アセフェートに関する御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>そらまめなど 42 作物と乳の残留基準の削除に賛成する。</p> <p>[理由]</p> <p>アセフェートはアセチルコリンエステラーゼの作用を阻害する神経毒物であり、さらには、ラットの発がん性試験で、雌雄の鼻腔腫瘍が発生、マウスではメスに肝腫瘍の発生増加やラットの 2 世代及び 3 世代繁殖試験で、着床数減少が認められる。</p> <p>非遺伝毒性メカニズムとされているが、このような農薬はできる限り、その摂取を減らすべきであり、残留基準強化することは、消費者の安全・安心につながる。</p> <p>【意見 2】</p> <p>下記の食品の残留基準を 2 ppm 以上にすることは、反対である。もっと、低値にすべきである。</p> <p>(1) オクラ 3 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1. 残留試験 4 事例で、散布 7 日後の最大残留値 1.64 ppm、代謝物メタミドホスが 0.20 ppm である。</p> <p>2. 現行 5.0 ppm を強化したが、まだ高すぎる。</p> <p>(2) カリフラワー 2 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1. 残留試験 4 事例で、散布 14 日後の最大残留値 0.724 ppm、代謝物メタミドホスが 0.228 ppm である。</p> <p>2. 現行 5.0 ppm を強化したが、まだ高すぎる。</p> <p>(3) 未成熟いんげん 5 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1. 未成熟いんげんの残留データは明らかでなく、国際基準 5 ppm が援用されている。</p> <p>(4) とうがらし（乾燥させたもの） 50 ppm</p>	<p>【回答 1】</p> <p>御意見をいただきましてありがとうございます。</p> <p>【回答 2】</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、平成 22 年 1 月 27 日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「食品中の農薬の残留基準値の設定について」を御覧ください。</p> <p>http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/01/dl/s0127-15s.pdf</p> <p>オクラ及びカリフラワーの残留基準につきましては、国内の作物残留試験成績に基づき幼小児、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>未成熟いんげん及びとうがらし（乾燥させたもの）</p>

<p>[理由]</p> <p>1. とうがらしの残留データは明らかでなく、国際基準50 ppmが援用されている。</p> <p>【意見3】</p> <p>全体的に残留基準が高すぎる。残留実態を明らかにし、もっと低値にするよう見直すべきである。また、アセフェートを使用すると、必ず、より毒性の強いメタミドホスが代謝物として、生成するため、両成分を合せて、残留基準を設定すべきである。</p> <p>[理由]</p> <p>1. 食品安全委員会が設定したアセフェートのADI 0.0024 mg/kg 体重/日であるが、アメリカ、カナダの0.0012 mg/kg 体重/日より緩いとして、わたしたちは設定値に反対している。</p> <p>その値でもTMDIの対ADI比は、一般、乳幼児、妊婦、高齢者で、それぞれ、220.7、368.1、166.3、262.0%と危険レベルにある。</p> <p>貴省は、暴露評価に用いた残留量をすべて、残留基準の3分の1以下としてEDIを算出し、EDI/ADI比をそれぞれ、46.4、78.9、35.4、55.4%としているが、残留実態を反映させて、残留基準をもっと低く設定すればよい。</p> <p>2. アセフェートのARfD 0.1 mg/kg 体重についても、アメリカ、カナダの0.005 mg/kg 体重よりも、緩いとして、わたしたちは反対している。</p> <p>貴省は、21食品で、残留基準より2分の1から3分の1低い暴露量を仮定し、ESTIを算出している。それでも、下記食品のESTI/ARfD 比は、20%以上である。</p>	<p>の残留基準につきましては、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。詳細につきましては、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/thematic-sitemap/theme/pests/lpe/lpe-f/en/</p> <p>【回答3】</p> <p>残留基準の設定の考え方については、回答2を御参照ください。また、アセフェートの基準値設定においては、その代謝物であるメタミドホスの残留濃度を考慮しています。具体的には、アセフェートの暴露評価において、暴露評価に用いる作物残留試験の成績の残留濃度を当該作物の作物残留試験結果におけるアセフェートの残留濃度に同じ試験におけるメタミドホスの残留濃度×（アセフェートのADI値/メタミドホスのADI値）を加えることでアセフェートとその代謝物であるメタミドホスの両方の残留について暴露評価を行い、この値が許容範囲内にあることを確認しています。</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。詳細につきましては以下を御覧ください。</p>
--	---

これらの中には、残留基準と同等の暴露量があった場合、中毒が発生する危険なケースがある。

食品名	一般(%)	幼小児(%)
とうもろこし	20	50
小豆類	30	
ばれいしょ	20	50
やまいも	20	30
だいこんの根	8	20
かぶの根	70	-
はくさい	30	30
キャベツ	20	30
こまつな	30	60
きょうな	20	-
チンゲンサイ	60	-
カリフラワー	60	-
たかな	60	-
なばな	20	
レタス	20	30
たまねぎ	30	50
ほうれんそう	20	60
オクラ	10	40
未成熟いんげん	40	80
かき	50	70

3. 環境省の報告では、既にヒトの尿中には、アセフェートもメタミドホスも検出されている。

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

国際機関であるFAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）における評価ではアセフェートのADI及びARFDをそれぞれ0.03 mg/kg 体重/day及び0.1 mg/kg 体重と評価しており、ADIについては日本のADIよりも高く、ARFDは同じ値となっています。食品安全委員会のADI及びARFDの設定の詳細につきましては、同委員会の評価書をご覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20160209496>

ARFDにつきましては、通常、動物実験で悪影響が認められなかった用量の更に100分の1の量に設定されており、安全域は確保されています。さらに、短期推定摂取量は、農薬が高濃度に残留する食品を短期間に大量に摂取するという状況を仮定して推定したのですが、このような状況が生じる可能性は低く、より安全側に立った推定値であると考えられます。これらのことから、食品ごとに短期摂取量を推定し、それがARFDを超えないことを確認することは、妥当と考えています。短期推定摂取量の推定等につきましては、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>

「環境省の報告」の詳細が不明ですが、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きましては、農林水産省及び環境省が農薬登録の際に考慮されているものと承知しています。

アミスルブロムに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>しょうがの残留基準を2 ppm 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>[理由]</p> <p>1. 残留試験9事例で、根茎の散布3日後の最大残留値0.60 ppmである。</p> <p>【意見 2】</p> <p>いままでのパブコメで、下記の食品について、事例が少ない、最大残留値に比べ高すぎるなどの理由で基準値をもっと低値にすべきとしたが、基準は変更されていない。残留実態を調査した上、再度見直しを求める。</p> <p>[共通理由]</p> <p>ラットの発がん性試験で肝細胞腫瘍及び前胃腫瘍、マウスの発がん性試験で前胃腫瘍が増加した。非遺伝毒性メカニズムと考えられているが、他の発がん性物質や放射性物質との相乗作用が不明であり、ガン患者への影響もわからない。安全サイドにたち、アミスルブロムの摂取量をできるだけ減らすよう、基準を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 25 ppm (2) かぶ類の葉 30 ppm (3) はくさい 10 ppm</p> <p>[追加理由]</p> <p>TMDI への寄与率が一般区分で12.1%と高い。</p> <p>(4) キャベツ 3 ppm</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、平成22年1月27日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「食品中の農薬の残留基準値の設定について」を御覧ください。</p> <p>http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/01/dl/s0127-15s.pdf</p> <p>【回答 2】</p> <p>残留基準の設定の考え方については、回答1を御参照ください。</p> <p>だいこん類（ラディッシュを含む。）の葉、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、カリフラワー、ブロッコリー、その他のあぶらな科野菜、レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。）、ねぎ（リーキを含む。）、トマト、ピーマン、その他のなす科野菜、かぼちゃ（スカッシュを含む。）、ほうれんそう、えだまめ、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、ぶどう、その他のスパイス及びその他のハーブの残留基準については、前回の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>本剤の発がん性については、内閣府食品安全委員</p>

<p>(5) ケール 20 ppm (6) こまつな 15 ppm (7) きょうな 20 ppm (8) チンゲンサイ 20 ppm (9) カリフラワー 2 ppm (10) ブロccoli 2 ppm (11) その他のあぶらな科野菜 20 ppm (12) レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。） 20 ppm [追加理由] TMDI への寄与率が一般区分で 13.1%、幼児で 13.3%と高い。 (13) ねぎ（リーキを含む。） 3 ppm (14) トマト 2 ppm (15) ピーマン 3 ppm (16) その他のなす科野菜 5 ppm (17) かぼちゃ（スカッシュを含む。） 2 ppm (18) ほうれんそう 30 ppm [追加理由] TMDI への寄与率が一般区分で 26.2%。幼児区分で 26.8%と高い。 (19) えだまめ 10 ppm (20) なつみかんの果実全体 2 ppm (21) レモン 2 ppm (22) オレンジ（ネーブルオレンジを含む。） 2 ppm (23) グレープフルーツ 2 ppm (24) ライム 2 ppm (25) その他のかんきつ類果実 2 ppm (26) ぶどう 5 ppm (27) その他のスパイス 15 ppm (28) その他のハーブ 20 ppm</p>	<p>会の食品健康影響評価によると、「メカニズム試験及び遺伝毒性試験結果から、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、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。詳細につきましては、同委員会の評価書を御覧ください。 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20170615050</p> <p>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。</p>
--	---

シアゾファミドに関する御意見		
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2 ppm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)クレソン 10 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>残留データが明らかでない国際基準 10 ppm が援用されている。</p> <p>(2)はくさい 15 ppm</p> <p>[理由]</p> <ol style="list-style-type: none"> 残留試験 8 事例で、最大残留値 0.72 ppm である。 現行 2 ppm でも高すぎるのに、残留データが明らかでない国際基準 15 ppm が援用されている。 TMDI への寄与率が高く、一般、妊婦、高齢者で 14~16% である。 <p>(3)キャベツ 2 ppm</p> <p>[理由]</p> <ol style="list-style-type: none"> 残留試験 6 事例で、最大残留値 0.28 ppm である。 現行 0.7 ppm が、国際基準 1.5 ppm よりも高い 2 ppm に緩和されている。 <p>(4)芽キャベツ 2 ppm</p> <p>[理由]</p> <ol style="list-style-type: none"> 残留データが明らかでないまま、国際基準 1.5 ppm よりも高い 2 ppm に緩和されている。 <p>(5)きょうな 15 ppm</p> <p>[理由]</p> <ol style="list-style-type: none"> みずなの残留試験 2 事例で、散布 3 日後の最大残留値 4.94 ppm である。 現行 10 ppm でも高すぎるのに、残留データが明らかでない国際基準 15 ppm が援用されている。 <p>(6)チンゲンサイ 15 ppm</p> <p>[理由]</p> <ol style="list-style-type: none"> 残留試験 2 事例で、散布 3 日後の最大残留値 1.02 ppm である。 現行 3 ppm でも高すぎるのに、残留データが明 	<p>【回答 1 及び回答 2】</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、平成 22 年 1 月 27 日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「食品中の農薬の残留基準値の設定について」を御覧ください。</p> <p>http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/01/dl/s0127-15s.pdf</p> <p>クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、その他のきく科野菜、その他のうり科野菜、その他のなす科野菜及びホップの残留基準につきましては、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。</p> <p>http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/lpe/en/</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、</p>

<p>らかでない国際基準 15 ppmが援用されている。</p> <p>(7)カリフラワー2 ppm</p> <p>[理由]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 残留試験 2 事例で、散布 3 日後の最大残留値 0.06 ppmである。 2. 残留データが明らかでない国際基準 1.5 ppmより緩和されている。 <p>(8)ブロッコリー2 ppm</p> <p>[理由]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 残留試験 2 事例で、散布 3 日後の最大残留値 0.40 ppmである。 2. 現行 1 ppmでも高すぎるのに、残留データが明らかでない国際基準 1.5 ppmよりも緩和されている。 <p>(9)チコリ 10 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>残留データが明らかでない国際基準 10 ppmが援用されている。</p> <p>(10)エンダイブ 10 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>残留データが明らかでない国際基準 10 ppmが援用されている。</p> <p>(11)しゅんぎく 10 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>残留データが明らかでない国際基準 10 ppmが援用されている。</p> <p>(12)その他のきく科野菜 10 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>残留データが明らかでない国際基準 10 ppmが援用されている。</p> <p>(13)たまねぎ 2 ppm</p> <p>[理由]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 残留試験 2 事例で、散布 7 日後の最大残留値 <0.01 ppmである。 2. 葉たまねぎの残留試験 2 事例で、散布 3 日後の最大残留値 1.28 ppmである。 3. アメリカでの残留試験 10 事例で、最大残留値 0.106 ppmであり、葉たまねぎの残留試験 5 事例で、最大残留値 1.15 ppmである。いずれも散布 0 日後の 	<p>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。球根野菜には、たまねぎ及びびんにくが含まれ、たまねぎの作物残留試験成績に基づき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、残留基準を設定しています。</p>
---	--

<p>残留値である。</p> <p>4. 現行基準 0.05 ppm であるが、アメリカの残留基準 2.0 ppm が援用されている。</p> <p>(14) にんにく 2 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>にんにくの残留データは明らかでなく、アメリカのたまねぎが参照とされている。</p> <p>(15) その他のうり科野菜 10 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1. とうがんの残留試験 2 事例で、散布 1 日後の最大残留値 0.02 ppm である。</p> <p>2. 現行 0.1 ppm が、残留データが明らかでない国際基準 10 ppm に緩和されている。</p> <p>【意見 2】</p> <p>下記の食品は、現行基準が 2 ppm 以上なのに、さらに緩和されている。残留実態を配慮し、もっと低値にすべきである。</p> <p>(1) その他のなす科野菜 10 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1. ししとうの残留試験 2 事例で、散布 1 日後の最大残留値 0.46 ppm である。</p> <p>2. とうがらしの残留試験 4 事例で、散布 1 日後の最大残留値 0.80 ppm である。</p> <p>3. 現行基準 2 ppm でも高いのに、残留データが不明な国際基準 10 ppm に緩和されている。</p> <p>(2) ホップ 15 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1. 残留試験 2 事例で、最大残留値 3.56 ppm である。</p> <p>2. 現行基準 2 ppm でも高いのに、残留データが不明な国際基準 15 ppm に緩和されている。</p> <p>【意見 3】</p> <p>いままでのパブコメで、残留試験事例が少なく、最大残留値にくらべ、基準が高いなどの理由で、下記食品の残留基準を見直すべきとしてきたが、残留実態を示すこともなく、そのままになっている。再度見直し</p>	<p>【回答 3】</p> <p>水稻、だいこん類（ラディッシュを含む。）の葉、かぶ類の葉、ケール、こまつな、その他のあぶらな科野菜、レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。）、ねぎ（リーキを含む。）、わけぎ、その他のゆり科野菜、</p>
--	---

<p>を求める。</p> <p>(1) 水稻0.05 ppm</p> <p>(2) だいこん類（ラディッシュを含む。）の葉25 ppm</p> <p>(3) かぶ類の葉20 ppm</p> <p>(4) ケール15 ppm</p> <p>(5) こまつな15 ppm</p> <p>(6) その他のあぶらな科野菜20 ppm</p> <p>(7) レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。）10 ppm</p> <p>[追加理由]</p> <p>TMDIへの寄与率が高く、各区分で18～21%である。</p> <p>(8) ねぎ（リーキを含む。）2 ppm</p> <p>(9) わけぎ5 ppm</p> <p>(10) その他のゆり科野菜3 ppm</p> <p>(11) みつば10 ppm</p> <p>(12) トマト2 ppm</p> <p>(13) ほうれんそう25 ppm</p> <p>[追加理由]</p> <p>TMDIへの寄与率が高く、一般、幼小児、妊婦、高齢者で18～21%である。</p> <p>(14) しょうが3 ppm</p> <p>(15) えだまめ5 ppm</p> <p>(16) その他の野菜10 ppm</p> <p>(17) なつみかんの果実全体2 ppm</p> <p>(18) レモン5 ppm</p> <p>(19) オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）5 ppm</p> <p>(20) グレープフルーツ5 ppm</p> <p>(21) ライム5 ppm</p> <p>(22) その他のかんきつ類果実5 ppm</p> <p>(23) ぶどう10 ppm</p> <p>[追加理由]</p> <p>TMDIへの寄与率が高く、幼小児で10%である。</p> <p>(24) その他のスパイス10 ppm</p> <p>(25) その他のハーブ15 ppm</p> <p>【意見4】</p> <p>全体的に残留基準が高い。残留実態を調べ、もっと低値に見直すべきである。</p> <p>[理由]</p>	<p>みつば、トマト、ほうれんそう、しょうが、えだまめ、その他の野菜、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、ぶどう、その他のスパイス及びその他のハーブの残留基準につきましては、前回の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>長期推定摂取量の評価につきましては、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。</p> <p>【回答4】</p> <p>長期推定摂取量の評価につきましては回答3を御参照ください。</p>
---	---

	TMDIへの寄与率が10%以上と高い食品として、ほうれんそう、はくさい、ぶどうなどがある。	
--	---	--

ビスクロピロンに関する御意見

番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>下記穀類の残留基準を残留実態を調査して、見直すべきである。</p> <p>(1)小麦 0.04 ppm [理由] アメリカでの残留試験20事例で、散布57-66日後の代謝物BとKを合わせた最大残留値0.0309 ppmである。</p> <p>(2)大麦 0.07 ppm [理由] アメリカでの残留試験12事例で、散布57-66日後の代謝物BとKを合わせた最大残留値0.0506 ppmである。</p> <p>(3)とうもろこし 0.03 ppm [理由] アメリカでの残留試験14事例で、散布25-54日後の代謝物BとKを合わせた最大残留値0.0184 ppmである。</p> <p>【意見 2】</p> <p>ラットの2年間慢性毒性/発がん性併合試験において、雄で角膜における扁平上皮癌及び扁平上皮乳頭腫の発生頻度の増加が認められる、非遺伝毒性メカニズムとされているが、このような農薬の摂取は出来る限りへらすべきで、低値の残留基準が望まれる。</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、平成22年1月27日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「食品中の農薬の残留基準値の設定について」を御覧ください。 http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/01/dl/s0127-15s.pdf</p> <p>【回答 2】</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、「ラットを用いた2年間慢性毒性/発がん性併合試験において、雄で角膜における扁平上皮癌及び扁平上皮乳頭腫の発生頻度の増加が認められたが、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。」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。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/kya20170721084</p> <p>厚生労働省では、同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</p>

		<p>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。</p>
--	--	---

ピフルブミドに関する御意見

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2 ppm 以上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) 未成熟いんげん2 ppm [理由] 残留試験 2 事例で、散布1 日後の代謝物B を合算した最大残留値0.58 ppm である。</p> <p>(2) なつみかんの果実全体2 ppm [理由] 残留試験 2 事例で、散布 1 日後の代謝物B を合算した最大残留値0.59 ppm である。</p> <p>(3) レモン2 ppm [理由] レモンの残留データはなく、なつみかんの果実全体（最大残留値0.59 ppm）が参照されている。</p> <p>(4) オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）2 ppm [理由] オレンジの残留データはなく、なつみかんの果実全体（最大残留値0.59 ppm）が参照されている。</p> <p>(5) グレープフルーツ2 ppm [理由] グレープフルーツの残留データはなく、なつみかんの果実全体（最大残留値0.59 ppm）が参照されている。</p> <p>(6) ライム2 ppm [理由] ライムの残留データはなく、なつみかんの果実全体（最大残留値0.59 ppm）が参照されている。</p> <p>(7) その他のかんきつ類果実2 ppm [理由] 1. かぼすの残留試験1 事例で、散布1 日後の代謝</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際には、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。詳細については、平成 22 年 1 月 27 日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「食品中の農薬の残留基準値の設定について」を御覧ください。 http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/01/dl/s0127-15s.pdf</p> <p>未成熟いんげん、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、うめ、おうとう（チェリーを含む。）、茶及びその他のスパイスの残留基準については、前回の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>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、みかん、なつみかん、かぼす及びすだちで作物残留試験が実施されていますが、最も高い値であったなつみかんの国内の作物残留試験成績に基づき、同じグループに属する農産物として残留基準を設定しています。</p> <p>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</p>

<p>物B を合算した最大残留値0.20 ppm である。</p> <p>2. すだちの残留試験1 事例で、散布1 日後の代謝物B を合算した最大残留値0.32 ppm である。</p> <p>(8) うめ 3 ppm [理由] 残留試験2 事例で、散布日1 後の代謝物B を合算した最大残留値1.34 ppm である。</p> <p>(9) おうとう (チェリーを含む。) 3 ppm [理由] 残留試験2 事例で、散布1 日後の代謝物B を合算した最大残留値1.02 ppm である。</p> <p>(10) 茶50 ppm [理由] 1. 残留試験8 事例で、荒茶で散布7 日後の代謝物B を合算した最大残留値34.1 ppm であるが、浸出液では、0.5 ppm である。 2. TMDI への寄与率が、一般区分で70%と高い。</p> <p>(11) その他のスパイス5 ppm [理由] みかん果皮の残留試験4 事例で、散布1 日後の代謝物B を合算した最大残留値2.92 ppm である。</p> <p>【意見2】 全体的に残留基準が高すぎる、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で、雄に肝細胞腺腫の発生頻度の有意な増加が認められる。また、ラットの繁殖試験で親世代で妊娠期間の延長及び死産児数の増加が認められる。非遺伝毒性メカニズムと考えられたが、このような農薬の摂取はできるかぎり減らすべきで、そのため、残留基準を低値にすることは、国民の安心・安全につながる。 2. TMDI の対ADI 比は、一般、幼小児、妊婦、</p>	<p>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。</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。詳細につきましては以下を御覧ください。 http://www.ffcr.or.jp/shingikai/2001/01/2A953B1D46071827492569D500276377.html</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、「マウスを用いた発がん性試験において、雄で肝細胞腺腫の発生頻度の有意な増加が認められたが、遺伝毒性試験において遺伝毒性は認められなかったことから、腫瘍の発生機序は遺伝性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、ADIが設定されています。また、ADIの設定につきましては、ヒトの個体差も考慮されているものと</p>
---	---

高齢者で、それぞれ、116.5%、141.6%、81.2%、155.9%と安全の目安の80%を超えているが、暴露量を基準の2分の1以上低く仮定したEDIを算出して、安全性を強調している。特に、お茶の場合は、暴露量を基準の0.7%にしている。残留基準を残留実態にみあうように設定すべきである。

3. 短期摂取量ESTIの対ARFD比で下記の食品は、20%以上である。

食品名	国民全体	幼児
なつみかん	30	-
オレンジ	20	60
グレープフルーツ	40	-
ぼんかん	20	-
りんご	20	40
日本なし	10	20
ぶどう	30	70
すいか	7	20
緑茶類	10	20

承知しています。詳細につきましては、同委員会の評価書を御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20170315210>

長期推定摂取量の評価については、回答1をご参照下さい。なお、茶については、EDI方式ではより実態に即した暴露量の試算であることから、飲用した場合を想定した浸出液における作物残留試験結果を用いて試算しています。

短期推定摂取量の評価については、国民全体及び幼児の各集団について、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2～3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の摂取量（ESTI）を推定し、ESTI/ARFDが100%を超えないことを確認しています。詳細につきましては、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>

メタミドホスに関する御意見		
番号	御意見（概略）	回答
1	<p>【意見 1】</p> <p>そらまめなど52作物と乳の残留基準の削除に賛成である。</p> <p>[理由]</p> <p>1. メタミドホスは、国内で農薬登録のない有機リン系殺虫剤であるが、アセフェートの代謝物として、残留調査で検出されている。すでに残留基準が一律基準以下とされている39作物にこれらを加えたのは、同剤の摂取を減らすのに役立つ。</p> <p>2. メタミドホスについては、食品安全委員会による食品健康影響評価の審議結果についての2016年及び2008年のパブコメで、その評価値が高いとの意見を述べたが、受け入れられないままである（下記の食品安全委員会通知文書参照）。</p> <p>http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20080212008&fileId=002</p> <p>http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20160209501&fileId=201</p> <p>【意見 2】</p> <p>下記の食品の残留基準は、現行基準が緩和されており、もっと低値にすべきである。</p> <p>(1)とうもろこし 0.2 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1. アセフェートの残留試験14事例で、最大残留値がアセフェート0.204、メタミドホス0.092 ppmである。</p> <p>2. 現行0.1 ppmが緩和された。</p> <p>(2)大豆 0.1 ppm</p> <p>[理由]</p> <p>1. アセフェートの残留試験6事例で、最大残留値がアセフェート0.02、メタミドホス0.011 ppmである。</p> <p>2. 現行0.05 ppmでも高いのに、さらに緩和し、残留データが不明の国際基準0.1 ppmが援用されている。</p>	<p>【回答 1】</p> <p>御意見をいただきましてありがとうございます。</p> <p>【回答 2】</p> <p>メタミドホスは、農薬アセフェートの代謝物であることから、基準値設定にあたっては、アセフェートの使用に伴うメタミドホスの残留を考慮して設定しています。</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、平成22年1月27日の農薬・動物用医薬品部会の報告・確認事項「食品中の農薬の残留</p>

<p>(3) しょうが 0.1 ppm [理由] 1. アセフェートの残留試験6事例で、最大残留値がアセフェート<0.01、メタミドホス<0.005 ppmである。 2. 現行0.05 ppmでも高いのに、さらに緩和し、残留データが不明の国際基準0.1 ppmが援用されている。</p> <p>(4) 未成熟いんげん 1 ppm [理由] 1. さやいんげんのアセフェートの残留試験2事例で、最大残留値がアセフェート<0.005、メタミドホス0.002 ppmである。 2. 現行0.5 ppmでも高いのに、さらに緩和し、残留データが不明の国際基準1 ppmが援用されている。</p> <p>(5) 綿実 0.2 ppm [理由] 現行0.1 ppmを緩和し、残留データ不明の国際基準0.2 ppmが援用されている。</p> <p>(6) その他のオイルシード 0.1 ppm [理由] 現行0.01 ppmを緩和し、残留データ不明の国際基準0.1 ppmが援用されている。</p> <p>【意見3】 下記の食品の残留基準は、残留実態が示されず、現行基準のままである。</p> <p>(1) 小豆類 2 ppm [理由] 1. アセフェートの残留試験8事例で、最大残留値がアセフェート0.4、メタミドホス0.22 ppmである。 2. いんげんまめのアセフェートの残留試験6事例で、最大残留値がアセフェート0.26、メタミドホス0.736 ppmである。</p> <p>(2) チンゲンサイ 0.5 ppm [理由]</p>	<p>基準値の設定について」を御覧ください。 http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/01/dl/s0127-15s.pdf</p> <p>ともろこしの残留基準につきましては、国内の作物残留試験成績に基づき小児、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残留基準を設定しています。</p> <p>大豆、しょうが、未成熟いんげん、綿実及びその他のオイルシードの残留基準につきましては、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。 http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/lpe/en/</p> <p>【回答3】 小豆類、チンゲンサイ及びオクラの残留基準の設定の考え方については、回答2を御参照ください。</p> <p>アーティチョークの残留基準につきましては、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。コーデックス基準の設定の考え方については回答2を御参照ください。</p>
--	--

<p>アセフェートの残留試験8事例で、最大残留値がアセフェート0.54、メタドホス0.207 ppmである。</p> <p>(3)アーティチョーク 0.2 ppm [理由] 残留データが明らかでない国際基準0.2 ppmが援用されたままである。</p> <p>(4)オクラ 0.5 ppm [理由] 残留試験4事例で、最大残留値がアセフェート1.64、メタドホス0.20 ppmである。</p> <p>【意見4】 下記の食品の残留基準は現行基準が強化されたが、まだ、高すぎる。残留実態を調査し、見直しすべきである。</p> <p>(1)ばれいしょ 0.1 ppm [理由] 1. アセフェートの残留試験27事例で、最大残留値がアセフェート0.46、メタミドホス0.080 ppmである。 2. 現行基準0.25 ppm が強化されたが、国際基準0.05 ppmよりも高い。</p> <p>(2)やまいも（長いもをいう。） 0.1 ppm [理由] アセフェートの残留試験6事例で、最大残留値がアセフェート0.19、メタドホス0.026 ppmである。</p> <p>(3)てんさい 0.02 ppm [理由] 1. アセフェートの残留試験21事例で、最大残留値がアセフェート0.021、メタミドホス0.005 ppmである。 2. 現行基準0.05 ppmが強化され、国際基準0.02 ppmが援用されている。</p> <p>(4)だいこん類（ラディッシュを含む。）の根 0.03 ppm</p>	<p>【意見4】 残留基準の設定の考え方については、回答2を御参照ください。</p>
---	---

[理由]

1. アセフェートの残留試験16事例で、最大残留値がアセフェート0.639、メタミドホス0.080 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。

2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005 ppmがある。

(5) だいこん類 (ラディッシュを含む。) の葉 0.03 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験16事例で、最大残留値がアセフェート60.7、メタミドホス3.00 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。

2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値0.005 ppmがある。

(6) かぶ類の根 0.3 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験10事例で、最大残留値がアセフェート0.90、メタミドホス0.244 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。

2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005 ppmがある。

(7) かぶ類の葉 0.5 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験10事例で、最大残留値がアセフェート28.0、メタミドホス3.75 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。

2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値0.018 ppmがある。

(8) はくさい 0.2 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験30事例で、最大残留値がアセフェート7.90、メタミドホス1.34 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。

2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005 ppmがある。

(9) キャベツ 0.1 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験24事例で、最大残留値がアセフェート2.68、メタミドホス0.383 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。
2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005、0.016 ppmがある。

(10) こまつな 0.5 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験8事例で、最大残留値がアセフェート6.49、メタミドホス5.54 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。
2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005、0.010 ppm がある。

(11) きょうな 0.5 ppm

[理由]

みずなでのアセフェートの残留試験2事例で、最大残留値がアセフェート0.56、メタミドホス0.388 ppmである。

(12) カリフラワー 0.5 ppm

[理由]

アセフェートの残留試験4事例で、最大残留値がアセフェート0.724、メタミドホス0.228 ppmである。

(13) ブロッコリー 0.02 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験18事例で、最大残留値がアセフェート6.29、メタミドホス1.82 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。
2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005 がある。

(14) その他のあぶらな科野菜 0.5 ppm

[理由]

<p>なばなでのアセフェートの残留試験4 事例で、最大残留値がアセフェート<0.01、メタミドホス0.010 ppmである。</p> <p>(15) レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。） 0.1 ppm [理由] レタスでのアセフェートの残留試験4 事例で、最大残留値が、アセフェート0.69、メタミドホス0.434 ppmであり、サラダ菜の残留試験4 事例で、最大残留値がアセフェート0.18、メタミドホス0.058 ppm、リーフレタスの残留試験4 事例で最大残留値が、アセフェート0.76、メタミドホス0.060 ppmである。</p> <p>(16) その他のきく科野菜 0.1 ppm [理由] 1. もりあざみでのアセフェートの残留試験2 事例で、最大残留値がアセフェート<0.01、メタミドホス<0.005ppm である。 2. 国際基準0.1 ppmが援用されている。</p> <p>(17) たまねぎ 0.2 ppm [理由] アセフェートの残留試験18事例で、最大残留値がアセフェート0.167、メタミドホス0.17ppmである。</p> <p>(18) にんにく 0.1 ppm [理由] アセフェートの残留試験4 事例で、最大残留値がアセフェート0.06、メタミドホス<0.02 ppmである。</p> <p>(19) トマト0.02ppm [理由] 1. アセフェートの残留試験6 事例で、最大残留値がアセフェート0.12、メタミドホス0.190ppmである。 2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005ppmがある。</p> <p>(20) ピーマン0.03 ppm</p>	
--	--

[理由]

1. アセフェートの残留試験8 事例で、最大残留値がアセフェート0.76、メタミドホス0.586 ppmである。

2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005 ppmがある。

(21) なす 0.02 ppm

[理由]

アセフェートの残留試験20 事例で、最大残留値がアセフェート3.56、メタミドホス0.540 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。

2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005 ppmがある。

(22) きゅうり（ガーキンを含む。）0.02 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験12 事例で、最大残留値がアセフェート2.42、メタミドホス0.672 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。

2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.005ppmがある。

(23) ほうれんそう 0.2 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験2 事例で、最大残留値がアセフェート0.28、メタミドホス0.05 ppmである。

(24) えだまめ 0.3 ppm

[理由]

アセフェートの残留試験6 事例で、最大残留値がアセフェート0.143、メタミドホス0.08ppmである。

(25) その他の野菜 0.03 ppm

[理由]

れんこんでのアセフェートの残留試験2 事例で、最大残留値がアセフェート<0.01、メタミドホス0.011ppmである。

(26)かき 0.3 ppm

[理由]

1. アセフェートの残留試験15事例で、最大残留値がアセフェート0.62、メタミドホス0.336 ppmであるが、適用外の使用条件での散布である。
2. 試験事例のなかには、メタミドホスの最大残留値<0.003 ppmがある。

【意見5】

全体的に残留基準が高い。メタミドホスはアセフェートよりも、ADI、ARfDが低く、毒性の強い代謝物であり、残留試験においても両者が共存するケースがほとんどある。両者を総合して、規制することを求める。また、残留実態を調べ、基準を下げるべきである。

[理由]

1. 食品安全委員会が設定したADIはアセフェートで0.0024 mg/kg 体重/日。メタミドホスで0.00056 mg/kg 体重/日であり、ARfDはアセフェート0.1 mg/kg 体重、メタミドホス0.003 mg/kg 体重である。

アメリカのメタミドホスのADIは0.0001 mg/kg 体重/日、ARfDは0.001 mg/kg 体重と日本の評価より厳しい。

2. メタミドホスのTMDI及び対ADI比は、下表のようであり、安全の目安の80%を大幅に超えている。貴省は、暴露量を残留基準の10分の1～3分の1として、EDIを算出して、安全だとしている、

	国民全体		幼小児(1～6歳)		妊婦		高齢者	
	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI	TMDI	EDI
大豆	3.9		2.0		3.1		4.6	
小豆類	4.8		1.6		1.6		7.8	
ばれいしょ	3.8		3.4		4.2		3.5	
はくさい	3.5		1.0		3.3		4.3	
かき	3.0		0.5		1.2		5.5	
たまねぎ	6.2		4.5		7.1		5.6	
TMDI μ g/人/日	9.3		24.1		39.4		60.8	
ADI 比(%)	159.8	29.4	261.2	47.1	120.3	21.5	193.5	36.2

3. 国民全体では22食品で、幼小児では16食品で、暴露量を残留基準の三分の一から四分之一より低く仮定して、算出しているにもかかわらず、短期摂取量ESTIの対ARfD比が20%以上の食品は、国民全体及び幼小児区分で下記のようなものである。

【回答5】

メタミドホスの基準値設定にあたっては、アセフェートの使用に伴う残留も考慮して基準値を設定しています。また、アセフェートの暴露評価において、アセフェートを使用し、アセフェートとメタミドホスが共存する場合を考慮した安全性確認を行っています。詳細はアセフェートの資料をご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-1130500-Shokuhinanzentu/0000197280.pdf>

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。詳細につきましては以下を御覧ください。

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

短期摂取量は、農薬が高濃度に残留する食品を短期間に大量に摂取するという状況を仮定して推定したのですが、このような状況が生じる可能性は確率的に低い上、このような状況が複数の食品で同時に生じる可能性はさらに低いと考えられます。このため、短期摂取量の推定においては、長期摂取量を

これらの中には、残留基準と同等の暴露量があった場合、中毒が発生する危険がある。

表 国民全体での、食品別ESTI/ARfD

20%	スイートコーン、きょうな、菜花、たまねぎ
30%	いんげん、ばれいしょ、やまいも、はくさい、キャベツ、こまつな、ほうれんそう、未成熟いんげん、いちじく
40%	かぶの葉
50%	チンゲンサイ、たかな、かき
60%	カリフラワー
70%	かぶの根

表 幼小児での、食品別ESTI/ARfD

20%	だいこんの根、レタス類
30%	はくさい、オクラ
40%	スイートコーン
50%	やまいも、キャベツ、たまねぎ
60%	こまつな
70%	ほうれんそうかき
80%	ばれいしょ

4. 環境省の報告では、既にヒトの尿中には、アセフエートもメタミドホスも検出されている。

推定する場合と異なり、各食品からの農薬の摂取量を足し合わせるのではなく、食品ごとに短期摂取量を推定することが妥当と考えます。

ARfDにつきましては、通常、動物実験で悪影響が認められなかった用量の更に100分の1の量に設定されており、安全域は確保されています。さらに、短期推定摂取量は、農薬が高濃度に残留する食品を短期間に大量に摂取するという状況を仮定して推定したものです。このような状況が生じる可能性は低く、より安全側に立った推定値であると考えられます。これらのことから、食品ごとに短期摂取量を推定し、それがARfDを超えないことを確認することは、妥当と考えています。短期推定摂取量の推定等につきましては、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>

「環境省の報告」の詳細が不明ですが、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きましては、農林水産省及び環境省が農薬登録の際に考慮されているものと承知しています。