

○厚生労働省告示第二百二十七号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）の一部を次の表のように改正する。ただし、メロン類果実及びメロン類果実（果皮を含む。）に残留するフルチアニルの量の限度並びに小豆類、らっかせい、ばれいしよ、さとうきび、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、チンゲンサイ、カリフラワ―、ブロッコリー、その他のあぶらな科野菜、にんにく、しょうが、みかん、みかん（外果皮を含む。）、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、その他のかんきつ類果実、りんご、マルメロ、びわ、ぶどう、くり及びその他のハーブに残留するプロチオホスの量の限度に係る改正規定は、告示の日から起算して六月を経過した日から適用する。

令和二年三月三十一日

厚生労働大臣 加藤 勝信

(傍線部分は改正部分)

食品

食品

第1 食品

第1 食品

A 食品一般の成分規格

A 食品一般の成分規格

1～5 (略)

1～5 (略)

6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(3)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。

6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(3)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

(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)
クオルスルフロ ン	(略)	(略)
クオルピクリン ン	米	0.01ppm
	小麦	0.01ppm
	大麦	0.01ppm
	ライ麦	0.01ppm
	とうもろこし	0.01ppm
	その他の穀類	0.01ppm
	大豆	0.01ppm
	小豆類	0.01ppm

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
クオルスルフロ ン	(略)	(略)
(新設)		

<u>えんどう</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>そら豆</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>らつかせい</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>その他の豆類</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>ばれいしよ</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>さといも類</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>かんしよ</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>やまいも</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>こんにやくいも</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>てんさい</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>だいこん類の根</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>だいこん類の葉</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>かぶ類の根</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>かぶ類の葉</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>西洋わさび</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>クレソン</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>はくさい</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>キヤベツ</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>芽キヤベツ</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>ケール</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>こまつな</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>きょうな</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>チンゲンサイ</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>カリフラワー</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>ブロッコリー</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>その他のあぶらな科野菜</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>ごぼう</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>レタス</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>その他のきく科野菜</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>たまねぎ</u>	<u>0.01 ppm</u>
<u>ねぎ</u>	<u>0.01 ppm</u>

(略)			
ジクロベニル	(略)	(略)	
ジクロベンチア ゾクス	米	<u>0.01ppm</u>	
(略)			
セフアゾリン	(略)	(略)	
セフアピリン	牛の筋肉 牛の脂肪 牛の肝臓 牛の腎臓 牛の食用部分 乳	<u>0.03ppm</u> <u>0.03ppm</u> <u>0.03ppm</u> <u>0.03ppm</u> <u>0.03ppm</u> <u>0.03ppm</u>	
(略)			
フェンバレー ト	(略)	(略)	
フェンピヨキサ ミド	小麦 ライ麦 バナナ	<u>0.6ppm</u> <u>0.6ppm</u> <u>0.2ppm</u>	
(略)			
フルチアニル	トマト なす きゅうり かぼちや すいか メロン類果実 (果皮を含む。) 未成熟えんどう りんご おうとう いちご ぶどう	<u>0.3ppm</u> <u>0.2ppm</u> <u>0.2ppm</u> <u>0.2ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>0.07ppm</u> <u>0.5ppm</u> <u>0.2ppm</u> <u>0.4ppm</u> <u>0.5ppm</u> <u>0.7ppm</u>	
(略)			

(略)			
ジクロベニル	(略)	(略)	
(新設)			
(略)			
セフアゾリン	(略)	(略)	
(新設)			
(略)			
フェンバレー ト	(略)	(略)	
(新設)			
(略)			
フルチアニル	トマト なす きゅうり かぼちや すいか メロン類果実 未成熟えんどう いちご	<u>0.3ppm</u> <u>0.2ppm</u> <u>0.2ppm</u> <u>0.2ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>0.5ppm</u> <u>0.5ppm</u>	
(略)			

プロチオホス

大豆	0.05ppm
小豆類	0.03ppm
らつかせい	0.02ppm
ばれいしよ	0.02ppm
かんしよ	0.05ppm
てんさい	0.05ppm
さとうきび	0.05ppm
キヤベツ	0.03ppm
ごぼう	0.1ppm
たまねぎ	0.1ppm
ねぎ	2ppm
にんにく	0.03ppm
にら	0.2ppm
その他のゆり科野菜	0.2ppm
みかん (外果皮を含む。)	2ppm
日本なし	0.2ppm
西洋なし	0.2ppm
いちご	0.3ppm
ぶどう	1ppm
かき	0.2ppm
くり	0.01ppm
茶	5ppm
その他のスパイス	10ppm

プロチオホス

大豆	0.05ppm
小豆類	0.05ppm
らつかせい	0.05ppm
ばれいしよ	0.05ppm
かんしよ	0.05ppm
てんさい	0.05ppm
さとうきび	0.5ppm
はくさい	0.1ppm
キヤベツ	0.2ppm
芽キヤベツ	0.2ppm
チンゲンサイ	0.2ppm
カリフラワー	0.2ppm
ブロッコリー	0.2ppm
その他のあぶらな科野菜	0.2ppm
ごぼう	0.1ppm
たまねぎ	0.1ppm
にんにく	0.1ppm
にら	0.1ppm
その他のゆり科野菜	0.1ppm
しょうが	1.0ppm
みかん	0.05ppm
なつみかんの果実全体	0.1ppm
レモン	0.1ppm
オレンジ	0.1ppm
グレープフルーツ	0.1ppm
ライム	0.1ppm
その他のかんきつ類果実	0.1ppm
りんご	0.3ppm
日本なし	0.1ppm
西洋なし	0.1ppm
ワルメロ	0.05ppm

(略)		
(2)~(13)	(略)	

7 6に定めるもののほか、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に並び、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(8)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。

(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)		
(削る)		
(略)		
(削る)		

(略)		
(2)~(13)	(略)	
	びわ いちご ぶどう かき バナナ くり 茶	0.05ppm 0.3ppm 2.0ppm 0.2ppm 0.01ppm 0.1ppm 5.0ppm
(略)		

7 6に定めるもののほか、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に並び、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(8)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。

(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)		
セファペリン	生の筋肉 生の脂肪 生の肝臓 生の腎臓 生の食用部分 乳	0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm
(略)		
プロチオホス	その他のスパイス	0.1ppm

(略)

その他のハーブ

(2)～(8) (略)

8～12 (略)

B～D (略)

第2 添加物

A・B (略)

C 試薬・試液等

別に規定するもののほか、試験に用いる試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品、クロマトグラフィー用担体／充填剤、温度計、ろ紙、ろ過器、ふるい、検知管式ガス測定器、参照赤外吸収スペクトル及び計量器は、次に示すものを用いる。

なお、日本産業規格に適合する試薬については、その番号を付し、特級、1級、pH標準液用等の種類のある場合には、種類も付した。本規格で用いる試薬の名称が日本産業規格の名称と異なるものには、本規格の名称の次に日本産業規格の試薬の名称を付した。認証標準物質は、JIS Q0034に適合しJIS Q0031に規定する認証証書が添付されたものをいう。計量法（昭和26年法律第207号）に規定する標準液又は標準ガスは、JIS Q0034に適合し、同法第144条第1項に基づき証明書が添付されたものをいう。

試薬・試液、容量分析用標準液及び標準液を保存するガラス容器は、溶解度及びアルカリ度が極めて小さく、鉛及びヒ素をできるだけ含まないものを用いる。

1. 試薬・試液

(略)

塩化マグネシウム六水和物 (略)

(新設)

(略)

(2)～(8) (略)

8～12 (略)

B～D (略)

第2 添加物

A・B (略)

C 試薬・試液等

別に規定するもののほか、試験に用いる試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品、クロマトグラフィー用担体／充填剤、温度計、ろ紙、ろ過器、ふるい、検知管式ガス測定器、参照赤外吸収スペクトル及び計量器は、次に示すものを用いる。

なお、日本産業規格に適合する試薬については、その番号を付し、特級、1級、pH標準液用等の種類のある場合には、種類も付した。本規格で用いる試薬の名称が日本産業規格の名称と異なるものには、本規格の名称の次に日本産業規格の試薬の名称を付した。認証標準物質は、JIS Q0034に適合しJIS Q0031に規定する認証証書が添付されたものをいう。計量法（昭和26年法律第207号）に規定する標準液又は標準ガスは、JIS Q0034に適合し、同法第144条第1項に基づき証明書が添付されたものをいう。

試薬・試液、容量分析用標準液及び標準液を保存するガラス容器は、溶解度及びアルカリ度が極めて小さく、鉛及びヒ素をできるだけ含まないものを用いる。

1. 試薬・試液

(略)

塩化マグネシウム六水和物 (略)

塩化マグネシウム試液 (1 mol/L)

塩化マグネシウム六水和物203gを量り、水を加えて溶かし、1000mLとする。

(略)

酵素活性測定用アスパラギナーゼ (A. *oryzae*由来) (略)

酵素活性測定用 D (一) ーフルクトース D (一) ーフルクトース

、酵素活性測定用を見よ。

(略)

フクシン・亜硫酸水素ナトリウム試液 (略)

D (十) ープリュース $C_6H_{12}O_6$ [551-68-8]

本品は、白〜ごく薄い黄色の結晶性の粉末又は粉末である。

比旋光度 $[\alpha]_D^{20} = +2.0 \sim +6.0^\circ$ (0.1 g、水、10mL)

純度試験 類縁物質 本品20mgを水2mLに溶かし、検液とする。

検液 1 mLを正確に量り、水を加えて正確に50mLとし、比較液とする。検液及び比較液をそれぞれ10 μ Lずつ量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行い、ピーク面積を測定するとき、検液の主ピークと溶媒ピークとを除くピークの合計面積は、比較液の主ピークの面積より大きくない。ただし、面積測定範囲は、主ピークの保持時間の3倍までとする。

操作条件

検出器 示差屈折計

カラム充填剤 5~10 μ mの液体クロマトグラフィー用アミ

ノプロピル基化学結合型シリカゲル

カラム管 内径3~8 mm、長さ15~30cmのステンレス管

カラム温度 35~40 $^\circ$ Cの一定温度

移動相 アセトニトリル/水混液 (7 : 3)

流量 D (十) ープリュースの保持時間が6~9分になる

ように調整する。

(略)

D (一) ーフルクトース (略)

D (一) ーフルクトース、酵素活性測定用 $C_6H_{12}O_6$ [57-48

-7]

本品は、無〜白色の結晶又は粉末である。

比旋光度 $[\alpha]_D^{20} = -90 \sim -94^\circ$ 本品約4 gを精密に量り、ア

(略)

酵素活性測定用アスパラギナーゼ (A. *oryzae*由来) (略)

(新設)

(略)

(略)

フクシン・亜硫酸水素ナトリウム試液 (略)

(新設)

(略)

D (一) ーフルクトース (略)

(新設)

シモニア試液0.2mL及び水80mLを加えて溶かし、30分間放置した後、水を加えて正確に100mLとし、旋光度を測定する。

純度試験 (1) 溶状 澄明 (1.0g、水20mL)

(2) 乾燥減量 2.0%以下 (減圧、18時間)

(3) 類縁物質 本品20mgを水2mLに溶かし、検液とする。検液1mLを正確に量り、水を加えて正確に50mLとし、比較液とする。検液及び比較液をそれぞれ10μLずつ量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行い、ピーク面積を測定するとき、検液の主ピークと溶媒ピークとを除くピークの合計面積は、比較液の主ピークの面積より大きくない。ただし、面積測定範囲は、主ピークの保持時間の3倍までとする。

操作条件

検出器 示差屈折計

カラム充填剤 5～10μmの液体クロマトグラフィー用アミノプロピル基化学結合型シリカゲル

カラム管 内径3～8mm、長さ15～30cmのステンレス管

カラム温度 35～40℃の一定温度

移動相 アセトニトリル/水混液 (7：3)

流量 D (一) ーフルクトースの保持時間が4～7分になるように調整する。

(略)

D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。

添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならぬ。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基準に係る規定を適用しない。

(略)

D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。

添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならぬ。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基準に係る規定を適用しない。

(略)

フクロノリ抽出物
Fukuronori Extract

(略)

ゾシコーヌエピメラゼ
Psicose Epimerase
Allulose Epimerase
アルコーヌエピメラゼ

(略)

フクロノリ抽出物
Fukuronori Extract

(略)

(新設)

[1618683-38-7]

定義 本品は、細菌 (*Arthrobacter globiformis*)に限る。)が本来有するゾシコーヌエピメラゼ遺伝子を導入した大腸菌 (*Escherichia coli* K-12 W3110株に限る。)の培養物から得られた、フルクトースとゾシコーヌを相互に異性化する酵素である。食品 (賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物 (賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。

酵素活性 本品は、1 g 当たり230単位以上の酵素活性を有する。

性状 本品は、淡褐～濃褐色の液体又は灰色の粉末である。

確認試験 本品は、酵素活性測定法により試験を行うとき、活性を示す。

純度試験 (1) 鉛 Pbとして5 µg/g 以下 (0.80 g、第1法、比較液 鉛標準液4.0mL、フレーム方式)

ただし、検液の調製において、残留物が硝酸 (1→100) 5 mLに溶けない場合には、第3法により操作する。

(2) ヒ素 Asとして3 µg/g 以下 (0.50 g、第5法、標準色ヒ素標準液3.0mL、装置B)

微生物限度 微生物限度試験法により試験を行うとき、本品 1 g につき、生菌数は50000以下である。また、大腸菌及びサルモネラは認めない。ただし、生菌数試験の試料液は第 3 法、大腸菌試験及びサルモネラ試験の前培養液は、それぞれ第 3 法及び第 2 法により調製する。

酵素活性測定法 (i) 基質溶液 D (+) — グシコース 0.18 g を量り、水を加えて溶かし、更に水を加えて正確に 5 ml とする。用時調製する。

(ii) 試料液 本品約 1.0 g を精密に量り、1 ml 中に 4～10 単位を含むように、希釈液を加えて溶かして一定容量とし、試料液とする。ただし、希釈液は pH 8.0 のリン酸緩衝液 (0.05 mol/L) と塩化マグネシウム試液 (1 mol/L) を 199 : 1 の割合で混合した液を用いる。

(iii) D (—) — フルクトース標準液 酵素活性測定用 D (—) — フルクトース約 0.27 g を精密に量り、水を加えて溶かして正確に 100 ml とし、標準原液とする。標準原液を水で 1.5 倍、3 倍、5 倍及び 15 倍に正確に希釈し、1 ml 中に D (—) — フルクトース ($C_6H_{12}O_6 = 180.16$) をそれぞれ 10 μ mol、5 μ mol、3 μ mol 及び 1 μ mol を含む 4 濃度の液を調製し、D (—) — フルクトース標準液とする。

(iv) 操作法 試料液 0.100 ml を試験管に入れ、試料液の調製に用いた希釈液 0.400 ml を加えて混和し、蓋をして 50 ± 0.5°C で 5 分間加温する。次に、この試験管に基質溶液 0.500 ml を加えて混和し、50 ± 0.5°C で正確に 10 分間反応させた後、水浴中で 2 分間加熱する。冷後、この液に、あらかじめろ紙で附着水を除いた強酸性陽イオン交換樹脂約 100 mg 及び弱塩基性陰イオン交換樹脂 (遊離型) 約 100 mg を加えて 15 分間振とうし、メンブレンフィルター (孔径 0.2 μ m) でろ過し、検液とする。ただし、強酸性陽イオン交換樹脂は、C 試薬・試液等、1. 試薬・試液、強酸性陽イオン交換樹脂の項に従い水洗したものをを用いる。別に、試料液の代わりに希釈液 0.100 ml を試験管に入れ、以

下検液の調製と同様に操作し、対照液とする。検液、対照液及び4濃度のD（－）－フルクトース標準液をそれぞれ10 μ lずつ正確に量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行う。それぞれのD（－）－フルクトース標準液のピーク面積と濃度（ μ mol/ml）から検量線を作成する。次に、検液及び対照液のD（－）－フルクトースのピーク面積を測定し、検量線から検液及び対照液中のD（－）－フルクトースの濃度（ μ mol/ml）をそれぞれ求め、次式により酵素活性を求める。その酵素活性の単位は、操作法の条件で試験するとき、1分間にD（－）－フルクトース1 μ molを遊離させる酵素量を1単位とする。

$$\text{酵素活性 (単位/g)} = \frac{(C_T - C_B) \times V_T}{M}$$

ただし、 C_T ：検液中のD（－）－フルクトースの濃度（ μ mol/ml）

C_B ：対照液中のD（－）－フルクトースの濃度（ μ mol/ml）

V_T ：調製した試料液の容量 (ml)

M ：試料の採取量 (g)

操作条件

検出器 示差屈折計

カラム充填剤 約9 μ mの液体クロマトグラフィー用陽イオン交換樹脂 (Ca型)

カラム管 内径8 mm、長さ30cmのステンレス管

カラム温度 80 $^{\circ}$ C

移動相 水

流量 0.4ml/分

(略)

(略)