

令和3年12月1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 穂山 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

令和3年10月18日付け厚生労働省発食1018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13条第1項の規定に基づくフェナザキン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。

フェナザキン

今般の残留基準の検討については、関連企業から「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針について」に基づく残留基準の設定要請が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：フェナザキン [Fenazaquin (ISO)]

(2) 用途：殺虫剤、殺菌剤

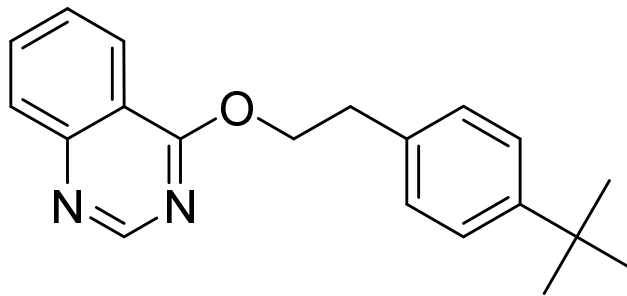
キナゾリン系の殺虫・殺菌剤である。ミトコンドリア電子伝達系複合体 I を阻害することにより、殺虫効果を示すと考えられている。本剤は、うどん粉病、さび病などにも効果を示す。

(3) 化学名及びCAS番号

4-[4-(*tert*-Butyl)phenethoxy]quinazoline (IUPAC)

Quinazoline, 4-[2-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]ethoxy]-
(CAS : No. 120928-09-8)

(4) 構造式及び物性



分子式	C ₂₀ H ₂₂ N ₂ O
分子量	306.40
水溶解度	1.02 × 10 ⁻⁴ g/L (pH 7)
分配係数	log ₁₀ Pow = 5.71 (25°C)

2. 適用の範囲及び使用方法

本剤は、国内では農薬登録がなされていない。

海外での適用の範囲及び使用方は以下のとおり。

アボカド、パイナップル等に係る残留基準の設定についてインポートトレランス申請がなされている。

(1) 海外での使用方法

① 200 g ai/L フェナザキンフロアブル (米国)

作物名	適用	1回当たり 使用量	使用方法	使用時期	フェナザキン の 総使用量	使用 回数
アボカド	※	0.336~0.537 kg ai/ha	茎葉散布	収穫 7日前まで	0.537 kg ai/ha	1回
ブッシュベリー Subgroup 13-07B						
ケインベリー Subgroup 13-07A						
かんきつ類 Group 10-10						
さや付きマメ科野菜 Subgroup 6A						
つる性小果実 (毛立ちキウイフル ーツを除く) Subgroup 13-07F				収穫 3日前まで		
ウリ科野菜類 Group 9						
核果類 Group 12-12						
ベリー類 (Low growing) Subgroup 13-07G						
ナッツ類 Group 14-12						
				収穫 7日前まで		

ai: active ingredient (有効成分)

※

ダニ (Mites)	
ハダニ科 (Tetranychidae)	
Banks grass mite	<i>Oligonychus patensis</i>
Big bud mite	<i>Phytocoptella avellanae</i> <i>Cecidophyopsis vermiformis</i>
Brown mite	<i>Bryobia rubrioculus</i>
Carmine mite	<i>Tetranychus cinnabarinus</i>
Citrus red mite	<i>Panonychus citri</i>
European red mite	<i>Panonychus ulmi</i>
McDaniel spider mite	<i>Tetranychus mcdanieli</i>
Pacific spider mite	<i>Tetranychus pacificus</i>
Strawberry spider mite	<i>Tetranychus turkestanii</i>
Spruce spider mite	<i>Oligonychus ununguis</i>
Texas citrus mite	<i>Eotetranychus banksi</i>
Twospotted spider mite	<i>Tetranychus urticae</i>
Willamette spider mite	<i>Eotetranychus willamettei</i>
Yellow spider mite	<i>Eotetranychus carpini borealis</i>
Yuma spider mite	<i>Eotetranychus yumensis</i>
フシダニ科 (Eriophyidae)	
Apple rust mite	<i>Aculus schlechtendali</i>
Citrus bud mite	<i>Aceria sheldoni</i>
Citrus rust mite	<i>Phyllocoptruta oleivora</i>
Grape rust mite	<i>Calepitrimerus vitis</i>
Plum nursery mite	<i>Aculus fockeui</i>
Peach silver mite	<i>Aculus cornutus</i>
Pear rust mite	<i>Epitrimerus pyri</i>
Pink citrus rust mite	<i>Aculops pelekassi</i>
病害 (Diseases)	
Alternaria Leaf Spot (suppression only)	<i>Alternaria alternata</i>
Powdery Mildew (control in grapes, cucurbits, hops and cherries only) (suppression in pome fruit)	Relevant species
Rust (suppression in almonds only)	<i>Tranzchelia discolor</i>
Shot Hole (suppression in almonds only)	<i>Wilsonomyces carpophilus</i>
Scab (suppression in almonds only)	<i>Fusicladium carpophilum</i>
害虫 (Insects)	
Asian Citrus Psyllid	<i>Diaphorina citri</i>
Grape leaf hopper	<i>Erythroneura elegantula</i>
Greenhouse whitefly	<i>Trialeurodes vaporariorum</i>
Pear psylla	<i>Cacopsylla (=Psylla) pyricola</i>
Silverleaf whitefly	<i>Bemisia tabaci</i>

② 200 g ai/L フェナザキンフロアブル (フィリピン^{注)})

作物名	適用	1回当たり 使用量	使用方法	使用時期	フェナザキンの 総使用量	使用 回数
パイナップル	Mites	0.5~1.0 kg ai/ha	茎葉散布	収穫 14~28日 前まで	5 kg ai/ha	2回

注) 作物残留試験はフィリピンの使用方法によりフィリピン、コスタリカ及び米国で実施された。

③ 10%フェナザキン乳剤 (EU)

作物名	適用	1回当たり 使用量	使用方法	使用時期	フェナザキン の総使用量	使用 回数
茶	Pink mite チャノサビダニ Scarlet mite	0.1 kg ai/ha	茎葉散布	収穫 7日前まで	0.1 kg ai/ha	1回

3. 代謝試験

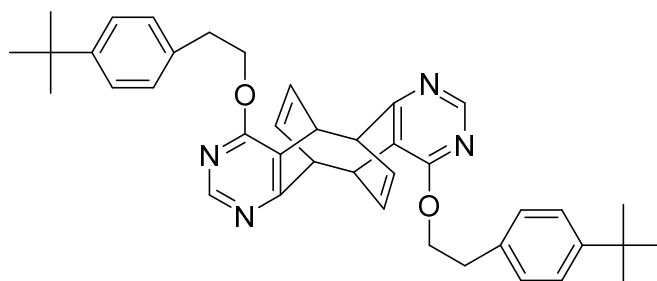
(1) 植物代謝試験

植物代謝試験が、りんご、ぶどう、オレンジ及びとうもろこしで実施されており、可食部で10%TRR^{注)}以上認められた代謝物は、代謝物M3(ぶどう)、代謝物M7(抱合体を含む。)(ぶどう)、代謝物M9(抱合体を含む。)(ぶどう)及び代謝物M12(りんご)であった。

注) %TRR: 総放射性残留物 (TRR: Total Radioactive Residues) 濃度に対する比率 (%)

【代謝物略称一覧】

略称	化学名
M3	4-(1,1-ジメチル-2-ヒドロキシエチル)フェネチルキナゾリン-4-イルエーテル
M7	2,4-ジヒドロキナゾリン
M9	4-(1-カルボキシ-1-メチルエチル)フェネチルアルコール
M12	フェナザキン二量体



代謝物M12

注) 残留試験の分析対象及び暴露評価対象となっている代謝物について構造式を明記した。

4. 作物残留試験

(1) 分析の概要

【海外】

① 分析対象物質

- ・フェナザキン
- ・代謝物M12

② 分析法の概要

i) フェナザキン

試料にアセトニトリル・水（9：1）混液を加え、60±5℃に加温して抽出する。5%炭酸ナトリウム溶液を加えて*n*-ヘキサンに転溶し、フロリジルカラム及びNH₂カラムを用いて精製した後、ガスクロマトグラフ・質量分析計（GC-MS）で定量する。

定量限界：0.01 mg/kg

ii) フェナザキン及び代謝物M12

試料からアセトニトリルで抽出し、ジクロロメタンに転溶する。SAXカラムを用いて精製した後、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。

なお、代謝物M12の分析値は、換算係数0.50を用いてフェナザキン濃度に換算した値として示した^{注)}。

注) JMPR、EPA及び食品安全委員会の評価を踏まえ、二量体である代謝物M12はフェナザキン二分子には開裂しないと判断した。

定量限界：フェナザキン 0.01 mg/kg

代謝物M12 0.005 mg/kg（フェナザキン換算濃度）

(2) 作物残留試験結果

海外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1-1及び1-2を参照。

5. 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、食品安全委員会あて意見を求めたフェナザキン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：0.46 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
(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：0.0046 mg/kg 体重/day

(参考)

評価に供された遺伝毒性試験の *in vitro* 試験の一部で陽性の結果が得られたが、小核試験を始め *in vivo* 試験では陰性の結果が得られたので、フェナザキンは生体にとって問題となる遺伝毒性はないと結論されている。

(2) ARfD

無毒性量：10 mg/kg 体重/day

(動物種) ラット

(投与方法) 強制経口

(試験の種類) 発生毒性試験

(投与期間) 妊娠6～17日

安全係数：100

ARfD：0.1 mg/kg 体重

6. 諸外国における状況

JMPRにおける毒性評価が行われ、2017年にADI及びARfDが設定されている。国際基準はおうとう及びホップ（乾燥）に設定されている。

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、米国においてアーモンド、かんきつ等に、EUにおいて仁果類、茶等に基準値が設定されている。

7. 基準値案

(1) 残留の規制対象

フェナザキンとする。

植物代謝試験の結果、可食部において10%TRR以上認められた代謝物として、代謝物M3、代謝物M7（抱合体を含む。）、代謝物M9（抱合体を含む。）及び代謝物M12が認められたが、植物代謝試験におけるこれらの代謝物の残留濃度は親化合物であるフェナザキンより十分に低いこと、また、代謝物M12については、一部の作物を除き作物残留試験において分析が行われているが、親化合物と比較して低い残留濃度であることから、規制対象はフェナザキンのみとする。

(2) 基準値案

別紙2のとおりである。

(3) 暴露評価対象

フェナザキン及び代謝物M12とする。

植物代謝試験の結果、可食部において10%TRR以上認められた代謝物として、代謝物M3、代謝物M7（抱合体を含む。）、代謝物M9（抱合体を含む。）及び代謝物M12が認められた。ぶどうで認められる代謝物M3、代謝物M7（抱合体を含む。）及び代謝物M9（抱合体を含む。）については、ぶどうの長い処理後日数の一部の試料で10%TRRを超えて認められたが、その他の農作物においては、これらの代謝物が全て10%TRR未満であったことから、暴露評価には含めないこととする。代謝物M12については、10%TRRを超えて検出され、作物残留試験において、一部の作物で代謝物M12の残留が認められていることから、暴露評価対象には代謝物M12も含め、フェナザキン及び代謝物M12とする。

なお、食品安全委員会は、食品健康影響評価において、農産物中の暴露評価対象物質をフェナザキン及び代謝物M12としている。

(4) 暴露評価

① 長期暴露評価

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。

	EDI/ADI (%) ^{注)}
国民全体（1歳以上）	9.8
幼小児（1～6歳）	26.5
妊婦	8.8
高齢者（65歳以上）	11.8

注) 各食品の平均摂取量は、平成17～19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。

EDI 試算法：作物残留試験成績の平均値×各食品の平均摂取量

② 短期暴露評価

各食品の短期推定摂取量（ESTI）を算出したところ、国民全体（1歳以上）及び幼小児（1～6歳）のそれぞれにおける摂取量は急性参照用量（ARFD）を超えていない^{注)}。詳細な暴露評価は別紙4-1及び4-2参照。

注) 作物残留試験における最高残留濃度（HR）又は中央値（STMR）を用い、平成17～19年度の食品摂取頻度・摂取量調査及び平成22年度の厚生労働科学研究の結果に基づき ESTI を算出した。

フェナザキンの作物残留試験一覧表 (米国)

農作物	試験圃場数	試験条件			各化合物の残留濃度の合計 (mg/kg) ^{注1)}		各化合物の残留濃度 (mg/kg) ^{注2)} 【フェナザキン/代謝物M12】		
		剤型	使用量・使用方法	回数	経過日数				
きゅうり (果実)	6	200 g ai/L フロアブル	0.50~0.52 kg ai/ha 茎葉散布	1	3	圃場A : 0.055	圃場A : 0.05/0.005	圃場B : 0.190	圃場B : 0.17/<0.02
						圃場C : 0.045	圃場C : 0.04/<0.005	圃場D : 0.035	圃場D : 0.03/<0.005
						圃場E : 0.065	圃場E : 0.06/<0.005	圃場F : 0.075	圃場F : 0.07/<0.005
						圃場A : 0.045	圃場A : 0.04/<0.005	圃場B : 0.135	圃場B : 0.13/<0.005
						圃場C : 0.065	圃場C : 0.06/<0.005	圃場D : 0.090	圃場D : 0.08/0.01
						圃場E : 0.100	圃場E : 0.08/0.02		
ズッキーニ (果実)	5	200 g ai/L フロアブル	0.50~0.51 kg ai/ha 茎葉散布	1	3	圃場A : 0.085	圃場A : 0.07/0.015	圃場B : 0.160	圃場B : 0.15/0.01
						圃場C : 0.100	圃場C : 0.09/0.01	圃場D : 0.060	圃場D : 0.05/0.01
						圃場E : 0.070	圃場E : 0.05/0.02	圃場F : 0.025	圃場F : 0.02/<0.005
						圃場A : 0.055	圃場A : 0.041/0.0135	圃場B : 0.147	圃場B : 0.134/0.013
						圃場C : 0.127	圃場C : 0.100/0.0265	圃場D : 0.173	圃場D : 0.167/0.0055
						圃場E : 0.104	圃場E : 0.099/<0.005	圃場F : 0.173	圃場F : 0.167/0.0055
カンタローブ (果実)	6	200 g ai/L フロアブル	0.49~0.52 kg ai/ha 茎葉散布	1	3	圃場A : 0.173	圃場A : 0.167/0.0055	圃場B : 0.104	圃場B : 0.099/<0.005
						圃場C : 0.108	圃場C : 0.103/<0.005	圃場D : 0.112	圃場D : 0.094/0.0175
						圃場E : 0.096	圃場E : 0.090/0.006	圃場F : 0.185	圃場F : 0.180/<0.005
						圃場A : 0.125	圃場A : 0.12/0.005	圃場B : 0.115	圃場B : 0.11/<0.005
						圃場C : 0.025	圃場C : 0.02/<0.005	圃場D : 0.045	圃場D : 0.04/<0.005
						圃場E : 0.085	圃場E : 0.08/<0.005		
オレンジ (果実)	12	200 g ai/L フロアブル	0.50~0.53 kg ai/ha 茎葉散布	1	7	圃場A : 0.185	圃場A : 0.18/<0.005	圃場B : 0.155	圃場B : 0.15/<0.005
						圃場C : 0.235	圃場C : 0.23/<0.005	圃場D : 0.120	圃場D : 0.11/0.01
						圃場E : 0.125	圃場E : 0.12/0.005	圃場F : 0.095	圃場F : 0.09/<0.005
						圃場G : 0.075	圃場G : 0.07/<0.005	圃場H : 0.115	圃場H : 0.11/<0.005
						圃場I : 0.085	圃場I : 0.08/<0.005	圃場J : 0.135	圃場J : 0.13/<0.005
						圃場K : 0.155	圃場K : 0.15/<0.005	圃場L : 0.200	圃場L : 0.19/0.01
						圃場A : 1.160 (#)	圃場A : 1.10/0.06 (#)		
						圃場A : 0.150	圃場A : 0.11/0.04	圃場B : 0.050	圃場B : 0.04/0.01
						圃場C : 0.035	圃場C : 0.03/<0.005	圃場D : 0.075	圃場D : 0.07/<0.005
						圃場E : 0.145	圃場E : 0.14/<0.005	圃場F : 0.045	圃場F : 0.04/<0.005
						圃場A : 0.208	圃場A : 0.203/<0.005	圃場B : 0.260	圃場B : 0.255/<0.005
						圃場C : 0.440	圃場C : 0.435/<0.005	圃場D : 0.418	圃場D : 0.413/<0.005
	圃場E : 0.244	圃場E : 0.239/<0.005	圃場F : 0.383	圃場F : 0.378/<0.005					
	圃場G : 0.890	圃場G : 0.885/<0.005	圃場H : 0.657	圃場H : 0.652/<0.005					
圃場I : 0.215	圃場I : 0.21/<0.005								
すもも (果実)	6	200 g ai/L フロアブル	0.50~0.52 kg ai/ha 茎葉散布	1	3	圃場A : <0.015	圃場A : <0.01/<0.005	圃場B : 0.184	圃場B : 0.179/<0.005
						圃場C : 0.240	圃場C : 0.235/<0.005	圃場D : 0.106	圃場D : 0.101/<0.005
						圃場E : 0.021	圃場E : 0.016/<0.005	圃場F : 0.187	圃場F : 0.182/<0.005
						圃場A : 0.703 (#)	圃場A : 0.698/<0.005 (#)		
						圃場A : 0.150	圃場A : 0.11/0.04	圃場B : 0.050	圃場B : 0.04/0.01
						圃場C : 0.035	圃場C : 0.03/<0.005	圃場D : 0.075	圃場D : 0.07/<0.005
	圃場E : 0.145	圃場E : 0.14/<0.005	圃場F : 0.045	圃場F : 0.04/<0.005					
	圃場A : 0.208	圃場A : 0.203/<0.005	圃場B : 0.260	圃場B : 0.255/<0.005					
	圃場C : 0.440	圃場C : 0.435/<0.005	圃場D : 0.418	圃場D : 0.413/<0.005					
	圃場E : 0.244	圃場E : 0.239/<0.005	圃場F : 0.383	圃場F : 0.378/<0.005					
	圃場G : 0.890	圃場G : 0.885/<0.005	圃場H : 0.657	圃場H : 0.652/<0.005					
	圃場I : 0.215	圃場I : 0.21/<0.005							
すもも (果実)	1	200 g ai/L フロアブル	2.50 kg ai/ha 茎葉散布	1	3	圃場A : 0.703 (#)	圃場A : 0.698/<0.005 (#)		

フェナザキンの作物残留試験一覧表 (米国)

農作物	試験圃場数	試験条件			各化合物の残留濃度の合計 (mg/kg) ^{注1)}		各化合物の残留濃度 (mg/kg) ^{注2)} 【フェナザキン/代謝物M12】		
		剤型	使用量・使用方法	回数	経過日数				
おとうとう (果実)	6	200 g ai/L フロアブル	0.50 kg ai/ha 茎葉散布	1	0, 3, 7, 14 3	圃場A : 0.479	圃場A : 0.474/<0.005	圃場B : 0.493	圃場B : 0.488/<0.005
						圃場C : 0.921	圃場C : 0.914/0.0065	圃場D : 0.260	圃場D : 0.255/<0.005
						圃場E : 0.560	圃場E : 0.555/<0.005	圃場F : 0.841	圃場F : 0.836/<0.005
						圃場A : 0.523	圃場A : 0.518/<0.005	圃場B : 0.354	圃場B : 0.349/<0.005
						圃場C : 0.657	圃場C : 0.652/<0.005	圃場D : 1.177	圃場D : 1.17/0.007
						圃場E : 0.418	圃場E : 0.413/<0.005	圃場F : 0.564	圃場F : 0.559/<0.005
いちご (果実)	8	200 g ai/L フロアブル	0.49~0.52 kg ai/ha 茎葉散布	1	0, 1, 7, 10 1	圃場A : 0.188	圃場A : 0.183/<0.005	圃場B : 0.367	圃場B : 0.362/<0.005
						圃場C : 0.184	圃場C : 0.178/0.0055	圃場D : 0.247	圃場D : 0.242/<0.005
						圃場E : 0.189	圃場E : 0.184/<0.005	圃場A : 0.417	圃場A : 0.411/0.0055
						圃場B : 0.176	圃場B : 0.171/<0.005	圃場C : 0.240	圃場C : 0.234/0.0055
						圃場D : 0.249	圃場D : 0.231/0.0175	圃場E : 0.243	圃場E : 0.236/0.0065
						圃場F : 0.337	圃場F : 0.309/0.0275	圃場A : 0.325	圃場A : 0.32/<0.005
ラズベリー (果実)	5	200 g ai/L フロアブル	0.50~0.53 kg ai/ha 茎葉散布	1	0, 7, 10, 14 7	圃場B : 0.225	圃場B : 0.22/<0.005	圃場C : 0.215	圃場C : 0.20/0.015
						圃場D : 0.185	圃場D : 0.18/<0.005	圃場E : 0.105	圃場E : 0.10/<0.005
						圃場F : 0.075	圃場F : 0.07/<0.005	圃場G : 0.185	圃場G : 0.18/<0.005
						圃場H : 0.055	圃場H : 0.05/<0.005	圃場I : 0.055	圃場I : 0.05/<0.005
						圃場J : 0.335	圃場J : 0.33/<0.005	圃場K : 0.325	圃場K : 0.32/<0.005
						圃場L : 0.285	圃場L : 0.28/<0.005	圃場A : 0.54 ^{#1)} (#)	圃場A : 0.36/- (#)
ブルーベリー (果実)	6	200 g ai/L フロアブル	0.50~0.52 kg ai/ha 茎葉散布	1	0, 7, 10, 14 6	圃場B : 0.042 ^{#1)}	圃場B : 0.028/-	圃場C : 0.051 ^{#1)}	圃場C : 0.034/-
						圃場D : 0.113 ^{#1)}	圃場D : 0.075/-	圃場E : 0.030 ^{#1)}	圃場E : 0.020/-
						圃場F : 0.053 ^{#1)}	圃場F : 0.035/-	圃場G : 0.021 ^{#1)}	圃場G : 0.014/-
						圃場H : 0.182 ^{#1)}	圃場H : 0.121/-	圃場A : 0.981 ^{#1)} (#)	圃場A : 0.654/- (#)
						圃場B : 1.308 ^{#1)} (#)	圃場B : 0.872/- (#)	圃場A : 0.056	圃場A : 0.049/0.0065
						圃場B : 0.042	圃場B : 0.037/<0.005	圃場C : 0.050	圃場C : 0.045/<0.005
ぶどう (果実)	12	200 g ai/L フロアブル	0.49~0.51 kg ai/ha 茎葉散布	1	0, 7, 10, 14 7	圃場D : 0.087	圃場D : 0.082/<0.005	圃場E : 0.037	圃場E : 0.032/<0.005
						圃場F : 0.029	圃場F : 0.024/<0.005	圃場A : 0.045 ^{#1)}	圃場A : 0.030/-
						圃場B : 0.042 ^{#1)}	圃場B : 0.028/-	圃場C : 0.051 ^{#1)}	圃場C : 0.034/-
						圃場D : 0.113 ^{#1)}	圃場D : 0.075/-	圃場E : 0.030 ^{#1)}	圃場E : 0.020/-
						圃場F : 0.053 ^{#1)}	圃場F : 0.035/-	圃場G : 0.021 ^{#1)}	圃場G : 0.014/-
						圃場H : 0.182 ^{#1)}	圃場H : 0.121/-	圃場A : 0.981 ^{#1)} (#)	圃場A : 0.654/- (#)
アボカド ^{注3)} (果実)	6	200 g ai/L フロアブル	0.50~0.51 kg ai/ha 茎葉散布	1	8, 14, 21, 28, 35 21	圃場A : 0.045 ^{#1)}	圃場A : 0.030/-	圃場B : 0.042 ^{#1)}	圃場B : 0.028/-
						圃場C : 0.051 ^{#1)}	圃場C : 0.034/-	圃場D : 0.113 ^{#1)}	圃場D : 0.075/-
						圃場E : 0.030 ^{#1)}	圃場E : 0.020/-	圃場F : 0.053 ^{#1)}	圃場F : 0.035/-
						圃場G : 0.021 ^{#1)}	圃場G : 0.014/-	圃場H : 0.182 ^{#1)}	圃場H : 0.121/-
						圃場A : 0.981 ^{#1)} (#)	圃場A : 0.654/- (#)	圃場B : 1.308 ^{#1)} (#)	圃場B : 0.872/- (#)
						圃場C : 0.66 ^{#1)} (#)	圃場C : 0.44/- (#)	圃場A : 0.056	圃場A : 0.049/0.0065
パイナップル ^{注4)} (果実)	8	200 g ai/L フロアブル	2.00~2.21 kg ai/ha 茎葉散布	2	8, 14, 21, 28, 35 20	圃場D : 0.087	圃場D : 0.082/<0.005	圃場E : 0.037	圃場E : 0.032/<0.005
						圃場F : 0.029	圃場F : 0.024/<0.005	圃場A : 0.045 ^{#1)}	圃場A : 0.030/-
						圃場B : 0.042 ^{#1)}	圃場B : 0.028/-	圃場C : 0.051 ^{#1)}	圃場C : 0.034/-
						圃場D : 0.113 ^{#1)}	圃場D : 0.075/-	圃場E : 0.030 ^{#1)}	圃場E : 0.020/-
						圃場F : 0.053 ^{#1)}	圃場F : 0.035/-	圃場G : 0.021 ^{#1)}	圃場G : 0.014/-
						圃場H : 0.182 ^{#1)}	圃場H : 0.121/-	圃場A : 0.981 ^{#1)} (#)	圃場A : 0.654/- (#)
パイナップル ^{注4)} (果実)	2	10.0 kg ai/ha 茎葉散布		2	21	圃場A : 0.045 ^{#1)}	圃場A : 0.030/-	圃場B : 0.042 ^{#1)}	圃場B : 0.028/-
						圃場C : 0.051 ^{#1)}	圃場C : 0.034/-	圃場D : 0.113 ^{#1)}	圃場D : 0.075/-

フェナザキンの作物残留試験一覧表 (米国)

農作物	試験圃場数	試験条件			各化合物の残留濃度の合計 (mg/kg) ^{注1)}	各化合物の残留濃度 (mg/kg) ^{注2)} 【フェナザキン/代謝物M12】
		剤型	使用量・使用方法	回数		
ペカン (外果皮を除去した子実)	5	200 g ai/L フロアブル	0.49~0.50 kg ai/ha 茎葉散布	1	0, 7, 14, 21	圃場A : <0.015
					6	圃場B : <0.015
					7	圃場C : <0.015
						圃場D : <0.015
						圃場E : 0.019
アーモンド (仁部)	5	200 g ai/L フロアブル	0.49~0.53 kg ai/ha 茎葉散布	1	1, 7, 14, 21	圃場A : 0.016
					7	圃場B : <0.015
						圃場C : <0.015
						圃場D : <0.015
						圃場E : <0.015

- : 分析せず

(#)印で示した作物残留試験成績は、登録又は申請された適用の範囲内で行われていないことを示す。また、適用範囲内ではない試験条件を斜体で示した。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。

注1) フェナザキン及び代謝物M12の合計濃度 (フェナザキンに換算した値) を示した。

代謝物の測定値がない農作物は以下の方法で総残留濃度を算出した。

#1) 参照可能な補正係数が得られなかったため、作物残留試験成績で得られた補正係数のうち最大値の1.5をフェナザキンの濃度に乗じて総残留濃度を算出した。

注2) 当該農薬の登録又は申請された適用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濃度の最大値を示した。

代謝物M12の残留濃度は、フェナザキン濃度に換算した値で示した。

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。

注3) アボカドの作物残留試験のE圃場及びF圃場は同一圃場で実施されているため、最大値のE圃場を採用した。

注4) パインナッブルは、フィリピン、コスタリカ及び米国で実施された作物残留試験より米国の基準値が設定された。

フェナザキンの作物残留試験一覧表 (EU)

農作物	試験圃場数	試験条件				各化合物の残留濃度の合計 (mg/kg) ^{注1)}	各化合物の残留濃度 (mg/kg) ^{注2)} 【フェナザキン/代謝物M12】
		剤型	使用量・使用方法	回数	経過日数		
茶 (荒茶)	4	10%乳剤	0.1 kg ai/ha 茎葉散布	1	0, 3, 7, 10, 14	圃場A : 6.61 ^{#1)}	圃場A : 4.97/-
						圃場B : 3.67 ^{#1)}	圃場B : 2.76/-
						圃場C : 4.38 ^{#1)}	圃場C : 3.29/-
						圃場D : 6.18 ^{#1)}	圃場D : 4.65/-
茶 (浸出液)	4	10%乳剤	0.1 kg ai/ha 茎葉散布	1	0, 3, 7, 10, 14	圃場A : 0.28 ^{#1)}	圃場A : 0.21/-
						圃場B : 0.24 ^{#1)}	圃場B : 0.18/-
						圃場C : 0.19 ^{#1)}	圃場C : 0.14/-
						圃場D : 0.36 ^{#1)}	圃場D : 0.27/-

- : 分析せず

適用範囲内ではない試験条件を斜体で示した。

注1) フェナザキン及び代謝物M12の合計濃度 (フェナザキンに換算した値) を示した。

代謝物の測定値がない農作物は以下の方法で総残留濃度を算出した。

#1) 未成熟えんどうの作物残留試験成績 (PHI : 7日) より算出した補正係数1.33をフェナザキンの濃度に乗じて総残留濃度を算出した。

注2) 当該農薬の登録又は申請された適用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濃度の最大値を示した。

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。

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	国/地域 基準値 ppm	
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.3		IT		0.3: 米国	【米国ズッキーニ(0.04~0.13(n=5))】
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.3		IT		0.3: 米国	【米国ズッキーニ参照】
しろうり	0.3		IT		0.3: 米国	【米国ズッキーニ参照】
すいか(果皮を含む。)	0.3		IT		0.3: 米国	【米国ズッキーニ参照】
メロン類果実(果皮を含む。)	0.3		IT		0.3: 米国	【米国ズッキーニ参照】
まくわうり(果皮を含む。)	0.3		IT		0.3: 米国	【米国ズッキーニ参照】
その他のうり科野菜	0.3		IT		0.3: 米国	【米国ズッキーニ参照】
未成熟えんどう	0.4		IT		0.4: 米国	【米国未成熟いんげん(0.090~0.180(n=6))】
未成熟いんげん	0.4		IT		0.4: 米国	【米国未成熟いんげん参照】
えだまめ	0.4		IT		0.4: 米国	【米国未成熟いんげん参照】
その他の野菜	0.4		IT		0.4: 米国	【米国未成熟いんげん参照】
みかん(外果皮を含む。)	0.4		IT		0.4: 米国	【米国オレンジ(0.07~0.23(n=12))】
なつみかんの果実全体	0.4		IT		0.4: 米国	【米国オレンジ参照】
レモン	0.4		IT		0.4: 米国	【米国オレンジ参照】
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	0.4		IT		0.4: 米国	【米国オレンジ参照】
グレープフルーツ	0.4		IT		0.4: 米国	【米国オレンジ参照】
ライム	0.4		IT		0.4: 米国	【米国オレンジ参照】
その他のかんきつ類果実	0.4		IT		0.4: 米国	【米国オレンジ参照】
もも(果皮及び種子を含む。)	2		IT		2: 米国	【米国おうとう(0.255~0.914(n=6))】
ネクタリン	2		IT		2: 米国	【米国おうとう参照】
あんず(アブリコットを含む。)	2		IT		2: 米国	【米国おうとう参照】
すもも(プルーンを含む。)	2		IT		2: 米国	【米国おうとう参照】
うめ	2		IT		2: 米国	【米国おうとう参照】
おうとう(チェリーを含む。)	2	2		2		
いちご	2		IT		2: 米国	【0078~1.17(n=8)(米国)】
ラズベリー	0.7		IT		0.7: 米国	【0.178~0.362(n=5)(米国)】
ブラックベリー	0.7		IT		0.7: 米国	【米国ラズベリー参照】
ブルーベリー	2		IT		2: 米国	【米国いちご参照】
クランベリー	2		IT		2: 米国	【米国いちご参照】
ハuckleベリー	0.8		IT		0.8: 米国	【米国ブルーベリー(0.171~0.411(n=6))】
その他のベリー類果実	2		IT		2: 米国	【米国いちご参照】
ぶどう	0.7		IT		0.7: 米国	【0.05~0.33(n=12)(米国)】
アボカド	0.2		IT		0.15: 米国	【0.032~0.082(n=5)(米国)】
パイナップル	0.2		IT		0.2: 米国	【0.014~0.121(n=8)(米国)】
パッションフルーツ	0.7		IT		0.7: 米国	【米国ぶどう参照】
その他の果実	2		IT		2: 米国	【米国おうとう参照】
ぎんなん	0.02		IT		0.02: 米国	【米国ペカン(<0.01~0.014(n=5)、アーモンド<0.01~0.011(n=5))】
くり	0.02		IT		0.02: 米国	【米国ペカン、アーモンド参照】
ペカン	0.02		IT		0.02: 米国	【米国ペカン、アーモンド参照】
アーモンド	0.02	0.02	IT		0.02: 米国	【米国ペカン、アーモンド参照】
くるみ	0.02		IT		0.02: 米国	【米国ペカン、アーモンド参照】
その他のナッツ類	0.02		IT		0.02: 米国	【米国ペカン、アーモンド参照】
茶	10	10			10: EU	【2.76~4.97(n=4)(EU)】
ホップ	30		IT	30		
その他のスパイス	0.4		IT		0.4: 米国	【米国オレンジ参照】

「登録有無」の欄に「IT」の記載があるものは、インポートトランス申請に基づく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。

フェナザキンの推定摂取量 (単位: µg/人/day)

食品名	基準値案 (ppm)	暴露評価に 用いた数値 (ppm)	国民全体 (1歳以上) TMDI	国民全体 (1歳以上) EDI	幼児 (1~6歳) TMDI	幼児 (1~6歳) EDI	妊婦 TMDI	妊婦 EDI	高齢者 (65歳以上) TMDI	高齢者 (65歳以上) EDI
きゅうり (ガーキンを含む。)	0.3	0.087	6.2	1.8	2.9	0.8	4.3	1.2	7.7	2.2
かぼちゃ (スカッシュを含む。)	0.3	0.087	2.8	0.8	1.1	0.3	2.4	0.7	3.9	1.1
しろうり	0.3	0.087	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.1
すいか (果皮を含む。)	0.3	0.087	2.3	0.7	1.7	0.5	4.3	1.3	3.4	1.0
メロン類果実 (果皮を含む。)	0.3	0.087	1.1	0.3	0.8	0.2	1.3	0.4	1.3	0.4
まくわうり (果皮を含む。)	0.3	0.087	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0
その他のうり科野菜	0.3	0.087	0.8	0.2	0.4	0.1	0.2	0.1	1.0	0.3
未成熟えんどう	0.4	0.130	0.6	0.2	0.2	0.1	0.1	0.0	1.0	0.3
未成熟いんげん	0.4	0.130	1.0	0.3	0.4	0.1	0.0	0.0	1.3	0.4
えだまめ	0.4	0.130	0.7	0.2	0.4	0.1	0.2	0.1	1.1	0.4
その他の野菜	0.4	0.130	5.4	1.7	2.5	0.8	4.0	1.3	5.6	1.8
みかん (外果皮を含む。)	0.4	0.140	7.1	2.5	6.6	2.3	0.2	0.1	10.5	3.7
なつみかんの果実全体	0.4	0.140	0.5	0.2	0.3	0.1	1.9	0.7	0.8	0.3
レモン	0.4	0.140	0.2	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2	0.1
オレンジ (ネーブルオレンジを含む。)	0.4	0.140	2.8	1.0	5.8	2.0	5.0	1.8	1.7	0.6
グレープフルーツ	0.4	0.140	1.7	0.6	0.9	0.3	3.6	1.2	1.4	0.5
ライム	0.4	0.140	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
その他のかんきつ類果実	0.4	0.140	2.4	0.8	1.1	0.4	1.0	0.4	3.8	1.3
もも (果皮及び種子を含む。)	2	0.592	6.8	2.0	7.4	2.2	10.6	3.1	8.8	2.6
ネクタリン	2	0.592	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1
あんず (アブリコットを含む。)	2	0.592	0.4	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.8	0.2
ずも (プルーンを含む。)	2	0.592	2.2	0.7	1.4	0.4	1.2	0.4	2.2	0.7
うめ	2	0.592	2.8	0.8	0.6	0.2	1.2	0.4	3.6	1.1
おうとう (チェリーを含む。)	2	0.592	0.8	0.2	1.4	0.4	0.2	0.1	0.6	0.2
いちご	2	0.530	10.8	2.9	15.6	4.1	10.4	2.8	11.8	3.1
ラズベリー	0.7	0.235	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0
ブラックベリー	0.7	0.235	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0
ブルーベリー	2	0.530	2.2	0.6	1.4	0.4	1.0	0.3	2.8	0.7
クランベリー	2	0.530	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1
ハuckleベリー	0.8	0.277	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0
その他のベリー類果実	2	0.530	0.2	0.1	0.2	0.1	0.4	0.1	0.2	0.1
ぶどう	0.7	0.198	6.1	1.7	5.7	1.6	14.1	4.0	6.3	1.8
アボカド	0.2	0.05	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0
パイナップル	0.2	0.067	0.3	0.1	0.5	0.2	0.3	0.1	0.3	0.1
パッションフルーツ	0.7	0.198	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0
その他の果実	2	0.592	2.4	0.7	0.8	0.2	1.8	0.5	3.4	1.0
きんなん	0.02	0.016	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
くり	0.02	0.016	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ペカン	0.02	0.016	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
アーモンド	0.02	0.016	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
くるみ	0.02	0.016	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
その他のナッツ類	0.02	0.016	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
茶	10	0.268	66.0	1.8	10.0	0.3	37.0	1.0	94.0	2.5
ホップ	30	14.742	3.0	1.5	3.0	1.5	3.0	1.5	3.0	1.5
その他のスパイス	0.4	0.140	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0
計			140.6	24.9	74.2	20.1	110.9	23.6	183.8	30.3
ADI比 (%)			55.5	9.8	97.7	26.5	41.2	8.8	71.2	11.8

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

EDI: 推定1日摂取量 (Estimated Daily Intake)

EDI試算法: 作物残留試験成績の平均値×各食品の平均摂取量

EDI試算の暴露評価に用いた数値には、暴露評価対象であるフェナザキン及び代謝物M12をフェナザキンに換算した濃度の合計濃度を用いた。

国際基準を参照したのものについては、JMPRの評価に用いられた残留試験データを用いてEDI試算をした。なお、JMPRの暴露評価対象がフェナザキンのみであるため、以下を行った。

・おうとう (チェリーを含む。): JMPRの評価に用いた作物残留試験と同じ試験結果で評価しているため核果類グループと同じ値でEDI試算を行った。

・ホップ: ホップの作物残留試験より算出した補正係数 (1.638) を用いて、JMPRのホップのSTMRを補正した。

茶については、未成熟えんどうの作物残留試験成績 (PHI: 7日) より算出した補正係数1.33をフェナザキンの濃度に乗じて総残留濃度を算出した浸出液における作物残留試験結果を用いてEDI試算をした。

フェナザキンの推定摂取量（短期）：国民全体(1歳以上)

食品名 (基準値設定対象)	食品名 (ESTI推定対象)	基準値案 (ppm)	評価に用いた 数値 (ppm)	ESTI ($\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/day)	ESTI/ARFD (%)
きゅうり (ガーキンを含む。)	きゅうり	0.3	○ 0.135	0.9	1
かぼちゃ (スカッシュを含む。)	かぼちゃ	0.3	○ 0.135	1.3	1
	ズッキーニ	0.3	○ 0.135	1.0	1
しろうり	しろうり	0.3	○ 0.135	1.1	1
すいか (果皮を含む。)	すいか	0.3	○ 0.135	4.4	4
メロン類果実 (果皮を含む。)	メロン	0.3	○ 0.135	2.3	2
その他のうり科野菜	とうがん	0.3	○ 0.135	2.3	2
	にがうり	0.3	○ 0.135	1.1	1
未成熟えんどう	未成熟えんどう (さや)	0.4	○ 0.185	0.3	0
	未成熟えんどう (豆)	0.4	○ 0.185	0.3	0
未成熟いんげん	未成熟いんげん	0.4	○ 0.185	0.4	0
えだまめ	えだまめ	0.4	○ 0.185	0.5	1
その他の野菜	ずいき	0.4	○ 0.185	1.9	2
	もやし	0.4	○ 0.185	0.4	0
	れんこん	0.4	○ 0.185	1.2	1
	そら豆 (生)	0.4	○ 0.185	0.5	1
みかん (外果皮を含む。)	みかん	0.4	○ 0.235	2.2	2
なつみかんの果実全体	なつみかん	0.4	○ 0.235	2.9	3
レモン	レモン	0.4	○ 0.235	0.5	1
オレンジ (ネーブルオレンジを含む。)	オレンジ	0.4	○ 0.235	2.2	2
	オレンジ果汁	0.4	○ 0.130	1.3	1
グレープフルーツ	グレープフルーツ	0.4	○ 0.235	4.0	4
その他のかんきつ類果実	きんかん	0.4	○ 0.235	0.6	1
	ぼんかん	0.4	○ 0.235	2.5	3
	ゆず	0.4	○ 0.235	0.4	0
	すだち	0.4	○ 0.235	0.4	0
もも (果皮及び種子を含む。)	もも	2	○ 0.921	12.5	10
すもも (ブルーンを含む。)	ブルーン	2	○ 0.921	5.4	5
うめ	うめ	2	○ 0.921	1.3	1
おうとう (チェリーを含む。)	おうとう	2	○ 0.921	2.3	2
いちご	いちご	2	○ 1.177	4.5	5
ブルーベリー	ブルーベリー	2	○ 1.177	1.7	2
ぶどう	ぶどう	0.7	○ 0.335	4.5	5
アボカド	アボカド	0.2	○ 0.087	0.6	1
パイナップル	パイナップル	0.2	○ 0.182	2.7	3
その他の果実	いちじく	2	○ 0.921	7.1	7
ぎんなん	ぎんなん	0.02	○ 0.015	0.0	0
くり	くり	0.02	○ 0.015	0.0	0
アーモンド	アーモンド	0.02	○ 0.015	0.0	0
くるみ	くるみ	0.02	○ 0.015	0.0	0
茶	緑茶類	10	○ 0.260	0.2	0
ホップ	ホップ	30	○ 14.742	0.3	0

ESTI：短期推定摂取量 (Estimated Short-Term Intake)

ESTI/ARFD(%)の値は、有効数字1桁 (値が100を超える場合は有効数字2桁) とし四捨五入して算出した。

○：作物残留試験における最高残留濃度 (HR) 又は中央値 (STMR) を用いて短期摂取量を推計した。

暴露評価に用いた数値には、暴露評価対象であるフェナザキン及び代謝物M12をフェナザキンに換算した濃度の合計濃度を用いた。

国際基準を参照したものについては、JMPRの評価に用いられた残留試験データを用いてESTI試算をした。なお、JMPRの暴露評価対象がフェナザキンのみであるため、以下を行った。

・おうとう (チェリーを含む。)：JMPRの評価に用いた作物残留試験と同じ試験結果で評価しているため核果類グループと同じ最高残留濃度 (HR) を用いて短期摂取量を推計した。

・ホップ：ホップの作物残留試験より算出した補正係数 (1.638) を用いて、JMPRのホップのSTMRを補正した。

茶については、浸出液における作物残留試験結果を用いて試算をした。

フェナザキンの推定摂取量（短期）：幼小児（1～6歳）

食品名 (基準値設定対象)	食品名 (ESTI推定対象)	基準値案 (ppm)	評価に用いた 数値 (ppm)	ESTI ($\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重 /day)	ESTI/ARFD (%)
きゅうり（ガーキンを含む。）	きゅうり	0.3	○ 0.135	2.0	2
かぼちゃ（スカッシュを含む。）	かぼちゃ	0.3	○ 0.135	2.2	2
すいか（果皮を含む。）	すいか	0.3	○ 0.135	11.7	10
メロン類果実（果皮を含む。）	メロン	0.3	○ 0.135	4.0	4
未成熟えんどう	未成熟えんどう（さや）	0.4	○ 0.185	0.2	0
	未成熟えんどう（豆）	0.4	○ 0.185	0.3	0
未成熟いんげん	未成熟いんげん	0.4	○ 0.185	0.7	1
えだまめ	えだまめ	0.4	○ 0.185	0.5	1
その他の野菜	もやし	0.4	○ 0.185	0.8	1
	れんこん	0.4	○ 0.185	1.9	2
みかん（外果皮を含む。）	みかん	0.4	○ 0.235	6.4	6
オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）	オレンジ	0.4	○ 0.235	6.3	6
	オレンジ果汁	0.4	○ 0.13	2.3	2
もも（果皮及び種子を含む。）	もも	2	○ 0.921	39.1	40
うめ	うめ	2	○ 0.921	3.1	3
いちご	いちご	2	○ 1.177	12.7	10
ぶどう	ぶどう	0.7	○ 0.335	10.3	10
パイナップル	パイナップル	0.2	○ 0.182	5.8	6
茶	緑茶類	10	○ 0.26	0.3	0

ESTI：短期推定摂取量（Estimated Short-Term Intake）

ESTI/ARFD(%)の値は、有効数字1桁（値が100を超える場合は有効数字2桁）とし四捨五入して算出した。

○：作物残留試験における最高残留濃度（HR）又は中央値（STMR）を用いて短期摂取量を推計した。

暴露評価に用いた数値には、暴露評価対象であるフェナザキン及び代謝物M12をフェナザキンに換算した濃度の合計濃度を用いた。

茶については、浸出液における作物残留試験結果を用いて試算をした。

(参考)

これまでの経緯

平成26年10月6日	インポートトレランス申請（茶、アーモンド等）
平成27年11月16日	厚生労働大臣から食品安全委員会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28年10月25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
平成29年2月1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
平成29年7月19日	残留農薬基準告示
令和元年9月25日	インポートトレランス申請（アボカド、パイナップル等）
令和3年2月9日	厚生労働大臣から食品安全委員会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
令和3年5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
令和3年10月18日	薬事・食品衛生審議会へ諮問
令和3年10月22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]

- 穂山 浩 学校法人星薬科大学薬学部薬品分析化学研究室教授
石井 里枝 埼玉県衛生研究所副所長（兼）食品微生物検査室長
井之上 浩一 学校法人立命館立命館大学薬学部薬学科臨床分析化学研究室教授
大山 和俊 一般財団法人残留農薬研究所化学部長
折戸 謙介 学校法人麻布獣医学園理事（兼）麻布大学獣医学部生理学教授
加藤 くみ子 学校法人北里研究所北里大学薬学部分析化学教室教授
魏 民 公立大学法人大阪大阪市立大学大学院医学研究科
環境リスク評価学准教授
佐藤 洋 国立大学法人岩手大学農学部共同獣医学科比較薬理毒性学研究室教授
佐野 元彦 国立大学法人東京海洋大学学術研究院海洋生物資源学部門教授
須恵 雅之 学校法人東京農業大学応用生物科学部農芸化学科
生物有機化学研究室准教授
瀧本 秀美 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
国立健康・栄養研究所栄養疫学・食育研究部長
中島 美紀 国立大学法人金沢大学ナノ生命科学研究所
薬物代謝安全性学研究室教授
永山 敏廣 学校法人明治薬科大学薬学部特任教授
根本 了 国立医薬品食品衛生研究所食品部第一室長
野田 隆志 一般社団法人日本植物防疫協会信頼性保証室付技術顧問
二村 睦子 日本生活協同組合連合会常務理事

(○：部会長)

答申（案）

フェナザキン

食品名	残留基準値 ppm
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
しろうり	0.3
すいか（果皮を含む。）	0.3
メロン類果実（果皮を含む。）	0.3
まくわうり（果皮を含む。）	0.3
その他のうり科野菜 ^{注1)}	0.3
未成熟えんどう	0.4
未成熟いんげん	0.4
えだまめ	0.4
その他の野菜 ^{注2)}	0.4
みかん（外果皮を含む。）	0.4
なつみかんの果実全体	0.4
レモン	0.4
オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）	0.4
グレープフルーツ	0.4
ライム	0.4
その他のかんきつ類果実 ^{注3)}	0.4
もも（果皮及び種子を含む。）	2
ネクタリン	2
あんず（アプリコットを含む。）	2
すもも（プルーンを含む。）	2
うめ	2
おうとう（チェリーを含む。）	2
いちご	2
ラズベリー	0.7
ブラックベリー	0.7
ブルーベリー	2
クランベリー	2
ハuckleベリー	0.8
その他のベリー類果実 ^{注4)}	2
ぶどう	0.7
アボカド	0.2
パイナップル	0.2
パッションフルーツ	0.7
その他の果実 ^{注5)}	2

食品名	残留基準値
	ppm
ぎんなん	0.02
くり	0.02
ペカン	0.02
アーモンド	0.02
くるみ	0.02
その他のナッツ類 ^{注6)}	0.02
茶	10
ホップ	30
その他のスパイス ^{注7)}	0.4

注1) 「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり（ガーキンを含む。）、かぼちゃ（スカッシュを含む。）、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2) 「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3) 「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（ネーブルオレンジを含む。）、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4) 「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5) 「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（アプリコットを含む。）、すもも（プルーンを含む。）、うめ、おうとう（チェリーを含む。）、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6) 「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7) 「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（ネーブルオレンジを含む。）の果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。