

平成 29 年 9 月 8 日

薬事・食品衛生審議会
食品衛生分科会長 村田 勝敬 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
農薬・動物用医薬品部会長 橋山 浩

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
農薬・動物用医薬品部会報告について

平成 29 年 7 月 25 日付け厚生労働省発生食 0725 第 3 号をもって諮問された、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づくフルチアニルに係る食品中の農薬の残留基準の設定について、当部会で審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

フルチアニル

今般の残留基準の検討については、農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定依頼が農林水産省からなされたことに伴い、食品安全委員会において食品健康影響評価がなされたことを踏まえ、農薬・動物用医薬品部会において審議を行い、以下の報告を取りまとめるものである。

1. 概要

(1) 品目名：フルチアニル[Flutianil(ISO)]

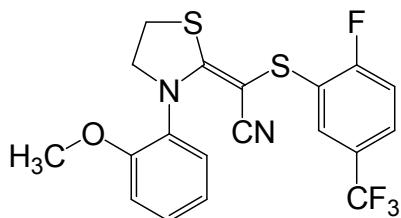
(2) 用途：殺菌剤

チアゾリジン環にシアノメチレン基を有する殺菌剤である。既存剤に対する耐性菌株又は低感受性菌株に対しても有効であり、また形態学的観察により菌の感染行動への影響は既存剤と異なることから、新規の作用機序を有すると考えられている。

(3) 化学名及びCAS番号

(Z)-2-{[2-Fluoro-5-(trifluoromethyl)phenyl]thio}-2-[3-(2-methoxyphenyl)thiazolidin-2-ylidene]acetonitrile (IUPAC)
Acetonitrile, 2-[[2-fluoro-5-(trifluoromethyl)phenyl]thio]-2-[3-(2-methoxyphenyl)-2-thiazolidinylidene]-, (2Z)- (CAS : No. 958647-10-4)

(4) 構造式及び物性



分子式 C₁₉H₁₄F₄N₂OS₂

分子量 426.45

水溶解度 0.0079 mg/L (20°C)

分配係数 log₁₀Pow = 2.9

2. 適用の範囲及び使用方法

本剤の適用の範囲及び使用方法は以下のとおり。

作物名となっているものについては、今回農薬取締法（昭和 23 年法律第 82 号）に基づく適用拡大申請がなされたものを示している。

(1) 国内での使用方法

① 5.0%フルチアニル乳剤

② 2.0%フルチアニルフロアブル

作物名	適用 病害虫名	希釀倍数	使用液量	使用時期	本剤の 使用回数	使用方法	フルチアニル を含む 農薬の総 使用回数
きゅうり	うどんこ病	2000 倍	100～300 L/10 a	収穫前日 まで	2回以内	散布	2回以内
なす							
すいか							
メロン							
いちご							
トマト							
ミニトマト							
かぼちゃ							

③ 0.8%フルチアニル・40.0%TPN フロアブル

作物名	適用 病害虫名	希釀 倍数	使用液量	使用時期	本剤の 使用回数	使用方法	フルチアニル を含む農薬の 総使用回数
きゅうり	うどんこ病 べと病	1000 倍	100～300 L/10 a	収穫前日 まで	2回以内	散布	2回以内
なす							

④ 1.8%フルチアニル・20.0%メパニピリムフロアブル

作物名	適用 病害虫名	希釀 倍数	使用液量	使用時期	本剤の 使用回数	使用方法	フルチアニル を含む農薬の 総使用回数
きゅうり	うどんこ病 灰色かび病	2000 倍	100～300 L/10 a	収穫前日 まで	2回以内	散布	2回以内
なす							
いちご							

3. 作物残留試験

(1) 分析の概要

① 分析対象の化合物

- ・フルチアニル

② 分析法の概要

試料から 0.1% 塩酸含有メタノール・水 (1 : 1) 混液で抽出し、C₁₈ カラムを用いて精製した後、液体クロマトグラフ・質量分析計 (LC-MS) 又は液体クロマトグラフ・タンデム型質量分析計 (LC-MS/MS) で定量する。

または、試料からアセトニトリルで抽出し、多孔性ケイソウ土カラム又は多孔性ケイソウ土カラム及びグラファイトカーボンカラムを用いて精製した後、アルカリ熱イオン化検出器付きガスクロマトグラフ (GC-FTD) で定量する。

あるいは、試料からアセトニトリルで抽出し、ヘキサンに転溶した後、NH₂ カラムを用いて精製した後、LC-MS で定量する。

定量限界 : 0.005~0.01 ppm

(2) 作物残留試験結果

国内で実施された作物残留試験の結果の概要については、別紙 1 を参照。

4. ADI 及び ARfD の評価

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、食品安全委員会にて意見を求めたフルチアニルに係る食品健康影響評価において、以下のとおり評価されている。

(1) ADI

無毒性量 : 249 mg/kg 体重/day (発がん性は認められなかった。)

(動物種)	雄ラット
(投与方法)	混餌投与
(試験の種類)	慢性毒性／発がん性併合試験
(期間)	2 年間

安全係数 : 100

ADI : 2.4 mg/kg 体重/day

(2) ARfD 設定の必要なし

フルチアニルの単回経口投与等により生ずる可能性のある毒性影響は認められなかつたため、急性参考用量 (ARfD) は設定する必要がないと判断した。

5. 諸外国における状況

JMPR における毒性評価はなされておらず、国際基準も設定されていない。

米国、カナダ、EU、豪州及びニュージーランドについて調査した結果、いずれの国及び地域においても基準値が設定されていない。

6. 基準値案

(1) 残留の規制対象

フルチアニルとする。

なお、食品安全委員会による食品健康影響評価においても、農産物中の暴露評価対象物質としてフルチアニル（親化合物のみ）を設定している。

(2) 基準値案

別紙 2 のとおりである。

(3) 暴露評価

1 日当たり摂取する農薬等の量の ADI に対する比は、以下のとおりである。詳細な暴露評価は別紙 3 参照。

	TMDI／ADI (%) ^{注)}
一般（1歳以上）	0.02
幼小児（1～6歳）	0.03
妊婦	0.01
高齢者（65歳以上）	0.02

注) 各食品の平均摂取量は、平成 17 年～19 年度の食品摂取頻度・摂取量調査の特別集計業務報告書による。

TMDI 試算法：基準値案×各食品の平均摂取量

フルチアニルの作物残留試験一覧表

農作物	試験圃場数	試験条件				最大残留量 (ppm) ^{注1)}
		剤型	使用量・使用方法	回数	経過日数	
ミニトマト (果実)	2	5.0%乳剤	5000倍散布 222, 250 L/10 a	2	1, 3, 7, 21	圃場A : 0.07 圃場B : 0.03
	2	2.0%フロアブル	2000倍散布 252, 281 L/10 a		1, 3, 7, 14	圃場A : 0.04 圃場B : 0.04
	2	5.0%乳剤	5000倍散布 300 L/10 a	2	1, 7, 14	圃場A : 0.05 圃場B : 0.03
	2	2.0%フロアブル	1000倍散布 282, 283 L/10 a	2	1, 3, 7, 14	圃場A : 0.06(2回, 1日) (#) ^{注2)} 圃場B : 0.10(2回, 1日) (#)
なす (果実)	2		2000倍散布 282, 283 L/10 a		1, 3, 7, 14	圃場A : 0.03 圃場B : 0.03
	2	5.0%乳剤	5000倍散布 300 L/10 a	2	1, 7, 14	圃場A : 0.041 圃場B : 0.017
きゅうり (果実)	2	2.0%フロアブル	1000倍散布 201, 219及び248 L/10 a	2	1, 3, 7, 14	圃場A : 0.06(2回, 1日) (#) 圃場B : 0.04(2回, 1日) (#)
	2		2000倍散布 201, 219及び248 L/10 a		1, 3, 7, 14	圃場A : 0.02 圃場B : 0.03
かぼちゃ (果実)	2	5.0%乳剤	5000倍散布 300 L/10 a	2	1, 7, 14	圃場A : 0.01 圃場B : <0.01
	2	2.0%フロアブル	1000倍散布 200, 281 L/10 a	2	1, 3, 7, 14	圃場A : 0.02(2回, 1日) (#) 圃場B : 0.04(2回, 1日) (#)
	2		2000倍散布 200, 281 L/10 a		1, 3, 7, 14	圃場A : 0.01 圃場B : 0.03(2回, 3日)
ズッキーニ (果実)	2	5.0%乳剤	5000倍散布 250 L/10 a	2	1, 3, 7, 14	圃場A : 0.006 圃場B : 0.013
すいか (果肉)	2	5.0%乳剤	5000倍散布 300 L/10 a	2	1, 7, 14	圃場A : <0.01 圃場B : <0.01
	2	2.0%フロアブル	1000倍散布 283, 300 L/10 a	2	1, 3, 7	圃場A : <0.01(2回, 1日) (#) 圃場B : <0.01(2回, 1日) (#)
	2		2000倍散布 283, 300 L/10 a		1, 3, 7	圃場A : <0.01 圃場B : <0.01
メロン (果肉)	2	5.0%乳剤	5000倍散布 300 L/10 a	2	1, 7, 14	圃場A : <0.01 圃場B : <0.01
	2	2.0%フロアブル	1000倍散布 250, 274 L/10 a	2	1, 3, 7	圃場A : <0.01(2回, 1日) (#) 圃場B : <0.01(2回, 1日) (#)
	2		2000倍散布 250, 274 L/10 a		1, 3, 7	圃場A : <0.01 圃場B : <0.01
さやえんどう (さや)	2	5.0%乳剤	5000倍散布 187, 188及び193 L/10 a	2	1, 3, 7, 14	圃場A : 0.15 圃場B : 0.05
いちご (果実)	2	5.0%乳剤	5000倍散布 200 L/10 a	2	1, 7, 21	圃場A : 0.113 圃場B : 0.138
	2	2.0%フロアブル	1000倍散布 195, 200 L/10 a	2	1, 3, 7, 14	圃場A : 0.24(2回, 1日) (#) 圃場B : 0.14(2回, 1日) (#)
	2		2000倍散布 195, 200 L/10 a		1, 3, 7, 14	圃場A : 0.08 圃場B : 0.08

注1) 最大残留量：当該農薬の申請の範囲内で最も多量に用い、かつ最終使用から収穫までの期間を最短とした場合の作物残留試験（いわゆる最大使用条件下の作物残留試験）を複数の圃場で実施し、それぞれの試験から得られた残留量。（参考：平成10年8月7日付「残留農薬基準設定における暴露評価の精密化に係る意見具申」）

表中、最大使用条件下の作物残留試験条件に、アンダーラインを付しているが、経時に測定されたデータがある場合において、収穫までの期間が最短の場合にのみ最大残留量が得られるとは限らないため、最大使用条件以外で最大残留量が得られた場合は、その使用回数及び経過日数について（ ）内に記載した。

注2) (#)印で示した作物残留試験成績は、申請の範囲内で試験が行われていない。なお、適用範囲内ではない試験条件を斜体で示した。

注3) 今回、新たに提出された作物残留試験成績に網を付けて示している。

食品名	基準値 案 ppm	基準値 現行 ppm	登録 有無	参考基準値		作物残留試験成績等 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
トマト	0.3		申			0.03,0.07(\$)(ミニトマト)
なす	0.2	0.2	○			0.03,0.05
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.2	0.2	○			0.017,0.041
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.2	0.05	○・申			0.01,0.03(\$)
すいか	0.05	0.05	○			<0.01,<0.01
メロン類果実	0.05	0.05	○			<0.01,<0.01
未成熟えんどう	0.5		申			0.05,0.15(\$)(さやえんどう)
いちご	0.5	0.5	○			0.113,0.138

「登録有無」の欄に「申」の記載があるものは、国内で農薬の登録申請等の基準値設定依頼がなされたものであることを示している。
(\$)これらの作物残留試験は、試験成績のばらつきを考慮し、この印をつけた残留値を基準値策定の根拠とした。

フルチアニル推定摂取量 (単位: $\mu\text{g}/\text{人}/\text{day}$)

食品名	基準値案 (ppm)	一般 (1歳以上) TMDI	幼小児 (1~6歳) TMDI	妊婦 TMDI	高齢者 (65歳以上) TMDI
トマト	0.3	9.6	5.7	9.6	11.0
なす	0.2	2.4	0.4	2.0	3.4
きゅうり (ガーキンを含む。)	0.2	4.1	1.9	2.8	5.1
かぼちゃ (スカッシュを含む。)	0.2	1.9	0.7	1.6	2.6
すいか	0.05	0.4	0.3	0.7	0.6
メロン類果実	0.05	0.2	0.1	0.2	0.2
未成熟えんどう	0.5	0.8	0.3	0.1	1.2
いちご	0.5	2.7	3.9	2.6	3.0
計		22.1	13.3	19.7	27.0
ADI比 (%)		0.02	0.03	0.01	0.02

TMDI : 理論最大1日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)

TMDI試算法 : 基準値案×各食品の平均摂取量

(参考)

これまでの経緯

- 平成22年 7月14日 農林水産省から厚生労働省へ農薬登録申請に係る連絡及び基準値設定依頼（新規：きゅうり、なす等）
- 平成22年 8月11日 厚生労働大臣から食品安全委員長あてに残留基準設定に係る食品健康影響評価について要請
- 平成24年 1月26日 食品安全委員長から厚生労働大臣あてに食品健康影響評価について通知
- 平成25年 2月 1日 残留農薬基準告示
- 平成28年 7月 1日 農林水産省から厚生労働省へ農薬登録申請に係る連絡及び基準値設定依頼（適用拡大：ミニトマト、かぼちゃ等）
- 平成28年11月14日 厚生労働大臣から食品安全委員長あてに残留基準設定に係る食品健康影響評価について要請
- 平成29年 4月18日 食品安全委員長から厚生労働大臣あてに食品健康影響評価について通知
- 平成29年 7月25日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
- 平成29年 8月 2日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会

● 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会

[委員]

- 梶山 浩 国立医薬品食品衛生研究所食品部長
石井 里枝 埼玉県衛生研究所化学検査室長
井之上 浩一 立命館大学薬学部薬学科臨床分析化学研究室准教授
折戸 謙介 麻布大学獣医学部生理学教授
魏 民 大阪市立大学大学院医学研究科分子病理学准教授
佐々木 一昭 東京農工大学大学院農学研究院動物生命科学部門准教授
佐藤 清 元 一般財団法人残留農薬研究所理事
佐野 元彦 東京海洋大学海洋生物資源学部門教授
永山 敏廣 明治薬科大学薬学部薬学教育研究センター基礎薬学部門教授
根本 了 国立医薬品食品衛生研究所食品部第一室長
二村 瞳子 日本生活協同組合連合会組織推進本部長
宮井 俊一 一般社団法人日本植物防疫協会技術顧問
由田 克士 大阪市立大学大学院生活科学研究科公衆栄養学教授
吉成 浩一 静岡県立大学薬学部衛生分子毒性学分野教授

(○：部会長)

答申(案)

フルチアニル

食品名	残留基準値
	ppm
トマト	0.3
なす	0.2
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.2
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.2
すいか	0.05
メロン類果実	0.05
未成熟えんどう	0.5
いちご	0.5