

令和8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

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」を作成し、国際的に合意された枠組みにのっとり、リスク管理を実施している。

リスク管理には、リスク管理措置を講ずる必要性とその具体的内容を検討したり、既に講じているリスク管理措置の有効性を検証したりするために、食品中の危害要因の含有実態等の科学的なデータを得ることが不可欠である。そこで、サーベイランス及びモニタリングを優先的に実施すべき危害要因と食品群または飼料の組合せを明示した、有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画（以下「中期計画」という。）をそれぞれ策定し、中期計画に基づいて毎年度の調査計画を策定している。

令和8年度の年次計画を、2に基づいて別紙1及び別紙2のとおり、策定した。

2. 調査対象選定の考え方

- (1) 調査対象は、中期計画に定めた危害要因と食品群または飼料の組合せの優先度のほか、これまで実施したサーベイランス及びモニタリングの結果やリスク管理の進捗状況、分析法の確立の状況、国際的・社会的な情勢、実態調査の効率性、継続性等を考慮して選定した。
- (2) 前年度以前に継続実施が決定している調査や、前年度以前に計画していたが諸事情により先送りした調査のうち必要なものについては、優先して対象とした。
- (3) 「サーベイランス」、「モニタリング」に該当する調査の他に、必要に応じて「事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査」、新たにサーベイランスを行うための「分析法開発」や「標準試薬の作成」、輸出重点品目や新たな食料源として国際規格の必要性が検討されている品目を対象とした「輸出重点品目等の国際規格化・衛生管理推進のための調査」なども対象とした。
- (4) 調査対象の選定に当たっては、「食品の安全性に関するリスク管理検討会」における消費者、生産者、食品事業者等の関係者からの意見、情報及び関係府省からの意見、情報を考慮した。
- (5) 食品安全に関する想定外のリスクが令和8年度内に顕在化した場合や国際的、社会的な情勢の変化が生じた場合には、年次計画に掲載しているかを問わず、問題となる危害要因の食品や飼料中の濃度等について、実態調査を実施する。

3. 調査の実施方法

- (1) 化学物質については、「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ものとし、微生物についてもこれを参考にする。
- (2) 調査試料の検査、分析を行う試験室は、ISO/IEC 17025 の認定を取得していることを基本に、適切な精度管理の下で妥当性が確認された検査、分析法を用いることを条件とする。
- (3) 調査分析は、一般競争入札等により選定した民間分析機関に委託、または、独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）に依頼する。

令和8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

【農産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
タイプ B ト リコテセン 類 （デオキシ ニバレノー ル (DON)、ニ バレノール (NIV) 及び それらの類 縁体） ゼアラレノ ン (ZEN)	<p>【優先度】 A：期間内に実施（タイプ B トリコテセン類として） B：期間内に可能な範囲で実施（ゼアラレノン、タイプ A トリコテセン類として）</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国産麦類の DON、NIV 等の全国的な含有実態と年次変動を調査し、検出頻度や含有濃度を評価し、改訂した指針の有効性を検証。 ・ DON 及び NIV の類縁体（アセチル体及び配糖体）についても調査を行い、類縁体を含めて、国産麦類の安全性を向上させる措置の必要性を検討。 ・ ゼアラレノン及びタイプ A トリコテセン類についても、全国的な含有実態と年次変動を調査し、国産麦類の安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、同一試料を用いて同時に調査を実施。 ・ 複数年ごとに結果をとりまとめて、統計学的に評価、解析した結果を公表。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ DON 及び NIV は赤かび病の原因菌である <i>Fusarium</i> 属菌が産生するかび毒で、国内では昭和 30 年代に赤かび病の被害を受けた米麦を喫食したことによる食中毒が発生。 ・ 農林水産省は平成 14 年度から継続的に国産麦類のかび毒の調査を実施。国産麦類中の DON、NIV の汚染率や濃度には著しい年次変動がみられる。 ・ 内閣府食品安全委員会は令和元年に DON について類縁体を含めたリスク評価を行い、引き続き DON 等の低減が必要と結論。 ・ 農林水産省は令和 5 年 3 月に「麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための指針」を改訂。 ・ 令和 6 年産小麦から全国農業協同組合連合会において全ロットの自主検査が行われていることを踏まえ、令和 7 年度から調査点数を縮小。 	小麦（国産玄麦）：90 点※ 大麦（国産玄麦）：60 点※ ※ 気象条件等により麦類のかび毒汚染のリスクが高い場合には、追加調査を実施。
タイプ A ト リコテセン 類 （T-2 トキ シン、HT-2 トキシン、 ジアセトキ シスシルペ ノール）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 内閣府食品安全委員会は令和元年に DON について類縁体を含めたリスク評価を行い、引き続き DON 等の低減が必要と結論。 ・ 農林水産省は令和 5 年 3 月に「麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための指針」を改訂。 ・ 令和 6 年産小麦から全国農業協同組合連合会において全ロットの自主検査が行われていることを踏まえ、令和 7 年度から調査点数を縮小。 	

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
タイプ B トリコテセン類（デオキシニバレノール（DON）、ニバレノール（NIV）） ゼアラレノン（ZEN）	<p>【優先度】A：期間内に実施（タイプBトリコテセン類として） B：期間内に可能な範囲で実施（ゼアラレノン、総アフラトキシン、タイプAトリコテセン類として） なし（ステリグマトシスチンとして）</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 国産そば（乾燥子実）中のかび毒について全国的な含有実態を調査し、継続的な調査や安全性を向上させるための措置の必要性を検討。統計学的な評価、解析をした結果を公表。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> 国産そば（乾燥子実）からのかび毒検出例は少ないが、厚生労働科学研究による国内流通品調査等において、そば（乾燥子実）やそば加工品からZEN、AF、T2、HT2、DAS、STCが検出されたとの報告。 かび毒の産生菌には複数種類のかび毒を産生するものがあることや、同一の農作物から複数種の産生菌が同時に検出されることも多いことから、複数種類のかび毒の汚染リスクがある。 そのため、上記の調査で検出の報告があるかび毒（ZEN、AF、T2、HT2、DAS、STC）に加えて、わが国で麦類への汚染が確認され、かつ国内外でリスク管理措置が講じられているタイプBトリコテセン類（DON、NIV）について、継続的な調査や低減対策の必要性を検討するための予備的な調査が必要。 	そば（国産） 玄そば：30点 抜き実：30点
総アフラトキシン（AF）		
タイプ A トリコテセン類（T-2 トキシン（T2）、HT-2 トキシン（HT2）、ジアセトキシルペノール（DAS））		
ステリグマトシスチン（STC）		

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
カドミウム	<p>【優先度】A：期間内に実施（カドミウム、ヒ素として） B：期間内に可能な範囲で実施（タリウム、鉛、ニッケルとして） なし（水銀として）</p>	小麦（国産玄麦）：90点 大豆（国産乾燥子実）：60点
総ヒ素	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーデックス委員会食品汚染物質部会における食品中のカドミウムの国際基準値の見直しの動向を踏まえ、主要な国産農産物を対象に含有実態を調査し、最新のカドミウム濃度の実態を把握。 	
タリウム	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に広く含まれていることが知られている鉛やタリウム、ニッケルなどの重金属等についても、カドミウムと同時に分析することで効率的に調査することが可能であることから、併せて最新の含有実態を把握。 	
鉛	<ul style="list-style-type: none"> ・過去の調査結果と統計学的に比較、評価、解析した結果等を公表。これらの結果は、今後のコーデックス委員会の議論などにも活用。 	
ニッケル	<p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーデックス委員会食品汚染物質部会では、設定から15年以上経過していることを国際基準値の見直しの優先順位を判断するための規準の一つとしており、農産物中のカドミウムの国際基準値は設定されてから15年以上が経過しているため、今後見直しが行われる可能性がある。 	
総水銀	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省は、平成21年度～平成26年度に国産農産物中のカドミウムの実態調査を実施。調査結果を基にカドミウム摂取量を試算し、コメ、小麦、大豆、ばれいしょ、ほうれんそう、たまねぎ、にんじんの7品目を農産物からのカドミウムの主要な摂取源と推定。 ・農林水産省は、最新のカドミウム濃度の実態把握のため、令和4年度～令和6年度にコメを、令和7年度にばれいしょ、ほうれんそう、たまねぎ、にんじんを含む野菜類6品目を対象に調査を実施。 	

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
パーフルオ ロアルキル 化 合 物 （ PFAS ） （ PFOS 、 PFOA、PFHxS 及び PFNA）	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 内閣府食品安全委員会がとりまとめた「有機フッ素化合物（PFAS）」の食品健康影響評価書も踏まえた、国産農産物中の PFAS 濃度分布に関するデータの充実化と必要な対応の検討。 ・ 指定野菜など生産量の多い野菜類、果実類、根菜類等のうち、未調査の品目を調査。 ・ 調査結果は、統計学的な評価、解析をした上で、摂取量の推計を行い公表。 ・ 我が国の実態として国際的なリスク評価やコーデックス委員会における PFAS の議論にも活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ PFOS 及び PFOA について、農林水産省は平成 24 年度～平成 26 年度に予備的なトータルダイエットスタディを実施。農産物の PFOS、PFOA の摂取量への寄与は低いと推定。 ・ PFAS の一部は環境中で分解しにくく、人の健康への影響も指摘されていることから、近年、国内外において規制が強化。 ・ 環境省や自治体の調査で、国内各地の地下水や河川水から指針値を超える PFOS、PFOA を検出。 ・ 令和 5 年 4 月のコーデックス委員会食品汚染物質部会において、各国で食品中の PFAS の含有実態調査を進め、汚染物質等の国際的なリスク評価機関である FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議においてリスク評価を行うことに合意。 ・ 内閣府食品安全委員会は令和 6 年 6 月に PFAS の食品健康影響評価結果を公表。 ・ 令和 6 年度にはコメ、バレイショ、キャベツ、トマトを、令和 7 年度には小麦、大豆、ダイコン、ニンジン、サトイモ、ホウレンソウ、ハクサイ、ブロッコリー、タマネギ、キュウリ、ナス、リンゴ、ミカンをそれぞれ対象に、農林水産省は PFAS の含有実態を調査。 	葉菜類（国産） 結球レタス ： 30 点 根菜類（国産） 根深ネギ ： 30 点 コマツナ ： 30 点 果菜類（国産） ピーマン ： 30 点 根菜類（国産） カンショ ： 30 点

【水産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
水銀（メチル水銀、総水銀）	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 安全性を向上させる措置の必要性を検討するとともに、我が国の実態をコーデックス委員会におけるメチル水銀の最大基準値設定の議論に反映させるため、含有実態を調査。 ▪ 統計学的に評価、解析した結果を公表するとともに、コーデックス委員会の議論にも活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 平成15年、厚生労働省は、メチル水銀の感受性が高い胎児への健康影響を鑑み、妊婦を対象とした魚介類の水銀に関する摂食指導を発表。我が国における食品を通じたメチル水銀の平均摂取量は、内閣府食品安全委員会が公表した妊婦等を対象とした耐容週間摂取量の6割程度。 ▪ 平成30年、コーデックス委員会は、マグロ類に対するメチル水銀の最大基準値を設定し、3年後を目処に、追加データを加味して最大基準値の再検討を行うことに合意。コーデックス委員会の最大基準値に我が国の実態を反映させるためには、最新の含有実態データを提出する必要。 ▪ 令和2年度にはクロマグロ（天然）を、令和3年度にはメバチを、令和4年度にはクロマグロ（養殖）をそれぞれ対象に、農林水産省は含有実態を調査。 	<p>クロマグロ （国内で水揚げされたもの） ：30点</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
カドミウム	<p>【優先度】A：期間内に実施（カドミウム、鉛、ヒ素として） なし（総水銀、ニッケル、ヨウ素として）</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 水産物中の重金属に関する調査を実施し、国内での含有状況を詳細に把握するとともに、安全性を向上させる措置の必要性を検討。 コーデックス委員会で、今後、想定される海藻製品の有害元素の最大基準値の議論に対して、科学的なデータを提供することで、我が国の実態を反映するために活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> アジア以外の国・地域では海藻は新たな食料源として注目されており、食品としての安全性に関心が高まっている。 国際的なリスク評価機関である FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議は食品由来のカドミウムの主要な摂取源の一つとして魚介類を挙げ、コーデックス委員会ではその汚染の防止、低減の実施規範策定に合意。実施規範では、海藻類のカドミウムの汚染防止、低減のための付属書策定が論点の一つとなっている。 カドミウム、鉛、ヒ素、水銀、ニッケル、ヨウ素については、国外においては海藻製品中の最大基準値を設定済の国もある。 コーデックス委員会アジア地域調整部会（2025年）は、食品汚染物質部会に対して、海藻製品の重金属の最大基準値の設定について検討することを要請。 海藻加工品を常食する国内の消費者保護の観点や、日本食文化の発信に欠かせない食材である海藻製品の輸出促進の観点からも、国際的な重金属等の基準値の議論への対応が必要。 	ワカメ（乾燥品）：100点 コンブ（乾燥品）：100点 ノリ（板海苔等の乾燥品）：100点
鉛		
総ヒ素、無機ヒ素		(いずれも国産品)
総水銀		
ニッケル		
ヨウ素		

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
ダイオキシン類（コブラナーPCBを含む）	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダイオキシン対策推進基本指針（平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定）に基づき、水産物について、対象魚種を切り替えながら、ダイオキシン類の含有実態を継続的に把握。 ・経年変化等について統計学的な評価、解析をした結果を公表。また、これまでのデータを再解析し、今後の調査対象魚種を再検討。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・我が国で水揚げされた水産物中のダイオキシン類濃度の実態を把握するために、平成18年度から、一定の漁獲量があり、かつ、過去の調査結果から比較的高いダイオキシン類濃度が認められた魚種（11品目）を選定し、継続的に対象魚種を切り替えながら調査を実施。いずれの品目も概ね同程度の濃度で推移。 ・水産物からのダイオキシン類摂取量が総摂取量の9割を占めることを確認（ただし、総摂取量は耐容一日摂取量の6分の1程度）。 ・令和6年度にはカタクチイワシを、令和7年度はベニズワイガニをそれぞれ対象に、農林水産省は含有実態を調査。 	<p>コノシロ（国内で水揚げされたもの）</p> <p style="text-align: right;">：30点</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
パーフルオ ロアルキル 化 合 物 （ PFAS ） （ PFOS 、 PFOA、PFHxS 及び PFNA）	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 内閣府食品安全委員会がとりまとめた「有機フッ素化合物（PFAS）」の食品健康影響評価書も踏まえた、国産水産物中の PFAS 濃度分布に関するデータの充実化と必要な対応の検討。 ・ 国内で生産や水揚げがある水産物について、生産量などを勘案し、未調査の品目を調査。 ・ 調査結果は、統計学的な評価、解析をした上で、摂取量の推計を行い公表。 ・ 我が国の実態として国際的なリスク評価やコーデックス委員会における PFAS の議論にも活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ PFOS 及び PFOA について、農林水産省は平成 24 年度～平成 26 年度に予備的なトータルダイエットスタディを実施。 ・ PFAS の一部は環境中で分解しにくく、人の健康への影響も指摘されていることから、近年、国内外において規制が強化。 ・ 環境省や自治体の調査で、国内各地の地下水や河川水から指針値を超える PFOS、PFOA を検出。 ・ 令和 5 年 4 月のコーデックス委員会食品汚染物質部会において、各国で食品中の PFAS の含有実態調査を進め、汚染物質等の国際的なリスク評価機関である FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議においてリスク評価を行うことに合意。 ・ 内閣府食品安全委員会は令和 6 年 6 月に PFAS の食品健康影響評価結果を公表。 ・ 令和 6 年度にはマイワシ、カツオ、マダラ、アユ、アサリを、令和 7 年度にはマサバ、マダイ、ギンザケ、クロマグロ、ブリ、ニジマス、コイ、アユ、ホタテガイ、カキ、海藻加工品をそれぞれ対象に、農林水産省は PFAS の含有実態を調査。 	マアジ（国内 で水揚げされ たもの）：30 点 ウナギ（国内 で生産された ニホンウナ ギ）：30 点 シジミ（国内 で採取又は畜 養されたヤマ トシジミ等） ：30 点 ノリ（板海苔 等の国内乾燥 品）：30 点

【加工食品】

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
鉛	<p>【優先度】A：期間内に実施（鉛として） なし（カドミウム、総ヒ素として）</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 国内流通する香辛料類中の鉛について含有実態を調査し、コーデックス基準値への適合を確認するとともに、低減対策の必要性を検討。 統計学的な評価、解析を実施した上で結果を公表。コーデックス基準を超えるような製品があった場合には、可能な範囲で原因究明等を実施。 カドミウム、総ヒ素については、調査試料を有効活用し、含有実態に関する基礎的な知見を収集。 	<p>香辛料類（国産、輸入を問わない）</p>
カドミウム	<p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> コーデックス委員会は、料理用ハーブ及びスパイス中の鉛の最大基準値を設定。 	<p>ジンジャー ：30点</p> <p>トウガラシ ：30点</p> <p>コショウ ：30点</p> <p>コリアンダー シード ：30点</p> <p>ターメリック ：30点</p>
総ヒ素	<ul style="list-style-type: none"> 料理用ハーブやスパイスなどの香辛料類は消費量が他の食品と比べて少ないことから鉛などのばく露への寄与は小さく、調査の優先度が高くはなかったため、国内流通する香辛料類中の鉛の含有実態についての知見が不足。 今後、多くの国で料理用ハーブ及びスパイスの鉛の基準値が設定される可能性があるため、それらを原材料に含むソース混合調味料類などの加工食品の輸出促進の観点から、実態把握が必要。 	<p>クミン：30点</p> <p>シナモン ：30点</p> <p>カレー粉 ：30点</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
2-クロロエ タノール	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国内の食品中の2-クロロエタノールの含有実態が不明なことから、含有の可能性がある加工食品について予備的に含有実態を把握。 ・ 含有が認められた品目があれば、さらなる詳細な含有実態調査や可能な範囲で原因究明等を実施。 ・ 国際的なリスク評価にもデータを提供。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ エチレンオキシドは、国内では食品への使用は認められていないが、一部の国では食品にも燻蒸剤として使用。食品等に含まれる塩素と反応すると、2-クロロエタノールが生成し、最終製品に残留する可能性。 ・ エチレンオキシドと2-クロロエタノールは、コーデックス委員会食品汚染物質部会において、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議による汚染物質の評価の優先リストに掲載。 ・ EU において、エチレンオキシドを燻蒸剤として使用したと考えられる食品や、それらを含む加工食品から2-クロロエタノールの検出が報告。 ・ 日本から海外に輸出した即席めん類の添付調味料、みそから2-クロロエタノールが検出されたとの事例・報告があるが原因が不明。原材料が汚染していた可能性に加えて、製造過程で意図せず生成・混入した可能性。 ・ このような状況を踏まえ、香辛料類、調味料類を対象に調査。 	<p>香辛料類（国内製造、加工品）：60点</p> <p>調味料類（国内製造、加工品）：180点</p>

【飼料】

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
アフラトキ シン B ₁	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国産飼料中のアフラトキシン B₁の含有実態を把握。 ・ 令和8～12年度の5年間データを収集した後、検出される割合が増加した場合には、汚染防止マニュアルの作成等の低減対策等を検討。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国内の温暖化や異常気象に伴い、かび毒の産生菌の生息域が拡大するなど、国産飼料のリスクが変化していることに加え、新たな食料・農業・農村基本計画（令和7年4月11日閣議決定）において、国産飼料の生産・利用拡大が記述されていることから実態把握が必要。 ・ 全国的な含有実態と年次変動のデータを収集・検証するため、調査を実施。 	<p>国産飼料（とうもろこしサイレージ）</p> <p>：50点程度</p>
ダイオキシ ン類（コプ ラナー PCB を含む）	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ダイオキシン対策推進基本指針（平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定）に基づき、畜水産物のダイオキシン類残留の主要な経路である飼料について、ダイオキシン類の含有実態を継続的に把握。 ・ 経年変化等について統計学的な評価、解析をした結果を公表。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中のダイオキシン類濃度の経年変化を確認するため、平成12年度から対象飼料を変えながら継続して調査を実施中。 ・ 近年の調査の結果から、魚粉及び魚油中ダイオキシン類濃度は低い水準で推移していることを確認。 	<p>飼料原料 （魚油、魚粉） （国産、輸入 を問わない）</p> <p>：20点程度</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
オクラトキシ シンA ステリグマ トシスチン タイプAト リコテセン 類（T-2トキ シン、HT-2 トキシ ン、ジ アセトキ シスシル ペ ノール）	<p>【優先度】B：期間内に可能な範囲で実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 飼料中のオクラトキシシンA、ステリグマトシスチン、タイプAトリコテセン類（T-2トキシシン、HT-2トキシシン、ジアセトキシシルペノール）の基準値やその他のリスク管理措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。 結果は評価、解析した上で公表。 複数年かけて、輸入飼料を中心に、これらのかび毒の年次変動を確認するための含有実態データを収集し、必要があれば、将来的に基準値の設定やその他のリスク管理措置を実施。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入飼料の調達先国において、これらのかび毒による飼料の汚染が報告。 	家畜・家きん 用配合飼料及 びその原料 （国産、輸入 を問わない） ：調査点数 は調整中

2. モニタリング

【飼料】

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
アフラトキ シン B ₁	<p>【優先度】 A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中の基準値の遵守状況を確認するため、調査を実施。 ・ 今後、複数年をかけて国産とうもろこし子実のかび毒汚染防止・低減対策のための実施指針に沿った管理の実施状況とかび毒濃度の経時的な変化を比較、評価することにより、その効果を検証。 <p>（管理基準を超えた場合には、家畜や畜産物を介した人への健康影響を検討し、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律第23条の適用要否を判断。事業者は原因究明を行い、再発防止に努める。）</p> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アフラトキシン B₁については、飼料においては、とうもろこし（子実）に管理基準が設定されており、食品においては、乳に基準値（アフラトキシン M₁）が設定されている。 ・ 国内の温暖化や異常気象に伴い、かび毒の産生菌の生息域が拡大するなど、国産飼料のリスクが変化している。 ・ 令和7年度に国産とうもろこし子実のかび毒汚染防止・低減対策のための実施指針を発出したことから、全国的な含有実態と年次変動のデータを収集・検証するために調査を実施する必要。 	<p>国産飼料用とうもろこし子実</p> <p>: 50点程度</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和8年度～令和12年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
アフラトキ シン B ₁	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中の基準値の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。 ・ 調査の結果は、飼料の安全対策の確認に活用し、家畜等の健康及びその家畜等から生産される畜産物を介した人の健康保護に資する。 （ 指導基準を超えた場合は、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律第23条に基づいて製造や販売等を禁止する。 ・ 管理基準を超えた場合には、家畜や畜産物を介した人への健康影響を検討し、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律第23条の適用可否を判断。事業者は原因究明を行い、再発防止に努める。） <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料にかび毒の指導基準（搾乳用の家畜の配合飼料のみ）又は管理基準を設定。 ・ 過去5年間の調査の結果から、飼料中のアフラトキシン B₁ 濃度は基準値と比較して低い水準で推移しており、基準値の超過はないことを確認。 ・ モニタリングの結果は、独立行政法人農林水産消費安全技術センターのウェブサイトで定期的に公表。 ・ 毎年度、モニタリングを実施し、基準値の遵守状況を確認する必要があるため、継続して調査を実施中。 	<p>家畜・家きん用配合飼料（国産、輸入を問わない）、輸入飼料用とうもろこし子実</p> <p>：調査点数は調整中</p>
カドミウム 総水銀 鉛 総ヒ素	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中の基準値の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。 ・ 調査の結果は、飼料の安全対策の確認に活用し、家畜等の健康及びその家畜等から生産される畜産物を介した人の健康保護に資する。 （ 管理基準を超えた場合には、家畜や畜産物を介した人への健康影響を検討し、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律第23条の適用可否を判断。事業者は原因究明を行い、再発防止に努める。） <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料に重金属等の管理基準を設定。 ・ 過去5年間の調査の結果から、飼料中のカドミウム、総水銀、鉛、総ヒ素濃度は、基準値と比較して低い水準で推移しており、基準値の超過はほとんどないことを確認。 ・ モニタリングの結果は、独立行政法人農林水産消費安全技術センターのウェブサイトで定期的に公表。 ・ 毎年度、モニタリングを実施し、基準値の遵守状況を確認する必要があるため、継続して調査を実施中。 	<p>家畜・家きん用配合飼料、乾牧草等、動物由来飼料原料（国産、輸入を問わない）</p> <p>：調査点数は調整中</p>

3. その他の調査

【事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
<p>アクリルアミド</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アクリルアミド低減に係る新技術について、国内の製造事業者においても適用可能かどうかを検証するため、または、既知の対策が現時点においても有効かどうかを検証するため、食品事業者や食品事業者団体と連携し、アクリルアミドの低減効果や品質、風味等への影響を評価。 ・ 有効性が確認された場合には、指針の改訂や食品事業者の低減対策の技術的な支援のための基礎データとして活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 農林水産省は、「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」を策定し、事業者による、加工食品中のアクリルアミドの自主的な濃度低減を支援。指針は、穀類加工品、いも類加工品を中心に、アクリルアミドの低減技術に関する情報を提供。 ・ 農林水産省は、アクリルアミドの主たる摂取源となる加工食品を主な対象に、数年ごとに実態調査を実施。その結果、一部の食品では、指針の策定前と比較して、アクリルアミド濃度の有意な低減が確認されているものの、従来の技術では風味等に影響を与えずにアクリルアミドの低減が困難な品目や、さらなる濃度の低減が困難な品目が存在。 ・ 近年、新たなアクリルアミドの低減技術等に関する情報があり、コーデックス委員会食品汚染物質部会においても、実施規範の改訂に向けた作業が進められている。 ・ 海外の一部の地域では、基準値の導入も検討されており、我が国においても更なる対策の強化が課題。 ・ 近年の気候変動等による生産環境の変化で、入手可能な原材料（産地、品種、品質等）が変化しており、それらがアクリルアミド濃度に及ぼす影響についても評価が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調査対象は、穀類加工品、いも類加工品、コーヒーを想定。 ・ 検証する技術については、今後、関係者との協議の上で決定。 ・ 各種試験条件下でのアクリルアミド濃度等について統計学的比較を行い、影響を評価する。

令和8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

【農産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
サルモネラ	<p>【優先度】 A：期間内に実施（サルモネラ、腸管出血性大腸菌として） B：期間内に可能な範囲で実施（リステリア・モノサイトジェネスとして）</p> <p>【目的】</p>	根深ねぎ（国産）：300点
腸管出血性 大腸菌	<ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜の生産段階での衛生管理のための対策をまとめた「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の効果を検証することを目的とし、国産の生食用野菜の微生物実態調査を実施。 <p>【経緯】</p>	※ 市販流通品を採取し、葉身部（緑色の中空円筒状葉部）と偽茎部（白化した葉鞘部）の2部位を調査
リステリア・モノサイトジェネス	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成23年に、野菜の衛生管理指針を公表。 ・ 令和3年に、新たに得られた知見に基づき、栽培に使用する水と堆肥の衛生管理に重点化した指針（第2版）へと改訂。 ・ 平成19、20年度及び平成25～28年度に、生食用野菜（レタス、キャベツ、はくさい、ねぎ、きゅうり及びトマト計6品目）における微生物実態調査を実施。 ・ 平成19、20年度に調査を実施してから約15年経過していることや、過去に調査を実施した野菜の中で比較的大腸菌の検出率が高いことから、ねぎを選定。 	
大腸菌（指標菌として）		

【畜産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
カンピロバ クター	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 令和7年11月から令和9年10月までの2か年において、全国約20か所の食鳥処理場に搬入された肉用鶏（ブロイラー、銘柄鶏）の盲腸内容物、最終製品（むね肉及びもも肉）について、カンピロバクター属菌の定量検査を行い、肉用鶏のカンピロバクター保菌量と鶏肉のカンピロバクター汚染量を把握する。 夏季と冬季では、鶏群のカンピロバクター保菌率に差があることから、保菌量の季節変動についても合わせて傾向を把握する。 農場及び食鳥処理場における衛生管理の内容等に関するアンケートを実施し、保菌・汚染量の低減に有効な対策を特定する。 得られたデータは生産衛生管理ハンドブックの基礎データとして活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> 生産段階においては、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成23年～）などの衛生管理対策を推進。 令和4年度から5年度にかけて、大規模食鳥処理場12か所に搬入されたブロイラーの盲腸内容物の保菌量調査を実施し、個別事業者における傾向や、保菌量の平均値、カンピロバクター感染鶏群の傾向を把握（鶏群の約6割がカンピロバクターを保有）。一方で、全国で合計136か所の大規模食鳥処理場がある中、2か年調査で収集したデータは個別事業者の協力が得られる範囲での採材となるため地域的な偏りが大きく、全国的な傾向として捉えることは困難。 「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」（令和6年度開催）において、カンピロバクターの低減対策を進めるためには、フードチェーンの各段階において管理目標値を設定することが現実的であり、その設定に向けた全国的な定量データの収集が必要とされている。 令和7年度から、内閣府食品安全委員会において鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリによる健康影響に係る自ら評価の検討が開始されたことから、今後、カンピロバクターに関する定量データが必要となる可能性が高い。 	<p>肉用鶏（国産） の盲腸内容物 ：400点</p> <p>最終製品（国 産鶏肉）（むね 肉、もも肉） ：各400点</p>

【水産物】

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
ノロウイルス	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 主要生産海域におけるカキのノロウイルス汚染について、日本国内の現状（ベースライン）を定量的に把握する。 ・ 生産地毎の実態に適したノロウイルス低減対策の検討のための基礎情報とする。 ・ 得られたデータは、有効なノロウイルス低減対策を取りまとめる際の基礎データとして活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 一部の海域で予備的に実施した調査の結果、カキのノロウイルス陽性率は、生産地や調査年によって異なる（平成25年～令和元年）。 ・ 国内の主要生産海域の汚染実態調査を実施（令和元年度～令和3年度）。 ・ 過年度の汚染実態調査は、新型コロナウイルス感染症の流行に伴う社会活動の変化があった時期に実施。正確な実態を把握するため、改めて各海域の汚染水準を調査中。 ・ 調査は2か年にわたり実施予定としており、本調査は2年目の調査として実施。 	<p>カキ（国内で養殖されたもの）：450点 （二枚貝試料3点×5回×15県×2漁場）</p>

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
ノロウイルス	<p>【優先度】A：期間内に実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 過去の調査（令和5年度以降）で入手したカキ試料から分離したノロウイルスについて性状解析を行い、より詳細な遺伝子型ごとの分布・傾向変化及び浄化処理の効果等を解明。 ・ 得られたデータは、有効なノロウイルス低減対策を取りまとめる際の基礎データとして活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ カキのノロウイルス陽性率は、生産地や調査年によって異なる（平成25年度～令和元年度）。 ・ 高圧処理[*]は、カキ中のノロウイルスの低減に有効であることを解明（平成28年度）。 ・ 国内の主要生産海域の汚染実態調査を実施（令和元年度～令和3年度）。 ・ 安全な農林水産物安定供給のための包括的レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業¹において、浄化処理の効果についての条件検討に係る研究を実施（令和5年度～令和6年度）。 ・ ISO 15216 に沿った国際的な検査法の国内実施向け操作手順を取りまとめ公表（令和3年7月）。 <p>※ 殻付きカキに機械を用いて高圧をかける処理。殻剥きの自動化を目的として、一部の生産地で導入されている。これまでの調査により、水揚げ後のカキのノロウイルス低減手法として有効性が示唆されている。</p>	カキ（国内で養殖されたもの）：340点

【加工食品】

調査対象 危害要因	中期計画（令和4年度～令和8年度）上の優先度、 調査の目的と経緯	調査対象品目 及び調査点数
リステリア・モノサイトジェネス（Lm）	<p>【優先度】B：期間内に可能な範囲で実施</p> <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Lm による食中毒リスクが高いことが知られている市販食品（生ハム、ナチュラルチーズ及びスモークサーモン）の汚染の実態を把握するため、汚染状況の予備的な把握を目的に定量的な調査を実施し、消費者及び事業者への情報提供に活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 畜産農場や家畜の Lm 陽性率は低いことを確認（平成 22～24 年度）。 ・ 食鳥処理施設では、食鳥処理が開始される前から、機械・器具等が汚染されている可能性（平成 23～24 年度）。 ・ 一部の RTE 食品（まぐろすきみ、刺身、カットサラダ、フルーツ）のうち、まぐろすきみ及び刺身から Lm を検出（平成 26 年度）。 ・ 生食用生鮮野菜から 100 cfu/g を超える菌量の検出なし（平成 21～26 年度）。 ・ スプラウトから 100 cfu/g を超える菌量の検出なし（平成 30～令和 4 年度）。 ・ 消費者庁は「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を改正（令和 7 年）。 	<p>国内で製造又は加工された非加熱喫食食品（原産国が国外のものを含む）</p> <p>非加熱食肉製品（生ハム、ラックスハム等）：40 点</p> <p>ナチュラルチーズ：40 点</p> <p>スモークサーモン（スモークトラウトを含む）：20 点</p>

2. その他の調査

【事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
カンピロバ クター	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> カンピロバクターに有効な低減対策を明確にするため、肉用鶏の生産農場における、空舎期間中の鶏舎消毒、鶏舎毎の衣類・履物管理、飲水消毒等の衛生管理について見直し、実施前後のカンピロバクター属菌の保菌量を比較して低減効果を検証する。 令和7年度にカンピロバクターの実態調査を実施した肉用鶏の生産農場・食鳥処理場について、汚染状況を踏まえた低減対策（鶏舎消毒の徹底、飲水の消毒等）を導入し、カンピロバクターの定量検査により低減対策の効果を検証する。 分離された菌株の性状解析を行い、農場・鶏舎への侵入経路を特定し、汚染源・感染源への対策を検討する。具体的には、令和7年度の調査事業で得られたカンピロバクター属菌を対象に遺伝子検査を行い、性状解析を実施予定。 得られたデータは生産衛生管理ハンドブックの基礎データとして活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> 生産段階においては、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成23年～）などの衛生管理対策を推進。 「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」（令和6年度開催）において、カンピロバクターの低減対策を進めるために、生産段階における効果的な低減対策の確立の必要性が示された。 令和7年度の調査事業で得られたカンピロバクター属菌について、MLST解析による型別判定を実施し、同一の食鳥処理場へ出荷する複数の農場について、遺伝子型の傾向や、汚染源・感染源への対策及びヒトの食中毒の原因となる血清型との関連性について把握する必要。 	<ul style="list-style-type: none"> 生産農場におけるカンピロバクターの低減効果を検証。 定量検査の調査対象品目及び点数は、実施する検証内容を踏まえて調整。 菌株の性状解析は最大100点を予定。

【事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査】【新たな分析法の導入】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
カンピロバクター	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 生産者が農場における保菌状況を簡便に把握し、衛生管理の効果検証に活用できる簡易検査手法を確立・普及するため、ヒト用の検査キット（イムノクロマト法）について、農場で実施できる検体採取の方法や検査手法に関して検証を行う。 農場における検査キットの操作性等に関して定性的な評価や、各種綿棒の検体採取能力及び検査キットの検出限界に関して定量的な評価を行い、生産現場への導入にあたっての課題や留意事項等を整理する。 得られた結果は過去の検証結果と合わせて取りまとめ、鶏肉の生産衛生管理ハンドブックを通じた情報提供に活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」（令和6年度開催）において、生産段階におけるカンピロバクターの低減対策を進めるためには、対策効果を把握するための簡便な検査手法が必要であることが示された。 令和7年に鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（平成23年に初版を公表）を改訂し、生産段階におけるモニタリング検査の重要性を普及しているところ。 令和5、6年度に、簡易検査法の生産現場への導入にあたって、複数の簡易検査キットについて操作性や検出限界等の予備的な検証を実施。 	<ul style="list-style-type: none"> 生産現場におけるカンピロバクター属菌の迅速検査法を検証する。 検証対象とする採材（肉用鶏のクロアカスワブ、盲腸内容物、新鮮落下便等）や点数は事業者との調整を踏まえて決定。

【事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査】

【輸出重点品目等の国際規格化・衛生管理推進のための調査】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
サルモネラ	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉の輸出に向けたサルモネラ対策に取り組む事業者と連携し、肉用鶏におけるサルモネラの保菌状況や低減方法等について調査を実施。 ・ 食鳥処理場に搬入された肉用鶏の盲腸内容物及び製造された最終製品について、サルモネラの検査を行い、肉用鶏の保菌状況及び鶏肉の汚染状況を定性的に把握。 ・ 特定の農場及び食鳥処理場を対象に、経時的に調査を実施することで、農場におけるサルモネラ属菌対策の低減効果（陽性率の低下）を検証し、衛生管理を推進。 ・ 得られた結果については輸出に取り組む事業者へ情報提供し、輸出要件に対応する衛生管理手法を検討するための基礎データとして活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生産段階においては、畜産物の生産衛生管理ハンドブックの公表（平成23年～）などの衛生管理対策を推進。 ・ 鶏群の保菌率については、生産資材安全確保対策事業（動物用医薬品薬剤耐性動向調査事業）の調査結果から把握（鶏群の約7～9割程度がサルモネラ属菌を保有）（平成26年度～令和5年度）。 ・ 令和元年にシンガポールへの鶏肉の輸出が解禁されたものの、輸出要件の1つにサルモネラ属菌の汚染に対する管理について示されているため、シンガポールへ輸出を行う事業者はサルモネラ属菌に対する規定への対処が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 肉用鶏のサルモネラの保菌状況等を調査し、対策の効果を検証。 ・ 調査対象は、鶏の盲腸内容物20点と最終製品20点を想定。

【事業者と連携した汚染防止、低減対策の検証のための調査】
 【輸出重点品目等の国際規格化・衛生管理推進のための調査】

調査対象 危害要因	調査の目的と経緯	調査内容
ノロウイルス	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高圧処理※によるカキのノロウイルス低減効果を検証し、輸出に取り組む産地がノロウイルス低減対策の導入を検討する際の基礎データを提供する。 ・ 複数の処理条件で試験を実施し、最適な条件（圧力、加圧時間、加圧回数等）の検討に活用する。 ・ 得られたデータは、有効なノロウイルス低減対策を取りまとめる際の基礎データとして活用する。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高圧処理によるカキ中ノロウイルスの低減効果を、「ノロウイルスの感染性推定遺伝子検査法」を用いて検証（平成 28 年度）。 ・ ISO 15216 に沿った国際的な検査法（ISO 法）の国内実施向け操作手順を取りまとめ、当省ウェブページで公表（令和 3 年 7 月）。 ・ 高圧処理によるカキ中ノロウイルスの低減効果を、ISO 法を用いて再検証（令和 6 年度）。 <p>※ 殻付きカキに機械を用いて高圧をかける処理。殻剥きの自動化を目的として、一部の生産地で導入されている。これまでの調査により、水揚げ後のカキのノロウイルス低減手法として有効性が示唆されている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ カキの高圧処理によるノロウイルス低減効果を、ISO 法を用いて検証。 ・ 調査対象は、カキ 280 点を想定。