

令和7年度豊橋市食品衛生監視指導計画の実施結果

令和7年度は、湧水や井戸水といった水道事業等により供給される水以外の水（以下、「井戸水等」という。）を使用する施設に対し、定期的な水質検査や殺菌等の実施状況について監視指導を行うとともに、大規模災害が発生した際の食品製造用水の衛生管理方法について周知・啓発を図りました。

また「HACCP 衛生監視」の充実や「豊橋市ええじゃないか HACCP 推進事業」の実施により、広域流通食品を製造する施設の衛生管理向上を図りました。

一方、当該年度は2件の食中毒が発生しましたが、迅速な原因究明と事業者に対する指導により被害の拡大防止と的確な再発防止対策を講じることができました。

※1 HACCP：食品を製造する際に何が食品安全上の問題になるかをあらかじめ分析し、重要な工程を重点的に管理する食品の衛生管理手法のことです。HACCP は、Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字の略語になっています。

1 実施機関 保健所生活衛生課及び食肉衛生検査所

2 実施期間 令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

3 食品取扱施設の立入検査及び食品等検査

(1) 立入検査

延べ2,293件の立入検査を実施し、HACCP 実施状況の確認と食中毒や異物混入といった食品事故防止のための衛生指導を行いました。

対 象		実施件数	
重点施設	大量調理施設	34	
	社会福祉施設	65	
	広域流通食品製造施設	138	
	と畜場	240	
	と畜場併設食肉関連営業施設	8	
	食鳥処理場	大規模食鳥処理場	6
		認定小規模食鳥処理場	4
井戸水等の使用施設	50		
その他の施設		1,748	
HACCP 衛生監視を実施した施設（再掲）		(114)	
合 計		2,293	

(2) 食品等の検査

流通食品等を収去し、微生物、食品添加物及び残留農薬等の検査を実施しました。その結果、「豊橋市食品の衛生管理指標を定める要綱」に定める管理指標（以下、「管理指標」という。）の逸脱が3件あったため、原因究明を行うとともに、これらの施設に対し行政指導を行いました。

【生活衛生課】

(件数)

対象食品 \ 検査項目	微生物	食品 添加物	残留 農薬	その他	小 計
食肉、食鳥肉及び食肉製品	18	28	0	20	66
乳及び乳製品	41	0	0	22	63
食鳥卵	1	0	0	0	1
水産食品 (魚介類、水産加工品)	10	15	0	4	29
野菜、果実、穀物等 及びその加工品	48	48	6,816	3	6,915
上記以外の加工品	238	231	0	24	493
その他(器具・容器包装)	0	0	0	56	56
合 計	356	322	6,816	129	7,623

【食肉衛生検査所】

(件数)

対象食品 \ 検査項目	残留動物用医薬品
食肉	101

(3) 食品表示監視(生活衛生課)

消費者が食品を購入する際の安全確保を目的とし、流通食品のアレルゲンや消費期限等、食品表示基準への適合を確認したところ、法に違反するものはありませんでした。

対象食品		件 数
重点食品	食肉、食鳥肉及び食肉製品	120
	水産食品	116
	菓子類	104
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	106
その他の食品		444
合 計		890

(4) と畜検査(食肉衛生検査所)

と畜場において計 222,794 頭の検査を行いました。なお、牛海綿状脳症(BSE)を疑う症状を呈した牛は認められなかったため、BSE 検査は実施しませんでした。

【と畜検査頭数】

区 分	と畜検査頭数	全部廃棄頭数	一部廃棄頭数
牛	7,710	82	1,611
馬	0	0	0
豚	215,084	135	70,712
めん羊・山羊	0	0	0
合 計	222,794	217	72,323

4 一斉監視

夏期や年末は、食品の流通量が増加し食中毒の発生が懸念されます。そこで、食品及び添加物等の一斉取締りを行い、積極的に食品衛生の向上を図りました。

(1) 夏期一斉取締り

ア 実施期間 令和7年6月30日から令和7年8月29日まで

イ 実施結果

(ア) 監視指導

飲食店や食品等の製造、販売施設等に対し、延べ341件の監視指導を実施しました。その結果、食品衛生法第54条違反（施設基準違反）10件、及び同法第55条違反（無許可営業）1件を確認したため、これらの施設に対し行政指導を行い、改善を確認しました。

(イ) 食品の検査

実施期間中に71検体の食品を収去し、微生物、食品添加物及びその他残留農薬等の検査を延べ1,904件実施しました。検査の結果、「食品、添加物等の規格基準」に規定される成分規格や管理指標の逸脱が2件あったため、原因究明を行うとともに、これらの施設に対し行政指導を行いました。

食品分類	検 査 検体数	検査件数		
		微生物	食品添加物	その他
食肉、食鳥肉及び食品製品	21	14	20	15
食鳥卵	1	1	0	0
水産食品（魚介類、水産加工品）	6	6	0	0
野菜、果物、穀物等及びその加工品	19	27	12	1,704
上記以外の加工品	24	87	12	6
計	71	135	44	1,725

(2) 年末一斉取締り

ア 実施期間 令和7年12月1日から令和7年12月26日まで

イ 実施結果

(ア) 監視指導

飲食店や食品等の製造、販売施設等に対し、延べ294件の監視指導を実施しました。その結果、食品衛生法第54条違反（施設基準違反）8件、及び同法第57条違反（無届出営業）1件を確認したため、これらの施設に対し行政指導を行い、改善を確認しました。

(イ) 食品の検査

実施期間中に 39 検体の食品を収去し、微生物等の検査を延べ 1,859 件実施しました。その結果、管理指標の逸脱が 1 件あったため、原因究明を行うとともに、施設に対し行政指導を行いました。

食品分類	検査 検体数	検査件数		
		微生物	食品添加物	その他
食肉、食鳥肉及び食肉製品	10	0	0	20
乳及び乳製品	5	9	0	6
野菜、果実、穀物等及びその加工品	15	12	48	1,707
上記以外の加工品	9	57	0	0
計	39	78	48	1,733

5 食中毒対策

(1) 食中毒警報の発令

愛知県内において 3 回の食中毒警報^{※2}が発令されたため、ホームページ等により事業者や市民へ注意喚起をしました。

第 1 回	令和 7 年 7 月 1 日
第 2 回	令和 7 年 7 月 28 日
第 3 回	令和 7 年 8 月 18 日

※2 食中毒警報：愛知県が定める気象条件に該当した際に、食中毒予防へ注意を促すように発令される警報

(2) 食中毒の発生状況

令和 7 年度は 2 件の食中毒が発生しました。このことに伴い、微生物検査を含めた疫学調査を実施し、迅速な原因究明を行いました。原因施設に対しては、営業禁止等の措置により被害拡大を防止するとともに、施設設備の洗浄消毒や従業員への衛生教育等により再発防止を講じました。

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
令和 7 年 6 月 15 日	家庭	1 名	6 月 15 日に家庭で調理し喫食した刺身	アニサキス
令和 7 年 7 月 21 日	飲食店	4 名	7 月 18 日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ

6 食品等事業者が実施する自主衛生管理の推進

製造施設に対して HACCP 衛生監視を行うとともに、「豊橋市ええじゃないか HACCP 推進事業」を継続実施し、事業者からの相談対応と HACCP 導入確認済証の交付を行いました。

相談窓口対応回数（延べ）	導入確認済証交付件数
4回	2件

7 関係機関との連携・協力

関係機関と連携、協力を図るため、次の通り食品衛生に関する情報交換を行いました。

担 当	実施内容
生活衛生課	食品衛生に係る各種会議への出席 国や他自治体の食品衛生担当部局との情報共有
	愛知県食品表示監視協議会を通じた食品表示に係る情報共有
食肉衛生検査所	家畜防疫員や臨床獣医師との連携による生産者への検査結果の還元

8 市民への情報提供及び意見交換

次のとおり、食中毒予防に関する各種情報提供や消費者啓発を実施しました。

方 法	内 容	回 数	担 当
まちづくり出前講座	食中毒から家族を守る！家庭でできる食中毒予防	6回	生活衛生課
	食中毒ってなんだろう？	1回	生活衛生課
	食肉の安全・安心について	3回	食肉衛生検査所
リスクコミュニケーション事業	「再確認：手洗いの必要性」	1回	生活衛生課
ホームページ	食品衛生法に関すること 食中毒予防に関する各種情報等	随時 更新	生活衛生課
	食肉衛生検査情報		食肉衛生検査所
リーフレット	各種食中毒に関する情報	随時 配布	生活衛生課

9 人材育成及び資質の向上

(1) 職員の資質の向上

国等が開催する研修会等に参加し、職員の育成及び資質向上を図りました。

担 当	参加回数	参加人数 (延数)	内 容
生活衛生課	20回	27名	自治体職員向け HACCP 研修会等
	20回	36名	食品検査技術研修会等
食肉衛生検査所	8回	20名	食肉衛生検査研修等

(2) 食品等事業者の資質の向上

食品事故防止に必要な知識や技術の習得を目的とした講習会を実施し、事業者の資質向上を図りました。

担 当	種 類	開 催 回 数	参 加 人 数
生活衛生課	食品等事業者向け衛生管理講習会	15	1,550
	社会福祉施設向け講習会	3	316
	大量調理施設向け講習会	8	416
	その他	7	342
食肉衛生検査所	食肉処理施設従事者等向け衛生管理講習会	3	54
計		36	2,678
生活衛生課 (食品衛生協会委託)	食品衛生責任者実務講習会	12	2,125
	食品営業許可新規開設者衛生講習会	12	98
	許可継続営業者衛生講習会	5	224
計		29	2,447