

平成25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・モニタリングの実施に当たって、有害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て競争入札を行い、分析機関を選定する。
- (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	最低調査点数
カンピロバクター	肉用牛の汚染実態の把握	糞便	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染の実態と汚染ルートの解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中
	豚の汚染実態の把握	糞便	検討中
サルモネラ	肉用牛の汚染実態の把握	糞便	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染の実態と汚染ルートの解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中
	採卵鶏農場における汚染実態と汚染ルートの解明	糞便、鶏卵、塵埃	検討中
	豚の汚染実態の把握	糞便	検討中
腸管出血性大腸菌	肉用牛の汚染実態の把握	糞便	検討中
	野菜の衛生管理指針の導入効果の検証	・生食用野菜 ・土壌、用水	検討中 【野菜(土耕・水耕)】 500×品目数 【土壌・用水】 500×品目数
	野菜加工施設における衛生上の管理点の明確化及び衛生管理手法の現場における実証(予備調査)	加工野菜 (野菜加工施設)	検討中

(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	最低調査点数
リステリア・モノサイトジェネス	肉用牛の汚染実態の把握	糞便	検討中
	食鳥処理施設における交叉汚染の実態と汚染ルートの解明	部分肉(もも、胸、肝)、体表付着物、腸管内容物	検討中
	豚の汚染実態の把握	糞便	検討中
真菌	米のカビ汚染防止のための管理ガイドラインの効果の検証、米の乾燥調製施設等に存在する真菌(アフラトキシン産生菌を含む)の実態を把握	塵埃 (米の乾燥調製施設等)	検討中