

令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（概要）

1. 重要度別監視指導の実施状況

	令和7年度	(参考) 令和6年度
計 画	5,842回	5,905回
実 績	6,725回 (115.1%)	6,242回 (105.7%)
随 時 監 視	4,164回	4,272回
要指導施設数	149施設 (許可施設116)	155施設 (許可施設136)

2. 主な監視指導の内容

(1) 食中毒防止対策

① ノロウイルスによる食中毒

発生要因として、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が多く認められることから、手洗いの励行、調理施設の清掃・消毒、調理従事者を含む全従業員の健康状況の把握、二枚貝及びその他の食品の衛生的な取り扱い等について啓発を行った。

② カンピロバクターによる食中毒

飲食店等に対して食肉(生食用を除く。)は中心部まで十分に加熱して提供するように指導を行うとともに、消費者に対して、県ホームページやリーフレット等により、食肉の生食に関するリスクについての普及啓発を図った。

(2) HACCPに沿った衛生管理の徹底

食品営業施設への立入時にはHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、助言・指導を行った。また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCPアドバイザーによる巡回指導や研修会の開催により、飲食店や小規模事業者を中心にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の徹底を図った。

(3) 適正な食品表示への対策

栄養成分表示や原料原産地表示などの相談・指導を行うとともに、「食品表示Gメン」等による監視を実施し、表示違反の発見及び適正な表示への指導に努めた。また、消費者庁及び関係団体等と連携して食品に関するリスクコミュニケーションを推進するなど、効果的な消費者教育を実施した。

3. 食中毒の発生状況

令和7年度は、県内で4件の食中毒事件が発生した。

	発生日	原因施設	患者	死者	原因食品	原因物質
1	5月	飲食店営業	15	0	ヒラメの刺身及び ヒラメのえんがわの寿司	クトア・セプトンクタータ
2	8月	飲食店営業	12	0	不明	黄色ブドウ球菌
3	9月	飲食店営業	36	0	不明	ウェルシュ菌
4	3月	飲食店営業	34	0	寿司	ノロウイルスGII

4. 収去等検査結果

	令和7年度	令和6年度 (参考)
計 画	2,345検体	2,345検体
実 績	2,404検体	2,287検体
違反検体数	1検体	1検体
違反内容	残留農薬の基準超過	漂白剤の使用基準超過