

厚生労働省より、化学物質リスクアセスメントについて業種・作業別による「食料品製造業・飲食店での洗浄作業」の化学物質管理マニュアルと解説テキストが、2025年3月に公表されましたのでお知らせいたします。

化学物質管理マニュアルの位置づけについて

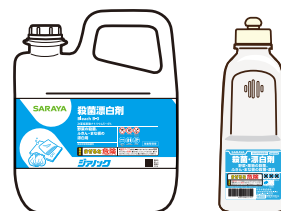
- 主に食料品製造業において使用される食品製造設備や、食品加工設備の洗浄作業において、適切なリスク低減措置を示すことを目的に、厚生労働省の危険性又は有害性等の調査等に関する指針^{※1}に対応したものです。
- マニュアルにより、以下を実施できます。
 - ✓ 作業ごとに労働者がばく露される物質の濃度を測定することなく、その作業におけるリスクアセスメントを実施できる。
 - ✓ 定められた措置を適切に実施することで、その作業においてリスク低減措置を実施することができる。
- マニュアルに記載のリスク低減措置は、典型的な作業条件を想定の上、策定されています。マニュアルに記載以外の対応（より実態に即した対応や、より合理的な対応）を行う場合は、厚生労働省の危険性又は有害性等の調査等に関する指針に則り、個別にリスクアセスメントを行い、リスクに応じて個別に対策を決定・実行してください。

マニュアルの適用範囲と使用上の注意

- マニュアルでは、以下の作業工程を想定しています。実施する作業内容と一致する場合にのみ、適用可能です。

これは、食料品製造業における製造・加工設備の洗浄作業について示しています。

- ①希釈・小分け：洗浄剤の原液を希釈し、小分け容器やフォームガンの容器に移す一連の作業工程
- ②部品等の手洗い：食品製造設備や食品加工設備の一部や部品等を取り外し、シンク等においてスポンジなどを用いて手洗いする工程
- ③フォームガンによる洗浄：食品製造・加工設備をフォームガンを用いて洗浄する工程



- 使用者は、マニュアルの想定と実態が乖離していないか、継続的に確認し、使用しなければなりません。
- 化学品にマニュアルの裏表紙に記載されていない成分が含まれている場合は、マニュアルで示す対策では不十分である可能性があります。特にSDS 15項において、裏表紙に記載の成分以外の皮膚等障害化学物質が示されている場合、皮膚障害等防止用保護具の選定マニュアル^{※2}に基づき、保護手袋の耐透過性が当該成分に対して十分か、確認する必要があります。
- マニュアルで不明な点などは、付属の解説テキストを参照してください。なお化学物質管理者は、解説テキストの内容をよく理解の上、本マニュアルを使用してください。

※1 平成27年9月18日危険性又は有害性等の調査等に関する指針公示第3号（令和5年4月27日危険性又は有害性等の調査等に関する指針公示第4号により改正）
（<https://www.mhlw.go.jp/content/11300000/001091557.pdf>）

※2 皮膚障害等防止用保護具の選定マニュアル（第2版 令和7年3月）（<https://www.mhlw.go.jp/content/11300000/001443253.pdf>）

化学物質管理マニュアル（食品事業者の洗浄作業）

食料品製造業

- 製造・加工設備の洗浄作業
- 釜や容器等への苛性ソーダ等の投入による洗浄作業

飲食店

- 洗浄作業

【解説テキスト】

- 食料品製造業・飲食店での洗浄作業



検索はこちら

化学物質リスクアセスメントについて 🔍

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_55176.html

2025年4月に発表された主な食中毒情報

発表日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	行政処分
4/1	長崎県	4人	3月22日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
4/1	福島県	5人	3月25日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/2	静岡県	6人	3月23日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	営業禁止
4/2	岩手県	1人	マグロとカツオの刺し身	アニサキス	魚介類販売業(量販店)	1日間営業停止
4/2	大阪府	5人	コース料理(詳細調査中)	ノロウイルス	飲食店営業	1日間営業停止
4/2	奈良県	17人	3月28日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/3	愛媛県	9人	3月23・24日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/3	愛知県	26人	食事及び弁当	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/3	埼玉県	8人	寿司	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/3	奈良県	4人	3月25日に提供した食事(加熱不十分な鶏肉を含む)	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/3	静岡県	11人	3月28日に提供した食事(推定)	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/3	東京都	13人	3月22～24日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	5日間営業停止
4/4	神奈川県	17人	3月27・28日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/4	石川県	10人	3月28日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/4	兵庫県	8人	3月27日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/4	大阪府	5人	3月17日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
4/5	新潟県	20人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/5	兵庫県	6人	3月26日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/5	大阪府	9人	コース料理及び弁当(詳細調査中)	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/6	茨城県	9人	4月1日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/6	徳島県	15人	3月29～31日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	4日間営業停止
4/6	徳島県	16人	3月30日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/7	愛知県	1人	ふぐ(まふぐ)	動物性自然毒	魚介類販売業	
4/7	千葉県	14人	3月28日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/7	愛媛県	16人	焼きガキ	ノロウイルス	イベント	再発防止 厳重注意
4/7	大阪府	19人	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/8	和歌山県	6人	3月28日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/8	奈良県	4人	4月1日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/9	富山県	123人	4月3～5日に調理した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/9	北海道	26人	もちを使用した食品	ノロウイルス	菓子製造業	5日間営業停止
4/9	東京都	1人	活〆ひらめお造り	アニサキス	魚介類販売業(量販店)	1日間営業停止
4/10	栃木県	30人	4月4日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/10	静岡県	8人	寿司(推定)	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/10	福岡県	5人	3月28日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
4/10	兵庫県	13人	4月6日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/11	静岡県	24人	4月1日に提供した食事(推定)	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/11	沖縄県	11人	3月21～24日に提供した食事	ノロウイルス	集団給食施設(児童園)	4日間業務停止
4/11	愛媛県	38人	4月6日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	5日間営業停止
4/11	広島県	10人	4月5日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業、魚介類販売業	営業禁止
4/12	大阪府	20人	弁当(詳細調査中)	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/12	兵庫県	22人	4月6日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/13	栃木県	312人(推定)	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/14	岩手県	57人	弁当	ノロウイルス	そうざい製造業	4日間営業停止
4/14	東京都	1人	寿司コース	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
4/15	埼玉県	17人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/15	福岡県	5人	4月8日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	1日間営業停止
4/15	東京都	5人	3月25日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	4日間営業停止
4/16	群馬県	1人	シメサバ	アニサキス	魚介類販売業	1日間営業停止
4/16	東京都	6人	4月2日に提供した食事(加熱不十分な鶏肉等を含む)	カンピロバクター	飲食店営業	5日間営業停止
4/17	静岡県	25人	4月11・12日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/17	福岡県	18人	給食	ノロウイルス	高齢者施設	2日間営業停止
4/18	千葉県	5人	串焼(豚レバー、鶏皮、鶏ももなど)	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/18	千葉県	2人	提供した食事(焼き鳥など)	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/18	富山県	27人	4月12日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/19	北海道	140人	4月8～12日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(ホテル)	営業停止 命令なし
4/19	大阪府	3人	コース料理(詳細調査中)	カンピロバクター	飲食店営業	1日間営業停止
4/21	北海道	32人	4月14日に提供した食事	ウエルシュ菌	飲食店営業(工事作業員宿舍の食堂)	2日間営業停止
4/22	沖縄県	11人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/22	大阪府	20人	給食(詳細調査中)	黄色ブドウ球菌	飲食店営業(社会福祉施設)	3日間営業停止
4/23	東京都	130人	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/23	栃木県	17人	4月18日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/25	大阪府	4人	コース料理(詳細調査中)	カンピロバクター	飲食店営業	1日間営業停止
4/25	宮城県	3人	4月13・16日に提供した焼かき(殻付き)	ノロウイルス	飲食店営業(仮設)	3日間営業停止
4/25	神奈川県	1人	刺身(ハマチ等)	アニサキス	魚介類販売業(スーパー)	1日間営業の一部停止
4/25	鳥取県	9人	4月12日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店営業	4日間営業停止
4/25	宮崎県	5人	4月12日に提供した食事(鶏刺し、鶏レバー刺し、鶏タタキ等)	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/25	宮崎県	10人	4月17・18日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/25	大阪府	75人	4月15～17日に調理した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/26	大阪府	8人	コース料理(詳細調査中)	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/26	大分県	13人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業(弁当)	2日間営業停止
4/28	栃木県	32人	4月23・24日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/28	熊本県	23人	4月21日に調理した食事	ノロウイルス	集団給食施設(高齢者施設)	2日間事業停止
4/29	群馬県	14人	供給した水道水	カンピロバクター	配水池	供給停止、改善指示
4/29	岡山県	21人	不明(4月22・23日に提供した食事)	ノロウイルス	飲食店営業	4日間営業停止
4/30	長崎県	13人	4月25日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(旅館)	2日間営業停止

●この食中毒情報は、新聞やインターネット等の情報を基に作成しています。なお、今後患者数や病因物質等が変わる場合があります。 ●(一)表記は情報なし。

2025年4月に公表された主な行政情報

厚生労働省	・2025年4月4日	健生食監発0404第1号 カドミウム基準値を超える米の流通について(依頼) https://www.mhlw.go.jp/content/001472374.pdf
	・2025年4月15日	厚生労働省令第57号 労働安全衛生規則の一部を改正する省令 https://www.mhlw.go.jp/content/001476790.pdf
	・2025年4月30日	事務連絡 伝染性紅斑の増加に伴う注意喚起について https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001483523.pdf
農林水産省	・2025年4月11日	カドミウム基準値の超過を受けて自主回収を進めているコメの流通情報について https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/250411.html
消費者庁	・2025年4月3日	「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」(第5版) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/assets/food_labeling_cms206_250403_12.pdf
	・2025年4月4日	「食品ロス削減啓発に係る実証事業報告書」を公表しました。(令和7年3月) https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_008/assets/future_caa_cms201_250404_01.pdf
	・2025年4月11日	機能的表示食品制度に関する説明会の動画を掲載しました。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/movie_005/index.html
	・2025年4月21日	消費基第289号 食用赤色3号を含有する食品に関する自主点検について https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/assets/cms_standards102_250421_01.pdf