

厚生労働省告示第百三十号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第百七十号）の一部を次のように改正し、平成二十四年四月一日から適用する。ただし、改正後の第1食品の部A食品一般の成分規格の項の規定にかかわらず、平成二十四年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入された清涼飲料水（果実飲料品質表示基準（平成十二年農林水産省告示第千六百八十三号）第二条に規定する果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準（平成十二年農林水産省告示第千六百三十四号）第二条に規定するにんじんジュース及びにんじんミックスジュース並びにトマト加工品品質表示基準（平成十二年農林水産省告示第千六百三十二号）第二条に規定するトマトジュース、トマトミックスジュース及びトマト果汁飲料を除く。以下同じ。）及び酒税法（昭和二十八年法律第六号）第二条第一項に規定する酒類（以下「酒類」という。）にあつては一キログラム当たり二百ベクレル、同日までに製造され、加工され、又は輸入された食品（清涼飲料水、酒類、米、牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用に供される部分（筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓を除く。以下「食用部分」という。）並びに大豆並びに米、牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分並びに大豆を原材料として製造され、加工され、又は輸入された食品を除く。）にあつては一キログラム当たり五百ベクレル、米並びに牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分にあつては一キログラム当たり五百ベクレル（平成二十四年九月三十

日までの間に限る。)、米並びに牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分を原材料として平成二十四年九月三十日までに製造され、加工され、又は輸入された食品にあつては一キログラム当たり五百ベクレル、大豆にあつては一キログラム当たり五百ベクレル(平成二十四年十二月三十一日までの間に限る。)、大豆を原材料として平成二十四年十二月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入された食品にあつては一キログラム当たり五百ベクレルを超える濃度のセシウムを含有するものであつてはならないものとする。

平成二十四年三月十五日

厚生労働大臣 小宮山洋子

第1食品の部A食品一般の成分規格の項の1の①から③以外の部分中「抗菌性物質」の下に「及び放射性物質」を「ただし、」の下に「抗生物質及び化学的合成品たる抗菌性物質について、」を加え、同項に次の一目を加える。

12 セシウム(放射性物質のうち、セシウム134及びセシウム137をいう。)は、次の表の第1欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第2欄に定める濃度を超過して食品に含有されるものであつてはならない。



第 1 欄	第 2 欄
ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）	10Bq/kg
原料に茶を含む清涼飲料水	10Bq/kg
飲用に供する茶	10Bq/kg
乳児の飲食に供することを目的として販売する食品（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）第2条第1項に規定する乳及び同条第12項に規定する乳製品並びにこれらを主要原料とする食品（以下この表において「乳等」という。）であつて，乳児の飲食に供することを目的として販売するものを除く。）	50Bq/kg
上記以外の食品（乳等を除く。）	100Bq/kg
備考 第2欄に定める濃度の測定については，飲用に供する茶にあつては飲用に供する状態で，	

食用植物油脂品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1672号）第2条に規定する食用サフラワー油，食用綿実油，食用こめ油及び食用なたね油にあつては油脂の状態で，加工食品品質表示基準（平成12年農林水産省告示第513号）別表2に規定する乾燥きのこ類及び乾燥野菜類並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等にあつては飲食に供する状態で行わなければならない。

紙之類印刷の品に使用される色料の色母「（昭和26年厚生省令第52号）」の記号。