健生発 0605 第２号
令和８年６月５日

各 ｛都道府県知事／保健所設置市長／特別区長｝ 殿

厚生労働省健康・生活衛生局長
（ 公 印 省 略 ）

令和８年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 22 条の規定に基づく食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）第三の六に基づき、特に夏期に多発する食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、下記のとおり、監視指導等を実施するようお願いします。

なお、一斉取締りの取りまとめ結果については、公表することとしていますので、御了知ください。

記

１．実施期間

令和８年７月１日（水）から８月 31 日（月）まで

当該期間中の都道府県等の監視指導については、地域の実情を踏まえた監視指導を実施すること。ただし、都道府県等において、これ以外に期間を定めて夏期一斉取締りを実施することは差し支えない。

２．重点的な監視指導が必要となる施設

（１）年間を通して食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等

ア．生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設

イ．鶏肉を飲食店営業者に販売する施設

ウ．魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若

しくは加工する施設

（２）夏期に特に食中毒への注意が必要な施設等

ア．大量調理施設

イ．井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設

（３）その他監視指導が必要となる施設等

ア．野生鳥獣肉の取扱施設

イ．乳を処理する施設

（４）（１）から（３）まで及び小規模な飲食店等の施設

（５）食中毒が発生した施設

３．実施にあたっての留意事項

別添のとおり

４．結果の報告

監視指導の結果については、別紙１から６までの様式により、健康・生活衛生局食品監視安全課長宛てに報告すること。

別紙１から４まで及び６の様式は、令和８年９月 30 日（水）までに報告すること。

別紙５の様式は、７月から８月までの２か月間に発生した事例毎に速やかに報告すること。

なお、期日までの報告が困難である場合には、適宜相談すること。

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課
担　　当：堀、髙橋、西
代表電話：03-5253-1111
（内線：2478、4251）
直通電話：03-3595-2337

（別添）

令和８年度食品、添加物等の夏期一斉取締りに関する留意事項

Ⅰ　目的

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第22条第１項の規定に基づき定められた食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）第三の六に基づき、都道府県、保健所設置市及び特別区（以下「都道府県等」という。）が実施する夏期一斉取締りについては、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図ることを目的として実施するものとする。

Ⅱ　方法

今年度の夏期一斉取締りにおいては、これまでの食中毒の発生状況等を踏まえ、以下の項目に重点を置いて、「都道府県等食品衛生監視指導計画」に基づき適切に立入検査及び収去検査を実施すること。

１　施設に対する立入検査

（１）共通の留意事項

HACCP（※）に沿った衛生管理に関し、施設に対する立入検査を実施する際は、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切に指導・助言を行うこと。

※ Hazard Analysis and Critical Control Point

（２）重点的な監視指導が必要となる施設等

①　年間を通して食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等

ア　生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設

関係事業者に対して、食肉を生食用として販売しないこと（規格基準に従って加工された食肉を除く。）及び飲食店においては、いわゆる生ハンバーグ等のように生又は加熱不十分な状態の挽肉調製品等を消費者に提供しないよう指導を徹底すること。

監視指導結果については、別紙１の様式により報告すること。

イ　鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）

食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際は十分な加熱が必要である旨について、販売時に情報伝達を行うよう指導すること。

監視指導結果については、別紙２の様式により報告すること。

ウ　魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設

特に飲食店及び魚介類販売施設において、サバ、アジ、イワシ等を原因とするアニサキス食中毒事例が多数確認されていることから、刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう監視指導を行うこと。

なお、アニサキスによる食中毒の発生に対する行政処分を行うに当たっては、

従業員教育等の再発防止措置に必要な期間とする、対象品目を鮮魚介類（冷凍品を除く。）に限定する等の合理的な処分内容とすること。

また、ふぐを取り扱う施設における食中毒事例はほとんど発生していないものの、重篤な食中毒を引き起こす可能性があることから、肝臓等のふぐの有毒部位を提供しないよう監視指導を徹底すること。

② 夏期に特に食中毒への注意が必要な施設等

ア 大量調理施設等

大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等）において食中毒が発生した場合には、大規模な食中毒となる可能性が高いことから、加熱、冷却、洗浄等メニューに応じた適切な管理が行われるよう監視指導を行うこと。

特に、寿司、刺身、非加熱で提供する野菜、果物等を提供する機会が多い施設においては、可能な限り速やかに（調理終了後から２時間以内）消費されるよう指導すること。

また、他の都道府県にまたがって広域的に流通する弁当については、製造後に直ちに喫食されないため、製造中のみならず製造後の搬送等についても徹底した衛生管理が求められる。このため、こうした食品の製造（調理を含む。）を行う施設については、HACCPに沿った衛生管理の状況を確認するとともに、特に米飯の温度管理記録について監視指導を行うこと。

なお、製造の一部を他の施設に委託している場合には、必要に応じ委託先を管轄する保健所と衛生管理状況について情報共有するなど、連携すること。

イ 井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設

井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する飲食店等の事業者に対し、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第４号に基づき、使用水の管理（定期的な水質検査、殺菌装置等の点検、塩素濃度、色、臭気等の確認）が適切に運用されていることを確認し、不備がある場合には、助言及び指導すること。

また、過去の食中毒の事例では、大雨により原水が汚染された可能性に加え、原水がアルカリ性であったこと、塩素添加後の滞留がなかったこと等により、原水への塩素の殺菌効果が著しく低下していた事例があったことから、助言及び指導する際に留意すること。

③ その他監視指導が必要となる施設等

ア 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設

野生鳥獣の肉（ジビエ）を使用・製造・調理・販売する場合には、食肉処理業の許可を取得した施設において解体が行われたものを仕入れなければならない。このため、事業者に対し、許可施設において解体された野生鳥獣の肉であることを受入時に確認することに加え、その記録の作成、保存の実施を指導すること。

監視指導結果については、別紙３の様式により報告すること。

イ 乳を処理する施設

乳の製造においては、特に衛生上の考慮を必要とすることから、乳処理業者に対し、製造に係る一連の工程が、各事業所の作成した衛生管理計画等に基づき加熱殺

菌、冷却等が適切に運用されていることを確認し、不備がある場合には、助言・指導すること。

④　①から③まで及び小規模な飲食店等の施設

HACCPに沿った衛生管理の制度化から５年経過し、HACCPに沿った衛生管理の定着が求められることから、Ⅱ 方法１（２）①から③までの重点的な監視指導が必要となる施設のほか、小規模な飲食店、販売業の施設、製造・加工施設において、改めて遵守状況を確認し、不備がある場合には、助言・指導すること。

監視指導結果については、別紙４の様式により報告すること。

⑤　食中毒が発生した施設

食中毒が発生した場合には、食品衛生法施行規則別表第17～第21の内容を踏まえて指導すること。

食中毒（細菌性食中毒に限る。）が発生した施設の監視指導結果については、その時点で推定される原因及び対策を別紙５の様式により事例毎に速やかに報告すること。

また、報告を受けた監視指導結果については、厚生労働省で集約し、各自治体に共有するとともに、厚生労働省ホームページで公表することから、期間中の取締りの参考として活用すること。

２　事業者及び消費者への注意喚起及び啓発

事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、ホームページ掲載、リーフレットの配布等を通じて事業者への情報提供を行い、事業者が消費者への注意喚起を行うよう指導すること。

併せて、食品衛生責任者が食品衛生に関する新しい知見を習得するため、積極的に実務講習会等を受講するよう指導するとともに、事業者に対して食品衛生上の危害の発生防止における食品衛生責任者の役割の重要性について啓発すること。

また、消費者に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、食中毒防止対策等、食品衛生に関する情報提供を積極的に行うこと。

主な食中毒の原因	指導内容・注意喚起
腸管出血性大腸菌	・生食用食肉取扱施設（届出施設）において生食用食肉の加工基準又は調理基準に基づき適切に取り扱うこと。 ・規格基準に適合する生食用食肉であっても、子ども、高齢者等の抵抗力の弱い者が生肉を食べないよう注意喚起すること。 ・消費者が自ら食肉等の加熱調理を行う場合には、飲食店を営む事業者が消費者に対し、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための器具を確実に提供し、十分に加熱することを注意喚起すること。 ・生食用野菜等、非加熱で喫食される食品による食中毒の発生を踏まえ、これらの食品については、衛生的な取扱い及び汚染防止を行い、可能なものは殺菌処理を行うこと。

カンピロバクター	・生食用又は加熱不十分な鶏肉を提供しないこと。 ・鶏肉の喫食に当たっては、十分に加熱すること。
腸炎ビブリオ	・使用水の管理や原料及び製品の温度管理等を徹底すること。
アニサキス	・刺身等の魚介類の鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底すること。
ウエルシュ菌	・原因食品としては、カレー、シチュー及びパーティー・旅館等での複合調理食品によるものが多く、特に大量調理食品で多く見られ、原因施設としては、飲食店、仕出屋、旅館等の大量調理施設で多く見られる。 ・自然界の常在菌であるため、食品への汚染を根絶することは不可能であるが、発症には多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌（温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化）及び増殖阻止（調理後の速やかな喫食、小分けと適切な温度での保存）等食品の適切な取扱いを行うこと。 ・特に、高齢者施設や社会福祉施設等の大量調理施設においては、調理後の温度管理や小分け保存、速やかな喫食をすること。

Ⅲ　立入検査及び収去検査の実施上の注意

1　夜間営業の飲食店に対しては、営業時間内に監視指導を実施すること。

2　食品等を収去する際は、ロットを代表するものを収去するよう考慮し、検査を行うための必要最小限の量を製造者、販売者等の立会いのもとで収去すること。

3　試験法が告示、通知等で示されている場合には、当該試験法による検査を行うこと。

なお、特に試験法が示されていない場合には、「食品衛生検査指針」（公益社団法人日本食品衛生協会）によって検査を行うこと。

4　違反発見時に、同一食品の検査強化等の措置をとることができるよう、収去時に食品の生産地、生産者や段ボール箱等に記載されたマーク、製造日、記号番号（特に青果物では生産農場番号）、ロット番号等の必要な情報を記録すること。

また、違反発見時には、違反となる範囲（ロット）を特定するとともに、原因究明及び再発防止に係る指導を行い、当該食品を原材料にして製造・加工された食品がある場合には製造・加工された食品における残留の可能性等について確認すること。

5　加工食品を検査し、違反が疑われる場合には、原因を調査し、農薬等の残留基準値、配合割合、製造加工方法等を考慮の上、規格基準への適合性を判断すること。原因が不明である場合には、物理的に分離可能な原材料ごとに個別に検査を実施すること。

Ⅳ　処分等

1　立入検査及び収去検査等の結果、法に違反する事実が認められた場合には、遅滞なく処分を行うとともに、必要な措置を講ずること。また、違反事業者等の改善措置状況の確認及び記録を適切に行うこと。

2　悪質な事案や健康被害をもたらす事案については、その悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、警察その他の関係行政機関等との連携や告発等の厳正な措置を講ずること。

特に、飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の事例では、仕入品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を消費者に提供していたことが判明し

ているため、過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案の悪質性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性を検討すること。

3　必要に応じて違反事業者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めること。

4　違反食品の製造所が他の都道府県等に所在する場合（輸入食品等の違反を発見し、輸入者が他の都道府県等に所在する場合を含む。）には、直ちに当該都道府県等へその調査結果及び措置について通報し、その事後措置等についても相互の連絡を密にして対応すること。また、違反食品と同一の食品が他の都道府県等において販売されている事実が判明した場合にも同様の措置をとること。

5　収去検査により、国産魚介類及び国産食肉から未承認動物用医薬品、未指定飼料添加物若しくは無登録農薬が検出された場合又は国産農作物から無登録農薬が検出された場合には、速やかに健康・生活衛生局食品監視安全課まで連絡すること。

農政部局に対しても、国産魚介類、国産食肉及び国産農作物に係る違反事例について速やかに情報提供を行うこと。

6　輸入食品等（国内で製造又は加工されたものを除く。）の違反を発見した場合には、検疫所において同一食品の検査強化等必要な措置をとる必要があることから、その概要を別紙６※の様式に記入の上、速やかに健康・生活衛生局食品監視安全課まで連絡すること。

※一斉取締り期間外においても同様式を活用されたい。

7　食品から腸管出血性大腸菌が検出された場合には、その概要を記入の上、速やかに健康・生活衛生局食品監視安全課まで連絡する（様式は任意。）とともに、汚染源、汚染経路を特定するため、当該食品の遡り調査を徹底して行うこと。また、分離菌株の送付先や送付方法等については、連絡があった際に別途調整することとする。

Ⅴ　結果の報告

監視指導の結果については、別紙１から６までの様式により、令和８年９月30日（水）までに、健康・生活衛生局食品監視安全課長宛てにメール（メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp）で報告すること。ただし、別紙５の様式については、７月から８月までの２か月間に発生した事例毎に速やかに報告すること。

なお、期日までの報告が困難である場合には、適宜相談すること。

Ⅵ　その他

本留意事項は、夏期一斉取締りの実施に当たっての基本的事項のみを示しているため、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき、適宜事項を追加して実施して差し支えない。

監視指導の結果、汚染食品を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には、流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるとともに、関係機関に対して速やかに情報提供すること。

【参考情報】関連通知、ホームページ等

腸管出血性大腸菌	「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」 （令和４年９月16日付け薬生食監発0916第１号）
	「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒について」 （令和５年11月16日付け健生食監発1116第３号）
	「腸管出血性大腸菌Q&A」 （平成19年８月８日付け健感発第0808001号・食安監発第0808004号別添） https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html
	腸管出血性大腸菌0157等による食中毒 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html
カンピロバクター	「カンピロバクター食中毒対策の推進について」 （平成29年３月31日付け生食監発0331第３号・消食表第193号）
	「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」 （平成19年３月５日付け医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡） https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html
	鶏肉も十分加熱して食べよう（リーフレット等） https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html#h2_free3
	カンピロバクター食中毒予防リーフレット https://www.mhlw.go.jp/content/001705087.pdf（飲食店向け） https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001479433.pdf（飲食店向け） https://www.mhlw.go.jp/content/001705083.pdf（消費者向け）
腸炎ビブリオ	「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」 （平成13年６月７日付け食発第170号）
ふぐ	「ふぐの取扱いに係る監視指導の強化について」 （令和５年12月６日付け健生食監発1206第１号）
	安全なフグを提供しましょう https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html
アニサキス	「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」 （平成26年５月27日付け医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡）
	アニサキスによる食中毒を予防しましょう https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html
大量調理施設	「大量調理施設衛生管理マニュアル」 （平成９年３月24日付け衛食第85号別添）
	「腸管出血性大腸菌感染症による患者の集団発生について」 （平成14年７月５日付け健感発第0705001号・食監発第0705003号）
	「大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について」 （平成19年７月31日付け食安監発第0731002号）
	「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて」 （令和２年８月５日付け医薬・生活衛生局食品監視安全課事務連絡別添）

井戸水、湧き水等	「湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設における食中毒予防の徹底について」 （令和７年10月17日付け健生食監発1017第１号）
飲食店	いつもより多い注文受注を検討している方へ https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001428122.pdf
	新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641033.pdf
生食用食肉	「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」 （平成23年９月12日付け食安発0912第７号）
ジビエ	ジビエの流通に関する注意喚起について https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000957113.pdf
	ジビエ（野生鳥獣の肉）は中心部までよく加熱して食べましょう https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/01_00021.html
残留農薬	「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」 （平成18年５月29日付け食安監発第0529001号）
	「農産食品の検査に当たっての生産者等の情報確認の徹底について」 （平成19年２月５日付け食安監発第0205002号）
処分・公表	「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」 （平成18年５月29日付け食安発第0529005号）
	「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」 （平成21年７月７日付け食安監発第0707第４号）
	「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」 （平成30年３月29日付け薬生食監発0329第５号）
食中毒予防	家庭でできる食中毒予防の６つのポイント https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf
	お肉はよく焼いて食べよう https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html
	生のひき肉を使った製品による食中毒に関する注意喚起 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000151354.html
	政府広報オンライン　特集「食中毒予防の原則と６つのポイント」 https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/ 政府広報オンライン　「家庭での食中毒の原因は？　３つのポイントで食中毒予防！」 https://www.gov-online.go.jp/useful/202509/video-301584.html お役立ち情報「食中毒にご注意ください！肉や魚介類を安全に食べるためのポイント」 https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html
食品安全	厚生労働省　食品安全に関する情報（食中毒、HACCP、輸入食品等） https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/pamph.html（食品安全関係パンフレット） https://x.com/Shokuhin_ANZEN（食品安全情報X（旧Twitter））

生食用又は加熱不十分な食肉等の販売・提供に関する監視指導結果　　（別紙1）

自治体名：

【記入要領】
① 規格基準に適合した生食用食肉は計上の対象外です。
② 生食用とは、刺身、タルタル等のほか、飲食店等での情報提供不十分又は誤った情報提供（生食を促す案内をする等）のものを含みます。
③ 不十分な加熱とは、湯引き、炙り、たたき、中心部まで加熱されていない食肉料理、いわゆる生ハンバーグ等の挽肉調理品を含みます。
④ 結着肉等とは結着処理、テンダライズ処理、タンブリング処理、インジェクション処理（脂肪注入等）を含みます。
⑤ 挽肉で複数の畜種を含むものは、割合の多い方に計上してください。
⑥ 1．については、食肉を取り扱う施設に**立入りを行った施設数**を計上してください。
⑦ 2．については1．のうち、販売、製造、加工、保存、調理、提供、誤った情報提供等について**指導をした施設数**を計上してください。
⑧ 4．については、一つの施設において、複数の提供畜種・部位・方法について指導した場合、それぞれについて計上してください。

食肉を取り扱う施設（消費者に直接販売・提供する施設）

1．立入りを行った施設数　　施設
※通知文書、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

2．1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数（実数）　　施設
※通知文書、パンフレット配布等のみの施設は**計上しません。**

3．2において指導した内容（延べ数）　※（a）～（i）の合計は、指導した施設数（実数）にはなりません。

（a） 生食用食肉の規格基準に適合していない牛の筋肉について、生食用としての販売・提供を中止すること　　施設
（b） 馬の筋肉又は肝臓を生食用として提供・販売する場合、衛生基準（平成10年9月11日付け生衛発第1358号）に基づき取扱うこと　　施設
（c） 法律上生食が禁止されている牛の肝臓、豚の筋肉・内臓について、生食用としての販売・提供を中止すること　　施設
（d） 法律上生食が禁止されている牛の肝臓、豚の筋肉・内臓について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること　　施設
（e） （a）～（d）以外（※'）の食肉について、生食用としての販売・提供を中止すること　　施設
（f） 生食用としての販売・提供を除く（a）～（d）以外（※'）の食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること　　施設
（g） 加工時、調理時の衛生的な取扱い、他の食材への交差汚染の防止（器具の使い分け、消毒、手洗い等）を行うこと　　施設
（h） 一般消費者への販売・提供後に十分な加熱や器具の使い分けをすること等の情報提供を行うこと　　施設
（例　食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲食店）
（i） その他の指導　※指導の内容について記載してください。　　施設
・
・

※'：牛の筋肉・肝臓及び豚の筋肉・内臓以外

4．2の指導をした施設数（提供畜種・部位・方法別）（延べ数）

牛

提供方法＼提供部位	筋肉 ※	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	舌	横隔膜	胃・腸	その他の部位
生食用として販売・提供									
不十分な加熱で販売・提供									

※　規格基準に適合した生食用食肉（牛の食肉）を除く

馬

提供方法＼提供部位	筋肉	挽肉	結着肉等	脂肪	肝臓	舌	その他の部位
生食用として販売・提供							
不十分な加熱で販売・提供							

豚

提供方法＼提供部位	筋肉	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	舌	横隔膜	胃・腸	その他の部位
生食用として販売・提供									
不十分な加熱で販売・提供									

鶏

提供方法＼提供部位	筋肉	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	砂嚢	その他の部位
生食用として販売・提供							
不十分な加熱で販売・提供							

めん羊・山羊

提供方法＼提供部位	筋肉	挽肉	結着肉等	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供					
不十分な加熱で販売・提供					

イノシシ

提供方法＼提供部位	筋肉	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供			
不十分な加熱で販売・提供			

シカ

提供方法＼提供部位	筋肉	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供			
不十分な加熱で販売・提供			

その他　（　　）

提供方法＼提供部位	筋肉	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供			
不十分な加熱で販売・提供			

その他　（　　）

提供方法＼提供部位	筋肉	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供			
不十分な加熱で販売・提供			

鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）に関する監視指導結果　（別紙2）

自治体名：＿＿＿＿＿＿＿＿

【記入要領】
鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）には、一般消費者を対象として販売する施設は含みません。

鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）

1．立入りを行った施設数　＿＿＿＿施設
※通知文書、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

2．1のうち加熱が必要である旨の情報伝達について指導した施設数（実数）　＿＿＿＿施設
※通知文書、パンフレット配布等のみの施設は**計上しません。**

野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設に対する監視指導結果

（別紙3）

自治体名 ＿＿＿＿＿＿＿＿

1．野生鳥獣肉を使用し、製造・調理・販売を行っている施設への監視指導実施数（立入りを行った施設数）

［　　］施設

※通知文書、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

2．監視指導実施施設の業種別施設数（延べ数）

飲食店営業	［　　］施設	食肉販売業	［　　］施設
食肉製品製造業	［　　］施設	その他（　　）	［　　］施設

3．1において指導した内容（のべ数）

※（a）～（c）の合計は、指導した施設数（実数）にはなりません。

（ａ）	当該施設に対し、野生鳥獣を解体するために食肉処理業の許可が必要であること	［　　］施設
（ｂ）	食肉処理業の許可を受けた施設で解体された野生鳥獣肉を使用すること	［　　］施設
（ｃ）	野生鳥獣肉の仕入れ先の確認、記録の作成、保存を適切に実施すること	［　　］施設

HACCPに沿った衛生管理に関する監視指導結果

（別紙4）

自治体名：

下記の設問に従い、人数区分ごとに該当する施設数を入力してください。
立ち入り時に確認できた内容を選択してください。

ア　衛生管理計画の作成＋記録の実施＋振り返りの実施
イ　衛生管理計画の作成＋記録の実施
ウ　衛生管理計画の作成のみ、記録の未実施
エ　記録の実施のみ、衛生管理計画の未作成
オ　いずれも未作成・未実施

各業種の人数区分は下記のとおりに入力してください。
※人数区分は従業員数です。

A）４人以下　B) ５人以上29人以下　C) 30人以上
D) ５人以上49人以下　E) 50人以上

飲食店営業

飲食店営業（生食用または加熱不十分な食肉を提供）	設問	A	B	C
	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

飲食店営業（刺身等の鮮魚介類を提供）	設問	A	B	C
	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

飲食店営業　大量調理施設等（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等）	設問	A	B	C
	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

飲食店営業（スーパー等、そうざいを取り扱う施設）	設問	A	B	C
	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

飲食店営業（井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設）	設問	A	B	C
	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

飲食店営業（その他）	設問	A	B	C
	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

（別紙4）

販売業

	設問	A	B	C
食鳥処理業（鶏肉を飲食店営業者に販売する施設）	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

	設問	A	B	C
食肉販売業（鶏肉を飲食店営業者に販売する施設）	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

	設問	A	B	C
魚介類販売業（刺身等、魚介類を加工・販売する施設）	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

	設問	A	B	C
販売業（その他）	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

（別紙4）

製造・加工業

そうざい製造業
（他の都道府県等にまたがって広域的に流通する弁当の製造を含む）

設問	A	D	E
ア			
イ			
ウ			
エ			
オ			
合計	0	0	0

※人数区分にご注意願います

水産製品製造業
（魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設）

設問	A	D	E
ア			
イ			
ウ			
エ			
オ			
合計	0	0	0

※人数区分にご注意願います

食肉処理業
（野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設）

設問	A	D	E
ア			
イ			
ウ			
エ			
オ			
合計	0	0	0

※人数区分にご注意願います

乳処理業
（乳を処理する施設）

設問	A	D	E
ア			
イ			
ウ			
エ			
オ			
合計	0	0	0

※人数区分にご注意願います

製造・加工業
（その他）

設問	A	D	E
ア			
イ			
ウ			
エ			
オ			
合計	0	0	0

※人数区分にご注意願います

食中毒発生に係る報告について

（別紙5）

食中毒報告（夏期一斉取締り）

都道府県等名	
発生年月日	
原因施設種別	
原因食品名	
病因物質名	
患者数	
衛生管理計画	
衛生管理記録	
計画の振り返り	
人数区分	

別表	項目	小項目	原因（推定を含む）及び 不備事項	対策

（別紙６）

令和　　年　　月　　日

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課　あて

国内における輸入食品等違反連絡票

品　　名	
輸　入　者	名称： 所在地： 電話：
確認の年月日及び経緯	令和　　年　　月　　日に □ 収去検査　□ 自主検査　□ 報告徴収　□ その他（　　） により確認。
違反の根拠条文及び違反の理由	食品衛生法第　　条　　違反 のため。
検査成績書	□　有（　　枚）　　□　無
違反発見年月日	令和　　年　　月　　日
輸　出　国又は製　造　者	
違反となった食品等の外装記載等（できるだけ詳しく*）	
添付資料の有無	□　有（　　枚）　　□　無
食品等輸入届出書等	届出番号 検疫所名 添付資料　□有（　　枚）　　□　無
措置について（関係都道府県等への連絡の有無を含む）	
公表の有無	□　有（　　枚）　　□　無
連絡責任者	都道府県・市・特別区　　課　　係 電話　（　　） 担当者氏名　　FAX　（　　）

＊メールによる写真送付も可