

食の安全・安心にかかわるガイドライン・Q&A等

【衛生管理】

○大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000168026.pdf>

○食品等事業者団体が作成した業種別手引書（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

・多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496639.pdf>

・同（資料編）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496640.pdf>

・HACCP ハサップの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

○野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000065509.pdf>

【食品表示】

○食品表示法・表示基準・Q&A等（消費者庁）

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

・外食・中食におけるアレルギー情報の提供に向けた手引き（外食等におけるアレルギー情報推進検討会）

<http://anan-zaidan.or.jp/news/allergen1.pdf>

・外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン・Q&A（外食・中食における原料原産地表示情報提供ガイドライン検討会）

<http://anan-zaidan.or.jp/news/guideline.pdf>

○景品表示法・Q&A等（消費者庁）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/

・景品表示法関係ガイドライン等（メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/guideline