

合田専門参考人によるコメント及び
それに対する厚生労働省からの回答

1. 評価書案Ⅲ.1.(2)②HEDP (国立医薬品食品衛生研究所 (2013)) について (【補足 19】 26 ページ 2.2 試薬, 試液等)

HEDP の残留実態調査において、試薬として HEDP は東京化成製の水溶液を用いており、その濃度として「61%」と記載されているが、どのように定量されたのか。

(厚生労働省からの回答)

試薬の試験成績書の値を記載した。定量法は、「中和法」との記載であったが、詳細は承知していない。

2. 評価書案Ⅲ.1.(2)②HEDP (国立医薬品食品衛生研究所 (2013)) について (【補足 19】 36 ページ～)

HEDP の残留実態調査において、IC クロマトグラムからは、検体番号 1 (アボガド)・検体番号 2 (パパイヤ)・検体番号 13 (ブロッコリー) では HEDP のピークが認められるが【補足 19】 31 ページの表 2 中では「検出せず」と記載されている。「検出せず」とした判断根拠は何か。

(厚生労働省からの回答)

野菜、果実中の HEDP は、表 2 中では、定量限界 (2 mg/kg) 未満を「検出せず」と記載したものである。

3. 評価書案Ⅲ.1.(2)① a. 過酢酸製剤で処理された食品中の残留試験 (密閉系) (国立医薬品食品衛生研究所 (2013)) について (【補足 19】 48 ページ)

過酸及び過酸化水素の残留試験において、10 秒程度液を切った、との記載があるが、具体的にはどのような手法で行ったのか。【補足 21】 6 ページの処理では、サラダスピナーを用いたとの記載があるが、それとの違いは何か。

(厚生労働省からの回答)

「10 秒程度液を切った」とは、実際には器具を使用せず、試料を手で持ち、10 秒間振ったということである。

4. 評価書案Ⅲ.1.(2) ① a. 過酢酸製剤で処理された食品中の残留試験（密閉系）（国立医薬品食品衛生研究所（2013））について（【補足 21】3 ページ【目的】）

「例として、カットキャベツ（112g）～では、24 時間の冷蔵保存の後、過酢酸製剤溶液に換算して、各々2.88mL～に相当する過酸が残留した。」との記載があるが、これらの値は【補足 19】には記載されていない。これらの値は【補足 19】の内容からどのように換算されたものなのか。

（厚生労働省からの回答）

ブロッコリーとミニトマトについては、【補足 19】59 ページの表 1 中のデータから、以下の計算方法により算出したものである。カットキャベツについては、【補足 19】中に記載していないが、24 時間の冷蔵保存後のデータを用いて算出したものである。

<計算方法>

Tsunami200 原液濃度 過酸 1.85 M （【補足 19】48 ページ参照）

↓

Tsunami200 希釈液（0.5 mL → 1000 mL）

過酸 0.925 mM (μmol/mL)

- (1) ブロッコリー（82 g = 82.18 g（【補足 19】59 ページ表 1））の場合

ブロッコリー 残留 32.4 μM（洗浄液 50 mL）

↓

1.62 μmol（濃度 × 50 mL）

↓ 0.925 μmol/mL で割る

Tsunami200 希釈液に換算 1.75 mL

ブロッコリー82 g に対して、1.75 mL が付着という計算になる。

- (2) ミニトマト（50 g = 49.79 g（【補足 19】59 ページ表 1））の場合

ミニトマト 残留 93.0 μM（洗浄液 10 mL）

↓
0.930 μmol (濃度 x 10 mL)
↓ 0.925 $\mu\text{mol/mL}$ で割る
Tsunami200 希釈液に換算 1.01 mL

ミニトマト 50 g に対して、1.01 mL が付着という計算になる。

(3) カットキャベツ (112 g) の場合
カットキャベツ 残留 93.0 μM (洗浄液 50 mL)
↓
2.66 μmol (濃度 x 50 mL)
↓ 0.925 $\mu\text{mol/mL}$ で割る
Tsunami200 希釈液に換算 2.88 mL

カットキャベツ 112 g に対して、2.88 mL が付着という計算になる。

5. 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 20】 2 ページ)

「オクタン酸は天然由来の可能性が高い」とされている点については問題ないとする。