

令和7年度甲府市食品衛生監視指導計画の実施結果について

食品衛生法第24条第1項の規定により策定した「令和7年度甲府市食品衛生監視指導計画」に基づき食品等事業者の営業施設等への立入検査、食品等の収去検査、食品衛生に関する知識の普及啓発等を実施しましたので、その実施結果について、食品衛生法第24条第5項の規定により公表します。

1 重点的に監視指導する事項について

(1) 食中毒防止対策

食品等事業者や市民を対象に、手洗い後の洗い残しを確認することができる手洗いチェッカー等を使用し、食中毒防止に関する講習会を開催するとともに、地域の祭りや学園祭等で食品の提供を伴う出店者を対象に、食品衛生に関する出前講座を行いました。

また、市広報誌やラジオを活用して、食品の衛生的な取り扱いなど食中毒防止対策について周知しました。更に、8月の食品衛生月間には、街頭キャンペーンを実施するとともに、本庁舎及び南庁舎に幟旗を設置するなどして、市民に食中毒の予防に関する啓発を行いました。

【食中毒の発生状況】

令和7年度における市内の食中毒発生件数は1件で、令和6年度より3件減少しました。この食中毒は、ノロウイルスに汚染された加熱用牡蠣の加熱不足が原因でした。

なお、令和7年の全国の食中毒の発生件数は1,172件で、令和6年より135件増加していました。

	患者数	死亡者数	原因施設	原因食品	病因物質
1	5	0	飲食店	加熱用牡蠣	ノロウイルス

(2) HACCPに沿った衛生管理の推進

食品衛生責任者実務講習会等においては、HACCPに沿った衛生管理の運用についてリーフレット等を用いて指導を行いました。また、食品等事業者の営業施設等への立入検査の際には、HACCPに沿った衛生管理の実施状況及び衛生管理計画や手順書を確認するとともに、衛生管理の方法等について指導・助言を行いました。

(3) 適切な食品表示の確保

食品等事業者の営業施設等の立入検査時においては、食品表示に関するリーフレットを活用しながら指導を実施しました。また、食品等事業者からの相談に応

じ、食品表示が適正なものとなるよう指導・助言を行いました。

夏期（7月～8月）及び年末（12月）には、市内小売店を中心として食品表示の夏期・年末一斉取締りを実施しました。

加えて、山梨県と協働で食品表示合同調査を実施しました。6月に実施した広域食品表示合同調査では、山梨県総合県民支援局県民生活支援課及び県民生活センターと合同で、市内のスーパーマーケットにおいて調査を行いました。9月と11月に実施した2回の地域食品表示合同調査では、山梨県中北農務事務所と合同で、主に農産物直売所において調査を行いました。

また、6月から令和8年1月にかけて、市単独で地域食品表示合同調査を実施し、食品等の広域流通の拠点である甲府市地方卸売市場及びその周囲の施設において重点的に調査を行いました。

このほか、4月から令和8年2月までに実施した甲府市地方卸売市場の早朝監視に加え、4月及び7月に実施した宿泊施設等の一斉監視などの機会に食品表示の調査を行いました。

これらの監視・調査の結果、食品表示の欠落などの不備を39施設で確認し、適正な表示となるよう指導を行いました。

調査		調査施設数	不適正表示を 発見した施設数
夏期・年末一斉監視	夏期	212	14
	年末	100	2
広域食品表示合同調査		2	2
地域食品表示合同調査	合同	5	4
	単独	113	2
その他		222	15
合計		654	39

2 施設への立入検査に関する事項について

令和7年度末現在の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設数は、3,728件で、届出を要する営業施設数は、1,092件でした。

食品等事業者の業種（施設）ごとに、食品衛生上の危害や衛生管理の重要度を考慮し、監視の頻度をA～Eの5段階に分類し、これに基づき、立入検査を実施しました。また、ゴールデンウィーク前の4月と夏休み前の7月には、宿泊施設等の一斉監視を実施し、効率的な監視に努めるとともに、甲府市地方卸売市場の早朝監視を計画的に行った結果、全体の監視実績は、延べ1,269回で、目標数の93.3%となりました。

分類	監視頻度	施設例	目標数	監視実績数
A	年3回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・甲府市地方卸売市場 ・シアン化合物含有豆類を取り扱うあん類製造施設 ・1日の調製数が概ね750食以上の仕出し屋、弁当製造施設 ・全国的に流通する食品を製造する施設 ・認定小規模食鳥処理場 	126	150
B	年2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・前年度に食中毒の原因となった施設 ・1日の調製数が概ね300食以上の仕出し屋、弁当製造施設 ・比較的広域に流通する食品を製造する施設 ・中間製品を製造するセントラルキッチン／カミサリー施設 	82	115
C	年1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・県内全域に流通する食品を製造する施設 ・生食用牛肉（内臓を除く。）取扱施設 ・野生鳥獣肉を処理する施設 ・ふぐを処理する施設 ・浅漬けの製造を行う漬物製造施設 ・観光地の宿泊施設及び大規模宿泊施設 ・大型量販店における食品取扱施設 ・集団給食施設（1回に概ね100食以上の同一メニューを調理提供する医療機関、高齢者が主に利用する社会福祉施設及び児童が主に利用する学校等の給食施設） ・規格基準等のある食品の製造施設で、製造量が多い施設 	281	200
D	3年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・宿泊施設等（Cランク施設を除く。） ・集団給食施設（医療機関、高齢者が主に利用する社会福祉施設及び児童が主に利用する学校等の給食施設（Cランク施設を除く。）） ・規格基準等のある食品の製造施設で、製造工程が簡易又は製造量が少ない施設 	33	31
E	5年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生上の危害の発生の可能性がきわめて低い施設 	837	773
合計			1,359	1,269

3 食品等の収去検査等に関する事項について

市内で生産・製造・加工された食品、市内で流通の多い食品等及び輸入食品について、食品の製造・加工を行う施設、甲府市地方卸売市場内の施設、市内量販店及

び小売店において収去を行い、食品ごとに細菌検査、理化学検査又は残留農薬検査を実施しました。

なお、収去件数は計 179 検体で、予定件数 207 検体の 86.5% となりました。

食品分類	品目	主な検査内容	収去件数	違反数
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	細菌検査	10	0
	生食用かき	細菌検査	3	0
	魚肉練り製品	細菌検査 理化学検査	2	0
食肉及びその加工品	食肉製品	細菌検査 理化学検査	1	0
卵類及びその加工品	液卵	細菌検査	1	0
乳、乳製品及び乳類加工品	牛乳・乳製品	細菌検査 理化学検査	1	0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類・氷菓	細菌検査 理化学検査	4	1
穀類及びその加工品	めん類	細菌検査 理化学検査	8	0
野菜類・果物及びその加工品	野菜・果物	理化学検査 残留農薬検査	22	0
	乾燥果実	理化学検査	4	0
	漬物	理化学検査	2	0
	豆腐	細菌検査	1	0
菓子類	生あん	理化学検査	4	0
	洋生菓子・和生菓子	細菌検査 理化学検査	21	0
清涼飲料水	ミネラルウォーター類	細菌検査 理化学検査	1	0
	ミネラルウォーター類以外	細菌検査 理化学検査	2	0
酒精飲料		理化学検査	4	0
弁当・そうざい		細菌検査	77	0
冷凍食品		細菌検査 残留農薬検査	6	0
その他	調味料	理化学検査	1	0
器具及び容器包装		理化学検査	4	0
合計			179	1

4 違反食品への対応について

収去検査を行ったアイスクリーム類1検体については、規格基準に違反していましたが、同一ロットの製品については流通がなかったことから、当該製造者については、原因究明と再発防止対策を講じるよう文書により指導を行いました。

また、食中毒の発生にあつては、他自治体の協力も得て原因究明を行い、病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品を調理し、提供した飲食店営業の施設については、既に施設が撤去され、廃業していたことから、営業者に対して文書による指導を行いました。

5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進について

食品等事業者の自主的な衛生管理を推進するため、食品衛生責任者実務講習会を計8回開催し、640人に食品衛生に関する最新の知識や技術等について情報を提供するとともに、HACCPに沿った衛生管理の徹底を指導しました。また、11月には食品衛生推進員研修会を開催し、食品衛生推進員の活動を支援しました。

6 関係者相互間の情報提供及び意見交換の実施について

(1) 市民への情報の提供及び意見の交換

11月には、市民、食品等事業者及び行政機関の関係者相互間で食品等の安全性の確保に関する情報の提供及び意見交換を行う機会として、「ウイルス性食中毒（ノロウイルス等）について」をテーマに、消費者庁、山梨学院大学及び山梨学院短期大学と共催で、食品リスクコミュニケーションシンポジウム事業を開催しました。

また、2月には、消費者庁及び山梨県との共催による「食の安全・安心を語る会」を開催し、「健康食品との上手な付き合い方」をテーマに講演会を実施しました。

さらに、6月には、市内イベントへ参画し、甲府市食品リスクコミュニケーターと協働で、市民と食品の安全性に関するリスクコミュニケーションの機会を設けました。

(2) 食品リスクコミュニケーターの活動支援

甲府市食品リスクコミュニケーター(食品のリスクや管理方法等について、科学的根拠に基づいた正しい知識を取得し、正確な情報を発信することができる市民)を対象に、活動の充実を図ることを目的として、令和8年3月に「フードロス対策」をテーマにフォローアップ講座を開催しました。

7 その他

食品衛生監視員の資質の向上を図るため、営業施設等の監視指導を主に担当する職員は技術研修会等に参加し、食品表示の監視指導を主に担当する職員は、食品表

示に係る研修会等を受講するなど、知識と技術の研鑽に努めました。