

平成 28 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	予定調査点数
腸管出血性大腸菌	「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に収載された衛生管理対策の有効性を検証し、対策の見直しの必要性を検討するため、農産物(果菜類)及び国内のほ場における微生物の最新の汚染実態と、指針に収載された衛生管理対策の実施状況を調査。	トマト	500
		キュウリ	500
		環境試料 (土壌、水等)	2500
サルモネラ	農場でのサルモネラ汚染低減に効果的な対策を検討するため、汚染農場と非汚染農場を対象に調査を実施。	糞便 (ソックススワブ)	計 1,900
		環境試料 (鶏舎周り土壌、作業着長靴拭き取り等)	
	前回調査から、農場におけるサルモネラ汚染率が増えているかどうかを確認し、必要に応じてリスク管理措置を見直すため、採卵鶏農場の全国的なサルモネラ保有状況を把握。また、採卵鶏農場における飼養・衛生管理状況を調査し、サルモネラ汚染との関連性を把握。	糞便 塵埃	計 2,800
リステリア・モノサイトジェネス	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、国産調理済み食品の汚染実態を調査。	農畜水産物由来の、喫食前に加熱を要さない調理済み食品	800

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
ノロウイルス	カキのノロウイルス汚染低減対策の検討材料とするため、国内の養殖海域で生産されたカキのノロウイルス保有状況を調査。	カキ	1,600
	カキのノロウイルス汚染低減に効果的な対策を検討するため、生産現場で自主的に行われている処理の前後のカキのノロウイルス保有状況を把握し、その効果を検証。	カキ	500