

令和7年度広島県食品、添加物等の年末一斉監視実施要領

第1 目的

年末年始は、多種類の食品が広域的かつ大量に流通し、食品の製造、加工、調理、運搬、保存等における取扱いが粗雑かつ不衛生になりやすいため、本県特産品の生かき等をはじめ、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、年末における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るものとする。

第2 実施期間

令和7年12月1日（月）から令和7年12月31日（水）まで

第3 実施方法

1 施設に対する立入検査及び収去検査

次の（2）及び（3）に掲げる施設については、第2の実施期間中、特に積極的に立入検査を実施すること。また、食品等を収去して検査をする場合には「第4 立入検査及び収去検査の実施上の注意」に留意すること。

（1）共通の留意事項

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理に関し、施設に立入検査を実施する際には、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切な指導・助言を行うこと。

（2）食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等

① 冬期に特に食中毒への注意が必要な施設等

飲食店営業施設（集団給食施設を含む）

例年、ノロウイルスによる食中毒の約8割はノロウイルスに感染した調理従事者を介した食品の汚染が主な原因とされており、あらゆる食品が汚染される可能性がある。飲食店営業施設を原因とする食中毒事件のうち、冬期はノロウイルスによるものが高割合を占めている（令和6年11月～令和7年2月の飲食店営業施設を原因とする全事件数のうち約6割であった※。）。

ノロウイルスは食中毒1件当たりの患者数が多いことから、大量調理施設や特に食中毒が発生すると大規模化しやすい飲食店（弁当、仕出し、旅館、ホテル）及び集団給食施設等（以下これらをまとめて「大量調理施設等」という。）に対し、調理従事者が既にノロウイルスに感染していることを想定して、手洗いの徹底、体調に関する正確な自己申告、ノロウイルスを含めた検便実施等の積極的な衛生管理の実施を食品等事業者へ指導すること。

また、大量調理施設等の監視指導結果については別紙1にて報告すること。

※令和7年1月及び2月の数値は速報値

② 年間を通して食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等

ア 魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設

飲食店、魚介類販売施設、水産製品製造施設等の法第55条の規定に基づく許可を要する施設を監視指導の対象とすること。

特に飲食店及び魚介類販売施設において、サバ、アジ及びイワシ等を原因とするアニサキス食中毒事例が多数確認されていることから、刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を実施するよう監視指導を行うこと。

なお、アニサキスによる食中毒の発生に対する行政処分を行うに当たっては、従業員教育等の再発防止措置に必要な期間とする、対象品目を鮮魚介類（冷凍品を除く。）に限定する等の合理的な処分内容とすること。

イ 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）

食鳥処理業者、卸売業者等に対して、加熱用等の鶏肉については「加熱用」の表示等により、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際には十分な加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導すること。

監視指導結果については、別紙２の様式により報告すること。

ウ 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設

関係事業者に対して、食肉（規格基準に従って加工された生食用食肉を除く。）を生食用として販売しないよう指導を徹底すること。また、いわゆる生ハンバーグ等の加熱不十分な状態の挽肉調整品を消費者に提供している飲食店については、中心部まで十分に加熱するよう指導を徹底すること。

監視指導結果については、別紙３の様式により報告すること。

(3) その他監視指導が必要となる施設等

ア 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設

野生鳥獣の狩猟期間は毎年秋期から翌春までであり、冬期は解体を行う処理施設が特に稼働する時期に該当する。また、過去にはジビエの喫食に伴う腸管出血性大腸菌やE型肝炎ウイルス、トリヒナ等の食中毒事例も起きている。野生鳥獣の肉（ジビエ）を使用・製造・調理・販売する場合、食肉処理業の許可を取得した施設において解体が行われたものを仕入れなければならない。このことから、事業者に対し、許可施設において解体された野生鳥獣の肉であることを受け入れ時に確認することに加え、その記録の作成、保存の実施を指導すること。

監視指導結果については、別紙４の様式により報告すること。

イ かきを取り扱う施設

加熱加工用かきが生食用として流通販売されないよう、加工施設等の監視指導を行うこと。なお、生食用かきを原因食品（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒が発生した場合には、被害の拡大防止に当たり、迅速な原因究明が必要であることから、採取海域、販売元等の必要な情報の記録の作成・保存に努めるよう指導すること。

また、「生かきの取扱いに関する指導要領」（昭和５３年９月２９日制定）、「輸入かきの取扱いに関する指導指針」（平成１４年１０月４日制定）及び「令和７年度広島かき重点指導方針」に基づき監視指導を行うとともに、生食用かきにおける採取海域表示等の適正な表示についても監視指導を行うこと。

ウ フグを取り扱う施設

食中毒事例はほとんど発生していないものの、重篤な食中毒を引き起こす可能性があることから、肝臓等のフグの有毒部位を提供しないよう監視指導を徹底すること。

2 事業者及び消費者への注意喚起及び啓発

事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、ホームページ掲載、リーフレットの配布等を通じて事業者への情報提供を行い、事業者が消費者への注意喚起を行うよう指導すること。

併せて、食品衛生責任者が食品衛生に関する新しい知見を習得するため、積極的に実務講習会等を受講するよう指導するとともに、事業者に対して食品衛生上の危害の発生防止における食品衛生責任者の役割の重要性について啓発すること。

また、消費者に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、食中毒防止対策等、食品衛生に関する情報提供を積極的に行うこと。主な食中毒の原因物質と注意喚起すべき内容について以下の表に示す。

主な食中毒の原因	指導内容・注意喚起
アニサキス	・ 刺身等の魚介類の鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底すること。
ノロウイルス	・ 例年、冬の時期に多発し、主に感染した調理従事者を介した食品の汚染が原因とされることから、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理を徹底すること。 ・ 特に大量調理施設等については、不顕性感染の事例を踏まえ、ノロウイルスを含めた検便実施等の積極的な衛生管理の実施が望ましいこと。
カンピロバクター	・ 生食用又は加熱不十分な鶏肉を提供しないこと。 ・ 鶏肉の喫食に当たっては、十分に加熱すること。
腸管出血性大腸菌	・ 生食用食肉取扱施設（届出施設）において生食用食肉の加工基準又は調理基準に基づき適切に取り扱うこと。 ・ 規格基準に適合する生食用食肉であっても、若齢者及び高齢者等の抵抗力の弱い者が生肉を食べないように注意喚起すること。 ・ 消費者が自ら食肉等の加熱調理を行う場合は、飲食店を営む事業者が消費者に対し、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための器具を確実に提供し、十分に加熱することを注意喚起すること。 ・ 生食用野菜等加熱しないで喫食される食品による食中毒の発生を踏まえ、これらの食品については、衛生的な取扱い及び汚染防止を行い、可能なものは殺菌処理を行うこと。

3 食品等の表示に係る監視指導

販売施設を中心に、食品等の表示について点検し、食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に定める表示事項（食品表示法第6条第8項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年内閣府令第11号）第7条第1項に定める事項に係るものに限る。）及び食品衛生法第20条に規定する虚偽の又は誇大な表示又は広告の禁止に関する違反の発見及び排除に努めるとともに、以下の項目に留意して立入検査及び収去検査を実施すること。

なお、監視指導に当たっては、関係行政機関への情報提供や連携を十分に確保し、必要に応じて食品等の表示に係る調査や立入検査を同時に実施すること。特に、食中毒等の健康被害事案に関連

し、原産地表示等の食品表示法の規定に係る遡及確認等が生じた場合には、被害拡大及び再発防止の観点から、速やかに関係機関と連携して調査等を実施すること。

(1) 食品表示の適正化等に向けた監視の重点事項

ア 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合の食品の表示適正化

店内調理施設等で製造又は加工し容器包装に入れて販売する場合において、科学的・合理的な根拠に基づいた消費期限又は賞味期限を表示するなど、食品表示基準を遵守することは、食品の安全性や消費者の合理的な選択の機会の確保の観点から重要であるため、食品関連事業者等において表示事項が遵守されるよう、監視指導を徹底すること。

イ 特定原材料及び特定原材料に準ずるものの取り扱い

特定原材料として新たに追加されたくるみについて、令和7年3月31日付けで経過措置期間が終了していることから、食品表示基準に定められた表示事項が遵守されるよう、食品関連事業者等に対し監視指導を徹底すること。

また、特定原材料に準ずるものであるカシューナッツについては、令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」において令和3年度調査に続き症例数及び症例数に占める割合が増加していることを踏まえ、令和7年度中を目処に特定原材料へ移行する方向であることから、可能な限りアレルギー表示をするよう促すこと。

(2) 食品関連事業者等に対する啓発

ア 食品リコール（自主回収）に係る主な発生原因を踏まえた注意喚起

食品表示法に基づく自主回収については、運用を開始した令和3年6月1日から令和7年3月末までの届出状況の集計値が消費者庁ウェブサイトにおいて公表されており、令和6年度における届出件数の実績は、1,466件となっている。自主回収の主な発生原因として、スーパー等の販売業及び製造業のアレルゲン表示、期限表示及び保存方法の誤記載、表示漏れ等が大半を占めていることから、特にこれらの誤記載、表示漏れ等がないよう注意喚起すること。

その際、食品表示法に基づく自主回収の届出状況（運用開始（令和3年6月1日）～令和7年3月末時点）を活用すること。

また、令和7年5月13日付けで「食品表示法第10条の2第1項の規定に基づく食品の自主回収の届出について」（令和3年2月26日消食表第80号）及び「食品表示法第10条の2第1項の規定に基づく食品の自主回収の届出に係る電子申請システムへの入力要領及び記載要領に関する留意事項について」（令和3年5月24日消食表第216号）の一部改正が通知されたところ、併せて食品表示課から周知されているリーフレットも用いて改正の趣旨について食品関連事業者等への周知を図ること。

イ 遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知啓発

本制度について、遺伝子組換え表示制度パンフレットを活用するなどにより、食品関連事業者等への周知啓発を図ること。

ウ その他

機能性表示食品制度の見直しにより、届出者による健康被害の情報提供を義務化するとともに、制度に対する消費者の信頼性を高める措置として、錠剤・カプセル剤等食品の製造加工等におけるGMP基準の適用、表示事項の見直し等が措置されたところであり、これら制度見直しの内容に関して食品関連事業者等への周知啓発を図ること。

また、いわゆる「健康食品」の広告表示（ポップ等を含む）について、健康保持増進効果等

の虚偽誇大な表示に対しては「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）」について」及び「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）」に係る留意事項」に沿って、違反を確認した際は地方厚生局と連携を図ること。

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を踏まえて、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うよう食品関連事業者等への周知啓発を図ること。

食物アレルギーに関する情報提供の重要性について、より広く事業者等に認知いただき、外食・中食事業者には対応可能な範囲で取組を推進してもらうため、「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る啓発資材」を活用して、事業者等に対して可能な限りより一層の周知啓発を図ること。

消費者庁ウェブサイトに掲載されている食品表示基準の内容とともに、製造所固有記号の届出ルールについても、十分な啓発を行うこと。

第4 立入検査及び収去検査の実施上の注意

- 1 夜間営業の飲食店に対しては、営業時間を考慮し監視指導を実施すること。
- 2 食品等の収去に際しては、ロットを代表するものとなるよう考慮し、検査を行うための必要最小限の量を製造者、販売者等の立会いのもとで収去すること。
- 3 検査方法は、原則として、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理基準に基づく標準作業書等（県準則）」について」（平成10年4月1日福祉保健部長通知）に基づき、各検査機関で作成した検査実施標準作業書等によること。
- 4 違反発見時に、同一食品の検査強化等の措置をとることができるよう、収去時に食品の生産地、生産者や段ボール箱等に記載されたマーク、製造日、記号番号（特に青果物では生産農場番号）、ロット番号等の必要な情報を記録すること。また、違反発見時には、違反となる範囲（ロット）を特定するとともに、原因究明及び再発防止に係る指導を行い、当該食品を原材料にして製造・加工された食品がある場合は製造・加工された食品における残留の可能性等について確認すること。
- 5 加工食品を検査し、違反が疑われる場合には、原因を調査し、農薬等の残留基準値、配合割合及び製造加工方法等を考慮の上、規格基準への適合性を判断すること。原因が不明である場合は、物理的に分離可能な原材料ごとに個別に検査を実施すること。

第5 処分等について

- 1 立入検査、収去検査等の結果、法に違反する事実等が認められた場合には遅滞なく厳正な処分を行うとともに、必要な措置を講じること。その際、極力その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については書面にて改善指導を行い、具体的な違反内容や指導内容等の立入検査結果の記録を適切に行うこと。さらに、改善指導の内容が確実に実施されるよう、後日速やかに現地確認を行いその記録を適切に行うこと。また、食品表示については、食品種類別の検査品目数を記録し、可能な範囲でその違反率の検証を行うこと。
- 2 立入検査の結果、事実関係の確認が必要な場合には、当該事業者に対して、必要に応じて、食品表示法第8条又は食品衛生法第28条の規定に基づき、文書により報告を徴収すること。また、当

該報告について虚偽の報告がなされたことが判明した場合は、食品表示法第 21 条又は食品衛生法第 85 条に照らして厳正に対処すること。

- 3 悪質な事案や健康被害をもたらす事案については、その悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、警察その他の関係行政機関等との連携や告発等の厳正な措置を講ずること。特に、飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の事例では、仕入品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を消費者に提供していたことが判明しているため、過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案の悪質性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性を検討すること。食品表示についても、食品表示基準及び食品衛生法第 20 条（虚偽表示等の禁止）の違反等に係る悪質な事例については、刑事告発も含めた必要な措置を講ずること。
- 4 必要に応じて違反事業者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めること。
- 5 違反食品等を発見した場合には、「違反食品事務処理要領」（昭和 62 年 8 月 12 日制定）及び「食品表示法違反に係る事務処理要領」（平成 28 年 4 月 1 日制定）により処理を行うこと。
- 6 収去検査により、国産魚介類及び国産食肉から未承認動物用医薬品、未指定飼料添加物若しくは無登録農薬が検出された場合又は国産農作物から無登録農薬が検出された場合には、速やかに厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課及び農政部局に対して連絡する必要があることから食品生活衛生課に速報すること。
- 7 輸入食品等（国内で製造又は加工されたものを除く。）の違反を発見した場合には、検疫所において同一食品の検査強化等必要な措置をとる必要があることから、その概要を別紙 5 の様式に記入の上、速やかに食品生活衛生課まで報告すること。
- 8 食品から腸管出血性大腸菌が検出された場合には、その概要を記入の上（様式は任意）、速やかに食品生活衛生課まで速報するとともに、汚染源、汚染経路を特定するため、当該食品の遡り調査を徹底して行うこと。また、検査機関に依頼し、分離菌株を確保すること。
- 9 食品表示基準又は食品衛生法第 20 条に違反する食品などに関する事案であって消費者安全法第 12 条 1 項又は第 2 項の規定に該当する場合には、「食品衛生法第 19 条及び第 20 条に違反する事例の報告について」に沿って、消費者庁消費者安全課へ通知を行う必要があることから、速やかに食品生活衛生課まで報告すること。
- 10 健康増進法または、食品表示法（保健事項）のみの違反食品等の事例があった場合には、保健課（厚生保健課）で指導等を実施し、必要に応じて健康づくり推進課へ報告すること。

第 6 結果の報告

結果については、別添の記入要領を参照の上、別紙様式により令和 8 年 1 月 30 日（金）までに食品生活衛生課長宛てに報告すること。

【参考情報】 関連通知、ホームページ等

腸管出血性大腸菌	「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」 (令和4年9月16日付け薬生食監発0916第1号)
	「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒について」 (令和5年11月16日付け健生食監発1116第3号)
	「腸管出血性大腸菌 Q&A」 (平成19年8月8日付け健感発第0808001号・食安監発第0808004号別添) https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html
	腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html
カンピロバクター	「カンピロバクター食中毒対策の推進について」 (平成29年3月31日付け生食監発0331第3号・消食表第193号)
	「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」 (平成19年3月5日付け医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡) https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html
	鶏肉も十分加熱して食べよう (リーフレット等) https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html#h2_free5
	カンピロバクター食中毒予防リーフレット https://www.mhlw.go.jp/content/001105700.pdf (飲食店向け) https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001479433.pdf (飲食店向け) https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000130235.pdf (消費者向け)
ふぐ	「ふぐの取扱いに係る監視指導の強化について」 (令和5年12月6日付け健生食監発1206第1号)
	安全なフグを提供しましょう https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html
ノロウイルス	「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」 (平成25年2月13日付け食安監発0213第1号)
	「ノロウイルスによる食中毒の予防について」 (令和7年10月16日付け健生食監発1016第1号)
アニサキス	「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」 (平成26年5月27日付け医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡)
	アニサキスによる食中毒を予防しましょう https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html
大量調理施設	「大量調理施設衛生管理マニュアル」 (平成9年3月24日付け衛食第85号別添)
	「腸管出血性大腸菌感染症による患者の集団発生について」 (平成14年7月5日付け健感発第0705001号・食監発第0705003号)

	「大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について」 (平成 19 年 7 月 31 日付け食安監発第 0731002 号)
	「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて」 (令和 2 年 8 月 5 日付け医薬・生活衛生局食品監視安全課事務連絡別添)
飲食店	いつもより多い注文受注を検討している方へ https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001428122.pdf
	新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641033.pdf
いわゆる「健康食品」	「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について」 (令和 6 年 8 月 23 日付け健生発 0823 第 8 号)
	「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供について」 (令和 6 年 8 月 23 日付け健生食監発 0823 第 3 号)
生食用食肉	「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」 (平成 23 年 9 月 12 日付け食安発 0912 第 7 号)
ジビエ	ジビエの流通に関する注意喚起について https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000957113.pdf
	ジビエ（野生鳥獣の肉）は中心部までよく加熱して食べましょう https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/01_00021.html
残留農薬	「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」 (平成 18 年 5 月 29 日付け食安監発第 0529001 号)
	「農産食品の検査に当たっての生産者等の情報確認の徹底について」 (平成 19 年 2 月 5 日付け食安監発第 0205002 号)
処分・公表	「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」 (平成 18 年 5 月 29 日付け食安発第 0529005 号)
	「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」 (平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発第 0707 第 4 号)
	「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」 (平成 30 年 3 月 29 日付け薬生食監発 0329 第 5 号)
食中毒予防	家庭でできる食中毒予防の 6 つのポイント https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf
	お肉はよく焼いて食べよう https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html
	生のひき肉を使った製品による食中毒に関する注意喚起 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000151354.html
	政府広報オンライン 特集「食中毒予防の原則と 6 つのポイント」 https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/ お役立ち情報「食中毒にご注意ください！肉や魚介類を安全に食べるためのポイント」 https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html
	政府広報オンライン 「家庭での食中毒の原因は？ 3 つのポイントで食中毒予防！」

食品添加物	<p>「食品表示基準について」</p> <p>(平成 27 年 3 月 30 日付け消食表第 139 号、最終改正：令和 7 年 8 月 25 日付け消食表第 289 号) の「別添 添加物 1 - 6 容器包装に入れないで販売される食品のうち、添加物の表示を要する添加物一覧」</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms204_250825_01.pdf</p>
保健機能食品	<p>「特定保健用食品に関する質疑応答集について」</p> <p>(平成 28 年 1 月 8 日付け消食表第 5 号、最終改正：令和 6 年 12 月 10 日付け消食表第 1080 号) の「表示の適正化について」</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_specified_health_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_20250801_01.pdf</p>
	<p>「特定保健用食品の表示許可等について」</p> <p>(平成 26 年 10 月 30 日付け消食表第 259 号、最終改正：令和 7 年 4 月 23 日付け消食表第 357 号) の「別添 1 特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領」</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_specified_health_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_20250423_01.pdf</p>
特別用途食品（特定保健用食品を除く）	<p>「特別用途食品の表示許可等について」</p> <p>(令和元年 9 月 9 日付け消食表第 296 号、最終改正：令和 6 年 12 月 10 日付け消食表第 1028 号) の「別添 1 特別用途の食品表示許可基準」及び「別添 3 特別用途食品の取扱い及び指導要領」</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_241210_08.pdf</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_241210_10.pdf</p>
	<p>「特別用途食品に関する質疑応答集について」</p> <p>(平成 31 年 3 月 26 日付け消食表第 105 号、最終改正：令和 7 年 6 月 30 日付け消食表第 513 号) の「表示の適正化について」</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_250630_11.pdf</p>
	<p>「特別用途食品たる経口補水液と誤認されるおそれのある表示について」</p> <p>(令和 5 年 5 月 19 日付け消食表第 245 号、最終改正：令和 6 年 12 月 10 日付け消食表第 1078 号)</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/assets/food_labeling_cms206_241210_20.pdf</p>
健康食品の虚偽誇大表示等	<p>「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）について」</p> <p>(平成 15 年 8 月 29 日付け薬食発第 0829007 号、最終改正：令和 2 年 4 月 1 日付け消表対第 431 号)</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/</p>

	pdf/extravagant_advertisement_200331_0003.pdf
	<p>「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）に係る留意事項」</p> <p>（平成 15 年 8 月 29 日付け食安基発第 0829001 号及び食安監発第 0829005 号、最終改正：令和 2 年 4 月 1 日付け消表対第 433 号）</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/pdf/extravagant_advertisement_200331_0005.pdf</p>
	<p>「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」</p> <p>（平成 28 年 6 月 30 日消費者庁公表、令和 4 年 12 月 5 日一部改定）</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_241001_01.pdf</p>
	<p>「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について（冊子）」</p> <p>（平成 28 年 6 月 30 日公表、令和 4 年 12 月 5 日一部改定）</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_230131_01.pdf</p>
指定成分等含有食品	<p>プエラリア・ミリフィカ等、特別の注意を要する成分等を含む食品(指定成分等含有食品)等に係る食品表示基準の施行について（令和 2 年 6 月 1 日）</p> <p>https://www.caa.go.jp/notice/entry/020134/</p>
遺伝子組換え食品	<p>遺伝子組換え表示制度パンフレット</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/assets/food_labeling_cms201_240401_02.pdf</p>
魚介類及びその加工品	<p>「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」</p> <p>（平成 13 年 6 月 7 日付け食発第 170 号）</p> <p>https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta6135&dataType=1&pageNo=1</p>
卵及びその加工品	<p>「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」</p> <p>（平成 10 年 11 月 25 日付け生衛発第 1674 号）</p> <p>https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta5686&dataType=1&pageNo=1</p>
	<p>「鶏卵の適正な期限表示の設定等について」</p> <p>（平成 16 年 1 月 30 日付け食安監発第 0130002 号）</p>
生食用食肉	<p>「生食用食肉等の安全性確保について」</p> <p>（平成 10 年 9 月 11 日付け生衛発第 1358 号、最終改正：平成 13 年 5 月 24 日付け食発第 157 号）</p> <p>https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta5931&dataType=1&pageNo=1（生食用馬肉が対象）</p>
	<p>「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」</p> <p>（平成 23 年 9 月 12 日付け食安発 0912 第 7 号）</p> <p>https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/110916_01.pdf（生食用牛肉（内臓を除く）が対象）</p>
	「食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令の一部を改

	<p>正する内閣府令について」 (平成 23 年 9 月 22 日付け消食表第 402 号) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/notice/pdf/syokuhi_n708.pdf</p>
鶏肉 (カンピロバクター)	<p>「カンピロバクター食中毒対策の推進について」 (平成 29 年 3 月 31 日付け生食監発 0331 第 3 号及び消食表第 193 号) https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000159937.pdf</p> <p>(啓発パンフレット：鶏肉によるカンピロバクター食中毒を発生させないために) https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/assets/food_labeling_cms203_250610_03.pdf</p>
ハチミツ (乳児ボツリヌス症)	<p>「乳児ボツリヌス症の予防対策について」 (昭和 62 年 10 月 20 日付け健医感第 71 号、衛食第 170 号、衛乳第 53 号及び児母衛第 29 号) https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta4902&dataType=1&pageNo=1</p> <p>(啓発パンフレット：ハチミツ及びハチミツを含む食品には「1 歳未満の乳児には与えないで下さい。」とわかりやすい表示が必要です。) https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/assets/food_labeling_cms203_241011_01.pdf</p>
容器包装詰低酸性食品	<p>(啓発パンフレット：容器包装詰低酸性食品でボツリヌス食中毒を発生させないために) https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/assets/food_labeling_cms203_240517_01.pdf</p>
食品表示法に基づく自主回収の届出	<p>食品表示法に基づく自主回収の届出状況 (運用開始 (令和 3 年 6 月 1 日) ~ 令和 7 年 3 月末時点) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_recall/assets/food_labeling_cms203_250428_01.pdf</p>
	<p>「食品表示法第 10 条の 2 第 1 項の規定に基づく食品の自主回収の届出について」の一部改正について (令和 7 年 5 月 13 日付け消食表第 372 号) 「食品表示法第 10 条の 2 第 1 項の規定に基づく食品の自主回収の届出に係る電子申請システムへの入力要領及び記載要領に関する留意事項について」の一部改正について (令和 7 年 5 月 13 日付け消食表第 379 号)</p>
	<p>自主回収の届出を食品関連事業者等に周知しているリーフレット https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001#amendment_005</p>
製造所固有記号	<p>製造所固有記号制度について https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_</p>

	cms204_200928_01.pdf
処分・公表	<p>「食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準の違反に係る同法第6条第1項及び第3項の指示及び指導並びに公表の指針」</p> <p>(平成27年3月20日付け消食表第103号、課酒5-8及び26消安第6411号)</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/150320_shishin1.pdf</p>
	<p>「食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令等の指針」</p> <p>(平成27年3月20日付け消食表第109号)</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/150320_shishin2.pdf</p>
	<p>食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」</p> <p>(平成18年5月29日付け食安発第0529004号)</p> <p>https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00tb3104&dataType=1&pageNo=1</p>
	<p>「食品衛生法第19条及び第20条に違反する事例の報告について」</p> <p>(平成21年11月2日付け事務連絡)</p>
消費者庁ウェブサイト	<p>消費者庁ウェブサイト</p> <p>https://www.caa.go.jp/</p>