

2006. 3. 2  
食品・生活安全課

## 農薬等のポジティブリスト制の実施について

## ① ポジティブリスト制とは

原則規制（禁止）された状態で、例外（使用、残留等）を認めるものについてリスト化するもの



799品目がリスト化される。  
※現在の食品添加物の規制

（参考）現在の制度は、ネガティブリスト制

原則規制がない状態で、規制するものについてリスト化する。

・250農薬

・33動物用医薬品 等について残留基準を設定

※現制度の問題点

残留基準が定められていない食品については、農薬等が残留しても原則販売禁止等の規制はできなかった。

## ② ポジティブリスト制導入への経過

◆H7. 4. 25参議院、H7. 5. 14衆議院

食品衛生法改正に伴う付帯決議

ポジティブリスト制度の導入を検討すること

【環境が整えば、現在、食品添加物の規制で導入されているポジティブリスト制を、農薬にも導入することを検討すること。】

➡（消費者団体の主張）

・輸入食品の安全性を確保するなら、ポジティブリスト制を導入すべき

・残留基準の定められていない食品の流通・販売ができないようにすること

◆H15. 5. 30改正食品衛生法改正公布

ポジティブリスト制の規定導入

食品衛生法第11条第3項関係 : 3年以内に施行（H18. 5. 29施行）

## ③ ポジティブリスト制に係る厚生労働省令告示（H17. 11. 29）

◆告示第497号 <いわゆる一律基準>

食品衛生法第11条第3項の規定により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定める量は、0.01ppmとする。

◆告示第498号 <いわゆる対象外物質>

食品衛生法第11条第3項の規定により人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質は、次に掲げる物質とする。

65物質

→別紙のとおり

◆告示第499号 <いわゆる暫定基準等>

食品衛生法第11条第1項の規定に基づく、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の改正

(参考) 一律基準が適用される場合

- 残留基準が設定されていない農薬等が農作物等に残留する場合
- ・一部の農作物等には残留基準が設定されている農薬等が、残留基準が設定されていない農作物等に残留する場合

※一律基準については、国民の摂取量を踏まえ、一律基準によって規制される農薬等の摂取量が、 $1.5 \mu\text{g} / \text{day}$  を超えることがないように、一律基準として $0.01\text{ppm}$  を定める。

#### ④ 暫定基準等の設定

- ・全ての食品に不検出とするもの
- ・「暫定基準」を設定したもの
- ・現行基準があり、暫定基準を設定しなかったもの

15 農薬等  
743 農薬等

41 農薬等

799 農薬等について基準を設定

(参考) 暫定基準を策定した農薬等

- ・農薬 516
- ・動物用医薬品 192
- ・飼料添加物 3
- ・農薬/動物用医薬品 31
- ・動物用医薬品/飼料添加物 15
- ・農薬/飼料添加物 1

758 農薬等

#### ⑤ 分析法の整備状況

- ・現行基準の分析法 283物質
- ・新規開発の一斉分析法 等 383物質



重複を除き、529物質について対応が可能 (H17.12末現在)

※一斉分析法の種類

6種類の一斉分析法を開発

- ・ガスクロマトグラフ質量分析計 (GC/MS)
- ・液体クロマトグラフ質量分析計 (LC/MS/MS)

を採用している。

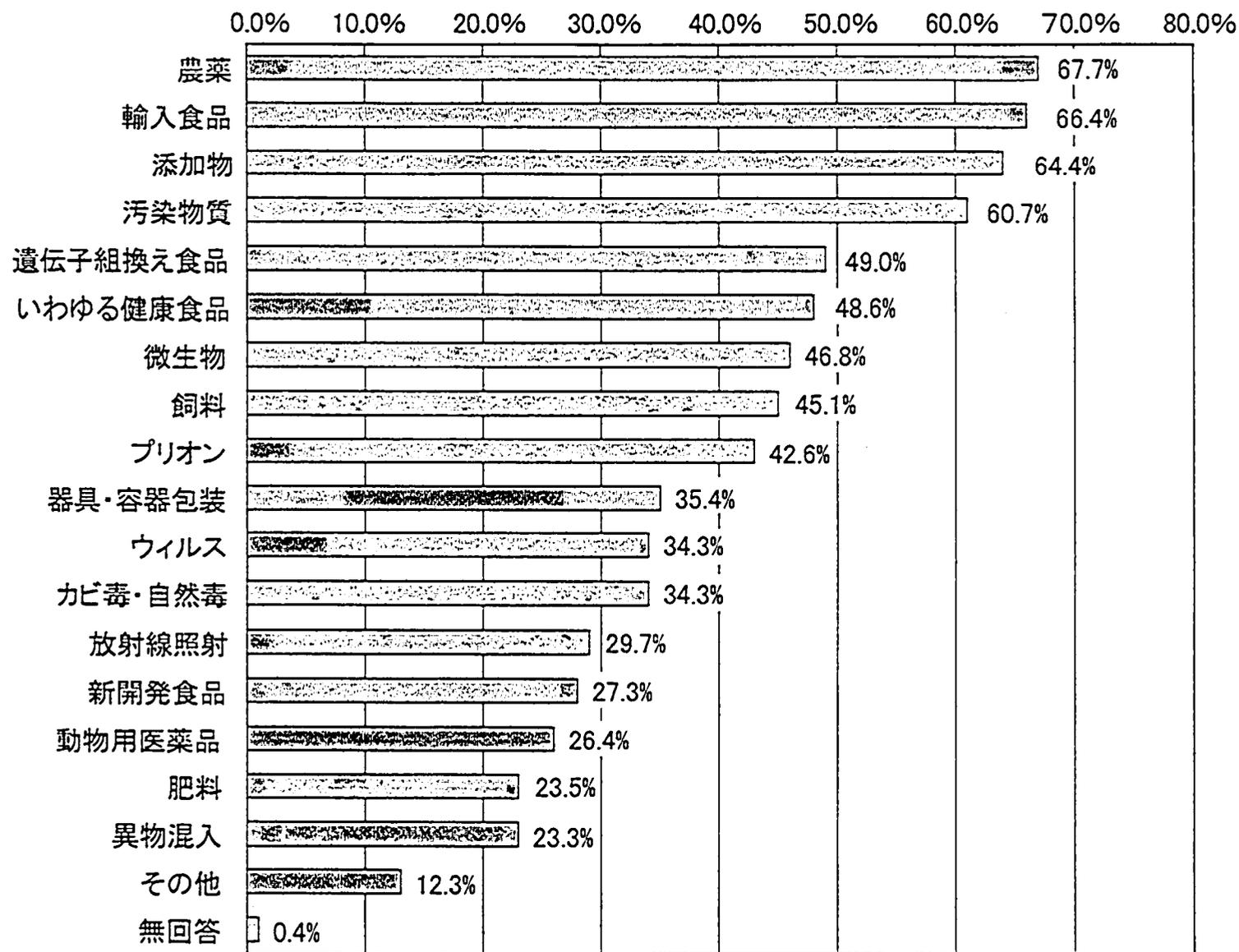
#### ⑥ 加工食品の取扱い

- ・コーデックス基準が設定されている加工食品は、コーデックス基準を暫定基準として設定
- ・基準の設定されていない加工食品は、まず一律基準をもって判断し、個別に違反食品かの判断については、使用した原材料の違法性により検討する。

#### ⑦ 経過措置

- ・「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であり、農作物等の生鮮食品は除かれる。
- ・製造・加工された時点が平成18年5月29日以前か以後かで判断する。
- ・生鮮食品については、経過措置の適用の対象とはしない。  
平成18年5月29日以降に流通する食品は、新たな制度による基準等が適用される。

問8 食品の安全性の観点からより不安を感じているもの



食品安全モニター・アンケート調査「食の安全性に関する意識調査」(食品安全委員会:平成15年9月)より抜粋

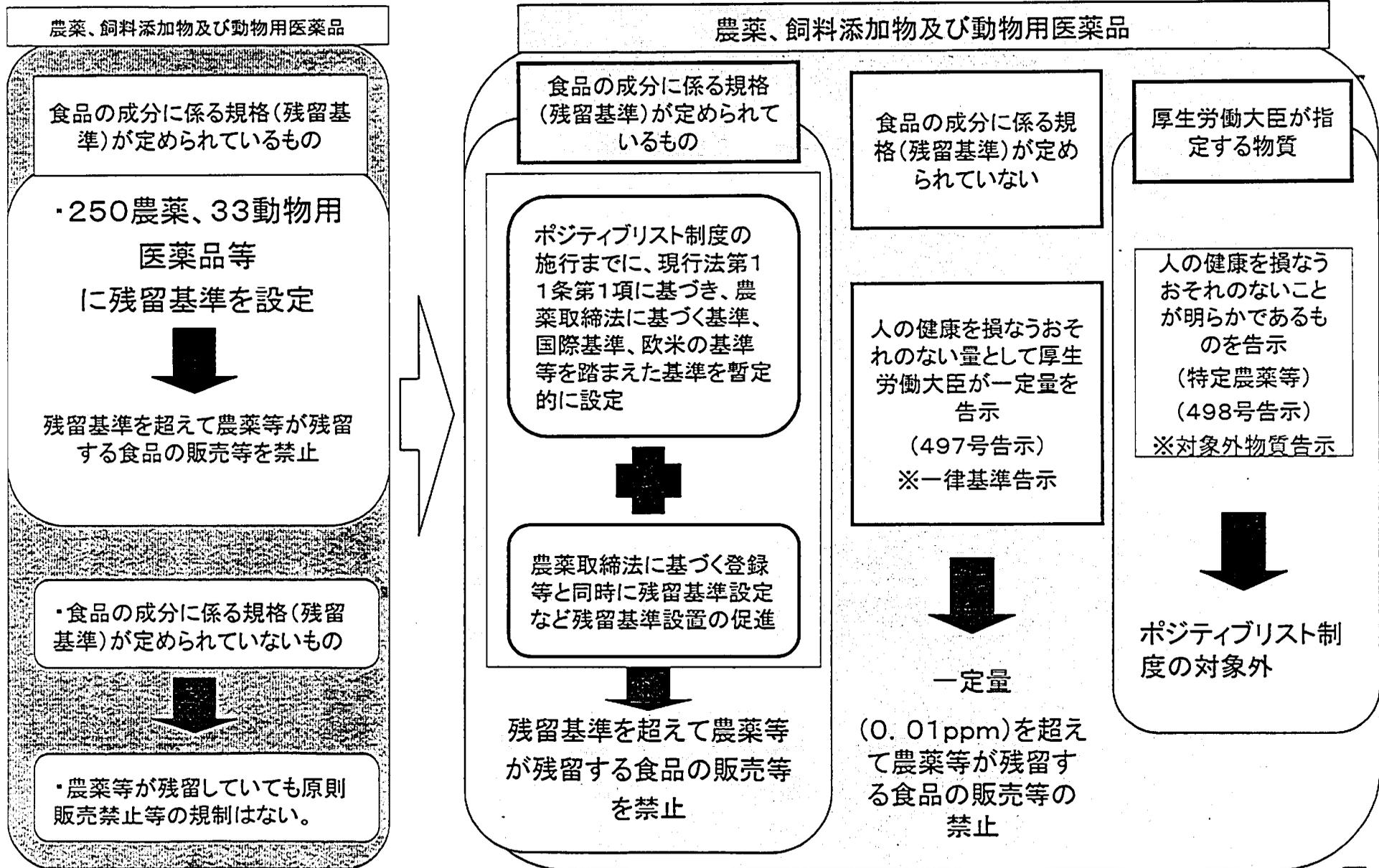
CV

# 食品の残留する農薬等へのポジティブリスト制度導入

(食品衛生法第11条第3項関係)

【現行の規制】(H17.12現在)

【ポジティブリスト制度】……H18.5.29施行



(別紙2)

### 食品衛生法第11条第3項に定める対象外物質について

- 1 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）による改正後の食品衛生法第11条第3項に規定する「人の健康を損なうおそれのないことが明らかである物質」（以下「対象外物質」という。）について、別表のとおり65物質を指定した。
- 2 対象外物質の選定は、農畜水産物の生産時に農薬、動物用医薬品又は飼料添加物（以下「農薬等」という。）として使用された結果、食品に当該農薬等及びこれらが化学的に変化して生成したものが残留した場合について基本的に以下の考え方に基づき判断したものである。
  - ① 農薬等及び当該農薬等が化学的に変化して生成したもののうち、その残留の状態や程度からみて、農畜水産物にある程度残留したとしても、人の健康を損なうおそれがないことが明らかである物質
  - ② 我が国の農薬取締法に規定される特定農薬のほか、現時点で登録保留基準が設定されていない農薬のうち、当該農薬を使用し生産された農産物を摂取したとしても、直ちに人の健康を損なうおそれのない物質
  - ③ 海外において残留基準を設定する必要がないとされている農薬等のうち、使用方法等に特に制限を設けていない物質

なお、別表の指定根拠の欄には、それぞれ該当する根拠として上記①～③の番号を記載している。
- 3 今後、これらすべての物質を対象として、国際機関や国内外の政府のリスク評価結果及びその他の安全性に関する資料を収集することとしている。

(別表)

## 食品衛生法第11条第3項に定める対象外物質一覧

番号	物質名	用途	選定根拠	備考
1	亜鉛	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ミネラル成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
2	アザジラクチン	農薬	①	米国環境保護庁の評価で毒性は極めて低いとされている。
3	アスコルビン酸	飼料添加物	①	ビタミンである。食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
4	アスタキサンチン	飼料添加物	①	食品安全基本法第11条に基づく食品健康影響評価でADIの設定が不要とされた。
5	アスパラギン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	アミノ酸である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
6	$\beta$ -アポ-8'-カロチン酸エチルエステル	飼料添加物	①	飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用が認められている。
7	アラニン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	アミノ酸である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。食品衛生法において食品添加物として指定されている。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
8	アリシン	飼料添加物	①	ネギ、ニラ等食用とされる植物の天然成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
9	アルギニン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	アミノ酸である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
10	アンモニウム	動物用医薬品	③	EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
11	硫黄	農薬	①	ミネラル成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
12	イノシトール	動物用医薬品	① ③	ビタミンである。食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
13	塩素	農薬	①	水道水の殺菌等に使用されている。
14	オレイン酸	農薬	①	JECFAにおいて、ADIは特定しないとされている(1988、1998)。
15	カリウム	農薬 飼料添加物	①	ミネラル成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
16	カルシウム	飼料添加物	①	ミネラル成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
17	カルシフェロール	飼料添加物	①	ビタミンである。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
18	$\beta$ -カロテン	飼料添加物	①	ビタミンである。食品衛生法において食品添加物に指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
19	クエン酸	飼料添加物	①	食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
20	グリシン	動物用医薬品	① ③	アミノ酸である。食品衛生法において食品添加物に指定されている。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
21	グルタミン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	アミノ酸である。食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
22	クロレラ抽出物	農薬	①	クロレラ抽出物は食品として流通している。
23	ケイ素	農薬	①	不溶性の鉱物性物質であり、一般的にヒトの体内で吸収されない。
24	ケイソウ土	農薬	①	不溶性の鉱物性物質であり、一般的にヒトの体内で吸収されない。
25	ケイ皮アルデヒド	農薬	①	食用とされる植物に存在する。
26	コバラミン	飼料添加物	①	ビタミンである。食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている(シアノコバラミン)。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
27	コリン	農薬 飼料添加物	①	ビタミン成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
28	シイタケ菌糸体抽出物	農薬	①	食用の植物由来の成分である。
29	重曹	特定農薬	②	農薬取締法において特定農薬として指定されている。

30	酒石酸	飼料添加物	①	食品衛生法において食品添加物として指定されている。
31	セリン	動物用医薬品	① ③	アミノ酸である。食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
32	セレン	動物用医薬品	①	ミネラル成分である。
33	ソルビン酸	農薬	①	食品衛生法において食品添加物として指定されている。
34	チアミン	飼料添加物	①	ビタミンである。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。食品衛生法において食品添加物として指定されている(チアミン塩)。
35	チロシン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	アミノ酸である。食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
36	鉄	農薬 動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ミネラル成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
37	銅	農薬 動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ミネラル成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
38	トウガラシ色素	飼料添加物	①	食用の植物由来の成分である。食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。
39	トコフェロール	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ビタミンである。食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
40	ナイアシン	動物用医薬品・飼料添加物	①	ビタミンである。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
41	ニームオイル	農薬	①	米国環境保護庁の評価で、毒性は極めて低いとされている。
42	乳酸	農薬 動物用医薬品・飼料添加物	① ③	食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
43	尿素	農薬	①	生体内成分である。
44	パラフィン	農薬	①	食品衛生法においてパラフィンワックス等が食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。
45	バリウム	動物用医薬品	①	ミネラル成分である。
46	バリン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	アミノ酸である。食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
47	パントテン酸	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ビタミンである。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
48	ピオチン	飼料添加物	①	ビタミンである。食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
49	ヒステジン	動物用医薬品	① ③	アミノ酸である。食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
50	ヒドロキシプロピルデンプン	農薬	①	JECFAにおいてADIの設定は特定しないと評価されている(1982年)。
51	ピリドキシン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ピリドキシン塩が食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
52	プロピレングリコール	農薬	①	食品衛生法において食品添加物として指定されている。
53	マグネシウム	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ミネラル成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
54	マシン油	農薬	②	天然に存在する石油を原料に高度に精製されたものであり、農薬取締法に基づき登録されているが、登録残留基準が設定されていない。
55	マリーゴールド色素	飼料添加物	①	食品衛生法において食品添加物(既存添加物)として使用が認められている。
56	ミネラルオイル	農薬	①	我が国では農薬としての登録はないが、マシン油の類似物質として指定。

57	メチオニン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	アミノ酸である。食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいても残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
58	メナジオン	飼料添加物	①	ビタミンである。
59	葉酸	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ビタミンである。食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
60	ヨウ素	飼料添加物	①	ミネラル成分である。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。
61	リポフラビン	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ビタミンである。食品衛生法において食品添加物として指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
62	レシチン	農薬	①	食品衛生法において食品添加物として指定されている。
63	レチノール	動物用医薬品・飼料添加物	① ③	ビタミンである。食品衛生法において「ビタミンA」で食品添加物に指定されている。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において使用量の規制がない。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
64	ロイシン	動物用医薬品	①	アミノ酸である。EUにおいて残留基準を設定する必要がないと規定されており、かつ、使用方法等に特に制限を設けていない。
5	ワックス	農薬	①	食品衛生法においてパラフィンワックス等が食品添加物（既存添加物）として使用が認められている。

# ポジティブリスト制の具体的イメージ

## (現行制度による基準値)

	農薬 (ppm)					
	農薬A	農薬B	農薬C	農薬D	農薬E	農薬F
米	0.5	5.0		3.0		
小麦	1.0					
ばれいしょ	1.0	5.0	2.0			
はくさい	0.5	2.0				
みかん	0.5		1.0			
りんご	0.5		2.0			
ぶどう	1.0					



## (ポジティブリスト制施行による基準値)

	農薬 (ppm)					
	農薬A	農薬B	農薬C	農薬D	農薬E	農薬F
米	0.5	5.0	▲ 1.0	3.0		
小麦	1.0		▲ 0.5	▲ 1.0	▲ 0.5	
ばれいしょ	1.0	5.0	2.0		▲ 1.0	
はくさい	0.5	2.0	▲ 1.0		▲ 2.0	
みかん	0.5		1.0		▲ 0.5	
りんご	0.5		2.0		▲ 0.1	
ぶどう	1.0	▲ 0.2	▲ 1.0		▲ 0.5	

規制対象外	
	暫定基準を設定するもの
	一律基準値が適用されるもの

農薬A-D	既に食品衛生法に基づく基準が設定されている農薬
農薬E	科学的データに基づき評価されており暫定基準を設定する農薬
農薬F	農薬A-E以外の農薬

食品に関するリスクコミュニケーションにおける事前意見・質問について

平成18年1月13日 京都市会場

質問者	質問の内容	回答
1 分析機器メーカー	検疫所でのモニタリング対応してのポジティブリスト制度の運用はどのような考えで進めるのかを知りたい。	輸入食品については、ポジティブリスト制導入を踏まえ、輸入時における検査体制を充実させるため、検疫所におけるモニタリング検査(年間計画に基づく検査)の検査項目を拡大することを予定しており、現在、検査項目等について検討を行っているところです。また、その実施にあたっては、輸出国における農薬や動物用医薬品の使用実態等を踏まえた検査項目の選定や一斉分析法の活用などにより、効果的、効率的な検査の実施に努めたいと考えています。
2 行政機関	平成17年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告)についてモニタリング検査で計画(122食品群7万7千件)について、具体的事例で算出根拠を教えてください。 (具体的事例)農産食品、残留農薬19,400件 ①コーデックスで示された公式 ②違反率、輸入件数、重量等の勘案の仕方 本県でも参考にしたいので、宜しくお願いします。 (より具体的な資料をお願いします。)	モニタリング検査の検体数については、FAO/WHOの食品規格計画(コーデックス)の分析サンプリング部会においても検討された統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本としています。具体的には、食品群毎に95%の信頼度で違反率が1%以下であることが確認できる299件の検体数を基本とし、食品群毎の過去の違反率、輸入件数、重量、違反内容の重要度を勘案して算出しています。 勘案の方法は、違反内容については人の健康を損なうおそれに応じて、違反率、輸入件数、重量については、その割合に応じてモニタリング件数を決定しています。
3 食品等事業者	ポジティブリスト制導入にあたり、輸入食品の検査体制や検査項目等について大きく変更されると考えます。つきましては前年度に比べ、どのように変わるのか具体的にわかりやすく公表していただきたいと存じます。	リスクコミュニケーションやホームページを通じて、引き続き情報提供に努めて参ります。
4 食品等事業者	輸入食品の安全性確保のためアレルギー物質の基準も決定されるのでしょうか。基準を決めるならその測定方法を教えてください。	輸入食品についても、国内の食品と同様に、特定原材料5品目(小麦、そば、卵、乳、落花生)の表示を義務付けているところです。
5 食品等事業者	今回の告示での変更点を教えてください。	平成17年11月29日に3つの告示が公布されましたが、その内容は、 ①人の健康を損なうおそれのない量として0.01ppmを定めたこと。 ②人の健康を損なうおそれのないことが明らかな物質として65物質を定めたこと。 ③本制度導入に伴い、食品等の規格基準の一部を改正し、新たな基準等を設定したこと。 となっております。これらの内容は非常に膨大になりますので、告示そのものや、関係通知によりご確認願います。
6 食品等事業者	①当制度の導入前後で国や地方公共団体における監視指導において変わる点を具体的に知りたい。 (検査の頻度、項目について輸出国、産地、食品品種等で重点的に扱うポイントがあるのか、また国内で生産、流通する調理冷凍食品やそうざい類の検査は現在どのように行われ、導入前後で変化はあるかなど) ②当制度の導入前において、調理食品加工メーカーとして、流通業者や顧客に対し準備しておくべき内容、とくに原料仕入れ先への依頼すべき事項を事例を含めて具体的に知りたい。	①監視指導について、輸入食品については国において、国内流通食品については各都道府県等において監視指導計画を策定し実施しています。輸入時における輸入食品の検査については、ポジティブリスト制度の導入を踏まえ、検疫所におけるモニタリング検査項目を拡大することを予定しています。国内に流通する食品については、各都道府県等が食品事業者の施設の設置状況等を勘案して作成した食品衛生監視指導計画に基づき、監視指導を実施しています。 ②使用される可能性のある農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析する、などの取組みが安全性の確保のために重要であると考えます。

質問者	質問の内容	回答
7 消費者	残留農薬を認める農薬の基準値(使用基準量など)の科学的根拠を伺いたい。	食品中の残留農薬基準に際しては、まず内閣府食品安全委員会が、毒性評価に基づき一日許容摂取量(ADI)を設定します。また、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会において、国際基準や作物残留試験等を参考とした基準値案に基づき、1日当たりの農薬の摂取量(暴露量)を試算します。試算された暴露量とADIを比較することにより、基準値案の妥当性を評価することとなります(暴露評価)。この評価の結果、基準案が妥当であると結論付けられた場合、厚生労働大臣に答申され、基準が設定されます。
8 食品等事業者	商品別によって残留農薬が違います。中には納得できない設定もあるように思います。理解できる説明をいただけたら幸いです。	加工食品へのポジティブリスト制度の適用については、「国内外を問わず、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。」とされています。なお、ここでいう製造・加工には、いわゆる包装やパッケージングも含まれます。平成17年11月29日付け食品安全部長通知(食安発第1129001号)をご覧ください。
9 食品等事業者	ポジティブリスト制度導入以前に収穫された原料を使った商品を原材料として、今後製造、販売を続けることが可能なか? 可能な場合、どうユーザーに対して適合の証明、保証等を行う事ができるのか?	加工食品へのポジティブリスト制度の適用については、「国内外を問わず、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。」とされています。なお、ここでいう製造・加工には、いわゆる包装やパッケージングも含まれます。平成17年11月29日付け食品安全部長通知(食安発第1129001号)をご覧ください。
10 食品等事業者	新規標準の対象になる商品は、いつ加工/輸入されたものか、もしくは5月29日以降検査するものは全てということですか? 輸入物/国産品各々について御回答をお願いいたします。	加工食品へのポジティブリスト制度の適用については、「国内外を問わず、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。」とされています。なお、ここでいう製造・加工には、いわゆる包装やパッケージングも含まれます。平成17年11月29日付け食品安全部長通知(食安発第1129001号)をご覧ください。
11 食品等事業者	残留農薬等のポジティブリスト制度の導入について、施行日以降に製造された食品が本制度の対象としますが、「製造」の定義は? メーカーで管理する製造日の認識でよいのでしょうか?	「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経てきたものであり、農作物等の生鮮食品は除かれること。」とされています。平成17年11月29日付け食品安全部長通知(食安発第1129001号)をご覧ください。
12 食品等事業者	暫定措置において、海外輸入品において最終製品形態までの製造日が06年5月までとなっておりますが、農産物の場合年1回の収穫物というものも多いのが実状です。よって、収穫後、冷凍等の加工し、輸入し、日本でリパック等の最終製品加工をする場合、海外での半製品加工が06年5月の施行目前であれば、今回の対象としないというように暫定措置をお願いしたいと思います。	加工食品の経過措置につきましては、ご指摘のような様々な事例について勘案し、今回の措置を決定したところです。
13 食品等事業者	実験値から各基準値に対する適否判定を行う場合の「桁」の考え方について、事例を合わせてご説明をお願いいたします。	分析値を求める際には、実際の基準値よりも一桁多く求め、その多く求めた一桁について四捨五入を行います。その値が基準値を超えた場合、食品衛生法違反となります。例えば、基準値が0.2ppmの場合、0.26ppm検出された場合には食品衛生法違反となります。
14 食品等事業者	社内において、商品規格管理を担当し、数度に渡り、勉強会をしております。その中で基準値を設定出来ないものの一律基準は理解されますが、未知の農薬について、一律基準を適用することは、疑問が多く出ています。明解な説明方法を教えていただきたい。宜しくお願いします。	ポジティブリスト制度は、食品中に残留する農薬等全てを対象とする制度であり、基準値が設定されている農薬等だけを規制するものではありません。本来であれば、世界的に見て一般的に使用されていない農薬等については、原則残留を禁止すべきところですが、科学的に「残留が全く認められない」ことを証明することが困難であること、また、薬事・食品衛生審議会における審議において、国民の健康保護の観点等からも、一律基準0.01ppmが妥当であると結論づけられたことから、一律基準値を0.01ppmと設定したところです。なお、諸外国でも、例えばEUにおいては昨年1月に一律基準を農薬に対して0.01ppmと設定しており、日本だけが特殊な値を採用しているわけではありません。
15 食品等事業者	ポジティブリスト制度について、規格値の無い物質について一律0.01PPM以下は突撃に沿うものなのか?	加工食品へのポジティブリスト制度の適用については、「国内外を問わず、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。」とされています。なお、ここでいう製造・加工には、いわゆる包装やパッケージングも含まれます。平成17年11月29日付け食品安全部長通知(食安発第1129001号)をご覧ください。
16 食品等事業者	今回のリスト化による一律基準値から見て、ドリフト問題が起こりうると考えますが、この件に対する国としての「法解釈と運用」の考え方を改めてお答え下さい。	残留農薬基準は食品に残留する農薬の程度について科学的な知見に基づき設定されることから、残留となった原因など事由に関わらず、食品衛生法第11条に基づく規格基準に適合しない食品は、食品衛生法違反となり、販売禁止、回収等の措置が執られることとなります。食品衛生法に基づく行政処分は、廃棄又は食品衛生上の危害を除去するために必要な措置を行うことが出来るものとされており、処分対象を特定し必要な措置を判断し処分することとなります。
17 食品等事業者	ドリフトにおける残留農薬が発見された場合、販売中止となるのか?	残留農薬基準は食品に残留する農薬の程度について科学的な知見に基づき設定されることから、残留となった原因など事由に関わらず、食品衛生法第11条に基づく規格基準に適合しない食品は、食品衛生法違反となり、販売禁止、回収等の措置が執られることとなります。食品衛生法に基づく行政処分は、廃棄又は食品衛生上の危害を除去するために必要な措置を行うことが出来るものとされており、処分対象を特定し必要な措置を判断し処分することとなります。

質問者	質問の内容	回答
18 地方自治体	基準値の定期的見直し予定があれば、そのスケジュール	ポジティブリスト制度の導入に伴い、新たに基準を設定した農薬等については、今後食品安全委員会に計画的に健康影響評価を依頼し、その結果をふまえ、必要に応じて基準を検討することとしています。
19 食品等事業者	健康ブームで新しい食素材・農作物が開発されているが、基準値の品名に反映させる、もしくはQ&A、一覧表などを示して欲しい。	全ての食品は、原則としてどこかの食品分類に分類されることとされ、海藻類等、どこにも分類されないもの(基準値が全く設定されていない食品分類に属する食品)については、一律基準値をもって規制がなされることとなります。 ご要望の一覧表につきましては、公表することを前提に、作成を検討することとしています。
20 食品等事業者	加工食品の取り扱いについて説明をお願いします。	加工食品の取扱いについては食安発第1129001号にてお示していますように、すべての食品が一律基準の規制対象となるのが原則ですが、当該加工食品の原材料が食品規格に適合していれば、当該加工食品についても当該食品に残留する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。
21 食品等事業者	加工食品の取り扱いについて、説明願いたい。例えば、加工食品の分析結果で基準値を超えた場合は、流通可能か？	
22 食品等事業者	ある食品Aに残留基準を超える農薬が見つかった際に、Aを原料としている加工食品は、そのもの自体が一律基準をクリアしていても、回収等になるのでしょうか。	食品衛生法第11条第1項及び第3項において、規格基準に適合しない食品や農薬等が一律基準を超えて残留する食品は、「これを販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売してはならない。」と規定されています。規格基準に適合していない食品を使用する行為は、食品衛生法違反に相当します。食品衛生法に基づく行政処分は、廃棄又は食品衛生上の危害を除去するために必要な措置を行うことが出来るものとされており、処分対象を特定し必要な措置を判断し処分することとなります。
23 食品等事業者	香辛料扱っている会社です。加工食品として「その他の乾燥スパイス」という新しい分類が入るように聞いています。その場合、「その他のスパイス」と農薬名で判断すると聞いていますが、水分の換算(生とドライ)について混在するのは非常に難しいと考えられます。「その他のスパイス」でも臭素は500PPMと高い値を示しており、ドライ品での残留値とも思えます。水分換算に関してあまり理解できていません。よろしくお願いします。	「その他のスパイス」については生鮮品の基準であり、「その他のスパイス」における臭素の基準についても生鮮品での基準値となります。 スパイスの場合、生鮮品での基準(「その他のスパイス」)が設定されている場合は、他の食品における取扱いと同様に、生鮮品についてはその基準値が適用され、加工品については原材料の基準適合性で判断することとなります。また、加工品での基準(「その他の乾燥スパイス」)が設定されているものについては、加工品での基準適合性で判断することとなります。この時、生鮮品での基準適合性を判断する必要がある場合には、水分含量を検討することとなります。
24 食品等事業者	加工品での考え方として、うどんの例があるが、小麦と小麦粉のどちらで判断すべきなのか？ また、輸入小麦に関する見解が出ているが、それを信用していいのか？	小麦粉について基準が設定されている農薬については、小麦粉の基準で判断してください。小麦粉について基準が設定されていない農薬については小麦の基準で判断することとなります。
25 食品等事業者	加工食品での考え方として、どのような工程で農薬の残留はないと言えるのか？例えば分子蒸留、精製処理等で残留の可能性はないと言えるのか？	加工食品の取扱いについては食安発第1129001号にてお示していますように、すべての食品が一律基準の規制対象となるのが原則ですが、当該加工食品の原材料が食品規格に適合していれば、当該加工食品についても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。水分量などについては、判断の目安とすることとなりますが、農薬等の物性等によってその残留程度は異なることから、個別具体的に判断することとしています。
26 食品等事業者	ポジティブリストについて ・加工度のあまい商品、例えば乾燥度合、水分5%以下という商品があり、水分が5%なら基準は超えないが、3%なら超える場合 ・ジュースなどでにんじんの粉末、繊維質が混合して入っている場合 について、どのような判断をもしくは対応を行うべきか。(違反の可能性のある場合)	
27 食品等事業者	加工食品を輸入するにあたり、その原料の原産国がポジティブリスト作成の際に参考とされたEU、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドである場合、これらの原料あるいは加工食品そのものがその5地域、国の基準に適合しているという「証明書」を入手することで、ポジティブリストに適合していると判断しても差し支えないか。	ポジティブリスト制度の円滑な施行のために設定した基準については、海外基準を参考としたものもありますが、必ずしも各国の基準値と一致しているわけではありません。したがって、諸外国の基準に適合していても我が国の基準に適合していないという場合が考えられます。

質問者	質問の内容	回答
28 食品等事業者	加工食品の場合、原材料でチェックするというのですが、複数の原材料から農薬が持ち込まれる時の加工食品に対する残留基準量の算出方法は。	原則として、それぞれの原材料の基準適合性で判断することとなります。
29 分析機関	8月に公開された分析法検討状況において、①これまでの通知された試験法との間に、分析成分について整合性が取れていないのではないか ②分析法の操作上の変動要因が多すぎ、食品によって分析法が適用できないものがある。この分析法は、どのような基準で判定すれば良いのか、不明確です。	昨年8月に公開された分析法検討状況において公表されたものは、一斉分析法において分析可能な物質を対象としてお示した分析法であり、本方法で分析できる物質と規制対象となる物質が必ずしも一致してはおりません。複数の物質が規制対象となる農薬等については、既存の通知法もあわせて利用していただきたいと考えております。
30 食品等事業者	残留農薬等のポジティブリスト制度の導入について、混入が認められない農薬における分析方法の検出限界はいくらですか。	「不検出」という基準値が設定された農薬等の検出限界(測定限界、定量限界)は、通知でお示したところ です。
31 食品等事業者	測定方法の決定していない物について、いつごろ決定するのか？	分析法につきましては引き続き開発を進めているところであり、開発が終了したものについて、順次公表することとしています。
32 地方自治体	全成分の一斉分析法が定められる予定の時期	全成分について一斉分析法を設定することは、農薬等の特性により困難と考えられることから、一斉分析法で対応できない農薬等に関しては、個別分析法により対応することとしています。
33 食品等事業者	分析法が確立されていない残留農薬についての考え方を教えて下さい。	通知で示す分析法の有無に関わらず、農薬等が残留基準を超えて残留した場合は食品衛生法に基づき販売等が禁止されます。
34 食品等事業者	加工食品の考え方として、全ての分析方法を出すのは困難と出ているが、実際の分析はできるのか？	加工食品には様々な加工形態があり、加工食品ごとの試験法を設定することは困難です。分析にあたっては、農産物や畜産物の試験法を準用していただくこととなります。
35 食品等事業者	ジチオカルドメートにマンゼブ他の農薬があり、CS2換算値で示すとなっていますが、CS2換算値はどのように換算するのか。(官報にのっているとの事ですが、読み切れません。)	官報に記載の基準値は、既にCS2換算がなされた後の数値となっています。マンゼブ等の親化合物として食品中の残留を検出した場合は、CS2分子量への分子量換算を行った上で、基準値と比較することとなります。
36 食品等事業者	ポジティブリスト制度により、残留農薬検査時に追加で検査実施を行わなければならないことについての具体的な例をお示し頂いてご説明おねがいがしたいと思います。	ポジティブリスト制度は、食品に残留する残留農薬等の分析を食品事業者等に義務付けるものではありません。従来からの農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析するなどの取組みが原材料の安全性の確保のために必要になると考えられます。
37 食品等事業者	残留農薬の分析に関し、作物のサンプリング方法を明確にしていきたい。たとえば1本のだいごんのみ基準値をオーバーしたケースで、その圃場全体のだいごんについて、流通禁止とするのか。一定量のだいごんで見るべきと考える。	検査実施にあたっては検査対象となる範囲(ロット)を明らかにし、そのロットを代表する試料を採取し、試験検査を実施する必要があると考えます。検査の結果、仮に基準を超える農薬が検出された場合、食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な措置は検査の対象としたロットが対象となります。
38 生産者	確か、農業者が農薬空容器を産廃処理する際、内部に付着する農薬を洗うため、「水洗い3回」のキャンペーンをしていたと思いますが、ポジティブリスト制度実施で、農薬散布機具の掃除、洗浄方法についての「目安」を作成する意図はあるのか教えて下さい。農家は散布機具を複数作物間で使い回しますが、「0.01PPMレベルで問題」ということになると、機具の洗浄についての解りやすい目安が必要と存じます。御検討下さい。	仮に農薬散布器具中に前回使用した農薬がわずかに付着していたとしても、散布器具を水で満たすことにより、残留が問題とならない程度まで希釈されます。そのため、一般的に、農薬散布機具についても3回程度しっかり水洗いして頂ければ、残留が問題となることはないと考えております。
39 消費者	制度導入後の市場の変化を伺いたい	制度の施行前でもあり、ご回答を申し上げることは困難です。

質問者	質問の内容	回答
40 消費者	食の安全性については、政府には一定の制限、基準を設けてもらい、消費者も自分の口に入るものは責任をもって理解、納得できる仕組みを考えていきたいと思えます。(使用農薬の名前や量の表示など)	<p>農薬は、毒性や残留性など60以上のさまざまな項目についての試験成績をもとに安全性を評価し、登録されたもののみ、製造、販売、使用できることとなっています。登録に際しては、①食品安全委員会が許容一日摂取量を定め、②厚生労働省が残留農薬基準を定め、③農林水産省及び環境省が農薬使用基準を定め、全ての農薬使用者に農薬使用基準の遵守を義務付けることで、安全を確保しています。</p> <p>また、消費者の「食の安全・安心」に対する関心の高まりを受けて、農林水産省では、「誰が、どこで、どのように生産したのか」という食品の生産情報を消費者に提供する仕組みとして、新しいタイプのJAS規格である「生産情報公表JAS規格」の導入を進めています。</p> <p>この生産情報公表JAS規格は、事業者が自主的に食品の生産情報(生産者、生産地、農薬及び肥料の使用情報など)を消費者に正確に伝えていることを第三者機関である登録認定機関が認定するものです。</p> <p>生産情報公表JAS規格は、すでに、牛肉・豚肉、農産物(米、野菜、果実等の生鮮農産物全般)について制定・施行されています。農産物の場合は、消費者の要望を踏まえ農薬の種類と使用回数、肥料の種類とその施用量などの生産情報をインターネット等を利用して提供する仕組みとなっています。</p> <p>さらに、その他の生鮮食品や一部の加工食品についても、生産情報公表JAS規格の導入について検討を進めているところです。</p>
41 食品等事業者	ポジティブリスト制度の今後の方向性と事業者への必要事項について	<p>ポジティブリスト制度は、食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務付けるものではありません。従来からの農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析するなどの取組みが原材料の安全性の確保のために必要になると考えられます。</p>
42 食品等事業者	<p>「食の安全・安心」の名のもとに、大手スーパー・小売店が製造メーカーに対し、商道德を無視して過剰(詳細)な情報の開示を要求している。(原料メーカー、原材料品番、製造条件、原材料メーカーの原材料規格書提出等)・・・その情報をもって、より安価な他社への乗り換える。</p> <p>消費者の不安を煽り「純水イコール善」という考え、法規制を進めると、むしろ企業防衛(危機管理)の立場から虚偽の報告がなされ、逆にメーカー不信の元となる。ポジティブリスト制度の目的が別にあるならば、投網式制度ではなく、地域、対象等の限定制度など再考願いたいものである。</p>	<p>ポジティブリスト制度は、平成15年の食品衛生法の改正により導入することが決められたものです。</p> <p>ご意見いただきありがとうございます。</p>
43 行政機関	<p>残留農薬等のポジティブリスト制度の導入によって、</p> <p>①規格、基準となる農薬、動物医薬品はどうか増加するのか。</p> <p>②①によって加工食品の規格基準へ及ぼす影響は?</p> <p>③輸入食品の検査と分析機関の体制は?</p> <p>①～③について、現行と比較し、わかりやすく具体的に説明して欲しい。</p>	<p>ご意見をいただき、ありがとうございます。</p>
44 消費者	消費者の立場に沿った制度を確実なものにするための国の責任についてお伺いしたい。平成18年度予算や管理体制が平成17年度比でどの程度強化されたのでしょうか。	<p>厚生労働省では、平成18年度予算においては、残留農薬等のポジティブリスト制度、食品安全に関する情報提供や意見交換、輸入食品の監視等に係る経費について強化した要求を行っています。また、検疫所の食品衛生監視員の増員の要求も行っていきます。</p> <p>農林水産省では、平成18年度予算において、ポジティブリスト制度の導入に対応して、農薬飛散防止対策の強化を推進する経費を要求するとともに、平成15年度から実施している動物用医薬品の使用基準や飼料の残留基準の改正のための予算についても引き続き要求しているところです。</p>