

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り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和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	・ 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。 ・ 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。