

平成27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、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	調査対象食品群	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	鶏肉	肉用鶏農場における侵入経路を把握し、農場での汚染低減対策を検討。	腸管内容物	150
			環境試料	240
		食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。	鶏肉	450
			腸管内容物	300
	牛肉	国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	300
	豚肉	繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。	腸管内容物	500
			鼻粘膜	500
			環境試料	25
		国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	300
サルモネラ	鶏卵	採卵鶏群のサルモネラ保有状況と鶏卵の汚染状況の関係を把握。	鶏卵	2,080
			環境試料	72
			腸管内容物	180
	鶏肉	肉用鶏農場における侵入経路を把握し、農場での汚染低減対策を検討。	腸管内容物	150
			環境試料	240
		食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。	鶏肉	450
			腸管内容物	300
	豚肉	繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。	腸管内容物	500
			鼻粘膜	500
			環境試料	25

危害要因	調査対象食品群	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
腸管出血性大腸菌	牛肉	食肉処理施設に搬入される牛について、腸管出血性大腸菌O157の保有状況を調査。	腸管内容物	660
	生食用野菜	果菜を対象に、「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に基づく対策の実施状況を把握するとともに微生物調査を行い、指針に収載された衛生管理対策を検証。	トマト	500
			きゅうり	500
			圃場(土壌、水等)、調製施設の環境試料	2,500
ノロウイルス	二枚貝	二枚貝におけるノロウイルス陽性率の季節性変化の把握を目的として、カキのノロウイルスの保有状況を調査。	カキ	2,070
			水	20
リステリア・モノサイトジェネス	鶏肉	食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。	鶏肉	450
			腸管内容物	300
			器材	150
		国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	300
	牛肉	国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	300
	豚肉	国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	300
	農畜水産物由来の非加熱調理済み食品	国内の加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している調理済み食品(国内製造品)の汚染実態を把握。	農畜水産物由来の非加熱調理済み食品	1,850
黄色ブドウ球菌	豚肉	繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。	腸管内容物	500
			鼻粘膜	500
			環境試料	25
		国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	300

危害要因	調査対象食品群	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
E型肝炎ウイルス	豚肉	繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。	腸管内容物	500
			鼻粘膜	500
			環境試料	25
		国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	300
性状解析	主に前年度分離株	疫学調査のための情報を入手。	保存菌株等	検討中