

平成 20 年 6 月 2 日
農林水産省消費・安全局

平成 20 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分析が導入され、科学に基づいた行政の推進が課題となっている。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（危害要因に関する情報の収集・分析、データの作成、優先度の検討、リスク評価の諮問、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等）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（平成 17 年 8 月 25 日公表、平成 18 年 10 月 5 日改訂）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る。また、本手順書に基づき、リスク管理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。）を作成した（有害化学物質：平成 18 年 4 月 20 日公表、有害微生物：平成 19 年 4 月 25 日公表）。

この度、中期計画に基づき、平成 20 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た。

2. 調査対象選定の考え方

- （1）サーベイランス・モニタリングの調査対象は、中期計画の優先度を考慮して決定した。
- （2）リスク管理検討会を通じて、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た。
- （3）食品安全に関するリスクが年次計画期間中に確認された場合、問題となる危害要因が年次計画に含まれているか否かを問わず、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る。

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。

平成20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

留意事項

- (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わからない場合や、十分なデータが存在せず統計量が不明な場合は、予備調査を実施する。

(サーベイランス)

危害要因	調査対象 食品群・飼料	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	分析予定 点数
総ヒ素	水産物	海藻類に含まれる総ヒ素の濃度分布の把握	乾燥ひじき	120
			こんぶ	100
			ひじきの水戻しに用いた水	50
	飼料	基準値改正に伴う汚染実態調査のためのデータ収集	稲わら(国産)	200
無機ヒ素	水産物	海藻類に含まれる無機ヒ素の濃度分布の把握	乾燥ひじき	120
			ひじきの水戻しに用いた水	50
ダイオキシン類(コ ブラナーPCBを含 む)	畜産物	排出抑制対策に伴うダイオキシン類濃度の経年変化を把握	牛乳	30
			チーズ	30
			牛肉	40
			豚肉	30
			鶏肉	30
			鶏卵(全卵)	30
	水産物	排出抑制対策に伴うダイオキシン類濃度の経年変化を把握	このしろ	30
			すずき	30
			たちうお	30
			かたくちいわし	30
			ほっけ	30
			まさば	30
	飼料	排出抑制対策に伴うダイオキシン類濃度の経年変化を把握	動物性油脂	10
			魚油	10
			魚粉等	10
メチル水銀	水産物	魚介類中の蓄積実態を把握	きはだ	20
			くろまぐろ(天然)	30
			くろまぐろ(畜養)	15
			びんなが	15
			みなみまぐろ(天然)	60
			みなみまぐろ(畜養)	50
			めばち	37
			くろかじき	50
			まかじき	60
			めかじき	37
			かつお	60
			すけとうだら	60
			きんめだい	36
			まだら	60
			さめ類(よしきりざめ)	90

危害要因	調査対象 食品群・飼料	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	分析予定 点数
DON(デ'オキシニハ'レノール) NIV(ニハ'レノール)	農産物	汚染の全国的な状況及び年次変動の把握並びに平 年値の推定	小麦	120(国産)
			大麦	100(国産)
	加工食品	加工食品の濃度分布の把握及び摂取量の推定	小麦粉	100 (うち国産 50)
			ビール	20
		加工食品の汚染実態を種類ごとに把握し、実態調査 等の必要性を検討するための予備調査	麦茶用麦	20
			麦茶	20
			しょうゆ	20
3-アセチルDON 15-アセチルDON	農産物	汚染の全国的な状況の把握及びDON含有量との 相関を確認	小麦	120(国産)
			大麦	100(国産)
オクラトキシンA	農産物	汚染の全国的な状況及び年次変動の把握並びに平 年値の推定	米	100(国産)
			小麦	100(国産)
		実態調査の必要性を検討するための予備調査	大麦	20(国産)
			そば	20(国産)
			ハトムギ	10(国産)
			あわ	10(国産)
			ひえ	10(国産)
			きび	10(国産)
	飼料	年次変動の把握及び基準値設定のためのデータ収 集	配合飼料	60
			主要穀類等	40
ゼアラレノン	農産物	汚染の全国的な状況及び年次変動の把握並びに平 年値の推定	小麦	120

危害要因	調査対象 食品群・飼料	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	分析予定 点数
アクリルアミド	加工食品	加工食品中の含有実態に関する予備調査	含蜜糖 (黒砂糖、ブラウンシュガー、和三盆、再製糖)	50
PAH	加工食品	燻製工程を含む加工食品中の含有実態に関する予備調査	かつお削りぶし/かつおぶし削りぶし(さばぶし、まぐろ節等も含む。)	50
			調味料類(風味原料として削りぶしを含むもの)	50
3-MCPD/3-MCPDエステル	加工食品	加工食品(特に油脂含有量の多いもの)中の含有実態に関する予備調査	食用植物油脂(食用調理油等の加工油脂を含む。)	50
			乳幼児用調整乳	20
			魚類(にしん科、かたくちいわし科)	30
フラン	加工食品	加工食品(特に多価不飽和脂肪酸含有量の多いもの)中の含有実態に関する予備調査	水産物缶詰	20
			塩干・塩蔵魚介類	20
			素干・煮干魚介類	20
			魚介練り製品	20
			農産物缶詰・瓶詰(大豆)	10
			豆みそ	10
			納豆	30
			油揚げ/厚揚げ	30
			豆腐	30
			豆乳	10
			麦茶(抽出液)	10
			ほうじ茶(抽出液)	10
			コーヒー(抽出液、ファーストフード店等でサンプリング)	30
			みりん風調味料、発酵調味料	10

(モニタリング)

危害要因	調査対象 食品群・飼料	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	分析予定 点数
カドミウム	農産物	低減対策の効果確認	米	1,200
	飼料	違反品の回収及び基準値の見直し	配合飼料 魚粉等	140 60
アフラトキシン	飼料	違反品の回収、高汚染時のアラート発出及び基準値の見直し	配合飼料	300
			主要穀類等(とうもろこしを含む)	50
			その他の飼料原料	100
ゼアラレノン	飼料	違反品の回収及び基準値の見直し	配合飼料	50
			主要穀類等	90
DON	飼料		配合飼料 主要穀類等	80 90
残留農薬	農産物	農産物に使用された農薬の残留状況を把握するとともに、使用状況及び残留状況を解析して農薬の適正使用指導に資する	米穀	50
			麦類	50
			大豆	50
			えだまめ	50
			さやいんげん	100
			だいこん(根)	50
			はくさい	50
			キャベツ	50
			レタス	50
			いちご	100
			ピーマン	100
			トマト	100
			きゅうり	100
			ほうれんそう	100
			にら	100
			こまつな	100
			しゅんぎく	100
			りんご	50
			もも	50
			ぶどう	50
			合計	1,450
	飼料	違反品の回収、高汚染時のアラート発出及び基準値の見直し	配合飼料	370
			乾牧草	55
			主要穀類	75
			その他の飼料原料	120
総ヒ素	飼料	基準値の見直し	稲わら	10
水銀	飼料	違反品の回収及び基準値の見直し	配合飼料	140
			魚粉等	60
鉛	飼料		配合飼料 魚粉等	140 60

平成20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

留意事項

- (1)サーベイランス・モニタリングの実施に当たって、分析機関に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。

対象農林 水産物	危害要因	調査の趣旨	試料採取地点	試料	分析予定点 数
鶏肉	カンピロバクター及び サルモネラ属菌	生産段階の保 有状況の把握	ブロイラー農 場	糞便等	調整中
牛肉	腸管出血性大腸菌 (O157及びO26)	生産段階の保 有状況の把握	肉用牛農場	糞便等	調整中
きゅうり	腸管出血性大腸菌(O157及びO26) 及びサルモネラ属菌	生産段階の保 有状況の把握	生産ほ場	きゅうり	各700点 (1ほ場当たり 1点)
				土壌※	
				水※	
トマト	腸管出血性大腸菌(O157及びO26) 及びサルモネラ属菌	生産段階の保 有状況の把握	生産ほ場	トマト	各500点 (1ほ場当たり 1点)
				土壌※	
				水※	
ねぎ	腸管出血性大腸菌 (O157及びO26)	生産段階の保 有状況の把握	生産ほ場	ねぎ	各500点 (1ほ場当たり 1点)
				土壌※	
				水※	

※：野菜の調査に関連して、土壌及び水の腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌の分析は、同じほ場の野菜で腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌が検出された場合のみ行う。(野菜からこれらの菌が検出されない場合は、糞便汚染の指標菌である大腸菌の土壌及び水中の分析を行う。)