講習会の開始まで

しばらくお待ちください

令和８年度
食品衛生講習会
飲食店営業
（弁当・仕出し・そうざい）
そうざい製造業

令和8年9月18日（金）

若林区保健福祉センター衛生課

本日の内容

●食中毒について
　・近年の食中毒動向について
　・ノロウイルス
　・ウエルシュ菌
　・黄色ブドウ球菌
●衛生的な取扱いのために
●HACCPによる衛生管理
●食品表示について

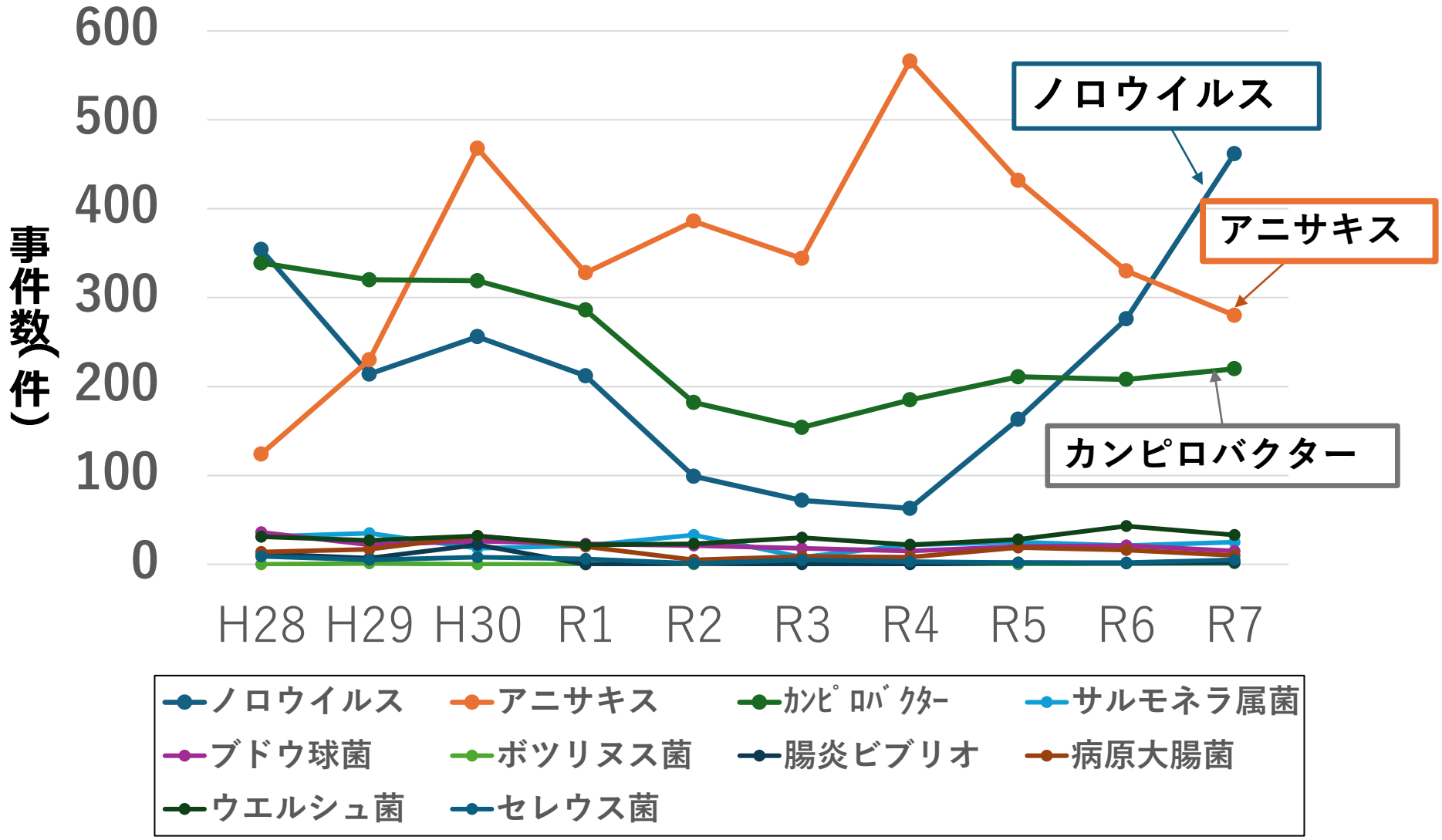
本日の内容

- 食中毒について
  - **近年の食中毒動向**
  - ノロウイルス
  - ウエルシュ菌
  - 黄色ブドウ球菌
- 衛生的な取扱いのために
- HACCPによる衛生管理
- 食品表示について

食中毒の種類

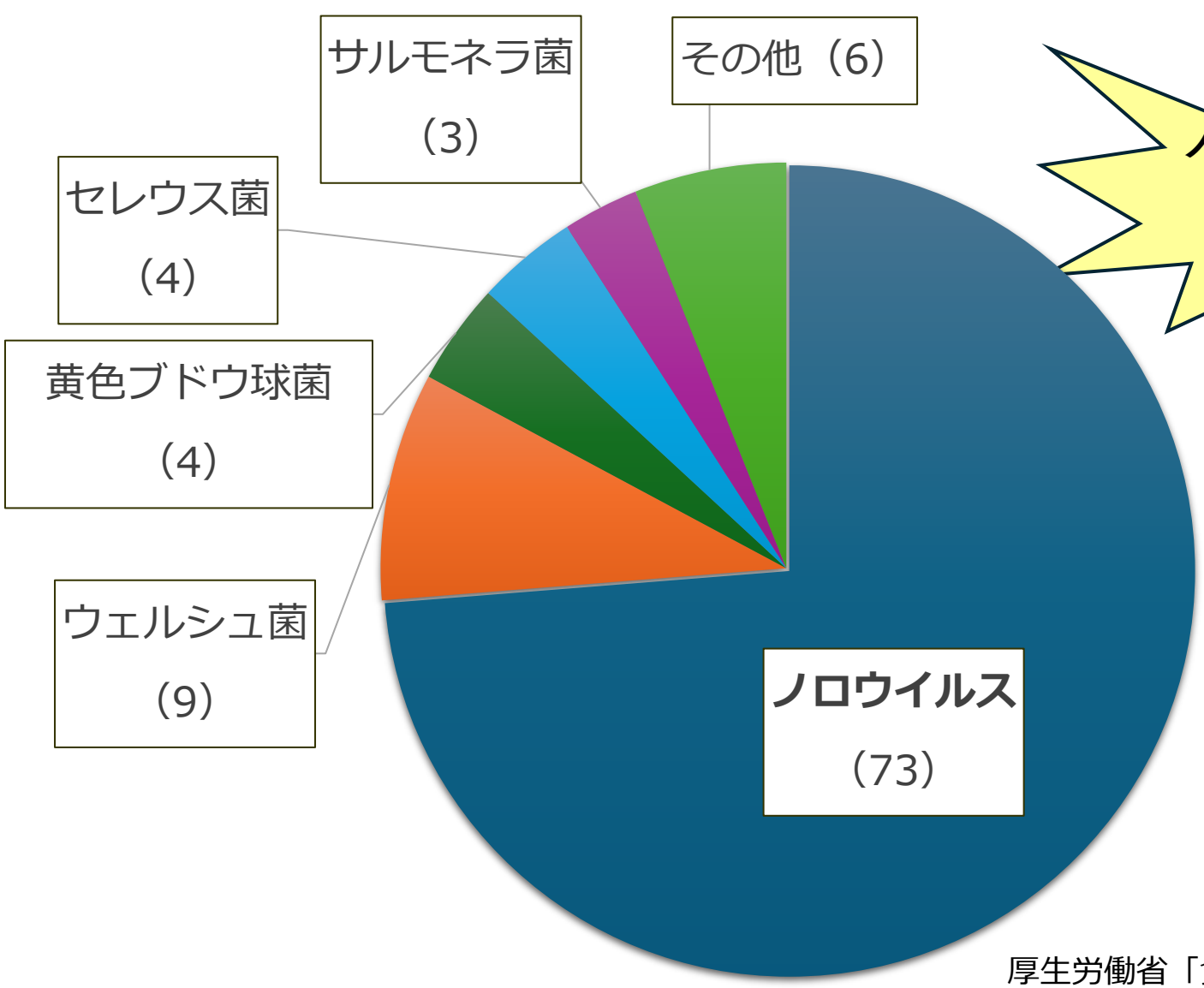
食中毒の種類		食中毒の原因物質
細菌	感染型	カンピロバクター、ウェルシュ菌、 腸管出血性大腸菌 等
	毒素型	黄色ブドウ球菌、セレウス菌、ボツリヌス属菌 等
ウイルス		ノロウイルス 等
自然毒	動物性	ふぐ毒、貝毒 等
	植物性	毒キノコ、ソラニン 等
化学物質		ヒスタミン、洗剤、漂白剤、重金属、農薬 等
寄生虫		アニサキス、クドア 等

食中毒発生状況の推移（事件数）



厚生労働省「食中毒統計」より

令和7年　弁当由来の食中毒原因物質



ノロウイルスが圧倒的に多い

カッコ内は事件数

厚生労働省「食中毒統計」より

食中毒の原因とは？

１.もともと原材料に食中毒菌等が付着している
　※原材料には、様々な菌等が付着しているのが一般的

2.調理中に食中毒菌等を付着させる
（例）手や調理器具等から食品へ食中毒菌等が付着する

3.調理中に食中毒菌等を死滅させられなかった
　※食中毒菌等の殺菌工程がないメニューもある

食中毒は1～3が重なった結果発生する

食中毒予防の3原則・4原則

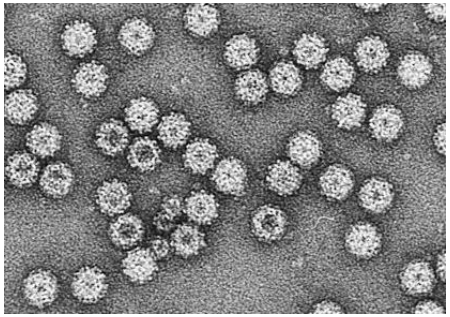
つけない	食品や器具を汚染させない…	■▲
増やさない	冷却して保存、迅速に調理…	■
やっつける	加熱等で死滅させる …	■▲
持ち込まない	調理施設に持ち込まない …	▲
拡げない	調理施設を汚染させない …	▲

■…細菌による食中毒予防
▲…ウイルスによる食中毒予防

本日の内容

- 食中毒について
  - 近年の食中毒動向
  - **ノロウイルス**
  - ウエルシュ菌
  - 黄色ブドウ球菌
- 衛生的な取扱いのために
- ＨＡＣＣＰによる衛生管理
- 食品表示について

ノロウイルス


国立感染症研究所HPより

特徴

- 少量のウイルスで感染する
- 感染すると無症状でもウイルスを排出
- アルコールがほとんど効かない

潜伏時間と症状

- 潜伏期間：１～２日
- 症状：下痢、おう吐、腹痛、発熱

原因食品と感染経路

- ウイルスを蓄積した食品(カキなどの二枚貝)の喫食
- 感染した人やその人が触れたものを介して感染する

ノロウイルスの感染経路

人から

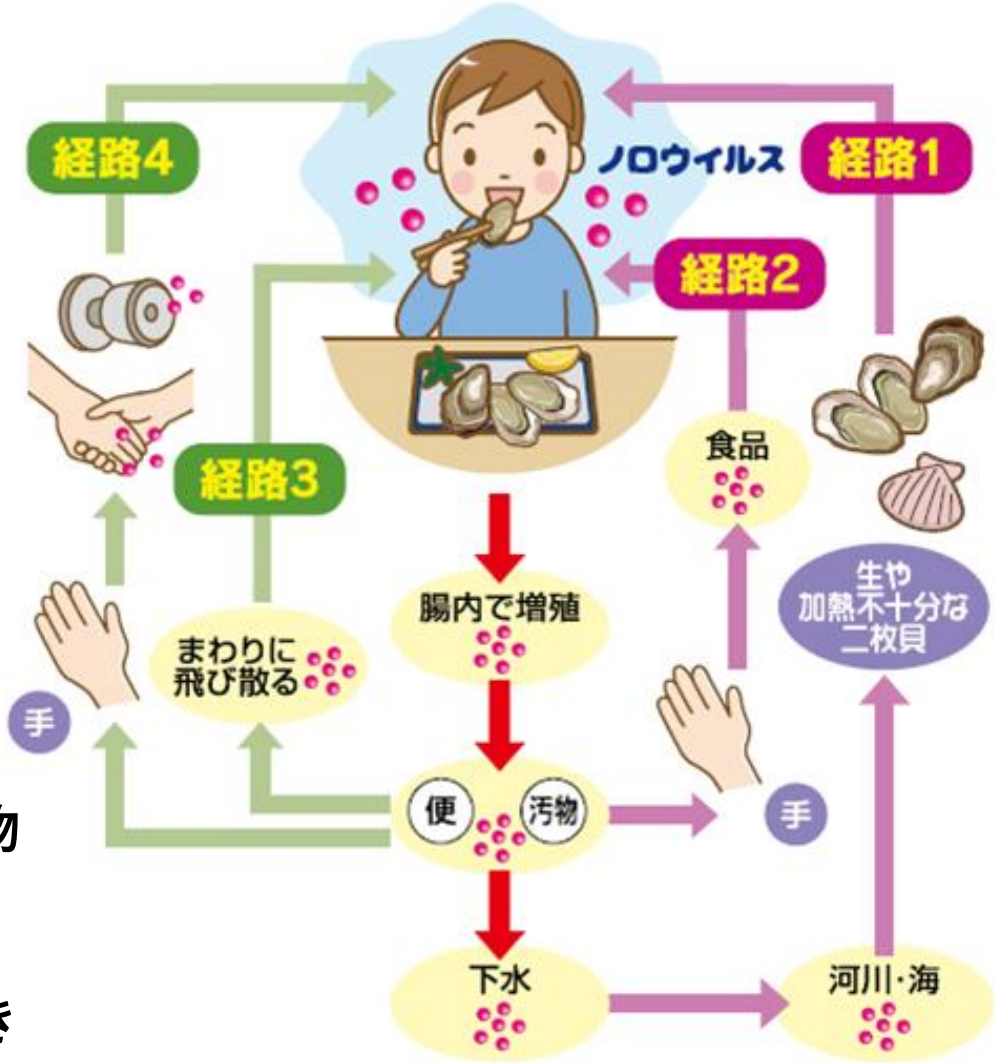
食品から

経路４

汚染された手や物などに触れることにより、手についたウイルスが口に入ったとき

経路３

発症した人のふん便やおう吐物の処理をしたときや、処理が不十分だったとき



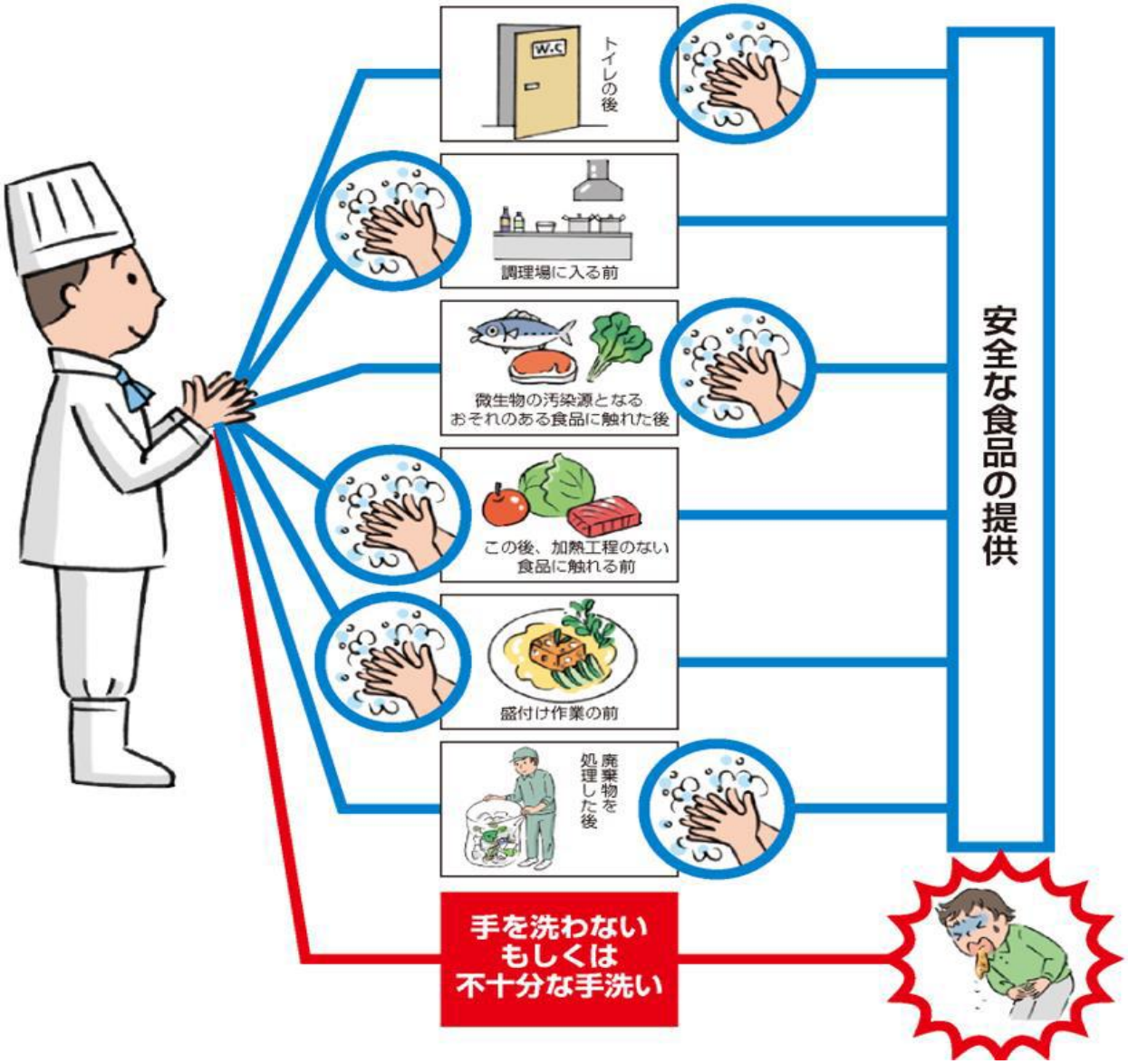
経路１

ノロウイルスに汚染された食品（生かき等の貝類）を食べたとき

経路２

調理する人などの手を経て汚染された食品を食べたとき

対策　手洗いの実施


W.C
トイレの後
調理場に入る前
微生物の汚染源となる
おそれのある食品に触れた後
この後、加熱工程のない
食品に触れる前
盛付け作業の前
廃棄物を
処理した後
安全な食品の提供
手を洗わない
もしくは
不十分な手洗い

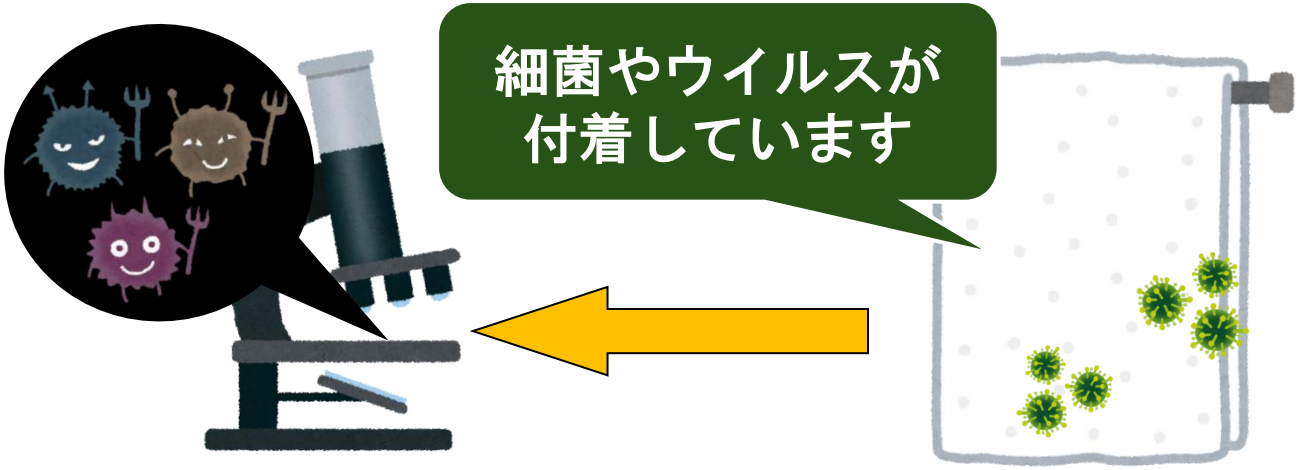
手洗いの重要性

手洗いの方法	残存ウイルス数 （残存率）*
手洗いなし	約100万個
流水で15秒手洗い	約1万個 （約1%）
ハンドソープで10秒または30秒 もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	約100個 （約0.01%）
ハンドソープで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約10個 （約0.001%）
ハンドソープで10秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎを2回繰り返す	約数個 （約0.0001%）

*手洗いなしと比較した場合
出典：森功次他：感染症学雑誌、80:496-500,2006

手洗いは**石鹸で２度洗い**が効果的！！

共用タオルは厳禁！



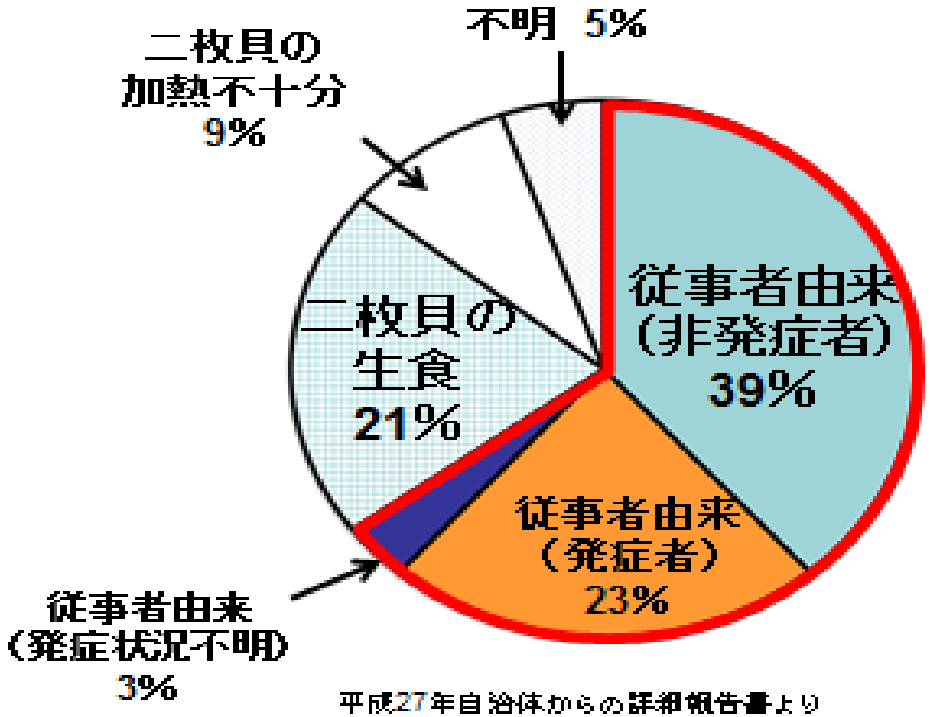
湿った状態だと、細菌達の温床に…

使い捨てのペーパータオル等を使用してください

対策　従業員の健康管理

人を介して食材や提供する料理を汚染させないようにする必要があります。

ノロウイルス食中毒発生要因（平成27年 推定含む）



平成27年自治体からの詳細報告書より
（グラフn＝57、表n＝37）

トイレは危険！

食中毒を引き起こす細菌やウイルスは、発症者の糞便やおう吐物と共に体外に排出されます。
細菌やウイルスは非常に小さいため、トイレのあちらこちら、場合によっては空気中を漂っているかも…

これらの場所は、**塩素系消毒剤**で消毒をしましょう！

一見綺麗に掃除されたトイレでも、油断は禁物！
白衣やエプロンを外し、履物は履き替えて！

本日の内容

- 食中毒について
  - 近年の食中毒動向
  - ノロウイルス
  - **ウエルシュ菌**
  - 黄色ブドウ球菌
- 衛生的な取扱いのために
- ＨＡＣＣＰによる衛生管理
- 食品表示について

ウエルシュ菌

食品安全委員会HPより

特徴

・人や動物の腸管、土壌、水中など**自然界に広く分布**

・酸素を嫌う**嫌気性菌**

・加熱に耐える**芽胞**をつくる

潜伏期間と症状

・潜伏期間：6～18時間（平均10時間）

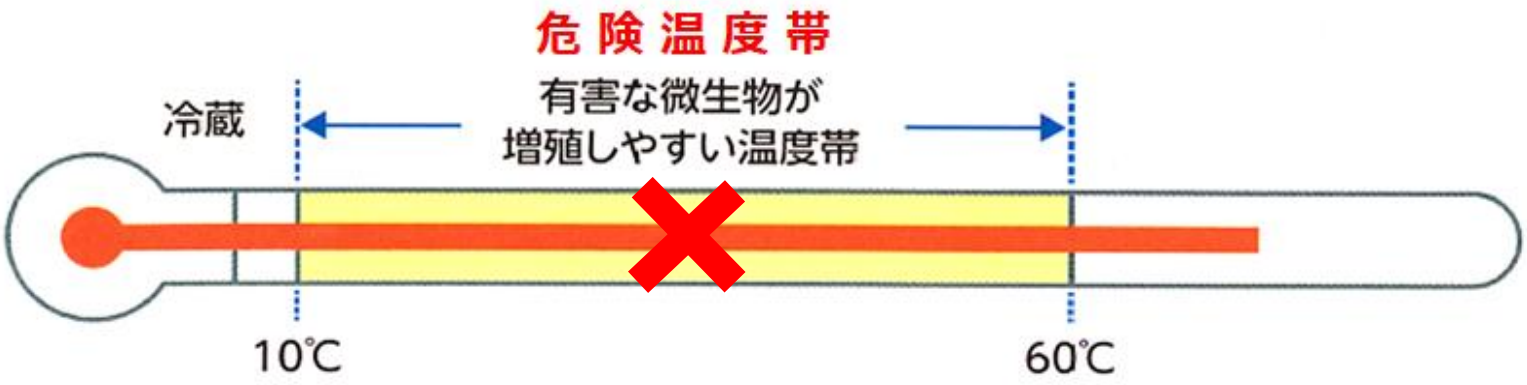
・症状：腹痛、下痢

原因食品

・カレー、シチュー、煮物など（前日に大量に調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた事例が多い）

煮込み料理に注意！

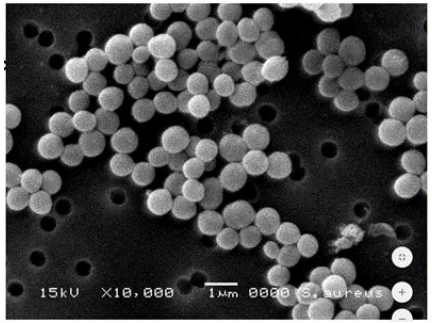
- ウエルシュ菌は酸素がない条件で増える。
  ＝煮込み料理は格好の条件。
- 調理後は速やかに食べる。
- 保温する場合、65℃以上を保つ。
- 冷蔵保存する場合は、小分けをする等、
  速やかに10℃以下まで温度を下げる工夫をする。
- 再加熱する場合はよくかき混ぜ空気に触れさせながら十分に加熱し、増殖している菌を殺菌してすぐに食べる。



本日の内容

- 食中毒について
  - 近年の食中毒動向
  - ノロウイルス
  - ウエルシュ菌
  - **黄色ブドウ球菌**
- 衛生的な取扱いのために
- ＨＡＣＣＰによる衛生管理
- 食品表示について

黄色ブドウ球菌



食品安全委員会HPより

特徴

・健康な人の鼻腔や口腔、皮膚にも存在
・傷口やにきび、おできに存在
・菌が増殖するときに毒素（エンテロトキシン）を産生
・エンテロトキシンは熱に強い
　（100℃30分の加熱でも分解されない）

症状

・吐き気、嘔吐、腹痛、下痢
・潜伏期間：30分～6時間（平均3時間）

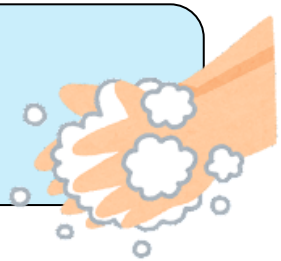
原因食品

・多岐にわたる（人の手を介して作られた食品）

黄色ブドウ球菌食中毒の予防対策

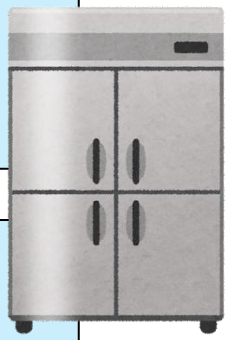
1. 指に傷のある人は直接食品に触れない
耐水性絆創膏+手袋着用

2. 手洗いの徹底



つけない

3. 食品の温度管理の徹底
（10℃以下で増えない）



4. 調理後早く食べる

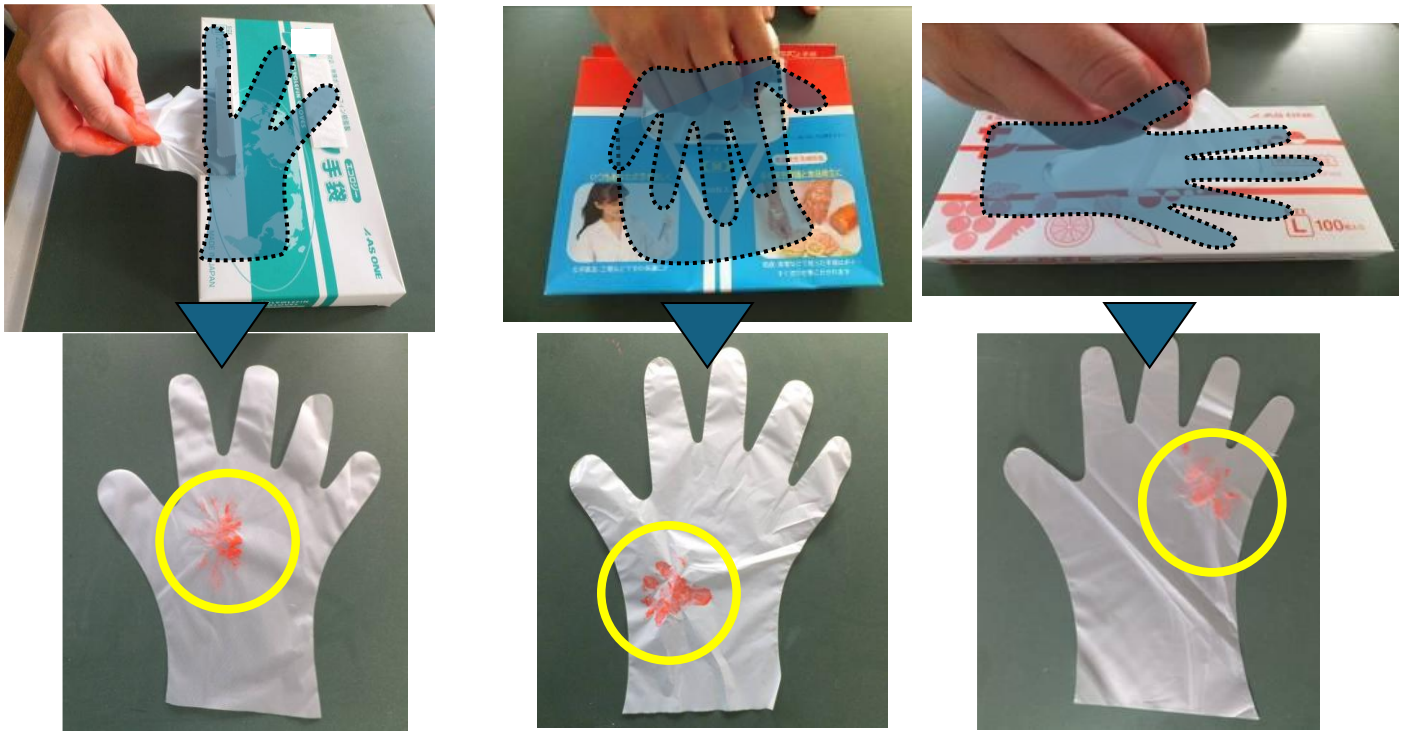
ふやさない

本日の内容

- 食中毒について
  - 近年の食中毒動向
  - ノロウイルス
  - ウエルシュ菌
  - 黄色ブドウ球菌
- **衛生的な取扱いのために**
- ＨＡＣＣＰによる衛生管理
- 食品表示について

使い捨て手袋の衛生管理

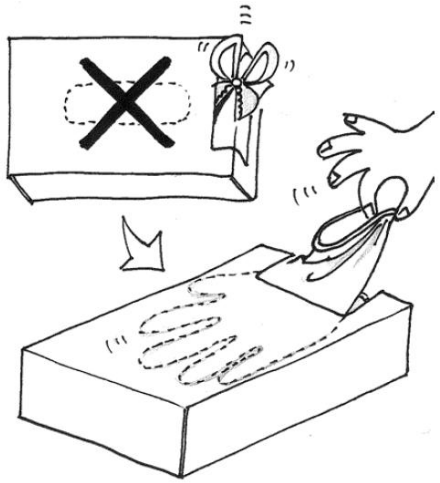
＜実験＞手袋取り出し時の汚染状況



静岡県東部保健所

つけないための手袋の使いかたは？

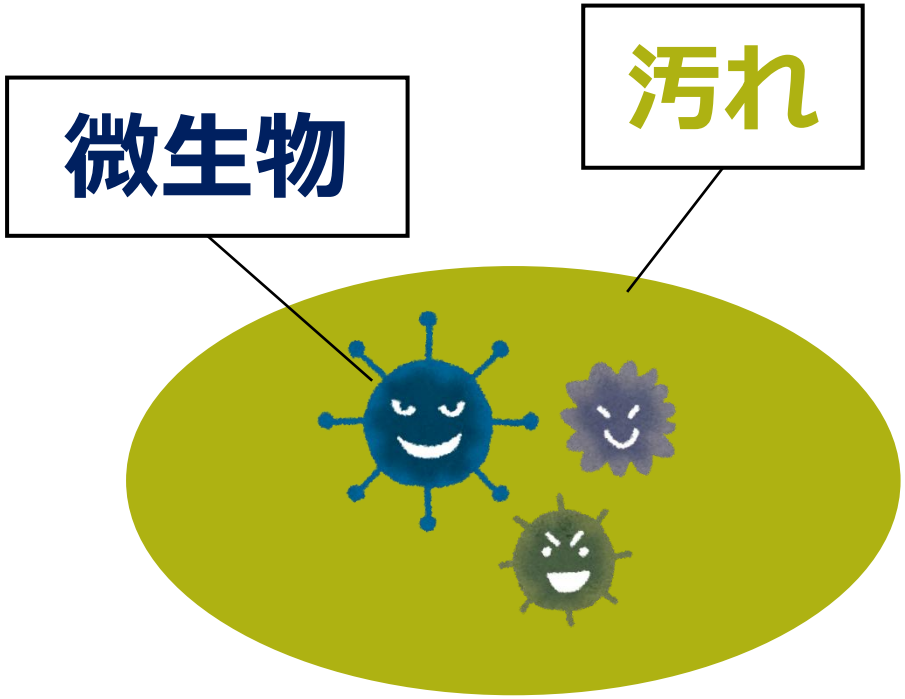
- 手袋の取り出し口が「手首付近」になっている保管容器を利用する



注意！

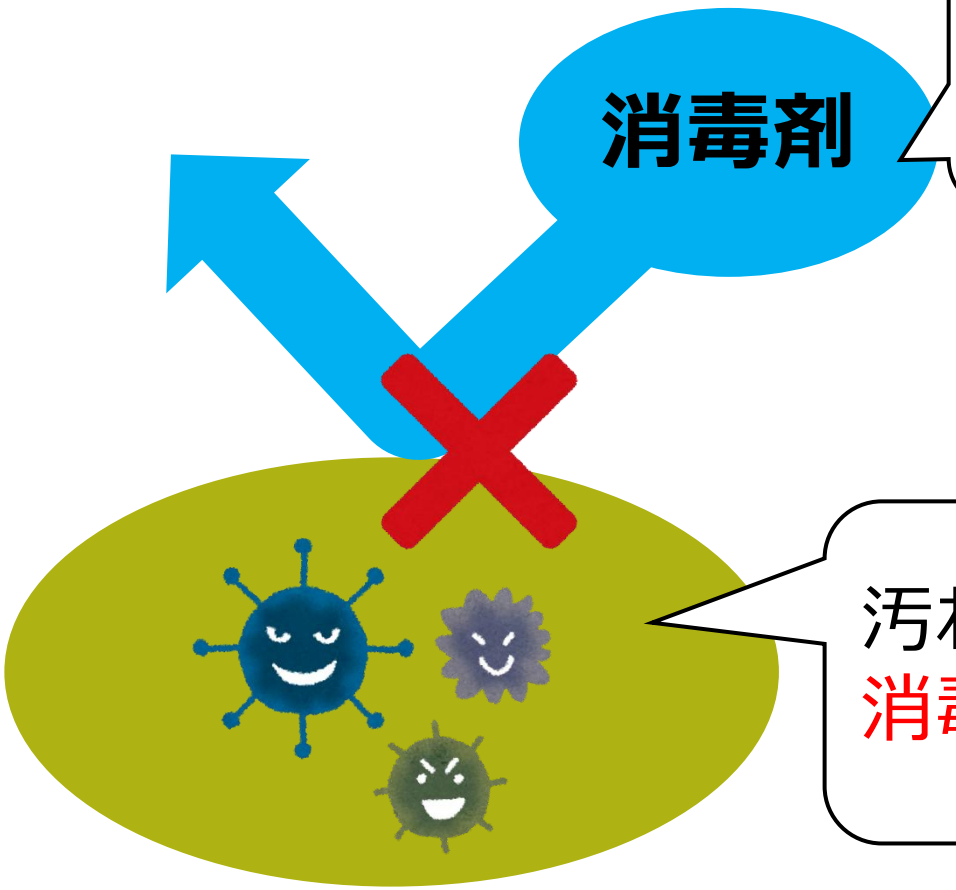
- 移し替え作業は衛生的に手袋を着けた人が行う
- 容器は定期的に洗浄・消毒を行う

そもそも、洗浄と消毒って何が違うの？



洗浄…油やたんぱく質などの**汚れ**を除去すること
消毒…**微生物**を死滅させること

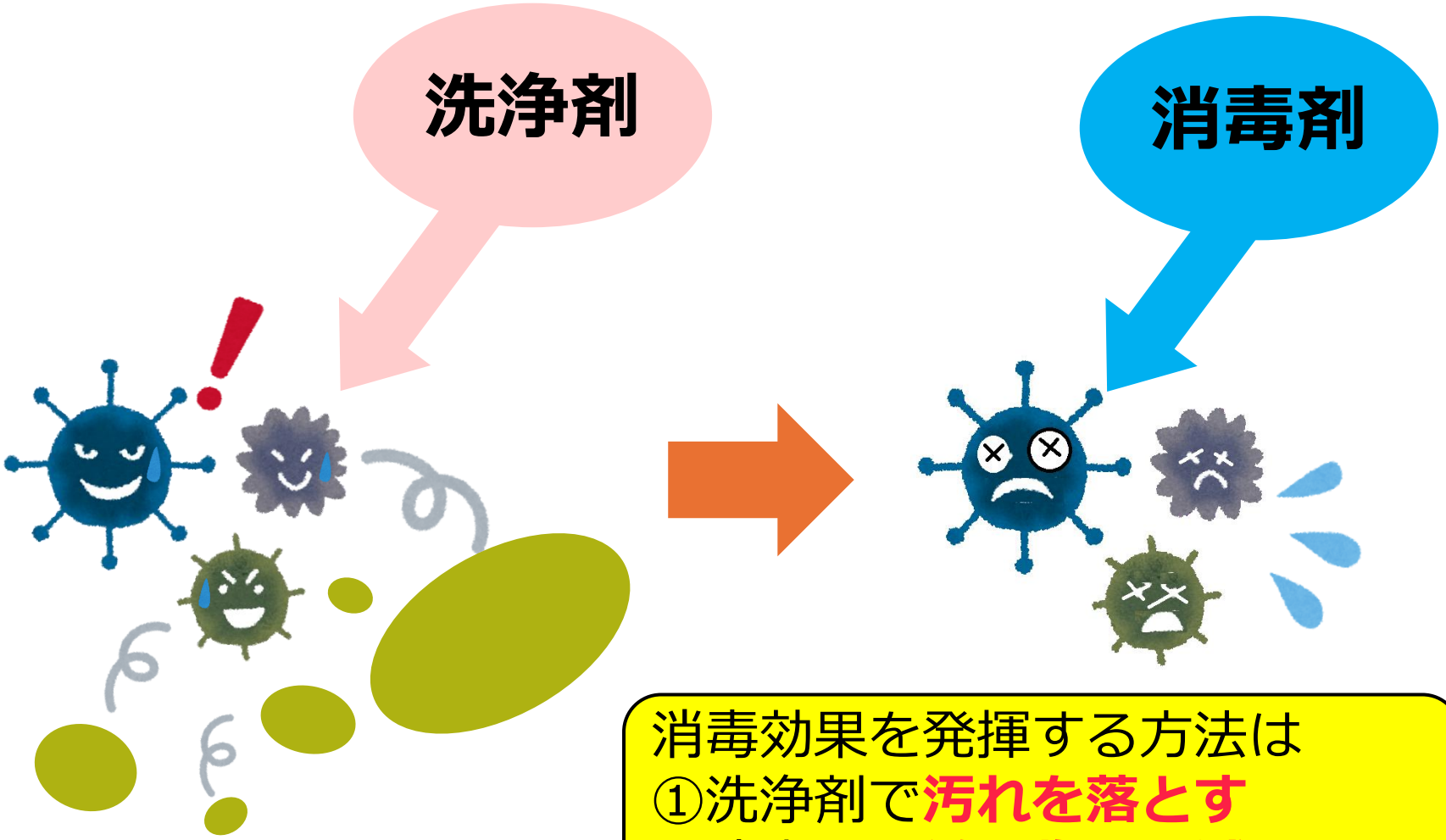
消毒だけではダメ？



汚れがあると
消毒効果が著しく低下

汚れがバリアとなって
消毒剤が菌まで届かない

洗浄、消毒どちらも必要！



消毒効果を発揮する方法は
①洗浄剤で**汚れを落とす**
②消毒剤で**微生物を死滅させる**

アルコールの使い方

成分：エタノール

使用方法：70～80%アルコールを噴霧

- 細菌に有効（ノロウイルスに対し効果が低い）
- 手指の殺菌に使える
  （頻繁な使用は手荒れに繋がる）

- 水分を完全にふき取ってから使用することが必要
  （希釈されて有効濃度以下になってしまうため）
- スプレーの場合はムラができるので、濡れるくらい噴霧するか、ペーパータオル等でしっかりと塗りつけることが必要

塩素系消毒剤の使い方

成分：次亜塩素酸ナトリウム
（ハイター、ブリーチ、ピューラックスなど）

使用方法：0.02%で5分間、又は0.01%で10分間
漬込み、十分な流水ですすぐ

- ◻ 細菌、ウイルス、カビなど広範囲の微生物に有効
- ◻ 野菜の殺菌に使える（食品添加物の記載あるもの）

注意点

⚠ 希釈した後は濃度が低下しやすい
（**使用の都度調製**する）

⚠ 腐食性が強い（鉄、アルミ、メラミン等は不可）

⚠ 手指の殺菌には適さない

塩素消毒液の作り方

	200ppm（0.02%）の濃度の塩素消毒液【調理器具等の日常的な消毒】		1,000ppm（0.1%）の濃度の塩素消毒液【下痢便、嘔吐物の処理】	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
1%	40mL	2L	200mL	2L
6%	8mL	2L	40mL	2L
12%	4mL	2L	20mL	2L

使用期限を確認！

作り置きをしない！

本日の内容

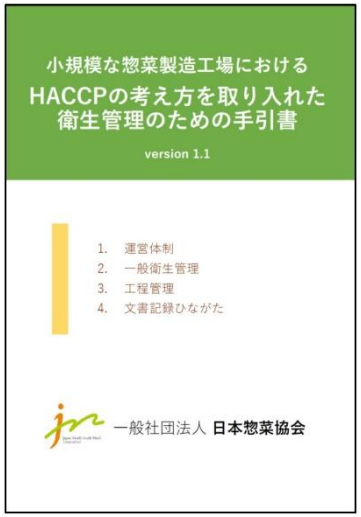
- 食中毒について
  - ・近年の食中毒動向
  - ・ノロウイルス
  - ・ウエルシュ菌
  - ・黄色ブドウ球菌
- 衛生的な取扱いのために
- **ＨＡＣＣＰによる衛生管理**
- 食品表示について

HACCP取り組んでいますか？

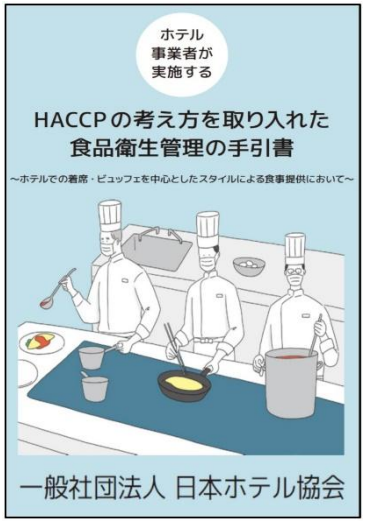
- 令和３年６月１日より、原則全ての食品等事業者にＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が義務付けされています
- 具体的には、①衛生管理計画を作成し、②計画に沿って衛生管理を実行し、③記録することが求められます

（仕出し弁当向け）

（そうざい製造業向け）



（旅館・ホテル向け）



何をすればいいの？

ステップ１

- **衛生管理計画を作成する**

  ①一般的衛生管理のポイント(日頃から行っている衛生管理)

  ②重要管理のポイント(食品の調理方法に応じた衛生管理)

ステップ２

- **計画に基づき実行する**

ステップ３

- **実行したことを確認・記録する**

  （記録は１年間保管します）

振り返り

（同じような問題がみられる場合は対応を検討します）

衛生管理計画

①．一般的衛生管理のポイント
（どの食品についても行うべき共通事項）

今取り組んでいる衛生管理

②．重要管理のポイント
（食品の調理方法にあわせて行うべき事項）

メニューに応じた注意点

一般的衛生管理のポイント

①	原材料の受け入れ	つけない 持ち込まない
②	冷蔵、冷凍庫の温度	増やさない
③-1 ③-2 ③-3	交差汚染、二次汚染 器具等の衛生管理 トイレの清掃	つけない 拡げない
④-1 ④-2	従業員の衛生管理 手洗い	つけない 持ち込まない 拡げない
⑤	施設の清掃、洗浄・消毒	つけない 持ち込まない 拡げない

一般的衛生管理のポイント			
①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（　　）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：－15℃以下）
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（　　）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他（　　）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（　　）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

一般的衛生管理の全体のイメージと記載例

（様式は自由です！）

※業種により追加項目を検討しましょう

それぞれの項目について

「いつ」

「どのように」

管理するかを決めておき、

「問題があった時の対応」

について対処方法を定めます

誰が見てもわかるように、施設の状況に応じて作る必要があります。

実施＋記録・確認

20xx 年　　4 月

一般的衛生管理の実施記録（記載例）

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 （℃）	③－1 交差汚染・二次汚染の防止	③－2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③－3 トイレの洗浄・消毒	④－1 従業員の健康管理 等	④－2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・(否)	4、－16	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子	4/1朝　小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。手後、再納品	
2日	(良)・否	9、－23	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	良・(否)	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた	
3日	(良)・否	15、－23 →再10℃	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子	4/3　11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	

「HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書　（小規模な一般飲食店事業者向け）」より

【重要管理のポイント】
食品を３つに分類してみよう

グループ１
加熱なし

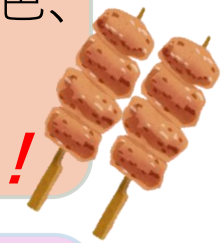
■冷蔵庫から取り出しすぐ提供
冷蔵庫の温度を確認

★***つけない！増やさない！***

グループ２
加熱後すぐ喫食

■火の強さ・時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感、中心温度等

★***やっつける！増やさない！***



グループ３
加熱・冷却を繰り返す

■加熱後速やかに冷却
再加熱の気泡、見た目、温度等

★***やっつける！増やさない！***

重要管理のポイント
～グループ１～　加熱しない食品

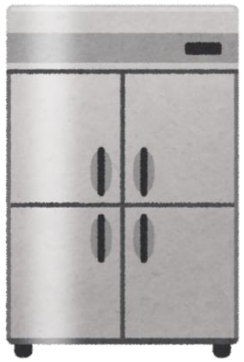
グループ	メニュー	チェック方法
グループ １ 【冷却】 加熱調理せず 冷たいまま提供	(既製品) サラダ お造り	冷凍品は流水または冷蔵庫で解凍し、盛付後速やかに提供する 流水で下洗いし、消毒してからカットする 盛付後提供するまで冷蔵庫で保管する 目視で寄生虫の有無を確認する 盛付後は提供まで専用冷蔵庫で保管する

つけない　交差汚染の防止

・生肉等の原材料と区別して保管する。
・手洗いを徹底し、使い捨て手袋を着用する。

ふやさない　温度と時間管理

・刺身やサラダ等は**10℃以下**に保存する。



重要管理のポイント
～グループ２～　加熱する食品

グループ	メニュー	チェック方法(例)
グループ 2 【加熱】 加熱調理し、 熱いまま提供	焼き物	外観(焼き目、肉汁の色)・触感、火の強さ、時間
	揚げ物	油の温度、揚げ時間、外観（色、浮き上がり方、油の気泡が小さくなる）、油の音
	蒸し物	火の強さ、時間、外観（具材の大きさ、湯気）、触感
	温蔵品	加熱調理後は速やかに温蔵庫に入れる（中心温度を65℃以上に保つ）
	ご飯	炊飯後、炊飯ジャー内で高温保管

やっつける　十分な加熱

◆温度計で確認する場合は、中心温度が75℃1分間以上（ノロウイルス対策では85～90℃で90秒）または同等の加熱であることを確認

◆一番加熱されにくい場所・具材を測定する

重要管理のポイント

～グループ３～　加熱・冷却を繰り返す食品

グループ	メニュー	チェック方法(例)
グループ ３ 【加熱調理後、冷却し再加熱】 【加熱調理後、冷却し冷たいまま提供】	煮物 カレー	加熱調理後、氷水を張ったボウルなどに鍋ごと浸け粗熱がとれたら、小分けして冷蔵保管する 【再加熱時】 気泡が十分に出るまで加熱 スチーマーなどで十分に加熱（加熱時間の確認等）

やっつける　十分な加熱

ふやさない　温度と時間管理

◆ゆっくり冷ますと生き残った細菌が爆発的に増えるため、出来るだけ**早く冷却する**ことが重要

⇨ 中心温度：30分以内20℃ or 60分以内10℃以下

実施＋記録・確認

20xx 年　　4 月

重要管理の実施記録（記載例）

分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	(良) 否	良・(否)	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	
2日	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子		

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 （小規模な一般飲食店事業者向け）」より

毎月の振り返りの実施

別紙３

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q１ 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q２ 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？

Q３ 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q４ メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q５ 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

「毎月の振り返り」の記録を追加して保存しましょう

小規模な一般飲食店向け手引書が改定！
（令和６年１月１５日付）

※詳細については、厚生労働省のホームページをご参照ください。

本日の内容

- 食中毒について
  - 近年の食中毒動向
  - ノロウイルス
  - ウエルシュ菌
  - 黄色ブドウ球菌
- 衛生的な取扱いのために
- ＨＡＣＣＰによる衛生管理
- **食品表示について**

食品表示について

例）容器に入った弁当に必要な表示

- 名称
- <u>原材料名</u>
（アレルゲン・遺伝子組み換え・原料米の産地）
- 添加物(アレルゲン)
- <u>内容量</u>
- 消費期限または賞味期限
- 保存方法（具体的に）
- 製造所または加工所の所在地
- 製造者または加工者の氏名
- <u>栄養成分の量（たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）及び熱量</u>

※製造・加工した場所で販売する場合には
<u>下線部</u>の表示は不要

アレルギー表示について

【特定原材料（義務表示）　9品目】

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化されたもの。

2026年4月1日に追加！！

表示義務（特定原材料9品目）

卵　乳　小麦　落花生　そば　えび　かに　くるみ　カシューナッツ

【特定原材料に準ずるもの（推奨表示）　20品目】

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものとして可能な限り表示することが推奨されたもの。

表示を推奨（20品目）

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・マカダミアナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・ピスタチオ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

2026年4月1日に追加！！

そうざいの表示例

重量割合の多い順に表示

名称	マカロニサラダ
原材料	マカロニ（小麦粉・乳成分を含む）、野菜（きゅうり、人参、玉ねぎ）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、ハム（豚肉を含む）、香辛料、食塩、砂糖、食酢／調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.C）、カゼインNa（乳由来）
内容量	200グラム
消費期限	2024年6月5日　午後9時
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製造者	仙台　太郎 仙台市宮城野区○○1丁目2－3

本製品は、落花生・そばを使用した設備で製造しています。

アレルギー表示
- 原則個別表示
- 例外的に一括表示も可能

→その場合は、最後に（一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉を含む）となる

原材料と添加物の区分

栄養成分表示　100ｇあたり

エネルギー	298 kcal
タンパク質	11.4 g
脂質	10.9 g
炭水化物	38.5 g
食塩相当量	0.3 g

栄養表示の義務化

コンタミネーションする場合は記載

名称、期限、保存方法、製造者、アレルギー、添加物表示に関することは衛生課にお問い合わせください

※実際の表示とは異なります

弁当の表示例

名称	幕の内弁当
原材料名 **配合割合の多い順に表示**	ご飯（国産）、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、焼鮭、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、たくあん／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	令和7年5月27日　　午後3時
保存方法	要冷蔵（１０℃以下で保存）
製造者	○○食品(株) 宮城野区△△－△△

アレルギー表示
・原則個別表示
・例外的に一括表示も可能
→その場合は最後に（一部に小麦・卵・大豆を含む）となる

原材料と添加物の区分
・「添加物」の欄を別に設けても良い

栄養成分表示　１食分（○○ｇ）あたり

エネルギー	○○○kcal
タンパク質	○○.○g
脂質	
炭水化物	○○.○g
食塩相当量	○○.○g

栄養表示の義務化

栄養表示の義務化
・例外的に表示免除規定もある

※実際の表示とは異なります

食品表示に関する相談窓口

- 対象食品はいずれも、酒類を除く食品全般

・食品衛生法関連部分（アレルギー、添加物等）
→区役所 衛生課

・健康増進法関連部分
（栄養成分表示、栄養機能食品等）
→区役所 家庭健康課

・JAS法関連部分（原材料名、原産地等）
→仙台市消費生活センター
（TEL　022-268-7040）

器具・容器包装のポジティブリスト制度の概要について

食品衛生法が改正され、令和2年6月1日から食品用の器具・容器包装のうち、合成樹脂製のものについては、これまでの規格基準に加えて、**安全性を評価した物質のみを使用可能とする**ポジティブリスト制度が始まりました

【制度の対象】

食品や添加物に直接接触して使う**器具**や、ペットボトル、トレイなどの食品や添加物を入れる**容器包装**のうち、**合成樹脂製のもの（ゴムは含まない）**

【規格が定められた原材料以外の使用禁止】

合成樹脂製の器具・容器包装は、厚生労働大臣が **規格**を定めた原材料以外は使用してはならない

規格　・従来の規格

＋

・ポジティブリスト（規格基準告示（厚生省告示第370号）別表第１）に掲載されていない物質は使用禁止

※食品への溶出量が人の健康を損なうおそれのない量（0.01ppm）未満であれば使用可能（食品への接触がない部分に限る。）
※リストに掲載されていない新規物質については、個別に申請・審査を行う安全性審査等の手続により、使用可能

【経過措置】

施行日前に販売、販売の用に供するため製造・輸入、営業上使用されている器具又は容器包装は本規制の対象外

→ **施行日 令和２年6月1日** → 経過措置（５年間） → **令和7年6月1日から**

経過措置期間中に施行日前と同様のものが販売され、製造され、輸入され又は営業上使用されている場合は、ポジティブリストに適合とみなす

器具・容器包装のポジティブリスト制度の概要について

【事業者間の情報伝達について】

- **伝達する内容は、ポジティブリストへの適合している旨の情報**
- 情報伝達の方法は、情報の記録又は保存等により、事後的に確認できる方法

  具体的には、仕様書、入荷時の品質保証書や業界団体の確認証明書などの書類等

制度の詳しい内容は【仙台市ホームページ】＜合成樹脂製の器具・容器包装のポジティブリスト制度＞
https://www.city.sendai.jp/shokuhin/gouseijusiseinokiguyoukihousou.html

お疲れ様でした！

◇　**対面受講の方**　➡紙面

◆　**<u>WEB受講の方</u>**　➡下記二次元コード
もしくはURLより

アンケートの回答をお願いします。

締切:10月2日

https://logoform.jp/form/3PrJ/1736232