

2025年度神戸市食品衛生監視指導計画の実施結果について (お知らせ)

【食品衛生監視指導計画とは】

神戸市では、食品の安全性を確保し、市民の健康保護と快適な食生活を守れるよう、市民の皆様から様々なご意見をお聞きしながら「神戸市食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画に基づき施設への調査や抜き取り検査を実施しています。なお、この計画については、毎年度各自治体において策定・公表することになっています。

【2025年度の実施結果の概要】

市内2ヶ所にある保健所衛生監視事務所及び中央卸売市場に設置された食品衛生検査所では、2025年度(2025年4月1日～2026年3月31日)の1年間で、監視対象施設^(※1)に対して延べ16,716回調査・監視指導を実施しました。

特に、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の予防のため、食肉を提供する市内焼肉店や食肉販売店等へ調査し、生食用食肉(牛)の規格基準の遵守状況の確認並びに牛肝臓及び豚肉の生食提供禁止の周知徹底等について監視指導を実施しました。

このほか、ノロウイルスによる食中毒の予防のため、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい弁当調製施設・旅館・ホテル等の大量調理施設及び集団給食施設、発症した場合に重症化するおそれのある高齢者・子供等が利用する社会福祉施設並びにカキを取り扱う飲食店営業施設等に対して調査を行い、調理従事者の健康管理の徹底、カキ等の二枚貝の十分な加熱といった食品の取扱い等について監視指導を実施しました。

また、衛生監視事務所、食品衛生検査所、食肉衛生検査所では、2025年度の1年間で、773件(うち輸入食品は36件)について食品の抜き取り等の検査を実施しました。

これらの監視指導及び抜き取り検査等の結果、延べ35件の違反事例を発見し、改善や回収等の措置を講じさせ、健康被害の未然防止・再発防止を図りました。

また、2025年度には、市内で8件の食中毒が発生しました。そのうち、ノロウイルスによる食中毒が4件、カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒が2件、ヒスタミンによる食中毒が1件、テトロドトキシンによる食中毒が1件でした。

(※1)：食品衛生法第55条等で許可を要する施設(飲食店営業など2025年度当初の施設数26,739施設)及び病院や事業所などの集団給食施設(施設数619施設)

〔重点監視指導結果〕

- 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター食中毒を防止するため、国からの通知も踏まえて、2025年5月から8月を中心に、焼肉店や焼鳥店等の飲食店や食肉販売店、食肉処理店に調査を行うなど、規格基準に適合しない生食用食肉(牛)、牛肝臓及び豚肉(内臓を含む)の生食用としての提供禁止、その他食肉類を生食で提供するこ

との自粛や二次汚染防止等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店（焼肉店、焼鳥店）：1,249回
- * 食肉販売店：37回
- * 食肉処理店：7回

なお、肉類の生食提供の自粛については、市民等に対し生食の危険性に関する啓発をあわせて実施し、健康被害の防止に努めました。

- ノロウイルスによる食中毒の予防のため、カキを取り扱う飲食店営業施設等に対して調査を行うなど、調理従事者の健康管理の徹底、カキ等の二枚貝の十分な加熱等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店（カキ取扱い施設）：86回
- * 魚介類販売店：43回
- * 水産製品製造業店：1回
- * 魚介類せり売営業店：4回

- HACCP（危害分析重要管理点）に沿った衛生管理の実施について、許可申請及び施設調査にあたっては全ての4,416施設に対してHACCPに沿った衛生管理の導入状況の確認を行いました。

また、HACCPが適正に運用されているか食品衛生監視票を用いて立入検査を行いました。

- * HACCPの考え方を取り入れた衛生管理対象施設：70回
- * HACCPに基づく衛生管理対象施設：74回

- 大量調理施設であるホテル・旅館、集団給食施設等に調査を行うなど、食品の取扱い等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店（ホテル・旅館、弁当調製施設等を含む）：6,919回
- * 集団給食：34回

- 輸入食品の安全性の確保のため、輸入食品に含まれる残留農薬や添加物についての検査を36件実施し、違反がないことを確認しました。

[リスクコミュニケーションについて]

- 衛生意識の普及啓発を図るため、一般社団法人神戸市食品衛生協会（以下、「(一社)市食協」という。）と連携して2025年11月5日に「食の安全・安心パトロール」を実施し、食品等事業者、消費者、行政の三者延べ16名で百貨店を巡回しました。

- 市民や食品関係業者に対して、食中毒の防止や衛生知識の普及啓発を図るために衛生講習会を実施しました。

- 市民向け講習会（出前トーク、保育所保護者講習、消費者学級など）には4回110

名が、食品事業者向け講習会（業種別、許可切替時など）には42回1214名が受講されました。

また、6月と11月にはさんちかの花時計ギャラリーにおいて、（一社）市食協と連携し食中毒予防に関する展示を行いました。

〔監視指導回数について〕

業種ごとの監視指導回数は以下のとおりです。目標は達成できました。

	監視対象施設	目標	結果
a	食中毒事故発生原因施設	3回	3.0回
b	違反・不良食品等の原因施設	1～2回	2.0回
	特に食中毒事故を起こしやすい営業施設（生食肉提供施設・フグ・カキ取扱い施設等）		1.1回
c	飲食店（主として酒類を提供する施設、露店、自動車及び自動販売機を除く）、許可を要する製造業・販売業、学校給食等集団給食施設	0.2回	0.6回

〔食品の抜き取り等検査結果〕

○ 市内を流通する食品について、流通の拠点である中央卸売市場や販売店、製造・加工所において抜き取りを実施し、法律で定められた規格（成分規格）・農薬・添加物・一般細菌や大腸菌群などの微生物・動物用医薬品・アレルギー物質などの検査を実施し、基準に適合しているかの確認を行いました。

○ 2025年度は、773件（うち輸入食品は36件）の食品の抜き取り検査を実施した結果、2件の違反がありました。

検査結果と違反の内訳は、7ページのとおりです。

〔市内の食中毒発生状況〕

○ 2025年度は、市内で8件の食中毒が発生しました。このため、原因施設に対しては、営業停止等の処分を行うとともに、再発防止に向けた施設の消毒や取扱いの改善指導・従事者教育などを実施しました。

食中毒の発生状況は、8ページのとおりです。

○ 食品の摂取に伴う身体異常事例が発生した場合、その疑い事例も含めて早期の段階から関係者への調査を進め、原因究明・再発防止に努めました。

その結果、8件の食中毒事件について病因物質の特定を行うことができました。

〔市民等からの食品に関する通報や相談〕

○ 市民や食品関係事業者等から、食品に関する通報や相談がコールセンター（生活衛生ダイヤル）に9,122件、市内2カ所の衛生監視事務所、食品衛生検査所に1,601件寄せられました。

市内2カ所の衛生監視事務所、食品衛生検査所に寄せられた内訳は、営業施設・設備に関する相談が167件、消化器系症状を呈する等の身体異常に関する相談が539件、食品中の異物混入に関する相談が147件、食品の表示に関する相談が135件で、他にHACCP、カビ、腐敗、異味・異臭、食品の取扱い等に関する相談がありました。

このような相談に対しては、対象となる食品の確認及び相談者からの聞き取りを行い、該当する食品を製造・販売・加工・調理した施設への調査を実施し、その原因究明及び再発防止に取り組むように指導を行っています。

特に、身体異常に関する相談は、調査が進むと食中毒事件と断定される場合もあり、より迅速な対応を行っています。

相談内容	異物混入	カビ発生	腐敗・変敗	異味・異臭
受付件数	147	20	8	26

相談内容	身体異常訴え	添加物	器具・容器	表示
受付件数	539	4	10	135

相談内容	食品の保存	食品の取扱い	施設・設備	HACCP
受付件数	14	150	167	7

相談内容	その他
受付件数	345

〔その他の監視指導結果〕

- 監視指導、抜き取り検査結果、国や他都市からの違反食品等の通報、医師等からの食中毒疑いの通報及び市民等からの食品の相談・通報の結果、2025年度の1年間で35件の違反事例が確認されたため、適切な措置を講じ、是正させました。
食品別、業種別の違反件数は、9ページのとおりです。

その内訳は、食中毒を発生させた事例等（食品衛生法第6条違反）が7件、成分について定められた規格に適合しない食品を輸入、製造、販売した事例（食品衛生法第13条違反）が1件、無許可で飲食店等を営業した事例（食品衛生法第55条違反）が26件、定められた表示を記載していない食品を輸入、製造、販売した事例（食品表示法第5条違反）が1件でした。

また、食品分類別には、魚介類加工品が1件、農産物及びその加工品が1件、食中毒原因食が7件でした。

[業種ごとの監視指導件数]

旧食品衛生法に基づく許可を要する施設について

	業種名	施設数 (年度末時点)	監視件数
1	飲食店営業	4,447	958
2	菓子製造業	510	104
3	乳処理業	1	0
4	特別牛乳搾取処理業	-	-
5	乳製品製造業	7	2
6	集乳業	-	-
7	魚介類販売業	142	867
8	魚介類競り売り営業	1	2
9	魚肉練り製品製造業	8	4
10	食品の冷凍又は冷蔵業	53	4
11	缶詰又は瓶詰食品製造業	14	2
12	喫茶店営業	128	23
13	あん類製造業	-	-
14	アイスクリーム類製造業	68	0
15	食肉処理業	26	2
16	食肉販売業	221	32
17	食肉製品製造業	9	1
18	乳酸菌飲料製造業	-	-
19	食用油脂製造業	1	0
20	マーガリン又はショートニング製造業	2	1
21	みそ製造業	3	0
22	しょうゆ製造業	2	0
23	ソース類製造業	12	0
24	酒類製造業	8	4
25	豆腐製造業	10	2
26	納豆製造業	-	-
27	麺類製造業	27	2
28	そうざい製造業	161	6
29	添加物製造業	8	3
30	食品の放射線照射業	-	-
31	清涼飲料水製造業	5	1
32	氷雪製造業	1	1

改正後の食品衛生法に基づく許可を要する施設について

	業種名	施設数 (年度末時点)	監視件数
1	飲食店営業	17,253	5,961
2	調理の機能を有する自動販売機	123	25
3	食肉販売業	463	204
4	魚介類販売業	356	6,564
5	魚介類競り売り営業	5	689
6	集乳業	-	-
7	乳処理業	2	6
8	特別牛乳搾取処理業	-	-
9	食肉処理業	44	39
10	食品の放射線照射業	-	-
11	菓子製造業	1,532	543
12	アイスクリーム類製造業	48	16
13	乳製品製造業	26	12
14	清涼飲料水製造業	21	9
15	食肉製品製造業	37	15
16	水産製品製造業	74	220
17	冰雪製造業	3	1
18	液卵製造業	1	36
19	食用油脂製造業	12	8
20	みそ又はしょうゆ製造業	13	8
21	酒類製造業	34	10
22	豆腐製造業	21	8
23	納豆製造業	2	0
24	麺類製造業	55	30
25	そうざい製造業	456	166
26	複合型そうざい製造業	8	6
27	冷凍食品製造業	22	11
28	複合型冷凍食品製造業	2	2
29	漬物製造業	67	20
30	密封包装食品製造業	51	15
31	食品の小分け業	39	7
32	添加物製造業	27	8

2025年度 食品の抜き取り検査結果と違反の内訳

食品分類別		件 数	収去したもの (実数)	違反検体数			
				計	内 訳		
					微生物	化学	表示
魚 介 類			28	-	-	-	-
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品		2	-	-	-	-
	凍結直前に加熱された品 加熱後摂取冷凍食品		2	-	-	-	-
	凍結直前未加熱の加熱後品 摂取冷凍食品		4	-	-	-	-
	生食用冷凍鮮魚介類		-	-	-	-	-
魚介類加工品（かん詰・びん詰を除く。）			153	1	1	-	-
肉卵類及びその加工品 （かん詰・びん詰を除く。）			180	1	1	-	-
乳 製 品			5	-	-	-	-
乳類加工品（アイスクリーム類を 除き、マーガリンを含む。）			1	-	-	-	-
アイスクリーム類・氷菓			13	-	-	-	-
穀類及びその加工品 （かん詰・びん詰を除く。）			57	-	-	-	-
野菜類・果物及びその加工品 （かん詰・びん詰を除く。）			229	-	-	-	-
菓 子 類			66	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水			6	-	-	-	-
酒 精 飲 料			-	-	-	-	-
氷 雪			1	-	-	-	-
水			-	-	-	-	-
かん詰 ・ びん詰食品			9	-	-	-	-
そ の 他 の 食 品			7	-	-	-	-
添 加 物 及 び そ の 製 剤			-	-	-	-	-
器 具 及 び 容 器 包 装			10	-	-	-	-
お も ち ゃ			-	-	-	-	-
計			773	2	2	-	-

[2025年度 食中毒の発生状況]

発生日	施設場所	患者数	病因物質	原因施設	主な症状
4/7	長田区	22	ノロウイルスGⅡ	飲食店	下痢、嘔吐、発熱
5/25	中央区	53	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	下痢、発熱、頭痛
6/10	家庭	2	テトロドトキシン	家庭	口唇部のしびれ、四肢の知覚麻痺
7/4	兵庫区	93	ノロウイルスGⅡ	飲食店	下痢、嘔吐、発熱
8/11	垂水区	8	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	下痢、腹痛、発熱
8/24	家庭	4	ヒスタミン	不明	しびれ、顔面紅潮、下痢、動悸
12/21	中央区	10	ノロウイルスGⅡ	飲食店	下痢、発熱、腹痛
3/4	兵庫区	12	ノロウイルスGⅡ	飲食店	腹痛、下痢、嘔吐

