

食品添加物、農薬の規格基準等について

消費者庁 食品衛生基準審査課

目次

1. 食品安全行政について	3
2. 食品添加物について	10
3. 農薬について	26
4. その他情報提供	57

1. 食品安全行政について

我が国における食品安全行政の枠組み

リスクアナリシス

問題発生を未然に防止したり、悪影響の起きる可能性（リスク）を低減するための枠組み

食品安全委員会

消費者庁

消費者庁※、厚生労働省
農林水産省、環境省

リスク評価

どのくらいまでなら食べても安全か科学的知見に基づいて評価

関係者相互間の情報及び意見の交換に関する関係行政機関の事務の調整等

- ・機能を分担
- ・相互に情報交換

リスク管理

食べても安全なようにルールを決めて、各行程で監視

※食品衛生に関する規格基準の策定等

リスクコミュニケーション

リスク評価やリスク管理の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の中で、相互に情報の共有や意見の交換を行うこと。

関係府省庁間の役割分担

消費者庁

基本的事項の策定並びに食品の安全性の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換に関する関係行政機関の事務の調整

食品安全委員会

- リスク評価
（食品健康影響評価）の実施
（食品に含まれる有害物質などの摂取により、人にどのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起こるかを評価すること）

評価結果の通知、勧告等



評価の要請



消費者庁

- 食品、添加物等の規格基準の策定等

厚生労働省

- 食に起因する衛生上の危害の発生防止
- 規格・基準が守られているかの監視

農林水産省

- 農場から食卓までの安全管理の徹底
- 生産資材規制

相互に連携

関係府省間の連携強化

食品安全基本法

(関係行政機関の相互の密接な連携)

第15条 食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たっては、食品の安全性の確保のために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられるようにするため、関係行政機関の相互の密接な連携の下に、これが行われなければならない。

(措置の実施に関する基本的事項の決定及び公表)

第21条 政府は、第11条から前条までの規定により講じられる措置につき、それらの実施に関する基本的事項（以下「基本的事項」という。）を定めなければならない。（1項を抜粋）

食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項（閣議決定）

第5 関係行政機関の相互の密接な連携（法第15条関係）

1 基本的考え方（抜粋）

- (1) (略) 食品健康影響評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションの促進に関し、食品安全委員会並びに消費者庁及び厚生労働省、農林水産省、環境省その他のリスク管理措置を講ずる行政機関の相互間の連携の強化を図る。
- (4) 関係府省連絡会議、地方公共団体との連絡会議を定期的を開催する。

食品の安全性の確保に関する施策の実施に係る関係府省間の連携・政策調整の強化について（平成24年8月31日関係府省申合せ（最終改正令和6年4月2日））

食品安全基本法に基づき、関係府省間の密接な連携の下、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進するため、「食品安全行政に関する関係府省連絡会議」を開催する。

【構成員】

消費者庁次長（議長）／内閣府食品安全委員会事務局長（議長代理）／
厚生労働省大臣官房健康・生活衛生局長／農林水産省消費・安全局長／環境省水・大気環境局長

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の概要

目的

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図る。（第1条）

食品の定義

全ての飲食物（医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く。）（第4条第1項）

食品等の販売等禁止

以下の食品等は販売等が禁止される。

- 販売を禁止される食品及び添加物（第6条）
腐敗・変敗、有毒な食品等は販売が禁止される。
- 新開発食品の販売の禁止（第7条）
- 特定の食品等の販売等の禁止（第9条）
- 病肉等の販売等の禁止（第10条）

規格基準の策定

国内で流通する食品等について製造・保存等の基準や規格等を規定（第13条、第18条）

- ・ 内閣総理大臣は、食品等の製造等に係る規格基準を定めることができ、当該基準又は規格に適合しない食品等については、販売等が禁止される。
- ・ 農薬等、食品添加物及び器具・容器包装に使用される合成樹脂については、内閣総理大臣が指定・規格基準を定めたもののみ使用可能（ポジティブリスト制度）

監視指導

【国内】

- 監視指導に関する指針・計画の策定（第22条、第24条）
- 臨検検査・収去（第28条）
- HACCPに沿った衛生管理（第51条）
- 営業の許可（第55条）
- 食中毒調査（第63条、第65条）

【輸入食品】

- 輸入食品監視指導計画の策定（第23条）
- 輸入の届出（第27条）

- 検査命令（第26条）
- 廃棄命令等（第59条）
- 営業許可の取消し・営業停止等（第60条、第61条）
- 刑事罰規定（第81～89条）

措置・罰則等

食品等の規格基準と食品衛生法・食品安全基本法

食品衛生法

- 食品又は添加物の基準及び規格の制定（法第13条）
- 器具又は容器包装の規格・基準の制定（法第18条）



- 食品、添加物等の規格基準
- 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

- 試験法
- 分析法

- 成分規格
- 製造基準
- 加工基準
- 調理基準
- 保存基準
- 使用基準

食品安全基本法

- 食品健康影響評価を施策ごとに実施（第11条）
- 食生活の状況等を考慮し、食品健康影響評価に基づいた施策の策定（第12条）
- 食品等の規格基準を定めるときは委員会の意見の聴取が必要（第24条）

食品衛生法の規制対象

4条	食品	全ての飲食物 医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は含まない
	添加物	食品の製造の過程において又は食品の加工・保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの
	器具	飲食器、割ぼう具その他食品、添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受、摂取に使用され、かつ、食品・添加物に直接接触する機械、器具その他のもの
	容器包装	食品、添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品・添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの
68条	おもちゃ	乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるもの
	洗剤	野菜若しくは果実又は飲食器の洗浄の用に供されるもの

2. 食品添加物について


身近な食品に使用されている添加物

いっ かつ ひょう じ らん

一括表示欄をしてみよう



ひょう じ れい
【表示例】

名称
原材料名	砂糖(国内製造)、植物油脂、  甘味料(キシリトール、アスパルテーム、L-フェルニアラニン化合物)、増粘剤(アラビアガム)、香料、ビタミンC、リン酸一水素カルシウム、フクロノリ抽出物、着色料(クチナシ、紅花赤)、ヘスペリジン、(一部にゼラチンを含む)
内容量



いっ かつ ひょう じ らん

一括表示欄にはメーカー名や原材料名などがまとめて書かれているんだ。

この表示例の場合、原材料名の項目の“/”の後に、見慣れない物質の名前が並んでいるよ。

これが食品添加物だよ。

※この表示例は実在の食品を基に加工作成しています

食品添加物は食品に色や香りを加えておいしく食べやすくしたり、腐りにくくしたりと、いろいろな目的で使われるんだよ。



身近な食品に使用されている添加物



てん か ぶつ
食品添加物は自由に使っているの？



新しい食品添加物が使われるようになる前には、審査が行われるんだ。
消費者庁が使い方や使っている量などを決め、そのときに食品安全
委員会が安全かどうかを確認しているんだよ。



ここが大切！



食品安全委員会と消費者庁が連携して食品添加物の安全性を確保
しています。

お菓子やジュースはおいしいけれど、摂りすぎないようにしようね。
バランスよくいろいろな食品を食べて元気に過ごしましょう。

食品衛生法上の食品添加物とは

○ 食品衛生法第4条（定義）

この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。

○ 食品衛生法第12条（添加物等の販売等の制限）

人の健康を損なうおそれのない場合として内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物（天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものを除く。）並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

○ 食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針（平成8年衛化第29号生活衛生局長通知）

食品添加物は、人の健康を損なうおそれがなくかつその使用が消費者に何らかの利点を与えるものでなければならない。



**食品添加物は、有用性と安全性が実証・確認されなければ
使用が認められない**

食品添加物の種類

日本で使用可能な食品添加物は、指定添加物及び既存添加物のほか、天然香料、一般飲食物添加物に分類される。

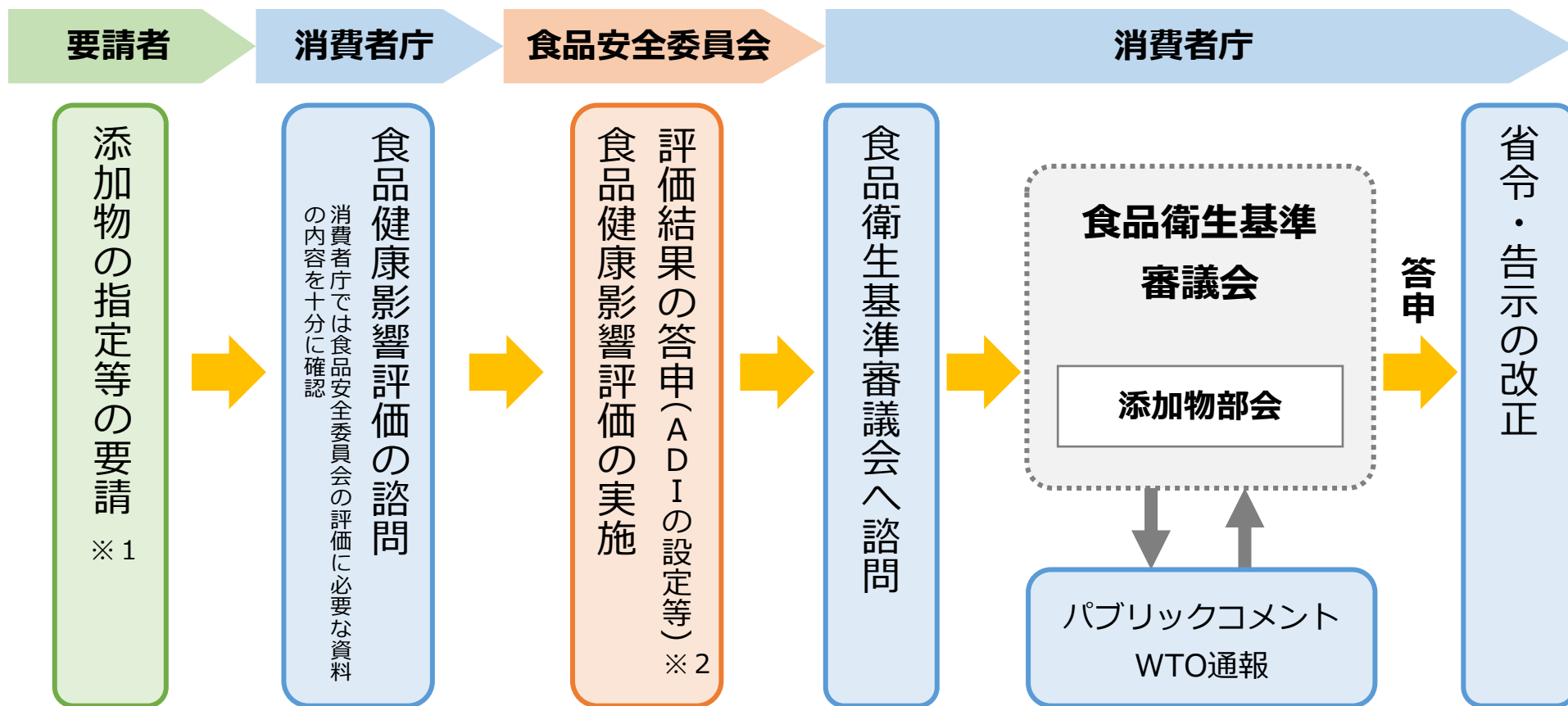
	定義	例	品目数※	備考
指定添加物	食品衛生法第12条に基づき、内閣総理大臣が定めたもの	ソルビン酸 キシリトール	476品目	
既存添加物	化学合成品以外の添加物のうち、平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に収載	クチナシ色素 タンニン	327品目 〔平成7年当時は489品目〕	安全性に問題があるもの、使用実態のないものは削除
天然香料	動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの	バニラ香料 カニ香料	約600品目	指定制度の対象外
一般飲食物添加物	一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの	イチゴジュース 寒天	約100品目	

※ 令和7年8月25日現在の品目数

※ 最近の指定品目：令和4年8月30日（厚生労働省令第119号）炭酸水素カリウム
 令和4年10月26日（厚生労働省令第151号）L-酒石酸カルシウム
 令和5年7月26日（厚生労働省令第99号）フィチン酸カルシウム
 令和6年3月1日（厚生労働省令第32号）ポリビニルアルコール

食品添加物の指定等の流れ

消費者庁では、食品安全委員会に食品健康影響評価を諮問し、その評価結果を踏まえ、食品衛生基準審議会の審議を経て、食品添加物の指定等を実施。



※ 1 食品添加物指定等相談センター（国衛研）において要請者の資料作成に対する補助を行っている。

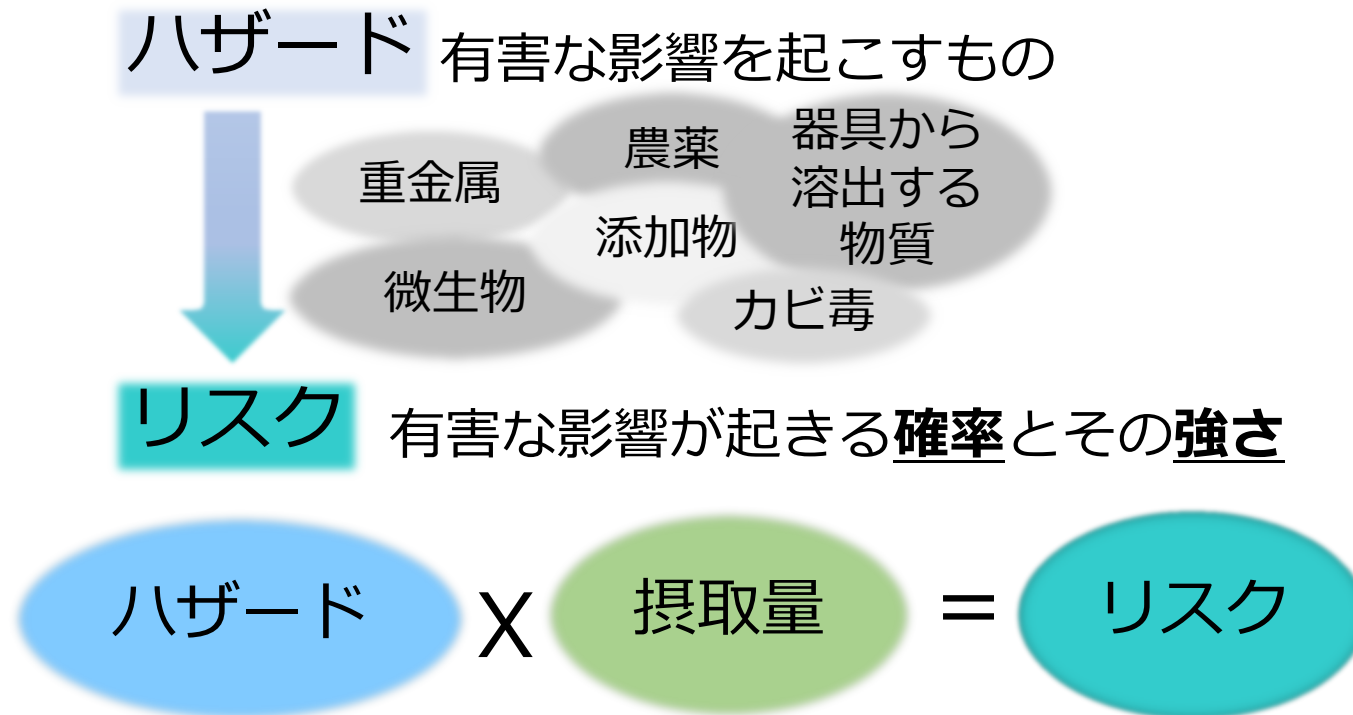
※ 2 許容一日摂取量（ADI：Acceptable Daily Intake）

ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量

食品のリスクとは・・・

安全な食品とは－量

- －概念
- －食品安全分野におけるハザードとリスク



食品のリスクとは・・・

安全な食品とは－量

- －概念
- －食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの



重金属

農薬

器具から
溶出する
物質

微生物

添加物

カビ毒

リスク 有害な影響が起きる確率とその強さ

ハザード

X

摂取量

=

リスク

食品のリスクとは・・・

安全な食品とは－量

- －概念
- －食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの



重金属
農薬
器具から溶出する物質
微生物
添加物
カビ毒

リスク 有害な影響が起きる確率とその強さ

ハザード

X

摂取量

=

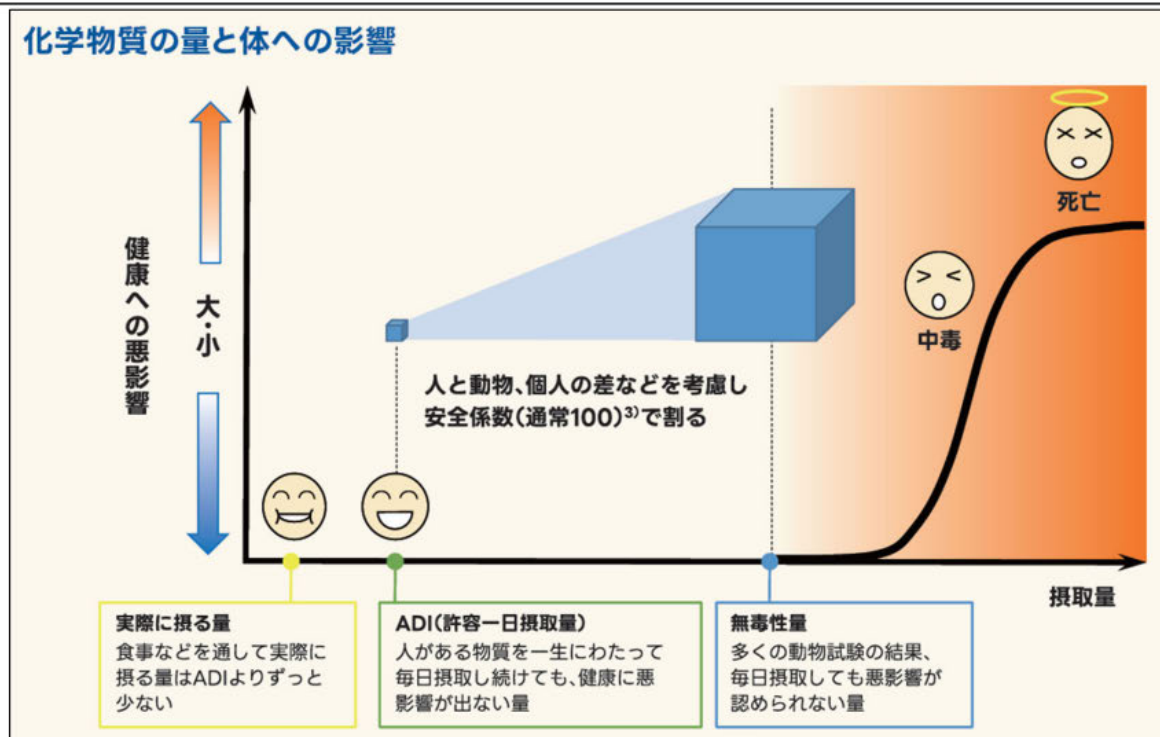
リスク

ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

食品の安全を守る仕組み

-ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

動物試験で得られた一番小さい「無毒性量」を、「安全係数」*¹で割って、人が毎日一生涯食べ続けても安全な量*²を求める



*1 安全係数

得られた無毒性量などの数値は動物での値なので、ヒトに適用する際には、無毒性量を安全係数（通常は100：種差10×個体差10）で割り、食べても安全な量を定めます。

*2 許容一日摂取量（ADI: Acceptable daily intake）

食品添加物に係る安全確保の取組

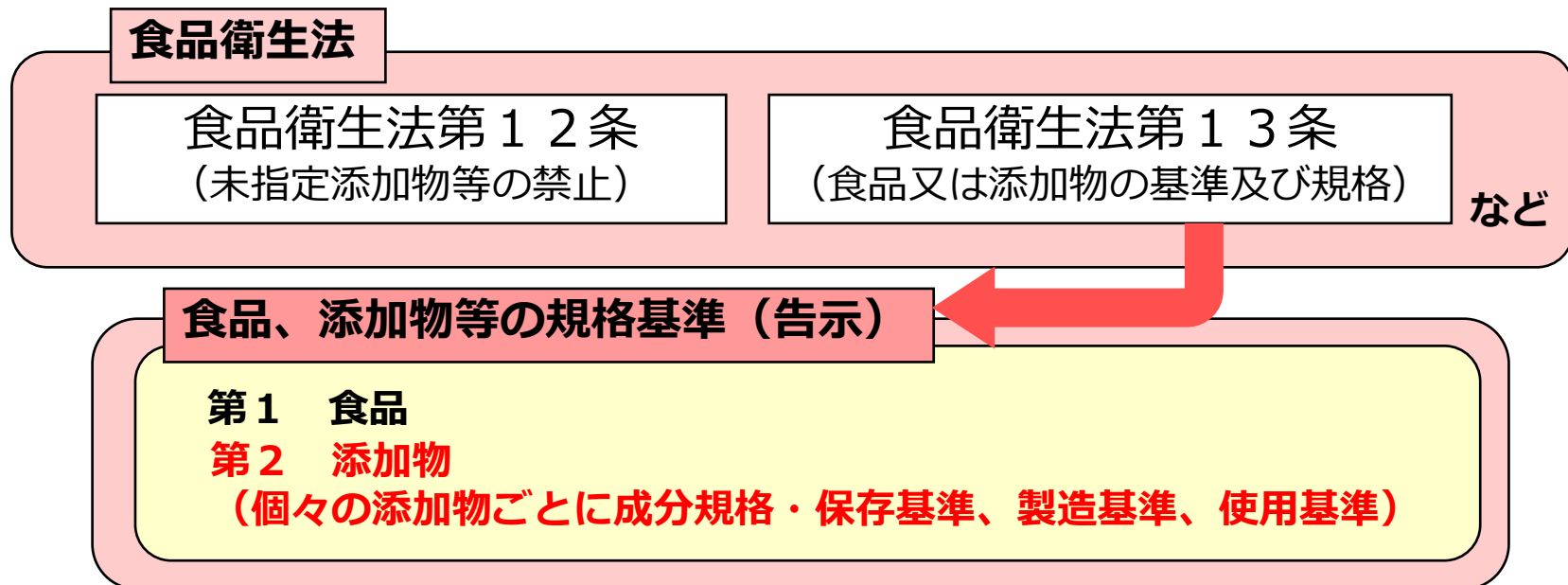
成分規格及び 使用基準の設定	<ul style="list-style-type: none">品質の安定した食品添加物が流通するよう、純度や成分について遵守すべき項目（成分規格）を設定過剰摂取による健康影響が生じないように、食品添加物ごとに添加できる上限値など（使用基準）を設定
摂取実態の把握	<ul style="list-style-type: none">マーケットバスケット方式による食品添加物一日摂取量調査（毎年対象添加物を変えて実施）
既存添加物の 安全性確保	<ul style="list-style-type: none">既存添加物の安全性確認を推進成分規格を策定し、第10版公定書へ収載
既存添加物の 消除	<ul style="list-style-type: none">使用実態のないもの、安全上問題のあるものの消除（162品目消除済み）

食品添加物の規格基準

○食品衛生法第13条（食品又は添加物の基準及び規格）

内閣総理大臣は、公衆衛生の見地から、食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは**添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。**

② 前項の規定により**基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、（略）、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、（略）、若しくは販売してはならない。**



規格基準の具体例

安息香酸の例

成分規格

※成分規格が未設定の添加物もあり

含量	本品を乾燥したものは、安息香酸（ $C_7H_6O_2$ ）99.5%以上を含む。
性状	本品は、白色の小葉状又は針状の結晶であり、においがいいか、又はわずかにベンズアルデヒドようのにおいがある。
確認試験	本品1gに水酸化ナトリウム溶液（1→25）20mLを加えて溶かした液は、安息香酸塩(2)の反応を呈する。
融点	121~123℃
純度試験	(1) 鉛 Pbとして…（略）
乾燥減量	0.5%以下（3時間）
定量法	本品を乾燥し、…（略）

使用基準

※使用基準の設定が必要な添加物のみ

安息香酸は、**キャビア**、**マーガリン**、**清涼飲料水**、**シロップ**及び**しょう油**以外の食品に使用してはならない。

安息香酸の使用量は、安息香酸として、**キャビア**にあっては**その1kgにつき2.5g以下**、**マーガリン**にあっては**その1kgにつき1.0g**（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合には、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が**1.0g**）以下、**清涼飲料水**、**シロップ**及び**しょう油**にあっては**その1kgにつき0.60g以下**でなければならない。

食品添加物に係る安全確保の取組

成分規格及び 使用基準の設定	<ul style="list-style-type: none">・ 品質の安定した食品添加物が流通するよう、純度や成分について遵守すべき項目（成分規格）を設定・ 過剰摂取による健康影響が生じないように、食品添加物ごとに添加できる上限値など（使用基準）を設定
摂取実態の把握	<ul style="list-style-type: none">・ マーケットバスケット方式による食品添加物一日摂取量調査（毎年対象添加物を変えて実施）
既存添加物の 安全性確保	<ul style="list-style-type: none">・ 既存添加物の安全性確認を推進・ 成分規格を策定し、第10版公定書へ収載
既存添加物の 消除	<ul style="list-style-type: none">・ 使用実態のないもの、安全上問題のあるものの消除（162品目消除済み）

食品添加物一日摂取量調査

◆ マーケットバスケット方式

目的

- 食品添加物を実際にどの程度摂取しているかを把握し、食品添加物の安全性を確保する
- ADI（許容一日摂取量）を超過するおそれがないかどうかを確認する（仮に安全性上問題となるような結果が明らかとなった場合には、食品添加物の基準を改正するなど必要な措置を講じる）

方法

スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を分析し、その結果に消費者庁(*)で実施した食品摂取量調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求める (*令和5年度までは厚生労働省)

調査実施状況（直近12年）

調査年度	調査品目
平成24年度	保存料等
平成25年度	酸化防止剤等
平成26年度	〈小児〉甘味料、保存料、着色料等
平成27年度	甘味料
平成28年度	保存料等
平成29年度	酸化防止剤等

調査年度	調査品目
平成30年度	〈小児〉甘味料、保存料、着色料等
令和元年度	甘味料
令和2年度	保存料、着色料
令和3年度	酸化防止剤等
令和4年度	〈小児〉甘味料、保存料、着色料等
令和5年度	甘味料、保存料、着色料等

食品添加物一日摂取量調査

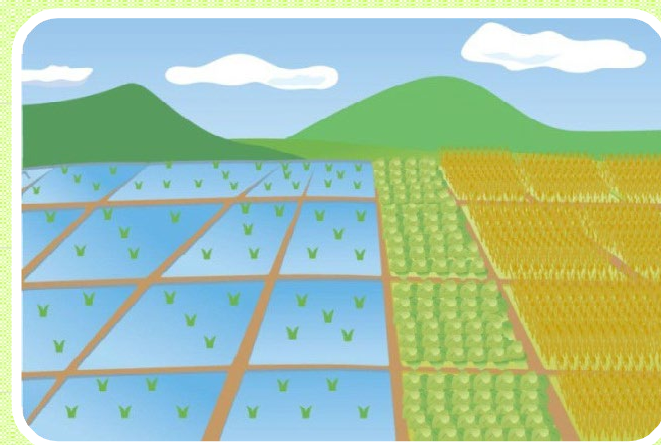
表3 混合群推定一日摂取量と許容一日摂取量又は最大耐容一日摂取量との比較(20歳以上)

	食品添加物名 (調査対象物質)	体重1kg当たりの 推定一日摂取量*1 (mg/kg体重/日)	ADI 又は MTDI*2 (mg/kg体重/日)	対ADI(MTDI) 比*1,*2,*3 (%)
保 存 料	安息香酸	0.020	0-20*4	0.10
	ソルビン酸	0.037	25*5	0.15
	デヒドロ酢酸	0	-	-
	亜硫酸塩類 (二酸化硫黄)	0.0005	0-0.7*6	0.066
着 色 料	食用赤色2号	0	0-0.5	0
	食用赤色3号	0.00005	0-0.1	0.048
	食用赤色40号	0	0-7	0
	食用赤色102号	0.0001	0-4	0.003
	食用赤色104号	0	-	-
	食用赤色105号	0	-	-
	食用赤色106号	0.00002	-	-
	食用黄色4号	0.0003	0-10*7	0.003
	食用黄色5号	0.00004	0-4	0.0009
	食用緑色3号	0	0-25	0
	食用青色1号	0.00001	0-6*8	0.0002
	食用青色2号	0	0-5	0
	ノルビキシン	0.0001	0-0.6*9	0.013
	ピキシン	0.00009	0-12	0.0007
甘 味 料	アセスルファム カリウム	0.028	0-15	0.19
	スクラロース	0.017	0-15	0.11
	ステビア抽出物	0.009*10	0-4*11	0.22
結 着 剤	総リン酸塩類	3.7*12	70*13	5.3
発 色 剤	亜硝酸塩	0.002	0-0.07*14	3.1

3. 農薬について

農作物は 人の手が加わった環境（≠自然環境）で栽培

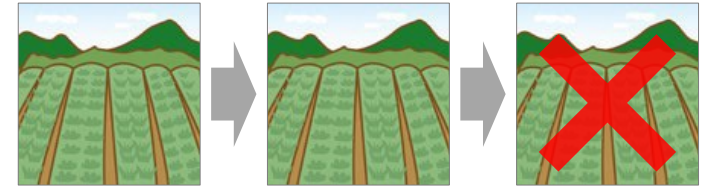
- 1箇所に特定の作物を大量栽培
- 天敵が少ない
- 品種改良されたものを栽培
- 肥料を与えられて育っている



- 病害虫がひとたび発生すると広がりやすい
- 雑草などとの競争にも弱い

（１）耕種的な対策

病気にかかりにくい品種の利用、
同じ畑で同じ作物を続けて栽培しない など



（２）物理的な対策

熱水土壤消毒、果実の袋かけ、
防虫ネットの利用など



（３）生物的な対策

天敵（天敵農薬） など



「農薬」は、
防除方法の1つ

（４）化学的な対策

農薬

農薬

農作物を栽培するときに、病気や害虫、
雑草を防除して農作物を保護したり、
生育を促進・抑制したりするもの



農薬には、こういったものがあります

農作物を害する病害虫を退治したり、雑草を除いたりするのに用いる薬剤

殺虫剤
殺菌剤（植物を病気にするカビや細菌を防除する）
除草剤
殺そ剤（農作物に被害を与えるネズミを防除する）
誘引剤（主として害虫をにおいなどで誘き寄せる）
など

植物の生理機能を調整する薬剤
（植物成長調整剤）

発根促進剤（挿木、挿苗、種子、球根などの発根を促進させる）
着果促進剤（果樹や野菜が実をつけやすいようにする）
無種子化剤（種をつけないようにする）
など

病害虫から農作物を守るために利用する病害虫の天敵

寄生バチ
テントウムシ
カブリダニ類
昆虫ウィルス

人工的に殖やされ、「生物農薬」として販売

など

農薬使用の目的

- 農作物を病害虫の被害から保護し、**品質・収穫量を確保**
- 手作業に比べ、雑草防除に要する**労働力を軽減**
- 種無ぶどうの生産、稲の倒伏軽減等による**生産効率の向上**
- デオキシニバレノールなどの**かび毒によるリスクを低減**

つまり

品質のよい農作物を効率よく安定して生産し、なるべくコストを抑え、市場に供給するため。

特に
日本は

- 高温多湿で病害虫が発生しやすい
- 農地面積が限られている
- 農業従事者は年々減り、ますます高齢化

農薬を使わなかった場合、農作物はどうなる？



トマト 病気により収穫量が減少



リンゴ

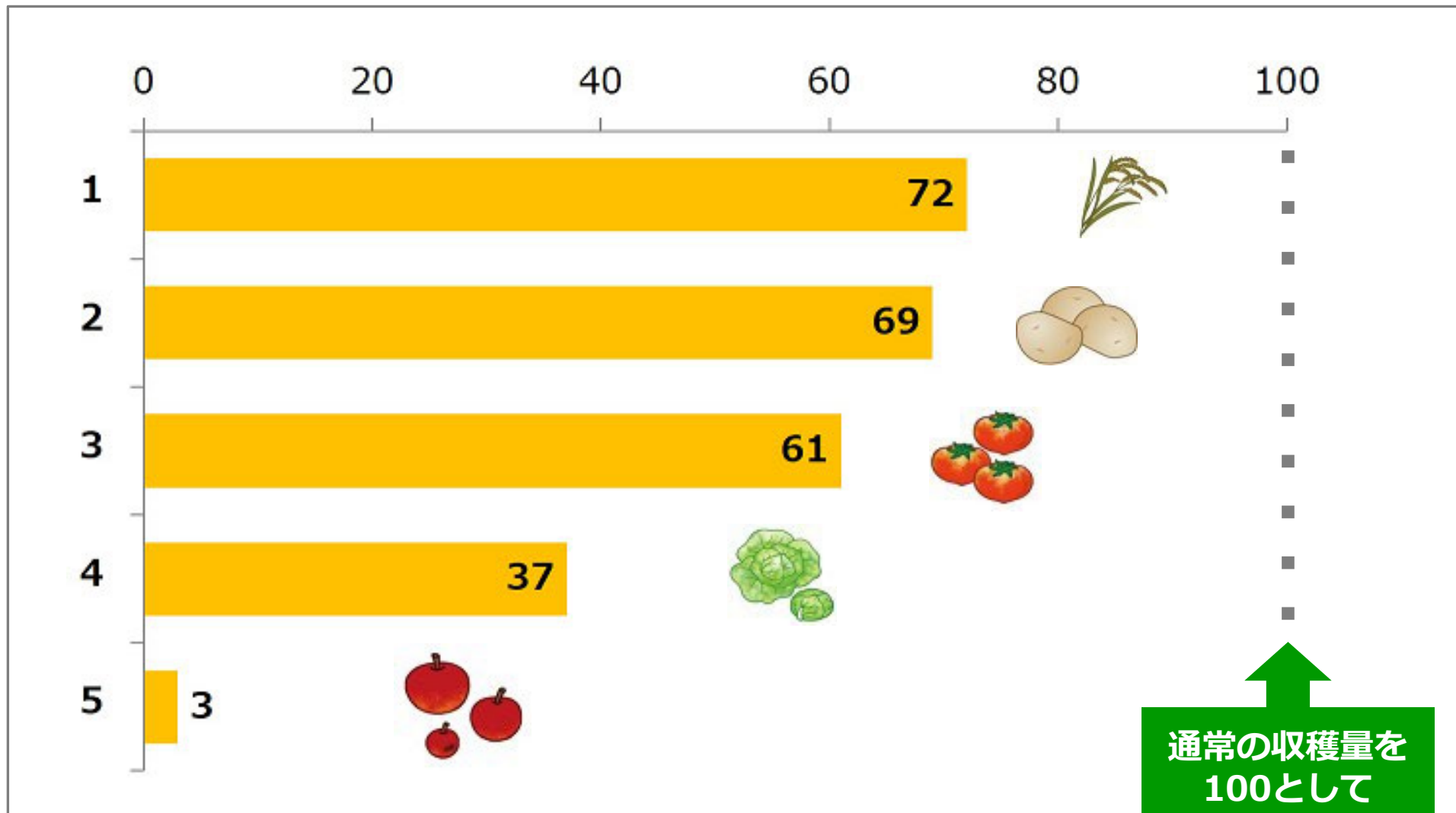
害虫により品質が低下



ムギ

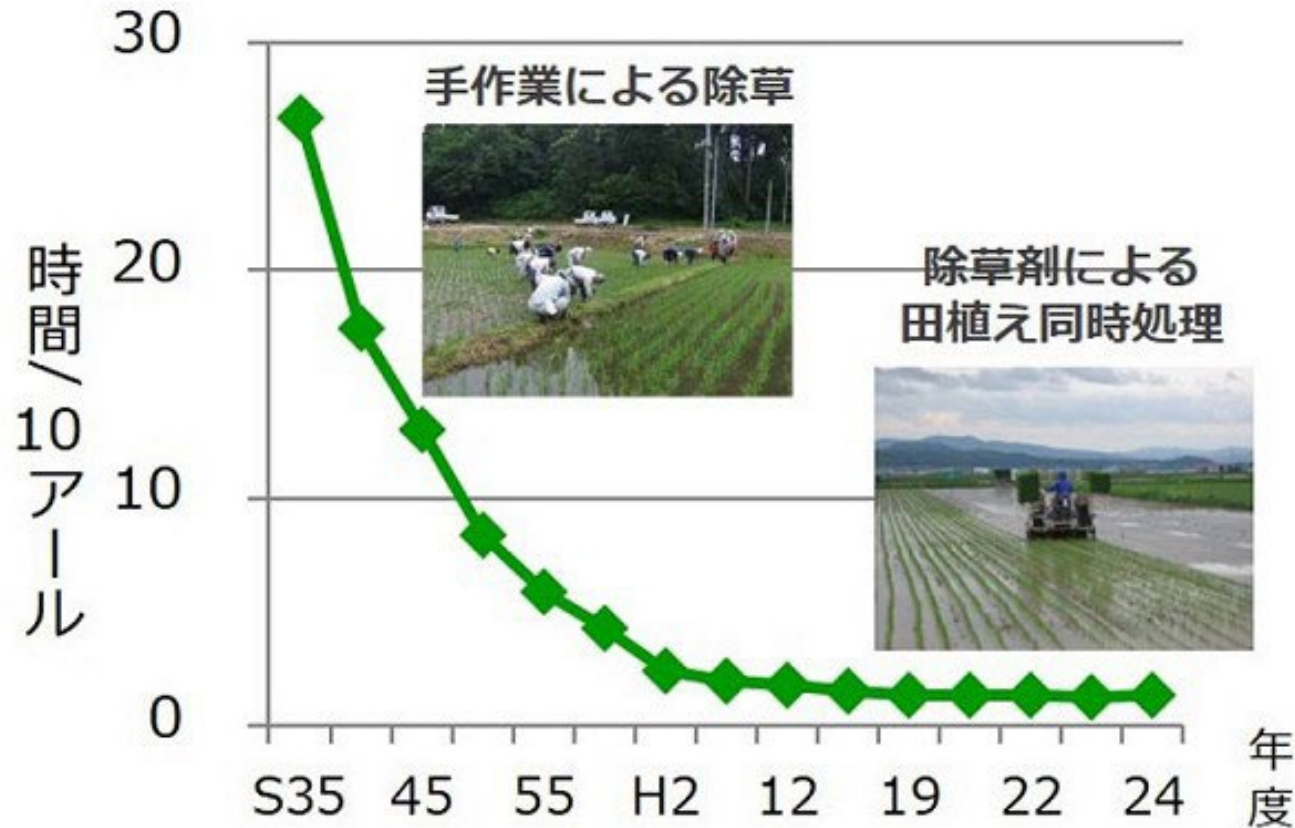
赤かび病菌がかび毒を産生し、
人の健康に悪影響

農薬を使わなかった場合、収穫量はどうなる？



出典：一般社団法人日本植物防疫協会「農薬を使用しないで栽培した場合の病害虫等の被害に関する調査」（1993年）

米づくりに必要な除草作業の労働時間の推移



出典：農林水産省「農産物生産費統計」

労働時間の短縮により、生産コストを抑えられる。

農薬を使わなければ人件費もかさむ。

⇒ 商品の値段に跳ね返ってくる可能性。

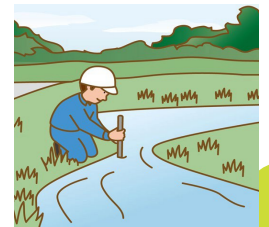
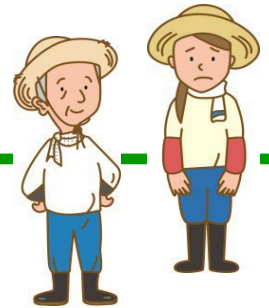
農薬は

- 生産者によって散布される
- 農作物という食品になり得る物に直接的あるいは間接的に散布される
- 意図的に環境中に放出される



3つの安全を確保

- ① 生産者（＝農薬使用者）の安全
- ② 農薬が使用された農作物を食べた者の安全
- ③ 環境（水質、生活環境動植物等）に対する安全



「農薬の登録制度」



農薬取締法により、登録された農薬のみ
製造、輸入、販売、使用が可能

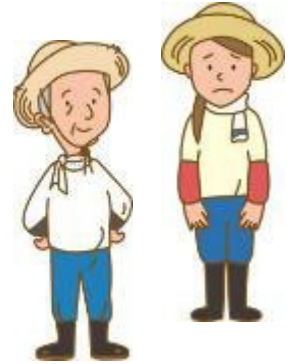


- リスク評価とそれに基づく管理措置の徹底が必要
(**安全な農薬の確保** と **農薬の適正使用** の推進)

■ 安全性

① 農薬を使用する人

呼吸や皮膚から吸入する農薬による健康影響
皮膚や眼への刺激性等



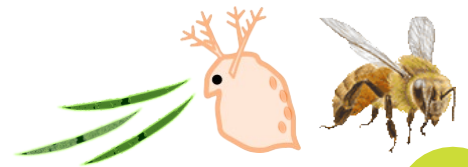
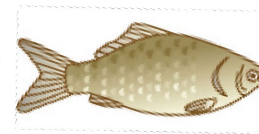
② 農薬が使用された農産物を食べる人

慢性毒性、発がん性、繁殖毒性
農産物への農薬の残留 等



③ 環境

土壌や水中での残留性、水産動植物、
ミツバチ等への影響



■ 品質

有効成分、補助成分の種類及び含有量、
製剤の物理的・化学的性状、経時安定性等

■ 薬効・薬害

申請された方法で、

- 病害虫や雑草の防除に効果があるかどうか
- 使用した作物とその周辺の作物に対して害を与えないかどうか

再評価制度の仕組み

- 既に登録されている全ての農薬について、定期的（15年毎）に最新の科学的知見に基づき、安全性等の再評価を行う仕組みを導入
- また、農薬の安全性に関する科学的知見を収集し、必要な場合には随時、登録の見直しを実施

具体的な進め方

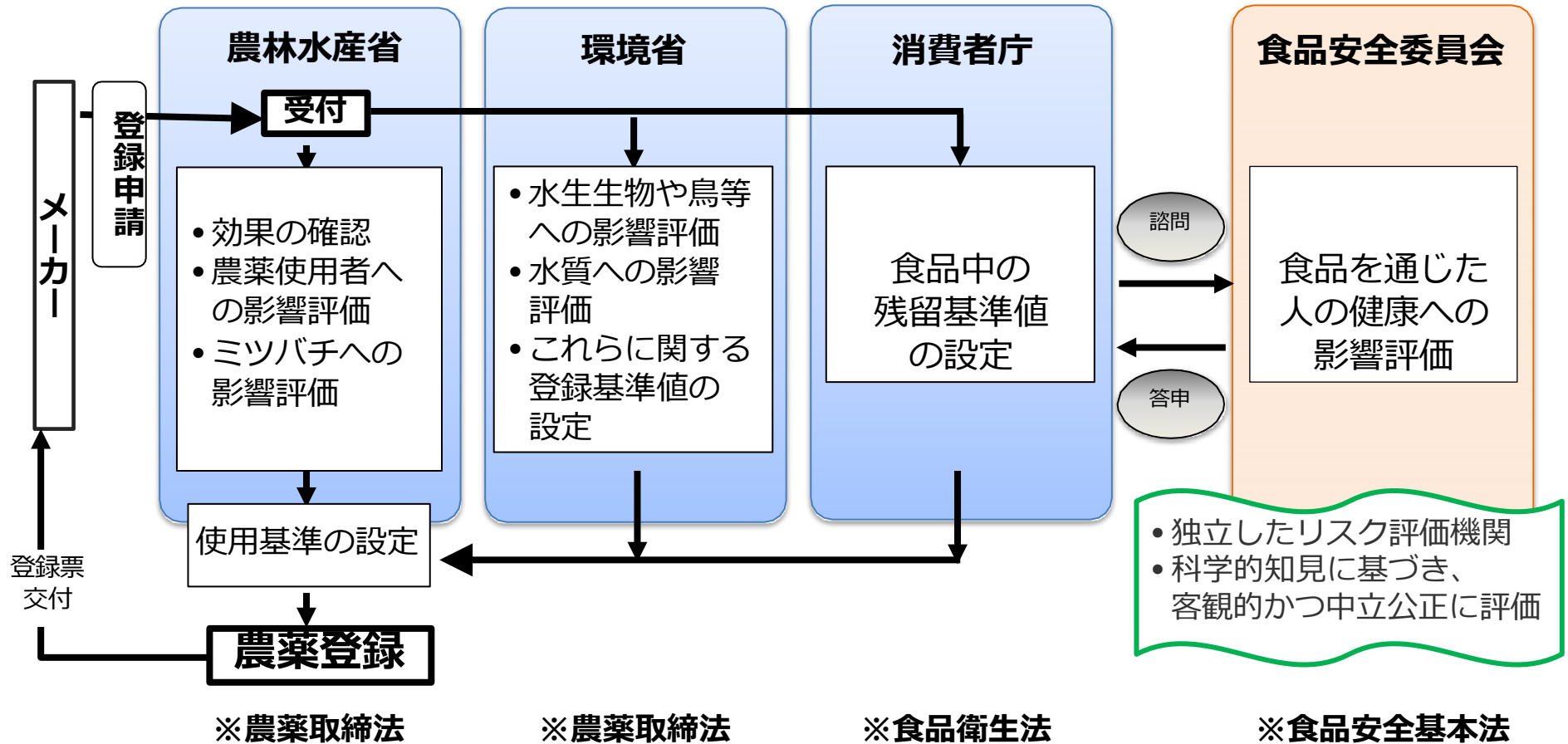
- 再評価では、メーカーに対して、最新の試験要求に則った、データの提出を要求
- 国は農薬の安全性に関する科学的知見の収集・分析



2021年度から開始し、国内での使用量が多い農薬を優先して実施

農薬登録制度に関する省庁と役割

- 安全性が確認された農薬だけを登録するために、関係省庁が連携して取り組んでいる。



残留農薬のリスク管理の必要性①

農薬（殺虫剤、殺菌剤、除草剤など）

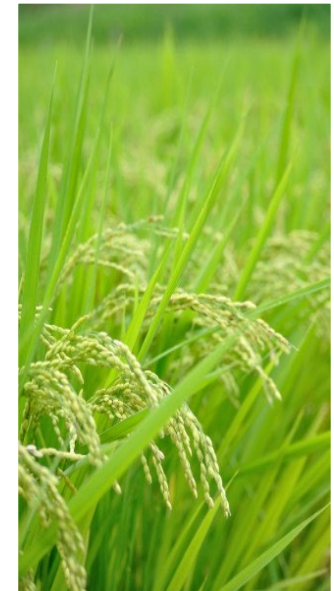
- 農薬：少ない労力で農作物を病害虫や雑草から守ることが可能
- 一方、これらは生体に対する薬理作用をもった物質である。
適切に使用されなければ、人の健康や環境に悪影響を及ぼすおそれ



適切なリスク管理が必要

直接的には「農薬取締法」で規制

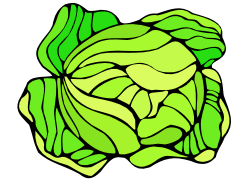
- 国内での農薬の製造・販売を規制
- 農薬の使用方法を規制（使用基準） 等
例：農薬ごとに、使用できる農作物や、その際の使用量、使用回数等）が定められている。



残留農薬のリスク管理の必要性②

- 農薬が、農作物や畑に撒かれる

- 農作物の表面に付着
農作物に吸収されることによって、植物の内部に移行
- 一部は時間とともに減少
(雨によって洗い流される、植物体内で分解されるなど)
- 収穫される農産物に微量に残留する可能性がある



- ヒトは、毎日様々な食品を食べることを通じて、微量の農薬等を摂取



**健康に悪影響が生じないように、
食品中の残留農薬等についてリスク管理が必要**



残留農薬のポジティブリスト制度

○ 食品中に残留する農薬のポジティブリスト制度（第13条第1項及び第3項）

→ 原則、一定の量を超えた農薬が残留する食品の販売等の禁止

残留基準が 定められている農薬

農薬を定められた使用方法で使用した際の残留試験の結果や国際基準に基づき、食品安全委員会によるリスク評価等も踏まえ、残留基準を設定

農薬が残留基準を超えて残留する食品の流通を禁止

残留基準が 定められていない農薬

人の健康を損なうおそれのない一定の量（一律基準※）を設定

※ 0.01ppm（食品1kgに農薬等が0.01mg含まれる濃度）

農薬が一律基準を超えて残留する食品の流通を禁止

内閣総理大臣が 指定する物質

人の健康を損なうおそれのないことが明らかな物質を指定

（カリウム、カルシウム、クエン酸、グルタミン等）

ポジティブリスト制度の対象外となり流通が可能

【残留基準の例】

	にんじん	キャベツ	はくさい	りんご
農薬A	0.1 ppm	0.05 ppm	0.1 ppm	2 ppm
農薬B	1 ppm	0.1 ppm	0.5 ppm	2 ppm
農薬C

農薬の残留基準の設定方法（イメージ）

- 個々の残留基準は、使用方法を遵守して農薬を適正に使用した場合の残留試験の結果を踏まえて設定。

農薬を正しく使用すれば残留基準を超えないが、不適正に使用すれば基準を超えるような値を設定



農薬の適正使用を誘導

- ただし、健康に悪影響を生じるおそれがある場合は、その使用方法自体を見直し。

（国際的に共通の考え方）

使用方法（注）

〔適用農作物ごとに使用方法が定められている〕

農薬A（例）

適用作物：ぶどう
使用方法：散布
希釈倍数：**1000**～2000倍
使用時期：収穫**7日前**まで
使用回数：**3回**以内

作物残留試験を実施

〔**最大の残留が予測される使用方法**に従って実際に農薬を使用し、残留濃度を分析〕



残留基準の設定

〔残留試験の結果に基づいて残留基準を設定〕

農薬A（例）

ぶどう：2ppm

自然条件下での試験であるため、残留濃度のバラツキを考慮し、試験の実測値からある程度の許容幅をおいて設定。

（注）国内で使用される農薬は、農薬取締法により使用方法の遵守義務あり。**赤字**は、最大残留が予測される使用方法。

農薬の残留基準の設定

食品衛生法に基づき、農薬の**残留基準**を設定

- ・ 食品中に残留することが許される農薬の限量
- ・ 個別の物質ごとに、また、食品ごとに設定
- ・ 残留基準を超える食品の流通は禁止

→ これらにより健康への悪影響が生じないことを確保

<残留基準のイメージ>

	 にんじん	 キャベツ
農薬A	0.1ppm	0.05ppm
農薬B	1ppm	0.1ppm
農薬C

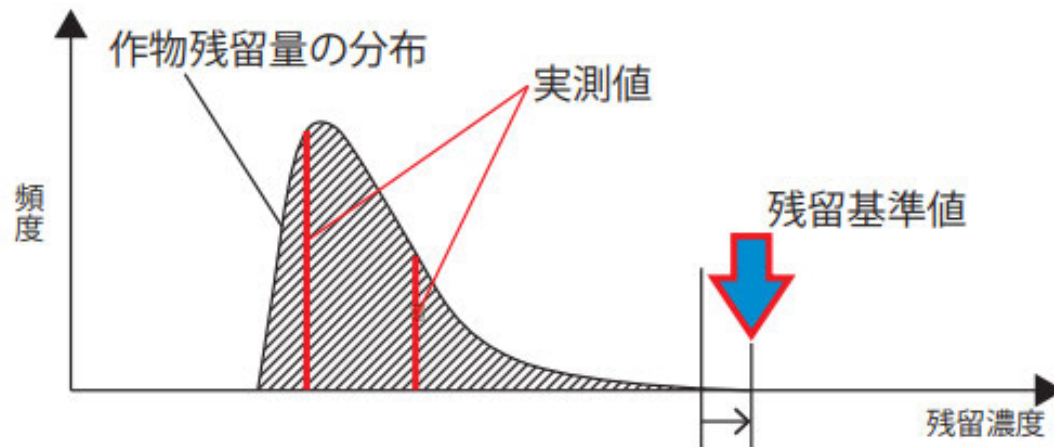
(注) ppm : 100万分の1を意味する。1ppmは、食品1kg中に農薬等1mgが含まれる濃度。

農薬の残留基準の設定方法①

残留試験の結果から残留基準を設定する際は、残留濃度のバラツキを考慮し、試験の実測値からある程度の許容幅において基準を設定。

(理由) 同じ使用方法で農薬を使用しても、以下のような要因により、実際の残留濃度にはバラツキが生じる。

- ・ 品種（作物の大きさや形態の違い、葉の茂り方の違い等）
- ・ 気候（降雨量、日照量、気温等）
- ・ 栽培条件（施設/露地、植栽密度等） 等



つまり・・・

**適正に農薬を使用
していれば、
残留基準を超える
ことがないように
基準を設定。**

農薬の残留基準の設定方法②

農薬の使用が想定されない食品に対しては、基準を設定しない。

- 国内で使用されておらず、かつ、国際基準（コーデックス基準）もなく、輸入食品に対応した基準設定の依頼もないもの。
- 基準を設定しない食品については、一律基準（0.01 ppm）を適用し^{（注）}、それを超えて残留する食品の流通を禁止。

（注）ただし、抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質については、当該食品中には「含有してはならない」ものとして規制。



**基準のない農薬が無規制に使用されることを防止
（いわゆるポジティブリスト制度）**

農薬の残留基準の設定方法③

健康に影響を生じるおそれがないよう基準を設定

- 作物残留試験結果等により設定した基準案が、ヒトの健康への悪影響がないことを確認するため、経口摂取量と許容量（ADI、ARfD）を比較（長期及び短期のばく露評価）。

ADI（Acceptable Daily Intake：許容一日摂取量）：

ヒトが一生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと考えられる一日当たりの物質の摂取量。

ARfD（Acute Reference Dose：急性参照用量）：

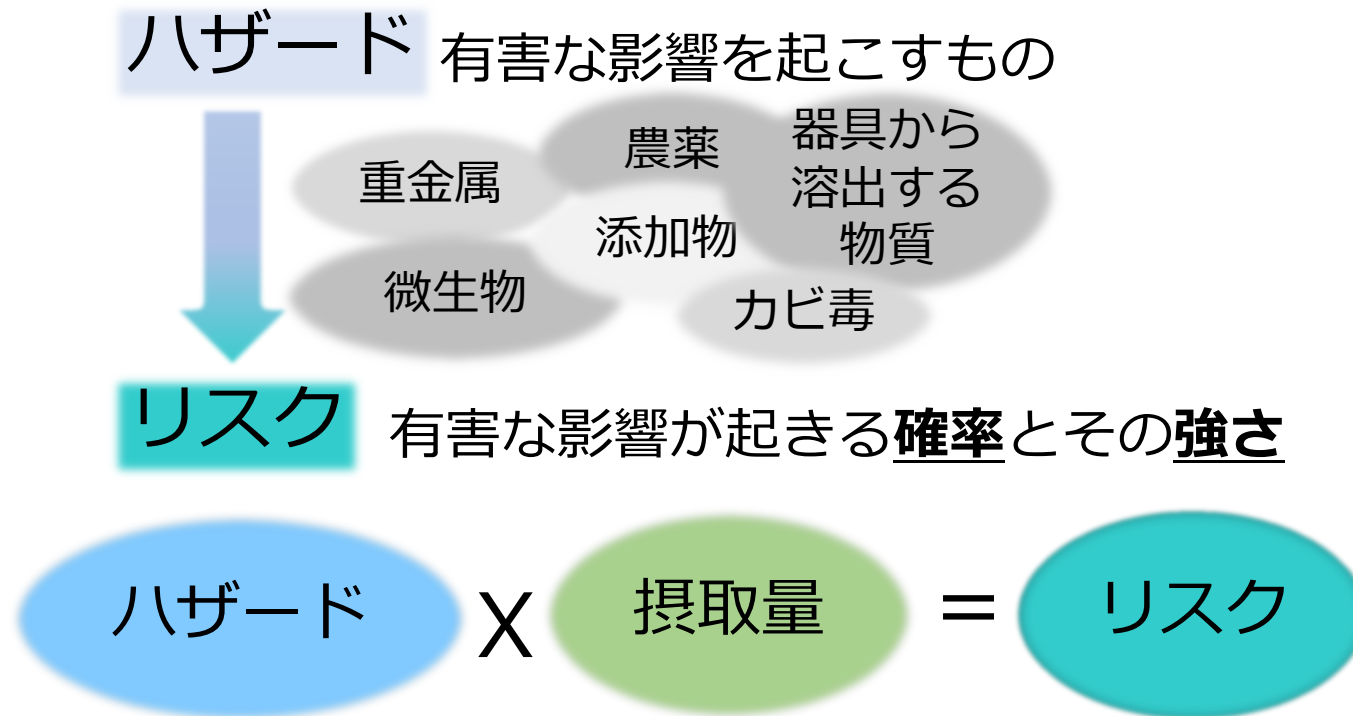
ヒトの24時間又はそれより短時間の経口摂取で健康に悪影響を示さないと推定される摂取量。

食品のリスクとは・・・

安全な食品とは－量

－概念

－食品安全分野におけるハザードとリスク



食品のリスクとは・・・

安全な食品とは－量

- －概念
- －食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの



重金属
農薬
器具から溶出する物質
微生物
添加物
カビ毒

リスク 有害な影響が起きる確率とその強さ

ハザード

X

摂取量

=

リスク

食品のリスクとは・・・

安全な食品とは－量

- －概念
- －食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの



重金属
農薬
器具から溶出する物質
微生物
添加物
カビ毒

リスク 有害な影響が起きる確率とその強さ

ハザード

X

摂取量

=

リスク

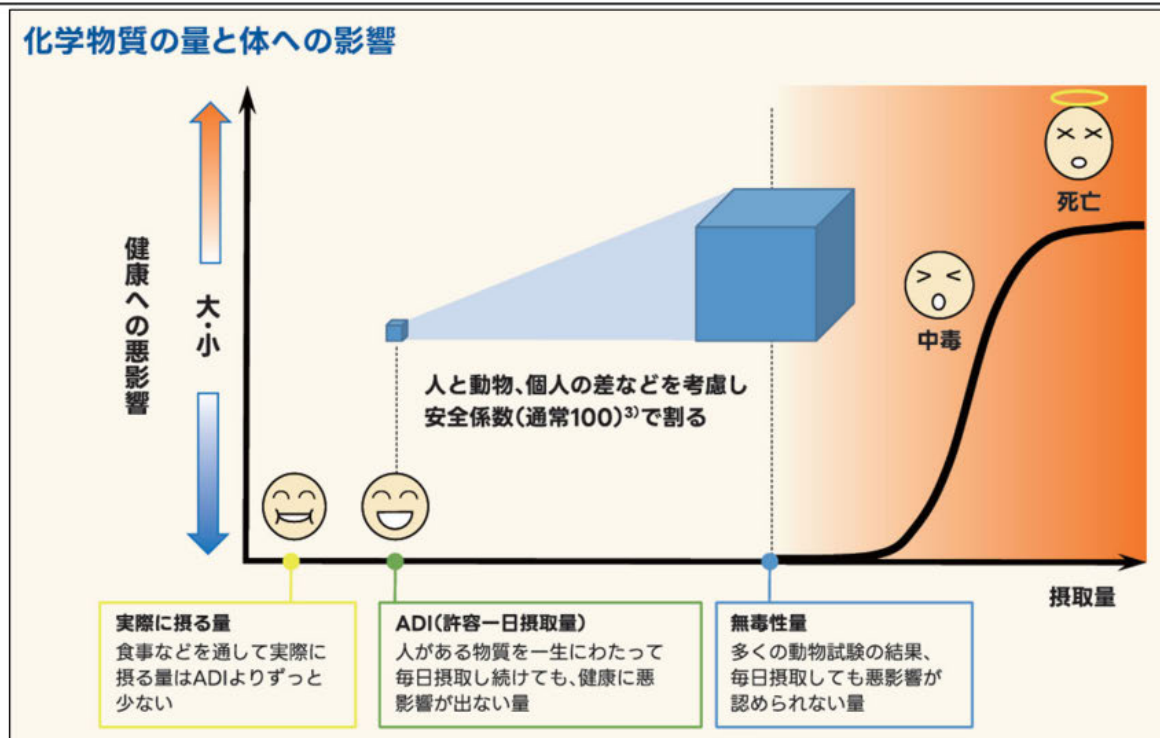
ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

再掲

食品の安全を守る仕組み

-ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

動物試験で得られた一番小さい「無毒性量」を、「安全係数」*¹で割って、人が毎日一生涯食べ続けても安全な量*²を求める

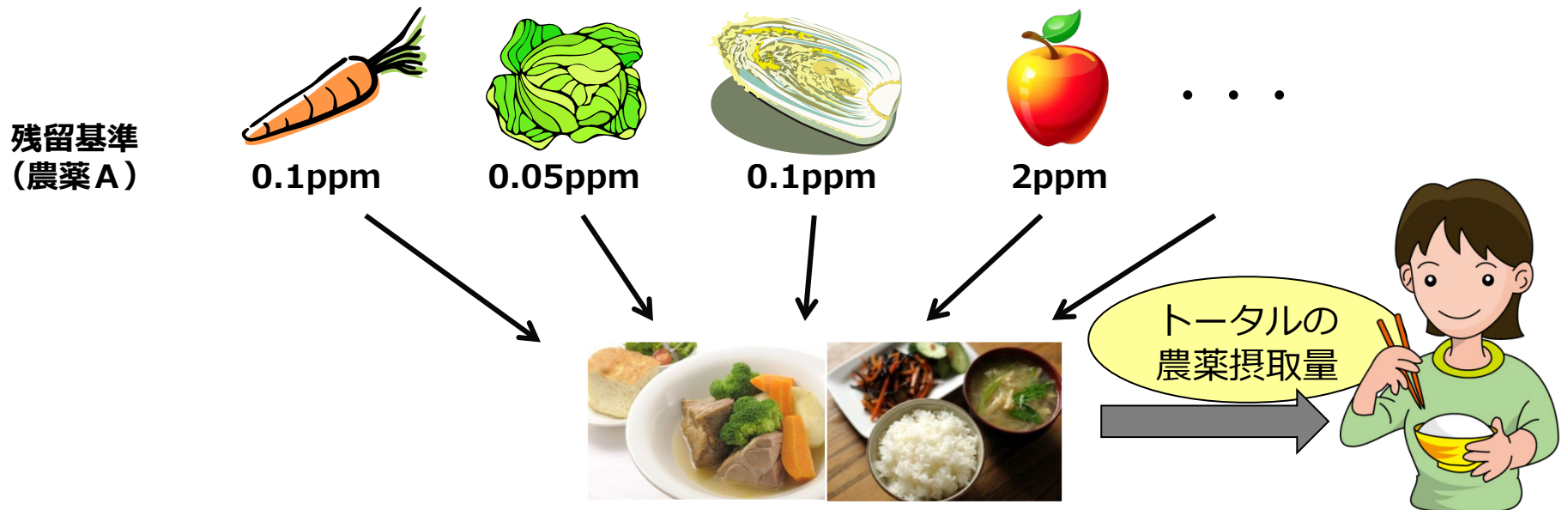


*1 安全係数
得られた無毒性量などの数値は動物での値なので、ヒトに適用する際には、無毒性量を安全係数（通常は100：種差10×個体差10）で割り、食べても安全な量を定めます。

*2 許容一日摂取量（ADI: Acceptable daily intake）

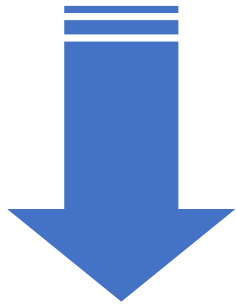
長期暴露評価：農薬摂取量の推定（ADIとの比較）①

- ADIと比較すべき農薬摂取量は、長期間（理論的には生涯）における平均一日摂取量。
- 人は毎日様々な食品を通じて農薬を摂取しているため、個々の食品ごとではなく、様々な食品を通じたトータルの摂取量を推定することが必要。



長期暴露評価：農薬摂取量の推定（ADIとの比較）②

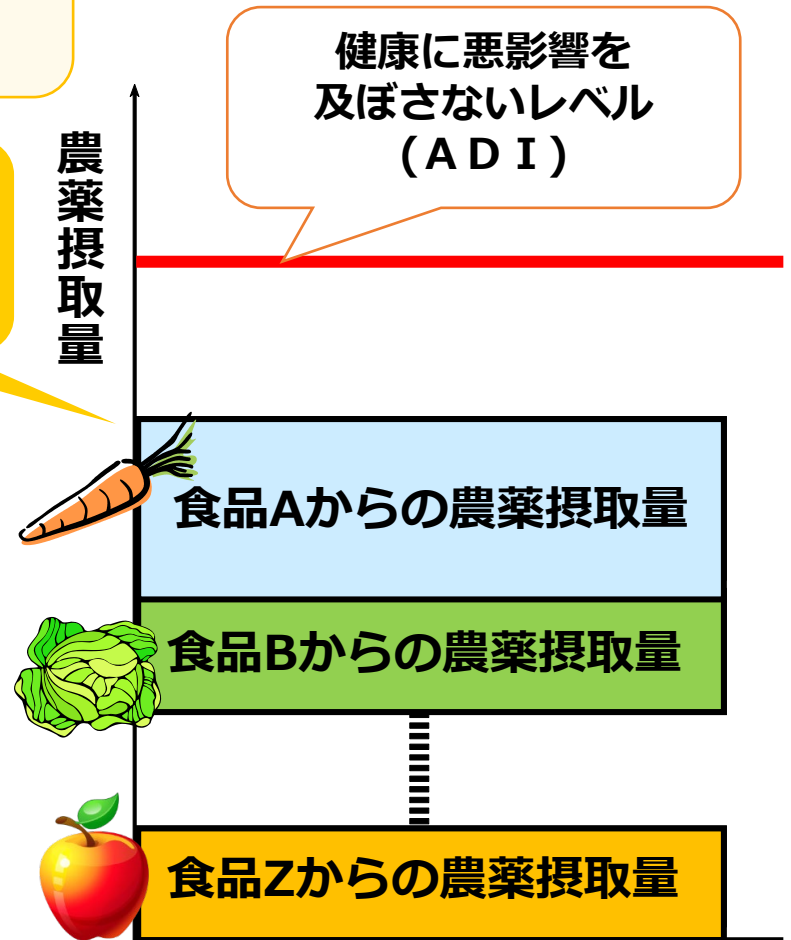
- 農薬の摂取量（一日平均）は、
 - ・ 食品ごとに当該農薬の摂取量を算出し、
 - ・ その値を積み上げることにより推定。



推定される
農薬摂取量
(一日平均)

- その摂取量が健康に悪影響を及ぼさないレベルかどうかを確認。

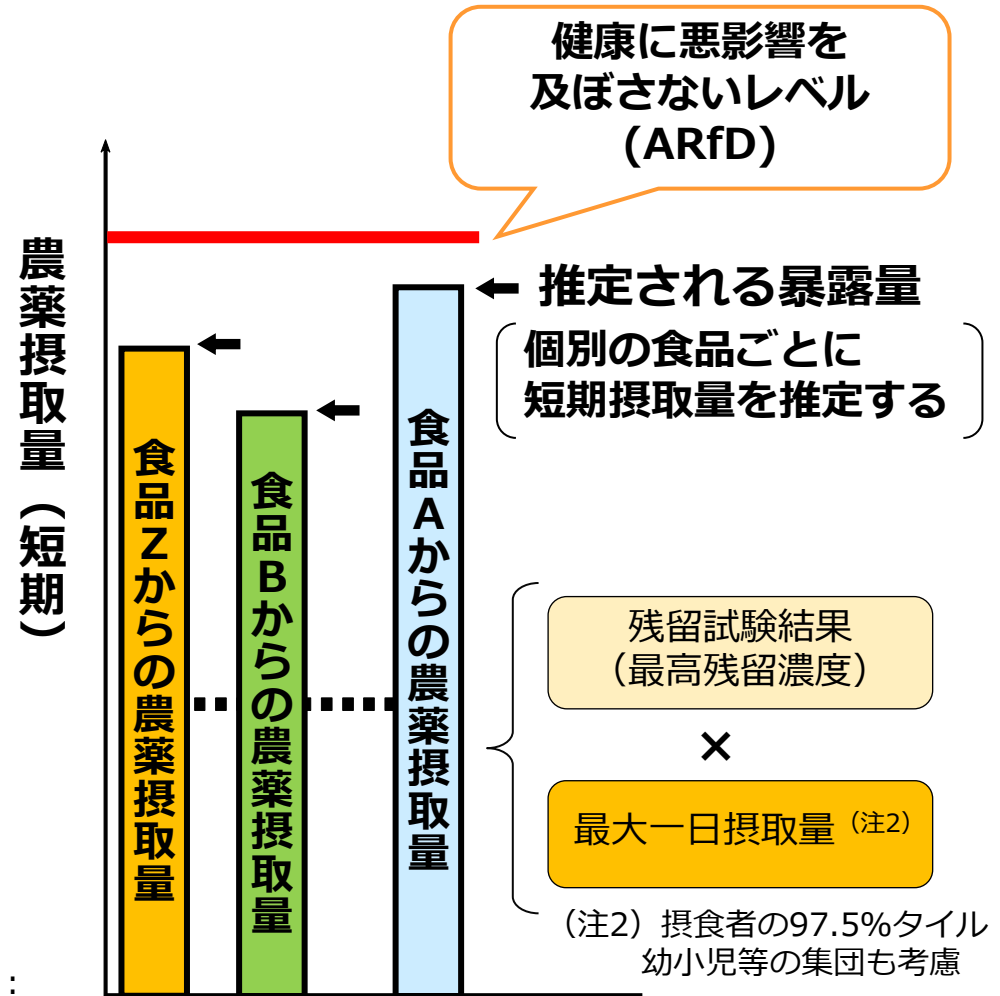
(注) ADI (Acceptable Daily Intake : 許容一日摂取量) : ヒトが一生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと考えられる一日当たりの物質の摂取量。



短期暴露評価：農薬摂取量の推定（ARfDとの比較）

- ADIは、長期的な影響（農薬を生涯に渡って摂取し続けた場合の影響）を推定するための指標。
- 一方、短期間（24時間、又はそれ以下）の農薬の摂取による影響を推定するための指標としてARfD（急性参照用量^(注1)）という概念があり、残留基準設定の際に考慮している。

(注1) ARfD（Acute Reference Dose；急性参照用量）：
ヒトの24時間又はそれより短時間の経口摂取で健康に悪影響を示さないと推定される摂取量。



(注2) 摂食者の97.5%タイル
幼小児等の集団も考慮

残留農薬等の一日摂取量調査

- 消費者庁は、日常の食事を通じた実際の農薬等の摂取量を推定するため、毎年度マーケット・バスケット方式による調査を実施。

【マーケット・バスケット調査とは】

- ・市販の様々な食品を組み合わせ（各食品の国民の平均摂取量に基づく）、食品に応じて煮る、焼く等の調理を加えたものをサンプルとする調査。
 - ・理論上の推定に比べ、食事を通じて人が摂取する農薬等の量をより実態に近く推定することが可能。
- その結果、各農薬等の一日摂取量はADIを大幅に下回っており、残留基準によるリスク管理が有効であることを確認。
 - ・令和6年度：8地域の試料について、47物質を調査（※下表は調査結果の抜粋）

別表1 定量値が得られた19農薬等のADI、平均一日摂取量及び対ADI比

農薬等の名称	ADI (mg/kg体重/日)	平均一日摂取量 (μ g/人/日) ※	対ADI比 (%) ※
アセタミプリド	0.071	0.46 ~ 1.93	0.011 ~ 0.048
イミダクロプリド	0.057	0.34 ~ 2.12	0.011 ~ 0.066
ペンチオピラド	0.081	1.30 ~ 2.81	0.029 ~ 0.062
ミクロブタニル	0.024	0.10 ~ 2.40	0.007 ~ 0.177

※下限値：定量値が得られなかった食品群の濃度を0として推定した場合の値

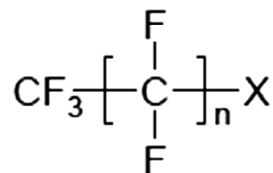
上限値：定量値が得られなかった食品群の濃度を定量下限値又は検出限界値として推定した場合の値

4. その他情報提供

PFASとは

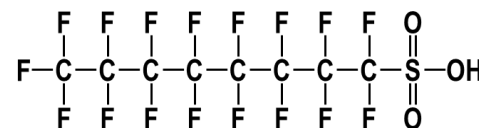
- PFASは、有機フッ素化合物の総称であり、その分子種の定義は複数存在する。
 - OECDによると、**4,730のPFAS分子種**の存在が確認されている。
- 撥水性、撥油性と、物理的・化学的な安定性を併せ持つことから、溶剤、界面活性剤、繊維・革・紙・プラスチック等の表面処理及びその原料、イオン交換膜、潤滑剤、泡消火剤、半導体原料、フッ素ポリマー加工助剤等、幅広い用途で使用されている。
- PFASのうちPFOS、PFOA及びPFHxSは、化審法※に基づく第一種特定化学物質に指定され、その製造及び輸入が原則禁止されている。
 - PFOSは2010年、PFOAは2021年、PFHxSは2023年に指定。

※化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律（昭和48年法律第117号）

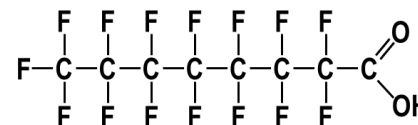


PFAS分子種の一般的な構造
※Xは親水性の末端基

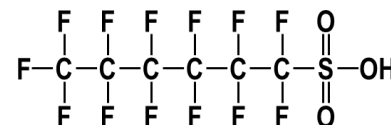
パーフルオロオクタンスルホン酸
(PFOS)



パーフルオロオクタン酸
(PFOA)



パーフルオロヘキサンスルホン酸
(PFHxS)



耐容一日摂取量（TDI）の設定

- わが国においては、内閣府食品安全委員会にて自らの判断による食品健康影響評価が行われ、その評価結果、
- PFOS及びPFOAの耐容一日摂取量（TDI）※をそれぞれ20 ng/kg体重/日と設定し、
- 令和6年6月25日付けで内閣総理大臣を含む関係大臣宛に通知された。

※ 耐容一日摂取量（TDI）：ヒトが一生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のこと

水道水（水道法）における見直し

● 令和2年3月：

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「水質基準に関する省令の一部改正等について（施行通知）」により、水質管理目標設定項目としての目標値（暫定）を50 ng/L（PFOS及びPFOAの合算値）に設定

<設定根拠>

- 耐容一日摂取量（TDI） : 20 ng/kg体重/日
- ヒトの平均体重 : 50 kg
- 水道水経由のばく露割合 : TDIの10%
- ヒトが1日に飲用する水の量 : 2 L
- 保守的で健康保護的なアプローチとして、PFOSとPFOAの合算値として設定

● 令和7年6月：

中央環境審議会水環境・土壌農薬部会水道水質・衛生管理小委員会（令和7年2月及び4月）、中央環境審議会答申「水道における水質基準等の見直しについて（第1次答申）」（令和7年5月）を経て、省令改正・公布を行い、水質管理目標設定項目（PFOSとPFOAの合算値として50 ng/L）から水質基準項目（規制値は変更なし）へ引き上げ（施行日は令和8年4月1日）

改正前

水質管理目標設定項目*	目標値（暫定）
PFOS及びPFOA	PFOS及びPFOAの量の和として 0.00005 mg/L以下



改正後

水質基準項目*	基準値
PFOS及びPFOA	PFOS及びPFOAの量の和として 0.00005 mg/L以下

* 「水質基準に関する省令の制定及び水道法施行規則の一部改正等について」（平成15年10月10日付け健発第1010004号厚生労働省健康局長通知）において、将来にわたり水道水の安全性の確保等に万全を期する見地から、水道事業者等において水質基準に係る検査に準じて、体系的・組織的な監視によりその検出状況を把握し、水道水質管理上留意すべき項目として定められる。

* 水道法第4条に基づく水質基準。水質基準に関する省令（平成15年5月30日厚生労働省令第101号）により定められる。

ミネラルウォーター類におけるPFOS及びPFOAの規格基準設定経緯①

1. ミネラルウォーター類の成分規格の項目について

- ミネラルウォーター類については、水道水の代替として摂取されている実態があることから、水道法に基づき水道水の水質基準等として人の健康の保護の観点から基準値が設定されている項目については、食品衛生法においてもミネラルウォーター類の成分規格の項目とすることを検討することとしている。
 - 「ミネラルウォーター類における化学物質等の成分規格の設定等について」
(平成22年12月14日 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 食品規格部会 資料1-1 別紙1)
- ただし、ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの（以下「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）」という。）については、製造基準として原水の採水の段階から厳格な管理を行うこととしていることから、従来、成分規格については必ずしも水道水と同様の基準とはせず、原則としてコーデックスのナチュラルミネラルウォーター規格に準拠し、項目の選定を行うこととしている。
 - 「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の製造基準」（抄）
 - 原水は、自然に、又は掘削によつて地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、泉源及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない
 - 原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであつてはならない。

- 環境省において、水道水の水質基準項目としてPFOS及びPFOAを追加する方針が概ね了承（令和7年2月当時）。
- 一方、コーデックスのナチュラルミネラルウォーターの規格において、現在、PFOS及びPFOAは設定されておらず、また、ミネラルウォーター類についてPFOS及びPFOAの規格を設定しているEUにおいても、ナチュラルミネラルウォーターは対象外としている。

食品衛生法に基づく規格基準としては、ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの（以下「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」という。）を対象に、PFOS及びPFOAを成分規格として設定する。

ミネラルウォーター類におけるPFOS及びPFOAの規格基準設定経緯②

2. 基準値について

- ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）の成分規格の基準値については、従来、水質基準等の設定の考え方に準じて設定することとしている。
- 平成22年の成分規格設定方針においても、水道水質基準等の設定の考え方に準じて、耐容一日摂取量（TDI）等の閾値が設定される物質については、基本的には、他の食品からの寄与を考慮した以下の条件で対象物質の1日当たりのばく露量がTDIを超えないような評価値を算出し、基準値とすることとされている。
 - 人が1日に飲用する水の量：2 L
 - 人の平均体重：50 kg
 - 水経由のばく露割合としてTDIの10%
- 今回の水道水の水質基準におけるPFOS及びPFOAの基準値においては、この条件に基づきPFOS及びPFOAの合算値として50 ng/Lと設定されている

以上から、PFOS及びPFOAに係るミネラルウォーター類の成分規格としては、以下のとおりとする。

**ミネラルウォーター類（殺菌又は除菌を行うもの）：PFOS及びPFOAの合算値として0.00005 mg/L
(50 ng/L)**

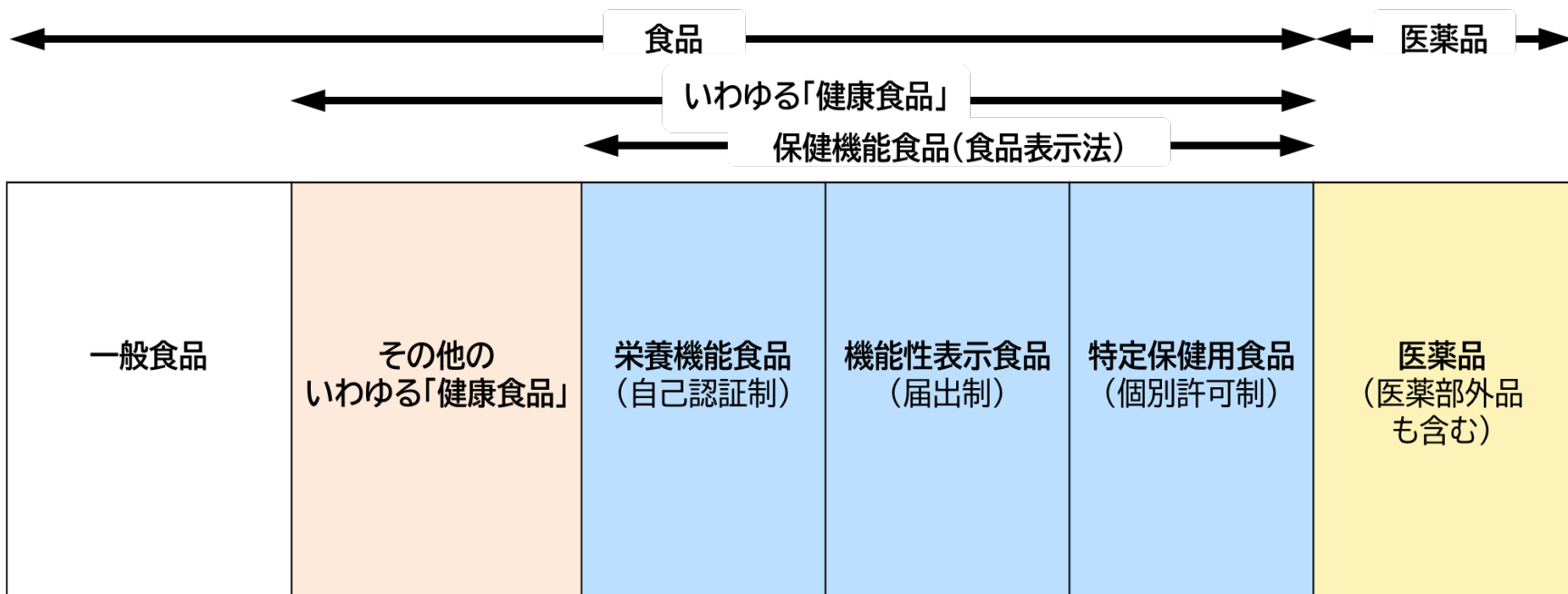
※ 告示の日（令和7年6月30日）から施行。ただし、令和8年4月1日（水道水質基準の改正の施行日）前に製造・輸入されたものを加工・使用・調理・保存・販売する場合は、従前の例によることができることとする。

いわゆる「健康食品」について

いわゆる「健康食品」：

- 医薬品以外で経口的に摂取される「健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品」のことをいう¹⁾。
- また、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品といった制度上の区分を区別することなく、こうした食品もいわゆる「健康食品」に含まれる¹⁾。

※ いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては、法律上の定義はない。



1) 食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集」(https://www.fsc.go.jp/yougoshu/kensaku_eiyuu.html#item260)を一部改変

※ 下図は、厚生労働省「いわゆる「健康食品」のホームページ」(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/index.html)より抜粋

いわゆる「健康食品」の安全性確保に関する取組

消費者庁で対応

※ 規格基準の遵守状況の監視は監視行政として厚生労働省が対応



	いわゆる「健康食品」	指定成分等含有食品 (令和2年6月1日施行)
製造段階における具体的な方策	<p>「錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び製品設計に関する指針（ガイドライン）」及び「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理（GMP）に関する指針（ガイドライン）」について（令和6年3月11日付け厚生食基発0311第2号）</p> <ul style="list-style-type: none"> 原材料の安全性の確保（文献検索を実施、食経験が不十分なときは毒性試験を実施） 製造工程管理（GMP）による安全性の確保（全工程における製造管理・品質管理） 	<p>指定成分等含有食品の製造又は加工の基準（令和2年厚生労働省告示第121号）</p> <p>製造管理・品質管理等の義務化</p>
	<ul style="list-style-type: none"> GMP等の実効性の確保（第三者認証制度の導入） 	
健康被害情報の収集及び処理体制の強化	<p>いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について（令和6年8月23日付け厚生食監発0823第4号、医薬監麻発0823第1号）</p> <ul style="list-style-type: none"> 因果関係が明確でない場合等も含め、より積極的に情報を収集 	<p>食品衛生法第8条</p> <p>健康被害情報の届出義務化</p>
消費者に対する普及啓発	<p>パンフレット作成、リスクコミュニケーションの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> いわゆる「健康食品」に関する知識の普及啓発 	

厚生労働省で対応

情報は消費者庁に共有される



関係省庁で連携し実施



消費者へのリスクコミュニケーション



- 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所において、
いわゆる「健康食品」の安全性・有効性のデータベース (HFNet)
を運営
<https://hfnet.nibn.go.jp/>
- いわゆる「健康食品」について、一般消費者向けの基礎知識に加えて、成分の作用等についての文献情報や、医薬品との相互作用など、専門的な情報も公開
- 今後、情報を充実させ、さらなる普及を図る

いわゆる「健康食品」についての解説動画



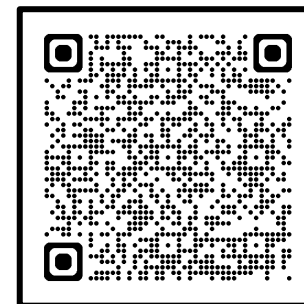
※消費者庁と内閣府食品安全委員会が連携して作成

- 内閣府食品安全委員会が作成した「いわゆる「健康食品」に関するメッセージ」の「19のメッセージ」を基に作成しました。
- 一般の消費者の方向けの動画です。
- いわゆる「健康食品」について、分かりやすく解説した動画です。
 - 摂取するかどうかの判断
 - 摂取する際に留意すべき点等

健康食品 Q&A



目次	
① 使用の判断	Q1 栄養の偏りや運動不足があるので、健康食品でカバーしたいです。…………… 4
	Q2 痛みの症状を軽くしたり、病気を治したりするために、健康食品を利用したいです。…………… 4
	Q3 簡単に寝せるために健康食品を利用したいです。…………… 5
	Q4 高齢者は健康食品を使ったほうがよいですか？子供はどうですか？…………… 5
	Q5 薬は副作用が心配です。健康食品は食品なので有害な作用はないですよね？…………… 6
	Q6 効果があったと友人が薦めます。私にも効果があるでしょうか？…………… 6
② 選択に関する情報	Q1 健康食品を選ぶときに、参考になる目印はありますか？国は安全性を確認していますか？…………… 7
	Q2 食品由来、天然・自然由来の製品なら安全ですか？有害な作用はないのですか？…………… 8
	Q3 有効成分が入っていれば、効果がありますか？成分が濃縮されている方が、効果がありますか？…………… 8
	Q4 体験談や動物実験の結果、専門家のお薦めなど、どの情報が信用できますか？…………… 9
	Q5 宣伝・広告にある効果を信用してもよいですか？注意するポイントはどこですか？…………… 10
	Q6 使ってみたい健康食品の成分の効果や有害な作用について、どうやって調べればよいですか。相談できるのはどんな人ですか？…………… 11
	Q7 表示が小さすぎて読めません。もっと分かりやすくできませんか？…………… 11
③ 使用の注意	Q1 効果がない場合は、沢山使ったり、高額な製品に変えたりすれば効果ができますか？…………… 12
	Q2 じんま疹がでたり、身体がだるくなったりしました。この体調不良は良くなる過程でしょうか？…………… 12
	Q3 健康食品で体調がよくなりました。ずっと続けた方がよいですか？…………… 13
	Q4 薬を飲んでいます。健康食品も一緒に使ったら、もっと効果がありますか？…………… 13
	Q5 いろいろな種類の健康食品を組み合わせるとよいですか？…………… 14
	Q6 健康食品を上手に使うにはどうすればよいですか？…………… 14
	Q7 健康食品を使う上で注意することはありますか？…………… 15



ご清聴ありがとうございました



消費者ホットライン188
イメージキャラクター「イヤヤン」