

令和5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に掲載する調査候補

令和5年度に実施する調査候補の概要（有害微生物）

1. サーベイランス

	頁	中期計画 優先度	危害要因	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	もやし	継続
	2	B	A型肝炎ウイルス	ベリー類（いちご）	新規
畜産物	3	A	カンピロバクター、サルモネラ	鶏肉（成鶏）、鶏卵	継続
	4	A	カンピロバクター	鶏肉（ブロイラー）	継続
水産物	5	A	ノロウイルス	二枚貝（カキ）	継続
	6	-	細菌全般	畜産物由来細菌	継続

※グレーの背景の品目は、輸出重点品目に該当

2. その他の調査

	頁	種類	危害要因	対象品目	実施 状況
水産物	7	事業者と連携し て行う調査	ノロウイルス	二枚貝 （カキ）	継続
農産物	8	サンプリング法 開発	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	新規
畜産物	9	輸出重点品目の 衛生管理の推進	サルモネラ	鶏肉	継続

※グレーの背景の品目は、輸出重点品目に該当

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	農産物	品目：もやし
目的と経緯	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>平成28～29年度に、もやしの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し、その後指針を策定</li> <li>指針策定から3年以上経過することから、その対策導入による効果を検証する必要があり、令和4年度から実施</li> </ul>	
調査対象品目及び 予定調査点数	もやし（出荷前）、もやし原料種子、環境試料（栽培に使用した水）：各320点 （令和4年度に実施した約280点と合わせて計600点を調査予定）	
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	

危害要因	A型肝炎ウイルス	
食品群	農産物	品目：ベリー類（いちご）
目的と経緯	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>国内でのベリー類におけるA型肝炎ウイルスの低減対策の必要性を検討するため、ベリー類の生産段階でのA型肝炎ウイルスの微生物実態を把握</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>国内ではベリー類の喫食を原因とするA型肝炎の食中毒事案は発生していないが、海外では大規模食中毒事案が発生</li> <li>ベリー類の生産段階でのA型肝炎ウイルスの汚染実態について全国的な調査が実施されておらず、実態把握が必要</li> </ul>	
調査対象品目及び 予定調査点数	いちご（包装済み）：200点	
備考		

危害要因	カンピロバクター、サルモネラ	
食品群	畜産物	品目：鶏肉（成鶏）、鶏卵
目的と経緯	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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、サルモネラワクチン接種状況）を調査</li> <li>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</li> <li>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、他府省庁によるリスク評価や研究等にも活用</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生産段階においては、飼養衛生管理基準の改正（令和2年）、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成23年～）等、衛生管理対策を推進</li> <li>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</li> <li>令和4年度に、成鶏食鳥処理場5か所に搬入された成鶏の盲腸内容物のカンピロバクターとサルモネラの保有状況調査（予備調査）を実施</li> </ul>	
調査対象品目及び 予定調査点数	鶏の盲腸内容物 660 点（最大） （定量：60 鶏群×10 点（カンピロバクター）、定性：60 鶏群×1 点（サルモネラ））	
備考	令和4年度に実施した予備調査の結果を踏まえ、検体数を増やして実施	

危害要因	カンピロバクター	
食品群	畜産物	品目：鶏肉（ブロイラー）
目的と経緯	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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）の盲腸内容物及び一部の鶏群について鶏皮のカンピロバクター保菌量の実態を調査</li> <li>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</li> <li>処理場搬入時の盲腸内容物と処理場における冷却後の鶏皮の菌量を把握し、両者の関係性及び処理場間の比較を行うことで、生産段階における自己点検（衛生管理の振り返り）の可能性や鶏皮の菌量に影響する要因等を検討</li> <li>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</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生産段階においては、飼養衛生管理基準の改正（令和2年）、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成23年～）等、衛生管理対策を推進しているが、更なる衛生管理対策の推進を図るシステムの構築を検討中</li> <li>鶏群の保菌率は「食鳥処理場における薬剤耐性モニタリング事業」で把握しているが、保菌量は調査しておらず、季節変動による保菌量の変化を把握できていない</li> <li>令和4年度から、大規模食鳥処理場12か所に搬入されたブロイラーの盲腸内容物の保菌量調査を実施</li> </ul>	
調査対象品目及び 予定調査点数	鶏の盲腸内容物：700 点（最大）（定量：140 鶏群×5 点） 鶏皮：70 点（最大）（定量：70 鶏群×1 点）	
備考	令和4年度から2か年かけて実施	

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><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>過去の汚染実態調査で入手したカキ試料から分離したノロウイルスについて性状解析を行い、より詳細な遺伝子型ごとの分布及び浄化処理の効果等を解明</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>平成 25～令和元年度の調査において、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ことを確認</li> <li>平成 28 年度に、高圧処理<sup>※1</sup>がカキ中のノロウイルスの低減に有効であることを解明</li> <li>令和元～3 年度に、平常時の海域ごとの汚染実態調査を実施</li> <li>令和 2～4 年度に、「安全な農畜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<sup>※2</sup>の効果についての条件検討に係る研究を実施</li> </ul>	
調査対象品目及び 予定調査点数	カキ試料 120 点 (20 海域×2 検体×3 セット)	
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>	

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><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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<sup>※</sup>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</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>平成 29 年度から令和 4 年度までの間の農場調査及び関連事業で採取した細菌の菌株又は菌株遺伝子について、血清型や遺伝子型を解析する必要</li> <li>特に、令和 4 年度の調査事業で得られたカンピロバクター属菌について、菌種同定や MLST 解析を実施し、汚染源・感染源への対策及びヒトの食中毒との関連性について把握する必要</li> </ul>	
調査対象品目及び 予定調査点数	過去の調査で得られた細菌の菌株または菌株遺伝子：100 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	

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><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>浄化処理<sup>※1</sup>や転地処理<sup>※2</sup>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</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>平成 25 年度～令和元年度の調査において、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ことを確認</li> <li>平成 28 年度に、高圧処理<sup>※3</sup>がカキ中のノロウイルスの低減に有効であることを解明</li> <li>令和元～3年度に平常時の海域ごとの汚染実態調査を実施</li> <li>令和2～4年度に浄化処理<sup>※1</sup>の効果の条件検討に係る研究を実施</li> <li>令和3年度に 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</li> <li>令和4年度にノロウイルスの低減方法として生産者等に注目される技術であるウルトラファインバブルによる浄化処理を用いた低減効果の検証及び転地処理による低減効果の検証を試験的に実施</li> <li>低減効果の見込みがある処理方法について、より詳細な調査を実施する必要</li> </ul>	
調査対象品目及び 予定調査点数	カキ試料 904 点（浄化処理：10 検体×8 条件×3 セット、100 検体×2 条件×2 セット、転地処理：2 検体×2 条件×11 回（2 地点×5 週間+1 地点）×2 セット×3 海域）	
備考	<p>※1：浄化処理：殺菌した海中で、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>	

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 <sup>※</sup>
目的と経緯	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>スプラウト製品の検査に加えてコーデックス委員会において推奨等されている「栽培に使用した水又は生産中のスプラウトの検査」について、国内生産現場での実行性・有効性をスプラウト生産施設と連携して調査・検証し、その結果を踏まえて適切なサンプリング法を開発して、より効果的・効率的な微生物検査体系を検討</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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大規模食中毒事案が発生</li> <li>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（同指針の効果検証（平成 30～令和元年度）等も実施）</li> <li>欧米で生産段階における効果的・効率的な検査とされている「栽培に使用した水又は生産中のスプラウトの検査」が、コーデックス委員会においても推奨</li> <li>国内においても実態を踏まえた効果的・効率的な微生物検査体系の検討が必要</li> </ul>	
調査対象品目	スプラウト（出荷前、生産中）、環境試料（栽培に使用した水）	
備考	※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	

危害要因	サルモネラ	
食品群・飼料	畜産物	品目：鶏肉
目的と経緯	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸出重点品目の1つである鶏肉について、輸出先国におけるサルモネラ属菌に係る基準設定等の動向を考慮するとともに、国内向け鶏肉のリスク管理にも資するよう、サルモネラ保有状況と肉用鶏の生産条件の関連性を検証するため、食鳥処理場（大規模処理場）に搬入された異なる日齢の肉用鶏について、サルモネラ属菌の保菌実態を調査（予備調査）</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>日本産鶏肉のシンガポール向け輸出は令和元年に解禁となったが、同国政府は輸入鶏肉のサルモネラ属菌に係る基準を設けており、輸出を円滑に進めるための生産・加工方法を検証し、事業者が輸出に取り組む判断材料となる実態データを提供する必要</li> <li>ブロイラーの飼養期間は国内では6～7週であるが、海外では幅があることから、飼養期間が長い鶏では、短い鶏とサルモネラ属菌の保有状況が異なる可能性</li> <li>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</li> </ul>	
調査対象品目及び 予定調査点数	鶏の盲腸内容物：128点（最大）（定性：64鶏群×2点）	
備考		