

別紙

改正後	改正前
<p>(略)</p> <p>記</p> <p>1 基本的な考え方</p> <p>(1) 変色防止の目的で、鮮魚に対し一酸化炭素を使用することは、食品衛生法第 <u>12</u> 条に違反するものであること。1 (2)の基準により食品衛生法第 <u>12</u> 条に違反するとされたものについては、回収、廃棄等の措置を適切に講じること。</p> <p>(2) マグロ、ブリ（ワラサ、ハマチ等を含む。以下同じ。）及びイズミダイ（ティラピア）へ一酸化炭素を使用したものと判断する基準は以下のとおりであること。なお、スモーク品（薫製品）と称しているものも含むものであること。</p> <p>① マグロ、ブリ及びイズミダイ中の一酸化炭素の定量法については、別添の方法によること。</p> <p>② マグロ（<u>頬肉、喉肉及び血合肉を除く部位に限る。</u>）、ブリ及びイズミダイに対する一酸化炭素の使用の有無の判断については、それぞれ $500 \mu\text{g}/\text{kg}$ 以上、$350 \mu\text{g}/\text{kg}$ 以上、$100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 以上である場合には、一酸化炭素が使用された蓋然性が高く、食品衛生法第 <u>12</u> 条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。</p> <p>2. 運用上の注意</p>	<p>(略)</p> <p>記</p> <p>1 基本的な考え方</p> <p>(1) 変色防止の目的で、鮮魚に対し一酸化炭素を使用することは、食品衛生法第 10 条に違反するものであること。1 (2)の基準により食品衛生法第 10 条に違反するとされたものについては、回収、廃棄等の措置を適切に講じること。</p> <p>(2) マグロ、ブリ（ワラサ、ハマチ等を含む。以下同じ。）及びイズミダイ（ティラピア）へ一酸化炭素を使用したものと判断する基準は以下のとおりであること。なお、スモーク品（薫製品）と称しているものも含むものであること。</p> <p>① マグロ、ブリ及びイズミダイ中の一酸化炭素の定量法については、別添の方法によること。</p> <p>② マグロ、ブリ及びイズミダイに対する一酸化炭素の使用の有無の判断については、それぞれ $500 \mu\text{g}/\text{kg}$ 以上、$350 \mu\text{g}/\text{kg}$ 以上、$100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 以上である場合には、一酸化炭素が使用された蓋然性が高く、食品衛生法第 10 条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。</p> <p>2. 運用上の注意</p>

<p>EU 向けに輸出するマグロ及びブリの一酸化炭素の検査を実施する場合には、別添の方法により実施するとともに、EU では鮮魚中の一酸化炭素の基準を設定していることから、別添の方法により検査を実施した結果に、ばらつきを考慮した場合、EU の基準を超過するおそれがあるときには、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課まで相談するよう関係者への指導方お願いします。</p> <p>(略)</p>	<p>EU 向けに輸出するマグロ及びブリの一酸化炭素の検査を実施する場合には、別添の方法により実施するとともに、EU では鮮魚中の一酸化炭素の基準を設定していることから、別添の方法により検査を実施した結果に、ばらつきを考慮した場合、EU の基準を超過するおそれがあるときには、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課まで相談するよう関係者への指導方お願いします。</p> <p>(略)</p>
--	--