

令和 7 年度 大津市食品衛生監視指導計画実施結果

はじめに

本市は、食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図るため、食品衛生法第 24 条第 1 項の規定により食品衛生監視指導計画を定め、食品関係営業施設への立入検査や食品等の試験検査等を行っています。

今回、本計画に基づく令和 7 年度の監視指導等の実施状況を取りまとめましたので公表します。

1 食品営業施設への立入検査実施状況

(1) 監視対象施設数及び監視実施施設数

令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日までの 1 年間に当保健所が食品等の製造・販売等の施設に対して監視指導を実施した結果は、〔別表 1〕のとおりです。

旧食品衛生法^{※1}（以下「旧法」という。）及び改正食品衛生法^{※2}（以下「新法」という。）に基づく許可を要する食品関係営業施設（以下「許可施設」という。）並びに届出を必要とする食品関係営業施設（以下「届出施設」という。）に対する監視実施件数は、1,483 件でした。

食品関係営業施設に対して、行政措置を 6 件行いました。

※1 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）による改正前の食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

※2 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）による改正後の食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

〔別表1〕 業種別監視指導件数
 <旧法許可施設>

業 種	年度末 施設数	処分件数			監視指導 件数	
		営業 停止	その他	始末書		
飲食 店 営 業	一般食堂、レストラン等	313	-	-	-	138
	仕出し屋、弁当屋	24	-	-	-	14
	旅館	23	-	-	-	27
	その他	234	-	-	-	92
	小 計	594	-	-	-	271
菓子（パンを含む）製造業	131	-	-	-	55	
乳処理業	-	-	-	-	-	
特別牛乳搾取処理業	-	-	-	-	-	
乳製品製造業	-	-	-	-	1	
集乳業	-	-	-	-	-	
魚介類販売業	44	-	-	-	22	
魚介類競り売り営業	1	-	-	-	-	
魚肉練り製品製造業	-	-	-	-	-	
食品の冷凍又は冷蔵業	8	-	-	-	3	
缶詰又は瓶詰食品製造業	1	-	-	-	-	
喫茶店営業	2	-	-	-	2	
あん類製造業	1	-	-	-	-	
アイスクリーム類製造業	13	-	-	-	6	
食肉処理業	1	-	-	-	-	
食肉販売業	45	-	-	-	21	
食肉製品製造業	-	-	-	-	-	
乳酸菌飲料製造業	-	-	-	-	-	
食用油脂製造業	-	-	-	-	-	
マーガリン又はショートニング製造業	-	-	-	-	-	
みそ製造業	4	-	-	-	-	
しょうゆ製造業	-	-	-	-	2	
ソース類製造業	1	-	-	-	1	
酒類製造業	-	-	-	-	1	
豆腐製造業	1	-	-	-	-	
納豆製造業	-	-	-	-	-	
麺類製造業	3	-	-	-	1	
そうざい製造業	33	-	-	-	15	
添加物製造業 ^{※2}	-	-	-	-	1	
食品の放射線照射業	-	-	-	-	-	
清涼飲料水製造業	4	-	-	-	1	
冰雪製造業	-	-	-	-	-	
合 計	887	-	-	-	403	

<新法許可施設>

業 種	年度末 施設数	処分件数			監視指導 件数
		営業 停止	その他	始末書	
飲食店営業	2,635	-	-	2	588
調理の機能を有する自動販売機	24	-	-	-	8
食肉販売業	118	-	-	-	42
魚介類販売業	103	-	-	1	34
魚介類競り売り営業	1	-	-	-	2
集乳業	-	-	-	-	-
乳処理業	1	-	-	-	2
特別牛乳搾取処理業	-	-	-	-	-
食肉処理業	3	-	-	-	2
食品の放射線照射業	-	-	-	-	-
菓子製造業	398	-	-	-	101
アイスクリーム類製造業	7	-	-	-	2
乳製品製造業	3	-	-	-	2
清涼飲料水製造業	5	-	-	-	3
食肉製品製造業	8	-	-	2	4
水産製品製造業	7	-	-	-	1
冰雪製造業	1	-	-	-	-
液卵製造業	-	-	-	-	-
食用油脂製造業	1	-	-	-	-
みそ又はしょうゆ製造業	9	-	-	-	3
酒類製造業	6	-	-	-	-
豆腐製造業	5	-	-	-	2
納豆製造業	-	-	-	-	-
麺類製造業	10	-	-	1	4
そうざい製造業	128	-	-	-	53
複合型そうざい製造業	1	-	-	-	-
冷凍食品製造業	23	-	-	-	8
複合型冷凍食品製造業	1	-	-	-	-
漬物製造業	22	-	-	-	5
密封包装食品製造業	18	-	-	-	6
食品の小分け業	8	-	-	-	1
添加物製造業 ^{※2}	3	-	-	-	-
合 計	3,549	-	-	6	873

<届出施設>

業 種	年度末 施設数	処分件数			監視指導 件数
		業務停 止	その他 処分	始末書	
魚介類販売業(包装済みの魚介類 のみの販売)	43	-	-	-	10
食肉販売業(包装済みの食肉のみ の販売)	54	-	-	-	16
乳類販売業	174	-	-	-	24
冰雪販売業	5	-	-	-	-
コップ式自動販売機(自動洗浄・ 屋内設置)	193	-	-	-	1
弁当販売業	41	-	-	-	-
野菜果物販売業	62	-	-	-	28
米穀類販売業	15	-	-	-	-
通信販売・訪問販売による販売業	11	-	-	-	-
コンビニエンスストア	131	-	-	-	24
百貨店、総合スーパー	124	-	-	-	27
自動販売機による販売業(コップ 式自動販売機(自動洗浄・屋内設 置)を除く。)	169	-	-	-	1
その他の食料・飲料販売業	391	-	-	-	50
添加物製造・加工業(新法第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。)	-	-	-	-	-
いわゆる健康食品の製造・加工業	3	-	-	-	-
コーヒー製造・加工業(飲料の製 造を除く。)	71	-	-	-	3
農産保存食料品製造・加工業	26	-	-	-	2
調味料製造・加工業	18	-	-	-	2
糖類製造・加工業	-	-	-	-	-
精穀・製粉業	7	-	-	-	-
製茶業	11	-	-	-	-
海藻製造・加工業	-	-	-	-	-
卵選別包装業	4	-	-	-	1
その他の食料品製造・加工業	47	-	-	-	3
行商	41	-	-	-	2
集団給食施設	141	-	-	-	13
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、加工に限る。)	13	-	-	-	-
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	7	-	-	-	-
その他	5	-	-	-	-
合 計	1,807	-	-	-	207

(2) 重点的に実施した監視等実施状況(再掲)

ア 食品、添加物等の夏期一斉取締り

令和7年7月1日から7月31日までの期間に、食品関係営業施設に対する監視指導の実施結果は以下のとおりです。監視件数：180件

<旧法許可施設>

	立入検査施設数	指導施設数	不適件数				
			食品衛生法				食品表示法
			施設基準違反	製造基準等違反	食品の取扱不良	その他	食品表示基準違反
飲食店営業	30	20	9	-	5	15	-
菓子製造業	3	2	2	-	-	1	-
魚介類販売業	7	2	-	-	-	2	-
食肉販売業	4	2	-	-	-	2	-
そうざい製造業	3	2	1	-	-	2	-
計	47	28	12	-	5	22	-

<新法許可施設>

	立入検査施設数	指導施設数	不適件数				
			食品衛生法				食品表示法
			施設基準違反	製造基準等違反	食品の取扱不良	その他	食品表示基準違反
飲食店営業	70	20	11	-	9	17	-
食肉販売業	7	3	-	-	1	2	1
魚介類販売業	10	4	-	-	4	2	-
魚介類競り売り営業	1	-	-	-	-	-	-
菓子製造業	7	-	-	-	-	-	-
豆腐製造業	1	-	-	-	-	-	-
そうざい製造業	5	2	2	-	1	2	-
計	101	29	13	-	15	23	1

<届出施設>

	立入検査施設数	指導施設数	不適件数			
			食品衛生法			食品表示法
			設備の不備	食品の取扱不良	その他	食品表示基準違反
魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	3	1	-	-	1	-
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	6	3	-	2	1	-
乳類販売業	5	-	-	-	-	-
野菜果物販売業	9	1	-	1	-	-
コンビニエンスストア	1	-	-	-	-	-
その他の食料・飲料販売業	7	-	-	-	-	-
調味料製造・加工業	1	-	-	-	-	-
計	32	5	-	3	2	-

イ 食品、添加物等の年末一斉取締り

令和7年12月1日から12月28日までの期間に、食品関係営業施設に対する監視指導の実施結果は以下のとおりです。監視件数：89件

<旧法許可>

	立入検査施設数	指導施設数	不適件数				
			食品衛生法			食品表示法	
			施設基準違反	製造基準等違反	食品の取扱不良	その他	食品表示基準違反
飲食店営業	6	5	2	-	2	3	-
菓子製造業	1	-	-	-	-	-	-
魚介類販売業	4	1	-	-	-	1	-
食肉販売業	1	1	1	-	-	1	-
計	12	7	3	-	2	5	-

<新法許可>

	立入検査施設数	指導施設数	不適件数				
			食品衛生法				食品表示法
			施設基準違反	製造基準等違反	食品の取扱不良	その他	食品表示基準違反
飲食店営業	29	5	1	-	1	5	-
調理の機能を有する自動販売機	1	-	-	-	-	-	-
食肉販売業	1	-	-	-	-	-	-
魚介類販売業	7	3	-	-	3	1	-
魚介類競り売り営業	1	-	-	-	-	-	-
乳処理業	1	-	-	-	-	-	-
菓子製造業	2	-	-	-	-	-	-
アイスクリーム類製造業	1	1	-	-	-	-	1
乳製品製造業	1	-	-	-	-	-	-
そうざい製造業	1	1	-	-	1	-	-
計	45	10	1	-	5	6	1

<届出施設>

	立入検査施設数	指導施設数	不適件数				
			食品衛生法			食品表示法	
			設備の不備	食品の取扱不良	その他	食品表示基準違反	
魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	2	2	-	1	1	-	
食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	5	2	-	1	1	-	
野菜果物販売業	9	1	-	1	-	-	
コンビニエンスストア	1	1	-	-	1	-	
百貨店、総合スーパー	7	-	-	-	-	-	
その他の食料・飲料販売業	6	2	-	1	1	-	
集団給食施設	2	2	2	-	2	-	
計	32	10	2	4	6	-	

ウ その他の一斉監視

一斉監視	実施期間	実施内容	監視件数	指導件数
国民スポーツ大会及び全国障害者スポーツ大会関係施設一斉監視	6月～10月	滋賀県内で国民スポーツ大会及び全国障害者スポーツ大会が開催されることを踏まえ、両大会の参加者等に食品を提供する施設に対し、食中毒の発生防止対策や食品の衛生管理について、監視指導を実施した。	77	40
観光シーズン一斉監視	12月～2月	旅館、ホテル等に対し、大量調理における衛生的な食品の取扱い及びノロウイルス食中毒予防について、監視指導を実施した。観光シーズンに食品の取扱量が増大する施設に対し、衛生啓発を実施した。	7	7
生食肉取扱施設一斉監視	1月～3月	飲食店及び食肉販売店等に対し、食肉類の生食提供のリスクを啓発し、カンピロバクター等の食中毒予防について監視指導を実施した。	63	1
大量調理施設一斉監視	1月～2月	給食施設、弁当調製施設等の大量調理施設に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき監視指導を実施した。	10	8
食鳥処理施設一斉監視	9月～3月	処理場の衛生管理及び食鳥肉の衛生的な処理について監視指導を実施した。	6	6
老人福祉施設等一斉監視	2月	県内でノロウイルスを病因物質とする大規模な食中毒が発生したことを踏まえ、市内老人福祉施設等に対し、ノロウイルス食中毒予防等について、監視指導を実施した。	11	11

2 食品等の試験検査実施状況

(1) 食品等の試験検査結果

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間に、当保健所管内で製造又は販売される食品等を収去又は試買し、食品衛生法等に基づく試験検査を実施した結果は、〔別表2〕のとおりです。

微生物検査、食品添加物検査、残留農薬検査、理化学検査等を実施した検体数（食品数）は、計画148検体に対して129検体（うち輸入食品12検体）でした。

〔別表2〕 食品別、検査内容別検体数

食品区分	計画 検体数	実施 検体数	検査内容別検体数				違反・ 不適合 数
			微生物	食品添 加物	残留農 薬等	その他	
菓子類	12	13	13	-	-	13	3
弁当・そうざい	24	25	25	-	-	-	-
食肉及び食肉 製品	6	6	6	6	-	-	-
魚介類及びそ の加工品	12	12	12	6	-	-	-
乳・乳製品、ア イスクリーム 類、氷菓	13	13	13	-	-	12	-
生めん類	2	2	2	-	-	2	-
加工食品	17	17	17	6	-	-	-
野菜類・果物等	10	10	-	3	10	-	-
清涼飲料水	4	4	4	-	-	4	-
その他	48	27	-	-	-	17	8
合計	148	129	92	21	10	48	11

(2) 重点的に実施した試験検査実施状況(再掲)

ア 食品、添加物等の年末一斉取締り

令和7年12月2日から12月27日までの期間に、21検体の収去検査を実施した結果、規格基準違反の検体はありませんでした。

イ 農産物の残留農薬検査

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間に、県内農産物（野菜）及び輸入農産物（野菜・果実）10検体の収去検査を実施した結果、規格基準違反の検体はありませんでした。

区分	検査食品名	検査項目	検体数	不適合数
県内産農産物	水菜、青ネギ、万能葱、愛彩菜、人参葉	有機リン系、有機塩素系、含窒素系、ピレスロイド系等の農薬	5	0
輸入農産物	ネーブルオレンジ（アメリカ合衆国産）、グレープフルーツ（トルコ共和国産）、レモン（アメリカ合衆国産）、パイナップル（フィリピン共和国産）、ぶどう（チリ共和国産）	同上	5	0

ウ その他特記すべき試験検査

検査名	検査食品名	検査項目	検体数	不適合数
放射性物質検査	農産物	放射性物質（放射性セシウム）	10	0

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間に、市内で発生した食中毒事件は1件、患者数は4人でした。

発生月	原因施設	原因（推定）食品	病因物質	患者数	喫食者数
12月	不明	マグロの竜田揚げ	ヒスタミン	4人	8人

(2) 食中毒予防対策の実施状況

ア 食中毒注意報の伝達

令和7年7月1日から9月30日まで及び11月1日から令和8年3月31日までの期間に、滋賀県が12回発令した食中毒注意報及びノロウイルス食中毒注意報を本市ホームページ、メール、ファックス等により広く伝達しました。

イ 食品衛生情報の発信

管内の食中毒事件発生時、注意すべき管外の食中毒事件発生時、健康被害のおそれのある流通食品の回収時等に被害の拡大、未然防止を図るため、メール、ファックス等による食品衛生情報を事業者向けに7回発信しました。

4 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生講習会

食品等事業者、従事者、その団体等を対象に、食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理の導入等について、食品衛生講習会（講師派遣を含む。）を実施しました。

実施回数：9回、受講者数：370人

(2) 食品衛生推進員による自主衛生管理推進事業

一般社団法人滋賀県食品衛生協会に委託して、大津市食品衛生推進員による食品関係営業施設の巡回活動等を行い、食品等事業者の自主衛生管理の徹底強化について指導助言、食品衛生情報の提供を行いました。

巡回指導施設数：1,304施設

(3) HACCP 適合証明制度

市内で製造等される食品等の安全性を確保するため、食品等の製造等を行う工程が高度な衛生管理の基準に適合することを証明しました。

証明書交付施設数：1施設

(4) 食品衛生関係市長表彰

食品衛生思想の普及啓発及び自主衛生管理の推進を図るため、食品衛生功労者3人及び食品衛生優良施設3施設に対して、市長表彰を行いました。

5 情報提供、意見交換等の実施状況

(1) ホームページ及び広報紙

ホームページ、メール配信、「広報おおつ」、SNS 等に、家庭での食中毒予防、食生活における正しい衛生知識等に関する情報を掲載して、市民等への啓発を行いました。

食の安全安心情報発信回数：25 回

広報掲載内容：5 月号　BBQ の季節！食肉はよく火を通して食べましょう」

8 月号　「8 月は食品衛生月間です！」

11 月号　「ノロウイルスに注意しましょう」

(2) 食品衛生月間等

令和 7 年 8 月の食品衛生月間に保健所入口においてパネル展示、のぼりの設置、市内各施設においてポスターの掲示を行いました。

また、食中毒注意報発令時に市内各施設において「食中毒注意報発令中」のパネル掲示による食品衛生意識の啓発を行いました。

(3) 市民等への食品衛生講習会、意見交換(リスクコミュニケーション)

市民等を対象にした食品衛生講習会等において、家庭での食中毒予防等に関する正しい食品衛生知識の啓発を行い、併せて意見交換を行いました。

さらに、立命館大学と協働で、令和 7 年 12 月に「食の安全・安心シンポジウム」を開催し、生食文化と食の安全について消費者、専門家、行政、食品事業者と意見交換を行いました。

実施回数：24 回、参加者数：690 人

(4) 子ども衛生習慣定着事業

食に関する正しい知識と手洗いをはじめとした衛生習慣の定着を図るために、幼稚園、認可保育園、認定こども園に通う園児を対象に、大津市食品衛生協会と協働で「幼稚園保育園手洗い教室」の実施、児童・生徒保健委員会等を対象に、「手洗い指導者講習」の実施をしました。

また、手洗い及び食品衛生に関するリーフレットを作成し、普及啓発を行いました。

実施回数：51 回、参加者数：1,732 人

6 食品衛生監視員等の養成及び資質向上

業務をとおして食品衛生監視員等の教育に努めるとともに、専門的な知識、最新情報を習得するため、厚生労働省、近畿厚生局、滋賀県等が主催する各種研修会に参加して、資質向上を図りました。