

食品中に残留する農薬等の安全

～ポジティブリスト制度が施行されました～

平成15年の食品衛生法改正により、食品中に残留する農薬等（注1）の規制の方針が大きく転換され、平成18年5月29日より、食品中に残留する農薬等に関し、ネガティブリスト制度からポジティブリスト制度に変わりました。

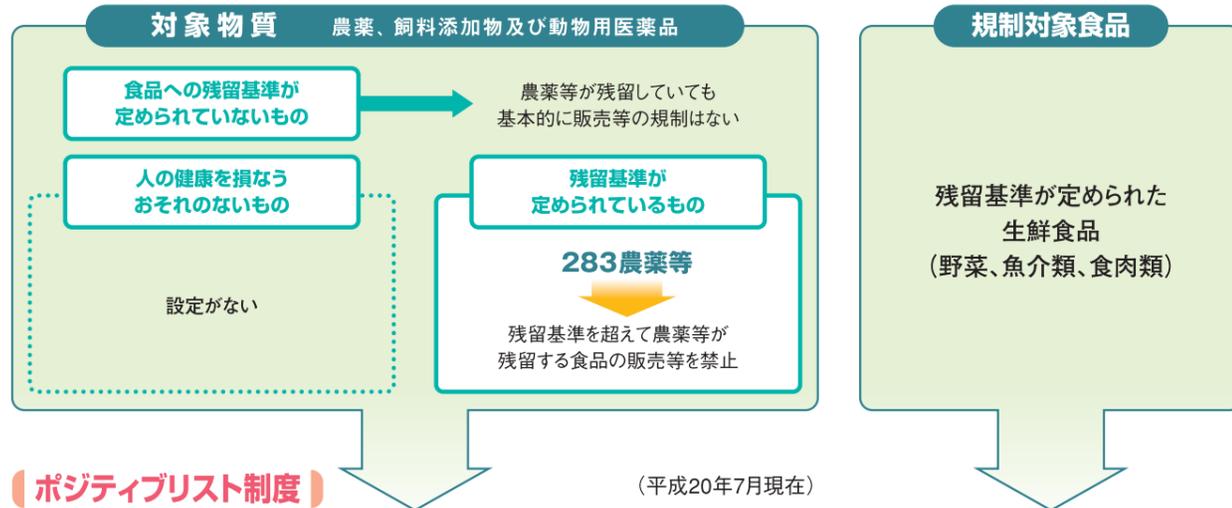
ネガティブリスト制度から

規制する農薬等をリスト化して残留基準を設定し、基準を超える食品の流通を禁止する制度で、基準が設定されていないものは、規制の対象外でした。

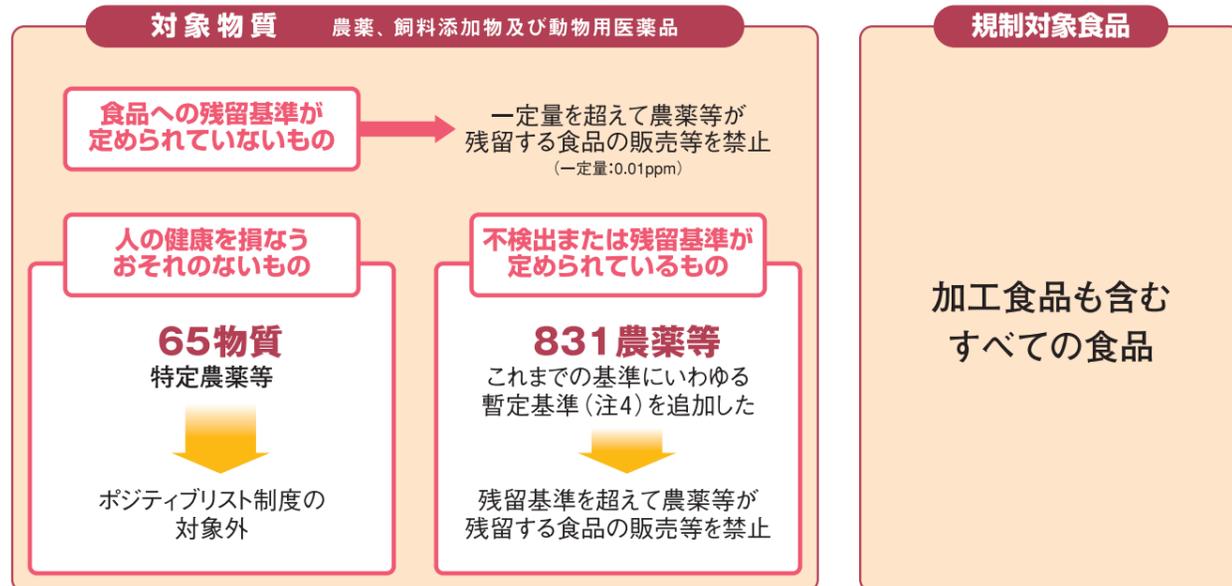
ポジティブリスト制度へ

残留を認める農薬をリスト化し、残留基準（注2）を設定するもののほか、残留基準が設定されていないものについても一定量（一律基準）（注3）を超える食品の流通を原則禁止する制度です。

ネガティブリスト制度



ポジティブリスト制度



注1：農薬等とは？

農薬等とは、農薬、飼料添加物及び動物用医薬品のことを言います。

●農薬とは？

農薬には、稲や野菜・植木などの農作物につく病気や害虫の防除に用いる薬剤（殺菌剤、殺虫剤）、雑草を枯らすための薬剤（除草剤）、植物成長調整剤、展着剤、その他（天敵等）で、700種類以上に及びます。

●飼料添加物とは？

飼料の品質の低下の防止に用いられる酸化剤、抗かび剤等、及び飼料の栄養成分その他の有効成分があります。

●動物用医薬品とは？

畜水産物の生産段階で、それらの動物の病気の予防又は治療のために投与されるもので合成抗菌剤、抗生物質があります。

注2：残留基準とは？

食品に残留する農薬等の基準が「残留基準」と呼ばれています。

農薬を例に説明すると、通常、1kgの農作物あたりに残留する農薬の量の限度（mg）として「ppm」という単位で表されます。例えば、ある農薬が米についての基準値が5ppmと定められている場合、この農薬は米1kg あたり5mgを超えて残留してはならないということを意味します。

注3：一律基準とは？

人の健康を損なうおそれがない量として、厚生労働大臣が0.01ppmと定めたものです。

注4：いわゆる暫定基準とは？

科学的な根拠に基づき定められている諸外国の基準等を参考に、厚生労働大臣が設定したものです。

また、ポジティブリスト制度導入後5年ごとに、暫定基準設定の際に参考とした基準等の変更に応じて、暫定基準の見直しが行われます。

食品中の残留農薬等の暫定基準の設定などについてもっと知りたいという方に

厚生労働省ホームページ **食品安全情報（分野別施策：食品中の残留農薬等）**
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/>

～千葉県では農薬等についてこんな検査をしています。～



毎年、県産食品と輸入食品について以下の検査を実施しています。

分類	検体数	検査項目
農産物	約100	残留農薬
畜産物	約250	残留抗生物質、残留合成抗菌剤、残留飼料添加物、残留農薬
魚介類	約25	残留抗生物質、残留合成抗菌剤

◀左の写真は、野菜の残留農薬の検査をしているところです。



気になる方のための残留農薬の減らし方

食品中の残留農薬の調理・加工による減少

一般的に、「水洗い」「皮むき」「ゆでる」「揚げる」などにより、残留農薬が減少することが知られています。