

令和7年度

水戸市食品衛生監視指導実施結果



みとちゃん



水戸市保健所

目 次

1	はじめに	1
2	基本的事項	1
3	実施体制等	1
4	監視指導の実施	2
5	重点監視指導項目	3
6	試験検査の実施	4
7	違反等発生時の対応	5
8	食中毒等健康被害発生時の対応	6
9	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	6

1 はじめに

本市では、食品に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市民の「食の安全・安心」を確保するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条及び食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、令和7年度水戸市食品衛生監視指導計画を策定し、この計画に従い食品関係施設等の監視指導、市内に流通する食品の検査等を実施しましたので公表します。

2 基本的事項

(1) 対象地域

水戸市内全域

(2) 実施期間

令和7年4月1日～令和8年3月31日

(3) 実施機関

水戸市保健所保健衛生課

3 実施体制等

(1) 連携先と内容

表1 連携先と内容

連携先	内容
茨城県食品衛生担当部局	食中毒関連情報の共有 違反食品（疑いを含む）関連情報の共有、意見交換
厚生労働省及び他自治体	食中毒関連情報の共有 違反食品（疑いを含む）関連情報の共有、意見交換
消費者庁及び農林水産省等	食品表示及び規格基準違反情報の共有
庁内 （保健医療部、産業経済部及び教育委員会事務局等の関係各課）	食中毒関連情報の共有、食品検査結果の共有、違反食品（疑いを含む）関連情報の共有、イベント等情報の共有、意見交換

(2) 人材の育成

職員の資質向上を図るため、厚生労働省や他自治体等において開催される研修会等に参加しました。

(3) 試験検査体制の整備

GLPの遵守と迅速な検査の実施のため、内部点検の実施や外部精度管理調査を受検しました。

(4) リスクコミュニケーション

水戸市保健所主催の研修会（参加者59名）において、一般消費者及び事業者等に対し、健康食品に関する情報提供を行うなど、相互理解を図りました。

令和8年度水戸市食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和8年2月2日から3月3日までの1か月間、配布資料及びホームページ等で公表し、市民から意見を募集しました。

(5) 公表

令和6年度水戸市食品衛生監視指導の実施結果について、ホームページで公表しました。

4 監視指導の実施

(1) 立入検査

立入検査計画に基づき、製造・加工施設、事務所等へ立入り、食品等の検査、記録・帳簿等の確認を行いました。

表2 立入検査の結果

主な対象施設	監視頻度	監視実施数
公設地方卸売市場内の食品関連施設	12回/年	456
過去2年以内に食中毒の行政処分を受けた施設	3回/年	5
大量調理施設、製造業の許可施設	1回/年	356
上記以外の営業施設	1回/ 許可期間中	808
合計		1625

(2) **一斉監視指導**

気温が上昇する夏期及び食品流通量が増加する年末に、公設地方卸売市場内店舗の監視を実施し、温度管理や表示について指導を行いました。

(3) **食品表示の適正化**

電話や窓口及び電子メールによる相談を通じて、食品表示の指導を行いました。

(4) **と畜場に対する監視指導**

食肉の安全性を確保するために、と畜場に搬入された牛全頭についてと畜検査を実施しました。また、と畜場の施設、処理工程や食肉の衛生管理について監視指導を行いました。

(5) **と畜場の HACCP に対する外部検証**

と畜場法に規定されている HACCP に基づく衛生管理が、衛生管理計画及び手順書に基づき適切に実施されているかを確認するために、外部検証を計画的に実施しました。

5 重点監視指導項目

(1) **食中毒対策**

パンフレット、リーフレット、ポスター、広報誌等を活用し、食品衛生に関する情報提供を行いました。また、いきいき出前講座等の講習会を開催し、食中毒に関する普及啓発を行いました。

(2) **大量調理施設の監視指導**

調理食数が多い学校給食調理施設、病院及び福祉施設に立入り、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく指導を行いました。

(3) **公設地方卸売市場における監視指導**

場内の食品関連施設については、巡回指導時に、食品の表面温度測定やリーフレットを配布して指導を行いました。

(4) **大規模イベントにおける監視指導**

水戸黄門まつり及び水戸の梅まつりに出店した食品営業許可施設を中心に巡回指導を行いました。

6 試験検査の実施

(1) 収去検査

市内に流通する食品について、収去検査を行いました。

細菌検査の結果、不適合となった食品については、製造施設に立入り、改善のための衛生指導を行いました。なお、理化学検査については、成分規格違反及び残留農薬基準違反はありませんでした。

表3 収去検査の結果

検査項目	主な対象食品	検体数	不適合
細菌検査			
細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌群 等	弁当・そうざい類 洋生菓子 等	106	9
理化学検査			
残留農薬	野菜	5	0
食品添加物	果実酒	10	0
食品アレルギー物質	加工食品	3	0
無脂乳固形分、乳脂肪分 等	乳及び乳製品	3	0
合 計		127	9

(2) 買上げ検査

管内に流通する食肉加工品を買上げ、食肉由来の食中毒起因菌の検査を実施した結果、全て不検出でした。

表4 買上げ検査の結果

検査項目	主な対象食品	検体数	検出数
カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌	(加熱調理品) 食肉を原材料とする加工品	30	0

(3) と畜場関連検査

ア と畜検査

食用に適さない食肉の流通を防止するために、と畜場法に基づき、食用を目的とする牛 15,127 頭について、と畜検査員が検査を実施しました。肉眼の検査にて判断できない 18 頭は、精密検査を実施し、食用に適しないと判断した 10 頭は、全部廃棄の措置をとりました。

イ BSE スクリーニング検査

生体検査において BSE が疑われる牛は確認されませんでした。また、と畜・解体処理において、特定危険部位が確実に除去されていることを確認しました。

ウ 食肉の衛生対策として実施する微生物等検査

と畜場において、獣畜等が衛生的に処理されていることを検証するため、微生物等検査を実施し、事業者への衛生指導を行いました。

表5 微生物等検査件数

対象	検査項目	件数
枝肉	一般細菌数、腸内細菌科群数	50
施設等ふきとり	一般細菌数、大腸菌群数 等	108

7 違反等発生時の対応

(1) 違反への対応

今年度は、食中毒以外に食品衛生法等に基づく行政処分の措置を行った事案はありませんでした。

(2) 自主回収への対応

自主回収報告制度に基づき、事業者からの自主回収の届出について受理・確認・指導を行い、厚生労働省及び消費者庁への報告し、食品衛生申請等システムにより一元的に管理・公表されることで、市民等に広く情報提供しました。

(3) 苦情相談への対応

市民の方からの相談に関しては、有症苦情事例 40 件、異物混入や異味異臭など不良食品事例 42 件、施設の衛生管理に問題がある施設に関する事例 19 件の調査及び指導を行いました。

8 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒発生件数は7件で、患者数及び原因物質は表6のとおりです。

表6 水戸市内の食中毒発生状況（令和7年4月1日～令和8年3月31日）

No.	令和7年度	原因物質	患者数
1	令和7年5月	植物性自然毒（コルヒチン）	2名
2	令和7年5月	アニサキス	1名
3	令和7年11月	動物性自然毒（ふぐ毒）	1名
4	令和8年1月	ノロウイルス	5名
5	令和8年1月	ウエルシュ菌	20名
6	令和8年3月	カンピロバクター	1名
7	令和8年3月	ノロウイルス	8名

9 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生管理者及び食品衛生責任者等の設置

食品等事業者に対して、必要に応じた食品衛生管理者又は食品衛生責任者を設置するよう指導しました。

(2) と畜場の管理者に対する自主的な衛生管理の推進

と畜場法第7条及び第10条に基づき、と畜場に対して衛生管理責任者及び作業衛生責任者を設置させ、自主的な衛生管理を推進しました。

(3) 食品衛生推進員制度

法第67条に基づき、委嘱した食品衛生推進員と協力し、地域の食品衛生の向上に努めました。

(4) HACCP に沿った衛生管理に関する指導

HACCP 相談窓口を設置し、各業界団体が作成した手引書等を参考に、食品等事業者に対し指導・助言を行いました。