

令和7年度年末食品一斉監視実施結果について

1 実施期間

12月1日（月）から12月31日（水）まで

2 実施結果

(1) 立入検査

大量調理施設等の食中毒発生防止に特に留意が必要となる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、実施期間初日の12月1日（月）に、大規模小売店8施設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, 568件
届出を要する食品関係営業施設	619件
計	2, 187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	34検体	0検体
そうざい類及びその半製品	10検体	0検体
菓子類	1検体	0検体
魚介類	9検体	0検体
酒精飲料	1検体	0検体
肉・卵類及びその加工品	4検体	0検体
野菜類・果物・豆腐及びその加工品	6検体	0検体
弁当・調理パン・その他の食品	3検体	0検体
輸入品	5検体	0検体
菓子類	5検体	0検体
合計	39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	違反発見延べ施設数※1
許可を要する食品関係営業施設	1, 568件	34件
届出を要する食品関係営業施設	619件	60件※2
計	2, 187件	94件

※1 1施設で複数の違反項目があった場合は、その違反項目数を延べ施設数とする

※2 他機関へ情報回付した件数（2件）を含む

違反内容

項 目	違反品目数	内 容
品質事項	74件	名称、原料原産地名等
衛生事項	58件	アレルギー、食品添加物等
保健事項	17件	栄養成分表示

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

厚生労働省が内容を確認した手引き書に基づき、HACCP衛生管理計画の作成指導及び助言を行った。また、リーフレットの配布等により、広島市ホームページに掲載しているHACCP導入に関する動画等を紹介し、HACCP導入率向上に努めた。

イ 食品衛生責任者による自主管理の徹底

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を行うとともに、未設置施設については速やかに設置するよう指導した。

また、食品衛生に関する新しい知見を取得するため、積極的に実務講習会を受講するよう指導した。

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。

また、食品表示基準の制度改正の内容について周知啓発を行った。

(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 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）

大量調理施設等に対して、ノロウイルス等の食中毒予防対策等について指導を行った。

立入施設数	手引き書等の配布を行った施設数
4 6 施設	2 3 施設

イ 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 飲食店、魚介類販売施設及び流通関係施設等に対し、取扱う食品に応じて指導を行った。

立入施設数	指導を行った施設数
3 2 4 施設	3 2 4 施設

〔主な指導内容〕

- ・かき加工施設等に対しては、加熱加工用かきを生食用として流通販売しないこと、採取海域、販売元等の必要な情報の記録を作成、保存を行うこと。
- ・フグを取り扱う施設に対しては、肝臓等のフグの有毒部位を提供しないこと。
- ・刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対しては、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。

ウ 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
7 施設	0 施設

エ 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
7 4 7 施設	2 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肉について、衛生基準に基づいた取扱を行うこと。

- ・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、他の食材への交差汚染の防止を行うこと。
- ・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)

オ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設

野生鳥獣肉を取扱う施設に対して、食肉処理業の許可施設において解体された野生鳥獣肉であることを受入れ時に確認し、記録の作成及び保存を行うよう指導を行った。

立入施設数	指導を行った施設数
2施設	0施設

(3) 食中毒防止に係る事業者及び消費者への注意喚起及び啓発

ア 事業者への指導

次に示す主な食中毒の原因と注意喚起すべき内容について、リーフレットの配布等によって事業者へ情報提供を行い、事業者が消費者へ必要な注意喚起を行うよう指導を行った。

主な食中毒の原因	指導内容・注意喚起
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。
ノロウイルス	・例年、冬の時期に多発し、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ことから、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、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、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すること。 ・消費者が自ら食肉等の加熱調理を行う場合は、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。 ・生食用野菜等加熱しない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。

イ 消費者への情報提供・啓発

消費者に対し、各種広報媒体を通じて食中毒防止対策等、食品衛生に関する情報提供を行い、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図った。

普及・啓発行事の事業	実施月日・場所	内 容
デジタルサイネージ	12月16日～1月15日 市内4か所（わが街ナビ）	ノロウイルス食中毒予防啓発
食品安全情報センター ニュース情報配信	12月 1件	ふぐ食中毒予防啓発