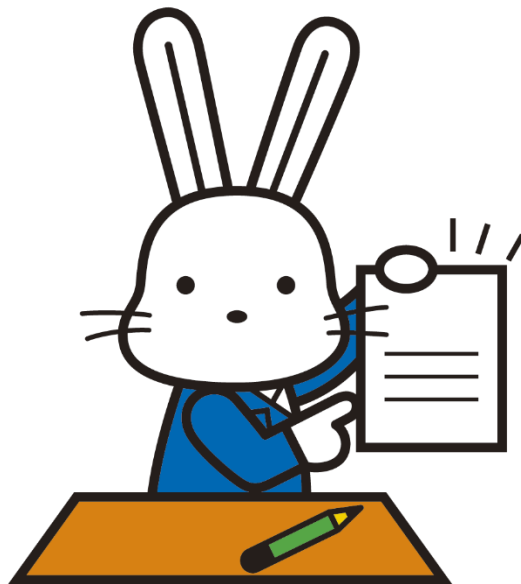


# 令和7年度福島市食品衛生監視指導計画実施結果

実施期間（令和7年4月1日～令和8年3月31日）



令和8年6月

福島市保健所

# 令和7年度福島市食品衛生監視指導計画実施結果

## 第1 趣旨

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により、毎年度定めることとされています。

福島市では、市民の健康を保護することを目的に、令和7年度福島市食品衛生監視指導計画を定め、この計画に基づき食品関係施設への監視指導、流通食品等の検査、食中毒等健康危機発生時の対応等を実施しましたので、その結果について公表します。

## 第2 実施期間及び実施区域

### 1 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

### 2 実施区域

福島市全域

## 第3 実施体制等

### 1 監視指導・試験検査

衛生課の食品衛生監視員が、食品関係施設の監視指導や流通食品の収去を実施し、食品の微生物検査及び理化学検査、並びに食中毒調査時の試験検査を衛生課検査室又は福島県衛生研究所等で実施しました。

### 2 食品衛生監視員等の育成

職務上必要な専門知識や技術の習得を目的として、食品衛生監視員及び検査室の職員を各種研修会等へ派遣し、資質の向上に努めました。

参加した研修会等の件数	派遣した人数（延べ人数）
35件	43名

### 3 関係機関との連携

#### (1) 国及び他自治体との連携

複数の自治体にわたって広域に流通している食品に起因する食中毒の発生や、食品衛生法に違反する食品等の発見に備え、厚生労働省、地方農政局及び他自治体との連携体制を確保するため、定期的に会議参加により、情報を共有しました。

また、複数の自治体に関連する食中毒事件（疑いを含む。）や違反食品等が発生した際には、速やかに連絡を取りながら調査を行い、必要な措置を講じました。

主な会議又は協議会名	実施月
保健福祉事務所等衛生推進会議	5月
県北農薬適正使用推進会議	6月
森永ひ素ミルク中毒事件関係機関連絡協議会	6月
福島県食品表示監視協議会	8月 2月
東北広域連携協議会	6月
北海道・東北ブロック食品衛生関係担当者会議	7月
全国市場食品衛生検査所協議会北海道・東北ブロック協議会	7月

#### (2) 庁内関係部署との連携

庁内の関係部署（商工観光部、農政部、環境部、こども未来部、教育委員会等）と市民からの問い合わせ等について情報共有を図り、必要に応じて連携して対応するとともに、保育所や小中学校に勤務する調理従事者等を対象とした食品衛生講習会を実施しました。

#### (3) 食品表示関係機関との連携

事業者等から食品表示の相談等を受け付けた際には、内容に応じ、根拠法令等を所管する県農林水産部等と連携し、指導助言を実施しました。

#### (4) 食品関係団体との連携

（公社）福島県食品衛生協会等の食品関係団体と連携を図り、食品関係施設の巡回指導、食品衛生知識の普及啓発、優良施設の表彰等を実施しました。

## 第4 監視指導・収去検査

### 1 食品関係施設の立入検査

過去の食中毒の発生状況、違反や苦情の発生履歴等を勘案し、2,029件の立入検査を実施しました。立入検査の際には、営業施設の構造及び設備の状況並びに食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理等について監視し、必要な指導を行いました。

また、提供食品の種類や食中毒の発生状況、施設の規模等を踏まえて、食肉を用いた料理を提供する飲食店、魚介類を取り扱う販売店、大量調理を行う弁当屋・仕出し屋、給食施設、旅館等の監視指導を重点的に行いました。

〔別紙1-1（立入検査（監視）結果）〕

〔別紙1-2（業種別監視結果）〕

### 2 食品等の収去検査

過去の違反状況、食品の特性等を考慮し、269検体の検査を実施した結果、違反食品は認められませんでした。

〔別紙2（収去検査結果）〕

〔別紙3（加工食品等の放射性物質検査結果）〕

## 第5 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

### 1 食中毒の発生状況

令和7年度は、医師からの食中毒の届出や市民等から寄せられた体調不良等の情報をもとに、34件の調査を実施しました。その結果、2件を食中毒と断定し、患者数は35名となりました。令和6年度と比較し、事件数は変わらず、患者数は32名増加しました。

### 2 食中毒等健康危機管理の着実な実施

食中毒が疑われる事例を探知した際、又は食品による深刻な健康影響が懸念される事例を探知した際には、迅速に対応し、被害の拡大防止を図るとともに、再発防止対策の指導を行いました。

また、食品衛生法に違反する食品等を発見した際は、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、原因究明調査を行い再発防止対策の指導を行いました。

〔別紙4-1（食中毒発生状況）〕

〔別紙4-2（違反食品等の回収事例）〕

## 第6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

### 1 人材育成

#### (1) 食品衛生責任者の設置

食品営業許可及び営業届出施設の食品衛生責任者の設置率は、令和7年度末時点で97%でした。

#### (2) 食品衛生責任者の養成

食品衛生責任者を新たに養成するために、(公社)福島県食品衛生協会が開催する養成講習会へ職員を講師として派遣しました。

区分	養成講習会
開催回数	2回
受講者数	173名

#### (3) 食品衛生指導員の活動支援

(公社)福島県食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員の研修会へ職員を講師として派遣するなどの支援を行いました。

#### (4) 食品衛生講習会及び出前講座の開催

食中毒の発生防止や食品表示の適正化を図るため、食品等事業者や調理従事者に対する衛生講習会を実施しました。

区分	食品等事業者、 従事者等	集団給食施設従 事者	市民等
開催回数	24回	8回	8回
受講者数	493名	204名	105名

### 2 HACCPに沿った衛生管理の推進

#### (1) 新制度の周知

食品関係施設の立入検査の際や窓口において、食品関係団体が策定した業種ごとの手引書等の配付及び説明を実施しました。また、事業者や調理従事者、食品衛生指導員に対しての各種講習会において、食品衛生法によるHACCPに沿った衛生管理の制度化について周知しました。

#### (2) 講習会の開催

事業者の取組を支援するため、HACCPに沿った衛生管理に放射性物質の管理を組み合わせた福島県独自の衛生管理モデルである「ふくしまHACCP」の専用アプリや食品関係団体が策定した業種ごとの手引書等を活用して、講習会を実施しました。

区分	食品等事業者、従事者、食品衛生指導員
開催回数	32回※
受講者数	813名※

※食品衛生講習会及び出前講座から上記内容のものを再掲したものを  
含む。

## 第7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

### 1 市民及び事業者への情報提供

市民に対しては、ホームページや市政だより、SNSを活用し、食中毒予防等、食品衛生思想の啓発を行いました。

また、事業者に対しては、各種媒体における広報活動に加えて、食品関係施設の立入検査の際には食中毒予防対策や食品衛生法改正についてのリーフレットを配布する等、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めました。

#### (1) 食品衛生思想啓発のための広報活動

区分	実施内容
広報紙（市政だより）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・細菌性食中毒の注意喚起</li> <li>・ノロウイルス食中毒の注意喚起</li> <li>・寄生虫による食中毒の注意喚起</li> <li>・有毒植物・毒キノコによる食中毒の注意喚起</li> <li>・アレルギー表示対象品目の改正の関するお知らせ</li> <li>・食品衛生法改正に関するお知らせ</li> <li>・イベントにおける飲食物提供に関するお知らせ</li> </ul>
食品衛生月間の取組	<p>8月の1ヶ月間、下記のとおり食中毒予防啓発に取り組んだ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 保健所庁舎内にポスターとのぼりを掲示</li> <li>➤ 市役所関連施設及び大型量販店にポスター配付</li> <li>➤ ホームページ、SNS、公用車（広告表示貼付車）を活用しての食中毒予防の啓発</li> <li>➤ ラジオ・庁内放送での食中毒予防の呼びかけ</li> </ul>

### 2 消費者からの苦情対応

苦情受付件数は68件でした。食品又は食品関係施設に関する苦情については、速やかに事実確認を行い、必要に応じて原因究明と再発防止の指導を行いました。

[別紙5（食品苦情件数）]

### **3 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集**

令和8年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和8年1月20日から2月18日まで食品衛生監視指導計画の案をホームページ、保健所、各支所等で公表し、市民から意見を募集しました。（意見0件）

## 別紙 1 - 1 立入検査（監視）結果

対象施設		対象施設数	監視回数	監視頻度※	
				実績	目標値
大型小売店	常に大量または多品目の食品等を取り扱うことから、定期的な監視が必要な施設	41	100回	2.4	2.0
卸売市場		1	12回	12.0	12.0
大規模製造加工施設	広域流通食品を製造・加工する施設や製造基準が定められている等、特に高度な衛生管理が必要な食品を製造	68	51回	0.8	1.0
観光地関連施設	旅館・ホテル等	103	86回	0.8	
大量調理施設等	集団給食施設、仕出し屋、弁当屋等	558	277回	0.5	

※ 監視頻度は、監視回数／対象施設数で算出

## 別紙1-2 業種別監視結果

旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設

		令和8年3月31日時点	
業 種	施設数	※監視回数	
飲 食 店 営 業	473	35	
菓 子 製 造 業	48	16	
乳 処 理 業	0	0	
特 別 牛 乳 搾 取 処 理 業	0	0	
乳 製 品 製 造 業	0	1	
集 乳 業	0	0	
魚 介 類 販 売 業	15	13	
魚 介 類 競 り 売 り 営 業	0	1	
魚 肉 練 り 製 品 製 造 業	0	0	
食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業	2	9	
か ん 詰 又 は び ん 詰 食 品 製 造 業	3	0	
喫 茶 店 営 業	15	0	
あ ん 類 製 造 業	0	0	
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業	4	4	
食 肉 処 理 業	3	2	
食 肉 販 売 業	7	7	
食 肉 製 品 製 造 業	1	2	
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業	0	0	
食 用 油 脂 製 造 業	0	0	
マ ー ガ リ ン 又 は シ ョ ー ト ニ ン グ 製 造 業	0	0	
み そ 製 造 業	1	0	
し ょ う ゆ 製 造 業	0	0	
ソ ー ス 類 製 造 業	0	0	
酒 類 製 造 業	4	0	
豆 腐 製 造 業	1	2	
納 豆 製 造 業	0	0	
麵 類 製 造 業	5	0	
そ う ざ い 製 造 業	10	5	
添 加 物 製 造 業	0	0	
食 品 の 放 射 線 照 射 業	0	0	
清 涼 飲 料 水 製 造 業	2	0	
氷 雪 製 造 業	1	1	
合 計	595	98	

※延べ件数。業種によっては数年おきに監視を行う。

改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設

		令和8年3月31日時点	
業 種	施設数	※監視回数	
飲 食 店 営 業	2,383	846	
調理の機能を有する自動販売機	6	0	
食 肉 販 売 業	52	62	
魚 介 類 販 売 業	72	91	
魚 介 類 競 り 売 り 営 業	1	4	
集 乳 業	0	0	
乳 処 理 業	1	1	
特 別 牛 乳 搾 取 処 理 業	0	0	
食 肉 処 理 業	9	11	
食 品 の 放 射 線 照 射 業	0	0	
菓 子 製 造 業	294	118	
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業	7	3	
乳 製 品 製 造 業	6	7	
清 涼 飲 料 水 製 造 業	14	8	
食 肉 製 品 製 造 業	5	9	
水 産 製 品 製 造 業	1	1	
氷 雪 製 造 業	0	0	
液 卵 製 造 業	0	0	
食 用 油 脂 製 造 業	1	1	
み そ 又 は し ょ う ゆ 製 造 業	9	6	
酒 類 製 造 業	5	0	
豆 腐 製 造 業	13	9	
納 豆 製 造 業	2	0	
麵 類 製 造 業	21	17	
そ う ざ い 製 造 業	127	52	
複 合 型 そ う ざ い 製 造 業	4	8	
冷 凍 食 品 製 造 業	7	7	
複 合 型 冷 凍 食 品 製 造 業	0	0	
漬 物 製 造 業	45	13	
密 封 包 装 食 品 製 造 業	41	21	
食 品 の 小 分 け 業	10	2	
添 加 物 製 造 業	4	0	
合 計	3,140	1,297	

届出を要する食品関係営業施設

令和8年3月31日時点

	業種	施設数	監視回数※1
旧許可業種であつた業種	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	117	8
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	164	40
	乳類販売業	400	51
	氷雪販売業	5	3
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	238	0
販売業	弁当販売業	13	2
	野菜果物販売業	76	106
	米穀類販売業	22	5
	通信販売・訪問販売による販売業	4	0
	コンビニエンスストア	122	20
	百貨店、総合スーパー	61	55
	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	136	1
	その他の食料・飲料販売業	262	45
製造・加工業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	0	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業	3	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	40	1
	農産保存食料品製造・加工業	18	0
	調味料製造・加工業	25	4
	糖類製造・加工業	0	0
	精穀・製粉業	7	0
	製茶業	9	0
	海藻製造・加工業	1	0
	卵選別包装業	1	0
	その他の食料品製造・加工業	95	6
上記以外のもの	行商	13	0
	集団給食施設	185	62
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	16	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされなないもの	※2 0	219
	その他	4	6
合	計	2,037	634

※1 延べ件数。業種によっては数年おきに監視を行う。

※2 令和8年3月31日時点で営業を行っている施設数であるため、監視回数と比較し著しく少ない。

## 別紙2 収去検査結果

検体区分	試験の内容						違反 検体数
	微生物検査	理化学検査					
	細菌※1	食品 添加物	残留農薬	残留 動物用 医薬品	成分 規格	重金属※2	
魚介類及びその加工品	5	1					0
冷凍食品	3						0
肉卵類及びその加工品	4	4		3			0
乳・乳製品・アイスクリーム	12				9		0
穀類及びその加工品	6	5				3	0
野菜・果実及びその加工品	14	13	26				0
菓子類	15	8					0
清涼飲料水	3				3		0
そうざい及び弁当	10						0
レトルト食品	4						0
その他の食品	27			1			0
検査項目別検体数	103	31	26	4	12	3	0

※1…一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ 等

※2…市内で生産される米についてカドミウムの検査

### 別紙3 加工食品等の放射性物質検査結果

検体区分	基準値	検体数	基準値を超えたもの
一般食品	100Bq/kg	125	0
合計		125	0

#### 別紙4-1 食中毒発生状況

No.	発生年月日	喫食者数	患者数	原因食品	原因物質	原因施設
1	5月11日	273	33	令和7年5月10日(土曜日)~15日(木曜日)に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
2	10月21日	2	2	キノコのバター炒め	植物性自然毒	家庭
計		275	35			

#### 別紙4-2 違反食品等の回収事例

No.	発生日	違反等の内容	食品の種類
1	4月2日	アレルギー、添加物の欠落	弁当
2	5月8日	製造基準の違反	密封包装食品
3	5月22日	アレルギー、添加物の欠落	弁当
4	6月13日	農薬の一律基準値の超過	果物
5	7月8日	期限の誤表示	パン
6	10月16日	アレルギー、添加物の欠落	惣菜
7	10月24日	アレルギー、添加物の欠落	惣菜
8	11月2日	期限の誤表示	パン
9	2月13日	期限の誤表示	乾燥果実
10	2月20日	アレルギー、添加物の欠落	惣菜
11	3月23日	不適切な温度帯での販売	加工食肉

## 別紙5 食品苦情件数

苦情要因別件数及び割合

分類		件数	割合 (%)
有症苦情		32	47.1
異物混入		8	11.8
異物混入の内訳 (再掲)	昆虫類	4	
	毛髪	0	
	硬質異物	1	
	軟質異物	3	
腐敗・変敗		0	0.0
異味異臭		3	4.4
変色		0	0.0
変質		0	0.0
食品・器具の取扱い		3	4.4
従事者		5	7.4
表示		1	1.5
施設・設備		7	10.3
その他		9	13.2
合計		※68	

※「異物混入の内訳」の件数を除く

苦情施設件数及び割合

分類	件数	割合 (%)
飲食店営業	48	70.6
菓子製造業	2	2.9
魚介類販売業	1	1.5
食肉販売業	1	1.5
そうざい製造業	2	2.9
漬物製造業	1	1.5
百貨店・総合スーパー	1	1.5
その他食料・飲料販売業	1	1.5
臨時営業	2	2.9
不明	9	13.2
合計	68	