

令和 8 年 7 月 16 日
消費・安全局食品安全政策課

「有害微生物の関心度アンケート」 結果概要

1. 経緯

農林水産省は、食品安全に関する科学的知見、消費者・生産者・食品事業者等の関係者の関心や意見、国際的動向を考慮に入れた上で、農林水産省が食品の安全性を向上することを目的として優先的にリスク管理に取り組むべき有害微生物を選定し、「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「リスト」という。）として平成 19 年に公表した。それ以降、当該リストは 5 年ごとに更新してきた。直近の更新は令和 3 年度に行われ、今年度は 5 年目に当たり、リストの更新について検討する。

リストの更新に係る検討に先立ち、消費者・生産者・食品事業者等の関係者の有害微生物に対する関心度を把握するとともに、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について広く情報や意見を収集できるよう、アンケート調査を実施した。

2. アンケートの方法

実施主体：農林水産省消費・安全局食品安全政策課

実施期間：令和 8 年 5 月 22 日（金）～ 6 月 21 日（日）

実施方法：Microsoft® Forms®を活用したアンケート

対象者・対象範囲：消費者、生産者・食品事業者、大学・試験研究機関、地方自治体等

周知の方法：農林水産省より、消費者団体、生産者・食品事業者を会員とする業界団体、大学・試験研究機関、地方自治体等へのメール送付。農林水産省が運営する J-FSAN や食品安全エクスプレス（メールマガジン）への掲載。全国農学系学部長会議等での協力依頼。

質問項目：別紙 1

3. 集計結果の概要

(1) 回答数

属性区分	回答数
地方自治体・行政機関等	424
大学・試験研究機関等、分析機器メーカー等	264
食品関連事業者、業界団体	481
消費者	185
合計	1354

(2) 有害微生物（全体）に対する関心の程度

本アンケートでは、有害微生物ごとに関心の程度を質問した。選択肢は、①非常に関心がある、②関心がある、③関心がない、④知らないの4つとした。選択された数に応じて、以下のとおり評価した。

- 認知度は、全回答に占める「非常に関心がある」、「関心がある」及び「関心がない」の割合とし、75%以上の場合を「高い」とした。
- 関心度は、「非常に関心がある」、「関心がある」及び「関心がない」に占める「非常に関心がある」及び「関心がある」の割合とし、75%以上の場合を「高い」とした。
- 属性区分による関心度の差は、属性区分別の関心度の最大値と最小値の差で求めることとし、20ポイント以上の場合を「大きい」とした。

結果は以下のとおり。

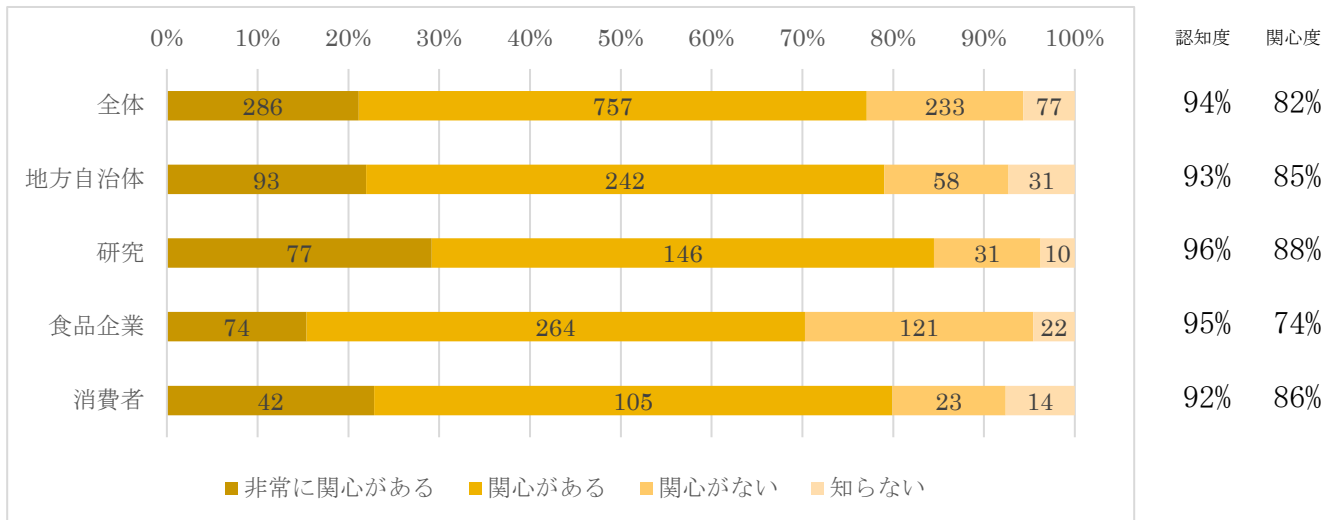
- 現在リストに掲載されている有害微生物（カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、リステリア・モノサイトジェネス、ノロウイルス、E型肝炎ウイルス及びA型肝炎ウイルス）では、
 - 認知度は、リステリア・モノサイトジェネスを除き、高かった。
 - 関心度は、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌及びノロウイルスが高かった。
 - 属性区分による関心度の差は、E型肝炎ウイルスを除き、大きな差は見られなかった。
- 現在リストに掲載されていない有害微生物（ウェルシュ菌、エルシニア・エンテロコリチカ、黄色ブドウ球菌、クロノバクター属菌、セレウス菌、腸炎ビブリオ、ビブリオ・バルニフィカス、ボツリヌス菌、アニサキス、クドア・セプテンンプクタータ、サルコシスティス・フェアリー、トリヒナ）では、
 - 認知度は、アニサキス、ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウェルシュ菌、セレウス菌が高かった。
 - 関心度は、アニサキス及び黄色ブドウ球菌が高かった。
 - 属性区分による関心度の差は、エルシニア・エンテロコリチカ、ビブリオ・バルニフィカス、クドア・セプテンンプクタータ、サルコシスティス・フェアリー及びトリヒナで大きかった。

(3) 有害微生物ごとの関心の程度

I. 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリストに掲載しているもの

(A) 細菌

1) カンピロバクター



【カンピロバクターに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・ブロイラー肉、市販鶏肉製品、鶏肉加工品。
- ・鶏肉の生食又は焼き鳥、低温調理食品等の加熱不十分な鶏肉料理。
- ・生産農場、食鳥処理場、流通又は飲食店・家庭における調理等、フードチェーンの各段階における不適切な取扱いに起因する二次汚染。

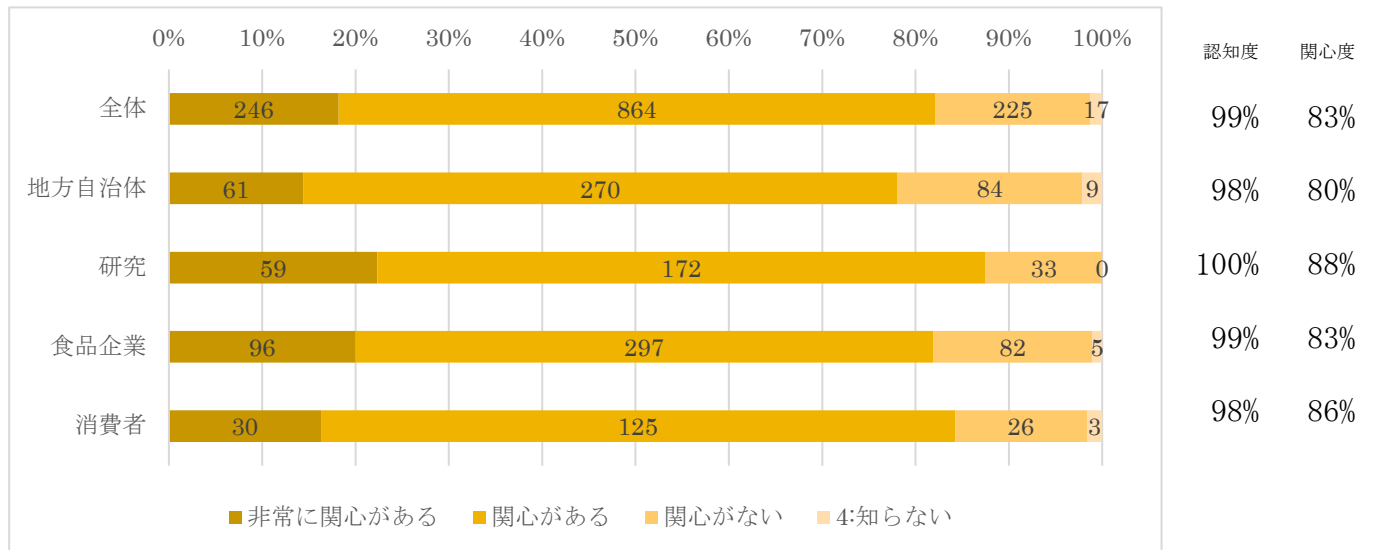
<その他の経路>

- ・野生動物・ペットの汚染を介する感染。

2 行政に対する意見

- ・加熱不足（生又は半生提供）、低温調理による食中毒を防ぐため、十分な加熱や芯温管理の徹底に関する情報発信。
- ・鶏肉の生又は半生提供について、規制、基準、指針、監視指導、提供時の注意表示、リスク情報の可視化を検討すること。
- ・生産農場での低減対策、流通鶏肉の汚染実態の把握、検査法や原因究明手法の充実、消費者・飲食店・事業者への周知・教育・啓発を行うこと。

2) サルモネラ



【サルモネラに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・鶏卵、鶏肉、豚肉、牛肉等を用いた食品の不十分な加熱
- ・採卵鶏農場における鶏卵の汚染。
- ・食肉・食鳥処理場における処理工程による鶏肉、豚肉、牛肉の二次汚染、
- ・加工食品（チョコレート、ココア飲料、粉末サプリメント、乾燥原料、粉末原料、魚粉、低水分食品）の原料由来汚染、製造環境での交差汚染、低水分食品やドライ環境の製造段階におけるサルモネラ菌の残存、家庭調理や食品の保存状態によるサルモネラ菌の残存・増殖。
- ・不顕性感染者を含めた保菌者（食品取扱者等）の手指の汚染二次汚染・交差汚染。

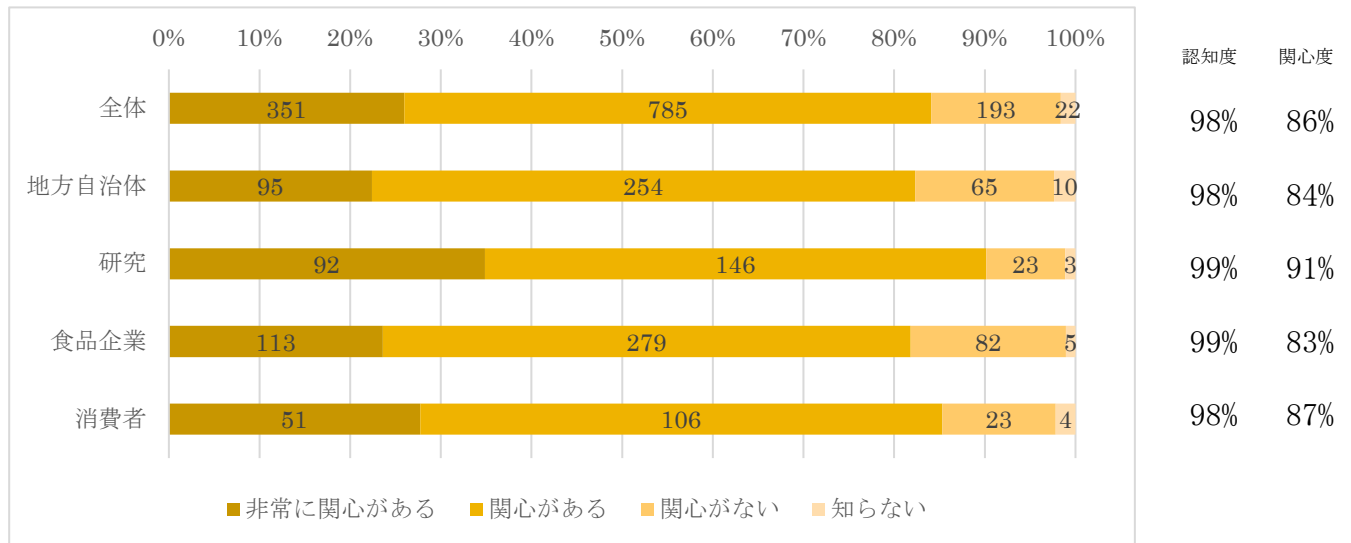
<その他の経路>

- ・爬虫類、鳥類、エキゾチックアニマル等のペット、そ族昆虫等、動物を介した移行・汚染。

2 行政に対する意見

- ・鶏卵、鶏肉を含む食肉、低水分食品等の汚染実態、鶏卵からの検出率、流通食肉の汚染度合、液卵への影響、食品と血清型の関連性を把握すること。
- ・血清型別、検査・分析方法、環境モニタリング、製品検査、輸出時の非検出基準、海外向け製品の検査項目に関する情報を充実させること。また、海外での大規模食中毒事例、国際動向、各国規制に関する情報を収集・発信すること。
- ・農場段階におけるサルモネラ対策として、農場 HACCP、ワクチン接種、飼料の安全管理を推進すること。
- ・十分な加熱、卵の正しい取扱い、家庭や調理施設での衛生管理、手指・器具の洗浄、二次汚染・交差汚染防止、食品の保存状態の管理を徹底すること。
- ・検便で陽性となった食品取扱者や不顕性感染者への対応、感染拡大防止措置を整理すること

3) 腸管出血性大腸菌



【腸管出血性大腸菌に関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・牛肉、生又は加熱不十分な食肉料理（生レバー、ユッケ、肉寿司、生ハンバーグ等）、内臓肉、食肉加工品等、牛肉を中心とする食品。
- ・牛糞・畜産堆肥、土壌、灌漑水、近隣の畜舎、収穫前的大雨等を介した農産物の汚染。
- ・生野菜（スプラウト、ベビーリーフ、カイワレ大根、レタス、トマト等）、白菜浅漬、海藻サラダ、カットリンゴ等、農産物やその加工品。
- ・低温熟成品、輸入チーズ、イクラ、イカその他の魚介類原料等、食肉・農産物以外の食品。
- ・食品取扱者の手指、器具・器材、製造環境の汚染二次汚染・交差汚染。

<その他の経路>

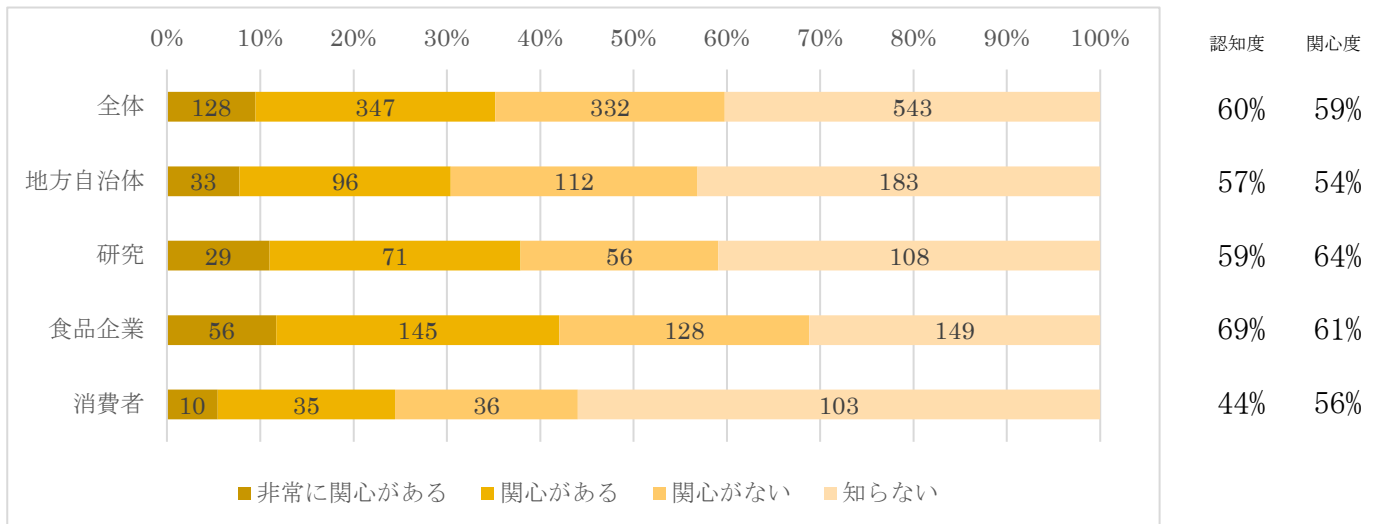
- ・ヒトからヒトへの感染、家庭内又は事業所内での二次感染、ハエ等の昆虫類、ペットや家畜等の動物の汚染。

2 行政に対する意見

- ・生ハンバーグ、生メンチカツ、肉寿司、ユッケ、生レバー、セルフ焼きハンバーグ等の生又は加熱不十分な食肉料理について、規制、法整備、監視指導、事業者・消費者への教育を行うこと。
- ・原因究明、発生動向の把握、散発事例の集積、広域事例の探知、MLVA 等による遡及調査、牛トレーサビリティとの組合せ、検査法の充実を行うこと。
- ・O157 以外の血清型、O 血清型不明株、流行株の変化、毒素型、ベロ毒素産生性、菌株の多様性、ウシ由来株とヒト由来株の関連性に関する知見を充実させること。
- ・食肉だけでなく、生野菜、スプラウト、ベビーリーフ、浅漬、カット果物等について、汚染経路、原因食品、農産物への付着ルート、広域食中毒の共通食を把握すること。

- ・中心部までの十分な加熱、手洗い、器具・器材の洗浄、二次汚染・交差汚染防止、家庭・飲食店・食品取扱施設での衛生管理を徹底すること。
- ・子ども、高齢者、病者等の重症化リスクが高い者、病者向け食品を提供する施設、学校、給食施設、老人ホーム、病院、介護施設等への情報提供、注意喚起、衛生管理を強化すること。

4) リステリア・モノサイトジェネス



【リステリア・モノサイトジェネスに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

＜主な関連食材・想定される経路＞

- ・ RTE 食品、非加熱喫食食品。
- ・ ナチュラルチーズ製品、輸入食品（輸入チーズ）、生乳（原料）、加熱殺菌済みでないチーズ等の乳・乳製品。
- ・ 生ハム、食肉製品、豚肉、馬肉等の食肉及びその加工品。
- ・ スモークサーモン、ネギトロ、燻製魚介類、魚卵製品、水産物、水産加工品等、非加熱又は低温流通される水産食品。
- ・ 野菜加工品、漬物、キノコ、スプラウト等の食品。
- ・ 冷蔵保存食品（期限の長い食品、低温流通食品、開封後に冷蔵庫で長期間冷蔵保存する食品、その他不適切な温度条件下で保存された食品）。
- ・ 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（スライサー等の器具・設備、包装エリア等）。

＜その他の経路＞

- ・ 母子感染。
- ・ 感染経路の把握の困難さ：潜伏期間の長さ、原因食品の特定の困難性により、医療機関での診断がされにくく、食品由来感染として把握されにくい。

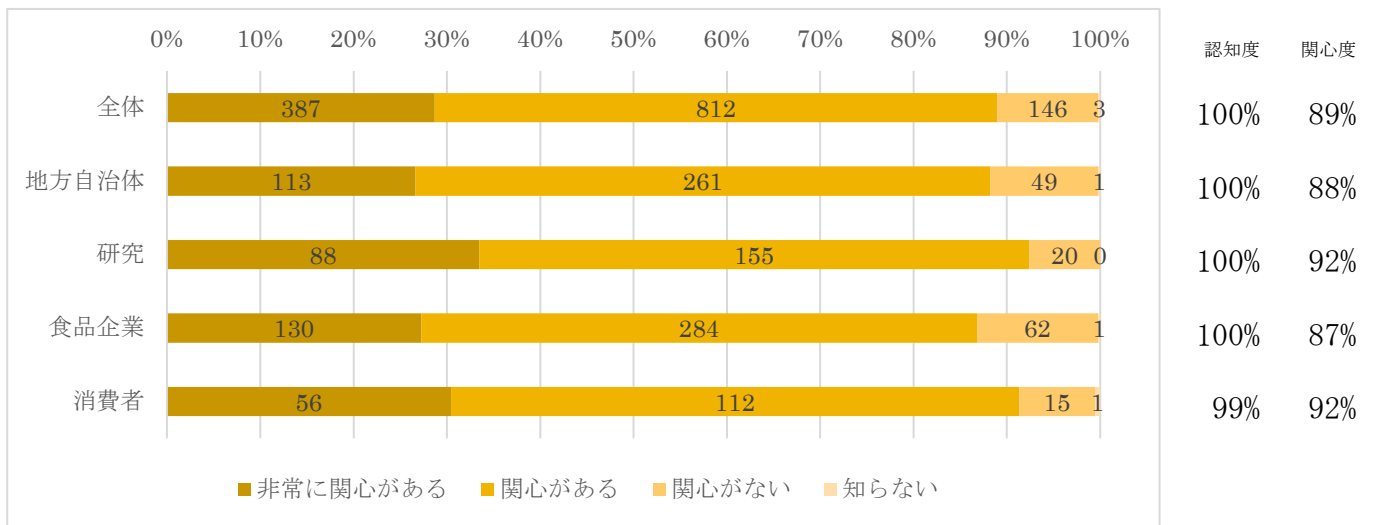
2 行政に対する意見

- ・ 国内での発生動向、実際の患者数、食品由来感染の把握状況、食中毒統計への反映状況を明らかにすること。

- ・国内流通食品、輸入食品、RTE 食品、冷蔵食品、非加熱喫食食品、水産物、乳製品、食肉製品等の汚染実態を把握すること。
- ・リステリアに関する規格基準、国際整合、輸出対応、米国・EU 等の規制、国際動向を踏まえた管理の在り方を検討すること。
- ・食品工場や調理施設におけるリステリア環境モニタリング、製造環境の衛生管理、低温流通下での管理を推進すること。
- ・妊婦、高齢者、免疫機能が低下した者、病者向け食品を利用する者等、重症化リスクが高い者への情報提供、注意喚起、啓発を行うこと。
- ・発生動向、予防策、検査法、測定法の国際動向、科学的知見、低減対策、簡便で効果的な制御方法に関する情報を充実させること。

(B) ウイルス

1) ノロウイルス



【ノロウイルスに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・生又は加熱済みの牡蠣、二枚貝、生食用貝類等の食品。
- ・ワタリガニ、エビ、シラス等、貝類以外の水産食品。
- ・弁当、給食、テイクアウト、中食等の複合食品。
- ・乾燥食品、パン、野菜加工品。
- ・レタス、もやし、ダイコン（大根おろし）等。
- ・海域・下水・流入河川等の汚染。
- ・感染した食品取扱者又は無症状感染者による食品の二次汚染。

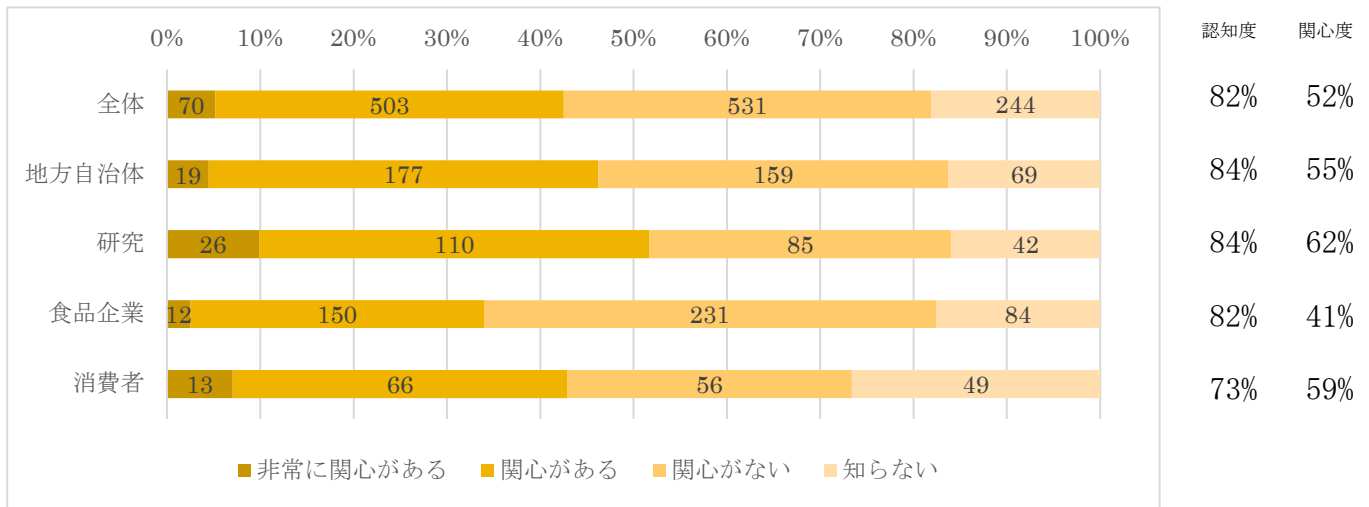
<その他の経路>

- ・ヒトからヒトへの感染（吐しゃ物・排泄物・接触感染）

2 行政に対する意見

- ・食中毒の発生動向、患者数、発生時期の通年化、流行型の変動、感染経路、原因食品の特定方法を把握すること。
- ・牡蠣等の二枚貝について、汚染ウイルス量、出荷前の確認方法、生産海域のモニタリング、試験法、規格の国際調和、輸出入対応を検討すること。
- ・食品取扱者の健康管理、無症状感染者への対応、感染者の職場復帰・出勤停止等の対応を整理すること。
- ・手洗い、次亜塩素酸ナトリウム等による消毒、吐しゃ物処理、調理場・食品工場・給食施設・大量調理施設での衛生管理を徹底すること。
- ・アルコール消毒への誤解、感染後の対応、家庭内感染防止、事業者・消費者・調理従事者への周知、教育、啓発を行うこと。
- ・検査法、イムノクロマトでの検出率、培養技術、感染性を考慮した検証、不活化条件、加熱以外の低減対策、ワクチン、科学的知見を充実させること。

2) E型肝炎ウイルス



【E型肝炎ウイルスに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・豚レバー、内臓、半生肉、低温調理された食肉等、生食、半生食、加熱不十分な豚肉を中心とする食品。
- ・イノシシ肉、シカ肉、ジビエの生食・半生食・タタキ等、野生鳥獣由来の食品。
- ・馬肉、水産物、井水、湧き水、下水汚泥由来資材等に関連する食品又は水。
- ・豚、イノシシ、シカ等の動物が保有するウイルスの、食肉、内臓、ジビエ等への移行。
- ・野生鳥獣の解体、ジビエなど、狩猟者から提供された肉について、家庭又は飲食店で調理した際の汚染。

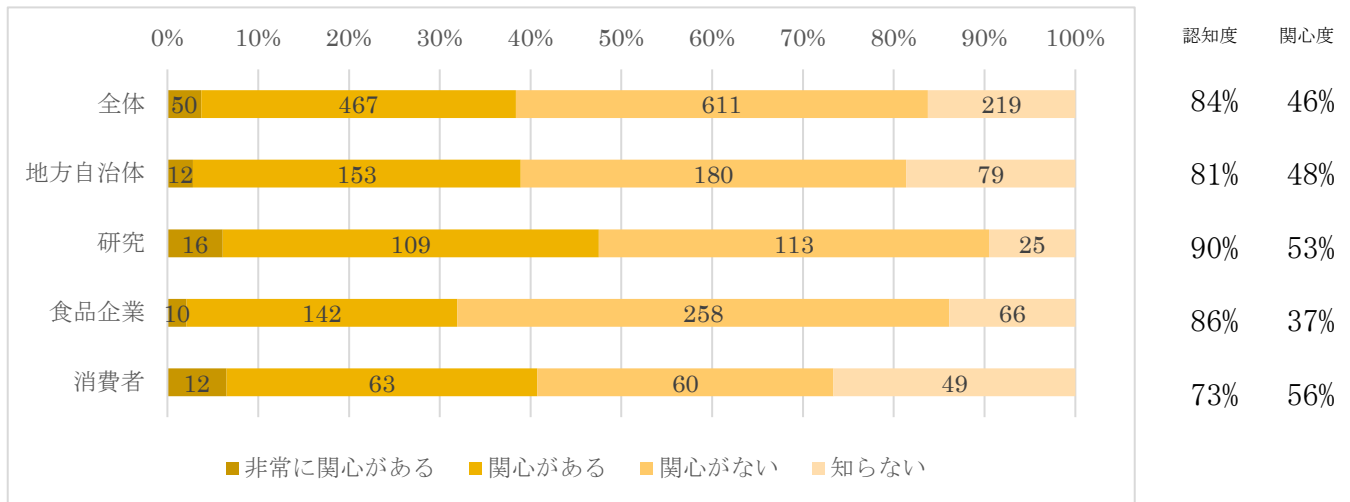
<その他の経路>

- ・感染経路が不明の事例報告あり（潜伏期間の長さによる感染ルート特定の困難性）
- ・輸血、井水、湧き水、下水汚泥由来資材等の汚染の可能性。

2 行政に対する意見

- ・国内での発生動向、患者報告数、感染源不明事例、食品由来事例、ジビエ・豚肉等との関連性を把握すること。
- ・豚、イノシシ、シカ等の保有状況、食用となる動物の保有率、家畜や野生鳥獣中のウイルス分布、現場での検出実態を把握すること。
- ・ジビエの普及、野生鳥獣肉の解体・処理・流通・調理に関するリスク、加熱不足による感染リスクについて、事業者・消費者に周知すること。
- ・豚肉、豚レバー、ジビエ等の生食・半生食・低温調理を避け、中心部まで十分に加熱することを啓発すること。
- ・ファクトシート、発生動向、予防策、治療、感染経路、健康影響、科学的知見、検査法等に関する情報を充実させること。
- ・ジビエ振興、養豚業、食肉生産現場、農業利用資材、井水・湧き水利用等におけるリスク管理の考え方を整理すること。

3) A型肝炎ウイルス



【A型肝炎ウイルスに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・二枚貝、牡蠣等水産物を中心とする食品の生食、又は加熱不足。
- ・輸入冷凍果実、冷凍ベリー、野菜等、海外で食中毒事例が報告されている食品。非加熱食品、非加熱の輸入冷凍品等の食品。下水汚泥由来資材等による汚染。
- ・水系感染、衛生状態が十分でない地域での食品又は水の汚染。
- ・感染した食品取扱者の手指、製品、包装資材、設備の二次汚染。

<その他の経路>

- ・糞便の汚染、人から人への感染、潜伏期間の長さにより汚染経路の特定が困難な場合がある。

2 行政に対する意見

- ・国内での発生動向、感染状況、不顕性感染、原因食品、感染源不明事例、食中毒としての把握状況を明らかにすること。
- ・輸入冷凍果実、冷凍ベリー、野菜、二枚貝、農水産物等の汚染状況、現場での検出実態、検査体制を把握すること。
- ・海外での発生事例、国際動向、ISO法と国内通知法の差、検査法、ウイルス検査、科学的知見に関する情報を充実させること。
- ・感染した食品取扱者への対応、包装資材・設備等への二次汚染防止、衛生管理を整理すること。
- ・二枚貝、輸入冷凍品、水、食品を介した感染リスクについて、加熱、手洗い、水質管理、一般衛生管理等の予防策を周知すること。
- ・海外渡航時の感染予防、ワクチン接種、発症時の対応、治療、健康影響、黄疸等の健康チェック項目に関する情報を提供すること。

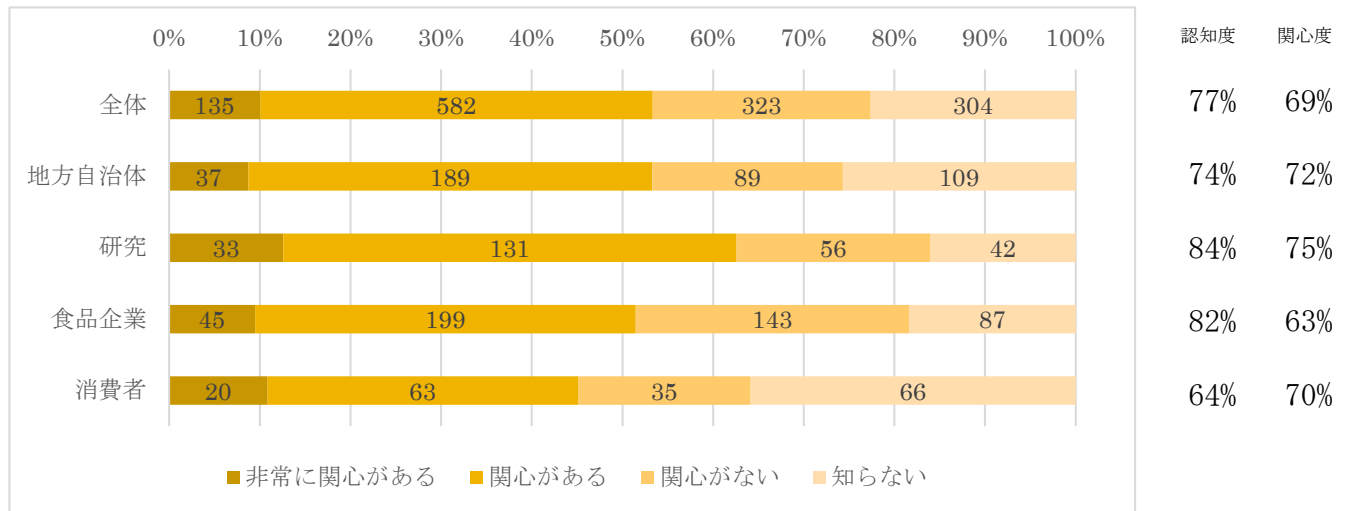
(C) 寄生虫

なし

II. 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリストに掲載していないもの

(A) 細菌

1) ウェルシュ菌



【ウェルシュ菌に関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・カレー、シチュー、もつ煮込みといった煮込み料理、作り置き料理（作り置き料理がゆっくり冷める過程で、嫌気的な条件となり菌が増殖すること。）加熱調理後に保存される食品。
- ・給食、大量調理品、惣菜、弁当、イベントで提供される食品、加熱済み食品、レトルト食品等、大量に調理・提供される食品。
- ・畜肉、食肉製品、根菜類、野菜、乾燥水産物、いりこ、干しエビ、魚介類の煮物、乳製品を使用した料理等、複数の原材料を用いる食品。
- ・土壌、動物、野菜、畜肉、乾燥水産物等に由来する菌又は芽胞が食品に持ち込まれること。
- ・加熱後に生残した耐熱性芽胞が、緩慢冷却、常温放置、不適切な温度管理により増殖すること。
- ・家庭、給食施設、惣菜製造施設、イベント、食品製造施設等における加熱後の不適切な条件による取扱い。

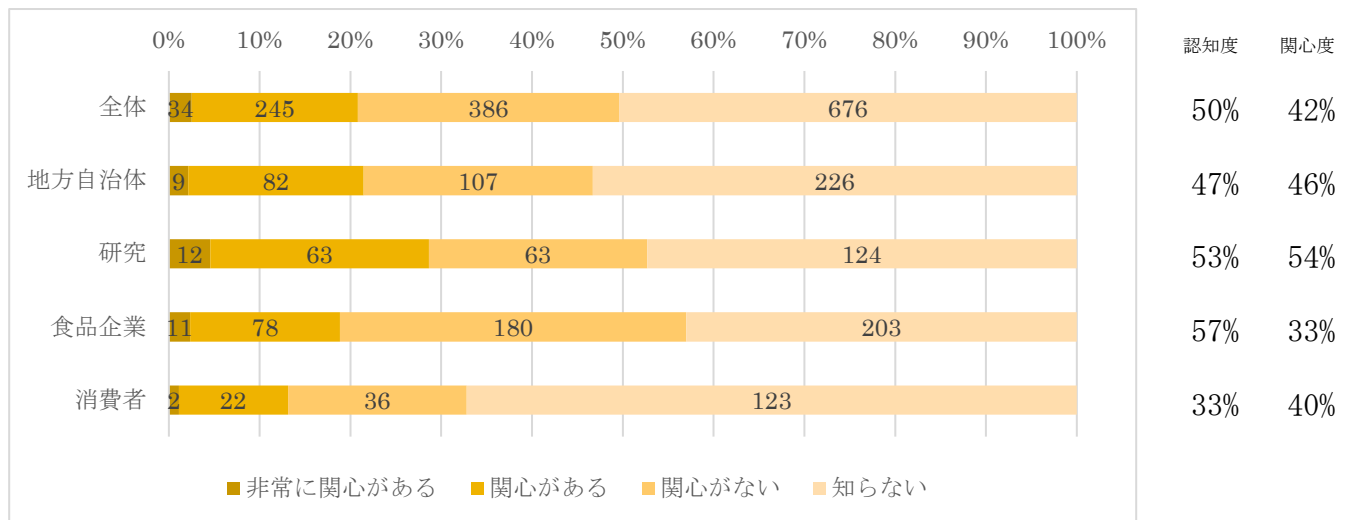
2 行政に対する意見

- ・カレー、シチュー、煮込み料理、作り置き料理、大量調理品について、調理後の速やかな冷却、冷蔵保存、再加熱、前日調理の回避等を周知すること。
- ・給食施設、大量調理施設、惣菜製造施設、イベントでの調理、家庭調理における温度管理（急速冷却、十分な加熱等）、を徹底すること。
- ・加熱しても芽胞が残ること、加熱後の温度管理が重要であること、常温放置や「一晩置いたカレー」にリスクがあることを啓発すること。
- ・食中毒の発生動向、患者数、原因食品、食材の初発菌量、調理後の菌数増加、食物中の菌数と感染確率に関する知見を充実させること。
- ・原因食品の汚染源、初発菌量との相関、乾燥水産物等の汚染実態、加工時の汚染

箇所、毒素（エンテロトキシン）遺伝子 *cpe* を保有しない株や毒素タイプ、芽胞形成阻害対策等に関する調査研究を進めること。

- ・家庭、給食事業者、食品製造業者、惣菜製造業者、調理従事者に対して、予防策を分かりやすく示すリーフレットや啓発資料を整備すること。

2) エルシニア・エンテロコリチカ



【エルシニア・エンテロコリチカに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・豚等の動物の食肉、食肉製品又は調理食品に移行・汚染。
- ・もつ煮込み料理等、豚を用いた調理食品。
- ・冷蔵保存食品、低温流通食品等、低温下で保管・流通される食品における菌の増殖。
- ・包丁、まな板、手指、作業服、製造現場、包装資材、設備等の二次汚染・交差汚染。
- ・ネズミ等の動物由来の汚染等による井水、河川水、未殺菌の井戸水。

<その他の経路>

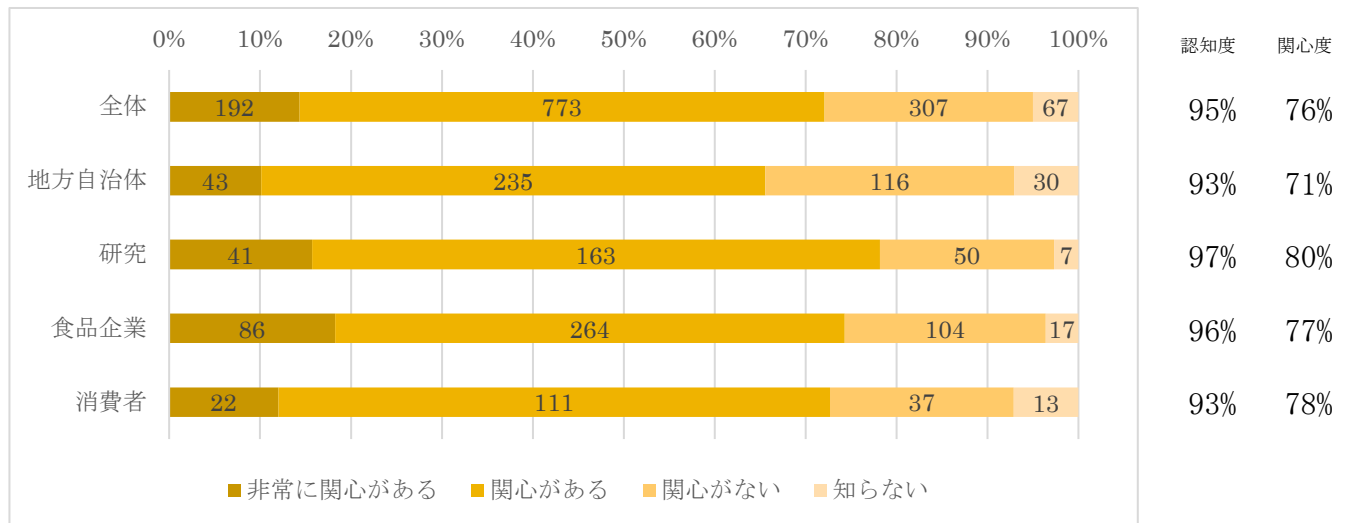
- ・ネズミ・ペット等に関連した感染

2 行政に対する意見

- ・国内外の発生動向、感染事例、散発事例、食中毒事例、医療機関での検出状況、国際動向を把握すること。
- ・豚肉、食肉、その他食品、水、井水、河川水、動物等における汚染状況、保菌率、感染源を把握すること。
- ・4℃以下の低温条件でも増殖する特性から、低温流通・冷蔵保存に伴うリスク、フードチェーンの低温管理におけるリスクを評価すること。
- ・病原性を有する血清型、検査法、特異的検出方法、低温増殖性、科学的知見に関する情報を充実させること。
- ・食品事業者、食肉販売業、飲食店、惣菜製造施設等における二次汚染・交差汚染防止、手指・器具の衛生管理を徹底すること。

- ・一般に知名度が低いことを踏まえ、由来、特性、感染経路、予防策、健康影響、対処法について分かりやすく情報提供すること。

3) 黄色ブドウ球菌



【黄色ブドウ球菌に関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

＜主な関連食材・想定される経路＞

- ・おにぎり、弁当、駅弁、うなぎ弁当、サケのほぐし身等、調理時及び調理後の取扱いが関係する食品。
- ・惣菜、加熱惣菜、食肉製品、店舗内加工品、キッチンカーや弁当店で提供される食品等。
- ・乳、乳製品、チーズ、低脂肪乳等（過去に大規模食中毒事例があった食品）。
- ・食品取扱者の手指、鼻腔、口腔、皮膚、化膿創、切り傷、手荒れ等を介した汚染。
- ・手洗い不足、手袋の不適切な使用、絆創膏を貼ったままの作業、傷のある手での調理による汚染。
- ・製造・包装・手作業工程、店舗インスタ加工、調理場、包装資材、設備、製品への二次汚染。
- ・食品中で菌が増殖し、耐熱性のエンテロトキシンを産生することによる食中毒。

＜その他の経路＞

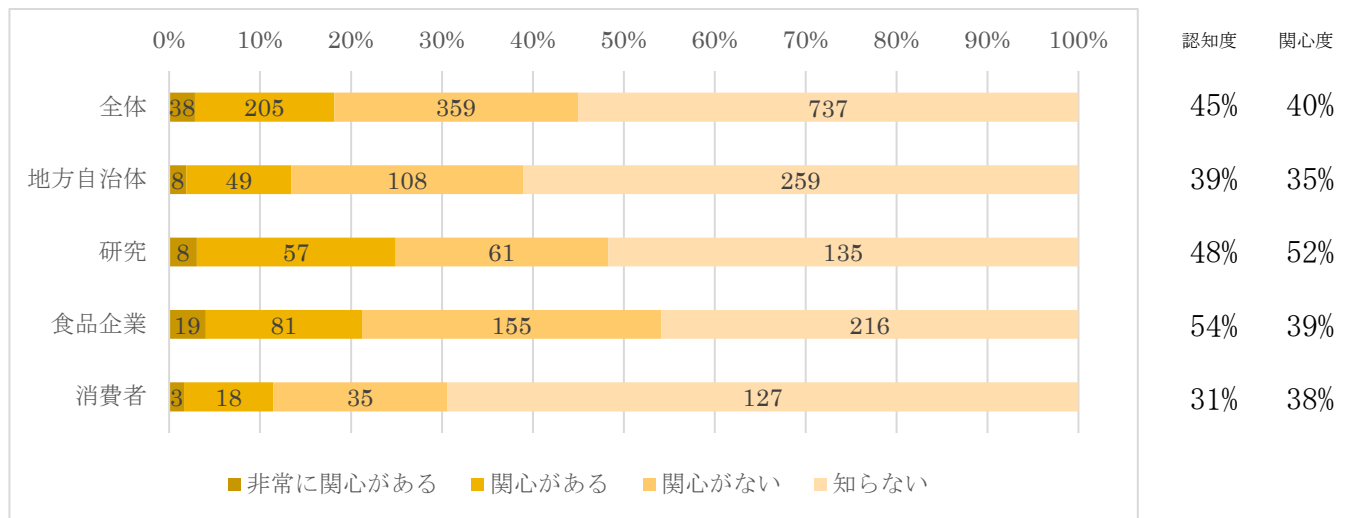
- ・ペットや動物

2 行政に対する意見

- ・食品取扱者の手洗い、手指の傷・化膿創の確認、手袋の適切な使用、調理従事者の衛生管理・健康管理を徹底すること。
- ・おにぎり、弁当、惣菜、手作業で調理する食品について、調理から喫食までの衛生管理、温度管理、迅速な冷却を徹底すること。
- ・黄色ブドウ球菌はヒトの常在菌であり、手指等を介して食品を汚染すること、毒素は加熱しても失活しにくいことを周知すること。
- ・発生動向、原因食品、汚染割合、汚染程度、保菌者の割合、健康保菌者からの伝播、毒素産生の条件に関する知見を充実させること。

- ・エンテロトキシンの遺伝子検査、コアグラマーゼ型別、公定法と ISO 法の整合、検査法、基準値、測定法、薬剤耐性菌の国際動向に関する情報を整理すること。
- ・食品事業者、弁当・惣菜製造業者、食品工場、店舗加工施設、調理従事者に対して、基本的な衛生管理と従業員教育を継続的に行うこと。

4) クロノバクター属菌



【クロノバクター属菌に関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

＜主な関連食材・想定される経路＞

- ・乳児用調製粉乳、育児用粉乳等の乳幼児向けの粉体食品。脱脂粉乳等、粉体原料等に菌が移行・汚染。
- ・乾燥状態で流通・使用される食品。乾燥環境、粉体原料、製造環境、製造ライン、工場内の細菌叢等で生残し、食品を汚染。
- ・野菜、生食用馬肉、作物、水に関連する食品等、乳製品以外の食品について報告あり。
- ・原料、製品、包装資材、設備、従業員等を介した二次汚染・交差汚染。
- ・水、作物、生食用馬肉の体表面等に由来する汚染。

＜その他の経路＞

- ・自然環境に由来する汚染

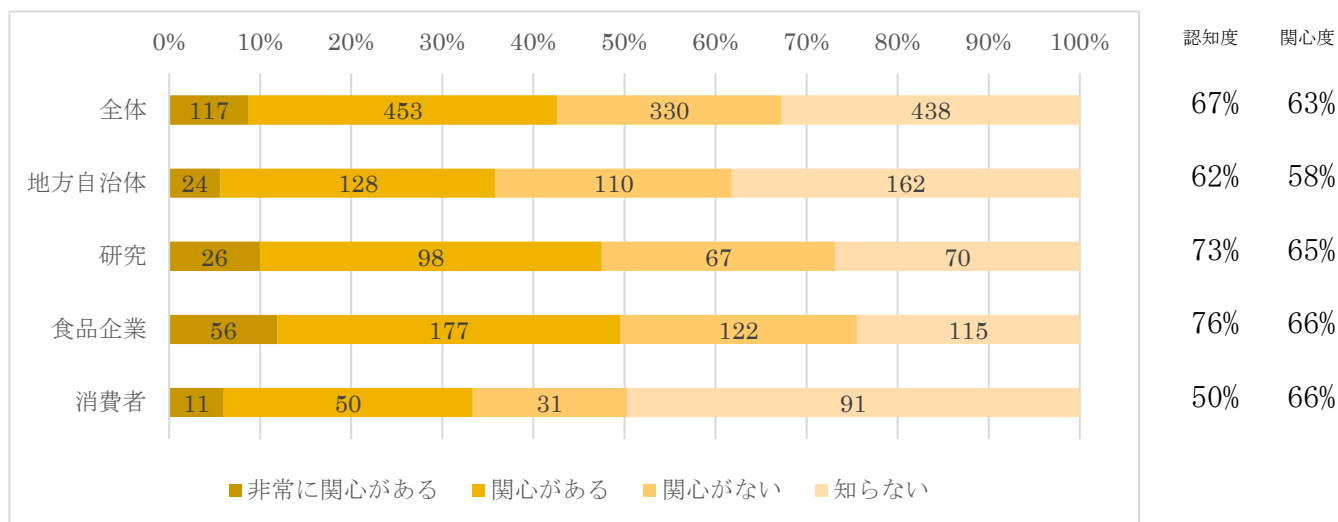
2 行政に対する意見

- ・国内での発生動向、健康被害状況、新生児・未熟児・低出生体重児・免疫不全児等の高リスク乳幼児への健康影響を把握すること。
- ・乳児用調製粉乳、育児用粉乳、脱脂粉乳、粉体原料、乳製品、乳幼児向け製品等の汚染割合、汚染程度、検出実態を把握すること。
- ・粉ミルク以外の原因食品、乳製品以外での分布、成人患者の感染源、環境中や作物等における存在状況に関する知見を充実させること。
- ・乳幼児向け製品の製造ライン、粉体原料、製造環境における低減対策、衛生管理、二次汚染防止を推進すること。
- ・70℃以上での調乳、適切な加熱、調製後の取扱い、家庭での予防策、乳幼児を持

つ保護者への情報提供を行うこと。

- ・検査法、検査サンプル量、測定法の国際動向、海外での汚染・リコール事例、国際的な発生動向、科学的知見を整理すること。

5) セレウス菌



【セレウス菌に関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

＜主な関連食材・想定される経路＞

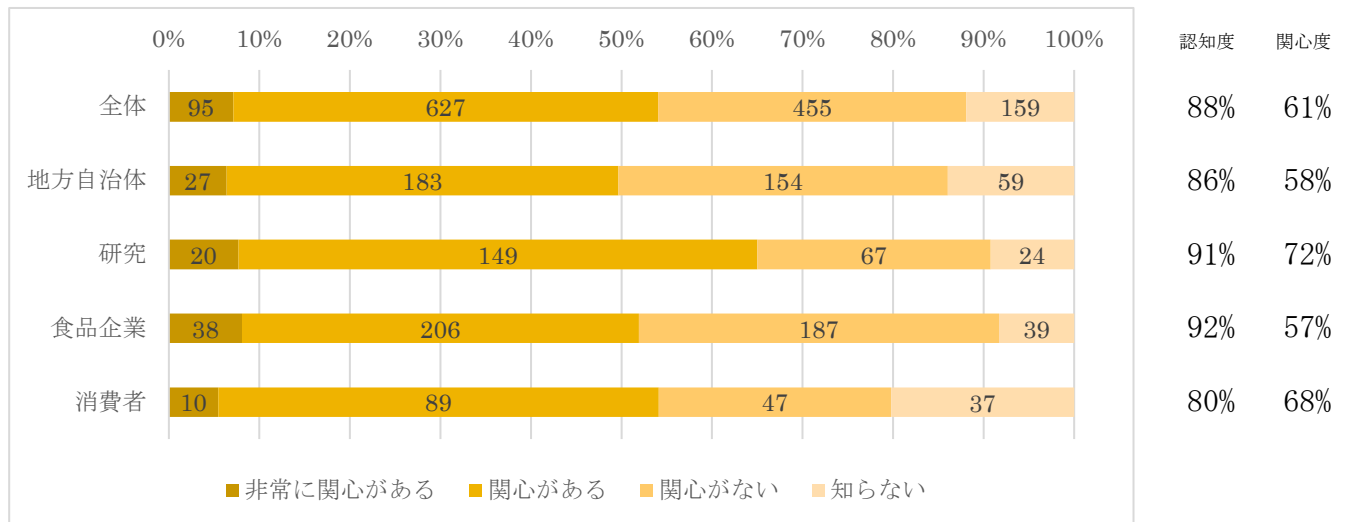
- ・米飯、炊飯米、おにぎり、弁当、チャーハン、パスタ、焼きそば、めん類、ソフト麺等、穀類・でんぷん質食品。
- ・カレー、作置き食品、惣菜、RTE 食品、加熱調理済み食品、保温庫で長時間保管される食品、室温で放置される食品。
- ・粉末原料、植物性原料、穀物、穀粉、乳児用調製乳、脱脂粉乳、乳製品、農産物を使用した加工食品。
- ・土壌、水、ほこり、農作物、穀類、米、植物性原料、粉末原料等に由来する菌又は芽胞が食品に持ち込まれること。
- ・加熱後に生残した芽胞が、炊飯後、調理後、保温中、常温放置中に増殖すること。大量調理品等の製造・調理後の温度管理不備による増殖。
- ・セレウリド産生株が混入し、食品中で耐熱性の嘔吐毒又は腸管毒が産生されること。

2 行政に対する意見

- ・米飯、チャーハン、弁当、めん類、惣菜、粉末原料、乳児用調製乳等の汚染割合、汚染程度、発生動向を把握すること。
- ・嘔吐型に関与するセレウリド及びセレウリド産生株、下痢型に関与する腸管毒、毒素産生条件、食中毒発生機序に関する知見を充実させること。
- ・炊飯後、調理後、保温中、常温放置時の菌数増加、何時間でリスクが高まるか、加熱後の芽胞残存、冷却工程に関する情報を整理すること。
- ・米飯、弁当、惣菜、作り置き食品について、調理後の速やかな冷却、適切な保温・冷蔵、長時間の常温放置防止を周知すること。
- ・国際動向も含めてセレウス菌の同定法等を整理すること。

- ・ウェルシュ菌等の芽胞形成菌と併せ、家庭、食品事業者、弁当・惣菜製造業者、米飯加工業者、調理従事者に対する啓発資料を整備すること。

6) 腸炎ビブリオ



【腸炎ビブリオに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

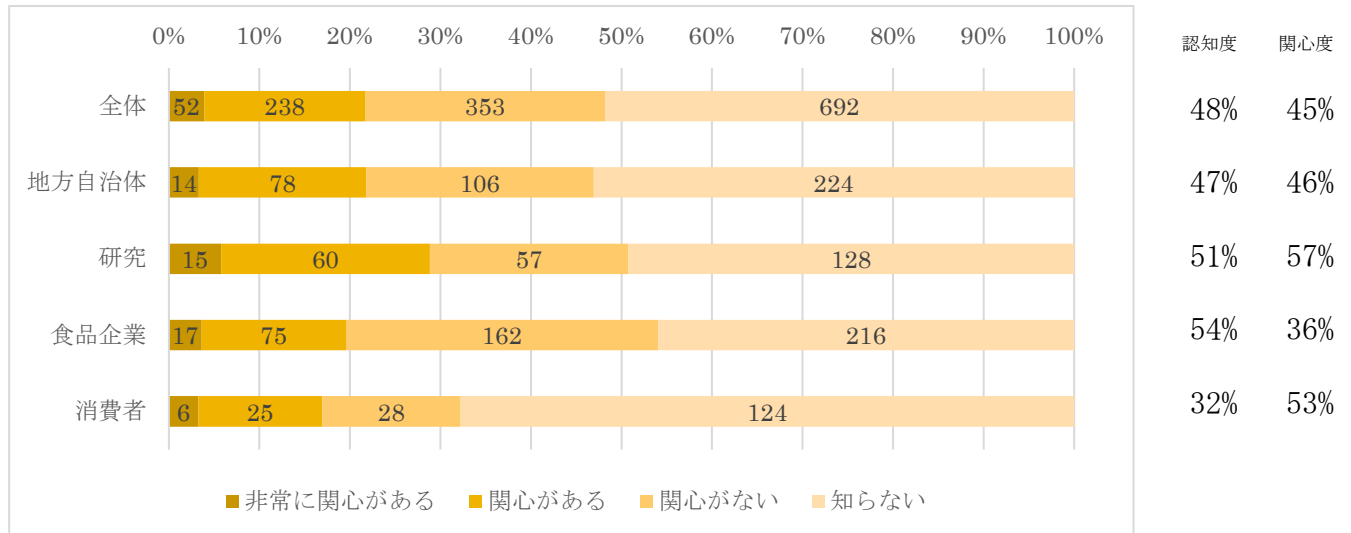
- ・刺身、寿司、生魚、生シラス、マグロ中落ち、生ウニ、赤貝・牡蠣等、生食される魚介類。
- ・養殖魚類、カンパチ、シイラ、海水を使用する直売品、釣った魚等、海水や水産現場との関係がある食品。
- ・海水中に存在する菌が、魚介類、貝類、生鮮水産物に移行・汚染。
- ・漁獲後、流通、販売、調理、喫食までの低温管理不備により菌が増殖すること。
- ・魚介類の不十分な洗浄、真水による洗浄不足、塩水洗浄工程での残存。
- ・まな板、包丁、手指、調理場、販売施設、水産加工施設等の汚染二次汚染・交差汚染。
- ・海水温や気温の上昇、温暖化、夏季の高温条件により、海域や魚介類での汚染又は増殖リスクが高まること。

2 行政に対する意見

- ・腸炎ビブリオ等の発生動向、発生件数が減少した理由、現在の発生状況、再増加の可能性、海外での発生状況を把握すること。
- ・海水温上昇、気候変動、海域の汚染状況、魚介類の汚染度合、流通過程での菌数変化、血清型の分布・推移に関する知見を充実させること。
- ・生鮮水産物、刺身、寿司、貝類等について、漁獲直後からの低温管理、コールドチェーン、真水による洗浄、二次汚染防止を徹底すること。
- ・水産事業者、鮮魚販売業者、飲食店、漁業者、釣り人、消費者に対して、魚介類の取扱い、洗浄、温度管理、生食時の注意点を周知すること。
- ・2001年以降の規格基準、行政対策、低温流通、HACCP導入等により食中毒が減少した経験を整理し、国内外に発信すること。

- ・日本で被害が減少したことにより認知度が低下していることを踏まえ、若い世代や魚介類を扱う現場に対して、継続的に注意喚起を行うこと。

7) ビブリオ・バルニフィカス



【ビブリオ・バルニフィカスに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

- ・刺身等、非加熱で喫食される魚介類。
- ・エビ、魚類、貝类等、海水由来の汚染が懸念される水産食品。
- ・輸入魚介類、世界各地から輸入される水産物等、海域や流通経路が多様な食品。
- ・海水中に存在する菌が、水産物に移行・汚染。
- ・魚介類の生食、加熱不足、取扱い不備により感染すること。

<その他の経路>

- ・海釣り、海遊び、水産物の取扱い時に、傷口から感染すること。

※リスクの変化に関する意見として、

- ・海水温の上昇、温暖化、生息域の変化、海域の汚染状況により、感染リスクが変化すること。
- ・肝疾患等の基礎疾患を有する者、免疫抑制状態の者等、ハイリスク者で重篤化すること。

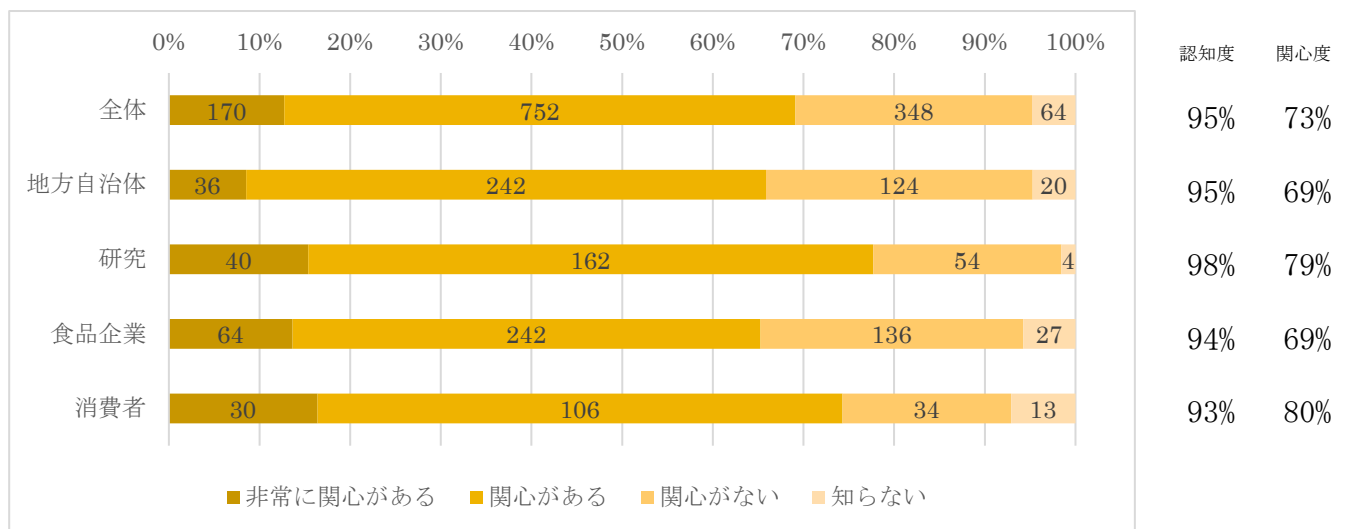
も挙げられた。

2 行政に対する意見

- ・国内外の発生動向、発生地域、海域別の分布、日本近海での汚染状況、輸入水産物のリスクを把握すること。
- ・海水温上昇、温暖化、生息域の拡大、発生地域の変化、海域環境と症例数の関係に関する知見を充実させること。
- ・腸炎ビブリオとの違い、ビブリオ・バルニフィカスの由来、特性、感染経路、健康影響、予防方法について分かりやすく情報提供すること。
- ・魚介類の生食、刺身等の取扱い、加熱、低温管理、二次汚染防止、水産加工・鮮魚販売現場での衛生管理を徹底すること。

- ・海釣り、海遊び、魚介類の処理時の傷口からの感染リスク、創傷感染への注意点について、消費者や水産関係者に周知すること。
- ・発生数は少ないが重篤化し得ることを踏まえ、肝疾患等の基礎疾患を有する者、免疫機能が低下した者等への注意喚起を行うこと。

8) ボツリヌス菌



【ボツリヌス菌に関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

＜主な関連食材・想定される経路＞

- ・はちみつ、乳児に与える食品、離乳食等、乳児ボツリヌス症との関連が懸念される食品。
- ・レトルト食品、レトルト類似食品、パウチ食品、真空包装食品、密封包装食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、低酸性食品、長期保存食品等、嫌気条件となり得る食品。
- ・辛子れんこん、いずし、あずきばっとう、真空パックされたシジミ、農産加工品、漬物、食肉製品、チルド加工品等、過去事例又は管理上の懸念がある食品。
- ・土壌、河川、動物の腸管、農産物等に由来する芽胞が食品に移行・汚染。
- ・真空包装、密封包装、ガス置換包装等により嫌気条件となった食品中で菌が増殖し、毒素を産生すること。
- ・低酸性食品、pH や水分活性の管理が不十分な食品、殺菌不足の食品、常温保存された要冷蔵食品で菌が増殖すること。
- ・乳児がはちみつ等を介して芽胞を摂取すること、又は免疫力が低下した成人が食品を介して発症することへの懸念。

2 行政に対する意見

- ・はちみつを1歳未満の乳児に与えないこと、乳児ボツリヌス症の原因、食品事業者や保護者への注意喚起を継続すること。
- ・レトルト様包装のチルド食品、真空包装食品、密封包装食品、低酸性食品、長期保存食品について、保存方法、加熱殺菌、pH、水分活性、低温流通の管理を徹底すること。

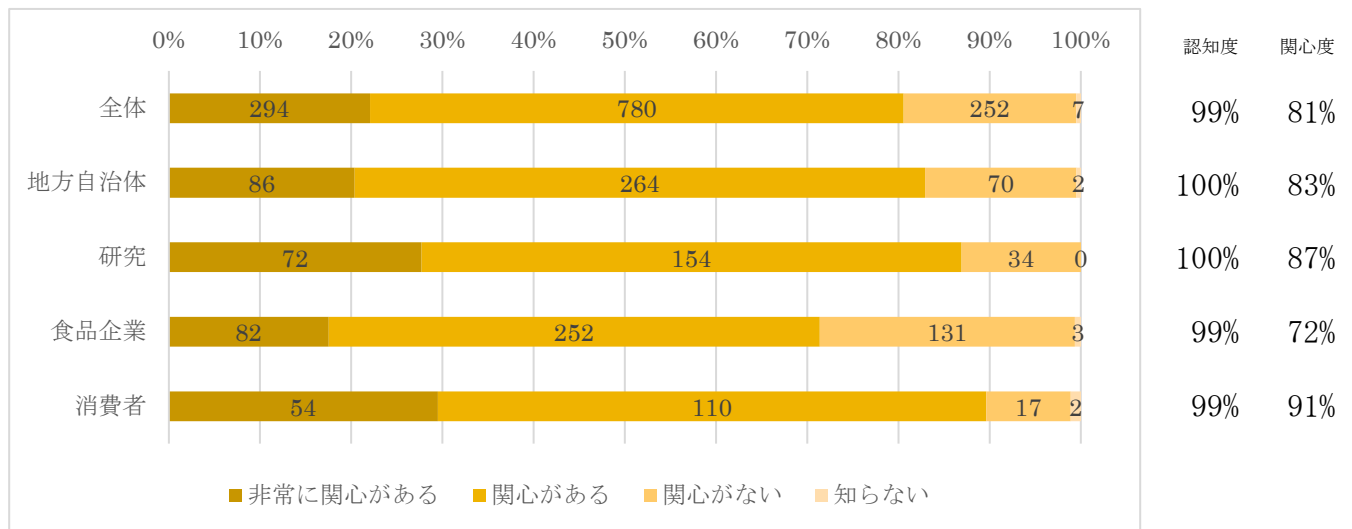
- ・小規模事業者、個人の食品事業者、家庭での真空包装・レトルト風食品の作成、SNS 等を通じた模倣調理について、リスクを分かりやすく周知すること。
- ・国内外の発生動向、過去事例、成人ボツリヌス症、乳児ボツリヌス症、チルド食品、食肉製品、農産加工品等での発生状況を把握すること。
- ・ボツリヌス毒素、毒素型、低温増殖性、増殖限界、pH・水分活性・酸素濃度条件、加熱死滅条件、加圧加熱殺菌条件に関する科学的知見を充実させること。
- ・迅速診断法、動物を用いない毒素試験、測定法、検査法、製造工程での妥当性確認、ボツリヌス制御条件に関する情報を整理すること。

(B) ウイルス

なし

(C) 寄生虫

1) アニサキス



【アニサキスに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

<主な関連食材・想定される経路>

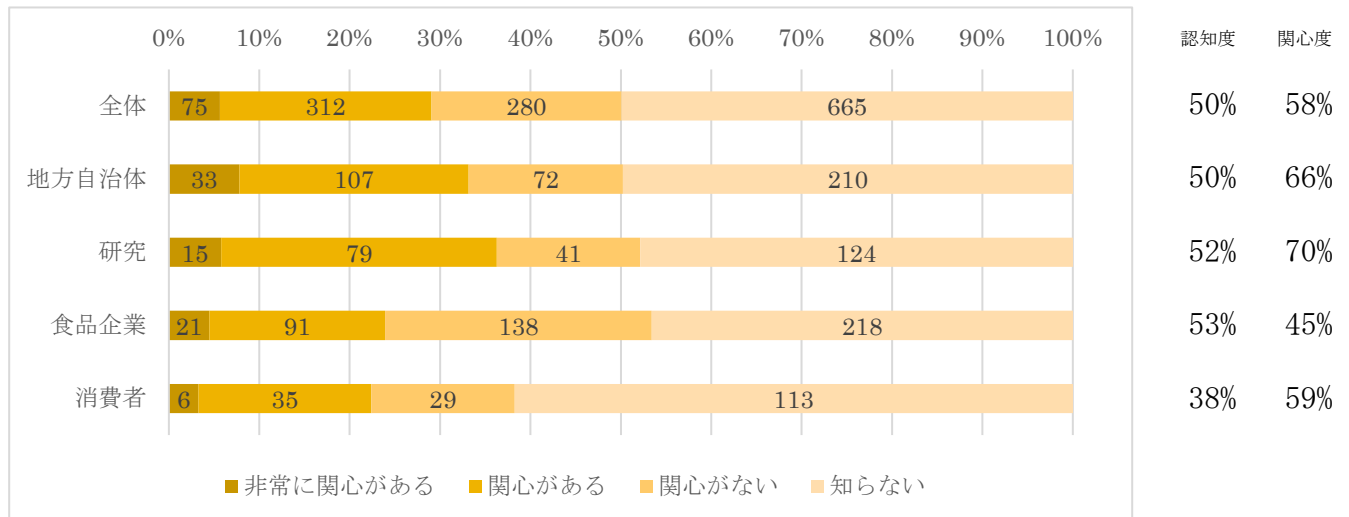
- ・刺身、寿司、非冷凍生食用魚介類等、非加熱で喫食される水産物。
- ・サバ、サンマ、イワシ、ブリ、カツオ、サケ、カレイ、イカ、スルメイカ等、寄生が懸念される魚介類。
- ・しめさば、自家製イクラ、缶詰等の加工品、冷凍原料を使用した製品等、虫体残存やアレルギーとしての懸念がある食品。
- ・オキアミ等（中間宿主）から生活環を通じて海産魚介類に移行・寄生。
- ・漁獲後又は流通・調理段階で、魚の内臓から筋肉へ移行した虫体が、刺身等に残存すること。
- ・店舗、スーパー、鮮魚販売、飲食店、家庭、釣魚の調理時に、目視確認や除去が十分でないこと。
- ・冷凍又は加熱により不活化された場合でも、虫体が食品中に残存し、異物混入又はアレルギーとして問題となること。

2 行政に対する意見

- ・発生動向、患者数、原因魚種、原因食品、発生地域、季節性、届出状況、近年の増減要因を把握すること。
- ・魚種別・海域別の寄生状況、内臓から筋肉への移行条件、水温・塩分・温暖化・鯨類等の生態系変化との関連を調査すること。
- ・冷凍条件、加熱条件、家庭用冷凍庫での取扱い、食酢や短時間冷凍の有効性等、消費者が判断しやすい予防情報を整理すること。
- ・目視確認、除去、画像解析、検出機器、電気パルス、電撃処理等、冷凍・加熱以外の低減技術や実用化状況に関する知見を充実させること。
- ・鮮魚販売業者、飲食店、寿司店、スーパー、釣魚を扱う消費者に対して、魚種ごとのリスク、処理方法、目視確認、冷凍・加熱の必要性を周知すること。
- ・アニサキス症の痛み、アレルギー、死滅虫体による健康影響、異物混入としての

取扱い、食中毒として扱うことの妥当性について情報を整理すること。

2) クドア・セプテンブクタータ



【クドア・セプテンブクタータに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

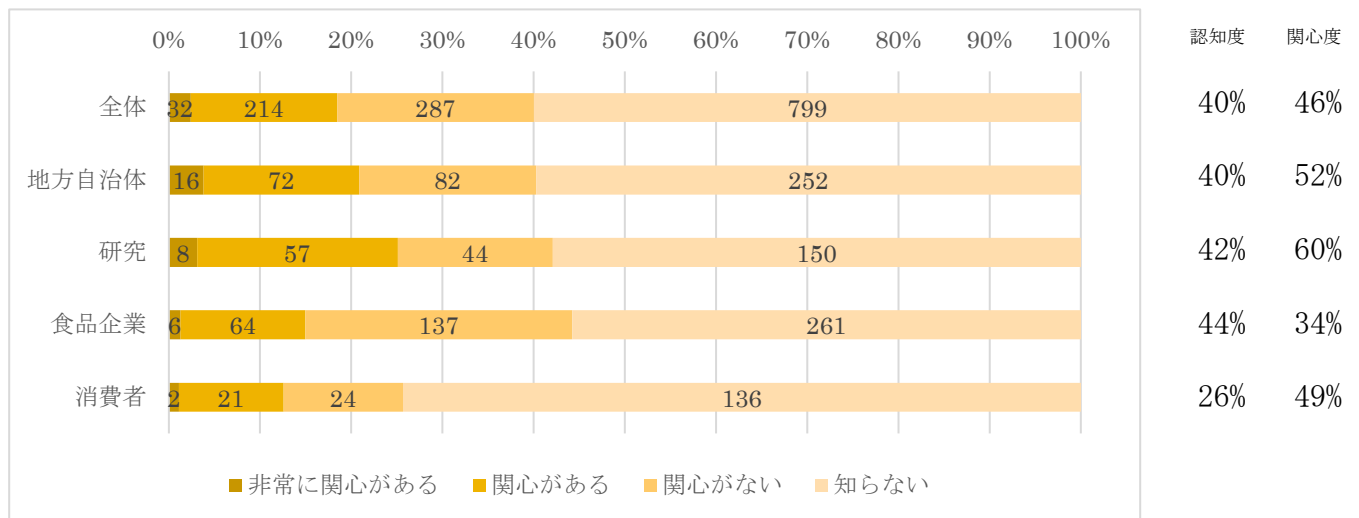
<主な関連食材・想定される経路>

- ・養殖ヒラメ、国産・輸入ヒラメ等、ヒラメを中心とする生食用魚介類。
- ・カレイ、ブリ、カンパチ、カツオ、マグロ類等、ヒラメ以外でのクドア属又は粘液胞子虫の関与が懸念される魚介類。
- ・刺身、生食用鮮魚、遊漁者が釣った魚、直売された鮮魚等、非加熱で喫食される水産物。
- ・（生活環の詳細はまだ明らかになっていないが、）生活環を通じてクドア・セプテンブクタータがヒラメ等に移行・寄生。
- ・養殖場、生産段階、出荷前検査、流通段階での管理が十分でない魚が喫食されること。
- ・肉眼で寄生を確認できないため、調理・販売段階での目視確認や除去が困難であること。

2 行政に対する意見

- ・国内外の発生動向、原因魚種、原因産地、国産・輸入ヒラメのリスク、養殖場での管理状況を把握すること。
- ・ヒラメ及びヒラメ以外の魚種における寄生状況、汚染実態、遭遇確率、海域・水域別の分布、温暖化による分布変化を調査すること。
- ・検査法、迅速検出法、患者便からの検出率、食中毒調査での原因特定、押捺標本、検査体制、自治体間の情報共有を充実させること。
- ・生産段階での検査、寄生魚の排除、養殖場の管理、環境清浄化対策、冷凍以外の低減対策について知見を充実させること。
- ・事業者、鮮魚販売業者、飲食店、消費者に対して、ヒラメ等の生食時のリスク、予防策、健康影響、発生事例を分かりやすく情報提供すること。

3) サルコシスティス・フェアリー



【サルコシスティス・フェアリーに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

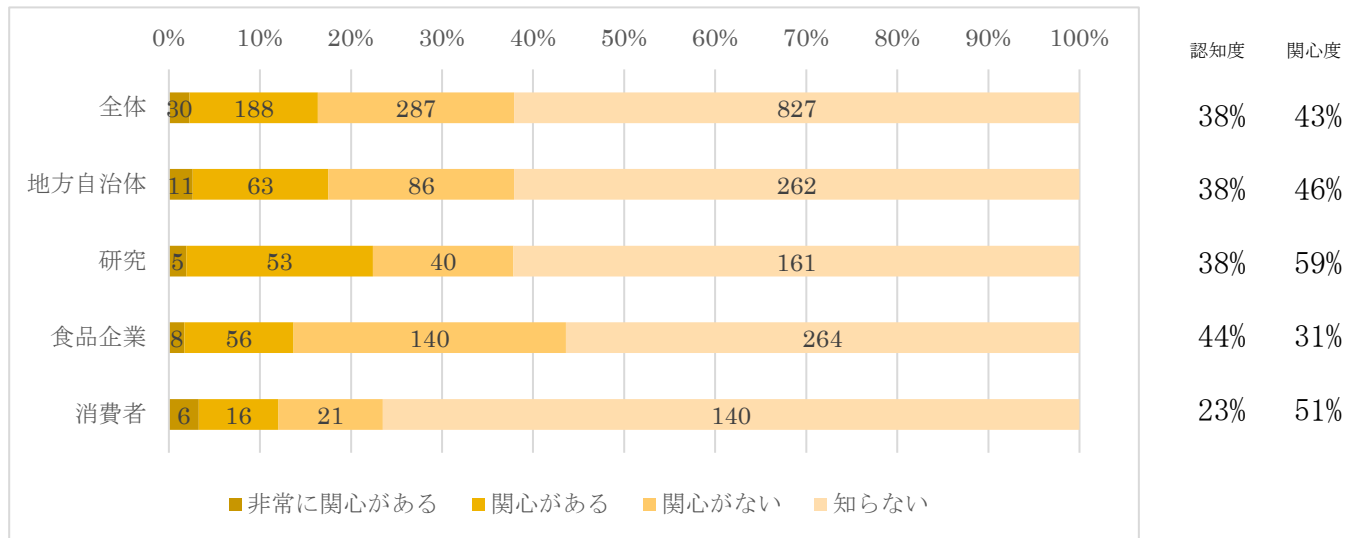
<主な関連食材・想定される経路>

- ・冷凍処理されていない又は冷凍が不十分な馬肉、馬刺し（馬肉の刺身）、生食用馬肉等、非加熱で喫食される馬肉。（インターネット通販で販売される馬刺しや、旅行先や地域食として喫食される馬肉もある。）
- ・ジビエ、鹿肉、ヒツジ肉等、馬肉以外の獣肉又は同属他種の寄生が懸念される食肉。
- ・サルコシスティス・フェアリーは、水や飼料から生活環を通じて馬肉に移行・寄生。
- ・馬の飼育環境、犬等を含む生活環、感染馬の筋肉内シストの汚染。
- ・ジビエ、鹿肉、ヒツジ肉等に由来するサルコシスティス属他種の汚染有症事例への懸念。

2 行政に対する意見

- ・食中毒の発生動向、馬肉の汚染状況、動物での保有率、国内馬肉流通での予防措置、冷凍管理の実施状況を把握すること。
- ・馬肉以外のジビエ、鹿肉、ヒツジ肉等におけるサルコシスティス属の汚染状況、病原性、種間差、健康影響を整理すること。
- ・生食用馬肉について、冷凍処理、流通管理、販売事業者への指導、インターネット通販等での表示・説明を徹底すること。
- ・サルコシスティス・フェアリー以外の同属他種による有症事例、食中毒起因物質としての位置づけ、自治体間の情報共有を整理すること。
- ・検査法、実体顕微鏡観察、迅速検出法、対策の効果評価、科学的知見に関する情報を充実させること。
- ・馬刺しやジビエを喫食する消費者、馬肉取扱事業者、ジビエ提供店に対して、由来、特性、予防策、健康影響を分かりやすく情報提供すること。

4) トリヒナ



【トリヒナに関する主なコメント】

1 アンケートで言及があった関連食材・想定される経路

＜主な関連食材・想定される経路＞

- ・クマ肉、イノシシ肉等のジビエ・野生獣肉。(十分な検査や衛生管理を経ずに流通・提供されるもの。)
- ・生食又は加熱不十分なジビエ料理、クマ肉料理、低温調理された獣肉等、十分に加熱されずに喫食される食品。
- ・豚肉、豚肉加工品、家畜由来の食肉等、筋肉内寄生が懸念される食品。
- ・トリヒナが寄生した野生動物や家畜の筋肉を、生食又は加熱不十分な状態で喫食すること。
- ・ジビエの利用拡大、狩猟、捕獲個体の食肉利用、家庭や飲食店での不適切な調理の汚染感染。
- ・冷凍により殺滅できない種類が存在すること、又は冷凍処理や加熱処理が不十分であること。

2 行政に対する意見

- ・国内外の発生動向、クマ肉等による食中毒事例、ジビエ肉における汚染実態、動物での保有率を把握すること。
- ・クマ、イノシシ、シカ、豚等の食肉利用におけるリスク、国内流通での汚染状況、食肉検査や衛生管理の状況を整理すること。
- ・冷凍でも対応できないトリヒナの種類、低温耐性、加熱条件、食品製造方法、低減対策に関する知見を充実させること。
- ・ジビエ振興、クマ肉等の利活用、狩猟者による自家消費・譲渡・販売に関して、食品安全上の取扱いを整理すること。
- ・ジビエの生食、低温調理、加熱不足のリスクについて、狩猟者、ジビエ提供店、消費者、市町村等に注意喚起すること。
- ・由来、特性、感染経路、健康影響、予防策、食中毒としての位置づけについて、分かりやすく情報提供すること。

(4) その他の食品安全の観点から関心がある有害微生物について

農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき危害要因として検討すべき有害微生物とするため、自由記入形式で関心がある危害要因について理由とともに回答を求めた。

その結果、約 100 件の回答があったため、別途整理した（資料 7）。

4. 本アンケート結果の取扱

今回のアンケート結果から、現在リストに掲載されている有害微生物については、関係者における認知度及び関心度が概して高いことが確認された。一方、現在リストに掲載されていない有害微生物についても、一定の認知度や関心度が確認されたものがあり、これらについては、今後のリストの見直しに関する各有害微生物の検討表を作成する際に、「関係者の関心」に関する情報として活用する。

具体的には、今回のアンケート結果に基づき、各有害微生物に関する関係者の関心度を整理し（資料 6 関係）、「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」における「関係者の関心の程度」の評価に反映させる（資料 4 関係）。

また、3 (4) で意見が寄せられた有害微生物については、意見を取りまとめ、メンバー等からの意見及び情報を聴取し、優先的にリスク管理を行うべき有害微生物として検討対象に加える必要があるかどうかを判断する（資料 7 関係）。

令和 8 年 5 月

宛先各位

有害微生物に関する関心度アンケート (協力依頼)

農林水産省消費・安全局食品安全政策課

日頃から農林水産省における食品安全行政にご理解、ご協力いただき感謝申し上げます。

安全な食品の安定供給は農林水産省の重要任務の一つです。農林水産省は、食品中の有害微生物の実態調査結果をもとに、人の健康に悪影響を及ぼす可能性がどの程度あるかを推定しています。その結果、悪影響がないと言い切れない場合は、食品の安全性を向上させる措置を策定し普及しています。

農林水産省では今般、食品安全の観点から優先的にリスク管理を行うべき有害微生物の見直しを予定しています。その際には、食品中の有害微生物に関する科学的なデータや情報、国際的な動向に加えて、関係者や国民の皆様の関心度も重要な要素として考慮いたします。

つきましては、食品安全の観点から関心をお持ちの微生物や、それらに対する関心の程度について、皆様から広くご意見・情報をお寄せいただきたく、下記のとおりアンケートにご協力いただければ幸いです。

記

1. アンケートの内容

別紙のとおり

2. 締切

令和 8 年 6 月 21 日（日曜日）

3. 提出方法・提出先

以下の URL または QR コードより、Web フォーム（Microsoft® Forms®形式）にアクセスしていただき、ご回答をお願いいたします。

※ Web フォームのご活用が難しい場合は、下記問合せ先までご相談ください。

<https://forms.cloud.microsoft/r/QzERGADkE9?origin=lprLink>

(Web フォームの QR コード)



4. 記入上の注意

- ・ 関心がある理由の確認に利用しますので、理由をご記入いただいた場合はご回答者の所属、役職、氏名、連絡先（電話番号、メールアドレス）をご記入ください。お問合せの確認等の連絡に利用します。
- ・ いただいた情報やご意見は、それらの概要をまとめて会議資料等として公表します。
- ・ いただいた情報やご意見が当省の所管外である場合は、関係府省に提供します。（個人・個社等の特定が可能な情報は、公表いたしません。）

<参考情報>

農林水産省における取組の詳細については以下の URL または QR コードからご確認いただけます。是非アクセスしてみてください。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_manage/index.html



<お問合せ先>

農林水産省

消費・安全局食品安全政策課

担当：リスク管理企画班 吉田、土屋

代表：03-3502-8111（内線 4459）

ダイヤルイン：03-3502-7674

E-mail: syouhi_riskteam@maff.go.jp

有害微生物に関する関心度アンケート項目

【はじめに】

農林水産省は、令和9年度に、食品安全の観点から食品中に存在する可能性のある有害微生物（食中毒の原因となる細菌、ウイルス、寄生虫等）について、今後5年間、どの微生物を施策の対象とするか（注1）、何を調査するか（注2）を検討します。

検討にあたっては、最新の科学的知見や国際動向に加え、**皆様の関心度合や問題意識**について把握することが必要です。

そこで、**有害微生物について皆様のご意見を幅広く収集するため**、アンケートを実施いたします。皆様のご協力を賜れますと幸いです。

（注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」といいます（以下「優先リスト」と記載。）。現時点版は[コチラ](#)。

（注2）「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」といいます。現時点版は[コチラ](#)。

以下の微生物について、関心の有無について御回答をお願いします。

質問番号	
① カンピロバクター	⑪ クロノバクター属菌
② サルモネラ	⑫ セレウス菌
③ 腸管出血性大腸菌（O157、O111、O26 など）	⑬ 腸炎ビブリオ
④ リステリア・モノサイトジェネス	⑭ ビブリオ・バルニフィカス
⑤ ノロウイルス	⑮ ボツリヌス菌
⑥ E型肝炎ウイルス	⑯ アニサキス
⑦ A型肝炎ウイルス	⑰ クドア・セプトンククタータ
⑧ ウェルシュ菌	⑱ サルコシスティス・フェアリー
⑨ エルシニア・エンテロコリチカ	⑲ トリヒナ
⑩ 黄色ブドウ球菌	（上記①～⑦は現時点のリストに掲載、その他は未掲載）

【情報の取扱いについて】

- 本アンケートで得られた情報は、回答内容のみを抽出・統計的に整理し、上記リストの見直し等の検討を行うリスク管理検討会の資料等に活用いたします。
- 御所属、御名前、御連絡先を記入いただいた場合、本アンケートの御回答内容に関する確認のため、こちらから連絡を差し上げることがあります。
- 本アンケートに記入いただいた情報を、個人や御所属が特定される形で公表することはありません。

問 上記内容に同意し、アンケートに回答します。

- ☐ はい
- ☐ いいえ

質問① カンピロバクターに、

- ☐ 非常に関心がある
- ☐ 関心がある
- ☐ 関心がない
- ☐ 知らない

質問①-2 カンピロバクターに関心があることについて、

- ☐ 理由はない
- ☐ 理由がある

（質問①-2 で「理由がある」を選択した場合、出現）

質問①-3 カンピロバクターに関心をお持ちの理由を記載してください（食中毒の発生動向や予防策、健康への影響、国際動向、低減対策の課題、科学的な新知見等、いずれの観点でも結構です。）

（自由記載）

問 質問項目の微生物以外に、食品の安全性の観点から新たに考慮すべきとお考えの有害微生物はありますか。

☐ 特になし

☐ ある

問 その微生物名を教えてください。

（複数ある場合は以下のように記載してください）

微生物名①：

微生物名②：

微生物名③：

問 その微生物に関心をお持ちなのはなぜですか？

☐ 理由なし

☐ 理由あり

問 理由を記載してください（必須）

微生物名①：

微生物名②：

微生物名③：

【自由意見】

問 農林水産省における有害微生物のリスク管理の優先度設定の在り方、汚染実態調査、低減対策等について、ご意見があればお聞かせください。

〔自由記載〕

【ご回答者情報】

※以下の情報は、集計時の区分整理や、回答内容に関する確認・問合せ（要時）に使用します。

※公表する際は、個人や所属が特定される形での公表は行いません。

問 所属機関等の区分（もっとも当てはまると思うものを1つ選択）【必須】

☐ 消費者

☐ 消費者団体・市民団体・NPO

- ☐ 食品関連事業者
- ☐ 食品関係の業界団体
- ☐ 大学・研究機関
- ☐ 地方自治体・中央官庁及び関係機関
- ☐ その他（自由記載： ）

問 所属機関又は団体名【任意】

(例：〇〇大学、〇〇研究所、〇〇県〇〇課、〇〇株式会社 など)

問 部署名・役職【任意】

問 氏名【任意】

問 連絡先【個別の微生物について関心をお持ちの理由を記載いただいた場合は必須】

以上