

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件新旧対照条文
 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370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 (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 (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)
アジムスルフロン	(略)	(略)	アジムスルフロン	(略)	(略)
アセキノシル	小豆類 やまいも <u>その他のきく科野菜</u> <u>ピーマン</u> なす その他のなす科野菜 きゅうり かぼちゃ 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 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	0.5ppm 0.2ppm <u>5 ppm</u> <u>2 ppm</u> 1 ppm <u>1 ppm</u> 0.5ppm 0.5ppm 0.7ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.7ppm <u>1 ppm</u> 0.2ppm 2 ppm 1 ppm 2 ppm 2 ppm 2 ppm 2 ppm 1 ppm 0.7ppm	アセキノシル 小豆類 やまいも なす その他のなす科野菜 きゅうり かぼちゃ 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 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	0.5ppm 0.2ppm 1 ppm <u>1.0ppm</u> 0.5ppm 0.5ppm 0.7ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.7ppm <u>0.7ppm</u> 0.2ppm 2 ppm 1 ppm 2 ppm 2 ppm 2 ppm 1 ppm 1 ppm	

	日本なし 西洋なし マルメロ びわ もも ネクタリン すもも うめ おうとう いちご ぶどう パパイヤ マンゴー その他の果実 くり ペカン アーモンド くるみ その他のナッツ類 茶 その他のスパイス その他のハーブ 牛の脂肪 その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪 牛の肝臓 その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	1 ppm 1 ppm 0.4ppm 0.4ppm 0.1ppm 1 ppm 0.7ppm 2 ppm 2 ppm 2 ppm 0.5ppm 1 ppm 0.5ppm 2 ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 40ppm 5 ppm 10ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm
(略)	(略)	(略)
クロメプロップ	(略)	(略)
クロランスラムメチル	大豆	0.02ppm
(略)	(略)	(略)
トリシクラゾール	(略)	(略)
トリネキサパックエチル	小麦 大麦	0.6ppm 0.6ppm

	日本なし 西洋なし マルメロ びわ もも ネクタリン すもも おうとう いちご ぶどう パパイヤ マンゴー その他の果実 くり ペカン アーモンド くるみ その他のナッツ類 茶 その他のスパイス その他のハーブ 牛の脂肪 その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪 牛の肝臓 その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	1 ppm 1 ppm 0.4ppm 0.4ppm 0.1ppm 1 ppm 0.7ppm 2 ppm 2 ppm 0.5ppm 1 ppm 0.5ppm 2 ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 40ppm 5 ppm 10ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm
(略)	(略)	(略)
クロメプロップ	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)
トリシクラゾール	(略)	(略)
トリネキサパックエチル	米	0.5ppm

	ライ麦 その他の穀類	0.6ppm 0.6ppm			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
ピリダベン	(略)	(略)	ピリダベン	(略)	(略)
ピリダリル	大豆 ばれいしよ さといも類 かんしよ だいこん類の根 だいこん類の葉 はくさい キャベツ チンゲンサイ ブロッコリー レタス その他のきく科野菜 ねぎ アスパラガス トマト ピーマン なす その他のなす科野菜 きゅうり メロン類果実 未成熟えんどう 未成熟いんげん えだまめ その他の野菜 いちご その他のハーブ	0.2ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.1ppm 5 ppm 1 ppm 0.2ppm 15ppm 2 ppm 20ppm 5 ppm 5 ppm 3 ppm 5 ppm 2 ppm 1 ppm 5 ppm 0.5ppm 0.05ppm 5 ppm 3 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 30ppm	ピリダリル	大豆 ばれいしよ さといも類 かんしよ だいこん類の根 だいこん類の葉 はくさい キャベツ チンゲンサイ ブロッコリー レタス その他のきく科野菜 ねぎ アスパラガス トマト ピーマン なす その他のなす科野菜 きゅうり メロン類果実 未成熟えんどう えだまめ いちご その他のハーブ	0.2ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.1ppm 5 ppm 1 ppm 0.2ppm 15ppm 2 ppm 20ppm 5 ppm 5 ppm 3 ppm 5 ppm 2 ppm 1 ppm 5 ppm 0.5ppm 0.05ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 30ppm
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
ピリミスルファン	(略)	(略)	ピリミスルファン	(略)	(略)
ピリミノバックメチル	米	0.05ppm	ピリミノバックメチル	米	0.1ppm

(略)	(略)	(略)
メトプレン	(略)	(略)
メトミノストロビン	米 魚介類	0.5ppm 0.3ppm
(略)	(略)	(略)
メフェナセット	(略)	(略)
メプロニル	米 小麦 大麦 ライ麦 その他の穀類 ばれいしよ 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 レタス 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 魚介類	2 ppm 2 ppm 2 ppm 2 ppm 2 ppm 0.02ppm 0.1ppm 0.2ppm 0.02ppm 1 ppm 1 ppm 0.2ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.7ppm 1 ppm 1 ppm 2 ppm 2 ppm
(略)	(略)	(略)

(2)~(11) (略)

7

(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)
メトプレン	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)
メフェナセット	(略)	(略)
メプロニル	米 小麦 大麦 ライ麦 ばれいしよ 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 レタス 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	2.0ppm 2.0ppm 2.0ppm 2.0ppm 1.0ppm 1.0ppm 1.0ppm 1.0ppm 5.0ppm 1.0ppm 1.0ppm 1.0ppm 1.0ppm 2.0ppm 2.0ppm 2.0ppm 5.0ppm
(略)	(略)	(略)

(2)~(11) (略)

7

(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
-----	-----	-----

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
チコリ	0.02ppm
エンダイブ	0.02ppm
しゅんぎく	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	0.02ppm
メロン類果実	0.02ppm
まくわうり	0.02ppm
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	0.02ppm
なつみかんの果実全体	0.02ppm
レモン	0.02ppm
オレンジ	0.02ppm
グレープフルーツ	0.02ppm
ライム	0.02ppm
その他のかんきつ類果実	0.02ppm
りんご	0.02ppm
日本なし	0.02ppm
西洋なし	0.02ppm
マルメロ	0.02ppm
びわ	0.02ppm
もも	0.02ppm
ネクタリン	0.02ppm
あんず	0.02ppm
すもも	0.02ppm
うめ	0.02ppm
おうとう	0.02ppm
いちご	0.02ppm
ラズベリー	0.02ppm
ブラックベリー	0.02ppm
ブルーベリー	0.02ppm
クランベリー	0.02ppm
ハuckleベリー	0.02ppm
その他のベリー類果実	0.02ppm
ぶどう	0.02ppm
かき	0.02ppm
バナナ	0.02ppm
キウイ	0.02ppm
パパイヤ	0.02ppm
アボカド	0.02ppm

8～11 (略)

B・C (略)

D 各条

(略)

即席めん類

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。

8～11 (略)

B・C (略)

D 各条

(略)

即席めん類

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。この場合の酸価及び過酸化物価の測定法は、次のとおりとする。

1. 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。以下同じ。

精製エーテル：適量のエーテルを分液ロートに採り、これに用時調製した2%硫酸第一鉄溶液をエーテルの約5分の1容量加え、よく振り混ぜた後、水層を捨てる。この操作を2%硫酸第一鉄溶液の水層が黄褐かつ色を呈しなくなるまで数回繰り返す。次いで、エーテルの約5分の1容量の水で2～3回洗つた後、エーテル層を分取し、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水する。脱水後、エーテルを蒸留フラスコに移し、分留管を付けて蒸留する。初留液約10%を捨てた後、フラスコ内のエーテルが約10%残存するよう留液を集め、密栓せんできる遮しや光容器に入れ、これに硫酸第一鉄(結晶)及び水酸化ナトリウム(粒状)をそれぞれ少量加えて、冷暗所に保存する。

エタノール・エーテル混液(1:2)：使用直前にフェノールフタレイン試液を指示薬として、30秒間持続する淡紅色を呈するに至るまで0.1mol/lエタノール製水酸化カリウム溶液を加える。

2. 試料の調製

めんの必要量(酸価及び過酸化物価の試験を行うに必要な試料が得られるに適当な量)を採り、これを粉碎又は細切して共栓せん三角フラスコに入れ、めんが浸る程度に精製エーテルを加える。これをときどき振り混ぜながら約2時間放置した後、検体の固形物が流出しないようにろ紙を用いてろ過し、更にフラスコ中の検体に精製エーテルを先の約半量を加えて振り混ぜた後、同じろ紙を用いてろ過する。このろ過した両液を分液ロートに移し、ろ過した液の約2分の1ないし3分の1容量の水を加えてよく振り混ぜて洗い、水層を捨てる。この操作を2回繰り返した後、エーテル層を分取する。分取したエーテル層を無水硫酸ナトリウムで脱水した後、窒素又は二酸化炭素を通じながら水温40℃以下の水浴上で減圧下でエーテルを完全に除去し、残留物を試料とする。この試料は、密栓せんできる容器に入れ窒素で置換後

2 (略)
(略)

第2～第5 (略)

、氷室中で保存する。

3. 酸価の測定法

試料約10gを精密に量り採り、共栓せん三角フラスコに入れてエタノール・エーテル混液(1:2)100mlを加えて溶解する。これに、フェノールフタレイン試液を指示薬として、30秒間持続する淡紅色を呈するまで0.1mol/lエタノール製水酸化カリウム溶液で滴定する。

酸価は次式により求める。

$$\text{酸価} = \frac{5.611 \times a \times F}{S}$$

ただし、S：試料の採取量(g)

a：0.1mol/lエタノール製水酸化カリウム溶液の消費量(ml)

F：0.1mol/lエタノール製水酸化カリウム溶液の力価

4. 過酸化物価の測定法

試料約5gを精密に量り採り、共栓せん三角フラスコに入れてクロロホルム・酢酸混液(2:3)35mlを加えて溶解する。均一に溶解しないときは、更にクロロホルム・酢酸混液(2:3)を適当に加える。次いで、フラスコ内の空気を窒素又は二酸化炭素で置換し、窒素又は二酸化炭素を通じながら飽和ヨウ化カリウム溶液1mlを加え、直ちに共栓せんをして約1分間振り混ぜた後、暗所に常温で約5分間放置する。これに水75mlを加え、激しく振り混ぜた後、デンプン試液を指示薬として、0.01mol/lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。別に同様に操作して空試験を行い補正する。

過酸化物価は次式により求める。

$$\text{過酸化物価 (meq/kg)} = \frac{a \times F}{S} \times 10$$

ただし、S：試料の採取量(g)

a：0.01mol/lチオ硫酸ナトリウム溶液の消費量(ml)

F：0.01mol/lチオ硫酸ナトリウム溶液の力価

2 (略)
(略)

第2～第5 (略)