

○厚生労働省告示第八十号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十三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、牛の筋肉、豚の筋肉、その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉、牛の脂肪、豚の脂肪、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、牛の肝臓、豚の肝臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓、牛の腎臓、豚の腎臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓、牛の食用部分、豚の食用部分、その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分、乳、鶏の筋肉、その他の家きんの筋肉、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪、鶏の肝臓、その他の家きんの肝臓、鶏の腎臓、その他の家きんの腎臓、鶏の食用部分及びその他の家きんの食用部分に残留するスルフアチアゾールの量の限度、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、その他の穀類、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らつかせい、その他の豆類、ばれいしょ、さといも類、かんしょ、やまいも、その他のいも類、てんさい、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、芽キャベツ、ケール、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー、その他のあぶらな科野菜、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、たまねぎ、にんにく

、アスパラガス、わけぎ、その他のゆり科野菜、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、トマト、ピーマン、なす、その他のなす科野菜、きゅうり、かぼちや、しろりり、すいか、メロン類果実、まくわうり、その他のうり科野菜、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、マッシュルーム、しいたけ、その他のきのこ類、みかん、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、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、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、ハックルベリー、その他のベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、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、その他の果実、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類及びその他のスパイスに残留するトルクロホスメチルの量の限度並びにねぎ、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、みかん、みかん（外果皮を含む。）、りんご、日本なし、西洋なし、びわ、びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）及びいちごに残留するメパニピリムの量の限

度に係る改正規定は、告示の日から起算して一年を経過した日から適用し、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及びその他の家きんの食用部分に残留するニタルソンの量の限度、魚介類（その他の魚類に限る。）に残留するニフルスチレン酸ナトリウムの量の限度並びに豚の筋肉、豚の脂肪、豚の肝臓、豚の腎臓、豚の食用部分、鶏の筋肉、その他の家きんの筋肉、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪、鶏の肝臓、その他の家きんの腎臓、その他の家きんの腎臓、その他の家きんの食用部分、鶏の卵及びその他の家きんの卵に残留するロキサルソン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し、酢酸トレンボロン試験法の方法については、告示の日から起算して一年を経過するまでの間は、なお従前の例によることができる。

令和五年三月二十三日

厚生労働大臣 加藤 勝信

遊 具 器	遊 具 箱
<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)の表に掲げる農薬等（農薬取締法（昭和23年法律第82号）第2条第1項に規定する農薬、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号）第2条第3項の規定に基づき農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第2項に規定する飼料をいう。）に添加、混和、浸潤その他の方法によつて用いられる物又は医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされているものをいう。以下同じ。）の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。）は、食品に含有されるものであつてはならない。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、食品は(3)から(9)までに規定する試験法によつて試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。</p> <p>(1) 食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質</p> <p>1～13 (略)</p> <p>14 ニタルソン</p> <p>15・16 (略)</p> <p>17 ミフルスチレン酸ナトリウム</p> <p>18～22 (略)</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)の表に掲げる農薬等（農薬取締法（昭和23年法律第82号）第2条第1項に規定する農薬、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号）第2条第3項の規定に基づき農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第2項に規定する飼料をいう。）に添加、混和、浸潤その他の方法によつて用いられる物又は医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされているものをいう。以下同じ。）の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。）は、食品に含有されるものであつてはならない。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、食品は(3)から(9)までに規定する試験法によつて試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。</p> <p>(1) 食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質</p> <p>1～13 (略)</p> <p>(新設)</p> <p>14・15 (略)</p> <p>(新設)</p> <p>16～20 (略)</p>

23 ロキササルソン

24 (略)

(2)～(14) (略)

(15) ニタルソン及びロキササルソン試験法

1. 装置

液体クロマトグラフ・タンデム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。

アセトニトリル 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

ギ酸 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

ジビニルベンゼン-N-ビニルピロリドン共重合体ミニ

カラム (500mg) 内径12～13mmのポリエチレン製の

カラム管に、ジビニルベンゼン-N-ビニルピロリドン共重合体500mgを充填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。

ジヘキシルアンモニウム酢酸塩試液 約0.5mol/Lジヘキシルアンモニウム酢酸塩溶液を水で100倍希釈する

トリメチルアンモニウム塩修飾メタクリレート重合体ミニカラム (500mg) 内径12～13mmのポリエチレン製の

カラム管に、トリメチルアンモニウム塩修飾メタクリレート重合体500mgを充填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。

ベンゼンスルホニルプロピルシリル化シリカゲルミニカラム (500mg) 内径8～9mmのポリエチレン製のカラ

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を充填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。

(新設)

21 (略)

(2)～(14) (略)

(新設)

水 蒸留水、精製水、純水等の化学分析に適したものを
用いる。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、ノーヘキサソンの溶媒で洗浄した
ものを用いる。

メタノール 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害
物質を含まないものを用いる。

3. 標準品

ニタルソン標準品 本品はニタルソン97%以上を含む。

ロキサルソン標準品 本品はロキサルソン98%以上を含
む。

4. 試験溶液の調製

a 抽出法

① 筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び乳の場合

試料10.0gにアソモニア水、水及びメタノールの
混液（1：3：16）50mlを加え、ホモジナイズした
後、毎分3,500回転で10分間遠心分離する。上澄液
を採り、残留物にアソモニア水、水及びメタノール
の混液（1：3：16）40mlを加えてホモジナイズし
た後、上記と同様に遠心分離する。上澄液を採り、
先の上澄液と合わせ、メタノールを加えて正確に10
0mlとする。この溶液から正確に10mlを分取し、40
℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物にア
ソモニア水及び水の混液（1：19）5mlを加えて溶
かす。

② 卵の場合

試料10.0gにアソモニア水、水及びメタノールの
混液（1：1：18）50mlを加え、ホモジナイズした
後、毎分3,500回転で10分間遠心分離する。上澄液
を採り、残留物にアソモニア水、水及びメタノール
の混液（1：1：18）40mlを加えてホモジナイズし
た後、上記と同様に遠心分離する。上澄液を採り、

先の上澄液と合わせ、メタノールを加えて正確に10
0mlとする。この溶液から正確に10mlを分取し、40
℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物にア
ソモニア水及び水の混液（1：19）5 mlを加えて溶
かす。

b
精製法

トリメチルアソモニウム塩修飾メタクリレート重合
体ミニカラム（500mg）にメタノール5 ml、アソモニ
ア水及び水の混液（1：19）5 mlを順次注入し、各流
出液は捨てる。ベンゼンスルホニルプロピルシリル化
シリカゲルミニカラム（500mg）にメタノール5 ml、
ギ酸及び水の混液（1：9）5 mlを順次注入し、各流
出液は捨てる。ジビニルベンゼン-Nービニルピロリ
ドン共重合体ミニカラム（500mg）にメタノール5 ml
、ギ酸及び水の混液（1：9）5 mlを順次注入し、各
流出液は捨てる。トリメチルアソモニウム塩修飾メタ
クリレート重合体ミニカラムに、a 抽出法で得られ
た溶液を注入した後、メタノール5 ml、水5 mlを順次
注入し、各流出液は捨てる。トリメチルアソモニウム
塩修飾メタクリレート重合体ミニカラムの下部にベン
ゼンスルホニルプロピルシリル化シリカゲルミニカラ
ムを接続し、更にその下部にジビニルベンゼン-Nー
ビニルピロリドン共重合体ミニカラムを接続した後、
ギ酸及び水の混液（1：9）15mlを注入し、流出液は
捨てる。トリメチルアソモニウム塩修飾メタクリレ
ート重合体ミニカラムを取り外した後、ベンゼンスルホ
ニルプロピルシリル化シリカゲルミニカラムにギ酸及
び水の混液（1：9）2 mlを注入し、流出液は捨てる
。ベンゼンスルホニルプロピルシリル化シリカゲルミ
ニカラムを取り外した後、ジビニルベンゼン-Nービ
ニルピロリドン共重合体ミニカラムに水10mlを注入し

、流出液は捨てる。次いで、メタノール10mLを注入し、溶出液を40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物をアセトニトリル、ギ酸及びジヘキシルアミンニウム酢酸塩試液の混液（1：2：7）に溶かし、正確に1 mLとしたものを試験溶液とする。

5. 操作法

a 検量線の作成

ニタルソン及びロキサルソンをそれぞれメタノールに溶かして標準原液を調製する。各標準原液を適宜混合し、アセトニトリル、ギ酸及びジヘキシルアミンニウム酢酸塩試液の混液（1：2：7）で希釈した溶液を数点調製する。それぞれ液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、ピーク高法又はピーク面積法で検量線を作成する。なお、4. 試験溶液の調製に従って試験溶液を調製した場合には、試料中0.002mg/kgに相当する試験溶液中の濃度は0.002mg/Lである。

b 定量試験

試験溶液を液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、a 検量線の作成によりニタルソン及びロキサルソンの定量を行う。

c 確認試験

液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計により確認する。

d 測定条件

カラム：オクタデシルシリル化シリカゲル 内径 2 mm、長さ150mm、粒子径 3 μm
カラム温度：40℃に保持する。
移動相：0.02vol%酢酸・アセトニトリル及びジヘキシルアミンニウム酢酸塩試液の混液（1：9）で5分間保持した後、（1：9）から（1：1）

四級アンモニウム塩修飾ジビニルベンゼン-N-ビニル
ピロリドン共重合体ミニカラム (500mg) 内径12~1
3mmのポリエチレン製のカララム管に、四級アンモニウ
ム塩修飾ジビニルベンゼン-N-ビニルピロリドン共
重合体500mgを充填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。

3. 標準品

ニフルスチレン酸ナトリウム標準品 本品はニフルス
チレン酸ナトリウム95%以上を含む。

4. 試験溶液の調製

a 抽出法

試料10.0gに n -ヘキサン飽和アセトニトリル50ml
、 n -ヘキサン50ml及びギ酸1mlを加え、ホモジナイ
ズした後、無水硫酸ナトリウム20gを加えて更にホモ
ジナイズする。毎分3,000回転で5分間遠心分離した
後、 n -ヘキサン層を捨て、アセトニトリル層を採る
。残留物にアセトニトリル50mlを加えてホモジナイズ
した後、上記と同様に遠心分離する。アセトニトリル
層を採り、先のアセトニトリル層と合わせ、アセトニ
トリルを加えて正確に100mlとする。この溶液から正
確に10mlを分取し、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去す
る。この残留物にアンモニウム水及び水の混液 (1 : 19
) 5mlを加えて溶かす。

b 精製法

四級アンモニウム塩修飾ジビニルベンゼン-N-ビ
ニルピロリドン共重合体ミニカラム (500mg) にメタ
ノール5ml、アンモニウム水及び水の混液 (1 : 19) 5
mlを注入し、各流出液は捨てる。このカララムに、a
抽出法で得られた溶液を注入した後、水5ml、ギ酸、
水及びメタノールの混液 (1 : 2 : 7) 5mlを順次注
入し、各流出液は捨てる。次いで、アセトニトリル及

びギ酸の混液（9：1）10mlを注入し、溶出液を40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物を0.1vol%ギ酸及び0.1vol%ギ酸・アセトニトリル溶液の混液（1：1）に溶かし、正確に1mlとしたものを試験溶液とする。

5. 操作法

a 検量線の作成

ニフルスチレン酸ナトリウムをメタノールに溶かし標準原液を調製する。標準原液を0.1vol%ギ酸及び0.1vol%ギ酸・アセトニトリル溶液の混液（1：1）で希釈した溶液を数点調製する。それぞれ液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、ピーク高法又はピーク面積法で検量線を作成する。なお、4. 試験溶液の調製に従って試験溶液を調製した場合には、試料中0.001mg/kgに相当する試験溶液中の濃度は0.001mg/Lである。

b 定量試験

試験溶液を液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、a 検量線の作成によりニフルスチレン酸ナトリウムの定量を行う。

c 確認試験

液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計により確認する。

d 測定条件

カラム：オクタデシルシリル化シリカゲル 内径 3 mm、長さ150mm、粒子径 3 μ m
カラム温度：40℃に保持する。
移動相：0.1vol%ギ酸及び0.1vol%ギ酸・アセトニトリル溶液の混液（1：1）
トリル溶液の混液（1：1）
イオン化モード：エレクトロスプレーイオン化法
ネガティブイオンモード

主なイオン (m/z) : プリカーサーイオン258、
 プロダクトイオン214、114

注入量 : 5 µL

保持時間の目安 : 5分

(19)・(20) (略)

(21) (3)から(20)までに掲げる試験法と同等以上の性能を有する
 と認められる試験法

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つてはならない。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(5)までに規定する試験法によつて試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。

(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)	(略)	(略)
エンドリン	(略)	(略)
エソラマイシン	豚の筋肉 豚の脂肪 豚の肝臓 豚の腎臓 豚の食用部分 鶏の筋肉 鶏の脂肪 鶏の肝臓 鶏の腎臓	0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm 0.03ppm

(17)・(18) (略)

(19) (3)から(18)までに掲げる試験法と同等以上の性能を有する
 と認められる試験法

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つてはならない。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(5)までに規定する試験法によつて試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。

(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)	(略)	(略)
エンドリン	(略)	(略)
(新設)		

	その他の家きんの腎臓	0.03ppm
	鶏の食用部分	0.1ppm
	その他の家きんの食用部分	0.03ppm
	鶏の卵	0.03ppm
	その他の家きんの卵	0.03ppm
	魚介類 (さけ目魚類に限る。)	0.03ppm
	魚介類 (うなぎ目魚類に限る。)	0.03ppm
	魚介類 (すずき目魚類に限る。)	0.03ppm
	魚介類 (その他の魚類に限る。)	0.03ppm
	魚介類 (貝類に限る。)	0.03ppm
	魚介類 (甲殻類に限る。)	0.03ppm
	その他の魚介類	0.03ppm
	はちみつ	0.03ppm
(略)		
ジアフェンチウロン	(略)	(略)
ジアベリジン	鶏の筋肉	0.05ppm
	鶏の脂肪	0.05ppm
	鶏の肝臓	0.05ppm
	鶏の腎臓	0.05ppm
	鶏の食用部分	0.05ppm
(略)		
チオキサザフェン	(略)	(略)
チオプロニン	牛の筋肉	0.1ppm
	牛の脂肪	0.1ppm
	牛の肝臓	0.1ppm
	牛の腎臓	0.1ppm

(略)		
ジアフェンチウロン	(略)	(略)
(新設)		
(略)		
チオキサザフェン	(略)	(略)
(新設)		

その他のゆり科野菜	0.7ppm	ケール	2.0ppm
にんじん	2 ppm	こまつな	2.0ppm
みつば	2 ppm	きょうな	2.0ppm
トマト	0.2ppm	チンゲンサイ	2.0ppm
ピーマン	0.3ppm	カリフラワー	2.0ppm
なす	0.02ppm	ブロッコリー	2.0ppm
その他のなす科野菜	0.7ppm	その他のあぶらな科野菜	2.0ppm
きゅうり	0.1ppm	ごぼう	2.0ppm
しろすり	0.05ppm	サルシニア	2.0ppm
メロン類果実	0.03ppm	アーテイチョーク	2.0ppm
その他のうり科野菜	0.2ppm	チコリ	2.0ppm
ほうれんそう	2 ppm	エンダイブ	2.0ppm
オクラ	0.05ppm	しゅんぎく	2.0ppm
未成熟えんどう	0.2ppm	レタス	2.0ppm
未成熟いんげん	0.05ppm	その他のきく科野菜	2.0ppm
えだまめ	0.05ppm	たまねぎ	2.0ppm
その他の野菜	2 ppm	ねぎ	2.0ppm
りんご	0.02ppm	にんにく	2.0ppm
その他のハーブ	2 ppm	にら	2.0ppm
生の筋肉	0.01ppm	アスパラガス	2.0ppm
豚の筋肉	0.01ppm	わけぎ	2.0ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.01ppm	その他のゆり科野菜	2.0ppm
豚の脂肪	0.01ppm	にんじん	2.0ppm
牛の脂肪	0.01ppm	パースニッツ	2.0ppm
豚の脂肪	0.01ppm	パセリ	2.0ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01ppm	セロリ	2.0ppm
牛の脂肪	0.01ppm	みつば	3.0ppm
豚の脂肪	0.01ppm	その他のせり科野菜	2.0ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.01ppm	トマト	2.0ppm
		ピーマン	2.0ppm
		なす	2.0ppm

牛の腎臓	0.01ppm	その他のなす科野菜	2.0ppm
豚の腎臓	0.01ppm	きゆうり	2.0ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.01ppm	かぼちや	2.0ppm
牛の食用部分	0.01ppm	しろうり	2.0ppm
豚の食用部分	0.01ppm	すいか	0.1ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.01ppm	メロン類果実	0.1ppm
乳	0.01ppm	まくわうり	0.1ppm
鶏の筋肉	0.01ppm	その他のうり科野菜	2.0ppm
その他の家きんの筋肉	0.01ppm	ほうれんそう	2.0ppm
鶏の脂肪	0.01ppm	たけのこ	2.0ppm
その他の家きんの脂肪	0.01ppm	オクラ	2.0ppm
鶏の肝臓	0.01ppm	しょうが	2.0ppm
その他の家きんの肝臓	0.01ppm	未成熟えんどう	2.0ppm
鶏の腎臓	0.01ppm	未成熟いんげん	2.0ppm
その他の家きんの腎臓	0.01ppm	えだまめ	2.0ppm
鶏の食用部分	0.01ppm	ワツシユルム	2.0ppm
その他の家きんの食用部分	0.01ppm	しいたけ	2.0ppm
鶏の卵	0.01ppm	その他のきのこ類	2.0ppm
その他の家きんの卵	0.01ppm	その他の野菜	2.0ppm
		みかん	0.1ppm
		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	0.1ppm
		日本なし	0.1ppm
		西洋なし	0.1ppm
		マメナシ	0.1ppm
		びわ	0.1ppm

もも	0.1ppm
ネクターリン	0.1ppm
あんず	0.1ppm
すもも	0.1ppm
うめ	0.1ppm
おうとう	0.1ppm
いちご	0.1ppm
ラズベリー	0.1ppm
ブライツベリー	0.1ppm
ブルーベリー	0.1ppm
クランベリー	0.1ppm
ハツクルベリー	0.1ppm
その他のベリー類果実	0.1ppm
ぶどう	0.1ppm
かき	0.1ppm
バナナ	0.1ppm
キウイ	0.1ppm
パパイヤ	0.1ppm
アボカド	0.1ppm
パイナップル	0.1ppm
グアバ	0.1ppm
マンゴ	0.1ppm
パッションフルーツ	0.1ppm
なつめやし	0.1ppm
その他の果実	0.1ppm
ひまわりの種子	0.1ppm
ごまの種子	0.1ppm
べにばなの種子	0.1ppm
綿実	0.1ppm
なたね	0.1ppm
その他のオイルシード	0.1ppm

(略)		
ピリフルキナゾ ン	とうもろこし 大豆 小豆類 えんどう そら豆 その他の豆類 ばれいしよ かんしよ やまいも こんにやくいも てんさい はくさい キヤベツ カリフラワー ズロツコリー レタス たまねぎ ねぎ にら アスパラガス トマト ピーマン なす その他のなす科野菜	0.05ppm 0.01ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.01ppm 0.7ppm 0.3ppm 0.1ppm 1ppm 7ppm 0.05ppm 0.7ppm 15ppm 0.2ppm 1ppm 0.7ppm 0.2ppm 3ppm

	ぎんなん くり ペカン アーモンド くるみ その他のナッツ類	0.1ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.1ppm
(略)		
ピリフルキナゾ ン	とうもろこし 大豆 小豆類 えんどう そら豆 その他の豆類 ばれいしよ かんしよ やまいも こんにやくいも てんさい はくさい キヤベツ カリフラワー ズロツコリー レタス たまねぎ ねぎ にら アスパラガス トマト ピーマン なす その他のなす科野菜	0.05ppm 0.01ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.05ppm 0.01ppm 0.7ppm 0.3ppm 0.1ppm 1ppm 7ppm 0.05ppm 0.7ppm 15ppm 0.2ppm 1ppm 0.7ppm 0.2ppm 3ppm

きゆうり	0.1ppm
かぼちや	0.05ppm
しろり	0.3ppm
すいか	0.05ppm
メロン類果実	0.05ppm
その他のうり科野菜	0.3ppm
オクラ	0.2ppm
未成熟えんどう	1ppm
未成熟いんげん	0.8ppm
えだまめ	0.2ppm
その他の野菜	1ppm
みかん (外果皮を含む。)	1ppm
なつみかんの果実全体	1ppm
レモン	1ppm
オレンジ	1ppm
グレープフルーツ	1ppm
ライム	1ppm
その他のかんきつ類果実	0.5ppm
りんご	1ppm
日本なし	0.7ppm
西洋なし	0.7ppm
もも (果皮及び種子を含む。)	1ppm
ネクタリン	0.7ppm
あんず	3ppm
すもも	0.2ppm
うめ	3ppm
おうとう	2ppm
いちご	1ppm
ぶどう	3ppm
かき	0.5ppm
キウイ	0.1ppm

きゆうり	0.1ppm
かぼちや	0.05ppm
しろり	0.3ppm
すいか	0.05ppm
メロン類果実	0.05ppm
その他のうり科野菜	0.3ppm
オクラ	0.2ppm
未成熟えんどう	0.3ppm
未成熟いんげん	0.3ppm
みかん (外果皮を含む。)	1ppm
なつみかんの果実全体	1ppm
レモン	1ppm
オレンジ	1ppm
グレープフルーツ	1ppm
ライム	1ppm
その他のかんきつ類果実	1ppm
りんご	0.5ppm
日本なし	0.7ppm
西洋なし	0.7ppm
もも (果皮及び種子を含む。)	1ppm
ネクタリン	0.7ppm
あんず	3ppm
すもも	0.2ppm
うめ	3ppm
おうとう	2ppm
いちご	1ppm
ぶどう	3ppm
かき	0.5ppm
キウイ	0.1ppm
マングロー	1ppm
茶	20ppm

	マンゴーチ 茎	1 ppm 20ppm
	その他のスパイス	5 ppm
(略)		
ホスチアゼート	小豆類 ばれいしよ さといも類 かんしよ やまいも こんにやくいも だいこん類の根 だいこん類の葉 かぶ類の根 かぶ類の葉 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 その他のあぶらな科野菜 ごぼう しゅんぎく レタス ねぎ にんにく その他のゆり科野菜 にんじん パセリ みつば トマト ピーマン	0.01ppm 0.05ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.02ppm 0.03ppm 0.05ppm 0.03ppm 0.08ppm 0.4ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.2ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.1ppm 0.05ppm 1 ppm 0.4ppm 1 ppm 0.03ppm 0.01ppm 0.09ppm 3 ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.8ppm

	その他のスパイス	5 ppm
(略)		
ホスチアゼート	小豆類 ばれいしよ さといも類 かんしよ やまいも こんにやくいも だいこん類の根 だいこん類の葉 かぶ類の根 かぶ類の葉 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 その他のあぶらな科野菜 ごぼう しゅんぎく レタス ねぎ にんにく その他のゆり科野菜 にんじん パセリ みつば トマト ピーマン	0.01ppm 0.02ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.02ppm 0.03ppm 0.05ppm 0.03ppm 0.08ppm 0.4ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.2ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.01ppm 0.1ppm 0.05ppm 1 ppm 0.4ppm 1 ppm 0.03ppm 0.01ppm 0.09ppm 3 ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.8ppm

	<p>なす 0.02ppm</p> <p>きゅうり 0.2ppm</p> <p>かぼちや 0.2ppm</p> <p>しろり 0.2ppm</p> <p>すいか 0.04ppm</p> <p>メロン類果実 0.2ppm</p> <p>その他のうり科野菜 (とうがんを除く。) 0.2ppm</p> <p>その他のうり科野菜 (とうがんに限る。) 0.1ppm</p> <p>オクラ 0.01ppm</p> <p>しょうが 0.04ppm</p> <p>未成熟えんどう 0.2ppm</p> <p>未成熟いんげん 0.5ppm</p> <p>その他の野菜 0.05ppm</p> <p>いちご 0.2ppm</p> <p>バナナ 0.05ppm</p> <p>その他の果実 0.02ppm</p> <p>その他のハーブ 0.1ppm</p>	
(略)		
メパニピリム	<p>小豆類 0.5ppm</p> <p>レタス 3ppm</p> <p>ねぎ 8ppm</p> <p>パセリ 10ppm</p> <p>トマト 7ppm</p> <p>ピーマン 5ppm</p> <p>なす 5ppm</p> <p>きゅうり 1ppm</p> <p>かぼちや 2ppm</p> <p>すいか (果皮を含む。) 1ppm</p> <p>メロン類果実 (果皮を含む。) 2ppm</p>	

	<p>なす 0.02ppm</p> <p>きゅうり 0.2ppm</p> <p>かぼちや 0.2ppm</p> <p>しろり 0.2ppm</p> <p>すいか 0.04ppm</p> <p>メロン類果実 0.2ppm</p> <p>その他のうり科野菜 (とうがんを除く。) 0.2ppm</p> <p>その他のうり科野菜 (とうがんに限る。) 0.1ppm</p> <p>オクラ 0.01ppm</p> <p>しょうが 0.04ppm</p> <p>未成熟えんどう 0.2ppm</p> <p>未成熟いんげん 0.5ppm</p> <p>その他の野菜 0.05ppm</p> <p>いちご 0.2ppm</p> <p>バナナ 0.05ppm</p> <p>その他の果実 0.02ppm</p> <p>その他のハーブ 0.1ppm</p>	
(略)		
メパニピリム	<p>小豆類 0.5ppm</p> <p>レタス 3ppm</p> <p>ねぎ 10ppm</p> <p>トマト 5ppm</p> <p>ピーマン 5ppm</p> <p>なす 5ppm</p> <p>きゅうり 1ppm</p> <p>かぼちや 2ppm</p> <p>すいか 0.5ppm</p> <p>メロン類果実 みかん 0.1ppm</p>	

みかん (外果皮を含む。)	3 ppm
なつみかんの果実全体	1 ppm
レモン	3 ppm
オレンジ	3 ppm
グレープフルーツ	3 ppm
ライム	3 ppm
その他のかんきつ類果実	3 ppm
りんご	1 ppm
日本なし	0.7 ppm
西洋なし	0.7 ppm
びわ (果梗を除き、果皮及び種子を含む。)	5 ppm
もも (果皮及び種子を含む。)	15 ppm
いちご	7 ppm
ラズベリー	5 ppm
ぶどう	20 ppm
かき	2 ppm
マンゴ	1 ppm
その他のスパイス	15 ppm

なつみかんの果実全体	1 ppm
レモン	2 ppm
オレンジ	2 ppm
グレープフルーツ	2 ppm
ライム	2 ppm
その他のかんきつ類果実	2 ppm
りんご	2 ppm
日本なし	1 ppm
西洋なし	1 ppm
びわ	0.05 ppm
もも	2 ppm
いちご	10 ppm
ラズベリー	5 ppm
ぶどう	15 ppm
かき	2 ppm
マンゴ	1 ppm
その他のスパイス	10 ppm

(2)~(8) (略)

(9) 酢酸トレンボロン試験法
 α -トレンボロン及び β -トレンボロンを分析対象とする。

1. 装置
 液体クロマトグラフ・タンデム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、日本産業規格 試薬の特級の規格に適合するものであることを示す。

(2)~(8) (略)

(9) 酢酸トレンボロン試験法
 紫外分光光度型検出器付き高速液体クロマトグラフ及び液体クロマトグラフ・質量分析計を用いる。

1. 装置
 紫外分光光度型検出器付き高速液体クロマトグラフ及び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、日本産業規格 試薬の特級の規格に適合するものであることを示す。

弱塩基性陰イオン交換樹脂ミニカラム (500mg) 内径

アセトニトリル 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

デキ酸 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

酢酸エチル 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

シリカゲルミニカラム (500mg) 内径 8～9 mmのポリエチレン製のカラム管に、シリカゲル500mgを充填したものの又はこれと同等の分離特性を有するものを用いる。

トリエチルアミン トリエチルアミン (特級)

2-フルオロ-1-メチルピリジニウムパートルエンスルホン酸塩 純度98%以上の試薬を用いる。

n-ヘキサン 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

水 蒸留水、精製水、純水等の化学分析に適したものをを用いる。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、n-ヘキサン等の溶媒で洗浄したものをを用いる。

無水硫酸ナトリウム 当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。

3. 標準品

α-トレンボロン標準品 本品はα-トレンボロン95%以上を含む。

β-トレンボロン標準品 本品はβ-トレンボロン95%以上を含む。

4. 試験溶液の調製

a 抽出法

試料10.0gにn-ヘキサノールとアセトニトリル50mL及びn-ヘキサン50mLを加えてホモジナイズした後、無水硫酸ナトリウム20gを加えて更にホモジナイズす

8～9 mmのポリエチレン製のカラム管に、カラムクロマトグラフィー用に製造したジエチルアミノプロピル化弱塩基性陰イオン交換樹脂500mgを充て込んだもの又はこれと同等の分離特性を有するものを用いる。

カラムクロマトグラフィー用ヒドロキシプロピル化デキストラン カラムクロマトグラフィー用に製造したヒドロキシプロピル基を化学結合したデキストラン (粒径25～100μm) を用いる。

ジクロロメタン ジクロロメタン (特級)

3. 標準品

α-トレンボロン 本品はα-トレンボロン94%以上を含む。

融点 本品の融点は110℃である。
β-トレンボロン 本品はβ-トレンボロン99%以上を含む。

融点 本品の融点は186℃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を量り採る。なお、筋肉の場合は、可能な限り脂肪層を除いた上で細切均一化を行う。

これにアセトニトリル及びメタノールの混液 (4:1) 20mLを加え、細砕した後、毎分2,600回転で5分間遠心分離を行い、上澄液を100mLの分液漏斗中に移す。沈殿にアセトニトリル及びメタノールの混液 (4:1) 20mLを加え、上記と同様の条件で遠心分離を行い、アセトニトリル及びメタノールの混液層をその分液漏斗中に合わせる。これに水飽和n-ヘキサン20mL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、アセトニトリル及びメタノールの混液層を200mLの分液漏斗中に移す。これに5%硫酸ナトリウ

る。毎分3,000回転で5分間遠心分離した後、*n*-ヘキサソル層を捨て、アセトニトリル層を採る。残留物にアセトニトリル50mlを加えてホモジナイズした後、上記と同様に遠心分離する。アセトニトリル層を採り、先のアセトニトリル層に合わせ、アセトニトリルを加えて正確に100mlとする。この溶液から正確に10mlを分取し、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物に水20mlを加え、酢酸エチル及び*n*-ヘキサソルの混液（1：4）20mlずつで2回振とう抽出する。酢酸エチル及び*n*-ヘキサソル混液層を採り、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物に酢酸エチル及び*n*-ヘキサソルの混液（1：4）2mlを加えて溶かす。

b 精製法

シリカゲルミニカララム（500mg）に酢酸エチル及び*n*-ヘキサソルの混液（1：4）5mlを注入し、流出液は捨てる。このカララムに、a 抽出法で得られた溶液を注入した後、酢酸エチル及び*n*-ヘキサソルの混液（1：4）10mlを注入し、流出液は捨てる。次いで、酢酸エチル及び*n*-ヘキサソルの混液（1：1）10mlを注入し、溶出液を採り、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。

c 誘導体化

b 精製法で得られた残留物に、20mg/ml 2-ブチルオロ-1-メチルピリジニウム *p*-トルエンホルボン酸塩・アセトニトリル溶液 1ml、アセトニトリル及びトリエチルアミンの混液（9：1）0.05mlを加えてかくはんした後、室温で90分間放置する。誘導体化反応後の溶液を40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物を0.1vol%ギ酸及び0.1vol%ギ酸・アセトニトリル溶液の混液（3：1）に溶かし、正確に1mlとしたものを試験溶液とする。

△溶液40ml及びジクロロメタン40ml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、ジクロロメタン層をすり合わせ減圧濃縮器中に移す。水層にジクロロメタン15mlを加え、上記と同様に操作して、ジクロロメタン層をのすり合わせ減圧濃縮器中に合わせ、40℃以下でジクロロメタンを除去する。この残留物に*n*-ヘキサソル及びベンゼンの混液（3：1）1mlを加えて溶かす。

b 精製法

① 弱塩基性陰イオン交換樹脂カララムクロマトグラフィ

弱塩基性陰イオン交換樹脂ミニカララム（500mg）に、*n*-ヘキサソル及びベンゼンの混液（3：1）6mlを注入し、流出液は捨てる。このカララムにa 抽出法で得られた溶液を注入した後、*n*-ヘキサソル及びベンゼンの混液（3：1）2mlを注入し、流出液は捨てる。このカララムにジクロロメタン及びメタノールの混液（9：1）3mlを注入し、溶出液をすり合わせ減圧濃縮器中に採り、40℃以下で窒素を通じて乾固する。この残留物にベンゼン及びメタノールの混液（17：3）0.5mlを加えて溶かす。

② ヒドロキシプロピル化デキストランカララムクロマトグラフィ

内径6mmのポリエチレン製カララム管に、カララムクロマトグラフィ用ヒドロキシプロピル化デキストランをベンゼン及びメタノールの混液（17：3）に懸濁し、12時間放置したものをカララムクロマトグラフィ用ヒドロキシプロピル化デキストラン層の長さが120mmになるように充てんする。カララムの上端に少量のベンゼン及びメタノールの混液（17：3）が残る程度までベンゼン及びメタノールの混液（17

5. 操作法

a 検量線の作成

α -トロンボロン標準品及び β -トロンボロン標準品をそれぞれアセトニトリルに溶かして標準原液を調製する。各標準原液を適宜混合し、アセトニトリルで希釈した溶液を調製する。この溶液から適量を分取し、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物に20mg/mL 2-フルオロ-1-メチルピリジニウム β -トリエンスルホン酸塩・アセトニトリル溶液1mL、アセトニトリル及びトリエチルアミンの混液(9:1)0.05mLを加えてかくはんした後、室温で90分間放置する。誘導体化反応後の溶液を40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物を0.1vol%ギ酸及び0.1vol%ギ酸・アセトニトリル溶液の混液(3:1)に溶かし、更に0.1vol%ギ酸及び0.1vol%ギ酸・アセトニトリル溶液の混液(3:1)で希釈した溶液を数点調製する。それぞれ液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、ピーク高法又はピーク面積法で検量線を作成する。なお、4. 試験溶液の調製に従って試験溶液を調製した場合には、試料中0.001mg/kgに相当する試験溶液中の濃度は0.001mg/Lである。

b 定量試験

試験溶液を液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、a 検量線の作成により α -トロンボロン及び β -トロンボロンの定量を行う。

c 確認試験

液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計により確認する。

d 測定条件

カラム：アタラシチル基化学結合型シリカゲル 内径2.1mm、長さ150mm、粒子径3 μ m

: 3)を流出させる。このカラムに① 弱塩基性陰イオン交換樹脂カラムクロマトグラフイーで得られた溶液を注入した後、ベンゼン及びメタノールの混液(17:3)10mLを注入する。最初の流出液2.0mLを捨て、次の溶出液をすり合わせ減圧濃縮器中に採り、40℃以下で窒素を通じて乾固する。この残留物にアセトニトリル及び水の混液(1:1)0.5mL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

カラム充填剤 オクタデシルシリル化シリカゲル(粒径5 μ m)を用いる。

カラム管 内径4.0~6.0mm、長さ150mmのステンレス管を用いる。

カラム温度 40℃

検出器 吸光波長340nmで操作する。

移動相 アセトニトリル及び水の混液(5:6)を用いる。 α -トロンボロンが約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。

c 確認試験

a 定性試験と同様の操作条件で液体クロマトグラフイー・質量分析を行う。試験結果は標準品と一致しなければならない。また、必要に応じ、ピーク高法又はピーク面積法により定量を行う。

カラム温度：40℃に保持する。

移動相：0.1vol%ギ酸及び0.1vol%ギ酸・アセトニトリル溶液の混液（3：1）で5分間保持した後（3：1）から（11：9）までの濃度勾配を5分間で行う。

イオン化モード：エレクトロスプレーイオン化法

ポジティブイオンモード

主なイオン (m/z)：

α-トレンボロン-1-メチルピリジニウム誘導

体化物 プリカーサーイオン362、プロダクト

イオン253、197

β-トレンボロン-1-メチルピリジニウム誘導

体化物 プリカーサーイオン362、プロダクト

イオン253、197

注入力：5 μL

保持時間の目安：

α-トレンボロン-1-メチルピリジニウム誘導

体化物 8分

β-トレンボロン-1-メチルピリジニウム誘導

体化物 9分

(10)～(15) (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ま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(6)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つ

(10)～(15) (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ま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(6)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つ

		<p>牛の食用部分</p> <p>豚の食用部分</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</p> <p>乳</p> <p>鶏の筋肉</p> <p>その他の家きんの筋肉</p> <p>鶏の脂肪</p> <p>その他の家きんの脂肪</p> <p>鶏の肝臓</p> <p>その他の家きんの肝臓</p> <p>鶏の腎臓</p> <p>その他の家きんの腎臓</p> <p>鶏の食用部分</p> <p>その他の家きんの食用部分</p> <p>鶏の卵</p> <p>その他の家きんの卵</p> <p>魚介類（さけ目魚類に限る。）</p> <p>魚介類（うなぎ目魚類に限る。）</p> <p>）</p> <p>魚介類（すずき目魚類に限る。）</p> <p>）</p> <p>魚介類（その他の魚類に限る。）</p> <p>）</p> <p>魚介類（貝類に限る。）</p> <p>魚介類（甲殻類に限る。）</p> <p>その他の魚介類</p> <p>はちみつ</p>	<p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.1ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.1ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.1ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.1ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.1ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p>
(略)	(略)		
(割る)	ジアベリジン	<p>鶏の筋肉</p> <p>鶏の脂肪</p>	<p>0.05ppm</p> <p>0.05ppm</p>

<p>(略)</p> <p>(2)～(6) (略)</p> <p>8～12 (略)</p> <p>B～D (略)</p>	<p>(略)</p> <p>(2)～(6) (略)</p> <p>8～12 (略)</p> <p>B～D (略)</p> <p>鶏の脂肪 その他の家きんの脂肪 鶏の肝臓 その他の家きんの肝臓 鶏の腎臓 その他の家きんの腎臓 鶏の食用部分 その他の家きんの食用部分 鶏の卵 その他の家きんの卵</p> <p>0.5ppm 0.5ppm 2ppm 2ppm 2ppm 2ppm 2ppm 2ppm 0.5ppm 0.5ppm</p>
--	--