

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

ホーム > 会見・報道・広報 > 報道発表資料 > 「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」を更新し、「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（令和8年度～令和12年度）」を策定しました

プレスリリース

「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」を更新し、「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（令和8年度～令和12年度）」を策定しました

ポスト

印刷

令和8年2月20日
農林水産省

- 食品安全の観点から「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」を更新。
- それらの有害化学物質のうち、令和8年度からの5年間に実態調査を予定しているものについて、中期計画を策定。

農林水産省は、科学に基づいた食品安全行政を推進するため、最新の情報・知見等に基づき、食品安全の観点から「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」を更新しました。

また、それらの有害化学物質のうち、令和8年度から令和12年度までの5年間で実態調査を予定しているものについて、中期計画を策定しました。

1.概要

1. 農林水産省は、安全な食品の安定供給に向けて、科学的原則に基づくとともに、国際的に合意された枠組みに則って、食品安全行政を推進しています。具体的には、食品中の有害化学物質の実態を調査し、人の健康に悪影響を及ぼす可能性がどの程度あるかを推定しています。そして、その結果、人の健康に悪影響がないと言い切れない場合は、あらかじめ食品の安全性を向上させる措置を策定し普及しています。

2. こうした食品安全に関するリスク管理の取組を実施するに当たっては、食品中の有害化学物質の含有実態や食品由来の摂取量などの科学的知見、消費者、食品事業者などの関係者の意見や関心、国際的動向を考慮に入れた上で、有害化学物質の中から、農林水産省として優先的にリスク管理を行うべきものを選定しリスト化しています。

今般、最新の情報・知見に基づき、「食品の安全性に関するリスク管理検討会」での議論やパブリックコメントでの意見を検討した上で、「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」（以下「優先リスト」という。）を更新しました。

3. 今回の優先リストの更新では、タリウム、ニッケル、2-クロロエタノール、鉱物油炭化水素類、マイクロプラスチックを新たに追加しました。

一方、3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール（3-MCPD）については、関連する食品の安全性が向上したことから、アザスピロ酸については、現時点では食品を汚染する可能性が低いことが確認されたことから、優先リストから外しました。

詳細は、優先リスト（別添1参照）及び新旧リスト早見表（別添2参照）をご覧ください。

4. あわせて、優先リストに掲載した有害化学物質のうち、令和8年度から令和12年度までの5年間で調査を実施すべき有害化学物質と食品群または飼料の組合せを明示した「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（令和8年度～令和12年度）」（別添3参照）を策定しました。

2.今後の対応

優先リストに掲載した有害化学物質について、食品安全に関する情報を収集するとともに、サーベイランス・モニタリング中期計画（令和8年度～令和12年度）に基づき、調査を計画的に実施します。

調査によって得られたデータ等に基づいて、食品の安全性を向上させる措置の必要性やその具体的内容の検討、既に講じている食品の安全性を向上させる措置の有効性の検証・見直しを実施します。

優先リストに掲載していない有害化学物質についても、国内外の動向や研究の進展等について、各種情報収集を可能な範囲で実施し、実態調査を含めて必要な対応をとります。

3.用語の解説

リスク管理：すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策・措置について技術的な実行可能性、費用対効果などを検討し、適切な政策・措置の決定、実施、検証、見直しを行うこと。

サーベイランス：問題の程度、又は実態を知ることが目的とした調査を指す。例えば、ある有害化学物質がどのような食品にどの程度含まれているのかを把握するための調査が該当する。調査の結果は、食品中の実態把握、摂取量の推定、基準値の検討、実施したリスク管理措置の有効性の検証等に活用する。

モニタリング：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、傾向を知ることが目的とした調査を指す。例えば、飼料中に含まれる有害化学物質について、農林水産省が設定した飼料中の基準値を超過していないかを確認する検査が該当する。調査の結果は、飼料の安全対策の確認に活用する。

タリウム：地殻中に自然に存在する元素で、急性毒性、慢性毒性があることが知られている。

ニッケル：地殻中や水などに自然に存在する元素で、急性毒性、慢性毒性があることが知られている。

2-クロロエタノール：一部の国で燻蒸剤として使用されるエチレンオキシドが、食品中の塩素と反応して意図せずに生成する場合がある。資材や設備から食品に混入する可能性もある。エチレンオキシドには発がん性があるが、2-クロロエタノールの毒性は未評価。

鉱物油炭化水素類：農業・加工用機械の潤滑油、包装資材、輸送に使用される容器の前荷などから食品に混入する可能性がある。一部の鉱物油炭化水素類は、発がん性等が指摘されている。

マイクロプラスチック：プラスチック製品が摩耗や劣化により微細化して環境中に広がり、食品を汚染する可能性が指摘されている。マイクロプラスチックの生体への影響は、粒子影響と添加剤や吸着化学物質による影響が想定されるが、食品中の含有実態を含めて、科学的知見や情報が限られている。マイクロプラスチックについては、定義が未確立であるが、本件ではナノプラスチック等を含めて「マイクロプラスチック」と総称する。

3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール（3-MCPD）：酸加水分解植物性たんぱく（アミノ酸液）の製造時に意図せず生成する。3-MCPDは腎臓に悪影響を与える可能性が指摘されている。アルカリ処理を行ったアミノ酸液を使用して製造することにより低減が可能である。

アザスピロ酸：プランクトンによって産生され、それを捕食した二枚貝に蓄積する海産毒素。おう吐、腹痛、下痢などの急性症状を起こす。国内では、貝類の汚染は確認されておらず、食中毒の報告例はない。

4.関連情報

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
（平成17年8月25日公表）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/sop/index.html

食品の安全性に関するリスク管理検討会（令和7年度第2回、第3回 参照）

https://www.maff.go.jp/j/study/risk_kanri/arc.html

「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（案）」及び「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（令和8年度～令和12年度）（案）」についての意見・情報の募集の結果について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/pcm/1040?CLASSNAME=PCM1040&id=550004239&Mode=1>（外部リンク）

<添付資料>

（別添1）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

（別添2）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（新旧リスト早見表）

（別添3）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（令和8年度～令和12年度）

お問合せ先

消費・安全局食品安全政策課

担当者：リスク管理企画班

代表：03-3502-8111（内線4459）

ダイヤルイン：03-3502-7674

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



公式SNS



関連リンク集

農林水産省
トップページへ

農林水産省

住所：〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

電話：03-3502-8111（代表）[代表番号へのお電話について](#)

法人番号：5000012080001

ご意見・お問い合わせ

アクセス・地図

[サイトマップ](#) [プライバシーポリシー](#) [リンクについて・著作権](#) [免責事項](#) [ウェブアクセシビリティ](#)

[電話リレーサービス（手話リンク）のご利用について](#)



Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

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 (令和8年2月20日現在)

1. 基本的な考え方

農林水産省は、科学に基づいた食品安全行政の推進のため、「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」（平成17年8月25日公表。以下「標準手順書」という。）を作成し、この標準手順書に記載された標準的な作業手順（危害要因に関する情報の収集・分析、データの作成、優先度の検討、リスク評価の依頼、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等）に従ってリスク管理を実施している。

農林水産省が標準手順書に基づいてリスク管理を始めた当初は、危害要因がどのような食品群・飼料に含まれるのかが明らかではなかった。約20年が経過し、危害要因／食品群・飼料ごとに含有実態データを蓄積してきた結果、このような危害要因については、含有濃度と食品消費量から、食品に由来する消費者の健康リスクに関して一定の科学的根拠に基づく評価やリスク管理に関する判断ができるようになってきている。一方、気候変動や新技術の導入等により、新興の危害要因が新たに顕在化する可能性がある。

このため、これまで集積したデータや最新の科学的知見を活用して、国民の健康保護のために優先的にリスク管理を行うべき危害要因を特定した上で、安全性向上対策の策定・普及及び対策の検証・見直しを一層進める必要がある。

今般、農林水産省は、標準手順書に基づき、食品中の危害要因の含有実態や食品由来の摂取量などを収集した食品安全に関するデータや、消費者、食品事業者など関係者の関心や意見、国際的動向を考慮に入れた上で、別途定める規準（別紙）により、食品の安全性に関するリスク管理検討会での議論も踏まえて、農林水産省の所掌範囲で優先的にリスク管理に取り組むべき危害要因を選定した。

2. 農林水産省が実施すべきリスク管理

(1) 農林水産省は、食品の安全性をより向上させるため、以下の事項に取り組む。

- ① 食品中の危害要因に関する国内外の情報の収集、分析。なお、情報収集の対象は、優先的にリスク管理を行うべき危害要因のみに限定されない。
- ② 優先的にリスク管理を行うべき危害要因に関して、必要に応じて、食品及び飼料中の含有実態の調査。
- ③ 調査等の結果をもとに食品から危害要因をどの程度摂取するか、人の健康に悪影響を及ぼす可能性がどの程度あるかを予備的に推定。
- ④ 健康に悪影響がないと言い切れない危害要因については、食品の安全性を向上させる措置（食品関連事業者向けの指針等）の策定・普及。
- ⑤ 食品の安全性を向上させる措置の検証・見直し。
- ⑥ 安全な食品の安定的な供給には国際貿易が関係するため、また、国際的な規格、基準に我が国の実態を反映するため、当該規格、基準の策定に関与、貢献。

(2) 優先的にリスク管理を行うべき危害要因について、農林水産省のリスク管理の進捗状況に応じて、以下の3区分に大別した。なお、分類Ⅰ～Ⅲは、リスク管理の優先度を示すものではない。

- **食品の安全性向上のためのリスク管理措置を導入済みであり、当該措置の有効性の検証及び措置の見直しを実施【分類Ⅰ】**

(注) 農林水産省が、過去の実態調査の結果からリスク管理措置を導入すべきと判断し、汚染の防止、低減のための指針の策定など何らかの措置を導入したものが該当する。各種情報、データの収集を継続するとともに、リスク管理措置により、有害化学物質の濃度が低く保たれているか等、最新の実態に基づき当該措置の有効性を検証し、措置の継続又は見直しを行う。

- **食品の安全性向上のためのリスク管理措置の必要性を検討するとともに、必要かつ実行可能と判断した措置の実施に資する含有実態調査やリスク低減技術の開発等を実施【分類Ⅱ】**

(注) 農林水産省が、過去の実態調査の結果やリスク評価の結果等からリスク管理措置の必要性を検討すべきと判断したものが該当する。摂取寄与が高いと考えられる食品を中心に詳細な実態を調査し、予備的な健康リスクの推定を行う。その際、国内におけるリスク評価で得られた毒性指標値（国内評価がない場合には国際機関による評価）等を参考にする。リスク管理措置は、標準手順書「5. リスク管理措置の策定」に基づき、発生する可能性がある他の食品安全上のリスク、技術面及び財政面での実行可能性、健康リスクと便益との関係等を考慮の上で検討し、策定する。

- **危害要因の毒性や含有実態等の関連情報を収集【分類Ⅲ】**

(注) 国内外における含有実態等の関連情報を収集し、どのようなデータが不足するかを検討、特定し、必要に応じて、含有実態の調査、汚染機序の研究、分析法の開発等を行い、不足しているデータの取得に向けた取組を進める。

3. 優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト

分類	危害要因名
分類Ⅰ	海産毒素：下痢性貝毒、麻痺性貝毒 かび毒：アフラトキシン M ₁ 、タイプ B トリコテセン類 ¹ 、パツリン 重金属等：カドミウム、水銀、鉛、ヒ素 その他環境汚染物質：放射性セシウム 食品の製造過程などで生成する危害要因： グリシドール脂肪酸エステル類、3-MCPD 脂肪酸エステル類、 生体アミン類 ² 、多環芳香族炭化水素類

¹ デオキシニバレノール (DON)、ニバレノール (NIV) 等が含まれる。

² ヒスタミン、チラミン、カダベリン等が含まれる。

分類	危害要因名
分類Ⅱ	かび毒：オクラトキシンA、ステリグマトシスチン、 総アフラトキシン ³ 、タイプAトリコテセン類 ⁴ その他環境汚染物質：パーフルオロアルキル化合物（PFAS） ⁵ 食品の製造過程などで生成する危害要因：アクリルアミド
分類Ⅲ	海産毒素：シガテラ毒 かび毒：ゼアラレノン、麦角アルカロイド類、フモニシン類 重金属等：タリウム、ニッケル 植物に含まれる自然毒：ピロリジジンアルカロイド類 その他環境汚染物質：鉱物油炭化水素類、ダイオキシン類（コプラナーPCBを含む）、マイクロプラスチック ⁶ 食品の製造過程などで生成する危害要因： トランス脂肪酸、2-クロロエタノール、ニトロソアミン類、 フラン及びアルキルフラン類

(注) 海産毒素、かび毒、植物に含まれる自然毒に属する危害要因については、毒性やばく露の実態を踏まえ、必要に応じてその類縁体や代謝物もリスク管理の対象に含む。

4. 留意事項

- (1) 優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質及びその分類について、リスク管理の進展に応じ随時見直しを行う。
- (2) リストに掲載した有害化学物質について、以下のいずれかに該当する場合は、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストから除く。
 - ① リスク管理措置を実施した結果、日本人に対する健康上の影響が無視できるほど小さくなったと判断される場合であって、リスク管理措置の検証を継続しなくても健康リスクが十分低いと判断したとき。
 - ② 各種情報収集（実態調査と予備的な健康リスクの推定を含む）や食品安全委員会によるリスク評価の結果から、現状において日本人に対する健康上の影響が無視できるほど小さく、かつ、特段のリスク管理措置が不要と判断したとき。
- (3) 優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストに掲載していない有害化学物質についても、国内外の動向や研究の進展等について、各種情報収集を可能な範囲で実施し、実態調査を含めて必要な対応をとる。

³ アフラトキシン B₁、B₂、G₁、G₂の総和をいう。

⁴ T-2 トキシン、HT-2 トキシン、ジアセトキシスシルペノール等が含まれる。

⁵ パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）、パーフルオロオクタン酸（PFOA）、パーフルオロヘキサンスルホン酸（PFHxS）等が含まれる。

⁶ マイクロプラスチックやナノプラスチックについては、定義が未確立であるが、本文書ではナノプラスチック等を含めて「マイクロプラスチック」と総称する。

農林水産省が優先的にリスク管理を行う有害化学物質の検討規準

以下の項目について検討し、優先的にリスク管理を行う有害化学物質を分類する。

(1) 食品安全を確保する観点(リスクベース)

1) 危害要因の毒性

H：耐容摂取量（TDI 等）や急性参照用量（ARfD）などの健康影響に基づく指標値（以下「HBGV」という。）が小さく、不可逆的な影響がある。

M：HBGV は中程度であり、不可逆的な影響がある。HBGV は小さいが、影響は可逆的である。または、現時点で、十分な情報がない。

L：HBGV が大きい。または、HBGV は中程度であるが、影響は可逆的である。

2) 危害要因の含有実態

日本における農林水産物／食品中の含有実態から判断

H：含有濃度が高く、複数の食品群に含まれる。または、含有濃度が中程度であるが、多数の食品群に含まれる。

M：含有濃度が中程度であり、複数の食品群に含まれる。含有濃度が高いが、単一の食品群にのみ含まれる。含有濃度が低い、多数の食品群に含まれる。または、現時点で、十分な情報がない。

L：含有濃度が低く、含まれる食品群が限られている。または、含有濃度が中程度であるが、単一の食品群にのみ含まれる。

3) ばく露（危害要因の摂取量）の推定

日本におけるばく露評価、或いは毒性及び含有実態から推定

H：経口摂取量が多い（例えば、平均的なばく露が耐容摂取量の 1 割以上など）。または、食中毒など急性毒性による健康被害の報告が例年複数ある。

M：経口摂取量が中程度（例えば、平均的なばく露が耐容摂取量の 100 分の 1 以上 1 割未満）。食中毒など急性毒性による健康被害の報告が稀にある。または、現時点で、十分な情報がない。

L：経口摂取量が少ない（例えば、平均的なばく露が耐容摂取量の 100 分の 1 未満）。または、食中毒など急性毒性による健康被害の報告が確認されていない。

4) 国内における食品または飼料のリスク管理の取組状況

H：実施規範または基準値を、策定済または策定に向けて検討中。

L：現時点で、実施規範または基準値の策定予定がない（基準値の設定について検討や審議が行われ、現時点では不要と判断されたものを含む）。

(2) 関係者の関心の程度

生産者・食品事業者、消費者、地方自治体、研究者等の関係者を対象としたアンケート調査の結果やリスクコミュニケーションを通じた関係者の意見等に基づき、危害要因ごとに H、M、L の 3 段階で分類

H：相対的に関心の程度がとても高い。

M：相対的に関心の程度がある程度高い。

L：上記のいずれにも該当しない。

(3) 国際的動向

1) リスク評価の取組状況

以下の事項について、次に示す規準により判断

- FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) や関連する国際的専門家会合におけるリスク評価の検討

- 海外におけるリスク評価の取組状況

H：国際機関で評価済みまたは検討中である。

M：一部の国・地域で評価済みである。

L：上記のいずれにも該当しない。

2) リスク管理の取組状況

以下の事項について、次に示す規準により判断

- コーデックス委員会食品汚染物質部会 (CCCF) 等における実施規範や基準値作成の検討

- 海外におけるリスク管理の取組状況

H：国際機関でリスク管理措置が決定済みまたは検討中である。

M：一部の国・地域でリスク管理措置が決定済みである。

L：上記のいずれにも該当しない。

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（新旧リスト早見表）

分類	優先的にリスク管理を行う有害化学物質（旧） （30種）	優先的にリスク管理を行う有害化学物質（新） （34種）
食品の安全性向上のためのリスク管理措置を導入済みであり、当該措置の有効性の検証及び措置の見直しを実施【分類Ⅰ】	<p>海産毒素：下痢性貝毒、麻痺性貝毒 かび毒：アフラトキシンM₁、タイプBトリコテセン類、パツリン、<u>フモニシン類</u> 重金属等：カドミウム その他：放射性セシウム 食品の製造過程などで生成する危害要因：<u>ヒスタミン</u>、<u>アクリルアミド</u>、<u>多環芳香族炭化水素類</u>、<u>クロロプロパノール類</u>（<u>3-MCPD</u>、<u>3-MCPD脂肪酸エステル類</u>）、<u>グリシドール脂肪酸エステル類</u></p>	<p>海産毒素：下痢性貝毒、麻痺性貝毒 かび毒：アフラトキシンM₁、タイプBトリコテセン類、パツリン 重金属等：カドミウム、<u>水銀</u>、<u>鉛</u>、<u>ヒ素</u> その他環境汚染物質：放射性セシウム 食品の製造過程などで生成する危害要因：<u>グリシドール脂肪酸エステル類</u>、<u>3-MCPD脂肪酸エステル類</u>、<u>生体アミン類</u>、<u>多環芳香族炭化水素類</u></p>
食品の安全性向上のためのリスク管理措置の必要性を検討するとともに、必要かつ実行可能と判断した措置の実施に資する含有実態調査やリスク低減技術の開発等を実施【分類Ⅱ】	<p>かび毒：オクラトキシンA、ステリグマトシスチン、<u>総アフラトキシン</u> 植物に含まれる自然毒：<u>ピロリジジナルカロイド類</u> 重金属等：<u>ヒ素</u></p>	<p>かび毒：オクラトキシンA、ステリグマトシスチン、<u>総アフラトキシン</u>、<u>タイプAトリコテセン類</u> その他環境汚染物質：<u>パーフルオロアルキル化合物（PFAS）</u> 食品の製造過程などで生成する危害要因：<u>アクリルアミド</u></p>
危害要因の毒性や含有実態等の関連情報を収集【分類Ⅲ】	<p>海産毒素：<u>アザスピロ酸</u>、シガテラ毒 かび毒：ゼアラレノン、<u>タイプAトリコテセン類</u>、<u>麦角アルカロイド類</u> 重金属等：<u>鉛</u>、<u>水銀</u> その他：<u>ダイオキシン類</u>（コプラナーPCB含む）、<u>パーフルオロアルキル化合物</u> 食品の製造過程などで生成する危害要因：<u>フラン及びフラン化合物</u>、<u>トランス脂肪酸</u>、<u>ニトロソアミン類</u></p>	<p>海産毒素：シガテラ毒 かび毒：ゼアラレノン、<u>麦角アルカロイド類</u>、<u>フモニシン類</u> 重金属等：<u>タリウム</u>、<u>ニッケル</u> 植物に含まれる自然毒：<u>ピロリジジナルカロイド類</u> その他環境汚染物質：<u>鉱物油炭化水素類</u>、<u>ダイオキシン類</u>（コプラナーPCB含む）、<u>マイクロプラスチック</u> 食品の製造過程などで生成する危害要因：<u>トランス脂肪酸</u>、<u>2-クロロエタノール</u>、<u>ニトロソアミン類</u>、<u>フラン及びアルキルフラン類</u></p>

網掛けは、優先リストの対象から除外、または追加したもの。下線は、分類及び危害要因の対象範囲を見直したものの。

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 (令和8年度～令和12年度)

1. 基本的な考え方

国際的に合意されたリスクアナリシスの枠組みに従った食品安全行政の推進のためには、科学的原則に基づく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の着実な実施が重要である。また、新たな食料・農業・農村基本計画（令和7年4月11日閣議決定）では、今後、気候変動による危害要因の濃度分布や発生実態の変動、科学的知見の蓄積、国際的な動向等により、顕在化する可能性のある新興の危害要因への対応が必要なことを指摘している。

このため、令和8年度から令和12年度までの5年間における、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を以下のとおり定める。

なお、本計画に基づいて、毎年度、調査対象とする具体的な化学物質の名称、品目、点数及び調査の目的を明確にした年次計画を別途定める。

2. 調査対象及び優先度分類の考え方

- (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（以下「優先リスト」という。）に基づいて、危害要因と食品群又は飼料の組合せを決定する。
- (2) サーベイランス・モニタリングの優先度は、優先リストにおける危害要因の分類、食品中の危害要因の含有実態や食品の摂取量に加え、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、国内外の動向を考慮して、以下の2区分に分類する。
 - A：期間内に実施
 - B：期間内に可能な範囲で実施
- (3) 食品の安全性に関するリスク管理検討会の場で、技術的な知見を含めて関係者の意見・情報を求め、必要に応じてサーベイランス・モニタリング中期計画に反映させる。
- (4) 飼料に含まれる有害化学物質に関するサーベイランス・モニタリングに関しては、食品安全の観点から飼料の管理が重要となるもの、すなわち、飼料から畜水産物への移行や蓄積が問題になる（もしくは問題となる可能性がある）場合に限り、本計画に掲載する。

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。

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新たな課題が顕在化した場合、本計画に掲載しているかを問わず、食品又は飼料中の危害要因の含有実態について、緊急的に調査を実施する。
- (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分からない場合や、十分な含有実態データが存在せず、調査設計に必要な統計量が不明な場合は、トータルダイエツトスタディや予備的な調査を実施する。
- (3) 国際的なリスク評価やコーデックス委員会における基準値や実施規範の検討等への対応が必要になった場合は、本計画に掲載しているかを問わず、食品又は飼料中の危害要因の含有実態について調査を実施する。
- (4) 国際規格の必要性が検討されている品目や輸出重点品目については、国内における食品安全上の課題が顕在化していない場合であっても、必要な危害要因の調査を実施する。
- (5) サーベイランス・モニタリングの一連の手続きは、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」に従う。
- (6) サーベイランス・モニタリングに係る分析の実施に当たっては、ISO/IEC 17025の認定を取得している試験室での実施を基本として、適切な精度管理を行うこと、妥当性が確認された分析法を用いること等を試験室の条件とする。
- (7) 本計画に掲載している調査のほか、事業者等と連携して、リスク管理措置案の検討のために行う調査、新たな分析法の導入等に必要な調査も必要に応じて実施する。

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		調査の目的
危害要因	食品群等	
アフラトキシン B ₁	飼料	<ul style="list-style-type: none"> とうもろこし子実以外の国産飼料について、低減対策等の必要性を検討するため、調査を実施。
タイプ B トリコテ セン類	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 国産麦類について、産地における低減対策の効果を検証するため、含有実態を把握。 その他国産農産物について、必要に応じて、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。 農産物のかび毒汚染は、気象条件の影響を受け、著しい年次変動があることから、継続的に調査し、汚染の程度を把握。
カドミウム	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 主要な国産農産物について、最新の含有実態を把握。 コメについて、生産現場で実行可能なコメ中のヒ素低減技術の確立及び普及の進捗状況に応じて、ヒ素の低減対策の普及がコメ中のカドミウム濃度に及ぼす影響を評価するため、含有実態を把握。
	水産物	<ul style="list-style-type: none"> コーデックス委員会において最大基準値の設定が検討される、または想定される品目を対象に、国際基準に我が国の実態を反映させるとともに、必要に応じて安全性を向上させる措置を検討するため、含有実態を把握。
鉛	水産物	<ul style="list-style-type: none"> コーデックス委員会において最大基準値の設定が検討される、または想定される品目を対象に、国際基準に我が国の実態を反映させるとともに、必要に応じて安全性を向上させる措置を検討するため、含有実態を把握。
	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、輸出重点品目等を対象に含有実態を把握。
ヒ素	農産物	<ul style="list-style-type: none"> コメについて、生産現場で実行可能な低減技術の確立及び普及の進捗状況に応じて、低減対策の有効性を検証するため、含有実態を把握。
	水産物	<ul style="list-style-type: none"> コーデックス委員会において最大基準値の設定が検討される、または想定される品目を対象に、国際基準に我が国の実態を反映させるとともに、必要に応じて安全性を向上させる措置を検討するため、含有実態を把握。
メチル水銀	水産物	<ul style="list-style-type: none"> コーデックス委員会におけるマグロ類中のメチル水銀の最大基準値の設定の議論に我が国の実態を反映させるため、含有実態を把握。
鉍物油炭化水 素類	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 国内流通する食品に鉍物油炭化水素類が混入する可能性を検証するため、含有の状況を把握。 鉍物油炭化水素類の混入が認められた場合には、当該品目への混入原因等を解明し、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、詳細な含有実態を把握。

調査対象		調査の目的
危害要因	食品群等	
ダイオキシン類 (コプラナーPCB を含む)	畜産物	<ul style="list-style-type: none"> ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、含有実態を継続的に把握。
	水産物	<ul style="list-style-type: none"> ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、含有実態を継続的に把握。
	飼料	<ul style="list-style-type: none"> ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、畜水産物のダイオキシン類残留の主要な経路である飼料について、ダイオキシン類の含有実態を継続的に把握。
パーフルオロアルキル化合物 (PFAS)	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 「有機フッ素化合物(PFAS)」の食品健康影響評価を踏まえた、国産農産物中のPFAS濃度分布に関するデータの充実化と必要な対応の検討。 主要な穀類、指定野菜や指定野菜に準じる野菜類、果実類のうち、未調査の品目を調査。 調査結果は、我が国の実態としてコーデックス委員会におけるPFASの議論にも活用。
	畜産物	<ul style="list-style-type: none"> 「有機フッ素化合物(PFAS)」の食品健康影響評価を踏まえた、国産畜産物中のPFAS濃度分布に関するデータの充実化と必要な対応の検討。 調査結果は、我が国の実態としてコーデックス委員会におけるPFASの議論にも活用。
	水産物	<ul style="list-style-type: none"> 「有機フッ素化合物(PFAS)」の食品健康影響評価を踏まえた、国産水産物中のPFAS濃度分布に関するデータの充実化と必要な対応の検討。 国内で生産や水揚げがある水産物について、生産量や消費量などを勘案し、未調査の品目を調査。 調査結果は、我が国の実態としてコーデックス委員会におけるPFASの議論にも活用。
アクリルアミド	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 主要な品目について、「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」等に基づく事業者の自主的な取組による低減対策の効果を検証するため、含有実態を把握。 含有実態に関する情報が不足している品目については、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。 新たに開発された低減技術について、実効性や有効性を検証するため、事業者と連携した調査を実施。
グリシドール脂肪酸エステル類	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 原料油脂の段階での低減が重要であることが明らかとなっていることから、直近の調査において比較的高い濃度で検出された食用油脂等について、事業者の自主的な取組による低減対策の効果を検証するため、含有実態を把握。
3-MCPD脂肪酸エステル類	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 原料油脂の段階での低減が重要であることが明らかとなっていることから、直近の調査において比較的高い濃度で検出された食用油脂等について、事業者の自主的な取組による低減対策の効果を検証するため、含有実態を把握。
生体アミン類	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 水産加工品や発酵食品について、事業者の自主的な取組による低減対策の効果を検証するため、または食品の安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。
2-クロロエタノール	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 国内流通する加工食品に、エチレンオキシドの使用や意図しない生成によって2-クロロエタノールが含有する可能性を検証するため、含有の状況を把握。 2-クロロエタノールの含有が確認された場合には、当該品目への含有原因等を解明し、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、詳細な含有実態を把握。

優先度A 期間内にモニタリングを実施

調査対象		調査の目的
危害要因	食品群等	
アフラトキシン B ₁	飼料	<ul style="list-style-type: none"> • 国産とうもろこし子実については、かび毒低減対策に関する通知の効果を検証するため、調査を実施。 • 飼料の基準の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。 • 調査の結果は、リスク管理措置の検討に活用。
カドミウム	飼料	<ul style="list-style-type: none"> • 飼料の基準の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。 • 調査の結果は、リスク管理措置の検討に活用。
水銀	飼料	<ul style="list-style-type: none"> • 飼料の基準の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。 • 調査の結果は、リスク管理措置の検討に活用。
鉛	飼料	<ul style="list-style-type: none"> • 飼料の基準の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。 • 調査の結果は、リスク管理措置の検討に活用。
ヒ素	飼料	<ul style="list-style-type: none"> • 飼料の基準の遵守状況を監視するため、含有実態を把握。 • 調査の結果は、リスク管理措置の検討に活用。

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		調査の目的
危害要因	食品群等	
オクラトキシン A	飼料	<ul style="list-style-type: none"> 畜産物の安全確保の観点を含めて、リスク管理措置の要否を検討するため、含有実態を把握。
ステリグマトシスチン	飼料	<ul style="list-style-type: none"> 畜産物の安全確保の観点を含めて、リスク管理措置の要否を検討するため、含有実態を把握。
ゼアラレノン	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 国産麦類については含有濃度が低く、現時点では安全性を向上させる措置は不要と判断しているが、気候変動等による影響について把握するため、含有実態を把握。 その他国産農産物について、必要に応じて、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。
総アフラトキシン	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 国産農産物について、気候変動等の影響により汚染されるリスクが高まった際には、必要に応じて、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。
タイプ A トリコセシン類	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 国産麦類については含有濃度が低く、現時点では安全性を向上させる措置は不要と判断しているが、気候変動等による影響について把握するため、含有実態を把握。 その他国産農産物について、必要に応じて、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。
	飼料	<ul style="list-style-type: none"> 畜産物の安全確保の観点を含めて、リスク管理措置の要否を検討するため、含有実態を把握。
麦角アルカロイド類	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> コーデックス委員会におけるリスク管理措置に関する議論に我が国の実態を反映するため、リスク管理措置の検討対象となる加工食品を対象に含有実態を把握。
パツリン	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 国産のりんご果汁等について、自然災害等により被害果実が大量に発生した際には、非常時における現行の安全性を向上させる措置の有効性を確認するため、必要に応じて、含有実態を把握。
タリウム	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 国産農産物について、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。
鉛	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 国産農産物のうち、特に主要なばく露源となりうる品目について、最新の含有実態を把握。
ニッケル	農産物	<ul style="list-style-type: none"> 国産農産物について、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。
ダイオキシン類 (コプラナーPCBを含む)	農産物	<ul style="list-style-type: none"> ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、農産物中のダイオキシン類の含有実態調査を必要に応じて実施。

調査対象		調査の目的
危害要因	食品群等	
多環芳香族炭化水素類	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 過去の調査結果を踏まえ、特に主要なばく露源となりうる品目（調理食品を含む）や、諸外国での規制の対象となり得る輸出重点品目とその原料について、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、最新の含有実態を把握。
トランス脂肪酸	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 食用油脂及び食用油脂を原材料に含む加工食品について、事業者の自主的な取組により低減が確認された品目については低濃度の維持、自主的な取組による低減が十分ではない品目については低減対策の進捗を検証するため、含有実態を把握。
ニトロソアミン類	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> 国内における食品中のニトロソアミン類の適切な感度の分析法による分析体制が確立された後に、ばく露源となり得る品目（調理食品を含む）を対象に、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、主要な分子種を対象に含有実態を把握。
フラン及びアルキルフラン類	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> フランと同時に検出されることがあるアルキルフラン類を含めて、安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、過去の調査でフランの濃度が比較的高かった加工食品について、フラン及びアルキルフラン類の含有実態を把握。