

令和7年度和歌山県食品衛生監視指導計画

# 実 施 結 果

和歌山県環境生活部

和歌山県では、食品衛生法第24条の規定により、「令和7年度和歌山県食品衛生監視指導計画」を定め、県内で産出及び流通する食品・食品添加物・器具・容器包装等（以下「食品等」という。）の安全性を確保するため、計画に基づき監視指導を実施しました。その実施結果を取りまとめましたので公表します。

**【実施期間】**

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

**【実施地域】**

和歌山県内（和歌山市を除く）

**【実施内容】**

- 1 食品営業施設等の監視指導結果及び重点的監視指導事項の実施結果
  - I 食品営業施設等の監視指導結果
  - II 重点的に監視及び指導啓発を実施した事項
  - III 食品等の検査結果
  - IV 一斉監視指導の実施結果
  - V 違反を発見した場合の対応について
    - (1) 食中毒の発生状況
    - (2) 食品衛生に関する苦情受付状況
  
- 2 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項
  - I 食品衛生管理者等への指導
  - II 食品事業者の自主衛生管理
  - III HACCPに沿った衛生管理の導入支援
    - (1) 和歌山県HACCPシステム認証制度
    - (2) 和歌山県生鮮食品衛生管理システム認証制度
    - (3) 和歌山県食品の流通及び販売における衛生管理届出制度
  
- 3 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携
  - I 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等との連携
  - II 関係部局等との連携
  - III 試験検査実施機関の体制整備
  
- 4 県民等とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施に関する事項
  - I 県民からの意見聴取や県民との意見交換
  - II 県民及び食品事業者への情報提供
  
- 5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項
  - I 食品衛生監視員の資質の向上
  - II 適正な食品表示を推進するための人材育成
  - III 食品衛生管理者等の食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

# 1 食品営業施設等の監視指導結果及び重点的監視指導事項の実施結果

## I 食品営業施設等の監視指導結果

県立保健所（支所）に食品衛生監視員を配置し、食品営業施設の業種毎に食中毒等の発生状況、食品の流通の実態などを考慮し、リスクの高い業種順にAからEに分類し、ランク毎の監視回数を定め、監視指導を実施しました（表1）。

なお、処分事例は6件あり、すべて食中毒事例です（表2）。被害の拡大を防止するため営業停止処分を行うとともに、原因となった食品や発生機序を究明し、再発防止措置を講じました。

（表1）令和7年度食品営業施設等の監視件数

ランク業種内訳	回数	対象施設数	計画監視数(A)	監視実施数(B)	計画達成率(B/A)	違反数(処分数)	(参考)過去の違反数	
							R6	R5
Aランク:前年度に行政処分を受けた施設等	年間2回以上	36	72	88	122.2%	0	0	0
Bランク:大量調理施設等	年間1回以上	728	728	835	114.7%	1	0	0
Cランク:飲食店、菓子製造業等	2年に1回以上	7,449	3,725	3,548	95.3%	5	3	4
Dランク:魚介類販売業、食肉販売業等	3年に1回以上	3,100	1,033	1,134	109.7%	0	0	1
Eランク:簡易な飲食店、露店、届出業等	適宜	4,434	-	(325*)	-	0	0	0
合計		15,747	5,558	5,605*	100.8%	6	3	5

\* Eランクの監視実施数(325件)は合計(5,605件)に含んでいません。

（表2）令和7年度食中毒事例の概要（処分事例）

	発生日	発生場所	患者数(名)	死者数(名)	原因食品	病因物質	原因施設の種類
1	7月14日	那智勝浦町	10	-	提供された食事	原因不明	飲食店
2	10月11日	御坊市	8	-	提供された食事	カンピロバクター	飲食店
3	12月29日	橋本市	120	-	弁当	ノロウイルス	飲食店
4	2月17日	有田市	18	-	提供された食事	ノロウイルス	集団給食施設
5	3月10日	海南市	23	-	提供された食事	ノロウイルス	飲食店
6	3月21日	御坊市	20	-	提供された食事	ノロウイルス	飲食店
	合計		199	0	-	-	

※上記以外にクドア・セプトエンピクタータによる食中毒事例が4件（患者33名、死者0名）発生しました。なお、病因物質がクドアの場合は、原因食品（ヒラメ）を廃棄することにより食中毒の拡大・再発防止が可能であるため、他に改善すべき内容がない場合には、営業停止処分は不要とされています（平成24年6月7日付食安発0607第7号厚生労働省食品安全部長通知）。

## II 重点的に監視及び指導啓発を実施した事項

食品営業施設への監視や講習会を通じて、以下の項目を重点的に指導しました。

### (1) HACCPに沿った衛生管理

事業者の作成した衛生管理計画や実施記録が適正になされているかを確認するとともに、実施状況を検証し、必要に応じて改善指導を行いました。

### (2) ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒は冬季にかけて多発することから、年末の一斉取締り時を中心に、調理従事者の感染予防策の徹底を始め、手洗いの励行、従事者の健康状態の確認、加熱の徹底や適切な汚物処理を指導しました。

### (3) 食肉等による食中毒対策

#### ① 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

牛レバーや豚肉（内臓を含む）については生食用として消費者に提供されることがないように、飲食店等に対し監視指導を行いました。

焼き肉店等の事業者に対して「中心部まで十分に加熱して食べることを」客に対して注意喚起するよう指導するとともに、消費者に対して牛肉の生食は食中毒になる危険性があることを、チラシなどを用いて啓発しました。

#### ② カンピロバクター食中毒対策

生及び半生状態で提供された鶏肉が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が全国的に多発していることから、このような施設（26件）を把握し、衛生管理計画の作成や十分に加熱するよう指導を行いました。

### (4) と畜場における疾病対策等

と畜場において、人獣共通感染症や家畜伝染病等の疾病に罹患した獣畜を排除するため、と畜検査を全頭実施しました。

### (5) ジビエ（狩猟鳥獣肉）の衛生対策

シカやイノシシ等のジビエの安全性を確保するため、ジビエ処理施設に立ち入り、疾病の確認方法や衛生的な解体処理方法など「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」の遵守を指導しました。

### (6) 自然毒による食中毒対策

#### ① フグ・毒キノコ・有毒山野草対策

パンフレットの配布やホームページでの広報等を通じ、素人調理や素人判断でフグやキノコを喫食しないよう注意喚起しました。

#### ② 貝毒対策

農林水産部局が実施した貝毒検査について、県内で基準値を超過する貝毒の検出はありませんでした。しかし、近隣府県市の検査では基準を超える貝毒が検出されていたため、関係機関と情報の共有を行いました。

### (7) 食品表示の適正化対策

製造現場におけるアレルギー物質や食品添加物の取扱状況及び混入防止対策を確認するとともに、流通食品の食品添加物及びアレルギー物質の含有検査を実施し、適正に食品表示されていることを確認しました。

### Ⅲ 食品等の検査結果

食品 899 検体、41,722 項目の検査を実施しました（表 3-1、3-2）。

#### (1) 残留農薬検査

県内に流通する農産物<sup>※</sup>の残留農薬検査を実施し、すべて基準値以下であることを確認しました。

※うめ、トマト、もも、なす、レモン、グレープフルーツ、オレンジ、バナナ、かき、チンゲンサイ、みかん、さつまいも、キウイ、はくさい

#### (2) 食品添加物の規格基準検査及び指定外添加物の検査

県内産加工食品<sup>※</sup>を中心に、保存料、発色剤、甘味料、着色料、防かび剤、殺菌料・漂白剤の使用基準検査を実施したところ、すべて基準値以下でした。また、国内で使用が認められていない指定外添加物は検出されませんでした。

※食肉製品、魚肉ソーセージ、梅干、みそ、しょうゆ、ジャム、菓子、漬物、輸入果実、釜揚げしらす

#### (3) 畜水産食品の残留抗生物質、抗菌性物質検査

県内で産出される畜水産物<sup>※</sup>を中心に、食肉や魚介類に残留する抗生物質や抗菌性物質について検査し、すべて基準値以下であることを確認しました。

※牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ、アマゴ、アユ、エビ、カンパチ、サーモン、シマアジ、タイ、ヒラマサ、ヒラメ、ブリ、マグロ

#### (4) 成分規格検査

生食用鮮魚介類、生食用カキ、精米・玄米及び乳幼児用おもちゃの成分規格検査を実施したところ、すべて適合しました。

#### (5) アレルギー物質の含有検査

アレルギー物質の表示が適正に行われているか確認するため、加工食品中のアレルゲン（卵、乳、そば、小麦、くるみ、甲殻類及び落花生由来の各タンパク質）の含有検査を実施し、適正に表示されていることを確認しました。

#### (6) 流通食品の汚染実態調査

流通食品の汚染実態調査を実施したところ、鶏肉 12 検体からサルモネラ属菌が、鶏肉 10 検体からカンピロバクターが検出されたので、事業者に対し、引き続き鶏肉を生食用として提供・販売しないよう指導を行いました。

アイスクリーム類 1 検体から大腸菌群が検出されましたので、製造所を管轄する保健所が指導を行いました。

その他、鯨肉類及び大型魚介類のメチル水銀含有実態調査を実施したところ、4 検体から魚介類の暫定的規制値<sup>※</sup>を超えてメチル水銀が検出されたので、販売店に対し注意喚起を行いました。

※魚介類の暫定的規制値はメチル水銀で0.3ppmですが、鯨類、マグロ類（マグロ、カジキ及びカツオ）等については適用されません。（昭和48年7月23日付け環乳第99号厚生省環境衛生局長通知等）

#### (7) と畜場及び食鳥処理における微生物汚染実態調査

と畜処理後の枝肉 36 検体の微生物学的調査を行い、適正にと畜処理が行われていることを確認しました。また、食鳥処理場 8 施設中 3 施設 4 検体からカンピロバクターが検出されたため、衛生管理方法の改善指導を行いました。

(表3-1) 令和7年度食品等の検査結果(規格基準への適合確認)

実施検査	食品名	検査項目	計画		実施		法違反数	(参考) R6
			検体数	検査項目数	検体数	検査項目数		
残留農薬	生鮮野菜・果実	残留農薬 266~312 項目 (有機リン系、ピレスロイド系他)	120	28,800	120	35,798	-	-
食品添加物	食肉製品等	保存料(ソルビン酸他)	60	410	60	420	-	-
	食肉製品等	発色剤(亜硝酸根)	10	10	10	10	-	-
	漬物、菓子	着色料(合成タール色素)	20	240	20	320	-	-
	輸入果実	防かび剤(イマザリル他)	20	160	20	160	-	-
	みそ、しょうゆ等	甘味料(サッカリンナトリウム他)	20	60	20	60	-	-
	釜揚げしらす	殺菌料・漂白剤(過酸化水素)	39	39	38	38	-	-
	しょうゆ、漬物等	指定外添加物(スルチン等)	50	390	50	370	-	-
残留動物用 医薬品等	食肉・鶏卵・ 養殖魚介類等	抗生物質	120	120	120	120	-	-
		抗菌性物質(サルファ剤等)	110	2,860	110	3,520	-	-
成分規格	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	20	20	20	20	-	-
	生食用カキ	一般細菌・大腸菌・ 腸炎ビブリオ	10	30	9	27	-	-
	精米・玄米	カドミウム	16	16	16	16	-	-
	乳幼児用おもちゃ	鉛・カドミウム	10	20	11	22	-	-
アレルギー	菓子等	卵・乳・小麦・えび・かに等	20	20	20	20	-	-
総 数			645	33,195	644	40,921	0	0

(表3-2) 令和7年度食品等の検査結果(汚染実態調査※)

検査対象	食品名	検査項目	計画		実施		検出数※	(参考) R6
			検体数	検査項目数	検体数	検査項目数		
流通食品	食肉、野菜加工品 等	腸管出血性大腸菌 O26・ O103・O111・O121・O145・ O157	40	240	40	240	-	-
	卵・菓子・鶏肉	サルモネラ属菌・ カンピロバクター	20	40	20	40	12	6
	鶏肉	カンピロバクター	20	20	20	20	10	6
	生食用カキ	ノロウイルス	10	10	9	9	-	-
	アイスクリーム類等	一般細菌・大腸菌群	20	40	20	40	1	1
	生めん類	一般細菌・大腸菌・大腸菌 群・黄色ブドウ球菌	10	30	10	30	-	1
	漬物	大腸菌・リステリア	10	20	10	20	-	-
	鯨肉類等	水銀	10	10	10	10	4	3
食鳥処理場	食鳥と体・食鳥肉・ 器具等	カンピロバクター・サルモネラ 属菌・その他	80	320	80	320	4 (3施設)	10 (4施設)
と畜場	牛の枝肉	一般細菌・腸内細菌科菌群	36	72	36	72	-	-
総 数			256	802	255	801	31	27

※汚染実態調査は、微生物等の汚染状況を確認するためであり、検出されても違反ではありません。

#### IV 一斉監視指導の実施結果

細菌性食中毒が多発する夏期や食品の流通量が増加する年末に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針及び本県の実情を踏まえた監視指導を重点的に実施しました。

##### (1) 夏期一斉取締り

【実施期間】 7月1日～7月31日

【実施内容】 大量調理施設を始め、ホテル、旅館、飲食店、食肉や魚介類取扱施設等への監視指導を実施しました。

##### (2) 食品衛生月間の実施

【実施期間】 8月1日～8月31日

【実施内容】 食中毒事故の防止と、衛生管理の向上を図るため、食品事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及、啓発を実施しました。

##### (3) 年末一斉取締り

【実施期間】 12月1日～12月28日

【実施内容】 年末における食中毒の発生防止及び流通食品の適正表示の確認を目的に監視指導を実施しました。

#### V 違反を発見した場合の対応について

##### (1) 食中毒の発生状況（表2）

食中毒は10件発生し、患者数232名、死者0名でした。

病因物質の内訳は、ノロウイルス4件、クドア・セプトンククタータ4件、カンピロバクター1件、原因不明1件でした。

食中毒発生時には、関係部局と連携をとりながら迅速に原因を究明し、被害の拡大を防止するとともに発生の機序を解明し、再発防止措置を指導しました。

##### (2) 食品衛生に関する苦情受付状況

保健所等に寄せられた食品衛生に関する苦情は159件でした（表4）。

いずれも販売・製造した事業者等を調査し、原因を究明したうえで改善を指導しました。

（表4）苦情件数

要因	1 異物混入								2	3	4	5	6	7	8	9	合計
	昆虫	毛髪	木片	金属	繊維	合成樹脂	その他	小計	カビの発生	腐敗・変敗	異味・異臭	容器包装の不良	不適正な表示	不衛生な管理	有症苦情	その他	
R7	6	3	3	3	1	6	11	33	5	3	4	0	15	26	57	16	159
参考 R6	9	2	0	3	0	5	7	26	8	3	5	0	15	22	71	16	166

## 2 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

### I 食品衛生管理者等への指導

食品衛生監視時に、食品衛生管理者または食品衛生責任者が配置されていることを確認するとともに、食品衛生管理者等へ助言を行い、自主管理の向上を促しました。

### II 食品事業者の自主衛生管理

食品事業者や給食関係者等を対象に食中毒予防やHACCPに沿った衛生管理への取組の推進等について講習会を実施しました（表5）。

（表5）講習会等の実施状況

講習内容	R7年度 実施数（受講者数）	参考）R6年度 実施数（受講者数）
①食中毒予防やHACCP関連の講習会	135回（4,128名）	124回（4,180名）
②和歌山県HACCPシステム認証取得推進講習	3回（26事業者）	-
③食の安全意見交換会	3回（135名）	2回（39名）
④出張！県政おはなし講座	3回（59名）	4回（92名）
⑤こども食堂への食中毒予防啓発研修会	5回（90名）	3回（82名）
⑥食品表示推進者育成講習会	3回（233名）	6回（191名）
⑦和歌山県食品衛生指導員研修会	3回（52名）	1回（48名）

### III HACCPに沿った衛生管理の導入支援

#### （1）和歌山県HACCPシステム認証制度

「和歌山県HACCPシステム認証取得推進講習」を県内3か所で開催し、26事業者が受講しました。受講後も継続的に各保健所が助言する伴走型支援をした結果、8施設が新たに認証を取得しました。（R7年度末の認証施設：65施設（累計））

#### （2）和歌山県生鮮食品衛生管理システム認証制度

県内で生産される生鮮食品の高い安全性を確保するために、平成20年4月に創設した県の認証制度について、生産者（養鶏、魚介類養殖業者）の取得をサポートし、令和7年度は「殻付き鶏卵生産衛生管理システム」を1件、「養殖アユ生産衛生管理システム」を1件、新規で認証しました（表6）。

（表6）認証施設数（令和7年度末現在）

区分	認証施設数
殻付き鶏卵生産衛生管理システム	3
養殖魚 <sup>※</sup> 生産衛生管理システム	7

※タイ（4）、クロマグロ（1）、クエ（1）、アユ（1）

#### （3）和歌山県食品の流通及び販売における衛生管理届出制度

流通・販売に係る食品事業者が衛生管理マニュアルを作成し、衛生基準を満たしている事業者が保健所に届け出る制度です。

令和7年度末で13事業者（81施設）が届出を行っています。

### 3 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携

#### I 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等との連携

- (1) 健康食品製造業に対し、消費者庁と合同で監視指導を実施し、GMP に基づく衛生管理を確認しました。
- (2) 対米輸出食品製造施設に対する、アメリカ食品医薬品局（FDA）による査察に立会い、連邦規則集に規定される適正製造規範及び危害分析およびリスクに応じた予防管理に基づく衛生管理を確認しました。
- (3) EU 向け輸出水産食品加工認定施設に対し、厚生労働省近畿厚生局と合同で2回の監視指導を実施し、HACCP に基づく衛生管理を確認しました。
- (4) 広域的な食中毒や違反・不良食品等発見時には、関係自治体と連携を図り、迅速かつ的確な措置を講じました。

#### II 関係部局等との連携

残留農薬やジビエ、貝毒等、生産段階における食の安全を確保するため、農林水産部局と連携して、生産者等への指導や県民に対する情報提供を行いました。

#### III 試験検査実施機関の体制整備

環境衛生研究センターにおいて、内部点検及び外部精度管理調査への参加により、検査結果の信頼性を確保する取組を行いました。

### 4 県民等とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施に関する事項

#### I 県民からの意見聴取や県民との意見交換

##### (1) 食の安全県民会議の開催

食の安全・安心確保のための各種施策づくりの過程で県民の意見を反映するために、消費者をはじめ、生産・製造・流通に携わる方々や学識経験者15名からなる「食の安全県民会議」を平成15年7月から設置し、開催しています。

(表7) 令和7年度 食の安全県民会議開催内容

回数	開催日	開催場所	議題・内容
第55回	7月8日	和歌山県 書道資料館	①令和6年度アクションプランの実施結果について ②令和6年度食品衛生監視指導計画の実施結果について ③次期(第8次)アクションプラン策定方針(案)について
第56回	2月16日	和歌山県 書道資料館	①令和8年度食品衛生監視指導計画(案)について ②第8次アクションプラン(案)について

##### (2) 食の安全意見交換会の開催

健康食品と医薬品の違いや健康食品の問題点など、健康食品を利用するときに確認してほしいポイントなどを紹介し、日々の食生活に役立てることを目的とした意見交換会を3回開催しました(表5-③)。

(3) 食品衛生に関する相談への対応

保健所に寄せられた食品に関する相談は4,111件でした(表8)。県産品推奨制度「和歌山一番星アワード」に関する事項やキッチンカーの大阪府との相互乗入制度に関する相談等について、丁寧に対応し、必要に応じて現物確認や関係事業者への立入調査を実施しました。

(表8) 相談件数

事 項		R7	参考 R6	事 項		R7	参考 R6
安 全 性 へ の 疑 義	放射性物質	0	0	食 品 表 示	食品表示法(衛生事項)	325	332
	肉の生食のリスク	4	0		食品表示法(保健事項)	167	121
	残留農薬	1	2		食品表示法(品質事項)	371	234
	食品添加物	0	0		その他	156	128
	輸入食品	0	0		小計	1019	815
	遺伝子組換え食品	0	0	営 業 関 係	営業・届出	1,897	1,782
	アレルギー物質	1	0		HACCP	1,076	864
	その他	11	0		その他	6	10
	小計	17	4		小計	3,069	2,664
	その他	6	10	合 計		4,111	3,493

II 県民及び食品事業者への情報提供

(1) 講習会・説明会の実施

県政に対する理解を深めていただくとともに、県民の声を今後の県政に活かしていくため「出張！県政おはなし講座」を行っています。食品衛生に関しては、「知っておきたい『食品表示』」「食中毒とその予防」といったテーマを設け、消費者等の知りたい情報をわかりやすく説明しています(表5-④)。

(2) 県の広報誌「県民の友」への掲載

7月号では「食中毒に注意しましょう」と題して、生の鶏肉による食中毒予防を、12月号では「ノロウイルス食中毒を防ぎましょう」と題して、ノロウイルスによる食中毒予防のポイントを掲載しました。

(3) こども食堂への食中毒予防啓発

研修会を5回開催し90名のこども食堂運営者の参加がありました(表5-⑤)。

(4) マスメディアを活用した情報提供〔消費者〕

テレビ番組において、夏季には食中毒予防、冬季にはノロウイルスの消毒方法について放送し、注意喚起を行いました。また、ラジオ番組において、食の安全・安心に関する普及啓発を実施しました。

(5) ホームページ及びLINEでの情報提供〔消費者・事業者〕

「食の安全・安心わかやま」ホームページに食中毒の予防対策、食品の検査結果、リスクコミュニケーションの実施状況等を公表しました。

また、LINE公式アカウント「食の安全・安心わかやま」により、食の安全に関する情報を25回配信しました。

## 5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

### I 食品衛生監視員の資質の向上

食中毒発生時の迅速な疫学調査や HACCP に関する適切な助言を行うことができる人材を育成するため、国が開催する研修や食品衛生監視員協議会が実施する研修会に職員を派遣しました。

### II 適正な食品表示を推進するための人材育成

県内食品事業者による適正な食品表示の取組等を促進するため、「食品表示推進者育成講習会」を開催しました（表 5-⑥）。

### III 食品衛生管理者等の食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

#### (1) 食品衛生責任者実務講習会

(一社)和歌山県食品衛生協会が開催する食品衛生責任者の新たな知識の習得を目的とした講習会に、担当者を講師として派遣しました。

#### (2) フグ処理者試験

(一社)和歌山県食品衛生協会がフグを取扱う際に必要な知識と技術を確認するための「フグ処理者試験」を実施しました（受験者：20 名、合格者：13 名）。県は試験の内容について予め国の認定基準に適合していることを確認し、承認しています。

#### (3) 食品衛生指導員活動の支援

(一社)和歌山県食品衛生協会が食品事業者の自主衛生管理の向上を図るために実施する食品衛生指導員活動を支援しました。具体的には、指導員が巡回指導の際に使用するための資料の作成や、指導員のスキルアップのための研修会及び食品衛生指導員養成講習会に担当者を講師として派遣しました（表 5-⑦）。