

令和8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に掲載する調査候補の概要
(有害化学物質)

1. サーベイランス

	頁	中期 計画	危害要因	対象品目	実施 状況
農 産 物	1	A	タイプBトリコテセン類、ゼアラレノン、タイプAトリコテセン類	小麦、大麦	継続
	2	A	タイプBトリコテセン類、総アフラトキシン等	そば	新規
	3	A	カドミウム、総ヒ素、タリウム、鉛、ニッケル、総水銀	小麦、大豆	定期/ 新規
	4	A	PFAS	葉菜類、果菜類、根菜類	継続
水 産 物	5	A	メチル水銀、総水銀	マグロ類	定期
	6	A	カドミウム、鉛、総ヒ素、無機ヒ素、総水銀、ニッケル、ヨウ素	海藻加工品	新規
	7	A	ダイオキシン類	魚類	定期
	8	A	PFAS	魚類、貝類、海藻加工品	継続
加 工 食 品	9	A	鉛、カドミウム、総ヒ素	香辛料類	新規
	10	A	2-クロロエタノール	香辛料類、調味料類	新規
	11	B	麦角アルカロイド類	穀類加工品	新規
飼 料	12	A	アフラトキシン B ₁	国産飼料(とうもろこしサイレージ)	継続
	13	A	ダイオキシン類	飼料原料(魚油、魚粉)	継続
	14	B	オクラトキシンA、ステリグマトシスチン、タイプAトリコテセン類	家畜・家きん用配合飼料及びその原料	継続

※グレーの背景の品目は、輸出重点品目に該当

2. モニタリング

	頁	中期計画	危害要因	対象品目	実施状況
飼料	15	A	アフラトキシン B ₁	国産飼料用とうもろこし子実	継続
	16	A	アフラトキシン B ₁	家畜・家きん用配合飼料、輸入飼料用とうもろこし子実	継続
	17	A	カドミウム、総水銀、鉛、総ヒ素	家畜・家きん用配合飼料、乾牧草等、動物由来飼料原料	継続

3. その他の調査

	頁	調査の種類	危害要因	対象品目	実施状況
加工食品	18	事業者連携	アクリルアミド	穀類加工品、いも類加工品、コーヒー	新規

<p>危害要因</p>	<p>タイプBトリコテセン類（デオキシニバレノール（DON）、ニバレノール（NIV）及びそれらの類縁体）、ゼアラレノン、タイプAトリコテセン類（T-2 トキシン、HT-2 トキシン、ジアセトキシシルペノール）</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>農産物</p>	<p>品目：小麦、大麦</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国産麦類の DON、NIV 等の全国的な含有実態と年次変動を調査し、検出頻度や含有濃度を評価し、改訂した指針の有効性を検証。 ・ DON 及び NIV の類縁体（アセチル体及び配糖体）についても調査を行い、類縁体を含めて、国産麦類の安全性を向上させる措置の必要性を検討。 ・ ゼアラレノン及びタイプAトリコテセン類についても、全国的な含有実態と年次変動を調査し、国産麦類の安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、同一試料を用いて同時に調査を実施。 ・ 複数年ごとに結果をとりまとめて、統計学的に評価、解析した結果を公表。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ DON 及び NIV は赤かび病の原因菌である <i>Fusarium</i> 属菌が産生するかび毒で、国内では昭和 30 年代に赤かび病の被害を受けた米麦を喫食したことによる食中毒が発生。 ・ 農林水産省は平成 14 年度から継続的に国産麦類のかび毒の調査を実施。国産麦類中の DON、NIV の汚染率や濃度には著しい年次変動がみられる。 ・ 内閣府食品安全委員会は令和元年に DON について類縁体を含めたリスク評価を行い、引き続き DON 等の低減が必要と結論。 ・ 農林水産省は令和 5 年 3 月に「麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための指針」を改訂。 ・ 令和 6 年産小麦から全国農業協同組合連合会において全ロットの自主検査が行われていることを踏まえ、令和 7 年度から調査点数を縮小。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>小麦（玄麦）：90 点、大麦（玄麦）：60 点</p>	
<p>備考</p>	<p>気象条件等により麦類のかび毒汚染のリスクが高い場合には、追加調査を実施</p>	

<p>危害要因</p>	<p>タイプ B トリコテセン類 (デオキシニバレノール (DON)、ニバレノール (NIV))、ゼアラレノン (ZEN)、総アフラトキシン (AF)、タイプ A トリコテセン類 (T-2 トキシン (T2)、HT-2 トキシン (HT2)、ジアセトキシスシルペノール (DAS))、ステリグマトシスチン (STC)</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>農産物</p>	<p>品目：そば (玄そば、抜き実 (丸抜き))</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国産そば (乾燥子実) 中のかび毒について全国的な含有実態を調査し、継続的な調査や安全性を向上させるための措置の必要性を検討。統計学的な評価、解析をした結果を公表。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国産そば (乾燥子実) からかび毒が検出されたという報告は少ないが、厚生労働科学研究による国内流通品における調査等において、そば (乾燥子実) やそば加工品 (そば粉、乾麺) から ZEN、AF、T2、HT2、DAS、STC が検出されたとの報告。 ・ かび毒の産生菌には複数種類のかび毒を産生するものがあることや、同一の農作物から複数種の産生菌が同時に検出されることも多いことから、複数種類のかび毒の汚染リスクがある。 ・ そのため、上記の調査で検出の報告があるもの (ZEN、AF、T2、HT2、DAS、STC) に加えて、わが国でも小麦や大麦への汚染が確認され、かつ国内外でリスク管理措置が講じられているタイプ B トリコテセン類 (DON、NIV) について、継続的な調査や低減対策の必要性を検討するための予備的な調査が必要。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>そば：60 点 (玄そば：30 点、抜き実 (丸抜き)：30 点)</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>カドミウム、総ヒ素、タリウム、鉛、ニッケル、総水銀</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>農産物</p>	<p>品目：小麦、大豆</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ コーデックス委員会における食品中のカドミウムの国際基準値の見直しの動向を踏まえ、主要な国産農産物を対象に含有実態を調査し、最新のカドミウム濃度の実態を把握。 ・ 食品に広く含まれていることが知られている鉛やタリウム、ニッケルなどの重金属等についても、カドミウムと同時に分析することで効率的に調査することが可能であることから、併せて最新の含有実態を把握。 ・ 過去の調査結果と統計学的に比較、評価、解析した結果等を公表。これらの結果は、今後のコーデックス委員会の議論などにも活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ コーデックス委員会では、設定から 15 年以上経過していることを国際基準値の見直しの優先順位を判断するための規準の一つとしており、農産物中のカドミウムの国際基準値は設定されてから 15 年以上が経過しているため、今後見直しが行われる可能性がある。 ・ 農林水産省は、平成 21 年度～平成 26 年度に国産農産物中のカドミウムの実態調査を実施。調査結果を基にカドミウム摂取量を試算し、コメ、小麦、大豆、ばれいしょ、ほうれんそう、たまねぎ、にんじんの 7 品目を農産物からのカドミウムの主要な摂取源と推定。 ・ 農林水産省は、最新の濃度実態の把握のため、令和 4 年度～令和 6 年度にコメを、令和 7 年度にばれいしょ、ほうれんそう、たまねぎ、にんじんを含む野菜類 6 品目を対象に、カドミウムの実態調査を実施。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>小麦（玄麦）：90 点、大豆（乾燥子実）：60 点</p>	
<p>備考</p>	<p>小麦は令和 8 年度のかび毒の調査試料を、大豆は令和 7 年度のかび毒の調査試料をそれぞれ活用。</p>	

<p>危害要因</p>	<p>パーフルオロアルキル化合物（PFAS）（PFOS、PFOA、PFHxS 及び PFNA）</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>農産物</p>	<p>品目：葉菜類、果菜類、根菜類</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 内閣府食品安全委員会がとりまとめた「有機フッ素化合物（PFAS）」の食品健康影響評価書も踏まえた、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。 ・ 指定野菜など生産量の多い野菜類、果実類、根菜類等のうち、未調査の品目を調査。 ・ 調査結果は、統計学的な評価、解析をした上で、摂取量の推計を行い公表。 ・ 我が国の実態として国際的なリスク評価やコーデックス委員会における PFAS の議論にも活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ PFOS 及び PFOA について、農林水産省は平成 24 年度～平成 26 年度に予備的なトータルダイエツトスタディを実施。農産物の PFOS、PFOA の摂取量への寄与は低いと推定。 ・ PFAS の一部は環境中で分解しにくく、人の健康への影響も指摘されていることから、近年、国内外において規制が強化。 ・ 環境省や自治体の調査で、国内各地の地下水や河川水から指針値を超える PFOS、PFOA を検出。 ・ 令和 5 年 4 月のコーデックス委員会において、各国で食品中の PFAS の含有実態調査を進め、汚染物質等の国際的なリスク評価機関である FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）においてリスク評価を行うことに合意。 ・ 内閣府食品安全委員会は令和 6 年 6 月に PFAS の食品健康影響評価結果を公表。 ・ 令和 6 年度にはコメ、バレイショ、キャベツ、トマトを、令和 7 年度には小麦、大豆、ダイコン、ニンジン、サトイモ、ハウレンソウ、ハクサイ、ブロッコリー、タマネギ、キュウリ、ナス、リンゴ、ミカンをそれぞれ対象に、農林水産省は PFAS の含有実態を調査。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>葉菜類（レタス、ネギ、コマツナ）、果菜類（ピーマン）、根菜類（カンショ）：各品目 30 点</p>	
<p>備考</p>	<p>市販の流通品を調査試料とする。</p>	

<p>危害要因</p>	<p>メチル水銀、総水銀</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>水産物</p>	<p>品目：マグロ類</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <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とともに、我が国の実態をコーデックス委員会におけるメチル水銀の最大基準値設定の議論に反映させるため、含有実態を調査。 ・ 統計学的に評価、解析した結果を公表するとともに、コーデックス委員会の議論にも活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成 15 年、厚生労働省は、メチル水銀の感受性が高い胎児への健康影響を鑑み、妊婦を対象とした魚介類の水銀に関する摂食指導を発表。我が国における食品を通じたメチル水銀の平均摂取量は、内閣府食品安全委員会が公表した妊婦等を対象とした耐容週間摂取量の 6 割程度。 ・ 平成 30 年、コーデックス委員会は、マグロ類に対するメチル水銀の最大基準値を設定し、3 年後を目処に、追加データを加味して最大基準値の再検討を行うことに合意。コーデックス委員会の最大基準値に我が国の実態を反映されるためには、最新の含有実態データを提出する必要。 ・ 令和 2 年度にはクロマグロ（天然）を、令和 3 年度にはメバチを、令和 4 年度にはクロマグロ（養殖）をそれぞれ対象に、農林水産省は含有実態を調査。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>マグロ類（クロマグロ）： 30 点</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>カドミウム、鉛、総ヒ素、無機ヒ素、総水銀、ニッケル、ヨウ素</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>水産物</p>	<p>品目：海藻加工品</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 水産物中の重金属に関する調査を実施し、国内での含有状況を詳細に把握するとともに、安全性を向上させる措置の必要性を検討。 ・ コーデックス委員会で、今後、想定される海藻製品の有害元素の最大基準値の議論に対して、科学的なデータを提供することで、我が国の実態を反映するために活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アジア以外の国・地域では海藻は新たな食料源として注目されており、食品としての安全性に関心が高まっている。 ・ 国際的なリスク評価機関である FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）は食品由来のカドミウムの主要な摂取源の一つとして魚介類を挙げ、コーデックス委員会ではその汚染の防止、低減の実施規範策定に合意。実施規範では、海藻類のカドミウムの汚染防止、低減のための付属書策定が論点の一つとなっている。 ・ 鉛、カドミウム、ヒ素、ヨウ素、水銀、ニッケルについては、国外においては海藻製品中の最大基準値を設定済の国もある。 ・ コーデックス委員会総会（2025 年）は、食品汚染物質部会（CCCF）に対して、海藻製品の重金属の最大基準値の設定について検討することを要請。 ・ 海藻加工品を常食する国内の消費者保護の観点や、日本食文化の発信に欠かせない食材である海藻製品の輸出促進の観点からも、国際的な重金属等の基準値の議論への対応が必要。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>ワカメ、コンブ、ノリ（いずれも加工品）：計 300 点（各 100 点） （基本的に乾燥品として市場流通するものを想定）</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>ダイオキシン類（コプラナーPCB を含む）</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>水産物</p>	<p>品目：魚類</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ダイオキシン対策推進基本指針（平成 11 年 3 月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定）に基づき、水産物について、対象魚種を切り替えながら、ダイオキシン類の含有実態を継続的に把握。 ・ 経年変化等について統計学的な評価、解析をした結果を公表。また、これまでのデータを再解析し、今後の調査対象魚種を再検討。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 我が国で水揚げされた水産物中のダイオキシン類濃度の実態を把握するために、平成 18 年度から、一定の漁獲量があり、かつ、過去の調査結果から比較的高いダイオキシン類濃度が認められた魚種（11 品目）を選定し、継続的に対象魚種を切り替えながら調査を実施。いずれの品目も概ね同程度の濃度で推移。 ・ 水産物からのダイオキシン類摂取量が総摂取量の 9 割を占めることを確認（ただし、総摂取量は耐容一日摂取量の 6 分の 1 程度）。 ・ 令和 6 年度にはカタクチイワシを、令和 7 年度はベニズワイガニをそれぞれ対象に、農林水産省は含有実態を調査。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>コノシロ：30 点</p>	
<p>備考</p>	<p>継続調査の対象品目は再検討する。</p>	

<p>危害要因</p>	<p>パーフルオロアルキル化合物（PFAS）（PFOS、PFOA、PFHxS 及び PFNA）</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>水産物</p>	<p>品目：魚類、貝類、海藻加工品</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 内閣府食品安全委員会がとりまとめた「有機フッ素化合物（PFAS）」の食品健康影響評価書も踏まえた、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、生産量などを勘案し、未調査の品目を調査。 ・ 調査結果は、統計学的な評価、解析をした上で、摂取量の推計を行い公表。 ・ 我が国の実態として国際的なリスク評価やコーデックス委員会における PFAS の議論にも活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ PFOS 及び PFOA について、農林水産省は平成 24 年度～平成 26 年度に予備的なトータルダイエツトスタディを実施。 ・ PFAS の一部は環境中で分解しにくく、人の健康への影響も指摘されていることから、近年、国内外において規制が強化。 ・ 環境省や自治体の調査で、国内各地の地下水や河川水から指針値を超える PFOS、PFOA を検出。 ・ 令和 5 年 4 月のコーデックス委員会において、各国で食品中の PFAS の含有実態調査を進め、汚染物質等の国際的なリスク評価機関である FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）においてリスク評価を行うことに合意。 ・ 内閣府食品安全委員会は令和 6 年 6 月に PFAS の食品健康影響評価結果を公表。 ・ 令和 6 年度にはマイワシ、カツオ、マダラ、アユ、アサリを、令和 7 年度にはマサバ、マダイ、ギンザケ、クロマグロ、ブリ、ニジマス、コイ、アユ、ホタテガイ、カキ、海藻加工品をそれぞれ対象に、農林水産省は PFAS の含有実態を調査。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>マアジ、ウナギ、シジミ、ノリ（加工品）：各品目 30 点 （ノリは、基本的に乾燥品として市場流通するものを想定）</p>	
<p>備考</p>	<p>市販の流通品を調査試料とする。</p>	

<p>危害要因</p>	<p>鉛、カドミウム、総ヒ素</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>加工食品</p>	<p>品目：香辛料類</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国内流通する香辛料類中の鉛について含有実態を調査し、コーデックス基準値への適合を確認するとともに、低減対策の必要性を検討。 ・ 統計学的な評価、解析を実施した上で結果を公表。コーデックス基準を超えるような製品があった場合には、可能な範囲で原因究明等を実施。 ・ カドミウム、総ヒ素については、調査試料を有効活用し、含有実態に関する基礎的な知見を収集。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ コーデックス委員会は、料理用ハーブ及びスパイス中の鉛の最大基準値を設定。 ・ 料理用ハーブやスパイスなどの香辛料類は消費量が他の食品と比べて少ないことから鉛などのばく露への寄与は小さく、調査の優先度が高くはなかったため、国内流通する香辛料類中の鉛の含有実態についての知見が不足。 ・ 今後、多くの国で料理用ハーブ及びスパイスの鉛の基準値が設定される可能性があるため、それらを原材料に含むソース混合調味料類などの加工食品の輸出促進の観点から、実態把握が必要。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>ジンジャー、トウガラシ、コショウ、コリアンダーシード、ターメリック、クミン、シナモン、カレー粉：計 240 点（各 30 点）</p>	
<p>備考</p>	<p>スパイス類の輸入量上位 7 品目と、輸出重点品目であるソース混合調味料に含まれるカレー粉を調査対象に選定。</p>	

<p>危害要因</p>	<p>2-クロロエタノール</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>加工食品</p>	<p>品目：香辛料類、調味料類</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国内の食品中の 2-クロロエタノールの含有実態が不明なことから、含有の可能性のある加工食品について予備的に含有実態を把握。 ・ 含有が認められた品目があれば、さらなる詳細な含有実態調査や可能な範囲で原因究明等を実施。 ・ 国際的なリスク評価にもデータを提供。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ エチレンオキシドは、国内では食品への使用は認められていないが、一部の国では食品にも燻蒸剤として使用。食品等に含まれる塩素と反応すると、2-クロロエタノールが生成し、最終製品に残留する可能性。 ・ エチレンオキシドと 2-クロロエタノールは、コーデックス委員会食品汚染物質部会（CCCF）において、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）による汚染物質の評価の優先リストに掲載。 ・ EU において、エチレンオキシドを燻蒸剤として使用したと考えられる食品や、それらを含む加工食品から 2-クロロエタノールの検出が報告。 ・ 日本から海外に輸出した即席めん類の添付調味料、みそから 2-クロロエタノールが検出されたとの事例・報告があるが原因が不明。原材料が汚染していた可能性に加えて、製造過程で意図せず生成・混入した可能性。 ・ このような状況を踏まえ、香辛料類、調味料類を対象に調査。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>香辛料類：60 点、調味料類：180 点</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>麦角アルカロイド類</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>加工食品</p>	<p>品目：穀類加工品</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国内における加工食品中の麦角アルカロイド類の含有実態についての知見が不足しているため、含有の有無や濃度分布の予備的な把握を目的とした調査を実施し、今後見込まれるコーデックス委員会における議論に対応。 ・ 気象条件等の影響を受けるかび毒に特有の年次変動が想定されるため、今後、複数年にわたり実態データを蓄積した上で、結果を統計学的に評価、解析。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）が、麦角アルカロイド類のリスク評価を実施し、その総和に対する耐容一日摂取量及び急性参照用量を設定。 ・ コーデックス委員会食品汚染物質部会（CCCF）は、令和8年より JECFA のリスク評価に対するフォローアップ作業を開始する見込み。 ・ 農林水産省は、平成 30 年度～令和 4 年度に国産麦類を調査し、麦角アルカロイド類の汚染がほとんどないことを確認。 ・ 農林水産省は、平成 30 年度～令和 2 年度に小麦粉（国内製造）を予備的に調査し、麦角アルカロイド類の含有を確認。 ・ 穀類加工品における麦角アルカロイド類の含有実態に関する知見は不足。 ・ 農林水産省は、麦角アルカロイド類の定量的な健康リスクの推定に向けて、主要な分子種ごとの生体影響の強さを比較評価する研究を実施中（令和 7 年度～令和 9 年度）。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>パン類、乾めん類（うどん、そうめん、中華めんの 3 品目）、マカロニ類、菓子類、大麦加工品、えん麦加工品、乳幼児向け穀類加工食品：計 180 点（各品目 20 点）</p>	
<p>備考</p>	<p>主要な麦角アルカロイド類とされる 12 種類の分子種を対象に定量分析を実施。複数年かけて調査試料を採取し、統計学的な解析が可能な点数を確保する予定。</p>	

<p>危害要因</p>	<p>アフラトキシン B₁</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>飼料</p>	<p>品目：国産飼料（とうもろこしサイレージ）</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国産飼料中のアフラトキシン B₁ の含有実態を把握。 ・ 令和8～12年度の5年間データを収集した後、検出される割合が増加した場合には、汚染防止マニュアルの作成等の低減対策等を検討。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国内の温暖化や異常気象に伴い、かび毒の産生菌の生息域が拡大するなど、国産飼料のリスクが変化していることに加え、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）において、国産飼料の生産・利用拡大が記述されていることから実態把握が必要。 ・ 全国的な含有実態と年次変動のデータを収集・検証するため、調査を実施。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>国産飼料（トウモロコシサイレージ）：50点程度</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>ダイオキシン類（コプラナーPCB を含む）</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>飼料</p>	<p>品目：飼料原料（魚油、魚粉）</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ダイオキシン対策推進基本指針（平成 11 年 3 月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定）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。 ・ 経年変化等について統計学的な評価、解析をした結果を公表。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中のダイオキシン類濃度の経年変化を確認するため、平成 12 年度から対象飼料を変えながら継続して調査を実施中。 ・ 近年の調査の結果から、魚粉及び魚油中ダイオキシン類濃度は低い水準で推移していることを確認。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>飼料原料（魚油、魚粉）：20 点程度</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>オクラトキシン A、ステリグマトシスチン、タイプ A トリコテセン類（T-2 トキシン、HT-2 トキシン、ジアセトキシシルペノール）</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>飼料</p>	<p>品目：家畜・家きん用配合飼料及びその原料</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中のオクラトキシン A、ステリグマトシスチン、タイプ A トリコテセン類（T-2 トキシン、HT-2 トキシン、ジアセトキシシルペノール）の基準値やその他のリスク管理措置の必要性を検討するため、含有実態を把握。 ・ 結果は評価、解析した上で公表。 ・ 複数年かけて、輸入飼料を中心に、これらのかび毒の年次変動を確認するための含有実態データを収集し、必要があれば、将来的に基準値の設定やその他のリスク管理措置を実施。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入飼料の調達先国において、これらのかび毒による飼料の汚染が報告。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>家畜・家きん用配合飼料及びその原料：調査点数は調整中</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>アフラトキシン B₁</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>飼料</p>	<p>品目：国産飼料用とうもろこし子実</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中の基準値の遵守状況を確認するため、調査を実施。 ・ 今後、複数年をかけて国産とうもろこし子実のかび毒汚染防止・低減対策のための実施指針に沿った管理の実施状況とかび毒濃度の経時的な変化を比較、評価することにより、その効果を検証。 <p>〔</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 管理基準を超えた場合には、家畜や畜産物を介した人への健康影響を検討し、飼安法第 23 条の適用可否を判断。事業者は原因究明を行い、再発防止に努める。 <p>〕</p> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アフラトキシン B₁については、飼料においては、とうもろこし（子実）に管理基準が設定されており、食品においては、乳に基準値（アフラトキシン M₁）が設定されている。 ・ 国内の温暖化や異常気象に伴い、かび毒の産生菌の生息域が拡大するなど、国産飼料のリスクが変化している。 ・ 令和7年度に国産とうもろこし子実のかび毒汚染防止・低減対策のための実施指針を発出したことから、全国的な含有実態と年次変動のデータを収集・検証するために調査を実施する必要。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>国産飼料用とうもろこし子実：50 点程度</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>アフラトキシン B₁</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>飼料</p>	<p>品目：家畜・家きん用配合飼料、輸入飼料用とうもろこし子実</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中の基準値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、飼料の安全対策の確認に活用し、家畜等の健康及びその家畜等から生産される畜産物を介した人の健康保護に資する。 ・ 指導基準を超えた場合は、飼料安全法第 23 条に基づいて製造や販売等を禁止する。 ・ 管理基準を超えた場合には、家畜や畜産物を介した人への健康影響を検討し、飼安法第 23 条の適用可否を判断。事業者は原因究明を行い、再発防止に努める。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料にかび毒の指導基準（搾乳用の家畜の配合飼料のみ）又は管理基準を設定。 ・ 過去5年間の調査の結果から、飼料中のアフラトキシン B₁濃度は基準値と比較して低い水準で推移しており、基準値の超過はないことを確認。 ・ モニタリングの結果は、独立行政法人農林水産消費安全技術センターのウェブサイトで定期的に公表。 ・ 毎年度、モニタリングを実施し、基準値の遵守状況を確認する必要があるため、継続して調査を実施中。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>家畜・家きん用配合飼料、輸入飼料用とうもろこし子実：調査点数は調整中</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>カドミウム、総水銀、鉛、総ヒ素</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>飼料</p>	<p>品目：家畜・家きん用配合飼料、乾牧草等、動物由来飼料原料</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料中の基準値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、飼料の安全対策の確認に活用し、家畜等の健康及びその家畜等から生産される畜産物を介した人の健康保護に資する。 <p>(</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 管理基準を超えた場合には、家畜や畜産物を介した人への健康影響を検討し、飼安法第 23 条の適用要否を判断。事業者は原因究明を行い、再発防止に努める。 <p>)</p> <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飼料に重金属等の管理基準を設定。 ・ 過去5年間の調査の結果から、飼料中のカドミウム、総水銀、鉛、総ヒ素濃度は、基準値と比較して低い水準で推移しており、基準値の超過はほとんどないことを確認。 ・ モニタリングの結果は、独立行政法人農林水産消費安全技術センターのウェブサイトで定期的に公表。 ・ 毎年度、モニタリングを実施し、基準値の遵守状況を確認する必要があるため、継続して調査を実施中。 	
<p>調査対象品目及び 予定調査点数</p>	<p>家畜・家きん用配合飼料、乾牧草等、動物由来飼料原料：調査点数は調整中</p>	
<p>備考</p>		

<p>危害要因</p>	<p>アクリルアミド</p>	
<p>食品群・飼料</p>	<p>加工食品</p>	<p>品目：穀類加工品、いも類加工品、コーヒー</p>
<p>目的と経緯</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アクリルアミド低減に係る新技術について、国内の製造事業者においても適用可能かどうかを検証するため、または、既知の対策が現時点においても有効かどうかを検証するため、食品事業者や食品事業者団体と連携し、アクリルアミドの低減効果や品質、風味等への影響を評価。 ・ 有効性が確認された場合には、指針の改訂や食品事業者の低減対策の技術的な支援のための基礎データとして活用。 <p>【経緯】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 農林水産省は、「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」を策定し、加工食品中のアクリルアミドの事業者による自主的な濃度低減を支援。指針は、穀類加工品、いも類加工品を中心に、アクリルアミドの低減技術に関する情報を提供。 ・ 農林水産省は、アクリルアミドの主たる摂取源となる加工食品を主な対象に、数年ごとに実態調査を実施。その結果、一部の食品では、指針の策定前と比較して、アクリルアミド濃度の有意な低減が確認されているものの、従来の技術では風味等に影響を与えずにアクリルアミドの低減が困難な品目や、さらなる濃度の低減が困難な品目が存在。 ・ 近年、新たなアクリルアミドの低減技術等に関する情報があり、コーデックス委員会食品汚染物質部会（CCCF）においても、実施規範の改訂に向けた作業が進められている。 ・ 海外の一部の地域では、基準値の導入も検討されており、我が国においても更なる対策の強化が課題。 ・ 近年の気候変動等による生産環境の変化で、入手可能な原材料（産地、品種、品質等）が変化しており、それらがアクリルアミド濃度に及ぼす影響についても評価が必要。 	
<p>調査内容</p>	<p>検証する技術については、今後、関係者とさらなる協議の上で決定。 各種試験条件下でのアクリルアミド濃度等について統計学的比較を行い、影響を評価する。</p>	
<p>備考</p>		