

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																																																														
<p>第1 食品 A 食品一般の成分規格 1～4 （略） 5 (1)の表に掲げる農薬等（農薬取締法（昭和23年法律第82号）第1条の2第1項に規定する農薬，飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号）第2条第3項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第2項に規定する飼料をいう。）に添加，混和，浸潤その他の方法によつて用いられる物又は薬事法（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされているものをいう。以下同じ。）の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。）は，食品に含有されるものであつてはならない。この場合において，(2)の表の食品の欄に掲げる食品については，同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず，また，食品は(3)から<u>17</u>までに規定する試験法によつて試験した場合に，その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。 (1) 食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質</p> <table border="1" data-bbox="159 906 1097 1433"> <tr><td>1</td><td>2, 4, 5-T</td></tr> <tr><td>2</td><td>アゾシクロチン及びシヘキサチン</td></tr> <tr><td>3</td><td>カプタホール</td></tr> <tr><td>4</td><td>カルバドックス</td></tr> <tr><td>5</td><td>クマホス</td></tr> <tr><td>6</td><td>クロラムフェニコール</td></tr> <tr><td>7</td><td>クロルプロマジン</td></tr> <tr><td>8</td><td>ジエチルスチルベストロール</td></tr> <tr><td>9</td><td>ジメトリダゾール</td></tr> <tr><td>10</td><td>ダミノジッド</td></tr> <tr><td>11</td><td>ニトロフラゾン</td></tr> <tr><td>12</td><td>ニトロフラントイン</td></tr> <tr><td>13</td><td>フラゾリドン</td></tr> <tr><td>14</td><td>フラルタドン</td></tr> <tr><td>15</td><td>プロファム</td></tr> </table>	1	2, 4, 5-T	2	アゾシクロチン及びシヘキサチン	3	カプタホール	4	カルバドックス	5	クマホス	6	クロラムフェニコール	7	クロルプロマジン	8	ジエチルスチルベストロール	9	ジメトリダゾール	10	ダミノジッド	11	ニトロフラゾン	12	ニトロフラントイン	13	フラゾリドン	14	フラルタドン	15	プロファム	<p>第1 食品 A 食品一般の成分規格 1～4 （略） 5 (1)の表に掲げる農薬等（農薬取締法（昭和23年法律第82号）第1条の2第1項に規定する農薬，飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号）第2条第3項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第2項に規定する飼料をいう。）に添加，混和，浸潤その他の方法によつて用いられる物又は薬事法（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされているものをいう。以下同じ。）の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。）は，食品に含有されるものであつてはならない。この場合において，(2)の表の食品の欄に掲げる食品については，同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず，また，食品は(3)から<u>18</u>までに規定する試験法によつて試験した場合に，その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。 (1) 食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質</p> <table border="1" data-bbox="1151 906 2089 1433"> <tr><td>1</td><td>2, 4, 5-T</td></tr> <tr><td>2</td><td>アゾシクロチン及びシヘキサチン</td></tr> <tr><td>3</td><td>アミトロール</td></tr> <tr><td>4</td><td>カプタホール</td></tr> <tr><td>5</td><td>カルバドックス</td></tr> <tr><td>6</td><td>クマホス</td></tr> <tr><td>7</td><td>クロラムフェニコール</td></tr> <tr><td>8</td><td>クロルプロマジン</td></tr> <tr><td>9</td><td>ジエチルスチルベストロール</td></tr> <tr><td>10</td><td>ジメトリダゾール</td></tr> <tr><td>11</td><td>ダミノジッド</td></tr> <tr><td>12</td><td>ニトロフラゾン</td></tr> <tr><td>13</td><td>ニトロフラントイン</td></tr> <tr><td>14</td><td>フラゾリドン</td></tr> <tr><td>15</td><td>フラルタドン</td></tr> <tr><td>16</td><td>プロファム</td></tr> </table>	1	2, 4, 5-T	2	アゾシクロチン及びシヘキサチン	3	アミトロール	4	カプタホール	5	カルバドックス	6	クマホス	7	クロラムフェニコール	8	クロルプロマジン	9	ジエチルスチルベストロール	10	ジメトリダゾール	11	ダミノジッド	12	ニトロフラゾン	13	ニトロフラントイン	14	フラゾリドン	15	フラルタドン	16	プロファム
1	2, 4, 5-T																																																														
2	アゾシクロチン及びシヘキサチン																																																														
3	カプタホール																																																														
4	カルバドックス																																																														
5	クマホス																																																														
6	クロラムフェニコール																																																														
7	クロルプロマジン																																																														
8	ジエチルスチルベストロール																																																														
9	ジメトリダゾール																																																														
10	ダミノジッド																																																														
11	ニトロフラゾン																																																														
12	ニトロフラントイン																																																														
13	フラゾリドン																																																														
14	フラルタドン																																																														
15	プロファム																																																														
1	2, 4, 5-T																																																														
2	アゾシクロチン及びシヘキサチン																																																														
3	アミトロール																																																														
4	カプタホール																																																														
5	カルバドックス																																																														
6	クマホス																																																														
7	クロラムフェニコール																																																														
8	クロルプロマジン																																																														
9	ジエチルスチルベストロール																																																														
10	ジメトリダゾール																																																														
11	ダミノジッド																																																														
12	ニトロフラゾン																																																														
13	ニトロフラントイン																																																														
14	フラゾリドン																																																														
15	フラルタドン																																																														
16	プロファム																																																														

- 16 マラカイトグリーン
17 メトロニダゾール
18 ロニダゾール

- (2)・(3) (略)
(4) アゾシクロチン及びシヘキサチン試験法 (略)

- 17 マラカイトグリーン
18 メトロニダゾール
19 ロニダゾール

- (2)・(3) (略)
(4) アゾシクロチン及びシヘキサチン試験法 (略)

(5) アミトロール試験法

1. 装置

蛍光検出器付き高速液体クロマトグラフ及び液体クロマトグラフ・質量分析計を用いる。

2. 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。

アセトン アセトン300mlをすり合わせ減圧濃縮器を用いて濃縮し、アセトンを除去する。この残留物をn-ヘキサン5mlに溶かし、その5 μ lを電子捕獲型検出器付きガスクロマトグラフに注入して試験するとき、ガスクロマトグラム上のn-ヘキサン以外のピークの高さは、 2×10^{-11} gの γ -BHCが示すピークの高さ以下でなければならない。

エタノール エタノール300mlをすり合わせ減圧濃縮器を用いて濃縮し、エタノールを除去する。この残留物をn-ヘキサン5mlに溶かし、その5 μ lを電子捕獲型検出器付きガスクロマトグラフに注入して試験するとき、ガスクロマトグラム上のn-ヘキサン以外のピークの高さは、 2×10^{-11} gの γ -BHCが示すピークの高さ以下でなければならない。

ケイソウ土 化学分析用ケイソウ土を用いる。

酢酸緩衝液 0.05mol/l酢酸溶液800mlに0.05mol/l酢酸ナトリウム溶液を加えて1,000mlとする。

弱酸性陽イオン交換樹脂 カラムクロマトグラフィー用に製造した弱酸性陽イオン交換樹脂を1mol/l塩酸を用いて洗い、次いで2.8%アンモニア水を用いて洗う。さらに1mol/l塩酸を用いて洗い、次いで水を用いて洗液が中性となるまで洗う。

フルオレスカミン 純度98%以上の試薬を用いる。

水 蒸留水を用いる。当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含む場合には、n-ヘキサン等の溶媒で洗浄したものを用いる。

リン酸緩衝液 0.05mol/lリン酸一ナトリウム溶液に10%リン酸を加えてpH3.0に調整する。

3. 標準品

アミトロール 本品はアミトロール98%以上を含む。

融点 本品の融点は157～159℃である。

4. 試験溶液の調製

a 抽出法

① 穀類，豆類，種実類，果実，野菜，抹茶及びホップの場合穀類，豆類及び種実類の場合は，検体を420 μ mの標準網ふるいを通して粉砕した後，その30.0gを量り採る。

果実及び野菜の場合は，検体約1kgを精密に量り，必要に応じ適量の水を量つて加え，細切均一化した後，検体30.0gに相当する量を量り採る。

抹茶の場合は，検体30.0gを量り採る。

ホップの場合は，検体を粉砕した後，30.0gを量り採る。

これにエタノール80mlを加え，3分間細砕した後，ケイソウ土を1cmの厚さに敷いたろ紙を用いて吸引ろ過し，ろ液を200mlのメスシリンダーに移す。ろ紙上の残留物を採り，60%エタノール40mlを加え，3分間細砕した後，上記と同様に操作して，ろ液を上記のメスシリンダーに合わせ，ろ液の容量を量る。

上記のろ液10mlを200mlの丸底フラスコに移し，過酸化水素水1mlを加える。これに還流冷却器を取り付けて75℃の水浴中で30分間加熱した後，放冷する。

② 抹茶以外の茶の場合

検体10.0gを100℃の水600mlに浸し，室温で5分間放置した後，ろ過し，冷後ろ液12mlを200mlの丸底フラスコに移し，過酸化水素1mlを加える。これに還流冷却器を取り付けて75℃の水浴中で30分間加熱した後，放冷する。

③ ①及び②に掲げる食品以外の食品の場合

①の場合に準じて抽出を行う。

b 精製法

内径10mm，長さ300mmのクロマトグラフ管に，強酸性陽イオン交換樹脂（粒径0.063～0.156mm）1mlを水に懸濁したものを入れ，カラムの上端に少量の水が残る程度まで水を流出させる。このカラムに水5mlを注入し，流出液は捨てる。次いでa抽出法で得られた溶液を注入した後，水10mlで上記の丸底フラスコを洗い，洗液をカラムに注入し，流出液は捨てる。次いで2.8%アンモニア水12mlを注入し，溶出液をすり合わせ減圧濃縮器中に採り，n-プロパノール30mlを加え，45℃以下で水及びn-プロパノールを除去する。この残留物に水5mlを加えて溶かす。

内径10mm，長さ300mmのクロマトグラフ管に，弱酸性陽イオン交換樹脂（粒径0.33～0.50mm）5mlを水に懸濁したものを入れ，カラムの上端に少量の水が残る程度まで水を流出させる。このカ

ラムに水10mlを注入し、流出液は捨てる。次いで上記の溶液を注入し、流出液は捨てる。次いで水50mlを注入し、流出液は捨てる。更に2.8%アンモニア水35mlを注入し、溶出液をすり合わせ減圧濃縮器中に採り、n-プロパノール100mlを加え、45℃以下でアンモニア水及びn-プロパノールを除去する。

c 蛍光化

この残留物に酢酸緩衝液 2mlを加えて溶かす。この溶液 1mlに 0.25%フルオレスカミン・アセトン溶液100 μ lを加え、よく振り混ぜた後、1時間放置する。これに0.05mol/lホウ酸ナトリウム溶液0.5mlを加え、これを試験溶液とする。

5. 操作法

a 定性試験

次の操作条件で試験を行う。試験結果は標準品について、4. 試験溶液の調製の c 蛍光化と同様に操作して得られたものと一致しなければならない。

操作条件

カラム充てん剤 オクタデシルシリル化シリカゲル (粒径 5 μ m) を用いる。

カラム管 内径4.6mm, 長さ150mmのステンレス管を用いる。

カラム温度 40℃

検出器 励起波長380nm, 蛍光波長484nmで操作する。

移動相 アセトニトリル及びリン酸緩衝液の混液 (3 : 7) を用いる。アミトロールが約15分で流出する流速に調整する。

b 定量試験

a 定性試験と同様の操作条件で得られた試験結果に基づき、ピーク高法又はピーク面積法により定量を行う。

c 確認試験

a 定性試験と同様の操作条件で液体クロマトグラフィー質量分析を行う。試験結果は標準品について、4. 試験溶液の調製の c 蛍光化と同様に操作して得られたものと一致しなければならない。また、必要に応じ、ピーク高法又はピーク面積法により定量を行う。

(5)~(16) (略)

(17) (3)から(16)までに掲げる試験法と同等以上の性能を有すると認められる試験法

6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の

(6)~(17) (略)

(18) (3)から(17)までに掲げる試験法と同等以上の性能を有すると認められる試験法

6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の

クレソン	不検出
はくさい	不検出
キャベツ	不検出
芽キャベツ	不検出
ケール	不検出
こまつな	不検出
きょうな	不検出
チンゲンサイ	不検出
カリフラワー	不検出
ブロッコリー	不検出
その他のあぶらな科野菜	不検出
ごぼう	不検出
サルシフィー	不検出
アーティチョーク	不検出
チコリ	不検出
エンダイブ	不検出
しゅんぎく	不検出
レタス	不検出
その他のきく科野菜	不検出
たまねぎ	不検出
ねぎ	不検出
にんにく	不検出
にら	不検出
アスパラガス	不検出
わけぎ	不検出
その他のゆり科野菜	不検出
にんじん	不検出
パースニップ	不検出
パセリ	不検出
セロリ	不検出
みつば	不検出
その他のせり科野菜	不検出
トマト	不検出
ピーマン	不検出
なす	不検出
その他のなす科野菜	不検出
きゅうり	不検出
かぼちや	不検出
しろり	不検出
すいか	不検出

	その他のナッツ類	0.05ppm			
	コーヒー豆	0.05ppm			
	牛の筋肉	0.01ppm			
	豚の筋肉	0.01ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01ppm			
	牛の脂肪	0.01ppm			
	豚の脂肪	0.01ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01ppm			
	牛の肝臓	0.01ppm			
	豚の肝臓	0.01ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01ppm			
	牛の腎臓	0.01ppm			
	豚の腎臓	0.01ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01ppm			
	牛の食用部分	0.01ppm			
	豚の食用部分	0.01ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01ppm			
	乳	0.01ppm			
	鶏の筋肉	0.01ppm			
	その他の家きんの筋肉	0.01ppm			
	鶏の脂肪	0.2ppm			
	その他の家きんの脂肪	0.2ppm			
	鶏の肝臓	0.01ppm			
	その他の家きんの肝臓	0.01ppm			
	鶏の腎臓	0.01ppm			
	その他の家きんの腎臓	0.01ppm			
	鶏の食用部分	0.01ppm			
	その他の家きんの食用部分	0.01ppm			
	鶏の卵	0.03ppm			
	その他の家きんの卵	0.03ppm			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
クミルロン	(略)	(略)	クミルロン	(略)	(略)
クラブラン酸	牛の筋肉	0.05ppm			
	豚の筋肉	0.05ppm			
	牛の脂肪	0.05ppm			
	豚の脂肪	0.05ppm			

	牛の肝臓	0.1ppm			
	豚の肝臓	0.1ppm			
	牛の腎臓	0.2ppm			
	豚の腎臓	0.1ppm			
	牛の食用部分	0.1ppm			
	豚の食用部分	0.05ppm			
	乳	0.05ppm			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
シニドンエチル	(略)	(略)	シニドンエチル	(略)	(略)
ジノテフラン	米	2 ppm	ジノテフラン	米	2 ppm
	大豆	0.1ppm		大豆	0.1ppm
	ばれいしよ	0.2ppm		ばれいしよ	0.2ppm
	かんしよ	0.1ppm			
	てんさい	0.2ppm		てんさい	0.2ppm
	だいこん類の根	0.5ppm		だいこん類の根	0.5ppm
	だいこん類の葉	10ppm		だいこん類の葉	3 ppm
	かぶ類の根	0.5ppm		かぶ類の根	0.5ppm
	かぶ類の葉	5 ppm		かぶ類の葉	5 ppm
	クレソン	5 ppm		クレソン	5 ppm
	はくさい	2 ppm		はくさい	1.4ppm
	キャベツ	2 ppm		キャベツ	2 ppm
	芽キャベツ	1 ppm		芽キャベツ	1.4ppm
	ケール	10ppm		ケール	5 ppm
	こまつな	10ppm		こまつな	5 ppm
	きょうな	10ppm		きょうな	3 ppm
	チンゲンサイ	10ppm		チンゲンサイ	10ppm
	カリフラワー	2 ppm		カリフラワー	2 ppm
	ブロッコリー	2 ppm		ブロッコリー	2 ppm
	その他のあぶらな科野菜	10ppm		その他のあぶらな科野菜	5 ppm
	アーティチョーク	5 ppm		アーティチョーク	5 ppm
	チコリ	5 ppm		チコリ	5 ppm
	エンダイブ	5 ppm		エンダイブ	5 ppm
	しゅんぎく	20ppm		しゅんぎく	20ppm
	レタス	25ppm		レタス	5 ppm
	その他のきく科野菜	5 ppm		その他のきく科野菜	5 ppm
	ねぎ	15ppm		ねぎ	5 ppm
	にら	10ppm			

アスパラガス	0.5ppm
その他のゆり科野菜	0.7ppm
にんじん	1ppm
パセリ	5ppm
セロリ	5ppm
みつば	5ppm
その他のせり科野菜	5ppm
トマト	2ppm
ピーマン	3ppm
なす	2ppm
その他のなす科野菜	5ppm
きゅうり	2ppm
かぼちや	2ppm
しろうり	2ppm
すいか	0.5ppm
メロン類果実	1ppm
まくわうり	0.5ppm
その他のうり科野菜	10ppm
ほうれんそう	15ppm
オクラ	2ppm
未成熟えんどう	5ppm
えだまめ	2ppm
その他の野菜	25ppm
みかん	2ppm
なつみかんの果実全体	5ppm
レモン	10ppm
オレンジ	10ppm
グレープフルーツ	10ppm
ライム	10ppm
その他のかんきつ類果実	10ppm
りんご	0.5ppm
日本なし	1ppm
西洋なし	1ppm
びわ	1ppm
もも	3ppm
ネクタリン	2ppm
あんず	5ppm
すもも	0.7ppm
うめ	5ppm
おうとう	10ppm

その他のゆり科野菜	0.7ppm
にんじん	0.7ppm
パセリ	5ppm
セロリ	5ppm
みつば	5ppm
その他のせり科野菜	5ppm
トマト	2ppm
ピーマン	3ppm
なす	2ppm
その他のなす科野菜	5ppm
きゅうり	2ppm
かぼちや	0.5ppm
しろうり	2ppm
すいか	0.5ppm
メロン類果実	1ppm
まくわうり	0.5ppm
その他のうり科野菜	2ppm
ほうれんそう	15ppm
オクラ	2ppm
未成熟えんどう	5ppm
えだまめ	2ppm
その他の野菜	5ppm
みかん	2ppm
なつみかんの果実全体	1ppm
レモン	3ppm
オレンジ	3ppm
グレープフルーツ	3ppm
ライム	3ppm
その他のかんきつ類果実	3ppm
りんご	0.5ppm
日本なし	1ppm
西洋なし	1ppm
もも	3ppm
ネクタリン	2ppm
あんず	5ppm
すもも	0.5ppm
うめ	5ppm
おうとう	10ppm

いちご	2 ppm
ぶどう	<u>15ppm</u>
かき	2 ppm
キウイー	<u>0.5ppm</u>
マンゴー	1 ppm
その他の果実	0.7ppm
綿実	0.4ppm
茶	25ppm
<u>その他のスパイス</u>	<u>10ppm</u>
<u>その他のハーブ</u>	<u>25ppm</u>
牛の筋肉	0.05ppm
豚の筋肉	0.05ppm
羊の筋肉	0.05ppm
馬の筋肉	0.05ppm
山羊の筋肉	0.05ppm
牛の脂肪	0.05ppm
豚の脂肪	0.05ppm
羊の脂肪	0.05ppm
馬の脂肪	0.05ppm
山羊の脂肪	0.05ppm
牛の肝臓	0.05ppm
豚の肝臓	0.05ppm
羊の肝臓	0.05ppm
馬の肝臓	0.05ppm
山羊の肝臓	0.05ppm
牛の腎臓	0.05ppm
豚の腎臓	0.05ppm
羊の腎臓	0.05ppm
馬の腎臓	0.05ppm
山羊の腎臓	0.05ppm
牛の食用部分	0.05ppm
豚の食用部分	0.05ppm
羊の食用部分	0.05ppm
馬の食用部分	0.05ppm
山羊の食用部分	0.05ppm
乳	0.05ppm

いちご	2 ppm
ぶどう	<u>10ppm</u>
かき	2 ppm
マンゴー	1 ppm
その他の果実	0.7ppm
綿実	0.4ppm
茶	25ppm
<u>みかんの果皮</u>	<u>10ppm</u>
<u>その他のスパイス (みかんの果皮を除く。)</u>	<u>5 ppm</u>
<u>]</u>	
<u>その他のハーブ</u>	<u>5 ppm</u>
牛の筋肉	0.05ppm
豚の筋肉	0.05ppm
羊の筋肉	0.05ppm
馬の筋肉	0.05ppm
山羊の筋肉	0.05ppm
牛の脂肪	0.05ppm
豚の脂肪	0.05ppm
羊の脂肪	0.05ppm
馬の脂肪	0.05ppm
山羊の脂肪	0.05ppm
牛の肝臓	0.05ppm
豚の肝臓	0.05ppm
羊の肝臓	0.05ppm
馬の肝臓	0.05ppm
山羊の肝臓	0.05ppm
牛の腎臓	0.05ppm
豚の腎臓	0.05ppm
羊の腎臓	0.05ppm
馬の腎臓	0.05ppm
山羊の腎臓	0.05ppm
牛の食用部分	0.05ppm
豚の食用部分	0.05ppm
羊の食用部分	0.05ppm
馬の食用部分	0.05ppm
山羊の食用部分	0.05ppm
乳	0.05ppm

(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
トルトラズリル	(略)	(略)	トルトラズリル	(略)	(略)
トルフェンピラド	<u>ばれいしよ</u> だいこん類の根 だいこん類の葉 かぶ類の根 かぶ類の葉 はくさい キャベツ ブロッコリー レタス ねぎ <u>にんにく</u> <u>にら</u> <u>アスパラガス</u> <u>セロリ</u> トマト ピーマン なす きゅうり すいか <u>その他のうり科野菜</u> 未成熟えんどう 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 日本なし 西洋なし もも ネクタリン <u>すもも</u> <u>いちご</u> 茶 その他のスパイス	0.05ppm 0.2ppm 10ppm 1ppm 25ppm <u>2ppm</u> 0.3ppm 1ppm 10ppm 5ppm <u>0.05ppm</u> <u>10ppm</u> <u>0.7ppm</u> <u>3ppm</u> 2ppm 3ppm 2ppm 1ppm 0.05ppm <u>0.2ppm</u> 2ppm 0.1ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 2ppm 2ppm 0.2ppm 5ppm <u>2ppm</u> <u>3ppm</u> 20ppm 15ppm	トルフェンピラド	だいこん類の根 だいこん類の葉 かぶ類の根 かぶ類の葉 はくさい キャベツ ブロッコリー レタス ねぎ トマト ピーマン なす きゅうり すいか 未成熟えんどう 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 日本なし 西洋なし もも ネクタリン 茶 その他のスパイス	0.2ppm 10ppm 1ppm 25ppm <u>0.5ppm</u> 0.3ppm 1ppm 10ppm 5ppm 2ppm 3ppm 2ppm 1ppm 0.05ppm 2ppm 0.1ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 3ppm 2ppm 2ppm 0.2ppm 5ppm 20ppm 15ppm

(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
ビフェントリン	(略)	(略)	ビフェントリン	(略)	(略)
ピメトロジン	米 大豆 小豆類 えんどう そら豆 その他の豆類 ばれいしよ さといも類 かんしよ やまいも その他のいも類 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ccoli その他のあぶらな科野菜 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 アスパラガス パセリ セロリ 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	0.1ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.6ppm 0.5ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.6ppm 0.6ppm 0.6ppm 0.1ppm 0.6ppm 0.04ppm 0.6ppm 0.6ppm 0.6ppm 1ppm 2ppm 1ppm 3ppm	ピメトロジン 米 大豆 小豆類 えんどう そら豆 その他の豆類 ばれいしよ キャベツ 芽キャベツ チンゲンサイ カリフラワー ブロccoli その他のあぶらな科野菜 レタス トマト ピーマン なす その他のなす科野菜	0.1ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.6ppm 0.5ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.3ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.02ppm 0.6ppm 0.6ppm 0.6ppm 0.1ppm 0.6ppm 0.04ppm 0.6ppm 0.6ppm 0.6ppm 1ppm 2ppm 1ppm 3ppm	

きゅうり	1 ppm
かぼちや	0.5ppm
しろり	0.5ppm
すいか	0.1ppm
メロン類果実	0.1ppm
その他のうり科野菜	0.5ppm
ほうれんそう	0.6ppm
オクラ	0.7ppm
しょうが	0.02ppm
未成熟えんどう	0.02ppm
その他の野菜	0.6ppm
りんご	0.02ppm
日本なし	0.1ppm
西洋なし	0.1ppm
もも	0.1ppm
ネクタリン	0.05ppm
あんず	0.05ppm
すもも	0.05ppm
うめ	2 ppm
おうとう	0.05ppm
いちご	2 ppm
その他の果実	0.5ppm
綿実	0.3ppm
ペカン	0.02ppm
ホップ	15ppm
その他のハーブ	0.3ppm
牛の筋肉	0.01ppm
豚の筋肉	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01ppm
牛の脂肪	0.01ppm
豚の脂肪	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01ppm
牛の肝臓	0.01ppm
豚の肝臓	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01ppm
牛の腎臓	0.01ppm
豚の腎臓	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01ppm
牛の食用部分	0.01ppm
豚の食用部分	0.01ppm

きゅうり	1 ppm
すいか	0.1ppm
メロン類果実	0.1ppm
未成熟えんどう	0.02ppm
日本なし	0.1ppm
西洋なし	0.1ppm
もも	0.1ppm
うめ	2 ppm
いちご	2 ppm

	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分 乳	0.01ppm 0.01ppm			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
フラメトピル	(略)	(略)	フラメトピル	(略)	(略)
プリフィニウム	牛の筋肉 牛の脂肪 牛の肝臓 牛の腎臓 牛の食用部分 乳	0.04ppm 0.02ppm 0.04ppm 0.04ppm 0.04ppm 0.04ppm			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
ベンタゾン	(略)	(略)	ベンタゾン	(略)	(略)
ベンチアバリカルブイ ソプロピル	大豆 ばれいしよ はくさい キャベツ たまねぎ ねぎ アスパラガス トマト なす きゅうり かぼちや すいか メロン類果実 ぶどう	0.05ppm 0.02ppm 2ppm 0.05ppm 0.02ppm 0.7ppm 0.3ppm 2ppm 2ppm 0.5ppm 0.3ppm 0.05ppm 0.05ppm 2ppm	ベンチアバリカルブイ ソプロピル	大豆 ばれいしよ はくさい キャベツ たまねぎ ねぎ トマト なす きゅうり メロン類果実 ぶどう	0.05ppm 0.02ppm 2ppm 0.05ppm 0.02ppm 0.7ppm 2ppm 2ppm 0.5ppm 0.05ppm 2ppm
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
マンジプロパミド	(略)	(略)	マンジプロパミド	(略)	(略)
マイクロブタニル	小麦 大麦	0.3ppm 0.5ppm	マイクロブタニル	小麦 大麦	0.3ppm 0.5ppm

大豆	0.3ppm
はくさい	1 ppm
チンゲンサイ	1 ppm
その他のあぶらな科野菜	1 ppm
ごぼう	1 ppm
サルシフィー	1 ppm
アーティチョーク	1 ppm
チコリ	1 ppm
エンダイブ	1 ppm
しゅんぎく	1 ppm
レタス	9 ppm
その他のきく科野菜	1 ppm
たまねぎ	1 ppm
ねぎ	1 ppm
にんにく	1 ppm
にら	1 ppm
アスパラガス	1 ppm
わけぎ	1 ppm
その他のゆり科野菜	1 ppm
にんじん	1 ppm
パースニップ	1 ppm
パセリ	9 ppm
みつば	1 ppm
その他のせり科野菜	1 ppm
トマト	1 ppm
ピーマン	1 ppm
なす	1 ppm
その他のなす科野菜	1 ppm
きゅうり	1 ppm
かぼちや	1 ppm
しろうり	1 ppm
すいか	1 ppm
メロン類果実	1 ppm
まくわうり	1 ppm
その他のうり科野菜	1 ppm
ほうれんそう	1 ppm
たけのこ	1 ppm
オクラ	1 ppm
未成熟えんどう	1 ppm
未成熟いんげん	1 ppm

はくさい	1.0ppm
チンゲンサイ	1.0ppm
その他のあぶらな科野菜	1.0ppm
ごぼう	1.0ppm
サルシフィー	1.0ppm
アーティチョーク	1.0ppm
チコリ	1.0ppm
エンダイブ	1.0ppm
しゅんぎく	1.0ppm
その他のきく科野菜	1.0ppm
たまねぎ	1.0ppm
ねぎ	1.0ppm
にんにく	1.0ppm
にら	1.0ppm
アスパラガス	1.0ppm
わけぎ	1.0ppm
その他のゆり科野菜	1.0ppm
にんじん	1.0ppm
パースニップ	1.0ppm
みつば	1.0ppm
その他のせり科野菜	1.0ppm
トマト	1.0ppm
ピーマン	1.0ppm
なす	1.0ppm
その他のなす科野菜	1.0ppm
きゅうり	1.0ppm
かぼちや	1.0ppm
しろうり	1.0ppm
すいか	1.0ppm
メロン類果実	1.0ppm
まくわうり	1.0ppm
その他のうり科野菜	1.0ppm
ほうれんそう	1.0ppm
たけのこ	1.0ppm
オクラ	1.0ppm
未成熟えんどう	1.0ppm
未成熟いんげん	1.0ppm

えだまめ	1 ppm
その他の野菜	1 ppm
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	1 ppm
もも	1 ppm
ネクタリン	2 ppm
あんず	2 ppm
すもも	0.2ppm
うめ	2 ppm
おうとう	2 ppm
いちご	1 ppm
ラズベリー	1 ppm
ブラックベリー	1 ppm
ブルーベリー	1 ppm
クランベリー	1 ppm
ハックルベリー	1 ppm
その他のベリー類果実	0.5ppm
ぶどう	1 ppm
かき	1 ppm
バナナ	2 ppm
キウイー	1 ppm
パパイヤ	1 ppm
アボカド	1 ppm
パイナップル	1 ppm
グアバ	1 ppm
マンゴー	1 ppm
パッションフルーツ	1 ppm
なつめやし	1 ppm
その他の果実	1 ppm
綿実	0.02ppm
アーモンド	0.02ppm
茶	20ppm
ホップ	10ppm
その他のハーブ	1 ppm
牛の筋肉	0.03ppm
豚の筋肉	0.03ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.03ppm

えだまめ	1.0ppm
その他の野菜	1.0ppm
りんご	5.0ppm
日本なし	1.0ppm
西洋なし	1.0ppm
マルメロ	1.0ppm
びわ	1.0ppm
もも	1.0ppm
ネクタリン	1.0ppm
あんず	1.0ppm
すもも	1.0ppm
うめ	1.0ppm
おうとう	4.0ppm
いちご	1.0ppm
ラズベリー	1.0ppm
ブラックベリー	1.0ppm
ブルーベリー	1.0ppm
クランベリー	1.0ppm
ハックルベリー	1.0ppm
その他のベリー類果実	1.0ppm
ぶどう	1.0ppm
かき	1.0ppm
バナナ	2.0ppm
キウイー	1.0ppm
パパイヤ	1.0ppm
アボカド	1.0ppm
パイナップル	1.0ppm
グアバ	1.0ppm
マンゴー	1.0ppm
パッションフルーツ	1.0ppm
なつめやし	1.0ppm
その他の果実	1.0ppm
茶	20ppm

	牛の脂肪	0.02ppm			
	豚の脂肪	0.02ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.02ppm			
	牛の肝臓	0.4ppm			
	豚の肝臓	0.4ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.4ppm			
	牛の腎臓	0.07ppm			
	豚の腎臓	0.07ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.07ppm			
	牛の食用部分	0.4ppm			
	豚の食用部分	0.4ppm			
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.4ppm			
	乳	0.09ppm			
	鶏の筋肉	0.01ppm			
	その他の家きんの筋肉	0.01ppm			
	鶏の脂肪	0.01ppm			
	その他の家きんの脂肪	0.01ppm			
	鶏の肝臓	0.01ppm			
	その他の家きんの肝臓	0.01ppm			
	鶏の腎臓	0.01ppm			
	その他の家きんの腎臓	0.01ppm			
	鶏の食用部分	0.01ppm			
	その他の家きんの食用部分	0.01ppm			
	鶏の卵	0.01ppm			
	その他の家きんの卵	0.01ppm			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)

(2)・(3) (略)

(4) (略)

(5) カプタホール試験法
5(5)に準じて行う。

(6) キノキサリン-2-カルボン酸試験法
5(6)に準じて行う。

(7) (略)

(8) ダミノジッド試験法
5(12)に準じて行う。

(2)・(3) (略)

(4) アミトロール試験法
5(5)に準じて行う。

(5) (略)

(6) カプタホール試験法
5(6)に準じて行う。

(7) キノキサリン-2-カルボン酸試験法
5(7)に準じて行う。

(8) (略)

(9) ダミノジッド試験法
5(13)に準じて行う。

はくさい	0.05ppm
キャベツ	0.05ppm
芽キャベツ	0.05ppm
ケール	0.05ppm
こまつな	0.05ppm
きょうな	0.05ppm
チンゲンサイ	0.05ppm
カリフラワー	0.05ppm
ブロッコリー	0.05ppm
その他のあぶらな科野菜	0.05ppm
ごぼう	0.05ppm
サルシフィー	0.05ppm
アーティチョーク	0.05ppm
チコリ	0.05ppm
エンダイブ	0.05ppm
しゅんぎく	0.05ppm
レタス	0.05ppm
その他のきく科野菜	0.05ppm
たまねぎ	0.05ppm
ねぎ	0.05ppm
にんにく	0.05ppm
にら	0.05ppm
アスパラガス	0.05ppm
わけぎ	0.05ppm
その他のゆり科野菜	0.05ppm
にんじん	0.05ppm
パースニップ	0.05ppm
パセリ	0.05ppm
セロリ	0.05ppm
みつば	0.05ppm
その他のせり科野菜	0.05ppm
トマト	0.05ppm
ピーマン	0.05ppm
なす	0.05ppm
その他のなす科野菜	0.05ppm
きゅうり	0.05ppm
かぼちや	0.05ppm
しろり	0.05ppm
すいか	5 ppm
まくわうり	5 ppm

その他のうり科野菜	0.05ppm
ほうれんそう	0.05ppm
たけのこ	0.05ppm
オクラ	0.05ppm
しょうが	0.05ppm
未成熟えんどう	0.05ppm
未成熟いんげん	0.05ppm
えだまめ	0.05ppm
マッシュルーム	0.05ppm
しいたけ	0.05ppm
その他のきのこ類	0.05ppm
その他の野菜	0.05ppm
りんご	5 ppm
日本なし	5 ppm
西洋なし	5 ppm
マルメロ	5 ppm
びわ	5 ppm
もも	5 ppm
ネクタリン	5 ppm
あんず	5 ppm
すもも	5 ppm
うめ	5 ppm
おうとう	5 ppm
いちご	5 ppm
ラズベリー	5 ppm
ブラックベリー	5 ppm
ブルーベリー	5 ppm
クランベリー	5 ppm
ハックルベリー	5 ppm
その他のベリー類果実	5 ppm
ぶどう	5 ppm
バナナ	5 ppm
キウイ	5 ppm
パイナップル	5 ppm
アボカド	5 ppm
パイナップル	5 ppm
グアバ	5 ppm
マンゴー	5 ppm
パッションフルーツ	5 ppm
なつめやし	5 ppm

				<u>その他の果実</u> <u>ひまわりの種子</u> <u>ごまの種子</u> <u>べにばなの種子</u> <u>綿実</u> <u>なたね</u> <u>その他のオイルシード</u> <u>ぎんなん</u> <u>くり</u> <u>ペカン</u> <u>アーモンド</u> <u>くるみ</u> <u>その他のナッツ類</u> <u>茶</u> <u>コーヒー豆</u> <u>カカオ豆</u> <u>ホップ</u> <u>その他のスパイス</u> <u>その他のハーブ</u>	5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 5 ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 5 ppm 0.05ppm
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
オキシデメトンメチル	(略)	(略)	オキシデメトンメチル	(略)	(略)
			オキシフルオルフェン	<u>米</u> <u>小麦</u> <u>大麦</u> <u>ライ麦</u> <u>とうもろこし</u> <u>そば</u> <u>その他の穀類</u> <u>大豆</u> <u>西洋わさび</u> <u>キャベツ</u> <u>芽キャベツ</u> <u>カリフラワー</u> <u>ブロッコリー</u> <u>その他のあぶらな科野菜</u> <u>アーティチョーク</u> <u>たまねぎ</u>	0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm

<u>ねぎ</u>	0.05ppm
<u>にんにく</u>	0.05ppm
<u>わけぎ</u>	0.05ppm
<u>その他のゆり科野菜</u>	0.05ppm
<u>その他のせり科野菜</u>	0.05ppm
<u>えだまめ</u>	0.05ppm
<u>りんご</u>	0.05ppm
<u>日本なし</u>	0.05ppm
<u>西洋なし</u>	0.05ppm
<u>マルメロ</u>	0.05ppm
<u>びわ</u>	0.05ppm
<u>もも</u>	0.05ppm
<u>ネクタリン</u>	0.05ppm
<u>あんず</u>	0.05ppm
<u>すもも</u>	0.05ppm
<u>うめ</u>	0.05ppm
<u>おうとう</u>	0.05ppm
<u>いちご</u>	0.05ppm
<u>ぶどう</u>	0.05ppm
<u>かき</u>	0.03ppm
<u>バナナ</u>	0.03ppm
<u>キウイ</u>	0.03ppm
<u>パイヤ</u>	0.01ppm
<u>アボカド</u>	0.03ppm
<u>パイナップル</u>	0.01ppm
<u>グアバ</u>	0.01ppm
<u>マンゴー</u>	0.01ppm
<u>パッションフルーツ</u>	0.01ppm
<u>なつめやし</u>	0.05ppm
<u>その他の果実</u>	0.05ppm
<u>綿実</u>	0.05ppm
<u>ぎんなん</u>	0.05ppm
<u>くり</u>	0.05ppm
<u>ペカン</u>	0.05ppm
<u>アーモンド</u>	0.05ppm
<u>くるみ</u>	0.05ppm
<u>その他のナッツ類</u>	0.05ppm
<u>コーヒー豆</u>	0.05ppm
<u>カカオ豆</u>	0.05ppm
<u>その他のスパイス</u>	0.05ppm

				豚の肝臓	0.2ppm
				牛の腎臓	0.2ppm
				豚の腎臓	0.4ppm
				牛の食用部分	0.01ppm
				豚の食用部分	0.2ppm
				乳	0.1ppm
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
ヒメキサゾール	(略)	(略)	ヒメキサゾール	(略)	(略)
			<u>ピメトロジン</u>	<u>さといも類</u>	0.1ppm
				<u>かんしょ</u>	0.1ppm
				<u>やまいも</u>	0.1ppm
				<u>こんにやくいも</u>	0.1ppm
				<u>その他のいも類</u>	0.1ppm
				<u>だいこん類の葉</u>	0.5ppm
				<u>かぶ類の葉</u>	0.4ppm
				<u>クレソン</u>	0.6ppm
				<u>はくさい</u>	0.5ppm
				<u>ケール</u>	0.4ppm
				<u>こまつな</u>	0.4ppm
				<u>きょうな</u>	0.4ppm
				<u>チコリ</u>	0.5ppm
				<u>エンダイブ</u>	0.6ppm
				<u>しゅんぎく</u>	0.6ppm
				<u>その他のきく科野菜</u>	0.6ppm
				<u>アスパラガス</u>	0.04ppm
				<u>パセリ</u>	0.6ppm
				<u>セロリ</u>	0.6ppm
				<u>その他のせり科野菜</u>	0.6ppm
				<u>かぼちや</u>	1ppm
				<u>しろうり</u>	1ppm
				<u>まくわうり</u>	0.1ppm
				<u>その他のうり科野菜</u>	1ppm
				<u>ほうれんそう</u>	0.6ppm
				<u>オクラ</u>	2ppm
				<u>しょうが</u>	0.02ppm
				<u>その他の野菜</u>	0.6ppm
				<u>りんご</u>	0.1ppm

マルメロ	0.1ppm
びわ	0.1ppm
ネクタリン	0.1ppm
あんず	1ppm
すもも	1ppm
おうとう	1ppm
ラズベリー	1ppm
ブラックベリー	1ppm
ブルーベリー	1ppm
クランベリー	1ppm
ハックルベリー	1ppm
その他のベリー類果実	1ppm
ぶどう	1ppm
かき	0.1ppm
バナナ	0.1ppm
キウイ	0.1ppm
パパイヤ	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	1ppm
その他の果実	1ppm
綿実	0.2ppm
ペカン	0.02ppm
アーモンド	0.02ppm
その他のナッツ類	0.02ppm
ホップ	6ppm
その他のスパイス	1ppm
その他のハーブ	0.6ppm
牛の筋肉	0.01ppm
豚の筋肉	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01ppm
牛の脂肪	0.01ppm
豚の脂肪	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01ppm
牛の肝臓	0.01ppm
豚の肝臓	0.01ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.01ppm

小豆類	0.03ppm
えんどう	0.03ppm
そら豆	0.03ppm
らつかせい	0.05ppm
その他の豆類	0.03ppm
ばれいしよ	0.03ppm
さといも類	0.03ppm
かんしよ	0.03ppm
やまいも	0.03ppm
こんにやくいも	0.02ppm
その他のいも類	0.03ppm
てんさい	0.04ppm
だいこん類の根	0.03ppm
だいこん類の葉	0.03ppm
かぶ類の根	0.03ppm
かぶ類の葉	0.03ppm
西洋わさび	0.03ppm
クレソン	0.03ppm
キャベツ	0.03ppm
芽キャベツ	0.03ppm
ケール	0.03ppm
こまつな	0.03ppm
きょうな	0.03ppm
カリフラワー	0.03ppm
ブロッコリー	0.03ppm
レタス	0.03ppm
パセリ	0.03ppm
セロリ	0.03ppm
しょうが	0.03ppm
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
みかん	3ppm
なつみかんの果実全体	3ppm
レモン	3ppm
オレンジ	3ppm
グレープフルーツ	3ppm
ライム	3ppm
その他のかんきつ類果実	3ppm
ひまわりの種子	0.05ppm

ごまの種子	0.05ppm
べにばなの種子	0.05ppm
綿実	0.04ppm
なたね	0.05ppm
その他のオイルシード	0.05ppm
ぎんなん	0.05ppm
くり	0.05ppm
ペカン	0.05ppm
アーモンド	0.08ppm
くるみ	0.05ppm
その他のナッツ類	0.05ppm
ホップ	2 ppm
その他のスパイス	3 ppm
その他のハーブ	1 ppm
牛の筋肉	0.01ppm
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	0.05ppm
豚の脂肪	0.04ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05ppm
牛の肝臓	0.01ppm
豚の肝臓	0.4ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.4ppm
牛の腎臓	0.01ppm
豚の腎臓	0.09ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.09ppm
牛の食用部分	0.01ppm
豚の食用部分	0.09ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.09ppm
乳	0.01ppm
鶏の筋肉	0.01ppm
その他の家きんの筋肉	0.01ppm
鶏の脂肪	0.02ppm
その他の家きんの脂肪	0.02ppm
鶏の肝臓	0.01ppm
その他の家きんの肝臓	0.01ppm
鶏の腎臓	0.01ppm
その他の家きんの腎臓	0.01ppm
鶏の食用部分	0.01ppm

(略)	(略)	(略)

- (2) (略)
(3) アルドリン、エンドリン及びディルドリン試験法
6(4)に準じて行う。
(4)・(5) (略)
(6) トリアゾホス及びパラチオン試験法
6(9)に準じて行う。
(7)～(9) (略)
8～11 (略)

第2 添加物

- A～C (略)
D 成分規格・保存基準各条
(略)

三二酸化鉄 (略)

次亜塩素酸水

Hypochlorous Acid Water

定 義 本品は、塩酸又は塩化ナトリウム水溶液を電解することにより得られる、次亜塩素酸を主成分とする水溶液である。本品には、強酸性次亜塩素酸水（0.2%以下の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽（隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。以下この項において同じ。）内で電解して、陽極側から得られる水溶液をいう。）、弱酸性次亜塩素酸水（適切な濃度の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽内で電解して、陽極側から得られる水溶液又は陽極から得られる水溶液に陰極から得られる水溶液を加えたものをいう。）及び微酸性次亜塩素酸水（塩酸又は塩酸に塩化ナトリウム水溶液を加えて適切な濃度に調整した水溶液を無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液をいう。）がある。

含 量 強酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素20～60mg/kgを含む。

弱酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素10～60mg/kgを含む。

微酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素10～80mg/kgを含む。

性 状 本品は、無色の液体で、においがなく又はわずかに塩素のにおいがある。

確認試験 (1) 本品5mlに水酸化ナトリウム溶液（1→2,500）1ml及びヨウ化カリウム試液0.2mlを加えるとき、液は、黄色を呈する。更にデンプン試液0

	その他の家きんの食用部分	0.01ppm
	鶏の卵	0.01ppm
	その他の家きんの卵	0.01ppm
(略)	(略)	(略)

- (2) (略)
(3) アルドリン、エンドリン及びディルドリン試験法
6(5)に準じて行う。
(4)・(5) (略)
(6) トリアゾホス及びパラチオン試験法
6(10)に準じて行う。
(7)～(9) (略)
8～11 (略)

第2 添加物

- A～C (略)
D 成分規格・保存基準各条
(略)

三二酸化鉄 (略)

次亜塩素酸水

Hypochlorous Acid Water

定 義 本品は、塩酸又は食塩水を電解することにより得られる、次亜塩素酸を主成分とする水溶液である。本品には、強酸性次亜塩素酸水（0.2%以下の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽（隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。）内で電解して、陽極側から得られる水溶液をいう。）及び微酸性次亜塩素酸水（2～6%塩酸を無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液をいう。）がある。

含 量 強酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素20～60mg/kgを含む。

微酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素10～30mg/kgを含む。

性 状 本品は、無色の液体で、においがなく又はわずかに塩素のにおいがある。

確認試験 (1) 本品5mlに水酸化ナトリウム溶液（1→2,500）1ml及びヨウ化カリウム試液0.2mlを加えるとき、液は、黄色を呈する。更にデンプン試液0

.5mlを加えるとき、液は、濃青色を呈する。

(2) 本品5mlに過マンガン酸カリウム溶液(1→300) 0.1mlを加え、これに硫酸(1→20) 1mlを加えるとき、液の赤紫色は退色しない。

(3) 本品90mlに水酸化ナトリウム溶液(1→5) 10mlを加えた液は、波長290～294nmに極大吸収部がある。

純度試験 (1) 液性 強酸性次亜塩素酸水 pH2.7以下

弱酸性次亜塩素酸水 pH2.7～5.0

微酸性次亜塩素酸水 pH5.0～6.5

(2) 蒸発残留物 0.25%以下

本品20.0gを量り、蒸発した後、110℃で2時間乾燥し、その残留物の質量を量る。

定量法 本品約200gを精密に量り、ヨウ化カリウム2g及び酢酸(1→4) 10mlを加え、直ちに密栓して暗所に15分間放置し、遊離したヨウ素を0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する(指示薬 デンプン試液)。別に空試験を行い補正する。

0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1ml=0.3545mg Cl

(略)

E～F (略)

第3～第5 (略)

.5mlを加えるとき、液は、濃青色を呈する。

(2) 本品5mlに過マンガン酸カリウム溶液(1→300) 0.1mlを加え、これに硫酸(1→20) 1mlを加えるとき、液の赤紫色は退色しない。

(3) 本品90mlに水酸化ナトリウム溶液(1→5) 10mlを加えた液は、波長290～294nmに極大吸収部がある。

純度試験 (1) 液性 強酸性次亜塩素酸水 pH2.7以下

微酸性次亜塩素酸水 pH5.0～6.5

(2) 蒸発残留物 0.25%以下

本品20.0gを量り、蒸発した後、110℃で2時間乾燥し、その残留物の質量を量る。

定量法 (1) 強酸性次亜塩素酸水 本品約200gを精密に量り、ヨウ化カリウム2g及び酢酸(1→4) 10mlを加え、直ちに密栓して暗所に15分間放置し、遊離したヨウ素を0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する(指示薬 デンプン試液)。別に空試験を行い補正する。

0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1ml=0.3545mg Cl

(2) 微酸性次亜塩素酸水 本品約200gを精密に量り、ヨウ化カリウム2g及び酢酸(1→4) 10mlを加え、直ちに密栓して暗所に15分間放置し、遊離したヨウ素を0.005mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する(指示薬 デンプン試液)。別に空試験を行い補正する。

0.005mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1ml=0.1773mg Cl

(略)

E～F (略)

第3～第5 (略)