

オキサチアピプロリンに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>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。</p> <p>(1) だいこん類（ラディッシュを含む。）の葉 10ppm [理由] だいこん類の葉の残留データが明らかでない国際基準 10ppm を採用している。</p> <p>(2) かぶ類の葉 10ppm [理由] かぶ類の葉の残留データが明らかでない国際基準 10ppm を採用している。</p> <p>(3) クレソン 10ppm [理由] クレソンの残留データが不明な現行基準 15ppm を、同じく残留データが明らかでない国際基準 10ppm に強化しても意味がない。</p> <p>(4) はくさい 10ppm [理由] 1、残留試験 2 事例で、最大残留値 0.05ppm である。 2、現行基準 2ppm でも高いのに、残留データの明らかでない国際基準 10ppm を採用している。</p> <p>(5) キャベツ 2ppm [理由] 1、キャベツの残留データは明らかでなく、アメリカのブロッコリー（最大残留値 0.81ppm）を参照している。 2、アメリカの残留基準 1.5ppm や国際基準 0.7ppm よりも緩い現行基準 2ppm のままである。</p> <p>(6) 芽キャベツ 2ppm [理由] 1、芽キャベツの残留データは明らかでなく、アメリカのブロッコリー（最大残留値 0.81ppm）を参照している。 2、アメリカの残留基準 1.5ppm よりも緩い現行基準 2ppm のままである。</p> <p>(7) ケール 10ppm [理由] ケールの残留データが明らかでない国際基準 10ppm を採用している。</p> <p>(8) こまつな 10ppm</p>	<p>【回答 1】</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。 https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</p> <p>だいこん類の葉、かぶ類の葉、クレソン、はくさい、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、ブロッコリー、その他のあぶらな科野菜、ねぎ、アスパラガス、その他のゆり科野菜及びほうれんそうの残留基準は、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。</p> <p>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。 http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/lpe/en/</p> <p>キャベツ、芽キャベツ、カリフラワー、エンダイブ、しゅんぎく、レタス、その他のきく科野菜、にら、パセリ、その他の野菜及びその他のハーブの残留基準については、米国での使用方法で実施された</p>

<p>[理由]こまつなの残留データが明らかでない国際基準 10ppm を採用している。</p> <p>(9) きょうな 10ppm</p> <p>[理由]きょうなの残留データが明らかでない国際基準 10ppm を採用している。</p> <p>(10) チンゲンサイ 10ppm</p> <p>[理由]チンゲンサイの残留データが明らかでない国際基準 10ppm を採用している。</p> <p>(11) カリフラワー 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、カリフラワーの残留データは明らかでなく、アメリカのブロッコリー(最大残留値 0.81ppm)を参照している。</p> <p>2、国際基準 0.3ppm やアメリカの残留基準 1.5ppm よりも緩い現行基準 2ppm のままである。</p> <p>(11) ブロッコリー 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカの残留試験 5 事例で、最大残留値 0.81ppm である。</p> <p>2、国際基準 1.5ppm より緩い現行基準 2ppm のままである。</p> <p>(12) その他のあぶらな科野菜 10ppm</p> <p>[理由]現行基準 2ppm でも高いのに、具体的な作物の残留データは明らかでない国際基準 10ppm に緩和されている。</p> <p>(13) エンダイブ 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、エンダイブの残留データは明らかでなく、アメリカのほうれんそう(最大残留値 6.5ppm)が参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 15ppm を採用し、現行基準 15ppm のままである。</p> <p>(14) しゅんぎく 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、エンダイブの残留データは明らかでなく、アメリカのほうれんそう(最大残留値 6.5ppm)が参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 15ppm を採用し、現行基準</p>	<p>作物残留試験成績に基づいて基準値を設定していません。</p> <p>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。キャベツ、芽キャベツ、カリフラワーについては、米国におけるあぶらな科葉菜類に含まれることから、同じくこのグループに含まれるブロッコリー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。同様に、エンダイブ、しゅんぎく、レタス、その他のきく科野菜、パセリ、その他の野菜及びその他のハーブについては、米国における葉菜類に含まれることから、同じくこのグループに含まれるほうれんそう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。にらについては、米国における隣茎野菜類に含まれることから、同じくこのグループに含まれるねぎ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>また、キャベツ、芽キャベツ、カリフラワー及びブロッコリーの残留基準の設定については、ppmオーダーの測定において1/100の単位までを常に正確に測定することは困難であること、国際的にも近年、整数1桁で残留基準が設定されていること、桁数が異なることにより検査値の取扱いに差異が生じ、監視等の検査を行う現場が混乱すること等から、0.1ppm未満で0以外の数字2桁以上で表記されている残留基準の場合、又は最終桁が0である残留基準の場合は、最初の0以外の数字の次の桁を四捨五入し、0以外の数字が1桁となるようにしています。詳細については、平成22年10月22日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「海外の基準値を参照する場合の桁数の取扱いについて」を御覧ください。</p> <p>http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r985200000v4sx-att/2r985200000v4yr.pdf</p>
---	---

<p>15ppm のままである。</p> <p>(15) レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。） 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、残留試験 2 事例で、最大残留値 0.15ppm である。</p> <p>2、アメリカのほうれんそう（最大残留値 6.5ppm）が参照され、国際基準 5ppm より緩い同国の残留基準 15ppm を採用し、現行基準 15ppm のままである。</p> <p>(16) その他のきく科野菜 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、具体的な作物の残留データは明らかでなく、アメリカのほうれんそう（最大残留値 6.5ppm）が参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 15ppm を採用し、現行基準 15ppm のままである。</p> <p>(17) ねぎ（リーキを含む。） 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカの残留試験 5 事例で、最大残留値 0.850ppm である。</p> <p>2、国際基準 2ppm を採用した現行基準のままである。</p> <p>(18) にら 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、にらの残留データは明らかでなく、アメリカのねぎ（最大残留値 0.850ppm）が参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 2ppm を採用した現行基準のままである。</p> <p>(19) アスパラガス 2ppm</p> <p>[理由] 残留データが明らかでない国際基準 2ppm が採用している。</p> <p>(20) その他のゆり科野菜 2ppm</p> <p>[理由] 残留データが明らかでない国際基準 2ppm が採用されている現行基準のままである。</p> <p>(21) パセリ 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、パセリの残留データは明らかでなく、アメリカのほうれんそう（最大残留値 6.5ppm）が参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 15ppm を採用し、現行基準 15ppm のままである。</p>	
--	--

<p>(22)ほうれんそう 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカでの残留試験 23 事例で、散布 0 日後の最大残留値 6.5ppm であるが、土壌処理では、最大残留値 2.2ppm であり、0.2ppm 以下の事例もある。</p> <p>2、残留データが不明な国際基準 15ppm を現行基準としたままである。</p> <p>(23)その他の野菜 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、具体的な作物の残留データは明らかでなく、アメリカのほうれんそう(最大残留値 6.5ppm)が参照されている。</p> <p>2、国際基準 2ppm より緩い、アメリカの残留基準 15ppm を採用した現行基準 15ppm のままである。</p> <p>(24)その他のハーブ 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、具体的な作物の残留データは明らかでなく、アメリカのほうれんそう(最大残留値 6.5ppm)が参照されている。</p> <p>2、国際基準 10ppm より緩い、アメリカの残留基準 15ppm を採用した現行基準 15ppm のままである。</p> <p>【意見 2】</p> <p>全体的に残留基準が高すぎる。残留実態を調べ、もっと低値にすべきである。</p> <p>[理由]摂取推定量 TMDI の対 ADI 比は、下表に示すように、どの区分でも低いが、国民全体区分で、TMDI への寄与率が高い食品は その他の野菜、ほうれんそう、レタス、はくさいで、この 4 種で 67%をしめる。</p> <p>同比をさらに低くみせるため、暴露量を残留基準より低く見積もり、EDI が算出されている食品が多く、とうもろこし/大豆/いも類以外の該当食品数は 58 である。たとえば、はくさい：残留基準 10ppm-暴露量 0.297ppm、レタス：15ppm-3.68ppm、ほうれんそう：15ppm-3.7ppm などである。</p> <p>残留実態が低ければ、これに見合って残留基準を低値にすれば、消費者の安心・安全につながる。</p>	<p>【回答 2】</p> <p>長期暴露評価については、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。</p> <p>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</p>
---	---

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	1061.6	234.2	429.7	98.2	1021.5	224.6	1278.4	284.3
対ADI比 (%)	0.6	0.1	0.8	0.2	0.5	0.1	0.7	0.1

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>

チルジピロシンに関する御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 1 食品の部 A 食品一般の成分規格の 1 に示す「食品は、抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有してはならない。」を厳格に適用すべきではないか？抗生物質に耐性の高い菌に変異するなどのリスクは、現時点では計り知れないのではないか？</p>	<p>【回答 1】</p> <p>「食品は、抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有してはならない」とされていますが、一方で、個別に残留基準が定められている場合等にはこの限りではないことがただし書きとして規定されています。個別に残留基準を設定する際には、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、残留基準を設定しています。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>https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/zanryu/591228-1.html</p>

ナナフロシンに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 1 食品の部 A 食品一般の成分規格の 1 に示す「食品は、抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有してはならない。」を厳格に適用すべきではないか？抗生物質に耐性の高い菌に変異するなどのリスクは、現時点では計り知れないのではないか？</p>	<p>【回答 1】</p> <p>「食品は、抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有してはならない」とされていますが、一方で、個別に残留基準が定められている場合等にはこの限りではないことがただし書きとして規定されています。個別に残留基準を設定する際には、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取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、残留基準を設定しています。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>https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/zanryu/591228-1.html</p>

ピジフルメトフェンに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>下記の食品の残留基準を 2ppm 以上に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)大麦 4ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカでの残留試験 12 事例で、最大残留値 2.56ppm であったが、半数は 0.5ppm 以下である。</p> <p>2、カナダでの 5 事例で、最大残留値 0.580ppm である。</p> <p>3、アメリカの残留基準 4ppm を採用している。</p> <p>(2)その他の穀類 4ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカのオート麦の残留試験 16 事例で、最大残留値 2.08ppm であるが、0.5ppm 以下の事例が 13 ある。</p> <p>2、アメリカとカナダの大麦が参照され、アメリカの残留基準 4ppm を採用している。</p> <p>(3)レタス（サラダ菜及びちしやを含む。） 40ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカのレタスの残留試験 8 事例で、散布 0 日後の最大残留値 4.52ppm、リーフレタスでは、散布 0 日後の最大残留値 12.3ppm である。散布日当日の残留量を超える値を基準にすべきでない。</p> <p>2、アメリカのほうれんそう（最大残留値 15.6ppm）が参照されている。</p> <p>3、アメリカの残留基準 40ppm が採用されている。</p> <p>4、TMD I への寄与率が 35.7%と高い。</p> <p>(4)セロリ 15ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカの残留試験 8 事例で、散布 0 日後の最大残留値 8.12ppm である。散布日当日の残留量を超える値を基準にすべきでない。</p> <p>2、アメリカの残留基準 15ppm が採用されている。</p> <p>(5)ほうれんそう 40ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカの残留試験 8 事例で、散布 0 日後の最大</p>	<p>【回答 1】</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>https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</p> <p>今回の残留基準の改正は、「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針について」（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でなくとも、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。</p> <p>https://www.mhlw.go.jp/content/000562333.pdf</p> <p>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。その他の穀類については、米国</p>

<p>残留値 15.6ppm である。散布日当日の残留量を超える値を基準にすべきでない。</p> <p>2、アメリカの残留基準 40ppm が採用されている。</p> <p>3、TMD I への寄与率が 47.6% と高い。</p> <p>(6) ぶどう 2ppm</p> <p>[理由] ぶどうの残留データが明らかでない国際基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(7) その他の果実 2ppm</p> <p>[理由] 具体的な果実の残留データが明らかでない国際基準 1.5ppm より緩い。</p>	<p>における穀類に含まれることから、同じくこのグループに含まれる大麦の米国及びカナダの合同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。</p> <p>レタスについては、米国における葉菜類に含まれることから、同じくこのグループに含まれるほうれんそう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>ぶどう及びその他の果実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されています。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。</p> <p>http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/lpe/en/</p> <p>また、ぶどう及びその他の果実の残留基準の設定については、ppm オーダーの測定において 1/100 の単位までを常に正確に測定することは困難であること、国際的にも近年、整数 1 桁で残留基準が設定されていること、桁数が異なることにより検査値の取扱いに差異が生じ、監視等の検査を行う現場が混乱すること等から、0.1 ppm 未満で 0 以外の数字 2 桁以上で表記されている残留基準の場合、又は最終桁が 0 である残留基準の場合は、最初の 0 以外の数字の次の桁を四捨五入し、0 以外の数字が 1 桁となるようにしています。詳細については、平成 22 年 10 月 22 日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「海外の基準値を参照する場合の桁数の取扱いについて」を御覧ください。</p> <p>http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r985200000v4sx-att/2r985200000v4yr.pdf</p>
--	---

【意見2】

全体的に残留基準が高すぎる。残留実態を調べ、もっと低値にすべきである。

[理由]

1、マウスの発がん性試験において、雄で肝細胞腺腫及び癌の発生頻度増加が認められているが、非遺伝毒性メカニズムとされている。

メカニズム試験の結果をもとに、ピジフルメトフェンによる肝細胞腫瘍発生機序のヒトへの外挿性は低いと考えられたが、このような農薬の摂取は出来るだけ、減らすべきである。

2、摂取推定量TMDIの対ADI比は、下表に示すように、どの区分でも33%以下であるが、国民全体区分で、TMDIへの寄与率が高い食品はレタス35.7%、ほうれんそう47.6%と高く、この2種で83.3%をしめる。

同比をさらに低くみせるため、すべての作物での暴露量を残留基準より低く見積もり、EDIが算出されている。

たとえば、ほうれんそうとレタス：残留基準40ppm→暴露量11.855ppm、ぶどう：2ppm→0.29ppm、トマト：0.6ppm→0.166ppmなどである。

残留実態が低ければ、これに見合って残留基準を低値にすれば、消費者の安心・安全につながる。

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	1075.9	205.3	531.5	108.1	1227.6	233.1	1248.1	233.4

長期暴露評価については、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。また、全ての食品において、一生涯にわたり、残留基準の上限まで本剤が残留した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。

【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、「マウスを用いた発がん性試験において、雄で肝細胞腺腫及び癌の発生頻度増加が認められたが、メカニズム試験及び遺伝毒性試験の結果から、腫瘍発生機序は遺伝毒性メカニズム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。また、メカニズム試験の結果から、ピジフルメトフェンによる肝細胞腫瘍発生機序のヒトへの外挿性は低いと考えられた。」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、ADIが設定されています。また、ADIの設定については、ヒトの個体差も考慮されているものと承知しています。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/fscii/evaluationDocument/show/kya20190417076>

長期暴露評価については、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

<table border="1"> <tr> <td>対ADI 比(%)</td> <td>19.7</td> <td>3.8</td> <td>32.5</td> <td>6.6</td> <td>21.2</td> <td>4.0</td> <td>22.5</td> <td>4.2</td> </tr> </table>	対ADI 比(%)	19.7	3.8	32.5	6.6	21.2	4.0	22.5	4.2	
対ADI 比(%)	19.7	3.8	32.5	6.6	21.2	4.0	22.5	4.2		
<p>3、短期推定摂取量 ESTI の対 ARfD においても、すべての食品で残留基準より低い暴露量を仮定して算出されている。</p> <p>たとえば、レタス類及びほうれんそう：残留基準 40ppm→暴露量 15.6ppm、 セロリ：残留基準 15ppm→暴露量 8.12ppm、 その結果、同比が高いのは、国民一般区分で、レタスとほうれんそう 30%、幼児区分でレタス 50%、ほうれんそう 60%である。</p> <p>国民一般区分で 10%であるセロリは、残留基準＝暴露量とすれば、同比は 18%となる。</p>	<p>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>http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html</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食品等の場合は、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>https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000066805.pdf</p>									
<p>3 【意見 3】</p> <p>発がん性でそのリスクが判明していることからすると、量の大小に関わらず一律に残留禁止とするのが、国民の健康を第一に考えれば当然の処置と考えられるが、なぜそうしないのか？</p>	<p>【回答 3】</p> <p>発がん性に関する評価等については、【回答 2】を御参照ください。</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、幼児、妊婦及び妊娠の可能性のある女性</p>									

		も含めて国民の健康に悪影響が生じないよう、農薬の残留基準を設定しています。
--	--	---------------------------------------

ピリミジフェンに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】 茶の残留基準 3ppm に反対である。もっと低値にすべきである。 [理由] 1、残留試験 2 事例で、荒茶の最大残留値 2.2ppm であり、浸出液で 0.07ppm である。 2、現行基準 5ppm を強化したが、まだ、高すぎる。</p> <p>【意見 2】 全体的に残留基準が高すぎる。残留実態を調べ、もっと低値にすべきである。 [理由] 1、ラットの発がん性試験で、雄の副腎褐色細胞腫の発生頻度が増加したが、非遺伝毒性メカニズムとされている。このような農薬の摂取は出来るだけ、減らすべきである。 2、摂取推定量 TMDI の対 ADI 比は、下表に示すように、幼児区分で 113.2%、高齢者で 73.2% と高く、TMDI への寄与率が高い食品は茶、キャベツである。 同比を低くみせるため、すべての作物での暴露量を残留基準より低く見積もり、EDI が算出されている。たとえば、茶：残留基準 3ppm→暴露量 0.0275ppm、キャベツ：0.3ppm→0.035ppm などである。</p>	<p>【回答 1】 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。 https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</p> <p>茶については、国内における荒茶の作物残留試験成績から、上記の基本原則の考え方にに基づき、基準値を設定しています。</p> <p>【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、「雄ラットで副腎の褐色細胞腫の発生数の増加が認められたが、腫瘍の発生機序は遺伝毒性メカニズムによるとは考え難く、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）が設定されています。また、ADI の設定については、ヒトの個体差も考慮されているものと承知しています。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/kya20190417077</p> <p>理論最大一日摂取量（TMDI）方式による暴露量の</p>

残留実態が低ければ、これに見合って残留基準を低値にすれば、消費者の安心・安全につながる。

推定摂取量	国民全体		幼児		妊婦		高齢者	
	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI
μg/人/day	47.9	6.3	28.0	5.9	34.6	4.8	61.6	7.8
ADI比 (%)	57.9	7.6	113.2	24.0	39.4	5.4	73.2	9.3

3、短期推定摂取量 ESTI においても、国民全体区分で 8 種の食品が、幼児区分で 6 種の食品が、残留基準より低い暴露量を仮定して算出されている。

対 ARfD 比が高いのは、幼児区分で、みかんとオレンジが 20%、ももが 30%である。

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食品等の場合は、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。

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

メフェントリフルコナゾールに関する御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>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。</p> <p>(1)大麦 4ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカの残留試験 10 事例で、散布 21 日後の最大残留値 1.67ppm（代謝物を合算すると 2.43ppm）である。</p> <p>2、参照とされたアメリカの稲の残留試験 12 事例で、最大残留値 1.84ppm（代謝物を合算すると 1.89ppm）、ソルガムの残留試験 9 事例で、最大残留値 1.17ppm である。</p> <p>3、アメリカの残留基準 4ppm が採用されている。</p> <p>(2)ライ麦 4ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、ライ麦の残留データは明らかでなく、アメリカでの大麦、稲、ソルガムが参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 4ppm が採用されている。</p> <p>(3)そば 4ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、そばの残留データは明らかでなく、アメリカでの大麦、稲、ソルガムが参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 4ppm が採用されている。</p> <p>(4)その他の穀類 4ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、具体的な穀類の残留データは明らかでなく、アメリカでの大麦、稲、ソルガムが参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 4ppm が採用されている。</p> <p>(5)小豆類 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、小豆の残留データは明らかでなく、アメリカでのレンズ豆（残留試験 3 事例。最大残留値 0.68ppm、代謝物合算で 1.55ppm）が参照されている。</p> <p>2、アメリカの残留基準 2ppm が採用されている。</p> <p>(6)りんご 2ppm</p> <p>[理由]</p>	<p>【回答 1】</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>https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000543163.pdf</p> <p>今回の残留基準の改正は、「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針について」（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でなくとも、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。</p> <p>https://www.mhlw.go.jp/content/000562333.pdf</p> <p>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。大麦、ライ麦、そば及びそ</p>

<p>1、アメリカでのりんごの残留試験 30 事例で、散布 0 日後の最大残留値 0.55ppm である。</p> <p>2、参照されているアメリカでのなしの残留試験 18 事例で、散布 0 日後の最大残留値 0.92/ppm である。</p> <p>3、散布当日の残留値より大きな基準にすべきでない。</p> <p>4、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>5、TMD I への寄与率が一番大きい。</p> <p>(7) 日本なし 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、日本なしの残留データは明らかでなく、アメリカでのりんご、なし（いずれも散布日当日の残留値）が参照されている。</p> <p>2、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(8) 西洋なし 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカでのなしの残留試験 18 事例で、散布 0 日後の最大残留値 0.92ppm である。</p> <p>2、参照されているアメリカでのりんごの残留試験では、散布 0 日後の最大残留値は 0.55ppm であり、散布当日の残留値より大きな基準にすべきでない。</p> <p>3、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(9) マルメロ 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、マルメロの残留データは明らかでなく、アメリカでのりんご、なしが参照されており、散布当日の残留値より大きな基準にすべきでない。</p> <p>2、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(10) びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。） 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、びわの残留データは明らかでなく、アメリカでのりんご、なしが参照されており、散布当日の残留値より大きな基準にすべきでない。</p> <p>2、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より</p>	<p>他の穀類については、米国における穀類に含まれるため、同じくこのグループに含まれる大麦、稲及びソルガム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。同様に、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ及びびわについては、米国における仁果類に含まれるため、同じくこのグループに含まれるりんご及びなし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。また、かきについては、国際機関であるコーデックス委員会において仁果類に準じて扱うこととされていることを踏まえ、同様にりんご及びなし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>もも及びネクタリンについては、米国におけるももに含まれるため、もも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。あんず、すもも及びうめについては、米国におけるプラムに含まれるため、同じくこのグループに含まれるプラム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。おうとう、その他のベリー類果実、ぶどう、パッションフルーツ及びその他の果実については、米国におけるつる性植物に含まれるため、ぶどう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>小豆類については、日本の食品分類における小豆類はレンズ豆を含むため、レンズ豆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>りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、その他のベリー類果実、ぶどう、かき、パッションフルーツ及びその他の果実の残留基準の設定については、ppmオーダーの測定において 1/100の単位までを常に正確に測定することは困難であること、国際的にも近年、整数 1 桁で残留基準が設定されていること、桁数が異なることにより検査値の取扱いに差異が生じ、監視等の検査を行う現場が混乱すること等から、0.1 ppm未満で 0 以外の数字 2 桁以上で表記されている残留基準の場合、又は最終桁が 0 である残留基準の場合は、最初の 0 以外の数字の次の桁を四捨五入し、0 以外の数字が 1 桁</p>
---	---

<p>緩い。</p> <p>(11) もも（果皮及び種子を含む。） 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカでの残留試験事 26 例で、散布 0 日後の最大残留値 1.34ppm（代謝物を合算すると 4.46ppm）である。散布当日の残留値よりも大きな基準にすべきでない。</p> <p>2、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(12) ネクタリン 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、ネクタリンの残留データは明らかでなく、アメリカのももが参照されている。散布当日の残留値よりも大きな基準にすべきでない。</p> <p>2、日本の基準は、散布当日の残留値より大きなアメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(13) あんず（アプリコットを含む。） 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、あんずの残留データは明らかでなく、アメリカのプラム＝すももの残留試験（散布 0 日後の最大残留値 0.98ppm で代謝物を合算すると 1.07ppm）が参照されている。</p> <p>2、日本の基準は、散布当日の残留値よりも大きなアメリカの残留基準 2ppm が採用されている。</p> <p>(14) すもも（プルーンを含む。） 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカでの残留試験 20 事例で、散布 0 日後の最大残留値 0.98ppm（代謝物を合算すると 1.07ppm）である。</p> <p>2、日本の基準は、散布当日の残留値よりも大きなアメリカの残留基準 2ppm が採用されている。</p> <p>(15) うめ 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、うめの残留データは明らかでなく、アメリカのプラム＝すももの残留試験（散布 0 日後の最大残留値 0.98ppm で代謝物を合算すると 1.07ppm）が参照されている。</p> <p>2、日本の基準は、散布当日の残留値よりも大きなア</p>	<p>となるようにしています。詳細については、平成22年10月22日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「海外の基準値を参照する場合の桁数の取扱いについて」を御覧ください。</p> <p>http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000v4sx-att/2r9852000000v4yr.pdf</p>
--	---

<p>アメリカの残留基準 2ppm が採用されている</p> <p>(16) おうとう (チェリーを含む) 4ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカでの残留試験 8 事例で、散布 0 日後の最大残留値 1.08ppm(代謝物を合算すると 1.25ppm)である。</p> <p>2、参照されているアメリカでのタルトチェリーの残留試験 8 事例で、散布 0 日後の最大残留値 2.25ppm である。</p> <p>2、日本の基準は、散布当日の残留値よりも大きなアメリカの残留基準 4ppm が採用されている。</p> <p>(17) その他のベリー類果実 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、具体的なベリー類の残留データは明らかでなく、アメリカのぶどう(最大残留値 1.07ppm)が参照されている。</p> <p>2、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(18) ぶどう 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、アメリカの残留試験 26 事例で、最大残留値 1.07ppm(代謝物を合算すると 1.12ppm)である。</p> <p>2、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(19) かき 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、かきの残留データは明らかでなく、アメリカのりんご、なしが参照されている。</p> <p>2、日本の基準は、散布当日の残留値より大きなアメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(20) パッションフルーツ 2ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1、パッションフルーツの残留データは明らかでなく、アメリカのぶどう(最大残留値 1.07ppm)が参照されている。</p> <p>2、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。</p> <p>(21) その他の果実 2ppm</p>	
---	--

[理由]

- 1、具体的な果実の残留データは明らかでなく、アメリカのぶどう(最大残留値 1.07ppm)が参照されている。
- 2、日本の基準は、アメリカの残留基準 1.5ppm より緩い。

【意見2】

全体的に残留基準が高すぎる。残留実態を調べ、もっと低値にすべきである。

[理由]

- 1、ラットの2世代繁殖試験成績で、F1親動物の着床数が僅かに減少し、産児数の減少が認められている。このような農薬の摂取は出来る限り、減らすべきである。
- 2、摂取推定量TMDIの対ADI比は、下表に示すように、38.12%(幼児区分)~14.1%(国民全体区分)であり、TMDIへの寄与率が大きな食品はりんごである。
 同比を低くみせるため、家禽の肉・卵類を除く、すべての食品で暴露量を残留基準より低く見積もり、EDIが算出されている。
 たとえば、小麦:残留基準0.3ppm→暴露量0.088、
 大豆:0.4ppm→0.031ppm、
 りんご、日本なし:2ppm→0.339ppm、
 残留実態が低ければ、これに見合って残留基準を低値にすれば、消費者の安心・安全につながる。

推定摂取量	国民全体		幼児		妊婦		高齢者	
	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI
μg/人/day	272.2	59.5	219.9	50.7	292.0	67.6	314.8	66.2
対ADI比(%)	14.1	3.1	38.1	8.8	14.3	3.3	16.0	3.4

【回答2】

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は、ラットの2世代繁殖試験の結果も評価した上で、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暴露に関する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。
<http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20190523011>

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>

全般に係る御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>多数の農薬暫定基準値を見直し設定されるのに対しましては特に意見はございませんが、農薬基準値改正前に収穫や加工を終えている商品の新たな基準への適用の考え方も、ポジティブリスト制度施行時の考え方と同様にして頂くようご検討をお願い致します。</p> <p>例えば、検討中のオキサチアピプロリンが2020年7月1日に告示されますと、6ヶ月後の2021年1月1日より新基準となりますが、ポジティブリスト制度施行当初と同様に2020年12月31日までに製造され、又は加工された食品については、従前の基準を適用としていただきたい。</p> <p>次のような場合を例として、理由を述べる。</p> <p>（例）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限1年の冷凍野菜（ブランチングを行うため、生鮮食品ではなく、加工食品に該当。） ・現行の適正值は5～10ppm ・改正後の基準値は0.01ppm <p>1. すでに収穫・製造された製品は適正值5～10ppmで管理しているため、2020年12月31日までは問題なくとも、新基準が適用される2021年1月1日以降は、基準値0.01ppmを超える製品は販売できなくなるため。</p> <p>告示の直前（2020年6月）に製造した商品は、2020年12月時点で、賞味期限が約6ヶ月残っているにもかかわらず、廃棄せざるを得なくなる。</p> <p>欠品が発生したり、事業者として、商品の自主回収や回収命令を実施しなくてはならない。</p> <p>2. 改正直後（告示から1ヶ月程度）は、新基準に適合する原料確保への急な対応が困難で、商品の安定供給ができなくなるため。</p> <p>当時の内容を一部抜粋させていただく。</p> <p>（厚生労働省ホームページのポジティブリスト制度について（Q&A）の告示についての質問番号55より抜粋）</p> <p>本制度は平成18年5月29日からの施行ですが、生鮮</p>	<p>【回答 1】</p> <p>今回意見募集を行った基準改正のうち、一部の新たに設定した品目及び基準値を引き下げる品目については、告示の日から起算して1年を経過する日から適用することとしており、適当な経過措置期間を設けていると考えています。</p>

	<p>食品や加工食品の新たな基準への適用の考え方について教えてください。</p> <p>(回答：一部抜粋)</p> <p>本制度は本年5月29日から施行されますが、平成18年5月28日までに製造され、又は加工された食品については、なお従前の規制が適用されます。</p> <p>ここでいう「製造され、又は加工された食品」とは、原材料から食品として販売に供する最終の形態となるまでの一連の工程をすべて経たものであり、農作物等の生鮮食品は除かれます。この場合、食品を容器に入れたり、又は包装したりすること(パッケージング)も製造・加工の一工程とします。</p> <p>加工食品：国内外を問わず、製造又は加工が終了した時点(当該食品が食品として一般消費者への販売に供する形態になった時点をいう。)をみて経過措置の対象となるか否かを決定すること。加工食品を原材料として食品を製造・加工する場合には、最終的に製造又は加工が終了し一般消費者への販売に供する形態になった時点をもて経過措置の適用を判断すること。</p>	
2	<p>【意見2】</p> <p>参考資料「外国基準値」は、外国の基準値を参照して本邦の基準値を設定した食品について、本邦の基準値の設定根拠を示す趣旨で記載しているものとのことだが、それでも調査を行った国(米国、カナダ、EU、豪州及びニュージーランド)の基準値の一覧表を公表すべき。消費者の知る権利を保障し、自主的な購買・摂取の回避を可能にするため。</p>	<p>【回答2】</p> <p>参考資料は、今般設定する本邦の残留基準に関する設定根拠等を明らかとする目的で作成しております。諸外国の農薬・動物用医薬品の残留基準については、関連情報のホームページのリンクを国立医薬品食品衛生研究所のホームページに掲載しているので御参照ください。</p> <p>http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/chemical/pst/mrl-link.html</p> <p>なお、国により害虫の種類や気候風土等が異なり、各国間で農薬の使用方法も異なることから、同じ食品であっても国によって残留基準値が異なる場合がありますが、いずれにしても、参考資料にも記載の通り、本邦の農薬の残留基準は、厚生労働省において、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</p>

		<p>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>
3	<p>【意見3】 これ以上農薬の数値の緩和を進めないでほしい。自給率が低いのに安全な食べ物が作られない。農業が衰退していくばかり。</p>	<p>【回答3】 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、農薬の残留基準を設定しています。</p>
4	<p>【意見4】 日本で登録されている農薬（殺菌剤、抗生物質含む）の種類、成分数はダントツの世界一と理解しているが、まずはその数字を他国のものも含めて明らかにしていただきたい。その数字をみた上で、農薬の総種類数規制、総量規制の必要性を感じられるかどうかを答えてほしい。また、複数の農薬の複合影響を確認する必要性についての見解も願います。</p>	<p>【回答4】 国内の農薬の登録については、農薬取締法を所管する農林水産省により、農業者への健康影響、水質や水生生物などへの影響、周辺農作物や有用生物への影響、農薬が残留した農産物を食べた消費者への健康への影響、病害虫防除の効果など、安全性、有効性等が考慮され、使用が認められているものと承知しています。</p> <p>複数の化合物への暴露については、現段階では国際的にも、評価手法として確立したものはなく、検討段階にあることから、現段階では総合的な評価は困難であると考えています。</p> <p>FAO/WHO では、JMPR (FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議) やJECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) において、複数の化合物への暴露に対するリスク評価手法について検討することとされていることから、引き続き、最新の情報収集に努めてまいります。</p>
5	<p>【意見5】 日本は農薬を使用できる基準が低過ぎて、それらで病気になってる人も沢山いるのに病院ではそんなこと一言も言われていない。安くて早くてうまいの時代はもう終わらせたい。安心安全な食べ物を、未来の子供達に食べさせたい。農薬は出来る限り使って欲しくない。</p>	<p>【回答5】 農薬の残留基準設定等については【回答3】を御参照ください。</p>
6	<p>【意見6】 今まで施行されてきた基準で何ら問題なかったのだ</p>	<p>【回答6】 農薬の残留基準設定等については【回答3】を御</p>

<p>から、現行の基準からさらに緩める必要はない。海外では農薬を使わないようになってきているにもかかわらず日本がその流れに逆行しているのには疑問を感じる。</p>	<p>参照ください。</p>
---	----------------