

喫茶飲食店の 経営ガイドブックⅣ



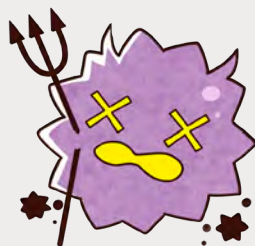
全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会

喫茶飲食店の 経営ガイドブック **VI**



喫茶飲食店の インボイス・電子帳簿保存法ガイドブック

P1 ~



生活衛生関係営業者のための

食品安全ハンドブック 食中毒予防のための基礎知識

P25 ~



**喫茶飲食店の
インボイス・電子帳簿保存法
ガイドブック**

もくじ

— インボイス制度 —	3
1. インボイスってなんのこと？	3
2. インボイスを発行するにはどうすればよいの？	3
3. インボイス登録をしない場合、お客様の消費税がどれくらい増えるの？	6
4. 消費税申告の計算の仕方はどうやってやるの？	7
5. 簡単に消費税を計算する方法について、詳しく教えてください。	9
6. インボイス登録を迷っています。どのように判断すべきですか？	11
7. インボイスを発行する場合にはどのように作れば良いですか？	12
8. インボイスは手書きでも良いですか？	13
9. 簡易インボイスってなに？	14
10. インボイス発行の際の注意点は？	14
11. インボイスの登録をしない場合でも消費税はもらっても良いですか？	16
12. インボイスでないと経費に落とせませんか？	16
13. 10,000 円未満(税込)はインボイスの発行はしなくて良いですか？	16
— 電子帳簿保存法 —	17
1. 電子帳簿保存法って何？	17
2. 電子取引とは何を言っているの？	17
3. 電子取引データは保存すれば良いの？	18
4. 電子データは保存をするだけで良いの？	19
5. 改ざん防止要件ってなんですか？	20
6. 検索機能の確保ってなんですか？	22
7. もう少し簡単な方法はありませんか？	22
8. 人手不足等に対応できない場合、最低限なにをすればよいの？	23
9. 電子取引データの保存期間は？	24

— インボイス制度 —

1. インボイスってなんのこと？



今日、お店に来たお客様から「インボイス」を下さいと言われたのですが、インボイスってなんのことですか？税理士さん、ちょっと相談にのってもらえますか？



インボイスとは、税務署に「インボイス登録」をした人が発行する領収書や請求書などのことを言います。

このインボイスは、消費税を申告する際の計算に使います。

インボイスを発行するには、税務署に申請書を提出して登録する必要があります。



【インボイス制度とインボイス】

- ① インボイスは、インボイス登録をした人が発行する領収書等のこと
- ② インボイス登録には税務署に申請が必要

2. インボイスを発行するにはどうすればよいの？



インボイスの発行は、だれでも発行できるのですか？
発行するためにはどうすればよいですか？



「インボイスは税務署に申請して登録しないと発行できません。」

インボイスを発行するには、**税務署にインボイス発行事業者**（正式名称「適格請求書発行事業者」といいます）**として登録**をする必要があります。

インボイス登録には、申請書を提出してから1～1.5か月程審査に時間がかかります。登録後通知を受け取りインボイスが発行できるようになります。

【インボイスの登録から発行までの流れ】



① インボイス登録申請書を提出

②審査
③登録

税務署



④インボイス番号を通知

⑤インボイスの発行



インボイス登録の注意点！



今まで消費税を申告・納付していなかった個人や法人（「**免税事業者**」といいます）が、**インボイス登録をした場合には、消費税を国に申告・納付する必要があります。**つまり、**免税事業者の場合がインボイス登録をすると消費税の負担が増えます。**また、インボイス登録はやめることもできますが、登録した場合、**2年間は消費税を申告・納付する義務がある**ことにも注意し

ましょう。

【免税事業者がインボイス登録をした場合】



インボイスを発行



消費税の申告・納付が必要！

お客様の消費税負担は増加しない

【免税事業者がインボイス登録をしない場合】



インボイスではない領収書



消費税の申告・納付は必要ない

お客様の消費税負担が増加！



インボイスを発行するには、消費税の申告と納付が必要なのですね。
そうすると、

- ① インボイス登録をして自分が消費税を支払うか
 - ② インボイス登録をせずお客様の消費税が増加するか
- のどちらかになるのですね。



そうですね。インボイス登録をするかは大きな決断になります。その判断基準はP11で説明します。

インボイス登録する場合の申請書は、下記の国税庁のウェブサイトからダウンロードできます。また、登録するには下記の国税庁ウェブサイト「**ケース別登録申請書（フローチャート）**」からケースに応じて、記載例を確認してから提出するのがおすすめです。

https://www.nta.go.jp/taxes/tetsuzuki/shinsei/annai/hojin/annai/invoice_01.htm

国税庁ウェブサイト 適格請求書発行事業者の登録申請手続（国内事業者用）



【インボイスの登録と消費税の負担】

- ① インボイス登録した場合 ⇒ 消費税の申告・納付が必要
- ② インボイス登録をしない場合 ⇒ お客様の消費税が増える
- ③ インボイス登録は国税庁の「ケース別登録申請書（フローチャート）」がオススメ

3. インボイス登録をしない場合、お客様の消費税がどれくらい増えるの？



インボイス登録をすると、消費税を支払うことになるなら登録を迷ってしまいます。インボイス登録をしない場合にはお客様の消費税がどれくらい増えますか？



すべてのお客様の消費税が増えるわけではありません。

「インボイスを発行しない場合は、一部のお客様の納付する消費税が増加する制度です」

インボイスを発行しない場合に、消費税の負担が増える影響を受けるのは、来店したお客様です。

お客様がインボイスをもらえない場合には、支払った消費税分の控除（「仕入税額控除」といいます）ができないために、お客様の消費税の負担が増える制度になっています。

ただし、「インボイスを発行しない場合のお客様の消費税の負担が増加するのは、お客様が事業者で消費税計算の方法が（本則課税）の場合だけです。」

インボイスを発行しない場合でも、消費者（学生・主婦など）のお客様や事業者でも簡易課税又は 2 割特例を使っているお客様、免税事業者のお客様の場合も、消費税の負担は増加しません。

本則課税、簡易課税、2 割特例とは消費税の計算方法のことをいいます。（P7～P8）

お客様	インボイスを発行しない場合の消費税負担
消費者（学生・主婦）	影響なし
事業者（本則課税）	消費税の負担が増加（※1）
事業者（簡易課税）	影響なし
事業者（2 割特例）	影響なし
免税事業者	影響なし

（※1）少額特例の例外もあります。P16 参照



また、インボイス制度には「**経過措置**」という時間的な猶予があり、領収書等がインボイスでない場合でも、時期に応じ一部仕入税額控除ができます。この経過措置により、令和 8 年 9 月 30 日までは消費税の 80%、令和 8 年 10 月 1 日～令和 11 年 9 月 30 日までは消費税の 50%について仕入税額控除ができることとなっています。令和 11 年 10 月 1 日以降は、インボイスではない領収書の場合、仕入税額控除がゼロになります。そのため、**令和 11 年 10 月以降はインボイスの有無による影響が大きくなります。**

【インボイスを発行しない場合のお客様の消費税増加額】

(例)売上代金 1,100 円(うち消費税 100 円)の場合

期間	仕入税額控除の割合 (免税事業者の領収書等)	お客様の 増加する消費税	売上減少リスク
令和 5 年 10 月～ 令和 8 年 9 月	80%	20 円	少ない
令和 8 年 10 月～ 令和 11 年 9 月	50%	50 円	中程度
令和 11 年 10 月以降	0%	100 円	高い



【インボイスを発行しない場合による負担増加】

- お客様が本則課税をしている場合のみ消費税の負担が増える
- 経過措置があるので令和 8 年 9 月までは影響が少ない
- 経過措置が無くなる令和11年 10 月以降は影響が大きい

4. 消費税申告の計算の仕方はどうやってやるの？



インボイスの制度は分かりましたが、
いままで消費税の申告をしたことがなく、消費税の計算は難しそうですね。
先ほど出てきた本則課税、簡易課税、2 割特例という消費税の計算方法につ
いてどのようなものか教えてもらえますか？



「消費税の計算方法は 3 つあります。」

- ① 本則課税
- ② 簡易課税
- ③ 2 割特例

この 3 つの計算方法のうち、原則的な計算方法は「**本則課税**」で、特例として「**簡易課税**」
と「**2 割特例**」があります。

① 本則課税

計算は難しいが還付になることもある

【計算方法】

「売上にかかる消費税」から「仕入にかかる消費税のうちインボイスのあるもの」（仕入税額控除）を差し引いて消費税を計算する方法です。

【対象】

前々年（法人の場合には前々事業年度）の課税売上（消費税が課税される売上）が5000万円を超える場合にはこの計算方法になります。また、前々年等の課税売上が5000万円以下の場合であってもこの計算方法を使うのが原則的な取り扱いです。

【特徴】

計算の難易度は高く非常に複雑な計算方法です。また、売上にかかる消費税よりも仕入等にかかる消費税が多い場合には消費税を還付する事ができます。仕入や経費等について、インボイスかどうかによって納付する消費税の金額も変わってきます。

② 簡易課税

計算が簡単 ただし、税負担が大きくなるケースも

【計算方法】

「売上にかかる消費税」から「売上にかかる消費税に業種ごとの一定の割合をかけた金額」を控除して納付する消費税を計算する方法です。

【対象】

簡易課税制度は、前々年（前々事業年度）の課税売上が5000万円以下の場合に、届出により選択ができる制度で**事前に届出書の提出が必要**です。また、簡易課税は2年連続で行う必要があります。

【特徴】

簡易課税は、本則課税に比べ、簡単に申告・納付する消費税を計算する事ができます。

また、仕入等にかかるインボイスの有無によって納付する税額は変わりません。ただし、仕入等が多い場合でも納付する消費税は減らず、還付を受けることもできません。

③ 2割特例

計算が簡単で税額も少ないが、期限あり

【計算方法】

「売上にかかる消費税」から「売上にかかる消費税の80%をかけた金額」を控除して納付する消費税を計算する方法です。

【対象】

前々年（前々事業年度）の課税売上が1000万円以下の場合に選択ができる制度で、**事前に届出書の提出は不要です。また、適用できる期間は令和8年9月30日を含む年（事業年度）までしか適用できません。（個人の場合には令和8年分まで）**

【特徴】

この計算方法は、簡易課税よりもさらに簡単に消費税を計算する事ができます。簡易課税と同じく仕入等の金額やインボイスの有無によって納付する税額は変わりません。また、簡易課税と同じく仕入等が多い場合であっても消費税の還付を受けることはできません。

【本則課税・簡易課税・2割特例の比較】

	本則課税 (原則)	簡易課税 (特例)	2割特例 (特例)
売上高の制限	制限なし	前々年の売上が 5000万円以下	前々年の売上が 1000万円以下
消費税の還付	できる	できない	できない
計算の難易度	難しい	簡単	非常に簡単
仕入等にかかるインボイスの収集	必要	いらない	いらない
インボイスの発行	できる	できる	できる
事前の届出	不要	必要	不要
適用期間	期限なし	期限なし	令和5年～令和8年

5. 簡単に消費税を計算する方法について、詳しく教えてください。



消費税の計算方法のうち、簡易課税と2割特例は計算が簡単なのですね。
これなら自分でも計算ができそうです。
この二つの制度について、詳しく教えてもらえますか？



「簡易課税と2割特例は比較的簡単に申告ができる制度です」

本則課税で消費税計算をするのは難しいですが、簡易課税と2割特例は計算が簡単な制度です。もう少し詳しく見ていきます。

【簡易課税】

売上などの収入を第1種～第6種という、税法上の区分に分けて、消費税計算をします。第1種から第6種までそれぞれ「みなし仕入率」（概算の控除割合です。）というものが設定されています。

喫茶店の場合は、テイクアウトは第3種（みなし仕入率70%）、店内飲食は第4種（みなし仕入率60%）に該当します。この率を使って消費税計算を行います。

売上を店内飲食とテイクアウトに分け、およそ60～70%を控除し残りの30%～40%にかかる消費税を納税することになります。

【2割特例】

2割特例の場合には、**一律80%が控除**される制度です。

簡易課税のように売上について、店内飲食とテイクアウトなどを分ける必要はありません。テイクアウト、店内飲食のどれであっても一律80%の控除となります。

2割特例の場合には受け取った消費税の20%を申告・納付するイメージです。

【簡易課税と2割特例の比較】

喫茶店は、簡易課税の場合には約60%の控除、2割特例では80%の控除となります。どちらも使える場合には2割特例の方が支払う消費税が少なくなります。

ただし、前々年の売上が1000万円を超える場合には2割特例は適用できません。

	簡易課税	2割特例
届出書の提出	必要	不要
前々年・前々事業年度の売上	5000万円以下	1000万円以下
第1種（卸売業）	90%	80%
第2種（小売業）	80%	80%
第3種（飲食業のうちテイクアウトなど）	70%	80%
第4種（飲食業のうち店内飲食など）	60%	80%
第5種（サービス業など）	50%	80%
第6種（不動産業）	40%	80%

（例）1年間の売上金額880万円（税込）の場合で仕入等が660万円（税込）の場合（全て消費税率10%と仮定）

	本則課税	簡易課税	2割特例
売上にかかる消費税	80万円	80万円	80万円
仕入にかかる消費税	△60万円	使用しない	使用しない
概算控除率	使用しない	60%	80%
控除額	△60万円	△48万円	△64万円
納付する税額	20万円	32万円	16万円



【消費税の計算方法】

- 2割特例が使えるのなら2割特例が簡単で税額も少ない可能性が高いが、令和9年以降は使用できない。(税制改正の可能性あり)
- 簡易課税は2割特例に比べると税額が多くなる。

6. インボイス登録を迷っています。どのように判断すべきですか？



インボイス登録をすると消費税の申告と納付をしなければならないのですね。インボイス登録の必要性は分かりましたが、どのように判断すれば良いでしょうか？



「インボイス登録をした場合の税負担とインボイス登録しない場合の売上減少リスクを検討する必要があります。」

インボイス登録は「登録する」「登録しない」の選択ができます。

ただし、インボイス登録をしない場合にはお客様の消費税負担が増加する可能性があり、来店客が減少する可能性もあります。

一方で、免税事業者の場合はインボイス登録をすると消費税の申告の手間や税負担も増加する為、慎重に判断をするべきです。下記の判断基準を参考にしてください。

【インボイス登録の判断基準】

- | |
|------------------------------|
| ① 自社が消費税の申告・納付をしているかどうか |
| ② お客様は、「会社員」が多いか、「主婦や学生」が多いか |
| ③ 自社の消費税の負担がどのくらい増加するか |
| ④ 今後、売上増加を目指すかどうか |

① 「自社が消費税の申告・納付をしているかどうか」

既に自社が消費税申告・納付（課税事業者）をしている場合には、デメリットはほとんどないのでインボイス登録をしましょう。

② 「自社のお客様について「会社員」が多いか、「主婦や学生」が多いか」

お客様が学生・主婦など消費者が多い場合はインボイスの発行も必要なく、インボイス登録の必要もありません。一方で、お客様に会社員が多い場合には、お客様の消費税負担が増加する可能性が高く、インボイス登録の必要性が高くなります。

③ 自社の消費税の負担がどのくらい増加するか

次にインボイス登録をした場合に自社の消費税がどのくらい増加するかを検討しましょう。免税事業者の場合、まずは2割特例・簡易課税で計算をすると良いでしょう。

④ 「今後、売上増加を目指すかどうか」

インボイス登録をしない場合、新規のお客が増えにくくなるので、売上の増加を考えている場合にはインボイス登録をしておいた方が良いでしょう。



【インボイス登録の判断基準】

- 自社が消費税申告をしている場合⇒インボイス登録をする
- 会社員のお客が多い⇒インボイス登録を検討
- 消費税の増加負担額がどのくらいか
- 売上拡大を考えている⇒インボイス登録を検討

7. インボイスを発行する場合にはどのように作れば良いですか？



お客様は大企業の会社員の方が多いので、インボイス登録をしました。
インボイス登録も終わったので、インボイスの発行をしますが、どのように記載すればよいですか？



インボイスでは6つの項目の記載が必要になっています。
6つの項目は以下のとおりです。インボイス番号の記載、消費税の税率や消費税額の記載漏れが多いので注意してください。

【インボイスの記載例】

【インボイスに記載が必要な⑥項目】

- ① インボイス発行事業者の氏名又は**名称**及び**登録番号**
- ② **取引年月日**
- ③ **取引内容**(軽減税率の対象品目である旨)
- ④ 税率ごとに区分して**合計した対価の額**(税抜又は税込)及び**適用税率**
- ⑤ **消費税額等**(端数処理は一請求書当たり、税率ごとに1回ずつ)
- ⑥ 書類の**交付を受ける事業者の氏名又は名称**

請求書

△△商事(株)
登録番号 T012345...

11月分 131,200円 ××年11月30日

日付	品名	金額
11/1	魚 *	5,000円
11/1	豚肉 *	10,000円
11/2	タオルセット	2,000円
⋮	⋮	⋮
合計	120,000円	消費税 11,200円
8%対象	40,000円	消費税 3,200円
10%対象	80,000円	消費税 8,000円

* 軽減税率対象

出典 国税庁パンフレット

適格請求書等保存方式の概要

ーインボイス制度の理解のためにー



【インボイスの記載事項】

- 6つの記載事項がある
- 特徴的なのはインボイス番号
- 消費税の税率や消費税額の記載も忘れずに

8. インボイスは手書きでも良いですか？



領収書をいままで手書きで発行していたのですが、
インボイスの場合も、手書きで発行しても良いですか？

「手書きでも大丈夫ですが、インボイスは間違えないようにしましょう」
インボイスは基本的に**修正ができない**ので、6つの項目をもれなく、かつ、
間違えないようにしましょう。

事前に項目が記載されている用紙を使うか、ゴム印を使うなどミスが起き
ないようにしましょう。

領収書

登録番号 T12345678910123

商品名 金額

8% 円

10% 円

合計 円

T12345678910123

ゴム印などを使って
間違いがないように！



【手書きでもインボイスの発行はできる】

○6つの項目をもれなく記載

○修正ができないので間違いがないように

9. 簡易インボイスってなに？



インボイスは、お客様の名前も入れないといけないのですよね？

レジで発行したレシートにもお客様の名前を入れないといけませんか？



「お客様の名称が省略できる簡易インボイスというものがあります」

簡易インボイスとは、不特定多数の方に商品やサービスの提供を行う事業者（喫茶店も入ります）が発行できるインボイスで、交付相手の氏名・名称を記載が省略できます。

ただし、簡易インボイスで省略できるのは「交付相手の氏名・名称」だけですので、それ以外の項目はすべて記載する必要があります。

簡易インボイスの記載項目は、以下のとおり5つの項目が必要です。

【簡易インボイスの記載項目】

- ① インボイス発行事業者の氏名又は名称(屋号でも良い)及び登録番号
- ② 取引年月日
- ③ 取引内容(軽減税率の対象品目である旨)
- ④ 税率ごとに区分して合計した対価の額(税抜又は税込)及び適用税率
- ⑤ 消費税額等(端数処理は一請求書当たり、税率ごとに1回ずつ)

10. インボイス発行の際の注意点は？



インボイスには、記載する項目が多いので間違えてしまいそうです。
そのほか、注意すべき点がありますか？



インボイスの発行に際しては、いくつか注意すべきことがあります。

【発行義務】

インボイス登録をした場合は、インボイスの発行を求められた時には発行をしなければなりません。

【インボイスは訂正できない】

インボイスは正確なものを発行する必要があります。そのため、間違いがあった場合でも、二重線で訂正などができません。間違いがあった場合には、原則として修正したインボイスを再発行することになります。例外的に売上先と連絡を取りインボイスを修正することは可能です。

【交付したインボイスの保存義務】

インボイスを交付した場合には、その控えを保存しておかなければいけません。

【不正なインボイスの発行禁止】

金額など不正なインボイスを発行してはいけません。インボイス登録を行っていないのに登録番号を記載した領収書も発行してはいけません。これらを作成した場合には、罰則（1年以下の拘禁刑または50万円以下の罰金）も設けられているので注意しましょう。

【記載漏れが無いように】

記載すべき項目が漏れている場合でもお客様の方で修正ができないためインボイスとして認められないケースも考えられます。記載漏れが無いよう注意しましょう。**特に記載漏れが多いものは、登録番号、消費税の税率、消費税額**です。



【インボイス発行の注意点】

- ① インボイス登録をしている場合、インボイスの交付は義務
- ② インボイスは修正できず、誤りがあった場合には原則再発行
- ③ 交付したインボイスは、その写しを保存しなければならない
- ④ 不正なインボイスを発行した等の場合には、罰則（1年以下の懲役または50万円以下の罰金）がある
- ⑤ インボイスは記載漏れが無いように

11. インボイスの登録をしない場合でも消費税はもらっても良いですか？



インボイス登録をしない場合には、消費税をもらってはいけないという話を聞いたのですが、本当ですか？



そんなことはありません。インボイス登録をしない場合でも、領収書・請求書に消費税を記載して、消費税をもらうことは問題ありません。

ただし、インボイスと間違えられるような記載をしてはいけません。領収書等に「登録番号」という言葉は使用しない方がよいでしょう。

12. インボイスでないと経費に落とせませんか？



インボイスでないと会社の経費の落とせないという話を聞いたのですが、本当ですか？



そんなことはありません。インボイスでなくても、通常は経費になります。

ただし、会社独自のルールとしてインボイスをもらってくるようにと経理から指示されるケースはあるかもしれません。インボイスの有無と経費になるかどうかは関係ありません。

13. 10,000 円未満(税込)はインボイスの発行はしなくて良いですか？



10,000 円未満（税込）なら、インボイスを発行しなくて良いという話を聞きました。1 件当たりの売上がほとんど 10,000 円未満なのでインボイスの発行はしなくて良いですか？



お客様の売上規模によって異なります。お客様の前々事業年度の課税売上が 1 億円以下の場合、税込 10,000 円未満の取引についてインボイスがなくても仕入税額控除ができます。**(少額特例)**しかし、お客様の前々事業年度の課税売上が 1 億円を超える場合には 10,000 円以下でもインボイスが必要になります。

— 電子帳簿保存法 —

1. 電子帳簿保存法って何？



電子帳簿保存法についても教えてもらえますか？

ニュースなどでよく電子帳簿保存法対応などの話を聞きますが、電子帳簿保存法とは何のことですか？

自分にはあまり関係がない制度ではないでしょうか？



「電子帳簿保存法とは、帳簿（総勘定元帳など）や書類（領収書など）をデータで保存する際に従う法律になります。」

この電子帳簿保存法は、以下の3つの規定からできています。

① **会計ソフト等を使い作成した会計帳簿等をデータで保存する（電子帳簿・電子書類）**

② **書面で受け取った領収書等をスキャナで読み取りデータで保存する（スキャナ保存）**

③ **電子取引についてデータ保存を行う（電子取引データの保存）**

この中の③の**電子取引データの保存**は、多くの方が対応しなければならない義務の規定となっています。

2. 電子取引とは何を言っているの？



電子取引データの保存というものが義務のため、話題になっているのですね。

どのようなものが電子取引になって、どの様に対応しなければならないのですか？



電子取引データとは領収書や請求書を電子データで受け取ったり、電子データで発行したりすることをいいます。

この「**電子取引データの保存**」に対応をしなければなりません。

電子取引とは次のことをいいます。

【電子取引】

① EDI 取引（請求書・注文書等の電子取引、インターネットバンキングなど）
② 電子メールにより領収書等を PDF ファイル等で送受信する取引
③ ウェブサイトからダウンロードした請求書や領収書等のデータ（PDF ファイル等）を発行又は受け取る取引
④ 電子請求書や電子領収書の発行・受け取りにクラウドサービスを利用した取引
⑤ ペーパーレス FAX により PDF ファイル等で領収書等を受け取る取引
⑥ 請求書や領収書等のデータを DVD 等で渡す又は受け取る取引

などで、これらのうち、インターネットバンキングやウェブサイトで領収書等が表示される取引は非常に多くの方が利用していると思います。

この電子取引データについて紙面ではなくデータでの保存が必要になりました。

3. 電子取引データは保存すれば良いの？



私はインターネットバンキングを使って支払いをしています。

また、インターネットで買い物をしたときに画面に領収書が表示されるものもあります。これらが電子取引になるのですね。

紙で受け取った領収書などの場合と電子取引の場合、それぞれどのように保存すれば良いのでしょうか？



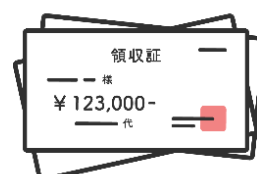
「基本的な考え方は、紙で受け取ったものは紙で保存する。電子データで受け取ったものは電子データで保存する」ということです。

紙の領収書はそのまま紙で保存すれば結構です。一方で電子取引データについては、データを印刷して保存するだけでは保存義務を満たしません。パソコンやスマホの画面に表示されたインターネットバンキングの振込票や領収書などを「PDF」や「JPEG」など、データとして保存する必要があります。

【紙の書類と電子データの保存イメージ】



紙で受け取ったものは紙で保存





電子取引データの保存に関して、要件があり、「原則」「特例」「猶予規定」の3つのパターンがあります。自社の状況に応じて対応を検討しましょう。

【原則】…パソコン等の知識があり対応可能な場合(P19～P22)

【特例】…売上が5000万円以下の事業者で簡便的な対応ができる場合(P22～P23と事務処理規定)

【猶予規定】…人手不足などでどうしても対応できない場合(P23～P24)

4. 電子データは保存をするだけで良いの？

原則



電子取引データについて、データで保存する事が必要なのはわかりました。データの保存をすれば良いのですね。

例えば、ネットで購入した際の領収書についてPDFで保存しておけば良いですか？



「電子取引データの保存について、いくつかの要件に従う必要があります。」

電子取引データの保存で厄介なのは、データで保管しただけはダメなことです。

まずは、原則的な方法です。原則的な方法では電子取引データの保存についての4つの要件があります。

【電子取引データの保存の 4 要件】（原則的方法）

① 電子取引については電子データで保存すること（保存要件）
② パソコン・ディスプレイ・プリンタ等を備え付けること（見読要件）
③ 電子取引データが改ざんされないような措置を行うこと（改ざん防止要件）
④ 電子取引データが検索できるような形で保存をすること（検索機能の確保）

つまり、電子取引をした場合には、電子取引データについて**保存**（①）を行い、確認ができるよう**パソコン・プリンタ等を備え付け**（②）て、電子取引データが**改ざんされない**ように（③）し、電子取引データを**検索できる**ように（④）していることが必要です。

このうち、①と②はパソコンに保存する事で対応可能だと思いますが、③「改ざん防止要件」と④「検索機能の確保」への対応が複雑です。ただし、④「検索機能の確保」に関しては前々年の売上が 5000 万円以下の場合には他の要件を満たせば必要ありません。

5. 改ざん防止要件ってなんですか？

原則



いろいろとやらなければならないことがありますね。

改ざん防止とはなんですか？具体的にどのようにすれば良いのでしょうか？



電子取引データは、紙に比べ、改ざんがあっても判別がしにくいことから、改ざんされないよう防止する仕組みを自社で導入することが必要です。これを「改ざん防止要件」といいます。

この要件を満たすには 4 つの方法のいずれかが必要です。

【改ざん防止要件を満たす 4 つの方法】

① 電子取引データについてタイムスタンプが付された後に授受する
② 電子取引データの授受後、その電子取引データについてタイムスタンプをつける
③ 電子取引データの訂正削除を行った場合に、その記録が残るシステム又は訂正削除ができないシステムを利用
④ 電子取引データの訂正削除の防止に関する「事務処理規程」を備え付ける

上記のうち、①～③はタイムスタンプの導入や訂正削除ができないシステムを導入するなどシステムの対応が必要となります。一方でコストがかからない方法として、「④**事務処理規定を備え付け**、この事務処理規定に従って電子取引データの取り扱いを行う」ことでも、改ざん防止の要件を満たします。

【事務処理規定とは？】

事務処理規定とは、電子取引データの訂正や削除に関しての社内における取り決めのことをいいます。この事務処理規定のサンプルが国税庁ウェブサイトにおいて公開されています。以下は、個人事業主の場合のサンプルとなります。

国税庁のウェブサイトよりダウンロードし、修正が必要な個所を自社に合わせて修正してご使用いただければと思います。

【個人事業者の例】

電子取引データの訂正及び削除の防止に関する事務処理規程

この規程は、電子計算機を使用して作成する国税関係帳簿書類の保存方法の特例に関する法律第7条に定められた電子取引の取引情報に係る電磁的記録の保存義務を適正に履行するために必要な事項を定め、これに基づき保存することとする。

（訂正削除の原則禁止）

保存する取引関係情報の内容について、訂正及び削除をすることは原則禁止とする。

（訂正削除を行う場合）

業務処理上やむを得ない理由（正当な理由がある場合に限る。）によって保存する取引関係情報を訂正又は削除する場合は、「取引情報訂正・削除申請書」に以下の内容を記載の上、事後に訂正・削除履歴の確認作業が行えるよう整然とした形で、当該取引関係情報の保存期間に合わせて保存することをもって当該取引情報の訂正及び削除を行う。

- 一 申請日
- 二 取引伝票番号
- 三 取引件名
- 四 取引先名
- 五 訂正・削除日付
- 六 訂正・削除内容
- 七 訂正・削除理由
- 八 処理担当者名

この規程は、令和〇年〇月〇日から施行する。

※国税庁ウェブサイト 参考資料（各種規程等のサンプル）より

6. 検索機能の確保ってなんですか？

原則



電子取引データの保存について、検索機能の確保は、具体的にはどうすれば良いのでしょうか？

こちらは大変そうですね。



「電子取引データの保存において、一番厄介なのがこの**検索機能の確保**になります。」

この検索機能の確保は、簡単にいえば**保存した電子取引データについて、検索ができるようにしておいてください**ということです。

国税庁では、以下のように2つの例が示されています。

検索要件を満たすための簡易な方法とは？

専用のシステムを導入していなくても、以下のいずれかの方法で対応することができます。

① 表計算ソフト等で索引簿を作成する方法

表計算ソフト等で索引簿を作成、表計算ソフト等の機能を使って検索する方法です。
索引簿のサンプルは、国税庁HPに掲載しています。

【①のイメージ】

通番	日付	金額	取引先	備考
1	20240331	110000	(株)霞商店	請求書
2	20240210	330000	国税工務店(株)	注文書
3	20240228	330000	国税工務店(株)	領収書
...				
49	20241217	220000	(株)霞商店	請求書
50	20241227	55000	国税工務店(株)	領収書

② 規則的なファイル名を付す方法

データのファイル名に規則性をもって「日付・金額・取引先」を入力し、特定のフォルダに集約しておくことで、フォルダの検索機能が活用できるようにする方法です。

【②のイメージ】

20240331_110000_(株)霞商店.pdf
 20240210_330000_国税工務店(株).msg
 20240228_330000_国税工務店(株).pdf
 20241217_220000_(株)霞商店.pdf

※ 税務調査の際に職員から電子取引データのダウンロードの求めがあった場合には、その電子取引データについて提出してください。

※国税庁パンフレットより転載



国税庁の紹介する方法は、数が少ない場合には良いですが、電子取引の数が多くなってくると対応が難しくなってくると思います。

この検索機能の確保については前々年(前々事業年度)の売上高が5000万円以下の場合には、対応しなくても良い特例があります。次は、特例を紹介します。

7. もう少し簡単な方法はありませんか？

特例



電子取引データの保存について、検索機能の確保など、難しそうで対応ができそうにありません。

ほかになにか方法はありませんか？



電子帳簿保存法について原則的な方法を説明してきましたが、前々年（前々事業年度）の売上が5000万円以下の場合には「特例」があります。この特例は下記の4つを満たすことで可能です。

【前々年の売上高が5000万円以下の場合データ保存の方法】

- (1) 電子取引データをデータで保存する。
- (2) 保存したデータを見ることができるようパソコン等やプリンタを備え付ける。
- (3) 事務処理規定を備え付けて運用する。
- (4) 税務調査があった場合には、電子取引データについて税務職員のダウンロードの求めに応じる



この特例は、電子取引のデータを保存しパソコン等を備え付けて、事務処理規定を作成して運用するだけなので、比較的運用がしやすい規定となっています。ただし、税務調査等の際にはデータのダウンロードが必要になります。

8. 人手不足等で対応できない場合、最低限なにをすればよいの？

猶予措置



簡単な方法も教えてもらったのですが、人手不足で対応できそうにありません。

特例にも対応できない場合にはどうなるのですか？



「税務署長がやむを得ないと認めた場合」という猶予措置があります。」

どうしても対応できない場合には、税務調査の際に、人手不足であることやシステムの整備が間に合わないなど、対応できない理由を説明しましょう。ただし、この場合でも最低限やらなければならないことがあります。

【電子帳簿保存法の電子取引データについての最低限必要なこと】

- (1) 電子取引データをデータで保存する。
- (2) 電子取引データについて印刷しその書面を保存、調査の際には提示
- (3) 税務調査があった場合に、電子取引データのダウンロードの求めに応じる



最低限しなければならないことは、「電子取引についてデータでの保存をし、税務調査の際には、書面およびダウンロードの提示」が必要になります。また、この規定は「税務署長が認めた場合」のみの猶予措置ですから、対応ができるようになったら(P22～P23)の特例の要件を満たすようにしましょう。

電子取引データの保存は、何も行わない場合には帳簿書類の保存義務を満たさないこととなり、青色申告の取り消し等も考えられますから注意をしましょう。

9. 電子取引データの保存期間は？



最後に電子取引データの保存期間ですが、紙面の書類と同様です。法人と個人、青色申告の有無、赤字の有無によって異なります。

下記の表のとおり年数が長いので、この間、電子取引データが消えないよう注意しましょう。

	法人 (右記以外)	法人 (青色申告 で赤字)	個人 (青色申告)	個人 (白色申告)
領収書・棚卸表 など	7年	10年	7年	5年
請求書・契約書 など	7年	10年	5年	5年
総勘定元帳など	7年	10年	7年	7年

【最後に】

この冊子は、インボイス制度・電子帳簿保存法を分かりやすくするために、省略・簡略化している法令等もございます。また、執筆時の法令に準拠していますが、税制改正等の影響により不正確な情報となる場合があることをご承知おきください。

この冊子を参考に、二つの制度をご理解いただき、喫茶飲食店の方々の今後の発展につながる一助になれば幸いです。

最後までお読みいただき、ありがとうございました。

税理士法人 林総合事務所 税理士・中小企業診断士 根津信之

10 生活衛生関係事業者のための

食品安全 ハンドブック

食中毒予防のための基礎知識



公益財団法人 東京都生活衛生営業指導センター

はじめに

食品衛生法に基づき令和3（2021）年6月より「食品の安全性を確保」することを趣旨として、すべての食品事業者にはHACCPに基づく衛生管理が義務付けられました。小規模な飲食事業者等においては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」というHACCPに基づく衛生管理の簡易な手法で行うことになり、食品衛生管理手法は格段に進歩しました。

しかし、コロナ禍以後も食中毒等の発生は、減少傾向にありません。この原因として、「HACCPの考え方が十分に理解されていない・実践しきれていない」、「生食・生食に近いものを好み、それを旨いと追求してきた日本の食文化の特徴」などが考えられます。

そのような現状をふまえ、食中毒発生減少のために、知っておいていただきたい食中毒や食品安全に関する基礎的な知識を取り上げたハンドブックを、今回作成することとしました。

食中毒発生減少のためには、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実践が求められます。その実践には「衛生管理計画作成」が基本となります。そして「衛生管理計画作成」の際には、「食品衛生管理ファイル（東京都版）」を手引書として利用することができます。

このハンドブックでは、「食品衛生管理ファイル（東京都版）」を利用して衛生管理計画作成の際に必要な知識を、わかり易く解説しています。

また、近年取り組みが要請されている「食物アレルギーへの取り組み」についても、あわせて取り上げています。

皆さんの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」計画作成・実践の参考になれば幸いです。

令和7年3月

生衛業感染症対策検討会

もくじ

I	HACCP義務化後も減少しない食中毒	28
II	食中毒を引き起こす細菌・ウイルスを知る	29
1	わずかな菌数・個数でも発症する食中毒	29
	① 腸管出血性大腸菌 O157 ② カンピロバクター ③ ノロウイルス	
2	細菌の毒素による食中毒	31
	① 黄色ブドウ球菌 ② セレウス菌（おう吐型）	
	③ ウエルシュ菌 ④ ボツリヌス菌	
	《参考》毒素を出す細菌	
3	油断は禁物 自然界に広く分布する細菌による食中毒	34
	① サルモネラ ② 腸炎ビブリオ ③ リステリア	
4	件数の多い食中毒原因は寄生虫 アニサキス	36
5	ヒスタミン産生菌（モルガン菌など）による食中毒	37
III	食材・食品群等のリスク（危害要因と管理条件）を知る	38
1	食中毒を引き起こす細菌・ウイルスの増殖・死滅温度と 食品の温度管理の目安	38
2	食品群等（食材）に含まれる食中毒につながる 主な危害要因（ハザード）の背景を知る	39
	① 食肉類全般 ② 鶏卵 ③ 魚介類全般 ④ 二枚貝	
	⑤ 加熱調理食品 ⑥ 生食用魚介類	
	《参考》世界の生食用食品のアニサキス対策	
	⑦ 要冷蔵品 ⑧ 要冷凍品 ⑨ 要高温保管食品 ⑩ 手指 ⑪ 調理器具	
	《参考》一般的な消毒薬を知る	
IV	身近から始められる「食物アレルギー」対策に取り組んでみましょう	46
1	食物アレルギーの原因となる食品を知る	46
2	飲食店の「食物アレルギー」対策への取り組み	47
	《参考》食物アレルギー対策への取り組みの要請	
3	食物アレルギー情報の提供を行う場合の3か条	48
4	お客様との確実な会話に「アレルギーコミュニケーションシート」の利用	50
O	参考にしたホームページ・資料等	51



HACCP義務化後も減少しない食中毒

～原因物質の御三家は寄生虫・カンピロバクター・ノロウイルス～

飲食店など小規模な飲食事業者は、「HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point：危害要因分析・重要管理点)の考え方を取り入れた衛生管理」の実施が義務付けられました。事前に食品の提供に関するリスクを把握し、加熱や冷蔵といった食品調理・提供方法にあわせた衛生管理を重点的に行うことにより、食の安全性が増し食中毒等の危害が十分に低減される事が期待されていました。

しかし、食中毒等の発生は、減らないばかりか、コロナ禍明けで増加傾向を示すものもあります。

この原因として以下の点が考えられます。

- HACCPの考え方や実践が、まだ十分に浸透していない。
- カンピロバクター感染の可能性のある鳥刺しなどの危険性が理解されていない。
- 微量でも発症するノロウイルスは、衛生管理が難しい。

東京都内の食中毒発生原因物質は、各年上位3位までを上記の寄生虫(主にアニサキス)、カンピロバクター、ノロウイルスの「御三家」が占めています。

東京都内における食中毒発生施設数は、令和5(2023)年で、一般飲食店及びすし店が全体の85%を占めています。

図 東京都の微生物等による食中毒件数の推移
(東京都2014年-2023年データ使用)

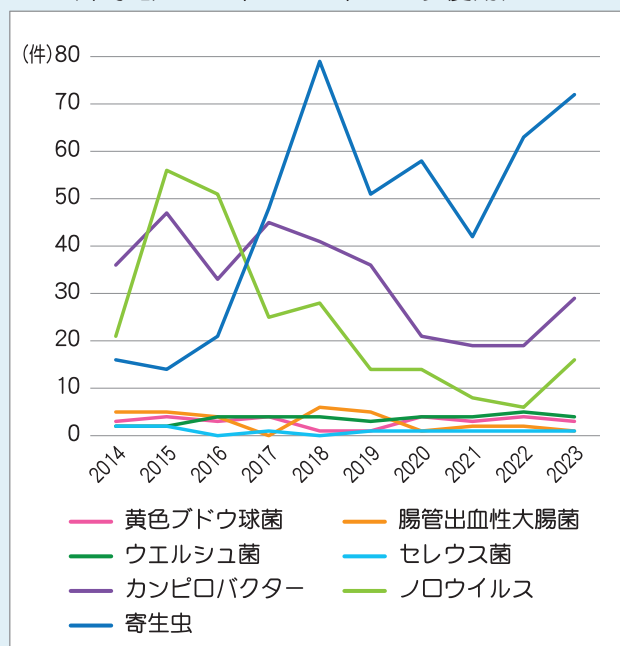
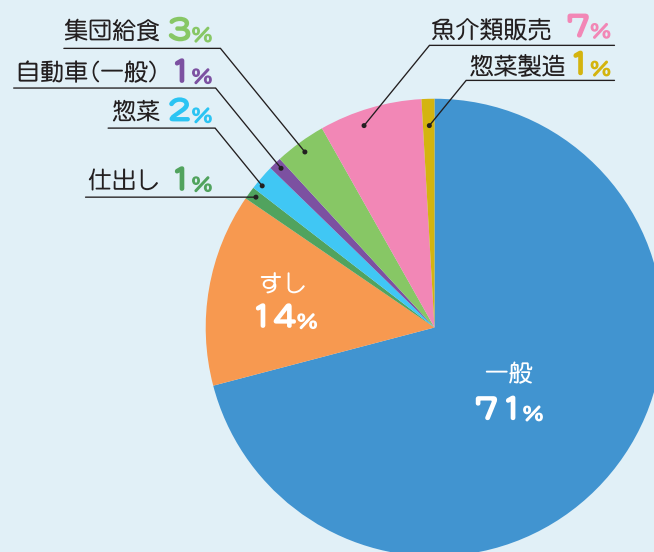


図 飲食事業者別食中毒発生割合(その他、不明除く)
(2023年東京都データ使用)



II

食中毒を引き起こす細菌・ウイルスを知る

1

わずかな菌数・個数でも発症する食中毒

1 腸管出血性大腸菌 O157 ～少数精鋭 ヒトの腸管に強烈毒素をお見舞いだ！～

すみか

家畜（特に牛）の腸管に生息します。

特徴

- 少量の菌量（50～100個程度）でも発症します。
- ヒトの腸管で強力な毒素（ベロ毒素）を出します。
- 加熱に弱い

主な感染経路

- 生・加熱不足の肉（特に牛肉）類・生レバーなどから感染します。
- 肉類から他の食品への「二次汚染」（手指や調理器具などを介して、食中毒菌・ウイルスに汚染されていなかった食品や調理器具などが汚染されてしまうこと）によって感染します。
- 肉処理後の器具、調理台、シンク、手指などから食品への「二次汚染」によって感染します。

予防のポイント

- 加熱（中心部まで75℃で1分以上）が最も安全・安心です。
- 調理器具等は、生肉と他の食品と使い分けをします。生肉処理後の調理器具、トング、手指は必ず洗浄・消毒をします。

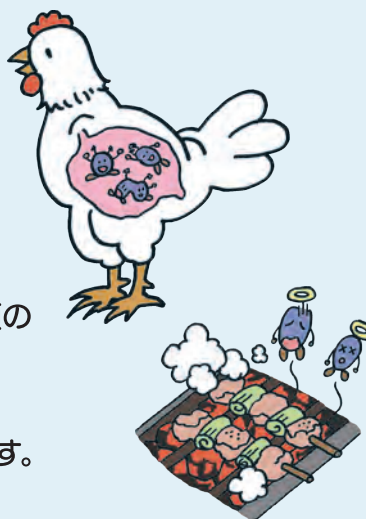


すみか

家きん・家畜の腸管に生息します。

特徴

- 少量の菌量（100個程度）でも発症します。
- 至適増殖温度が高い。（40℃～42℃：鳥類の体温程度）
- 室温（30℃以下）では増殖できないが、低温（10℃以下）では、生存期間が延びます。
- 加熱に弱い。



主な感染経路

- 生食・加熱不足の肉類（特に鶏肉）を食べて感染します。
- 肉類などから他の食品への「二次汚染」によって感染します。
- 肉処理後の器具、調理台、シンク、手指などから食品への「交差汚染」によって感染します。

予防のポイント

- 加熱（中心部まで75℃で1分以上）が安全・安心です。
- 食肉、特に鶏肉の生食・生焼け程度の提供は避けます。

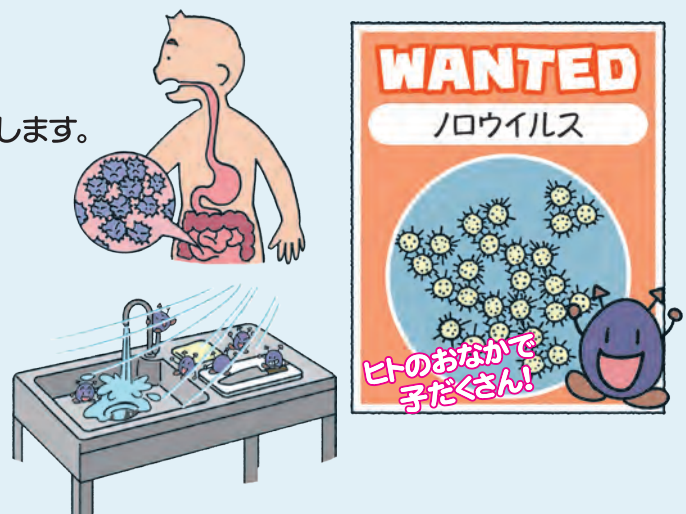
3 ノロウイルス ～少数精鋭 ヒトが唯一の増殖住み家 排出されてもしぶとく生きる～

すみか

ヒトの腸管、排せつ物が流れ込む河川・海などに生息します。

特徴

- 少量のウイルス量（10-100 個）で発症します。
- ヒトの腸管でのみ増殖します。食品・環境中では増えません。
- ヒトから環境中に排泄されても、長期間生存できます。
- アルコール消毒は効きません。塩素系消毒は有効です。



主な感染経路

- ノロウイルスに汚染されたカキなどの二枚貝の生食によるもの
- ノロウイルスに感染したヒトの手指などを介して食品・環境を汚染する「二次感染」があります。
- 感染者の吐しゃ物によるヒトからヒトへの感染があります。（食中毒でなく感染症胃腸炎です。）



予防のポイント

- 加熱 二枚貝など（中心部まで90℃で90秒以上）
- 下痢・おう吐症状があれば、調理・配膳作業など食品に触れる作業に従事しない。（ウイルスの排出は続くので、できれば1週間以上が望ましい）
- 手指の洗浄・消毒や調理用手袋の着用が予防のポイントです。

〈ノロウイルスのしたたかさ〉

- 下痢便1g(ちよっぴり)中に100万個～10億個
- 症状の出ない不顕性感染もある

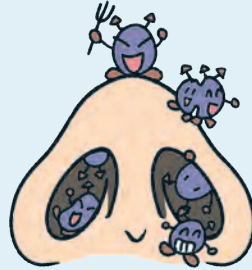
2

細菌の毒素による食中毒

1 黄色ブドウ球菌 ～毒素型食中毒の代表 顔や鼻を触ると汚染、手指の荒れ・傷があるときの素手での作業はもってのほか～

すみか

健康な人でも定着（20%-30%が保菌）し、皮膚、鼻の中、のど、化膿した傷口、荒れた手などに生息しています。



特徴

- 食品中に出す毒素（エンテロトキシン：おう吐毒）は加熱（100℃30分）でも無毒化できません。
- 酸素のない状態、多少の塩分濃度（16%-18%）酸性やアルカリ性の環境（PH4～PH10）でも増殖します。

主な感染経路

- ヒトの手指などから食品への「二次汚染」で感染します。
- 傷口、荒れた手指、化膿箇所などは感染源になります。
- ねずみ・ゴキブリの徘徊が感染源になる場合があります。



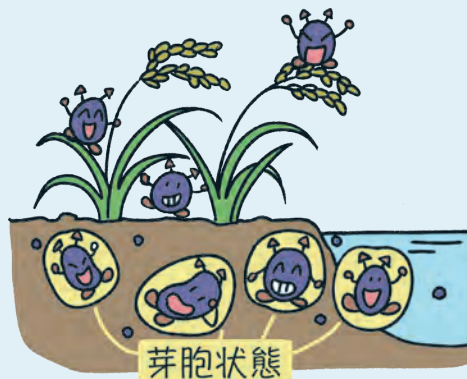
予防のポイント

- 弁当・おにぎり・調理パンなどの食品に直接触れるときは、調理用手袋使用が安心です。
- すぐに食べない食品は低温管理します。

2 セレウス菌（おう吐型） ～「作り置き」で大增殖 食品中に毒素を出す～

すみか

土壌中にいる細菌なので、田畑などの耕地に広く生息し米・麦などの穀類に付着しています。



特 徴

- 米・麦などの農作物を原料とする食品が主な感染源です。
- 増殖に適さない環境では、乾燥・熱に強い（100℃、30分程度耐熱）芽胞という形で存在するため、米飯を炊いたり麺類を茹でる等の通常の調理過程では死滅しません。
- 調理後の緩慢な放冷（50℃～10℃）で増殖に適した環境になると増え、食品中に毒素（おう吐毒：セリウリド）を出します。

主な感染経路

- 米飯類・麺類などの大量調理の作り置き（常温に2時間以上置く）で大量増殖し毒素を出します。

予防のポイント

- 大量に調理した米飯や穀類の「作り置き」など常温で放置しない。
- 保存するときは、高温（65℃以上）か冷蔵（10℃以下）にします。



3 ウエルシュ菌 ～大量調理の加熱・無酸素に耐え調理後の緩慢放冷で大量増殖～

すみか

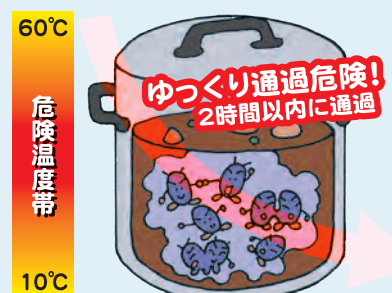
ヒト・哺乳動物の腸管内、土壌・下水などに広く生息します。

特 徴

- 芽胞は加熱にも耐えます（100℃で1～6時間にも耐熱）。
- 食品の温度が下がる（55～50℃以下）と急速に増殖します。
- 食品中で増殖した菌は、ヒトの腸管内で再び芽胞になる際に毒素（エンテロトキシン）を出します。

主な感染経路

- 加熱調理により中心部が無酸素状態となりやすいカレー、シチューなどの煮込み料理やローストビーフなどが原因食として挙げられます。



予防のポイント

- 調理後、速やかに提供します。保管は高温（65℃以上）か、速やかに小分けして冷蔵（10℃以下）です。
- 再加熱は、芽胞となっていない菌を減らすことに有効です。十分に攪拌（酸素を入れる）しながら加熱（100℃で15分以上）します。



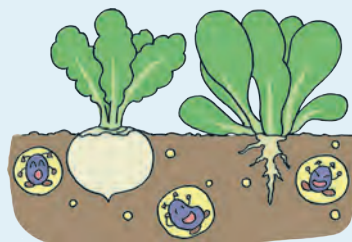
4 ボツリヌス菌 ～生物界最強毒素の王者～

すみか

土壌、海、川などの泥砂に広く分布しています。

特徴

- 酸素が嫌い（嫌気性）、芽胞は熱に強く乾燥、貧栄養でも生き、最強の毒素（ボツリヌス毒）を食品中に出します。



主な感染経路

- 収穫した野菜、魚介類などに広く付着・混入し、感染します。
- 真空包装食品、びん詰め、缶詰、発酵食品などの不十分な加熱処理で生き残った菌が増殖し毒素を出します。
- ハチミツを汚染した菌が、腸内細菌叢が未発達な乳児の腸管内で増殖して毒素を出します。（乳児ボツリヌス症）



予防のポイント

- 食材は新鮮な材料を用いて、十分洗浄します。芽胞が死滅（レトルト殺菌（120℃4分間））するような殺菌ではない真空包装食品などは冷蔵（10℃以下）保存します。
- ボツリヌス毒は、熱に比較的弱いので、食べる前に十分加熱すると安心です。



※真空パック（レトルト殺菌でないもの）は冷蔵しないとボツリヌス中毒の危険大!!

参考

毒素を出す細菌

毒素型	食品中で毒素を出す	黄色ブドウ球菌、セレウス菌、ボツリヌス菌
感染型	ヒトの腸管内で毒素を出す	腸管出血性大腸菌O157、ウェルシュ菌、ボツリヌス菌（乳児などの場合）

3

油断は禁物 自然界に広く分布する細菌による食中毒

1 サルモネラ ～生肉処理後は、什器もシンクもよく洗浄 加熱の油断で大增殖だ！～

すみか

自然界に広く生息し、家さん・家畜（牛、豚など）の腸内の常在菌です。ネズミ・ゴキブリ、ペットなどにもいます。

特 徴

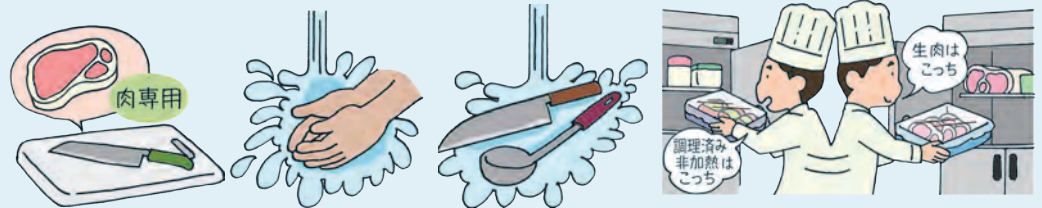
- 熱に弱い低温、乾燥に強いタフな菌です。
- 酸素がなくても増殖（通性嫌気性細菌）できます。

主な感染経路

- 鶏肉・鶏卵・食肉・ウナギなどの淡水魚とその加工食品などが感染源になります。
- 生肉処理後の包丁・まな板・手指からの「二次汚染」があります。
- ねずみ・ゴキブリ（衛生動物）の徘徊やペットも感染源となります。

予防のポイント

- 食材は低温管理し、十分な加熱（中心部 75℃で 1 分）を推奨します。
- 鶏肉・鶏卵・食肉・淡水魚などの処理後の手指・調理台・器具などの洗浄消毒が必須です。
- 他の食品（非加熱など）と調理台等を分けるなど「二次汚染」防止が最大の予防ポイントです。



2 腸炎ビブリオ ～夏の近海魚介類はだーい好き！ 常温放置で猛烈増殖！～

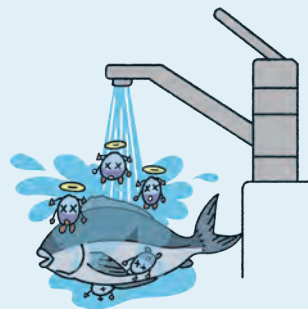
すみか

海水や沿岸の泥砂など自然界に広く生息します。



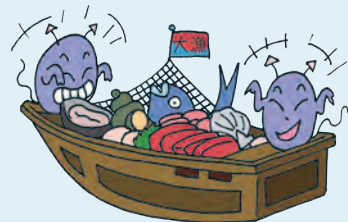
特 徴

- 低温（10℃以下）で増殖できず、ヒトの体温に近い温度で極めて速く増殖します。「海洋細菌」らしからぬ食中毒菌です。（一般的な海洋細菌は低温に強い）
- 海水濃度塩分（3%前後）を好み真水で死滅します。（この点は、他の海洋細菌と同様です）
- 酸、熱（65℃で1分以上で死滅）に弱い。
- 室温では猛烈な速さで増殖します。（1個が2時間で3万個：他の菌の2倍以上の速さ）



主な感染経路

- 近海、沿岸の魚介類に菌が付着し、そこから調理場などに持ち込まれます。
- 汚染魚介類を扱った手指、調理器具などを介した「二次汚染」もあります。



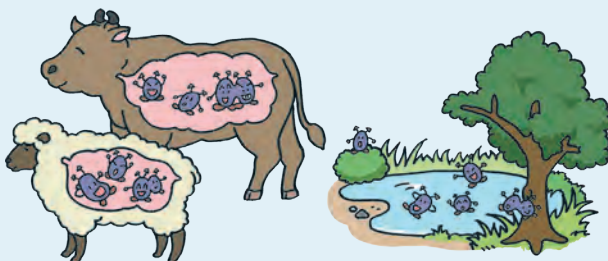
予防のポイント

- 刺身は低温（10℃以下、望ましくはチルド（4℃以下）保存）管理と速やかな提供（2時間以内）に尽きます。
- 焼き鳥は十分な加熱と二次汚染の防止がポイントです。

3 リステリア ～未加熱で食べる食品（生ハム・ナチュラルチーズ・スモークサーモンなど）の冷蔵保存の油断（長期間保存）が危ない！～

すみか

自然界に広く分布し、家畜の腸管にも生息しています。



特 徴

- 他の食中毒菌と同じく中温域（35℃前後）で活発に増殖しますが、冷蔵（10℃以下）でも増殖します。（増殖可能温度 0℃～ 45℃）
- 塩分には強いが加熱には弱い食中毒菌です。



主な感染経路

- 主に未加熱喫食（Ready to eat）食品（生ハム、ナチュラルチーズ、スモークサーモン など）を長期保存することで感染源となります。
- 妊娠中、高齢、免疫機能が低下（糖尿病・腎臓病・がんなど）している方（免疫弱者）は重症化しやすいので、注意が必要です。（重症化すると致死率が高い）。



予防のポイント

- 未加熱喫食食品は、冷蔵保存を過信しない。長期保存は事故のもとです。
- 高齢者、妊婦、免疫機能が低下している方など（免疫弱者）への提供には注意が必要です。

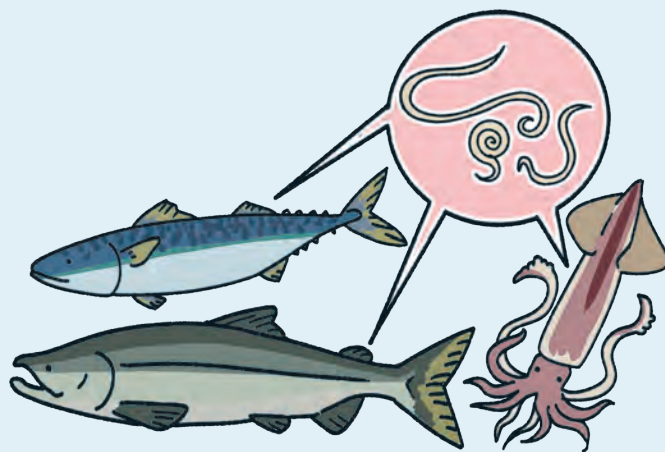
4 件数の多い食中毒原因は寄生虫 アニサキス ～寄生虫は生食文化の宿命か～

すみか

成虫は、イルカ・クジラ・アザラシなどの「海生哺乳類」の腸管内に生息します。

特 徴

- 次のような海での食物連鎖を経てアニサキスは成長します。海生哺乳類（最終宿主）の腸管内で成虫になります。
食物連鎖 <海生哺乳類のフン中に卵⇒オキアミなどの甲殻類に幼虫寄生⇒魚介類（サバ・サンマ・カツオ・イワシ・アジ・イカなど：中間宿主）の内臓に寄生⇒海生哺乳類（最終宿主）>
- ヒトはアニサキスの幼虫が寄生している魚介類を食べることで感染しますが体内では数日で死ぬか排泄されます。まれに胃・腸壁に侵入し、食中毒をおこします。



主な感染経路

- 寄生している魚介類の生食・加熱不十分な状態で食べることにより感染します。

予防のポイント

- 冷凍（-20℃で24時間以上）することが確実な予防方法です。
- 加熱（中心部60℃で1分以上）も有効です。（あぶり調理では死滅しません）
- 解凍物（リスクが無い）・養殖物（リスクが低い）を購入します。

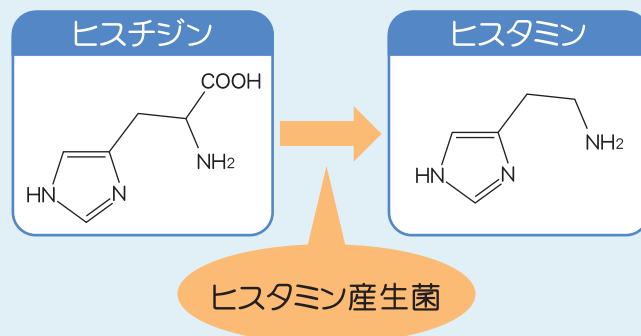
5 ヒスタミン産生菌（モルガン菌など）による食中毒 ～赤身魚・その加工品のアレルギー様（化学性）食中毒です～

すみか

海洋、魚の体表、腸管に生息します。

特 徴

- 魚の筋肉成分（ヒスチジン）が菌の出す酵素によりヒスタミン（仮性アレルギー）に変換されます。
- 食中毒は青魚・赤身魚、それらの加工品などヒスチジン含有量の多い魚で起こります。
- 産生されたヒスタミンは、無味・無臭で、加熱などでも分解されません。



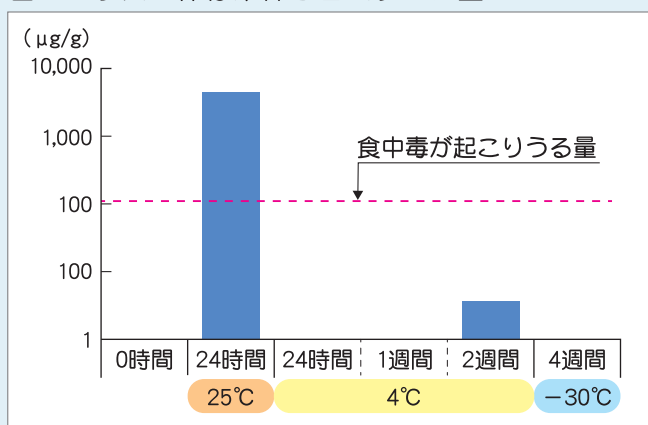
主な感染経路

- 魚のえら・腸管にいる菌が水揚げ、加工する過程で食品を汚染します。
- 付着した菌が常温環境等で増殖します。
- 低温（10℃位）管理しても、長期保存でヒスタミン量が増えることがあります。長期保存する場合は冷凍します。

予防のポイント

- 赤身魚・その加工品（ヒスチジン含有量が多い）は低温管理（4℃以下）します。

図 生サバの保存条件とヒスタミン量



出典:「大谷友香ら「食品中の不揮発性アミン類の保存条件による消長」を元に著者が一般向けに作成した図を使用
(愛媛県立衛生環境研究所年報Vol. 21 (2018))

食材・食品群等のリスク（危害要因と管理要件）を知る

この章は『食品衛生管理ファイル』（東京都作成）の「食品を提供する上でのリスク（主な危害要因と管理条件）の例」（P3）を利用する際の参考として、わかりやすく説明した内容となっています。本章と合わせて上記ファイルもご確認ください。

1 食中毒を引き起こす細菌・ウイルスの増殖・死滅温度と食品の温度管理の目安



(注) 病原大腸菌：病原性を有する大腸菌の総称で腸管出血性大腸菌 O157 が含まれる

2 食品群等（食材）に含まれる食中毒につながる主な危害要因（ハザード）の背景を知る

1 食肉類全般

主な危害要因

病原大腸菌 サルモネラ カンピロバクター

～ 食肉は細菌汚染率が高い！安全・安心は十分な加熱（75℃で1分間以上）～

● 食肉の種類別汚染率の状況

表 食肉の種類別汚染率の状況

牛 肉	内臓肉※ ¹	病原大腸菌	7.5～ 16.6%				
	市販牛 ひき肉※ ²	大腸菌 (E.coli)	61.2%	サルモネラ属菌	1.5%		
鶏 肉	鶏肉※ ¹	大腸菌 (E.coli)	83.7%	サルモネラ属菌	41.4%	カンピロバクター	29.3%
	国産 鶏肉※ ³					カンピロバクター	32～ 96%
	市販鶏 ひき肉※ ²	大腸菌 (E.coli)	81.4%	サルモネラ属菌	51.9%		
豚 肉	豚肉※ ¹	大腸菌 (E.coli)	65.8%	サルモネラ属菌	2.4%	カンピロバクター	0.1%
	市販豚 ひき肉※ ²	大腸菌 (E.coli)	69.3%	サルモネラ属菌	2.8%		

出典：※¹厚労省食品衛生審議会調査 ※²厚労省食品安全部実態調査2010～2014 ※³内閣府食品安全委員会調査

- ひき肉、テンダーライズ（筋切）処理、結着などの食肉は、75℃で1分間以上（中心部）の加熱が必須です



- 以下の「二次汚染」に注意が必要です。
 - ・ 汚染肉処理 → 手指・包丁・まな板など → 食品
 - ・ 生肉 → 非加熱食材などとの区分不十分 → 食品



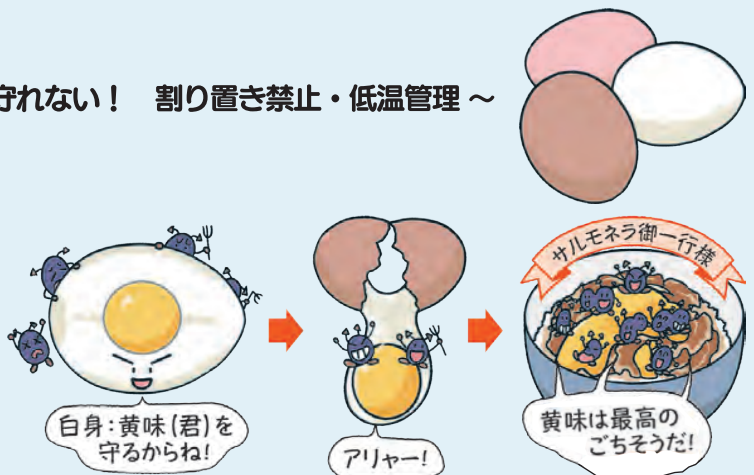
2 鶏卵

主な危害要因

サルモネラ

～ 割った卵は黄身を守れない！ 割り置き禁止・低温管理 ～

卵は、サルモネラから「白味（菌の細胞壁を溶かす酵素や増殖を抑える物質を含有）」が「黄身」を守っています。割った液卵中では「黄身」の栄養でサルモネラが旺盛に増殖します。



3 魚介類全般

主な危害要因

腸炎ビブリオ

～夏季・近海魚介類は腸炎ビブリオの付着に要注意～

- 現在、腸炎ビブリオの食中毒は、日本では激減しています。

Q&A

Q

2000（平成12）年頃から腸炎ビブリオ食中毒が日本でなぜ激減したか？（2014年は1998年に比べ、患者数1/140、事件数1/90になった。）

A

1999年～2000年に厚労省が、生食用魚介類の「規格基準」を追加し、実施させたから！（魚介類の流通・保管時の温度10℃以下（できれば4℃以下）を厳守、冷蔵庫から取り出したら2時間以内に消費の励行、など）



真水で洗い



チルド保存（4℃以下）

4 二枚貝

主な危害要因

ノロウイルス

～カキのお腹は飯の宿、増殖目指すはヒトの腹！
安全・安心は加熱（90℃90秒以上）～



表 市販カキのノロウイルス汚染率

	検査数	汚染が ほほない	汚染が 疑われる	汚染している	高濃度に 汚染している
生食用	156	50.0%	50.0%	14.1%	2.60%
加熱用	129	47.3%	52.7%	14.7%	3.90%

出典：2002/03～2003/04年流行期の市販カキにおけるノロウイルスの定量的汚染調査（広島市）



5 加熱調理食品

主な危害要因

ウエルシュ菌

～無酸素状態になりやすい煮込み料理は速やかに提供、
保存は 65℃以上か 10℃以下～

- ウエルシュ菌は、加熱（100℃）されても耐熱性の芽胞を作り他の菌が死滅してもしぶとく生きています。緩慢な放冷（50℃を下回る）をすると、食品を餌に増殖します。45℃～43℃が最も早く増殖する温度帯（至適増殖温度帯）です。危険温度帯（60℃～10℃）は速やかに通過させます。
- 再加熱は、攪拌（酸素を入れる）しながら、十分加熱（100℃で15分以上）します。これにより、芽胞となっていない菌が死滅し、菌の数が減ることで食中毒を防げます。



6 生食用魚介類

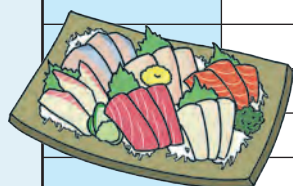
主な危害要因

アニサキス 腸炎ビブリオ

～日本ではアニサキス食中毒予防で冷凍（-20℃で24時間以上）推奨～
～腸炎ビブリオ対策は低温管理の徹底です！望ましいのは4℃以下～

表 アニサキス寄生状況

食品安全委員会※1		東京都※2		東京都※3		国際連合食料農業機関※4	
マサバ	74.3%	マサバ	95.6%	カツオ	82.8%	天然銀サケ(日本)	100%
メジマグロ	53.8%	ゴマサバ	61.5%	サケ	57.1%	養殖銀サケ(日本)	0.0%
		ホッケ	100%	ブリ	4.5%	ニシン(太平洋)	88%
		キンメダイ	55.6%	サワラ	28.1%	マダラ(太平洋)	84%
		サンマ	4.3%	メジマグロ	20.0%		
		タチウオ	0.0%	スルメイカ	6.7%	クロダイ	0.0%
		アジ	0.0%	マアジ	13.6%	マイワシ	0.0%



データ引用：※1内閣府食品安全委員会調査 ※2東京都調査

※3東京都「市場に流通する魚介類」調査※4国際連合食料農業機関（FAO）調査

参考

世界の生食用食品のアニサキス対策

- ・**日本（厚労省）**：目視確認除去または -20°C で24時間以上冷凍・保管 など
- ・**Codex（食品の国際規格）**： -35°C で15時間または -20°C で7日間冷凍・保管
- ・**EU（ヨーロッパ）**： -35°C で15時間以上または -20°C で24時間以上冷凍・保管
- ・**FDA（アメリカ）**： -20°C で7日間以上冷凍・保管または -35°C で冷凍後 -35°C 15時間以上保管若しくは -20°C で24時間以上保管

目視確認除去は日本だけ！



- 腸炎ビブリオは「魚介類全般」（15 ㉟を参照）



真水で洗い



チルド保存（ 4°C 以下）



調理後、すみやかに提供
（2時間以内に喫食）

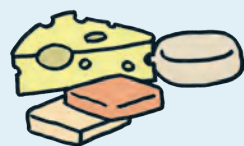
7 要冷蔵品

主な危害要因

あらゆる微生物（特にリステリアは要注意）

～冷蔵で食中毒菌はお休み中（死滅ではない！）でも、リステリアは増殖します！
冷蔵庫内の長期保存は危ないぞ！～

- 要冷蔵品は 10°C 以下で保存します。
- 加熱せずそのまま食べられる食品（Ready to eat 食品：生ハム、ナチュラルチーズ、スモークサーモン、明太子、イクラなど）の冷蔵・長期間の保存は、リステリア食中毒の危険性が高まります。



ナチュラルチーズ
（加熱殺菌していないもの）



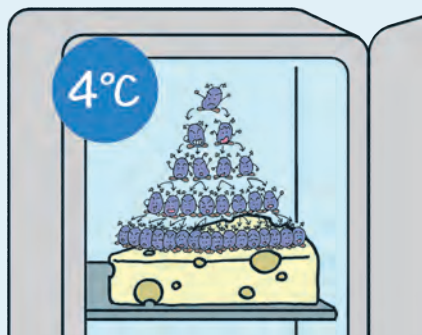
肉や魚のパテ



生ハム



スモークサーモン



冷蔵庫（ 4°C ）の中でもリステリアは増えます



日本では、リステリア食中毒届け出件数は少ない？

発症までの期間が長く原因の特定が困難という面もあり、日本でも欧米並みに発症しているという病因調査結果もあります。

また、乳児・妊婦・高齢者は重篤になりやすく、70歳以上の致死率は20%と高いようです。

8 要冷凍品

主な危害要因

あらゆる微生物

～冷凍庫で食中毒菌は休眠中（死滅ではない!）、解凍作業で目を覚ます!～

- -15℃以下（または製品の表示に従って）で保存します。
- ノロウイルスは、冷凍耐性強く感染力が衰えません。
- 食中毒菌（病原大腸菌、サルモネラなど）は冷凍時では休眠状態で、解凍により活動を始めます。
- 常温解凍（10℃～40℃）は食中毒菌の増殖に注意が必要です。
- 細菌は食品を解凍するたびに繁殖します。従って、低温解凍以外の方法（冷水、電子レンジ、常温解凍など）で解凍した食品の再冷凍は禁止です。



（休眠中）



（解凍すると食中毒菌は活動をはじめる）

9 要高温保管食品

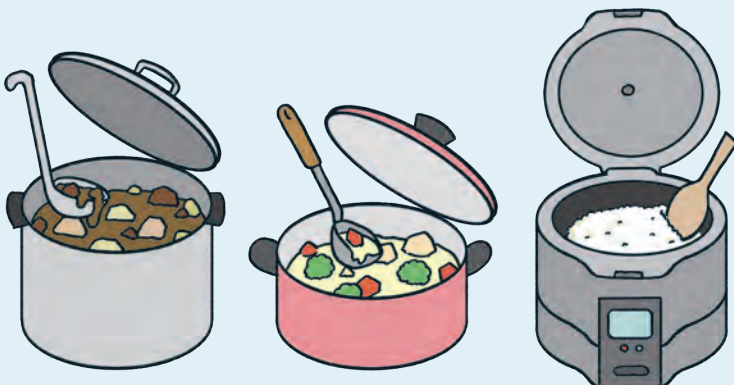
主な危害要因

あらゆる微生物（特にウエルシュ菌 セレウス菌は要注意）

～カレー・シチュー、米飯ものなどは耐熱芽胞形成菌の食中毒が発生しやすく、注意が必要。

煮込み料理 → ウエルシュ菌、ご飯ものや麺類 → セレウス菌（おう吐型）～

- 65℃以上で保管（熱いまま）します。
- 60℃以下から常温までの温度帯で2時間以上保管した煮込み料理は、攪拌・再加熱（100℃で15分）します。



60℃
危険温度帯
10℃

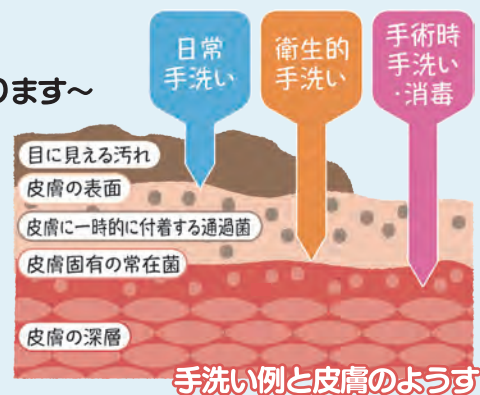


10 手指

主な危害要因

あらゆる微生物

～手洗い・消毒は、食中毒予防の基本になります～



手洗い例と皮膚のようす

手洗いの時間・回数による効果～ウイルスが手に100万個付いていたとして～

手洗いの種類	内 容	手洗いの時間・回数	ウイルス 残存率	残存個数
手洗いなし	—	—	100%	約100万個
日常的手洗い	目に見える汚れ、皮膚表面に一時的に付着する「通過菌」を除去します	流水で15秒手洗い	約1%	約1万個
衛生的手洗い	始業時、次の調理作業時への二次汚染防止などのため「通過菌」を可能な限り除去します	ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	0.01%	数100個
		上記を2回繰り返す	0.001%	約数個
食品衛生管理ファイルP.8「手洗いマニュアル」による手洗い	トイレ後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉・生魚などを扱った後、金銭を触った後、清掃を行った後 などの手洗い	①石けんをつけ、手のひらをよくこすります ②手の甲をのばすようにこすります ③指先・爪の間を念入りにこすります ④指の間を洗います ⑤親指と手のひらをねじり洗います ⑥手首も忘れずに洗います(①～⑥まで30秒程度) ⑦十分に水で流します(20秒程度)	—	—
手術的手洗い	皮膚「常在菌」までも可能な限り除去します	—	—	—

出典：国立医薬品食品研究所；手洗いの時間・回数による効果からデータを引用



手洗い・消毒のしすぎ⇒手荒れに注意！

過度の手洗い・消毒は、皮膚を守っている「常在菌（表皮ブドウ球菌など）」を減らし、かえって皮膚が荒れ、黄色ブドウ球菌や真菌の感染を招く場合があります（「スーパーインфекション」現象と呼ばれます）。手荒れ予防・保湿など「手をいたわる」事にも留意してください。



11 調理器具

主な危害要因

あらゆる微生物

～「二次汚染」の防止には洗浄、消毒の徹底が効果的です。～



調理器具の保管が適切でないと…

調理器具の保管が適切でないと、ネズミの侵入やゴキブリの徘徊によるサルモネラや少量でも発症する病原大腸菌・ノロウイルスなどに汚染される可能性があります。



洗浄

煮沸消毒

調理器具の洗浄や消毒は以下を参考にしてください。

参考

一般的な消毒薬を知る！

- 消毒薬は、適応対象、対象微生物によって使い分けます。
生衛業では、一般細菌、真菌(カビ)、ノロウイルスなど広範に有効なものが良いようです。

表 一般的な消毒薬の適応対象と対象微生物

成分名	適応対象				一般細菌※1	真菌	芽胞	ウイルス	
	手指	調理器具	厨房・環境	吐しゃ物				中型サイズ※2	ノロウイルス
次亜塩素酸ナトリウム	注	可	可	可	○	○	▲	○	○
消毒用エタノール	可	可	不	不	○	○	×	○	▲
塩化ベンザルコニウム (逆性せっけん)	可	可	可	不	○	×	×	▲	×
塩化ベンゼトニウム (逆性せっけん)	可	可	可	不	○	×	×	▲	×
グルコン酸クロルヘキシジン	可	可	可	不	○	×	×	▲	×
塩酸アルキルジアミノエチルグリシン (両性海面活性剤)	注	可	可	不	○	×	×	▲	×

適応対象が 可：可能、注：注意、不：不可

対象微生物に ○：有効、▲：やや有効、×：無効

※1 一般細菌：腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオなど

※2 ウイルス中型サイズ：コロナウイルス、インフルエンザウイルスなど

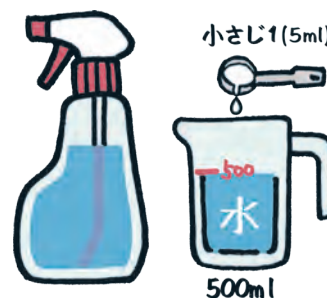
- 市販の次亜塩素酸ナトリウム消毒液（濃度約5%）は、使用用途によって濃度を調整します。

用途	濃度 (%程度)	小さじ (5ml)
吐物・排泄物処理	0.1～0.5%	1.5～10杯
病原微生物 対応	0.05%	1.0杯
清拭・消毒 常用	0.02%	1/3杯
生野菜食品消毒 (食品添加物殺菌料を使用する)	0.02%	1/3杯

水 500ml に対する調整方法



調整した消毒液は、当日限りの使用です



1

食物アレルギーの原因となる食品を知る ～食品表示法による表示の活用～


「食物アレルギー」とは、特定の食べ物に含まれる物質（ほとんどはたんぱく質）を食べた際に、「免疫（自分の体を防御する仕組み）」が、食べ物を異物と判断して、過剰な防御をしてしまうことによって起こる症状のことをいいます。



食品の中で、アレルギー物質となる食品（原材料）はそれほど多くありません。

「加工食品」などでは、「アレルギー物質となる原材料を含む食品であること」が分かるように、「食物アレルギー物質」の表示が「食品表示法」により定められています。

表 アレルギー物質表示(例)

本品には枠内が  で塗られたアレルギー物質が含まれています。				
	小麦	そば	卵	
乳成分	えび	かに	落花生	くるみ
豚肉	鶏肉	牛肉	いか	さけ
さば	いくら	あわび	大豆	やまいも
アーモンド	カシューナッツ	ごま	マカダミアナッツ	りんご
オレンジ	バナナ	もも	キウイ	ゼラチン

表示は、アレルギー患者の多い、または重篤（アナフィラキシーショックなど）な症状になりやすい8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ））を「特定原材料」として表示することが義務になっています。

▼ 特定原材料【表示義務 8品目】



それ以外に「特定原材料に準ずるもの」として、表示を推奨する 20 品目が示されています。



また、アレルギー物質の表示には、例えば、「卵」（特定原材料）を「鶏卵」（代替表記：特定原材料と同一であると理解できる表記）や「ハムエッグ」（拡大表記：特定原材料・代替表記を含んだ食品と理解できる表記）と表示されている場合もあります。

▼ アレルギー物質（特定原材料）の表示方法

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
卵	玉子 たまご タマゴ エッグ 鶏卵 あひる卵 うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク 生乳 ガーリックバター 牛乳 プロセスチーズ 濃縮乳 乳糖 加糖練乳 乳タンパク 調整粉乳
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
かに	蟹 カニ	上海がに カニシューマイ マツバガニ
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター ピーナッツクリーム
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき そば粉
くるみ	クルミ	くるみパン くるみケーキ

2 飲食店の「食物アレルギー」対策への取り組み

飲食業等では、提供される食品・料理などに「食物アレルギー表示」に関する義務や推奨はありません。

しかし、飲食業にかかわる皆様が「食物アレルギー」に関心を持ち、ご自身のお店で使用している原材料や食品のアレルギー物質表示を確認したり、食物アレルギーに関する知識を少しでも高めることは、お客様の安全・安心につながります。また、アレルギーで困っていたお客様やそのご家族などの来店機会等が増加することも期待でき、お店にとってもプラス効果が見込めます。

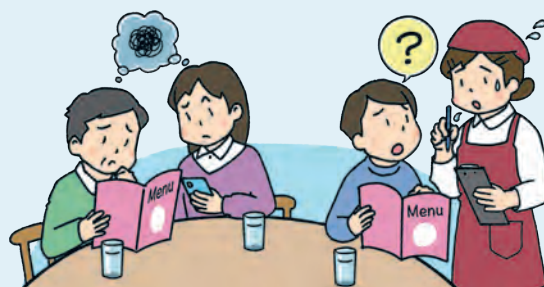
東京都でも「食物アレルギーのあるお客様」が安心して飲食店等を利用できるよう、飲食店における「食物アレルギー」対策への取り組みを求めています。

しかしながら、上記の取組では、専門的な知識に基づいた対応を求められており、一般的な飲食店の皆さまには対応が困難な場合も想定されます。

食物アレルギーを含めたアレルギー対策は、ある程度の専門的な知識が必要になるため、普段の業務の中で、初めの一歩がなかなか踏み出しにくいかもしれません。

まずは、「食物アレルギー」を知ることから始めて、徐々に、自分でできる範囲で取り組んでみましょう。

当センターで令和6年3月発行したパンフレット「生衛業に従事する方のための知っておきたい身近なアレルギーの話」も是非ご活用ください。



参考

食物アレルギー対策への取り組みの要請

- ④ 飲食店の皆さま 食物アレルギー対策に取り組みましょう
(東京都保健医療局 食品衛生の窓)
- ④ 外食・中食事業者のみなさんへ 食物アレルギーのお客様との
会話で困った経験はありませんか (消費者庁ホームページ)
- ④ 生衛業に従事する方のための知っておきたい身近なアレルギーの話
(東京都生活衛生営業指導センター 令和6年3月発行)



3 食物アレルギー情報の提供を行う場合の3か条

「食物アレルギー」への対応は、極微量のアレルゲン物質でも反応してしまうことや、人によって反応が様々であることもあり、食中毒予防対策より慎重な対応が求められます。

以下の3か条を情報の提供を行う場合の心得として参考にしてください。

第1条

最新かつ正確な情報を把握するよう心掛けましょう

使用する材料（加工食品）などでは、えび、卵、落花生などの「特定原材料8品目」は**必ず表示**されています。

しかし、いか、大豆、牛肉などの「特定原材料に準ずるもの」は、**表示が推奨**されるとしていて、少量含む場合などは、**表示されていないことがあります**。

普段の仕事をしながら最新で正確な情報を得ることは困難な面もありますので、購入材料などに表示されている「原材料表示」部分及び「アレルギー表示」部分をファイルしておくのも良い方法です。また正確なアレルギー情報を検索・表示できる「アレルギー管理サービス」アプリ（有料）などもあります。

まずは、ご自身で把握できる正確な情報から提供してみるのも一つの方法です。



第2条

お客様の質問にあいまいな回答はしないようにしましょう

お客様から使用食材やメニューなどについての問い合わせに、確実な情報が確認できない時は「わからない」とはっきり答えましょう。推定や曖昧な答えはしないようにします。

普段から、食物アレルギーへの関心を深め、問い合わせには、より正確な知識に基づいて対応するよう心がけましょう。



第3条

食物アレルギーの意図しない混入の可能性あることを伝えましょう

一般的な飲食店などの厨房では、食物アレルギーの混入を完全に防ぐことは難しいと想定されます。重篤な症状を起こしやすいえび、そばなどの食材の場合は、極微量な成分でもアレルギー発症を起こす懸念があります。

厨房、調理器具などが完全に分かれていない場合は、十分に洗浄していても混入の可能性あります。自己注射用のアナフィラキシー補助治療剤「エピペン」を所持しているようなお客様には、アレルギー混入の可能性を伝えることは必須です。




































4 お客様との確実な会話に「アレルギーコミュニケーションシート」の利用

お客様との会話の際、食物アレルギーに関する情報を間違いのないように伝えるためのツールとして、「アレルギーコミュニケーションシート」を利用する方法があります。

特定原材料・特定原材料に準じるもの28品目を表示して、情報を確認する方法として役立ちます。ご自身で独自に作成することも可能ですし、消費者庁、東京都などがホームページなどで提供しているシートも活用できます。

飲食店などの皆様方が、食物アレルギーへの理解を深め、実施可能な取組を行うことで、お客様と間の食物アレルギーに関する円滑な情報共有が一層進むものと期待できます。

English / 中文(简体) / 中文(繁體) / 한국어

アレルギーコミュニケーションシート									
食物アレルギーをお持ちの方は、このシートをご利用ください。 Please use this sheet if you have any food allergies. 食物過敏的顧客請使用本單。食物過敏者請使用本表單。 음식을 알레르기가 있는 분은 이 시트를 이용해 주십시오.									
●食べられないものにしるしをつけてください。 Please check the foods you are allergic to. 请在不能吃的項目上作記号。請勾選您不能吃的食材。 알레르기가 있는 것에 체크해 주십시오.									
 <input type="checkbox"/> 卵 (鶏卵) egg (chicken egg) 蛋(鸡蛋) 雞蛋 달걀(계란)	 <input type="checkbox"/> 乳 milk 牛奶 牛乳 우유	 <input type="checkbox"/> エビ shrimp/prawn 虾 蝦子 새우	 <input type="checkbox"/> カニ crab 蟹 螃蟹 게	 <input type="checkbox"/> 小麦 wheat 小麦 小麦 밀	 <input type="checkbox"/> 落花生 (ピーナッツ) peanut 落花生 花生 땅콩(피넛)	 <input type="checkbox"/> そば buckwheat 荞麦 蕎麥 메밀	 <input type="checkbox"/> くるみ walnut 核桃 核桃 호두		
 <input type="checkbox"/> 肉類 meats 肉類 육류		 <input type="checkbox"/> 魚介類 seafood 海鮮類 海鮮 어패류		 <input type="checkbox"/> 大豆 soybean 大豆 黃豆 대두		 <input type="checkbox"/> やまいも yamaimo yam 山芋 山藥 마		 <input type="checkbox"/> ごま sesame 芝麻 芝麻 깨	
 <input type="checkbox"/> 牛肉 beef 牛肉 牛肉 소고기		 <input type="checkbox"/> さけ salmon 鮭魚 鮭魚 연어		 <input type="checkbox"/> さば mackerel 鯖魚 鯖魚 고등어		 <input type="checkbox"/> アーモンド almond 杏仁 杏仁 아몬드		 <input type="checkbox"/> カシューナッツ cashew nut 腰果 腰果 캐슈넛	
 <input type="checkbox"/> 豚肉 pork 猪肉 猪肉 돼지고기		 <input type="checkbox"/> 鶏肉 chicken 鸡肉 雞肉 닭고기		 <input type="checkbox"/> いくら salmon roe 鮭魚籽 鮭魚卵 연어알		 <input type="checkbox"/> あわび abalone 鮑魚 鮑魚 전복		 <input type="checkbox"/> いか squid/cuttlefish 魷魚 烏賊 오징어	
 <input type="checkbox"/> ゼラチン gelatin 明膠 明膠 젤라틴		 <input type="checkbox"/> オレンジ orange 橙子 柳橙 오렌지		 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ kiwi fruit 猕猴桃 奇異果 키위		 <input type="checkbox"/> バナナ banana 香蕉 香蕉 바나나		 <input type="checkbox"/> もも peach 桃 桃子 복숭아	
 <input type="checkbox"/> リンゴ apple 蘋果 蘋果 사과		 <input type="checkbox"/> 桃 peach 桃子 桃子 복숭아		 <input type="checkbox"/> 키위 kiwi fruit 猕猴桃 奇異果 키위		 <input type="checkbox"/> 바나나 banana 香蕉 香蕉 바나나		 <input type="checkbox"/> 복숭아 peach 桃 桃子 복숭아	
・接客者 <input type="text"/> ・テーブル番号 <input type="text"/> ・注文品 (時刻) <input type="text"/> (:)									

👉 お客様に確認する際は、次の文章を指差しして使用しましょう。

<input type="checkbox"/>	このメニューには、選択された食材を使用していません。 This menu item does not contain any of the ingredients you have indicated. 本菜单中没有使用您选择的食材。 這道菜沒有用過您勾選的食材。 선택하신 식재료가 들어가지 않은 메뉴입니다.
<input type="checkbox"/>	このメニューには、選択された食材を使用しています。 This menu item contains ingredients you have indicated. 本菜单中使用有您选择的食材。 這道菜有用過您勾選的食材。 선택하신 식재료가 들어간 메뉴입니다.
<input type="checkbox"/>	このメニューには、選択された食材が混入することがあります。 This menu item may sometimes contain ingredients you have indicated. 本菜单中可能混有您选择的食材。 這道菜有可能參雜您勾選的食材。 선택하신 식재료가 섞여 들어갔을 가능성이 있는 메뉴입니다.
<input type="checkbox"/>	このメニューは、選択された食材を除去して提供することができます。 This menu item can be prepared by omitting the ingredients you have indicated. 本菜单可以去除您选择的食材后为您提供菜品。 這道菜可以為您去掉您勾選的食材。 선택하신 식재료를 빼고 주문이 가능한 메뉴입니다.
<input type="checkbox"/>	残念ながら当店では、選択された食材を除いた食事の提供はできません。 We are sorry, but we are unable to offer meals that do not contain the ingredients you have indicated. 非常抱歉本店不能提供去除您选择的食材的餐品。 非常抱歉，本店無法為您去掉您勾選的食材。 죄송합니다만, 저희 점포에서는 선택하신 식재료를 제외한 식사를 제공해 드릴 수 없습니다.

英語/中国語(簡体字)/中国語(繁体字)/韓国語

参考にしたホームページ・資料等

○食品安全委員会（内閣府）HP

- ・食品健康影響のためのリスクプロファイル：ノロウイルス、鶏肉等における *Campylobacter jejune/coli*、鶏肉におけるサルモネラ属菌、牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌、生鮮魚介類中の腸炎ビブリオ
- ・ファクトシート：カンピロバクター ブドウ球菌食中毒、アニサキス症（概要）、ウェルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒
- ・食中毒を防ぐ加熱
- ・寄生虫による食中毒にご注意ください
- ・冷蔵庫に入れば大丈夫？～食品の保存を理解する～

○厚生労働省 HP

- ・細菌による食中毒
- ・食品衛生審議会食品衛生分科会資料 5 危害要因の性質等について（食中毒・汚染率等）
- ・手洗いの時間・回数による効果（国立医薬品食品衛生研究所）
- ・令和 5 年度院内感染対策講習会① 洗浄・消毒・滅菌

○消費者庁 HP

- ・食物アレルギーのお客様との会話で困った経験はありませんか？
- ・加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和 5 年 3 月作成 令和 6 年 3 月一部改訂版）

○東京都保健医療局 HP

- ・食品衛生管理ファイル（令和 5 年 10 月発行版）
- ・食品衛生の窓：飲食店向け食物アレルギー対策について、食品の寄生虫、ちょっと待って！お肉の生食
- ・飲食店の皆さま 食物アレルギー対策 に取り組みましょう

○愛媛県公式 HP

- ・【食品化学科】ヒスタミン食中毒にご注意ください

○広島市公式 HP

- ・流行期の市販カキにおけるノロウイルスの定量的汚染調査 2002/3-2003/4（広島市衛研）

○（公社）日本食品衛生協会

- ・わかりやすい細菌性・ウイルス性食中毒

※参考にしたホームページ・資料等は、誰でも入手可能なものです。是非、ご活用ください。

食品安全ハンドブック

食中毒予防のための基礎知識

発 行 年 月： 令和7年3月

作 成 ・ 発 行： 公益財団法人 東京都生活衛生営業指導センター

〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-7-1 東京都広尾庁舎内

TEL(03)3445-8751(代) FAX(03)3445-8753

デザイン・印刷： 株式会社アイフィス



喫茶飲食店の経営ガイドブック VII

全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会

〒110-0003 東京都台東区根岸 1-6-12-801

- 発行 令和 7 年 9 月
- 制作協力 税理士法人林総合事務所 税理士・中小企業診断士 根津信之
公益財団法人東京都生活衛生営業指導センター
- デザイン・印刷 社会福祉法人東京コロニー 東京都大田福祉工場



喫茶飲食店の 経営ガイドブックⅦ

全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会