

令和6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、国の「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成15年厚生労働省告示第301号。)及び香川県において策定した「香川県食の安全・安心基本指針」に基づき、本市の地域の実情を踏まえ高松市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。

このたび、令和6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条第1項)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6年4月1日から令和7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6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。

施設の種類の種類		立入監視計画数	立入監視指導件数	実施率	施設数 (R6年度末)
旧食品衛生法に基づく許可を要する食品営業施設(別紙1)		1,815回	1,138回	62.7%	2,277
改正食品衛生法に基づく許可を要する食品営業施設(別紙2)		2,197回	1,976回	89.9%	5,260
届出を要する食品関係営業施設(別紙3)	卵選別包装業、行商、給食施設	64回	99回	154.7%	210
	上記以外	適宜	629回	—	2,902
食品衛生法以外の法令(※)に基づく施設(別紙4)		378回	390回	103.2%	83

※と畜場法、食鳥処理法、香川県魚介類行商に関する条例及び香川県ふぐの処理等に関する条例

(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 248 件、検体数は 234 件、実施率は 94.3%であった。

② 食品等の収去・買上検査実施結果

検査の結果、1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: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)

旧食品衛生法に基づく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					R6年度末 施設数
				施設基準	公衆衛生 管理措置 基準※2	事務 手続き	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	648	441	1	7			4	873
	仕出し・弁当屋	79	25						48
	旅館	41	18						30
	その他	362	205		1		2		470
菓子(パンを含む)製造業		205	123				1		264
乳処理業		0	0						0
特別牛乳さく取処理業		0	0						0
乳製品製造業		5	5						4
集乳業		1	0						0
魚介類販売業		97	87		4		2		83
魚介類せり売り営業		2	0						2
魚肉練り製品製造業		7	5						6
食品の冷凍又は冷蔵業		51	32						35
かん詰又はびん詰食品製造業		8	3						13
喫茶店営業		24	46						141
あん類製造業		2	1						2
アイスクリーム類製造業		38	18						36
食肉処理業		18	11						13
食肉販売業		115	65						101
食肉製品製造業		0	0						0
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		6	0						7
醤油製造業		1	3						2
ソース類製造業		4	1						8
酒類製造業		1	0						1
豆腐製造業		4	2						6
納豆製造業		1	0						1
めん類製造業		43	21		1		1		58
そうざい製造業		47	25		1		1		67
添加物製造業(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。)		3	1						3
食品の放射線照射業		0	0						0
清涼飲料水製造業		2	0						3
氷雪製造業		0	0						0
合 計		1,815	1,138	1	14		7	4	2,277

※1口頭指導を含む

※2HACCP 関係、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

改正食品衛生法に基づく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					R6年度末 施設数
			施設基準	公衆衛生 管理措置 基準※2	事務 手続き	表示	その他(食 中毒、規格基 準違反等)	
飲食店営業	1,603	1,091	1	5		1	4	4,018
調理の機能を有する自動販売機	適宜	32						43
食肉販売業	82	196		1				98
魚介類販売業	96	95		4		1		115
魚介類競り売り営業	0	0						0
集乳業	0	0						1
乳処理業	2	0						1
特別牛乳搾取処理業	0	0						0
食肉処理業	13	91						17
食品の放射線照射業	0	0						0
菓子製造業	182	195		2				505
アイスクリーム類製造業	17	16					1	29
乳製品製造業	2	3						3
清涼飲料水製造業	5	1						9
食肉製品製造業	4	1						5
水産製品製造業	14	2						17
氷雪製造業	0	0						0
液卵製造業	0	0						0
食用油脂製造業	2	26						4
みそ又はしょうゆ製造業	6	7				1		13
酒類製造業	1	0						2
豆腐製造業	2	0						3
納豆製造業	0	0						0
麺類製造業	28	14						67
そうざい製造業	65	116		1		2	1	167
複合型そうざい製造業	0	0						0
冷凍食品製造業	49	48						67
複合型冷凍食品製造業	4	2						4
漬物製造業	7	21						29
密封包装食品製造業	10	8						26
食品の小分け業	1	11						12
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。)	2	0						5
合 計	2,197	1,976	1	13	0	5	6	5,260

※1口頭指導を含む

※2HACCP 関係、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				R6年度末 施設数
			公衆衛生 管理措置 基準※2	事務 手続き	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)	—	29			1		185
食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)	—	33					245
乳類販売業	—	103	1				616
氷雪販売業	—	0					5
コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	—	74					521
弁当販売業	—	2					29
野菜果物販売業	—	26					88
米穀類販売業	—	0					38
通信販売・訪問販売による販売業	—	0					16
コンビニエンスストア	—	28					159
百貨店、総合スーパー	—	161	14		16		139
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。)	—	35					177
その他の食料・飲料販売業	—	134					379
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	—	1					3
コーヒー製造・加工業(飲料の製造 を除く。)	—	0					58
農産保存食料品製造・加工業	—	0					24
調味料製造・加工業	—	0					14
糖類製造・加工業	—	0					5
精穀・製粉業	—	0					25
製茶業	—	1					21
海藻製造・加工業	—	0					3
卵選別包装業	2	6					2
その他の食料品製造・加工業	—	2					117
行商	4	5					27
給 食 施 設	学校	46	39				123
	病院・診療所	2	34				9
	事業所	1	0				2
	その他	9	15				47
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					13
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					1
その他		0					20
合 計	64	728	15		17		3,112

※1口頭指導を含む

※2HACCP 関係、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

食品衛生法以外の法令に基づく施設立入監視指導結果

業 種	立入計画数	立入監視 実績数	指導票 交付数	R6年度末 施設数
食鳥処理場※	40	46	0	6
魚介類行商	4	5	0	3
一般ふぐ処理業	74	81	0	65
特別ふぐ処理業	10	14	0	8
と畜場	250	244	0	1
合 計	378	390	0	83

※1と畜場法、食鳥処理法、香川県魚介類行商に関する条例及び香川県ふぐの処理等に関する条例

※2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（R6年度）	収去・ 買上 検体数		実 施 率（％）	検 査 件 数	検 査 項 目						
		R 6 年 度	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
							食品添加物	抗生物質（残留動物用医薬品）	残留農薬	油	その他	
肉、卵及び その加工品	39	39	0	100	44	29	5	10	0	0	0	0
乳、乳製品	20	19	0	95.0	24	19 (1)	0	0	0	0	5	0
魚介類及び その加工品	39	33	0	84.6	43	25	10	0	0	0	0	8
野菜、果実 等及び その加工品	39	32	9	82.1	40	5	18	0	14	3	0	0
その他	111	111	12	100	106	85	10	0	0	3	8	0
合 計	248	234	21	94.4	257	163	43	10	14	6	13	8

※()内は違反件数

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	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																																																																				
2	HACCP監視指導事業	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:5回、参加人数:97人																																																																				
3	食中毒警報発令事業	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6年度) 細菌性食中毒警報 <table><tr><th></th><th>発令期間</th><th colspan="2">食中毒警報発令基準</th></tr><tr><td>1</td><td>7月14日～7月10日</td><td>②</td><td rowspan="6">①気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合 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 ③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</td></tr><tr><td>2</td><td>7月19日～7月25日</td><td>②</td></tr><tr><td>3</td><td>7月26日～8月4日</td><td>①</td></tr><tr><td>4</td><td>8月9日～8月18日</td><td>①</td></tr><tr><td>5</td><td>8月21日～8月27日</td><td>②</td></tr><tr><td>6</td><td>8月30日～9月3日</td><td>②</td></tr></table> ノロウイルス食中毒警報は発令されていない。 (参考)令和6年度 市内で発生した食中毒の件数 <table><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><tr><td>1</td><td>R6.9.13</td><td>6</td><td>6</td><td>0</td><td>不明(9月11日に提供された食事)</td><td>カンピロバクター・ジエジエ</td><td>飲食店</td><td>飲食店</td></tr><tr><td>2</td><td>R7.1.19</td><td>11</td><td>5</td><td>0</td><td>不明(1月17日に提供された食事)</td><td>カンピロバクター・ジエジエ</td><td>飲食店</td><td>飲食店</td></tr><tr><td>3</td><td>R7.1.30</td><td>6</td><td>3</td><td>0</td><td>不明(1月27日に提供された食事)</td><td>カンピロバクター・ジエジエ</td><td>飲食店</td><td>飲食店</td></tr><tr><td>計</td><td></td><td>23</td><td>14</td><td>0</td><td colspan="4"></td></tr></table>		発令期間	食中毒警報発令基準		1	7月14日～7月10日	②	①気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合 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 ③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	2	7月19日～7月25日	②	3	7月26日～8月4日	①	4	8月9日～8月18日	①	5	8月21日～8月27日	②	6	8月30日～9月3日	②	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	R6.9.13	6	6	0	不明(9月11日に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエ	飲食店	飲食店	2	R7.1.19	11	5	0	不明(1月17日に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエ	飲食店	飲食店	3	R7.1.30	6	3	0	不明(1月27日に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエ	飲食店	飲食店	計		23	14	0				
	発令期間	食中毒警報発令基準																																																																				
1	7月14日～7月10日	②	①気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合 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 ③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																																																																			
2	7月19日～7月25日	②																																																																				
3	7月26日～8月4日	①																																																																				
4	8月9日～8月18日	①																																																																				
5	8月21日～8月27日	②																																																																				
6	8月30日～9月3日	②																																																																				
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	R6.9.13	6	6	0	不明(9月11日に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエ	飲食店	飲食店																																																														
2	R7.1.19	11	5	0	不明(1月17日に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエ	飲食店	飲食店																																																														
3	R7.1.30	6	3	0	不明(1月27日に提供された食事)	カンピロバクター・ジエジエ	飲食店	飲食店																																																														
計		23	14	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:32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):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」は、成分規格(細菌数、大腸菌)のみ検査
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:9
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:8(筋肉4、皮4)
10	寄生虫(クドア・セプトエンピクタ)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:2※ ※筋肉グラム当たりのクドアの孢子数が 1.0×10^6 を超えていないため、食品衛生法第6条に違反するものではない。

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:21、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:43、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、学校等に対してポスター配布:399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:25人