

今後 5 年間（令和4年度～令和8年度）における 食品の安全性向上に向けた計画案について

令和4年2月
農林水産省消費・安全局

目次

農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物に
掲載予定のハザード

【細菌】

1. カンピロバクター
2. サルモネラ
3. 腸管出血性大腸菌
4. リステリア・モノサイトジェネス

【ウイルス】

5. E型肝炎ウイルス
6. A型肝炎ウイルス
7. ノロウイルス

1. カンピロバクター

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 農場や家畜舎内への侵入防止や家畜舎内での定着防止のための対策を整理 ⇒鶏肉（2011年）、牛肉（2011年）および豚肉（2017年）の生産衛生管理ハンドブック作成 ▶ 鶏肉の生産関係者・研究者との意見交換会を実施（2020年～） ▶ 農場での衛生対策の取組事例を収集（2019年～） 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、生産段階での総合的な衛生管理を推進する（バイオセキュリティの強化）ため、関係者と連携し、 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 鶏肉の生産段階における保菌状態を、それ以降の段階で活用するため、農場で使える簡易迅速検査法（定性・定量）の開発 ▶ 食肉・食鳥処理データを活用した、農場の衛生管理改善のスキームを検討 ⇒飼養衛生管理情報共有システムの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食鳥処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態（保菌率、菌数）を把握 ✓ 【牛肉・豚肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握
事業者		<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工段階以降の衛生管理を効果的にするための、生産から食鳥処理までにわたる管理点・対策を検討
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ カンピロバクターとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイト、SNS、動画、セミナー等で食肉をよく加熱して食べるよう、タイムリーに発信 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食肉の加熱の重要性について消費者向けの情報提供の充実（WEBページ作成や更新など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏肉】食肉（特に鶏肉）の加熱の重要性を継続して情報発信

2. サルモネラ

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 農場や家畜舎内、ほ場や施設内への侵入防止、家畜舎内での定着防止又は野菜やスプラウトを衛生的に生産するための対策を整理 ⇒ 鶏肉、牛肉（2011年）、鶏卵（2012年）、豚肉（2017年）の生産衛生管理ハンドブック、野菜（2011年、2021年改訂）、スプラウト（2015年）、もやし（2019年）の衛生管理指針作成 ▶ 鶏肉の生産関係者や研究者等との意見交換会を実施（2020年～） 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、生産段階での総合的な衛生管理を推進するため、関係者と連携し、食肉・食鳥処理データを活用した、農場の衛生管理改善のスキームを検討 ⇒ 飼養衛生管理情報共有システムの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏卵】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、採卵鶏農場や市販鶏卵の全国的な保菌・汚染実態（保菌率、血清型）を把握 ✓ 【鶏肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食鳥処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態（保菌数、菌数、血清型）を把握 ✓ 【牛肉・豚肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握 ▶ 家畜や野菜の汚染実態調査による衛生対策の効果検証 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏卵】ワクチン接種効果など、対策の低減効果を検証するために汚染実態を把握 ✓ 【野菜】改訂した野菜の衛生管理指針をさらに普及し、その効果検証も含めて、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、汚染実態を把握 ▶ 栽培に使う水に含まれる大腸菌（指標菌として）の簡易検査法の開発
事業者		<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工段階以降の衛生管理を効果的にするための、生産から食鳥処理までにわたる管理点・対策を検討
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ サルモネラとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ ウェブサイト、SNS、動画、セミナー等で情報発信 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食肉の加熱調理の重要性について、消費者向けの情報提供のさらなる充実（WEBページ作成や更新など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【鶏肉】食肉の加熱の重要性を継続して情報発信 ✓ 【鶏卵】家庭での保管方法などを継続して情報発信 ✓ 【野菜】生食用の野菜では特に流水で洗って調理する、食べるなどを継続して情報発信

3. 腸管出血性大腸菌

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 農場や家畜舎内、ほ場や施設内への侵入防止、家畜舎内での感染拡大防止又は野菜やスプラウトを衛生的に生産するための対策を整理 ⇒牛肉（2011年）の生産衛生管理ハンドブック、野菜（2011年、2021年改訂）、スプラウト（2015年）、もやし（2019年）の衛生管理指針を作成 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 畜産物の加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、生産段階での総合的な衛生管理を推進するため、関係者と連携し、食肉処理データを活用した、農場の衛生管理改善のスキームを検討 ⇒飼養衛生管理情報共有システムの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【牛肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握 ➢ 肉用牛や野菜の汚染実態調査による衛生対策の効果検証 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【牛肉】生産段階から食肉処理までの工程において、主要な血清型の分布を把握するための全国的な保菌・汚染実態調査を実施 ✓ 【野菜】改訂した野菜の衛生管理指針をさらに普及し、その効果検証も含めて、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、汚染実態を把握 ➢ 栽培に使う水に含まれる大腸菌（指標菌として）の簡易検査法の開発
事業者		
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 腸管出血性大腸菌とその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイト、SNS、動画、セミナー等で情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 消費者向けの情報提供の充実（WEBページ作成や更新など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【牛肉】食肉の加熱の重要性を継続して情報発信 ✓ 【野菜】生食用の野菜では特に流水で洗って調理する、食べるなどを継続して情報発信

4. リステリア・モノサイトジェネス

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 農場や家畜舎内、ほ場や施設内への侵入防止、家畜舎内での定着防止又は野菜やスプラウトを衛生的に生産するための対策を整理 ⇒鶏肉、牛肉（2011年）及び豚肉（2017年）の生産衛生管理ハンドブック、野菜（2011年、2021年改訂）、スプラウト（2015年）、もやし（2019年）の衛生管理指針の作成 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 野菜の汚染実態調査による衛生対策の効果検証 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【野菜】改訂した野菜の衛生管理指針をさらに普及し、その効果検証も含めて、生産段階における検出率が低いレベルで維持されていることを確認するため、必要に応じて、汚染実態を把握 ▶ 海外の食中毒事例の情報等から農畜水産物の生産段階での対策の必要性を検討
事業者		<ul style="list-style-type: none"> ▶ 調理済み食品やその原材料の加工・流通の際の衛生管理に活用できる科学的情報の発信 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【農畜水産物由来の非加熱喫食調理済み食品※】必要に応じて、生産段階におけるリスク管理措置の必要性を検討するため、調理済み食品等の製造業者と連携し、汚染実態を把握 ▶ 事業者向けの情報提供の充実（WEBページの作成など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 海外の食中毒事例の情報 ✓ 海外で策定された、食品中のリステリア・モノサイトジェネスの管理に係るガイダンス等の情報
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ リステリア・モノサイトジェネスとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイト等で情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 消費者向けの情報提供の充実（WEBページの更新） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 妊娠している方などハイリスクとなる方への注意喚起

※コーデックス委員会の「調理済み食品中のリステリア・モノサイトジェネスの管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」（CXG 61- 2007）で定義されている「一般に、生食用の食品の他、リステリア属菌の殺菌処理をさらに行うことなく一般に飲食可能な形へと処理、加工、混合、加熱又はその他の方法で調理されたすべての食品」とする。

5. E型肝炎ウイルス

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ヒトへの感染経路等について情報を整理 ⇒ 豚肉の生産衛生管理ハンドブック（2017年）にE型肝炎に関するコラムを掲載 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 畜産物の加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、生産段階での総合的な衛生管理を推進するため、関係者と連携し、食肉処理データを活用した、農場の衛生管理改善のスキームを検討 ⇒ 飼養衛生管理情報共有システムの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【豚肉】総合的な衛生対策の推進効果を検証するため、生産から食肉処理までの工程において、全国的な保菌・汚染実態を把握
事業者		
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ E型肝炎ウイルスとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ ウェブサイトで情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食肉の加熱調理の重要性について、消費者向けの情報提供のさらなる充実（WEBページ作成や更新など）

6. A型肝炎ウイルス

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 市販の国産生食用カキ及び加熱調理用カキにおけるA型肝炎ウイルス遺伝子の検出率が極めて低いこと（0%）を確認 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 二枚貝の汚染実態を調査し、低減対策の必要性を検討 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【二枚貝】低減対策の必要性を検討するため、国産品の汚染実態を把握 ➢ 野菜等の汚染実態調査 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【野菜・果実】必要に応じて、低減対策の必要性を検討するため、国産品の汚染実態を把握
事業者		
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ A型肝炎ウイルスとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイトで情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 消費者向けの情報提供のさらなる充実（WEBページ作成や更新など） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【二枚貝】加熱調理の重要性を情報発信 ✓ 手洗いの重要性を情報発信

7. ノロウイルス (NoV)

	これまでの取組	当面実施すべき事項
生産者・事業者	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 平常時におけるカキ中のNoVの濃度分布等をデータ収集し、各海域での保有実態を把握。 ➤ 国際的な検査法に準じた手順書を公表 (2021年) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 清浄な海域での生産を対策の基本としつつ、カキが保有するノロウイルスの低減方法及び具体的条件の検討 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 【二枚貝】浄化処理などの低減対策の条件検討のため、事業者と連携して保有実態を把握。 ✓ 【二枚貝】低減対策の効果検証のため、全国的な汚染実態を把握 ➤ 国際的な検査法の普及に向けて、国内分析機関の技術的な支援 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 内部精度管理体制の整備及び外部精度管理体制の導入支援 ➤ NoV培養技術も含めた特に感染性のあるウイルス量を導出可能な検査法に関する情報収集 ➤ 国内外における基礎研究の進展状況を踏まえた、カキ中NoVの実用的な検査法の開発
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ➤ NoVとその食中毒症状の特徴、予防のための注意事項を整理 ⇒ウェブサイト、SNS、動画、セミナー等で情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 手洗いといった基本的な衛生管理の重要性について、消費者向けの情報提供のさらなる充実 (WEBページ作成や更新など)