

平成 25 年 3 月 15 日
農林水産省消費・安全局

平成 25 年度 食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物の サーベイランス・モニタリング年次計画

1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスクアナリシスが導入され、科学に基づく行政の推進が必要です。このため、農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理の標準的な作業手順を記述した「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」（平成 17 年 8 月 25 日公表）を作成し、国際的に合意された枠組みに則って、食品の安全性に関するリスク管理を行っています。また、本手順書に基づき、リスク管理措置を講じる必要性やその具体的内容を検討する際に不可欠なデータを得るため、5 年間でサーベイランス¹・モニタリング²を優先的に実施すべき危害要因を明示したサーベイランス・モニタリング中期計画（以下「中期計画」という。）を作成しました（有害化学物質：平成 22 年 12 月 22 日公表、有害微生物：平成 24 年 3 月 23 日公表）。

このたび、中期計画に基づき、平成 25 年度における食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画（以下「年次計画」という。）を以下のとおり定めました。

2. 調査対象選定の考え方

- (1) 調査対象は、中期計画の優先度のほか、昨年度までに実施したサーベイランス・モニタリングの結果やリスク管理作業の進捗状況を考慮して決定しました。
- (2) リスク管理検討会³を通じて、技術的な知見を含めて意見を求め、必要に応じて年次計画に反映させました。
- (3) なお、食品安全に関する想定外のリスクが年次計画期間中に顕在化した場合、年次計画にかかわらず、当該危害要因の食品中の含有量などについて、緊急に調査を実施する場合があります。

3. 調査対象

別紙のとおり（有害化学物質：別紙 1、有害微生物：別紙 2）

¹ 問題の程度や実態を知るための調査。

² 矯正的措施をとる必要があるかどうかを決定するために行う調査。

³ 農林水産省職員、消費者、生産者及び事業者等の関係者間で情報・意見を相互に交換し、必要に応じてそれらの情報・意見をリスク管理施策に反映させるために実施するリスクコミュニケーションの場。

平成25年度 食品の安全性に関する有害化学物質の 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・モニタリングは、農林水産省が定めた「サーベイランス・モニタリングの計画・実施及び結果の評価・公表に関するガイドライン」に基づいて実施する。
- (2) サーベイランス・モニタリングの実施に当たって、有害化学物質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。
- (3) 危害要因を含有する可能性がある食品又は飼料の範囲が分からない場合や、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
ヒ素	国内の水田土壌及びコメ中のヒ素の含有実態及びその関連性を把握(予備調査)	土壌	600
		玄米	600
カドミウム	昨年度実施した小麦、大豆中の含有実態調査に引き続き、農作物における含有実態を把握	小麦	600
		大豆	600
鉛	加工食品等に含まれる鉛について、感度の高い分析法で含有実態を把握し、国内のリスク管理の必要性について検討(予備調査)	果実及び果実加工品、菓子類、乳幼児用食品、乳製品など、子供が食べる機会、頻度が高い食品を中心に選定	200
ダイオキシン類(コプラナーPCBを含む)	排出抑制対策に伴うダイオキシン類濃度の経年変化を調査し、リスク管理措置の効果を把握	葉菜類	70
		タチウオ	30
		ホッケ	30
		ブリ(天然)	30
		ブリ(養殖)	30
	畜産物における残留の原因となる飼料について含有実態を把握	動物性油脂	25
		魚油 魚粉等	
デオキシニバレノール(DON)及びアセチル体(3-アセチルDON、15-アセチルDON)	リスク管理措置の有効性を検証するため、国産麦類における全国的な含有実態及び年次変動を把握 DONとアセチル体との含有濃度の相関も確認	小麦	120
		大麦	100
ニバレノール(NIV)及びアセチル体(4-アセチルNIV)	リスク管理措置の有効性を検証するため、国産麦類における全国的な含有実態及び年次変動を把握 NIVとアセチル体との含有濃度の相関も確認	小麦	120
		大麦	100

(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
T-2トキシシ及びHT-2トキシシ	国産麦類における全国的な含有実態及び年次変動を把握	小麦	120
		大麦	100
ゼアラレノン	国産麦類における全国的な含有実態及び年次変動を把握	小麦	120
		大麦	100
フモニシ	飼料への基準値設定の必要性を検討するため、飼料用とうもろこし等における含有実態を把握	配合飼料	70
		主要穀類等	
アクリルアミド	主要品目について、事業者による自主的な低減の取組の状況等を確認するため、最新の含有実態を把握	フライドポテト、ポテトスナック、パン類、含みつ糖	420
3-MCPD脂肪酸エステル	昨年度実施した食用油脂の予備調査において、比較的含有濃度が高いものを対象に、ロット間のばらつき等を含めて追加の実態調査を実施	食用油脂	100
グリシドール脂肪酸エステル	また、国内で実態調査が行われていない食品のうち、油脂含有量の多い食品を対象に含有実態を把握(予備調査)	(予備調査) 乳幼児用調製乳、魚油、マーガリン類、ショートニング、バター、油脂を主成分とする健康食品	100
ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)	日本人の平均的なPBDE摂取量の推定(トータルダイエツスタディ)	13食品群(穀類、豆類、種実類、野菜類、果実類、藻類、魚介類、肉類、卵類、乳類、油脂類、菓子類、調味料・香辛料類)	39
パーフルオロオクタン酸(PFOA)及びパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)	日本人の平均的なPFOS、PFOA摂取量の推定(トータルダイエツスタディ)		39

(化学物質分析法 妥当性等確認)

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	分析点数
ヒ素	サーベイランスで使用する土壤中ヒ素の分析法の妥当性確認試験を実施	土壌	300
下痢性貝毒	機器分析導入の検討に資するよう、機器分析法及びマウス試験法を用いた比較試験を行い、これら分析法の相関関係を確認	ホタテガイ、ムラサキイガイ、イガイ等	300
麻痺性貝毒	機器分析導入の検討に資するよう、機器分析法の妥当性確認試験(単一試験室)を行った上で、機器分析法及びマウス試験法を用いた比較試験を行い、これら分析法の相関関係を確認	ホタテガイ、ムラサキイガイ、イガイ等	100

(モニタリング)

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
カドミウム	<ul style="list-style-type: none"> ・飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施 ・モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用 	配合飼料	175
		乾牧草	
		動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	
総水銀	<ul style="list-style-type: none"> ・飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施 ・モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用 	配合飼料	175
		乾牧草	
		動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	
鉛	<ul style="list-style-type: none"> ・飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施 ・モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用 	配合飼料	175
		乾牧草	
		動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	
ゼアラレノン	<ul style="list-style-type: none"> ・飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施 ・モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用 	配合飼料	310
		主要穀類等	
デオキシニバレノール	<ul style="list-style-type: none"> ・飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施 ・モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用 	配合飼料	310
		主要穀類等	

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