○外務省告示第三百二十号

平成二十三年八月三十日にアスンシオンで、コンセプシオン市及びピラール市給水システム改善計画のための贈与に関する次の概要の書簡の交換がパラグアイ共和国政府との間に行われた。

1　援助の目的及び内容　コンセプシオン市及びピラール市給水システム改善計画を実施するために必要な生産物及び役務の購入

2　贈与の限度額　十四億八千九百万円

3　贈与の供与期限　平成二十七年七月三十一日まで

4　署名者

日本側　渡部和男在パラグアイ大使

パラグアイ側　ホルヘ・ララ・カストロ外務大臣

平成二十三年九月十二日

外務大臣　玄葉光一郎

○厚生労働省告示第三百十九号

診療報酬の算定方法（平成二十年厚生労働省告示第五十九号）の規定に基づき、使用薬剤の薬価（薬価基準）（平成二十年厚生労働省告示第六十号）の一部を次のように改正する。

平成二十三年九月十二日

厚生労働大臣　小宮山洋子

別表に第26部として次のように加える。

第26部　追加収載分（22）

品名	規格単位	薬価
		円
（あ）		
アレロック顆粒0.5%	0.5% 1 g	82.50
（か）		
ガバペンシロップ5%	5% 1 mL	21.90
（そ）		
ゾリンザカプセル100mg	100mg 1カプセル	5,462.80
（と）		
トラゼンタ錠5 mg	5mg 1錠	209.40
（ね）		
ネキシウムカプセル10mg	10mg 1カプセル	96.70
ネキシウムカプセル20mg	20mg 1カプセル	168.90
（へ）		
ベタニス錠25mg	25mg 1錠	113.00
ベタニス錠50mg	50mg 1錠	189.80
（ほ）		
ボノテオ錠50mg	50mg 1錠	3,433.40
（り）		
リオベル配合錠HD	1錠	293.90
リオベル配合錠LD	1錠	235.20
リカルボン錠50mg	50mg 1錠	3,433.40

○厚生労働省告示第三百十八号

保険医療機関及び保険医療養担当規則（昭和三十二年厚生省令第十五号）第二十条第二号ク及びト並びに第二十一条第二号ク並びに高齢者の医療の確保に関する法律の規定による療養の給付等の取扱い及び担当に関する基準（昭和五十八年厚生省告示第十四号）第二十条第三号ク及びト並びに第二十一条第三号への規定に基づき定められている療担規則及び薬担規則並びに療担基準に基づき厚生労働大臣が定める掲示事項等（平成十八年厚生労働省告示第百七号）第十第二号㈡への規定は、近隣に受診が可能な保険医療機関が存しなくなったことその他の東日本大震災に起因するやむを得ない事情により患者が保険医療機関の受診に著しい困難を伴う場合には、適用しない。

平成二十三年九月十二日

厚生労働大臣　小宮山洋子

品名	注射薬規格単位	薬価
		円
（き）		
キュビシン静注用350mg	350mg 1瓶	13,154
（こ）		
コアベータ静注用12.5mg	12.5mg 1瓶	2,634
（し）		
ジスロマック点滴静注用500mg	500mg 1瓶	2,496
シンポニー皮下注50mgシリンジ	50mg0.5mL 1筒	142,184
（ひ）		
ヒュミラ皮下注20mgシリンジ0.4mL外	20mg0.4mL 1筒	37,739
（お）		
オンブレス吸入用カプセル150μg	150μg 1カプセル	139.60

○厚生労働省告示第三百二十号

保険医療機関及び保険医療養担当規則（昭和三十二年厚生省令第十五号）第二十条第二号ク及びト並びに第二十一条第二号ク並びに高齢者の医療の確保に関する法律の規定による療養の給付等の取扱い及び担当に関する基準（昭和五十八年厚生省告示第十四号）第二十条第三号ク及びト並びに第二十一条第三号への規定に基づき、療担規則及び薬担規則並びに療担基準に基づき厚生労働大臣が定める掲示事項等（平成十八年厚生労働省告示第百七号）の一部を次のように改正する。

平成二十三年九月十二日

厚生労働大臣　小宮山洋子

第十第二号㈠ハ中「及びグルベス配合錠」を「、グルベス配合錠、リオベル配合錠HD及びリオベル配合錠LD」に改める。

○厚生労働省告示第三百二十一号

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、平成二十三年十月一日から適用する。

平成二十三年九月十二日

厚生労働大臣　小宮山洋子

第1食品の部D各条の項の食肉及び鯨肉（生食用冷凍鯨肉を除く。以下この項において同じ。）の目名中「生食用冷凍鯨肉」を「生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉」に改め、同目の次に次の1目を加える。

○　生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。）

1　生食用食肉の成分規格

(1)　生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。

(2)　(1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

2　生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

(1)　加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。）が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。

(2)　加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であつて、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たつては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。