

■第356回食品安全委員会

日時：平成22年11月18日（木）14：00～15：38

傍聴者：15名

議事概要：

（１）食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて（照会）

１）食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき定められた、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 D 各条の「即席めん類」の酸価及び過酸化価の測定法を削除すること

- ・厚生労働省から説明。
- ・食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当することが確認された。

（２）食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

○農薬 17品目（５）～（１７）はポジティブリスト制度関連）

（１７）は飼料中の残留農薬基準関連）

- | | |
|------------|-------------|
| １）シアゾファミド | ２）シエノピラフェン |
| ３）シフルフェナミド | ４）フルジオキソニル |
| ５）チアクロプリド | ６）ファモキサドン |
| ７）イマザリル | ８）ジフルフェンゾピル |
| ９）ジメチピン | １０）トリアスルフロン |
| １１）パラチオン | １２）ピリミジフェン |
| １３）ピンクロゾリン | １４）プロピコナゾール |
| １５）ホセチル | １６）モノクロトホス |
| １７）テルブホス | |

- ・厚生労働省及び農林水産省から説明。
- ・農薬17品目のうち、「シアゾファミド」、「シエノピラフェン」及び「シフルフェナミド」の3品目については、今後、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改訂することとなった。その他の14品目については、農薬専門調査会において審議することとなったが、「フルジオキソニル」及び「イマザリル」については、農作物の収穫後に添加物としても使用される農薬であるため、本年5月20日付けの委員会決定に従い、審議の際には、添加物専門調査会の専門委員のうち適当な委員の出席を求めることとなった。

＊１）殺菌剤で、ぶどう、ばれいしょ等に使用します。今回、かぼちゃへの適用拡大申請がされています。

＊２）殺ダニ剤で、かんきつ、なす、りんご等に使用します。今回、ピーマン、きゅうり、食用ぎくへの適用拡大申請がされています。

＊３）殺菌剤で、麦類、いちご、メロン等に使用します。今回、すいか、メロン、もも、ぶどう、とうがらし等へのインポートトレランス（国外で使用する農薬等に係る残留基準）申請がされています。

＊４）殺菌剤で、稲、にら、ぶどう等に使用します。今回、ピーマン、すいか、にんじんへの適用拡大申請がされています。

＊５）殺虫剤で、稲、きゅうり、りんご、もも等に使用します。今回、こまつなへの適用拡大申請がされています。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準（いわゆる暫定基準）が設定されています。

＊６）殺菌剤で、ばれいしょ、はくさい、トマト、ぶどう、だいず等に使用します。今回、魚介類への残留基準の設定要請及びばれいしょ、レタス、たまねぎ、ほうれんそう、ぶどう、ホップ等へのインポートトレランス申請がされています。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊７）殺菌剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊８）除草剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊９）除草剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基

準が設定されています。

＊１０）除草剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊１１）殺虫剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊１２）殺ダニ剤で、キャベツ、かんきつ、りんご、いちご等に使用します。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊１３）殺菌剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊１４）殺菌剤で、小麦、大麦等に使用します。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊１５）殺菌剤で、にんじん、きゅうり、りんご、なし、ぶどう等に使用します。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊１６）殺虫剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

＊１７）殺虫剤で、日本国内での農薬登録はありません。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準、飼料中の残留基準が設定されています。

（３）添加物専門調査会における審議結果について

１）「６，７－ジヒドロ－５－メチル－５Ｈ－シクロペンタピラジン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・担当委員の長尾委員及び事務局から説明。

・取りまとめられた評価書（案）について、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。

＊麦芽、ビール等の食品中に存在し、また、コーヒーの焙煎及び豚肉等の加熱調理により生成する成分です。欧米において、ソフト・キャンデー類、肉製品、冷凍乳製品類、チューインガム、清涼飲料等様々な加工食品に、香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。

２）「ピラジン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・担当委員の長尾委員及び事務局から説明。

・取りまとめられた評価書（案）について、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。

＊麦芽等の食品中に存在し、また、コーヒー、ココナッツ等の焙煎及びえび、豚肉、牛肉等の加熱調理により生成する成分です。欧米において、焼菓子、ハード・キャンデー類、ソフト・キャンデー類、アルコール飲料、製菓材料、冷凍乳製品類等様々な加工食品に、香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。

（４）食品安全基本法第２４条に基づく委員会の意見について

１）かび毒・自然毒等「デオキシニバレノール及びニバレノール」に係る食品健康影響評価について

・事務局から説明。

・「デオキシニバレノール（DON）のTDI（耐容一日摂取量）を $1\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重／日、ニバレノール（NIV）のTDIを $0.4\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重／日と設定した。また、暴露量の推定結果からは、現状においては、我が国におけるDON及びNIVの暴露量は、今回設定したTDIを下回っていると考えられ、一般的な日本人における食品からのDON及びNIV摂取が、健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと考えられる。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省及び農林水産省）へ通知することとなった。

＊赤かび病の病原菌が産生するかび毒で、主に穀類（特に小麦、大麦及びトウモロコシ）で発生がみられます。

（５）食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について（平成２２年９月末時点）

・事務局から報告。

（６）食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の点検・検討に係るファクトシートの作成について（報告）

１）フラン

・事務局から報告。

- ・委員会のホームページで公表することとなった。
 - ・委員長から、「今後、新たな科学的知見や情報があった場合には、随時、ファクトシートの内容を更新していくことといたします。」とのコメントがなされた。
- *フランのファクトシートについてはこちらをご覧ください。
<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html>

(7) 食品安全関係情報（10月23日～11月5日収集分）について

- ・事務局から報告。