

食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度について

～平成18年5月29日から残留農薬等の規制が変わりました～

ポジティブリスト制度とは

平成15年の食品衛生法の改正に基づき、平成18年5月29日に食品中に残留する農薬等（農薬、飼料添加物及び動物用医薬品）のポジティブリスト制度が施行され、残留農薬等の規制のしくみが大きく変わりました。

従来の制度(ネガティブリスト制度)は、原則規制がない状態で、規制するものについて残留基準を設定し、リスト化するもので、283農薬等に残留基準が設定されていました。残留基準が設定されていないもの及びリストにない農薬等については、どれだけ残留しても規制がありませんでした。すなわち、図1の表で言うと、緑色で示した残留基準値が設定されていない項目(－)については、規制の対象外でした。

新しい制度(ポジティブリスト制度)では、全ての食品を対象としており、農薬等の使用・残留等を認めるものについては、残留基準を設定し、それ以外のものについては、0.01ppm(※1)を超えて残留することを原則禁止しています。このため、対象外物質(※2)を除いた全ての農薬等が、規制の対象に含まれることになりました。

ポジティブリスト制度施行に伴い、これまで残留基準が設定されていなかったものについても、新たに残留基準が設定されました。その結果、これまでに残留基準のあるものも含め、799農薬等について残留基準が設定され、残留基準の数が大幅に増加しました。

図1 ポジティブリスト制度導入による残留基準値のイメージ

ネガティブリスト制度				単位：ppm	ポジティブリスト制度				単位：ppm
	農薬A	農薬B	農薬C	…283農薬等		農薬A	農薬B	農薬C	…799農薬等
米(玄米)	—	0.1	—	基準設定農薬の増加	米(玄米)	5	0.1	一律	…全食品
大豆	—	0.2	—		大豆	5	0.2	一律	
トマト	5	5	—		トマト	5	5	一律	
ほうれんそう	—	—	—		ほうれんそう	5	4	一律	
りんご	5	2	—		りんご	5	2	1	
茶	—	10	—		茶	一律	10	5	
…約130品目									

図1の右側の表で、黄色で示した項目については、新たに残留基準値が設定されました。青色で示した残留基準値が設定されていない項目については、一律に0.01ppmを超えない基準(一律基準)を定め規制することになりました。

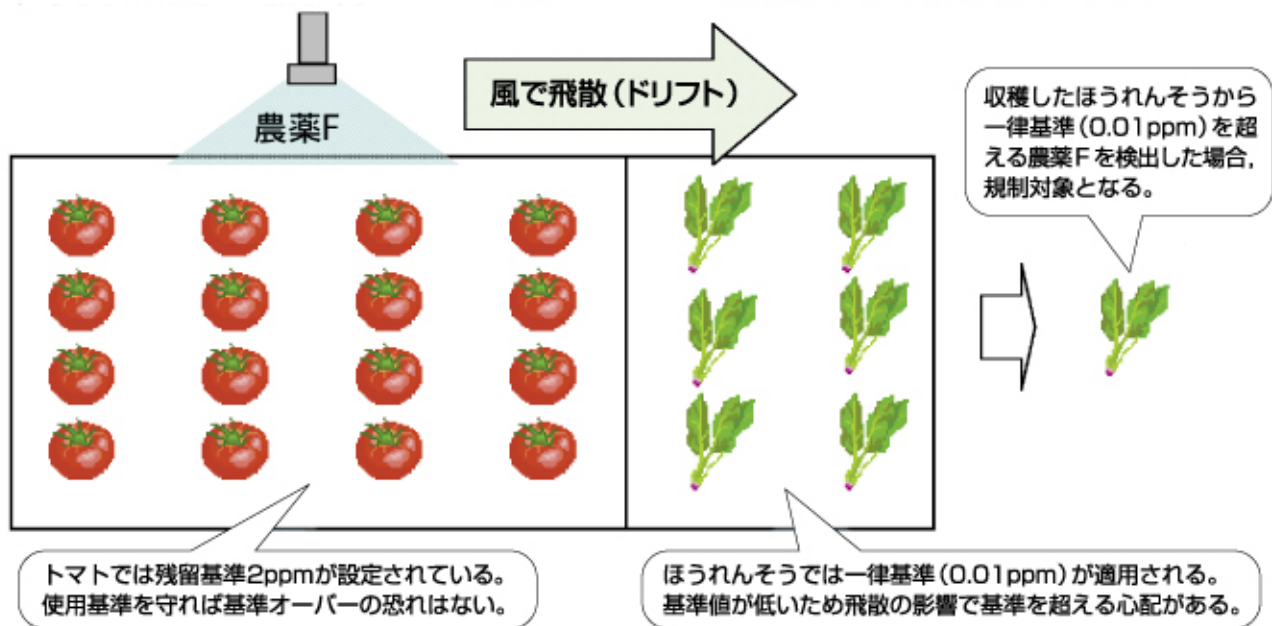
※1 ppmとは百万分の一を示す単位。0.01ppmとは、重さ100tに1g含まれる量です。

※2 人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるとして厚生労働大臣が指定した65物質

農薬の飛散(ドリフト)の問題について

これまでは農薬の飛散(ドリフト)があっても、飛散先の農作物に、その農薬の残留基準値が設定されていなければ規制の対象とはならず、特に問題とされてきませんでした。しかし、ポジティブリスト制度では、今まで基準値が設定されていなかった農薬や農作物に対しても残留基準値が設定されるようになったため、飛散先の農作物が残留基準値を超過した場合、その農作物の流通が規制されます。したがって、農薬使用者にとっては、農薬使用基準を遵守し適正使用を心がけること、特に、目的以外の農作物への農薬の飛散をできるだけ少なくするような注意が必要となります。

農薬の飛散が心配される例 (農薬Fをトマト畑に散布して隣のほうれんそう畑に飛散した場合)



残留農薬検査の取組

衛生公害研究所では、市民の皆さまの「食の安全」を確保するため、市内に流通する青果物等について、残留農薬の検査を行い、実態の把握と違反品の排除に努めています。ポジティブリスト制度の施行で、検査対象農薬数が大幅に増加しました。それに対応するため、当研究所では、多成分一斉分析法を用いて、効率的で精度の高い、食品中の残留農薬検査に取り組んでいます。

調理によって残留農薬を減らす工夫

農薬の残留基準値は、毎日の食事を通じて摂取する農薬の量が許容一日摂取量を超えないように、日本における各食品の摂取量や各農薬の使用実態を考慮して設定してあります。このため、農薬が正しく使用されていれば、健康に影響を及ぼすような量は、残留していませんが、一般的に食品中の残留農薬は、「水洗い」、「皮むき」、「ゆでる」、「揚げる」、「炒める」などの調理・加工によって減少させることができます。

ポジティブリスト制度について詳しく知りたい人のために

厚生労働省のホームページに詳しい情報が公開されています。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/zanryu2/index.html>