

アゾキシストロビンについて

- アゾキシストロビンは、豪州及び日本を含む約50カ国で、穀物、果実、野菜等の殺菌剤として農薬登録されています。日本では、柑橘類の食品添加物として 収穫後の使用も認められています。
- アゾキシストロビンの各種毒性試験では、体重の増加抑制及び胆管拡張が認められるものの、発がん性、遺伝毒性や急性毒性は認められていません（食品安全委員会：平成25年）。
- 消費する大麦加工品の全てが今回の事案の分析結果濃度（2.5 mg/kg）であるとして、アゾキシストロビンの使用が承認されている作物に由来する食品からの摂取を含めた総摂取量を評価しました。

その結果、大麦加工品の消費量が平均よりはるかに多い人でも、推定総摂取量は許容一日摂取量（毎日一生食べ続けても健康に影響がでない量）の 6.1 %であり、当該アゾキシストロビンを含む豪州産はだか麦を毎日食べ続けたとしても健康に影響を及ぼす恐れはありません。

アゾキシストロビンについて

1 農薬としての使用

- ・ 殺菌剤として、約 50 カ国で、穀類、豆類、野菜、果実等への使用が登録されています。
- ・ 日本では大麦への使用はできません。なお、食品衛生法に基づき、収穫後の柑橘類へ食品添加物としての使用が承認されています。
- ・ 豪州ではうどん粉病や赤さび病等の防除のために大麦への農薬としての使用が認められています。
- ・ 大麦の残留農薬基準は、日本では 0.5 mg/kg、豪州では 0.2 mg/kg です。

2 毒性

2013 年(平成 25 年)、食品安全委員会は、

- ・ 発がん性・遺伝毒性は認められない。
- ・ 繁殖毒性や催奇形性についての毒性も認められない。
- ・ 急性毒性もない。
- ・ 毒性として認められたのは、体重の増加抑制、貧血及び胆管拡張等。

と結論しています。

食品安全委員会は、ラットを用いた 2 年間の慢性毒性試験の無毒性量である 18.2 mg/kg 体重に基づき、一生、毎日食べ続けても健康に影響がでない量(許容一日摂取量:ADI)を 0.18 mg/kg 体重としました。

3 アゾキシストロビンの食品からの摂取

- ・ 2013 年(平成 25 年)、食品安全委員会は、アゾキシストロビンの食品からの一日平均総摂取量を、一人当たり 0.42 mg と推定しました。ただし、この推定摂取量には大麦からの摂取を含んでいません。

4 本件に係る大麦摂取について

- ・ 本件で検出されたアゾキシストロビン濃度 (2.0 mg/kg、2.5 mg/kg) は、食品衛生法に基づく大麦の基準値 (0.5 mg/kg) と比較すると食品衛生法違反です。
- ・ そこで、この大麦の摂取に係る安全性を考察しました。
- ・ 大麦が、すべて本件で検出された最大濃度である 2.5 mg/kg のアゾキシストロビンを含有し、それらを毎日食べ続けると仮定して、アゾキシストロビンの大麦・大麦加工品からの摂取量とすべての食品からの総摂取量を推定しました。
- ・ 食品からの総アゾキシストロビン摂取量及びそれらの ADI への寄与率は、下表のとおりです。

アゾキシストロビンの推定一日摂取量及び ADI への寄与率

大麦・大麦加工品の消費量 *1 g/人/日	推定一日摂取量 mg/人/日 (ADI への寄与率)	
	大麦・大麦加工品からの摂取量	食品からの <u>総摂取量</u>
	なし	0.42 (4.3%) *3
平均的な消費 ; 15.1	0.038 (0.39%)	0.46 (4.7%)
大量消費 ; 68.1 *2	0.17 (1.8%)	0.59 (6.1%)

*1 平成 17~19 年度厚生労働省委託事業「食品摂取頻度・摂取量調査の特別集計業務」から算出した摂取量。

*2 95 パーセンタイル値 (パーセンタイル値とは、複数データを数値が低い方から順番に並べたとき、小さい方から何パーセント目にあたるかを示す値。)

*3 2013 年 (平成 25 年) 食品安全委員会。

- ・ したがって、仮に、他の食品に加えて本件の豪州産はだか麦を毎日食べ続けたとしても、アゾキシストロビンにより健康に影響を及ぼす恐れはないといえます。