

■第363回食品安全委員会

日時：平成23年1月20日（木）14：00～14：45

傍聴者：19名

議事概要：

（１）蓮舫内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）挨拶

・蓮舫内閣府特命担当大臣から挨拶が行われた。

（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 4品目（１）～（４）は飼料中の残留農薬基準関連）

１）アセフェート ２）グルホシネート

３）フェンチオン ４）ペンディメタリン

・農林水産省から説明。

・本4件について農薬専門調査会において審議することとなった。

* １）殺虫剤で、キャベツ、はくさい等に使用します。ポジティブリスト制度導入に伴う、飼料中の残留基準（いわゆる暫定基準）が設定されています。

* ２）除草剤で、かんきつ、なす、トマト等に使用します。ポジティブリスト制度導入に伴う、飼料中の残留基準が設定されています。

* ３）殺虫剤で、稲、だいず等に使用します。ポジティブリスト制度導入に伴う、飼料中の残留基準が設定されています。

* ４）除草剤で、はくさい、ねぎ等に使用します。ポジティブリスト制度導入に伴う、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）「２－エチル－６－メチルピラジン」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。

* 添加物（香料）「２－エチル－６－メチルピラジン」は、２－エチル－６－メチルピラジンと２－エチル－５－メチルピラジンとの混合物であるとされています。２－エチル－６－メチルピラジン及び２－エチル－５－メチルピラジンは、ポテトチップス、麦芽等の食品中に存在し、また、豚肉等の加熱調理及びカシューナッツ、ココナッツ、コーヒー等の焙煎により生成する成分です。欧米において、焼菓子、ソフト・キャンデー類、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類、清涼飲料、肉製品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）農薬専門調査会における審議結果について

１）「エチクロゼート」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

２）「シクラニリド」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・担当委員の廣瀬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。

* １）植物成長調整剤で、みかん、かき、メロン等に使用し、その他のスパイス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が設定されています。

* ２）植物成長調整剤で、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。

（５）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）遺伝子組換え食品等「除草剤グルホシネート耐性及び雄性不稔セイヨウナタネMS8と除草剤グルホシネート耐性及び稔性回復性セイヨウナタネRF3と除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネRT73からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した1品種は除く。）」に係る食品健康影響評価について

・『遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方』に基づき、改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断した。」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。

* 安全性評価が終了しているセイヨウナタネ3品種を交配によって

掛け合わせた品種ですが、収穫される種子は1粒ごとに形質が異なります。したがって、すべて

の掛け合わせ品種のうち、安全性評価が終了している品種を除く品種が評価の対象となります。