令和８年度食品、添加物等の年末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３の６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。）が実施する年末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

今年度の年末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　施設への立入検査

（１）共通の留意事項

HACCP※1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。

※１　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　冬期に特に食中毒への注意が必要となる施設等

○　飲食店営業施設（集団給食施設を含む。）

例年、ノロウイルスによる食中毒の原因として調理従事者を介した食品の汚染が約８割を占めており、あらゆる食品が汚染される可能性がある。原因施設別のノロウイルスの発生状況は、年間を通じて飲食店が発生件数全体の７割以上を占めており、特に冬期（令和７年12月～令和８年３月※2）は飲食店で発生した食中毒事案の約７割がノロウイルスによる食中毒であった。

ノロウイルスは食中毒１件当たりの患者数が多くなる傾向があることから、大量調理施設や特に食中毒が発生すると大規模化しやすい飲食店（弁当、仕出し、旅館、ホテル）、集団給食施設等（以下これらをまとめて「大量調理施設等」という。）に対しては、調理従事者が既にノロウイルスに感染していることを想定して、手洗いの徹底、体調に関する正確な自己申告、ノロウイルスを含めた検便の実施等、積極的な衛生管理を実施するよう食品等事業者に指導すること。

※２　令和８年１月から３月までの数値は速報値

②　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　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、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１の様式により報告すること。

イ　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、食肉（規格基準に従って加工された生食用食肉を除く。）を生食用として販売しないよう指導するとともに、飲食店に対し、いわゆるレアハンバーグ等の挽肉調製品を含む生又は加熱不十分な食肉を販売・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、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。

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　かきを取り扱う施設

加熱加工用かきが生食用として流通販売されないよう、加工施設等の監視指導を行うこと。

なお、生食用かきを原因食品（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒が発生した場合には、被害の拡大防止にあたり、迅速な原因究明が必要であることから、採取海域、販売元等の必要な情報の記録の作成・保存に努めるよう指導すること。

④　HACCPに沿った衛生管理の定着を確認する施設

①から③までの施設等に加え、小規模な飲食店、販売業の施設、製造・加工施設においても、HACCPに沿った衛生管理の制度化から５年が経過し、その定着が求められることから、改めて遵守状況を確認し、不備が認められる場合には助言・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（昭和23年厚生省令第23号）別表第17から第21までの内容を踏まえて指導すること。

食中毒（ノロウイルスによる食中毒に限る。）が発生した施設の監視指導結果については、別紙５の様式により報告すること。

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
ノロウイルス	・例年、冬期に多発する。 ・主に、感染した調理従事者を介した食品の汚染が原因とされる。 ・手洗い、就業前の健康状態の確認等、調理従事者の衛生管理を徹底すること。 ・特に大量調理施設等については、不顕性感染の事例を踏まえ、ノロウイルスを含めた検便実施等の積極的な衛生管理の実施が望ましいこと。
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、中心部まで十分に加熱すること。
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。
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。

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　食品等の収去に際しては、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、配合割合及び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行うこと。

Ⅳ　処分等

1　立入検査、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に連絡すること。

また、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※3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。

※３　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９年２月26日（金）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。

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、年末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

ノロウイルス	「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」 （平成25年２月13日付け食安監発0213第１号）
	「ノロウイルスによる食中毒の予防について」 （令和８年10月20日付け健康・生活衛生局食品監視安全課事務連絡）
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/0000049964.html#h2_free5
	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
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
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
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）

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/001763820.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/ 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
	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
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））

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1）

〇宛先メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp

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。**

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2）

〇宛先メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp

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、たたき等のほか、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、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、生焼けの焼鳥等を含みます。
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 3. については、記入要領②③に関わらずあてはまる指導内容に応じて計上してください。
⑨ 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。
提供方法のうち記入要領②にあてはまる場合は「生食用」、③にあてはまる場合は「不十分な加熱」に計上してください。
個別に挙げた畜種以外のものは「その他」に記載してください。

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）に該当しない食肉について、生食用としての販売・提供を中止すること	施設
（f）	（a）～（d）に該当しない食肉について、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 （例　食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲食店）	施設
（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

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			

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）

〇宛先メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp

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	食肉処理業	□ 施設
その他	□ 施設		
（　　）			

3．1において指導した内容（延べ数）

※（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）

〇宛先メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp

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
※合計欄は入力不要です

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

・複数項目に該当する場合は、それぞれに入力してください。
・各項目に該当しない場合は、「その他」に入力してください。
例）「飲食店営業」の各項目に該当しない施設を監視指導した場合、「飲食店営業（その他）」に入力

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

販売業

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

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

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

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

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

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

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

かきを取り扱う施設	設問	A	D	E
	ア			
	イ			
	ウ			
	エ			
	オ			
	合計	0	0	0

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
※人数区分にご注意願います
※人数区分にご注意願います
※人数区分にご注意願います
※人数区分にご注意願います

ノロウイルスによる食中毒発生に係る報告について　　（別紙５）

〇宛先メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp

ノロウイルス食中毒報告（年末一斉取締り）

都道府県等名	
発生年月日	
原因施設種別	
原因食品名	
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