

令和6年度

群馬県食品衛生監視指導計画実施状況(概要)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

目 次

第 1	はじめに	P 1
第 2	監視指導の適用区域及び実施期間	P 1
第 3	監視指導の実施体制に関する事項	P 1
第 4	関係機関との連携に関する事項	P 2
第 5	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項	P 2
第 6	食品等の検査に関する事項	P 4
第 7	違反事実確認時の対応に関する事項	P 4
第 8	公表に関する事項	P 5
第 9	情報提供及びリスクコミュニケーション（意見の交換等）に関する事項	P 5
第 10	食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	P 6
第 11	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項	P 6
別表 1	令和 6 年度食品関係営業施設の監視指導実施状況	P 8
別表 2	令和 6 年度食品等検査実施状況	P 9

第1 はじめに

群馬県では、県内で流通する食品の安全性を確保するため、食品衛生法に基づき、食品衛生監視指導計画（以下、「監視指導計画」という。）を策定し、食品関係営業施設等への立入検査や食品等の収去検査等を行っています。

令和6年度における本計画の実施結果をとりまとめましたので、その概要を公表します。

第2 監視指導の適用区域及び実施期間

1 適用区域

中核市である前橋市及び高崎市を除く群馬県内の全区域としました。ただし、「不当景品類及び不当表示防止法」（以下、「景品表示法」という。）及び「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（以下、「米トレーサビリティ法」という。）に基づく業務は、中核市を含む群馬県内全区域としました。

2 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間

第3 監視指導の実施体制に関する事項

1 監視指導の実施機関とその主な役割

（1）食品・生活衛生課

監視指導計画及び県で実施する施策の策定及び結果の公表、国・都道府県等との連絡調整、食中毒・違反食品・苦情食品等の調査に係る関係機関等との連絡調整、違反事例の行政処分及び公表、消費者及び営業者を対象とした食品衛生講習会の実施（食品安全推進室）

県民とのリスクコミュニケーション、国・都道府県等及び庁内関係課との連絡調整、食品衛生に関する情報の提供、食品衛生検査施設の信頼性確保に関する業務、食品安全基本計画の進行管理、食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく監視指導・調査等

（2）各保健福祉事務所（保健所）

食品衛生法、健康増進法、食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく監視指導・調査、消費者及び営業者を対象とした食品衛生講習会の実施、HACCPに沿った衛生管理に関する助言・指導等

（3）食肉衛生検査所

と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下、「食鳥検査法」という。）に基づく検査及び監視指導等

2 試験検査実施機関等

（1）試験検査実施機関

① 衛生環境研究所：食中毒等の発生事案に係る検査、有害物質モニタリング検査等

② 食品安全検査センター：アレルギー検査、有害物質検査、動物用医薬品検査、食品添加物検査、残留農薬検査、規格基準検査、微生物検査等

③ 食肉衛生検査所：動物用医薬品検査、と畜検査、食鳥検査等

（２）検査精度の信頼性確保

信頼性確保部門（食品・生活衛生課食品安全推進室）では、試験検査の信頼性を確保するため、次のとおり試験検査の業務管理を実施しました。

① 内部点検の実施

試験検査実施機関（３施設）及び保健福祉事務所（１０施設）の計１３施設に対して、内部点検（定期５６回、臨時２回）を実施し、試験検査が適切に実施されていることを確認しました。

② 精度管理調査の実施

試験検査実施機関において第三者機関が実施する外部精度管理調査（計１８回）及び内部精度管理を実施し、検査精度の確保が図られていることを確認しました。

③ 食品衛生検査施設 GLP 研修会の開催

試験検査従事者・試験品採取者等の技術等の維持及び向上を図るため、GLP（※）研修会を開催しました。

※：GLP (Good Laboratory Practice) …食品衛生検査の精度を適切に保ち、検査結果の信頼性を客観的・科学的に保証するための業務管理基準。

第４ 関係機関との連携に関する事項

１ 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

広域的に流通する違反食品や広域にわたる食中毒等の調査時には、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と連携を図り、迅速に対応しました。

表１ 食中毒・違反食品等の調査依頼状況

	食中毒・有症苦情等	違反・不良食品等	表示違反等	合計
県外に対する調査依頼数	10	3	2	15
県外からの調査依頼数	63	17	8	88

２ 前橋市及び高崎市との連携

中核市の前橋市及び高崎市と連絡会議等を定期的に行い、情報共有を行いました。

３ 庁内関係部局との連携

ノロウイルス及び病原性大腸菌等に対する調査では、食中毒、感染症の両面から対応が必要なことから、感染症部局と連携して調査にあたりました。

農薬及び放射性物質検出事案に対しては、生産部局と連携して原因究明にあたり、基準値を超えるものが流通しないよう対応しました。

また、食品安全会議、食品安全担当者会議を通じて庁内関係部局との連携を図りました。

４ 農林水産省及び警察との連携

農林水産省と食品表示法等に基づく表示調査・指導等について随時情報交換を行うとともに、一層の連携強化を図るため県内の関係機関で設置する「群馬県食品表示監視協議会」（事務局：関東農政局群馬県拠点）を通じて不適正表示についての情報共有等に努めました。

また、食中毒事案等に関して、群馬県警察へ情報提供を行い、連携に努めました。

第５ 食品関係営業施設等への監視指導に関する事項

食品関係営業施設等の監視指導については、業種（施設）毎に、危害の状況等を勘案し、重要

性及び実効性等を考慮したうえで、監視指導回数をAランク（年3回以上）、Bランク（年2回以上）、Cランク（年1回以上）、Dランク（2年に1回以上）、Eランク（6年に1回以上）の5つのランクに分類し、監視指導を実施しました。

その件数は、年間監視指導目標 12,214 件に対し 12,559 件でした（目標達成率 102.8 %）。

【別表 1 参照】

食品衛生監視員による食品取扱い施設等への監視指導において、衛生管理基準や営業施設基準の一部に適合しない等、不適切な施設に対しては改善を指導しました。

また、重点監視事項、特別監視指導計画に係る事項については、以下のとおり監視指導を行いました。

1 重点監視事項

（1）食品安全対策の推進

① HACCPに沿った衛生管理の実施状況等の確認及び助言・指導

HACCPに沿った衛生管理の制度化については、食品営業施設への通常監視や営業許可更新等の機会に、衛生管理計画の内容や実施状況等を確認し、必要な助言・指導を行いました。

また、食品衛生推進員講習会等に講師を派遣し、HACCPに沿った衛生管理について説明を行い、制度の定着に努めました。

と畜場及び大規模食鳥処理場に対しては外部検証を実施し、各施設の衛生管理計画及び手順書の遵守状況を確認するとともに、細菌検査の結果等を踏まえた科学的知見に基づく指導を行いました。

② 食中毒未然防止対策の強化

ノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌等による食中毒未然防止を目的として、手洗いの徹底、調理従事者の健康管理、食品の衛生的取扱い、加熱調理の必要性及び食肉の生食のリスク等について、施設の監視指導時や衛生講習会において周知しました。

また、増加傾向にあるアニサキスによる食中毒について、刺身等の生食用鮮魚介類を販売・提供する事業者等に対して、鮮度管理及び目視確認を徹底し、必要に応じて冷凍や加熱を実施するよう指導を行いました。

さらに、近年県内で発生のみられた有毒植物や毒キノコによる食中毒の予防対策について、関係部局と連携して消費者及び事業者に対して啓発を行いました。

③ 食物アレルギー対策

県内流通食品について、アレルギー検査（乳）を 40 検体実施しました。検査の結果、すべて食品表示基準に適合していることが確認されました。

④ 輸入食品対策

県内に流通している輸入食品について、食品添加物 69 検体、残留農薬 26 検体、その他 16 検体の計 111 検体の検査を実施しました。検査の結果、すべて規格基準に適合していることが確認されました。

⑤ 残留農薬等に係る食品衛生確保

ポジティブリスト制度に係る試験検査として、畜水産物の残留有害物質モニタリング検査 448 検体、食肉の残留農薬検査 10 検体、加工食品の残留農薬検査 26 検体の計 484 検体

について実施しました。検査の結果、すべて規格基準に適合していることが確認されました。

(2) 食品表示の信頼確保

食品表示の信頼確保のため、食品表示法、健康増進法及び景品表示法に基づき、総合的な観点から、監視指導、普及啓発に取り組みました。

このうち、県内の小売店舗において販売されている生鮮食品及び加工食品について、表示状況の調査を実施し、不適正なものについては改善を指導しました。

①中小小売店舗表示調査

農産物直売所、中小スーパーマーケット及び大手スーパー産直コーナーの県内 18 施設に対して実施しました。

②食品表示の真正性確認検査

・袋詰め精米の品種検査（DNA鑑定）

県内に流通している精米について、表示されている品種と異なる品種の混入がないかの確認検査を6検体（すべてコシヒカリ）実施しました。検査の結果、すべて適合していることが確認されました。

・「栄養機能食品」及び「栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示している食品」の含有成分定量検査

3検体（葉酸、ビタミンD、ナトリウム（食塩相当量）各1検体）を検査し、うち2検体（ビタミンD、ナトリウム（食塩相当量））は適合でした。1検体（葉酸）については、一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の量が食品表示基準で定められている下限を満たしていないことから調査指導を行いました。

2 特別監視指導計画

(1) 夏期及び年末年始食品一斉監視指導

HACCPに沿った衛生管理の導入推進と定着を図るため、事業者への手引書の配布、実施状況の確認等を行いました。また、新たに持ち帰りや宅配等のサービスを行う事業者に対して、衛生管理等の指導を行いました。

(2) 観光地・イベント監視指導

県内各観光地等の食品営業施設やイベント会場等で、食品事故の未然防止対策として監視指導や衛生講習会を実施しました。

第6 食品等の検査に関する事項

食品の安全性を確保し県民の健康保護を図るために、県内に流通する食品等について、「検査実施計画」に基づき、食品衛生法で定めている成分規格等の検査及び関係通知等に係る検査を行いました。【別表2参照】

第7 違反事実確認時の対応に関する事項

1 収去検査の結果、違反事実を確認した場合の対応

収去検査の結果、違反を発見したものについては、直ちに原因施設に対して立入検査を実施し、必要な措置の指示及び再発防止の指導を行いました。

令和6年度の収去検査において、漬物の保存料（ソルビン酸K）で食品表示基準違反を1件認め、製造所に指導を行いました。

2 食中毒発生時の対応

令和6年度における県内（中核市を除く。）の食中毒発生数及び患者数は3件100人でした（前年度：7件250人）。食中毒事件の探知後速やかに患者及び原因施設を管轄する保健福祉事務所は所定の調査を実施するとともに、事案に応じて患者便、調理従事者便、関係食品等を衛生環境研究所で検査する等、原因の究明と適切な措置を行い、事故の拡大防止に努めました。

また、食中毒が発生した施設に対しては、発生後1年間に3回以上の監視指導や衛生講習等を行い、再発防止を図りました。

なお、植物性自然毒を除く2件の食中毒事件については、営業者に対し、食品衛生法に基づく行政処分（営業停止）を行いました。

表2 群馬県内（中核市を除く）における食中毒発生状況（令和6年度）

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	1件	57人
ぶどう球菌	1件	42人
植物性自然毒	1件	1人
計	3件	100人

（参考）群馬県内（中核市を含む）における食中毒発生状況（令和6年度）

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	3件	93人
カンピロバクター	2件	12人
植物性自然毒	2件	3人
ウェルシュ菌	1件	76人
ぶどう球菌	1件	42人
アニサキス	1件	1人
計	10件	227人

第8 公表に関する事項

1 試験検査結果

試験検査実施機関（食肉衛生検査所で実施すると畜検査結果及び食鳥検査結果を除く。）の検査結果については、県ホームページに掲載しました。

2 食品の放射性物質検査結果

関係部局と連携し、農林水産物等の放射性物質検査結果を検査結果判明ごとに、県ホームページに掲載しました。

3 違反事実等の公表

行政処分を行った場合には、その都度、報道機関へ情報提供を行うとともに県ホームページに掲載しました。

第9 情報提供及びリスクコミュニケーション（意見の交換等）に関する事項

1 県民とのリスクコミュニケーション

食品安全基本条例第9条の規定により、リスクコミュニケーション（意見交換会）を開催

しました。（25 回、2,816 人参加）

- ・ぐんま食の安全・安心県民ネットワークとの共催事業（5 回、769 人参加）
- ・その他各種団体等との意見交換会（11 回、1,808 人参加）

また、食品衛生等に関する出前講座等（9 回、239 人参加）に食品・生活衛生課職員を講師として派遣し、食品衛生等の普及啓発に努めました。

2 情報発信

群馬県ホームページ（ぐんま食の安全・安心ポータルサイト）及び県公式 Facebook・X・LINE アカウントを積極的に活用し、食品衛生及び食品安全情報を掲載するとともに情報紙「ぐんま食の安全情報」（啓発用チラシ）の発行（10 回：Vol. 202～211）、県公式 YouTube チャンネル tsulunos からの動画配信等により、食品安全の情報提供に努めました。

また、食品衛生法及び食品表示法に違反、もしくはそのおそれのある食品の自主回収の届出を、速やかに厚生労働省・消費者庁に報告し、消費者への円滑な情報提供に努めました。

3 食品衛生思想の普及・啓発

8 月の「食品衛生月間」を中心に、食中毒予防や食品衛生について普及啓発を行いました。啓発資材（ウェットティッシュ等）や食中毒予防パンフレット等の配布、ラジオ放送や県ホームページによる広報等を実施しました。

第 10 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

1 HACCP に沿った衛生管理等に関する確認及び助言・指導

「第 5 1（1）① HACCP に沿った衛生管理の実施状況等の確認及び助言・指導」のとおり、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認することにより、事業者の自主衛生管理の推進に努めました。

2 （一社）群馬県食品衛生協会の指導育成等

食品衛生指導員研修会を県内食品衛生協会の 11 支部で実施（のべ 893 人が出席）し、食品衛生指導員の資質向上に努めました。

食品衛生指導員と食品衛生推進員により県内の食品等事業者に対し助言や巡回指導が行われ、自主衛生管理体制の強化を図りました。

- ・食品衛生指導員による巡回指導：12,725 件
- ・食品衛生推進員による巡回指導：3,030 件

3 食品衛生講習会の開催等

群馬県食品衛生法施行条例（平成 12 年 3 月 23 日群馬県条例第 41 号）に基づき営業施設に設置される食品衛生責任者について次のとおり講習会を開催しました。

- ・食品衛生責任者養成講習会（集合形式）（受講者数：2,148 人、開催回数：32 回）
- ・食品衛生責任者養成講習会（e ラーニング）（受講者数：887 人、開催回数：随時）
- ・食品衛生責任者実務講習会（受講者数：9,926 人、開催回数：83 回）

注）上記実績に中核市（前橋市、高崎市）分を含む。

第 11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項

1 食品衛生監視員等に対する講習会の開催等

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等の資質の向上を図るため、技術及び関係法令等についての研修会を開催しました。また、国等が主催する各種研修会へも積極的に参加し

ました。

＜県が開催した研修会＞

新規食品衛生監視員等研修会／食品衛生検査施設G L P研修会／食品表示研修会／食中毒疫学研修会／食品衛生監視員等研修会

＜国等が主催する主な研修会＞

- ・厚生労働省：全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会／全国食品衛生監視員研修会／食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに研究発表会／食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会
- ・消費者庁：食品表示担当者研修
- ・農林水産省：食品表示に関する講座
- ・国立保健医療科学院：食肉衛生検査研修、食品衛生危機管理研修
- ・日本食品衛生協会：自治体職員向けH A C C P等研修会
- ・埼玉県：H A C C Pシステムに係る食品衛生監視員養成講習会

2 技術の研鑽と調査研究の推進

全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会及び全国研修会に参加し、監視員の資質向上に努めました。なお、関東ブロック研修大会及び全国研修会では、調査研究発表を行いました。

食肉及び食鳥肉衛生研究発表会については、演題1題を提出しました。

3 食品衛生推進員の資質の向上対策

食品衛生推進員研修会を地区別3回開催（107人が出席）し、食品衛生推進員の資質向上に努めました。

別表1

令和6年度 食品関係営業施設の監視指導実施状況

ランク (監視件数)	施設数	監視目標 件数	対象施設・業種区分等	監視件数	ランク別 監視件数	達成率
A (年3回以上)	6	18	・令和5年中に食中毒等で行政処分を受けた施設	26	26	144.4%
B (年2回以上)	58	116	・大量調理施設(300食／回又は750食／日以上 の食事を調理提供する飲食店営業施設) ・大規模製造施設(食品取扱い従事者数50人以上) ※コーデックスHACCP導入施設を除く	114 13	127	109.5%
C (年1回以上)	4,361	4,361	・Bランク対象施設のうち、コーデックスHACCP導入施設 ・大規模小売店舗(従業員50人以上) ・次の食品製造業施設 乳処理業 食肉製品製造業 添加物製造業 食品の冷凍又は冷蔵業 魚肉練り製品製造業 アイスクリーム類製造業 清涼飲料水製造業 乳酸菌飲料製造業 豆腐製造業 麺類製造業 そうざい製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業 乳製品製造業 食肉処理業 漬物製造業 密封包装食品製造業 冷凍食品製造業 複合型冷凍食品製造業 複合型そうざい製造業 水産製品製造業 液卵製造業 ・卸売市場(魚介類競り売り営業を含む) ・飲食店営業(仕出し・弁当店) ・飲食店営業(旅館) ・飲食店営業(焼肉専門店) ・生食用食肉取扱施設 ・加工処理を行う食肉販売業 ・加工処理を行う魚介類販売業 ・と畜場 ・大規模食鳥処理場 ・認定小規模食鳥処理場	83 223 22 42 25 19 0 48 75 7 22 91 499 10 44 320 129 37 7 4 13 3 5 2 358 311 100 0 462 429 476 500 3	4,369	100.2%
A～Cランク 小 計	4,425	4,495		4,522	4,522	100.6%
D (2年に1回 以上)	12,747	6,374	・飲食店営業(一般飲食店等) ・菓子製造業等、Cランク以外の食品製造業許可 施設 ・特定給食施設(学校、もしくは100食／回以上又 は250食／日以上 of 食事を調理提供する施設)	4,181 971 145	5,297	83.1%
A～Dランク 小 計	17,172	10,869		9,819	9,819	90.3%
E (6年に1回 以上)	8,074	1,346	・A～Dランクに該当しない施設(届出施設を含 む)	2,740	2,740	203.6%
合 計	25,246	12,214		12,559	12,559	102.8%

※Aランク施設の監視実績は、当該施設の行政処分の期限が満了した日又は措置命令を履行した日の翌日以降1年間の監視実績を示す。

別表2

令和6年度 食品等検査実施状況

1 食品衛生法に基づくもの(発生事案の検査数を除く)

(1) 衛生環境研究所

検査項目	検査品目	目標検体数	検査実施検体数		違反検体数
			総数	輸入品 (再掲)	
残留有害物質(抗生物質)	牛乳、鶏卵、養殖魚	20	20	0	0
合 計		20	20	0	0

(2) 食品安全検査センター

検査項目		検査品目	目標検体数	検査実施検体数		違反検体数
				総数	輸入品 (再掲)	
理化学検査	食品添加物	各種加工食品等	205	205	69	1
	残留農薬	食肉	36	10	0	0
		加工食品		26	26	0
	動物用医薬品	食肉、養殖魚	24	24	0	0
	有害汚染物質					
	・シアン化合物	生あん	15	3	0	0
	・蛍光物質	クッキングペーパー・ペーパーカップ等		10	5	0
	アレルギー物質		40			
	・乳	菓子類等の加工食品		40	0	0
	成分規格検査	牛乳	10	10	0	0
小 計		330	328	100	1	
細菌検査		牛乳、アイスクリーム類、冷凍食品、弁当等	228	244	11	0
合計(理化学検査＋細菌検査)			558	572	111	1

(3) 食肉衛生検査所

検査項目	検査品目	目標検体数	検査実施検体数	違反検体数
動物用医薬品	国産食肉／牛肉、豚肉、鶏肉	385	404	0
合 計		385	404	0

◆各試験検査実施機関の合計

目標検体数(a) = 963 検体

検査実施検体数(b) = 996 検体

目標達成率(b/a %) = 103.4 %

2 その他の法令に基づくもの

(1) 食肉衛生検査所

検査項目	検査品目	検査実施検体数
と畜場法に基づく検査	牛、馬、豚、山羊、めん羊	557,122
食鳥検査法に基づく検査	鶏	7,928,695