平成 29 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(案)

化学物質サーベイランス

	調本対象	中期計画		具体的な	分析法	去		
危害要因	食品群・飼料	における位置付け	調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
ヒ素	*	優先度A	・科学的な根拠をもって安全であることを確認し、万が一無機ヒ素濃度が高ければ適切なリスク管理措置を講じるための基礎資料として、米中の無機ヒ素含有実態を把握。	玄米及び同玄米をとう精して得	ICP-MS		500	【国内外の動向】 ・FAO/WHO 食品添加物専門家会議(JECFA)は、ヒトの疫学調査結果をもとに、飲料水及び食品からの推定経口摂取量を用いて、肺癌の発生率が 0.5%増加する無機ヒ素の BMDL _{0.5} を 3.0 μg/kg bw/day (2.0-7.0 μg/kg bw/day)と算出(H22)。 ・コーデックス委員会は、精米及び玄米中の無機ヒ素の基準値を設定(H26、H28)。また、米中の無機と素低減のための実施規範を検討中。 ・食品安全委員会は、日本における食品からのヒ素の摂取の現状に問題があるとは考えていないとする一方、農林水産省等のリスク管理機関に対し、ヒ素の汚染実態把握のための調査やリスク低減方策に関する研究のさらなる充実を要請(H25)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・農林水産省は、これまでに以下の調査を実施。 - 精米及び玄米中のヒ素濃度の実態調査(集出荷段階、H24) - 水田土壌中及びそこで生産された精米、玄米中のヒ素濃度の実態調査(ほ場段階、H25、H26-28) ・米中のヒ素低減のための栽培方法等を明らかにするための研究を実施中(H25-29)。・研究で得られた栽培方法が実ほ場で有効かつ実施可能かどうかを確認するため、米中のヒ素低減のための水管理の実証試験を実施中(H28~)。 ○ 今後の課題 ・現時点における国産米中の無機ヒ素濃度の実態及び年ごとの分布の違いを考慮した上で、集出荷段階での米中の無機ヒ素濃度の実態及び年ごとの分布の違いを考慮した上で、集出荷段階での米中の無機ヒ素濃度の実態及び年ごとの分布の違いを考慮した上で、集出荷段階での米中の無機ヒ素濃度の実態及び年ごとの分布の違いを考慮した上で、集出荷段階での米中の無機ヒ素濃度の方面を把握する必要。

	田木芸会	中期計画		具体的な	分析法	去		
危害要因	食品群・飼料		調査の趣旨	具体的な 調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 / 農林水産省のこれまでの成果と課題
ダイオキシ: 類 (コプラナー PCB を含む)	→ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	優先度 A	・「ダイオキシン対策推進基本指針」(平成 11 年ダイオキシン対策 関係閣僚会議決定)に基づき、畜産物中の含有実態を把握。	牛肉、	GC-MS	0	牛肉:30 豚肉:30	7.00 E. 1 - 1.00 E. 1.
ダイオキシン 類 (コプラナー PCB を含む)	水産物	優先度 A	・「ダイオキシン対策推進基本指針」(平成 11 年ダイオキシン対策 関係閣僚会議決定)に基づき、水 産物中の含有実態を把握。	タチウオ、	GC-MS	0	タチウオ: 30、 ブリ:30	【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・「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濃度を把握するため、定期的に含有実態調査を実施。 ・調査の結果、畜産物中のダイオキシン類の濃度は健康に害を及ぼさない低いレベルで推移。 ・水産物からの摂取量が総摂取量の 9 割を占めていることを確認(ただし、総摂取量は TDIの 6 分の 1 程度)。 ○ 今後の課題 ・畜産物及び水産物中のダイオキシン類濃度の経年変化を確認するため、引き続き、含有実態を把握することが必要。
ダイオキシ: 類 (コプラナー PCB を含む)	_ 飼料	優先度 A	・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、含有実態を把握。		HRGC/HR MS 法(飼料 中のダイオキ シン類の定 量法暫定ガ イドライン)	0	30	【国内外の動向】 ・コーデックス委員会は、ダイオキシン及びダイオキシン様 PCB による食品・飼料の汚染の防止及び低減のための実施規範(CAC/RCP 62-2006)を策定(H18)。 ・EU は飼料中のダイオキシン類に対して、基準値(COMMISSION REGULATION (EU) No.277/2012)を設定(H24)。 ・H11 年にベルギーで、H22 年にドイツで、飼料工場で製造された飼料を原因とした畜産物中のダイオキシン類汚染問題が発生。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・魚油、魚粉、動物性油脂を対象に継続してサーベイランスを実施(H10~)。 ○ 今後の課題 ・畜産物中の汚染レベルに影響するため、ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、継続的に飼料における含有実態を把握し、ダイオキシン類濃度の経年変化を把握する必要。

	調本計象	中期計画		具体的な	分析注	法		
危害要因	食品群• 飼料	における 位置付け	調査の趣旨	共体的な 調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
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)、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)		優先度A	・国産麦類について、現行のリスク管理措置の有効性を検証するとともに、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するため、全国的な含有実態、遊離のDON、NIVとそれらのアセチル体や配糖体との比率及び年次変動を把握。		LC-MS/MS		小麦:120 大麦:100 ※1	

¹ 赤かび病の発生が懸念される地域で点数の追加を検討。

	===+1.4				分析注	 法		
危害要因	調食対象 食品群・飼料	中期計画における位置付け	調査の趣旨	具体的な 調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
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))	農産物	優先度 A	・国産麦類について、リスク管理措置の必要性を検討するため、全 国的な含有実態及び年次変動を 把握。	小麦	LC-MS/MS		小麦:120 大麦:100 ※2	【国内外の動向】 ・JECFA は、T2+HT2 のグループ PMTDI を設定。欧州以外の T2、HT2 濃度データ等がないことから、データ収集を勧告(H13)。DAS は T2 及び HT2 と構造的に類似し、同様の毒性影響があることから、DAS を T2+HT-2 のグループ PMTDI に含めることとした(H28)。 ・コーデックス委員会は、入手可能な情報からはT2、HT2 暴露量が PMTDIを上回る可能性が低いため、特段の措置はとらないことに合意(H13)。穀類のかび毒汚染防止及び低減に関する実施規範を策定(H15、H28 改定)。 ・EU 等が、麦類等に T2、HT2 の基準値を設定。 ・国内ではタイプ Aトリコテセン類のリスク評価や規格基準の設定は行われていない。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・H23-27 の国産麦類の実態調査の結果、タイプ Aトリコテセン類は、9割の試料が定量下限(0.0005-0.0010 mg/kg)未満であり、DON、NIV 等と比較して、平均濃度は著しく低く推移していること、年次変動は小さいことを確認。 ○ 今後の課題 ・年次変動を考慮した濃度の把握等のため、実態調査を継続。植物病害との関連を含めた産生菌や汚染原因の解明、気候変動の影響の把握が必要。
ゼアラレノン (ZEN)	農産物	優先度 A	・国産麦類について、リスク管理措 置の必要性を検討するため、全 国的な含有実態及び年次変動を 把握。	小麦	LC-MS/MS		小麦:120 大麦:100 ※ 2	

² 赤かび病の発生が懸念される地域で点数の追加を検討。

	調本分名	中期計画		具体的な	分析	去		
危害要因	食品群· 飼料	における位置付け	調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
オクラトキシンA (OTA)	飼料	なし	・飼料用麦類について、基準の設 定を含めた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。	小麦	HPLC	確認中	検討中	【国内外の動向】 ・EU は、飼料に OTA の指導値(Commission Recommendation 2006/576)を設定(H18)。 ・コーデックス委員会は、食用の小麦、大麦、ライ麦に、OTA の最大基準値を設定(H20)。 ・薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会は、食用の小麦、大麦、ライ麦等にOTA の基準値設定を検討中(H26~)。 ・コーデックス委員会は、穀物のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範(H15、H28 改定)及び適正動物飼養に関する実施規範(H16)を策定。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・「飼料等への有害物質混入防止のための対応ガイドライン」を制定(H20)し、事業者に対し有害物質の低減対策等を指導。 ・「飼料等の適正製造規範(GMP)ガイドライン」を制定(H27)し、事業者自らが有害物質等の危害要因を適切に管理し、安全な飼料を供給するための指針を提示。 ○ 今後の課題 ・飼料中のOTAに対するリスク管理措置の必要性を検討するため、飼料用麦類の汚染実態を把握する必要。

	調本対象	中期計画		具体的な	分析》	去		
危害要因	食品群・飼料		調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
アフラトキシン B ₁	飼料	優先度 A	・飼料原料中のアフラトキシン B ₁ の含有実態を把握。	とうり、料等の数類	LC-MS/MS (飼料分析 基準)		検討中	【国内外の動向】 ・コーデックス委員会は、搾乳用動物の飼料原料中の汚染低減のための実施規範(H9)、穀物のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範(H15、H28 改定)及び適正動物飼養に関する実施規範(H16)を策定。 ・食品安全委員会は、乳中のアフラトキシン M₁(AFM₁)及び飼料中のアフラトキシン B₁(AFB₁)について、現状においては、飼料中のAFB₁の乳及びその他の畜産物を介するとトへの健康影響の可能性は極めて低いと考えられるが、飼料中の AFB₁及び乳中の AFM₁を合理的に達成可能な範囲でできる限り低い水準に抑えるべきと評価(H25)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果・配合飼料中の AFB₁について、基準値(0.01 mg/kg(乳用牛用、幼畜用)及び0.02 mg/kg(乳用牛用以外の成畜用))を設定(S63)し、飼料安全法に基づくモニタリングを実施。これまで基準を超過する事例なし。また、とうもろこしの調達先の多様化及び厚生労働省の乳中のAFM₁の新たな規制に対応し、とうもろこしに AFB₁の基準(0.02 mg/kg)を新たに設定(H27)。 ・「飼料等への有害物質混入防止のための対応ガイドライン」を制定(H20)し、事業者に対し有害物質の低減対策等を指導。 ・「飼料等への有害物質混入防止のための対応ガイドライン」を制定(H20)し、事業者に対し有害物質の低減対策等を指導。 ・「飼料等の適正製造規範(GMP)ガイドライン」を制定(H27)し、事業者自らが有害物質等の危害要因を適切に管理し、安全な飼料を供給するための指針を提示。

	田木社会	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要			調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
パツリン	農産加工	優先度 A	・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。		GC-MS	×		【国内外の動向】 ・JECFA は PMTDI を設定し、最大暴露量は子供でも PMTDI を大きく下回っているが、りんご果汁の汚染低減のための努力を継続するよう勧告 (H1、H7)。 ・コーデックス委員会は、りんご果汁等の基準値及び汚染防止及び低減に関する実施規範を策定 (H15)。りんご果汁に最大基準値を設定 (H15)。 ・多くの国がりんご果汁等に基準値を設定。 ・厚生労働省は、食品安全委員会に意見を求めた上で、りんご果汁を対象に食品衛生法に基づく規格基準 (0.050 mg/kg) を設定 (H15)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果・原料りんご果実及びりんご果汁のパツリン汚染防止やパツリン汚染果汁の流通防止の徹底を指導 (通知) (H15)。 ・H14-17 の国産りんご果汁の実態調査の結果、全試料が食品衛生法の基準値未満であり、9割の試料が定量下限 (0.010 mg/kg)未満であることを確認。 ・国産りんご果汁中の最新のパツリン含有実態を把握するための調査を実施中 (H28 年から 2ヵ年間を予定)。 ○ 今後の課題 ・最新の含有実態の把握(現時点では分析法がない、いわゆる結合型パツリンの実態把握も検討)、大規模な風水害等が発生した際の現状のリスク管理措置の有効性の検証、気候変動が国産農産物のパツリン汚染に及ぼす影響の把握が必要。 ・りんご以外の果実果汁のうち、パツリン汚染の報告がある又は汚染の可能性があるものの汚染実態の把握が必要。

³ 風水害、雹害等が発生した地域で点数の追加を検討。

	調本が多	中期計画		具体的な	分析沒	去		
危害要因	調査対象 食品群・ 飼料	中期計画 における 位置付け	調査の趣旨	具体的な 調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
アクリルアミド (AA)	加工食品	優先度 A	・食品中のAAについて、低減の取組の効果を確認し、さらなるリスク管理措置を講じる必要があるか検討するため、国内に流通する主要な加工食品中の含有実態を継続して把握。	ポテトスナ ック、 ポテトフラ	GC-MS/MS,	×	ポテトス テク、プフ イ:各 240 他未定 は未定	・食品女生委員会は、動物試験結果と日本人のAA推計摂取重から、公衆衛生上の観点から 懸念がないとは言えないとし、合理的に達成可能な範囲で低減に努める必要があると評価 (H28)。 ・最新の実態データをもとにした食品別のAA摂取量の推計結果(食品安全委員会 H28.4)から、日本人は、食品から摂取するAAの過半を炒めた野菜及び揚げた野菜から摂取。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 〇 これまでの成果 ・含有実態調査の結果、幅広い食品に含有することを確認。
アクリルアミド (AA)	加工食品	優先度 A	・日本人の AA 摂取量の推定に活用するとともに、調理方法の改善等を通じた低減の必要性を検討するため、国内で販売・提供される炒め野菜及び揚げ野菜中のAA 濃度について詳細な実態を把握。	炒め野菜 揚げ野菜	LC-MS/MS, GC-MS/MS, LC-MS, GC-MS	×	揚げ野菜 及び炒め 野菜 計 300	 ・「食品中の AA を低減するための指針」を公表(H25)し、食品事業者による自主的な取組を支援。 ・事業者による低減に向けた取組の効果の確認等を目的として、H24 年度から、主要な加工食品 12 品目を対象に、含有実態を継続して調査。フライドポテトやポテトスナックについては、過去と比較して統計学的に有意に濃度が減少したことを確認。 ○ 今後の課題 ・食品安全委員会の評価も踏まえ、引き続き、最新の含有実態を把握することが必要。 ・なお、最新の実態データをもとにした食品別の AA 推計摂取量から、調査品目を一部見直し。 ・炒め野菜及び揚げ野菜中の AA 濃度については、これまで、試験的に調理したものを調査しているが(H26)、実際に国内で販売・提供されているものの AA 含有実態は明らかではない。このため、その詳細な実態を把握することが必要。

	田木马名	中期計画		具体的な	分析	 法		
危害要因	食品群•	における位置付け	調査の趣旨	具体的な 調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無		国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
ピロリジジンア ルカロイド (PAs)		優先度 A	・国産の緑茶中の PAs の含有実態を予備的に把握する。	緑茶	BfR-PA-Tea- 2.0/2014 (SPE-LC-M S/MS)		30	【国内外の動向】 ・JBCFA は、限られた含有実態データに基づく摂取量推定の結果、茶やはちみつの多食者等に健康への懸念を表明(H27)。 ・コーデックス委員会は、食品及び飼料中の PAs 汚染の防止及び低減のための雑草管理に関する実施規範を策定(H26)。 ・ドイツ連邦リスク評価機関(BfR)は、茶やハーブティー、蜂蜜の多食者に対して摂取を控えるよう勧告するととは、製造事業者に対して PAs の汚染濃度ができるだけ低くなるように注意するよう勧告。 ・香港食物環境衛生署食物安全センターは食品中の PAs の含有実態調査と暴露量の推定を実施。通常の茶からの抽出液にはほとんど PAs は含まれなかったが、一部のハーブティーは比較的高濃度の PAs を含んでいたことを公表(H28)。 ・食品安全委員会は、コンフリーの摂食リスクについて注意喚起する等の適切な措置を講じるべきと評価。コンフリー以外の PAs を含む食品によるリスクは低いと推察するが関連情報の収集を行うよう依頼(H16)。 ・厚生労働省は、PAs 含有植物であるコンフリーの食品としての販売等を禁止(H16)。バターバーを含む食品を販売しないよう関係事業者を指導(H24)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果・PAs を含む、又は含むと考えられる植物を飼料または飼料原料として意図的に使用しないよう指導。 ・研究事業にて、フキから PAs を抽出単離に成功(H24-26)。当該試料を標準試薬としてフキ中の PAs の含有実態を調査中(H27-28)。・蜂蜜中の PAs の含有実態を間を の分析法で調査中(H28)。 ○ 今後の課題・海外で緑茶を含めた茶類に PAs が含有することが報告されている。茶類が PAs を含有する原因は、PA を産生する野草類の混入と考えられているが、国産の緑茶について PAs が検出しないことの検証はされていない。食品中の PAs について、リスク管理措置の必要性を検討するため、我が国で摂取量の多い緑茶について、予備的に含有実態を把握する必要。

化学物質モニタリング

	調本分象	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要因	食品群· 飼料	における位置付け	調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
総ヒ素	飼料	優先度 A	・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。 ・結果は、リスク管理措置の見直しに活用。	無 粉 、 肉 粉 、 肉 骨			検討中	
カドミウム	飼料	優先度 A	・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。 ・結果は、リスク管理措置の見直しに活用。	思 粉 、肉 粉 、肉 骨			検討中	【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・飼料に以下のとおり、基準値を設定。 一総ヒ素:2 mg/kg(配合飼料、乾牧草等)、7 mg/kg(稲わら等)、15 mg/kg(魚粉) 一カドミウム:1 mg/kg(配合飼料、乾牧草等)、3 mg/kg(魚粉、肉粉等) 一鉛:3 mg/kg(配合飼料、乾牧草等)、7 mg/kg(魚粉等) 一総水銀:0.4 mg/kg(配合飼料、乾牧草等)、1 mg/kg(魚粉等)
鉛	飼料	優先度 A	・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。・結果は、リスク管理措置の見直しに活用。	配合飼料、 魚粉、肉骨粉、肉骨粉、 乾牧草等			検討中	 飼料安全法に基づくモニタリングを実施。近年の調査において基準を超過する事例なし。 ・「飼料等への有害物質混入防止のための対応ガイドライン」を制定(H20)し、事業者に対し有害物質の低減対策等を指導。 ・「飼料等の適正製造規範(GMP)ガイドライン」を制定(H27)し、事業者自らが有害物質等の危害要因を適切に管理し、安全な飼料を供給するための指針を提示。 ○ 今後の課題 ・基準の遵守状況を監視するため、引き続きモニタリングを実施。
総水銀	飼料	優先度 A	・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。 ・結果は、リスク管理措置の見直しに活用。	配合飼料、魚粉、肉粉、肉骨粉、肉粉、		0	検討中	

	調本が免	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要因	食品群•		調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
アフラトキシン B ₁	飼料	優先度 A	・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。 ・結果は、リスク管理措置の見直しに活用。	配合飼料、	LC-MS/M S (飼料分 析基準)		検討中	【国内外の動向】 ・コーデックス委員会は、搾乳用動物の飼料原料中の汚染低減のための実施規範(H9)、穀物のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範(H15)及び適正動物飼養に関する実施規範(H16)を策定。 ・食品安全委員会は、乳中のアフラトキシン M₁(AFM₁)及び飼料中のアフラトキシン B₁(AFB₁)について、現状においては、飼料中の AFB₁の乳及びその他の畜産物を介するヒトへの健康影響の可能性は極めて低いと考えられるが、飼料中の AFB₁及び乳中の AFM₁を合理的に達成可能な範囲でできる限り低い水準に抑えるべきと評価(H25)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・配合飼料中の AFB₁について、基準(0.01 mg/kg(乳用牛用、幼畜用))及び 0.02 mg/kg(乳用牛用以外の成畜用))を設定(S63)し、飼料安全法に基づくモニタリングを実施。これまで基準を超過する事例なし。 ・とうもろこしの調達先の多様化及び厚生労働省の乳中の AFM₁の新たな規制に対応し、とうもろこして AFB₁の基準(0.02 mg/kg)を新たに設定(H27)。 ・「飼料等への有害物質混入防止のための対応ガイドライン」を制定(H20)し、事業者に対し有害物質の低減対策等を指導。 ・「飼料等の適正製造規範(GMP)ガイドライン」を制定(H27)し、事業者自らが有害物質等の危害要因を適切に管理し、安全な飼料を供給するための指針を提示。

	調本分象	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要因	設置对象 食品群· 飼料	における位置付け	調査の趣旨	具体的な 調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無	認の 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
デオキシニバレノール	飼料	優先度 A	・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。 ・結果は、リスク管理措置の見直しに活用。	配合飼料、 飼料用穀 類等	LC-MS/M S (飼料分 析基準)	0	検討中	【国内外の動向】 ・コーデックス委員会は、穀物のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範(H15)及び適正動物飼養に関する実施規範(H16)を策定。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・飼料に以下のとおり、基準値を設定。 - DON:4 mg/kg(生後3か月以上の牛)、 1 mg/kg(生後3か月以上の牛を除く)
ゼアラレノン	飼料	優先度 A	・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。 ・結果は、リスク管理措置の見直しに活用。	配合飼料、飼料用穀類等	LC-MS/M S (飼料分 析基準)	0	検討中	一ZEN:1 mg/kg 飼料安全法に基づくモニタリングを実施。 近年の調査において基準を超過する事例なし。 ・「飼料等への有害物質混入防止のための対応ガイドライン」を制定(H20)し、事業者に対し有害物質の低減対策等を指導。 ・「飼料等の適正製造規範(GMP)ガイドライン」を制定(H27)し、事業者自らが有害物質等の危害要因を適切に管理し、安全な飼料を供給するための指針を提示。 ○ 今後の課題 ・基準の遵守状況を監視するため、引き続きモニタリングを実施する必要。

化学物質その他の調査(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)

	調本分象	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要因	食品群・飼料	における位置付け	調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
アクリルアミド (AA)	加工食品	優先度 A	(事業者連携) ・米菓中の AA 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 AA 濃度がどの程度低減するかを把握。		LC-MS/MS , GC-MS/MS , LC-MS, GC-MS	×	204	【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・含有実態調査の結果、一部の食品は比較的高濃度の AA を含むことを確認。 ・米菓は、日本の伝統的な加工食品であることから、米菓中の AA 低減対策の検討に海外の知見は期待できず、国内で検討を進める必要。このため、H28 年度から原材料別(うるち米、もち米)、製法別(焼き、揚げ)に低減技術の効果を調査。 ・調査試料は協力事業者が提供。 ○ 今後の課題 ・H29 年度は、H28 年度の結果も踏まえ、焼き温度・時間及び副原料が AA 濃度に及ぼす影響、食品添加物による AA 濃度の低減効果の検証について、関係業界と意見交換の上、詳細な調査設計を決定。
アクリルアミド (AA)	加工食品	優先度 A	(事業者連携) ・かりんとう中の AA 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 AA 濃度がどの程度低減するかを把握。	かりんとう 最終製品、 里糖密	LC-MS/MS , GC-MS/MS	×	162 (かりんと う最終 品、黒糖 蜜 各 81)	温温度と時間か AA 生成量に影響していることを把握。溶糖の加温温度と時間か AA 濃度に 影響していることを抑握

	田木分名	中期計画		目は幼か	分析	法		
危害要因	食品群· 飼料	における位置付け	調査の趣旨	具体的な 調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
多環芳香族於化水素類(PAH)		優先度 A	・かつお節中の PAH 低減技術の 効果及び低減技術の導入が品 質に与える影響を検証する		HPLC-FLD 法、GC-MS (SIM)法	×	最大 120	【国内外の動向】 ・JECFA は、食品中の PAH が健康に悪影響を与える可能性は低いと結論したものの、食品の乾燥・燻製工程で生成する PAH 濃度を低減するための努力をすべきと勧告(H17)。 ・コーデックス委員会は、燻煙及び直接乾燥工程における食品の PAH 汚染低減に関する実施規範を策定(H21)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・日本人の平均的な食生活で摂取するベンゾピレンの摂取量を推定し、JECFA が設定した毒性参照量と比較したところ、平均的な食生活で摂取する PAH が健康に悪影響を及ぼす可能性は低いことを確認。 ・健康に悪影響を及ぼすような摂取量ではないが、その中ではかつお節の加工品からの摂取寄与が最も大きいという結果が得られた。 ・農林水産省が監修した「かつおぶし・削りぶしの製造における多環芳香族炭化水素類(PAHs)の低減ガイドライン」を業界団体が発行(H25)。 ○ 今後の課題 ・品質を維持しつつ、かつお節中のPAH 濃度をさらに低減させるため、業界の低減に向けた取組を支援する必要。

微生物サーベイランス

	==本共会	中期計画		具体的な	分析	·法		
危害要因	設置对象 食品群· 飼料	における位置付け	調査の趣旨	共体的な 調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
カンピロバクター	, 豚肉	優先度 A				×	970	【国内外の動向】 ・食品安全委員会は、E型肝炎ウイルス、細菌(サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ)及び寄生虫(トキソプラズマ、旋毛虫及び有鉤条虫)を危害要因として、豚の食肉の生食について食品健康影響評価を実施(H27)。 ・この食品健康影響評価を受け、厚生労働省は、豚の食肉の生食用としての販売・提供を禁止(H27)。 ・厚生労働省は、豚の食肉の生食用としての販売・提供を禁止(H27)。 ・豚肉(内臓肉を含む。)が原因食品に含まれる細菌性食中毒事例は、過去 10 年間で 23 件、患者数 279 人。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・農場段階の予備的な調査で、肥育豚の 2-4 割がカンピロバクター・コリを保菌していることを確認するとともに、陽性農場内では豚から豚に感染が拡がっていると推定(H22-25)。 ○ 今後の課題 ・予備的な調査結果等をふまえ、食中毒の未然防止のため、豚肉の生産衛生管理対策を策定する必要。 ・対策の効果を検証するため、対策を普及する前の出荷段階におけるカンピロバクター保有実態を把握する必要。(対策を普及した後も、定期的に調査を継続。)

	= 本が免	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要因	食品群• 飼料	における位置付け	調査の趣旨	調査対象 品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
E 型肝炎ウィルス	,豚肉	優先度 A	・E 型肝炎ウイルス低減対策の必要性を検討するため、出荷段階の豚個体の E 型肝炎ウイルス遺伝子陽性率を把握。	物(食肉処	ウイルス遺	×	970	【国内外の動向】 ・FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議(JEMRA)は、食品中のウイルスに関する科学的助言を公表(H20)。E 型肝炎は衛生条件の悪い地域で発生が多いとされていたが、最近では先進国でも海外渡航が原因ではない発生が増加していること、生又は加熱不十分な肉の喫食による食中毒が発生していること等の知見を提供。 ・コーデックス委員会は「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン」を策定(H24)。 ・食品安全委員会では、食品健康影響評価のためのリスクプロファイル(「ブタ肉における E 型肝炎ウイルス」、2012 年 1 月改訂版)を作成公表し、情報提供に努めている。また、E 型肝炎ウイルス、細菌(サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ)及び寄生虫(トキソプラズマ、旋毛虫及び有鉤条虫)を危害要因として、豚の食肉の生食について食品健康影響評価を実施している(H27)。 ・感染症法に基づき報告される、国内の E 型肝炎患者数(食品媒介性以外も含む。)は H24 年以降、毎年増加。H21-25 年 11 月に報告された E 型肝炎感染例で、推定感染経路の記載があった国内 250 例のうち、豚肉は 88 例(35%)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・養豚農場によって E 型肝炎ウイルスの保有率は異なること、3-30 週齢の肥育豚の陽性率は 1 割程度と推定されること、週齢が高くなるにつれて陽性率は低くなることを確認(H25)。 ○ 今後の課題 ・国内の出荷段階における豚個体の汚染実態を把握し、E 型肝炎ウイルス低減対策の必要性を検討する必要。 ・食中毒(有害微生物全般)の未然防止のため、生産衛生管理対策を策定予定。(本調査の結果は、今後、対策の効果検証に役立つ可能性。)

微生物その他の調査(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)

	調本対象	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要因	食品群・飼料	における位置付け	調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 / 農林水産省のこれまでの成果と課題
サルモネラ、腸管出血性大腸菌	野菜	優先度 A	・もやし生産における衛生管理指 針の作成の検討のため、生産施 設における微生物の汚染実態を 把握。	施設の境管が対		×	720 点	【国内外の動向】 ・コーデックス委員会は、「生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範」の付属文書においてスプラウトの衛生管理を策定(H15)。 ・JEMRA は、野菜・果物中の微生物学的ハザードの作物ごとの優先度について、スプラウトを高いものとして報告(H20)。 ・海外において、我が国のもやしに該当するものを原因食品とする食中毒が発生し、中には、数千人規模の患者と多くの死者を伴う事例も発生。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・スプラウト生産施設において微生物の汚染実態を調査(H23、H24)し、カイワレ大根等のスプラウトを対象とした「スプラウト生産における衛生管理指針」を作成(H27)。 (この指針はカイワレ大根等を対象としたものであり、もやしを対象としていない。) ○ 今後の課題 ・国内では、もやしは一般的に加熱して摂食されるが、中には微生物の殺菌に十分な加熱をせずに食されていることもあると推定。海外での食中毒の発生状況等を踏まえると、もやし生産施設において、原料種子、製品、水、設備、機器等について微生物の汚染実態を調査した上で、衛生管理指針の作成の検討が必要。

	調本対象	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要因	食品群・飼料		調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
ノロウイルス	二枚貝	優先度 A	・汚染実態調査等において信頼 性の高いデータを得るため、共 通試料を用いた複数の試験室に よる「感染性推定遺伝子検査法」 の妥当性を確認。	カキ	PCR	×	650 点	【国内外の動向】 ・JEMRA は、食品中のウイルスに関する科学的助言を公表(H20)。「下水をモニタリングし、生産段階で食品が汚染される可能性を把握することが重要」と助言。 ・ユーデックス委員会は、「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン」の付属文書で、二枚貝のノロウイルスの管理を策定(H24)。 ・厚生労働省は、ノロウイルスによる食中毒が流行する前に食品事業者には予防対策の徹底、都道府県には監視指導の徹底を通知(H24-28)。また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改正し、塩素系消毒剤及びエタノール系消毒剤にはノロウイルスに対する不活化効果が期待できるものがある旨を追記(H28)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・のべ16海域で採取したカキを対象にノロウイルスの汚染実態を調査。ノロウイルス遺伝子の検出率は海域や調査年によって異なること、カキには多様な遺伝子型のノロウイルスが存在することを確認(H25-28)。 ・カキ中のノロウイルス汚染実態や低減対策の検証に適した検査法を検討するため、国立医薬品食品衛生研究所が報告している、感染性ノロウイルス遺伝子のみを検出する検査法(「感染性推定遺伝子検査法」、(H27))を試験的に採用(H27~)。 ○ 今後の課題 ・汚染実態調査等において信頼性の高いデータを得るため、共通試料を用いた複数の試験室による「感染性推定遺伝子検査法」の妥当性確認が必要。

	調本社会	中期計画		具体的な	分析	法		
危害要因	食品群•	における位置付け	調査の趣旨	調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
ノロウイルス	二枚貝	優先度 A	・「高圧処理」の、カキ処理場における養殖カキ中のノロウイルス汚染低減効果を検証。		PCR	×	400 点	【国内外の動向】 ・JEMRA は、食品中のウイルスに関する科学的助言を公表(H20)。「下水をモニタリングし、生産段階で食品が汚染される可能性を把握することが重要」と助言。 ・コーデックス委員会は、「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン」の付属文書で、二枚貝のノロウイルスの管理を策定(H24)。 ・厚生労働省は、ノロウイルスによる食中毒が流行する前に食品事業者には予防対策の徹底、都道府県には監視指導の徹底を通知(H24-28)。また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改正し、塩素系消毒剤及びエタノール系消毒剤にはノロウイルスに対する不活化効果が期待できるものがある旨を追記(H28)。 ・欧州食品安全機関(EFSA)は、「カキのノロウイルス汚染の低減効果が最大になる浄化や転地の実施方法を検討するための調査・研究が必要」と助言(H24)。 ・国内のカキ生産地の中には、衛生対策として「浄化処理」、脱殻のために「高圧処理」を実施。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果 ・「浄化処理」はカキ中の細菌の低減に有効だったが、ノロウイルスの低減・除去の効果がない可能性があることを確認(H27)。 ・「高圧処理」がカキ中のノロウイルスの汚染低減対策として有効かどうかを人為的にノロウイルスで汚染したカキを用いて予備調査中(H28)。 ○ 今後の課題 ・カキ養殖場で生産されたカキを対象に高圧処理によるノロウイルスの低減効果を検証する必要。 ・カキからのノロウイルス遺伝子の検出率が継続して低い海域については、低い要因を調査して、汚染低減対策の検討材料とする。

	調本が免	中期計画	調査の趣旨	具体的な	分析	法		国内外の動向 /農林水産省のこれまでの成果と課題
危害要因	食品群•			調査対象品目	方法	妥当性 確認の 有無	予定調査 点数	
リステリア・モノサイトジェネス	鶏肉	優先度 A	・食鳥処理施設において、鶏肉の リステリア・モノサイトジェネスの汚 染源を推定し、汚染低減対策を 検討するため、食鳥処理に用い る機械・器具等の汚染状況を予 備的に把握。	具の拭き 取り試料 ・手袋	菌分離	×	732 点	「国内外の動向」 ・JEMRA は、調理済み食品中のリステリア・モノサイトジェネスのリスク評価を実施(H16)。食品の特性や冷蔵時間によるが、リステリアの増殖によりリステリア症のリスクが 100-1,000 倍になると考えられ、汚染率・濃度の低減対策によりリステリア症の低減が見込めると助言。・コーデックス委員会は、「調理済み食品中のリステリア・モノサイトジェネスの管理のためのガイドライン」を策定(H19)。 ・食品安全委員会は食品中のリステリア・モノサイトゲネスについて食品健康影響評価を実施(H25)。評価の対象とした喫食前に加熱を要しない調理済み食品の汚染菌数(RTE 食品)が10,000 CFU/g 以下であれば、本菌による感染症の発症リスクは、特に健常者集団に限定すれば低いレベルと考えられ、また患者数を減少させるには非常に高い菌数(1,000,000 CFU/g)で汚染された食品の発生率を抑えることが必要であると結論づけた。・厚生労働省は、国内で流通する調理済み食品のうち、一部の食品(非加熱食肉製品、ナチュラルチーズ)について、リステリア・モノサイトジェネスの成分規格(1 g 当たり 100 以下)を設定(H26)。 【農林水産省のこれまでの成果と課題】 ○ これまでの成果・畜産農場や家畜のリステリア・モノサイトジェネス陽性率は低いことを確認(H22-24)。・食鳥処理施設では、食鳥処理が開始される前から、機械・器具等が汚染されている可能性(H23-24)。 ○ 今後の課題 ・食鳥処理施設等の汚染実態と、衛生対策の実施状況等を調査し、低減対策を検討する必要。