

令和 6 年度
いわき市食品衛生監視指導計画
実施結果

実施期間（令和 6 年 4 月 1 日～令和 7 年 3 月 31 日）

令和 7 年 6 月

いわき市保健所

1 はじめに

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項の規定により策定した「令和 6 年度いわき市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品衛生に関する監視指導を実施しましたので、その結果を公表します。

2 実施期間及び区域

(1) 実施期間

令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日までの 1 年間

(2) 実施区域

市内全区域

表 1 対象施設数（令和 7 年 3 月末日時点）

区分	施設数
営業許可施設	4,510
営業届出施設 (集団給食施設、販売業、加工業等)	1,856
計	6,366

3 実施体制

(1) 監視指導の実施機関

保健所生活衛生課の食品衛生監視員が、食品関係施設の監視指導等を行いました。

(2) 検査機関

食品衛生監視員が採取した市場流通品の収去検査及び体調不良等に関する調査時の試験検査を保健所検査課で実施しました。

(3) 関係機関との連携

ア 国及び他自治体との連携

複数の自治体にわたって広域に流通している食品に起因する食中毒や広域に食中毒患者が発生した場合に備え、関係機関との推進を図りました。

また、食品表示に関する相談及び苦情等を受理した際には、内容に応じて県農林水産部等と連携し、食品等事業者へ適正表示の指導を行いました。

イ 食品関係団体との連携

いわき食品衛生協会、いわき調理師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。

4 重点監視指導（別表1）

重点監視指導計画 261 件に対し、259 件（99%）の立入検査を実施し、特に次の事項に重点を置いて指導を行いました。

(1) H A C C P に沿った衛生管理の推進

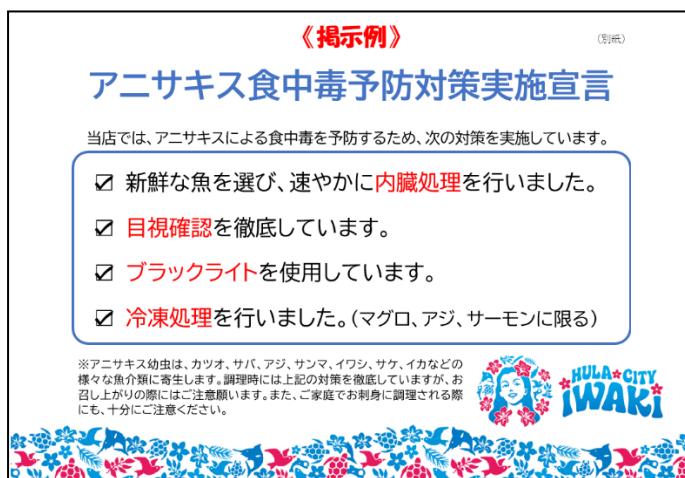
食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者に対して、H A C C P に沿った衛生管理が義務化されたことに伴い、営業許可新規申請時や更新時に、H A C C P に沿った衛生管理の導入について施設に応じた内容を説明し、推進を図りました。

また、令和6年度より「H A C C P 導入支援講習会」を開催し、H A C C P の目的や考え方をはじめとして、衛生管理計画の策定や記録の作成、計画の見直しなど、基本的な知識習得の講習を行い、H A C C P に関する理解を深めるとともに、衛生管理計画の作成を実践的に行うことで食品事業者のH A C C P 導入支援を図りました。本講習会については令和7年度も引き続き実施します。

(2) アニサキスによる食中毒予防対策

近年、多発しているアニサキスによる食中毒について、食品事業者の予防対策の徹底への意識づけや、市民への注意喚起を目的に、生食用鮮魚介類を取り扱っている事業者に「アニサキス食中毒予防対策実施宣言」（図1）を配布し、店頭掲示への協力を要請し、注意喚起を図りました。

図1 アニサキス食中毒予防対策実施宣言



(3) 収去による放射性物質検査（別表2）

東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故を受けて、市内で製造された加工食品や市内に流通する食品等を収去し、147 検体の放射性物質（放射性セシウム等）検査を実施しましたが、結果は全て検出下限値未満でした。

(4) 食品の適正表示の推進

食品表示法の規定に基づく食品表示基準の改正により、令和5年3月9日には、アレルギー表示が義務付けられた品目（特定原材料）に「くるみ」が追

加されたほか、令和6年3月28日には、表示を推奨されているもの（特定原材料に準ずるもの）に新たに「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されるなど、制度改正が続いていることから、表示適正化のため講習会の実施、個別相談の対応及び監視時に表示確認を強化し、食品表示対策を実施しました。

5 監視指導及び収去検査

(1) 監視指導

食品関係施設 2,452 件へ立入検査を実施し、施設の構造及び設備の状況並びに食品の衛生的な取扱い、従事者の衛生管理、食品表示等について確認し、必要な指導を行いました。（表2）

表2 監視件数

区分	監視件数
営業許可施設	2,249
営業届出施設 (集団給食施設、販売業、加工業等)	290
計	2,539

(2) 収去検査（別表3）

市内に流通する食品等について、季節毎に製造量、利用者等の多い時期を踏まえ、主に食品の規格、基準が定められた食品等を製造、販売している施設から収去検査を実施しました。収去検査計画 426 検体に対し、416 件（98%）の微生物検査及び理化学検査を実施し、食品の規格、基準等に違反した食品はありませんでした。

6 食中毒等健康危機発生時の対応

(1) 食中毒の発生状況（別表4）

令和6年度の食中毒発生件数及び患者数は、16 件 44 人でした。（表3・表4）

食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び市民への情報提供を行うとともに、健康被害の拡大防止のため必要な情報について速やかに公表を行いました。

表3 原因施設別発生状況

区分	件数	患者数
飲食店	2	27
家庭	5	6
製造施設	0	0
販売店	0	0
不明	9	11
計	16	44

表4 病因物質別発生状況

区分	件数	患者数
植物性自然毒	2	3
アニサキス	11	11
ノロウイルス	2	27
カンピロバクター	1	3
計	16	44

(2) 違反食品等の発生状況（別表5）

営業施設の監視、違反食品疑いに係る調査、並びに不適正表示に係る調査を行った結果、1件の違反事例が確認されました。

関係事業者に対し食品の自主回収を促すとともに、食品衛生法に基づく規格基準及び食品表示法に基づく食品表示基準の遵守、適正な衛生管理、再発防止を指導しました。

7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

(1) こども食の安全教室の実施

食品衛生に関する知識や食品に対する関心を高めてもらうことを目的に、小学生を対象に「こども食の安全教室」を実施し、2校77名が参加しました。

事前に市内大型小売店の協力を得て、バックヤードを撮影させてもらい、食品取扱者がどのような視点で食品を衛生的に調理・販売しているのか動画を作成し、小学生に視聴してもらいました。

併せて、手洗い実習を実施し、手洗いの重要性を伝えました。

(2) 消費者への情報提供及び食中毒予防キャンペーンの実施

市民に対して、ホームページや広報誌等を活用し、食品衛生に関する情報提供及び食中毒予防の啓発を行いました。

また、毎年8月に行われている食品衛生月間中に、市内の大型小売店で食中毒予防啓発物の配布及びステッカーの掲示を行ったほか、総合保健福祉センターホール内でポスター及びのぼり等の展示により、市民への食品衛生に関する情報提供及び食中毒予防の啓発を行いました。

(3) 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進（別表6）

食品等事業者に対し、H A C C Pに沿った衛生管理の適正な運用等、食品の衛生管理について衛生講習会を61件実施しました。

(4) 食品に関する苦情対応（別表7）

食品に関する苦情は101件寄せられ、速やかに事実確認を行うとともに、必要に応じて原因究明を行い、関係事業者に対し再発防止のための指導を行いました。

別表1 立入検査（監視指導）実施結果

区分	対象施設	対象施設の詳細	計画	計画	実績	
			目標監視回数	施設数	監視件数	監視実施率
重点監視指導対象施設	前年度の食中毒原因施設数	同左	1回／年以上	1	1	100%
	前年度に不良食品の発生があった施設	同左	1回／年以上	2	3	150%
	大量調理施設	弁当屋、仕出し屋、旅館、ホテル等の大量調理施設	1回／年以上	47	41	87%
	大型小売店	スーパー・マーケット等の多様な食品を取り扱う小売店	1回／年以上	41	67	163%
	観光地関連施設	観光地における一般食堂、レストラン、旅館、ホテル等	1回／年以上	50	37	74%
	規格基準設定食品製造施設	魚肉練り製品、乳製品、食肉製品等の製造施設	1回／2年以上	24	26	108%
	中央卸売市場等	卸売市場及び卸内市場関連施設	3回／年以上	96	84	88%
計				261	259	99%
その他	上記に該当しない施設	実情に応じて	5～7年に1回以上	826	543	66%

別表2 収去による放射性物質検査実施結果

1 食品中の放射性物質検査検体数

食品群	検体数	基準値内（件）	基準値超過（件）
飲料水	0	0	0
牛乳	11	11	0
乳児用食品	0	0	0
一般食品	136	136	0
合計	147	147	0

2 食品中の放射性物質検査結果

検体数	検査結果		
	不検出	基準値以下	基準値超過
147	147	147	0
件数			
検出値			
検体名			

○検査した147検体全てが不検出でした。

○一般食品に分類される主な食品は、次のとおりです。

- ・ 農産物加工品（漬物、乾燥野菜等）
- ・ 魚介類加工品（魚肉ねり製品、干物、刺身等）
- ・ そうざい（スーパー、旅館、仕出し屋、弁当屋等）
- ・ 穀物加工品（豆腐、納豆、みそ、しょうゆ等）

(参考)

食品衛生法で定める放射性物質の基準は次のとおりです。

食品群	基準値 (Bq/kg)
飲料水	10
牛乳	50
乳児用食品	50
一般食品	100

○基準値は、平成24年4月1日から施行されています。

○飲料水は、すべての人が摂取し、代替がきかず、摂取量が多いことから基準値が10Bq／kgとなっています。

○牛乳及び乳児用食品は、放射線への感受性が高い可能性があるとされる子どもへの配慮から独立の区分とし、一般食品の半分(50Bq／kg)としています。

○一般食品の100Bqは、乳幼児をはじめ、すべての世代に配慮され計算された基準です。

別表3 食品の収去等検査実施結果

食品の分類	検査検体数	検査件数	検査内容		検査項目数		違反数
			微生物等検査	理化学検査	微生物等検査	理化学検査	
魚介類、魚介類加工品(魚卵を含む)	31	41	28	13	66	59	0
肉卵類及びその加工品	10	14	10	4	56	16	0
乳類、乳製品	17	21	15	6	27	24	0
アイスクリーム類、氷菓、氷雪	9	12	9	3	18	6	0
穀類及びその加工品	12	18	10	8	30	10	0
野菜類・果物及びその加工品	53	65	26	39	104	2,080	0
菓子類	26	26	22	4	66	4	0
清涼飲料水、酒精飲料	7	10	3	7	6	16	0
水	1	1	1	0	3	0	0
その他の食品	204	204	204	0	1,192	0	0
器具及び容器包装	4	4	0	4	0	4	0
計	374	416	328	88	1,568	2,219	0

結果

○ 検査件数は、令和6年度の収去検査予定数に対し、98%の達成率でした。

※ 収去した検体について、1検体で複数の項目を検査する場合があります。

別表4 食中毒発生状況

No.	発生月日	原因施設	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	血清型等
1	令和6年4月14日	家庭	2	2	バイケイソウ(推定)	植物性自然毒	
2	令和6年4月14日	家庭	1	1	バイケイソウ(推定)	植物性自然毒	
3	令和6年4月26日	家庭	1	1	銀鱈の刺身	寄生虫	アニサキス
4	令和6年5月12日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
5	令和6年6月5日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
6	令和6年6月15日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
7	令和6年6月25日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
8	令和6年10月5日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
9	令和6年10月22日	家庭	1	1	ヒラメの刺身	寄生虫	アニサキス
10	令和6年10月27日	不明	不明	3	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	
11	令和6年11月9日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
12	令和7年2月17日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
13	令和7年2月19日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
14	令和7年2月19日	財団法人ときわ会 いわき泌尿器科	不明	22	2月18日から20日にかけて提供された食事	ノロウイルス	
15	令和7年3月16日	家庭	3	1	イワシ、イカ又はソイの刺身	寄生虫	アニサキス
16	令和7年3月26日	飲食店	不明	5	3月25日に提供された食事	ノロウイルス	

別表5 違反事例

No.	発生年月日	食品の種類	違反の内容等
1	令和6年5月17日	弁当、そうざい	アレルギー、添加物の表示違反 (保存方法の不適切記載)

別表6 衛生講習会の実施状況

区分	回数	人数
食品衛生責任者実務講習会	19	494
食品衛生責任者養成講習会	4	340
食品取扱者（営業者・給食事業者）	26	772
消費者	12	86
計	61	1,692

別表7 食品苦情件数

苦情内容	件数
有症苦情	28
異物混入	18
異味異臭	2
変色・変質	1
腐敗・変敗	6
施設・設備	7
食品取扱	13
表示不良	17
その他	9
計	101