

令和7年度広島市食品衛生監視指導計画に基づく
監視指導結果

広島市健康福祉局

【目次】

I	趣旨	1
II	実施期間	1
III	監視指導体制の整備と連携の確保	1
1	市役所内部の連携	1
2	国や関係自治体などとの連携	1
IV	効果的・効率的な監視指導の実施	1
1	食品関係施設への立入検査	1
2	食品等の試験検査	2
3	違反発見時の対応	3
4	食中毒予防対策	4
5	市内に流通する食品の拠点における食の安全確保	4
6	一斉監視	5
7	危機発生時の対応	5
8	HACCPに沿った衛生管理	6
V	自主衛生管理の促進	6
1	事業者の自主衛生管理の促進	6
2	関係団体との連携	7
VI	リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）	7
1	食の安全・安心に関する情報の発信	7
2	市民や事業者との意見の交換	8
VII	担当職員の資質の向上	8
1	日常の業務における研修と研修会への参加	8
2	食品衛生に関する調査研究	8

I 趣旨

広島市では、市民が安心して食を楽しむことができるまちづくりを目指すために、令和7年度広島市食品衛生監視指導計画を定め、食の安全・安心を確保するための取組を行いました。

ここに令和7年度の監視指導結果をお知らせします。

II 実施期間

令和7年4月1日～令和8年3月31日

III 監視指導体制の整備と連携の確保

1 市役所内部の連携

市民局消費生活センターを始めとする20の関係課で構成する「食の安全・安心ネットワーク」により食の安全・安心に関する情報を共有するとともに、農林水産部水産課と協力して貝毒検査を実施するなど関係課と連携して取り組みました。

2 国や関係自治体等との連携

大規模食中毒や違反食品による健康被害の発生・拡大防止を図るため、立入検査や食中毒に関連した調査などを厚生労働省や広島県内の自治体と連携して実施しました。また、政令指定都市や瀬戸内沿岸の関係自治体で構成する会議で意見交換や情報共有を行いました。

連携先	主な内容
厚生労働省 (健康・生活衛生局、 中国四国厚生局、検疫所)	・ 広域連携協議会その他会議での意見交換や情報共有 ・ 大規模食中毒の発生時の情報共有 ・ 米向け・EU向け輸出水産食品加工施設の監視指導 ・ 広域流通食品等と輸入食品の監視指導 など
消費者庁	・ 広域流通食品等に関する違反情報の共有 など
都道府県等	・ 広域連携協議会その他会議での意見交換や情報共有 ・ 食中毒関連調査 ・ 広域流通食品等と輸入食品の監視指導 など
広島県内 (広島県、福山市、呉市)	・ 一斉監視（広島県食中毒予防期間、広島県食品表示適正推進月間）
関係機関 (農林水産省中国四国農政局、 広島県農林水産局など)	・ 食品表示に関する違反情報の共有 など

IV 効果的・効率的な監視指導の実施

1 食品関係施設への立入検査

飲食店などの食品営業許可を要する施設や食品販売店、給食施設などの食品営業許可を要しない施設に対して延べ18,460件の立入検査を行いました。食品の特性や食中毒の発生状況、施設の規模などを考慮して定めた監視指導項目に沿って指導を行うとともに、HACCP導入及び運用のための指導、助言を行いました。

また、食品を大量に調理・製造する施設やハイリスク食品の提供施設などに対しても、例年どおり立入検査を実施し、立入検査の実施件数は目標件数を上回りました。

回数/年	対象施設		立入検査	
	調理・製造・加工施設	流通・販売施設	目標件数	実施件数
2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当調理施設のうち1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設（大量調理施設） ・全国的に流通する食品を大量製造する施設 ・大規模宿泊施設 ・かきを処理する施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・広島市中央卸売市場内施設 ・デパート、ショッピングモールなどの大規模小売店 	14,500	18,460
1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・ハイリスク食品提供施設 ・前年度食中毒事件発生施設 ・中規模宿泊施設 ・規格基準のある食品を大量製造する施設 ・大規模食肉処理施設 ・団体利用施設 ・特定保健用食品、機能性表示食品製造施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーマーケットなどの中規模小売店 		
1/6回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の要許可施設等 	<ul style="list-style-type: none"> ・個人商店、コンビニエンスストアなどの小規模小売店 		

2 食品等の試験検査

(1) 検査件数

市内に流通する食品1,083検体の食中毒菌、食品添加物などの検査を実施し、安全性を確認しました。

() 内は違反件数

区分	試験検査項目	主な対象食品	検査件数			
			目標数	実施数		
食中毒予防対策	食中毒起因菌など	食肉、鮮魚介類、野生鳥獣肉、鶏卵など	1,240	1,083 うち 輸入食品 51 (0)		
	旧衛生規範、成分規格	弁当、そうざい、洋生菓子、生めん類、乳製品、食肉製品、冷凍食品、生かきなど				
食品安全対策	食品添加物、成分規格など	加工食品、輸入かんきつ類、食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など				
	アレルギー物質、遺伝子組換え食品、環境汚染物質	加工食品、穀物加工品、鮮魚介類など				
	塩分濃度、pHなど	生かき、漬物、清涼飲料水など				
農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物など				
畜水産食品対策	残留動物用医薬品など	鶏卵、養殖魚など 食肉（牛、豚）【食肉衛生検査所実施】				
輸入食品対策	成分規格、食品添加物など	輸入食品（菓子、野菜果物など）				
貝毒対策	貝毒	アサリ、かき				
食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌	食肉（牛、豚など）				

(2) 違反状況

検査を実施した食品などにおいて、違反した検体はありませんでした。

(3) 農薬安全対策と畜水産食品対策（再掲）

214検体の農畜水産物などの検査を実施し、農薬や動物用医薬品などが基準値を超えて残留していないことを確認しました。

() 内は違反件数

試験検査項目	検査件数			
	農産物	畜産物	水産物	合計
残留農薬	54 (0)	11 (0)	—	65 (0)
残留動物用医薬品	0 (0)	11 (0)	6 (0)	17 (0)
抗生物質のスクリーニング検査	0 (0)	126 (0)	6 (0)	132 (0)
合計	54 (0)	148 (0)	12 (0)	214 (0)

(4) 貝毒対策（再掲）

本市農林水産部水産課と連携し、25検体の市内で採取された二枚貝の検査を実施し、毒化状況に違反がないことを確認しました。

() 内は違反件数

試験検査項目	検査件数		
	アサリ	かき	合計
麻痺性貝毒	6 (0)	16 (0)	22 (0)
下痢性貝毒	1 (0)	2 (0)	3 (0)
合計	7 (0)	18 (0)	25 (0)

(5) 食肉衛生対策（再掲）

と畜場における衛生管理の実施状況の効果を確認するため、120検体のと畜処理された牛、豚の枝肉表面の検査を実施しました。

試験検査項目	検査件数		
	牛	豚	合計
切除法による枝肉検査（生菌数）	60	60	120
切除法による枝肉検査（腸内細菌科菌群数）	60	60	120

3 違反発見時の対応

発見した違反については、違反の内容に応じて、営業の禁止などの行政処分や再発防止の指導を行いました。（他都市などからの情報提供を含む。）

区分	食品衛生法							食品表示法			合計
	食中毒・腐敗等 （第六条（第四号を除く））	異物混入等 （第六条第四号）	規格基準違反 （第十三条第二項（第六十八 条準用規定を含む））	残留農薬基準違反 （第十三条第三項）	無許可営業 （第五十五条第一項）	施設基準違反	その他違反	衛生事項	品質事項	保健事項	
件数	6	0	0	0	0	0	0	1	1	1	9

※直ちに改善が図られるなどの軽微な違反及び一斉監視における違反などの件数は除く

4 食中毒予防対策

(1) ノロウイルス及びカンピロバクターによる食中毒の予防対策

大量調理施設やハイリスク食品提供施設などに対して、ノロウイルスとカンピロバクターの食中毒予防対策を重点的に指導しました。

本市ホームページで食中毒予防に関する動画を作成・公開し、食品等事業者に対して広く啓発を行いました。

(2) アニサキス食中毒予防対策

食品等事業者に対して、十分な冷凍や目視確認による除去等の予防策を実施するとともに、消費者に対してもデジタルサイネージ等の広報媒体を通じて注意喚起を行いました。

(3) 全国高等学校総合体育大会（インターハイ）開催における食品事故の発生防止対策

令和7年8月の全国高等学校総合体育大会の開催に際し、宿泊施設や弁当調製施設などの食品関係施設に対して食品の検査や立入指導を行いました。

(4) いわゆる「健康食品」（原料を含む。）による健康被害の発生防止対策

いわゆる「健康食品」の1つである機能性表示食品による健康被害が発生したことを踏まえ、いわゆる「健康食品」（原料を含む。）の製造施設において、HACCPに沿った衛生管理を行っていることを確認するとともに、特に健康被害に係る情報を探知した際の迅速な連絡体制を構築していることを確認し、必要に応じて指導・助言しました。

5 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保

広島市中央卸売市場と広島市食肉市場における食品の安全性を確保するために、次の取組を行いました。

(1) 広島市中央卸売市場

ア 早朝監視の実施

早朝監視を23回実施し、フグなどの有毒魚介類の混入の有無や食品表示、保存温度を点検しました。

イ 違反食品の排除

市場を経由して市内に流通していた違反食品はありませんでした。

ウ 市場関係者との連携

市場内の業者に対して、腸炎ビブリオやアニサキスの食中毒予防対策に関する情報提供をするとともに、HACCPによる衛生管理についての指導を行いました。

(2) 広島市食肉市場

ア と畜検査

と畜場に搬入された牛や馬、豚、めん羊、山羊81,360頭について、と畜検査員が1頭ずつ検査し、うち229頭については、とさつ解体禁止や全部廃棄の措置を行いました。

区分	牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
と畜検査頭数	7,297	1	74,031	26	5	81,360
とさつ解体禁止	5	0	1	0	0	6
全部廃棄	96	0	126	1	0	223

イ 自主衛生管理の促進

食肉衛生検査所のと畜検査員が、と畜場の衛生管理について外部検証を行い、と畜場の衛生管理責任者などに対して、HACCPに基づく自主衛生管理の促進について指導を行いました。

6 一斉監視

(1) 夏期食品一斉監視

夏期に多発する腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒を防止するため、7月～8月の2か月間、監視指導を重点的に行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

(2) 冬期食品一斉監視

食品の流通量が増加する年末とノロウイルス食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒を防止するため、12月に監視指導を重点的に行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

(3) 大規模イベントなどの衛生監視

フードフェスティバルなどの大規模イベントについて、事前に取扱品目の確認と衛生的な取り扱い指導を行うとともに、巡回指導を11回実施しました。

7 危機発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

ア 食中毒発生状況

令和7年度は、8件（患者数は73人）の食中毒が発生しました。

食中毒の原因施設に対して営業禁止処分を行い、報道機関へ公表するとともに、本市ホームページに掲載し、市民及び食品等事業者への注意喚起に努めました。

（ ）内は前年度の値

病因物質		事件数	患者数
細菌	カンピロバクター	1 (0)	4 (0)
	病原大腸菌	0 (0)	0 (0)
	サルモネラ属菌	0 (0)	0 (0)
ノロウイルス		4 (4)	62 (63)
寄生虫（アニサキス及びクドア・セプテンpunkタータ）		2 (0)	4 (0)
動物性自然毒（フグ毒）		1 (0)	3 (0)
ウエルシュ菌		0 (0)	0 (0)
不明		0 (0)	0 (0)
総数		8 (4)	73 (63)

イ 食中毒の原因施設への対応

家庭以外の食中毒の原因施設については、安全が確保されるまでの間、営業を禁止し、被害の拡大防止を図るとともに、原因の究明と食材の廃棄、施設の消毒、従事者の検便、衛生教育などの再発防止の指導を行いました。

(2) 苦情への対応

市民からの申出や食品等事業者からの報告は294件でした。食品や施設などに関する苦情については、必要に応じて速やかに事実確認するとともに原因の究明と再発防止の指導を行いました。

区分	食品					施設		有症苦情	合計
	異物混入	カビ・腐敗・変質	味臭色の異常・安全性	表示	その他	不衛生	許可・その他		
件数	39	10	28	14	10	31	11	151	294

8 HACCPに沿った衛生管理

(1) 導入状況の確認及び指導・助言

定期的な立入検査や営業許可の更新などの機会を通じて導入状況を確認するとともに、リーフレットや厚生労働省が示した「手引書」等を活用して指導・助言を行いました。

(2) HACCPに関する講習会

食品等事業者に対し、HACCPの導入方法などを含めた講習会を行いました。

V 自主衛生管理の促進

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 食品衛生責任者の設置

食品衛生責任者の設置が義務付けられている食品営業施設に食品衛生責任者の設置を指導しました。

区分	令和7年度末	令和6年度末
食品衛生責任者の設置率	98.7%	98.0%

(2) 食品衛生責任者に係る講習会の実施

食品衛生責任者養成講習会や食品衛生責任者実務講習会は、市長が認定した講習会で、一般社団法人広島市食品衛生協会が実施しました。

講習会名	開催回数	受講者数
食品衛生責任者養成講習会	29回	1,712名
食品衛生責任者養成講習会 (eラーニング)	-	323名

講習会名	開催回数	受講者数
食品衛生責任者実務講習会	12回	605名

(3) 食品衛生功労者・優良施設の表彰

食品衛生意識の向上を図るため、業界の指導育成などに顕著な功績があった個人を食品衛生功労者として、また、他の模範となる良好な衛生管理を行っている施設を優良施設として表彰しました。

表彰名	食品衛生功労者	優良施設
広島市生活衛生事業功労表彰	2名	5施設
広島市保健所長表彰	4名	10施設

2 関係団体との連携

食品等事業者の自主衛生管理を推進するため、一般社団法人広島市食品衛生協会と連携し、同協会による食品衛生指導員の活動支援や、食中毒予防啓発を実施しました。

連携先	主な内容
一般社団法人広島市食品衛生協会	食品衛生指導員の活動支援 (講習会への講師派遣、食品衛生に関する情報の提供) 食中毒予防啓発(食中毒予防啓発パレード)

VI リスクコミュニケーションの推進(情報提供と意見交換)

1 食の安全・安心に関する情報の発信

(1) 食品安全情報センターによる情報発信

ホームページやSNS、リーフレット等により市民や食品等事業者に食の安全・安心に関する情報や本市の食の安全確保のための取組を情報提供しました。

また、6月1日から9月30日の夏の食中毒予防期間には、本市ホームページやSNSなどにより市民や食品等事業者に情報提供し、食中毒について注意喚起しました。

区分	実施内容
ホームページ	食中毒の基礎知識や予防方法、発生状況などを掲載
メールマガジン※	市民向けに「ひろしま食の安全・安心ニュース」を6回発行 事業者向けに「広島市食品安全情報センターニュース」を6回発行
広島市公式LINE(健康)による配信	市民向けに「ひろしま食の安全・安心ニュース」を4回配信
リーフレット	保健所に配置

※令和8年度からLINE配信に切替

(2) 食品衛生に関する知識の普及

ア 食品取扱い施設への立入検査時のリーフレット配布

監視指導時に最新の食中毒発生状況や食中毒予防対策などのリーフレットを配布し、食品等事業者に食品衛生に関する正しい知識の普及に努めました。

イ 広報紙への掲載や広報番組の放映

区分	実施回数又は期間
広報番組(テレビ)	2回
市広報紙(市民と市政)	2回
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	・通年 ・(食中毒予防期間) 6月1日から9月30日まで
デジタルサイネージの配信	4月1日から4月15日まで(有毒植物) 5月16日から9月15日まで (カンピロバクター、アニサキス、HACCPに沿った衛生管理) 10月16日から11月15日まで(カンピロバクター) 12月16日から2月15日まで(ノロウイルス) 3月16日から3月31日まで(有毒植物)
広島市保健所公式LINE※の配信	8回

※令和7年12月に立ち上げ、食品事業者等を中心に最新のトピックを随時配信

ウ 食品衛生講習会や市政出前講習会の開催

対象者と講習内容		開催回数	受講者数
食品関係営業者 (動画配信を含む)	食中毒予防	38	1,967
	自主衛生管理(HACCP)	2	48
	その他	5	47
市民	食中毒予防	19	1,152
	自主衛生管理(HACCP)	2	41
合計		66	3,255

エ 小学校での「上手な手洗い授業」の実施

区分	回数又は期間
実施校	25校 (64クラス1,986名)
実施期間	6月4日から11月27日まで

(3) 食品リコール（自主回収）情報の提供

市内では営業者からの自主回収報告が33件あり、再発防止の指導を行いました。

2 市民や事業者との意見の交換

(1) 広島市生活衛生推進員活動の支援

研修会への講師派遣や食品衛生に関する情報の提供などにより、広島市生活衛生推進員の活動を支援しました。

(2) 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7年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和7年2月1日から28日まで食品衛生監視指導計画の案を本市ホームページ、保健所及び保健所分室で公表し、市民から意見を募集しました。

Ⅶ 担当職員の資質の向上

1 日常の業務における研修と研修会への参加

日常の業務における研修として、新任者基礎研修や食中毒疫学研修などの内部研修を行いました。また、HACCP指導者養成研修や食中毒疫学研修会などの外部研修に参加し、担当職員の業務遂行のための資質向上を図りました。

2 食品衛生に関する調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化などに適切に対応するため、食品衛生の諸課題に関する調査研究を行い、食品衛生監視員業績発表会などで発表しました。

【主な研究発表】

- ・広島湾におけるコモンフグとナシフグの交雑状況に係る分子形態学的解析について
- ・魚介類中の総水銀分析法の検討
- ・LINEを活用した食品事業者への通知等のデジタル化について
- ・洋生菓子製造施設におけるホイップクリームマシンの衛生管理向上に向けた改善指導
- ・高速液体クロマトグラフィーによる食品中のフェノール系酸化防止剤の分析条件の検討