

# 健康なニワトリから健康なタマゴが生まれる⑱

## くポジティブ・リストについてく

株 P P Q C 研究所 加藤 宏光

### 【ポジティブ・リスト】

「ポジティブ・リスト」という言葉は業界でかなり知れ渡ってきた。しかし、耳慣れてきた割にその詳細は曖昧である。一般的に語感で得られる感覚的な理解も辞書で positive を引いて出てくる「ポジティブな」（明白な、自信のある、完全なあるいは積極的な）という意味合いと *Table*（表、一覧表、名簿や目録）という「リスト」を結びつけても、分かっているようで分からない感じが否めない。そこで〈残留農薬のポジティブ・リスト制度〉とはどういったもの

かを調べてみた。

残留農薬のポジティブ・リスト制度は、二〇〇三年に制定された食品衛生法第一一条第三項および厚生労働省の関連告示によって二〇〇六年に施行された。

### 【食の安全について】

前号でもふれた食の安全に関する意識の成長について、遡って触れてみよう。

第二次大戦後の混乱時期を仮に一九四五〜一九六五年の二〇年とすれば、その間に起きた大きな事件としては五五年六月の森永砒素ミルク事件、五六年五月に熊本県で発生した水俣病、

六五年の第二水俣病（新潟県）が挙げられる。一九六五年といえば、著者はすでに鶏病の臨床に携わっていた。

終戦後の食料難は実質三〜四年で終わり、六〜七年経った時期に朝鮮戦争による特需で経済が立て直されてからしばらくして、もはや戦後ではないと言われていた頃には、食べるものの苦労話は聞かれなくなっていた。

しかし、そんな時期（六八年三月）に PCB 中毒による大事件、カネミ油症事件が勃発した。当初は原因が不明で、公立試験場に勤務していた著者のもとに本症の原因究明試験の依頼があっ

た。当時は手当たり次第に思いつく要因を分析する手法が採られ、著者が担当したのは「チック・エデマ・ファクター（雛水腫要因）」という初生雛に水腫を起し致死させる要因の有無を調査する」というテーマでサンプルを提供され、これで一週間飼育した雛の頭部から胸にかけて皮下に水腫が発現していないかどうかを調べる、というものであった。

この試験は、雛の水腫発現チェックを生きたまま生皮を剥がして調べる!! というのである。いかに仕事とはいええ、何とも残酷至極で、ムネの悪くなる思いを

《参考資料》

2007/02/27—通知

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食安発第 0227001 号

平成 19 年 2 月 27 日

都道府県知事

各 保険所設置市長 殿

特別区長

厚生労働省いや気宇品食品局食品安全部長

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 19 年校正労働省告示第 26 号）が本日公布され、これにより食品、添加物等の企画基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号以下「告示という。」）の一部が改正されることとなること、またこれに伴い「食品衛生法等の一部を改正する法律法律による改正後の食品衛生法第 11 号第 3 項の施行に伴う関係法令の整備について」（平成 17 年 11 月 29 日付け食安発第 1129001 号当職通知。以下「施行通知」という。）の一部について下記のとおり改正することとしたので、その運用に遺憾のなきよう取り計らわれない。また、当該改正の内容につき、関係者への周知方よろしく願います。

なお、参考として改正後の施行通知全文を添付する。

記

第1 改正の概要

- 1 告示改正の概要：文略
- 2 施行通知改正の概要：文略

第2 適用期日：文略

第3 その他

法に基づく残留基準値の設定に合わせ、農薬取締法（昭和 23 年法律第 82 号）に基づくフルベンジアミドの農薬としての登録及びボスカリデオ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。

抑えながら、実施した。それから一週間もしないうちに、PCBによって汚染されたライス・オイルを摂取した人・動物で発生したことが明らかにされ、残酷な試験実施を強いられ、しかも成果が皆無であった

ことに對し、腑に落ちない気分がしきりであったことが思い出させられる。また、九五年には病原性大腸菌O157で汚染されたカイワレダイコンで食中毒が発生したとして、テレビ等で大騒ぎさ

第11条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

《改正》平11法160

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

3 農薬（農薬取締法（昭和23年法律第82号）第1条の2第1項に規定する農薬をいう。次条において同じ。）、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号）第2条第3項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第2項に規定する飼料をいう。）に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられる物及び薬事法第2条第1項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされているものの成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含み、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質を除く。）が、人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める量を超えて残留する食品は、これを販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売してはならない。ただし、当該物質の当該食品に残留する量の限度について第1項の食品の成分に係る規格が定められている場合については、この限りでない。

れた。時の厚生大臣菅直人氏がカイワレダイコンの安全性を強調するため、テレビ番組で大口にほおぼっていたことを思い出す。結果的には汚染牛が問題で、

糞便に混在するこの菌が水を介して汚染拡散させたことが判明した。直接被害が発生したわけではないが、食の安全確保に対する

別表 1

オフロキサシン（合成抗菌剤）

食品名	残留基準値 (改正後)	残留基準値 (改正前)
	ppm	ppm
鶏の筋肉	0.05	0.05
鶏の脂肪	0.05	0.05
鶏の肝臓	0.05	0.05
鶏の腎臓	0.05	0.05
鶏の食用部分	0.05	0.05

著者注：この付表では改正前と後の間に数値差がない。改正の実態が明確でないが改正がどのように行われているかを実感して頂ければ幸いです

意識の向上によって、一九七〇年に消費生活センターが開設され、牛乳のBHC（ベンゼン・ヘキサ・クロライド）当時多量に使用された殺虫剤（汚染、フルルフラマイド（先月記述した、豆腐の防腐剤・AF2）やチク

ロ等の食品添加物が問題として取り上げられている。

【食品衛生法】

この法律は食品の安全性各区域を目的として一九四七年十二月に制定された（最終改正二〇

〇九年六月（二〇一〇年四月時点）。以下に該法の骨子を第一章以下のタイトルで追いかけてみよう。

第一章 総則

第二章 食品及び添加物

第三章 器具及び容器包装

第四章 表示及び広告

第五章 食品添加物公定書

第六章 監視指導指針

及び計画

第七章 検査

第八章 登録検査機関

第九章 営業

第一〇章 雑則

第一一章 罰則

附則

総則に、食品の安全性確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする」と記述されている。第二条に食品および添加物の項目があり、農薬取締法と相まって畜産を含む農産物生産にかか

わる薬品（天敵を利用した殺虫目的のモノを含む）の使用を細かく規定している（第三章以降はタマゴの生産に直結するものではないため、省略。ただし、GP経営を組織に包含している場合には第三章、第五章も関連する。興味のある方は研究されたい）。

【従来の考え方】

従来は「ヘネガティブ・リスト」制度であった。すなわち、様々な農薬の人体・環境への悪影響を与える物質（農薬）を規制あるいは禁止することで、被害を未然に防ぐ、という考え方である。あらかじめ対象となる危険物質を取り上げ、これらに対して禁止や制限を加える一方で、これら以外のモノを使用することには制限を加えない（自由使用）。すなわち残留基準が公的に定められていた二五〇種類の農薬と三三種類の動物用医薬品に限定しては厳しい規制が加えられるが、これ以外の物質についてはたとえそれが農薬で

あっても基本的に規制はなかった。

しかし、この考え方は次々と開発・発明される農薬（化学物質）の安全性確保に制度が十分に追いついていないと言えない状態となっていた。すなわち、ネガティブ・リストでは開発された物質を規制が追いつけ続けることになる。

食の安全が強調されるなかで、従来のネガティブ・リスト制度からポジティブ・リスト制度への移行が行われたのである。

### 【ポジティブ・リストとは】

二〇〇三年制定の食品衛生法と厚生省の統計告示によって規定され、二〇〇六年五月二十九日に施行された。ポジティブ・リスト自体は、本誌でも紹介されたことがある（二〇〇六年五月号一六頁）。

1) 残留基準・厚生労働大臣により食品の成分にかかわる規格が定められている七九種類の農薬等については、

国際基準を元に残留基準が定められ、これを越える食品の流通を禁止している  
2) 一律基準・いずれかの食品で残留基準が定められていないものに対する基準として、「一律基準」が設けられ、〇・〇一ppmを越えて残留する食品の流通は禁止されている

ポジティブ・リストで設定されている規制値は使用基準を守っていればクリアできる基準となっている。これを踏まえた農薬（動物用医薬品）を使用することで、製品への残留は避けられる。まして、抗生物質をはじめとするほとんどの農薬（殺虫剤等）の使用が認められていない採卵業界では、ポジティブ・リストが直接的な障害として表面化することはないはずである。しかし、一点注目すべき点として、飼料へのキャリアオーバーがある。この点に関しては本誌のポジティブ・リストについての特集（二〇〇六年五月号一六

頁）にも以下のように強調されている。

〈同号一七頁一意図しないと  
ここで違反してしまふ要因を持つのが、飼料だ。飼料の生産現場における農薬を養鶏業者はコントロールすることができないからである。飼料中の農薬が不適正に残留すると飼料を摂取する家畜にまで農薬が不適正に残留する可能性が生まれてしまふわけである。以下略〉

飼料は、生産者の管理範囲を超えるケースが多い。良心的に生産されていることを信じて使用するしかない、と言える。また、飼料生産者もあえてリスクの大きいモノを添加することはあり得ない。ここで専門家の指摘するのはDDGSである。昨年著者の主宰する養鶏産業研究会でDDGSの持つ諸問題を検証した。その折に座長から「DDGSに含まれる抗生物質の可能性について留意すべき」という意見が出された。著者はその点について、詳細を知らない。この意見の持つ意味を聞いたと

ころ、彼の意見として、「燃料エタノールを製造するためにコーン等に酵母を加えて発酵させる際に、挟雑細菌の繁殖がアルコール醗酵の妨げになる。これを抑制するために抗生物質を使用するケースがあるが、この抗生物質がキャリアオーバーして、残留する可能性を危惧している」との話であった。そのリスクをどの程度勘案すべきかスタンダードがほしいと願うのは著者だけではあるまい。

### 【食品添加物等の企画基準の改正】

これまでに述べた食品安全法で規定された規格基準は社会情勢の変化に応じて適宜改正改定されている。参考までに業界に関連する例として平成十九年二月二十七日に各都道府県知事、保険所設置市長および特別区長宛に出されている厚生労働省の行政情報を挙げる（インターネットにより「食品安全法」を検索して得た情報）。