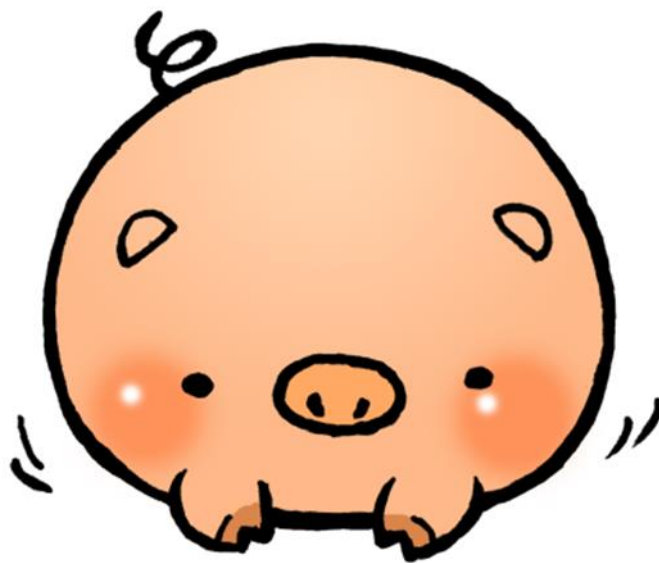


令和7年度

前橋市食品衛生監視指導計画 実施結果概要



TONTONのまち前橋
マスコットキャラクター「ころとん」

前橋市保健所

このたび、食品衛生法に基づき策定した「令和7年度前橋市食品衛生監視指導計画」に基づく、1年間の監視指導の実施結果を取りまとめましたので公表いたします。

第1 はじめに

食品衛生法第24条第1項に基づき策定した「令和7年度前橋市食品衛生監視指導計画」に基づく監視指導結果の概要について、同法第24条第5項により公表します。

第2 監視指導計画の実施期間及び適用区域

1 実施期間

令和7年4月1日 から 令和8年3月31日 まで

2 適用区域

前橋市全域

第3 監視指導等の実施体制に関する事項

前橋市食品衛生監視指導計画(以下、監視指導計画という。)の各事業は、前橋市保健所衛生検査課を主体として、関係各部署がそれぞれ食品衛生に係る役割を分担するとともに、各関係機関と連携し実施しました。

1 衛生検査課食品衛生係

監視指導(立入、収去等)、食品表示指導、発生事案対応(食中毒等)、連絡調整、消費者とのリスクコミュニケーション事業など

2 衛生検査課試験検査係

食品等の検査(微生物、食品添加物、特定原材料(アレルゲン)の検査など)

3 保健総務課医事薬事係

食品衛生係が実施する収去等による食品の採取、搬入及び試験検査係が実施する食品等検査における検査の信頼性確保の検証

4 群馬県衛生環境研究所

食品の検査(残留農薬、抗生物質など)

第4 重点監視事項

1 食中毒未然防止対策

(1) 細菌(腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなど)による食中毒対策

食肉には、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等の細菌が存在しており、生又は加熱不足の食品を喫食したことによる食中毒が全国的に多発していることから、十分に加熱して提供するように、該当する食品を提供する飲食店営業施設に対し、指導を行いました。

また、生野菜や野菜類加工品などについても、腸管出血性大腸菌食中毒の報告もあることから、給食施設で幼年者や高齢者などを対象に提供している施設における監視指導時に、必

要に応じて生食する野菜や野菜類加工品の原材料の洗浄及び消毒を実施するよう指導しました。

黄色ブドウ球菌による食中毒は、全国的に調理従事者の手指を介した汚染が原因で発生する事例が多いことから、調理前および調理中の手洗いの徹底、調理器具の適切な洗浄・消毒を行うこと、並びに手指に傷や化膿等の症状がある人は食品に直接接触れることを避けるよう食品関係施設の監視時に指導を行いました。

(2) ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒の多くは、調理従事者の手指を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや調理前の健康状態の確認など、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要であると言われています。

そのため、一般市民に対し、ノロウイルス食中毒予防講習会を実施し、ノロウイルスに対する基礎知識と手洗いの励行や日々の健康管理の重要性を周知することで、ノロウイルス食中毒の未然防止に努めました。併せて、食品関連事業者に対しても、従業員の健康管理や記録の作成等、HACCP に沿った衛生管理の徹底について啓発を行いました。

(3) その他の食中毒対策

①近年全国的に増加している寄生虫のアニサキスによる食中毒は生鮮魚介類に寄生しているアニサキス幼虫の除去が不十分であることが原因とされており、目視による除去や -20°C で24時間以上冷凍すること、 60°C で1分以上加熱すること等が予防対策として重要であると言われています。夏期一斉監視指導では、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の監視を実施しました。

②山菜等と誤って採取した有毒植物を誤食したことによる植物性自然毒の食中毒が全国的に多く発生しています。有毒植物による食中毒の予防対策には、まちがいなく食用だと判断できない植物は採らない、食べない、売らない、人にあげないことが重要であり、消費者(特に高齢者)に対して講習会等で啓発活動を行いました。

2 食品衛生法の改正に伴う周知及び対応

(1) HACCP に沿った衛生管理について

原則、全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられ4年が経過しましたが、周知が十分に行き渡っていないことから、監視時等に継続して周知するとともに、助言及び支援等を行いました。

(2) 営業許可の見直し、届出制度の創設について

営業許可業種の再編及び営業届出制度が創設されたことに伴い、新しい制度へスムーズに移行できるよう、許可期限満了をむかえた事業者に必要な手続きを行うよう指導しました。

3 食品表示法に基づく適正表示の推進

(1) 食品関連事業者の育成

食品関連事業者や一般市民向けに、食品添加物協会より講師を招き、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインを中心に表示について講習いただき、知識向上を図りました。

(2) 食品表示監視の実施

販売店や製造所に対し、適正表示がされているか、監視指導を行うとともに、アレルギーや食品添加物については収去検査を実施し、食品表示の適正性を確認しました。なお、令和5年3月9日付でアレルギーの特定原材料に「くるみ」が追加されたことを踏まえ、同検査において新たに「くるみ」を対象として確認を行いました。

4 特別監視の実施

(1) 夏期及び年末一斉監視指導

「第5 食品等事業者に対する監視指導 4 特別監視の実施」にて後述

(2) 催事等における食品の取扱いに対する監視指導

本市の3大まつりや花火大会など、市外から人が集まる大規模な催事等が開催されました。簡易なテント等における屋外調理は食中毒のリスクが伴うことから、食中毒の発生を防止するため催事等に出店する営業施設に対し、営業許可の確認や食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行いました。

第5 食品等事業者に対する監視指導

1 監視指導の実施結果

監視指導計画においてランク分けした市内の飲食店、販売店、製造所及び給食施設等に対して、食品衛生監視員が立ち入りを行い、指導を実施しました。

当初目標件数2,510件に対し、2,829件の監視指導を実施(実施率112.7%)しました。

ランク	立入目標件数	実績件数	実施率
A (年3回)	3件	11件	366.7%
B (年2回)	28件	36件	128.6%
C (年1回)	427件	446件	104.4%
D(2年に1回)	1,588件	1,417件	89.2%
E(6年に1回)	464件	919件	198.1%
合計	2,510件	2,829件	112.7%

2 食品等の検査(実績)

理化学検査及び微生物検査、合計273検体の検査を実施しました。(不適検体の内容については第6で後述)

① 理化学検査

計110検体の理化学検査(うち、委託検査14検体)を実施しました。

検査項目等		対象食品	検体数	違反件数
理 化 学 検 査	〔食品添加物の使用基準等〕 保存料、発色剤、甘味料、着色料、漂白剤、酸化防止剤、指定外添加物	食肉製品、魚肉ねり製品、漬物、魚肉ハム・魚肉ソーセージ・いくら・たらこ・すじこ、魚介乾製品、菓子・あん類、生めん、ゆでめん、輸入食品、氷菓、清涼飲料水、果実酒	64	0
	〔乳等の成分規格〕 乳脂肪分、無脂乳固形分、比重、酸度	牛乳	8	0
	〔農薬の残留基準検査〕 農薬	加工食品(缶詰等)	8	0
	〔動物用医薬品検査〕 抗生物質、合成抗菌剤等	牛乳、鶏卵	6	0
	〔アレルギー(特定原材料)〕 小麦、くるみ	加工食品(弁当・そうざい、菓子等)	24	0
	理化学検査計			110

② 微生物検査

計163検体の微生物検査を実施しました。

また、微生物検査の一環として、許可不要で製造できる食品(営業届出対象食品)に係る衛生実態を把握するための実態調査を実施しました。

検査項目等		対象食品	検体数	不適件数
微生物検査	〔食品の規格基準等〕 細菌数、大腸菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、クロストリジウム属菌	冷凍食品、生食用鮮魚介類、食肉製品、魚肉ねり製品、氷菓、清涼飲料水	38	0
	〔乳等の成分規格等〕 細菌数、大腸菌群、低温細菌数、リステリア・モノサイトゲネス	牛乳、乳飲料、アイスクリーム類、発酵乳、ナチュラルチーズ等	16	0
	〔衛生指導等〕 細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	検食(保存食)、弁当・そうざい、調理パン、洋生菓子、生めん、ゆでめん、豆腐、漬物	99	4
	〔食品の実態調査〕 細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌	営業届出対象食品	10	0
	微生物検査計			163

③ 食中毒等の検査

食中毒や有症苦情の発生における病因物質検索のため、食品や施設のふき取り及び患者等の便の検査を実施しました。

区 分	細菌検査数	ウイルス検査数
施設のふき取り検査等	10	1
患者等の便の検査	22	23
食品の検査	10	0

3 食品表示の適正化の推進

＜食品表示関係業務の概要＞

内 容	件 数 等
食品表示監視指導	698
表示違反疑い等情報提供	4
収去品の表示調査	88

4 特別監視の実施

① 夏期一斉監視指導

令和7年7月1日から8月29日までの間、夏期に多発する食中毒を予防するため、夏期一斉監視を実施しました。

調査・監視指導の延べ許可施設数は717施設で、大量調理施設やショッピングモールなどを中心に、夏期に発生しやすい細菌性の食中毒予防などを実施しました。

② 年末一斉監視指導

令和7年11月27日から令和8年1月9日までの間、年末年始に大量に流通する食品の衛生的な取り扱いの確保及び冬期に多発する食中毒を予防するため、年末一斉監視を実施しました。

調査・監視指導の延べ許可施設数は406施設で、冬場に大流行するノロウイルス食中毒の予防など、適正な指導を実施しました。

第6 違反等を発見した場合の対応

衛生指導の対象である下記の食品について、検査の結果、不適合となった検体が確認されたため、当該食品を製造した施設に対して衛生指導を実施しました。

食品の分類	件数	不適合(陽性または超過)
ゆでめん	1	大腸菌群陽性
生めん	1	黄色ブドウ球菌陽性
調理パン	1	細菌数超過
洋生菓子	1	大腸菌群陽性

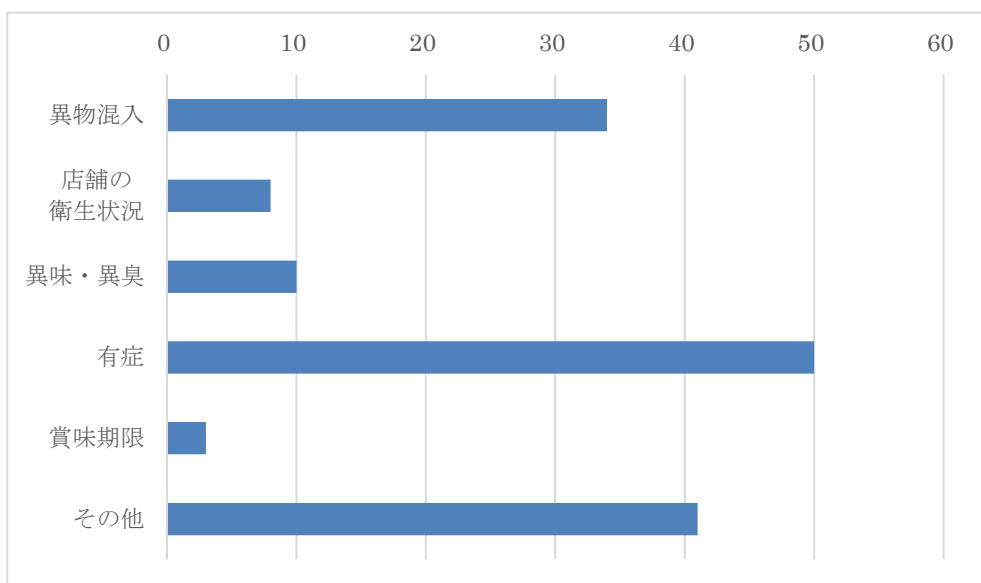
第7 食品に関する苦情・相談

令和7年4月1日から令和8年3月31日までに前橋市保健所に寄せられた食品に関する苦情・相談件数は次のとおりです。

1 食品に関する苦情

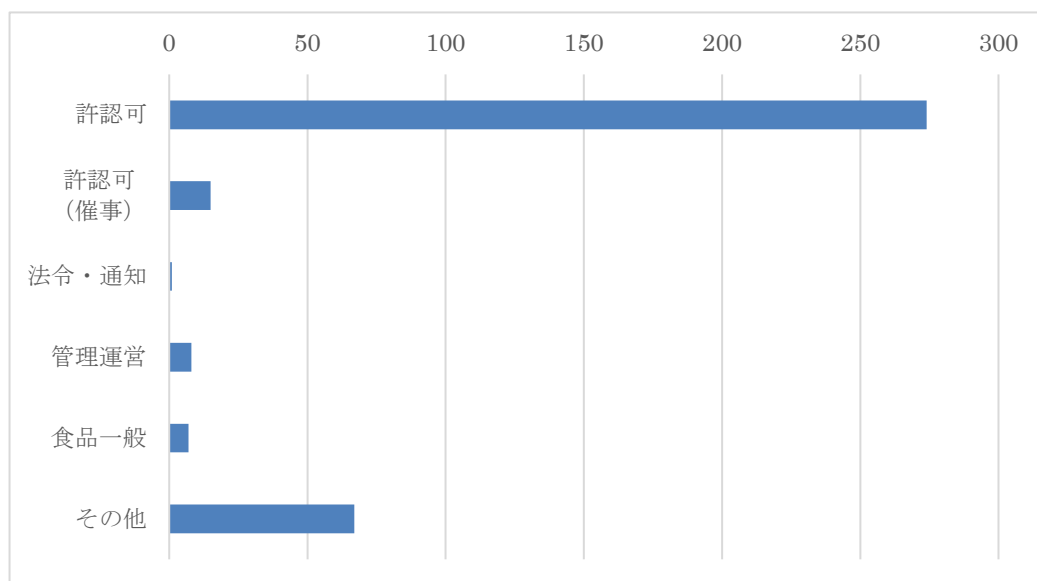
計146件の苦情が寄せられました。

各苦情に対しては、内容を確認し、個別に施設への立入・指導を実施しました。



2 食品に関する相談

計372件の相談が寄せられました。



3 食品表示に関する苦情・相談

苦情および相談件数は76件でした。食品製造事業者等からの食品表示に関する相談に随時対応し、適正表示の推進に努めるとともに、各苦情については内容を確認の上それぞれに応じた指導等を実施しました。

また、事業者に対し、新たな原料原産地表示制度や遺伝子組換えに関する任意表示制度、令和5年3月9日付けでアレルゲンの特定原材料に追加された「くるみ」についても、早期対応を促すため、積極的に周知を行いました。

第 8 食中毒等健康被害発生時の対応

医師や市民等から食中毒等の健康被害に関する情報を探知した場合には、「前橋市食中毒対策要綱」に基づき、速やかに患者から健康被害の状況等を詳細に聴取するとともに、被害の拡大防止および原因究明のための調査を実施しています。

また、日頃から飲食店や給食施設等に対する監視や衛生指導を行うとともに、市民に対しては有毒植物等の自然毒による食中毒防止について、講習会等を通じた普及啓発に取り組みました。

これらの取組の結果、令和 7 年度においては食中毒の発生はありませんでした。

	発生日	喫食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	—	—	—	—	—	—

今後も引き続き、関係事業者への監視指導および市民への情報提供を通じて、食中毒の未然防止に努めていきます。

第 9 食品等事業者の自主衛生管理の推進

1 前橋食品衛生協会との連携協力及び食品衛生指導員の育成指導

食品等事業者により組織される食品衛生協会との連携強化を図り、食品衛生指導員による自主的な巡回指導及び助言活動を支援し、自主衛生管理の向上を推進しました。

2 食品衛生推進員による助言

食品衛生推進員による、施設の衛生管理や食品衛生に関する助言・相談活動を推進しました。

第 10 情報の提供及び意見の交換

食品衛生に関する講習会の実施

講習会の名称	合計参加者数
それいけ！まえばし出前講座(計16回) (生涯学習課事業との連携)	545人
その他の市民向け又は事業者向け講習会(計7回)	275人
親子食品安全講習会	21人 (子ども12人、保護者9人)
食品安全講演会	52人
食品表示講習会	55人
ノロウイルス食中毒予防講習会	17人
特定給食施設等研修会	55人

- ① 生涯学習課事業である「それいけ！まえばし出前講座」を通して、市民を対象とした食中毒の予防や、食品表示の見方などについて講話しました。
- ② 食品等事業者を対象として、食品衛生、食品表示等に関する講習会を実施しました。



(親子食品安全講習会)



(食品安全講演会)



(ノロウイルス食中毒予防講習会)



(特定給食施設等研修会)