

平成26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の実施状況

(サーベイランス)

危害要因 カテゴリー	危害要因	調査の趣旨	具体的な 調査対象品目	計画	実績	備考
重金属等	カドミウム	品種構成や作付面積の変化など、国内における栽培状況の変化を踏まえ、国内産小麦のカドミウム含有実態を詳細に把握。	小麦	○	○	
	ヒ素	国内の水田土壌及び同水田で生産されるコメのヒ素含有実態を詳細に把握。	土壌	○	○	・同玄米から得られる精米についてもヒ素の分析を実施。
			玄米	○	○	
		市販ひじき缶詰、ひじき調理品中の無機ヒ素の含有実態を把握。	ひじき	○	○	
ダイオキシン類	ダイオキシン類(コプラナーPCBを含む)	ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、畜産物について含有実態を把握。	牛乳	○	○	
			牛肉	○	○	
			豚肉	○	○	
			鶏肉	○	○	
			鶏卵	○	○	
		ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、水産物について含有実態を把握。	カンパチ(養殖)	○	○	
			マサバ	○	○	
		畜産物の残留の主要な経路である飼料について実態を把握。	動物性油脂、魚油、魚粉等	○	○	

危害要因 カテゴリー	危害要因	調査の趣旨	具体的な 調査対象品目	計画	実績	備考
か び 毒	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を確認。	小麦	○	○	・赤かび病発生の情報があつた地 域で、緊急対応調査を実施(平成 26年度7点、全かび毒を対象)。 ・乾燥調製施設で選別された食用 向け以外の麦(約100点/年)の含 有データも収集(平成24-26年度、 DON, 3-アセチルDON, 15-アセチ ルDON、NIV, 4-アセチルNIVを対 象)。
			大麦	○	○	
	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 を確認。	小麦	○	○	
			大麦	○	○	
	T-2トキシン及び HT-2トキシン	国産麦類について全国的な含有実態及び年次 変動を把握し、リスク管理措置の必要性を検 討。	小麦	○	○	
			大麦	○	○	
		(予備調査) 国産豆類(ササゲ属及びインゲンマメ属)にお ける全国的な含有実態を予備的に把握し、年次 変動の把握を含めた本調査の必要性を検討。	小豆	○	○	
			いんげん豆	○	○	
	ゼアラレノン	国産麦類について全国的な含有実態及び年次 変動を把握し、リスク管理措置の必要性を検 討。	小麦	○	○	
			大麦	○	○	
	アフラトキシン	(予備調査) 国産落花生及び落花生加工品(国産原料)につ いて含有実態を予備的に把握し、年次変動の 把握を含めた本調査の必要性を検討。	落花生及び落花生加工品	○	○	
		(予備調査) さとうきび加工品(国産原料)について含有実態 を予備的に把握し、年次変動の把握を含めた本 調査の必要性を検討。	さとうきび加工品	○	○	
国内ほ場におけるアフラトキシン産生菌の分布 を把握(過去の調査結果の確認・検証)し、国産 農産物についてのアフラトキシン含有実態調査 の必要性を検討。		ほ場(水田)土壌	○	○		

危害要因 カテゴリー	危害要因	調査の趣旨	具体的な 調査対象品目	計画	実績	備考
かび毒 (続き)	アフラトキシン	(予備調査) 国産大麦について含有実態を予備的に把握し、 本調査の必要性を検討。	大麦	—	○	・DON等調査用に乾燥調製後に採 取した試料を活用(約90点)。
	オクラトキシンA	(予備調査) 国産大麦について含有実態を予備的に把握し、 本調査の必要性を検討。	大麦	—	○	
	フモニシン	飼料への基準値設定の必要性を検討するた め、飼料用トウモロコシ等における含有実態を 把握。	トウモロコシ トウモロコシ副産物、配合 飼料	○ ○	○ ○	
食品製造由来有機汚染物質	アクリルアミド	主要食品に含まれるアクリルアミド濃度の傾向 の把握。	米菓	○	○	
			ビスケット類	○	○	
			レギュラーコーヒー	○	○	
			インスタントコーヒー	○	○	
			ほうじ茶	○	○	
			麦茶	○	○	
			レトルトカレー	○	○	
	乳幼児用穀類加工品	○	○			
	(予備調査) 国内で流通している食品中のアクリルアミドの 含有実態を予備的に把握。	種実類(アーモンド、クル ミ、カシューナッツ、ピスタ チオナッツ、マカダミアナツ ツ、ヘーゼルナッツ等)	○	○		
	(予備調査) 国内で流通している食品中のアクリルアミドの 含有実態を予備的に把握。	和生菓子、スポンジケー キ、シュー、かすてら、ドー ナツ、タルト、麩(焼き麩、 揚げ麩)	○	○		
(予備調査) 国内で流通している食品中のアクリルアミドの 含有実態を予備的に把握。	てんぷら、たこ焼き、お好 み焼き	○	○			

危害要因 カテゴリー	危害要因	調査の趣旨	具体的な 調査対象品目	計画	実績	備考
食品製造 由来有機汚染物質 (続き)	3-MCPD脂肪酸エステル	油脂の含有率が高い食品について、3-MCPD脂肪酸エステルおよびグリシドール脂肪酸エステルの含有実態を把握。	バター、マーガリン、ショートニング、ラード、調製粉乳、魚油を主成分とする食品	○	○	
	グリシドール脂肪酸エステル			○	○	
	多環芳香族炭化水素 (PAH)	(予備調査) 国内で流通している食用油脂中のPAHの含有実態を予備的に把握。	食用油脂(菜種油、大豆油、ごま油、こめ油、とうもろこし油、オリーブ油、パーム油等)	○	○	
	トランス脂肪酸	国内で流通している加工油脂中のトランス脂肪酸及び飽和脂肪酸の最新の実態を把握。	マーガリン、ファットスプレッド、ショートニング	○	○	
残留性有機汚染物質	ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)	日本人の平均的なPBDE摂取量を推定(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)	○	○	
	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摂取量を推定(トータルダイエツスタディ)。		○	○	

平成26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の実施状況

(モニタリング)

危害要因 カテゴリー	危害要因	調査の趣旨	具体的な 調査対象品目	計画	実績	備考
重金属	カドミウム	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 動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	○	○	
	鉛	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 動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	○	○	
	総水銀	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 動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	○	○	
かび毒	デオキシニバレノール	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 主要穀類等	○	○	
	ゼアラレノン	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 主要穀類等	○	○	

(分析法確認)

危害要因 カテゴリー	危害要因	調査の趣旨	具体的な 調査対象品目	計画	実績	備考
毒(自然産毒)	麻痺性貝毒	(分析法検討) 機器分析法とマウス試験法の分析結果の相関関係を把握し、国内への貝毒機器分析導入の検討に活用。	二枚貝(ホタテガイ、カキ)	○	○	

平成26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の実施状況

(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	計画	実績	備考
カンピロバクター	食鳥処理施設における交叉汚染の実態を解明。	鶏肉、腸管内容物	○	○	
	肉用鶏農場における汚染実態を把握。	ソックススワブ、ハエ	-	○	・平成26年度から実施している研究事業の成果を補強するために実施。
	肉用鶏農場における汚染実態を把握。	糞便、鶏舎内拭き取り	-	○	・平成27年度に実施予定の調査の予備調査として実施。
サルモネラ	採卵鶏農場における鶏舎内汚染状況を把握。	鶏卵、腸管内容物	○	○	
	食鳥処理施設における交叉汚染の実態を解明。	鶏肉、腸管内容物	○	-	・食鳥処理施設におけるカンピロバクターの交叉汚染の調査を優先。
	肉用鶏農場における汚染実態を把握。	ソックススワブ、ハエ	-	○	・平成26年度から実施している研究事業の成果を補強するために実施。
	肉用鶏農場における汚染実態を把握。	糞便、鶏舎内拭き取り	-	○	・平成27年度に実施予定の調査の予備調査として実施。
	(予備調査) 豚農場における汚染実態を把握。	腸管内容物	○	-	・調査設計に時間を要し、十分な調査期間を得られず、不落札(入札者なし)となったため、平成27年度早期に実施。

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	計画	実績	備考
腸管出血性大腸菌	肉用牛農場における汚染実態を把握。	腸管内容物	○	—	・食肉処理施設における調査を優先。
	食肉処理施設における汚染実態を把握。	腸管内容物	—	○	・平成25年度の調査結果のみでは十分な解析ができなかったため、検査数を増やすために実施。
	野菜の栽培・調製段階の実態を把握するとともに「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の対策の有効性を検証。	レタス、ハクサイ	○	○	
		土壌、水等圃場の環境試料	○	○	
		調製施設の環境試料	○	○	
	野菜加工施設における衛生上の管理点を明確化。 衛生管理手法を現場で実証。	漬物・カット野菜等の製品 野菜加工施設の環境試料	○	○	
ノロウイルス	二枚貝における陽性率の季節性変化を把握。	二枚貝	○	○	

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	計画	実績	備考
リステリア・モノサイトジェネス	食鳥処理施設の持続汚染実態を把握。	器材、鶏肉及び腸管内容物	○	—	・食鳥処理施設におけるカンピロバクターの交叉汚染の調査を優先。
	調理済み食品における汚染実態を把握。	市販調理済み食品	—	○	・近年の全国的な実態データが不足しているため、一部の品目について実施。
黄色ブドウ球菌	(予備調査) 豚農場における汚染実態を把握。	鼻粘膜	○	—	・調査設計に時間を要し、十分な調査期間を得られず、不落札(入札者なし)となったため、平成27年度早期に実施。
	国産豚肉における汚染実態を把握。	市販豚肉	—	○	・平成27年度に実施予定の豚農場の調査の基礎データを得るために実施。
E型肝炎ウイルス	(予備調査) 豚農場における汚染実態を把握。	腸管内容物	○	—	・調査設計に時間を要し、十分な調査期間を得られず、不落札(入札者なし)となったため、平成27年度早期に実施。
	国産豚肉における汚染実態を把握。	市販豚肉	—	○	・平成27年度に実施予定の豚農場の調査の基礎データを得るために実施。