

食安発0312第1号
平成25年3月12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

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、
添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成25年厚生労働省令第27号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成25年厚生労働省告示第45号）が本日公布され、これにより食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）及び食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らわれない。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知方よろしく願います。

記

第1 改正の概要

1 省令関係

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第10条の規定に基づき、アゾキシストロビンを省令別表第1に追加したこと。

2 告示関係

(1) 法第11条第1項の規定に基づき、農薬アセキノシル、農薬アゾキシストロビン、農薬及び動物用医薬品アバメクチン、農薬エスプロカルブ、農薬サフルフェナシル、農薬シエノピラフェン、農薬シメコナゾール、農薬シラフルオフエン、農薬チアメトキサム、農薬テブフロキン、農薬ビキサフェン、農薬ピラフルフェンエチル、農薬ピリダベン、農薬フルトリアホール及び農薬レピメクチンについて、食品中の残留基準を設定したこと。

また、同項の規程に基づき、残留基準が設定されている農薬TCMTB及び飼料添加物セデカマイシンについて、食品中の残留基準を削除した

こと（別紙参照）。

(2) 法第11条第1項の規定に基づき、アゾキシストロビンの成分規格及び使用基準を設定し、試薬・試液等を改正したこと。

(3) 法第18条第1項の規定に基づき、食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関して、規格基準を設定したこと。

第2 施行・適用期日

1 省令関係

公布日から施行されるものであること。

2 告示関係

公布日から施行されるものであること。ただし、残留基準値を改正するもののうち、下表の農薬等ごとに掲げる食品に係る残留基準値については、平成25年9月12日から適用されるものであること。

また、器具及び容器包装への古紙の使用に関して規格基準を設定するものについては、平成26年3月11日までに製造され、又は輸入される器具又は容器包装については、なお従前の例によることができること。

農薬等	食品
TCMTB	米、小麦、大麦、とうもろこし、その他の穀類、てんさい、その他の野菜、べにばなの種子、綿実、その他のスパイス及びその他のハーブ
アバメクチン	らっかせい、クレソン、その他のあぶらな科野菜、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、その他のきく科野菜、にら、その他のゆり科野菜、パセリ、セロリ、その他のせり科野菜、ほうれんそう、未成熟えんどう、その他の野菜、もも、その他のベリー類果実、ぶどう、アボカド、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、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、その他のナッツ類、その他のスパイス、その他のハーブ、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、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
セデカマイシン	豚の筋肉、豚の脂肪、豚の肝臓、豚の腎臓及び豚の食用部分
ピリダベン	大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい、その他の豆類、ばれいしょ、かんしょ、しゅんぎく、ねぎ、にんにく、にら、わけぎ、その他のゆり科野菜、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、きゅうり、かぼちゃ、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、未成熟えんどう、未成熟いんげん、その他の野菜、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、すもも、うめ、おうとう、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、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ハーブ
フルトリアホール	米、ライ麦、とうもろこし、そば及びその他の穀類

第3 農薬等の残留基準に関する事項

1 運用上の注意

- (1) 今回基準値を設定するアセキノシルとは、アセキノシル及び3-ドデシル-2-ヒドロキシ-1,4-ナフトキノンをアセキノシルに換算したものの和をいうこと。
- (2) 今回基準値を設定するアバメクチンとは、アベルメクチンB1a、アベルメクチンB1b及び8,9-*Z*-アベルメクチンB1aの総和をいうこと。
- (3) 今回チアメトキサムについて基準値を設定した食品のうち、カカオ豆の検体部位については外皮を含まないものとする。
- (4) 今回基準値を設定するテブフロキンとは、テブフロキン及び6-*tert*-ブチル-8-フルオロ-2,3-ジメチル-4(1*H*)-キノリノンをテブフロキンに換算したものの和をいうこと。
- (5) 今回基準値を設定するビキサフェンとは、農産物にあつてはビキサフェンのみをいい、畜産物にあつてはビキサフェン及び*N*-(3',4'-ジクロロ-5-フルオロビフェニル-2-イル)-3-(ジフルオロメチル)-1*H*-ピラゾール-4-カルボキサミドをビキサフェンに換算したものの和をいうこと。
- (6) 今回基準値を設定するレピメクチンとは、L. A3 [(10*E*, 14*E*, 16*E*)-(1*R*, 4*S*, 5'*S*, 6*R*, 6'*R*, 8*R*, 12*R*, 13*S*, 20*R*, 21*R*, 24*S*)-21, 24-ジヒドロキシ-5', 6', 11, 13, 22-ペンタメチル-2-オキソ-3, 7, 19-トリオキサテトラシクロ [15. 6. 1. 1^{4,8}. 0^{20,24}]]ペンタコサ-10, 14, 16, 22-テトラエン-6-スピロ-2'-テトラヒドロピラン-12-イル(2)-2-メトキシイミノ-2-フェニルアセタート】及びL. A4 [(10*E*, 14*E*, 16*E*)-(1*R*, 4*S*, 5'*S*, 6*R*, 6'*R*, 8*R*, 12*R*, 13*S*, 20*R*, 21*R*, 24*S*)-6'-エチル-21, 24-ジヒドロキシ-5', 11, 13, 22-テトラメチル-2-オキソ-3, 7, 19-トリオキサテトラシクロ [15. 6. 1. 1^{4,8}. 0^{20,24}]]ペンタコサ-10, 14, 16, 22-テトラ

エン-6-スピロ-2'-テトラヒドロピラン-12-イル(2)-2-メトキシイミノ-2-フェニルアセタート】の和をいうこと。

2 その他

法に基づく残留基準値の設定にあわせ、農薬取締法（昭和23年法律第82号）に基づくアバメクチン及びテブフロキンに係る新規農薬登録、アセキノシル、アゾキシストロビン、エスプロカルブ、シエノピラフェン、シメコナゾール、シラフルオフエン、チアメトキサム、ピラフルフェンエチル、ピリダベン及びレピメクチンに係る適用拡大のための変更登録が農林水産省において行われること。なお、農薬アバメクチン、サフルフェナシル、テブフロキン、ビキサフェン及びレピメクチン試験法については、後日通知することとしていること。

第4 添加物に関する事項

運用上の注意

(1) 使用基準関係

今回アゾキシストロビンについて使用基準を設定した食品はかんきつ類（みかんは除く。）であり、当該食品については、果実全体に対して使用基準を適用するものとする。

(2) 食品中の分析法について

アゾキシストロビンの食品中の分析法については、平成17年1月24日付け食安発第0124001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知を参照されたいこと。

第5 器具及び容器包装に関する事項

運用上の注意

食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関して、紙はその特性により、水分や油分の多い食品と接触して使用したり、高温で加熱したりすると、紙中の残存化学物質が食品中に移行しやすくなることから、紙・板紙中の水分又は油分が著しく増加する用途又は長時間の加熱を伴う用途には、古紙を原材料として用いてはならないとしたこと。ただし、紙・板紙中の有害な物質が溶出又は浸出して、食品に混和するおそれのないように加工されている場合を除くこと。