

令和 6 年度
船橋市食品衛生監視指導計画の実施状況

船橋市保健所衛生指導課

船橋市では、「令和 6 年度船橋市食品衛生監視指導計画」に基づき消費者の健康の保護を図るために、食品等事業者に対し監視指導を行いましたので、その結果をお知らせします。

1 監視指導実施状況

(1) 業種別の監視状況

表 1－1、1－2、1－3 のとおり、総監視件数は 1,689 件でした。

表 1－1 監視状況（旧食品衛生法に基づく許可を要する施設）

業 種		監視件数	業 種		監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	197	食肉処理業		10
	仕出し屋・弁当屋	41	食肉販売業		33
	旅館	1	食肉製品製造業		3
	その他	220	乳酸菌飲料製造業		1
	小計	459	食用油脂製造業		4
菓子（パンを含む。）製造業		36	マーガリン又はショートニング製造業		0
乳処理業		1	みそ製造業		1
特別牛乳搾取処理業		0	醤油製造業		0
乳製品製造業		3	ソース類製造業		2
集乳業		0	酒類製造業		0
魚介類販売業		135	豆腐製造業		3
魚介類せり売営業		0	納豆製造業		0
魚肉ねり製品製造業		2	めん類製造業		2
食品の冷凍又は冷蔵業		18	そうざい製造業		20
缶詰又は瓶詰食品製造業		1	添加物製造業		4
喫茶店営業		1	食品の放射線照射業		0
あん類製造業		0	清涼飲料水製造業		2
アイスクリーム類製造業		4	氷雪製造業		1
			合計		746

表 1－2 監視状況（改正食品衛生法に基づく許可を要する施設）

業 種	監視件数	業 種	監視件数
飲食店営業	564	冰雪製造業	1
調理の機能を有する自動販売機	0	液卵製造業	0
食肉販売業	15	食用油脂製造業	0
魚介類販売業	56	みそ又はしょうゆ製造業	2
魚介類競り売り営業	1	酒類製造業	1
集乳業	0	豆腐製造業	1
乳処理業	2	納豆製造業	0
特別牛乳搾取処理業	0	麺類製造業	4
食肉処理業	3	そうざい製造業	33
食品の放射線照射業	0	複合型そうざい製造業	17
菓子製造業	55	冷凍食品製造業	1
アイスクリーム類製造業	1	複合型冷凍食品製造業	2
乳製品製造業	4	漬物製造業	10
清涼飲料水製造業	5	密封包装食品製造業	1
食肉製品製造業	5	食品の小分け業	5
水産製品製造業	9	添加物製造業	1
		合計	799

表 1－3 監視状況（届出を要する施設）

業 種	監視件数
魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	4
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	4
乳類販売業	1
氷雪販売業	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	0
弁当販売業	1
野菜果物販売業	2
米穀類販売業	0
通信販売・訪問販売による販売業	0
コンビニエンスストア	5
百貨店、総合スーパー	21
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。）	0
その他の食料・飲料販売業	24
添加物製造・加工業（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。）	0

業 種	監視件数
いわゆる健康食品の製造・加工業	0
コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	2
農産保存食料品製造・加工業	0
調味料製造・加工業	0
糖類製造・加工業	0
精穀・製粉業	1
製茶業	0
海藻製造・加工業	3
卵選別包装業	0
その他の食料品製造・加工業	7
行商	0
集団給食施設	66
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。）	0
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	0
その他	3
合計	144

(2) 違反に対する措置状況

表2のとおり、総数は25件でした。

表2 違反に対する措置状況

項目	営業禁止 命令	営業停止 命令	改善命令	物品廃棄 命令	回収命令	始末書等	処分以外 の措置
件数	0	7	0	0	0	3	15

(3) 違反施設の内訳（業種別）

表3のとおり、許可を要する施設が25件でした（無許可営業に対する措置を含む）。

なお、届出を要する施設の違反は0件でした。

表3 違反施設（許可を要する施設）

業 種	件 数
飲食店営業	23
菓子製造業	1
そうざい製造業	1

(4) 夏期及び年末一斉監視指導実施について

令和6年度夏期における食品の一斉監視指導及び令和6年度年末における食品の一斉監視指導の実施結果は、船橋市ホームページより、「船橋市食品衛生監視指導計画・実施結果」をご参照下さい。

2 食品等収去検査等の実施状況

表4-1、4-2のとおり、市内で流通する農産物、水産物、畜産物、加工食品等の収去及び買上げ検査を実施した結果、違反はありませんでした。

表4-1 収去検査実施状況

区 分	総数		細菌		理化学		違反件数
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	
魚介類	8	8	8	8	0	0	0
冷凍食品	12	24	12	24	0	0	0
魚介類加工品	6	30	6	8	6	22	0
肉卵類及びその加工品	6	32	6	17	6	15	0
穀類及びその加工品	5	10	5	10	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	15	51	15	30	7	21	0
菓子類	23	46	23	46	0	0	0
清涼飲料水	8	65	8	8	8	57	0

その他の食品	78	156	78	156	0	0	0
牛乳	1	6	1	2	1	4	0
その他の乳	1	2	1	2	0	0	0
合計	163	430	163	311	28	119	0

表４－２ 買上げ検査実施状況

区 分	総数		細菌		理化学		違反件数
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	
魚介類	4	8	0	0	4	8	0
肉卵類及びその加工品	2	4	0	0	2	4	0
穀類及びその加工品	1	2	0	0	1	2	0
野菜類・果物及びその加工品	38	5901	0	0	38	5901	0
合計	45	5915	0	0	45	5915	0

3 衛生教育実施状況

表5のとおり、食品衛生関係講習会は 42 回開催し、受講者は 1,556 人でした。

営業者に対しては、食中毒予防、食品衛生法改正、HACCP に関する内容等、食品営業上講ずべき事項等について周知するとともに、意識の向上を図りました。

表5 衛生教育実施状況

営業者※		消費者		合計	
回数	受講者数	回数	受講者数	回数	受講者数
42	1,556	10	135	52	1,691

※営業者を対象に実施した講習会には、市長が指定した食品衛生責任者を養成するための講習会として、船橋市食品衛生協会が実施した数（12 回、599 人）を含まない。

4 食中毒の発生状況

表6のとおり、船橋市における食中毒発生件数は8件で、患者数は135人でした。

食中毒注意報の発令は、6月1日～9月30日の間でした。

食中毒警報の発令は、7月9日～9月30日の間でした。

表6 市内食中毒発生状況

発生年月日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
令和6年4月7日	飲食店営業	かき料理（生かき、焼きがき等）	ノロウイルス	71	49
令和6年7月5日	飲食店営業	鶏レバーハム（加熱食肉製品）	カンピロバクター属菌	2	2
令和6年8月25日	飲食店営業	ハンバーグ	腸管出血性大腸菌0157	93	52
令和6年10月20日	飲食店営業	串焼き（白レバー、とりもも）等	カンピロバクター属菌	22	8
令和6年11月2日	飲食店営業	鶏レバー串等	カンピロバクター属菌	13	5
令和6年11月7日	飲食店営業	焼き鳥の鶏レバー等	カンピロバクター属菌	2	2
令和7年2月23日	飲食店営業	串焼き、天ぷら等	ノロウイルス GⅡ	15	13
令和7年3月24日	飲食店営業	生かき	ノロウイルス GⅡ	5	4

5 まとめ

令和6年度の食品衛生監視指導は、過去の食中毒等、食品衛生上の危害の発生状況や施設の管理状況を踏まえて実施いたしましたが、食中毒が8件発生しました。

また、収去検査を163検体、買上げ検査を45検体（買上げ検査のうち、残留農薬検査25検体、放射性セシウム検査20検体）実施し、いずれも違反がないことを確認しました。

令和7年度においても、引き続き、本市の地域特性や食品衛生に関する違反事例、問題の発生状況を分析し、食品等事業者に対する監視指導を実施します。さらに、食中毒等の食品事故防止の観点から、食中毒発生リスクの高い施設や、食中毒発生時の影響度が高い施設等については、特に重点的な立入検査を実施します。監視指導にあたって、各施設において、HACCPに沿った自主衛生管理体制の強化促進及び監視指導を実施し、市民が健康で安心して生活できるよう食品の安全性確保に努めてまいります。