

【加工食品について】

番号	質問	回答
72	加工食品も本制度の対象となるのですか	本制度は加工食品を含むすべての食品が対象です。例えば、食品製造用に使用されたワイン、みりん等のアルコール類に関しても食品であることから、対象になります。
73	食品添加物は本制度の対象外となりますが、加工食品で検出された農薬等が食品添加物由来であった場合どのように取り扱われますか	食品添加物中の農薬等については本制度の対象外ですが、最終的な食品中の残留農薬等については対象となります。最終食品中において規格基準を超える農薬等が検出された場合、最終食品は食品衛生法違反となります。ただし、食品添加物が使用される量は、最終食品中の割合を考慮すると非常に微量であると考えられることから、実際にご指摘のような事例が発生する可能性は低いのではないかと推測されます。
74	原材料である農畜産物で残留基準を超えていることが明らかである場合、それらを使用した加工食品について農薬の残留がなくとも当該加工食品は処分の対象となりますか	原材料である農畜産物で残留基準を超えていることが明らかである場合、当該原材料を使用して食品を製造してはならないこととなっています。なお、基準値を超えた食品を使用した加工食品については、加工工程や当該加工食品における残留量を勘案し処分の対象となるか判断されることとなります。
75	非常に高度に加工され、農薬等の残留がないことが明らかな食品も本制度の対象になりますか	本制度では、加工の程度に関係なく全ての食品が規制の対象となります。
76	加工食品について基準の適用はどのように考えればいいでしょうか	残留基準が設定されている加工食品については、その基準に適合する必要があるがあります。残留基準の設定がない加工品については一律基準による規制の対象となるのが原則ですが、加工食品の原材料が食品規格に適合していれば、その加工食品についても残留農薬等の残留値によらずに食品規格に適合するものとして、一律基準の規制対象とならないものとして取り扱うこととしています。
77	オレンジジュースを希釈して清涼飲料水を製造するように、原料が加工食品であり、この加工食品について残留基準が定まっている場合の取扱いはどうなるのですか	残留基準が設定されている加工食品を原材料として製造加工された食品の基準への適合性は、原料として使用した加工食品の基準の適合性により判断します。
78	ミネラルウォーターについて農薬等の残留基準はどのようになっていますか	食品衛生法上のミネラルウォーターについては、世界保健機関(WHO)が飲料水について設定した農薬等の残留基準を新たな基準として採用しました。
79	使用原料の安全性の検証をどのように行えばいいのでしょうか。仮に、全ての農薬等の検査を行うと費用もかなりかかると思われます。	本制度は不特定多数の農薬等が対象であることから、規制対象の全ての農薬等について検査を行うことは困難であり、また制度として検査を義務づけているわけでもありません。食品等事業者におかれては、取り扱いの食品への農薬等の使用について情報収集に努めていただくと共に、把握した情報に基づいた適切な管理がなされることが望まれます。
80	業界団体が加工係数を検討していますが、基準への適合性の判断に用いることは可能ですか	科学的根拠に基づいて設定されたものであれば、基準への適合性を判断する際の目安として用いることが可能です。
81	本制度において「製造され、又は加工された食品」とはどのような食品をいうのですか	本制度において「製造され、又は加工された食品」とは、原材料から食品として販売に供する最終の形態となるまでの一連の工程を全て経たものとしています。ただし、農作物等の生鮮食品を除かれます。また、食品を容器に入れたり、又は包装したりすること(パッケージング)も製造・加工の一工程とします。
82	冷凍ほうれん草、ブランチング野菜などは、加工食品に該当するものと思われそうですが、食品規格の適合の可否はどのように判断されるのでしょうか	冷凍ほうれん草、ブランチング野菜などの加工食品については、平成14年7月10日付け食監発第0710002号により、ブランチング、塩ゆで等の簡易な加工を行った野菜加工品の場合、水分の増減は考えにくい(少なくとも濃縮はない)ことから、原材料の野菜の基準により、基準適合性を判断しています。また、例えば、乾燥ほうれんそうは、その食品の水分含量から濃縮度合いを算出し、生鮮品に換算し判断することとしています。
83	加工食品にも基準が設けられたのですか	従来から一部の加工食品については残留基準が設定されていましたが、今般コーデックスにおいて基準が設定されているものについて、新たな基準として採用しました。
84	制度施行(平成18年5月29日)前に製造した加工食品は、どのような扱いになるのでしょうか	加工食品については、国産品、輸入品を問わず、製造又は加工が終了した時点(当該食品が食品として一般消費者への販売に供する形態になった時点をいう。)をみて経過措置の対象となるか否かを決定することとしており、平成18年5月28日以前に製造又は加工が終了しているものについては従来の規制が適用されます。なお、5月29日以降に再度包装したものは、ポジティブリスト制度の対象になります。
85	制度施行(平成18年5月29日)前に生産・製造された原材料で加工食品を製造した場合、どのような扱いになるのでしょうか	加工食品については、国産品、輸入品を問わず、製造又は加工が終了した時点(当該食品が食品として一般消費者への販売に供する形態になった時点をいう。)をみて経過措置の対象となるか否かを決定することとしており、平成18年5月28日以前に製造又は加工が終了しているものについては従来の規制が適用されます。したがって、5月29日以降に製造された加工食品は、原材料の製造がポジティブリスト制度施行以前であっても、ポジティブリスト制度の対象になります。
86	加工食品そのものの分析法が明示されていないものにあつては、各原材料の分析値を準備しておく必要があるのか	残留基準の設定がない加工食品については、その原材料が食品規格に適合していれば、その加工食品についても残留農薬等の残留値によらずに食品規格に適合するものとして取り扱うこととしています。なお、原材料の分析は、その生産段階における農薬等の使用状況等の情報に基づき、必要に応じて実施することが適当と考えます。

番号	質問	回答
87	乾燥野菜、植物油のように乾燥や抽出の工程において残留農薬の濃縮が考えられる加工食品の扱いについて、加工係数または、移行係数をどのように勘案するのですか	加工食品の検査により規格適合性を判断するに当たっては、個々の加工工程を勘案し、合理的と考えられる加工係数等を用いることが適当と考えられます。このため、原則として、各事業者において自社の加工工程等を踏まえた加工係数を確認することとなります。