

令和 7 年度

高知市食品衛生監視指導計画の実施結果

高知市

令和7年度高知市食品衛生監視指導計画の実施結果

1 はじめに

高知市では、食品等の安全性を確保するため、「高知市食品衛生監視指導計画」を策定し、食品営業施設に対する監視指導や食品の収去検査等を実施するとともに、市民及び食品等事業者への食品の安全に関する情報提供等を行っています。

このたび、令和7年度の実施結果を取りまとめましたのでお知らせします。

2 監視指導計画の実施結果

令和7年度は、食品営業施設延べ2,270件の監視指導を実施しました。

食品に係る検査は、収去検査200検体、と畜検査2,523頭、食鳥検査1,159,900羽を実施しました。収去検査の結果、14件の違反が認められ、該当施設には原因究明と再発防止のための指導を実施しました。

令和7年度は、3件の食中毒事件が発生し、事業者に対して営業停止の行政処分等を行い、被害の拡大及び再発防止のための調査、指導を行いました。

その他、市民には食中毒予防対策に関する情報を提供し、事業者には講習会や立入検査等を通じ、HACCPに沿った衛生管理の導入の支援に努めました。

(1) 監視指導の実施結果

① 食品営業施設に対する監視指導の実施結果

対象施設	対象施設数	監視指導件数
営業許可を要する施設	6,534	1,968
営業許可を要しない施設	3,549	302
合計	10,083	2,270

② 食品営業施設に対する監視指導の実施結果（ランク別）

監視指導回数	対象施設数	監視指導 目標件数	監視指導件数	監視率（%）
年2回以上	12	24	24	100
年1回以上	37	37	32	86
2年に1回以上	131	66	44	67
3年に1回以上	1,085	362	378	104
4年に1回以上	599	151	161	107
随時（6年に1回以上）	8,427	1,405	1,719	122
合計	10,291	2,045	2,358	115

③ 食品営業施設の監視指導の実施結果

監視指導回数	対象施設	対 象 施設数	監視指導 目標件数	監視指導 件 数	監視率 (%)
年 2 回以上	過去 2 年以内に、行政処分を受けた営業施設	12	24	24	100
年 1 回以上	卸売市場	1	1	1	100
	街路市	4	4	4	100
	大量調理施設 (1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上調理して提供する仕出し屋、弁当屋、旅館・ホテル等)	11	11	10	91
	生又は加熱不十分な食肉を提供している飲食店	12	12	11	92
	野生鳥獣肉を取り扱う施設	9	9	6	67
2 年に 1 回以上	仕出し屋	26	13	7	54
	旅館・ホテル	63	32	22	69
	観光地周辺施設	2	2	0	0
	複合商業施設・量販店	3	1	0	0
	センター方式の給食施設	4	2	3	150
	1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上調理して提供する給食施設	33	17	12	71
3 年に 1 回以上	製造施設 (許可施設)	965	322	317	98
	機能性表示食品製造施設	3	2	1	50
	1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上調理して提供する給食施設	117	39	60	153
4 年に 1 回以上	弁当屋 (上記以外)	276	69	78	113
	販売施設 (許可施設)	289	73	83	114
	直販所等	34	9	0	0
随時 (6 年に 1 回以上)	上記以外の許可施設及び届出施設	8, 427	1, 405	1, 719	122
随時	大規模な催事等	4	4	2	50

④ 旧食品衛生法に基づく営業許可を要する施設の監視指導の実施結果（業種別）

業種		施設数 (年度末現在)	継続	新規	廃業	処分 件数	監視指導 件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	156			21		15
	仕出し屋・弁当屋	57			9		3
	旅館	17					4
	その他	559			187	1	35
菓子製造業		118			46		28
乳処理業							
特別牛乳搾取処理業							
乳製品製造業							
集乳業							
魚介類販売業		36			5		3
魚介類競り売り営業							
魚肉練り製品製造業		1					2
食品の冷凍または冷蔵業		5			3		2
かん詰またはびん詰食品製造業		3			2		
喫茶店営業		134			24		
あん類製造業		2					
アイスクリーム類製造業		13			12		4
食肉処理業		3					1
食肉販売業		28			4		5
食肉製品製造業		1					
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		6			1		3
しょうゆ製造業							
ソース類製造業		6			2		2
酒類製造業							
豆腐製造業		1			1		
納豆製造業							
麺類製造業		2					
そうざい製造業		28			9		6
添加物製造業		1					1
食品の放射線照射業							
清涼飲料水製造業		6					1
氷雪製造業		2			2		
合計		1,185	0	0	328	0	115

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）に規定する営業許可を要する施設数や監視指導件数等の状況を示している。

⑤ 改正食品衛生法に基づく営業許可を要する施設の監視指導の実施結果（業種別）

業種	施設数 (年度末現在)	継続	新規	廃業	処分 件数	監視指導 件数
飲食店営業	4,326		914	1035	1	1,496
調理の機能を有する自動販売機	17		5			8
食肉販売業	82		11	2		26
魚介類販売業	140		19	4		47
魚介類競り売り営業	3					2
集乳業	1					
乳処理業						
特別牛乳搾取処理業						
食肉処理業	10		1			6
食品の放射線照射業						
菓子製造業	372		59	13		111
アイスクリーム類製造業	13		3	1		7
乳製品製造業						
清涼飲料水製造業	16		3			7
食肉製品製造業	3					2
水産製品製造業	40		8			19
氷雪製造業	1					1
液卵製造業						
食用油脂製造業	2					1
みそ又はしょうゆ製造業	10		3			5
酒類製造業	5		1			2
豆腐製造業	7		1			8
納豆製造業						
麺類製造業	17		3			7
そうざい製造業	183		32			74
複合型そうざい製造業						
冷凍食品製造業	3					
複合型冷凍食品製造業						
漬物製造業	53		1			12
密封包装食品製造業	30		5	1		9
食品の小分け業	11		2			3
添加物製造業	4					
合計	5,349	0	1,071	124	1	1,853

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）に規定する営業許可を要する施設数や監視指導件数等の状況を示している。

⑥ 営業届出を要する施設の監視指導の実施結果

業種		施設数 (年度末現在)	処分件数	監視指導 件 数
旧許可 業種で あった 営 業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみ）	227		15
	食肉販売業（包装済みの食肉のみ）	260		15
	乳類販売業	435		19
	冰雪販売業	12		
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	302		
販売業	弁当販売業	41		2
	野菜果物販売業	276		45
	米穀類販売業	44		8
	通信販売・訪問販売による販売業	24		
	コンビニエンスストア	164		3
	百貨店、総合スーパー	113		7
	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。）	119		1
	その他の食料・飲料販売業	479		58
製造・ 加工業	添加物製造・加工業	2		
	いわゆる健康食品の製造・加工業	2		
	コーヒー製造・加工業	50		
	農産保存食料品製造・加工業	230		23
	調味料製造・加工業	71		5
	糖類製造・加工業	1		
	精穀・製粉業	4		
	製茶業	80		5
	海藻製造・加工業	5		
	卵選別包装業	2		
	その他の食料品製造・加工業	160		16
上記以外 の も の	行商	173		38
	集団給食施設	255		40
	器具、容器包装の製造・加工業	4		
	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	2		
	その他	12		2
合計		3,549	0	302

⑦ と畜場及び食鳥処理場の監視指導の実施結果

対象施設	対象施設数	監視指導件数
と畜場	1	190
大規模食鳥処理場	1	255
認定小規模食鳥処理場	2	4
認定小規模食鳥処理場 (食鳥処理場休止届の届出があった施設)	1	0

※ 監視指導件数は、食肉衛生検査所職員によるものである。

⑧ と畜場併設食肉処理施設及び食鳥処理場併設食肉処理施設の監視指導の実施結果

対象施設	対象施設数	監視指導件数
と畜場併設食肉処理施設	1	4
大規模食鳥処理場併設食肉処理施設	1	2
認定小規模食鳥処理場併設食肉処理施設	3	4

※ 監視指導件数は、食肉衛生検査所職員によるものである。

⑨ 給食施設に対する監視指導の実施結果 (対象施設・業種別)

対象施設及び業種		監視指導件数						対 象 施設数	処分 件数
		a	b	c	d	e	合計		
給 食 施 設	学校	2	7	1		2	12	60	
	病院 (入院時食事療養 (Ⅰ))		5	22	12		39	57	
	病院 (入院時食事療養 (Ⅱ))					1	1	1	
	診療所 (入院時食事療養 (Ⅰ))					1	1	12	
	診療所 (入院時食事療養 (Ⅱ))							11	
	介護老人保健施設				1			1	
	介護医療院			6		1	7	7	
	老人福祉施設			5	4	5	14	27	
	児童福祉施設			22	13	6	41	104	
	社会福祉施設			2	4		6	15	
	事業所			1				1	
	寄宿舍					1	1	7	
	矯正施設							2	
	一般給食センター	1					1	1	
	その他			1	4	6	11	29	
合計		3	12	60	38	23	136	341	0

ランク別の監視回数

a : 1回/2年 センター方式の給食施設

b : 1回/2年 1回300食又は1日750食以上調理して提供する給食施設

c : 1回/3年 1回100食又は1日250食以上調理して提供する給食施設

d : 随時 (1回/4年目安) 1回50食又は1日100食以上調理して提供する給食施設

e : 随時 (1回/6年目安) a～d ランク以外の給食施設

⑩ 夏期一斉取締りの実施結果

令和7年7月1日から8月31日までの2ヶ月間、食品営業施設 517 施設に対し、監視指導を実施しました。

区分	対象施設	監視指導件数
食品	営業許可を要する施設	330
	営業届出を要する施設	79
食品表示	営業許可を要する施設	2
	営業届出を要する施設	

⑪ 年末一斉取締りの実施結果

令和7年11月1日から12月28日までの2ヶ月間、食品営業施設 678 施設に対し、監視指導を実施しました。

区分	対象施設	監視指導件数
食品	営業許可を要する施設	388
	営業届出を要する施設	214
食品表示	営業許可を要する施設	133
	営業届出を要する施設	

⑫ 日曜日等の街路市の監視指導の実施結果

実施日	街路市	監視指導件数	
		営業許可を要する施設	営業届出を要する施設
12月9日	火曜日	0	11
12月4日	木曜日	1	37
12月12日	金曜日	0	13
12月7日	日曜日	10	67

(2) 食品等の検査の実施結果

① 食品等の収去検査の実施結果

	検 体 数	項 目 別 検 体 数	検査項目								不 適 検 体 数	不適となった検体の基準							
			微生物学検査				理化学検査					微生物学検査				理化学検査			
			細菌数	大腸菌群	E・coli	その他	保存料	甘味料	動物用医薬品	その他		国の規格基準	国の指導基準	県の指導基準	その他	国の規格基準	国の指導基準	県の指導基準	その他
生食用鮮魚介類	18	18				18													
魚肉ねり製品	9	45	9	9		9	9	9											
生食用食肉	7	13			6	7													
アイスクリーム類	15	60	15	15		30													
清涼飲料水	2	4		2					2										
漬物	5	10			5	5													
そう菜	61	305	61		61	183					4				4				
調理パン	24	120	24		24	72					4				4				
洋生菓子	19	76	19	19		38					2				2				
和生菓子	27	108	27	27		54					4				4				
豆腐	8	16	8	8															
油脂	5	10								10									
合計	200	785	163	80	96	416	9	9	0	12	14	0	0	0	14	0	0	0	0

② 食品等の試買検査の実施結果

	検体数	項目別検体数	残留農薬	放射性Cs
農産物	46	8,164	8,148	16
畜産物	4	4	0	4

③ 食品等の収去及び試買検査以外の検査の実施結果

	検体数	項目別検体数
食中毒・感染症	87	377
相談等	101	637

(3) と畜検査等の実施結果

① と畜検査（TSE検査を含む）の実施結果

食肉衛生検査（TSE検査を含む）及び、と畜場・食鳥処理場並びにそれぞれに隣接している食肉処理施設の衛生指導を実施しました。

TSE検査結果：令和7年度にと畜された牛2,436頭のうち、検査対象牛はなし。

畜種	検査頭数	全部廃棄頭数	廃棄率 (%)	一部廃棄頭数	廃棄率 (%)
牛	2,436	15	0.62	2,355	96.7
馬	87	0	0	66	75.9
豚	0	0	0	0	0
合計	2,523	15	0.59	2,421	96.0

(と畜場名：ミートプロこうち)

種類	検査羽数	全部廃棄羽数	廃棄率 (%)	一部廃棄羽数	廃棄率 (%)
ブロイラー	1,158,800	12,775	1.1	14,349	1.2
成鶏	1,100	1	0.1	0	0
合計	1,159,900	12,776	1.1	14,349	1.2

(食鳥処理場名：高知県食鶏農業協同組合)

② 衛生検査等の実施結果

食肉は栄養価が高く、蛋白源として重要な食材であるとともに、食中毒菌による汚染の可能性も高いため、衛生的な品質管理が不可欠です。食肉衛生検査所は、その流通の大元である食肉センター等について、重点的に衛生検査等を実施しました。

ア と畜場及び大規模食鳥処理場の外部検証における微生物試験の実施結果

施設	検体名	検体数	検査項目及び検体数		
			一般 生菌数	腸内細菌 科菌群数	カンピロ バクター(定量)
と畜場	牛枝肉の ともばら	60	60	60	0
大規模食鳥処理場	丸とたいの 首皮	60	60	60	60
合計		120	120	120	60

イ と畜場における食肉等の衛生検査の実施結果

検 体 名	検 査 数	検査項目及び検体数	
		一 般 生 菌 数	腸 内 細 菌 科 菌 群 数
牛 枝 肉	0	0	0
馬 枝 肉	6	6	6
施設器具類	13	13	13
手指	8	8	8
使用水	0	0	0
合 計	27	27	27

ウ と畜場併設食肉処理施設における食肉等の衛生検査実施結果

検 体 名	検 査 数	検査項目及び検体数				
		一 般 生 菌 数	腸 内 細 菌 科 菌 群 数	腸管出血性 大 腸 菌	サルモネラ 属 菌	黄色ブドウ 球 菌
食 肉 等	7	7	7	7	7	7
施 設 器 具 類	33	33	33	33	33	33
手 指	8	8	8	8	8	8
使 用 水	0	0	0	0	0	0
合 計	48	48	48	48	48	48

エ 食鳥処理場及び食鳥処理場併設食肉処理施設における食鳥肉等の衛生検査実施結果

検 体 名	検 査 数	検査項目及び検体数				
		一 般 生 菌 数	腸 内 細 菌 科 菌 群 数	サルモネラ 属 菌	黄色ブドウ 球 菌	カンピロ バク ター
食 鳥 肉 等	19	19	19	19	19	19
施 設 器 具 類	42	42	42	42	42	42
手 指	1	1	1	1	1	1
使 用 水	0	0	0	0	0	0
合 計	62	62	62	62	62	62

オ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品、残留農薬の定性試験検査実施結果

畜種	検査部位	検査検体数	検査項目数	不適件数
牛	筋肉	16	48	0
	腎臓	84	252	0
馬	筋肉	4	12	0
	腎臓	3	9	0
鶏	筋肉	95	288	0
	腎臓	95	288	0
合 計		297	897	0

カ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品、残留農薬の定量試験検査実施結果

畜種	検査部位	検査検体数	検査項目	検査項目数	不適件数
牛	筋肉	5	動物用医薬品	40	0
			農薬	865	0
馬	筋肉	1	動物用医薬品	8	0
			農薬	170	0
鶏	筋肉	4	動物用医薬品	32	0
			農薬	716	0
合計		10		1, 831	0

(4) その他の状況

① 食中毒発生状況

市内において、3件（患者数：13名、死者数：0名）の食中毒事件が発生しました。原因施設に対し、食品衛生法違反として営業停止処分等を行い、再発防止のための措置を講じました。

発生月	患者数 (名)	死者数 (名)	原因食品	病因物質	原因施設
11月	5	0	不明（食事）	不明	飲食店
11月	7	0	不明（食事）	ノロウイルス	飲食店
1月	1	0	グロリオサの球根	コルヒチン	家庭

② 食品等に関する相談・処理状況

相談区分	表示	有症	異物 混入	不衛生	その他	合計
件数	84	92	14	22	75	287

相談区分	営業 許可	営業 届出	給食	催事等	その他	合計
件数	1,284	252	18	413	154	2,121

③ 食品衛生講習会等の開催状況

講習会の名称等	開催回数	受講者数
営業許可証交付講習会	24	962
食品衛生責任者養成講習会	6	538
食品衛生責任者実務講習会	2	36
食品衛生指導員講習会	4	246
食品等事業者研修会	14	864
給食施設関係者研修会	3	155
催事等関係者講習会	6	469
消費者講習会	1	20
その他の講習会	7	201
合計	67	3,491

④ 関係機関との連携状況

開催日等	会議名等
令和7年4月11日	高知県食と栄養の会企画役員会
5月14日	高知県食と栄養の会企画委員会
5月30日	第1回高知市食育推進委員会
6月10日	高知県食と栄養の会総会
6月11日	第1回高知県食の安全・安心推進審議会
7月16日	高知県食品表示監視協議会
7月25日	高知市食育推進会議
10月21日	第1回高知市食の安全・安心推進に係る連絡会議
令和8年1月23日	第2回高知市食の安全・安心推進に係る連絡会議
1月23日	第2回高知市食育推進委員会
1月26日	第2回高知県食の安全・安心推進審議会
1月31日	食育実践発表会

⑤ 市民等への情報提供及び意見交換の実施状況

提供日	提供内容
4月	高知市公式LINEアカウントによる情報配信 しっかり守ろう！食中毒予防の3原則
5月	高知市公式LINEアカウントによる情報配信 家庭でできる食中毒予防について知ろう！
7月	高知市公式LINEアカウントによる情報配信 食品衛生月間行事のお知らせ
	食育だより「わたしから始まる高知の食育」 7月号「カンピロバクター食中毒に注意しましょう」
7月25日	親子食品衛生教室 ～食肉センターを見学しよう～
8月1日	食品衛生月間行事 一日食品衛生指導員、ステージイベント、ルミテスター体験、パネル展示等
8月	高知市広報「あかるいまち」8月号 カンピロバクターによる食中毒にご注意！
9月	高知市公式LINEアカウントによる情報配信 毒キノコによる食中毒に要注意！
10月	高知市公式LINEアカウントによる情報配信 有毒植物（グロリオサ）の誤食による食中毒
12月	高知市公式LINEアカウントによる情報配信 カンピロバクターによる食中毒に注意しましょう
1月	高知市広報「あかるいまち」1月号 冬場に多いノロウイルス食中毒にご注意！
2月3日	食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション 正しく理解していますか？ ノロウイルス食中毒について
3月	高知市公式LINEアカウントによる情報配信 カンピロバクターによる食中毒に注意しましょう

⑥ 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

ア 食品衛生監視員等

厚生労働省が主催する研修会等を受講し、食品衛生に関する専門的な知識や最新の情報の習得に努めました。

イ 食品等事業者及び給食関係者

食品等事業者や給食施設関係者等に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施等について、衛生講習会等を開催しました。

ウ 食品衛生指導員

食品衛生指導員の資質の向上を図るための講習会を開催しました。

《お問合せ先》

高知市保健所生活食品課

〒780-0850 高知市丸ノ内1丁目7-45

TEL : 088-822-0588 FAX : 088-821-6516