

## 酪農乳業界における「ポジティブリスト制度」への取り組みについて

平成 18 年 5 月  
社団法人日本酪農乳業協会

消費者の皆様へ、安全でおいしい牛乳乳製品を提供するため、私ども酪農乳業界は以下のような取り組みを行っています。今後とも消費者の皆様との対話を通じ、一層の相互理解に努めてまいります。

### ・ポジティブリスト制度の導入と酪農乳業界の対応

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 15 年 5 月 30 日公布）により、食品中に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物（以下「農薬等」という）に関するポジティブリスト制度が平成 18 年 5 月 29 日に施行されることになりました。

ポジティブリスト制度の導入にあたり、私どもは牛乳乳製品に対する消費者の皆様からの信頼を確保できる品質管理システムを構築し、そのことに理解をいただくことが酪農乳業界としての当面の課題であると考えています。

また、こうした取り組みを通じて、酪農乳業界が常日頃から取り組みを行っている生乳生産から牛乳乳製品製造の各般にわたる品質管理の状況や、生乳生産段階における HACCP（ハサップ、詳細は Q & A を参照してください）的手法導入による品質管理強化等の取り組み体制についても、理解を深めていただけるチャンスともとらえています。

### ・信頼を確保する品質管理システムの基本

取り組み方策の検討にあたっては、HACCP 的手法に基づいた合理的・効率的な取り組みであることを重視しました。すなわち、生乳に農薬等が残留しない生産・管理システムを構築すること、並びに、この管理システムが確実に機能しているか否かを定期的に点検することを通じシステムの有効性を確保する体制を構築しました。

この管理システムは、次の 3 点を基本としています。

酪農家は、使用する農薬等の使用基準を遵守して安全を確保すると共に、その使用実態を記録・保管する。

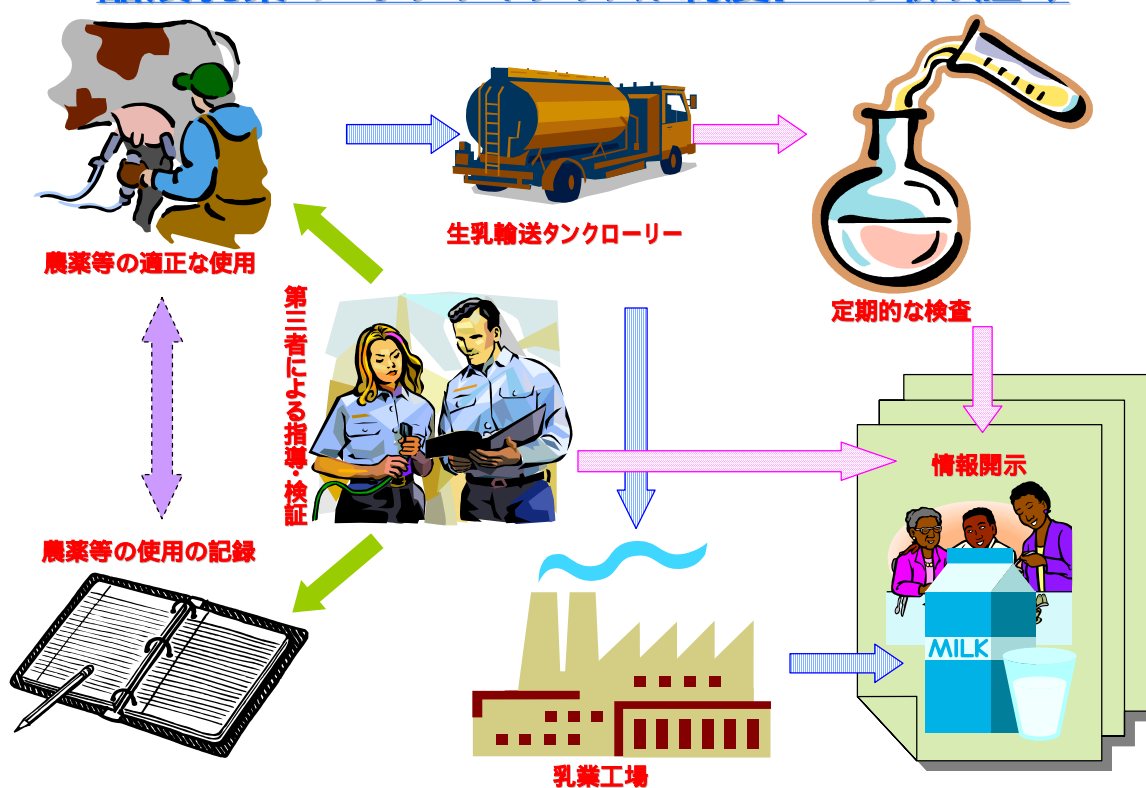
酪農乳業関係者は、酪農家の使用する農薬等の適正な使用とその記録・保管について指導・検証する体制を構築し、安全をさらに確保する。

酪農乳業界は、「農薬等の適正な使用とその記録・保管」「第三者による指

導・検証」等が的確に機能していることを確認するため、定期的に農薬等の残留に係る調査・検査を実施する。

これらについて酪農乳業が一体となって取り組み、農薬等の使用実態・残留状況等の情報は(社)日本酪農乳業協会（Jミルク）に集約し、酪農乳業界の共有情報として活用するほか、消費者の皆様とのコミュニケーションに活用することとします。

## 酪農乳業の「ポジティブリスト制度」への取り組み



。「ポジティブリスト制度に関わるQ & A」を次ページ以降に掲載していますので、ご参考にしてください。

なお、制度施行に係る酪農乳業界の一連の取り組みの詳細については、当協会ホームページ <http://www.j-milk.jp/expertise/index.html> をご覧ください。

## ポジティブリスト制度に関わる Q & A

平成 18 年 6 月  
社団法人日本酪農乳業協会

Q 1) 酪農家や乳業会社は、ポジティブリスト制度導入に当たって、乳・乳製品に関してどのような取り組みを行っていますか。

A 1) . ポジティブリスト制度に対応して、酪農家や乳業会社は

- 1)酪農家は農薬等（農薬、動物用医薬品及び飼料添加物）を適正に使用し、農薬等の使用記録を確実に行う。
- 2)農協、乳業会社や指導機関は酪農家での使用記録が適正に記録されているか検証する。
- 3)酪農乳業界はこれらのしくみが機能しているか確認するための残留調査・検査を定期的に行う。

以上の3つの取り組みにより生乳の安全性を確保します。

. 法の施行に先立って、平成 18 年 3 月に全国において 266 検体のサンプリングを行い、農薬等の販売業者・協会への聞き取りにて国内において製造販売実績のある農薬等の調査に基づき、97 物質について生乳における残留実態調査を行いました。

その結果、全検体について、全物質すべて「検出せず」という結果でした。詳細については「ポジティブリスト制度施行前の生乳の残留実態調査の実施結果について」をご覧ください。

. 酪農乳業界のポジティブリスト制度への取り組みについては当協会ホームページ <http://www.j-milk.jp/expertise/index.html> をご覧ください。

Q 2) 酪農家の行う記録とはどのようなものですか。

A 2) 「生乳生産管理チェックシート」が、全国の酪農家に配布されています。

このチェックシートは、衛生的で安全な生乳を供給するために必要な毎日の生乳生産に係る管理項目について記録するもので、ポジティブリスト制度の対象となる動物用医薬品・農薬等の使用記録及び生乳出荷に先立っての検査確認の記録などができるものです。このチェックシートは(社)中央酪農会議のホームページからご覧になれます。一部地域では独自様式も使用していますが、基本的項目は網羅されています。

(社)中央酪農会議ホームページ <http://www.dairy.co.jp/archive/seisan.html>

Q 3 ) 記帳の確認は、誰がどのように行うのですか。

A 3 ) 生乳生産者団体、乳業者、行政機関、獣医師、飼料・農薬メーカーなどが参画して「生乳の安全・安心確保のための全国協議会」を(社)中央酪農会議が設置しました。地域においても同様の組織が設置され、定期的に農場を巡回するなどして、記帳内容の確認、記録の保存状況の確認及び指導・検証を行っていきます。

Q 4 ) 品質管理の取り組みである HACCP (ハサップ) とは何ですか。

A 4 ) HACCP は Hazard Analysis and Critical Control Point の略称で、乳業会社などでは総合衛生管理製造過程として活用されている衛生管理システムです。原材料から加工・包装・出荷に至るすべての段階で発生する可能性のある食品衛生上の問題点を検討し、その発生を防止又は減少させる管理方式のことで食品の製造工場などでシステムが取り入れられています。しかし、農場は工場のような閉鎖された環境ではなく、開放された自然環境下にある食品工場のように微生物を加熱などにより完全に排除できない、など工場とは条件が大きく異なるため HACCP システムそのものを取り入れることはできません。したがって、農場では HACCP の考え方を取り入れて危害分析を行い、重要な管理点を定めて衛生管理を実施することとしていて、これを「HACCP 的手法」といいます。

Q 5 ) どのような場合に乳・乳製品に農薬等が残留しますか。

A 5 ) 農薬等の用法・用量を適切に守った使用がなされていれば残留は起きませんが、使用方法の間違いなどにより残留する可能性があります。これらを防止するため、農薬等の適正管理と適正使用、かつ記録・記帳の徹底および保管を行い、その記録が適正か第三者が検証を行うこととしています。

Q 6 ) 生乳は検査されてから出荷されるのですか。

A 6 ) 使用頻度の高い抗菌性物質は、出荷されるすべての生乳について「簡易迅速検査法」などにより検査が実施され、残留のないものが乳・乳製品の原料となっています。これ以外の農薬等については、使用実態等に即して定期的に検査が実施されます。

Q 7 ) 飼料に残留した農薬等は乳に移行しますか。

A 7 ) 飼料における農薬等の残留基準が別途定められていて、その基準を超えなければ、農薬等が生産物(乳や肉)に残留基準値を超えて移行することはありません。飼料のモニタリング検査は農水省の機関である(独)肥飼料検査所が行っています。

(独)肥飼料検査所ホームページ [www.ffis.go.jp/sub8/Feed\\_top.htm](http://www.ffis.go.jp/sub8/Feed_top.htm)

Q 8 ) 輸入飼料の安全確認は、誰がどのように行うのですか。

A 8 ) わが国の酪農畜産では、海外で生産された穀類・牧草を飼料原料あるいは直接飼料として利用しています。これら輸入飼料は、飼料安全法などにに基づき(独)肥飼料検査所によってモニタリング検査が行われています。

Q 9 ) 乳製品の原料として輸入される乳製品などの安全性確認は、誰がどのように行うのですか。

A 9 ) 輸入される乳製品などは、厚生労働省の各空港・港湾検疫所がモニタリング検査など輸入食品監視業務を行っており、法に違反したものは輸入・流通することはありません。

厚生労働省輸入食品監視業務ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

ポジティブリスト制度の概要などは厚生労働省のホームページをご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/>