

2026年度 食品衛生実務講習会



町田市保健所 生活衛生課
食品衛生係

2026年9月16日（水）

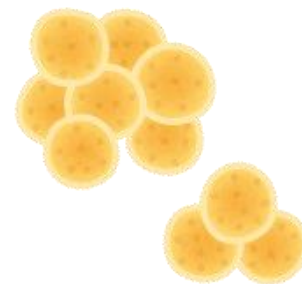
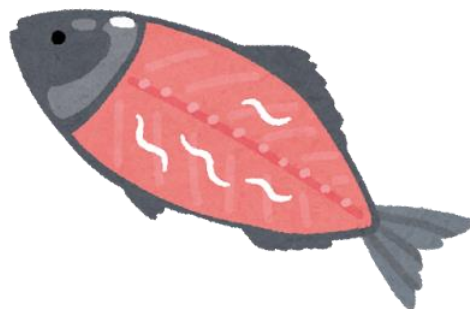
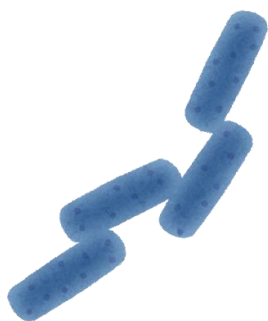
食品衛生法 第1条

【法の目的】

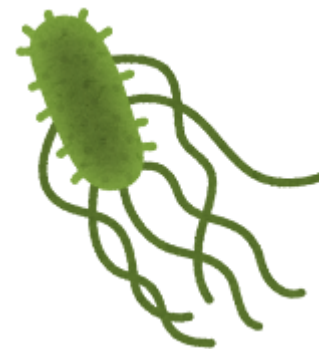
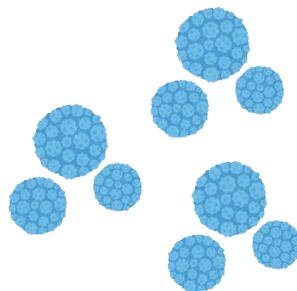
この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

講習内容

- 1 食中毒の発生状況・事例の考察
- 2 食品表示制度の最近の動向
- 3 その他

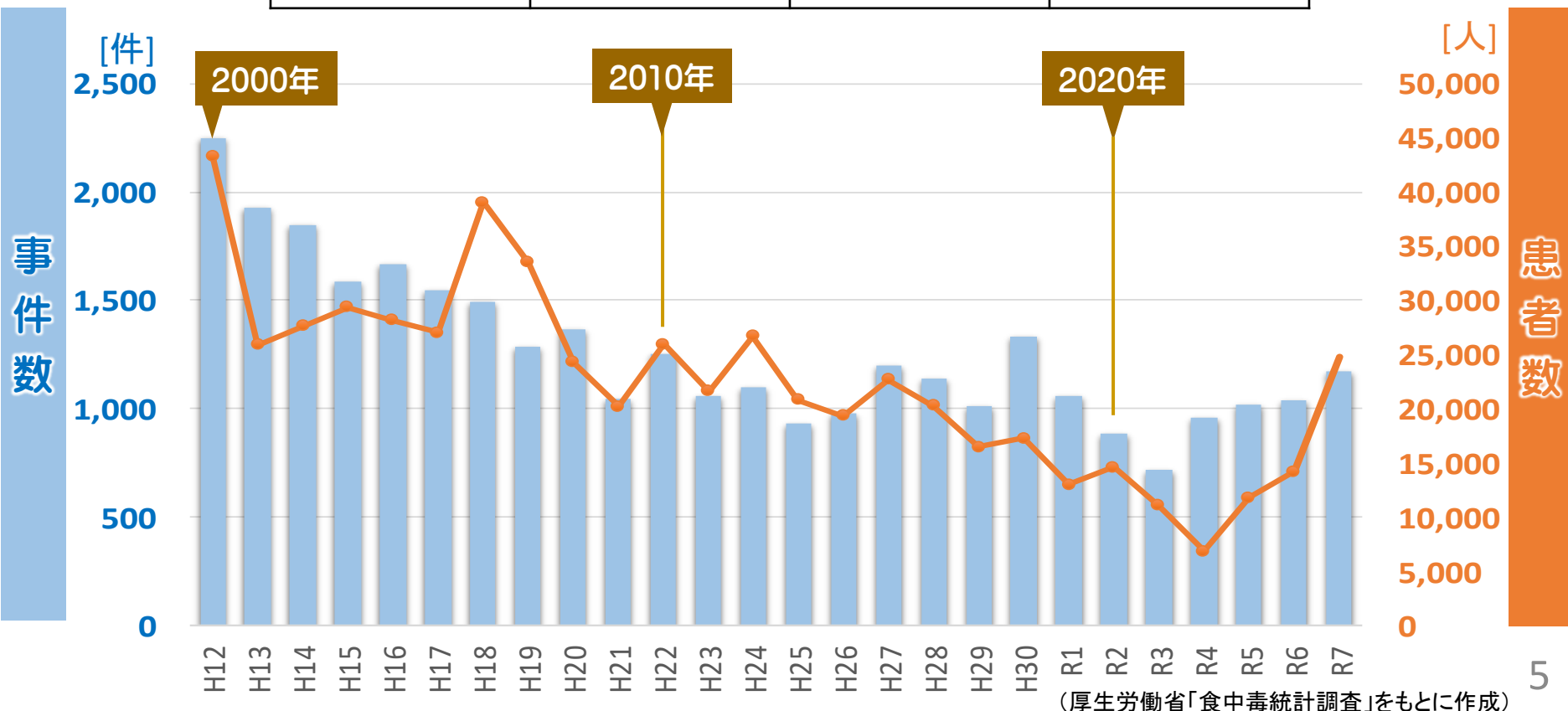


1 食中毒の発生状況・事例の考察

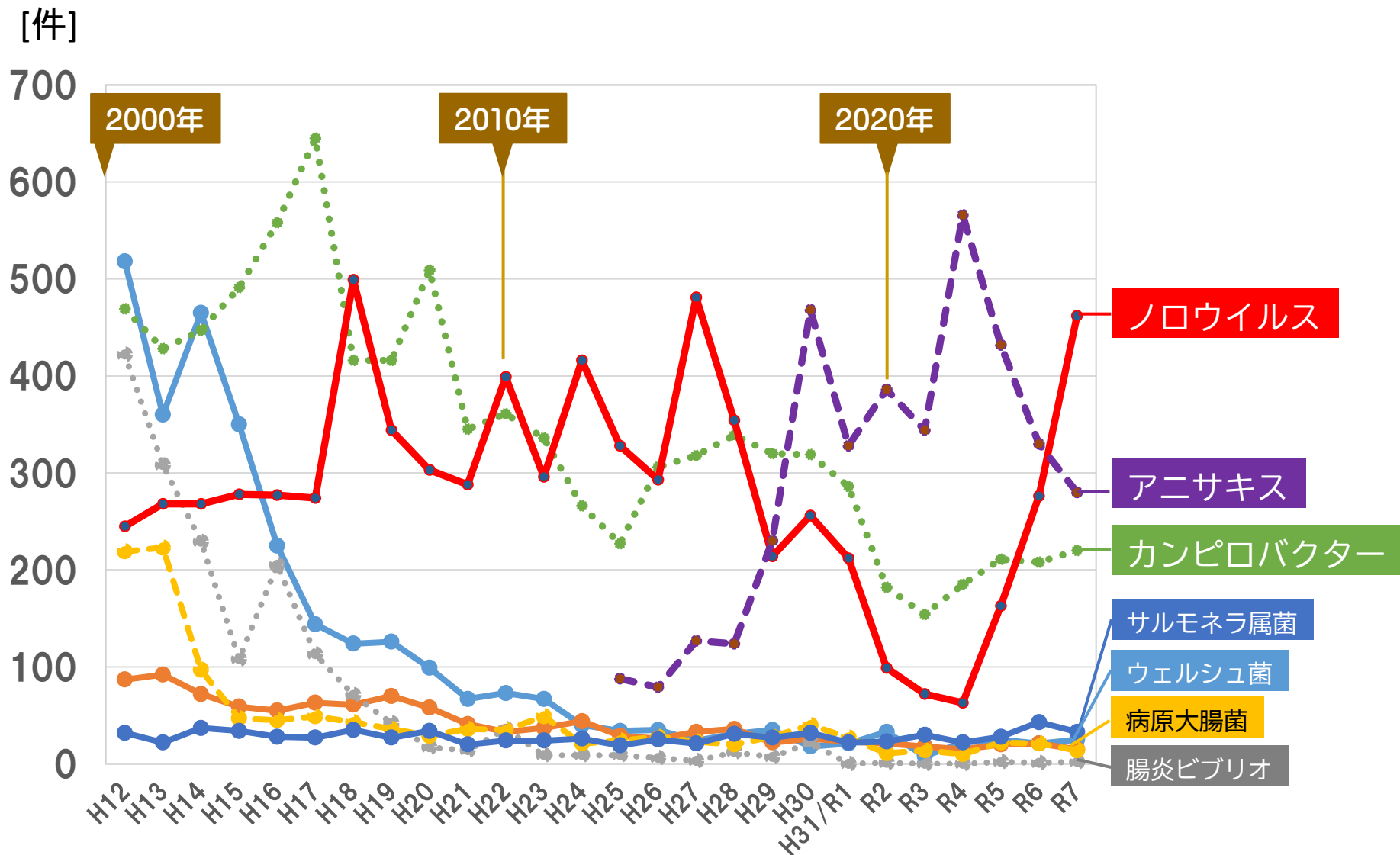


食中毒事件数・患者数の推移【全国】

年次	事件数	患者数	死者数
令和7年	1,172	24,727	2
令和6年	1,037	14,229	3
令和5年	1,021	11,803	4
令和4年	962	6,856	5



病因物質別事件数の推移【全国】



令和7年食中毒発生状況

【病因物質別】

病因物質	事件数	
	全 国	東京都
ノロウイルス	4 6 2 件 (前年 2 7 6 件)	4 7 件 (前年 3 6 件)
アニサキス	2 8 0 件 (前年 3 3 0 件)	4 1 件 (前年 3 4 件)
カンピロバクター	2 2 0 件 (前年 2 0 8 件)	2 7 件 (前年 2 6 件)
ウェルシュ菌	3 3 件 (前年 4 3 件)	7 件 (前年 7 件)
サルモネラ属菌	2 5 件 (前年 2 1 件)	2 件 (前年 1 件)

令和8年1～6月東京都食中毒発生状況【病因物質別】(速報値)

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	30件 (前年36件)	488名 (前年735名)
アニサキス	7件 (前年23件)	7名 (前年24名)
カンピロバクター	5件 (前年18件)	29名 (前年100名)
ウエルシュ菌	3件 (前年2件)	106名 (前年27名)
合 計	48件 (前年86件)	679名 (前年940名)

【()内は、令和7年の1～6月の数値】

町田市保健所管内食中毒発生状況

年	事件数	患者数	病因物質
令和4年	1 件	1 名	アニサキス 1 件
令和5年	1 件	17 名	サルモネラ 1 件
令和6年	4 件	99 名	ノロウイルス 1 件 アニサキス 1 件 ウエルシュ菌 2 件
令和7年	0 件	0 名	—
令和8年 (6月末時点)	1 件	12 名	ノロウイルス 1 件

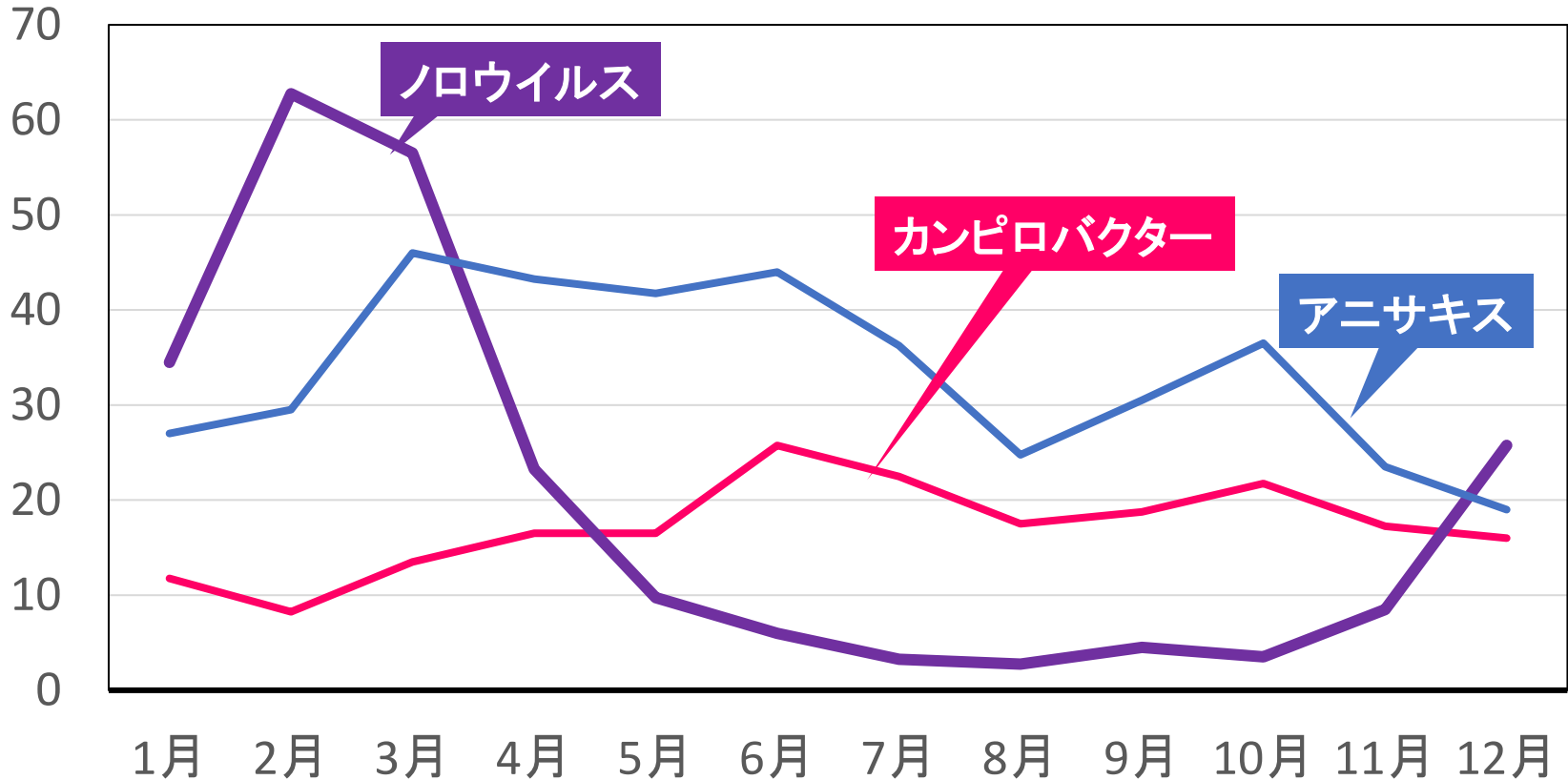
令和8年 町田市ノロウイルス食中毒事例

発生年月日	令和8年2月23日	
喫食者数	20名（4グループ）	
患者数	12名（腹痛、おう吐、下痢、発熱等の症状）	
原因施設	町田市内の飲食店	
原因調査	患者調査	・患者ら4グループは、2月22日に当該施設において調理された食事を喫食 ・患者らは、23日18時～24日1時に発症 ・患者6名の糞便からノロウイルス（GⅡ）検出 患者の症状・潜伏期間がノロウイルスによるものと一致 ・患者6名に、当該飲食店での食事以外に共通する食事や行動の履歴がなかった
	施設調査	・施設内で、感染症を疑う状況は認められなかった ・調理従事者1名が、2月20日勤務後に自宅にて嘔吐し、21日～22日は欠勤 ※検便からはノロウイルス不検出 ・他の調理及びホールスタッフに体調不良を呈した者はなかったが、調理従事者1名の検便からノロウイルス（GⅡ）が検出された
結 論	当該施設が2月22日に調理し、提供した食事を原因とする食中毒と断定	
行政処分	3月3日～3月5日まで営業停止処分（3日間） （※当該施設は2月26日から営業自粛）	

月別 食中毒発生件数【全国】

(令和4年～令和7年 月別平均)

[件]



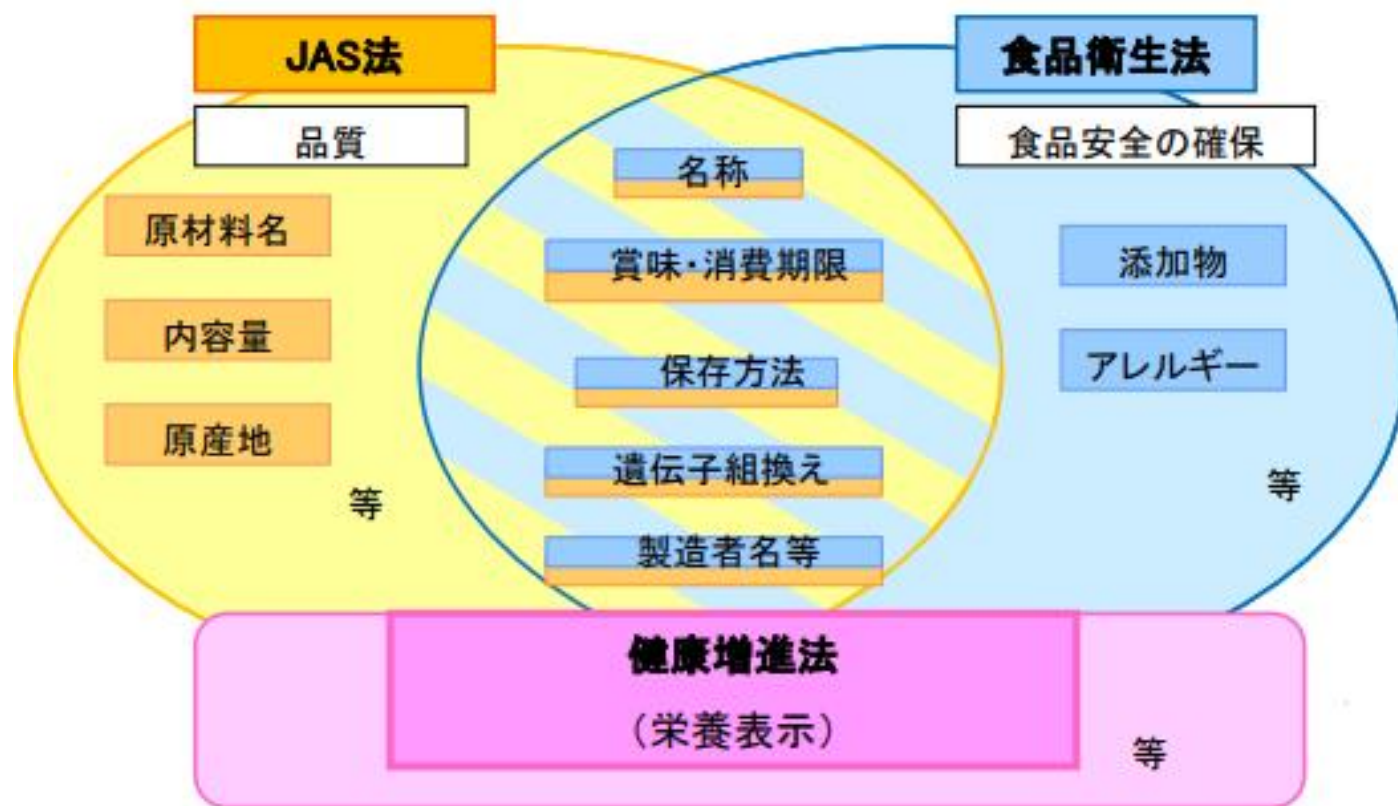
[厚生労働省食中毒統計資料から作成]

食中毒発生対策は1年中！

2 食品表示制度の最近の動向

食品表示法（平成25年法律第70号）

食品衛生法、健康増進法及び日本農林規格等に関する法律（JAS法）の3法で規定していたものを一元化した制度を創設



（消費者庁ホームページから引用）

食品表示法 第1条(目的)

この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の**安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保**に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって**一般消費者の利益の増進**を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及び日本農林規格等に関する法律による措置と相まって、**国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興**に寄与することを目的とする。

食品表示法 第5条(食品表示基準の遵守)

食品関連事業者※等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。



具体的な表示方法や記載事項は、

「食品表示基準」(平成27年内閣府令第10号)で規定

その他詳細を、以下の通知で示している。

「食品表示基準について」

(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)

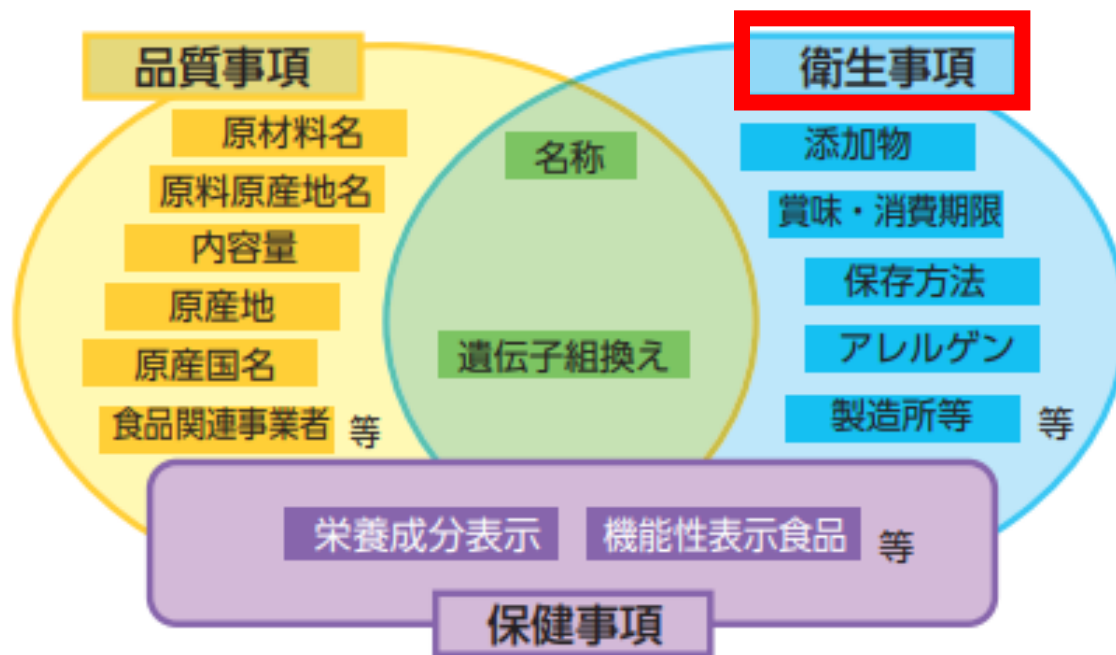
「食品表示基準Q&Aについて」

(平成27年3月30日消食表第140号消費者庁課長通知)

※食品関連事業者:食品の製造、加工、輸入、販売を業とする者
(食品表示法第2条第3項抜粋)

- 食品衛生法に由来する表示事項
- J A S 法に由来する表示事項
- 健康増進法に由来する表示事項

- … 衛生事項
- … 品質事項
- … 保健事項



町田市保健所
生活衛生課
食品衛生係
で管轄する範囲

(東京都「大切です！食品表示」から引用)

食品表示基準の分類

		加工食品	生鮮食品
食品関連事業者	一般用	業務用加工食品以外	業務用生鮮食品以外
	業務用	消費者に販売される形態となっているもの以外	加工食品の原材料となるもの

※その他、食品表示基準では、食品添加物を販売する場合の表示や、反復継続性がなく、販売を業としない者における分類での規定があります。

一般用加工食品の表示

食品表示基準
別記様式1

- ◆ 表示に用いる文字は、日本産業規格に規定する8ポイント以上の大きさの文字

- ・表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合は

5. 5ポイント以上でも可

- ・表示可能面積：容器包装の表面積から表示不可能な部分をひいたもの（ラベルシールのサイズではない）

- ◆ 日本語で、読みやすく、理解しやすい用語で、表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色で表示

名称

原材料名

添加物

原料原産地名

内容量

固形量

内容総量

消費期限

保存方法

原産国名

製造者

最近の食品表示制度の改正等

（衛生事項中心に）

- （１）アレルギー表示
- （２）食品添加物表示
- （３）その他

(1) アレルゲン表示

◆ 原則として個別に表示する

名称

【個別表示】

【ポイント】

- ・原材料名：～を含む
- ・添加物：～由来
- ・一括表示では、添加物でも「～を含む」
- ・一括表示の表示：「～、（一部に～を含む）」
- ・一括表示で、複数のアレルゲンを表示するときは、「大豆・卵」

原料名

小麦粉、砂糖、植物性油脂（大豆を含む）、卵黄（卵を含む）、マーガリン（大豆・乳成分を含む）、脱脂粉乳、洋酒、オレンジソース、でん粉（小麦を含む）／膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）

【一括表示】

小麦粉、砂糖、植物性油脂、卵黄、マーガリン、脱脂粉乳、洋酒、オレンジソース、でん粉／膨張剤、香料、乳化剤
（一部に小麦・乳成分・卵・大豆・オレンジを含む）

木の実類(ナッツ)の食物アレルギーについて

3歳までに食物でアレルギー症状が出現した原因食物(複数回答、上位5位)

東京都「令和6年度 アレルギー疾患に関する3歳児調査結果」

	平成16年度	平成21年度	平成26年度	令和元年度	令和6年度
1位	鶏卵 (83.8%)	鶏卵 (83.9%)	鶏卵 (81.0%)	鶏卵 (74.0%)	鶏卵 (55.6%)
2位	乳 (35.0%)	乳 (36.3%)	乳 (33.3%)	乳 (28.5%)	乳 (18.7%)
3位	小麦 (11.5%)	小麦 (12.9%)	小麦 (14.6%)	小麦 (13.8%)	クルミ (11.0%)
4位	落花生 (ピーナッツ) (10.9%)	落花生 (ピーナッツ) (8.5%)	いくら (9.2%)	クルミ (6.0%)	小麦 (9.2%)
5位	大豆 (10.6%)	大豆 (7.8%)	大豆 (6.3%)	落花生 (ピーナッツ) (5.3%)	落花生 (ピーナッツ) (5.6%)

「クルミ」の割合が 11.0%で令和元年度より +5.0 ポイント

木の実類(ナッツ)の食物アレルギーについて

木の実類（ナッツ）の症例数が増加傾向

全国実態調査の結果

○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																			
平成24 年度 解析対象 2,954件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマ イモ (11)	カニ (13)	かじー ナッツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27 年度 解析対象 4,644件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	かじー ナッツ (11)	バナナ (12)	カニ (13)	ヤマ イモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモ ンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30 年度 解析対象 4,851件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	かじー ナッツ (9)	大豆 (10)	かじー ナッツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマ イモ (15)	アーモ ンド (16)	カニ (17)	サバ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3 年度 解析対象 6,080件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじー ナッツ (7)	エビ (8)	かじー ナッツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマ イモ (12)	カニ (13)	カニ (14)	アーモ ンド (15)	木の実 類※ (15)	ゴマ (17)	バナナ (18)	魚類 (19)	ビスタ チオ (20)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4
令和6 年度 解析対象 6,033件	鶏卵 (1)	くるみ (2)	牛乳 (3)	小麦 (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじー ナッツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	かじー ナッツ (10)	カニ (11)	ソバ (12)	木の実 類※ (13)	ビスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	ハカ ナッツ (17)	ヤマ イモ (18)	ヘーゼル ナッツ (19)	カニ・ ゴマ (20)
	1,609	916	807	489	421	344	279	183	81	80	69	68	53	50	46	37	35	31	27	25
	26.7	15.2	13.4	8.1	7.0	5.7	4.6	3.0	1.3	1.3	1.1	1.1	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.5	0.4	0.4

※分類は不明

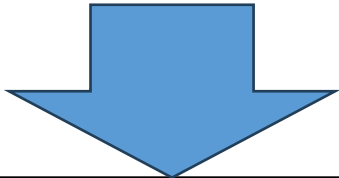
6

食物アレルギーとは

食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすこと

【主な症状】

主な症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」、「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「咳・ぜん息(ゼイゼイ・ヒューヒュー)」など
「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」などの重篤な症状を呈する場合も



食物アレルギー患者にとって、食品表示は極めて重要



食品表示基準の一部改正

公布：令和8年4月1日

施行：令和8年4月1日

- 特定原材料(義務表示)に「**カシューナッツ**」が追加
- 代替・拡大表記はなし
- 経過措置

令和10年3月31日までに製造、加工、輸入される加工食品(業務用加工食品は同日までに販売される食品)は、旧基準によることが可能

食品表示基準に関する通知の一部改正

令和8年4月1日付け消費者庁次長通知

- 特定原材料に準ずるもの(推奨表示)に「**ピスタチオ**」が追加

参 考	代替表記	拡大表記(例示)
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
カシューナッツ		
かに	蟹 カニ	上海がに カニシューマイ マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン くるみケーキ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき そば粉
卵	玉子 たまご タマゴ エッグ 鶏卵 あひる卵 うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク 生乳 ガーリックバター 牛乳 プロセスチーズ 濃縮乳 乳糖 加糖れん乳 乳たんぱく 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター ピーナッツクリーム

最近のアレルゲン表示における改正について

(1) 令和5年3月9日食品表示基準の一部改正

- 特定原材料(義務表示)に「くるみ」が追加。

(2) 令和6年3月28日付け消費者庁次長通知

- 特定原材料に準ずるもの(推奨表示)に

「マカダミアナッツ」が追加

- 特定原材料に準ずるものから「マツタケ」が削除

(3) 令和元年9月19日付け消費者庁次長通知

- 特定原材料に準ずるもの(推奨表示)に

「アーモンド」が追加

特定原材料（義務表示） 9 項目



えび



かに



くるみ



小麦



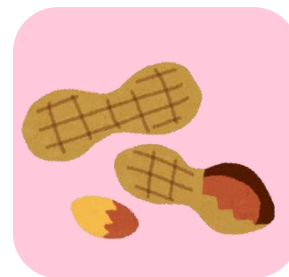
そば



卵

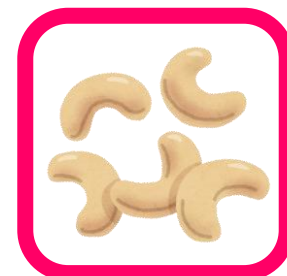


乳



落花生
(ピーナッツ)

「特定原材料に準ずるもの」から格上げ



カシュー
ナッツ

カシューナッツについては、令和10年3月31日までに製造、加工、輸入される加工食品（業務用加工食品は同日までに販売される食品）は、旧基準によることが可能。

特定原材料に準ずるもの（推奨表示） 20項目



飲食店等外食・中食事業者の 食物アレルギー対応にする参考資料

外食・中食事業者のみなさまへ

食物アレルギー

情報提供の方法等を **動画** でご紹介します！

外食・中食における「食物アレルギーに関する情報提供」を求める声が高まっている一方で、どのような対策・対応を図っていけばよいかわ迷っている方も多いのではないのでしょうか。そこで、「食物アレルギーに関する情報提供」について学べる動画を紹介します。

様々な視点やシーン別に、わかりやすく、具体的に学べる動画をご用意しています。

食物アレルギーに関する情報提供の考え方に關する動画

（動画でお客様が情報提供のお願い）
～ネット予約～

（動画でお客様の情報提供のお願い）
～注文受付～

実際の相談事例等を紹介する動画

患者のこ家族の声を聞ける動画

動画の視聴はこちらから

消費者庁

消費者庁 食物アレルギー 動画

外食・中食事業者の皆さんへ

食物アレルギーの お客様との会話で 困った経験ありませんか

消費者庁

消費者庁の
ホームページから
ご覧いただけます。



食物アレルギー対応に関して注意すべきこと

1. 最新で正確な情報を提供し、あいまいな回答はしないこと。
2. 正しい知識を持った従事者が対応すること。
3. 意図しないアレルギーの混入の可能性を伝え、微量で発症する方には慎重な判断を促すこと。
4. 食べる、食べないは、消費者に判断してもらうこと。

(2) 食品添加物表示

① 人工及び合成の表記について

●食品表示基準の一部改正（令和2年7月16日公布）

甘味料、着色料、保存料、香料について、「人工」及び「合成」の表記を**削除**

●経過措置として、令和4年3月31日までに製造、加工、輸入される加工食品（業務用加工食品は同日までに販売される食品）は、旧基準によることが可能

人工着色料不使用



② 栄養強化目的の食品添加物について

●食品表示基準の一部改正(令和7年3月28日公布)

添加物の表示が免除されるもの

①加工助剤

②キャリーオーバー

~~③栄養強化の目的で使用されるもの~~ **削除**

栄養強化が目的でも、添加物としての表示が必要になりました

例:ビタミンB群を強化した焼菓子

原材料名:小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、脱脂粉乳、でん粉、食塩／乳化剤(大豆由来)、香料



原材料名:小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、脱脂粉乳、でん粉、食塩／乳化剤(大豆由来)、**ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B2、V.B6、V.B1、葉酸、V.B12**、香料

経過措置

- ・令和10年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品(業務用を除く)は旧基準にて可能
- ・同日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品は旧基準にて可能

③ 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

令和4年3月30日付け消費者庁課長通知

事業者が任意で表示していた、「無添加」、「食品添加物不使用」の表示について、食品表示基準第9条の表示禁止事項に当たるか否か、指標となるガイドラインを策定

加工食品パッケージの添加物について

無添加表示がかわります！

私「無添加」と表示されている食品を選ぶことにしてるの。
たしかに無添加の表示をチェックしている人もいるよね。
消費者庁が無添加や不使用の表示を禁止すると聞いたよ。
禁止はしないよ。
分かりやすい表示にするためガイドライン*をつくったよ。

何を添加してないの？

人工ってなに？

保存料は使っていないけど、酸化防止剤は使ってるんだ...

何か 無添加なのか、具体的に書いてほしいよね

無添加表示が一律禁止になるわけではなく
消費者にとってわかりやすい表示になるんだね！

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン(※)は、食品添加物の不使用を一律に禁止するものではありません。
どのような食品添加物が使用されているか確認したい場合は、「一般食料品内にある食品添加物表」をよく確認して購入しましょう。

消費者庁 消費者庁 添加物 ガイドライン

ガイドライン 印刷はこちら！

わかりやすい表示ってどんなもの？

これなら OK!

着色料や着色料と類似機能を持つ
原材料※・添加物※を使用していないときに、
『**着色料無添加**』と表示できます。
※ クランベリー抽出エキスなど

これなら OK!

甘味料や甘味料と類似機能を持つ
原材料・添加物※を使用していないときに、
『**甘味料不使用**』と表示できます。
※ クランベリー抽出エキスなど

これなら OK!

保存効果を持たせるため酸化防止剤を使用しているときは、その旨を記載する必要があります。

保存料 無添加
保存効果を持たせるために
酸化防止剤を使用しています

『何が無添加なのか』、『何が使われているのか』
が書いてあればわかりやすいね。

※ ガイドラインは、食品添加物の不使用を一律に禁止するものではありません。
どのような食品添加物が使用されているか確認したい場合は、「一般食料品内にある食品添加物表」をよく確認して購入しましょう。

消費者庁 消費者庁 添加物 ガイドライン

ガイドライン 印刷はこちら！

(3) その他

① 食品期限表示の設定のためのガイドライン改正

令和7年3月28日付け消費者庁課長通知

食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定

【用語の定義】

消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗など品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日 ただし、期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるもの

消費期限又は賞味期限の表示方法

通常、消費期限又は賞味期限は「**年月日**」まで、**年月日**の順で表示する。ただし、製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては「**年月**」で表示することが認められている。

※ 年月表示の期限は月末を示す。

【表示例】

消費期限 令和8年4月1日

消費期限 8. 4. 1

消費期限 26. 4. 1

消費期限 260401

賞味期限 令和8年9月

賞味期限 8. 9

賞味期限 26. 9

賞味期限 2608

消費期限か？賞味期限か？

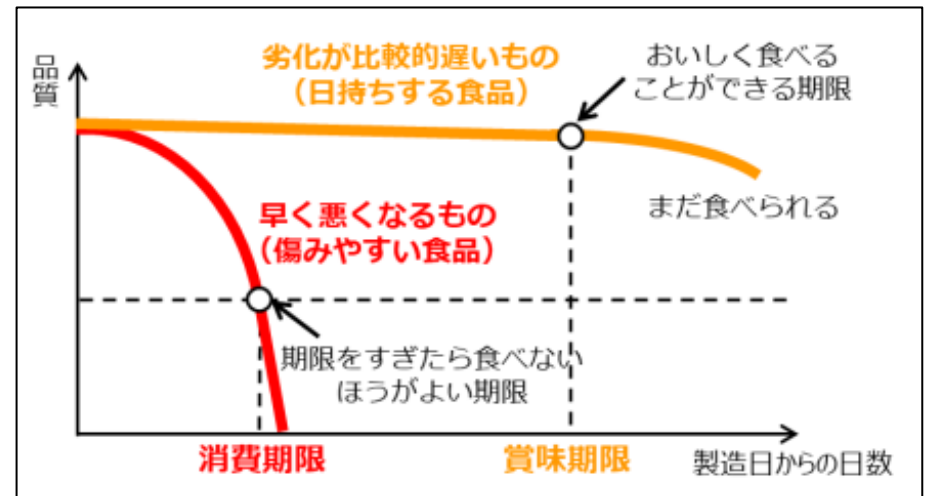
◆消費期限を表示する食品は、「製造日を含めておおむね5日以内」の考え方が厚生省から通知されていた。

➡ **平成20年に廃止**

消費期限か、賞味期限か、用語の定義に基づき食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示すること。

【イメージ】

単に「5日」で区別する考え方は、用語の定義に基づく設定とは言えません！！



食品の特性等に応じた客観的な項目(指標)・安全係数の設定

- ◆安全係数は、消費者庁課長通知において「0.8以上を目安に設定する」旨があった

➡ **廃止**

+
安全第一

- ◆食品事業者が食品特性等を勘案し、客観的な項目(指標)及び基準を科学的、合理的に設定すること
- ◆食品等の特性等を考慮して、安全係数は1に近づけることが望ましい

(例)

レトルト食品など、変動が少ない、安全性が十分に担保されている食品は、安全係数は考慮する必要はないと考える



② 個別品目ごとの表示ルール(衛生事項)の見直し

食品表示基準では、食品品目にかかわらず共通のルール
(横断的義務表示)を定めている (例)

これとは別に...

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩
添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤
内容量	20枚
賞味期限	20××年12月23日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	㈱〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3

食品表示について食品衛生法で規定していた時から、衛生上の
危害発生防止、消費者への食品特性の伝達等から、一部の食品
品目において個別品目ごとにルールを定めている

容器包装に表示する事項が多くなってきたことから、消費者にとって
有益な情報以外の表示の義務付けは縮小すべき...

有識者会議を経て一部の表示事項等(他の表示事項等
で代替可能な事項等)を見直した

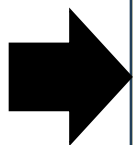
表示ルール(衛生事項)の見直し例

(例)

食品品目	表示事項	見直し
容器包装加圧加熱殺菌食品	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌した旨	保存の方法の記載で代替可 (常温保存可能でその旨を確認できる)
特定加熱食肉製品	水分活性	保存の方法の記載で代替可 (水分活性0.95以上であれば、 保存温度4℃以下)
乳	種類別は10.5ポイント以上の 大きさの統一のとれた文 字で表示	文字の大きさの規定廃止

その他、品質事項においても複数の品目にて見直しを実施

※令和6年度は、調理冷凍食品等20品目、令和7年度は果実飲料等22品目



詳細は、消費者庁ホームページを御確認ください。

【URL】

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/
food_labeling_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

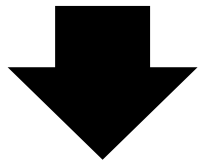


③ 自主回収届出制度

令和3年6月1日から

★アレルギー表示を間違えて貼って販売してしまった！

★消費期限を誤って1か月先の日付にしてしまった！



(自主回収をする場合)

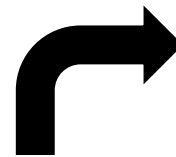
**食品衛生申請等システムを使用して、
自主回収の届出をしなければなりません**

【届出先について】

法人の場合、自主回収を担当する部門の
施設所在地に届出可能

食品衛生申請等システムのURL:

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



自主回収届出の対象外について(食品表示法)

- 食品表示法の規定により命令を受けて回収するとき
- 食品の販売の相手方(消費者含む)が特定されている場合であって、直ちに連絡することにより食品が摂取されていない及び摂取されるおそれがないことが確認されたとき

(例)

◆購入者がすべて会員カードを有し、直ちに連絡して返品するなどして摂取が想定されない

- 内閣府令で規定する事項の違反に該当しないとき

(例)

◆生食用と表示する予定の魚介類等の食品に加熱加工用と表示した

◆保存温度を本来表示するより低く表示した

◆期限表示を本来表示する期限より短く表示した

食品表示法・食品表示基準の相談窓口

参考

分野	相談窓口	電話
食品表示法全般的な内容 （製造所固有番号含む） 品質事項 （都外にも事業所（工場、店舗、 倉庫を含む）をお持ちの場合）	消費者庁 食品表示課	03-3507-8800
品質事項 （都内のみに事業所（工場、店舗、 倉庫を含む）をお持ちの場合）	東京都食品表示相談 ダイヤル ※質問事項によって他の所管部署 案内あり	03-5320-5989
衛生事項 （アレルギー、消費期限など）	製造所・加工所等が 町田市内の場合 町田市保健所生活衛生課 食品衛生係	042-722-7254
保健事項 （栄養成分表示など）	表示責任者の所在地が町田市内の 場合 町田市保健所保健予防課 保健栄養係	042-722-7996

3 その他

HACCP衛生管理記録アプリ(無料)

小規模な一般飲食店事業者向け手引書に対応したHACCP衛生管理記録アプリを厚生労働省が作成しました。ぜひご活用ください！！

重要管理のポイント 作成



一般衛生管理 記録画面



重要管理 記録画面



- 無料(課金なし)
- スマホ、タブレット専用
- IDやパスワード不要
- 面倒な記録の負担を軽減
- 記録データはCSV形式出力、メール等で受信可

アプリのダウンロードはこちらから



<https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.go.mhlw.haccp.record>



<https://apps.apple.com/jp/app/id6762963494>



食べ残しの持ち帰り

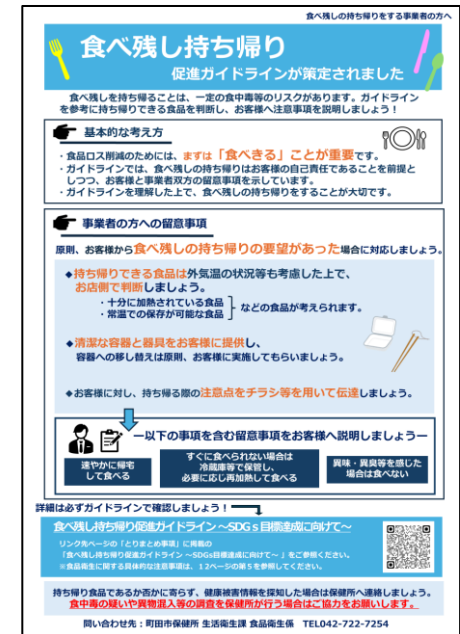
食品ロス削減の観点から、消費者庁及び厚生労働省は、「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」を2025年1月に策定いたしました。

食べ残しを持ち帰ることは、一定の食中毒等のリスクがあります。ガイドラインを参考に持ち帰りできる食品を判断し、お客様へ注意事項を説明しましょう！

【参考】消費者庁ホームページ

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf



食べ残しの持ち帰りを始める前に

まずは「食べきる」ことが重要！！

事業者の方への留意事項

- ◆ 持ち帰りできる食品は外気温の状況等も考慮した上で、お店側で判断しましょう
- ◆ 清潔な容器と器具をお客様に提供し、容器への移し替えは原則、お客様に実施してもらいましょう
- ◆ お客様に対し、持ち帰る際の注意点をチラシ等を用いて伝達しましょう

少な目にしてもらって
ちょうどよかった！



参考チラシ例

消費者庁

「食品ロス削減について行動する」のホームページに掲載

【URL】

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身をお願いします。

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。

※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。

生もの、傷みやすいもの
のお持ち帰りはお控えください。

※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。

単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してからお召し上がりください。

こんにちは！mottECO(モットエコ)です
環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを「mottECO(モットエコ)」と名付けました。
「mottECO」には、「もったエコ」と「持って帰ろう」というメッセージがこめられています。

食品ロスについて [食品ロスポータルサイトへ](#)

利用規約

【目的・基本的考え方】

- 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
- 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、お客様の自己責任のもとに行っていただきます。
- 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

デコ活については [こちら](#)

食の環プロジェクトについては [こちら](#)



英語・中国語・韓国語版もあります

食中毒対策も、感染症対策も、 基本は**手洗い**から



ご覧いただきありがとうございました。

【問合せ先】

町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係

電話 042(722)7254 FAX 042(722)3249

Mail hoken040@city.machida.tokyo.jp