

厚生労働省告示第八〇号

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三百七十号）の一部を次のように改正する。ただし、りんごに残留するアセキノシルの量の限度、大豆に残留するクロランスラムメチルの量の限度、米、とつもち、そば、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らつかせい、その他の豆類、ばれいしよ、さといも類、かんしよ、やまいも、こんにやくいも、その他のいも類、てんさい、さとつきび、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、きよつな、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、きゆうり、かぼちや、しろつり、すいか、メロン類果実、まくわうり、その他のつり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しよつが、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、つめ、おつどう、い

ちじ、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、べにはなの種
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
トリネキサパックエチルの量の限度、米に残留するポリミノバックメチルの量の限度並びにはれいし
よ、こんにやくいも、てんさい、だいこん類の根、だいこん類の葉、その他のきく科野菜、トマト、
きゅうり、すいか、ほうれんそう、日本なし、西洋なし、ぶどう及びその他のハーブに残留するメプ
ロニ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。

平成二十三年三月二十八日

厚生労働大臣 細川 律夫

第1食品の部 A 食品一般の成分規格の項 6 の目の(1)の表のアセキノシルの項中

なす

その他のなす科

その他のきく科野菜

野菜

1 ppm
1.0ppm

也

ピーマン
なす
その他のなす科野菜

5 ppm
2 ppm
1 ppm
1 ppm

也

その他の野菜

0.7ppm

也 その他の野菜

1 ppm

也

りんご

1 ppm

也

りんご

0.7ppm

也

すもも

0.7ppm

也

すもも

0.7ppm

「うめ」 2 ppm」に改める。

第一食品の部 A 食品一般の成分規格の項 6 の表 5 (1) の表のクロムプロットの項の次に次のものに加える。

クロランスラムメチル	大豆	0.02ppm
------------	----	---------

第一食品の部 A 食品一般の成分規格の項 6 の表 5 (1) の表のトリネキサパックエチルの項を次のものに改める。

トリネキサパックエチル	小麦	0.6ppm
	大麦	0.6ppm
	ライ麦	0.6ppm
	その他の穀類	0.6ppm

第一食品の部 A 食品一般の成分規格の項 6 の表 5 (1) の表のソコダコシの項を「えだまめ

5 ppm」を「未成熟いんげん
えだまめ

その他の野菜

3 ppm	に改める。
5 ppm	
5 ppm	

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の表のピロリ菌バックメチルの項中「0.1ppm」を「0.05ppm」に改める。

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の表のメトミノロビン項の次に次のように加える。

メトミノストロビン	米	0.5ppm
	魚介類	0.3ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の表のメプロニル項を次のように改める。

メプロニル	米	2 ppm
	小麦	2 ppm
	大麦	2 ppm
	ライ麦	2 ppm

その他の穀類	2 ppm
ばれいしょ	0.02ppm
こんにやくいも	0.1ppm
てんさい	0.2ppm
だいこん類の根	0.02ppm
だいこん類の葉	1 ppm
レタス	1 ppm
その他のきく科野菜	0.2ppm
トマト	0.02ppm
きゅうり	0.02ppm
すいか	0.02ppm
ほうれんそう	0.7ppm
日本なし	1 ppm
西洋なし	1 ppm
ぶどう	2 ppm
魚介類	2 ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項7の目の①の表のクロロハスリムメチルの項、トリネキサ
バックエチルの項、メトミノストロロンの項及びメブロニルの項を削る。

第1食品の部D名茶の項の即席めん類の目の1を次のものに改める。

- 1 即席めん類（めんを油脂で処理したものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格
即席めん類は、めんに含まれる油脂の酸価が3を超え、又は過酸化物価が30を超えるもの
であつてはならない。