

合田専門参考人によるコメント

1. 評価書案Ⅲ.1.(2) ③オクタン酸（国立医薬品食品衛生研究所（2013））
について（【補足 19】7 ページ、【補足 20】2 ページ、【追加 18】、【追加 19】、
【追加 20】）

オクタン酸の含有量は、

①食肉類では

0.05～0.56 mg/kg（検体全体、国立医薬品食品衛生研究所（2013））

0.12～0.51 mg/kg（過酢酸製剤が使用される可能性のある国を産地とする
検体、国立医薬品食品衛生研究所（2013））

②野菜類では

0.03～0.18 mg/kg（輸入検体、国立医薬品食品衛生研究所（2013））

0.27 mg/kg（タマネギの芽、Takahashi ら（2008））

10～20 mg/kg（ブロッコリーの葉、Arnaiz ら（2011））

③果実類では

0.02～1.7 mg/kg（輸入検体、国立医薬品食品衛生研究所（2013））

0.40～0.71 mg/kg（国産リンゴ・オレンジ、国立医薬品食品衛生研究所）

1.7 mg/kg（スペインで購入したリンゴジュース、Beatriz ら（2011））

であり、過酢酸製剤を使用していないと考えられる検体におけるオクタン酸含有量のデータの範囲が、過酢酸製剤を使用している可能性のある検体におけるオクタン酸含有量のデータと大きな差がなく、一次代謝産物であることと自然界でのバラツキを考えると、「検出されたオクタン酸は天然由来の可能性が高い」とする指定等要請者の考えは妥当であると考えます。