

令和2年度

高松市食品衛生監視指導実績

高松市保健所生活衛生課

1 許可を要する食品営業施設の立入監視実績（令和2年度）

業 種		立入監視 指導実績 (R2年度)	食衛法違 反指導票 交付数	表示法違 反指導票 交付数	参考		
					施 設 数 (R2年度末)	標準監視 指導回数 (年間)	立入監視 計画数
飲食店	一般食堂・ レストラン等	1,001	18	2	3,134	C/D	1,645
	仕出し・弁当屋	55	1	0	167	A/B/D	116
	旅 館	43	0	0	108	A/B/D	75
	そ の 他	768	2	1	1,832	D	922
菓子（パンを含む）製造業		423	3	3	883	C/D	771
乳 処 理 業		0	0	0	1	A	3
特別牛乳さく取処理業		0	0	0	0	B	0
乳 製 品 製 造 業		2	0	0	7	B	8
集 乳 業		0	0	0	1	B	2
魚 介 類 販 売 業		263	8	4	497	C/D	391
魚 介 類 せ り 売 り 業		2	0	0	2	B	6
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		5	0	0	16	B	34
食品の冷凍又は冷蔵業		58	1	0	109	B/D	163
かん詰又はびん詰食品 製 造 業		14	0	0	38	C	32
喫 茶 店 営 業		254	0	0	678	D	359
あ ん 類 製 造 業		3	0	0	4	C	3
アイスクリーム類製造業		59	0	0	142	B/C	173
乳 類 販 売 業		293	2	0	679	C/D	394
食 肉 処 理 業		26	1	1	41	B	80
食 肉 販 売 業		320	1	0	547	C/D	345
食 肉 製 品 製 造 業		0	0	0	3	A	9
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		0	0	0	0	B	0
食 用 油 脂 製 造 業		0	0	0	4	C	4
マーガリン又はショートニ ン グ 製 造 業		0	0	0	0	C	0
み そ 製 造 業		6	0	0	17	C	17
醬 油 製 造 業		6	0	1	4	C	5
ソ ー ス 類 製 造 業		6	0	0	17	C	15
酒 類 製 造 業		0	0	0	2	D	1
豆 腐 製 造 業		2	0	0	13	C	13
納 豆 製 造 業		1	0	0	1	C	1
め ん 類 製 造 業		63	3	0	206	C	201
そ う ざ い 製 造 業		74	0	0	183	B/C	170
添加物製造業（規格が定め られたものに限る）		4	0	0	10	C	9
食品の放射線照射業		0	0	0	0	C	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業		1	0	0	13	C	13
氷 雪 製 造 業		1	0	0	1	C	1
氷 雪 販 売 業		1	0	0	3	D	2
計		3,754	40	12	9,363		5,978

## 2 許可を要しない食品取扱い施設の立入監視実績（令和2年度）

業 種		立入監視 指導実績 (R2年度)	食衛法違 反指導票 交付数	表示法違 反指導票 交付数	参考		
					施 設 数 (R2年度末)	標準監視 指導回数 (年間)	立入監視 計画数
給 食 施 設	学 校	36	0	0	75	C/D	48
	病院・診療所	0	0	0	99	D	45
	事 業 所	0	0	0	24	C/D	13
	そ の 他	3	0	0	303	C/D	152
乳 さ く 取 業		0	0	0	24	D	12
食 品 製 造 業		123	0	0	27	D	14
野 菜 果 物 販 売 業		237	3	5	326	D	163
そ う ざ い 販 売 業		268	0	1	293	D	147
菓子（パンを含む） 販売業		450	1	1	1,380	D	690
食品販売業（上記以外）		673	9	11	625	D	313
添加物（法第11条第1項の規定により規格基準が定められたものを除く）の製造業		0	0	0	0	D	0
添 加 物 の 販 売 業		223	0	0	275	D	138
氷 雪 採 取 業		0	0	0	0	D	0
器具・容器包装おもちゃ の製造業及び販売業		251	0	0	697	D	349
計		2,264	13	18	4,148		2,084

## 3 HACCPに基づく立入監視実績（令和2年度）

HACCPに基づく立入監視		立入監視指導実績 (R2年度)		参考			
				施設数 (R2年度末)		立入監視 計画数	
		業種別 施設数	施設数	業種別 施設数	施設数	業種別 施設数	施設数
HACCP承認施設 (厚生労働省承認施設)	要許可	0	0	0	0	0	0
	非許可	0		0		0	
HACCPに沿った衛生 管理を行う施設 (条例届出施設)	要許可	6	6	9	5	9	5
	非許可	0		0		0	

#### 4 乳肉衛生関係立入監視実績（令和2年度）

業 種	立入監視 指導実績 (R2年度)	指導票 交付数	表示法違 反指導票 交付数	参考		
				施 設 数 (R2年度末)	標準監視 指導回数 (年間)	立入監視 計画数
食鳥処理場	5	0	0	6	B	16
食鳥卵集荷施設	8	0	0	3	B	6
魚介類行商	18	0	0	11	B	26
ふぐ処理施設	58	0	0	92	C	97
ナシフグ処理施設	13	0	0	16	B	32
と畜場	238	0	0	1	E	250
計	340	0	0	135		427

1、2、4

備考：標準監視指導回数

A：年間3回、B：年間2回、C：年間1回、D：2年間に1回、E：始業前指導

#### 5 食品等の項目別収去・買上検査件数（令和2年度）

	収去・ 買上 検体数	検査機関			検査項目											輸入 食品 検体数 (再掲)
		高松 市保 健所	香川 県環 境保 健研 究 セン ター	登 録 検 査 機 関	微 生 物 学 的 検 査	理化学的検査									動 物 を 用 い る 検 査	
						食 品 添 加 物	抗 生 物 質 等	汚 染 物 質	残 留 農 薬	シ ア ン	油	放 射 性 物 質	そ の 他			
肉卵類、 その加工品	41	31	10	0	31	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳、乳製品	13	13	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	
魚介類、 その加工品	41	31	0	10	25	10	0	6	0	0	0	0	0	10	0	
野菜類・果物、 その加工品	55	38	17	0	22	32	0	0	17	3	3	0	14	0	12	
そ の 他	106	106	0	0	74	18	0	0	0	0	6	0	8	0	13	
総 計	256	219	27	10	165	65	10	6	17	3	9	0	27	10	25	

## 6 食品等の収去・買上検査実施結果（令和2年度）

	検査 件数	違反 件数	違反理由（延べ数）				
			成分規格 大腸菌群	成分規格 一般細菌	成分規格 その他細菌	添加物 使用基準	その他
肉 卵 類、 その加工品	46	0	0	0	0	0	0
乳、乳製品	18	0	0	0	0	0	0
魚 介 類、 その加工品	51	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物、 その加工品	91	0	0	0	0	0	0
そ の 他	106	0	0	0	0	0	0
総 計	312	0	0	0	0	0	0

（収去・買上検体の例示）

食肉、卵、 その加工品	牛肉、豚肉、鶏肉、ハム、ソーセージ、トンカツ、ハンバーグ、鶏卵、ウズラ卵、 液卵、卵焼き、ゆで卵、温泉卵、錦糸卵
乳、乳製品	牛乳、加工乳、乳酸菌飲料、ヨーグルト、チーズ、粉ミルク、アイスクリーム
魚介類、 その加工品	刺身、生カキ、いくら、かずのこ、たらこ、魚肉練り製品、イカ燻製品、 ナシフグ
野菜、果実等、 その加工品	野菜、果実、穀物、豆類、種実類、茶類、野菜の水煮、うどん、そば、豆乳、 みそ、しょうゆ（びん詰及び缶詰除く）、生あん
その他	冷凍食品（野菜を冷凍したものを含む）、レトルト食品、菓子、清涼飲料水、 酒精飲料、かん詰又はびん詰食品、容器包装、食品添加物、油脂、 オイルサーディン、弁当、そうざい、検食

## (主な事業内容)

### カンピロバクターによる食中毒の防止対策

カンピロバクターを原因とする食中毒の発生件数は毎年上位で推移しており、令和2年度は当市において当該食中毒菌を原因とする食中毒事件は発生しなかったが、当該食中毒菌が原因と疑われる有症苦情が頻発した。いずれも有症者の利用施設に焼鳥店等があり、鶏肉を生又は半生の状態で提供していた。このようなことから、引き続き焼肉・焼鳥店、精肉店に対して監視指導を実施し、注意喚起を行った。また、引き続き管内で流通している鶏肉のカンピロバクター汚染実態調査をした。

### ノロウイルスによる食中毒の防止対策

近年、ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎や食中毒は増加傾向にあるが、令和2年度は当市において当該ウイルスを原因とする食中毒事件は発生しなかった。当該ウイルスを原因とする食中毒は大規模化することが多く、その感染経路は、ノロウイルスに感染している調理従事者が器具、食品等を汚染することによる二次感染が多い。このことから、当該ウイルスを原因とする食中毒の発生率が高い冬場に入る前に、食品等事業者等に対し監視指導を実施し注意喚起を行った。また、管内で養殖及び流通しているカキの検査を実施した。

### 改正食品衛生法講習会の実施

食品関係事業者を対象に、食品衛生法の改正による HACCP に沿った衛生管理の義務化、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設等についての講習会を実施した。(5 回実施、出席者 247 名)

### 夏期食品及び年末食品一斉取締りの実施

夏期及び年末に、スーパー、デパート及び屋外で弁当類を販売している飲食店等を中心に重点的に立入し、衛生指導及び食品の表示チェックを実施した。また、併せて食品の収去検査を実施した。