記者会見参考資料

● コーンクリームコロッケの毒性について

今回マラチオンが一番多く検出されたのはコーンクリームコロッケで、
最高検出値　　15,000ppm です。

コーンクリームコロッケ1個当たり22ｇです。

マラチオンの急性毒性値は、　体重1kｇ当たり、1～10ｇです。

仮に、影響の大きい1ｇで体重20ｋｇの小児に毒性が発症する量を計算すると
計算上、1度に60個のコーンクリームコロッケを食べないと発症しない量となります。

● PPM：

100万分のいくらであるかという割合を示す数値。主に濃度を表すために用いられるが、不良品発生率などの確率を表すこともある。「parts per million」の頭文字をとったもので、100万分の1の意。百万分率とも。
1ppm = 0.0001%
10,000ppm = 1%

● 酵母由来の酢酸エチル産生の可能性：
「乳酸菌と酵母による食品工場汚染と食品の異臭変敗」
内藤　茂三　におい・かおり環境学会誌41巻4号

● 【ポジティブリスト制度とはどのような制度ですか】

食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度は、一定量以上の農薬等が残留する食品の販売等を禁止する制度で、平成18年5月29日から施行されました。

食品中に残留する農薬等は、それまで食品衛生法第１１条に基づき残留基準を設定し、その安全確保を図ってきましたが、残留基準が設定されていない農薬等を含む食品については規制が困難な状況にありました。

ポジティブリスト制度の導入により、全ての食品について、残留基準が定まっていない場合には、一定の量以上（いわゆる一律基準を超える）の農薬等を含む場合については販売等を禁止されることとなりました。

- 【一律基準について】
  一律基準は、薬事・食品衛生審議会農薬・動物医薬品部会において「許容される摂取量」、「暴露量」について、国際的な評価機関のデータ、我が国ですでに評価されている農薬等のデータ、我が国の国民の食品摂取量を踏まえ検討を行い、0.01ppmと設定されました。
- 【加工食品について】
  残留基準の設定がない加工品については一律基準による規制の対象となるのが原則です。