平成28年2月29日 農林水産省消費·安全局

### 平成28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」「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。リスク管理の推進に当たっては、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<sup>2</sup>及びモニタリング<sup>3</sup>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 (以下「中期計画」という。)及び毎年度の調査計画(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。)を作成し、計画的に調査を実施しています。

この度、以下のとおり、平成28年度の年次計画を定めました。

#### 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<sup>5</sup>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。

<sup>1</sup>平成17年8月25日公表、平成27年10月1日最終改定。

<sup>2</sup> 問題の程度や実態を知るための調査。

<sup>3</sup> 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行う調査。

<sup>4</sup> 有害化学物質:平成28年1月8日公表、有害微生物:平成24年3月23日公表。

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> 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 28 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<br>調査対象品目      | 予定<br>調査点数 |
|-------------------------------|---|---------------------|------------|
| ヒ素                            | 国内におけるリスク管理措置を検討する際の _  | 土壌                  | 1,000      |
|                               | 基礎データを得るため、水田土壌及びそこで<br>生産されるコメ(玄米、同玄米を削って得られ   | 玄米                  | 1,000      |
|                               | る精米)のヒ素含有実態を詳細に把握。  | 精米<br>(上記玄米を精白したもの) | 1,000      |
| 鉛                             | 果実缶詰用の缶について事業者による自主<br>的な鉛の低減対策の効果を確認するととも<br>に、リスク管理措置の必要性を検討するた<br>め、市場に流通している国産果実缶詰の鉛濃<br>度について最新の含有実態を把握。 | 果実缶詰                | 120        |
| ダイオキシン類<br>(コプラナー<br>PCB を含む) | がフナセンス・特殊#######AI(五代 44 左  | ベニズワイガニ             | 各 30       |
|                               | 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、水産物中の含有実態を把握。   | ホッケ                 | 各 30       |
|                               | <b>坐りと、小座物中の占有天</b> 級とに底。   | ブリ(天然)              |            |
|                               | 畜水産物のダイオキシン類残留の主要な経<br>路である飼料について、含有実態を把握。  | 動物性油脂<br>魚油<br>魚粉   | 検討中        |

| 危害要因                         | 調査の趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目 | 予定<br>調査点数                                 |
|------------------------------|---|----------------|--|
| タイプB<br>トリコテセン類 <sup>1</sup> | DON、NIV については、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及び年次変動を把握。 アセチル体、配糖体については、国産麦類における全国的な含有実態(遊離体とアセチル体や配糖体との比率)及び年次変動を把握し、アセチル体や配糖体を含めたリスク管理措置の必要性を検討。 |                |  |
|                              | 赤かび病の多発等が予想される場合には、<br>該当地域において通常調査に追加して、緊急<br>対応調査を実施。   |                | 小丰 1403                                    |
| タイプA                         | 国産麦類について、リスク管理措置の必要性<br>を検討するため、全国的な含有実態及び年<br>次変動を把握。  | 小麦<br>大麦       | 小麦 140 <sup>3</sup><br>大麦 110 <sup>3</sup> |
| トリコテセン類 <sup>2</sup>         | 赤かび病の多発等が予想される場合には、<br>該当地域において通常調査に追加して、緊急<br>対応調査を実施。   |                |  |
| ギマニーハ・                       | 国産麦類について、リスク管理措置の必要性<br>を検討するため、全国的な含有実態及び年<br>次変動を把握。  |                |  |
| ゼアラレノン                       | 赤かび病の多発等が予想される場合には、<br>該当地域において通常調査に追加して、緊急<br>対応調査を実施。   |                |  |
| 総アフラトキシ<br>ン                 |   |                |  |
| オクラトキシン<br>A                 | 国産大麦について、現行のリスク管理措置の<br>有効性や新たなリスク管理措置の必要性を<br>検討するため、全国的な含有実態を把握。  | 大麦             | 検討中  |
| ステリグマトシ<br>スチン               |   |                |  |
| パツリン                         | 国産のりんご果汁について、現行のリスク管理措置の効果を検証するため、最新の含有実態を把握。   |                |  |
|                              | 大規模な風水害、雹害等により、りんごの<br>かび毒汚染が懸念される場合には、当該地<br>域において緊急調査(追加調査)の実施を検<br>討。  | りんご果汁          | 120  |

\_

 $<sup>^1</sup>$  デオキシニバレノール(DON)、ニバレノール(NIV)、3-アセチル DON、15-アセチル DON、4-アセチル NIV、DON-3-グルコシドの 6 種を分析。

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> 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3種を分析。

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> うち有機栽培又は特別栽培のもの計 30。

| 危害要因                       | 調査の趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目  | 予定<br>調査点数   |
|----------------------------|---|-----------------|--------------|
| ピロリジジンア<br>ルカロイド類          | 国産農産物について、リスク管理措置の必要<br>性を検討するため、全国的な含有実態を把<br>握。                               | ふき<br>ふきのとう     | 計 90         |
|                            | 国内で販売されている蜂蜜について、リスク<br>管理措置の必要性を検討するため、含有実<br>態を把握。                            | 蜂蜜              | 240          |
|                            |   | ポテトスナック         | 120          |
|                            |   | 米菓              | 31           |
|                            |   | ビスケット類          |              |
|                            | 食品中のアクリルアミドについて低減の取組<br>の効果を確認し、さらなるリスク管理措置を講                                   | 乳幼児用穀類加工品       |              |
| アクリルアミド                    | じる必要があるかを検討するため、国内に流  | レトルトカレー         | #            |
|                            | 通する主要な加工食品中のアクリルアミドの<br>含有実態を継続して把握。  | レギュラーコーヒー       | 各 60         |
|                            |   | インスタントコーヒー      |              |
|                            |   | ほうじ茶            | 調査点数<br>計 90 |
|                            |   | 麦茶              |              |
| 多環芳香族炭<br>化水素類<br>(PAH)    | 事業者による自主的な低減対策による効果を検証し、さらなるリスク管理措置を講じる必要があるかを検討するため、国産の削りぶし中の PAH の最新の含有実態を把握。 | 削りぶし            | 120          |
| 2 MODD                     | アミノ酸液及びアミノ酸液を含むしょうゆ中の<br>3-MCPD について、事業者による製造方法の                                | アミノ酸液           | 各 60         |
| 3-MCPD                     | 改善等による低減対策の徹底についての指導に基づく低減効果を検証するため、最新の<br>含有実態を把握。                             | しょうゆ            | 合 50         |
| 3-MCPD 脂肪酸エステル類 (MCPDE)    | 食品中の MCPDE 及び GE について、現状を<br>把握し、リスク管理措置の必要性を検討する<br>ため、最新の含有実態を調査。             | 食用こめ油           | 45           |
| けりフトール脂<br>肪酸エステル類<br>(GE) |   |                 |              |
| トランス脂肪酸                    | 消費者・食品事業者への情報提供を充実させるため、国内で流通している加工調理食品中のトランス脂肪酸及び飽和脂肪酸の最新の含有実態を把握。             | 惣菜(揚げ物)<br>冷凍食品 | 計 120        |

## モニタリング

| 危害要因                      | 調査の趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目         | 予定<br>調査点数 |
|---------------------------|---|------------------------|------------|
| ヒ素                        | 飼料中の基準の遵守状況を監視するために<br>含有実態を把握(基準がない飼料について<br>も、リスク管理措置の検討に必要なデータを<br>得るため、含有実態を把握)。<br>結果は、リスク管理措置の見直しに活用。 | 配合飼料<br>動物性飼料<br>乾牧草等  | 検討中        |
| カドミウム                     | 飼料中の基準の遵守状況を監視するために<br>含有実態を把握(基準がない飼料について<br>も、リスク管理措置の検討に必要なデータを<br>得るため、含有実態を把握)。<br>結果は、リスク管理措置の見直しに活用。 | 配合飼料<br>動物性飼料<br>乾牧草等  | 検討中        |
| 鉛                         | 飼料中の基準の遵守状況を監視するために<br>含有実態を把握(基準がない飼料について<br>も、リスク管理措置の検討に必要なデータを<br>得るため、含有実態を把握)。<br>結果は、リスク管理措置の見直しに活用。 | 配合飼料<br>動物性飼料<br>乾牧草等  | 検討中        |
| 水銀                        | 飼料中の基準の遵守状況を監視するために<br>含有実態を把握(基準がない飼料について<br>も、リスク管理措置の検討に必要なデータを<br>得るため、含有実態を把握)。<br>結果は、リスク管理措置の見直しに活用。 | 配合飼料<br>動物性飼料<br>乾牧草等  | 検討中        |
| アフラトキシン<br>B <sub>1</sub> | 飼料中の基準の遵守状況を監視するために<br>含有実態を把握(基準がない飼料について<br>も、リスク管理措置の検討に必要なデータを<br>得るため、含有実態を把握)。<br>結果は、リスク管理措置の見直しに活用。 | 配合飼料 とうもろこし その他の飼料用穀類等 | 検討中        |
| デオキシニバレ<br>ノール            | 飼料中の基準の遵守状況を監視するために<br>含有実態を把握(基準がない飼料について<br>も、リスク管理措置の検討に必要なデータを<br>得るため、含有実態を把握)。<br>結果は、リスク管理措置の見直しに活用。 | 配合飼料<br>飼料用穀類等         | 検討中        |
| ゼアラレノン                    | 飼料中の基準の遵守状況を監視するために<br>含有実態を把握(基準がない飼料について<br>も、リスク管理措置の検討に必要なデータを<br>得るため、含有実態を把握)。<br>結果は、リスク管理措置の見直しに活用。 | 配合飼料<br>飼料用穀類等         | 検討中        |

## その他の調査(事業者と連携して、リスク管理措置案の検討のために行う調査等)

| 危害要因    | 調査の趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目 | 予定<br>調査点数 |
|---------|---|----------------|------------|
| 鉛       | 缶詰は賞味期限の長い食品であることから、<br>鉛の含有量を低減した缶を使用した果実缶<br>詰を長期間保管した場合に、内容物への鉛<br>の溶出が継続して抑制されていることを確<br>認。 | 果実缶詰           | 31         |
| アクリルアミド | 米菓中のアクリルアミド低減に有効と考えられる低減対策の効果を検証するため、事業者と連携して、低減技術の導入前後でアクリルアミド濃度がどの程度低減するかを把握。                 | 米菓             | 240        |
|         | かりんとう中のアクリルアミド低減に有効と考えられる低減対策の効果を検証するため、事業者と連携して、低減技術の導入前後でアクリルアミド濃度がどの程度低減するかを把握。              | かりんとう          | 300        |

# 平成 28 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、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                | 調査の趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目                     | 予定<br>調査点数      |
|---------------------|---|------------------------------------|-----------------|
| 腸管出血性<br>大腸菌        | 「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に収載された衛生管理対策の有効性を   | トマト                                | 500             |
|                     | 検証し、対策の見直しの必要性を検討する<br>ため、農産物(果菜類)及び国内のほ場に<br>おける微生物の最新の汚染実態と、指針に               | キュウリ                               | 500             |
|                     | 収載された衛生管理対策の実施状況を調<br>査。  | 環境試料 (土壌、水等)                       | 2500            |
| サルモネラ               | 農場でのサルモネラ汚染低減に効果的な<br>対策を検討するため、汚染農場と非汚染農                                       | 糞便<br>(ソックススワブ)                    | 計 1,900         |
|                     | 対   | 環境試料<br>(鶏舎周り土壌、作業者長靴<br>拭き取り等)    | <b>2.</b> 3,333 |
|                     | 前回調査から、農場におけるサルモネラ汚染率が増えていないかどうかを確認し、必要に応じてリスク管理措置を見直すため、<br>採卵鶏農場の全国的なサルモネラ保有状 | 糞便                                 | 計 2.800         |
|                     | 深明  | 塵埃                                 | 計 2,800         |
| リステリア・モノ<br>サイトジェネス | 国内の加工・流通段階における汚染低減対<br>策の必要性の検討に活用するため、国産<br>調理済み食品の汚染実態を調査。                    | 農畜水産物由来の、<br>喫食前に加熱を要さない<br>調理済み食品 | 800             |

| 危害要因   | 調査の趣旨   | 具体的な<br>調査対象品目 | 予定<br>調査点数 |
|--------|---|----------------|------------|
| ノロウイルス | カキのノロウイルス汚染低減対策の検討材料とするため、国内の養殖海域で生産されたカキのノロウイルス保有状況を調査。                    | カキ             | 1,600      |
|        | カキのノロウイルス汚染低減に効果的な対策を検討するため、生産現場で自主的に行われている処理の前後のカキのノロウイルス保有状況を把握し、その効果を検証。 | カキ             | 500        |