

令和8年度食品の安全性に関するリスク管理検討会（第1回）議事概要

日 時：令和8年7月16日（木）10:00～12:02

場 所：農林水産省消費・安全局第1会議室（本館6階 ドアNo.632）（web 併催）

出席メンバー：

（常に参加するメンバー）

田中氏、天坊氏、西川氏、早川氏、廣田氏、森田氏、山口氏（島原氏は欠席）

1. 議題と主な議論

議題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」の更新

○ 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規準（案）について

資料4に基づき、事務局から説明。資料内容に関する主な議論は以下のとおり。

（吉田補佐）事前のコメントとして、田中様から、検討表に記載するデータ・情報には出典も付す方が良い、天坊様から、過去に発生し社会的に関心を集めた食中毒事案等の情報を記載した方が良いとの御意見をいただいていた。

（田中氏）データの出典を明確にする意図としては、微生物は閾値が有害化学物質ほど明確ではなく、調査のタイミングであったり、汚染された食品であったり、患者が健康な方か高齢者かなどで変わってくる可能性があるため、どのデータを根拠にランク付けしたかの情報があつた方が優先リストの検討をしやすいと考えるコメントであったことを補足する。

○ 「有害微生物の関心度アンケート」の結果概要について

資料5に基づき、事務局から説明。資料内容に関する主な議論は以下のとおり。

（山口氏）リステリア・モノサイトジェネスについて、アンケートの主な関連食材・想定される経路の一番下に「食品工場、製造加工施設、調理施設における施設環境からの二次汚染」とあるが、日本では食中毒の事例は極めて少ないものの、欧米の事例では作業環境からの汚染が非常に多い。床、壁、特に天井から結露水を経由して汚染されることがあり、凝縮水（コンデンスウォーター）とも言われている。優先リストの検討に当たっては、そのような事例も考慮していただきたい。

（吉田補佐）御意見を考慮して検討表を作成する。

○ 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候補に対する関心度の評価方法について

資料6に基づき、事務局から説明。資料内容に関する主な議論は以下のとおり。

（山口氏）リステリア・モノサイトジェネスについて、自治体・行政機関の関心度は54%であり、（属性別の類型で、関心の高低を示すh、m、lのうちの）mの中でも下位となっている。輸出促進の観点で見れば、欧米では水産物も含めた RTE 食品には非常に厳しい規制が措置されている。このようなことも鑑みて、今後の優先リストの検討をしていただきたい。

(田中氏) Hに分類した7つの微生物については社会的な関心度や汚染事例から妥当と考えられるが、このうち黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、アニサキスは、食品の加工段階でしっかりと HACCP 等の衛生管理をしていればある程度コントロール可能と考えられ、優先リストに入れる順位としては下げて良いのではと考えられる。一方、カンピロバクターやサルモネラは、生産段階でのコントロールが必要なので優先リストに入れる順位は高いと考えられる。

Mに分類したもののうち、リステリア・モノサイトジェネスは、不明な点が多いので関心度は低くなっていると考えられるが、調査対象としてリストに入れる方針で良いと考えられる。E型肝炎ウイルス、A型肝炎ウイルスも同じである。

クドア・セプテンブクタータは、汚染事例が多いがコントロールの仕方や汚染実態の把握が難しいと考えられ、個人的にはリストに入れる優先順位は高めと考えている。

(山口氏) 腸管に症状が出る有害微生物は比較的早く症状が出てくるが、髄膜まで入ってくるリステリア・モノサイトジェネスや肝臓に症状が出る肝炎ウイルスは症状が出てくるのかどうか分かりづらい部分があるので、発症部位・潜伏期間も含めて検討していただきたい。特にA型肝炎ウイルスは肝臓で増殖し体内から排出しづらいので、本人は完治したと勘違いして食品製造の作業をしてしまいそこから感染が拡大するといった事例もあった。

(吉田補佐) 皆様からの御意見を考慮して検討表を作成する。優先度については、次回の検討会において検討表を用いながら具体的に議論させていただく。

(天坊氏) 最近、厚生労働省が鶏肉の生食ガイドラインを作成するという報道を耳にしたが、何か情報はあるか。その上で、どのように厚生労働省と連携していくのか。

(今村補佐) 本件の背景について、厚労省に確認した。カンピロバクター食中毒の発生数が依然として多い状況で、その原因の多くが飲食店における加熱不十分な鶏肉の提供ということがわかっている。国内の飲食店で提供されている鳥刺し等のメニューは加熱用の鶏肉が使われている。カンピロバクター食中毒の事例の約半数で仕入れ品に加熱用表示があるにも関わらず生又は加熱不十分な鶏肉を提供していた。これらの状況から、加熱用鶏肉の生食用としての提供を止めさせることがカンピロバクター食中毒の減少に効果があるのではないかという考えでガイドラインの作成の方針を固めたとのことであった。ガイドラインの衛生基準に沿って処理された鶏肉であっても食中毒リスクを0にすることはできないので子供や高齢者は生食を控えるようあわせて周知をしていくことが必要と考えているとのことだった。本ガイドラインについては今年度から厚生労働科学研究で3年間研究を実施する予定であるとのことで、ガイドラインの内容は研究の成果・進捗に依るとのことだった。令和4年の厚生労働科学研究において、消費者への情報提供も含めて、すでに生食用のガイドラインの内容が示されている状況で、今後改めて内容について検証等を行う予定と聞いている。今後も厚生労働省と連携して進めていきたい。

(廣田氏) カンピロバクター食中毒の知識の獲得・予防に関する内容の消費者向けの勉強会を行ったが、なぜ飲食店での生食の提供を規制できないのかという質問が多く出た。生産段階

も含めて対策が進んでいることに関しては知識が深まった。南九州の鳥刺し文化と食品安全の切り分けが難しい部分もある。関係者の関心度の評価方法については納得している。消費者の関心が低いものとして、わからないものは回答できないので、消費者の関心が及ばないものでもリスクが大きいものは行政の方で管理をしていただきたい。フードチェーンの上流での管理と家庭での管理が重要なものがそれぞれあると思うのでそれはすみ分けて対策をしていただきたい。

(今村補佐) アンケートは工夫してみたが、消費者にとってなじみがなく分からないものについては答えようがないので今後工夫したい。カンピロバクター自体も一般の人から見ればよく知らない微生物なので対策をしていくには認知度を向上していくことが必要。カンピロバクターはフードチェーン全体で対策できるところがあるが、ご指摘のすみ分けも重要であり、フードチェーン全体の関係者で認識を向上していくことが必要。

(吉田補佐) 消費者向けの情報発信という観点では正しい知識を分かりやすく行政側から発信していくことが重要。SNS で発信する際には関係省庁とも連携して互いの閲覧者に拡散することで、可能な限り広範な消費者に情報を届けるようにしている。一層の情報発信を実施すべきとの御意見をいただいたハザードについては関係省庁とも共有し連携してまいりたい。

(今村補佐) 追加で、消団連での勉強会はいろんな人にカンピロバクターを知ってもらう良い機会となった。ぜひまた実施していただきたい。法的規制ができないのかという質問に対して、厚生労働省が科学的知見を収集しているところで、農林水産省は生産・加工段階の定量的な汚染実態等の科学的知見を収集しているところで、今後も引き続き低減対策等の知見を収集していきたい。食品安全委員会もリスク評価の議論を進めているところでどういった規制が望ましいかといった知見が集まってくると思うので、関係省庁の取組状況も踏まえ、引き続き連携して取り組んでまいりたい。

(森田氏) 資料6の関心度の評価方法について、カンピロバクターとアニサキスが食品関連事業者でmとなっているが、例えば仕出し弁当業者や外食業者で多く発生しているが、そのような業者を網羅できていないためmという評価になっていると考えている。アンケートに取り込んでいただくとともに情報提供もお願いしたい。リステリアについてすべての属性でmとなっているが、どの程度汚染されているかのデータを引き続き取っていただきたい。食品安全委員会では妊婦の方向けの情報発信もやっているがあまり知られておらず、海外では規制がされているが日本はない状況なので、カンピロバクターだけでなくリステリアも啓発をお願いしたい。カンピロバクターの法的規制について、説明いただきよくわかった。社会的関心が高く、なぜ生食が禁止ではないのかという意見が多い状況で、牛豚では禁止されているのに鶏肉の出口はガイドラインだと緩すぎる状況で、場合によっては鶏肉の生食解禁に誤解されると大変であると考えている。

(今村補佐) カンピロバクターの関心が高い状況で、農林水産省としても情報発信をしっかりしていきたい。今後策定する中期計画等に基づいてデータを集めていくことになるが、関係省庁とよく連携していきたい。

(廣田氏) 流通している鶏肉は加熱用ということを把握せずに提供する業者もいると思うので、情報発信を徹底していただきたい。また、統計に表れない食中毒も多いと思う。飲食店において消費者は基本受け身なので、提供する側が知識を持っていただきたい。

(今村補佐) ご指摘の点はそのとおりで、肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会を開催していたが、消費者任せにした食品安全にはしないしてほしいという意見もいただいております、消費者の認知度をあげていくことで対応する飲食店側もしっかり対応しなければならないという状況が定着していくのではないかと考えているので、今後も啓発をしっかりしていきたい。

○ 「有害微生物の関心度アンケート」において、現行の優先リストに収載されていないが関心があると回答があった有害微生物について

資料7に基づき、事務局から説明。資料内容に関する主な議論は以下のとおり。

(山口氏) エシェリキア・アルバーティについては2017年に研修施設で137名が発症した大規模食中毒が発生しており、重要なハザードと考えている。

下痢原性大腸菌も大規模な食中毒が発生しており、いずれもコロナ真つ只中の2020年に、仕出し弁当と加熱用の輸入海藻（アカスギノリ）を学校給食に提供したもののそれぞれ2500人程度、3000人以上が発生しているので検討対象にに入れることに賛成する。厚生労働省が資料を作成していたはず。活用してほしい。また、2011年にドイツのフェスティバルで、エジプトから輸入した種で生産したスプラウトを生食用サラダで提供したところ、腸管出血性大腸菌の毒素もありつつ腸管凝集性大腸菌の毒素も持ったハイブリッドなタイプをもつ事例も報告されている。寄生虫に関し、米国でサイクロスポラ食中毒が発生しており、ブルーベリー、生野菜、水を原因とする寄生虫で、注目を集めている。

(吉田補佐) 厚生労働省の資料は食中毒部会のものと認識。そのような資料も活用していく。

(林補佐) サイクロスポラは米国においてレタスの集団食中毒が報告されているが、日本感染症学会によると国内で報告される症例の多くは海外渡航に関連した輸入感染例とされていること、また、国内においては生食用野菜を原因としたサイクロスポラ症の発生事例は報告されていないことから、現時点では、国内での生鮮野菜におけるリスクは低いと考えている。このため、直ちに追加的な対応が必要な状況ではないとは考えてるが、引き続き米国での発生状況や今後の発生動向については注視していく。

(西川氏) アンケートで個別回答を得ておらず、回答者からの関心が寄せられた微生物について、検討表を作成する場合、関係者の関心の程度はH、M、Lのどれに分類するのか。

(吉田補佐) Lに分類する。回答者全員の個別回答対象としていないため、関心があるとの回答者数は1から数件のみとなる。国内の状況などを考慮した場合であっても、関心度の大きさとして一番低いLに分類することは、妥当であると認識している。

(西川氏) 了解した。

○ 有害微生物の中期計画の実施状況について

資料 8 に基づき事務局が説明。資料内容に関する主な議論は以下のとおり。

(山口氏) リステリア・モノサイトジェネスは、集団食中毒も死亡事例も無いのが日本の状況であるが、引き続きの取組をお願いしたい。野菜だけでなく RTE 食品と、環境の拭き取り検査も対策として有効であり、例えばデパートの総菜がショーケースに並べられているが、ショーケースの内側が汚染されている可能性もあるので、その点も対策のポイントとなる。加工場で、壁や天井の拭き取り検査も重要。

A 型肝炎ウイルスとノロウイルスは人を介した感染も多くなるが、食品製造に従事した人から感染するという事例がある。ノロウイルスは海域の管理が重要で、浄化の効果を確認してほしい。

(今村補佐) リステリア・モノサイトジェネスについては今年度の年次計画に基づき調査中で本年度が最終年度。解析等が終わり次第紹介したい。ノロウイルスについて、水準調査委員会でもご意見いただいたところで、浄化は生食の規準を満たすうえで必須で、効果検証も引き続き取り組んでいきたい。

(廣田氏) ジビエの注目が上がっており、E 型肝炎ウイルスのほか多くの細菌、寄生虫が存在すると思うが、必ずしも詳しい情報があるわけではない。現時点で把握している傾向と対策を教えてほしい。

(今村補佐) ジビエの場合は肝炎ウイルスだけでなく、一般に腸管に存在するカンピロバクター、腸管出血性大腸菌や、寄生虫のリスクもある。農林水産省では、鳥獣対策・農村環境課が厚生労働省と連携してジビエ肉をよく焼くよう啓発しているところ。最近では食品安全政策課の啓発イベントでもジビエの啓発チラシを配布するなど連携しているところ。いろんな啓発活動の中でジビエもあわせて一緒に情報提供をしている。

(廣田氏) よく焼くというのは大原則であるが、野性的な活動をしている YouTuber や俳優が面白おかしくさばいて食べている様子を若い人が反応している状況は危ないと感じているのでそのような状況も考慮してほしい。

(今村補佐) 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会では、どうやって社会の意識を上げていくのか、行政の情報提供が届かないといったことが論点になっており、消費者の行動変容につながるような色々なアイデアを試しているが、引き続き連携させていただきたい。

(天坊氏) 生野菜の喫食リスクについて日本ではあまり理解されていないので周知していただきたい。海外と日本の栽培方法も違う点もあると思うが、カンピロバクターを周知するように生野菜のリスクも消費者に伝えていただきたい。

(林補佐) 海外と日本で栽培方法・環境条件が異なっており、こうした違いが野菜に起因する食中毒リスクの差につながっている可能性があると考えられる。そのような中、海外においては生産段階の汚染による食中毒事案が定期的に報告されているものの、日本では生産段階の汚染が特定された食中毒は報告されていない状況である。しかしながら、日本におい

でも生産段階で不衛生な管理が行われた場合は食中毒が発生する可能性は十分に考えられるため、食中毒の未然防止の観点から、当省で作成している野菜の衛生管理指針について、引き続き生産現場に普及を進めていく。併せて、消費段階においては、SNS 等を活用し、調理の際にはよく野菜を洗うよう普及啓発を進めている。

(森田氏) カンピロバクターについて、無保菌鶏群においても 1 割検出されており 0 にはできない状況だと思うが、今後もガイドラインも含めて有効な低減対策など科学的知見を積み重ねていってほしい。ガイドラインできたとしても肉をよく焼くという普及啓発は引き続きお願いしたい。タレントを起用した動画はバズったようだが、期間が短く残念だった。もう見られないのか。

リステリアについて、野菜の検出率は低いとのことだったが、以前 RTE 食品はものによっては検出されていたが、今後調査をしないのか。検出率は減っているのか。

ノロウイルスについて、遺伝子型が変わってきているという話を聞いていて、その点の研究を行うのか。

(今村補佐) カンピロバクターの保菌量について、資料の補足をするが、7 log CFU/g については盲腸内容物 1 g あたり 10^7 個の菌量を下回れば鶏肉が汚染されにくい傾向ということがわかっているので農場の衛生を向上させることが対策として有効ということが報告されている。無保菌群であっても一日にたくさんの鶏群を処理するので、保菌鶏群を処理した後だと無保菌鶏群にも菌が付着することになるので検出される。生産段階と食鳥処理段階それぞれで対策が重要なので引き続きデータ収集を進めていきたい。タレント（大原優乃さん）の起用については契約期間があったので公開が短くなった。短期間で 270 万回視聴されており、こんなに効果のあった発信は無かった。大原さんのインスタグラム (https://www.instagram.com/p/DWEANrkdSWc/?img_index=5) では動画を見ることができ、契約期間が終わってもカンピロバクターの発信を定期的に行っている状況なので、引き続き啓発をしていきたい。

リステリアの調査は RTE 食品の調査については、今後の優先リストと中期計画のご議論を踏まえて調査を実施していきたい。

ノロウイルスについては新しい遺伝子型が出てきており、もともと GII の中で GII.4 という型が非常に感染力が高く、その後 GII.17 がトレンドになり、長らく GII.4 と GII.17 がメインであったが、GII.7 が昨年ごろから出現しており、どの程度の病原性・感染力は文献でしか情報がないが、人間が排泄したものが下水を経由し海を汚染するため、カキに蓄積する遺伝子型のマジョリティは人に対して感染力が強いものとなると考えられる。蓄積しないように生産し、蓄積した場合は低減を図る取組が重要であると考えている。

(森田氏) 遺伝子型によって低減の仕方が変わってくるのか。

(今村補佐) 低減の仕方は変わらない。人の流行のトレンドを見るために遺伝子型を見ることはあるが、カキは選択的に蓄積するわけではなく、特定の遺伝子型のみ除去することは難しく、ノロウイルスをまとめて対策する必要がある。

議題２：その他

特に無し。

○ 全体を通しての質疑応答

（田中氏）例えばカンピロバクターであれば消費者団体連絡会で勉強会を開催したとのことで、我々も食品事業者の団体として、勉強会や事業者がやらなければいけないこと、知っておかなければならないことを直接行政から聞いたり意見交換をしたりする場を作るなど、連携させていただきたい。

（今村補佐）大変心強い。今後も露出を高めていきたいのでよろしくお願いしたい。

（廣田氏）勉強会の様子を消費者団体連絡会のHPに後ほど掲載する予定。

（田中氏）参考にさせていただく。

（早川氏）アンケートの報告については自分自身の関心と合致しており、特段コメントはない。次回以降検討表を確認し意見を述べていきたい。アンケートの実施については事務局から説明があったが、内部の複数の部署からアンケートが届いたという連絡があり、色々なところと連携をして実施したことを実感し、そういった点の努力がよくわかった。

3. 今後の予定

今回の議論も踏まえて、今後の検討会は、有害微生物の優先リストの見直しと、次期中期計画の策定に向けた議論を目的に、日程調整の上で開催予定。