

郡山市の食品衛生

令和 6 年度

郡山市食品衛生監視指導計画

実施結果報告書

令和 7 年 5 月



郡山市保健所

目

次

1	はじめに	
2	食中毒の発生状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1 頁
3	違反食品の発生状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1 頁
4	監視指導、衛生教育の実施状況・・・・・・・・・・・・・・・・	1～3 頁
	（1）監視指導	
	（2）衛生教育	
5	食品衛生思想の普及啓発及び食の安全に関する情報交換等の実施状況・・・・・・・・	3～5 頁
	（1）普及啓発	
	（2）情報提供	
	（3）情報・意見交換及び関係機関との連携	
	別表1「立入検査実施結果表」・・・・・・・・・・・・・・・・	6 頁
	別表2「収去検査実施結果表」・・・・・・・・・・・・・・・・	7 頁

1 はじめに

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項の規定により、毎年定めることとされている。

郡山市では、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、市民の健康を保護することを目的に、「令和 6 年度郡山市食品衛生監視指導計画」を策定し、食中毒防止対策、違反食品の発生防止対策や放射性物質基準超過食品の流通防止対策といった重点監視指導事項を定めた上で、監視指導や衛生教育、衛生思想の普及啓発や情報提供等に関する各種の取り組みを実施したので、ここに実施結果を報告する。

2 食中毒の発生状況

市内でアニサキスによる食中毒が 2 件、ノロウイルスによる食中毒が 2 件発生した。

No.	発生日	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	10 月 30 日	不明	1 名	10 月 30 日に提供された刺身（カツオ、サンマ）	アニサキス	飲食店
2	12 月 7 日	不明	12 名	12 月 7 日に提供された料理	ノロウイルス	飲食店
3	1 月 8 日	不明	1 名	不明	アニサキス	不明
4	3 月 19 日	17 名	13 名	3 月 18 日に提供された料理	ノロウイルス	飲食店
計			27 名			

3 違反食品の発生状況

市内で 5 件の違反食品が発生した。違反内容による内訳は、表示の基準違反 5 件であった。

No.	発生日	違反の種類	食品の種類	違反内容
1	5 月 14 日	表示の基準違反	菓子	無表示（消費期限、アレルギー、添加物の欠落）
2	7 月 8 日	表示の基準違反	菓子	無表示（詰め合わせ食品の外装）
3	10 月 12 日	表示の基準違反	おにぎり	アレルギー（えび）の欠落
4	11 月 5 日	表示の基準違反	そうざい	無表示（消費期限の欠落）
5	12 月 20 日	表示の基準違反	おにぎり	アレルギー（小麦）の欠落

4 監視指導、衛生教育の実施状況

（1）監視指導

ア 許可業務

営業許可申請件数 1,600 件の許可業務を実施した。

	新規（うち臨時）	継 続	計
件数	1,121（735）	479	1,600

イ 立入検査（別表 1）

（ア）食品衛生法に基づく施設

対象となる 847 施設に対し、679 件の監視指導を実施した。

（イ）と畜場法に基づく施設

対象となる 1 施設に対し、毎月 1 回立入検査（と畜場法に基づく外部検証）を実施した。

ウ 食品の検査（別表 2）

市内で生産、製造される食品及び市内で流通する食品計 287 検体について微生物学的及び理化学的検査を、1,554 検体について放射性物質検査を実施した。

その結果、基準を超過した食品はなかった。

エ 苦情等処理業務

食品又は食品等事業施設に係る 131 件の苦情を受け付け、調査等の対応を実施した。

内容については、胃腸炎等の症状を呈する有症苦情が 69 件と最も多く、次いで食品への異物混入に関する苦情が 25 件、施設の衛生管理についての苦情が 11 件、食品の腐敗・変敗・異臭についての苦情が 6 件であった。

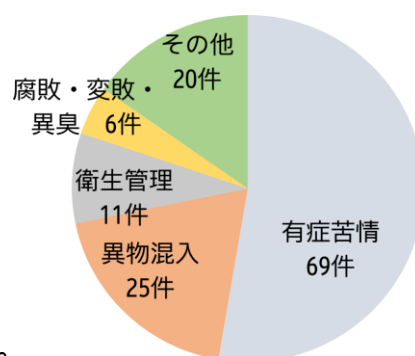


図 1 要因別苦情件数

オ 自主検査の指導

関係団体と連携して、食品等事業者に対し、井戸水等の使用水（井戸水）について年 1 回以上の自主検査の実施を指導した。

（2）衛生教育

ア 食品衛生講習会

（ア）保健所主催

ノロウイルス対策講習会

市内食品営業者等を対象としたノロウイルス対策講習会を開催した。

（開催日：11 月 6 日、受講者数：165 名、場所：ビッグパレットふくしま）

（イ）事業者等主催（講師派遣）

自主的な衛生管理の一環として食品等事業者が実施する講習会へ職員を派遣し、計 24

回 845 人に対して食中毒防止や衛生管理等の衛生講習会を実施した。

イ 食品衛生責任者養成講習会

食品衛生責任者養成講習会の実施機関として指定した公益社団法人福島県食品衛生協会が実施する講習会へ職員を派遣した。

ウ 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者への食品衛生に関する最新情報の提供と意識向上を図る目的で、計16回354人に対して実務講習会を実施した。

エ 市政きらめき出前講座

市民などが構成する団体からの要請に基づき、団体が主催する集会・学習会等に職員を講師として派遣し、計4回121人に対して食中毒防止等に関する出前講座を実施した。

オ 食品衛生ウェブ講習会の実施

食品衛生ウェブ講習会の動画をウェブサイトにて配信した。

【主な内容】・食品衛生について

・ HACCP に沿った衛生管理について

～郡山市食品衛生ウェブ講習会のウェブサイト～



<https://www.city.koriyama.lg.jp/soshiki/74/7255.html>



←QR コード

5 食品衛生思想の普及啓発及び食の安全に関する情報交換等の実施状況

(1) 普及啓発

ア 食品衛生月間事業

【実施期間】 8月1日から8月31日まで

【実施内容】・食中毒防止パネル展示

- ・食中毒防止のノボリによる広報
- ・福島交通(株)路線バスフロントマスクによる啓発
- ・公用車ドアに啓発用マグネットパネルを掲示
- ・未就学児を対象とした手洗い講習の実施
- ・広報こおりやま、保健所ロビーモニター、市民課モニター（テロップ）及びウェブサイトによる食中毒予防の情報提供

イ ノロウイルス食中毒についての啓発

市民に広く啓発を図るため、福島県交通（株）路線バスの側面にノロウイルス食中毒についての啓発情報を掲示（掲示期間：11月1日から11月30日まで）した。

(2) 情報提供

ア FAXネットワークによる情報提供

FAXネットワーク事業に登録している施設に対し、A4サイズ1枚にまとめた食中毒予防等の情報を15回ファクシミリで送信した。

【登録事業者】 565事業者

【主な内容】 6月 夏場の食中毒にご注意ください

8月 食品衛生月間

11月 ノロウイルス食中毒の予防

2月 ウエルシュ菌食中毒について

12月、3月 ノロウイルス食中毒に注意

夏場の食中毒にご注意ください

FAXネットワーク 令和6年6月28日

細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生しています。細菌は約20℃で活発に増殖し始め、湿気を好むので、梅雨時に、特に注意が必要です。

食中毒予防の原則として食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防の三原則

つけない	- 調理前、肉魚卵を扱う前後、盛り付け前等に手を洗う。 - 包丁やまな板などの器具は使用の都度、洗浄する。 - 生の肉や魚に使用する器具は専用化する。
増やさない	- 冷蔵食品は10℃以下、冷凍食品は-15℃以下で保管する。 - 前日調理は避ける（朝は割置きしない）。
やっつける	- 肉は中心部75℃1分以上で加熱する。 - 野菜及び果物を生で提供する場合は、必要に応じて重曹塩酸ナトリウム等で殺菌する。

体調不良や手指の傷がある従業員は食品を扱う業務に従事させないようにしましょう。

お問い合わせは、郡山市保健所生活衛生課 食品衛生係：024-924-2157

長時間の室温放置は危険

ウエルシュ菌による食中毒

令和7年2月3日

が県内で発生しました！！

！ ウエルシュ菌とは

- ・自然界に広く存在している。
- ・菌数が少なく、12℃～50℃といった広い温度域で増殖が可能になる。
- ・菌数の増殖が極めて不利になると、増殖条件に付いて強い抵抗力を持つ「芽胞」を形成する。
- ・「芽胞」を形成する過程で毒素を生成し、それが食中毒の原因となる。
- ・「芽胞」は食品だけでなく、人の腸管内でも形成する。
- ・ウエルシュ菌による食中毒は、一度で多数の人が発症しやすく、大規模食中毒になりやすい。

芽胞形成

100℃で1～6時間加熱しても死滅しない。

増殖が重くなると形成される。菌を守ると「リア」のようなもの。（菌に強い）

毒素（エンテロトキシン）産出

食中毒

！ 予防方法

- ・食料の室温管理を徹底すること。
- ・調理した食品は早めに食べる。
- ・保管する際は、55℃以上を避けること。
- ・冷蔵する際は、小分け容器に入れて速やかに冷却し、10℃以下で保管すること。
- ・食品を加熱もしくは再加熱する際は、よく混ぜながら十分に加熱すること。（鍋の底からひっくり返すように）

※ただし、「芽胞」を形成している場合は処理しないので、加熱を避けること。

！ 主な症状と発生事例の多い料理

- ・潜伏期間：6～18時間（平均10時間）
- ・下痢、腹痛（発熱や嘔吐はほぼ無い）
- ・発生事例の多い料理「カレー」、「シチュー」、「煮物」といった多くの食品が料理

郡山市保健所生活衛生課 食品衛生係：024-924-2157

ノロウイルス食中毒に注意！！

FAXネットワーク 令和7年3月31日

3月に郡山市内で、豚汁を生かきを含むコース料理が原因のノロウイルス食中毒が発生しました。かき（二枚貝）は、ノロウイルスに汚染されていることがあるので、コース料理、お返しなどに使用する場合は、そのリスクも含め十分に注意しましょう！！

◆ ノロウイルス食中毒予防のポイント ◆

食品	・食品は、中心温度85～90℃で90秒以上になるように加熱する。 ・事前の洗浄の徹底、素手で食品に触れない、使い捨て手袋を正しく着用する。
調理従事者の健康管理	・毎日健康チェックを行い、調理従事者本人またはその家族に下痢や嘔吐等の症状がある場合は調理作業（配膳作業を含む。）に従事させない。 ・感染しないように、家族・同僚の健康状態に注意する。 ・調理従事者は、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努める。 ・トイレに行く際には、調理作業時に着用する外衣、帽子、圍裙等のまみ入らない。
作業前の手洗い	・手洗い設備には、ハンドソープ、ペーパータオルを設置する。（布タオルでの共有はしない。） ・手洗いのタイミング：トイレに行った後、調理施設に入る前、料理の盛り付け前、次の作業に入る前、手袋を着用する前
調理器具の消毒	・方法①：塩素消毒：洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppm（またはそれと同等条件）の水溶液に浸した布などで拭く。 ・方法②：熱湯消毒：熱湯（85℃以上）で1分以上加熱する。

※福島県内ノロウイルス食中毒発生状況(令和7年3月26日時点での発生件数と患者数)

2024年 5件104人 2025年(3月まで) 8件186人

郡山市保健所 生活衛生課 024-924-2157

< FAXネットワークの一例 >

イ ウェブサイトによる情報提供

食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行うため、市ウェブサイト内に、食中毒に関する注意喚起情報や食品中の放射性物質の検査結果等について掲載した。

【主な内容】 ・食中毒発生状況

・食品中の放射性物質の検査結果について

・食品衛生ウェブ講習会

・FAXネットワーク提供資料

ウ 広報こおりやま及び市民課モニターによる情報提供

市民に対し、「広報こおりやま」及び「市民課モニター」で食品衛生に関する情報提供

を行った。

- 【実施内容】
- ・食中毒に注意しましょう！
 - ・野生キノコにご注意を
 - ・ノロウイルスにご注意を！

(3) 情報・意見交換及び関係機関との連携

ア 郡山市健康づくり推進懇談会における意見交換

関係者相互間の理解を深め、食の安全確保の推進を図るため、消費者、学識経験者等による情報、意見交換を書面にて実施した。

イ 郡山市ジュニア食品安全ゼミナールの開催

中学生を対象に食品の安全性に興味を持ち、冷静に判断する目を育むことを目的に、食品安全に関するグループ形式のクイズや意見交換を開催した。

No.	実施月日	対象
1	11月20日	西田学園 8学年 36名

別表1 立入検査実施結果表

施設分類	対象施設	対象施設数 (R7.3月末)	目標監視 回数	監視実施率	監視延件数 実績
常に大量または多品目の食品等を取扱うことから、定期的な監視が必要な施設	大量調理施設※	35	2回／年以上	1.7回／年	60
	大型小売店	50	1回／年以上	2.0回／年	102
	卸売市場	1	12回／年以上	11回／年	11
規格基準が定められている食品の製造施設	乳製品、食肉製品等の製造施設	334	1回／2年以上	0.8回／年	279
食中毒発生時に、重篤な影響を及ぼす可能性がある施設	病院、学校等の給食施設	378	1回／2年以上	1.0回／2年	180
利用者が広域に及ぶ観光地関連施設	旅館、ホテル、飲食店	49	1回／年以上	1.0回／年	47

※同一メニューを大量に調理(300食／回または750食／日)する施設等

別表2 収去検査実施結果表

(上段：実施結果、下段：(実施計画))

(数字は検体数)

検査項目 食品の分類	微生物検査	理化学検査				放射性物質	
	細菌	残留農薬	食品添加物	残留動物用医薬品	その他		
肉卵類及びその加工品	10 (14)	0 (0)	6 (10)	90 (90)	0 (0)	1,404 (1,500) ※2	150 (150) ※3
魚介類及びその加工品	9 (9)	0 (0)	3 (2)	0 (0)	0 (0)		
冷凍食品	8 (8)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		
乳・乳製品	12 (22)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	7 (14)		
穀類及びその加工品	3 (3)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	0 (0)		
アイスクリーム類・氷菓	10 (10)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (5)		
野菜類・果物及びその加工品	6 (22)	32 (42)	12 (13)	0 (0)	2 (2)		
菓子類	30 (30)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	0 (0)		
清涼飲料水	0 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (4)		
その他の食品	58 (62)	0 (0)	2 (0)	0 (0)	0 (0)		
合 計※1	146 (184)	32 (42)	33 (35)	90 (90)	14 (25)	1,554 (1,650)	

※1 1つの検体で複数項目の検査を実施する場合がある。

※2 保健所食肉衛生検査所において、市内のと畜場で処理された豚、馬等の食肉について、出荷前のスクリーニング検査（簡易検査）を行い、検査結果が50ベクレル/kg以上の場合は、ゲルマニウム半導体検出器（精密検査）による検査を行うこととしていたが、50ベクレル/kg以上の検体は無かった。

※3 生鮮食品、乳及び乳飲料を中心にゲルマニウム半導体検出器による検査を実施した。

令和 6 年度
郡山市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和 7 年 5 月

発 行 郡山市

編 集 郡山市保健福祉部保健所生活衛生課食品衛生係
郡山市朝日二丁目 1 5 番 1 号

Tel 0 2 4 - 9 2 4 - 2 1 5 7

Fax 0 2 4 - 9 3 4 - 2 8 6 0

E-mail sei-eisei-shoku@city.koriyama.lg.jp

U R L <http://www.city.koriyama.lg.jp/>