

# 知ってる？「残留農薬、食品添加物の使われ方」

## 食品中の残留農薬や食品添加物の基準値って決まっているの？

食品中の農薬については、食品ごとに**すべて**、残っていてもいい量が決められているんだよ。

食品添加物についても、成分の規格や使用基準を定めただうえで、使用が認められているんだ。

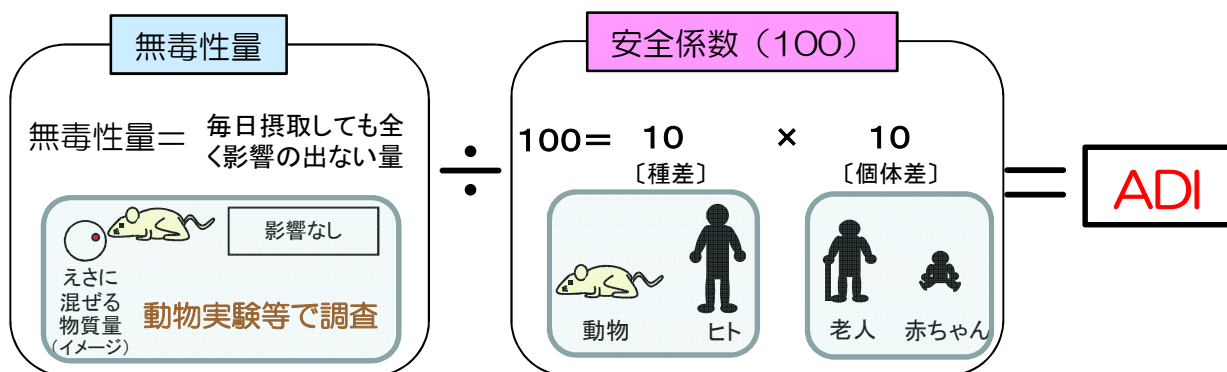
基準値を超えた食品を売ったり、輸入したりすることは、食品衛生法により、禁止されているんだよ。



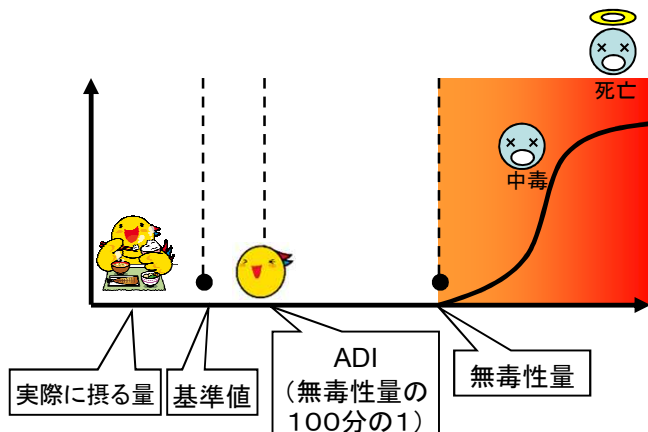
## 基準はどうやって決まるの？

1. まず、人が一生涯、毎日食べ続けても健康に害のない量として **ADI**（一日摂取許容量）を設定するんだ。

- ① 動物等による種々の毒性実験により、毎日摂取しても全く影響の出ない量（無毒性量）を調べ、
- ② さらに、人と動物、個人の差なども考慮して、無毒性量に100分の1をかけてADIを設定するんだよ。



2. ADIを超えない範囲でそれぞれの食品ごとに基準値を決めているんだ。



普段食べているものには、農薬も添加物も基準値よりさらに少ない量しか含まれていないから安全なんだね



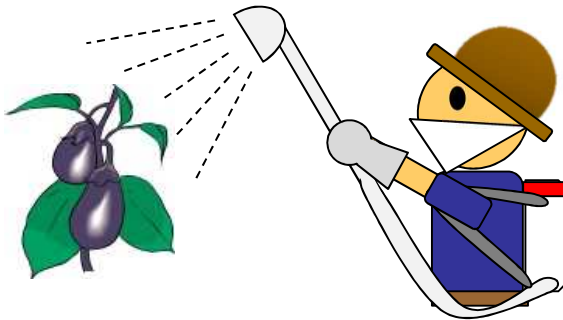
食品中の残留農薬、食品添加物の安全性を担保するために  
～流通品を食べても安全～

食品中の残留農薬

食品添加物

〔生産〕

農薬取締法で  
使用方法等を規制



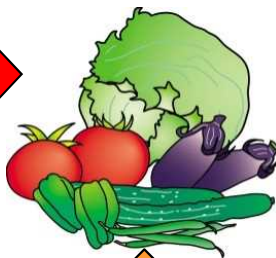
毒物及び劇物取締法  
で取扱いを規制



農薬の中には毒物、劇物に  
指定されている物もあり

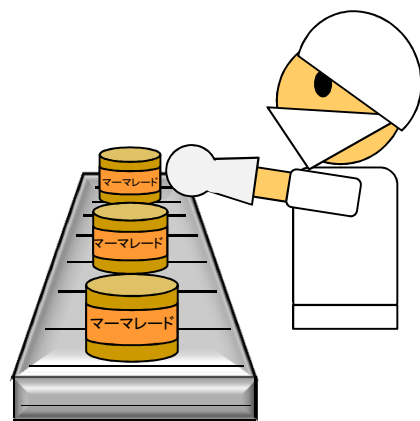
〔流通〕

食品衛生法で  
すべての農薬について  
残留基準を設定し、規制  
行政が抜き取り検査で  
安全を確認



〔製造〕

食品衛生法で  
規格基準を設定し、規制



〔流通〕

行政が抜き取り  
検査で安全を確認



消費者の皆様へ

お問い合わせ先：兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課食の安全安心推進班  
Tel 078-341-7711