

令和3年度香川県食品衛生監視指導計画  
(実績)

香川県(高松市を除く)

## 1 はじめに

食品衛生監視指導については、「食品衛生法」及び「香川県食の安全・安心基本指針」並びに「香川県食品衛生監視指導計画」に基づき、事業を実施している。実施結果の概要はホームページに掲載するなど、消費者及び食品等事業者等への情報提供に努めるとともに、これらについて広く意見を求めることとされている。

このたび、令和3年度香川県食品衛生監視指導計画に基づく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、県民の健康保護が最重要との認識のもと、県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 監視指導体制

県では、保健所、食肉衛生検査所及び生活衛生課に食品衛生監視員、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行っている。

さらに、機動性と監視指導の充実強化を図るため、東讃保健所と中讃保健所に食品衛生監視機動班(以下「機動班」という。)、生活衛生課に食品衛生専門監視指導班を設置し、保健所などにおける業務と併せて機動的かつ総合的に食品の安全性確保に努めている。

科学的な検査結果に基づいた監視指導を行うことが重要であることから、保健所、食肉衛生検査所、環境保健研究センターで食品の試験検査を実施している。

## 4 食品衛生の主な事業

令和3年6月1日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が完全施行され、HACCP に沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設が行われている。

飲食店営業、菓子製造業等の許可施設及び学校給食施設、食品販売店等の届出施設へ立入りし、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うほか、県内に流通している食品等をスーパーなど量販店等で収去し試験検査を行っている。

また、カンピロバクター、サルモネラ属菌及びノロウイルス等による食中毒防止に関する啓発を行うとともに、と畜場・食鳥処理場における外部検証及び魚介類行商・ふぐ処理施設の監視指導等の乳肉衛生事業並びに HACCP に沿った衛生管理を継続的に実施できるように支援する事業等について、年間計画を策定し実施している。

## 5 令和3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

営業許可を要する施設への監視指導は、延 6,081 回立入りをを行い、その実施率は、83.1%であった。届出を要する施設への監視指導は、延 1,372 回立入りを行った。

表 1 食品営業施設への立入監視実績(令和3年度)

内 訳	立入計画数 (R3年度)	立入監視実績					実施率 (R3年度) (%)	施設数 (R3年度末)
		R3 年度	(参考)					
			R2 年度	R元 年度	H30 年度	H29 年度		
改正前の許可を要する施設	5,893	5,421	7,392	7,731	7,146	9,151	92.0	9,005
改正後の許可を要する施設	年間1回以上	660	—				46.2 <sup>※2</sup>	1,429
届出を要する施設	—	1,372 <sup>※1</sup>	—				—	2,283
合 計	—	7,453	—				83.1 <sup>※3</sup>	12,717
(参考) 令和2年度 許可を要する施設	8,805	—					84.0	12,036

※1 令和3年4月～5月に実施した旧法における「許可を要しない食品関係営業施設」についての監視結果を含む。

※2 「改正前の許可を要する施設」から「改正後の許可を要する施設」へ許可を切替えする際の立入実績は改正前に計上しているため、改正後の実施率が低くなっている。

※3 改正前後許可施設 監視実績 / 改正前後許可施設 立入計画数 × 100

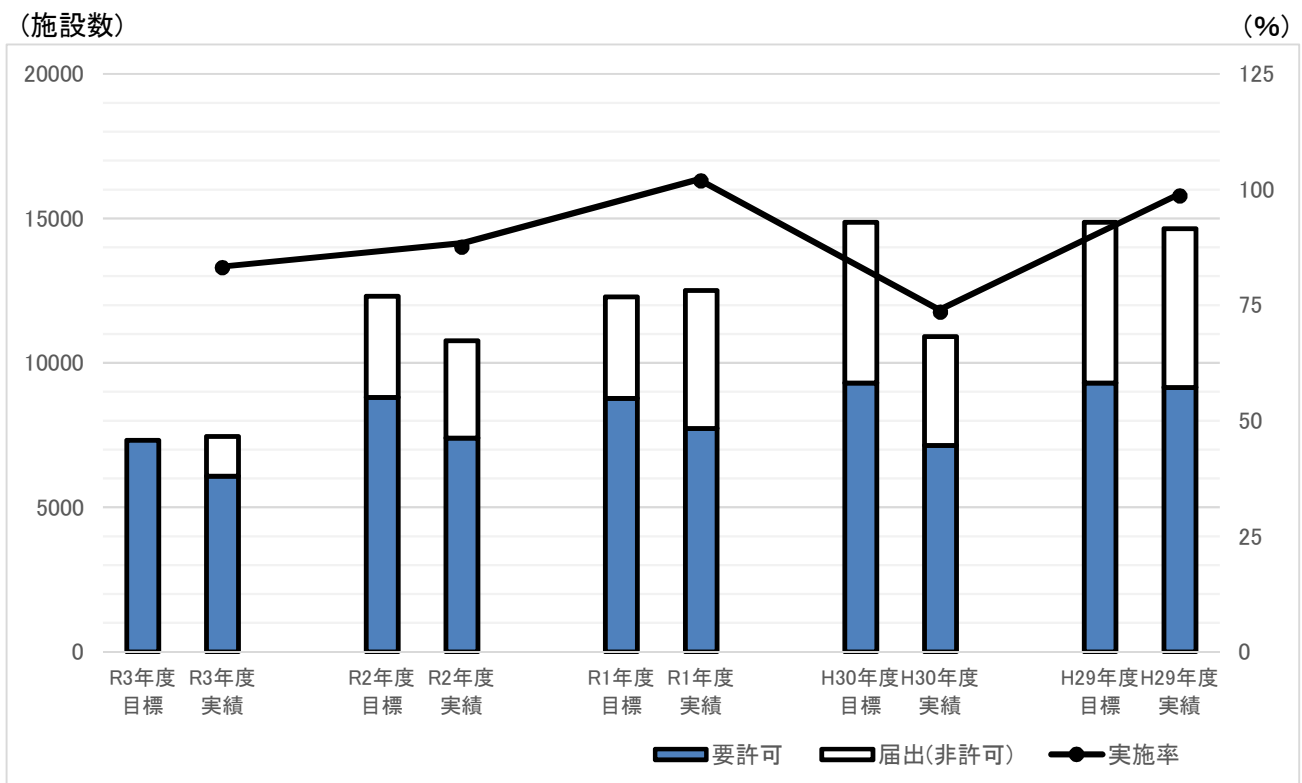


図1 食品営業施設への立入監視実績

表2 改正前の許可を要する食品営業施設の立入監視実績（令和3年度）

業種	立入 計画数 (R3年度)	立入監視指導実績数						指導票交付数 (R3年度)		施設数 (R3 年度末)
		R3 年度	(参考)				食衛法	表示		
			R2 年度	R元 年度	H30 年度	H29 年度				
飲食店営業	レストラン等	1,520	1,059	1,258	1,117	1,126	1,270	7	2	2,497
	仕出し・弁当屋	203	133	178	150	152	224	8	0	208
	旅館	158	110	137	143	175	154	2	0	207
	その他	910	936	1,256	1,503	1,277	1,684	10	5	1,879
菓子(パンを含む)製造業	873	530	674	698	580	779	5	2	973	
乳処理業	9	37	32	32	33	31	1	0	3	
特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品製造業	12	39	35	31	33	30	0	0	6	
集乳業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
魚介類販売業	307	443	615	674	555	757	6	4	572	
魚介類競り売り営業	12	11	12	6	9	9	0	0	10	
魚肉練り製品製造業	40	25	39	55	41	42	0	0	23	
食品の冷凍又は冷蔵業	207	129	166	121	161	199	0	0	126	
缶詰又はびん詰食品製造業	104	76	93	95	89	106	0	0	105	
喫茶店営業	55	387	463	531	468	682	0	0	631	
あん類製造業	3	12	8	11	23	15	0	0	5	
アイスクリーム類製造業	147	128	173	188	130	166	7	0	131	
食肉処理業	170	146	135	145	164	174	1	0	100	
食肉販売業	224	440	641	695	619	828	1	0	575	
食肉製品製造業	33	23	21	28	25	46	0	0	12	
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食用油脂製造業	37	36	35	41	57	43	0	0	41	
マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
みそ製造業	44	28	37	30	48	29	0	0	45	
しょうゆ製造業	23	47	37	20	50	41	0	2	28	
ソース類製造業	41	28	43	32	36	41	0	0	41	
酒類製造業	8	7	9	15	10	16	0	0	14	
豆腐製造業	32	48	40	37	38	71	4	0	38	
納豆製造業	0	0	2	0	0	1	0	0	0	
麺類製造業	373	210	229	207	265	369	4	1	379	
そうざい製造業	317	303	306	316	308	404	4	1	320	
添加物製造業(法第13条第1項の規定により規格が定められたものに限る。)	12	15	11	11	14	115	0	0	15	
食品の放射線照射業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水製造業	17	33	24	18	37	32	0	0	19	
氷雪製造業	2	2	2	0	0	2	0	0	2	
合計	5,893	5,421	6,711	6,950	6,523	8,260	60	17	9,005	
(参考)令和2年度	8,805	—	—	—	—	—	73	6	12,036	

表3 改正後の許可を要する食品営業施設の立入監視実績（令和3年度）

業 種		立入監視 指導実績数 R3年度	衛生 指導票 交付数	食品等 表示 指導票 交付数	施設数 (R3 年度末)
飲食店 営業	レストラン等	179	2	0	477
	仕出し・弁当屋	10	0	0	34
	旅館	6	0	0	41
	その他	181	0	0	338
調理の機能を有する自動 販売機		6	0	0	20
食肉販売業		13	1	0	26
魚介類販売業		18	0	0	45
魚介類競り売り営業		0	0	0	0
集乳業		0	0	0	0
乳処理業		0	0	0	1
特別牛乳搾取処理業		0	0	0	0
食肉処理業		3	0	0	11
食品の放射線照射業		0	0	0	0
菓子製造業		75	2	0	150
アイスクリーム類製造業		4	0	0	8
乳製品製造業		0	0	0	1
清涼飲料水製造業		0	0	0	4
食肉製品製造業		6	0	0	3
水産製品製造業		8	0	0	11
氷雪製造業		0	0	0	1
液卵製造業		7	0	0	3
食用油脂製造業		2	0	1	12
みそ又はしょうゆ製造業		7	0	0	17
酒類製造業		0	0	0	0
豆腐製造業		1	0	0	5
納豆製造業		0	0	0	0
麺類製造業		10	0	0	62
そうざい製造業		41	1	0	67
複合型そうざい製造業		3	0	0	2
冷凍食品製造業		11	0	0	9
複合型冷凍食品製造業		8	0	0	7
漬物製造業		23	0	0	22
密封包装食品製造業		20	0	0	23
食品の小分け業		16	0	0	25
添加物製造業		2	0	0	4
合 計		660	6	1	1,429

表4 届出を要する食品関係営業施設の立入監視実績（令和3年度）

業 種		立入監視 指導実績数 R3年度	衛生 指導票 交付数	食品等 表示 指導票 交付数	施設数 (R3 年度末)
魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販売)		8	0	0	39
食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)		43	0	0	63
乳類販売業		322	1	0	583
氷雪販売業		5	0	0	7
コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)		24	0	0	105
弁当販売業		67	0	0	13
野菜果物販売業		113	0	0	61
米穀類販売業		16	0	0	38
通信販売・訪問販売による販売業		2	0	0	6
コンビニエンスストア		29	0	0	170
百貨店、総合スーパー		190	10	4	143
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。)		12	0	0	183
その他の食料・飲料販売業		378	0	7	313
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	0	0	3
いわゆる健康食品の製造・加工業		0	0	0	1
コーヒー製造・加工業(飲料の製 造を除く。)		4	0	0	23
農産保存食料品製造・加工業		0	0	0	18
調味料製造・加工業		6	1	0	19
糖類製造・加工業		0	0	0	4
精穀・製粉業		7	0	0	10
製茶業		0	0	0	17
海藻製造・加工業		2	0	0	4
卵選別包装業		15	0	0	13
その他の食料品製造・加工業		31	0	0	95
行商		9	0	0	32
給 食 施 設	学校	2	0	0	32
	病院・診療所	5	0	0	18
	事業所	2	0	0	8
	その他	17	0	0	171
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。)		59	0	0	75
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	0	2
その他		4	0	0	14
合 計		1,372	12	11	2,283

※ 令和3年4月～5月に実施した旧法における「許可を要しない食品関係営業施設」についての監視結果を含む。

## (2) 乳肉衛生関係立入監視指導状況

乳肉衛生関係施設への監視指導は、延 652 回立入りをを行った。

表5 乳肉衛生関係立入監視指導結果(令和3年度)

業 種	立入 計画数	立入監視指導実績数					衛生 指導票 交付数	食品等 表示 指導票 交付数	施設数 (R3 年度末)
		R3 年度	(参考)						
			R2 年度	R元 年度	H30 年度	H29 年度			
食鳥処理場	40	41	33	43	31	32	1	0	16*
卵選別包装業	20	15	24	30	19	21	0	0	13
魚介類行商	96	42	46	59	79	61	0	0	34
一般ふぐ処理業	128	64	53	115	97	114	0	0	126
特別ふぐ処理業	24	20	17	16	16	17	0	0	13
と畜場	500	470	477	476	482	479	0	0	2
合 計	808	652	650	739	724	703	1	0	204
(参考)令和2年度	820	—	—	—	—	—	1	0	212

\* 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) 1施設  
認定小規模食鳥処理場(上記以外の食鳥処理場) 15施設

## (3) 衛生指導票及び食品等表示指導票の内訳

衛生指導票及び食品等表示指導票の交付数は 96 枚であった。施設の衛生管理についての指導が 59 件で最も多く、25.5%を占めた。

表6 指導項目の内訳(令和3年度)

指導項目	件数		
	改正前の 要許可業種	改正後の 要許可業種	届出業種
施設の構造等	4	2	0
食品取扱設備・機械器具	1	0	0
給水及び汚物処理	0	0	0
施設の衛生管理	53	5	1
食品の取扱い	42	3	11
食品取扱者	37	2	0
事務手続き	3	3	1
HACCP衛生管理計画・記録の作成	8	0	1
表示	17	1	14
その他	19	1	2
合 計	184	17	30

(1枚の指導票で複数項目を指導していることから、交付数(96枚)より多くなっている。)

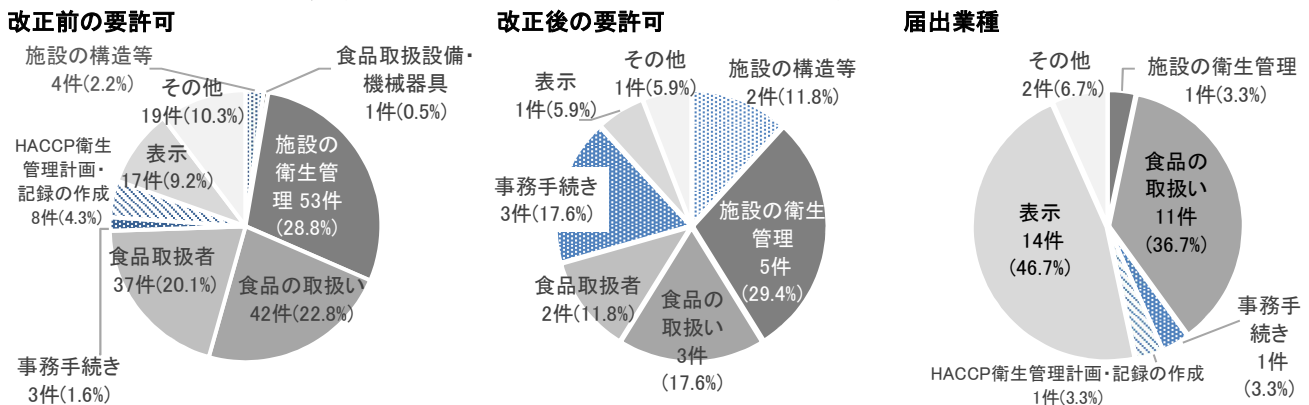


図2 指導項目の内訳

#### (4) 食品等の収去検査

食品収去検査については、保健所、機動班及び食肉衛生検査所が収去を行い、保健所、食肉衛生検査所、環境保健研究センターで検査を実施した。

##### ① 食品等の収去検査検体数

収去検体数は 1,219 件で、計画に対する実施率は 78.1%であった。

##### ② 食品等の収去検査実施結果

検査の結果、16 検体の違反食品が発見された。

##### 【違反理由(延数)】

- ・アイスクリーム類、氷菓(大腸菌群陽性:7 検体、細菌数基準超過:2 検体)
- ・牛乳(大腸菌群陽性:1 検体)
- ・チーズ(添加物(保存料)使用基準違反:1 検体)
- ・乳酸菌飲料(乳酸菌数基準未滿:1 検体)
- ・調味料(添加物(保存料、甘味料)表示違反:5 検体)

表7 食品等の項目別検査件数 (令和3年度) ( )は違反件数

内 訳	計 画 数	収去検体数					実 施 率 ( % )	検 査 件 数	検 査 項 目								輸 入 食 品 ( 再 掲 )
		R 3 年 度	(参考)						微生物検査	理化学検査					動物を用いる試験・その他		
			R2 年 度	R 元 年 度	30 年 度	29 年 度				食品添加物	残留動物用医薬品	残留農薬	遺伝子組換え	アレルギー物質		シアン・油分・その他	
肉、卵及びその加工品	206	187	191 (1)	234	240	240	90.8	229	111	25	78	0	0	0	15	0	2
乳、乳製品	160	150 (9)	105 (2)	157 (2)	159 (1)	173	93.8	174 (9)	143 (8)	1 (1)	0	3	0	0	27	0	4
魚介類及びその加工品	170	179	179	199	221	230	105.3	218	96	102	5	0	0	0	12	3	22
野菜、果実等及びその加工品	314	424	409 (1)	510 (3)	533	523	135.0	464	248	128	0	44	2	8	29	5	57
その他	710	279 (7)	220	286	322	354	39.3	309 (7)	197 (2)	100 (5)	0	3	2	0	7	0	106
合 計	1,560	1,219 (16)	1,104 (4)	1,386 (5)	1,475 (1)	1,520	78.1	1,394 (16)	795 (10)	356 (6)	83	50	4	8	90	8	191
(参考) 令和2年度	1,577	—	—	—	—	—	70.0	1,266 (4)	703 (3)	310 (1)	100	35	4	8	77	29	124

※収去した1検体で複数項目の検査を実施したことから検査件数は収去検体数より多くなっている。



## 6 個別事業の実施状況

No.	事業名	実施結果の概要																																																																																																																										
1	食中毒警報発令事業	<p>昭和 50 年から食中毒警報発令事業を実施しており、原則として食中毒警報発令基準に該当した場合に発令しています。</p> <p>令和3年は、計3回発令し、発令期間中に食中毒の発生はなかった。</p> <p>○食中毒警報発令(令和3年)</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>7月19日～7月20日</td> <td>(2)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>8月6日～8月12日</td> <td>(2)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>8月24日～8月25日</td> <td>(2)</td> </tr> </tbody> </table> <p>※食中毒警報発令基準</p> <p>(1) 気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合</p> <p>(2) 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</p> <p>(3) 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</p> <p>(4) 警報発令者が特に発令することが必要であると認めた場合</p> <p>【参考】香川県内で発生した食中毒の件数(高松市を含む)(令和3年)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>発生年月日</th> <th>発生場所</th> <th>摂食者数</th> <th>患者数</th> <th>死者数</th> <th>原因食品</th> <th>病因物質</th> <th>原因施設</th> <th>摂食場所</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>3.3.20</td> <td>仲多度郡</td> <td>11</td> <td>6</td> <td>0</td> <td>不明(3月19日に提供された食事)</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>3.3.29</td> <td>丸亀市</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>不明(3月26日に提供された食事)</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3.4.23</td> <td>観音寺市</td> <td>36</td> <td>24</td> <td>0</td> <td>不明(4月22日に提供された食事)</td> <td>ノロウイルス GII</td> <td>旅館</td> <td>旅館</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>3.6.24</td> <td>丸亀市</td> <td>29</td> <td>29</td> <td>0</td> <td>焼きめし</td> <td>セレウス菌</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>⑤</td> <td>3.9.2</td> <td>高松市</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>不明(8月30日に提供された食事)</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>3.9.16</td> <td>善通寺市</td> <td>104</td> <td>48</td> <td>0</td> <td>不明(9月16日に提供された夕食)</td> <td>ウェルシュ菌</td> <td>飲食店</td> <td>寄宿舎</td> </tr> <tr> <td>⑦</td> <td>3.11.10</td> <td>高松市</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>不明(11月8日に提供された食事)</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>⑧</td> <td>3.11.12</td> <td>高松市</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>不明(11月9日に提供された食事)</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>⑨</td> <td>3.12.20</td> <td>高松市</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>不明(12月17日に提供された食事)</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td colspan="4">計</td> <td>125</td> <td>0</td> <td colspan="4"></td> </tr> </tbody> </table> <p>※囲み数字は高松市保健所</p>	番号	発令日	食中毒警報発令基準※	1	7月19日～7月20日	(2)	2	8月6日～8月12日	(2)	3	8月24日～8月25日	(2)	No.	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所	1	3.3.20	仲多度郡	11	6	0	不明(3月19日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店	2	3.3.29	丸亀市	3	3	0	不明(3月26日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店	3	3.4.23	観音寺市	36	24	0	不明(4月22日に提供された食事)	ノロウイルス GII	旅館	旅館	4	3.6.24	丸亀市	29	29	0	焼きめし	セレウス菌	飲食店	飲食店	⑤	3.9.2	高松市	5	2	0	不明(8月30日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店	6	3.9.16	善通寺市	104	48	0	不明(9月16日に提供された夕食)	ウェルシュ菌	飲食店	寄宿舎	⑦	3.11.10	高松市	4	3	0	不明(11月8日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店	⑧	3.11.12	高松市	5	5	0	不明(11月9日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店	⑨	3.12.20	高松市	6	5	0	不明(12月17日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店	計				125	0				
番号	発令日	食中毒警報発令基準※																																																																																																																										
1	7月19日～7月20日	(2)																																																																																																																										
2	8月6日～8月12日	(2)																																																																																																																										
3	8月24日～8月25日	(2)																																																																																																																										
No.	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所																																																																																																																			
1	3.3.20	仲多度郡	11	6	0	不明(3月19日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店																																																																																																																			
2	3.3.29	丸亀市	3	3	0	不明(3月26日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店																																																																																																																			
3	3.4.23	観音寺市	36	24	0	不明(4月22日に提供された食事)	ノロウイルス GII	旅館	旅館																																																																																																																			
4	3.6.24	丸亀市	29	29	0	焼きめし	セレウス菌	飲食店	飲食店																																																																																																																			
⑤	3.9.2	高松市	5	2	0	不明(8月30日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店																																																																																																																			
6	3.9.16	善通寺市	104	48	0	不明(9月16日に提供された夕食)	ウェルシュ菌	飲食店	寄宿舎																																																																																																																			
⑦	3.11.10	高松市	4	3	0	不明(11月8日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店																																																																																																																			
⑧	3.11.12	高松市	5	5	0	不明(11月9日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店																																																																																																																			
⑨	3.12.20	高松市	6	5	0	不明(12月17日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店																																																																																																																			
計				125	0																																																																																																																							

No.	事業名	実施結果の概要
2	検査事業	<p>① 残留農薬検査 農産物及び農産物加工品について、1検体あたり239～318項目の残留農薬等検査を実施したところ、残留基準値を超過したものはなかった。 【検査検体数：県内産27検体、輸入品20検体】</p> <p>② 輸入食品検査 輸入冷凍食品や生食用鮮魚介類等の成分規格、瓶詰・缶詰食品、菓子類、野菜・果実加工品等の食品添加物や微生物等の検査を実施した。171検体について検査をしたところ、すべ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。 検査結果については、「香川県食の安心・安全ホームページ」に掲載するとともに、関係機関のホームページへリンクさせるなどにより広報啓発を行った。 なお、輸入農産物及び農産物加工品は「残留農薬検査」で実施した。</p> <p>③ 指導基準検査 本県では、食品衛生法において細菌数等に関する成分規格が定められていない食品について、「食品の成分規格に関する指導基準」を設定しており、その基準に基づき製品検査を実施し、指導基準を超過している場合は、関連施設に対して衛生指導を行った。 【検査検体数：308検体】</p> <p>④ 汚染実態調査 鶏肉(ささみ、レバー等)12検体について、カンピロバクター等の検査を行った。 また、液卵等37検体について、サルモネラ属菌等の検査を行った。</p> <p>⑤ 表示適合性調査 食品4検体について遺伝子組み換え定性検査を実施したところ、すべて適正であった。 また、県内産麺類8検体についてアレルギー物質の検査を実施したところ、すべて適正であった。</p> <p>⑥ 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査 県内産の鶏卵、養殖魚介類、食肉及び県内で流通している外国産魚介類について、収去検査を実施した。 【検査検体数：88検体、違反検体数：0検体】</p> <p>⑦ ナシフグの毒性検査 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。 【検査検体数：6検体、違反検体数：0検体】</p> <p>⑧ 放射性物質検査 平成24年4月に食品中の放射性物質の新しい規格基準が設定されたことから、県民の放射性物質に対する不安に対処するため、県内に流通する食品のサンプリング調査を実施し、検査結果は「香川県ホームページ」で公表した。 【農産物、水産物、畜産物36検体】</p>
3	集団給食施設一斉点検事業	<p>病院、学校、社会福祉施設等の給食施設の一斉点検を実施し、不適施設について改善指導を行った。 【点検対象施設数：580施設、点検施設数：35施設】</p>

No.	事業名	実施結果の概要
4	食品表示適正化推進事業	<p>① 遺伝子組換え作物を原材料として製造された製品 遺伝子組み換え食品について、製造業者において使用実態を調査するとともに、食品表示について確認したが、違反となるような事項は見受けられなかった。</p> <p>② 食品アレルギー物質 アレルギー物質に係る食品の安全性を確保するため、製造施設に立ち入り、適切なアレルギー表示を指導した。</p>
5	食品衛生月間普及啓発事業	<p>県民の健全な食生活を守るため、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。</p> <p>① 関係行政機関及び関係団体との連携</p> <p>② 広報活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ポスター 3,000 部作成配布</li> <li>・ 垂れ幕、立て看板等の設置</li> <li>・ 香川県ホームページに掲載</li> <li>・ 県広報誌 みんなの県政 THE かがわ 8月号掲載 「食中毒予防の徹底を」</li> <li>・ ラジオによる広報 「ようこそ知事室へ」</li> <li>・ テレビによる広報 「サン讚かがわ PLUS」 など</li> </ul> <p>③ 保健所で実施した事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 三者座談会（消費者、営業者、行政担当者） 【1回実施、参加者 20 名】</li> <li>・ 衛生講習会【3回実施、受講者 65 名】</li> <li>・ 食品衛生教室【1回実施、参加者 20 名】</li> </ul>
6	HACCP 監視指導事業	<p>HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を継続的に取り組めるよう支援する HACCP 実践講習会を行った。 【食品等事業者(食品衛生責任者等) 724 名受講】</p>
7	と畜場における衛生管理指導事業	<p>と畜場法の改正により、と畜場における HACCP に沿った衛生管理の実施が制度化されたことから、監視指導を実施し、円滑な導入が図られるよう支援を行うとともに、令和3年6月からは、現場での衛生管理の実施状況の確認や実施記録の確認、微生物試験の実施等による外部検証を行い、HACCP に沿った衛生管理の適切な運用について、指導・助言を行った。 【監視指導件数:470 件、微生物試験実施件数:360 件】</p>

No.	事業名	実施結果の概要
8	食鳥処理場における衛生管理指導事業	<p>① 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の改正により、食鳥処理場における HACCP に沿った衛生管理の実施が制度化されたことから、監視指導を実施し、円滑な導入が図られるよう支援を行うとともに、令和3年6月からは、大規模食鳥処理場における衛生管理の実施状況の確認や実施記録の確認、微生物試験の実施等による外部検証を行い、HACCP に沿った衛生管理の適切な運用について指導・助言を行った。 【監視指導件数:11 件、微生物試験実施件数:165 件】</p> <p>② 認定小規模食鳥処理場に対して、食肉衛生検査所と保健所が合同で立入調査を実施し、衛生指導を行うとともに、処理羽数の遵守状況の確認を行った。 【監視指導件数:30 件】</p>
9	魚介類流通安全対策事業(魚介類行商・ふぐ処理業等)	<p>魚介類行商やふぐ毒による食中毒を防止するため、魚介類行商やふぐ処理業に対する監視指導を行った。 【監視指導件数:126 件】</p>