

No.3	調査課題名：畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査					
調査目的	畜水産食品における薬剤耐性菌の出現状況等を把握し、科学的な薬剤耐性菌の食品健康影響の評価を行うための基礎資料とすることを目的に実施する。					
その他	進捗状況 (<input type="checkbox"/> で表示)	契約手続き準備中 ・ 企画競争公告中 ・ 調査実施中 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 調査終了				
	公告日	H18. 9. 12	契約締結日	H18. 10. 20	履行期限	H19. 3. 30
	調査実施機関	財団法人日本食品分析センター				
	契約金額	22,949,157円				
	仕様書 (調査内容の詳細)	別紙のとおり				
	その他参考資料	「平成17年度「畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査(プロトコル作成)」報告書(抜粋)」				<input type="button" value="PDF"/>

別紙

畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査

1. 調査背景及び目的

家畜等への抗菌性物質の使用に起因する薬剤耐性菌の食品健康影響評価をより科学的に実施するに当たって、畜水産食品等の食品分野における薬剤耐性菌の出現に関する科学文献及び調査報告数が極めて少ないことから、畜水産食品等の食品分野における薬剤耐性菌の出現状況を定量的に把握する必要がある。

このため本調査を実施し、畜水産食品における薬剤耐性菌の出現状況等を把握し、一層科学的な薬剤耐性菌の食品健康影響の評価を行うための基礎資料とする。

2. 調査内容

小売店等において国内の畜水産食品(牛肉、豚肉、鶏肉)を採取(購入)し、これらの食品について薬剤耐性菌による汚染状況の試験調査を行う。

3. 調査方法

別紙に示す対象食品、試料数及び対象菌種について、原則として、「平成17年度「畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査(プロトコル作成)」報告書(抜粋)」(http://www.fsc.go.jp/senmon/anzenchousa/chousa18keikaku_3.pdfを参照)に従って、対象菌種を分離・同定した後、薬剤感受性試験を実施して畜水産食品由来の菌株の最小発育阻止濃度(MIC)分布を作成する。

また、得られた薬剤耐性菌は請負業者において5年間保管する。

4. 報告書の作成

調査項目について得られた情報を体系的に整理して取りまとめ、報告書を作成する。

なお、報告書を作成する場合には、構成及び分量について、事前に内閣府食品安全委員会事務局担当官の了解を得る。

5. その他

- (1) 業務の実施に当たっては、事前に内閣府食品安全委員会事務局担当官と連絡を密にとることとし、疑義が生じた場合には担当官の指示に従う。
- (2) 本業務により知り得た結果については、許可なく第三者に譲渡してはならない。
- (3) 入手した外国語の資料については、必要なものについて日本語に翻訳する。

- (4) この調査を実施するに当たり、調査期間中に食品に係る緊急な危害情報を入手した場合は、速やかに食品安全委員会事務局へ通報する。
- (5) 本業務の期間中及び終了時において、内閣府食品安全委員会事務局担当官が必要と認めた場合には、当該業務について説明を行うものとする。
- (6) 本業務より生じた著作権(著作権法第27条及び第28条に定められた権利を含む)はすべて内閣府に帰属する。

6. 成果物

成果物は、4の報告書、収集した文献等とする。

報告書は、印刷物として80部、電子媒体(FD又はCD-ROM等)として3部提出する。収集した文献等については、各1部提出する。

7. 作業期間

契約日～平成19年3月30日

8. 履行期限

平成19年3月30日

別紙

対象食品	試料数	対象菌種(○で示す)			
		大腸菌	腸球菌	サルモネラ	カンピロバクター
牛肉	200	○	○		
豚肉	200	○	○		
鶏肉	300	○	○	○	○
計	700				