

平成 27 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の実施状況

資料1

化学物質サーベイランス

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	ヒ素	国内の水田土壌及び同水田で生産されるコメ中のヒ素の含有実態を詳細に把握。	土壌	○	○	
			玄米	○	○	
			精米 (上記玄米を精白したもの)	○	○	
		卸段階におけるコメ中ヒ素の含有実態を把握。	玄米	○	—	・水田土壌及び同水田で生産されたコメ中のヒ素の含有実態調査を優先。
			精米 (上記玄米を精白したもの)	○	—	
		水戻しが海藻のヒ素濃度に与える影響や海藻からのヒ素の抽出条件が分析結果に与える影響を把握し、リスク管理の基礎データとして活用。	海藻 (コンブ、ワカメ)	—	○	・海外で輸出検疫上、海藻中のヒ素やヨウ素が問題となる事例があることから、基礎情報を得るため調査を実施(水戻し等:コンブ 5 条件、ワカメ 4 条件。分析法におけるヒ素の抽出条件:5 条件。) ・乾燥コンブについて、ヒ素の他、ヨウ素、カドミウム、鉛、水銀を測定
		(予備調査) コメ加工品中のヒ素含有実態を予備的に把握し、本調査の必要性を検討。	コメ加工品	—	○	・近年、欧米を中心にコメ加工品の無機ヒ素による健康影響が懸念されていることから、国内に流通するコメ加工品の無機ヒ素の含有実態を予備的に把握(13 品目 345 点)。 ・ヒ素の他、カドミウム、鉛を測定

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	鉛	農産物及び農産物加工品中の鉛の最新の含有実態を把握。	農産物、農産物加工品	—	○	・コーデックス委員会汚染物質部会での最大基準値の見直しに対応するため、見直しの対象となる予定の農産物及び農産物加工品のうち、農林水産省がこれまで調査していない品目等について含有実態を把握(10品目 590点)。 ・鉛の他、カドミウム、水銀、ヒ素を測定
ダイオキシン類	ダイオキシン	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。	ウナギ	○	○	
			カタクチイワシ	○	○	
			コノシロ	○	○	
			スズキ	○	○	
		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	○	○	
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(DONとアセチル体の比率)及び年次変動を把握。	小麦	○	○	・通常の全国調査に加え、赤かび病発生情報があつた地域を対象に、緊急対応調査も実施(小麦 24点、大麦 7点)。
			大麦	○	○	
		国産豆類(ササゲ属及びインゲンマメ属)について、全国的な含有実態を把握し、リスク管理措置の必要性を検討。	小豆	○	○	
			いんげん	○	○	

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	DON-3 グルコシド	(予備調査) 国産麦類について、全国的な含有実態(DON やアセチル体との比率、相関)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。	小麦	○	○	・通常の全国調査に加え、赤かび病 発生の情報があった地域を対象 に、緊急対応調査も実施(小麦 24 点、大麦 7 点)。
			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(NIV とアセチ ル体の比率)及び年次変動を把握。	小麦	○	○	・通常の全国調査に加え、赤かび病 発生の情報があった地域を対象 に、緊急対応調査も実施(小麦 24 点、大麦 7 点)。
			大麦	○	○	
		(予備調査) 国産豆類(ササゲ属及びインゲンマメ属)につい て、全国的な含有実態を予備的に把握し、リス ク管理措置の必要性を検討。	小豆	○	○	
			いんげん	○	○	
	ゼアラレノン (ZEN)	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	○	○	・通常の全国調査に加え、赤かび病 発生の情報があった地域を対象 に、緊急対応調査も実施(小麦 24 点、大麦 7 点)。
			大麦	○	○	
		国産豆類(ササゲ属及びインゲンマメ属)につい て、全国的な含有実態を把握し、リスク管理措 置の必要性を検討。	小豆	○	○	
			いんげん	○	○	

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	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	○	○	・通常の全国調査に加え、赤かび病発生の情報があった地域を対象に、緊急対応調査も実施（小麦 24 点、大麦 7 点）。
			大麦	○	○	
		国産豆類（ササゲ属及びインゲンマメ属）について、全国的な含有実態を把握し、リスク管理措置の必要性を検討。	小豆	○	○	
			いんげん	○	○	
	ジアセトキシスシル ペノール	（予備調査） 国産麦類について、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。	小麦	○	○	・通常の全国調査に加え、赤かび病発生の情報があった地域を対象に、緊急対応調査も実施（小麦 24 点、大麦 7 点）。
			大麦	○	○	
		（予備調査） 国産豆類（ササゲ属及びインゲンマメ属）について、全国的な含有実態を予備的に把握し、本調査の必要性を検討。	小豆	○	○	
			いんげん	○	○	

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	アフラトキシン	(予備調査) 国産米について、全国的な含有実態を予備的に把握し、現行のリスク管理措置の有効性や新たなリスク措置の必要性を検討。	玄米、精米	○	—	・適切なサンプリング法に基づく試料採取が予算や人員の関係から困難であることが判明したため、調査実施を見合わせ。
		(予備調査) 国産大麦について、含有実態を予備的に把握し、現行のリスク管理措置の有効性や新たなリスク管理措置の必要性を検討。	大麦	○	○	・適切なサンプリング法に基づいて採取した試料について調査を実施(50点(見込み))。
	オクラトキシン A	国産米について、全国的な含有実態を把握し、現行のリスク管理措置の有効性や新たなリスク管理措置の必要性を検討。	玄米、精米	○	—	・適切なサンプリング法に基づく試料採取が予算や人員の関係から困難であることが判明したため、調査実施を見合わせ。
		(予備調査) 国産大麦について、全国的な含有実態を予備的に把握し、現行のリスク管理措置の有効性や新たなリスク管理措置の必要性を検討。	大麦	○	○	・適切なサンプリング法に基づいて採取した試料について調査を実施(50点(見込み))。
	ステリグマトシスチン	(予備調査) 国産米について、全国的な含有実態を予備的に把握し、現行のリスク管理措置の有効性や新たなリスク措置の必要性を検討。	玄米、精米	○	—	・適切なサンプリング法に基づく試料採取が予算や人員の関係から困難であることが判明したため、調査実施を見合わせ。
		(予備調査) 国産大麦について、全国的な含有実態を予備的に把握し、現行のリスク管理措置の有効性や新たなリスク措置の必要性を検討。	大麦	○	○	・適切なサンプリング法に基づいて採取した試料について調査を実施(50点(見込み))。
	フモニシン	(予備調査) 国産米について、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。	玄米、精米	○	—	・適切なサンプリング法に基づく試料採取が予算や人員の関係から困難であることが判明したため、調査実施を見合わせ。

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
自然毒	ピロリジジンアルカロイド	(予備調査) 国産農産物について、含有実態を予備的に把握し、リスク管理の必要性を検討。	ふき	○	○	・消費者等への助言の必要性を検討するため、調理(アク抜き)の影響についても併せて調査し、データを取得(90点(見込み))。
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。	ポテトスナック	○	○	
			フライドポテト	○	○	
			含みつ糖	○	○	
			パン類	○	○	
	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实態を把握。	クリーム類(植物性脂肪を含むもの)、食用植物油脂	○	○	
		国内で流通している加工食品(油脂類や乳類を原材料として使用するもの)中のトランス脂肪酸及び飽和脂肪酸の最新の实態を把握。	穀類加工品、菓子類、調味料類、嗜好飲料類等	—	○	・原材料(油脂類、乳類)の調査に加え、それらを使用した加工食品についても、消費者や事業者へ最新の实態を情報提供するために調査。(17品目 305点)
	ヒスタミン	農産物漬物のフードチェーンの各工程においてヒスタミン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。	農産物漬物	○	○	

化学物質モニタリング

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)、乾牧草等	○	○	
	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)、乾牧草等	○	○	
	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)、乾牧草等	○	○	
か び 毒	アフラトキシン(AF)	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、トウモロコシ、その他の飼料原料	○	○	
	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	○	○	
	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	○	○	

微生物サーベイランス

危害要因	調査対象食品群	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	鶏肉	肉用鶏農場における侵入経路を把握し、農場での汚染低減対策を検討。	腸管内容物	○	○	
			環境試料	○	○	・当初は鶏舎外の拭き取りも予定していたが、試料採取が困難であることが判明したため、鶏舎内部の拭き取りのみ実施。
		食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。	鶏肉	○	○	
			腸管内容物	○	○	
	牛肉	国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	○	○	
		食肉処理施設に搬入される牛について、カンピロバクターの保有状況を調査。	腸管内容物	—	○	・国内の牛の保有状況を把握するため、腸管出血性大腸菌の調査と併せて実施(1380点)。
	豚肉	繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。	腸管内容物	○	○	
			鼻粘膜	○	—	・黄色ブドウ球菌の調査を優先。
			環境試料	○	○	
		国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	○	○	

危害要因	調査対象食品群	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	計画	実績	備考
サルモネラ	鶏卵	採卵鶏群のサルモネラ保有状況と鶏卵の汚染状況の関係を把握。	鶏卵	○	—	・平成 26 年度調査の結果、調査設計を見直す必要が生じたため、他の調査を優先。
			環境試料	○	—	
			腸管内容物	○	—	
	鶏肉	肉用鶏農場における侵入経路を把握し、農場での汚染低減対策を検討。	腸管内容物	○	○	・当初は鶏舎外の拭き取りも予定していたが、試料採取が困難であることが判明したため、鶏舎内部の拭き取りのみ実施。
			環境試料	○	○	
		食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。	鶏肉	○	○	
			腸管内容物	○	○	
	豚肉	繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。	腸管内容物	○	○	・黄色ブドウ球菌の調査を優先。
			鼻粘膜	○	—	
			環境試料	○	○	

危害要因	調査対象食品群	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	牛肉	食肉処理施設に搬入される牛について、腸管出血性大腸菌 O157 の保有状況を調査。	腸管内容物	○	○	
	生食用野菜	果菜を対象に、「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に基づく対策の実施状況を把握するとともに微生物調査を行い、指針に収載された衛生管理対策を検証。	トマト	○	○	・腸管出血性大腸菌の他、サルモネラ、リステリア属菌を調査。
			きゅうり	○	○	
			圃場(土壌、水等)、調製施設の環境試料	○	○	
ノロウイルス	二枚貝	二枚貝におけるノロウイルス陽性率の季節性変化の把握を目的として、カキのノロウイルスの保有状況を調査。	カキ	○	○	・より正確なデータが得られる新たな分析法に変更したため、調査点数を減らし、予備調査として実施。
			水	○	—	・平成 26 年度調査の結果、調査設計を見直す必要が生じたため、カキの調査を優先。
リステリア・モノサイトジェネス	鶏肉	食鳥処理施設における交叉汚染の影響を把握し、汚染低減対策を検討。	鶏肉	○	○	
			腸管内容物	○	○	
			器材	○	○	
		国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	○	○	

危害要因	調査対象食品群	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	牛肉	国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	○	○	
	豚肉	国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	○	○	
	農畜水産物由来の非加熱調理済み食品	国内の加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している調理済み食品（国内製造品）の汚染実態を把握。	農畜水産物由来の非加熱調理済み食品	○	—	・市販食肉中のリステリア・モノサイトジェネスの調査結果を踏まえて調査（平成 28 年度）を設計するため、他の調査を優先。
黄色ブドウ球菌	豚肉	繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。	腸管内容物	○	—	・カンピロバクター、サルモネラ、E 型肝炎ウイルスの調査を優先。
			鼻粘膜	○	○	
			環境試料	○	○	
		国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	○	○	

危害要因	調査対象 食品群	調査の 趣旨	具体的な 調査対象品目	計画	実績	備考
E 型肝炎 ウイルス	豚肉	繁殖母豚、子豚、肥育豚の保有状況と環境試料の汚染状況を調査し、豚の感染時期や感染経路を推定。	腸管内容物	○	○	
			鼻粘膜	○	—	・黄色ブドウ球菌の調査を優先。
			環境試料	○	○	
		国内の生産・加工・流通段階における汚染低減対策の必要性の検討に活用するため、全国に流通している国産食肉の汚染実態を把握。	部分肉、挽肉	○	—	・平成 26 年度の調査の結果、未検出であったことから、他の調査を優先。
性状解析	主に前年度 分離株	疫学調査のための情報を入手。	保存菌株等	○	○	