

# 食品衛生 2026

## 🔍 あらかじめ包装した食品には食品表示が必要です

(例)

名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート(乳成分・大豆を含む、国内製造)、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖 / 乳化剤(大豆由来)、甘味料(ステビア抽出物)、ビタミンE、ビタミンB2、リジン、パントテン酸Ca
内容量	100g
賞味期限	2027.3.31
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。
販売者	〇〇株式会社 福岡県福岡市〇区〇-〇〇
製造所	〇〇有限会社 福岡県福岡市〇区〇-〇〇

**主な原材料の産地、製造地**  
原材料で一番重量の重いものに表示

**アレルギー**  
原則、原材料名の直後に個別表示

**原材料と添加物を「/」(スラッシュ)等で区別**

**表示の責任者氏名(または名称)と住所**  
製造者や販売者などのうち、表示内容に責任を持つ者の氏名(または名称)と住所

**製造者と製造所の所在地**  
製造者の氏名(または名称)は必ず法人名または個人名で記載  
店名(屋号)のみは不可



**2025年3月28日から「栄養強化目的」で使用した添加物についても表示が必要になりました**

経過措置として以下の食品は、改正前の表示方法が認められます。

- 2030年3月31日までに製造、加工、輸入される加工食品(業務用加工食品を除く)
- 2030年3月31日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品

食品によって表示事項が異なります

詳細は[こちらから](#) ▶  
「早わかり食品表示ガイド」  
をご覧ください!



## 🦠 福岡市で発生した食中毒事例について

### ノロウイルス食中毒

#### 【発生事例】

令和7年5月、福岡市内の社員食堂で提供された食事を喫食した40名が、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、患者及び従業員の便からノロウイルスが検出された。

#### 【特徴】

- 感染力が強い。
- 食中毒事件1件あたりの患者数が多い。



#### 【予防方法】

- ① 嘔吐や下痢等の症状がある人は調理しない。
- ② 手洗いを徹底する。
- ③ 調理器具を洗淨・消毒する。
  - 次亜塩素酸ナトリウム消毒液や熱湯で消毒する。
  - (△注意!) アルコールは効果が薄い。
- ④ 食品の中心部まで加熱する。
  - 中心温度85~90℃で90秒以上加熱する。

### ウェルシュ菌食中毒

#### 【発生事例】

令和7年2月、福岡市内の介護老人福祉施設で提供された給食を喫食した31名が、下痢、腹痛等の症状を呈し、患者の便からウェルシュ菌が検出された。

#### 【特徴】

- 酸素がない環境を好み、加熱後10~60℃でゆっくり放冷すると急速に増殖する。
- 肉料理や煮込み料理等が原因食品となることが多い。

#### 【予防方法】

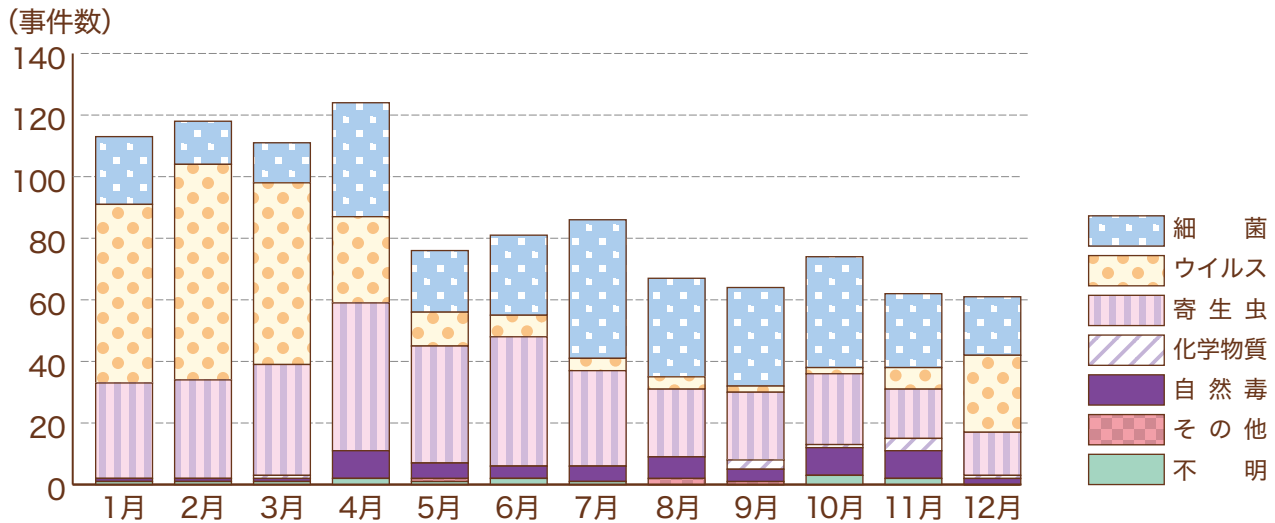
- ① 前日調理は避け、調理後速やかに提供する。
- ② やむを得ず加熱調理食品を保存する場合は、小分けするなどして急速に冷却し、10℃以下で保存する。
- ③ 調理(再加熱を含む)の際、全体が十分に加熱されるようによくかき混ぜながら行う。



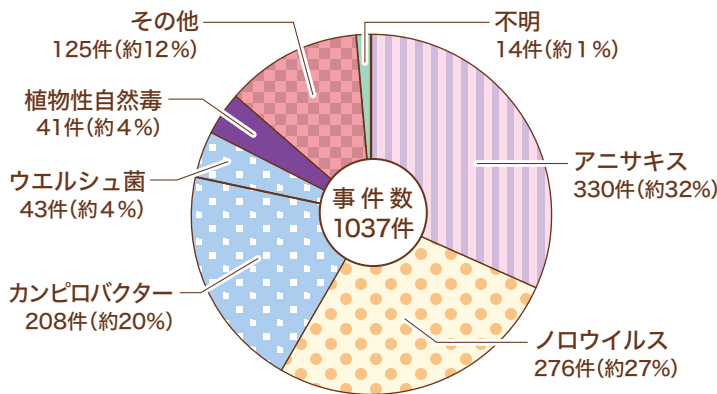


# 食中毒発生状況

## 令和6年 月別食中毒発生状況(全国)



## 令和6年 病因物質別食中毒発生状況(全国)



<参考>

令和7年  
病因物質別食中毒発生状況(福岡市)

事件数:36件(患者数:322人)			
カンピロバクター	12件	腸管出血性大腸菌	1件
ノロウイルス	12件	セレウス菌	1件
アニサキス	8件	クドア・セブテンブククタータ	1件
ウエルシュ菌	1件		



# 外食・中食※に関する食物アレルギーについて

※中食：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のこと。

## 「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ます!

1

### 事前に準備する

- 使用する食材の最新かつ詳細情報を正確に把握する。
- 店舗のアレルギー対応方針を決める。
- 全ての従業員が、食物アレルギーと店舗の対応状況について正しく理解する。



2

### お客様に情報提供する

- お客様の食物アレルギーを把握する。(予約時、来店時、注文時等)
- 店舗の食物アレルギー対応状況を正確に伝える。
- メニュー表やウェブサイト等で、図や絵文字を使って分かりやすく解説する。
- 対応ができない場合は、その旨をはっきり伝える。



3

### 調理～提供時に注意する

- アレルギーの原因となる食材の意図しない混入に注意する。
- 混入の可能性がある場合も、事前にお客様に情報提供を行う。

### 外食・中食事業者様向け動画

詳細は[こちらから](#)  
消費者庁ホームページで  
動画が公開されています。

