

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
飲食店営業	一般食堂・レストラン		223
	仕出し屋・弁当屋		64
	旅館		7
	その他		347
	小計		641
菓子（パンを含む。）製造業			74
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			61
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	37
(喫茶店営業再掲) 自 動 販 売 機	21
あ ん 類 製 造 業	0
アイスクリーム類製造業	12
食 肉 処 理 業	3
食 肉 販 売 業	59
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
麵 類 製 造 業	3
そ う ざ い 製 造 業	24
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	934

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		3,637
調理の機能を有する自動販売機		11
食肉販売業		100
魚介類販売業		147
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		530
アイスクリーム類製造業		22
乳製品製造業		4
清涼飲料水製造業		17
食肉製品製造業		7
水産製品製造業		21
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		18
酒類製造業		11
豆腐製造業		9
納豆製造業		1
麺類製造業		23
そうざい製造業		148
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		25
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		4,774

B 届出を要する施設数

区分 年度		令和7年度
旧許可業種であった 営業	魚介類販売業（包装済み）	82
	食肉販売業（包装済み）	85
	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 （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	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	2,476

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 止	施 設 改 善 命 令	廃 棄 は 置 命
許 可 営 業	飲 食 店	4,326	474	327	437	1,836	6	0	0
	製 造 業	1,012	102	74	129	357	0	0	0
	販 売 業	370	40	12	79	96	0	0	0
	小 計	5,708	616	413	645	2,289	0	0	0
届出施設		2,476				81	0	0	0
計		8,184	616	413	645	2,370	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	許可数	目標監視件数	監視件数
A	2回/年	75	150	193
B	1回/年	750	750	988
C	0.17回/年 (1回/6年)	5,712	952	1,108
計		6,537	1,852	2,289

※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, 394件	24.4%
年度末	2, 109件	37.4%

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 4.4	富山市	430	123	0	4月3日及び5日 にかけて提供 された食事	ノロウイルス	GⅡ	飲食店	飲食店
令和7年 4.13	富山市	140	27	0	4月12日に 調理提供された 食事	ノロウイルス	GⅡ	飲食店	飲食店
令和7年 4.16	富山市	28	20	0	4月15日に 調理提供された 配食弁当	ノロウイルス	GⅡ	仕出し屋	家庭
令和7年 6.9	富山市	1	1	0	ブリ刺身	アニサキス (推定)		家庭	家庭
令和7年 10.12	富山市	85	60	0	10月11日夕食に 提供された食事 (千切り キャベツ)	腸管凝集 付着性大腸菌		旅館	旅館
令和8年 1.24	富山市	160	49	0	1月23、24、 26、27日に提供 された食事	ノロウイルス	GⅡ	飲食店	飲食店
令和8年 2.2	富山市	13	7	0	1月31日夕食に 提供された サラダ	ノロウイルス	GⅡ	給食施設	給食施設
令和8年 2.6	富山市	15	10	0	2月5日及び9日 に調理・提供 された昼食	ノロウイルス	GⅡ	給食施設	給食施設
令和8年 2.15	富山市	38	11	0	2月14日に 調理・提供 された 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 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 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 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 実び菜	野菜	残留農薬	12
	果実	残留農薬、添加物	10
その他の 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