

令和8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の概要
(有害微生物)

1. サーベイランス

	頁	中期計画	危害要因	対象品目	実施状況
農産物	1	A	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、 大腸菌（指標菌として）	ねぎ	新規
畜産物	2	A	カンピロバクター	鶏肉	継続
水産物	3	A	ノロウイルス （ベースライン調査）	二枚貝（カキ）	継続
	4	A	ノロウイルス （性状解析）	二枚貝（カキ）	継続
加工食品	5	B	リステリア・モノサイトジェネス	非加熱食肉製品、 ナチュラルチーズ、 魚介燻製品	新規

※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	調査の種類	危害要因	対象品目	実施状況
畜産物	6	事業者連携	カンピロバクター	鶏肉	継続
	7	事業者連携、 新たな分析法の導入	カンピロバクター	鶏肉	継続
	8	事業者連携、 輸出重点品目等の国際規格化・衛生管理の推進	サルモネラ	鶏肉	新規
水産物	9	事業者連携、 輸出重点品目等の国際規格化・衛生管理の推進	ノロウイルス	二枚貝（カキ）等	継続

※グレーの背景の品目は、輸出重点品目に該当

サーバイランス/中期計画の優先度 A（期間内に実施）【農産物】

<p>危害要因</p>	<p>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、大腸菌（指標菌として）</p>	
<p>食品群</p>	<p>農産物</p>	<p>品目：ねぎ</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜の生産段階での衛生管理のための対策をまとめた「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の効果を検証することを目的とし、国産の生食用野菜の微生物実態調査を実施。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成 23 年に、野菜の衛生管理指針を公表。 ・ 令和 3 年に、新たに得られた知見に基づき、栽培に使用する水と堆肥の衛生管理に重点化した指針（第 2 版）へと改訂。 ・ 平成 19、20 年度及び平成 25～28 年度に、生食用野菜（レタス、キャベツ、はくさい、ねぎ、きゅうり及びトマト計 6 品目）における微生物実態調査を実施。 ・ 平成 19、20 年度に調査を実施してから約 15 年経過していることや、過去に調査を実施した野菜の中で比較的大腸菌の検出率が高いことから、ねぎを選定。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>ねぎ：300 点</p>	
<p>備考</p>	<p>根深ねぎ（市販流通品）を採取し、葉身部（緑色の中空円筒状葉部）と偽茎部（白化した葉鞘部）の 2 部位に分けて微生物検査を実施</p>	

サーバイランス/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</p>	<p>畜産物</p>	<p>品目：鶏肉</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 令和7年11月から令和9年10月までの2か年において、全国約20か所の食鳥処理場に搬入された肉用鶏（ブロイラー、銘柄鶏）の盲腸内容物、最終製品（むね肉及びもも肉）について、カンピロバクター属菌の定量検査を行い、肉用鶏のカンピロバクター保菌量と鶏肉のカンピロバクター汚染量を把握する。 ・ 夏季と冬季では、鶏群のカンピロバクター保菌率に差があることから、保菌量の季節変動についても合わせて傾向を把握する。 ・ 農場及び食鳥処理場における衛生管理の内容等に関するアンケートを実施し、保菌・汚染量の低減に有効な対策を特定する。 ・ 得られたデータは生産衛生管理ハンドブックの基礎データとして活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生産段階においては、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成23年～）などの衛生管理対策を推進。 ・ 令和4年度から5年度にかけて、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し、個別事業者における傾向や、保菌量の平均値、カンピロバクター感染鶏群の傾向を把握（鶏群の約6割がカンピロバクターを保有）。一方で、全国で合計136か所の大規模食鳥処理場がある中、2か年調査で収集したデータは個別事業者の協力が得られる範囲での採材となるため地域的な偏りが大きく、全国的な傾向として捉えることは困難。 ・ 「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」（令和6年度開催）において、カンピロバクターの低減対策を進めるためには、フードチェーンの各段階において管理目標値を設定することが現実的であり、その設定に向けた全国的な定量データの収集が必要とされている。 ・ 令和7年度から、食品安全委員会の実施する自ら評価において、フードチェーンの各段階における達成目標値の検討が開始されたことから、今後、カンピロバクターに関する定量データが必要となる可能性が高い。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>鶏の盲腸内容物：400点、最終製品（むね肉、もも肉）：各400点</p>	
<p>備考</p>		

令和8年度 年次計画候補
 サーバイランス/中期計画の優先度 A（期間内に実施）【水産物】

<p>危害要因</p>	<p>ノロウイルス</p>	
<p>食品群</p>	<p>水産物</p>	<p>品目：二枚貝（カキ）</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 主要生産海域におけるカキのノロウイルス汚染について、日本国内の現状（ベースライン）を定量的に把握する。 ・ 生産地毎の実態に適したノロウイルス低減対策の検討のための基礎情報とする。 ・ 得られたデータは、有効なノロウイルス低減対策を取りまとめる際の基礎データとして活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 一部の海域で予備的に実施した調査の結果、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（平成25年～令和元年）。 ・ 国内の主要生産海域の汚染実態調査を実施（令和元年度～令和3年度）。 ・ 過年度の汚染実態調査は、新型コロナウイルス感染症の流行に伴う社会活動の変化があった時期に実施。正確な実態を把握するため、改めて各海域の汚染水準を調査中。 ・ 調査は2か年にわたり実施予定としており、本調査は2年目の調査として実施。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>カキ：450点（二枚貝試料3点×5回×15県×2漁場）</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>ノロウイルス</p>	
<p>食品群</p>	<p>水産物</p>	<p>品目：二枚貝等</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 過去の調査（令和5年度以降）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・傾向変化及び浄化処理の効果等を解明。 ・ 得られたデータは、有効なノロウイルス低減対策を取りまとめる際の基礎データとして活用する。 <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（平成25年度～令和元年度）。 ・ 高圧処理[※]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（平成28年度）。 ・ 国内の主要生産海域の汚染実態調査を実施（令和元年度～令和3年度）。 ・ 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、浄化処理の効果についての条件検討に係る研究を実施（令和5年度～令和6年度）。 ・ 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（令和3年7月）。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>カキ：340点</p>	
<p>備考</p>	<p>※ 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、一部の生産地で導入されている。これまでの調査により、水揚げ後のカキのノロウイルス低減手法として有効性が示唆されている。</p>	

サーバイランス/中期計画の優先度 B（期間内に可能な範囲で実施）【加工食品】

<p>危害要因</p>	<p>リステリア・モノサイトジェネス</p>	
<p>食品群</p>	<p>加工食品</p>	<p>品目：非加熱食肉製品（生ハム）、ナチュラルチーズ、魚介燻製品（スモークサーモン）</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ リステリア・モノサイトジェネス（Lm）による食中毒リスクが高いことが知られている市販食品（生ハム、ナチュラルチーズ及びスモークサーモン）の汚染の実態を把握するため、汚染状況の予備的な把握を目的に定量的な調査を実施し、消費者及び事業者への情報提供に活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 畜産農場や家畜の Lm 陽性率は低いことを確認（平成 22～24 年度）。 ・ 食鳥処理施設では、食鳥処理が開始される前から、機械・器具等が汚染されている可能性（平成 23～24 年度）。 ・ 一部の RTE 食品（まぐろすきみ、刺身、カットサラダ、フルーツ）のうち、まぐろすきみ及び刺身から Lm を検出（平成 26 年度）。 ・ 生食用生鮮野菜から 100 cfu/g を超える菌量の検出なし（平成 21～26 年度）。 ・ スプラウトから 100 cfu/g を超える菌量の検出なし（平成 30～令和 4 年度）。 ・ 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正（令和 7 年）。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>生ハム：40 点、ナチュラルチーズ：40 点、スモークサーモン：20 点</p>	
<p>備考</p>	<p>市販流通品（冷蔵又は冷凍）について予備調査として実施。 スモークサーモンには、スモークトラウト（にじますの燻製品）を含む。</p>	

<p>危害要因</p>	<p>カンピロバクター</p>	
<p>食品群</p>	<p>畜産物</p>	<p>品目：鶏肉</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ カンピロバクターに有効な低減対策を明確にするため、肉用鶏の生産農場における、空舎期間中の鶏舎消毒、鶏舎毎の衣類・履物管理、飲水消毒等の衛生管理について見直し、実施前後のカンピロバクター属菌の保菌量を比較して低減効果を実証する。 ・ 令和7年度にカンピロバクターの実態調査を実施した肉用鶏の生産農場・食鳥処理場について、汚染状況を踏まえた低減対策（鶏舎消毒の徹底、飲水の消毒等）を導入し、カンピロバクターの定量検査により低減対策の効果を検証する。 ・ 分離された菌株の性状解析を行い、農場・鶏舎への侵入経路を特定し、汚染源・感染源への対策を検討する。現時点では、令和7年度の調査事業で得られたカンピロバクター属菌を対象に遺伝子検査を行い、性状解析を実施予定。 ・ 得られたデータは生産衛生管理ハンドブックの基礎データとして活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生産段階においては、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成23年～）などの衛生管理対策を推進。 ・ 「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」（令和6年度開催）において、カンピロバクターの低減対策を進めるために、生産段階における効果的な低減対策の確立の必要性が示された。 ・ 令和7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、MLST解析による型別判定を実施し、同一の食鳥処理場へ出荷する複数の農場について、遺伝子型の傾向や、汚染源・感染源への対策及びヒトの食中毒の原因となる血清型との関連性について把握する必要。 	
<p>調査内容</p>	<p>生産農場におけるカンピロバクターの低減効果を検証する。 （定量検査の調査対象品目及び点数は、実施する検証内容を踏まえて調整、菌株の性状解析は最大100点を予定）</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>カンピロバクター</p>	
<p>食品群</p>	<p>畜産物</p>	<p>品目：鶏肉</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者が農場における保菌状況を簡便に把握し、衛生管理の効果検証に活用できる簡易検査手法を確立・普及するため、ヒト用の検査キット（イムノクロマト法）について、農場で実施できる検体採取の方法や検査手法に関して検証を行う。 ・ 農場における検査キットの操作性等に関して定性的な評価や、各種綿棒の検体採取能力及び検査キットの検出限界に関して定量的な評価を行い、生産現場への導入にあたっての課題や留意事項等を整理する。 ・ 得られた結果は過去の検証結果と合わせて取りまとめ、鶏肉の生産衛生管理ハンドブックを通じた情報提供に活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」（令和6年度開催）において、生産段階におけるカンピロバクターの低減対策を進めるためには、対策効果を把握するための簡便な検査手法が必要であることが示された。 ・ 令和7年に鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（平成23年に初版を公表）を改訂し、生産段階におけるモニタリング検査の重要性を普及しているところ。 ・ 令和5、6年度に、簡易検査法の生産現場への導入にあたって、複数の簡易検査キットについて操作性や検出限界等の予備的な検証を実施。 	
<p>調査内容</p>	<p>生産現場におけるカンピロバクター属菌の迅速検査法を検証する。 （検証対象とする採材（肉用鶏のクロアカスワブ、盲腸内容物、新鮮落下便等）や点数は事業者との調整を踏まえて決定）</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>サルモネラ</p>	
<p>食品群</p>	<p>畜産物</p>	<p>品目：鶏肉</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉の輸出に向けたサルモネラ対策に取り組む事業者と連携し、肉用鶏におけるサルモネラの保菌状況や低減方法等について調査を実施。 ・ 食鳥処理場に搬入された肉用鶏の盲腸内容物及び製造された最終製品について、サルモネラの検査を行い、肉用鶏の保菌状況及び鶏肉の汚染状況を定性的に把握。 ・ 特定の農場及び食鳥処理場を対象に、経時的に調査を実施することで、農場におけるサルモネラ属菌対策の低減効果（陽性率の低下）を検証し、衛生管理を推進。 ・ 得られた結果については輸出に取組む事業者へ情報提供し、輸出要件に対する衛生管理手法を検討するための基礎データとして活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生産段階においては、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成 23 年～）などの衛生管理対策を推進。 ・ 鶏群の保菌率については、生産資材安全確保対策事業（動物用医薬品薬剤耐性動向調査事業）の調査結果から把握（鶏群の約 7～9 割程度がサルモネラ属菌を保有）（平成 26 年度～令和 5 年度）。 ・ 令和元年にシンガポールへの鶏肉の輸出が解禁されたものの、輸出要件の 1 つにサルモネラ属菌の汚染に対する管理について示されているため、シンガポールへ輸出を行う事業者は別途サルモネラ属菌に対する規定への対処が必要。 	
<p>調査内容</p>	<p>肉用鶏のサルモネラの保菌状況等を調査し、対策の効果を検証する。 （鶏の盲腸内容物：20 点、最終製品：20 点）</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>ノロウイルス</p>	
<p>食品群</p>	<p>水産物</p>	<p>品目：二枚貝（カキ）</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高圧処理※によるカキのノロウイルス低減効果を検証し、輸出に取り組む産地がノロウイルス低減対策の導入を検討する際の基礎データを提供する。 ・ 複数の処理条件で試験を実施し、最適な条件（圧力、加圧時間、加圧回数等）の検討に活用する。 ・ 得られたデータは、有効なノロウイルス低減対策を取りまとめる際の基礎データとして活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高圧処理によるカキ中ノロウイルスの低減効果を、「ノロウイルスの感染性推定遺伝子検査法」を用いて検証（平成28年度）。 ・ 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、当省ウェブページで公表（令和3年7月）。 ・ 高圧処理によるカキ中ノロウイルスの低減効果を、「ISO法」を用いて再検証（令和6年度）。 	
<p>調査内容</p>	<p>カキの高圧処理によるノロウイルス低減効果を「ISO法」を用いて検証する。 （カキ：280点）</p>	
<p>備考</p>	<p>※ 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、一部の生産地で導入されている。これまでの調査により、水揚げ後のカキのノロウイルス低減手法として有効性が示唆されている。</p>	