

## 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		備考
危害要因	調査対象 食品群・飼料	
ヒ素	農産物 農産加工品	<p>コメ中に含まれるヒ素について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・リスク管理措置の検討に必要なデータを得るため、全国の水田の土壌及び同水田で生産された水稲におけるヒ素の含有実態を網羅的に把握。</li> <li>・必要に応じて、コメ加工品の含有実態を把握。</li> </ul>
鉛	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鉛の低減対策をとった加工食品について、市販品の最新の含有実態を把握。</li> <li>・コーデックス委員会における基準値検討に資するため、必要に応じて、基準値検討の対象食品について、鉛の含有実態を把握。</li> </ul>
ダイオキシン類 (コプラナー PCBを含む)	農産物	・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を定期的に把握。
	畜産物	・ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、畜産物中のダイオキシン類の含有実態を定期的に把握。
	水産物	・ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、水産物中のダイオキシン類の含有実態を把握(対象魚種を切り替えながら毎年実施)。
	飼料	・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把握。
タイプB トリコテセン類	農産物	<p>「麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針」の効果を検証するため、国産麦類を対象に、デオキシニバレノール、ニバレノール及びこれらのアセチル体(3-アセチルデオキシニバレノール、15-アセチルデオキシニバレノール、4-アセチルニバレノール)の含有実態を把握。また、赤かび病等が発生した際又は発生が懸念される際には、非常時におけるリスク管理措置の有効性を検証するため、当該地域で緊急調査を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・その他の国産農産物について、リスク管理措置の必要性を検討するため、又は汚染の可能性についての情報収集のため、デオキシニバレノール、ニバレノール等の含有実態を把握。</li> <li>・かび毒が植物体内で代謝されて生じる各かび毒の配糖体(デオキシニバレノール-3-グルコシド、ニバレノール-3-グルコシド等)等についても、可能な範囲で含有実態を把握。</li> <li>・農産物のかび毒汚染については、農産物の栽培期間中の気象条件の影響を受けることから、従来から調査を継続している国産麦類について、含有濃度の年次変動を把握するため、毎年度調査。</li> <li>・タイプAトリコテセン類、ゼアラレノン等との共汚染についても、併せて調査。</li> </ul>

調査対象		備考
危害要因	調査対象 食品群・飼料	
タイプ A トリコテセン 類	農産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リスク管理措置の必要性を検討するため、国産農産物を対象に、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の含有実態を把握。</li> <li>・かび毒が植物体内で代謝されて生じる各かび毒の配糖体等についても、可能な範囲で含有実態を把握。</li> <li>・農産物のかび毒汚染については、農産物の栽培期間中の気象条件の影響を受けることから、従来から調査を継続している国産麦類について、含有濃度の年次変動を把握するため、毎年度調査。</li> <li>・タイプ B トリコテセン類、ゼアラレノン等との共汚染についても、併せて調査。</li> </ul>
ゼアラレノン	農産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リスク管理措置の必要性を検討するため、国産農産物を対象に、ゼアラレノンの含有実態を把握。</li> <li>・かび毒が植物体内で代謝されて生じるかび毒の配糖体等についても、可能な範囲で含有実態を把握。</li> <li>・農産物のかび毒汚染については、農産物の栽培期間中の気象条件の影響を受けることから、従来から調査を継続している国産麦類について、年次変動を把握するため、毎年度調査。</li> <li>・トリコテセン類等との共汚染についても、併せて調査。</li> </ul>
総アフラトキ シン	農産物 農産加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リスク管理措置の必要性を検討するため、長期貯蔵される国産農産物を対象に、総アフラトキシンの含有実態を把握。</li> <li>・「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」に基づく取組のうち、清掃以外の対策に関する効果を検証するための調査を実施。</li> <li>・気候変動や異常気象（栽培期間中の干ばつや収穫期以降の長雨等）が農産物のアフラトキシン汚染に及ぼす影響を把握するため、汚染が懸念される農産物及びその加工品を対象に、必要に応じて総アフラトキシンの含有実態を把握。</li> <li>・農産物及びその加工品中のアフラトキシンについては、濃度の偏在性が問題となるため、適切なサンプリング方法を用いて調査。</li> </ul>
オクラトキシ ン A	農産物 農産加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リスク管理措置の必要性を検討するため、長期貯蔵される国産農産物を対象に、オクラトキシン A の含有実態を把握。</li> <li>・農産物中のオクラトキシン A については、濃度の偏在性が問題となるため、適切なサンプリング方法を用いて調査。</li> <li>・総アフラトキシン、ステリグマトシスチン等との共汚染についても、併せて調査。</li> </ul>
ステリグマト シスチン	農産物 農産加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染の可能性についての情報収集のため、長期貯蔵される国産農産物を対象に、ステリグマトシスチンの含有実態を把握。</li> <li>・農産物中のステリグマトシスチンについては、濃度の偏在性が問題となるため、適切なサンプリング方法を用いて調査。</li> <li>・総アフラトキシン、オクラトキシン A 等との共汚染についても、併せて調査。</li> </ul>

調査対象		備考
危害要因	調査対象 食品群・飼料	
パツリン	農産加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現行のリスク管理措置の効果を検証するため、国産のりんご果汁等の果実加工品を対象に、パツリンの最新の含有実態を把握。</li> <li>・自然災害等により被害果実が大量に発生した際には、非常時におけるリスク管理措置の有効性を確認するため、必要に応じて当該地域での緊急調査を実施。</li> <li>・論文等でその存在が指摘されているものの、国産のりんご果汁等の果実加工品中の含有実態が明らかとなっていない結合型パツリンの同時分析を検討(分析法が確立された場合に限る。)</li> <li>・りんご以外の国産果実の果汁等の農産加工品についても、汚染の可能性等についての情報収集のため、必要に応じて含有実態を把握。</li> <li>・総アフラトキシン、オクラトキシン A 等との共汚染についても、併せて調査。</li> </ul>
ピロリジジン アルカロイド 類	農産物 農産加工品 林産物 畜産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農産物(野菜類)や林産物(山菜類)への含有の可能性について情報収集するため、分析用標準試薬が入手可能な分子種を対象に含有実態を把握。</li> <li>・ピロリジジンアルカロイド類の含有が確認された農林産物については、リスク管理措置を検討するため、農林産物の加工調理による減衰の影響等を調査。</li> <li>・海外でピロリジジンアルカロイド類が含まれる可能性がある」と報告された流通食品について、可能な範囲で国内における含有実態を把握。</li> </ul>
アクリル アミド	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的に主要な品目の含有実態を調査し、「アクリルアミド低減のための実施指針」等に基づく事業者の自主的な取組の結果、アクリルアミド濃度が低減しているかどうか検証。</li> </ul>
多環芳香族 炭化水素類 (PAHs)	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かつお節等の魚節製品について、「かつお節・削り節の製造における PAH 類の低減ガイドライン」等に基づく事業者の自主的な取組による低減効果を検証するため、最新の含有実態を把握。</li> <li>・直火調理食品等について、リスク管理措置の検討に必要なデータを得るための調査を実施。</li> </ul>
3-MCPD	加工食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アミノ酸液及びアミノ酸液を含むしょうゆ中の 3-MCPD について、事業者による製造方法の改善による低減対策の徹底についての指導(平成 20、21、23 年度)に基づく低減効果を検証するため、最新の含有実態を把握。</li> </ul>

優先度A 期間内にモニタリングを実施

調査対象		備考
危害要因	調査対象 食品群・飼料	
総ヒ素	飼料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飼料中の基準の遵守状況を監視するために含有実態を把握。</li> <li>(・基準がない飼料についても、リスク管理措置の検討に必要なデータを得るため、含有実態を把握。)</li> <li>・これらの結果は、リスク管理措置の検討に活用。</li> </ul>
カドミウム	飼料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飼料中の基準の遵守状況を監視するために含有実態を把握。</li> <li>(・基準がない飼料についても、リスク管理措置の検討に必要なデータを得るため、含有実態を把握。)</li> <li>・これらの結果は、リスク管理措置の検討に活用。</li> </ul>
鉛	飼料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飼料中の基準の遵守状況を監視するために含有実態を把握。</li> <li>(・基準がない飼料についても、リスク管理措置の検討に必要なデータを得るため、含有実態を把握。)</li> <li>・これらの結果は、リスク管理措置の検討に活用。</li> </ul>
総水銀	飼料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飼料中の基準の遵守状況を監視するために含有実態を把握。</li> <li>(・基準がない飼料についても、リスク管理措置の検討に必要なデータを得るため、含有実態を把握。)</li> <li>・これらの結果は、リスク管理措置の検討に活用。</li> </ul>
アフラトキシン B <sub>1</sub>	飼料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飼料中の基準の遵守状況を監視するために含有実態を把握。</li> <li>(・基準がない飼料についても、リスク管理措置の検討に必要なデータを得るため、含有実態を把握。)</li> <li>・これらの結果は、リスク管理措置の検討に活用。</li> </ul>
デオキシニバレノール	飼料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飼料中の基準の遵守状況を監視するために含有実態を把握。</li> <li>(・基準がない飼料についても、リスク管理措置の検討に必要なデータを得るため、基準対象以外の飼料についても含有実態を把握。)</li> <li>・これらの結果は、リスク管理措置の検討に活用。</li> </ul>
ゼアラレノン	飼料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飼料中の基準の遵守状況を監視するために含有実態を把握。</li> <li>(・基準がない飼料についても、リスク管理措置の検討に必要なデータを得るため、含有実態を把握。)</li> <li>・これらの結果は、リスク管理措置の検討に活用。</li> </ul>

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		備考
危害要因	調査対象 食品群・飼料	
カドミウム	農産物	・ヒ素とカドミウム両方に対するリスク管理措置の効果を検証するため、ヒ素に対するリスク管理の進捗状況を踏まえ、必要に応じて、含有実態を把握。
	水産物	・平成 22～24 年度にホタテガイ等 8 品目の調査を実施。それ以外の水産物については、平成 7～14 年度に調査を実施したが、それ以降実施していないことから、最新の含有実態を把握。
鉛	水産物	・平成 9～11 年度に調査を実施したが、それ以降実施していないことから、最新の含有実態を把握。
メチル水銀	水産物	・メチル水銀の含有濃度が高い品目に関する新たな情報があれば、含有実態を把握。
フモニシン類	農産物 加工食品	・含有の可能性等についての情報収集のため、論文等で近年、含有の報告があった国産農産物を対象に、必要に応じてフモニシン類(フモニシン B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、B <sub>3</sub> )の含有実態を把握。 ・その他のかび毒との共汚染の可能性についても必要に応じて調査。
3-MCPD 脂肪酸 エステル類	加工食品	・国内外の調査で 3-MCPD 脂肪酸エステルを多く含む食品が明らかになった場合や、日本人の摂取量の多い食品に含有することが明らかになった場合に、含有実態を把握(調理工程における濃度の増減を含む)。
グリシドール 脂肪酸エ ステル類	加工食品	・国内外の調査でグリシドール脂肪酸エステルを多く含む食品が明らかになった場合や、日本人の摂取量の多い食品に含有することが明らかになった場合に、含有実態を把握(調理工程における濃度の増減を含む)。
トランス 脂肪酸	加工食品	・消費者及び事業者に最新の情報を提供するため、加工調理食品について、含有実態を把握。
ヒスタミン	加工食品	・リスク管理措置の検討・見直しに必要なデータを得るため、必要に応じて、含有実態を把握。