



食安発第1130001号
平成18年 11月30日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成18年厚生労働省告示第645号）が本日公布され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正されることとなるので、下記の事項に留意の上、その運用に遺憾のなきよう取り計らわれない。

記

第1 改正の概要

- 食品において「不検出」とされる農薬等の成分であるニトロフラン類に係る試験法について、誘導体化に用いる試薬と検体の反応比率について変更等を行ったこと。
- 食品において「不検出」とされる農薬等の成分マラカイトグリーンに係る試験法について、精製法を追加するとともに、移動相条件について変更等を行ったこと。
- 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、動物用医薬品エンロフロキサシン及び動物用医薬品ツラスロマイシンについて、畜水産食品等に係る残留基準値を設定すること（別紙1及び別紙2参照）。なお、エンロフロキサシン及びツラスロマイシンに係る試験法については、本日付け食安発第1130004号当職通知を参照されたいこと。
- その他所要の改正を行ったこと。

第2 適用期日

今回の改正は公布日から適用されるものであること。ただし、基準値を改正するもののうち、「その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉」、「その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪」、「その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓」、「その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓」、「その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分」、「その他の家きんの筋肉」、「その他の家きんの脂肪」、「その他の家きんの肝臓」、「その他の家きんの腎臓」、「その他の家きんの食用部分」、「魚介類（さけ目魚類に限る。）」、「魚介類（うなぎ目魚類に限る。）」、「魚介類（すずき目魚類に限る。）」、「魚介類（その他の魚類に限る。）」、「魚介類（貝類に限る。）」、「魚介類（甲殻類に限る。）」及び「その他の魚介類」に残留するエンロフロキサシンの基準値については、平成19年5月30日から適用されるものであること。

第3 その他

1 マラカイトグリーン試験法について

- (1) 試験操作中、マラカイトグリーンとその代謝物であるロイコマラカイトグリーンの置換が起こり得ることから、試験操作は速やかに行うこと。
- (2) アセトニトリル—水層／ヘキサン分配及びジクロロメタン転溶の際に溶媒が乳化する場合は、遠心分離等により層を完全に分離すること。
- (3) 強酸性陽イオン交換体ミニカラムにアセトニトリル—ジクロロメタン層を注入する際に水が混入しないよう、脱水を十分に行うこと。
- (4) うなぎを試験に供する場合にあっては、安定同位元素標識標準品を用いた内標準法又は標準添加法により、回収率等の補正を行うこと。

2 エンロフロキサシンの残留基準について

残留基準を設定したエンロフロキサシンは、エンロフロキサシン及びその代謝物であるシプロフロキサシンの和をいうこと。

別紙1

エンロフロキサシン(合成抗菌剤)

食品名	残留基準値(改正後) ppm ^(注6)	残留基準値(改正前) ppm
牛の筋肉	○ 0.05	0.01
豚の筋肉	○ 0.05	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物 ^(注1) の筋肉	● 0.05	0.1
牛の脂肪	○ 0.05	0.01
豚の脂肪	○ 0.05	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	● 0.05	0.1
牛の肝臓	○ 0.1	0.01
豚の肝臓	○ 0.1	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	● 0.1	0.3
牛の腎臓	○ 0.1	0.01
豚の腎臓	○ 0.1	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	● 0.1	0.2
牛の食用部分 ^(注2)	○ 0.05	0.01
豚の食用部分	○ 0.05	0.01
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	● 0.05	0.2
乳	○ 0.05	0.02
鶏の筋肉	○ 0.05	0.01
その他の家きん ^(注3) の筋肉	● 0.05	0.1
鶏の脂肪	○ 0.05	0.01
その他の家きんの脂肪	● 0.05	0.1
鶏の肝臓	○ 0.1	0.01
その他の家きんの肝臓	● 0.1	0.2
鶏の腎臓	○ 0.1	0.01
その他の家きんの腎臓	● 0.1	0.3
鶏の食用部分	○ 0.1	0.01
その他の家きんの食用部分	● 0.1	0.2
魚介類(さけ目魚類に限る。)	● (注7)	0.1
魚介類(うなぎ目魚類に限る。)	● (注7)	0.1
魚介類(すずき目魚類に限る。)	● (注7)	0.1
魚介類(その他の魚類 ^(注4) に限る。)	● (注7)	0.1
魚介類(貝類に限る。)	● (注7)	0.1
魚介類(甲殻類に限る。)	● (注7)	0.1
その他の魚介類 ^(注5)	● (注7)	0.1

(注1) 牛及び豚を除く陸棲哺乳類に属する動物をいう。

(注2) 筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓を除く食用に供される部分をいう。

(注3) 鶏を除く家きんをいう。

(注4) さけ目魚類、うなぎ目魚類及びすずき目魚類を除く魚類をいう。

(注5) 魚類、貝類及び甲殻類を除く魚介類をいう。

(注6) エンロフロキサシン及びシプロフロキサシンの和として。

(注7) 残留基準値欄に記載がない食品については、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第1食品の部A 食品一般の成分規格の項1の「食品は、抗生物質又は科学的合成品たる抗菌性物質を含有してはならない。」が適用される。

○ 平成18年11月30日施行。

● 平成19年5月30日施行。

別紙 2

ツラスロマイシン(抗生物質)

食品名	残留基準値(改正後) ppm	残留基準値(改正前) ppm
牛の筋肉	○ 0.3	0.1
豚の筋肉	○ 2	0.1
牛の脂肪	○ 0.2	0.1
豚の脂肪	○ 0.3	0.1
牛の肝臓	○ 5	4
豚の肝臓	○ 4	3
牛の腎臓	○ 3	3
豚の腎臓	○ 9	9
牛の食用部分 ^(注1)	○ 3	3
豚の食用部分	○ 5	3

(注1) 筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓を除く食用に供される部分をいう。

○ 平成18年11月30日施行。

(参考) 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成18年厚生労働省告示第645号)新旧対照表

○食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月厚生省告示第370号)

(傍線部分は改正部分)

改 正 後	改 正 前
<p>第1 食品</p> <p>A 食品一般の成分規格</p> <p>1～4 (略)</p> <p>5(1)～(8) (略)</p> <p>(9) クロラムフェニコール試験法</p> <p>1. 装置 液体クロマトグラフ・質量分析計を用いる。</p> <p>2. ～5. (略)</p> <p>(10)～(13) (略)</p> <p>(14) ニトロフラン類試験法</p> <p>3-アミノ-2-オキサゾリドン, 1-アミノヒダントイン, 3-アミノ-5-モルフォリノメチル-2-オキサゾリドン及びセミカルバジドを分析対象とする。</p> <p>1. ～3. (略)</p> <p>4. 試験溶液の調製</p> <p>a 抽出法 検体を細切均一化した後, その5.00gを量り採り, 0.1mol/l 塩酸70mlを加えて細砕した後, <u>毎分2,500回転で5分間遠心分離する。上澄液を採り, 0.1mol/l 塩酸を加えて100mlとする。</u></p> <p>b 誘導體化</p> <p>a 抽出法で得られた溶液10mlを採り, 0.05mol/l o-ニトロベンズアルデヒド・ジメチルスルホキシド溶液0.4mlを加えて37℃で16時間放置する。これに0.1mol/l リン酸水素二カリウム溶液5mlを加え, 1mol/l 水酸化ナトリウム溶液約0.8mlを加えてpH7～8に調整する。<u>この溶液中に残留物が認められる場合には, 毎分2,500回転で5分間遠心分離し, 上澄液を採る。</u></p> <p>c 精製法 多孔性ケイソウ土カラム(20ml保持用)に, b 誘導體化で得られた溶液を注入する。このカラムを5分間放置した後, 酢酸エチル100mlを注入し, 溶出液をすり合わせ減圧濃縮器中に採り, 40℃以下で酢酸エチルを除去する。この残留物にアセトニトリル及び水の</p>	<p>第1 食品</p> <p>A 食品一般の成分規格</p> <p>1～4 (略)</p> <p>5(1)～(8) (略)</p> <p>(9) クロラムフェニコール試験法</p> <p>1. 装置 <u>高速</u>液体クロマトグラフ・質量分析計を用いる。</p> <p>2. ～5. (略)</p> <p>(10)～(13) (略)</p> <p>(14) ニトロフラン類試験法</p> <p>3-アミノ-2-オキサゾリドン, 1-アミノヒダントイン, 3-アミノ-5-モルフォリノメチル-2-オキサゾリドン及びセミカルバジドを分析対象とする。</p> <p>1. ～3. (略)</p> <p>4. 試験溶液の調製</p> <p>a 抽出法及び誘導體化 検体を細切均一化した後, その5.00gを量り採り, 0.1mol/l 塩酸10mlを加えて細砕した後, 0.05mol/l o-ニトロベンズアルデヒド・ジメチルスルホキシド溶液0.4mlを加えて37℃で16時間放置する。これに0.1mol/l リン酸水素二カリウム溶液5mlを加え, 1mol/l 水酸化ナトリウム溶液約0.8mlを加えてpH7～8に調整する。<u>これを毎分2,500回転で5分間遠心分離し, 上澄液を採る。</u></p> <p>b 精製法 多孔性ケイソウ土カラム(20ml保持用)に, a 抽出法及び誘導體化で得られた上澄液を注入する。このカラムを5分間放置した後, 酢酸エチル100mlを注入し, 溶出液をすり合わせ減圧濃縮器中に採り, 40℃以下で酢酸エチルを除去する。この残留物にアセトニトリル及び水の</p>

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)