

タイ 保健省告示
「残留有害物質を含有する食品」
(仮訳)

2018年3月

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

農林水産・食品部 農林水産・食品課

本仮訳は「タイ保健省告示 No. 387(2017年) 残留有害物質を含有する食品」をジェトロが仮訳したものです。ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P387.PDF

【免責条項】本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

保健省告示

No. 387(2017 年)

残留有害物質を含有する食品

食品への使用について明確な基準を規定し、消費者の安全を守るため、保健省告示「残留有害物質を含有する食品」を改定することが望ましい。1979 年食品法第 5 条第一段、第 6 条(2)、(3)および(9)に基づき、保健大臣は次のとおり告示を發布する。同法には、人間の権利および自由の制限に関する条項が含まれるが、これは、タイ王国憲法第 26 条、第 33 条、第 34 条、第 37 条および第 40 条において法で定められた権限に基づく執行が認められたものである。

第 1 条 以下を廃止する。

- (1) 2011 年 4 月 14 日付け保健省告示「残留有害物質を含有する食品」
- (2) 2013 年 8 月 6 日付け保健省告示 No.361(2013 年)「残留有害物質を含有する食品(第 2 号)」

第 2 条 残留有害物質を含有する食品を、基準規定食品とする。

第 3 条 本告示内で、

「残留有害物質 (pesticide residue)」とは、農薬使用により生じる食品内の汚染・残留物質を意味し、これらの農薬から派生する物質も含まれ、転化生成物 (conversion products)、代謝物質 (metabolites)、反応生成物 (reaction products) および農薬内の不純物 (impurities) で重要な毒性を有するとみなされる物質が対象となる。

「最大残留基準値 (Maximum Residue Limit; MRL)」とは、農薬の使用により食品中に残留する有害物質の最大濃度を意味し、食品 1 キログラム当たりの残留有害物質の単位はミリグラムである。

「外因性最大残留基準値 (Extraneous Maximum Residue Limit: EMRL)」とは、食品への含有が許容される残留有害物質で、環境からの汚染によって残留した物質を原因とするものの最大値を意味する。かつて使用されていたが、その後、国内での使用の登録が取り消された農薬で、分解が遅いために長期間に渡って環境中に蓄積または残留するものが原因となっている残留有害物質も含める。食品 1 キログラム当たりの残留有害物質の単位はミリグラムである。

「農薬(pesticide)」とは、食品、農産物または動物用飼料の生産、保管、輸送、流通および加工において、好ましくない動植物種を含む害虫の予防、破壊、誘引、撃退または管理の目的で用いられる物質、または外部寄生虫(ectoparasites)管理の目的で動物に処方される物質を意味する。植物成長調整剤、枯葉剤、摘果剤、発芽抑制剤および輸送・保管時の劣化防止のために用いられる収穫前・収穫後に使用される物質も含まれる。しかし、農薬には、肥料、動植物の栄養飼肥料、食品添加物、飼料添加物(feed additive)および動物用医薬品(veterinary drug)は含まれない。

「一律基準(default limit)」とは、残留有害物質の最大値(MRL)が定められていない農薬に対する食品中の許容残留値で、食品 1 キログラム当たりの残留有害物質の単位はミリグラムである。

「残留有害物質の種類(definition of residues)」とは、分析検査の対象に指定された、残留有害物質の種類を意味し、一種類の場合または複数の種類が合わさる場合がある。

「第 4 種危険物質」とは、工業省告示「1992 年危険物質法および 2008 年改正版に基づく危険物質リスト」により、製造、輸出入または所持を禁じられた危険物質を意味する。

第 4 条 残留有害物質を含む食品は、本告示付属書中の付表 1 に示された、1992 年危険物質法および 2008 年改正版に基づく第 4 種の農薬が検出されない、という基準を満たしていなければならない。ただし、その他の農薬については次のとおりとする。

(1) 検出される残留有害物質の最大値(Maximum Residue Limit; MRL)が、本告示付属書中の付表 2 に定められた値を超えないものとする。

(2) 本告示付属書中の付表 2 に残留有害物質の最大値(Maximum Residue Limit; MRL)が定められていない場合、コーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme)の規定を超えないものとする。

(3) (1)および(2)以外の場合、検出される食品 1 キログラム当たりの残留有害物質の値が、動植物に関する一律基準(default limit)である 0.01 ミリグラムを超えないものとする。ただし、本告示付属書中の付表 3 に植物への一律基準(default limit)が定められている場合は、この限りではない。

(4) 検出される外因性の残留有害物質の最大値(Extraneous Maximum Residue Limit: EMRL)が、本告示付属書中の付表 4 に定められた値を超えないこと。

第 5 条 学術的な分析検査手法は、本告示付属書中の付表 5 に従うものとする。

第 6 条 本告示は官報に告示された翌日より発効するものとする。

2017 年 8 月 18 日

ピヤサコン・サコンサッタヤートン

保健大臣

付表 1

1992 年危険物質法および 2008 年改正版に基づく第 4 種危険物質

保健省告示 No. 387(2017 年)付属書

1.	2,4,5-T、あるいは酸(2, 4,5-トリクロロフェノキシ酢酸) [(2,4,5-trichlorophenoxy) acetic acid]
2.	2, 4, 5-TCP あるいは 2, 4, 5-トリクロロフェノール (2,4,5-trichlorophenol)
3.	2, 4, 5-TP、あるいは(±) - 2(2, 4, 5-トリクロロフェノキシ)プロピオン酸[(±) -2-(2,4,5-trichlorophenoxy) propionic acid]
4.	酸 4-(4-クロロ-オ-トリロキシ)酪酸[4-(4-chloro-o-tolyloxy) butyric acid]、あるいは MCPB
5.	クロルジメフォルム(chlordimeform)
6.	クロルデコン(chlordecone)
7.	クロルチオホス(chlorthiophos)
8.	クロロベンジレート(chlorobenzilate)
9.	クロロフェノール(chlorophenol)
10.	ヒ酸水酸化銅(copper arsenate hydroxide)、あるいはヒ酸銅(II) [copper (II) arsenate]
11.	四塩化炭素(carbon tetrachloride)、あるいはテトラクロロメタン(tetrachloromethane)
12.	カプタホル(captafol)
13.	ヒ酸カルシウム(calcium arsenate)
14.	スルホテプ(sulfotep)
15.	サフロール(safrole)
16.	塩素酸ナトリウム(sodium chlorate)
17.	亜ヒ酸ナトリウム(sodium arsenite)
18.	シクロヘキシミド(cycloheximide)
19.	シヘキサチン(cyhexatin)
20.	ダミノジッド(daminozide)
21.	DBCP、あるいは 1, 2-ジブロモ - 3-クロロプロパン(1,2-dibromo-3-chloropropane)
22.	デメトン(demeton)
23.	デメフィオン(demephion)
24.	ジクロトホス(dicrotophos)
25.	4, 6 - ジニトロ - O - クレゾール(4,6-dinitro-o-cresol)、あるいは DNOC
26.	ジスルフトン(disulfoton)
27.	ジノセブ(dinoseb)
28.	ジノテルブ(dinoterb)
29.	ジメフォックス(dimefox)

30.	トキサフェン (toxaphene)、あるいはカンフェクロル (camphechlor)
31.	TEPP、あるいはピロリン酸テトラエチル (tetraethyl pyrophosphate)
32.	硫酸タリウム (thallium sulfate)
33.	ニトロフェン (nitrofen)
34.	ベーターHCH (beta-HCH)、あるいは 1, 3, 5/2, 4, 6 - ベンゼンヘキサクロリド (1,3,5/2,4,6-hexachlorocyclohexane)
35.	BHC (ベンゼンヘキサクロリド) [BHC (benzene hexachloride)], あるいは HCH (ベンゼンヘキサクロリド) [HCH (hexachlorocyclohexane)]
36.	ベンジジン (benzidine)
37.	ブロモホス (bromophos)
38.	ブロモホスエチル (bromophos-ethyl)
39.	ビナパクリル (binapacryl)
40.	アセト亜ヒ酸銅 (paris green)
41.	パラチオン (parathion)
42.	パラチオンメチル (parathion-methyl)
43.	ペンタクロロフェナートナトリウム (pentachlorophenate sodium)、あるいはペンタクロロフェノキシドナトリウム (pentachlorophenoxide sodium)
44.	ペンタクロロフェノール (pentachlorophenol)
45.	プロトアート (prothoate)
46.	ピリヌロン (pyrinuron)、あるいはピリミニル (piriminil)
47.	モノフルオロ酢酸ナトリウム (fluoroacetate sodium)
48.	モノフルオロ酢酸アミド (fluoroacetamide)
49.	ホスファミドン (E) 異性体およびホスファミドン (Z) 異性体の混合物 [phosphamidon (E) + (Z)-isomers]
50.	ホスファミドン (Z) - 異性体 [phosphamidon (Z)-isomer]
51.	ホスファミドン (E) - 異性体 [phosphamidon (E)-isomer]
52.	フェノチオール (phenothiol)、あるいは MCPA-チオエチル (MCPA-thioethyl) あるいは S - エチル = 2 - (4 - クロロ - 2 - メチルフェノキシ) チオアセタート (S-ethyl 4-chloro-ortho-xylyloxythioacetate)
53.	フェンスルホチオン (fensulfothion)
54.	フェンチン (fentin)
55.	ホノホス (立体不特定) [fonofos (unstated stereochemistry)]
56.	ホノホス (ラセミ体) [fonofos (racemate)]
57.	ホノホス (R) - 異性体 [fonofos (R)-isomer]
58.	ホノホス (S) - 異性体 [fonofos (S)-isomer]
59.	ホレート (phorate)
60.	メタミドホス (methamidophos)
61.	メコプロップ (立体不特定) [mecoprop (unstated stereochemistry)]

62.	メコプロップ(ラセミ体) [mecoprop (racemate)]
63.	メホスホラン (mephosfolan)
64.	メビンホス (mevinphos)
65.	モノクロトホス (monocrotophos)
66.	マイレックス (mirex)
67.	ヒ酸水素鉛 (II) (lead arsenate)
68.	レプトホス (leptophos)
69.	ストロバン (strobane)、あるいはポリクロロテルペン (polychloroterpenes)
70.	アジンホスメチル (azinphos-methyl)
71.	アジンホスエチル (azinphos-ethyl)
72.	アミトロール (amitrole)
73.	アミノカルブ (aminocarb)
74.	アラマイト (aramite)
75.	EDB、あるいは二臭化エチレン (ethylene dibromide)
76.	EPN、あるいは O-エチル O-4-ニトロフェニル・フェニルホスホノチオエート (O-ethyl O-4-nitrophenyl phenylphosphonothioate)、または、O-エチル O-p-ニトロフェニル・フェニルホスホロチオエート (O-ethyl O-p-nitrophenyl phenylphosphorothioate)
77.	エチルヘキサレングリコール (ethyl hexaleneglycol)、あるいはエチルヘキサンジオール (ethyl hexane diol)、または、エトヘキサジオール (ethohexadiol)
78.	二塩化エチレン (ethylene dichloride)、あるいは 1, 2-ジクロロエタン (1,2-dichloroethane)
79.	エチレンオキシド (ethylene oxide)、あるいは 1, 2-エポキシエタン (1,2-epoxyethane)
80.	エンドスルフアン (endosulfan)
81.	ビスブテニレンテトラヒドロフルフラール (MGK repellent-11)、あるいは 1,5a,6,9,9a,9b-ヘキサヒドロ-4a(4H)-ジベンゾフランカルボアルデヒド [1,5a,6,9,9a,9b-hexahydro-4a(4H)-dibenzofurancarboxaldehyde]
82.	ヘキサクロロベンゼン (hexachlorobenzene)

付表2

最大残留基準値 (Maximum Residue Limit: MRL)

保健省告示 No. 387(2017年)付属書

番号	農薬	残留毒素	食品の種類*	最大残留基準値(食品 1 キログラム当たりのミリグラム)
1	クロルピリホス (chlorpyrifos)	クロルピリホス(脂肪内に溶解)	オクラ	0.5
			バナナ	2
			粳 ¹	0.5
			コメ ²	0.1
			粒状の香辛料	5
			果実状の香辛料	1
			根状の香辛料	1
			ケール	1
			ランブータン	0.5
			セロリ	0.05
			乾燥大豆	0.1
			生鮮大豆	1
			ドリアン	0.4
			パームやし	0.05
			白菜	0.1
			唐辛子	3
			乾燥唐辛子 ³	20
			ししとう	2
			茄子および茄子に準ずる農作物	0.2
			パームやし	0.05
			落花生	0.05
			サツマイモ	0.05
			リュウガン	0.9
			ライチ	2
			シャロット	0.2
			玉ねぎ	0.2
			キノコ	0.05
			牛肉、水牛の肉	1(脂肪)
羊、山羊肉	1(脂肪)			
牛、水牛の臓物	0.01			
羊、山羊の臓物	0.01			

			豚肉	0.02(脂肪)
			豚の臓物	0.01
			家きん肉	0.01(脂肪)
			家きん類の臓物	0.01
			卵	0.01
			乳	0.02
2	クロロタロニル (chlorothalonil)	植物: クロロタロニル 動物: 2, 5, 6 - トライクロ ロ - 4 - ハイドロキシ イソフタロニトリル (2,5,6-trichloro-4- hydroxyisophthal onitrile)	乾燥大豆	0.2
			生鮮大豆	2
			白菜	1
			青梗菜	1
			ケール	4
			トマト	5
			ジャガイモ	0.2
			落花生	0.1
3	カルバリル (carbaryl)	カルバリル	ギンネム	0.02
			生鮮トウモロコシ	0.1
			ベビーコーン	0.1
			乾燥トウモロコシ	0.02
			モロコシ	10
			コメ ²	1
			ランブータン	1
			スイカ	1
			ドリアン	30
			パームやし	0.05
			アブラナ科野菜 ⁴	1
			スイカを除くキュウリおよ び瓜科食用野菜果実	2
			唐辛子	0.5
			乾燥唐辛子 ³	2
			パプリカ	5
			ヤシ	1
			マンゴー	3
			マンゴスチン	1
			ジャガイモ	0.2
			家きん肉	0.05
			家きん類の脂肪	0.05
			家きん類の臓物	0.1
			卵	0.05

			乳	0.05
4	カルベンダジム/ ベノミル (carbendazim/b enomyl)	チオファナテメチ ル、ベノミル、カル ベンダジムの化合 物 (thiophanatemet hyl)、分析結果とし ては、カルベンダジ ムに換算	ニラ	3
			コメ ²	2
			ランブータン	3
			ねぎ	3
			緑豆	0.5
			乾燥大豆	0.5
			生大豆	3
			桑の葉	0.1
			唐辛子	2
			乾燥唐辛子 ³	20
			トマト	0.5
			マンゴー	2
			綿の実	0.1
			落花生の種	0.1
			アスパラガス	0.2
			シャロット	3
			玉ねぎ	2
			ブドウ	3
			サトウキビ	0.1
			牛肉、水牛肉	0.05
哺乳類家畜の臓物	0.05			
5	カルボスルファン (carbosulfan)	カルボスルファン	オクラ	0.5
			ギンネム	0.2
			生鮮トウモロコシ	0.05
			ベビーコーン	0.05
			乾燥トウモロコシ	0.05
			モロコシ	0.05
			コメ ²	0.2
			ランブータン	0.2
			スイカを除くキュウリおよ び瓜科食用野菜果実	0.5
			スイカ	0.2
			緑豆	0.05
			十六ささげ	0.1
			エンドウ豆	0.1
			乾燥大豆	0.05
			生鮮大豆	0.5
			ドリアン	0.2
パームやし	0.05			

		アブラナ科野菜 ⁴	0.5
		唐辛子	0.5
		乾燥唐辛子 ³	5
		茄子および茄子類の農作物	0.03
		トマト	0.5
		ヤシ	0.2
		サツマイモ	0.05
		ジャガイモ	0.05
		コーヒー豆	0.05
		カカオ豆	0.05
		ゴマ	0.2
		ヒマワリの種	0.05
		落花生	0.05
		綿種	0.05
		トウゴマ	0.05
		柑橘類	0.1
		アスパラガス	0.02
		ブドウ	0.1
		哺乳類の肉	0.05(脂肪)
		哺乳類の臓物	0.05
		家きん肉	0.05
		家きん類の臓物	0.05
		卵	0.05
		乳	0.05
	カルボフラン(carbofuran)および3-ヒドロキシカルボフラン(3-hydroxycarbofuran)の総和によるカルボフランの分析結果に換算	オクラ	0.15
		ギンネム	0.2
		生鮮トウモロコシ	0.01
		ベビーコーン	0.01
		乾燥トウモロコシ	0.05
		モロコシ	0.1
		コメ ²	0.1
		ランブータン	0.05
		緑豆	0.2
		十六ささげ	0.1
		さやえんどう	0.15
		乾燥大豆	0.1
		生鮮大豆	0.02
		ドリアン	0.02
		パームやし	0.1

			アブラナ科野菜 ⁴	0.03
			柑橘類	0.02
			唐辛子	0.5
			乾燥唐辛子 ³	2
			茄子および茄子に準ずる農作物	0.1
			トマト	0.1
			ヤシ	0.02
			コーヒー豆	1
			カカオ豆	0.05
			ゴマ	0.1
			落花生	0.1
			ヒマワリの種	0.05
			綿の実	0.1
			トウゴマ	0.1
			アスパラガス	0.06
			ブドウ	0.02
			哺乳類の肉	0.05
			哺乳類の臓物	0.05
			家きん肉	0.01
			家きん類の臓物	0.01
			卵	0.01
			乳	0.01
6	キャプタン (captan)	キャプタン	オオムギ	0.02
			乾燥大豆	5
			生鮮大豆	5
			パームやし	5
			マンゴー	5
			綿の実	5
			落花生	5
			ブドウ	10
7	キントゼン (quintozene)	植物: キントゼン(脂肪中に溶解) 動物: キントゼン、ペンタクロロアニリン(pentachloroaniline)およびメチルペンタクロロフェニルスルフィド(methyl pentachloropheny	粒状の香辛料	0.1
			果実状の香辛料	0.02
			根状の香辛料	2

		l sulphide)の合計 値よるキントゼンの分 析結果に換算(脂肪 中に溶解)		
8	クロチアニジン (clothianidin)	クロチアニジン	ドリアン	0.9
9	フッ化スルフリル (sulfury fluoride)	フッ化スルフリル	コメ ²	0.1
10	シペルメトリン (cypermethrin)	シペルメトリン(全異 性体を含む)(脂肪 中に溶解)	オクラ	0.5
			トウモロコシ	0.05
			ベビーコーン	0.05
			乾燥トウモロコシ	0.05
			果実状の香辛料	0.1
			根状の香辛料	0.2
			十六ささげ	0.7
			さやえんどう	0.05
			乾燥大豆	0.05
			生鮮大豆	5
			ドリアン	1
			アブラナ科野菜 ⁴	1
			唐辛子	2
			乾燥唐辛子 ³	10
			トマト	0.2
			茄子および茄子に準ず る農作物	0.03
			マンゴー	0.7
			パパイヤ	0.5
			綿の実	0.1
			リュウガン	1
			ライチ	2
			ザボンおよびグレープフ ルーツを除く柑橘類	0.3
			グレープフルーツ	0.5
			ザボン	0.5
			アスパラガス	0.4
			シャロット	0.1
			玉ねぎ	0.01
サトウキビ	0.2			
哺乳類の肉	2(脂肪)			
哺乳類の臓物	0.05			
家きん肉	0.1(脂肪)			

			家きん類の臓物	0.05
			家きん類の脂肪	0.1
			卵	0.05
			乳	0.05
11	2,4-D(2,4-D)	2,4-D、(2,4-D)塩類および2,4-Dエステル類の総和による2,4-D(2,4-D)の分析結果に換算	生鮮トウモロコシ	0.05
			ベビーコーン	0.05
			乾燥トウモロコシ	0.05
			モロコシ	0.01
			コメ ²	0.1
			ネギ	0.05
			パイナップル	0.05
			哺乳類の肉	0.2
			哺乳類の臓物	1
			家きん肉	0.05
			家きん類の臓物	0.05
			卵	0.01
			乳	0.01
12	デルタメトリン (deltamethrin)	アルファ-R デルタメトリン (alpha-R) およびトランスデルタメトリンの化合物 (trans-deltamethrin) (脂肪中に溶解)	ニンニク	0.1
			バナナ	0.05
			ベビーコーン	0.02
			乾燥トウモロコシ	1
			生鮮トウモロコシ	0.02
			ネギ	0.5
			十六ささげ	0.2
			パームやし	0.05
			ハクサイ	2
			キャベツ	2
			ケール	2
			キャベツ、ハクサイ、ハクサイおよびケールを除くアブラナ科野菜 ⁴	0.1
			唐辛子	0.1
			乾燥唐辛子 ³	1
			トマト	0.3
			マンゴー	0.2
			コーヒー豆	2
			カカオ豆	0.05
			落花生	0.01
			綿の実	0.05
			カシューナッツ	0.02

			パイナップル	0.01
			アスパラガス	0.1
			シャロット	0.1
			玉ねぎ	0.05
			サトウキビ	0.05
			牛肉、水牛肉	0.5(脂肪)
			山羊、羊肉	0.5(脂肪)
			牛、水牛の臓物	0.03
			山羊、羊の臓物	0.03
			豚肉	0.5(脂肪)
			豚の臓物	0.03
			家きん肉	0.1(脂肪)
			家きん類の臓物	0.02
			家きん類の脂肪	0.1(脂肪)
			卵	0.02
			乳	0.05F
13	ジクロロボス (dichlorvos)	ジクロロボス	香辛料	0.1
			柑橘類	0.2
			穀類	0.2
			哺乳類の肉	0.05
			家きん肉	0.05
			乳	0.02
14	ジコホール (dicofol)	植物: ジコホール (o,p'-異性体の化合物) (o,p'&p,p'-isomers) (脂肪中に溶解) 動物: ジコホールおよび 2-2-ジクロロ - 1, 1-ビス(4-クロロフェニル)、エタノール (p,p'-FW152) {(2,2-dichloro-1,1-bis(4-chlorophenyl) ethanol (p,p'-FW152))}の化合物によるジコホール分析結果(脂肪中に溶解)に換算	粒状の香辛料	0.05
			果実状の香辛料	0.1
			根状の香辛料	0.1
			キュウリ	0.5
			緑豆	0.1
			乾燥大豆	0.05
			トマト	1
			牛肉、水牛肉	3(脂肪)
			牛、水牛の臓物	1
			家きん肉	0.1(脂肪)
			家きん類の臓物	0.05
			卵	0.05
			乳	0.1F
15			オクラ	0.2

	ジチオカルバメート (dithiocarbamates) (ジネブ (zineb)、ジラム (ziram)、チラム (thiram)、プロピネブ (propineb)、マネブ (maneb) およびマンコゼブ (mancozeb))	ジチオカルバメートは分析および分析結果は二硫化炭素 (CS ₂) に換算	ニンニク	0.5			
			コメ ²	0.05			
			ランブータン	2			
			ネギ	10			
			キュウリ	2			
			メロン	0.5			
			スイカ	1			
			キュウリ、スイカ以外の食用瓜類	0.5			
			乾燥大豆	0.1			
			生鮮大豆	0.2			
			ドリアン	2			
			パームやし	0.1			
			レタス	5			
			ケール	15			
						空心菜	0.3
						タロイモ	0.1
唐辛子	3						
パプリカ	1						
乾燥唐辛子 ³	20						
カボチャ	0.2						
トマト	2						
マンゴー	2						
ジャガイモ	0.2						
落花生	0.1						
柑橘類	2						
アスパラガス	0.1						
シャロット	0.5						
玉ねぎ	0.5						
ブドウ	2						
哺乳類の肉	0.05						
哺乳類の臓物	0.1						
家きん肉	0.1						
家きん類の臓物	0.1						
卵	0.05						
乳	0.05						
16	ジフェノコナゾール (difenoconazole)	植物: ジフェノコナゾール (脂肪中に溶解) 動物:	マンゴー	0.6			

		ジフェノコナゾール とメタボライト CGA20375 (metabolite CGA205375)の化 合物は、ジフェノ コナゾールとして結果 換算		
17	ジメトエート (dimethoate)	ジメトエート	モロコシ	0.01
			粒状の香辛料	5
			果実状の香辛料	0.5
			根状の香辛料	0.1
			キュウリ	1
			メロン	1
			十六ささげ	0.05
			乾燥豆	0.1
			トマト	2
			綿の実	0.05
			柑橘類	5
			シヤロット	0.05
			玉ねぎ	0.05
			哺乳類の肉	0.05
			哺乳類の脂肪	0.05
			哺乳類の臓物	0.05
			家きん肉	0.05
			家きん類の脂肪	0.05
			家きん類の臓物	0.05
卵	0.05			
乳	0.05			
18	ダイアジノン (diazinon)	ダイアジノン (脂肪中に溶解)	生鮮トウモロコシ	0.02
			ベビーコーン	0.02
			乾燥トウモロコシ	0.02
			モロコシ	0.02
			粒状の香辛料	5
			果実状の香辛料	0.1
			根状の香辛料	0.5
			乾燥茶葉	0.1
			ハクサイ	0.05
			ケール	0.05
			キャベツおよびケール以 外のアブラナ科野菜 ⁴	0.5

			コーヒー豆	0.2
			綿の実	0.1
			哺乳類家畜の肉	2(脂肪)
			哺乳類家畜の臓物	0.03
			家きん肉	0.02
			家畜の臓物	0.02
			卵	0.02
			乳	0.02F
19	トリアゾホス (triazophos)	トリアゾホス	ニンニク	0.05
			モロコシ	0.05
			果実状の香辛料	0.07
			根状の香辛料	0.1
			緑豆	0.2
			十六ささげ	0.4
			乾燥大豆	0.05
			生鮮大豆	0.5
			殻付き生鮮大豆	1
			ナツメ	0.03
			コーヒー豆	0.05
			落花生	0.05
			カカオ豆	0.05
			ゴマ	0.05
			ヒマワリの種	0.05
			シャロット	0.05
			玉ねぎ	0.05
			ブドウ	0.02
			牛肉、水牛肉	0.01
			家きん肉	0.01
			乳	0.01
20	テブコナゾール (tebuconazole)	テブコナゾール	玉ねぎ	0.1
21	チアメトキサム (thiamethoxam)	チアメトキサム	マンゴー	0.2
		クロチアニジン (clothianidin)	マンゴー	0.04
22	ブプロフェジン (buprofezin)	ブプロフェジン	綿の実	0.35
23	パラコート (paraquat)	パラコートイオン (paraquat cation)	生鮮トウモロコシ	0.05
			ベビーコーン	0.05
			乾燥トウモロコシ	0.03
			モロコシ	0.03

			粳 ¹	0.05
			コメ ²	0.05
			乾燥大豆を除く乾燥豆類	0.5
			乾燥大豆	0.1
			果物(柑橘類を除いた、皮が食用でないもの)	0.01
			柑橘類	0.02
			葉菜	0.07
			食用の瓜類	0.02
			根菜類	0.05
			トマト	0.05
			ジャガイモ	0.05
			綿の実	2
			イチゴ	0.01
			ブドウ	0.01
			哺乳類の肉	0.005
			哺乳類の臓物	0.05
			家きん肉	0.005
			家きん類の臓物	0.005
			卵	0.005
			乳	0.005
24	ピリミホスメチル (pirimiphos- methyl)	ピリミホスメチル (脂肪中に溶解)	生鮮トウモロコシ	1
			ベビーコーン	1
			乾燥トウモロコシ	1
			粳 ¹	7
			コメ ²	5
			粒状の香辛料	3
			果実状の香辛料	0.5
			パームやし	0.1
			カカオ豆	0.05
			ピーナッツ	0.1
			カシューナッツ	0.1
			哺乳類の肉	0.01
			哺乳類の臓物	0.01
			家きん肉	0.01
			家きん類の臓物	0.01
			卵	0.01
			乳	0.01

25	ペルメトリン (permethrin)	全ての異性体を含むペルメトリン(脂肪中に溶解)	香辛料	0.05
26	プロクロラズ (prochloraz)	プロクロラズと2, 4, 6-トリクロロフェノール(2,4,6-trichlorophenol moiety)のその構成要素とするメタボライトの化合物はプロクロラズとして分析結果を換算(脂肪中に溶解)	マンゴー	7
27	プロチオホス (prothiofos)	プロチオホス	緑豆	0.05
			唐辛子	3
			乾燥唐辛子 ³	20
			ジャガイモ	0.05
			落花生	0.05
28	プロフェノホス (profenofos)	プロフェノホス(脂肪中に溶解)	キャベツ	1
			ローズアップル	0.05
			玉ねぎ	0.05
			乾燥大豆	0.05
			ドリアン	0.05
			綿実油	0.05
			ザボンとライムを除く柑橘類	0.1
			キャベツを除くアブラナ科野菜 ⁴	0.5
			唐辛子	3
			パプリカ	0.5
			乾燥唐辛子 ³	20
			トマト	10
			ライム	0.05
			マンゴー	0.2
			マンゴスチン	10
			ジャガイモ	0.05
			綿の実	3
			ザボン	2
			シャロット	0.05
			玉ねぎ	0.05
ブドウ	0.05			
哺乳類の肉	0.05			
哺乳類の臓物	0.05			

			家きん肉	0.05
			家きん類の臓物	0.05
			卵	0.02
			乳	0.01
29	フィプロニル (fipronil)	植物: フィプロニル (脂肪中に溶解) 動物: フィプロニルとフィプロ ニル・スルホン (fipronil sulfone) の化合物は、フィプ ロニルとして分析結 果を換算(脂肪中に 溶解)	ホーリーバジル	0.2
			粃 ¹	0.01
			コメ ²	0.01
			十六ささげ	0.04
			綿の実	0.01
			スイートバジル	0.2
30	ファミキサドン (famoxadone)	ファミキサドン(脂 肪中に溶解)	ジャガイモ	0.02
31	フェンバレレート (fenvalerate)	全異性体を含むフ ェンバレレート(脂 肪中に溶解)	キャベツ	3
			生鮮トウモロコシ	0.1
			ベビーコーン	0.1
			十六ささげ	1
			乾燥大豆	0.1
			パームやし	0.5
			ハクサイ	1
			ケール	3
			ハクサイおよびケールを 除くアブラナ科野菜 ⁴	2
			トマト	1
			マンゴー	1.5
			ジャガイモ	0.05
			綿の実	0.2
			落花生	0.1
			リュウガン	1
			ライチ	1
			哺乳類の肉	1(脂肪)
			哺乳類の臓物	0.02
			乳	0.1F
32	フェニトロチオン (fenitrothion)	フェニトロチオン	生鮮トウモロコシ	1
			ベビーコーン	1
			乾燥トウモロコシ	1
			粃 ¹	6
			コメ ²	1

			粒状の香辛料	7
			果実状の香辛料	1
			根状の香辛料	0.1
			乾燥茶葉	0.5
			乾燥大豆	0.5
			殻付き生鮮大豆	0.5
			コーヒー豆	0.05
			哺乳類の肉	0.05
			家きん肉	0.05
			卵	0.05
			乳	0.01
33	ホサロン (phosalone)	ホサロン (脂肪中に溶解)	粒状の香辛料	2
			果実状の香辛料	2
			根状の香辛料	3
			玉ねぎ	0.5
			緑豆	0.5
			さやえんどう	0.5
			乾燥大豆	0.05
			殻付き生鮮大豆	0.5
			ドリアン	1
			桑の葉	0.1
			アブラナ科野菜 ⁴	0.5
			唐辛子	0.5
			パプリカ	0.5
			乾燥唐辛子 ³	4
			トマト	0.5
			茄子および茄子に準ず る農作物	0.5
			柑橘類	1
			マンゴスチン	1
			綿の実	1
			アスパラガス	0.5
シャロット	0.5			
玉ねぎ	0.5			
34	フォルペット (folpet)	フォルペット	ランブータン	0.1
35	フェントエート (phenthoate)	フェントエート (脂肪中に溶解)	粒状の香辛料	7
36	マラチオン (malathion)	マラチオン (脂肪中に溶解)	カリフラワー	0.5
			キャベツ	8

			生鮮トウモロコシ	0.02
			ベビーコーン	0.02
			乾燥トウモロコシ	0.05
			モロコシ	3
			粒状の香辛料	2
			果実状の香辛料	1
			根状の香辛料	0.5
			玉ねぎ	5
			ブロッコリー	5
			ザボンを除く柑橘類	7
			ハクサイ	8
			ケール	3
			唐辛子	0.1
			乾燥唐辛子 ³	1
			トマト	0.5
			キャッサバ	0.5
			ザボン	0.2
			シャロット	1
			玉ねぎ	1
			サトウキビ	0.02
37	メタラキシル (metalaxyl)、あ るいは、メタラキシ ル M (metalaxyl- M)	メタラキシル	生鮮トウモロコシ	0.05
			ベビーコーン	0.05
			乾燥トウモロコシ	0.05
			粒状の香辛料	5
			キュウリ	0.5
			メロン	0.2
			スイカ	0.2
			キュウリ(テーンラーン)	0.5
			ドリアン	0.5
			トカドヘチマ	0.2
			柑橘類	5
			ケール	2
			空心菜	2
			タロイモ	0.5
			胡椒	0.05
			キンマ	0.05
			カボチャ	0.2
			冬瓜	0.2
			トマト	0.2

			ジャガイモ	0.05
			パイナップル	0.1
			玉ねぎ	2
			ブドウ	1
38	メチダチオン (methidathion)	メチダチオン	ランブータン	0.2
			ドリアン	0.2
			バンレイシ	0.2
			柑橘類	0.5
			なし	0.1
			ブドウ	0.1
			リンゴ	0.1
			哺乳類の肉	0.02
			哺乳類の臓物	0.02
			家きん肉	0.02
			家きん類の臓物	0.02
			卵	0.02
			乳	0.001
			39	臭化メチル (methyl bromide)
臭化メチル	コメ ² (輸入時あるいはガ ス充填状態からコメを大 気と接触させてから最低 24 時間以上の時点)	1		
	コメ(販売時) ²	0.01		
40	ラムダ-シハロトリ ン(lambda- cyhalothrin)	全異性体を含むシ ハロトリン (cyhalothrin) (脂肪中に溶解)	オクラ	0.03
			スイートバジル	0.7
			モロコシ	0.2
			ランブータン	0.5
			緑豆	0.2
			乾燥大豆	0.2
			十六ささげ	0.2
			ドリアン	0.5
			パームやし	0.2
			ブロッコリー、および、カ リフラワーを除くアブラナ 科野菜 ⁴	0.3

			ブロッコリー、および、カリフラワー	0.5
			唐辛子	0.3
			パプリカ	0.3
			乾燥唐辛子 ³	3
			マンゴー	0.2
			茄子および茄子に準ずる農作物	0.3
			トマト	0.3
			カカオ豆	0.02
			ゴマ	0.2
			ピーナッツ	0.02
			綿の実	0.02
			レモンバジル	0.7
			クミン	0.7
			リュウガン	0.2
			ライチ	0.5
			アスパラガス	0.02
			ホーリーバジル	0.7
41	アゾキシストロビン (azoxystrobin)	アゾキシストロビン (脂肪中に溶解)	マンゴー	0.7
42	アセフェート (acephate)	アセフェート	粳 ¹	1
			コメ ²	1
			香辛料	0.2
			緑豆	0.3
			乾燥大豆	0.3
			ジャガイモ	0.5
			コーヒー豆	0.05
			カカオ豆	0.05
			綿の実	2
			落花生	0.2
			哺乳類の肉	0.05
			哺乳類の臓物	0.05
			家きん肉	0.01
			家きん類の臓物	0.01
			卵	0.01
乳	0.02			
43	アトラジン (atrazine)	アトラジン	生鮮トウモロコシ	0.1
			ベビーコーン	0.1
			乾燥トウモロコシ	0.1
			パイナップル	0.1

			サトウキビ	0.1
44	アバメクチン (abamectin)	アバメクチン B1a (avermectin B1a) (脂肪中に溶解)	スイカ	0.01
			十六ささげ	0.01
			さやえんどう	0.01
			ハクサイ	0.01
			ケール	0.01
			ハクサイおよびケールを 除くアブラナ科野菜 ⁴	0.01
			唐辛子	0.005
			パプリカ	0.09
			乾燥唐辛子 ³	0.5
			タイナス	0.02
			綿の実	0.01
			柑橘類	0.01
			哺乳類の肉	0.01
			哺乳類の脂肪	0.1
			哺乳類の臓物	0.1
			家きん肉	0.01
			家きん類の臓物	0.02
			卵	0.01
			乳	0.005
45	アミトラズ (amitraz)	アミトラズと N-(2,4-ジメチルフェニル) - メチル(ホルマミジン) (N-(2,4- dimethylphenyl) - N ^o -methyl formamidine)の結 合体は、	リュウガン	2
49	エチオン(ethion)	エチオン (脂肪中に溶解)	粒状の香辛料	3
			果実状の香辛料	5
			根状の香辛料	0.3
			乾燥豆類	0.1
			生鮮豆	0.3
			唐辛子	3
			乾燥唐辛子 ³	20
			ライム	1
			マンダリン	2
			ザボン	1
50	イプロジオン (iprodion)	イプロジオン	粒状の香辛料	0.05
			根状の香辛料	0.1

51	オメトエート (omethoate)	オメトエート	ギンネム	0.05
			緑豆	0.05
			十六ささげ	0.05
			乾燥大豆	0.05
			キャッサバ	0.02
			コーヒー豆	0.05
			綿の実	0.05
52	リン化水素 (hydrogen phosphide) リン化アルミニウム (aluminium phosphide)、リン 化マグネシウム (magnesium phosphide)、ある いは、ホスフィン (phosphine)の 形態をとるもの	リン化水素	コメ ²	0.1

備考:

- 食品の種類*については、植物である場合は農産品規格 TAS. 9045-2559 「農産品分類:植物」およびその改訂最新版による分類を適用する。
- 「粳米¹」とは、粳穀が付いているうるち米およびもち米を意味する。
- 「コメ²」とは、粳を脱穀した玄米あるいは脱穀精米した白米を意味する。
- 「乾燥唐辛子³」とは、プリックキーヌー、カイエンペッパー（プリックチーフアー）、ベルペッパー（プリックユワック）などのカプサイシン系唐辛子(peppers chili)から作った乾燥唐辛子を意味する。
- 「アブラナ科野菜⁴」とは、アブラナ科の葉菜を除く「010 アブラナ科野菜」の野菜群（例えば、キャベツ、カリフラワー、ブロッコリー）および下位群の「013B アブラナ科の葉菜」（例えば、ケール、チンゲン菜）を意味する。
- 脂溶性 (fat-soluble) の残留有害物質に関し、最大残留基準値の後に付されている記号「F」は、乳および乳製品で、乳または乳製品の総重量に対する規定値を意味する。記号 F が付された乳の最大残留基準値を乳および乳製品に適用する際には、以下のように乳および乳製品内の脂肪分量を考慮に入れるものとする。即ち、
 - 1) 脂肪分が 2 パーセント未満の場合、乳の最大残留基準値の半分の値を適用。
 - 2) 脂肪分が 2 パーセント以上の場合、定められた乳の最大残留基準値の 25 倍の値を適用する。その際には、乳脂肪の重量に対する残留有害物質の値が示されるよう、乳および乳製品の全体の分析結果と比較する。
- 脂溶性 (fat-soluble) 残留有害物質に関する、食肉の最大残留基準値の後に書かれている(脂肪)は、その食肉の脂肪部分について定める最大残留基準値を意味する。

付表3
植物*に関する一律基準(default limits)
保健省告示 No. 387(2017年)付属書

番号	農薬	残留毒素の種類	一律基準 (食品 1 キログラム当たりの ミリグラム)
1	クロルメコート (chlormequat)	クロルメコートカチオン (chlormequat cation chlormequat cation)	0.1
2	カルベンダジム/ベノミル (carbendazim/benomyl)	カルベンダジム、ベノミルおよび チオファネートメチル (thiophanate-methyl)の結合 体は、カルベンダジムとして分析 結果を換算	0.1
3	シペルメトリン (cypermethrin)	シペルメトリン	0.02
4	シフルトリン(cyfluthrin)	全異性体を含むシフルトリン (脂肪中に溶解)	0.02
5	デルタメトリン (deltamethrin)	デルタメトリン アルファ-R (alpha-R)およびトランスデルタ メトリン(trans-deltamethrin) の結合体 (脂肪中に溶解)	0.05
6	トリアジメノール (triadimenol)	トリアジミフォンおよびトリアジメノ ールの結合体 (脂肪中に溶 解)	0.1
7	トリアジメホン (triadimefon)	トリアジメホンおよびトリアジメノ ールの結合体 (脂肪中に溶 解)	0.1
8	チアベンダゾール (thiabendazole)	チアベンダゾール	0.1
9	ビフェントリン(bifenthrin)	全異性体を含む、ビフェントリン (脂肪中に溶解)	0.05
10	ペルメトリン(permethrin)	全異性体を含む、ペルメトリン (脂肪中に溶解)	0.1
11	フィプロニル(fipronil)	フィプロニル(脂肪中に溶解)	0.005
12	フェンプロパトリン (fenpropathrin)	フェンプロパトリン(脂肪中に溶 解)	0.05
13	フェンバレレート (fenvalerate)	全異性体を含む、フェンバレレ ート(脂肪中に溶解)	0.02

14	ラムダ-シハロトリン (lambda-cyhalothrin)	全異性体を含む、シハロトリン (cyhalothrin)	0.05
15	アセフェート(acephate)	アセフェート	0.05
16	エマメクチン安息香酸塩 (emamectin benzoate)	エマメクチン B1a 安息香酸塩 (emamectin B1a benzoate)	0.005
17	オメトエート(omethoate)	オメトエート	未検出

備考

-「植物*」については、農産品規格 TAS. 9045-2559 「農産品分類:植物」およびその改訂最新版による分類を適用する。

付表4
 外因性最大残留基準値 (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL)

保健省告示 No. 387(2017年)付属書

食品の種類*	外因性最大残留基準値 (食品 1 キログラム当たりのミリグラム)				
	アルドリン ¹ および ディルドリン (aldrin and dieldrin)	クロルデン ² (chlordane)	DDT ³	エンドリン ⁴ (endrin)	ヘプタクロル ⁵ (heptachlor)
穀類	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
果物類	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
ハーブおよび香辛料	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
野菜類	-	0.02	-	-	-
瓜類および根菜類を除く野菜類	0.05	-	-	-	-
瓜類を除く野菜類	-	-	-	0.01	-
ニンジンを除く野菜類	-	-	0.01	-	-
乾燥豆類を除く野菜	-	-	-	-	0.05
瓜類	0.1	-	-	0.05	-
根菜類	0.1	-	-	-	-
ニンジン	-	-	0.2	-	-
乾燥豆	-	-	-	-	0.02
砂糖およびシロップ製造のための草類	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
飲料用植物	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05
多年生植物	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
植物油採取用種子	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
植物油および油脂	0.2	0.02	0.05	0.05	0.02
動物性油および油脂	0.2	0.05	1	0.05	0.2
哺乳類の肉および臓物	0.2(脂肪)	0.05(脂肪)	5(脂肪)	0.05(脂肪)	0.2(脂肪)
家禽肉および臓物	0.2(脂肪)	0.05(脂肪)	0.3(脂肪)	0.1(脂肪)	0.2(脂肪)
魚、貝類、無脊椎動物の肉	0.2(脂肪)	0.05(脂肪)	1(脂肪)	0.05(脂肪)	0.2(脂肪)
両生類の肉	0.2(脂肪)	0.05(脂肪)	1(脂肪)	0.05(脂肪)	0.2(脂肪)
卵	0.1	0.02	0.1	0.005	0.05
乳	0.006F	0.002F	0.02F	0.0008F	0.006F

備考

- 植物である食品の種類*については、農産品規格 TAS. 9045-2559 「農産品分類:植物」およびその改訂最新版による分類を適用する。
- 記号「-」は、該当する食品の種類のカラムを参照すること。

- 規定に基づく残留有害物質の値を示すための分析検査の手順は次のとおりとする。
 - 1 アルドリンおよびディルドリン (aldrin and dieldrin) の量は、HHDN および HEOD(脂溶性)の合計値とする。
 - 2 植物由来の食品中のクロルデン(chlordane)の量は、シス・クロルデンおよびトランス・クロルデン(cis- and trans-chlordane) (脂溶性)の合計値とする。動物由来の食品中のクロルデン(chlordane)の量は、シス・クロルデンとトランス・クロルデン(cis-and trans-chlordane) およびオキシクロルデン(oxychlordane) (脂溶性)の合計値とする。
 - 3 DDT の量は、パラ・パラ DDT (p,p'-DDT)、オルト・パラ DDT(o,p'-DDT)、パラ・パラ DDE (p,p'-DDE) およびパラ・パラ TDE (DDD) {p,p'-TDE (DDD)} (脂溶性)の合計値とする。
 - 4 エンドリン(endrin)の量は、エンドリン(endrin) およびデルタケトエンドリン(delta-keto-endrin) (脂溶性)の合計値とする。
 - 5 ヘプタクロル(heptachlor)の量は、ヘプタクロル(heptachlor) およびヘプタクロルエポキシド(heptachlor epoxide) (脂溶性)の合計値とする。
- 脂溶性(fat-soluble)の残留有害物質に関し、最大残留基準値の後に付されている記号「F」は、乳および乳製品で、乳または乳製品の総重量に対する規定値を意味する。記号 F が付された乳の最大残留基準値を乳および乳製品に適用する際には、以下のとおり乳および乳製品内の脂肪分量を考慮に入れるものとする。すなわち、
 - (1) 脂肪分が 2 パーセント未満の場合、乳の最大残留基準値の半分の値を適用。
 - (2) 脂肪分が 2 パーセント以上の場合、定められた乳の最大残留基準値の 25 倍の値を適用する。その際には、乳脂肪の重量に対する残留有害物質の値が示されるよう、乳および乳製品の全体の分析結果と比較する。
- 脂溶性(fat-soluble)残留農薬に関する、食肉の最大残留基準値の後に付されている(脂肪)は、その食肉の脂肪部分について定める最大残留基準値を意味する。

付表5
農薬使用による食品中の残留有害物質の学術的な分析検査方法
保健省告示 No. 387(2017年)付属書

農薬使用に起因する食品中の残留有害物質の分析検査方法は、以下のいずれかとする。

1. 基準に関する国家機関もしくは国際機関、または国際的に認められたマニュアルもしくは出版物により公表された方法。
2. 残留有害物質の分析検査方法は正確さと適切さ(**performance characteristics**)とを備えているか妥当性確認(**validation**)を行う。妥当性確認は一般的に認知された国際的なガイドラインに基づき、共同研究(**collaborative study**)を行う試験所または単一試験所(**single laboratory validation**)によって行う。文書化された結果は、最新版の **ISO/IEC17025** 品質システムに準拠している必要がある。

以上の第1項および第2項の分析検査方法により、規定された最大残留値の分析検査を正確に実施できるようにしなければならない。

タイ 保健省告示「残留有害物質を含有する食品」(仮訳)

2018年3月作成

日本貿易振興機構(ジェトロ)農林水産・食品部 農林水産・食品課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-5186

禁無断転載