

混液（1：1）1.0mlを加えて溶かし、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b 誘導体化及びc 精製法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2～5 μm）を用いる。

カラム管 内径2.0～6.0mm、長さ100～250mmのステンレス管を用いる。

カラム温度 40℃

移動相 アセトニトリル及び0.1%酢酸溶液の混液（1：4）から（4：1）までの濃度勾配を15分間で行う。3-アミノ-2-オキサゾリドンの誘導体が約12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。

(15) (略)

(16) マラカイトグリーン試験法

マラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーンを分析対象とする。

1. 装置

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。

なお、「(特級)」と記載したものは、日本工業規格試薬の特級の規格に適合するものであることを示す。

アセトニトリル 液体クロマトグラフ用に製造したのものを用いる。

ギ酸アンモニウム ギ酸アンモニウム(特級)

強酸性陽イオン交換体ミニカラム(500mg) 内径8～9mmのポリエチレン製カラム管に、ベンゼンスルホニルプロピルシリル化シリカゲル500mgを充てんしたもの又はこれと同等の分離特性を有するものを用いる。

クエン酸・リン酸緩衝液(pH3.0) 第1液：クエン酸63.0gを量り、水を加えて溶かして1,000mlとする。

第2液：リン酸二ナトリウム215gを量り、水を加えて溶かして1,0

リル及び水の混液（1：1）1.0mlを加えて溶かし、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2～5 μm）を用いる。

カラム管 内径2.0～6.0mm、長さ100～250mmのステンレス管を用いる。

カラム温度 40℃

移動相 アセトニトリル及び0.1%酢酸溶液の混液（1：4）から（4：1）までの濃度勾配を15分間で行う。3-アミノ-2-オキサゾリドンの誘導体が約12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。

(15) (略)

(16) マラカイトグリーン試験法

マラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーンを分析対象とする。

1. 装置

高速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。

なお、「(特級)」と記載したものは、日本工業規格試薬の特級の規格に適合するものであることを示す。

アセトニトリル 液体クロマトグラフ用に製造したのものを用いる。

クエン酸・リン酸緩衝液(pH3.0) 第1液：クエン酸63.0gを量り、水を加えて溶かして1,000mlとする。

第2液：リン酸二ナトリウム215gを量り、水を加えて溶かして1,0

00mlとする。

第1液に第2液を加えて混和し、pHを3.0に調整する。

ジクロロメタン ジクロロメタン (特級)

水 液体クロマトグラフ用に製造したものをを用いる。

無水硫酸ナトリウム 無水硫酸ナトリウム (特級)。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、酢酸エチル等で洗浄したものをを用いる。

3. 標準品

シュウ酸マラカイトグリーン 本品はシュウ酸マラカイトグリーン99%以上を含む。

分解点 本品の分解点は164℃である。

ロイコマラカイトグリーン 本品はロイコマラカイトグリーン99%以上を含む。

融点 本品の融点は103℃である。

4. 試験溶液の調製

a 抽出法

検体を細切均一化した後、その5.00gを量り採り、クエン酸・リン酸緩衝液 (pH3.0) 10mlを加えて細砕する。これにアセトニトリル15mlを加え、振とう機を用いて5分間激しく振り混ぜた後、毎分3,000回転で5分間遠心分離し、アセトニトリル層を採る。残留物にアセトニトリル15mlを加え、上記と同様に振り混ぜ、遠心分離した後、アセトニトリル層を先のアセトニトリル層に合わせる。

これにn-ヘキサン5mlを加え、振とう機を用いて5分間激しく振り混ぜた後、静置し、アセトニトリル層を採る。これにn-ヘキサン5mlを加え、上記と同様に振り混ぜた後、静置し、アセトニトリル層を採る。

これに20%塩化ナトリウム溶液50ml及びジクロロメタン10mlを加え、振とう機を用いて5分間激しく振り混ぜた後、静置し、アセトニトリル層を採る。

これに適量の無水硫酸ナトリウムを加え、時々振り混ぜながら15分間放置した後、ろ過する。

b 精製法

強酸性陽イオン交換体ミニカラム (500mg) に、アセトニトリル5mlを注入し、流出液は捨てる。このカラムにa 抽出法で得られた溶液を注入した後、アセトニトリル5mlを注入し、流出液は捨てる。このカラムにアセトニトリル及びアンモニア水の混液 (9:1) 10mlを注入し、溶出液をすり合わせ減圧濃縮器中に採り、40℃以下でアセトニトリル及びアンモニア水を除去する。この残留物に

00mlとする。

第1液に第2液を加えて混和し、pHを3.0に調整する。

ジクロロメタン ジクロロメタン (特級)

水 液体クロマトグラフ用に製造したものをを用いる。

無水硫酸ナトリウム 無水硫酸ナトリウム (特級)。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、酢酸エチル等で洗浄したものをを用いる。

メタノール 液体クロマトグラフ用に製造したものをを用いる。

3. 標準品

シュウ酸マラカイトグリーン 本品はシュウ酸マラカイトグリーン99%以上を含む。

分解点 本品の分解点は164℃である。

ロイコマラカイトグリーン 本品はロイコマラカイトグリーン99%以上を含む。

融点 本品の融点は103℃である。

4. 試験溶液の調製

検体を細切均一化した後、その5.00gを量り採り、クエン酸・リン酸緩衝液 (pH3.0) 10mlを加えて細砕する。これにアセトニトリル15mlを加え、振とう機を用いて5分間激しく振り混ぜた後、毎分3,000回転で5分間遠心分離し、アセトニトリル層を採る。残留物にアセトニトリル15mlを加え、上記と同様に振り混ぜ、遠心分離した後、アセトニトリル層を先のアセトニトリル層に合わせる。

これにn-ヘキサン5mlを加え、振とう機を用いて5分間激しく振り混ぜた後、静置し、アセトニトリル層を採る。これにn-ヘキサン5mlを加え、上記と同様に振り混ぜた後、静置し、アセトニトリル層を採る。

これに20%塩化ナトリウム溶液50ml及びジクロロメタン10mlを加え、振とう機を用いて5分間激しく振り混ぜた後、静置し、アセトニトリル層を採る。

これに適量の無水硫酸ナトリウムを加え、時々振り混ぜながら15分間放置した後、すり合わせ減圧濃縮器中にろ過し、40℃以下でアセトニトリル及びジクロロメタンを除去する。この残留物にメタノール0.5mlを加えて溶かし、これを試験溶液とする。

アセトニトリル1.0mlを加えて溶かし、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2～5 μm）を用いる。

カラム管 内径2.0～6.0mm，長さ100～250mmのステンレス管を用いる。

カラム温度 40℃

移動相 アセトニトリル及び0.01mol/lギ酸アンモニウムの混液（1：9）から（1：0）までの濃度勾配を20分間で行い，（1：0）で10分間保持する。マラカイトグリーンが約10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。

6

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
エンドリン	(略)	(略)
エンロフロキサシン	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	0.1ppm
	豚の肝臓	0.1ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.1ppm
	牛の腎臓	0.1ppm
	豚の腎臓	0.1ppm
	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	0.05ppm
	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	0.05ppm
	鶏の筋肉	0.05ppm

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2～5 μm）を用いる。

カラム管 内径2.0～6.0mm，長さ100～250mmのステンレス管を用いる。

カラム温度 40℃

移動相 アセトニトリル，ギ酸及び水の混液（700：1：300）を用いる。マラカイトグリーンが約5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。

6

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
エンドリン	(略)	(略)

	その他の家さんの筋肉	0.05ppm
	鶏の脂肪	0.05ppm
	その他の家さんの脂肪	0.05ppm
	鶏の肝臓	0.1ppm
	その他の家さんの肝臓	0.1ppm
	鶏の腎臓	0.1ppm
	その他の家さんの腎臓	0.1ppm
	鶏の食用部分	0.1ppm
	その他の家さんの食用部分	0.1ppm
オキサジクロメホン	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)
チルミコシン	(略)	(略)
ツラスロマイシン	牛の筋肉	0.3ppm
	豚の筋肉	2ppm
	牛の脂肪	0.2ppm
	豚の脂肪	0.3ppm
	牛の肝臓	5ppm
	豚の肝臓	4ppm
	牛の腎臓	3ppm
	豚の腎臓	9ppm
	牛の食用部分	3ppm
	豚の食用部分	5ppm
ディルドリン	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(2)~(10) (略)

7

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
エンラマイシン	(略)	(略)

オキサジクロメホン	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)
チルミコシン	(略)	(略)
ディルドリン	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(2)~(10) (略)

7

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
エンラマイシン	(略)	(略)
エンロフロキサシン	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	0.1ppm
	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	0.1ppm
	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	0.3ppm
	牛の腎臓	0.01ppm

オイゲノール	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)
チルミコシン	(略)	(略)
デキサメタゾン	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(2)~(8) (略)

	豚の腎臓	0.01ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.2ppm
	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	0.2ppm
	乳	0.02ppm
	鶏の筋肉	0.01ppm
	その他の家きんの筋肉	0.1ppm
	鶏の脂肪	0.01ppm
	その他の家きんの脂肪	0.1ppm
	鶏の肝臓	0.01ppm
	その他の家きんの肝臓	0.2ppm
	鶏の腎臓	0.01ppm
	その他の家きんの腎臓	0.3ppm
	鶏の食用部分	0.01ppm
	その他の家きんの食用部分	0.2ppm
	魚介類 (さけ目魚類に限る。)	0.1ppm
	魚介類 (うなぎ目魚類に限る。)	0.1ppm
	魚介類 (すずき目魚類に限る。)	0.1ppm
	魚介類 (その他の魚類に限る。)	0.1ppm
	魚介類 (貝類に限る。)	0.1ppm
	魚介類 (甲殻類に限る。)	0.1ppm
	その他の魚介類	0.1ppm
オイゲノール	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)
チルミコシン	(略)	(略)
ツラスロマイシン	牛の筋肉	0.1ppm
	豚の筋肉	0.1ppm
	牛の脂肪	0.1ppm
	豚の脂肪	0.1ppm
	牛の肝臓	4ppm
	豚の肝臓	3ppm
	牛の腎臓	3ppm
	豚の腎臓	9ppm
	牛の食用部分	3ppm
	豚の食用部分	3ppm
デキサメタゾン	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(2)~(8) (略)

8～10 (略)

B 食品一般の製造，加工及び調理基準

1～3 (略)

4 食品の製造，加工又は調理に使用する鶏の殻付き卵は，食用不適卵(腐敗している殻付き卵，カビの生えた殻付き卵，異物が混入している殻付き卵，血液が混入している殻付き卵，液漏れをしている殻付き卵，卵黄が潰れている殻付き卵(物理的な理由によるものを除く。))及びふ化させるために加温し，途中で加温を中止した殻付き卵をいう。以下同じ。)であつてはならない。

鶏の卵を使用して，食品を製造，加工又は調理する場合は，その食品の製造，加工又は調理の工程中において，70°で1分間以上加熱するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし，賞味期限を経過していない生食用の正常卵(食用不適卵，汚卵(ふん便，血液，卵内容物，羽毛等により汚染されている殻付き卵をいう。以下同じ。))，軟卵(卵殻膜が健全であり，かつ，卵殻が欠損し，又は希薄である殻付き卵をいう。以下同じ。))及び破卵(卵殻にひび割れが見える殻付き卵をいう。以下同じ。))以外の鶏の殻付き卵をいう。以下同じ。)を使用して，割卵後速やかに調理し，かつ，その食品が調理後速やかに摂取される場合及び殺菌した鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。)を使用する場合にあつては，この限りでない。

5～8 (略)

C (略)

D 各条

(略)

○ 食鳥卵

1～3 (略)

4 食鳥卵(鶏の殻付き卵に限る。)の使用基準

鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあつては，賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。

(略)

第2～第5 (略)

8～10 (略)

B 食品一般の製造，加工及び調理基準

1～3 (略)

4 食品の製造，加工又は調理に使用する鶏の殻付き卵は，食用不適卵(腐敗している殻付き卵，カビの生えた殻付き卵，異物が混入している殻付き卵，血液が混入している殻付き卵，液漏れをしている殻付き卵，卵黄が潰れている殻付き卵(物理的な理由によるものを除く。))及びふ化させるために加温し，途中で加温を中止した殻付き卵をいう。以下同じ。)であつてはならない。

鶏の卵を使用して，食品を製造，加工又は調理する場合は，その食品の製造，加工又は調理の工程中において，70°で1分間以上加熱するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし，品質保持期限を経過していない生食用の正常卵(食用不適卵，汚卵(ふん便，血液，卵内容物，羽毛等により汚染されている殻付き卵をいう。以下同じ。))，軟卵(卵殻膜が健全であり，かつ，卵殻が欠損し，又は希薄である殻付き卵をいう。以下同じ。))及び破卵(卵殻にひび割れが見える殻付き卵をいう。以下同じ。))以外の鶏の殻付き卵をいう。以下同じ。)を使用して，割卵後速やかに調理し，かつ，その食品が調理後速やかに摂取される場合及び殺菌した鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。)を使用する場合にあつては，この限りでない。

5～8 (略)

C (略)

D 各条

(略)

○ 食鳥卵

1～3 (略)

4 食鳥卵(鶏の殻付き卵に限る。)の使用基準

鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあつては，品質保持期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。

(略)

第2～第5 (略)