

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会

～目次～

I 議 題

(1) 審議品目

- 生食用食肉に係る規格基準設定・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- ポジティブリスト制度関係
- 【農薬】
- ・アミトロール・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14

(2) 報告品目

- ポジティブリスト制度関係
- 【農薬】
- ・アジンホスメチル（暫定基準の見直し）・・・・・・・・・・ 19
- ・ピメトロジン（暫定基準の見直し）・・・・・・・・・・ 24
- ・オキシフルオルフェン（暫定基準の見直し）・・・・・・・・ 29
- ・エチクロゼート（暫定基準の見直し+適応拡大）・・・・・・ 34
- 【動物用医薬品】
- ・クラブラン酸（暫定基準の見直し）・・・・・・・・・・ 39
- ・プリフィニウム（暫定基準の見直し）・・・・・・・・・・ 42
- 組換えDNA技術応用食品関係
- ・組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準の一部改正・・・・ 45

(3) 文書配布による報告品目等

- ポジティブリスト制度関係
- 【農薬】
- ・ジノテフラン（適用拡大）・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 60
- ・ベンチアバリカルブイソプロピル（適用拡大）・・・・・・ 65
- ・トルフェンピラド（適用拡大）・・・・・・・・・・・・・・・・ 68
- ・ミクロブタニル（暫定基準の見直し）・・・・・・・・・・ 71

II 報告事項（別冊）

- 食品に含まれる放射性物質の食品健康影響評価（案）・・・・・・ 1
- 放射性物質の汚染拡大防止に向けた総合的な推進体制の構築について・・・・ 14
- 農畜水産物等の放射性物質検査について・・・・・・・・・・・・ 19
- 食品衛生分科会における審議・報告対象品目の処理状況について・・・・ 55

平成23年8月30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23年6月24日付け厚生労働省発食安0624第2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項の規定に基づく生食用食肉に係る規格基準設定について、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。

生食用食肉に係る規格基準設定について

1. 経緯

生食用食肉等の安全性確保については、平成 10 年 9 月、食品衛生調査会の答申を受けて、生食用食肉の衛生基準（以下、「衛生基準通知」という。）を示し、事業者における適切な衛生管理を都道府県等を通じて指導している（参考資料 1）。

本年 4 月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、生食用食肉に関して、罰則を伴う強制力のある規制が必要と判断し、本年 10 月の施行を目標に規格基準の設定について検討を進めるにあたり、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会長あてに本年 6 月 24 日付けで諮問がなされた。

2. 食肉の生食について

食肉の生食については、政府広報等を通じて、その危険性を周知するとともに、重症事例の発生を防止する観点から、若齢者、高齢者のほか、抵抗力が弱い方に食べさせないように、販売者、消費者等に注意喚起を行ってきたところである（参考資料 2）。

腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等の一部の食中毒菌は、家畜の腸内に存在することから、生食用食肉の加工・調理において、これらの微生物を完全に除去することは困難であるため、今般の規格基準の設定にかかわらず、引き続き、若齢者、高齢者などの抵抗力が弱い方に生肉を食べさせないように、販売者、消費者等に対する周知が必要である。

3. 規格基準の検討について

今般の規格基準設定においては、本年 6 月 28 日及び 7 月 6 日の食中毒・乳肉水産食品合同部会において、以下について検討、規格基準（案）（参考資料 3）を取りまとめた上で、7 月 8 日に食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼した。

なお、衛生基準通知に設定されているもののうち、牛及び馬の食肉を対象とすることとした。

(1) 生食用食肉に関する危害評価（参考資料 4）

平成 10 年の生食用食肉の衛生基準策定にあたり、食品衛生調査会（当時）において腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター及びリステリア等について危害評価を行い、糞便性大腸菌群及びサルモネラ属菌を指標として管理することが適当であると評価されている。

今般の規格基準の検討にあたり、牛及び馬における危害要因、国内外の汚染実態調査結果（糞、枝肉、市販品等）、過去の食中毒事例について、整理を行い、対象とする動物及び微生物について検討を行った。

その結果、生食用牛肉については、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による危害が大きいと考えられ、他の病原体については、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌ほど危害が高いものは認められないと考えられた。

一方、生食用馬肉については、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の危害は高くないと考えられる。他の病原体については、調査研究途上の寄生虫を除き、危害が高いものは認められないと考えられた。

以上より、今般の生食用食肉の規格基準設定については、牛肉について腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を対象として検討を進めることが適当である。また、馬肉については、引き続き、衛生基準通知により管理することが適当である。

（２）規格基準設定について

① 微生物の規格基準設定に係る国際的な考え方（参考資料５）

本規格基準設定にあたっては、コーデックス委員会の「微生物学的リスク管理（Microbiological Risk Management）の実施に関する原則及びガイドライン」（CAC/GL 63-2007）及び「食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則」（CAC/GL 21-1997）に沿って検討する必要がある。各ガイドラインの概要は以下のとおり。

ア）「微生物学的リスク管理（Microbiological Risk Management）の実施に関する原則及びガイドライン」（CAC/GL 63-2007）

微生物リスク管理の実施にあたり、食品中の数的指標 Metrics の概念の導入が推奨されている。

－ FSO（Food Safety Objectives）（摂食時安全目標値）：

摂食時点での微生物学的目標値

－ PO（Performance Objectives）（達成目標値）：

フードチェーンのより上流での微生物学的目標値

－ PC（Performance Criteria）（達成基準）：例）４対数個減少

イ）「食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則（改訂中）」（CAC/GL 21-1997）

微生物規格（MC:Microbiological Criteria）は、製造履歴の情報が入手できない場合等であって、ロットごとの受け入れの可否を判断する際に適用されるものであり、以下の要素を含む。

－ 微生物（毒素）

－ サンプルングプラン（二階級法・三階級法、１ロットあたりの検体数、基準値、基準値を超してもロットを合格とする検体の数）

－ 検査単位（一検体あたりの重量あるいは容量）

－ 試験（検出）法

② 規格基準設定の考え方（参考資料5）

上記①の考え方を本件に適用し、以下のとおり整理した。MCは工程管理による適切な衛生管理（加工基準の設定等）など、同等の衛生水準の確保によることも可能である。

ア) 生食用食肉のFSOの設定

我が国における腸管出血性大腸菌による死者数（年間1～9人）を1人未満にするために、まず、文献における牛切り落とし枝肉の腸管出血性大腸菌汚染濃度（幾何平均14 cfu/g）を10分の1とし、さらに生食用食肉1食（50g）を摂食した場合に腸管出血性大腸菌の摂取量が1個未満となる必要があることを考慮に入れ、安全係数100を追加し、FSOを0.014cfu/gとした。

なお、サルモネラ属菌については、独自のデータがないため、腸管出血性大腸菌と同じであると仮定した。

イ) 生食用食肉のP0の設定

飲食店等におけるスライス等の工程において、二次汚染や温度管理の不備による増殖が起こる可能性を考慮し、P0をFSOの10分の1（0.0014 cfu/g）と設定した。

ウ) 成分規格を設定する微生物とその試験法（参考資料6）

腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌には様々な血清型があり、菌種および血清型に応じた検査が必要となるが、腸内細菌科菌群の試験法であれば、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の検出が可能である。なお、腸内細菌科菌群の試験法は、ISO試験法として国際的に実績がある試験法であり、コーデックス委員会における微生物基準の試験法としても採用されている。

以上を踏まえ、成分規格として、腸内細菌科菌群を指標菌として設定することが適切である。

エ) 生食用食肉のMCの設定

成分規格の指標菌を腸内細菌科菌群とした場合（上記ウ参照）、腸管出血性大腸菌と腸内細菌科菌群の存在比（1:100）を考慮すると、腸内細菌科菌群のP0は $-0.85 \log \text{cfu/g}$ となる。汚染されているロットにおいても、その97.7%がP0を超えないように仮定した場合、その汚染平均値 $-3.25 \log \text{cfu/g}$ をもつロットを95%の確率で不合格とさせるサンプリンプランは下表のとおりとなる。

微生物	n	c	m
腸内細菌科菌群	25	0	不検出/25g

※ n=検体数、c=基準値 mを満たさないものの許容される検体数、m=基準値

※ 検査法についてはウを参照。

③ 生食用食肉の加熱による微生物汚染低減効果の検討（参考資料 7）

ア) 腸管出血性大腸菌 0157 の牛肉内浸潤に関する検討

牛肉表面への腸管出血性大腸菌 0157 の接種試験では、牛の解体直後（4 日後）に比べ、熟成が進む（2 週目及び 4 週目）と、より深部（10mm 以上）に菌体が浸潤することが確認されたことから、生食用として提供する牛肉は、解体後、速やかな工程管理が必要であると考えられる。

イ) 温浴加熱を用いた牛肉の殺菌条件の検討

牛肉表面から 10mm 内部における 60℃ 2 分間の加温保持により、生食用として供給する部位の腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の危険性を、想定レベル（添加した 10^6 レベルの腸管出血性大腸菌 0157 が検出限界以下）以下とすることが可能と考えられた。

4. 食品健康影響評価（参考資料 8）

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、平成 23 年 7 月 8 日付け厚生労働省発食安第 0708 第 2 号により、食品安全委員会委員長あて意見を求めた生食用食肉の規格基準設定に係る食品健康影響評価について、8 月 25 日に結果を受理した。当該評価の結果は以下のとおりである。

- (1) 腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌としての摂食時安全目標値（FSO）は、我が国の既知の食中毒の最少発症菌数から推測すると、0.04 cfu/g よりも小さな値であることが必要であり、かつ、FSO の設定においては、ヒトの感受性の個体差や菌の特性にも留意する必要があると考えられた。現時点で得られている知見からは、提案された FSO (0.014 cfu/g) は、FSO を 0.04 cfu/g とした場合よりも、3 倍程度安全側に立ったものであると評価した。
- (2) FSO の 1/10 を達成目標値（P0）とすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性を見込んだものと評価した。
- (3) 規格基準案の加工基準に関し、生食用食肉の取扱いがフードチェーンのできる限り上流から衛生的に管理されなければならないという理念に基づくものと考えられる。提案された加工基準のみでもリスク低減効果はあるものの、必ずしも常に効果が得られない可能性があることから、加工基準のみによって生食部の P0 が達成されていることを完全には担保することはできず、(4) に示す微生物検査との組み合わせが必要となる。
- (4) 何らかの形で検体数が示されなければ、成分規格を設定してもリスク低減の程度の確認はできない。腸内細菌科菌群を微生物検査の対象とする場合、25 検体（1 検体あたり 25g の場合）以上が陰性であれば、提案された P0 が 97.7%（標準偏差（1.2 log cfu/g と仮定）の 2 倍の範囲）の確率で達成されることが 95% の信頼性で確認できると評価した。なお、加熱方法の決定

を含む加工工程システムを設定する際には、当該加工工程システムによる食品衛生管理が適切に行われることについて、あらかじめ妥当性確認(validation) がなされることが不可欠であることに留意する必要がある。

5. 規格基準(案)

(1) 規格基準

食品安全委員会より示された食品健康影響評価を踏まえ、別添の規格基準を設定することが適切である。

今般の食中毒事例及び本年5月に実施した緊急監視の結果を受け、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」に示している事項のうち、以下についても規格基準に規定することが適切である。

① 自主検査等に係る記録の保存(成分規格)

衛生基準通知の成分規格目標に係る自主検査の実施率が低かったことを踏まえ、規格基準の成分規格に係る確認の記録を義務付けることが必要。

② 食品取扱者に係る食品衛生に関する知見の習得(加工基準(3))

生食用食肉を取り扱うにあたっては、腸管出血性大腸菌等のリスクや交差汚染防止等に関する十分な知識が必要と考えられることから、講習会の受講等を義務付けることが必要。

③ 加熱に係る記録の保存(加工基準(8))

腸管出血性大腸菌を低減させるための加熱処理が十分に行われたことを担保するため、これに係る記録を義務付けることが必要。

(2) その他

規格基準の運用にあたり、以下について関係者を指導することが必要である。

① 成分規格

食品健康影響評価において、①加工基準のみによって生食部のP0が達成されていることを完全に担保することはできず、微生物検査との組み合わせが必要とされていること(4(3)参照)、②成分規格によるリスク低減の確認として、1検体を25gとして、25検体以上が陰性であることの確認が必要であること等(4(4)参照)とされていることを踏まえ、以下についての確認が必要である。

ア 加熱殺菌を行う施設の事業者が生食用食肉の加工を開始するにあたり、加工基準(7)を満たすことができる条件を設定するとともに、1検体を25gとして、25検体以上が陰性であることを確認する必要があること。

イ 加熱殺菌を行う施設の事業者は、加工工程システムの検証のため、1検体を25gとして、25検体以上が陰性であることについて、定期的に確認すること。また、その頻度は、危害の発生を防止するのに十分なものであり、年1回以上とすること。

② 加工基準

ア 加工に使用する枝肉は、と畜場において、と畜場法施行令第1条、と畜

場法施行規則第3条及び第7条の基準が遵守されているものであって、微生物汚染が低いものを使用するよう努めること。

イ 加工基準(6)及び(7)について、肉塊内部への微生物の浸潤を防止する観点から、同一施設内で行うことが望ましいこと。

ウ 加工基準(7)について、加熱温度及び加熱時間は、肉塊の部位・鮮度・重量・形状、湯温・量、火力等により変動することから、生食用食肉の加工を開始するにあたり、施設ごとに加熱条件等を設定する必要があること。なお、今般の加熱温度及び時間の検討においては、250～300gの肉塊（と畜4日以内のしんたま又はうちもも部分の直立体）を使用し、約10Lの温湯（85℃）で10分間の処理後水冷した場合に、肉塊の表面から1cmの深さを60℃、2分間の条件を確保したものであること。

エ 加工基準(7)について、肉塊を容器包装に入れ、密封する場合には、十分に脱気すること。

オ 加工基準(8)について、加工基準(7)の加熱殺菌の効果を確認できる加熱温度及び加熱時間の記録を残すこと。また、加熱殺菌の効果の確認に必要な他の事項についても、記録を残すこと。

カ 加熱殺菌等が確実に実施されるよう、あらかじめ手順書を作成しておくことが望ましい。

6. その他

今般の生食用牛肉に係る規格基準の設定にあわせ、生食用牛肉の安全性をより確保する観点から、以下についても措置を講じることが適当である。

(1) 生食用牛肉を取り扱う施設に係る営業施設要件の追加

生食用牛肉の加工又は調理を行う施設については、既存の食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業の施設基準に、以下の事項を追加することとする。これにより、地方自治体が生食用牛肉を取り扱う施設を把握でき、監視指導が行き届くことが期待できる。

ア 加工場は、他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。

イ 洗浄及び消毒に必要な専用の設備を有していること。

ウ 生食用食肉が接触する設備は専用のものを備えること。

エ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。

オ 冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。

(2) 自治体による監視指導の徹底

上記(1)に加え、5(1)の事項を規格基準に規定することにより、自治体による検査記録の確認等が可能となることから、監視指導の強化が期待できる。

(3) 生食用牛肉を取り扱う施設に係る消費者への情報提供

生食用牛肉を取り扱う施設としての営業許可を受け（上記(1)参照）、

かつ講習会を受けた生食用食肉の取扱者を置いている施設である旨が消費者に容易に分かるような情報提供の仕組みを設ける。

(4) 総合衛生管理製造過程（HACCP）の対象品目の追加

高度な衛生管理を推進するため、HACCP システムを用いた食品衛生法第13条第1項に基づく総合衛生管理製造過程の承認の対象とし、食品衛生法施行令第1条及び食品衛生法施行規則別表第2の改正等所要の手続きを進めることとする。

なお、総合衛生管理製造過程の承認を取得した場合には、法第11条第1項の基準に適合した方法による食品の加工とみなされる。

(5) リスクコミュニケーション

規格基準の設定及び監視による営業者の指導のみならず、若齢者、高齢者などの抵抗力の弱い方に生肉を食べさせないように、販売者、消費者等に対する更なる周知を行う。

また、生食用牛レバーについては、食品衛生法に基づく規制も含め、対応について検討の必要があること、及び、検討にあたっては、腸管出血性大腸菌に係る知見が不足していることから、必要な調査研究を実施した上で、遅くとも年内に部会での検討に着手する（参考資料9）。

さらに、馬のレバー及び鶏肉等についても、順次検討に着手する。

(参考資料)

参考資料1：平成23年7月6日食中毒・乳肉水産食品合同部会参考資料2－1

参考資料2：平成23年7月6日食中毒・乳肉水産食品合同部会参考資料4

参考資料3：平成23年7月6日食中毒・乳肉水産食品合同部会資料5

(部会後修正)

参考資料4：平成23年7月6日食中毒・乳肉水産食品合同部会参考資料5

参考資料5：平成23年7月6日食中毒・乳肉水産食品合同部会資料2

参考資料6：平成23年7月6日食中毒・乳肉水産食品合同部会資料3

参考資料7：平成23年7月6日食中毒・乳肉水産食品合同部会資料4

参考資料8：食品健康影響評価

参考資料9：平成23年7月6日食中毒・乳肉水産食品合同部会資料6

(参考)

これまでの経緯

平成 23 年 6 月 24 日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
平成 23 年 6 月 28 日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産
食品合同部会
平成 23 年 7 月 6 日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産
食品合同部会
平成 23 年 7 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
平成 23 年 8 月 5 日 食品健康影響評価（案）を公表
平成 23 年 8 月 25 日 食品安全委員会から厚生労働大臣あてに食品健康影響評
価結果の通知

(注) 当報告書は、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に書面
にて確認の上、取りまとめたものである。

● 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	全国消費者団体連絡会事務局長
石田 裕美	女子栄養大学実践栄養学科長・教授
甲斐 明美	東京都健康安全研究センター微生物部長
木村 凡	東京海洋大学食品生産科学科教授
小西 良子	国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部長
鈴木 敏之	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
寺嶋 淳	国立感染症研究所細菌第一部第一室長
中村 政幸	財団法人畜産生物科学安全研究所参与
西淵 光昭	京都大学東南アジア研究所教授
野田 衛	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	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	大妻女子大学家政学部食物学科教授
松田 幹	名古屋大学大学院生命農学研究科教授
山下 倫明	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 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長

(○：部会長)

● 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会

[委員]

石川 広己	社団法人 日本医師会常任理事
今村 知明	奈良県立医科大学健康政策医学講座教授
賀来 満夫	東北大学大学院医学系研究科内科病態学講座感染 制御・検査診断学教授
工藤 操	消費科学連合会副会長
小澤 邦壽	群馬県衛生環境研究所長
小西 良子	国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部長
塩崎 泰乃	静岡県教育委員会学校教育課指導主事
白岩 利恵子	岩手県環境生活部食の安全安心課長
谷口 清洲	国立感染症研究所感染症情報センター第一室長
寺嶋 淳	国立感染症研究所細菌第一部第一室長
中村 好一	自治医科大学地域医療学センター教授
西渕 光昭	京都大学東南アジア研究所教授
野田 衛	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室長
益子 まり	川崎市川崎区役所保健福祉センター所長
○山本 茂貴	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長
渡邊 治雄	国立感染症研究所長

(○：部会長)

● 参考人

朝倉 宏	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第一室主任研究官
春日 文子	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長
品川 邦汎	岩手大学農学部特任教授
八幡 裕一郎	国立感染症研究所感染情報センター主任研究官

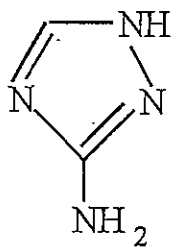
(別添)

生食用食肉に係る規格基準(案)

工程等	規格基準(修正案)
成分規格	1 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であって、生食用として販売するものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格 (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。 (2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。
加工基準	2 生食用食肉の加工基準 生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。
一般規定(設備の衛生)	(1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊(食肉の単一の塊をいう。以下この項において同じ。)が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
一般規定(器具の衛生)	(2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに、83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
一般規定(食品取扱者)	(3) 加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第13項に規定する食肉製品製造業(法第48条第7項に規定する製造業に限る。)に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。
一般規定(衛生的取扱い、温度管理)	(4) 加工は、肉塊が病原微生物に汚染しないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。
一般規定(汚染の内部拡大防止)	(5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
加工基準(原料肉の取扱い)	(6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。

工程等	規格基準(修正案)
加工基準(加熱又は同等の措置)	(7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを 60° で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4° 以下に冷却しなければならない。
加工基準(加熱の記録)	(8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。
保存基準	3 生食用食肉の保存基準 (1) 生食用食肉は、4° 以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15° 以下で保存しなければならない。 (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。
調理基準	4 生食用食肉の調理基準 (1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。 (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。 (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

アミトロール (Amitrole)

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) 制度に基づく基準値設定の要請があり、あわせてポジティブリスト制度導入時に設定した食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質の見直しを行うもの。										
構造式											
用途	農薬／除草剤										
作用機構	トリアゾール系除草剤であり、カロテノイド生合成阻害作用を有すると考えられている。果樹園の下草防除や非農耕地の雑草防除など広範囲に使用される。										
適用作物／適用雑草等	小麦／一年生雑草、なたね／一年生雑草 等										
我が国の登録状況	農薬登録がされていない。										
諸外国の状況	1997年に JMPR における毒性評価が行われ、ADI が設定されている。国際基準はぶどう、核果類果実及び仁果類果実に設定されている。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、カナダにおいて小麦、えんどう等、EUにおいてあぶらな科野菜類、仁果類果実等に、オーストラリアにおいて柑橘類果実、核果類果実等に、ニュージーランドにおいてアスパラガス、仁果類果実等に残留基準が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	許容一日摂取量 (ADI) 0.0012 mg/kg 体重/day [設定根拠] 2世代 繁殖試験 (ラット・混餌) 無毒性量 0.12 mg/kg 体重/day 安全係数 100 遺伝毒性試験: <i>in vitro</i> 試験 (+/-) <i>in vivo</i> 試験 (+/-)										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質: アミトロールとする。										
暴露評価	TMDI/ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1" data-bbox="558 1635 1404 1892"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI/ADI 比 (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>3.8</td></tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td><td>12.1</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>3.0</td></tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td><td>3.6</td></tr> </tbody> </table> TMDI: 理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)		TMDI/ADI 比 (%)	国民平均	3.8	幼小児 (1~6 歳)	12.1	妊婦	3.0	高齢者 (65 歳以上)	3.6
	TMDI/ADI 比 (%)										
国民平均	3.8										
幼小児 (1~6 歳)	12.1										
妊婦	3.0										
高齢者 (65 歳以上)	3.6										
意見聴取の状況	平成 23 年 6 月 13 日~平成 23 年 7 月 12 日 パブリックコメント実施										
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。)		N.D.				
小麦		N.D.	IT		0.01 カナダ	【<0.01(#)(n=2)(カナダ)】
大麦		N.D.	IT		0.01 カナダ	【<0.01(#)(n=3)(カナダ)】
ライ麦		N.D.				
とうもろこし		N.D.				
そば		N.D.				
その他の穀類		N.D.				
大豆		N.D.				
小豆類		N.D.	IT		0.01 カナダ	【<0.01(#)(n=5)(カナダ)】
えんどう		N.D.				
そら豆		N.D.				
らっかせい		N.D.				
その他の豆類		N.D.				
ばれいしょ		N.D.				
さといも類(やつがしらを含む。)		N.D.				
かんしょ		N.D.				
やまいも(長いものをいう。)		N.D.				
こんにやくいも		N.D.				
その他のいも類		N.D.				
てんさい		N.D.				
さとうきび		N.D.				
だいこん類(ラディッシュを含む。)		N.D.				
だいこん類(ラディッシュを含む。)		N.D.				
かぶ類の根		N.D.				
かぶ類の葉		N.D.				
西洋わさび		N.D.				
クレソン		N.D.				
はくさい		N.D.				
キャベツ		N.D.				
芽キャベツ		N.D.				
ケール		N.D.				
こまつな		N.D.				
きょうな		N.D.				
チンゲンサイ		N.D.				
カリフラワー		N.D.				
ブロッコリー		N.D.				
その他のあぶらな科野菜		N.D.				
ごぼう		N.D.				
サルシフィー		N.D.				
アーティチョーク		N.D.				
チコリ		N.D.				
エンダイブ		N.D.				
しゅんぎく		N.D.				
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)		N.D.				
その他のきく科野菜		N.D.				
たまねぎ		N.D.				
ねぎ(リーキを含む。)		N.D.				
にんにく		N.D.				
にら		N.D.				
アスパラガス		N.D.				
わけぎ		N.D.				
その他のゆり科野菜		N.D.				
にんじん		N.D.				
パースニップ		N.D.				
パセリ		N.D.				
セロリ		N.D.				
みつば		N.D.				
その他のせり科野菜		N.D.				
トマト		N.D.				
ピーマン		N.D.				
なす		N.D.				
その他のなす科野菜		N.D.				

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。) 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 まくわうり その他のうり科野菜		N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D.				
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		N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D.				
マッシュルーム しいたけ その他のきのこ類		N.D. N.D. N.D.				
その他の野菜		N.D.				
みかん 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 その他のかんきつ類果実		N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D.				
りんご 日本なし 西洋なし マルメロ びわ	0.05 0.05 0.05 0.05	N.D. N.D. N.D. N.D. N.D.		0.05 0.05 0.05 0.05		
もも ネクタリン あんず(アブリコットを含む。) すもも(プルーンを含む。) うめ おうとう(チェリーを含む。)	0.05 0.05 0.05 0.05 0.05	N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D.		0.05 0.05 0.05 0.05 0.05		
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 ハuckleベリー その他のベリー類果実		N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D.				
ぶどう かき	0.05	N.D. N.D.		0.05		
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		N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D.				
その他の果実		N.D.				
ひまわりの種子 ごまの種子 べにばなの種子 綿実 なたね その他のオイルシード		N.D. N.D. N.D. N.D. N.D. N.D.	IT		0.01 カナダ	【<0.01(4)(n=8)(カナダ)】

農薬名 アミトロール

(別紙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	
ぎんなん		N.D.				
くり		N.D.				
ペカン		N.D.				
アーモンド		N.D.				
くるみ		N.D.				
その他のナッツ類		N.D.				
茶		N.D.				
コーヒー豆		N.D.				
カカオ豆		N.D.				
ホップ		N.D.				
小麦粉(全粒粉を除く。)		N.D.				

(#)これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。

上記以外の食品については、平成17年11月29日付け厚生労働省告示第499号により、食品一般の成分規格5で食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質として定められていたが、今般の見直しにより、いわゆる一律基準が適用される。

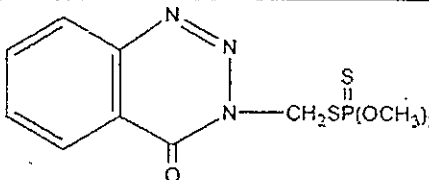
アミトロール

食品名	残留基準値
	ppm
りんご	0.05
日本なし	0.05
西洋なし	0.05
マルメロ	0.05
ネクタリン	0.05
あんず(アプrikottを含む。)	0.05
すもも(プルーンを含む。)	0.05
うめ	0.05
おうとう(チェリーを含む。)	0.05
ぶどう	0.05

※ アミトロール試験法については、告示から削除し通知により示すことが適当である。

※米(玄米をいう。)、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、その他の穀類、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい、その他の豆類、ばれいしょ、さといも類(やつがしらを含む。)、かんしょ、やまいも(長いもをいう。)、こんにゃくいも、その他のいも類、てんさい、さとうきび、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、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、その他のあぶらな科野菜、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(サラダ菜及びちしやを含む。)、その他のきく科野菜、たまねぎ、ねぎ(リーキを含む。)、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ、その他のゆり科野菜、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、トマト、ピーマン、なす、その他のなす科野菜、きゅうり(ガーキンを含む。)、かぼちゃ(スカッシュを含む。)、しろり、すいか、メロン類果実、まくわうり、その他のうり科野菜、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、マッシュルーム、しいたけ、その他のきのこ類、その他の野菜、みかん、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、その他のかんきつ類果実、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rikott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。)、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、ハuckleベリー、その他のベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイア、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、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類、茶、コーヒー豆、カカオ豆、ホップ及び小麦粉(全粒粉を除く。))については、現行基準が削除される。

アジンホスメチル (Azinphos-methyl)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	ポジティブリスト制度導入時に設定した基準値の見直しを行うもの。										
構造式											
用途	農薬／殺虫剤										
作用機構	有機リン系殺虫剤である。コリンエステラーゼを阻害することによって殺虫活性を示すと考えられている。										
適用作物／適用病害虫等	かんきつ類／Red scale、マカダミアナッツ／Macadamia nutborer 等										
我が国の登録状況	農薬登録がされていない。										
諸外国の状況	1991年にJMPRにおける毒性評価が行われ、ADI (0.03 mg/kg 体重/day) が設定されている。国際基準は豆類、いも類、野菜類、果実類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、米国においてパセリ、りんご等に、カナダにおいて柑橘類、仁果類等にEUにおいてきゅうり、ナッツ類等にオーストラリアにおいて柑橘類、仁果類、畜産物等に、ニュージーランドにおいて柑橘類、仁果類等に残留基準が設定されている。なお、EUにおいては登録が失効しており、米国においては2012年以降の使用が認められないと報告されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	許容一日摂取量 (ADI) 0.0014 mg/kg 体重/day [設定根拠] 1年間 慢性毒性試験 (イヌ・混餌) 無毒性量 0.149 mg/kg 体重/day 安全係数 100 遺伝毒性試験: <i>in vitro</i>試験 (+/-) <i>in vivo</i>試験 (-)										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質: アジンホスメチルとする。										
暴露評価	TMDI/ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI/ADI 比 (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>26.7</td></tr> <tr> <td>幼小児 (1~6歳)</td><td>60.1</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>21.2</td></tr> <tr> <td>高齢者 (65歳以上)</td><td>21.2</td></tr> </tbody> </table> TMDI: 理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)		TMDI/ADI 比 (%)	国民平均	26.7	幼小児 (1~6歳)	60.1	妊婦	21.2	高齢者 (65歳以上)	21.2
	TMDI/ADI 比 (%)										
国民平均	26.7										
幼小児 (1~6歳)	60.1										
妊婦	21.2										
高齢者 (65歳以上)	21.2										
意見聴取の状況	平成22年9月28日に在京大使館への説明を実施 平成22年10月19日~平成22年11月17日パブリックコメント実施 平成22年11月1日~平成22年12月31日WTO通報実施										
答申案	別紙2のとおり。										

農産物名	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		2		0.5		
大豆		0.05		0.05		
小豆類		0.5		0.5		
えんどう		0.5		0.5		
そらまめ		0.5		0.5		
らっかせい		0.05				
その他の豆類		0.5		0.5		
ばれいしょ		0.05		0.05		
さといも類(やつがしらを含む。)		0.5		0.5		
かんしょ		0.5		0.5		
やまいも(長いものをいう。)		0.5		0.5		
こんにゃくいも		0.5		0.5		
その他のいも類		0.5		0.5		
てんさい		0.5		0.5		
さとうきび		0.2		0.2		
だいこん類(ラディッシュを含む。)		0.5		0.5		
だいこん類(ラディッシュを含む。)		0.5		0.5		
かぶ類の根		0.5		0.5		
かぶ類の葉		0.5		0.5		
西洋わさび		0.5		0.5		
クレソン		0.5		0.5		
はくさい		0.5		0.5		
キャベツ		0.5		0.5		
芽キャベツ		0.5		0.5		
ケール		0.5		0.5		
こまつな		0.5		0.5		
きょうな		0.5		0.5		
チンゲンサイ		0.5		0.5		
カリフラワー		0.5		0.5		
ブロッコリー		1		1		
その他のあぶらな科野菜		0.5		0.5		
ごぼう		0.5		0.5		
サルシフィー		0.5		0.5		
アーティチョーク		0.5		0.5		
チコリ		0.5		0.5		
エンダイブ		0.5		0.5		
しゅんぎく		0.5		0.5		
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)		0.5		0.5		
その他のきく科野菜		0.5		0.5		
たまねぎ		0.5		0.5		
ねぎ(リーキを含む。)		0.5		0.5		
にんにく		0.5		0.5		
にら		0.5		0.5		
アスパラガス		0.5		0.5		
わけぎ		0.5		0.5		
その他のゆり科野菜		0.5		0.5		
にんじん		0.5		0.5		
パースニップ		0.5		0.5		
パセリ		0.5				
セロリ		0.5		0.5		
みつば		0.5				
その他のせり科野菜		0.5		0.5		

農産物名	基準値 案 ppm	基準値 現行 ppm	登録 有無	参考基準値		作物残留試験成績等 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
トマト		1		1		
ピーマン		1		1		
なす		0.5		0.5		
その他のなす科野菜		0.5		0.5		
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。)		0.5		0.5		
しろうり		0.5		0.5		
すいか		0.2		0.2		
メロン類果実		0.2		0.2		
まくわうり		0.2		0.2		
その他のうり科野菜		0.5		0.5		
ほうれんそう		0.5		0.5		
たけのこ		0.5		0.5		
オクラ		0.5		0.5		
しょうが		0.5				
未成熟えんどう		0.5		0.5		
未成熟いんげん		0.5		0.5		
えだまめ		0.5		0.5		
マッシュルーム		0.5		0.5		
しいたけ		0.5		0.5		
その他のきのこ類		0.5		0.5		
その他の野菜		0.5		0.5		
みかん		1		1	2 オーストラリア	[レモン、オレンジ、 グレープフルーツを参照] [0.83,0.53] [0.15,0.85,0.22,0.48] [0.32,0.55,0.28,0.64] [レモン、オレンジ、 グレープフルーツを参照] [レモン、オレンジ、 グレープフルーツを参照]
なつみかんの果実全体	2	1		1	2 オーストラリア	
レモン	2	1		1	2 オーストラリア	
オレンジ(ネーブルオレンジを含む)	2	1		1	2 オーストラリア	
グレープフルーツ	2	1		1	2 オーストラリア	
ライム	2	1		1	2 オーストラリア	
その他のかんきつ類果実	2	1		1	2 オーストラリア	
りんご		2		2		
日本なし		2		2		
西洋なし		2		2		
マルメロ		1		1		
びわ		1		1		
もも		2		2	2 オーストラリア	[0.24,0.12] [0.14,0.15] [0.43,0.01] [0.04,0.03,0.04 /0.89,0.02,0.47/<0.01,0.45 /0.37,0.44,1.8,0.48/0.14,0.02 [0.59,0.60,0.06,0.10 /0.40,<0.02,0.42,0.11,0.20,0.75 0.30,0.11,1.4,0.52,0.93,0.29]
ネクタリン	2	2		2	2 オーストラリア	
あんず(アブリコットを含む。)	2	1		1	2 オーストラリア	
すもも(プルーンを含む。)	2	2		2	2 オーストラリア	
うめ	2	1		1	2 オーストラリア	
おうとう(チェリーを含む。)	2	2		2	2 オーストラリア	
いちご		1		1		
ラズベリー		1		1		[<0.05/1.03]
ブラックベリー		1		1		
ブルーベリー	1	0.5		0.1	1 オーストラリア	
クランベリー		0.1		0.1		
ハuckleベリー		0.5		1		
その他のベリー類果実		1		1		
ぶどう	2	1		1	2 オーストラリア	[0.10~0.21/0.721,0.767]
かき		1		1		

農産物名	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	
バナナ		1		1		
キウイ		1		1		
パパイヤ		1		1		
アボカド		1		1		
パイナップル		1		1		
グアバ		1		1		
マンゴー		1		1		
パッションフルーツ		1		1		
なつめやし		1		1		
その他の果実		1		1		
ひまわりの種子		0.05				
ごまの種子		0.05				
べにばなの種子		0.05				
綿実		0.2		0.2		
なたね		0.05				
その他のオイルシード		0.05				
ぎんなん		0.5				
くり		0.5				
ペカン		0.3		0.3		
アーモンド		0.05		0.05		
くるみ		0.3		0.3		
その他のナッツ類	0.05	0.3			0.05 オーストラリア	【<0.01, <0.01 (マカダミアナッツ)】
その他のハーブ		0.5				
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		0.2				
牛の食用部分		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				
乾燥させたその他のスパイス		0.5				

平成17年11月29日厚生労働省告示第499号において新しく設定した基準値については、網をつけて示した。

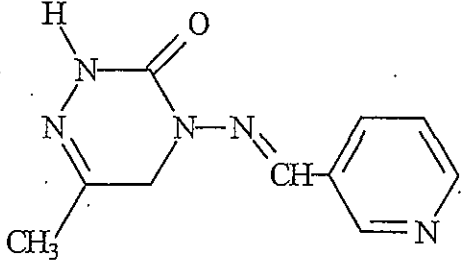
アジンホスメチル

食品名	残留基準値
	ppm
なつみかんの果実全体	2
レモン	2
オレンジ（ネーブルオレンジを含む）	2
グレープフルーツ	2
ライム	2
その他のかんきつ類果実（注1）	2
ネクタリン	2
あんず（アブリコットを含む）	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
ブルーベリー	1
ぶどう	2
その他のナッツ類（注2）	0.05

（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。

ピメトロジン (Pymetrozine)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	ポジティブリスト制度導入時に設定した基準値の見直しを行うもの。										
構造式											
用途	農薬／殺虫剤										
作用機構	ピリジンアゾメチン系殺虫剤である。半翅目昆虫（アブラムシ類、コナジラミ類、ウンカ類等）にのみ選択的な殺虫活性を示し、これらの昆虫の吸汁行動を抑止することで摂食を阻害し、餓死を引き起こすと考えられている。										
適用作物／適用病害虫等	なし／アブラムシ類、稲／ウンカ類 等										
我が国の登録状況	なし、稲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行われておらず、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、米国においてあぶらな科野菜、うり科野菜等、カナダにおいてあぶらな科野菜、柑橘類果実等に、EUにおいてうり科野菜、柑橘類果実等、オーストラリアにおいて核果類果実、畜産物等に、ニュージーランドにおいてレタス、核果類果実等に残留基準が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	許容一日摂取量（ADI） 0.013 mg/kg 体重/day 〔設定根拠〕 2世代 繁殖試験（ラット・混餌） 無毒性量 1.30 mg/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：ピメトロジンとする。										
暴露評価	TMDI／ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1" data-bbox="561 1585 1412 1848"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI／ADI 比 (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>19.0</td></tr> <tr> <td>幼小児（1～6歳）</td><td>36.5</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>14.7</td></tr> <tr> <td>高齢者（65歳以上）</td><td>18.6</td></tr> </tbody> </table> TMDI：理論最大一日摂取量（Theoretical Maximum Daily Intake）		TMDI／ADI 比 (%)	国民平均	19.0	幼小児（1～6歳）	36.5	妊婦	14.7	高齢者（65歳以上）	18.6
	TMDI／ADI 比 (%)										
国民平均	19.0										
幼小児（1～6歳）	36.5										
妊婦	14.7										
高齢者（65歳以上）	18.6										
意見聴取の状況	平成23年7月8日に在京大使館への説明を実施 今後、パブリックコメント及びWTO通報を実施予定										
答申案	別紙2のとおり。										

食品名	基準値 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	○			
大豆	0.02	0.02				
小豆類	0.02	0.02				
えんどう	0.02	0.02				
そら豆	0.02	0.02				
その他の豆類	0.02	0.02				
ばれいしょ	0.1	0.1	○			【<0.02(n=18)(米国)】
さといも類(やつがしらを含む。)	0.02	0.02			0.02	アメリカ 【米国ばれいしょ参照】
かんしょ	0.02	0.02			0.02	アメリカ 【米国ばれいしょ参照】
やまいも(長いものをいう。)	0.02	0.02			0.02	アメリカ 【米国ばれいしょ参照】
こんにやくいも	0.02	0.02				
その他のいも類	0.02	0.02			0.02	アメリカ 【米国ばれいしょ参照】
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.02	0.02				
かぶ類の葉	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国セロリ、レタス、ほうれんそう参照】
クレソン	0.5	0.5			0.5	アメリカ 【米国キャベツ、ブロッコリー参照】
はくさい	0.02	0.02				【<0.02-0.79(n=18)(米国)】
キャベツ	0.02	0.02				
芽キャベツ	0.3	0.3			0.25	アメリカ 【米国からしな参照】
ケール	0.3	0.3			0.25	アメリカ 【米国からしな参照】
こまつな	0.3	0.3			0.25	アメリカ 【米国からしな参照】
きょうな	0.02	0.02				
チンゲンサイ	0.02	0.02				
カリフラワー	0.02	0.02				
ブロッコリー	0.02	0.02				【<0.02-0.04(n=6)(米国)】
その他のあぶらな科野菜	0.02	0.02				
チコリ	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国セロリ、レタス、ほうれんそう参照】
エンダイブ	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国セロリ、レタス、ほうれんそう参照】
しゅんぎく	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国セロリ、レタス、ほうれんそう参照】
レタス(サラダ菜及びびちしゃを含む。)	0.1	0.1				【<0.02-0.79(n=18)(米国)】
その他のさく科野菜	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国セロリ、レタス、ほうれんそう参照】
アスパラガス	0.04	0.04			0.04	アメリカ 【<0.02(n=8)(米国)】
パセリ	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国セロリ、レタス、ほうれんそう参照】
セロリ	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【<0.02-0.05(n=6)(米国)】
その他のせり科野菜	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国セロリ、レタス、ほうれんそう参照】
トマト	1	1	○			
ピーマン	2	2	○			
なす	1	1	○			
その他のなす科野菜	3	3	○			
きゅうり(ガーキンを含む。)	1	1	○			【0.02-0.10(n=5)(EU)サマー スカッシュ】
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.5	0.5			0.5	EU 0.14(\$)(きゅうりの最大残留 値の2倍にて緊急登録)
しろうり	0.5	0.5	○			
すいか	0.1	0.1	○			
メロン類果実	0.1	0.1	○			
まくわうり	0.5	0.5				0.14(\$)(きゅうりの最大残留 値の2倍にて緊急登録)
その他のうり科野菜	0.5	0.5	○			
ほうれんそう	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【0.02-0.32(n=6)(米国)】
オクラ	0.7	0.7	○			0.22(\$), 0.08
しょうが	0.02	0.02			0.02	アメリカ 【米国ばれいしょ参照】
未成熟えんどう	0.02	0.02				
その他の野菜	0.6	0.6			0.6	アメリカ 【米国セロリ、レタス、ほうれんそう参照】
りんご	0.02	0.02			0.02	EU 【<0.02(n=8)(EU)】
日本なし	0.1	0.1	○			
西洋なし	0.1	0.1	○			
マルメロ	0.02	0.02				
びわ	0.02	0.02				
もも	0.1	0.1	○			
ネクタリン	0.05	0.05			0.05	オーストラリア 【<0.02(n=2)オーストラリア】
あんず(アブリコットを含む。)	0.05	0.05			0.05	オーストラリア 【オーストラリアネクタリン参照】

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	
すもも(ブルーベリーを含む。)	0.05	0.05			0.05 オーストラリア	【オーストラリアネクタリン参照】
うめ	2	2	○			
おうとう(チェリーを含む。)	0.05	0.05			0.05 オーストラリア	【<0.02(n=2)オーストラリア】
いちご	2	2	○			
ラズベリー						
ブラックベリー						
ブルーベリー						
クランベリー						
ハuckleベリー						
その他のベリー類果実						
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						
その他の果実	0.5	0.5			0.5 EU	【0.03(n=4),0.11(n=4)(EUベビーノ)】
綿実	0.3	0.3			0.3 アメリカ	【<0.02-0.318(n=18)(米国)】
ペカン	0.02	0.02			0.02 アメリカ	【<0.02(n=5)(米国)】
アーモンド						
その他のナッツ類						
ホップ	15	15			15 EU	【0.50-2.98(n=21)(EU生鮮 ホップ)】 【0.78-12.51(n=18)(EU乾燥 ホップ)】
その他のスパイス						
その他のハーブ	0.3	0.3			0.25 アメリカ	【0.05-0.19(n=5)(米国からしな)】
牛の筋肉	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	推:<0.01
豚の筋肉	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の筋肉参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の筋肉参照】
牛の脂肪	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	推:<0.01
豚の脂肪	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の脂肪参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の脂肪参照】
牛の肝臓	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	推:<0.01
豚の肝臓	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の肝臓参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の肝臓参照】
牛の腎臓	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	推:<0.01
豚の腎臓	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の腎臓参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の腎臓参照】
牛の食用部分	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の筋肉参照】
豚の食用部分	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	【牛の筋肉参照】
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 オーストラリア	【牛の筋肉参照】
乳	0.01	0.01			0.01 オーストラリア	推:<0.01
鶏の筋肉						
その他の家きんの筋肉						
鶏の脂肪						
その他の家きんの脂肪						
鶏の肝臓						
その他の家きんの肝臓						
鶏の腎臓						
その他の家きんの腎臓						
鶏の食用部分						
その他の家きんの食用部分						
鶏の卵						
その他の家きんの卵						

平成17年11月29日厚生労働省告示第499号において新しく設定した基準値については、網をつけて示した。

(※)これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。

(§)これらの作物残留試験は、試験成績のばらつきを考慮し、この印をつけた残留値を基準値策定の根拠とした。

「作物残留試験」欄に「推」の記載のあるものは、推定残留量であることを示している。

ピストロジン

食品名	残留基準値 ppm
米(玄米をいう。)	0.1
大豆	0.02
小豆類 ^{注1)}	0.02
えんどう	0.02
そら豆	0.02
その他の豆類 ^{注2)}	0.02
ばれいしょ	0.1
さといも類(やつがしらを含む。)	0.02
かんしょ	0.02
やまいも(長いもをいう。)	0.02
その他のいも類 ^{注3)}	0.02
クレソン	0.6
はくさい	0.5
キャベツ	0.02
芽キャベツ	0.02
ケール	0.3
こまつな	0.3
きょうな	0.3
チンゲンサイ	0.02
カリフラワー	0.02
ブロッコリー	0.02
その他のあぶらな科野菜 ^{注4)}	0.02
チコリ	0.6
エンダイブ	0.6
しゅんぎく	0.6
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	0.1
その他のきく科野菜 ^{注5)}	0.6
アスパラガス	0.04
パセリ	0.6
セロリ	0.6
その他のせり科野菜 ^{注6)}	0.6
トマト	1
ピーマン	2
なす	1
その他のなす科野菜 ^{注7)}	3
きゅうり(ガーキンを含む。)	1
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.5
しろり	0.5
すいか	0.1
メロン類果実	0.1
その他のうり科野菜 ^{注8)}	0.5
ほうれんそう	0.6
オクラ	0.7
しょうが	0.02
未成熟えんどう	0.02
その他の野菜 ^{注9)}	0.6
りんご	0.02
日本なし	0.1
西洋なし	0.1
もも	0.1
ネクタリン	0.05
あんず(アプレコットを含む。)	0.05
すもも(プルーンを含む。)	0.05
うめ	2
おうとう(チェリーを含む。)	0.05
いちご	2

注1) いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタビ
ア豆、バター豆、ベギア豆、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、ちっかせい及
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
こんにゃ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7) 「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8) 「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。

ピメトロジン(つづき)

食品名	残留基準値 ppm
その他の果実 ^{注10)}	0.5
綿実	0.3
ペカン	0.02
ホップ	15
その他のハーブ ^{注11)}	0.3
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 ^{注12)} の筋肉	0.01
牛の脂肪	0.01
豚の脂肪	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01
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	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 ^{注13)}	0.01
乳	0.01

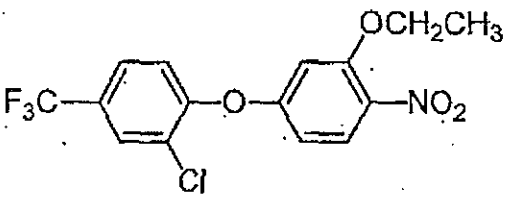
注10)「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

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。

オキシフルオルフェン (Oxyfluorfen)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	ポジティブリスト制度導入時に設定した基準値の見直しを行うもの。										
構造式											
用途	農薬／除草剤										
作用機構	ジフェニルエーテル系除草剤である。プロトポルフィリノーゲンオキシダーゼ阻害剤である。茎葉及び根からとりこまれるが、そこから他の部位への移行はほとんどない選択性接触型除草剤であると考えられている。										
適用作物／適用雑草等	ブロッコリー／Carpetweed、コーヒー／Purslane 等										
我が国の登録状況	農薬登録がされていない。										
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。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、米国においてとうもろこし、大豆、果実、畜産物等に、豪州において米、小麦、果実、畜産物等に基準が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	許容一日摂取量（ADI） 0.024 mg/kg 体重/day 〔設定根拠〕 2年間 慢性毒性／発がん性併合試験（ラット・混餌） 無毒性量 2.43 mg/kg 体重/day 安全係数 100 遺伝毒性試験：in vitro試験（＋／－） in vivo試験（－）										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：オキシフルオルフェンとする。										
暴露評価	TMDI／ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1" data-bbox="550 1541 1396 1803"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI／ADI 比 (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>1.7</td></tr> <tr> <td>幼小児（1～6歳）</td><td>4.5</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>1.6</td></tr> <tr> <td>高齢者（65歳以上）</td><td>1.6</td></tr> </tbody> </table> TMDI：理論最大一日摂取量（Theoretical Maximum Daily Intake）		TMDI／ADI 比 (%)	国民平均	1.7	幼小児（1～6歳）	4.5	妊婦	1.6	高齢者（65歳以上）	1.6
	TMDI／ADI 比 (%)										
国民平均	1.7										
幼小児（1～6歳）	4.5										
妊婦	1.6										
高齢者（65歳以上）	1.6										
意見聴取の状況	平成23年7月8日に在京大使館への説明を実施 今後、パブリックコメント及びWTO通報を実施予定										
答申案	別紙2のとおり。										

農産物名	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 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
米(玄米をいう。)		0.05				
小麦	0.05	0.05			0.05 オーストラリア	【<0.05-0.23(#)(n=6)(豪州)】
大麦	0.05	0.05			0.05 オーストラリア	【<0.02(#)(n=2)(豪州)】
ライ麦		0.05				
とうもろこし		0.05				
そば		0.05				
その他の穀類	0.05	0.05			0.05 オーストラリア	【豪州の小麦、大麦参照】
大豆	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.003(#)(n=4)(米国)】
西洋わさび	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=2)(米国)】
キャベツ	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=4)(米国)】
芽キャベツ		0.05				
カリフラワー	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(n=2)(米国)】
ブロッコリー	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=14)(米国)】
その他のあぶらな科野菜		0.05				
アーティチョーク	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(n=4)(米国)】
たまねぎ	0.05	0.05			0.05 オーストラリア	【<0.005(#)(n=8)(豪州)】
ねぎ(リーキを含む。)		0.05				
にんにく		0.05				
わけぎ		0.05				
その他のゆり科野菜		0.05				
その他のせり科野菜		0.05				
えだまめ		0.05				
りんご	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.005(n=8)(米国)】
日本なし	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【米国の西洋なし参照】
西洋なし	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.005(#)(n=2)(米国)】
マルメロ		0.05				
びわ		0.05				
もも		0.05				
ネクタリン	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01-0.02(#)(n=7)(米国)】
あんず(アプリコットを含む。)	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=6)(米国)】
すもも(ブルーンを含む。)	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=9)(米国)】
うめ		0.05				
おうとう(チェリーを含む。)	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=7)(米国)】
いちご		0.05				
ぶどう	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=6)(米国)】
かき		0.03				
バナナ	0.05	0.03			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=4)(米国)】
キウイ		0.03				
パパイヤ	0.05	0.01			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=2)(米国)】
アボカド	0.05	0.03			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=1)(米国)】
パイナップル		0.01				
グアバ	0.05	0.01			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=1)(米国)】
マンゴー	0.05	0.01			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=2)(豪州)】
パッションフルーツ		0.01				
なつめやし	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=6)(米国)】
その他の果実		0.05				
綿実	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01(#)(n=41)(米国)】
ぎんなん		0.05				
くり	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【米国ペカン、アーモンド参照】

農産物名	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 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
ペカン	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01-0.17(※)(n=20)(米 国)】
アーモンド	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01-0.09(※)(n=27)(米 国)】
くるみ	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【米国ペカン、アーモンド参 照】
その他のナッツ類	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【米国ペカン、アーモンド参 照】
コーヒー豆	0.05	0.05			0.05 アメリカ	【<0.01-0.02(※)(n=19)(米 国)】
カカオ豆		0.05				
その他のスパイス		0.05				
その他のハーブ		0.05				
牛の筋肉	0.01	0.05			0.01 アメリカ	推:0.019
豚の筋肉	0.01	0.05			0.01 アメリカ	【牛の筋肉を参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01	0.05			0.01 アメリカ	【牛の筋肉を参照】
牛の脂肪	0.01	0.03			0.01 アメリカ	推:0.215
豚の脂肪	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の脂肪を参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の脂肪を参照】
牛の肝臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	推:<0.003
豚の肝臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の肝臓を参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の肝臓を参照】
牛の腎臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	推:0.009
豚の腎臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の腎臓を参照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の腎臓を参照】
牛の食用部分	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の肝臓、腎臓を参 照】
豚の食用部分	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の肝臓、腎臓を参 照】
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【牛の肝臓、腎臓を参 照】
乳	0.01	0.03			0.01 アメリカ	推:0.015
鶏の筋肉	0.01	0.05			0.01 アメリカ	推:0.008
その他の家きんの筋肉	0.01	0.05			0.01 アメリカ	【鶏の筋肉を参照】
鶏の脂肪	0.2	0.1			0.2 アメリカ	推:0.257
その他の家きんの脂肪	0.2	0.1			0.2 アメリカ	【鶏の脂肪を参照】
鶏の肝臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	推:0.016
その他の家きんの肝臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【鶏の肝臓を参照】
鶏の腎臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【鶏の肝臓を参照】
その他の家きんの腎臓	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【鶏の肝臓を参照】
鶏の食用部分	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【鶏の肝臓を参照】
その他の家きんの食用部分	0.01	0.03			0.01 アメリカ	【鶏の肝臓を参照】
鶏の卵	0.03	0.05			0.03 アメリカ	推:0.064
その他の家きんの卵	0.03	0.05			0.03 アメリカ	【鶏の卵を参照】

平成17年11月29日厚生労働省告示第499号において新しく設定した基準値については、網をつけて示した。

(※)これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。

オキシフルオルフェン

食品名	残留基準値
	ppm
小麦	0.05
大麦	0.05
その他の穀類 ^(注1)	0.05
大豆	0.05
西洋わさび	0.05
キャベツ	0.05
カリフラワー	0.05
ブロッコリー	0.05
アーティチョーク	0.05
たまねぎ	0.05
りんご	0.05
日本なし	0.06
西洋なし	0.05
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
おうとう(チェリーを含む。)	0.05
ぶどう	0.05
バナナ	0.05
パパイヤ	0.05
アボカド	0.05
グアバ	0.05
マンゴー	0.05
なつめやし	0.05
綿実	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 ^(注2)	0.05
コーヒー豆	0.05
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 ^(注3) の筋肉	0.01
牛の脂肪	0.01
豚の脂肪	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01
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

(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)「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3)「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。

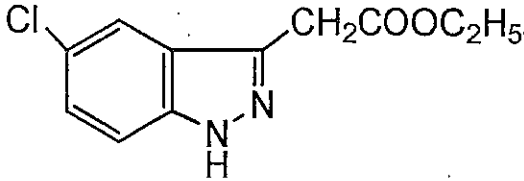
オキシフルオルフェン(つづき)

食品名	残留基準値
	ppm
牛の食用部分	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 ^(注4)	0.01
乳	0.01
鶏の筋肉	0.01
その他の家きん ^(注5) の筋肉	0.01
鶏の脂肪	0.2
その他の家きんの脂肪	0.2
鶏の肝臓	0.01
その他の家きんの肝臓	0.01
鶏の腎臓	0.01
その他の家きんの腎臓	0.01
鶏の食用部分	0.01
その他の家きんの食用部分	0.01
鶏の卵	0.03
その他の家きんの卵	0.03

(注4)「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5)「その他の家きん」とは、家きんのうち、鶏以外のものをいう。

エチクロゼート (Ethychlorate)

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要請があり、あわせてポジティブリスト制度導入時に設定した基準値の見直しを行うもの。										
構造式											
用途	農薬／植物成長調整剤										
作用機構	植物ホルモンの一種β-インドール酢酸に化学構造が類似した植物成長調整剤である。作用機構は、オーキシン活性により誘起されるエチレンにより植物に生理作用（発芽抑制等）を示すと考えられている。										
適用作物／使用目的等	かき/着色促進、メロン/ネット形成促進及び果実肥大促進 等										
我が国の登録状況	かき、メロン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	許容一日摂取量（ADI） 0.17 mg/kg 体重/day 〔設定根拠〕 1年間 慢性毒性試験（イヌ・カプセル経口投与） 無毒性量 17 mg/kg 体重/day 安全係数 100 遺伝毒性試験：in vitro試験（＋／－） in vivo試験（－）										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：エチクロゼート及び代謝物である5-クロロ-3(1H)-インダゾール酢酸とする。										
暴露評価	TMDI／ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI／ADI 比 (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>4.2</td></tr> <tr> <td>幼小児（1～6歳）</td><td>8.5</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>3.8</td></tr> <tr> <td>高齢者（65歳以上）</td><td>5.1</td></tr> </tbody> </table> TMDI：理論最大一日摂取量（Theoretical Maximum Daily Intake）		TMDI／ADI 比 (%)	国民平均	4.2	幼小児（1～6歳）	8.5	妊婦	3.8	高齢者（65歳以上）	5.1
	TMDI／ADI 比 (%)										
国民平均	4.2										
幼小児（1～6歳）	8.5										
妊婦	3.8										
高齢者（65歳以上）	5.1										
意見聴取の状況	平成23年7月8日に在京大使館への説明を実施 今後、パブリックコメント及びWTO通報を実施予定										
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				
小麦		0.05				
大麦		0.05				
ライ麦		0.05				
とうもろこし		0.05				
そば		0.05				
その他の穀類		0.05				
大豆		0.05				
小豆類		0.05				
えんどう		0.05				
そら豆		0.05				
らっかせい		0.05				
その他の豆類		0.05				
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				
こんにゃくいも		0.05				
その他のいも類		0.05				
てんさい		0.05				
さとうきび		0.05				
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。)		0.05				
かぶ類の根		0.05				
かぶ類の葉		0.05				
西洋わさび		0.05				
クレソン		0.05				
はくさい		0.05				
キャベツ		0.05				
芽キャベツ		0.05				
ケール		0.05				
こまつな		0.05				
きょうな		0.05				
チンゲンサイ		0.05				
カリフラワー		0.05				
ブロッコリー		0.05				
その他のあぶらな科野菜		0.05				
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(サラダ菜及びちしやを含む。)		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				

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	
なす		0.05				
その他のなす科野菜		0.05				
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。)		0.05				
しろり		0.05				
すいか		0.05				
メロン類果実	5	5	○			
まくわり		0.05				
その他のうり科野菜		0.05				
ほうれんそう		0.05				
たけのこ		0.05				
オクラ		0.05				
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	5	5	○			
なつみかんの果実全体	5	5	○			
レモン	5	5	○			
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	5	5	○			
グレープフルーツ	5	5	○			
ライム	5	5	○			
その他のかんきつ類果実	5	5	○			
りんご		0.05				
日本なし		0.05				
西洋なし		0.05				
マルメロ		0.05				
びわ		0.05				
もも		0.05				
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		0.05				
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		0.05				
かき	5	5	○			
バナナ		0.05				
キウイ		0.05				
パパイヤ		0.05				
アボカド		0.05				
パイナップル		0.05				
グアバ		0.05				
マンゴー		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		0.05				

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	
ごまの種子 べにばなの種子 綿実 なたね その他のオイルシード		0.05				
ぎんなん くり ペカン アーモンド くるみ その他のナッツ類		0.05				
茶 コーヒー豆 カカオ豆 ポップ		0.05				
その他のスパイス その他のハーブ	15	0.05	申			8.42,10.0(みかんの果皮)

平成17年11月29日厚生労働省告示第499号において新しく設定した基準値については、網をつけて示した。

エチクロゼート

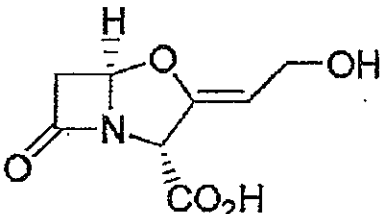
食品名	残留基準値 ppm
メロン類果実	5
みかん	5
なつみかんの果実全体	5
レモン	5
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	5
グレープフルーツ	5
ライム	5
その他のかんきつ類果実 ^{注1)}	5
かき	5
その他のスパイス ^{注2)}	15

※今回残留基準を設定するエチクロゼートとは、エチクロゼート及び代謝物B【5-クロロ-3(1*H*)-インダゾール酢酸】をエチクロゼートに換算したものの和をいう。

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。

クラブラン酸 (Clavulanic acid)

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	ポジティブリスト制度導入時に設定した残留基準の見直しを行うもの										
構造式											
適用動物/用途	牛、豚／β-ラクタマーゼ阻害薬										
作用機構	特異的、不可逆的β-ラクタマーゼ阻害薬で、本物質自体の抗菌活性はほとんど無く、アモキシシリンとの配合剤として用いることにより、アモキシシリンに耐性を有する細菌に対する抗菌性が強化される。										
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	国際基準は設定されていない。 EUにおいて牛、豚及び乳に、豪州において牛及び乳に残留基準が設定されている。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	許容一日摂取量 (ADI) 0.01mg/kg 体重/日 [設定根拠] ラットの1世代繁殖毒性試験 ラットの催奇形性試験 マウスの催奇形性試験 最小毒性量 10mg/kg 体重/日 安全係数 1,000 遺伝毒性試験: <i>in vitro</i>試験 (+/-) <i>in vivo</i>試験 (-)										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質: クラブラン酸										
暴露評価	TMDI/ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1" data-bbox="414 1556 1173 1803"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI/ADI (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>9.6</td></tr> <tr> <td>幼小児 (1～6歳)</td><td>29.5</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>10.7</td></tr> <tr> <td>高齢者 (65歳以上)</td><td>9.4</td></tr> </tbody> </table> TMDI: 理論最大一日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)		TMDI/ADI (%)	国民平均	9.6	幼小児 (1～6歳)	29.5	妊婦	10.7	高齢者 (65歳以上)	9.4
	TMDI/ADI (%)										
国民平均	9.6										
幼小児 (1～6歳)	29.5										
妊婦	10.7										
高齢者 (65歳以上)	9.4										
意見聴取の状況	平成 23 年 7 月 8 日に在京大使館への説明を実施 平成 23 年 6 月 13 日～7 月 12 日パブリックコメントを実施 平成 23 年 7 月 26 日～9 月 24 日WTO通報を実施										
答申案	別紙2のとおり。										

クラブラン酸

食品名	基準値 (案) ppm	基準値 現行 ppm	E U ppm	豪州 ppm
牛の筋肉	0.05	0.06	0.1	0.01
豚の筋肉	0.05	0.1	0.1	
牛の脂肪	0.05	0.1	0.1	
豚の脂肪	0.05	0.1	0.1	
牛の肝臓	0.1	0.1	0.2	0.01
豚の肝臓	0.1	0.2	0.2	
牛の腎臓	0.2	0.2	0.4	0.01
豚の腎臓	0.1	0.4	0.4	
牛の食用部分 ^{*1*2}	0.1	0.01		0.01
豚の食用部分	0.05	0.2		
乳	0.05	0.1	0.2	0.01

平成 17 年 11 月 29 日厚生労働省告示 499 号において新しく設定した基準値については、網をつけて示した。

*1：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。

*2：食用部分については、肺の値を参照した。

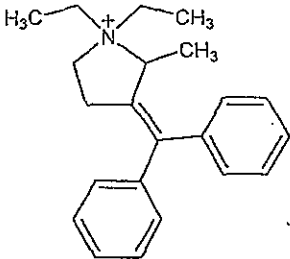
答申(案)

クラブラン酸

食品名	残留基準値 ppm
牛の筋肉	0.05
豚の筋肉	0.05
牛の脂肪	0.05
豚の脂肪	0.05
牛の肝臓	0.1
豚の肝臓	0.1
牛の腎臓	0.2
豚の腎臓	0.1
牛の食用部分*	0.1
豚の食用部分	0.05
乳	0.05

*：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。

プリフィニウム (Prifinium)

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	ポジティブリスト制度導入時に設定した残留基準の見直しを行うもの										
構造式											
適用動物/用途	牛/消化器や尿路系の鎮痙作用等										
作用機構	アトロピン様の副交感神経遮断作用を示す薬剤であり、消化管及び尿路系で鎮痙作用（平滑筋弛緩作用）を示す。										
我が国の承認状況	動物用医薬品として承認されている。										
諸外国の状況	国際基準は設定されていない。 諸外国においても基準値は設定されていない。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	許容一日摂取量(ADI) 0.004mg/kg 体重/日 [設定根拠] 1カ月間、亜急性毒性試験(イヌ・経口) 最小毒性量 4mg/kg 体重/日 安全係数 1,000										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質:プリフィニウム										
暴露評価	TMDI/ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1" data-bbox="416 1467 1173 1713"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI/ADI(%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>3.1</td></tr> <tr> <td>幼小児(1～6歳)</td><td>13.1</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>3.7</td></tr> <tr> <td>高齢者(65歳以上)</td><td>3.0</td></tr> </tbody> </table> TMDI:理論最大一日摂取量(Theoretical Maximum Daily Intake)		TMDI/ADI(%)	国民平均	3.1	幼小児(1～6歳)	13.1	妊婦	3.7	高齢者(65歳以上)	3.0
	TMDI/ADI(%)										
国民平均	3.1										
幼小児(1～6歳)	13.1										
妊婦	3.7										
高齢者(65歳以上)	3.0										
意見聴取の状況	平成23年7月8日に在京大使館への説明を実施 平成23年6月13日～7月12日パブリックコメントを実施 平成23年7月26日～9月24日WTO通報を実施										
答申案	別紙2のとおり。										

プリフィニウム

食品名	基準値(案) ppm	基準値現行 ppm	薬事法 ppm
牛の筋肉	0.04	0.05	0.05
牛の脂肪	0.02	0.03	0.03
牛の肝臓	0.04	0.05	0.05
牛の腎臓	0.04	0.05	0.05
牛の食用部分* ¹	0.04	0.05	0.05
乳	0.04	0.05	0.05

平成 17 年 11 月 29 日厚生労働省告示 499 号において新しく設定した基準値については、網をつけて示した。

*1: 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。

答申 (案)

プリフィニウム

食品名	残留基準値 ppm
牛の筋肉	0.04
牛の脂肪	0.02
牛の肝臓	0.04
牛の腎臓	0.04
牛の食用部位*	0.04
乳	0.04

*：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23年8月11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

新開発食品調査部会長 寺本 民生

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会

新開発食品調査部会報告について

平成23年6月22日付け厚生労働省発食安0622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、組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準（平成12年厚生省告示第234号）の改正について、当部会で審議を行った結果を別添のとおり取りまとめるとともに、下記のとおり議決し、食品衛生分科会規定第8条第1項の規定により当部会の議決をもって食品衛生分科会の議決としたので、同上第3項の規定に基づき報告する。

記

組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準の改正については、別紙のとおり改正することが適当である。

組換え DNA 技術応用食品及び添加物の製造基準の改正について

1. 経緯

組換え DNA 技術によって得られた微生物（以下「遺伝子組換え微生物」という。）を利用して製造する食品及び添加物の製造の基準については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）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）の規定に基づき定められた「組換え DNA 技術応用食品及び添加物の製造基準」（平成 12 年厚生省告示第 234 号、以下「告示」という。）に規定されている。

告示第 4 条第 1 項に規定する厚生労働大臣による製造所の基準適合確認については、これまで、国内の製造所で遺伝子組換え微生物を利用して食品又は添加物を製造する事例がなかったことから行われていない。今般、初めて告示への適合確認申請が予定されているに当たり、遺伝子組換え微生物を規制する他の法令等を踏まえ、告示の内容について改めて精査し、改正するものである。

2. 改正内容

主に遺伝子組換え微生物の環境中への拡散防止を目的とする項目について削除するもの。なお、遺伝子組換え微生物を利用して製造される食品及び添加物の安全性確保に必要な規定を改正するものではない（詳細については別紙「新旧対照条文」を参照）。

組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準の一部を改正する件新旧対照条文
 ○組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準（平成十二年厚生省告示第二百三十四号）

（傍線の部分は改正部分）

改 正 案	現 行
第二条 一 三 （略） 四 この告示で「挿入DNA」とは、ベクターに挿入される異種のDNAをいう。 五 この告示で「組換え体」とは、組換えDNAを含む宿主をいう。 六 この告示で「作業区域」とは、組換え体を直接取り扱って製造作業を行う区域をいう。	第二条 一 三 （略） 四 この告示で「挿入遺伝子」とは、ベクターに挿入される異種の遺伝子をいう。 五 この告示で「挿入DNA」とは、ベクターに挿入される異種のDNAをいう。 六 この告示で「組換え体」とは、組換えDNAを含む宿主をいう。 七 この告示で「作業区域」とは、組換え体を直接取り扱って製造作業を行う区域をいう。 八 この告示で「GILSP組換え体」とは、宿主、ベクター、挿入DNA及び組換え体が別表一に定める基準を満たしている場合における当該組換え体をいう。 九 この告示で「カテゴリーI組換え体」とは、GILSP組換え体以外の組換え体であって非病原性のものをいう。
第三条 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して食品又は添加物を製造する場合は、別表に定める基準を満たさなければならない。	第三条 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して食品又は添加物を製造する場合は、別表二の基準を満たす施設、設備及び装置において、別表三の運営上の遵守事項を遵守し、かつ、別表四の基準を満たす。

組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して食品又は添加物を製造する作業は、食品又は添加物の製造を行うために十分な施設、設備及び装置であつて、次の条件を満たすものにおいて行うものとする。

1 他の区域と区分され、組換え体を利用して食品又は添加物を製造するための培養及び発酵装置を備えた作業区域を有すること。

2 次に掲げる設備を有すること。

(1) 組換え体の生物学的性状及び製品の管理規格の試験検査をするための設備

(2) 組換え体を他のものと区別して保管できる冷凍庫、冷蔵庫等の組換え体の保管設備

(3) 培地等を衛生的に調製するための設備

(4) 製造又は試験検査に使用する器具機械、容器等を洗浄し、かつ、滅菌することのできる設備

(5) 組換え体が意図せず混入しないように製品を製造することができる設備

(6) 製造に由来する不純物であつて、かつ、安全でないものが生じないようにすること又は製品に含まれないようにすることができする設備

3 その他必要と認められる設備及び装置を有すること。

一 GILSP組換え体を利用して食品又は添加物を製造する作業は、食品又は添加物の製造を行うために十分な施設、設備及び装置であつて、かつ、次の条件を満たす施設、設備及び装置において行うものとする。

1 作業区域を有すること

2 作業区域は、他の区域と区分され、組換え体を利用して食品又は添加物を製造するための培養及び発酵装置を有すること。

3 組換え体の生物学的性状及び製品の管理規格の試験検査をするための設備を有すること。

4 次に掲げる設備を有すること。

(1) 組換え体を他のものと区別して保管できる冷凍庫、冷蔵庫等の組換え体の保管設備

(2) 培地等を衛生的に調製するための設備

(3) 製造又は試験検査に使用する器具機械、容器等を洗浄し、かつ、滅菌することのできる設備

5 組換え体が製品に混入しないように製品を製造することができる設備を有すること。

6 製造に由来する不純物であつて、かつ、安全でないものが生じないようにすること又は製品に含まれないようにすることができする設備を有すること。

7 その他必要と認められる設備及び装置を有すること。

第四条 厚生労働大臣は、組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して食品又は添加物を製造しようとする者から申請があつたときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、製造所ごとに、当該製造所が前条に規定する基準に適合する旨の確認を行う。

二 前項の確認を受けようとする者は、別記様式一による申請書に製造所が別表に定める基準を満たしていることを示す資料を添付して申請しなければならない。

三 (略)

第六条 第四条第一項に規定する確認を受けた製造業者は、確認を受けた事項の軽微な変更を行うとき及び当該製造所における製造を廃止するときは、あらかじめ、その旨を厚生労働大臣に届け出なければならない。

第七条 次の各号のいずれかに該当するときは、第四条第一項に規定する確認は失効するものとする。

一 当該製造所における製造を廃止したとき。

二 製造方法等の変更（前条に規定する場合を除く。）が行われたとき。

別表

一 施設、設備及び装置の基準

す職員及び組織を有して行わなければならない。

第四条 厚生労働大臣は、組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して食品又は添加物を製造しようとする者から申請があつたときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、製造所ごとに、当該製造所が前条に規定する基準に適合する旨の確認を行う。

二 前項の確認を受けようとする者は、別記様式一による申請書に製造所が別表二、別表三及び別表四の基準を満たしていることを示す資料を添付して申請しなければならない。

三 (略)

第六条 第四条第一項に規定する確認を受けた製造業者は、施設、設備又は装置の軽微な変更を行うときは、あらかじめ、その旨を厚生労働大臣に届け出なければならない。

第七条 次の各号のいずれかに該当するときは、第四条第一項に規定する確認は失効するものとする。

一 確認を受けた者が死亡したとき（法人にあっては、解散したとき）。

二 製造方法等の変更（前条に規定する場合を除く。）が行われたとき。

別表一 (略)

別表二 施設、設備及び装置の基準

二 設備及び装置の管理

- 1 製造作業終了後、使用した設備及び装置を十分に洗浄し、かつ、滅菌すること。
- 2 (略)
- 3 設備又は装置の漏出防止機能に係る部分の改造又は交換を行った場合は、その都度、当該設備又は装置の密閉度又は性能の検査を行うこと。
- 4 (略)

別表三 運営上の遵守事項

一 設備及び装置の管理

気の汚染を最小限にするための換気設備を設けること。

二 廃液及び廃棄物の処理については、あらかじめ有効であることが確認されている手段により、不活性化してから行うこと。

二 汚染の防止

- 1 作業区域で作業を行うに当たっては、組換え体による汚染に注意を払うこと。
 - 2 組換え体を含む培養液の大量流出事故に対する対策及び緊急時の作業手順を確立しておくこと。
 - 3 カテゴリー1組換え体を安全に取り扱うことができる作業レベルの区域における作業に当たっては、特に、次の点に注意を払うこと。
- (1) 設備及び装置からのエアロゾルの漏出を最小

二 カテゴリー1 組換え体を利用して食品又は添加物を製造する作業は、前項に定める要件のほか、次の要件を満たす施設、設備及び装置において行うものとする。

1 組換え体を取り扱う工程が閉鎖系であること。

2 閉鎖系からの排気ガスにより組換え体が漏出することが最小限に抑制されていること。

3 サンプリング、閉鎖系への物質の添加及び他の閉鎖系への組換え体の移動により組換え体が漏出することが最小限に抑制されていること。

4 培養液を閉鎖系から開放系へ移す場合は、あらかじめ有効であることが確認されている手段により行われ、かつ、組換え体を除去し、又は不活性化してから行われていること。

5 閉鎖系の密閉のための設計については、組換え体が漏出することが最小限に抑制されていること。

6 必要な場合は、閉鎖系を設置する作業区域にバイオハザードの標識が設けられていること。

7 閉鎖系を設置する作業区域内において、可能な限り、指定された製造従事者以外の立入りが制限されていること。

8 閉鎖系を設置する作業区域の製造事業者は、専用の作業衣を着用すること。

9 閉鎖系を設置する作業区域に、製造事業者のための汚染除去設備及び洗浄設備を設けること。

一〇 必要な場合は、閉鎖系を設置する作業区域に空

(略)

3|
(略) 製品の取扱い

(1) マスターセルバンク(すべての製造用細胞シードの元になる種株であり、一般的には、研究段階で作成し、かつ、クローン化した組換え体を培養し、かつ、分注し、その遺伝的性質が一定の継代培養の範囲内で十分に安定であることを確認したものであって、安定性が確認された条件で保存しているものをいう。以下同じ。)の作製時及び保存中に、次の項目について試験検査を行い、その安定性を確認すること。

イ 組換えDNA技術により付与された組換え体の性質が保持されていること等の目的の機能の保持に関する項目

ロ 組換え体の保持しているベクター及び挿入DNAの基本的構造の維持に関する項目
ハ マスターセルバンクに他の生物が混入していないこと等の組換え体の同定及び均一性に関する項目

(2) マスターセルバンクの保存中の試験検査により、製品の衛生に影響を与えるおそれのある変異が生じた場合は、直ちに製造を中止し、必要な措置を講ずること。

(3) 製造ごとに生物学的性状の検査を行い、安全性を確認すること。

(4) その他必要な事項について行うこと。

4|
製品の取扱い

(1) 製品の安全性評価に基づき、製品の管理規格を設定すること。

2| 生物学的性状の試験検査

三 組換え体の取扱い

1 保管

組換え体を含む材料は、組換え体を含む旨を明示すること。

限にすること。

(2) 培養装置に組換え体を移植する場合及び培養装置から試料を採取する場合は、培養装置の外壁等の汚染を最小限にすること。

(3) 培養装置から組換え体を他の培養装置又は他の設備若しくは装置に移す場合は、組換え体の漏出による汚染を最小限にすること。

(4) 廃液及び廃棄物の処理は、あらかじめ有効であることが確認されている手段により、不活性化してから行うこと。

三 組換え体の取扱い

1 保管

(1) 組換え体を含む材料は、組換え体を含む旨を明示すること。

(2) 組換え体を保管中の保管設備には、組換え体の性質に応じて「GILSP組換え体保管中」又は「カテゴリー1組換え体保管中」の表示を見やすいところに掲げること。

2 運搬

(1) 組換え体を含む材料を作業区域外へ運搬する場合は、十分な強度を有する容器に納め、かつ、密閉する等により、内容物が漏出しないようにすること。

(2) 組換え体を含む材料を納めた箱には、その表面の見やすいところに「取扱注意」の朱文字を明記すること。

3| 生物学的性状の試験検査

(4) 製造管理者が業務を遂行するに当たって支障を生じることがないよう配慮すること。

2| 製造管理者

製造管理者は、この告示による製造基準を熟知し、次の任務を果たすこと。

(1) 製造計画を立案するとともに、その実施に際し、組換え体の取扱い等する製造作業マニュアルを作成し、製造衛生責任者との緊密な連絡の下に、製造基準等を十分に遵守し、製造作業全体の適切な監督管理に当たること。

(2) 製造従事者に対し、製造作業に従事する前に、製造基準及び製造作業マニュアルを熟知させるとともに、次の事項に関する教育訓練を行うこと。

イ| 組換え体の起源、製法、性質等の組換え体の安全性に関する知識

ロ| 設備及び装置に関する知識及び技術

ハ| 製造過程の衛生的管理、汚染の防止等に関する知識

(3) 次の事項を記録し、その記録は、当該食品又は添加物の製造終了の日から五年間保存すること。

6| 製造管理者が業務を遂行するに当たって支障を生じることがないよう配慮すること。

二| 製造管理者

製造管理者は、この告示による製造基準を熟知し、次の任務を果たすこと。

1| 製造計画を立案するとともに、その実施に際し、組換え体の取扱い等に関する製造作業マニュアルを作成し、製造衛生責任者との緊密な連絡の下に、製造基準等を十分に遵守し、製造作業全体の適切な監督管理に当たること。

2| 製造従事者に対し、製造作業に従事する前に、製造基準及び製造作業マニュアルを熟知させるとともに、次の事項に関する教育訓練を行うこと。

(1) 組換え体の起源、製法、性質等の組換え体の安全性に関する知識

(2) 製造に用いる組換え体の安全な取扱いに関する技術

(3) 設備及び装置に関する知識及び技術

(4) 製造過程の衛生的管理、汚染の防止等に関する知識

(5) 緊急時対応マニュアルの熟知等の事故発生時の措置に関する知識

3| 次の事項を記録し、その記録は、当該食品又は添加物の製造終了の日から五年間保存すること。

四

職員及び組織の基準

1

製造所の設置者又は製造所の長

製造所の設置者又は製造所の長は、次の任務を果たすこと。

(1) 製造所ごとに製造管理者及び製造衛生責任者を任命すること。

(2) 製造上の衛生を確保するため製造安全委員会を設置し、その委員を任命すること。また、製造安全委員会に、製造業務の衛生確保について、調査審議を求めること。

(3)

組換えDNA技術に関する情報を収集するとともに、当該組換え体の評価又は製品の安全性評価に影響を及ぼす知見を発見した場合は、製造所の設置者は、速やかに厚生労働大臣に報告すること。

別表四

職員及び組織の基準

一

製造所の設置者又は製造所の長

製造所の設置者又は製造所の長は、次の任務を果たすこと。

1 製造所ごとに製造管理者及び製造衛生責任者を任命すること。

2 製造上の衛生を確保するため製造安全委員会を設置し、その委員を任命すること。また、製造安全委員会に、製造業務の衛生確保について、調査審議を求めること。

3 製造従事者に対し、定期健康診断を行うとともに、食品又は添加物を取り扱うのに不適当な者を製造作業に従事させないこと。

4 組換えDNA技術に関する情報を収集するとともに、当該組換え体の評価又は製品の安全性評価に影響を及ぼす知見を発見した場合は、製造所の設置者は、速やかに厚生労働大臣に報告すること。

5 事故が発生した場合等の緊急時の対処方法について、あらかじめ、製造安全委員会の意見を聴いて、緊急時対応マニュアルを作成すること。

(7) その他製品の衛生の確保に必要な事項を実施すること。

3| 製造衛生責任者

(1) 製造衛生責任者は、組換えDNA技術に関し、製造管理者を補佐するものであり、製造段階及び製品の衛生の確保に必要な知識及び技術に高度に習熟した者であること。

(2) 製造衛生責任者は、製造基準を熟知し、次の任務を果たすこと。

イ 製造が製造基準等に従って適正に遂行されていることを確認すること。

ロ 製造管理者に対し助言及び報告を行うこと。

ハ その他製品の衛生の確保に必要な事項を実施すること。

4| 製造従事者

(1) 製造従事者は、製造管理者の行う教育訓練をあらかじめ受けた者であること。

(2) 製造従事者は、製造作業を行うに当たって製品の衛生の確保の必要性を十分に自覚し、製造作業マニュアルに従って作業すること。

8| その他製品の衛生の確保に必要な事項を実施すること。

三| 製造衛生責任者

1| 製造衛生責任者は、組換えDNA技術に関し、製造管理者を補佐するものであり、製造段階及び製品の衛生の確保に必要な知識及び技術に高度に習熟した者であること。

2| 製造衛生責任者は、製造基準を熟知し、次の任務を果たすこと。

(1) 製造が製造基準等に従って適正に遂行されていることを確認すること。

(2) 製造管理者に対し助言及び報告を行うこと。

(3) その他製品の衛生の確保に必要な事項を実施すること。

四| 製造従事者

1| 製造従事者は、製造管理者の行う教育訓練をあらかじめ受けた者であること。

2 製造従事者は、次の事項を遵守すること。

(1) 製造作業を行うに当たって製品の衛生の確保の必要性を十分に自覚し、製造作業マニュアルに従って作業すること。

(2) 作業区域内では、作業内容に応じた作業衣を着用すること。

(3) GILSP組換え体又はカテゴリーI組換え体を安全に取り扱うことができる作業レベルで

イ 組換え体の名称及び組換え体を含む保管物の明細目録

ロ 保管場所、保管条件、継代回数、保管責任者、保管開始年月日等の組換え体の保管及び継代の状況

ハ 組換え体の生物学的性状及びその試験検査の年月日

ニ 製造安全委員会の審議記録（製造作業マニュアルが製造基準に適合していることを確認する根拠となった資料を含む。）

ホ 設備及び装置の定期点検記録及び製造記録
ヘ 製品の試験検査の記録

ト 製造従事者への教育訓練の記録

（４）作業区域及び組換え体の保管設備の目につきやすい所に組換え体の取扱いに関する必要な事項を掲示すること。

（５）製造従事者以外の者の作業区域への立入りは、作業内容に応じ制限することとし、製造従事者以外の者が立ち入るときは、製造従事者の指示に従わせること。

（６）製造安全委員会と十分連絡を取るとともに、必要な事項を製造安全委員会に報告すること。

（１）組換え体の名称及びその容器に付された番号

（２）保管場所、保管条件、継代回数、保管責任者、保管開始年月日等の組換え体の保管及び継代の状況

（３）組換え体の生物学的性状及びその試験検査の年月日

（４）組換え体の譲受けの相手方の氏名及び住所、受取年月日並びに受取者の氏名

（５）健康診断の結果

（６）製造安全委員会の審議記録（製造作業マニュアルが製造基準に適合していることを確認する根拠となった資料を含む。）

（７）設備及び装置の定期点検記録及び製造記録

（８）製品の試験検査の記録

４ 組換え体を含む保管物の明細目録を作成し、かつ、保存すること。

５ 作業区域及び組換え体の保管設備の目につきやすい所に組換え体の取扱いに関する必要な事項を掲示すること。

６ 製造従事者以外の者の作業区域への立入りは、作業内容に応じ制限することとし、製造従事者以外の者が立ち入るときは、製造従事者の指示に従わせること。

７ 製造安全委員会と十分連絡を取るとともに、必要な事項を製造安全委員会に報告すること。

5|

製造安全委員会

(1) 製造安全委員会は、高度に専門的な知識及び技術並びに広い視野に立った判断が要求されることを十分に考慮し、適切な分野の者により構成されること。

(2) 製造安全委員会は、製造業者の求めに応じて次の事項について調査審議を行い、製造業者に報告すること。

イ 製造作業マニュアルの製造基準に対する適合性

ロ 製造従事者に対する衛生教育訓練及び健康管理の状況

ハ その他製品の衛生の確保に関し必要な事項

(3) 製造安全委員会は、必要に応じて製造管理者又は製造衛生責任者から報告を求めることができること。

五|

製造安全委員会

製造作業を行っている間は、それぞれの作業区域にその旨を表示すること。

1| 製造安全委員会は、高度に専門的な知識及び技術並びに広い視野に立った判断が要求されることを十分に考慮し、適切な分野の者により構成されること。

2| 製造安全委員会は、製造業者の求めに応じて次の事項について調査審議を行い、製造業者に報告すること。

(1) 製造作業マニュアルの製造基準に対する適合性

(2) 製造従事者に対する衛生教育訓練及び健康管理の状況

(3) 事故発生の際の必要な処置及び改善策（緊急時対応マニュアルの作成を含む。）

(4) その他製品の衛生の確保に関し必要な事項

3| 製造安全委員会は、必要に応じて製造管理者又は製造衛生責任者から報告を求めることができること。

これまでの経緯

平成 12 年 5 月 1 日 組換え DNA 技術応用食品及び添加物の製造基準制定
平成 23 年 6 月 22 日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
平成 23 年 6 月 24 日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査
部会

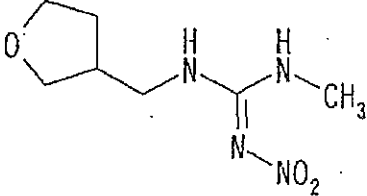
●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会

[委員]

荒木	恵美子	東海大学海洋学部水産学科教授
石見	佳子	独立行政法人国立健康・栄養研究所食品保健機能研究部部長
石綿	肇	社団法人菓子・食品新素材技術センター理事
梅垣	敬三	独立行政法人国立健康・栄養研究所情報センター長
大野	泰雄	国立医薬品食品衛生研究所所長
神田	忠仁	独立行政法人理化学研究所新興・再興感染症研究ネットワーク 推進センター 業務展開チーム チームリーダー
栗山	真理子	NPO法人アレルギー児を支える全国ネット「アラジーポット」 専務理事
佐々木	敏	東京大学大学院医学系研究科公共健康医学専攻疫学保健学講 座社会予防疫学分野教授
諏訪	俊男	慶応義塾大学薬学部臨床薬物評価学講座教授
曾根	博仁	筑波大学大学院人間総合科学研究科教授
田中	弥生	駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科准教授
手島	玲子	国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部部長
○寺本	民生	帝京大学医学部長
徳留	信寛	独立行政法人国立健康・栄養研究所理事長
中島	春紫	明治大学農学部農芸化学科教授
堀尾	文彦	名古屋大学大学院生命農学研究科教授

(○：部会長)

ジノテフラン (Dinotefuran)

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要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬／殺虫剤、動物用医薬品										
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。主な作用機序は、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/ツマグロヨコバイ、メロン/アブラムシ類 等										
我が国の登録状況	稲、メロン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。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	許容一日摂取量（ADI） 0.22 mg/kg 体重/day [設定根拠] 1年間 慢性毒性試験（イヌ・混餌） 無毒性量 22 mg/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"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI／ADI 比 (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>18.4</td></tr> <tr> <td>幼小児（1～6歳）</td><td>34.0</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>14.5</td></tr> <tr> <td>高齢者（65歳以上）</td><td>19.3</td></tr> </tbody> </table> TMDI：理論最大一日摂取量（Theoretical Maximum Daily Intake）		TMDI／ADI 比 (%)	国民平均	18.4	幼小児（1～6歳）	34.0	妊婦	14.5	高齢者（65歳以上）	19.3
	TMDI／ADI 比 (%)										
国民平均	18.4										
幼小児（1～6歳）	34.0										
妊婦	14.5										
高齢者（65歳以上）	19.3										
意見聴取の状況	平成23年6月13日～平成23年7月12日 パブリックコメント実施										
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	○			0.74(※),0.54(※)
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		申			<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。)	0.5	0.5	○			0.08(※),0.12(※,\$)
だいこん類(ラディッシュを含む。)	10	3	○・申			4.12(※),1.99(※)
かぶ類の根	0.5	0.5	○			0.10(※),0.15(※)
かぶ類の葉	5	5	○			2.08(※),2.82(※)
クレソン	5	5	○			
はくさい	2	1.4	○			0.54(\$),0.38
キャベツ	2	2	○			0.820,0.913
芽キャベツ	1	1.4				
ケール	10	5	○・申			みずな参照
こまつな	10	5	○・申			3.85(\$),1.36
きょうな	10	3	○・申			4.06,3.22(みずな)
チンゲンサイ	10	10	○・申			3.92(※,\$),2.02(※)
カリフラワー	2	2				
ブロッコリー	2	2	○			0.64(\$),0.14
その他のあぶらな科野菜	10	5	○・申			4.24,2.90(オータムポエム)
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	5	○・申			16.0(※,\$),5.21(※)(サラダ菜)
その他のきく科野菜	5	5	○			2.0,1.3(食用ぎく)
ねぎ(リーキを含む。)	15	5	○・申			8.04(根茎ねぎ)
にら	10		申			5.20,2.44
アスパラガス	0.5		申			0.13,0.08
その他のゆり科野菜	0.7	0.7	○			0.26(※),0.18(※)(ちつきょう)
にんじん	1	0.7	○・申			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(※)
ピーマン	3	3	○			1.18(\$),0.431
なす	2	2	○			0.26,0.50(\$)
その他のなす科野菜	5	5	○			1.8(※),1.6(※)(とうがらし)
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	0.5	○・申			きゅうり参照
しろうり	2	2	○			
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	0.5	0.5	○			0.10,0.19
その他のうり科野菜	10	2	○・申			4.00(\$),1.14(きゅうり(菜))
ほうれんそう	15	15	○			9.33(※),7.10(※)
オクラ	2	2	○			0.46(※),0.56(※)
未成熟えんどう	5	5	○			2.49(※),1.17(※)
えだまめ	2	2	○			0.534(※),0.678(※)
その他の野菜	25	5	○・申			15.5(\$),12.3(えごま(菜))
みかん	2	2	○・申			0.79,0.64
なつみかんの果実全体	5	1	○・申			1.18(※),1.90
レモン	10	3	○・申			すだち参照
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	10	3	○・申			すだち参照
グレープフルーツ	10	3	○・申			すだち参照
ライム	10	3	○・申			すだち参照
その他のかんきつ類果実	10	3	○・申			4.66(すだち)

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	0.5	0.5	○			0.276(#), 0.187(#)
日本なし	1	1	○			0.736(#), 0.454(#)
西洋なし	1	1	○			
びわ	1		申			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(アプレコットを含む。)	5	5	○・申			ウメ参照
すもも(ブルーベリーを含む。)	0.7	0.5	○・申			0.22(#, \$), 0.18(#)
うめ	5	5	○・申			1.36, 1.94
おうとう(チェリーを含む。)	10	10	○			2.03(#), 5.05(#)
いちご	2	2	○			0.61(\$), 0.039
ぶどう	15	10	○・申			7.8(小粒種)
かき	2	2	○			0.50(#), 0.70(#)
キウイ	0.5		申			0.20, 0.10
マンゴー	1	1	○			0.34, 0.32
その他の果実	0.7	0.7	○			
綿実	0.4	0.4				
茶	25	25	○			9.10, 19.1(\$)
みかんの果皮		10	○			
その他のスパイス(みかんの果皮を除く。)		5	○			
その他のスパイス	10		○・申			5.96, 4.64(みかん(果皮))
その他のハーブ	25	5	○・申			15.5(\$), 12.3(えごま(葉))
牛の筋肉	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
豚の筋肉	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
羊の筋肉	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
馬の筋肉	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
山羊の筋肉	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
牛の脂肪	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
豚の脂肪	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
羊の脂肪	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
馬の脂肪	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
山羊の脂肪	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
牛の肝臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
豚の肝臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
羊の肝臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
馬の肝臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
山羊の肝臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
牛の腎臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
豚の腎臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
羊の腎臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
馬の腎臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
山羊の腎臓	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
牛の食用部分	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
豚の食用部分	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
羊の食用部分	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
馬の食用部分	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
山羊の食用部分	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ
乳	0.05	0.05			0.05 ¹	アメリカ

本基準(暫定基準以外の基準)を見直す基準値案については、太枠で囲んで示した。

(#)これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。

(\$)これらの作物残留試験は、試験成績のばらつきを考慮し、この印をつけた残留値を基準値策定の根拠とした。

ジノデフラン

食品名	残留基準値 ppm
米(玄米をいう。)	2
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。)	0.5
だいこん類(ラディッシュを含む。)	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 ^{注1)}	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(サラダ菜及びちしゃを含む。)	25
その他のきく科野菜 ^{注2)}	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 ^{注3)}	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 ^{注4)}	5
トマト	2
ピーマン	3
なす	2
その他のなす科野菜 ^{注5)}	5
きゅうり(ガーキンを含む。)	2
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	2
しろり	2
すいか	0.5
メロン類果実	1
まくわうり	0.5
その他のうり科野菜 ^{注6)}	10
ほうれんそう	15
オクラ	2
未成熟えんどう	5
えだまめ	2
その他の野菜 ^{注7)}	25

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、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。

食品名	残留基準値 ppm
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 ^{注8)}	10
りんご	0.5
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(アプリコットを含む。)	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 ^{注9)}	0.7
綿実	0.4
茶	25
その他のスパイス ^{注10)}	10
その他のハーブ ^{注11)}	25
牛の筋肉	0.05
豚の筋肉	0.05
羊の筋肉	0.05
馬の筋肉	0.05
山羊の筋肉	0.05
牛の脂肪	0.05
豚の脂肪	0.05
羊の脂肪	0.05
馬の脂肪	0.05
山羊の脂肪	0.05
牛の肝臓	0.05
豚の肝臓	0.05
羊の肝臓	0.05
馬の肝臓	0.05
山羊の肝臓	0.05
牛の腎臓	0.05
豚の腎臓	0.05
羊の腎臓	0.05
馬の腎臓	0.05
山羊の腎臓	0.05
牛の食用部分 ^{注12)}	0.05
豚の食用部分	0.05
羊の食用部分	0.05
馬の食用部分	0.05
山羊の食用部分	0.05
乳	0.05

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。

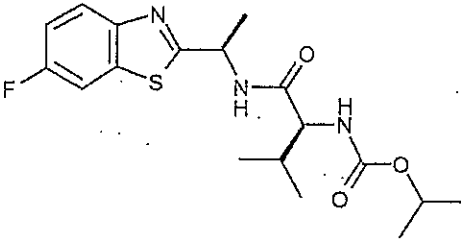
注9)「その他の果実」とは、果実のうち、かんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

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。

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

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 N-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。										
適用作物／適用病害虫等	きゅうり／べと病、トマト／疫病 等										
我が国の登録状況	きゅうり、トマト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。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、米国においてトマト及びぶどうに、EUにおいてはばれいしょ、トマト等に残留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	許容一日摂取量（ADI） 0.069mg/kg 体重/day 〔設定根拠〕 2世代 繁殖試験（ラット・混餌） 無毒性量 6.9 mg/kg 体重/day 安全係数 100 遺伝毒性試験：in vitro試験（＋／－） in vivo試験（－）										
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	TMDI／ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1" data-bbox="558 1556 1401 1814"> <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> TMDI：理論最大一日摂取量（Theoretical Maximum Daily Intake）		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23年6月13日～平成23年7月12日 パブリックコメント実施										
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		申			0.08, 0.05
トマト	2	2	○			0.154, 0.365(トマト)
なす	2	2	○			0.71, 0.50(ミニトマト)
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		申			0.02, 0.06(\$)
すいか	0.05		申			<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

(#)これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。

(\$)これらの作物残留試験は、試験成績のばらつきを考慮し、この印をつけた残留値を基準値策定の根拠とした。

トマトは品種の相違による偏差を考慮し、作物残留量の高いミニトマトの作物残留試験成績を基準値策定の根拠とした。

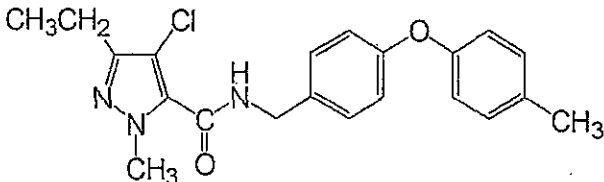
答申(案)

(別紙2)

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
ばれいしょ	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
トマト	2
なす	2
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.5
かぼちゃ(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

トルフェンピラド (Tolfenpyrad)

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要請があったもの。										
構造式											
用途	農薬／殺虫・殺ダニ剤										
作用機構	ピラゾール環を有する殺虫・殺ダニ剤である。作用機構はミトコンドリアにおける電子伝達系の阻害によるものと考えられている。殺虫効果の他に、うどんこ病、さび病などの病害に対しても効果を示す。										
適用作物／適用病害虫等	キャベツ／ハイマダラノメイガ、レタス／アブラムシ類 等										
我が国の登録状況	キャベツ、レタス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、全ての国または地域において、基準値は設定されていない。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	許容一日摂取量（ADI） 0.0056 mg/kg 体重/day 〔設定根拠〕 2年間 慢性毒性／発がん性併合試験（ラット・混餌） 無毒性量 0.56 mg/kg 体重/day 安全係数 100 遺伝毒性試験： <i>in vitro</i> 試験（＋／－） <i>in vivo</i> 試験（－）										
基準値案	別紙1のとおり。 残留の規制対象物質：トルフェンピラドとする。										
暴露評価	EDI／ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>EDI／ADI (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>37.6</td></tr> <tr> <td>幼小児（1～6歳）</td><td>57.4</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>30.7</td></tr> <tr> <td>高齢者（65歳以上）</td><td>39.4</td></tr> </tbody> </table> EDI：推定一日摂取量（Estimated Daily Intake）		EDI／ADI (%)	国民平均	37.6	幼小児（1～6歳）	57.4	妊婦	30.7	高齢者（65歳以上）	39.4
	EDI／ADI (%)										
国民平均	37.6										
幼小児（1～6歳）	57.4										
妊婦	30.7										
高齢者（65歳以上）	39.4										
意見聴取の状況	今後、パブリックコメントを実施予定										
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	0.05		申			<0.01(#), <0.01(#)
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.2	0.2	○			0.03, 0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	10	10	○			5.28(\$), 1.88/2.32
かぶ類の根	1	1	○			0.25, 0.22
かぶ類の葉	25	25	○			12.5, 19.6
はくさい	2	0.5	○・申			0.13, 0.14/0.222, 0.519(\$)
キャベツ	0.3	0.3	○			0.03, 0.08
ブロッコリー	1	1	○			0.43, 0.48
レタス(サラダ菜及びちじゃを含む。)	10	10	○			0.90, 1.94(レタス)/0.62, 1.06/5.38(\$)(リーフレタス/2.30, 1.52(サラダ菜))
ねぎ(リーキを含む。)	5	5	○			1.72(\$), 1.04
にんにく	0.05		申			<0.01, <0.01
にら	10		申			4.24(\$), 1.13
アスパラガス	0.7		申			0.29(\$), 0.10
セロリ	3		申			1.00, 1.43
トマト	2	2	○			0.48, 0.34/0.42, 0.73(#)(トマト) 0.5, 1.1/0.418, 0.514/0.97, 0.63(ミニトマト)
ピーマン	3	3	○			1.38(\$), 0.52
なす	2	2	○			0.54, 0.67
きゅうり(ガーキンを含む。)	1	1	○			0.28, 0.24/0.12
すいか	0.05	0.05	○			<0.01, <0.01
その他のうり科野菜	0.2		申			0.03, 0.04(にがうり)
未成熟えんどう	2	2	○			0.76(\$), 0.13
みかん	0.1	0.1	○			<0.01, 0.03(\$)
なつみかんの果実全体	3	3	○			1.02(\$), 0.57
レモン	3	3	○			なつみかん参照
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	3	3	○			なつみかん参照
グレープフルーツ	3	3	○			なつみかん参照
ライム	3	3	○			なつみかん参照
その他のかんきつ類果実	3	3	○			0.51(ゆず)0.55(かぼす)
日本なし	2	2	○			0.63, 0.92
西洋なし	2	2	○			日本なし参照
もも	0.2	0.2	○			0.04, 0.03
ネクタリン	5	5	○			0.89, 1.52(\$)
すもも(プルーンを含む。)	2		申			0.70(\$), 0.28
いちご	3		申			1.18, 0.86
茶	20	20	○			7.06, 4.34/13.8(\$), 4.44
その他のスパイス	15	15	○			3.98, 7.09(\$)/4.07, 2.90(みかんの果皮)

(#)これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。

(\$)これらの作物残留試験は、試験成績のばらつきを考慮し、この印をつけた残留値を基準値策定の根拠とした。

トルフェンピラド

食品名	残留基準値 ppm
ばれいしょ	0.05
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.2
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	10
かぶ類の根	1
かぶ類の葉	25
はくさい	2
キャベツ	0.3
ブロッコリー	1
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	10
ねぎ(リーキを含む。)	5
にんにく	0.05
にら	10
アスパラガス	0.7
セロリ	3
トマト	2
ピーマン	3
なす	2
きゅうり(ガーキンを含む。)	1
すいか	0.05
その他のうり科野菜 ^{注1)}	0.2
未成熟えんどう	2
みかん	0.1
なつみかんの果実全体	3
レモン	3
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	3
グレープフルーツ	3
ライム	3
その他のかんきつ類果実 ^{注2)}	3
日本なし	2
西洋なし	2
もも	0.2
ネクタリン	5
すもも(プルーンを含む。)	2
いちご	3
茶	20
その他のスパイス ^{注3)}	15

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、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。

ミクロブタニル (Myclobutanil)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	ポジティブリスト制度導入時に設定した基準値の見直しを行うもの。										
構造式											
用途	農薬／殺菌剤										
作用機構	トリアゾール系殺菌剤である。菌類の細胞膜を構成する主要成分であるエルゴステロールの生合成を阻害することにより菌類の生育を妨げると考えられている。										
適用作物／適用病害虫等	いちじく／さび病、おうとう／灰星病 等										
我が国の登録状況	いちじく、おうとう等に農薬登録がされている。										
諸外国の状況	1992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、ぶどう、仁果類、いちご、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、米国においてりんご、ぶどう、いちご、トマト等に、カナダにおいてりんご、ぶどう等に、EUにおいてぶどう、うり類等に、オーストラリア及びニュージーランドにおいてぶどう、仁果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	許容一日摂取量（ADI） 0.024 mg/kg 体重/day [設定根拠] 2年間 慢性毒性／発がん性併合試験（ラット・混餌） 無毒性量 2.49 mg/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：ミクロブタニルとする。										
暴露評価	TMDI／ADI 比は、以下のとおり。 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>TMDI／ADI 比 (%)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民平均</td><td>39.9</td></tr> <tr> <td>幼小児（1～6歳）</td><td>78.6</td></tr> <tr> <td>妊婦</td><td>35.3</td></tr> <tr> <td>高齢者（65歳以上）</td><td>41.1</td></tr> </tbody> </table> TMDI：理論最大一日摂取量（Theoretical Maximum Daily Intake）		TMDI／ADI 比 (%)	国民平均	39.9	幼小児（1～6歳）	78.6	妊婦	35.3	高齢者（65歳以上）	41.1
	TMDI／ADI 比 (%)										
国民平均	39.9										
幼小児（1～6歳）	78.6										
妊婦	35.3										
高齢者（65歳以上）	41.1										
意見聴取の状況	平成23年1月14日に在京大使館への説明を実施 平成23年1月27日～平成23年2月25日 パブリックコメント実施 平成23年1月31日～平成23年4月1日 WTO通報実施										
答申案	別紙2のとおり。										

農産物名	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 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
米(玄米をいう。)		0.03				
小麦	0.3	0.3				
大麦	0.5	0.5				
ライ麦		0.03				
とうもろこし		0.03				
そば		0.03				
その他の穀類		0.03				
大豆	0.3	0.05			0.25 ¹ アメリカ	[0.2090(n=1) (米国)]
小豆類		0.03				
えんどう		0.03				
そら豆		0.03				
らっかせい		0.05				
その他の豆類		0.03				
ばれいしょ		0.03				
さといも類 (やつがしらを含む。)		0.03				
かんしょ		0.03				
やまいも (長いもをいう。)		0.03				
こんにゃくいも		0.02				
その他のいも類		0.03				
てんさい		0.04				
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。)		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	1	1.0				
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	1	1.0				
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	1	1.0				
ごぼう	1	1.0				
サルシフィー	1	1.0				
アーティチョーク	1	1.0				
チコリ	1	1.0				
エンダイブ	1	1.0				
しゅんぎく	1	1.0				
レタス (サラダ菜及びちしやを含む。)	9	0.03			9.0 ¹ アメリカ	[0.20~3.95 (H) (n=7) (米 国)]
その他のきく科野菜	1	1.0	○			0.48/0.46 (H) (食用菊) 0.35, 0.375 (ふき)
たまねぎ	1	1.0				
ねぎ (リーキを含む。)	1	1.0	○			
にんにく	1	1.0	○			
にら	1	1.0				
アスパラガス	1	1.0				
わけぎ	1	1.0	○			
その他のゆり科野菜	1	1.0	○			
にんじん	1	1.0				
パースニップ	1	1.0				
パセリ	9	0.03			9.0 ¹ アメリカ	[米国レタス参照]
セロリ		0.03				
みつば	1	1.0				
その他のせり科野菜	1	1.0				
トマト	1	1.0	○	0.3		
ピーマン	1	1.0	○			
なす	1	1.0	○			
その他のなす科野菜	1	1.0	○			0.22, 0.25 (ししとう) 0.35, 0.40 (とうがらし)
きゅうり (ガーキンを含む。)	1	1.0	○			

農産物名	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 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
かぼちゃ (スカッシュを含む。)	1	1.0	○			
しろうり	1	1.0				
すいか	1	1.0	○			
メロン類果実	1	1.0	○			
まくわうり	1	1.0				
その他のうり科野菜	1	1.0				
ほうれんそう	1	1.0				
たけのこ	1	1.0				
オクラ	1	1.0				
しょうが		0.03				
未成熟えんどう	1	1.0	○			
未成熟いんげん	1	1.0				
えだまめ	1	1.0				
マッシュルーム		0.02				
しいたけ		0.02				
その他のきのこ類		0.02				
その他の野菜	1	1.0	○			0.32, <0.08 (未成熟さげ) 0.16, 0.50 (食用金魚草)
みかん		3				
なつみかんの果実全体		3				
レモン		3				
オレンジ (ネーブルオレンジを含む。)		3				
グレープフルーツ		3				
ライム		3				
その他のかんきつ類果実		3				
りんご	0.5	5.0	○	0.5		
日本なし	0.7	1.0	○	0.5		0.03 (H), 0.14 (H) / 0.08 (H), 0.34 (H) (S)
西洋なし	0.7	1.0	○	0.5		【日本なし参照】
マルメロ	0.5	1.0		0.5		
びわ	1	1.0		0.5		
もも	1	1.0	○	2		
ネクタリン	2	1.0		2		
あんず (アブリコットを含む。)	2	1.0		2		
すもも (プルーンを含む。)	0.2	1.0		0.2		
うめ	2	1.0		2		
おうとう (チェリーを含む。)	2	4.0	○	2		
いちご	1	1.0	○	1		
ラズベリー	1	1.0				
ブラックベリー	1	1.0				
ブルーベリー	1	1.0				
クランベリー	1	1.0				
ハuckleベリー	1	1.0				
その他のベリー類果実	0.5	1.0		0.5		
ぶどう	1	1.0		1		
かき	1	1.0	○			
バナナ	2	2.0		2		
キウイ	1	1.0				
パパイヤ	1	1.0				
アボカド	1	1.0				
パイナップル	1	1.0				
グアバ	1	1.0				
マンゴー	1	1.0				
パッションフルーツ	1	1.0				
なつめやし	1	1.0				
その他の果実	1	1.0	○			
ひまわりの種子		0.05				
ごまの種子		0.05				
べにばなの種子		0.05				
綿実	0.02	0.01			0.02 アメリカ	【<0.01 (H) (n=1) (米国)】
なたね		0.05				
その他のオイルシード		0.05				

平成17年11月29日厚生労働省告示第499号において新しく設定した基準値については、網をつけて示した。本基準（暫定基準以外の基準）を見直す基準値案については、太枠線で囲んで示した。

(#) これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。

(\$) これらの作物残留試験は、試験成績のばらつきを考慮し、この印をつけた残留値を基準値策定の根拠とした。

【作物残留試験】欄に「推」の記載のあるものは、推定残留量であることを示している。

ミクロブタニル

食品名	残留基準値 ppm
小麦	0.3
大麦	0.5
大豆	0.3
はくさい	1
チンゲンサイ	1
その他のあぶらな科野菜 ^{注1)}	1
ごぼう	1
サルシフィー	1
アーティチョーク	1
チコリ	1
エンダイブ	1
しゅんぎく	1
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	9
その他のきく科野菜 ^{注2)}	1
たまねぎ	1
ねぎ(リーキを含む。)	1
にんにく	1
にら	1
アスパラガス	1
わけぎ	1
その他のゆり科野菜 ^{注3)}	1
にんじん	1
パースニップ	1
パセリ	9
みつば	1
その他のせり科野菜	1
トマト	1
ピーマン	1
なす	1
その他のなす科野菜 ^{注4)}	1
きゅうり(ガーキンを含む。)	1
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	1
しろり	1
すいか	1
メロン類果実	1
まくわうり	1
その他のうり科野菜 ^{注5)}	1
ほうれんそう	1
たけのこ	1
オクラ	1
未成熟えんどう	1
未成熟いんげん	1
えだまめ	1
その他の野菜 ^{注6)}	1
りんご	0.5
日本なし	0.7
西洋なし	0.7
マルメロ	0.5
びわ	1
もも	1
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。)	0.2
うめ	2
おうとう(チェリーを含む。)	2
いちご	1
ラズベリー	1
ブラックベリー	1

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、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、きのこ類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

食品名	残留基準値 ppm
ブルーベリー	1
クランベリー	1
ハックルベリー	1
その他のベリー類果実 ^{注7)}	0.5
ぶどう	1
かき	1
バナナ	2
キウイ	1
パパイヤ	1
アボカド	1
パイナップル	1
グアバ	1
マンゴー	1
パッションフルーツ	1
なつめやし	1
その他の果実 ^{注8)}	1
綿実	0.02
アーモンド	0.02
茶	20
ホップ	10
その他のハーブ ^{注9)}	1
牛の筋肉	0.03
豚の筋肉	0.03
その他の陸棲哺乳類に属する動物 ^{注10)} の筋肉	0.03
牛の脂肪	0.02
豚の脂肪	0.02
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.02
牛の肝臓	0.4
豚の肝臓	0.4
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.4
牛の腎臓	0.07
豚の腎臓	0.07
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.07
牛の食用部分 ^{注11)}	0.4
豚の食用部分	0.4
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.4
乳	0.09
鶏の筋肉	0.01
その他の家きん ^{注12)} の筋肉	0.01
鶏の脂肪	0.01
その他の家きんの脂肪	0.01
鶏の肝臓	0.01
その他の家きんの肝臓	0.01
鶏の腎臓	0.01
その他の家きんの腎臓	0.01
鶏の食用部分	0.01
その他の家きんの食用部分	0.01
鶏の卵	0.01
その他の家きんの卵	0.01

注7)「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10)「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11)「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12)「その他の家きん」とは、家きんのうち、鶏以外のものをいう。