

令和7年度  
名古屋市食品衛生監視指導計画  
実施結果

名古屋市

名古屋市食品衛生監視指導計画は、食品衛生法及び関係法令に基づく監視指導等の事業を重点的、効果的かつ効率的に実施するために、食品衛生法第24条第1項に基づき毎年策定し、公表するものです。

このたび、「令和7年度 名古屋市食品衛生監視指導計画」の実施結果をまとめましたのでお知らせします。

## 目次

第1	はじめに	1
第2	監視指導の実施体制・関係機関との連携	1
第3	令和7年度の重点事業	2
第4	監視指導の実施	4
第5	食品等事業者自らが実施する衛生管理	13
第6	食品等の検査	15
第7	危機管理体制の整備と緊急時の対応	18
第8	食の安全に関する情報発信及び関係者間での意見の交換 (リスクコミュニケーション)	20
第9	食品衛生業務に係る人材育成	25

## 第1 はじめに

本市では、市民の食の安全・安心を確保するため、名古屋市食の安全・安心条例に基づいて「食の安全・安心の確保のための行動計画 2028」を定め、中期的な視点で総合的かつ計画的に施策を実施しています。

さらに、単年度の計画として監視指導計画を策定し、これに基づき監視指導や検査を実施するとともに、食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進や、市民への食品衛生に関する正しい知識の普及を図りました。

## 第2 監視指導の実施体制・関係機関との連携

### 1 監視指導の実施体制

各区保健センター、食品衛生検査所、食肉衛生検査所（以下「保健センター等」という。）、衛生研究所及び食品衛生課が、それぞれの役割のもと、互いに連携し、監視指導計画に基づく各事業を行いました。

### 2 関係機関との連携

#### （1）国及び他自治体との連携

広域的に流通する食品や輸入食品等の監視指導において、違反又は不良食品を発見した場合には、製造所等を管轄する自治体に対し、速やかに情報提供を行うなど、連携して対応しました。

また、全国食品衛生主管課長会議、21 大都市食品衛生主管課長会議、東海・北陸7 県 12 市食品衛生主管課長会議等の会議において、情報共有を図りました。

#### （2）市役所庁内関係部局との連携

庁内6局 1 委員会で構成する「名古屋市食の安全・安心対策推進本部」において、名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画に基づく事業の実施について協議を行うとともに、食の安全・安心に関する情報交換を行いました。

#### （3）その他関係機関との連携

食品表示に関しては、必要に応じて農林水産省東海農政局や愛知県農業水産局等と相互に情報共有を行い、連携を図りました。

# 第3 令和7年度の重点事業

## 1 HACCPに沿った衛生管理の定着の推進

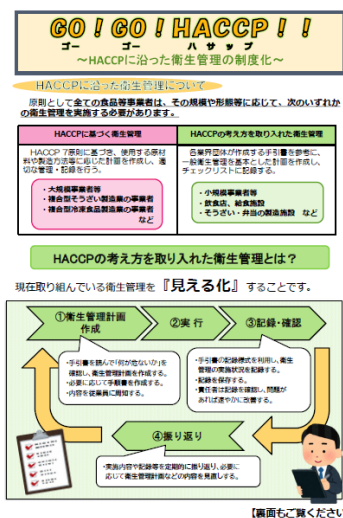
### (1) 事業者への支援、支援ニーズの把握

HACCP（ハサップ）とは、原材料の受け入れから最終製品までの工程ごとに、危害要因を分析し、危害防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する衛生管理システムです。改正食品衛生法により、原則として全ての食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」を実施する必要があります。

保健センター等は、新たに営業を開始する事業者等に対して、監視指導や窓口での相談等を通じ、業界団体が策定し、厚生労働省が内容を確認した業種別手引書や本市の導入支援ツール等を活用し、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けた指導又は助言を行いました。また、HACCPの実施状況や支援ニーズの調査を実施し、講習会の開催、補助資料を用いた記録等の負担軽減の助言、解説動画の作成等により、HACCPに沿った衛生管理の定着を推進しました。さらに、営業届出施設に対しても衛生講習会の積極的な受講を働きかけました。加えて、学校、保育所等の給食従事者に対して、HACCPに沿った衛生管理に関する研修や講習会を実施しました。

また、消費者のHACCPの認知度を向上させるため、新たな自主管理認定制度を策定し、積極的に衛生管理に取り組むことを宣言した施設を「なごやHACCP自主管理宣言施設」として認定・公表することを開始しました。

今後も引き続き、すべての事業者に定着するよう必要な指導又は助言を行います。

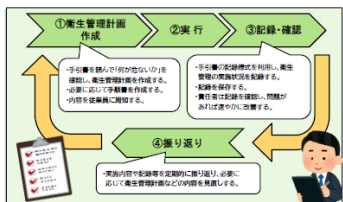


**GO! GO! HACCP!**  
ゴー ゴー ハサップ  
～HACCPに沿った衛生管理の制度化～

HACCPに沿った衛生管理について  
原則として全ての食品等事業者は、その規模や形態等に応じて、次のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
HACCP7原則に基づき、使用する原料や作業環境が安全に保たれるよう、適切な管理・記録を行う。 ・大規模事業者 ・種別問わず、製造・加工・調理・包装・出荷等食品衛生管理の事業者 など	危害要因が特定される工程を重点的に、一歩ずつ管理を実施し、チェックリストに記録する。 ・小規模事業者等 ・飲食店、給食施設 ・そとぎい、弁当の製造施設 など

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？  
現在取り組んでいる衛生管理を『見える化』することです。



①衛生管理計画作成  
「手洗いや熱湯での洗いなど」の作業確認、衛生管理計画を作成する。必要に応じて学習資料を作成する。内容を従業員に周知する。

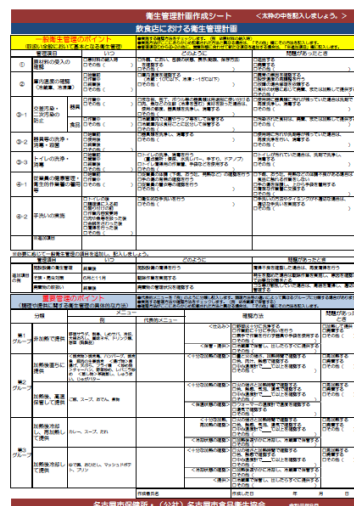
②実行  
「手洗いや確認記録を利用し、衛生管理を実施する。記録を保存する。異常発生時の対応、問題が再発防止に改善する。

③記録・確認  
「実施状況や記録等を定期的に確認し、必要に応じて衛生管理計画などの内容を見直しする。

④振り返り  
「実施状況や記録等を定期的に確認し、必要に応じて衛生管理計画などの内容を見直しする。

（裏面をご覧ください）

事業者向けリーフレット



衛生管理計画作成シート  
飲食店における衛生管理計画  
このシートは、衛生管理計画を作成するためのツールです。食品の種類や調理工程に応じて、必要な項目を選択し、具体的な管理方法を記入してください。

項目	管理方法	記録
1. 食品の受け入れ	納入業者の衛生管理状況を確認し、納入品の品質を確認する。	納入業者の衛生管理状況を確認し、納入品の品質を確認する。
2. 食品の調理	調理工程ごとに、危害要因を分析し、適切な管理方法を定める。	調理工程ごとに、危害要因を分析し、適切な管理方法を定める。
3. 食品の包装・出荷	包装工程ごとに、危害要因を分析し、適切な管理方法を定める。	包装工程ごとに、危害要因を分析し、適切な管理方法を定める。
4. 食品の保存	食品の保存期間や温度を定め、適切な管理方法を定める。	食品の保存期間や温度を定め、適切な管理方法を定める。
5. 食品の廃棄	食品の廃棄方法を定め、適切な管理方法を定める。	食品の廃棄方法を定め、適切な管理方法を定める。

名古屋市保健所・（公社）名古屋市食品衛生協会

導入支援ツール



一般飲食店向け  
HACCPの考え方を  
取り入れた衛生管理  
名古屋市保健所 食品衛生課

解説動画

公式ウェブサイト等で  
導入支援ツール、解説動画を  
公開しています



### (2) 生又は加熱不十分な食肉による食中毒予防のための監視指導等

事業者に対し取扱う原材料や食肉調理品の危害要因（ハザード）について情報提供し、十分な加熱等の適切な衛生管理を行うよう指導又は助言等を行いました。

## 2 いわゆる健康食品に関する情報発信（食の情報バリアフリーの推進）

紅麹関連製品に係る健康被害事案を踏まえ、いわゆる「健康食品」に関する健康被害の防止を図るため、事業者への指導及び、消費者への啓発を重点的に実施しました。

### （1）事業者への監視指導


いわゆる「健康食品」（原料を含む。）の製造施設に対し、健康被害情報を探知した際の迅速な連絡体制の構築状況を確認するとともに、健康被害情報の届出制度について周知を行いました。あわせて健康被害情報の届出等事務処理規程に基づき、機能性表示食品の届出者等に対し、健康被害に関する情報収集及び情報提供に係る衛生管理計画作成の義務化について周知を行いました。

### （2）消費者への啓発

消費者に対し、いわゆる「健康食品」は医薬品とは異なることや、摂取量を守るとともに、医薬品や他の健康食品との併用や過剰摂取を避けること等について、啓発動画を作成し、SNS等を活用し注意喚起を行いました。

また、11月には、「知って安心！健康食品との上手な付き合い方」をテーマに食の安全・安心フォーラムを開催しました。基調講演では、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所食品保健機能研究センター 副センター長 東泉裕子氏を講師に迎え、「健康食品とのつきあい方ー安心・安全に利用するためにー」と題し講演を実施し、あわせて、事業者の取組みの紹介や行政からの情報提供、意見交換会を行いました。これらの取組みにより、健康食品に関する正確な知識の普及を図り、適正な選択及び使用について理解の促進に努めました。

**動画公開中**



「本当に必要か」  
買う前に考えましょう！

📍 名古屋市

なごや動画館「まるはっちゅ〜ぶ」  
3ch 健康・福祉・子育て にて公開中↑



令和7年度 名古屋市 食の安全・安心フォーラム 企画・実施

### 知って安心！ 健康食品との 上手な付き合い方

会場 200名  
参加費 80円  
多量割引あり

**11月15日(土)**  
13:30~16:30 受付開始 13:00

**基調講演**  
健康食品について(仮)  
国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究センター 副センター長 東泉裕子氏

**意見交換会**  
【オンライン参加枠】  
参加費無料(会場参加費別途) 100名 定員中  
【現地参加枠】  
参加費80円(会場参加費別途) 100名 定員中  
【会場参加枠】  
参加費80円(会場参加費別途) 100名 定員中

**11月7日(金)**  
13:30~16:30 受付開始 13:00

※お問い合わせ先：名古屋市健康・福祉・子育て課 企画・実施係 ☎052-972-2648

食の安全・安心フォーラム  
案内チラシ

## 第4 監視指導の実施

### 1 実施内容

#### (1) 食中毒防止対策

##### ア 生又は加熱不十分な食肉による食中毒防止対策

食中毒が起こるリスクの高い「鶏刺し等」を取扱う飲食店に対し、鶏肉の生食によるリスクを広く周知し、「加熱用」として販売された鶏肉は中心部まで十分加熱し提供するように重点的に監視指導を実施しました。また、食鳥処理場、食肉処理施設、食肉販売店等の事業者に対し、指導検査を行ったほか、衛生的な取扱いによる汚染防止の徹底や「加熱用」の表示等により飲食店等に確実な情報伝達を行うよう指導しました。

腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒防止対策として、牛の生食用食肉や牛レバー、豚肉（内臓を含む）等の食肉を取り扱う施設に対し、規格基準の遵守や食肉の十分な加熱調理について監視指導を行いました。また、焼肉店等、客自らが調理を行う形態の施設に対し、食肉の十分な加熱及び器具類の使い分け等について、口頭や掲示等により客に十分に注意喚起するよう指導しました。

消費者に対し、鶏肉の生食等による食中毒の発生状況などの情報を広く周知し、飲食店を利用する際には十分に加熱された鶏肉料理を選択するよう啓発するとともに、家庭における食中毒防止について注意喚起を行いました。

特に、患者数が多い傾向にある 20 代の大学生や出産前の両親にリーフレットやまな板などによる啓発を行いました。

また、テレビ・ラジオ等の媒体による広報やターゲティング広告、メールマガジン、LINE、X（旧：Twitter）による啓発、学校の新聞等へ記事の掲載、幼保保育園へのリーフレットの配布等の啓発を行いました。

鶏肉料理を取扱う事業者の方へ

**HACCP(ハザップ)に沿った衛生管理で安全な鶏肉料理を提供しましょう!**

カンピロバクターは、市内で発生した食中毒の原因 **第1位!**  
平成29年～令和2年の発生55例中27例

発生年月	発生施設	主な提供メニュー	食料物の品名
6月	飲食店	鶏肉の刺身	鶏肉
7月	飲食店	鶏肉の刺身	鶏肉
7月	飲食店	鶏肉の刺身	鶏肉
7月	飲食店	鶏肉の刺身	鶏肉
8月	飲食店	鶏肉	鶏肉
10月	飲食店	鶏肉	鶏肉
11月	飲食店	鶏肉	鶏肉
11月	飲食店	鶏肉	鶏肉
12月	飲食店	鶏肉	鶏肉
12月	飲食店	鶏肉	鶏肉
12月	飲食店	鶏肉	鶏肉

ほとんどの事例で「加熱用」鶏肉が生又は加熱不十分な状態で提供されていました

「新鮮だから生で食べられる」は間違い!  
「肉の表面を加熱すれば大丈夫」は間違い!

- 鶏肉や鶏の内臓は、カンピロバクターが高率に検出されますので、重要なハザード(危害要因)として管理してください
- 衛生管理計画では裏面の情報を参考にして、「重要管理のポイント」に鶏肉を中心部まで十分加熱する調理方法を定めてください。

安全な鶏肉料理を提供するための調理方法を考えよう!


カンピロバクター食中毒防止  
啓発リーフレット（事業者向け）

動画公開中

食中毒を予防しよう!  
カンピロバクター編

ナスフラスコの  
あそびごっこ

名古屋市  
食品安全・安心学習センター



なごや動画館「まるはっちゃん〜び〜」  
3ch 健康・福祉・子育て にて公開中↑

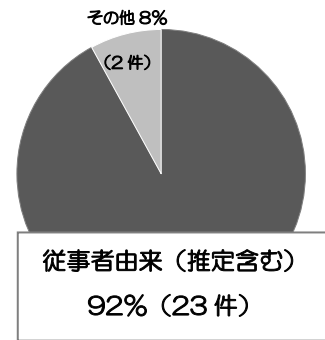
## イ ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルス食中毒は、ほとんどが冬季に発生していますが、5月や8月に発生している事例もあり、年間を通した食中毒防止対策が必要です。その原因のほとんどが調理従事者由来（感染した従事者の手指等を介した食品汚染）であり、市内で過去5年間に発生したノロウイルス食中毒においても、約9割が従事者由来と考えられました。調理従事者の健康状態の確認や、不顕性感染を前提とした手洗いの徹底等の衛生管理が重要です。

11月から2月を「ノロウイルスによる食中毒防止対策期間」と定め、重点的に事業者指導や消費者啓発を行いました。

事業者に対し、食品衛生責任者講習会等を活用し、手洗いの徹底や食品の十分な加熱等、ノロウイルス食中毒防止に関する周知を行いました。

消費者に対し、保健センターにおける講習会やX（旧：Twitter）での情報提供により啓発を行いました。



市内で過去5年間に発生したノロウイルス食中毒の発生原因（令和3年1月～令和7年12月）

ノロウイルス食中毒予防啓発リーフレット

### 動画公開中

①正しい手の洗い方



②消毒液の作り方

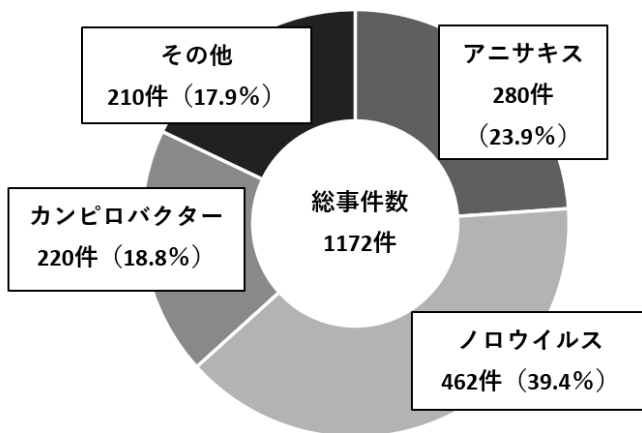


なごや動画館「まるはっちゅ〜ぶ」3ch 健康・福祉・子育てにて公開しています。

## ウ アニサキスによる食中毒防止対策

アニサキスは、寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、サンマ、カツオ等の生鮮魚介類に寄生します。アニサキス食中毒は、飲食店のほか、スーパーで購入した刺身等が原因で発生しており、令和7年は、全国の病因物質別食中毒発生件数が第2位（280件）であり、市内においては第2位（4件）でした。

刺身等、生で食べる鮮魚介類を冷凍処理すること、処理の際に目視によりアニサキスを確実に除去することなどアニサキス食中毒の予防方法について、講習会の実施やリーフレット、公式ウェブサイト等の活用により、事業者指導や消費者啓発を行いました。



アニサキス食中毒発生状況  
(全国、令和7年)

※令和7年度厚生労働省厚生科学審議会資料より

### アニサキスによる食中毒を予防しましょう

**◆アニサキスの特徴**

- 魚等に寄生する寄生虫（線虫類）の一種
- 体長約2～3cmの白色の少し太い糸状
- サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの内臓に見られ、寄生している魚が死ぬと内臓から身（筋肉）に移行する。

**◆アニサキスによる食中毒の症状**

多くの場合、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

**◆アニサキスによる食中毒事例**

炙りしめさば等を喫食したところ約7時間後に腹痛、吐き気等の症状を呈し、医療機関で内視鏡検査をした結果、胃からアニサキス虫体2匹が発見・摘出されました。

アニサキスは、**食酢での処理、塩漬、醤油やわさびでは死にません。**

**衛生管理のポイント**

**鮮度、目視、冷凍・加熱**

**Point① 鮮度** 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く！  
内臓は生で食べない！

**Point② 目視** 魚の身（筋肉）を、しっかり目で見て確認し、アニサキスを確実に除去する！

**Point③ 冷凍or加熱** 『-20℃ 24時間以上』で冷凍！  
『60℃ 1分』か『70℃以上 瞬時』で加熱！

令和5年6月 名古屋市保健所・保健センター

アニサキス食中毒防止  
啓発リーフレット

## エ その他の食中毒防止対策

過去の食中毒事例を踏まえ、ウェルシュ菌や黄色ブドウ球菌等の細菌性食中毒、アニサキス以外の寄生虫や植物性自然毒等の食中毒についても、事業者指導や消費者啓発を行いました。

フグによる食中毒防止のため、事業者に対する法令等の周知及び遵守の徹底を図るとともに、消費者に対し、公式ウェブサイト等を用いて、素人調理の危険性等について啓発を行いました。

テイクアウトやデリバリーを行う事業者に対し、製造及び販売等の衛生管理のポイントをまとめたリーフレットにより監視指導を行い、公式ウェブサイト等により情報提供をしました。併せて、消費者に対し、速やかに喫食する等の利用時のポイントをリーフレットや公式ウェブサイト等で情報提供を行いました。

飲食店等事業者の皆さまへ

## 食品のテイクアウト・デリバリー 衛生管理のポイント

調理から喫食までの時間が長くなると、細菌による食中毒が発生しやすくなります。特にテイクアウトやデリバリーを行う場合、普段以上に衛生管理に注意が必要です。食中毒予防の3原則を守り、食中毒を防ぎましょう！



<b>メニューの選定</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生もの提供を避けるなど、<b>テイクアウト・デリバリーに適したメニューを選定</b>する。</li> </ul>
<b>販売食数</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設の規模などを考慮し、<b>普段の調理能力を超えない食数</b>とする。</li> <li>当日販売できる量とし、翌日に持ち越さない。</li> </ul>
<b>調理後の保管</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理後の食品は、速やかに放冷し、<b>適切な温度で保管</b>する。<small>出来立てをすぐ冷ます。確認が済ませやすい。菌増えの時間を短く！</small></li> <li>食品用の衛生的な容器を使用する。</li> <li>販売・配送は、保冷剤・保冷バッグなどを活用し、短時間で行う。</li> <li>置き配サービスや屋外での販売などを行う場合、食品に直射日光が当たらないよう注意する。</li> </ul>
<b>情報提供</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>購入者に保存方法やアレルギーなどの情報を伝え、<b>できるだけ早く食べてもらう</b>よう促す。</li> </ul>

**食中毒予防の3原則**

**細菌をつけない！** 食中毒の原因は、細菌やウイルスに注意！

- 従業員の健康管理の徹底
- 手洗いの徹底
- 二次汚染の防止


**細菌を増やさない！**

- 適切な温度管理 (10℃以下又は65℃以上で保存)
- 調理は素早く、速やかに提供

**細菌をやっつける！**

- 中心部までしっかり加熱 (75℃・1分以上)
- 調理器具は十分に洗浄・消毒

食の安全・安心情報  
食のホームページ



令和2年5月（令和2年10月更新） 名古屋市保健所・保健センター

食品のテイクアウト等における  
食中毒防止啓発リーフレット  
(事業者向け)

消費者の皆さまへ

## 食品のテイクアウト・デリバリー 利用のポイント

～食べる側も気を付けて食中毒を防ぎましょう！～



- 食べきれぬ量を購入しましょう。**
- 適切な温度で保管しましょう。**
- 購入した食品は早めに食べましょう。**

**【テイクアウトを利用】**

- 予約をして、出来上がる時間に受け取りに行くようにする。
- 保冷バッグを用意して持ち帰る。車内に長時間放置しない。

**【デリバリーを利用】**

- 置き配サービスを利用する場合、日かげなどの涼しい場所を指定し、配達後はすぐに受け取って室内で保管する。  
(※玄関前、置き配バッグ、宅配ボックス、車庫、物置など、指定した場所に非対面で荷物を届けるサービス)

**③購入した食品は早めに食べましょう。**

- 食べきれず残った食品は、清潔な容器に入れ冷蔵庫で保管し、しっかりと再加熱して早めに食べる。

**食中毒予防の3原則**

**菌をつけない** 食べる人を手洗いを！

- 石けんを使い、しっかり手を洗う。
- 包丁やまな板は、肉や魚/野菜で使い分け、使うたびに洗い消毒する。
- 肉や魚は他の食品と分けて保存する。

**菌をふやさない**

- 購入した食品は、保存温度を守る。
- 調理は素早く行い、すぐに食べる。
- 菌が増えやすい温度 (20～50℃) で長時間置かない。

**菌をやっつける**

- 中心部までしっかり加熱する。  
(中心温度が75℃で1分以上が目安)
- 使用後の調理器具は、しっかりと洗い消毒する。

令和2年5月（令和2年10月更新） 名古屋市保健所・保健センター

食品のテイクアウト等における  
食中毒防止啓発リーフレット  
(消費者向け)

## 食中毒警報等の発令

夏季の食中毒が起こりやすい温度や湿度になったときには「食中毒警報」を、冬季のノロウイルス食中毒の多発時期には「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、（公社）名古屋市食品衛生協会等を通じて事業者に食中毒防止を呼びかけ、マスメディアを利用して市民に情報発信を行いました（表1）。

表1 食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況

警報・注意報の種類	発令日	適用条件
食中毒警報	令和7年7月1日	第1項
	7月28日	第1,3項
	8月18日	第1,3項
ノロウイルス食中毒注意報	令和7年12月1日	
ノロウイルス食中毒警報	発令せず	

[参考] 食中毒警報発令基準（条件が予想される場合も含む）

発令条件	第1項	気温30度以上が10時間以上継続したとき
	第2項	湿度90%以上が24時間以上継続したとき
	第3項	24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上となったとき
	第4項	次の3つの条件が同時に発生したとき (1) 気温28度以上となり6時間以上継続したとき (2) 湿度が80%以上となり相当時間継続したとき (3) 48時間以内に気温が7℃上昇し相当時間継続したとき
	保健所長が特に必要と認めた場合	
発令期間	発令時から48時間（自動的に解除）	

[参考] ノロウイルス食中毒注意報・警報発令の条件と発令期間

	注 意 報	警 報
発令条件	ノロウイルス食中毒あるいはその疑いが複数発生するなど、必要があると認めた場合	ノロウイルス食中毒が続発するなど、さらなる注意喚起が必要な場合
発令期間	発令日から同年度の3月31日まで（自動的に解除）	発令日から1週間（自動的に解除）

## (2) 適正な表示等の推進による危害防止対策

食品表示について 11,203 件の監視指導を行い、432 件（アレルギー、添加物表示等の衛生事項及び原産地表示等の品質事項）の表示違反等を発見しました（表 2、表 3）。違反等については、保健センター等（衛生事項）や食品衛生検査所広域監視担当（品質事項）が事業者へ改善指導を行いました。また、必要に応じて国や他自治体の関係機関と連携して対応しました。

表 2 表示違反等（衛生事項）の内容

違反等内容	件数
名称	54
添加物	57
アレルギー	37
使用方法・保存方法	22
消費期限・賞味期限	38
製造者等氏名住所	37
その他	23
計	268

表 3 表示違反等（品質事項）の内容

違反等内容	件数
名称	34
原材料名	15
原料原産地名	23
原産地名	47
精米時期	15
表示責任者	15
その他	15
計	164

## (3) アジア競技大会・アジアパラ競技大会に向けての食品衛生対策

令和 8 年度に開催されるアジア競技大会・アジアパラ競技大会における食品の衛生確保のため、組織委員会、愛知県その他関係機関と連携し、食品関係施設にかかる相談等に対応しました。

## (4) 食品等の自主回収（リコール）情報報告制度

事業者からの自主回収情報の届出を受け、全国共通の食品衛生申請等システムにより把握した情報を公表しました（表 4）。

表 4 食品リコール自主回収報告受理件数

回収の理由	件数
期限表示の誤記載	12
アレルギー表示の欠落	11
保存方法の誤り	3
異物混入のおそれ	1
カビ発生のおそれ	1
その他	4
計	32

## (5) 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

材質が合成樹脂のものを対象に、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度について、関係事業者に対し、施設への監視等により必要な周知・指導を行いました。

## (6) 輸出食品への対応

食肉衛生検査所は、輸出食肉衛生証明書発行申請の都度、南部市場内の牛肉を輸出する食肉処理施設に立入りし、加工処理工程等の確認を行い、証明書を190件交付しました。また、市内の食鳥肉を輸出する食鳥処理場立入りし、現場の確認を行い、証明書を6件交付しました。

保健センターは、輸出アイスクリーム類等の衛生証明書を3件交付しました。

## (7) 飲食店における食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生対策

国が策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を踏まえ、環境局とリーフレットを作成し、持ち帰りの食品衛生上の注意事項に関して周知・啓発を実施しました。

## 2 食品衛生対策事業

食品流通や季節の特性等を踏まえて対策期間等を設定し、収去・指導検査を含めた監視指導を計画的に行いました（表6）。

表6 主な食品衛生対策事業

事業名	実施期間	主な対象施設	実施結果
弁当・仕出し等 衛生対策	6月	弁当・仕出し屋 そうざい製造施設	衛生的な製造管理や、食品の適正表示等について指導しました（収去検査146検体、違反等4件）。
夏季食品 衛生対策	7月	飲食店 食肉処理・販売施設 魚介類販売施設	食肉の十分な加熱調理の徹底や、食品の温度管理等について指導しました（監視指導4,248件、収去検査311検体、違反等5件）。
年末食品 衛生対策	11月 、 12月	正月用食品製造施設 デパート ふぐ料理店	食品等取扱者の手洗いの徹底や、食品の適正表示等について指導しました（監視指導7,018件、収去検査621検体、違反等5件）。
輸入食品の 衛生対策	年間を 通じて	輸入食品取扱施設	輸入食品の適正表示や、自主検査の実施等について指導しました（収去検査501検体、違反等4件）。
社会福祉施設等 衛生対策	年間を 通じて	社会福祉施設 保育所 等	調理従事者・職員等の健康管理や、加熱調理品の十分な加熱等について指導しました（監視指導122件）。

保健センター等による監視指導の結果、食品の取扱いや表示等に関する違反・不適切な施設に対し、営業禁止の行政処分を行うなど、危害拡大防止や再発防止の措置を行いました（表 7）。

表 7 監視指導結果（施設数は令和 8 年 3 月末現在）

業 種	旧食品衛生法に基づく許可を要する施設	改正食品衛生法に基づく許可を要する施設	届出を要する施設	計
施 設 数	9,850	32,115	16,888	58,853
監視指導延件数	4,495	24,215	10,186	38,896
違反・不適件数	140	1,940	286	2,366
行政処分件数	3	5	0	8

※行政処分件数は上表の件数に加え、許可又は届出を要さない施設において 3 件

### 3 流通拠点等における監視指導

#### (1) 中央卸売市場（本場）

食品衛生検査所では、熱田区の中央卸売市場本場において監視指導、収去検査等を行い、本場内を流通する食品の安全確保を図りました。

#### ア 監視指導

魚介類競り売り営業、魚介類販売業、野菜果物販売業等の施設 303 件に対し、14,505 件の監視指導を行い、食品の衛生的な取扱いや適正な表示、フグ等有毒な魚介類による食中毒防止について指導しました。また、HACCP に沿った衛生管理については、計画に基づき適切に衛生管理が実施されているか確認し、必要な指導等を行いました。



本場における監視指導・収去検査

#### イ 収去検査

中央卸売市場本場内を流通する魚介類の細菌検査や野菜・果物の残留農薬検査、食品添加物検査を中心に収去検査を行い、規格基準違反等を発見した際には、製造所等を管轄する自治体への通知等の措置を行いました。（表 13、表 14（P.17））。

食品中の放射性物質について、学校給食に使用される食材等 70 検体を収去し、衛生研究所で精密検査を行ったところ、基準値を超えた食品はありませんでした。

## (2) 市内食品販売施設や流通拠点

スーパー、デパート等の市内食品販売施設や流通拠点における食の安全を確保するため、食品の適正な表示、販売方法等の監視指導 862 件、流通する食品の収去検査 997 検体を実施しました。また、HACCP に沿った衛生管理について、計画に基づき適切に衛生管理が実施されているか確認し、必要な指導等を行いました。

## 4 食肉の安全確保

食肉衛生検査所では、名古屋市南部と畜場でのと畜検査や、南部市場内食肉処理施設の監視指導を行い、食肉の安全確保を図りました。また、市内の食鳥処理場の監視指導を行い、鶏肉の加熱用表示の徹底等を指導しました。

### (1) と畜場

#### ア と畜検査

南部と畜場においてと畜された全ての牛、豚について、と畜場法に基づき、と畜検査を行いました。検査の結果、食用不適と判断したものについては、流通されることがないように廃棄の処分を行いました（表 8）。

表8 と畜検査実施結果

家畜の種類	検査頭数	全部廃棄頭数
牛	8,125	28
豚	218,771	203
計	226,896	231

#### イ と畜場等への衛生監視指導

と畜場の HACCP 外部検証について、厚生労働省の通知に基づき策定した実施計画に沿って、と畜場の監視や記録点検を 342 件、切除法による枝肉表面の微生物検査を牛 60 頭 660 項目、豚 60 頭 300 項目実施し、と畜場の衛生管理の実施状況を確認し、検証しました。また、外部検証連絡会議を 12 回開催し、と畜業者等と検証結果について共有するとともに、必要な改善措置を講じるよう指導しました。

市場内食肉処理施設に対しては、立入りや HACCP 関連文書の確認、細菌検査による衛生管理指導を実施しました。

そのほか、BSE 対策として、と畜されるすべての牛について、月齢に応じた特定危険部位の分別管理の指導を行いました。

## ウ 残留動物用医薬品等対策

南部と畜場においてと畜された牛豚 1,738 頭の食肉 6,517 項目について食品衛生法に基づく残留動物用医薬品等の検査を行い、生産段階で使用された動物用医薬品等が食肉に残留していないことを確認しました。

## (2) 食鳥処理場

市内の食鳥処理場全 20 施設に対して、食鳥肉の衛生的な処理や HACCP に沿った衛生管理の実施状況について指導又は助言を行いました。また、飲食店等へ販売する鶏肉の生食等の危険性について周知しました（監視指導 37 件）。

また、市内の食鳥処理場 1 施設で輸出のために処理された 1,571 羽について食鳥検査を行いました。

# 第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理

## 1 食品衛生責任者講習会

「食品衛生責任者」は施設の衛生管理について中心的な役割を担い、HACCP に沿った衛生管理を実施する全ての営業許可・届出対象施設で選任する必要があります。会場と e ラーニング（自宅や店舗等で、パソコンやスマートフォンにより動画等を視聴し受講する方法）の二つの受講方法で講習会を開催し、営業許可・届出制度、HACCP に沿った衛生管理、フグの取扱い規制などの法改正に関する情報を含めた国が示す標準的なプログラムに沿った内容の情報を提供しました（表 9）。

表 9 食品衛生責任者講習会実施状況

講習会	受講者数	e ラーニング 受講者数（再掲）
養成講習会	3,588	1,380
実務講習会	3,279	1,583

## 2 食の安全に関する講習会

HACCP に沿った衛生管理についての講習を含めた自主管理講習会や、保健センター等による食品衛生講習会等を通じて、事業者の食の安全・安心に対する意識を高め、事業者自らが取り組む衛生管理の推進を図りました（表 10）。

表 10 食の安全に関する講習会実施状況

講習会	実施回数	受講者数
自主管理講習会	2	89
保健センター等による 食品衛生講習会等	122	3,110
計	124	3,199

### 3 食品衛生団体等への支援

公益社団法人名古屋市食品衛生協会に対し、食品衛生指導員への研修を行うとともに、食品衛生パレードでの啓発、食中毒警報等の緊急情報の伝達及び食品衛生指導員による巡回指導等、自主管理推進事業への支援を行いました。

### 4 食品衛生自主管理認定制度

名古屋市食の安全・安心条例に基づき、食の安全の確保に関する優れた取組みを行っている事業者を認定し、自主的な衛生管理を推進する制度です。

従来からの旧制度に加え、HACCP に沿った衛生管理に積極的に取り組むことを宣言した事業者を認定する新制度を創設しました。令和 7 年度は、旧制度及び新制度に基づき認定を実施し、旧制度では新たに 5 施設、新制度では 16 施設を認定しました。



#### 自主管理認定施設一覧

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/eisei/1014927/1014928/1014979/1042262.html>

なごや 食の安全

検索

トップ> 消費者のみなさまへ

> 自主管理認定制度

> なごや HACCP 自主管

理宣言施設について



## 第6 食品等の検査

### 1 検査実施結果

市内で製造・流通している食品等を対象に、細菌検査や理化学検査を行い 25 検体が食品衛生法及び食品表示法等に定められた基準等に違反等となりました（表 11）。

表 11 検査実施結果 ( ) 内は輸入品の件数（再掲）

検査区分		検査実施数		違反等件数	
		検体数	項目数	検体数	項目数
細菌等		1,235 (110)	5,521 (456)	14 (1)	15 (1)
理 化 学	食品添加物	1,224 (310)	8,256 (2,902)	9 (3)	9 (3)
	残留農薬	275 (75)	54,935 (19,089)		
	残留動物用 医薬品	5,417 (174)	14,117 (2,105)	2	2
	PCB・水銀	19	37		
	遺伝子組換え 食品	22 (13)	38 (27)		
	自然毒	27 (5)	27 (5)		
	放射性物質	101 (10)	192 (10)		
	アレルギー	29 (1)	92 (2)		
	その他の規格	43 (22)	94 (51)		
	器具・容器 おもちゃ等の規格	62 (27)	325 (118)		
その他	196 (28)	288 (29)			
計		8,177 (501)	87,224 (25,953)	25 (4)	26 (4)

※ 検体数については、1 つの検体で複数の検査区分に該当するものがあります。

## 2 違反食品等発見時の対応

違反等に対しては、市内製造所に対する改善指導や製造所等を管轄する自治体への通知等の措置を行いました（表 12）。

表 12 収去検査<sup>\*1</sup>により発見された食品衛生法違反等

分類	品名	内容（括弧内は項目数）	措置
規格基準 <sup>*2</sup> 違反 （5検体）	豚枝肉	残留基準を超えるマルボフロキサシンを検出（2）	廃棄命令
	魚肉ねり製品	大腸菌群陽性（1）	保健センターが製造者を改善指導
	カレー	指定外添加物のTBHQを検出（1）	輸入者を管轄する自治体に通知
	冷凍食品 エビフライ	細菌数超過（1）	
名古屋市食品 指導基準 <sup>*3</sup> 不適 （12検体）	弁当及び そうざい	細菌数超過（4） ブドウ球菌陽性（1）	保健センターが製造者等を改善指導 または製造所等を管轄する自治体に情報提供
	生菓子	細菌数超過（1） 大腸菌群陽性（7）	
表示違反 （8検体）	弁当	表示にない黄色 4 号、赤色 102 号を検出（1）	保健センターが製造者を改善指導
	ジュース	表示にない赤色 40 号を検出（1）	輸入者を管轄する自治体に情報提供
	魚介類加工品	表示にない赤色 102 号を検出（1） 表示にない黄色 4 号を検出（1）	製造者を管轄する自治体に情報提供
	なまうどん	表示にないプロピレングリコールを検出（1）	
	生菓子	表示にない青色 1 号、赤色 3 号、黄色 4 号、赤色 106 号を検出（1）	保健センターが製造者を改善指導
	粉末清涼飲料	表示にない黄色 5 号を検出（1）	輸入者を管轄する自治体に情報提供
	魚肉ねり製品	表示にある赤色 106 号が不検出（1）	製造者を管轄する自治体に情報提供

注）複数の項目が不適となったため、検体数と項目数の合計は一致しません。

※1 収去検査

食品衛生法等に基づき、製造所や販売所に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査のため必要な限度において検体（食品、器具、おもちゃ、食品添加物等）を無償で採取する行為をいいます。各食品等には規格基準等が定められており、検査でそれらが守られているか確認します。

※2 規格基準

食品衛生法第 13 条及び第 18 条に基づいて、公衆衛生の見地から定められた食品等の成分規格や製造等について定めたものです。食品添加物の使用基準や農薬等の残留基準等があります。

※3 名古屋市食品指導基準

主にそのまま食べる食品について、食中毒等による危害の発生を防止し、あわせて事業者による自主管理の推進を図ることを目的として本市が独自に定めたものです。

表 13 中央卸売市場本場内を流通する食品の検査実施結果（表 11 再掲）

検査区分	検査実施数		違反等件数	
	検体数	項目数	検体数	項目数
細菌等	582	3,024	2	2
理化学	761	24,939	2	2
計	1,343	27,963	4	4

表 14 中央卸売市場本場内を流通する食品の収去検査により発見された食品衛生法違反等（表 12 再掲）

分類	品名	内容（括弧内は項目数）	措置
規格基準違反 （1 検体）	冷凍食品 エビフライ	細菌数超過（1）	輸入者を管轄する自治体 に通知
名古屋市食品 指導基準 不適 （1 検体）	生菓子	大腸菌群陽性（1）	製造所等を管轄する自治体 に情報提供
表示違反 （2 検体）	魚介類加工品	表示にない赤色 102 号を検出（1） 表示にない黄色 4 号を検出（1）	製造者を管轄する自治体 に情報提供



細菌の検査



残留農薬の検査

### 3 検査等の業務管理・検査法の開発等

検査等の業務管理要領（GLP）に基づき、精度管理の実施及び外部精度管理調査への参加に加え、これらの実施内容について内部点検を行い、信頼性確保の強化を図りました。

## 第7 危機管理体制の整備と緊急時の対応

### 1 食中毒等健康被害発生時の対応

#### （1）食中毒等を疑う届出があった場合の対応

令和7年度は、病因物質別ではノロウイルス及びアニサキスによる食中毒がそれぞれ6件で最も多く発生し、カンピロバクターによる食中毒が2件、サルモネラによる食中毒が1件発生しました（表15）。

食中毒発生時には、保健センター等が関係機関と連携して患者調査や検査を行い、原因究明を行いました。原因施設に対しては、営業禁止等の措置により、被害拡大を防止するとともに、事業者への衛生教育や施設消毒の徹底等により再発防止を行いました。

表15 食中毒発生状況（令和7年度）

病因物質	件数	患者数
ノロウイルス	6	200
アニサキス	6	6
カンピロバクター	2	16
サルモネラ	1	9
計	15	231

#### （2）広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連絡体制の確保

広域的な食中毒事案が発生した場合には、都道府県等その他関係機関により構成される「広域連携協議会」を開催し、調査・検査・情報共有等を行います。

本協議会の構成員として、平常時から広域食中毒事案が発生した場合を想定した連携・協力体制の整備・確認を行いました。

### (3) いわゆる「健康食品」等による健康被害情報への対応

令和6年に発生した紅麹関連製品による健康被害事案を踏まえ、市民に対し、公式ウェブサイトやSNS等にて、いわゆる「健康食品」に関する注意喚起を実施しました。また、事業者に対しては、健康被害情報を受けた際に保健センターへ速やかに情報提供を行う必要があることについて制度の周知を行いました。

### (4) 健康被害拡大防止のための情報発信等

食中毒や違反食品による被害拡大の防止や健康被害のおそれのある食品の速やかな排除のため、緊急に注意喚起が必要な事例について、公式ウェブサイトにより迅速に情報提供しました。

また、事業者・消費者に対して効果的に注意喚起を図るため、公式ウェブサイトやSNS等の各種媒体を利用した情報発信や情報提供を行いました。

## 2 市民からの苦情・相談への対応

市民から保健センター等に、有症苦情、食品等への異物混入や不衛生な食品の取扱い等についての苦情が1,691件寄せられました(表16、表17)。これらについては発生原因等の調査を行い、必要に応じて他自治体と連携を図りながら、原因施設に対し、再発防止等を指導しました。

表 16 苦情相談内容

苦情内容	件数	割合(%)
有症苦情※ <sup>1</sup>	722	42.7
異物混入	251	14.8
不衛生な取扱い	154	9.1
表示	131	7.7
施設の不衛生	89	5.3
古い商品	46	2.7
異臭	28	1.7
異味	22	1.3
カビ発生	21	1.2
腐敗、変敗	18	1.1
変色	5	0.3
その他※ <sup>2</sup>	204	12.1
計	1,691	100

※<sup>1</sup> 有症苦情 食品を食べて健康を害したという苦情相談(調査の結果、食中毒と断定されなかったもの)

※<sup>2</sup> その他 営業の許可に関する苦情相談、産地に関する苦情相談等

表 17 異物混入件数内訳

異物内訳	件数	割合(%)
虫	57	22.7
合成樹脂	35	13.9
金属	33	13.1
食品の一部	21	8.4
髪の毛	15	6.0
紙類	6	2.4
寄生虫	4	1.6
その他	51	20.3
不明	29	11.6
計	251	100

### 3 災害時の食品衛生の確保

避難所における食中毒防止対策に関するリーフレットを作成し、市内各区で実施する各種防災訓練において、避難所運営の関係者や市民に配布すること等により周知啓発を図りました。

なお、災害が発生した場合には、「名古屋市地域防災計画」に基づき、災害発生地域内の食品関係施設への監視指導や、避難所における食品の取扱いに関する指導を行います。

## 第8 食の安全に関する情報発信及び関係者間での意見の交換 (リスクコミュニケーション)

### 1 食品等による危害発生防止のための情報発信

LINE、X (旧:Twitter)、公式ウェブサイト、広報誌、広報番組など各種媒体や啓発資材を活用し、食の安全に関する情報提供や啓発を行いました。

また、新たにカンピロバクター食中毒予防やいわゆる「健康食品」に関する啓発動画を作成し注意喚起を行いました。その他、食品表示の基礎知識や市の取組みなどを情報提供しました。

#### (1) 名古屋市公式ウェブサイト

公式ウェブサイト内に、食の安全に関するポータルサイト「食の安全・安心をめざして(食の安全・安心情報ホームページ)」を設け、市の施策、家庭における食中毒の予防方法、表示に関する知識等について迅速に情報提供しました。

令和6年度監視指導計画実施結果、令和7年度夏季、年末食品衛生対策の実施結果の概要等を、公式ウェブサイト上に公開しました。

また、「広報なごや」やリーフレット等も活用して、市民の皆様にご食中毒予防や食品表示の基礎知識等の情報を積極的に提供しました(表18)。

表 18 広報なごや掲載内容

区分	掲載タイトル
5月	・カンピロバクター食中毒を防ぎましょう！
7月	・夏場の食中毒に注意しましょう！
11月	・ノロウイルス食中毒を予防しよう！

## (2) インターネット広告（SNS 等を活用した広告）

カンピロバクター食中毒の患者が多い年代層、飲食店等で鶏の生食メニューに触れる機会の多いと思われる方等を対象に、カンピロバクター食中毒の予防について、YouTube で動画広告（15 万回表示）を配信し、啓発を行いました。

また、「健康食品」を利用するにあたり注意すべき留意点についての広告を配信し、Instagram でバナー広告（23 万回表示）を行いました。

## (3) なごや「よい食」インフォメーション（LINE 配信）

食中毒警報の発令や食の安全に関する読み物等、食の安全・安心に関する最新情報を食品衛生課公式 LINE（通称なごや「よい食」インフォメーション）で75回配信しました（表 19）。

表 19 記事の内容（抜粋）

区分	記事の内容
4月	<ul style="list-style-type: none"><li>・有毒植物にご注意を！！</li><li>・食品のテイクアウト・デリバリーにおける衛生管理のポイント</li></ul>
5月	<ul style="list-style-type: none"><li>・カンピロバクター食中毒防止のために、監視強化中です！</li><li>・「なごや水フェスタ」が開催されます！</li></ul>
6月	<ul style="list-style-type: none"><li>・6月は食育月間です！</li><li>・ヒスタミンによる食中毒を予防しましょう！</li></ul>
7月	<ul style="list-style-type: none"><li>・ペットボトル、飲み残しに気をつけよう！</li><li>・お弁当作りによる食中毒を予防しましょう！</li></ul>
8月	<ul style="list-style-type: none"><li>・黄色ブドウ球菌による食中毒に注意！</li><li>・魚介類に含まれる水銀について</li></ul>
9月	<ul style="list-style-type: none"><li>・毒キノコによる食中毒に注意しましょう！</li><li>・期限表示について</li></ul>
10月	<ul style="list-style-type: none"><li>・10月は食品ロス削減月間です！</li><li>・食物アレルギーのことを正しく理解しましょう</li></ul>
11月	<ul style="list-style-type: none"><li>・気を付けよう！ノロウイルス食中毒</li><li>・フグによる食中毒に気を付けましょう</li></ul>
12月	<ul style="list-style-type: none"><li>・ノロウイルスに関する動画のご紹介</li><li>・食育に関する動画のご紹介</li></ul>
1月	<ul style="list-style-type: none"><li>・カフェインの摂り過ぎに注意しましょう！</li><li>・ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから！</li></ul>
2月	<ul style="list-style-type: none"><li>・健康食品は正しい知識で安全に利用しましょう！</li></ul>
3月	<ul style="list-style-type: none"><li>・ホタルイカを安全に美味しく食べましょう！</li></ul>

#### (4) X (旧: Twitter) (なすこ@食品安全・安心学習センター)

食品衛生検査所(食品安全・安心学習センター)から、食中毒関係などの食の安全に関する情報や、食品安全・安心学習センターが実施する講座の案内などについて、計100回配信しました(表20)。

表20 主な配信内容(配信回数)

- 食中毒関係(45)
- 食品に関する情報(21)
- 食中毒警報関連(4)
- 市場、検査所紹介(4)
- 講座、イベント案内(26)

#### X (旧: Twitter) 配信例



#### (5) その他

「名古屋市公式 YouTube まるはっちゅ〜ぶ」やテレビ、ラジオ等の様々な媒体を活用して情報発信を行いました。

## 2 学習機会の提供及び関係者間による意見交換の実施

### (1) 食品安全・安心学習センター事業

幅広い世代の消費者を対象に、中央卸売市場本場や食品衛生検査所内の見学、食の安全について学ぶ体験講座を実施するとともに、身近な施設での出張形式の講座を行いました(表21、表22)。

夏休み期間中には、「夏休み親子体験教室」を実施し、親子で身近な食べ物について学ぶ体験講座を行いました。出張講座では、科学館の来館者、保育園児、トワイライトスクールの小学生を対象に講習会や簡易な体験講座を行いました。

また、公式ウェブサイトやX(旧: Twitter)、動画等を活用し情報発信を行い、食の安全に関する情報や講座内容を随時お知らせしました。

表 21 食品安全・安心学習センター事業の実施結果

名称		実施回数	参加者数
食品安全・安心学習センター事業		81	2,805
内 訳	所内実施	48	588
	出張講座	33	2,217

表 22 食品安全・安心学習センター事業における体験講座（一例）

講座メニュー	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろドリンク 着色料って何だろう？ ドリンクから着色料を取り出す実験をします。着色料の役割や種類について知ることができます。</li> <li>・ギョギョッと発見！おさかなの世界 魚のクイズや耳石探しを通して、魚について知ることができます。</li> <li>・野菜 Vege 講座 野菜のクイズなどを通して、野菜の種類や残留農薬の検査について知ることができます。</li> </ul>	
※メニューの一部は、出張講座でも実施しました。	

## (2) 保健センターにおける講習会等

消費者を対象に、家庭での食中毒予防や食品表示等について講習会を行いました（表 23）。

両親学級（パパママ教室）や乳幼児健診等では、妊産婦や乳幼児が注意すべき食品やアレルギー表示等についての情報提供を行いました。また、子育て支援の所管課の公式ウェブサイトでも食中毒予防について掲載をしました。

表 23 消費者に対する講習会の実施結果

実施回数	参加者数
258	3,561

## (3) 消費者、事業者、市の間での情報及び意見交換等

### ア 名古屋市食の安全・安心推進会議

学識経験者、消費者、事業者、市がそれぞれの立場から、食の安全・安心の確保に関する事項について協議する場として、「食の安全・安心推進会議」を開催しました（表 24）。



名古屋市食の安全・安心推進会議

**表 24** 名古屋市食の安全・安心推進会議開催状況

開催期間	主な内容
令和 7 年 6 月 27 日	・名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2028 に基づく事業等の実施状況について 等
令和 8 年 2 月 13 日	・名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2028 に基づく事業等の令和 7 年度実施状況について ・令和 8 年度名古屋市食品衛生監視指導計画（案）について 等

イ 意見交換会

食の安全・安心フォーラムや一日食品衛生監視員、懇談会等を実施しました。意見交換会では、消費者、事業者及び市が、それぞれの立場から食の安全・安心について意見交換することにより、相互理解を深めました（表 25）。

**表 25** 意見交換会の実施結果

名称	主な内容	参加者
食の安全・安心フォーラム （11 月 15 日開催）	「知って安心！健康食品との上手な付き合い方」をテーマに、情報提供と意見交換を実施	85 名
一日食品衛生監視員 （8 月 7 日実施）	市民の方が食品衛生監視員となり、中央卸売市場本場の監視体験と意見交換を実施	10 名
食の安全・安心懇談会 （9 月 9 日開催）	「身近で起こる食中毒を予防する」をテーマに、意見交換を実施	12 名
消費者懇談会等	食中毒予防、HACCP に沿った衛生管理等について、情報提供と意見交換を実施	220 名 （8 回）

ウ 食の安全・安心モニター制度

消費者99名に「食の安全・安心モニター」を委嘱しました。食品取扱施設の衛生管理状況等についての調査を行い、清掃の不備や食品の保存方法が不適切な施設等の報告がありました。必要に応じ、保健センターが調査や改善指導を行いました（表26）。

**表 26** モニターによる調査結果

調査区分	調査件数	保健センターによる改善指導件数
食品販売施設	412	9

市民の目線から市の事業に対する意見等をいただき、次年度の監視指導計画へ反映しました。

## 工 一日食品衛生監視員

消費者の方 10 名が、早朝から食品衛生検査所の食品衛生監視員と同行して、名古屋市中央卸売市場本場内の食品販売施設等の衛生状態の確認等を行い、その後事業者や行政と意見交換を行う懇談会を実施しました。



食の安全・安心フォーラム



一日食品衛生監視員

## 第9 食品衛生業務に係る人材育成

事業者に対し適切な監視指導等を実施するため、HACCP や食品表示、疫学、検査等について食品衛生監視員を対象とした各種研修を行いました。

また、厚生労働省等が主催する各種専門の研修会へ職員を派遣し、最新の衛生管理知識等の習得を図りました。

## 食の安全・安心をめざして (なごや食の安全・安心情報ホームページ)

食の安全に関する情報を総合的に情報提供します。



なごや 食の安全

検索



<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/eisei/1014927/index.html>

## なごや「よい食」インフォメーション (LINE 配信)

食中毒予防に役立つ情報、食中毒警報の発表等の緊急情報、様々なイベント情報等、本市の食の安全に関する最新の情報を「LINE」で配信します。



★なごや「よい食」インフォメーションについて

ID : @265iroef

<https://www.city.nagoya.jp/shisei/kouhou/1010579/1035005/1035006/1010720.html>

## X (旧 Twitter) (なすこ@食品安全・安心学習センター)

食品安全・安心学習センター(食品衛生検査所)から、ナスプラスコの「なすこ」が食の安全に関する気になる情報をつぶやきます。

「なすこ@食品安全・安心学習センター」

[https://x.com/kensa\\_nagoya](https://x.com/kensa_nagoya)



#なすこ  
#名古屋市



## 「よい食」ダイヤル

食品の取扱いや施設の衛生管理に関する情報など、食の安全についての情報をお寄せください。

<電話> 受付時間：月曜日から金曜日(祝日および休日を除く)  
午前8時45分から午後5時15分まで

052-961-4149

<電子メール> a2648@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp

令和7年度 名古屋市食品衛生監視指導計画実施結果

発行年月 令和8年6月

名古屋市保健所生活衛生部食品衛生課

電話番号 052-972-2646

Fax 番号 052-955-6225

電子メール a2653@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp