



## 平成18年度熊本県食品検査情報

### 食への不安

近年、輸入食品からの残留農薬の検出や国内での無登録農薬の販売・使用、産地の偽装表示など多くの問題が発生し、県民の皆さんに大きな不安を与えています。

また、県が平成18年2月に実施した**県民アンケート調査**では、**63.4%**の方が、現在販売されている「農畜水産物(生鮮食品)」や「加工食品」に不安を感じ、「農林水産物」では農薬の残留性に、「加工食品」では食品添加物の安全性に最も不安を感じています。

### そこで

国では食品衛生法を改正し、**ポジティブリスト制度**が施行され全ての農薬等に残留基準を定め、この基準を超えた食品の流通が、昨年5月29日から禁止されました。

### さらに

県では、県民の「食の安全安心の確保」及び本県の高品質な農林水産物の「安全安心ブランド化」を推進するため、①生産段階、②製造加工段階、③流通段階の各段階において、食品に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物並びに食品中の食品添加物、アレルギー物質、成分規格等の検査を実施しています。

### 畜産物の検査状況(平成18年度分)

月	検査段階の区分	種類	検体数	検査農薬等の数	検査結果
7月	流通段階	鶏卵	6	126	違反なし
		鶏肉(輸入)	5	126	違反なし
		牛肉(輸入)	2	125	違反なし
		豚肉(輸入)	2	122	違反なし
8月	流通段階	馬肉	4	140	違反なし
9月	流通段階	牛肉	6	134~135	違反なし
		牛肉(輸入)	3	135	違反なし
11月	流通段階	鶏肉	6	148	違反なし
1月	流通段階	豚肉	4	131	違反なし
		豚肉(輸入)	3	131	違反なし
3月	生産段階	生乳	3	10	違反なし
	製造加工段階	生乳	6	120	違反なし

これまで、畜産物で違反事例はありません。また、その他の食品等については、県のホームページをご覧ください。

([http://www.pref.kumamoto.jp/safety\\_food/kensa/shokuhin-kensa.htm](http://www.pref.kumamoto.jp/safety_food/kensa/shokuhin-kensa.htm))

**裏面に畜産物の検査の流れを紹介します。**

# 食肉に残留する畜産物の検査の流れ(県のホームページから引用)



①農家で飼育された家畜は、食肉処理場（と畜場）へ出荷されます。



②食肉処理場（と畜場）では「と畜場法」等に基づいて、1頭ごとに検査を受け合格したものだけが食肉として出荷されます。



③店頭で販売されている食肉製品について、県の食品衛生監視員が監視指導の一環として、※収去し、動物用医薬品等の残留の有無について検査をしています。

※収去：食品衛生法に基づく検査のため、県が販売店等から無償で食品を採取すること。



④食肉から検査部位（筋肉、脂肪、肝臓、腎臓、その他可食部）に分け、均一にします。



⑤試料を正確に秤取ります。



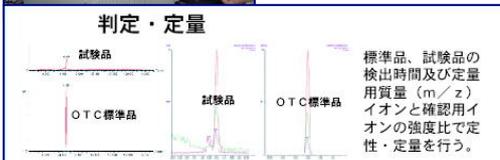
⑥動物用医薬品を抽出します。



⑦抽出液を一定の量に調整し、浮遊物を沈殿させるため高速遠心分離します。



⑧高速液体クロマトグラフ / タンデム型質量分析装置（LC/MS/MS）を用いて、動物用医薬品の測定を行います。



⑨測定データを解析して、動物用医薬品の濃度を求めます。

※残留基準を超過した場合は、自主回収、廃棄等の指導、命令を行うとともに、再発防止のために原因究明等を行います。

自主回収命令  
廃棄・原因究明  
再発防止