

添加物ジフェノコナゾールに係る御意見		
番号	御意見 (概略)	回答
1	<p><b>【意見1】</b></p> <p>ジフェノコナゾールを食品添加物に指定し、ばれいしよに使用することに反対である。</p> <p>1. わたしたちは、いままでも、農薬成分でもあるアゾキシストロビン、ピリメタニル、フルジオキシニル、プロピコナゾールを、柑橘類や果実類に食品添加物・防黴剤に指定し、収穫後に使用することに反対してきた。さらに、ばれいしよに新たな食品添加物として使用すべきでない。</p> <p>2. カナダのばれいしよ残留試験16事例で、種子処理後の最大残留値は0.096ppmであるが、食品添加物・防黴剤としての試験では、最大残留量は3.58mg/kgである。これを根拠に使用基準を4ppmとすべきでない。</p> <p>3. 日本やEUでは、収穫前の作物に殺菌剤としての用途はあるが、収穫後の適用はない。また、ばれいしよへの適用登録もない。アメリカとカナダでは、防かびを目的として、ジフェノコナゾールをキャッサバ、さといも、ばれいしよ等の収穫後に、塊茎にスプレー液として処理している(そのため、両国では、残留基準が4.0ppmとなっている)。日本がばれいしよ輸入のために食品添加物指定をする必要はない。輸入相手国には、日本国内同様、収穫後使用を認めず、本成分処理以外の冷暗所保存などの防黴対策を求めればよい。</p> <p>4. ジフェノコナゾールは、マウスの18カ月発がん性試験で、肝細胞腺腫及び肝細胞癌が認められるが、非遺伝毒性メカニズムと考えられている。食品添加物として、浸透性のある本成分を塊茎に使用すれば、ポテトチップその他、ばれいしよ加工品への残留量が増大する。このような成分の摂取は出来る限り減らすべきで、収穫後に食品添加物・防黴剤として使用することは許可すべきでない。</p> <p>5. ばれいしよの残留基準を4ppmとすると、TMDIへの寄与率が国民全体区分で21%と食品中で一番たかくなる。そのため、暴露残留量を1.2ppmとして、EDIを算出し、対ADI比を低値にみせかけている(それでも、幼小児は70.2%と高い)。</p> <p>食品添加物用途をなくせば、この比率はもっと下がり、消費者の安全・安心につながる。</p> <p>6. 短期推定摂取量ESTIの算出に際しても、暴露数値を残留基準よりも、低値(残留試験の中央値)にしている食品が、国民全体区分で64種、幼小児区分で36食品である。ばれいしよでは、暴露残留量を食</p>	<p><b>【回答1】</b></p> <p>我が国では、農産物の収穫前に使用する化学物質は農薬取締法上の農薬として、保存の目的で収穫後に使用する化学物質は食品衛生法上の食品添加物に分類されます。そのため、ジフェノコナゾールは、使用方法に応じて農薬としても食品添加物としても指定されることとなりました。</p> <p>基準値については、内閣府食品安全委員会における食品健康影響評価、残留試験の結果や各食品の摂取量データ等を踏まえ、薬事・食品衛生審議会において専門家や消費者の御意見を聴いた上で、子供や妊婦も含めて国民の健康に悪影響が生じないよう設定しています。</p> <p>食品健康影響評価において、「マウス18か月発がん性試験において肝細胞腺腫及び肝細胞癌が認められたが、これらの腫瘍の発生機序は遺伝毒性によるものとは考え難く、評価に当たり閾値を設定することは可能であると考えられた。」と結論され、人が一生にわたって毎日摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される摂取量として、ADIが設定されており、これに基づく適切なリスク管理により食品を介した安全性は担保できると考えています。</p> <p>理論最大一日摂取量(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13年1月15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推定一日摂取量(EDI)方式により暴露評価を行い、ADIの80%の範囲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。</p> <p><a href="http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html">http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html</a></p>

	<p>品添加物基準 4ppm より少ない 1.9ppm としているが、ESTI の対 ARfD 比は、幼児区分で 20% である。食品添加物用途をなくした方が、TMDI 同様、この比率は下がり、国民の安全・安心につながる。</p>	<p>短期推定摂取量 (ESTI) の推計においては、作物残留試験が 4 例以上ある場合には、作物残留試験における最高残留濃度 (HR) を用い、3 例以下の場合には残留基準値 (MRL) を用いることとしています。HR を用いる場合についても、食品の形態に応じて HR に変動係数を乗じるなど、ESTI が過小にならないように配慮しています。また、大量に混合又はブレンドされる穀類等の場合は、中央値 (STMR) を用いており、一律に基準値を用いるより、実態に即した評価となります。短期摂取量の推定等については、平成 26 年 11 月 27 日の農薬・動物用医薬品部会「急性参照用量を考慮した残留農薬基準の設定について」を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf">https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf</a></p> <p>なお、ジフェコナゾールの残留基準の設定に係る資料については、農薬・動物用医薬品部会の資料及び食品安全委員会の食品健康影響評価を御確認ください。</p> <p>(農薬・動物用医薬品部会の資料)</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_06455.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_06455.html</a></p> <p>(農薬・動物用医薬品部会の議事録)</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07842.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07842.html</a></p> <p>(食品健康影響評価)</p> <p><a href="http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20190220027">http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20190220027</a></p> <p>また、ジフェコナゾールの添加物の新規指定及び規格基準の設定に関する審議過程については、食品衛生分科会添加物部会の資料を御確認ください。</p> <p>(食品衛生分科会添加物部会)</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-yakuji_127889.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-yakuji_127889.html</a></p> <p>(食品衛生分科会添加物部会の議事録)</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07402.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07402.html</a></p>
2	<p><b>【意見 2】</b> ジフェコナゾールの添加物指定に関する意見書以下の理由から、ジフェコナゾールの添加物指定に反対する。</p> <p>1. ジフェコナゾールによる健康影響が懸念される報告書にあるようにジフェコナゾールは発がん</p>	<p><b>【回答 2】</b> <b>【回答 1】</b> を御参照ください。</p>

	<p>性と神経毒性が報告されており、ジフェノコナゾールは浸透性なので、洗っても皮を剥いても残留しやすい。報告書における馬鈴薯からの推定摂取量は食品安全委員会が設定した ADI と比較して、成人で 7%前後、小児で 21.6%となっていて、馬鈴薯の多食群ではこの数倍になる可能性がある。ADI に近い摂取の恐れのある使用を許容すべきでない。</p> <p>2. なしとずし的なポストハーベスト農薬解禁となる 収穫後に用いる農薬であるポストハーベスト農薬は米国等では許可されているが、日本では許可されていなかった。1970 年代の OPP と TBZ の食品添加物としての許可は米国からの圧力によるものと理解しているが、その後もポストハーベストの追加許可は果物の防かび剤の範囲だった。今回馬鈴薯の防かび剤に拡大するのは、なしとずし的なポストハーベスト農薬解禁であり、許容すべきでない。</p> <p>3. 馬鈴薯の輸入拡大につながる 国内で生産される馬鈴薯はこれまでポストハーベスト農薬を使用しないで流通しており、明らかに輸入拡大のための食品添加物指定である。馬鈴薯の自給率は低下傾向にあり、70%を割っていることから、さらなる自給率低下は望ましくない。輸入拡大のための食品添加物指定には反対する。</p>	
3	<p><b>【意見 3】</b> 農薬であるジフェノコナゾールを食品添加物に指定する必要は無いと考える。食品添加物に指定ということは、農薬を摂取することを前提とした話だと思うが、その必要性は輸入作物のためなのでしょうか。日本での馬鈴薯収穫にはポストハーベストは実施されていないということです。では、この農薬の必要性はどこにあるのでしょうか。輸入の馬鈴薯を増やすということでしょうか。これ以上食料自給率を下げることになる策を取るべきでは無いと考えます。また、この農薬は浸透性のため洗っても皮を剥いても除去できるものではない点に於いても大変残留しやすく、高濃度の汚染が懸念されると考えます。安全でなく、さらに未来に向けて日本の自給率を下げ、人間のみならず地球環境にも悪影響を及ぼす農薬を添加物認定することは大変遺憾である。添加物認定することに反対です。今だけでなくこれから先のこと、持続可能な地球という点に於いても全く反していると思います。</p>	<p><b>【回答 3】</b> <b>【回答 1】</b> を御参照ください。</p>
4	<p><b>【意見 4】</b> 反対します。 農薬を食品添加物にすることで、未知のリスクがある</p>	<p><b>【回答 4】</b> <b>【回答 1】</b> を御参照ください。</p>

	<p>事は容易に想像できます。 消費者の利益にならないこと、害の可能性のあるものはやめてください。</p>	
5	<p><b>【意見5】</b> 次の理由から、ジフェノコナゾールの添加物指定に反対する。</p> <p>1. ジフェノコナゾールには、発ガン性と神経毒性、その他の毒性が報告されているので安全とはいえない。添加物部会報告書にあるようにジフェノコナゾールは発がん性と神経毒性、その他の毒性が報告されている。発ガン性や神経毒性に閾値が存在するとしているが、この動物実験だけで閾値を想定することは、科学的な根拠とはいえない。</p> <p>2. 馬鈴薯の収穫後の薬剤散布を認める必要性、緊急性はない。日本では、これまで、馬鈴薯に収穫後の防かび剤は使用されていないし、使用が許可されてはなかった（食品添加物指定はない）。国内流通では、そのような必要性がないからである。今後とも、国内産の流通にこうした防かび剤は不必要であるし、これを認めるべき緊急性もない。</p> <p>以上のように、わざわざ、北米では許可されているという薬剤を認めようとすることは、食品の安全性を無視した輸入優先となることを意味する。そのための今回のジフェノコナゾールの添加物指定に、強く反対する。</p>	<p><b>【回答5】</b> 【回答1】を御参照ください。</p>
6	<p><b>【意見6】</b> ジフェノコナゾールの安全性は担保されておらず、添加物として認定することに強く反対するものである。許せない。</p>	<p><b>【回答6】</b> 【回答1】を御参照ください。</p>
7	<p><b>【意見7】</b> 添加物、農薬は、さけられる。 放射能、ゲノムは、こっそりやってくる。 自然をこわすと、もっとこわれていく。 未来にまで、てをのばすな 私たちのものではないのだ。</p>	<p><b>【回答7】</b> 【回答1】を御参照ください。</p>
8	<p><b>【意見8】</b> 農薬を添加物として認めるのは止めてください。</p>	<p><b>【回答8】</b> 【回答1】を御参照ください。</p>
9	<p><b>【意見9】</b> 以下の理由から、ジフェノコナゾールの添加物指定に反対する。</p> <p>1. ジフェノコナゾールによる健康影響が懸念される</p>	<p><b>【回答9】</b> 【回答1】を御参照ください。</p>

	<p>報告書にあるようにジフェノコナゾールは発がん性と神経毒性が報告されており、ジフェノコナゾールは浸透性なので、洗っても皮を剥いても残留しやすい。報告書における馬鈴薯からの推定摂取量は食品安全委員会が設定したADIと比較して、成人で7%前後、小児で21.6%となっていて、馬鈴薯の多食群ではこの数倍になる可能性がある。ADIに近い摂取の恐れのある使用を許容すべきでない。</p> <p>2. なしと見做す的なポストハーベスト農薬解禁となる  収穫後に用いる農薬であるポストハーベスト農薬は米国等では許可されているが、日本では許可されていなかった。1970年代のOPPとTBZの食品添加物としての許可は米国からの圧力によるものと理解しているが、その後もポストハーベストの追加許可は果物の防かび剤の範囲だった。今回馬鈴薯の防かび剤に拡大するのは、なしと見做す的なポストハーベスト農薬解禁であり、許容すべきでない。</p> <p>3. 馬鈴薯の輸入拡大につながる  国内で生産される馬鈴薯はこれまでポストハーベスト農薬を使用しないで流通しており、明らかに輸入拡大のための食品添加物指定である。馬鈴薯の自給率は低下傾向にあり、70%を割っていることから、さらなる自給率低下は望ましくない。輸入拡大のための食品添加物指定には反対する。</p> <p>現在、新型コロナウイルスにより、世界中で経済活動がストップしている。輸入に頼っている日本は、これ以上の自給率低下は本格的な食糧危機につながってしまう。日本の食、日本人の健康を守る方向で、安易な方向に流されず、厳格な省令を作っていただきたい。</p>	
10	<p>【意見10】  農薬であるジフェノコナゾールを食品へ添加されることは、反対します。安全性の評価がされておらず、いかなる健康被害が発生するか不明であるためです。これらの、評価が示されない限り、反対します。また、なぜ、農薬を食品に添加しないといけないのか、疑問です。</p>	<p>【回答10】  【回答1】を御参照ください。</p>
11	<p>【意見11】  ジフェノコナゾールは、農薬であり、収穫後農薬いわゆるポストハーベストを食品添加物とするのは、いかなるものかと思えます。  食品添加物となれば、表示義務が生じますが、それはどのようなになっているのでしょうか。  現在使われている農薬を、最低限にしていくことが、</p>	<p>【回答11】  【回答1】を御参照ください。  食品添加物の表示につきましては、消費者庁から示されている食品表示基準等に基づき規制が行われております。</p>

	国民の健康を守るという国の責任ではないでしょうか。お考え下さい。	
--	----------------------------------	--

イソアルファー苦味酸、高級脂肪酸（カプリル酸）、高級脂肪酸（カプリン酸）、高級脂肪酸（ステアリン酸）、高級脂肪酸（パルミチン酸）、高級脂肪酸（ベヘニン酸）、高級脂肪酸（ミリスチン酸）、高級脂肪酸（ラウリン酸）及び生石灰に係る御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>以下につきお示しいただきたい。</p> <p>1. 「生石灰」の規格（案）と「酸化カルシウム」の規格に適合する物を販売する場合、「生石灰」、「酸化カルシウム」のいずれとすべきか。</p> <p>2. 「高級脂肪酸」7品目の規格（案）にそれぞれ適合する物を、規則別表第一の「脂肪酸類」である「香料」として販売し、または使用することは可能か。また、当該香料に「着香の目的以外に使用してはならない」の使用基準は適用されるか。また、当該香料の製造に添加物製造業の許可は要するか。</p> <p>3. 「イソアルファー苦味酸」の規格（案）に適合する物を「ホップ香料」として販売し、または使用することは可能か。また、当該香料の製造に添加物製造業の許可は要しないか。</p>	<p>1. 今回、成分規格が設定された生石灰は、既存添加物名簿（平成8年4月16日厚生省告示第120号）に記載された食品添加物であり、化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学反応を起こさせて得られたものは該当しません。一方、酸化カルシウムは、食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）別表第1に記載され、食品衛生法第12条の規定によって使用が認められている食品添加物であり、上記のような要件はありません。これらを勘案して、生石灰又は酸化カルシウムのそれぞれの規格への該当性を踏まえて判断することになります。</p> <p>2. 今回、成分規格が設定された高級脂肪酸7品目（カプリル酸、カプリン酸、ステアリン酸、パルミチン酸、ベヘニン酸、ミリスチン酸、ラウリン酸）の各規格に適合するものを規則別表第一の脂肪酸類である香料として販売等することは差し支えありません。この場合、使用基準に適合する必要があります。また、当該香料たる脂肪酸類については、規格が定められた添加物ではないため製造において添加物製造業の許可を受ける必要はありません。</p> <p>3. イソアルファー苦味酸の成分規格に適合するものがホップから得られた天然香料である場合は、当該製品を食品衛生法第4条第3項に定める天然香料として販売等することは差し支えありません。天然香料は、成分規格が定められた添加物でないため、その製造に際して添加物製造業の許可を受ける必要はありません。</p>

イミノクタジンに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見1】</p> <p>「水道水の水質管理目標設定項目の改正案」が意見終了となったが、イミノクタジンはグアニジン系の薬剤とのことで、○の項目が明らかに引き上げられ過ぎているように思う。</p>	<p>【回答1】</p> <p>今回の残留基準の改正は、農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定依頼が農林水産省からなされたことに伴い、食品中の農薬等のポジティブリスト制度導入時に新たに設定された基準値（いわゆる暫定基準）の見直しを含め、食品安全委員会において食品健康影響評価の上で農薬・動物用医薬品部会において審議し、見直しを行い、幼小児、妊婦及び妊娠の可能性のある女性も含めて国民の健康に悪影響が生じないよう残留基準を設定しています。</p> <p>なお、残留基準の設定に関する審議過程については、農薬・動物用医薬品部会の資料及び食品安全委員会の食品健康影響評価を御確認ください。</p> <p>（農薬・動物用医薬品部会の資料）</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07221.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07221.html</a></p> <p>（農薬・動物用医薬品部会の議事録）</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07842.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07842.html</a></p> <p>（食品健康影響評価）</p> <p><a href="http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20100125002">http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20100125002</a></p> <p>今回基準値を設定した食品については、国内で実施された作物残留試験成績に基づいて、品種、気候、栽培条件のような変動要因のほか、分析誤差なども考慮して残留基準を設定しています。詳細については、令和元年7月30日付け農薬・動物用医薬品部会資料「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について」を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</a></p>
2	<p>【意見2】</p> <p>とうもろこしなど77食品の残留基準を削除することに賛成である。</p> <p>[理由]</p> <p>1、国内外で適用のない作物に基準を設定する必要は</p>	<p>【回答2】</p> <p>食品の安全性の確保については、引き続き、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて必要な措置を講じてまいります。</p>

<p>ない。</p> <p>2、酢酸塩は、ラットの発がん性試験で、雌雄に副腎褐色細胞腫、雄に単核細胞性白血病の発生頻度増加が、マウスでは、雌雄で腎上皮性腫瘍の発生が認められたが、非遺伝毒性メカニズムとされている。</p> <p>アルベシル酸塩はラットの2世代繁殖試験において、授精率及び受胎率低下、着床数及び産児数減少が認められ、ウサギの発生毒性試験では、母体毒性が認められる用量で胎児に骨格異常が認められている。</p> <p>このような農薬は、その摂取をできるだけ、減らすべきで、残留量を減らすため基準を下げるべきである。</p> <p><b>【意見3】</b></p> <p>下記の食品で、残留基準を2ppm以上にするのは反対である。もっと低値にすべきである。</p> <p>(注) なお、意見2、意見3については、提示された残留データに酢酸塩とアルベシル酸塩の区別があるが、特にどの塩かは記載しなかった。</p> <p>(1)メロン類果実（果皮を含む。） 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、果実の残留試験6事例で、最大残留値0.76ppmである。</p> <p>2、果肉の残留試験12事例で、最大残留値&lt;0.02ppmである。</p> <p>(2)みかん（外果皮を含む。） 2ppm</p> <p>[理由]温州みかん果実の残留試34事例で、最大残留値0.84ppm、果肉の34事例で、最大0.07ppm、果皮の34事例で、最大3.54ppmである。</p> <p>(3)レモン 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、レモンの残留データは不明で、小粒柑橘(14事例で最大残留値0.57ppm)が参照されている。</p> <p>2、現行基準1ppmを緩和する理由が不明である。</p> <p>(4)オレンジ（ネーブルオレンジを含む。） 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、オレンジの残留データは不明で、小粒柑橘(14事例で最大残留値0.57ppm)が参照されている。</p> <p>2、現行基準1ppmを緩和する理由が不明である。</p>	<p><b>【回答3】</b></p> <p>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、農薬の適切な使用方法に基づく残留濃度の実態を考慮する必要があると考えています。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で変動することを踏まえ、作物残留試験の実測値（最大残留濃度：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要因のほか、分析誤差なども考慮して残留基準を設定しています。詳細については、令和元年7月30日付け農薬・動物用医薬品部会資料「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について」を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</a></p> <p>メロン類果実、みかん、もも、おうとう、キウイ、茶及びその他のスパイスについては、国内で実施された作物残留試験成績に基づいて基準値を設定しております。レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム及びその他のかんきつ類果実については、いずれもかんきつ（みかんを除く）として農薬登録があることから、このかんきつ（みかんを除く）に含まれる小粒柑橘の作物残留試験成績に基づいて基準値を設定しています。</p>
--	---

<p>(5) グレープフルーツ 2ppm [理由] 1、グレープフルーツの残留データは不明で、小粒柑橘(14 事例で最大残留値 0.57ppm)が参照されている。 2、現行基準 1ppm を緩和する理由が不明である。</p> <p>(6) ライム 2ppm [理由] 1、ライムの残留データは不明で、小粒柑橘(14 事例で最大残留値 0.57ppm)が参照されている。 2、現行基準 1ppm を緩和する理由が不明である。</p> <p>(7) その他のかんきつ類果実 2ppm [理由] 1、具体的な残留データは不明で、小粒柑橘(14 事例で最大残留値 0.57ppm)が参照されている。 2、現行基準 1ppm を緩和する理由が不明である。</p> <p>(8) もも (果皮及び種子を含む。) 2ppm [理由] 残留試験各 8 事例で、果実の最大残留値 0.74ppm、果肉で 0.03ppm、果皮は 4.82ppm である。</p> <p>(9) おうとう (チェリーを含む。) 4ppm [理由] 1、残留試験 6 事例で、果実の最大残留値 1.70ppm である。 2、現行 2ppm を緩和する理由が不明である。</p> <p>(10) キウイ (果皮を含む。) 5ppm [理由] 残留試験 2 事例で、果実の最大残留値 2.91ppm、果肉で&lt;0.02ppm、果皮で 19.7ppm である。</p> <p>(11) 茶 10ppm [理由] 1、荒茶の残留試験 11 事例で、最大残留値 4.6ppm である。 2、浸出液の残留試験 9 事例で、最大残留値 0.06ppm である。</p> <p>(12) その他のスパイス 10ppm [理由] みかん果皮の残留試験 34 事例で、最大残留値 3.54ppm である。</p> <p><b>【意見 4】</b> 一般的に残留基準が高すぎるため、残留実態を調べ、</p>	<p><b>【回答 4】</b> 設定した残留基準について、長期推定摂取量及び</p>
--	---

より低い値に設定すべきである。

[理由]

1、TMDIの対ADI比は、各区分で、175.9から495.0%で、目安の80%を大きく超えている。とくに、茶、ミカン、リンゴの寄与率がそれぞれ、国民全体で24%、13%、8%と大きい。

推定 摂取 量	国民全体		幼小児		妊婦		高齢者	
	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI
μg /人 /day	215.6	38.9	495.0	66.3	175.9	30.0	266.6	48.8

すべての作物で、残留基準値よりひくい暴露残留量（物残留試験成績の平均値）を仮定して、EDIを算出し、見かけ上80%以下にしている。残留量が少ないなら、それに見合う基準にすればよい。

たとえば、暴露量は以下のようなものである。

作物名	残留基準	暴露残留量
米	0.03 ppm	0.009 ppm
キャベツ	0.3	0.063
トマト	0.3	0.051
ミカン	2	0.04
イチゴ	0.5	0.141
茶	10	3.3

2、意見1の [理由] 2に述べたように、動物実験で発がん性や繁殖、発生への影響がみとめられており、このような成分の摂取は出来るだけ減らすべきである。

3、短期摂取量においても、国民全体で28作物、幼小児で16作物が、残留基準より低い暴露残留量で、ESTIが算出され、それでも、ESTI/ARFD比が10%を超える作物が下表のようなものである。

(\*は、暴露残留量<残留基準)

ESTI /ARFD	国民全体区分	幼小児区分
20%	トウガン、ナツミカン、ブドウ、 リンゴ*、グレープフルーツ*	モモ*、トマト

短期推定摂取量の評価を行い、安全性を確認しています。

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一日摂取許容量(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、当該食品の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、理論最大一日摂取量(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13年1月15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推定一日摂取量(EDI)方式により暴露評価を行い、ADIの80%の範囲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/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html>

短期推定摂取量(ESTI)の評価については、一般及び幼小児(妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対する急性参照用量(ARFD)が設定された場合には、当該集団を含む。)の各集団について、残留基準が設定されるそれぞれの食品ごとに、その最大摂取量(短期間に大量に摂取した場合として、97.5パーセントイル値(100人中3~4番目に多く食べる人の量に相当する摂取量))を用いて農薬の一日最大摂取量を推定し、ESTI/ARFDが100%を超えないことを確認しています。また、ESTIの推計においては、作物

30	オレンジ*、マンゴ	スイカ
40	-	リンゴ*
50	キウイ	ブドウ

暴露量が基準値より低い例として、以下の作物がある。

作物名	残留基準	暴露残留量
米	0.03 ppm	0.0075 ppm
ダイズ	0.03	0.003
キャベツ	0.3	0.063
キュウリ	0.2	0.08
ミカン	2	0.2
リンゴ	0.9	0.22
茶	10	3.3

残留試験が4例以上ある場合には、作物残留試験における最高残留濃度（HR）を用い、3例以下の場合には残留基準値（MRL）を用いることとしています。HRを用いる場合についても、食品の形態に応じてHRに変動係数を乗じるなど、ESTIが過小にならないように配慮しています。また、大量に混合又はブレンドされる米やオレンジ果汁等の場合は、中央値（STMR）を用いており、一律に基準値を用いるより、実態に即した評価となります。詳細については、平成26年11月27日の農薬・動物用医薬品部会「急性参照用量を考慮した残留農薬基準の設定について」を御覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-111210-00-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf>

ジフェノコナゾールに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p><b>【意見 1】</b></p> <p>ばれいしょの現行残留基準 0.2ppm を日本で認められない収穫後使用による輸入を可能にするため、4ppm に緩和することに反対である。</p> <p>[理由]</p> <p>1、カナダの残留試験 16 事例で、種子処理後の最大残留値 0.096ppm である。</p> <p>2、日本やEUでは、収穫前の作物に殺菌剤としての用途はあるが、収穫後の適用はない。また、ばれいしょへの適用登録もない。</p> <p>3、収穫後の作物への適用は、食品添加物・防黴剤として認可されなければ使用できない、わたしたちは、いままでも、アゾキシストロビン、ピリメタニル、フルジオキシニル、プロピコナゾールらの農薬が、日本で適用のない方法で、柑橘類や果実類での使用を可とするため、高い残留基準を設定することに反対してきた。</p> <p>4、米国、カナダでは、収穫前の農薬として、小麦、とうもろこし、ばれいしょ等に使用され、収穫後の防かびを目的として、キャッサバ、さといも、ばれいしょ等に対し、塊茎にスプレー液として処理されるため、米国では 4.0ppm、カナダでは 4ppm の残留基準で使用が認められており、この基準が採用されている。</p> <p>5、本成分は、マウスの 18 カ月発がん性試験で、肝細胞腺腫及び肝細胞癌が認められるが、非遺伝毒性メカニズムと考えられている。また、浸透性農薬であり、ポテトチップその他、ばれいしょ加工品にも残留してくる。このような農薬の摂取は出来る限り減らすべきで、収穫後にの食品添加物・防黴剤として使用することは、許可すべきでない。</p> <p>6、TMD I への寄与率が国民全体区分で 21%と食品中で一番たかい。</p>	<p><b>【回答 1】</b></p> <p>我が国では、従来より、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きています。また、食品衛生法においては、科学的に安全性及び有効性が確認され、ヒトの健康を損なうおそれのないものであれば、代替品の有無等にかかわらず、添加物として指定しその使用を認めることとしています。</p> <p>ジフェノコナゾールは、今回、新たに収穫後にばれいしょへの防かび効果を目的として使用するものとして事業者より添加物指定の要請があり、科学的にその安全性及び有効性が確認されたことから、今般、添加物としての指定を行うものです。</p> <p>本剤の残留基準の設定については、収穫前又は収穫後のいずれの使用によるものかの区別はできないことを踏まえ、両者の作物残留試験におけるいずれか高い方の実測値に基づき、残留基準値を設定することとしました。</p> <p>なお、国内での農薬使用については、農薬取締法に基づきその使用方法が定められ、それに基づいた適切な使用を行うよう指導がなされていることから、基準値が高く設定されたことを受けて、国内で農薬として多用されたり、使用方法の緩和が進んだりするものではないと考えます。</p> <p>内閣府食品安全委員会による食品健康影響評価において、「マウス18か月発がん性試験において肝細胞腺腫及び肝細胞癌が認められたが、これらの腫瘍の発生機序は遺伝毒性によるものとは考え難く、評価に当たり閾値を設定することは可能であると考えられた。」と結論され、人が一生涯にわたって毎日摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される摂取量として、一日摂取許容量 (ADI) が設定されており、これに基づく適切なリスク管理により食品を介した</p>

	<p><b>【意見2】</b></p> <p>いままでのパブコメ意見で下記食品の残留基準について、残留データが明白でないなどの理由で反対してきたが、そのまま据え置かれている。残留実態を調査し、見直すべきである。</p> <p>(1)大豆 0.2ppm  (2)アボカド 0.6ppm  (3)なたね 0.2ppm  (4)キャベツ 2ppm  (5)芽キャベツ 2ppm  (6)カリフラワー 2ppm  (7)ブロッコリー 2ppm  (8)その他のあぶらな科野菜 2ppm  (9)アーティチョーク 2ppm  (10)レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。） 2ppm  (11)ねぎ（リーキを含む。） 6ppm  (12)その他のゆり科野菜 9ppm  (13)パセリ 25ppm</p>	<p>安全性は担保できると考えています。詳細については、同委員会の評価書を御覧ください。  <a href="http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20190220027">http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20190220027</a></p> <p>理論最大一日摂取量（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13年1月15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推定一日摂取量（EDI）方式により暴露評価を行い、ADIの80%の範囲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。  <a href="http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html">http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html</a></p> <p><b>【回答2】</b></p> <p>大豆の残留基準については、新たに0.2ppmを設定しております。これは、「国外で使用される農薬に係る残留基準の設定及び改正に関する指針について」（平成16年2月5日付け食安発第0205001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知（最終改正 令和元年10月30日付け生食発1030第1号））に基づく残留基準の設定要請がなされたことに伴い、内閣府食品安全委員会における食品健康影響評価を踏まえ、残留基準の設定を行ったものであり、日本における適用作物のみでなく、輸入される可能性のある食品については国際基準や海外における作物残留試験結果等を参考に設定しています。このように設定した残留基準についても、長期及び短期暴露評価を行い、安全性を確認しています。  <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/000562333.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/000562333.pdf</a></p> <p>なお、大豆以外の残留基準については、前回の残</p>
--	--	--

<p>(14) セロリ 10ppm  (15) ピーマン 2ppm  (16) うめ 3ppm  (17) おうとう（チェリーを含む。） 3ppm  (18) いちご 2ppm  (19) ブルーベリー 4ppm  (20) ぶどう 4ppm  (21) その他の果実 2ppm  (22) 茶 15ppm  (23) その他のハーブ 35ppm  (24) 牛、豚、その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓腎臓、食用部分 2ppm  (25) とうがらし（乾燥させたもの） 5ppm</p> <p><b>【意見3】</b>  前年の案でも全般的に残留基準が高すぎ、もっと低値にすべきであるとしてきたが、今回、ばれいしょの収穫後の使用により、TMD I が大幅に増加した。  見栄え悪化防止を目的に、銀か病や乾腐病対策へのスプレー処理がばれいしょの塊茎に行われることも、看過できない。1回スプレー 処理を行った際の 最大残留値が 3.58mg/kg であったことから。残留基準は 4ppm となり、4ppm 以上残留しないよう処理することが使用基準となっている。</p> <p>[理由]  1、TMD I の対ADI比が2019年には、一般で106.7%、幼児で187.0%、妊婦で87.2%、高齢者で125.1%と安全の目安の80%を超えており、2020年にはさらに増加した。  特に、ばれいしょの基準緩和の影響がおおきく反映している。  また、ほとんどの食品で、暴露残留量を残留基準より低くしたEDIを算出し、対ADI比を目安の80%以下に見せかけている。それでも、幼児区分では、70.2%である。  たとえば、米 残留基準 0.2ppm⇒暴露残留量 0.366ppm、キャベツ 2ppm⇒0.35ppm、ぶどう 4ppm⇒0.73ppm、茶 15ppm⇒0.7ppm などである。</p>	<p>残留基準の改正時から現在に至るまでに新たな知見は得られていないことから、現行の残留基準を維持することとしております。</p> <p><b>【回答3】</b>  長期推定摂取量の評価については、【回答1】を御参照ください。</p> <p>短期推定摂取量（ESTI）の推計においては、作物残留試験が4例以上ある場合には、作物残留試験における最高残留濃度（HR）を用い、3例以下の場合には残留基準値（MRL）を用いることとしています。HRを用いる場合についても、食品の形態に応じてHRに変動係数を乗じるなど、ESTIが過小にならないように配慮しています。また、大量に混合又はブレンドされる米等の場合は、中央値（STMR）を用いており、一律に基準値を用いるより、実態に即した評価となります。短期摂取量の推定等については、平成26年11月27日の農薬・動物用医薬品部会「急性参照用量を考慮した残留農薬基準の設定について」を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf">https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf</a></p> <p>食品健康影響評価については、【回答1】を御参照ください。</p>
---	---

2019 年ばれいしよの残留基準 0.2ppm、暴露残留量

0.04ppm

区分	国民全体		幼小児		妊婦		高齢者	
	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI
推定 摂取 量								
μg /人 / day	564.6	119.6	296.2	67.5	489.7	107.0	673.9	138.5
ADI 比 (%)	106.7	22.6	187.0	42.6	87.2	19.1	125.1	25.7

2020 年 ばれいしよの残留基準 4ppm、暴露残留量

1.2ppm

区分	国民全体		幼小児		妊婦		高齢者	
	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI
推定 摂取 量								
μg /人 / day	738.3	169.0	447.4	111.3	669.8	158.1	843.5	185.1
ADI 比 (%)	139.6	31.9	282.4	70.2	119.3	28.1	156.6	34.4

2、短期推定摂取量ESTIの算出に際しても、暴露数値を残留基準よりも、低値（残留試験の中央値）にしている食品が、国民全体区分で64種、幼小児区分で36食品である。残留基準をもっと下げた方が、国民の安全・安心につながる。

ESTIの対ARfD比は、一般区分で20%がゼロリ、幼小児区分で20%がばれいしよ\*、ねぎ、もも、ぶどう\* である（\*は暴露残留量<残留基準）。

3、マウスの18か月発がん性試験で、肝細胞腺腫及び肝細胞癌が認められたが、非遺伝毒性メカニズムと

	<p>考えられた。しかし、放射線や他の発がん物質の相乗的影響、がん患者への影響が不明なことを考えると、このような農薬は、出来る限り、その摂取を減らすべきで、残留基準を低く設定することが、消費者の安全・安心につながる。</p>	
--	--	--

チフルザミドに関する御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	<p><b>【意見 1】</b></p> <p>下記の食品の残留基準を 1ppm とすることに反対である。もっと低値にすべきである。</p> <p>(1)米（玄米をいう。） 1ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、残留試験 9 事例で、散布 7 日後の最大残留値 0.48ppm であるが、7 事例の試験では、最大残留値は 0.12 から&lt;0.01ppm である。</p> <p>2、TMDI への寄与率は国民一般区分ほかで 53% 前後とたかい。</p> <p>3、残留試験成績の平均値 0.48ppm＝暴露残留量として、TMDI より低い EDI を示しているが、残留実態にみあう基準に下げべきである。</p> <p>(2)その他の野菜 1ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、韓国における高麗人参の残留試験 2 事例で、最大残留値は 0.48ppm である。</p> <p>2、残留試験成績の平均値 0.34ppm＝暴露残留量として、TMDI より低い EDI を示しているが、残留実態にみあう基準に下げべきである。</p> <p>(3)魚介類 1ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、水田 PEC 及び 14C 標識チフルザミドをもちいたコイによる魚類濃縮性試験をもとにした BCFk から推定残留濃度を算出しているが、残留値の実測データをもとに、設定すべきである。</p> <p>2、TMDI への寄与率は国民一般区分で、30%と米について高い。</p>	<p><b>【回答 1】</b></p> <p>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、農薬の適切な使用方法に基づく残留濃度の実態を考慮する必要があると考えています。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で変動することを踏まえ、作物残留試験の実測値（最大残留濃度：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要因のほか、分析誤差なども考慮して残留基準を設定しています。詳細については、令和元年 7 月 30 日付け農薬・動物用医薬品部会資料「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について」を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</a></p> <p>米の残留基準については、国内での使用方法で実施された作物残留試験成績に基づいて基準値を設定しています。</p> <p>その他の野菜の残留基準については、韓国で実施された高麗人参の作物残留試験成績に基づいて基準値を設定しています。</p> <p>理論最大一日摂取量（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13年 1 月15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推定一日摂取量（EDI）方式により暴露評価を行い、一日摂取許容量（ADI）の80%の範囲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。</p>

	<p><b>【意見 2】</b></p> <p>幼小児区分でのTMDIの対ADI比は71.6%と高く、目安の80%に近い。そのため、残留基準より低い暴露量をもちいてEDIを算出して、対ADI比を29.2%としている。残留基準を残留実態にみあう低値にすればよい。</p> <p>また、短期推定摂取量ESTIの算出においても、TMDIの場合と同様、米の暴露残留量を0.48ppmと残留基準1ppmより低値にしている。</p>	<p><a href="http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html">http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html</a></p> <p>魚介類の残留基準の設定については、国際的に確立された方法はありませんが、水田などの水系に直接処理、又はその近傍で使用され、魚介類への残留が見込まれる農薬については、残留試験データ、残留農薬等検査データ、水域環境中予測濃度、生物濃縮係数等の結果を基に、基準値を設定しております。詳細については、令和元年7月30日付け農薬・動物用医薬品部会資料「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について」の別添2を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</a></p> <p><b>【回答 2】</b></p> <p>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13年1月15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。</p> <p><a href="http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html">http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html</a></p> <p>短期推定摂取量（ESTI）の推計においては、作物残留試験が4例以上ある場合には、作物残留試験における最高残留濃度（HR）を用い、3例以下の場合には残留基準値（MRL）を用いることとしています。HRを用いる場合についても、食品の形態に応じてHRに変動係数を乗じるなど、ESTIが過小にならないように配慮しています。また、大量に混合又はブレンドされる米等の場合は、中央値（STMR）を用いてお</p>
--	--	--

		<p>り、一律に基準値を用いるより、実態に即した評価となります。短期摂取量の推定等については、平成26年11月27日の農薬・動物用医薬品部会「急性参照用量を考慮した残留農薬基準の設定について」を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf">https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf</a></p>
--	--	---

ペルメトリンに関する御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	<p><b>【意見1】</b> 米など 29 食品の残留基準を削除することに賛成である。 [理由] 1、国内外で、適用のない作物に、残留基準を設定する必要はない。 2、マウスの 2 年間慢性毒性/発がん性併合試験において、雌で肝臓及び肺の良性腫瘍の発生頻度増加が認められたが、非遺伝毒性メカニズムと考えられているが、ペルメトリンは環境ホルモン作用があることが知られており、出来るだけ、摂取を減らすべきである。</p> <p><b>【意見2】</b> 下記の食品の残留基準を 2ppm 以上に設定することに反対である。もっと低値にすべきである。なお、農薬残留量の経時変化は農薬評価書のデータを用いた。 (1)小麦 2ppm [理由]残留データが不明な国際基準 2ppm が採用されている。 (2)大麦 2ppm [理由]残留データが不明な国際基準 2ppm が採用されている。 (3)ライ麦 2ppm [理由]残留データが不明な国際基準 2ppm が採用されている。 (4)とうもろこし 2ppm [理由]1、とうもろこしの残留試験2事例で、散布 14 日後の最大残留値0.044ppm である。 2、未成熟とうもろこしの残留試験2事例で、散布 14 日後の最大残留値&lt;0.005ppm である。 (5)そば 2ppm [理由]残留データが不明な国際基準 2ppm が採用されている。 (6)その他の穀類 2ppm [理由]具体的な作物の残留データが不明な国際基準 2ppm が採用されている。</p>	<p><b>【回答 1】</b> 厚生労働省では、内閣府食品安全委員会の行った食品健康影響評価の結果を踏まえ、作物における農薬の残留試験の結果、国民の各食品の摂食量データ等に基づき、薬事・食品衛生審議会において専門家や消費者の御意見を聴いて、幼小児、妊婦及び妊娠している可能性のある女性も含めて国民の健康に悪影響が生じないように、残留基準を設定しています。引き続き、食品の安全性の確保について、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて必要な措置を講じてまいります。</p> <p><b>【回答 2】</b> 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、農薬の適切な使用方法に基づく残留濃度の実態を考慮する必要があると考えています。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で変動することを踏まえ、作物残留試験の実測値（最大残留濃度：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要因のほか、分析誤差なども考慮して残留基準を設定しています。詳細については、令和元年 7 月 30 日付け農薬・動物用医薬品部会資料「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について」を御覧ください。 <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</a></p> <p>かぶ類の葉、はくさい、キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、その他のあぶらな科野菜、しゅんぎく、レタス、その他のきく科野菜、ねぎ、アスパラガス、ピーマン、その他のなす科野菜、ほうれんそう、オクラ、未成熟えんどう、えだまめ、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、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</p>

<p>(7)かぶ類の葉 15ppm  [理由]1、残留試験4事例で、乳剤散布の最大残留値6.18ppmであるが、粒剤株元散布の最大残留値は&lt;0.01ppmである。後者の適用に限れば、現行3.0ppmでも高すぎる。</p> <p>(8)はくさい 5ppm  [理由]1、残留試験2事例で、散布7日後の最大残留値1.70ppmである。  2、残留データ不明の国際基準5ppmが採用されている。</p> <p>(9)キャベツ 5ppm  [理由]1、残留試験10事例で、散布3日後の最大残留値1.44ppmである。  2、残留データ不明の国際基準5ppmが採用されている。</p> <p>(10)ケール 20ppm  [理由]ケールの残留データ不明で、こまつな(最大残留値1.84-12.54ppm)が参照されている。</p> <p>(11)こまつな 20ppm  [理由]1、残留試験2事例は施設栽培で、散布1日後の最大残留値1.84と12.54ppmとバラツキが大きすぎる。散布14日後には、それぞれ0.25、2.78ppmとなっている。  2、現行5ppmを緩和するより、試験事例を増やすべきである。</p> <p>(12)きょうな 10ppm  [理由]1、みずな残留試験6事例は施設栽培で、最大残留値4.84ppmであるが、1日後4.79ppm⇒14日後1.11ppmの事例もある。  2、現行基準3ppmを緩和するより、散布方法を検討して残留値を減らすべきである。</p> <p>(13)チンゲンサイ 5 ppm  [理由]残留試験2事例は施設栽培で、散布1日後の最大残留値2.58ppmであるが、1日後2.63ppm⇒14日後0.53ppmの事例もある。</p> <p>(14)ブロッコリー2ppm  [理由]1、残留試験2事例で、散布3日後の最大残留値0.72ppmである。  2、残留データ不明の国際基準2ppmを採用している。</p>	<p>なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、すもも、うめ、おうとう、ブルーベリー、その他のベリー類果実、ぶどう、かき、キウイ、その他の果実、ごまの種子、その他のスパイス及びその他のハーブについては、国内で実施された作物残留試験成績から基準値を設定しています。</p> <p>小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、その他の穀類、ブロッコリー、セロリ、あんず、茶、ホップ、小麦粉、小麦はい芽、小麦ふすま、牛の筋肉、豚の筋肉、その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉、牛の脂肪、豚の脂肪及びその他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪の残留基準については、国際基準であるコーデックス基準に基づき設定しています。コーデックス基準が設定されている場合、衛生植物検疫措置の適用に関する協定（SPS協定）により、原則として、コーデックス基準に準拠することが義務付けられています。コーデックス基準の設定の根拠とした残留試験データ等が記載されている評価レポートについては、FAO又はWHOのwebサイトにおいて入手可能です。下記のホームページ等を御覧ください。  <a href="http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/lpe/en/">http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/lpe/en/</a></p> <p>また、小麦等の穀物については、下記のホームページ等を御覧ください。  <a href="http://www.inchem.org/documents/jmpr/jmpmono/v080pr29.htm">http://www.inchem.org/documents/jmpr/jmpmono/v080pr29.htm</a></p> <p>アーティチョーク及びアボカドの残留基準については、米国の使用方法で実施された作物残留試験成績に基づいて基準値を設定しています。</p> <p>その他のうり科野菜の残留基準については、農林水産省からの緊急登録理由書に基づき、にがうりの残留濃度をきゅうりの作物残留試験の残留濃度の5倍の濃度とみなし、基準値を設定しています。</p>
---	--

<p>(15) その他のあぶらな科野菜 20ppm  [理由]1、具体的な作物の残留データは不明で、こまつな(最大残留値1.84-12.54ppm)が参照されている。  2、現行基準3ppm は国際基準0.1ppm よりも緩和している。</p> <p>(16) アーティチョーク 5ppm  [理由]1、アメリカの残留試験5事例で、散布0日後の最大残留値4ppm である。  2、現行基準10ppm を強化したが、まだ、高すぎる。</p> <p>(17) しゅんぎく 3ppm  [理由]残留試験2事例で、最大残留値1.2ppm である。</p> <p>(18) レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)20ppm  [理由]1、レタスの残留試験2事例で、最大残留値4.16ppm、リーフレタス2事例で最大7.66ppm、サラダ菜2、事例で最大6.78ppm であるが、リーフレタス3日後7.66ppm が14日後1.18ppm となった事例がある。  2、現行基準3ppm を残留データ不明の国際基準2ppm よりも大幅に緩和している。</p> <p>(19) その他のきく科野菜 2ppm  [理由]1、葉ごぼうの残留試験2事例で、散布日後の最大残留値0.94ppm である。  2、現行基準3ppm を緩和したが、まだ、高すぎる。</p> <p>(20) ねぎ(リーキを含む。)2ppm  [理由]1、残留試験6事例で、最大残留値3.41ppm であるが、1ppm 以下の事例もある。  2、現行基準3ppm を強化したが、まだ、高すぎる。</p> <p>(21) アスパラガス 3ppm  [理由]1、残留試験8事例で、散布1日後の最大残留値1.25ppm である。  2、残留データは不明な国際基準1ppm よりも緩和している。</p> <p>(22) セロリ 2ppm  [理由]残留データ不明な国際基準 2ppm を採用している。</p> <p>(23) ピーマン 4ppm  [理由]1、残留試験6事例で、散布1日後の最大残留値1.52ppm である。  2、現行基準3ppm を緩和し、国際基準1ppm よりも緩和している。</p>	<p>なお、残留基準の設定に関する審議過程については、農薬・動物用医薬品部会の資料及び食品安全委員会の食品健康影響評価を御確認ください。</p> <p>(農薬・動物用医薬品部会の資料)  <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07221.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07221.html</a></p> <p>(農薬・動物用医薬品部会の議事録)  <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07842.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07842.html</a></p> <p>(食品健康影響評価)  <a href="http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20180418021">http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20180418021</a></p>
---	--

<p>(24) その他のなす科野菜9 3ppm  [理由]1、甘長とうがらしの残留試験4事例で、散布7日後の最大残留値1.10ppmである。  2、残留データが不明な国際基準1ppmよりも緩和している。</p> <p>(25) その他のうり科野菜 2ppm  [理由]1、具体的な作物の残留データは不明で、きゅうり(6事例で、最大残留値0.168ppm)が参照されている。  2、にがりの残留濃度は、きゅうりの作物残留濃度の5倍=0.84ppmとみなされている  3、現行基準3ppmを強化したが、まだ、高すぎる。</p> <p>(26) ほうれんそう 5ppm  [理由]1、残留試験2事例で、散布14日後の最大残留値1.87ppmである。  2、現行基準=国際基準 2ppmでも、高すぎる。</p> <p>(27) オクラ 3ppm  [理由]残留試験3事例で、散布1日後の最大残留値1.13ppmである。</p> <p>(28) 未成熟えんどう 3ppm  [理由]1、残留試験2事例で、散布1日後の最大残留値1.26ppmである。  2、残留データ不明の国際基準0.1ppmよりも緩和されている。</p> <p>(29) えだまめ 3ppm  [理由]残留試験2事例で、散布14日後の最大残留値1.45ppmである。</p> <p>(30) その他の野菜 3ppm  [理由]1、エンサイの残留試験2事例で、散布14日後の最大残留値&lt;0.04ppm、はこべ(2事例で0.38ppm)、つるむらさき(2事例で0.91ppm)である。  2、えだまめ(最大残留値1.45ppm)が参照されている。</p> <p>(31) みかん(外果皮を含む。) 3ppm  [理由]1、残留試験4事例で、果肉の最大残留値0.013ppm、果皮で7.35ppm。果実で1.48ppmであるが、これらは散布であり、0.2%のエアゾルの樹穴への噴射では、&lt;0.05ppmである。  2、残留データ不明な国際基準0.5ppmよりも緩和している。</p>	
---	--

<p>(32) なつみかんの果実全体 5ppm  [理由]1、残留試験2事例で、散布14日後の最大残留値1.52ppmである。  2、残留データ不明な国際基準0.5ppmよりも緩和している。</p> <p>(33) レモン 5ppm  [理由]1、残留データ不明な国際基準0.5ppmよりも緩和している。  2、すだち(最大残留値2.04ppm)、かぼす(2.14ppm)が参照されている。</p> <p>(34) オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)5ppm  [理由]1、残留データ不明な国際基準0.5ppmよりも緩和している。  2、すだち(最大残留値2.04ppm)、かぼす(2.14ppm)が参照されている。</p> <p>(35) グレープフルーツ 5ppm  [理由]1、残留データ不明な国際基準0.5ppmよりも緩和している。  2、すだち(最大残留値2.04ppm)、かぼす(2.14ppm)が参照されている。</p> <p>(36) ライム 5ppm  [理由]1、残留データ不明な国際基準0.5ppmよりも緩和している。  2、すだち(最大残留値2.04ppm)、かぼす(2.14ppm)が参照されている。</p> <p>(37) その他のかんきつ類果実 5ppm  [理由]すだちの残留試験1事例で、散布14日後の最大残留値2.04ppm、かぼす1事例で2.14ppmである。</p> <p>(38) りんご 2ppm  [理由]1、残留試験10事例で、最大残留値1.97ppmであるが、散布では1ppm以下の事例が6件あり、0.2%のエアゾルの樹幹注入では、&lt;0.01ppmである。</p> <p>(39) 日本なし 2ppm  [理由]1、残留試験8事例で、最大残留値1.40ppmである。  2、残留データ不明な国際基準2ppmを採用している。</p> <p>(40) 西洋なし 2ppm  [理由]西洋なしの残留データは不明で、日本なしを参照</p>	
--	--

<p>し、国際基準 2ppm が採用されている。</p> <p>(41) マルメロ 2ppm  [理由] 1、残留試験2事例で、散布14日後の最大残留値 0.9ppm である。</p> <p>(42) びわ(果梗を除き、果皮及び種子を含む。) 5ppm  [理由] 1、果肉の残留試験7事例で、最大残留値0.177 ppm、果皮6事例で、11ppm、果実6事例で2.33ppm である。</p> <p>2、残留データ不明な国際基準2ppm よりも緩和している。</p> <p>(43) もも(果皮及び種子を含む。) 7ppm  [理由] 果肉の残留試験7事例で、最大残留値0.164 ppm、果皮4事例で、22.5ppm、果実7事例で3.38ppm であるが、果実で最大残留値0.49-1.14ppm が3件ある。</p> <p>(44) ネクタリン 2ppm  [理由] 1、残留試験2事例で、散布7日後の最大残留値0.70ppm である。</p> <p>2、残留データ不明な国際基準 2ppm が採用されている。</p> <p>(45) あんず(アピコットを含む。) 2ppm  [理由] 残留データ不明な国際基準 2ppm が採用されている。</p> <p>(46) すもも(プルーンを含む。) 2ppm  [理由] 1、残留試験4事例で、最大残留値0.940ppm である。</p> <p>2、残留データ不明な国際基準 2ppm が採用されている。</p> <p>(47) うめ 5ppm  [理由] 1、残留試験4事例で、散布日後の最大残留値2.8 3ppm である。</p> <p>2、残留データ不明な国際基準 2ppm よりも緩和している。</p> <p>(48) おうとう(チェリーを含む。) 7ppm  [理由] 1、残留試験4事例で、散布1日後の最大残留値2.97ppm である。</p> <p>2、残留データ不明な国際基準 2ppm よりも緩和している。</p> <p>(49) ブルーベリー 3ppm  [理由] 1、残留試験2事例で、最大残留値1.38ppm であ</p>	
---	--

<p>る。</p> <p>2、現行基準 5ppm を強化したが、まだ、高すぎる。</p> <p>(50) その他のベリー類果実 2ppm</p> <p>[理由]1、アロニアの残留試験2事例で、散布14日後の最大残留値0.86ppm、ハスカップ3事例で、散布3日後の最大残留値0.68ppm である。</p> <p>2、残留データ不明な国際基準 2ppm が採用されている。</p> <p>(51) ぶどう8ppm</p> <p>[理由]1、残留試験6事例で、散布7日後の最大残留値3.04ppm である。</p> <p>2、残留データ不明な国際基準5ppm よりも緩和されている。</p> <p>(52) かき 4ppm</p> <p>[理由]1、残留試験8事例で、散布日後の最大残留値1.76ppm である。</p> <p>2、現行基準 5ppm より強化されたが、まだ、高すぎる</p> <p>(53) キウイ(果皮を含む。) 10ppm</p> <p>[理由]1、残留試験2事例で、散布7日後の果肉の最大残留値0.094ppm、果実で5.15ppm である。</p> <p>2、残留データ不明の国際基準 2ppm よりも緩和している。</p> <p>(54) アボカド 5ppm</p> <p>[理由]残留データが不明である。</p> <p>(55) その他の果実 5ppm</p> <p>[理由]オリーブの残留試験2事例で、最大残留値2.54ppm、いちじく事例で0.58ppm、かりん2事例で1.27ppm、さるなし2事例で1.56ppm、はまなす2事例で1.6ppm である。</p> <p>(56) ごまの種子 2ppm</p> <p>[理由]1、残留試験2事例で、散布3日後の最大残留値0.6ppm である。</p> <p>2、残留データ不明の国際基準5ppm が強化されたが、まだ、高すぎる。</p> <p>(57) 茶 20ppm</p> <p>[理由]1、残留試験2事例で、散布35日後の荒茶の最大残留値9.40ppm、浸出液で0.16ppm である。</p> <p>2、残留データ不明の国際基準 20ppm が採用されている。</p>	
---	--

<p>(58) ホップ 50ppm  [理由] 残留データ不明の国際基準50ppmが採用されている。</p> <p>(59) その他のスパイス 15ppm  [理由] 1、みかん果皮の残留試験4事例で、最大残留値7.35ppmである。  2、残留データ不明の国際基準0.05ppmに比べ、高すぎる。</p> <p>(60) その他のハーブ 20ppm  [理由] 1、こまつなが参照されている。</p> <p>(61) 小麦粉(全粒粉に限る。) 2ppm  [理由] 残留データ不明の国際基準2ppmが採用されている。</p> <p>(62) 小麦はい芽 2ppm、小麦ふすま 5ppm  [理由] それぞれ、残留データ不明の国際基準が採用されている。</p> <p>(63) 牛 豚 その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉、脂肪 1ppm  [理由] MDB や STMR から推定したペルメトリン混合飼料、動物医薬品に由来する噴霧や耳標装着による家畜への投与試験が実施され、組織への残留量が測定されているが、いずれも、実際の飼育による試験ではない。市場流通する畜産物の実測データを調査して、基準に反映さすべきである。</p> <p><b>【意見3】</b>  全般的に残留基準が高すぎる。残留実態を調査し、もっと低値にすべきである。</p> <p>[理由]  1、意見1の理由2と同じ。  2、TMDIの対ADI比は、幼小児区分115%で、目安の80%を大きく超えている。他の区分でも57.5-69.7%と高い。TMDIへの寄与率が高いのは、レタス、茶、キャベツ、小麦、こまつなで、国民一般区分各5-11%である。TMDIの算出に際しては、畜産品を除く、ほとんどの作物で、残留基準より低値の暴露残留量で評価して、EDIとして、見かけ上、対ADI比を低値にみせかけている。  たとえば、キャベツ 残留基準5ppm⇒暴露残留量0.</p>	<p><b>【回答3】</b>  理論最大一日摂取量（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13年1月15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推定一日摂取量（EDI）方式により暴露評価を行い、一日摂取許容量（ADI）の80%の範囲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。</p>
--	--

13ppm、茶 20ppm⇒0.06ppm、レタス20ppm⇒5.44 ppm、みかん3ppm⇒0.013ppm、いちご1ppm⇒ 0.29 ppm など。

区分	国民全体		幼小児		妊婦		高齢者	
	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI
推定 摂取 量								
人 day	16852	4987	9489	3313	16830	5459	19547	5313
ADI比 (%)	61.2	18.1	115.0	40.2	57.5	18.7	69.7	18.9

3、短期推定摂取量ESTIの算出に際して、暴露数値を残留基準よりも低い残留量としている食品は、国民全体で34作物、幼小児で17作物ある。

そのうち、ESTI/ADIが10%を超えるのは、下記のようなものである。

(\*印は残留基準より低い暴露残留量で算出)

たとえば、小麦及び大麦 残留基準2ppm⇒暴露量0.96 ppm、たかな 20ppm⇒15ppm、レタス 20ppm⇒7.76ppm、ほうれんそう 5ppm⇒3ppm、もも7ppm⇒3.38ppm、いちご1ppm⇒0.56ppm、ぶどう 8ppm⇒3.04ppm

国民全体区分	30%	ケール
	20%	こまつな、たかな*、グレープフルーツ
幼小児区分	40%	こまつな
	30%	オレンジ もも*
	20%	はくさい、キャベツ、レタス*、みかん、ぶどう*

4、人の尿中に、PBA（フェノキシ安息香酸）やDCCA（ジメチルシクロプロパンカルボン酸）が検出されているが、これらはピレスロイド類（ペルメトリンも含む）の代謝物であり、摂取経路は明確でないが、人が日常的に汚染物を摂取している査証である。

<参照資料>環境省のパンフ「日本人における化学物質のばく露量について2017」

<http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html>

短期推定摂取量（ESTI）の評価については、一般及び幼小児（妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対する急性参照用量（ARfD）が設定された場合には、当該集団を含む。）の各集団について、残留基準が設定されるそれぞれの食品ごとに、その最大摂取量（短期間に大量に摂食した場合として、97.5パーセントイル値（100人中3～4番目に多く食べる人の量に相当する摂取量）を用いて農薬の一日最大摂取量を推定し、ESTI/ARfDが100%を超えないことを確認しています。詳細については、平成26年11月27日の農薬・動物用医薬品部会「急性参照用量を考慮した残留農薬基準の設定について」を御覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf>

また、厚生労働省は、国民が日常の食事を介して食品中に残留する農薬をどの程度摂取しているかを把握するため、マーケットバスケット調査方式による一日摂取量調査を実施しています。ペルメトリンを含め、農薬等の推定摂取量はADIと比較して十分に低いことを確認しています。詳細については下記サイトをご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000500686.pdf>

**【意見4】**

ペルメトリンは、農薬や動物用薬品用途だけでなく、生活環境での衛生害虫等の駆除に用いられるため、栽培された作物や家畜への残留のほか、食品への付着による経口、大気を通じての経気、皮膚付着による経皮などの摂取を総合的に評価する必要がある。

[理由]2018年度のペルメトリンのPRTR届出外排出量は、以下のように、農薬が11.89トン、身の回りでの殺虫剤等が8.24トンある。

表 ペルメトリン 2018年度の年間排出量(単位 kg/年)

農薬

田	-
果樹園	2705
畑	6939
家庭	666
ゴルフ場	1510
森林	3.9
非農耕地	66
合計	11890 kg/年

殺虫剤

家庭用殺虫剤	1116
防疫用殺虫剤自治体	629
防除業者	1168
不快害虫用殺虫剤	1144
シロアリ防除剤 業務	4184
シロアリ防除剤 家庭	
合計	8241

**【回答4】**

環境に対する影響等においては、農業従事者への影響、水質や水生生物などの環境への影響、周辺の農作物や蜜蜂などの有用生物への影響等について、農林水産省が農薬登録の際に考慮しているものと承知しています。

また、長期暴露評価においては、水又は大気から暴露しうることを考慮し、食品からの摂取量がADIの80%以内になることを確認しています。

ベンチアバリカルブイソプロピルに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p><b>【意見 1】</b></p> <p>下記の食品に残留基準を 2ppm 以上に設定することに反対である。もっと低値にすべきである。</p> <p>(1) はくさい 2ppm [理由] 残留試験 4 事例で、散布 7 日後の最大残留値 0.595ppm である。</p> <p>(2) レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。） 15ppm [理由]</p> <p>1、レタスの残留試験 6 事例で、散布 1 日後の最大残留値 0.69ppm である。</p> <p>2、リーフレタスの残留試験 2 事例で、散布 1 日後の最大残留値 5.0ppm であるが、散布後日数が経つとどの程度になるか不明である。</p> <p>3、サラダ菜の残留試験 2 事例で、散布 1 日後の最大残留値 4.40ppm であるが、散布後日数が経つとどの程度になるか不明である。</p> <p>(3) トマト 2ppm [理由]</p> <p>1、トマトの残留試験 2 事例で、散布 1 日後の最大残留値 0.364ppm である。</p> <p>2、ミニトマトの残留試験 4 事例で、散布 1 日後の最大残留値 0.71ppm である。</p> <p>(4) なす 2ppm [理由] 残留試験 2 事例で、最大残留値 0.72ppm である。</p> <p>(5) その他のなす科野菜 2ppm [理由] 韓国のトウガラシの残留試験 3 事例で、最大残留値 0.42ppm である。</p> <p>(6) いちご 2ppm [理由] 残留試験 2 事例で、散布 1 日後の最大残留値 0.56ppm である。</p> <p>(7) ぶどう 2ppm [理由] 大粒及び小粒ぶどうの残留試験 9 事例で、最大残留値 0.840ppm である。</p> <p>(8) その他のスパイス 5ppm [理由] みかん果皮の残留試験 4 事例で、散布 1 日後の最大残留値 2.10ppm である。</p>	<p><b>【回答 1】</b></p> <p>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、農薬の適切な使用方法に基づく残留濃度の実態を考慮する必要があると考えています。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で変動することを踏まえ、作物残留試験の実測値（最大残留濃度：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要因のほか、分析誤差なども考慮して残留基準を設定しています。詳細については、令和元年 7 月 30 日付け農薬・動物用医薬品部会資料「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について」を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</a></p> <p>はくさい、レタス、トマト、なす、いちご、ぶどう及びその他のスパイスについては、国内で実施された作物残留試験成績に基づいて基準値を設定しています。なお、リーフレタス及びサラダ菜の作物残留試験においては、散布後日数 1、3、7 及び 14 日の成績が得られておりますが、いずれも散布後日数 1 日で最大濃度となっております。</p> <p>その他のなす科野菜については、韓国で実施された作物残留試験成績に基づいて基準値を設定しています。</p>

**【意見2】**

全般的に、残留基準が暴露残留量より高すぎる。もっと低値にすべきである。

[理由]

1、発がん性試験では、ラット、マウスで肝、ラットで子宮、マウスで甲状腺に腫瘍が認められているが、TA98 株による復帰突然変異試験で陽性であるにも拘わらず、非遺伝毒性メカニズムとされている。このような農薬は出来る限り摂取を減らすべきで、基準を低値にすればよい。

2、TMDIへの寄与率が高い作物は、レタスが国民全体区分で39%、なすが17%である。

3、EDIが算出されているが、残留試験成績の平均値として、暴露残留量を採用すると、TMDIの4分の1程度になる。残留実態に見合う低い残留基準にすればよい。

**【回答2】**

本剤の発がん性については、内閣府食品安全委員会の食品健康影響評価によると、「ラットにおいては雄で肝細胞腺腫、雌で子宮腺癌、マウスにおいては雌雄で肝細胞腺腫、雄で甲状腺ろ胞細胞腺腫、肝芽細胞腫及び肝細胞癌の発生頻度増加がそれぞれ認められたが、各腫瘍の発生機序は遺伝毒性によるものとは考え難く、評価に当たり閾値を設定することは可能であると考えられた。」と結論され、人が一生にわたって毎日摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される摂取量として、一日摂取許容量(ADI)が設定されています。詳細については、同委員会の評価書を御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20190417078>

また、設定した残留基準について、長期推定摂取量の評価を行い、安全性を確認しています。

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、当該食品の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、理論最大一日摂取量(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13年1月15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推定一日摂取量(EDI)方式により暴露評価を行い、ADIの80%の範囲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

		<p>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。</p> <p><a href="http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html">http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html</a></p>
--	--	--

メチルテトラプロールに関する御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	<p><b>【意見 1】</b></p> <p>りんご、茶、魚介類の残留基準に反対である。もっと低値にすべきである。</p> <p>(1) りんご 7ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、残留試験 6 事例で、散布 1 日後の果実の最大残留値 3.30ppm、可食部 2 事例で 1.74ppm である。</p> <p>2、残留試験成績の平均値は 2.157ppm であり、残留実態にみあう基準に下げるべきである。</p> <p>(2) 茶 50ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、残留試験 6 事例で、荒茶の散布 14 日後の最大残留値 21.1ppm であるが、1.19ppm の事例もあり、バラツキが大きすぎる。また浸出液では、最大残留値が 0.14 から 1.93ppm である。</p> <p>2、残留試験成績の平均値は 1.012ppm であり、残留実態にみあう基準に下げるべきである。</p> <p>(3) 魚介類 0.05ppm</p> <p>[理由] 非水田 PEC と、14C 標識のメチルテトラプロールをもちいたコイによる魚類濃縮性試験をもとにした BCF<sub>ss</sub> から推定残留濃度を算出しているが、残留値の実測データをもとに、設定すべきである。</p>	<p><b>【回答 1】</b></p> <p>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、農薬の適切な使用方法に基づく残留濃度の実態を考慮する必要があると考えています。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で変動することを踏まえ、作物残留試験の実測値（最大残留濃度：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要因のほか、分析誤差なども考慮して残留基準を設定しています。詳細については、令和元年 7 月 30 日付け農薬・動物用医薬品部会資料「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について」を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</a></p> <p>りんご及び茶の残留基準については、国内での使用方法で実施された作物残留試験成績に基づいて基準値を設定しています。</p> <p>魚介類の残留基準の設定については、国際的に確立された方法はありませんが、水田などの水系に直接処理、又はその近傍で使用され、魚介類への残留が見込まれる農薬については、残留試験データ、残留農薬等検査データ、水域環境中予測濃度、生物濃縮係数等の結果を基に、基準値を設定しております。詳細については、令和元年 7 月 30 日付け農薬・動物用医薬品部会資料「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について」の別添 2 を御覧ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</a></p>

全般に係る御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見1】</p> <p>今以上に発達障害、自閉症の人を増やさないようにすべきでは？</p> <p>農薬の使用推移と、これらの病気の発症率は比例している。農薬を減らすと、医療費も下がるし、一石二鳥。税金をもっと、生産性のあることに使った方が楽しい。</p> <p>※その他同様の意見が1件</p>	<p>【回答1】</p> <p>厚生労働省では、内閣府食品安全委員会における食品健康影響評価の結果を踏まえ、残留試験の結果や国民の各食品の摂食量データ等に基づき、薬事・食品衛生審議会において専門家や消費者の御意見を聴いて、子供や妊婦も含めて国民の健康に悪影響が生じないように、農薬の残留基準を設定しています。</p> <p>内閣府食品安全委員会における食品健康影響評価において、幼小児、妊婦及び妊娠の可能性のある女性などによる感受性の違いも考慮して適切に一日摂取許容量（ADI）や急性参照用量（ARFD）が評価されているものと承知しています。</p>
2	<p>【意見2】</p> <p>食品、添加物等の規格基準は、人体への影響が少ないよう設定を願う。安心して食べられる基準にするよう願う。残留量も改定で高くすることはないようお願いする。</p>	<p>【回答2】</p> <p>農薬の残留基準設定等については【回答1】を御参照ください。</p> <p>また、食品添加物についても、科学的知見に基づき、人の健康に悪影響を生じないように規制をしております。詳細については、以下の厚生労働省のホームページを御確認ください。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html</a></p>
3	<p>【意見3】</p> <p>一つ一つの変更の定義が私には分かりかねるが、ヨーロッパなどの先進国よりも大幅に農薬に関する基準が緩い日本でこれ以上残留農薬の規制を緩和するのは国民の健康を蔑ろにして、製薬会社が農薬で人を不健康にして病気にさせ、治療のために病院で薬を貰うという構図を作るためにやっているのかと思ってしまう。特に1年を通して日本人がよく口にするお茶の農薬基準の緩和は異常である。緑茶が健康にいいなんて思えない。</p> <p>他にもばれいしょやその他のスパイス、今回変更になっていないパセリの現在の数値高すぎないか？セロリがフラノクマリンの予防のために殺菌剤が必要だ</p>	<p>【回答3】</p> <p>農薬の残留基準設定等については【回答1】を御参照下さい。</p> <p>なお、水質や水生生物などの環境への影響、周辺の農作物や蜜蜂などの有用生物への影響等については、農林水産省において農薬登録の際に考慮されているものと承知しています。</p>

	<p>としてもパセリには無用では？飾りとして日本人はあまり食べないからいいということなのか？スーパーのパセリを蝶の幼虫にあげたら死んだという記事を読んだ。商品として販売される時点でそれだけの残留農薬があるのであれば土壌汚染や生態系への影響も酷いと思う。世界中の蜂が減少している中、日本の農産物による生態系への影響は深刻で、これ以上経済成長や大手企業の利益を理由に農薬に関する規制緩和は許されない。</p> <p>※その他同様の意見が1件</p>	
4	<p><b>【意見4】</b></p> <p>法令に基づいて粛々と審査されているのだろうが、食品衛生法の趣旨に立ち戻れば、例外なく全ての残留農薬や合成添加物は一切禁止すべき。そのような中で、農薬は未だに緩くする食品があること自体、残念でならない。また、発がん性については、そのリスクがいくつかの農薬で確認されているが、それにも関わらず「腫瘍の発生メカニズムは遺伝毒性によるものとは考え難く」という定型文で、禁止まで踏み込まない現状の基準値設定のあり方に疑問を感じる。</p>	<p><b>【回答4】</b></p> <p>農薬の残留基準設定等については【回答1】を、添加物については【回答2】を御参照下さい。</p>
5	<p><b>【意見5】</b></p> <p>近年日本でも自然栽培の農産物やオーガニック製品が目立つようになり、消費者としては安心しているが、その流れに逆行するような案だと思う。ジフェコナゾールは農薬であってそれが添加物になるというのは理解できず、危機感を覚える。また、本来人体にとって不自然な農薬や添加物の基準値が引き上げられる(今よりたくさん使っても良いということだと解釈した)ということにも非常に不安を感じる。よって、「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令(案)」及び「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(案)」の施行には断固反対する。</p>	<p><b>【回答5】</b></p> <p>我が国では、食品衛生法上、農産物の収穫前に使用する化学物質は農薬として、保存の目的で収穫後に使用する化学物質は食品添加物に分類されるため、ジフェコナゾールは、農薬としても食品添加物としても指定されることとなります。基準値については、内閣府食品安全委員会における食品健康影響評価の結果を踏まえ、残留試験の結果や国民の各食品の摂食量データ等に基づき、薬事・食品衛生審議会において専門家や消費者の御意見を聴いて、子供や妊婦も含めて国民の健康に悪影響が生じないよう設定しています。</p> <p>なお、ジフェコナゾールの残留基準の設定に係る資料については、農薬・動物用医薬品部会の資料及び食品安全委員会の食品健康影響評価を御確認ください。</p> <p>(農薬・動物用医薬品部会の資料)</p>

		<p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_06455.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_06455.html</a>  (農薬・動物用医薬品部会の議事録)</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07842.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07842.html</a>  (食品健康影響評価)</p> <p><a href="http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20190220027">http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20190220027</a></p> <p>また、ジフェコナゾールの添加物の新規指定及び規格基準の設定に関する審議過程については、食品衛生分科会添加物部会の資料を御確認ください。  (食品衛生分科会添加物部会)</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-yakuji_127889.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-yakuji_127889.html</a>  (食品衛生分科会添加物部会の議事録)</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07402.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07402.html</a></p>
6	<p><b>【意見6】</b>  農薬の添加物指定はやめてほしい。  健康被害があると分かっているのになぜそうするのか？</p>	<p><b>【回答6】</b>  <b>【回答5】</b>を御参照下さい。</p>