

第 3 2 2 食 品 安 全 委 員 会 議 事 概 要

■ 第 3 2 2 回 食 品 安 全 委 員 会 会 合

日時：平成 22 年 3 月 4 日（木） 14：00～14：51

場所：食品安全委員会 大会議室

傍聴者数：12名

（1）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 4 品目

1) マンジプロパミド

・厚生労働省から説明。

・農薬専門調査会で審議することとなった。

*殺菌剤で、だいず、トマト等に使用します。はくさい、ピーマン等への適用拡大申請及びホップへのインポートトレランス(国外で使用される農薬等に係る残留基準)設定の要請がされています。

2) ピリミカーブ

・厚生労働省から説明。

・農薬専門調査会で審議することとなった。

*殺虫剤で、日本国内における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（いわゆる暫定基準）が設定されています。

3) フルロキシピル

・厚生労働省から説明。

・農薬専門調査会で審議することとなった。

*除草剤で、日本国内における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。

4) ホスメット

・厚生労働省から説明。

・農薬専門調査会で審議することとなった。

*殺虫剤で、日本国内における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。

（2）農薬専門調査会における審議結果について

1) 「ピコリナフェン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・担当委員である廣瀬委員及び事務局から説明。

・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。

*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。

（3）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) 添加物「ブチルアミン」に係る食品健康影響評価について

- ・「食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）へ通知することとなった。

* ケール、チーズ、ワイン、キャビア、パン、生鮭等の食品中に存在する成分です。欧米では植物性たん白製品、肉製品、焼菓子、ゼラチン・プリン類、清涼飲料、冷凍乳製品類等様々な加工食品において香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。

2) 農薬「メトミノストロビン」に係る食品健康影響評価について

- ・「メトミノストロビンの一日摂取許容量（ADI）を0.016mg/kg体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）へ通知することとなった。

* 殺菌剤で、水稲に使用し、魚介類への残留基準値の設定が申請されています。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。

3) 動物用医薬品「メベンダゾール」に係る食品健康影響評価について

- ・「メベンダゾールのADIを0.0025mg/kg体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）へ通知することとなった。

* 寄生虫駆除剤で、馬、羊、山羊等の消化管内の線虫駆除に用いられます。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。

(4) 平成20年度及び平成21年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価の結果について

- ・事務局から説明。

- ・平成20年度及び平成21年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価の結果が、案のとおり決定された。

(5) 食品安全委員会の2月の運営について

- ・事務局から報告。

(6) 食品による窒息事故に係る食品健康影響評価に関する資料について

- ・消費者庁から説明。

- ・評価要請にあたり提出された資料についての追加情報が報告されたため、本追加情報を「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」に伝え、審議させることとなった。