

令和7年度船橋市食品衛生法等に基づく年末一斉監視指導実施要領

I 目的

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3の6に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図り、及び食品等の表示の信頼性を確保することを目的とする。

II 実施期間

令和7年12月1日（月）から令和7年12月31日（水）まで

III 実施方法

1 「令和7年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」（令和7年11月18日付け健生発1118第2号）及び「令和7年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る年末一斉取締りの実施について」（令和7年11月18日付け消食表第829号）に基づき実施する。

2 施設等に対する立入検査について

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理に関し、施設に立入検査を実施する際には、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切に指導する。

次の（1）、（2）に掲げる施設等につき、実施期間中、特に積極的に立入検査を実施し、食品衛生法施行規則、施設基準、製造基準、保存基準、表示基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、食品等の製造及び加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについても指導する。

（1）食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等

①冬期に特に食中毒への注意が必要な施設等

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約8割はノロウイルスに感染した調理従事者を介した食品の汚染が主な原因とされており、あらゆる食品が汚染される可能がある。飲食店営業施設を原因とする食中毒のうち、冬期はノロウイルスによるものが高い割合を占めている（令和6年11月～令和7年2月の飲食店営業施設を原因とする全事件数のうち約6割であった（※））。ノロウイルスは食中毒1件あたりの患者数が多いことから、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）及び集団給食施設等に対し、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実施等の積極的な衛生管理の実施を食品等事業者に指導する。

※令和7年1月及び2月の数値は速報値

②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、アジ及び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。

③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、加熱用等の鶏肉については「加熱用」の表示等により、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際には十分な加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導する。

④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（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を徹底する。また、いわゆる生ハンバーグ等の加熱不十分な状態の挽肉調製品を消費者に提供している飲食店については、中心部まで十分に加熱するよう指導を徹底する。

（2）過去の監視において問題のあった施設及び食中毒の原因となった施設

3 収去検査の実施上の注意

- （1）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。
- （2）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。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。
- （3）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、生産者や段ボール等に記載されたマーク、製造日、記号番号、生産農場番号、ロット番号等の必要な情報を記録する。
- （4）収去品等について食品の表示を点検し、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）（食品表示法第6条第8項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年内閣府令第11号）第7条第1項に定める事項に係るものに限る。）及び食品衛生法第20条に規定する虚偽の又は誇大な表示又は広告の禁止の違反の発見及び排除に努める。

IV 処分等

立入検査及び収去検査等の結果、食品衛生法等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。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。

V 食中毒防止に係る事業者への情報提供及び事業者が行う必要がある消費者への注意喚起

- 1 例年、冬季に多発するノロウイルス食中毒は、調理従事者を介した食品の汚染が原因とされることが多いことから、施設において手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理を徹底するよう注意喚起を行う。
- 2 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。
- 3 食品衛生及び食品表示に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、厚生労働省及び消費者庁ホームページに掲載されている内容等を参考に、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。