

有害化学物質サーベイランス実施状況

平成26年2月現在

有害要因	調査対象	調査実施状況								これまでの調査の概要	主な成果等
		H19以前	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26(予定)		
カドミウム	農産物(米、麦、大豆、野菜)	H9-14 国産主要農産物		米		★指針公表				<ul style="list-style-type: none"> 平成9年度から14年度にかけて、米をはじめとした国産主要農産物について含有実態を調査。 それ以降、各品目の作付面積や品種構成が変化したことや、コメについては低減対策が普及したことを踏まえ、直近の含有実態を把握するとともに、消費者のカドミウム摂取量を推計することを目的として、平成21年度より、米、野菜類、小麦、大豆について含有実態を順次調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 含有実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 「コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針」を公表(平成23年8月)。
	水産物(スルメイカ(筋肉、内臓)、ホタテガイ(貝柱、うろ、生殖腺)、マガキ(可食部)、ペニズワイガニ(筋肉、内臓))	H7-14								<ul style="list-style-type: none"> 平成7年度から14年度に水産庁が実施した調査において、比較的高濃度のカドミウムを含有していた水産物を対象に、平成22年度から24年度にかけて含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 水産物については、濃度は特に内蔵で高く、筋肉では比較的低いことを確認。
ヒ素 重金屬等	農産物(米、麦、大豆、野菜等)	H16-18								<ul style="list-style-type: none"> 平成16年度から18年度に、農産物の含有実態を調査。 平成24年度に、国産玄米及び精米の含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 調査の結果、①農産物からの総ヒ素摂取量は食事からの摂取量の約2割であること、②そのうち9割がコメからであることを確認。
	玄米、水稻茎葉、土壌等									<ul style="list-style-type: none"> 水稲によるカドミウムの吸収を抑制するために水田の水管理方法を変更すると、ヒ素の吸収量が増加するとの知見があるため、平成21年度からカドミウム吸収抑制対策と両立するヒ素低減技術開発の基礎データを収集するための調査を実施(同時に無機ヒ素についても調査)。 平成25年度に、国内水田土壌及び同水田で生産されたコメについて含有実態を予備調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 平成21年度の調査の結果、コメ中のカドミウム濃度を低減する水管理を実施すると、総ヒ素濃度が上昇する可能性があることを確認。このため、平成23-24年度に、水管理がコメ中のヒ素及びカドミウム濃度に及ぼす影響を調査。
	海藻類等	H18-								<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度から20年度にひじき、こんぶ等の海藻類中の総ヒ素及び無機ヒ素の含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 調査の結果、海藻類からの総ヒ素摂取量は食事からの摂取量の約3分の1であることを確認。
	農産物(米)	H16-18								<ul style="list-style-type: none"> 平成16年度から18年度に、玄米について含有実態を調査。 平成21年度から、カドミウム吸収抑制対策と両立するヒ素低減技術開発の基礎データを収集するための調査を実施。 平成24年度に、国産玄米及び精米について含有実態を調査。 平成25年度に国内水田土壌及び同水田で生産されたコメについて含有実態を予備調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 調査の結果、コメに含まれる総ヒ素の9割程度を無機ヒ素が占めることを確認。
無機ヒ素	海藻類等	H18-							<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度から20年度に、ひじき、こんぶ等の海藻類について総ヒ素及び無機ヒ素の含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 調査の結果、海藻に含まれる総ヒ素のうち、無機ヒ素が占める割合は、ヒジキでは7割程度、コンブ、ワカメ及びノリではいずれも1%未満であることを確認。 	
水銀	水産物(マグロ・カジキ類、深海性魚類)	H19-								<ul style="list-style-type: none"> 平成19年度から22年度にかけて、過去に水産庁が実施した調査(平成14~16年度)で水銀含有濃度が高かった魚種について、メチル水銀の含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 水銀は、マグロ類、カジキ類等に比較的高濃度で蓄積することが知られており、今回の調査でも確認。
	総水銀	農産物(米、小麦、大豆、野菜等)	H16-18							<ul style="list-style-type: none"> 平成16年度から18年度に、農産物について含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 調査の結果、ほとんどの品目で含有量が0.001 mg/kg未満であり、農産物からの摂取寄与が小さいことを確認。
鉛	農産物(米、麦、大豆、野菜等)	H15-17								<ul style="list-style-type: none"> 平成15年度から17年度及び平成20年度に、農産物について含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 調査の結果、ほとんどの品目で含有量が0.05 mg/kg未満であり、農産物からの摂取寄与が小さいことを確認。
	加工食品(缶詰、果実飲料、油脂等)									<ul style="list-style-type: none"> 平成23年度に、野菜缶詰について含有実態調査を実施。 平成25年度に、果実、果実加工品、調製粉乳、乳、乳製品について含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> 平成23年度、25年度の調査結果は、取りまとめ後、農林水産省ウェブサイト公表予定。

★は農林水産省が作成したリスク管理措置に関する指針等

有害化学物質サーベイランス実施状況

平成26年2月現在

危害要因	調査対象	調査実施状況									これまでの調査の概要	主な成果等
		H19 以前	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26 (予定)			
ダイオキシン類	農産物(米、麦類、大豆、野菜、果物、茶)	H11-									<ul style="list-style-type: none"> ・ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、ダイオキシン類濃度の経年変化を把握するため、農畜水産物について含有実態を調査。 ・水産物については、過去に水産庁が実施した調査でダイオキシン濃度が比較的高濃度であって漁獲量が多い魚種を選定し、調査。 ・畜産物への残留の主要経路である飼料についても、含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> ・農畜水産物等のダイオキシン類濃度は、おおむね同程度で推移(なお、厚生労働省の調査(平成24年度)では、農畜水産物を含む食品からのダイオキシン類摂取量は耐容一日摂取量の6分の1程度と推定)。 ・平成23・24年度の実態調査結果を公表(平成25年12月)。
	畜産物(牛乳、牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵等)	H11-										
	水産物	H11-										
	飼料(動物性油脂、魚油、魚粉)	H12-										
DON(デオキシニハレール)	農産物(小麦、大麦)	H14-	★指針公表								<ul style="list-style-type: none"> ・指針の有効性の検証、全国的な含有実態及び年次変動の把握のため、実態調査を継続。 ・国産麦類を調査し、全国的な含有実態の把握、年次変動及びDONの含有量との相関を確認。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「麦類のDON・NIV汚染低減のための指針」を公表(平成20年12月)。 ・麦類のDON及びNIV含有濃度について、定量限界(0.05 mg/kg)未満の点数の割合、最大値及び平均値の年次変動を確認。 ・含有実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。
	加工食品(パン、麺、小麦粉、ビール、麦茶、しょうゆ、みそ、ビスケット)	H18-										
	3-アセチルDON、15-アセチルDON											
	農産物(小麦、大麦)	H14-	★指針公表									
	加工食品(パン、麺、小麦粉、ビール、麦茶、しょうゆ、みそ、ビスケット)	H18-										
NIV(ニハレール)	農産物(小麦、大麦)										<ul style="list-style-type: none"> ・指針の有効性の検証、全国的な含有実態及び年次変動の把握のため、実態調査を継続。 	
	加工食品(パン、麺、小麦粉、ビール、麦茶、しょうゆ、みそ、ビスケット)	H18-										
4-アセチルNIV	農産物(小麦、大麦)										<ul style="list-style-type: none"> ・国産麦類を調査し、全国的な含有実態の把握、年次変動及びNIVの含有量との相関を確認。 	
アフラトキシン	農産物、加工食品(落花生、さとうきび)										<ul style="list-style-type: none"> ・国内ほ場のかび毒産生菌の生息の可能性を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> ・平成21-23年度の調査結果は、26年度調査の結果を含め、取りまとめ後、農林水産省ウェブサイトで公表予定。
	ほ場土壌のかび毒産生菌											
	米の乾燥調製施設等(真菌)						★ガイドライン公表					
オクラトキシンA	農産物(米、小麦等)	H17-									<ul style="list-style-type: none"> ・国産米や小麦などを調査し、全国的な含有実態及び年次変動を把握。平成17-21年度は米、小麦について、平成20年度は大麦、そば、ハトムギ、あわ、ひえ、きびについて調査。 	<ul style="list-style-type: none"> ・含有濃度は低い値で推移しており、新たなリスク管理措置は不要と判断。 ・含有実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。
	ほ場土壌のかび毒産生菌										<ul style="list-style-type: none"> ・国内ほ場のかび毒産生菌の生息の可能性を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> ・平成21-23年度の調査結果は、26年度調査の結果を含め、取りまとめ後、農林水産省ウェブサイトで公表予定。
ゼアラレノン	農産物(小麦、大麦)	H17-									<ul style="list-style-type: none"> ・国産麦類を調査し、全国的な含有実態及び年次変動を把握。 ・小麦は平成17年度から、大麦は平成21年度から含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> ・麦類のゼアラレノン含有濃度について、定量限界(0.012 mg/kg)未満の点数の割合、最大値及び平均値の年次変動を確認。 ・含有実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。
T-2トキシン、HT-2トキシン	農産物(小麦、大麦、小豆、いんげん豆)					小麦、大麦				小豆、いんげん豆	<ul style="list-style-type: none"> ・国産麦類を調査し、全国的な含有実態及び年次変動を把握。 	<ul style="list-style-type: none"> ・平成23-25年度の調査の結果は、取りまとめ後、農林水産省ウェブサイトで公表予定。
フモニシン	飼料(配合飼料、主要穀類等)										<ul style="list-style-type: none"> ・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ついてフモニシンの含有実態を調査。 	<ul style="list-style-type: none"> ・含有実態調査の結果は、取りまとめ後、(独)農林水産消費安全技術センターのウェブサイトで公表。

★は農林水産省が作成したリスク管理措置に関する指針等

有害化学物質サーベイランス実施状況

平成26年2月現在

危害要因	調査対象	調査実施状況								これまでの調査の概要	主な成果等	
		H19以前	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26(予定)			
(う)かび毒 (き)	パツリン	加工食品(りんご果汁)	H14-17 ★指導通知(H15)								・平成14-17年度に含有実態を調査。 ・含有濃度は低い値で推移しており、新たなリスク管理措置は不要と判断。 ・原料りんご果実及びりんご果汁のパツリン汚染防止対策の徹底、パツリン汚染りんご果汁の流通の防止等に関して関係者に周知(平成15年12月)。 ・国内では、原料となるりんご果実の腐敗部分の除去等を実施。 ・含有実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。	
	アクリルアミド	・高温で加熱される食品 ・高濃度に含有するとの報告がある食品 ・日本人の摂取量が多い食品等	H16-						★指針公表	・様々な加工食品等について、調査対象を変えてサーベイランスを継続して実施。 ・馬鈴しょ加工品については季節変動及び経年変化を評価するための調査も併せて実施。	・我が国で特有の食品を含めて、加熱食品に広く含まれていることを確認。 ・これらの成果を踏まえて、事業者と連携してリスク管理措置の検討のための調査を別途実施。 ・「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」を公表(平成25年11月)。 ・含有実態調査結果等は農林水産省ウェブサイトで公表。	
	クロロプロパノール(3-MCPD、1,3-DCP)	加工食品(アミノ酸液及びしょうゆ)	H16-18	★業界指導						★業界指導	・平成18年度まで含有実態調査を実施。 ・効果の検証のための調査を平成21、23年度に実施。	・本醸造しょうゆには含まれず、アミノ酸液を混合したしょうゆに含まれること、アミノ酸液をアルカリ処理をすることで低減が可能であること等を確認。 ・平成20及び24年度に低減措置の徹底を関係業界に指導。平成21、23年度の調査結果から、低減対策が有効であることを確認。 ・含有実態調査結果等は農林水産省ウェブサイトで公表。
	3-MCPD脂肪酸エステル	食用植物油脂、乳児用調製乳、牛肉、魚類									・平成20、21年度に油脂を多く含む食品を対象とした予備調査を実施。 ・平成24、25年度に、食用植物油について含有実態を調査(24年度は予備調査)。 ・平成25年度に、油脂を多く含む食品(バター、マーガリン、ショートニング、調製粉乳、魚油を主成分とする食品)について含有実態を予備調査。	・平成20、21年度の解析結果から、採用した分析法(ドイツDGF法)では目的とする3-MCPDエステルを正確に測定できないことが判明。 ・平成22・23年度にレギュラトリーサイエンス新技術開発事業にて直接分析法を開発。 ・平成24、25年度の調査結果は、取りまとめ後、農林水産省ウェブサイトで公表予定。
	トランス脂肪酸	加工食品(油脂類)									・平成22年度に、複数の分析法を用いて、測定可能なトランス脂肪酸等の評価するための調査を実施、併せて市販の油脂類について含有実態を予備調査。	・調査結果をふまえ、トランス脂肪酸の分析法に関する情報提供を予定。
	多環芳香族炭化水素(PAH)	加工食品(魚節及びその加工品(削り節、だしの素等)) 加工食品(魚節等以外)								★業界がガイドライン策定 直火調理製品 食用油脂	・平成20年度に、魚節とその加工品を対象に16種類のPAHについて含有実態調査を実施。 ・平成24年度に、魚節がだし用途として利用されることを考慮して、魚節中のPAHの水への浸出率を把握するための調査を実施。 ・平成25年度に、直火調理した鶏肉製品、畜肉製品について含有実態を調査。	・魚節等については、16種類のPAHのうち、BaPがPAH汚染の指標物質となることを確認。この結果を踏まえて事業者と連携し、リスク管理措置検討のための調査を別途実施。 ・魚節等について、業界団体の自主的な低減ガイドラインの作成に協力(平成25年3月ガイドラインの策定)。 ・平成24、25年度の調査結果は、取りまとめ後、農林水産省ウェブサイトで公表予定。
	フラン	加工食品(各種缶詰・レトルトパウチ食品、大豆加工品、魚類加工品等)	H19-								・平成19、20、23年度にフランの含有が懸念される食品について、含有実態を予備調査。	・これまでの調査結果を踏まえて、事業者と連携し、リスク管理措置検討のための調査を別途実施。

★は農林水産省が作成したリスク管理措置に関する指針等

有害化学物質サーベイランス実施状況

平成26年2月現在

有害化学物質	危害要因	調査対象	調査実施状況								これまでの調査の概要	主な成果等
			H19以前	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26(予定)		
有機汚染物質 残留性	ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)	全食品群及び飲料水									・日本人の摂取量に関するデータが不足しているため、平成24年度からトータルダイエツスタディを実施し、推定摂取量を把握。	・平成26年度までの調査結果を解析して、日本人の平均的な推定摂取量や摂取寄与の大きい食品群について情報提供する予定。
	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)	全食品群及び飲料水										
アミン 生体	ヒスタミン	水産加工品									・平成22～23年度にかけて、水産加工中のヒスタミンの含有実態を把握するため、赤身魚であるマグロ類、イワシ類、サバ類等について含有実態を調査。	・大半の試料ではヒスタミン濃度が定量限界(30 mg/kg)未満であったが、塩干品や発酵食品の一部にヒスタミン濃度が高いものがあることを確認。
		加工食品(みそ、しょうゆ等の発酵食品)									・水産加工品以外に汚染が報告されている発酵食品について、国内の汚染実態を予備調査。	・平成23年度の調査の結果、大豆発酵食品の一部ではヒスタミン濃度の高いものがあることを確認。 ・平成23、24年度の調査結果は、取りまとめ後、農林水産省ウェブサイトで公表予定。
汚染物質 無機	硝酸態窒素	ベビーフード(野菜主原料のもの)、乳児用飲料(野菜、果実飲料)									・乳幼児の摂取寄与の大きい食品について、国内の含有実態を予備調査。	・平成24年度の調査の結果、原材料に葉菜類を含む製品は、含まない製品と比べて硝酸性窒素濃度が高い傾向を確認。 ・平成24年度の調査結果は、取りまとめ後、農林水産省ウェブサイトで公表予定。

注)H10～H17年度に調査を開始したものは、H18以前の欄に開始年度を記載

有害化学物質モニタリング実施状況

平成26年2月現在

危害要因	調査対象	調査実施状況								主な実績等
		H19 以前	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26 (予定)	
重 金 属 等	カドミウム	農産物(米)					★指針公表			<ul style="list-style-type: none"> ・調査結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・平成15-22年度にかけて、水管理によるカドミウム濃度低減対策を行った水田で生産されたコメのカドミウム含有濃度を調査。その結果、水管理によってコメ中のカドミウム濃度が低く抑えられることを確認。 ・「コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針」を公表(平成23年8月)。
		飼料(配合飼料、魚粉等)								
	総水銀	飼料(配合飼料、魚粉等)								
	鉛	飼料(配合飼料、飼料原料等)								
か び 毒	DON (デオキシニバレノール)	飼料(配合飼料、主要穀類等)	H14-							<ul style="list-style-type: none"> ・基準見直しに必要な調査を定期的実施し、結果は(独)農林水産消費安全技術センターウェブサイトで公表。
	ゼアラレノン	飼料(配合飼料、主要穀類等)	H13-							

注)H10～H17年度に調査を開始したものは、H19以前の欄に開始年度を記載

有害微生物サーベイランス実施状況

平成26年2月現在

危害要因	調査対象	調査実施状況							これまでの調査の概要	主な成果
		H20 以前	H21	H22	H23	H24	H25	H26 (予定)		
カンピロバクター	鶏肉	H19-			★ハンドブック公表			★ハンドブック改定	肉用鶏農場における調査(盲腸便、飲水、飼料、敷料等)	<ul style="list-style-type: none"> ・1～2月で約3割(26/80)、9～10月で約6割(31/50)の農場で検出(平成19年度から21年度)。 ・飲水消毒をしていない農場の保有率が高いことが判明(平成21年度)。 ・肉用鶏農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月、第2版平成25年11月)。 ・平成22年度までの調査結果を論文として公表。
	牛肉				★ハンドブック公表			★ハンドブック改定	肉用牛農場における直腸便等の調査	
	乳用牛								乳用牛農場における直腸便の調査	
	豚肉								豚農場における直腸便等の調査	
									食肉処理場における肝臓等の調査	
農畜産物の生産環境								農業用水や野生動物の糞便等の調査		
サルモネラ	鶏肉	H19-			★ハンドブック公表			★ハンドブック改定	肉用鶏農場における調査(盲腸便、飲水、飼料、敷料等)	<ul style="list-style-type: none"> ・265農場288鶏群を調査したところ、鶏群保有率は86%(248/288)、分離された血清型の6割がサルモネラ・インファンティス(平成19、21年度)。 ・肉用鶏農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月、第2版平成25年11月)。 ・平成22年度までの調査結果を論文として公表。
	鶏卵	H19						★ハンドブック公表	採卵鶏農場における盲腸便等の調査	
		H19								

有害微生物サーベイランス実施状況

平成26年2月現在

危害要因	調査対象	調査実施状況							これまでの調査の概要	主な成果	
		H20以前	H21	H22	H23	H24	H25	H26(予定)			
サルモネラ (続き)	牛肉(肉用牛)				★ハンドブック公表			★ハンドブック改定	肉用牛農場における直腸便等の調査	・肉用牛農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための「牛肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月、第2版平成25年11月)。	
	牛肉(乳用牛)								乳用牛農場における直腸便の調査	・予備調査により、冬季は農場別では4%(1/25)、個別別では3%(8/250)でサルモネラ・ティフィムリウムを検出(平成22年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。	
	豚肉									豚農場における直腸便等の調査	・予備調査により、農場別では24%(6/25)、個別別では4%(10/250)でサルモネラを検出(平成22年度)。
										食肉処理場における肝臓等の調査	・豚肝臓の4%(5/110)から検出。 ・平成23年度の調査結果を論文として公表。
	農畜産物の生産環境									農業用水や野生動物の糞便等の調査	・イノシシの7%(9/121)から検出されたが、シカからは未検出(平成22年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。
生食用野菜	H20				★指針公表				収穫物の調査 ※ほ場土壌・水の大腸菌(糞便汚染の指標)も分析	・平成20年度の調査結果を「生食用野菜における腸管出血性大腸菌及びサルモネラの実態調査結果」として公表(平成22年6月)。 ・「生鮮野菜を衛生的に保つための栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」を公表(平成23年6月)。	
腸管出血性大腸菌	牛肉(肉用牛)	H19-21			★ハンドブック公表			★ハンドブック改定	肉用牛農場における直腸便の調査	・農場別では29%(117/406)、個別別では9%(228/2436)でO157及びO26を検出(平成19年度)。 ・平成19年度の調査結果を論文として公表。 ・肉用牛農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための「牛肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月、第2版平成25年11月)。	
									食肉処理場における肝臓、胆汁等の調査	・牛肝臓の1%(2/210)、牛胆汁の0.5%(1/210)から検出(平成24年度)。	
	牛肉(乳用牛)								乳用牛農場における直腸便の調査	・予備調査により、冬季は農場別では4%(1/25)、個別別では1.2%(3/250)でO157を検出(平成22年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。	
	生食用野菜	H19-20			(指標菌のみ) ★指針公表				・H19-20: 収穫物の調査(ほ場土壌・水の大腸菌(糞便汚染の指標)も分析) ・H23~: 栽培過程のスプラウトの衛生指標菌の調査(培地や水なども分析)	・平成19・20年度の調査結果を「生食用野菜における腸管出血性大腸菌及びサルモネラの実態調査結果」として公表(平成22年6月)。 ・「生鮮野菜を衛生的に保つための栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」を公表(平成23年6月)。	
農畜産物の生産環境								農業用水や野生動物の糞便の調査	・シカの2%(3/128)から検出されたが、イノシシからは検出されなかった(平成22年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。		

有害微生物サーベイランス実施状況

平成26年2月現在

危害要因	調査対象	調査実施状況							これまでの調査の概要	主な成果
		H20以前	H21	H22	H23	H24	H25	H26(予定)		
リステリア・モノサイトジェネス	牛肉(肉用牛)			■		■			肉用牛農場における直腸便の調査	・予備調査により25農場を調査し、未検出(平成22年度)。
	牛肉(乳用牛)			■	■				乳用牛農場における直腸便の調査	・予備調査により、冬季は農場別では12%(3/25)、個体別では1%(3/250)でリステリア・モノサイトジェネスを検出(平成22年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。
	豚肉			■	■				豚農場における直腸便の調査	・予備調査により25農場を調査し、未検出(平成22年度)。
					■				食肉処理場における肝臓の調査	・豚肝臓の1%(1/110)から検出。 ・平成23年度の調査結果を論文として公表。
	鶏肉			■		★ハンドブック公表		★ハンドブック改定	肉用鶏農場における調査(盲腸便等)部分肉、体表付着物等の調査	・肉用鶏農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成23年8月、第2版平成25年11月)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。
					■				食鳥処理場における部分肉、冷却水等の調査	・25鶏群の保有率は4%(1/25)と低く、それらに由来する鶏肉の汚染率は26%(33/125)(平成24年度)。 ・平成24年度までの調査結果を論文として公表。
農畜産物の生産環境		■	■					農業用水や野生動物の糞便の調査	・シカの15%(17/114)から検出されたが、イノシシからは未検出(平成22年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。	
ノロウイルス	二枚貝						■	二枚貝及び海水の調査		