



食品中の残留農薬について

「食の安心・安全の確保」の観点から、食品中の残留農薬対策として、平成18年に**ポジティブリスト制度**が導入されました。このポジティブリスト制度により、国内の農産物や輸入食品の農薬等の残留基準が設定されています。当センターでは、この制度に基づき、農産物・輸入食品等の残留農薬検査を実施しています。

【ポジティブリスト制度】

以前の食品衛生法では、基準が設定されていない農薬が食品から高濃度に検出されても、販売の禁止などの措置は行われませんでした。しかし、ポジティブリスト制度では、**すべての農薬等について、残留基準（一律基準0.01ppmを含む）**が設定されました。そのため、農薬が食品中に基準を超えて残留していた場合は、販売の禁止などの措置が行われるようになりました。この制度が導入されたことにより、例えば、無登録農薬が一律基準を超えて食品中に残留していた場合など、以前は規制出来なかった事例についても、販売の禁止など、規制の対象となりました。

農薬とは??・・・殺虫剤、殺菌剤、除草剤、植物成長調整剤等、農作物に被害を与える生物の防除や、生育をコントロールするための薬剤のこと。



農薬は化学物質の構造により、〇〇〇系農薬と分類されています。以下は、代表的な分類の一例で、主な用途、構造の特徴、人体への影響などを示してあります。

①《有機リン系》・・・殺虫剤

炭素と水素からなる有機基にリンが結合した構造を持つ。神経伝達を阻害するため、発汗から呼吸障害まで、様々な中毒症状が発生する。

（例）マラチオン・イソフェンホス

②《ピレスロイド系》・・・殺虫剤

天然の除虫菊に含まれる殺虫成分ピレトリンに類似した構造を持つ。分解が早く、人間には無毒である。このため、家庭用殺虫剤の多くに用いられる。

（例）シペルメトリン・デルタメトリン

③《カーバメート系》・・・殺虫剤・除草剤

窒素を含むカーバメート結合を構造に持つ。中毒症状は有機リン系と似ているが、急性毒性が高い。

（例）イソプロカルブ・エチオフェンカルブ

④《有機塩素系》・・・殺虫剤・除草剤

有機基に塩素が結合した構造を持つ。難分解性で生物に対して蓄積性が高い。このため、DDT・BHC等、国内では約30年前に使用禁止となっている農薬もある。

残留基準はどのように決める??

動物実験による毒性試験

無毒性量；
毒性試験から求められた
有害な作用を示さない上限量

×100分の1

ADI（許容1日摂取量）の設定

仮に人が生涯毎日食べ続けても健康に危害を及ぼさない量

基準設定

（公益社団法人）鹿児島県薬剤師会 試験センター

住所：鹿児島市与次郎二丁目8番15号 tel：099-253-8935 fax：099-255-2850
HP：www.minc.ne.jp/kpa-siken E-mail：syokui-kgy@po.minc.ne.jp

(SP013H241112)