

令和7年度第1回 大分県食品安全推進県民会議

日 時 令和7年8月22日（金） 10:00～11:30
場 所 大分県水産会館5階大会議室



【 次 第 】

1 開 会

2 食の安全・安心確保推進体制について

- (1) 食の安全確保推進本部
- (2) 大分県食品安全推進県民会議

3 議 事

- (1) 令和7年度食の安全・安心確保関連事業について
・食品安全に関するトピックス
- (2) 令和6年度大分県食品衛生監視指導結果について
- (3) 第6次大分県食品安全行動計画の実施状況について
- (4) 大分県食品安全推進県民会議について

4 その他

大分県食の安全確保推進体制

食品安全推進県民会議

(条例に基づきH17.10.1設置)

- 食の安全・安心確保に関する情報を共有し相互理解を深め、施策について意見を表明する

<構成>

消費者、生産・製造者、流通・販売者の代表及び学識経験者等

食育推進会議

(大分県食育推進条例に基づきH28.4.1設置)

- 食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な実施を図る

<構成>

家庭・消費、学校・保育所、地域・食文化、市町村・県、生産・流通、調査・研究・情報等各分野の関係者

施策の提言



施策の提示
情報の公開



施策の提言



施策の提示
情報の公開



食の安全確保・食育推進本部

(大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程に基づきH28.4.1設置)

食の安全確保・食育推進本部会議

- 食の安全・安心の確保のため及び食育の推進のための総合的な施策を推進する

<構成>

本部長 : 副知事

副本部長 : 生活環境部長・農林水産部長

本部員 : 総務部長・企画振興部長・福祉保健部長・商工観光労働部長・教育長・警察本部生活安全部長

事務局 : 生活環境部

食の安全確保推進幹事会

- 食の安全・安心に関する事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

<構成> 幹事長: 生活環境部審議監
幹事: 22の関係各課室長

連携



食育推進幹事会

- 食育の推進に関する基本的事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

<構成> 幹事長: 生活環境部審議監
幹事: 18の関係各課室長

大分県食品安全推進県民会議

1 大分県食品安全推進県民会議とは、

平成15年9月22日に消費者、生産・製造者、流通・販売者が一体となって食品の安全確保を図るため、食品関係者が一堂に会する「県民会議」が設置された。

その後、県民会議は「大分県食の安全・安心推進条例（平成17年4月1日施行）」で規定され、知事の附属機関となった。

2 県民会議の内容

（1）情報の共有と相互理解

食の安全性等に関する情報を共有するとともに、消費者、生産者等が各々の立場を相互理解し、正しい認識の醸成を図る機会とする。

（2）意見の表明

① 情報の共有と相互理解及び主体的な取組によって得られた協議結果を推進本部に意見として表明する。

② 県が広く意見を求めるために公表または提示した食の安全・安心確保に関する施策及び結果について協議し、意見を集約して推進本部に表明する。

3 県民会議の委員

- ・消費者代表・・・2名
 - ・生産・製造者代表・・・3名
 - ・流通・販売者代表・・・3名
 - ・学識経験者・・・3名
- 計11名

4 県民会議委員の任期

委員の任期は、2年間

第11期は、令和5年10月1日～令和7年9月30日

5 県民会議の開催

年2回

現地視察

大分県食品安全推進県民会議委員

第11期（R5. 10. 1～R7. 9. 30）			
対象	団体・役職名	委員名	期数
消費者 代表 （2名）	大分県生活学校運動推進協議会 書記	ヒラシマ 平島 ヒロミ 博美	3
	生活協同組合コープおおいた組織支援本部 商品政策室	フジイ 藤井 ミホ 実歩	1
生産・ 製造者 代表 （3名）	フーズテクニカルサービス 副代表	ヒロクラ 弘蔵 チカコ 周子	2
	（有）藍澤農園（水耕みつば生産者） 代表	アイザワ 藍澤 シュウイチ 修一	4
	三和酒類株式会社 取締役統括部長	タカシタ 高下 ヒデハル 秀春	4
流通・ 販売者 代表 （3名）	（株）大分県畜産公社 総務部付品質保証部 専任部長	モトヤマ 本山 ヒデキ 秀樹	1
	豊後高田市AFFネットワーク 会長	トウミヨウ 東名 ミチコ 美智子	2
	（株）トキハインダストリー MD統括部生鮮グループマネージャー	オチ 越智 コウジ 幸治	1
学識 経験者 （3名）	大分大学 教育学部 特任教授	モチツキ 望月 サトシ 聡	2
	（公社）大分県薬剤師会検査センター 所長	カジワラ 梶原 ヒロシ 浩	1
	弁護士法人アゴラ所属弁護士	ヒメノ 姫野 アヤ 綾	1

大分県訓令甲第二十四号
大分県教育委員会訓令甲第九号
大分県警察本部訓令甲第十七号

知 事 部 局
教 育 庁
警 察 本 部

大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程を次のように定める。
平成十五年九月一日

大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程

(設置)

第一条 大分県食の安全・安心推進条例（平成十七年大分県条例第十九号。以下「条例」という。）第四条第一項に定める食の安全・安心の確保のための総合的な施策（以下「食の安全・安心に関する施策」という。）及び大分県食育推進条例（平成二十七年大分県条例第五十号）第三条に定める食育の推進のための総合的な施策（以下「食育の推進に関する施策」という。）を策定し、及び実施するため、大分県食の安全確保・食育推進本部（以下「本部」という。）を設置する。

(所掌事務)

第二条 本部は、次の事項を所掌する。

- 一 食の安全・安心に関する施策及び食育の推進に関する施策の総合調整に関すること。
- 二 条例第九条に定める危機管理体制の整備その他の緊急時における食の安全・安心の確保に係る調整に関すること。

(組織)

第三条 本部は、本部長、副本部長及び本部員で組織する。

- 2 本部長は、知事が指定する副知事をもって充てる。
- 3 副本部長は、生活環境部長及び農林水産部長をもって充てる。
- 4 本部員は、別表第一に掲げる者をもって充てる。

(職務)

第四条 本部長は、本部の事務を総理する。

- 2 副本部長は、本部長を補佐し、本部長に事故があるときは、本部長があらかじめ指名する副本部長がその職務を代理する。

(会議)

第五条 本部の会議は、必要に応じ、本部長が招集し、本部長が議長となる。

- 2 本部長は、必要があるときは、本部員以外の者を会議に出席させ、意見を述べさせることができる。

(食の安全確保推進幹事会)

第六条 本部に、本部の付議事項のうち食の安全・安心に関する施策に係るものについて協議するため、食の安全確保推進幹事会を置く。

- 2 食の安全確保推進幹事会は、幹事長及び幹事で組織し、幹事長及び幹事は、別表第二に掲げる者をもって充てる。
- 3 食の安全確保推進幹事会の会議は、幹事長が招集し、幹事長が議長となる。
- 4 幹事長は、必要があるときは、幹事以外の者を会議に出席させ、意見を述べさせることができる。
- 5 幹事会に、必要に応じて専門部会を置くことができる。

(食育推進幹事会)

第七条 本部に、本部の付議事項のうち食育の推進に関する施策に係るものについて協議するため、食育推進幹事会を置く。

- 2 食育推進幹事会は、幹事長及び幹事で組織し、幹事長及び幹事は、別表第三に掲げる者をもって充てる。
- 3 前条第三項から第五項までの規定は、食育推進幹事会について準用する。

(庶務)

第八条 本部の庶務は、生活環境部で行う。

(雑則)

第九条 この規程に定めるもののほか、本部の運営に関し必要な事項は、本部長が別に定める。

附 則

この訓令は、公示の日から施行する。

別表第一(第三条関係)

総務部長
企画振興部長
福祉保健部長
商工観光労働部長
教育長
警察本部生活安全部長

別表第二(第六条関係)

幹事長
生活環境部審議監
幹事
学事・私学振興課長
広報広聴課長
医療政策課薬務室長
県民健康増進課長
県民生活・男女共同参画課長
食品・生活衛生課長
環境保全課長
工業振興課長
商業・サービス業振興課長
観光政策課長
地域農業振興課長
農地活用・集落営農課長
おおいたブランド推進課長
園芸振興課長
畜産振興課長
畜産振興課畜産技術室長
林務管理課林産振興室長
森林保全課森との共生推進室長
漁業管理課長
水産振興課長
教育庁体育保健課長
警察本部生活安全部生活安全捜査課長

別表第三(第七条関係)

幹事長
生活環境部審議監
幹事

学事・私学振興課長
 おおいた創生推進課長
 県民健康増進課長
 高齢者福祉課長
 こども未来課長
 県民生活・男女共同参画課長
 食品・生活衛生課長
 循環社会推進課長
 工業振興課長
 商業・サービス業振興課長
 観光政策課長
 地域農業振興課長
 畜産振興課長
 林務管理課林産振興室長
 漁業管理課長
 教育庁義務教育課長
 教育庁高校教育課長
 教育庁体育保健課長

(平成16年 4月1日 一部改正)
 (平成16年10月1日 一部改正)
 (平成17年 4月1日 一部改正)
 (平成18年 4月1日 一部改正)
 (平成19年 4月1日 一部改正)
 (平成21年 4月1日 一部改正)
 (平成21年 7月1日 一部改正)
 (平成22年 4月1日 一部改正)
 (平成24年 4月1日 一部改正)
 (平成25年 4月1日 一部改正)
 (平成26年 4月1日 一部改正)
 (平成28年 4月1日 一部改正)
 (平成29年 4月1日 一部改正)
 (平成30年 4月1日 一部改正)
 (平成31年4月26日 一部改正)
 (令和2年 3月25日 一部改正)
 (令和5年 4月 1日 一部改正)
 (令和6年 4月 1日 一部改正)
 (令和7年 4月 1日 一部改正)

食の安全・安心確保に関する緊急情報・事務処理要領

第1 趣 旨

大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程（平成十五年九月一日大分県訓令甲第二十四号。）第二条第一項第二号に関する事務等処理するために必要な事項を定める。

第2 共通認識

食の安全に関するリスク管理において、最新の情報を関係者間で共有することが重要であることから、常にリスクに対する鋭敏な感覚を備え、入手した情報は速やかに関係者に情報提供しなければならない。

第3 幹事及び幹事長の役割

（1）情報の伝達

- ① 幹事は、食の安全安心に係る情報を探知した場合、速やかにその概要と対応方針（案）を別記第1号様式により、幹事長（事務取扱：事務局）に報告する。
- ② 幹事長は、別記第1号様式により、幹事から情報提供があった場合には、必要に応じ、副本部長に報告するとともに、関係幹事に情報を提供する。
- ③ 幹事長から情報の提供を受けた関係幹事は、必要に応じ、調査等を行い、別記第2号様式により、幹事長に報告する。
- ④ 幹事長は、別記第2号様式により、関係幹事から報告を受けた場合には、必要に応じ、副本部長に報告するとともに、情報発信幹事へ情報提供を行う。

（2）緊急幹事会の開催

幹事が事案の処理にあたって、他の幹事等との協議を必要とする場合や、幹事長が必要と認めた場合は、副本部長の了解を得て緊急幹事会を開催する。

なお、緊急度に応じて関係幹事のみ出席による緊急幹事会に替えることができるものとする。

第4 副本部長の役割

（1）情報の伝達

副本部長は、幹事長から情報の提供を受けた場合は、必要に応じ、情報の概要及び対応方針（案）を本部長に報告する。

（2）緊急推進本部会議の開催

副本部長は、事案の処理にあたって本部員等との協議を必要とする場合には、本部長に緊急推進本部会議の開催を要請する。

なお、緊急度に応じて関係本部員のみ出席による緊急推進本部会議に替えることができるものとする。

附 則

この要領は、平成15年10月17日から施行する。

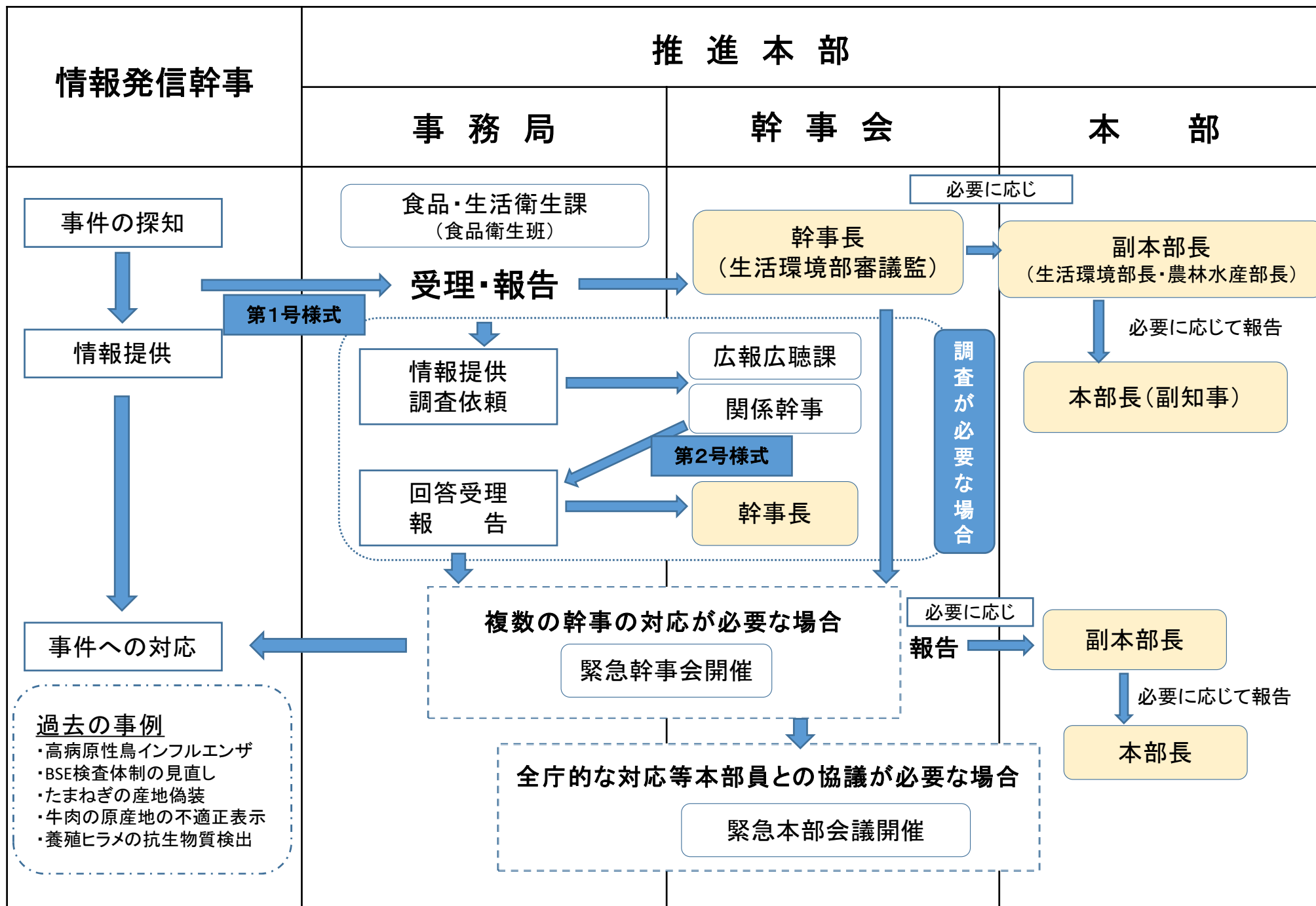
附 則

平成16年 7月30日一部改正

平成28年 4月 1日一部改正

平成29年 4月 1日一部改正

食の安全・安心確保に関する緊急情報・事務処理要領フロー図



令和7年度食の安全・安心確保関連事業

施策目標	施 策 名	担当課室	関連する事業名	新規 継続	当初予算額 (千円)
【食品安全確保体制の整備】(体制づくりの取組)					
危機管理体制の整備 県民の参画の促進	1 食品安全推進県民会議の運営	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安全・安心確保体制の運営)	A・継	570
	2 食育推進会議の運営	食品・生活衛生課	次世代へつなぐ食育推進事業費 (食育推進会議の運営)	A・継	738
【安全・安心な農林水産物生産の推進】(生産段階の取組)					
監視・指導の徹底	3 BSE検査と処理体制の整備	畜産振興課	BSE清浄化緊急対策事業	B・継	1,757
	4 BSE防止のための飼料の安全性の確保	畜産技術室	畜産振興対策事業費 (流通飼料対策推進事業費)	B・継	249
	5 動物用医薬品の安全な販売と適正使用の徹底	畜産振興課	家畜衛生技術指導事業	B・継	437
	6 水産用医薬品の適正使用の徹底	水産振興課	養殖衛生管理指導事業 (魚病診断と対策指導)	B・継	2,842
	7 貝毒の発生監視調査の実施	漁業管理課	漁場環境保全推進事業 (貝毒発生監視調査)	B・継	1,836
	8 簡易法を用いた貝毒監視体制の強化	漁業管理課			
	9 貝毒の毒性軽減手法の指導、普及	漁業管理課			
	10 県産養殖ヒラメの安全性の強化	水産振興課	安心・安全で環境に優しい養殖推進事業 (県産養殖ヒラメのクドア検査体制の徹底)	B・継	472
自主管理の推進	11 GAP認証の拡大	地域農業振興課	GAPを活かす産地育成事業	A・継	7,101
	12 農産物「安心おおいだ直売所」取組 宣言の推進	地域農業振興課	直売所を拠点とした中山間地域農業推進事業 (安心おおいだ直売所の推進)	A・継	900
	13 家畜衛生技術の普及	畜産振興課	家畜衛生技術指導事業	B・継	3,182
	14 鶏卵の衛生管理の徹底	畜産振興課	畜産経営阻害疾病特別対策事業	B・継	806
【信頼できる製造・加工・販売体制の確保】(製造・加工・販売段階の取組)					
監視・指導の徹底	15 製造・販売・飲食等施設の監視・ 指導	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安全確保対策) 食品衛生監視指導推進事業	A・継 B・継	15,614
	16 食品収去検査の実施	食品・生活衛生課	食品検査事業	B・継	21,566
	17 BSE検査の実施	食品・生活衛生課	BSE検査事業	B・継	1,070
	18 健康食品等の監視・指導	薬務室	無承認無許可医薬品等対策委託事業	B・継	30
	19 狩猟者に対する衛生指導の徹底	森との共生推進室	ハンター確保・養成事業 (鳥獣被害総合対策事業)	A・継	6,475
	20 学校給食に対する衛生指導の徹底	食品・生活衛生課 体育保健課	安全・安心学校給食対策事業	B・継	123
	21 輸出畜水産物の衛生確保対策の 徹底	食品・生活衛生課	食品衛生監視指導推進事業	B・継	474
自主管理の推進	22 HACCP導入後の検証の実施	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業	A・継	10,377
【危機管理に対応できる流通システムの構築】(流通段階の取組)					
食品表示の適正化	23 適正な食品表示のための情報提供、 指導	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食品の信頼性確保対策)	A・継	679
	24 乾しいたけ適正表示の促進	林産振興室	乾しいたけ適正表示促進事業	B・継	1,141
	25 食品適正表示事業者の育成	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食品の信頼性確保対策)	A・継	679
トレーサビリティの徹底	26 牛トレーサビリティ制度の円滑な運用	畜産技術室	予算措置なし	—	—
【消費者との相互理解と食育の推進】(消費段階の取組)					
情報提供の推進	27 消費者と食品取扱事業者の相互 理解の推進	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安心確保対策)	A・継	714
	28 食の安全・安心情報の提供	食品・生活衛生課	予算措置なし	—	—
	29 安全・安心な魚のPR活動	水産振興課	安心・安全で環境に優しい養殖推進事業 (安心・安全な魚PR推進事業)	B・継	594
食育の推進	30 おおいだ食育人材バンクの活動 運営	食品・生活衛生課	次世代へつなぐ食育推進事業費 (おおいだ食育人材バンクの運営)	A・継	1,340
	31 学校給食での地産地消の推進	体育保健課	予算措置なし	—	—

【食中毒発生状況】

令和7年7月22日（月）

大分県 令和7年

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	1/14	2	2	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	販売店
2	大分市	1/18	4	3	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	販売店
3	津久見市	2/28	20	17	0	ノロウイルス	料理教室提供 料理（推定）	料理教室
4	由布市	2/28	160	88	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理（推定）	飲食店（旅館）
5	津久見市	3/8	13	8	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店（一般）
6	大分市	4/23	24	15	0	ノロウイルス	弁当	飲食店（一般）
7	臼杵市	5/10	83	37	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店（旅館）
8	大分市	5/16	10	5	0	サルモネラ・ティフ ィムリウム	飲食店提供 料理（推定）	飲食店（一般）
計			316	175	0			

大分県 令和6年

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	杵築市	1/4	32	18	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身 （推定）	飲食店（旅館）
2	杵築市	1/17	15	6	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身 （推定）	飲食店（一般）
3	国東市	3/2	6	4	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店（一般）
4	国東市	6/8	8	4	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身 （推定）	飲食店（一般）
5	大分市	7/9	6	3	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供 料理（推定）	飲食店（一般）
6	杵築市	7/24	11	7	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店（一般）
7	由布市	8/4	1,304	595	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理（推定）・ 湧水（推定）	飲食店（一般）
8	大分市	8/6	33	17	0	黄色ブドウ球菌	給食（煮豆）	高齢者施設
9	大分市	11/18	2	2	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理（推定）	飲食店（一般）
10	大分市	12/15	25	5	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理（推定）	飲食店（一般）
計			1,442	661	0			

【大分県の食中毒発生状況】

令和 6年：	10（4）件、患者数	661（27）人、死者数	0人
令和 5年：	12（3）件、患者数	146（68）人、死者数	0人
令和 4年：	9（3）件、患者数	392（318）人、死者数	0人
令和 3年：	4（0）件、患者数	20（0）人、死者数	0人
令和 2年：	5（0）件、患者数	72（0）人、死者数	0人

（ ）は大分市分再掲

【全国の食中毒発生状況】

令和 6年：	1,038件、患者数14,231人、死者数	3人（速報値）
令和 5年：	1,021件、患者数11,803人、死者数	4人
令和 4年：	962件、患者数6,856人、死者数	5人
令和 3年：	717件、患者数11,080人、死者数	2人
令和 2年：	887件、患者数14,613人、死者数	3人

健生食監発 0410 第 1 号
令和 7 年 4 月 10 日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）の開催における食品衛生対策について

2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）（以下「博覧会」という。）については、本年 4 月 13 日から 10 月 13 日まで大阪市にて開催される予定となっており、当該会場内の食品衛生対策については、「2025 年日本国際博覧会の会場内における食品衛生対策監視指導マニュアル」及び「令和 7 年大阪市食品衛生監視指導計画」に則り、大阪市にて監視指導が行われます。

また、当該会場においては、大阪市管轄外の施設で調理、製造等された食品等についても販売等されることから、会場内における飲食に起因する危害の発生 of 未然防止及び被害拡大防止の観点から、下記について、ご対応の程よろしくをお願いします。

記

1. 大阪市から、貴管内の博覧会に関連する食品の調理、製造等を行う施設（以下「博覧会関連施設」という。）について、監視指導の依頼があった場合には、速やかに対応いただきたいこと。
2. 上記 1 の他、貴管内において博覧会関連施設を把握した場合には、適宜監視指導を行っていただきたいこと。
3. 博覧会関連施設については、土日休日等を含め、緊急時対応が可能となるよう連絡先のリストを作成しておくこと。
4. 貴管内における博覧会関連施設において食中毒（疑いを含む）、食品衛生法違反、リコールに関する情報を探知した場合は、食品保健総合情報処理システムや食品衛生申請等システム等により速やかに報告すること。なお、システムを使用する際には、「博覧会関連事案」と入力した上で、厚生労働省へ報告すること。

○参考：2025 年日本国際博覧会の会場内における食品衛生対策監視指導マニュアル

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/cmsfiles/contents/0000632/632212/05kaijyouaishokuhinn.pdf>

事 務 連 絡
令和 7 年 3 月 28 日

国税庁課税部酒税課 御担当者 様

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課 御担当者 様

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 食品表示担当部（局）御担当者 様

消費者庁食品表示課

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正について

食品の期限表示の在り方につきましては、令和 5 年 12 月 22 日に公表されました「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」におきまして、平成 17 年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成 17 年 2 月 25 日食安基発第 0225001 号厚生労働省基準審査課長通知、16 消安第 8982 号農林水産省表示・規格課長通知）を食品ロス削減の観点から見直すことが示されました。

これを踏まえまして、令和 6 年 5 月から消費者庁におきまして、「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を設置し、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見の観点から検討を行ったところです。

つきましては、本検討会で取りまとめた内容を踏まえ、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の全部を改正しましたので、御了知いただくとともに、関係部局を通じて関係者に対する周知をお願いします。

なお、当該全部改正に伴い「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成 17 年 2 月 25 日食安基発第 0225001 号厚生労働省基準審査課長通知、16 消安第 8982 号農林水産省表示・規格課長通知）は、同日付けで廃止いたします。

また、令和 7 年 5 月に都道府県等の食品表示担当者を対象とした説明会の実施を予定しております。詳細については、別途お知らせいたします。

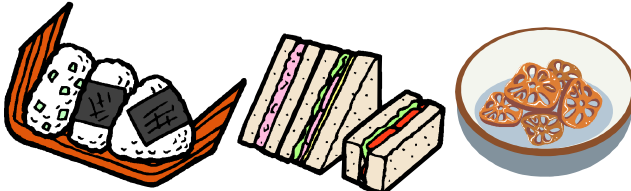
掲載ページ URL

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#laws

（担当）消費者庁食品表示課 齊藤、浅生、森川
電 話：03-3507-9221

期限表示（消費期限・賞味期限）

参考

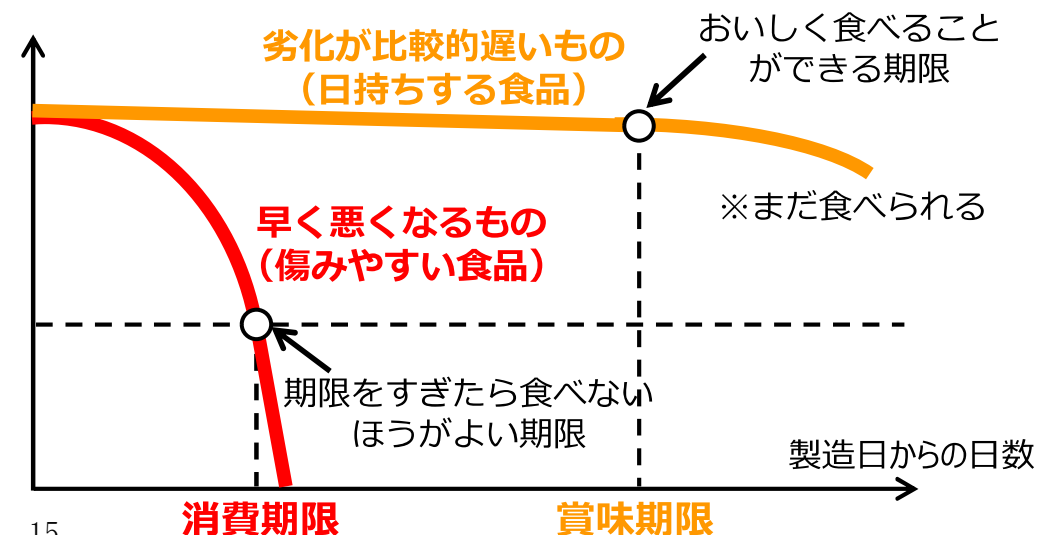
	定義	表示がされている食品の例
消費期限	食品表示基準第2条第1項第7号 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。	弁当、サンドイッチ、惣菜 
賞味期限	食品表示基準第2条第1項第8号 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	菓子、カップめん、缶詰 

【表示例】

名 称 いちごジャム
 原材料名 いちご（国産）、砂糖、・・・
 内 容 量 400g
 賞味期限 枠外下部に記載
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存
 製 造 者 ○○株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限
25.12.1

【消費期限と賞味期限のイメージ】



改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」方向性

趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、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ことが期待される。

論点	内容
消費期限又は賞味期限の設定	○ 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。 ○ 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。
食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定	○ その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。 ○ HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。 ※令和3年から原則すべての食品等事業者が実施
食品の特性等に応じた「安全係数」の設定 賞味期限 = (例：80日) 客観的な試験に基づく期限 × 安全係数 (例：100日) (例：0.8)	○ 安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。 ○ 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。 ○ 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
特性が類似している食品に関する期限の設定	○ 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。 ○ 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。
賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」	○ 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するように努める。

消 教 推 第 4 2 号
厚生食監発 0127 第 3 号
令和 7 年 1 月 27 日

各都道府県・指定都市 食品ロス削減に関する窓口担当部（局）長 殿
各都道府県・指定都市 消費者行政主幹部（局）長 殿
各都道府県・保健所設置市・特別区 衛生主管部（局）長 殿
各都道府県 環境部（局）長 殿

消費者庁消費者教育推進課長
厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」の周知について

食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第 19 号）に基づき、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和 2 年 3 月 31 日閣議決定）が策定され、関係機関等において様々な取組が行われているところです。

令和 5 年 12 月 22 日に開催された食品ロス削減推進会議において、「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」がとりまとめられ、食べ残し持ち帰りに対する外食事業者及び消費者双方の意識の変化や行動変容につながるように、外食時の食べ残し持ち帰りの取扱いに関する施策を推進することとされました。

今般、消費者庁及び厚生労働省の連名で、令和 6 年 12 月 25 日に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」を策定しましたので、都道府県等におかれましては、別添 1 及び 2 を御確認の上、同ガイドラインの趣旨を御理解いただき、消費者及び食品関係事業者に対して、貴管下市区町村に広く御案内いただきますよう特段の御配慮をお願いいたします。

【別添 1】「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～（概要）」

【別添 2】「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」

【関連ウェブページ】

[食品ロスの削減の推進に関する法律等](#) | [消費者庁](#)

【問い合わせ先】

○全体及び民事上の留意事項について
消費者庁 消費者教育推進課
食品ロス削減法制検討室
担当：杉田、田代
電話：03-3507-9261(直通)
メールアドレス：no-foodloss@caa.go.jp

○衛生上の留意事項について
厚生労働省健康・生活衛生局 食品監視安全課
担当：高橋、後藤
電話：03-3595-2337（直通）

1. 背景・目的

- SDGsにおいて食品ロス削減に関する国際目標が設定され、我が国においても2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させるという政府目標を設定。令和5年末には、当該目標の確実な達成に向けて「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を策定。
- 中でも、レストラン・ホテル等の外食産業における主たる食品ロスの原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰り促進を図ることが有効な方策。しかしながら、**食べ残しの持ち帰りについて合意することについての法的責任関係が不明瞭である上、持ち帰りに伴う法的・衛生的な責任を高いハードルとして感じる事業者が相当数いることが課題。**
- そこで、法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、**事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう、事業者が民事上又は食品衛生上留意すべき事項を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理。**

2. 対象

一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者（学校・病院等を除く）が、特定の場所で顧客に飲食させることを前提に食事の提供をしたものの、顧客が当該場所では食べきれずに当該場所以外の場に持ち出す飲食物。

3. 基本的な考え方

食品ロス削減のためには、**まずは消費者が食べることが重要**であるが、食べ残してしまったものの持ち帰りも1つの有効な方法。その際には、**事業者が消費者に一定の注意事項の説明等を行うとともに、消費者も自己責任の下に持ち帰りを行う**ことで、**事業者及び消費者双方の協力と理解のもと、本ガイドラインを参考に持ち帰りの取組を促進し、双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待。**

4. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

●持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施

民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、**衛生面に関する一定の注意事項を説明**することが有効

食品衛生の観点からは、持ち帰りに適する食品は十分に加熱されていること等をもとに事業者が判断すること、清潔な容器等を提供することなどを提示

●利用規約の整備

円滑な持ち帰りの実施のため、事業者・消費者双方の合意の内容を明確化するとともに、消費者におけるリスクの把握等や事業者における法的リスク等の予見可能性を高めるために有効

→ガイドラインにおいて**利用規約のひな型**を例示

5. 消費者に求められる行動

●食べ残し持ち帰りの理解促進

食べ残しの持ち帰りを行う場合には、食中毒リスク等に対する十分な理解の上、**持ち帰る際及び持ち帰った後の食品の管理の責任は基本的に消費者にあること**を十分に認識し、飲食店等からの事前説明事項を適切に遵守することが求められる。

食品衛生の観点からは、温度が高いところに放置しないこと、速やかに喫食すること、異臭等を感じた場合は喫食しないことなどを提示

●事業者の取組に対する積極的な評価

食べ残し持ち帰りサービスを提供する飲食店等の取組を消費者行動により評価していくことが求められる。

令和 6 年度大分県食品衛生監視指導結果

大分県生活環境部食品・生活衛生課

令和6年度大分県食品衛生監視指導計画の実施結果

平成13年、我国で初めてとなるBSEの確認をはじめ、無登録農薬の使用事件等が相次いで発生し、食品の安全性に対する消費者の不安、不信が高まったことを受け、平成15年5月、国民の健康保護を重視した、食品の安全性確保についての基本となる法律「食品安全基本法」が成立すると共に、食品衛生法の大改正が行われ、国及び各地方自治体は、食品衛生監視指導計画を策定することとなりました。

このため、大分県も平成16年度から毎年度、食品衛生に関する監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導にあたり必要な基本的事項を示す「大分県食品衛生監視指導計画」を策定しています。

令和6年度も、この計画に基づき、各保健所等で地域の特性を考慮して、監視指導を実施しました。

当該年度は、全国豊かな海づくり大会や福岡・大分デスティネーションキャンペーンが実施されるとともに、全国高等学校総合体育大会や国民スポーツ大会の一部の競技が県内で実施され、関係する宿泊施設や飲食店、弁当店、土産品の製造者等に対し重点的な監視指導を行いました。

1 監視指導の実施状況

(1) 営業施設の監視指導

食品等事業者への監視指導は、過去の食中毒の発生頻度、営業の内容、HACCPの衛生管理の内容などを考慮して、4段階（A～D）に分類し年間の監視回数を定めています。

ランク	対象施設	対象施設数	延監視件数	達成率
A (年2回以上)	・前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設	8	32	200%
B (年1回以上)	・「HACCPに基づく衛生管理」を実施する営業許可施設 ・前年度の有症苦情原因施設 ・と畜場・食鳥処理場（認定小規模） ・前年度、大分県食品衛生指導基準等に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設	121	168	139%
C (3年に1回以上)	・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する営業許可施設等（A及びBを除く） ※学校・病院等の給食施設を含む	14,983	5,149	103%
D (実情に応じて)	・上記以外の食品等関連施設	4,400	365	－

(2) 違反状況及び措置

食品等事業者への監視において、施設の衛生管理や食品の衛生的取扱い等について調査し、298件の違反・不備を発見しました。

当該施設に対しては、指導注意票を交付する等、随時改善指導を行っています。

<違反の内訳>

- ・表示違反：271件
- ・無許可営業：12件
- ・成分規格違反：5件
- ・その他（異物混入、施設基準違反等）：11件

2 食品等の収去検査

(1) 検査実施状況

県特産食品や県内広域に流通する食品、消費者の利用頻度が高く食中毒の原因となりやすい食品を中心に、量販店等から収去し、残留農薬や食中毒原因菌等の検査を実施しました。

令和6年度検査実施結果

食 品 等	検体数	検 査 内 容 別 検 体 数				
		残留農薬	残留動物用医薬品	食品添加物等	アレルギー物質	微生物
魚介類	70		10			60
冷凍食品	22					22
魚介類加工品	65			20		45
肉卵類及びその加工品	172		40			132
乳製品・乳類加工品	1				1	
アイスクリーム類・氷菓	10					10
穀類及びその加工品	83			7	3	73
野菜類・果物及びその加工品	225	50		9		166
菓子類	69			8	16	45
清涼飲料水・水	10					10
かん詰・びん詰食品	3					3
酒精飲料	1			1		
その他の食品	18			5		13
調理器具・従業員の手指 (拭き取り検査)	601					601
合 計	1,350	50	50	50	20	1,180
食品衛生法・食品表示法違反検体数	5				1	4
大分県食品衛生指導基準不適合検体数	63					63

(2) 違反状況及び措置

収去検査の結果、食品衛生法に基づく成分規格基準違反が4検体、食品表示法に基づく違反が1検体、大分県食品衛生指導基準への不適合が63検体でした。成分規格基準違反

として、加熱食肉製品（加熱後包装）における E.coli 陽性の事例が 4 検体あり、いずれも食品衛生法に基づき回収命令の行政処分を行いました。

また、食品表示法に定める違反 1 検体は菓子類におけるアレルギー物質検査にて、未表示のアレルゲンが陽性となり、管轄保健所が調査したところ、調理・製造器具を介したコンタミネーションが強く疑われました。

これらの食品については、大分県食品衛生指導基準への不適合の検体も含め、製造者等に対し、施設の衛生管理や食品の取扱いについて指導を行い、いずれも改善を確認しています。

3 食中毒の発生状況

令和 6 年度中の県保健所管内で発生した食中毒は 12 件、患者数 751 名でした。

令和 5 年度の発生件数 12 件、患者数 156 名に比べて食中毒発生件数は同数であったものの患者数は増加しています。

12 件のうち約半数が寄生虫、残りが細菌やウイルスによる食中毒でした。

患者数増加の要因として、8 月に由布市内の飲食店で発生した大規模食中毒の発生があげられます。

なお、食中毒の発生原因となった施設に対しては営業停止処分や施設の改善命令、衛生指導等を実施し、再発防止対策を講じているところです。

令和 6 年度食中毒発生状況

No	発生場所	発生 月日	摂食 者数	患者 数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	国東市	6/8	8	4	0	クドア・セプテン ブクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店（一般）
2	大分市	7/9	6	3	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
3	杵築市	7/24	11	7	0	クドア・セプテン ブクタータ	ヒラメの刺身	飲食店（一般）
4	由布市	8/4	1,304	595	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理（推定）・ 湧水(推定)	飲食店（一般）
5	大分市	8/6	33	17	0	黄色ブドウ球菌	給食（煮豆）	高齢者施設
6	大分市	11/18	2	2	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
7	大分市	12/15	25	5	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）

8	大分市	1/14	2	2	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	販売店
9	大分市	1/18	4	3	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	販売店
10	津久見市	2/28	20	17	0	ノロウイルス	料理教室提供 料理(推定)	料理教室
11	由布市	2/28	160	88	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(旅館)
12	津久見市	3/8	13	8	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(一般)
計			1,588	751	0			

4 消費者への啓発及び情報提供

(1) 食中毒注意報の発令状況

夏期に多発する食中毒を未然に防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される日には、食中毒注意報を発令しています。令和6年度は、6月1日から9月30日の4ヶ月間に20回発令しました。

また、令和6年5月に感染性胃腸炎患者が急増し、注意報発令基準を超えたことから、ノロウイルス食中毒特別注意報も発令しました。発令時には、県民安全・安心メール等を利用し、消費者や食品関係営業者への注意喚起を行いました。

(2) 食中毒予防の啓発

8月の食品衛生月間を中心に、街頭広報や出前講座等を通じて、消費者への啓発に努めています。

また、消費者団体や保育園等からの要望をうけて、保健所職員による食中毒予防や食品表示等の衛生講習会を例年実施しています。令和6年度も食品営業施設従事者や給食関係事業者等を対象として開催し、実施回数は199回、参加者は計5,609名でした。

(3) ふぐ中毒防止対策

ふぐ取扱施設への監視を強化しています。令和6年度についても、ふぐ中毒防止のため、県内広報誌での注意喚起や、食品営業施設への立入調査を行い、発生防止に努めました。

令和6年度大分県食品安全推進県民会議 実施状況

	日時	議題
第1回	令和6年8月	○令和5年度大分県食品衛生監視指導結果について ○令和6年度食の安全・安心確保関連事業について ・食品安全に関するトピックス ・最近の食中毒 ○第6次大分県食品安全行動計画の実施状況について
第2回	令和7年2月	○令和7年度大分県食品衛生監視指導計画について ○食品の回収事例について ○最近の食中毒事件について

	日時	場所
視察研修	令和7年2月	・ひらめ陸上養殖施設(佐伯市蒲江) ・農林水産研究指導センター水産研究部(佐伯市上浦)

令和7年度大分県食品安全推進県民会議 実施計画

	日時	議題
第1回	令和7年8月	○令和7年度の食の安全・安心確保関連事業について ○令和6年度大分県食品衛生監視指導結果について ○第6次大分県食品安全行動計画の実施状況について ○最近の食中毒事件について
第2回	令和7年12月 (予定)	○第12期県民会議委員の委嘱について ○視察研修について

	日時	場所
視察研修	令和8年2月 (予定)	検討中