

5月31日 食品衛生分科会

文書による報告品目等に関する資料

### (3) 文書による報告品目等

#### ① 農薬

- ・ イミシアホス (適用拡大) . . . . . 1
- ・ クロラントラニリプロール  
(適用拡大+インポートトレランス申請) . . . . . 4
- ・ シアゾファミド (インポートトレランス申請) . . . . . 12
- ・ シメコナゾール (インポートトレランス申請) . . . . . 15
- ・ スピネトラム (適用拡大) . . . . . 18
- ・ ノバルロン (適用拡大) . . . . . 22
- ・ フェントエート (適用拡大) . . . . . 27
- ・ フロニカミド (適用拡大) . . . . . 31
- ・ ベンチアバリカルブイソプロピル (適用拡大) . . . . . 36

#### ② 動物用医薬品

- ・ 鶏伝染性気管支炎生ワクチン (意見聴取) . . . . . 39
- ・ 馬鼻肺炎生ワクチン (意見聴取) . . . . . 40
- ・ 牛伝染性鼻気管炎・牛パラインフルエンザ混合生ワクチン  
(意見聴取) . . . . . 41
- ・ マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症 (カルボキシ  
ビニルポリマーアジュバント油性アジュバント加) 不活化  
ワクチン (意見聴取) . . . . . 42
- ・ マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症 (アジュバン  
ト・油性アジュバント加) 不活化ワクチン (意見聴取) . 43

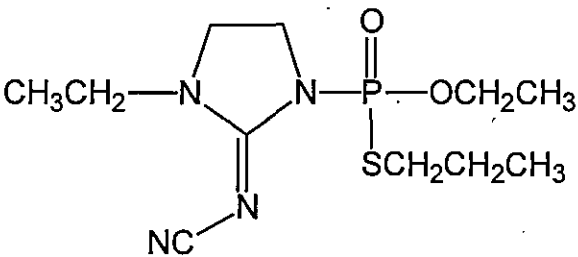
③ 農薬及び動物用医薬品

- ・ ジノテフラン（適用拡大）・・・・・・・・・・・・・・・・ 44
- ・ 7品目の一括削除・・・・・・・・・・・・・・・・ 49

④ 食品の加工基準及び製造基準

- ・ 食品、添加物等の規格基準の生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品の加工基準並びに容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準の改正について・・・・・・・・ 64

イミシアホス (Imicyafos)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬/殺線虫剤										
作用機構	有機リン系殺線虫剤である。線虫に対する作用機序は究明されていないが、その構造からコリンエステラーゼ活性を阻害することにより、殺線虫効果を示すと考えられている。										
適用作物/適用病害虫等	いちご/ネグサレセンチュウ、かんしょ/ネコブセンチュウ 等										
我が国の登録状況	いちご、かんしょ等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	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、欧州連合(EU)、オーストラリア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。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.0005 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 1年間 慢性毒性試験 (イヌ・強制経口)</p> <p>無毒性量 0.05 mg/kg 体重/day</p> <p>安全係数 100</p>										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：イミシアホスとする。										
暴露評価	<p>EDI/ADI比は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="576 1529 1422 1758"> <thead> <tr> <th></th> <th>EDI/ADI比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>13.3</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6歳)</td> <td>24.3</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>10.7</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65歳以上)</td> <td>13.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>EDI：推定一日摂取量 (Estimated Daily Intake)</p>		EDI/ADI比 (%)	国民平均	13.3	幼小児 (1~6歳)	24.3	妊婦	10.7	高齢者 (65歳以上)	13.2
	EDI/ADI比 (%)										
国民平均	13.3										
幼小児 (1~6歳)	24.3										
妊婦	10.7										
高齢者 (65歳以上)	13.2										
意見聴取の状況	今後、パブリックコメントを実施予定 (在京大使館への説明及びWTO通報は対象外)										
答申案	別紙2のとおり。										

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	
ばれいしょ さといも類(やつがしらを含む。) かんしょ	0.1 0.02 0.01	0.1 0.01	○ 申 ○			<0.001,0.020(\$) <0.005,<0.005 <0.001,<0.001
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根 だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	0.03 1	0.03 0.03	○ ○・申			0.010,0.012(\$)/0.010, 0.003,<0.001,<0.001 0.372(\$),0.087(つまみ菜)
ごぼう	0.02		申			<0.005,<0.005
にんじん	0.03	0.03	○			0.008,0.008
トマト なす	0.3 0.3	0.3 0.3	○ ○			0.054,0.068(トマト) 0.056,0.050
きゅうり(ガーキンを含む。) すいか メロン類果実	0.1 0.02 0.05	0.1 0.02 0.05	○ ○ ○			0.047(\$),0.024/0.012,0.003, 0.029,0.025 0.004,0.003 0.002,0.010(\$)
オクラ	0.03		申			<0.005,0.006
いちご	0.2	0.2	○			0.017,0.032(\$)

○:既に、国内において農薬登録のあるもの

申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの

(\$):ばらつきの理由を考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す

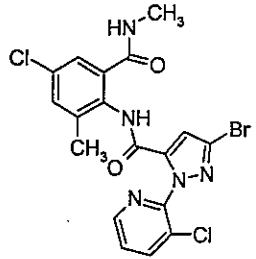
答申(案)

(別紙2)

イミシアホス

食品名	残留基準値
	ppm
ばれいしょ	0.1
さといも類(やっがしらを含む。)	0.02
かんしょ	0.01
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.03
だいこん類(ラディッシュを含む。)	1
ごぼう	0.02
にんじん	0.03
トマト	0.3
なす	0.3
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.1
すいか	0.02
メロン類果実	0.05
オクラ	0.03
いちご	0.2

クロラントラニリプロール (Chlorantraniliprole)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請及びインポートトレランス (IT) 制度に基づく基準設定の要請があったもの。										
構造式	 <p>The chemical structure of Chlorantraniliprole is shown. It features a central pyridine ring substituted with a chlorine atom at the 2-position. This ring is connected via a nitrogen atom to a 5-membered imidazole-like ring system. Further substituents include a methylamino group (-NH-CH<sub>3</sub>), a methoxy group (-O-CH<sub>3</sub>), and a bromine atom (-Br).</p>										
用途	農薬/殺虫剤										
作用機構	アントラニリックジアミド系殺虫剤である。鱗翅目、双翅目、鞘翅目及び半翅目昆虫の筋小胞体膜のカルシウムチャンネル（リアノジン受容体）に作用してカルシウムイオンを放出させ、筋収縮を起こすことにより殺虫効果を示すものと考えられている。										
適用作物/適用病害虫等	レタス/ヨトウムシ、おうとう/ケムシ類 等										
我が国の登録状況	レタス、おうとう等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	2008 年に JMPR における毒性評価が行われ、ADI が設定されている。国際基準は穀類、葉菜類、果菜類、仁果類果実、核果類果実等に設定されている。米国、カナダ、欧州連合 (EU)、オーストラリア及びニュージーランドについて調査した結果、米国においてりんご、びわ等に、カナダにおいてりんご、あんず等に、EU においてりんご、ナッツ類等に、オーストラリアにおいてぶどう、レタス等に、ニュージーランドにおいてアボカド、ばれいしょ等に基準値が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.26 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 18 か月間 発がん性試験 (マウス・混餌)</p> <p>無毒性量 26.1 mg/kg 体重/day</p> <p>安全係数 100</p>										
基準値案	別紙 1 のとおり。 残留の規制対象物質：クロラントラニリプロールとする。										
暴露評価	<p>TMDI/ADI 比は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="571 1680 1428 1915"> <thead> <tr> <th></th> <th>TMDI/ADI 比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>18.2</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td> <td>31.6</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>14.3</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td>20.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>TMDI：理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)</p>		TMDI/ADI 比 (%)	国民平均	18.2	幼小児 (1~6 歳)	31.6	妊婦	14.3	高齢者 (65 歳以上)	20.0
	TMDI/ADI 比 (%)										
国民平均	18.2										
幼小児 (1~6 歳)	31.6										
妊婦	14.3										
高齢者 (65 歳以上)	20.0										
意見聴取の状況	今後、パブリックコメントを実施予定 (在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外)										
答申案	別紙 2 のとおり。										

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	
米(玄米をいう。)	0.05	0.05	○			<0.01,<0.01
小麦	0.02	0.02		0.02		
大麦	0.02	0.02		0.02		
ライ麦	0.02	0.02		0.02		
とうもろこし	0.6	0.6		0.6		
そば	0.02	0.02		0.02		
その他の穀類	0.02	0.02		0.02		
大豆	0.2	0.2	○			
小豆類	2	2			2.0 アメカ	【0.024(#)-0.30(#)(n=18) (グリーンピース)(米国)】
えんどう	2	2			2.0 アメカ	【米国グリーンピース、 Polebean参照】
そら豆	2	2			2.0 アメカ	【米国グリーンピース、 Polebean参照】
らっかせい	2	2				
その他の豆類	2	2			2.0 アメカ	【3.080(#),11.936(#) (Polebean)(米国)】
ばれいしょ	0.02	0.02		0.02		
さといも類(やつがしらを含む。)	0.05	0.02	申	0.02		<0.01,<0.01
かんしょ	0.05	0.02	申	0.02		<0.01,<0.01
やまいも(長いもをいう。)	0.05	0.02	申	0.02		<0.01,<0.01
こんにやくいも	0.02	0.02		0.02		
その他のいも類	0.02	0.02		0.02		
てんさい	0.02	0.02		0.02		
さとうきび	14	14		0.5	14 アメカ	【0.69(#)-12.04(#)(n=21) (とうもろこし茎葉)(米国)】
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.05	0.05	○	0.02		<0.01,<0.01
だいこん類(ラディッシュを含む。)	20	20	○	20		
かぶ類の根	0.2	0.2	○	0.02		0.02,0.03(\$)
かぶ類の葉	20	20	○	20		
西洋わさび	0.02	0.02		0.02		
クレソン	20	20		20		
はくさい	20	20	○	20		
キャベツ	4	4	○	2	4.0 アメカ	【0.033-1.1(n=10) (外葉あり)(米国)】
芽キャベツ	4	4		2	4.0 アメカ	【0.037-0.078(n=3) (外葉なし)(米国)】
ケール	20	20	○	20		【米国キャベツ、ブロッコ リー参照】
こまつな	20	20	○	20		
きょうな	20	20	○	20		
チンゲンサイ	11	11	○		11.0 アメカ	【1.2(#)-5.6(#)(n=8)からし な(米国)】
カリフラワー	4	4	○	2	4.0 アメカ	【米国キャベツ、ブロッコ リー参照】
ブロッコリー	4	4	○	2	4.0 アメカ	【0.12(#)-0.67(#)(n=9)(米 国)】
その他のあぶらな科野菜	20	20		20		
ごぼう	0.02	0.02		0.02		
サルシフィー	0.02	0.02		0.02		
アーティチョーク	4	4			4.0 アメカ	【米国キャベツ、ブロッコ リー参照】
チコリ	20	20		20		
エンダイブ	20	20		20		
しゅんぎく	20	20		20		
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	20	20	○	20		【0.012(#)-2.4(#)(n=10) (外葉あり)(レタス)(米国)】
その他のきく科野菜	20	20		20		【0.043(#)-0.47(#)(n=3)(外 葉なし)(レタス)(米国)】
ねぎ(リーキを含む。)	2	2	○			【3.2(#)-6.2(#)(n=7)(リーフレ タス)(米国)】
アスパラガス	13	13			13 アメカ	0.21,0.66(\$) 【米国レタス、リーフレタ ス、セロリ参照】



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	
にんじん	0.02	0.02		0.02		
パースニップ	0.02	0.02		0.02		
パセリ	13	13				
セロリ	13	13		7	13	アメリカ
その他のせり科野菜	13	13		0.02		
トマト	0.7	0.7	○	0.6		
ピーマン	1	1		0.6	1	EU
なす	0.7	0.7	○	0.6		
その他のなす科野菜	20	20		20		
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.3	0.3	○	0.3		
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.3	0.3		0.3		
しろり	0.3	0.3		0.3		
すいか <sup>※1</sup>	0.1	0.1		0.3		
メロン類果実 <sup>※1</sup>	0.1	0.1		0.3		
まくわり <sup>※1</sup>	0.1	0.1		0.3		
その他のうり科野菜	20	20		20		
ほうれんそう	20	20		20		
オクラ	0.6	0.6		0.6		
未成熟えんどう	0.7		申			0.26(\$), 0.13
未成熟いんげん	0.5		申			0.19, 0.14
えだまめ	1	1	○			0.14, 0.32(\$)
マッシュルーム	0.6	0.6		0.6		
しいたけ	0.6	0.6		0.6		
その他のきのこ類	0.6	0.6		0.6		
その他の野菜	20	20		20		
みかん <sup>※2</sup>	0.1		IT	0.5		
なつみかんの果実全体	1	1		0.5	1.4	アメリカ
レモン	1	1		0.5	1.4	アメリカ
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	1	1		0.5	1.4	アメリカ
グレープフルーツ	1	1		0.5	1.4	アメリカ
ライム	1	1		0.5	1.4	アメリカ
その他のかんきつ類果実	1	1		0.5	1.4	アメリカ
りんご	1	1	○	0.4	1.2	アメリカ
日本なし	1	1	○	0.4	1.2	アメリカ
西洋なし	1	1	○	0.4	1.2	アメリカ
マルメロ	1	1		0.4	1.2	アメリカ
びわ	0.3	0.3				
もも <sup>※3</sup>	0.4	0.4	○		4.0	アメリカ
ネクタリン	4	4	○	1	4.0	アメリカ
あんず(アプリコットを含む。)	4	4		1	4.0	アメリカ
すもも(プルーンを含む。)	4	4	○	1	4.0	アメリカ
うめ	1	1		1		
おうとう(チェリーを含む。)	1	1	○	1		
いちご	1	1	○	1		
ラズベリー	2		IT	1	1.8	アメリカ
ブラックベリー	2		IT	1	1.8	アメリカ
ブルーベリー	3		IT	1	2.5	アメリカ
クランベリー	3		IT	1	2.5	アメリカ
ハuckleベリー	3		IT	1	2.5	アメリカ

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	
その他のベリー類果実	3	3		1	2.5 アメカ	【米国ブルーベリー、クランベリー参照】
ぶどう	2	2	○	1		0.16, 0.51(\$)
かき	4	4			4.0 アメカ	【米国核果類、仁果類参照】
バナナ	4	4			4.0 アメカ	【米国核果類、仁果類参照】
パパイヤ	2	2			2.0 アメカ	【米国核果類、仁果類参照】
アボカド	4	4			4.0 アメカ	【米国核果類、仁果類参照】
パイナップル	2	2			1.5 アメカ	【米国核果類、仁果類参照】
グアバ	4	4			4.0 アメカ	【米国核果類、仁果類参照】
マンゴー	4	4			4.0 アメカ	【米国核果類、仁果類参照】
パッションフルーツ	2	2			2.0 アメカ	【米国核果類、仁果類参照】
その他の果実	4	4		0.6		
ひまわりの種子	2		IT		2.0 アメカ	【0.030-0.82(n=6)(米国)】
ごまの種子	0.3	0.3				
べにばなの種子	2		IT		2.0 アメカ	【米国ひまわり、なたね参照】
綿実	0.3	0.3		0.3		
なたね	2	0.3	IT		2.0 アメカ	【0.14-1.0(n=6)(米国)】
その他のオイルシード	0.3	0.3				
ぎんなん	0.02			0.02		
くり	0.04	0.04		0.02		
ペカン	0.04	0.04		0.02		
アーモンド	0.04	0.04		0.02		
くるみ	0.04	0.04		0.02		
その他のナッツ類	0.04	0.04		0.02	0.04 アメカ	【0.003(#)-0.015(#)(n=6) (ペカン)(米国)】 【0.004(#)-0.008(#)(n=6) (アーモンド)(米国)】
茶	50	50	○			29.8, 38.6(荒茶) 【0.098(#)-0.205(#)(n=4) (米国)】
コーヒー豆	0.4	0.4			0.4 アメカ	【米国アーモンド及びペカン参照】
カカオ豆 <sup>※4</sup>	0.08	0.08			0.08 アメカ	【0.11(#)-7.9(#)(n=25) (アルファルファ)(米国)】
ホップ	90	90			90 アメカ	
その他のスパイス	14	14		14	アメカ	【米国アルファルファ参照】
その他のハーブ	25	25		15	25 アメカ	【米国アルファルファ参照】
牛の筋肉	0.2	0.05		0.2		
豚の筋肉	0.2	0.05		0.2		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.2	0.05		0.2		
牛の脂肪	0.3	0.3		0.2	0.3 アメカ	推:0.12 (牛の脂肪参照)
豚の脂肪	0.3	0.3		0.2	0.3 アメカ	(牛の脂肪参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.3	0.3		0.2	0.3 アメカ	(牛の脂肪参照)
牛の肝臓	0.3	0.3		0.2	0.3 アメカ	推:0.10 (牛の肝臓参照)
豚の肝臓	0.3	0.3		0.2	0.3 アメカ	(牛の肝臓参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.3	0.3		0.2	0.3 アメカ	(牛の肝臓参照)
牛の腎臓	0.2	0.2		0.2	0.2 アメカ	推:0.07 (牛の腎臓参照)
豚の腎臓	0.2	0.2		0.2	0.2 アメカ	(牛の腎臓参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.2	0.2		0.2	0.2 アメカ	(牛の腎臓参照)
牛の食用部分	0.2	0.2		0.2	0.2 アメカ	(牛の肝臓参照)
豚の食用部分	0.2	0.2		0.2	0.2 アメカ	(牛の肝臓参照)
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.2	0.2		0.2	0.2 アメカ	(牛の肝臓参照)
乳	0.05	0.05		0.05	0.05 アメカ	推:0.01
鶏の筋肉	0.02	0.02		0.01	0.02 アメカ	推:<0.01 (鶏の筋肉参照)
その他の家きんの筋肉	0.02	0.02		0.01	0.02 アメカ	(鶏の筋肉参照)
鶏の脂肪	0.01	0.01		0.01	0.01 アメカ	推:<0.01 (鶏の脂肪参照)
その他の家きんの脂肪	0.01	0.01		0.01	0.01 アメカ	(鶏の脂肪参照)
鶏の肝臓	0.02	0.02		0.01	0.02 アメカ	推:<0.01 (鶏の肝臓参照)
その他の家きんの肝臓	0.02	0.02		0.01	0.02 アメカ	(鶏の肝臓参照)

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	
鶏の腎臓	0.02	0.02		0.01	0.02	(鶏の肝臓参照)
その他の家きんの腎臓	0.02	0.02		0.01	0.02	(鶏の肝臓参照)
鶏の食用部分	0.02	0.02		0.01	0.02	(鶏の肝臓参照)
その他の家きんの食用部分	0.02	0.02		0.01	0.02	(鶏の肝臓参照)
鶏の卵	0.2	0.2		0.1	0.2	推:0.09
その他の家きんの卵	0.2	0.2		0.1	0.2	(鶏の卵参照)
魚介類	0.05	0.05				推:0.05
とうがらし(乾燥させたもの)	5	5		5		

太枠:国際基準の参照などにより申請に基づかず暫定基準以外の基準を見直すもの

○:既に、国内において農薬登録のあるもの

申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの

IT:海外で設定されている基準値を参照するよう申請されたもの

(#):使用方法を逸脱して実施された試験成績

(\$):ばらつきの理由を考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す

推:推定される残留量であることを示す

※1すいか、メロン類果実及びまくわうりにおいては、国際基準の残留基準に加工係数0.3(可食部係数。果実全体の残留量に対する果肉の残留量の比)を乗じた値を基準値案とした。

※2みかんにおいては、国際基準の残留基準に加工係数0.24(可食部係数。果実全体の残留量に対する果肉の残留量の比)を乗じた値を基準値案とした。

※3ももにおいては、米国の残留基準に国内残留試験より算出した加工係数0.1(可食部係数。果実全体の残留量に対する果肉の残留量の比)を乗じた値を基準値案とした。

※4カカオ豆の基準値については、外皮を含まないものに適用するものとする。

クロラントラニプロール

食品名	残留基準値
	ppm
米(玄米をいう。)	0.05
小麦	0.02
大麦	0.02
ライ麦	0.02
とうもろこし	0.6
そば	0.02
その他の穀類 <sup>注1)</sup>	0.02
大豆	0.2
小豆類 <sup>注2)</sup>	2
えんどう	2
そら豆	2
らっかせい	2
その他の豆類 <sup>注3)</sup>	2
ばれいしょ	0.02
さといも類(やつがしらを含む。)	0.05
かんしょ	0.05
やまいも(長いもをいう。)	0.05
こんにやくいも	0.02
その他のいも類 <sup>注4)</sup>	0.02
てんさい	0.02
さとうきび	14
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.05
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	20
かぶ類の根	0.2
かぶ類の葉	20
西洋わさび	0.02
クレソン	20
はくさい	20
キャベツ	4
芽キャベツ	4
ケール	20
こまつな	20
きょうな	20
チンゲンサイ	11
カリフラワー	4
ブロッコリー	4
その他のあぶらな科野菜 <sup>注5)</sup>	20
ごぼう	0.02
サルシフィー	0.02
アーティチョーク	4
チコリ	20
エンダイブ	20
しゅんぎく	20
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	20
その他のきく科野菜 <sup>注6)</sup>	20
ねぎ(リーキを含む。)	2
アスパラガス	13
にんじん	0.02
パースニップ	0.02
パセリ	13
セロリ	13
その他のせり科野菜 <sup>注7)</sup>	13

注1)「その他の穀類」とは、穀類のうち、米、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし及びそば以外のものをいう。

注2)いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタビア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆及びレンズを含む。

注3)「その他の豆類」とは、豆類のうち、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい及びスパイス以外のものをいう。

注4)「その他のいも類」とは、いも類のうち、ばれいしょ、さといも類、かんしょ、やまいも及びこんにやくいも以外のものをいう。

注5)「その他のあぶらな科野菜」とは、あぶらな科野菜のうち、だいこん類の根、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー及びハーブ以外のものをいう。

注6)「その他のきく科野菜」とは、きく科野菜のうち、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス及びハーブ以外のものをいう。

注7)「その他のせり科野菜」とは、せり科野菜のうち、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

クロラントラニプロール

食品名	残留基準値
	ppm
トマト	0.7
ピーマン	1
なす	0.7
その他のなす科野菜 <sup>注8)</sup>	20
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.3
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.3
しろり	0.3
すいか	0.1
メロン類果実	0.1
まくわうり	0.1
その他のうり科野菜 <sup>注9)</sup>	20
ほうれんそう	20
オクラ	0.6
未成熟えんどう	0.7
未成熟いんげん	0.5
えだまめ	1
マッシュルーム	0.6
しいたけ	0.6
その他のきのこ類 <sup>注10)</sup>	0.6
その他の野菜 <sup>注11)</sup>	20
みかん	0.1
なつみかんの果実全体	1
レモン	1
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	1
グレープフルーツ	1
ライム	1
その他のかんきつ類果実 <sup>注12)</sup>	1
りんご	1
日本なし	1
西洋なし	1
マルメロ	1
びわ	0.3
もも	0.4
ネクタリン	4
あんず(アブリコットを含む。)	4
すもも(プルーンを含む。)	4
うめ	1
おうとう(チェリーを含む。)	1
いちご	1
ラズベリー	2
ブラックベリー	2
ブルーベリー	3
クランベリー	3
ハックルベリー	3
その他のベリー類果実 <sup>注13)</sup>	3
ぶどう	2
かき	4
バナナ	4
パパイヤ	2
アボカド	4
パイナップル	2
グアバ	4
マンゴー	4
パッションフルーツ	2
その他の果実 <sup>注14)</sup>	4

注8)「その他のなす科野菜」とは、なす科野菜のうち、トマト、ピーマン及びなす以外のものをいう。

注9)「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり、かぼちゃ、しろり、すいか、メロン類果実及びまくわうり以外のものをいう。

注10)「その他のきのこ類」とは、きのこ類のうち、マッシュルーム及びしいたけ以外のものをいう。

注11)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、ざとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのこ類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

注12)「その他のかんきつ類果実」とは、かんきつ類果実のうち、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム及びスパイス以外のものをいう。

注13)「その他のベリー類果実」とは、ベリー類果実のうち、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー及びハックルベリー以外のものをいう。

注14)「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

クロラントラニプロール

食品名	残留基準値 ppm
ひまわりの種子	2
ごまの種子	0.3
べにばなの種子	2
綿実	0.3
なたね	2
その他のオイルシード <sup>注15)</sup>	0.3
ぎんなん	0.02
くり	0.04
ペカン	0.04
アーモンド	0.04
くるみ	0.04
その他のナッツ類 <sup>注16)</sup>	0.04
茶	50
コーヒー豆	0.4
カカオ豆(外皮を含まない。)	0.08
ホップ	90
その他のスパイス <sup>注17)</sup>	14
その他のハーブ <sup>注18)</sup>	25
牛の筋肉	0.2
豚の筋肉	0.2
その他の陸棲哺乳類に属する動物 <sup>注19)</sup> の筋肉	0.2
牛の脂肪	0.3
豚の脂肪	0.3
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.3
牛の肝臓	0.3
豚の肝臓	0.3
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.3
牛の腎臓	0.2
豚の腎臓	0.2
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.2
牛の食用部分 <sup>注20)</sup>	0.2
豚の食用部分	0.2
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.2
乳	0.05
鶏の筋肉	0.02
その他の家きん <sup>注21)</sup> の筋肉	0.02
鶏の脂肪	0.01
その他の家きんの脂肪	0.01
鶏の肝臓	0.02
その他の家きんの肝臓	0.02
鶏の腎臓	0.02
その他の家きんの腎臓	0.02
鶏の食用部分	0.02
その他の家きんの食用部分	0.02
鶏の卵	0.2
その他の家きんの卵	0.2
魚介類	0.05
とうがらし(乾燥させたもの)	5

注15)「その他のオイルシード」とは、オイルシードのうち、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね及びスパイス以外のものをいう。

注16)「その他のナッツ類」とは、ナッツ類のうち、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド及びくるみ以外のものをいう。

注17)「その他のスパイス」とは、スパイスのうち、西洋わさび、わさびの根茎、にんにく、とうがらし、パプリカ、しょうが、レモンの果皮、オレンジの果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。

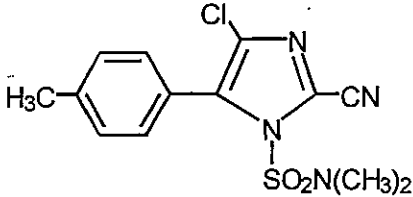
注18)「その他のハーブ」とは、ハーブのうち、クレンソ、にら、パセリの茎、パセリの葉、セロリの茎及びセロリの葉以外のものをいう。

注19)「その他の陸棲哺乳類に属する動物」とは、陸棲哺乳類に属する動物のうち、牛及び豚以外のものをいう。

注20)「食用部分」とは、食用に供される部分のうち、筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓以外の部分をいう。

注21)「その他の家きん」とは、家きんのうち、鶏以外のものをいう。

シアゾファミド (Gyazofamid)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	インポートトレランス (IT) 制度に基づく基準設定の要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬／殺菌剤										
作用機構	シアノイミダゾール系化合物の殺菌剤である。ミトコンドリア内膜電子伝達系複合体ⅢのQiサイトを阻害することにより殺菌作用を示すと考えられている。										
適用作物／適用病害虫等	ぶどう／べと病、かんきつ／褐色腐敗病 等										
我が国の登録状況	ぶどう、かんきつ等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	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、欧州連合 (EU)、オーストラリア及びニュージーランドについて調査した結果、米国においてばれいしょ、オクラ等、カナダにおいてぶどう、トマト等、EUにおいてぶどう、トマト等について基準値が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.17 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 2年間 慢性毒性／発がん性併合試験 (ラット・混餌)</p> <p>無毒性量 17.1 mg/kg 体重/day</p> <p>安全係数 100</p>										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：シアゾファミドとする。										
暴露評価	<p>TMDI／ADI 比は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="571 1547 1422 1778"> <thead> <tr> <th></th> <th>TMDI／ADI 比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>12.9</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1～6 歳)</td> <td>23.3</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>9.7</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td>14.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>TMDI：理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)</p>		TMDI／ADI 比 (%)	国民平均	12.9	幼小児 (1～6 歳)	23.3	妊婦	9.7	高齢者 (65 歳以上)	14.0
	TMDI／ADI 比 (%)										
国民平均	12.9										
幼小児 (1～6 歳)	23.3										
妊婦	9.7										
高齢者 (65 歳以上)	14.0										
意見聴取の状況	今後、パブリックコメントを実施予定 (在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外)										
答申案	別紙2のとおり。										

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	
小麦	0.05	0.05	○			<0.01, <0.01
大豆	0.3	0.3	○			0.06(\$), 0.04
小豆類	0.1	0.1	○			0.02, 0.02
ばれいしょ	0.05	0.05	○			<0.01, <0.01
こんにゃくいも	0.2	0.2	○			0.03(\$), 0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.3	0.3	○			0.04, 0.09(はつかだいこん)
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	25	25	○			17.6(\$), 3.9(はつかだいこん)
かぶ類の根	0.3	0.3	○			0.08, 0.06
かぶ類の葉	20	20	○			14.6, 9.72
はくさい	2	2	○			0.10, 0.72(\$)
キャベツ	0.7	0.7	○			0.28(#), 0.16(#)
ケール	15	15	○			(こまつな参照)
こまつな	15	15	○			9.10(\$), 3.76
きょうな	10	10	○			1.85, 4.94
チンゲンサイ	3	3	○			1.02(\$), 0.76
ブロッコリー	1	1	○			0.24, 0.40
その他のあぶらな科野菜	20	20	○			5.1, 12.5(\$)(はたけな)
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	10	10	○			5.17, 2.44(サラダ菜)
たまねぎ	0.05	0.05	○			<0.01, <0.01
ねぎ(リーキを含む。)	2	2	○			0.36, 0.88
わけぎ	5	5	○			0.75, 1.64(\$)
その他のゆり科野菜	3	3	○			1.28, 0.88(葉たまねぎ)
にんじん	0.09	0.09		0.09	アメリカ	【<0.01-0.045(n=18)(米国)】
みつば	10	10	○			2.04, 3.46(\$)
トマト	2	2	○			1.00, 0.72(ミニトマト)
ピーマン	1	1	○			0.33(\$), 0.22
なす	0.5	0.5	○			0.11, 0.10
その他のなす科野菜	2	2	○			0.68(\$), 0.24(とうがらし)
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.7	0.7	○			0.08, 0.23(\$)
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.5	0.5	○	0.10	アメリカ	0.06, 0.17
しろりり	0.1	0.1		0.10	アメリカ	【<0.01-0.05(n=4)】
すいか	0.05	0.05	○			(米国べぼかぼちゃ)
メロン類果実	0.05	0.05	○			【米国べぼかぼちゃ参照】
まくわうり	0.1	0.1	○			<0.01, <0.01
その他のうり科野菜	0.1	0.1	○			<0.01, <0.01
ほうれんそう	25	25	○			0.02, 0.02(とうがら)
しょうが	3	3	○			16.2(\$), 7.17
えだまめ	5	5	○			1.38, 0.99(葉しょうが)
その他の野菜	10	10	○			2.34(\$), 0.40
みかん	0.7	0.7	○			4.4, 3.8(おかひじき)
なつみかんの果実全体	2	2	○			0.25(\$), 0.05
レモン	5	5	○			0.54(#), 0.47
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	5	5	○			2.03(\$), 0.33
グレープフルーツ	5	5	○			(レモン参照)
ライム	5	5	○			(レモン参照)
その他のかんきつ類果実	5	5	○			(レモン参照)
もも	0.3	0.3	○			0.01, 0.08(\$)
ネクタリン	1	1	○			0.18, 0.32(\$)
いちご	0.7	0.7	○			0.29(\$), <0.01
ぶどう	10	10	○			6.36, 1.90(小粒種)
パパイヤ	0.5	0.5		0.5	台湾	【0.10(#)(台湾)】
その他の果実	1	1	○			0.18, 0.40(\$)(いちじく)
ホップ	10		IT	10.0	アメリカ	【2.5-6.9(n=3)(米国)】
その他のスパイス	10	10	○			3.38(\$), 1.51(みかんの果皮)
その他のハーブ	15	15	○			6.29(\$), 3.06
						(畑わさびの茎葉)/
						3.58, 9.96
						(畑わさびの花、花茎及び葉)

○:既に、国内において農薬登録のあるもの  
 IT:海外で設定されている基準値を参照するよう申請されたもの  
 (#):使用方法を逸脱して実施された試験成績  
 (\$):ばらつきを考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す



シアノファミド

食品名	残留基準値 ppm
小麦	0.05
大豆	0.3
小豆類 <sup>注1)</sup>	0.1
ばれいしょ	0.05
こんにゃくいも	0.2
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.3
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	25
かぶ類の根	0.3
かぶ類の葉	20
はくさい	2
キャベツ	0.7
ケール	15
こまつな	15
きょうな	10
チンゲンサイ	3
ブロッコリー	1
その他のあぶらな科野菜 <sup>注2)</sup>	20
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	10
たまねぎ	0.05
ねぎ(リーキを含む。)	2
わけぎ	5
その他のゆり科野菜 <sup>注3)</sup>	3
にんじん	0.09
みつば	10
トマト	2
ピーマン	1
なす	0.5
その他のなす科野菜 <sup>注4)</sup>	2
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.7
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.5
しろりり	0.1
すいか	0.05
メロン類果実	0.05
まくわうり	0.1
その他のうり科野菜 <sup>注5)</sup>	0.1
ほうれんそう	25
しょうが	3
えだまめ	5
その他の野菜 <sup>注6)</sup>	10
みかん	0.7
なつみかんの果実全体	2
レモン	5
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	5
グレープフルーツ	5
ライム	5
その他のかんきつ類果実 <sup>注7)</sup>	5
もも	0.3
ネクタリン	1
いちご	0.7
ぶどう	10
パパイヤ	0.5
その他の果実 <sup>注8)</sup>	1
ホップ	10
その他のスパイス <sup>注9)</sup>	10
その他のハーブ <sup>注10)</sup>	15

注1)いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆及びレンズを含む。

注2)「その他のあぶらな科野菜」とは、あぶらな科野菜のうち、だいこん類の根、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー及びハーブ以外のものをいう。

注3)「その他のゆり科野菜」とは、ゆり科野菜のうち、たまねぎ、ねぎ、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ及びハーブ以外のものをいう。

注4)「その他のなす科野菜」とは、なす科野菜のうち、トマト、ピーマン及びなす以外のものをいう。

注5)「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり、かぼちゃ、しろりり、すいか、メロン類果実及びまくわうり以外のものをいう。

注6)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのご類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

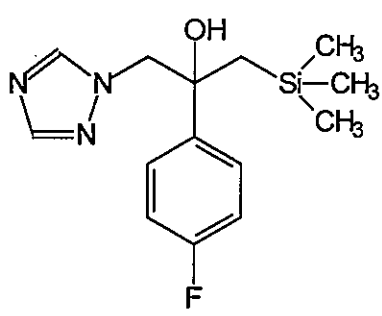
注7)「その他のかんきつ類果実」とは、かんきつ類果実のうち、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム及びスパイス以外のものをいう。

注8)「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

注9)「その他のスパイス」とは、スパイスのうち、西洋わさび、わさびの根茎、にんにく、とうがらし、パプリカ、しょうが、レモンの果皮、オレンジの果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。

注10)「その他のハーブ」とは、ハーブのうち、クレソン、にら、パセリの茎、パセリの葉、セロリの茎及びセロリの葉以外のものをいう。

シメコナゾール (Simeconazole)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	インポートトレランス(I T)制度に基づく基準設定の要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬/殺菌剤										
作用機構	トリアゾール系の殺菌剤である。菌類の細胞膜成分であるエルゴステロールの生合成系において、ラノステロールの C <sub>14</sub> 位脱メチル化を阻害することで作用すると考えられている。										
適用作物/適用品害虫等	だいず/紫斑病、ごぼう/黒あざ病 等										
我が国の登録状況	だいず、ごぼう等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	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、欧州連合 (EU)、オーストラリア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。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.0085 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 2年間 慢性毒性/発がん性併合試験 (ラット・混餌)</p> <p>無毒性量 0.85 mg/kg 体重/day</p> <p>安全係数 100</p>										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：シメコナゾールとする。										
暴露評価	<p>TMDI/ADI 比は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="558 1568 1420 1792"> <thead> <tr> <th></th> <th>TMDI/ADI 比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>25.6</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td> <td>52.8</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>22.9</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td>29.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>TMDI：理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)</p>		TMDI/ADI 比 (%)	国民平均	25.6	幼小児 (1~6 歳)	52.8	妊婦	22.9	高齢者 (65 歳以上)	29.0
	TMDI/ADI 比 (%)										
国民平均	25.6										
幼小児 (1~6 歳)	52.8										
妊婦	22.9										
高齢者 (65 歳以上)	29.0										
意見聴取の状況	平成 25 年 4 月 26 日~5 月 25 日パブリックコメントを実施 (在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外)										
答申案	別紙 2 のとおり。										

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	
米(玄米をいう。)	0.1	0.1	○			<0.02, 0.02
大豆	0.2	0.2	○			0.04, 0.04
こんにゃくいも	0.1	0.1	○			<0.01, 0.02(#)
ごぼう	0.3	0.3	○			0.10(\$), 0.01
ねぎ(リーキを含む。)	0.2	0.2	○			0.05(#), <0.02(#) (根深ねぎ)
にんにく	0.1	0.1	○			<0.02(#), <0.02(#)
トマト その他のなす科野菜	0.2 2	0.2	○ IT		2.0 韓国	0.79, 0.87(とうがらし)
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.3	0.3	○			0.06(#), 0.08(#)
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.2	0.2	○			<0.05(#), <0.05(#)
すいか	0.1	0.1	○			<0.02(#), <0.02(#)
メロン類果実	0.1	0.1	○			<0.02(#), <0.02(#)
ほうれんそう	0.1	0.1	○			0.02, <0.01
みかん	0.1	0.1	○			<0.02(#), <0.02(#)
なつみかんの果実全体	0.3	0.3	○			0.06(#), 0.05(#)
レモン	0.3	0.3	○			(なつみかん参照)
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	0.3	0.3	○			(なつみかん参照)
グレープフルーツ	0.3	0.3	○			(なつみかん参照)
ライム	0.3	0.3	○			(なつみかん参照)
その他のかんきつ類果実	0.3	0.3	○			(なつみかん参照)
りんご	0.5	0.5	○			0.18, 0.06
日本なし	0.5	0.5	○			(日本なし参照)
西洋なし	0.5	0.5	○			
もも	0.7	0.7	○			0.16, 0.30
ネクタリン	0.5	0.5	○			
あんず(アプレコットを含む。)	1	1	○			0.40, 0.28
すもも(プルーンを含む。)	0.3	0.3	○			
うめ	1	1	○			0.50, 0.39
おうとう(チェリーを含む。)	3	3	○			
いちご	3	3	○			
ぶどう	0.2	0.2	○			0.06(#), <0.02(#)
かき	0.2	0.2	○			<0.03(#), 0.06(#)
茶	10	10	○			2.5, 6.0
その他のスパイス	0.3	0.3	○			0.08(#), 0.08(#) (みかんの果皮)
魚介類	0.02	0.02				推:0.0102

○:既に、国内において農業登録のあるもの  
 IT:海外で設定されている基準値を参照するよう申請されたもの  
 (#):使用方法を逸脱して実施された試験成績  
 (\$):ばらつきを考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す  
 推:推定される残留量であることを示す

シメコナゾール

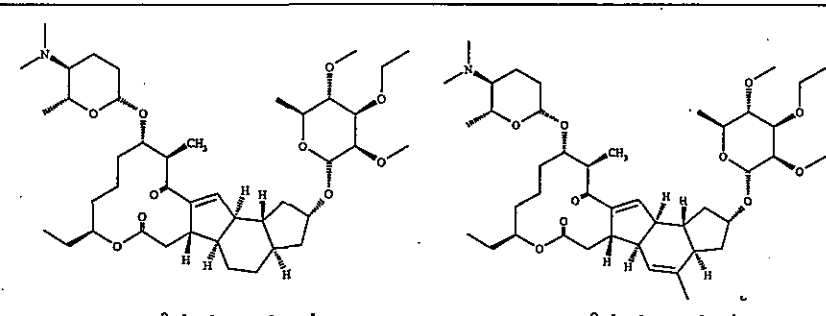
食品名	残留基準値
	pdm
米(玄米をいう。)	0.1
大豆	0.2
こんにゃくいも	0.1
ごぼう	0.3
ねぎ(リーキを含む。)	0.2
にんにく	0.1
トマト	0.2
その他のなす科野菜 <sup>注1)</sup>	2
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.3
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.2
すいか	0.1
メロン類果実	0.1
ほうれんそう	0.1
みかん	0.1
なつみかんの果実全体	0.3
レモン	0.3
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	0.3
グレープフルーツ	0.3
ライム	0.3
その他のかんきつ類果実 <sup>注2)</sup>	0.3
りんご	0.5
日本なし	0.5
西洋なし	0.5
もも	0.7
ネクタリン	0.5
あんず(アプレコットを含む。)	1
すもも(プルーンを含む。)	0.3
うめ	1
おうとう(チェリーを含む。)	3
いちご	3
ぶどう	0.2
かき	0.2
茶	10
その他のスパイス <sup>注3)</sup>	0.3
魚介類	0.02

注1)「その他のなす科野菜」とは、なす科野菜のうち、トマト、ピーマン及びなす以外のものをいう。

注2)「その他のかんきつ類果実」とは、かんきつ類果実のうち、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム及びスパイス以外のものをいう。

注3)「その他のスパイス」とは、スパイスのうち、西洋わさび、わさびの根茎、にんにく、とうがらし、パプリカ、しょうが、レモンの果皮、オレンジの果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。

スピネトラム (Spinetoram)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請があったもの。										
構造式	 <p style="text-align: center;">スピネトラム-J                      スピネトラム-L</p>										
用途	農薬/殺虫剤										
作用機構	<p>土壌放線菌 (<i>Saccharopolyspora spinosa</i>) が産生する活性物質 (スピノシン) に由来するマクロライド系殺虫剤であり、スピネトラム-J 及びスピネトラム-L の混合物である。鱗翅目、総翅目及び双翅目等の害虫に殺虫活性を示す。シナプス後膜に存在するアセチルコリン受容体とγ-アミノ酪酸 (GABA) 受容体のイオンチャンネルに作用し、神経活動に異常を引き起こすことにより殺虫効果を示すものと考えられている。</p>										
適用作物/適用品害虫等	りんご/キンモンホソガ、稲/コブノメイガ 等										
我が国の登録状況	りんご、稲等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	<p>2008 年に JMPR における毒性評価が行われ ADI が設定されている。国際基準はレタス、トマト等に設定されている。米国、カナダ、欧州連合 (EU)、オーストラリア及びニュージーランドについて調査した結果、米国においてアスパラガス、バナナ等に、カナダにおいてブロッコリー、りんご等に EU においてグレープフルーツ、なし等に、オーストラリアにおいてりんご、すもも等に、ニュージーランドにおいてりんご、なし等に基準値が設定されている。</p>										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.024 mg/kg 体重/day          [設定根拠] 1年間 慢性毒性試験 (イヌ・強制経口)          無毒性量 2.49 mg/kg 体重/day          安全係数 100</p>										
基準値案	<p>別紙1のとおり。          残留の規制対象物質: スピネトラムとする。</p>										
暴露評価	<p>TMDI/ADI 比は、以下のとおり。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 40%;">TMDI/ADI 比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td style="text-align: center;">20.7</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td> <td style="text-align: center;">35.6</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td style="text-align: center;">16.6</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td style="text-align: center;">20.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>TMDI: 理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)</p>		TMDI/ADI 比 (%)	国民平均	20.7	幼小児 (1~6 歳)	35.6	妊婦	16.6	高齢者 (65 歳以上)	20.5
	TMDI/ADI 比 (%)										
国民平均	20.7										
幼小児 (1~6 歳)	35.6										
妊婦	16.6										
高齢者 (65 歳以上)	20.5										
意見聴取の状況	<p>今後、パブリックコメントを実施予定          (在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外)</p>										
答申案	別紙2のとおり。										

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	
米(玄米をいう。)	0.1	0.1	○			<0.02,<0.02
てんさい	0.01			0.01		
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.1		申			<0.02,<0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	10		申			3.40,2.95
はくさい	1		申			0.36(\$),<0.02
キャベツ	0.5	0.5	○			0.18,0.05
ごまつな	5		申			2.46,1.39
カリフラワー	0.5		申			0.11(\$),0.03
ブロッコリー	2		申			0.95,0.47
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	10	10	○	10		2.47,4.30(サラダ菜)
たまねぎ	0.1		申			<0.02,<0.02
ねぎ(リーキを含む。)	0.5	0.5	○			0.10,0.13
アスパラガス	0.3		申			0.06(\$),0.03
トマト	0.7	0.7	○	0.06		0.27(\$),0.08(ニマト)
ピーマン	0.7		申			0.30,0.12
なす	0.2	0.2	○			0.05,0.05
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.3		申			0.07,0.05
メロン類果実	0.1		申			<0.02,<0.02
みかん	0.1		申			<0.02,<0.02
なつみかんの果実全体	0.3		申			0.10,0.04
レモン	0.7	0.3	申			(かぼす,すだち参照)
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	0.7	0.3	申	0.07		(かぼす,すだち参照)
グレープフルーツ	0.7	0.3	申			(かぼす,すだち参照)
ライム	0.7	0.3	申			(かぼす,すだち参照)
その他のかんきつ類果実	0.7	0.3	申	0.07		0.23(かぼす),0.22(すだち)
りんご	0.5	0.5	○	0.05		0.14,0.09 【<0.02-0.02(n=5)(米国)】 【0.004-0.105(n=16) (米国スピネトラム参照)】
日本なし	0.5	0.5	○	0.05		0.12,0.09
西洋なし	0.5	0.5	○	0.05	0.20	(日本なし参照)
マルメロ	0.2	0.2		0.05	アメリカ	【米国りんご参照】
もも	0.1	0.1	○			<0.02,<0.02
ネクタリン	0.5		申			0.12,0.12
すもも(ブルーンを含む。)	0.2		申			0.05,<0.02
おうとう(チェリーを含む。)	0.5		申			0.15,0.07
いちご	2	2	○			0.58(\$),0.14
ブルーベリー	0.5		申			0.17(\$),0.03
ぶどう	0.5		申			0.20,0.14
その他の果実	0.2	0.2		0.01		【米国りんご参照】
ぎんなん	0.01	0.01		0.01		
くり	0.01	0.01		0.01		
ペカン	0.01	0.01		0.01		
アーモンド	0.01	0.01		0.01		
くるみ	0.01	0.01		0.01		
その他のナッツ類	0.01	0.01		0.01		
茶	3	3	○			1.26(\$),0.33
その他のスパイス	3		申			1.02(\$),0.58(みかん果皮)

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	
牛の筋肉 豚の筋肉 その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01 0.01 0.01	0.01 0.01 0.01				推:0.00675 (牛の筋肉参照) (牛の筋肉参照)
牛の脂肪 豚の脂肪 その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.2 0.2 0.2	0.2 0.2 0.2		0.2 0.2 0.2		推:0.0743 (牛の脂肪参照) (牛の脂肪参照)
牛の肝臓 豚の肝臓 その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01 0.01 0.01			0.01 0.01 0.01		推:0.00675 (牛の肝臓参照) (牛の肝臓参照)
牛の腎臓 豚の腎臓 その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01 0.01 0.01			0.01 0.01 0.01		推:0.00675 (牛の腎臓参照) (牛の腎臓参照)
牛の食用部分 豚の食用部分 その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01 0.01 0.01			0.01 0.01 0.01		(牛の肝臓及び腎臓参照) (牛の肝臓及び腎臓参照) (牛の肝臓及び腎臓参照)
乳	0.01	0.01		0.01		推:0.00675

太枠:国際基準の参照などにより申請に基づかず暫定基準以外の基準を見直すもの

○:既に、国内において農薬登録のあるもの

申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの

(\$):ばらつきを考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す

推:推定される残留量であることを示す

スピネトラム

食品名	残留基準値
	ppm
米(玄米をいう。)	0.1
てんさい	0.01
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.1
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	10
はくさい	1
キャベツ	0.5
こまつな	5
カリフラワー	0.5
ブロッコリー	2
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	10
たまねぎ	0.1
ねぎ(リーキを含む。)	0.5
アスパラガス	0.3
トマト	0.7
ピーマン	0.7
なす	0.2
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.3
メロン類果実	0.1
みかん	0.1
なつみかんの果実全体	0.3
レモン	0.7
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	0.7
グレープフルーツ	0.7
ライム	0.7
その他のかんきつ類果実 <sup>注1)</sup>	0.7
りんご	0.5
日本なし	0.5
西洋なし	0.5
マルメロ	0.2
もも	0.1
ネクタリン	0.5
すもも(プルーンを含む。)	0.2
おうとう(チェリーを含む。)	0.5
いちご	2
ブルーベリー	0.5
ぶどう	0.5
その他の果実 <sup>注2)</sup>	0.2
ぎんなん	0.01
くり	0.01
ペカン	0.01
アーモンド	0.01
くるみ	0.01
その他のナッツ類 <sup>注3)</sup>	0.01
茶	3
その他のスパイス <sup>注4)</sup>	3
牛の筋肉	0.01
豚の筋肉	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物 <sup>注5)</sup> の筋肉	0.01
牛の脂肪	0.2
豚の脂肪	0.2
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.2
牛の肝臓	0.01
豚の肝臓	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01
牛の腎臓	0.01
豚の腎臓	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01
牛の食用部分 <sup>注6)</sup>	0.01
豚の食用部分	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01
乳	0.01

注1)「その他のかんきつ類果実」とは、かんきつ類果実のうち、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム及びスパイス以外のものをいう。

注2)「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

注3)「その他のナッツ類」とは、ナッツ類のうち、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド及びくるみ以外のものをいう。

注4)「その他のスパイス」とは、スパイスのうち、西洋わさび、わさびの根茎、にんにく、とうがらし、パプリカ、しょうが、レモンの果皮、オレンジの果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。

注5)「その他の陸棲哺乳類に属する動物」とは、陸棲哺乳類に属する動物のうち、牛及び豚以外のものをいう。

注6)「食用部分」とは、食用に供される部分のうち、筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓以外の部分をいう。



ノバルロン (Novaluron)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬/殺虫剤										
作用機構	ジフルベンゾイルウレア系殺虫剤である。キチンの生合成を阻害し、脱皮を阻害することにより作用すると考えられている。										
適用作物/適用病害虫等	ピーマン/オオタバコガ、トマト/コナジラミ類 等										
我が国の登録状況	ピーマン、トマト等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	2005年にJMPRにおける毒性評価が行われ、ADIが設定されている。国際基準は綿実、ばれいしょ等に設定されている。米国、カナダ、欧州連合(EU)、オーストラリア及びニュージーランドについて調査した結果、米国において、仁果類果実、綿実等に、カナダにおいてりんご、畜産物等に、EUにおいてばれいしょ、トマト等に、オーストラリアにおいて仁果類果実、綿実等に、ニュージーランドにおいて仁果類果実に基準値が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.011 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 2年間 慢性毒性/発がん性併合試験 (ラット・混餌)</p> <p>無毒性量 1.1 mg/kg 体重/day</p> <p>安全係数 100</p>										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：ノバルロンとする。										
暴露評価	<p>EDI/ADI比は、以下のとおり。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>EDI/ADI比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>29.9</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6歳)</td> <td>73.3</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>28.4</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65歳以上)</td> <td>30.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>EDI：推定一日摂取量 (Estimated Daily Intake)</p>		EDI/ADI比 (%)	国民平均	29.9	幼小児 (1~6歳)	73.3	妊婦	28.4	高齢者 (65歳以上)	30.0
	EDI/ADI比 (%)										
国民平均	29.9										
幼小児 (1~6歳)	73.3										
妊婦	28.4										
高齢者 (65歳以上)	30.0										
意見聴取の状況	平成25年4月26日~5月25日パブリックコメントを実施 (在京大使館への説明及びWTO通報は対象外)										
答申案	別紙2のとおり。										

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	
とうもろこし	0.7			0.7		
大豆	0.1			0.1		
小豆類	0.1			0.1		
そら豆	0.1			0.1		
その他の豆類	0.1			0.1		
ばれいしょ	0.05	0.05		0.01		
さといも類(やつがしらを含む。)	0.05	0.05				
かんしょ	0.05	0.05	○			
やまいも(長いもをいう。)	0.05	0.05				
その他のいも類	0.05	0.05				
てんさい	0.05	0.05	○			<0.01, <0.01
さとうきび	0.5			0.5		
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.05		申			<0.01, <0.01
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	10		申			2.09, 3.76(\$)
はくさい	2		申			0.42, 0.54(\$)
キャベツ	1	1	○	0.7		0.28, 0.32
芽キャベツ	0.7			0.7		
カリフラワー	0.7			0.7		
ブロッコリー	2		申	0.7		0.28, 0.65(\$)
その他のあぶらな科野菜	0.7			0.7		
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	1		申			0.48, 0.44(リーフレタス)
その他のきく科野菜	1	1	○			
にんにく	0.05		申			<0.01, <0.01
アスパラガス	0.5		申			0.14, 0.16
トマト	2	2	○	0.7		0.42; 0.73(ミニトマト)
ピーマン	0.7	0.7	○	0.7		0.14, 0.24(\$)
なす	0.7	0.5	○	0.7		
その他のなす科野菜	0.7	0.7		0.7	0.7 韓国	【0.245(韓国とうがらし)】
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.2			0.2		
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.2			0.2		
その他のうり科野菜	0.2	0.05		0.2		
オクラ	0.7			0.7		
しょうが	0.05	0.05				
未成熟いんげん	0.7			0.7		
えだまめ	0.01	0.01		0.01		
マッシュルーム	0.7			0.7		
しいたけ	0.7			0.7		
その他のきのこ類	0.7			0.7		
その他の野菜	0.05	0.05		15		
りんご	3	3		3		
日本なし	3	3		3		
西洋なし	3	3		3		
マルメロ	3	3		3		
びわ	3	3				
ネクタリン	7			7		
あんず(アプレコトを含む。)	7			7		
すもも(プルーンを含む。)	7			7		
うめ	7			7		
おうとう(チェリーを含む。)	7			7		
いちご	2	2	○	0.5		0.66, 0.83
ブルーベリー	7			7		
ハuckleベリー	7			7		
その他の果実	0.7			0.7		
綿実	1	1		0.5		
その他のスパイス	0.05	0.05				
その他のハーブ	25	0.05		25		

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	
牛の筋肉	0.7	0.7		0.7		
豚の筋肉	0.7	0.7		0.7		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.7	0.7		0.7		
牛の脂肪	10	10		10		
豚の脂肪	10	10		10		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	10	10		10		
牛の肝臓	0.7	0.7		0.7		
豚の肝臓	0.7	0.7		0.7		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.7	0.7		0.7		
牛の腎臓	0.7	0.7		0.7		
豚の腎臓	0.7	0.7		0.7		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.7	0.7		0.7		
牛の食用部分	0.7	0.7		0.7		
豚の食用部分	0.7	0.7		0.7		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.7	0.7		0.7		
乳	0.4	0.4		0.4		
鶏の筋肉	0.1	0.01		0.1		推:0.0178
その他の家きんの筋肉	0.1	0.01		0.1		【鶏の筋肉参照】
鶏の脂肪	0.5	0.01		0.5		推:0.4726
その他の家きんの脂肪	0.5	0.01		0.5		【鶏の脂肪参照】
鶏の肝臓	0.1	0.01		0.1		推:0.0479
その他の家きんの肝臓	0.1	0.01		0.1		【鶏の肝臓参照】
鶏の腎臓	0.1	0.01		0.1		推:0.0502
その他の家きんの腎臓	0.1	0.01		0.1		【鶏の腎臓参照】
鶏の食用部分	0.1	0.01		0.1		【鶏の肝臓及び腎臓参照】
その他の家きんの食用部分	0.1	0.01		0.1		【鶏の肝臓及び腎臓参照】
鶏の卵	0.1	0.01		0.1		推:0.0934
その他の家きんの卵	0.1	0.01		0.1		【鶏の卵参照】

太枠:国際基準の参照などにより申請に基づかず暫定基準以外の基準を見直すもの

○:既に、国内において農薬登録のあるもの

申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの

(\$):ばらつきの理由を考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す

推:推定される残留量であることを示す

ノバルロン

食品名	残留基準値
	ppm
とうもろこし	0.7
大豆	0.1
小豆類 <sup>注1)</sup>	0.1
そら豆	0.1
その他の豆類 <sup>注2)</sup>	0.1
ばれいしょ	0.05
さといも類(やつがしらを含む。)	0.05
かんしょ	0.05
やまいも(長いもをいう。)	0.05
その他のいも類 <sup>注3)</sup>	0.05
てんさい	0.05
さとうきび	0.5
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.05
だいこん類(ラディッシュを含む。)	10
はくさい	2
キャベツ	1
芽キャベツ	0.7
カリフラワー	0.7
ブロッコリー	2
その他のあぶらな科野菜 <sup>注4)</sup>	0.7
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	1
その他のきく科野菜 <sup>注5)</sup>	1
にんにく	0.05
アスパラガス	0.5
トマト	2
ピーマン	0.7
なす	0.7
その他のなす科野菜 <sup>注6)</sup>	0.7
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
その他のうり科野菜 <sup>注7)</sup>	0.2
オクラ	0.7
しょうが	0.05
未成熟いんげん	0.7
えだまめ	0.01
マッシュルーム	0.7
しいたけ	0.7
その他のきのこ類 <sup>注8)</sup>	0.7
その他の野菜 <sup>注9)</sup>	0.05
りんご	3
日本なし	3
西洋なし	3
マルメロ	3
びわ	3
ネクタリン	7
あんず(アプリコットを含む。)	7
すもも(プルーンを含む。)	7
うめ	7
おうとう(チェリーを含む。)	7
いちご	2
ブルーベリー	7
ハuckleベリー	7

注1)いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイ豆、ライマ豆及びレンズを含む。

注2)「その他の豆類」とは、豆類のうち、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい及びスパイス以外のものをいう。

注3)「その他のいも類」とは、いも類のうち、ばれいしょ、さといも類、かんしょ、やまいも及びこんにやくいも以外のものをいう。

注4)「その他のあぶらな科野菜」とは、あぶらな科野菜のうち、だいこん類の根、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレスン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー及びハーブ以外のものをいう。

注5)「その他のきく科野菜」とは、きく科野菜のうち、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス及びハーブ以外のものをいう。

注6)「その他のなす科野菜」とは、なす科野菜のうち、トマト、ピーマン及びなす以外のものをいう。

注7)「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり、かぼちゃ、しろうり、すいか、メロン類果実及びまくわうり以外のものをいう。

注8)「その他のきのこ類」とは、きのこ類のうち、マッシュルーム及びしいたけ以外のものをいう。

注9)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、うり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのこ類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

## ノバルロン

食品名	残留基準値
	ppm
ぶどう かき	
バナナ キウイ パパイヤ アボカド パイナップル グアバ マンゴー パッションフルーツ なつめやし	
その他の果実 <sup>注10)</sup>	0.7
綿実	1
その他のスパイス <sup>注11)</sup>	0.05
その他のハーブ <sup>注12)</sup>	25
牛の筋肉	0.7
豚の筋肉	0.7
その他の陸棲哺乳類に属する動物 <sup>注13)</sup> の筋肉	0.7
牛の脂肪	10
豚の脂肪	10
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	10
牛の肝臓	0.7
豚の肝臓	0.7
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.7
牛の腎臓	0.7
豚の腎臓	0.7
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.7
牛の食用部分 <sup>注14)</sup>	0.7
豚の食用部分	0.7
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.7
乳	0.4
鶏の筋肉	0.1
その他の家きん <sup>注15)</sup> の筋肉	0.1
鶏の脂肪	0.5
その他の家きんの脂肪	0.5
鶏の肝臓	0.1
その他の家きんの肝臓	0.1
鶏の腎臓	0.1
その他の家きんの腎臓	0.1
鶏の食用部分	0.1
その他の家きんの食用部分	0.1
鶏の卵	0.1
その他の家きんの卵	0.1

注10)「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

注11)「その他のスパイス」とは、スパイスのうち、西洋わさび、わさびの根茎、にんにく、とうがらし、パプリカ、しょうが、レモンの果皮、オレンジの果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。

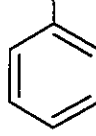
注12)「その他のハーブ」とは、ハーブのうち、クレンソ、にら、パセリの茎、パセリの葉、セロリの茎及びセロリの葉以外のものをいう。

注13)「その他の陸棲哺乳類に属する動物」とは、陸棲哺乳類に属する動物のうち、牛及び豚以外のものをいう。

注14)「食用部分」とは、食用に供される部分のうち、筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓以外の部分をいう。

注15)「その他の家きん」とは、家きんのうち、鶏以外のものをいう。

フェントエート (Phenthoate)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請があったもの。										
構造式	$\begin{array}{c} \text{S} \\ \parallel \\ \text{H}_3\text{CO}-\text{P}-\text{S}-\text{CHCOOC}_2\text{H}_5 \\ \parallel \\ \text{H}_3\text{CO} \end{array}$ 										
用途	農薬／殺虫剤										
作用機構	有機リン系殺虫剤である。作用機構は、アセチルコリンエステラーゼ活性を阻害することにより殺虫活性を発揮するものと考えられている。										
適用作物／適用病害虫等	だいず／ハスモンヨトウ、みかん／カメムシ類 等										
我が国の登録状況	だいず、みかん等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	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、欧州連合 (EU)、オーストラリア及びニュージーランドについて調査した結果、EUにおいてスパイス類に基準値が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.0029 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 2年間 慢性毒性試験 (イヌ・混餌)</p> <p>無毒性量 0.29 mg/kg 体重/day</p> <p>安全係数 100</p>										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：フェントエートとする。										
暴露評価	<p>EDI/ADI 比は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="571 1550 1420 1780"> <thead> <tr> <th></th> <th>EDI/ADI 比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>23.5</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td> <td>59.9</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>25.5</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td>20.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>EDI：推定一日摂取量 (Estimated Daily Intake)</p>		EDI/ADI 比 (%)	国民平均	23.5	幼小児 (1~6 歳)	59.9	妊婦	25.5	高齢者 (65 歳以上)	20.5
	EDI/ADI 比 (%)										
国民平均	23.5										
幼小児 (1~6 歳)	59.9										
妊婦	25.5										
高齢者 (65 歳以上)	20.5										
意見聴取の状況	今後、パブリックコメントを実施予定 (在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外)										
答申案	別紙2のとおり。										

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	
米(玄米をいう。)	0.05	0.05	○			0.008,0.018(※)/0.006(※),0.008(※), <0.005(※),0.006(※)/<0.005(※),0.012(※)/ 0.018(※),0.012(※),0.008(※),0.005(※)
小麦	0.5	0.5	○			0.015,0.105(※,§) <0.005,<0.005(※)(未成熟)
とうもろこし	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005(※)(乾燥子実)
大豆	0.05	0.05	○			0.010(§),<0.005
小豆類	0.05	0.05	○			<0.005,0.018(§)(小豆)
えんどう	0.05	0.05	○			0.012(※,§),<0.005
そら豆	0.02	0.02	○			<0.005(※),<0.005(※)
その他の豆類	0.05	0.05	○			(大豆、小豆類、えんどう参照)
ばれいしょ	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005/<0.005,<0.005
さといも類(やつがしらを含む。)	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005/<0.005,<0.005
かんしょ	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005/<0.005,<0.005
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005,<0.005(※),<0.005
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005,<0.005(※),<0.005
かぶ類の根	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005,<0.005,<0.005
かぶ類の葉	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005,<0.005,<0.005
はくさい	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005,<0.005,<0.005
キャベツ	0.02	0.02	○			<0.001,<0.001/<0.005, <0.005/<0.005/0.008
カリフラワー	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005/<0.005,<0.005
ブロッコリー	0.05	0.05	○			<0.005/0.010(§)
ごぼう	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	0.1	0.1	○			0.020(§),<0.005
たまねぎ	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005
ねぎ(リーキを含む。)	0.05	0.05	○			0.012,<0.005
アスパラガス	0.05	0.05	○			0.006,0.009(§)
わけぎ	0.1	0.1	○			0.017(§),0.008
その他のゆり科野菜	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005(食用ゆり)
にんじん	0.1	0.1	○			0.020(§),<0.005(※)
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.1	0.1	○			0.019(§),<0.005
しろうり	0.03	0.03	○			0.008,<0.005
すいか	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005/<0.005,<0.005
メロン類果実	0.02	0.02	○			<0.002,0.004/<0.005,<0.005
まくわうり	0.1	0.1	○			0.018(§),<0.005
ほうれんそう	0.1	0.1	○			0.024,0.024(※)
未成熟えんどう	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005
未成熟いんげん	0.05	0.05	○			0.007,0.009(§)
その他の野菜	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005(未成熟そらまめ)
みかん	0.1	0.1	○			0.854(※),0.230 (すだち参照)
なつみかんの果実全体	2	2	○			(すだち参照)
レモン	5	5	○			(すだち参照)
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	5	5	○			(すだち参照)
グレープフルーツ	5	5	○			(すだち参照)
ライム	5	5	○			(すだち参照)
その他のかんきつ類果実	5	5	○			2.02(すだち)0.946(かぼす)
りんご	0.7	0.1	申			0.24,0.27
日本なし	0.1	0.1	○			<0.005(※),0.025(※)
西洋なし	0.1	0.1	○			(日本なし参照)
もも	0.1	0.1	○			<0.005(※),<0.005(※)
うめ	0.02	0.02	○			<0.01
おうとう(チェリーを含む。)	0.05	0.05	○			<0.005(※),<0.005(※)
ぶどう	0.02	0.02	○			<0.005(※),<0.005(※)
かき	0.1	0.1	○			0.016,0.014(※)
くり	0.03	0.03	○			0.009/<0.005,<0.005
茶	0.02	0.02	○			<0.005,<0.005
その他のスパイス	10	10	○			4.47/1.56(みかんの果皮)

○:既に、国内において農薬登録のあるもの

申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの

(※):使用方法を逸脱して実施された試験成績

(§):ばらつきを考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す

フェントエート

食品名	残留基準値
	ppm
米(玄米をいう。)	0.05
小麦	0.5
とうもろこし	0.02
大豆	0.05
小豆類 <sup>注1)</sup>	0.05
えんどう	0.05
そら豆	0.02
その他の豆類 <sup>注2)</sup>	0.05
ばれいしょ	0.02
さといも類(やつがしらを含む。)	0.02
かんしょ	0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.02
かぶ類の根	0.02
かぶ類の葉	0.02
はくさい	0.02
キャベツ	0.02
カリフラワー	0.02
ブロッコリー	0.05
ごぼう	0.02
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	0.1
たまねぎ	0.02
ねぎ(リーキを含む。)	0.05
アスパラガス	0.05
わけぎ	0.1
その他のゆり科野菜 <sup>注3)</sup>	0.02
にんじん	0.1
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.1
しろりり	0.03
すいか	0.02
メロン類果実	0.02
まくわうり	0.1
ほうれんそう	0.1
未成熟えんどう	0.02
未成熟いんげん	0.05
その他の野菜 <sup>注4)</sup>	0.02
みかん	0.1
なつみかんの果実全体	2
レモン	5
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	5
グレープフルーツ	5
ライム	5
その他のかんきつ類果実 <sup>注5)</sup>	5
りんご	0.7
日本なし	0.1
西洋なし	0.1
もも	0.1
うめ	0.02
おうとう(チェリーを含む。)	0.05
ぶどう	0.02
かき	0.1

注1)いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆及びレンズを含む。

注2)「その他の豆類」とは、豆類のうち、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい及びスパイス以外のものをいう。

注3)「その他のゆり科野菜」とは、ゆり科野菜のうち、たまねぎ、ねぎ、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ及びハーブ以外のものをいう。

注4)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのご類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

注5)「その他のかんきつ類果実」とは、かんきつ類果実のうち、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム及びスパイス以外のものをいう。

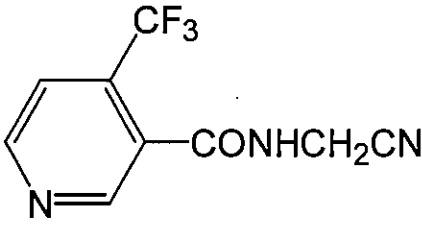


フェントエート

食品名	残留基準値
	ppm
くり	0.03
茶	0.02
その他のスパイス <sup>注6)</sup>	10

注6)「その他のスパイス」とは、スパイスのうち、西洋わさび、わさびの根茎、にんにく、とうがらし、パプリカ、しょうが、レモンの果皮、オレンジの果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。

フロニカミド (Flonicamid)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬/殺虫剤										
作用機構	ピリジンカルボキシアミド系殺虫剤である。作用機序は不明であるが、アブラムシ類、コナジラミ類等の吸汁害虫の吸汁行動を阻害することにより殺虫効果を発揮するものと考えられている。										
適用作物/適用病害虫等	ばれいしょ/アブラムシ類、ぶどう/チャノキイロアザミウマ 等										
我が国の登録状況	ばれいしょ、ぶどう等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	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、欧州連合 (EU)、オーストラリア及びニュージーランドについて調査した結果、米国においてばれいしょ、りんご、ほうれんそう、乳等に、カナダにおいてばれいしょ、りんご、畜産物等に、EUにおいてばれいしょ、トマト、きゅうり、りんご等に基準値が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.073 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 2年間 慢性毒性/発がん性併合試験 (ラット・混餌)</p> <p>無毒性量 7.32 mg/kg 体重/day</p> <p>安全係数 100</p>										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質: 農産物にあつてはフロニカミド、代謝物C【4-(4-トリフルオロメチルニコチノイル)グリシン】及び代謝物E【4-トリフルオロメチルニコチン酸】とし、畜産物にあつてはフロニカミド、代謝物D【4-トリフルオロメチルニコチンアミド】及び代謝物Eとする。										
暴露評価	<p>EDI/ADI 比は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="571 1691 1417 1921"> <thead> <tr> <th></th> <th>EDI/ADI 比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>22.3</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td> <td>40.9</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>17.9</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td>23.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>EDI: 推定一日摂取量 (Estimated Daily Intake)</p>		EDI/ADI 比 (%)	国民平均	22.3	幼小児 (1~6 歳)	40.9	妊婦	17.9	高齢者 (65 歳以上)	23.4
	EDI/ADI 比 (%)										
国民平均	22.3										
幼小児 (1~6 歳)	40.9										
妊婦	17.9										
高齢者 (65 歳以上)	23.4										
意見聴取の状況	平成 25 年 4 月 26 日~5 月 25 日パブリックコメントを実施 (在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外)										
答申案	別紙2のとおり。										

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	
小麦	5		申			1.83(\$),1.06
大豆	5		申			1.53(\$),1.14
小豆類	5	3	○・申			2.17,1.99
ばれいしょ	0.3	0.3	○			0.03,0.05/<0.04,0.15 /0.12,0.08,0.08,0.05 【0.047-0.115(n=17) (ばれいしょ)(米国)】
その他のいも類	0.2	0.2			0.2	アメリカ
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.6	0.6	○		0.6	アメリカ 【0.065-0.355(n=5)(米 国)】
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	16	16	○		16	アメリカ 【0.333-9.336(n=5)(米 国)】
かぶ類の根	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国にんじん及び だいこん類(根)参照】
西洋わさび	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国にんじん及び だいこん類(根)参照】
クレンソ	4	4				
はくさい	2	2	○			0.74(\$),0.25
キャベツ	2	2	○		1.5	アメリカ 【0.084-1.374(n=5)(米国) 【米国キャベツ及び ブロッコリー参照】
芽キャベツ	2	2			1.5	アメリカ 【米国からしな参照】
ケール	16	16	○		16	アメリカ 【米国からしな参照】
こまつな	16	16	○		16	アメリカ 【米国からしな参照】
きょうな	16	16	○		16	アメリカ 【米国からしな参照】
チンゲンサイ	16	16	○		16	アメリカ 【米国からしな参照】
カリフラワー	2	2	○		1.5	アメリカ 【米国キャベツ及び ブロッコリー参照】
ブロッコリー	5	5	○			1.53(\$),1.34
その他のあぶらな科野菜	16	16	○		16	アメリカ 【0.303-0.753(n=5)(米国) 【米国からしな参照】
ごぼう	0.6	0.6	○		0.6	アメリカ 【米国にんじん及び だいこん類(根)参照】
サルシフィー	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国にんじん及び だいこん類(根)参照】
チコリ	4	4				
エンダイブ	4	4				
しゅんぎく	4	4				
レタス(サラダ菜及びちんしゃを含む。)	15	15	○			7.64,6.30(リーフレタス)
その他のきく科野菜	4	4				
ねぎ(リーキを含む。)	3	3	○			1.04(#),1.01(#)
アスパラガス	2	2	○			0.93,0.49
にんじん	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【0.126-0.230(n=8)(米国) 【米国にんじん及び だいこん類(根)参照】
パースニップ	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国にんじん及び だいこん類(根)参照】
パセリ	4	4				
セロリ	4	4				
みつば	5	5	○			2.71,1.59
その他のせり科野菜	4	4				
トマト	2	2	○			0.45,0.92(ミニトマト)
ピーマン	2	2			2	韓国 【韓国とうがらし参照】
なす	3	3	○			1.13(#),0.70(#)/0.41,0.29 /0.96,1.16
その他のなす科野菜	2	2			2	韓国 【0.706(#)(とうがらし)(韓国)】
きゅうり(ガーキンを含む。)	2	2	○		2	韓国 【0.873(#)(韓国)】
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.4	0.4				
しろり	0.4	0.4				
すいか	2	2	○			0.79(#),0.44(#)
メロン類果実	2	2	○			0.10(#),0.26(#)/0.74,0.52 /1.21(#),1.05(#)
まくわうり	0.4	0.4				
その他のうり科野菜	0.4	0.4				
ほうれんそう	9	9				
オクラ	0.4	0.4			0.4	アメリカ 【0.052-0.254(n=12)(トマト) 0.167-0.261(n=6)(ピーマン) 0.277-0.290(n=3) (とうがらし)(米国)】
えだまめ	5	5	○			1.91,1.39
その他の野菜	4	4	○			

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	
りんご	1	1	○			0.15,0.11/0.40(\$),0.11
日本なし	0.5	0.5	○			0.11,0.11/0.10(#),0.17(#)
西洋なし	0.5	0.5	○			(日本なし参照)
マルメロ	0.2	0.2				
びわ	0.2	0.2				
もも	1	1	○			0.46(#),0.77(#)/0.20,0.24
ネクタリン	1	1	○			0.42,0.21
あんず(アプレットを含む。)	2	2	○			(うめ参照)
すもも(ブルーンを含む。)	0.6	0.6	○			
うめ	2	2	○			0.82,0.77/0.33,0.53
おうとう(チェリーを含む。)	2	0.6	申			0.92,0.63
いちご	2	2	○			0.23,0.53(\$)
ぶどう	5	5	○			1.56,1.67
その他の果実	0.4	0.4				
綿実	0.5	0.5				
茶	40	40	○			25.5(\$),18.7(荒茶)
ホップ	5	5			5: アメカ	【1.12-3.33(#)(米国)】
その他のハーブ	16	16	○		16: アメカ	【2.240-9.704(n=8) (からしな)(米国)】
牛の筋肉	0.08	0.08			0.08: アメカ	推:0.03
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.08	0.08			0.08: アメカ	【牛の筋肉参照】
牛の脂肪	0.03	0.03			0.03: アメカ	推:0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.03	0.03			0.03: アメカ	【牛の脂肪参照】
牛の肝臓	0.08	0.08			0.08: アメカ	推:0.03
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.08	0.08			0.08: アメカ	【牛の肝臓参照】
牛の腎臓	0.08	0.08			0.08: アメカ	推:0.03
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.08	0.08			0.08: アメカ	【牛の腎臓参照】
牛の食用部分	0.08	0.08			0.08: アメカ	【牛の肝臓及び腎臓参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.08	0.08			0.08: アメカ	【牛の肝臓及び腎臓参照】
乳	0.03	0.03			0.03: アメカ	推:0.006
鶏の筋肉	0.03	0.03			0.03: アメカ	推:0.0232
その他の家きんの筋肉	0.03	0.03			0.03: アメカ	【鶏の筋肉参照】
鶏の脂肪	0.03	0.03			0.03: アメカ	推:0.0232
その他の家きんの脂肪	0.03	0.03			0.03: アメカ	【鶏の脂肪参照】
鶏の肝臓	0.03	0.03			0.03: アメカ	推:0.0232
その他の家きんの肝臓	0.03	0.03			0.03: アメカ	【鶏の肝臓参照】
鶏の腎臓	0.03	0.03			0.03: アメカ	【鶏の肝臓参照】
その他の家きんの腎臓	0.03	0.03			0.03: アメカ	【鶏の肝臓参照】
鶏の食用部分	0.03	0.03			0.03: アメカ	【鶏の肝臓参照】
その他の家きんの食用部分	0.03	0.03			0.03: アメカ	【鶏の肝臓参照】
鶏の卵	0.04	0.04			0.04: アメカ	推:0.0265
その他の家きんの卵	0.04	0.04			0.04: アメカ	【鶏の卵参照】
トマトピューレー	0.5	0.5				
トマトペースト	2	2				

○:既に、国内において農薬登録のあるもの  
 申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの  
 (#):使用方法を逸脱して実施された試験成績  
 (\$):ばらつきの理由を考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す  
 推:推定される残留量であることを示す

フロニカミド

食品名	残留基準値
	ppm
小麦	5
大豆	5
小豆類 <sup>注1)</sup>	5
ばれいしょ	0.3
その他のいも類 <sup>注2)</sup>	0.2
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.6
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	16
かぶ類の根	0.6
西洋わさび	0.6
クレソン	4
はくさい	2
キャベツ	2
芽キャベツ	2
ケール	16
こまつな	16
きょうな	16
チンゲンサイ	16
カリフラワー	2
ブロッコリー	5
その他のあぶらな科野菜 <sup>注3)</sup>	16
ごぼう	0.6
サルシフィー	0.6
チョコリ	4
エンダイブ	4
しゅんぎく	4
レタス(サラダ菜及びびちしゃを含む。)	15
その他のきく科野菜 <sup>注4)</sup>	4
ねぎ(リーキを含む。)	3
アスパラガス	2
にんじん	0.6
パースニップ	0.6
パセリ	4
セロリ	4
みつば	5
その他のせり科野菜 <sup>注5)</sup>	4
トマト	2
ピーマン	2
なす	3
その他のなす科野菜 <sup>注6)</sup>	2
きゅうり(ガーキンを含む。)	2
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.4
しろりり	0.4
すいか	2
メロン類果実	2
まくわうり	0.4
その他のうり科野菜 <sup>注7)</sup>	0.4
ほうれんそう	9
オクラ	0.4
えだまめ	5
その他の野菜 <sup>注8)</sup>	4
りんご	1
日本なし	0.5
西洋なし	0.5
マルメロ	0.2
びわ	0.2

※今回基準値を設定するフロニカミドとは、農産物及びその加工品にあってはフロニカミド、代謝物C【N-(4-トリフルオロメチルニコチノイル)グリシン】をフロニカミドに換算したもの及び代謝物E【4-トリフルオロメチルニコチン酸】をフロニカミドに換算したものの和をいい、畜産物にあってはフロニカミド、代謝物D【4-トリフルオロメチルニコチンアミド】をフロニカミドに換算したものと及び代謝物E【4-トリフルオロメチルニコチン酸】をフロニカミドに換算したものの和をいう。

注1)いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆及びレンズを含む。

注2)「その他のいも類」とは、いも類のうち、ばれいしょ、さといも類、かんしょ、やまいも及びこんにやくいも以外のものをいう。

注3)「その他のあぶらな科野菜」とは、あぶらな科野菜のうち、だいこん類の根、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー及びハーブ以外のものをいう。

注4)「その他のきく科野菜」とは、きく科野菜のうち、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チョコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス及びハーブ以外のものをいう。

注5)「その他のせり科野菜」とは、せり科野菜のうち、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

注6)「その他のなす科野菜」とは、なす科野菜のうち、トマト、ピーマン及びびなす以外のものをいう。

注7)「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり、かぼちゃ、しろりり、すいか、メロン類果実及びまくわうり以外のものをいう。

注8)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのこ類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

フロニカミド

食品名	残留基準値
	ppm
もも	1
ネクタリン	1
あんず(アプリコットを含む。)	2
すもも(ブルーンを含む。)	0.6
うめ	2
おうとう(チェリーを含む。)	2
いちご	2
ぶどう	5
その他の果実 <sup>注9)</sup>	0.4
綿実	0.5
茶	40
ホップ	5
その他のハーブ <sup>注10)</sup>	16
牛の筋肉	0.08
その他の陸棲哺乳類に属する動物 <sup>注11)</sup> の筋肉	0.08
牛の脂肪	0.03
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.03
牛の肝臓	0.08
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.08
牛の腎臓	0.08
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.08
牛の食用部分 <sup>注12)</sup>	0.08
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.08
乳	0.03
鶏の筋肉	0.03
その他の家きん <sup>注13)</sup> の筋肉	0.03
鶏の脂肪	0.03
その他の家きんの脂肪	0.03
鶏の肝臓	0.03
その他の家きんの肝臓	0.03
鶏の腎臓	0.03
その他の家きんの腎臓	0.03
鶏の食用部分	0.03
その他の家きんの食用部分	0.03
鶏の卵	0.04
その他の家きんの卵	0.04
トマトピューレー	0.5
トマトペースト	2

注9)「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

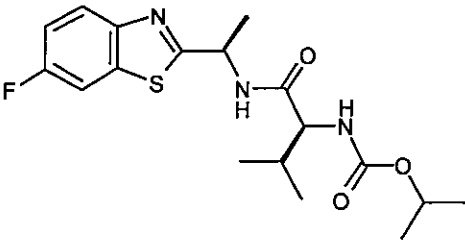
注10)「その他のハーブ」とは、ハーブのうち、クレソン、にら、パセリの茎、パセリの葉、セロリの茎及びセロリの葉以外のものをいう。

注11)「その他の陸棲哺乳類に属する動物」とは、陸棲哺乳類に属する動物のうち、牛及び豚以外のものをいう。

注12)「食用部分」とは、食用に供される部分のうち、筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓以外の部分をいう。

注13)「その他の家きん」とは、家きんのうち、鶏以外のものをいう。

ベンチアバリカルブイソプロピル (Benthiavalicarb-isopropyl)

審議の対象	農業の食品中の残留基準の設定										
経緯	農業取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬/殺菌剤										
作用機構	アミノ酸アミドカルバメート系殺菌剤である。ホスファチジルエタノールアミン <i>N</i> -メチルトランスフェラーゼの活性を特異的に低下させて細胞膜主要構成成分であるホスファチジルコリンの生合成を阻害することにより、殺菌作用を示すと考えられている。										
適用作物/適用品害虫等	ばれいしょ/疫病、はくさい/べと病 等										
我が国の登録状況	ばれいしょ、はくさい等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	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、欧州連合 (EU)、オーストラリア及びニュージーランドについて調査した結果、米国においてトマト及びびぶどうに、EU においてばれいしょ、トマト等に基準値が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.069 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 2 世代 繁殖試験 (ラット・混餌)</p> <p>無毒性量 6.9 mg/kg 体重/day</p> <p>安全係数 100</p> <p>遺伝毒性試験: <i>in vitro</i> 試験 (+/-) <i>in vivo</i> 試験 (-)</p>										
基準値案	別紙 1 のとおり。 残留の規制対象物質: ベンチアバリカルブイソプロピルとする。										
暴露評価	<p>TMDI/ADI 比は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="571 1608 1417 1841"> <thead> <tr> <th></th> <th>TMDI/ADI 比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>4.1</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td> <td>7.1</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>3.1</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td>3.9</td> </tr> </tbody> </table> <p>TMDI: 理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)</p>		TMDI/ADI 比 (%)	国民平均	4.1	幼小児 (1~6 歳)	7.1	妊婦	3.1	高齢者 (65 歳以上)	3.9
	TMDI/ADI 比 (%)										
国民平均	4.1										
幼小児 (1~6 歳)	7.1										
妊婦	3.1										
高齢者 (65 歳以上)	3.9										
意見聴取の状況	平成 25 年 4 月 26 日~5 月 25 日パブリックコメントを実施 (在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外)										
答申案	別紙 2 のとおり。										

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	
大豆	0.05	0.05	○			<0.01(#), <0.01(#)
ばれいしょ	0.02	0.02	○			<0.005, 0.006
はくさい	2	2	○			0.595(\$), 0.026
キャベツ	0.05	0.05	○			<0.01(#), <0.01(#)
たまねぎ	0.02	0.02	○			<0.005, <0.005
ねぎ(リーキを含む。)	0.7	0.7	○			0.16(#), 0.21(#)(\$)
アスパラガス	0.3	0.3	○			0.08, 0.05
その他のゆり科野菜	0.05		申			<0.01, <0.01(らっきょう)
トマト	2	2	○			0.71, 0.50(ミニトマト)
なす	2	2	○			0.24(#), 0.72(#)(\$)
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.5	0.5	○			0.075, 0.149
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.3	0.3	○			0.02, 0.06(\$)
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(#)
ぶどう	2	2	○			0.840, 0.774

○: 既に、国内において農薬登録のあるもの  
 申: 農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの  
 (#): 使用方法を逸脱して実施された試験成績  
 (\$): ばらつきを考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す



ベンチアバリカルブイソプロピル

食品名	残留基準値
	ppm
大豆	0.05
ぼれいしょ	0.02
はくさい	2
キャベツ	0.05
たまねぎ	0.02
ねぎ(リーキを含む。)	0.7
アスパラガス	0.3
その他のゆり科野菜 <sup>註)</sup>	0.05
トマト	2
なす	2
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.5
かぼちや(スカッシュを含む。)	0.3
すいか	0.05
メロン類果実	0.05
ぶどう	2

注)「その他のゆり科野菜」とは、ゆり科野菜のうち、たまねぎ、ねぎ、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ及びハーブ以外のものをいう。

鶏伝染性気管支炎生ワクチン

審議の対象	動物用医薬品の食品中の残留基準の設定
経緯	薬事法に基づく動物用医薬品の製造販売の承認申請に伴う意見聴取があったもの。
本剤の概要	発育鶏卵培養弱毒鶏伝染性気管支炎ウイルス S95-P7 株を主剤とし、安定剤を使用した生ワクチンである。
適用動物／用途	鶏／鶏伝染性気管支炎の予防
我が国の承認状況	動物用医薬品として承認されていない。(新たに承認申請がなされたものである。)
諸外国の状況	本製剤は使用されていない。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>鶏伝染性気管支炎(以下「IB」という。)は鶏を主要な宿主とする急性呼吸器疾病であり、人獣共通感染症とはみなされていない。また、これまでにIBウイルスがヒトに感染した事例は報告されていない。以上のことから、IBウイルスは、ヒトに対する病原性はないと考えられる。</p> <p>本製剤に使用されている添加剤については、その使用状況、既存の毒性評価及び本製剤の用法・用量を考慮すると、本製剤の含有成分として摂取した場合のヒトへの健康影響は無視できると考えられる。</p> <p>以上のことから、本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる。</p>
基準値案	食品安全委員会における評価結果を踏まえ、残留基準を設定しないこととする。
意見聴取の状況	パブリックコメント、在京大使館への説明及びWTO通報は対象外
答申案	鶏伝染性気管支炎生ワクチンについては、食品規格(食品中の動物用医薬品の残留基準)を設定しないことが適当である。

馬鼻肺炎生ワクチン

審議の対象	動物用医薬品の食品中の残留基準の設定
経緯	薬事法に基づく動物用医薬品の製造販売の承認申請に伴う意見聴取があったもの。
本剤の概要	馬胎子皮膚由来細胞 (EFD-G1 細胞) 培養馬ヘルペスウイルス 1 ΔgE-NIBS 株を主剤とし、安定剤を使用した生ワクチンである。
適用動物/用途	馬/馬ヘルペスウイルス 1 感染による呼吸器疾病の症状の軽減
我が国の承認状況	動物用医薬品として承認されていない。(新たに承認申請がなされたものである。)
諸外国の状況	馬ヘルペスウイルス 1 (以下「EHV-1」という。) の弱毒生ワクチンが製造販売されている。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>主剤の製造用株は、親株の gE 遺伝子を欠損型 gE 遺伝子に置き換えられて作出されたものであるが、EHV-1 株の実験室継代による自然発生的な gE 遺伝子欠損が報告されていることから、ΔgE 株は、自然界に存在する欠損型ウイルス株と同等に病原性が減弱しており、製造用株において病原性に関する gE 遺伝子を欠損型に置き換えることに起因する安全上の新たな懸念は生じないものと考えられた。また、EHV-1 は馬属のみに感染するウイルスとして知られており、ヒトへの感染は報告されていないことから、馬鼻肺炎は人獣共通感染症ではないと考えられる。以上のことから、EHV-1 はヒトに対する病原性はないと考えられる。さらに、製造用株の再活性化及び病原性復帰は起こらないこと並びに性状は安定であることが確認されている。</p> <p>本製剤の安定剤として使用されている添加剤については、その使用状況、既存の毒性評価及び本製剤の用法・用量を考慮すると、本製剤の含有成分として摂取した場合のヒトへの健康影響は無視できると考えられる。</p> <p>以上のことから、本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる。</p>
基準値案	食品安全委員会における評価結果を踏まえ、残留基準を設定しないこととする。
意見聴取の状況	パブリックコメント、在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外
答申案	馬鼻肺炎生ワクチンについては、食品規格 (食品中の動物用医薬品の残留基準) を設定しないことが適当である。

牛伝染性鼻気管炎・牛パラインフルエンザ混合生ワクチン

審議の対象	動物用医薬品の食品中の残留基準の設定
経緯	薬事法に基づく動物用医薬品の製造販売の承認申請に伴う意見聴取があったもの。
本剤の概要	牛腎株化 NLBK-6 細胞培養弱毒牛ヘルペスウイルス 1 (以下「BHV-1」という。)・RLB106 株及び牛腎株化 NLBK-6 細胞培養弱毒牛パラインフルエンザウイルス 3 (以下「BPIV-3」という。)・RLB103 株を主剤とし、安定剤及び保存剤を使用した生ワクチンである。
適用動物／用途	牛／牛伝染性鼻気管炎及び牛パラインフルエンザの呼吸器症状に対する予防
我が国の承認状況	動物用医薬品として承認されていない。(新たに承認申請がなされたものである。)
諸外国の状況	米国、カナダ、ドミニカ共和国、ベネズエラ、メキシコ及び英国で承認されている。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>牛伝染性鼻気管炎及び牛パラインフルエンザは、牛に呼吸器症状を呈する伝染病であり、人獣共通感染症とはみなされていない。また、OIE による報告では、BHV-1 はヒトに対する病原性はないとしている。ヒトにおける感染実験報告では、BPIV-3 はヒトに明確な症状を示さなかったとしている。以上のことから、本製剤の主剤は、ヒトに対する病原性を持たないと考えられる。</p> <p>本製剤に使用されている添加剤については、その使用状況、既存の毒性評価及び本製剤の用法・用量を考慮すると、本製剤の含有成分として摂取した場合のヒトへの健康影響は無視できると考えられる。</p> <p>以上のことから、本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる。</p>
基準値案	食品安全委員会における評価結果を踏まえ、残留基準を設定しないこととする。
意見聴取の状況	パブリックコメント、在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外
答申案	牛伝染性鼻気管炎・牛パラインフルエンザ混合生ワクチンについては、食品規格(食品中の動物用医薬品の残留基準)を設定しないことが適当である。

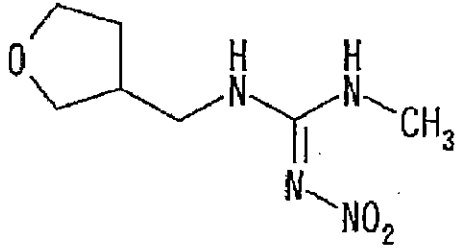
マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症  
(カルボキシビニルポリマーアジュバント・油性アジュバント加) 不活化ワクチン

審議の対象	動物用医薬品の食品中の残留基準の設定
経緯	薬事法に基づく動物用医薬品の製造販売の承認申請に伴う意見聴取があったもの。
本剤の概要	マイコプラズマ・ハイオニューモニエ P-5722-3 株を主剤とし、アジュバント、保存剤及び生理食塩液を使用した不活化ワクチンである。また、製造の際に不活化剤としてパイナリーエチレンイミンが使用され、チオ硫酸ナトリウムで中和されている。
適用動物/用途	豚/豚マイコプラズマ性肺炎による肺病変形成及び増体量抑制の軽減
我が国の承認状況	動物用医薬品として承認されていない。(新たに承認申請がなされたものである。)
諸外国の状況	米国及びヨーロッパを含む 52 か国で承認されている。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一般に動物のマイコプラズマは宿主特異性が強く、異なる動物種から同一種のマイコプラズマが検出される可能性は低いとされている。また、本製剤の主剤であるマイコプラズマ・ハイオニューモニエ P-5722-3 株は不活化されており病原性を有しない。以上のことから、ヒトに対しても病原性はないと考えられる。</p> <p>本製剤に使用されている添加剤については、物質の使用状況、既存の毒性評価及び本製剤の投与量を考慮すると、本製剤の含有成分として摂取した場合のヒトへの健康影響は無視できると考えられる。</p> <p>また、豚を用いた安全性試験、アジュバント消長試験及び臨床試験で安全性に問題はないとされている。</p> <p>以上のことから、本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる。</p>
基準値案	食品安全委員会における評価結果を踏まえ、残留基準を設定しないこととする。
意見聴取の状況	パブリックコメント、在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外
答申案	マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症(カルボキシビニルポリマーアジュバント・油性アジュバント加)不活化ワクチンについては、食品規格(食品中の動物用医薬品の残留基準)を設定しないことが適当である。

マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症（アジュバント・油性アジュバント加）不活化ワクチン

審議の対象	動物用医薬品の食品中の残留基準の設定
経緯	動物用医薬品の輸入の承認申請に伴う意見聴取があったもの。
本剤の概要	マイコプラズマ・ハイオニューモニエ J 株 19022-001 不活化菌を主剤とし、アジュバント、乳化剤、安定剤、保存剤及び生理食塩水を使用した不活化ワクチンである。また、製造の際に不活化剤としてバイナリーエチレンイミンが使用され、チオ硫酸ナトリウムで中和されている。
適用動物／用途	豚／豚のマイコプラズマ性肺炎による肺病変形成の抑制並びに増体量抑制及び飼料効率低下の軽減
我が国の承認状況	動物用医薬品として承認されていない。
諸外国の状況	米国及びヨーロッパを含む 50 か国以上で承認されている。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>一般に動物のマイコプラズマは宿主特異性が強く、異なる動物種から同一種のマイコプラズマが検出される可能性は低いとされている。また、本製剤の主剤であるマイコプラズマ・ハイオニューモニエ J 株 19022-001 は不活化されており病原性を有しない。以上のことから、ヒトに対しても病原性はないと考えられる。</p> <p>本製剤に使用されている添加剤については、物質の使用状況、既存の毒性評価及び本製剤の投与量を考慮すると、本製剤の含有成分として摂取した場合のヒトへの健康影響は無視できると考えられる。</p> <p>また、豚を用いた安全性及びアジュバント消長試験並びに臨床試験で安全性に問題はないとされている。</p> <p>以上のことから、本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる。</p>
基準値案	食品安全委員会における評価結果を踏まえ、残留基準を設定しないこととする。
意見聴取の状況	パブリックコメント、在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外
答申案	マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症（アジュバント・油性アジュバント加）不活化ワクチンについては、食品規格（食品中の動物用医薬品の残留基準）を設定しないことが適当である。

ジノテフラン (Dinotefuran)

審議の対象	農薬及び動物用医薬品の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬／殺虫剤、動物用医薬品／ハエ成虫の駆除										
作用機構	テトラヒドロフリルメチル基を有するネオニコチノイド系殺虫剤である。神経のシナプス後膜にあるニコチン性アセチルコリン受容体に対するアゴニスト作用によるものと考えられている。										
適用作物／適用病害虫等	稲／ウンカ類、りんご／コナカイガラムシ類 等										
我が国の登録状況	稲、りんご等に農薬登録がされている。 日本では食用動物への直接の使用は承認されていない。										
諸外国の状況	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。 農薬としては、米国、カナダ、欧州連合 (EU)、オーストラリア及びニュージーランドについて調査した結果、米国においてばれいしょ、ぶどう等に残留基準値が設定されている。 動物用医薬品としては、食用動物への直接の使用は認められていない。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	一日摂取許容量 (ADI) 0.22mg/kg 体重/day [設定根拠] 1年間 慢性毒性試験 (イヌ・混餌) 最小毒性量 22mg/kg 体重/day 安全係数 100										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：ジノテフランとする。										
暴露評価	TMDI/ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1" data-bbox="574 1624 1460 1848"> <thead> <tr> <th></th> <th>TMDI/ADI 比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td> <td>18.9</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td> <td>35.7</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>14.9</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td>19.8</td> </tr> </tbody> </table> <p>TMDI：理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)</p>		TMDI/ADI 比 (%)	国民平均	18.9	幼小児 (1~6 歳)	35.7	妊婦	14.9	高齢者 (65 歳以上)	19.8
	TMDI/ADI 比 (%)										
国民平均	18.9										
幼小児 (1~6 歳)	35.7										
妊婦	14.9										
高齢者 (65 歳以上)	19.8										
意見聴取の状況	今後、パブリックコメントを実施予定 (在京大使館への説明及び WTO 通報は対象外)										
答申案	別紙2のとおり。										

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	
米(玄米をいう。)	2	2	○			1.00,0.36
とうもろこし	0.1		申			0.02,0.01
大豆	0.1	0.1	○			0.006,0.014(\$)
ばれいしょ	0.2	0.2	○			0.03(\$),0.02(#)
かんしょ	0.1	0.1	○			<0.02,<0.02
てんさい	0.2	0.2	○			0.04(#,\$),<0.01(#)
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.5	0.5	○			0.12(\$),0.08
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	10	10	○			4.12,1.99
かぶ類の根	0.5	0.5	○			0.15(#),0.10(#)
かぶ類の葉	5	5	○			2.08,2.82
クレソン	5	5	○			0.9,1.1
はくさい	2	2	○			0.54(#,\$),0.38(#)
キャベツ	2	2	○			0.820,0.913
芽キャベツ	1	1	○			
ケール	10	10	○			(みずな参照)
こまつな	10	10	○			3.86(\$),1.36
きょうな	10	10	○			4.06,3.22(みずな)
チンゲンサイ	10	10	○			3.92(\$),2.02
ブロッコリー	2	2	○			0.64(\$),0.14
その他のあぶらな科野菜	10	10	○			4.24,2.90(オーガムボエム)
アーティチョーク	5	5	○			
チコリ	5	5	○			
エンダイブ	5	5	○			
しゅんぎく	20	20	○			7.5(#),12.7(#)
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	25	25	○			5.21(#),16.0(#,\$)(サラダ菜)
その他のさく科野菜	5	5	○			2.0,1.3(#)(食用ぎく)
ねぎ(リーキを含む。)	15	15	○			8.04(#)(深ねぎ)
にら	10	10	○			5.20,2.44
アスパラガス	0.5	0.5	○			0.13,0.08
その他のゆり科野菜	0.7	0.7	○			0.18(#),0.26(#)(ちつきょう)
にんじん	1	1	○			0.38(\$),0.20
パセリ	5	5	○			
セロリ	5	5	○			1.82(#),0.98(#)
みつば	5	5	○			
その他のせり科野菜	5	5	○			1.7,0.04(せり)
トマト	2	2	○			0.58(#),0.43(#)(ミニトマト)
ピーマン	3	3	○			1.18(\$),0.431
なす	2	2	○			0.50(\$),0.26
その他のなす科野菜	15	5	○・申			9.8,8.2(とうがらしの葉)
きゅうり(ガーキンを含む。)	2	2	○			0.43,0.52(\$), 0.65(#),0.38(#)
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	2	2	○			(きゅうり参照)
しろうり	2	2	○			(きゅうり参照)
すいか	0.5	0.5	○			0.20(#),0.13(#)
メロン類果実	1	1	○			0.47(#),0.26(#)
まくわうり	1	0.5	○・申			0.40,0.21
その他のうり科野菜	10	10	○			4.00(\$),1.14(きゅうりの葉)
ほうれんそう	15	15	○			9.33(#),7.10(#)
オクラ	2	2	○			0.46,0.56
しょうが	0.5		申			0.18,0.16
未成熟えんどう	5	5	○			2.49(#),1.17(#)
未成熟いんげん	2		申			0.82,0.80
えだまめ	2	2	○			0.534(#),0.678(#)
その他の野菜	25	25	○			15.5(\$),12.3(えごまの葉)
みかん	2	2	○			0.79,0.64
なつみかんの果実全体	5	5	○			1.9(#),1.18(#)
レモン	10	10	○			(すだち参照)
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	10	10	○			(すだち参照)
グレープフルーツ	10	10	○			(すだち参照)
ライム	10	10	○			(すだち参照)
その他のかんきつ類果実	10	10	○			4.66(すだち)
りんご	2	0.5	○・申			0.62,0.52
日本なし	1	1	○			0.736(#),0.454(#)
西洋なし	1	1	○			(日本なし参照)
びわ	1	1	○			0.36(\$),0.18
もも	3	3	○			1.03(#),0.54(#)
ネクタリン	2	2	○			0.93,0.86
あんず(アプリコットを含む。)	5	5	○			(うめ参照)
すもも(プルーンを含む。)	0.7	0.7	○			0.22(#,\$),0.18(#)
うめ	5	5	○			1.94,1.36
おうとう(チェリーを含む。)	10	10	○			2.03(#),5.05(#)



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	
いちご	2	2	○			0.61(\$),0.039
ぶどう	15	15	○			7.8(小粒種)
かき	2	2	○			0.50(#),0.70(#)
キウイ	0.5	0.5	○			0.20,0.10
その他の果実	0.7	0.7	○			0.08,0.05(あけび)
綿実	0.4	0.4				
茶	25	25	○			9.10,19.1(\$)
その他のスパイス	10	10	○			5.96,4.6(みかん果皮)
その他のハーブ	25	25	○			15.5(\$),12.3(えごまの葉)
牛の筋肉	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
豚の筋肉	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
羊の筋肉		0.05			0.05; アメリカ	
馬の筋肉		0.05			0.05; アメリカ	
山羊の筋肉		0.05			0.05; アメリカ	
その他の陸棲哺乳類の筋肉	0.05					
牛の脂肪	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
豚の脂肪	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
羊の脂肪		0.05			0.05; アメリカ	
馬の脂肪		0.05			0.05; アメリカ	
山羊の脂肪		0.05			0.05; アメリカ	
その他の陸棲哺乳類の脂肪	0.05					
牛の肝臓	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
豚の肝臓	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
羊の肝臓		0.05			0.05; アメリカ	
馬の肝臓		0.05			0.05; アメリカ	
山羊の肝臓		0.05			0.05; アメリカ	
その他の陸棲哺乳類の肝臓	0.05					
牛の腎臓	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
豚の腎臓	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
羊の腎臓		0.05			0.05; アメリカ	
馬の腎臓		0.05			0.05; アメリカ	
山羊の腎臓		0.05			0.05; アメリカ	
その他の陸棲哺乳類の腎臓	0.05					
牛の食用部分	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
豚の食用部分	0.05	0.05			0.05; アメリカ	
羊の食用部分		0.05			0.05; アメリカ	
馬の食用部分		0.05			0.05; アメリカ	
山羊の食用部分		0.05			0.05; アメリカ	
その他の陸棲哺乳類の食用部分	0.05					
乳	0.05	0.05			0.05; アメリカ	

○:既に、国内において農業登録のあるもの  
 申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの  
 (#):使用方法を逸脱して実施された試験成績  
 (\$):ばらつきを考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す

ジノテフラン

食品名	残留基準値
	ppm
米(玄米をいう。)	2
とうもろこし	0.1
大豆	0.1
ばれいしょ	0.2
かんしょ	0.1
てんさい	0.2
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.5
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	10
かぶ類の根	0.5
かぶ類の葉	5
クレソン	5
はくさい	2
キャベツ	2
芽キャベツ	1
ケール	10
こまつな	10
きょうな	10
チンゲンサイ	10
カリフラワー	2
ブロッコリー	2
その他のあぶらな科野菜 <sup>注1)</sup>	10
アーティチョーク	5
チコリ	5
エンダイブ	5
しゅんぎく	20
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	25
その他のきく科野菜 <sup>注2)</sup>	5
ねぎ(リーキを含む。)	15
にら	10
アスパラガス	0.5
その他のゆり科野菜 <sup>注3)</sup>	0.7
にんじん	1
パセリ	5
セロリ	5
みつば	5
その他のせり科野菜 <sup>注4)</sup>	5
トマト	2
ピーマン	3
なす	2
その他のなす科野菜 <sup>注5)</sup>	15
きゅうり(ガーキンを含む。)	2
かぼちゃ(スカンシユを含む。)	2
しろりり	2
すいか	0.5
メロン類果実	1
まくわうり	1
その他のうり科野菜 <sup>注6)</sup>	10

注1)「その他のあぶらな科野菜」とは、あぶらな科野菜のうち、だいこん類の根、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー及びハーブ以外のものをいう。

注2)「その他のきく科野菜」とは、きく科野菜のうち、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス及びハーブ以外のものをいう。

注3)「その他のゆり科野菜」とは、ゆり科野菜のうち、たまねぎ、ねぎ、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ及びハーブ以外のものをいう。

注4)「その他のせり科野菜」とは、せり科野菜のうち、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

注5)「その他のなす科野菜」とは、なす科野菜のうち、トマト、ピーマン及びなす以外のものをいう。

注6)「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり、かぼちゃ、しろりり、すいか、メロン類果実及びまくわうり以外のものをいう。

## ジノテフラン

食品名	残留基準値
	ppm
ほうれんそう	15
オクラ	2
しょうが	0.5
未成熟えんどう	5
未成熟いんげん	2
えだまめ	2
その他の野菜 <sup>注7)</sup>	25
みかん	2
なつみかんの果実全体	5
レモン	10
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	10
グレープフルーツ	10
ライム	10
その他のかんきつ類果実 <sup>注8)</sup>	10
りんご	2
日本なし	1
西洋なし	1
びわ	1
もも	3
ネクタリン	2
あんず(アブリコットを含む。)	5
すもも(プルーンを含む。)	0.7
うめ	5
おうとう(チェリーを含む。)	10
いちご	2
ぶどう	15
かき	2
キウイ	0.5
マンゴー	1
その他の果実 <sup>注9)</sup>	0.7
綿実	0.4
茶	25
その他のスパイス <sup>注10)</sup>	10
その他のハーブ <sup>注11)</sup>	25
牛の筋肉	0.05
豚の筋肉	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物 <sup>注12)</sup> の筋肉	0.05
牛の脂肪	0.05
豚の脂肪	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05
牛の肝臓	0.05
豚の肝臓	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.05
牛の腎臓	0.05
豚の腎臓	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.05
牛の食用部分 <sup>注13)</sup>	0.05
豚の食用部分	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.05
乳	0.05

注7)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのこ類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

注8)「その他のかんきつ類果実」とは、かんきつ類果実のうち、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム及びスパイス以外のものをいう。

注9)「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

注10)「その他のスパイス」とは、スパイスのうち、西洋わさび、わさびの根茎、にんにく、とうがらし、パプリカ、しょうが、レモンの果皮、オレンジの果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。

注11)「その他のハーブ」とは、ハーブのうち、クレンソウ、にら、パセリの茎、パセリの葉、セロリの茎及びセロリの葉以外のものをいう。

注12)「その他の陸棲哺乳類に属する動物」とは、陸棲哺乳類に属する動物のうち、牛及び豚以外のものをいう。

注13)「食用部分」とは、食用に供される部分のうち、筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓以外の部分をいう。

平成25年5月7日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会長 岸 玲子 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 大野 泰雄

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25年4月17日付け厚生労働省発食安0417第11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項の規定に基づく下記の7品目の農薬及び動物用医薬品に係る食品規格（食品中の農薬及び動物用医薬品の残留基準）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。

アニロホス  
ジクロフェンチオン  
バミドチオン  
ピリダフェンチオン  
ミルネブ  
メタゾール  
アクロミド

## 農薬等 7 品目 (アニロホス等)

今般の残留基準の検討については、食品中の農薬等のポジティブリスト制度導入時に新たに設定された基準値（いわゆる暫定基準）の見直しについて、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. 経緯

我が国では、2006年より食品に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物（以下「農薬等」という。）に関し、ポジティブリスト制度を導入しているところであるが、制度を開始する際に円滑な施行を図るために農薬等 758 品目にコーデックス基準やデータの提供等について協力を申し出た 5 か国及び地域（米国、EU、豪州、カナダ及びニュージーランド）の基準値などを参考として暫定的に残留基準（以下「暫定基準」という。）を定めた。暫定基準については、基準値を参照した 5 か国及び地域等から提出される科学的データに基づき順次見直しを行っているところである。

今般、制度開始から 7 年近く経過して、改めて暫定基準を確認したところ、7 品目において国内の食用の登録・承認がない又は失効したもの、暫定基準を設定する際に参照とした国において基準値がなくなっているもの等、現状に則していないことが確認できた。

### 2. 概要

	品目名	英名	主な用途
1	アニロホス	Anilofos	農薬：除草剤
2	ジクロフェンチオン	Dichlofenthion	農薬：線虫駆除剤
3	バミドチオン	Vamidotion	農薬：殺虫剤・ダニ駆除剤
4	ピリダフェンチオン	Pyridafenthion	農薬：殺虫剤・ダニ駆除剤
5	ミルネブ	Milneb	農薬：殺菌剤
6	メタゾール	Methazole	農薬：除草剤
7	アクロミド	Aklomide	動物用医薬品：寄生虫駆除剤

### 3. 食品健康影響評価

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第2項の規定に基づき、食品安全委員会あて意見を求めた7品目に係る食品健康影響評価について、以下のとおり示されている。

別紙に掲載の7品目について、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定める食品中の残留基準を削除することは、当該7品目が国内外において、食用及び飼料の用に供される農作物並びに食用に供される動物及び食用に供される乳、卵等の生産物を生産している動物に使用されていないことを前提とした場合、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。

### 4. 諸外国における状況

国際基準は設定されていない。

今回の基準値の見直しについては輸入食品円滑化推進会議参加52ヶ国地域（EUを含む）に加え、OECD加盟国（34か国）、台湾、エクアドル等を加えた計63か国地域<sup>※</sup>で調査を行ったが、いずれの国及び地域においても使用実態がなく、基準値が設定されていない。

※ 世界中の使用状況を把握するのは困難である。平成21年度及び22年度の我が国における総届出重量に占める63ヶ国地域からの届出重量の割合が、およそ98%にのぼることから、63ヶ国地域の確認を取れば、我が国に輸入される食品中の残留農薬等についてほぼ把握出来ると判断した。

### 5. 基準値案

別紙1-1から別紙1-7のとおり、食品中の残留基準を設定しないこととする。

調査の結果、これらの7品目については、国内の登録・承認がない又は失効していること、国外においても基準値の設定がなされていない、JMPRやJECFAにおける毒性評価はされている成分はあるもののコーデックス基準もなく、また設定が見込めないこと等が確認できた。そのため、現在は、国内外において食用の製造・販売・流通・使用がなされていないと判断できることから、基準を維持し続けることは不要であると考えられる。

\* 農薬・バミドチオンは1992年にJMPRにおいて評価されたもののメーカー等からデータ提供がなく、2001年にMRLは削除された。CCPRのプライオリティリストにも掲載されておらず、現時点でMRLが設定される予定はない。

なお、残留基準値の削除された食品については、一律基準の0.01ppmが適用されることになる。

農薬名

アニロホス

(別紙1-1)

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	
米(玄米をいう。)		0.05				

網掛け:ポジティブリスト制度導入時に海外の基準値等を参照し暫定的に設定した基準値(暫定基準)

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	
大豆		0.03				
小豆類		0.03				
えんどう		0.03				
そら豆		0.03				
らっかせい		0.03				
その他の豆類		0.03				
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根		0.03				
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉		0.03				
かぶ類の根		0.03				
かぶ類の葉		0.03				
西洋わさび		0.03				
クレンソ		0.03				
はくさい		0.03				
キャベツ		0.03				
芽キャベツ		0.03				
ケール		0.03				
こまつな		0.03				
きょうな		0.03				
チンゲンサイ		0.03				
カリフラワー		0.03				
ブロッコリー		0.03				
その他のあぶらな科野菜		0.03				
ごぼう		0.03				
サルシフィー		0.03				
アーティチョーク		0.03				
チコリ		0.03				
エンダイブ		0.03				
しゅんぎく		0.03				
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)		0.03				
その他のきく科野菜		0.03				
たまねぎ		0.03				
ねぎ(リーキを含む。)		0.03				
にんにく		0.03				
にら		0.03				
アスパラガス		0.03				
わけぎ		0.03				
その他のゆり科野菜		0.03				
にんじん		0.03				
パースニップ		0.03				
パセリ		0.03				
セロリ		0.03				
みつば		0.03				
その他のせり科野菜		0.03				
トマト		0.03				
ピーマン		0.03				
なす		0.03				
その他のなす科野菜		0.03				
きゅうり(ガーキンを含む。)		0.03				
かぼちゃ(スカッシュを含む。)		0.03				
しろり		0.03				
その他のうり科野菜		0.03				
ほうれんそう		0.03				
たけのこ		0.03				
オクラ		0.03				
しょうが		0.03				
未成熟えんどう		0.03				
未成熟いんげん		0.03				
えだまめ		0.03				
マッシュルーム		0.03				
しいたけ		0.03				
その他のきのこ類		0.03				



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	
その他の野菜		0.03				
その他のスパイス		0.03				
その他のハーブ		0.03				

網掛け: ポジティブリスト制度導入時に海外の基準値等を参照し暫定的に設定した基準値(暫定基準)

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	
米(玄米をいう。)		0.2				
小麦		0.2				
大麦		0.2				
ライ麦		0.2				
とうもろこし		0.2				
そば		0.2				
その他の穀類		0.2				
大豆		0.02				
小豆類		0.02				
えんどう		0.02				
そら豆		0.02				
らっかせい		0.02				
その他の豆類		0.02				
ばれいしょ		0.5				
さといも類(やつがしらを含む。)		0.05				
かんしょ		0.05				
やまいも(長いもをいう。)		0.05				
こんにやくいも		0.05				
その他のいも類		0.05				
てんさい		0.5				
さとうきび		0.02				
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根		0.05				
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉		0.05				
かぶ類の根		0.05				
かぶ類の葉		0.05				
西洋わさび		0.05				
クレンソウ		0.05				
はくさい		0.05				
キャベツ		0.5				
芽キャベツ		0.5				
ケール		0.05				
ごまつな		0.05				
きょうな		0.05				
チンゲンサイ		0.05				
カリフラワー		0.5				
ブロッコリー		0.5				
その他のあぶらな科野菜		0.3				
ごぼう		0.05				
サルシフィー		0.05				
アーティチョーク		0.05				
チコリ		0.05				
エンダイブ		0.05				
しゅんぎく		0.05				
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)		0.05				
その他のきく科野菜		0.05				
たまねぎ		0.05				
ねぎ(リーキを含む。)		0.05				
にんにく		0.05				
にら		0.05				
アスパラガス		0.05				
わけぎ		0.05				
その他のゆり科野菜		0.05				
にんじん		0.05				
パースニップ		0.05				
パセリ		0.05				
セロリ		0.05				
みつば		0.05				
その他のせり科野菜		0.05				
トマト		0.05				
ピーマン		0.05				
なす		0.05				
その他のなす科野菜		0.05				

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	
きゅうり(ガーキンを含む。)		0.05				
かぼちゃ(スカッシュを含む。)		0.02				
しろうり		0.02				
すいか		2.0				
メロン類果実		0.05				
まくわうり		0.02				
その他のうり科野菜		0.02				
ほうれんそう		0.05				
たけのこ		0.02				
オクラ		0.02				
しょうが		0.05				
未成熟えんどう		0.05				
未成熟いんげん		0.05				
えだまめ		0.05				
マッシュルーム		0.05				
しいたけ		0.05				
その他のきのこ類		0.05				
その他の野菜		0.05				
みかん		0.05				
なつみかんの果実全体		0.05				
レモン		0.05				
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)		0.05				
グレープフルーツ		0.05				
ライム		0.05				
その他のかんきつ類果実		0.05				
りんご		3.0				
日本なし		2.0				
西洋なし		2.0				
マルメロ		1.0				
びわ		1.0				
もも		0.5				
ネクタリン		0.05				
あんず(アプリコットを含む。)		0.05				
すもも(プルーンを含む。)		0.05				
うめ		2.0				
おうとう(チェリーを含む。)		0.05				
いちご		0.05				
ラズベリー		0.05				
ブラックベリー		0.05				
ブルーベリー		0.05				
クランベリー		0.05				
ハuckleベリー		0.05				
その他のベリー類果実		0.05				
ぶどう		0.5				
かき		0.05				
バナナ		0.05				
キウイ		0.05				
パパイヤ		0.02				
アボカド		0.05				
パイナップル		0.05				
グアバ		0.05				
マンゴ		0.05				
パッションフルーツ		0.05				
なつめやし		0.05				
その他の果実		0.05				
ひまわりの種子		0.02				
ごまの種子		0.02				
べにばなの種子		0.02				
綿実		0.02				
なたね		0.02				
その他のオイルシード		0.02				

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	
ぎんなん		0.05				
くり		0.05				
ペカン		0.05				
アーモンド		0.05				
くるみ		0.05				
その他のナッツ類		0.05				
茶		0.02				
コーヒー豆		0.02				
カカオ豆		0.02				
ホップ		0.02				
その他のスパイス		0.05				
その他のハーブ		0.3				

網掛け: ポジティブリスト制度導入時に海外の基準値等を参照し暫定的に設定した基準値(暫定基準)  
 太枠: 国際基準の参照などにより申請に基づかず暫定基準以外の基準を見直すもの

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	
米(玄米をいう。)		0.05				
大豆		0.01				
小豆類		0.01				
えんどう		0.01				
そら豆		0.01				
らっかせい		0.01				
その他の豆類		0.01				
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根		0.03				
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉		0.03				
かぶ類の根		0.03				
かぶ類の葉		0.03				
西洋わさび		0.03				
クレソン		0.03				
はくさい		0.03				
キャベツ		0.03				
芽キャベツ		0.03				
ケール		0.03				
こまつな		0.03				
きょうな		0.03				
チンゲンサイ		0.03				
カリフラワー		0.03				
ブロッコリー		0.03				
その他のあぶらな科野菜		0.03				
ごぼう		0.03				
サルシフィー		0.03				
アーティチョーク		0.03				
チコリ		0.03				
エンダイブ		0.03				
しゅんぎく		0.03				
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)		0.03				
その他のきく科野菜		0.03				
たまねぎ		0.03				
ねぎ(リーキを含む。)		0.03				
にんにく		0.03				
にら		0.03				
アスパラガス		0.03				
わけぎ		0.03				
その他のゆり科野菜		0.03				
にんじん		0.03				
パースニップ		0.03				
パセリ		0.03				
セロリ		0.03				
みつば		0.03				
その他のせり科野菜		0.03				
トマト		0.03				
ピーマン		0.03				
なす		0.03				
その他のなす科野菜		0.03				
きゅうり(ガーキンを含む。)		0.03				
かぼちゃ(スカッシュを含む。)		0.03				
しろり		0.03				
すいか		0.1				
メロン類果実		0.1				
まくわうり		0.1				
その他のうり科野菜		0.03				
ほうれんそう		0.03				
たけのこ		0.03				
オクラ		0.03				
しょうが		0.03				
未成熟えんどう		0.03				
未成熟いんげん		0.03				
えだまめ		0.03				

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	
マッシュルーム		0.03				
しいたけ		0.03				
その他のきのこ類		0.03				
その他の野菜		0.03				
みかん		0.1				
なつみかんの果実全体		0.1				
レモン		0.1				
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)		0.1				
グレープフルーツ		0.1				
ライム		0.1				
その他のかんきつ類果実		0.1				
りんご		0.1				
日本なし		0.1				
西洋なし		0.1				
マルメロ		0.1				
びわ		0.1				
もも		0.1				
ネクタリン		0.1				
あんず(アブリコットを含む。)		0.1				
すもも(プルーンを含む。)		0.1				
うめ		0.1				
おうとう(チェリーを含む。)		0.1				
いちご		0.1				
ラズベリー		0.1				
ブラックベリー		0.1				
ブルーベリー		0.1				
クランベリー		0.1				
ハuckleベリー		0.1				
その他のベリー類果実		0.1				
ぶどう		0.1				
かき		0.1				
バナナ		0.1				
キウイ		0.1				
パパイヤ		0.1				
アボカド		0.1				
パイナップル		0.1				
グアバ		0.1				
マンゴー		0.1				
パッションフルーツ		0.1				
なつめやし		0.1				
その他の果実		0.1				
ひまわりの種子		0.1				
ごまの種子		0.1				
べにばなの種子		0.1				
綿実		0.1				
なたね		0.1				
その他のオイルシード		0.1				
ぎんなん		0.1				
くり		0.1				
ペカン		0.1				
アーモンド		0.1				
くるみ		0.1				
その他のナッツ類		0.1				
その他のスパイス		0.1				
その他のハーブ		0.03				

網掛け: ポジティブリスト制度導入時に海外の基準値等を参照し暫定的に設定した基準値(暫定基準)

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	
すいか		0.6				
メロン類果実		0.6				
まくわうり		0.6				
みかん		0.6				
なつみかんの果実全体		0.6				
レモン		0.6				
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)		0.6				
グレープフルーツ		0.6				
ライム		0.6				
その他のかんきつ類果実		0.6				
りんご		0.6				
日本なし		0.6				
西洋なし		0.6				
マルメロ		0.6				
びわ		0.6				
もも		0.6				
ネクタリン		0.6				
あんず(アプrikottを含む。)		0.6				
すもも(プルーンを含む。)		0.6				
うめ		0.6				
おうとう(チェリーを含む。)		0.6				
いちご		0.6				
ラズベリー		0.6				
ブラックベリー		0.6				
ブルーベリー		0.6				
クランベリー		0.6				
ハuckleベリー		0.6				
その他のベリー類果実		0.6				
ぶどう		0.6				
かき		0.6				
バナナ		0.6				
キウイ		0.6				
パパイヤ		0.6				
アボカド		0.6				
パイナップル		0.6				
グアバ		0.6				
マンゴー		0.6				
パッションフルーツ		0.6				
なつめやし		0.6				
その他の果実		0.6				
ひまわりの種子		0.6				
ごまの種子		0.6				
べにばなの種子		0.6				
綿実		0.6				
なたね		0.6				
その他のオイルシード		0.6				
ぎんなん		0.6				
くり		0.6				
ペカン		0.6				
アーモンド		0.6				
くるみ		0.6				
その他のナッツ類		0.6				
その他のスパイス		0.6				

網掛け:ポジティブリスト制度導入時に海外の基準値等を参照し暫定的に設定した基準値(暫定基準)

農薬名

メタゾール

(別紙1-6)

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	
たまねぎ		0.1				

網掛け: ポジティブリスト制度導入時に海外の基準値等を参照し暫定的に設定した基準値(暫定基準)



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	
鶏の筋肉		5				
鶏の脂肪		3				
鶏の肝臓		5				
鶏の腎臓		5				
鶏の食用部分		5				

網掛け: ポジティブリスト制度導入時に海外の基準値等を参照し暫定的に設定した基準値(暫定基準)

答申(案)

アニロホス、ジクロフェンチオン、バミドチオン、ピリダフェンチオン、ミルネブ、メタゾール及びアクロミドについては食品中の残留基準を設定しないことが適当である。

なお、バミドチオンとはバミドチオン、バミドチオンスルホキシド及びバミドチオンスルホンを含むバミドチオン含量に換算したものの総和とする。

## 食品、添加物等の規格基準の生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品の加工基準並びに容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準の改正について（概要）

### 1. 趣旨

- 食品への添加物の使用については、添加物の使用基準が定められていることに加え、個別食品の加工基準や製造基準において、その食品における使用の必要性の観点から食品ごとに添加物の使用の規制が定められている場合がある。
- 現在、生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）（以下「生食用鮮魚介類等」という。）の加工基準において、これら食品の加工では次亜塩素酸ナトリウムを除く化学的合成品たる添加物を使用してはならないと規定しているが、次亜塩素酸ナトリウム以外の殺菌料等について、生食用鮮魚介類等への使用を求める要望が関係業者よりあった。
- また、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準においても、次亜塩素酸ナトリウムを除き保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物を使用してはならないと規定しているが、次亜塩素酸ナトリウム以外の殺菌料について、安全管理の向上目的での使用を求める要望が関係団体よりあった。
- 亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び塩酸については既に食品添加物として指定されており、鮮魚介類にこれら物質を使用することは食品添加物の使用基準上認められている。

### 2. 改正内容

今般、乳肉水産食品部会及び食品規格部会において、食品添加物として指定されている次亜塩素酸ナトリウム以外の殺菌料等について審議し、以下の食品への使用を認めることとする改正を行う。なお、これらの殺菌料等については、既に食品添加物として定められている使用基準の適用を受けることとなる。

- ① 乳肉水産食品部会における審議を踏まえ、生食用鮮魚介類等の加工時に、次亜塩素酸ナトリウムに加え、亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸の使用を認めることとする。
- ② 食品規格部会における審議を踏まえ、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造時に、次亜塩素酸ナトリウムに加え、亜塩素酸水及び次亜塩素酸水の使用を認めることとする。

改正案	現行
<p>第1 食品</p> <p>D 各条</p> <p>○ 生食用鮮魚介類</p> <p>2 生食用鮮魚介類の加工基準</p> <p>(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、<u>化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。)</u>を使用してはならない。</p> <p>○ 生食用かき</p> <p>2 生食用かきの加工基準</p> <p>(4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、<u>化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。)</u>を使用してはならない。</p> <p>○ 冷凍食品</p> <p>2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準</p> <p>(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、<u>化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。)</u>を使用してはならない。</p> <p>○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品</p> <p>2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準</p> <p>(3) 製造に当たつては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物(<u>亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。)</u>を使用してはならない。</p>	<p>第1 食品</p> <p>D 各条</p> <p>○ 生食用鮮魚介類</p> <p>2 生食用鮮魚介類の加工基準</p> <p>(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、<u>化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)</u>を使用してはならない。</p> <p>○ 生食用かき</p> <p>2 生食用かきの加工基準</p> <p>(4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、<u>化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)</u>を使用してはならない。</p> <p>○ 冷凍食品</p> <p>2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準</p> <p>(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、<u>化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)</u>を使用してはならない。</p> <p>○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品</p> <p>2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準</p> <p>(3) 製造に当たつては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物(<u>次亜塩素酸ナトリウムを除く。)</u>を使用してはならない。</p>

平成25年5月10日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会長 岸 玲子 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
乳肉水産食品部会長 山本 茂貴

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
乳肉水産食品部会報告について

平成25年3月1日付け厚生労働省発食安0301第1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項の規定に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部D各条の「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」及び「冷凍食品」の加工基準を改正し、化学的合成品たる添加物のうち殺菌料等について使用を認めることについて、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。

## 生食用鮮魚介類等の加工時における殺菌料等の使用について

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
乳肉水産食品部会報告書

## 1. 経緯

食品への添加物の使用については、食品衛生法第11条第1項に基づく「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号。）の第2添加物の部において、ヒトが摂取した際の安全性や必要性等の観点から必要な使用基準が定められている。

一方、個別食品の規格基準を定めている第1食品の部において、生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）（以下「生食用鮮魚介類等」という。）については、その食品の本質から食品添加物は原則使用すべきではないとの考えにより、加工基準において、例外として殺菌料である次亜塩素酸ナトリウムを除き化学的合成品たる添加物を使用してはならない旨が規定されている。

平成14年6月に食品添加物として指定された次亜塩素酸水について、関係団体より生食用鮮魚介類等に対して、使用も認めるよう平成21年8月に要請があり、平成21年8月19日に開催した薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において改正要望の内容に関する説明を聴取した。

また、平成25年2月1日に亜塩素酸水が食品添加物として指定されたことを踏まえ、関係業者から生食用鮮魚介類等の加工時に亜塩素酸水の使用を認めるよう要請があり、その他にも、次亜塩素酸ナトリウムを使用する際の水素イオン濃度調整剤として塩酸の使用を認めるよう要請があり、次亜塩素酸水とともに平成25年3月8日に開催した薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において審議した。

なお、次亜塩素酸ナトリウムに加え、食品添加物として指定されている殺菌料などを生食用鮮魚介類等の加工時に使用を認めることについては、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会長あてに平成25年3月1日付けで諮問されている。

## 2. 次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水、亜塩素酸水及び塩酸の使用基準

指定日	食品添加物	対象食品	使用量の最大限度	使用制限
昭和 25 年 4 月 1 日	次亜塩素酸 ナトリウム	ごまに使用してはならない。	—	—
平成 14 年 6 月 10 日	次亜塩素酸水	—	—	最終食品の完成前に除去しなければならない。
平成 25 年 2 月 1 日	亜塩素酸水	精米、豆類、野菜（きのこ類を除く。）、果実、海藻類、鮮魚介類（鯨肉を含む）、食肉、食肉製品、鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの。	亜塩素酸として 0.40g/kg 以下 （浸漬液又は噴霧液 1kg につき）	最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。
昭和 32 年 7 月 31 日	塩酸	—	—	最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。

## 3. 次亜塩素酸水（次亜塩素酸（HClO）を主成分とする水溶液）について

- 次亜塩素酸水は殺菌料の一種である（殺菌効果を有する分子種：HClO、塩素ガス（Cl<sub>2</sub>）及び次亜塩素酸イオン（ClO<sup>-</sup>））。塩酸又は塩化ナトリウム水溶液を電解することにより得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液であり、平成 14 年 6 月に食品添加物として指定され、平成 24 年 4 月に成分規格が改正されている。次亜塩素酸水には、強酸性次亜塩素酸水、弱酸性次亜塩素酸水及び微酸性次亜塩素酸水があり、使用基準に対象食品や使用量は定められていないが、使用制限として「最終食品の完成前に除去しなければならない。」とされている。
- 食品添加物としての指定や改正の審議の際、大腸菌、黄色ブドウ球菌、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、緑膿菌、レンサ球菌、枯草菌（芽胞）、カンジダ菌、黒コウジカビに対して効果があることを確認している。
- 現在は野菜などの洗浄及び殺菌に用いられている。
- 次亜塩素酸水は食品に注入・混和するものではなく、食品の殺菌洗浄として使用し飲用適の水ですすぐため、食品に残留することはない。また、強酸性次亜塩素酸水で食品を洗浄し、食品に残留した残留塩素濃度を測定したところ検出限界（0.5mg/kg）以下であった。したがって、食品中への残留性は低いことが示されている。

## 4. 亜塩素酸水（亜塩素酸（HClO<sub>2</sub>）を主成分とする水溶液）について

- 亜塩素酸水は殺菌料の一種である（殺菌効果を有する分子種：HClO<sub>2</sub>、亜塩素酸イオン（ClO<sub>2</sub><sup>-</sup>）、二酸化塩素（ClO<sub>2</sub>・in water phase））。飽和塩化ナトリウム溶液に塩酸を加え、酸性条件下において無隔膜電解槽（隔膜を隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液であり、平成 25 年 2 月 1 日に食品添加物として指定された。

- 使用基準により、対象食品、使用量及び使用制限が定められている。
- 食品添加物としての指定の審議の際、亜塩素酸水は弱酸性域で特に安定し、広い範囲で殺菌効果があり、大腸菌、腸管出血性大腸菌 (O157:H7)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、カンピロバクター菌、腸炎ビブリオ菌、乳酸菌、セレウス菌（栄養細胞及び芽胞）、真菌類（酵母やカビ）に対して効果があることを確認している。
- 現在は野菜などの洗浄及び殺菌に用いられている。
- 亜塩素酸の食品中への残留については、野菜を分析試料として亜塩素酸濃度を測定した結果、水道水ですすぎ洗いしたものから亜塩素酸は検出されなかったことから、亜塩素酸水を食品の洗浄に用いたとしても、その後に水道水で水洗いすることにより食品に亜塩素酸が残留する可能性は低いと考えられる。

## 5. 魚介類に対する殺菌効果

次亜塩素酸水や亜塩素酸水の食品に対する殺菌効果については、既に食品添加物として指定される際に確認されている。魚介類にこれら殺菌料を使用した試験においても、一般生菌や食中毒菌が減少する結果が得られている。

### (1) 次亜塩素酸水

次亜塩素酸水は次亜塩素酸水生成装置により生成し、直ちに流水洗浄に用いる。次亜塩素酸水には3種類あり、いずれも同様の殺菌効果があると確認している。実際に強酸性次亜塩素酸水と微酸性次亜塩素酸水で処理し殺菌効果を検証した結果、処理前や水道水での洗浄と比べると殺菌効果が得られている。

#### ① 強酸性次亜塩素酸水

- 試験方法：それぞれの検体を容器に入れ、強酸性次亜塩素酸水（pH2.2～2.7、有効塩素濃度約30mg/kg）を1～4L/分で注入しオーバーフロー（流水攪拌）等した処理と次亜塩素酸ナトリウム溶液（pH8.5～8.7、有効塩素100ppm）に10分間浸漬した処理について、拭き取り試験により一般生菌数を処理前後で比較した。
- 殺菌試験結果：品目ごとの処理方法及び一般生菌数は以下のとおり。

品目	次亜塩素酸水 処理方法	一般生菌数 (CFU/10cm <sup>2</sup> )		
		処理前	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸水
イカ	流水攪拌 60 秒 浸漬 600 秒	$6.6 \times 10^4$	$9.7 \times 10^2$	$4.4 \times 10^1$
ホタテ	流水攪拌 120 秒	$9.9 \times 10^1$	$7.6 \times 10^1$	$4.5 \times 10^1$
アサリ	流水攪拌 120 秒	$2.1 \times 10^3$	$7.0 \times 10^1$	$3.6 \times 10^1$
ブリ	流水手洗 10 秒	$5.3 \times 10^3$	$2.3 \times 10^3$	$3.0 \times 10^2$
アジ	流水 30 秒	$5.8 \times 10^5$	$1.4 \times 10^4$	$1.5 \times 10^4$
マグロ	流水 30 秒	$1.6 \times 10^3$	データなし	$6.4 \times 10^2$



② 微酸性次亜塩素酸水

- 試験方法：サンマを洗浄機に入れ、水又は微酸性次亜塩素酸水を4L/分で注入しオーバーフローさせながら10分間処理し、拭き取り試験により一般生菌数を確認し、それぞれの処理方法による効果を比較した。
- 殺菌試験結果：それぞれの試験水による処理後の平均菌数は以下のとおり。

	無処理	水道水	微酸性次亜塩素酸水	
有効塩素濃度	—	0.3ppm	10 ppm	22 ppm
pH	—	7.51	6.43	5.40
菌数 (個/50cm <sup>2</sup> )	10 <sup>3.90</sup>	10 <sup>3.22</sup>	10 <sup>2.63</sup>	10 <sup>2.21</sup>

(2) 亜塩素酸水

- 試験方法：生菌数が10<sup>8</sup>個/gになるように調整した菌懸濁液を検体に噴霧し、各濃度の亜塩素酸水に浸漬して殺菌効果を検証した。同時に品質に対する影響も確認し、殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効濃度範囲を確認した。
- 殺菌試験結果：品目ごとの処理方法及び殺菌効果については以下のとおり。

品目	菌	処理方法	亜塩素酸水の濃度 (ppm)		
			100	200	300
生鮮サンマ	一般生菌、腸炎ビブリオ	浸漬30分～6時間	×	○	○
ホタテ貝柱	一般生菌、大腸菌、腸炎ビブリオ	浸漬1時間	×	×	○
紋甲イカ	一般生菌、大腸菌、腸炎ビブリオ	浸漬3時間	×	○	○

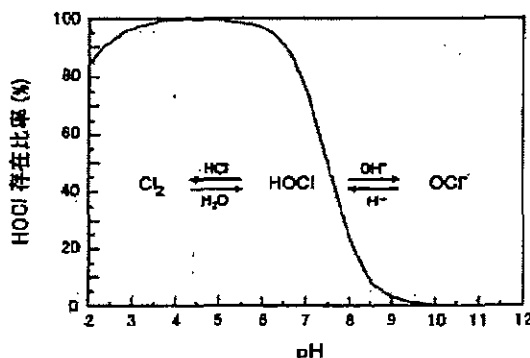
(菌数が10個/g未満となることが確認された場合、殺菌効果がある(○)と評価)

- 品質に影響を与えない濃度範囲で、各種品目について問題となりうる菌の殺菌できる条件を設定することができている。

6. 水素イオン濃度調整剤としての塩酸の使用について

- 次亜塩素酸含有水溶液の殺菌効果を有する分子種はいずれも次亜塩素酸であるが、次亜塩素酸はpHに依存してその存在状態が異なる。そのため殺菌効果は溶液のpHにより変わり、次亜塩素酸の濃度に強く依存するとされている(次亜塩素酸の方が次亜塩素酸イオンよりも殺菌効果は高い)。

遊離有効塩素の化学平衡とpHの関係



- 現在、生食用鮮魚介類等の加工時に使用が認められている次亜塩素酸ナトリウムを、通常の使用濃度に希釈した場合の溶液は弱アルカリ性（pH8～10）であるため、次亜塩素酸イオンの存在比率が高くなっている。
- 次亜塩素酸ナトリウム使用前に塩酸を混合し pH を酸性に傾けることで、次亜塩素酸が増え殺菌力を高めることができる。そのため、他の食品においては、使用時に次亜塩素酸ナトリウムと塩酸を混合して用いている実態がある。
- 塩酸は食品添加物として指定されており、使用基準に対象食品や使用量は定められていないが、使用制限として「最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。」とされている。

## 7. まとめ

- 次亜塩素酸水及び亜塩素酸水は、現在生食用鮮魚介類等の加工に使用が認められている次亜塩素酸ナトリウムと同等以上の殺菌効果が期待できる。
- 生食用鮮魚介類等は、その食品の本質から、食品の加工にあたり添加物の使用は必要ないものであるが、加工時の衛生確保の観点から、食品添加物として使用が認められている殺菌料等を使用することは公衆衛生上有益である。

上記の理由などから、食品添加物として使用が認められている次亜塩素酸水及び亜塩素酸水については、生食用鮮魚介類等の加工において使用を認めることとする。

また、生食用鮮魚介等の加工時においても、塩素系殺菌料の水素イオン濃度を調整するために塩酸を使用前に混合して使用することを認めることとする。

なお、今後、他の殺菌料を食品添加物として指定若しくは既存の食品添加物の使用基準の改正が行われることが想定される。使用基準検討時に鮮魚介類に対する効果が確認されたものについては、特に必要がある場合を除き、食品添加物の指定又は改正手続きとともに生食用鮮魚介類等の加工基準も同時に改正し、当部会はその報告を受けることとする。

## 8. 食品健康影響評価

次亜塩素酸水については、平成 23 年 3 月 4 日付けで食品安全委員会委員長に対して、既に安全性の評価が終了し添加物として使用が認められていることから、さらに食品健康影響評価を行うことは必要でないことの確認を求めたところ、「最終製品の完成前に除去しなければならない」とする次亜塩素酸水の使用基準が引き続き適用され、人の健康に影響を及ぼすものではないと考えられることから、食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当する旨の回答を得た。

また、亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム及び塩酸については、平成 25 年 3 月 8 日付けで食品安全委員会委員長に対して食品健康影響評価を求めたところ、「改正後の規格基準においても、これらの添加物は最終食品の完成前に分解、中和又は除去しなければならないとされており、これらの添加物の分解又は中和により新たな物質が生成されることがないことを前提とする限りにおいて、これらの添加物を改正後の規格基準に則り使用したとしても人の健康に悪影響を及ぼすおそれはなく、食品安全基本法第 11 条第 1 項第

2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。」との評価結果を得た。

## 9. 規格基準

### (1) 規格基準 (案)

上記を踏まえ、加工基準を以下のとおり改正する (下線が改正部分)。

#### 第1 食品 D 各条

##### ○ 生食用鮮魚介類

##### 2 生食用鮮魚介類の加工基準

(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。)を使用してはならない。

##### ○ 生食用かき

##### 2 生食用かきの加工基準

(4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。)を使用してはならない。

##### ○ 冷凍食品

##### 2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準

(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。)を使用してはならない。

### (2) 規格基準の運用 (案)

使用される食品添加物の使用基準は引き続き適用する。

(参考)

これまでの経緯

- 平成21年8月19日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会
- 平成23年3月4日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに食品健康影響評価について照会
- 平成23年3月10日 食品安全委員会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回答
- 平成25年3月1日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
- 平成25年3月8日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会  
厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに食品健康影響評価について依頼
- 平成25年3月18日 食品安全委員会委員長から厚生労働大臣あてに食品健康影響評価結果の通知

● 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会

[委員]

阿南 久 <sup>※1</sup>	全国消費者団体連絡会事務局長
五十君 静信 <sup>※1</sup>	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第一室長
石川 広巳 <sup>※2</sup>	社団法人日本医師会常任理事
石田 裕美 <sup>※1※2</sup>	女子栄養大学実践栄養学科長・教授
甲斐 明美 <sup>※1※2</sup>	東京都健康安全研究センター微生物部長
木村 凡 <sup>※2</sup>	東京海洋大学食品生産科学科教授
河野 康子 <sup>※2</sup>	全国消費者団体連絡会事務局長
小西 良子 <sup>※2</sup>	国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部長
鈴木 敏之 <sup>※1※2</sup>	独立行政法人水産総合研究センター中央水産研究所 水産物応用開発研究センター衛生管理グループ長
高鳥 浩介 <sup>※1</sup>	東京農業大学客員教授
中村 政幸 <sup>※1</sup>	北里大学獣医学部教授
寺嶋 淳 <sup>※2</sup>	国立感染症研究所細菌第一部第一室長
西尾 治 <sup>※1</sup>	元国立感染症研究所感染症場法センター第六室長
西淵 光昭 <sup>※1※2</sup>	京都大学東南アジア研究所教授
野田 衛 <sup>※2</sup>	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室長
林谷 秀樹 <sup>※1※2</sup>	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
堀江 正一 <sup>※1※2</sup>	大妻女子大学家政学部食物学科教授
松田 幹 <sup>※2</sup>	名古屋大学大学院生命農学研究科教授
丸山 総一 <sup>※2</sup>	日本大学生物資源科学部獣医学科教授
宮村 達男 <sup>※1</sup>	国立感染症研究所長
山下 倫明 <sup>※1※2</sup>	独立行政法人水産総合研究センター中央水産研究所 水産物応用開発研究センター安全性評価グループ長
○山本 茂貴 <sup>※1※2</sup>	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長

(○：部会長)

所属・役職は部会開催時のもの

※1 平成21年8月19日

※2 平成25年3月8日

● 参考人

堀田 国元 財団法人機能水研究振興財団常務理事・事務局長

## 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造時における 殺菌料の使用について

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
食 品 規 格 部 会 報 告 書

### 1. 経緯

容器包装詰加圧加熱殺菌食品については、昭和 52 年に、「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 1 食品の部 D 各条において、成分規格及び製造基準が定められた。容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、いわゆる商業的無菌状態が達成されている食品であるため、本来は保存及び殺菌の目的で食品添加物を使用する必要がない。このため、原則として、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物を使用してはならない旨が、製造基準の中で規定されている。

しかしながら、野菜等の原料の鮮度や品質が良好であることは、原料に由来する病原微生物や腐敗細菌の減少につながり、製造時における加圧加熱殺菌を含む一連の衛生管理が効率的に行われることが期待される。そのため、現在、次亜塩素酸ナトリウムに限って使用が認められている。

一方、塩素系の殺菌料である次亜塩素酸水が平成 14 年に、亜塩素酸水が本年 2 月に、それぞれ食品添加物として新たに指定された。これらは、食品に対する殺菌効果が高く、食品中の成分に及ぼす影響も少ない殺菌料であるため、容器包装詰加圧加熱殺菌食品と同様の規制がなされている、生食用鮮魚介類、冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）及び生食用かき（以下「生食用鮮魚介類等」という。）について、次亜塩素酸水及び亜塩素酸水の使用を求める要請が関係団体よりあった。これを受けて、本年 3 月の同食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、次亜塩素酸水及び亜塩素酸水について生食用鮮魚介類等への使用を認めるとともに、今後も添加物の使用基準の改正等で生食用鮮魚介類等への使用が認められた場合は、あわせて加工基準も改正する方針が了承された。

また、容器包装詰加圧加熱殺菌食品についても、関係団体より安全管理の向上目的での使用が出来るように要望があったため、製造基準を改正し、製造に当たって使用してはならないと規定されている保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物として、亜塩素酸水及び次亜塩素酸水についても使用を認めることについて、厚生労働省から薬事・食品衛生審議会に対し諮問がなされた。

#### 次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水及び亜塩素酸水の使用基準

名 称	対象食品	使用量の 最大限度	使用制限
次亜塩素酸 ナトリウム	ごまに使用してはならない。	—	—
次亜塩素酸水	—	—	最終食品の完成前に除去しなければならない。
亜塩素酸水	精米、豆類、野菜（きのこ類を除く。）、果実、海藻類、鮮魚介類（鯨肉を含む）、食肉、食肉製品、鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの。	亜塩素酸として 0.40g/kg 以下 (浸漬液又は噴霧液 1kg につき)	最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

## 2. 次亜塩素酸水について

- 次亜塩素酸水は次亜塩素酸 (HClO) を主成分とする水溶液であり、殺菌料の一種である（殺菌効果を有する分子種：HClO、塩素ガス (Cl<sub>2</sub>) 及び次亜塩素酸イオン (ClO<sup>-</sup>)）。塩酸又は塩化ナトリウム水溶液を電解することにより得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液であり、平成 14 年 6 月に食品添加物として指定され、平成 24 年 4 月に成分規格が改正されている。次亜塩素酸水には、強酸性次亜塩素酸水、弱酸性次亜塩素酸水及び微酸性次亜塩素酸水があり、使用基準に対象食品や使用量は定められていないが、使用制限として「最終食品の完成前に除去しなければならない。」とされている。
- 食品添加物としての指定や改正の審議の際、大腸菌、黄色ブドウ球菌、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、緑膿菌、レンサ球菌、枯草菌（芽胞）、カンジダ、黒コウジカビに対して効果があることを確認している。
- 現在は野菜などの洗浄及び殺菌に用いられている。

- 次亜塩素酸水は、食品に注入・混和するものではなく、食品の殺菌洗浄として使用し、水道水ですすぐため、食品に残留することはない。また、強酸性次亜塩素酸水で食品を洗浄し、食品に残留した塩素濃度を測定したところ検出限界 (0.5mg/kg) 以下であった。したがって、食品中への残留性は低いことが示されている。

### 3. 亜塩素酸水について

- 亜塩素酸水は亜塩素酸 ( $\text{HClO}_2$ ) を主成分とする水溶液であり、殺菌料の一種である (殺菌効果を有する分子種 :  $\text{HClO}_2$ 、亜塩素酸イオン ( $\text{ClO}_2^-$ )、二酸化塩素 ( $\text{ClO}_2 \cdot \text{in water phase}$ ))。飽和塩化ナトリウム溶液に塩酸を加え、酸性条件下で無隔膜電解槽 (隔膜を隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。) 内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液であり、平成 25 年 2 月 1 日に食品添加物として指定された。
- 使用基準として、対象食品、使用量、使用制限が定められている。
- 食品添加物としての指定の審議の際、亜塩素酸水は、弱酸性域で特に安定し、広い範囲で殺菌効果があり、大腸菌、腸管出血性大腸菌 (O157:H7)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、カンピロバクター、腸炎ビブリオ菌、乳酸菌、セレウス菌 (栄養細胞及び芽胞)、真菌類 (酵母やカビ) に対して効果があることを確認している。
- 現在は野菜などの洗浄及び殺菌に用いられている。
- 亜塩素酸の食品中への残留については、野菜を分析試料として亜塩素酸濃度を測定した結果、水道水ですすぎ洗いしたものについては、亜塩素酸は検出されなかったことから、亜塩素酸水を食品の洗浄に用いたとしても、その後に水道水で水洗いすることにより、食品に亜塩素酸が残留する可能性は低いと考えられる。

### 4. 食品健康影響評価の結果

平成 23 年 3 月 4 日に容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造において、次亜塩素酸水の使用を認めることについて、食品安全委員会に対し食品健康影響評価の要請を行い、同年 3 月 10 日付けで、食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当する旨の答申があった。また、平成 25 年 3 月 8 日に亜塩素酸水の使用を認めることについて、食品健康影響評価の要請を行い、同



年3月18日付けで、人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当するとの答申があった。

## 5. まとめ

亜塩素酸水及び次亜塩素酸水は、現在、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に使用が認められている次亜塩素酸ナトリウムと同等以上の殺菌効果が期待できる。また、容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、その食品の特性から、製造にあたり添加物の使用は必須ではないが、製造時の衛生確保をより確実にするため、食品添加物として使用が認められている殺菌料を使用することは公衆衛生上有益であると考えられた。このため、別紙のとおり、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準を改正し、次亜塩素酸ナトリウムに加え、亜塩素酸水及び次亜塩素酸水についても使用を認めることとする。

なお、今後も他の殺菌料が食品添加物として指定若しくは既存の食品添加物の使用基準の改正が行われることが想定される。その際、特に必要がある場合を除き、食品添加物の指定又は改正手続きと共に、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準も同時に改正し、本部会へ、その結果を報告することとする。

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件新旧対照条文

○食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

（傍線部分は改正部分）

改 正 案	現 行
<p>第1 食品 D 各条 (略)</p> <p>○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 1 (略) 2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準 (1)～(2) (略) (3) 製造に当たっては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物（<u>亜塩素酸水，次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。</u>）を使用してはならない。 (4)～(8) (略)</p>	<p>第1 食品 D 各条 (略)</p> <p>○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 1 (略) 2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準 (1)～(2) (略) (3) 製造に当たっては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物（<u>次亜塩素酸ナトリウムを除く。</u>）を使用してはならない。 (4)～(8) (略)</p>

(参考)

これまでの経緯

- 平成 23 年 3 月 4 日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに食品健康影響評価について照会（次亜塩素酸水）
- 平成 23 年 3 月 10 日 食品安全委員会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回答（次亜塩素酸水）
- 平成 25 年 3 月 8 日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに食品健康影響評価について依頼（亜塩素酸水）
- 平成 25 年 3 月 18 日 食品安全委員会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（亜塩素酸水）
- 平成 25 年 4 月 19 日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
- 平成 25 年 5 月 8 日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会

● 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会

[委員]

No.	氏名	現職
1	明石 真言	独立行政法人放射線医学総合研究所理事
2	浅見 真理	国立保健医療科学院生活環境研究部上席主任研究官
3	阿部 郁朗	東京大学大学院薬学系研究科天然物化学教室教授
4	石田 裕美	女子栄養大学実践栄養学科長・教授
◎ 5	大前 和幸	慶応義塾大学医学部衛生学公衆衛生学教室教授
6	小川 久美子	国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター病理部長
7	春日 文子	国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長
8	荻田 香苗	杏林大学医学部衛生学公衆衛生学教室准教授
9	小西 良子	麻布大学生命環境科学部食品生命科学科食品衛生学研究室教授
10	阪口 雅弘	麻布大学獣医学部獣医学科微生物第一研究室教授
11	下村 吉治	名古屋大学大学院生命農学研究科教授
12	寺嶋 淳	国立感染症研究所細菌第一部第一室長
13	山内 明子	日本生活協同組合連合会執行役員組織推進本部本部長

◎は部会長