

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
(平成 24 年 3 月 23 日公表)

1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスク分析を導入し、科学に基づいた行政を推進するため、科学的原則に基づいたリスク管理と消費者の視点に立った施策を実施する上で必要となるサーベイランス¹・モニタリング²の実施が一層重要です。

このため、平成 24 年度から平成 28 年度までの 5 年間における、サーベイランス・モニタリング計画を以下のとおり定めます。

2. 対象とする危害要因及び優先度の分類

(1) サーベイランス・モニタリングの調査対象は、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(平成 24 年 3 月 23 日現在)に基づいて、調査対象(食品群)ごとに、これまでの汚染実態調査の実施状況、調査目的に合致した検出・分析法の有無を考慮して、優先度を決定しました。

(2) 優先度は、以下の区分に分類しました。

A : 期間内に実施

B : 期間内に可能な範囲で実施

(3) リスク管理検討会の場で、技術的な知見を含めて関係者に意見を求め、必要に応じてサーベイランス・モニタリング計画に反映しました。

3. 調査対象

別紙のとおりです。

4. 留意事項

(1) 計画期間中に食品安全に関するリスクが顕在化した場合、当該食品の汚染状況などについて、計画に含まれているかを問わず、緊急に調査を実施します。

(2) 十分なデータが存在せず汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施します。

(3) サーベイランス・モニタリングの実施に当たって、分析機関に分析を委託する場合は、精度管理を行うこと及び妥当性が確認された分析法を用いること等を条件とします。

(4) 中期計画に基づき、各年度にサーベイランス・モニタリングを実施する危害要因名、調査対象品目、調査点数等を定めた詳細な年次計画を策定します。

¹ 問題の程度、又は実態を知るための調査。

² 矯正的措施をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知るための調査。

(別紙)

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		備考
危害要因	調査対象食品群	
カンピロバクター	鶏肉	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	牛肉	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
サルモネラ	鶏卵	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	鶏肉	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
腸管出血性大腸菌	牛肉	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	野菜	・スプラウトの生産・出荷段階の汚染実態調査を実施。 ・野菜の衛生管理指針の導入効果を検証するための調査を実施。
ノロウイルス	二枚貝	・生産段階における汚染実態調査を実施。
リステリア・モノサイトジェネス	畜水産物由来の非加熱喫食調理済み食品	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を実施。

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		備考
危害要因	調査対象食品群	
クドア・セプテンブクタータ	魚類	・生産段階における汚染実態調査を実施。

(注) 中期計画においてモニタリングの対象となる危害要因は無い。