

令和7年度

和歌山市食品衛生監視指導計画の実施結果

和歌山市では、「令和7年度食品衛生監視指導計画」に基づき食品取扱施設への立入検査及び食品等の収去検査を実施しました。

このたび、令和7年度の実施結果をとりまとめましたので報告します。

1 監視指導を実施すべき事項

(1)食品衛生法に基づく営業許可施設等

食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、許可営業施設及び集団給食施設等の届出施設を対象として、その業種・業態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設定した年間の目標監視回数に基づき立入検査を実施しました。

また、HACCPに沿った衛生管理の実施状況について確認し、食品等事業者の規模や事業内容に応じ、必要な指導を行いました。

ランク	監視回数	営業許可業種等	営業施設数(件)	監視回数(回)	監視率(%)
A	2回/年	令和6年度に行政処分を行った施設	10	20	100
B	1回/年	飲食店営業及び集団給食施設のうち大量調理施設※1	44	33	75
		大規模な広域流通食品製造施設 乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業のうち魚肉ねり製品を製造する営業、冰雪製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、添加物製造業	41	37	90
C	必要に応じて	上記以外の業種については、一斉監視等、必要に応じて監視指導を実施	8,528	1,511	

(2)重点監視指導施設

病院等において、「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知別添)」に基づき、監視指導を行い、衛生管理状況の確認のため、施設内ふきとり検査(冷蔵庫取手、シンク、まな板等)を実施しました。

また、大量調理施設に該当しない集団給食施設や広域流通食品等製造施設、弁当調製施設等についても、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認しました。

ふきとり検査実施施設数(件)	検査総数(件)	不適検査数(件)			
		生菌数	黄色ブドウ球菌	大腸菌群	大腸菌
9	180	10	1	3	0

2 食品等の収去検査に関する事項

市内において生産、製造、加工等される食品等を中心とし、市内及び全国的な違反状況、問題発生状況等を勘案して、食品衛生法等に基づく検査を実施しました。

検査対象食品		収去検 体数 (件)	検査数 (件)	不良 検体数 (件)	不良理由
魚介類	生食用かき、生食用魚介類	6	12	0	
魚介類加工品	魚肉ねり製品、しらす	4	14	0	
食肉		19	387	0	
食肉製品及び食肉加工品		5	35	0	
卵及びその加工品		5	160	0	
乳、乳製品及び乳類加工品(アイスクリーム類除く)		5	30	0	
アイスクリーム類・氷菓		5	18	0	
めん類		10	40	0	
菓子類		11	82	0	
野菜・果実及 び加工品	野菜及び果実(輸入、国産)	27	3,865	0	
	豆腐	5	20	0	
	漬物	5	63	0	
その他の食品	弁当、そうざい、学校給食等	50	265	0	
冷凍食品		5	10	0	
清涼飲料水		6	19	1	大腸菌群検出
ふきとり検査(大量調理施設等)		230	770	0	
合計		398	5,790	0	

3 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

「和歌山市食中毒調査マニュアル」に基づき、関係部局と密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、迅速な原因究明の実施、必要な情報の公表等に努めました。

また、食中毒予防の観点から、食中毒発生状況については情報提供を行いました。

発生日	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	営業停止(措置)
5月24日	3	1	5月24日に当該施設で販売された刺身等	アニサキス	魚介類販売業	1日間(営業停止)
7月28日	3	2	7月26日に当該飲食店で提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店営業	3日間(営業停止)
8月23日	151	83	かぼちゃ煮	ウェルシュ菌	飲食店営業	6日間(営業停止)
11月4日	1	1	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	—
3月8日	7	3	3月6日に当該飲食店で提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店営業	3日間(営業停止)
3月15日	34	13	3月14日に当該施設で提供された昼食	ノロウイルス	集団給食施設	3日間(業務停止)

4 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

食中毒予防等の衛生知識を普及啓発するため、食品事業者等を対象とした講習会を実施しました。また、(一社)和歌山県食品衛生協会が実施する食品衛生責任者養成講習会に講師を派遣しました。

対象	開催回数	受講人数
営業者等	3回	54人
出前講座	1回	15人
食品衛生責任者(養成・実務)講習会	4回	245人
計	8回	314人

5 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供

家庭での食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品の衛生的な取扱いに関し、広報誌、ホームページ、SNS、ラジオを通じて普及啓発を行いました。

媒体	広報誌	SNS	ラジオ
掲載回数	11回	10回	2回