

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
66	4	ほうれん草と枝豆について、台湾では以下の農業について基準値があるので採用してほしい。	台北駐日経済文化代表	G5	根拠となる残留試験データなどが提出されていないことから、採用できません。海外基準の採用を要望する場合には、平成16年2月5日付け食安発第0205001号「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針」に基づき要請をお願いします。
67	4	1. 大豆、コーヒー、かんきつ類について、基準の定められている成分の違いや、ブラジルの基準値が日本の基準値よりも大きなものがある。 2. 特に、シプロコナゾール、エボキシコナゾール、フルキンコナゾール、フルトラニル、テブコナゾール、トリフロキシストロビン、テトラコナゾール、ピラクロストロビンなどの殺菌剤について大豆やコーヒーに登録されているが、これらブラジルで汎用されているものについて、日本の基準がない。 3. ブラジルは、90年代からコーデックスに参加し、国として科学的評価に基づきMRLを定めてきた。日本は米国など科学的評価に基づき基準を設定している国の基準を受け入れるとしている。私たちは、ブラジルのMRLについても日本の厚生労働省が同様に受け入れ、暫定基準としてブラジル基準値を採用すべき。(別添リストあり)	ブラジル政府	G8	暫定基準の設定にあたっては国際基準を基本としており、国際基準などがいない場合科学的根拠に基づき基準を設定し我が国の要請に対し協力を返答した米国、EUなど5カ国(地域)の基準を採用したものです。要請がある農薬については、根拠となる残留試験データなどが提出されていないことから、採用できません。海外基準の採用を要望する場合には、平成16年2月5日付け食安発第0205001号「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針」に基づき要請をお願いします。
68	4	家さんの筋肉に基準が設定されているいくつかの汎用されている農薬等について、コーデックスのMRLを下回っている。(別添リスト黄色マーク)これらについて、コーデックス基準に整合させるよう要求する。	ブラジル政府	G8	ご意見の全ての物質について、コーデックス基準が確認できないことから、採用できません。海外基準の採用を要望する場合には、平成16年2月5日付け食安発第0205001号「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針」に基づき要請をお願いします。
69	4	カカオ豆について、エクアドル国内で汎用されているいくつかの農薬(別添略)について、2国間の利益のため、当方から提案する数値に変更して頂きたい。	エクアドル共和国大使館	G17	根拠となる残留試験データなどが提出されていないことから、採用できません。海外基準の採用を要望する場合には、平成16年2月5日付け食安発第0205001号「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針」に基づき要請をお願いします。
70	4	実際に検査等で運営するにあたり、基準値案の項目の定義が明確でないので、何らかの形での記載が必要であると考え。 たとえば、畜産物の項目で牛について見ますと、筋肉、脂肪、肝臓、腎臓、食用部分に分かれる、食用部分については前の4つの部位以外のことを示すのか、それともほかに意味があるのか。また霜降り肉の様に筋肉内に脂肪が混在している検体も筋肉としての基準値が適用されるのか、明確にしてください。 特に脂肪については、その基準値は脂肪組織又は脂肪部分の全重量当たりの濃度と理解しているが、それでよろしいか。というのも昭和62年8月27日付衛乳第42号の通知では暫定基準が脂肪中濃度で示されているため、筋肉であろうが脂肪組織であろうが、溶媒で抽出した脂肪当たりの濃度で評価される。そのため今回の暫定基準値の脂肪については、脂肪中濃度と混同しやすいことから、説明が必要である。	東京都健康安全研究センター	D31	「食用部分」については、筋肉、脂肪、肝臓、腎臓を除く食用に供される部分を示します。 「筋肉」については、食肉中の筋肉部分に適用されることから、分析に当たっては食肉中の脂肪部分を除去することが必要です。なお、この区分にはコーデックス基準における「meat」や「muscle」が該当します。 また、「脂肪」については、食肉中の脂肪部分及び脂肪組織に適用されるため、分析に当たっては食肉中の筋肉部分を除去することが必要です。なお、この区分にはコーデックス基準における「meat (fat 又は in the fat)」や「fat」が該当します。
71	4	暫定基準にコーデックス基準を採用していない事例について、その理由を示されたい	中国政府	G19	暫定基準については、2005年7月に開催されたコーデックス総会で最終合意された基準については、すべて採用することとしており、最終案の中で未だ反映されていないものについても最終的に修正することとしています。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
72	4	暫定基準の設定に当たり米国等の5カ国を参考にして いるが、食生活の似た東南アジア諸国も参考国とする べきである。中国では科学的評価に基づき137の農 薬、92の動物用医薬品について残留基準を設定した。 是非、これら基準を参考にすべく、中国を参考国として 採用されたい。	中国政府	G19	JMPR及びJECFAで科学的な評価に必要とされ ている毒性試験結果などのデータに基づき 残留基準を設定しており、これらのデータにつ いて提供可能であると申出のあった国(米国、 カナダ、欧州連合(EU)、オーストラリア及び ニュージーランドの5ヶ国(地域)(平成15年4 月11日に開催された食品輸入円滑化推進会 議において在京各国大使館へ通知し協力の 申し出があった国))の基準を参考に、暫定基 準を設定することとしました。貴国からは協力の 申し出がなかったことから、要望については 受け入れられません。
73	4	一部の暫定基準に5カ国の参考国の基準の平均を採用 しているが、科学的ではない。参考国の基準の最大 値を採用すべきである。	中国政府	G19	暫定基準の設定に当たっては、コーデックス 基準がなく、我が国で設定された基準がない 場合には、協力の申し出のあった国の基準を 参考にすることとしました。その際、複数の国 に基準がある場合には、それぞれの国では、 それぞれの基準が国内産品はもとより輸入品 にも適用されていること、これらの国では残留 試験結果等に基づき科学的な方法によって基 準が設定されていると考えられること、WTO の中でいずれの基準も有効なものとして取り 扱われていることなどから、その平均値を採用 することとしたものです。
74	4	暫定基準の設定に関し、様々な方法で行っており、一 貫性がない。例えば、DicofolのショウガについてEUと ニュージーランドの基準があるのに平均をとらず、EU の基準を採用している。また、Diflufenicanに関して は、オーストラリアの基準を全く採用していない。	中国政府	G19	暫定基準は、①国際基準であるコーデックス 基準、②国内の農薬取締法に基づく登録保 留基準(動物用医薬品にあっては、薬事法に基 づく承認時の定量限界等、飼料添加物にあっ ては、飼料の安全性の確保及び品質の改善 に関する法律に基づく指定時の定量限界 等)、③JMPR及びJECFAで科学的な評価に 必要とされている毒性試験結果などのデー タに基づき残留基準を設定し、これらのデー タについて提供可能であると申出のあった 国の基準を参考にし、一定のルールで設定 を行っています。また、ご指摘の事例につ いて、ジコホルのショウガに関するニュ ージーランドの残留基準が3mg/kgとの記 載がありますが、これは果実及び野菜の基 準であり、ショウガは含まれていません。 また、ジフルフェニカンに関しては、既 にオーストラリアの基準を反映したものに 修正しています。
75	4	同類の食品の残留基準における差について説明され たい。	中国政府	G19	食品分類間での基準値の違いに対する指 摘ですが、残留農薬等基準の設定は、単に食 品の摂取量だけでなく、農薬等の適正な使 用に基づき行われるものです。我が国にお ける残留農薬基準設定では、推定される農 薬の摂取(暴露)量の合計と、環境中から の暴露量との和が、各種の毒性試験に基 づいて設定されたADIの範囲内に収まる ように基準を設定するのと考え方と っており、この考え方は国際的な考え方 と同様です。なお、ポジティブ制度の 導入に当たり、現行の基準については変 更しておりません。
76	4	ヘキサフルムロン、ホキシム、エマメクチン安息香酸塩 のように参照した基準が不明確なものがあるが、その 設定方法を示されたい。	中国政府	G19	ご指摘の事例は設定ルールの類型6-4、6 -5に相当するものです。類型6-4は一律 基準までの分析が困難であるため、分析 法の定量限界に相当する値をもって基 準を設定したものです。また、類型6-5 は、一律基準未満の基準が一部の農産 物等に設定されているため、既に設定 されている残留基準の中で最小の値 をもって基準を設定したものです。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
77	4	暫定基準に現行の基準を採用しているものと採用していないものがあるがその根拠を示されたい。	中国政府	G19	これまでに設定されている現行の残留基準は、暫定基準として再設定されるものではありません。
78	5	オレンジの果皮とレモンの果皮について、これらは「その他のスパイス類」に分類されているが、「オレンジ」「レモン」の基準より低く設定されていたり、同じだったりするものがある。こういった項目に関しては、「オレンジ」または「レモン」の規格基準を満たした原料の実と皮を分別し、オレンジの果皮またはレモンの果皮を製造しても、果皮としては「その他スパイス類」の規格基準を超えてしまう可能性が非常に高い。この場合、「その他スパイス類」として即違法となるのか、それとも原材料である「オレンジ」「レモン」にさかのぼって適法性が判断されるのかわかり難い。以上のことから、柑橘類(皮)の基準を別途立ち上げていただきたい。	サントリー(株)	D1	オレンジの果皮及びレモンの果皮は、果実全体を対象として残留基準が設定されることから、当該加工食品の基準適合性については、原材料であるオレンジ若しくはレモンにより判断することとします。なお、みかんの果皮(いわゆる陳皮)については、「その他のスパイス」の基準を適用します。
79	5	「不検出」とされている農薬等において、果汁の取り扱いが不明確である。清涼飲料水の成分規格のヒ素、鉛、カドミウムも同じく不検出という規格基準であるが、その試験法は「湿式分解法:検体100g(希釈して飲料に供する清涼飲料水にあたってはその飲用に際して希釈する倍数の値で、濃縮した原料用果汁にあたってはその濃縮した倍数の値で100gを除いた量)を採り、…」となっており、濃縮した原料用果汁についてはストレートに戻した状態で試験に供することとなっている。「不検出」が規格基準である農薬等の試験法の濃縮した原料用果汁についてのサンプリング法も、同様に、ストレートに戻した状態で試験に供することとしていただきたい。濃縮状態で試験に供するのは、原料農産物を必要以上に高感度な分析方法で検査していることと同じであり、また不検出が規格基準である清涼飲料規格の分析方法とも整合性がとれない。濃縮果汁についての基準適合性の判断は全てJAS法上の基準Brix換算で行ってほしい。(同旨1件)	サントリー(株)・(社)日本果汁協会	D1・D83	加工食品の基準適合性の判断は、原料となる農産物の基準値が判断の基本になり、濃縮倍率は考慮することとなります。また、基準への適合性を判断する方法としてJAS法上の基準Brix換算が適切か否かについては慎重に検討する必要があると考えます。
80	5	主原料を対象にした制度にするようQ&Aで指導して頂きたい。 ① 一般に加工食品においては、使用される調味料等の副原料を加えると数十種類に及びます。これらの原料の全てについて、このポジティブリスト制を適用するとすれば、調査のみで多大の時間を要し精度の高い対応は不可能と考える。 ② 食品加工の実態から判断し、原料として使用量が5%以下のマイナー原料についてより、主要原料を中心に対応するよう、Q&Aに記載して頂きたい。安全性の確保の観点からもこの方が有益と考える。	日本エキス調味料協会	D10	加工食品における残留農薬対策は、従来と同様に、基準に適合する原材料を使用することが原則です。加工度の高い加工食品では調査範囲などが広範になりますが、違反事例の有無、残留の蓋然性などを参考に管理を行うべきと考えます。
81	5	加工食品について、水分濃縮や抽出による農薬等濃縮、移行に伴う残留農薬等の含有量の扱いについてのどのような考え方で対応するのかご教示願いたい。インスタントブラッキー(IBT)・インスタントグリーンティー(IGT)は茶葉の可溶性成分を抽出し濃縮後にスプレードライヤーなどで乾燥させた加工食品である。この場合、濃縮果汁と同様に濃縮係数を乗じる方法で可能と認識して宜しいか。可能な場合は濃縮係数をご教示の上、明文化頂きたい。(同旨4件) (日本紅茶協会としては、濃縮係数として3.5を提案する。)	社団法人日本植物油協会・日本紅茶協会等	D17・D28・D80・F28・F31	加工食品の基準適合性については、水分含量や濃縮率などにより原材料に換算した値を判断の目安とすることとしていますが、個別の農薬・農産物、加工工程により加工食品における残留状況は異なることから、科学的に加工係数を検討している場合は、その値を換算に用いることとします。
82	5	加工食品等の国際規格については、機械的に国際規格を採用せず、日本の食習慣にあうよう、基準を見直すべきである。	反農薬東京グループ	D21	暫定基準の設定にあたっては、我が国がWTO条約に加盟することから、国際基準であるコーデックス基準を基本としたものです。コーデックスにおける残留農薬基準の設定においては、各地域の食品摂取量に基づく評価を行っています。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
83	5	大豆から外皮を取り除いたものを加工すると、「大豆油」と「脱脂大豆」に分かれる。「大豆油」は粗製・精製共に加工食品基準に入っており61品目となっているが、「脱脂大豆」はこの範囲に入っていない。従って、「小麦粉」と「小麦ふすま」が基準値として存在する小麦と同様に考えると、「脱脂大豆」を加工食品の基準に入れることが妥当と考える。	鹿沼 伸	D23	今回、暫定基準として加工食品に基準値を設定したのは、コーデックス基準がある場合に限られます。脱脂大豆にはコーデックス基準が設定されていないことから、暫定基準は設定しません。
84	5	食品の加工工程での農薬等の消長について研究を実施して頂きたい。	(社)農林水産先端技術産業振興センター	D24	加工食品に残留する農薬等に関して、加工工程での増減や加工食品中の残留などについて、実態調査を実施することとしています。
85	5	ゼラチンの原料である、牛や豚の骨や皮は、「牛の食用部分」「豚の食用部分」に含まれると考えてよいか。	日本ゼラチン工業組合	D26	基本的にご意見のとおり判断するものと考えます。なお、皮に脂肪等が付着している場合については、脂肪等の残留基準が適用されるものと考えます。
86	5	魚類においても、組織毎に農薬の残留は異なると考えられるので、現行の残留規則を考慮した対象組織の設定や科学的に妥当な規制導入を望む。	日本ゼラチン工業組合	D26	魚類にあっては、分析法等の通知において分析する部位を明示することとしています。
87	5	ゼラチンは、骨、皮等に含まれるコラーゲン蛋白質を、温水で抽出したもので、一般的に、水分含量10%程度の乾燥品として流通している。ゼラチンのように、原料中の蛋白質を抽出し、濃縮、乾燥された製品については、骨や皮に設定される基準値ではなく、濃縮率を考慮した基準値を設定していただきたい。	日本ゼラチン工業組合	D26	ゼラチンについては、原材料である骨、皮等の基準適合性に従い判断を行います。この際は、濃縮率等を考慮し、ゼラチンから骨、皮に濃度を換算した上で判断することとなります。
88	5	骨、皮等から製造されるコラーゲンについても、ゼラチンと同じ基準値が求められると解釈している。この考え方でよろしいか。	日本ゼラチン工業組合	D26	ポジティブリスト制度においては、加工食品としてのゼラチン及びコラーゲンの基準は設定されていません。このため、コラーゲンについても、No. 87と同様に判断を行うこととなります。
89	5	加工食品の場合、別表3に記載された農薬以外が検出された場合には原料に遡って検討することになっているが、下記油脂についてはどの農産物の分類されるのかご教示願います。オリーブ油のオリーブ実、やし油のやし実、パーム油の果実、シアナット脂の実、カカオ脂のカカオ豆、亜麻仁油の亜麻仁 しそ油のしその実、ぶどう油のぶどうの種、パーム核油は「パーム核」、サル脂、シア脂、イリッペ脂なども「その他」の搾油原料種子から搾油されたものとして、搾油原料で「その他油糧種子」に含まれるものと判断してよいか。	社団法人日本植物油協会	D28	種々の食品に関する食品分類については、別途通知等で明確化することとしています。
90	5	食用、精製油、粗油の植物油脂等に区分されていますが、範囲はどのように決まるのか。オリーブ油の「初搾り」は適当な名称ではないと考える。「ごま油」「なたね油」を粗精製に相当する状態で食用にするが、このような場合、扱いはどこに分類されるのか。	社団法人日本植物油協会	D28	食用油脂については、日本農林規格等を参考に、規格基準としての名称を整備することとしています。なお、オリーブ油の「初搾り」については、「バージンオイル」と表記することとしています。
91	5	加工食品に暫定基準が設定されている農薬は、コーデックス等の基準が採用されているといわれていますが、油脂については濃縮あるいは希釈度合いの判断がわが国の実態とかけ離れていると思われる。具体的な例について言えば、なたねのグルホシネートは5ppmであるが、なたね油(粗油)では0.05ppmと規定されており、なたねの粗油を食するわが国の実態に照らして、この基準値を確保する油脂を製造することはできない。クロルメコートも同様である。このようなものに対しては、一般加工食品に準じて基準値を扱うように特例を適用して頂きたい。	社団法人日本植物油協会	D28	グルホシネートに設定されているなたねの基準は現行基準ですが、なたねに設定されているコーデックス基準も5ppmであり、加工行程を考慮した場合、矛盾はないものと考えられます。また、クロルメコートはいずれもコーデックス基準であり、矛盾はないものと考えます。海外基準の採用を要望する場合には、平成16年2月5日付け食安発第0205001号「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針」に基づき要請をお願いします。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
92	5	<p>医薬品の効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト(昭和46年6月1日付薬発第476号厚生省薬務局長通知「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」の別紙「医薬品の範囲に関する基準」(現最終改正 平成16年3月31日付薬食発第0331009号)別紙3)(以下「非医薬品リスト」)に記載されている植物由来物について下記に示すように当該物が対応する暫定基準がある項目の範囲に含まれるようお願いする。</p> <p>①その他のゆり科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちゆり科植物由来のもの</p> <p>②その他のせり科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちせり科植物由来のもの</p> <p>③その他のきく科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちきく科植物由来のもの</p> <p>④その他のうり科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちうり科植物由来のもの</p> <p>⑤その他のあぶらな科野菜:非医薬品リストに記載されているものうちあぶらな科植物由来のもの</p> <p>⑥その他の穀類:非医薬品リストに記載されているものうちイネ科の種子由来のもの</p> <p>⑦その他の豆類:非医薬品リストに記載されているものうちマメ科の種子又は果実由来のもの</p> <p>⑧その他のかんきつ類果実:非医薬品リストに記載されているものうちみかん科果実由来のもの</p> <p>⑨その他のいも類:非医薬品リストに記載されているものうち塊茎、塊根又は貯蔵根由来のもの</p> <p>⑩その他の果実:非医薬品リストに記載されているものうちかんきつ類以外の果実に由来のもの</p> <p>⑪その他のオイルシード:非医薬品リストに記載されているものうち搾油原料とする実又は種子由来のもの</p> <p>⑫その他のナッツ類:非医薬品リストに記載されているものうちオイルシードに利用される以外の種子等由来のもの</p> <p>⑬その他のきのこ類:非医薬品リストに記載されているものうち子実体、菌糸体又は菌核等由来のもの</p> <p>⑭その他の野菜:非医薬品リストに記載されているものうち他の分類群に属さない植物由来のもので、山菜などとして食経験のあるもの。</p> <p>⑮その他のハーブ類:非医薬品リストに記載されているものうち上記①～⑭に属さないもの (別添の表は省略)</p>	日本生薬連合会	D29	種々の食品に関する食品分類については、別途通知等で明確化することとしています。
93	5	<p>農産物の基準値と加工食品の基準値について、整合性を図るべきである。 (例1:マラチオンのトマトとトマト果汁) (例2:クロルピリホス及びフェナリモルのぶどうと乾燥ぶどう)</p>	株式会社アラハタ	D48	マラチオンについては、既に加工係数が考慮されているので、最終案のとおりとします。クロルピリホス及びフェナリモルについては、整合性を考慮し、干しぶどうの基準を削除します。
94	5	<p>ハーブ・スパイスの定義について、「比較的少量使用される…」とあるが、数字が入っていないので、これに入るのかの判断が出来ないので、数字を出すべきだ。 (例えば、一日摂取量で何グラムとか)</p>	株式会社アラハタ	D48	ハーブ・スパイスの定義につきましては、平成17年3月28日の農薬・動物用医薬品部会において示したとおりであり、ここに示された52種類のスパイス及び61種類のハーブ以外の、いわゆる一般に呼ばれるスパイスあるいはハーブについては、従来とおり、「その他の〇〇科野菜」などとして分類されます。
95	5	<p>農産物とハーブ・スパイスの範囲について、用途により分類を変えるべきだ。 例として、ユズ(果皮)は「その他のかんきつ類果実」から「その他のハーブ」に分類変更になるが、ユズ(果皮)を弊社では原料ユズを剥皮し、スライスし、ボイル・冷却後凍結しており、用途としてユズマムレードの原料にしている。この場合、分類を農産物としての「その他のかんきつ類果実」にすべきである。(用途により分類を選択出来るようにすべきである。)</p>	株式会社アラハタ	D48	スパイス等の分類については、コーデックスにおける食品分類を参考として設定したものです。なお、ゆずの果皮は「その他のかんきつ類果実」に分類することとします。
96	5	<p>加工食品の取扱に関して、多くの加工食品は単純に計算できる類のものではないことから、早急に代表的な加工食品についての残留データを収集すべきである。 また、農薬等の残留は部位によって大きく異なり、農薬が偏って残留している部位(レモン果皮など)のみを用いて製造した食品では、残留基準に適合した原材料を用いて製造した食品であっても、安全上の問題が懸念される場合が考えられるため、加工食品については慎重な措置を講じるべきである。</p>	日本生活協同組合連合会	D69	加工食品の取り扱いについては、これまで加工食品における農薬等の残留実態調査を実施し、その結果を公表しています。今後も引き続き残留実態や加工工程における農薬の残留量の変動等について調査研究を実施することとしており、その結果を踏まえ必要な措置について検討していくこととしています。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
97	5	香料等の添加物はポジティブリスト制度の規制対象外であるが、香料には果実等から抽出した精油等が含まれる。 原材料が食品衛生法第11条第3項の基準に適合するものであれば、その原材料から製造した香料を使用した加工食品に、当該香料に由来する農薬が残留する場合であっても、当該加工食品は基準に適合していると判断して差し支えないか。	日本香料工業会	D70	香料の原料である食品において、残留基準に適合するものであれば、香料に由来する残留農薬については基準に適合するものと判断します。
98	5	加工食品の適否の目安の試算にあつては、原料からの採油率をもって換算するのが合理的と考えるが差し支えないか。	日本香料工業会	D70	当面、採油率を基準への適合を判断する際の目安としますが、個々の農薬・農産物により油への移行の度合いは異なることから、それらについて科学的な知見の収集などを行う必要があると考えています。
99	5	可溶性コーヒーやコーヒーエキスに対する残留基準値について、どのような方法を用いて換算を行うのか。	日本コーヒー飲料協会	D72	加工食品における基準適合性については、原材料の割合、濃縮率などを用いて換算した値を判断の目安としています。
100	5	なし類の区分について、食べるに当たって追熟を要する「中国なし」については、「西洋なし」の範疇に含めていただきたい。	(社)日本果汁協会	D83	「中国なし」は日本の食品分類では「日本なし」に分類されます。
101	5	クランベリー加工品について、フレッシュ品の基準を単純に適用できないが、どのように判断したらよいのか。	クランベリー販売協会	F15	加工食品における基準適合性については、原材料の割合、濃縮率などを用いて換算した値を判断の目安としています。
102	5	セクション18の基準を認めてほしい。 (同旨1件)	Sun-Maid Growers of California (アメリカ)・カリフォルニアぶどう協会等	F16・F21	米国におけるセクション18の基準値については、既に最終案に反映されています。
103	5	スペインでは、唐辛子はナス科野菜と分類されているので、その他のスパイスと分類しないでほしい。	Felix Reverte Salcedo (スペイン)	F18	とうがらしについては「その他のなす科野菜」に分類することとします。
104	5	加工食品の残留農薬の検査は加工工程を考慮すべき。	Sun-Maid Growers of California (アメリカ)	F21	加工食品の基準適合性の判断は、加工食品として基準の定められている場合を除き、原料となる農産物の基準適合性が判断の基本になり、加工工程は考慮することとなります。
105	5	シーズニングとして使用されるペッパーをとおして食品から農薬が摂取されたとしても、さほど問題ではないといわれており、ペッパー(piper nigrum L:黒こしょう)はポジティブリストシステムに含めるべきではない。	ペッパーマーケティングボード (マレーシア)	F5	こしょうは「その他のスパイス」として基準値が設定され、ポジティブリストの対象食品に含まれます。
106	5	「高麗人参」及び「えごまの葉」は、食品分類のどこに分類されるのか明示願いたい。	韓国政府	G16	いずれも、「その他の野菜」に分類されます。
107	5	原材料の基準値をもって換算係数を適用し、加工食品の基準値違反を考える場合、濃縮される場合も希釈される場合も、等しく換算係数によって判断されるのか。諸外国では、希釈される場合には判断しないのが普通である。	アメリカ合衆国政府	G4	加工食品の基準適合性の判断は、加工食品として基準の定められたものを除き、原料となる農産物の基準適合性が判断の基本になり、加工工程を考慮することとしています。濃縮も希釈も考慮されることとなります。
108	5	加工食品の換算係数の情報、あるいは新しいガイドライン等が示された場合には、速やかにウェブサイト公開されたい。	アメリカ合衆国政府	G4	重要な情報については、ウェブサイト等で公開していきます。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
109	5,6	米国のばれいしょ加工食品に対する基準について、暫定基準として採用すべき。あるいは、換算係数を明示されたい。	American Potato Trade Alliance	F29	今回、暫定基準として加工食品に基準値を設定したのは、コーデックス基準がある場合に限られます。 また、加工食品の基準適合性については、水分含量や濃縮率などにより原材料に換算した値を判断の目安とすることとしていますが、個別の農産・農産物、加工工程により加工食品における残留状況は異なることから、科学的に加工係数を検討している場合は、その値を換算に用いることとします。
110	6	○クロマゾン○米国の基準にある「Crop Subgroup 1-D」にはアーティチョークが含まれているので、アーティチョークに基準値0.05ppmを加えてほしい。	エフエムシー・ケミカルズ株式会社	D14	「Crop Subgroup 1-D」にある「Artichoke, chinese」(チヨロギ)は「その他の野菜」に、「Artichoke, Jerusalem」(キクイモ)は「その他のいも類」に分類され、「アーティチョーク」には分類されません。日本の「アーティチョーク」は、米国基準における「Artichokes (Globe)」が該当します。
111	6	○シペルメトリン○米国において「シペルメトリン」の「Leafy Vegetables(except Brassica Vegetables)」 「Brassica Leafy」について基準値が設定されているので、反映してほしい。	エフエムシー・ケミカルズ株式会社	D14	前者の基準には、日本の「クレソン、その他のあぶらな科野菜、チコリ～その他のきく科野菜、パセリ、セロリ、その他のせり科野菜、ほうれんそう、その他の野菜」が、後者については日本の「はくさい～その他のあぶらな科野菜」が該当します。これらはいずれも既に反映されています。
112	6	○イオドスルフロメチル○最終案で、No61:イオドスルフロメチルは、小麦の残留基準が0.01となっているが、多くの農産物で類型6-4を適用し、残留基準を0.02としたのはなぜか。	反農薬東京グループ	D21	ご指摘のとおり、イオドスルフロメチルでは小麦に0.01ppmの基準値が設定されており、類型6-4の適用に適さないと判断されることから、類型6-4を適用しないこととします。
113	6	○イマザキン○フェノキシカルブ○個別暫定基準表で、No. 77:イマザキンが類型6-4で0.05ppm、No. 508:フェノキシカルブが類型6-4で0.05ppmとなっているが、これらの農薬は類型6-4にリストアップすべきでないか。	反農薬東京グループ	D21	ご指摘のとおり、修正します。
114	6	○カルペンダジム、ベノミル及びチオファネートメチル○一部のオーストラリア、カナダ、EU基準値について、表から漏れているので採用してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、いずれも確認できません。なお、コーデックス、オーストラリア、カナダにおける「Mushrooms」は、日本の食品分類では「マッシュルーム」のみに該当するものと考えます。
115	6	○イマザモックスアンモニウム塩○カナダ基準値が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘のとおり、修正します。
116	6	○ホレート○一部のコーデックス、オーストラリア、EU基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値はいずれも、確認できないか、もしくは既に記載されています。なお、オーストラリアにおける「Vegetables」には、日本の食品分類では「らっかせい、さとうきび、にら、パセリ、みつば、しょうが」は含まれないものと考えます。
117	6	○ボスカリド○一部の米国、カナダ、オーストラリア基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、いずれも確認できません。
118	6	○プロクロラズ○一部のコーデックス、EU基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	牛の脂肪のEU基準についてはご指摘のとおり0.2ppmを追記します。それ以外についてはご指摘の基準値は確認できません。

No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
119	6	○フルキンコナゾール○一部のオーストラリア基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、いずれも確認できません。なお、コーデックス、オーストラリアにおける「Meat [in the Fat]」は、日本の食品分類では「○○の脂肪」に該当するものと考えます。
120	6	○フィプロニル○一部のコーデックス、オーストラリア基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘のとおり、修正します。
121	6	○ピンクロゾリン○一部の米国基準、EU基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	米国基準につきましては、ご指摘のとおり修正します。EUの暫定基準については、法的な位置づけが不明確であることから、暫定基準策定の参考とはしていません。
122	6	○ピリメタニル○一部の米国基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、いずれも確認できません。なお、米国基準にある「Onion, green」は日本の食品分類では「ねぎ」に該当するものと考えます。
123	6	○ドジン○一部の米国、EU基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	くるみの米国基準につきましてはご指摘のとおり修正いたします。EU基準につきましてはご指摘の基準値は確認できません。
124	6	○テメホス○一部のオーストラリア基準が反映されていないので、修正してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は確認できません。なお、オーストラリアにおける「Meat [in the Fat]」は、日本の食品分類では「○○の脂肪」に該当するものと考えます。
125	6	○テプラロキシジム○一部の米国基準が、設定されていないのに記載されている。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の事実は確認できません。
126	6	○ジメモルフ○一部の米国基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、確認できません。なお、「Taro, Leaves」は、日本の食品分類では「その他の野菜」に該当するものと考えます。
127	6	○ジメテナミド○一部の米国基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	西洋わさびについては、ご指摘のとおり0.01ppmを追記いたします。それ以外については、ご指摘の基準値は、確認できません。
128	6	○シペルメトリン○一部のコーデックス基準、米国基準、オーストラリア基準、ニュージーランド基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	チコリの米国基準については、ご指摘のとおり10ppmを追記いたします。それ以外については、ご指摘の基準値は、確認できません。
129	6	○ジフルフェンゾピル○一部の米国基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	これらの基準値は、全て平成17年7月31日付けで期限切れとなっています。
130	6	○クロルフェンピホス○一部のEU、オーストラリア基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘の基準値は、確認できません。
131	6	○クロルフェナピル○一部のEU、米国基準が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	EUの基準につきましては、ご指摘のとおり修正いたします。米国における施設の衛生管理の目的で使用される化学物質は、農業には該当しないと考えられることから、0.01ppmという残留につきましては暫定基準を設定しないこととします。
132	6	○クレトジム・セトキシジム○オーストラリアにおけるクレトジムの基準値が反映されていないので、反映してほしい。	BASFアグロ株式会社	D25	ご指摘のとおり修正します。
133	6	○クロルデン○畜水産食品の場合、クロルデンは多数の化合物から成りますが、コーデックスではトランス及びシスクロルデンと代謝物のオキシクロルデンの総和を採用しており、今回の暫定基準でも同じと考えてよろしいか。	東京都健康安全研究センター	D31	貴見のとおりです。



No	分類	ご意見	意見提出者	文書番号	回答案
134	6	○トリクロロホン○家きんの卵、ウナギ目魚類、その他の魚類、魚介類、その他の動物等では、薬事法の定量限界や類型6-5の適用により、0.01ppm未満の非常に小さい値が基準値として設定されている。一方、第2次案に対する個別基準等に対する意見139にも示されたとおり、家きんの卵の場合は、豪州における本化合物の家禽の卵に対する残留基準値が0.05ppmと設定されている。更に、JECFA及び米国FDA等により、曝露量の閾値として合理性があると評価されている1.5µg/dayを基準に算出され、日本国民の食品摂取量を踏まえて安全性を管理する上で問題がないと考えられる値は0.01ppm(10ppb)であり、特に毒性に問題がない物質について、これ以下の基準で管理することには合理性が認められない。従って、これらの基準値については、一律基準案の値を設定すべきである、と考える。	バイエルメディカル(株)動物用薬品事業部	D32	ご指摘の基準値については、農林水産省から提出された薬事法に基づく定量限界に基づき設定されたものです。また、現行の管理基準が一律基準値として考えられる0.01ppmを下回るものがある場合、基準値が設定されていない食品について一律基準値を設定することは合理性がないため、ご要望にお応えすることは困難です。なお、ウナギ目魚類については、農林水産省動物用医薬品等主管課長より既提出の検出・定量限界値の訂正值が提出されたことから、基準値を修正することとします。
135	6	○フェニトロチオン○乳は、2004年のJMPR評価において、0.01ppmにMRLを変更する案が採択されている。コーデックス基準が0.01ppmに変更されることは確実と考えられることから、暫定基準案は0.01ppmが望ましいのではないかと。	住友化学株式会社	D33	ご指摘の基準値は、2005年のコーデックス総会において採択されておりませんので、参考にしません。
136	6	○フェンピロキシメート○ネクタリン及びマンゴーの現行基準値は、いずれも1.0ppmの誤りではないのか。	日本農薬株式会社	D34	ご指摘のとおり、修正します。
137	6	○ブプロフェジン○米国において、2005年4月8日に基準値が追加され・発効したので、その分について暫定基準値表に反映させるとともに、暫定基準値を米国基準に訂正してほしい。	日本農薬株式会社	D34	ご指摘のとおり、米国において基準が追加されましたので反映させることとします。ただし、暫定基準の設定は、規定の設定方法により行っているため、レタス以外は暫定基準値としては採用しません。
138	6	○オクタクロロジプロピルエーテル○イソカルボホス○オクタクロロジプロピルエーテル及びイソカルボホスは、中国において茶の生産に使用されているので、ポジティブリストに加えてほしい。また、基準値の設定をお願いする。	山陽商事株式会社	D35	ポジティブリスト制度は、使用される全ての農薬等について適用されることから、リストに記載のない農薬等であっても、ポジティブリスト制度の対象として加味されております。暫定基準値は、国際基準、国内の基準、または科学的に基準値を設定していると認められた5カ国(地域)の基準を参考として設定しています。海外基準の採用を要望する場合には、平成16年2月5日付け食安発第0205001号「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針」に基づき要請をお願いします。
139	6	○MGK264○米国において基準が設定されているので、暫定基準を設定してほしい。(米国でのアーモンドに係る残留基準:10ppm)	ブルーダイヤモンド・アーモンド・グローブズ日本支社	D38	米国において基準が設定されている、牛、豚、羊、山羊、馬の脂肪及び乳脂肪につきましては、ご指摘のとおり修正します。ただし、施設の衛生管理の目的で使用される化学物質として設定された10ppmという残留基準は、農薬として使用される基準とは異なるものであり、本制度の暫定基準としては採用しないこととします。
140	6	○グルタチオン○動物用医薬品(水産用:スズキ目魚類)として用いられているグルタチオンはポジティブリスト最終案において暫定基準値が設定されていない。グルタチオンは人間を含む動物の組織中に広く含まれていることが知られているが、今回、グルタチオンの暫定基準が設定されなかったという事は、当該物質が暫定基準一般規則(案)の第4項の天然に含まれる物質に該当すると理解してよろしいか。	協和発酵工業株式会社	D45	ご指摘の物質については、天然に含まれる物質として施行通知等により示すこととしております。