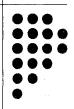
## 残留農薬等の ポジティブリスト制度導入に際して

2006.4.27



(株)セプン-イレプン・ジャパン 物流管理本部 品質管理部 総括マネージャー 伊藤 友子

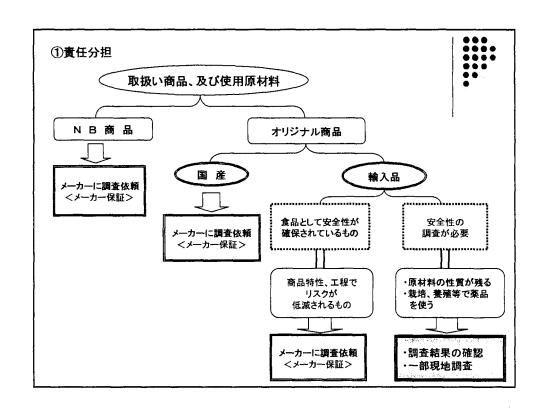
#### ◆基本的な考え方

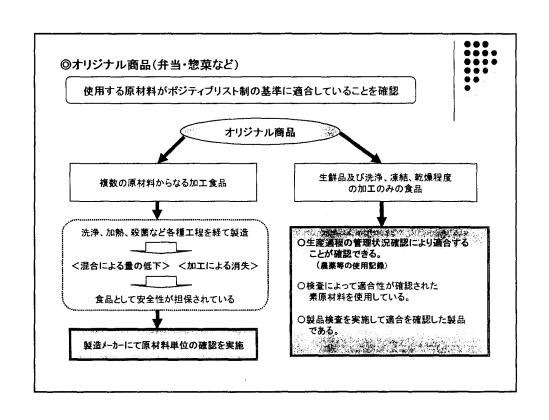
販売する食品は、全て農薬等の残留値がポジティブリスト制の 基準値に適合していること



「ポジティブリスト制度」は法規であるため、生産にたずさわる全ての 生産者、メーカー、販売者が守る義務がある

- ①各段階での責任分担が基本
  - (小売業としては商品が多岐に渡っているため、全てを直接確認することは不可能)
- ②検査では安全性適合性の担保は不可能

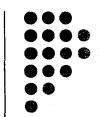




# ②対応方法

## 基本的には 従来の安全性確認に対する考え方で対応

⇒ 原材料の飼育、栽培、収穫から 製造工程までの履歴確認 【バックデータとして、農薬等の分析検査を適宜実施】



#### 原材料履歴と安全性の確保について

●安全性の確保について

原料のもつ危害だけでなく、生産時や加工時の各種危害の防止が必要。

●履歴確認

一つ生産管理単位の原料の履歴が混在なく最終製品の使用まで確認できる状態。 (生産管理単位-独立の区画で、生産方法(飼料・薬品関係の投与)が同じ。)

	履歴確認		安全性の確保	
	内容	確認方法	リスケ	確認方法(
生産(栽培・養殖・飼育)	・稚魚・種子などの履歴 ・独立した管理単位での 生産	- 購入記録 - 生産記録 管理形態の確認 分割状況の把握 最終生産期間の 確認	(生産にかかわるもの) ・農薬、抗生物質、合成抗菌剤の残存 ・その他禁止薬品の使用、残存 (環境由来) ・農薬等の残留、流入	<ul><li>・飼料、その他生産にかかわる全ての物質の100%成分把握および検査</li><li>・投薬記録と休薬期間の確認</li><li>・水質、土壌の検査&lt;周辺環境の調査&gt;</li></ul>
収穫等	(養殖・栽培) ・管理単位での収穫 (天然物) ・収穫場所・時期・収穫者	·収穫記録 ·産地証明		・収穫前の事前検査 ・誓約書の提出 ・原料検査 → 安全証明
原料加工	・原料単位での加工 又は加工ロットへの原料表記・他原料・ロットとのコンタミ	入荷記録		・入荷時の原料検査・副資材の成分把握および検査
		生産記録 清掃記録		・工程管理(品温・異物選別等) ・一般管理 ・製品検査
	・生産場所・収穫日の表示 または追跡可能なロット表	- 追跡性の確認		・表示内容の確認
製品加工	・原料単位での製造。 または製造ロットの原料の把握	・原料受け入れ記録 ・原料の使用日報	・微生物の増殖 ・二次汚染	・原料管理 工程管理 ・製品検査

生産時の生産量と収穫量の整合性、加工時の入荷原料と製品量の整合性の確認が必要。

- ・生産国の薬品関係の残留基準・使用基準と日本との違い、また各国の受け入れ基準の違いにより問題が多く発生している為、 該当国の使用基準を調査し必要なものをリスクとして対応する。
- ・海外原料の場合、生産から輸入・国内での在庫、流通と時間が長く、保管場所も多岐に亘っているために、トレース表を作り 緊急時に素早く対応できるようにしておく。

### ◆施行までの対応スケジュール

①説明会の開催 対象: 原材料メーカー

弁当、惣菜等製造メーカー オリジナル商品製造メーカー

②調査依頼・・・ポジティブリスト制度への対応状況

③調査結果確認中

