

生食基発0322第2号  
平成29年3月22日

各 検疫所長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局  
生活衛生・食品安全部基準審査課長  
(公 印 省 略)

食品、添加物等の規格基準に定められた食品に  
残留する農薬等の試験法における留意事項について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成29年厚生労働省告示第78号）が本日公布されたことから、試験を実施するに際しての留意事項を別添のとおり通知します。

試験実施に際しての留意事項  
(分析対象食品：畜水産物の場合)

1. クマホス試験法

(1) 分析対象化合物

クマホス

(2) 留意事項

1) 試験法の概要

クマホスを試料から塩酸酸性下でアセトン及び $n$ -ヘキサンの混液(1:2)、次いで $n$ -ヘキサンで抽出する。多孔性ケイソウ土カラムにより脱脂し(はちみつの場合は省略する)、トリメチルアミノプロピルシリル化シリカゲル/エチレンジアミン- $N$ -プロピルシリル化シリカゲル積層ミニカラムにより精製した後、炎光光度型検出器(リン用干渉フィルター)付きガスクロマトグラフ(GC-FPD(P))等で定量し、ガスクロマトグラフ・質量分析計(GC-MS)で確認する方法である。

2) 注意点

- ① 試料によってはクマホスの一部が有機層に分配されないことがあるので、塩酸酸性下で抽出する。
- ② 多孔性ケイソウ土カラムによる脱脂操作は、溶出液の流速が速いとクマホスの一部が溶出しないことがあるので、流速を4 mL/分以下に調整する。
- ③ GC-FPD(P)と比較し、アルカリ熱イオン化検出器付きガスクロマトグラフ(GC-FTD)又は高感度窒素・リン検出器付きガスクロマトグラフ(GC-NPD)の使用は、感度及び選択性が劣る場合がある。
- ④ GC 注入部で分析対象化合物の分解・吸着が生じて良好な定量ができないときは、分解等を抑制するために、高圧注入法を用いるとよい。
- ⑤ 試験法開発時に検討した食品：牛の筋肉、牛の脂肪、牛の肝臓、牛の腎臓、鶏の筋肉、牛乳、鶏卵、はちみつ、さけ、えび、あさり