

カビ毒別リスク管理作業の進行状況を踏まえ 農産物のマイコトキシン(カビ毒)汚染を研究

技術の特徴

1. カビ毒別・品目別のリスク管理作業の進行状況 (農水省消費・安全局)
2. 台風で倒伏し水に浸かった日本産米からのトリコテセンの自然汚染

研究の内容

カビ毒別・品目別のリスク管理作業の進行状況 (農水省消費・安全局作成の資料より)												
◎: 現在実施している作業, ☆: 早急に実施すべき作業, ★: 早急に検討すべき作業, △: 過去に完了している作業, -: 実施の予定が無い作業												
カビ毒	品目	初期作業				リスク管理措置案の検討・決定				リスク管理措置の実施	左の有効性の検証及び監視(見直しを含む)	備考
		情報収集・解析	リスクプロファイルの作成	予備調査	実態調査	リスク管理措置案の検討	リスク低減技術の開発	リスク評価の依頼	リスク管理措置の決定			
デオキシニバレノール	小麦	◎	☆	-	◎	△	◎	★	◎	◎	☆	暫定基準値(1.1 pp./H14.5)
	大麦	◎		-	◎		◎	★				
	米	◎		△(厚労省)								
ニバレノール	小麦	◎	☆	-	◎			★				厚労省において毒性試験を実施中
	大麦	◎		-	◎			★				
	米	◎		△(厚労省)								
パツリン	リンゴ(リンゴ果汁)	◎	☆	△	◎	☆	◎	△				食品衛生法に基づく規格基準値(0.050 ppm/H15.12)
アフラトキシンB ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	米	◎	☆	-	◎(厚労省)							ソバ, トウモロコシ, ピーナッツ, ゴマ油(輸入含む)
	その他(備考)	◎		-	◎(厚労省)							
オクラトキシンA	米	◎	☆	-	◎							ソバ, トウモロコシ, レーズン, コーヒー, ビール, ワイン, オートミール等(輸入含む)
	小麦	◎		△	◎							
	その他(備考)	◎		◎(厚労省)								
ゼアラレノン	米	◎	☆	◎								
	小麦	◎		◎								
フモニシン	米	◎	☆	-	◎(厚労省)							
	麦類	◎		-	◎(厚労省)							
T-2トキシン(HT-2トキシン)	米	◎	☆	△								
	小麦	◎		◎								
ステリグマトシスチン	米	◎	☆	△								
シトリニン	米	◎	☆	△								
その他のカビ毒(注)	米	◎	☆									
	麦類	◎										
	その他	◎										

台風で倒伏し水に浸かった日本産米からのトリコテセンの自然汚染

玄米サンプル	デオキシニバレノール(ppm)	フゼラレノン-X(ppm)	ニバレノール(ppm)
No.1	0.119	-	0.197
No.2	2.94	1.89	2.23

今後の展開: 農産物のマイコトキシン分析法を開発し, 生産・流通現場の汚染状況を調べながら, 汚染防止をはかる。

参考: 1) Kenji Tanaka et al.: J. Food Hyg. Soc. Japan, 45(2), 63-66(2004)



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者: 田中 健治
所 属: 流通安全部 微生物制御研究室
問い合わせ先: 〒305-8642
茨城県つくば市観音台2-1-12