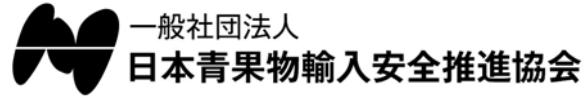


日青協ニュース

NISSEIKYO NEWS



一般社団法人

日本青果物輸入安全推進協会

東京都千代田区神田和泉町1丁目 12-16

末広ビル

電話 03(5833)5141

No.812

平成 26 年 10 月 20 日

印刷所 ニチエイプリント

食品、添加物等の規格基準の改正について / 厚生労働省

平成26年10月3日、食品、添加物等の規格基準の一部が改正されました。改正の概要等は以下のとおりです。

第1 改正の概要

- 1 農薬農薬アゾシクロチン及びシヘキサチン、農薬及び動物用 医薬品エトキサゾール、動物用医薬品オルビフロキサシン、農薬グルホシネート、農薬クロルフェナピル、農薬シアントラニプロロール、農薬スピネトラム、動物用医薬品ドキシサイクリン、農薬ビフェントリン、農薬フェノキサスルホン、農薬フェンピロキシメート、農薬フルキサピロキサド、農薬プロチオコナゾール及び農薬ミルベメクチンについて、食品中の残留基準が設定されました(別紙を参照して下さい)。
- 2 農薬アゾシクロチン及びシヘキサチンについて、食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質から削除され、アゾシクロチン及びシヘキサチンの試験法についても削除されました。

第2 施行・適用期日

原則として、改正後の基準は、公布日から施行されます。ただし、残留基準値を改正するものうち、基準値がこれまでより厳しくなるものについては、平成27年4月2日まで従来の基準が適用されます(詳細は別紙を参照して下さい)。

第3 農薬等の残留基準に関する事項

法に基づく残留基準値の設定にあわせ、農薬取締法(昭和23年法律第82号)に基づく農薬シアントラニプロロール及び農薬フェノキサスルホンに係る新規農薬登録並びに農薬及び動物用医薬品エトキサゾール、農薬グルホシネート、農薬クロルフェナピル、農薬ビフェントリン、農薬フェンピロキシメート及び農薬ミルベメクチンに係る適用拡大のための変更登録が農林水産省において行われることとなっています。

なお、農薬シアントラニプロロール、農薬スピネトラム、動物用医薬品ドキシサイクリン、農薬フェノキサスルホン、農薬フルキサピロキサド及び農薬プロチオコナゾールに係る試験法については、後日通知されます。

別紙(抜粋)

アズシクロチン及びシヘキサチン(殺ダニ剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	○ 0.5	不検出
その他のかんきつ類果実	○ 0.2	不検出
りんご	○ 0.2	不検出
日本なし	○ 0.2	不検出
西洋なし	○ 0.2	不検出
その他のベリー類果実	○ 0.1	不検出
ぶどう	○ 0.3	不検出

エトキサゾール(殺虫剤・殺ダニ剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
小豆類	○ 0.3	0.3
かんしょ	○ 0.05	
なす	○ 0.5	0.5
きゅうり(ガーキンを含む。)	○ 0.3	0.3
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	○ 0.01	
すいか	○ 0.2	0.2
メロン類果実	○ 0.2	0.2
まくわうり	○ 0.2	0.2
その他のうり科野菜	○ 0.2	0.2
みかん	○ 0.5	0.5
なつみかんの果実全体	○ 0.7	0.7
レモン	○ 0.7	0.7
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	○ 0.7	0.7
グレープフルーツ	○ 0.7	0.7
ライム	○ 0.7	0.7
その他のかんきつ類果実	○ 0.7	0.7
りんご	○ 0.5	0.5
日本なし	○ 0.5	0.5
西洋なし	○ 0.5	0.5
マルメロ	○ 0.2	0.2
びわ	○ 0.2	0.2
もも	○ 0.05	0.05
ネクタリン	○ 0.5	0.5
あんず(アブリコットを含む。)	○ 0.1	0.1
すもも(プルーンを含む。)	○ 0.5	0.5
うめ	○ 0.1	0.1
おうとう(チェリーを含む。)	○ 1	1
いちご	○ 0.5	0.5
ぶどう	○ 0.5	0.5
マンゴー	○ 0.3	0.3
その他の果実	○ 0.5	0.5

グルホシネート(除草剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
大豆	○ 2	2
小豆類	○ 2	2
えんどう	○ 3	3
そら豆	○ 2	2
らっかせい	○ 0.1	0.1
その他の豆類	○ 3	3
ばれいしょ	○ 0.2	0.2
さといも類(やつがしらを含む。)	○ 0.2	0.2
かんしょ	○ 0.1	0.1
やまいも(長いもをいう。)	○ 0.2	0.2
こんにゃくいも	○ 0.2	0.2
てんさい	○ 2	0.9
だいこん類(ラディッシュを含む。)	○ 0.3	0.3
だいこん類(ラディッシュを含む。)	○ 0.3	0.3
かぶ類の根	○ 0.1	0.1
かぶ類の葉	○ 0.1	0.1

グルホシネート(除草剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
クレソン	○ 0.3	0.3
はくさい	○ 0.2	0.2
キャベツ	○ 0.2	0.2
ブロッコリー	○ 0.2	0.2
その他のあぶらな科野菜	○ 0.2	0.2
ごぼう	○ 0.2	0.2
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	○ 0.4	0.2
その他のきく科野菜	○ 0.5	0.5
たまねぎ	○ 0.2	0.2
ねぎ(リーキを含む。)	○ 0.2	0.2
にんにく	○ 0.3	0.3
にら	○ 0.2	0.2
アスパラガス	○ 0.4	0.2
その他のゆり科野菜	○ 0.1	
にんじん	○ 0.1	0.1
パセリ	○ 0.7	0.7
セロリ	○ 0.2	0.2
みつば	○ 0.2	0.2
その他のせり科野菜	○ 0.3	0.3
トマト	○ 0.2	0.2
ピーマン	○ 0.2	0.2
なす	○ 0.2	0.2
その他のなす科野菜	○ 0.2	0.2
きゅうり(ガーキンを含む。)	○ 0.2	0.2
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	○ 0.2	0.2
しろうり	○ 0.3	0.3
すいか	○ 0.1	0.1
メロン類果実	○ 0.3	0.3
その他のうり科野菜	○ 0.2	0.2
ほうれんそう	○ 0.1	0.1
たけのこ	○ 0.2	0.2
オクラ	○ 0.1	0.1
しょうが	○ 0.3	0.3
未成熟えんどう	○ 0.2	0.2
未成熟いんげん	○ 0.05	0.05
えだまめ	○ 0.2	0.2
その他の野菜	○ 0.3	0.3
みかん	○ 0.2	0.2
なつみかんの果実全体	○ 0.2	0.2
レモン	○ 0.2	0.2
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	○ 0.2	0.2
グレープフルーツ	○ 0.2	0.2
ライム	○ 0.2	0.2
その他のかんきつ類果実	○ 0.2	0.2
りんご	○ 0.2	0.2
日本なし	○ 0.2	0.2
西洋なし	○ 0.1	0.1
マルメロ	○ 0.1	0.1
びわ	○ 0.2	0.2
もも	○ 0.2	0.2
ネクタリン	○ 0.2	0.1
あんず(アブリコットを含む。)	○ 0.3	0.3
すもも(プルーンを含む。)	○ 0.3	0.1
うめ	○ 0.3	0.3
おうとう(チェリーを含む。)	○ 0.3	0.3
いちご	○ 0.5	0.5
ラズベリー	○ 0.1	0.1
ブラックベリー	○ 0.1	0.1
ブルーベリー	○ 0.1	0.1
クランベリー	○ 0.1	0.1
ハuckleベリー	○ 0.1	0.1
その他のベリー類果実	○ 1	0.5

グルホシネート(除草剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
ぶどう	0.2	0.2
かき	0.1	0.1
バナナ	0.2	0.2
キウイ	0.2	0.2
パパイヤ	0.1	0.1
アボカド	0.1	0.1
パイナップル	0.1	0.1
グアバ	0.1	0.1
マンゴー	0.1	0.1
パッションフルーツ	0.1	0.1
なつめやし	0.1	0.1
その他の果実	0.2	0.2

クロルフェナピル(殺虫剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
レモン	2	2
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	2	2
グレープフルーツ	2	2
ライム	2	2
その他のかんきつ類果実	2	2
りんご	2	2
日本なし	1	1
西洋なし	1	1
マルメロ	0.5	0.5
びわ	0.5	0.5
もも	0.05	0.05
ネクタリン	1	1
あんず(アブリコットを含む。)	2	2
すもも(プルーンを含む。)	0.5	0.5
うめ	2	2
おうとう(チェリーを含む。)	1	1
いちご	5	5
ブルーベリー	3	
ぶどう	5	5
かき	1	1
バナナ	2	2
キウイ	0.05	0.05
マンゴー	0.3	0.3
その他の果実	2	2

クロルフェナピル(殺虫剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
小豆類	0.05	0.05
さといも類(やつがしらを含む。)	0.03	0.03
かんしょ	0.05	0.05
やまいも(長いもをいう。)	0.05	0.05
てんさい	0.5	0.5
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.1	0.1
だいこん類(ラディッシュを含む。)	3	3
かぶ類の根	0.2	0.2
かぶ類の葉	15	15
はくさい	2	2
キャベツ	1	1
芽キャベツ	0.3	0.3
ケール	10	10
こまつな	5	5
きょうな	10	10
チンゲンサイ	10	10
カリフラワー	1	1
ブロッコリー	3	3
その他のあぶらな科野菜	10	10
しゅんぎく	20	20
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	20	20
その他のきく科野菜	20	20
ねぎ(リーキを含む。)	3	3
アスパラガス	0.5	0.5
その他のゆり科野菜	0.7	0.7
にんじん	0.2	0.2
セロリ	3	3
みつば	3	3
その他のせり科野菜	2	2
トマト	1	1
ピーマン	1	1
なす	1	1
その他のなす科野菜	5	5
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.5	0.5
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.5	0.5
しろうり	1	1
すいか	0.05	0.05
その他のうり科野菜	1	1
ほうれんそう	3	3
オクラ	0.7	0.7
しょうが	0.05	0.05
未成熟えんどう	2	2
未成熟いんげん	0.5	0.5
えだまめ	5	5
その他の野菜	5	5
みかん	0.3	0.3
なつみかんの果実全体	2	2

シアントラニプロール(殺虫剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
大豆	0.05	
ばれいしょ	0.2	
かんしょ	0.2	
やまいも(長いもをいう。)	0.2	
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.1	
だいこん類(ラディッシュを含む。)	10	
はくさい	3	
キャベツ	1	
カリフラワー	3	
ブロッコリー	2	
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	10	
たまねぎ	0.04	
ねぎ(リーキを含む。)	8	
セロリ	20	
トマト	2	
ピーマン	2	
なす	2	
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.3	
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.4	
すいか	0.02	
メロン類果実	0.02	
その他のうり科野菜	0.4	
ほうれんそう	20	
えだまめ	2	
みかん	0.1	
なつみかんの果実全体	0.7	
レモン	0.7	
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	0.7	
グレープフルーツ	0.7	
ライム	0.7	
その他のかんきつ類果実	0.7	
りんご	0.5	
日本なし	1	
西洋なし	2	
もも	0.2	

シアントラニプロール(殺虫剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
ネクタリン	○ 1	
あんず(アプリコットを含む。)	○ 0.5	
すもも(プルーンを含む。)	○ 0.5	
うめ	○ 0.5	
おうとう(チェリーを含む。)	○ 6	
いちご	○ 1	
ブルーベリー	○ 4	
ぶどう	○ 2	

スピネトラム(殺虫剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
大豆	○ 0.02	
ばれいしょ	○ 0.1	
てんさい	○ 0.1	0.01
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	○ 0.1	0.1
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	○ 10	10
クレソン	○ 8	
はくさい	○ 1	1
キャベツ	○ 2	0.5
芽キャベツ	○ 2	
こまつな	○ 10	5
きょうな	○ 10	
チンゲンサイ	○ 10	
カリフラワー	○ 2	0.5
ブロッコリー	○ 2	2
その他のあぶらな科野菜	○ 10	
エンダイブ	○ 8	
しゅんぎく	○ 8	
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	○ 10	10
その他のきく科野菜	○ 8	
たまねぎ	○ 0.1	0.1
ねぎ(リーキを含む。)	○ 2	0.5
アスパラガス	○ 0.3	0.3
その他のゆり科野菜	○ 0.8	
パセリ	○ 8	
セロリ	○ 8	
その他のせり科野菜	○ 8	
トマト	○ 0.7	0.7
ピーマン	○ 0.7	0.7
なす	○ 0.2	0.2
きゅうり(ガーキンを含む。)	○ 0.3	0.3
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	○ 0.3	
しろうり	○ 0.3	
メロン類果実	○ 0.1	0.1
その他のうり科野菜	○ 0.3	
ほうれんそう	○ 8	
未成熟えんどう	○ 0.3	
未成熟いんげん	○ 0.3	
えだまめ	○ 0.3	
その他の野菜	○ 8	
みかん	○ 0.1	0.1
なつみかんの果実全体	○ 0.3	0.3
レモン	○ 0.7	0.7
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	○ 0.7	0.7
グレープフルーツ	○ 0.7	0.7
ライム	○ 0.7	0.7
その他のかんきつ類果実	○ 0.7	0.7
りんご	○ 0.5	0.5
日本なし	○ 0.5	0.5
西洋なし	○ 0.5	0.5
マルメロ	○ 0.2	0.2
もも	○ 0.1	0.1

スピネトラム(殺虫剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
ネクタリン	○ 0.5	0.5
あんず(アプリコットを含む。)	○ 0.2	
すもも(プルーンを含む。)	○ 0.2	0.2
おうとう(チェリーを含む。)	○ 0.5	0.5
いちご	○ 2	2
ラズベリー	○ 0.8	
ブラックベリー	○ 0.7	
ブルーベリー	○ 0.5	0.5
クランベリー	○ 0.01	
ハuckleベリー	○ 0.2	
その他のベリー類果実	○ 0.7	
ぶどう	○ 0.5	0.5
バナナ	○ 0.3	
パパイヤ	○ 0.3	
アボカド	○ 0.3	
パイナップル	○ 0.02	
グアバ	○ 0.3	
マンゴー	○ 0.3	
パッションフルーツ	○ 0.3	
その他の果実	○ 0.2	0.2

ビフェントリン(殺虫剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
大豆	○ 0.3	0.3
小豆類	○ 0.3	0.3
えんどう	○ 0.3	0.3
そら豆	○ 0.3	0.3
らっかせい	○ 0.1	0.1
その他の豆類	○ 0.3	0.3
ばれいしょ	○ 0.05	0.05
さといも類(やつがしらを含む。)	○ 0.05	0.05
かんしょ	○ 0.05	0.05
やまいも(長いもをいう。)	○ 0.05	0.05
こんにゃくいも	○ 0.05	
その他のいも類	○ 0.05	0.05
てんさい	○ 0.2	0.2
さとうきび	○ 0.01	0.01
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	○ 0.05	0.05
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	○ 10	4
かぶ類の根	○ 0.05	0.05
かぶ類の葉	○ 4	4
西洋わさび	○ 0.05	0.05
クレソン	○ 2	2
はくさい	○ 0.5	0.5
キャベツ	○ 2	2
芽キャベツ	○ 2	2
ケール	○ 4	4
こまつな	○ 4	4
きょうな	○ 4	4
チンゲンサイ	○ 4	4
カリフラワー	○ 0.4	0.4
ブロッコリー	○ 0.4	0.4
その他のあぶらな科野菜	○ 4	4
ごぼう	○ 0.05	0.05
サルシフィー	○ 0.05	0.05
アーティチョーク	○ 0.2	0.2
エンダイブ	○ 2	2
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	○ 3	3
その他のきく科野菜	○ 0.05	0.05
ねぎ(リーキを含む。)	○ 0.5	0.5
にら	○ 0.05	0.05
アスパラガス	○ 0.05	0.05

ピフェントリン(殺虫剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
にんじん	○ 0.05	0.05
パースニップ	○ 0.05	0.05
パセリ	○ 3	3
その他のせり科野菜	○ 0.05	0.05
トマト	○ 0.5	0.5
ピーマン	○ 0.5	0.5
なす	○ 0.5	0.5
その他のなす科野菜	○ 0.5	0.5
きゅうり(ガーキンを含む。)	○ 0.5	0.5
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	○ 0.4	0.4
しろりり	○ 0.4	0.4
すいか	○ 0.2	0.2
メロン類果実	○ 0.2	0.2
まくわうり	○ 0.4	0.4
その他のうり科野菜	○ 0.4	0.4
ほうれんそう	○ 0.2	0.2
しょうが	○ 0.05	0.05
未成熟えんどう	○ 0.6	0.6
未成熟いんげん	○ 0.6	0.6
えだまめ	○ 0.6	0.6
その他の野菜	○ 2	2
みかん	○ 0.1	0.1
なつみかんの果実全体	○ 2	2
レモン	○ 2	2
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	○ 2	2
グレープフルーツ	○ 2	2
ライム	○ 2	2
その他のかんきつ類果実	○ 2	2
りんご	○ 1	1
日本なし	○ 0.5	0.5
西洋なし	○ 0.5	0.5
マルメロ	○ 0.1	0.1
びわ	○ 0.1	0.1
もも	○ 0.03	0.03
ネクタリン	○ 1	1
あんず(アプリコットを含む。)	○ 1	1
すもも(プルーンを含む。)	○ 0.5	0.5
うめ	○ 1	1
おうとう(チェリーを含む。)	○ 2	2
いちご	○ 2	2
ラズベリー	○ 1	1
ブラックベリー	○ 1	1
ブルーベリー	○ 2	2
その他のベリー類果実	○ 1	1
ぶどう	○ 2	2
かき	○ 0.5	0.5
バナナ	○ 0.1	0.1
キウイ	○ 0.05	0.05
パパイヤ	○ 0.5	0.5
マンゴー	○ 0.3	0.3
その他の果実	○ 0.3	0.3

フェンピロキシメート(殺ダニ剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
かんしょ	●	0.02
やまいも(長いもをいう。)	●	0.02
こんにゃくいも	●	0.02
その他のいも類	●	0.02
てんさい	● 0.02	0.05
さとうきび	●	0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)	●	0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)	●	0.02
かぶ類の根	●	0.02
かぶ類の葉	●	0.02
西洋わさび	●	0.02
クレソン	●	0.02
はくさい	●	0.02
キャベツ	●	0.02
芽キャベツ	●	0.02
ケール	●	0.02
こまつな	●	0.02
きょうな	●	0.02
チンゲンサイ	●	0.02
カリフラワー	●	0.02
ブロッコリー	●	0.02
その他のあぶらな科野菜	●	0.02
ごぼう	●	0.02
サルシフィー	●	0.02
アーティチョーク	●	0.02
チョコリ	●	0.02
エンダイブ	●	0.02
しゅんぎく	●	0.02
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	●	0.02
その他のきく科野菜	○ 0.5	0.5
たまねぎ	●	0.02
ねぎ(リーキを含む。)	●	0.02
にんにく	●	0.02
にら	●	0.02
アスパラガス	●	0.02
わけぎ	●	0.02
その他のゆり科野菜	●	0.02
にんじん	●	0.02
パースニップ	●	0.02
パセリ	○ 0.5	0.5
セロリ	●	0.02
みつば	○ 2	2.0
その他のせり科野菜	○ 0.5	0.5
トマト	○ 0.7	0.5
ピーマン	○ 1	0.5
なす	○ 0.5	0.5
その他のなす科野菜	○ 2	0.5
きゅうり(ガーキンを含む。)	○ 0.5	0.5
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	○ 0.05	0.02
しろりり	●	0.02
すいか	○ 1	1.0
メロン類果実	○ 1	1.0
まくわうり	●	0.02
その他のうり科野菜	○ 0.5	0.5
ほうれんそう	○ 0.5	0.5
たけのこ	○ 5	5
オクラ	○ 0.2	0.02
しょうが	●	0.02
未成熟えんどう	○ 2	2.0
未成熟いんげん	○ 2	2.0
えだまめ	○ 2	2.0
マッシュルーム	●	0.02
しいたけ	○ 0.2	0.02

フェンピロキシメート(殺ダニ剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
大豆	● 0.05	0.1
小豆類	○ 0.05	0.05
えんどう	● 0.1	0.2
そら豆	●	0.02
らっかせい	●	0.02
その他の豆類	●	0.02
ばれいしょ	●	0.02
さといも類(やつがしらを含む。)	●	0.02

フェンピロキシメート(殺ダニ剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
その他のきのこ類	○ 0.2	0.02
その他の野菜	○ 5	5
みかん	○ 0.5	0.5
なつみかんの果実全体	○ 1	1.0
レモン	○ 1	1.0
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	○ 1	1.0
グレープフルーツ	○ 1	1.0
ライム	○ 1	1.0
その他のかんきつ類果実	○ 1	1.0
りんご	○ 0.5	0.5
日本なし	○ 1	1.0
西洋なし	○ 1	1.0
マルメロ	● 0.3	0.4
びわ	● 0.1	0.2
もも	○ 0.1	0.1
ネクタリン	○ 1	1.0
あんず(アブリコットを含む。)	● 0.02	0.02
すもも(プルーンを含む。)	● 0.02	0.02
うめ	○ 2	0.02
おうとう(チェリーを含む。)	○ 0.7	0.5
いちご	○ 0.5	0.5
ラズベリー	● 0.02	0.02
ブラックベリー	● 0.02	0.02
ブルーベリー	● 0.02	0.02
クランベリー	● 0.02	0.02
ハックルベリー	● 0.02	0.02
その他のベリー類果実	○ 1	1.0
ぶどう	○ 2	2.0
かき	○ 0.5	0.5
バナナ	● 0.02	0.02
キウイ	● 0.05	0.1
パパイヤ	● 0.02	0.02
アボカド	● 0.02	0.02
パイナップル	● 0.02	0.02
グアバ	● 0.02	0.02
マンゴー	○ 1	1.0
パッションフルーツ	● 0.02	0.02
なつめやし	● 0.02	0.02
その他の果実	○ 0.5	0.5

フルキサピロキサド(殺菌剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
大豆	○ 0.3	
小豆類	○ 0.4	
えんどう	○ 0.4	
そら豆	○ 0.4	
らっかせい	○ 0.01	
その他の豆類	○ 0.4	
ばれいしょ	○ 0.03	
さといも類(やつがしらを含む。)	○ 0.02	
かんしょ	○ 0.02	
やまいも(長いもをいう。)	○ 0.02	
その他のいも類	○ 0.02	
てんさい	○ 0.2	
トマト	○ 0.7	
ピーマン	○ 0.7	
なす	○ 0.7	
その他のなす科野菜	○ 0.7	
その他のうり科野菜	○ 0.02	
オクラ	○ 0.7	
しょうが	○ 0.02	
未成熟えんどう	○ 2	

フルキサピロキサド(殺菌剤)

(つづき)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
未成熟いんげん	○ 2	
えだまめ	○ 2	
しいたけ	○ 0.6	
その他のきのこ類	○ 0.6	
その他の野菜	○ 7	
りんご	○ 0.9	
日本なし	○ 0.9	
西洋なし	○ 0.9	
マルメロ	○ 0.9	
ネクタリン	○ 2	
あんず(アブリコットを含む。)	○ 2	
すもも(プルーンを含む。)	○ 2	
うめ	○ 2	
おうとう(チェリーを含む。)	○ 2	
その他の果実	○ 0.8	

プロチオコナゾール(殺菌剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
大豆	○ 0.2	0.15
小豆類	○ 1	0.9
えんどう	○ 1	0.9
そら豆	○ 1	
らっかせい	○ 0.02	0.02
その他の豆類	○ 1	0.9
ばれいしょ	○ 0.02	
てんさい	○ 0.3	0.25

ミルベメクチン(殺虫剤)

食品名	残留基準値ppm	
	改正後	改正前
大豆	○ 0.1	0.1
小豆類	○ 0.2	0.2
さといも類(やつがしらを含む。)	○ 0.05	0.05
かんしょ	○ 0.05	0.05
やまいも(長いもをいう。)	○ 0.1	0.1
その他のさく科野菜	○ 2	2
アスパラガス	○ 0.3	0.3
パセリ	○ 0.7	0.7
セロリ	○ 0.5	0.5
みつば	○ 1	1
その他のせり科野菜	○ 1	1
トマト	○ 0.2	0.2
ピーマン	○ 0.2	0.2
なす	○ 0.2	0.2
その他のなす科野菜	○ 0.2	0.2
きゅうり(ガーキンを含む。)	○ 0.2	0.2
すいか	○ 0.2	0.2
メロン類果実	○ 0.2	0.2
その他のうり科野菜	○ 0.1	0.1
未成熟えんどう	○ 0.3	0.3
未成熟いんげん	○ 0.3	0.3
えだまめ	○ 0.2	0.2
その他の野菜	○ 3	3
みかん	○ 0.2	0.2
なつみかんの果実全体	○ 0.2	0.2
レモン	○ 0.2	0.2
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	○ 0.2	0.2
グレープフルーツ	○ 0.2	0.2
ライム	○ 0.2	0.2
その他のかんきつ類果実	○ 0.2	0.2
りんご	○ 0.2	0.2
日本なし	○ 0.2	0.2

ミルベメクチン(殺虫剤)

(つづき)

食品名	残留基準値 ppm	
	改正後	改正前
西洋なし	○ 0.2	0.2
もも	○ 0.2	0.2
ネクタリン	○ 0.2	0.2
あんず(アブリコットを含む。)	○ 0.5	
すもも(プルーンを含む。)	○ 0.05	
うめ	○ 0.5	0.5
おうとう(チェリーを含む。)	○ 0.3	0.3
いちご	○ 0.2	0.2
ぶどう	○ 0.2	0.2
パパイヤ	○ 0.1	0.1
アボカド	○ 0.02	0.02
その他の果実	○ 0.2	0.2

脚注(抜粋)

※ ○:平成 26 年 10 月 3 日施行 ●:平成 27 年 4 月 3 日施行

・残留基準値(改正後)の欄に記載のない食品及び表中にない食品については、一律基準(0.01ppm)が適用される。ただし、オルピフロキサシン及びドキシサイクリンについては、食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)第 1 食品の部 A 食品一般の成分規格の項 1 に規定する抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質に該当することから、残留基準値(改正後)の欄に記載のない食品及び表中にない食品については、本剤を含有するものであってはならない。

参考(抜粋)

・「小豆類」とは、いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆及びビレンズを含む。
 ・「その他の豆類」とは、豆類のうち、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい及びスパイス以外のものをいう。
 ・「その他のいも類」とは、いも類のうち、ばれいしょ、さといも類、かんしょ、やまいも及びこんにやくいも以外のものをいう。

・「その他のあぶらな科野菜」とは、あぶらな科野菜のうち、だいこん類の根、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー及びハーブ以外のものをいう。
 ・「その他のきく科野菜」とは、きく科野菜のうち、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス及びハーブ以外のものをいう。
 ・「その他のゆり科野菜」とは、ゆり科野菜のうち、たまねぎ、ねぎ、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ及びハーブ以外のものをいう。
 ・「その他のせり科野菜」とは、せり科野菜のうち、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、スパイス及びハーブ以外のものをいう。
 ・「その他のなす科野菜」とは、なす科野菜のうち、トマト、ピーマン及びなす以外のものをいう。
 ・「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり、かぼちゃ、しろり、すいか、メロン類果実及びまくわうり以外のものをいう。
 ・「その他のきのこ類」とは、きのこ類のうち、マッシュルーム及びしいたけ以外のものをいう。
 ・「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのこ類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。
 ・「その他のかんきつ類果実」とは、かんきつ類果実のうち、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム及びスパイス以外のものをいう。
 ・「その他のベリー類果実」とは、ベリー類果実のうち、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー及びハックルベリー以外のものをいう。
 ・「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイー、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

卸売市場流通の再構築に関する検討会の資料 / 農林水産省

近年の卸売市場に対するニーズや社会的要請等の状況を踏まえ、今後期待される役割や機能、施策のあり方等卸売市場流通の再構築に向けた将来方向について、幅広い観点から総合的な検討を行うため、有識者からなる「卸売市場流通の再構築に関する検討会」を農林水産省は開催した(平成26年7月)。

資料:「卸売市場をめぐる情勢について」

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sijyo/info/pdf/siry02_01.pdf

個人情報保護法等の遵守に関する

周知徹底についての要請 / 農林水産省

農林水産省消費安全局長から以下の要請がありました。

「個人情報とは個人の人格尊重の理念の下に慎重に取り扱われるべきものであり、個人情報保護法に基づき、個人情報を取り扱うすべての事業者に対して、その適正な取扱いが求められています。そうした中で、今般、教育関係者において多数の個人情報が漏洩するという事案が発生しました。

このため、農林水産省としては「農林水産分野における個人情報保護に関するガイドライン」を作成しています。この他、特に組織内の内部関係者の不正行為による情報漏えいの防止を図るため、独立行政法人情報処理機構では「組織内における内部不正防止ガイドライン」を策定しています。

つきましては、会員各社に対して社内の安全管理措置、委託先及びその先に関与する事業者の監督、外部からの適正な個人情報の取得を含めた個人情報保護法等の遵守に関し、現場担当者に止まらず、社内全体、委託先事業者等に、万全を期することについて周知徹底を図っていただくよう要請いたします。」

このため、要請の内容全体を日青協のホームページに掲載したので確認してください。

http://www.fruits-nisseikyo.or.jp/information_news.html

参考 ・ 農林水産分野における個人情報保護に関するガイドライン

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/kozin_zyoho/pdf/21m01_guide.pdf

・ 組織内における内部不正防止ガイドライン(情報処理推進機構)

<http://www.ipa.go.jp/security/fy24/reports/insider/>

トレーサビリティの時代 / 日本トレーサビリティ協会

一般社団法人日本トレーサビリティ協会の主催で、東京国際フォーラムにおいて10月14日(火)13時半から開催された。

内容は「欧米のトレーサビリティ関連法規」ネスレ日本株式会社生産本部食品法規部長 渡邊氏による講演では、食品事業者はトレーサビリティの義務が課され食品の販売及び購入先を記録し、記録の閲覧等のためのシステムを整えることが求められていることが紹介された。次いで、「加工食品工場における作業事故未然防止システムの構築事例」について、食品トレーサビリティシステム標準化推進協議会会長の高山氏により、具体的な食品工場による取り組み(FAシステム作成)事例が紹介され、現場における記録負担の軽減とシステム作成により消費者からのクレームの原因究明と対応の迅速化に有効であることが説明された。「食品表示法施行に向けて」食品表示検定協会代表池戸氏により食品表示基準の審議動向が説明された。最後のパネルディスカッションは、講演者3名に生活協同組合コープさっぽろ理事長の大見氏を加えて行われた。コープさっぽろの自主的な取り組みや自分の職場を守るために「トレサ」が必要であることが強調され、現在のコメや牛肉以外にもトレーサビリティを普及し、安全性情報も加えていく必要性について意見が

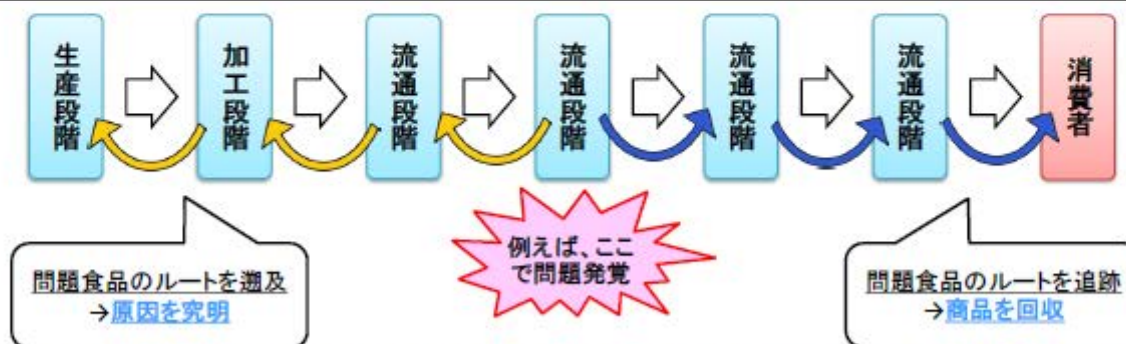
述べられた。

参考:食品のトレーサビリティについて(農林水産省)

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/tore2604-1.pdf>

1. 食品のトレーサビリティについて

- 国際的には、食品のトレーサビリティは、「生産、加工及び流通の特定の一つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握すること」と定義されています(コーデックス 2004)。
- 具体的には、食品の移動ルート把握できるよう、生産、加工、流通等の各段階で商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存しておくことです。
- 食品事故等の問題があったときに、食品の移動ルートを書類等で特定し、遡及・追跡して、原因究明や商品回収等を円滑に行えるようにする仕組みです。



(注) 食品のトレーサビリティの取組は、消費者の食品選択に役立つよう、食品をどのように生産・製造したか(例: 農業・肥料・飼料等の使用状況、原材料の原産地名などの情報)を表示等で情報提供する取組とは異なります。

平成26年度「青果物流通技術講習会」の実施 / 日青協

講習会は、農産物流通技術研究会の協力を得て、平成26年10月7日に南青山会館で会員19社42名が参加して実施した。

「青果物の生理(追熟等)」については東京農業大学客員教授の真子氏、「青果物の流通・貯蔵技術」については、千葉大学大学院園芸学部研究課教授の椎名氏、「青果物の貯蔵病害」については、(独)農業・食品産業技術総合研究機構理事の長谷川氏によりそれぞれ1時間、合計3時間にわたって行われた。

それぞれの講座終了後には会員から熱心な質問が行われた。

