

2005年7月28日

〒100-8916 東京都千代田区  
霞ヶ関 1-2-2  
厚生労働省  
食品安全部  
基準審査課課長補佐  
宮川昭二様

拝啓

厚生労働省が2005年6月3日に公表した「食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度における暫定基準の設定（最終案）」に関し、欧州ビジネス協会（EBC）は欧州養殖産業からの要望に基づき、下記のコメントを提出させていただきます。

### **養殖魚用飼料に含まれる酸化防止剤**

欧州のサケ養殖産業は魚肉と魚油をベースとした飼料を使用しています。養殖サケ用飼料は、動物用飼料の添加物に関するEU規制（規制（EC）No 1831/2003）に従って生産されます。この規制は、養殖魚用飼料ではBHA（ブチルヒドロキシアニソール）、BHT（ジブチルヒドロキソトルエン）、またはエトキシキン（合わせて、または単独で）合計150mg/kgまで使用できると定めています。これらの物質はどれも、魚の切り身に直接添加することはできません。

厚生労働省の最終案にある、魚に残留する酸化防止剤についての基準値案は、欧州のサケ養殖産業にとって問題となります。BHTとエトキシキンの基準値は欧州のサケ養殖産業にとって受け入れられるものです。

最終案では、BHA基準値案はサケ目魚類とスズキ目魚類については0.05mg/kgとなっています。欧州のサケ用飼料におけるBHAの合法的使用の結果としてサケの切り身に残留するBHAレベルはこの基準値を超えることになるため、この基準値案は欧州のサケ養殖産業にとって大きな問題となります。

現在、欧州のサケ用飼料産業は、サケ用飼料での BHA の合法的使用の結果として魚の切り身に残留する BHA（技術的に不可避）のレベルを 0.5～1.0mg/kg と予想しています。養殖魚用飼料で EU 規制に沿った最大限（飼料 1kg 当たり 150mg）の BHA を使用した場合、その結果として魚の切り身に残留する量は切り身 1kg 当たり 5～12mg 程度となります。

### 科学的評価

（JECFA によって定められた）国際基準によると、BHA の ADI（1 日当たりの許容摂取量）は、体重 1kg 当たり 0.5mg です。つまり、体重 70kg の人なら 1 日に 35mg の BHA を摂取することができます。魚肉から摂取できる分をそのうち 10% までとした場合、BHA レベルが 17.5mg/kg の切り身を 200g 食べてもまだ、1 日の ADI の 10% 以内に収まります。

科学報告書によると、日本における BHA の摂取量は現実には、JECFA の ADI レベルのわずか 0.5% です（Ishiwata, H. et. Al., 2003, J. Food Hygiene. Soc. Jap., 44:132-143）

上記のデータは、最終案で提案されているものより高い BHA 基準値を支持しています。

### 結論

上記の入手可能なデータ及び論拠に基づき、欧州ビジネス協会は、BHA の基準値を BHT の基準値案と同じレベルに設定するよう提案したいと思います。この 2 つの物質は欧州のサケ養殖産業では同様に使用されており、これらは同様の ADI 値を有しています。したがって EBC は、サケ目魚類とスズキ目魚類についての BHA の基準値を、切り身 1kg 当たり 10mg に引き上げるよう提案します。

敬具

---

欧州ビジネス協会  
食品委員会委員長  
デューコ・デルゴージュ

---

欧州ビジネス協会  
ポリシー・ディレクター  
ヤコブ・エドバーグ