

令和7年度岐阜市食品衛生監視指導計画の実施結果(概要版)

食品衛生法第24条及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(平成15年厚生労働省告示第301号)」に基づき令和7年度岐阜市食品衛生監視指導計画を定め、監視、指導等を実施し、その結果をまとめましたので報告します。

1 監視指導について

令和3年6月に施行された食品衛生法(以下「改正法」という。)と従来の食品衛生法(以下「旧法」という。)に基づき監視を実施しました。改正法では5,287施設に対し2,829回の監視を実施し、旧法では1,175施設に対し422回実施しました。食品衛生法違反は、食中毒による営業禁止処分は2件、始末書徴収が3件でした。

また、食品の流通拠点である岐阜市中央卸売市場においては、36回の早朝監視を行いました。

2 試験検査について

(1) 食品の衛生検査

市内で製造・流通する食品のうち542検体について検査を実施した結果、食品の成分規格基準に違反しているものが2検体、岐阜市食品衛生指導基準を満たさないものが10検体あり、施設に対して改善指導を実施しました。なお、違反品については、販売されていません。

区分	実施検体数	違反・不適合検体数	
衛生検査	542	法規格基準違反	2
		岐阜市食品衛生指導基準不適合	10
化学物質等	(89)		0
アレルギー	(15)		0
輸入食品等	(21)		0

()は再掲

上記以外に、岐阜市食肉衛生検査所にて、食肉について残留抗生物質等の検査を981検体実施した結果、すべて基準を満たしていました。

検査内容	目標数	実施数
残留抗生物質等	750	981

(2) と畜場及び食鳥処理場における衛生状況の確認検査

衛生状況の確認のため、HACCP 外部検証の微生物検査として「切除法」及びふき取り検査を合計264検体実施し、その結果に基づいて従事者の衛生指導を実施しました。

(3) BSE(牛海綿状脳症)検査について

岐阜市食肉衛生検査所に、BSE検査の検査対象となる牛の搬入はありませんでした。

3 食中毒発生状況について

令和7年度の食中毒の発生件数は3件 患者数37人でした。

原因究明のため、関係者からの聴き取り調査、患者や従業員等の検便、食品検査やふき取り検査等を実施しました。

発生年月日 (処分年月日)	原因施設	摂食者数 (人)	患者数 (人)	原因食品	病因物質
令和7年4月13日	飲食店	4	1	4/12に提供された食事	アニサキス
令和7年7月25日 (営業禁止処分 令和7年8月4日)	飲食店	38	2	7/22に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
令和7年12月13日 (営業禁止処分 令和7年12月19日)	給食施設	58	34	12/12から12/16に 提供された食事	ノロウイルス

4 計画の実施状況及びリスクコミュニケーションの実施

(1) 実施状況

夏期及び年末の一斉取締りを実施しました。

また、食中毒防止のため夏季に食中毒警報を、冬季には、ノロウイルス食中毒注意報を発表し注意喚起を行いました。

(2) 市民とのリスクコミュニケーション

① 「出前講座」等の開催

市民等から依頼を受け食品衛生に関する出前講座等を実施しました。食品表示、食中毒予防や、正しい手洗い体験等について実施しました。

(講座開催数9回、参加者317人)

② 「ぎふ市民健康まつり」への参加

ぎふ市民健康まつりにおいて、手の汚れを数値で示すことができる検査機器を利用して、正しい手洗い指導を行いました。

③ 「子ども一日食品衛生監視員」の実施

市内の小学生とその保護者を対象に食品衛生の知識や食品に対する関心を高めてもらうため、令和7年7月31日に食品衛生監視業務の一日体験を開催し、児童18人、保護者15人の参加がありました。

④ 児童等への啓発実施

次世代を担う児童に、食品の安全性に関する正しい知識を持ってもらうため、教育委員会と連携し、児童向け学習教材「太郎さんの食中毒事件簿」を改訂し、小学校で授業教材として利用してもらいました(配布部数3,604部)。また、ホームページにて広く啓発をしました。

⑤ 食品の安全・安心シンポジウムの開催

11月12日に、岐阜県庁(ミナモホール)にて、「健康食品」をテーマとするシンポジウムを岐阜県と共同開催しました。(参加者86人、内オンライン参加者49人)