



小麦粉の検査について

今回は、当センターが、安全で良質な学校給食用物資の供給を図るため、定期的に実施している小麦粉の検査についてご紹介します。



<小麦粉検定>

学校給食用パンの主原料である小麦粉について、品質規格（たんぱく、灰分、水分等）を定めています。製粉工場にて、毎月、（一財）日本穀物検定協会による検定を実施し、当センターが規格に適合していることを確認しています。

<残留農薬検査>

年3回、学期毎に、外部の公的検査機関に残留農薬検査を依頼し、その検査結果を関係市町教育委員会等へ報告しています。

～ 農薬って？ ～

【登録制度（平成14年12月改正）】

農薬は、「農薬取締法」に基づき、製造、輸入から販売そして使用に至る全ての過程で厳しく規制されます。その中心となっているのが「登録制度」で、これは、一部の例外を除き、国（農林水産省）に登録された農薬だけが製造、輸入及び販売できるという仕組みです。

【ポジティブリスト制度（平成18年5月29日施行）】

原則すべての農薬等について**残留基準（一律基準※を含む）**を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしました。

残留基準（一律基準※を含む）とは・・・

食品中の農薬の残留基準は、適正に農薬が使われているかどうかを確かめるための基準で、「食品衛生法」によって定められています。基準値は各農薬毎に、ppmの単位で設定されています。（1ppmは1mg/1kg）
 ※残留基準が定められていない農薬は、一律（0.01ppm）を基準とします。
 一律基準は加工食品の場合も適用されます。ただし、原材料の残留値が基準に適合していれば、加工食品での農薬等の残留値によらず、その食品は食品規格に適合するものとして取り扱うこととします。



「小麦粉（全粒粉を除く）の基準値」

品目名	基準値 (ppm)
クロルピリホスメチル	2
ジクロルボス及びナレド	1
チオジカルブ及びメソミル	0.03
ピオレスメトリン	1
ピペロニルブトキシド	10
フェンバレレート	0.2
ペルメトリン	0.5
メトプレン	2

当センターでは、農薬 200 項目以上（「小麦粉（全粒粉を除く）の基準値」が定められている8項目を含む）について検査を実施し、規格基準値以下であることを確認しています。



当センターは、今後とも適切に検査を行い、安全で良質な物資の供給に努めていきます。