

■省庁関係食の安全安心情報 2026年3月(※URLは2026年3月30日現在のもの)

1 「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」の公表

消費者庁は2月26日、「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」を策定し、Q&Aとともに公表しました。本ガイドラインは任意であり、1食分当たりの熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量換算値)、栄養素等表示基準値に占める割合を表示するなど一般用加工食品に包装前面栄養表示を導入するための一般的な取扱いやその望ましい在り方を示しています。

(ガイドライン)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/assets/food_labeling_cms206_260219_11.pdf

(Q&A)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/assets/food_labeling_cms206_260219_12.pdf

2 ノロウイルスによる食中毒事例報告のとりまとめ

厚生労働省は2月27日、本年1月に報告されたノロウイルス食中毒34事例の発生施設、患者数、発生原因等を取りまとめ、事業者の予防対策の参考とするため情報提供しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001662811.pdf>

3 感染症発生動向調査

厚生労働省／国立健康危機管理研究機構国立感染症研究所は、2026年第9週(2月23日～3月1日)の感染症週報では「感染性胃腸炎の定点当たり報告数は減少した。都道府県別の上位3位は群馬県(11.40)、大分県(9.94)、石川県(9.89)である。」としています。また、第10週(3月2日～3月8日)の速報値の上位は群馬県(11.28)、富山県(10.79)、石川県(10.68)です。

<https://id-info.jihs.go.jp/surveillance/idwr/index.html>

4 令和7年度食中毒事件一覧(速報)

厚生労働省は3月3日、令和7年度食中毒事件一覧(速報)をHPに掲載しました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

5 輸入食品に対する検査情報の更新

(検査命令実施通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_56307.html

(モニタリング検査実施通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_56306.html

(輸入時検査違反事例速報)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/ihan/ind

6 風評に関する消費者意識の実態調査(第 19 回)の結果

消費者庁は3月2日、原発事故以降継続している消費者意識の実態調査(第 19 回目)の結果を公表しました。放射性物質を理由に購入をためらう産地として「福島県」及び「被災地を中心とした東北」と回答した人の割合が過去最小になりました。

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/045347/>

(解説)「食品安全におけるリスク認知」

日本政策金融公庫が2月12日に公表した消費者動向調査の結果では、購入している食品への懸念は、「食品価格」(63.0%)が最多、次いで「食品添加物」(33.7%)、「食品ロス」(27.5%)、「残留農薬」(20.3%)、「表示偽装」(14.7%)、「塩分の量」(14.6%)、「糖質の量」(11.0%)、「脂質の量」(10.9%)、「食中毒」(8.3%)、「外食時の食品衛生」(7.2%)の順でした。食品添加物や残留農薬への懸念を持つ人が依然多いこと、健康志向の一端として栄養成分への関心を持つ人、食中毒さらには外食の食品衛生に関心を持つ人が一定数存在するようです。また、国産品かどうかを「気にかける」割合は64.3%で、年代が高くなるほど高い傾向がみられました。

一方で内閣府食品安全委員会の「食品安全モニター」(大学で医歯薬、獣医、農林水産、栄養などの学部卒業者等公募で選ばれた専門知識のある人たち)の令和7年度調査では食品の安全性に関する不安は、「細菌、ウイルス等による食中毒等」(81.7%)、「いわゆる健康食品」(67.2%)、「かび毒」(66.9%)、「汚染物質」(62.3%)が上位でした。

一般消費者のリスク認知については、マスコミ報道などによる特定の事件や事故の記憶、高度な技術や新しい技術に対する警戒心、科学や行政に対する不信感、食生活における保守性、ゼロリスク志向などが過大評価の要因となり、日々の生活での体験頻度が高い、加熱などの予防方法が明確などは過小評価の要因となります。一方、専門知識のある人はリスク認知の過程で客観的に分析、整理することが可能です。

こうした一般消費者と専門知識のある人のリスク認知のギャップを埋め、双方の立場の差の理解を進めるリスクコミュニケーションを粘り強く続けることは極めて重要ですが、時間やエネルギーなどのリソースを要することも事実です。専門知識のある人がすぐにできることとして、一般消費者のリスク認知の特性を理解し、互いの距離を少しずつ詰めていくよう取り組んでいきたいものです。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

■省庁関係食の安全安心情報 2026年4月(※URLは2026年4月30日現在のもの)

令和7年の食中毒発生報告は事件数1,172件、患者数24,727人で令和元年以来、最も多くなりました。病因別では、ウイルスや細菌ではノロウイルス(462件、18,566人)、カンピロバクター(220件、1,226人)、ウェルシュ菌(33件、1,260人)、サルモネラ菌(25件、662人)、黄色ブドウ球菌(15件、305人)、病原大腸菌(14件、546人)、寄生虫ではアニサキス(280件、283人)、クドア(22件、207人)でした。

令和7年の食中毒の発生状況の特徴は、ノロウイルス食中毒が事件数、患者数ともに大幅に増加し、多発した患者数100人を上回る中規模の食中毒39件のうち32件はノロウイルスによるものでした。

また、9月に報告された飲食店で発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事例では、昨年8月末から9月上旬にかけて同店を利用した客から患者102名(入院35人、うち溶血性尿毒性脳症発症6人)が発生し、保健所が5日間の営業停止の処分を行いました。原因となった飲食店ではハンバーグの焼き加減を客の選択に応じてウエルダン、ミディアムで提供しており、加熱調理は厨房でチャコールグリル3分、グリドルで2分、計5分程度加熱後、客席の鉄板で従業員がハンバーグを半分にカットして押し焼いていました。衛生管理計画のハンバーグの加熱時間や中心温度の検証が不足しており、事件後、加熱むらのため、中心温度が75度1分以上に達していなかったことが確認され、厨房で十分に加熱する提供方法に変更しました。この事件はハンバーグの焼き加減の調整や客席の鉄板上で加熱する提供方法の危険性を改めて認識した事件でした。

3月下旬から4月中旬までの省庁の主な動きとしては、前述の令和7年の食中毒発生状況公表のほか、食品表示基準の改正等以下のとおりです。

1 令和8年の食中毒発生状況

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_71733.html

2 食品表示基準の改正

消費者庁は4月1日、「食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令」を改正し、個別品目ごとの表示ルールの改正、カシューナッツをアレルギー表示義務品目へ追加しました。また、「食品表示基準について」、「食品表示基準Q&A」を改正し、関連規定の整備、ピスタチオを特定原材料に準ずるものへの追加等を行いました。

(改正府令)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_260401_07.pdf

(「食品表示基準について」の改正)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_260401_14.pdf

(「食品表示基準 Q&A」の改正)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_260401_33.pdf

3 ノロウイルスによる食中毒事例

厚生労働省は3月26日、令和8年2月報告されたノロウイルス食中毒53件の原因食品、患者数、発生要因等について都道府県等に情報を提供しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001681250.pdf>

4 令和8年度輸入食品等監視指導計画の公表等

厚生労働省は3月27日、令和8年度輸入食品等監視指導計画を公表し、関係通知を各検疫所長あて発出しました。

(令和8年度輸入食品等監視指導計画)

<https://www.mhlw.go.jp/content/001680126.pdf>

(令和8年度輸入食品等モニタリング計画)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_72156.html

(検査命令通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_72155.html

5 食品添加物の使用基準等の改正

消費者庁は4月7日、食品、添加物等の規格基準のうち、亜硫酸ナトリウム、グルコン酸亜鉛、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウムの使用基準等を改正しました。

(改正告示本文)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/second_additive_01/assets/standards_cms102_260407_02.pdf

(新旧対照表)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/second_additive_01/assets/standards_cms102_260407_03.pdf

(施行通知)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/assets/standards_cms102_260407_01.pdf

6 令和7年度食品、添加物等の年末一斉取締りの結果

令和7年度食品、添加物等の年末一斉取締りでは、保健所が大量調理施設7千施設に立ち入り、うち3千6百施設に指導を行い、食肉を取り扱う施設については2万2千施設に立ち入り、7百施設に改善を指導しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001681548.pdf>

7 令和6年度食品中の残留農薬等に関する検査結果

令和6年度の食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の検査の総数は約 300 万件、検出数は国産品と輸入品を合わせて約1万件(0.34%)、基準値超過数は 224 件 (0.008%)でした。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/001681032.pdf>

8 複数の都道府県等で営業を可能とするキッチンカーの飲食店営業許可の事例

<https://www.mhlw.go.jp/content/001681567.pdf>

9 令和7年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査結果

<https://www.mhlw.go.jp/content/001683940.pdf>

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

■省庁関係食の安全安心情報 2026年5月(※URLは2026年5月25日現在のもの)

消費者庁は5月1日、「外食・中食における食物アレルギーの情報提供に関する実態調査報告書」を公表しました。同庁では「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告(平成26年)」において、患者の症状は様々なため、必ずしも高いレベルの情報提供でなくても、患者の選択の幅を広げる可能性があり、レベルアップが望ましいとしています。近年の食物アレルギーの情報提供に関する事業者間格差やタッチパネル注文、調理の自動化等を踏まえて昨年秋にこの調査が行われ、食物アレルギー患者、保護者の団体を対象として38団体から有効回答が得られました。

その結果概要は、微量のアレルゲンの摂取ではアレルギー症状を発症しない人は外食・中食ともに7割前後が利用できているものの、従業員の食物アレルギー対応について満足度が低く、外食・中食を利用する際の最低限必要な情報は、更新日、料理に使用しているアレルゲンの情報、アレルゲン情報の対象範囲、店舗での食物アレルギー対応の有無で、加えて微量のアレルゲン摂取でもアレルギー症状を発症する人は、店舗でのコンタミネーションの可能性、持ち込みの可否を求めているなどとしています。

4月下旬から5月中旬までの省庁の主な動きは以下のとおりです。

1 外食・中食における食物アレルギーの情報提供に関する実態調査報告書

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2025/assets/food_labeling_cms204_260501_01.pdf

2 令和7年度の食品表示法に基づく自主回収の届出状況、原因等

消費者庁は5月14日、令和7年度の食品表示法に基づく自主回収の届出状況とともに、製造業、販売業における原因を含めた注意喚起資料を公表しました。届出件数は1,745件、原因はアレルギー表示の9割が貼り間違い、期限表示の8割が誤入力、入力漏れでした。

(届出状況)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_recall/assets/food_labeling_cms203_260514_01.pdf

3 ノロウイルスによる食中毒事例

厚生労働省は4月21日、令和8年3月報告分のノロウイルス食中毒事例について都道府県等に情報を提供しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001695111.pdf>

4 輸入食品に対する検査情報の更新

(検査命令実施通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_72154.html

(モニタリング検査実施通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000201772_00009.html

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)