

平成 27 年 3 月 4 日
農林水産省消費・安全局

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

1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスクアナリシスが導入され、科学に基づいた行政の推進が必要となっています。

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」¹を作成し、国際的に合意された枠組みにのっとり、食品の安全性に関するリスク管理を行っています。

また、本手順書に基づき、リスク管理措置を講じる必要性やその具体的内容を検討する際に不可欠なデータを得るため、サーベイランス²及びモニタリング³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⁴（以下「中期計画」という。）を作成し、サーベイランス・モニタリングを実施しています。

この度、中期計画に基づき、以下のとおり、平成 27 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。）を定めました。

2. 調査対象選定の考え方

- （１）調査対象は、中期計画の優先度のほか、これまで実施したサーベイランス・モニタリングの結果やリスク管理作業の進捗状況を考慮して決定しました。
- （２）リスク管理検討会⁵を通じて、技術的な知見を含めて意見をいただき、年次計画に反映させました。
- （３）食品安全に関する想定外のリスクが年次計画期間中に顕在化した場合、年次計画にかかわらず、問題となる危害要因の食品中の含有濃度などについて、緊急に調査を実施する場合があります。

3. 調査対象

別紙（有害化学物質：別紙 1、有害微生物：別紙 2）のとおりに。

¹ 平成 17 年 8 月 25 日公表、平成 24 年 10 月 16 日最終改定。

² 問題の程度や実態を知るための調査。

³ 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。

⁴ 有害化学物質：平成 22 年 12 月 22 日公表、有害微生物：平成 24 年 3 月 23 日公表。

⁵ 農林水産省職員、消費者、生産者及び事業者等の関係者間で情報・意見を相互に交換し、必要に応じそれらの情報・意見をリスク管理施策に反映させるために実施するリスクコミュニケーションの場。

平成27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

- (1) サーベイランス及びモニタリングは、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) サーベイランス及び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分からない場合や、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。

(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 | 最低調査点数※ |
|--|---|-----------------|---------|
| 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 | 1,000 |
| | | 玄米 | 1,000 |
| | | 精米(上記玄米を精白したもの) | 1,000 |
| | 卸段階におけるコメ中ヒ素の含有実態を把握。 | 玄米 | 300 |
| | | 精米(上記玄米を精白したもの) | 300 |
| 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 | 20 |
| | | カタクチイワシ | 20 |
| | | コノシロ | 20 |
| | | スズキ | 20 |
| | 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 | 検討中 |
| 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 | 120 |
| | | 大麦 | 100 |
| | 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 | 100 |
| | | いんげん | 100 |

※必要に応じて、表に記載した点数以上を採取予定。1試料当たり複数の化学物質等を分析する場合でも1点と数える。

| 危害要因 | 調査の趣旨 | 具体的な調査対象品目 | 最低調査点数 |
|-------------------------------|--|------------|--------|
| 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 | 120 |
| | | 大麦 | 100 |
| 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 | 120 |
| | | 大麦 | 100 |
| | (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 | 100 |
| | | いんげん | 100 |
| 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 | 120 |
| | | 大麦 | 100 |
| | 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 | 100 |
| | | いんげん | 100 |
| 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 | 120 |
| | | 大麦 | 100 |
| | 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 | 100 |
| | | いんげん | 100 |

| 危害要因 | 調査の趣旨 | 具体的な調査対象品目 | 最低調査点数 |
|-------------------|---|------------|--------|
| 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、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。 | 小麦 | 120 |
| | | 大麦 | 100 |
| | (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 | 100 |
| | | いんげん | 100 |
| 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 | 検討中 |
| | (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 | 検討中 |
| 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 | 検討中 |
| | (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 | 検討中 |
| 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 | 検討中 |
| | (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 | 検討中 |

| 危害要因 | 調査の趣旨 | 具体的な調査対象品目 | 最低調査点数 |
|-------------|---|--------------------------|--------|
| フモニン | (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 | 検討中 |
| ピロリジンアルカロイド | (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 | 検討中 |
| 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を把握。 | ポテトスナック | 120 |
| | | フライドポテト | 120 |
| | | 含みつ糖 | 120 |
| | | パン類 | 120 |
| 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。 | クリーム類(植物性脂肪を含むもの)、食用植物油脂 | 150 |
| 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 | 300 |

(モニタリング)

| 危害要因 | 調査の趣旨 | 具体的な調査対象品目 | 最低調査点数 |
|-------------|--|--------------------------|--------|
| カドミウム | 飼料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 | 検討中 |
| 総水銀 | 飼料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 | 検討中 |
| 鉛 | 飼料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 | 検討中 |
| アフラトキシン(AF) | 飼料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 | 検討中 |
| ゼアラレノン | 飼料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 | 検討中 |
| デオキシニバレノール | 飼料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 | 検討中 |

平成27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

- (1) サーベイランス及びモニタリングの実施に当たって、有害微生物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。
- (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。

(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 | 最低調査点数 |
|----------|---------|--|------------|--------|
| 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 | 150 |
| | | | 環境試料 | 240 |
| | | 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 | 450 |
| | | | 腸管内容物 | 300 |
| | 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 | 300 |
| | 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 | 500 |
| | | | 鼻粘膜 | 500 |
| | | | 環境試料 | 25 |
| | | 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 | 300 |
| 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 | 2,080 |
| | | | 環境試料 | 72 |
| | | | 腸管内容物 | 180 |
| | 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 | 150 |
| | | | 環境試料 | 240 |
| | | 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 | 450 |
| | | | 腸管内容物 | 300 |
| | 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 | 500 |
| | | | 鼻粘膜 | 500 |
| | | | 環境試料 | 25 |

| 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 | 最低調査点数 |
|-----------------|---------|--|---------------------|--------|
| 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 | 660 |
| | 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 | 500 |
| | | | きゅうり | 500 |
| | | | 圃場(土壌、水等)、調製施設の環境試料 | 2,500 |
| 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 | 2,070 |
| | | | 水 | 20 |
| 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 | 450 |
| | | | 腸管内容物 | 300 |
| | | | 器材 | 150 |
| | 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 | 300 |
| | | | 部分肉、挽肉 | 300 |
| | | | 部分肉、挽肉 | 300 |
| | | | 農畜水産物由来の非加熱調理済み食品 | 1,850 |
| 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 | 500 |
| | | | 鼻粘膜 | 500 |
| | | | 環境試料 | 25 |
| | | 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 | 300 |

| 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 | 最低調査点数 |
|----------|----------|--|------------|--------|
| 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 | 500 |
| | | | 鼻粘膜 | 500 |
| | | | 環境試料 | 25 |
| | | 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 | 300 |
| 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 | 検討中 |