

Chapter 2

食品衛生法



(2) 食品衛生法

③第2章 食品および添加物

1) 販売用の食品および添加物の取扱い原則 (第5条)

販売の用に供される食品または添加物の製造、加工、調理等は、清潔で衛生的に行わなければならないとされています。

2) 販売等を禁止される食品または添加物 (第6条)

不衛生な食品等の販売禁止

次に示したような食品または添加物を販売すること、また、販売のために採取、製造、加工、調理、輸入等を禁止することを規定しています。

- ・腐敗、変敗したものまたは未熟なもの（ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない）
- ・有毒、有害な物質が含まれ、もしくは付着し、またはこれらの疑いのあるもの
- ・病原微生物に汚染されているものや、その疑いがあるもので人の健康を損なうおそれのあるもの
- ・不潔、異物混入などにより人の健康を損なうおそれのあるもの

ポイント解説

第5条は、販売する食品等の製造、加工、調理等が清潔で衛生的に行わなければならないこと、第6条は腐敗や変敗していたり、有害な物質や病原微生物に汚染されているなど人の健康を損なうおそれのある食品等の販売禁止を定めています。

(2) 食品衛生法

③ 第2章 食品および添加物

3) 病肉等の販売等の禁止 (第10条)

食肉に関する衛生は、食品衛生の重要な柱の1つであり、生きた家畜をとさつし、食肉とするまでは、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律により厳格な衛生規制が行われ、安全が確保されています。本条文は、病肉等を食品として販売することおよび販売までにいたる一連の行為を禁止することにより、食肉衛生を確保するものです。

4) 添加物等の販売等の禁止 (第12条)

人の健康を損なうおそれのない場合として内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を聴いて定める場合を除いて、添加物（天然香料および一般に食品として供されているもので添加物として使用されるものを除く）ならびにこれらを含む製剤および食品の販売、製造、輸入、加工、使用、貯蔵、陳列することを禁止しています。

**食品添加物の指定制度
(ポジティブリスト制度)**

ポイント解説

第10条は、病気にかかった獣肉等の販売等を禁止しています。第12条は、許可されていない添加物およびそれを含有する製剤または食品の販売を禁止しています。

(2) 食品衛生法

③ 第2章 食品および添加物

5) 食品または添加物の基準および規格(第13条)

内閣総理大臣は販売用の食品、添加物について、製造、使用、調理等の基準を定め、また成分規格を定めることができるとされています。この基準、規格が定められたときは、その基準または規格に合わない食品、添加物の製造、販売等は禁止されます。

また、農薬、飼料添加物、動物用医薬品について、人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が定める量（一律基準）を超えて残留する食品の輸入、加工、調理および販売等を禁止しています。ただし、当該農薬等の残留基準が食品の成分規格として定められている場合はその基準値によります。

農薬等の規制における ポジティブリスト制度



基準に合わない

ポイント解説

第13条は、食品や添加物について製造、使用、調理等の基準や成分規格が定められること、この基準や成分規格に合わない食品等の販売等を禁止する規定です。また、農薬や飼料添加物等が、基準を超えて残留する食品等の販売等も禁止しています。

農薬等の残留規制

I. 残留基準値が設定されているもの

※動物実験等のデータをもとに設定したADI(一日摂取許容量)を超えない範囲で定められている

~2006年
(平成18年)
【ネガティブリスト制度】

II. 残留基準値が設定されていないもの

① 暫定基準値

※国際機関等のデータ(基準値)等を参考にして定められている

② 一律基準値(0.01ppm)

※①及び②以外に適用

2006年~
【ポジティブリスト制度】

(2) 食品衛生法

④ 第3章 器具および容器包装

1) 器具および容器包装 (第15～第18条)

人の健康を損なうおそれがある器具や容器包装が製造、販売されることがないように規格や基準が定められています。

- ・ 営業上使用する器具及び容器包装は清潔で衛生的であること (第15条)
- ・ 有毒有害な器具・容器包装の販売等の禁止 (第16条)
- ・ 特定の器具・容器包装の販売等の禁止 (第17条)
- ・ 器具・容器包装の規格・基準の制定 (第18条)

第18条は器具・容器包装には、規格が定められている物質のみ使用を認めるポジティブリスト制度について定めています。

**2025年6月1日～
※規制対象は「合成樹脂」**



ポイント解説

第15条から第18条は、器具や容器包装の安全性を確保するための事項が定められています。

(2) 食品衛生法**⑤ 第7章 検査****1) 検査命令 (第26条)**

有害・有毒な食品や第13条の規定に違反した食品の販売や輸入等を行った事業者に対して、食品衛生上の危害の発生を防止する必要があるときは、都道府県知事や厚生労働大臣はその事業者に対して登録検査機関等で検査を受けることを命ずることができます。

検査を命じられた事業者は、その結果が判明するまでは、該当する食品の販売等を行うことはできません。

2) 食品等の輸入の届出 (第27条)

(届出)
輸入業者 → 検疫所長

販売のため、または営業上使用する食品、添加物、器具・容器包装を輸入しようとする事業者は、その都度厚生労働大臣に届け出なければなりません。

金銭の授受がなくても、不特定多数の方に配布する場合もこの規定が適用されます。

ポイント解説

第26条は、有毒・有害な食品を販売するなどした事業者に対して、厚生労働大臣が検査命令を出すことができることが定められています。第27条は、食品等を輸入する際に届出を行わなければならないことが定められています。

食品衛生に関わる有資格者

- ① **食品衛生監視員**（法第28～30条に規定）
※国や都道府県等の職員（検疫所、保健所など）
- ② **食品衛生管理者**（法第48条に規定）
※粉乳、食肉製品、添加物など、製造、加工の課程で、特に衛生上の配慮が必要な食品等の製造施設に限定して配置が義務付けられている。
- ③ **食品衛生責任者**（法第51条の規定に基づく公衆衛生上必要な措置に関する基準の中で規定）
※原則、全ての食品取扱い施設に配置が義務付けられている。

(2) 食品衛生法

⑥ 第9章 営業

2) 公衆衛生上必要な措置 (第51条)

厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理、その他公衆衛生上必要な措置について厚生労働省令で、次の事項に関する基準を定めることとされています。

- ① ・施設の内外の清潔保持、ネズミおよび昆虫の駆除、その他一般的な衛生管理に関すること
- ② ・食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者その他政令で定める営業者の場合は、その取扱う食品の特性に応じた取組）

営業者は厚生労働省令に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければなりません。また、都道府県知事等は、厚生労働省令に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができるとされています。

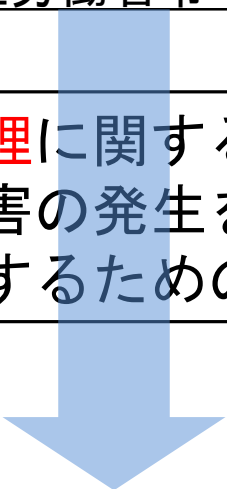
「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」の制度化 (義務化)

※2018年(平成30年)に法改正 →2021年施行

ポイント解説 第51条では、一般的な衛生管理と食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組について厚生労働省令で基準を定めることが規定されています。これらの基準は、HACCPに沿った衛生管理の制度化に係るものとなります。

食品衛生法第51条

厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 
- ① 一般的な衛生管理に関すること
 - ② 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること

(厚生労働省令) 食品衛生法施行規則第66条の2

- ① 別表第17 (「一般的な衛生管理」の基準)
- ② 別表第18 (「HACCPに沿った衛生管理」の基準)

219~223ページ

223ページ

(2) 食品衛生法

⑥ 第9章 営業

3) 営業施設の基準 (第54条)

都道府県は、公衆衛生上影響の著しい営業で政令で定める施設について、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で必要な基準を定めることとされています。

4) 営業の許可 (第55条)

政令で定められた営業については、その基準に適合するものとして許可を受けなければ営業することができないことなどが規定されています。

営業の届出 (第57条)

5) 許可営業者の地位の承継 (第56条)

営業者が営業を譲渡し、または許可営業者について相続、合併、もしくは分割があったときは、譲受人または相続人（法人含む）は、許可営業者の地位を承継することができます。ただし、譲渡による地位の承継は営業許可または届出に関する営業の全部を譲渡する場合に限られます。譲受人が、地位の承継の届出を行う場合には、営業の譲渡を証する書類の添付が必要です。承継した場合は、遅滞なく届け出る必要があります。

ポイント解説

営業に係ることとして、営業施設の基準（第54条）が定められており、この基準に適合しない施設は営業許可（第55条）が受けられません。許可を受けた営業者の地位は、相続人等に承継することができます（第56条）。

(2) 食品衛生法**⑥ 第9章 営業****6) 食品の回収情報の報告 (第58条)****食品リコール制度**

営業者が食品衛生法違反またはそのおそれがある食品等を回収する場合には、その情報を都道府県知事に届け出なければなりません。また、営業者からの届出を受けた都道府県知事等は当該届出に係る事項を厚生労働大臣または内閣総理大臣に報告しなければなりません。

7) 法違反に対する行政処分 (第59～第61条)

営業者が食品衛生法で定められた規程に違反した場合における行政処分について定めています。

- ・ 第59条：廃棄処分・危害除去命令
- ・ 第60・第61条：許可の取消・営業の禁停止等

※第10章 雑則については省略します。

ポイント解説

第58条では、営業者が食品等を回収する場合に、都道府県知事に届け出ることが定められています。第59条から第61条は食品衛生法に違反した場合の行政処分（食品等の廃棄、許可の取消、営業の禁停止、施設の改善命令等）について定められています。

(2) 食品衛生法

⑦ 第11章 罰則

「懲役刑」と「禁固刑」を統合
【刑法改正（2025年6月～）】

1) 罰則（第81～第89条）

本法の目的達成のため、前述の行政処分と異なり、故意または過失に対し、処分に従わない場合は、刑事裁判を経て行政罰を適用し、罰金または拘禁刑に処することができるとしています。また、この罰則は法人の代表者または法人もしくは個人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人または個人の業務に関し違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人または個人に対しても罰を科す、いわゆる両罰規定が設けられており、従事者に対する営業者の監督責任も問われることになっています。

たとえば、第6条に違反する不衛生な食品を販売した場合には、3年以下の拘禁刑または300万円以下の罰金、法人については1億円以下の罰金に処せられることもあります。

ポイント解説

第81条から第89条は、違反者に対する罰則が定められています。

※このほか、刑法（業務上過失致死傷罪など）
が適用される場合もある。

② 衛生管理に関すること

- (1) 営業者が実施しなければならないこと
- (2) 一般的な衛生管理と HACCP に沿った衛生管理

営業者が実施しなければならない公衆衛生上必要な措置

- ① 「一般的衛生管理の基準」及び「HACCPに沿った衛生管理に関する基準」に基づき衛生管理計画を作成し、食品等の取扱いに従事する者及び関係者に周知徹底を図る。

必要に応じて、施設・設備の清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について、具体的な方法を定めた手順書(マニュアル)を作成する。

Plan

- ② 衛生管理計画に沿って、日々の衛生管理を実施する。

Do

- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。

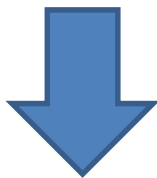
Check

- ④ 「衛生管理計画」及び「手順書(マニュアル)」の効果を定期的に、また、工程に変更が生じた際等に検証し(振り返り)、必要に応じて内容を見直す。

Act

PDCAサイクルを回して、
衛生水準の継続的な改善を図る。

らせん階段を上るように、食品衛生管理の
レベルを(より良い方向に)向上させる。



食品衛生管理の「**最適化**」

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

① HACCPに沿った衛生管理の
制度化

法第51条

① 一般的な衛生管理に関すること

施設の内外の清潔保持、ネズミおよび昆虫の駆除、その他一般的な衛生管理



② HACCPに沿った衛生管理

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う

【小規模事業者等の場合】
取り扱う食品の特性に応じた取組

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う

2. 衛生管理に関すること

2

ポイント解説 HACCP に沿った衛生管理の制度化では、原則として、すべての食品等事業者に対し、一般的な衛生管理に加えて、HACCP に沿った衛生管理の実施が求められます。規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理（各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理）を実施することとされています。

(2) 一般的な衛生管理とHACCP に沿った衛生管理

① HACCPに沿った衛生管理の 制度化

HACCP (ハサップ) とは、Hazard Analysis and Critical Control Point (ハザード アナリシス アンド クリティカル コントロール ポイント) の頭文字を取ったもので、「危害要因分析・重要管理点」と訳されます。

原材料の受入から最終製品の出荷までの工程ごとに、微生物、化学物質、異物混入などの潜在的な危害要因を分析・特定したうえで、危害の発生防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する衛生管理手法です。この手法は、コーデックス*委員会から示され、各国にその採用が推奨がされ国際的に認められています。

*コーデックス：国連の専門機関である国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が合同で作成する国際的な食品規格

危害要因 分析
Hazard Analysis and
重要 管理 点
Critical Control Point



2. 衛生管理に関すること

3

ポイント解説 HACCP は、コーデックス委員会が示したガイドラインに基づいて、①7原則を含む12手順により危害分析を行い、②その結果をふまえて衛生管理計画（HACCP プラン）を作成します。③ HACCP プランに基づいて衛生管理を実行し、④その状態を定期的に見直していくという手順で構成されています。

コーデックス委員会

(国際食品規格委員会)

国際連合食料農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)が1963年に設立した食品の国際基準(コーデックス基準)を作る政府間組織【180カ国以上が加盟】

【設立の目的】

食品の安全性を確保して、消費者の健康を保護するとともに、公正な国際貿易を促進する。

食品衛生管理の国際標準化に係る コーデックス委員会の動き

<1969年>

「食品衛生の一般原則【8要件】」を勧告

<1993年>

(「食品衛生の一般原則」の付属書として)

「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」を採択・公表



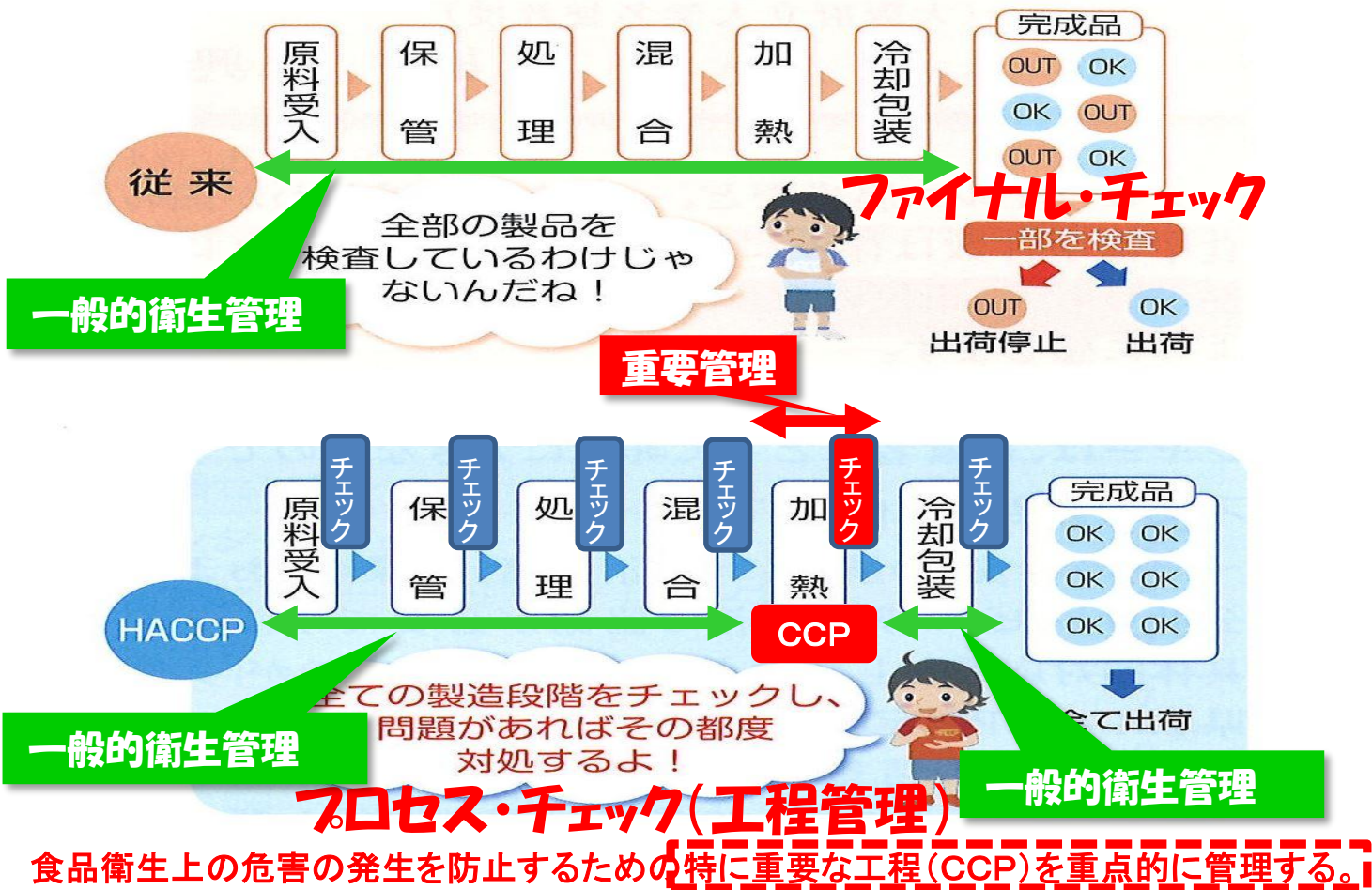
<2020年>

「食品衛生の一般原則」の改訂

第1章 適正衛生規範(GHP)【8要件】

第2章 HACCPシステムとその適用のためのガイドライン

「従来方式」と「HACCP方式」の衛生管理の違い



(2) 一般的な衛生管理とHACCP に沿った衛生管理

① HACCPに沿った衛生管理の
制度化

HACCPに沿った衛生管理は、自身の施設においてどのような衛生管理が必要か、それをどのような手順で実施するのかを衛生管理計画や手順書という形で、「見える化」させます。

そして、計画したとおりに実施できているか確認して記録を取り、その記録内容などを定期的に検証する（振り返る）ことで、衛生管理計画や手順書をよりよいものに修正し、自主的に衛生管理のレベルアップを図り、最終製品の安全性を確保していこうというものです。

●「思い(頭の中だけ)」ではなく「書類」にする。

「衛生管理の見える化」

●「記憶」ではなく「記録」を残す。



よく、見える

ポイント解説

HACCP に沿った衛生管理は、自身の施設においてどのような衛生管理が必要か、それをどのような手順で実施するのかを衛生管理計画や手順書という形で「見える化」させます。そして、計画の実施状況を確認・記録し、定期的に検証することで、衛生管理計画や手順書をよりよいものに修正し、自主的に衛生管理のレベルアップを図り、最終製品の安全性を確保していこうというものです。

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

① HACCPに沿った衛生管理の 制度化

1) 対象事業者 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる一定の事業者は、具体的には次のような事業者が該当します。

<u>食品の取扱いに直接従事する者が50人未満*の製造 加工等の事業場</u>	小規模事業者
<u>製造・加工等した食品の全部または大部分を隣接または併設する店舗で小売販売するもの</u> （例…菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）	
<u>飲食店営業または喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者</u> （そうざい製造業、パン製造業〈消費期限がおおむね5日程度のもの〉、調理機能を有する自動販売機を含む）	
<u>容器包装に入れられ、または容器包装で包まれた食品のみを貯蔵 運搬・販売する営業者</u>	
<u>食品を分割して容器包装に入れ、または容器包装で包み小売販売する営業者</u> （例…米屋、八百屋、コーヒーの量り売り等）	

※事務職員などの食品の取扱いに直接従事しない者は、50人に含まれません。

2. 衛生管理に関すること

5

ポイント解説

食品の取扱いに直接従事する者が50人未満の製造・加工等の事業場や飲食店営業、または喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者などがHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となり、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を実施することとされています。

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

② 一般的な衛生管理の基準

法第51条第1項第1号に関する基準は以下のとおりです。

1) 食品衛生責任者等の選任	8) 検食の実施
2) 施設の衛生管理	9) 情報の提供
3) 設備等の衛生管理	10) 回収・廃棄
4) 使用水等の管理	11) 運搬
5) ネズミおよび昆虫対策	12) 販売
6) 廃棄物および排水の取扱い	13) 教育訓練
7) 食品または添加物を取り扱う者 (食品等取扱者)の衛生管理	14) その他(記録と保存)

219～223ページ
【別表第17】

2. 衛生管理に関すること

7

ポイント解説

一般的な衛生管理は、食品衛生法施行規則（厚生労働省令）第66条の2第1項に基づく別表第17に、14項目の基準が示されています。

**コーデックスが示した「食品衛生の一般原則」
(適正衛生規範)に沿った内容**

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

② 一般的な衛生管理の基準

b. 食品衛生知識の習得（実務講習会）

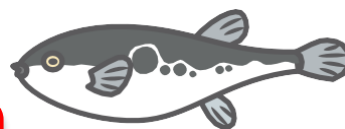
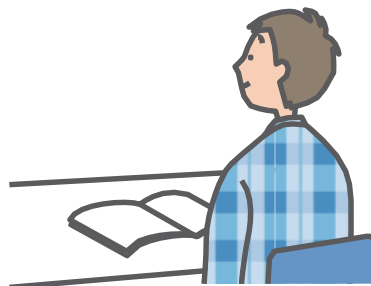
食品衛生責任者は都道府県知事等が行う講習会または都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければなりません（営業許可業種）。

集団給食施設を含む

フグの処理について

フグの処理を行う施設では、フグの種類の鑑別に関する知識、有毒部位を除去する技術等をもつ都道府県知事等が認める者が自ら、または立会いのもとでフグの処理を行わなければなりません。

**【兵庫県の場合】
ふぐ処理責任者試験に合格した者**



ポイント解説 都道府県では食品衛生責任者等を対象とした「食品衛生実務講習会」を実施しています。受講については、最寄の保健所に確認してください。

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

② 一般的な衛生管理の基準

9) 情報の提供

調理等した食品等（以下、製品）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を提供しましょう。

提供した製品が原因となって消費者が健康被害を起こした（起こした疑いがある）、あるいは提供した製品が食品衛生法に違反するという情報を得た場合は、地域の保健所に報告するようにしましょう。また、製品について異味・異臭の発生や異物混入など健康被害につながるおそれがある情報を得た場合も同様に報告しましょう。

努力義務



「特定保健用食品の許可業者」又は「機能性表示食品の届出業者」は、当該食品に係る健康被害の発生等の情報を得た場合、速やかに都道府県知事等に提供すること【2024年9月～義務化】

に関すること

25

ポイント解説

調理等した食品等について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を提供し、食中毒等の発生防止に努めましょう。また、消費者に提供した食品が健康被害を起こしたことが、医師の診断により判明した場合等は、地域の保健所に報告しましょう。

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

③ HACCPに沿った衛生管理の基準

1) HACCPに沿った衛生管理の基準

法第51条第1項第2号に関する基準は以下のとおりです。

1 危害要因の分析	5 改善措置の設定
2 重要管理点の決定	6 検証方法の設定
3 管理基準の設定	7 記録の作成
4 モニタリング方法の設定	8 <u>令第34条の2に規定する営業者*</u>

※令第34条の2に規定する営業者は、その取り扱う食品の特性または営業の規模に応じ、1～7の事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

223 ページ
【別表第18】

2. 衛生管理に関すること

31

ポイント解説

HACCP に沿った衛生管理の基準は、食品衛生法施行規則（厚生労働省令）第 66 条の2第2項に基づく別表第 18 に示されています。ここで示されている 1 から 7 は、コーデックスの HACCP 7 原則の内容です。 本書では、HACCP がどのようなものであるか概要を理解することを学習目的として要点をまとめて説明します。

(2) 一般的な衛生管理とHACCP に沿った衛生管理

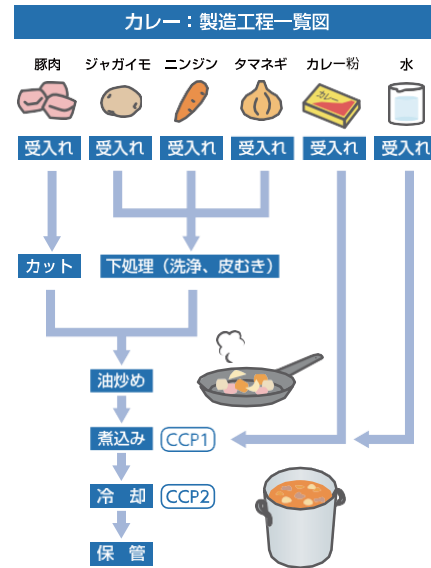
③ HACCPに沿った衛生管理の基準(HACCPに基づく衛生管理)

1. 危害要因の分析

【原則1】	危害要因（ハザード）分析の実施	工程ごとに原材料由来や工程中に発生しうる危害要因を列挙し、管理手段を挙げていきます。
-------	-----------------	--

カレーの製造工程でハザード分析の一例を示します。

- 原材料由来の有害微生物および調理器具等からの汚染、温度管理不足による有害微生物の増殖のおそれ ▶ 作業手順（SSOP）を順守する。
- 原材料や製造環境に由来する有害微生物（非芽胞形成菌） ▶ 食中毒の原因とならないように、最後の加熱工程で十分に加熱殺菌する。
- カレー粉などに使用される香辛料に存在する芽胞形成菌 ▶ 加熱工程では完全に殺菌できないので、急速冷却を行い、芽胞形成菌の発芽を防ぐ。

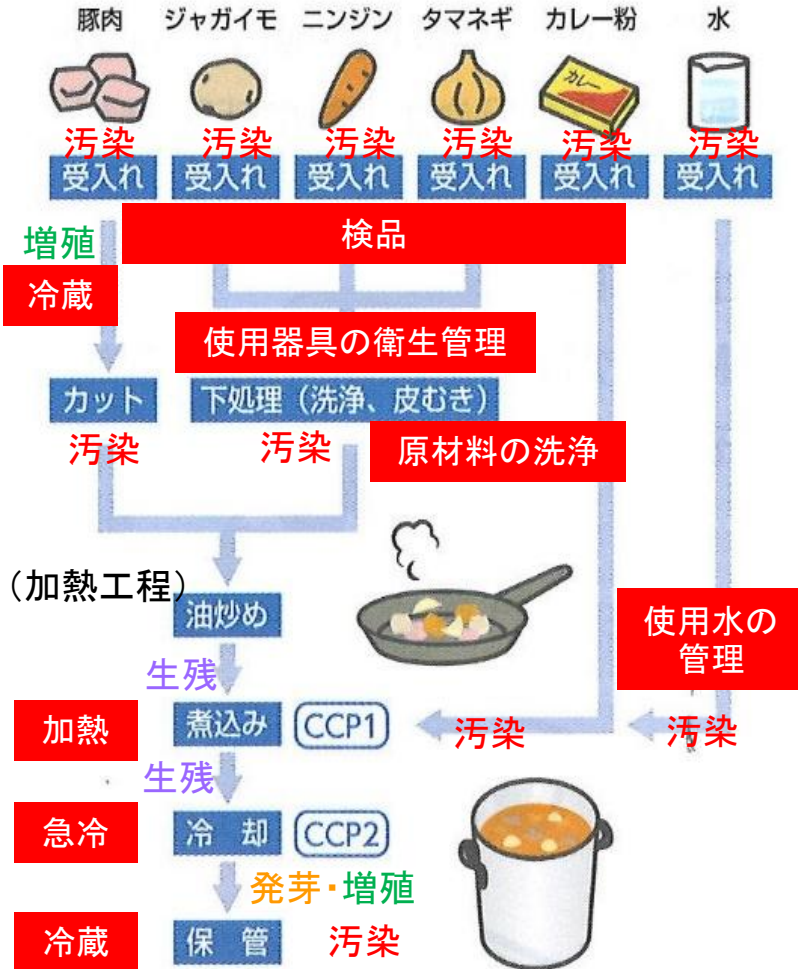


2. 衛生管理に関すること

32

ポイント解説 危害要因（ハザード）とは、食中毒等の原因物質のことで、食中毒を起こす有害微生物や金属異物などです。危害要因の分析では、原材料の受入れから出荷までの各工程にどのような危害要因があるか、また、その起こりやすさや、起こったときの健康被害がどの程度なのかなどを明らかにします。さらに、それぞれの危害要因に対する管理方法を明らかにしていきます。

カレー：製造工程一覧図



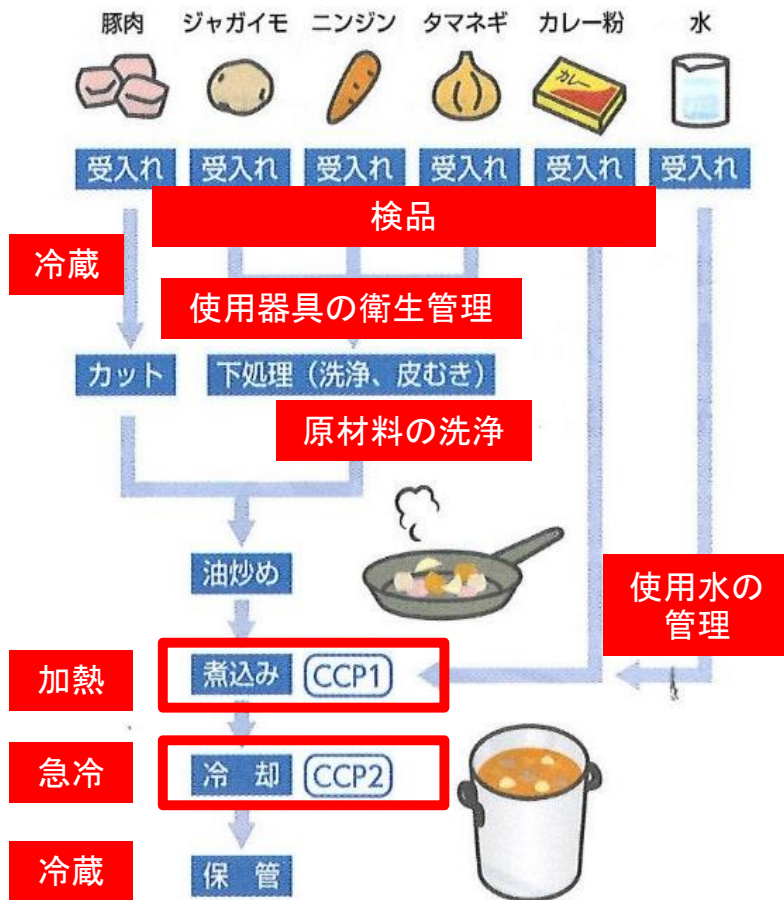
※最終製品の安全性を脅かす危害要因

1. 危害要因(※)の分析

- ①原材料由来や調理器具等からの有害微生物の汚染
- ②不適切な温度管理による有害微生物の増殖
- ③【加熱工程】
原材料や製造環境に由来する有害微生物(非芽胞形成菌)の生残
- ④【加熱後】
原材料に含まれる芽胞形成菌の発芽、増殖

想定される危害要因に対する管理手段(洗浄、消毒、加熱、冷蔵、冷凍など)を特定する。

カレー：製造工程一覧図



2. 重要管理点の決定

①煮込み

有害微生物を殺菌するために有効な最後の加熱工程

②冷却

芽胞形成菌は、加熱工程で完全に殺菌できないので、加熱後、急冷し、発芽・増殖を防ぐ

3. 管理基準の設定

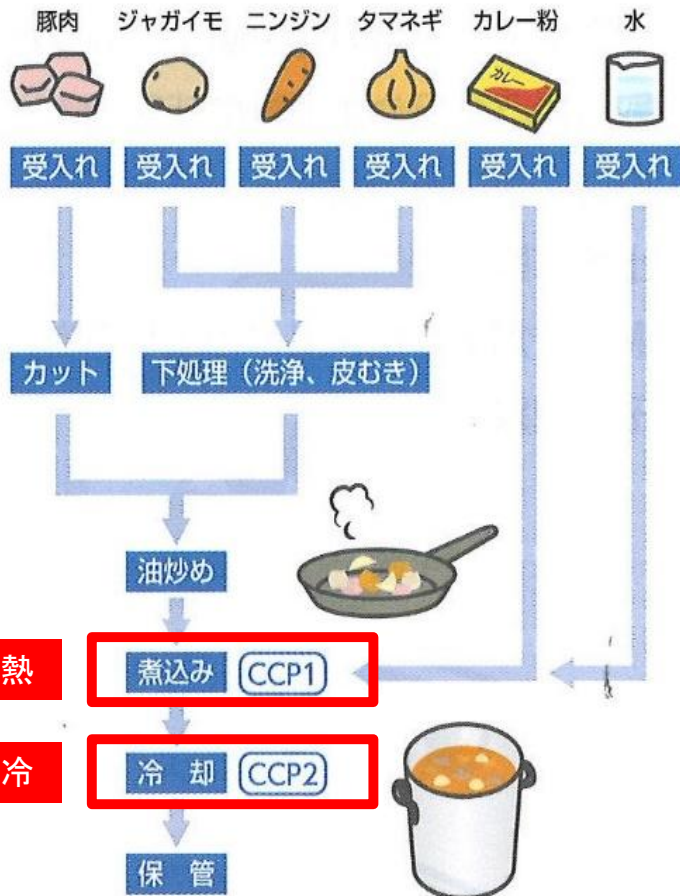
①煮込み

品温が85℃以上、20分以上
(十分な加熱)

②冷却

加熱終了後の品温を2時間以内に10℃以下(急冷)

カレー：製造工程一覧図



4. モニタリング方法の設定

①煮込み

ロットごとに調理担当者が**温度計**、**タイマー**で確認し、記録する。

②冷却

ロットごとに調理担当者が**温度計**、**タイマー**で確認し、記録する。

5. 改善措置の設定

①煮込み

加熱不足の場合は、**再加熱**する。

②冷却

急冷基準を逸脱していた場合は、**廃棄**する。

カレー：製造工程一覧図



6. 検証方法の設定

※HACCPプランに従って衛生管理が行われ、有効に機能しているか確認するための方法を設定する。

①煮込み

②冷却

作業記録の確認、温度計・タイマーの校正、細菌検査、改善措置記録の確認

7. 記録の作成

①煮込み

②冷却

作業記録、温度計・タイマーの校正記録、細菌検査結果、改善措置記録

(2) 一般的な衛生管理とHACCP に沿った衛生管理

④ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

1) 「8.令第34条の2に規定する営業者」が取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは

小規模な製造・加工業等、一定の業種については、自らの施設や使用する原材料、製造方法等に応じて、危害要因を分析し、衛生管理計画を一から作成する「HACCPに基づく衛生管理」のかわりに、まずは、各食品等事業者団体が作成する手引書を参考にして衛生管理を実施するという、簡略化されたアプローチによる衛生管理である「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が認められています。

一般的な衛生管理を基本に、必要に応じて重要管理点を設けて実施するものです。



2. 衛生管理に関すること

39

ポイント解説 小規模営業者等は各業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書の内容を実施すれば、一般的な衛生管理の基準と HACCP に沿った衛生管理の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しているとみなされます。

● HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（五十音順）[2024 年 1 月 25 日現在]

	業 種	手引書	公表日	改訂日	作成団体
あ行	アイスクリーム類製造	アイスクリーム類製造事業者向け	2019 年 12 月 25 日	2020 年 2 月 4 日	一般社団法人日本アイスクリーム協会
	あんぱ柿製造	あんぱ柿製造	2020 年 4 月 21 日	—	あんぱ柿手引書作成協議会（農林水産省委託事業）
	飲食店	小規模な一般飲食店：詳細版	2017 年 10 月 4 日	2024 年 1 月 15 日	公益社団法人日本食品衛生協会
		小規模な一般飲食店：概要版	2017 年 10 月 4 日	2024 年 1 月 15 日	
		焼肉店向け	2021 年 3 月 26 日	—	事業協同組合全国焼肉協会
	ウスターソース類製造	ウスターソース類製造事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	2019 年 8 月 13 日	—	一般社団法人日本ソース工業会
	エキス・調味料製造	小規模なエキス調味料製造事業者向け	2020 年 5 月 28 日	—	日本エキス調味料協会
	オリーブオイル製造	食用オリーブオイル製造事業者向け	2020 年 5 月 28 日	—	食用オリーブ油手引書作成協議会（農林水産省委託事業）
	外食（多店舗展開）	多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き	2019 年 3 月 29 日	—	一般社団法人日本フードサービス協会
		衛生管理計画書（作成事例）		—	
		（資料編）多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き		—	
	加工食品卸業	冷凍・冷蔵商品販売事業者（加工食品卸業）に向けた温度管理を必要とする加工食品の販売に関する HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書	2020 年 3 月 16 日	2020 年 9 月 18 日	一般社団法人日本加工食品卸協会 / 一般社団法人日本外食流通協会 / 一般社団法人日本給食品連合会 / 全国給食事業協同組合連合会
	菓子製造	HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書	2019 年 2 月 8 日	—	全日本菓子協会 / 全国菓子工業組合連合会 / 全国和菓子協会 / 一般社団法人日本洋菓子協会連合会 / 協同組合全日本洋菓子工業会
	学校給食米飯製造	学校給食米飯の製造における食品衛生管理の手引書	2021 年 5 月 28 日	—	一般社団法人日本パン技術研究所 / 全日本パン協同組合連合会
	辛子めんたいこ製造	辛子めんたいこ小規模事業者向け	2020 年 4 月 7 日	2020 年 7 月 21 日	全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会
	カレー粉及びカレールウ	小規模なカレー粉及びカレールウ製造事業	2019 年 5 月 8 日	—	全日本カレー工業協同組合
	かんしょ（さつまいも）でん粉製造	かんしょ（さつまいも）でん粉製造小規模事業者向け	2020 年 3 月 3 日	—	全国澱粉協同組合連合会

小規模な一般飲食店

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

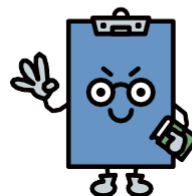
④ HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理

小規模な一般飲食店の
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

Plan
Do
Check
Act

- ▶ **Step 1** 衛生管理計画を**作成**する
- ▶ **Step 2** 作成した計画を**実施**する
- ▶ **Step 3** 実施したことを**確認**して、**記録**する
- ▶ **Step 4** 振り返りの実施

衛生管理計画を作成し
文書化することで
やるべきことが整理され
明確になります。



2. 衛生管理に関すること

41

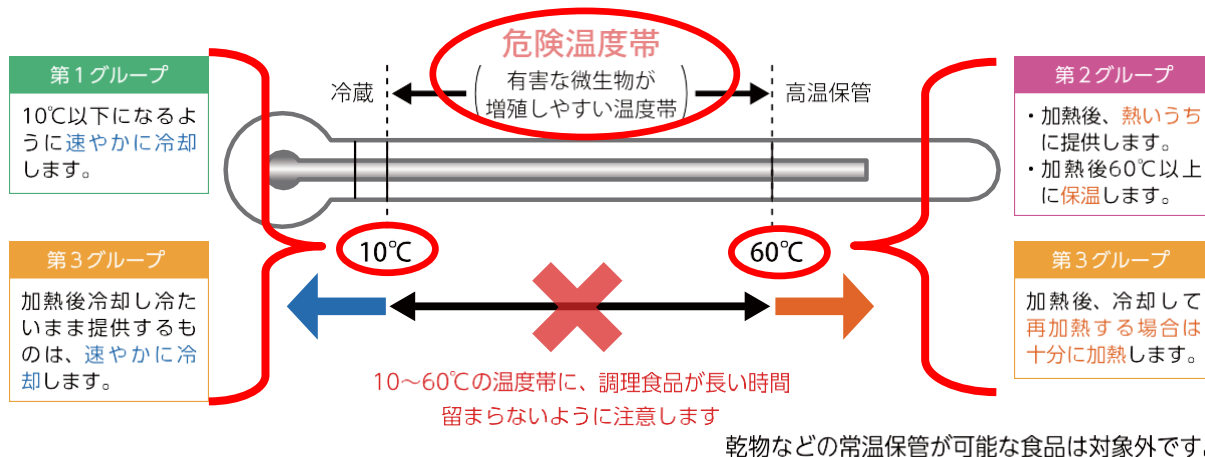
ポイント解説 「小規模な一般飲食店の衛生管理」は、従業員数が数名程度の一般飲食店事業者を対象とした HACCP の考え方を取り入れた衛生管理です。この衛生管理は、Step1 衛生管理計画を作成する、Step2 作成した計画を実施する、Step3 実施したことを確認して記録する、Step4 振り返りの実施という手順に従って実施します。

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

④ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

3) 重要管理のポイントを確認する

危険温度帯に着目してグループに分類し、チェック方法を決めます。



2. 衛生管理に関すること

46

ポイント解説 調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯を「危険温度帯」といい、10～60℃の温度帯が該当します。食品を危険温度帯に置いたままにすると、食品中の細菌がぐんぐん増えてしまいます。しかし、この温度帯でも短時間ならば有害なレベルまで増殖しませんので、短時間となるように、調理した食品は速やかに冷却するなどの対応が必要となります。

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

④ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

第1グループ

● 調理方法の特徴	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）
● メニュー（例）	刺し身、冷奴、サラダ 等
● 解説・注意点	加熱しない料理では、加熱調理工程がないため、食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。そのため、有害な微生物に汚染されていない食材を使用するか、万が一、付着した有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫（低温）で保管しましょう。
● チェック方法（例）	● 冷蔵庫より取り出したらずちに提供する。



2. 衛生管理に関すること

47

ポイント解説 第1グループは非加熱（冷蔵品を冷たいまま提供）のメニューです。加熱しない料理では、加熱調理工程がないため、食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。そのため、有害な微生物に汚染されていない食材を使用するか、万が一、付着した有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫（低温）で保管しましょう。

(2) 一般的な衛生管理とHACCP に沿った衛生管理

④ HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理

第2グループ

● 調理方法の特徴	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）、 （加熱後高温保管し、熱いまま提供）
● メニュー（例）	ステーキ、ハンバーグ、唐揚げ、焼き魚、炒め物、茶碗蒸し 等
● 解説・注意点	食肉は有害な微生物に汚染されている可能性があるため、十分な加熱を行いましょう。また、加熱調理後、盛り付けなど手指や調理器具（皿なども含む）を介して食品を汚染させないように注意しましょう。
● チェック方法（例）	● 食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目（形状・色）、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では、見た目などによって加熱が十分であることを確認する。高温保管して提供する食品は、保管器の温度が適切であることを確認する。 ● 新しいメニューを追加した場合にも同様の確認を行う。

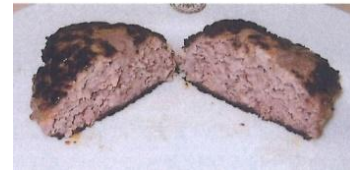
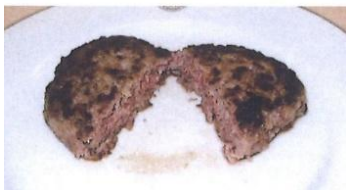


2. 衛生管理に関すること

48

ポイント解説 第2グループは加熱するメニューです（加熱し、熱いまま提供）、（加熱後高温保管し、熱いまま提供）。食肉などに付着している多くの有害な微生物は、75℃で1分間以上の加熱で死滅します。そのため、中心部まで火を通すことが重要とされています。できれば食品の中心温度の確認も実施し、有害な微生物が殺菌できる温度まで加熱できているかどうかの確認を行うとよいでしょう。

ハンバーグステーキ



焦げ色がちょうど
良いと思っても、

中心部50℃

十分焦げている
から火が通って
いると思っても、

中心部63℃

焼けているように
見えても、**赤い肉
汁が出る。**

中心部70℃

上面に**透明な
肉汁が出る。**

中心部76℃
余熱で78℃



75度で1分 加熱したものに
竹串をさした映像

(2) 一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

④ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

第3グループ

● 調理方法の特徴	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供） （加熱後冷却し、冷たいまま提供）
● メニュー（例）	カレー、スープ、ソース、たれ、ポテトサラダ、サラダチキン（低温調理） 等
● 解説・注意点	加熱後、冷却の段階で危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにすることが重要です。 冷却の際に危険温度帯に長く留まらないようにするため、速やかに冷却する必要があります。そのためには、小さな容器に食品を小分けしたり、清潔なシンクまたは大きめの鍋に水を流し入れながら、その中に熱い鍋を入れてあら熱をとり、フタをして鍋ごと冷蔵するなどして、冷却ムラを防ぐことが重要です。
● チェック方法（例）	● 速やかに冷却、再加熱時の気泡、見た目、温度で判断する。 ● 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。 ● 中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分間経過したことを確認する。その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。

低温調理の場合



2. 衛生管理に関すること

49

ポイント解説 第3グループは加熱後冷却する（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供する）、（加熱後冷却し、冷たいまま提供する）メニューです。加熱後、冷却の段階で危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにすることが重要です。小さな容器に食品を小分けしたり、清潔なシンクまたは大きめの鍋に水を流し入れながら、その中に熱い鍋を入れてあら熱をとり、フタをして鍋ごと冷蔵するなどして、冷却ムラを防ぐことが重要です。

鶏ムネ肉を加熱した時の断面

しっかり加熱した鶏肉

中心温度が63℃になってから30分



加熱が不十分な鶏肉

中心温度が63℃になってすぐ取り出したもの



**外観の違いはなく、
外観では安全性の判断はできない。**

(2) 一般的な衛生管理とHACCP に沿った衛生管理

④ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

第2グループ

● 記載例

分 類	メニュー	チェック方法 (例)	問題があったとき (例)
第2グループ 加熱するもの (加熱し、 熱いまま提供)、 (加熱後高温保管し、 熱いまま提供)	ステーキ、焼き魚、 焼き鳥、ハンバーグ、 天ぷら 等 唐揚げ、ライス 等	火の強さや時間、見 た目、肉汁の色、焼 き上がりの触感 (弾 力)、中心温度 等 高温保管器の温度を 確認する	加熱を延長するまたは提供 しない 保管器の温度が上がらない または途中で温度が低下 し、長時間 (例: 1 時間以上) 高温で保管されていない場 合は提供しない。

2. 衛生管理に関すること

51

ポイント解説 第2グループを例に、記入のしかたを見てみましょう。メニューの欄に、すべての料理名を記入する必要はなく、代表的なメニューを記入し、その他のメニューも同様に管理を実施します。

20XX 年

4 月

一般的な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、小支粉の包装が1袋破れていたので返品。 午後、再納品。	4 / 7 太郎
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10℃。 いつもより出し入れ頻絡だったか。	
4日	良・否	6、-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	8、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題があったので注意。	
6日	良・否	9、-21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒。ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。	
7日	良・否	5、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/7 注文済み 太郎	
8日	良・否	9、-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
9日	良・否	8、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	C 次郎	4/9 花子さん一日不在、代理	
10日	良・否	6、-18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。	
11日	良・否	7、-15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。	
12日	良・否	8、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	この調子	
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

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 (加熱し、 熱いまま提供)	(加熱後 高温保管し、 熱いまま提供)	加熱後冷却するもの (加熱後冷却、 再加熱し、 熱いまま提供)	(加熱後冷却し、 冷たいまま提供)	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺し身、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、 サラダチキン (低温調理)			
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。	4 / 7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 サラダチキンの鶏むね肉の中心温度が63℃にならなかったため、加熱時間を延長した。湯せん器にいつもより多くの鶏むね肉が入っていたため、A君に調理手順を守るよう注意した。	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	C 次郎		
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

厚生労働省が作成した「一般飲食店向けHACCP衛生管理記録」アプリについて

本アプリは一般飲食店事業者向けの手引書に沿って、ご自身の店の衛生管理計画を作成し、日々の記録、振り返りなどがスマートフォンやタブレットの端末にて行うことができ、記録の負担を軽減できます。

【おもな特徴】

- ▶無料(課金一切なし)
- ▶スマホ、タブレット専用
- ▶IDやパスワードの設定なし
- ▶記録データはアプリ内で2年間保存
- ▶メール機能で出力して帳票の作成も！



厚生労働省が作成した「一般飲食店向け HACCP衛生管理記録」アプリの活用

【アプリの入手・操作マニュアル等】



③ 食品等の自主回収報告制度

制度の概要

制度の概要

② 届出の対象

【自主回収報告の対象：食品衛生法】

● 食品衛生法に違反するもの、または違反するおそれがあるもの

- ・ 腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・ シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- ・ 硬質異物（ガラス片、プラスチック等）が混入した食品
- ・ 一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品
- ・ 添加物の使用基準に違反した食品 など

3. 食品等の自主回収報告制度

3

ポイント解説

届出の対象となる「食品衛生法に違反するもの、または違反するおそれがあるもの」とは具体的に、

- ・ 腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・ シール不良等により、腐敗、変敗した食品 などです。

制度の概要

② 届出の対象

【自主回収報告の対象：食品表示法】

● 食品表示法に違反するもの、または違反するおそれがあるもの

- ・小麦粉を使用しているにもかかわらず、小麦のアレルゲン表示が欠落した食品
- ・消費期限について、本来表示すべき期限より長い期限を表示した食品
- ・保存温度について、本来表示する温度よりも高い温度を表示した食品
- ・アスパルテームを使用しているにもかかわらず、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示が欠落した食品 など

ポイント解説

食品衛生法の改正に合わせて、食品表示法も改正され、食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収を行う場合には、行政への届出が義務付けられました。



厚生労働省【食品リコール情報】

https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/IO_S020501.do?_Action_=a_backAction



消費者庁【リコール情報サイト(食料品)】

<https://www.recall.caa.go.jp/result/index.php>

公開回収事案検索

検索条件

届出年月日			～		
公開年月日	2026-01-21		～		
整理番号			商品等の一般名称		
商品名			食品等の特定情報		
回収の理由	☐ 食品衛生法違反 ☐ 食品衛生法違反のおそれ ☐ その他（食品衛生法） ☐ 食品表示法違反 ☐ 食品表示法違反のおそれ ☐ その他（食品表示法）				
食品衛生法第20条に該当	☐				
回収着手時点における販売状況			回収に着手した年月日		
回収方法			回収状況		
健康被害の発生状況	☐ 無 ☐ 有				
健康への危険性の程度	☐ CLASS I ☐ CLASS II ☐ CLASS III				
管轄都道府県名	未選択		管轄保健所名	未選択	
☐ 届出者 ☐ 回収担当 ☐ 委託等を受けた者 ☐ 製造所又は加工所					
届出者名					

[検索](#)[CSV出力](#)[Excel出力](#)[クリア](#)[戻る](#)

検索結果

<		<<		<		1～10件目/29件中		>		>>	
健康への危険性の程度		回収の理由		届出年月日		公開年月日		整理番号		商品等の一般名称	
詳細	CLASS II	食品衛生法違反のおそれ		2025-10-01		2026-01-22		RCL2025024…		その他の食料品	
詳細	CLASS II	食品衛生法違反のおそれ		2024-10-14		2026-01-22		RCL2024026…		うどん類	
詳細	CLASS I	食品表示法違反		2026-01-21		2026-01-21		RCL2026001…		しらす干	

ホーム

重要なお知らせ

新規登録情報

高齢者向け

こども向け

メールサービス

検索結果一覧

リコール情報サイトホーム > 検索結果一覧

食料品



キーワードを入力してください



検索

検索方法
について

15件ごとに表示する ▼

327件中 1-15件を表示中

<< 前 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... 21 22 次 >>

カテゴリ	画像	件名	掲載日▼	対応開始日
食料品		風祥「塩づけ：きざみすぐき」（関西で販売） - 返金/回収	2026/01/21	2026/01/15
食料品		クラレイ「天然エビフライ」 - 交換/返金	2026/01/21	2026/01/16
食料品		はごろもフーズ「甘みあっさりみかん（パウチ）、甘みあっさりミックス（パウチ）、セブンプレミアムフルーツミックス」 - 返金/回収	2026/01/21	2026/01/20

④ 営業規制に関すること

- (1) 営業許可制度・営業届出制度
- (2) 施設基準（共通する事項）

(1) 営業許可制度・営業届出制度

営業者

要許可業種 (食中毒のリスクや公衆衛生への影響が高い 製造業、調理業、加工を伴う販売業など)	飲食店営業、菓子製造業、 乳処理業、食肉処理業など
要届出業種 (温度管理などが必要な包装食品の販売業、 保管業など)	乳類販売業、冰雪販売業など
届出対象外 (常温で保存可能な包装食品のみの販売業など)	食品または添加物の輸入業など

HACCPに沿った衛生管理が義務付け

【令和3年6月1日施行】

4. 営業規制に関すること

1

ポイント解説 食品等の製造・加工・調理・販売等の営業を行う者は、「要許可業種」「要届出業種」「届出対象外」の区分に分類されます。

Chapter 4

食品表示



(2) 一般用加工食品の表示

● アレルゲン

食物を摂取等した際、食物に含まれる原因物質（アレルゲン）を異物として身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあります。これを食物アレルギーといいます。中には死に至るほど重篤な症状もみられることから、食品中のアレルギー物質に関する正確な情報提供が必要です。

- 食品表示基準別表第 14 に示されている特定原材料を原材料とする加工食品および特定原材料に由来する添加物を含む食品には、アレルギーの表示が義務付けられています。

ピスタチオ

9品目

【義務表示】**特定原材料：8品目**

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

【表示が推奨されるもの】特定原材料に準ずるもの：20品目

アーモンド、あまぎ、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※令和 7 年度内に「カシューナッツ」が特定原材料に準ずるものから特定原材料に移行され、特定原材料は 9 品目になります。また、「ピスタチオ」が特定原材料に準ずるものに追加されます（経過措置期間：令和 10 年 3 月 31 日まで）（令和 8 年 3 月 1 日現在）。

食品表示

17

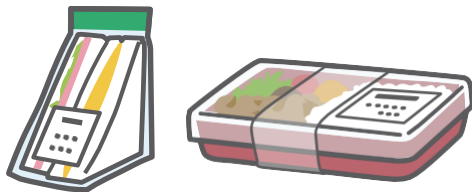
ポイント解説

食物アレルギーを持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、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もののうち、症例数の多さや重篤度などを考慮して、表示する必要性が高いものを（特定原材料）と定め、容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示が義務付けられています。

(2) 一般用加工食品の表示

● 消費期限または賞味期限

品質が急速に劣化しやすい食品は消費期限を、それ以外の食品は賞味期限を原則、年月日で表示します。ただし、製造または加工の日から賞味期限までの期間が3ヶ月を越える場合は、年月で表示することができます。



【表示例】消費期限あるいは賞味期限（賞味期限までの期間が3か月以内）の場合

消費期限	令和6年11月30日
あるいは	06.11.30
賞味期限	2024.11.30
	24.11.30

【表示例】賞味期限までの期間が3ヶ月を超える場合

賞味期限	令和6年11月
	06.11
	2024.11
	24.11

食品表示

22

ポイント解説 消費期限とは、容器包装を開けないままで、表示された保存方法を守って保存した場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のことです。賞味期限は、その日付までは「品質が保たれ、おいしく食べられる」という期限です。

賞味期限と消費期限のイメージ

品質（安全性、味、香り、触感など）

（劣化）

安全に食べ
られる限界

劣化が比較的遅いもの

速く悪くなるもの

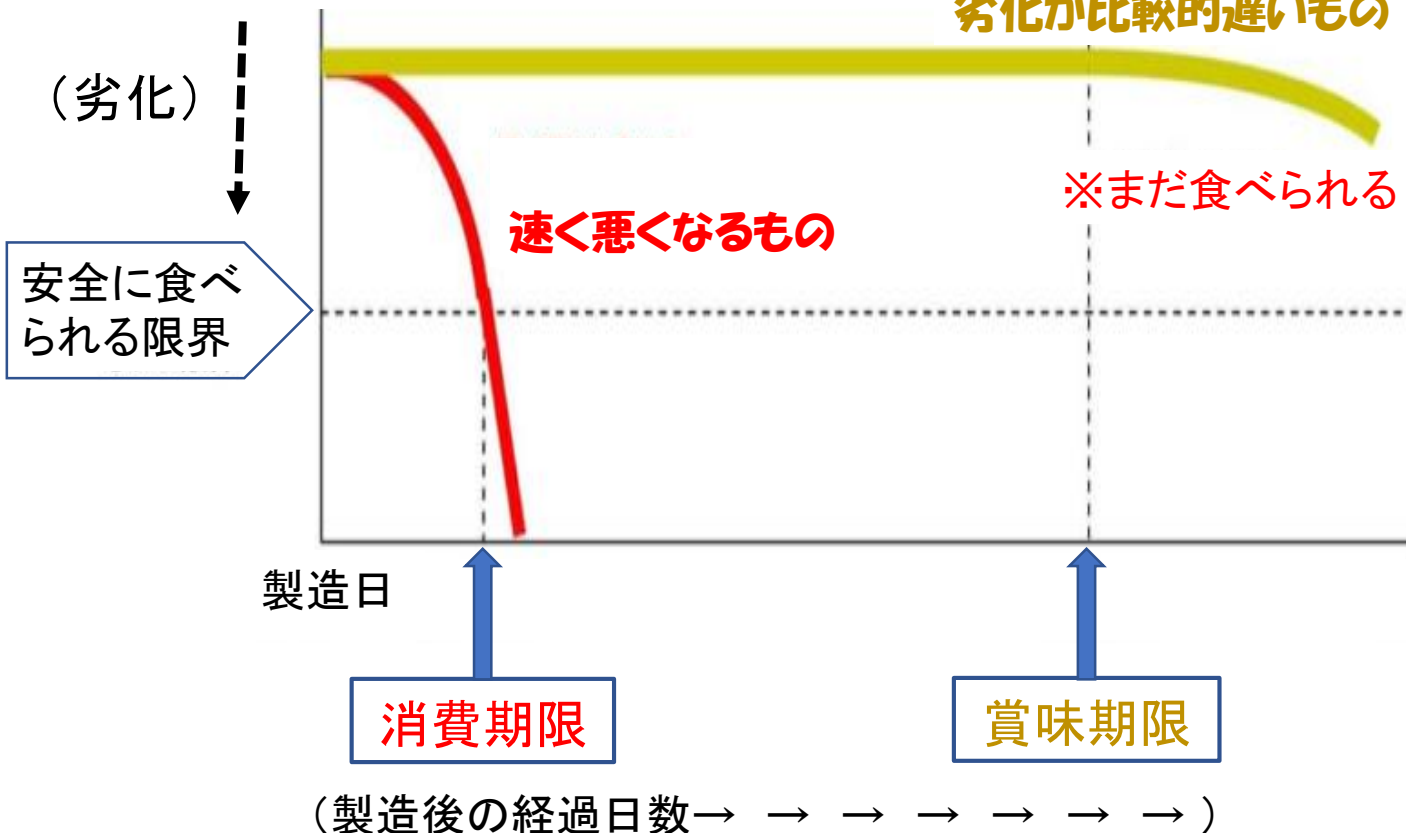
※まだ食べられる

製造日

消費期限

賞味期限

（製造後の経過日数 → → → → → → → ）



(2) 一般用加工食品の表示

● 保存の方法

食品の特性に従い保存の方法を表示します。食品衛生法第 13 条第 1 項の規定により保存方法の基準が定められたものは、その基準に従って表示します。

● 原産国名

輸入品には、原産国名を表示します。

原産国とは、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。

表示されている「保存方法」で、かつ、「未開封」の場合の日持ちの目安

原材料	食用オリーブ油
内容量	90g
賞味期限	2024.01
保存方法	直射日光を避け、常温で保存すること
原産国名	スペイン
輸入者	株式会社〇〇〇〇〇 千葉県〇〇市△△1-1-10

ポイント解説

保存方法：食品の特性に従い保存の方法を「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、消費者が理解しやすい用語で表示します。

原産国名：輸入品には、原産国名を表示します。原産国とは、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。

畜産物（鶏卵）



鶏卵の場合の表示例

（パック詰めされているもの）

鶏卵など一般的な名称を表示します。

国産品には国産である旨、輸入品には原産国名を表示します。なお、国産品の場合、養鶏場がある都道府県名や市町村名、その他一般に知られている地名を表示することもできます。

賞味期限と保存方法を表示します。

賞味期限が経過した後、飲食する際の注意事項などを表示します。

名 称	鶏卵
原 産 地	国産
賞味期限	〇〇.〇〇.〇〇
保存方法	冷蔵（10℃以下）で保存してください。
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱調理してください。
選別包装	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇

(2) 一般用加工食品の表示

● 栄養成分の量および熱量

- 容器包装に入れられた消費者向けの加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物およびナトリウムの量を別記様式2により表示します。

栄養成分の量および熱量については、100g、100ml、一食分、一包装などの「食品単位」当たりの量を表示します。

ナトリウムの量は食塩相当量として表示します。

【別記様式2】

栄養成分表示（食品単位当たり）

熱量	●●kcal
たんぱく質	▲▲g
脂質	◆◆g
炭水化物	■ ■g
食塩相当量	★★g

← 栄養成分および熱量の表示順や表示単位を変更することはできません。

※別記様式2による表示が困難な場合は、横に並べて表示することも可能

栄養成分表示（食品単位あたり）／熱量●●kcal、たんぱく質▲▲g、脂質◆◆g、炭水化物■ ■g、食塩相当量★★g

ポイント解説

容器包装に入れられた消費者向けの加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物およびナトリウムの量の表示が必要です。栄養成分の量および熱量は、100 g、100ml、一食分、一包装などの「食品単位」当たりの量を表示します。この場合、一食分である場合は、一食分の量を併記します。ナトリウムの量は食塩相当量として表示します。