令和７年度山梨県食品衛生監視指導計画の実施結果

1　はじめに

食品衛生法第24条は、食品の安全性の確保を図るため、各都道府県が地域の実情を勘案して、食品衛生に関する監視指導の実施に係る計画を年度ごとに策定し、その実施状況について公表することと定めています。

本県では「令和７年度山梨県食品衛生監視指導計画」を定め、食品関係営業施設への監視指導等を行ってきたところであり、その実施状況を取りまとめましたので公表します。

令和７年度山梨県食品衛生監視指導計画　概要

- 計画区域：山梨県全域（甲府市を除く）
- 計画期間：令和７年4月1日から令和８年3月31日まで
- 実施機関：衛生薬務課、保健所（衛生課）、衛生環境研究所、食肉衛生検査所
- 実施内容：①重点的な監視指導、②食品営業施設等の監視指導、③流通食品の安全性の確保
- 重点項目：重点的に監視指導する事項として「食中毒防止対策」「HACCPに沿った衛生管理の推進」「機能性表示食品及び特定保健用食品による健康被害発生時の情報提供体制の確立」の3項目を設定

2　重点的に監視指導する事項について

（1）食中毒防止対策

過去の県内や全国で発生した食中毒の状況を踏まえ、ノロウイルス・カンピロバクター・腸管出血性大腸菌・寄生虫・植物性自然毒に重点を置いて、食品営業施設等への監視指導、食品等事業者への衛生講習会の実施、リーフレットの配付による消費者への注意喚起等を行いました。

令和７年度は、発生件数５件、患者数１８２人の食中毒が発生し、発生件数は前年度より３件減少しました。このうち３件については、営業停止処分を行いました。

表1　病因物質別食中毒発生状況

病因物質		令和７年度	令和６年度	令和５年度
ノロウイルス	件　数	2件	3件	1件
	患者数	９５人	３７人	8人
ウエルシュ菌	件　数	1件	1件	－
	患者数	７３人	３７人	－
サルモネラ属菌	件　数	1件	－	－
	患者数	１１人	－	－
植物性自然毒※	件　数	1件	2件	－
	患者数	３人	４人	－
カンピロバクター	件　数	―	1件	－
	患者数	―	３人	－
寄生虫（アニサキス）※	件　数	―	1件	2件
	患者数	―	1人	2人
クドア・セプテンプンクタータ	件　数	―	―	1件
	患者数	―	―	7人
合　　計	件　数	5件	8件	4件
	患者数	１８２人	82人	１７人

※　植物性自然毒のうち、令和７年度の１件（３人）及び令和６年度の１件（３人）、寄生虫（アニサキス）食中毒のうち令和5年度の１件（１人）は家庭での調理が原因のもの

（２）HACCPに沿った衛生管理の推進

平成３０年６月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されたことを踏まえ、次の取り組みを実施しました。

① 食品営業施設等へのHACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認及び技術的助言
② 食品等事業者団体が作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」の配布
③ 食品等事業者向け講習会の開催（28回開催　2,464人受講）

（３）機能性表示食品及び特定保健用食品による健康被害発生時の情報提供体制の確立

機能性表示食品等による健康被害の発生及び拡大を防止するため、食品営業施設等への監視指導の機会を捉え、健康被害情報の届出制度について周知を行いました。

３　食品営業施設等の監視指導について

食品等事業者の業種（施設）ごとに、製造・調理・流通・販売される食品の流通の広域性、規模、取り扱う食品の特殊性、食中毒発生の危険度等、監視の重要度の高い順にＡ～Ｅの５ランクに分類し、標準監視回数を定めて監視指導を実施しました。

令和７年度は、Ａ～Ｃランクを中心に延べ4,544回（目標の102.0%）を実施しました。

表２　ランク別監視指導実施状況

ランク	対象業種	監視指導目標回数	監視指導実施回数	（参考）全施設数
A	と畜場・大規模食鳥処理場 【標準監視回数：　全営業日】	521	521	2
A	全国的に流通する食品の製造施設等 【標準監視回数：　年3回以上】	213	216	71
B	比較的広域に流通する食品の製造施設等 【標準監視回数：　年2回以上】	360	375	180
C	食品衛生上の危害発生の可能性が高い施設 【標準監視回数：　年1回以上】	885	857	885
D	食品衛生上の危害発生の可能性が低い施設 【標準監視回数：3年に1回以上】	329	277	988
E	食品衛生上の危害発生の可能性が極めて低い施設 【標準監視回数：5年に1回以上】	2,147	2,298	10,735
合計		4,455	4,544	12,861

4　流通食品の安全性の確保について

（１）流通食品の収去検査

県内で生産、製造、流通又は販売される食品等を収去し、微生物、食品添加物、残留農薬等の検査を実施しました。

令和７年度は、675検体（目標の94.1％）を検査しました。

その結果、規格基準違反はありませんでした。

表３　流通食品等の収去検査及び違反の状況

分類	主な品目	目標 検体数	検査実施 検体数	規格基準 違反件数
魚介類	生食用魚介類、生食用カキ・貝、淡水魚	25	13	0
魚介類加工品	魚肉ねり製品		6	0
食肉	牛肉、豚肉、鶏肉	100	89	0
食肉加工品	食肉製品		11	0
卵類及びその加工品	鶏卵、液卵	15	14	0
乳、乳製品等	牛乳、チーズ、発酵乳、乳飲料など	12	8	0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム、アイスミルク、氷菓など		5	0
穀類及びその加工品	めん類	25	22	0
野菜・果物	野菜、果物、茶	120	63	0
野菜・果物加工品	乾燥果実、こんにゃく、醤油、みそなど		19	0
	豆腐		10	0
	漬物		13	0
菓子類	生あん、洋生菓子、和生菓子など	60	47	0
清涼飲料水	ミネラルウォーター、清涼飲料水	60	65	0
酒精飲料	ワイン	70	74	0
氷雪	氷雪	5	2	0
弁当	米飯、弁当	205	88	0
そうざい及びその半製品	加熱そうざい、非加熱そうざい		97	0
その他の食品	レトルト食品、はちみつ、調味料	15	9	0
	冷凍食品		13	0
器具・容器包装・おもちゃ	食器類、おもちゃ	5	7	0
合計		717	675	0

（２）消費者等からの情報提供に基づく食品の調査

消費者や他の自治体から、食品に不良又は違反若しくはその疑いがあるとの情報提供を受け調査した事例は64件あり、食品の分類では「菓子」が17件と最も多く、不良等の内容では「異物混入」が19件と最多でした。

県内で製造、加工又は販売された食品については、食品等事業者への立入調査を行い、事実関係を確認し、衛生管理の徹底を指導しました。

県外で製造、加工又は販売された食品については、速やかに食品等事業者の管轄自治体に対し調査を依頼しました。

表4　消費者等からの情報提供に基づく食品の調査状況

	異物混入	期限関係	表示	異味異臭	カビ	腐敗変敗	その他	計
菓子	4	6	3	0	3	1	0	17
清涼飲料水	2	0	0	5	0	0	3	10
弁当・そうざい	4	2	0	0	0	1	1	8
野菜果物及びその加工品	2	0	1	0	2	1	1	7
調理食品	0	2	0	1	0	1	1	5
めん類	4	0	0	0	0	0	0	4
穀類及びその加工品	0	0	2	0	0	0	0	2
食肉、食肉製品	0	0	0	1	0	0	1	2
漬物	2	0	0	0	0	0	0	2
調味料	0	1	1	0	0	0	0	2
魚介類及びその加工品	1	0	0	0	0	0	0	1
その他	0	0	2	0	1	0	1	4
計	19	11	9	7	6	4	8	64

＜参考資料＞

○　食品営業施設等の監視指導における指導・助言の参考として実施した検査

（1）ATPふきとり検査※（A3法）

対象施設及び事業	検査箇所数
食品営業施設、福祉施設、保育所等の監視・調査	1,881箇所

※ATP（アデノシン三リン酸）は全ての生物のエネルギー源であり、手指や施設に残っているATP及びその分解物（ADP及びAMP）をふきとり、その残量を汚れの指標として計測し、衛生指導に活用しています。

（2）微生物学的ふきとり検査等

対象施設及び事業	検査箇所数
食品営業施設等の調査	1,752箇所
と畜場、大規模食鳥処理場の外部検証	180箇所
計	1,932箇所

○　重点的に監視指導する事項に関連する主な普及啓発活動

媒体	内容
リーフレット	・ノロウイルス等の食中毒の注意喚起リーフレットを消費者等へ配付 ・HACCPに沿った衛生管理に関するリーフレットを食品等事業者へ配付 ・外食・中食における食物アレルギーの情報提供に関する動画啓発リーフレットを食品等事業者へ配付

○　関係機関と連携した取り組み

（1）食品の表示に係る取り組み

県民生活支援課及び県民生活センターと合同で「広域食品表示合同調査」を実施するとともに、農務事務所及び県民生活センターと合同で「地域食品表示合同調査」を実施しました。

（2）残留農薬に係る取り組み

農業技術課が所管する「農薬適正使用指導強化対策会議」において、農薬適正使用指導や飛散防止対策、違反発生時・農薬取締法適用外の農薬の使用発見時の対応を確認しました。

○　監視回数を定めない業種（集団給食施設を除く営業届出施設）への監視指導状況

監視指導回数　1,161回