

食品中の残留農薬について 正しく理解しましょう!



「食品に農薬が残留している=危険」ではありません!
大切なのは、その「量」です。

★農薬の使用量は「食品安全委員会」がリスクを評価し、
消費者庁が基準値を設定しています。

基準値って?

「人が一生涯、毎日食べても大丈夫」という量。
実際に食品に残留している農薬の量は、それよりも
はるかに少ない量です。

少量ずつでも体内に蓄積するのでは?

いいえ。**食品安全委員会**（内閣府）では、農薬が体内で分解される時間なども検討しています。

基準を超える食品を知らずに食べているのでは?

自治体や国が、**市場に流通している食品の検査**を行っています。
例えば…

大津市では年度ごとに「大津市食品衛生監視指導計画」を定め、
計画的に検査を行っており、残留農薬も検査項目に含まれています。

◎「リスク」と「メリット」の大小をよく考えて

農薬の
使用

病虫害による
被害予防

収量減少
防止

農作業の効率化

コスト↓

何事にもゼロリスクはありません。
農薬そのものが持つリスクの有無ではなく、
健康への影響とメリットの大きさを比較して
重要なのはどちらか判断しましょう。



大津市保健所衛生課
食の安全推進係

〒520-0047 大津市浜大津4-1-1

明日都浜大津 2F

TEL:077-511-9203

FAX:077-522-7373

MAIL:otsul44l@city.otsu.lg.jp