

平成18年4月12日

「食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度」に関する留意事項

財団法人 食品産業センター

私ども食品製造業者は、消費者に安全な食品を届けるという使命を達成するため、原材料や製造工程を厳しく管理するとともに、厳格な品質検査を行う等日々努力しております。

こうした中で、食品の安全性を一層確保する観点から、平成15年の食品衛生法の改正により、残留農薬等に関するいわゆるポジティブリスト制度が導入され、農薬、飼料添加物および動物用医薬品（以下「農薬等」という）の成分である物質（人の健康を損なうおそれのないことが明らかな物質（対象外物質）は除く。）が、人の健康を損なうおそれのない量を超えて残留する食品は、販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、または販売してはならないこととなりました。

当センターにおいては、ポジティブリスト制度の導入が決まって以来、会員団体・企業から寄せられた意見・要望等を踏まえ、ポジティブリスト制度の円滑な導入に向けて、厚生労働省、農林水産省等関係機関に要請を行うとともに、説明会等を開催してまいりました。

平成17年11月には、ポジティブリスト制度に関する関係法令が公布され、本年5月29日からポジティブリスト制度が施行されることとなりました。

つきましては、本制度の円滑な導入を図るため、各業界において自主基準を作成される場合等に、少しでもお役に立つよう、当センターの基本的な考え方及び留意事項を下記のとおり整理しましたのでお知らせいたします。

記

1. 制度の概要

本制度は、農薬等が人の健康を損なうおそれのない量を超えて残留する食品の流通を禁止する制度です。国民の健康保護と制度の円滑な施行のため、それぞれの農畜水産物に対し使用される農薬等について、Codex 基準、国内及び主要国（EU、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドの5カ国・地域）の基準があるものについては、これらに基づいて暫定基準が設定されるとともに、これらの基準が設定されていない農薬等に関しては0.01ppmの一律基準が設定されることとなりました。

本制度は、リストに掲載される全ての農薬等について検査・分析を義務づけるものではありません。

日本国内では、農薬等は、農薬取締法等に基づく使用量・使用回数、使用時期、希釈倍率等の使用基準が適正に遵守・管理されていれば、残留基準を超えることもありません。諸外国においても、基本的に農薬等の使用について何らかの規制が行われていると承知しています。

また、国内に流通する食品については都道府県等において、輸入食品については、厚生労働省（検疫所）において、残留農薬等のモニタリングが実施されており、違反事例などの結果が公表されています。

従って、国や都道府県等が実施したモニタリング結果を踏まえ、原材料となる農畜水産物の農薬等の使用実態や管理状況を調べ、適切に生産管理された農畜水産物を調達し、原材料の安全性を確保するよう努めることが重要です。一方、検査・分析は、必要に応じて農薬等の使用が適正であることをモニタリングするために行うものです。

食品製造業者・流通業者は、このような趣旨を理解し、原材料や生産工程に関する適正な情報入手に努めてください。

なお、本制度の施行により、使用農薬等の使用範囲が広がる（使用農薬の種類が多くなる）ことはありません。国内においては、これまでどおり農薬取締法等で決められた農薬等しか使用できません。

2. 制度対応への手順

農薬等は適正に使用が管理されていれば基準を超えることがないことから、第一義的には生産者が安全性を担保する義務がありますが、製造・加工に当たっては食品衛生法に適合した原材料を使用することとされていることから、法令順守に努めてください。

1) 原材料生産地における使用実態等の情報収集

厚生労働省や都道府県等が公表する違反事例、主な生産・流通段階での農薬等の使用実態等により、残留の可能性のある農薬等の把握に努めてください。

2) 検査・分析

海外から輸入される食品は検疫所において、また国内で流通する食品は都道府県等において、残留農薬等のモニタリングが行われており、国や都道府県等において、食の安全を担保する仕組みになっています。

また、国内では農薬取締法等に基づく使用基準を遵守することが義務付けられています。

①使用農薬の実態を把握した上で、念のため原材料等における残留状況を把握したい場合は、1) で把握した農薬等について検査を行います。

②

③等3) 外部コミュニケーション

利害関係者との相互コミュニケーションを実施することにより、卸売業者、小売業者あるいは消費者に対しては、「原材料が適正に管理されていること」や「農薬等の使用基準が従前と変わるものではないこと」の理解を促すことが重要です。また、納入業者等に対しては、「食品衛生法に適合した原材料」であることについて、常に情報の共有化を図ることが重要です。

4) 内部コミュニケーション

本制度の趣旨を、品質管理部門、法務部門、お客様サービス部門、消費者窓口部門、購買部門等に周知徹底することは当然ですが、以下のことが抜け落ちることのないよう注意してください。

① 工場等製造施設、原材料・製品保管倉庫等の消毒を定期的実施している施設については、食品に対する交差汚染のないよう、ふき取りや洗浄等の処置を実施するよう製造部門や物流部門（アウトソーシングしている場合は委託業者）に徹底してください。

② 一般消費者用、業務用、加工用を問わず、取引先の購買担当者（バイヤー）と直接接触するのは営業職ですが、営業職個々人に対応をゆだねるのではなく、全社的に対応窓口を一元化することが望ましいことです。

5) 厚生労働省Q&Aについて

厚生労働省のホームページ (<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/060329-1.html>) にQ&Aが掲載されています。

以 上