



県産農産物の安全確保のため残留農薬の 多成分同時分析を行っています

県内産農作物の安全・安心を確保するため、複数の農薬の同時分析が可能なガスクロマトグラフ質量分析計による残留農薬分析を行っています。

食品衛生法の改正（平成15年）を受け、ポジティブリスト制度（食品中に残留するすべての農薬等について、一定の量を超えて残留する食品の販売を原則禁止する制度）が、平成18年から実施されています。新制度の導入により、農家が使用した農薬だけでなく、できるだけ多くの農薬成分を迅速に分析することが求められ、当センターでは、県内産農作物を対象にガスクロマトグラフ質量分析計（写真2）による残留農薬の100成分同時分析を行っています。

現在、主に県の「美味しまね認証制度」で認証された農産物及びエコロジー農産物を分析し、農薬の適正使用や周辺農地からの散布時のドリフト（飛散）による付着汚染がないことなどの確認に活用しています。分析結果は、島根県ホームページ（http://www.oishimane.com/torikumi/zanryu_noyaku/keka_kouhyo.html）で公表しています。

残留農薬分析を希望される場合は、依頼分析（有料：<http://www.pref.shimane.lg.jp/nogyogijutsu/iraibunseki.html>）として行いますので、当グループまでお問い合わせください。



写真1 色素等を除去する操作
（分析精度を高めるための事前処理）



写真2 ガスクロマトグラフ質量分析計

問い合わせ先：資源環境研究部 土壌環境グループ（担当：長崎洋子・角 治夫）

TEL 0853-22-6984

E_mail:nougi@pref.shimane.lg.jp