

令和7年度食品衛生責任者実務（定期受講）講習会

NEW! トピックス

1. 食物アレルギー表示に関する情報
2. 期限表示について
3. いつもより多い注文を受けるときについて

◆施設基準が一部変更になりました。

調理場内の手洗器は、手洗い後の手指の再汚染を防止できる構造であること。



手で閉める蛇口は
認められません



早めの変更を
お願いします。



そうざい半製品の製造に、許可が必要になりました！

例：加熱前の五平餅、餃子、ピザ、コロッケ

こんな時にご相談ください！

テイクアウトを
始めよう！

今の許可のまま
できるかな？



許可業種は何だろう？

どんな設備が
必要なの？

1. アレルギー表示と情報提供について

2. 期限表示について

3. いつもより多い注文を受けるときについて

アレルギー表示について



消費者庁：食物アレルギー表示に関する情報

!!!重要!!!

アレルギー症状を引き起こす可能性の高い

「特定原材料」

の表示が義務づけられています

アナフィラキシーショックで死亡することもある…

アレルギー表示が見直されました

- 2023年3月9日 特定原材料に「**くるみ**」が追加されました。表示の猶予期間は終了しているため、**表示が修正されているか**確認しましょう。
- 2024年3月28日 「**マカダミアナッツ**」が、特定原材料に準ずるものに追加され、「まつたけ」が特定原材料に準ずるものから削除されました。

特定原材料 (表示義務) 8品目	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 (表示推奨) 20品目	アーモンド、あわび、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

アレルギー表示例

【個別表示する場合】（原則、個別表示）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（豚肉・乳成分を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／カゼインNa（乳由来）

【一括表示する場合】（例外として、一括表示も可）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／カゼインNa、（一部に豚肉・乳成分・卵・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

食物アレルギーの患者さん・家族は 外食や中食※の利用に困っています！

料理に含まれる原因食物
(アレルゲン) の情報が
ないと食べられるか判断
できません。



※あらかじめ容器包装されずに
販売される弁当や惣菜等の店頭
での対面販売

食物アレルギーの患者さんは、外食・中食で食物アレルギーに関する情報が十分に得られていないと感じています。



(注) 食物アレルギー患者団体を対象とした調査。「得られていない」「あまり得られていない」と回答した団体の比率
(出所) 消費者庁「食物アレルギー表示制度に関する実態調査業務」(令和4年3月)

気をつけなくてはいけないこと

出典：消費者庁パンフレット（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、）

- 最新で正確な情報を提供しましょう。
- あいまいな回答をしないようにしましょう。
わからないときは「わからない」と回答しましょう。
- アレルゲンの意図しない混入（コンタミネーション）の可能性を伝え、重症者には慎重な判断を促しましょう。
- 「食べられる/食べられない」の判断はお客様にさせていただきましょう。
- 問い合わせには、正しい知識を持った店員が対応しましょう。

動画

で見る・知る・学べる

視聴はこちら



外食・中食での食物アレルギー



外食・中食では食物アレルギーに関する情報提供が義務化されていません

なぜ取組が必要か?



調理時のポイントは?

飲食店の

経営者の方へ 従業員の方へ 患者さん・ご家族の方へ

それぞれの動画があるよ!



接客時のポイントは?



事故が発生したら?



一人ひとりが動画で理解を深め、食物アレルギーのリスクを回避しましょう。

全体向け



外食・中食における食物アレルギーの現状

全1本

ドラマとスライド解説を組み合わせたわかりやすい動画です

アレルギー患者とその家族、飲食店の人たちがそれぞれの視点から食物アレルギーへの対応を進めていく姿を描いたシリーズです。(1本あたり5分程度)

外食・中食の経営者向け



取組の必要性
従業員の意識と行動を変えるには

全2本

外食・中食の従業員向け



取組の必要性
メニューの企画・開発時のポイント
調理時のポイント
接客時のポイント
事故が発生したら

全5本

食物アレルギー患者、家族向け



外食・中食を利用する際の注意点

全1本

メニューの企画・開発での
注意点や情報提供の
方法を紹介



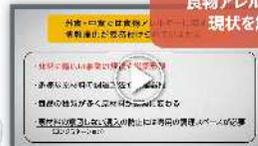
日常生活で起こり得る
リスクや状況に
応じた対策を紹介



食物アレルギーへの
取組時に注意する
ポイントを紹介



食物アレルギーの
現状を解説



実際の接客などの
場面を想定した
具体的な取組を紹介



消費者庁食品表示企画課 〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館6階 TEL:03-3507-6800(内線)

1. アレルギー表示と情報提供について

2. 期限表示について

3. いつもより多い注文を受けるときについて

事例

糸引きマフィンで体調不良

2023年11月に、焼き菓子のマフィンが期限内にも関わらず「糸が引いている」「異臭がする」といった状態であり、複数名が腹痛などの体調不良をうったえた。

ポイント！

期限設定は製造者の責任です。

消費期限や賞味期限の設定は、食品の特性、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装や保存状態などを踏まえて、**科学的・合理的な根拠**に基づいて設定する必要があります。

こんなときは

消費期限・賞味期限の再検討が必要

- ・ 砂糖や塩を減らすなどレシピを変更した
- ・ 使用する添加物を変更した
- ・ 容器包装などを変更した

ポイント！

無理な製造はやめましょう。

調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業や、普段とは異なる方法での製造・保存は、**食中毒の発生**にもつながります。無理な注文は受けないようにしましょう。

食品表示の相談窓口

表示内容	相談窓口
表示の必要項目 名称、原材料名等の表示 (品質事項)	愛知県豊田加茂農林水産事務所 農政課 豊田市元城町4-45 豊田加茂総合庁舎 2階 電話 (0565) 32-7363
添加物、アレルギー等の表示 (衛生事項)	豊田市保健所 保健衛生課 市役所 東庁舎 4階 電話 (0565) 34-6181
栄養成分表示等の表示 (保健事項)	豊田市保健所 健康政策課 市役所 東庁舎 4階 電話 (0565) 34-6723

1. アレルギー表示と情報提供について

2. 期限表示について

3. いつもより多い注文を受けるときについて

いつもより、調理する量が増えると...

いつもより早くから作り始めるから...

⇒提供までの時間が長くなり、**菌が増殖する**

いつも同じように調理しても...

⇒中心まで加熱できず、**食中毒菌が死滅しない**

いつもより、調理する量が増えると...

作業が煩雑になり、余裕がない

⇒いつもと同じ頻度で**手洗いができない**

使う器具や工程が多くなる

⇒器具の洗浄・消毒が追い付かない

能力を超えた調理が疑われる過去の食中毒事例

発生年月	原因食品 (疑い)	原因物質	施設	患者数 (死亡)	主な発生要因
R5.8	弁当 (出汁巻、 鶏胸肉焼)	サルモネラ属菌	弁当製造施設 (飲食店)	117名 (1名)	<ul style="list-style-type: none">・ 原材料の前日調製・ 不十分な加熱・ 緩慢な冷却・ 適時の手洗い不足
R5.9	弁当 (米飯)	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	弁当製造施設	554名	<ul style="list-style-type: none">・ 緩慢な冷却・ 適時の手洗い不足
R6.2	巻き寿司	黄色ブドウ球菌	寿司店	150名	<ul style="list-style-type: none">・ 製品の温度管理不足

事例

サルモネラ食中毒で1名死亡

2023年8月に、地元の仕出し・弁当屋が調理した弁当を喫食した117人が食中毒症状を発症し、**うち1人が死亡**。通常多くても400食程度の調理を行う施設だったにもかかわらず、900食以上の注文を受けており、だし巻きの液卵は、**前日に卵を割り置きしていた**。

ポイント！

無理な受注は、食中毒の原因に

調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業や、普段とは異なる方法での製造・保存は、**食中毒の発生**にもつながります。無理な注文は受けないようにしましょう。

いつもより多い注文受注を検討している方へ

チェックがあるとキャバオーバーの可能性があり
複合的に食中毒のリスクが高まります！

チェック回してみましよう！

十分な加熱ができますか？（中心温度75℃で1分以上）

- A**
- 焼く
揚げる
炒める
 - ・一度に調理する食材の量が、いつもより多くなる
 - 煮る
 - ・いつもより大きい鍋を使う

速やかに放冷・冷却・保管ができますか？（2時間以内に2℃以下）

- B**
- 時間
 - ・いつもより調理の時間や提供（喫食）までの時間が長くなる
 - 環境
 - ・いつもより放冷場所（調理場内）の温度・湿度が高くなる
 - 冷蔵庫
 - ・冷蔵庫の中がギュウギュウになる（原材料、製品など）

いつもと違う作業をしますか？

- C**
- モノ
 - ・原材料の納入元や納品量を変更・追加をする
 - ・いつもと同じように調理器具や原材料の洗浄・消毒ができない
 - ヒト
 - ・臨時で雇用する職員がいる
 - ・いつもと同じ頻度で手洗いでできない
 - 場所
 - ・調理室内で作業が完結できない
 - ・いつもと作業工程や動線が異なる
 - ・施設、作業場所をいつものタイミングで洗浄・消毒できない

☑が付いたら
裏面の対策へ

キャバオーバーが疑われる過去の食中毒事例

発症年月	原因食品(疑い)	原因物質	施設	患者数(死亡)	主な発生要因
R5.8	弁当 (出汁巻、鶏胸肉巻)	サルモネラ属菌	弁当製造施設 (飲食店)	117名(1名)	・原材料の前日調理 ・不十分な加熱 ・緩慢な冷却 ・過時の手洗い不足
R5.9	弁当 (米飯)	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	弁当製造施設	554名	・緩慢な冷却 ・過時の手洗い不足
R6.2	巻き寿司	黄色ブドウ球菌	寿司店	150名	・製品の温度管理不足

対策にチェック☑して食中毒を予防しましょう！

A 「加熱」について

- 焼く
揚げる
炒める
 - いつもと同じ火の通り加減か確認します！
 - 一度に大量に調理すると温度が十分に上がらないことがあります
- 煮る
 - 十分にかき混ぜながら中心部まで加熱します！

B 「保存温度と時間」について

- 最終加熱（盛り付け） → 21～57℃の温度帯は、2時間以内 → 食べる
- 時間
 - 調理時間、提供までの時間が変わらないように手順を見直します！
 - ・食べられるまでが長くなる場合は調理後に素早く10℃以下に冷却する
 - ・冷たいものは常温に置く時間を短くする
 - ・従業員を増やす（「ヒト」参照）
 - ・効果的な機材（真空冷却機など）を準備する
 - ・保冷したまま輸送する
 - 環境
 - 放冷する場所は、温度25℃以下、湿度80%以下にします！
 - 冷蔵庫
 - 冷蔵庫の温度を10℃以下にします！
 - ・食材を入れる量は、冷蔵庫の容量の7割以下にする
 - ・設定温度を下げる
 - ・粗熱を取ってから入れる
 - ・出し入れ時に庫内温度のチェックをする

C 「慣れない作業」について

- モノ
 - 検品の手順や受入れの基準を決めて納品時にしっかり確認します！
 - いつもと違う原材料は受入れの基準を満たしていない可能性があります（包装に穴、温度逸脱など）
 - 調理器具や原材料の洗浄・消毒は適切に行います！
 - 製造量に応じて消毒液の交換頻度を増やすなどの対策が必要です
- ヒト
 - 臨時で雇う従業員へ事前に衛生教育を行います！（手洗い方法など）
 - 衛生に関する知識が不十分だと、食品の取り扱いが不衛生になる可能性があります
 - 適切なタイミングでの手洗いを遵守します！（調理前、作業変更時など）
- 場所
 - 調理室内で作業を完結できるように作業工程を工夫します！
 - 変更した作業工程や動線に問題がないことを製造開始前に確認します！
 - 施設、作業場所の適切なタイミングでの洗浄・消毒を遵守します！

A B Cの対策にチェックが入られない場合は・・・

メニューの一部を調理しやすいものに変更することも検討してください
それでも難しい場合は、勇気をもって注文を断ることが大切です！