

令和7年度夏期食品一斉監視実施結果について

1 実施期間

7月1日（火）から8月29日（金）まで

2 実施結果

(1) 立入検査

夏期に多発する腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる頻度が高い施設を中心に立入検査を行い、必要に応じて啓発用リーフレット等を活用し指導を行った。また、7月1日（火）に、9施設の大規模小売店への一斉監視を行った。

区 分	立入件数
許可を要する食品関係営業施設	1, 6 9 6 件
届出を要する食品関係営業施設	5 2 5 件
計	2, 2 2 1 件

(2) 収去検査

成分規格不適合の食品等の流通を防止するため、市内に流通する食品等の収去検査を行った。

収去検体数

区 分	収去検体数	違反検体数
国産品	1 8 検体	0 検体
魚介類加工品	2 検体	0 検体
アイスクリーム類・氷菓	5 検体	0 検体
菓子類	1 検体	0 検体
漬物	6 検体	0 検体
清涼飲料水	4 検体	0 検体
輸入品	5 検体	0 検体
生鮮野菜及び果物	1 検体	0 検体
野菜・果物乾燥品及び加工品	1 検体	0 検体
かん詰又はびん詰食品	1 検体	0 検体
清涼飲料水	1 検体	0 検体
酒精飲料	1 検体	0 検体
合計	2 3 検体	0 検体

(3) 食品等の表示について点検

食品関連事業者等に対する食品表示の適正化に向けた継続的な周知啓発を行った。

立入件数

区 分	立入件数	違反発見延べ件数（※）
許可を要する食品関係営業施設	1, 6 9 6 件	2 2 件
届出を要する食品関係営業施設	5 2 5 件	2 7 件
計	2, 2 2 1 件	4 9 件

※他機関に情報回付した件数（3件）を含む

違反内容

項 目	件 数（※）	内 容
品質事項	2 6 件	原材料名、原料原産地名等
衛生事項	2 0 件	アレルゲン、食品添加物等
保健事項	3 件	栄養成分表示

※他機関に情報回付した件数（3件）を含む

3 指導内容

(1) 共通事項

ア HACCPに沿った衛生管理の導入指導

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、事業者の規模や状況等に応じたHACCP衛生管理計画の作成指導及び助言を行った。

イ 食品衛生責任者による自主管理の徹底

食品衛生責任者未設置施設については設置指導を行い、設置施設については食品衛生に関する新しい知見を習得するために積極的に実務講習会を受講するよう指導した。

また、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した。

ウ 食品表示の確認

原料原産地表示、アレルギー表示、期限表示、その他加熱を要するかどうかの別など、適正な食品表示について監視指導を行った。

(2) 重点事項（食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等）

ア 食肉を取り扱う施設（消費者に直接販売・提供する施設）

食肉を生食用として販売しないこと及び飲食店においては、生又は加熱不十分な状態で提供しないよう指導を行った。（生食用食肉の規格基準に従って加工されたものを除く。）

立入施設数	指導を行った施設数
9 8 2 施設	9 7 施設

〔主な指導内容〕

- ・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。
- ・生食用で販売・提供する馬の肝臓又は筋肉について、衛生基準に基づき取扱うこと。
- ・生又は加熱不十分な食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること。
- ・生又は加熱不十分な食肉について、販売・提供を中止すること。
- ・加工時、調理時の衛生的な取扱い、器具の使い分け等を行うこと。
- ・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）

イ 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食肉処理業者、卸売業者等）

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を行った。

立入施設数	指導を行った施設数
6 施設	1 施設

ウ 大量調理施設（旅館、集団給食施設を含む）

立入施設数	手引書等の配布を行った施設数
7 4 施設	3 8 施設

エ いわゆる「健康食品」の製造施設

立入施設数	手引書等の配布を行った施設数
2 施設	0 施設

(3) 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

次のアからオについて、ホームページ掲載やリーフレットの配布等を通じて事業者へ情報提供を行い、事業者が消費者へ注意喚起を行うよう指導を行った。

[主な指導内容]

ア 腸管出血性大腸菌食中毒予防啓発

- ・生食用食肉取扱施設は、生食用食肉の規格基準に適合するものであっても、若齢者及び高齢者等の抵抗力の弱い者が生肉を食べないように注意喚起を行うこと。
- ・消費者が自ら加熱調理を行う形態の施設（焼肉店等）は、消費者に必要な加熱を行うための器具を確実に提供し、十分に加熱するよう注意喚起すること。
- ・生食用野菜等加熱しないで喫食される食品については、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。

イ カンピロバクター食中毒予防啓発

- ・生又は加熱不十分な鶏肉を提供しないこと。

ウ 腸炎ビブリオ食中毒

- ・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。

エ アニサキス食中毒予防啓発

- ・刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者は、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。
- ・消費者にアニサキス食中毒予防に関する注意喚起を行うこと。

オ ウエルシュ菌食中毒予防

- ・飲食店、仕出屋、旅館等の大量調理施設は、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）と増殖阻止（調理後の速やかな喫食、小分けと適切な温度での保存）について注意喚起を行うこと。

4 消費者に対する食品衛生に関する知識の普及啓発

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った。

普及・啓発行事の事業	実施月日・場所	内容
マツダスタジアム食中毒予防啓発	6月～（夏の食中毒予防期間中のプロ野球開催日） MAZDA Zoom-Zoom スタジアム広島	大型ビジョンに食中毒予防の静止画の投影及び場内アナウンス
デジタルサイネージ	6月16日（月）～9月15日（月） 市内4か所（わが街NAVI）	・カンピロバクター食中毒予防啓発 ・アニサキス食中毒予防啓発 ・HACCPに沿った衛生管理の周知
食品安全情報センター ニュース情報発信	8月 1件	「カンピロバクターによる食中毒が多発しています」

5 食中毒の発生状況

夏期食品一斉監視期間中に食中毒事件の発生はありませんでした。