

青果物の残留農薬の違反事例について

福岡市食品衛生検査所では、中央卸売市場を流通する青果物を定期的に抜き取りし、残留農薬等の検査を実施しています。ここでは平成21年度に発見した食品衛生法違反事例について紹介します。

<事例その1> 国産「ほうれんそう」から「クロチアニジン」を検出

抜き取り年月日：平成21年6月25日

検出値：0.10ppm（基準値：0.02ppm）

原因：生産者はほうれんそうには、この農薬を使用していませんでしたが、かつて同じハウス内で水稻育苗処理剤としてこの農薬の粒剤を使用していました。その際にこぼれたものが土壌に残留し、ほうれんそうに吸収されたものと推察されました。

措置：出荷者に対し、当該品の回収が指導され、回収・全量廃棄されました。

指導内容：農薬適正使用の徹底及び出荷前の安全性確認について指導が行われました。



<事例その2> 国産「ぶどう」から「ダミノジッド」を検出

抜き取り年月日：平成21年9月3日

検出値：0.5ppm（基準：検出してはならない）

原因：農薬の容器ラベルを確認せずに、ぶどうに使用して良い農薬と思い込み散布した。

措置：出荷者に対し、当該品の回収が指導され、回収・全量廃棄されました。

指導内容：農薬適正使用の徹底について文書警告が行われました。



<事例その3> 国産「こまつな」から「トリフルラリン」を検出

抜き取り年月日：平成22年1月28日

検出値：0.20ppm（基準値：0.05ppm）

原因：同じハウス内での農薬飛散により、こまつなに付着したものと推察されました。

措置：出荷者に対し、当該品の回収が指導され、回収・全量廃棄されました。

指導内容：生産者に対し文書による警告が行われました。



◆検査結果とその後の措置について◆

平成21年4月から22年3月末までの抜き取り検査において、残留農薬を検査したものは、国産品251検体、輸入品101検体でした。このうち上記の3件の食品衛生法違反が発見されました（違反率0.9%）。いずれの事例においても、検査結果の判明後、速やかに違反品の自主回収を指導しました。あわせて生産者を管轄する部署への情報提供を行い、再発防止のための指導が行われました。

★残留農薬基準値に適合していれば安全なのですが…どうしても気になるっ！

青果物中の残留農薬は、「調理前の水洗い」や「ゆでる」ことや「油で炒める」等の調理によって、ある程度減少させることができます。他にも「皮むき」をしたり、「油で揚げる」たりすることも効果があります。

食品衛生検査所で実施した実験のレポートをホームページに掲載しています。

<食品衛生検査所ホームページ URL>

http://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhin/life/sijounosyoku/index_2.html

