

仕様書

1 件名

ファクトシートのためのダイオキシン類及びヒスタミンの科学的知見の収集に関する調査

2 調査目的

食品安全委員会は、食品安全基本法第23条第1項2号の規定及び食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項第1の1の(6)において、自らの判断により食品健康影響評価（以下「自ら評価」という。）を行うこととされており、リスク管理機関からの要請がない場合でも、国民への影響が大きいと考えられるもの等について、自ら評価を行っている。

案件の選定に当たっては、毎年度広く国民から提案を受け付けており、自ら評価の候補とならなかった案件のうち、情報提供することが重要であるとされた物質等について、各国の食品安全機関・国際機関等が保有する情報及び国内外のリスク評価の状況等を取りまとめ、ファクトシートを作成して国民に向けて食品安全委員会ホームページ等で情報提供を行っているところである。

平成30年度の自ら評価の案件候補として検討した結果、ダイオキシン類及びヒスタミンについて、情報収集及び情報提供を行うこととされた。

そのため、本調査事業では、ダイオキシン類及びヒスタミンについて最新の情報を収集することを目的とするとともに、よりわかりやすく情報提供することが求められていることから、ファクトシートとして整理し、提供することとする。特にダイオキシン類については、基本的知見、海外での評価や管理の状況及び国内での状況を中心に情報収集することとし、ヒスタミンについては、ヒスタミンが産生されるメカニズムに着目し、具体的なリスク管理に資するような知見・情報の収集に重点を置くこととする。

3 調査対象物質等

ダイオキシン類及びヒスタミン食中毒に関連するヒスタミン（ヒスチジン、ヒスタミン産生菌及び酵素を含む）とする。

4 実施内容

本事業の請負者（以下「事業実施者」という。）は、3に示す調査対象物質等について、(1)のとおり専門家を選定し、調査方針等について専門家及び食品安全委員会事務局（以下「事務局」という。）から確認を得ながら(2)のとおり文献を調査し、ファクトシート（案）（別紙1のとおり）を作成・提出することとする。

(1) 専門家の選定

事業実施者は、ダイオキシン類及びヒスタミンに関する有識者から専門家をそれぞれ2名以上選定するものとする。なお、事業実施者は、専門家の選定に当たり、事務局担当官の意見を聴くものとする。

(2) ファクトシート（案）の作成等

事業実施者は、ファクトシート（案）の作成に関し、次に掲げる業務を行うものとする。

ア 文献の収集

事業実施者は、収集した国内外の公表文献等の中から必要な情報をファクトシート（案）として

とりまとめる。

文献等の検索にあたっては、以下の情報源を検索対象に含め、最新の情報も収集すること。

- ① 各国の食品安全機関・国際機関等による調査対象物質等に関する評価書等及びその参考文献等。
- ② 日本国内の機関等による調査対象物質等に関する報告書、実態調査等の文献等
- ③ 商用データベース等で適切な検索用語を用いて検索した文献等

上記①及び②にあつては、別紙2-1および別紙2-2に示す機関を含めること。③にあつては、必要に応じて別紙2-1および別紙2-2に例示するデータベース等を利用すること。また、食品安全委員会ホームページで公表している「食品安全関係情報」、ファクトシート等の情報も参考とすること。

イ 関連データの抽出・整理

- ① 事業実施者は、アにおいて収集した文献等のリストを作成する。
- ② 事業実施者は、アにおいて収集した文献からファクトシート（案）に引用する記述・データを抽出し、抽出箇所にマーキングすること。

なお、収集した文献等のうち特に重要なものについては日本語に翻訳することとする。重要なものの判断は事務局の指示を仰ぐこととする。

ウ ファクトシート（案）の作成

事業実施者は、ファクトシート（案）の作成にあたっては、以下の点に留意すること。

- ① ファクトシート（案）は、「概要」、「詳細」、「参考文献」の構成とする。日本工業規格A4版で作成し、当該分野の専門家及び事務局担当官による確認を受けることとする。
- ② 「概要」には、調査内容や成果等について、要約（1～2ページ程度）を記載する。
- ③ 「詳細」については、原則として別紙1に従い作成することとする。別紙1の「1. ファクトシート（案）に含める事項」にある各項目について、イにおいて抽出した記述・データを整理し記載する。
- ④ 「参考文献」には、「概要」及び「詳細」において引用した参考文献を記載する。文献数は各ハザードにつき30報以上を目安とする。
- ⑤ なお、ファクトシートは、国民に対するわかりやすく正確な情報提供を目的とするものであるため、原案作成にあたっては、正確な情報の提供に努めるとともに、可能な限り平易な言葉を用い、やむを得ず専門用語を使用する場合は、用語解説を別途添付すること。

5 調査結果の報告会の開催

事業実施者は、本調査で得られた内容について、調査結果の報告会を開催することとする。

なお、調査結果の報告会の開催にあたっては、原則として食品安全委員会の会議室を使用することとし、開催日時、資料の構成等については、事前に事務局担当官と協議すること。

6 調査報告書の作成

調査報告書の作成にあたっては、事業実施者は、以下の点に留意するものとする。

- (1) 調査報告書は、4の(2)のウに従い、得られた内容がわかりやすいものとなるよう整理・分析を行い、適宜図表等を用い作成すること。
- (2) 調査報告書には、4の(2)のイ及びウで作成したファクトシート（案）等を含めること。

- (3) 調査報告書は、A4サイズの加除式のバインダーで本編（ファクトシート（案）等）及び資料編（文献リスト等）をそれぞれ20部作成するとともに、PDF形式及び容易に編集可能な保存形式のファイル（ワード、エクセル等）で作成したCD-ROM2部（本編と資料編は別にする）を提出すること。
- (4) 調査報告書の資料編（CD-ROM）には、4の（2）のイで抽出しマーキングした文献の電子ファイルの元の状態のもの（マーキングしていない状態のもの）についてもPDF形式で収載すること。
- (5) 調査報告書の資料編（CD-ROM）に収載する4の（2）のイで抽出した文献については、PDFファイルのファイル名にファクトシート（案）に付した参考文献番号を記載すること。
- (5) 提出する調査報告書（案）の内容等について、事務局担当官と十分協議すること。
- (6) 調査報告書（CD-ROM版を含む）の裏表紙等に別紙3の表示を行うこと。
- (7) 事業実施者は、調査報告書を令和2年3月31日までに提出することとする。

7 契約期間

令和元年9月25日（水）～ 令和2年3月31日（火）

8 作業スケジュール

令和元年9月	基礎情報収集、調査方針等の検討、文献収集
令和元年9月～12月	調査内容の分析・検討
令和元年12月	ファクトシート（案）の提出
令和2年1月	ファクトシート（案）の内容確認
令和2年2月～3月	調査結果報告会の開催及び調査報告書の提出

9 成果物

- (1) 調査報告書（加除式） 20部
 - (2) 調査報告書（CD-ROM） 2部
- ※収集した文献等（※電子ファイル（PDF形式等）化したもの）も収載すること

10 納品期限

事業実施者は、すべての成果物を契約期間の満了日までに納品することとする。

11 監督職員（人事異動の場合は後任者等による）

内閣府食品安全委員会事務局 情報・勧告広報課 情報第1係長 神山和夫

12 検査職員（人事異動の場合は後任者等による）

内閣府食品安全委員会事務局 情報・勧告広報課 課長補佐 石川紘子

13 連絡調整

作業の実施にあたっては、事業実施者は事前に事務局担当官と連絡を密にとることとし、作業中においても、8に記載した作業スケジュールの段階ごとに、作業の進捗状況を報告することとする。
 なお、作業の遅延、業務の実施に当たっての疑義等が生じた場合には、事業実施者は、速やかに

事務局担当官に報告し、その指示に従うこととする。

1.4 技術提案の遵守

本件は一般競争入札・総合評価方式（調査）の手続を経て行うものであり、本仕様書及び技術提案書に記載した内容については誠実に履行することとする。

1.5 機密の保持

- (1) 本業務を実施するにあたって、別紙4「個人情報取扱特記事項」に基づき、業務上知り得た情報を第三者に開示又は本業務以外の目的で使用しないこと。また、個人情報の漏洩の防止等のために必要な措置を講ずること。
- (2) 関係者等に対しメールによる連絡をする場合にあっては、他の受信者のメールアドレスが閲覧できないよう BCC 機能により送信するなど、個人情報等（他の受信者の個人情報以外の情報を含む。）の流出防止に万全を期すこと。

1.6 その他

- (1) 本業務により知りえた成果については、許可なく第三者に譲渡してはならない。
- (2) 本業務を実施するに当たり、調査期間中に食品に係る緊急な危害情報を入手した場合は、速やかに事務局担当者へ通報すること。
- (3) 成果物のうち、調査報告書は、内閣府食品安全委員会が運営する食品安全総合情報システムにより一般公開するが、収集した文献等（原著及びその和訳）については、公開することにより、個人及び企業の知的財産権が開示され、特定の者に不当な利益又は不利益をもたらすおそれがあるため、非公開とする。
- (4) 本契約を履行する過程で生じた納入成果物に関し、著作権法第 27 条及び第 28 条に定める権利を含むすべての著作権は、内閣府に帰属するものとする。
ただし、事業実施者は、本契約履行過程で生じた納入成果物に関し、著作権を自ら使用又は第三者に使用させる場合には、内閣府と別途協議することとする。
なお、事業実施者は、内閣府に対し、一切著作人格権を行使しないこととし、また、第三者をして行使させないものとする。
- (5) 納入成果物に第三者（又は事業実施者自ら）が権利を有する著作物（以下「既存著作物」という。）が含まれている場合は、内閣府が特に使用を指示した場合を除き、当該著作物の使用に必要な費用負担及び使用許諾契約（等）に係る一切の手続きを行うこと。この場合、事業実施者は当該契約等の内容について事前に内閣府の承認を得ることとし、内閣府は、既存著作物について当該許諾条件の範囲内で使用するものとする。
- (6) 本仕様書に基づく作業に関し、第三者との間で著作権に係る権利侵害の紛争等が生じた場合は、当該紛争の原因が専ら内閣府の責めに帰する場合を除き、事業実施者の責任と負担において一切を処理することとする。この場合、内閣府は係る紛争等の事実を知ったときは、事業実施者へ通知し、必要な範囲で訴訟上の防衛を事業実施者に委ねる等の協力措置を講ずるものとする。
- (7) 本業務の履行に当たっては、障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律（平成 25 年法律第 65 号）第 9 条第 1 項に基づく「内閣府本府における障害を理由とする差別の解消の推

進に関する対応要領※」(平成 27 年 11 月 2 日内閣府訓令第 39 号) 第 3 条に規定する合理的配慮について留意すること。

※ URL : <https://www8.cao.go.jp/shougai/suishin/sabekai/pdf/taioyoryo.pdf>

別紙1-1 ファクトシート（案）に含める事項等（ダイオキシン類の場合）

1. ファクトシート（案）に含める事項

項目			
1. 名称／別名			
2. 注目されるようになった経緯（中毒事例も含む）			
3. 毒性等に関する知見（国内/ 国際機関/諸外国）	ヒトでの研究成果を中心に、体内動態（吸収～排出までの代謝）やメカニズムを含む毒性等に関する知見を収集すること（特に、毒性に関しては種差がある点についても留意しながら知見を収集すること）。		
4. 国内における発生源や環境中のダイオキシン類濃度等に関する情報			
5. 食品の汚染実態	国内		
	国際機関		
	諸外国等		
6. ばく露情報（国内/国際機関/ 諸外国）	推定一日摂取量		
	推定方法		
7. リスク評価	国際機関		
	諸外国等		
8. リスク管理措置（基準値）	国内		
	国際機関		
	諸外国等		
9. リスク管理措置（基準値を除く。汚染防止・リスク低減方法等も記載）	国内		
	国際機関		
	諸外国等		
10. 参考情報	物質名（IUPAC）		
	CAS名／CAS番号		
	分子式／構造式		
	物理化学的性状	性状	
		融点（℃）、沸点（℃）	
		比重	
		溶解度	
	調製・加工・調理による影響		
備考			

2. ファクトシート（案）の構成について

ファクトシート（案）は以下の構成とする（必要に応じて見出しの追加も可）。必要に応じ図表等も使い分かりやすく記載し、本文には参考文献番号も付すこととする。

- ・ 概要（以下の情報を簡潔にまとめる。）
- ・ ダイオキシン類とは
（ダイオキシン類の一般的な性質や注目されるようになった経緯等を記載）
- ・ 科学的知見
 - ・ 毒性影響
（体内動態や毒性等を記載）
 - ・ 我が国におけるばく露の実態
（国内における発生源や環境中のダイオキシン類濃度の推移、農畜水産物中の含有実態、食品を含む各種ばく露経路からのばく露の状況等を記載（経時的な変化が分かるように記載））
- ・ 諸外国及び我が国における状況
 - ・ 諸外国等の状況
（国際機関や諸外国のリスク評価機関による毒性評価や耐容摂取量の設定等、リスク管理機関等により提供されている情報、管理措置等を記載）
 - ・ 我が国の状況
（国内のリスク管理機関での取組等を記載）
- ・ 参考文献

別紙1-2 ファクトシート（案）に含める事項等（ヒスタミンの場合）

1. ファクトシート（案）に含める事項

項目			
1. 名称／別名			
2. 関連情報 ①魚にヒスタミンが産生されるメカニズム、②食品中の増減（物理抵抗性等）			
3. 注目されるようになった経緯			
4. ヒトに対する健康影響	体内動態（吸収～排出までの代謝）		
	毒性評価		
	潜伏・発症期間		
	症状		
	致死率		
	その他		
5. 食品の汚染実態	国内		
	国際機関		
	諸外国等		
6. リスク評価	国際機関		
	諸外国等		
7. リスク管理措置（基準値）	国内		
	国際機関		
	諸外国等		
8. リスク管理措置（基準値を除く。汚染防止・リスク低減方法等も記載）	国内		
	国際機関		
	諸外国等		
12. 参考情報	物質名（IUPAC）		
	CAS名／CAS番号		
	分子式／構造式		
	物理化学的性状	性状	
		融点（℃）、沸点（℃）	
		比重	
		溶解度	
備考			

2. ファクトシート（案）の構成について

ファクトシート（案）は以下の構成とする（必要に応じて見出しの追加も可）。必要に応じ図表等も使い分かりやすく記載し、本文には参考文献番号も付すこととする。

- ・ 概要（以下の情報を簡潔にまとめる。）
- ・ ヒスタミン関連情報
（魚にヒスタミンが産生されるメカニズムや注目されるようになった経緯等を記載）
- ・ 科学的知見
 - ・ ヒトへの健康影響
（体内動態や毒性評価、潜伏・発症期間、症状、致死率等を記載）
 - ・ 我が国におけるばく露の実態
（農畜水産物中の含有実態、ヒスタミンを原因とする食中毒の発生状況等を記載）
- ・ 諸外国及び我が国における状況
 - ・ 諸外国等の状況
（国際機関や諸外国のリスク評価機関による毒性評価や耐容摂取量等、リスク管理機関等により提供されている情報、管理措置等を記載）
 - ・ 我が国の状況
（国内のリスク管理機関での取組等を記載）
- ・ ヒスタミンによる食中毒の予防のために
（食中毒の予防のために効果的とされている衛生管理方法や、注意喚起等を記載（実際に食中毒が発生した事例を踏まえ記載することが望ましい））
- ・ 参考文献

別紙2-1 情報収集にあたって参考とすべき評価機関及びデータベースについて（ダイオキシン類）

（1）評価機関等

以下の海外政府機関、国際機関及び国内機関については、情報収集を必須とする。

- ・世界保健機関：World Health Organization (WHO)
- ・コーデックス委員会：Codex Alimentarius Commission (CAC)
- ・FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議：Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)
- ・国際がん研究機関：International Agency for Research Cancer (IARC)
- ・欧州委員会：European Commission (EC)
- ・欧州食品安全機関：European Food Safety Authority (EFSA)
- ・米国食品医薬品庁：Food and Drug Administration (FDA)
- ・米国環境保護庁：Environmental Protection Agency (EPA)
- ・英国食品基準庁：Food Standards Agency (FSA)
- ・農林水産省
- ・厚生労働省
- ・環境省

（2）検索対象のデータベース（商用を含む。）

- ・MEDLINE
- ・PubMed
- ・JST（(国研)科学技術振興機構）
- ・Google Scholar

（3）その他

上記データベースのほか、食品安全委員会ホームページで公表している「食品安全総合情報システム」の「食品安全関係情報」掲載情報等も参考とすること。

別紙 2-2 情報収集にあたって参考とすべき評価機関等及びデータベースについて (ヒスタミン)

(1) 評価機関等

- 世界保健機関 : World Health Organization (WHO)
- 国際連合食糧農業機関 (FAO)
- コーデックス委員会 : Codex Alimentarius Commission
- FAO/WHO 合同専門家会議 : Joint FAO/WHO Expert Consultation
- 欧州委員会 : European Commission (EC)
- 欧州食品安全機関 : European Food Safety Authority (EFSA)
- 米国食品医薬品庁 : Food and Drug Administration (FDA)
- 米国環境保護庁 : Environmental Protection Agency (EPA)
- 米国疾病管理予防センター : Centers for Disease Control and Prevention (CDC)
- 英国食品基準庁 : Food Standards Agency (FSA)
- 英国環境・食料・農村地域省 : Department for Environment, Food and Rural Affairs (DEFRA)
- 英国食品医薬品庁 (HPA)
- 仏食品環境労働衛生安全庁 : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)
- 独連邦リスク評価研究所 : Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
- カナダ保健省 : Health Canada
- カナダ食品検査庁 : Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 : Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)
- その他の国際評価機関等
- 一般財団法人化学物質評価研究機構 : Chemicals Evaluation and Research Institute, Japan (CERI)
- 日本食品衛生学会
- 農林水産省
- 厚生労働省
- 文部科学省
- 一般社団法人大日本水産会

(2) 検索対象のデータベース (商用を含む。)

- MEDLINE
- PubMed
- CA (STN International)
- TOXLINE (TOXNET)
- JST ((国研) 科学技術振興機構)
- 医学中央雑誌
- その他国内外の主要な DB
- Google Scholar

なお、以下の文献も含めること。

- Histidine Decarboxylases and Their Role in Accumulation of Histamine in Tuna and Dried Saury (APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY, Mar. 2007, p1467-1473)
- 魚類ヒスタミン管理のための海外学術調査（文部科学省科学研究費補助金研究成果報告書）
- 学校給食の事例から学ぶヒスタミンによる食中毒に注意、食と健康、2016(7) ; 52-61
- CHAPTER 7 : Scombrototoxin (Histamine) Formation
- 腐敗と発酵のはざまの研究生活で垣間見たもの、日本食品微生物学会雑誌、30(4) : 2013 ; 186-192
- ヒスタミン食中毒防止マニュアル、社団法人大日本水産会
- アレルギー様食中毒、日本食品微生物学会雑誌、23(2) : 2006 ; 61-71
- Information note Histamine in Seafood, Bord lascaigh Mhara Irish sea fisheries board
- 魚醤油のヒスタミン蓄積機構と除去法について、醸協、2012 ; 842-852
- 日本産海産魚におけるヒスタミン生成魚種および凍結保存によるヒスタミン生成の低減の検討、食衛誌、54(6) ; 2013 : 402-409
- Biogenic amines in raw and processed seafood, frontiers in MICROBIOLOGY, Review Article, 2012: doi: 10.3389/fmicb.2012.00188
- Histidine decarboxylase and their role in accumulation of histamine in tuna dried saury, Applied and environmental microbiology, Mar 2007, 73(5); 1467-1473
- 冷凍の品質管理に関する研究 —冷凍カツオの処理工程におけるヒスタミンの挙動—、鹿児島県工業技術センター研究報告、4 : 2000 ; 35-38
- Novel histamine measurement by HPLC analysis used to assay histidine decarboxylase inhibitory activity of shoyuflavones from soy sauce. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 62(8): 1998; 1488-1491, DOI:10.1271/bbb.62.1488
- ヒストジンデカルボキシラーゼ活性に及ぼす香辛料抽出物の阻害効果の検討、日本家政学会誌、58(1) : 2007 ; 17-22
- ヒト由来ヒストジンデカルボキシラーゼ活性を阻害する薬用植物のスクリーニング、日本家政学会誌、59(12) : 2008; 1011-1016
- ヒスタミンについて、JFRL ニース、4(2) ; 2011

(3) その他

- 上記データベースのほか、食品安全委員会ホームページで公表している現行のファクトシートや、「食品安全総合情報システム」の「食品安全関係情報」掲載情報等も参考とすること。
- 魚・魚加工品中のヒスタミンに関しては、わが国の小中学校の給食での食中毒事例が多いという状況を踏まえ、具体的なリスク管理に資するような知見・情報の収集に重点を置くこととする。

別紙3 調査報告書の裏表紙等に表示する文言について

本報告書は、内閣府食品安全委員会事務局の請負業務として、〇〇（事業実施者名）が実施した令和元年度「ダイオキシン類及びヒスタミンの安全性評価等科学的知見の収集に関する調査」の成果を取りまとめたものです。したがって、本報告書の複製・転載・引用等には内閣府食品安全委員会事務局の事前の承認手続きが必要です。

個人情報取扱特記事項

(個人情報保護の基本原則)

- 1 受注者は、個人情報（行政機関の保有する個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 18 号）第 2 条第 2 項に規定するものをいう。以下同じ。）の保護の重要性を認識し、この契約に基づく業務を実施するに当たり、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報を適正に取り扱わなければならない。

(秘密の保持)

- 2 受注者は、この契約に基づく業務に関して知り得た個人情報をみだりに他人に知らせ、又は契約の目的以外の目的に使用してはならない。
この契約が終了し、又は解除された後においても同様とする。

(業務従事者への周知)

- 3 受注者は、直接的であるか間接的であるかを問わず、受注者の指揮監督を受けてこの契約による業務に従事している者（以下「業務従事者」という。）に対して、在職中及び退職後においてもこの契約に基づく業務に関して知り得た個人情報をみだりに他人に知らせ、又は契約の目的以外の目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護の徹底について周知しなければならない。

(適正な安全管理)

- 4 受注者は、この契約に基づく業務に係る個人情報の漏えい、滅失、改ざん、又は損傷の防止その他の個人情報の適切な安全管理のために必要な措置を講じなければならない。また個人情報の漏えい等による被害発生リスクを低減する観点から、利用目的、業務の内容、個人情報の秘匿性等その内容などを考慮し、必要に応じ、氏名を番号に置き換える等の匿名化措置を行わなければならない。

(再委託の制限等)

- 5 受注者は、発注者が承認した場合を除き、個人情報の取り扱い業務を再委託してはならない。また、再委託する場合にあっては、受注者は、再委託先（再委託先が委託先の子会社（会社法（平成 17 年法律第 86 号）第 2 条第 1 項第 2 号に規定する子会社をいう。）である場合も含む。）への必要かつ適切な監督を行わなければならない。

(収集の制限)

- 6 受注者は、この契約に基づく業務に係る個人情報を収集するときは、当該業務の目的を達成するために必要な範囲で、適法かつ公正な手段により行わなければならない。

(利用及び提供の制限)

- 7 受注者は、発注者の指示又は承諾がある場合を除き、この契約に基づく業務に関して知り得た個人情報を当該契約の目的以外の目的のために利用し、又は第三者に提供してはならない。

(複写、複製の禁止)

- 8 受注者は、発注者の指示又は承諾がある場合を除き、この契約に基づく業務に関して知り得た個人情報を複写し、又は複製してはならない。

(安全管理の確認)

- 9 発注者は、受注者が取り扱う個人情報の安全管理措置が適切に行われていることを適宜確認することとする。また、発注者は必要と認めるとき、受注者に対し個人情報の取り扱い状況について報告若しくは資料の提出を求め、又は受注者が個人情報を取り扱う場所で、当該取扱状況を検査することができる。

発注者は、委託する業務に係る個人情報の秘匿性等その内容やその量等に応じて、受注者における管理体制及び実施体制や個人情報の管理の状況について、少なくとも年1回以上、原則として実地検査により確認するものとする。

(業務従事者の監督)

- 10 受注者は、業務従事者に対し、個人情報に関する秘密保持義務を負わせるとともに、その目的外利用を禁止するものとする。

受注者は、本件業務の遂行上、実際に個人情報を取り扱う業務従事者の範囲を限定するものとし、当該業務従事者に対して必要かつ適切な監督を行わなければならない。

受注者は、業務従事者が退職する場合、当該業務従事者に対し、退職後の秘密保持義務に関する誓約書の提出を求めるなど、在任若しくは在職中に知り得た全ての個人情報の返還又は破棄を義務づけるために合理的に必要と認められる措置を講ずるものとする。

(改善の指示)

- 11 発注者は、報告、資料の提出又は実地検査の結果、受注者において個人情報の安全管理措置が十分に講じられていないと認めるときは、受注者に対し、その理由を書面により通知かつ説明した上で、安全管理措置の改善を要請することができるものとする。

受注者は、前項の要請を受けたときは、安全管理措置の改善について発注者と協議を行わなければならない。

(廃棄等)

- 12 受注者は、この契約に基づく業務に関して知り得た個人情報について、発注者から指示があったとき又は保有する必要がなくなったときは、確実かつ速やかに発注者への返却、廃棄又は消去（以下「廃棄等」という。）しなければならない。なお、受注者がこの契約に基づく業務に関して知り得た個人情報の廃棄等を行った場合には、発注者に対して、速やかにその旨を書面で報告するものとする。

(事故発生時における報告)

- 13 受注者は、この契約に基づく個人情報に関する事項に違反する事態が生じ、又はおそれがある

場合は、直ちに発注者へ報告し、発注者の指示に従うものとする。この契約が終了し、又は解除された後においても同様とする。

(違反した場合の措置)

- 14 発注者は、受注者が記載事項に違反した場合は、契約を解除することができるとともに必要な措置を求めることができる。