

有害化学物質サーベイランス実施状況

平成28年2月現在

注1) サーベイランス・モニタリング年次計画に基づき、市販食品や国内流通食品と同等のものを産地でサンプリングした調査を記載。食品の生産製造工程と化学物質の濃度の関係など、リスク低減措置の検討のために食品事業者と連携して実施した調査は除く。
注2) H10～H18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
注3) 有害化学物質含有実態調査データ集として公表する以外に個別の調査結果をまとめてウェブサイトで公表している場合、主な成果等欄に記載。

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			H27	H28 (予定)
重金属等	カドミウム	農産物(米、麦、大豆、野菜)	H9-14	国産主要農産物			★指針公表					・平成9～14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。	・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)。 ・平成21～26年度の調査結果については、今年度中を目途に公表予定。		
					米										
					米以外(野菜類、小麦、大豆)										
		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)、ベニズワイガニ(筋肉、内臓))	H7-14												・平成7～14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22～24年度にかけて含有実態を調査。
	ヒ素	総ヒ素	農産物(米、麦、大豆、野菜等)	H16-18									・平成16～18、27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。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・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、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											・水稻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年度から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調査(予備調査含む)。	・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場合があることを確認。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-								★リーフレット公表	・平成18～20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。 ・平成26年度にヒジキ加工品中の総ヒ素及び無機ヒ素の含有実態を調査。また、ヒジキの水戻しによる影響を調査。 ・平成27年度に、コンブ、ワカメについて、水戻しや抽出方法等の影響を調査。	・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。 ・水戻し等によりヒジキ中の総ヒ素濃度が減少することを確認(無機ヒ素の成果等を参照。)		
		加工食品(米加工食品)										・平成27年度に、米加工品について総ヒ素及び無機ヒ素の含有実態を予備的に調査。			
		無機ヒ素	農産物(米)	H16-18										・平成16～18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年度から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調査(予備調査含む)。	・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。 ・とう精により無機ヒ素濃度が減少することを確認。 ・平成24年度実態調査の結果をプレスリリース。
			海藻類等	H18-									★リーフレット公表	・平成18～20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。 ・平成26年度にヒジキ加工品中の総ヒ素及び無機ヒ素の含有実態を調査。また、ヒジキの水戻しによる影響を調査。 ・平成27年度に、コンブ、ワカメについて、水戻しや抽出方法等の影響を調査。	・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。 ・乾燥ヒジキ中の無機ヒ素は水戻しにより約5割、ゆでこぼしにより約9割低減することを確認。 ・リーフレット:「より安全に食べるために家庭でできるヒジキの調理法」を公表(平成27年10月)。
	加工食品(米加工食品)											・平成27年度に、米加工品について総ヒ素及び無機ヒ素の含有実態を予備的に調査。			
	水銀	メチル水銀	水産物(マグロ・カジキ類、深海性魚類)	H19-									・平成19～22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。	・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、平成19～22年度の調査でも確認。 ・一方、マグロ類やカジキ類の中でも、キハダやクロカジキ等は比較的低濃度が低く、魚種によって濃度が異なることを確認。	
総水銀		農産物(米、小麦、大豆、野菜等)	H16-18										・平成16～18年度に、農産物について含有実態を調査。	・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。	

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	H27	H28 (予定)		
重金属等	鉛	農産物(米、麦、大豆、野菜等)	H15～17										・平成15～17年度、平成20年度及び平成25年度に、農産物について含有実態を調査。	・約6割の品目で含有量が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)											・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、乳、乳製品、調製粉乳について含有実態を調査。	・野菜缶詰、野菜・果実ジュース、牛乳、乳製品、乳児用調製乳は9割以上の試料で含有量が0.02 mg/kg未満と濃度が低いことを確認。 ・果実缶詰で濃度が高いものがあることを確認。原因究明及び低減対策した缶の使用効果検証等の調査を事業者と連携して別途実施。
ダイオキシン類	ダイオキシン類(コブラナーPCBを含む)	農産物(米、麦類、大豆、野菜、果物、茶等)	H11～										・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、含有実態を調査。 ・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。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・農畜産物のダイオキシン類濃度は低濃度で推移しており、近年、濃度の増減が見られないことを確認。 ・水産物のダイオキシン類濃度は、採取した個体によって差があるものの、各魚種における濃度の範囲に大きな経年変化は見られないことを確認。 ・厚生労働省の調査(平成26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。
		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)	H10～											
かび毒	DON(デ'オキシニ'ハレノール)	農産物(小麦、大麦、小豆、いんげん)	H14～ 小麦、大麦	★指針公表									・小麦、大麦は、平成14年度から継続して含有実態を調査。 ・小豆、いんげんは、平成26、27年度に含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・「麦類のDON・NIV汚染低減のための指針」を公表(平成20年12月)。 ・小麦のDONの暫定基準(1.1 mg/kg)が設定された平成15年度以降の調査で、暫定基準を超えるDONの検出はない。 ・麦類について、年次変動があること、近年は低い値で推移していることを確認(平成22～26年度の調査では、含有濃度の平均値は、最も高い年でも、小麦で0.067 mg/kg、大麦で0.16 mg/kg)。
										小豆、いんげん				
		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～										・平成18～20年度に含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・ほとんどの品目で定量限界(0.04～0.05 mg/kg)未満であることを確認。
	3-アセチルDON、15-アセチルDON	農産物(小麦、大麦)		小麦、大麦									・平成20年度から継続して含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・DONのアセチル体の濃度のDONの濃度に対する比率は、平均で5-15%であることを確認。
	DON-3グルコシド	農産物(小麦、大麦)											・平成27年度に含有実態を予備的に調査。	
	NIV(ニ'ハレノール)	農産物(小麦、大麦、小豆、いんげん)	H14～ 小麦、大麦	★指針公表									・小麦、大麦は、平成14年度から継続して含有実態を調査。 ・小豆、いんげんは、平成27年度に含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・「麦類のDON・NIV汚染低減のための指針」を公表(平成20年12月)。 ・麦類について、年次変動があること、DONと同程度の濃度範囲の汚染があり、近年は低い値で推移していることを確認(平成22～26年度の調査では、含有濃度の平均値は、最も高い年でも、小麦で0.044 mg/kg、大麦で0.13 mg/kg)。また、北海道以外の地域でDONとの共汚染があることを確認。
										小豆、いんげん				
		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～										・平成18～20年度に含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・ほとんどの品目で定量限界(0.03～0.06 mg/kg)未満であることを確認。
	4-アセチルNIV	農産物(小麦、大麦等)		小麦、大麦									・平成20年度から継続して含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・NIVのアセチル体の濃度のNIVの濃度に対する比率は、10%未満であることを確認。
	ゼアラレノン	農産物(小麦、大麦、小豆、いんげん)	H17～ 小麦、大麦										・小麦は平成17年度から、大麦は平成21年度から継続して含有実態を調査。 ・小豆、いんげんは、平成26、27年度に含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・麦類について、近年はDON、NIVと比較して、濃度、検出率(定量下限0.0005～0.0021 mg/kg)とも低く推移していることを確認。
										小豆、いんげん				
	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)					小麦、大麦			小豆、いんげん			・小麦、大麦は、平成23年度から継続して含有実態を調査。 ・小豆、いんげんは、平成26、27年度に含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・麦類について、9割の試料が定量下限(0.0005～0.0010 mg/kg)未満であり、DON、NIVと比較して、濃度、検出率とも低く推移していることを暫定的に確認。

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	H27	H28 (予定)		
か び 毒	ジアセトキシシル ペノール	農産物(小麦、大麦、小豆、いんげん)									小麦、大麦		・平成27年度に、含有実態を予備的に調査。	
											小豆、いんげん			
	アフラトキシン	土壌(産生菌)											・平成21～23年度、平成26年度に、国内ほ場のアフラトキシン産生菌等の生息の可能性を調査。	・さとうきび、落花生等のほ場土壌にアフラトキシン産生菌の存在を確認。
		米の乾燥調製施設等の塵埃(真菌)					★ガイドライン公表						・平成24、25年度に、ガイドラインの対策(施設等の清掃)の効果の検証、米の乾燥調製施設等に存在する真菌(アフラトキシン産生菌を含む)の実態を調査。	・「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」を公表(平成24年2月)。 ・米の乾燥調製施設中の真菌の最大数は乾燥機等内で9logCFU/100cm ² で、このような菌数の場合、清掃によって総真菌数が最大で3logCFU/100cm ² 程度減少。 ・米の乾燥調製施設内の塵埃に、 <i>Cladosporium</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Aspergillus</i> が高頻度で検出されることを確認。また、 <i>Aspergillus</i> のなかに <i>A.flavus</i> を検出。
		農産物、加工食品(落花生、さとうきび)											・平成26年度に、市販品(落花生及びその加工品、さとうきび加工品)の含有実態を調査。	・さとうきび加工品、落花生加工品の全試料のアフラトキシン濃度が基準値(10 µg/kg)未満であるが、汚染の存在を示唆するデータを取得。 ・調査結果を踏まえて、アフラトキシン汚染機序の解明と汚染防止及び低減技術の開発を検討。
		農産物(大麦)											・平成27年度に、大麦の含有実態を予備的に調査。	
	オクラトキシンA	農産物(米、小麦、大麦)、加工食品(精麦等)	H17- 米、小麦				★ガイドライン公表						・平成17～21年度に米(玄米)、小麦(玄麦)について、平成20年度に精白した大麦、そば、ハトムギ、あわ、ひえ、きびについて含有実態を調査。 ・平成26年度から大麦(玄麦)の含有実態を調査。	・実態調査の結果は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」を公表(平成24年2月)。 ・これまで調査対象とした範囲の国産穀類及びその加工品のほぼ全ての試料が定量下限(0.09-0.30 µg/kg)未満であることを確認。
		土壌(産生菌)											・平成21～23年度、平成26年度に、国内ほ場のオクラトキシンA産生菌等の生息の可能性を調査。	・畑ほ場の一部にオクラトキシンA産生菌の存在を確認。
	ステリグマトシスチン	米の乾燥調製施設等の塵埃(真菌)					★ガイドライン公表						・平成25年度に、ガイドラインの対策(施設等の清掃)の効果の検証、米の乾燥調製施設等に存在する真菌(ステリグマトシスチン産生菌を含む)の実態を調査。	・「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」を公表(平成24年2月)。 ・米の乾燥調製施設内の塵埃に、 <i>Cladosporium</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Aspergillus</i> が高頻度で検出されることを確認。また、 <i>Aspergillus</i> のなかに <i>A.versicolor</i> を検出。
		農産物(大麦)											・平成27年度に、大麦の含有実態を予備的に調査。	
	フモニシン	飼料(配合飼料、主要穀類等)											・飼料への基準値設定の必要性を検討するため、H22～26年度に配合飼料、主要穀類等についてフモニシンの含有実態を調査。	・実態調査の結果は(独)農林水産消費安全技術センターウェブサイトで公表。
自然 毒	ピロリジン アルカロイド類	農産物(ふき)	H14-17										・平成27年度に、ふき及びふきのとうの含有実態及び調理(アク抜き)の影響について予備的に調査。	
		はちみつ												

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	H27	H28 (予定)		
アミノ生体	ヒスタミン	水産加工品											・平成22～23年度にかけて、水産加工品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)								農産物漬物			・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27年度に、農産物漬物について、低減対策を講じる必要があるかを検討するため、含有実態を調査。	・平成23、24年度の調査の結果、みそ、納豆、チーズ、発酵乳等のヒスタミン濃度は低いものの、しょうゆ、農産物漬物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。
汚染無機質	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)											・平成24年度に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。	・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(1食分で健康に悪影響が生じる可能性は低いと推定。) ・亜硝酸性窒素は濃度が低い(<20 mg/kg)ことを確認。
食品製造由来有機汚染物質	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		★冊子公表		・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。 ・ばれい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。	・実態調査結果等は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・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)。 ・消費者向け冊子「アクリルアミド減らすために家庭でできること」を公表(平成27年10月)
	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。 ・低減措置の効果の検証のための調査を平成21、23年度に実施。	・実態調査結果等は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・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。
	3-MCPD脂肪酸エステル	食用植物油脂、バター、マーガリン、ショートニング、ラード、魚油を主成分とする食品、乳児用調製粉乳等											・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、26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、ラード、魚油を主成分とする食品、調製粉乳等)について含有実態を調査。	・実態調査結果等は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・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(当時))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年度の調査の結果、海外の食品と同様、我が国で流通している食用植物油脂や、その他の油脂の含有率の高い食品等にも含まれること、その濃度は海外での報告よりも低い傾向であることを確認。
	グリンドール脂肪酸エステル												・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、26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、ラード、魚油を主成分とする食品、調製粉乳等)について含有実態を調査。	・実態調査結果等は農林水産省ウェブサイトで公表。 ・平成24、25年度の調査の結果、海外の食品と同様、我が国で流通している食用植物油脂や、その他の油脂の含有率の高い食品等にも含まれること、その濃度は海外での報告よりも低い傾向であることを確認。
	トランス脂肪酸	加工食品(油脂類、乳類)											・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を評価するための調査を実施。 ・平成26年度から油脂類、乳類の含有の範囲を調査。 ・平成27年度から原材料として油脂類、乳類を使用した加工食品の含有の範囲を調査。	・同一の試料を分析しても、使用する分析法が異なると個別に定量可能な分子種が異なること、分析結果が2割程度異なる場合があることを確認。 ・平成26、27年度の調査結果は農林水産省ウェブサイトで公表予定。
		加工食品(油脂類、乳類以外)												
	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))						★業界がガイドライン策定					・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。 ・平成26年度に食用油脂の含有実態を調査。	・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)。 ・魚節の浸出液へのPAH類の溶出は1%以下であることを確認。 ・直火加熱された食肉製品の一部で、PAHが高濃度のものがあることを確認。 ・平成25、26年度の調査結果は農林水産省ウェブサイトで公表予定。
		加工食品(魚節等以外)						直火調理製品		食用油脂				

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	H27	H28 (予定)		
有機汚染物質	食品製造由来	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。	・コーヒー類、ベビーフード、しょうゆ、シリアル食品のフラン濃度が、米国や欧州の報告値と同程度の濃度と確認。 ・豆みそ、魚類缶詰・びん詰、レトルトパウチ食品、麦茶用炒り麦等、他国で報告例が少ない食品にも、比較的高い濃度でフランを含むものがあることを確認。 ・大豆加工品のうち、納豆、油揚げ、厚揚げ、豆乳は、フラン濃度が低いことを確認。 ・包装米飯やパン類は、フラン濃度が低いことを確認。 ・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。
有機汚染物質	残留性	ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)											・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24～26年度にトータルダイエツスタディを実施し、平均的な摂取量を推定。 ・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24～26年度にトータルダイエツスタディを実施し、平均的な摂取量を推定。	・PBDE類の摂取量への寄与は、魚介類が3割、油脂類が2割、穀類が1割の順で大きいと推定。 ・BDE47、99、153、209について、推定摂取量とヒトへの毒性指標*を比較すると、現時点で平均的な食生活において健康への懸念は低いと推定。 * 欧州食品安全機関の評価(2012)
		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)												

有害化学物質モニタリング実施状況

平成28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	H27	H28 (予定)	
重 金 属	カドミウム	農産物(米)					★指針公表						・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)。
	総ヒ素	飼料(配合飼料、魚粉等)											・飼料中の基準の遵守状況の監視及びリスク管理措置の見直しに活用するため、定期的の実態調査を実施。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。
	総水銀	飼料(配合飼料、魚粉等)											
	鉛	飼料(配合飼料、魚粉等)											
か び 毒	アフラトキシン	飼料(配合飼料、主要穀類等)											
	ゼアラレノン	飼料(配合飼料、主要穀類等)	H13-										
	DON (デオキシニバレノール)	飼料(配合飼料、主要穀類等)	H14-										

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

★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

有害微生物サーベイランス実施状況

平成28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	H27	H28 (予定)		
カンピロバクター	鶏肉	H19-			★ハンドブック公表		★ハンドブック改訂				肉用鶏農場における調査(盲腸便、飲水、飼料、敷料等)	・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)。 ・平成22年度までの調査結果を論文として公表。 ・平成23年度までの調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表。 ・平成24年度までの調査結果を踏まえ、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24～26年度の調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表予定。
											食鳥処理場における部分肉、冷却水等の調査	
	牛肉(肉用牛)				★ハンドブック公表		★ハンドブック改訂				肉用牛農場における直腸便等の調査	・冬季は農場別では92%(23/25)、個体別では39%(98/250)で検出(平成22年度)。 ・夏季は農場別では60%(15/25)、個体別では17%(42/250)で検出(平成23年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。 ・平成23年度までの調査結果を平成27年度中に農林水産省ウェブサイトで公表予定。 ・平成24年度までの調査結果を踏まえ、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直腸内容物、肝臓、胆汁等の調査	・平成23年度の調査結果を平成27年度中に農林水産省ウェブサイトで公表予定。 ・牛肝臓の18%(38/210)、牛胆汁の40%(84/210)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92%(23/25)、個体別では42%(106/250)で検出(平成22年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。 ・平成23年度までの調査結果を平成27年度中に農林水産省ウェブサイトで公表予定。
	豚肉										豚農場における直腸便等の調査	・予備調査により、調査対象の全25農場でカンピロバクター・コリを検出(平成22年度)。 ・平成22年度の調査結果を論文として公表。 ・平成24年度の調査結果を論文として公表予定。
											食肉処理場における肝臓等の調査	・豚肝臓の13%(14/110)から検出(平成23年度)。 ・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44%(53/121)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。
	市販食品										市販食肉(牛肉、豚肉)の実態調査	

有害微生物サーベイランス実施状況

平成28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	H27	H28 (予定)		
サルモネラ	鶏肉	H19-			★ハンドブック公表	★ハンドブック改訂					肉用鶏農場における調査(盲腸便、飲水、飼料、敷料等)	・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)。 ・平成22年度までの調査結果を論文として公表。 ・平成23年度までの調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表。 ・平成24年度までの調査結果を踏まえ、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24～26年度の調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表予定。
											食鳥処理場における部分肉、冷却水等の調査	
	鶏卵	H19				★ハンドブック公表	★ハンドブック改訂				採卵鶏農場における盲腸便等の調査	・338農場400鶏群を調査したところ、鶏群保有率は20%(78/400)、サルモネラ食中毒の主な原因であるサルモネラ・エンテリティディスが10農場で検出(平成19年度)。 ・市販鶏卵2030パックを調査し、卵内容物からは検出されなかったが、0.2%(5パック)については卵殻から検出(平成19年度)。 ・採卵鶏農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための「鶏卵の生産衛生管理ハンドブック」を公表(平成24年6月、第2版平成27年7月)。 ・平成22年度までの調査結果を論文として公表。 ・平成23年度までの調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表。
		H19									市販鶏卵等の調査	
	牛肉(肉用牛)				★ハンドブック公表	★ハンドブック改訂					肉用牛農場における直腸便等の調査	・平成23年度までの調査結果を平成27年度中に農林水産省ウェブサイト で公表予定。 ・平成24年度までの調査結果を踏まえ、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)、個体別では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。 ・平成23年度までの調査結果を平成27年度中に農林水産省ウェブサイト で公表予定。
	豚肉										豚農場における直腸便等の調査	・農場別では24%(6/25)、個体別では4%(10/250)で検出(平成22年度)。 ・25農場を調査し、未検出(平成23年度)。 ・農場別では14%(7/50)、個体別では2%(10/500)で検出(平成24年度)。 ・24農場を調査し、育成豚の0.4%(1/240)から検出されたが、肥育豚では未検出(平成25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)。

★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

有害微生物サーベイランス実施状況

平成28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	H27	H28 (予定)		
腸管出血性 大腸菌	牛肉(肉用牛)	H19-21			★ハンドブック公表	★ハンドブック改訂					肉用牛農場における直腸便の調査	・農場別では29%(117/406)、個体別では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。 ・平成23年度までの調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表。 ・平成24年度までの調査結果を踏まえ、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	・平成23年度までの調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表。 ・牛肝臓の1%(2/210)、牛胆汁の0.5%(1/210)から検出(平成24年度)。 ・平成24～26年度の調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表予定。
	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)、個体別では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。 ・平成23年度までの調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表。
	生食用野菜	H19-20			(指標菌のみ)						・平成19・20年度、平成25年度～: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23年度～: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25年度～:収穫物の調査 ・平成25年度～:小規模野菜加工施設における漬物等野菜加工品の調査	・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)。 ・平成26年度までの調査結果を活用し、「スプラウト生産における衛生管理指針」を公表(平成27年9月)。
					★指針公表 (野菜の衛生管理)				★指針公表 (スプラウト)			
	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O157が検出されたが、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。
ノロウイルス	二枚貝										二枚貝の調査	・二枚貝中のGIノロウイルス遺伝子の存在割合の上位は、GI.4、GI.3、GI.2(平成25年度) ・二枚貝中のGIIノロウイルス遺伝子の存在割合の上位はGII.4、GII.3、GII.14(平成25年度)。

★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

有害微生物サーベイランス実施状況

平成28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	H27	H28 (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)。 ・農場別では4%(1/25)、個体別では0.4%(1/250)で検出(平成23年度)。 ・平成23年度までの調査結果を平成27年度中に農林水産省ウェブサイト で公表予定。
	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。 ・25農場を調査し、未検出(平成23年度)。
	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)。 ・25農場を調査し、未検出(平成23年度)。 ・農場別では2%(1/50)、個体別では0.2%(1/500)で検出(平成24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	★ハンドブック改訂					肉用鶏農場における調査(盲腸便等)	・平成22年度の調査結果を論文として公表。 ・平成23年度までの調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表。 ・平成24年度までの調査結果を踏まえ、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)。
											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及び農林水産省ウェブサイトで公 表。 ・平成25年度の調査結果を農林水産省ウェブサイトで公表予定。
	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6%(7/114)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。
	市販食品										市販食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)、調理済み食品の実態調査	
黄色ブドウ球菌	豚肉										豚農場における鼻粘膜スワブ等の調査	・平成24年度の調査結果を論文として投稿予定。
	市販食品										市販食肉(豚肉)の実態調査	
E型肝炎ウイル ス	豚肉										豚農場における直腸便等の調査	・農場別では29%(7/25)、肥育豚個体別では8%(21/240)で検出(平成 25年度)。
											食肉処理場における肝臓の調査	・豚肝臓110検体を調査し、未検出(平成23年度調査)。 ・平成23年度の調査結果を論文として公表。
	市販食品										市販食肉(豚肉)の実態調査	