

表2 アフラトキシン類とオクラトキシンAの回収率

	回収率(%)									
	AFB <sub>1</sub>		AFB <sub>2</sub>		AFG <sub>1</sub>		AFG <sub>2</sub>		OTA	
米菓子	83.0	± 6.9	88.3	± 3.4	84.5	± 11.7	84.3	± 6.3	83.4	± 4.7
小麦菓子	74.7	± 2.4	72.4	± 1.9	75.2	± 4.1	75.8	± 1.4	95.5	± 4.6
コーンスープ	70.5	± 4.5	67.7	± 4.9	75.2	± 1.8	76.6	± 3.8	92.3	± 5.9
コーン菓子	77.5	± 1.6	78.4	± 1.5	82.9	± 2.1	83.6	± 1.0	99.2	± 2.2
レトルト食品	67.1	± 2.8	70.8	± 1.8	68.0	± 1.4	70.7	± 5.1	85.8	± 4.4
麦茶	82.7	± 3.4	89.2	± 6.4	83.4	± 6.4	84.2	± 4.8	105.2	± 4.2

表3 フモニシン類の回収率

	添加濃度 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	回収率(%)		
		FB <sub>1</sub>	FB <sub>2</sub>	FB <sub>3</sub>
小麦菓子	20	90.6 $\pm$ 6.8	76.2 $\pm$ 4.1	79.3 $\pm$ 3.4
	100	77.6 $\pm$ 3.3	67.3 $\pm$ 2.4	71.8 $\pm$ 3.1
コーンスープ	20	81.7 $\pm$ 5.1	72.7 $\pm$ 4.7	72.4 $\pm$ 4.3
	100	73.9 $\pm$ 1.5	64.7 $\pm$ 2.5	70.1 $\pm$ 1.9
コーン菓子	20	96.6 $\pm$ 5.6	85.0 $\pm$ 3.8	85.0 $\pm$ 4.7
	100	95.0 $\pm$ 6.8	98.5 $\pm$ 7.1	99.7 $\pm$ 7.5
レトルト食品	20	75.6 $\pm$ 1.8	69.0 $\pm$ 3.8	69.5 $\pm$ 2.5
	100	71.5 $\pm$ 4.4	65.7 $\pm$ 4.1	70.6 $\pm$ 5.6
麦茶	20	73.2 $\pm$ 5.8	65.3 $\pm$ 3.6	66.8 $\pm$ 3.9
	100	77.2 $\pm$ 4.9	70.0 $\pm$ 2.4	71.7 $\pm$ 2.3

表4 T-2トキシシ、HT-2トキシシ、DON及び  
ゼアラレノンの回収率

	回収率(%)			
	T-2トキシシ	HT-2トキシシ	DON	ZEN
米菓子	96.6 ± 4.2	99.3 ± 5.7	90.0 ± 5.6	91.6 ± 3.1
小麦菓子	87.3 ± 3.4	93.1 ± 6.0	94.7 ± 1.8	75.2 ± 3.9
コーンスープ	99.0 ± 8.3	110.7 ± 7.1	113.9 ± 8.6	91.8 ± 5.2
コーン菓子	99.1 ± 4.3	101.2 ± 7.1	97.1 ± 5.6	91.2 ± 5.9
レトルト食品	78.0 ± 1.9	82.3 ± 4.3	87.2 ± 6.9	74.4 ± 3.7
麦茶	91.8 ± 3.4	91.5 ± 1.3	105.8 ± 6.0	80.9 ± 5.1

表5 12種カビ毒一斉分析法における添加回収試験の結果

カビ毒名	回収率 (%)		
	コーンスナック (n=6)	コーンスープ (n=6)	小麦菓子 (n=6)
AFB <sub>1</sub>	96 ± 5	78 ± 9	82 ± 10
AFB <sub>2</sub>	100 ± 9	99 ± 6	101 ± 5
AFG <sub>1</sub>	103 ± 9	95 ± 4	98 ± 5
AFG <sub>2</sub>	108 ± 12	107 ± 5	109 ± 6
FB <sub>1</sub>	90 ± 12	103 ± 8	108 ± 6
FB <sub>2</sub>	102 ± 8	113 ± 13	112 ± 9
FB <sub>3</sub>	95 ± 6	107 ± 12	111 ± 7
T-2	98 ± 5	102 ± 11	104 ± 3
HT-2	104 ± 16	101 ± 11	101 ± 14
OTA	69 ± 21	103 ± 5	102 ± 7
ZEN	101 ± 6	95 ± 6	105 ± 2
DON	67 ± 7	63 ± 4	63 ± 5

表6 アフラトキシンB<sub>1</sub>の汚染実態

食品群	実施年	検体数	陽性率 (%)	平均値 LB-UB ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	最大値 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
小麦菓子	2014	30	0	0 - 0.03	—
	2015	17	0	0 - 0.02	—
コーンスープ	2014	12	8.3	0.01 - 0.04	0.1
	2015	6	0	0 - 0.02	—
コーン菓子	2014	13	7.7	0.01 - 0.04	0.1
	2015	7	0	0 - 0.02	—
飲料	2014	9	0	0 - 0.03	—
米菓子	2014	11	0	0 - 0.03	—
レトルト食品	2014	15	0	0 - 0.03	—

表7 フモニシンB<sub>1</sub>の汚染実態

食品群	実施年	検体数	陽性率 (%)	平均値 LB-UB ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	最大値 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
小麦菓子	2014	30	0	0 - 0.5	-
	2015	17	0	0 - 0.3	-
コーンスープ	2014	12	58.3	1.1 - 1.3	2.6
	2015	6	0	0 - 0.3	-
コーン菓子	2014	13	84.6	20.8 - 20.8	109
	2015	7	71.4	3.7 - 3.8	13.7
飲料	2014	9	0	0 - 0.5	-
米菓子	2014	11	9.1	1.6 - 2.0	17.1
レトルト食品	2014	15	0	0 - 0.5	-

表8 フモニシンB<sub>2</sub>の汚染実態

食品群	実施年	検体数	陽性率 (%)	平均値 LB-UB ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	最大値 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
小麦菓子	2014	30	0	0 - 0.5	—
	2015	17	0	0 - 1.0	—
コーンスープ	2014	12	33.3	1.0 - 1.4	4.5
	2015	6	0	0 - 1.0	—
コーン菓子	2014	13	53.8	7.0 - 7.3	40.5
	2015	7	14.3	0.8 - 2.5	5.7
飲料	2014	9	0	0 - 0.5	—
米菓子	2014	11	9.1	0.5 - 1.0	5.8
レトルト食品	2014	15	0	0 - 0.5	—

表9 フモニシンB<sub>3</sub>の汚染実態

食品群	実施年	検体数	陽性率 (%)	平均値 LB-UB ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	最大値 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
小麦菓子	2014	30	0	0 - 0.5	-
	2015	17	0	0 - 0.5	-
コーンスープ	2014	12	0	0 - 0.5	-
	2015	6	0	0 - 0.5	-
コーン菓子	2014	13	46.2	3.7 - 4.1	22.4
	2015	7	28.6	0.9 - 1.4	3.9
飲料	2014	9	0	0 - 0.5	-
米菓子	2014	11	9.1	0.3 - 0.8	3.3
レトルト食品	2014	15	0	0 - 0.5	-



表10 T-2トキシンの汚染実態

食品群	実施年	検体数	陽性率 (%)	平均値 LB-UB ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	最大値 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
小麦菓子	2014	30	3.3	0.03 - 0.1	0.8
	2015	17	0	0 - 0.2	—
コーンスープ	2014	12	0	0 - 0.03	—
	2015	6	0	0 - 0.2	—
コーン菓子	2014	13	46.2	0.1 - 0.1	0.3
	2015	7	0	0 - 0.2	—
飲料	2014	9	0	0 - 0.03	—
米菓子	2014	11	0	0 - 0.03	—
レトルト食品	2014	15	0	0 - 0.03	—

表11 HT-2トキシンの汚染実態

食品群	実施年	検体数	陽性率 (%)	平均値 LB-UB ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	最大値 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
小麦菓子	2014	30	6.7	0.3 - 0.5	9.6
	2015	17	0	0 - 2.0	-
コーンスープ	2014	12	8.3	0.1 - 0.2	0.8
	2015	6	0	0 - 2.0	-
コーン菓子	2014	13	15.4	0.1 - 0.5	1.0
	2015	7	0	0 - 2.0	-
飲料	2014	9	0	0 - 0.2	-
米菓子	2014	11	0	0 - 0.2	-
レトルト食品	2014	15	0	0 - 0.2	-

表12 ゼアラレノンの汚染実態

食品群	実施年	検体数	陽性率 (%)	平均値 LB-UB ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	最大値 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
小麦菓子	2014	30	10.0	0.05 - 0.07	0.8
	2015	17	0	0 - 0.2	—
コーンスープ	2014	12	41.7	1.0 - 1.0	6.9
	2015	6	16.7	0.1 - 0.3	0.7
コーン菓子	2014	13	30.8	0.5 - 0.6	3.7
	2015	7	42.9	0.4 - 0.7	1.5
飲料	2014	9	0	0 - 0.02	—
米菓子	2014	11	27.3	0.09 - 0.1	0.4
レトルト食品	2014	15	0	0 - 0.02	—

表13 DONの汚染実態

食品群	実施年	検体数	陽性率 (%)	平均値 LB-UB ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	最大値 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
小麦菓子	2014	30	40.0	3.2 - 4.0	22.5
	2015	17	23.5	3.4 - 7.1	16.5
コーンスープ	2014	12	41.7	15.6 - 16.2	89.0
	2015	6	0	0 - 3.0	-
コーン菓子	2014	13	69.2	21.7 - 22.0	161
	2015	7	100	13.7 - 13.7	22.4
飲料	2014	9	0	0 - 1.0	-
米菓子	2014	11	9.1	1.0 - 1.9	10.9
レトルト食品	2014	15	20.0	0.9 - 1.7	7.2

表14 DONの曝露量推定

	パーセンタイル値					
	80	90	95	98	99	99.5
曝露量 (ng/体重kg/日)	0	6.0	23.9	108	391	880

