

2026年 提出書類一覧(食品編)

	商品分類	該当商品例など	画像		検査データの写し 細菌検査項目 一:一般生菌 大:大腸菌群 E:E. Coli ブ:黄色ブドウ球菌 サ:サルモネラ菌 ビ:腸炎ビブリオ ク:クロストリウム リ:リステリア (1年以内のもの)	営業許可・販売届	原料原産地確約書	備考
			表示ラベル	パッケージ				
水産物	生食用魚介類(貝類含む)		●	●	ビ	●		
	生食用かき		●	●	一+E+ビ	●		
	生食用ふぐ	ふぐ刺しなど	●	●	ビ	●		
	生食用冷凍鮮魚介類	凍結品でなく「冷凍食品」のもの	●	●	一+大+ビ	●		
	生食用以外の鮮魚介類	鮮魚を含むなべ用セットを含む	●	●		●		
	生食用以外のふぐ	ふぐちり鍋用など	●	●		●		
	活魚、活貝、海藻類	生きている魚、貝など	●	●		●		
水産加工食品	素干魚介類	スルメ、身欠きにしんなど	●	●			●	
	塩干魚介類	あじ開き、さんま丸干など	●	●			●	
	塩干味付魚介類	みりん干し、醤油干しなど	●	●			●	
	煮干魚介類	しらす干し・干し貝柱など	●	●			●	
	海苔	焼海苔・味付海苔など	●	●			●	
	海藻を乾燥させたもの	乾燥わかめ、昆布など	●	●			●	
	塩蔵魚介類・海藻類	塩鮭、塩蔵わかめ、塩うに、など	●	●			●	
	調味魚介類・海藻類	味噌漬など加熱してから食すもの	●	●			●	
	ゆで・蒸し 魚介類・海藻類	釜揚げしらす、ポイルエビ、ふぐ皮湯引きなど	●	●			●	
	ゆでかに類・ゆでだこ類		●	●	ビ		●	
	表面あぶり 魚介類など	かつおたたきなど。焼き魚は「総菜類」	●	●			●	
	衣付け 魚介類	油調していないもの。油調は「総菜類」。	●	●			●	
	魚卵加工品(塩蔵・調味)	塩いくら、たらこ、いくら醤油漬など	●	●			●	食品表示法の別添15とそれ以外に振り分け
	〃 (その他、辛子明太子など)	辛子明太子、味付数の子など	●	●			●	
	かつお削りぶし	かつお節削りぶしは除く	●	●			●	
	かつお節およびかつお削りぶし以外の削りぶ		●	●				
	魚肉練製品	板かまぼこ、さつまあげ	●	●	大			
	魚肉練製品(魚肉ソーセージなど)	魚肉ソーセージ、魚肉ハム	●	●	大			
	鯨肉加工品	鯨竜田揚げ、鯨大和煮など	●	●	大			
	〃	鯨ベーコンなど	●	●	大			
うに加工品	粒うに、混合うに、うにあえもの	●	●					
水産珍味(無加熱摂取商品)	さきいか、塩辛、スモークサーモン、魚介発酵品(飯寿司、ハタハタ寿司、フナ寿司など)、しめさば(2次加工	●	●				燻製魚介類を吸収	
その他喫食前要加熱の加工食品	無加熱摂取は「総菜」。	●	●					
農産物	野菜・きのこ・山菜・果物	カット商品も含む	●	●			●	
	精米・玄米	発芽玄米は「農産加工食品」	●	●		●	●	
	穀類(豆も含む)		●	●			●	

	商品分類	該当商品例など	画像		検査データの写し	営業許可・販売届	原料原産地確約書	備考
			表示ラベル	パッケージ				
					細菌検査項目 一:一般生菌 大:大腸菌群 E:E. Coli ブ:黄色ブドウ球菌 サ:サルモネラ菌 ビ:腸炎ビブリオク ク:クロストリジウム リ:リステリア (1年以内のもの)			
農産加工食品	乾燥きのこ・野菜・果実	乾しいたけ、切干大根、干し芋、干し柿など	●	●				
	塩蔵きのこ・野菜・果実	漬物を除く	●	●				
	ゆで・蒸し 野菜・豆類		●	●				
	生あん	砂糖などを加えてたものは「菓子類」	●	●				
	カット野菜・カットフルーツのミックス	単一品種50%以上使用	●	●				
	〃	単一品種50%未満	●	●				
	穀類ミックス	玄米および精米を50%以上	●	●				
	〃	玄米および精米を50%未満	●	●				
	発芽玄米	50%以上使用の雑穀米含む	●	●				
	餅	切り餅、よもぎ餅。もち米が50%以上のもの	●	●				
	いり豆類	殻付いり落花生、素いり落花生など	●	●				
	米粉	米粉が50%以上の米粉調整品を含む	●	●				
	農産物粉類	小麦粉、きなこなど	●	●				
	揚げ落花生	バターピーナッツなど	●	●				
	こんにやく	板こんにやく、しらたきなど。味付したものは「総菜」。	●	●				
	はちみつ	純粋はちみつ	●	●				
	はちみつ加工品	蜂蜜加工品(かりんはちみつ等)	●	●				純粋はちみつ以外の加工品を分離
	農産物漬物(包装後加熱殺菌品)	瓶詰・缶詰・レトルトパウチなどを除く	●	●	カビ・酵母			
	農産物漬物(一夜漬・浅漬)	きゅうり一本漬など	●	●	E+ビ			漬物の衛生規範で定義する「浅漬」
	農産物漬物(上記以外)	梅干、福神漬、かぶら寿司など	●	●				
その他の農産物加工食品	甘栗、焼き栗、きなこなど	●	●					
畜産物	生食用食肉	馬刺しなど	●	●	E+サ	●		馬刺しは-20℃以下、48時間の確約書
	精肉・内臓肉	精肉を含むなべ用セットを含む	●	●		●		
	鶏卵		●	●		●		
畜産加工食品	調味食肉	味噌漬、味付肉。未加熱品で加熱しないと食せないも	●	●				
	ゆで・蒸し 食肉	蒸し鶏、ポイル牛もつなど	●	●				
	ゆで・蒸し 食用鳥卵	ゆで卵、温泉卵など	●	●				
	表面あぶり	牛たたきなどそのまま食せるもの	●	●	E+サ			
	〃	加熱しないと食せないもの	●	●				
	衣付け 食肉	とんかつ用など。油調していないもの。油調は「総菜」。	●	●				
	合挽肉	原料の50%以上が単一精肉のもの	●	●				
	成型肉	脂肪注入成型肉など(一部のサイコロステーキ)	●	●				
	乾燥食肉製品	サラミソーセージなど	●	●	E			
	非加熱食肉製品	ラックスハムなど	●	●	E+ブ+サ+リ			
	特定加熱食肉製品	ローストビーフなど	●	●	E+ブ+サ			
	加熱食肉製品(加熱後包装)	ウインナーソーセージ、ロースハムなど	●	●	E+ブ+サ			
	加熱食肉製品(包装後加熱)	ポロニアソーセージ(一部)	●	●	大+ブ 又はク			
	その他の畜産加工食品	単一原料が50%未満の合挽肉など	●	●				

	商品分類	該当商品例など	画像		検査データの写し	営業許可・販売届	原料原産地確認書	備考
			表示ラベル	パッケージ				
					細菌検査項目 一:一般生菌 大:大腸菌群 E:E. Coli ブ:黄色ブドウ球菌 サ:サルモネラ菌 ビ:腸炎ビブリオ ク:クロストリジウム リ:リステリア (1年以内のもの)			
酪農品	牛乳、加工乳、特別牛乳、乳飲料		●	●	一+大			
	はっ酵乳、乳酸菌飲料	ヨーグルト、乳酸菌飲料など	●	●	大+乳酸菌			
	バター・プロセスチーズ・マーガリン		●	●	大			
	ナチュラルチーズ		●	●	リステリア			
	アイスクリーム類(氷菓も含む)	アイスクリーム、ラクトアイスなど	●	●	一+大			
	その他、乳等を主要原材料とする食品など	その他、乳等を主要原材料とする食品など	●	●				
冷食	無加熱摂取冷凍食品	解凍したらそのまま食せるもの	●	●	一+大			
	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱)	加熱必要で、凍らす直前に加熱しているもの	●	●	一+大			
	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	加熱必要で、凍らす直前に加熱していないもの	●	●	一+E			
飲料	水	ナチュラルウォーター、ボトルドウォーターなど	●	●	大			
	清涼飲料水(果実飲料を含む)		●	●	大			
	緑茶飲料	緑茶飲料	●	●	大		●	
	粉末清涼飲料水	粉末清涼飲料水	●	●	一+大			
	インスタントコーヒー、粉末紅茶など		●	●	一+大			
	その他、甘酒、しるこなど	その他、甘酒、しるこなど	●	●				
嗜好品	緑茶(ティーバッグ含む)		●	●			●	
	紅茶・ウーロン茶(ティーバッグ含む)など		●	●				
	その他の嗜好品(レギュラーコーヒーを含む)	その他の嗜好品(レギュラーコーヒーを含む)	●	●				
めん類	乾めん	うどん、そば、スパゲッティなど	●	●				
	なま麺(半生を含む)	餃子の皮も該当	●	●	一+E+ブ			
	ゆで麺・蒸し麺	ゆでうどん、蒸し焼きそば	●	●	一+大+ブ			
	揚げめん	硬焼きそば、皿うどんなど	●	●				
	即席めん	インスタントラーメンなど。揚げめん使用は「揚げめん」	●	●				
菓子類	生菓子	水分40%以上。餡、クリーム等使用は30%以上。	●	●	一+大+ブ			
	油菓子	かりんとう、ドーナツなど	●	●				
	米菓(揚げせんを除く)	せんべい、あられ、おかきなど	●	●			●	
	米菓(揚げせん、油吹付)	米菓(揚げせん、油吹付)	●	●			●	
	パン類	調理パンは「弁当・米飯」	●	●				
	その他の菓子		●	●				
総菜類	半そうざい	油調前のコロッケ、焼いていない餃子など	●	●				
	こんぶ巻(昆布 50%以上)	にしん昆布巻など	●	●	一+E+ブ		●	
	うなぎ加工品(きざみを除く)	うなぎ蒲焼、うなぎ白焼	●	●	一+E+ブ		●	
	加熱済そうざい	煮物、揚げ物、焼き物	●	●	一+E+ブ			
	未加熱そうざい	サラダ、和え物など	●	●	一			
	総菜詰合せ	おせち料理など。米飯の入っているものは「各種弁当」	●	●	一+E+ブ			原則、加熱済そうざいの詰合せ
弁当・米飯	包装米飯(おこわ含む)	白米、おかゆ、赤飯など	●	●	一+E+ブ		●	
	各種弁当・おにぎり	弁当は米使用のもの	●	●	一		●	
	調理米飯	チャーハン、オムライス、いかめし、寿司など	●	●	一		●	
	乾燥米飯類	フリーズドライなど	●	●			●	
	調理パン等	サンドイッチ、ホットドッグ、お好み焼など	●	●	一			

	商品分類	該当商品例など	画像		検査データの写し	営業許可・販売届	原産地確約書	原料原産地確約書	備考
			表示ラベル	パッケージ					
調味料類	砂糖類	上白糖、三温糖など	●	●	細菌検査項目 一:一般生菌 大:大腸菌群 E:E. Coli ブ:黄色ブドウ球菌 サ:サルモネラ菌 ビ:腸炎ビブリオク ク:クロストリジウム リ:リステリア (1年以内のもの)				
	黒糖	黒糖、加工黒糖(黒糖使用が50%以上のもの)	●	●				●	
	食塩	食卓塩、つけもの塩、天日塩など	●	●					
	醤油、醤油加工品、味噌、味噌加工品	金山寺みそなどは「総菜類」	●	●					
	食酢		●	●					
	ソース・マヨネーズ・ジャム・スプレッドなど	ウスターソース類、マヨネーズ、ドレッシングなど	●	●					
	食用油(植物油・動物油)	オリーブ油、なたね油、精製ラードなど	●	●					
その他	その他の調味料	香辛料、液体だし、ふりかけ、お茶漬けの素など	●	●					
	混ぜごはんの素	乾燥タイプは「ふりかけ(その他調味料)」	●	●	一				
	即席スープ	粉末スープ、乾燥味噌汁など	●	●					
	上記分類に該当しないサプリメント、健康食品		●	●	大				
酒類	その他	上記に該当しないもの	●	●					
	清酒・米焼酎(乙類)	清酒・米焼酎(乙類)	●	●			●		
	みりん	みりん風調味料、新みりんは「調味料類」	●	●			●		
	その他酒類	その他酒類	●	●					

注意)

- ・ 2026年より亜硝酸根の提出は不要とします。
- ・ カタログ・チラシ・リーフレット・表示ラベル等に産地記載がある場合、原産地確約書・原料原産地確約書をご提出願います。
- ・ 上記分類に関わらず、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品および特別栽培農産物に該当する場合は、各証明書が別途必要になります。
- ・ その他、商標、特許などの著作権関係に関する語句やマーク、特色のある原材料や製法などの記載がある商品は、それぞれ根拠となる証明書をご提出願います。(使用許諾含む)
- ・ 「優」「秀」「良」などの品質基準、「S」「M」「L」や「大」「小」などのサイズ規格を記載している商品に関しては、農協や漁協など原則として第三者が格付けする基準をご提出願います。
- ・ 馬刺しの「マイナス20℃以下で48時間冷凍処理」は実施義務があり、製造工程表または確約書に「マイナス20℃以下で48時間以上冷凍処理済」であることを明記し、ご提出願います。
- ・ 上記分類に関わらず、びん詰およびかん詰の商品(瓶入・缶入を除く)は、細菌検査のデータの提出は不要とします。
- ・ 上記分類に関わらず、殺菌方法が「容器包装詰加圧加熱殺菌」等の記載のある食品(いわゆるレトルトパック)は、細菌検査のデータの提出は不要とします。
- ・ セット商品のため、商品分類が複数該当する場合は、主となる商品の分類でエントリーし、その分類に関わらず、各商品ごとにそれぞれの分類にて書類提出が必要です。