

「生産情報公表 JAS 講習会」及び「食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度の導入説明会」開催報告

講習会・説明会の概要

日時	平成18年3月24日(金)	10:30～17:30
場所	東京都中央区浜町区民館	
講師	「改正 JAS 制度について」	独立行政法人 農林水産消費技術センター安井係長
	「生産情報公表 JAS について」	同上 菊地係長
	「食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度の導入について」 農林水産省消費・安全局農薬対策室 小峰専門官	

(社)農協流通研究所は、平成18年3月24日(金)東京都中央区浜町区民館において、「生産情報公表 JAS 講習会」と「食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度の導入説明会」を開催しました。年度末にもかかわらず JA 全農本部、県本部、県連、JA、都道府県などから30名余の参加がありました。

本講習会は国内における農産物のトレーサビリティの整備が求められるなか、本年3月1日に改正された JAS 法の概要や今後普及が期待されている「生産情報公表 JAS」制度について JAS 制度の指導機関である独立行政法人農林水産消費技術センター担当官の説明による専門講習を実施し、JA グループとして理解を深め現場への浸透を図ろうとしたものです。

また、参加者からの要請により開催した、本年5月29日から施行される「食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度の導入」においては、農林水産省農薬対策室から制度の概要や対応策についての説明がありました。

「改正 JAS 法」については、消費者の食料品の選択の幅を広げるために新たに「流通の方法に関する JAS 規格」(活魚、氷温流通など)の制定や登録認定機関(製造事業者の認定)の登録を民間第三者機関(ISO ガイド65基準)に移行したこと、義務である品質表示基準制度やその留意点についての説明がありました。

「生産情報公表 JAS」については、本制度は現在牛肉、豚肉、農産物を対象に施行されており、例えば農産物であれば 生産者の氏名、ほ場の所在地、収穫期間、農薬の用途・使用回数、肥料の種類・使用回数、生産資材の名称・施用量などを内容とした生産公表情報を専用の「生産情報公表 JAS マーク」を貼付することによって消費者に情報を提供するものであること。

生産者が決められた行程で生産しているか、生産情報を公表しているかを第三者の登録認定機関(第三者認証)が確認し、消費者は商品の JAS マークに書かれてある農産物識別番号を通じ

てインターネットなどで手軽に情報を入手できるもの。担当官からは、牛肉・豚肉などは「農家」と「と畜場」がグループとして一つの生産行程管理者(生産情報の記録・保管をする者)となれるし、米であれば「農家」と「精米工場」も一つのグループとして同管理者になれるなどの説明がありました。

参加者からは、加工食品の品質表示制度の詳細内容、JAS マーク貼付の権利者、農産物識別番号のふり方、部会が生産者になれるのかの適否、カントリーエレベーターに入れた場合の取扱などについての質問が出されました。

「食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度の導入」については、担当官から農薬取締法による登録農薬制度による安全性チェックの仕組み、無登録農薬の取締、農薬の正しい使用方法(規制措置)及び農薬の使用実態についてのチェック・監視体制についての説明がありました。

また、ポジティブリスト制度については、改正食品衛生法による「農薬等が一定量を超えて残留する食品」の一定量の解釈、国際的に使用が認められている約800の農薬のうちの農薬取締法での登録数や食品衛生法・コーデックス上での残留基準適用農薬数、具体的な農産物を例にとったポジティブリスト制度導入前後基準値のイメージ、農薬使用時における注意点(ドリフト対策)、現在行っている農薬指導適正にかかる指導体制の強化状況などについて説明がありました。また、今後は厚生労働省とも相談してQ&Aの作成を検討したいとの話もありました。

参加者からは、農産物や加工食品の残留農薬検査や経費負担のあり方、一律基準を超えた場合の対処方法、3月に設置された「農薬適正使用指導強化協議会」の活動状況などについて質問が出されました。



改正 JAS 法を説明する安井係長



農業のポジティブリストを説明する小峰専門官



意見交換等活発に行われた