

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

北海道農政事務所長 殿

消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内道知事宛てに周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴事務所に御協力を依頼する際には御配慮願います。

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

東北農政局長 殿

消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内県知事宛てに周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴局に御協力を依頼する際には御配慮願います。

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

関東農政局長 殿

消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内都県知事宛てに周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴局に御協力を依頼する際には御配慮願います。

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

北陸農政局長 殿

消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内県知事宛てに周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴局に御協力を依頼する際には御配慮願います。

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

東海農政局長 殿

消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内県知事宛てに周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴局に御協力を依頼する際には御配慮願います。

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

近畿農政局長 殿

消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内府県知事宛てに周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴局に御協力を依頼する際には御配慮願います。

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

中国四国農政局長 殿

消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内県知事宛てに周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴局に御協力を依頼する際には御配慮願います。

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

九州農政局長 殿

消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイ  
ランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内県知事宛てに  
周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴局に御協力を依頼する際には  
御配慮願います。

6 消安第 7600 号  
令和 7 年 3 月 31 日

内閣府沖縄総合事務局長 殿

農林水産省消費・安全局長

「令和 7 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について

このことについて、別添のとおり策定しましたので、御了知の上、貴管内県知事宛てに周知願います。

なお、サーベイランス・モニタリングの実施に当たり、貴事務局に御協力を依頼する際には御配慮願います。

令和7年3月31日  
農 林 水 産 省

## 令和7年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画

### 1. 基本的な考え方

農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理の標準的な作業手順を記述した「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」を作成し、国際的に合意された枠組みにのっとり、リスク管理を実施している。

リスク管理には、リスク管理措置を講ずる必要性とその具体的内容を検討したり、既に講じているリスク管理措置の有効性を検証したりするために、食品中の危害要因の含有実態等の科学的なデータを得ることが不可欠である。そこで、サーベイランス及びモニタリングを優先的に実施すべき危害要因と食品群または飼料の組合せを明示した、有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画(以下「中期計画」という。)をそれぞれ策定し、中期計画に基づいて毎年度の調査計画を策定している。

令和7年度の年次計画を、2に基づいて別紙1及び別紙2のとおり、策定した。

### 2. 調査対象の選定について

- (1) 調査対象は、中期計画に定めた危害要因と食品群または飼料の組合せの優先度のほか、これまで実施したサーベイランス及びモニタリングの結果やリスク管理の進捗状況、分析法の確立の状況、国際的・社会的な情勢、実態調査の効率性、継続性等を考慮して選定した。
- (2) 前年度以前に継続実施が決定している調査や、前年度以前に計画していたが諸事情により先送りした調査のうち、必要なものについては優先して対象とした。
- (3) 「サーベイランス」、「モニタリング」に該当する調査の他に、必要に応じて「事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査」や新たにサーベイランスを行うための「分析法開発」、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とした「輸出重点品目の衛生管理推進のための調査」なども対象とした。
- (4) 調査対象の選定に当たっては、「食品の安全性に関するリスク管理検討会」における消費者、生産者、食品事業者等の関係者からの意見、情報及び関係府省からの意見、情報を考慮した。なお、同検討会で実施すべきとの意見があったリステリア・モノサイトジェネスの調査については、令和8年度以降の調査実施に向けて、情報収集や関係省庁との調整を行う。
- (5) 食品安全に関する想定外のリスクが令和7年度内に顕在化した場合や国際的、社会的な情勢の変化が生じた場合には、年次計画に掲載しているかを問わず、問題となる危害要因の食品や飼料中の濃度等について、実態調査を実施する。

### 3. 調査の実施方法

- (1) 化学物質については、「サーベイランス・モニタリングの計画・実施及び結果の評価・公表に関するガイドライン」に基づいて実施するものとし、微生物についてもこれを参考にする。
- (2) 調査試料の検査、分析を行う試験室は、ISO/IEC 17025 の認定を取得していること等を基本に、適切な精度管理、妥当性が確認された検査、分析法を用いること等を条件とする。
- (3) サーベイランスに係る調査分析は、一般競争入札等により選定した民間分析機関に委託、または、独立行政法人消費安全技術センター（FAMIC）に依頼する。モニタリングは、FAMICにおいて実施する。

## 令和7年度食品の安全性に関する有害化学物質の サーベイランス・モニタリング年次計画

### 1. サーベイランス

#### 【農産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
タイプ B トリコテセン類 （デオキシニバレノール（DON）、ニバレノール（NIV）及びそれらの類縁体）	<p><b>【優先度】</b> A：期間内に実施（タイプ B トリコテセン類として） B：期間内に可能な範囲で実施（タイプ A トリコテセン類、ゼアラレノンとして）</p> <p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産麦類の DON、NIV 等の全国的な含有実態と年次変動を調査し、改訂した指針の有効性を検証。</li> <li>・ DON 及び NIV の類縁体（アセチル体及び配糖体）についても調査を行い、類縁体を含めて、国産麦類の安全性を向上させる措置の必要性を検討。</li> <li>・ 中期計画の優先度が B であるタイプ A トリコテセン類（T-2 トキシン、HT-2 トキシン、ジアセトキシシルペノール）及びゼアラレノン（ZEN）についても、全国的な含有実態と年次変動を調査し、国産麦類の安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、同一試料を用いて同時に調査を実施。</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ DON 及び NIV は赤かび病の原因菌である <i>Fusarium</i> 属菌が産生するかび毒で、国内では昭和 30 年代に赤かび病の被害を受けた米麦を喫食したことによる食中毒が発生。</li> <li>・ 農林水産省は平成 14 年度から継続的に国産麦類のかび毒の調査を実施。国産麦類中の DON、NIV の汚染率や濃度には著しい年次変動がみられる。</li> <li>・ 食品安全委員会は令和元年に DON について類縁体を含めたリスク評価を行い、引き続き DON 等の低減が必要と結論。</li> <li>・ 農林水産省は令和 5 年 3 月に「麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための指針」を改訂。</li> <li>・ 20 年以上にわたる調査によりデータが蓄積されていること、令和 6 年産小麦から全国農業協同組合連合会において全ロットの自主検査が行われていることを踏まえ、前年度から調査点数を縮小。なお、生産量が多く、食品衛生法で DON の規格（1.0 mg/kg）が設定されている小麦の調査を優先した上で、年次変動を把握するのに必要な点数を調査することとし、小麦で 30 点、大麦で 40 点を減らす方針とした。</li> </ul>	小麦：90 点 大麦：60 点  （いずれも国産玄麦）
タイプ A トリコテセン類 （T-2 トキシン、HT-2 トキシン、ジアセトキシシルペノール）		
ゼアラレノン（ZEN）		

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
総アフラト キシン（AF）	<p>【優先度】B：期間内に可能な範囲で実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 主要なかび毒について、国産大豆中の全国的な含有実態を調査し、継続的な調査や低減対策が必要かどうかを検討。</li> <li>・ 大豆は、加工品も含め国内での摂取量が多く、輸出重点品目であるしょうゆ、みその主要原材料であることから実態把握を実施。</li> </ul> <p>【経緯】</p>	大豆：60点 (国産)
タイプA ト リコテセン 類（T-2 トキ シン（T2）、 HT-2 トキシ ン（HT2）、ジ アセトキシ スシルペノ ール（DAS））	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大豆についてはかび毒が検出されたという報告数は少ないが、欧州食品安全機関（EFSA）が平成30年に公表した調査結果によると、大豆製品からDASが検出。</li> <li>・ 厚生労働省の厚生労働科学研究（令和元年～3年）による調査の結果、大豆加工品からT2、HT2、DASが検出されたとの報告。</li> <li>・ 農林水産省による国産大豆を対象とした実態調査はこれまで行われておらず、また、かび毒の産生菌には複数種類のかび毒を産生するものがあることや、同一の農作物から複数種の産生菌が同時に検出されることも多いことから、上記の調査で検出の報告があるもの</li> </ul>	
タイプB ト リコテセン 類（デオキ シニバレノ ール（DON）、 ニバレノー ル（NIV））	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ （T2、HT2、DAS）に加えて、わが国でも小麦等もしくは貯蔵施設の汚染が確認され、かつ国内外でリスク管理措置がなされているAF、タイプBトリコテセン類（DON、NIV）、STC、ZENについて、継続的な調査や低減対策の必要性を検討するため予備的に調査。</li> </ul>	
ステリグマ トシスチン （STC）		
ゼアラレノ ン（ZEN）		



調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
硝酸塩	<p>【優先度】なし</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>国産農産物の低減対策の必要性を検討するため、葉菜類中の硝酸塩の最新の含有実態を把握。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>土壌に存在する硝酸塩は、農産物の窒素源の1つとして根から吸収され、農産物内でアミノ酸やたんぱく質に合成されるが、硝酸塩の吸収量が多かったり、日光が十分に当たらなかったりすると硝酸塩として農産物中により多く蓄積されることが報告。</li> <li>農産物中の硝酸塩自体は通常摂取する量では人体に有害なものではないが、ヒトの体内で硝酸塩が還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれ。</li> <li>平成14年度～平成16年度に独立行政法人農林水産消費技術センター（当時）において、市販の国産野菜（キャベツ、ハクサイ、結球レタス、コマツナ、ホウレンソウ等）を対象とした実態調査が行われたが、近年の含有実態データが不足。</li> <li>最新の含有実態を把握するため、令和6年度から、国産葉菜類中の硝酸塩の実態調査を実施（2年間を予定）。</li> <li>今年度は、昨年度（キャベツ、ホウレンソウ）と異なる品目を対象に調査。</li> </ul>	<p>結球レタス ：30点</p> <p>コマツナ ：30点</p> <p>（いずれも国産）</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
パーフルオ ロアルキル 化合物及び ポリフルオ ロアルキル 化合物 (PFAS) ※	<p>【優先度】なし</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>令和6年6月に内閣府食品安全委員会がとりまとめた「有機フッ素化合物」の健康影響に関する評価書も踏まえた、国産農産物中のPFAS濃度分布に関するデータの充実化と必要な対応の検討。</li> <li>主要な穀類、豆類や、指定野菜や指定野菜に準じる野菜類、果実類のうち、未調査の品目を調査。</li> <li>調査結果は、我が国の実態としてコーデックス委員会におけるPFASの議論にも活用。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>PFOS及びPFOAについて、平成24～26年度に17食品群及び容器入り飲料水を対象に予備的に一般的な食品からの摂取量を調査。農産物のPFOS、PFOAの摂取量への寄与は低かった。</li> <li>PFASの一部は環境中で分解しにくく、人の健康への影響も指摘されていることから、近年、国内外において規制が強化。</li> <li>昨今、国内各地の地下水や河川水から検出。</li> <li>令和5年4月のコーデックス委員会において、各国で食品中のPFASの含有実態調査を進め、汚染物質等の国際的なリスク評価機関であるJECFAにおいてリスク評価を行うことに合意。</li> <li>内閣府食品安全委員会は令和6年6月にPFASの食品健康影響評価結果を公表。</li> <li>令和6年度にコメ、バレイショ、キャベツ、トマト中のPFAS含有実態調査を実施。</li> </ul> <p>※ PFASのうち、PFOS、PFOA、PFHxS及びPFNAの4種類を測定</p>	穀類のうち 小麦：30点  豆類のうち 大豆：30点  根菜類のうち ダイコン ：30点 ニンジン ：30点 サトイモ ：30点  葉茎菜類のうち ホウレンソウ ：30点 ハクサイ ：30点 ブロッコリー ：30点 タマネギ ：30点  果菜類のうち キュウリ ：30点 ナス：30点  果実類のうち リンゴ：30点 ミカン：30点  (いずれも国産)

【畜産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
ピロリジジ ンアルカロ イド類（PA）	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 前回調査（平成28年度）で対象としていなかった分析種の標準試薬が利用可能となったことから、国内で市販されているはちみつについて分析対象種を拡大して、最新の含有実態を把握。</li> <li>・ 国内におけるリスク管理措置の必要性の検討を実施するとともに、コーデックス委員会で検討される実施規範に国内の実態を反映。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ コーデックス委員会において「食品及び飼料中のピロリジジナルカロイド類（PA）汚染防止、低減のための雑草管理に関する規範」（CXC 74-2014）が策定されたり、EU等で最大基準値が設定されたりするなど、国際的に食品のピロリジジナルカロイド類による汚染を防止、低減し、健康被害の発生を未然防止するための措置が進行。</li> <li>・ 現在、コーデックス委員会では、実施規範の見直し（はちみつの管理のための付属書新規作成を含む）の議論が進行中。</li> <li>・ PAを含む植物を蜜源にすることにより、植物中のPAがはちみつに移行するとされている。当省では、平成28年度にはちみつ中の17種類のPAの含有実態の調査を実施し、調査対象のほぼ全てのはちみつにおいて、PA濃度が低いことを確認。</li> </ul>	<p>はちみつ ：120点</p> <p>（令和6年度に分析した点数との合計） （国内で採蜜されたもの）</p>
ダイオキシ ン類（コプ ラナーPCB を含む）	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ダイオキシン対策推進基本指針（平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定）に基づき、畜産物中のダイオキシン類の含有実態を継続的に把握。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 畜産物については、平成10年度から牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵及び牛乳中のダイオキシン類濃度の実態を調査。平成18年度からは隔年で、平成26年度からは3年から4年に1度の間隔で調査を継続。</li> <li>・ いずれの品目も健康に影響を及ぼさない低いレベルで推移（鶏肉、鶏卵、牛乳については有意な下降傾向が認められ、牛肉、豚肉については有意な変動傾向は認められない）。</li> <li>・ 令和2年度に牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳について調査を実施して以降、令和6年度は、中期計画に基づき、牛肉、鶏肉、鶏卵について調査を実施。</li> </ul>	<p>豚肉：30点 牛乳：30点</p> <p>（いずれも国産）</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
パーフルオ ロアルキル 化合物及び ポリフルオ ロアルキル 化合物 (PFAS) ※	<p>【優先度】なし</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>令和6年6月に内閣府食品安全委員会がとりまとめた「有機フッ素化合物」の健康影響に関する評価書も踏まえた、国産畜産物中のPFASの濃度分布に関するデータの充実化と必要な対応の検討。</li> <li>国内で生産される主要な畜産物について実態を把握。</li> <li>調査結果は、我が国の実態としてコーデックス委員会におけるPFASの議論にも活用。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>PFASの一部は環境中で分解しにくく、人の健康への影響も指摘されていることから、近年、国内外において規制が強化。</li> <li>昨今、国内各地の地下水や河川水から検出。</li> <li>令和5年4月のコーデックス委員会において、各国で食品中のPFASの含有実態調査を進め、汚染物質等の国際的なリスク評価機関であるJECFAにおいてリスク評価を行うことに合意。</li> <li>内閣府食品安全委員会は令和6年6月にPFASの食品健康影響評価結果を公表。</li> <li>令和6年度に畜産物（牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵及び牛乳）中のPFAS含有実態調査を実施。</li> <li>令和7年度も引き続き牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵及び牛乳について調査を実施。</li> </ul> <p>※ PFASのうち、PFOS、PFOA、PFHxS及びPFNAの4種類を測定</p>	牛肉：60点 豚肉：60点 鶏肉：60点 鶏卵：30点 牛乳：30点  （令和6年度に分析した点数との合計で各90点） （いずれも国産）

【水産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
鉛	<p>【優先度】 A：期間内に実施（鉛、メチル水銀として） B：期間内に可能な範囲で実施（カドミウムとして） なし（ヒ素、ヨウ素、ニッケルとして）</p>	ワカメ（加工品）:60点程度
水銀（メチル水銀、総水銀）	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国内での含有状況を詳細に把握し、安全性を向上させる措置の必要性を検討する。</li> <li>・ コーデックス委員会における将来的な議論に備える。</li> </ul>	コンブ（加工品）:60点程度
カドミウム	<p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ アジア以外の国・地域では海藻は新たな食料源として注目されており、食品として安全であるかの調査が重ねられている。</li> </ul>	ノリ（加工品）:60点程度
ヒ素（有機、無機）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ コーデックス委員会において、韓国から海藻の安全性に関する国際文書を作成する旨の新規作業が提案されている。</li> </ul>	モズク（加工品）:60点程度
ヨウ素	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汚染物質等の国際的なリスク評価機関である JECFA は食品中カドミウムの主要な源の一つとして魚介類を挙げ、コーデックス委員会ではその汚染低減の実施規範策定に合意。実施規範の作成後、既存のカドミウム最大基準値(ML)の改訂を検討することが提案されている。</li> </ul>	ヒジキ（加工品）:60点程度
ニッケル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鉛は、コーデックス委員会において、基準値の改訂の議論が検討されており、食品安全にかかる基準値の議論のため、最新の国内における含有実態を調査する必要。</li> <li>・ ヒ素、ヨウ素、水銀、ニッケルについては、国外においては海藻中の最大基準値を設定済の国もある。</li> <li>・ 海藻加工品を常食する国内消費者保護の観点や、日本食文化の発信に欠かせない食材であるため輸出促進の観点からも、対応が必要。</li> </ul>	(いずれも国産)

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
ダイオキシン類（コブラナー PCB を含む）	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ダイオキシン対策推進基本指針（平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定）に基づき、水産物中のダイオキシン類の含有実態を、対象魚種を切り替えながら継続的に把握。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>我が国で水揚げされた水産物中のダイオキシン類濃度の実態を把握するために、平成18年度から、漁獲量が多く、かつ、過去の調査結果から比較的高いダイオキシン類濃度が認められた魚種(11品目)を選定し、中期計画に基づき、毎年度計画的かつ継続的に対象魚種を切り替えながら調査を実施。</li> <li>いずれの品目も概ね同程度の濃度で推移し、統計学的に優位な変動傾向は認められなかった。</li> <li>水産物中からのダイオキシン類摂取量が食品由来の総摂取量の9割を占めることを確認（ただし、食品由来の総摂取量は耐容一日摂取量の6分の1程度であり、健康への悪影響を及ぼさない水準）。</li> <li>令和6年度にカタクチイワシについて調査を実施。</li> </ul>	<p>コノシロ ：30点</p> <p>ベニズワイガニ ：30点</p> <p>（日本で水揚げされたもの）</p>



【加工食品】

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
<p>3-MCPD 脂肪酸エステル類* (3-MCPDE)</p> <hr/> <p>グリシドール脂肪酸エステル類 (GE)</p>	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>中鎖脂肪酸油中の 3-MCPDE、GE の含有実態の知見が不足していることから、リスク管理措置を講じる必要性を検討するため、国内で流通している中鎖脂肪酸油の含有実態調査を実施する。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>平成 24～26 年度に油脂類や調製粉乳等の調査を実施し、国内流通品中の 3-MCPDE 及び GE 濃度は、当時の海外における報告と比べて低い傾向であることを確認。平成 28 年度に、他の油種と比べて高濃度だったこめ油を対象に調査を実施し、平成 24～25 年度と比べて低い傾向であることを確認。</li> <li>令和 2 年度、関係団体と連携して「食品中の 3-MCPD 脂肪酸エステル類及びグリシドール脂肪酸エステル類低減のための手引き」を作成。事業者は本手引き等を活用して自主的な低減対策に取組み中。</li> <li>令和 5 年度、低減対策の効果検証等を目的に、油脂類及び乳児用調製粉乳等を対象とした含有実態調査を実施。全体的に低減した一方、一部の食品ではさらなる低減の必要性が示唆されるとともに、国内で流通している中鎖脂肪酸油中の 3-MCPDE 等の含有実態に関する知見を補完する必要があることを確認。</li> <li>EU やアジア地域で基準値が設定済みもしくは検討中であることから、輸出する場合には基準値へ適合するよう製造する必要。</li> </ul> <p>※ 2-MCPD 脂肪酸エステル類も同時に測定</p>	<p>食用油脂のうち中鎖脂肪酸油（中鎖脂肪酸油と他の油脂との混合油も含む）:30 点</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
多環芳香族 炭化水素類 (PAH)	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>平成28年度のかつおの削りぶし中等の含有実態調査以降、低減ガイドライン第2版が公表されており、その効果を検証するために、含有実態調査を実施する。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>PAHは炭素を多く含む有機物の不完全な燃焼等の過程で発生するが、食品の乾燥・加熱などの製造過程でもPAHによる汚染が生じることが報告されており、汚染物質等の国際的なリスク評価機関であるJECFAはbenzo[a]pyreneを含む13種類のPAHについて、遺伝毒性発がん性があるとして、今後モニタリングすべきと評価。</li> <li>コーデックス委員会においては、「燻製及び直接乾燥工程における食品のPAH汚染の低減に関する実施規範」(CXC 68-2009)を策定し、汚染防止・低減を国際的にも推進している。</li> <li>農林水産省は優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質に位置づけ、かつおの削り節・だし中（平成24年度）や直火加熱された肉類・魚類中（平成25年度）、かつおの削り節中（平成28年度）等の含有実態調査を行うと共に、研究事業を実施し、PAH低減のための技術開発を推進。</li> <li>令和2年3月には、農林水産省の監修のもと、(一社)日本鰹節協会と(一社)全国削り節工業協会の連名で、「かつおぶし・削りぶしの製造における多環芳香族炭化水素類(PAH)の低減ガイドライン(第2版)」が策定され、事業者においてPAHの低減に向けた取組が進められているところ。</li> </ul>	<p>かつおの削り ぶし ：120点程度</p>

【飼料】

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
アフラトキ シン B <sub>1</sub>	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>国産飼料中のかび毒について、基準値等の検討に必要なデータを得るため、含有実態を把握。</li> </ul>	<p>国産飼料（トウモロコシサイレージ等）</p>
デオキシニ バレノール	<p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>これまでの国産飼料中のかび毒の含有実態調査結果からは、家畜等の健康やその家畜等から生産される畜産物を介した人の健康に悪影響を及ぼす汚染は確認されていないが、基準値やその他の措置の必要性の検討に必要な含有実態データが不足。</li> </ul>	<p>：200点程度</p>
フモニシン （B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + B <sub>3</sub> ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>複数年をかけて国産飼料中のかび毒濃度の年次変動を確認するための含有実態データを収集した上で、将来的に基準値やその他の措置の必要性を検討予定。</li> </ul>	
ゼアラレノ ン		
ダイオキシ ン類（コプ ラナー PCB を含む）	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ダイオキシン対策推進基本指針（平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定）に基づき、畜水産物のダイオキシン類残留の主要な経路である飼料について、ダイオキシン類の含有実態を継続的に把握。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>近年の調査の結果から、魚粉及び魚油中ダイオキシン類濃度は低い水準で推移していることを確認。</li> <li>飼料中のダイオキシン類濃度の経年変化を確認するため、引き続き、含有実態を調査。</li> </ul>	<p>飼料原料</p> <p>：20点程度</p>



## 2. モニタリング

### 【飼料】

調査対象 危害要因	中期計画（令和3年度～令和7年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
鉛	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>飼料中の基準値の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。</li> <li>調査の結果は、飼料の安全対策の確認に活用し、家畜等の健康及びその家畜等から生産される畜産物を介した人の健康保護に資する。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>飼料に重金属等の管理基準を設定。</li> <li>近年の調査の結果から、飼料中の鉛、カドミウム、総水銀、総ヒ素濃度は、基準値と比較して低い水準で推移しており、基準値の超過はないことを確認。</li> <li>毎年度モニタリングを実施し、その結果は、独立行政法人農林水産消費安全技術センターのウェブサイトで定期的に公表。</li> </ul>	家畜・家きん用配合飼料、乾牧草等、動物由来飼料原料： 計30点
カドミウム		
水銀（総水銀）		
ヒ素（総ヒ素）		
アフラトキシン B <sub>1</sub>	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>飼料中の基準値の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。</li> <li>調査の結果は、飼料の安全対策の確認に活用し、家畜等の健康及びその家畜等から生産される畜産物を介した人の健康保護に資する。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>飼料にかび毒の指導基準（搾乳用の家畜の配合飼料のみ）又は管理基準を設定。</li> <li>近年の調査の結果から、配合飼料中のアフラトキシン B<sub>1</sub>、デオキシニバレノール、フモニシン（B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+B<sub>3</sub>）、ゼアラレノン濃度は、基準値と比較して低い水準で推移しており、基準値の超過はほとんどないことを確認。</li> <li>毎年度モニタリングを実施し、その結果は、独立行政法人農林水産消費安全技術センターのウェブサイトで定期的に公表。</li> </ul> <p>※ 飼料用とうもろこしは、アフラトキシン B<sub>1</sub>のみがモニタリングの対象</p>	家畜・家きん用配合飼料、飼料用とうもろこし※：アフラトキシン B <sub>1</sub> 計70点 デオキシニバレノール 計30点 フモニシン（B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +B <sub>3</sub> ） 計30点 ゼアラレノン 計30点
デオキシニバレノール		
フモニシン（B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +B <sub>3</sub> ）		
ゼアラレノン		

### 3. その他の調査

#### 【分析法の開発・検証】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
パーフルオ ロアルキル 化合物及び ポリフルオ ロアルキル 化合物 (PFAS)	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>国際的に廃絶対象物質等への追加が検討されている、又は国内における検出状況を踏まえて水道水中の存在実態の把握が必要と考えられる PFAS 種について、国産農畜水産物への移行、蓄積の程度や濃度分布を把握し、リスク評価やリスク管理措置の必要性を検討するため、既報の分析法を検証・改良し、標準手順書を作成。</li> <li>分析法が確立された場合には、令和 8 年度以降の実態調査に活用。</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>環境省は、令和元年度～令和 4 年度までの公共用水域及び地下水延べ 2,735 地点についての PFOS、PFOA の調査結果を公表。指針値（暫定）を超過した地点数は、延べ 250 地点。</li> <li>食品安全委員会は、令和 6 年 6 月に PFAS に関する食品健康影響評価書を公表。リスク管理について、PFAS にばく露され得る媒体（飲料水、食品等）における濃度分布に関するデータ収集を早急に進め、その調査結果等をもとに、高い濃度が検出された媒体への対応を一層進める必要と報告。</li> <li>農林水産省は、令和 3～4 年度に水産物中の PFOS、PFOA の予備調査、令和 6 年度から国産の農畜水産物に関し、国際的な動向も踏まえ、PFOS、PFOA、PFHxS、PFNA の 4 物質の実態調査を実施中。</li> <li>環境省は、令和 7 年 2 月、中央環境審議会水環境・土壌農薬部会水道水質・衛生管理小委員会及び人の健康の保護に関する水・土壌環境基準小委員会（合同開催）において、国際的な動向や国内における検出状況を踏まえて、PFBS、PFHxS、PFBA、PFPeA、PFHxA、PFHpA、PFNA、HFPO-DA の 8 物質について、水道水における要検討項目に位置づけ、水道水中の存在状況等の情報収集を行うことが適当と結論。</li> <li>2024 年 9 月のストックホルム条約の「残留性有機汚染物質検討委員会」の第 20 回会合では、長鎖 PFCA を製造、使用等の廃絶対象物質等に追加勧告を決定。今後、本年 4 月に開催される締約国会議で議論される予定。</li> </ul>	<p>国産農畜水産物のうち、代表的な品目について、測定候補 PFAS 種を対象に既報の食品中の PFAS 分析法の性能や適用性の検証を行い、令和 8 年度以降の当省の実態調査に活用するほか、国内の民間分析機関や公設試験研究機関が参照できる標準手順書を作成する。</p> <p>（対象とする分子種は、国内外の最新の情勢を踏まえて見直す可能性がある。）</p>

【事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
3-MCPD 脂肪酸エステル類※ (3-MCPDE)	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>令和5年度調査で更なる低減の必要性が示唆された食用植物油のうち、主に国内で製造されている油脂を対象に、事業者が実際に使用する製造設備を用いて低減対策の有効性を検証する。</li> <li>実際の製造設備に適した低減対策に関する知見を得るとともに、得られた知見を業界全体で共有・活用し、品目横断的な安全性の向上を図る。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>令和5年度、低減対策の効果検証等を目的に、油脂類及び乳児用調製乳等を対象とした含有実態調査を実施。</li> </ul>	<p>協力事業者の設備を用いて低減対策を講じた製造工程でこめ油を製造し、3-MCPDE、GEの低減対策の効果を検証する。また、あわせて官能評価やその他品質に係る項目の分析により品質への影響を検討する。</p>
グリシドール脂肪酸エステル類 (GE)	<p>全体的に低減した一方、パーム油やこめ油は他の油種と比べて高濃度域にも分布するなど、一部の品目ではさらなる低減の必要性が示唆された。特にこめ油は、製品間で濃度に幅があったことから、こめ油の原料や製造方法の変更などによりさらに低減できる可能性。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>こめ油は、事業者毎に異なる製造工程で特徴ある製品を製造しているため、各事業者が実際に使用する設備に適した低減対策を選択する必要。既に3-MCPDE等を低減できている事業者の事例も参考にしながら、さらなる低減が必要な事業者の設備において効果的な低減対策の選択や実行可能性、品質への影響等を検討することが望ましい。</li> <li>EUやアジア地域で基準値が設定済みもしくは検討中であることから、輸出する場合には基準値へ適合するよう製造する必要。</li> </ul> <p>※ 2-MCPD 脂肪酸エステル類も同時に測定</p>	

## 令和7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

### 1. サーベイランス

#### 【農産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
A型肝炎ウイルス	<p><b>【優先度】</b> B：期間内に可能な範囲で実施</p> <p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・国内でのベリー類におけるA型肝炎ウイルスの低減対策の必要性を検討するため、ベリー類におけるA型肝炎ウイルスの汚染実態を把握。</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・国内ではベリー類の喫食を原因とするA型肝炎の食中毒事案は発生していないが、海外では大規模食中毒事案が発生。</li> <li>・ベリー類の生産段階でのA型肝炎ウイルスの汚染実態について全国的な調査が実施されていないことから、令和5年度から実態調査を実施（令和7年度が最終年度）。</li> </ul>	いちご（包装済み）：200点

【畜産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
カンピロバ クター	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生産者が簡便に農場における保菌状況を把握し、衛生管理の効果検証に活用可能な各種簡易検査手法（リアルタイムPCR、イムノクロマト法）を確立・普及するため、簡易検査手法の使用マニュアル及び鶏糞の効率的な採材マニュアル案を作成の上、同案の実効性の確認のため農場における実証を行う。</li> <li>カンピロバクターに有効な低減対策を明確にするため、①空舎時の消毒、②総合的な飲水管理、③鶏舎毎の衣類・履物管理、④ハエ対策の実施前後におけるカンピロバクター属菌の保菌量を把握し、低減効果を実証する。併せて、各種簡易検査手法を用いた対策の効果の検証を行う。</li> <li>カンピロバクターの定量的リスク評価の基礎的なデータとするため、全国的な鶏の保菌状況、鶏肉の汚染状況を把握する。</li> <li>調査結果は、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」の改訂に活用する。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鶏肉の畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成25年～）。</li> <li>「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、低減対策の実証、検査法の確立普及、全国的な保菌状況等の定量データの収集の必要性が示された。</li> </ul>	<p>【簡易キットの検証】</p> <p>新鮮落下盲腸便及びソックスワブ：予定調査点数は、現場での実行可能性を踏まえ調整予定</p> <p>【低減対策の実証】</p> <p>新鮮落下盲腸便及びソックスワブ：予定調査点数は、現場での実行可能性を踏まえ調整予定</p> <p>【全国的な保菌状況等の定量データの収集】</p> <p>盲腸内容物、食鳥と体、最終製品（胸肉）：2,000点（定量）</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
カンピロバ クター	<p><b>【優先度】</b> A：期間内に実施</p> <p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和6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、農場の所在地や事業者ごとの傾向を確認するほか、解析結果をもとに農場間や処理場を介した菌伝播について考察し、伝播防止対策を検討。</li> <li>・ 過去の調査や文献から得た豚・牛分離株と、鶏分離株のMLST型を比較し、解析結果をもとに畜種間での菌伝播について考察し、伝播防止対策の検討に資する。</li> <li>・ 文献等で得られた近年のヒトからの分離株のMLST型を比較し、カンピロバクター感染症と鶏肉の関連性について考察する。</li> <li>・ 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。</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 過去の調査で分離された菌株の性状解析では、農場間、家畜間の食中毒菌の広がり等に関する情報をもとに、汚染源・感染源への対策等を検討するため、分離菌株の血清型<sup>※</sup>や、各種検体から抽出された遺伝子を解析し、菌株間の関連性を把握。</li> <li>・ 令和6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、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。</li> </ul> <p>※ 細菌の細胞にある抗原の構造の違いに基づき、菌種をさらに細分する場合に、その抗血清に対応した細菌の型を血清型という。</p>	<p>令和6年度調査で得られたカンピロバクター属菌菌株：250点 (最大)</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
カンピロバ クター	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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とともに、食肉衛生検査結果の利活用に係る取組の効果検証にも活用するため、と畜場搬入後の肉用豚の直腸便を用いて、E型肝炎ウイルス、カンピロバクター、サルモネラの全国的な保有状況を把握する。</li> </ul> <p>【経緯】</p>	<p>と畜場で採取した直腸便 ：384点 (最大)</p>
サルモネラ	<ul style="list-style-type: none"> <li>農林水産省における平成25年度の調査結果では、豚農場における陽性率について、E型肝炎ウイルスでは農場の71% (17/24)、個体の16% (78/480) が陽性、カンピロバクターでは農場の67% (20/30)、個体の33% (49/150) が陽性、サルモネラでは農場の4% (1/24)、個体の0.2% (1/480) が陽性であることを確認。</li> <li>生産段階においては、飼養衛生管理基準の改正(2020年)、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表(2017年～)を通じて衛生管理対策を推進。</li> </ul>	<p>うち、 カンピロバク ター ：384点 サルモネラ ：138点 E型肝炎 ：138点</p>
E型肝炎ウ イルス	<ul style="list-style-type: none"> <li>2014年1月～2021年9月におけるE型肝炎の届出数は2,770例、2015年以降は年間200例を超え、2018年以降は400例を超える。国内で感染したと推定され、かつ、推定感染経路の記載があった事例が1,035例で、その内訳は豚肉(レバーを含む)の喫食が428例(41%)と大部分を占める。</li> </ul>	<p>(予定調査点数は過去調査における保有率をもとに設定)</p>

【水産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
A 型肝炎ウイルス	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>過去の調査で入手したカキ中腸腺試料に対する分析を行い、A型肝炎ウイルスの保有状況を調査。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>国内におけるA型肝炎患者者数は年度による変動が大きい、年間数百名程度で推移。</li> <li>感染経路としては、性的接触によるものもあると推察されているが、汚染された魚介類や生鮮農産物、水の摂取による感染もあるとされる。</li> <li>生食の機会が多いカキについては、感染の原因となるリスクが高いことが想定されたことから、令和3年度にカキ試料のA型肝炎ウイルス保有状況調査を実施したが、すべての検体においてウイルスの検出はなかった。</li> <li>上記の調査は、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、改めて汚染の状況を調査する必要。</li> </ul>	<p>二枚貝 (カキ中腸腺試料)：160点</p>
ノロウイルス	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>過去の調査で入手したカキ試料から検出されたノロウイルス遺伝子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。</li> <li>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たガイドブックを作成する際の基礎データとして活用する。</li> </ul> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>平常時の海域ごとの汚染実態調査を実施（令和元年度～令和3年度）</li> <li>「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）</li> <li>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）</li> </ul>	<p>二枚貝 (カキ中腸腺試料)：160点</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
ノロウイルス	<p><b>【優先度】</b> A：期間内に実施</p> <p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・国内主要生産海域及び加工場におけるカキのノロウイルス汚染について、平常時の水準（ベースライン）を把握する。</li> <li>・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。</li> <li>・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たガイドブックを作成する際の基礎データとして活用する。</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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）</li> <li>・平常時の海域ごとの汚染実態調査を実施（令和元年度～令和3年度）</li> <li>・前回の汚染実態調査は、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、改めて各海域の平常時における汚染水準を調査する必要。なお、本調査は、令和7年度及び令和8年度の2か年にかけて実施する予定。</li> </ul>	<p>二枚貝 （カキ） ：1,500点 （二枚貝試料 5点×5回× 15県×2漁場 ×2条件）</p>

## 2. その他の調査

### 【事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
腸管出血性 大腸菌	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>栽培に使用した水*及び栽培中のスプラウトを採取することで効果的かつ効率的に有害微生物を検出できることから、コーデックス委員会では「栽培に使用した水*又は栽培中のスプラウトの検査」が推奨されている。この検査法について、国内のスプラウト生産現場での実行性と有効性を検証し、より効果的で効率的な微生物検査体系を検討するための調査を行う。</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p>	栽培に使用した水、栽培中のスプラウト、スプラウト製品
サルモネラ	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーデックス委員会において、「栽培に使用した水*又は栽培中のスプラウトの検査」が推奨されている。</li> <li>これを受けて、国内のスプラウト生産現場での上記検査の実効性・有効性を検証するため、スプラウト生産施設と連携し、令和5年度に、栽培に使用した水、栽培中のスプラウト及びスプラウト製品（ともに可食部）を試料として微生物調査を実施し、試料の採取方法、採取タイミング等について予備的に検討。</li> </ul>	
リステリア・モノサイトジェネス	<ul style="list-style-type: none"> <li>上記検討結果を踏まえ、本調査もスプラウト生産施設と連携しつつ、令和5年度よりも試料数を増やして微生物調査を実施し、その結果を基にスプラウト生産における衛生管理指針の改訂について検討する。</li> </ul> <p>※ 栽培中の灌水でスプラウトにかかった水をいう。</p>	
大腸菌（指標菌として）		

【事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査】【検査法の妥当性確認】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
カンピロバクター	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ブロイラー農場の衛生管理のさらなる推進のための AI の活用の検討のため、家きんの生産性等に影響する可能性のある微生物の感染の兆候を早期に検出する AI モデルを作製し、実証試験により実装の可能性について調査する。</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一部の食鳥処理場では、外観から特定できない肉眼的な病態所見である食鳥検査結果を活用し、生産段階での衛生管理にフィードバックする取組が行われている。</li> <li>さらなる衛生管理の推進には、外観から早い段階で、鶏の健康状態の異常を組織及び遺伝子レベルで検知し、その結果を衛生管理にフィードバックすることが有効と考えられる。</li> </ul>	<p>鶏由来試料 : 200 点</p>

【輸出重点品目の衛生管理推進のための調査】【検査体制の整備】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
ノロウイルス	<p><b>【目的】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ヒト糞便汚染を示すウイルス指標と考えられており、カキ中の NoV の保有との関連可能性について報告のあるトウガラシ微斑ウイルス (PMMoV) について、海水中の PMMoV をカキ中の NoV 保有の指標とできるかを検証する。</li> <li>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たガイドブックを作成する際の基礎データとして活用する。</li> </ul> <p><b>【経緯】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>平常時の海域ごとの汚染実態調査を実施 (令和元年度～令和 3 年度)</li> <li>令和 4 年度に、PMMoV をカキ中ノロウイルスの指標とできるか確認するための予備調査を実施した結果、カキ及び海水中 PMMoV をカキ中ノロウイルスの指標とできる可能性が示唆され、更なる調査が必要と考えられた。</li> <li>ヒトにおけるノロウイルス感染症の発生状況は年度によって異なるため、海水中 PMMoV をカキ中ノロウイルスの指標として実用化可能か、調査海域を拡大しつつ、複数年度にわたり検証が必要。</li> </ul>	<p>二枚貝 (カキ) 試料 : 160 点 (検査点数 4 点 (NoV 2 点 + PMMoV 2 点) × 5 回 × 8 漁場)</p> <p>海水試料 : 80 点 (検査点数 2 点 (Nov 1 点 + 大腸菌群最 確数 1 点) × 5 回 × 8 漁 場)</p>