

プロピコナゾールに関する御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	下記果実において、食品添加物・防かび剤としてプロピコナゾールの使用を認可することに反対である。 (1) 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、その他のかんきつ類果実： 0.008g/kg=8ppm (2) あんず*、おうとう#、ネクタリン*、もも*： 0.004g/kg=4ppm (3) すもも：0.0006g/kg=0.6ppm *：種子を除く、#：果梗及び種子を除く。 [共通理由] 1、本年1月に実施されたプロピコナゾールの食品残留基準改定案についてのパブコメ意見募集（案件番号495170293）で、わたしたちは、国産作物では適用登録がないポストハーベスト使用事例をもとにしたアメリカの下記残留基準を採用することに反対した。 (1) 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、その他のかんきつ類果実； 0.05ppmを8ppmに緩和 (2) もも（果皮を含む）、ネクタリン（果梗を含む）、あんず（果梗を含む）、おうとう：1ppmを4ppmに緩和 2、マウスの発がん性試験で、雄に肝細胞腺腫及び肝細胞癌の発生頻度増加が認められ、非遺伝毒性メカニズムとされている。また、ラット及びウサギの発生毒性試験において、母体毒性が認められる用量で胎児に口蓋裂等が認められている。このような農薬は出来る限りその摂取を減らすべきで、食品添加物の認可しないことは、国民の安心・安全につながる。 3、食品添加物を出来る限り減らすという消費者の無視してはならない。柑橘類の国産みかんに認められない食品添加物で処理されたかんきつを海外から輸入すべきでない。 4、プロピコナゾールは、農作物だけでなく、畜産品の残留基準の緩和が検討されており、全体的に基準が高く、残留実態を調査し、低値にするよう見直すべき	プロピコナゾールの安全性については、リスク評価機関である内閣府食品安全委員会において、御指摘の試験成績を含む、種々の試験成績の結果等を踏まえて検討することで、ヒトに対する安全性について評価がなされており、プロピコナゾールの一日摂取許容量（ADI）は0.019 mg/kg 体重/日とされています。また、国民平均、高齢者、妊婦及び幼児の平均的な食生活を考慮した推定一日摂取量のADIに対する割合はそれぞれ 5.66%、31.3%、9.27%、4.12%となっており、ADIを下回ることを確認しています。同委員会による食品健康影響評価の結果については、以下を御覧ください。 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20161214160 また、使用対象食品については、要請者からの要望に基づき、安全性、有効性の確認を経た上で設定されたものとなっています。 長期推定摂取量の評価については、残留基準を設定する全ての農畜水産物からの農薬の摂取量の総和についてADIの80%の範囲内に収まることを確認しています。そのため、ある特定の食品について、残留基準の上限まで本剤が残留し、かつ、当該食品を一日平均摂取量を超える量で摂取したとしても、農薬の摂取量の総和への寄与は限定的であると考えられます。また、全ての食品において、残留基準の上限まで本剤が残留し、当該食品を摂取する可能性は、極めて低いものと考えられます。 また、TMDI方式による暴露量の試算値は、残留基準と各食品の平均摂取量により算出されるスクリーニング手段としての計算値であるため、平成10年8月7日付けの食品衛生調査会（当時）の「残留農薬基準設定における暴露評価の精密化に関する意見具申」に従い、より実態に即した暴露量の試算値であるEDI方式により暴露評価を行い、ADIの80%の範囲

である上、食品添加物として認可すると、乳小児のTMDIの対ADI比は、118.0%と高くなる(小麦、大豆、その他の野菜。オレンジの4品目からのTMDI寄与率が63%に近い)。 また、EDIの算出においては、オレンジでの暴露量を2.41ppmと食品添加物の認可値より低値にして少なくみせかけている。 5. コナゾール系農薬は、本剤以外にも多種使用されており、代謝物を含め、構造類似のものを複合摂取した場合の人の健康への影響が危惧される。 〔個別理由〕 1、オレンジの残留試験で、最大残留値5.66ppmである。 2. グレープフルーツの残留試験で、最大残留値1.44ppmである。 3. レモンの残留試験で、最大残留値3.19ppmである。 4、ももの残留試験で、最大残留値2.35ppmである。 5、すももの残留試験で、最大残留値0.22ppmである。 6、おうとうの残留試験で、最大残留値1.00ppmである。 7、なつみかん果実全体、ライム、その他のかんきつ類果実、あんず、ネクタリンは、ポストハーベスト使用にともなう残留試験がない。	内に収まることを確認したものです。EDI 試算の根拠としては、同意見具申を踏まえ、作物残留試験があるものは、その平均値を用いています。詳細については以下を御覧ください。 http://www.ffcr.or.jp/shingikai/1998/08/BE0247B0DA673920492569D5002114E7.html 複数の農薬が同時に摂取された場合の人への健康影響について、FAO/WHO では、①100 倍の安全係数には、複数の化合物の暴露を受けた場合に起こりうる相乗作用も考慮されている、②相互作用については、農薬だけでなく人が暴露する可能性のある全ての化合物についての問題であり、その組合せは膨大となることから、非常に低いレベルでしか存在しない残留農薬の相互作用のみを特別の懸念として取り上げる必要はないとされています。 また、同一の作物に対して複数種類の同系統の農薬が同時期に使用される可能性は低く、さらに、各農薬について最大残留が生じる使用条件下において同時に使用される可能性は低く、食品を介した当該物質の摂取量は極めて少ないものと考えています。 残留基準の設定については、国民の健康保護を図るとともに、適切な使用方法に基づく残留量の実態を考慮する必要があります。農作物への農薬の残留は、品種、気候、栽培条件のような要因により変動することが知られていることから、作物残留試験の実測値（最大残留量：最大使用条件下の作物残留試験結果）から残留基準を設定するに際しては、こうした残留の変動のほか、分析誤差なども考慮して残留基準を設定しています。 海外で一定の作物群グループにおいて、共通の残留基準（グループ MRL）が設定され、かつ、使用基準がグループ内の作物で共通であるものについては、当該グループ MRL を参照して日本における残留基準を設定しています。
--	--

2	反対である。 基準値を設けるべき残留農薬であって、食品の添加物にすべきものではないと考える。	我が国では、以前より、収穫後にかび等による腐敗、変敗の防止の目的で使用されているものは、食品衛生法の添加物の定義にいう「保存の目的」で使用されていると解され、添加物に該当するものとして取り扱っています。
---	--	--