

令和 7 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 7 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 1,468 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	118	食肉処理業		3
	仕出し屋・弁当屋	24	食肉販売業		15
	旅館	1	食肉製品製造業		0
	その他	183	乳酸菌飲料製造業		0
	小計	326	食用油脂製造業		1
菓子（パンを含む。）製造業		21	マーガリン又はショートニング製造業		1
乳処理業		1	みそ製造業		0
特別牛乳搾取処理業		0	醤油製造業		0
乳製品製造業		1	ソース類製造業		1
集乳業		0	酒類製造業		0
魚介類販売業		104	豆腐製造業		2
魚介類せり売営業		0	納豆製造業		0
魚肉ねり製品製造業		0	めん類製造業		0
食品の冷凍又は冷蔵業		2	そうざい製造業		5
缶詰又は瓶詰食品製造業		0	添加物製造業		2
喫茶店営業		2	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		1
アイスクリーム類製造業		3	氷雪製造業		1
合 計					492

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
飲食店営業	623
調理の機能を有する自動販売機	0
食肉販売業	31
魚介類販売業	74
魚介類競り売り営業	1
集乳業	0
乳処理業	1
特別牛乳搾取処理業	0
食肉処理業	6
食品の放射線照射業	0
菓子製造業	44
アイスクリーム類製造業	2
乳製品製造業	2
清涼飲料水製造業	5
食肉製品製造業	6
水産製品製造業	5

業 種	監視件数
冰雪製造業	1
液卵製造業	0
食用油脂製造業	2
みそ又はしょうゆ製造業	2
酒類製造業	0
豆腐製造業	1
納豆製造業	0
麺類製造業	1
そうざい製造業	14
複合型そうざい製造業	19
冷凍食品製造業	2
複合型冷凍食品製造業	5
漬物製造業	1
密封包装食品製造業	2
食品の小分け業	3
添加物製造業	3
合計	856

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）	1
乳類販売業	2
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	4
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	28
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。）	1
その他の食料・飲料販売業	22
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	1
コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	0
農産保存食料品製造・加工業	1
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	1
卵選別包装業	0
その他の食料品製造・加工業	3
行商	0
集団給食施設	45
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	0
合計	120

(2) 違反に対する措置等状況

表2のとおり、違反の総数は38件でした。

表2 違反に対する措置状況（業種別）

業種 項目	処分件数						指導票交付数
	許可取消	営業禁止	営業停止	改善命令	物品廃棄命令	その他	
飲食店営業	0	1	6	0	0	8	19
食肉販売業	0	0	0	0	0	0	2
食肉処理業	0	0	0	0	0	1	0
百貨店、総合スーパー	0	0	0	0	0	0	1
合計	0	1	6	0	0	9	22

(3) 夏期及び年末一斉監視指導実施について

令和7年度夏期における食品の一斉監視指導及び令和7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3-1、3-2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3-1 収去検査実施状況

区 分	総数		細菌		理化学		違反 件数※3	指導基準外 件数※3
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数		
魚介類	12	12	12※1	12※1	0	0	0	0
冷凍食品	12	24	12	24	0	0	0	0
魚介類加工品	7	31	7	10	7	21	0	0
肉卵類及びその加工品	6	45	6	34	6	11	0	0
乳製品	1	2	1	2	0	0	0	0
穀類及びその加工品	8	16	8	16	0	0	0	0

野菜類・果物 及びその加工品	13	41	13	26	5	15	0	0
菓子類	20	40	20	40	0	0	0	0
清涼飲料水	8	66	8	8	8	58	0	0
その他の食品	80	160	80	160	0	0	0	0
牛乳	1	6	1	2	1	4	0	0
合計	168	443	168※2	334※2	26	108	0	0

※1 細菌検査（検体数 8、検査項目数 8）、ウイルス検査（検体数 4、検査項目数 4）

※2 細菌検査（検体数 164、検査項目数 330）、ウイルス検査（検体数 4、検査項目数 4）

※3 違反件数は食品衛生法第 13 条第 1 項に基づく食品、添加物等の規格基準に定める成分規格違反を、指導基準外件数は食品衛生法第 13 条第 1 項に基づく食品、添加物等の規格基準に定める成分規格のない食品等について、市が定めた食品の細菌検査に関する指導基準を超過したものについて算定している。

表 3－2 買上げ検査実施状況

区 分	総数		細菌		理化学		違反 件数※	指導基準 外件数※
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数		
魚介類	1	2	0	0	1	2	0	0
穀類及びその 加工品	2	4	0	0	2	4	0	0
野菜類・果物及 びその加工品	32	5,889	0	0	32	5,889	0	0
合計	35	5,895	0	0	35	5,895	0	0

※違反件数は食品衛生法第 13 条第 1 項に基づく食品、添加物等の規格基準に定める成分規格違反を、指導基準外件数は食品衛生法第 13 条第 1 項に基づく食品、添加物等の規格基準に定める成分規格のない食品等について、市が定めた食品の細菌検査に関する指導基準を超過したものについて算定している。

3 衛生教育実施状況

表 4 のとおり、食品衛生関係講習会は 55 回開催し、受講者は 1,880 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 4 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	1,628	13	252	55	1,880

※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、734 人）を含まない。

4 食中毒の発生状況

表5のとおり、船橋市における食中毒発生件数は14件で、患者数は150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7日～9月30日の間でした。

表5 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7年4月11日	菓子製造業	草団子	ノロウイルスGⅡ	9	9
令和7年4月11日	飲食店営業	原因施設で提供された食事（焼き鳥など）	カンピロバクター・ジェジュニ	2	2
令和7年4月12日	飲食店営業	原因施設で提供された串焼（豚レバー、鶏皮、鶏もも）	カンピロバクター・ジェジュニ	20	5
令和7年4月16日	不明	不明	アニサキス	1	1
令和7年6月2日	飲食店営業	原因施設で提供された食事（とりわさ刺し、レバー刺し等）	カンピロバクター・ジェジュニ	4	3
令和7年6月20日	家庭	イワシの刺身	アニサキス	2	1
令和7年6月30日	不明	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	1	1
令和7年7月1日	家庭	イサキまたはソウダガツオの刺身	アニサキス	3	1
令和7年9月20日	家庭	マトウダイの刺身	アニサキス	1	1
令和7年9月28日	飲食店営業	加熱不十分なかき	ノロウイルスGⅡ	10	8
令和7年11月11日	不明	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	2	2
令和7年12月19日	飲食店営業	原因施設で提供された食事	ノロウイルスGⅡ	84	12
令和8年1月22日	飲食店営業	原因施設で提供された食事	ノロウイルスGⅡ	124	58
令和8年2月22日	飲食店営業	原因施設で提供された食事	ノロウイルスGⅡ	92	46

5 まとめ

令和 7 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 14 件発生しました。

また、収去検査を 168 検体、買上げ検査を 35 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 10 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 8 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。