

日本生活協同組合連合会

第1号

2006年4月5日

「ポジティブリスト制度」が5月29日よりスタートします

～ 農薬等の残留基準を規制するしくみが変わります ～

農産物や畜産品などを安定的に生産するためには、農薬や動物用医薬品、飼料添加物（以下、農薬等と総称します）を必要としますが、私たちが口にする段階では、健康への悪影響が生じないようにすることが必要です。

国は、規制が必要な農薬等について、個別の食品ごとに残留基準を設定して、基準を超えた食品の流通を禁止してきました。

現在、世界中では約700の農薬等が使用されているといわれていますが、日本ではこれまで288の農薬等についての基準しかありませんでした。そのため、「基準にない農薬等が食品に残留していても規制ができない」という問題がありました。

日本生協連は、2000年から食品の安全を求める国会請願活動を行ない、その中の一項目として前述の問題を改善するための制度を作ることを求めてきました。2001年には、国会で請願が採択され、2003年の食品衛生法の抜本改正につながりました。

5月29日からスタートする「ポジティブリスト制度」は、この改正された食品衛生法によって新しく導入された制度です。

「新しい制度で、食品の安全はどう担保されるのか」

「生産者、食品メーカー、流通事業者は、どのような対応をしているのか」

「消費者は、新しい制度についてどのように考えたらいいのか」

「クローズアップCO・OP」第1号は、こうした観点から、スタート目の「ポジティブリスト制度」をレポートします。

「ポジティブリスト制度」とは？

「ポジティブリスト制度」とは、正確には、「食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度」と言います。この制度は、大きく2つの考え方から成り立っています。

個別の残留基準値を超えて農薬等が残留した食品は、販売などが禁止されます。

残留基準が設定されていない農薬等が検出された場合、国が定めた一律基準を超えた食品は、販売などが禁止されます。

「ポジティブリスト制度」は、従来の制度の問題点を改めたものです。

従来の制度の問題点

- ・ 従来の制度では、288の農薬等に基準が設定されていましたが、食品や使用する農薬等の増加に対応しきれませんでした。また、安全性評価の点からも見直しが求められていました。
- ・ 残留基準値を上回って検出された場合は、販売禁止にできましたが、基準値のない農薬等が食品中にどんなに残留していても規制することはできませんでした。
- ・ この点が、大きな問題点となっていました。

「ポジティブリスト制度」では何が改善されたのか？

- ・ 基準の対象となる農薬等が大幅に増え、799品目になりました。
- ・ ひとつひとつの食品に対応する農薬等の残留基準が設定されました。新たに加工食品についても、残留基準を設定しています。
- ・ 残留基準が設定されていない農薬等が0.01ppm以上検出された場合、販売禁止にできるようになりました。
- ・ これにより、これまでより厳しく農薬等の残留を規制できるようになり、食品の安全の確保という面で大きく前進しました。

<ポジティブリスト制度の前進面>

- これまで規制の網にかからなかった部分をカバーする。
- 農薬の登録と同時に残留基準値が設定される。
- 食品ごとに農薬等の残留基準値が掲載される。
- 輸入食品については、残留する可能性のある農薬等に迅速にリスク評価を行ない、基準値を策定することができるようになる。
- 毒性上問題のある農薬等を明確にした。
- 対象は加工食品を含む全ての食品となる。

5月29日からどのように適用されるのか？

法律（食品衛生法）では、2006年5月29日から運用開始となります。

国内で流通する加工食品を含むすべての食品が対象となりますが、それではこの日を境に、具体的に何がどう変わるのでしょうか。

法律では「適用の経過期間」も定めています。これは具体的にはどういうことなのでしょうか。

生鮮食品には29日から新制度が適用されます

- ・ 生鮮食品には、5月29日から新制度による基準が適用され、残留基準を超えたものは販売できなくなります。

加工食品には経過措置が適用されます

- ・ 加工食品に関しては、制度導入前に「一般消費者に販売する形態に加工」したもののについて、制度導入後の販売であっても新制度は適用されない、という経過措置が適用されます。
- ・ 従って、5月29日以降も一定期間は、新制度が適用されない加工食品が店頭に並ぶこととなります。

<基準値設定の概要>

- 全ての食品に不検出 15 農薬等
 - 国際的な基準等を参考にして新たに基準を設定したもの 743 農薬等
全ての食品・農薬等を対象にした膨大な基準づくりが必要となったため、国際基準等を参考にして基準値が設定されました。
 - 現行の基準があり、新たに基準を設定しなかったもの 41 農薬等
- 合計 799 農薬等
- その他の農薬等は、原則として一律 0.01ppm で規制されます。

誰がどこでチェックするのか？

- ・ 輸入食品については、基本的に検疫所で検査が実施されています。国内で生産・流通する食品は、地方自治体（保健所等）や国が計画的に検査を実施しています。
- ・ 次頁からは、日本生協連の取り組みについてレポートします。

「ポジティブリスト制度」への生協の取り組み

日本生協連は、これまでも原料の安全性確保や品質管理に取り組んできましたが、「ポジティブリスト制度」の実施にあわせ、原料や製品の残留農薬等の管理をいっそう強化します。

コープ商品（食品）は、約4,860品目あります。

はじめに、これらのコープ商品における安全性を確保するための管理体制等について、ご説明します。

- ・ 日本生協連は、食品の安全性確保を目的としたISO9001を取得しています。
- ・ 日本生協連のコープ商品の開発にあたっては、厳しい基準や手続きがあります（書類審査、工場点検、検査等）。また、発売後も定期的に工場点検や検査を行ないます。

「食品の安全」に取り組む日本生協連の5つの部署

- ・ 日本生協連では、コープ商品の安全性を確保するため、次の5つの部署が取り組んでいます。

品質保証部

- ・ ISO9001品質マネジメントシステムの事務局として、コープ商品の安全性や品質を保証する活動を推進しています。具体的には、製造工場の点検、商品の定期検査の企画などを行なっています。

安全政策推進室

- ・ 食品の安全性、栄養、健全性、家庭用品や化学物質等の安全性を確保するための調査研究を進め、社会的な提言を行ないます。

テストキッチン・表示企画室

- ・ 組合員の声を聴き、組合員の視点で商品の仕様、使い勝手、味などを評価しています。また、コープ商品の表示基準を作成・管理しています。

商品検査センター

- ・ コープ商品の安全性や品質について、科学的に検証します。ポジティブリスト制度に関連した検査では、残留農薬・動物用医薬品検査を行ないます。

くらしと商品研究室

- ・ 組合員のくらしや商品に関する調査・研究を行ないます。
- ・ また、くらしと商品研究室に置かれている「組合員サービスセンター」には、年間35,000件の商品に関する問い合わせや意見が寄せられています。これらはコープ商品の改善や情報提供に役立っています。

日本生協連の商品検査の概要

コープ商品の開発では、次のような検査が行われます。
網掛けした部分は、「ポジティブリスト制度」に関する検査項目です。

原料検査

- ・ 商品開発会議で検討された商品の原料を検査します。
- ・ 検査項目：微生物、残留農薬、動物用医薬品、重金属

試作品検査

- ・ 試作品が生産されると、以下の項目を検査します。
- ・ 検査項目：微生物、食品添加物、栄養成分

官能検査

- ・ 試作品について、官能検査を行いません。

初回品検査

- ・ 検査項目：内容量、食品添加物、残留農薬、微生物

表示点検

- ・ 表示が適切になされているかを点検します。

製品定期検査

- ・ 発売中の商品とその原料を検査します。
- ・ 品質保証部と商品検査センターの共同で計画し、安全性や品質等を確認します。
- ・ 検査項目：微生物、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、内容量、GMO（遺伝子組換え作物）、品質評価項目

次に、ポジティブリスト制度への対応をご説明します。

日本生協連の「ポジティブリスト制度」への対応

- ・ 日本生協連はポジティブリスト制度に対応するため、コープ商品を「重点管理品目」「重点調査品目」「一般商品」の3つに区分して、対応することを決定しています。

重点管理品目

- ・ 原料の産地や生産者を限定しているコープ商品は、重点管理品目とし、重点管理プログラムを実行します。

<重点管理プログラムの内容>

- ・ 「原材料管理票の整備」「ポジティブリスト管理ガイドラインの策定」「産地点検プログラムの策定」「検査プログラムの策定」

重点調査品目

- ・ 社会的関心が高く、実態の把握が必要なコープ商品は、重点調査品目とし、重点調査プログラムを実行します。

<重点調査プログラムの内容>

- ・ 「重点調査検討会議の開催(毎年)」「産地情報収集の評価」「検査プログラムの策定」

一般商品

- ・ 原材料の記録管理を強化するとともに、年間計画に基づいた検査を実施します。

< 参考 >

日本生協連の「ポジティブリスト制度」に関する基本的な考え方

これまで日本生協連は、ポジティブリスト制度について次の基本的な考え方に基づき、政府への働きかけをはじめとする取り組みをすすめてきました。

- ・ この制度の目的は、「国民の健康を保護する」ためであること。
- ・ 「生産段階から消費段階まで」途切れなく管理すること（フードチェーンアプローチ）が重要であること。
- ・ 制度導入後も個別の基準についてリスク評価を行ない、適宜、見直していくこと。制度全体についても、一定時期を経た後に検証が必要であること。

商品検査センターの取り組み

- ・ 商品検査センターは、今回のポジティブリスト制度の導入において、日本生協連の中で重要な役割を担っています。

【商品検査センターの概要】

- ・ 「くらしと健康を守り、安心して消費できるものを」という消費者の願いから生まれたコープ商品を、しっかりと検査し、安心と安全を科学的にバックアップするために、1972年の商品試験室からスタート。2002年には、のべ床面積7000㎡の新商品検査センター（埼玉県蕨市）として生まれ変わりました。
- ・ 日々、成分検査、微生物検査、残留農薬検査、動物用医薬品検査、食品添加物検査、物理系試験、GMO検査など、多岐にわたる検査を行なっています。

生協産直の青果物品質保証システム

- ・ 日本生協連ではこの数年、生協の「産直事業」について見直しをすすめてきました。2003年度に「青果物品質保証システムの開発提案」を行ない、2005年度には実験事業を千葉・福岡・長崎の3つの産地などで展開しました。
- ・ 新たに2006年2月、「青果物品質保証システム・2006年改訂版」を会員生協に提案しました。この改訂では、ポジティブリスト制度の導入に伴い、「(作物の)混植や隣接圃場への農薬の飛散が起これないようにしている」という項目を新たに設けて、いわゆる「ドリフト」(移染・飛散)問題などへの対応を必須の管理項目として提案しています。

消費者の不安は何？

残留農薬に対する消費者の不安は大きい

- ・ 日本生協連のくらしと商品研究室が実施した「食品の安全・安心に関する消費者ニーズアンケート」(2005年5月実施、有効回答数728)によると、残留農薬に対して不安を持っている人は非常に多く、「不安である」59%、「やや不安である」37%という結果が出ています。

Q. 食品の安全にかかわる以下の内容に、どの程度不安を感じますか？

項目	不安である(%)	やや不安である(%)
BSE(牛海綿状脳症)	64	28
残留農薬	59	37
内分泌攪乱化学物質(環境ホルモン)	59	36
汚染物質(水銀、カドミウム等)	55	36
有害微生物(細菌、ウイルス)	51	39
家畜用抗生物質	47	42
食品添加物	41	47
遺伝子組み換え食品	41	44

残留農薬の検出に関する厚生労働省の見解

- 「ポジティブリスト制度の実施にあたって、大きな問題が生じるとは考えられない」
- ・ 厚生労働省は、ポジティブリスト制度の検討にあたり、日本生協連の商品検査センターが行った残留農薬検査結果から、残留基準を超える食品の検出頻度について解析しました。その結果、「ポジティブリスト制度実施により、大きな問題が生じるとは考えられない」との見解を薬事・食品衛生審議会で示しています。
 - ・ 残留基準値を超えたものについての解析結果は、農薬の違法使用などの理由によるものと示されています。

生協としてお伝えしたいこと

過度の心配はせず、冷静な対応を

- ・ 日本生協連安全政策推進室の鬼武一夫室長は、「ポジティブリスト制度」導入に関し、消費者に知っていただきたいこととして、次のように話しています。

・消費者の願いがかなうもの

新しい制度では、これまで規制の対象外であった部分にも規制の網がかかることとなります。食品の安全性が大きく前進する制度改正であると考えてよいでしょう。

・農薬の安全性について

農薬は、低毒性や、環境中での分解されやすさ、少量での効果の発揮、目的となる病害虫や雑草に対して作用する、などの目的から研究開発が行われています。そのため、以前のような神経毒性などを示す農薬は使われなくなっています。

・科学的な情報を基本に

農薬の残留基準は、実験動物に対する毒性試験の結果などに基づいて1日あたりに許容される摂取量を設定した後に、個別の食品ごとの基準を設定していきます。今回の基準には、個別の農薬ごとに科学的な評価をする時間的余裕がないため、米国、欧州連合、オーストラリア、ニュージーランド等での基準値を参考に設定したものがああります。そのため、科学的な情報による基準の見直しが、今後必要となります。

・バランスの良い食生活を

制度がスタートすると、これまでより綿密に法の網がかかるため、食品中に残留農薬等が検出される機会が増えると予想されます。しかし、これらの食品を摂取したことによる健康への悪影響は、多様な食品をとることによって低くなると考えられます。様々な食品をバランスよく摂取することを心がけましょう。

残留農薬等を減らす工夫も

- ・ 生産段階で農薬等が正しく使用されていれば、健康に悪影響を及ぼすような量は残留しません。なお、農薬によって程度は異なりますが、水洗いや皮むき、ゆでる、油で炒めるなどの調理によって、残っている農薬がどれだけ減少するかを調べた結果が報告されています。

(出典：「ちょっと気になる農薬のはなし」群馬県作成)

代表的な農薬を農産物に添加し、洗浄や調理でどの程度減少するか調べたところ、調理においては、皮をむくことが非常に効果的でした。また、水に溶けやすい性質の農薬はゆでた場合に約75%以上除去できました。炒めた場合には60%以上除去できました。

「クローズアップCO・OP」に関するお問い合わせ先

日本生活協同組合連合会 渉外広報本部

広報担当：木戸玲子・木船文敬

TEL：03-5778-8106 ・ E-mail：pr@jccu.coop ・ ホームページ <http://jccu.coop/>