

○厚生労働省告示第二百四十一号

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、牛の肝臓、牛の腎臓、牛の食用部分及び豚の食用部分に残留するカラゾロールの量の限度並びに牛の筋肉、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、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、鶏の食用部分及びその他の家きんの食用部分に残留するメフエンピルジエチ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。

平成二十三年七月十九日

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)の表のイソプロチオランの項中 「          」 米

— — —

2 ppm を 米

10 ppm に改める。

第1食品の部 A 食品一般の成分規格の項 6 の目の(1)の表のエチプロールの項を次のように改める。

エチプロール	米	0.2ppm
	大豆	0.2ppm
	えだまめ	0.5ppm
	みかん	0.1ppm
	なつみかんの果実全体	0.7ppm
	レモン	0.7ppm
	オレンジ	0.7ppm
	グレープフルーツ	0.7ppm
	ライム	0.7ppm
	その他のかんきつ類果実	0.7ppm
	りんご	1 ppm

	かき	0.2ppm
	茶	10ppm
	その他のスパイス	3 ppm
	魚介類	0.09ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のカプタホルの項の次に次のように加える。

カラゾロール	牛の筋肉	0.005ppm
	豚の筋肉	0.005ppm
	牛の脂肪	0.005ppm
	豚の脂肪	0.005ppm
	豚の肝臓	0.025ppm
	豚の腎臓	0.025ppm
	豚の食用部分	0.025ppm
	乳	0.001ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のチオグンカルブの項中 「魚介類（貝類

魚介類（貝類

に限る。）  
を除く。）

0.5ppm  
0.02ppm

を

魚介類（貝類に限る。）  
魚介類（貝類を除く。）

9 ppm  
0.3ppm

に改める。

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のフルベンジアミドの項を次のように改める。

フルベンジアミド	とうもろこし	0.02ppm
	大豆	0.3ppm
	ばれいしよ	0.05ppm
	さといも類	0.05ppm
	かんしよ	0.05ppm
	だいこん類の根	0.1ppm

だいこん類の葉	10ppm
はくさい	5 ppm
キャベツ	3 ppm
カリフラワー	0.6ppm
ブロッコリー	5 ppm
レタス	15ppm
ねぎ	3 ppm
アスパラガス	1 ppm
セロリ	5 ppm
トマト	1 ppm
ピーマン	3 ppm
なす	1 ppm
きゅうり	0.7ppm
かぼちや	0.2ppm
すいか	0.05ppm
メロン類果実	0.02ppm

えだまめ	5 ppm
りんご	1 ppm
日本なし	1 ppm
西洋なし	1 ppm
もも	0.05ppm
ネクタリン	1 ppm
あんず	2 ppm
すもも	2 ppm
おうとう	2 ppm
いちご	2 ppm
ぶどう	2 ppm
かき	0.3ppm
綿実	0.9ppm
くり	0.06ppm
ペカン	0.06ppm
アーモンド	0.06ppm

	くるみ	0.06ppm
	茶	40ppm
	その他のハーブ	5 ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のメフエナセツトの項の次に次のように加える。

メフェンピルジエチル	小麦	0.05ppm
	大麦	0.05ppm
	ライ麦	0.01ppm
	とうもろこし	0.01ppm
	そば	0.01ppm
	その他の穀類	0.01ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のモキシテクチンの項の次に次のように加える。

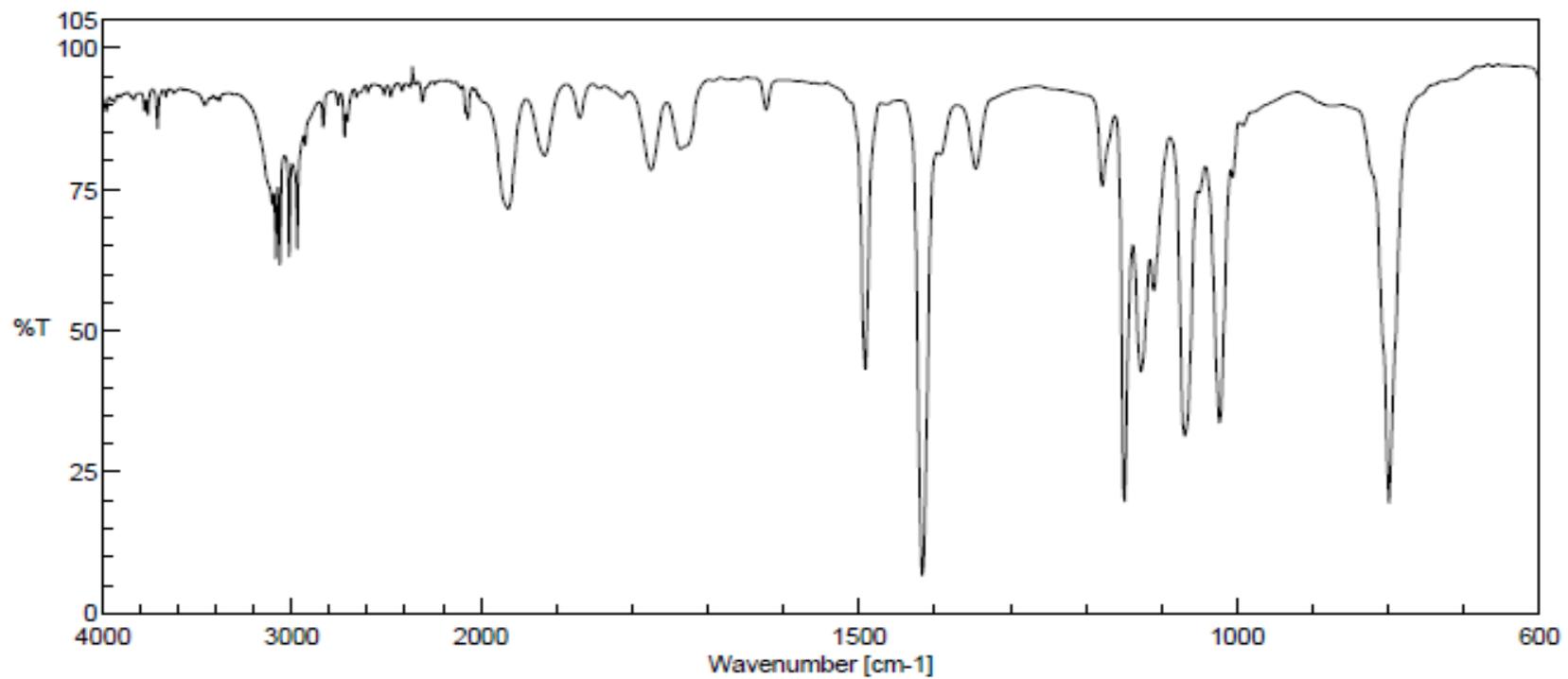
モネパンテル	その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	モネパンテルスルホンとして0.7 ppm
--------	--------------------	----------------------

	その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	モネパンテルス ルホンとして 7 p pm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	モネパンテルス ルホンとして 5 p pm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	モネパンテルス ルホンとして 2 p pm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	モネパンテルス ルホンとして 5 p pm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項7の目の(1)の表のカラジロールの項及びメアヒンピルシヒ  
チルの項を削る。

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ピペリジンの目の次に次の一目を  
加える。

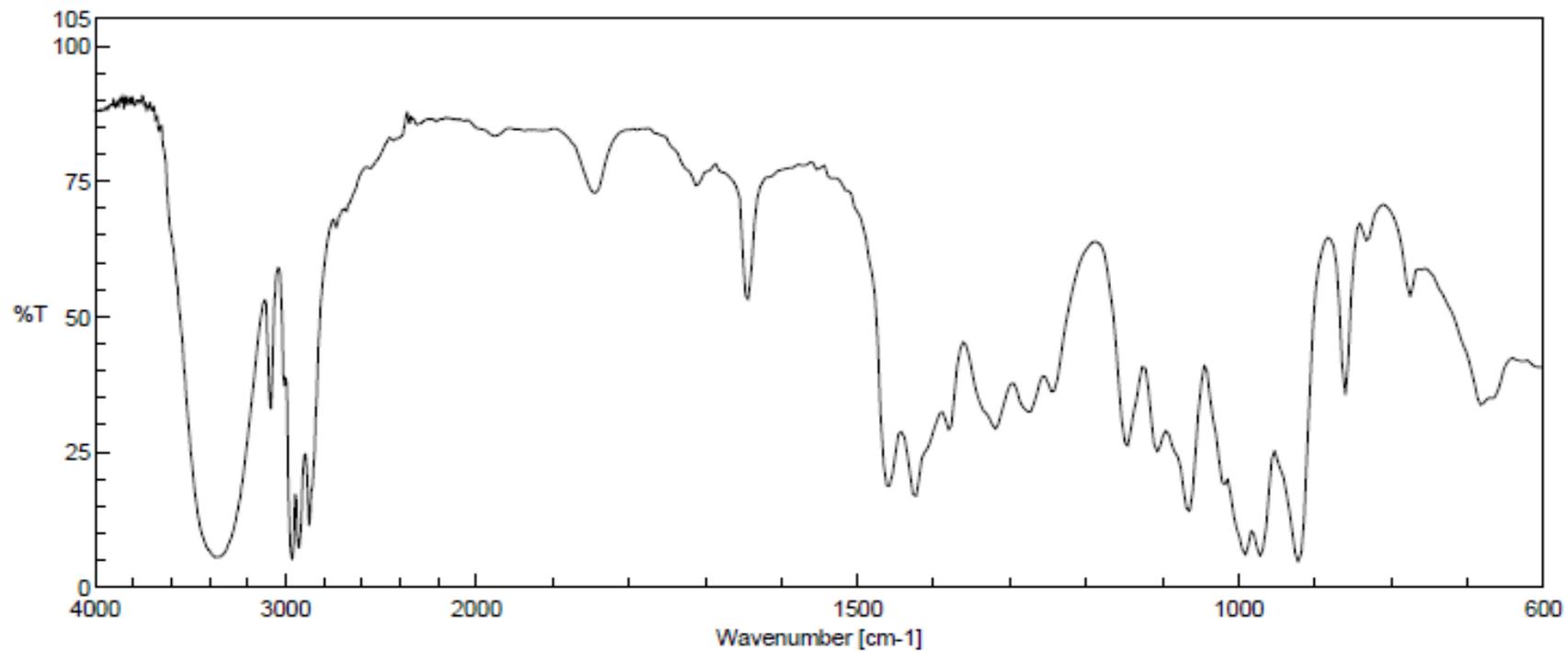
ピラジン



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-ピリダゾールの目の次に次の  
1目を加える。



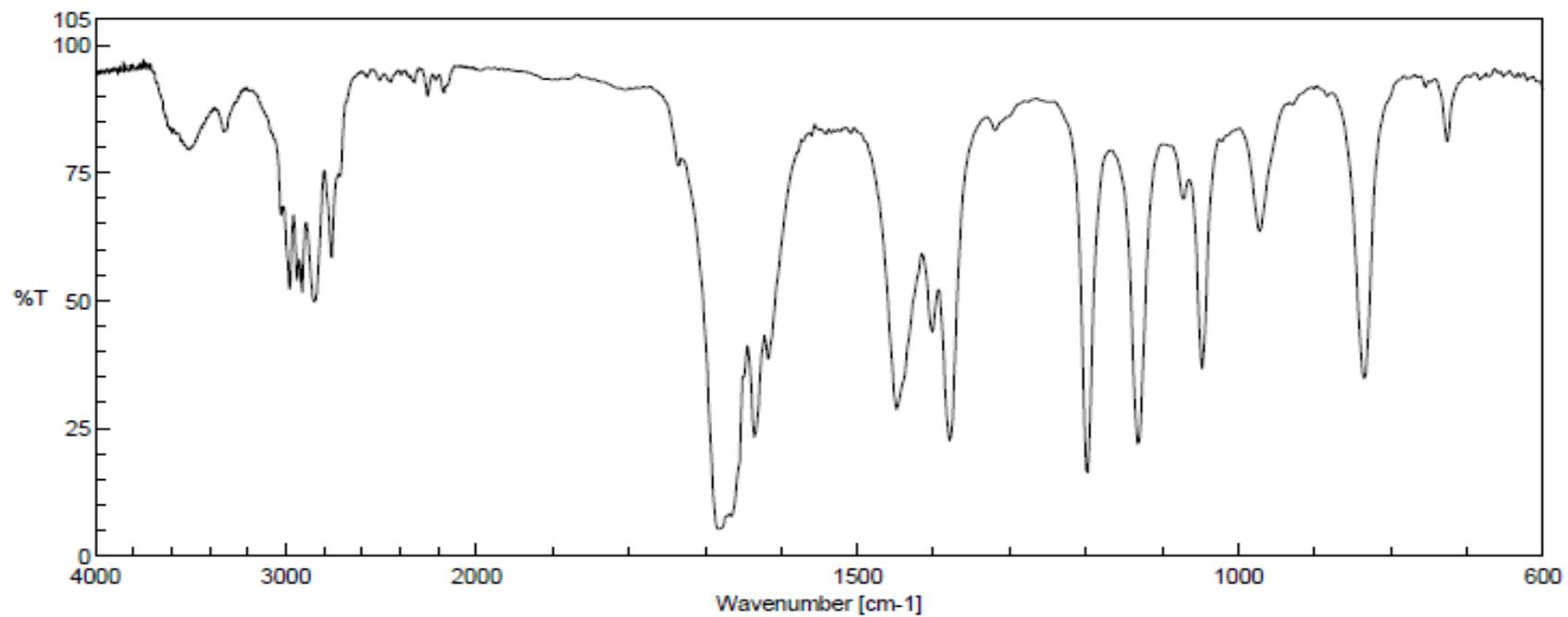
1-ペンテン-3-オール



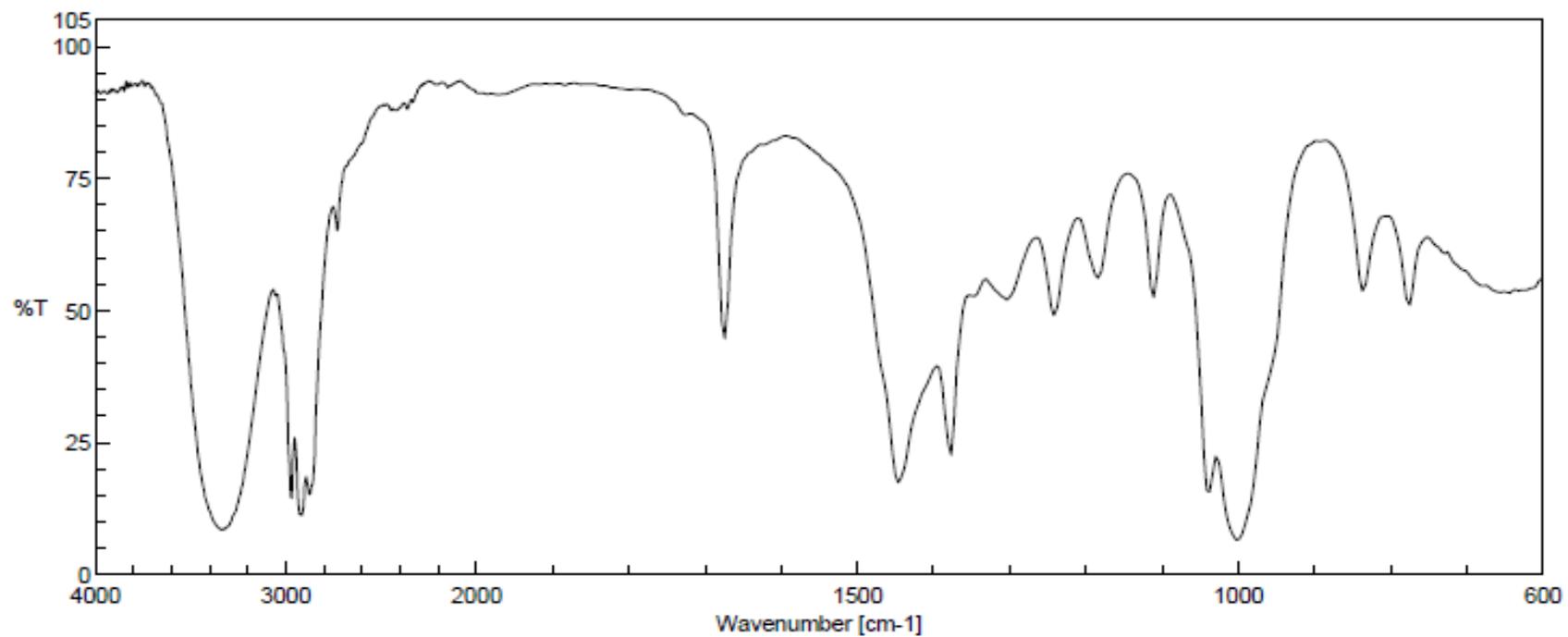
第2添加物の部C試薬・試液等の項11参照赤外吸収スペクトルの2-メチルブチルアルデヒドの目の次に次の二目を加える。



3-メチル-2-ブテナール



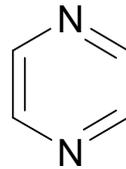
3-メチル-2-ブテノール



第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の項水酢酸の目の次に次の一目を加える。

ピラジン

Pyrazine



$C_4H_4N_2$

分子量 80.09

Pyrazine [290-37-9]

含 量 本品は、ピラジン ( $C_4H_4N_2$ ) 98.0%以上を含む。

性 状 本品は、白～淡黄色の固体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を粉末にして窓板に挟み、加温して溶解させ、冷後、赤外吸収スペクトル測定法中の薄膜法により測定し、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。

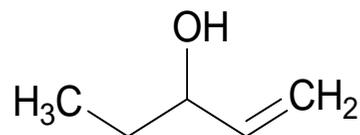
純度試験 融点 51～55°C

定量法 本品0.1gを量り、エタノール1mlを加えて溶かし、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。

検2添加物の瓶口袋分脱粒・保存罐類各袋の標記に「1-Penten-3-ol」の次に次の1皿を加える。

1 -ペンテン-3 -オール

1 -Penten - 3 -ol



C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O

分子量 86.13

Pent-1-en-3-ol [616-25-1]

含 量 本品は、1-ペンテン-3-オール (C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O) 98.0%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  $n_D^{20}=1.419\sim 1.427$

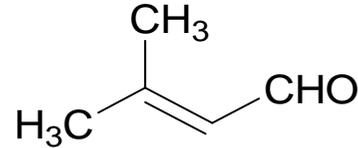
(2) 比重  $d_{25}^{25}=0.834\sim 0.840$

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D成分規格・保存基準各条の項2-メチルブチルアルコールの目の次に次の11目を加える。

3-メチル-2-ブテナール

3-Methyl-2-butenal



C<sub>5</sub>H<sub>8</sub>O

分子量 84.12

3-Methylbut-2-enal[107-86-8]

含 量 本品は、3-メチル-2-ブテナール (C<sub>5</sub>H<sub>8</sub>O) 97.0%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  $n_D^{20} = 1.458 \sim 1.464$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.870 \sim 0.875$

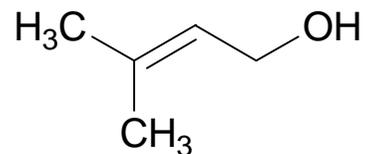
(3) 酸価 5.0以下 (香料試験法)

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

トグラフィー用ポリエチレングリコールを0.25～1 $\mu$ mの厚さで被覆したものを使用する。

3-メチル-2-ブテノール

3-Methyl-2-butenol



C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O

分子量 86.13

3-Methylbut-2-en-1-ol [556-82-1]

含 量 本品は、3-メチル-2-ブテノール (C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O) 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  $n_D^{20}=1.438\sim1.448$

(2) 比重  $d_{25}^{25}=0.855\sim0.863$

(3) 酸価 1.0以下 (香料試験法)

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ポリエチレングリコールを0.25～1 $\mu$ mの厚さで被覆したものを使用する。

第2添加物の部で使用基準の項に「ピラジン」の項に次の1目を加える。

### ピラジン

ピラジンは、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に「1-ペンテン-3-オール」の項に次の1目を加える。

### 1-ペンテン-3-オール

1-ペンテン-3-オールは、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に「3-メチル-2-ブテナール」の項に次の1目を加える。

### 3-メチル-2-ブテナール

3-メチル-2-ブテナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

### 3-メチル-2-ブテノール

3-メチル-2-ブテノールは、着香の目的以外に使用してはならない。