

令和7年度 福井市食品衛生監視指導計画の実施結果について

「令和7年度福井市食品衛生監視指導計画」に基づき、令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間に本市が実施した食品衛生監視指導の結果を次のとおりお知らせします。

Ⅰ 食品営業関係施設への監視指導

食品取扱施設の監視指導については、業種ごとに過去の食中毒や違反・苦情の発生頻度、製造される食品等の流通の広域性及び営業施設の特殊性等を考慮し、重要度の高い業種（施設）から順にAからEまでの5ランクに分類し、ランクに応じた監視指導を行いました。

また、期間を定めて一斉監視指導を行い、施設の構造設備や食品の衛生的な取扱い、従事者の健康管理、食品の表示等について重点的に指導を行いました。

令和7年度の立入検査実施延べ施設数は、2,744 施設でした。

表Ⅰ-Ⅰ 食品営業施設別の監視指導の状況

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

	調査・監視指導 施設数		調査・監視指導 施設数
飲食店営業	1,136	氷雪製造業	0
調理の機能を有する自動販売機	3	液卵製造業	1
食肉販売業	41	食用油脂製造業	1
魚介類販売業	70	みそ又はしょうゆ製造業	3
魚介類競り売り営業	2	酒類製造業	3
集乳業	0	豆腐製造業	7
乳処理業	0	納豆製造業	1
特別牛乳搾取処理業	0	麺類製造業	19
食肉処理業	6	そうざい製造業	132
食品の放射線照射業	0	複合型そうざい製造業	0
菓子製造業	164	冷凍食品製造業	15
アイスクリーム類製造業	16	複合型冷凍食品製造業	0
乳製品製造業	1	漬物製造業	14
清涼飲料水製造業	5	密封包装食品製造業	12
食肉製品製造業	1	食品の小分け業	11
水産製品製造業	32	添加物製造業	0
小計	1,477	小計	219
		合計	1,696

旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設

		調査・監視指導 施設数
飲食店 営業	一般食堂・レストラン等	146
	仕出し屋・弁当屋	69
	旅館	17
	その他	246
菓子製造業		71
乳処理業		0
特別牛乳さく取処理業		0
乳製品製造業		0
集乳業		0
魚介類販売業		29
魚介類せり売り営業		0
魚肉ねり製品製造業		0
食品の冷凍又は冷蔵業		8
かん詰又はびん詰食品製造業		0
喫茶店営業		4
あん類製造業		1
アイスクリーム類製造業		16
食肉処理業		4
小計		611

		調査・監視指導 施設数
食肉販売業		24
食肉製品製造業		2
乳酸菌飲料製造業		0
食用油脂製造業		0
マーガリン又はショートニング製造業		0
みそ製造業		1
醤油製造業		0
ソース類製造業		2
酒類製造業		2
豆腐製造業		3
納豆製造業		2
めん類製造業		7
そうざい製造業		29
添加物製造業		0
食品の放射線照射業		0
清涼飲料水製造業		0
冰雪製造業		0
小計		72
合計		683

届出を要する食品関係営業施設(旧法における「許可を要しない食品関係営業施設」を含む)

		調査・監視指導 施設数
魚介類販売業(包装魚介類)		19
食肉販売業(包装食肉)		48
乳類販売業		35
冰雪販売業		2
コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)		5
弁当販売業		2
野菜果物販売業		40
米穀類販売業		7
通信販売・訪問販売による販売業		0
コンビニエンスストア		24
百貨店、総合スーパー		24
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)		3
その他の食料・飲料販売業		90
添加物製造・加工業(法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
いわゆる健康食品の製造・加工業		0
小計		299

		調査・監視指導 施設数
コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く)		6
農産保存食料品製造・加工業		4
調味料製造・加工業		6
糖類製造・加工業		0
精穀・製粉業		0
製茶業		1
海藻製造・加工業		3
卵選別包装業		0
その他の食料品製造・加工業		4
行商		4
集団給食施設		37
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)		0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの		0
その他		1
小計		66
合計		365

立入実施延施設数	2,744
----------	-------

表1-2 食品関係施設別の監視指導回数

ランク	標準監視回数	監視指導施設数		
		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 ※()内は給食施設	旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設 ※()内は給食施設	届出を要する食品関係営業施設 ※給食施設のみ
A	月1回以上	0 (0)	0 (0)	0
B	2回以上/年、又は 1回以上/年かつ30分以上/回	166 (23)	34 (8)	24
C	1回以上/年	17 (7)	21 (0)	2
D	1回以上/2年	1,143 (10)	402 (1)	2
E	許可の有効期間毎に1回以上	307 (0)	187 (0)	0
計		1,633 (40)	644 (9)	28

2 食品等の収去検査の実施状況

食中毒の未然防止や不良食品の流通防止等のため、市内で生産、製造、加工される食品等について収去を行い、法令等で定める基準に基づき、細菌や食品添加物、残留農薬等の検査を行いました。

令和7年度は、検体数41検体、検査項目数737項目について実施し、検査の結果、基準に不適合であったものや不適切な表示がされていたものについては指導を行い、改善を確認しました。

表2 食品等の収去検査結果

事業名	実施月	対象食品等	収去 検体数	検査 件数	検査項目					規格 基準 違反	市基準 不適合	表示 違反
					微生物	食品 添加物	その他					
							水銀	残留農薬	その他			
春の行楽シーズン衛生対策	4	一般食品	6	14	14	0	0	0	0	0	0	3
畜水産食品検査	5	市内産魚介類	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
夏期食品一斉取締り	6,7,8	一般食品	14	121	25	0	0	0	96	0	1	8
液卵のサルモネラ属菌	7	液卵	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
秋の行楽シーズン衛生対策	9	一般食品	5	11	11	0	0	0	0	0	0	3
玄米	9	市内産玄米	1	188	0	0	0	187	1	0	0	0
年末食品一斉取締り	11,12	一般食品	10	26	23	3	0	0	0	0	2	5
市内産野菜・果実検査	11	市内産野菜、市内産果実	2	374	0	0	0	374	0	0	0	0
計			41	737	75	3	1	561	97	0	3	19

3 食中毒の発生状況

令和7年度に市内で発生した食中毒は、発生件数4件、患者数30名であり、病因物質はアニサキス3件、ノロウイルス1件でした。

食中毒対応としては、「福井市食中毒等処理要領」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係部局と連携しながら調査等を実施しました。また、食中毒発生防止の観点から、食中毒の発生状況等について食品等事業者及び市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。

表3 食中毒の発生状況

No.	発生年月日	患者数	原因食品	病因物質	備考
1	令和7年8月4日	1名	令和7年8月3日に福井市内の飲食店が調理提供した「さばのにぎり」	アニサキス	－
2	令和7年11月18日	1名	不明	アニサキス	－
3	令和8年2月14日	1名	生鮮魚介類	アニサキス	－
4	令和8年3月28日	27名	令和8年3月27日に福井市内の飲食店が調理提供した食事「コース料理（刺身、和牛すき鍋、天ぷら等）」	ノロウイルス	令和8年4月2日及び3日 営業停止処分
計		食中毒発生件数 4件 食中毒患者数 30名			

4 情報および意見の交換等の実施状況

食品取扱施設での自主衛生管理、適正な食品表示の取組の推進や、食中毒に関する正しい知識の浸透を図るため、食品等事業者や消費者を対象として食品衛生講習会を開催しました。

令和7年度は定期講習会（対面及びeラーニング方式）、出前講習会を開催し、延べ2,748名が受講しました。

また、食品に関する相談や苦情など述べ2,135件について、適切に対応しました。

表4-1 食品衛生講習会の実施状況

項目	実施回数	受講者数
定期講習会	対面 14	2,208
	eラーニング	94
出前講習会	10	446
計		2,748

定期講習会：行政が主催した講習

出前講習会：依頼を受けて実施した講習

表4-2 食品関係相談の対応状況

相談内容	件数
営業許可・届出	1,051
図面	177
イベント・バザー	163
食品表示	32
出前講座・講習会	207
食中毒・有症苦情	56
無症苦情	28
不良食品・異物混入	51
資格	276
食品等の安全性	8
HACCP	31
情報公開	9
その他	46
計	2,135