は、発注者相互が協調してこれらの措置を実施することにより、より高い効果が期待できる。さらに、最新の施工技術に関する情報等について、発注者間で相互に情報交換を行うことにより、技術力によるより公正な競争の促進と併せ適正な施工の確保が期待できる。したがって、各省各庁の長等は、入札及び契約の適正化を図る観点から、相互の連絡、協調体制の一層の強化に努めるものとする。

⑷　企業選定のための情報サービスの活用に関すること

発注者支援データベースは、技術と経営に優れた企業を選定するとともに、専任技術者の設置や一括下請負の禁止等に係る違反行為を抑止し、不良・不適格業者の排除を徹底するため効果の高い手段としてその重要性が増していることから、各省各庁の長等は、積極的にその活用を進めるものとする。

また、建設業許可行政庁の保有する工事経歴書や処分履歴等の企業情報の活用も、工事の施工に適した企業の選定や不良・不適格業者の排除のための方策となりうることから、建設業許可行政庁は、その利用環境の向上を図り、各省各庁の長等は、必要に応じ適切に活用するものとする。

第３　適正化指針の具体化に当たっての留意事項

１　特殊法人等及び地方公共団体の自主性の配慮

法第15条第３項は、適正化指針の策定に当たっては、特殊法人等及び地方公共団体の自主性に配慮しなければならないものとしている。これは、国、特殊法人等及び地方公共団体といった公共工事の発注者には、発注する公共工事の量及び内容、発注者の体制等に大きな差があり、また、従来からそれぞれの発注者の判断により多様な発注形態がとられてきたことにかんがみ、適正化指針においても、こうした発注者の多様性に配慮するよう求めたものである。

一方、公共工事の入札及び契約の適正化は、各省各庁の長等を通じて統一的、整合的に行われることによって初めて公共工事に対する国民の信頼を確保するとともに建設業の健全な発達を図るという効果を上げ得るものであることから、できる限り足並みをそろえた取組が行われることが重要であり、各省各庁の長等ごとに、その置かれている状況等に応じた取組の差異が残ることはあっても、全体としては着実に適正化指針に従った措置が講じられる必要がある。

２　業務執行体制の整備

法及び適正化指針に従って公共工事の入札及び契約の適正化を促進するためには、発注に係る業務執行体制の整備が重要である。このため、各省各庁の長等においては、入札及び契約の手続の簡素化・合理化に努めるとともに、必要に応じ、ＣＭ（コンストラクション・マネジメント）方式の活用・拡大等によって業務執行体制の見直し、充実等を行う必要がある。特に、小規模な市町村等においては、技術者が不足していることも少なくなく、発注関係事務を適切に実施できるようにこれを補完・支援する体制の整備が必要である。このため、国及び都道府県の協力・支援も得ながら技術者の養成に積極的に取り組むとともに、公団、事業団等の受託制度や外部機関の活用等を積極的に進めることが必要である。また、国及び都道府県は、このような市町村等の取り組みが進むよう協力・支援を積極的に行うよう努めるものとする。

○厚生労働省告示第三百七号

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三百七十号）の一部を次のように改正し、平成二十三年九月一日から適用する。ただし、第２添加物の部Ｆ使用基準の項フルジオキソニルの目中「すもも，ネクタリン及びもも以外」を「ざくろ，すもも，西洋なし，ネクタリン，びわ，マルメロ，もも及びりんご以外」に、「すもも，ネクタリン及びももにあってはその」を「ざくろ，すもも，西洋なし，ネクタリン，びわ，マルメロ，もも及びりんごにあってはその」に改める改正規定は、平成二十四年三月一日から適用し、とうもろこし、大豆、そら豆、その他の豆類、かんしょ、やまいも、てんさい、茎キャベツ、カリフラワー、アーティチョーク、アスパラガス、わけぎ、セロリ、みつば、なす、その他のなす科野菜、かぼちゃ、しろうり、すいか、メロン類果実、まくわうり、その他のうり科野菜、ほうれんそう、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、クランベリー、ハックルベリー、その他のベリー類果実、なつめやし及びその他の果実に残留するフルジオキソニルの量の限度については、平成二十三年九月一日から平成二十四年二月二十九日までの間に限り、なお従前の例による。

平成二十三年八月三十一日

厚生労働大臣　細川　律夫

第１食品の部Ａ食品一般の成分規格の項６の目の⑴の表のフルジオキソニルの項を次のように改める。

フルジオキソニル	米	0.05ppm
	小麦	0.05ppm
	大麦	0.05ppm
	ライ麦	0.05ppm
	とうもろこし	0.01ppm
	そば	0.05ppm
	その他の穀類	0.05ppm
	大豆	0.07ppm
	小豆類	0.2ppm
	えんどう	0.3ppm
	そら豆	0.07ppm
	らっかせい	0.3ppm
	その他の豆類	0.07ppm
	ばれいしょ	0.02ppm
	さといも類	0.02ppm
	その他のいも類	0.02ppm
	だいこん類の根	0.5ppm
	だいこん類の葉	20ppm
	かぶ類の根	0.5ppm
	かぶ類の葉	20ppm
	西洋わさび	0.5ppm
	クレソン	10ppm
	はくさい	2.0ppm
	キャベツ	2ppm
	芽キャベツ	2.0ppm
	ケール	10ppm
	こまつな	10ppm
	きょうな	10ppm
	チンゲンサイ	10ppm
	カリフラワー	2.0ppm
	ブロッコリー	2.0ppm
	その他のあぶらな科野菜	10ppm
	ごぼう	0.5ppm
	サルシフィー	0.5ppm
	チコリ	20ppm