

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※	・ 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。

※ 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。