

厚生労働省告示第五十二号

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、米、大麦、ばれいしょ、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、キャベツ、芽キャベツ、ケール、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、サルシフィア、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、レタス、にんにく、にら、その他のゆり科野菜、にんじん、パースニップ、セロリ、その他のせり科野菜、その他のなす科野菜、すいか、その他のつり科野菜、ほつれんそう、しよつが、未成熟えんどう、マッシュルーム、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、びわ、もも、ぶどう、かき、その他の果実、くり、茶、コーヒー豆、その他のスパイス、鶏の脂肪及びその他の家きんの脂肪に残留するグルホシネート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。

平成二十三年三月十五日

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)の表のエトフエンプロックスの項中 「 ㊦

「

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

| 10ppm

| ㊦

|

|」

その他の陸棲哺乳類に属する動物

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

その他の家きんの卵

魚介類

	10ppm
	0.5ppm
	0.5ppm
の筋肉	0.5ppm
	7 ppm
	7 ppm
の脂肪	7 ppm
	0.5ppm
	0.5ppm
の肝臓	0.5ppm
	0.5ppm
	0.5ppm
の腎臓	0.5ppm
	0.5ppm
	0.5ppm

に於ける。

の食用部分	0.5ppm
	0.5ppm
	0.01ppm
	0.01ppm
	0.5ppm
	0.5ppm
	0.02ppm
	0.1ppm
	0.1ppm
	0.8ppm

検←食品の部A食品I敏の成分規格の感ののの(1)の表のグルホシネートの項を次のものに改める。

グルホシネート	米	0.3ppm
	小麦	0.2ppm
	大麦	0.5ppm
	とうもろこし	0.1ppm
	そば	0.3ppm
	大豆	2 ppm
	小豆類	2 ppm
	えんどう	3 ppm
	そら豆	2 ppm
	らつかせい	0.1ppm
	その他の豆類	3 ppm
	ばれいしよ	0.2ppm
	さといも類	0.2ppm
	かんしよ	0.1ppm
やまいも	0.2ppm	

こんにやくいも	0.2ppm
てんさい	0.9ppm
だいこん類の根	0.3ppm
だいこん類の葉	0.3ppm
かぶ類の根	0.1ppm
かぶ類の葉	0.1ppm
クレソン	0.3ppm
はくさい	0.2ppm
キャベツ	0.2ppm
ブロッコリー	0.2ppm
その他のあぶらな科野菜	0.2ppm
ごぼう	0.2ppm
レタス	0.2ppm
その他のきく科野菜	0.5ppm
たまねぎ	0.2ppm
ねぎ	0.2ppm

にんにく	0.3ppm
にら	0.2ppm
アスパラガス	0.2ppm
にんじん	0.1ppm
パセリ	0.7ppm
セロリ	0.2ppm
その他のせり科野菜	0.3ppm
トマト	0.2ppm
ピーマン	0.2ppm
なす	0.2ppm
その他のなす科野菜	0.2ppm
きゅうり	0.2ppm
かぼちゃ	0.2ppm
しろうり	0.3ppm
すいか	0.1ppm
メロン類果実	0.3ppm

その他のうり科野菜	0.2ppm
ほうれんそう	0.1ppm
オクラ	0.1ppm
しょうが	0.3ppm
未成熟えんどう	0.2ppm
未成熟いんげん	0.05ppm
えだまめ	0.2ppm
その他の野菜	0.3ppm
みかん	0.2ppm
なつみかんの果実全体	0.2ppm
レモン	0.2ppm
オレンジ	0.2ppm
グレープフルーツ	0.2ppm
ライム	0.2ppm
その他のかんきつ類果実	0.2ppm
りんご	0.2ppm

日本なし	0.2ppm
西洋なし	0.1ppm
マルメロ	0.1ppm
びわ	0.2ppm
もも	0.2ppm
ネクタリン	0.1ppm
あんず	0.3ppm
すもも	0.1ppm
うめ	0.3ppm
おうとう	0.3ppm
いちご	0.5ppm
ラズベリー	0.1ppm
ブラックベリー	0.1ppm
ブルーベリー	0.1ppm
クランベリー	0.1ppm
ハuckleベリー	0.1ppm

その他のベリー類果実	0.1ppm
ぶどう	0.2ppm
かき	0.1ppm
バナナ	0.2ppm
キウイ	0.2ppm
パパイア	0.1ppm
アボカド	0.1ppm
パイナップル	0.1ppm
グアバ	0.1ppm
マンゴー	0.1ppm
パッションフルーツ	0.1ppm
なつめやし	0.1ppm
その他の果実	0.2ppm
ひまわりの種子	5 ppm
綿実	4 ppm
なたね	5 ppm

ぎんなん	0.1ppm
くり	0.2ppm
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
茶	0.3ppm
その他のスパイス	0.5ppm
その他のハーブ	0.5ppm
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	0.4ppm
豚の脂肪	0.4ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.4ppm
牛の肝臓	6 ppm

豚の肝臓	6 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	6 ppm
牛の腎臓	4 ppm
豚の腎臓	4 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	4 ppm
牛の食用部分	6 ppm
豚の食用部分	6 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	6 ppm
乳	0.02ppm
鶏の筋肉	0.05ppm
その他の家きんの筋肉	0.05ppm
鶏の脂肪	0.05ppm
その他の家きんの脂肪	0.05ppm
鶏の肝臓	0.1ppm
その他の家きんの肝臓	0.1ppm
鶏の腎臓	0.5ppm

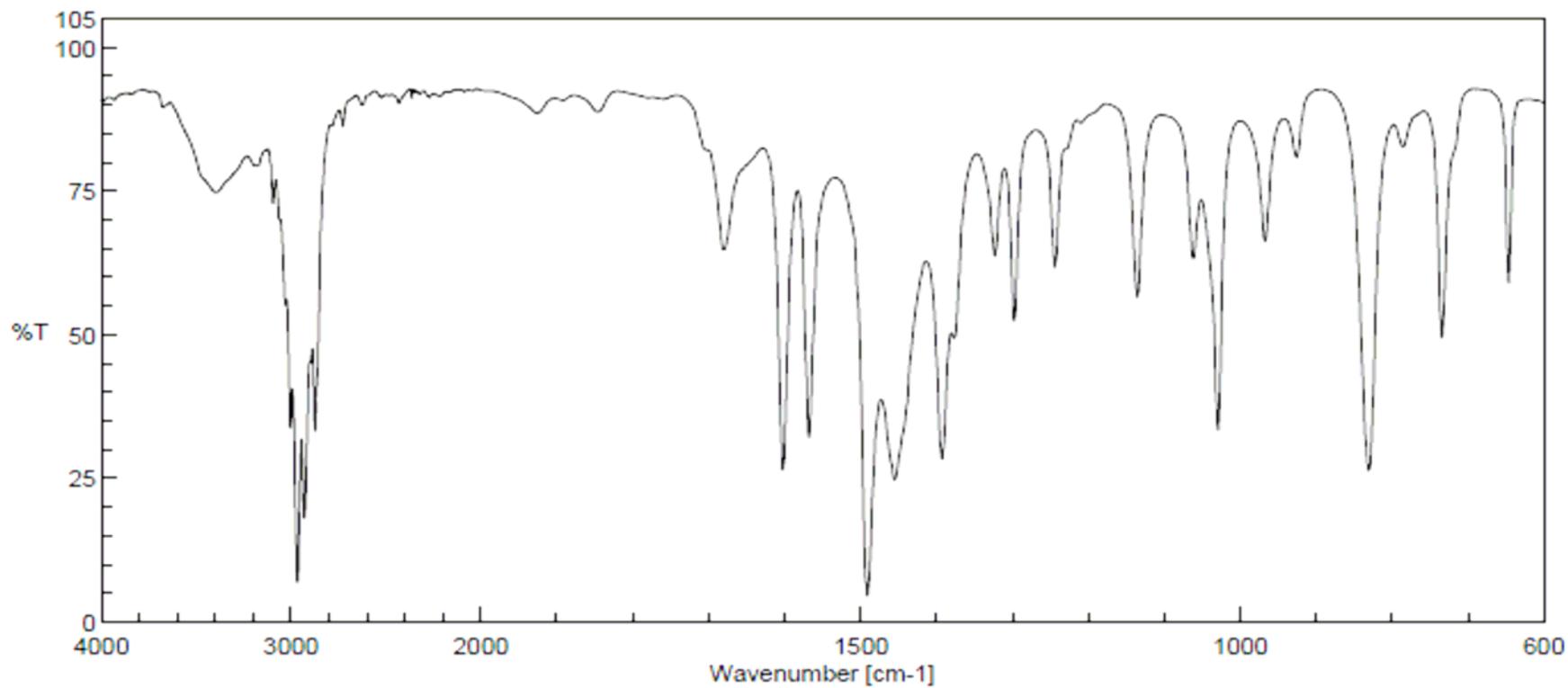
		1 ppm	を	はくさい	
		0.05ppm		キャベツ	
2 ppm	に	その他のゆり科野菜			3 ppm
0.7ppm					
を		その他のゆり科野菜		3 ppm	に
		にんじん		0.09ppm	
					ぶどう
		10ppm	を	ぶどう	
				パパイヤ	
10ppm		に改める。			
0.5ppm					

第1食品の部 A 食品一般の成分規格の項7の目6(1)の表のグルホシネートの項を削る。

第1食品の部A食品一般の成分規格の項9の目の表のグルホシネートの項を削る。

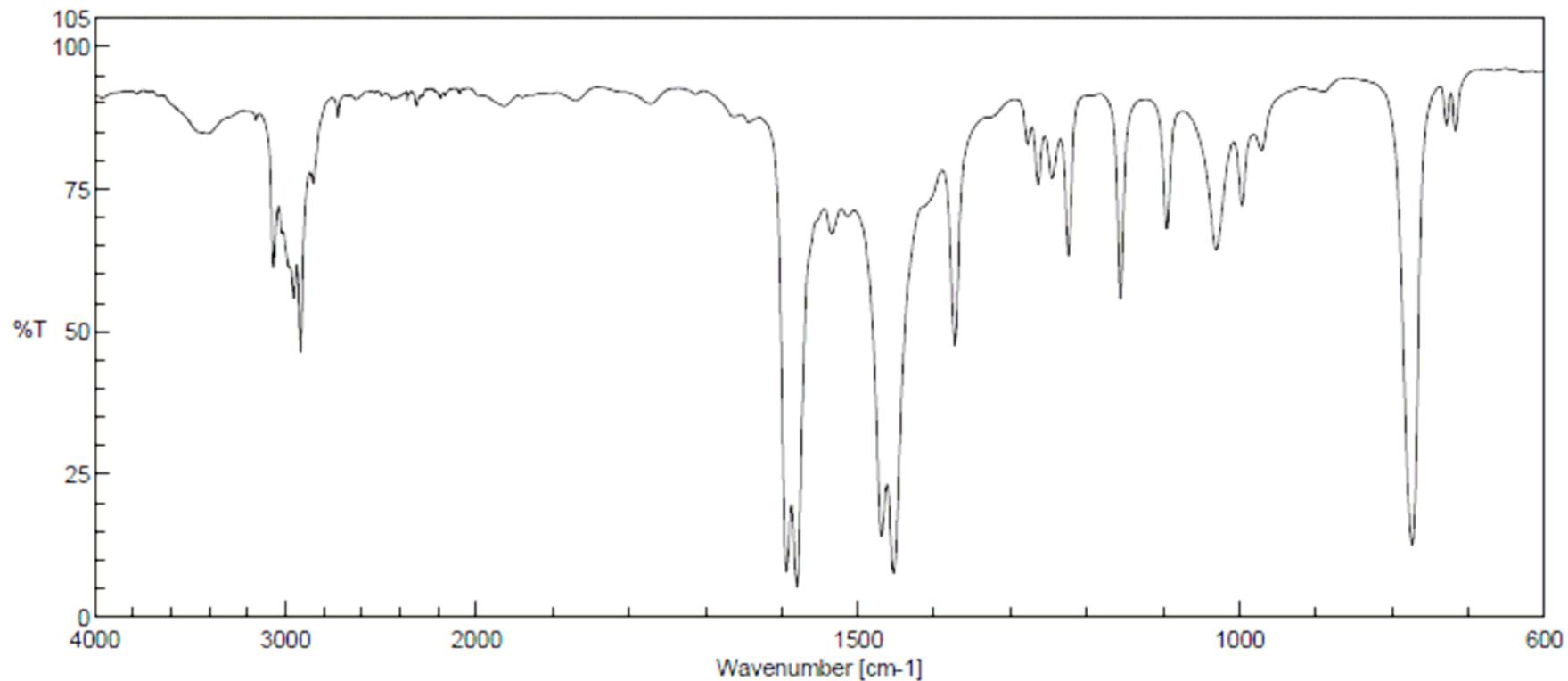
第2添加物の部C試薬・試液等の項11参照赤外吸収スペクトルの2-エチル-5-メチルピリジン
の目の次に次の一目を加える。

5-エチル-2-メチルピリジン



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2,6-ジメチルピリジンの目に次に次の一目を加える。

2,6-ジメチルピリジン

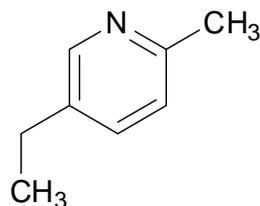


第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の項2-エチル-5-メチルピリジンの目に次に次の1

■を加える。

5 - エチル - 2 - メチルピリジン

5 - Ethyl - 2 - methylpyridine



$C_8H_{11}N$

分子量 121.18

5 - Ethyl - 2 - methylpyridine [104-90-5]

含 量 本品は，5 - エチル - 2 - メチルピリジン ($C_8H_{11}N$) 96.5%以上を含む。

性 状 本品は，無色透明な液体で，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 $n_D^{20} = 1.495 \sim 1.502$

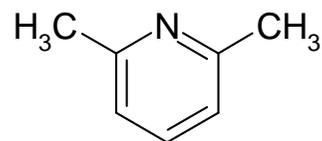
(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.917 \sim 0.923$

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。

第2添加物の部D成分規格・保存基準名条の項2,6-ジメチルピリジンの目の次に次のI目を加える。

2,6-ジメチルピリジン

2,6-Dimethylpyridine



C₇H₉N

分子量 107.15

2,6-Dimethylpyridine [108-48-5]

含 量 本品は、2,6-ジメチルピリジン (C₇H₉N) 98.5%以上を含む。

性 状 本品は、無色透明な液体で、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 $n_D^{20} = 1.495 \sim 1.501$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.917 \sim 0.923$

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。

第2添加物の部で使用基準の項2 - エチル - 5 - メチルピリジンの目の次に次の1目を加える。

5 - エチル - 2 - メチルピリジン

5 - エチル - 2 - メチルピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

第2添加物の部で使用基準の項2 - 6 - ジメチルピリジンの目の次に次の1目を加える。

2 , 6 - ジメチルピリジン

2 , 6 - ジメチルピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。