

食中毒予防について

鳥取県西部総合事務所
米子保健所生活安全課食品担当

今日のおはなし

- 1 全国の食中毒発生状況
- 2 鳥取県の食中毒発生状況
- 3 イベント等における食中毒
- 4 配食弁当等における食中毒
- 5 ノロウイルス食中毒の予防方法
- 6 食品衛生法の一部改正
- 7 食品表示法の新設

1 全国の食中毒発生状況

(2) 食中毒の発生状況

① 年次別発生状況

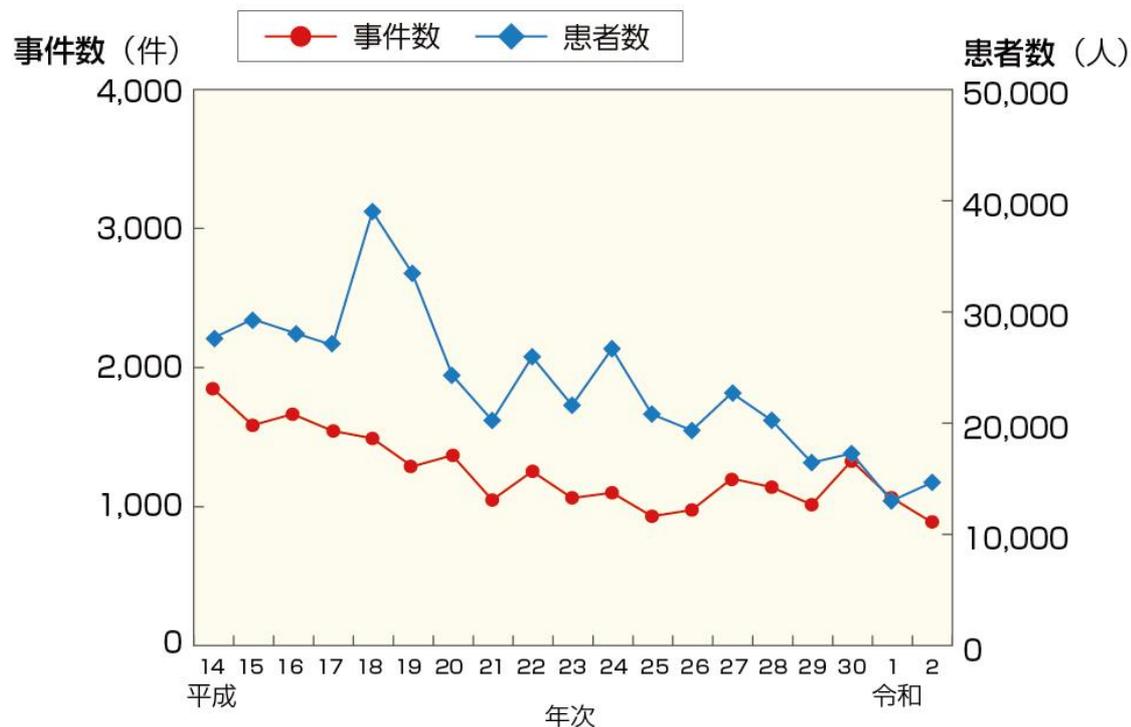


図1 年次別食中毒発生状況 (平成14～令和2年)

年次	事件数	患者数	死者数
H14	1,850	27,629	18
15	1,585	29,355	6
16	1,666	28,175	5
17	1,545	27,019	7
18	1,491	39,026	6
19	1,289	33,477	7
20	1,369	24,303	4
21	1,048	20,249	0
22	1,254	25,972	0
23	1,062	21,616	11
24	1,100	26,699	11
25	931	20,802	1
26	976	19,355	2
27	1,202	22,718	6
28	1,140	20,253	14
29	1,014	16,464	3
30	1,330	17,282	3
R1	1,061	13,018	4
2	887	14,613	3

ポイント解説 国内の食中毒の事件数・患者数の推移は図1のとおりです。近年は年間約1,000件の事件が発生し、患者数は約15,000人です。

(2) 食中毒の発生状況

④ 原因施設別発生状況(事件数)

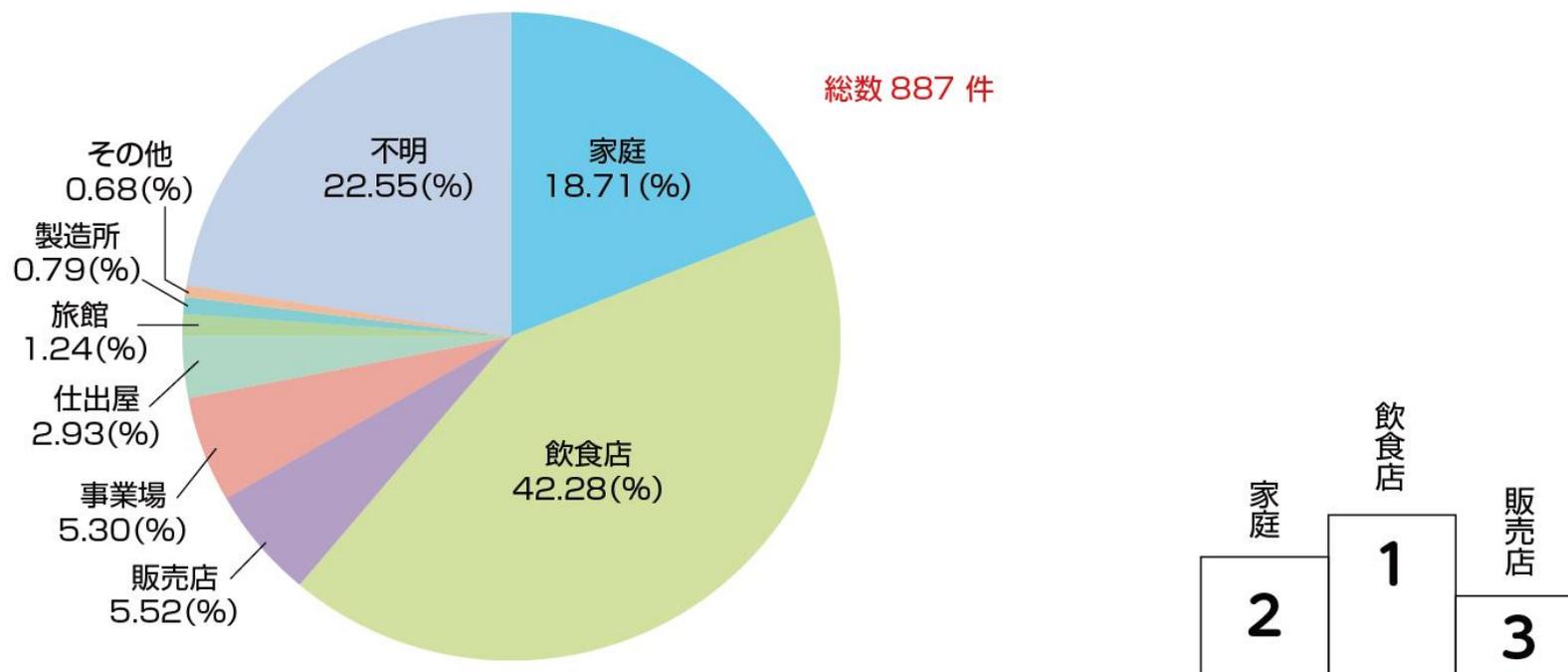


図6 主な原因施設別発生状況(事件数)(令和2年)

ポイント解説 図6は食中毒を発生させた原因施設別の発生件数を示したグラフです。圧倒的に「飲食店」が多く、次いで「家庭」、「販売店」の順となっています。飲食店が多いのは、食品関係の施設の中で、施設数が圧倒的に多いことも理由の一つです。また、小規模な施設が多く、少ない人数で、さまざまなメニューをつくるために、どうしても衛生管理がおろそかになりがちなことと理由と考えられます。

(2) 食中毒の発生状況

④ 原因施設別発生状況(患者数)

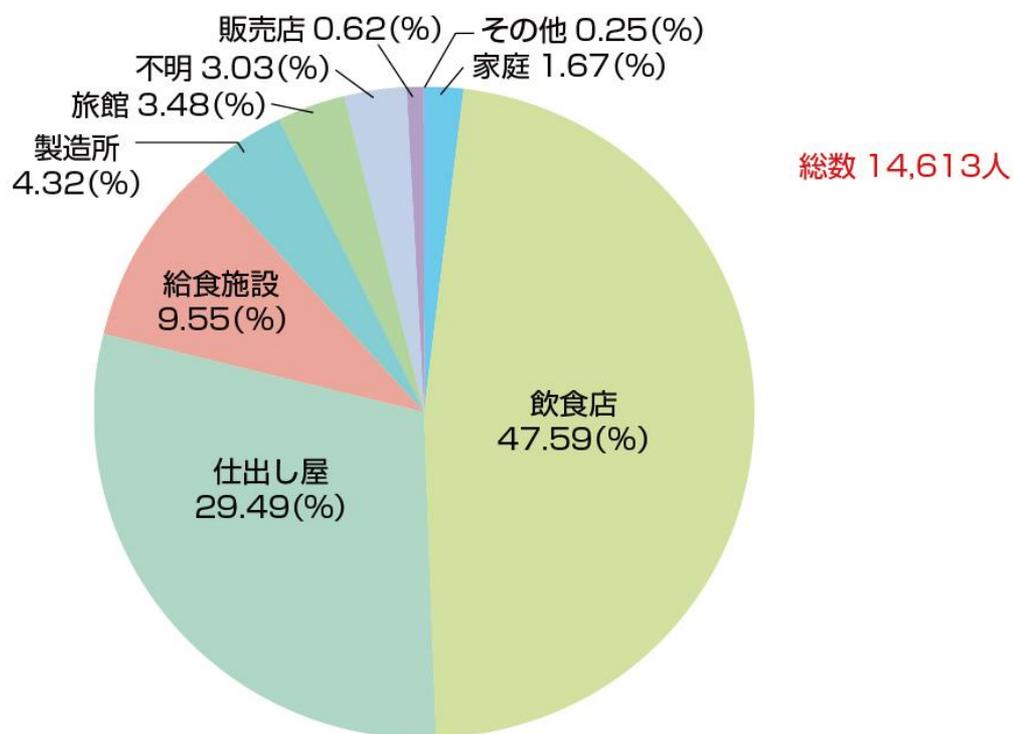
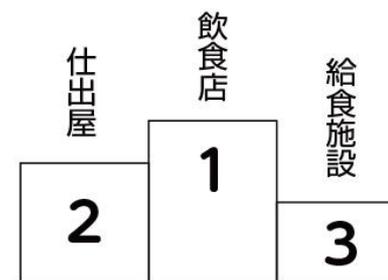


図7 主な原因施設別発生状況(患者数)(令和2年)



※その他、不明を除く

ポイント解説

図7は食中毒を発生させた原因施設別の患者数を示したグラフです。飲食店が多いのは、発生件数が多いこととも関係しています。次いで患者数が多いのは「仕出し屋」「給食施設」です。これは、同じ原因食品をたくさんの方が食べることが理由ですが、大量調理の危険性がよくわかるデータです。

(2) 食中毒の発生状況

③ 主な病因物質別発生状況(事件数)

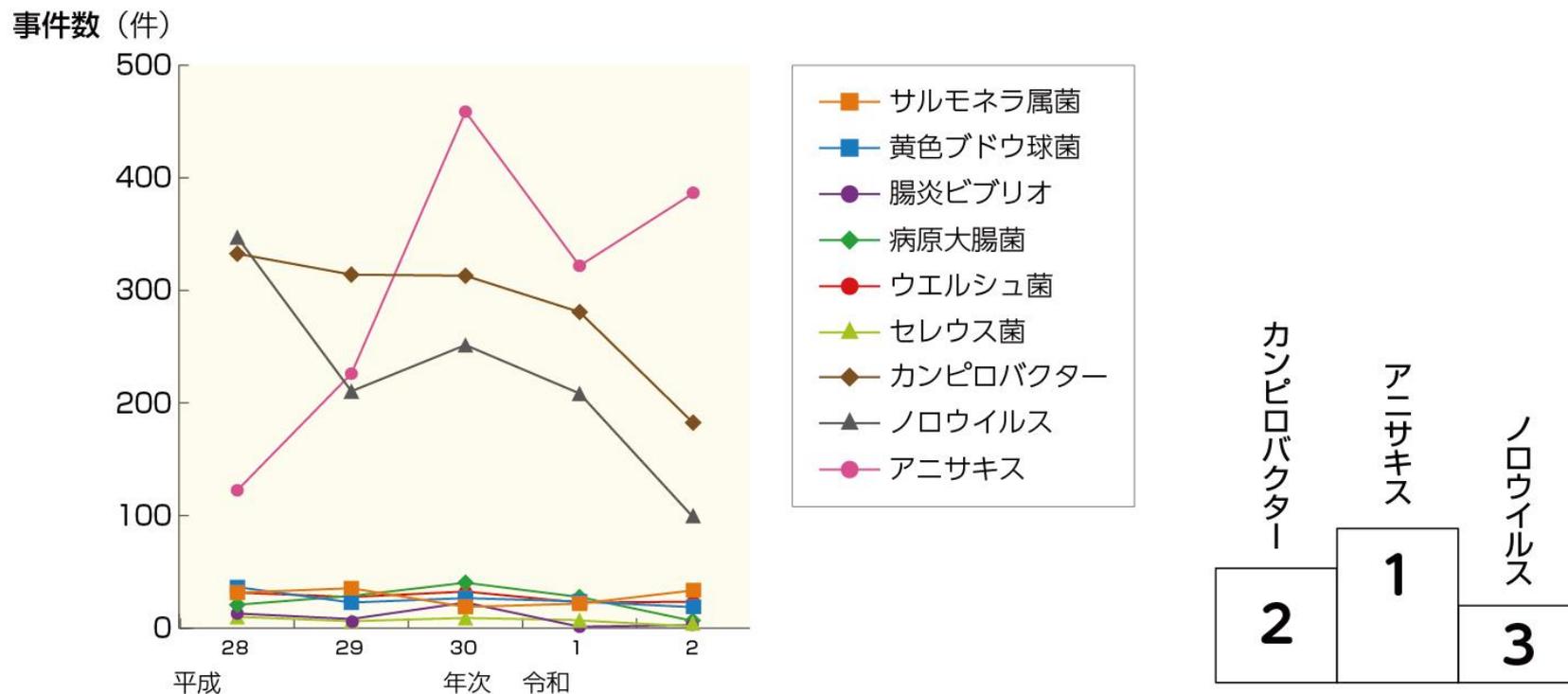


図4 過去5年間の主な病因物質別発生状況(事件数)(平成28～令和2年)

※令和2年

ポイント解説

図4は食中毒を起こす主な病因物質の、最近5年間の発生件数の変化を表したグラフです。近年、わが国で発生する食中毒事件の三大原因は、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスとなっています。

(2) 食中毒の発生状況

③ 主な病因物質別発生状況(患者数)

患者数 (人)

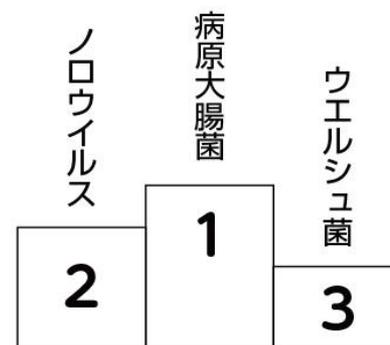
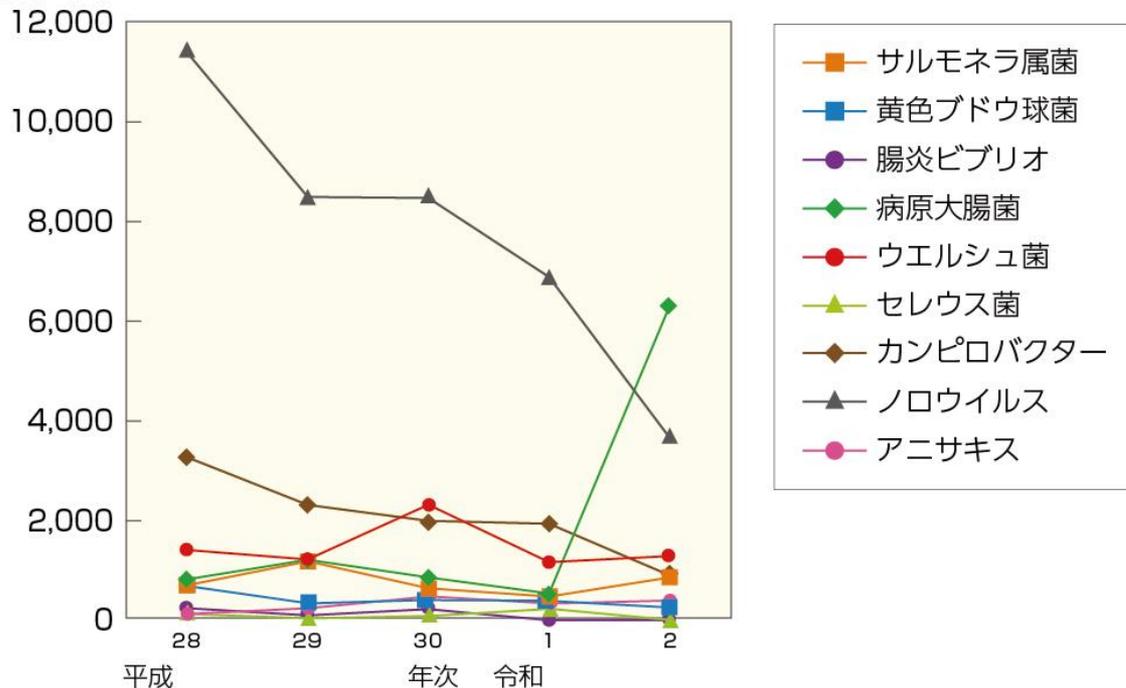


図5 過去5年間の主な病因物質別発生状況(患者数)(平成28~令和2年)

※令和2年

1. 主な食中毒と健康被害

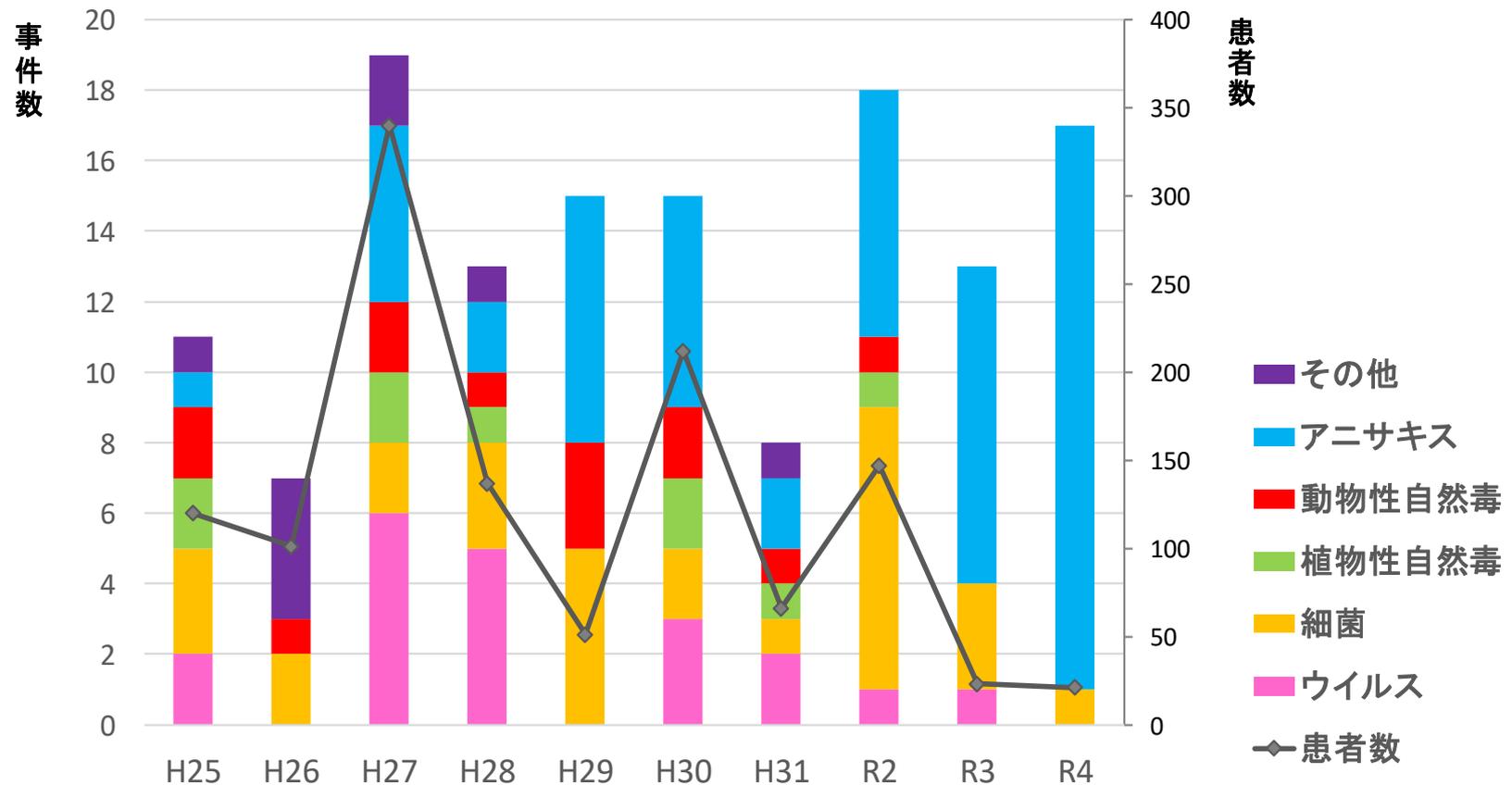
ポイント解説

図5のグラフは、主な病因物質別の患者数の変化を示したものです。例年はノロウイルス食中毒が最も多いのですが、令和2年は病原大腸菌による食中毒患者が突出して多くなりました。これは海藻サラダ(患者数2,958人、飲食店)および仕出し弁当(患者数2,548人、仕出屋)を原因食品とする2件の大規模な食中毒が起きたことによります。

2 鳥取県の食中毒発生状況

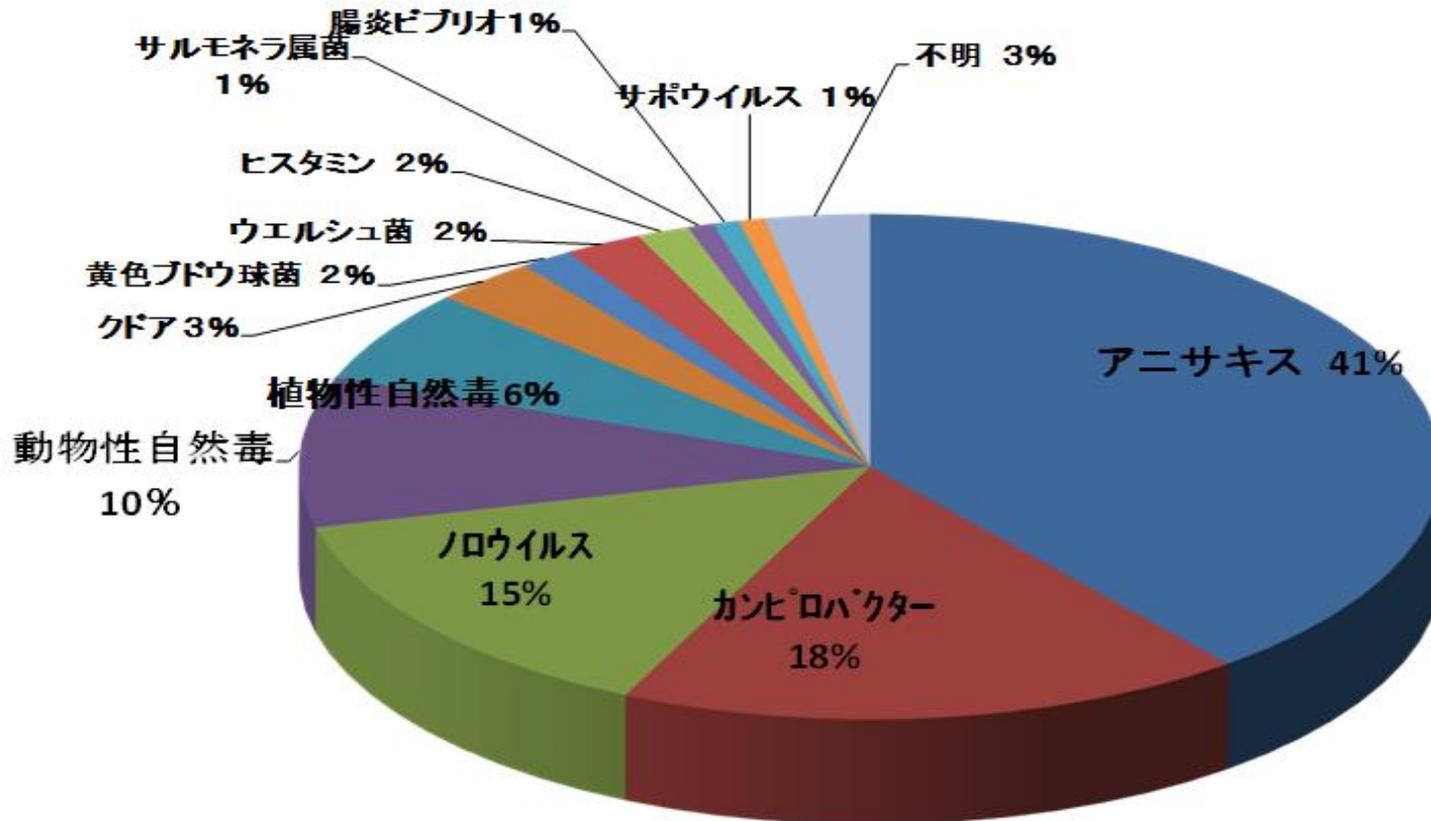
鳥取県の食中毒発生状況 (H25-R4)

年別原因別事件数及び年度別患者数



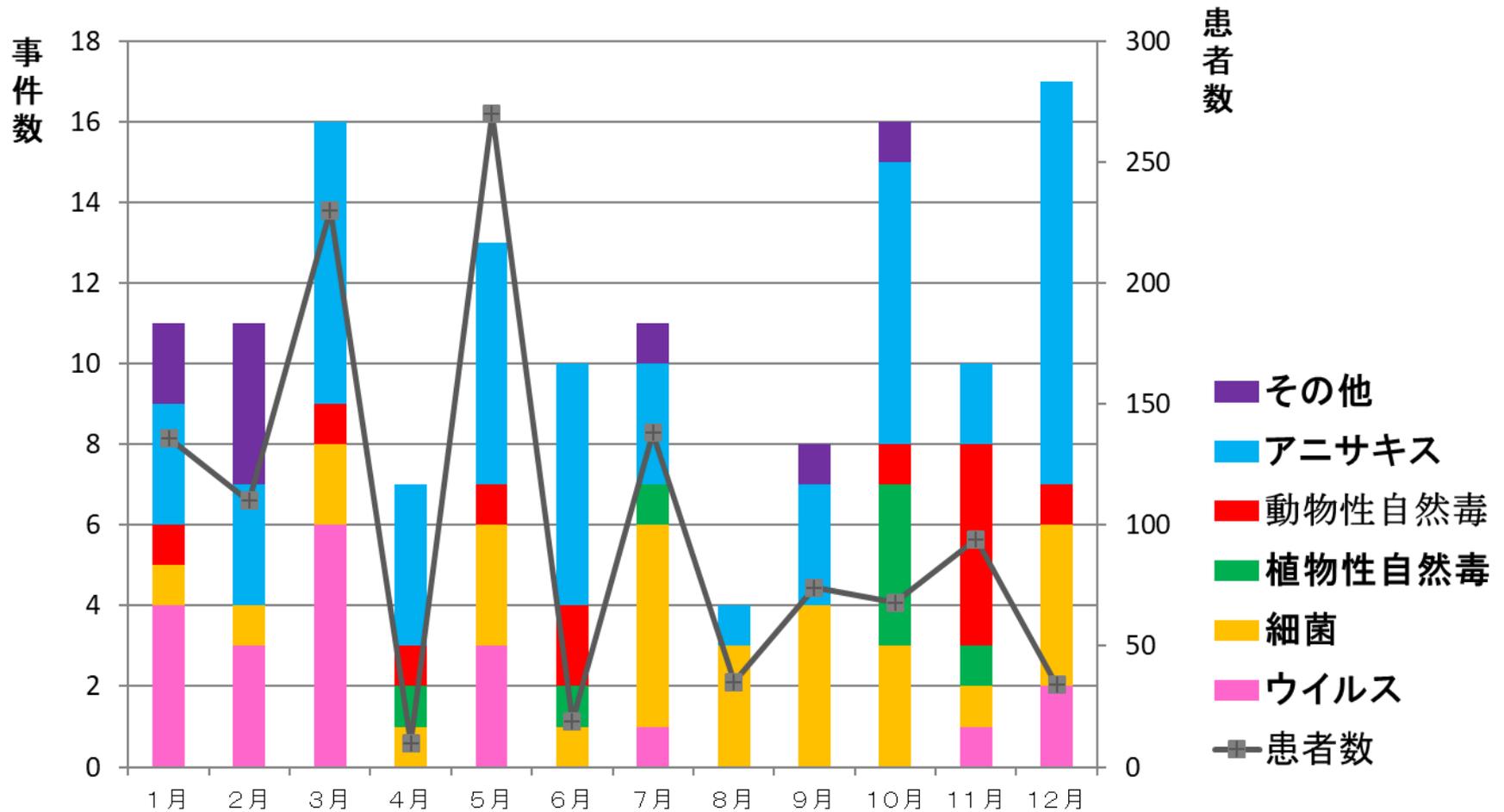
鳥取県の食中毒発生状況 (H25-R4)

病因物質の割合(過去10年間 H25～R4)



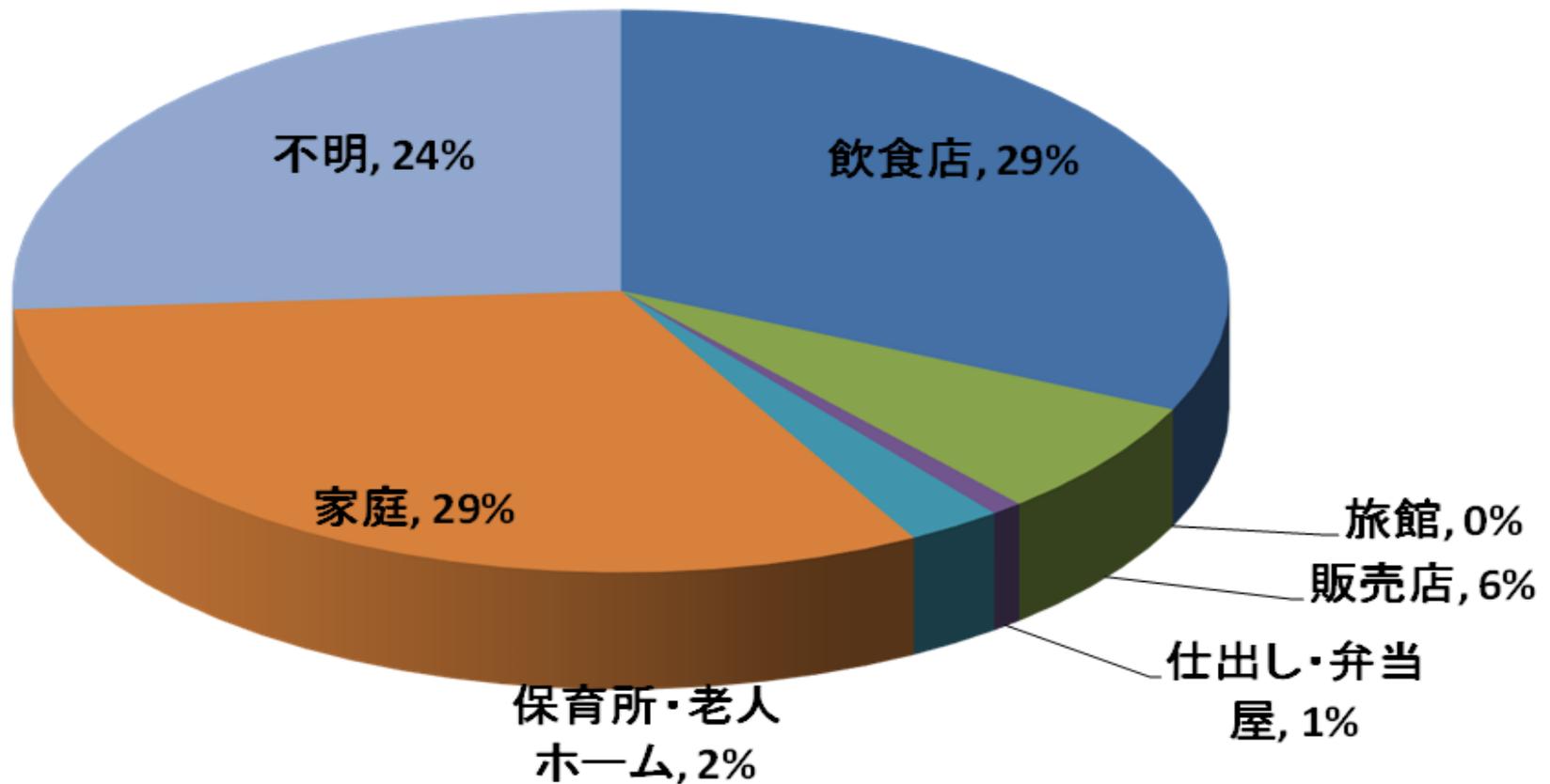
【月別】鳥取県の食中毒発生状況 (H25-R4)

【鳥取県】月別病因別事件数 (H25～R4)



鳥取県の施設別食中毒発生状況 (H25-R4)

施設別 発生件数(過去10年間の累計 H25~R4)



3 イベント等における食中毒

事例 1 祭りで発生した黄色ブドウ球菌食中毒

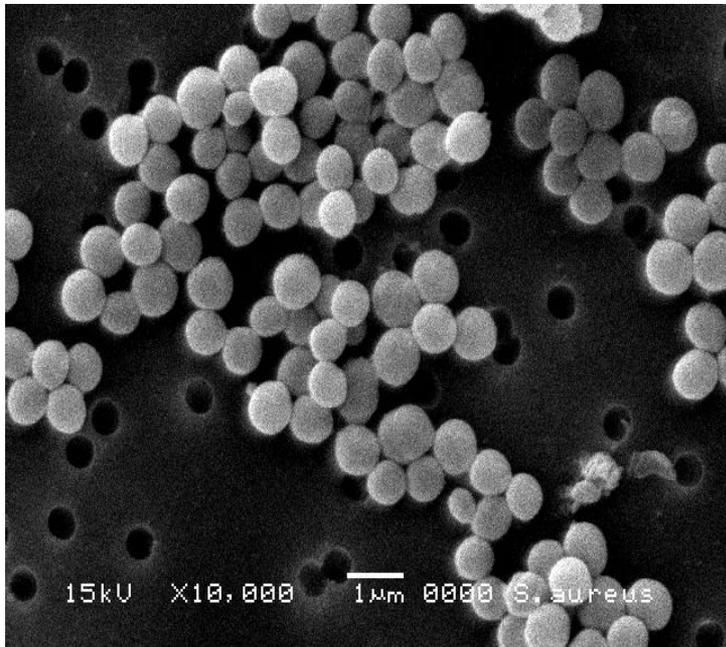
発生日 平成28年7月30日
(島根県)

患者数 31名 (H28.8.8現在)

病因物質 黄色ブドウ球菌

原因食品 鶏肉串焼き

黄色ブドウ球菌



<特徴>

- ・人や動物に常在
(健常者の30%保菌、特に化膿部)
- ・増殖の際に**毒素**エンテロトキシンを生産
- ・**毒素**は**耐熱性**
(100℃、30分の加熱でも無毒化されない)

<潜伏期間・症状>

30分～6時間
吐き気、嘔吐 など

<過去の原因食品>

- ・**穀類とその加工品 (弁当、握り飯 等)**
- ・乳製品 (牛乳、クリーム 等) ・卵製品 ・畜産製品 (肉、ハム 等)
- ・魚肉ねり製品 (ちくわ、かまぼこ 等) ・和洋生菓子 等

<対策>

- ・調理前の手洗いをしっかり行う
- ・手に傷のある人は食品を直接触ったり、調理しない

黄色ブドウ球菌食中毒の予防

手指に傷があるとき、手荒れがひどいときは食品に直接触れない。

他に調理できる人がいないときは、衛生手袋をしましょう。



手をこまめに洗う。



調理中は髪や顔等に触らない。



食品を室温に長時間放置しない。

黄色ブドウ球菌は 10~46℃で毒素をつくります。食品は冷蔵庫に保管しましょう。



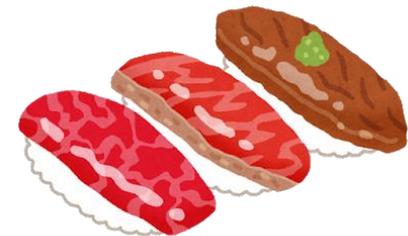
事例 2 肉フェスで発生したカンピロバクター食中毒

発生日 平成28年4月～5月
(東京都、福岡県)

患者数 875名

病因物質 カンピロバクター

原因食品 鶏肉の寿司



事例2 肉フェスで発生したカンピロバクター食中毒

【原因】

- 鶏肉は加熱不十分な状態

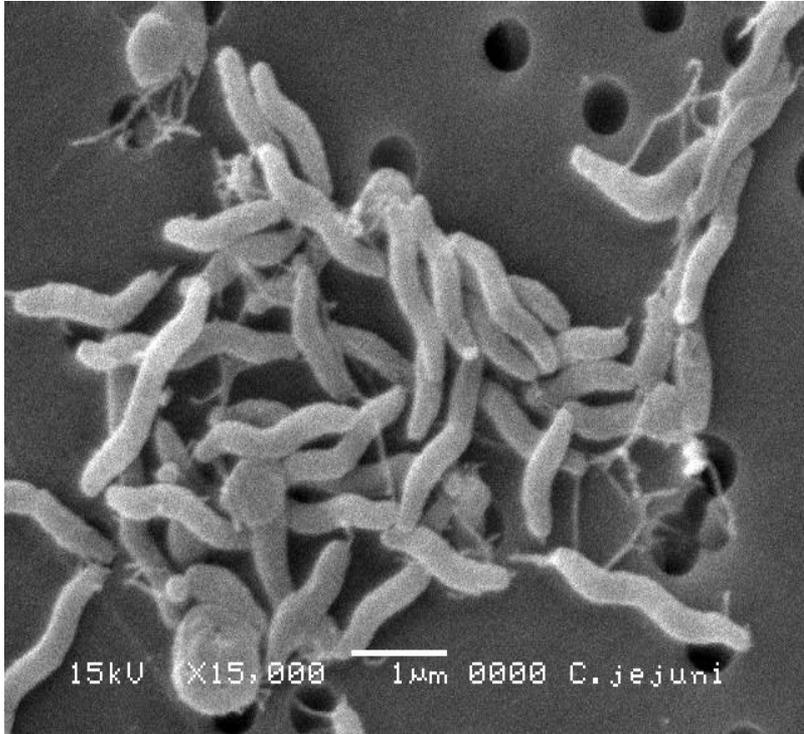
(提供直前に簡単な湯通し) で提供

- 調理マニュアルなし

- ▶ 提供者の**カンピロバクター**のリスクに関する認識不足であった

- ▶ **十分に加熱** (中心温度75℃で1分間以上) する必要があった

カンピロバクター



<特徴>

- ・牛や鶏の腸管内に生息
- ・犬、猫も保菌
- ・**食肉**（特に**鶏肉**）、飲料水を汚染
- ・乾燥にきわめて弱い
- ・通常の加熱調理で死滅する

<潜伏期間・症状>

2～7日

発熱、下痢、腹痛、頭痛 など

<過去の原因食品>

- ・食肉（特に鶏肉）・飲料水・生野菜・牛乳 など
- ※潜伏期間が長いので、判明しないことも多い

<対策>

食品を十分に加熱する

鶏肉の生食は危険

新鮮でも食中毒菌に汚染されている！？



加熱不十分の鶏肉を食べたことによるカンピロバクターの食中毒が発生しています。

食中毒になると下痢、腹痛などを発症しますが、場合によってはギラン・バレー症候群（手足のまひ・呼吸困難）を発症し重篤な症状となります。

一般的に、鶏肉はカンピロバクターに汚染されている可能性があり、流通段階での国産鶏肉は32～96%の割合で汚染されているというデータ*もあります。

鮮度がいいからといって、鶏肉を生や半生で食べると、食中毒のリスクが高まります。

*食品安全vol.20(2009)食品安全委員会

カンピロバクター
食中毒

- 症状
下痢、腹痛、発熱
- 潜伏時間
2～7日
- 主な原因食品
加熱不十分な食肉

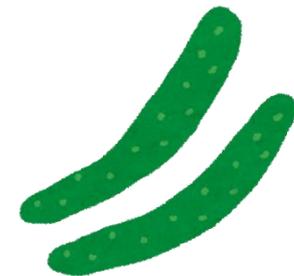
事例 3 花火大会で発生したO157食中毒

発生日 平成26年7月
(静岡市)

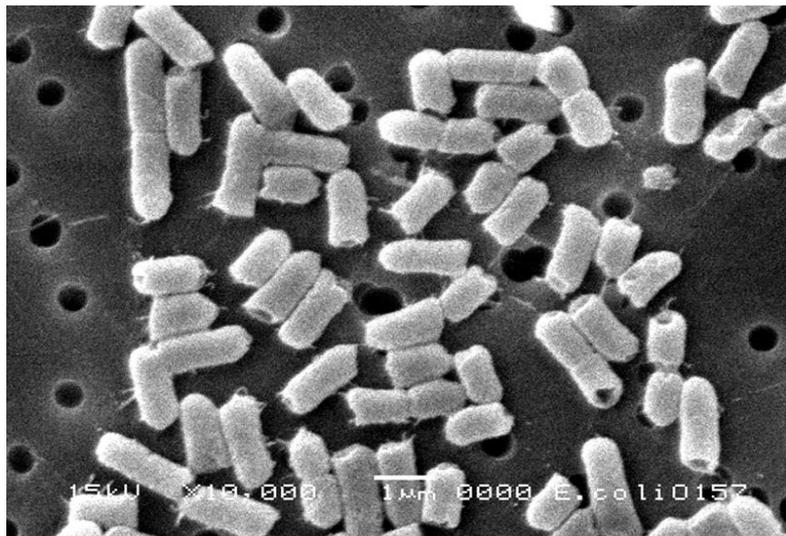
患者数 509名

病因物質 腸管出血性大腸菌O157

原因食品 冷やしきゅうり



腸管出血性大腸菌O157



腸管出血性大腸菌O157:H7

<特徴>

- 動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品、飲料水を汚染する。
- 加熱不足の肉（生肉含む）、生野菜などの食品、水を介して感染する。加熱や消毒処理には弱い。

<潜伏期間・症状>

- 感染後平均4～8日間の潜伏期間。
- 激しい腹痛と大量の血便。
- 重症では溶血性尿毒性症候群を併発し、意識障害に至ることも。

<過去の原因食品>

日本：井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ユッケ、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、白菜漬けなど。

海外：ハンバーガー、ローストビーフ、アルファアルファなど。

<対策> 食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上)。野菜類はよく洗浄。食肉店での二次汚染対策を十分に行う。低温保存の徹底。

事例 4 一晩寝かせたカレーはおいしい？

発生日 6月上旬
(東京都)

患者数 98名

病因物質 ウェルシュ菌

原因食品 カレー



事例 4 概要

- この施設では、前日の午前中に2日分のカレーを調理した。
半分は湯せんしながら当日に販売し、残りの半分はそのまま室温で放置していた。
- この放置したカレーと湯せんしながら販売したカレーの残りを夕方にまぜて、冷蔵して一晩保管した。
- 翌日の朝、カレーを再び加熱したが、十分ではなく、その後再び昼食用に湯せんして提供した。
- カレーに付着したウェルシュ菌は湯せんなどの増殖に適した温度に長い時間置かれていたため、ウェルシュ菌が増殖し事故に至ったと考えられた。

ウェルシュ菌

原因食品

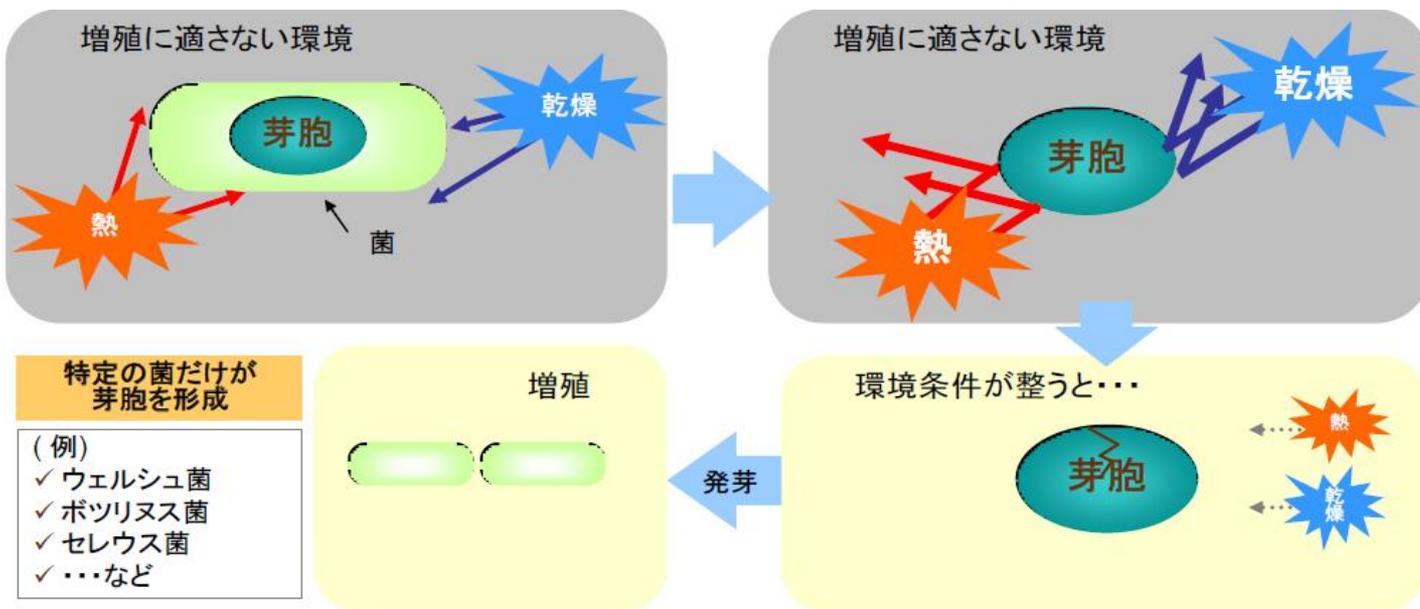
カレー、シチュー、複合調理食品によるものが多い。
特に食肉、魚介類、及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多くみられる。これらの食品中では、大量加熱調理後そのまま放置することによって $10^6 \sim 10^7$ cfu/gまで増殖する。

増殖機序

- ①加熱調理により共存細菌の多くは死滅。熱抵抗性の高いエンテロトキシン産生ウェルシュ菌芽胞のみが残存
- ②加熱により食品内に含まれる酸素が追い出される(嫌気性)
- ③緩慢冷却すると 55°C 位から急速に芽胞の発芽が促進される

芽胞とは？

- 特定の菌が作る細胞構造の一種
- 生育条件が増殖に適さなくなると形成し、生き残る
- 芽胞自体は食中毒を起こさないが、適当な条件にもどると発芽し、増殖すれば食中毒を起こす。



▼芽胞菌対策

- 1 熱い状態のまま、なるべく早く食べる
- 2 加熱調理後の急冷・冷蔵（3時間で20℃以下に冷ます）
- 3 再加熱（中心まで十分によくかきまぜる）

ウェルシュ菌対策



- 前日調理は避けましょう。
- やむを得ず前日調理をする場合は、深鍋などに入れたまま冷蔵庫で保管せず、小分けするなど食品を急冷した後、冷蔵保存するようにしましょう。
- 当日、食べる前には十分な加熱を行うようにしましょう。

イベント出店時の注意事項

①手洗いをしっかりしましょう！

イベントでは、衛生管理が不十分になりがちです。

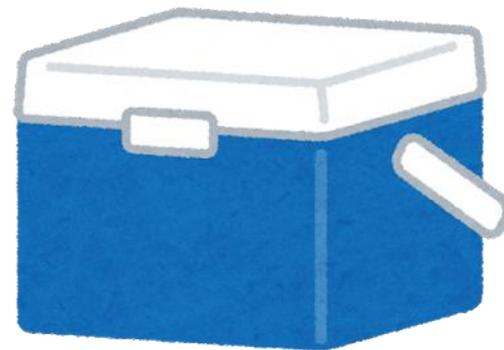
調理前には、せっけんで手を洗い、清潔な服装を心がけましょう。



②食品を暑いところに放置しないようにしましょう！

食材はクーラーボックスなどで保管しましょう。

仕出し弁当などは、冷房のきいた部屋で保管しましょう。

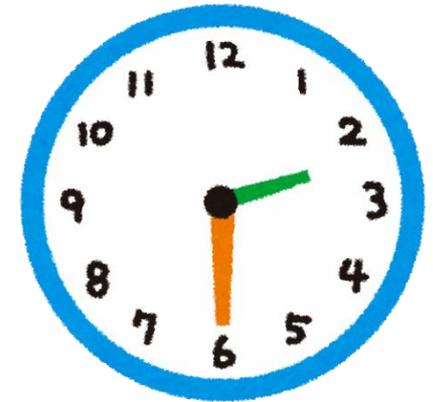


③食品の作り置きはやめましょう！

前日調理はやめましょう。

調理してすぐ食べる（すぐ販売）が基本です。

生ものや傷みやすい食品（刺身、すし等）の提供は控えましょう。



④体調が悪いときは調理・盛付けから外れましょう！

下痢やおうとの症状がある場合は、調理はしないようにしましょう。

手に傷があるときは、使い捨て手袋を使用しましょう。



4 配食弁当等における食中毒

令和4年食中毒発生事例（弁当）

都道府県名	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数
愛知県	はんぺん, ごはん, いんげん煮付け（弁当）	細菌-ウエルシュ菌	仕出屋	748	267
神奈川県	2022年5月19日に提供された給食弁当	細菌-ウエルシュ菌	飲食店	536	265

令和3年食中毒発生事例（弁当）

都道府県名	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数
岡山県	不明（令和3年4月26日から29日に提供の給食弁当）	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	6453	2545
熊本県	令和3年1月6日及び7日に提供された食事又は弁当	ウイルス-ノロウイルス	製造所屋	173	106

厚生労働省「食中毒発生事例」より引用

配食弁当は食中毒リスクの高い食品です！

食中毒菌は適度な温度等条件が揃えば、時間とともにどんどん増殖します。

配食サービスの特徴

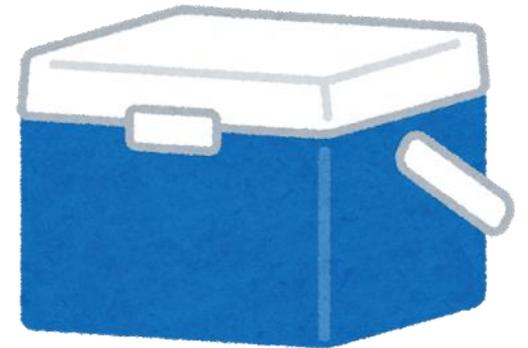
- ① 盛り付ける食品は、調理終了後から時間が経過している。
- ② 配達に時間を要している。
- ③ 食べるまでほとんどの場合、常温におかれ食べる時間も不確定である。
- ④ 利用者が健康弱者であることが多い。

配食サービスにおける食中毒対策①

配食に際しては、食品をラップ等で覆うか、
ふた付きの容器に入れる等ほこりや異物が
入らぬよう注意しましょう。

配食サービスにおける食中毒対策②

食事の運搬は、保冷(18℃以下を目安)又は保温(65℃以上を目安)設備のあるクーラー等容器又は車両を使用して、適正な温度管理
を行いましょう。



配食サービスにおける食中毒対策③

利用者に手渡すときは、次のことを口頭あるいは書面により注意しましょう。

- [1] 受け取り後、すぐにお召し上がりください。
- [2] やむを得ず保存する場合は、冷蔵庫で保管してください。また、時間が経過した時は思い切って捨ててください。

5 ノロウイルス食中毒の予防方法

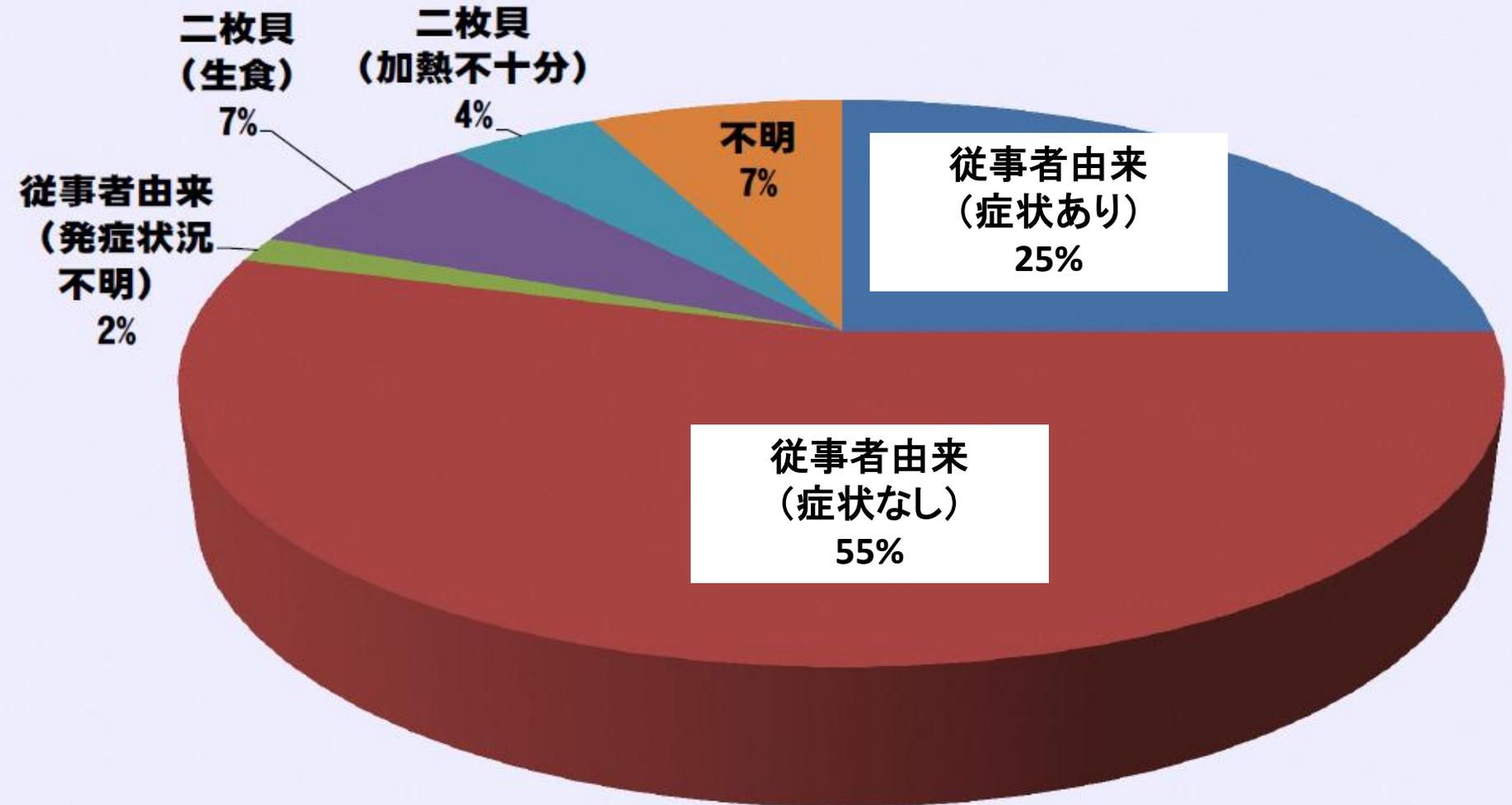
ノロウイルスの特徴

- 1 冬季に多い
- 2 健康保菌者がいる
- 3 感染力が強い
- 4 人の体内のみで増殖
- 5 塩素系消毒が効果的

【現状】

ノロウイルス食中毒の発生原因

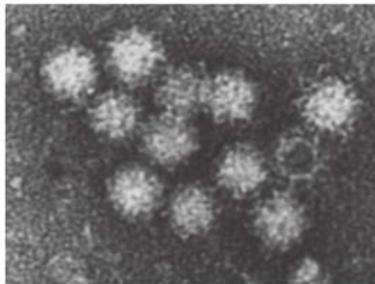
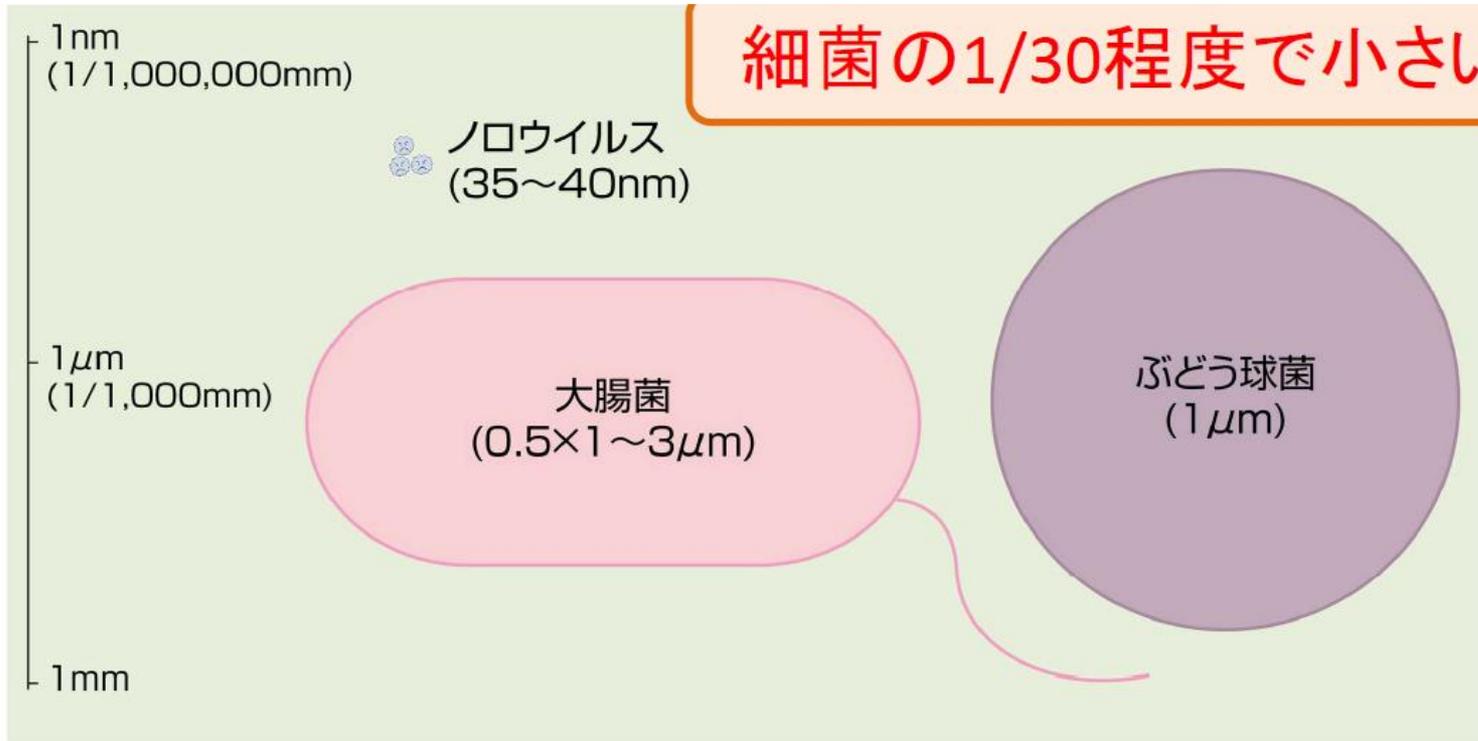
ノロウイルス食中毒原因は、約80%が調理従事者由来



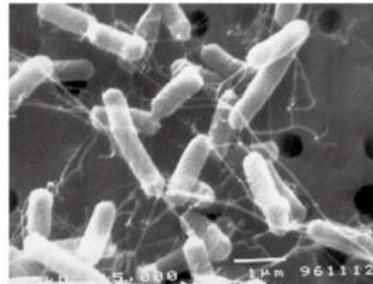
平成28年自治体からの食中毒詳報報告書より (n=68)

ノロウイルスは小さい！

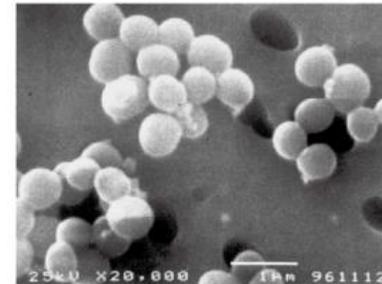
細菌の1/30程度で小さい



ノロウイルス
(35~40nm)



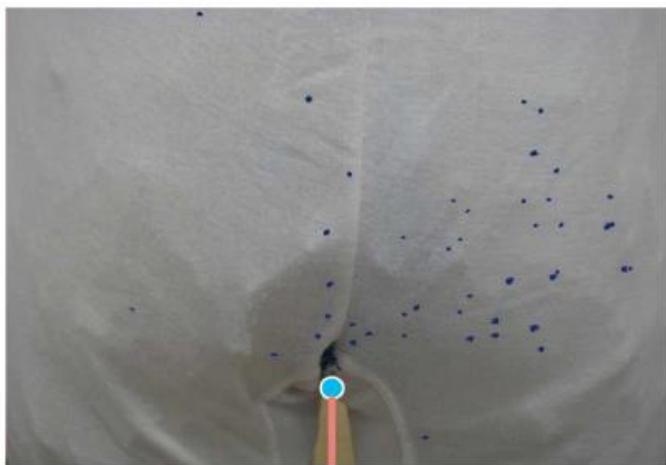
大腸菌
(0.5×1~3μm)



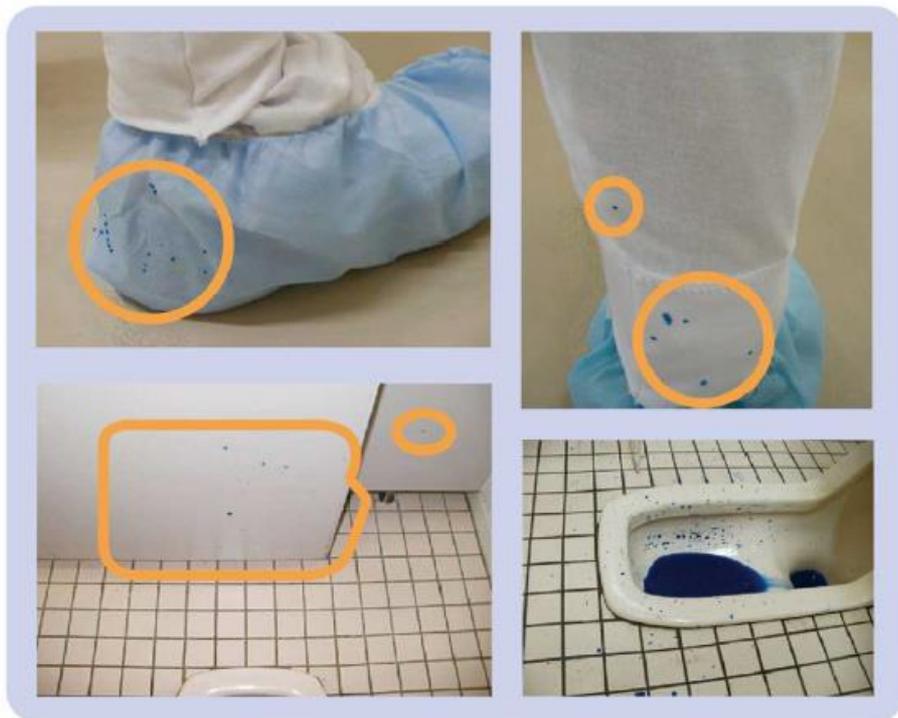
ぶどう球菌
(1μm)

トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証実験

和式トイレでの水様下痢便を
想定した汚染実験による、
身体、環境等の汚染状況



■ 擬似便装置取り付け位置

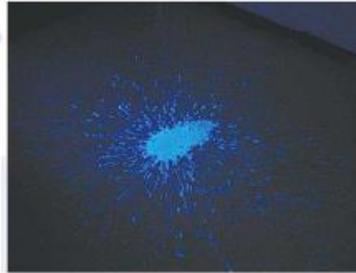


嘔吐物の拡散検証実験

ブラックライトを当てた場合



蛍光塗料を入れた擬似嘔吐物



車椅子を想定して約1メートルの高さから落下(約100ml)の半径約1.7mは飛散

ぬぐい取る



見た目はきれいになるけど・・・実際は残っている



紙でふき取った後にモップがけをすると、モップに付着(使うと汚染拡大)



台車が通ると、コロを介して汚染拡大



歩くと、靴の裏に付着して、汚染拡大



いつ手を洗うのか

日常生活において

- 嘔吐物を処理したり接触した後
- 乳幼児等の嘔吐や下痢便を処理した後
- 公衆トイレ使用後
- 用便後
- 帰宅後
- 廃棄物処理などの作業を行った後
- 調理前および調理中の必要時

食品取扱い施設

- 作業開始前
- 用便後
- 汚染作業区域から清潔区域に移動する前
- 食品に直接触れる作業にあたる直前
- 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる前
- 配膳の前

基本の手洗い手順



①流水で手を洗う



②洗剤を手に取り泡立てる



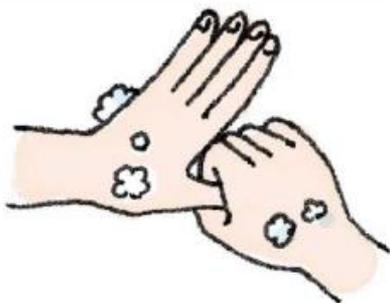
③手のひら・指の腹面を洗う



④手の甲・指の背を洗う



⑤指の間(指の側面)、股を洗う



⑥親指を洗う



⑦手首を洗う



⑧指先を洗う



⑨石けんをよく洗い流す



⑩手をふき乾燥させる



⑪アルコールによる消毒

必要に応じて
爪ブラシを
使用しましょう

事例から学ぶ
ノロウイルス食中毒予防対策

食中毒の概要

- 1 発生日 平成31年3月10日
- 2 発生場所 米子市内の介護老人保健施設等
- 3 原因施設 当該施設の給食施設
(給食委託業者)
- 4 在籍者数 138名
- 5 患者数 26名
- 6 原因食品 ロールキャベツ(3月9日の夕食)
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 行政処分 3月12日から16日までの営業停止
(5日間)

調理工程

＜原材料＞
冷凍ロールキャベツ
玉ねぎ、ベーコン

加熱



中心温度の記録あり



盛り付け



＜原材料＞
冷凍アスパラ(付け合せ)

加熱

冷却

もりつけ時の危害要因分析

工程	盛り付け
危害要因	ノロウイルス (手指からの汚染)
発生要因	①盛り付け前の手洗いの不足又は未実施 ②使い捨て手袋の不適切な使用 ③直前の手洗い不足、使いまわし、誤った使用方法
管理手段	2回手洗いを行う 手洗い後、使い捨て手袋の着用 手袋の使用方法的相互確認

6 食品衛生法の一部改正

食品衛生法の一部改正の概要

平成30年6月13日 公布

改正の概要	施行期日
①広域的な食中毒事案への対策強化	H31年4月1日
②HACCPに沿った衛生管理の制度化	2年以内 経過措置1年
③特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集	2年以内
④国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備	2年以内
⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設	3年以内
⑥食品リコール情報の報告制度の創設 (鳥取県では鳥取県食品衛生条例ですでに義務付けている)	3年以内

HACCPに沿った衛生管理の制度化①

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

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。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】
- ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(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。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（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）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

認証の取得は必須ではない

HACCPに沿った衛生管理の制度化②

施行令で定める「取り扱う食品の特性に応じた取組の対象事業者」の 規定の考え方～「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する事業者～

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）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 施設の内外の清潔保持、ねずみ及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**（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）**その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組**）に関すること。

②～③ 略

取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）を実施する対象事業者（案）

- 食品の製造又は加工を行う者のうち、一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が**50人未満**の者
- 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（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）
- 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

7 食品表示法の新設

食品表示法とは？

JAS法
(品質)

原材料
内容量
原産地 等

食品衛生法
(衛生)

名称
賞味・消費期限
保存方法
遺伝子組換え
製造者名 等

健康増進法
(保健)

添加物
アレルギー 等

栄養表示 等

食品表示法

平成27年4月1日から施行

3つの法律の食品表示に関する部分を
一元化したもの

食品表示基準の改正 (令和2年3月以降)

主な改正事項	時期
農産物漬物の内容量表示	令和2年3月27日から
自主回収情報の報告を義務化	令和3年6月1日から
生しいたけの原産地表示	令和4年3月30日から
加工食品の原料原産地表示	令和4年4月1日から
食品添加物表示	
精米年月日表示	
遺伝子組換えに関する任意表示	令和5年3月31日までに

農産物漬物の内容量表示の改正

(令和2年3月27日から)

個別の表示方法が削除され、
計量法に基づく表示方法に統一された。

改正前		改正後
調味液等を除いた重量をg又はkgの単位で表示する。	⇒	小切り又は細切りした漬物を密封したときは、内容量を質量で表示する(計量法)。
	⇒	小切り又は細切りした漬物を密封していないときは、内容量を重量、体積又は数量で表示する。
	⇒	小切り又は細切りしていない漬物、らっきょう漬けは、内容量を重量、体積又は数量で表示する。

詳細は、計量法の規定による農産物漬物の計量方法(経済産業省)を参照してください

http://www.meti.go.jp/policy/economy/hyojun/techno_infra/00_download

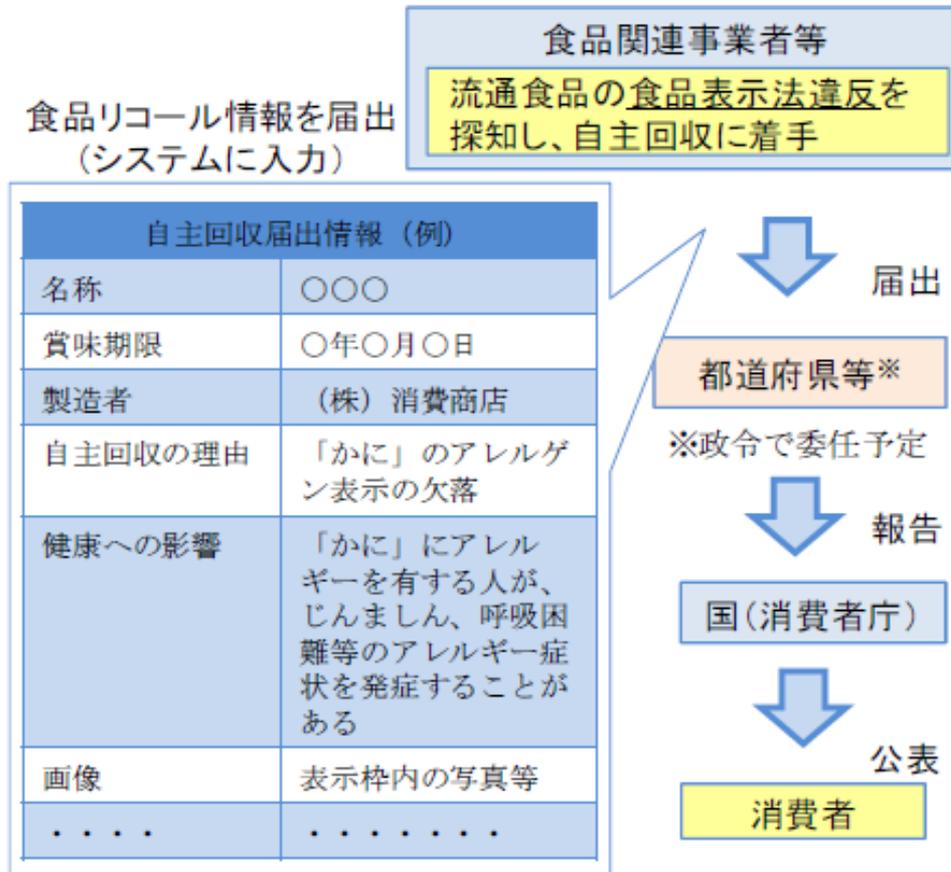
/14_tokuteisyohin_keiryohouhoutou.pdf

自主回収情報の報告を義務化

(令和3年6月1日から)

食品の自主回収を行った場合、行政へ届け出る。

<届出から公表までのイメージ>



※届出から公表までをシステムで一体的に運用することにより、事務手続の効率化が期待。

生しいたけの原産地表示の改正

(令和4年3月30日から)

令和4年3月30日付け食品表示基準Q & A改訂により、**植菌地**を**原産地**として表示することが**義務**となります

原木も菌床も原産地=植菌地

海外から輸入した菌床の場合



他県で植菌した菌床・ほだ木の場合



※都道府県名のほか、市町村名、その他一般に知られている地名(郡名、島名、旧国名等)でも可
※加工食品については国名

採取地は任意で表示することができます

加工食品の原料原産地表示の改正

(令和4年4月1日から)

1 番多く使われている原材料の産地を表示する

原則の 表示方法

「国別重量順表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産、国産)、豚脂肪…

2か国以上の産地の原材料を使用している場合は、多い順に国名が表示されます。
この表示方法を「国別重量順表示」と言います。

新たな 表示方法

①「製造地表示」

名 称 チョコレートケーキ
原材料名 チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉…



②「又は表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪…

※ 豚肉の産地は、2018年の使用実績順

③「大括り表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪…



食品添加物表示の改正

(令和4年4月1日から)

食品添加物の用途名及び一括名から
「人工」「合成」の文字を削除する

改正前		改正後
人工甘味料	⇒	甘味料
合成甘味料	⇒	甘味料
合成着色料	⇒	着色料
合成保存料	⇒	保存料
合成香料	⇒	香料

精米年月日表示の改正

(令和4年4月1日から)

精米時期を「年月旬」でも表示できるようにした

名称				
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量				
精米年月日 ⇒ 精米 時期	年月日 ⇒ 「 年月旬 」又は「 年月日 」を表示する			
販売者 (又は、精米工場)	氏名(名称) 住所 電話番号			

「精米年月日」を「精米**時期**」とする
「調整年月日」を「調整**時期**」とする
「輸入年月日」を「輸入**時期**」とする

遺伝子組換えに関する任意表示の改正

(令和5年3月31日までに)

現行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでないものを分別」
「遺伝子組換えでない」
等の表示が可能



新制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

施行前でもこの表示は可能です。
表示の早期切替えに御協力ください。



適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

<表示例※5>
「原材料に使用しているトウモロコシは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています」
「大豆(分別生産流通管理済み)」等

※5 遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を併せて表示することは可能ですが、表示と商品に矛盾がないように注意してください。



分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでない」
「非遺伝子組換え」
等の表示が可能