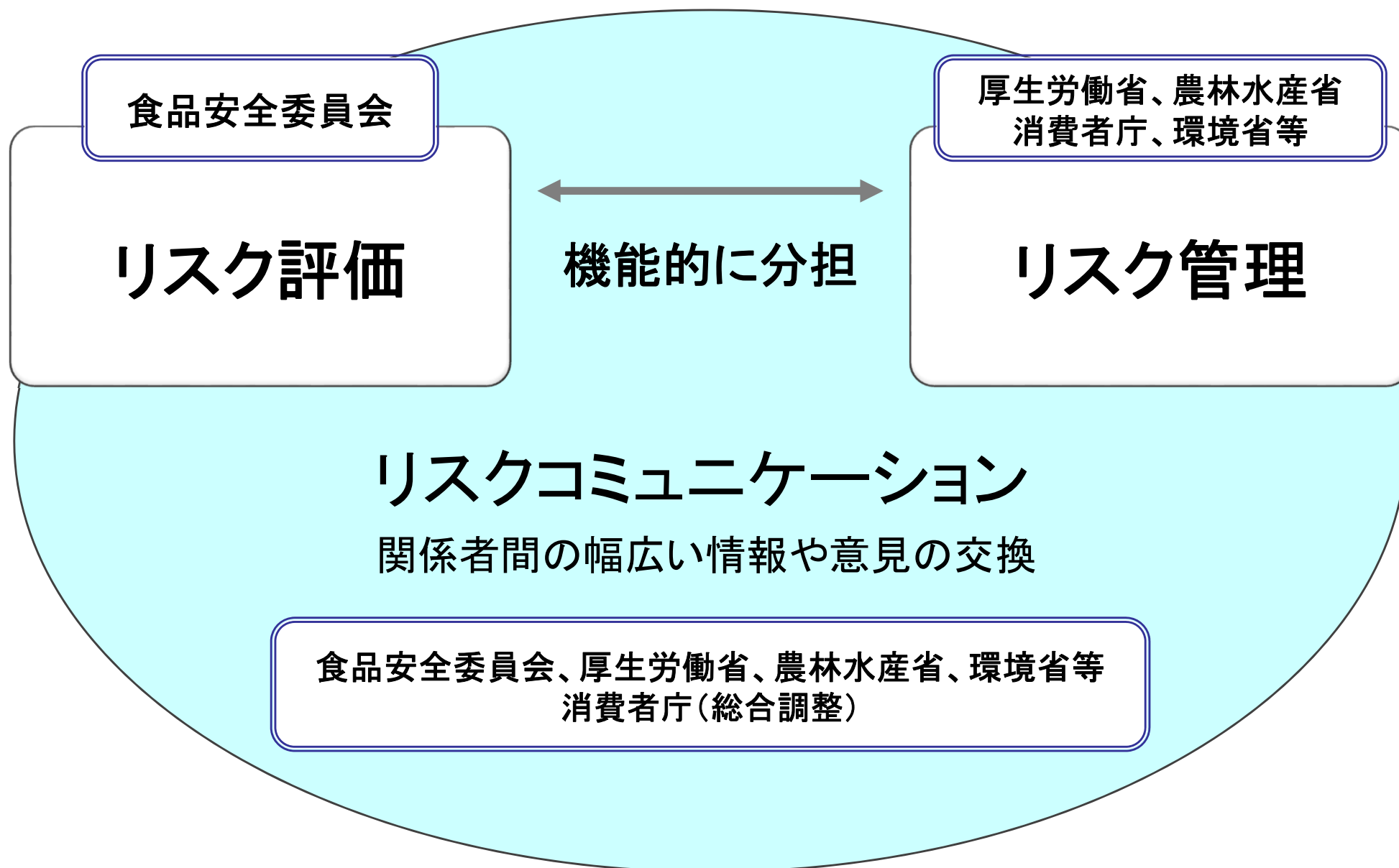


食品の安全性の向上にむけた 農林水産省の取組

平成 29 年 7 月

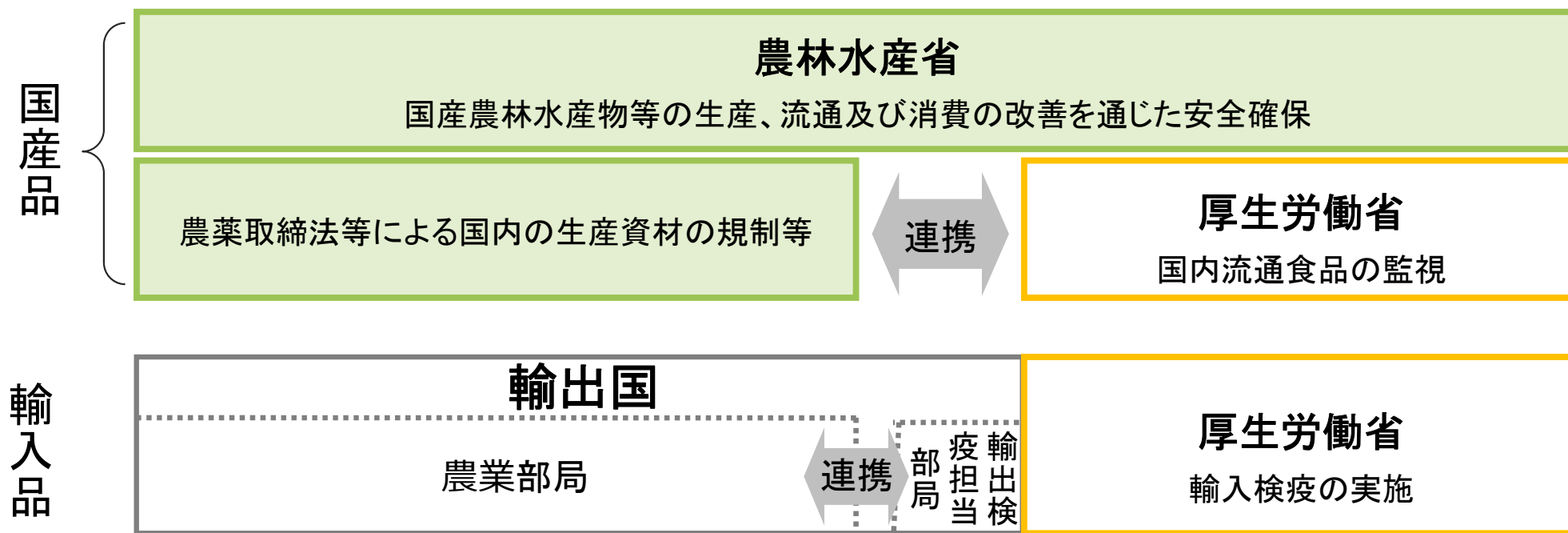
農林水産省

食品の安全を守る仕組み (Food Safety Risk Analysis)



国産及び輸入食品の安全確保

MAFF



「最終製品の検査」から 「生産・流通・消費の一連の過程の管理」へ

コーデックス委員会※の考え方

※ 消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保を
目的として設立された国際的な政府間機関

適切な行動、方法を示す
「指針」「ガイドライン」策定

- 食品汚染の防止・低減のため、各種対策を実施
- 実態調査等に基づき、対策の効果を評価
- 必要であれば規制措置（基準値の設定等）



各段階における生産・製造法の改善が基本

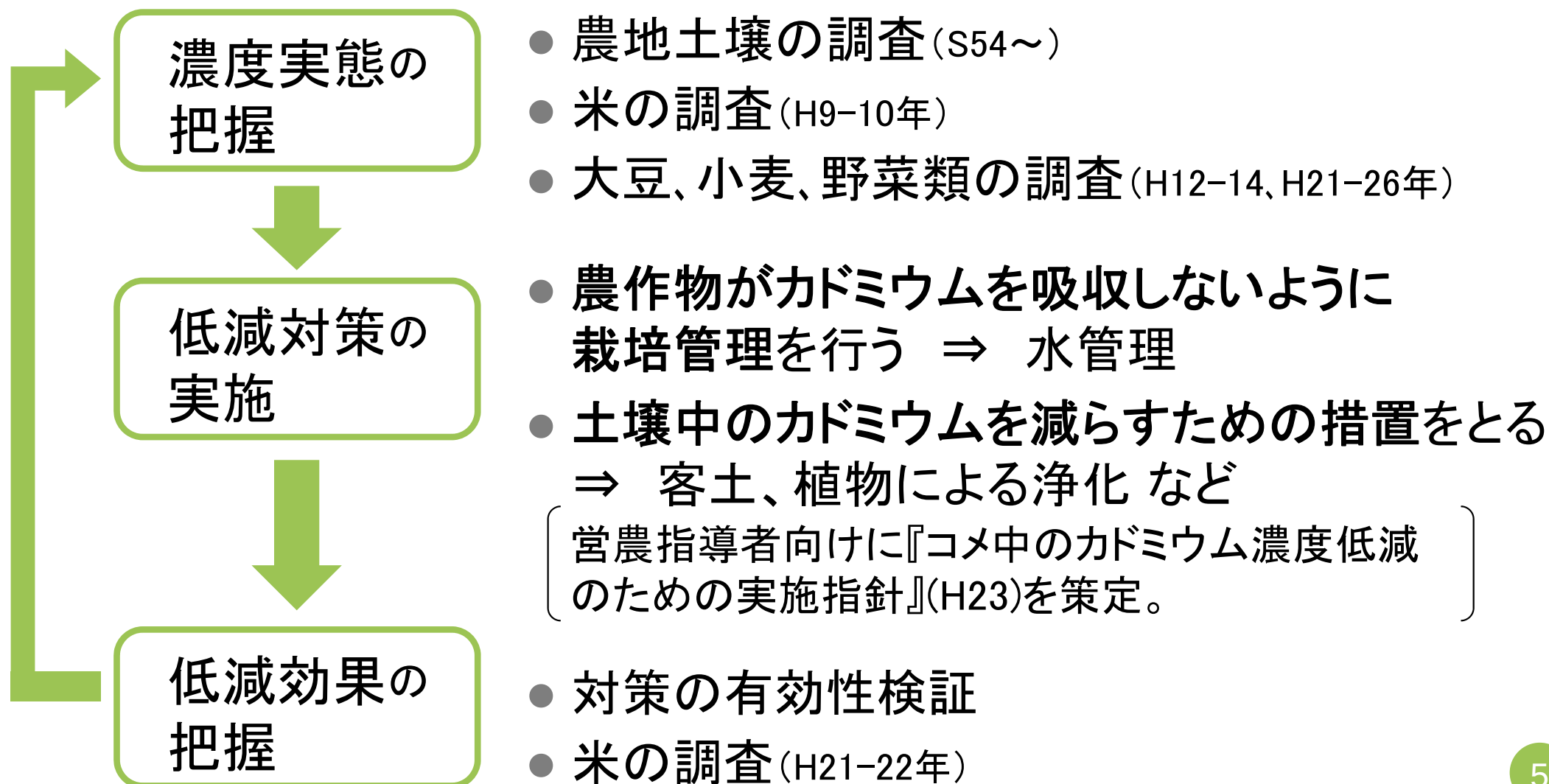
規制(基準)はリスク管理措置のひとつ

- 日本は火山国であり、土壌が酸性であるため、土壌中のカドミウム濃度が高い。
- 過去の鉱山開発や精錬によって、土壌中のカドミウム濃度が高い地域がある。

カドミウムの基礎情報

- 自然環境中に広く存在する元素。自然活動や産業活動に伴って、環境中に放出。
- 土壌中のカドミウムは栽培時に農作物へ移行。
- 私たちは食品を通じて低濃度のカドミウムを摂取。
- カドミウムは腸管吸収後、長期にわたり体内（特に腎臓）に蓄積。

食品からのカドミウム摂取のうち、主要な摂取源である コメを中心に、低減対策を実施



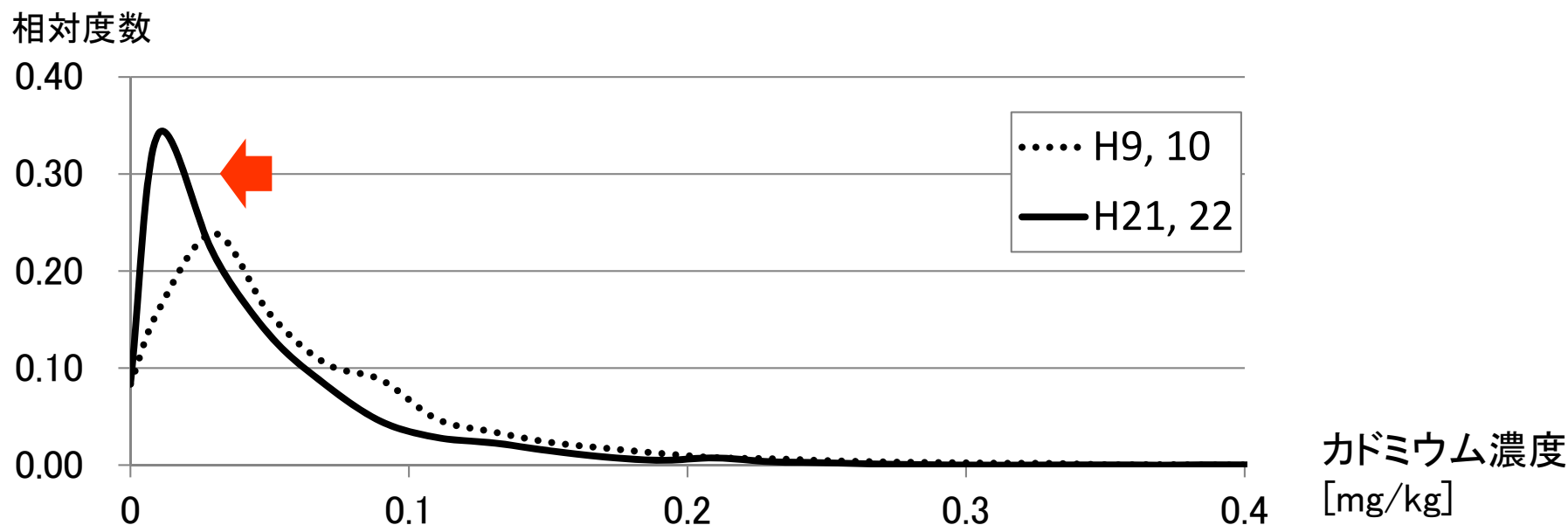
国産農産物中のカドミウムの実態調査の結果

コメを
例に

カドミウム濃度が0.4 mg/kgを超えるコメの比率の推移

調査年度	分析点数	0.4 mg/kg 超の割合
H 9-10	37,250	0.3%
H21-22	2,000	なし

濃度分布で
見ても…



カドミウム低減対策が有効であることを確認

農薬の使用者（＝生産者）が守るべきルール

- 1 決められた作物以外には使用しない
- 2 決められた使用量または濃度を超えて使用しない
- 3 決められた使用時期（収穫前日数など）を守る
- 4 決められた総使用回数以内で使用する



このルールを守れば、農薬としての効果を発揮しつつ、
①生産者の安全 ②食べた人の安全 ③環境の安全
「3つの安全」すべて確保できるよう、「農薬使用基準」
が定められている。

① 農薬の適正使用についての指導

■ 都道府県、JA、販売業者を通じた使用者への指導

- 必ずラベルを確認
- 使用基準どおりの適正使用
- 農薬使用時の帳簿の記載 など



■ 指導者への情報提供

- 不適正使用の事例
- 名前や形状が似ていて、本来使えない農薬を間違って使ってしまいやすい作物の例 など

例えば

「しゅんぎく」と「きく」と「食用ぎく」

② 病害虫の発生状況に応じた効率的な防除 防除の一つの手段として農薬を使用



■ 病害虫雑草防除指針

- ・ 各都道府県で年に1回作成
- ・ 地域ごとの効果的な防除方法
- ・ 地域ごとの農薬使用適期
- ・ 物理的な防除方法
- ・ 栽培方法を工夫した防除方法

■ 病害虫発生予察情報

- ・ 重要病害虫の発生動向
- ・ 予想発生量
- ・ 防除方法



■ JAでも指導書を作成し指導を実施

農薬散布だけでなく、

- 稲のカメムシ被害を防除するため畦畔等水田周辺の草刈りを実施
- 作物に害虫が近づけないように防虫ネットで被覆

などの手段と組合せ

ご家庭でできること ～消費者の方向けの情報提供～

ウェブサイト

「安全で健やかな食生活を送るために」

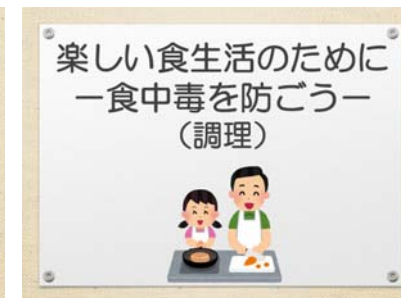
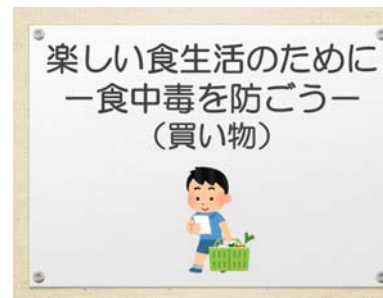
<http://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>



リーフレット



動画



健やかな食生活

食品の安全性

栄養

食べ方の
問題

美味しく楽しく
味わうこと

情報との
向き合い方

などなど

どれかばかりに肩入れせず、バランス良く。