

2020年3月  
食品衛生分科会

意見・照会事項

○五十君委員

|          |  |
|----------|--|
| 議題       | 審議事項②食品中の農薬等の残留基準の設定について   |
| ご意見・ご質問等 | <p>P.23の（別紙1）ベンズピリモキサンの基準値案一覧表につきまして質問です。</p> <p>基準値案の欄を見ていきますと、<br/>牛の筋肉、豚の筋肉、その他... 動物の筋肉について、太枠で0.01ppmとなっております。<br/>欄外（表の下）を見ますと、”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”となっておりますが、これらにつきましては、国際基準や外国基準値は特に示されておらず、脚注の表現が適切でないように思います。</p> <p>また、この表の下にゆきますと、牛の食用部分、豚の食用部分、その他の... 食用部分について、基準値案は、0.07ppmとなっております。食用部分は、一般的には筋肉や内臓で、食肉と言えは多くの場合は筋肉を指すと思われそうですが、上の筋肉の基準案と食用部分の基準値が違っております。これらの値が違うことをどのように解釈すれば良いのでしょうか。</p> <p>鶏についても、同様です。</p> <p>以上</p>   |
| 回答       | <p>今回太枠を付した部位に関しましては、残留濃度が低い（一律基準 0.01ppm を超えないレベル）ことを踏まえ申請（農林水産省からの依頼）はされておりましたが、より適切に暴露評価を行う等の観点から、基準値（いずれも 0.01ppm）を設定しました。</p> <p>申請に基づかずに暫定基準以外の基準を見直す事例としては、国際基準の参照によるものが多いため、現在の注釈においては国際基準の参照を例示として示しておりましたが、今回の事例のようにそうではない事例も存在することから、今後は、混乱を避けるため、単に「申請に基づかず暫定基準以外の基準を見直すもの」との注釈とさせていただきます。</p> <p>また、「食用部分」につきましては、資料の別紙2（答申案）の注2に記載の通り、「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」を指しており、筋肉を除いております。このように「食用部分」には様々な部分を含むことから、ベンズピリモキサンの「食用部分」の基準値設定に当たっては、家畜残留試験で試験成績が得られている部位（筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓）の中で残留濃度が高い部位の推定残留濃度を参照して、基準値を設定しております。なお、当該基準値を設定した場合の暴露評価を実施し、問題ないことを確認しております。</p> |

○稲見委員

|          |  |
|----------|--|
| 議題       | 審議事項①「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」における水牛乳にかかる規格基準の設定について  |
| ご意見・ご質問等 | 「乳」及び「乳製品」の一部の定義に「生水牛乳」が追加されることになった場合、食品表示法の特定原材料の「乳」の範囲に水牛乳が含まれるようになると理解してよいか。  |
| 回答       | 食品表示法につきましては消費者庁の所管ではありますが、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の定義に「生水牛乳」が追加された以降においても、水牛乳は特定原材料の「乳」の範囲に含まれないと承知しています。なお、アレルギーの表示対象範囲は、消費者庁が引き続き健康被害調査を踏まえ検討を行っていくと承知しております。 |

○佐藤委員

|          |  |
|----------|--|
| 議題       | 審議事項①「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」における水牛乳に係る規格基準の設定について   |
| ご意見・ご質問等 | <p>生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳の並びは、何の順でしょうか。</p> <p>水牛乳の生産量は牛乳に次いで多く、種としても山羊や羊に比べて近いので、2番目でもよいような気がいたします。</p> <p>P8（七）乳等の成分規格の試験法<br/>（1）乳及び乳製品<br/>8 乳及び乳製品の細菌数の測定法<br/>a 生乳、生山羊乳及び生水牛乳の直接個体鏡検法による細菌数の測定法<br/>・「生水牛乳」に下線が必要と思われます。</p> |
| 回答       | <p>生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳の並びは乳等省令に規定された順番となっております。乳等省令制定時には、生乳、生山羊乳のみが規定されており、昭和60年に生めん羊乳が規定されております。</p> <p>P8のご指摘の箇所につきましては記載漏れがございました。ご指摘いただきありがとうございます。</p>   |

|          |   |
|----------|---|
| 議題       | 審議事項③ 農薬等の告示試験法の設定について  |
| ご意見・ご質問等 | <p>p27 4行目<br/>0.00025mg/1 の「1」は「L」でしょうか。</p> <p>P29 d 測定条件 4行目<br/>0.1vol%酢酸及び0.1vol%酢酸・アセトニトリル溶液（3：1）は、p29 1行目に合わせると、0.1vol%酢酸及び0.1vol%酢酸・アセトニトリル溶液の混液（3：1）でしょうか。</p> |
| 回答       | ご指摘のとおり修正します。   |

|          |   |
|----------|---|
| 議題       | 報告事項②食品中の農薬等の残留基準の設定について  |
| ご意見・ご質問等 | <p>アルドリン及びディルドリンの別紙1等<br/>網掛け及び太枠については、表の下に説明があります。斜線（すいかの基準値案等の／）の説明も入れてはいかがでしょうか。</p> |

|    |  |
|----|--|
| 回答 | <p>斜線は、当該食品区分の新設等に伴う削除を示します。</p> <p>例えば、「すいか」に設定されているアルドリン及びディルドリンについては、現行の残留基準値を削除し、「すいか（果皮を含む。）」として残留基準値を設定します。</p> <p>報告書の注釈の記載内容については、今後検討してまいります。</p> |
|----|--|

○松崎委員

|                 |  |
|-----------------|--|
| <p>議題</p>       | <p>審議事項①「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」における水牛乳に係る規格基準の設定について</p>  |
| <p>ご意見・ご質問等</p> | <p>p 5<br/>         現行の乳等省令の生乳に係る微生物の基準は、細菌数（直接個体鏡検法）であり、生菌数とは単純に比較することはできないが、1 ml 当たり 400 万以下と定められている。なお、EU 規則では、牛以外の生乳に係る生菌数の基準は <math>150 \times 10^4</math> cfu/ml 未満となっており、インドでは、生乳に係る生菌数の基準はない。（表 7、表 8 参照）</p> <p>とありますが<br/>         細菌数による基準と 生菌数による基準の 違いについて なにか参考になる資料等ありましたら お教えください</p> <p>今回の改正は 「細菌数で管理する」という理解でよろしいでしょうか</p> <p>また 検査のタイミングはどのように決められているのでしょうか<br/>         インドの水牛乳の場合 インドで出荷される前？<br/>         輸入されて 日本で加工する前？<br/>         （すみません 素朴な質問です）</p>  |
| <p>回答</p>       | <p>○ 細菌数による基準と生菌数による基準の違いについて<br/>         生菌数とは、標準平板培養法等によって計測される細菌数を意味します。<br/>         そのため、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」で規定する細菌数（直接個体鏡検法）と細菌数（標準平板培養法）（いわゆる生菌数）の違いについて説明いたします。<br/>         直接個体鏡検法は、細菌を染色した後、顕微鏡を用いて染色された細菌の数を計測する方法であり、生菌と死菌は区別されず染色されるため、死菌も細菌数として計測されます。<br/>         標準平板培養法は、寒天培地で培養し増殖したコロニー（集落）数を計測する方法であり、死菌は増殖しないため計測されません。<br/>         このように、計測する対象が異なっているため、細菌数（直接個体鏡検法）と細菌数（標準平板培養法）を単純に比較することはできません。<br/>         なお、現在、生乳及び生山羊乳（搾取したままの乳）は直接個体鏡検法を用いて細菌数を測定することとなっており、牛乳等（加熱殺菌等して直接飲用に供する乳）は標準平板培養法を用いて測定することとなっております。<br/>         また、今回の改正は、生水牛乳を「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」における「乳」の定義に含めることにより、生水牛乳及び生水牛乳製品を現行の乳及び乳製品と同じ規格基準で管理するものです。</p> <p>○ 生水牛乳の成分規格に係る検査について<br/>         生乳の成分規格に係る検査のタイミングにつきましては、乳等省令において規定されていませんが、一般的に国内では貯蔵施設又は製造施設での受入の段階で検査をされているものと承知しております。</p> |

| 議題       | 審議事項②食品中の農薬等の残留基準の設定について   |
|----------|--|
| ご意見・ご質問等 | <p>P11 イプフルフェノキン<br/> 作用機構 新規骨格を有する殺菌剤である。詳細は不明であるが、既存の殺菌剤（DMI 剤、QoI 剤、SDHI 剤等）とは異なる作用機構により作用を示すと考えられている。<br/> 適用作物／適用病害虫等 りんご／うどんこ病 等<br/> 我が国の登録状況 農薬：登録されていない。<br/> 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。<br/> 米国、カナダ、EU、豪州及びニュージーランドについて調査した結果、いずれの国及び地域においても基準値が設定されていない。</p> <p>P19 ブロフラニリド<br/> 我が国の登録状況 農薬：登録されていない。<br/> 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。<br/> 米国、カナダ、EU、豪州及びニュージーランドについて調査した結果、いずれの国及び地域においても基準値が設定されていない。</p> <p>P23 ベンズピリモキサソ<br/> 作用機構 新規骨格を有する殺虫剤である。水稻ウンカ類・ツマグロヨコバイ<br/> 幼虫の脱皮時に作用して脱皮異常を引き起こし、殺虫効果を示すと考えられている。詳細な作用機序は明確となっていない。<br/> 適用作物／適用病害虫等 稲／ウンカ類幼虫等<br/> 我が国の登録状況 農薬：登録されていない。<br/> 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。<br/> 米国、カナダ、EU、豪州及びニュージーランドについて調査した結果、いずれの国及び地域においても基準値が設定されていない。</p> <p>以上3つの 農薬として登録を申請されているものですが<br/> 「 JMPR で毒性評価がなく、国際基準もない諸外国にも基準値がない」ということは<br/> ・これまで あまり使用されていないのでまだ基準が定められていない<br/> ・諸外国では基準を定めずに（特に危険と受け止められずに）使用されているが<br/> 日本での使用にあたっては基準を定めようとしている<br/> どちらの考え方で でしょうか</p> <p>諸外国で基準がない ということは 輸入されているものについては どのくらい使われているか はっきりせず「この基準ができることで より日本では安全性が高まる」<br/> と考えることができるのでしょうか？</p> |

|    |  |
|----|--|
| 回答 | 御指摘の3剤は今般、国内での登録申請があったことから、基準を定めることとしていますが、いずれも日本企業により開発されたもので、現時点では主要5か国（米国、カナダ、EU、豪州及びニュージーランド）いずれにおいても農業用途での使用の登録はないと承知しています。なお、仮に海外で使用される場合にも、国内への輸入品は基準に従う必要がありますので、輸入品も含め安全性は担保されるものと考えます。 |
|----|--|

|          |  |
|----------|--|
| 議題       | 報告事項② 食品中の農薬等の残留基準の設定について  |
| ご意見・ご質問等 | <p>P62</p> <p>カリバリル ※2：国際基準が設定されているが、暴露評価で許容範囲を超えることから基準値を設定しないこととした。</p> <p>とありますが 「基準値を設定しない」→ 認めない ということでしょうか？</p>  |
| 回答       | <p>今回御指摘のカルバリルの※2を付した食品を含め、農薬等全般において、基準を設定しない食品については、一律基準 0.01 ppm で規制がされます。</p> <p>食品衛生法第 11 条 3 項において、農薬等について個別に基準が定められている場合を除き、「人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬食審の意見を聴いて定める量」を超えて残留する食品は販売等してはならないとされており、この「人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬食審の意見を聴いて定める量」が 0.01 ppm（一律基準）です。</p> <p>ご指摘の※2の記載内容については、より適切な表現となるよう今後検討いたします。</p> |



○二村委員

|          |  |
|----------|--|
| 議題       | 令和2年度輸入食品監視指導計画（案）とその概要について  |
| ご意見・ご質問等 | <p>参考資料4の18ページの別表第2に、定期的確認事項として「定期的なゲノム編集技術応用食品の有無の確認」が記載されており、これに沿って輸入者への指導等が行われるものと思います。</p> <p>一方で、輸入食品について届出に漏れがないようにするには、諸外国への日本の制度の周知も重要と考えます。この点について現状の対応状況（例えば大使館への説明等周知のための施策、諸外国での流通状況の把握のための施策等）についてご説明いただければ幸いです。</p>  |
| 回答       | <p>厚生労働省では、「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領」の施行に際して、</p> <p>①在日本各国大使館の食品担当者への取扱要領の説明<br/>         ②各国在外日本大使館を通じた取扱要領の周知<br/>         ③厚生労働省ホームページへの取扱要領（英語版を含む）の掲載</p> <p>を行い諸外国や輸入者への「取扱要領」の周知を図ってきたところです。</p> <p>また、諸外国における開発や規制の状況等についても、調査事業を通じて把握することとしています。</p> <p>引き続き、輸入者等に対して、検疫所での説明会等を通じて周知を行ってまいります。</p> |

|          |  |
|----------|--|
| 議題       | その他（ゲノム編集技術応用食品について）   |
| ご意見・ご質問等 | <p>ゲノム編集技術応用食品をめぐっては、昨年9月13日の分科会で、地方別の意見交換会について、説明時間が長く十分に質疑や意見交換が行われていない点を指摘し、今後、場の持ち方や説明の仕方の工夫を行いながらリスクコミュニケーションを強化するよう意見を述べさせていただきました。</p> <p>ゲノム編集技術応用食品は実用化に向けた動きが行われていると認識しています。2020年度もゲノム編集技術の応用について、また食品における届出制度に関して、消費者や事業者、報道関係者等に向けた正確な情報提供や意見交換の場の設定をお願いします。</p> |
| 回答       | <p>厚生労働省では、今後も、ホームページの充実、パンフレットやQAの作成、意見交換会や説明会等の開催により、ゲノム編集技術応用食品のリスクコミュニケーションに努めてまいります。</p>  |

○藤原委員

|          |   |
|----------|---|
| 議題       | 審議事項①「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」における水牛乳に係る規格基準の設定について  |
| ご意見・ご質問等 | <p>1. 日本では、「乳」を定義するにあたって列挙方式を採用しており、国際標準と異なる。今後ほかの乳が増えていく可能性に備えて、定義自体を改めることは検討しないのか？その理由を併せて教えていただきたい。</p> <p>2. 市中にはすでに多くの水牛乳関連製品（モッツァレラチーズ等）が流通しているが、従来の管理基準は何に依拠していたか？</p> <p>3. 従来、水牛乳関連製品を扱っていた業者に対する具体的な影響は？</p>  |
| 回答       | <p>1. 食品の安全性の確保に関する施策を策定するに当たっては人の健康に及ぼす影響について評価がなされる必要があるため、今後も、必要に応じて、国内における公衆衛生上のリスク等を考慮して対応してまいります。</p> <p>2. 昭和34年の厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」によりその他の酪農製品として管理されていたと承知しています。</p> <p>3. 国内に流通する食品については、一般的に、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年8月29日厚生労働省告示第301号）に基づき、衛生確保等がなされていると承知しております。</p> <p>本改正により水牛乳製品に乳等省令の規格基準が適用されることとなりますが、主な変更点としては、現在国内に流通する水牛乳製品の大部分を占めるモッツァレラチーズに対してリステリア・モノサイトゲネスに係る成分規格が適用されることとなります。</p> <p>ただし、平成26年にナチュラルチーズに対してリステリア・モノサイトゲネスに係る成分規格が規定された際の「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&amp;Aについて」においては、「乳等省令の対象となっていない獣畜の乳を原料としたチーズについてはリステリアの基準値が直ちに適用されるものではありませんが、リステリア汚染の可能性も考えられることから、乳等省令に規定されるナチュラルチーズと同様のリステリアのリスク低減のための対策は必要」とされており、これまでもリステリア・モノサイトゲネスの対策の必要性については周知してきております。</p> |