

平成26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	具体的な調査対象品目	最低調査点数
カドミウム	品種構成や作付面積の変化など、国内における栽培状況の変化を踏まえ、国内産小麦のカドミウム含有実態を詳細に把握。	小麦	600
ヒ素	国内の水田土壌及び同水田で生産されるコメのヒ素含有実態と、両者の関連性を詳細に把握。	土壌	1,000
		玄米	1,000
	市販ひじき缶詰、ひじき調理品中の無機ヒ素の含有実態を把握。	ひじき	120
ダイオキシン	ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、畜産物について含有実態を把握。	牛乳	20
		牛肉	20
		豚肉	20
		鶏肉	20
		鶏卵	20
	ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、水産物について含有実態を把握。	カンパチ(養殖)	20
		マサバ	20
	畜産物の残留の主要な経路である飼料について実態を把握。	動物性油脂、魚油、魚粉等	25

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
デオキシニバレノール(DON)及びアセチル体(3-アセチルDON、15-アセチルDON)	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。DONとアセチル体との含有濃度の相関を確認。	小麦	120
		大麦	100
ニバレノール(NIV)及びアセチル体(4-アセチルNIV)	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。NIVとアセチル体との含有濃度の相関を確認。	小麦	120
		大麦	100
T-2トキシン及びHT-2トキシン	国産麦類について全国的な含有実態及び年次変動を把握し、リスク管理措置の必要性を検討。	小麦	120
		大麦	100
	(予備調査) 国産豆類(ササゲ属及びインゲンマメ属)における全国的な含有実態を予備的に把握し、年次変動の把握を含めた本調査の必要性を検討。	小豆	30
		いんげん豆	30
ゼアラレノン	国産麦類について全国的な含有実態及び年次変動を把握し、リスク管理措置の必要性を検討。	小麦	120
		大麦	100
アフラトキシン	(予備調査) 国産落花生及び落花生加工品(国産原料)について含有実態を予備的に把握し、年次変動の把握を含めた本調査の必要性を検討。	落花生及び落花生加工品	100
	(予備調査) さとうきび加工品(国産原料)について含有実態を予備的に把握し、年次変動の把握を含めた本調査の必要性を検討。	さとうきび加工品	100
	国内ほ場におけるアフラトキシン産生菌の分布を把握(過去の調査結果の確認・検証)し、国産農産物についてのアフラトキシン含有実態調査の必要性を検討。	ほ場(水田)土壌	検討中
フモニシン	飼料への基準値設定の必要性を検討するため、飼料用トウモロコシ等における含有実態を把握。	トウモロコシ	50
		トウモロコシ副産物、配合飼料	20

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
アクリルアミド	主要食品に含まれるアクリルアミド濃度の傾向の把握。	米菓	60
		ビスケット類	60
		レギュラーコーヒー	60
		インスタントコーヒー	60
		ほうじ茶	60
		麦茶	60
		レトルトカレー	60
		乳幼児用穀類加工品	60
アクリルアミド	(予備調査) 国内で流通している食品中のアクリルアミドの含有実態を予備的に把握。	種実類(アーモンド、クルミ、カシューナッツ、ピスタチオナッツ、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ等)	100
	(予備調査) 国内で流通している食品中のアクリルアミドの含有実態を予備的に把握。	和生菓子、スポンジケーキ、シュー、かすてら、ドーナツ、タルト、麩(焼き麩、揚げ麩)	240
	(予備調査) 国内で流通している食品中のアクリルアミドの含有実態を予備的に把握。	てんぷら、たこ焼き、お好み焼き	70
3-MCPD脂肪酸エステル	油脂の含有率が高い食品について、3-MCPD脂肪酸エステルおよびグリシドール脂肪酸エステルの含有実態を把握。	バター、マーガリン、ショートニング、ラード、調製粉乳、魚油を主成分とする食品	120
グリシドール脂肪酸エステル			
多環芳香族炭化水素(PAH)	(予備調査) 国内で流通している食用油脂中のPAHの含有実態を予備的に把握。	食用油脂 (菜種油、大豆油、ごま油、こめ油、とうもろこし油、オリーブ油、パーム油等)	74
トランス脂肪酸	国内で流通している加工油脂中のトランス脂肪酸及び飽和脂肪酸の最新の実態を把握。	マーガリン、ファットスプレッド、ショートニング	100
ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)	日本人の平均的なPBDE摂取量を推定(トータルダイエツスタディ)。	13食品群(穀類、豆類、種実類、野菜類、果実類、藻類、魚介類、肉類、卵類、乳類、油脂類、菓子類、調味料・香辛料類)	39
パーフルオロオクタン酸(PFOA)及びパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)	日本人の平均的なPFOS、PFOA摂取量を推定(トータルダイエツスタディ)。		39

(モニタリング)

危害要因	調査の趣旨	具体的な調査対象品目	最低調査点数
カドミウム	飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。 モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。	配合飼料	135
		動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	30
鉛	飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。 モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。	配合飼料	135
		動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	30
総水銀	飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。 モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。	配合飼料	135
		動物性飼料(魚粉、肉骨粉等)	30
デオキシニパレノール	飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。 モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。	配合飼料	170
		主要穀類等	140
ゼアラレノン	飼料中の残留基準値への適合を確認するため実施。 モニタリングの結果は、残留基準値の見直しに活用。	配合飼料	170
		主要穀類等	140

(分析法確認)

危害要因	趣旨	具体的な対象品目	試料点数
麻痺性貝毒	(分析法検討) 機器分析法とマウス試験法の分析結果の相関関係を把握し、国内への貝毒機器分析導入の検討に活用。	二枚貝(ホタテガイ、カキ)	300 (×3分析法)