平成 29 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) サーベイランス及びモニタリングの実施に当たって、微生物リスク管理基礎調査事業により分析を委託する場合は、精度管理を行うこと、ISO (International Organization for Standardization) 法などの妥当性が確認された分析法を用いること等を条件として競争入札を行い、分析機関を選定する。
- (2) 危害要因に汚染される可能性がある食品の範囲が分からない場合や、十分なデータが存在せず汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施する。

サーベイランス

危害要因	調査の趣旨	具体的な 調査対象品目	予定 調査点数
カンピロバクター	出荷段階の豚個体のカンピロバクター保有率の全国的な実態を把握。 今後、生産衛生管理対策の効果を検証する ため、対策を普及した後も定期的に実態を把 握する予定。	直腸内容物	970
E 型肝炎ウイ ルス	E 型肝炎ウイルス低減対策の必要性を検討するため、出荷段階の豚個体のE型肝炎ウイルス遺伝子陽性率を把握。		970

その他の調査(事業者と連携して、リスク管理措置案の検討等のために行う調査)

危害要因	調査の趣旨	具体的な 調査対象品目	予定 調査点数
サルモネラ、 腸管出血性 大腸菌	もやし生産における衛生管理指針の作成の 検討のため、生産施設における微生物の汚 染実態を把握。	原料種子	計 720
		栽培中のもやし	
		環境試料	
		(水、施設の生産ラインの	
		拭き取り等)	
ノロウイルス	汚染実態調査等において信頼性の高いデータを得るため、共通試料を用いた複数の試験室による「感染性推定遺伝子検査法」の妥当性を確認。	カキ	650
ノロウイルス	「高圧処理」によるカキ処理場における養殖カ キ中のノロウイルス汚染低減効果を検証。	カキ	400
リステリア・ モノサイトジェ ネス	食鳥処理施設において、鶏肉のリステリア・モ ノサイトジェネスの汚染源を推定し、汚染低減 対策を検討するため、食鳥処理に用いる機 械・器具等の汚染状況を予備的に把握。	環境試料 (機械・器具の拭き取り、 手袋) 鶏肉	計 732