

生乳生産者の責務

— 生乳生産者も食品関連事業者です —

食品安全基本法（平成15年5月）における**食品関連事業者**とは農林漁業の生産資材・食品・食品添加物・容器包装等の生産・加工・輸入・販売その他を行う事業者で、**食品の供給に携わるすべての関係者**が含まれます。

（生乳生産者、集乳従事者、生乳販売者も食品関連事業者に含まれます。）

〔食品安全基本法〕

基本理念：国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること

関係者の責務・役割：食品関連事業者の責務

基本理念にのっとり、

- 食品の安全性の確保について一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に講ずる
- 正確かつ適切な情報の提供に努める
- 国等が実施する施策に協力する

農薬等を適正に使用していることの証明

農薬等を適正に使用していることを記帳・記録すること

（生乳受託契約に明記された生乳取引の決まりです。）

（食品安全基本法でも、正確かつ適切な情報提供を求めています。）



記帳・記録の
習慣化が重要

消費者からの信頼を確保することの成否を握るカギは…

- 生乳生産段階における農薬等の適正な使用とその記帳・記録
- 第三者による指導・検証

記帳・記録が徹底されなければ、生乳の安全性を証明することができません。
その場合、**集荷停止**などの厳しい措置も必要となります。
そのようなことにならないよう、みんなでしっかり取り組みましょう！

社団法人 日本酪農乳業協会（Jミルク）

住所：〒104-0045 東京都中央区築地4-7-1 築地三井ビル5階
電話番号：03-6226-6353（ダイヤルイン）
FAX番号：03-6226-6354

詳しくは(社)日本酪農乳業協会（Jミルク）
ホームページをご覧ください。
URL:<http://www.j-milk.jp/>

改めて確認しよう！

ポジティブリスト制度 について



生乳の安全・安心を
確保するために

消費者との
信頼を築くために

農薬等を適正に
使用していることを
証明するために

社団法人 日本酪農乳業協会

平成24年12月

ポジティブリスト制度とは

1 はじめに

「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日より施行されました。

ポジティブリスト制度に対応するために、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、そのことを理解をいただくことが酪農乳業界として重要であると考えています。

既に酪農乳業の一体的な取り組みを始めて6年が経過し、改めてその重要性を認識する必要があります。

2 ポジティブリスト制度とは

従前の食品衛生法の規制では、残留基準が設定されていない農薬等が食品から検出されても、その食品の販売等を禁止することはできませんでした。新しい制度（ポジティブリスト制度）では、原則として基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の販売等を禁止しました。

施行にあたり、仮に残留基準の設定されていない農薬等の残留を一切認めないとすると、人の健康を損なうおそれのない微量の農薬等の残留が認められたことをもって違反食品と取り扱われる等、不必要に食品の販売等が妨げられることが想定されました。そこで、「人の健康を損なうおそれのない量」（「**一律基準**」：0.01ppm）が設定されました。**残留基準**が設定されていない農薬等が、この「**一律基準**」を超えて残留する食品等は販売等が禁止されます。

ただし、残留しても問題のない**対象外物質**（人の健康を損なう恐れがないことが明らかであるものとして厚労大臣が定める物質66品目）を除き、**残留基準・暫定基準が設定された物質**はリスト化され、それぞれ基準値を越えて残留しない食品の販売等は認められています。

ポジティブリスト制度に対応した酪農乳業の一体的な取り組み

— 消費者からの信頼を確保するための品質管理システム —

1 ポジティブリスト制度に対応するために

酪農乳業としてポジティブリスト制度に対応するためには、出荷・輸送・製造・販売・流通段階で農薬等が基準値を超えていないことが求められます。そのために、使用している全農薬等が基準値を超えて残留していないことを証明することが必要です。このため、酪農乳業が一体となって効率的な品質管理システムを構築して、消費者の信頼を確保してまいっています。

2 品質管理システムとは

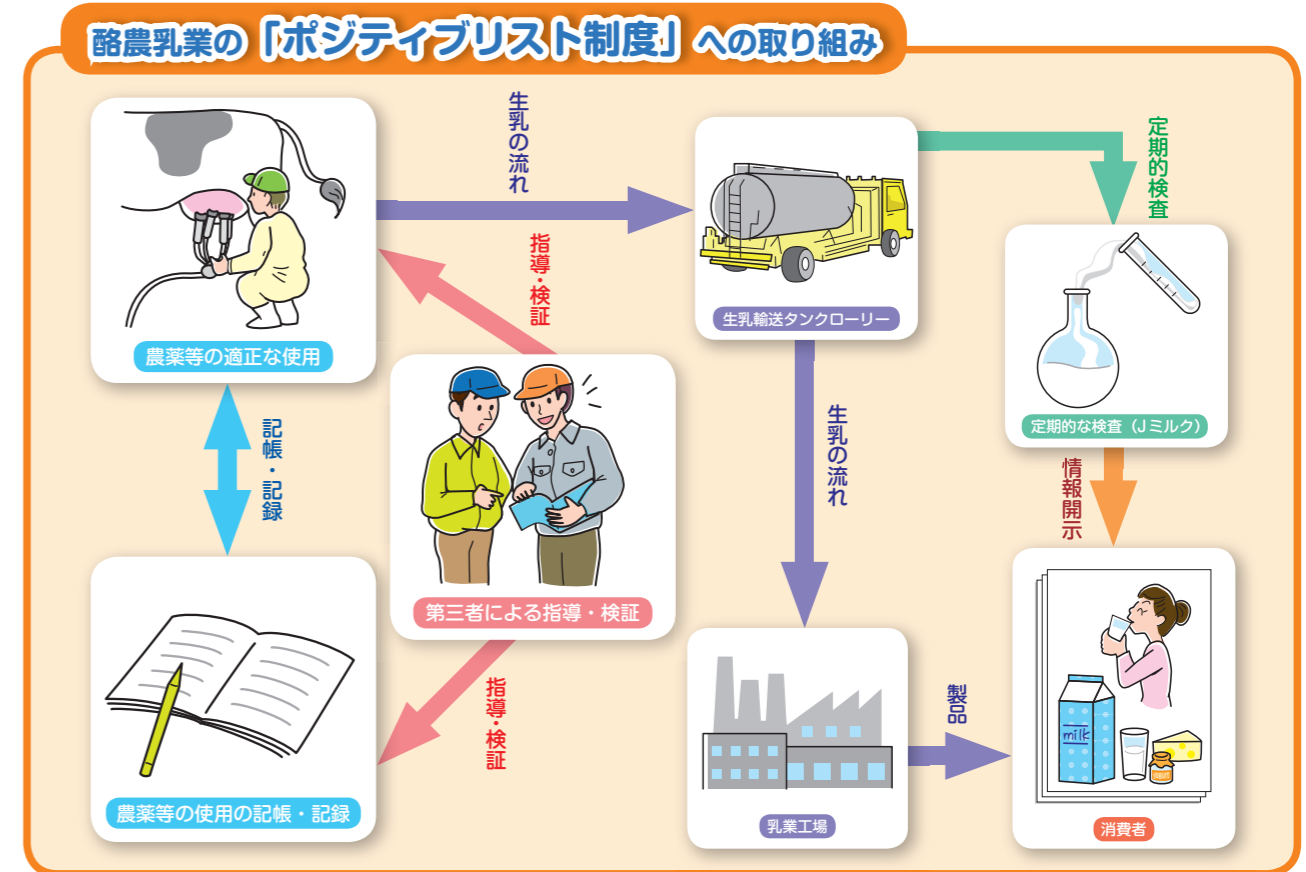
消費者の信頼を確保する品質管理システムの基本は、HACCP的手法に基づいた効率的な取り組みであることを重視しています。すなわち、生乳に農薬等が残留しない生産・管理システムを構築すること、並びに、この管理システムが確実に機能していることを定期的に点検することを通じシステムの有効性を確保し、消費者に信頼される体制を構築しています。

この品質管理システムは、次の3点を基本としています。

- 1 生乳生産者は、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、その使用実態を記帳・記録する。
- 2 酪農乳業関係者は、生乳生産者の使用する農薬等の適正な使用とその記帳・記録について指導・検証する体制を構築し、安全をさらに確保する。（地域における「支援組織」（生乳生産者団体・乳業者、その他関係者で構成する第三者）による指導・検証）
- 3 酪農乳業界は、「農薬等の適正な使用とその記帳・記録」「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。

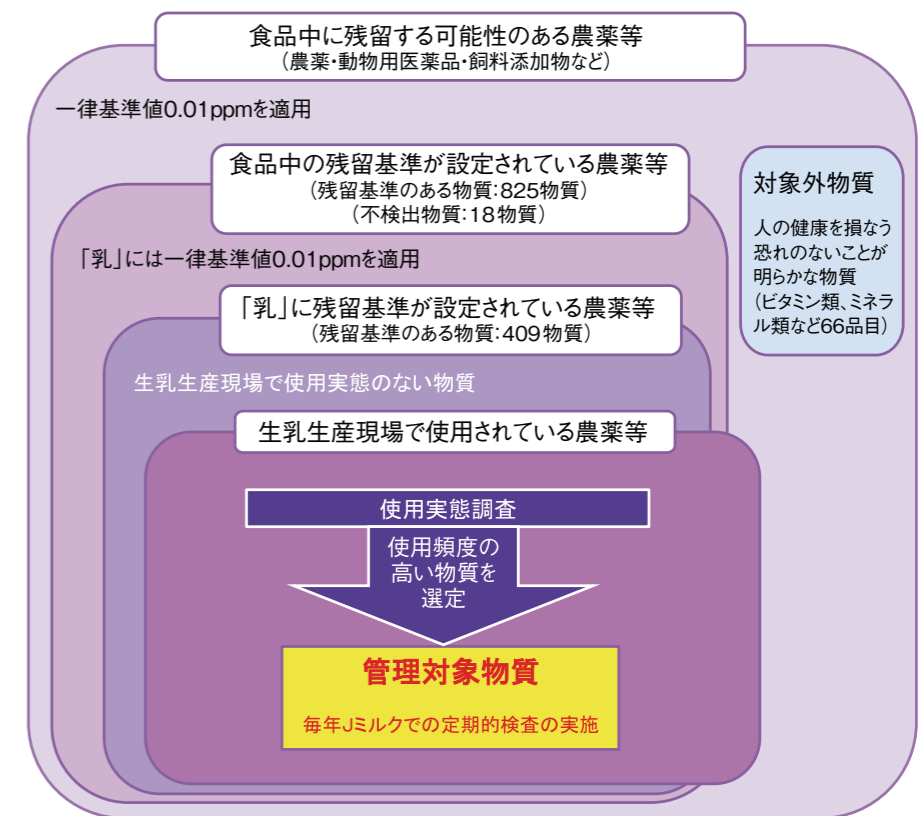
3 酪農乳業の一体的な取り組み

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・検査結果等の情報は(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、消費者に情報開示しています。



4 酪農乳業での「使用実態調査」と「管理対象物質」について

生乳生産段階での農薬等の適正使用の記帳・記録と、その第三者による指導・検証等が的確に機能しているかを確認するために、生乳生産段階での農薬等の「使用実態調査」を実施し、特に使用頻度の高い物質を「管理対象物質」として選定し、年に1回、定期的検査（Jミルク）を実施しています。



【注意事項】
本図は、酪農乳業が農薬等の残留に係る管理システムを運用する際の「使用実態調査」「管理対象物質」についてイメージを示したものであり、「乳」に対する食品衛生法の規制を示したものではありません。

※残留基準の設定されている物質数は、平成24年8月24日現在の数