

令和 8 年度広島県食品、添加物等の夏期一斉監視実施要領

第 1 目的

食品の衛生的な取り扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食品関係営業者等に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るとともに、食品等の表示の適正を確保する。

第 2 実施期間

令和 8 年 7 月 1 日（水）～ 8 月 31 日（月）

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）に掲げる施設につき、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に指導・助言を行うこと。

（2）重点的な監視指導が必要となる施設等

① 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 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、食肉を生食用として販売しないこと（規格基準に従って加工された食肉を除く。）及び飲食店においては、いわゆる生ハンバーグ等のように生又は加熱不十分な状態の挽肉調製品を消費者に提供しないように指導を徹底すること。

監視指導結果については、別紙 1 の様式により報告すること。

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、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際は十分な加熱が必要である旨について、販売時に情報伝達を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 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

特に飲食店及び魚介類販売施設においてサバ、アジ、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の徹底、必要に応じて、冷凍

や加熱を徹底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。

また、ふぐを取り扱う施設における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、肝臓等のふぐ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 夏期に特に食中毒への注意が必要な施設等

ア 大量調理施設等

大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等）において食中毒が発生した場合には、大規模な食中毒となる可能性が高いことから、加熱、冷却、洗浄等メニューに応じた適切な管理が行われるよう監視指導を行うこと。

特に、寿司、刺身、非加熱で提供する野菜、果物等を提供する機会が多い施設においては、可能な限り速やかに（調理終了後から2時間以内）消費されるよう指導すること。

また、他の都道府県にまたがって広域的に流通する弁当については、製造後に直ちに喫食されないため、製造中のみならず製造後の搬送等についても徹底した衛生管理が求められる。このため、こうした食品の製造（調理を含む。）を行う施設については、HACCPに沿った衛生管理の状況を確認するとともに、特に米飯の温度管理記録について監視指導を行うこと。

なお、製造の一部を他の施設に委託している場合には、必要に応じ委託先を管轄する保健所と衛生管理状況について情報共有するなど、連携すること。

イ 井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設

井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する飲食店等の事業者に対し、食品衛生法施行規則別表第17第4号に基づき、使用水の管理（定期的な水質検査、殺菌装置等の点検、塩素濃度、色、臭気等の確認）が適切に運用されていることを確認し、不備がある場合には、助言及び指導をすること。

また、過去の食中毒の事例では、大雨により原水が汚染された可能性に加え、原水がアルカリ性であったこと、塩素添加後の滞留がなかったこと等により、原水への塩素の殺菌効果が著しく低下していた事例があったことから、助言及び指導する際に留意すること。

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。このため、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入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3の様式により報告すること。

イ 乳を処理する施設

乳の製造においては、特に衛生上の考慮を必要とすることから、乳処理業者に対し、製造に係る一連の工程が、各事業所の作成した衛生管理計画等に基づき加熱殺菌、冷却等が適切に運用されていることを確認し、不備な点があれば、助言・指導すること。

④ ①から③まで及び小規模な飲食店等の施設

HACCPに沿った衛生管理の制度化から5年経過し、HACCPに沿った衛生管理の定着が求められることから、①から③までの重点的な監視指導が必要となる施設のほか、小規模な飲食店、販売業の施設、製造・加工施設において、改めて遵守状況を確認し、不備がある場合には、助言、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。

⑤ 食中毒が発生した施設

食中毒が発生した場合には、食品衛生法施行規則別表第17～第21の内容を踏まえて指導すること。

食中毒（細菌性食中毒に限る。）が発生した施設の監視指導結果については、その時点で推定される原因及び対策を別紙5の様式により事例毎に速やかに報告すること。

また、報告を受けた監視指導結果については、厚生労働省が集約し、各自治体に共有するとともに、厚生労働省ホームページで公表されることから、期間中の監視指導の参考として活用すること。

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	指導内容・注意喚起
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、非加熱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。
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。
腸炎ビブリオ	・使用水の管理や原料及び製品の温度管理等を徹底すること。
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。
ウエルシュ菌	・原因食品としては、カレー、シチュー及びパーティー・旅館等での複合調理食品によるものが多く、特に大量調理食品で多く見られ、原因施設としては、飲食店、仕出屋、旅館等の大量調理施設で多く見られる。 ・自然界の常在菌であるため、食品への汚染を根絶することは不可能であるが、発症には多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌（温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化）及び増殖阻止（調理後の速やかな喫食、小分けと適切な温度での保存）等食品の適切な取扱いを行うこと。 ・特に、高齢者施設や社会福祉施設等の大量調理施設においては、調理後の温度管理や小分け保存、速やかな喫食をすること。

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（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、令和7年度の届出状況を消費者庁ウェブサイトにおいて公表しており、件数としては1,745件であった。届出件数のうち、喫食により重篤な健康被害等の原因となり得る可能性が高いCLASS Iの分類が7割を超えており、回収理由についてはアレルゲン及び期限表示の不備が全体の9割を占め、発生原因としては誤入力・入力漏れと貼り間違いを合わせて8割という結果であることから、特にこれらの不適正表示が発生しないよう注意喚起すること。

また、業種別の届出件数は販売業者（スーパー）と製造業者が全体の約8割を超えていることから、表示ミスが起こりやすい点をまとめた啓発リーフレットを用いて、それぞれの現場において適正な表示が行われるよう食品関連事業者等への周知を図ること。

イ 外国人向け輸入食材店で販売されている食品表示の適正化等の推進

食品表示法に基づく食品表示基準において、国内で販売される生鮮食品及び加工食品には邦文での名称や原産地、原材料等の表示が義務付けられているところ、主に国内在住の外国人向け輸入食材店にて、これらの事項を十分理解せ

ず食品の販売を行っている事例が確認されていることから、輸入食材店に対する食品表示の監視・指導を徹底すること。

また、食品表示法の周知に当たり、外国語表記のリーフレットを活用し、周知啓発を図ること。

ウ 特定原材料及び特定原材料に準ずるものの取扱い

カシューナッツについて、「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究」（以下「全国実態調査」という。）における症例数等を踏まえ、令和8年4月1日に食品表示基準を改正し、特定原材料として新たに追加した。

については、食品関連事業者等に対し、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理や「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号）の「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」に基づき、速やかに表示を行うよう周知をすること。

なお、2年間の経過措置期間を設けているが、可能な限り速やかに表示に努めよう周知をすること。

また、ピスタチオについて、全国実態調査において症例数が継続して相当数みられることを踏まえ、令和8年4月1日に特定原材料に準ずるものとして新たに追加したことから、速やかに表示をするよう周知をすること。

エ 原産地及び原料原産地名表示の適正化

令和7年度における食品表示法に基づく指示・公表の実績は、国や都道府県等全体で20件となっており、そのうちの15件が原産地及び原料原産地名（以下「原産地等」という。）の表示違反となっているところ、事実と異なる原産地等を表示して販売する行為は、食品表示制度に対する消費者の信頼を揺るがしかねないことから、これらの被疑を確認した場合には、食品関連事業者等に対する適切な指導を徹底すること。

オ カンピロバクター食中毒対策の推進

カンピロバクター食中毒は、日本で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、令和7年においても事件数220件、患者数1,226人（厚生労働省公表食中毒統計）であったこと、また「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等におけるCampylobacter jejuni/coli～（改訂版）」（令和3年6月内閣府食品安全委員会公表）において、「国内の食鳥と体や市販鶏肉の汚染状況及び食中毒発生状況を考慮すると、加熱用の鶏肉が、生食又は加熱不十分な状態で喫食されないよう、リスク管理機関は、食鳥処理場から出荷される鶏肉について、飲食店営業者が客に提供する際に加熱が必要である旨を表示等で確実に情報伝達すること及び食中毒発生時の再徹底を一層強めていくべきである。」と示されていることに鑑み、カンピロバクター食中毒の予防対策について、引き続き、加熱が必要である旨の確実な情報伝達等により、加熱用の鶏肉等が生食又は加熱不十分で提供されることのないよう、「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」の啓発パンフレット等を

活用しつつ、食品関連事業者等への周知啓発を図ること。

(2) 食品関連事業者に対する啓発

ア 経口補水液と誤認されるおそれのある表示への周知啓発

経口補水液については、特別用途食品制度における個別評価型病者用食品として許可されたもの以外に、あたかも病者用食品であるかのように表示している事例が確認されたため、令和5年5月に特別用途食品の許可基準型病者用食品に「経口補水液」の区分を新設した。

これに合わせ、「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」（令和5年5月19日消食表第245号消費者庁食品表示企画課長通知、最終改正：令和6年12月10日付け消食表第1078号）を発出し、「経口補水液」と表示している既存の清涼飲料水の取扱いについては、許可基準型の表示許可を取得するなど、必要な対応を令和7年5月末までの間に講ずることについて周知を図った。その後、令和6年12月10日に健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）を一部改正し、経口補水液と表示する商品については、表示許可を取得すべきことを法令上に位置づけた（令和7年6月1日施行）。特別用途食品の許可を得ずに「経口補水液」と表示を行っている食品関連事業者等を確認した場合には、食品表示課保健表示室まで連絡する必要があることから、健康づくり推進課へ報告すること。

さらに、上記通知の記中の5.に示す、販売店等における陳列等については、「特別用途食品「経口補水液」販売時における陳列・掲示について」（令和5年11月20日付け消費者庁食品表示企画課事務連絡）により、一般社団法人日本チェーンドラッグ協会からの陳列・掲示方法を連絡したところである。販売店舗等において、特別用途食品として許可を受けた経口補水液を清涼飲料水と区別せず同一の棚に陳列して販売するなど、誤認させない方法と異なる陳列・掲示を行っていることを把握した際は、上記事務連絡を参考にし、販売店舗等に対して誤認させないための陳列・掲示方法を周知すること。

イ その他

機能性表示食品については、令和7年12月に新しく作成・公表した消費者向け及び事業者向けのパンフレットを活用して、消費者が適切に商品選択をできるよう周知啓発を図ること。

遺伝子組換え食品に関する表示制度については、「遺伝子組換えでない」表示の要件の見直しに関する改正が行われ、令和5年4月に施行されたことを踏まえ、制度内容の正確な理解に基づき適正な表示が行われるよう、遺伝子組換え表示制度パンフレットの活用等により、食品関連事業者等への周知啓発を図ること。

「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。

第4 立入検査及び収去検査の実施上の注意

- 1 食品等の収去に際しては、ロットを代表するものを収去するよう考慮し、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。
- 2 試験法が告示、通知等で示されている場合には、当該試験法による検査を行うこと。なお、特に試験法が定められていない場合には、「食品衛生検査指針」（公益社団法人日本食品衛生協会）によって検査を行うこと。
- 3 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。
- 4 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には、物理的に分離可能な原材料ごとに個別に検査を行うこと。

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 立入検査において、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、食品衛生法第28条又は食品表示法第8条の規定に基づき、報告徴収、質問及び収去を行うこと。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や検査を拒んだ場合などは、食品衛生法第85条又は食品表示法第21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、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）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 6 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）、遅滞なく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。
- 9 景品表示法等の他法令に違反する表示を発見した場合は、直ちに関係行政機関に対し情報提供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連絡するとともに、情報提供を行った内容、日時等について適切に記録すること。
- 10 一般消費者等から提供を受けた疑義情報については、その事実確認等を行った上で、現地確認を迅速に行うとともに、他の都道府県等や関係行政機関へ回付すべき情報についても、速やかに食品生活衛生課まで連絡すること。さらにこれらの対応について、適切に記録すること。
- 11 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」（平成 21 年 11 月 2 日付け事務連絡）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。
- 12 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。

【参考情報】関連通知、ホームページ等

食品衛生関係

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0157等による食中毒 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryau/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_iryau/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-Shokuhinanzanbu/0000130235.pdf (消費者向け)
腸炎ビブリオ	「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」 (平成13年6月7日付け食発第170号)
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
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)
井戸水、湧き水等	「湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設における食中毒予防の徹底について」 (令和7年10月17日付け健生食監発1017第1号)
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
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_iryau/shokuhin/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！」 https://www.gov-online.go.jp/useful/202509/video-301584.html 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
食品安全	厚生労働省 食品安全に関する情報（食中毒、HACCP、輸入食品等） https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/pamph.html （食品安全関係パンフレット） https://x.com/Shokuhin_ANZEN （食品安全情報 X（旧 Twitter））

食品表示関係

アレルギーを含む食品	「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日付け消食表第 139 号、最終改正：令和 8 年 4 月 1 日付け消食表第 237 号）の「別添 アレルギーを含む食品に関する表示」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_260401_10.pdf
	「アレルギーを含む食品に関する表示について」（令和 8 年 4 月 1 日付け事務連絡） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_260401_03.pdf
外食・中食における食物アレルギー	「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（平成 29 年厚生労働省告示第 76 号、令和 3 年度一部改正） https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00010380&dataType=0&pageNo=1
	「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の活用について（協力依頼）」（令和 5 年 3 月 23 日付け消食表第 129 号及び 4 新食第 2930 号） 「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動画教材の活用について（協力依頼）」（令和 6 年 3 月 28 日付け消食表第 108 号及び 5 新食第 2867 号） 「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動画教材の活用について（協力依頼）」（令和 7 年 6 月 26 日付け消食表第 483 号及び 7 新食第 802 号） （参考）外食・中食に係る啓発資材一式 ①ポスター https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_01.pdf ②リーフレット

	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_02.pdf ③ 外食・中食事業者向けパンフレット https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_240509_04.pdf ④ 消費者向けパンフレット https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_240509_02.pdf ⑤ 動画周知用リーフレット https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_240509_01.pdf https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_250626_02.pdf
期限表示	「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号別添） https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta6124&dataType=1&pageNo=1
	「食品期限表示の設定のためのガイドライン」：（令和7年3月28日付け公表：（「食品表示基準Q&A」（平成27年3月30日付け消食表第140号）別添）） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf
食品添加物	「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号、最終改正：令和8年4月1日付け消食表第237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」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_260401_09.pdf
特定保健用食品	「特定保健用食品に関する質疑応答集について」（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」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_specified_health_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_20250801_01.pdf
	「特定保健用食品の表示許可等について」（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」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_specified_health_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_20250423_01.pdf
特別用途食品（特定保健用食品を除く）	「特別用途食品の表示許可等について」（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」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_241210_08.pdf
	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_241210_10.pdf
	「特別用途食品に関する質疑応答集について」（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」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/notice/assets/food_labeling_cms206_250630_11.pdf
	「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」（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） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/assets/food_labeling_cms206_241210_20.pdf

機能性表示食品	「消費者の皆様へ 機能性表示食品を利用するためのポイントをご存じですか？」(パンフレット) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/food_labeling_cms205_251225_01.pdf
	「食品関連事業者の方へ 機能性表示食品制度を知って正しく届出しよう！」(パンフレット) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/food_labeling_cms205_251225_02.pdf
健康食品の虚偽誇大表示等	「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）」(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) https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/pdf/extravagant_advertisement_200331_0003.pdf
	「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」(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) https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/pdf/extravagant_advertisement_200331_0005.pdf
	「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」(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) https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_241001_01.pdf
	「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）」(平成 28 年 6 月 30 日公表、令和 4 年 12 月 5 日一部改定) https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_230131_01.pdf
指定成分等含有食品	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） https://www.caa.go.jp/notice/entry/020134/
遺伝子組換え食品	遺伝子組換え表示制度パンフレット https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/assets/food_labeling_cms201_240401_02.pdf
魚介類及びその加工品	「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」（平成 13 年 6 月 7 日付け食発第 170 号） https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta6135&dataType=1&pageNo=1
原料原産地	加工食品の原料原産地表示パンフレット https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/assets/food_labeling_cms201_260323_02.pdf 加工食品の原料原産地表示制度に関する動画 https://youtu.be/4Cz1ChbY_tU?si=aEggJTX1J7lPPfs0
卵及びその加工品	「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」（平成 10 年 11 月 25 日付け生衛発第 1674 号） https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta5686&dataType=1&pageNo=1
	「鶏卵の適正な期限表示の設定等について」（平成 16 年 1 月 30 日付け食安監発第 0130002 号）
生食用食肉	「生食用食肉等の安全性確保について」（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） https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta5931&dataType=1&pageNo=1（生食用馬肉が対象）

	「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） https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/110916_01.pdf （生食用牛肉（内臓を除く）が対象）
	「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/syokuhin708.pdf
鶏肉（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 号及び消食表第 193 号） https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000159937.pdf （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_260518_03.pdf
ハチミツ（乳児ボツリヌス病）	「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 （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
容器包装詰低酸性食品	（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
食品表示法に基づく自主回収の届出	食品表示法に基づく自主回収の届出状況 （令和 7 年 4 月 1 日～令和 8 年 3 月末日） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_recall/assets/food_labeling_cms203_260514_01.pdf
	「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）
	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（事業者の皆さまへ、消費者の皆さまへ） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001#amendment_005
	啓発リーフレット その食品表示、大丈夫？ ～製造業の皆様へ～ https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_recall/assets/food_labeling_cms203_260514_02.pdf その食品表示、大丈夫？ ～販売業（スーパー）の皆様へ～ https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_recall/assets/food_labeling_cms203_260514_03.pdf
製造所固有記号	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_cms204_200928_01.pdf

日本版包装前面栄養表示	日本版包装前面栄養表示ガイドライン（令和 8 年 2 月） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/assets/food_labeling_cms206_260219_11.pdf
輸入食材店で販売されている食品表示の適正化等の推進	日本国内で食品を販売する方への食品表示制度啓発リーフレット（多言語翻訳版） 英語版 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms203_260511_01.pdf 中国語版 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms203_260603_01.pdf 韓国語版 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms203_260603_02.pdf ベトナム語版 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms203_260603_03.pdf
処分・公表	「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」（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） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/150320_shishin1.pdf 「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」（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） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/150320_shishin1.pdf
	「食品表示法第 6 条第 8 項の規定に基づく命令等の指針」（平成 27 年 3 月 20 日付け消食表第 109 号） https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/150320_shishin2.pdf
	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 0529004 号） https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00tb3104&dataType=1&pageNo=1
	「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」（平成 21 年 11 月 2 日付け事務連絡）
消費者庁ウェブサイト	消費者庁ウェブサイト https://www.caa.go.jp/