

- 国民の健康保護が最も重要
- 問題発生の未然防止
- 科学的原則が基礎
 - 科学的データ（証拠）
 - 科学的判断
- 農場から食卓まで（フードチェーン）をカバー

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4～8年度）

農林水産省
消費・安全局

	危害要因	食品群
【優先度A】 期間内に実施	カンピロバクター	鶏肉、牛肉、豚肉
	サルモネラ	鶏卵、鶏肉、牛肉、豚肉、野菜
	腸管出血性大腸菌	牛肉、野菜
	ノロウイルス	二枚貝
	E型肝炎ウイルス	豚肉
	A型肝炎ウイルス	二枚貝
【優先度B】 期間内に可能な範囲で実施	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、野菜
	A型肝炎ウイルス	野菜、果実

現時点における科学的知見を基に、「食品安全の確保」を主眼としつつ、「関係者の関心」、「国際的動向」を考慮して選定された有害微生物のリストをもとに、5年間の中期計画を策定

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（R6年度）

調査対象		調査内容
危害要因	食品群	
腸管出血性大腸菌 カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌	牛肉	<ul style="list-style-type: none">衛生管理の向上の実効性を高めるための新たな対策の必要性について検討するため、全国的な腸管出血性大腸菌、カンピロバクター属菌及びサルモネラ属菌の保有状況を把握
カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌	鶏肉	<ul style="list-style-type: none">鶏肉の汚染を低減する区分処理（陰性鶏群と陽性鶏群を分けて食鳥処理する）を的確に実施するため、検査キットを用いた簡易的な迅速検査法の活用について検討
カンピロバクター属菌	鶏肉 (菌株)	<ul style="list-style-type: none">過年度に分離された菌株について、汚染源や感染源への対策の検討に活用するため、同一遺伝子型の地域的な分布や継続出現の傾向、ヒト患者や家畜からの分離株との関連性について把握

※ 調査事業で得られた知見やデータは、[畜産物の生産衛生管理ハンドブックの改訂の検討作業](#)に活用

サーベイランス・モニタリング調査の結果（例）

畜種別・食中毒菌の保有率

農林水産省
消費・安全局

	肉用鶏	牛	豚
カンピロバクター	鶏群：55～79%	農場：78% 個体：39%	農場：64～100% 個体：22～42%
サルモネラ	鶏群：46～77%	0%	農場：4～24% 個体：0.2～4%
腸管出血性大腸菌 (O157)	—	農場：50% 個体：19%	—
腸管出血性大腸菌 (O26)	—	農場：6% 個体：1%	—

これまでの調査結果についてはこちら（食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集（畜産物） ▼

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/kekka/chikusan.html>



- 生産段階における衛生管理の向上の実効性をさらに高めるためには、農場と畜場・食鳥処理場との連携が重要。

具体的には、

- ① 食肉処理・食鳥処理検査データを活用した農場の衛生管理の改善
- ② 畜産物の生産衛生管理ハンドブックの改訂・普及の検討
- ③ 生産現場での簡易迅速検査法の活用の検討 等

に取り組むことにより、総合的な衛生管理を推進し、畜産物中の食中毒菌の低減対策を講じる。

○ 有害化学物質・微生物リスク管理総合対策事業委託費 【令和6年度予算概算決定額 165（171）百万円】

<対策のポイント>
 消費者の健康に悪影響が生じるのを未然に防止するため、**食品等の有害化学物質・微生物の汚染実態調査、事業者等と連携した低減対策等の策定・普及、普及した低減対策等の効果検証を推進**します。

<事業目標>
 農林水産省がリスク管理の優先度が高いとしている危害要因、品目の組合せごとに、リスク管理措置の効果検証のためのKPIを新たに設定し、その達成度を定期的に評価

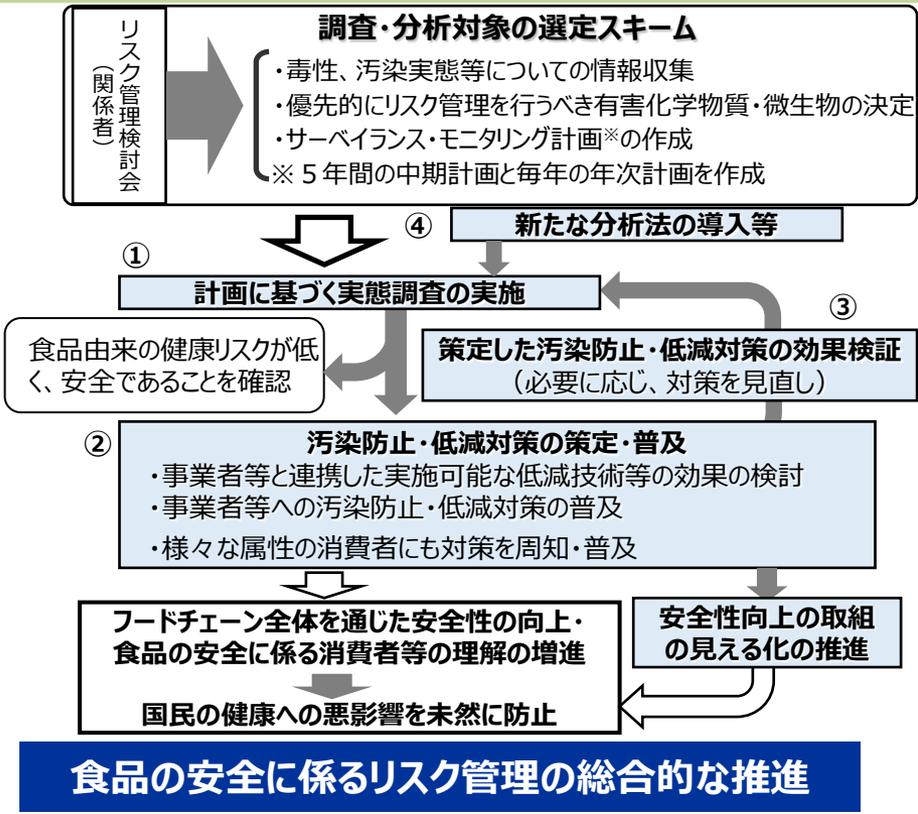
<事業の内容>

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| 1. 有害化学物質リスク管理基礎調査事業 | 106（106）百万円 |
| 2. 微生物リスク管理基礎調査事業 | 60（66）百万円 |
- （1. 2. とともに以下の事業を実施）
- ① 食品を通じて人の健康に悪影響を及ぼす可能性のある化学物質・微生物について、**食品等の汚染実態を調査**します。
 - ② 人の健康への悪影響が懸念される有害化学物質・微生物について、**事業者等と連携して実施可能な汚染防止・低減対策の策定・普及**を行います。また、**事業者等による食品の安全性向上の取組の見える化**を推進します。
 - ③ **策定した汚染防止・低減対策の効果検証**のため、食品等の汚染実態を調査します。
 - ④ 新たに対応が必要な有害化学物質・微生物について、分析機関の人材育成等の観点も踏まえ、**新たな分析法の導入や分析に必要な標準試薬の作製**を行います。
 - ⑤ **輸出重点品目**や新たな食料源として**国際規格の必要性が検討されている品目**を対象に、重点的な実態調査や衛生管理の有効性検証のための調査を行います。

（関連事業）
輸出環境整備推進事業のうち国際貿易の進展に伴う二枚貝の衛生管理方策の検証・普及推進 1,348百万円の内数
 国際的な衛生管理基準に整合していくため、我が国のカキの衛生状態の調査を実施するとともに、我が国の実態に即した二枚貝の衛生管理方策を検証・普及します。



<事業イメージ>



食品の安全に係るリスク管理の総合的な推進

[お問い合わせ先] 消費・安全局食品安全政策課 (03-3502-8731)