⑧	なし	有害微生物全般	畜産物（細菌菌株）	継続

令和4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案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【農産物】

危害要因	腸管出血性大腸菌、サルモネラ、リステリア・モノサイトジェネス	
食品群・飼料	農産物	品目： スプラウト※
目的と経緯	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ スプラウトによる食中毒発生の未然防止に向け、原料種子の管理方法（生産施設での種子の購入時の検査等）を検討するため、スプラウト生産施設で使用される原料種子の微生物（有害微生物及び糞便汚染の指標菌である大腸菌）の実態を把握 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国内では、生産段階において有害微生物により汚染された野菜（スプラウトを含む）が原因となった食中毒の報告はないが、海外では、スプラウトを原因とする食中毒が多く発生 ・ 海外での食中毒発生や国際的動向を考慮し、国内でのスプラウトによる食中毒の発生を防止するため、平成27年に「スプラウト生産における衛生管理指針」を策定 ・ スプラウトの生産者団体と連携し、同指針の普及を図った結果、各生産施設における衛生管理が推進したと考えられたことから、平成30～令和元年度に、指針の効果検証や現状の管理の見直しの検討をするため、スプラウト及びその原料種子の有害微生物による汚染実態等を調査 ・ このうち、原料種子については令和2年度以降も調査を継続中。種子から有害微生物等が検出された場合には、必要に応じてロット内の汚染の偏り等を調査 	
調査対象品目及び 予定調査点数	スプラウト原料種子 150 点（20 施設×6 回、予備 30 点）について、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、リステリア・モノサイトジェネス、大腸菌（指標菌）を各々調査	
備考	野菜中のリステリア・モノサイトジェネスの調査は、中期計画で優先度 B ※スプラウトとは、主に穀類、豆類、野菜の種子を人為的に発芽させた新芽で、発芽した芽と茎を食用とするもの	

令和4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案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【農産物】

危害要因	腸管出血性大腸菌、サルモネラ、リステリア・モノサイトジェネス	
食品群・飼料	農産物	品目： もやし（緑豆もやし等）
目的と経緯	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> もやしの生産段階での衛生管理のための対策をまとめた「もやし生産における衛生管理指針（平成31年3月策定、以下「指針」という。）」について、その対策導入による効果を検証するため、汚染実態を調査するとともに、衛生管理の取組状況を調査 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> 指針策定から3年が経過することから、その対策導入による効果を検証する必要 指針策定前に、平成28～29年度にもやし生産工程における重要な衛生上の管理点や衛生管理の取組状況の把握のための調査を実施 	
調査対象品目及び 予定調査点数	出荷前のもやし、もやし原料種子、環境試料（栽培に使用した水）各300点（予定）について、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、リステリア・モノサイトジェネス、大腸菌（指標菌）を各々調査	
備考	<ul style="list-style-type: none"> 令和5年度も同様の調査を実施予定 野菜中のリステリア・モノサイトジェネスの調査は、中期計画で優先度 B 	

令和4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案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【畜産物】

<p>危害要因</p>	<p>カンピロバクター</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>畜産物</p>	<p>品目：鶏肉（成鶏）、鶏卵</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 成鶏に由来する鶏肉の食中毒菌低減対策の検討に活用するため、食鳥処理場に搬入された成鶏の盲腸内容物のカンピロバクター保有実態や、同鶏群に係る情報（例：月齢、出荷農場の飼養管理）を調査 ・ 調査結果から、成鶏の月齢等が共通であれば菌の保有実態が同じ傾向となるのか、定量的データを踏まえ迅速検査法の活用可能性を検討し、成鶏の出荷・受入時の対策につなげる ・ 他省庁によるリスク評価や研究等にも活用 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ カンピロバクター食中毒は、近年、我が国の細菌性食中毒の中で最も発生が多く、主な原因食品は生・加熱不足の鶏肉 ・ 生産段階においては、飼養衛生管理基準の改正（2020年）、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（2011年～） ・ 採卵鶏農場を対象にしたハンドブックは、出荷鶏卵のサルモネラを対象にしており、出荷成鶏の食中毒菌は対象としていないため、成鶏に係る対策の必要性や、必要である場合、特に食鳥処理場と連携した対策について検討する必要 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>鶏の盲腸内容物 3,000 点（最大）（定性：250 鶏群×2 点、定量：250 鶏群×10 点）</p>	
<p>備考</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 上記の調査点数を令和5年度までの2か年かけて実施予定 	

令和4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案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【畜産物】

危害要因	カンピロバクター	
食品群・飼料	畜産物	品目：鶏肉（ブロイラー）
目的と経緯	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉の食中毒菌低減対策の検討に活用するため、食鳥処理場（大規模処理場）に搬入されたブロイラー（銘柄鶏含む）の盲腸内容物のカンピロバクター保菌量の実態を調査 ・ 夏季と冬季で鶏群のカンピロバクター保菌率に差があることから、保菌量についても同様の傾向がうかがえるかを検証 ・ 本調査データは、衛生管理対策の推進を図るシステムの効果検証にも活用 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ カンピロバクター食中毒は、近年、我が国の細菌性食中毒の中で最も発生が多く、主な原因食品は生・加熱不足の鶏肉 ・ 生産段階においては、飼養衛生管理基準の改正（2020年）、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（2011年～）などの衛生管理対策を推進しているが、普及が速やかに進まないことから、衛生管理対策の推進を図るシステムの構築を検討中 ・ 鶏群の保菌率については、「食鳥処理場における薬剤耐性モニタリング事業」の調査結果から把握しているが、保菌量については調査を行っておらず、季節変動による保菌量の変化を把握できていない 	
調査対象品目及び 予定調査点数	鶏の盲腸内容物 4,440 点（最大）（定性：370 鶏群×2 点、定量：370 鶏群×10 羽）	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・ 上記の調査点数を令和5年度までの2か年かけて実施予定 	

令和4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案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【畜産物】

危害要因	サルモネラ、カンピロバクター	
食品群・飼料	畜産物	品目：鶏卵
目的と経緯	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ サルモネラ対策の1つであるワクチン接種の効果を検証 ・ 本調査のデータは、衛生管理対策の推進を図るシステムの効果検証にも活用 ・ <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 過去の直近の農場調査では陽性率は4割（2016年）、市販鶏卵では0.0027%（卵内容、2020年） ・ 一度サルモネラ感染が起きると、農場内の鶏群間での拡大および感染の継続がおりやすい ・ 近年の調査では、対象農場が少なく、「全国的な実態」の把握はできていないため、過去の調査（338農場、400鶏群、2007年）と同規模の調査を実施 ・ 市販鶏卵（＝洗浄済）の汚染率は低いことが分かっているが、洗卵の効果を確認するため、洗浄前の鶏卵（卵内容物、卵殻）も分析 	
調査対象品目及び 予定調査点数	鶏舎環境由来試料 2,100点（予定）（6点/鶏群×350鶏群）、鶏卵由来試料 700点（予定）（2試料（卵殻、卵内容）/鶏群×350鶏群）（計 2,800点） このうち新鮮盲腸便 1,750点のみカンピロバクターも調査	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・ 上記の調査点数を令和5年度までの2か年かけて実施予定 ・ 調査に併せて、サルモネラ対策の実施状況（ワクチン接種など）についてアンケートを実施 	

令和4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案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【水産物】

危害要因	ノロウイルス	
食品群・飼料	水産物	品目： 二枚貝（カキ）
目的と経緯	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 浄化处理^{※1} や転地処理^{※2} などといった衛生対策による汚染低減効果を、不活化しているウイルスを検出しない検査法と検出する検査法を比較しつつ把握し、検討するために調査 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ カキのノロウイルス陽性率は、生産地や調査年によって異なる（2013～2019年） ・ 高圧処理^{※3} は、カキ中のノロウイルスの低減に有効であることを解明（2016年） ・ 平常時の海域ごとの汚染実態調査を令和元年度～令和3年度にかけて実施 ・ 「安全な農林水産物安定供給のための包括的レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業」において、浄化处理の効果についての条件検討に係る研究を令和2年度から令和4年度まで実施中 ・ 令和3年7月に ISO 15216 に沿った国際的な検査法の国内実施向け操作手順を取りまとめ公表 	
調査対象品目及び 予定調査点数	カキ試料 330 点 （浄化处理：10 検体×6 条件×2 回、転地処理：10 検体×3 海域×7 回）	
備考	<p>※1：浄化处理：殺菌した海水中で、水揚げ後のカキを一定時間飼育すること。細菌数の低減対策のひとつとして多くの産地で用いられている。</p> <p>※2：転地処理：漁獲したカキを一定期間清浄な水域で飼育すること。</p> <p>※3：高圧処理：殻付きカキに機械を用いて高圧をかける処理。殻剥きの自動化を目的として、いくつかの生産地で導入されている。</p>	

令和4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案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【水産物】

危害要因	ノロウイルス	
食品群・飼料	水産物	品目：二枚貝（カキ）
目的と経緯	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 過去の調査で入手したカキ試料に対する性状解析を行い、より詳細な遺伝子型ごとの分布及び浄化の効果等を解明 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> カキのノロウイルス陽性率は、生産地や調査年によって異なる（2013～2019年） 高圧処理^{※1}は、カキ中のノロウイルスの低減に有効であることを解明（2016年） 平常時の海域ごとの汚染実態調査を令和元年度～令和3年度にかけて実施 「安全な農林水産物安定供給のための包括的レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業」において、浄化処理^{※2}の効果についての条件検討に係る研究を令和2年度から令和4年度まで実施中 	
調査対象品目及び 予定調査点数	カキ試料 348 点（29 海域×2 検体×6 回）	
備考	<p>※1：高圧処理：殻付きカキに機械を用いて高圧をかける処理。殻剥きの自動化を目的として、いくつかの生産地で導入されている。</p> <p>※2：浄化処理：殺菌した海水中で、水揚げ後のカキを一定時間飼育すること。細菌数の低減対策のひとつとして多くの産地で用いられている。</p>	

令和4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案
【サーベイランス】中期計画未掲載

危害要因	有害微生物（食中毒菌、細菌）全般	
食品群	畜産物	品目： 畜産物
目的と経緯	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 農場間、家畜間の食中毒菌の広がり等に関する情報をもとに、汚染源・感染源への対策等を検討するため、分離された菌株の血清型※の性状を解析すると共に、各種検体から抽出された遺伝子を網羅的に解析し、菌株間の関連性を把握 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成29年度から令和3年度までの間の畜産物の農場調査で採取した細菌の菌株について、さらに血清型や遺伝子型を解析するため保管中 	
調査対象品目及び 予定調査点数	過去の畜産物の農場調査で得られた細菌の菌株：60点	
備考	※細菌の細胞にある抗原の構造の違いに基づいて、菌種をさらに細分する場合に、その抗血清に対応した細菌の型を血清型という	