

表 A-2. レモン

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
レモン (ユーレカ) 平成 13 年	米国 カリフォルニア州	1	2.4kg ai/L Dip 処理	3.28	3.02
	米国 カリフォルニア州	1	2.4kg ai/L Dip 処理	3.29	2.45
	米国 カリフォルニア州	1	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理	1.14	1.01
	米国 カリフォルニア州	1	0.093g ai/kg 果 実 Spray 処理	0.54	0.53
	米国 カリフォルニア州	1	0.093g ai/kg 果 実 Spray 処理	果実 : 0.65 ジュース : <0.02 オイル : 39.7 絞り粕 : 1.39	
	米国 カリフォルニア州	1	2.4g ai /L Dip 処理	1.13	1.04
	米国 カリフォルニア州	1	2.4g ai /L Dip 処理	1.39	0.64
	米国 カリフォルニア州	1	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理	0.47	0.46
	米国 カリフォルニア州	1 +	2.4+2.4g ai/L Dip 処理	3.11	2.56
	米国 カリフォルニア州	1 +	2.4+2.4g ai/L Dip 処理	4.28	2.01
	米国 カリフォルニア州	1 +	0.105+0.102g ai /kg 果実 Spray 処理	1.01	0.65

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表 A-3. レモン

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
レモン (ユーレカ) 平成 16 年	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.004g ai/kg 果実 Spray 処理	2.5	2.0
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	2.1	2.1
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 14 日間冷蔵保存 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	1.7	1.3
	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Drench 処理	1.1	0.80
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.004g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 2.5 14 日後(洗浄 後) : 2.1	2.0 2.1
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 2.1 14 日後(洗浄 後) : 1.5	2.1 1.2
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 1.7 14 日後(洗浄 後) : 1.8	1.3 1.6
	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Drench 処理	処理当日 : 1.1 30-31 日後 (洗浄後) : 1.4	0.80 0.72
	米国 カリフォルニア州	1	0.61kg ai/L Drench 処理	処理当日 : 0.55 30-31 日後 (洗浄後) : 1.1	0.46 0.44

*フルジオキソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表A-4. グレープフルーツ

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果(mg/kg)**	
				最大値	最小値
グレープフルーツ (ルビーレッド) 平成13年	米国 カリフォルニア 州	1	2.4g ai/L Dip 処理	4.16	3.43
	米国 テキサス州	1	2.4g ai/L Dip 処理	6.79	3.53
	米国 カリフォルニア 州	1	0.099g ai/kg 果実 Spray 処理	1.28	0.61
	米国 カリフォルニア 州	1	2.4g ai/L Dip 処理	0.98	0.92
	米国 テキサス州	1	2.4g ai/L Dip 処理	1.42	1.31
	米国 カリフォルニア 州	1	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理	0.62	0.40
	米国 カリフォルニア 州	1 +	2.4g ai/L Dip 処理 +	4.57	4.25
	米国 カリフォルニア 州	1	2.4g ai/L Dip 処理		
	米国 テキサス州	1 +	2.4g ai/L Dip 処理 +	6.85	5.25
	米国 テキサス州	1	2.4g ai/L Dip 処理		
米国 カリフォルニア 州	1 +	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理 +	0.55	0.49	
米国 カリフォルニア 州	1	0.099g ai/kg 果実 Spray 処理			
グレープフルーツ (Marsh) 平成16年	米国 カリフォルニア 州及びテキ サス州	1	0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実: 0.92 果 肉: 0.04	0.05 <0.02
	米国 カリフォルニア 州及びテキ サス州	1	0.004g ai /kg 果実 Spray 処理	全果実: 1.5 全果実(洗 浄後): 0.58 果 肉: 0.09	1.5 0.52 0.09

*フルジオキソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

(B) 核果類

以下の表 B-1~B-3 の結果に基づき、米国におけるフルジオキソニルの核果類の残留基準は 5.0ppm に設定された。

表 B-1. おうとう

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
おうとう (Bing) 平成 10 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.19	0.16
	米国 カリフォルニア 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	0.42	0.15
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.78	0.57
おうとう (Hedelfingen) 平成 10 年	米国 ミシガン州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.15	0.08
	米国 ミシガン州	1	0.29g ai/L Dip 処理	0.20	0.19
	米国 ミシガン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.27	0.11
おうとう (Chinook) 平成 10 年	米国 ワシントン州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.73	0.73
	米国 ワシントン州	1	0.37g ai/L Dip 処理	0.50	0.44
	米国 ワシントン州	1	1.29g ai/L Dip 処理	1.08	0.91
おうとう (Chinook) 平成 10 年	米国 ワシントン州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.34	0.28
	米国 ワシントン州	1	0.37g ai/L Dip 処理	0.53	0.49
	米国 ワシントン州	1	1.29g ai/L Dip 処理	1.23	1.19
おうとう (Montmorency 及び Bing) 平成 16 年	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	1.0	0.75
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.9	1.5
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	全果実: 1.7 全果実(洗浄後): 1.4	1.4 0.80
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	全果実: 1.7 全果実(洗浄後): 1.6	1.1 0.96
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷蔵 5 日後: 1.2 冷蔵 10 日後: 1.3	1.0 0.85
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	冷蔵 5 日後: 1.7 冷蔵 10 日後: 1.7	1.4 1.1

*フルジオキソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表B-2. もも

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
もも (Goldcrest) 平成 10 年	メキシコ国	1	0.21g ai/L Dip 処理	1.7	1.5
	メキシコ国	1	0.21g ai/L Dip 処理	2.2	2.1
	メキシコ国	1	0.21g ai/L Dip 処理	3.6	3.5
もも (Elegant Lady) 平成 10 年	米国 カリフォルニア州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.16	0.10
	米国 カリフォルニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.18	0.05
	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.55	0.19
もも (Jefferson) 平成 10 年	米国 サウスカロライナ 州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 68 日後 : 0.21	0.15
	米国 サウスカロライナ 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷凍 68 日後 : 0.37	0.17
	米国 サウスカロライナ 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	冷凍 68 日後 : 0.49	0.35
	米国 サウスカロライナ 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷蔵 3 日後 : 0.28 冷蔵 7 日後 : 0.30 冷蔵 10 日後 : 0.39	0.28 0.20 0.34
もも (Elegant Lady) 平成 12 年	米国 カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理 (多水量)	1.8	1.3
	米国 カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	2.8	2.7
	米国 カリフォルニア州	1	0.0018g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	1.9	1.3
	米国 カリフォルニア州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	1.7	1.2
	米国 カリフォルニア州	1	0.060g ai/L Dip 処理	3.8	3.0
もも (Johnboy 及び Elegant Lady) 平成 15 年	米国 ニューヨーク市及 びカリフォルニア 州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	3.9	1.4
	米国 ニューヨーク市及 びカリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	5.5	2.3
	米国 ニューヨーク市及 びカリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実 : 5.5 全果実(洗浄 後) : 4.3	2.3 1.2

*フルジオキソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

多水量は 100gal (378.5L)、少水量は 10-30gal (37.8-113.6L)

表 B-3. すもも

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
すもも (Casselman) 平成 10 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後 : 0.12	0.09
	米国 カリフォルニア 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後 : 0.05	0.05
	米国 カリフォルニア 州	1	0.60g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後 : 0.10	0.09
	米国 カリフォルニア 州	1	0.00088g ai/kg 果実 Spray 処理	冷凍 60 日後 : 0.14	0.13
	米国 カリフォルニア 州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	冷凍 60 日後 : 0.47	0.42
	米国 カリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷凍 60 日後 : 1.06	0.79
	米国 カリフォルニア 州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 3 日後 : 0.59 冷蔵 7 日後 : 0.47 冷蔵 10 日後 : 0.47	0.41 0.42 0.17
すもも (Casselman) 平成 16 年	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	0.71	0.19
	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 1.3 処理当日 (洗浄後) : 1.7	<0.02 0.08
	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 5 日後 : 1.9	0.31
	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 15 日後 : 1.7 冷蔵 15 日後 (洗浄後) : 1.3	0.12 0.20
	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 25 日後 : 1.5	0.24

*フルジオキソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

(C) 仁果類

以下の表 C-1~C-3 の結果に基づき、米国におけるフルジオキシニルの仁果類の残留基準は 5.0ppm に設定された。

表 C-1. りんご

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
りんご (ふじ) 平成 13 年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.1	0.76
	米国 カリフォルニア州	1	2.4-8.7g ai/L Dip 処理	1.7	1.3
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Dip 処理 + 2.4-8.7g ai/L Dip 処理	2.4	2.1
りんご (Red Spur Delicious) 平成 13 年	米国 アイダホ州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.75	0.59
りんご (Red Delicious) 平成 13 年	米国 ミシガン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.52	0.35
りんご (マッキントッシュ) 平成 13 年	米国 ニュージャージー 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.56	0.50
りんご (Red Delicious) 平成 13 年	米国 ワシントン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.1	0.72
	米国 ワシントン州	1	2.4-8.7g ai/L Dip 処理	0.68	0.57
	米国 ワシントン州	1 + 1	0.21g ai/L Dip 処理 + 2.4-8.7g ai/L Dip 処理	2.2	1.8
	米国 ワシントン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	全果実：1.1 ジュース：0.10 絞り粕：7.3	

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表 C-2. りんご

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果(mg/kg)**	
				最大値	最小値
りんご (Golden Delicious 及び Empire) 平成 16 年	米国カリフォルニア州及びニューヨーク市	1	0.29g ai/L Dip 処理 + 洗淨 + 0.29g ai/L Dip 処理	無洗淨 : 0.73 洗淨後 : 0.30	0.39 <0.02
		1			
	米国カリフォルニア州及びニューヨーク市	1	0.025g ai/kg 果実 Spray 処理	0.51	0.05
りんご (Golden Delicious) 平成 15 年	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Dip 処理 + 0.025g ai/kg 果実 Spray 処理	2.6	2.3

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗淨の全果実を分析した。

表C-3. なし

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果(mg/kg)**	
				最大値	最小値
なし (Bartlett) 平成12年	米国 ニュージャージー 州	1	0.48g ai/L Drench 処理	0.76	0.71
	米国 ニュージャージー 州	1	0.48g ai/L Dip 処理	1.2	0.79
なし (Shinko) 平成12年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Drench 処理	1.6	1.3
	米国 カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	2.5	1.4
	米国 カリフォルニア州	1 +	0.61g ai/L Dip 処理 +	2.8	2.7
	米国 カリフォルニア州	1	0.60g ai/L Dip 処理	2.7	1.6
なし (Anjou) 平成12年	米国 ワシントン州	1	0.60g ai/L Drench 処理	1.3	1.1
	米国 ワシントン州	1	0.0029g ai/kg 果実 Spray 処理	1.6	1.3
	米国 ワシントン州	1 +	0.61g ai/L Drench 処理 +	1.6	1.5
	米国 ワシントン州	1	0.0029g ai/kg 果実 Spray 処理	0.68	0.67
なし (D'Anjou) 平成12年	米国 アイダホ州	1	0.61g ai/L Drench 処理	3.5	2.2
	米国 アイダホ州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.4	0.93
なし (Bosc 及び Bartlett) 平成16年	米国カリフォルニア州及びニューヨーク市	1 +	0.29g ai/L Drench 処理 +	無洗浄: 0.97	0.42
	米国カリフォルニア州及びニューヨーク市	1	洗淨 +	洗浄後: 0.63	0.09
なし (Bartlett) 平成15年	米国カリフォルニア州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	1.6	0.12
	米国カリフォルニア州	1 +	0.61g ai/L Dip 処理 +	1.2	1.1
	米国カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理		

*フルジオキソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

(D) キウイフルーツ

以下の結果に基づき、米国におけるフルジオキシニルのキウイフルーツの残留基準は 20ppm に設定された。

表 D

作物名 (品種) 年度	試験実施場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果(mg/kg)**	
				最大値	最小値
キウイフルーツ (Hayward) 平成 12 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	2.7	0.6
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	9.5	7.6
	米国 カリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	13.9	6.9
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	8.0	4.2
	米国 オレゴン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	5.4	5.1
キウイフルーツ (Hayward) 平成 16 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	4.2	0.67
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	7.5	5.5
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	処理当日: 7.5 30 日後: 8.0	5.5 3.7
	米国 カリフォルニア 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	処理当日: 5.1 30 日後: 4.5	2.5 3.5

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

(E) ざくろ

以下の結果に基づき、米国におけるフルジオキシニルのざくろの残留基準は 5.0ppm に設定された。

表 E

作物名 (品種) 年度	試験実施場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果(mg/kg)**	
				最大値	最小値
ざくろ (Wonderful) 平成 15 年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.80	0.50
ざくろ (Wonderful) 平成 14 年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.13	0.71

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

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	0.05	0.02	○	0.05		<0.005,<0.005/<0.005(#), <0.005(#)/<0.005,<0.005/ <0.005,<0.005
小麦	0.05	0.02		0.05		
大麦	0.05	0.02		0.05		
ライ麦	0.05	0.02		0.05		
とうもろこし	0.01	0.02		0.01		
そば	0.05	0.02		0.05		
その他の穀類	0.05	0.02		0.05		
大豆	0.07	0.1		0.07		0.016,0.062/ 0.014,0.009(インゲン)
小豆類	0.2	0.2	○	0.07		
えんどう	0.3	0.1		0.3		
そらまめ	0.07	0.1		0.07		
らっかせい	0.3	0.1		0.3		
その他の豆類	0.07	0.1		0.07		
ばれいしょ	0.02	0.02		0.02	0.02	アメリカ
さといも類	0.02	0.02			0.02	アメリカ
かんしょ		0.02				
やまいも		8				
その他のいも類	0.02	0.02			0.02	アメリカ
てんさい		0.02				
だいこん類(ラディッシュを含む)の根	0.5	0.02			0.75	アメリカ
だいこん類(ラディッシュを含む)の葉	20	2			30	アメリカ
かぶ類の根	0.5	0.02			0.75	アメリカ
かぶ類の葉	20	2			30	アメリカ
西洋わさび	0.5	0.02			0.75	アメリカ
クレソン	10	10		10		
はくさい	2.0	1			2.0	アメリカ
キャベツ	2	2	○	2	2.0	アメリカ
芽キャベツ	2.0	2			2.0	アメリカ
ケール	10	2			10	アメリカ
こまつな	10	2			10	アメリカ
きょうな	10	2			10	アメリカ
チンゲンサイ	10	2			10	アメリカ
カリフラワー	2.0	2			2.0	アメリカ
ブロッコリー	2.0	0.7		0.7	2.0	アメリカ
その他のあぶらな科野菜	10	10		10	10	アメリカ
ごぼう	0.5	0.02			0.75	アメリカ
サルシフィー	0.5	0.02			0.75	アメリカ
アーティチョーク		2				
チコリ	20	2			30	アメリカ
エンダイブ	30	2			30	アメリカ
しゅんぎく	30	2			30	アメリカ
レタス	30	1		10	30	アメリカ
その他のきく科野菜	2	2	○		30	アメリカ
たまねぎ	0.5	0.1	○	0.5	0.20	アメリカ

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		
ねぎ	7.0	5		5	7.0	アメリカ	米国たまねぎ(葉部)参照 米国たまねぎ(結球)参照 0.63,0.70
にんにく	0.2	0.1			0.20	アメリカ	
にら	10	10	○	10			
アスパラガス		2					
わけぎ	0.2	2			0.20	アメリカ	
その他のゆり科野菜	10	2		10	10	アメリカ	米国たまねぎ(結球)参照
にんじん	0.7	0.7		0.7			米国だいこん類(根)参照 【1.62-3.87(n=4)(米国)】
パースニップ	0.5	0.02			0.75	アメリカ	
パセリ	10	2			30	アメリカ	
セロリ		2					
みつば		2					
その他のせり科野菜	20	2			30	アメリカ	米国だいこん類(葉)参照
トマト	2	2	○	0.5	0.50	アメリカ	0.136,0.690/ 0.172,0.538 【0.0317-0.229(n=18)(米国)】
ピーマン	1	0.01		1			
なす	1	2	○	0.3			0.404,0.468/ 0.236(#),0.660(#) 米国トマト参照
その他のなす科野菜	0.5	1			0.50	アメリカ	
きゅうり	2	2	○	0.3	0.45	アメリカ	0.416,0.678/ 0.451(#),0.701(#) 【<0.01-0.13(n=7)(米国)】 【0.03-0.08(n=5)(米国)】 米国きゅうり参照
かぼちや	0.3	2		0.3	0.45	アメリカ	
しろり	0.45	2			0.45	アメリカ	
すいか		0.03			0.03	アメリカ	
メロン類果実		0.03		0.03	0.03	アメリカ	
まくわり		0.03		0.03	0.03	アメリカ	
その他のうり科野菜	0.45	2			0.45	アメリカ	
ほうれんそう	0.02	2	○		0.01	アメリカ	<0.005,<0.005 米国ばれいし参照 0.48,2.02/0.71,2.21 1.60,0.734/0.90,1.26 1.7,2.8
しょうが	0.02	0.02			0.02	アメリカ	
未成熟えんどう	5	5	○	0.3	0.4	アメリカ	
未成熟いんげん	5	5	○	0.3	0.4	アメリカ	
えだまめ	5	5	○		0.01	アメリカ	
その他の野菜	10	10	○	10			
みかん	0.1	0.1	○	7			0.022,0.023/0.01,<0.01 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定
なつみかんの果実全体	10	1	○	7	10	アメリカ	
レモン	10	10		7	10	アメリカ	
オレンジ(ネーブルオレンジを含む)	10	1		7	10	アメリカ	
グレープフルーツ	10	10		7	10	アメリカ	
ライム	10	1		7	10	アメリカ	
その他のかんきつ類果実	10	1	○	7	10	アメリカ	
りんご※1	5.0	5		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定
日本なし		5		5	5.0	アメリカ	
西洋なし※1	5.0	5		5	5.0	アメリカ	
マルメロ※1	5.0	5		5	5.0	アメリカ	
びわ※1	5.0	5		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定
もも※2	5.0	0.5		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定 0.032,0.142
ネクタリン※2	5.0	0.5		5	5.0	アメリカ	
あんず(アプリコットを含む。)※2	5.0	0.5		5	5.0	アメリカ	
すもも(プルーンを含む。)※2	5.0	0.5		5	5.0	アメリカ	
うめ	0.5	0.5	○	5	5.0	アメリカ	
おうとう(チェリーを含む。)※2	5.0	0.5		5	5.0	アメリカ	

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		
いちご	5	5	○	3	2.0	アメリカ	0.460,0.782/0.810,1.42/ 0.724,1.41/0.789,1.35/ 1.20,1.37/1.04,1.47/ 1.94,1.05 【0.14-1.25(n=16)(米国)】 【0.81(#)-4.71(#)(n=5)(米国)】 米国ラズベリー参照 【<0.05(#)-1.70(n=8)(米国)】
ラズベリー	5	5		5	5.0	アメリカ	
ブラックベリー	5	5		5	5.0	アメリカ	
ブルーベリー	2	2		2	2.0	アメリカ	
クランベリー		5					
ハuckleベリー	2.0	5			2.0	アメリカ	
その他のベリー類果実	5.0	5			5.0	アメリカ	
ぶどう	5	5	○	2			
キウイ※1	20	20		15	20	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定
なつめやし		5					
その他の果実※3	5.0	5			5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定
ひまわりの種子		0.01					【<0.05(#)(n=6)(米国)】
べにばなの種子		0.01					
綿実	0.05	0.05		0.05	0.05	アメリカ	
なたね	0.02	0.02		0.02			
その他のオイルシード	0.05	0.05			0.05	アメリカ	
その他のナッツ類	0.2	0.2		0.2			
その他のスパイス	10	10		10			3.77,3.84(#)/4.32,3.78(#)
その他のハーブ	50	10		50			(みかん果皮)
牛の筋肉	0.01	0.01		0.01			
豚の筋肉	0.01	0.01		0.01			
その他陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01	0.01		0.01			
牛の脂肪	0.05	0.05		0.05			
豚の脂肪	0.05	0.05		0.05			
その他陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05	0.05		0.05			
牛の肝臓	0.05	0.05		0.05			
豚の肝臓	0.05	0.05		0.05			
その他陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.05	0.05		0.05			
牛の腎臓	0.05	0.05		0.05			
豚の腎臓	0.05	0.05		0.05			
その他陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.05	0.05		0.05			
牛の食用部分	0.05	0.05		0.05			
豚の食用部分	0.05	0.05		0.05			
その他陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.05	0.05		0.05			
乳	0.01	0.01		0.01			
鶏の筋肉	0.01	0.01		0.01			
その他家きんの筋肉	0.01	0.01		0.01			
鶏の脂肪	0.05	0.01		0.05			
その他家きんの脂肪	0.05	0.01		0.05			
鶏の肝臓	0.05	0.05		0.05			
その他家きんの肝臓	0.05	0.05		0.05			
鶏の腎臓	0.05	0.05		0.05			
その他家きんの腎臓	0.05	0.05		0.05			
鶏の食用部分	0.05	0.05		0.05			
その他家きんの食用部分	0.05	0.05		0.05			
鶏の卵	0.05	0.05		0.05			
その他の家きんの卵	0.05	0.05		0.05			
にら(乾燥させたもの)	50	50		50			
パジル(乾燥させたもの)	50	50		50			

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。

※1 りんご、西洋なし、マルメロ、びわ、キウイの基準値については、果実全体に適用するものとする。

※2 もも、ネクタリン、あんず、すもも、おうとうの基準値については、種子を除いた果実全体に適用するものとする。

※3 その他の果実については、ざくろの果実に限るものとする。

(別紙3)

フルジオキソニル推定摂取量 (単位: $\mu\text{g}/\text{人}/\text{day}$)

食品群	基準値案 (ppm)	国民平均 TMDI	幼小児 (1~6歳) TMDI	妊婦 TMDI	高齢者 (65歳以上) TMDI
米(玄米をいう。)	0.05	9.3	4.9	7.0	9.4
小麦	0.05	5.8	4.1	6.2	4.2
大麦	0.05	0.3	0.0	0.0	0.2
ライ麦	0.05	0.0	0.0	0.0	0.0
とうもろこし	0.01	0.0	0.0	0.0	0.0
そば	0.05	0.2	0.0	0.1	0.2
その他の穀類	0.05	0.0	0.0	0.0	0.0
大豆	0.07	3.9	2.4	3.2	4.1
小豆類	0.2	0.3	0.1	0.0	0.5
えんどう	0.3	0.1	0.0	0.1	0.1
そら豆	0.07	0.0	0.0	0.0	0.0
らっかせい	0.3	0.2	0.1	0.1	0.2
その他の豆類	0.07	0.0	0.0	0.0	0.0
ばれいしょ	0.02	0.7	0.4	0.8	0.5
さといも類(やっがしらを含む。)	0.02	0.2	0.1	0.2	0.3
その他のいも類	0.02	0.0	0.0	0.0	0.0
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.5	22.5	9.4	14.4	29.3
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	20	44.0	10.0	18.0	68.0
かぶ類の根	0.5	1.3	0.4	0.4	2.1
かぶ類の葉	20	10.0	2.0	6.0	22.0
西洋わさび	0.5	0.1	0.1	0.1	0.1
クレソン	10	1.0	1.0	1.0	1.0
はくさい	2.0	58.8	20.6	43.8	63.4
キャベツ	2	45.6	19.6	45.8	39.8
芽キャベツ	2.0	0.2	0.2	0.2	0.2
ケール	10	1.0	1.0	1.0	1.0
こまつな	10	43.0	20.0	16.0	59.0
きょうな	10	3.0	1.0	1.0	3.0
チンゲンサイ	10	14.0	3.0	10.0	19.0
カリフラワー	2.0	0.8	0.2	0.2	0.8
ブロッコリー	2.0	9.0	5.6	9.4	8.2
その他のあぶらな科野菜	10	21.0	3.0	2.0	31.0
ごぼう	0.5	2.3	0.8	1.2	2.6
サルシフィー	0.5	0.1	0.1	0.1	0.1
チコリ	20	2.0	2.0	2.0	2.0
エンダイブ	30	3.0	3.0	3.0	3.0
しゅんぎく	30	75.0	18.0	57.0	111.0
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	30	183.0	75.0	192.0	126.0
その他のきく科野菜	2	0.8	0.2	1.0	1.4
たまねぎ	0.5	15.2	9.3	16.6	11.3
ねぎ(リーキを含む。)	7.0	79.1	31.5	57.4	94.5
にんにく	0.2	0.1	0.0	0.0	0.1
にら	10	16.0	7.0	7.0	16.0
わけぎ	0.2	0.0	0.0	0.0	0.1
その他のゆり科野菜	10	9.0	1.0	1.0	18.0
にんじん	0.7	17.2	11.4	17.6	15.6
パースニップ	0.5	0.1	0.1	0.1	0.1
パセリ	10	1.0	1.0	1.0	1.0
その他のせり科野菜	20	2.0	2.0	2.0	6.0
トマト	2	48.6	33.8	49.0	37.8
ピーマン	1	4.4	2.0	1.9	3.7
なす	1	4.0	0.9	3.3	5.7
その他のなす科野菜	0.5	0.1	0.1	0.1	0.2

食品群	基準値案 (ppm)	国民平均 TMDI	幼小児 (1~6歳) TMDI	妊婦 TMDI	高齢者 (65歳以上) TMDI
きゅうり (ガーキンを含む。)	2	32.6	16.4	20.2	33.2
かぼちや (スカッシュを含む。)	0.3	2.8	1.7	2.1	3.5
しろうり	0.45	0.1	0.0	0.0	0.4
その他のうり科野菜	0.45	0.2	0.0	1.0	0.3
ほうれんそう	0.02	0.4	0.2	0.3	0.4
たげのこ	0.02	0.0	0.0	0.1	0.0
未成熟えんどう	5	3.0	1.0	3.5	3.0
未成熟いんげん	5	9.5	6.0	9.0	9.0
えだまめ	5	0.5	0.5	0.5	0.5
その他の野菜	10	126.0	97.0	96.0	122.0
みかん	0.1	4.2	3.5	4.6	4.3
なつみかんの果実全体	10	1.0	1.0	1.0	1.0
レモン	10	3.0	2.0	3.0	3.0
オレンジ (ネーブルオレンジを含む。)	10	4.0	6.0	8.0	2.0
グレープフルーツ	10	12.0	4.0	21.0	8.0
ライム	10	1.0	1.0	1.0	1.0
その他のかんきつ類果実	10	4.0	1.0	1.0	6.0
りんご	5.0	176.5	181.0	150.0	178.0
西洋なし	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
マルメロ	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
びわ	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
もも	5.0	2.5	3.5	20.0	0.5
ネクタリン	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
あんず (アブリコットを含む。)	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
すもも (プルーンを含む。)	5.0	1.0	0.5	7.0	1.0
うめ	0.5	0.6	0.2	0.7	0.8
おうとう (チェリーを含む。)	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
いちじく	5	1.5	2.0	0.5	0.5
ラズベリー	5	0.5	0.5	0.5	0.5
ブラックベリー	5	0.5	0.5	0.5	0.5
ブルーベリー	2	0.2	0.2	0.2	0.2
ハックルベリー	2.0	0.2	0.2	0.2	0.2
その他のベリー類果実	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
ぶどう	5	29.0	22.0	8.0	19.0
キウイ	20	36.0	26.0	22.0	40.0
その他の果実	5.0	19.5	29.5	7.0	8.5
綿実	0.05	0.0	0.0	0.0	0.0
なたね	0.02	0.2	0.1	0.2	0.1
その他のオイルシード	0.05	0.0	0.0	0.0	0.0
その他のナッツ類	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0
その他のスパイス	10	1.0	1.0	1.0	1.0
その他のハーブ	50	5.0	5.0	5.0	5.0
陸棲哺乳類の肉類	0.05	2.9	1.6	3.0	2.9
陸棲哺乳類の乳類	0.01	1.4	2.0	1.8	1.5
家禽の肉類	0.05	1.0	0.9	0.8	1.0
家禽の卵類	0.05	2.0	1.5	2.1	2.0
計		1248.5	731.4	1006.3	1288.1
ADI比 (%)		7.1	14.0	5.5	7.2

高齢者については畜産物の摂取量データがないため、国民平均の摂取量を参考とした。
TMDI：理論最大1日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)

(参考)

これまでの経緯

- 平成17年11月29日 残留農薬基準告示
平成19年 6月25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20年11月20日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに添加物の
指定に係る食品健康影響評価について要請
平成21年 7月16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22年 7月23日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
平成22年 7月30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]

- 青木 宙 東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科教授
生方 公子 北里大学北里生命科学研究所病原微生物分子疫学研究室教授
○大野 泰雄 国立医薬品食品衛生研究所副所長
尾崎 博 東京大学大学院農学生命科学研究科教授
加藤 保博 財団法人残留農薬研究所理事
斉藤 貢一 星薬科大学薬品分析化学教室准教授
佐々木 久美子 元国立医薬品食品衛生研究所食品部第一室長
佐藤 清 財団法人残留農薬研究所理事・化学部長
志賀 正和 元農業技術研究機構中央農業総合研究センター虫害防除部長
永山 敏廣 東京都健康安全研究センター医薬品部長
豊田 正武 実践女子大学生活科学部食生活科学科教授
松田 りえ子 国立医薬品食品衛生研究所食品部長
山内 明子 日本生活協同組合連合会執行役員組織推進本部長
山添 康 東北大学大学院薬学研究科医療薬学講座薬物動態学分野教授
吉池 信男 青森県立保健大学健康科学部栄養学科教授
由田 克士 大阪市立大学大学院生活科学研究科教授
鰐淵 英機 大阪市立大学大学院医学研究科都市環境病理学教授

(○：部会長)

答申(案)

フルジオキシニル

食品名	残留基準値
	ppm
米	0.05
小麦	0.05
大麦	0.05
ライ麦	0.05
とうもろこし	0.01
そば	0.05
その他の穀類 ^{注1)}	0.05
大豆	0.07
小豆類 ^{注2)}	0.2
えんどう	0.3
そら豆	0.07
らっかせい	0.3
その他の豆類 ^{注3)}	0.07
ばれいしよ	0.02
さといも類	0.02
その他のいも類 ^{注4)}	0.02
だいこん類(ラディッシュを含む)の根	0.5
だいこん類(ラディッシュを含む)の葉	20
かぶ類の根	0.5
かぶ類の葉	20
西洋わさび	0.5
クレソン	10
はくさい	2.0
キャベツ	2
芽キャベツ	2.0
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	2.0
ブロッコリー	2.0
その他のあぶらな科野菜 ^{注5)}	10
ごぼう	0.5
サルシフィー	0.5
チコリ	20
エンダイブ	30
しゅんぎく	30
レタス	30
その他のきく科野菜 ^{注6)}	2
たまねぎ	0.5
ねぎ	7.0
にんにく	0.2
にら	10
わけぎ	0.2
その他のゆり科野菜 ^{注7)}	10
にんじん	0.7
パースニップ	0.5
パセリ	10
その他のせり科野菜 ^{注8)}	20
トマト	2
ピーマン	1
なす	1
その他のなす科野菜 ^{注9)}	0.5
きゅうり	2
かぼちや	0.3
しろうり	0.45
その他のうり科野菜 ^{注10)}	0.45
ほうれんそう	0.02
しょうが	0.02
未成熟えんどう	5
未成熟いんげん	5
えだまめ	5
その他の野菜 ^{注11)}	10
みかん	0.1
なつみかんの果実全体	10
レモン	10

今回残留基準を設定するフルジオキシニルとは、農産物はフルジオキシニルのみとし、畜産物はフルジオキシニル及び2、2-difluoro-benzo[1,3]dioxole-4-carboxylic acidに変換されるベンゾピロール代謝物とする。また、2、2-difluoro-benzo[1,3]dioxole-4-carboxylic acidはフルジオキシニルに換算し、ベンゾピロール代謝物とフルジオキシニルの合計量を畜産物における残留量とする。

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

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

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

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

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

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

注7) 「その他のゆり科野菜」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8) 「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9) 「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10) 「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり、かぼちや、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11) 「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのご類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

フルジオキシニル (続き)

食品名	残留基準値
	DDM
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12)}	10
りんご※1	5.0
西洋なし※1	5.0
マルメロ※1	5.0
びわ※1	5.0
もも※2	5.0
ネクタリン※2	5.0
あんず (アプリコットを含む。) ※2	5.0
すもも (ブルーンを含む。) ※2	5.0
うめ	0.5
おうとう (チェリーを含む。) ※2	5.0
いちご	5
ラズベリー	5
ブラックベリー	5
ブルーベリー	2
ハックルベリー	2.0
その他のベリー類果実 ^{注13)}	5.0
ぶどう	5
キウイ※1	20
その他の果実※3	5.0
綿実	0.05
なたね	0.02
その他のオイルシード ^{注14)}	0.05
その他のナッツ類 ^{注15)}	0.2
その他のスパイス ^{注16)}	10
その他のハーブ ^{注17)}	50
牛の筋肉	0.01
豚の筋肉	0.01
その他陸棲哺乳類に属する動物 ^{注18)} の筋肉	0.01
牛の脂肪	0.05
豚の脂肪	0.05
その他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
その他陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.05
牛の食用部分	0.05
豚の食用部分	0.05
その他陸棲哺乳類に属する動物の食用部分 ^{注19)}	0.05
乳	0.01
鶏の筋肉	0.01
その他家きん ^{注20)} の筋肉	0.01
鶏の脂肪	0.05
その他家きんの脂肪	0.05
鶏の肝臓	0.05
その他家きんの肝臓	0.05
鶏の腎臓	0.05
その他家きんの腎臓	0.05
鶏の食用部分	0.05
その他家きんの食用部分	0.05
鶏の卵	0.05
その他家きんの卵	0.05
にち (乾燥させたもの)	50
バジル (乾燥させたもの)	50

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

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

注14) 「その他のオイルシード」とは、オイルシードのうち、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね及びスパイス以外のものをいう。

注15) 「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16) 「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17) 「その他のハーブ」とは、ハーブのうち、クレソン、にち、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18) 「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19) 「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20) 「その他の家きん」とは、家きんのうち、鶏以外のものをいう。

※1 りんご、西洋なし、マルメロ、びわ、キウイの基準値については、果実全体に適用するものとする。

※2 もも、ネクタリン、あんず、すもも、おうとうの基準値については、種子を除いた果実全体に適用するものとする。

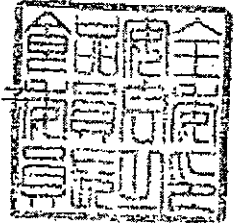
※3 その他の果実については、ざくろの果実に限るものとする。



府食第 682 号
平成 21 年 7 月 16 日

厚生労働大臣
舩添 要一 殿

食品安全委員会
委員長 小泉 直子



食品健康影響評価の結果の通知について

平成 19 年 6 月 25 日付け厚生労働省発食安第 0625006 号及び平成 20 年 11 月 20 日付け厚生労働省発食安第 1120003 号をもって厚生労働大臣から食品安全委員会に意見を求められたフルジオキソニルに係る食品健康影響評価の結果は下記のとおりですので、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 23 条第 2 項の規定に基づき通知します。

なお、食品健康影響評価の詳細は別添のとおりです。

記

フルジオキソニルの一日摂取許容量を 0.33 mg/kg 体重/日と設定する。

農薬・添加物評価書

フルジオキサニル

2009年7月
食品安全委員会

目次

	頁
○ 審議の経緯	3
○ 食品安全委員会委員名簿	3
○ 食品安全委員会農薬専門調査会専門委員名簿	4
○ 食品安全委員会添加物専門調査会専門委員名簿	5
○ 要約	6
I. 評価対象農薬・添加物の概要	7
1. 用途	7
2. 有効成分の一般名	7
3. 化学名	7
4. 分子式	7
5. 分子量	7
6. 構造式	7
7. 開発及び評価要請の経緯	7
II. 安全性に係る試験の概要	9
1. 動物体内運命試験	9
(1) ラット	9
(2) ラット (青色物質の同定)	11
(3) ヤギ	12
(4) ニワトリ	13
2. 植物体内運命試験	13
(1) 稲	13
(2) 小麦	14
(3) ぶどう	15
(4) トマト	16
(5) たまねぎ	16
(6) もも	16
3. 土壌中運命試験	17
(1) 好氣的土壌中運命試験①	17
(2) 好氣的土壌中運命試験②	17
(3) 好氣的及び好気/嫌氣的土壌中運命試験	18
(4) 土壌吸着試験	18
4. 水中運命試験	19
(1) 加水分解試験	19
(2) 水中光分解試験	19

5. 土壤残留試験	20
6. 作物残留試験	21
7. 一般薬理試験	21
8. 急性毒性試験	22
9. 眼・皮膚に対する刺激性及び皮膚感作性試験	23
10. 亜急性毒性試験	23
(1) 90日間亜急性毒性試験(ラット)	23
(2) 90日間亜急性毒性試験(マウス)	24
(3) 90日間亜急性毒性試験(イヌ)	25
11. 慢性毒性試験及び発がん性試験	26
(1) 1年間慢性毒性試験(イヌ)	26
(2) 2年間慢性毒性/発がん性併合試験(ラット)	26
(3) 18カ月間発がん性試験(マウス)①	27
(4) 18カ月間発がん性試験(マウス)②	28
12. 生殖発生毒性試験	29
(1) 2世代繁殖試験(ラット)	29
(2) 発生毒性試験(ラット)	29
(3) 発生毒性試験(ウサギ)	29
13. 遺伝毒性試験	30
14. 一日摂取量の推計等	32
15. 耐性菌の選択	32
(1) 真菌以外の微生物(細菌等)に対する作用について	32
(2) 真菌に対する作用について	33
(3) 耐性の伝達について	33
III. 食品健康影響評価	34
・別紙1: 代謝物/分解物等略称	40
・別紙2: 検査値等略称	42
・別紙3: 作物残留試験成績(農薬としての使用)	43
・別紙4: 作物残留試験成績(添加物としての使用)	48
・別紙5: 推定摂取量	58
・参照	61

<審議の経緯>

- 2005年 11月 29日 残留農薬基準告示 (参照 1)
- 2007年 6月 25日 厚生労働大臣より残留基準設定に係る食品健康影響評価について要請 (厚生労働省発食安第 0625006号)、関係書類の接受 (参照 2~11)
- 2007年 6月 28日 第 196 回食品安全委員会 (要請事項説明) (参照 12)
- 2008年 7月 11日 第 22 回農薬専門調査会総合評価第二部会 (参照 13)
- 2008年 8月 1日 第 23 回農薬専門調査会総合評価第二部会 (参照 14)
- 2008年 11月 18日 第 45 回農薬専門調査会幹事会 (参照 15)
- 2008年 11月 20日 厚生労働大臣より添加物の指定に係る食品健康影響評価について要請 (厚生労働省発食安第 1120003号)
- 2008年 11月 21日 関係書類の接受 (参照 16、17)
- 2008年 11月 27日 第 264 回食品安全委員会 (要請事項説明) (参照 18)
- 2008年 12月 15日 第 65 回添加物専門調査会 (参照 19)
- 2009年 1月 21日 第 47 回農薬専門調査会幹事会 (参照 20)
- 2009年 2月 2日 第 67 回添加物専門調査会 (参照 21)
- 2009年 3月 23日 第 69 回添加物専門調査会 (参照 22)
- 2009年 4月 9日 第 281 回食品安全委員会 (報告)
- 2009年 4月 9日 から 5月 8日 国民からの御意見・情報の募集
- 2009年 6月 12日 第 52 回農薬専門調査会幹事会 (参照 23)
- 2009年 6月 29日 第 73 回添加物専門調査会 (参照 24)
- 2009年 7月 13日 農薬専門調査会座長及び添加物専門調査会座長より食品安全委員会委員長へ報告
- 2009年 7月 16日 第 294 回食品安全委員会 (報告)
(同日付け厚生労働大臣へ通知)

<食品安全委員会委員名簿>

(2009年6月30日まで)

見上 彪 (委員長)
小泉直子 (委員長代理)
長尾 拓
野村一正
畑江敬子
廣瀬雅雄
本間清一

(2009年7月1日から)

小泉直子 (委員長)
見上 彪 (委員長代理*)
長尾 拓
野村一正
畑江敬子
廣瀬雅雄
村田容常

*: 2009年7月9日から

<食品安全委員会農薬専門調査会専門委員名簿>

(2008年3月31日まで)

鈴木勝士 (座長)

林 真 (座長代理)

赤池昭紀

石井康雄

泉 啓介

上路雅子

臼井健二

江馬 眞

大澤貫寿

太田敏博

大谷 浩

小澤正吾

小林裕子

三枝順三

佐々木有

代田眞理子

高木篤也

玉井郁巳

田村廣人

津田修治

津田洋幸

出川雅邦

長尾哲二

中澤憲一

納屋聖人

西川秋佳

布柴達男

根岸友恵

平塚 明

藤本成明

細川正清

松本清司

柳井徳磨

山崎浩史

山手丈至

與語靖洋

吉田 緑

若栗 忍

(2008年4月1日から)

鈴木勝士 (座長)

林 真 (座長代理)

相磯成敏

赤池昭紀

石井康雄

泉 啓介

今井田克己

上路雅子

臼井健二

太田敏博

大谷 浩

小澤正吾

川合是彰

小林裕子

三枝順三***

佐々木有

代田眞理子

高木篤也

玉井郁巳

田村廣人

津田修治

津田洋幸

長尾哲二

中澤憲一*

永田 清

納屋聖人

西川秋佳

布柴達男

根岸友恵

根本信雄

平塚 明

藤本成明

細川正清

堀本政夫

松本清司

本間正充

柳井徳磨

山崎浩史

山手丈至

與語靖洋

義澤克彦**

吉田 緑

若栗 忍

*: 2009年1月19日まで

** : 2009年4月10日から

*** : 2009年4月28日から

＜食品安全委員会添加物専門調査会専門委員名簿＞

福島昭治（座長）	梅村隆志	中島恵美
山添 康（座長代理）	江馬 眞	林 眞
石塚真由美	久保田紀久枝	三森国敏
井上和秀	頭金正博	吉池信男
今井田克己	中江 大	
（参考人）		
池 康嘉	森田明美	