

令和7年度福島県食品衛生監視指導計画実施結果

第1 はじめに

福島県では、県内に流通する食品の安全性を確保するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき、食品衛生監視指導計画を策定し、食品製造施設等の監視指導を中心に、フードチェーンの各段階における重点的・効率的な監視指導を実施しています。

このたび、令和7年度福島県食品衛生監視指導計画の実施結果を取りまとめましたので公表します。

第2 概要

1 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間

2 対象

福島市、郡山市及びいわき市（以下「中核市」という。）を除く県内全域（以下「県内」という。）

3 対象施設及び対象者

- 食品衛生法の規定に基づく営業施設及び食品等事業者等
- と畜場法の規定に基づくと畜場及びと畜業者等
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）の規定に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者等
- 消費者

4 実施体制等

(1) 監視指導等

ア 保健福祉事務所（保健所）及び食肉衛生検査所

県内6か所の保健福祉事務所（保健所）に配置した食品衛生監視員が食品等事業所の監視指導等を行いました。また、会津保健福祉事務所（保健

所)に配置したと畜検査員並びに食肉衛生検査所に配置したと畜検査員及び食鳥検査員が、と畜場及び食鳥処理場の監視指導等を行いました。

イ 保健福祉部食品生活衛生課

食の安全・安心に関わる施策の方針や計画を策定し、各保健福祉事務所(保健所)及び食肉衛生検査所と連絡調整のうえ、各種事業を実施しました。また、食の安全・安心に関わる事案に対して、各保健福祉事務所(保健所)、食肉衛生検査所、庁内、国、他自治体等との連絡調整を行いながら対応し、必要な情報について公表を行いました。

(2) 検査機関

ア 衛生研究所

食品衛生監視員が採取した市場流通品等の検査を実施しました。

イ 食肉衛生検査所

と畜場で処理された豚及び馬並びに食鳥処理場で処理された食鳥肉の検査を実施しました。

(3) 関係機関との連携

ア 国及び他自治体

(ア) 連携対応

複数の自治体に関連する食中毒(疑いを含む。)、違反食品等が発生した際に迅速かつ的確に対応するため、国及び他自治体との緊急連絡網を整備するとともに、必要な措置を講じました。

特に、広域食中毒が疑われる事案については、積極的に国や関連する他自治体と情報共有を行い、原因究明及び拡大防止を図りました。

国及び他自治体からの情報に基づき食品等事業者に対する適正表示の指導を行いました。

(イ) 会議・情報交換等

以下の会議(書面又はオンライン開催を含む。)に出席し、国及び他自治体と情報交換等を行いました。

- 福島県食品表示監視協議会
- 北海道・東北ブロック食品衛生担当国会議
- 北海道・東北ブロック食品衛生主管課長連絡協議会
- 北海道・東北各道県市獣疫衛生担当国会議

イ 中核市

中核市の各保健所と緊密な連絡及び連携体制を確保し、県内全域の食品安全事業を推進しました。

ウ 他法令を所管する部局

農林水産部と連携し、生産段階における食品安全確保対策を推進しました。また、食品に関する県民からの苦情や相談等が寄せられた場合は、その内容に応じ、農林水産部及び生活環境部と連携し、調査指導を実施しました。

エ 食品の安全に関する関係部局等との調整

(7) ふくしま食の安全・安心推進会議

「ふくしま食の安全・安心対策プログラム（第4期）」の令和6年度の実績、県産食品の放射性物質対策に係る事業の追加対策、今後の会議開催方針について審議しました。

(1) 食の安全対策本部

県民の食の安全・安心に対する信頼を大きく揺るがし、かつ、県民に与える影響が大きい事案が発生した際は、関係部局等で構成する「食の安全対策本部」を開催し、県民の健康保護を最優先として迅速な対応に当たることとしています。令和7年度は、対象事案の発生はありませんでした。

オ 食品関係団体との連携

公益社団法人福島県食品衛生協会等の食品関係団体と連携を図り、食品衛生知識の普及啓発、優良施設の表彰等の各種事業を実施しました。

第3 重点事業

1 ふくしまHACCPの導入普及

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律（以下「改正法」という。）が公布され、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者へのHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が制度化されました。本県では、食品衛生法で制度化されたHACCPに沿った衛生管理の中で、本県の重要課題である放射性物質の管理を併せて行う「ふくしまHACCP」の導入普及に重点的に取り組みました。

(1) ふくしまHACCP導入研修会の開催

各保健福祉事務所（保健所）等において、ふくしまHACCP導入研修会を実施し、事業者のふくしまHACCP導入を支援しました。

	開催回数	受講者数
ふくしまHACCP導入研修会	61回	175名

(2) ふくしまHACCPの消費者向け周知事業

本県が開発・公開しているふくしまHACCPアプリ（※）を利用してふくしまHACCPに取り組んでいる施設を、ふくしまHACCPオフィシャルポータルサイトにおいて公開しました。

【ふくしまHACCPオフィシャルポータルサイトURL】

<https://fukushima-haccp.com/>

※令和元年度に福島県で開発したHACCP導入支援のためのアプリケーションソフト。衛生管理計画の策定、計画に基づく記録、計画・記録の振り返りをスマートフォンやパソコン上で簡易に行うことができる。（<https://fukushima-haccp.jp/b/>）

2 食品の適正表示の推進

食品表示基準に従った適正表示を確保するため、以下の項目について重点的に取り組みました。

(1) 食品等事業者に対する指導の強化

立入検査や講習会の機会を利用して、消費（賞味）期限、アレルゲン、添加物等に係る適正表示について指導するとともに、製品の出荷前に表示内容を複数人で確認する等の食品表示に係る不良発生を防止するための作業手順の策定と実行の徹底について指導しました。

(2) 表示違反食品が流通した場合の対応

令和7年度は、アレルゲンの欠落、期限表示の誤記載等により、13件の食品表示法違反事例が発生し、うち5件はアレルゲンの欠落等の健康被害に関与する可能性の高い事例でした。これらの事例は、食品等事業者が自主的な回収を行い、食品表示法に基づく届出のあった自主回収情報を速やかに国に報告して公表することにより、消費者の健康被害発生防止を図りました。

なお、違反事例の主な原因は、表示ラベルの貼り間違い、食品等事業者の制度の認識不足等であったことから、適正表示を確認する手順の策定と実行の徹底、食品表示制度に関する知識の醸成等について指導しました。

第4 重点事業以外の業務

1 監視指導

(1) 食品営業施設等の監視

食品関連施設への立入検査を実施し、施設の構造基準の適合状況・衛生管理の実施状況の確認を行うとともに、取り扱われる製品の食品表示等について確認しました（別表1）。

また、過去の食中毒・違反食品の発生頻度、製造・販売される食品の流通

の広域性、製造技術の特殊性等を踏まえて設定した「重点監視対象施設」の監視目標については、3項目達成した一方で、5項目達成できませんでした。

(別表2)。引き続き、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を監視するとともに、適切に運用されているかを評価し、指導・助言を行っていきます。

(2) と畜場・食鳥処理場の監視

と畜場及び食鳥処理場に対しては、構造設備や衛生管理の基準に適合していることを確認するとともに、と畜場法第14条の規定に基づくと畜検査及び食鳥処理法第15条の規定に基づく食鳥検査を実施しました。

【と畜検査結果】

畜種	検査頭数	措置		
		禁止	全部廃棄	一部廃棄
馬	1,992	0	0	907
豚	19,324	0	2	8,120
計	21,316	0	2	9,027

※禁止：生体検査時に疾病や異常（以下、疾病等と言う）を確認し、とさつを禁止すること。

※全部（一部）廃棄：解体・内臓検査時に疾病等を確認し、全て（一部）を廃棄処分とすること。

【食鳥検査結果】

畜種	検査羽数	措置		
		禁止	全部廃棄	一部廃棄
鶏（ブロイラー）	2,614,517	5,317	11,874	14,122
鶏（成鶏）	3,563	507	5	11
計	2,618,080	5,824	11,879	14,133

※禁止：脱羽前に疾病等を確認し、とさつ、羽毛の除去又は内臓の摘出を禁止すること。

※全部（一部）廃棄：脱羽又は内臓摘出後に疾病等を確認し、全て（一部）を廃棄処分とすること。

2 食品等の試験検査結果

過去の立入・試験検査の結果、生産・製造の規模、食品の性状等を踏まえ、検査する食品を選定し、検査を行いました（別表3）。検査において違反が確認された事例はありませんでした。

3 一斉取締り等の実施

一般的に食中毒の発生が増加する夏期及び食品等の流通量が増加する年末の時期に、食品関連施設の集中的な監視を実施しました。

4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生責任者の養成

食品衛生責任者養成講習会は、実施機関として県が指定した公益社団法人福島県食品衛生協会が主体となり、一部の科目については各保健福祉事務所（保健所）から派遣した職員が講師となり実施されました。

既に責任者として登録された者を対象とした実務講習会については、各保健福祉事務所（保健所）において実施しました。

	開催回数	受講者数
養成講習会	11 回	634 名
実務講習会	10 回	112 名

(2) と畜場及び食鳥処理場の衛生講習会

と畜場及び食鳥処理場の管理者等を対象に、と畜場及び食鳥処理場における作業衛生及び施設の衛生管理についての講習会を実施しました。

	開催回数	受講者数
と畜場衛生講習会	4 回	36 名
食鳥処理衛生（管理者）講習会	3 回	89 名

(3) 食品等事業者等を対象とした衛生講習会

食中毒の発生防止や適正な食品表示の周知を図るため、食品等事業者・従事者及び集団給食施設の調理従事者に対する衛生講習会を実施しました。

	開催回数	受講者数
食品等事業者・従事者（※）	176 回	2,992 名
集団給食施設従事者	9 回	599 名

（※）ふくしまHACCP導入研修会を含む。

(4) 食品等事業者自らが行う管理者等の養成等の推進

食品等事業者からの依頼により、食中毒の発生防止や食品表示に関して食品衛生出前講座を実施しました。（再掲）

	開催回数	受講者数
食品衛生出前講座	70 回	2,275 名

(5) 優良施設等の表彰

令和 7 年 11 月 14 日、優良施設として飲食店営業等 8 施設の県知事表彰を行いました。

5 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員、衛生研究所職員等を対象とした研修会を開催するとともに、各種研修会等へ派遣（書面又はオンライン開催への参加を含む。）し、専門知識の習得及び技術の研鑽を図り、資質の向上に努めました。

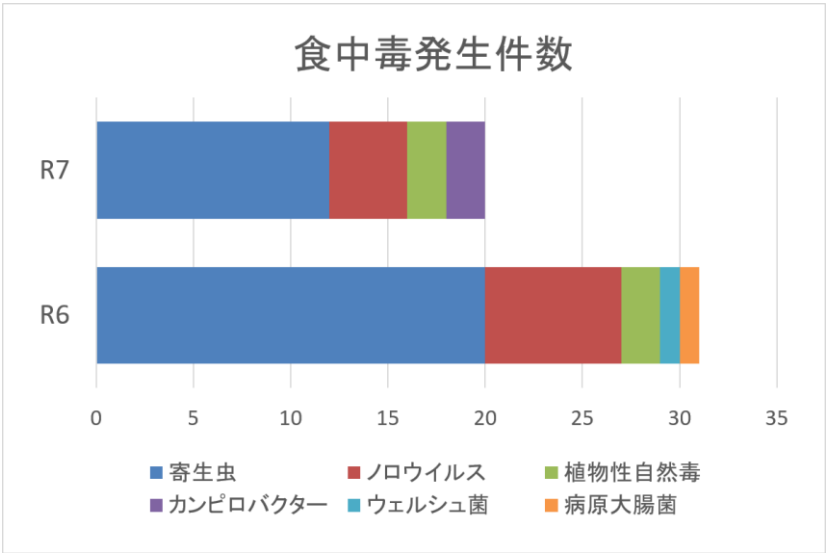
研修会等の名称	実施主体	実施時期	派遣者数
食品安全行政講習会	厚生労働省	6月	2名
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	6月	1名
都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	7月	1名
HACCP 指導者養成研修会	厚生労働省	10月	1名
HACCPシステムに係る食品衛生監視員東北ブロック講習会	秋田県	10月	1名
HACCP導入に関する研修	公益社団法人 日本食品衛生協会	10月	1名
東北ブロック食中毒疫学研修会	岩手県	12月	1名
HACCP 指導者養成研修	公益社団法人 日本食品衛生協会	12月	1名
食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに発表会	厚生労働省	1月	3名
食品衛生・環境衛生監視員業務研修会	福島県	2月	36名

第5 食中毒等の健康危機発生時の対応

1 食中毒の発生状況と対応

令和7年度の県内の発生件数及び患者数は、20 件 125 人でした（前年度：31 件 234 人）。前年度と比較すると発生件数は減少し、患者数も減少しました。

食中毒を疑う情報を探知した際は、被害拡大防止及び原因究明のための調査を実施し、原因施設に対する営業停止等を命じるとともに、今後の再発防止を指導しました。



2 違反食品等の発生状況と対応

令和7年度は、県内で延べ 25 件の食品衛生法又は食品表示法に違反する事案が発生しました。違反食品等を発見した際は、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、原因究明調査を行い再発防止対策の指導を行いました。

【違反食品発生状況】		
不良理由		違反件数
食品衛生法	品質不良	2
	規格基準違反	1
	異物混入	9
食品表示法	アレルゲンの記載漏れ	13
	添加物の記載漏れ	
	一括表示の記載漏れ	
	不適切な期限表示	
計		25

第6 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

1 県民への情報提供

(1) 報道機関へ情報提供したもの

- 食中毒事件の発生について
- 加工食品等の放射性物質検査結果について

(2) ホームページに掲載したもの

上記の他、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限等の指示に伴う要請及び県による出荷自粛要請等について、注意を喚起しました。

2 消費者への普及啓発

家庭における食中毒防止対策、食品表示の見方等について、消費者への啓発及び情報提供を行いました。

(1) 講習会の実施

各保健福祉事務所（保健所）が実施する食品衛生出前講座等の講習会を実施しました。

	開催回数	受講者数
食品衛生講習会（出前講座含む）	6回	115名

(2) 食品衛生月間の取組

毎年8月に実施される食品衛生月間において、各種広報活動等を通じ食品衛生思想の普及啓発及び情報提供を行いました。

- 大型小売店等（県内6箇所）において、街頭キャンペーン等の実施
- 広報誌等への掲載
- ラジオ局において食中毒予防に関する呼びかけ
- 各保健福祉事務所（保健所）、食肉衛生検査所内に、ポスター、のぼりを設置
- 小学校6年生を対象に食中毒防止に関する標語の募集
- 小学生を対象とした食中毒予防のキーホルダー作成を通じたアニサキス食中毒の啓発講座（県内2箇所）の実施
- 食品衛生懇談会を開催し、意見交換（リスクコミュニケーション）を実施

別表1 業種別監視件数

旧食品衛生法に基づく 許可を要する業種		施設数	監視件数	改正食品衛生法に基づく 許可を要する業種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	851	107	飲食店営業		7,758	3,174
	仕出し屋・弁当屋	93	70	調理の機能を有する自動販売機		41	7
	旅館	127	49	食肉販売業		241	131
	その他	504	125	魚介類販売業		325	151
	(小計)	1,575	351	魚介類競り売り営業		6	17
菓子製造業		271	70	集乳業		1	1
乳処理業		0	0	乳処理業		6	14
乳製品製造業		6	2	食肉処理業		23	15
集乳業		0	0	菓子製造業		1,029	283
魚介類販売業		75	32	アイスクリーム類製造業		35	18
魚介類競り売り営業		2	0	乳製品製造業		16	7
食品の冷凍又は冷蔵業		8	6	清涼飲料水製造業		60	33
かん詰又はびん詰食品製造業		25	9	食肉製品製造業		14	9
喫茶店営業		25	5	水産製品製造業		30	12
あん類製造業		3	0	氷雪製造業		7	0
アイスクリーム類製造業		17	5	液卵製造業		3	5
食肉処理業		19	8	食用油脂製造業		21	5
食肉販売業		55	27	みそ又はしょうゆ製造業		157	41
食肉製品製造業		4	2	酒類製造業		78	17
食用油脂製造業		5	5	豆腐製造業		55	22
みそ製造業		13	2	納豆製造業		14	4
しょうゆ製造業		3	1	麺類製造業		214	51
ソース類製造業		9	7	そうざい製造業		538	172
酒類製造業		3	1	複合型そうざい製造業		1	0
豆腐製造業		7	2	冷凍食品製造業		15	13
納豆製造業		0	0	漬物製造業		273	23
麺類製造業		31	5	密封包装食品製造業		147	54
そうざい製造業		83	23	食品の小分け業		15	8
添加物製造業		1	0	添加物製造業		4	1
清涼飲料水製造業		8	8	合 計		11,127	4,288
合 計		2,248	571				

届出を要する業種		施設数	監視件数
あ 旧 っ 許 た 可 業 業 種 種 で	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	573	25
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	804	43
	乳類販売業	1,652	114
	氷雪販売業	20	0
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	1,080	15
販 売 業	弁当販売業	36	7
	野菜果物販売業	248	44
	米穀類販売業	180	5
	通信販売・訪問販売による販売業	22	0
	コンビニエンスストア	261	36
	百貨店、総合スーパー	220	87
	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	337	0
	その他の食料・飲料販売業	716	81
製 造 ・ 加 工 業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	1	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業	4	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	103	5
	農産保存食料品製造・加工業	344	4
	調味料製造・加工業	55	6
	精穀・製粉業	91	7
	製茶業	22	0
	海藻製造・加工業	14	1
	卵選別包装業	21	8
	その他の食料品製造・加工業	848	67
上 記 以 外 の も の	行商	8	0
	集団給食施設	445	86
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	67	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの※	0	847
	その他	20	38
合 計		8,192	1,526

※「露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの」については、2～3日の短日の営業を行い廃業されるため、年度末の施設数は0件で計上しています。また、監視件数は、営業を行った際に監視員が監視を行った件数を計上しています。

別表2 重点監視対象施設の監視指導結果

施設分類の考え方	対象施設	監視目標 (1施設当たりの監視率として)	対象 施設数	1施設あたりの 監視率 (カッコ内は 総監視件数)
常に大量または多品目の食品等を取扱うことから、 定期的な監視が必要な施設	■ 卸売市場	2回以上/年	15	1.8回/年 (27回/年)
	■ 大型小売店	2回以上/年	130	0.6回/年 (74回/年)
	■ と畜場	1回以上/月	1	2.7回/月 (32回/年)
	■ 大規模食鳥処理場	1回以上/月	1	17.7回/月 (212回/年)
	■ 認定小規模食鳥処理場	4回以上/年	2	4.0回/年 (8回/年)
■ 大規模製造加工施設	● 広域流通食品（特産品を含む）を製造・加工する施設 ● 複雑な工程で製造・加工が行われ、食中毒や不良食品等の発生が想定される施設	1回以上/年	496	0.5回/年 (270回/年)
■ 観光地関連施設	● 観光地など利用者の多くが広域に及ぶ施設	1回以上/年	338	0.4回/年 (148回/年)
■ 大量調理施設	● 同一メニューを大量に調理する施設（300食/回、700食/日以上）	1回以上/年	250	0.4回/年 (101回/年)

別表3 食品の試験検査結果

分類	検査内容	検査 検体数	違反 検体数
加工食品等の放射性物質	出荷前又は流通段階において、県内産農林畜水産物等を原材料とする加工食品等を中心に放射性物質の検査を実施しました。	378	0
野菜、果物等の残留農薬	流通量が多いと考えられる県内産、県外産及び輸入の農産物を選定し、残留農薬の検査を実施しました。	48	0
食品の抗生物質等	畜水産食品について、抗生物質等の成分規格に関する検査を実施しました。	16	0
食肉に係る残留動物用医薬品及び飼料添加物	と畜場、食鳥処理場において処理される家畜、家さんについて、動物用医薬品及び飼料添加物の残留に関する検査を実施しました。	15	0
県産米のカドミウム	県内で生産される米についてカドミウムの検査を実施しました。	5	0
麻痺性及び下痢性貝毒	県内に流通するアサリ・ホタテガイについて貝毒の検査を実施しました。	3	0
遺伝子組換え食品	国内産及び輸入食品に係る遺伝子組換え食品の基準に関する検査を実施しました。	5	0
食品等の成分規格	成分規格が設定されている食品について、定められた項目の検査を実施しました。	67	0
衛生状態の確認	成分規格の設定されていない食品について、衛生状態を把握するため、細菌数、大腸菌群等の項目について検査を実施しました。	3	
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等の使用量の多い添加物等を選定し、使用基準が定められた項目について検査を実施しました。	24	0
加工食品等の病原微生物	加工食品について、食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌等の検査を実施しました。	19	