

令和7年度船橋市食品衛生法等に基づく年末一斉監視指導の実施結果について

船橋市保健所衛生指導課

年末に多発する食中毒等の食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、「船橋市食品衛生監視指導計画」に基づき、令和7年12月1日から同年12月31日に実施した年末一斉監視指導の結果をお知らせします。

なお、加熱不十分な食肉等を喫食し、カンピロバクターを原因とする昨今の食中毒事例や冬期に発生しやすいノロウイルスを病因物質とした食中毒事例等を鑑みて、食品関係事業者に対して、加熱の徹底、調理従事者の体調確認、手洗いを励行するよう注意喚起を行うことを中心に監視指導を実施しました。

1 監視指導実施状況

業種別の監視状況は表1-1、1-2、1-3のとおりで、総監視件数は147件（うち、指導した件数は97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	9	食肉処理業		0
	仕出し屋、弁当屋	1	食肉販売業		0
	旅館	1	食肉製品製造業		0
	その他	15	乳酸菌飲料製造業		0
	小計	26	食用油脂製造業		1
菓子製造業 (パン製造業を含む。)		1	マーガリン又はショートニング製造業		1
乳処理業		0	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		0	ソース類製造業		0
集乳業		0	酒類製造業		0
魚介類販売業		41	豆腐製造業		0
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		0	そうざい製造業		0
缶詰又は瓶詰食品製造業		0	添加物製造業		1
喫茶店営業		0	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		0
アイスクリーム類製造業		0	氷雪製造業		0

合計	71
----	----

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	43
調理の機能を有する自動販売機	0
食肉販売業	2
魚介類販売業	18
魚介類競り売り営業	0
集乳業	0
乳処理業	0
特別牛乳搾取処理業	0
食肉処理業	0
食品の放射線照射業	0
菓子製造業	3
アイスクリーム類製造業	0
乳製品製造業	0
清涼飲料水製造業	0
食肉製品製造業	0
水産製品製造業	0

業 種	監視件数
冰雪製造業	0
液卵製造業	0
食用油脂製造業	0
みそ又はしょうゆ製造業	0
酒類製造業	0
豆腐製造業	0
納豆製造業	0
麺類製造業	0
そうざい製造業	0
複合型そうざい製造業	2
冷凍食品製造業	0
複合型冷凍食品製造業	2
漬物製造業	0
密封包装食品製造業	0
食品の小分け業	1
添加物製造業	0
合計	71

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）	0
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	1
乳類販売業	0
冰雪販売業	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	0
弁当販売業	0
野菜果物販売業	0
米穀類販売業	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。）	0
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	0
製茶業	0
海藻製造・加工業	0
卵選別包装業	0

通信販売・訪問販売による販売業	0	その他の食料品製造・加工業	0
コンビニエンスストア	0	行商	0
百貨店、総合スーパー	0	集団給食施設	1
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	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
その他の食料・飲料販売業	3	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
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	その他	0
		合計	5

2 食品等収去検査等実施状況

表2-1、2-2のとおり、市内で製造、流通されている食品、農産物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2-1 収去検査実施状況

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		
麺類	8	16	8	16	0	0	0	0
合計	8	16	8	16	0	0	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。

表2-2 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	
野菜類・果物及	10	2350	0	0	10	2350	0

びその加工品							
合計	10	2350	0	0	10	2350	0

3 食中毒の発生状況

12月1日から12月31日までの期間において、食中毒は1件発生しております。

原因施設 飲食店営業

原因食品等 原因施設で提供された食事

病因物質 ノロウイルスGⅡ

行政処分等 12月26日から12月28日まで 3日間の営業停止処分