

② 作物残留試験結果及び米国の残留農薬基準

(A) かんきつ類

以下の表 A-1~A-4 の結果に基づき、米国におけるフルジオキシソニルのかんきつ類の残留基準は 10ppm に設定された。

表 A-1. オレンジ

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
オレンジ (バレンシア) 平成 13 年	米国 カリフォルニア 州	1	2.4g ai/L Dip 処理	3.39	2.21
	米国 フロリダ州	1	2.2g ai/L Dip 処理	1.56	1.28
	米国 カリフォルニア 州	1	2.4g ai/L Dip 処理	全果実: 2.99 果皮: 1.92 果肉: 3.35	1.41 0.55 0.92
	米国 フロリダ州	1	2.4g ai/L Dip 処理	0.96	0.85
	米国 カリフォルニア 州	1 +	2.4+2.4g ai/L Dip 処理	2.96	2.86
	米国 フロリダ州	1 +	2.2+2.4g ai/L Dip 処理	1.98	1.40
	米国 カリフォルニア 州	1	0.096g ai/kg 果実 Spray 処理	1.09	0.91
	米国 カリフォルニア 州	1	0.097g ai/kg 果実 Spray 処理	0.49	0.48
	米国 カリフォルニア 州	1 +	0.098+0.097g ai /kg 果実 Spray 処理	0.70	0.41
オレンジ (バレンシア) 平成 14 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実: 0.85 果 肉: 0.08	0.62 0.03
	米国 カリフォルニア 州	1	0.004g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実: 1.0 全果実(洗浄 後): 0.19 果 肉: 0.11	0.90 0.06 0.05
	米国 カリフォルニア 州	1 +	0.29g ai/L Drench 処理 +	冷蔵 6 日後: 0.58	0.33
	米国 カリフォルニア 州	1 +	0.001g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 14 日後: 0.60	0.35
米国 カリフォルニア 州	1 +	0.61g ai /L Drench 処理 +	冷蔵 6 日後: 0.71	0.53	
米国 カリフォルニア 州	1 +	0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 14 日後: 0.72	0.2	

*フルジオキシソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表A-2. レモン

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
レモン (ユーレカ) 平成 13 年	米国 カリフォルニア州	1	2.4kg ai/L Dip 処理	3.28	3.02
	米国 カリフォルニア州	1	2.4kg ai/L Dip 処理	3.29	2.45
	米国 カリフォルニア州	1	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理	1.14	1.01
	米国 カリフォルニア州	1	0.093g ai/kg 果 実 Spray 処理	0.54	0.53
	米国 カリフォルニア州	1	0.093g ai/kg 果 実 Spray 処理	果実 : 0.65 ジュース : <0.02 オイル : 39.7 絞り粕 : 1.39	
	米国 カリフォルニア州	1	2.4g ai /L Dip 処理	1.13	1.04
	米国 カリフォルニア州	1	2.4g ai /L Dip 処理	1.39	0.64
	米国 カリフォルニア州	1	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理	0.47	0.46
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	2.4+2.4g ai/L Dip 処理	3.11	2.56
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	2.4+2.4g ai/L Dip 処理	4.28	2.01
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.105+0.102g ai /kg 果実 Spray 処理	1.01	0.65

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表 A-3. レモン

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
レモン (ユーレカ) 平成 16 年	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.004g ai/kg 果実 Spray 処理	2.5	2.0
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	2.1	2.1
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 14 日間冷蔵保存 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	1.7	1.3
	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Drench 処理	1.1	0.80
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.004g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 2.5 14 日後 (洗浄 後) : 2.1	2.0 2.1
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 2.1 14 日後 (洗浄 後) : 1.5	2.1 1.2
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 1.7 14 日後 (洗浄 後) : 1.8	1.3 1.6
	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Drench 処理	処理当日 : 1.1 30-31 日後 (洗浄後) : 1.4	0.80 0.72
	米国 カリフォルニア州	1	0.61kg ai/L Drench 処理	処理当日 : 0.55 30-31 日後 (洗浄後) : 1.1	0.46 0.44

*フルジオキサニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表 A-4. グレープフルーツ

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
グレープフルーツ (ルビーレッド) 平成 13 年	米国 カリフォルニア 州	1	2.4g ai/L Dip 処理	4.16	3.43
	米国 テキサス州	1	2.4g ai/L Dip 処理	6.79	3.53
	米国 カリフォルニア 州	1	0.099g ai/kg 果実 Spray 処理	1.28	0.61
	米国 カリフォルニア 州	1	2.4g ai/L Dip 処理	0.98	0.92
	米国 テキサス州	1	2.4g ai/L Dip 処理	1.42	1.31
	米国 カリフォルニア 州	1	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理	0.62	0.40
	米国 カリフォルニア 州	1 +	2.4g ai/L Dip 処理 +	4.57	4.25
	米国 テキサス州	1 +	2.4g ai/L Dip 処理 +		
	米国 テキサス州	1 +	2.4g ai/L Dip 処理 +	6.85	5.25
	米国 カリフォルニア 州	1 +	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理 +	0.55	0.49
米国 カリフォルニア 州	1	0.099g ai/kg 果実 Spray 処理			
グレープフルーツ (Marsh) 平成 16 年	米国 カリフォルニア 州及びテキ サス州	1	0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実: 0.92 果肉: 0.04	0.05 <0.02
	米国 カリフォルニア 州及びテキ サス州	1	0.004g ai /kg 果実 Spray 処理	全果実: 1.5 全果実 (洗浄 後): 0.58 果肉: 0.09	1.5 0.52 0.09

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

(B) 核果類

以下の表 B-1~B-3 の結果に基づき、米国におけるフルジオキサニルの核果類の残留基準は 5.0ppm に設定された。

表 B-1. おうとう

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
おうとう (Bing) 平成 10 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.19	0.16
	米国 カリフォルニア 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	0.42	0.15
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.78	0.57
おうとう (Hedelfingen) 平成 10 年	米国 ミシガン州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.15	0.08
	米国 ミシガン州	1	0.29g ai/L Dip 処理	0.20	0.19
	米国 ミシガン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.27	0.11
おうとう (Chinook) 平成 10 年	米国 ワシントン州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.73	0.73
	米国 ワシントン州	1	0.37g ai/L Dip 処理	0.50	0.44
	米国 ワシントン州	1	1.29g ai/L Dip 処理	1.08	0.91
おうとう (Chinook) 平成 10 年	米国 ワシントン州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.34	0.28
	米国 ワシントン州	1	0.37g ai/L Dip 処理	0.53	0.49
	米国 ワシントン州	1	1.29g ai/L Dip 処理	1.23	1.19
おうとう (Montmorency 及び Bing) 平成 16 年	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	1.0	0.75
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.9	1.5
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	全果実: 1.7 全果実 (洗浄後): 1.4	1.4 0.80
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	全果実: 1.7 全果実 (洗浄後): 1.6	1.1 0.96
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷蔵 5 日後: 1.2 冷蔵 10 日後: 1.3	1.0 0.85
	米国 ニューヨーク市 及びカリフォル ニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	冷蔵 5 日後: 1.7 冷蔵 10 日後: 1.7	1.4 1.1

*フルジオキサニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表B-2. もも

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg)**	
				最大値	最小値
もも (Goldcrest) 平成 10 年	メキシコ国	1	0.21g ai/L Dip 処理	1.7	1.5
	メキシコ国	1	0.21g ai/L Dip 処理	2.2	2.1
	メキシコ国	1	0.21g ai/L Dip 処理	3.6	3.5
もも (Elegant Lady) 平成 10 年	米国 カリフォルニア州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.16	0.10
	米国 カリフォルニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.18	0.05
	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.55	0.19
もも (Jefferson) 平成 10 年	米国 サウスカロライナ 州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 68 日後 : 0.21	0.15
	米国 サウスカロライナ 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷凍 68 日後 : 0.37	0.17
	米国 サウスカロライナ 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	冷凍 68 日後 : 0.49	0.35
	米国 サウスカロライナ 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷蔵 3 日後 : 0.28 冷蔵 7 日後 : 0.30 冷蔵 10 日後 : 0.39	0.28 0.20 0.34
もも (Elegant Lady) 平成 12 年	米国 カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理 (多水量)	1.8	1.3
	米国 カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	2.8	2.7
	米国 カリフォルニア州	1	0.0018g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	1.9	1.3
	米国 カリフォルニア州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	1.7	1.2
	米国 カリフォルニア州	1	0.060g ai/L Dip 処理	3.8	3.0
もも (Johnboy 及び Elegant Lady) 平成 15 年	米国 ニューヨーク市及 びカリフォルニア 州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	3.9	1.4
	米国 ニューヨーク市及 びカリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	5.5	2.3
	米国 ニューヨーク市及 びカリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実 : 5.5 全果実 (洗浄 後) : 4.3	2.3 1.2

*フルジオキソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

多水量は 100gal (378.5L)、少水量は 10-30gal (37.8-113.6L)

表 B-3. すもも

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
すもも (Casselman) 平成 10 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後: 0.12	0.09
	米国 カリフォルニア 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後: 0.05	0.05
	米国 カリフォルニア 州	1	0.60g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後: 0.10	0.09
	米国 カリフォルニア 州	1	0.00088g ai/kg 果実 Spray 処理	冷凍 60 日後: 0.14	0.13
	米国 カリフォルニア 州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	冷凍 60 日後: 0.47	0.42
	米国 カリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷凍 60 日後: 1.06	0.79
	米国 カリフォルニア 州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 3 日後: 0.59 冷蔵 7 日後: 0.47 冷蔵 10 日後: 0.47	0.41 0.42 0.17
すもも (Casselman) 平成 16 年	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	0.71	0.19
	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日: 1.3 処理当日 (洗浄後): 1.7	<0.02 0.08
	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 5 日後: 1.9	0.31
	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 15 日後: 1.7 冷蔵 15 日後 (洗浄後): 1.3	0.12 0.20
	米国カリフォル ニア州及びニュ ーヨーク市	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 25 日後: 1.5	0.24

*フルジオキサニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

(C) 仁果類

以下の表 C-1~C-3 の結果に基づき、米国におけるフルジオキシニルの仁果類の残留基準は 5.0ppm に設定された。

表 C-1. りんご

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
りんご (ふじ) 平成 13 年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.1	0.76
	米国 カリフォルニア州	1	2.4-8.7g ai/L Dip 処理	1.7	1.3
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Dip 処理 + 2.4-8.7g ai/L Dip 処理	2.4	2.1
りんご (Red Spur Delicious) 平成 13 年	米国 アイダホ州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.75	0.59
りんご (Red Delicious) 平成 13 年	米国 ミシガン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.52	0.35
りんご (マッキントッシュ) 平成 13 年	米国 ニュージャージー 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.56	0.50
りんご (Red Delicious) 平成 13 年	米国 ワシントン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.1	0.72
	米国 ワシントン州	1	2.4-8.7g ai/L Dip 処理	0.68	0.57
	米国 ワシントン州	1 + 1	0.21g ai/L Dip 処理 + 2.4-8.7g ai/L Dip 処理	2.2	1.8
	米国 ワシントン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	全果実：1.1 ジュース：0.10 絞り粕：7.3	

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表C-2. りんご

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
りんご (Golden Delicious 及び Empire) 平成 16 年	米国カリフォルニア州及びニューヨーク市	1 + 1	0.29g ai/L Dip 処理 + 洗浄 + 0.29g ai/L Dip 処理	無洗浄: 0.73 洗浄後: 0.30	0.39 <0.02
	米国カリフォルニア州及びニューヨーク市	1	0.025g ai/kg 果実 Spray 処理	0.51	0.05
りんご (Golden Delicious) 平成 15 年	米国 カリフォルニア州	1 + 1	0.61g ai/L Dip 処理 + 0.025g ai/kg 果実 Spray 処理	2.6	2.3

*フルジオキサニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

表 C-3. なし

作物名 (品種) 年度	作物の収穫場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
なし (Bartlett) 平成 12 年	米国 ニュージャージー 州	1	0.48g ai/L Drench 処理	0.76	0.71
	米国 ニュージャージー 州	1	0.48g ai/L Dip 処理	1.2	0.79
なし (Shinko) 平成 12 年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Drench 処理	1.6	1.3
	米国 カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	2.5	1.4
	米国 カリフォルニア州	1 +	0.61g ai/L Dip 処理 +	2.8	2.7
	米国 カリフォルニア州	1	0.60g ai/L Dip 処理	2.7	1.6
なし (Anjou) 平成 12 年	米国 ワシントン州	1	0.60g ai/L Drench 処理	1.3	1.1
	米国 ワシントン州	1	0.0029g ai/kg 果実 Spray 処理	1.6	1.3
	米国 ワシントン州	1 +	0.61g ai/L Drench 処理 +	1.6	1.5
	米国 ワシントン州	1	0.0029g ai/kg 果実 Spray 処理	0.68	0.67
なし (D' Anjou) 平成 12 年	米国 アイダホ州	1	0.61g ai/L Drench 処理	3.5	2.2
	米国 アイダホ州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.4	0.93
なし (Bosc 及び Bartlett) 平成 16 年	米国カリフォルニ ア州及びニューヨ ーク市	1 +	0.29g ai/L Drench 処理 + 洗浄	無洗浄: 0.97	0.42
	米国カリフォルニ ア州及びニューヨ ーク市	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	洗浄後: 0.63	0.09
なし (Bartlett) 平成 15 年	米国 カリフォルニア州	1 +	0.61g ai/L Dip 処理 +	1.2	1.1
	米国 カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理		

*フルジオキソニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

(D) キウイフルーツ

以下の結果に基づき、米国におけるフルジオキシニルのキウイフルーツの残留基準は 20ppm に設定された。

表 D

作物名 (品種) 年度	試験実施場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
キウイフルーツ (Hayward) 平成 12 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	2.7	0.6
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	9.5	7.6
	米国 カリフォルニア 州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	13.9	6.9
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	8.0	4.2
	米国 オレゴン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	5.4	5.1
キウイフルーツ (Hayward) 平成 16 年	米国 カリフォルニア 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	4.2	0.67
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	7.5	5.5
	米国 カリフォルニア 州	1	0.61g ai/L Dip 処理	処理当日: 7.5 30 日後: 8.0	5.5 3.7
	米国 カリフォルニア 州	1	0.29g ai/L Dip 処理	処理当日: 5.1 30 日後: 4.5	2.5 3.5

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

(E) ざくろ

以下の結果に基づき、米国におけるフルジオキシニルのざくろの残留基準は 5.0ppm に設定された。

表 E

作物名 (品種) 年度	試験実施場所	使用 回数	防かび処理量* 処理方法	分析結果 (mg/kg) **	
				最大値	最小値
ざくろ (Wonderful) 平成 15 年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.80	0.50
ざくろ (Wonderful) 平成 14 年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.13	0.71

*フルジオキシニル原体の含量を示す。

**特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

食品名	基準値 案 ppm	基準値 現行 ppm	登録 有無	参考基準値		作物残留試験成績等 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
米(玄米をいう。)	0.05	0.05	○	0.05		<0.005,<0.005
小麦	0.05	0.05		0.05		
大麦	0.05	0.05		0.05		
ライ麦	0.05	0.05		0.05		
とうもろこし	0.01	0.01		0.01		
そば	0.05	0.05		0.05		
その他の穀類	0.05	0.05		0.05		
大豆	0.07	0.07	○	0.07		<0.01,<0.01
小豆類	0.2	0.2	○	0.07		0.014,0.009(インゲン)
えんどう	0.3	0.3		0.3		
そら豆	0.07	0.07		0.07		
らっかせい	0.3	0.3		0.3		
その他の豆類	0.07	0.07		0.07		
ばれいしょ	0.02	0.02		0.02	0.02; アメリ	【<0.01(n=11)(米国)】
さといも類(やつがしらを含む。)	0.02	0.02		0.02	0.02; アメリ	【米国ばれいしょ参照】
その他のいも類	0.02	0.02		0.02	0.02; アメリ	【米国ばれいしょ参照】
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.5	0.5			0.75; アメリ	【<0.01-0.13(n=6)(米国)】
だいこん類(ラディッシュを含む。)	20	20			30; アメリ	【0.47-11.3(n=6)(米国)】
かぶ類の根	0.5	0.5			0.75; アメリ	【米国だいこん類(根)参照】
かぶ類の葉	20	20			30; アメリ	【米国だいこん類(葉)参照】
西洋わさび	0.5	0.5			0.75; アメリ	【米国だいこん類(根)参照】
クレソン	10	10		10		
はくさい	2	2.0			2.0; アメリ	【米国キャベツ、 ブロッコリー参照】 0.257(#),0.304(#)
キャベツ	2	2	○	2	2.0; アメリ	【0.03-1.20(n=14)(米国)】
芽キャベツ	2	2.0			2.0; アメリ	【米国キャベツ、 米国ブロッコリー参照】
ケール	10	10			10; アメリ	【米国マスタードグリーン 参照】
こまつな	10	10			10; アメリ	【米国マスタードグリーン 参照】
きょうな	10	10			10; アメリ	【米国マスタードグリーン 参照】
チンゲンサイ	10	10			10; アメリ	【米国マスタードグリーン 参照】
カリフラワー	2	2.0			2.0; アメリ	【米国キャベツ、 米国ブロッコリー参照】
ブロッコリー	2	2.0		0.7	2.0; アメリ	【0.10-0.53(n=8)(米国)】 【0.06-7.74(n=14) (マスタードグリーン) (米国)】
その他のあぶらな科野菜	10	10		10	10; アメリ	
ごぼう	0.5	0.5			0.75; アメリ	【米国だいこん類(根)参照】
サルシフィー	0.5	0.5			0.75; アメリ	【米国だいこん類(根)参照】
チコリ	20	20			30; アメリ	【米国だいこん類(葉)参照】
エンダイブ	30	30			30; アメリ	【米国レタス参照】
しゅんぎく	30	30			30; アメリ	【米国レタス参照】
レタス(サラダ菜及びちりしやを含む。)	30	30		10	30; アメリ	【0.42-4.63(n=8)(結球部+外葉 部)(米国)】 【0.06-1.62(n=8)(結球)(米国)】 【<0.02-23.44(n=6)(非結球)(米 国)】
その他のきく科野菜	2	2	○		30; アメリ	0.72,0.78(ふき)
たまねぎ	0.5	0.5	○	0.5		【0.17(#)-8.0(n=3)(葉部)(米 国)】
ねぎ(リーキを含む。)	7	7.0		5	7.0; アメリ	【<0.01-0.04(n=9)(結球)(米 国)】
にんにく	0.2	0.2			0.20; アメリ	【米国たまねぎ(葉部)参照】
にら	10	10	○	10		【米国たまねぎ(結球)参照】 0.63,0.70
わけぎ	0.2	0.2			0.20; アメリ	【米国たまねぎ(結球)参照】
その他のゆり科野菜	10	10		10	10; アメリ	

食品名	基準値 案 ppm	基準値 現行 ppm	登録 有無	参考基準値		作物残留試験成績等 ppm	
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm		
にんじん	5	0.7	申	0.7		0.62,1.68(\$)	
パースニップ	0.5	0.5			0.75	アメリカ	【米国だいこん類(根)参照】 【1.62-3.87(n=4)(米国)】 【米国だいこん類(葉)参照】
パセリ	10	10			30	アメリカ	
その他のせり科野菜	20	20			30	アメリカ	
トマト	2	2	○	0.5	0.50	アメリカ	0.136,0.690
ピーマン	5	1	申	1			【0.0317-0.229(n=18)(米国)】
なす	1	1	○	0.3			0.64,1.98(\$)
その他のなす科野菜	0.5	0.5			0.50	アメリカ	0.404,0.468 【米国トマト参照】
きゅうり(ガーキンを含む。)	2	2	○	0.3			0.416,0.678/ 0.451(#),0.701(#)
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.3	0.3		0.3			【<0.01-0.13(n=7)(米国)】 【0.03-0.08(n=5)(米国)】
しろうり	0.5	0.45			0.45	アメリカ	【米国きゅうり参照】
すいか	0.2		申				0.03,0.04
その他のうり科野菜	0.5	0.45			0.45	アメリカ	【0.02-0.52(n=6)(カンタローブ)(米 国)】
ほうれんそう	0.02	0.02	○				<0.005,<0.005
しょうが	0.02	0.02			0.02	アメリカ	【米国ばれいしょ参照】
未成熟えんどう	5	5	○	0.3			0.71,2.21
未成熟いんげん	5	5	○	0.3			1.60,0.734
えだまめ	5	5	○				1.7,2.8
その他の野菜	10	10	○	10			
みかん	0.1	0.1	○	7			0.022,0.023
なつみかんの果実全体	10	10	○	7	10	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
レモン	10	10	○	7	10	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	10	10	○	7	10	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
グレープフルーツ	10	10	○	7	10	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
ライム	10	10	○	7	10	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
その他のかんきつ類果実	10	10	○	7	10	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
りんご※1	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
西洋なし※1	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
マルメロ※1	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
びわ※1	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
もも※2	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
ネクタリン※2	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
あんず(アブリコットを含む。)※2	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
すもも(プルーンを含む。)※2	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
うめ	0.5	0.5	○	5			0.032,0.142
おうとう(チェリーを含む。)※2	5.0	5.0		5	5.0	アメリカ	収穫後使用に係る作物残留試 験に基づき設定
いちご	5	5	○	3			1.04,1.47/1.94,1.05
ラズベリー	5	5		5	5.0	アメリカ	【0.14-1.25(n=16)(米国)】 【0.81(#)-4.71(#)(n=5)(米国)】

食品名	基準値案 ppm	基準値 現行 ppm	登録 有無	参考基準値		作物残留試験成績等 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
ブラックベリー	5	5		5		【米国ラズベリー参照】 【<0.05(#)-1.70(n=8)(米国)】 【米国ブルーベリー参照】 【米国ラズベリー参照】
ブルーベリー	2	2		2		
ハックルベリー	2	2.0			2.0 アメリ	
その他のベリー類果実	5	5.0		5	5.0 アメリ	
ぶどう	5	5	○	2		1.64, 1.25(#)
キウイ※1	20	20		15	20 アメリ	収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定
その他の果実※3	5.0	5.0			5.0 アメリ	収穫後使用に係る作物残留試験に基づき設定
ひまわりの種子	0.01			0.01		【<0.05(#)(n=6)(米国)】 【米国綿実参照】
綿実	0.05	0.05		0.05	0.05 アメリ	
なたね	0.02	0.02		0.02		
その他のオイルシード	0.05	0.05			0.05 アメリ	
その他のナッツ類	0.2	0.2		0.2		
その他のスパイス	10	10		10		3.77, 3.84(#)/4.32, 3.78(#) (みかん果皮)
その他のハーブ	50	50		50		
牛の筋肉	0.01	0.01		0.01		
豚の筋肉	0.01	0.01		0.01		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01	0.01		0.01		
牛の脂肪	0.05	0.05		0.05		
豚の脂肪	0.05	0.05		0.05		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05	0.05		0.05		
牛の肝臓	0.05	0.05		0.05		
豚の肝臓	0.05	0.05		0.05		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.05	0.05		0.05		
牛の腎臓	0.05	0.05		0.05		
豚の腎臓	0.05	0.05		0.05		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.05	0.05		0.05		
牛の食用部分	0.05	0.05		0.05		
豚の食用部分	0.05	0.05		0.05		
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.05	0.05		0.05		
乳	0.01	0.01		0.01		
鶏の筋肉	0.01	0.01		0.01		
その他の家きんの筋肉	0.01	0.01		0.01		
鶏の脂肪	0.05	0.05		0.05		
その他の家きんの脂肪	0.05	0.05		0.05		
鶏の肝臓	0.05	0.05		0.05		
その他の家きんの肝臓	0.05	0.05		0.05		
鶏の腎臓	0.05	0.05		0.05		
その他の家きんの腎臓	0.05	0.05		0.05		
鶏の食用部分	0.05	0.05		0.05		
その他の家きんの食用部分	0.05	0.05		0.05		
鶏の卵	0.05	0.05		0.05		
その他の家きんの卵	0.05	0.05		0.05		
にら(乾燥させたもの)	50	50		50		
バジル(乾燥させたもの)	50	50		50		

(\$)これらの作物残留試験は、試験成績のばらつきを考慮し、この印をつけた残留値を基準値策定の根拠とした。

(#)これらの作物残留試験は、申請の範囲内で試験が行われていない。

※1 りんご、西洋なし、マルメロ、びわ、キウイの基準値については、果実全体に適用するものとする。

※2 もも、ネクタリン、あんず、すもも、おうとうの基準値については、種子を除いた果実全体に適用するものとする。

※3 その他の果実については、ざくろの果実に限るものとする。

本基準(暫定基準以外の基準)を見直す基準値案については、太枠線で囲んで示した。

フルジオキソニル推定摂取量 (単位: $\mu\text{g}/\text{人}/\text{day}$)

食品名	基準値案 (ppm)	国民平均 TMDI	幼小児 (1~6歳) TMDI	妊婦 TMDI	高齢者 (65歳以上) TMDI
米(玄米をいう。)	0.05	9.3	4.9	7.0	9.4
小麦	0.05	5.8	4.1	6.2	4.2
大麦	0.05	0.3	0.0	0.0	0.2
ライ麦	0.05	0.0	0.0	0.0	0.0
とうもろこし	0.01	0.0	0.0	0.0	0.0
そば	0.05	0.2	0.0	0.1	0.2
その他の穀類	0.05	0.0	0.0	0.0	0.0
大豆	0.07	3.9	2.4	3.2	4.1
小豆類	0.2	0.3	0.1	0.0	0.5
えんどう	0.3	0.1	0.0	0.1	0.1
そら豆	0.07	0.0	0.0	0.0	0.0
らっかせい	0.3	0.2	0.1	0.1	0.2
その他の豆類	0.07	0.0	0.0	0.0	0.0
はれいしょ	0.02	0.7	0.4	0.8	0.5
さといも類(やつがしらを含む。)	0.02	0.2	0.1	0.2	0.3
その他のいも類	0.02	0.0	0.0	0.0	0.0
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.5	22.5	9.4	14.4	29.3
だいこん類(ラディッシュを含む。)	20	44.0	10.0	18.0	68.0
かぶ類の根	0.5	1.3	0.4	0.4	2.1
かぶ類の葉	20	10.0	2.0	6.0	22.0
西洋わさび	0.5	0.1	0.1	0.1	0.1
クレソン	10	1.0	1.0	1.0	1.0
はくさい	2	58.8	20.6	43.8	63.4
キャベツ	2	45.6	19.6	45.8	39.8
芽キャベツ	2	0.2	0.2	0.2	0.2
ケール	10	1.0	1.0	1.0	1.0
こまつな	10	43.0	20.0	16.0	59.0
きょうな	10	3.0	1.0	1.0	3.0
チンゲンサイ	10	14.0	3.0	10.0	19.0
カリフラワー	2	0.8	0.2	0.2	0.8
ブロッコリー	2	9.0	5.6	9.4	8.2
その他のあぶらな科野菜	10	21.0	3.0	2.0	31.0
ごぼう	0.5	2.3	0.8	1.2	2.6
サルシフィー	0.5	0.1	0.1	0.1	0.1
チコリ	20	2.0	2.0	2.0	2.0
エンダイブ	30	3.0	3.0	3.0	3.0
しゅんぎく	30	75.0	18.0	57.0	111.0
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	30	183.0	75.0	192.0	126.0
その他のきく科野菜	2	0.8	0.2	1.0	1.4
たまねぎ	0.5	15.2	9.3	16.6	11.3
ねぎ(リーキを含む。)	7	79.1	31.5	57.4	94.5
にんにく	0.2	0.1	0.0	0.0	0.1
にら	10	16.0	7.0	7.0	16.0
わけぎ	0.2	0.0	0.0	0.0	0.1
その他のゆり科野菜	10	9.0	1.0	1.0	18.0
にんじん	5	123.0	81.5	125.5	111.5
パースニップ	0.5	0.1	0.1	0.1	0.1
パセリ	10	1.0	1.0	1.0	1.0
その他のせり科野菜	20	2.0	2.0	2.0	6.0
トマト	2	48.6	33.8	49.0	37.8
ピーマン	5	22.0	10.0	9.5	18.5
なす	1	4.0	0.9	3.3	5.7
その他のなす科野菜	0.5	0.1	0.1	0.1	0.2

食品名	基準値案 (ppm)	国民平均 TMDI	幼小児 (1~6歳) TMDI	妊婦 TMDI	高齢者 (65歳以上) TMDI
きゅうり (ガーキンを含む。)	2	32.6	16.4	20.2	33.2
かぼちゃ (スカッシュを含む。)	0.3	2.8	1.7	2.1	3.5
しろうり	0.5	0.2	0.1	0.1	0.4
すいか	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0
その他のうり科野菜	0.5	0.3	0.1	1.2	0.4
ほうれんそう	0.02	0.4	0.2	0.3	0.4
しょうが	0.02	0.0	0.0	0.0	0.0
未成熟えんどう	5	3.0	1.0	3.5	3.0
未成熟いんげん	5	9.5	6.0	9.0	9.0
えだまめ	5	0.5	0.5	0.5	0.5
その他の野菜	10	126.0	97.0	96.0	122.0
みかん	0.1	4.2	3.5	4.6	4.3
なつみかんの果実全体	10	1.0	1.0	1.0	1.0
レモン	10	3.0	2.0	3.0	3.0
オレンジ (ネーブルオレンジを含む。)	10	4.0	6.0	8.0	2.0
グレープフルーツ	10	12.0	4.0	21.0	8.0
ライム	10	1.0	1.0	1.0	1.0
その他のかんきつ類果実	10	4.0	1.0	1.0	6.0
りんご	5.0	176.5	181.0	150.0	178.0
西洋なし	5.0	0.50	0.50	0.50	0.50
マルメロ	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
びわ	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
もも	5.0	2.5	3.5	20.0	0.5
ネクタリン	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
あんず (アプリコットを含む。)	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
すもも (ブルーンを含む。)	5.0	1.0	0.5	7.0	1.0
うめ	0.5	0.6	0.2	0.7	0.8
おうとう (チェリーを含む。)	5.0	0.5	0.5	0.5	0.5
いちご	5	1.5	2.0	0.5	0.5
ラズベリー	5	0.5	0.5	0.5	0.5
ブラックベリー	5	0.5	0.5	0.5	0.5
ブルーベリー	2	0.2	0.2	0.2	0.2
ハuckleベリー	2	0.2	0.2	0.2	0.2
その他のベリー類果実	5	0.5	0.5	0.5	0.5
ぶどう	5	29.0	22.0	8.0	19.0
キウイ	20	36.0	26.0	22.0	40.0
その他の果実	5.0	19.5	29.5	7.0	8.5
ひまわりの種子	0.01	0.0	0.0	0.0	0.0
綿実	0.05	0.0	0.0	0.0	0.0
なたね	0.02	0.2	0.1	0.2	0.1
その他のオイルシード	0.05	0.0	0.0	0.0	0.0
その他のナッツ類	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0
その他のスパイス	10	1.0	1.0	1.0	1.0
その他のハーブ	50	5.0	5.0	5.0	5.0
陸棲哺乳類の肉類	0.05	2.9	1.6	3.0	2.9
陸棲哺乳類の乳類	0.01	1.4	2.0	1.8	1.4
家禽の肉類	0.05	1.0	0.9	0.8	1.0
家禽の卵類	0.05	2.0	1.5	2.0	2.0
計		1371.9	809.5	1121.8	1398.7
ADI比 (%)		7.8	15.5	6.1	7.8

TMDI: 理論最大1日摂取量 (Theoretical Maximum Daily Intake)

高齢者については畜産物の摂取量データがないため、妊婦については家きんの卵類の摂取量データがないため、国民平均の摂取量を参考とした。

(参考)

これまでの経緯

- 平成17年11月29日 残留農薬基準告示
- 平成19年 6月25日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに残留基準設定に係る食品健康影響評価について要請
- 平成20年11月20日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに添加物の指定に係る食品健康影響評価について要請
- 平成21年 7月16日 食品安全委員会委員長から厚生労働大臣あてに食品健康影響評価について通知
- 平成23年 8月31日 残留農薬基準告示
-
- 平成21年 8月18日 農林水産省より厚生労働省へ適用拡大申請に係る連絡及び基準設定依頼（適用拡大：ピーマン、すいか、にんじん）
- 平成22年11月10日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに残留基準設定に係る食品健康影響評価について要請
- 平成23年 6月30日 食品安全委員会委員長から厚生労働大臣あてに食品健康影響評価について通知
- 平成23年10月 6日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
- 平成23年10月14日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会

● 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会

[委員]

- 石井 里枝 埼玉県衛生研究所水・食品担当専門研究員
- 大野 泰雄 国立医薬品食品衛生研究所長
- 尾崎 博 東京大学大学院農学生命科学研究科獣医薬理学教室教授
- 斉藤 貢一 星薬科大学薬品分析化学教室准教授
- 佐藤 清 財団法人残留農薬研究所理事・化学部長
- 高橋 美幸 農業・食品産業技術総合研究機構動物衛生研究所上席研究員
- 永山 敏廣 東京都健康安全研究センター食品化学部長
- 廣野 育生 東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科教授
- 松田 りえ子 国立医薬品食品衛生研究所食品部長
- 宮井 俊一 社団法人日本植物防疫協会技術顧問
- 山内 明子 日本生活協同組合連合会執行役員組織推進本部長
- 由田 克士 大阪市立大学大学院生活科学研究科公衆栄養学教授
- 吉成 浩一 東北大学大学院薬学研究科医療薬学講座薬物動態学分野准教授
- 鰐淵 英機 大阪市立大学大学院医学研究科都市環境病理学教授

(○：部会長)

答申(案)

フルジオキソニル

食品名	残留基準値
	ppm
米(玄米をいう。)	0.05
小麦	0.05
大麦	0.05
ライ麦	0.05
とうもろこし	0.01
そば	0.05
その他の穀類 ^{注1)}	0.05
大豆	0.07
小豆類 ^{注2)}	0.2
えんどう	0.3
そら豆	0.07
らっかせい	0.3
その他の豆類 ^{注3)}	0.07
ばれいしょ	0.02
さといも類(やつがしらを含む。)	0.02
その他のいも類 ^{注4)}	0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)	0.5
だいこん類(ラディッシュを含む。)	20
かぶ類の根	0.5
かぶ類の葉	20
西洋わさび	0.5
クレソン	10
はくさい	2
キャベツ	2
芽キャベツ	2
ケール	10
こまつな	10
きょうな	10
チンゲンサイ	10
カリフラワー	2
ブロッコリー	2
その他のあぶらな科野菜 ^{注5)}	10
ごぼう	0.5
サルシフィー	0.5
チコリ	20
エンダイブ	30
しゅんぎく	30
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	30
その他のきく科野菜 ^{注6)}	2
たまねぎ	0.5
ねぎ(リーキを含む。)	7
にんにく	0.2
にら	10
わけぎ	0.2
その他のゆり科野菜 ^{注7)}	10
にんじん	5
パースニップ	0.5
パセリ	10
その他のせり科野菜 ^{注8)}	20
トマト	2
ピーマン	5
なす	1
その他のなす科野菜 ^{注9)}	0.5

※今回基準値を設定するフルジオキソニルとは、今回基準値を設定するフルジオキソニルとは、農産物にあってはフルジオキソニルのみをいい、畜産物にあってはフルジオキソニル及び2,2-ジフルオロ-1,3-ベンズジオキソニル-4-カルボン酸に変換されるベンゾピロール代謝物をフルジオキソニルに換算したものの和をいうこと。

注1)「その他の穀類」とは、穀類のうち、米、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし及びそば以外のものをいう。

注2)いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆及びレンズを含む。

注3)「その他の豆類」とは、豆類のうち、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい及びスパイス以外のものをいう。

注4)「その他のいも類」とは、いも類のうち、ばれいしょ、さといも類、かんしょ、やまいも及びこんにやくいも以外のものをいう。

注5)「その他のあぶらな科野菜」とは、あぶらな科野菜のうち、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、ブロッコリー及びハーブ以外のものをいう。

注6)「その他のきく科野菜」とは、きく科野菜のうち、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス及びハーブ以外のものをいう。

注7)「その他のゆり科野菜」とは、ゆり科野菜のうち、たまねぎ、ねぎ、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ及びハーブ以外のものをいう。

注8)「その他のせり科野菜」とは、せり科野菜のうち、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

注9)「その他のなす科野菜」とは、なす科野菜のうち、トマト、ピーマン及びなす以外のものをいう。

食品名	残留基準値
	ppm
きゅうり(ガーキンを含む。)	2
かぼちゃ(スカッシュを含む。)	0.3
しろうり	0.5
すいか	0.2
その他のうり科野菜 ^{注10)}	0.5
ほうれんそう	0.02
しょうが	0.02
未成熟えんどう	5
未成熟いんげん	5
えだまめ	5
その他の野菜 ^{注11)}	10
みかん	0.1
なつみかんの果実全体	10
レモン	10
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	10
グレープフルーツ	10
ライム	10
その他のかんきつ類果実 ^{注12)}	10
りんご※1	5.0
西洋なし※1	5.0
マルメロ※1	5.0
びわ※1	5.0
もも※2	5.0
ネクタリン※2	5.0
あんず(アプリコットを含む。)*2	5.0
すもも(プルーンを含む。)*2	5.0
うめ	0.5
おうとう(チェリーを含む。)*2	5.0
いちご	5
ラズベリー	5
ブラックベリー	5
ブルーベリー	2
ハuckleベリー	2
その他のベリー類果実 ^{注13)}	5
ぶどう	5
キウイ※1	20
その他の果実 ^{注14)} ※3	5.0
ひまわりの種子	0.01
綿実	0.05
なたね	0.02
その他のオイルシード ^{注15)}	0.05
その他のナッツ類 ^{注16)}	0.2
その他のスパイス ^{注17)}	10
その他のハーブ ^{注18)}	50
牛の筋肉	0.01
豚の筋肉	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物 ^{注19)} の筋肉	0.01
牛の脂肪	0.05
豚の脂肪	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.05
牛の肝臓	0.05
豚の肝臓	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.05
牛の腎臓	0.05
豚の腎臓	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.05

注10)「その他のうり科野菜」とは、うり科野菜のうち、きゅうり、かぼちゃ、しろうり、すいか、メロン類果実及びまくわうり以外のものをいう。

注11)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、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、きのこと類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

注12)「その他のかんきつ類果実」とは、かんきつ類果実のうち、みかん、なつみかん、なつみかんの外果皮、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、ライム及びスパイス以外のものをいう。

注13)「その他のベリー類果実」とは、ベリー類果実のうち、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー及びハuckleベリー以外のものをいう。

注14)「その他の果実」とは、果実のうち、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、ネクタリン、あんず、すもも、うめ、おうとう、ベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイヤ、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、なつめやし及びスパイス以外のものをいう。

注15)「その他のオイルシード」とは、オイルシードのうち、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね及びスパイス以外のものをいう。

注16)「その他のナッツ類」とは、ナッツ類のうち、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド及びくるみ以外のものをいう。

注17)「その他のスパイス」とは、スパイスのうち、西洋わさび、わさびの根茎、にんにく、とうがらし、パプリカ、しょうが、レモンの果皮、オレンジの果皮、ゆずの果皮及びごまの種子以外のものをいう。

注18)「その他のハーブ」とは、ハーブのうち、クレソン、にら、パセリの茎、パセリの葉、セロリの茎及びセロリの葉以外のものをいう。

注19)「その他の陸棲哺乳類に属する動物」とは、陸棲哺乳類に属する動物のうち、牛及び豚以外のものをいう。

食品名	残留基準値
	ppm
牛の食用部分 ^{注20)}	0.05
豚の食用部分	0.05
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.05
乳	0.01
鶏の筋肉	0.01
その他の家きん ^{注21)} の筋肉	0.01
鶏の脂肪	0.05
その他の家きんの脂肪	0.05
鶏の肝臓	0.05
その他の家きんの肝臓	0.05
鶏の腎臓	0.05
その他の家きんの腎臓	0.05
鶏の食用部分	0.05
その他の家きんの食用部分	0.05
鶏の卵	0.05
その他の家きんの卵	0.05
にら(乾燥させたもの)	50
バジル(乾燥させたもの)	50

注20)「食用部分」とは、食用に供される部分のうち、筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓以外の部分をいう。

注21)「その他の家きん」とは、家きんのうち、鶏以外のものをいう。

※1 りんご、西洋なし、マルメロ、びわ、キウイの基準値については、果実全体に適用するものとする。

※2 もも、ネクタリン、あんず、すもも、おうとうの基準値については、種子を除いた果実全体に適用するものとする。

※3 その他の果実については、ざくろの果実に限るものとする。

