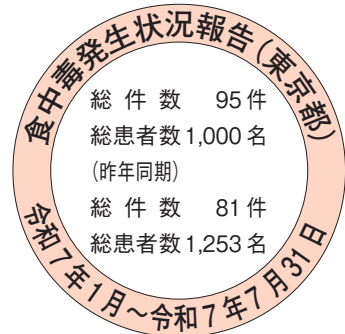


お知らせ版 第205号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(6) 268

食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
東京都・食品監視課のホームページ 食品衛生の窓 で検索

細菌を
「つけない」
「清潔」
「ふやさない」
「迅速または冷却」
「加熱」
「やっつける」
細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

食品用器具・容器包装のポジティブ
リスト制度について

食品衛生法では、食品や添加物に用いる器具、容器包装について、成分等の規格や製造時の基準を定めています。平成30年の食品衛生法改正では、従来からの規制に加え、食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト（以下「PL」という。）制度等が導入されました。これらの制度は、令和7年6月1日から本格的にスタートしています。ここでは改めて制度の概要を解説します。

器具、容器包装とは

食品衛生法では、器具、容器包装について、次のとおり定義されています。

【器具】

飲食器、割ぼう具、その他食品の製造等に供され、かつ、食品に直接接触する機械、器具等（農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具等を除く。）

（例）コップ、茶わん、はし、スプーン、包丁、まな板、製造機械類、運搬具

【容器包装】

食品を入れ、又は包んでいる物で、食品を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

（例）箱、袋、包装紙



器具、容器包装に係る
従来からの規制

食品衛生法では、従来から、器

具、容器包装について次のとおり規格基準が定められ、規制されました。

【器具、容器包装、それらの原材料に適用される一般規格】

一律に満たすべき規格として、着色料の使用制限やスズ・鉛等の金属の使用制限等が定められています。

【器具、容器包装、それらの原材料に適用される材質別規格】

ガラス、合成樹脂、ゴム等の材質別に設定された規格で、カドミウム、鉛の含有量や、フェノール樹脂であればフェノールやホルムアルデヒドの溶出量等について、定められています。

【器具、容器包装の用途別規格】

レトルトパウチ、自動販売機等の用途別に設定された規格で、レトルトパウチであれば遮光性、密閉性等、自動販売機であれば温度調整や洗浄に関する規定等について、定められています。

【器具、容器包装の製造基準】

着色料の使用制限等が定められています。

食品用器具、容器包装の
ポジティブリスト制度の概要

平成30年の食品衛生法改正により、従来からの規制に加え、新たにPL制度が導入されました。PL制度とは、使用を認める物質のリスト（PL）を作成し、使用を

認める物質以外は使用を原則として禁止する規制の仕組みです。

【PL制度の対象範囲】

・合成樹脂製の食品用器具・容器包装
・他の材質の器具・容器包装で食品接触面に合成樹脂の層が形成されている場合の合成樹脂（例：牛乳パック等）

※合成樹脂には熱可塑性を持たない弾性体であるゴムは含まれません。

これらに使用できる物質は、基材、添加剤（ともにPLに収載され、規格が定められています）。

なお、合成樹脂が食品に接触する部分に使用されず、人の健康を損なうおそれのない量（食品中濃度として0.01mg/kg）を超えて溶出し、又は浸出して食品に混和しないよう加工されている場合には、PLに収載された物質以外のものも使用可能とされており、PL制度の対象とならない物質は従来のリスク管理により管理されます。

事業者間の情報伝達

PL制度の対象となる食品用器具、容器包装を製造・販売・輸入する営業者は、取り扱う製品の販売の相手方に対し、PLに適合している旨を説明することが義務付けられています。

また、器具、容器包装の原材料を取り扱う事業者は、器具、容器

包装の製造事業者からPL制度への適合性の確認を求められた場合には、必要な説明をするよう努めなければなりません。

【伝達する情報】

・PLへの適合性等の確認に資する情報（必ずしも個別物質の開示等は必要ではありません）

【伝達方法】

・特段定めはないが、事後的に確認できるもの（口頭のみはNG）
（例）営業者間の契約締結時における仕様書・入荷時の品質保証書、業界団体の確認証明書 等



衛生管理・営業届出

平成30年の食品衛生法改正では、器具、容器包装の製造者による衛生管理についての基準も定められました。これにより、すべての器具、容器包装の製造者に対して一般衛生管理（人員、施設・設備の管理、販売先への情報提供等）の基準に従った管理の実施が義務付けられました。

また、PL制度の対象となる食品用器具又は容器包装を製造する場合には、一般衛生管理に加えて、適正製造管理（安全な製品の設計と品質確認等）の基準に従った管理も求められることとなりました。

さらに、施設を有し、PL制度の対象となる食品用器具、容器包装を製造する場合は、保健所に営業届出を行うことも定められました。

やじり

以上のように、平成30年の食品衛生法改正では、器具、容器包装の製造等について大幅に制度が見直されました。器具、容器包装を製造、輸入、販売する事業者の皆様におかれましては、消費者庁や厚生労働省、都のホームページを確認するなど、詳細を確認のうえ、対応をお願いします。

また、器具、容器包装を使用等する事業者の皆様におかれましては、器具、容器包装の製造者等よりPL適合の旨情報伝達がありますので、ご確認ください。

【参考ホームページ】

・東京都保健医療局ホームページ
「食品衛生の窓」食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度
<https://www.hokeniyo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/kguyokuhousou.html>

・消費者庁ホームページ「食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について（2025年6月1日以降）」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new

・厚生労働省ホームページ「食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について（2025年6月1日以降）」
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36419.html

各種お問合せは
こちらまで

「食品衛生相談コーナー」開設

東京食品技術研究所
食品衛生コンサルタント部
☎ 03・3934・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会（島しょ）
☎ 03・5828・7180（本部）
☎ 03・3934・5821（技研）

△東京食品総合事務所
カッコ内は管轄の支部

▽銀座総合事務所
（千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区）
☎ 03・3542・0161

▽恵比寿総合事務所
（みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区）
☎ 03・5458・1631

▽新宿総合事務所
（新宿区・中野区・世田谷区・杉並区）
☎ 03・3363・3791

▽池袋総合事務所
（豊島区池袋・板橋区・練馬区・北区・荒川・足立区）
☎ 03・3984・6701

▽立川総合事務所
（立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部）
☎ 042・524・7020

東京都における「HACCP に沿った衛生管理」の取組支援

令和 3 年 6 月に「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が制度化されてから 5 年目を迎えました。東京都では、食品等事業者の皆様が「HACCP に沿った衛生管理」を円滑に導入・定着できるように、様々な支援事業を実施しています。

1 食品衛生管理ファイル （小規模な一般飲食店向け）

東京都では、小規模な一般飲食店事業者向けの「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容をベースに、衛生管理計画と記録表の作成を支援するツールとして「食品衛生管理ファイル」を作成しています。

「HACCP に沿った衛生管理」では、衛生管理計画を作成し、それに基づいて実施した内容を記録するだけでなく、定期的にその記録を振り返って（検証し）、必要に応じて衛生管理計画を見直し、改善することが求められます（図 1）。衛生管理計画は作成して終わりではなく、実際の運用状況を継続的に確認し、問題点や改善点を洗い出して見直すことで、より効果的な衛生管理が実現されます。

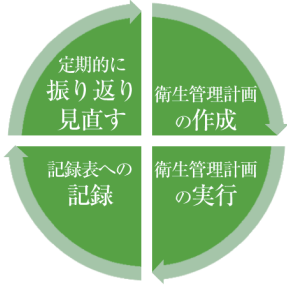


図 1 HACCP に沿った衛生管理

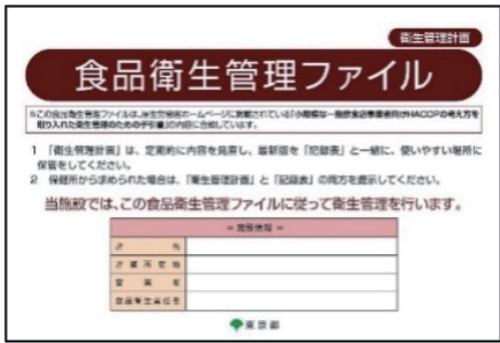
加えて、令和 6 年 1 月には、小規模な一般飲食店事業者向けの手引書が改訂され、「振り返り」の実施とその記録が新たに盛り込まれました。これに伴い、東京都が

配布している最新の「食品衛生管理ファイル」も、振り返りの記録に対応した内容となっています。

食品衛生管理ファイルは、東京都のホームページ「食品衛生の窓」から自由にダウンロードできるほか、保健所窓口でも配布しています。

また、「食品衛生の窓」には、食品衛生管理ファイルの使い方や解説した動画を掲載しており、新たに「振り返り編」を追加しました。食品衛生管理ファイルを活用するポイントを短時間で習得できますので、是非一度、ご視聴ください。

【食品衛生管理ファイル・解説動画】



2 HACCP 訪問アドバイス （小規模な一般飲食店・給食施設向け）

「HACCP に沿った衛生管理」について、実際に取り組んでみると、「衛生管理計画は正しく作成できているのだろうか」、「記録表の書き方はこれで良いのだろうか」、「内容を見直したいが、専門家のアドバイスを欲しい」など様々な疑問や悩みが出てくるかと思えます。

そこで東京都では、都内（23 区、八王子市、町田市を除く）の小規模な一般飲食店や給食施設等を対象に、施設に専門相談員を派遣し、それぞれの状況に応じた衛生管理計画の作成・見直し等のお手伝いや、お困りの点についてアドバイスをを行っています。料金は無料です。どんな些細なことでも専門相談員が対応するほか、何度でもご利用いただけますので、疑問や悩みがある方は、お気軽にご活用ください。



HACCP 訪問アドバイスの様子

【HACCP 訪問アドバイスのご案内・申込サイト】



3 HACCP 推進者育成講習会 （主に食品製造・加工業向け）

食品製造業や加工業などの規模が大きい施設において、「HACCP に沿った衛生管理」を継続していくためには、HACCP の知識をもったリーダーが必要になります。東京都では、各施設におけるリーダーの育成を支援するため、「HACCP 推進者育成講習会」をオンラインでライブ配信しています。

今年度は、異物混入防止対策のために HACCP の工程管理を活用した管理方法のポイントや HACCP を現場に定着させるために大切な従業員教育について学べる内容となっております。施設の規模や HACCP の取組状況に関わらず受講いただけますので、どうぞお気軽にお申込みください。

令和 7 年度 HACCP 推進者育成講習会 東京都

食品衛生講習会

HACCP（リセップ）に沿った衛生管理が徹底されていますが、HACCP の取組は進んでいますか？ HACCP に取り組むことで、これまで気づけなかった食の安全の大切さを実感できるかもしれません。

講習会では、HACCP の基本から最新の事例まで、実践的な内容で学びます。

開催日時	2025 年 9/4 (木)	2025 年 9/25 (木)	2025 年 10/22 (木)	2025 年 11/7 (木)	2025 年 11/21 (金)	2025 年 2/4 (水)
午前	9:00 - 12:30	9:00 - 12:30	9:00 - 12:30	9:00 - 12:30	9:00 - 12:30	9:00 - 12:30
午後	13:00 - 16:30	13:00 - 16:30	13:00 - 16:30	13:00 - 16:30	13:00 - 16:30	13:00 - 16:30

対象者：都内の食品製造・加工業の事業者、従業員の方、関係機関の担当者など。

申込期限：各開催日の 3 週間前（2025 年 9/4 日曜日の場合は 8/24 日曜日まで）

申込方法は下記のとおりです。

申込方法は下記のとおりです。

【HACCP 推進者育成講習会のご案内・申込サイト】



4 HACCP シンポジウム （主に食品製造・加工業向け）

東京都には、食品等事業者の皆様から「HACCP に関する他施設の取組事例を知りたい」との声が寄せられます。そこで、HACCP の取組を共有する場として、HACCP シンポジウムを開催予定です。

「食品衛生の窓」HACCP 取組支援



5 保健所窓口・HACCP 相談会（全業種）

その他、「HACCP に沿った衛生管理」に取り組む上でのご相談は、保健所窓口でお受けいたします。また、保健所では定期的に HACCP 相談会を開催しています。お気軽に最寄りの保健所までお問い合わせください。

6 HACCP に沿った衛生管理に関するアンケート

今後の事業の参考とさせていただきます。現在、都内の食品等事業者の皆様へ「HACCP に沿った衛生管理に関するアンケート」を実施しております。（実施期間：令和 7 年 12 月 31 日まで）是非、二次元コードからアンケートにご協力ください。

「HACCP に沿った衛生管理に関するアンケート」



◆各事業の情報：「食品衛生の窓」HACCP 取組支援で検索