

○厚生労働省告示第四十五号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一条第一項及び第十八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、小麦、大麦、とうもろこし、その他の穀類、てんさい、その他の野菜、べにばなの種子、綿実、その他のスパイス及びその他のハーブに残留するTCMTBの量の限度、らっかせい、クレソン、その他のあぶらな科野菜、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、その他のきく科野菜、にら、その他のゆり科野菜、パセリ、セロリ、その他のせり科野菜、ほうれんそう、未成熟えんどう、その他の野菜、もも、その他のベリー類果実、ぶどう、アボカド、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、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、その他のナッツ類、その他のスパイス、その他のハーブ、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、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アバメクチンの量の限度、豚の筋肉、豚の脂肪、豚の肝臓、豚の腎臓及び豚の食用部分に残留するセデカマイシンの量の限度、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい、その他の豆類、ばれいしょ、かんしょ、しゅんぎく、ねぎ、にんにく、にら、わけぎ、その他のゆり科野菜、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、きゅうり、かぼちや、すいか、メロン類果実、まくわうり、その他のうり科野菜、たけのこ、未成熟えんどう、未成熟いんげん、その他の野菜、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、マルメロ、びわ、もも、すもも、うめ、おうとう、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、ぶどう、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、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、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、その他のナッツ類及びその他のハーブに残留するピリダベンの量の限度並びに米、ライ麦、とうもろこし、そば及びその他の穀類に残留するフルトリアホル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ものとし、公布の日から起算して一年を経過した日までに製造され、又は輸入された器具又は容器包装については、なお従前の例によることができる。

平成二十五年三月十二日

厚生労働大臣 田村 憲久

第1のAの6の(1)の表のアセキノシルの項を次のように改める。

アセキノシル	小豆類	0.5ppm
	やまいも	0.2ppm
	その他のきく科野菜	15ppm

ピーマン	2 ppm
なす	1 ppm
その他のなす科野菜	1 ppm
きゅうり	0.5ppm
かぼちゃ	0.5ppm
しろうり	0.7ppm
すいか	0.1ppm
メロン類果実	0.1ppm
まくわうり	0.1ppm
その他のうり科野菜	0.7ppm
その他の野菜	1 ppm
みかん	0.2ppm
なつみかんの果実全体	2 ppm
レモン	1 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	1 ppm
りんご	0.7ppm
日本なし	1 ppm
西洋なし	1 ppm
マルメロ	0.4ppm
びわ	0.4ppm
もも	0.1ppm
ネクタリン	1 ppm
すもも	0.7ppm
うめ	2 ppm
おうとう	2 ppm
いちご	2 ppm
ぶどう	0.5ppm
パパイヤ	1 ppm
マンゴー	0.5ppm

その他の果実	2 ppm
くり	0.02ppm
ペカン	0.02ppm
アーモンド	0.02ppm
くるみ	0.02ppm
その他のナッツ類	0.02ppm
茶	40ppm
ホップ	15ppm
その他のスパイス	5 ppm
その他のハーブ	10ppm
牛の脂肪	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	0.02ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.02ppm

表1のA666(H)の表のトキソキハクニロムハの項を次のように改める。

アズキシストロビン	米	0.2ppm
-----------	---	--------

小麦	0.3ppm
大麦	0.5ppm
ライ麦	0.3ppm
とうもろこし	0.05ppm
その他の穀類	0.5ppm
大豆	0.5ppm
小豆類	0.5ppm
えんどう	0.5ppm
そら豆	0.5ppm
らっかせい	0.2ppm
その他の豆類	0.5ppm
ばれいしょ	1 ppm
さといも類	1 ppm
かんしょ	1 ppm
やまいも	1 ppm
こんにゃくいも	1 ppm

その他のいも類	1 ppm
てんさい	1 ppm
だいこん類の根	1 ppm
だいこん類の葉	50ppm
かぶ類の根	1 ppm
かぶ類の葉	15ppm
西洋わさび	1 ppm
クレソン	70ppm
はくさい	3 ppm
キャベツ	5 ppm
芽キャベツ	5 ppm
ケール	40ppm
こまつな	15ppm
きょうな	40ppm
チンゲンサイ	40ppm
カリフラワー	5 ppm

ブロッコリー	5 ppm
その他のあぶらな科野菜	40ppm
ごぼう	1 ppm
サルシフィー	1 ppm
アーティチョーク	5 ppm
チコリ	30ppm
エンダイブ	30ppm
しゅんぎく	30ppm
レタス	30ppm
その他のきく科野菜	70ppm
たまねぎ	10ppm
ねぎ	10ppm
にんにく	10ppm
にら	70ppm
アスパラガス	2 ppm
わけぎ	10ppm

その他のゆり科野菜	50ppm
にんじん	1 ppm
パースニップ	1 ppm
パセリ	70ppm
セロリ	30ppm
みつば	5 ppm
その他のせり科野菜	70ppm
トマト	3 ppm
ピーマン	3 ppm
なす	3 ppm
その他のなす科野菜	30ppm
きゅうり	1 ppm
かぼちゃ	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	30ppm
オクラ	3 ppm
しょうが	0.3ppm
未成熟えんどう	3 ppm
未成熟いんげん	3 ppm
えだまめ	5 ppm
しいたけ	3 ppm
その他のきのこ類	3 ppm
その他の野菜	70ppm
みかん	1 ppm
なつみかんの果実全体	10ppm
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	2 ppm
日本なし	2 ppm
西洋なし	2 ppm
びわ	0.1ppm
もも	0.05ppm
ネクタリン	3 ppm
あんず	2 ppm
すもも	2 ppm
うめ	2 ppm
おうとう	3 ppm
いちご	10ppm
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	0.5ppm
ハuckleベリー	5 ppm
その他のベリー類果実	5 ppm
ぶどう	10ppm
かき	1 ppm
バナナ	3 ppm
パパイヤ	2 ppm
アボカド	1 ppm
グアバ	0.3ppm
マンゴー	1 ppm
パッションフルーツ	1 ppm
その他の果実	3 ppm
ひまわりの種子	0.5ppm
べにばなの種子	0.5ppm
綿実	0.7ppm
なたね	1 ppm

ぎんなん	0.01ppm
くり	0.02ppm
ペカン	0.02ppm
アーモンド	0.02ppm
くるみ	0.02ppm
その他のナッツ類	1 ppm
茶	10ppm
コーヒー豆	0.05ppm
ホップ	30ppm
その他のスパイス	70ppm
その他のハーブ	70ppm
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	0.05ppm
豚の脂肪	0.05ppm

その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05ppm
牛の肝臓	0.07ppm
豚の肝臓	0.07ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.07ppm
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	0.07ppm
豚の食用部分	0.07ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.07ppm
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	0.01ppm
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
魚介類	0.08ppm
とうもろこし油（食用植物油脂の日本農林規格に規定する食用とうもろこし油及びこれと同等以上の規格を有すると認められる食用油に限る。）	0.1ppm
とうがらし（乾燥させたもの）	30ppm
乾燥ハーブ	300ppm

第1の4の6の(1)の表のトキソキハクニロシハの項の次に次のように加える。

アバメクチン	ばれいしょ	0.01ppm
--------	-------	---------

さといも類	0.01ppm
かんしょ	0.01ppm
やまいも	0.01ppm
その他のいも類	0.01ppm
レタス	0.05ppm
ねぎ	0.1ppm
その他のせり科野菜	0.05ppm
トマト	0.02ppm
ピーマン	0.5ppm
なす	0.2ppm
その他のなす科野菜	0.2ppm
きゅうり	0.01ppm
かぼちゃ	0.01ppm
すいか	0.05ppm
メロン類果実	0.05ppm
その他のうり科野菜	0.01ppm

しょうが	0.01ppm
その他の野菜	0.01ppm
なつみかんの果実全体	0.01ppm
レモン	0.01ppm
オレンジ	0.01ppm
グレープフルーツ	0.01ppm
ライム	0.01ppm
その他のかんきつ類果実	0.01ppm
りんご	0.02ppm
日本なし	0.02ppm
西洋なし	0.02ppm
ネクタリン	0.09ppm
あんず	0.09ppm
すもも	0.09ppm
おうとう	0.09ppm
いちご	0.02ppm

綿実	0.01ppm
くり	0.01ppm
ペカン	0.01ppm
アーモンド	0.01ppm
くるみ	0.01ppm
その他のナッツ類	0.01ppm
茶	1 ppm
ホップ	0.2ppm
その他のハーブ	0.03ppm
牛の筋肉	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	0.1ppm
豚の脂肪	0.02ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01ppm
牛の肝臓	0.1ppm
豚の肝臓	0.02ppm

	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.1ppm
	牛の腎臓	0.06ppm
	豚の腎臓	0.01ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.1ppm
	牛の食用部分	0.06ppm
	豚の食用部分	0.02ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.1ppm
	乳	0.02ppm
	とうがらし（乾燥させたもの）	0.2ppm

第1のAの6の(1)の表のヒクソロキサンの項を次のように改める。

エスプロカルブ	米	0.02ppm
	小麦	0.05ppm
	大麦	0.05ppm
	魚介類	0.2ppm

第1のAの6の(1)の表のロリスチンの項の次に次のように加える。

サフルフェナシル	小麦	0.03ppm
----------	----	---------

大麦	0.03ppm
ライ麦	0.03ppm
とうもろこし	0.03ppm
そば	0.03ppm
その他の穀類	0.03ppm
大豆	0.1ppm
小豆類	0.3ppm
えんどう	0.3ppm
そら豆	0.3ppm
その他の豆類	0.3ppm
未成熟えんどう	0.03ppm
未成熟いんげん	0.03ppm
えだまめ	0.03ppm
なつみかんの果実全体	0.03ppm
レモン	0.03ppm
オレンジ	0.03ppm

グレープフルーツ	0.03ppm
ライム	0.03ppm
その他のかんきつ類果実	0.03ppm
りんご	0.03ppm
日本なし	0.03ppm
西洋なし	0.03ppm
マルメロ	0.03ppm
ネクタリン	0.03ppm
あんず	0.03ppm
すもも	0.03ppm
おうとう	0.03ppm
ぶどう	0.03ppm
バナナ	0.03ppm
マンゴー	0.03ppm
ひまわりの種子	1 ppm
綿実	0.2ppm

くり	0.03ppm
ペカン	0.03ppm
アーモンド	0.03ppm
くるみ	0.03ppm
その他のナッツ類	0.03ppm
コーヒー豆	0.03ppm
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	0.8ppm
豚の肝臓	0.8ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.8ppm
牛の腎臓	0.02ppm

	豚の腎臓	0.02ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.02ppm
	牛の食用部分	0.02ppm
	豚の食用部分	0.02ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.02ppm
	乳	0.01ppm

第1のAの6の(1)の表のシエノピラフェン項を次のように改める。

シエノピラフェン	その他のきく科野菜	10ppm
	ピーマン	1 ppm
	なす	0.7ppm
	その他のなす科野菜	5 ppm
	きゅうり	1 ppm
	すいか	0.05ppm
	メロン類果実	0.05ppm
	みかん	0.05ppm
	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
りんご	2 ppm
日本なし	2 ppm
西洋なし	2 ppm
もも	0.1 ppm
ネクタリン	1 ppm
あんず	5 ppm
すもも	0.2 ppm
うめ	5 ppm
おうとう	2 ppm
いちご	3 ppm
ぶどう	5 ppm

	かき	0.7ppm
	その他の果実	2 ppm
	茶	60ppm
	その他のスパイス	15ppm
	その他のハーブ	30ppm

第1のA666Hの表のシメコナゾールの項を次のように改める。

シメコナゾール	米	0.1ppm
	大豆	0.2ppm
	こんにゃくいも	0.1ppm
	ごぼう	0.3ppm
	ねぎ	0.2ppm
	にんにく	0.1ppm
	トマト	0.2ppm
	きゅうり	0.3ppm
	かぼちゃ	0.2ppm
	すいか	0.1ppm

メロン類果実	0.1ppm
ほうれんそう	0.1ppm
みかん	0.1ppm
なつみかんの果実全体	0.3ppm
レモン	0.3ppm
オレンジ	0.3ppm
グレープフルーツ	0.3ppm
ライム	0.3ppm
その他のかんきつ類果実	0.3ppm
りんご	0.5ppm
日本なし	0.5ppm
西洋なし	0.5ppm
もも	0.7ppm
ネクタリン	0.5ppm
あんず	1 ppm
すもも	0.3ppm

	うめ	1 ppm
	おうとう	3 ppm
	いちご	3 ppm
	ぶどう	0.2ppm
	かき	0.2ppm
	茶	10ppm
	その他のスパイス	0.3ppm
	魚介類	0.02ppm

第1のAの6の(1)の表のシムンマヤノハの項を次のように改める。

シラフルオフエン	米	0.3ppm
	大豆	0.1ppm
	かんしょ	0.1ppm
	えだまめ	2 ppm
	その他の野菜	0.1ppm
	みかん	0.2ppm
	なつみかんの果実全体	3 ppm

レモン	3 ppm
オレンジ	3 ppm
グレープフルーツ	3 ppm
ライム	3 ppm
その他のかんきつ類果実	3 ppm
りんご	3 ppm
日本なし	1 ppm
西洋なし	1 ppm
もも	0.1ppm
かき	2 ppm
茶	80ppm
その他のスパイス	10ppm
牛の筋肉	1 ppm
豚の筋肉	1 ppm
その他の陸棲 ^{せい} 哺乳類に属する動物の筋肉	1 ppm
牛の脂肪	10ppm

豚の脂肪	10ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	10ppm
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	1 ppm
豚の腎臓	1 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	1 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	2 ppm
鶏の筋肉	0.1ppm
その他の家きんの筋肉	0.1ppm
鶏の脂肪	1 ppm
その他の家きんの脂肪	1 ppm

	鶏の肝臓	0.5ppm
	その他の家きんの肝臓	0.5ppm
	鶏の腎臓	0.1ppm
	その他の家きんの腎臓	0.1ppm
	鶏の食用部分	0.5ppm
	その他の家きんの食用部分	0.5ppm
	鶏の卵	1 ppm
	その他の家きんの卵	1 ppm
	魚介類	0.4ppm

鶏・魚介類の肝臓・腎臓・卵・食用部分の残留量は、それぞれ0.5ppm以下である。

チアメトキサム	米	0.3ppm
	小麦	0.05ppm
	大麦	0.4ppm
	とうもろこし	0.05ppm
	その他の穀類	0.02ppm
	大豆	0.04ppm

小豆類	0.05ppm
えんどう	0.04ppm
そら豆	0.04ppm
らっかせい	0.02ppm
その他の豆類	0.04ppm
ばれいしょ	0.3ppm
さといも類	0.3ppm
かんしょ	0.3ppm
やまいも	0.3ppm
こんにゃくいも	0.3ppm
その他のいも類	0.3ppm
てんさい	0.3ppm
だいこん類の根	0.3ppm
だいこん類の葉	3 ppm
かぶ類の根	0.5ppm
かぶ類の葉	10ppm

西洋わさび	0.3ppm
クレソン	3 ppm
はくさい	3 ppm
キャベツ	5 ppm
芽キャベツ	5 ppm
ケール	3 ppm
こまつな	5 ppm
きょうな	3 ppm
チンゲンサイ	5 ppm
カリフラワー	5 ppm
ブロッコリー	5 ppm
その他のあぶらな科野菜	5 ppm
ごぼう	0.3ppm
サルシフィー	0.3ppm
アーティチョーク	0.5ppm
チコリ	3 ppm

エンダイブ	3 ppm
しゅんぎく	3 ppm
レタス	3 ppm
その他のきく科野菜	3 ppm
ねぎ	2 ppm
にら	2 ppm
アスパラガス	0.1 ppm
わけぎ	10 ppm
にんじん	0.3 ppm
パースニップ	0.3 ppm
パセリ	3 ppm
セロリ	1 ppm
その他のせり科野菜	3 ppm
トマト	2 ppm
ピーマン	1 ppm
なす	0.7 ppm

その他のなす科野菜	2 ppm
きゅうり	0.5ppm
かぼちゃ	0.5ppm
しろうり	0.5ppm
すいか	0.2ppm
メロン類果実	0.3ppm
まくわうり	0.2ppm
その他のうり科野菜	3 ppm
ほうれんそう	10ppm
オクラ	0.7ppm
未成熟えんどう	0.3ppm
未成熟いんげん	0.3ppm
えだまめ	0.3ppm
マッシュルーム	0.7ppm
しいたけ	0.7ppm
その他のきのこ類	0.7ppm

その他の野菜	3 ppm
みかん	0.3ppm
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	0.3ppm
日本なし	1 ppm
西洋なし	1 ppm
マルメロ	0.3ppm
びわ	0.2ppm
もも	0.5ppm
ネクタリン	1 ppm
あんず	3 ppm

すもも	1 ppm
うめ	3 ppm
おうとう	5 ppm
いちご	2 ppm
ラズベリー	0.5ppm
ブラックベリー	0.5ppm
ブルーベリー	0.5ppm
クランベリー	0.5ppm
ハックルベリー	0.5ppm
その他のベリー類果実	0.5ppm
ぶどう	2 ppm
かき	1 ppm
バナナ	0.7ppm
パパイヤ	0.01ppm
パイナップル	0.01ppm
グアバ	0.2ppm

マンゴー	0.2ppm
その他の果実	2 ppm
ひまわりの種子	0.02ppm
ごまの種子	0.02ppm
べにばなの種子	0.02ppm
綿実	0.1ppm
なたね	0.02ppm
その他のオイルシード	0.02ppm
ペカン	0.02ppm
その他のナッツ類	0.02ppm
茶	20ppm
コーヒー豆	0.2ppm
カカオ豆（外皮を含まない。）	0.02ppm
ホップ	0.1ppm
その他のスパイス	5 ppm
その他のハーブ	5 ppm

牛の筋肉	0.02ppm
豚の筋肉	0.02ppm
その他の ^{せい} 陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.02ppm
牛の脂肪	0.02ppm
豚の脂肪	0.02ppm
その他の ^{せい} 陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.02ppm
牛の肝臓	0.01ppm
豚の肝臓	0.01ppm
その他の ^{せい} 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 ^{せい} 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 ^{せい} 陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01ppm
乳	0.05ppm

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
とうがらし（乾燥させたもの）	7 ppm

鶏の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓、食用部分、卵、とうがらし（乾燥させたもの）

テブフロキン	米	0.5ppm
	魚介類	0.09ppm

第1のAの6の(1)の表のピナノクメトコハの欄の次に次のように示す。

ビキサフェン	小麦	0.05ppm
	大麦	0.5ppm
	ライ麦	0.05ppm
	その他の穀類	0.5ppm
	牛の筋肉	0.2ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉 ^{せい}	0.2ppm
	牛の脂肪	0.4ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪 ^{せい}	0.4ppm
	牛の肝臓	2 ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓 ^{せい}	2 ppm
	牛の腎臓	0.3ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓 ^{せい}	0.3ppm
	乳	0.04ppm
	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	0.02ppm
	その他の家きんの肝臓	0.02ppm
	鶏の腎臓	0.02ppm
	その他の家きんの腎臓	0.02ppm
	鶏の食用部分	0.02ppm
	その他の家きんの食用部分	0.02ppm
	鶏の卵	0.02ppm
	その他の家きんの卵	0.02ppm

第1のAの6の(1)の表のピラフルフェンエチル、ピラフルフェンエチル、ピラフルフェンエチルの項を次のように改める。

ピラフルフェンエチル	米	0.05ppm
	小麦	0.02ppm
	大麦	0.02ppm
	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
大豆	0.05ppm
ばれいしょ	0.05ppm
こんにゃくいも	0.05ppm
だいこん類の根	0.02ppm
だいこん類の葉	0.02ppm
はくさい	0.02ppm
キャベツ	0.02ppm
たまねぎ	0.05ppm
ねぎ	0.05ppm
えだまめ	0.05ppm
みかん	0.02ppm
なつみかんの果実全体	0.02ppm
レモン	0.02ppm
オレンジ	0.02ppm

グレープフルーツ	0.02ppm
ライム	0.02ppm
その他のかんきつ類果実	0.02ppm
りんご	0.02ppm
日本なし	0.02ppm
西洋なし	0.02ppm
マルメロ	0.02ppm
びわ	0.02ppm
もも	0.02ppm
ネクタリン	0.02ppm
あんず	0.02ppm
すもも	0.02ppm
うめ	0.02ppm
おうとう	0.02ppm
ラズベリー	0.02ppm
ブラックベリー	0.02ppm

ブルーベリー	0.02ppm
クランベリー	0.02ppm
ハuckleベリー	0.02ppm
その他のベリー類果実	0.02ppm
ぶどう	0.02ppm
かき	0.02ppm
バナナ	0.02ppm
パパイヤ	0.02ppm
アボカド	0.02ppm
グアバ	0.02ppm
マンゴー	0.02ppm
パッションフルーツ	0.02ppm
なつめやし	0.02ppm
その他の果実	0.02ppm
綿実	0.05ppm
ぎんなん	0.02ppm

	くり	0.02ppm
	ペカン	0.02ppm
	アーモンド	0.02ppm
	くるみ	0.02ppm
	その他のナッツ類	0.02ppm
	茶	0.05ppm
	ホップ	0.05ppm
	その他のスパイス	0.05ppm

第1のAの6の(1)の表のピリダベンを次のように改める。

ピリダベン	小豆類	0.05ppm
	さといも類	0.1ppm
	かんしょ	0.05ppm
	その他のきく科野菜	2 ppm
	トマト	5 ppm
	ピーマン	3 ppm
	なす	1 ppm

その他のなす科野菜	2 ppm
きゅうり	0.7ppm
かぼちゃ	0.5ppm
すいか	0.05ppm
メロン類果実	0.05ppm
その他のうり科野菜	1 ppm
えだまめ	2 ppm
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	1 ppm

西洋なし	1 ppm
びわ	0.3ppm
もも	0.3ppm
ネクタリン	2 ppm
あんず	2 ppm
すもも	0.7ppm
おうとう	0.7ppm
いちご	2 ppm
クランベリー	0.5ppm
ぶどう	1 ppm
かき	0.5ppm
バナナ	0.5ppm
キウイー	0.1ppm
グアバ	0.2ppm
マンゴー	0.7ppm
その他の果実	2 ppm

くり	0.05ppm
ペカン	0.05ppm
アーモンド	0.05ppm
くるみ	0.05ppm
その他のナッツ類	0.05ppm
茶	10ppm
ホップ	10ppm
その他のスパイス	10ppm
その他のハーブ	0.7ppm
牛の筋肉	0.05ppm
豚の筋肉	0.05ppm
その他の ^{せい} 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	0.05ppm
その他の ^{せい} 陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05ppm
牛の肝臓	0.05ppm

	豚の肝臓	0.05ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.05ppm
	牛の腎臓	0.05ppm
	豚の腎臓	0.05ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.05ppm
	牛の食用部分	0.05ppm
	豚の食用部分	0.05ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.05ppm
	乳	0.01ppm

第104066Hの糖のトキリンの糖の濃度の測定結果。

フルトリアホール	小麦	0.5ppm
	大麦	0.2ppm
	大豆	0.4ppm
	らっかせい	0.2ppm
	トマト	0.3ppm
	ピーマン	1 ppm

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
ぶどう	1 ppm
バナナ	0.3ppm
なたね	0.2ppm
コーヒー豆	0.2ppm
牛の筋肉	0.05ppm
豚の筋肉	0.05ppm
その他の ^{せい} 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	0.05ppm
その他の ^{せい} 陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05ppm
牛の肝臓	0.5ppm

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

	その他の家きんの腎臓	0.05ppm
	鶏の食用部分	0.05ppm
	その他の家きんの食用部分	0.05ppm
	鶏の卵	0.05ppm
	その他の家きんの卵	0.05ppm
	とうがらし（乾燥させたもの）	10ppm

第1のAの6の(1)の表のレピメクチンの項を次のように改める。

レピメクチン	大豆	0.01ppm
	かんしょ	0.01ppm
	だいこん類の根	0.01ppm
	だいこん類の葉	0.3ppm
	はくさい	0.05ppm
	キャベツ	0.05ppm
	ケール	1 ppm
	こまつな	1 ppm
	きょうな	0.3ppm

チンゲンサイ	1 ppm
カリフラワー	0.2ppm
ブロッコリー	0.05ppm
その他のあぶらな科野菜	1 ppm
レタス	1 ppm
ねぎ	0.01ppm
トマト	0.3ppm
ピーマン	0.1ppm
なす	0.2ppm
メロン類果実	0.01ppm
ほうれんそう	2 ppm
えだまめ	0.1ppm
みかん	0.01ppm
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	0.2ppm
日本なし	0.2ppm
西洋なし	0.2ppm
もも	0.01ppm
おうとう	0.2ppm
いちご	0.5ppm
ぶどう	0.3ppm
茶	0.3ppm
その他のスパイス	0.3ppm
その他のハーブ	1 ppm
魚介類	0.02ppm

第1のAの7の(1)の表中TCMTBの項、アズメタチンの項、セネカマイシンの項、ピリダグリンの項及びフルトリアホルの項を削る。

純度 99.0%以上

1, 4-B T M S B - d_4 $C_{12}H_{18}D_4Si_2$ 国際単位系へのトレーサビリティが確保された重水素化1, 4-ビス(トリメチルシリル)ベンゼン。

純度 99.0%以上

アゾキシストロビン, 定量用 $C_{22}H_{17}N_3O_5$ 本品は, 白色の粉末である。

含量 本品は, アゾキシストロビン ($C_{22}H_{17}N_3O_5$) 99.0%以上を含む。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中のペースト法又は臭化カリウム錠剤法により測定するとき, $2,230\text{cm}^{-1}$, $1,625\text{cm}^{-1}$, $1,587\text{cm}^{-1}$, $1,201\text{cm}^{-1}$, $1,155\text{cm}^{-1}$ 及び 840cm^{-1} のそれぞれの付近に吸収帯を認める。

融点 $115\sim 119^\circ\text{C}$

定量法 本品約20mg及び1, 4-B T M S B - d_4 約4mgをそれぞれ精密に量り, 重水素化アセトニトリル2mlを加えて溶かす。この液を外径5mmのNMR試料管に入れ, 密閉し, 次の測定条件でプロトン共鳴周波数400MHz以上の装置を用いて ^1H NMRスペクトルを測定する。

測定条件

スピニング オフ

^{13}C 核デカップリング あり

取り込み時間 4秒以上

観測スペクトル幅 -5～15ppmを含む20ppm以上

パルス角 90°

繰り返しパルス待ち時間 64秒以上

ダミーキャン 1回以上

積算回数 8回以上

1, 4-B T M S B - d₄のシグナルを δ 0.23ppm とし, δ 3.40～3.80ppm, δ 6.43ppm 及び δ 8.28ppm 付近のシグナル面積強度をそれぞれ A₁ (水素数 6 に相当), A₂ (水素数 1 に相当) 及び A₃ (水素数 1 に相当) とするとき, (A₁/6) / A₂, (A₁/6) / A₃ 及び A₂ / A₃ がそれぞれ 1.0 となることを確認する。1, 4-B T M S B - d₄のシグナル面積強度を 18.00 としたときの A₁, A₂ 及び A₃ の和を I とし, 水素数の和を N, 1, 4-B T M S B - d₄の純度を P (%) とし, 次式によりアゾキシストロビンの含量を求める。ただし, 本品由来のシグナルに明らかな^{きょう}夾雑物のシグナルが重なる場合には, そのシグナルの面積強度及び水素数は定量に用いない。

アゾキシストロビン (C₂₂H₁₇N₃O₅) の含量

$$= \frac{1, 4-B T M S B - d_4 \text{の採取量 (mg)} \times I \times P}{\text{試料の採取量 (mg)} \times N} \times 1.781 (\%)$$

第2のCの1のシロウ酸ナトリウム（標準試薬）の皿の次に次の1皿を加える。

重水素化アセトニトリル CD₃CN NMRスペクトル測定用に製造したもの。

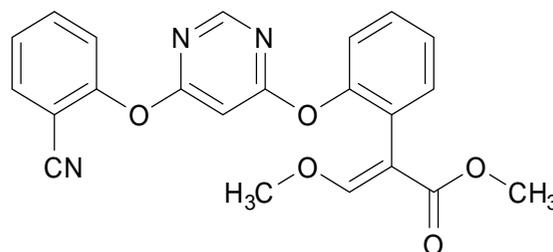
第2のCの1の定置用1-アスコルビン酸2-グルコシドの次に次の1皿を加える。

定量用アゾキシストロビン アゾキシストロビン，定量用を見よ。

第2のDのアセトンの皿の次に次の1皿を加える。

アゾキシストロビン

Azoxystrobin



C₂₂H₁₇N₃O₅

分子量 403.39

Methyl (*E*) - 2 - { 2 - [6 - (2 - cyanophenoxy) pyrimidin - 4 - yloxy] phenyl } - 3 - methoxyacrylate [131860-33-8]

含 量 本品は，アゾキシストロビン（C₂₂H₁₇N₃O₅）95.0%以上を含む。

性 状 本品は，白～黄赤色の粉末で，においが無い。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中のペースト法により測定するとき、 $2,230\text{cm}^{-1}$ 、 $1,625\text{cm}^{-1}$ 、 $1,587\text{cm}^{-1}$ 、 $1,201\text{cm}^{-1}$ 、 $1,155\text{cm}^{-1}$ 及び 840cm^{-1} のそれぞれの付近に吸収帯を認める。

純度試験 (1) 融点 $114\sim 119^{\circ}\text{C}$

(2) 鉛 Pbとして $2.0\mu\text{g} / \text{g}$ 以下

本品 2.0g を量り、白金製、石英製若しくは磁製のるつぼ又は石英製のビーカーに入れる。硫酸(1→4)を加えて試料全体を潤した後、ホットプレート上で、徐々に温度を上げながら硫酸の白煙が発生しなくなるまで加熱する。必要があれば硫酸(1→4)を更に加え、試料がほとんど炭化するまで加熱する。容器にふたをして電気炉に入れ、徐々に温度を上げて $500\sim 600^{\circ}\text{C}$ で灰化するまで強熱する。残留物に塩酸(1→4) 10ml を入れ、水浴上で蒸発乾固する。その残留物に少量の硝酸(1→100)を加え、加温して溶かし、冷後、更に硝酸(1→100)を加えて正確に 10ml とし、検液とする。別に、鉛標準原液 1ml を正確に量り、水を加えて正確に 100ml とする。この液 4ml を正確に量り、硝酸(1→100)を加えて正確に 10ml とし、比較液とする。検液及び比較液につき、鉛試験法第1法により試験を行う。

水分 0.50% 以下(2.0g 、直接滴定)

定量法 本品及び定量用アゾキシストロビン約 0.05g ずつを精密に量り、それぞれをアセトニトリルに溶かし、正確に 100ml とし、検液及び標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ $10\mu\text{l}$ ずつ量り、

次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行う。

操作条件

検出器 紫外吸光光度計(測定波長 260nm)

カラム充てん剤 5 μm の液体クロマトグラフィー用オクタデシルシリル化シリカゲル

カラム管 内径4.6mm, 長さ15cmのステンレス管

カラム温度 40℃

移動相 水/アセトニトリル混液 (11 : 9)

流量 アゾキシストロビンの保持時間が約15分になるように調整する。

検液及び標準液のアゾキシストロビンのピーク面積 A_T 及び A_S を測定し、次式により含量を求める。

アゾキシストロビン ($C_{22}H_{17}N_3O_5$) の含量

$$= \frac{\text{定量用アゾキシストロビンの採取量 (g)}}{\text{試料の採取量 (g)}} \times \frac{A_T}{A_S} \times 100 (\%)$$

アゾキシストロビンは、かんきつ類（みかんを除く。）以外の食品に使用してはならない。

アゾキシストロビン

アゾキシストロビンは、かんきつ類（みかんを除く。）以外の食品に使用してはならない。

アゾキシストロビンは、アゾキシストロビンとして、かんきつ類（みかんを除く。） 1 kgにつき0.010 g を超えて残存しないように使用しなければならない。

紙の製造工程に使用される紙

8 紙（板紙を含む。以下この款において同じ。）製の器具又は容器包装であつて、紙中の水分又は油分が著しく増加する用途又は長時間の加熱を伴う用途に使用されるものには、古紙を原材料として用いてはならない。ただし、紙中の有害な物質が溶出又は浸出して食品に混和するおそれのないように加工されている場合にあつては、この限りでない。