

令和7年度

高崎市食品衛生監視指導計画

実施結果

高崎市

目次

第1	はじめに.....	1
第2	監視指導計画の適用区域及び実施期間.....	1
第3	監視指導計画の実施体制.....	1
第4	関係機関との連携体制.....	2
第5	監視指導結果.....	2
1	立入検査.....	2
2	特別監視結果.....	3
3	相談件数.....	4
4	食品等の収去検査結果.....	5
5	食中毒等の発生事案対応.....	6
6	違反等への対応.....	8
7	食品衛生監視員等の技術の育成.....	8
第6	重点監視指導事項.....	8
重点1	食中毒防止対策.....	8
重点2	HACCP に沿った衛生管理の事業者への周知.....	8
重点3	食品表示法に基づく適正表示の推進.....	9
重点4	保育所、高齢者施設等の給食施設の衛生監視.....	9
重点5	イベント、観光地等における監視指導.....	9
第7	自主衛生管理の推進.....	9
1	食品衛生管理推進指導.....	9
2	食品衛生推進員制度.....	9
3	食品衛生責任者制度の推進.....	9
第8	市民への食品安全に係る情報提供.....	10
1	普及啓発.....	10
2	食品等の事故に関する発表及び公表.....	10

第1 はじめに

令和7年度は、食の安心安全の確保を目的として、主に飲食店、弁当業者、給食施設、食品製造業者等に対して監視指導を実施しました。

また、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒が全国で多発していること、食品への異物混入の事案があることから、営業者に対する注意喚起及び製造工程での異物混入対策を指導するとともに、HACCPに沿った衛生管理が行われているかについても監視指導を実施しました。

さらに、食の安心安全を担保するため、本市にて製造、加工又は流通している食品の収去検査を実施し、残留農薬の検査を群馬県、前橋市と連携して行いました。

第2 監視指導計画の適用区域及び実施期間

1 適用区域

高崎市全域

2 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

第3 監視指導計画の実施体制

法に基づく食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）の各事業は、生活衛生課を中心とし、関係各課がそれぞれの役割分担を踏まえ実施しました。

1 生活衛生課食品衛生担当

計画立案、連絡調整、監視指導、食品表示指導、収去検査、発生事案対応、食品衛生啓発、市民への情報提供ほか

2 保健医療総務課医事薬事担当

食品表示及び広告指導（医薬品、医療機器等法）

3 保健予防課感染症対策担当

発生事案（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）

4 食肉衛生検査所

と畜検査（と畜場法）

BSEスクリーニング検査（と畜場法）

食鳥検査（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という））

5 健康課

食育推進（食育基本法）

第4 関係機関との連携体制

広域食中毒等の事故が発生した場合の調査を円滑に進め危害発生の未然防止等を図るため、関係機関と連携・協力しました。

1 国及び他自治体との連携・協力

国及び他自治体との連携・協力のため、国の開催する会議、全国食品衛生主管課長連絡協議会等に参加し、情報を共有しました。特に近隣自治体については、北関東食品衛生担当者会議に参加し、平常時及び緊急時の対応について情報交換を行いました。

2 群馬県及び前橋市との連携・協力

群馬県及び前橋市との連携事業として、高崎市内の流通食品を収去し、群馬県食品安全検査センターに委託して残留農薬の検査を行いました（計8検体）。

3 農林水産省関東農政局（群馬県拠点）との連携・協力

農産物に関する食品衛生指導及び食品表示に係る監視指導について、平常時からの連絡及び情報の共有を図りました。

また、農林水産省関東農政局（群馬県拠点）からの情報提供により、管内の販売者に対し、不適正な食品（農産物）の流通防止及び不適正表示の再発防止の指導を実施しました。

第5 監視指導結果

1 立入検査

監視指導計画に基づき、食品営業施設の監視指導を実施しました。不適事項については、営業者に対して、改善指導を実施しました。

立入施設数（件）

ランク	立入目標数	施設数*1	立入目標回数	延べ立入施設数
A	3回以上/年	3	9	9
B	2回以上/年	20	40	40
C	1回以上/年	1,269	1,269	1,455
D	2年に1回以上	2,915	1,458	1,285
E	6年に1回以上	1,709	285	339
合計		5,916	3,061	3,128
立入検査目標達成率(%)*2		102.2%		

*1 令和6年3月31日現在の施設数（Aランクについては令和6年1月1日から令和6年12月31日までの施設数）

*2 延べ立入施設数/立入目標回数×100

2 特別監視結果

(1) 夏期食品一斉監視指導

細菌性食中毒が多発する夏期に食中毒予防を目的に、流通拠点、飲食店、給食施設、大規模小売店を中心に一斉監視指導を実施しました。

実施時期：令和7年7月1日から7月31日まで

調査・監視施設数：延べ192施設 違反施設：0

食品表示監視：延べ122施設 違反施設：1

食品等収去検査数：24検体 違反件数：0

(2) 年末一斉監視指導

食品の規格基準の確認、ノロウイルス等の食中毒の予防等を目的に、流通拠点、大型商業施設、飲食店、ホテル等の一斉監視指導を実施しました。

実施時期：令和7年12月1日から令和7年12月31日まで

調査・監視施設数：延べ192施設、違反施設：0

食品表示監視：延べ26施設 違反施設：0

食品等収去検査数：17検体 違反件数：0

(3) 観光地・イベント対策監視指導

「第6 重点監視指導事項 重点5 イベント、観光地等における監視指導」の項を参照。

(4) 流通拠点に係る監視指導

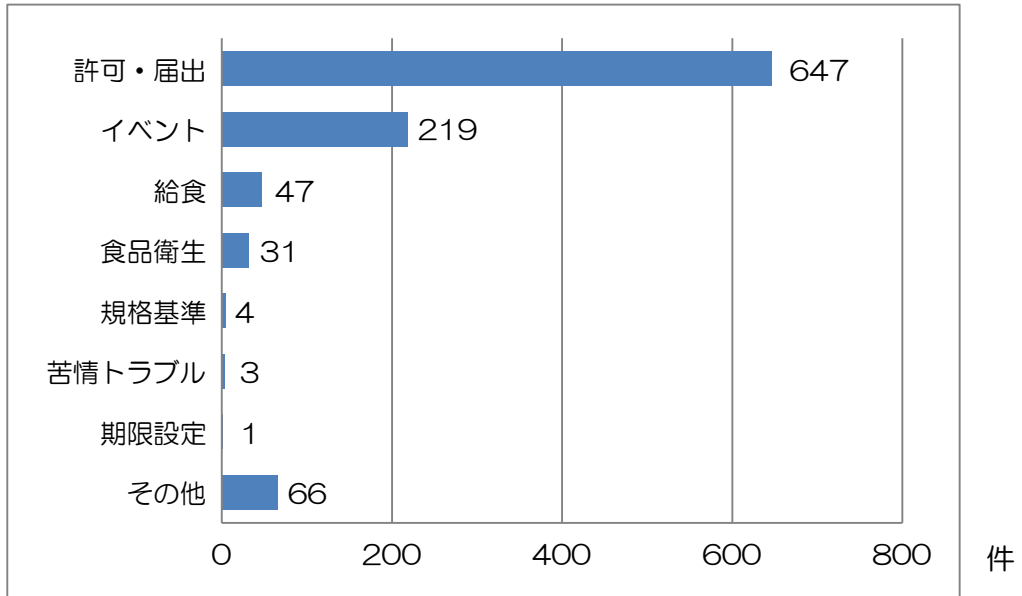
高崎市総合卸売市場の早朝監視を7月に実施しました。

また、大規模小売店舗等の食品等が集積する流通拠点においては、食品等の衛生的な取扱いの状況及び表示について監視指導を実施しました。

3 相談件数

(1) 食品関係の相談（食品表示を除く）

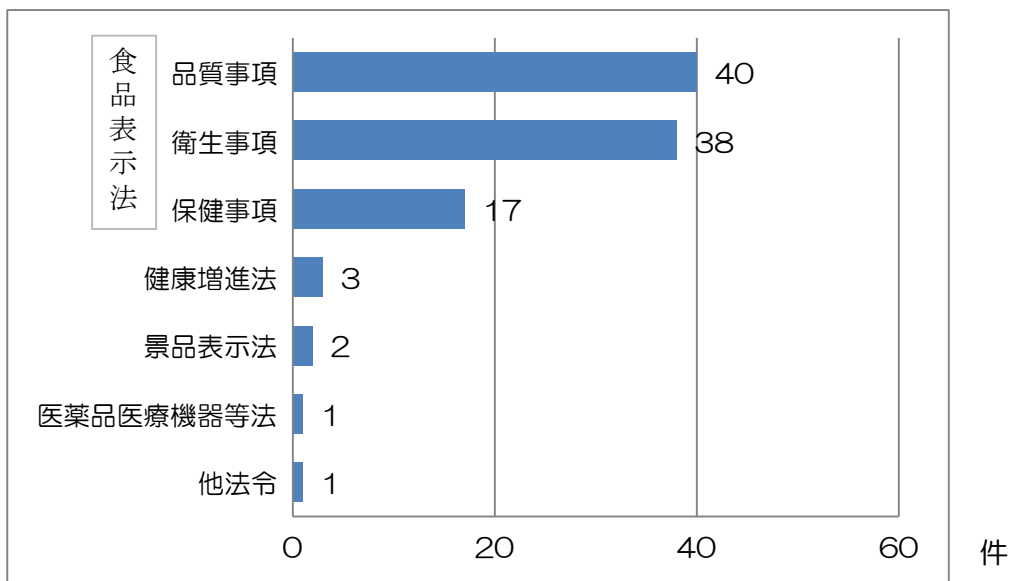
食品業者や食品営業を始めようと検討している方からの、許可関係、イベント関連等の相談に対して、助言及び指導を行いました。相談件数は延べ1,018件でした。



(2) 表示関係相談

立入調査時における不適正な表示の指導、収去検査時の収去食品の表示の確認、食品業者及び食品製造者からの相談に対して、必要に応じて助言及び指導を行いました。

表示関係の相談件数は、72件（延べ102件）ありました。食品表示法に関する相談件数は、65件（延べ95件）あり、その内訳は、品質事項が40件、衛生事項が38件、保健事項が17件でした。その他の法令の内訳は以下のとおりです。



4 食品等の収去検査結果

(1) 食品等収去検査

監視指導計画に基づき、計331検体の検査（発生事案を除く）を実施したところ、規格基準違反はありませんでした。

食品等検査結果（概要）

	微生物		理化学		合計	
	計画	実績	計画	実績	計画	実績
収去検査(*を除く)	204	204	78	78	282	282
試買検査（実態調査）	26	16	15	25	41	41
県委託検査(残留農薬)*	0	0	8	8	8	8
合計	230	220	101	111	331	331
計画達成率(%)	96		110		100	

$$\text{計画達成率(}\%) = \text{実績} / \text{計画} \times 100$$

食品等検査結果（内訳）

検査項目		対象食品等	検体数	
理化学検査	食品添加物	保存料、甘味料、漂白剤、品質保持剤	漬物、清涼飲料水、果実酒、生めん、食肉製品	49
	有害汚染物質	シアン化合物	生あん	2
	乳等命令成分規格		牛乳	6
	アレルギー物質(卵、乳、小麦)		菓子、そうざい等	21
	残留農薬		生鮮野菜、果実、冷凍食品等	8
	実態調査	アレルギー物質(くるみ)	菓子等	25
		発色剤	食肉製品	
理化学検査	小計		111	
微生物検査	規格基準	細菌数、大腸菌群等	冷凍食品、清涼飲料水、食肉製品	32
	衛生指導	細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌等	検食、洋生菓子、弁当・そうざい、生めん	138
	乳等命令成分規格	細菌数、大腸菌群、乳酸菌数、リステリア・モノサイトゲネス	牛乳、発酵乳、アイスクリーム類、乳飲料、ナチュラルチーズ	34
	実態調査	細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌	冷凍そうざい等	16
	微生物検査	小計		220
合計(理化学検査+微生物検査)			331	

(2) と畜検査・食鳥検査結果（市食肉衛生検査所）

市食肉衛生検査所では、市内にあると畜場1か所、食鳥処理場2か所の検査を実施しています。令和7年度BSEスクリーニング検査は0検体でした。

※BSE検査については、令和6年4月から月齢による検査対象区分が削除され、生体検査において行動異常又は神経症状を呈するもののみが対象となりました。

と畜検査・食鳥検査結果

検査項目等		実施検体数
と畜検査(と畜場法)		149,386
(内訳)	牛	2,889
	豚	146,497
BSEスクリーニング検査(と畜場法)		0
食鳥検査(食鳥検査法)		8,593,986

5 食中毒等の発生事案対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒や感染症発生時には、感染症担当部門、他自治体と連携し、被害の拡大防止及び原因究明の調査を実施し、再発防止を指導しました。

令和7年（令和7年1月から令和7年12月）の本市の食中毒発生状況は、発生件数0件でした。

食中毒等発生事案にかかる検査実施数

	検体数	検査数
微生物	59	537
理化学	0	0
合計	59	537

(2) 食品苦情対応

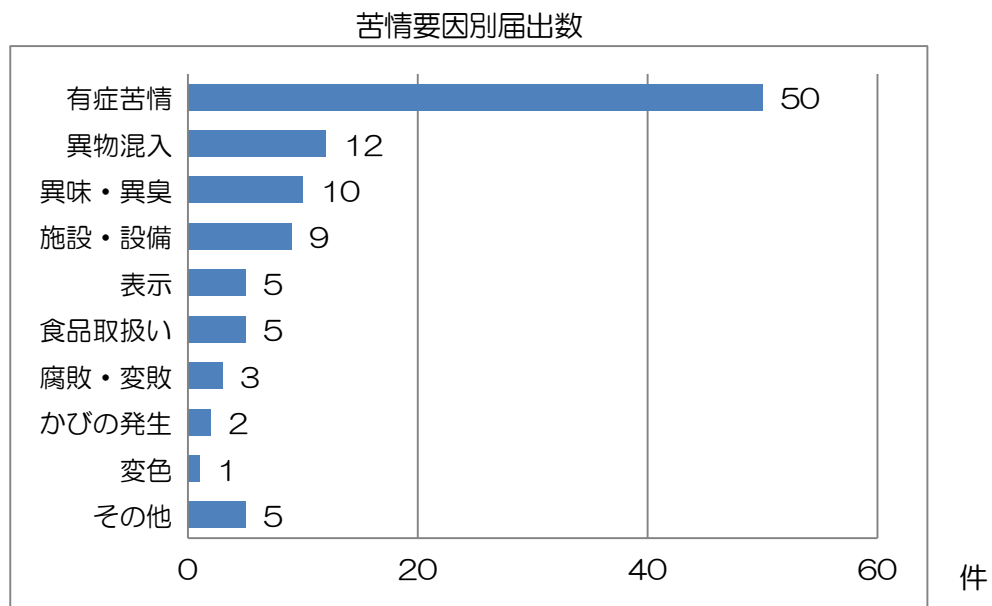
市民からの食品に係る苦情の届出に対しては、原因究明のための調査を実施し、原因施設に対して再発防止を指導しました。

(ア) 処理状況

市民からの食品関係の苦情受付件数は102件でした。

業種別では、飲食店営業に対する苦情が31件(30.4%)で、次いで菓子製造業が4件(3.9%)、魚介類販売業が2件(2.0%)でした。一方、苦情要因別では、有症苦情50件(49.0%)、異物混入12件(11.8%)、異味・異臭10件(9.8%)の順でした。

なお、高崎市から他自治体に調査依頼した件数は2件、他自治体から調査依頼のあった件数は3件でした。



(イ) 苦情事例

<事例1：食品に異物が混入>

購入した食品に髪の毛が混入していました。異物混入のリスクがある施設に関して、対策を徹底するよう指導しました。

<事例2：生焼けの食肉の提供>

中心部まで火が通っていない生肉は健康被害につながる可能性があります。調理方法や加熱時間に気を付け、焼く際に中心部まで火を通すよう指導しました。

6 違反等への対応

(1) 立入検査及び収去検査により発見した違反への対応

本市の実施した収去検査により発見された商品の規格基準違反はありませんでした。

(2) 自主回収への対応

管内業者による高崎市への自主回収報告は5件で、健康被害はありませんでした。また、関係自治体への情報提供を行いました。

7 食品衛生監視員等の技術の育成

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上を図るため、国、県等が実施する各種研修会等に参加しました。

第6 重点監視指導事項

◆ 重点1 食中毒防止対策

<腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒防止対策>

腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒は生肉や加熱不十分な肉から感染します。そのため、そうざい販売店や飲食店等の施設に対して、食肉の中心部までの十分な加熱、調理器具の使い分けや洗浄による交差汚染の防止、生野菜の十分な洗浄・消毒について指導しました。

また、新型コロナウイルス感染症の流行拡大以降、飲食店における持ち帰りや宅配が増加していることから、飲食店に対して適切な提供食数及び温度管理の指導を実施しました。

<ノロウイルスによる食中毒防止対策>

ノロウイルスによる食中毒は感染した調理従事者の手指等を介して感染が拡大します。そのため、大量調理施設、大規模製造施設を中心に、衛生管理についての立入検査を行い、監視指導を実施しました。従事者を対象とした衛生講習会では、食器・器具の消毒方法や従事者の健康管理の徹底等について指導しました。

<アニサキスによる食中毒防止対策>

アニサキスを原因とする食中毒は寄生する生鮮魚介類の生食で感染します。アニサキスの予防について、スーパー、飲食店等の生鮮魚介類を取り扱う施設において、適切な取扱い(冷凍・加熱)、目視での確認の徹底等について指導しました。

◆ 重点2 HACCP に沿った衛生管理の営業者への周知

令和3年6月より食品取扱事業者においてHACCPに沿った自主的な衛生管理が義務化されたことから、監視指導時や営業許可更新時に周知するとともに、助言及び支援等を実施しました。

◆ **重点3 食品表示法に基づく適正表示の推進**

食品表示法において、食品取扱事業者自らが適正な表示に取り組むことが義務づけられており、食品添加物表示や期限表示のミス、アレルギー表示の欠落等、不適正な表示の食品が流通しないよう、食品製造業者やスーパー等の大型販売店に対して指導を行いました。

◆ **重点4 保育所、高齢者施設等の給食施設の衛生監視**

乳幼児及び高齢者等が利用する給食施設の監視指導を実施しました。また、給食施設の責任者及び食品製造者等を対象とした衛生講習会において、食中毒予防に関する指導を行いました。

	食品営業関係者	給食施設従事者	その他	合計
開催数（件）	3	2	14	19
受講者（人）	172	139	377	688

◆ **重点5 イベント、観光地等における監視指導**

観光地の食品衛生の確保のため、榛名神社周辺及び榛名湖畔の飲食店、旅館の監視指導を6月に実施しました。

また、群馬お肉の祭典（4月）、キングオブパスタ（11月）、高校生販売甲子園（11月）、等の催事において、衛生上の監視指導を実施しました。

◆ **重点6 機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供**

機能性表示食品等を取り扱う施設は、健康被害の情報収集および報告をすることが義務付けられたことから、監視指導時等に営業者に対して周知を行いました。

第7 自主衛生管理の推進

1 食品衛生管理推進指導

施設衛生管理のための簡易検査の実施、自主点検表の記録等について立入検査時に指導を行い、営業者自身による自主衛生管理の向上について助言を行いました。

2 食品衛生推進員制度

食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するために、高崎市食品衛生推進員制度により、32名に食品衛生推進員を委嘱し、その活動を支援しました。

3 食品衛生責任者制度の推進

市条例に基づき営業施設ごとに設置される食品衛生責任者について、市長が認定した講習会を食品衛生協会が主催し、次のとおり実施しました。

令和7年度 高崎市内での開催実績

養成講習会：開催 4回、修了者397名

実務講習会：開催10回、修了者801名

第8 市民への食品安全に係る情報提供

1 普及啓発

ホームページや広報紙等を用いて市民に対して食品安全に関する情報を発信しました。

(1) ホームページによる情報提供

食中毒の発生防止のため、「ノロウイルスについて」「食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン」「ふぐによる食中毒について」について、ホームページに掲載しました。

(2) 広報紙、ラジオ高崎等による情報提供

市広報紙、ラジオ高崎により食中毒予防の情報提供や啓発を実施しました。

(3) 講習会等による情報提供

「出前講座」の講習会等を開催し、食品衛生に関する知識の普及を行いました。

2 食品等の事故に関する発表及び公表

令和7年の本市の食中毒発生状況は、発生件数0件でした。