	とうもろこし油（食用植物油脂の日本農林規格に規定する食用とうもろこし油及びこれと同等以上の規格を有すると認められる食用油を除く。）	0.7ppm
	落花生油（食用植物油脂の日本農林規格に規定する精製落花生油，落花生サラダ油及びこれらと同等以上の規格を有すると認められる食用油に限る。）	0.3ppm
	落花生油（食用植物油脂の日本農林規格に規定する精製落花生油，落花生サラダ油及びこれらと同等以上の規格を有すると認められる食用油を除く。）	0.3ppm
	オレンジジュース	0.3ppm
	りんごジュース	0.2ppm
	ぶどうジュース	1 ppm
	干しぶどう	12ppm
	綿実油（食用植物油脂の日本農林規格に規定する精製綿実油，綿実サラダ油及びこれらと同等以上の規格を有すると認められる食用油に限る。）	0.2ppm

第1のAの6の(1)の表のメタアルデヒドの項を次のように改める。

メタアルデヒド	米	1 ppm
	小麦	0.2ppm
	とうもろこし	0.2ppm
	キャベツ	3 ppm
	レタス	3 ppm
	みかん	0.2ppm
	なつみかんの果実全体	0.7ppm
	レモン	0.7ppm
	オレンジ	0.7ppm
	グレープフルーツ	0.7ppm
	ライム	0.7ppm
	その他のかんきつ類果実	0.7ppm
	いちご	0.1ppm
	なたね	0.2ppm
	その他のスパイス	0.7ppm
	魚介類	0.02ppm

第1のAの6の(1)の表のメトコナゾールの項を次のように改める。

メトコナゾール	小麦	1 ppm
	大麦	5 ppm
	ライ麦	5 ppm
	とうもろこし	0.02ppm
	その他の穀類	5 ppm
	大豆	0.05ppm
	らっかせい	0.04ppm
	てんさい	0.07ppm
	みかん	0.1ppm
	なつみかんの果実全体	0.2ppm
	レモン	0.3ppm
	オレンジ	0.3ppm
	グレープフルーツ	0.3ppm
	ライム	0.3ppm
	その他のかんきつ類果実	0.3ppm
	ネクタリン	0.2ppm
	あんず	0.2ppm
	すもも	0.2ppm
	おうとう	0.2ppm
	バナナ	0.1ppm
	マンゴー	0.5ppm
	なたね	0.04ppm
	くり	0.04ppm
	ペカン	0.04ppm
	アーモンド	0.04ppm
	くるみ	0.04ppm
	その他のナッツ類	0.04ppm
	その他のスパイス	3 ppm

第1のAの7の(1)の表中アザコナゾールの項，2―アセチルアミノ―5―ニトロチアゾールの項，アニラジンの項，アラマイトの項，オキシン銅の項，クロゾリネートの項，クロルプファムの項，クロルベンジドの項，クロロクスロンの項，ジオキサチオンの項，1，1―ジクロロ―2，2―ビス（4―エチルフェニル）エタンの項，ジノテルブの項，ジフェナミドの項，ジメチリモールの項，スルプロホスの項，ダイアレートの項，ダノフロキサシンの項，ナプタラムの項，ニトロタールイソプロピルの項，バーバンの項，ピチオノールの項，ピラゾホスの項，ピリミジフェンの項，ファモキサドンの項，フェンクロルホスの項，フルフェナセットの項，プロパルギットの項，ブロモホスの項，ブロモムの項，メタクリホスの項及びモノリニュロンの項を削る。

第1のAの9の表中フアモキサドンの項及びプロパルギットの項を削る。

第2のCの1.のアスコルビン酸・鉄試験用の目の次に次の三目を加える。

アスパラギナーゼ，酵素活性測定用　本品は，糸状菌（*Aspergillus niger*に限る。）が本来有するアスパラギナーゼ遺伝子を増幅させて生産性を向上させた糸状菌（*A. niger* ASP-72株に限る。）より得られた，黄～褐色の澄明な液体又はごくうすい灰色若しくはごくうすい黄色を帯びた白色の顆粒である。本品は，既知の酵素活性を有する。本品の1単位は，L―アスパラギンを基質として，pH5.0，37℃において1分間に1μmolのアンモニアを遊離する酵素量とする。

アスパラギナーゼ活性試験用次亜塩素酸ナトリウム・水酸化ナトリウム試液　次亜塩素酸ナトリウム・水酸化ナトリウム試液，アスパラギナーゼ活性試験用を見よ。

L―アスパラギン1水和物　$C_4H_8N_2O_3・H_2O$　〔K8021〕

第2のCの1.の塩基性硝酸ビスマスの目の次に次の1目を加える。

塩基性フェノール・ニトロプルシド試液　フェノール・ニトロプルシド試液，塩基性を見よ。