

令和8年6月30日  
～令和8年7月14日

いわき市告示第111号

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「令和7年度いわき市食品衛生監視指導計画」を策定し、その計画に基づき監視指導等を行ったが、その実施状況について、同条第5項及び食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令（平成21年内閣府・厚生労働省令第7号）第2条第1項の規定により公表する。

令和8年6月30日

いわき市長 内田 広之

令和7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7年4月1日～令和8年3月31日）

令和8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 7 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 実施期間及び対象区域

### (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

市内全域の食品等関係施設

表 1 対象施設数（令和 8 年 3 月末日時点）

区分	施設数
営業許可施設	4,377
営業届出施設 （集団給食施設、販売業、加工業等）	1,884
計	6,261

## 3 実施体制等

### (1) 監視指導等の実施機関

保健所生活衛生課の食品衛生監視員を中心に食品関係施設の監視指導等を実施しました。

### (2) 試験検査

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) 食品衛生監視員等の資質の向上

食品衛生監視員、検査担当の職員を、国や各種関係団体等が主催する研修会に参加させ、衛生管理及び検査技術の向上を図りました。

## 4 関係機関との連携

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、「東北広域連携協議会」に出席するなど、関係機関との連携の推進を図りました。

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。

また、農林水産物のポジティブリスト制度に基づく残留農薬の規制について、福島県が主催する「いわき地方農薬適正使用推進会議」に出席するなど、関係機関と連携して、農薬の適正使用の推進を図りました。

## 5 重点監視指導（別表1）

重点監視指導計画 262 件に対し、276 件（105%）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) HACCP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、HACCP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、HACCP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。

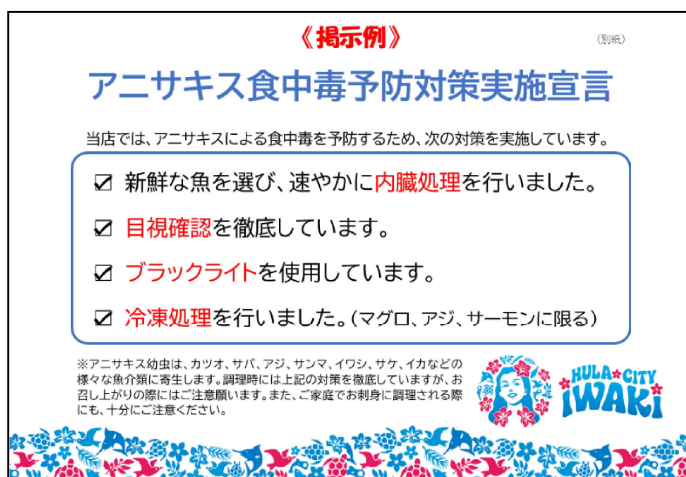
また、令和6年度より「HACCP導入支援講習会」を開催し、HACCPの目的や考え方ははじめとして、衛生管理計画の策定や記録の作成、計画の見直しなど、基本的な知識習得の講習を行い、HACCPに関する理解を深めるとともに、衛生管理計画の作成を実践的に行うことで食品事業者のHACCP導入支援を図りました。本講習会については令和8年度も引き続き実施します。

### (2) 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対し「アニサキス食中毒予防対策実施宣言」（図1）の利活用を促し、注意喚起を図りました。

また、近年、市内において、家庭における有毒植物の誤食による食中毒が発生していることから、山野草、毒キノコ等の植物性自然毒に関して、市ホームページや出前講座などを通じて、市民への注意喚起や情報提供を行いました。

図1 アニサキス食中毒予防対策実施宣言



### (3) 製造基準等の遵守状況の確認

主に規格基準が定められている食品の製造事業者に対し、製造基準や添加物の使用基準等を遵守した製造の実施、及び違反食品が流通した場合に、迅速かつ的確に回収等を行うことができるよう、あらかじめ回収手順等が策定さ

れているか確認し、必要な指導を実施しました。

(4) 食品表示法に基づく適正な食品表示に係る対策

食品等事業者向けに食品表示に関する講習会を実施したほか、個別相談への対応及び監視時における表示確認を強化し、適正な表示の推進を図りました。

(5) 流通食品の放射性物質対策（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。

## 6 監視指導及び収去検査

(1) 監視指導

食品関係施設 2,766 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	2,485
営業届出施設 (集団給食施設、販売業、加工業等)	281
計	2,766

(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 422 検体に対し、412 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。

## 7 食中毒等健康危機発生時及び違反食品発見時の対応

(1) 本市の食中毒発生状況（別表 4）

令和 7 年度の食中毒発生件数及び患者数は、13 件 17 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	1	4
家庭	5	6
製造施設	0	0
販売店	0	0
不明	7	7
計	13	17

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	9	9
ノロウイルス	1	4
ヒスタミン（推定）	1	1
計	13	17

(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。

## 8 食品等事業者の自主管理推進

(1) 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の適正な運用等、食品の衛生管理に関する講習会や、食品衛生責任者の適正配置及び食品衛生管理の責任者としての新しい知識の習得と意識の向上を図るための講習会を計50回実施しました。（別表6）

(2) 食品衛生関係団体の支援

いわき食品衛生協会をはじめとした食品衛生関係団体等と連携を図り、団体等が実施する講習会への職員派遣や優良施設の表彰等の各種事業を支援しました。

## 9 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、1校41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) 食の安全に関する相談受付（別表7）

食品に関する苦情は78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	1	2	200%
	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	45	47	104%
	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	42	60	143%
	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	47	43	91%
	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	22	31	141%
	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	104	92	88%
計				262	276	105%
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	644	407	63%

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	9	9	0
乳児用食品	0	0	0
一般食品	138	138	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	件数	147	0
	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考えら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)	32	41	28	13	66	59	0
肉卵類及びその加工品	11	16	10	6	57	16	0
乳類、乳製品	19	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	46	59	20	39	60	2,112	0
菓子類	28	28	23	5	72	5	0
清涼飲料水、酒精飲料	6	9	3	6	6	15	0
水	1	1	1	0	3	0	0
その他の食品	203	203	203	0	1,190	0	0
器具及び容器包装	4	4	0	4	0	4	0
計	371	412	322	90	1,529	2,251	0

結果

- 検査件数は、令和7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7年4月8日	家庭	2	1	バイケイソウ(推定)	植物性自然毒	
2	令和7年4月20日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
3	令和7年5月4日	飲食店	不明	4	5月3日に提供された食事	ノロウイルス	GII
4	令和7年5月10日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
5	令和7年6月24日	不明	不明	1	不明	ヒスタミン(推定)	
6	令和7年8月26日	家庭	1	1	ヒラメ刺身	寄生虫	アニサキス
7	令和7年9月12日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
8	令和7年9月19日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
9	令和7年9月20日	家庭	2	1	サンマ刺身	寄生虫	アニサキス
10	令和7年10月12日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
11	令和7年10月19日	家庭	2	2	10月19日に調理したキノコの炒め物	植物性自然毒	
12	令和8年1月17日	不明	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス
13	令和8年2月14日	家庭	1	1	ヒラメ刺身	寄生虫	アニサキス

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7年8月16日	発酵乳等	表示不適及び取扱不良

別表 6 衛生講習会の実施状況

区分		回数	人数
食品等事業者	食品衛生責任者実務講習会	20	342
	食品衛生責任者養成講習会	4	246
	食品取扱者（営業者・給食事業者）	26	684
	小計	50	1,272
消費者	一般消費者	2	41
	小計	2	41
合計		52	1,313

別表 7 食品苦情件数

苦情内容	件数
有症苦情	31
異物混入	11
異味異臭	4
変色・変質	1
腐敗・変敗	5
施設・設備	3
食品取扱	9
表示不良	2
その他	12
計	78