

仮訳

# 食品中の残留農薬に関する規制 (第132CM章)

食物安全中心  
2014年3月3日

# 概要

- ✿ 背景
- ✿ 残留農薬基準値の設定
- ✿ 食品中の残留農薬に関する規制（以下「残留農薬規制」）
- ✿ 残留農薬規制施行前の準備
- ✿ 残留農薬規制第5・6節に関する実例

# 背景

# 農薬とは？



## 農薬

- ❁ 不要な昆虫、植物、菌類、その他の害虫を殺傷、あるいは制御するために使用する物質。
  - ❁ 例、殺虫剤、除草剤、殺菌剤等。
- ❁ 植物成長調整剤、枯れ葉剤、摘果剤、発芽抑制剤等として使われる物質も含む。
  - ❁ 例、サイトカイニン（細胞分裂、葉面積拡大を促進し、葉の老化を遅らせる天然の植物成長調整剤のグループ）
    - りんごやピスタチオの果実成長を促進

# 食品中に残留農薬が 存在する理由

- 農作物への農薬の直接的使用；
- 農薬散布された飼料で飼育された家畜；  
および；
- 環境汚染。



JETRO



# 健康への影響

- 個々の農薬の性質、量および接触時間による
- 安全基準値を超える残留農薬の経口摂取は、急性的・慢性的またはその両方の健康被害につながるおそれがある
  - ⊕ 一般的に、急性的な影響は直ちに発生する（数時間あるいは一日以内）
  - ⊕ 慢性的な影響は比較的長い期間をかけて発生する（数ヶ月あるは数年）

# 安全基準値



- 急性参照用量 (ARfD) / 一日摂取許容量 (ADI)
- 食糧農業機関(FAO) / 世界保健機関(WHO)合同残留農薬専門会議 (JMPR)により設定
- 入手可能な毒性学データに基づく
- 体重を基準として表わされる
- 急性的および慢性的な被害それぞれのリスクを評価するのに使用

# 残留農薬基準値の設定



# 最大残留基準値（MRL）（1）

- ✿ 法的に許容されている食品中の最大残留基準値を参考にしている
- ✿ 目的:
  - ✿ 生産過程での農薬使用により残留する食品中の物質を、現実的に達成可能な水準に抑制することにより、公衆衛生への潜在的リスクを確実に最小化するため

# 最大残留基準値 (MRL) (2)

- ✿ 主に、管理された状況下での実地試験から得られる適切な残留農薬データに基づいて設定
  - ✿ 農業生産工程管理(GAP)に従った科学的調査：実際の使用状況を反映させるため、農薬はラベル上の指示に従って農作物に使用される
- ✿ 毒性学上、許容可能
  - ✿ すなわち、人体に急性毒性あるいは慢性毒性を引き起こさない

# 農業生産工程管理(GAP)

- ✿ 当局に認められている、実際の条件下での農薬の安全な使用
  - ✿ 効果的で信頼できる害虫制御に必要
  - ✿ 残留物が最小となるような実行可能な方法
  - ✿ 以下を含む:
    - 推奨される使用頻度および用量
    - 最後の農薬投与と収穫の間の期間



# 残留農薬レベル>最大残留基準値



- ✿ 農業生産工程管理(GAP)非遵守の反映
- ✿ ただちに健康被害を意味するものではない
- ✿ 安全基準値と混同するべきではない
  - ✿ 特定の残留農薬について、一日摂取許容量(ADI)の総量に照らし合わせて表わされる
  - ✿ 入手できる毒性学的データに基づいて設定
  - ✿ 安全係数を適用

# 禁止されている、あるいは 既に使用されていない農薬

- ✿ 環境の中に残留している恐れがあるために、食品にも微量が存在するかもしれないもの
  - ✿ 例； DDT, リンデン
- ✿ こういった農薬のいくつかに対し、コーデックスは“外因性最大残留許容量(EMRL)”を設定
- ✿ 検知されたからといって、必ずしもこれらの残留農薬が現行の農業に使用されているとは限らない

# 食品中の残留農薬に関する規制 (第132CM章)

# 目的

## ✿ 目的:

- ✿ 公衆衛生のよりよい保護；
- ✿ 食品中の残留農薬に関する規制の効果的な促進；  
また、
- ✿ 香港基準と国際的基準との整合を促進

## ✿ 食品中の残留農薬に関する規制(第132CM章)

- ✿ 香港特別行政区立法会（LegCo）は食品規制の精査を2012年6月に完了
- ✿ 2014年8月1日に施行される

# 第1節

## ◆ 施行

- ◆ この規制は2014年8月1日に施行される。



# 第2節(1)

## ◆ 解釈

- ◆ コーデックスにおける“農薬”および他の関連用語の定義を採用
- ◆ 主な枠組みは、コーデックスを参照している
  - コーデックスと一致するように用語を定義。  
例；“農薬”・“残留農薬”
  - 香港基準と国際基準との整合を促進

# 第2節(2)

## ◆ 以下を含む -

- 混合食品
- 対象外農薬
- 外因性最大残留許容量(EMRL)
- 最大残留基準値(MRL)
- 農薬
- 残留農薬
- 一次産品
- 残留物質の定義

# 第3節

## ✿ 適用

以下の場合、再輸出のためだけに輸入される食品にはこの規制は適用されない—

- (a) 空輸積替貨物；あるいは
- (b) 輸入されてから輸出されるまでの間、輸入に使われた船舶、車両、あるいは航空機内に留まる期間

# 第4節(1)

## ✿ 残留農薬含有食品の輸入および販売は、以下の 場合に限り許される一

- ✿ 当該食品および残留農薬が、附表1で特定されており、かつ残留農薬量が附表1に規定された基準を超えていない;
- ✿ 当該残留農薬が附表2で設定された対象外農薬である; あるいは;
- ✿ その食品摂取が、健康への危険性がない、あるいは健康を損なわない
  - 附表1の中の最大残留基準値/外因性最大残留許容量に該当がない残留農薬、および
  - 対象外農薬ではないもの

# 第4節(2)

## ◆ 特別なタイプの食品

### ◆ 第5節

- 乾燥食品、脱水した食品、あるいは濃縮食品
- 他の加工方法をとった食品

### ◆ 第6節

- 混合食品

## ◆ 刑罰

- ◆ 最高でレベル5の罰金（HK\$50,000）および6ヶ月の禁固刑

# 第5節

- ◆ 食品（混合食品以外）の最大残留基準値/外因性最大残留許容量決定のための基本原則
  - ◆ 乾燥食品、脱水した食品あるいは濃縮食品
    - 最大残留基準値/外因性最大残留許容量は、希釈あるいは再構成前後の食品重量比率を参照し、これに比例して適用される
  - ◆ 他の加工方法をとった食品。例；米粉
    - その食品が属する一次産品の最大残留基準値/外因性最大残留許容量が、その食品に適用される

# 第6節

## ◆ 混合食品の最大残留基準値/外因性最大残留許容量決定のための基本原則

### ◆ 比例最大残留基準値/外因性最大残留許容量

- 混合食品中に占める材料の%は、その材料の最大残留基準値/外因性最大残留許容量の%と等しい。

# 第7節

## ✿ 残留農薬を含む食品の安全性決定要因 –

- ✦ 当該農薬の毒性プロフィールおよび安全基準値；
- ✦ 農薬の特性および当該食品内の残留農薬レベル；
- ✦ 食品の消費パターン、長期・短期の経口摂取データ；
- ✦ 食品に関する法定要求事項；
- ✦ 食品輸入者／供給者から提供される情報；
- ✦ 公的な分析者から提供される情報、報告書、あるいは試験結果；
- ✦ 国際的な食品・健康保健当局、または香港外の食品・健康保健当局から提供される情報（報告書、意思決定文書を含む）等。



# 第8節

- ✿ 食物環境衛生署長名義で残留農薬規制違反を告発できる旨を規定。

# 附表1 (1)

- ✿ 特定の食品に許容される特定の残留農薬の限度値、およびその附表についての解釈条項を設定
  - ✿ 360の農薬及び、7,000以上の農薬-食品の組合せの最大残留基準値/外因性最大残留許容量から成る
    - パート 1: 最大残留基準値
    - パート 2: 外因性最大残留許容量

# 附表1 (2)

- ✿ 主にコーデックスが2011年に推奨した利用可能な基準に基づく
  - ✿ 当時利用可能であった、中国および香港への主要食品輸出国の規格で補足
  - ✿ 2011年7月から9月まで開かれた公的な協議の場において関係者から挙げられたコメントを考慮。
- ✿ リスク評価実施により、これら基準を精査。

食品中の残留農薬に関する規制

附表 1-パート 1

L.N. 73 of 2012  
B3429

列 1	列 2	列 3	列 4	列 5
細目	農薬	残留物質定義	食品名	最大残留基準値 ( MRL ) (mg/kg)
138.7	フェンピロギシメート	フェンピロギシメート	牛乳 ( ( F ) )	0.005
138.8	フェンピロギシメート	フェンピロギシメート	牛肉 ( ( 脂肪 ) )	0.02
138.9	フェンピロギシメート	フェンピロギシメート	牛の腎臓	0.01
138.10	フェンピロギシメート	フェンピロギシメート	牛の肝臓	0.01
138.11	フェンピロギシメート	フェンピロギシメート	ナッツ	0.05
138.12	フェンピロギシメート	フェンピロギシメート	スイカを除くメロン	0.05
138.13	フェンピロギシメート	フェンピロギシメート	きゅうり	0.03
138.14	フェンピロギシメート	フェンピロギシメート	きゅうりを除く果菜類	0.2
139.1	フェンシオン	フェンシオンの合計 . . .	精米された米	0.05

# 動物由来食品における最大残留基準値/外因性最大残留許容量の解釈(1)

## ※ 附表1 パート 3 - 特定の食肉あるいは鶏肉

列 1 細目	列 2 農薬	列 3 残留物質定義	列 4 食品名	列 5 最大残留基準値 MRL(mg/kg)
63.39	クロルピリホス	クロルピリホス	牛肉(脂肪)	1
63.40	クロルピリホス	クロルピリホス	ヤギ肉	0.05
63.41	クロルピリホス	クロルピリホス	馬肉	0.25

# 動物由来食品における最大残留基準値/外因性最大残留許容量の解釈(2)

## ✿ 附表1 パート 3 –特定の食肉あるいは鶏肉

- ✿ 残留農薬規制の附表 1 パート 1 あるいは 2 のいずれかの列 4 に示されている通り、“（脂肪）”が食品名（すなわち、海洋ほ乳類以外のほ乳類の肉あるいは鶏肉）の一部を成すのであれば、列 5 の対応する最大残留基準値/外因性最大残留許容量は、その食品の脂肪にのみ適用される（すなわち、脂肪を基準に表わされる）。

# 動物由来食品における最大残留基準値/外因性最大残留許容量の解釈(3)

## ※ 附表1 パート 3 - 特定の乳製品

列 1	列 2	列 3	列 4	列 5
細目	農薬	残留物定義	食品名	最大残留基準値 ( MRL ) (mg/kg)
136.12	フェンプロパトリン	フェンプロパトリン	豚肉脂肪	1
136.13	フェンプロパトリン	フェンプロパトリン	羊肉脂肪	1
136.14	フェンプロパトリン	フェンプロパトリン	牛乳 (F)	0.1
136.15	フェンプロパトリン	フェンプロパトリン	牛肉 ( 脂肪 )	0.5

# 動物由来食品における最大残留基準値/外因性最大残留許容量の解釈(4)

## ◆ 附表1パート 3 – 特定の 乳製品

◆ 残留農薬が脂溶性の場合、乳製品に対応した最大残留基準値は、以下に説明される通りに適用される：

- a) 脂肪含量2%未満の“乳製品”では、適用される最大残留基準値は“牛乳”に規定された量の半分である。例えば、スキムミルク(<2% 脂肪分)のフェンプロパトリンの最大残留基準値は、“0.1mg/kg (乳製品の最大残留基準値は列5に規定されている) ÷ 2”、すなわち、0.05mg/kg
- b) 脂肪含量2%以上の“乳製品”では、適用される最大残留基準値は脂肪基準で表わすと牛乳に規定された量の25倍である。例えば、バターのフェンプロパトリン(乳製品>2%脂肪分)の最大残留基準値は、“脂肪基準で表わすと、25 × 0.1mg/kg”、すなわち、バターの脂肪含量 1 キロ当たり 2.5mg のフェンプロパトリン残留量



# 附表2

## ✿ 対象外農薬を設定(78)

### ✿ 基準 –

- 農薬の使用から食品中に残留物が発生するかどうか；
- 残留農薬が、天然食物成分と同一か、あるいは区別がつかないかどうか；また
- 残留農薬が毒性学的に重要性を持つか、または人体の健康にとって危険あるいは有害な影響を及ぼすかどうか。

### ✿ 作成にあたり、香港への主要食品輸出国が採用する一覧を参照

## 附表 2 対象外農薬

列 1 細目	列 2 農薬名
1.	1,4-ジアミノブタン
2.	アセトフェノン
3.	ハンノキ樹皮
4.	破壊性アルトノリア 株059
5.	酢酸アンモニウム
6.	重炭酸アンモニウム / 炭酸水素カリウム / 重炭酸ナトリウム
7.	二酸化アルモファスシリコン
8.	微生物農薬 <i>Ampelomyces quiqualis</i> 分離株 M10 及び 株 AQ10
9.	セレウス菌 株 BP 01
10.	バチルス・プミルス 株 QST2808
11.	枯草菌 株 GBO3、MBI600、及び QST713
12.	バチルス チューリンゲンシス
13.	ビユーベリア バシアナ 株 GHA
14.	ホウ酸 / ホウ酸塩 ( ホウ砂 ( ホウ酸ナトリウム水和物 )、八ホウ酸二ナトリウム四水和物、酸化ホウ素 ( 無水ホウ酸 )、ホウ酸ナトリウム及びメタホウ酸ナトリウム )
15.	クロモ-3 クロロ-5、5-ジメチルヒダントイン ( BCDMH )
16.	炭酸カルシウム / 炭酸ナトリウム
17.	カプサイシン

# 法定抗弁 (1)

- ◆ 第132章第71節は、この法令に関連する条項に対する訴訟手続きにおいて、被告人が抗弁として正当化根拠を申し立てることのできる条件を規定している
- ◆ 残留農薬規制に適用。
  - ◆ 例；残留農薬規制違反で告訴された販売業者は、当該食品が、供給業者から入手した時の状態から処理を加えることなく同じ状態であることを示す送り状や、以前に供給業者から発行された安全食品供給確認書、といった証拠を提出してもよい。

## 法定抗弁 (2)

- ◆ 第132章第70節は、違反の原因が第三者の行為あるいは怠慢であり、供給の過程では確実に違反が発生しないよう適切な注意義務を遂行してきたことを証明できれば、被告人はこれを抗弁として主張することができる」と規定している。
  - ◆ 残留農薬規制違反に適用。

# 最大残留基準値/外因性最大残留許容量および対象外農薬一覧の更新 (1)

- ✿ 食物環境衛生署は必要に応じて残留農薬規制附表 1 および 2 を更新する。
- ✿ 食物環境衛生署の検討に際しての十分な裏付け情報があれば、関連業界からの提案を歓迎する：
  - ✿ 現行の最大残留基準値/外因性最大残留許容量改訂
  - ✿ 新たな最大残留基準値/外因性最大残留許容量および対象外農薬を附表 1 および 2 に追加する提案
    - 次回の更新手続きに適切に組み入れられる
    - 無料

# 最大残留基準値/外因性最大残留許容量および対象外農薬一覧の更新(2)

## ✿ 検討事項-

- ✿ 国際的観点での技術進歩；
- ✿ 現行の一覧との一貫性；
- ✿ 関連する裏付け情報および試験用参考文献があること；および
- ✿ 当該基準値がリスク評価精査に合格するかどうか。

# 香港の農作物に使用される 農薬との整合性

- ◆ 第133章に基づいて、域内農作物に使用されることを目的として新規登録された農薬が、残留農薬規制下で適切に規制されるよう、適切な運用方法を導入すること。
- ◆ 域内農作物に使用される農薬の登録—
  - ◆ 当該農薬に関する最大残留基準値が残留農薬規制附表 1 に見当たらず、また、残留農薬規制附表 2 の対象外農薬でない場合、第133章に基づいた申請は漁農自然護理署長に受け入れられない。
  - ◆ 申請者は関連する附表 1 への最大残留基準値の追加あるいは附表 2 への農薬の追加を次回の更新作業に際して食物環境衛生署に提案することができ、これらが有効になったのちに、第133章第5節に基づき漁農自然護理署長に申請書を提出することができる。

# 残留農薬規制施行前の準備



# 附表 1 の更新

- ✿ 2012年6月の残留農薬規制制定以来、関係者から挙げられてきた提案を考慮するとともに、2012年・2013年にコーデックスにより採用された最大残留基準値の最新の変更を取り入れる
- ✿ 残留農薬規制への修正案は2014年、香港特別行政区立法会（LegCo）で審議される

# ブリーフィングセッション

- 食物安全中心は、関連業界および利害関係者が、2014年8月1日に施行される残留農薬規制に対して準備ができるよう一連のブリーフィングを行ってきた。

# ガイドライン作成

- ◆ 関連業界に対し、「食品中の残留農薬に関する規制」（以下「残留農薬規制」）の要求事項に従って活動できるように食物安全中心（CFS）はガイドラインを作成している
  1. ユーザーガイドライン
  2. 残留農薬規制に対応するための食品分類ガイドライン
  3. 最大残留基準値/外因性最大残留許容量の追加・改訂の提案、および残留農薬規制における対象外農薬の追加についての案内(第132CM章)

# オンライン検索可能な データベース

- ✿ 該当する農薬-食品の組合せに対応する適切な最大残留基準値/外因性最大残留許容量を、関連業界および利害関係者が容易に見つけることができるようにするため。
- ✿ 香港特別行政区立法会（LegCo）による残留農薬規制に対する修正案精査完了後に開始される

# 残留農薬規制第5節・第6節の実例

# 第5節

- ✿ 食品（混合食品以外）の最大残留基準値/外因性最大残留許容量決定についての基本原則
  - ✿ 乾燥食品、脱水した食品あるいは濃縮食品
    - 最大残留基準値/外因性最大残留許容量は、希釈あるいは再構成前後の食品重量比率を参照し、これに比例して適用される

# 例 1 –乾燥（脱水した）ニンジン中のカルベンダジム

1. 附表 1 に規定されたニンジンのカルベンダジムの最大残留基準値を検索  
⇒ 0.2mg/kg (細目 49.62)
2. 生のニンジンと乾燥ニンジンの含水量を、信頼できるデータベースから探し出す、あるいは実験分析で含水量を決定  
⇒ 生のニンジンの含水量 = 89%  
⇒ 乾燥ニンジンの含水量 = 10%
3. 乾燥ニンジン中のカルベンダジムの補正最大残留基準値を算出：

$$\frac{100\% - \text{“乾燥ニンジン中の含水量”} (\%)}{100\% - \text{“生ニンジン中の含水量”} (\%)} \times \text{最大残留基準値 (or 外因性最大残留許容量)}$$
$$= ((100 - 10) / (100 - 89)) \times 0.2$$
$$= 8.2 \times 0.2$$
$$= \underline{1.6\text{mg/kg}}$$

乾燥ニンジン中のカルベンダジムの補正最大残留基準値は1.6mg/kgと計算される。

## 例 2 – 濃縮（10倍（10X））オレンジジュース中のプロパルギット

1. 附表 1 に規定されたオレンジジュース中のプロパルギットの最大残留基準値を検索  
⇒ 0.3mg/kg (細目 277.14)
2. 食品製造業者／供給業者から濃縮係数入手  
⇒ 10X（この例の場合）
3. 濃縮（10X）オレンジジュース中のプロパルギットの補正最大残留基準値を算出：  
⇒  $0.3\text{mg/kg} \times 10 = \underline{3\text{mg/kg}}$

濃縮（10X）オレンジジュース中のプロパルギットの補正最大残留基準値は、3mg/kgと計算される。



# 第5節

- ✿ 食品（混合食品以外）の最大残留基準値/外因性最大残留許容量決定についての基本原則
  - ✿ 他の加工方法をとった食品、例、米粉
    - その食品が由来する一次製品の最大残留基準値/外因性最大残留許容量が、その食品に適用される

## 例 3 – オレンジジュース中のデルタメトリン

- ※ オレンジジュースは、“甘いオレンジ”に属する。 オレンジジュースの最大残留基準値がない時は、“甘いオレンジ”の最大残留基準値をオレンジジュースに適用する
- ※ 附表 1 に規定された“甘いオレンジ、酸っぱいオレンジ”のデルタメトリンの最大残留基準値、すなわち、0.05mg/kg (細目 86.15) をそのオレンジジュースに適用する

## 例 4 - 食用ピーナッツ油

- 食用ピーナッツ油は、天然のピーナッツ油（ピーナッツに属する）を精製したもの。
- “食用ピーナッツ油”の最大残留基準値がない場合、その元の食材である、“天然ピーナッツ油”の最大残留基準値を食用ピーナッツ油に適用。
  - ◆ 附表 1 に規定された“天然のピーナッツ油”中のプロパルギットの最大残留基準値、すなわち、0.3mg/kg (細目 277.26)、を食用ピーナッツ油商品に適用。
- “食用ピーナッツ油”、また“天然ピーナッツ油”の両方に最大残留基準値がない場合は、その一次産品である、ピーナッツの最大残留基準値を食用ピーナッツ油に適用。
  - ◆ 附表 1 に規定されたピーナッツ中のデルタメトリンの最大残留基準値、すなわち、0.01mg/kg (細目 86.54) をそのピーナッツ油食品に適用。

# 第6節

## ◆ 混合食品の最大残留基準値/外因性最大残留許容量決定についての基本原則

### ◆ 比例最大残留基準値/外因性最大残留許容量

- 混合食品中に占める材料の%は、その材料の最大残留基準値/外因性最大残留許容量の%と等しい。

# 例 5 – ストロベリーミルクシェーク中の アバメクチン

## 1. 当該食品の製造方法を調べる –

✦ 想定；200gのストロベリーミルクシェークサンプルに20gのイチゴ（すなわち、ストロベリーミルクシェーク重量の10%）と180gの牛乳（すなわち、ストロベリーミルクシェーク重量の90%）が含まれる。

## 2. 附表 1 に規定された各原料に対するアバメクチンの最大残留基準値を検索、すなわち、

✦ イチゴ中アバメクチンの最大残留基準値 = 0.02mg/kg (細目 7.4)

✦ 牛乳中のアバメクチンの最大残留基準値 = 0.005mg/kg (細目 7.16)

## 3. ストロベリーミルクシェーク中のアバメクチンの補正最大残留基準値を算出

= (イチゴのアバメクチンの最大残留基準値) × [ストロベリーミルクシェーク中のイチゴの% (重量)] + (牛乳中のアバメクチンの最大残留基準値) × [ストロベリーミルクシェーク中の牛乳の% (重量)]

= 0.02mg/kg × 10% + 0.005mg/kg × 90%

= 0.007mg/kg

ストロベリーミルクシェークサンプル中のアバメクチンの最大許容残留基準値は、0.007mg/kgと計算される。

# 例 6 – ミックスサラダ中のピリミカーブ

## 1. 当該食品の製造方法を調べる–

- ◆ 想定；100gのミックスサラダサンプルに、30gのトマト（すなわち、ミックスサラダ重量の30%）、50gのレタス（すなわち、ミックスサラダ重量の50%）および20gのスイートコーンの粒（すなわち、ミックスサラダ重量の20%）が含まれる。

## 2. 附表 1 に規定されている各原料に対するピリミカーブの最大残留基準値を検索、すなわち、

- ◆ トマト中のピリミカーブの最大残留基準値（すなわち、ウリ科以外の果菜類） = 0.5mg/kg (細目 265.29)
- ◆ “結球レタス”中のピリミカーブの最大残留基準値 = 5mg/kg (細目 265.27)
- ◆ “スイートコーン（粒）”中のピリミカーブの最大残留基準値 = 0.05mg/kg (細目 265.30)

## 3. ミックスサラダ中のピリミカーブの補正最大残留基準値を算出

$$\begin{aligned} &= (\text{トマト中のピリミカーブの最大残留基準値}) \times [\text{ミックスサラダ内のトマトの}\% \\ &\quad (\text{重量})] + (\text{レタス中のピリミカーブの最大残留基準値}) \times [\text{ミックスサラダ内のレ} \\ &\quad \text{タスの}\% (\text{重量})] + (\text{スイートコーン粒中のピリミカーブの最大残留基準値}) \times \\ &\quad [\text{ミックスサラダ内のスイートコーン粒の}\% (\text{重量})] \\ &= 0.5\text{mg/kg} \times 30\% + 5\text{mg/kg} \times 50\% + 0.05\text{mg/kg} \times 20\% \\ &= \underline{2.7\text{mg/kg}} \end{aligned}$$

ミックスサラダサンプル中のピリミカーブの最大許容残留基準値は、2.7mg/kgと計算される。

# ご静聴ありがとうございました

本資料は、「香港における食品中の残留農薬に関する規制」に関する情報提供として食物安全中心が作成した資料に基づきジェトロ香港が仮訳したものです。英語の原文との間で齟齬がある場合には英語原文の解釈が優先されます。

本和訳を執筆後に規制が改定・変更され本和訳の内容と異なっていることもあり得ますので、本和訳の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。ジェトロ香港は、本和訳に起因して発生した損害・不利益等について一切責任を負いません。

※本資料の無断での引用・転載は禁じています。