

○厚生労働省告示第百九十六号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第百七十号）の一部を次のように改正する。ただし、綿実及びその他のスパイスに残留するアシベンズラルーSーメチルの量の限度、米、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、その他の穀類、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい、その他の豆類、ばれいしょ、さといも類、かんしょ、やまいも、こんにやくいも、その他のいも類、てんさい、さとうきび、だいこん類の根、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー、その他のあぶらな科野菜、ごぼう、サルシファイ、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス、その他のきく科野菜、たまねぎ、ねぎ、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ、その他のゆり科野菜、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、トマト、ピーマン、なす、その他のなす科野菜、きゅうり、かぼちや、しろうり、すいか、メロン類果実、まくわうり、その他のうり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、マッシュルーム、しいたけ、その他のきのこ類、その他の野菜、みかん、なつみかんの外果皮、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタ

リン、あんず、すもも、うめ、おうとう、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー、ハuckleベリー、その他のベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パイナップル、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、その他の果実、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類、茶、コーヒー豆、カカオ豆、ホップ、その他のスパイス及びその他のハーブに残留するシクロプロトリンの量の限度、てんさい、りんご、日本なし、西洋なし、もも及びバナナに残留するジフェノコナゾールの量の限度、その他の家きんの筋肉、その他の家きんの脂肪、その他の家きんの肝臓、その他の家きんの腎臓及びその他の家きんの食用部分に残留するノルフロキサシンの量の限度、豚の筋肉、その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉、豚の脂肪、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、豚の肝臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓、豚の腎臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓、豚の食用部分、その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分、鶏の筋肉、その他の家きんの筋肉、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪、鶏の肝臓、その他の家きんの肝臓、鶏の腎臓、その他の家きんの腎臓、鶏の食用部分、その他の家きんの食用部分、鶏の卵、その他の家きんの卵、魚介類（さけ目魚類に限る。）、魚介類（うなぎ目魚類に限る。）、魚介類（すずき目魚類に限る。）、魚介類（その他の魚類に限る。）、魚介類（貝類に限る。）、魚介類（甲殻類に限る。）、その他の魚介類及びはちみつに残留するブロチゾラムの量の限度

並びに米、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、だいこん類の根、かぶ類の根、その他のあぶらな科野菜、たまねぎ、にんにく、その他の野菜、その他のスパイス、その他のハーブ、牛の筋肉、豚の筋肉、その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉、牛の脂肪、豚の脂肪、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、牛の肝臓、豚の肝臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓、牛の腎臓、豚の腎臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓、牛の食用部分、豚の食用部分、その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分、乳、鶏の筋肉、その他の家きんの筋肉、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪、鶏の肝臓、その他の家きんの肝臓、鶏の腎臓、その他の家きんの腎臓、鶏の食用部分、その他の家きんの食用部分、鶏の卵及びその他の家きんの卵に残留するプロパクロールの量の限度については、公布の日から六月以内に限り、なお従前の例によることができる。

平成二十八年四月四日

厚生労働大臣 塩崎 恭久

第1のAの6中「⑩」を「⑪」に改め、同6の(1)の表のアシベンゾラルSメチルの項を次のように改める。

アシベンゾラル-S-メチル	米	0.1ppm
	小麦	0.05ppm
	大麦	0.05ppm

ライ麦	0.05ppm
とうもろこし	0.05ppm
そば	0.05ppm
その他の穀類	0.05ppm
クレソン	0.3ppm
はくさい	1 ppm
キャベツ	1 ppm
芽キャベツ	1 ppm
ケール	1 ppm
こまつな	1 ppm
きょうな	1 ppm
チンゲンサイ	1 ppm
カリフラワー	1 ppm
ブロッコリー	1 ppm
その他のあぶらな科野菜	1 ppm
エンダイブ	0.3ppm

しゅんぎく	0.3ppm
レタス	0.3ppm
その他のきく科野菜	0.3ppm
たまねぎ	0.1ppm
パセリ	0.3ppm
セロリ	0.3ppm
その他のせり科野菜	0.3ppm
トマト	1 ppm
ピーマン	1 ppm
なす	1 ppm
その他のなす科野菜	1 ppm
ほうれんそう	1 ppm
その他の野菜	0.3ppm
いちご	0.2ppm
ブルーベリー	0.2ppm
クランベリー	0.2ppm

	その他のベリー類果実	0.2ppm
	バナナ	0.1ppm
	その他のハーブ	1 ppm

第1のAの6の(II)の表のオキサチアピロリンの項の次に次のように加える。

オキサチアピロリン	ばれいしょ	0.05ppm
	はくさい	0.2ppm
	レタス	0.5ppm
	トマト	0.3ppm
	きゅうり	0.2ppm
	ぶどう	0.5ppm

第1のAの6の(II)の表のシクロプロトリンの項の次に次のように加える。

シクロプロトリン	米	0.05ppm
	魚介類	0.4ppm

第1のAの6の(II)の表のジフェノコナゾールを次のように改める。

ジフェノコナゾール	米	0.2ppm
	小麦	0.1ppm

大麦	0.1ppm
ライ麦	0.1ppm
とうもろこし	0.1ppm
そば	0.02ppm
大豆	0.05ppm
らっかせい	0.1ppm
ばれいしょ	0.1ppm
てんさい	0.3ppm
西洋わさび	0.4ppm
キャベツ	2 ppm
芽キャベツ	2 ppm
カリフラワー	2 ppm
ブロッコリー	2 ppm
その他のあぶらな科野菜	2 ppm
サルシフィー	0.4ppm
チコリ	0.08ppm

レタス	2 ppm
その他のきく科野菜	0.6ppm
たまねぎ	0.2ppm
ねぎ	6 ppm
にんにく	0.2ppm
アスパラガス	0.03ppm
その他のゆり科野菜	9 ppm
にんじん	0.2ppm
パセリ	10ppm
セロリ	10ppm
その他のせり科野菜	0.5ppm
トマト	0.6ppm
ピーマン	2 ppm
なす	0.6ppm
その他のなす科野菜	1 ppm
きゅうり	0.7ppm

かぼちゃ	0.7ppm
すいか	0.1ppm
メロン類果実	0.05ppm
オクラ	0.6ppm
未成熟えんどう	0.7ppm
未成熟いんげん	0.7ppm
しいたけ	0.6ppm
その他のきのこ類	0.6ppm
その他の野菜	0.7ppm
なつみかんの果実全体	0.6ppm
レモン	0.6ppm
オレンジ	0.6ppm
グレープフルーツ	0.6ppm
ライム	0.6ppm
その他のかんきつ類果実	0.6ppm
りんご	0.8ppm

日本なし	0.8ppm
西洋なし	0.8ppm
マルメロ	0.8ppm
びわ	0.5ppm
もも	0.2ppm
ネクタリン	0.7ppm
あんず	1 ppm
すもも	0.3ppm
うめ	3 ppm
おうとう	3 ppm
いちご	2 ppm
ぶどう	4 ppm
かき	0.7ppm
バナナ	0.1ppm
パパイヤ	0.2ppm
アボカド	0.5ppm

マンゴー	0.07ppm
パッションフルーツ	0.05ppm
その他の果実	2 ppm
ひまわりの種子	0.02ppm
ごまの種子	0.1ppm
なたね	0.1ppm
その他のオイルシード	0.1ppm
ぎんなん	0.03ppm
くり	0.03ppm
ペカン	0.03ppm
アーモンド	0.03ppm
くるみ	0.03ppm
その他のナッツ類	0.03ppm
茶	15ppm
その他のスパイス	0.6ppm
その他のハーブ	35ppm

牛の筋肉	0.2ppm
豚の筋肉	0.2ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.2ppm
牛の脂肪	0.2ppm
豚の脂肪	0.2ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.2ppm
牛の肝臓	2 ppm
豚の肝臓	2 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	2 ppm
牛の腎臓	2 ppm
豚の腎臓	2 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	2 ppm

牛の食用部分	2 ppm
豚の食用部分	2 ppm
その他の陸棲 ^{せい} 哺乳類に属する動物の食用部分	2 ppm
乳	0.02ppm
鶏の筋肉	0.01ppm
その他の家きんの筋肉	0.01ppm
鶏の脂肪	0.01ppm
その他の家きんの脂肪	0.01ppm
鶏の肝臓	0.01ppm
その他の家きんの肝臓	0.01ppm
鶏の腎臓	0.01ppm
その他の家きんの腎臓	0.01ppm
鶏の食用部分	0.01ppm
その他の家きんの食用部分	0.01ppm
鶏の卵	0.03ppm

	その他の家きんの卵	0.03ppm
--	-----------	---------

第IのAの6の(II)の表のトリアゾホスの項の次に次のように加える。

トリアファモン	米	0.05ppm
---------	---	---------

第IのAの6の(II)の表のノルフロキサシンの項の次に次のように加える。

ノルフロキサシン	豚の筋肉	0.02ppm
	豚の脂肪	0.02ppm
	豚の肝臓	0.02ppm
	豚の腎臓	0.02ppm
	豚の食用部分	0.02ppm
	鶏の筋肉	0.02ppm
	鶏の脂肪	0.02ppm
	鶏の肝臓	0.02ppm
	鶏の腎臓	0.02ppm
	鶏の食用部分	0.02ppm

第IのAの6の(II)の表のフルオキサストロビンの項の次に次のように加える。

フルオキサストロビン	ばれいしょ	0.01ppm
------------	-------	---------

	いちご	2 ppm
--	-----	-------

第1のAの6の(1)の表のプロチオホスの項の次に次のように加える。

プロチゾラム	牛の筋肉	0.001ppm
	豚の筋肉	不検出
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	不検出
	牛の脂肪	0.002ppm
	豚の脂肪	不検出
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	不検出
	牛の肝臓	0.003ppm
	豚の肝臓	不検出
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	不検出
	牛の腎臓	0.002ppm
	豚の腎臓	不検出

その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	不検出
牛の食用部分	0.002ppm
豚の食用部分	不検出
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	不検出
乳	0.001ppm
鶏の筋肉	不検出
その他の家きんの筋肉	不検出
鶏の脂肪	不検出
その他の家きんの脂肪	不検出
鶏の肝臓	不検出
その他の家きんの肝臓	不検出
鶏の腎臓	不検出
その他の家きんの腎臓	不検出
鶏の食用部分	不検出

	その他の家きんの食用部分	不検出
	鶏の卵	不検出
	その他の家きんの卵	不検出
	魚介類（さけ目魚類に限る。）	不検出
	魚介類（うなぎ目魚類に限る。）	不検出
	魚介類（すずき目魚類に限る。）	不検出
	魚介類（その他の魚類に限る。）	不検出
	魚介類（貝類に限る。）	不検出
	魚介類（甲殻類に限る。）	不検出
	その他の魚介類	不検出
	はちみつ	不検出

第一のA0606(II)表のトリカブトの類の食品の残留基準値

プロパクロール	とうもろこし	0.05ppm
	その他の穀類	0.2ppm
	キャベツ	0.6ppm
	芽キャベツ	0.6ppm

	カリフラワー	0.6ppm
	ブロッコリー	0.6ppm
	たまねぎ	0.7ppm
	ねぎ	0.02ppm
	にんにく	0.7ppm

第1のAの6の(1)の表のメトラフェノールの項の次に次のように加える。

メトラフェノン	小麦	0.06ppm
	大麦	0.5ppm
	ライ麦	0.1ppm
	その他の穀類	0.5ppm
	トマト	0.9ppm
	ピーマン	2 ppm
	なす	0.9ppm
	その他のなす科野菜	2 ppm
	きゅうり	0.5ppm
	かぼちゃ	0.5ppm

しろり	0.5ppm
その他のり科野菜	0.5ppm
マッシュルーム	0.5ppm
りんご	2 ppm
日本なし	2 ppm
西洋なし	2 ppm
おうとう	2 ppm
いちご	0.6ppm
ぶどう	5 ppm
ホップ	70ppm
牛の筋肉	0.01ppm
豚の筋肉	0.01ppm
その他の陸棲 ^{せい} 哺乳類に属する動物の筋肉	0.01ppm
肉	
牛の脂肪	0.01ppm
豚の脂肪	0.01ppm

その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01ppm
牛の肝臓	0.01ppm
豚の肝臓	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01ppm
牛の腎臓	0.01ppm
豚の腎臓	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01ppm
牛の食用部分	0.01ppm
豚の食用部分	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01ppm
乳	0.01ppm
鶏の筋肉	0.01ppm

鶏の脂肪	0.01ppm
鶏の肝臓	0.01ppm
鶏の腎臓	0.01ppm
鶏の食用部分	0.01ppm
鶏の卵	0.01ppm
小麦粉（全粒粉に限る。）	0.08ppm
小麦ふすま	0.3ppm

第1のAの6の⑩を「(9)まで」を「(10)まで」と改め、⑩を⑪とし、⑥の⑨の次に次のように加える。

(10) ブロチゾラム試験法

1. 装置

液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計を用いる。

2. 試薬・試液

次に示すもの以外は、第2 添加物の部C 試薬・試液等の項に示すものを用いる。

アセトニトリル 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

アセトン 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

塩化ナトリウム 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム (1,000mg) 内径12~13mmのポリエチレン製のカラム管に、オクタデシルシリル化シリカゲル1,000mgを充填したもの又はこれと同等の分離特性を有するものを用いる。

トリメチルアミノプロピルシリル化シリカゲル及びエチレンジアミン-N-プロピルシリル化シリカゲル積層ミニカラム (500mg/500mg) 内径12~13mmのポリエチレン製のカラム管に、上層にトリメチルアミノプロピルシリル化シリカゲル500mg及び下層にエチレンジアミン-N-プロピルシリル化シリカゲル500mgを充填したもの又はこれと同等の分離特性を有するものを用いる。

n-ヘキサン 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

水 蒸留水，精製水，純水等の化学分析に適したものを用いる。当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含む場合には，n-ヘキサン等の溶媒で洗浄したものを用いる。

無水硫酸ナトリウム 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

3. 標準品

ブロチゾラム 本品はブロチゾラム98%以上を含む。

4. 試験溶液の調製

a 抽出法

① 筋肉，脂肪，肝臓及び腎臓並びに魚介類の場合

脂肪の場合は，検体を細切均一化した後，その5.00gを量り採る。

脂肪以外の場合は，検体を細切均一化した後，その10.0gを量り採る。

これにアセトン及びn-ヘキサンの混液（1：1）50mlを加えて細砕した後，吸引ろ過する。ろ紙上の残留物を採り，アセトン及びn-ヘキサンの混液（1：1）25mlを加えて細砕した後，上記と同様に操作する。得られたろ液を合わせ，40℃以下で約15mlに濃縮する。これに飽和塩化ナトリウム溶液100mlを加え，酢酸エチル100ml及び50mlで2回振とう抽出する。抽出液を合わせ，無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し，無水硫酸ナトリウムをろ別した後，ろ液を40℃以下で濃縮し，溶媒を除去する。この残留物にn-ヘキサン30mlを加え，n-ヘキサン飽和アセトニトリル30mlで2回振とう抽出する。抽出液を合わせ，40℃以下で約5mlに濃縮する。

② 乳，卵及びはちみつの場合

乳及び卵の場合は，検体を均一化した後，その5.00gを量り採る。

はちみつの場合は，検体を均一化した後，その5.00gを量り採り，水5mlを加えて溶

かす。

これにアセトニトリル30mlを加えて細砕した後，毎分2,500回転で5分間遠心分離し，アセトニトリル層を採る。残留物（はちみつの場合は残留物及び水層）にアセトニトリル20mlを加えて細砕した後，上記と同様に遠心分離する。得られたアセトニトリル層を合わせ，無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し，無水硫酸ナトリウムをろ別した後，ろ液を40℃以下で約5mlに濃縮する。

b 精製法

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム（1,000mg）の下部にトリメチルアミノプロピルシリル化シリカゲル及びエチレンジアミン-N-プロピルシリル化シリカゲル積層ミニカラム（500mg/500mg）を連結し，これにアセトニトリル10mlを注入し，流出液は捨てる。この連結カラムに a 抽出法で得られた溶液を注入した後，アセトニトリル10mlを注入し，溶出液を40℃以下で濃縮し，溶媒を除去する。この残留物にアセトニトリル及び水の混液（1：1）を加えて溶かし，正確に5ml（脂肪，乳，卵及びはちみつの場合は2.5ml）として，これを試験溶液とする。

5. 操作法

a 検量線の作成

ブロチゾラム標準品のアセトニトリル及び水の混液（1：1）の溶液を数点調製し、それぞれを液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、ピーク高法又はピーク面積法により検量線を作成する。なお、本法に従って試験溶液を調製した場合、試料中0.0005mg/kgに相当する試験溶液中濃度は0.001mg/lである。

b 定量試験

試験溶液を液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、a 検量線の作成によりブロチゾラムの定量を行う。

c 確認試験

液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計により確認する。

d 測定条件

カラム：オクタデシルシリル化シリカゲル 内径2.1mm，長さ150mm，粒子径3 μm

カラム温度：40℃

移動相：アセトニトリル及び0.1vol%ギ酸の混液（3：7）から（7：3）までの濃度勾配を15分間で行う。

イオン化モード：エレクトロスプレーイオン化法 ポジティブイオンモード

主なイオン（m/z）：プリカーサーイオン 395，プロダクトイオン 316，314

注入量：5 μ l

保持時間の目安：13分

第1のAの7の(1)の表のアシズンゾラル-S-メチルの項、シクロプロトリンの項、ノルフロキサシンの項、ブロチゾラムの項及びプロクロールの項を削る。

第1のDの生食用鮮魚介類の目、生食用かきの目及び冷凍食品の目中「次亜塩素酸水」を「亜塩素酸水、次亜塩素酸水」に改める。