

令和7年度大分県食品衛生監視指導結果

大分県生活環境部食品・生活衛生課

令和7年度大分県食品衛生監視指導計画の実施結果

平成13年、日本で初めてBSEが確認されました。また、無登録農薬の使用事件等が相次いで発生し、食品の安全性に対する消費者の不安や不信が高まりました。

このことを受け、平成15年5月、食品安全基本法が成立し、食品衛生法も大きく改正され、国民の健康保護を重視し、食品の安全性確保ができる体制が整備されました。この食品衛生法改正により、都道府県、保健所設置市及び特別区は、食品衛生監視指導の方針を示す食品衛生監視指導計画を策定することとなりました。

大分県においても、平成16年度から、その年度の開催行事や前年度の食中毒の発生状況などを考慮して「大分県食品衛生監視指導計画」を毎年度策定し、計画に基づく監視指導を行い、県民の食の安心・安全の確保に努めています。

令和7年度においても、この計画に基づき、各保健所等で地域の特性を踏まえた監視指導を実施するとともに、県下5保健所に設置していた食品衛生監視機動班を本庁に集約し、広域流通食品製造施設等への高度な監視指導を行えるよう体制強化と充実を図りました。

また、20年ぶりに日本で国際博覧会「大阪・関西万博」が開催され、大分県の農産物や土産品等のブースが開設されたため、県内関連施設の監視を実施しました。併せて、大分県への誘客も行ったため、県内の宿泊施設や飲食店、弁当店、土産品の製造者等を対象に重点的な監視指導を行いました。

1 監視指導の実施状況

(1) 営業施設の監視指導

食品等事業者への監視指導は、過去の食中毒の発生頻度、営業の内容、HACCPの衛生管理の内容などを考慮して、4段階（A～D）に分類し年間の監視回数を定めています。

ランク	対象施設	対象施設数	延監視件数	達成率
A (年2回以上)	・前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設	3	8	200%
B (年1回以上)	・「HACCPに基づく衛生管理」を実施する営業許可施設 ・前年度の有症苦情原因施設 ・と畜場・食鳥処理場（認定小規模） ・前年度、衛生規範・大分県食品衛生指導基準等に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設	129	182	141%
C (3年に1回以上)	・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する営業許可施設等（A及びBを除く） ※学校・病院等の給食施設を含む	14,685	4,445	91%
D (実情に応じて)	・上記以外の食品等関連施設	4,814	344	-

(2) 違反状況及び措置

食品等事業者への監視において、施設の衛生管理や食品の衛生的取扱い等について調査し、295件の違反・不備を発見しました。

当該施設に対しては、指導注意票を交付する等、随時改善指導を行っています。

<違反の内訳>

- ・表示違反：263件
- ・無許可営業：13件
- ・成分規格違反：5件
- ・その他（異物混入、施設基準違反等）：14件

2 食品等の収去検査

(1) 検査実施状況

県特産食品や県内広域に流通する食品、消費者の利用頻度が高く食中毒の原因となりやすい食品を中心に、量販店及び製造業者等から収去し、残留農薬や食中毒原因菌等の検査を実施しました。

令和7年度検査実施結果

食 品 等	検体数	検査内容別検体数				
		残留農薬	医薬品 残留動物用	食品添加物等	アレルギー物質	微生物
魚介類	89		20			69
冷凍食品	6					6
魚介類加工品	65			22		43
肉卵類及びその加工品	157		40			117
乳製品・乳類加工品	0					
アイスクリーム類・氷菓	0					
穀類及びその加工品	66			10	3	53
野菜類・果物及びその加工品	234	50		10	1	173
菓子類	113			10	16	87
清涼飲料水・水	10					10
かん詰・びん詰食品	6					6
酒精飲料	0					
その他の食品	11					11
調理器具・従業員の手指 (拭き取り検査)	695					695
合 計	1,452	50	60	52	20	1,270
食品衛生法・食品表示法違反検体数	0					
大分県食品衛生指導基準不適合検体数	47					47

(2) 違反状況及び措置

収去検査の結果、大分県食品衛生指導基準への不適合が47検体ありましたが、食品衛生法に基づく成分規格基準違反や食品表示法に基づく違反はありませんでした。

大分県食品衛生指導基準に不適合であった食品については、製造者等に対し、施設の衛生管理や食品の取扱いについて指導を行い、いずれも改善を確認しています。

3 食中毒の発生状況

令和7年度中の県保健所管内で発生した食中毒は13件、患者数197名で、令和6年度の発生件数12件、患者数751名に比べて、食中毒発生件数は1件増加しましたが、患者数が大幅に減少しました。患者数が大幅に減少した要因としては、昨年度と比較して患者数が50人以上となった食中毒事件が減少したことが挙げられます。

近年、全体の約半数が寄生虫による食中毒でしたが、令和7年度は、細菌による食中毒が6件、ノロウイルスによる食中毒が5件、寄生虫による食中毒が2件となりました。

なお、食中毒の発生原因となった施設に対しては営業停止処分や施設の改善命令、衛生指導等を実施し、再発防止対策を講じているところです。

4 消費者への啓発及び情報提供

(1) 食中毒注意報の発令状況

夏期に多発する食中毒を未然に防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される日には、食中毒注意報を発令しています。令和7年度は、6月1日から9月30日の4ヶ月間に19回発令しました。

また、令和8年1月に感染性胃腸炎患者が急増し、注意報発令基準を超えたことから、ノロウイルス食中毒注意報も発令しました。発令時には、県民安全・安心メール等を利用し、消費者や食品関係業者への注意喚起を行いました。

(2) 食中毒予防の啓発

8月の食品衛生月間を中心に、街頭広報や出前講座等を通じて、消費者への啓発に努めています。

また、消費者団体や保育園等からの要望をうけて、保健所職員による食中毒予防や食品表示等の衛生講習会を例年実施しています。令和7年度も食品営業施設従事者や給食関係事業者等を対象として開催し、実施回数は200回、参加者は計5,203名でした。

(3) ふぐ中毒防止対策

ふぐ取扱施設への監視を強化しています。令和7年度についても、ふぐ中毒防止のため、県内広報誌での注意喚起や、食品営業施設への立入調査を行い、発生防止に努めました。

令和7年度食中毒発生状況

No	発生場所	発生月日	摂食者数	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	4/23	24	15	0	ノロウイルス	弁当(推定)	飲食店(一般)
2	臼杵市	5/10	83	37	0	クドア・セブテンブクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(旅館)
3	大分市	5/16	10	5	0	サルモネラ・ティフィムリウム	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
4	大分市	8/ 4	77	25	0	腸管出血性大腸菌O157	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
5	大分市	9/15	5	3	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
6	別府市	10/27	18	4	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
7	中津市	11/ 1	11	5	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
8	大分市	11/ 6	9	5	0	カンピロバクター・ジェジュニ カンピロバクター・コリ	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
9	豊後大野市	12/ 6	1	1	0	アニサキス	金目鯛の刺身(推定)	販売店
10	大分市	12/31	77	55	0	腸炎ビブリオ	海鮮煮物(推定)	飲食店(一般)
11	日田市	1/27	15	13	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
12	中津市	3/ 8	25	22	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
13	中津市	3/ 9	10	7	0	ノロウイルス	飲食店提供料理(推定)	飲食店(一般)
計			365	197	0			