

食品中に残留する農薬等の基準に係るポジティブリスト制度への対応  
—分析法の開発状況とセンター販売商品における農薬等の検査結果(その2)—

財団法人 塩事業センター  
海水総合研究所

財団法人 塩事業センター（以下「当センター」）が、「食品中に残留する農薬等の基準に係るポジティブリスト制度」（以下「ポジティブリスト制度」）に対応するために選定した 116 項目の農薬等のうち、テクニカルノート No.2-1 ではご報告できなかったノルジエストメットの分析法を確立しました。

そこで、テクニカルノート No.2-2 として、ノルジエストメットの分析法及び当センターの販売商品を対象に実施した検査結果をご報告いたします。

### ノルジエストメット分析法の概要

(対象：ノルジエストメット)

水に溶解した試料をアルカリ性に調整した後に、固相抽出カラムを使用して抽出し、濃縮した後に液体クロマトグラフィー/質量分析計により分析を行いました。

### 検査対象商品

精製塩、キッチンソルト、クッキングソルト、ニュークッキングソルト、食卓塩、新家庭塩、つけもの塩、原塩、粉碎塩、食塩、並塩の計 11 種類。

### 検査結果

対象商品の検査結果を表 1 に示します。全 11 商品ともにノルジエストメットのピークは検出されず、本物質に適用されている一律基準（0.01ppm 以下）を満たしていました。

表 1 ノルジエストメットに関する検査結果

検査対象農薬等 - 項目名 -	精製塩 キッチンソルト クッキングソルト ニュークッキングソルト 食卓塩 新家庭塩 つけもの塩 原塩 粉碎塩 食塩 並塩
ノルジエストメット	N.D. (0.01ppm 以下)

N.D. : ピークが検出されず。( )内は一律基準または暫定基準の値。

(平成 19 年 7 月 25 日掲載)