

トピックス

食肉中の残留農薬等の検査について

当所では、食品の安全・安心を確保するため、様々な食品の検査を行っています。中でも食品中に残留する農薬の検査（残留農薬検査）は、年間約230検体の検査を行っており、大きなウェイトを占めています。

一般に残留農薬検査といえば、野菜や果物などの農産物の検査と思われるかもしれませんが、当所ではその他にも、輸入食肉中の残留農薬についても検査を行っています。農薬の中には、DDTやアルドリンなど非常に分解しにくく環境中に長期にわたり残留するものや、日本では使用が認められていなくても外国では認められているものもあります。そのため、食肉についても残留農薬の基準が設定されています。食肉では牛や豚などの種別ごと、筋肉や内臓などの部位ごとに分類して基準が設定されています。また、基準が設定されていない農薬は、ポジティブリスト制度^{*}により、一律基準が適用されます。

当所で検査をしている牛肉や豚肉、鶏肉、馬肉の輸入先は、アメリカやカナダ、オーストラリア、ブラジルなど、様々な国となっています（表1）。

現在、当所では筋肉を対象部位として検査を行っ

ています。そのため脂肪や筋（スジ）などをできるだけ取り除く必要があり、苦勞しています。脂肪は、農薬をガスクロマトグラフ質量分析計という機器で測定する際に、その検出を妨害するなどの影響を与えることがあります。そこで更に取り除くために、ゲル浸透クロマトグラフという、農産物の検査時には使わない機器も使用します。

当所では約30種類の農薬について検査をしていますが、平成21年度から25年度までの5年間で、検出された検体はありません。

また輸入食肉に対しては残留農薬の他に、サルファ剤やキノロン系の抗菌剤など約20種類の動物用医薬品についても、液体クロマトグラフ質量分析計という機器を使用して、残留検査を行っています。こちらも最近の5年間で検出された検体はありません。

昨年の夏頃、海外で期限切れの肉を使用して食品が製造輸入されていたとの報道があるなど、食品の安全・安心への関心は高まる一方です。当所で行っている検査で違反事例はありませんでしたが、県内に流通する輸入食品に対する皆さんの不安を少しでも軽減できるよう、今後も検査を行っていきます。

（岡本 政治 kanken-shokuhin@pref.nagano.lg.jp）

^{*}ポジティブリスト制度とは、原則すべての農薬等について、残留基準（一律基準：0.01ppmを含む。）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止することができる制度。これにより、基準が設定されていない農薬等が食品に残留する場合も規制できる。

表1 食肉の輸入先

輸入先	
牛肉	アメリカ、カナダ、オーストラリア
馬肉	カナダ、アルゼンチン
豚肉	アメリカ、メキシコ、ハンガリー、デンマーク、カナダ
鶏肉	アメリカ、ブラジル、タイ