

食品の安全性に関する有害化学物質の サーベイランス・モニタリング中期計画 (平成 22 年 12 月 22 日公表)

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のため、科学的原則に基づいたリスク管理と消費者の視点に立った施策を実施する上で必要となるサーベイランス¹・モニタリング²の実施が一層重要となっている。

このため、平成 23 年度から平成 27 年度までの 5 年間における、サーベイランス・モニタリング計画を以下のとおり定める。

2. 対象とする危害要因及び優先度の分類

(1) サーベイランス・モニタリングの調査対象は、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト（平成 22 年 12 月 22 日現在）に基づいて、調査対象（食品群及び飼料）ごとに、含有量の実態や摂取量に加え、これまでの実態調査の実施状況、調査目的に合致した分析法の有無を考慮して、優先度を決定した。

(2) 優先度は、以下の区分に分類した。

A：期間内に実施

B：期間内に可能な範囲で実施

(3) リスク管理検討会の場で、技術的な知見を含めて関係者に意見を求め、必要に応じてサーベイランス・モニタリング計画に反映した。

3. 調査対象

別紙のとおり。

4. 留意事項

(1) 計画期間中に食品安全に関するリスクが顕在化した場合、当該食品中の危害要因の含有量などについて、計画に含まれているかを問わず、緊急に調査を実施する。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 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する。

(5) 中期計画に基づき、各年度にサーベイランス・モニタリングを実施する危害要因名、調査対象品目、調査点数等を定めた詳細な年次計画を策定する。

¹ 問題の程度、又は実態を知るための調査。

² 矯正的措置をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知るための調査。

サーベイランス・モニタリング中期計画(調査対象)

優先度A 期間内にサーベイランスを実施

調査対象		備考
危害要因	調査対象 食品群・飼料	
カドミウム	米以外の農産物	・日本国内の農産物からのカドミウム摂取の現状を推定するため、農産物における含有実態を把握。
	水産物	・平成7～14年度の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頭足類、二枚貝類及び甲殻類について、より詳細な含有実態を調査中(平成22～23年度)。
ダイオキシン類(コプラナーPCBを含む)	農産物	・ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、農産物の実態を定期的に把握。
	畜産物	・ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、畜産物の実態を定期的に把握。
	水産物	・ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、水産物の実態を把握(対象魚種を切り替えながら毎年実施)。
	飼料	・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。
ゼアラレノン	農産物	・デオキシニバレノール及びニバレノールと同様にフザリウム属の菌が産生し、これらのかび毒との複合汚染の可能性が指摘されていることから、「麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針」(平成20年12月)に基づく低減対策の実施によるゼアラレノン濃度への影響を把握。
T-2トキシン及びHT-2トキシン	農産物	・平成22年度より、国産の小麦及び大麦のT-2トキシン及びHT-2トキシン含有実態を把握。
デオキシニバレノール(アセチル化体を含む)	農産物	・「麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針」(平成20年12月)に基づく低減対策の実施による効果を把握。 ・JECFAの評価により、デオキシニバレノールに加えてグループPMTDIの対象とされたアセチル化体(3-アセチルデオキシニバレノール及び15-アセチルデオキシニバレノール)も同時に分析。
ニバレノール	農産物	・「麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針」(平成20年12月)に基づく低減対策の実施による効果を把握。
フモニシン	飼料	・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。
ヒスタミン	水産加工品	・水産加工品におけるヒスタミン低減のためのガイドライン等を作成する際に基礎となるデータを収集するため、平成22年度より実態調査を実施。
アクリルアミド	加工食品	・食品中のアクリルアミド低減のための実施指針等に基づく事業者の自主的取組による低減効果を把握。 ・平成16～22年度に実施した予備調査の結果、さらなる調査が必要と判断した食品について含有実態を把握。
クロロプロパノール類(3-MCPD及び1,3-DCP)	加工食品	・アミノ酸液及びアミノ酸液を含むしょうゆ中のクロロプロパノール類について、製造方法の改善による低減対策の徹底についての指導(平成20年6月)による低減効果を把握。
3-MCPD脂肪酸エステル	加工食品	・レギュラトリーサイエンス新技術開発事業で普及度の高い直接分析法を開発中(平成22～23年度)。 ・精確に測定できる分析法が開発され次第、食用油脂その他の食品中の含有実態を把握。
多環芳香族炭化水素(PAH)	加工食品	・リスク管理型研究(H17～19)でトータルダイエツスタディを実施し、鰹節原料の調味料からの摂取寄与が大きいことを確認。平成20年度に鰹節等及び鰹節等を原料とする調味料について含有実態調査を実施。必要に応じて、鰹節以外の燻製・直火加熱食品における含有実態を把握。 ・鰹節における低減対策の検討、低下効果の把握のための実態調査を実施。
フラン	加工食品	・平成19～20年度に実施した予備調査で含有が確認された食品、海外で含有が報告されている食品における含有実態を把握。 ・食品の加工・調理工程における生成機構解明や低減策の検討に資する調査を実施。

優先度A 期間内にモニタリングを実施

調査対象		備考
危害要因	調査対象 食品群・飼料	
カドミウム	米	・水管理による吸収抑制対策をはじめ、生産段階における低減対策の効果を把握するためモニタリングを実施。
	飼料	・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。
総水銀	飼料	・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。
鉛	飼料	・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。
ゼアラレノン	飼料	・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。
デオキシニバレノール	飼料	・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。

優先度B 期間内に可能な範囲でサーベイランスを実施

調査対象		備考
危害要因	調査対象 食品群・飼料	
ヒ素	農産物	<ul style="list-style-type: none"> ・米でカドミウム吸収抑制対策と両立するヒ素の低減技術開発に向けた研究を進めている。 ・ヒ素の毒性に関する最新の評価結果や過去の実態調査の結果を考慮して、追加調査を検討。
鉛	農産物	<ul style="list-style-type: none"> ・平成15～17年に実施した含有実態調査では、ほとんどの品目で定量限界未滿。 ・鉛の毒性に関する最新の評価結果を考慮して、追加調査を検討。
メチル水銀	水産物	<ul style="list-style-type: none"> ・摂食指導の対象魚種以外で、メチル水銀の含有量の多いものに関する情報があれば、調査を実施。 ・水産物中の水銀含有量については、都道府県衛生部局が調査を実施。
ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)	未定	<ul style="list-style-type: none"> ・209種の化合物の総称で、毒性や分析法が確立しているものは少なく、それらについて情報収集が必要。 ・トータルダイエツスタディ等により摂取量への寄与が大きい食品群を特定した上で、農畜水産物中の含有実態を把握し、必要な場合には関係省庁と対策を協議。
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)	未定	<ul style="list-style-type: none"> ・トータルダイエツスタディ等により摂取量への寄与が大きい食品群を特定した上で、農畜水産物中の含有実態を把握し、必要な場合には関係省庁と対策を協議。
アフラトキシン	農産物	<ul style="list-style-type: none"> ・国内ほ場土壤中のアフラトキシン産生菌の分布調査を実施中(平成21～22年度) ・上記調査により産生菌が広く分布することが確認された場合は、かび毒産生条件の確認・国産農産物中の含有実態調査を検討。
オクラトキシンA	農産物	<ul style="list-style-type: none"> ・国内ほ場土壤中のオクラトキシンA産生菌の分布調査を実施中(平成21～22年度) ・上記調査により産生菌が広く分布することが確認された場合は、かび毒産生条件の確認・国産農産物中の含有実態調査を検討。
パツリン	果汁用果実	<ul style="list-style-type: none"> ・リンゴジュース及び原料用りんご果汁に食品衛生法に基づく規格基準が設定済。 ・気象条件等により傷害果実が多数発生した年など、汚染が特に懸念される場合に必要に応じて調査を検討。
フモニシン	農産物	<ul style="list-style-type: none"> ・平成16年度から厚生労働省がコーンフレーク等トウモロコシ加工品の実態調査を実施。 ・国産のトウモロコシはほとんどスイートコーンとして流通しており、フモニシン産生菌は暖かく乾燥した条件下で増殖しやすいとされていることから汚染の可能性は低いと考えられるが、新たな情報が得られた場合には、含有実態を確認するために調査を実施。
硝酸性窒素	農産物	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜由来の硝酸性窒素の代謝や健康への悪影響に関する科学的なデータが十分ではない。 ・野菜の硝酸性窒素の含有量は、野菜の種類・品種、栽培時期や光強度、生育温度などの栽培環境等により大きく変動することからサンプリングに際して十分な検討が必要。
トランス脂肪酸	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省及び食品安全委員会の調査では、日本人の平均的な摂取量は、WHOが定めた目標値の半分程度。 ・事業者が自主的に低減に取り組んでいることから、必要に応じて最新の実態を把握。

優先度B 期間内に可能な範囲でモニタリングを実施

(該当なし)

食品の安全性に関する有害微生物の サーベイランス・モニタリング中期計画 (平成 24 年 3 月 23 日公表)

1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスク分析を導入し、科学に基づいた行政を推進するため、科学的原則に基づいたリスク管理と消費者の視点に立った施策を実施する上で必要となるサーベイランス¹・モニタリング²の実施が一層重要です。

このため、平成 24 年度から平成 28 年度までの 5 年間における、サーベイランス・モニタリング計画を以下のとおり定めます。

2. 対象とする危害要因及び優先度の分類

(1) サーベイランス・モニタリングの調査対象は、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト(平成 24 年 3 月 23 日現在)に基づいて、調査対象(食品群)ごとに、これまでの汚染実態調査の実施状況、調査目的に合致した検出・分析法の有無を考慮して、優先度を決定しました。

(2) 優先度は、以下の区分に分類しました。

A : 期間内に実施

B : 期間内に可能な範囲で実施

(3) リスク管理検討会の場で、技術的な知見を含めて関係者に意見を求め、必要に応じてサーベイランス・モニタリング計画に反映しました。

3. 調査対象

別紙のとおりです。

4. 留意事項

(1) 計画期間中に食品安全に関するリスクが顕在化した場合、当該食品の汚染状況などについて、計画に含まれているかを問わず、緊急に調査を実施します。

(2) 十分なデータが存在せず汚染状況が不明な場合は、予備調査を実施します。

(3) 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ます。

(4) 中期計画に基づき、各年度にサーベイランス・モニタリングを実施する危害要因名、調査対象品目、調査点数等を定めた詳細な年次計画を策定します。

¹ 問題の程度、又は実態を知るための調査。

² 矯正的措置をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知るための調査。

サーベイランス・モニタリング中期計画(調査対象)

優先度A 期間内にサーベイランスを実施

調査対象		備考
危害要因	調査対象食品群	
カンピロバクター	鶏肉	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	牛肉	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
サルモネラ	鶏卵	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	鶏肉	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
腸管出血性大腸菌	牛肉	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を継続的に実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	野菜	・スプラウトの生産・出荷段階の汚染実態調査を実施。 ・野菜の衛生管理指針の導入効果を検証するための調査を実施。
ノロウイルス	二枚貝	・生産段階における汚染実態調査を実施。
リステリア・モノサイトジェネス	畜水産物由来の非加熱喫食調理済み食品	・生産段階、加工・流通段階の汚染実態調査を実施。

優先度B 期間内に可能な範囲でサーベイランスを実施

調査対象		備考
危害要因	調査対象食品群	
クドア・セプテン punkタータ	魚類	・生産段階における汚染実態調査を実施。

(注) 中期計画においてモニタリングの対象となる危害要因は無い。