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		
危害要因	調査対象	備 考
	食品群	
カンピロバク ター	鶏肉	 生産段階である農場における飲水消毒等の低減対策の有効性を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 加工・流通段階における低減対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	牛肉	 陽性牛の排菌しやすい環境を特定し、排菌による汚染拡大を防ぐための対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 加工・流通段階において、交差汚染が起きやすい段階を特定し、汚染低減に効果的な対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	豚肉	定期的に生産段階における汚染実態を把握。この結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
サルモネラ	鶏卵	・ 定期的に採卵鶏群の陽性率を把握。・ 農場でサルモネラ(特にサルモネラ・エンテリティディス)が 検出された場合は、衛生管理対策の実施状況を把握。・ これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	鶏肉	 サルモネラが検出された農場と検出されていない農場の衛生管理対策の取組状況等を調査。 加工・流通段階における低減対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	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、定期的に汚染実態を把握。 栽培時の温度や湿度が微生物の増殖に適している「もやし」の汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。

調査対象		
危害要因	調査対象 食品群	備考
腸管出血性大腸菌	牛肉	 陽性牛の排菌しやすい環境を特定し、排菌による汚染拡大を防ぐための対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 加工・流通段階において、交差汚染が起きる、又は菌が繁殖しやすい段階を特定し、汚染低減に効果的な対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
	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、定期的に汚染実態を把握。 栽培時の温度や湿度が微生物の増殖に適している「もやし」の汚染実態を把握。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
ノロウイルス	二枚貝	 生産・加工段階等におけるカキのノロウイルス汚染状況を把握。 ノロウイルスの除去・低減等が期待される高圧処理等の対策について、有効性を検証する。 これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
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(生食用の 食品を含む。)	加工・流通段階において、製品の汚染源を特定し、汚染低減に効果的な対策を検討するため、継続的に汚染実態を把握。これらの結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の検討に活用。
E 型肝炎ウイ ルス	豚肉	定期的に生産段階における汚染実態を把握。この結果は、生産から消費にわたる必要な段階で行うリスク管理措置の必要性の検討に活用。

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		
危害要因	調査対象 食品群	備考
A 型肝炎ウイ ルス	二枚貝	・ 生産段階における汚染実態を把握し、リスク管理措置の必要 性の検討に活用。

⁽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。