

マンジプロパミドに係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての
意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 平成28年12月14日～平成29年1月12日
2. 提出方法 インターネット、ファックス、郵送
3. 提出状況 1通
4. コメントの概要及びそれに対する食品安全委員会の回答

頂いた意見・情報※	食品安全委員会の回答															
<p>(意見) 文字数制限のため5分割する。</p> <p>【意見1】 ADIは0.05mg/kg体重/日と設定されたが、現行のマンジプロパミドの残留基準をみると、ホップの50ppmをトップに42食品が2ppm以上である。これらの基準のほとんどは、残留試験の最大残留値よりも高く設定されており、基準を見直すよう、厚生労働省に申し入れるべきである。</p> <p>[理由] 1、たとえば、下記の食品では、ホップを除き、残留データより高い残留基準が設定され、推定摂取量の算出に際しては、その曝露量は表のようである。 残留実態が低いならば、残留基準をそれに見合うようにすべきである。</p> <table border="1" data-bbox="199 1653 794 1995"> <thead> <tr> <th>食品名</th> <th>残留基準</th> <th>残留試験データより推定曝露量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>・ホップ</td> <td>50ppm</td> <td>2事例で最大残留値は53.5ppm 52.8ppm</td> </tr> <tr> <td>・だいこん類の葉</td> <td>25</td> <td>残留データなし、国際基準援用</td> </tr> <tr> <td>・かぶ類の葉</td> <td>25</td> <td>同上</td> </tr> <tr> <td>・クレソン</td> <td>25</td> <td>残留データなし、国際</td> </tr> </tbody> </table>	食品名	残留基準	残留試験データより推定曝露量	・ホップ	50ppm	2事例で最大残留値は53.5ppm 52.8ppm	・だいこん類の葉	25	残留データなし、国際基準援用	・かぶ類の葉	25	同上	・クレソン	25	残留データなし、国際	<p>(回答)</p> <p>【意見1及び2について】 食品安全委員会は、今回設定した一日摂取許容量(ADI)及び急性参照用量(ARfD)に基づく適切なリスク管理措置が実施されれば、本剤の食品を介した安全性は担保されると考えています。 食品からのマンジプロパミドの推定摂取量については、評価書[6.(3)]に記載のとおり、登録に基づく使用方法から、マンジプロパミドが最大の残留を示す使用条件で、全ての適用作物に使用され、加工・調理による残留農薬の増減が全くないとの仮定の下に算出を行ったものです。算出に当たっては、登録に基づく使用方法による各試験区のうち、最大値を示す条件での平均残留値を用いております。その際、全データが定量限界未満である又は登録された使用方法を逸脱した試験である作物については、摂取量の計算に用いておりません。 ご指摘いただいた事項については、厚生労働省に情報提供いたします。</p>
食品名	残留基準	残留試験データより推定曝露量														
・ホップ	50ppm	2事例で最大残留値は53.5ppm 52.8ppm														
・だいこん類の葉	25	残留データなし、国際基準援用														
・かぶ類の葉	25	同上														
・クレソン	25	残留データなし、国際														

基準援用

- ・はくさい 25 2 事例で、最大残留値は 2.49ppm
- ・ケール 25 残留データなし、国際基準援用
- ・こまつな 25 同上
- ・きょうな 25 同上
- ・チンゲンサイ 25 同上
- ・チコリ 25 同上
- ・エンダイブ 25 同上
- ・しゅんぎく 25 同上
- ・レタス 25 2 事例で、最大残留値は 3.99ppm 9.92 サラダは最大残留値は 17.1ppm
- ・ほうれんそう 25 2 事例で、最大残留値は 14.9ppm 16.6
- ・パセリ 20 残留データなし。レタスなどの国際基準援用
- ・セロリ 20 アメリカでの最大残留値は 5.7ppm
- ・その他のスパイス 10 みかん果皮の最大残留値は 4.36ppm 4.36
- ・ねぎ 7 2 事例で、最大残留値は 0.54ppm 0.5
- ・ブロッコリー 5 2 事例で、最大残留値は 2.50ppm 2.46
- ・いちご 5 3 事例で、最大残留値は 1.925ppm 1.92
- ・キャベツ 3 2 事例で、最大残留値は 0.275ppm
- ・芽キャベツ 3 アメリカでの最大残留値は 0.25ppm
- ・カリフラワー 3 残留データなし。キャベツなどの基準援用
- ・なつみかんの果実全体 3 2 事例で、最大残留値は 1.12ppm 1.12
- ・レモン 3 残留データなし。なつみかん果実の基準援用
- ・オレンジ 3 同上
- ・グレープフルーツ 3 同上
- ・ライム 3 同上

- ・その他のかんきつ類 3 同上 0.41
- ・ブドウ 3 2 事例で、最大残留値は 1.24ppm 1.24
- ・トマト 2 2 事例で、最大残留値は 0.655ppm 0.655
- ・ピーマン 2 2 事例で、最大残留値は 0.9ppm 0.9
- ・なす 2 2 事例で、最大残留値は 0.81ppm 0.81

2、現行のキャプタンの残留基準をもとに、食品ごとの TMDI を算出し、対 ADI を提示すべきであるが、19 食品の推定摂取量 TMDI しか推算されていない、その中では、ハウレンソウ、レタスからの摂取が多い。

【意見 2】

意見 1 で述べたように、マンジプロパミドの残留基準は高い値が目立ち、全般的に見直すよう、厚労省へ申し入れるべきである。

[理由]

1、厚労省の推定では、国民平均の TMDI の対 ADI 比は 88.9%、幼小児で 140.3%、高齢者では 96.1%であり、目安としている 80%を超える。特に、はくさい、ほうれんそうの寄与率が高い。

2、はくさい。こまつな、レタス、ほうれんそうほかで、残留基準 25ppm でなく、残留量を 5.65ppm として、EDI が推算されている。

3、残留実態調査を示した上で、基準を強化すべきである。

以上

※頂いたものをそのまま掲載しています。