

令和2年度高松市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2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 監視指導体制

市では、保健所生活衛生課において、食品衛生に関する監視指導や食品の検査を実施している。

4 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、食品販売店などの非許可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。

5 令和2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

営業許可を要する施設への監視指導は、34 業種の営業施設へ延 3,754 回立入りをを行い、その実施率は、62.8%であった。許可を要しない施設への監視指導は、延 2,264 回立入りをを行い、その実施率は 108.6%であった。食品営業施設全体の計画に対する実施率は 74.6%であった。

表 1 食品営業施設への立入監視実績（令和2年度）

内 訳	立入計画数 (2年度)	立入監視実績					実施率 (%) (2年度)	施設数 (2年度末)
		2 年度	元 年度	30 年度	29 年度	28 年度		
許可を要する施設	5,978	3,754	3,971	4,620	3,788	4,087	62.8	9,363
許可を要しない施設	2,084	2,264	2,863	2,555	1,506	1,903	108.6	4,148
合 計	8,062	6,018	6,834	7,175	5,294	5,990	74.6	13,511
令和元年度	7,995	—	—	—	—	—	85.5	13,402

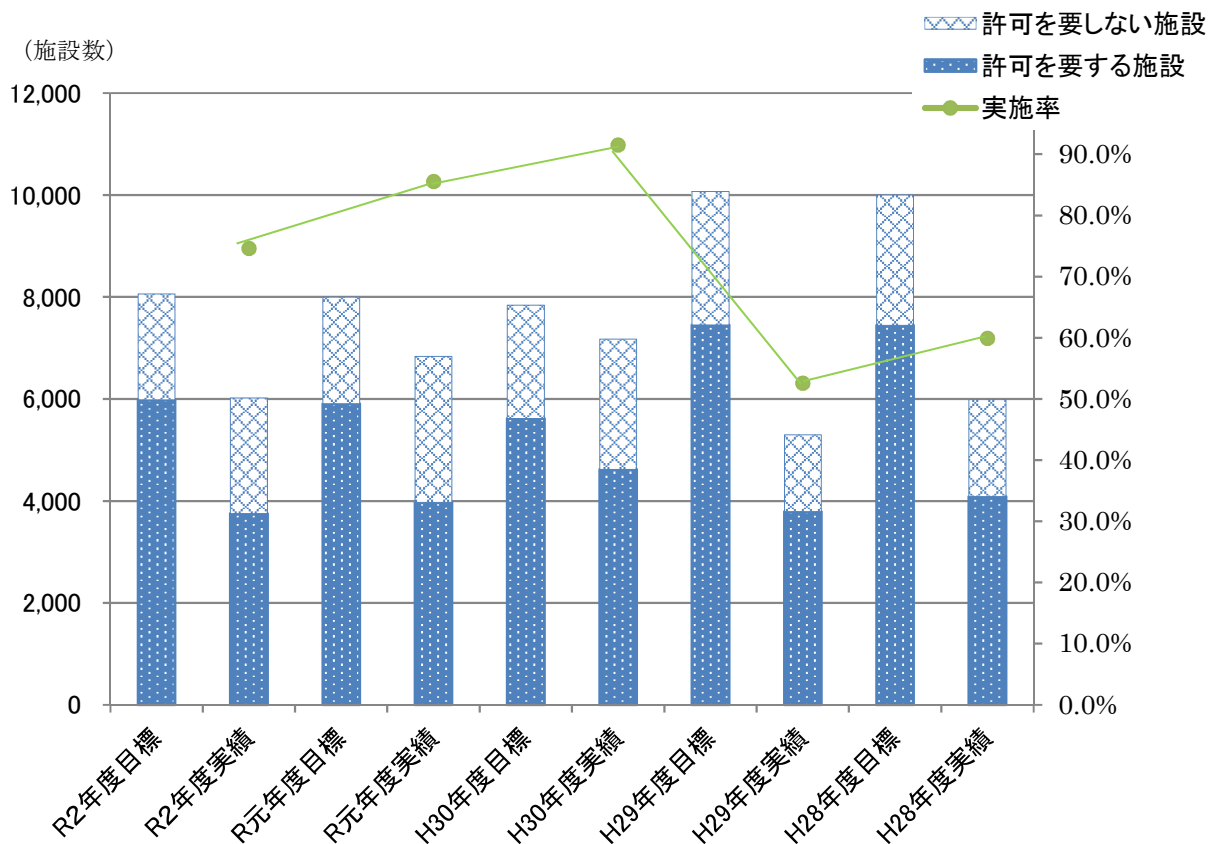


図1 食品営業施設への立入監視実績

表2 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	計画数 (2年度)	立入監視指導実績数						指導票交付数※ (2年度)		施設数 (2年度末)
		2 年度	(参考)				食衛法	表示		
			元 年度	30 年度	29 年度	28 年度				
飲食店営業	レストラン等	1,645	1,001	1,029	1,180	438	1,080	18	2	3,134
	仕出し・弁当屋	116	55	59	84	69	76	1	0	167
	旅館	75	43	49	50	48	82	0	0	108
	その他	922	768	860	848	1,474	734	2	1	1,832
菓子(パンを含む)製造業	771	423	374	359	444	359	3	3	883	
乳処理業	3	0	0	0	0	0	0	0	1	
特別牛乳さく取処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品製造業	8	2	3	6	2	6	0	0	7	
集乳業	2	0	1	0	0	0	0	0	1	
魚介類販売業	391	263	338	289	337	289	8	4	497	
魚介類せり売り営業	6	2	0	0	0	0	0	0	2	
魚肉練り製品製造業	34	5	8	13	20	13	0	0	16	
食品の冷凍又は冷蔵業	163	58	38	33	62	33	1	0	109	
かん詰又はびん食品製造業	32	14	15	11	24	11	0	0	38	
喫茶店営業	359	254	320	206	382	206	0	0	678	
あん類製造業	3	3	3	0	7	0	0	0	4	
アイスクリーム類製造業	173	59	70	81	94	81	0	0	142	
乳類販売業	394	293	322	294	337	294	2	0	679	
食肉処理業	80	26	29	21	38	21	1	1	41	
食肉販売業	345	320	304	280	351	280	1	0	547	
食肉製品製造業	9	0	2	3	2	3	0	0	3	
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食用油脂製造業	4	0	0	2	2	2	0	0	4	
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	17	6	3	4	7	4	0	0	17	
醤油製造業	5	6	5	5	4	5	0	1	4	
ソース類製造業	15	6	3	3	8	3	0	0	17	
酒類製造業	1	0	0	0	0	0	0	0	2	
豆腐製造業	13	2	2	2	3	2	0	0	13	
納豆製造業	1	1	0	0	0	0	0	0	1	
めん類製造業	201	63	67	76	150	76	3	0	206	
そうざい製造業	170	74	64	62	169	62	0	0	183	
添加物製造業(法第11条 第1項で定められたもの)	9	4	2	3	3	3	0	0	10	
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	13	1	1	5	9	5	0	0	13	
氷雪製造業	1	1	0	0	0	0	0	0	1	
氷雪販売業	2	1	0	1	1	1	0	0	3	
合 計	5,978	3,754	3,971	3,788	4,620	3,788	40	12	9,363	
(参考)令和元年度	5,906	—	—	—	—	—	37	14	9,254	

※口頭指導を含む

表3 許可を要しない食品取扱施設の立入監視実績（令和2年度）

業種	計画数 (2年度)	立入監視指導実績数						指導票交付数※ (元年度)		施設数 (2年度末)
		2 年度	(参考)				食衛法	表示		
			元 年度	30 年度	29 年度	28 年度				
給食施設	学校	48	36	45	18	29	49	0	0	75
	病院・診療所	45	0	42	3	0	5	0	0	99
	事業所	13	0	0	7	4	2	0	0	24
	その他	152	3	15	36	12	11	0	0	303
乳さく取業	12	0	0	0	0	2	0	0	24	
食品製造業	14	123	230	166	121	149	0	0	27	
野菜果物販売業	163	237	328	261	162	234	3	5	326	
そうざい販売業	147	268	338	291	176	251	0	1	293	
菓子(パンを含む)販売業	690	450	547	587	350	395	1	1	1,380	
食品販売業(上記以外)	313	673	751	555	280	408	9	11	625	
添加物製造業(規格基準が定められていない)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物の販売業	138	223	281	269	160	186	0	0	275	
氷雪採取業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
器具・容器包装等の製造業又は販売業	349	251	286	362	212	211	0	0	697	
合計	2,084	2,264	2,863	2,555	1,506	1,903	13	18	4,148	
(参考)令和元年度	2,089	—	—	—	—	—	20	10	4,148	

※口頭指導を含む

表4 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		計画数(2年度)		立入監視指導実績数	元年度末	
		業種別 施設数	施設数	2年度	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
	非許可	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	9	5	6	9	5
	非許可	0			0	

(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 340 回立入りを行った。

表5 乳肉衛生関係立入監視実績(令和2年度)

業種	計画数 (元年度)	立入監視指導実績数						指導票交付数 (元年度)		施設数 (2年度末)
		2 年度	(参考)				食衛法	表示		
			元 年度	30 年度	29 年度	28 年度				
食鳥処理場	16	5	25	21	13	9	0	0	6	
食鳥卵集荷施設	6	8	20	7	8	12	0	0	3	
魚介類行商	26	18	22	20	24	26	0	0	11	
一般ふぐ処理業	97	58	106	48	40	65	0	0	92	
特別ふぐ処理業	32	13	22	19	15	26	0	0	16	
と畜場	250	238	235	237	237	237	0	0	1	
合計	427	340	430	352	337	375	0	0	129	
(参考)令和元年度	454	—	—	—	—	—	0	0	135	

(3) 食品衛生指導票の内訳(食品表示違反及び口頭指導を含む)

指導項目	件数	
	要許可業種	非許可業種
施設の構造等	1	0
食品取扱設備・機械器具	0	0
給水及び汚物処理	0	0
施設の衛生管理	4	0
食品の取扱い	26	13
食品取扱者	0	0
事務手続き	0	0
記録の作成	0	0
表示	12	18
その他※	9	0
合計	52	31

※食中毒、規格基準違反など

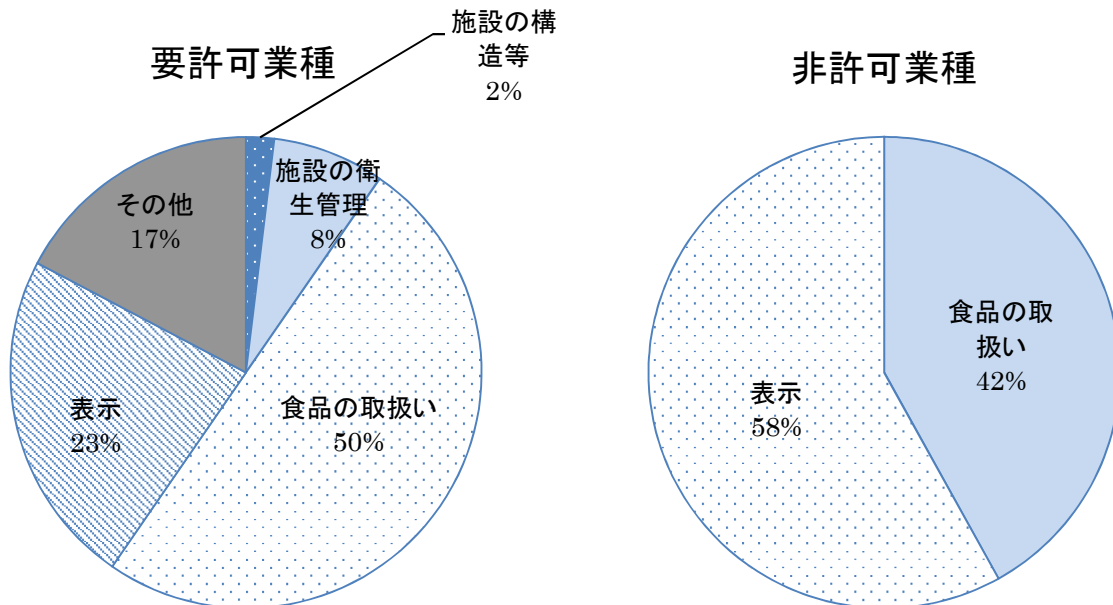


図2 指導票の内訳

(4) 食品等の収去・買上検査状況

食品等の収去・買上検査については、主に保健所で実施し、一部、香川県環境保健研究センター及び登録検査機関に依頼した。

①食品等の収去・買上検査検体数

収去・買上検体数は256件で、計画に対する実施率は99.6%であった。

②食品等の項目別検査件数

収去・買上検査の検査項目別では、微生物検査数が最も多く、次に食品添加物検査となっている。

③食品等の収去・買上検査実施結果

検査の結果、違反食品は発見されなかった。

※衛生規範不適については違反件数として計上していない。

表6 食品等の項目別検査件数（令和2年度）

内 訳	計画数(2年度)	収去・買上検体数						実施率(%)	検査件数	検査項目									
		2年度	(参考)				輸入食品検体数			微生物検査	理化学検査						動物を用いる検査		
			元年度	30年度	29年度	28年度					食品添加物	抗生物質(残留動物用医薬品)	汚染物質(POB、水銀)	残留農薬	シアン	油		その他	
																			元年度
肉、卵及びその加工品	43	41	43	45	45	72	0	95.3	46	31	5	10	0	0	0	0	0	0	0
乳、乳製品	13	13	12	15	20	28	0	100	18	13	0	0	0	0	0	0	0	5	0
魚介類及びその加工品	41	41	35	70	73	65	0	100	51	25	10	0	6	0	0	0	0	0	10
野菜、果実等及びその加工品	57	55	52	66	81	85	12	96.5	91	22	32	0	0	17	3	3	14	0	
その他	103	106	112	144	187	204	13	102.9	106	74	18	0	0	0	0	6	8	0	
合 計	257	256	254	340	406	454	25	99.6	312	165	65	10	6	17	3	9	27	10	
(参考)元年度	362	—	—	—	—	—	—	70.2	310	159	61	10	0	19	5	9	25	10	

※ 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	<p>① 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2年)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>番号</th> <th>発令日</th> <th>該当発令基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>7月30日</td> <td rowspan="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日間続いた又はそれが予想される場合</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>9月7日</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>8月12日</td> <td>気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合</td> </tr> </tbody> </table> <p>② 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>2.12.27</td> <td>19</td> <td>15</td> <td>0</td> <td>不明(12/27に提供された食事)</td> <td>不明</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td colspan="3">計</td> <td>15</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	番号	発令日	該当発令基準	1	7月30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日間続いた又はそれが予想される場合	3	9月7日	2	8月12日	気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合	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	2.12.27	19	15	0	不明(12/27に提供された食事)	不明	飲食店	飲食店	計			15	0				
番号	発令日	該当発令基準																																						
1	7月30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日間続いた又はそれが予想される場合																																						
3	9月7日																																							
2	8月12日	気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合																																						
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	2.12.27	19	15	0	不明(12/27に提供された食事)	不明	飲食店	飲食店																																
計			15	0																																				
2	輸入食品の食品衛生対策	<p>① 輸入食品監視事業 市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。 立入施設: あん類製造業、卸売市場、野菜果実販売業、食品販売業等</p> <p>② 輸入食品検査事業 輸入食品の収去検査として、農産物中の残留農薬、冷凍食品や食肉製品の成分規格、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。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 件、違反件数:0</p>																																						
3	サルモネラ食中毒防止対策	<p>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)、液卵製造施設に立入り監視指導を行うとともに、液卵や卵を使用した洋生菓子等の収去検査を行った。 検体数:22、違反件数:0</p>																																						
4	病原大腸菌食中毒防止対策	<p>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た。 検体数:38、違反件数:0</p>																																						

No.	事業名	実施結果の概要
5	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:17(うち、県内産9)、違反件数:0
6	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
7	集団給食施設等における食品衛生対策	小学校の調理場に立入り監視指導を実施し、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するとともに不適施設に対し衛生指導を行った。 検体数:18、違反件数:0
8	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:42、違反件数:0
9	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
10	非加熱食品(浅漬け)の衛生対策	漬物製造業者に立入り監視指導を実施するとともに、浅漬けの収去検査を実施した。 検体数:14、違反件数:0
11	ノロウイルス食中毒防止対策	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するとともに、生食用かきの収去検査※を実施した。 検体数(加熱用かき):8、ノロウイルス検出検体数:0 検体数(生食用かき):3、違反件数:0 ※「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
12	カンピロバクター食中毒防止対策	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:10

No.	事業名	実施結果の概要
13	ナシフグ 食中毒防止対策	特別ふぐ(ナシフグ)処理施設に立入り監視指導を実施し、併せて処理後のナシフグの収去検査を実施した。 検体数 10(筋肉 5、皮 5)、違反件数 0
14	改正食品衛生法の周知事業	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。 講習会実施回数:5 回、参加人数:247
15	寄生虫(クドア・セプトエンピクタ)感染状況調査	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た。 検体数:4、クドア検出検体数: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。 広報活動 <ul style="list-style-type: none"> ・ 高松市ホームページに掲載 ・ 支所、出張所、コミセン、学校等に対しポスター配布:1,093 枚 ・ 保健所にてパネル展示