

厚生労働省告示第三百八十二号

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、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、その他の豆類、すいか、メロン類果実、まくわつり、みかん、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、おつとつ、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、かき、バナナ、キウイ、パイヤ、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、茶及びその他のスパイスに残留するイミベンコナゾールの量の限度、もも、すもも、つめ、おつとつ、いちご、ぶどう、バナナ、その他のオイルシード、その他のスパイス及び干しぶどうに残留するフルシラゾールの量の限度並びに小豆類、らつかせい、さといも類、やまいも、こんにやくいも、その他のいも類、さとうきび、だいこん類の葉、かぶ類の葉、クレソン、キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、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、にら、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、きゆつり、しろつり、すいか、メロン類果実、まくわつり、その他のつり科野菜、たけのこ、しよつが、その他の果実、その他のオイルシード、その他のスパイス、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メトラ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。

平成二十二年十一月十日

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)の表のイミベンコナゾールの項を次のように改める。

イミベンコナゾール	大豆	0.3ppm
	らつかせい	0.1ppm
	すいか	0.3ppm
	メロン類果実	0.5ppm
	みかん	0.2ppm
	なつみかんの果実全体	1 ppm

レモン	1 ppm
オレンジ	1 ppm
グレープフルーツ	1 ppm
ライム	1 ppm
その他のかんきつ類果実	1 ppm
りんご	1 ppm
日本なし	0.3ppm
西洋なし	0.3ppm
もも	0.5ppm
あんず	2 ppm
うめ	2 ppm
ぶどう	5 ppm
茶	15ppm
その他のスパイス	3 ppm

糖々食品の糖々食品 | 糖の成分規格の値の単位を(μ)の単位からppmの単位に改める。

フルシラゾール	小麦	0.2ppm
---------	----	--------

大麦	0.2ppm
ライ麦	0.2ppm
とうもろこし	0.01ppm
そば	0.2ppm
その他の穀類	0.2ppm
大豆	0.05ppm
てんさい	0.05ppm
さとうきび	0.05ppm
その他のなす科野菜	0.3ppm
なつみかんの果実全体	0.1ppm
レモン	0.1ppm
オレンジ	0.1ppm
グレープフルーツ	0.1ppm
ライム	0.1ppm
その他のかんきつ類果実	0.1ppm
りんご	0.3ppm

日本なし	0.3ppm
西洋なし	0.3ppm
マルメロ	0.3ppm
びわ	0.3ppm
ネクタリン	0.2ppm
あんず	0.2ppm
ぶどう	0.2ppm
バナナ	0.03ppm
ひまわりの種子	0.1ppm
なたね	0.1ppm
牛の筋肉	0.1ppm
豚の筋肉	0.1ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.1ppm
牛の脂肪	1 ppm
豚の脂肪	1 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	1 ppm

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
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	2 ppm
乳	0.05ppm
鶏の筋肉	0.2ppm
その他の家きんの筋肉	0.2ppm
鶏の脂肪	0.2ppm
その他の家きんの脂肪	0.2ppm
鶏の肝臓	0.2ppm
その他の家きんの肝臓	0.2ppm

	鶏の腎臓	0.2ppm
	その他の家きんの腎臓	0.2ppm
	鶏の食用部分	0.2ppm
	その他の家きんの食用部分	0.2ppm
	鶏の卵	0.1ppm
	その他の家きんの卵	0.1ppm
	干しぶどう	0.3ppm

無→無害の指→無害 | 穀の食料摂取の際の食品中の農薬の残留量を次のように定める。

メトラクロール	米	0.1ppm
	小麦	0.1ppm
	大麦	0.1ppm
	ライ麦	0.1ppm
	とうもろこし	0.1ppm
	そば	0.1ppm
	その他の穀類	0.3ppm
	大豆	0.2ppm

小豆類	0.2ppm
えんどう	0.3ppm
そら豆	0.3ppm
らつかせい	0.2ppm
その他の豆類	0.3ppm
ばれいしょ	0.2ppm
さといも類	0.05ppm
かんしょ	0.1ppm
やまいも	0.02ppm
こんにやくいも	0.05ppm
てんさい	0.1ppm
だいこん類の根	0.1ppm
だいこん類の葉	0.05ppm
かぶ類の根	0.1ppm
かぶ類の葉	0.05ppm
西洋わさび	0.3ppm

はくさい	0.1ppm
キャベツ	0.05ppm
芽キャベツ	1 ppm
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	0.1ppm
たまねぎ	0.05ppm
にんにく	1 ppm
アスパラガス	0.1ppm
にんじん	0.05ppm
その他のせり科野菜	0.1ppm
トマト	0.1ppm
ピーマン	0.1ppm
その他のなす科野菜	0.5ppm
かぼちゃ	0.05ppm
ほうれんそう	0.3ppm

未成熟えんどう	0.3ppm
未成熟いんげん	0.3ppm
えだまめ	0.3ppm
その他の野菜	0.05ppm
りんご	0.1ppm
日本なし	0.1ppm
西洋なし	0.1ppm
もも	0.1ppm
ネクタリン	0.1ppm
あんず	0.1ppm
すもも	0.1ppm
うめ	0.1ppm
おうとう	0.1ppm
ひまわりの種子	0.05ppm
べにばなの種子	0.1ppm
綿実	0.1ppm

なたね	0.05ppm
ぎんなん	0.1ppm
くり	0.1ppm
ペカン	0.1ppm
アーモンド	0.1ppm
くるみ	0.1ppm
その他のナッツ類	0.1ppm
その他のハーブ	0.1ppm

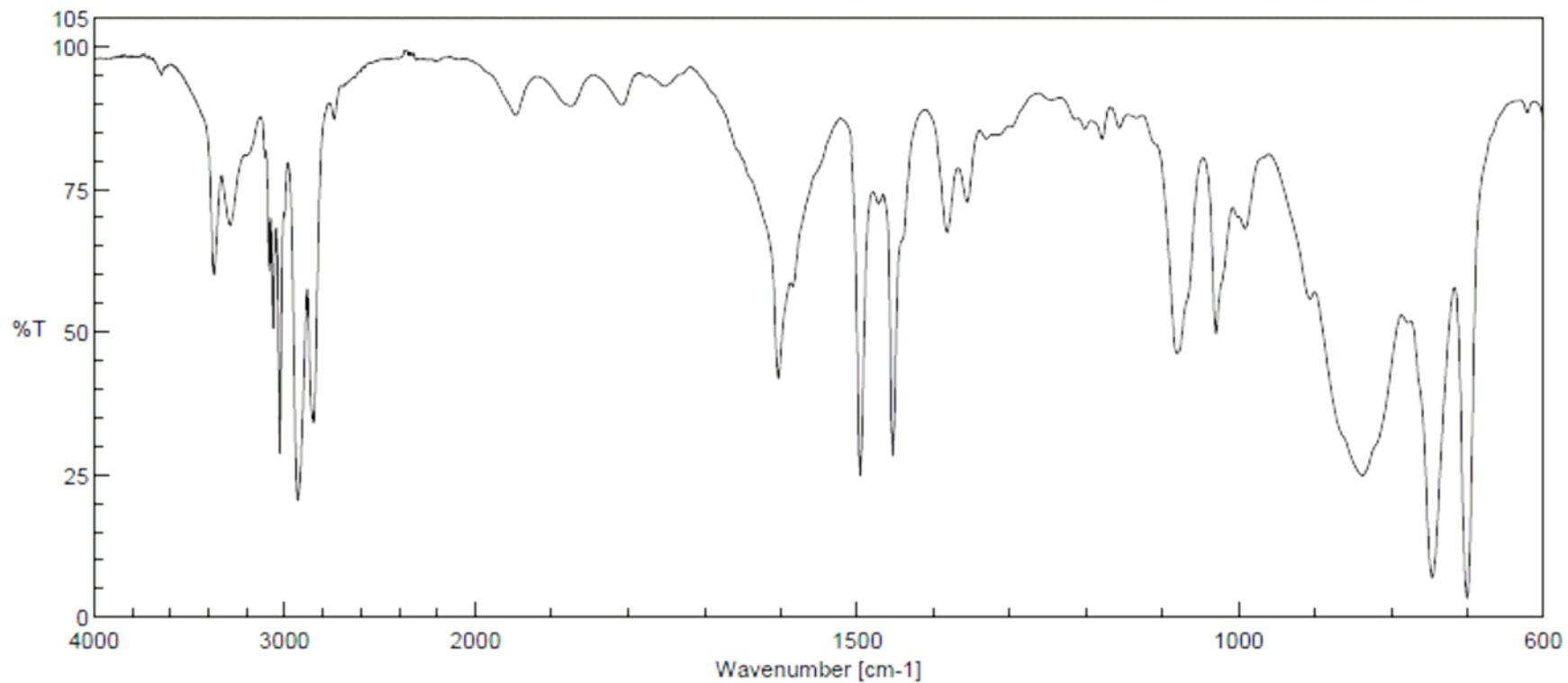
第1食品の部A食品一般の成分規格の項7の目の(1)の表のヤシぐん口ナツールの項、フルシラツールの項及びメトラクロールの項を削る。

第1食品の部A食品一般の成分規格の項9の目の(1)の表のフルシラツールの項を削る。

第2添加物の部C試薬・試液等の項11参照赤外吸収スペクトルのフェニル酢酸エチルの目の次に次の一目を加える。



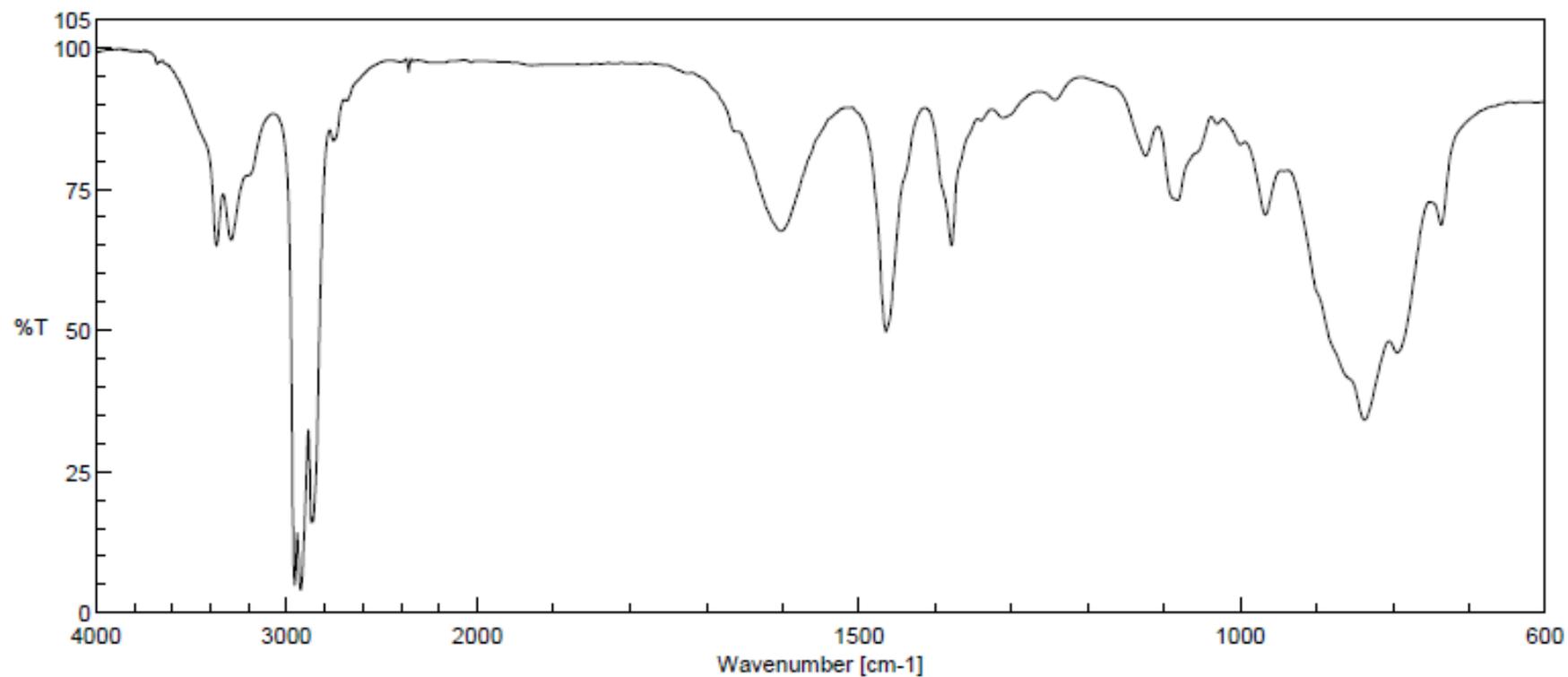
フェネチルアミン



第2添加物の部C試薬・試液等の項11参照赤外吸収スペクトルのブタノールの目の次に次の一目を加える。



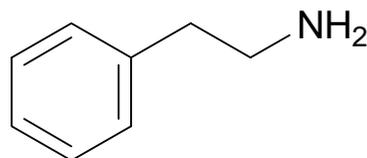
ブチルアミン



第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の項アエール酢酸エチルの目の次に次の一目を加える。

フェネチルアミン

Phenethylamine



C₈H₁₁N

分子量 121.18

2-Phenylethylamine [64-04-0]

含 量 本品は、フェネチルアミン (C₈H₁₁N) 95.0%以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{25} = 1.526 \sim 1.532$

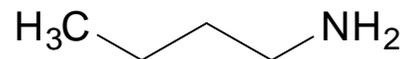
(2) 比重 0.961 ~ 0.967

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

本品は、香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

ブチルアミン

Butylamine



C₄H₁₁N

分子量 73.14

Butylamine [109-73-9]

含 量 本品は、ブチルアミン (C₄H₁₁N) 99.0% 以上を含む。

性 状 本品は、無～黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.398 \sim 1.404$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.732 \sim 0.740$

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。ただし、カラムは、内径0.25～0.53mm、長さ30～60mのケイ酸ガラス製の細管に、ガスクロマトグラフィー用ジメチルポリシロキサンを0.25～1 μmの厚さで被覆したものを使用する。

検 査 法 本品の性状、臭気、沸点、比重、屈折率、赤外吸収スペクトルを測定し、これらと標準値を比較し、一致するかどうかを確認する。

フェネチルアミン

