

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 ～菓子製造業～



令和8年8月25日
泉区保健福祉センター衛生課

講習会の内容

- ①最近の食中毒発生状況
- ②菓子製造と食中毒
- ③HACCPに沿った衛生管理について
- ④食品表示について
- ⑤食品の自主回収（リコール）について
- ⑥器具・容器包装のポジティブリスト制度について

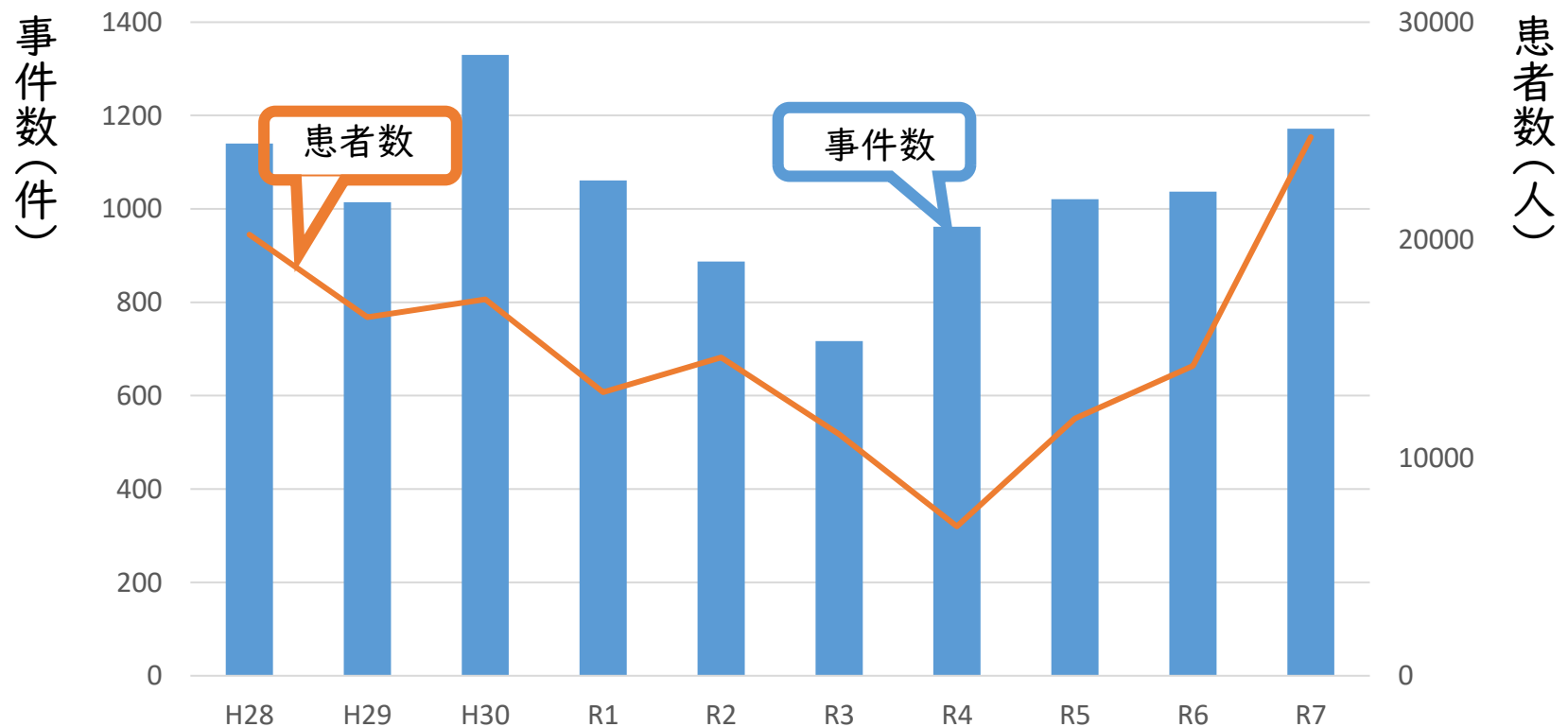
①最近の食中毒発生状況

仙台市での食中毒発生状況 (令和7年)

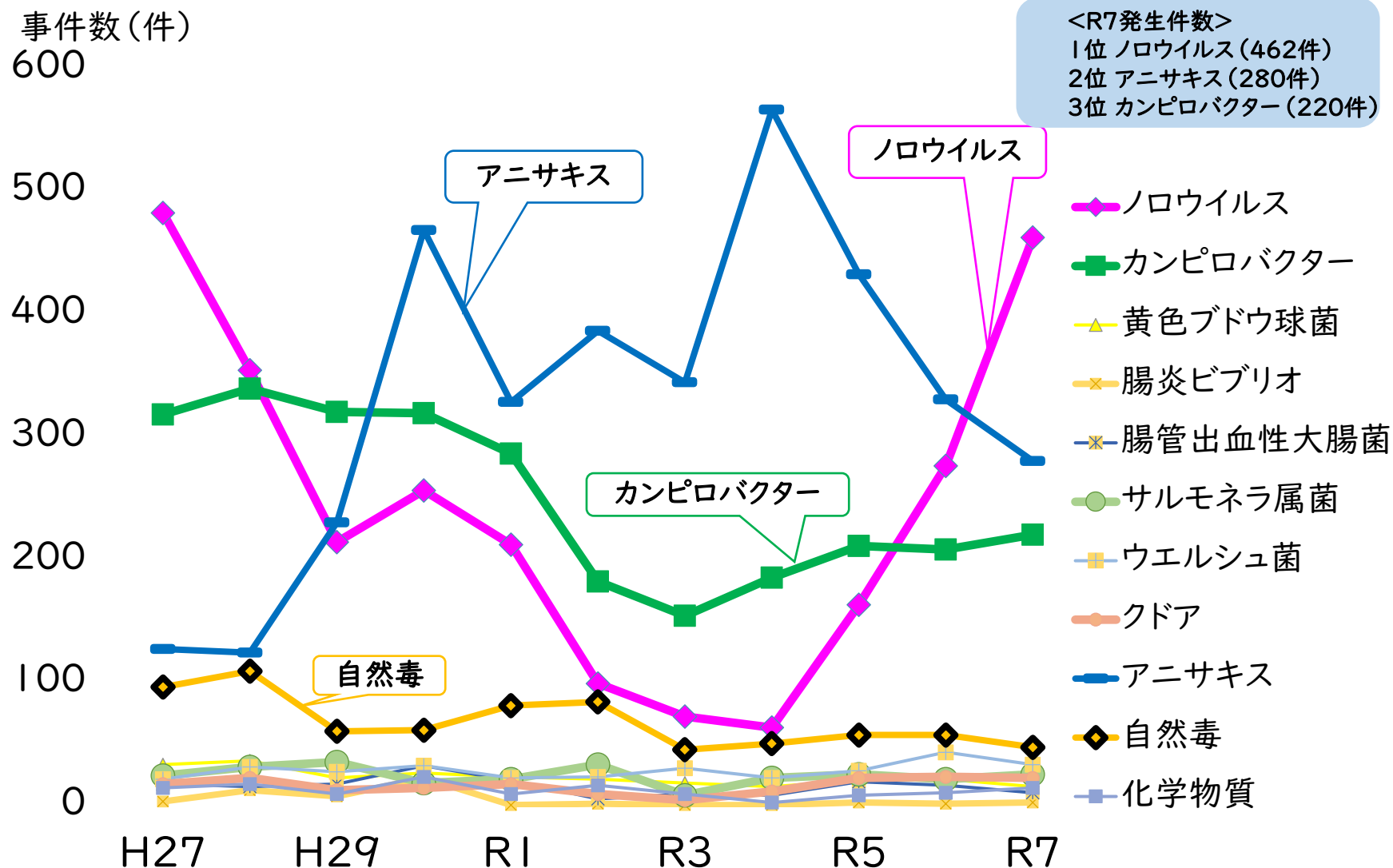
No.	発生 月日	発生 場所	患者 数	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月1日	若林区	4	不明(令和6年12月29日に当該飲食店で調理・提供された食事)	カンピロバクター	飲食店
2	3月13日	青葉区	43	令和7年3月11日から14日にかけて提供された弁当	ノロウイルス	飲食店
3	4月15日	青葉区	9	令和7年4月13日から20日にかけて提供された焼かき	ノロウイルス	飲食店 (仮設)
4	6月29日	泉区	1	刺身(マグロ、アジ、スズキ)	アニサキス	飲食店
5	7月10日	青葉区	1	刺身盛り合わせ(ヒラメ、アジ等)	アニサキス	飲食店
6	10月8日	青葉区	1	刺身盛り合わせ(ヒラメ、スズキ、マグロ等)	アニサキス	飲食店
7	11月16日	青葉区	5	11月14日に提供された飲食店の食事(鶏レバー(低温調理品)、鶏のたたき等)	カンピロバクター・ジェ ジュニ	飲食店
8	12月10日	青葉区	3	12月8日に提供された飲食店の食事(焼鳥(レバー)等)	カンピロバクター	飲食店
9	12月27日	宮城野区	47	12月26日に当該店舗で提供されたコース料理	ノロウイルス	飲食店

食中毒発生状況 (食中毒事件数・患者数の推移)

	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



主な病因物質別食中毒の内訳



(※ 厚生労働省食中毒統計より)

②菓子製造と食中毒

菓子による主な食中毒事例

原因	原因食品（患者数）
ノロウイルス	もち菓子(47人)、いちご大福(175人)、杏仁豆腐(44人)、ケーキ(211人)、桜餅(25人)、クレープ(37人)、パン(375人)、シフォンケーキ(7人)、豆大福(6人)、豆腐ブラウニー(30人)、餅(39人)、白玉団子(26人)
黄色ブドウ球菌	きなこ団子(16人)、笹餅(3人)、生菓子(10人)、どら焼き(3人)、みたらし団子(7人)、パンケーキ(28人)、おはぎ(17人)、豆大福(8人)、大福(42人)、パン(25人)、どら焼き(3人)、自作ヨーグルト(5人)
サルモネラ属菌	シュークリーム(7人)、卵プリン(84人)、洋生菓子(20名)
病原性大腸菌	杏仁豆腐(12人)
その他（洗剤）	揚げパン(フライヤーに洗剤混入 12人)

厚生労働省食中毒統計資料（2012～2023）より抜粋



菓子の食中毒の多くは、不適切な手洗いや従業員の健康管理、器具等の不衛生な管理による二次汚染が原因で発生しています。

ノロウイルスの特徴

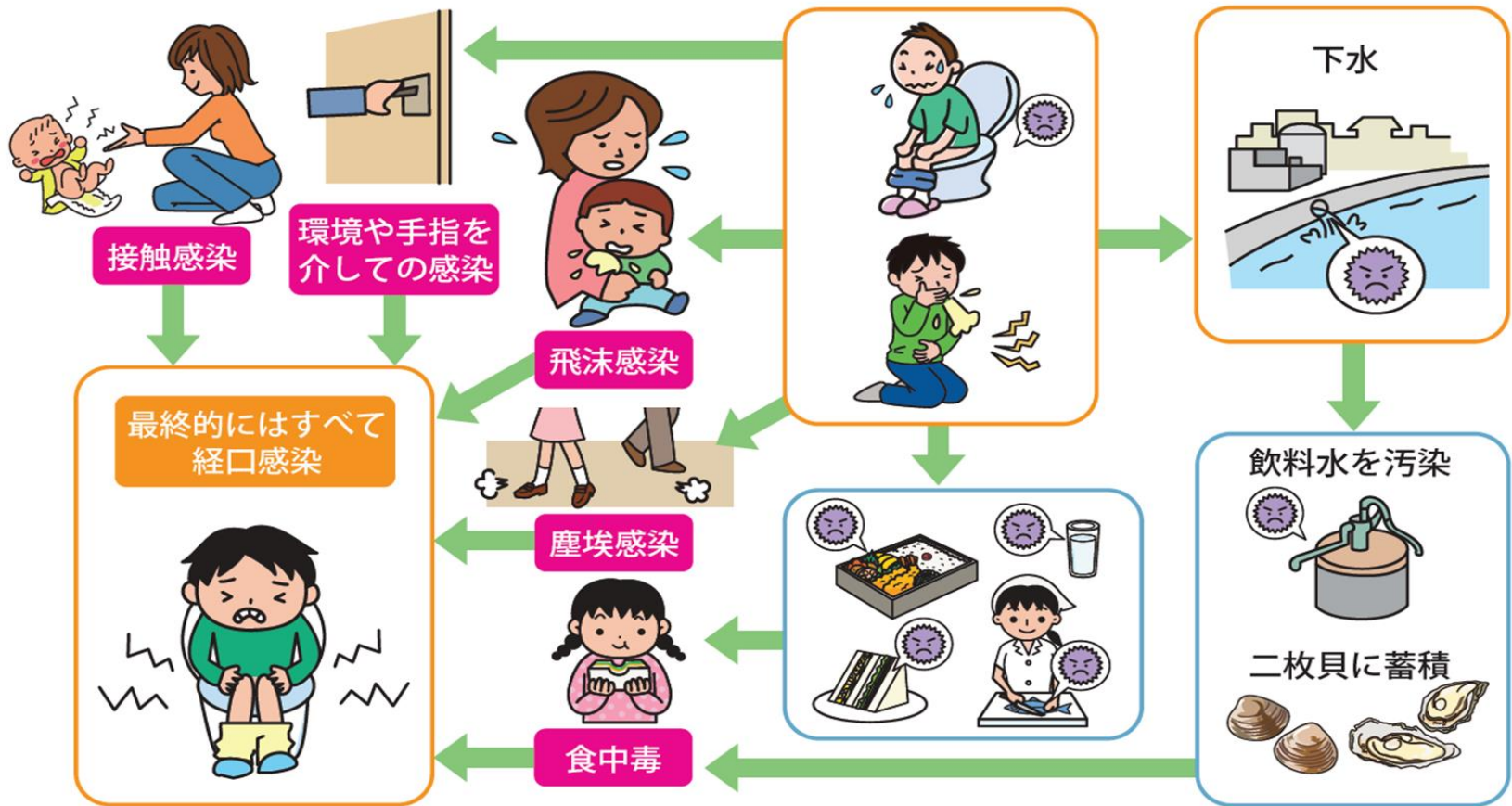
- 感染力が非常に強い
- 冷凍、乾燥に強い
- 消毒薬や加熱への抵抗性が強い
- 感染しても無症状の場合がある
- 症状が治まっても長期間ウイルス排出
(1週間～1ヶ月間)



ノロウイルスは感染力が強いいため、製造所内へ持ち込まない対策が必要です。

また、ノロウイルス食中毒の約半分が無症状の感染者による食品汚染という調査結果も報告されており、作業前の手洗いと従業員の健康管理を徹底することが重要です。

ノロウイルス（感染経路）



仙台市「食の情報館 令和7年度版」より

- 経路1：ノロウイルスが蓄積した二枚貝を生又は加熱不十分で食べる
- 経路2：感染した調理人の手を介してウイルスが付着した食品を食べる
- 経路3：乾燥したウイルスや手についたウイルスを直接口から取り込む

食パンを原因としたノロウイルス食中毒事例

発生時期	平成26年1月
患者数	1,271名
原因食品	学校給食で提供された食パン
症状	嘔吐、下痢、発熱等

発生要因

- ・製造従事者4名がノロウイルスに感染していた
- ・トイレの手洗いは、温水の出るタイプではなかった
- ・ノロウイルスに感染していた従事者は、食パン1枚1枚を使い捨て手袋を使用して異物等の確認作業に従事していた。手袋の交換に関する明確なマニュアルは整備されていなかった

この事故を防ぐには、何が必要だったのでしょうか？

何が必要だった？

- ①従業員の体調確認
- ②適切な方法で、十分な手洗いを行う
- ③手袋の着用に過信せず、こまめに交換

ノロウイルス食中毒の対策

手洗い	・手洗いは2度洗いで行う ・手拭きタオルの共用は厳禁（ペーパータオルなど、使い捨てのものが望ましい）
健康管理	・毎日、作業前に健康確認を行う。同居人の健康状態にも注意する。 ・症状がある場合は作業に従事しない。 ・症状が治まっても、検便でノロウイルス陰性を確認するまで従事しない。
消毒	・逆性せっけんやアルコールは効きにくい。熱湯又は次亜塩素酸ナトリウムを使う。 器具類の消毒：0.02%（6%液を300倍希釈） おう吐物の処理：0.1～0.5%（6%液を12～60倍希釈） ・消毒セットの常備、使用方法の訓練



従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要。

黄色ブドウ球菌の特徴と対策

特徴

- ・ 鼻腔や毛髪、手指などに存在している
(健康な人でも 2 ～ 3 割が保菌している)
- ・ 主に人の手を介して汚染される
- ・ 耐熱性の毒素を産生し、食中毒を起こす
- ・ 5℃以下ではほとんど増殖しない

対策

- ・ 手洗い
- ・ 衛生的な手袋、マスク、帽子の着用
- ・ 手指に傷や化膿がある場合は調理をしないようにする
- ・ 低温管理で菌の増殖と毒素産生を抑制



食品に菌を付着させない対策が必要です。
製造工程の低温管理や保存温度に注意し、菌を増やさないようにすることが重要です。

コッペパンを原因とした黄色ブドウ球菌食中毒事例

発生時期 平成30年8月

患者数 12名

原因食品 ガパオ風パクチー肉炒めコッペパン（推定）

症状 嘔吐、下痢等

発生要因

- ・ 手洗いは入室時のみで、適切な手洗いが行われていなかった
- ・ 具材の挟み込み作業時に手袋のまま冷蔵庫を開けて具材を取り出し、そのまま作業に入っていた
- ・ 冷蔵庫の取手などは清掃をしていなかった
- ・ 製造所の製造能力を上回る過剰な製造量だった

この事故を防ぐには、何が必要だったでしょうか？

何が必要だった？

- ①適切なタイミングと方法での手洗い
- ②手袋の着用に過信せず、こまめに交換
- ③従事者の手が触れやすい箇所は重点的に清掃
- ④製造所の製造能力を考慮して受注すること

サルモネラ属菌の特徴と対策

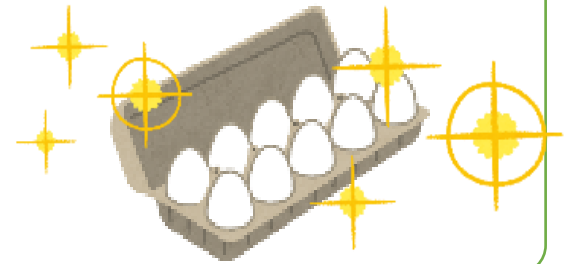
特徴

- ・ 動物の腸管内に存在する
- ・ 鶏卵そのものが汚染されていることがある
- ・ 乾燥や冷凍に強く、交差汚染が起こりやすい
- ・ 感染すると長期間排菌し続ける
- ・ 熱に弱い
- ・ 5°C以下では増殖しない

サルモネラ属菌の特徴と対策

対策

- ・ 殺菌済みの卵を使用する
一般的に流通している卵は、鶏卵選別包装施設（GPセンター）で殺菌処理が行われています。
- ・ 卵は冷蔵保管し、割置きしない
- ・ 卵を取り扱った後は手洗いを行う
- ・ 器具の洗浄消毒の徹底
- ・ 加熱調理
- ・ 検便での健康確認



原材料の卵は殺菌済み（一般市販品）を仕入れ、製造工程の低温管理を徹底することが重要です。
その他、加熱調理と従業員の健康管理を徹底し、サルモネラ対策に取り組みましょう。

サルモネラ食中毒（ウェディングケーキの事例）

発生時期 平成11年6月

患者数 83名

原因食品 ウェディングケーキ

症状 発熱、水様性下痢、腹痛等

※ケーキ材料のバタークリーム及び作業従事者の便からサルモネラ属菌が検出された。

発生要因

- ・ バタークリームの原料（凍結卵白）、又は作業従事者からの汚染
- ・ 配送時における製品の温度管理不良

この事故を防ぐには、何が必要だったのでしょうか？

何が必要だった？

- ①殺菌済みの卵を使用する
- ②従事者の手洗い・消毒、健康確認
- ③製造工程・配送時は低温管理を徹底

菓子の食品特性と食中毒

製造方法	代表的な菓子	食中毒事件数（2000年～2017年）			
		ノロウイルス	サルモネラ	ブドウ球菌	その他
①生地調整の段階で加熱するもの	流し菓子、飴類、ゼリー類	0	0	0	0
②生地調整後に加熱するもの	蒸し菓子、焼き菓子、油菓子類、砂糖漬け菓子、バターケーキ類	1	2	0	0
③加熱後に手細工加工するもの	もち菓子、スポンジケーキ類、パイ菓子、シュー菓子、米菓	28	23	14	4
④仕上げ後に加熱するもの	缶入り水羊かん 瓶詰コンポート、密封包装ゼリー	0	0	0	0
⑤無加熱・低加熱	おかもの、打ち菓子、押し菓子、掛け菓子、チョコレート	1	2	3	0



加熱工程後に手細工加工等の工程がある菓子で食中毒事件が多い傾向です。

作業場の衛生、従業員の健康管理、作業前の手洗い等の一般的な衛生管理を徹底することが重要です。

菓子製造における衛生管理の概念

つけない

ふやさない

やっつける

原材料の管理、施設の衛生、手洗い、
従業員の衛生、その他
(一般的な衛生管理)

加熱工程の管理



菓子製造の食中毒対策は、手洗いや従業員の健康管理などの一般的な衛生管理を徹底することが重要です。
全従業員が共通認識をもって取り組むことが非常に大切です。

菓子製造における衛生管理の概念

ノロウイルスは

つけない

拡げない

やっつ
ける

持ち込ま
ない

4原則が重要!!

○×クイズ 1

ノロウイルスの消毒にアルコールは有効である。

○×クイズ 1

答：×

ノロウイルスにアルコールは効きにくい。

次亜塩素酸ナトリウムか熱湯で消毒する。

○×クイズ 2

ノロウイルスに感染後、症状がなくなれば便中への排出は無くなる。

○×クイズ 2

答：×

ノロウイルスに感染後、症状が無くなっても1週間～1ヶ月程度、便中に排出されるので周囲の人にうつさない注意が必要。

○×クイズ 3

健康な人は黄色ブドウ球菌を保菌していない。

○×クイズ 3

答：×

健康な人でも2～3割が保菌している。

○×クイズ 4

サルモネラ属菌は加熱に強い。

○×クイズ 4

答：×

サルモネラ属菌は加熱に弱い。

③HACCPに沿った 衛生管理について

HACCP義務化について

令和3年6月1日 改正食品衛生法完全施行

原則として全ての食品等事業者に
「HACCPに沿った衛生管理」義務付け

工場等の大規模事業者
※従事者50人以上

HACCPに基づく
衛生管理

小規模事業者

HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理

HACCPでやらなければならない事

①衛生管理計画書の作成



食品衛生法の管理基準に適合するように、製造所の状況に応じた独自の衛生管理計画を作成する

②衛生管理の実施



従業員に衛生管理計画の周知徹底を図り、衛生管理を実行する

③管理記録の作成



衛生管理の実施状況を記録し、記録は1年間以上保存する

④振り返り 衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて内容を見直す

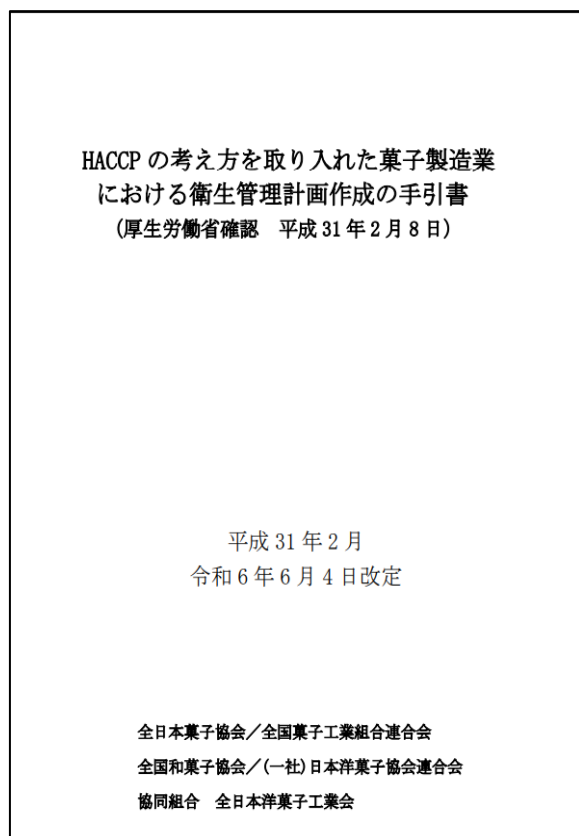


営業者には、この①から④の一連の取組みを行うことが義務付けられています。

衛生管理計画等の作成にあたって

- ・事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した「手引書」を活用してください。
- ・手引書は厚生労働省のホームページにPDF形式で掲載されています。

URL…https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



菓子手引書



HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理
のための手引書(一覧)



※パン類製造事業者向けの「パン類の製造における
食品衛生管理の手引書」も作成されています

衛生管理の基準

営業者は、次の（１）と（２）の管理基準を満たすことができる衛生管理計画書を作成しなければなりません。

（１）一般的な衛生管理に関する基準

- ・ 食品衛生責任者の選任
- ・ 施設の衛生管理
- ・ 設備等の衛生管理
- ・ 使用水等の管理
- ・ ねずみ及び昆虫対策
- ・ 廃棄物及び排水の取扱い
- ・ 食品を取り扱う者の衛生管理
- ・ 検食の実施
- ・ 情報の提供
- ・ 回収・廃棄
- ・ 運搬
- ・ 販売
- ・ 教育訓練
- ・ その他（自主検査等）

（２）HACCPの取組み

- ・ 危害要因の分析
- ・ 重要管理点の決定
- ・ 管理基準の設定
- ・ モニタリング方法の設定
- ・ 改善措置の設定
- ・ 検証方法の設定
- ・ 記録の作成



菓子製造業で重要！！

設備、機械、器具の衛生管理

定期的に清掃し、常に作業場の清潔を維持する。



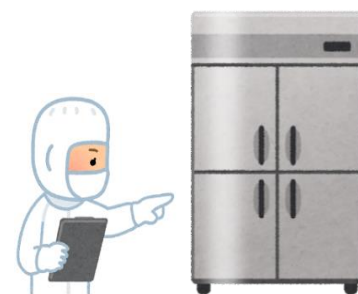
ねずみ、昆虫の点検。発生した場合は、発生源や侵入経路を調査し、駆除対策をとる。



機械、器具は終業後に分解洗浄。破損、脱落の有無も確認（異物混入防止）。



冷蔵庫、冷凍庫の温度確認は、毎日始業時と終業時に行う。庫内の整理整頓、清潔も確認。



従事者の衛生管理

作業前に従業員の健康状態を確認する。胃腸炎症状がある場合は、食品を取り扱う作業に従事させない。



健康状態の把握のため、定期的に検便を実施する。検便結果は衛生管理の記録として保存する。



清潔な作業着（マスク、手袋、帽子）を着用し、異物混入や食中毒菌の付着を防止する。作業前の手洗いを徹底する。



作業着のまま他の場所に立ち入らない。特に、トイレを使用する時は、作業着を脱ぎ、トイレ専用の履物に履き替える。



手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000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	数百個 (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	数十個 (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

<http://journal.kansensho.or.jp/Disp?pdf=0800050496.pdf>

従事者の衛生管理の注意点①



手拭きタオルは共用しない！！

- ・濡れたタオルが雑菌の温床になる
- ・タオルの共用は汚染を拡散するおそれがある



ペーパータオルの使用が望ましい

手指の衛生には、「正しい手洗い」＋「衛生的な設備」が必要です。蛇口の取手は、レバー式ハンドルなどの再汚染を防止する構造とし、ペーパータオルを使用しましょう。

従事者の衛生管理の注意点②



トイレの汚染を拡散させない！

- ・ トイレは深刻な汚染源です
 - ・ 目に見えない汚染が手指から肘、足元に付着
- ↓
- ・ 作業着のままで使用しない（着替える）
 - ・ トイレ専用の履物を使用（履き替える）
 - ・ トイレ専用の手洗い設備を使用（手洗い）

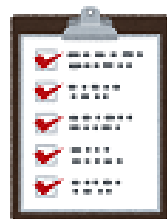
トイレの清掃・消毒は調理従事者以外が行うことが望ましいです。手首や足元に見えない汚れが飛び散ります。手洗い、着替え、履き替えで、トイレからの汚染経路を完全に遮断してください。

原材料の受入れ



検収

《表示確認》
品名、消費・賞味期限、製造所、ロット番号等
《品質確認》
外観、品温、鮮度等



記録

検収の結果は必ず記録し、保存する。



整理整頓

原材料に受入日を表記する等、在庫管理を工夫し、先出し・先入れの管理を徹底する。



保管

庫内の整理整頓（二次汚染対策）。
原材料と製品の保管場所は区別する。
適切な温度管理。

検収時のできごと (このようなとき、どうしますか？)

- 食品の色味がいつもと少し違う。
- 冷凍品が溶けかかっている。（溶けている、溶けた形跡がある）
- 外装が汚れている。
- 表示の内容がいつもと違う。
- 品温がいつもより高い。
- 発注品が品切れのため、類似品が納入された。
- 商品がリニューアルされて新商品になった。



検収時に異常があった場合の対応

検収が上手に機能しないと、原材料由来の食中毒や異物混入を引き起こすおそれがあります。

- ・ 検収時の確認事項
- ・ 納入業者の連絡先
- ・ 内部の連絡体制

を予め整理しておきましょう。

また、検収時に気づいた事是对応結果を衛生管理記録に記録しておきます。

異物混入の防止

一般的な対策



作業場に不必要なものを持ち込まない。



機械、器具の破損、脱落の点検。

製造工程に応じた対策



篩通しの可能な原材料は、必ず篩通しを行ってから使用する。



機械、器具の脱落等で異物混入の恐れがある場合は、疑わしい製造ロットの販売を停止します。
製造工程中に篩通しの工程がある場合は、異物の点検も意識して行います。

仕上りの確認



焼き色の確認などにより、自社の製造基準に適合しているか確認する。

自主検査



定期的に製品検査を行い、衛生管理計画の妥当性を確認する。



消費期限、賞味期限の設定は、食品検査を行い、科学的合理的な根拠をもって設定する。

④食品表示について

表示が必要な食品



- ・缶、ビン、箱、袋などの容器包装に入れられた加工食品（流通過程、食品原材料含む）
- ・詰め合わせ商品は、あらかじめ詰合せて包装し、販売する場合、外装に表示が必要（中身の個包装の表示が見える場合を除く。）

表示義務の対象外



容器包装されずに直接販売されるもの

⇒表示義務はありませんが、店頭掲示や直接会話による情報提供に努めて下さい。



食品表示の目的は商品の情報提供です。
消費者が食品を選ぶ機会の提供及び食物アレルギー等の健康被害を未然に防止することを目的に、食品表示法で表示基準が設けられています。
また、表示義務がない食品であっても、店頭掲示や口頭説明で積極的な情報提供に取り組みましょう。

表示する項目

記載する文字の大きさについても規定があり、原則 8 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示することとされています。

名称	一般的な名称を記載。商品名ではない。 (例)焼き菓子、生菓子、等
原材料名 (アレルギー)	原材料に占める重量の割合の高い順に記載。 特定原材料等、遺伝子組換え食品についてもこの欄で記載。
添加物	添加物に占める重量の割合の高い順に記載。 特定原材料等を含む添加物使用→物質名(○○由来)と表記
原料原産地名	製品に占める重量の割合が最も高い原材料の原産地を記載
内容量	グラム、キログラム、個など単位を明記して記載。
期限表示	『消費期限』または『賞味期限』を年月日で記載。 3ヶ月を超える場合は年月で表示可。
保存方法	温度など必要な情報を記載。 (例)「10℃以下で保存」「直射日光を避け常温で保存」等
表示責任者	表示責任者の氏名又は名称(法人⇒法人名)と住所(法人⇒本社所在地)を表示
製造所等	製造所等の所在地と製造者等の氏名または名称を表示責任者に近接して表示(表示責任者と同一の場合は省略可)
栄養成分の量及び熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算)の量を記載。

カシューナッツの食物アレルギー表示が義務化されました

- ・食物アレルギーは個人差があり、大多数の人が問題なく食べている食品でも、人によっては重篤なアレルギー症状を起こすことがあります。
- ・アレルギー物質による危害を未然に防ぐため、正確な情報を消費者に確実に示す必要があります。

令和8年4月に表示推奨から義務へ（経過措置期間：令和10年3月31日まで）

表示義務
(特定原材料9品目)



表示を推奨
(特定原材料に準ずるもの20品目)

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

令和8年4月に「ピスタチオ」が追加



食物アレルギーは個人差はありますが、最も重篤な症状の場合、血圧低下、呼吸困難、意識消失等が起こり、対応が遅れると死亡する場合もあるため、特に慎重な対応が求められます。
包装しない食品であっても、店頭で使用原材料の情報を掲示するなど、消費者に対する積極的な情報提供に取り組んでください。

表示の例

配合割合の多い
順に記載する

アレルギー表示は
個別表示が原則

名称	洋菓子
原材料 	小麦粉、植物油脂、卵黄（卵を含む）、 砂糖、生クリーム（乳成分を含む）、油 脂加工品（大豆を含む）／加工でんぷ ん、香料
内容量	100グラム
 賞味期限	2026年7月3日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください
製造者	（有）〇〇菓子店 仙台市泉区〇〇1丁目2-3

本製品は、そばを使用した設備で製造しています。

栄養成分表示 100 g 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

家

コンタミネーション
する場合は記載

原材料と添加物は「／」で区切る、
又は添加物の欄を別に設けてもよい

栄養成分表示はこの5項目
が必須事項

相談窓口



原材料（アレルギー）、添加物、期限表示、保存方法、
販売者・製造者等の相談



各区 衛生課



栄養成分、栄養機能食品等の相談



各区 家庭健康課



原材料名、原料原産地名、内容量の相談

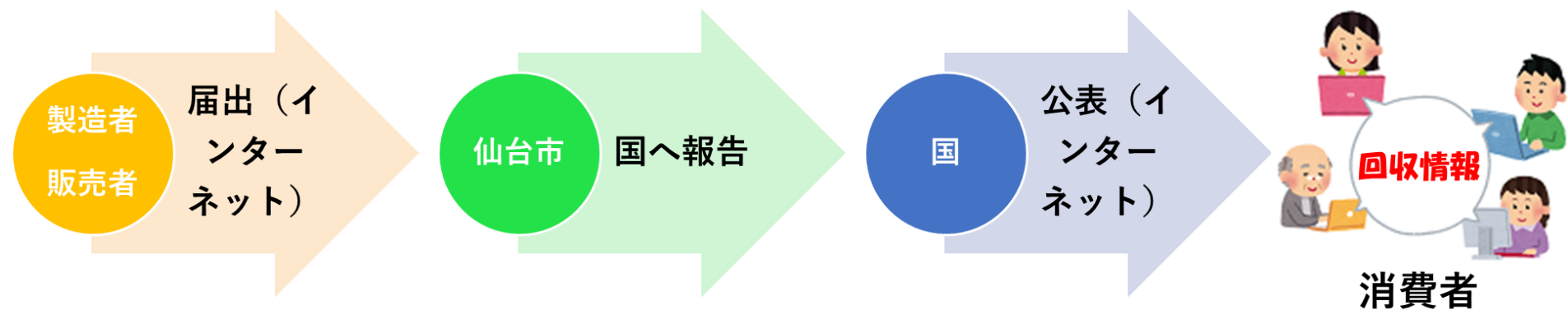


仙台市消費生活センター（電話 022-268-7040）

⑤食品の自主回収 (リコール) について

自主回収（リコール情報）の報告制度

令和3年6月1日から、**食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化**されました。製品の自主回収をするときは、仙台市に届出する必要があります。



届出された自主回収情報は、国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

自主回収（リコール情報）の報告制度

消費者の健康被害防止のため、製品の自主回収を消費者に広く周知するための制度です。

食中毒菌の汚染、異物混入、アレルギー表示の欠落、消費期限の誤表示等、製品の安全性に関係する自主回収が対象です。

届出はインターネットで行いますが、迅速に対応するため、自主回収が必要と判断した時点で、

仙台市保健所（衛生課）あて速報の電話連絡をお願いします。



The Food business application System
for license, export, import and report of food

Gドミネム10)を利用される

GPIノーツ1Dは、「1つのID・パスワードで様々なサービスにログインできる統合サービス」が提供されるサービスです。

gBiz ID G+ビジネスIDのログイン

gBiz ID 店主・法人IDを登録

— GEDネット（G）を利用しない方

ロダイン

(八人) 下巻に述べた方はいちたう、

ハズワート

アカウントの作成は、こちら

は、マネーストックを利用せずに本システムのリリースを検討する点も可能であり、その場合は、「アカウントの作成はどちら」から、アカウントを作成していくことになる。

最新の技術情報

 厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

・ 日本銀行 (法人番号: 0000012070001) ① 印刷・中・編集・発行
・ 2004年4月12日 ② 利用規約 ③ 免責事項 ④ 著作権 ⑤ プライバシー ポリシー
・ ウェブサイトポリシー ⑥ 印刷・中・編集・発行
Copyright © Ministry of Health, Labour and Welfare. All Rights reserved.



アドレス : <https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

⑥器具・容器包装の ポジティブリスト制度に ついて

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

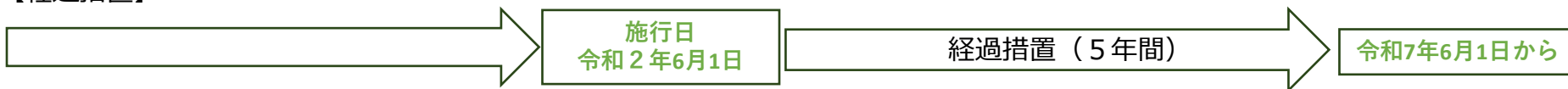
+

・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

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】

販売先からの求めに応じ、原材料が規格に適合していることの説明に努める。

販売先に対し、ポジティブリストに適合している旨を説明しなければならない。（義務）

説明する義務はない



- 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/gouseijusiseinokiguyouki housou.html>



ご清聴ありがとうございました。

- ◇ **対面受講の方** → 紙面
- ◆ **WEB受講の方** → 下記二次元コード
またはURL

アンケートの回答をお願いします。

締切: 9月8日



<https://logoform.jp/form/3PrJ/1725369>