

令和7年度  
富山市食品衛生監視指導計画  
に基づく実施結果について

富山市保健所

令和7年度富山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果  
(目次)

|   |                         |        |
|---|-------------------------|--------|
| 1 | はじめに                    | ．．．．．1 |
| 2 | 食品営業施設数等                |        |
|   | A－1    食品関係営業施設数（旧）     | ．．．．．1 |
|   | A－2    食品関係営業施設数（改正）    | ．．．．．3 |
|   | B        届出を要する施設数      | ．．．．．4 |
| 3 | 食品衛生営業許可及び監視指導状況等       |        |
|   | A        食品営業許可及び監視指導状況 | ．．．．．5 |
|   | B        食品衛生監視指導件数     | ．．．．．5 |
|   | C        HACCP計画普及率     | ．．．．．6 |
|   | D        リコール発生状況       | ．．．．．6 |
|   | E        食中毒の発生状況       | ．．．．．7 |
|   | F        病因物質別の食中毒の発生状況 | ．．．．．7 |
| 4 | 食品の試験検査状況               | ．．．．．8 |
| 5 | 簡易検査                    | ．．．．．9 |
| 6 | 衛生教育                    | ．．．．．9 |
| 7 | リスクコミュニケーションの実施         | ．．．．．9 |

## 令和7年度富山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

### 1 はじめに

本市では、市民の方々に安全な食品が提供され、安心した食生活を送っていただけるよう、市内で製造・販売される食品の流通状況を踏まえた令和7年度富山市食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導及び検査を実施しました。この度、食品衛生法第24条第5項の規定により、その結果を報告いたします。

### 2 食品営業施設数等

#### A-1 食品関係営業施設数（旧食品衛生法に基づく営業許可施設）

| 区 分                   |                     | 年 度 | 令 和 7 年 度 |
|-----------------------|---------------------|-----|-----------|
| 飲<br>食<br>店<br>営<br>業 | 一 般 食 堂 ・ レ ス ト ラ ン |     | 2 2 3     |
|                       | 仕 出 し 屋 ・ 弁 当 屋     |     | 6 4       |
|                       | 旅 館                 |     | 7         |
|                       | そ の 他               |     | 3 4 7     |
|                       | 小 計                 |     | 6 4 1     |
| 菓 子（パンを含む。）製 造 業      |                     |     | 7 4       |
| 乳 処 理 業               |                     |     | 0         |
| 特 別 牛 乳 搾 取 処 理 業     |                     |     | 0         |
| 乳 製 品 製 造 業           |                     |     | 0         |
| 集 乳 業                 |                     |     | 0         |
| 魚 介 類 販 売 業           |                     |     | 3 6       |
| 魚 介 類 競 り 売 り 榮 売 業   |                     |     | 0         |
| 魚 肉 練 り 製 品 製 造 業     |                     |     | 1         |
| 食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業   |                     |     | 3         |
| かん詰又はびん詰食品製造業         |                     |     | 0         |

|                        |       |
|------------------------|-------|
| 喫 茶 店 営 業              | 3 7   |
| (喫茶店営業再掲)<br>自 動 販 売 機 | 2 1   |
| あ ん 類 製 造 業            | 0     |
| アイスクリーム類製造業            | 1 2   |
| 食 肉 処 理 業              | 3     |
| 食 肉 販 売 業              | 2 7   |
| 食 肉 製 品 製 造 業          | 2     |
| 乳 酸 菌 飲 料 製 造 業        | 0     |
| 食 用 油 脂 製 造 業          | 1     |
| マーガリン又はショートニング製造業      | 0     |
| み そ 製 造 業              | 1     |
| し ょ う ゆ 製 造 業          | 1     |
| ソ ー ス 類 製 造 業          | 1     |
| 酒 類 製 造 業              | 0     |
| 豆 腐 製 造 業              | 4     |
| 納 豆 製 造 業              | 0     |
| 麺 類 製 造 業              | 3     |
| そ う ざ い 製 造 業          | 2 4   |
| 添 加 物 製 造 業            | 1     |
| 食 品 の 放 射 線 照 射 業      | 0     |
| 清 涼 飲 料 水 製 造 業        | 5     |
| 氷 雪 製 造 業              | 0     |
| 計                      | 8 7 7 |

## A-2 食品関係営業施設数（改正食品衛生法に基づく営業許可施設）

| 区 分 \ 年 度           | 令 和 7 年 度 |
|---------------------|-----------|
| 飲 食 店 営 業           | 3, 6 3 7  |
| 調理の機能を有する自動販売機      | 1 1       |
| 食 肉 販 売 業           | 1 0 0     |
| 魚 介 類 販 売 業         | 1 4 7     |
| 魚 介 類 競 り 売 り 営 業   | 3         |
| 集 乳 業               | 1         |
| 乳 処 理 業             | 4         |
| 特 別 牛 乳 搾 取 処 理 業   | 0         |
| 食 肉 処 理 業           | 6         |
| 食 品 の 放 射 線 照 射 業   | 0         |
| 菓 子 製 造 業           | 5 3 0     |
| アイスクリーム類製造業         | 2 2       |
| 乳 製 品 製 造 業         | 4         |
| 清 涼 飲 料 水 製 造 業     | 1 7       |
| 食 肉 製 品 製 造 業       | 7         |
| 水 産 製 品 製 造 業       | 2 1       |
| 氷 雪 製 造 業           | 2         |
| 液 卵 製 造 業           | 1         |
| 食 用 油 脂 製 造 業       | 4         |
| みそ又はしょうゆ製造業         | 1 8       |
| 酒 類 製 造 業           | 1 1       |
| 豆 腐 製 造 業           | 9         |
| 納 豆 製 造 業           | 1         |
| 麺 類 製 造 業           | 2 3       |
| そ う ざ い 製 造 業       | 1 4 8     |
| 複 合 型 そ う ざ い 製 造 業 | 0         |
| 冷 凍 食 品 製 造 業       | 4         |
| 複 合 型 冷 凍 食 品 製 造 業 | 3         |
| 漬 物 製 造 業           | 2 5       |
| 密 封 包 装 食 品 製 造 業   | 1         |
| 食 品 の 小 分 け 業       | 5         |
| 添 加 物 製 造 業         | 9         |
| 計                   | 4, 7 7 4  |

## B 届出を要する施設数

| 区 分<br>年 度                                             |                                              | 令 和 7 年 度 |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|
| 旧許可業種であった<br>営業                                        | 魚介類販売業（包装済み）                                 | 107       |
|                                                        | 食肉販売業（包装済み）                                  | 117       |
|                                                        | 乳 類 販 売 業                                    | 252       |
|                                                        | 氷 雪 販 売 業                                    | 3         |
|                                                        | コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）                         | 499       |
| 販売業                                                    | 弁 当 販 売 業                                    | 17        |
|                                                        | 野 菜 果 物 販 売 業                                | 73        |
|                                                        | 米 穀 類 販 売 業                                  | 33        |
|                                                        | 通信販売・訪問販売による販売業                              | 15        |
|                                                        | コンビニエンスストア                                   | 141       |
|                                                        | 百貨店・総合スーパー                                   | 143       |
|                                                        | 自動販売機による販売業（コップ式自動販売機〔自動販売機・屋内設置〕を除く。）       | 269       |
|                                                        | その他の食料・飲料販売業                                 | 294       |
| 製造・加工業                                                 | 添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）  | 4         |
|                                                        | いわゆる健康食品の製造・加工業                              | 38        |
|                                                        | コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）                       | 38        |
|                                                        | 農産保存食料品製造・加工業                                | 51        |
|                                                        | 調味料製造・加工業                                    | 10        |
|                                                        | 糖 類 製 造 ・ 加 工 業                              | 2         |
|                                                        | 精 穀 ・ 製 粉 業                                  | 8         |
|                                                        | 製 茶 業                                        | 17        |
|                                                        | 海藻製造・加工業                                     | 6         |
|                                                        | 卵 選 別 包 装 業                                  | 4         |
|                                                        | その他の食料品製造・加工業                                | 42        |
| 上記以外のもの<br>（改正法による改正後の<br>法第68条第3項において準用されるものを含<br>む。） | 行 商                                          | 18        |
|                                                        | 集 団 給 食 施 設 ※                                | 291       |
|                                                        | 器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工業に限る） | 19        |
|                                                        | 露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの             | 1         |
|                                                        | そ の 他                                        | 21        |
| 計                                                      |                                              | 2,533     |

### 3 食品衛生営業許可及び監視指導状況等

#### A 食品衛生営業許可及び監視指導状況

| 区 分<br>種 別       |       | 営 業<br>施設数 | 許 可 件 数 |       | 廃 業   | 監 視<br>件 数 | 処 分 件 数                  |                   |                     |
|------------------|-------|------------|---------|-------|-------|------------|--------------------------|-------------------|---------------------|
|                  |       |            | 継 続     | 新 規   |       |            | 許 可<br>取 消<br>営 業<br>禁 止 | 施 設<br>改 善<br>命 令 | 廃 棄<br>又 は<br>置 命 令 |
| 許<br>可<br>営<br>業 | 飲 食 店 | 4, 3 2 6   | 4 2 4   | 3 2 0 | 3 7 1 | 1, 7 9 7   | 6                        | 0                 | 0                   |
|                  | 製 造 業 | 1, 0 1 2   | 1 0 3   | 7 5   | 5 8   | 3 6 9      | 0                        | 0                 | 0                   |
|                  | 販 売 業 | 3 1 3      | 4 0     | 1 1   | 1 1   | 9 8        | 0                        | 0                 | 0                   |
|                  | 小 計   | 5, 6 5 1   | 5 6 7   | 4 0 6 | 4 4 0 | 2, 2 6 4   | 0                        | 0                 | 0                   |
| 届出施設             |       | 2, 5 3 3   |         |       |       | 8 3        | 0                        | 0                 | 0                   |
| 計                |       | 8, 1 8 4   | 5 6 7   | 4 0 6 | 4 4 0 | 2, 3 4 7   | 6                        | 0                 | 0                   |

#### B 食品衛生監視指導件数

施設の監視については、各業種及び取り扱う食品の種類ごとに、法違反の状況、問題発生状況等を考慮し、監視回数を定め、効率的な監視指導を行いました。

|   | 年間監視回数             | 年度当初許可数  | 目標監視件数   | 延べ監視件数   |
|---|--------------------|----------|----------|----------|
| A | 2回／年               | 6 7      | 1 3 4    | 1 9 3    |
| B | 1回／年               | 7 5 0    | 7 5 0    | 9 8 8    |
| C | 0.17回／年<br>(1回／6年) | 4, 8 6 8 | 8 1 8    | 1, 0 8 3 |
| 計 |                    | 5, 6 8 5 | 1, 6 9 6 | 2, 2 6 4 |

※食品を取扱うイベント巡回を実施し、取扱い品目や食品の衛生的な取扱いについて指導しました。

巡回回数：36回

### C HACCP計画普及率

HACCP計画が無い飲食店を巡回し、HACCP計画を作成しました。

|      | HACCP計画    | 普及率       |
|------|------------|-----------|
| 年度当初 | 1, 3 9 4 件 | 2 4 . 4 % |
| 年度末  | 2, 1 0 9 件 | 3 7 . 4 % |

### D リコール発生状況

| 区 分<br>年 度 | 総 数 | 食品衛生法違反 | 規格基準違反 | 食品表示法違反 | その他 |
|------------|-----|---------|--------|---------|-----|
| 令 和 7 年 度  | 3   | 0       | 2      | 1       | 0   |

## E 食中毒の発生状況（年度）

| 発生年月日         | 発生場所 | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 | 原因食品                                  | 病因物質           | 血清型等 | 原因施設 | 摂取場所 |
|---------------|------|------|-----|-----|---------------------------------------|----------------|------|------|------|
| 令和7年<br>4.4   | 富山市  | 430  | 123 | 0   | 4月3日及び5日<br>にかけて提供<br>された食事           | ノロウイルス         | GⅡ   | 飲食店  | 飲食店  |
| 令和7年<br>4.13  | 富山市  | 140  | 27  | 0   | 4月12日に<br>調理提供された<br>食事               | ノロウイルス         | GⅡ   | 飲食店  | 飲食店  |
| 令和7年<br>4.16  | 富山市  | 28   | 20  | 0   | 4月15日に<br>調理提供された<br>配食弁当             | ノロウイルス         | GⅡ   | 仕出し屋 | 家庭   |
| 令和7年<br>6.9   | 富山市  | 1    | 1   | 0   | ブリ刺身                                  | アニサキス<br>(推定)  |      | 家庭   | 家庭   |
| 令和7年<br>10.12 | 富山市  | 85   | 60  | 0   | 10月11日夕食に<br>提供された食事<br>(千切り<br>キャベツ) | 腸管凝集<br>付着性大腸菌 |      | 旅館   | 旅館   |
| 令和8年<br>1.24  | 富山市  | 160  | 49  | 0   | 1月23、24、<br>26、27日に提供<br>された食事        | ノロウイルス         | GⅡ   | 飲食店  | 飲食店  |
| 令和8年<br>2.2   | 富山市  | 13   | 7   | 0   | 1月31日夕食に<br>提供された<br>サラダ              | ノロウイルス         | GⅡ   | 給食施設 | 給食施設 |
| 令和8年<br>2.6   | 富山市  | 15   | 10  | 0   | 2月5日及び9日<br>に調理・提供<br>された昼食           | ノロウイルス         | GⅡ   | 給食施設 | 給食施設 |
| 令和8年<br>2.15  | 富山市  | 38   | 11  | 0   | 2月14日に<br>調理・提供<br>された<br>カキグラタン      | ノロウイルス         | GⅡ   | 飲食店  | 飲食店  |

## F 病因物質別の食中毒の発生状況

| 区分<br>年度 | 発生<br>件数 | 患者数 | 病因物質別の発生件数   |        |     |       |     |    | 食中毒<br>注意報及<br>び警報<br>発令回数 |
|----------|----------|-----|--------------|--------|-----|-------|-----|----|----------------------------|
|          |          |     | カンピロ<br>バクター | ノロウイルス | 寄生虫 | 病原大腸菌 | その他 | 不明 |                            |
| 令和7年度    | 9        | 308 | 0            | 7      | 1   | 1     | 0   | 0  | 5                          |

#### 4 食品の試験検査状況

| 検査対象食品                |             | 検査項目         | 検体数 |
|-----------------------|-------------|--------------|-----|
| 食肉、食鳥肉<br>及び食肉製品      | 豚肉          | 抗菌性物質        | 3   |
|                       | 鶏肉          | 微生物（細菌）      | 2   |
|                       |             | 抗菌性物質        |     |
|                       | 食肉製品        | 成分規格         | 9   |
|                       |             | 添加物          |     |
| 乳及び乳製品                | 牛乳          | 成分規格         | 48  |
|                       |             | 抗菌性物質        |     |
|                       |             | 汚染物質         |     |
|                       | 乳飲料         | 成分規格         | 12  |
|                       | 乳酸菌飲料・発酵乳   | 成分規格         | 3   |
|                       | アイスクリーム類    | 成分規格         | 9   |
| 卵食鳥                   | 鶏卵          | 成分規格         | 5   |
|                       |             | 抗菌性物質        |     |
| 水産食品（魚介類<br>及び魚介類加工品） | 生食用鮮魚介類     | 成分規格         | 6   |
|                       |             | 微生物（細菌）      |     |
|                       | 生食用かき       | 成分規格         | 0   |
|                       | 魚介類         | 汚染物質         | 10  |
|                       | 魚肉練り製品      | 成分規格         | 7   |
|                       |             | 添加物          |     |
|                       | 魚介類加工品      | 成分規格         | 5   |
|                       |             | 添加物          |     |
|                       |             | 微生物（細菌）      |     |
| 果及野菜<br>実及び菜          | 野菜          | 残留農薬         | 12  |
|                       | 果実          | 残留農薬、添加物     | 10  |
| その他の<br>食品            | 清涼飲料水、冷凍食品等 | 成分規格         | 16  |
|                       |             | 添加物（一部の食品のみ） |     |
|                       | 味噌、しょうゆ等    | 添加物（一部の食品のみ） | 18  |
|                       | 弁当、そうざい等    | 微生物（細菌）      | 88  |
| 合 計                   |             |              | 263 |

## 5 簡易検査

市内の集団給食施設（学校、病院、社会福祉施設、事業所等）については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」に基づき、監視指導を行いました。

（単位：施設）

| 監視施設数 | 使用水の残留塩素 | ATP測定 |
|-------|----------|-------|
|       | 検 査 数    | 検 査 数 |
| 50    | 0        | 29    |

## 6 衛生教育

食品衛生知識の向上、食の安全教育の推進のため定期的に研修会を開催し、また、市民からの要請により食品衛生関係の市民講座を行いました。

| 開催回数 | 参加人数  | 参 加 者 の 内 訳 |                 |
|------|-------|-------------|-----------------|
|      |       | 食品関係営業従事者等  | 食品衛生責任者養成講習・研修会 |
| 71   | 2,966 | 1,730       | 1,236           |

## 7 リスクコミュニケーションの実施

食品に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの実施については、次のとおりです。

### A 食品衛生関係の情報提供の状況

- ・「広報とやま」（6月20日号）やホームページに食中毒予防の記事を掲載

### B 出前講座の実施状況：年間37回、参加者1,710名

### C ホームページ上で意見募集した「令和8年度監視指導計画（案）」については、市民からの意見を反映しました。

- ・監視指導計画に対する意見募集状況

募集期間：令和8年1月15日から同年2月12日まで  
意見件数：1件