

令和7年度富山県食品衛生監視指導計画の実施結果について

このことについて、次のとおり取りまとめましたので、お知らせします。

1 食品の営業施設及び営業者等に対する監視指導の状況

(1) 厚生センター及び支所等による監視指導の状況

各厚生センター及び支所（4厚生センター、4支所）では、食品の営業施設及び営業者等に対する一般監視等を、また中部厚生センター及び高岡厚生センターに設置した食品衛生監視機動班では広域のかつ専門的な衛生監視等を実施しました。

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末年始においては、地区ごとに監視指導を重点的に実施しました。

また、食肉検査所では、と畜場及びと畜場設置者に対する監視指導を実施しました。

(2) 監視指導の結果

ア 食品取扱施設の監視指導については、業種毎に過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性を考慮し、重要度の高い業種（施設）から順にAからDまでの4ランクに分類し、ランクに応じた監視指導を行いました。

監視ランク	A	B	C	D	計
対象施設数 (令和7年度当初)	39	5,135	1,606	4,953	11,733
目標監視数	39~78	5,135	805	826	6,844
監視指導 延べ回数	50	5,383	1,651	1,432	8,516
標準監視 指導回数 (目標回数)	2回/年又は 1回/年かつ 60分以上/回	1回/年	1回/2年	営業許可更新時 等の実情に応じ 実施	/

注) 監視ランクについては、別紙をご覧ください。

イ 重点監視指導（監視回数は再掲）

(ア) 大規模調理施設重点監視

旅館や弁当製造施設などの食品営業施設は、食中毒事故が発生すると多数の患者が発生するおそれがあることから、これらの施設に対し、食品の衛生的な取扱いや従事者の健康管理等について、重点的に監視指導を実施しました。

種 別	監視施設数
旅館、弁当製造施設 等	263施設

(イ) 集団給食施設等の一斉点検の実施

抵抗力の弱い幼児及び児童並びに高齢者等の食中毒を予防するため、学校給食施設及び社会福祉施設等の給食施設に立入り、国が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、衛生管理事項の点検・記録の確認を行うとともに、さらなる衛生管理の徹底に努めるよう指導を行いました。

種 別	監視施設数
小中学校、共同調理場、幼稚園等	100施設
老人福祉施設、児童福祉施設、保育所、その他（病院、事業所等）	571施設
計	671施設

(ウ) 食肉取扱施設重点監視

食肉取扱施設は、加熱して食肉を提供する場合であっても、食材からの二次汚染や加熱不十分な食肉の提供により食中毒が発生する危険性が高いことから、食肉を取扱う施設に対し、食肉や調理器具等の細菌汚染状況調査及び取扱いに関する重点的な監視を実施しました。

種 別	監視施設数
飲食店（焼肉店、食堂、居酒屋等）、食肉販売店 等	226施設

(エ) 山岳観光地にある飲食店等の衛生監視指導の実施

山岳観光地での食中毒を防止するため、山小屋等の延125施設に立入り、「富山県山岳観光地衛生監視指導要領」等に基づき監視指導を実施しました。

2 食品等の収去検査

食中毒の未然防止や不良食品の流通防止等のため、各厚生センター、衛生研究所及び食肉検査所において、次の検査を実施しました。

(1) 食品等の成分規格基準及び食品添加物等の検査

県内で製造又は流通する食品994検体について、成分規格基準及び食品添加物等の検査を実施しました。

その結果、規格基準違反が3件、指導基準の逸脱が13件、表示違反が1件あり、流通の防止及び再発防止のための衛生指導を行いました。

食品分類	計画数	実施数	違反数	検査項目
牛乳、乳飲料等	31	31	0	成分規格（細菌数、大腸菌群等）
乳酸菌飲料、発酵乳	5	5	0	成分規格（乳酸菌数、大腸菌群等）
未殺菌液卵	3	3	0	成分規格（細菌数）

アイスクリーム類、氷菓	64	65	1	成分規格（細菌数、大腸菌群等）
冷凍食品	38	38	1	成分規格（細菌数、大腸菌群）
レトルト食品	7	7	0	成分規格（微生物）
生食用かき	3	3	0	成分規格（細菌数、大腸菌最確数等）
ゆでがに	5	2	0	成分規格（細菌数、大腸菌群）
氷雪	6	6	0	成分規格（大腸菌群、細菌数）
食肉製品	19	19	0	成分規格（亜硝酸根等）、保存料
魚肉ねり製品	35	35	1	成分規格（大腸菌群等）、保存料、甘味料
清涼飲料水 （ミネラルウォーターを除く。）	12	12	0	成分規格（混濁、沈殿物等） 保存料、甘味料
ミネラルウォーター	13	13	0	成分規格（混濁、沈殿物、腸球菌等）
味噌、醤油、ソース	25	25	0	保存料、甘味料
そう菜、佃煮、漬物、魚介類加工品	72	72	0	保存料、甘味料
魚介類加工品等	16	16	0	酸化防止剤
生めん、餃子の皮	7	7	0	品質保持剤
菓子、生鮮野菜、漬物等	30	30	1	着色料
菓子、生鮮野菜、野菜水煮、 ドライフルーツ等	26	26	0	漂白剤、保存料
弁当・そう菜、生めん、漬物、 洋生菓子及びその半製品	395	403	13	細菌検査
生食用鮮魚介類	62	59	0	kudoa様胞子体寄生虫（遺伝子）
大豆加工食品	7	5	0	遺伝子組換え
めん類、菓子等	65	65	0	アレルギー物質
学校給食納入食品	40	45	0	細菌検査
生食用食肉（牛ユッケ）	2	2	0	成分規格（腸内細菌科菌群）
合 計	988	994	17	

(2) 野菜・果実等の残留農薬検査

県内に流通する野菜・果実等30検体について、残留農薬検査を実施しました。
その結果、違反は認められませんでした。

対象食品	計画数	実施数	違反数	検査項目
きゅうり	2	2	0	・有機リン系 ・カーバメイト系 ・ピレスロイド系 等
リンゴ	3	3	0	
はくさい	1	1	0	
だいこん	1	1	0	
キャベツ	1	1	0	
小松菜	1	1	0	
ねぎ	1	1	0	
もも	1	1	0	
なす	1	1	0	

トマト	1	1	0	・有機リン系 ・カーバメイト系 ・ピレスロイド系 等
さといも	3	3	0	
玄米	3	3	0	
なし	1	1	0	
ぶどう	1	1	0	
ほうれんそう	1	1	0	
かぶ	1	1	0	
うめ	1	1	0	
赤かぶ	1	1	0	
かき	2	2	0	
たまねぎ	1	1	0	
えだまめ	1	1	0	
ニラ	1	1	0	
計	30	30	0	

(3) 輸入食品対策

かんきつ類・バナナ等8検体について、防ばい剤検査、輸入加工冷凍食品32検体について、残留農薬検査を実施しました。

その結果、基準値を超える農薬は検出されませんでした。

食品種別	種 類	検体数	原産国	検査結果	検査項目
かんきつ類	レモン、オレンジ、 グレープフルーツ	8	アメリカ：5 南アフリカ：1 オーストラリア：1 チ　　リ：1	不検出 又は 基準値内	・防ばい剤
冷凍食品 (そう菜半製品)	たこ焼、焼き鳥、 魚フライ等	13	中　　国：17 タ　　イ：9 エクアドル：3	不検出	・有機リン系農薬 ・ピレスロイド系農薬 ・カーバメイト系農薬 ・その他 (54種類の農薬)
冷凍食品 (野菜加工品)	いんげん、枝豆、 ブロッコリー等	19	台　　湾：2 ベトナム：1		
計		40			

(4) 食鳥肉、鶏卵及び食肉の抗生物質等の残留検査

食鳥肉、鶏卵及び食肉の計95検体について、抗生物質、合成抗菌剤及び動物用医薬品（内寄生虫用剤等）の残留検査を実施しました。

その結果、違反は認められませんでした。

検査品目	計画数	実施数	違反数
食鳥肉、鶏卵	8	9	0
食 肉	100	86	0

計	108	95	0
---	-----	----	---

(5) 魚介類、鶏卵及び牛乳の環境汚染物質検査

県近海の魚介類、鶏卵及び牛乳の計32検体について、環境汚染物質であるポリ塩化ビフェニル（PCB）、有機水銀、ビストリブチルスズオキシド（TBTO）について検査を実施しました。

その結果、基準値を超える有害物質は検出されませんでした。

検査品目	検査項目	計画数	実施数	違反数
牛乳	PCB	3	3	0
鶏卵	PCB	4	4	0
魚介類	PCB	5	5	0
	有機水銀	10	10	0
	TBTO	10	10	0
計		32	32	0

3 食中毒等健康被害発生時の対応について [年次統計]

令和7年に富山県内（富山市を除く。）で発生した食中毒は、発生件数18件、患者数837名でした。病因物質はアニサキスが7件、ノロウイルスが6件、クドア・セプテンブクータが2件、その他寄生虫が1件、植物性自然毒が1件、化学物質が1件でした。

食中毒対応としては、「富山県食中毒対策要綱」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、食中毒様症状の患者の発生時には関係部局と連携を図りながら迅速かつ的確に調査等を実施しました。

また、食中毒発生防止の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民への情報提供を行うとともに、健康被害の拡大防止の観点から必要な情報について速やかに公表しました。

4 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施について

(1) HACCP導入支援

食品等事業者に、HACCP手法による衛生管理の正しい理解・知識の普及を図るため、演習を交えた研修会等を開催し助言指導を行いました。

	指導施設数	対象
その他HACCP研修会	1,030	許可更新時の研修会、訪問個別指導
HACCP普及指導事業 (HACCP普及指導者による指導)	647	飲食店営業
食品衛生監視機動班による指導	360	HACCPに基づく衛生管理を行う施設、大規模調理施設、食品製造業等

(2) 食品等事業者への衛生教育

食品等事業者に対し、各厚生センター及び支所の食品衛生監視員が食中毒や不良食品の発生を防止するため、食品の衛生的な取扱い等について衛生教育研修会を開催しました。

また、食品衛生責任者の資格を取得しようとする者に対する養成講習会及び食品衛生責任者に対する研修会を(一社)富山県食品衛生協会の協力を得て実施しました。

名 称	回 数	受講者数
調理従事者等への衛生教育研修会	30回	1,191名
養成講習会	11回	988名
食品衛生責任者に対する研修会	95回	647名

5 消費者等とのリスクコミュニケーションの実施について

(1) 「食の安全こどもミーティング」の開催

県内の2か所において、小学生及びその保護者を対象に、食品工場の見学や食品づくり体験を通じて、食の安全に関する食品取扱者や行政の取組みや、家庭で取り組むことができる食品衛生の知識の学習会を開催しました。

場 所	月 日	参加人数
源ますのすしミュージアム(富山市)	8月6日	20名(10組)
ささら屋立山本店(立山町)	8月19日	7名(3組)

(2) 「食品安全出前講座」の実施

食中毒や感染症のリスクの高い児童、生徒及び高齢者、さらに家庭で食事を作る機会の多い女性などを対象に、食品衛生知識の普及・向上を図るため、その要請に基づき現地に赴く「食品安全出前講座」を開催しました。

	回 数	参加者
食品安全出前講座	29回	704名

(3) 食品衛生相談所及びパネル展示会の開設

8月1日から31日までの期間を食品衛生月間として、大規模小売店舗内等8箇所において、食品衛生相談所やパネル展示会の開設、パンフレットの配布や児童生徒向けの〇×クイズを実施するなど、食品衛生思想の重点的な普及啓発活動を実施しました。

6 検査機関の試験精度の確保等について

食品等の検査を実施する衛生研究所、各厚生センター及び食肉検査所において、試験検査に関わる精度管理基準(GLP)に基づき検査精度に係る調査を実施しました。

その結果、外部精度管理調査において改善を要する事項があり、改善措置を検討すること

となりました。

調査の内容	実施施設数	不適切施設数
内部点検	3施設	0施設
内部精度管理	6施設	0施設
外部精度管理	6施設	3施設

【用語解説】 監視ランク

監視ランク (考え方)	標準監視 回数	主な業種・施設
Aランク (大量調理を行う施設、危害度の高い食品を取り扱う施設又は前年度に食中毒の原因となった施設。HACCPに基づく衛生管理を行う施設を除く)	2回/年 又は1回/年 かつ60分以上/回	飲食店営業（大量調理を行う施設に限る。） 乳処理業 食肉製品製造業 生食用食肉加工調理施設 前年度に食中毒の原因となった施設 前年度に収去検査等において、成分規格違反となった施設
Bランク (危害度が中程度の食品を取り扱う施設。)	1回/年	HACCPに基づく衛生管理を行う施設（ただし、前年度に食中毒の原因となった施設を除く） 飲食店営業（食堂、すし、仕出し弁当、旅館、料理、中華料理、麺類、そうざい） Aランク以外の製造業 食肉処理業 魚介類競り売り営業 食品の小分け業 ふぐ処理営業 集団給食施設 卵選別包装施設（GPセンター） 季節的に営業する施設 臨時営業
Cランク (食中毒や違反食品の発生頻度が低い施設)	1回/2年	飲食店営業（喫茶軽食、軽食） 喫茶店営業（自動販売機を除く。）（※） 食肉販売業（包装食肉のみを除く。） 魚介類販売業（包装魚介類のみを除く。） 食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く。）（※）
Dランク (AからCランク以外の施設)	営業許可更新時等実情に応じて実施	飲食店営業（軽飲食、社交飲食、簡易、自動車による営業） 調理機能を有する自動販売機 営業届出業種（集団給食施設及びGPセンターを除く。）

(※) 旧法の許可業種