

LC/MS による農薬等の一斉試験法 I (農産物) [茶：溶媒抽出法]
の妥当性評価試験結果 (平成 24～25 年度)

平成 29 年 6 月 20 日
 医薬・生活衛生局生活衛生食品安全部基準審査課

1. 妥当性評価試験の概要

一斉試験法の妥当性評価試験にあたっては、試験法の汎用性を考慮し複数の機関で実施した結果から試験法の評価を行った。実施に当たっては 3 機関において、それぞれ添加試料を 1 日 1 回 (2 併行)、2 日間分析する枝分かれ実験計画 (図 1) により、各性能パラメータを評価する方法を採用した。得られた結果は、「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドライン」*1 の評価方法に準じて評価した。ガイドラインの真度及び精度の目標値を表 1 に示した。

用いた実験計画では併行及び日間の変動が加味された室間精度が求められる。通常の試験室間試験よりも機関数が少ないためその信頼性は劣るものの、一般に室間精度は単一試験室の室内精度より大きくなることが予想される。そこで、本実験計画で求めた室間精度をガイドラインの室内精度の目標値で評価することにより、基準を満たしている場合にはその試験法は妥当であると判断できるものと考えられる。

*1 厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドラインの一部改正について」(平成 22 年 12 月 24 日付け食安発 1224 第 1 号。以下、「ガイドライン」という。)

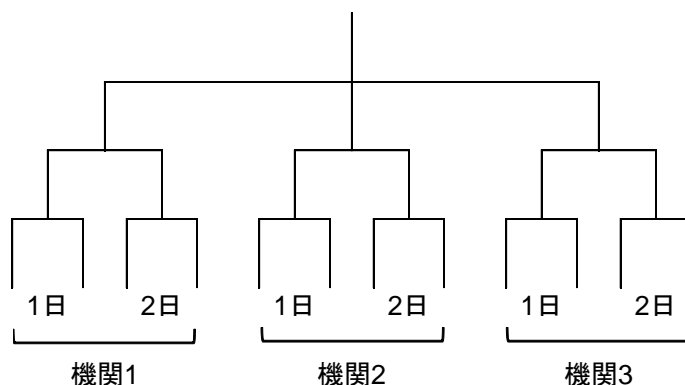


図 1 3 機関においてそれぞれ添加試料を 1 日 1 回 (2 併行) 2 日間分析する枝分かれ実験計画

表 1 ガイドラインの真度及び精度の目標値

濃度 (ppm)	真度 (%)	併行精度 (RSD%)	室内精度 (RSD%)
≤0.001	70～120	30>	35>
0.001< ~ ≤0.01	70～120	25>	30>
0.01< ~ ≤0.1	70～120	15>	20>
0.1<	70～120	10>	15>

2. 実施概要

(1) 対象とした試験法

LC/MS による農薬等の一斉試験法 I (農産物) を改良した茶の溶媒抽出法に準じて実施した。用いた試験法を別添に示した。

(2) 対象食品

煎茶、抹茶、烏龍茶、紅茶

(3) 対象化合物

別紙 1 に示した農薬等 130 化合物について検討した。

(4) 添加濃度

添加回収試験における添加濃度は、茶の基準値を用いた。なお、基準値は試験実施時の値を用いた。

(5) 精製カラム

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム (1,000 mg) : MEGA BOND ELUT C18 (1 g/6 mL、Agilent Technologies 製)

グラファイトカーボン/エチレンジアミン-*N*-プロピルシリル化シリカゲル積層ミニカラム (500 mg/500 mg) : InertSep GC/PSA (500mg/500 mg、ジーエルサイエンス社製)

(6) 装置

LC カラム : Inertsil ODS-4 (内径 2.1 mm、長さ 150 mm、粒子径 3 μm、ジーエルサイエンス社製) に、Inertsil ODS-4 (内径 1.5 mm、長さ 10 mm、粒子径 3 μm、ジーエルサイエンス社製) を接続

LC-MS 装置 : 各機関で検討に使用した LC-MS 装置を表 2 に示した。

表 2 各機関で検討に使用した LC-MS 装置

実施年度	化合物数	実施機関	LC-MS 装置	
			LC 装置	MS 装置
H24	63	機関 1	Acquity/H UPLC (Waters 社)	Xevo TQ (Waters 社)
		機関 2	HP-1100 (Agilent 社)	API-3000 (Sciex 社)
		機関 3	Acquity UPLC system (Waters 社)	Micromass Quattro Premier XE (Waters 社)
H25	67	機関 1	HP-1100 (Agilent 社)	API-3000 (Sciex 社)
		機関 2	Acquity UPLC system (Waters 社)	Micromass Quattro Premier XE (Waters 社)
		機関 3	ACQuity Ultra Performance LC (Waters 社)	Xevo TQ MS (Waters 社)

(7) 測定条件等

通知に記載の条件に準じた。また、各化合物の相対保持時間、主なイオン及び定量限界について 3 機関の結果をまとめて別紙 1 に示した。

3. 評価及び判定

(1) 評価及び判定の手順

妥当性評価試験の評価及び判定は以下の手順に従って実施した。

- 1) 性能パラメータ（選択性、真度、併行精度、室間精度及び定量限界）の解析
- 2) 性能パラメータごとに解析結果の評価
- 3) 評価結果の判定

(2) 解析結果の評価方法

1) 選択性

ガイドラインの評価方法（表 3）に準じて評価した。目標値を満たした機関が 3 機関の場合には「Y」、1~2 機関の場合は「P」、0 機関の場合は「N」と記載した。

表 3 妨害ピークの許容範囲

定量限界と基準値の関係	妨害ピークの許容範囲
定量限界 ≤ 基準値 1/3	< 基準値濃度に相当するピークの 1/10
定量限界 ≤ 基準値 1/3	< 基準値濃度に相当するピークの 1/3
不検出	< 基準値濃度に相当するピークの 1/3

2) 真度

真度は表 4 により評価した。

表 4 真度の評価

真度 (%)	評価
$70 \leq \sim \leq 120$	a
$120 < \sim \leq 150$	b-1
$150 < \sim$	c-1
$50 \leq \sim < 70$	b-2
< 50	c-2

3) 併行精度

ガイドラインの併行精度の目標値を満たした場合には「Y」、満たさなかった場合には「N」と記載した。

4) 室間精度

ガイドラインの室内精度の目標値を満たした場合には「Y」、満たさなかった場合には「N」と記載した。

5) 定量限界

ガイドラインの定量限界の評価方法を参考に、 $S/N \geq 10$ が得られた機関が 3 機関の場合には「Y」、1~2 機関の場合は「P」、0 機関の場合は「N」と記載した。また、各化合物の定量限界は以下のように取り扱い、結果を別紙 1 に示した。

- ① 添加濃度 0.01 ppm（又は最小添加濃度）での添加回収試験における添加試料中の分析対

象化合物のピークの S/N が、一食品でも 10 以上の値が得られた場合には、定量限界は 0.01 mg/kg（又は最小添加濃度）とした。

② 添加濃度 0.01 ppm での添加回収試験の結果がない場合には、マトリックス添加標準溶液を用いて試料中 0.01 ppm に相当する分析対象化合物のピークの S/N が、一食品でも 10 以上の値が得られた場合には、定量限界の推定値を 0.01 mg/kg とし『*』をつけて示した。なお、シクロプロトリンは、試料中 0.01 ppm 相当のマトリックス添加標準溶液の S/N が 10 未満であったため、添加濃度の 0.5 mg/kg を定量限界とした。

(3) 判定方法

表 5 に基づいて各分析対象化合物と食品の組合せについて評価結果を判定した。

表 5 判定方法

判定	選択性	真度	併行精度	室間精度
A	Y	a	Y	Y
B-1		b-1		
C-1		c-1		
B-2		b-2		
C-2		c-2		
D	A、B-1、C-1、B-2 及び C-2 以外			

(4) 分析対象化合物の分類

各食品の判定結果に基づいて、検討した茶試料 4 食品のうち A 判定となった食品数により分析対象化合物を分類し、妥当性評価試験の結果をまとめ別紙 2 に示した。また、表 6 に各分類における分析対象化合物数を示した。A 判定となった食品が無かった 20 化合物を除く 110 化合物については、いずれかの茶試料において A 判定となり、試験法を適用可能と判断された。

表 6 各分類における分析対象化合物数

分類 (A 判定の食品数/4 食品)	化合物数	試験法を適用 可能な化合物数
1 (4 食品/4 食品)	54	110
2 (3 食品/4 食品)	23	
3 (2 食品/4 食品)	19	
4 (1 食品/4 食品)	14	
5 (0 食品/4 食品)	20	
合計	130	

4. まとめ

LC/MS による農薬等の一斉試験法 I（農産物）[茶：溶媒抽出法]を対象として、煎茶、抹茶、烏龍茶及び紅茶の 4 種類の茶を用いて妥当性評価試験結果を行った。その結果、検討した 130 化合物のうち 110 化合物については試験法を適用可能と判断された。

(別紙 1) LC/MS による農薬等の一斉試験法 I (農産物) [茶: 溶媒抽出法] 妥当性評価試験結果 (平成 24~25 年度) (1)

相対保持時間、主なイオン及び定量限界等を示した。

(別紙 2) LC/MS による農薬等の一斉試験法 I (農産物) [茶: 溶媒抽出法] 妥当性評価試験結果 (平成 24~25 年度) (2)

添加濃度、回収率、解析結果、評価結果及び判定等を示した。

(別紙1) LC/MSによる農薬等の一斉試験法 I (農産物) [茶:溶媒抽出法] 妥当性評価試験結果(平成24~25年度) (1)

	品目	分析対象化合物 ¹⁾	相対保持時間 ²⁾	Mm ³⁾	主なイオン(m/z) ⁴⁾						定量限界(mg/kg) ⁵⁾	備考
					1	2	3	4	5	6		
分類1(A判定:4食品/4食品)												
1	アセタミプリド	アセタミプリド	0.57	222	+223→126*	+223→90	+223→56				0.01*	
2	アゾキシストロビン	アゾキシストロビン	1.09	403	+404→372*	+404→344	+404→329				0.01*	
3	イプロバリカルブ	イプロバリカルブ	1.15	320	+321→203	+321→119*	+321→91*				0.01	
4	イミダクロプリド	イミダクロプリド	0.49	255	+256→209*	+256→175*					0.01*	
5	イミベンコナゾール	イミベンコナゾール	1.33	410	+413→171	+413→125*	+411→342	+411→171	+411→125*		0.01*	
6	エチプロール	エチプロール	1.07	396	+397→351*	+397→255*					0.01*	
7	エトフェンブロックス	エトフェンブロックス	1.52	376	+394→177*	+394→135	+394→107				0.01*	
8	キザロホップエチル	キザロホップエチル	1.31	372	+373→299*	+373→91					0.01	
9	クミルロン	クミルロン	1.14	302	+303→185*	+303→125					0.01	
10	クレソキシムメチル	クレソキシムメチル	1.23	313	+314→206*	+314→131	+314→116*	+267→235*	+267→207		0.01*	
11	クロキントセットメキシル	クロキントセットメキシル	1.33	335	+336→238*	+336→192	+336→179				0.01	
12	クロチアニジン	クロチアニジン	0.50	249	+250→169*	+250→132					0.01*	
13	クロマゾン	クロマゾン	1.03	239	+240→125*	+240→89					0.01*	
14	クロルピリホス	クロルピリホス	1.38	349	+352→200*	+350→198	+350→97*				0.01*	
15	クロルピリホスメチル	クロルピリホスメチル	1.28	321	+322→290	+322→125*					0.01*	
16	ジオキサチオン	ジオキサチオン	1.32	456	+474→271*	+474→97					0.01*	
17	ジフェノコナゾール	ジフェノコナゾール(異性体1,2)	1.27	405	+406→251*	+406→111					0.01*	各異性体の和
18	ジフェンゾコート	ジフェンゾコート	0.59	249	+249→130*	+249→77*					0.01*	
19	ジフルベンズロン	ジフルベンズロン	1.19	310	+311→158*	+311→141					0.01*	
20-1	ジメトモルフ	ジメトモルフ(E)	1.10	387	+388→301*	+388→165					0.01	各異性体の和
20-2	ジメトモルフ	ジメトモルフ(Z)	1.12	387	+388→301*	+388→165					0.01	
21	ダイアジノン	ダイアジノン	1.24	304	+305→169*	+305→153	+305→97				0.01*	
22	ダイムロン	ダイムロン	1.09	268	+269→151*	+269→91					0.01	
23	チアクロプリド	チアクロプリド	0.65	252	+253→126*	+253→90					0.01*	
24	テトラコナゾール	テトラコナゾール	1.15	371	+372→159*	+372→70					0.01*	
25	テフルベンズロン	テフルベンズロン	1.35	380	+381→158*	+381→141*	-379→339*	-379→196			0.01*	
26	トリフロキシストロビン	トリフロキシストロビン	1.30	408	+409→186*	+409→206	+409→145				0.01*	
27	トルフェンピラド	トルフェンピラド	1.35	383	+384→197*	+384→145	+384→117	+384→91			0.01*	
28	パラチオン	パラチオン	1.19	291	+292→264	+292→236*	+292→140				0.01*	
29	ピラゾホス	ピラゾホス	1.27	373	+374→238	+374→222*	+374→194				0.01*	
30	ピリフタリド	ピリフタリド	1.09	318	+319→179	+319→139*	+319→83	+319→82			0.01	
31	ピリミホスメチル	ピリミホスメチル	1.29	305	+306→164*	+306→108					0.01*	
32	フェノブカルブ	フェノブカルブ	1.02	207	+208→152	+208→95*					0.01*	
33	フェントエート	フェントエート	1.20	320	+321→247*	+321→163*	+321→135	+321→79*			0.01*	
34	フェンピロキシメート	フェンピロキシメート(E)	1.43	421	+422→366*	+422→138	+422→135				0.01*	

	品目	分析対象化合物 ¹⁾	相対保持時間 ²⁾	Mm ³⁾	主なイオン(m/z) ⁴⁾						定量限界(mg/kg) ⁵⁾	備考
					1	2	3	4	5	6		
35	フェンピロキシメート	フェンピロキシメート(Z)	1.37	421	+422→366*	+422→138	+422→135				0.01*	
36	フェンブコナゾール	フェンブコナゾール	1.17	336	+337→125*	+337→70*					0.01*	
37	フェンプロパトリン	フェンプロパトリン	1.40	349	+367→125*	+350→125*	+350→97				0.01*	
38	フェンプロピモルフ	フェンプロピモルフ	1.50	303	+304→147*	+304→130	+304→117*	+304→98			0.01*	
39	ブタフェナシル	ブタフェナシル	1.11	474	+492→349	+492→331*	+492→180*				0.01	
40	フルオメツロン	フルオメツロン	0.90	232	+233→160	+233→72*	+233→46				0.01*	
41	フルフェノクスロン	フルフェノクスロン	1.37	488	+489→158*	+489→141					0.01*	
42	フルベンジアミド	フルベンジアミド	1.19	682	-681→254*	-681→274					0.01*	
43	フルリドン	フルリドン	1.04	329	+330→310*	+330→309	+330→259*				0.01	
44	プロパキザホップ	プロパキザホップ	1.34	443	+444→371	+444→163	+444→100*	+444→56			0.01	
45	プロポキスル	プロポキスル	0.80	209	+210→168*	+210→111*					0.01*	
46	ヘキシチアゾクス	ヘキシチアゾクス	1.37	352	+353→228*	+353→168*					0.01*	
47	ベナラキシル	ベナラキシル	1.21	325	+326→148*	+326→91					0.01*	
48	ペンシクロン	ペンシクロン	1.24	328	+329→218	+329→125*	+329→89				0.01	
49	ベンゾフェナップ	ベンゾフェナップ	1.31	430	+431→119	+431→105*					0.01	
50	ベンダイオカルブ	ベンダイオカルブ	0.81	223	+224→167*	+224→109*					0.01	
51	ホサロン	ホサロン	1.26	367	+368→322	+368→182*	+368→111				0.01*	
52	ホスファミドン	ホスファミドン	0.73	299	+300→174*	+300→127*					0.01*	
53	メチダチオン	メチダチオン	1.02	302	+303→145*	+303→85	+303→84				0.01*	
54	ルフェヌロン	ルフェヌロン	1.35	510	+511→158*	+511→141	-509→326*	-509→175			0.01*	

分類2(A判定:3食品/4食品)

1	イソキサチオン	イソキサチオン	1.28	313	+314→170	+314→105*	+314→97				0.01*	
2	オキサジクロメホン	オキサジクロメホン	1.32	375	+376→190*	+376→161					0.01	
3	カルボフラン	カルボフラン	0.85	221	+222→165*	+222→123*					0.01*	
4	クロフェンテジン	クロフェンテジン	1.31	302	+303→138*	+303→102					0.01*	
5	クロロクスロン	クロロクスロン	1.11	290	+291→218	+291→164	+291→72*	+291→46			0.01*	
6	ジメトエート	ジメトエート	0.56	229	+230→199*	+230→125					0.01*	
7	スピロメシフェン	スピロメシフェン	1.38	370	+388→273*	+388→255	+371→273*	+371→255	+273→255*	+273→187	0.01*	
8	テブチウロン	テブチウロン	0.87	228	+229→172*	+229→116					0.01*	
9	チアメトキサム	チアメトキサム	0.39	291	+292→211*	+292→181	+292→132				0.01*	
10	テブコナゾール	テブコナゾール	1.21	307	+308→125	+308→70*					0.01*	
11	トリアジメホン	トリアジメホン	1.09	293	+294→197*	+294→69*					0.01*	
12	トリアジメノール	トリアジメノール	1.13	295	+296→99	+296→70*	+296→43				0.01*	
13	ピリダベン	ピリダベン	1.45	364	+365→309*	+365→147*					0.01*	
14	フェノキサプロップエチル	フェノキサプロップエチル	1.30	361	+362→288*	+362→119	+362→91	+362→77			0.01	
15	フェリムゾン	フェリムゾン(Z)	1.10	254	+255→132*	+255→91*					0.01	
16	フェンアミドン	フェンアミドン	1.05	311	+312→236*	+312→92*					0.01	

	品 目	分析対象化合物 ¹⁾	相対保持時間 ²⁾	Mm ³⁾	主なイオン(m/z) ⁴⁾						定量限界(mg/kg) ⁵⁾	備 考
					1	2	3	4	5	6		
17	ブプロフェジン	ブプロフェジン	1.34	305	+306→201*	+306→116*	+306→57				0.01*	
18	フルフェナセット	フルフェナセット	1.16	363	+364→194*	+364→152*					0.01	
19	プロチオホス	プロチオホス	1.46	344	+347→243	+345→269	+345→241*	+345→133			0.01*	
20	プロパルギット	プロパルギット	1.38	350	+368→231*	+368→175*	+231→175*	+231→57			0.01*	
21	プロピザミド	プロピザミド	1.09	255	+256→190*	+256→173*					0.01*	
22	メチオカルブ	メチオカルブ	1.09	225	+226→169*	+226→121*					0.01	
23	リニユロン	リニユロン	1.06	248	+249→182	+249→160*	+249→133				0.01*	

分類3(A判定:2食品/4食品)

1	XMC	XMC	0.94	179	+180→123*	+180→108	+180→107				0.01*	
2	アトラジン	アトラジン	1.01	215	+216→174*	+216→96					0.01*	
3	エトキサゾール	エトキサゾール	1.40	359	+360→304	+360→177	+360→141*	+360→113			0.01*	
4	カルフェントラゾンエチル	カルフェントラゾンエチル	1.19	411	+412→366	+412→346*					0.01*	
5	クロマフェノジド	クロマフェノジド	1.17	394	+395→339	+395→175*	+395→147				0.01*	
6	シアゾファミド	シアゾファミド	1.18	324	+325→261	+325→108*	+325→44				0.01	
7	シメコナゾール	シメコナゾール	1.15	293	+294→135	+294→73	+294→70*				0.01*	
8	スピノサド	スピノシン A	1.52	731	+732→142*	+732→98					0.01*	
9	スピノサド	スピノシン D	1.57	745	+747→142*	+747→98					0.01*	
10	テトラクロルビンホス	テトラクロルビンホス(Z)	1.20	364	+367→206	+367→127*	+365→127				0.01	
11	ピリプロキシフェン	ピリプロキシフェン	1.39	321	+322→227	+322→185	+322→96*	+322→77			0.01*	
12	ピリミカーブ	ピリミカーブ	0.97	238	+239→182	+239→72*					0.01	
13	ピリミジフェン	ピリミジフェン	1.38	377	+378→184*	+378→150					0.01*	
14	フェナミホス	フェナミホス	1.16	303	+304→234	+304→217*	+304→202				0.01*	
15	フェンメディファム	フェンメディファム	1.04	300	+318→168	+318→136*	+301→168*	+301→136	+168→136*	+168→93	0.01	
16	プロクロラズ	プロクロラズ	1.23	375	+378→310	+376→308*	+376→70				0.01*	
17	ミクロブタニル	ミクロブタニル	1.12	288	+289→125	+289→70*					0.01*	
18	メキシフェノジド	メキシフェノジド	1.14	368	+369→313*	+369→149*					0.01*	
19	モノリニユロン	モノリニユロン	0.95	214	+215→148	+215→126*	+215→99				0.01*	

分類4(A判定:1食品/4食品)

1	インドキサカルブ	インドキサカルブ	1.28	527	+528→203*	+528→150*					0.01	
2	エチオン	エチオン	1.36	384	+385→199*	+385→143	+385→97				0.01*	
3	キナルホス	キナルホス	1.25	298	+299→163	+299→146*	+299→97*				0.01*	
4	クロジナホッププロパルギル	クロジナホッププロパルギル	1.18	349	+350→266*	+350→91					0.01*	
5	シクロプロトリン	シクロプロトリン	1.40	481	+499→499*	+499→257	+499→229	+499→181*			0.5	
6	トリフルミゾール	トリフルミゾール	1.30	345	+346→278*	+346→73	+346→42				0.01*	
7	ビテルタノール	ビテルタノール	1.23	337	+338→148	+338→99*	+338→70*				0.01*	
8	ピラフルフェンエチル	ピラフルフェンエチル	1.21	412	+415→341*	+413→339*	+413→261	+413→253*			0.01*	
9	プロピコナゾール	プロピコナゾール	1.23	341	+342→159*	+342→69					0.01*	

	品目	分析対象化合物 ¹⁾	相対保持時間 ²⁾	Mm ³⁾	主なイオン(m/z) ⁴⁾						定量限界(mg/kg) ⁵⁾	備考
					1	2	3	4	5	6		
10	プロフェノホス	プロフェノホス	1.31	372	+375→305*	+375→96	+373→345	+373→303*	+373→128		0.01*	
11	ヘキサコナゾール	ヘキサコナゾール	1.21	313	+316→70	+314→159	+314→70*				0.01*	
12	ボスカリド	ボスカリド	1.10	342	+343→307*	+343→271	+343→139				0.01	
13	マラチオン	マラチオン	1.13	330	+331→127*	+331→99*					0.01*	
14	ラクトフェン	ラクトフェン	1.32	461	+479→344*	+479→223	+462→344*	+462→223			0.01	
分類5(A判定:0食品/4食品)												
1	アクリナトリン	アクリナトリン	1.42	541	+559→208*	+559→181	-540→540*				0.01*	
2	アジンホスメチル	アジンホスメチル	1.08	317	+318→261*	+318→160*	+318→132*	+318→77			0.01	
3	アバメクチン	アバメクチンB1a	1.43	872	+891→567	+891→305*	+891→145				0.01*	
4	アラマイト	アラマイト	1.34	334	+352→255	+352→191*	+352→91	+191→91*	+191→77		0.01*	
5	アルジカルブ	アルジカルブ	0.72	190	+213→116	+213→89*	+208→191	+208→116*	+208→89		0.01*	
6	アルドキシカルブ	アルドキシカルブ	0.33	222	+240→223	+240→86*	+240→76	+223→207*	+223→148	+223→86*	0.01	
7	イマザリル	イマザリル	1.23	296	+297→201	+297→159*	+297→69	+297→40			0.01*	
8	カルプロパミド	カルプロパミド	1.23	333	+334→139*	+334→103*					0.01	
9	ジウロン	ジウロン	1.01	232	+233→160	+233→72*	+233→46	+233→45			0.01*	
10	シフルフェナミド	シフルフェナミド	1.25	412	+413→295*	+413→241*	+413→203				0.01	
11	シプロジニル	シプロジニル	1.27	225	+226→108	+226→93*	+226→77				0.01	
12	ダイアレート	ダイアレート	1.31	269	+270→128	+270→109*	+270→86*	+270→42			0.01*	
13	テブフェノジド	テブフェノジド	1.20	352	+353→297*	+353→133*					0.01*	
14	トリフルムロン	トリフルムロン	1.25	358	+359→156*	+359→139	-357→154*				0.01*	
15	ノバルロン	ノバルロン	1.29	492	+493→158*	+493→141					0.01	
16	ピラクロストロビン	ピラクロストロビン	1.27	387	+388→194*	+388→163*					0.01	
17	フェノトリン	フェノトリン	1.48	350	+368→183	+351→237	+351→183*	+351→153			0.01*	
18	フェリムゾン	フェリムゾン(E)	1.13	254	+255→132*	+255→91					0.01	
19	プロモプロピレート	プロモプロピレート	1.33	426	+446→411*	+446→325	-487→59*	-427→339	-425→397*	-425→337	0.01*	
20	モノクロトホス	モノクロトホス	0.41	223	+224→193*	+224→127*	+224→98				0.01*	

1) 分析対象化合物をA判定となった食品数ごとに分類し、五十音順に示した。なお、表はすべてLC-MS/MS測定による結果である。

2) 相対保持時間はイソキサフルトールの保持時間(14~17分)に対する相対値であり、検討機関の平均値で示した。

3) Mmにはモノアイソトピック質量を示した。

4) 主なイオンは、LC-MS/MS測定における[プリカーサーイオン→プロダクトイオン]を示し、数字の前の符号(+又は-)は、ESI測定におけるイオン化モード(ESI(+))又はESI(-))を示す。各イオンは、数字の大きい順に示した。また、主なイオンのうち各機関で定量に使用したイオンに『*』を付けて示した。

5) 定量限界は、添加濃度0.01 ppm(又は最小添加濃度)での添加回収試験における添加試料中の分析対象化合物のピークのS/Nが、一食品でも10以上の値が得られた場合には、0.01 mg/kg(又は最小添加濃度)とした。添加濃度0.01 ppmでの添加回収試験の結果がない場合には、マトリックス添加標準溶液を用いて試料中0.01 ppmに相当する分析対象化合物のピークのS/Nが、一食品でも10以上の値が得られた場合には、定量限界の推定値を0.01 mg/kgとし『*』をつけて示した。なお、シクロプロトリンは、試料中0.01 ppm相当のマトリックス添加標準溶液のS/Nが10未満であったため、添加濃度の0.5 mg/kgを定量限界とした。

(別紙2) LC/MSによる農薬等の一斉試験法 I (農産物)[茶:溶媒抽出法]妥当性評価試験結果(平成24~25年度) (2)

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg)	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度	判定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
分類1(A判定:4食品/4食品)																								
1	アセタミプリド	煎茶	30	30	92	2	98	1	97	7	96	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y	0.01*	
		抹茶			92	3	93	5	90	3	92	4	4	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		烏龍茶			81	2	96	5	88	3	88	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		紅茶			91	4	94	2	81	12	89	3	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
2	アゾキシストロビン	煎茶	10	10	101	3	90	5	94	3	95	3	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y	0.01*	
		抹茶			103	1	94	1	95	3	97	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		烏龍茶			103	2	95	2	94	3	97	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		紅茶			104	1	90	1	96	1	97	1	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
3	イプロバリカルブ	煎茶	0.01	0.01	114	13	79	9	100	29	98	20	24	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	-	0.01	
		抹茶			110	16	77	10	81	15	89	14	22	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	-		
		烏龍茶			93	7	76	16	81	12	84	10	14	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	-		
		紅茶			101	22	92	11	63	23	85	16	27	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	-		
4	イミダクロプリド	煎茶	10	10	89	2	92	4	97	15	92	4	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y	0.01*	
		抹茶			90	4	91	6	83	13	88	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		烏龍茶			70	6	89	4	79	3	79	4	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		紅茶			88	3	89	6	76	11	84	4	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
5	イミベンコナゾール	煎茶	15	15	100	3	87	2	95	3	94	2	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y	0.01*	
		抹茶			101	5	98	7	97	6	99	4	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		烏龍茶			103	5	93	3	93	5	96	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	P		
		紅茶			101	4	86	3	91	2	93	4	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	P		
6	エチプロール	煎茶	10	10	100	1	90	3	96	3	96	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y	0.01*	
		抹茶			103	3	112	9	96	4	104	2	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		烏龍茶			102	4	93	8	95	2	97	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		紅茶			102	2	84	6	95	3	94	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
7	エトフェンプロックス	煎茶	10	10	99	3	88	1	98	8	95	2	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y	0.01*	
		抹茶			98	2	94	4	97	4	97	3	4	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		烏龍茶			105	4	94	1	91	4	97	1	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
		紅茶			103	4	88	2	91	3	94	4	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	-	Y		
8	キザロホップエチル	煎茶	0.01	0.01	93	4	83	3	93	7	90	4	7	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	-	0.01	
		抹茶			101	9	77	2	86	8	88	7	14	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	-		
		烏龍茶			88	13	49	3	73	6	70	8	27	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	-		
		紅茶			92	4	67	8	77	9	79	5	16	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	-		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用い た推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度	判 定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリッ クス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
9	クミルロン	煎茶	0.01	0.01	97	17	90	5	73	22	87	14	19	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			94	26	82	21	88	12	88	20	20	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			92	8	84	1	74	4	83	7	11	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			98	8	89	6	62	15	83	9	22	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
10	クレソキシムメチル	煎茶	15	15	101	4	89	3	100	7	97	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			103	3	95	5	98	4	99	1	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			105	6	95	1	94	5	98	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			92	2	88	2	98	2	93	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
11	クロキントセットメキシル	煎茶	0.01	0.01	95	4	89	5	87	16	90	8	10	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			106	11	94	1	93	3	98	7	9	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			91	12	79	3	80	4	84	6	10	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			92	4	86	5	78	9	85	4	9	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
12	クロチアニジン	煎茶	50	50	98	4	94	1	97	3	96	2	4	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			97	3	89	6	96	4	94	2	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			97	3	93	2	94	4	95	1	3	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			98	4	91	3	93	3	94	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
13	クロマゾン	煎茶	0.02	0.02	104	3	85	12	96	5	95	4	11	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			97	2	88	4	94	3	93	3	5	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			85	11	82	5	90	3	86	8	8	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			102	3	86	10	85	9	91	6	12	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
14	クロルピリホス	煎茶	10	10	84	3	96	3	87	6	89	5	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			80	5	99	4	89	16	89	4	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			80	9	101	3	94	5	91	6	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			83	4	94	3	74	6	84	5	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
15	クロルピリホスメチル	煎茶	0.1	0.1	102	10	101	9	97	5	100	9	9	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			122	12	96	8	96	2	104	10	15	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			93	11	87	8	95	5	91	7	9	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	P		
		紅茶			108	5	82	10	88	6	93	6	15	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
16	ジオキサチオン	煎茶	0.1	0.1	94	9	95	9	84	9	91	9	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			95	8	88	8	91	7	91	6	8	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			98	4	85	1	66	11	83	4	18	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	P		
		紅茶			104	7	92	5	86	13	94	7	11	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
17	ジフェノコナゾール (異性体1,2)	煎茶	10	10	86	3	92	2	91	8	89	2	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	各異性体の和
		抹茶			84	1	100	3	79	6	88	4	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			82	1	99	5	84	13	89	3	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			86	4	94	4	79	15	86	7	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用い た推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度	判 定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
18	ジフェンゾコート	煎茶	0.05	0.05	61	4	80	6	84	6	75	5	15	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			77	8	82	2	86	2	82	5	6	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			85	6	85	3	79	4	83	4	5	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	P		
		紅茶			69	2	78	6	63	14	70	5	12	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
19	ジフルベンズロン	煎茶	20	20	101	6	93	4	100	3	98	5	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			101	2	93	2	97	4	97	2	4	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			109	4	95	1	96	3	100	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			103	3	92	2	95	2	97	2	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
20	ジメトモルフ(E),(Z)	煎茶	0.01	0.01	97	3	90	5	95	7	94	3	6	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	各異性体の和
		烏龍茶			99	33	76	3	67	3	81	21	28	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			92	6	82	4	77	7	84	6	9	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		抹茶			117	17	91	4	87	7	98	5	19	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
21	ダイアジノン	煎茶	0.1	0.1	103	4	84	6	95	8	94	4	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			106	3	90	5	95	2	97	3	8	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			93	8	94	3	96	5	94	5	5	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			102	2	86	4	87	9	92	6	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
22	ダイムロン	煎茶	0.01	0.01	93	7	100	10	91	5	95	5	8	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			111	11	94	1	89	4	98	9	12	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			94	6	86	2	80	5	87	3	8	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			95	11	90	2	81	7	89	6	10	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
23	チアクロプリド	煎茶	30	30	100	2	94	2	99	2	98	1	4	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			100	2	93	3	98	5	97	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			99	1	96	1	95	3	97	1	3	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			99	1	94	2	95	2	96	2	3	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
24	テトラコナゾール	煎茶	20	20	101	3	92	3	98	3	97	3	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			102	5	92	2	98	6	97	3	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			94	9	94	1	95	4	94	5	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			99	4	90	2	95	2	94	3	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
25	テフルベンズロン	煎茶	20	20	95	13	94	4	95	2	94	7	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			100	6	93	3	98	5	97	4	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			93	6	95	1	95	3	94	3	4	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			99	7	92	4	94	3	95	5	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
26	トリフロキシストロビン	煎茶	5	5	101	3	86	2	96	3	94	2	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			97	3	97	5	96	2	97	1	4	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			99	4	93	1	92	5	95	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			100	3	87	2	97	3	95	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリックス添加標準 溶液を用いた推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度	判 定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリッ クス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
27	トルフェンピラド	煎茶	20	20	97	5	90	2	95	2	94	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			99	7	101	7	97	4	99	5	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			96	4	94	4	94	2	95	2	3	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			99	3	87	3	93	2	93	3	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
28	パラチオン	煎茶	0.3	0.3	104	4	81	13	98	4	94	4	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			107	5	84	2	91	4	94	4	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	P		
		烏龍茶			96	12	75	5	92	7	88	9	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	N		
		紅茶			95	7	74	8	83	10	84	7	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	P		
29	ピラゾホス	煎茶	0.1	0.1	88	7	92	5	92	3	91	4	5	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			102	5	89	1	94	4	95	2	7	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			93	1	69	2	84	2	82	2	13	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			96	5	80	3	81	6	86	6	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
30	ピリフタリド	煎茶	0.01	0.01	105	33	87	16	85	6	92	18	24	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			105	33	74	5	81	12	87	24	27	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			95	27	77	16	83	13	85	23	23	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			89	28	86	7	69	13	81	14	21	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
31	ピリミホスメチル	煎茶	10	10	100	2	90	2	94	2	94	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			98	2	94	4	95	4	95	3	4	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			106	4	95	2	95	6	98	2	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			101	2	90	1	95	1	95	1	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
32	フェノブカルブ	煎茶	0.5	0.5	109	4	88	5	95	4	97	4	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			109	4	88	5	94	0	97	3	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			92	13	76	5	84	2	84	9	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			102	5	84	9	84	7	90	6	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
33	フェントエート	煎茶	0.1	0.1	94	16	87	3	93	2	91	7	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			106	6	88	3	93	2	95	5	9	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			98	3	83	3	84	4	88	3	9	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			99	4	82	4	86	7	89	5	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
34	フェンピロキシメート (E)	煎茶	10	10	102	1	90	3	95	5	96	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			102	4	94	3	94	0	96	2	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			102	1	90	2	95	3	96	1	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			101	1	90	2	93	2	95	1	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
35	フェンピロキシメート (Z)	煎茶	10	10	96	6	89	6	96	6	94	5	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			91	11	92	3	98	4	94	5	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			94	7	93	1	90	5	92	4	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			99	8	89	2	91	3	93	6	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用い た推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度	判 定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
36	フェンブコナゾール	煎茶	10	10	98	3	90	5	100	2	96	4	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			101	4	112	10	98	5	104	3	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			102	4	95	9	96	3	98	2	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			102	1	83	7	94	3	93	5	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
37	フェンプロパトリン	煎茶	25	25	99	5	95	11	96	3	97	7	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			94	4	87	5	96	6	93	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			94	7	94	4	95	3	94	3	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			96	2	92	3	95	4	94	2	3	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
38	フェンプロピモルフ	煎茶	0.1	0.1	104	2	91	4	84	4	93	3	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			101	4	100	4	83	3	95	3	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			86	9	101	3	80	4	89	5	12	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			102	1	94	5	72	5	89	3	16	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
39	ブタフェナシル	煎茶	0.01	0.01	100	8	88	2	92	2	93	4	8	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			94	8	92	3	92	2	93	6	6	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			104	9	73	4	83	3	87	8	18	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			100	5	80	5	85	8	89	4	12	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
40	フルオメツロン	煎茶	0.02	0.02	102	3	90	7	93	3	95	4	7	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			105	3	87	3	91	1	94	3	9	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			87	10	73	3	71	3	77	7	12	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			100	2	87	6	81	8	89	4	11	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
41	フルフェノクスロン	煎茶	15	15	90	6	94	2	82	7	89	4	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			98	6	101	5	84	7	94	6	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			91	4	102	2	87	6	93	3	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			95	4	92	1	76	3	87	3	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
42	フルベンジアミド	煎茶	40	40	99	3	91	7	98	4	96	4	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			106	7	104	4	99	3	103	6	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	P		
		烏龍茶			98	5	98	7	98	2	98	4	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			97	3	82	4	97	2	92	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
43	フルリドン	煎茶	0.01	0.01	98	4	99	11	97	4	98	4	6	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			109	8	103	7	93	5	102	5	9	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			111	17	98	5	85	2	98	12	16	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			99	10	99	8	85	7	95	5	11	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
44	プロパキザホップ	煎茶	0.01	0.01	116	27	108	4	74	18	99	13	27	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			97	16	69	12	70	4	79	13	22	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			96	18	76	10	64	6	79	14	23	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			68	28	85	18	66	13	73	11	23	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用い た推定値	備 考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度	判 定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
45	プロポキスル	煎茶	0.1	0.1	101	4	88	17	96	4	95	4	11	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			106	6	92	4	95	1	98	3	8	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			91	11	80	7	76	4	82	8	11	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	P		
		紅茶			100	1	84	3	83	7	89	4	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
46	ヘキシチアゾクス	煎茶	35	35	95	6	93	4	101	10	96	5	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			96	9	92	3	97	5	95	6	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			101	5	94	2	92	2	96	4	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			106	6	90	3	92	3	96	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
47	ベナラキシル	煎茶	0.1	0.1	99	4	91	7	96	5	95	3	6	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			107	5	99	3	96	1	101	2	6	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			96	8	88	2	88	1	91	5	6	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			101	3	91	3	88	4	93	4	7	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
48	ペンシクロン	煎茶	0.01	0.01	94	3	100	7	91	2	95	2	6	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			99	7	92	4	88	2	93	4	7	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			103	1	69	5	77	2	83	3	20	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			100	3	77	7	80	8	86	4	14	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
49	ベンゾフェナップ	煎茶	0.01	0.01	97	3	89	3	89	2	92	1	5	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			105	7	85	2	89	2	93	6	11	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			97	14	58	1	76	3	77	12	24	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			94	5	78	3	80	8	84	4	10	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
50	ベンダイオカルブ	煎茶	0.01	0.01	108	4	76	9	91	4	92	3	16	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			115	8	74	14	88	1	92	7	22	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			96	6	64	3	68	5	76	3	21	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			112	5	78	2	74	7	88	3	22	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
51	ホサロン	煎茶	2	2	103	3	90	2	95	5	96	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			91	10	92	1	96	2	93	7	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			103	11	93	1	97	3	98	3	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			101	8	88	1	94	2	95	2	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
52	ホスファミドン	煎茶	0.1	0.1	108	3	90	16	100	4	99	6	12	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			113	6	104	3	99	1	105	3	7	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			100	8	89	7	95	3	94	6	8	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			105	3	96	6	89	7	97	6	9	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
53	メチダチオン	煎茶	1	1	107	7	91	4	96	6	98	5	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			109	2	92	4	95	1	99	3	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			96	8	85	4	82	2	88	5	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			102	8	86	4	84	8	91	6	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用い た推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度	判 定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
54	ルフェヌロン	煎茶	10	10	86	4	91	3	89	7	89	3	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			87	1	98	1	94	1	93	1	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			86	4	98	6	88	6	90	6	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			89	4	94	11	81	7	88	7	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
分類2(A判定:3食品/4食品)																								
1	イソキサチオン	煎茶	5	5	87	1	98	3	83	4	89	2	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			87	5	96	6	78	21	87	5	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			85	7	107	7	72	17	88	7	20	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			89	4	89	7	72	8	84	6	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
2	オキサジクロメホン	煎茶	0.01	0.01	89	28	86	6	80	24	85	20	20	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			150	68	67	13	84	7	100	59	65	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		烏龍茶			89	2	79	12	77	4	82	3	9	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			109	9	79	7	71	13	86	9	23	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
3	カルボフラン	煎茶	0.2	0.2	86	32	87	2	89	7	87	14	17	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			92	16	79	4	84	6	85	6	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			74	8	75	5	76	10	75	6	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			80	15	87	3	71	10	79	5	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
4	クロフェンテジン	煎茶	20	20	82	4	84	7	81	9	82	8	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			84	4	93	4	81	7	86	2	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			68	3	92	5	76	2	79	2	15	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			83	4	91	4	69	8	81	5	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
5	クロロクスロン	煎茶	0.1	0.1	100	2	96	7	95	4	97	3	5	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			113	4	98	3	92	2	101	2	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			97	13	57	27	74	3	76	12	28	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			98	3	77	6	74	7	83	5	15	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
6	ジメトエート	煎茶	1	1	112	6	83	2	95	4	97	2	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			106	4	79	4	93	2	92	2	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			92	12	68	5	58	2	73	9	23	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			103	4	83	5	81	8	89	5	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
7	スピロメシフェン	煎茶	30	30	96	15	77	9	79	4	84	10	15	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			94	11	74	3	78	2	82	8	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			95	6	77	10	77	3	83	4	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			87	18	80	3	76	7	81	7	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
8	テブチウロン	煎茶	0.02	0.02	94	24	84	3	88	14	89	18	18	15	20	Y	a	N	Y	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			95	7	71	3	82	5	82	7	14	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			79	10	60	9	76	4	72	6	15	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			83	8	70	1	60	6	71	4	16	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用いた 推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真度	併行 精度	室間 精度	判定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
9	チアメキサム	煎茶	15	15	79	4	89	3	93	7	87	3	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			78	4	89	4	88	11	85	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			57	6	83	3	89	2	76	4	20	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			79	4	86	2	79	12	81	3	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
10	テブコナゾール	煎茶	25	25	91	3	93	3	89	9	91	3	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			93	3	98	3	109	37	100	2	24	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			89	3	98	3	83	10	90	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			92	5	95	3	75	7	87	5	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
11	トリアジメホン	煎茶	1	1	103	2	88	4	96	4	95	2	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			107	4	89	2	94	1	97	2	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			95	10	66	4	88	2	83	7	17	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			95	6	79	6	86	5	87	6	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
12	トリアジメノール	煎茶	20	20	94	6	91	4	91	6	92	3	5	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			94	7	98	3	97	8	96	6	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			87	3	92	8	93	5	91	6	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			95	7	90	6	67	13	84	4	18	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
13	ピリダベン	煎茶	10	10	82	5	89	2	94	7	89	4	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			84	4	92	5	106	16	94	3	15	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			79	3	96	2	85	12	87	2	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			83	3	96	4	81	6	86	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
14	フェノキサプロップエチル	煎茶	0.01	0.01	102	2	84	9	86	3	91	3	11	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			96	6	76	9	79	3	84	6	13	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			93	8	40	39	71	2	68	9	37	25	30	Y	b-2	Y	N	D	Y	—		
		紅茶			106	2	72	11	72	14	83	7	22	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
15	フェリムゾン(Z)	煎茶	0.01	0.01	65	39	86	5	76	21	76	27	27	25	30	Y	a	N	Y	D	Y	—	0.01	
		抹茶			80	12	77	6	67	18	74	10	14	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			67	16	76	4	68	9	70	11	11	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			71	20	84	14	62	24	72	16	22	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
16	フェンアミドン	煎茶	0.01	0.01	99	4	76	6	89	1	88	4	12	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			129	15	81	4	87	4	99	10	26	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			115	20	63	3	72	6	83	19	33	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		紅茶			103	2	73	3	80	9	85	5	17	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
17	ブプロフェジン	煎茶	20	20	93	3	96	5	79	8	90	4	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			95	6	96	2	83	16	91	3	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			90	4	96	2	85	5	90	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			92	4	93	4	69	11	84	5	15	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用い た推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真度	併行 精度	室間 精度	判定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
18	フルフェナセット	煎茶	0.01	0.01	90	37	73	17	77	21	80	29	29	25	30	Y	a	N	Y	D	Y	—	0.01	
		抹茶			98	15	60	10	82	26	80	21	27	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			80	23	69	26	71	21	73	17	23	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			95	13	73	12	67	13	78	7	21	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
19	プロチオホス	煎茶	5	5	95	2	82	6	99	7	92	4	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	P	0.01*	
		抹茶			100	2	83	5	98	3	94	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	P		
		烏龍茶			98	2	69	4	94	8	87	4	17	10	15	Y	a	Y	N	D	—	P		
		紅茶			97	1	83	5	90	9	90	2	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	P		
20	プロパルギット	煎茶	5	5	98	15	89	3	97	4	94	12	12	10	15	Y	a	N	Y	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			93	15	103	7	94	5	96	9	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			106	9	97	2	95	3	99	3	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			100	9	89	3	96	2	95	3	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
21	プロピザミド	煎茶	0.05	0.05	89	14	79	7	94	10	88	10	13	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			103	13	77	5	93	4	91	6	15	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			98	19	62	7	79	5	80	15	24	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y		
		紅茶			96	10	70	7	81	8	82	9	16	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
22	メチオカルブ	煎茶	0.01	0.01	93	34	81	11	89	11	88	11	22	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			137	10	75	5	75	3	96	11	34	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		烏龍茶			74	14	76	12	63	13	71	12	15	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			94	8	82	5	63	4	80	7	18	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
23	リニュロン	煎茶	0.02	0.02	86	4	83	3	92	3	87	4	5	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			90	10	82	3	91	7	88	9	9	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			74	28	63	7	74	7	70	20	20	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y		
		紅茶			92	8	74	5	80	5	82	3	12	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		

分類3(A判定:2食品/4食品)

1	XMC	煎茶	10	10	76	8	94	10	92	1	88	8	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			70	10	94	6	99	26	88	9	23	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			67	13	104	10	88	5	86	5	21	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			76	3	97	6	79	11	84	5	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
2	アトラジン	煎茶	0.1	0.1	81	26	80	8	79	19	80	17	17	15	20	Y	a	N	Y	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			87	22	76	3	68	13	77	10	18	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			71	7	73	6	70	19	71	13	13	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			81	16	82	1	49	17	70	6	26	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
3	エトキサゾール	煎茶	10	10	83	2	90	4	71	15	82	4	13	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			87	10	92	2	70	24	83	2	17	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			91	8	100	3	65	24	85	3	22	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			84	3	91	2	80	20	85	4	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用い た推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度	判 定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
4	カルフェントラゾンエチル	煎茶	0.1	0.1	131	7	99	14	92	4	107	6	19	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			111	15	96	4	90	1	99	9	13	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			107	12	49	43	83	4	79	10	37	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			151	17	86	13	85	9	107	4	35	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
5	クロマフェノジド	煎茶	20	20	88	9	90	2	97	3	92	5	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			103	9	98	7	96	3	99	6	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			104	15	94	0	94	2	97	10	10	10	15	Y	a	N	Y	D	—	Y		
		紅茶			99	22	87	2	95	1	94	12	14	10	15	Y	a	N	Y	D	—	Y		
6	シアゾファミド	煎茶	0.01	0.01	106	26	77	17	85	20	89	22	25	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			110	22	64	14	65	49	80	31	39	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		烏龍茶			66	17	68	21	45	16	60	10	26	25	30	Y	b-2	Y	Y	B-2	Y	—		
		紅茶			93	28	82	3	60	12	78	12	26	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
7	シメコナゾール	煎茶	10	10	86	3	93	7	95	15	91	6	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			86	5	98	4	75	22	86	8	16	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			85	1	101	5	77	25	88	7	17	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			86	3	97	2	71	9	85	6	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
8	スピノシン A	煎茶	2	2	67	5	72	2	79	9	73	4	10	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			65	5	74	5	80	26	73	4	18	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			70	2	75	8	69	8	71	5	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			72	6	71	2	52	8	65	6	16	10	15	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
9	スピノシン D	煎茶	2	2	71	4	74	3	82	10	76	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			76	3	73	5	83	26	77	5	16	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			73	7	74	5	72	12	73	6	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			73	3	69	2	52	10	65	5	16	10	15	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
10	テトラクロロビンホス(Z)	煎茶	0.01	0.01	78	24	72	25	82	28	77	27	27	25	30	Y	a	N	Y	D	Y	—	0.01	
		抹茶			87	20	58	4	87	24	77	15	27	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			83	22	64	22	77	7	75	4	21	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		紅茶			77	16	71	10	58	22	68	14	19	25	30	Y	b-2	Y	Y	B-2	Y	—		
11	ピリプロキシフェン	煎茶	15	15	100	3	96	3	88	5	95	4	7	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			96	7	99	2	112	20	103	2	15	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			94	3	100	3	79	13	91	3	12	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			95	4	96	5	68	7	87	5	17	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
12	ピリミカーブ	煎茶	0.01	0.01	87	24	72	1	75	12	78	14	18	25	30	Y	a	Y	Y	Y	Y	—	0.01	
		抹茶			102	19	67	75	79	8	83	25	40	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		烏龍茶			91	15	110	13	72	10	91	6	23	25	30	Y	a	Y	Y	Y	Y	—		
		紅茶			85	20	65	24	30	44	60	18	47	25	30	Y	b-2	Y	N	D	Y	—		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリックス添加標準溶液を用いた推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行精度 (RSD%)	室間精度 (RSD%)	併行精度 (RSD%)	ガイドライン室内精度 (RSD%)	選択性	真度	併行精度	室間精度	判定	定量限界の評価 [添加回収試験]			定量限界の推定 [マトリックス添加標準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
13	ピリミジフェン	煎茶	5	5	84	6	91	2	77	5	84	4	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			84	3	94	3	79	4	86	3	9	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			43	21	100	4	31	22	58	9	58	10	15	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			63	10	79	9	35	50	59	9	38	10	15	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
14	フェナミホス	煎茶	0.05	0.05	103	2	80	13	71	10	84	5	19	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			108	9	90	2	70	14	89	11	21	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			89	11	66	3	61	5	72	10	20	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			104	4	83	6	73	8	87	4	17	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
15	フェンメディファム	煎茶	0.01	0.01	74	26	86	4	77	13	79	14	16	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			82	11	80	13	69	5	77	7	13	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
		烏龍茶			212	75	73	10	65	15	116	29	97	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		紅茶			173	47	75	3	58	18	102	15	70	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
16	プロクロラズ	煎茶	0.1	0.1	102	2	86	2	84	7	91	2	10	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			102	5	84	3	81	4	89	3	12	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			89	16	61	2	66	7	72	11	21	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			96	12	72	3	67	10	78	6	20	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
17	マイクロブタニル	煎茶	20	20	92	3	100	4	92	5	95	3	6	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			91	3	96	6	75	32	88	6	19	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			89	3	95	10	71	23	85	5	18	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			90	4	94	4	80	15	88	8	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
18	メキシフェノジド	煎茶	20	20	104	12	94	12	75	16	91	10	19	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			88	20	100	6	84	7	91	6	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			98	13	105	10	90	5	98	9	11	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			103	24	96	9	70	18	90	21	24	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y		
19	モノリニュロン	煎茶	0.05	0.05	76	33	84	3	90	10	83	15	18	15	20	Y	a	N	Y	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			79	9	75	1	78	9	77	5	8	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			83	15	77	8	71	7	77	6	12	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			78	25	83	4	62	16	74	11	20	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		

分類4 (A判定: 1食品/4食品)

1	インドキサカルブ	煎茶	0.01	0.01	104	29	81	5	97	17	94	15	23	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			119	29	70	32	82	9	90	24	35	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		烏龍茶			79	56	70	82	74	45	74	70	70	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		紅茶			83	19	74	35	58	54	72	28	36	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
2	エチオン	煎茶	0.3	0.3	87	20	90	6	72	18	83	12	17	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			84	7	84	10	77	6	82	6	8	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			84	15	93	5	68	5	82	6	17	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			83	11	94	8	71	13	83	7	16	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリックス添加標準溶液を用いた推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行精度 (RSD%)	室間精度 (RSD%)	併行精度 (RSD%)	ガイドライン室内精度 (RSD%)	選択性	真度	併行精度	室間精度	判定	定量限界の評価 [添加回収試験]			定量限界の推定 [マトリックス添加標準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
3	キナルホス	煎茶	0.1	0.1	90	23	107	19	82	36	93	25	26	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			94	12	84	26	93	12	90	9	17	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			87	15	107	31	82	11	92	7	25	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			86	12	148	10	62	40	98	13	44	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
4	クロジナホッププロパルギル	煎茶	0.02	0.02	165	16	92	10	84	5	114	14	38	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			112	9	83	5	77	2	91	8	19	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			96	9	65	4	73	7	78	6	20	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			222	21	70	4	77	11	123	11	66	15	20	Y	b-1	Y	N	D	—	Y		
5	シクロプロトリン	煎茶	0.5	0.5	82	30	91	8	78	13	84	22	22	10	15	Y	a	N	N	D	Y	N	0.5	
		抹茶			96	6	83	10	72	5	84	6	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	Y	N		
		烏龍茶			72	37	92	5	57	14	74	22	29	10	15	Y	a	N	N	D	N	N		
		紅茶			88	11	92	8	69	8	83	5	16	10	15	Y	a	Y	N	D	Y	N		
6	トリフルミゾール	煎茶	15	15	83	7	104	10	80	10	89	10	15	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			79	5	100	5	82	14	87	3	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			82	4	116	11	87	2	95	7	19	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			83	5	92	5	65	10	80	7	16	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
7	ビテルタノール	煎茶	0.1	0.1	89	8	84	3	95	9	89	4	9	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			125	7	76	2	94	7	98	5	23	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			94	9	48	1	91	3	78	7	30	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			100	4	62	4	82	9	81	5	22	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
8	ピラフルフェンエチル	煎茶	0.05	0.05	140	11	96	4	90	9	109	10	24	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			119	3	87	4	88	9	98	5	17	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			101	9	61	11	71	6	78	10	25	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			159	11	69	3	78	7	102	6	45	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
9	プロピコナゾール	煎茶	0.1	0.1	95	18	88	3	76	16	87	14	16	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			98	11	87	16	74	8	86	15	17	15	20	Y	a	N	Y	D	—	Y		
		烏龍茶			86	16	81	8	58	15	75	6	22	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			93	14	85	4	72	40	83	12	24	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
10	プロフェノホス	煎茶	1	1	119	6	82	3	91	7	97	3	18	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			107	4	79	4	89	1	91	3	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		烏龍茶			94	8	70	5	80	2	81	6	15	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			129	5	77	2	80	5	95	3	28	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
11	ヘキサコナゾール	煎茶	0.05	0.05	102	4	75	8	89	5	89	4	14	15	20	Y	a	Y	Y	A	—	Y	0.01*	
		抹茶			104	6	56	4	83	7	81	4	27	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			95	16	36	4	70	4	67	10	41	15	20	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			99	2	42	5	71	6	71	3	36	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加 濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリック ス添加標準 溶液を用い た推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真度	併行 精度	室間 精度	判定	定量限界 の評価 [添加回収 試験]			定量限界 の推定 [マトリック ス添加標 準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
12	ボスカリド	煎茶	0.01	0.01	102	35	67	10	79	11	83	30	30	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			97	49	60	2	75	4	78	33	38	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		烏龍茶			62	18	61	10	62	21	62	11	16	25	30	Y	b-2	Y	Y	B-2	Y	—		
		紅茶			90	21	66	5	57	12	71	19	26	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—		
13	マラチオン	煎茶	0.5	0.5	86	24	82	20	87	10	85	19	19	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			91	17	65	7	84	5	80	7	19	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			82	12	81	19	76	8	80	8	14	10	15	Y	a	Y	Y	A	—	Y		
		紅茶			83	13	82	13	70	16	78	3	15	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
14	ラクトフェン	煎茶	0.01	0.01	88	21	105	22	75	28	89	15	27	25	30	Y	a	Y	Y	A	Y	—	0.01	
		抹茶			96	23	38	107	79	5	71	40	50	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		烏龍茶			105	20	55	41	71	9	77	15	37	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		紅茶			66	23	70	37	74	7	70	27	27	25	30	Y	a	N	Y	D	Y	—		

分類5(A判定:0食品/4食品)

1	アクリナトリン	煎茶	10	10	79	4	119	11	82	14	93	7	23	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			75	4	115	12	76	8	89	4	25	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			75	4	108	9	77	6	86	3	20	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			83	6	101	10	81	20	88	9	16	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
2	アジンホスメチル	煎茶	0.01	0.01	22	121	76	12	67	5	55	36	54	25	30	Y	b-2	N	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			38	37	64	5	73	6	58	12	31	25	30	Y	b-2	Y	N	D	Y	—		
		烏龍茶			56	102	65	27	64	7	62	38	53	25	30	Y	b-2	N	N	D	Y	—		
		紅茶			7	131	75	14	55	6	46	11	71	25	30	Y	c-2	Y	N	D	Y	—		
3	アベルメクチンB1a	煎茶	1	1	89	2	74	4	100	20	88	3	18	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			103	3	72	3	89	7	88	5	16	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			82	4	27	6	86	19	65	6	48	10	15	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			90	3	64	5	83	10	79	7	17	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
4	アラマイト	煎茶	0.1	0.1	102	37	67	24	82	21	84	28	33	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			98	17	75	122	74	6	82	41	62	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y		
		烏龍茶			86	12	54	23	72	2	71	5	24	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			86	11	86	31	71	9	81	20	21	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y		
5	アルジカルブ	煎茶	0.05	0.05	32	117	90	1	68	11	63	10	53	15	20	Y	b-2	Y	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			45	34	85	4	41	29	57	20	42	15	20	Y	b-2	N	N	D	—	Y		
		烏龍茶			54	45	70	6	21	25	48	36	53	15	20	Y	c-2	N	N	D	—	Y		
		紅茶			75	45	89	3	46	24	70	21	39	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y		
6	アルドキシカルブ	煎茶	0.01	0.01	96	15	nd		79	9	58	20	80	25	30	Y	b-2	Y	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			111	7	nd		83	14	65	9	81	25	30	Y	b-2	Y	N	D	Y	—		
		烏龍茶			72	20	nd		71	26	48	16	82	25	30	Y	c-2	Y	N	D	Y	—		
		紅茶			96	20	nd		54	10	50	27	88	25	30	Y	b-2	N	N	D	Y	—		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリックス添加標準溶液を用いた推定値	備考	
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行精度 (RSD%)	室間精度 (RSD%)	併行精度 (RSD%)	ガイドライン室内精度 (RSD%)	選択性	真度	併行精度	室間精度	判定	定量限界の評価 [添加回収試験]			定量限界の推定 [マトリックス添加標準溶液]
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
7	イマザリル	煎茶	0.1	0.1	59	39	80	17	57	15	65	21	29	15	20	Y	b-2	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			66	24	65	17	55	13	62	17	20	15	20	Y	b-2	N	N	D	—	Y		
		烏龍茶			69	9	68	9	61	3	66	7	9	15	20	Y	b-2	Y	Y	B-2	—	Y		
		紅茶			51	3	66	22	49	17	55	15	22	15	20	Y	b-2	N	N	D	—	Y		
8	カルプロパミド	煎茶	0.01	0.01	106	40	57	7	89	22	84	35	39	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			103	29	62	30	71	22	79	32	35	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		烏龍茶			99	9	59	13	55	41	71	23	35	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		紅茶			84	16	49	36	81	43	71	12	40	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
9	ジウロン	煎茶	1	1	96	17	76	6	87	12	86	15	16	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			95	6	74	5	70	19	80	7	18	10	15	Y	a	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			78	7	60	4	58	10	65	4	16	10	15	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			83	8	76	3	44	24	67	5	29	10	15	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
10	シフルフェナミド	煎茶	0.01	0.01	91	36	82	7	52	12	75	14	34	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			119	47	61	24	105	24	95	20	46	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		烏龍茶			57	38	61	23	74	12	64	25	26	25	30	Y	b-2	N	Y	D	Y	—		
		紅茶			89	23	70	25	67	36	76	31	31	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
11	シプロジニル	煎茶	0.01	0.01	108	38	159	7	96	41	121	29	35	25	30	Y	b-1	N	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			93	21	nd		96	10	63	19	80	25	30	Y	b-2	Y	N	D	Y	—		
		烏龍茶			73	41	124	36	66	11	88	24	46	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		紅茶			78	28	140	59	66	34	94	28	63	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
12	ダイアレート	煎茶	0.1	0.1	36	116	99	24	61	7	65	30	59	15	20	Y	b-2	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			47	32	133	24	66	9	82	29	54	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y		
		烏龍茶			58	33	162	28	77	19	99	33	56	15	20	Y	a	N	N	D	—	Y		
		紅茶			65	36	142	45	43	6	83	10	72	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
13	テブフェノジド	煎茶	25	25	99	35	101	9	87	9	96	19	21	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			86	25	94	11	92	10	91	17	17	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y		
		烏龍茶			78	10	112	5	99	12	96	10	18	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y		
		紅茶			80	31	83	8	73	12	79	17	19	10	15	Y	a	N	N	D	—	Y		
14	トリフルムロン	煎茶	0.02	0.02	93	27	nd		93	50	62	50	89	15	20	Y	b-2	N	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			93	10	nd		84	34	59	14	82	15	20	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			78	22	nd		73	28	50	26	82	15	20	Y	b-2	N	N	D	—	Y		
		紅茶			77	12	nd		70	67	49	20	94	15	20	Y	c-2	N	N	D	—	Y		
15	ノバルロン	煎茶	0.01	0.01	71	43	nd		96	33	56	29	91	25	30	Y	b-2	N	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			62	44	nd		87	33	49	37	91	25	30	Y	c-2	N	N	D	Y	—		
		烏龍茶			56	26	nd		80	10	45	24	83	25	30	Y	c-2	Y	N	D	Y	—		
		紅茶			78	40	nd		72	39	50	40	90	25	30	Y	b-2	N	N	D	Y	—		
16	ピラクロストロピン	煎茶	0.01	0.01	104	20	93	13	51	58	83	26	38	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			116	21	133	65	97	39	115	33	47	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		烏龍茶			98	13	50	42	79	29	76	25	37	25	30	Y	a	N	N	D	Y	—		
		紅茶			95	12	82	26	55	42	77	18	33	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		煎茶			99	4	73	10	58	8	77	4	25	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		

No.	分析対象化合物	食品	基準値 (ppm)	添加濃度 (ppm)	回収率						解析結果			目標値		評価結果				判定	定量限界の評価 又は推定		定量限界 (mg/kg) * マトリックス添加標準 溶液を用いた推定値	備考
					機関1		機関2		機関3		真度 (%)	併行 精度 (RSD%)	室間 精度 (RSD%)	併行 精度 (RSD%)	ガイドライン 室内精度 (RSD%)	選 択 性	真 度	併 行 精 度	室 間 精 度		定 量 限 界 の 評 価 [添 加 回 収 試 験]	定 量 限 界 の 推 定 [マ ト リ ク ス 添 加 標 準 溶 液]		
					Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)	Ave. (%)	RSD (%)														
17	フェノトリン	抹茶	0.02	0.02	103	3	59	2	58	3	73	3	32	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y	0.01*	
		烏龍茶			83	4	38	9	43	5	55	5	40	15	20	Y	b-2	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			109	1	62	3	51	7	74	2	38	15	20	Y	a	Y	N	D	—	Y		
18	フェリムゾン(E)	煎茶	0.01	0.01	61	66	62	14	50	28	58	31	42	25	30	Y	b-2	N	N	D	Y	—	0.01	
		抹茶			81	41	83	12	47	13	70	13	37	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		烏龍茶			107	21	85	3	53	16	81	13	34	25	30	Y	a	Y	N	D	Y	—		
		紅茶			65	48	78	6	19	48	54	33	60	25	30	Y	b-2	N	N	D	Y	—		
19	プロモプロピレート	煎茶	0.1	0.1	84	117	116	17	60	76	86	33	75	15	20	Y	a	N	N	D	—	N	0.01*	
		抹茶			nd		87	31	60	68	49	44	97	15	20	Y	c-2	N	N	D	—	P		
		烏龍茶			476	200	123	44	26	136	208	264	264	15	20	Y	c-1	N	N	D	—	N		
		紅茶			nd		66	24	80	34	49	37	85	15	20	Y	c-2	N	N	D	—	N		
20	モノクロトホス	煎茶	0.1	0.1	54	21	63	1	26	13	48	10	38	15	20	Y	c-2	Y	N	D	—	Y	0.01*	
		抹茶			52	18	43	8	15	115	37	9	55	15	20	Y	c-2	Y	N	D	—	Y		
		烏龍茶			45	11	44	4	19	82	36	10	45	15	20	Y	c-2	Y	N	D	—	Y		
		紅茶			48	3	51	6	15	21	38	5	47	15	20	Y	c-2	Y	N	D	—	Y		

1) 分析対象化合物をA判定となった食品数ごとに分類し、五十音順に示した。

2) 基準値は試験実施時の値を示した。

3) 回収率には、各機関の添加回収率(2併行2日間)の平均(Ave.)と相対標準偏差(RSD)を示した。(nd: not detected (S/N<3))

4) 添加濃度0.01 ppm(又は最小添加濃度)での添加回収試験における添加試料中の分析対象化合物のピークのS/Nが、一食品でも10以上の値が得られた場合には、定量限界は0.01 mg/kg(又は最小添加濃度)とした。添加濃度0.01 ppmでの添加回収試験の結果がない場合には、マトリックス添加標準溶液を用いて試料中0.01 ppmに相当する分析対象化合物のピークのS/Nが、一食品でも10以上の値が得られた場合には、定量限界の推定値を0.01 mg/kgとし『*』をつけて示した。なお、シクロプロトリンは、試料中0.01 ppm相当のマトリックス添加標準溶液のS/Nが10未満であったため、添加濃度の0.5 mg/kgを定量限界とした。