

令和6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6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6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6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6年度
飲食店営業	一般食堂・レストラン		397
	仕出し屋・弁当屋		120
	旅館		36
	その他		772
	小計		1,325
	菓子(パンを含む。)製造業		151
	乳処 理 業		0
	特別牛乳搾取処 理 業		0
	乳製 品 製 造 業		2
	集 乳 業		0
	魚介類販 売 業		117
	魚介類競り売り榮 売 業		0
	魚肉練り製 品 製 造 業		2
	食品の冷凍又は冷蔵 業		5
	かん詰又はびん詰食品製 造 業		1
	喫 茶 店 営 業		76

(喫茶店営業再掲)	
自 動 販 売 機	53
あ ん 類 製 造 業	0
アイスクリーム類製造業	19
食 肉 処 理 業	6
食 肉 販 売 業	109
食 肉 製 品 製 造 業	3
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	4
し ょ う ゆ 製 造 業	1
ソ ー ス 類 製 造 業	1
酒 類 製 造 業	1
豆 腐 製 造 業	7
納 豆 製 造 業	0
麵 類 製 造 業	10
そ う ざ い 製 造 業	48
添 加 物 製 造 業	2
食 品 の 放 射 線 照 射 業	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業	7
氷 雪 製 造 業	0
計	1,898

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6年度
飲食店営業		2,967
調理の機能を有する自動販売機		9
食肉販売業		81
魚介類販売業		119
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		3
食品の放射線照射業		0
菓子製造業		440
アイスクリーム類製造業		20
乳製品製造業		2
清涼飲料水製造業		14
食肉製品製造業		4
水産製品製造業		20
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		15
酒類製造業		10
豆腐製造業		7
納豆製造業		1
麺類製造業		16
そうざい製造業		112
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		2
漬物製造業		24
密封包装食品製造業		1
食品の小分け業		5
添加物製造業		12
計		3,903

B 届出を要する施設数

区分	年度	令和6年度
旧許可業種であった 営業	魚介類販売業(包装済み)	69
	食肉販売業(包装済み)	68
	乳類販売業	230
	氷雪販売業	2
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	456
販売業	弁当販売業	14
	野菜果物販売業	68
	米穀類販売業	27
	通信販売・訪問販売による販売業	13
	コンビニエンスストア	124
	百貨店・総合スーパー	139
	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。)	253
	その他の食料・飲料販売業	273
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	35
	コーヒーの製造・加工業(飲料の製造を除く。)	36
	農産保存食料品製造・加工業	47
	調味料製造・加工業	6
	糖類製造・加工業	2
	精穀・製粉業	5
	製茶業	15
	海藻製造・加工業	6
	卵選別包装業	3
その他の食料品製造・加工業	39	
上記以外のもの (改正法による改正後の 法第68条第3項において準用されるものを含 む。)	行商	14
	集団給食施設※	271
	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)	18
	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	20
計		2,258

※紅麴製品による健康被害情報を受けて、本市にある「いわゆる健康食品の製造・加工業」として届のある37施設を巡回しました。

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

種別	区分	営業 施設数	許可件数		廃業	監視 件数	処分件数		
			継続	新規			許可 取消 営業 禁停止	施設 改善 命令	廃棄 又は 置命
許可 営業	飲食店	4,377	645	367	425	1,819	0	0	0
	製造業	995	135	124	64	384	0	0	0
	販売業	429	59	21	105	92	0	0	0
	小計	5,801	839	512	594	2,295	0	0	0
届出施設		2,258				121	1	0	0
計		8,059	839	512	594	2,416	0	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	許可数	目標監視件数	監視件数
A	2回/年	75	150	186
B	1回/年	500	500	845
C	0.17回/年 (1回/6年)	6,224	1,037	1,264
計		6,799	1,687	2,295

※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:13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	561件	9.0%
年度末	1,394件	24.4%

D リコール発生状況

区分 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6年度	8	1	1	1	5

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6年 4月17日	富山市	1	1	0	刺身(アジ、イワシ)	アニサキス	A.simplex	販売店	家庭
令和6年 7月24日	富山市	4	4	0	不明	ポツリヌス	A型ポツリヌス	家庭	家庭
令和6年 9月6日	富山市	1	1	0	シメサバ	アニサキス	A.simplex	販売店	家庭
令和7年 2月4日	富山市	1	1	0	刺身(イワシ、カワハギ)	アニサキス	A.simplex	販売店	家庭
令和7年 2月22日	富山市	21	11	0	2月21日に提供された朝食又は昼食(推定ミニトマト)	ノロウイルス	ノロウイルスGII	老人ホーム	老人ホーム
令和7年 3月2日	富山市	1	1	0	寿司(イワシ)	アニサキス	A.simplex	飲食店	飲食店

※令和7年2月 市内老人ホームで発生した食中毒事例を受けて、市内17か所の類似施設に緊急立ち入りを実施しました。

F 病因物質別の食中毒の発生状況

区分 年度	発生 件数	患者数	病因物質別の発生件数						食中毒 注意報及 び警報 発令回数
			カンピロ 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6年度	6	19	0	11	4	0	4	0	4

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 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	54
		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	5
アイスクリーム類	成分規格	9	
卵 食鳥	鶏卵	成分規格	4
		抗菌性物質	
水産食品(魚介類 及び魚介類加工品)	生食用鮮魚介類	成分規格	15
		微生物(細菌)	
	生食用かき	成分規格	1
	魚介類	汚染物質	10
	魚肉練り製品	成分規格	4
		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 実び菜	野菜	残留農薬	12
	果実	残留農薬、添加物	11
その他の 食品	清涼飲料水、冷凍食品等	成分規格	19
		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)	12
	弁当、そうざい等	微生物(細菌)	146
合 計			333

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。

監視施設数	使用水の残留塩素	ATP測定
	検査数	検査数
64	2	121

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
57	2,228	775	1,453

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22回、参加者754名

C ホームページ上で意見募集した「令和7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7年1月15日から同年2月13日まで

意見件数:1件