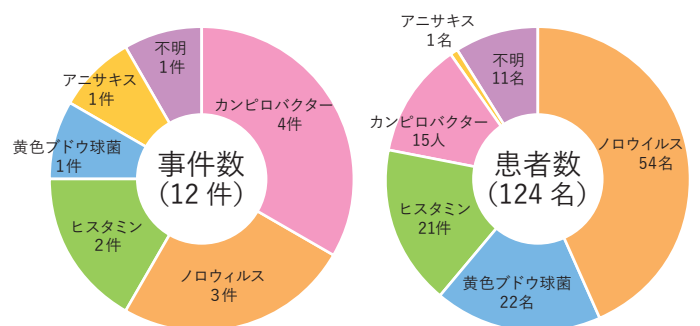


★令和7年度の食中毒の発生状況

令和7年度には、鹿児島県内（鹿児島市を除く）で12件の食中毒事件が発生しました。  
病因物質別では、カンピロバクターによるものが4件、ノロウイルスによるものが3件、ヒスタミンによるものが2件、黄色ブドウ球菌、アニサキスによるものが各1件起こりました。



令和7年度食中毒発生状況（鹿児島市を除く）

| N0. | 発生日    | 発生地  | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 | 原因食品              | 原因物質     | 原因施設 |
|-----|--------|------|------|-----|-----|-------------------|----------|------|
| 1   | 4月14日  | 霧島市  | 1    | 1   | 0   | 真いわし刺身            | アニサキス    | 販売店  |
| 2   | 4月22日  | 鹿屋市  | 11   | 11  | 0   | 4月22日に調理・提供された食事  | 不明       | 飲食店  |
| 3   | 6月28日  | 霧島市  | 2    | 2   | 0   | 真いわし干物            | ヒスタミン    | 販売店  |
| 4   | 6月30日  | 鹿屋市  | 13   | 4   | 0   | 6月28日に調理・提供された食事  | カンピロバクター | 飲食店  |
| 5   | 7月10日  | 鹿屋市  | 28   | 4   | 0   | 7月8日に調理・提供された食事   | カンピロバクター | 飲食店  |
| 6   | 7月30日  | 西之表市 | 134  | 19  | 0   | 魚（シイラ）の幽庵焼き       | ヒスタミン    | 不明   |
| 7   | 8月6日   | 伊佐市  | 14   | 10  | 0   | 8月5日に調理・提供された食事   | ノロウイルス   | 事業場  |
| 8   | 8月21日  | 曾於市  | 不明   | 4   | 0   | 不明                | カンピロバクター | 不明   |
| 9   | 9月15日  | 鹿屋市  | 不明   | 22  | 0   | 9月15日に製造された弁当     | 黄色ブドウ球菌  | 製造所  |
| 10  | 11月6日  | 屋久島町 | 69   | 31  | 0   | 11月5日に調理・提供された弁当  | ノロウイルス   | 飲食店  |
| 11  | 11月16日 | 霧島市  | 4    | 3   | 0   | 11月13日に調理・提供された食事 | カンピロバクター | 飲食店  |
| 12  | 3月31日  | 鹿屋市  | 14   | 13  | 0   | 3月30日に調理・提供された食事  | ノロウイルス   | 飲食店  |
| 計   |        |      | 290  | 124 | 0   |                   |          |      |

★令和7年度の自主回収状況

食品等の自主回収報告制度は、「食品衛生法及び食品表示法」に基づくものと「鹿児島県食の安心・安全推進条例」に基づくものがあります。

○「食品衛生法及び食品表示法」に基づく自主回収

令和3年6月1日から営業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、法に基づきリコール情報を行政へ届出することが義務化されました。  
営業者が食品等のリコール事案や回収状況を届け出るときは、原則、食品衛生申請等システムを利用して届出を行います。詳しくはQRコードを読み取り鹿児島県のHPを参照ください。

○鹿児島県食の安心・安全推進条例に基づく自主回収

鹿児島県では食品による健康への悪影響を未然に防止するため、平成24年1月1日より「鹿児島県食の安心・安全推進条例」に基づく自主回収報告制度を運用しております。  
対象食品は「生産者が生産をした食品」のみとなります。  
詳しくはQRコードを読み取り鹿児島県のHPを参照ください。



令和7年度食品衛生法及び食品表示法に基づく自主回収状況（鹿児島市を除く）

| N0. | 食品名                                       | 届出年月日   | 回収の理由                                      |
|-----|-------------------------------------------|---------|--------------------------------------------|
| 1   | ぎょうざ                                      | R7.5.2  | アレルギー表示における乳成分の欠落                          |
| 2   | りんご酢                                      | R7.5.15 | 名称の誤表記                                     |
| 3   | アイスマルク                                    | R7.5.15 | 大腸菌群陽性、細菌数の基準超過<br>大腸菌群陽性のおそれ、細菌数の基準超過のおそれ |
| 4   | マフィン                                      | R7.5.26 | 賞味期限の誤表記                                   |
| 5   | アジフライ                                     | R7.5.28 | 消費期限の誤表記                                   |
| 6   | 釜あげしらす                                    | R7.6.4  | 賞味期限の誤表記                                   |
| 7   | にんじん                                      | R7.6.12 | 残留農薬基準違反のおそれ                               |
| 8   | こんにゃく                                     | R7.6.20 | シール不良による腐敗の可能性                             |
| 9   | 濃口醤油                                      | R7.7.8  | 酵母菌の残留によるガス発生のおそれ                          |
| 10  | ぎょうざ                                      | R7.7.10 | 硬質異物の混入のおそれ                                |
| 11  | アイスマルク                                    | R7.7.22 | 大腸菌群陽性のため                                  |
| 12  | 鰹黒酢                                       | R7.8.1  | 賞味期限の誤表記                                   |
| 13  | 黒糖せんべい                                    | R7.8.25 | 賞味期限表示の欠落のおそれ                              |
| 14  | ケーキサンド                                    | R7.9.5  | アルコール蒸散剤の封入漏れによるカビ発生のおそれ                   |
| 15  | 黒豚ねぎ塩                                     | R7.9.19 | 蓋の密封不良による細菌増殖や腐敗のおそれ                       |
| 16  | 味付ホルモン                                    | R7.9.30 | 加熱不十分のおそれ                                  |
| 17  | 黒酢大豆                                      | R7.12.8 | 蓋の内側が黒色に変色のおそれがあり、微生物の発生や金属蓋の腐食による異物混入のおそれ |
| 18  | 落花生饅頭                                     | R8.2.9  | 賞味期限の誤表記                                   |
| 19  | ピーマンの佃煮                                   | R8.3.5  | 一部商品にカビの発生が認められたため                         |
| 20  | 缶詰食品                                      | R8.3.6  | 缶詰の巻締め不良によるカビ発生のおそれ                        |
| 21  | そうざい<br>①ぎょうざ<br>②コロケ<br>③ハンバーグ<br>④メンチカツ | R8.3.26 | 金属片の混入のおそれ                                 |

# 食の安全確保をめざして

## 令和8年度鹿児島県食品衛生監視指導計画



食品衛生関係の問い合わせ・相談は最寄りの保健所まで

|        |               |                               |               |        |               |
|--------|---------------|-------------------------------|---------------|--------|---------------|
| 指宿保健所  | ☎0993-23-3854 | 大口保健所                         | ☎0995-23-5106 | 西之表保健所 | ☎0997-22-0032 |
| 加世田保健所 | ☎0993-53-2317 | 始良保健所                         | ☎0995-44-7958 | 屋久島保健所 | ☎0997-46-2024 |
| 伊集院保健所 | ☎099-273-2332 | 志布志保健所                        | ☎099-472-1021 | 名瀬保健所  | ☎0997-52-5411 |
| 川薩保健所  | ☎0996-23-3167 | 鹿屋保健所                         | ☎0994-52-2114 | 徳之島保健所 | ☎0997-82-0149 |
| 出水保健所  | ☎0996-62-1636 | *このパンフレットには鹿児島市の情報は含まれておりません。 |               |        |               |



## 令和8年度鹿児島県食品衛生監視指導計画を次のように策定しました

### 1 施設への立入検査は次のように行います

食品関係営業施設に対し、過去の食中毒等の発生状況、食品の危害発生の可能性や流通の広域性、施設規模や衛生管理状況等から年間に立ち入る回数を4つの監視区分に分けました。

| 監視区分 | 標準的な立入回数 | 対象とする業態又は施設                                                       |
|------|----------|-------------------------------------------------------------------|
| A    | 2回以上／年   | 食中毒の原因施設（前年度）<br>違反食品等の製造施設（前年度）<br>生食用食鳥肉取扱施設（食鳥処理場に付随する施設）      |
| B    | 1回以上／年   | 食品苦情等の指導施設（前年度）<br>食品等の自主回収報告実施施設（前年度）<br>生食用牛肉取扱施設<br>生食用食鳥肉取扱施設 |
| C    | 1回以上／3年  | A、B区分以外の許可営業施設<br>A、B区分以外の集団給食施設                                  |
| D    | 1回以上／6年  | A、B、C区分以外の届出営業施設                                                  |

### 2 重点的に監視指導を実施すべき項目を定めました

#### (1) 食中毒予防対策

- ア 大規模食中毒防止対策  
大量調理を行う飲食店営業施設や給食施設の監視指導
- イ ノロウイルスによる食中毒防止対策  
飲食店営業施設や給食施設の監視指導
- ウ 食肉等の食中毒防止対策
  - ・食肉等は、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効果を有する方法により加熱調理するよう指導
  - ・生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。）を取り扱っている施設に対し、規格基準について監視指導
  - ・牛の肝臓については、関連事業者に対して、生食用として販売しないこと及び生で喫食せずに中心部まで十分に加熱して喫食するよう消費者に対して注意喚起を行うことについて監視指導
  - ・豚肉及び豚内臓については、関連事業者に対して、生食用として販売しないこと及び生で喫食せずに中心部まで十分に加熱して喫食するよう消費者に対して注意喚起を行う監視指導
  - ・客が中心部まで加熱して喫食する形態の事業者に対して、当該食肉等は中心部まで十分な加熱が必要である旨をメニューに記載する等、消費者に確実に情報提供するよう指導
  - ・「生食用食鳥肉の衛生基準目標（ガイドライン）」に基づく監視指導
- エ 野生鳥獣肉の安全確保対策  
「鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン」に基づく注意喚起及び監視指導
- オ 生食用野菜等による食中毒防止対策  
「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導
- カ 自然毒による食中毒予防対策  
県民への注意喚起や関係事業者への周知

#### (2) 食品の適正表示確保対策

- ・アレルギーの適正な表示の徹底に係る監視指導
- ・適切な期限表示の周知、啓発
- ・添加物を含む食品、遺伝子組換え食品を含む食品の適正な表示に係る監視指導
- ・衛生事項について、周知・徹底

#### (3) 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導

- ・食品供給行程の各段階に応じて、食品衛生上の危害発生状況等を踏まえた監視指導等

### 3 食品について次のような検査をします

|        | 検査の種類            | 検査対象            | 検査項目                  |
|--------|------------------|-----------------|-----------------------|
| 検査の種類  | 食品添加物等検査         | 食肉ねり製品、漬物、食肉製品等 | 保存料、甘味料、発色剤等          |
|        | 微生物検査            | 清涼飲料水、そうざい、牛乳等  | 大腸菌、細菌数、食中毒菌等         |
|        | 残留農薬検査           | 農林畜水産物等         | 農薬                    |
|        | 動物用医薬品検査         | 魚介類、食肉等         | 抗生物質、合成抗菌剤等           |
|        | 魚介類に関する検査        | 魚介類等            | 過酸化水素、水銀              |
| 指導検査   | と畜場及び食鳥処理場における検査 | とたい、器具等         | 腸管出血性大腸菌、サルモネラ等の食中毒菌等 |
|        | アレルギーを含む食品の検査    | 菓子、食肉製品等の加工品    | えび、かに、小麦、そば、卵、落花生、くるみ |
|        | その他衛生検査          | 施設、設備等          | 一般細菌、食中毒菌等            |
| 検査目標件数 |                  | 4,160件          |                       |

\*収去検査とは、食品が規格基準等に適合しているかの検査

\*指導検査とは、食品取扱施設の状況を把握し衛生指導を行うための検査

## ～令和7年度の監視・検査状況は次のとおりです～

### ○施設への監視状況

| 監視区分 | 監視指導計画数 | 監視指導実施数 |
|------|---------|---------|
| A    | 102     | 119     |
| B    | 228     | 241     |
| C    | 7,227   | 8,613   |
| D    | 1,539   | 1,626   |
| 計    | 9,096   | 10,599  |

### ○違反食品等の内訳（他機関からの通報を含む）

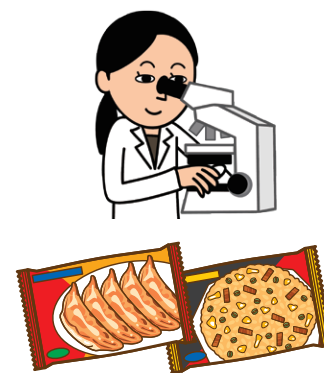
| 違反内容    | 違反数 |
|---------|-----|
| 規格基準違反  | 6   |
| 食品表示法違反 | 0   |

### ○食品の検査状況

| 検査項目          |          | 検体数   | 違反検体数 |
|---------------|----------|-------|-------|
| 収去検査          | 食品添加物等   | 288   | 1 *1  |
|               | 食中毒菌等    | 565   | 5 *1  |
|               | 残留農薬     | 100   |       |
|               | 残留動物用医薬品 | 227   |       |
| 水銀検査          |          | 40    | 2 *2  |
| 指導検査（拭き取り検査等） |          | 2,734 |       |
| 計             |          | 3,954 | 8     |

\*1 県の検査機関（食品衛生監視機動班設置保健所、環境保健センター及び食肉衛生検査所）で検査した結果、規格基準に違反していた検体数

\*2 水銀検査においては暫定的規制値を超えた検体数



### ○免許試験の実施状況

|                     | 実施年月日   | 出願者 | 受験者 | 合格者 | 合格率  |
|---------------------|---------|-----|-----|-----|------|
| ふぐ処理師 <sup>1)</sup> | R8.2.5  | 7   | 7   | 6   | 85.7 |
| 製菓衛生師 <sup>2)</sup> | R7.6.24 | 147 | 147 | 104 | 70.7 |

1) ふぐの取扱いの規制に関する条例に基づくふぐ処理師試験

2) 製菓衛生師法に基づく製菓衛生師試験

## ～鹿児島県の監視・検査体制は以下のようになっています～

#### 保健所(13か所)

- ・施設に対する監視指導
- ・HACCPに沿った衛生管理の運用支援
- ・食中毒防止対策及び調査・措置
- ・苦情・違反食品等の調査
- ・衛生教育の実施

#### 食品衛生監視機動班(4か所)

- ・広域的監視指導
- ・食品、添加物等の収去検査
- ・食中毒及び違反食品等の調査

#### 食肉衛生検査所(7カ所)

- ・と畜場、大規模食鳥処理場等の監視指導
- ・HACCPに沿った衛生管理の運用支援
- ・食肉及び食鳥肉の残留動物用医薬品等の検査
- ・と畜検査及び食鳥検査

#### 生活衛生課

- ・監視指導計画等の策定及び公表
- ・国及び他自治体関係部局との連絡調整
- ・県民への食品衛生に係る情報提供等

#### 食品衛生専門監視指導班

- ・県内一円の広域的監視指導
- ・HACCPに沿った衛生管理の運用支援
- ・輸出食品認定施設等の監視指導
- ・食品、添加物等の収去検査

#### 環境保健センター

- ・食品中の残留農薬、残留動物用医薬品等の検査
- ・食中毒発生時の食品等の検査