



食安基発第 0902002 号  
平成 16 年 9 月 2 日

各 

都	道	府	県		
保	健	所	設	置	市
特	別	区			

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長

「食品中の食品添加物分析法」における過酸化ベンゾイルの  
分析に係る注意事項の追加について

標記分析法については、「食品中の食品添加物分析法について」(平成 12 年 3 月 30 日衛化第 15 号厚生省生活衛生局食品化学課長通知)の別添「第 2 版 食品中の食品添加物分析法」により通知し、「食品中の食品添加物分析法」の改正について」(平成 16 年 5 月 13 日食安基発第 0513003 号)をもって一部改正しており、過酸化ベンゾイルの分析を行うに当たっての注意事項として 1) から 5) までを示しているところであるが、今般、当該試験法によるはるさめ中の過酸化ベンゾイルをより正確に定量するため、下記のとおり当該注意事項として 6) を追加したので、今後の試料の調製に当たり御留意願いたい。

なお、「中国産はるさめについて」(平成 16 年 6 月 17 日食安監発第 0617003 号)においても通知されたとおり、過酸化ベンゾイルの分析に当たっては、当該調製方法を活用されたい。

記

- 6) はるさめを試料とする場合は、できるだけ細かくし、約 5 g を精密に量り、水 10 mL を加え、3 時間程度膨潤させ、さらにアセトニトリル 25 mL を加え、氷冷下、高速ホモジナイザー(ポリトロン等)で 100 秒程度ホモジネートする。遠心分離(2500rpm、5 分)後その上澄みを採り、必要に応じてろ紙ろ過後、アセトニトリルで正確に 50 mL としたものを 0.45  $\mu$ m のフィルターでろ過し、HPLC 用試料液とする。