

○食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件 新旧対照案文  
 ○食品、添加物等の規格基準（昭和二十四年厚生省告示第三百七十号）（抄）

（傍線部分は改正部分）

改 正 案			現 行		
第1 食品 A 食品一般の成分規格 1～5 (略) 6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から <u>11</u> までに規定する試験法によつて試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。 (1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度			第1 食品 A 食品一般の成分規格 1～5 (略) 6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から <u>10</u> までに規定する試験法によつて試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。 (1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度		
第1欄	第2欄	第3欄	第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
アシベンゾラル-S-メチル	米 小麦 大麦 ライ麦 とうもろこし そば その他の穀類 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	0.1ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.3ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm	アシベンゾラルSメチル	米 小麦 大麦 ライ麦 とうもろこし そば その他の穀類 (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設)	0.1ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設)

	ブロッコリー その他のあぶらな科野菜 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 パセリ セロリ 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 ほうれんそう その他の野菜 いちご ブルーベリー クランベリー その他のベリー類果実 バナナ その他のハーブ	1 ppm 1 ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 1 ppm 1 ppm 1 ppm 1 ppm 1 ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.2ppm 0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1 ppm		(新設) (新設)	(新設) (新設)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
オキサジクロメホン	(略)	(略)	オキサジクロメホン	(略)	(略)
オキサチアピプロリン	ばれいしょ はくさい レタス トマト きゅうり ぶどう	0.05ppm 0.2ppm 0.5ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.5ppm	(新設)	(新設)	(新設)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
ジクロフルアニド	(略)	(略)	ジクロフルアニド	(略)	(略)
シクロプロトリン	米 魚介類	0.05ppm 0.4ppm	(新設)	(新設)	(新設)

(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
ジフェノコナゾール	米	0.2ppm	ジフェノコナゾール	米	0.2ppm
	小麦	0.1ppm		小麦	0.1ppm
	大麦	0.1ppm		大麦	0.1ppm
	ライ麦	0.1ppm		ライ麦	0.1ppm
	とうもろこし	0.1ppm		とうもろこし	0.1ppm
	そば	0.02ppm		そば	0.02ppm
	大豆	0.05ppm		大豆	0.05ppm
	らっかせい	0.1ppm		らっかせい	0.1ppm
	ばれいしょ	0.1ppm		ばれいしょ	0.1ppm
	てんさい	0.3ppm		てんさい	0.5ppm
	西洋わさび	0.4ppm		(新設)	(新設)
	キャベツ	2ppm		キャベツ	2ppm
	芽キャベツ	2ppm		芽キャベツ	2ppm
	カリフラワー	2ppm		カリフラワー	2ppm
	ブロッコリー	2ppm		ブロッコリー	2ppm
	その他のあぶらな科野菜	2ppm		その他のあぶらな科野菜	2ppm
	サルシフィー	0.4ppm		(新設)	(新設)
	チコリ	0.08ppm		(新設)	(新設)
	レタス	2ppm		レタス	2ppm
	その他のきく科野菜	0.6ppm		(新設)	(新設)
	たまねぎ	0.2ppm		たまねぎ	0.2ppm
	ねぎ	6ppm		ねぎ	6ppm
	にんにく	0.2ppm		にんにく	0.2ppm
	アスパラガス	0.03ppm		アスパラガス	0.03ppm
	その他のゆり科野菜	9ppm		(新設)	(新設)
	にんじん	0.2ppm		にんじん	0.2ppm
	パセリ	10ppm		パセリ	10ppm
	セロリ	10ppm		セロリ	10ppm
	その他のせり科野菜	0.5ppm		その他のせり科野菜	0.5ppm
	トマト	0.6ppm		トマト	0.6ppm
	ピーマン	2ppm		ピーマン	2ppm
	なす	0.6ppm		なす	0.6ppm
	その他のなす科野菜	1ppm		(新設)	(新設)
	きゅうり	0.7ppm		きゅうり	0.7ppm
	かぼちゃ	0.7ppm		かぼちゃ	0.7ppm
	すいか	0.1ppm		すいか	0.1ppm
	メロン類果実	0.05ppm		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	1ppm
すもも	0.3ppm
うめ	3ppm
おうとう	3ppm
いちご	2ppm
ぶどう	4ppm
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	2ppm
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

(新設)	(新設)
未成熟えんどう	0.7ppm
未成熟いんげん	0.7ppm
(新設)	(新設)
(新設)	(新設)
その他の野菜	0.7ppm
(新設)	(新設)
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	1ppm
日本なし	1ppm
西洋なし	1ppm
マルメロ	0.5ppm
びわ	0.5ppm
もも	1ppm
ネクタリン	0.7ppm
あんず	1ppm
すもも	0.3ppm
うめ	3ppm
おうとう	3ppm
いちご	2ppm
ぶどう	4ppm
かき	0.7ppm
バナナ	0.5ppm
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	2ppm
ひまわりの種子	0.02ppm
(新設)	(新設)
なたね	0.05ppm
(新設)	(新設)
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	2ppm
	豚の肝臓	2ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	2ppm
	牛の腎臓	2ppm
	豚の腎臓	2ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	2ppm
	牛の食用部分	2ppm
	豚の食用部分	2ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	2ppm
	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
(略)	(略)	(略)
トリアゾホス	(略)	(略)

	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	0.05ppm
	豚の筋肉	0.05ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.05ppm
	牛の脂肪	0.05ppm
	豚の脂肪	0.05ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05ppm
	牛の肝臓	0.2ppm
	豚の肝臓	0.2ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.2ppm
	牛の腎臓	0.2ppm
	豚の腎臓	0.2ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.2ppm
	牛の食用部分	0.2ppm
	豚の食用部分	0.2ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.2ppm
	乳	0.005ppm
	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	0.01ppm
	その他の家きんの卵	0.01ppm
(略)	(略)	(略)
トリアゾホス	(略)	(略)

トリアファモン	米	0.05ppm	(新設)	(新設)	(新設)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
ノルフルラゾン	(略)	(略)	ノルフルラゾン	(略)	(略)
ノルフロキサシン	豚の筋肉 豚の脂肪 豚の肝臓 豚の腎臓 豚の食用部分 鶏の筋肉 鶏の脂肪 鶏の肝臓 鶏の腎臓 鶏の食用部分	0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm	(新設)	(新設)	(新設)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
フルアジホップ	(略)	(略)	フルアジホップ	(略)	(略)
フルオキサストロビン	ばれいしょ いちご	0.01ppm 2ppm	(新設)	(新設)	(新設)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
プロチオホス	(略)	(略)	プロチオホス	(略)	(略)
プロチゾラム	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	0.001ppm 不検出 不検出 0.002ppm 不検出 不検出 0.003ppm 不検出	(新設)	(新設)	(新設)

	<p><u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</u> 牛の腎臓</p> <p><u>豚の腎臓</u> その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓 牛の食用部分</p> <p><u>豚の食用部分</u></p> <p><u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部 分 乳</u></p> <p><u>鶏の筋肉</u> その他の家きんの筋肉 <u>鶏の脂肪</u> その他の家きんの脂肪 <u>鶏の肝臓</u> その他の家きんの肝臓 <u>鶏の腎臓</u> その他の家きんの腎臓 <u>鶏の食用部分</u> その他の家きんの食用部分 <u>鶏の卵</u> その他の家きんの卵 <u>魚介類（さけ目魚類に限る。）</u> <u>魚介類（うなぎ目魚類に限る。）</u> <u>魚介類（すずき目魚類に限る。）</u> <u>魚介類（その他の魚類に限る。）</u> <u>魚介類（貝類に限る。）</u> <u>魚介類（甲殻類に限る。）</u> <u>その他の魚介類</u> <u>はちみつ</u></p>	<p>不検出 0. 002pp <u>m</u> 不検出 不検出 0. 002pp <u>m</u> 不検出</p> <p>不検出 0. 001pp <u>m</u> 不検出</p>			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
<u>フロニカミド</u>	(略)	(略)	<u>フロニカミド</u>	(略)	(略)
<u>プロパクロール</u>	<u>とうもろこし</u> <u>その他の穀類</u>	0. 05ppm 0. 2ppm	<u>(新設)</u>	<u>(新設)</u>	<u>(新設)</u>

	キャベツ 芽キャベツ カリフラワー ブロッコリー たまねぎ ねぎ にんにく	0.6ppm 0.6ppm 0.6ppm 0.6ppm 0.7ppm 0.02ppm 0.7ppm			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
メトラクロール	(略)	(略)	メトラクロール	(略)	(略)
メトラフェノン	小麦 大麦 ライ麦 その他の穀類 トマト ピーマン なす その他のなす科野菜 きゅうり かぼちゃ しろうり その他のうり科野菜 マッシュルーム りんご 日本なし 西洋なし おうとう いちご ぶどう ホップ 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	0.06ppm 0.5ppm 0.1ppm 0.5ppm 0.9ppm 2ppm 0.9ppm 2ppm 0.5ppm 0.5ppm 0.5ppm 0.5ppm 2ppm 2ppm 2ppm 2ppm 0.6ppm 5ppm 70ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.01ppm	(新設)	(新設)	(新設)



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

(2)~(9) (略)

(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/500

(2)~(9) (略)

(新設)

mg) 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

プロチゾラム 本品はプロチゾラム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、これに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3µm

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：5µl

保持時間の目安：13分

(11) (3)から(10)までに掲げる試験法と同等以上の性能を有すると認められる試験法

7 (略)

(10) (3)から(9)までに掲げる試験法と同等以上の性能を有すると認められる試験法

7 (略)

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
(削る)	(削る)	(削る)
(略)	(略)	(略)
(削る)	(削る)	(削る)

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
アシベンズラルーS- メチル	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 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 パセリ セロリ 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 ほうれんそう その他の野菜 バナナ 綿実 その他のスパイス その他のハーブ	0.3ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.05ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 1ppm 0.3ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.3ppm 1ppm
(略)	(略)	(略)
シクロプロトリン	米 小麦	0.1ppm 0.02ppm

大麦	0.02ppm
ライ麦	0.02ppm
とうもろこし	0.02ppm
そば	0.02ppm
その他の穀類	0.02ppm
大豆	0.1ppm
小豆類	0.1ppm
えんどう	0.1ppm
そら豆	0.1ppm
らつかせい	0.1ppm
その他の豆類	0.1ppm
ばれいしよ	0.02ppm
さといも類	0.02ppm
かんしよ	0.02ppm
やまいも	0.02ppm
こんにやくいも	0.02ppm
その他のいも類	0.02ppm
てんさい	0.02ppm
さとうきび	0.02ppm
だいこん類の根	0.02ppm
だいこん類の葉	0.02ppm
かぶ類の根	0.02ppm
かぶ類の葉	0.02ppm
西洋わさび	0.02ppm
クレソン	0.02ppm
はくさい	0.02ppm
キャベツ	0.02ppm
芽キャベツ	0.02ppm
ケール	0.02ppm
こまつな	0.02ppm
きょうな	0.02ppm
チンゲンサイ	0.02ppm
カリフラワー	0.02ppm
ブロッコリー	0.02ppm
その他のあぶらな科野菜	0.02ppm
ごぼう	0.02ppm
サルシフィー	0.02ppm
アーティチョーク	0.02ppm
チョコリ	0.02ppm
エンダイブ	0.02ppm

しゆんぎく	0.02ppm
レタス	0.02ppm
その他のきく科野菜	0.02ppm
たまねぎ	0.02ppm
ねぎ	0.02ppm
にんにく	0.02ppm
にら	0.02ppm
アスパラガス	0.02ppm
わけぎ	0.02ppm
その他のゆり科野菜	0.02ppm
にんじん	0.02ppm
パースニップ	0.02ppm
パセリ	0.02ppm
セロリ	0.02ppm
みつば	0.02ppm
その他のせり科野菜	0.02ppm
トマト	0.02ppm
ピーマン	0.02ppm
なす	0.02ppm
その他のなす科野菜	0.02ppm
きゅうり	0.02ppm
かぼちや	0.02ppm
しろうり	0.02ppm
すいか	0.2ppm
メロン類果実	0.2ppm
まくわうり	0.2ppm
その他のうり科野菜	0.02ppm
ほうれんそう	0.02ppm
たけのこ	0.02ppm
オクラ	0.02ppm
しょうが	0.02ppm
未成熟えんどう	0.02ppm
未成熟いんげん	0.02ppm
えだまめ	0.02ppm
マッシュルーム	0.02ppm
しいたけ	0.02ppm
その他のきのこ類	0.02ppm
その他の野菜	0.02ppm
みかん	0.2ppm
なつみかんの外果皮	20ppm

<u>なつみかんの果実全体</u>	0.2ppm
<u>レモン</u>	0.2ppm
<u>オレンジ</u>	0.2ppm
<u>グレープフルーツ</u>	0.2ppm
<u>ライム</u>	0.2ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	0.2ppm
<u>りんご</u>	0.2ppm
<u>日本なし</u>	0.2ppm
<u>西洋なし</u>	0.2ppm
<u>マルメロ</u>	0.2ppm
<u>びわ</u>	0.2ppm
<u>もも</u>	0.2ppm
<u>ネクタリン</u>	0.2ppm
<u>あんず</u>	0.2ppm
<u>すもも</u>	0.2ppm
<u>うめ</u>	0.2ppm
<u>おうとう</u>	0.2ppm
<u>いちご</u>	0.2ppm
<u>ラズベリー</u>	0.2ppm
<u>ブラックベリー</u>	0.2ppm
<u>ブルーベリー</u>	0.2ppm
<u>クランベリー</u>	0.2ppm
<u>ハックルベリー</u>	0.2ppm
<u>その他のベリー類果実</u>	0.2ppm
<u>ぶどう</u>	0.2ppm
<u>かき</u>	0.2ppm
<u>バナナ</u>	0.2ppm
<u>キウイ</u>	0.2ppm
<u>パイヤ</u>	0.2ppm
<u>アボカド</u>	0.2ppm
<u>パイナップル</u>	0.2ppm
<u>グアバ</u>	0.2ppm
<u>マンゴー</u>	0.2ppm
<u>パッションフルーツ</u>	0.2ppm
<u>なつめやし</u>	0.2ppm
<u>その他の果実</u>	0.2ppm
<u>ひまわりの種子</u>	0.2ppm
<u>ごまの種子</u>	0.2ppm
<u>べにばなの種子</u>	0.2ppm
<u>綿実</u>	0.2ppm

				<u>なたね</u> <u>その他のオイルシード</u> <u>ぎんなん</u> <u>くり</u> <u>ペカン</u> <u>アーモンド</u> <u>くるみ</u> <u>その他のナッツ類</u> <u>茶</u> <u>コーヒー豆</u> <u>カカオ豆</u> <u>ホップ</u> <u>その他のスパイス</u> <u>その他のハーブ</u>	0.2ppm 0.2ppm 0.2ppm 0.2ppm 0.2ppm 0.2ppm 0.2ppm 0.5ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.2ppm 0.02ppm
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
<u>(削る)</u>	<u>(削る)</u>	<u>(削る)</u>	<u>ノルフロキサシン</u>	<u>豚の筋肉</u> <u>豚の脂肪</u> <u>豚の肝臓</u> <u>豚の腎臓</u> <u>豚の食用部分</u> <u>鶏の筋肉</u> <u>その他の家きんの筋肉</u> <u>鶏の脂肪</u> <u>その他の家きんの脂肪</u> <u>鶏の肝臓</u> <u>その他の家きんの肝臓</u> <u>鶏の腎臓</u> <u>その他の家きんの腎臓</u> <u>鶏の食用部分</u> <u>その他の家きんの食用部分</u>	0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.1ppm
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
<u>(削る)</u>	<u>(削る)</u>	<u>(削る)</u>	<u>ブロチゾラム</u>	<u>牛の筋肉</u>  <u>豚の筋肉</u>  <u>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉</u>	0.001pp m 0.001pp m 0.001pp



牛の脂肪

$\frac{m}{0.001pp}$

豚の脂肪

$\frac{m}{0.001pp}$

その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪

$\frac{m}{0.001pp}$

牛の肝臓

$\frac{m}{0.001pp}$

豚の肝臓

$\frac{m}{0.001pp}$

その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓

$\frac{m}{0.001pp}$

牛の腎臓

$\frac{m}{0.001pp}$

豚の腎臓

$\frac{m}{0.001pp}$

その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓

$\frac{m}{0.001pp}$

牛の食用部分

$\frac{m}{0.001pp}$

豚の食用部分

$\frac{m}{0.001pp}$

その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部  
分

$\frac{m}{0.001pp}$

鶏の筋肉

$\frac{m}{0.001pp}$

その他の家きんの筋肉

$\frac{m}{0.001pp}$

鶏の脂肪

$\frac{m}{0.001pp}$

その他の家きんの脂肪

$\frac{m}{0.001pp}$

鶏の肝臓

$\frac{m}{0.001pp}$

その他の家きんの肝臓

$\frac{m}{0.001pp}$

鶏の腎臓

$\frac{m}{0.001pp}$

$\frac{m}{0.001pp}$

				<u>その他の家きんの腎臓</u> <u>鶏の食用部分</u> <u>その他の家きんの食用部分</u> <u>鶏の卵</u> <u>その他の家きんの卵</u> <u>魚介類（さけ目魚類に限る。）</u> <u>魚介類（うなぎ目魚類に限る。）</u> <u>魚介類（すずき目魚類に限る。）</u> <u>魚介類（その他の魚類に限る。）</u> <u>魚介類（貝類に限る。）</u> <u>魚介類（甲殻類に限る。）</u> <u>その他の魚介類</u> <u>はちみつ</u>	<u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u> <u>0.001pp</u> <u>m</u>
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
<u>(削る)</u>	<u>(削る)</u>	<u>(削る)</u>	<u>プロパクロール</u>	<u>米</u> <u>小麦</u> <u>大麦</u> <u>ライ麦</u> <u>とうもろこし</u> <u>そば</u> <u>その他の穀類</u> <u>だいこん類の根</u> <u>かぶ類の根</u> <u>キャベツ</u>	<u>0.05ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>0.08ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>0.2ppm</u> <u>0.02ppm</u> <u>0.02ppm</u> <u>0.6ppm</u>

芽キャベツ	0.6ppm
カリフラワー	0.6ppm
ブロッコリー	0.6ppm
その他のあぶらな科野菜	0.6ppm
たまねぎ	3ppm
ねぎ	0.02ppm
にんにく	3ppm
その他の野菜	0.05ppm
その他のスパイス	0.05ppm
その他のハーブ	0.6ppm
牛の筋肉	0.02ppm
豚の筋肉	0.02ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.02ppm
牛の脂肪	0.02ppm
豚の脂肪	0.02ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.02ppm
牛の肝臓	0.06ppm
豚の肝臓	0.06ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.06ppm
牛の腎臓	0.06ppm
豚の腎臓	0.06ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.06ppm
牛の食用部分	0.06ppm
豚の食用部分	0.06ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.06ppm
乳	0.02ppm
鶏の筋肉	0.02ppm
その他の家きんの筋肉	0.02ppm
鶏の脂肪	0.02ppm
その他の家きんの脂肪	0.02ppm
鶏の肝臓	0.02ppm
その他の家きんの肝臓	0.02ppm
鶏の腎臓	0.02ppm
その他の家きんの腎臓	0.02ppm
鶏の食用部分	0.02ppm
その他の家きんの食用部分	0.02ppm
鶏の卵	0.02ppm
その他の家きんの卵	0.02ppm

B～C (略)

D 各条

○ 清涼飲料水～○ ゆでがに (略)

○ 生食用鮮魚介類

1 (略)

2 生食用鮮魚介類の加工基準

(1)～(4) (略)

(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。

(6) (略)

3 (略)

○ 生食用かき

1 (略)

2 生食用かきの加工基準

(1)～(3) (略)

(4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。

(5)～(10) (略)

3 (略)

○ 寒天～○ 即席めん類 (略)

○ 冷凍食品

1 (略)

2 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準

(1)～(4) (略)

(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。

(6)～(7) (略)

3 (略)

○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (略)

第2～第5 (略)

B～C (略)

D 各条

○ 清涼飲料水～○ ゆでがに (略)

○ 生食用鮮魚介類

1 (略)

2 生食用鮮魚介類の加工基準

(1)～(4) (略)

(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。

(6) (略)

3 (略)

○ 生食用かき

1 (略)

2 生食用かきの加工基準

(1)～(3) (略)

(4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。

(5)～(10) (略)

3 (略)

○ 寒天～○ 即席めん類 (略)

○ 冷凍食品

1 (略)

2 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準

(1)～(4) (略)

(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。

(6)～(7) (略)

3 (略)

○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (略)

第2～第5 (略)第1 食品