

■第364回食品安全委員会

日時：平成23年1月27日（木）14：00～15：08

傍聴者：9名

議事概要：

（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 8品目（２）～（８）はポジティブリスト制度関連）

- | | |
|-------------|---------------|
| 1) スピロテトラマト | 2) シモキサニル |
| 3) テブフェンピラド | 4) フェンピロキシメート |
| 5) プロシミドン | 6) ホサロン |
| 7) テブラロキシジム | 8) ペンコナゾール |

・厚生労働省から説明。

・農薬8品目のうち、「スピロテトラマト」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し、その他の7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。

* 1) 殺虫剤で、今回、きゅうり、なす、ピーマン、とうがらし類、トマト、ミニトマト、メロン、すいか、いちご及びばれいしょへの新規登録申請並びに大豆、小豆類、えんどう、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、パパイヤ、アボガド、グアバ、パッションフルーツ、きゅうり、かぼちゃ等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）申請がされています。

* 2) 殺菌剤で、ばれいしょ、はくさい、ぶどう等に使用します。

今回、レタス、ホップ、たまねぎ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（いわゆる暫定基準）が設定されています。

* 3) 殺虫剤（殺ダニ剤）で、みかん、もも、茶等に使用します。

今回、さといも及びりんごへの適用拡大申請及び、えごまの葉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。

* 4) 殺虫剤（殺ダニ剤）で、りんご、かんきつ等に使用します。

今回、トマト、とうがらし類、うめ、おうとう及び茶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。

* 5) 殺菌剤で、もも、いちご、いんげんまめ等に使用します。今回、小麦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。

* 6) 殺虫剤（殺ダニ剤）で、すいか、なし等に使用します。今回、きゅうり及び茶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。

* 7) 除草剤で、えだまめ、いんげんまめ等に使用します。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。

* 8) 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。

○動物用医薬品 5品目（２）～（５）はポジティブリスト制度関連）

- | | |
|------------|---------------|
| 1) フルニキシム | 2) クロラムフェニコール |
| 3) ゲンタマイシン | 3) スピラマイシン |
| 5) セフロキシム | |

・厚生労働省から説明。

・本5品目のうち「フルニキシム」については、動物用医薬品専門調査会において審議することとし、その他の4品目については、抗菌性物質であるため、肥料・飼料等専門調査会において審議することとなった。

* 1) 解熱鎮痛消炎剤として牛、豚及び馬に用いられます。

* 2) 抗生物質で、ポジティブリスト制度の導入に伴い食品中に不検出とする物質として規定されています。

* 3) 抗生物質で、牛及び豚の細菌性下痢症の治療に用いられます。

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) 抗生物質で、魚類（すずき目）の連鎖球菌症の治療に用いられます。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。

* 5) 抗生物質で、牛の乳房炎の治療に用いられます。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。

（２）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

１）「HxR - No. 1株を利用して生産された5' -イノシン酸二ナトリウム」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。
- * 調味料として使用される食品添加物です。

（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「6, 7-ジヒドロ-5-メチル-5H-シクロペンタピラジン」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。

* 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）添加物「3-メチル-2-ブテナール」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。

* ラズベリー、ホップ等の食品中に存在し、また、鶏肉等の加熱調理により生成する成分です。欧米では、チューインガム、ハード・キャンデー類、焼菓子、ソフト・キャンデー類、製菓材料、ゼラチン・プリン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）平成23年度食品健康影響評価技術研究の研究の対象領域候補について

- ・事務局から説明。

（５）食品安全モニターからの報告（平成22年11月分）について

- ・事務局から報告。

（６）食品安全関係情報（12月4日～1月14日収集分）について

- ・事務局から報告。