

令和4年度食品衛生監視指導計画
(実績)

高松市

1 はじめに

食品衛生監視指導については、「食品衛生法」に基づくとともに食中毒発生状況等を踏まえ毎年4月に「食品衛生監視指導計画」を策定し、これに基づき事業を実施している。

また、計画及び実施結果の概要は市のホームページに掲載するなど、消費者及び食品等事業者への情報提供に努めている。このたび、令和4年度食品衛生監視指導の実施結果を取りまとめたので報告する。

2 食品衛生監視指導計画

食品衛生監視指導計画とは、都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画(食品衛生法第24条)をいい、市内の食品等事業者の施設の設置状況、食品衛生上の危害の発生の状況その他地域の実情を勘案し、重点的に監視する事項等を定め、効率的、かつ効果的に監視指導を実施し、食品の安全性を確保しようとするものである。

3 実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日

4 監視指導体制

食品衛生監視員、と畜検査員等を配置し、食品衛生法及び関連法令に基づき食品衛生に関する監視指導を実施している。また、収去等を行った食品等は、高松市保健所において試験検査を実施するほか、高度な試験検査は香川県環境保健研究センター及び登録検査機関に委託して実施している。

5 食品衛生の主な事業

飲食店営業、菓子製造業などの許可業種及び学校給食施設、食品販売店などの届出業種の施設へ立入りし監視指導を行うほか、市内に流通している食品等を製造施設又はスーパーなど量販店で収去し試験検査を行っている。

また、食肉のBSE検査や、魚介類行商、ふぐ処理施設の監視指導などの乳肉衛生事業、さらにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌、ノロウイルスなどによる食中毒防止対策などの事業について年間計画を策定し実施している。

6 令和4年度食品衛生監視指導結果の概要

(1) 食品営業施設への立入監視指導状況

食品の製造及び加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対処するため、重点監視業種及び監視回数を定め、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認を基本に監視指導を行った。

内 訳	立入計画数 (回)	立入監視 実績数 (回)	実施率 (%)	施設数 (R4年度末)
改正後の許可を要する 食品営業施設 (別紙1)	年1回以上	1,901	70.4	2,702
改正前の許可を要する 食品営業施設 (別紙2)	3,448	2,421	70.2	5,314
届出を要する食品関係 営業施設 (別紙3)	全業種	—	—	2,340
	卵選別包装業、 行商、給食施設	88	47	53.4
乳肉衛生関係施設 (別紙4)	417	337	80.8	100

(2) 食品等の収去検査等の実施状況

食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図るため、市内で製造、販売されている食品等について、計画的に収去検査等を実施した。(別紙5)

①食品等の収去・買上検査検体数

食品等の収去・買上検査の計画数は251件、検体数は235件、実施率は93.6%であった。

②食品等の収去・買上検査実施結果

検査の結果、4検体の違反食品が発見された。

【違反理由】

- ・アイスクリーム類 (大腸菌群陽性：3検体)
- ・生食用かき (細菌数超過：1検体)

7 その他年間事業計画の実施状況

食品の製造、加工、調理施設等に対する計画的な監視指導を実施するため、策定した年間事業計画に基づき、立入検査等を行い食品の安全性確保を図った。(別紙6)

改正後の許可を要する食品営業施設の立入監視実績

業 種	立入 計画数	立入監視 実績数	指導票内訳※1						R4年度末 施設数
			施設基準	衛生管理 措置基準 ※2	事務 手続き	HACCP 衛生管 理計画、 記録の 作成等	表示	その他 (食中毒、 規格基準違 反等)	
飲食店営業		1,306		2	1		2	1	2,045
調理の機能を有する自動販売機		8							30
食肉販売業		62							58
魚介類販売業		81		4			1		75
魚介類競り売り営業		0							0
集乳業		0							0
乳処理業		0							0
特別牛乳搾取処理業		0							0
食肉処理業		19							8
食品の放射線照射業		0							0
菓子製造業		217		1	1		4		249
アイスクリーム類製造業		15						1	17
乳製品製造業		0							2
清涼飲料水製造業		1							6
食肉製品製造業		4							2
水産製品製造業	年1回 以上	8							12
氷雪製造業		0							0
液卵製造業		0							0
食用油脂製造業		1							3
みそ又はしょうゆ製造業		6							6
酒類製造業		1							2
豆腐製造業		1							2
納豆製造業		0							0
麺類製造業		32			1		1		39
そうざい製造業		69					3		80
複合型そうざい製造業		0							0
冷凍食品製造業		29							35
複合型冷凍食品製造業		9							3
漬物製造業		13					5		11
密封包装食品製造業		10							11
食品の小分け業		5							4
添加物製造業		4							2
合 計	—	1,901	0	7	3	0	16	2	2,702

※1 口頭指導を含む

※2 施設の衛生管理、食品等取扱者の衛生管理、販売方法（保存基準違反を含む）等

改正前の許可を要する食品営業施設への立入監視指導実績

業 種	立入 計画数	立入監視 実績数	指導票内訳※1						R4年度末 施設数	
			施設基準	衛生管理 措置基準 ※2	事務 手続き	HACCP 衛生管 理計画、 記録の 作成等	表示	その他 (食中毒、 規格基準違 反等)		
飲食店 営業	レストラン等	1,076	780		3		3		14	1,944
	仕出し・弁当屋	89	57		1					116
	旅館	47	52							62
	その他	617	515		3			1		1,125
菓子（パンを含む）製造業		563	254					2		580
乳処理業		3	3							1
特別牛乳さく取処理業		0	0							0
乳製品製造業		10	6							5
集乳業		2	0							1
魚介類販売業		151	160		7			3		268
魚介類せり売り営業		4	0							2
魚肉練り製品製造業		16	8							8
食品の冷凍又は冷蔵業		141	33							72
かん詰又はびん詰食品製造業		26	9							26
喫茶店営業		36	126							380
あん類製造業		4	4							4
アイスクリーム類製造業		112	61						1	84
食肉処理業		58	51							29
食肉販売業		164	168							304
食肉製品製造業		3	3							1
乳酸菌飲料製造業		0	0							0
食用油脂製造業		0	0							0
マーガリン又はショートニング製造業		0	0							0
みそ製造業		16	7					3		14
醤油製造業		3	3							3
ソース類製造業		16	1							15
酒類製造業		1	0							2
豆腐製造業		9	2							9
納豆製造業		1	0							1
めん類製造業		123	54							120
そうざい製造業		142	58				1			124
添加物製造業（法第13条第1項 で定められたもの）		7	0							6
食品の放射線照射業		0	0							0
清涼飲料水製造業		8	6						1	8
氷雪製造業		0	0							0
合 計		3,448	2,421	0	14	0	4	9	16	5,314

※1 口頭指導を含む

※2 施設の衛生管理、食品等取扱者の衛生管理、販売方法（保存基準違反を含む） 等

届出を要する食品関係営業施設の立入監視指導実績

業 種	立入 計画数	立入監視 実績数	指導票内訳※1					R4年度末 施設数
			衛生管理 措置基準 ※2	事務 手続き	HACCP 衛生管理 計画、 記録の 作成等	表示	その他 (食中毒 等)	
魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販売)	—	14						158
食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)	—	13						215
乳類販売業	—	104	1					551
氷雪販売業	—	1						3
コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	—	5						255
弁当販売業	—	3						12
野菜果物販売業	—	17						60
米穀類販売業	—	3						33
通信販売・訪問販売による販売業	—							8
コンビニエンスストア	—	36						135
百貨店、総合スーパー	—	131	15			11		122
自動販売機による販売業(コップ 式自動販売機(自動洗浄・屋内設置) を除く。)	—	1						141
その他の食料・飲料販売業	—	119				1		275
添加物製造・加工業(法第13条第 1項の規定により規格が定められ た添加物の製造を除く。)	—	0						1
いわゆる健康食品の製造・加工業	—	0						4
コーヒー製造・加工業(飲料の製 造を除く。)	—	1						26
農産保存食料品製造・加工業	—	1				1		18
調味料製造・加工業	—	1						7
糖類製造・加工業	—	0						0
精穀・製粉業	—	0						21
製茶業	—	0						6
海藻製造・加工業	—	2						3
卵選別包装業	4	8						2
その他の食料品製造・加工業	—	3						78
行商	10	13						11
給 食 施 設	学校	32	12					112
	病院・診療所	3	1					9
	事業所	0	2					2
	その他	39	11					42
器具、容器包装の製造・加工業 (合成樹脂が使用された器具又は 容器包装の製造、加工に限る。)	—	0						11
露店、仮設店舗等における飲食の 提供のうち、営業とみなされない もの	—	0						0
その他		0						19
合 計	88	502	16	0	0	13	0	2,340

※1 口頭指導を含む

※2 施設の衛生管理、食品等取扱者の衛生管理、販売方法(保存基準違反を含む)等

乳肉衛生関係立入監視指導結果

業 種	立入計画数	立入監視 実績数	指導票 交付数	R4年度末 施設数
食鳥処理場※	32	38	1	6
魚介類行商	18	18	0	9
一般ふぐ処理業	89	30	1	77
特別ふぐ処理業	28	11	1	10
と畜場	250	240	0	1
合 計	417	337	3	100

※大規模食鳥処理場（年間処理羽数が30万羽を超える食鳥処理場） 2施設
認定小規模食鳥処理場（上記以外の食鳥処理場） 4施設

食品等の項目別検査件数

内 訳	計画数 (R4年度)	収去・ 買上 検体数		実 施 率 (%)	検 査 件 数 ※	検 査 項 目									
		R4 年度	輸入 食品 検体数			理化学検査									
						微生物検査	食品 添加物	抗 生 物 質 (残 留 動 物 用 医 薬 等)	汚 染 物 質 (水 銀)	残 留 農 薬	シ ア ン	油	そ の 他	動 物 を 用 い る 検 査	
肉、卵及び その加工品	39	39	0	100	44	29	5	10	0	0	0	0	0	0	
乳、乳製品	20	20	0	100	30	25 (3)	0	0	0	0	0	0	5	0	
魚介類及び その加工品	41	35	0	85.4	45	19 (1)	10	0	6	0	0	0	0	10	
野菜、果実 等及び その加工品	39	40	11	102.6	62	9	27	0	0	14	4	3	5	0	
その他	112	101	14	90.2	91	72	10	0	0	0	0	6	3	0	
合 計	251	235	25	93.6	272	154	52	10	6	14	4	9	13	10	

※1 検体当たり複数項目の検査を実施したものがあることから、検査件数は検体数より多くなっている。

No.	事業名	実施結果の概要																																																																
1	集団給食施設等における食品衛生対策	<p>小学校の調理場に立入り監視指導を実施すると共に、併せて老人福祉施設、仕出し弁当屋等を対象に、保存食の収去検査を実施し、不適施設に対し衛生指導を行った。 収去検査検体数：40</p>																																																																
2	HACCP監視指導事業	<p>食品衛生責任者実務講習会の機会において、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる事業者に対し、衛生管理計画の作成等に関する講習会を実施し、HACCPに沿った衛生管理の導入推進を図った。 講習会実施回数：4回、参加人数：27人</p>																																																																
3	食中毒警報発令事業	<p>香川県が発令した食中毒警報に基づき、一般消費者、関係機関等に対し注意喚起を行った。 (令和4年度) 細菌性食中毒警報</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>番号</th> <th>発令月日</th> <th>食中毒警報発令基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>7月11日</td> <td rowspan="3">日平均気温が27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が75%以上の日が連続して2日間続いた場合又はそれが予想される場合</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>7月13日</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>7月15日</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>8月1日</td> <td rowspan="2">気温30℃以上が相当時間継続すると予想される場合</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>8月9日</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>8月19日</td> <td rowspan="3">日平均気温が27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が75%以上の日が連続して2日間続いた場合又はそれが予想される場合</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>9月2日</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>9月20日</td> </tr> </tbody> </table> <p>ノロウイルス食中毒警報</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>番号</th> <th>発令日</th> <th>食中毒警報発令基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1月30日</td> <td>感染性胃腸炎（ウイルス）の定点当たりの報告患者数が15人以上で、かつ、前週比が2週間連続して1.1以上の増加となった場合</td> </tr> </tbody> </table> <p>(参考) 市内で発生した食中毒の件数</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>発生年月日</th> <th>接食者数</th> <th>患者数</th> <th>死者数</th> <th>原因食品</th> <th>病院物質</th> <th>原因施設</th> <th>摂食場所</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>R4.11.29</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>不明(11/28に提供された食事)</td> <td>カンピロバクター・ジエジエニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>R5.1.15</td> <td>10</td> <td>7</td> <td>0</td> <td>不明(1/13に提供された食事)</td> <td>カンピロバクター・ジエジエニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td colspan="2">計</td> <td>12</td> <td>9</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	番号	発令月日	食中毒警報発令基準	1	7月11日	日平均気温が27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が75%以上の日が連続して2日間続いた場合又はそれが予想される場合	2	7月13日	3	7月15日	4	8月1日	気温30℃以上が相当時間継続すると予想される場合	5	8月9日	6	8月19日	日平均気温が27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が75%以上の日が連続して2日間続いた場合又はそれが予想される場合	7	9月2日	8	9月20日	番号	発令日	食中毒警報発令基準	1	1月30日	感染性胃腸炎（ウイルス）の定点当たりの報告患者数が15人以上で、かつ、前週比が2週間連続して1.1以上の増加となった場合	No.	発生年月日	接食者数	患者数	死者数	原因食品	病院物質	原因施設	摂食場所	1	R4.11.29	2	2	0	不明(11/28に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエニ	飲食店	飲食店	2	R5.1.15	10	7	0	不明(1/13に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエニ	飲食店	飲食店	計		12	9	0				
番号	発令月日	食中毒警報発令基準																																																																
1	7月11日	日平均気温が27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が75%以上の日が連続して2日間続いた場合又はそれが予想される場合																																																																
2	7月13日																																																																	
3	7月15日																																																																	
4	8月1日	気温30℃以上が相当時間継続すると予想される場合																																																																
5	8月9日																																																																	
6	8月19日	日平均気温が27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が75%以上の日が連続して2日間続いた場合又はそれが予想される場合																																																																
7	9月2日																																																																	
8	9月20日																																																																	
番号	発令日	食中毒警報発令基準																																																																
1	1月30日	感染性胃腸炎（ウイルス）の定点当たりの報告患者数が15人以上で、かつ、前週比が2週間連続して1.1以上の増加となった場合																																																																
No.	発生年月日	接食者数	患者数	死者数	原因食品	病院物質	原因施設	摂食場所																																																										
1	R4.11.29	2	2	0	不明(11/28に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエニ	飲食店	飲食店																																																										
2	R5.1.15	10	7	0	不明(1/13に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエニ	飲食店	飲食店																																																										
計		12	9	0																																																														

No.	事業名	実施結果の概要
4	食中毒予防に関する講習会実施事業	食中毒予防の基本である手洗い、発生件数の多いカンピロバクター食中毒、寄生虫が原因と判明した生鮮魚介類を介した食中毒事例などについて講習会を実施し、注意喚起、啓発を行った。 講習会実施回数：2回、参加人数：33人
5	サルモネラ食中毒防止対策	サルモネラ食中毒を防止するため、管内のGPセンター(卵包装選別施設)に立入り監視指導を行うとともに、卵を使用した洋生菓子等の収去検査を行った。 検体数：20、サルモネラ検出検体数：0
6	病原大腸菌食中毒防止対策	病原大腸菌食中毒を防止するため、老人福祉施設、仕出し弁当屋等に立入り監視指導を行うとともに、保存食の収去検査を実施し、腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を行った。 検体数：40、病原大腸菌検出検体数：0
7	ノロウイルス食中毒防止対策	カキに起因する食品衛生上の危害の発生の防止を図るため、魚介類販売業者、かき販売業者を対象に、加熱用かきの買上検査を実施し、ノロウイルスによる汚染実態を調査すると共に、生食用かきの収去検査※を実施した。 検体数(加熱用かき)：4、ノロウイルス検出検体数：0 検体数(生食用かき)：1、違反件数：1 ※「生食用かき」については、成分規格(細菌数、大腸菌)のみの検査
8	カンピロバクター汚染状況実態調査	カンピロバクターの汚染実態を把握するため、食肉販売業者等を対象に、鶏肉、鶏内臓の買上検査を実施した。 検体数：14、カンピロバクター検出検体数：8
9	ナシフグ食中毒防止対策	ふぐ毒による食中毒を防止するため、ふぐ処理業に対する監視指導を行うと共に、特別ふぐ処理業者が処理を行ったナシフグについて収去検査を実施し、その処理が適正であるかの検証を行った。 検体数10(筋肉5、皮5)
10	寄生虫(クドア・セプテンプンクタータ)実態状況調査	高松市近海で漁獲された天然ヒラメの買上検査を実施し、実態調査を行った。 検体数4、クドア検出検体数：0

No.	事業名	実施結果の概要
11	輸入食品の 食品衛生対策	管内の輸入食品取扱い施設及び販売施設に立入り、施設の管理状況及び食品の表示事項等について監視指導を行った。また、輸入食品の収去検査として、農産物中の残留農薬、冷凍食品等の成分規格、缶詰、果実酒、野菜果実加工品等の食品添加物等の検査を実施したところ、全て、食品衛生法で定められた成分規格や使用基準に適合していた。 検体数：25、違反件数：0
12	食品中の残留農薬検査	卸売市場、スーパーなど量販店を対象に、野菜、果実の収去検査を実施した。 検体数：14（うち、県内産9）、違反件数：0
13	畜水産食品の抗生物質等検査	管内のGPセンターを対象に、鶏卵の収去検査を実施した。 検体数：10、違反件数：0
14	食品添加物使用基準等に違反する食品の流通防止対策	スーパーなど量販店、魚肉練り製品・めん類製造業者を対象に、シロップ、缶詰、魚肉練り製品、果実酒、生めん等の収去検査を実施した。 検体数：39、違反件数：0
15	指定外添加物に関する違反食品の流通防止対策	スーパーなど量販店を対象に、魚介類オイル漬け、植物油の収去検査を実施した。 検体数：5、違反件数：0
16	食品衛生月間	8月を「食品衛生月間」と定め、食品衛生の正しい知識の普及啓発に努めた。 ①関係行政機関及び関係団体との連携 ②広報活動 ・高松市ホームページに掲載、保健所にてパネル展示 ・総合センター、支所、コミュニティセンター、学校等に対しポスター配布：1,091枚 ③講習会等の実施 ・食品衛生教室 実施回数：1回、参加人数：24人 ・三者座談会（消費者、営業者、行政担当者） 実施回数：1回、参会人数：26人
17	全国高等学校総合体育大会開催に係る監視指導	令和4年度全国高等学校総合体育大会における食品衛生の確保を目的に、宿泊施設、弁当調整施設等に立入り衛生指導を行うと共に、弁当調整施設については、検食の収去検査も実施した。 対象施設数：43、延監視件数：50、収去検査検体数：10