つなげよう食の安全・ひろげよう食の安心

食品検査による「食の安全安心の確保」

熊本県では、平成18年度から、生産から流通に至る各段階における食品の残留農薬検査を一元化し、年間計画に基づいて食品検査を行っています。

生産段階の検査

本県独自に野菜、果物、鶏卵、魚介類など主な県産農林畜水産物20種類について、農薬など（農薬、動物用医薬品、飼料添加物約400種類）の検査を、出荷前に実施しています。

製造・加工段階の検査

製造所などで、食品の取り扱いや施設の衛生管理状況、食品の表示などについて、監視や指導を行うとともに、食品添加物、細菌、アレルゲンなどの検査を行っています。

流通段階の検査

販売店などで、食品の取り扱いや施設の衛生管理状況、食品の表示などについて、監視や指導を行うとともに、輸入食品を含め、県内に流通する食品について、農薬などの検査や添加物、細菌、アレルゲンなどの検査を行っています。

食品に残留する農薬などの検査の流れ

生産者

①生産農家、製造・加工業者、販売店等で農産物を収去し、検査機関である保健環境科学研究所へ搬入します。

②検査する農産物を細かく切り、さらに、専用の機械を用いて、液状にします。

消費者

③特殊な機械を用い、検査薬を混ぜて農薬を抽出します。

④高性能な機械で農薬の成分・残留濃度を測定します。

基準以下の場合

基準超過の場合

- 出荷停止
- 廃棄・回収
- 指導・勧告

検査結果　毎月の検査の結果は、県ホームページで公表しています。
https://www.pref.kumamoto.jp/site/shoku/231532.html

県民の皆さんに安全安心な食品の提供を進めています。

熊　本　県

令和7年度の食品検査内容

農薬等（農薬、動物用医薬品、飼料添加物）について113、食品添加物・微生物・アレルゲン等について163の食品の検査を実施しました。

1. 農薬等の検査

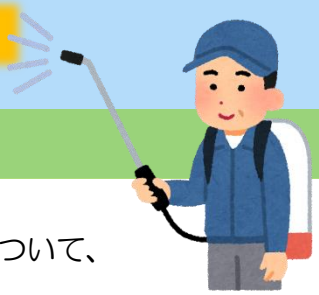
	検査した食品や農林畜水産物	検体数
生産段階〈出荷前〉	すいか　茶　きくらげ　キャベツ　みかん　かんしょ　鶏卵　さといも　ゴボウ　トマト　タマネギ 生／乾しいたけ　養殖魚介類（ブリ　クルマエビ　ウナギ　マダイ　シマアジ　カンパチ　トラフグ）	33
流通段階	すいか　なつみかん　メロン　ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ　とまと　なす　くり　かき　なし　米 みかん　かんしょ　いちご　レモン（輸入品）　バナナ（輸入品）　国産牛肉　国産食鳥肉　国産豚肉	80
	計	113
	違反数	0

2. 食品添加物、微生物、アレルゲン等の検査

	検査した食品や農林畜水産物	検体数
製造・加工段階〈出荷前〉	土産品　調味料　魚肉練り製品※1　清涼飲料水　生食用牛肉　農産加工品（漬物）※2 アイスクリーム類※3　食肉製品　農産加工食品　生あん　菓子類　豆腐 加熱用馬肉　牛乳　水産加工食品　米　冷凍食品　レトルト食品　乳製品	163
	計	163
	違反数（※1、※2、※3）	4

※1　食品衛生法第13条第2項違反（大腸菌群が陽性）1検体　（指導・改善済み）
※2　食品衛生法第13条第2項違反（食品添加物の使用基準超過）1検体　（指導・改善済み）
※3　食品衛生法第13条第2項違反（大腸菌群が陽性）2検体　同一施設　（指導・改善済み）

食品検査　Q&A



Q 農薬等には全て残留基準があるのですか？

A 全て残留基準が設定されています。
食品衛生法でポジティブリスト制度が導入されており、全ての農薬等について、食品への残留基準が設定され、規制の対象となっています。

Q 基準値を超えて農薬等の残留が確認された場合は、どうなりますか？

A 出荷前の生産段階の検査で基準値を超えて農薬等の残留が確認された場合、熊本県食の安全安心推進条例により、生産物の出荷や販売はできません。
また、スーパーなど流通段階における検査で基準値を超えて農薬等の残留が確認された場合、その食品は食品衛生法により店頭から撤去、廃棄され、既に販売されていたものは、回収の措置がとられます。

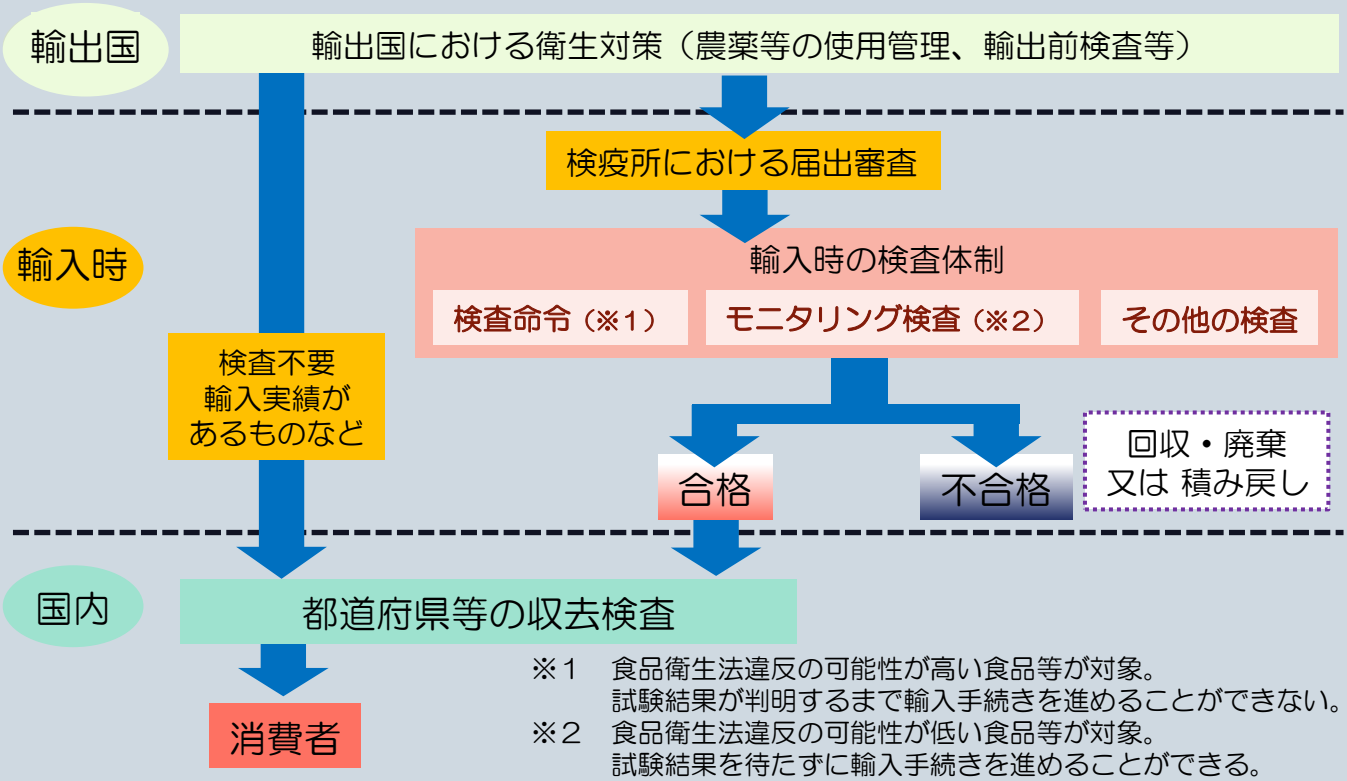
Q 食品添加物の安全性について不安があります。教えてください。

A 食品添加物については、食品安全委員会がリスク評価をし、動物実験等のデータをもとに、一日摂取許容量（ADI:人がその添加物を一生涯毎日摂取しても影響を受けない量）を求めています。さらに食習慣等を考慮したものを、使用基準として食品衛生法で定められています。その使用基準を超過した食品の流通は厳しく規制されており、食品添加物の安全性等についても定期的に再評価を受けるなど、安全性の確保に十分な対策が取られています。

Q 輸入食品の検査は、どのように行われていますか？

A 輸入食品の検査は、まず、輸入時に国の検疫所が検査を行っています。
また、流通段階においても、各都道府県で検査を実施しています。
輸入食品の検査の流れを図にすると、次のようになります。

輸入食品の監視体制等の概要



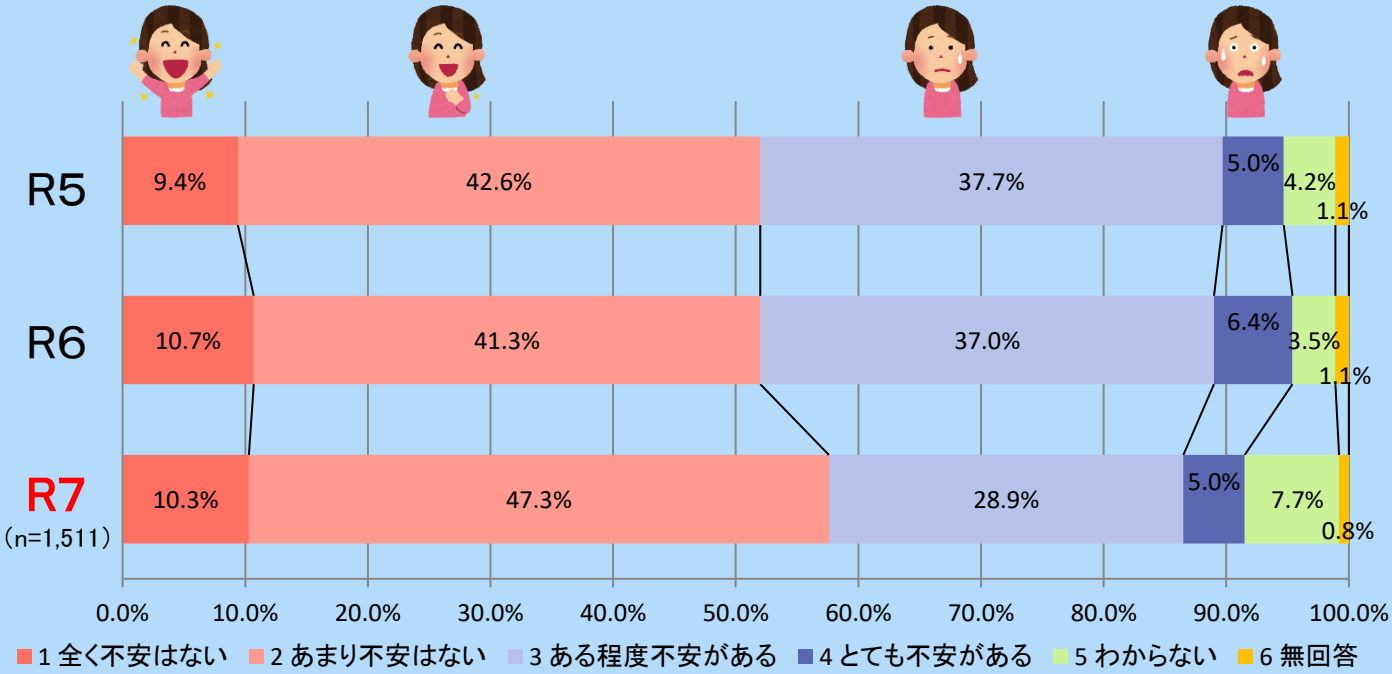
※1　食品衛生法違反の可能性が高い食品等が対象。
試験結果が判明するまで輸入手続きを進めることができない。

※2　食品衛生法違反の可能性が低い食品等が対象。
試験結果を待たずに輸入手続きを進めることができる。

安全・安心な食品を皆さんにお届けするため

令和7年度（2025年度）県民アンケート結果（食の安全・安心関係）

Q. 現在、販売されている農林畜水産物（生鮮食品）や加工食品に不安を感じますか。



安心安全

県民の皆様のこれらの不安解消及び食の安全、安心確保のため、県の関係機関・団体では次のような取り組みを行っています。

農　薬

農薬取締法に基づき、使用方法等が農薬ごとに定められています。県やJAでは県の病害虫防除指針等に基づき農薬の適正使用を推進しており、食品衛生法の残留基準を超過する農作物の流通防止に努めています。

食品添加物

食品の製造工程において、保存、着色等の様々な目的で添加されるものであり、食品衛生法の規格基準にその使用方法（適用食品・使用濃度）が定められています。県では食品メーカー等の立入検査において、食品添加物の取扱い方法の指導を行い、食品添加物の使用基準を超過する加工食品の流通防止に努めています。

問い合わせはこちらへ

◎食品全般について（食品表示）：くらしの安全推進課　TEL　096－333－2290
○食品衛生について：健康危機管理課　TEL　096－333－2247
○農産物について：農業技術課　TEL　096－333－2381
○林産物について：林業振興課　TEL　096－333－2444
○畜産物について：畜産課　TEL　096－333－2399
○水産物について：水産振興課　TEL　096－333－2455

発行者　熊本県
所属　くらしの安全推進課
発行年度　令和8年度（2026年度）