

○厚生労働省告示第四百七十六号

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、小豆類、えんどう、そら豆、その他の豆類、いちご、その他のスパイス、その他のハーブ、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アシフルオルフェンの量の限度、とうもろこし、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、さとうきび、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、きょうな、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、サルシフィ、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、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、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、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、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、パイナップル、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴ、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、べにばなの種子、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、その他のハーブ、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、乳及び乾燥させたその他のスパイスに残留するアジンホスメチルの量の限度、米、その他の豆類、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、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ピコリナフエンの量の限度、ごぼう、サルシファイ、パースニツプ、すいか、メロン類果実、まくわうり、その他のうり科野菜、ほうれんそう、その他の果実、その他のスパイス及びその他のハーブに残留するペンデイメタリンの量の限度、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、その他の家きんの卵、魚介類（さけ目魚類に限る。）、魚介類（うなぎ目魚類に限る。）、魚介類（すずき目魚類に限る。）、魚介類（その他の魚類に限る。）、魚介類（貝類に限る。）、魚介類（甲殻類に限る。）、その他の魚介類及びはちみつに残留するメベンダゾールの量の限度並びに大豆、未成熟いんげん、えだまめ、その他の野菜、その他のスパイス及びその他のハーブに残留するラクトフェンの量の限度については、告示の日から六月以内に限り、なお従前の例によることができる。

平成二十三年十二月二十七日

厚生労働大臣 小宮山洋子

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のアクリナトリンの項の次に次のように加える。

アシフルオルフェン	大豆	0.1ppm
	らつかせい	0.1ppm
	未成熟えんどう	0.1ppm
	未成熟いんげん	0.1ppm
	えだまめ	0.1ppm
	その他の野菜	0.1ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のアジメスルフロンの項の次に次のように加える。

アジンホスメチル	なつみかんの果実全体	2 ppm
	レモン	2 ppm
	オレンジ	2 ppm
	グレープフルーツ	2 ppm
	ライム	2 ppm
	その他のかんきつ類果実	2 ppm

	ネクタリン	2 ppm
	あんず	2 ppm
	すもも	2 ppm
	うめ	2 ppm
	おうとう	2 ppm
	ブルーベリー	1 ppm
	ぶどう	2 ppm
	その他のナッツ類	0.05ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のイミダクロプリドの項を次のように改める。

イミダクロプリド	米	1 ppm
	小麦	0.05ppm
	大麦	0.05ppm
	ライ麦	0.05ppm
	とうもろこし	0.05ppm
	そば	0.05ppm

その他の穀類	3 ppm
大豆	3 ppm
小豆類	3 ppm
えんどう	3 ppm
そら豆	3 ppm
らつかせい	0.7ppm
その他の豆類	3 ppm
ばれいしよ	0.5ppm
さといも類	0.4ppm
かんしよ	0.4ppm
やまいも	0.4ppm
こんにやくいも	0.4ppm
その他のいも類	0.4ppm
てんさい	0.4ppm
さとうきび	0.04ppm
だいこん類の根	0.4ppm

だいこん類の葉	4 ppm
かぶ類の根	0.4ppm
かぶ類の葉	3 ppm
西洋わさび	0.4ppm
クレソン	3 ppm
はくさい	0.5ppm
キャベツ	0.5ppm
芽キャベツ	0.5ppm
ケール	5 ppm
こまつな	5 ppm
きょうな	5 ppm
チンゲンサイ	5 ppm
カリフラワー	0.4ppm
ブロッコリー	5 ppm
その他のあぶらな科野菜	5 ppm
ごぼう	0.4ppm

サルシフィー	0.4ppm
アーティチョーク	2 ppm
チコリ	3 ppm
エンダイブ	5 ppm
しゅんぎく	3 ppm
レタス	3 ppm
その他のきく科野菜	5 ppm
たまねぎ	0.07ppm
ねぎ	0.7ppm
にら	1 ppm
アスパラガス	0.7ppm
わけぎ	2 ppm
にんじん	0.4ppm
パースニップ	0.4ppm
パセリ	3 ppm
セロリ	4 ppm

みつば	5 ppm
その他のせり科野菜	4 ppm
トマト	2 ppm
ピーマン	3 ppm
なす	2 ppm
その他のなす科野菜	5 ppm
きゅうり	1 ppm
かぼちや	1 ppm
しろうり	1 ppm
すいか	0.5ppm
メロン類果実	0.4ppm
まくわうり	0.4ppm
その他のうり科野菜	1 ppm
ほうれんそう	15ppm
オクラ	0.7ppm
しょうが	0.3ppm

未成熟えんどう	4 ppm
未成熟いんげん	3 ppm
えだまめ	3 ppm
その他の野菜	5 ppm
みかん	0.3ppm
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	0.5ppm
日本なし	0.7ppm
西洋なし	0.7ppm
マルメロ	0.5ppm
びわ	0.5ppm

もも	0.5ppm
ネクタリン	2 ppm
あんず	2 ppm
すもも	2 ppm
うめ	0.3ppm
おうとう	2 ppm
いちご	0.5ppm
ラズベリー	4 ppm
ブラックベリー	4 ppm
ブルーベリー	4 ppm
クランベリー	0.04ppm
ハuckleベリー	4 ppm
その他のベリー類果実	4 ppm
ぶどう	3 ppm
かき	1 ppm
バナナ	0.04ppm

キウイー	0.2ppm
パパイヤ	0.7ppm
アボカド	0.7ppm
グアバ	0.7ppm
マンゴー	1 ppm
パッションフルーツ	0.7ppm
その他の果実	4 ppm
ひまわりの種子	0.04ppm
べにばなの種子	0.04ppm
綿実	4 ppm
なたね	0.04ppm
その他のオイルシード	0.04ppm
ぎんなん	0.05ppm
くり	0.05ppm
ペカン	0.04ppm
アーモンド	0.04ppm

くるみ	0.04ppm
その他のナッツ類	0.04ppm
茶	10ppm
コーヒー豆	0.7ppm
カカオ豆	0.05ppm
ホップ	7 ppm
その他のスパイス	5 ppm
その他のハーブ	15ppm
牛の筋肉	0.3ppm
豚の筋肉	0.3ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.3ppm
牛の脂肪	0.3ppm
豚の脂肪	0.3ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.3ppm
牛の肝臓	0.3ppm
豚の肝臓	0.3ppm

その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.3ppm
牛の腎臓	0.3ppm
豚の腎臓	0.3ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.3ppm
牛の食用部分	0.3ppm
豚の食用部分	0.3ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.3ppm
乳	0.1ppm
鶏の筋肉	0.02ppm
その他の家きんの筋肉	0.02ppm
鶏の脂肪	0.02ppm
その他の家きんの脂肪	0.02ppm
鶏の肝臓	0.1ppm
その他の家きんの肝臓	0.1ppm
鶏の腎臓	0.1ppm
その他の家きんの腎臓	0.1ppm

	鶏の食用部分	0.1ppm
	その他の家きんの食用部分	0.1ppm
	鶏の卵	0.02ppm
	その他の家きんの卵	0.02ppm
	小麦粉（全粒粉を除く。）	0.02ppm
	小麦ふすま	0.2ppm
	とうがらし（乾燥させたもの）	7 ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6のロの(1)の穀のピコリナフェンの項の次に次のように加える。

ピコリナフェン	小麦	0.05ppm
	大麦	0.05ppm
	ライ麦	0.02ppm
	とうもろこし	0.02ppm
	そば	0.02ppm
	その他の穀類	0.02ppm
	えんどう	0.02ppm

第1食品の部 A 食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のペインテイメタリンの項中 | どうもろ

こし	0.2ppm	を	「 どうもろこし その他の穀類
	0.2ppm 0.1ppm	に	「 にんじん 0.2ppm を 「 に パ
んじん セリ	0.2ppm 0.2ppm	に	「 その他のなす科野菜
	0.05ppm	を	「 その他のなす科野菜 かぼちや 0.05ppm 0.1ppm に
「 えだまめ	0.2ppm	を	「 えだまめ その他の野菜
	0.2ppm 0.1ppm	に	「 その他のナッツ類 0.05ppm

「を」	「その他のナッツ類」	0.05ppm	「に改める。」
	「魚介類」	0.3ppm	
	「ミネラルウォーター類」	0.02ppm	

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のヨウ化メチルの項中「メロン類果実」

0.05ppm	「に」	「くり」	「を」	「くそ」
0.05ppm				
0.05ppm	「に改める。」	0.5ppm	「に改める。」	0.5ppm
0.05ppm		0.05ppm		

第1食品の部A食品一般の成分規格の項6の目の(1)の表のラクトペミンの項の次に次のように加える。

---

ラクトフェン	大豆	0.01ppm
	らつかせい	0.01ppm
	綿実	0.01ppm

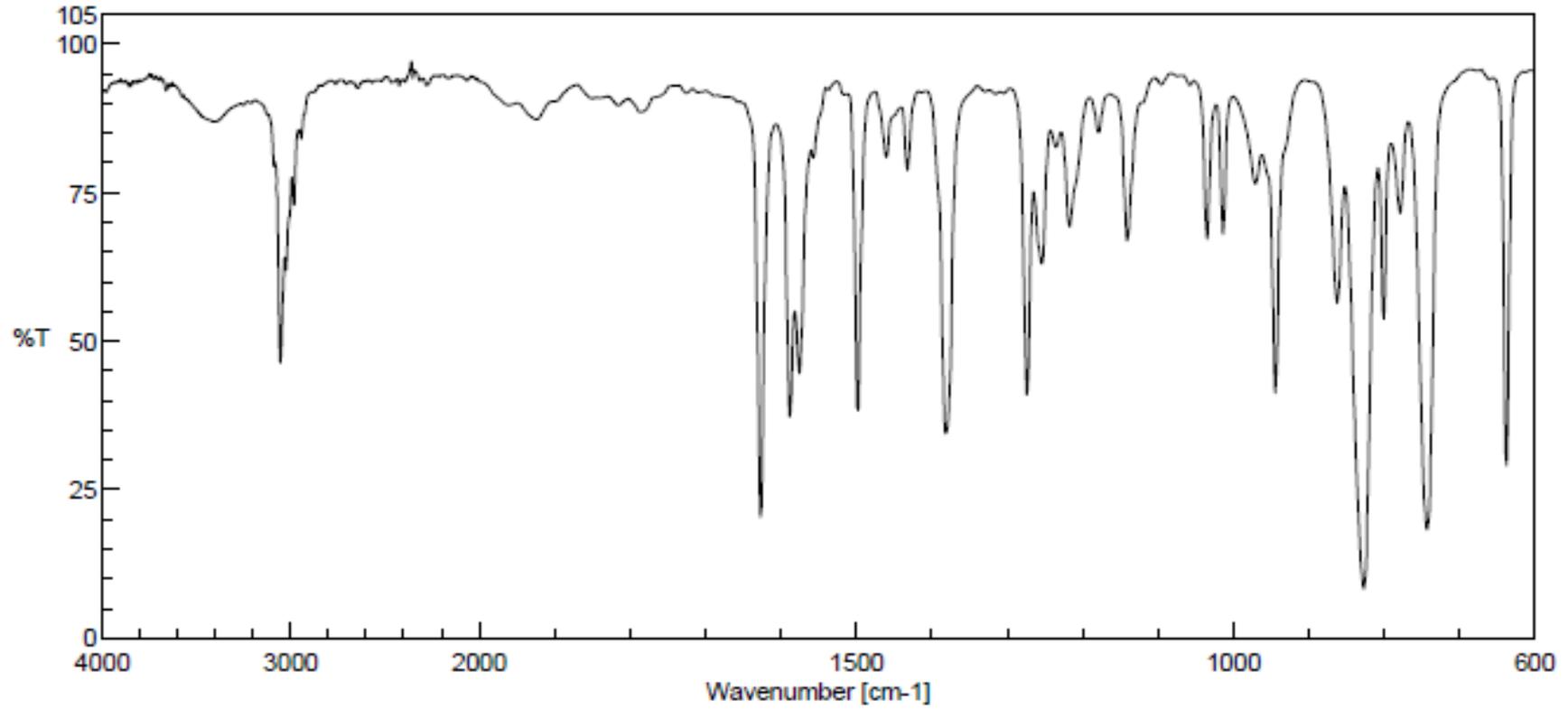
第1食品の部A食品一般の成分規格の項7の目の(1)の表のアシフルオルフェンの項、アジンホスメチルの項、ピコリナフェンの項、ペンテイメタリンの項、メベンダゾールの項及びラクトフェンの項を削る。

第1食品の部A食品一般の成分規格の項9の目の表のアジンホスメチルの項を削る。

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イソオイゲノールの目の次に次の一目を加える。



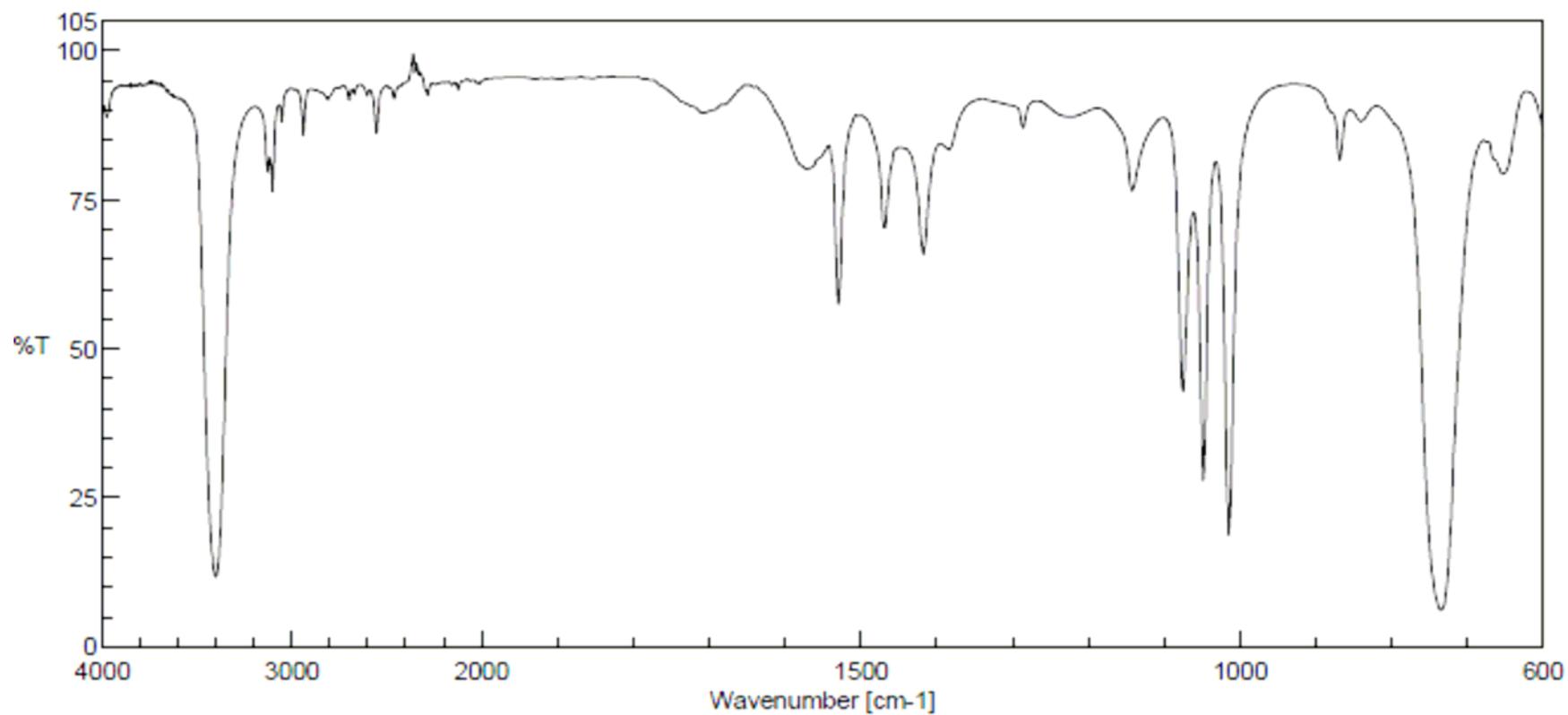
イソキノリン



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ピロリジンの目の次に次の一目を加える。



ピロール

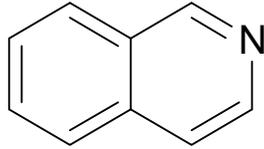


第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の項イソ吉草酸エチルの目の次に次の一目を加える。

インキノリン



Isoquinoline



C<sub>9</sub>H<sub>7</sub>N

分子量 129.16

Isoquinoline [119-65-3]

含 量 本品は、イソキノリン (C<sub>9</sub>H<sub>7</sub>N) 97.0%以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の液体又は白色～淡黄色の固体で、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。なお、固体の場合は40℃の水浴中で加温して融解し、試料とする。

純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{30} = 1.618 \sim 1.624$

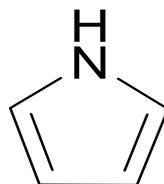
(2) 比重  $d_{30}^{30} = 1.093 \sim 1.099$

定量法 本品0.1 gを量り、エタノール1 ml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(1)により定量する。ただし、カラム温度は、150℃から毎分5℃で昇温し、230℃に到達後、24分間保持する。

第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の項ピロリン酸四ナトリウムの目の次に次の1目を加える。

ピロール

Pyrrole



$C_4H_5N$

分子量 67.09

Pyrrole [109-97-7]

含 量 本品は、ピロール ( $C_4H_5N$ ) 98.0%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  $n_D^{20} = 1.507 \sim 1.511$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.955 \sim 0.975$

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F使用基準の項イソ吉草酸エチルの目の次に次の一目を加える。

イソキノリン

イソキノリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

第2添加物の部F使用基準の項ピロリン酸二水素カルシウムの目の次に次の一目を加える。

ピロール

ピロールは、着香の目的以外に使用してはならない。