

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
83	5	大豆から外皮を取り除いたものを加工すると、「大豆油」と「脱脂大豆」に分かれる。「大豆油」は粗製・精製共に加工食品基準に入っており61品目となっているが、「脱脂大豆」はこの範疇に入っていない。従って、「小麦粉」と「小麦ふすま」が基準値として存在する小麦と同様に考えると、「脱脂大豆」を加工食品の基準に入れることが妥当と考える。	鹿沼 伸	D23	今回、暫定基準として加工食品に基準値を設定したのは、コーデックス基準がある場合に限られます。脱脂大豆にはコーデックス基準が設定されていないことから、暫定基準は設定しません。
84	5	食品の加工工程での農薬等の消長について研究を実施して頂きたい。	(社)農林水産先端技術産業振興センター	D24	加工食品に残留する農薬等に関して、加工工程での増減や加工食品中の残留などについて、実態調査を実施することとしています。
85	5	ゼラチンの原料である、牛や豚の骨や皮は、「牛の食用部分」「豚の食用部分」に含まれると考えてよいか。	日本ゼラチン工業組合	D26	基本的にご意見のとおり判断するものと考えます。なお、皮に脂肪等が附着している場合については、脂肪等の残留基準が適用されるものと考えます。
86	5	魚類においても、組織毎に農薬の残留は異なると考えられるので、現行の残留規則を考慮した対象組織の設定や科学的に妥当な規制導入を望む。	日本ゼラチン工業組合	D26	魚類にあつては、分析法等の通知において分析する部位を明示することとしています。
87	5	ゼラチンは、骨、皮等に含まれるコラーゲン蛋白質を、温水で抽出したもので、一般的に、水分含量10%程度の乾燥品として流通している。ゼラチンのように、原料中の蛋白質を抽出し、濃縮、乾燥された製品については、骨や皮に設定される基準値ではなく、濃縮率を考慮した基準値を設定していただきたい。	日本ゼラチン工業組合	D26	ゼラチンについては、原材料である骨、皮等の基準適合性に従い判断を行います。この際は、濃縮率等を考慮し、ゼラチンから骨、皮に濃度を換算した上で判断することとなります。
88	5	骨、皮等から製造されるコラーゲンについても、ゼラチンと同じ基準値が求められると解釈している。この考え方でよろしいか。	日本ゼラチン工業組合	D26	ポジティブリスト制度においては、加工食品としてのゼラチン及びコラーゲンの基準は設定されていません。このため、コラーゲンについても、No. 87と同様に判断を行うこととなります。
89	5	加工食品の場合、別表3に記載された農薬以外が検出された場合には原料に遡って検討することになっているが、下記油脂についてはどの農産物の分類されるのかご教示願います。オリーブ油のオリーブ実、やし油のやし実、パーム油の果実、シアナット脂の実、カカオ脂のカカオ豆、亜麻仁油の亜麻仁 しそ油のしそ実、ぶどう油のぶどうの種、パーム核油は「パーム核」、サル脂、シア脂、イリッペ脂なども「その他」の搾油原料種子から搾油されたものとして、搾油原料で「その他油糧種子」に含まれるものと判断してよいか。	社団法人日本植物油協会	D28	種々の食品に関する食品分類については、別途通知等で明確化することとしています。
90	5	食用、精製油、粗油の植物油脂等に区分されていますが、範囲はどのように決まるのか。オリーブ油の「初絞り」は適当な名称ではないと考える。「ごま油」「なたね油」を粗精製に相当する状態で食用にするが、このような場合、扱いはどこに分類されるのか。	社団法人日本植物油協会	D28	食用油脂については、日本農林規格等を参考に、規格基準としての名称を整備することとしています。なお、オリーブ油の「初搾り」については、「バージンオイル」と表記することとしています。
91	5	加工食品に暫定基準が設定されている農薬は、コーデックス等の基準が採用されているといわれていますが、油脂については濃縮あるいは希釈度合いの判断がわが国の実態とかけ離れていると思われる。具体的な例について言えば、なたねのグルホシネートは5ppmであるが、なたね油(粗油)では0.05ppmと規定されており、なたねの粗油を食するわが国の実態に照らして、この基準値を確保する油脂を製造することはできない。クロルメコートも同様である。このようなものに対しては、一般加工食品に準じて基準値を扱うように特例を適用して頂きたい。	社団法人日本植物油協会	D28	グルホシネートに設定されているなたねの基準は現行基準ですが、なたねに設定されているコーデックス基準も5ppmであり、加工行程を考慮した場合、矛盾はないものと考えられます。また、クロルメコートはいずれもコーデックス基準であり、矛盾はないものと考えます。海外基準の採用を要望する場合には、平成16年2月5日付け食安発第0205001号「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」に基づき要請をお願いします。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
92	5	<p>医薬品の効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト[昭和46年6月1日付薬発第476号厚生省薬務局長通知「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」の別紙「医薬品の範囲に関する基準」(現最終改正 平成16年3月31日付薬食発第0331009号)別紙3]以下「非医薬品リスト」に記載されている植物由来物について下記に示すように当該物が対応する暫定基準がある項目の範囲に含まれるようお願いする。</p> <p>①その他のゆり科野菜:非医薬品リストに記載されているもののうちゆり科植物由来のもの</p> <p>②その他のせり科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちせり科植物由来のもの</p> <p>③その他のきく科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちきく科植物由来のもの</p> <p>④その他のうり科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちうり科植物由来のもの</p> <p>⑤その他のあぶらな科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちあぶらな科植物由来のもの</p> <p>⑥その他の穀類:非医薬品リストに記載されているものうちイネ科の種子由来のもの</p> <p>⑦その他の豆類:非医薬品リストに記載されているものうちマメ科の種子又は果実由来のもの</p> <p>⑧その他のかんきつ類果実:非医薬品リストに記載されているものうちみかん科果実由来のもの</p> <p>⑨その他のいも類:非医薬品リストに記載されているものうち塊茎、塊根又は貯蔵根由来のもの</p> <p>⑩その他の果実:非医薬品リストに記載されているものうちかんきつ類以外の果実に由来のもの</p> <p>⑪その他のオイルシード:非医薬品リストに記載されているものうち搾油原料とする実又は種子由来のもの</p> <p>⑫その他のナッツ類:非医薬品リストに記載されているものうちオイルシードに利用される以外の種子等由来のもの</p> <p>⑬その他のきのこ類:非医薬品リストに記載されているものうち子実体、菌糸体又は菌核等由来のもの</p> <p>⑭その他の野菜:非医薬品リストに記載されているものうち他の分類群に属さない植物由来のもので、山菜などとして食経験のあるもの。</p> <p>⑮その他のハーブ類:非医薬品リストに記載されているものうち上記①～⑭に属さないもの(別添の表は省略)</p>	日本生薬連合会	D29	種々の食品に関する食品分類については、別途通知等で明確化することとしています。
93	5	<p>農産物の基準値と加工食品の基準値について、整合性を図るべきである。</p> <p>(例1:マラチオンのトマトとトマト果汁)</p> <p>(例2:クロルピリホス及びフェナリモルのぶどうと乾燥ぶどう)</p>	株式会社アヲハタ	D48	マラチオンについては、既に加工係数が考慮されているので、最終案のとおりとします。クロルピリホス及びフェナリモルについては、整合性を考慮し、干しぶどうの基準を削除します。
94	5	<p>ハーブ・スパイスの定義について、「比較的少量使用される…」とあるが、数字が入っていないので、これに入るかの判断が出来ないので、数字を出すべきだ。(例えば、一日摂取量で何グラムとか)</p>	株式会社アヲハタ	D48	ハーブ・スパイスの定義につきましては、平成17年3月28日の農薬・動物用医薬品部会において示したとおりであり、ここに示された52種類のスパイス及び61種類のハーブ以外の、いわゆる一般に呼ばれるスパイスあるいはハーブについては、従来とおり、「その他の〇〇科野菜」などとして分類されます。
95	5	<p>農産物とハーブ・スパイスの範囲について、用途により分類を変えるべきだ。</p> <p>例として、ユズ(果皮)は「その他のかんきつ類果実」から「その他のハーブ」に分類変更になるが、ユズ(果皮)を弊社では原料ユズを剥皮し、スライスし、ボイル・冷却後凍結しており、用途としてユズママレードの原料にしている。この場合、分類を農産物としての「その他のかんきつ類果実」にすべきである。(用途により分類を選択出来るようにすべきである。)</p>	株式会社アヲハタ	D48	スパイス等の分類については、コーデックスにおける食品分類を参考として設定したものです。なお、ゆずの果皮は「その他のかんきつ類果実」に分類することとします。
96	5	<p>加工食品の取扱に関して、多くの加工食品は単純に計算できる類のものではないことから、早急に代表的な加工食品についての残留データを収集すべきである。</p> <p>また、農薬等の残留は部位によって大きく異なり、農薬が偏って残留している部位(レモン果皮など)のみを用いて製造した食品では、残留基準に適合した原材料を用いて製造した食品であっても、安全上の問題が懸念される場合が考えられるため、加工食品については慎重な措置を講じるべきである。</p>	日本生活協同組合連合会	D69	加工食品の取り扱いについては、これまで加工食品における農薬等の残留実態調査を実施し、その結果を公表しています。今後も引き続き残留実態や加工工程における農薬の残留量の変動等について調査研究を実施することとしており、その結果を踏まえ必要な措置について検討していくこととしています。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
97	5	香料等の添加物はポジティブリスト制度の規制対象外であるが、香料には果実等から抽出した精油等が含まれる。 原材料が食品衛生法第11条第3項の基準に適合するものであれば、その原材料から製造した香料を使用した加工食品に、当該香料に由来する農薬が残留する場合であっても、当該加工食品は基準に適合していると判断して差し支えないか。	日本香料工業会	D70	香料の原料である食品において、残留基準に適合するものであれば、香料に由来する残留農薬については基準に適合するものと判断します。
98	5	加工食品の適否の目安の試算にあつては、原料からの採油率をもって換算するのが合理的と考えるが差し支えないか。	日本香料工業会	D70	当面、採油率を基準への適合を判断する際の目安としますが、個々の農薬・農産物により油への移行の割合は異なることから、それらについて科学的な知見の収集などを行う必要があると考えています。
99	5	可溶性コーヒーやコーヒーエキスに対する残留基準値について、どのような方法を用いて換算を行うのか。	日本コーヒー飲料協会	D72	加工食品における基準適合性については、原材料の割合、濃縮率などを用いて換算した値を判断の目安としています。
100	5	なし類の区分について、食べるに当たって追熟を要する「中国なし」については、「西洋なし」の範疇に含めていただきたい。	(社)日本果汁協会	D83	「中国なし」は日本の食品分類では「日本なし」に分類されます。
101	5	クランベリー加工品について、フレッシュ品の基準を単純に適用できないが、どのように判断したらよいのか。	クランベリー販売協会	F15	加工食品における基準適合性については、原材料の割合、濃縮率などを用いて換算した値を判断の目安としています。
102	5	セクション18の基準を認めてほしい。 (同旨1件)	Sun-Maid Growers of California (アメリカ)・カリフォルニアぶどう協会等	F16・F21	米国におけるセクション18の基準値については、既に最終案に反映されています。
103	5	スペインでは、唐辛子はナス科野菜と分類されているので、その他のスパイスと分類しないでほしい。	Felix Reverte Salcedo (スペイン)	F18	とうがらしについては「その他のなす科野菜」に分類することとします。
104	5	加工食品の残留農薬の検査は加工工程を考慮すべき。	Sun-Maid Growers of California (アメリカ)	F21	加工食品の基準適合性の判断は、加工食品として基準の定められている場合を除き、原料となる農産物の基準適合性が判断の基本になり、加工工程は考慮することとなります。
105	5	シーズニングとして使用されるペッパーをとおして食品から農薬が摂取されたとしても、さほど問題ではないといわれており、ペッパー(piper nigrum L:黒こしょう)はポジティブリストシステムに含めるべきではない。	ペッパーマーケティングボード (マレーシア)	F5	こしょうは「その他のスパイス」として基準値が設定され、ポジティブリストの対象食品に含まれます。
106	5	「高麗人参」及び「えごまの葉」は、食品分類のどこに分類されるのか明示願いたい。	韓国政府	G16	いずれも、「その他の野菜」に分類されます。
107	5	原材料の基準値をもって換算係数を適用し、加工食品の基準値違反を考える場合、濃縮される場合も希釈される場合も、等しく換算係数によって判断されるのか。諸外国では、希釈される場合には判断しないのが普通である。	アメリカ合衆国政府	G4	加工食品の基準適合性の判断は、加工食品として基準の定められたものを除き、原料となる農産物の基準適合性が判断の基本になり、加工工程を考慮することとしています。濃縮も希釈も考慮されることとなります。
108	5	加工食品の換算係数の情報、あるいは新しいガイドライン等が示された場合には、速やかにウェブサイトに関開されたい。	アメリカ合衆国政府	G4	重要な情報については、ウェブサイト等で公開していきます。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
109	5,6	米国のばれいしょ加工食品に対する基準について、暫定基準として採用すべき。あるいは、換算係数を明示されたい。	American Potato Trade Alliance	F29	今回、暫定基準として加工食品に基準値を設定したのは、コーデックス基準がある場合に限られます。 また、加工食品の基準適合性については、水分含量や濃縮率などにより原材料に換算した値を判断の目安とすることとしていますが、個別の農産・農産物、加工工程により加工食品における残留状況は異なることから、科学的に加工係数を検討している場合は、その値を換算に用いることとします。
110	6	〇クロマゾン〇米国の基準にある「Crop Subgroup 1-D」にはアーティチョークが含まれているので、アーティチョークに基準値0.05ppmを加えてほしい。	エフエムシー・ケミカルズ株式会社	D14	「Crop Subgroup 1-D」にある「Artichoke, chinese」(チヨロギ)は「その他の野菜」に、「Artichoke, Jerusalem」(キクイモ)は「その他のいも類」に分類され、「アーティチョーク」には分類されません。日本の「アーティチョーク」は、米国基準における「Artichokes (Globe)」が該当します。
111	6	〇シペルメトリン〇米国において「シペルメトリン」の「Leafy Vegetables(except Brassica Vegetables)」 「Brassica Leafy」について基準値が設定されているので、反映してほしい。	エフエムシー・ケミカルズ株式会社	D14	前者の基準には、日本の「クレソン、その他のあぶらな科野菜、チコリ～その他のきく科野菜、パセリ、セロリ、その他のせり科野菜、ほうれんそう、その他の野菜」が、後者については日本の「はくさい～その他のあぶらな科野菜」が該当します。これらはいずれも既に反映されています。
112	6	〇イオドスルフロメチル〇最終案で、No61:イオドスルフロメチルは、小麦の残留基準が0.01となっているが、多くの農産物で類型6-4を適用し、残留基準を0.02としたのはなぜか。	反農薬東京グループ	D21	ご指摘のとおり、イオドスルフロメチルでは小麦に0.01ppmの基準値が設定されており、類型6-4の適用に適しないと判断されることから、類型6-4を適用しないこととします。
113	6	〇イマザキン〇フェノキシカルブ〇個別暫定基準表で、No. 77:イマザキンが類型6-4で0.05ppm、No. 508:フェノキシカルブが類型6-4で0.05ppmとなっているが、これらの農薬は類型6-4にリストアップすべきでないか。	反農薬東京グループ	D21	ご指摘のとおり、修正します。
114	6	〇カルベンダジム、ベノミル及びチオファネートメチル〇一部のオーストラリア、カナダ、EU基準値について、表から漏れているので採用してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、いずれも確認できません。なお、コーデックス、オーストラリア、カナダにおける「Mushrooms」は、日本の食品分類では「マッシュルーム」のみに該当するものと考えます。
115	6	〇イマザモックスアンモニウム塩〇カナダ基準値が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘のとおり、修正します。
116	6	〇ホレート〇一部のコーデックス、オーストラリア、EU基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値はいずれも、確認できないか、もしくは既に記載されています。なお、オーストラリアにおける「Vegetables」には、日本の食品分類では「らっかせい、さとうきび、にら、パセリ、みつば、しょうが」は含まれないものと考えます。
117	6	〇ボスカリド〇一部の米国、カナダ、オーストラリア基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、いずれも確認できません。
118	6	〇プロクロラス〇一部のコーデックス、EU基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	牛の脂肪のEU基準についてはご指摘のとおり0.2ppmを追記します。それ以外についてはご指摘の基準値は確認できません。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
119	6	○フルキンコナゾール○一部のオーストラリア基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、いずれも確認できません。なお、コーデックス、オーストラリアにおける「Meat [in the Fat]」は、日本の食品分類では「○○の脂肪」に該当するものと考えます。
120	6	○フィプロニル○一部のコーデックス、オーストラリア基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘のとおり、修正します。
121	6	○ピンクロゾリン○一部の米国基準、EU基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	米国基準につきましては、ご指摘のとおり修正します。EUの暫定基準については、法的な位置づけが不明確であることから、暫定基準策定の参考とはしておりません。
122	6	○ピリメタニル○一部の米国基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、いずれも確認できません。なお、米国基準にある「Onion, green」は日本の食品分類では「ねぎ」に該当するものと考えます。
123	6	○ドジン○一部の米国、EU基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	くるみの米国基準につきましてはご指摘のとおり修正いたします。EU基準につきましてはご指摘の基準値は確認できません。
124	6	○テメホス○一部のオーストラリア基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は確認できません。なお、オーストラリアにおける「Meat [in the Fat]」は、日本の食品分類では「○○の脂肪」に該当するものと考えます。
125	6	○テプラロキシジム○一部の米国基準が、設定されていないのに記載されている。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の事実は確認できません。
126	6	○ジメトモルフ○一部の米国基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、確認できません。なお、「Taro, Leaves」は、日本の食品分類では「その他の野菜」に該当するものと考えます。
127	6	○ジメテナミド○一部の米国基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	西洋わさびについては、ご指摘のとおり0.01ppmを追記いたします。それ以外については、ご指摘の基準値は、確認できません。
128	6	○シペルメトリン○一部のコーデックス基準、米国基準、オーストラリア基準、ニュージーランド基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	チコリの米国基準については、ご指摘のとおり10ppmを追記いたします。それ以外については、ご指摘の基準値は、確認できません。
129	6	○ジフルフェンゾピル○一部の米国基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	これらの基準値は、全て平成17年7月31日付けで期限切れとなっています。
130	6	○クロルフェンビンホス○一部のEU、オーストラリア基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、確認できません。
131	6	○クロルフェナピル○一部のEU、米国基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	EUの基準につきましては、ご指摘のとおり修正いたします。米国における施設の衛生管理の目的で使用される化学物質は、農薬には該当しないと考えられることから、0.01ppmという残留につきましては暫定基準を設定しないこととします。
132	6	○クレトジム・セトキシジム○オーストラリアにおけるクレトジムの基準値が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘のとおり修正します。
133	6	○クロルデン○畜水産食品の場合、クロルデンは多数の化合物から成りますが、コーデックスではトランス及びシスクロルデンと代謝物のオキシクロルデンの総和を採用しており、今回の暫定基準でも同じと考えてよろしいか。	東京都健康安全研究センター	D31	貴見のとおりです。