

「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

(財)食品産業センター

会員

平成18年4月現在

団体会員	125
企業会員	170
個人会員	42
地方食品産業協議会	28
都道府県	4

制度運用の留意事項

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。

- ・日本国内では農薬取締法等に基づき遵守・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。
- ・国内に流通する食品は、都道府県等で、輸入食品は、厚生労働省(検疫所)で、残留農薬等のモニタリングが実施され、違反事例などの結果が公表されています。

・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。

・原材料(農畜水産物)の安全性を確保するよう努めること。

国や都道府県等のモニタリング結果を踏まえ、

・原材料(農畜水産物)の農薬等の使用実態や管理状況を調べて、適切に生産管理された農畜水産物を調達すること。

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あることから、

・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ること。

制度対応への手順

はじめに

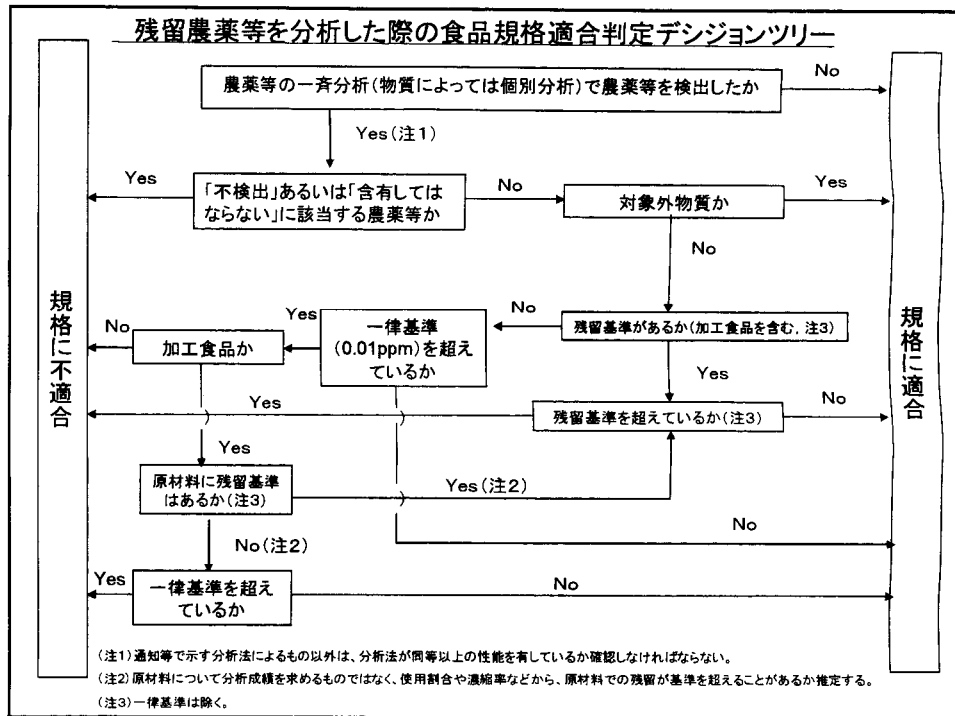
- ・農薬等は適正に使用が管理されていれば基準を超えることがないことから、第一義的には生産者が安全性を担保する義務がありますが、
- ・製造・加工に当たっては食品衛生法に適合した原材料を使用することとされていることから、法令順守に努めてください。

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る。

2. 検査・分析

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. の情報収集で把握した農薬等について検査を行う。



3. コミュニケーション

外部コミュニケーション

・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。

・納入業者等に対しては、「食品衛生法に適した原材料」であることについて、常に情報の共有化を図ること。

4. コミュニケーション

内部コミュニケーション

・本制度の趣旨を、周知徹底すること。

* 工場等製造設備、原材料・製品保管倉庫等の
消毒実施施設での交差汚染、拭き取り、洗浄

* 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)

5. ホームページ

厚生労働省のポジティブリスト制度について Q&A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/060329-1.html>

厚生労働省「輸入食品監視業務ホームページ」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

食品産業センター/留意事項

<http://www.shokusan.or.jp/>