

薬生食監発 0331 第 4 号  
令和 3 年 3 月 31 日

各 { 都道府県  
保健所設置市  
特別区 } 食品衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
(公 印 省 略)

### 鮮魚中の一酸化炭素の検査法についての一部改正について

標記の件については、平成 25 年 4 月 4 日付け食安監発 0404 第 2 号により、基本的な考え方を示しているところです。

この度、国立医薬品食品衛生研究所における検討結果を踏まえ、マグロの特定部位（頬肉、喉肉及び血合肉）については、一酸化炭素が未使用であっても 500 $\mu$ g/kg 以上検出される場合があることが判明したことから、平成 25 年 4 月 4 日付け食安監発 0404 第 2 号中の 1 基本的な考え方について、別紙のとおり改めることとしましたので、御了知の上、適切な運用を図られますようお願いいたします。

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 <math>500 \mu\text{g}/\text{kg}</math> 以上、<math>350 \mu\text{g}/\text{kg}</math> 以上、<math>100 \mu\text{g}/\text{kg}</math> 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 <u>10</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>10</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、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 <math>500 \mu\text{g}/\text{kg}</math> 以上、<math>350 \mu\text{g}/\text{kg}</math> 以上、<math>100 \mu\text{g}/\text{kg}</math> 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>10</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>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>
--	--

食安監発0404第2号  
平成25年4月4日  
〔最終改正：令和3年3月31日〕

各 

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長  
(公 印 省 略)

### 鮮魚中の一酸化炭素の検査法について

標記については、平成7年1月30日付け衛乳第10号・衛化第7号別添により検査法を示しているところです。

このたび、国立医薬品食品衛生研究所における検討結果を踏まえ、鮮魚中の一酸化炭素の検査法を別添のとおり改めるとともに、その運用について、下記のとおりとしましたので、御了知の上、適切な運用を図られるようお願いいたします。

### 記

#### 1. 基本的な考え方

- (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12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12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。
- (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。
  - 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。

- ② マグロ（頬肉、喉肉及び血合肉を除く部位に限る。）、ブリ及びイヅ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 12 条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。

## 2. 運用上の注意

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する。

## 3. 既存通知の廃止等

(1) 次に掲げる通知については、廃止するものとする。

- ① マグロへの一酸化炭素の使用について（平成 9 年 5 月 21 日付け衛乳第 146 号・衛化第 68 号厚生省生活衛生局乳肉衛生・食品化学課長連名通知）
- ② イヅミダイ（ティラピア）の一酸化炭素の検査について（平成 9 年 6 月 24 日付け厚生省生活衛生局乳肉衛生・食品化学課事務連絡）
- ③ ブリへの一酸化炭素の使用について（平成 9 年 9 月 19 日付け衛乳第 263 号・衛化第 124 号厚生省生活衛生局乳肉衛生・食品化学課長連名通知）
- ④ 「EU 向けに輸出するマグロ及びブリの一酸化炭素の検査について」（平成 24 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）

(2) 次に掲げる通知については、以下のとおり改めるものとする。

「マグロ、ブリ等への一酸化炭素の使用に関する取扱いについて」（平成 11 年 2 月 10 日付け衛乳第 29 号・衛化第 5 号厚生省生活衛生局乳肉衛生・食品化学課長連名通知）中、「平成 9 年 5 月 21 日付け衛乳第 146 号・衛化第 68 号及び平成 9 年 9 月 19 日付け衛乳第 263 号・衛化第 124 号」を「平成 25 年 4 月 4 日付け食安監発 0404 第 2 号」に改めること。