

令和3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3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。

## 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、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。

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	4,196	<b>2,682</b>	3,754	3,971	4,620	3,788	<b>63.9</b>	7,132
改正後の許可を要する施設	年1回以上	<b>1,034</b>	—				<b>90.4</b>	1,144
届出を要する施設	—	<b>762<sup>※1</sup></b>	—				—	2,284
合 計	—	<b>4,478</b>	—				<b>69.6<sup>※2</sup></b>	10,560
(参考) 令和2年度改正前の許可を要する施設	5,978	—					<b>62.8</b>	9,363

※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 新旧許可施設監視実績 / (旧許可計画数 + 新許可施設数) × 100

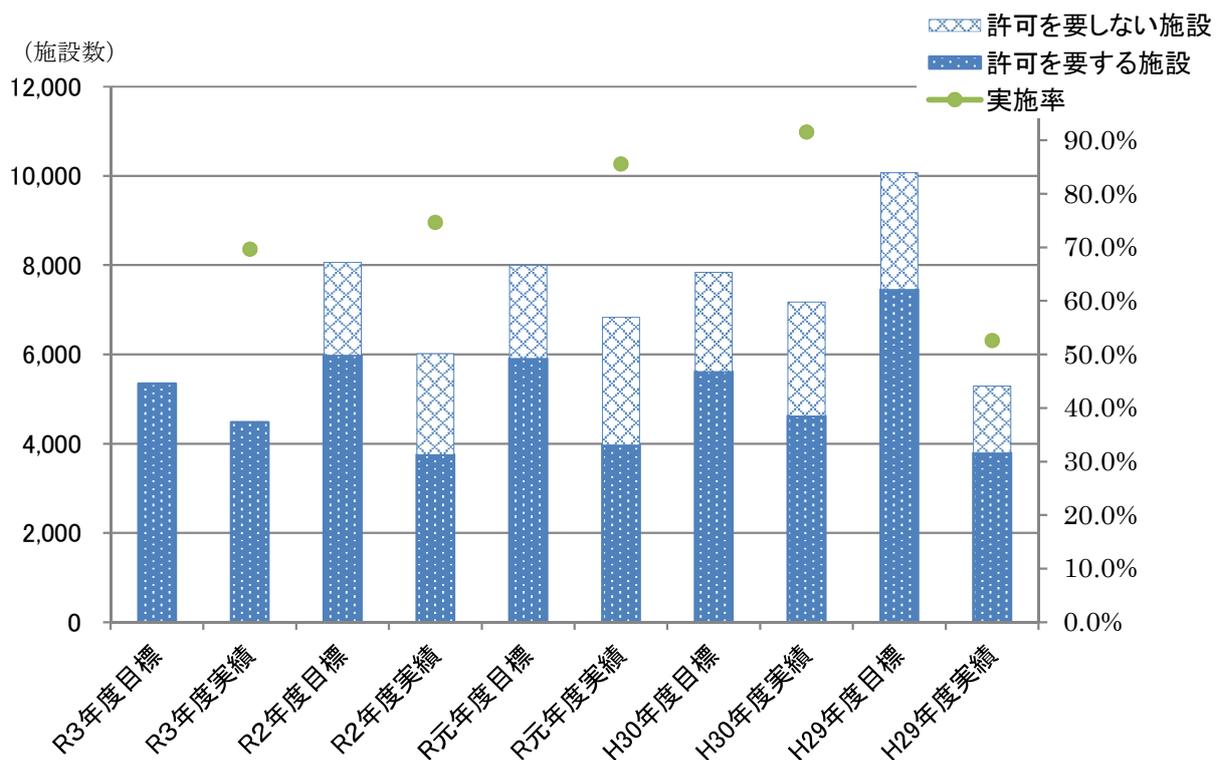


図1 食品営業施設への立入監視実績

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	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	1,319	<b>892</b>	1,001	1,029	1,180	438	21	0	2,662
	仕出し・弁当屋	114	<b>37</b>	55	59	84	69	0	0	156
	旅館	55	<b>34</b>	43	49	50	48	0	0	82
	その他	743	<b>545</b>	768	860	848	1,474	2	2	1,548
菓子(パンを含む)製造業	702	<b>292</b>	423	374	359	444	3	9	782	
乳処理業	3	<b>4</b>	0	0	0	0	0	0	1	
特別牛乳さく取処理業	0	<b>0</b>	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品製造業	14	<b>1</b>	2	3	6	2	0	0	7	
集乳業	2	<b>0</b>	0	1	0	0	0	0	1	
魚介類販売業	203	<b>200</b>	263	338	289	337	13	3	353	
魚介類せり売り営業	6	<b>1</b>	2	0	0	0	0	0	2	
魚肉練り製品製造業	18	<b>24</b>	5	8	13	20	0	0	11	
食品の冷凍又は冷蔵業	158	<b>37</b>	58	38	33	62	2	1	91	
かん詰又はびん食品製造業	31	<b>13</b>	14	15	11	24	1	0	32	
喫茶店営業	38	<b>137</b>	254	320	206	382	0	0	478	
あん類製造業	3	<b>1</b>	3	3	0	7	0	0	4	
アイスクリーム類製造業	136	<b>79</b>	59	70	81	94	1	2	118	
乳類販売業	—	—	293	322	294	337	—	—	—	
食肉処理業	72	<b>42</b>	26	29	21	38	2	0	35	
食肉販売業	183	<b>212</b>	320	304	280	351	1	1	368	
食肉製品製造業	9	<b>1</b>	0	2	3	2	0	0	3	
乳酸菌飲料製造業	0	<b>0</b>	0	0	0	0	0	0	0	
食用油脂製造業	3	<b>3</b>	0	0	2	2	0	0	3	
マーガリン又はショートニング製造業	0	<b>0</b>	0	0	0	0	0	0	0	
みそ製造業	15	<b>7</b>	6	3	4	7	0	1	17	
醤油製造業	3	<b>1</b>	6	5	5	4	0	0	3	
ソース類製造業	15	<b>1</b>	6	3	3	8	0	0	16	
酒類製造業	1	<b>0</b>	0	0	0	0	0	0	2	
豆腐製造業	10	<b>2</b>	2	2	2	3	0	1	12	
納豆製造業	0	<b>1</b>	1	0	0	0	0	0	1	
めん類製造業	156	<b>58</b>	63	67	76	150	0	0	164	
そうざい製造業	167	<b>50</b>	74	64	62	169	0	0	161	
添加物製造業(法第13条第1項で定められたもの)	7	<b>2</b>	4	2	3	3	0	0	8	
食品の放射線照射業	0	<b>0</b>	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水製造業	9	<b>5</b>	1	1	5	9	0	0	10	
氷雪製造業	1	<b>0</b>	1	0	0	0	0	0	1	
氷雪販売業	—	—	1	0	1	1	0	0	—	
合計	4,196	<b>2,682</b>	3,754	3,971	3,788	4,620	46	20	7,132	
(参考) 令和2年度	5,978	—						40	12	9,363

※口頭指導を含む

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	770	3	0	872
調理の機能を有する自動販売機	4	0	0	14
食肉販売業	22	0	0	29
魚介類販売業	29	0	0	31
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	0
特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0
食肉処理業	3	0	0	4
食品の放射線照射業	0	0	0	0
菓子製造業	95	0	1	94
アイスクリーム類製造業	11	0	0	8
乳製品製造業	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	4	0	0	4
食肉製品製造業	0	0	0	0
水産製品製造業	5	0	0	6
氷雪製造業	0	0	0	0
液卵製造業	0	0	0	0
食用油脂製造業	0	0	0	1
みそ又はしょうゆ製造業	2	0	0	3
酒類製造業	6	0	0	2
豆腐製造業	1	0	0	1
納豆製造業	0	0	0	0
麺類製造業	25	0	0	20
そうざい製造業	22	1	0	24
複合型そうざい製造業	0	0	0	0
冷凍食品製造業	15	0	0	15
複合型冷凍食品製造業	2	0	0	1
漬物製造業	10	0	0	7
密封包装食品製造業	7	0	1	6
食品の小分け業	1	0	0	1
添加物製造業	0	0	0	1
合計	1,034	4	2	1,144

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)	18	0	0	230
食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)	22	0	0	302
乳類販売業	190	3	0	664
氷雪販売業	0	0	0	1
コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	21	0	0	143
弁当販売業	32	0	0	10
野菜果物販売業	41	0	0	45
米穀類販売業	1	0	0	32
通信販売・訪問販売による販売業	0	0	0	6
コンビニエンスストア	60	0	0	108
百貨店、総合スーパー	115	15	16	117
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。)	5	0	0	128
その他の食料・飲料販売業	168	0	0	212
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。)	2	0	0	1
いわゆる健康食品の製造・加工業	0	0	0	3
コーヒー製造・加工業(飲料の製造 を除く。)	2	0	0	14
農産保存食料品製造・加工業	0	0	0	13
調味料製造・加工業	0	0	0	3
糖類製造・加工業	0	0	0	0
精穀・製粉業	0	0	0	12
製茶業	0	0	0	2
海藻製造・加工業	2	0	0	2
卵選別包装業	11	0	0	2
その他の食料品製造・加工業	14	3	0	39
行商	20	1	0	7
集団給食施設	9	0	0	156
器具・容器包装等の製造業又は加工業	29	0	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	0	0
その他	0	0	0	21
合 計	762	22	16	2,284

## (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 339 回立入りをを行った。

表 5 乳肉衛生関係立入監視実績（令和 3 年度）

業 種	計画数 (R3年 度)	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	12	<b>28</b>	17	25	21	13	0	0	6*
食鳥卵集荷施設	4	<b>4</b>	8	20	7	8	0	0	2
魚介類行商	26	<b>20</b>	18	22	20	24	1	0	8
一般ふぐ処理業	97	<b>37</b>	58	106	48	40	0	0	87
特別ふぐ処理業	32	<b>11</b>	13	22	19	15	0	0	13
と畜場	250	<b>239</b>	235	235	237	237	0	0	1
合 計	421	<b>339</b>	349	430	352	337	1	0	117
(参考) 令和 2 年度	427		—				0	0	129

※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業者に係る食鳥処理場 4 施設

## (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）

食品の取扱いに関する指導が最も多く 49 件で、44.5%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	1	0	0
食品取扱設備・機械器具	0	0	0
給水及び汚物処理	0	0	1
施設 の 衛 生 管 理	2	0	1
食 品 の 取 扱 い	27	3	19
食 品 取 扱 者	1	0	0
事 務 手 続 き	0	0	0
HACCP 衛生管理計画・記録の作成	4	0	0
表 示	20	2	16
その他（食中毒・規格基準違反等）	11	1	1
合 計	66	6	38

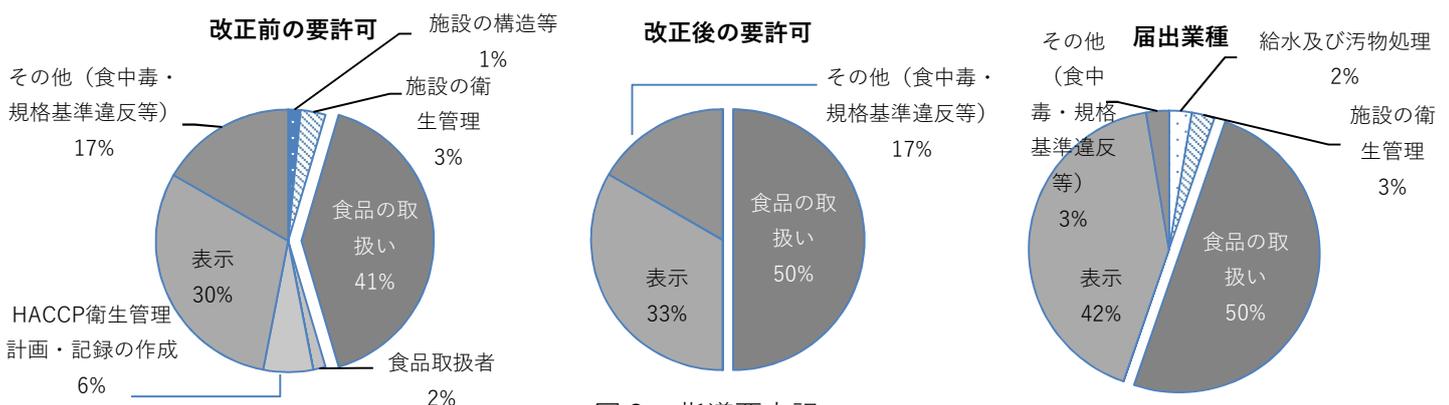


図 2 指導票内訳

#### (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220件で、計画に対する実施率は89.4%であった。

##### ②食品等の収去・買上検査実施結果

検査の結果、6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、細菌数超過：1検体）
- ・アイスクリーム類（大腸菌群陽性：1検体）
- ・魚肉練り製品（大腸菌群陽性：1検体）
- ・魚肉練り製品（添加物使用基準超過：1検体）
- ・生食用かき（細菌数超過、大腸菌群超過：1検体）
- ・生食用かき（細菌数超過：1検体）

表7 食品等の項目別検査件数（令和3年度）

内 訳	計画数 (R3年度)	収去・買上検体数						実施率 (%)	検査 件 数	検査項目									
		R3 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		
			R2 年度	R元 年度	H30 年度	H29 年度					食品添加物	抗生物質 残留 動物用医薬品	汚染物質 (水銀)	残留農薬	シアン	油		その他	
肉、卵及び その加工品	41	<b>38</b>	41	43	45	45	0	<b>92.7</b>	43	28	5	10	0	0	0	0	0	0	0
乳、乳製品	13	<b>20</b>	13	12	15	20	0	<b>153.8</b>	25	20 (3)	0	0	0	0	0	0	0	5	0
魚介類及び その加工品	41	<b>41</b>	41	35	70	73	0	<b>100</b>	51	25 (4)	10 (1)	0	6	0	0	0	0	0	10
野菜、果実 等及び その加工品	48	<b>37</b>	55	52	66	81	12	<b>77.1</b>	54	9	22	0	0	14	3	1	5	0	
その他	103	<b>84</b>	106	112	144	187	8	<b>81.6</b>	84	63	12	0	0	0	0	3	6	0	
合 計	246	<b>220</b>	256	254	340	406	20	<b>89.4</b>	257	145	49	10	6	14	3	4	16	10	
(参考) R2年度	257	—					25	<b>99.6</b>	312	165	65	10	6	17	3	9	27	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。

## 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3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日間続いた又はそれが予想される場合</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>8月6日</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>8月24日</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>3.9.2</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>不明(8/30に提供された食事)</td> <td>カビ(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>3.11.10</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>不明(11/8に提供された食事)</td> <td>カビ(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>3.11.12</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>不明(11/9に提供された食事)</td> <td>カビ(ロバクター・ジェジュニ)</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>3.12.20</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>不明(12/17に提供された食事)</td> <td>カビ(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="2">計</td> <td>20</td> <td>15</td> <td>0</td> <td colspan="3"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	番号	発令日	該当発令基準	1	7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日間続いた又はそれが予想される場合	2	8月6日	3	8月24日	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	3.9.2	5	2	0	不明(8/30に提供された食事)	カビ(ロバクター・ジェジュニ)	飲食店	飲食店	2	3.11.10	4	3	0	不明(11/8に提供された食事)	カビ(ロバクター・ジェジュニ)	飲食店	飲食店	3	3.11.12	5	5	0	不明(11/9に提供された食事)	カビ(ロバクター・ジェジュニ)	飲食店	飲食店	4	3.12.20	6	5	0	不明(12/17に提供された食事)	カビ(ロバクター・ジェジュニ)	飲食店	飲食店	計		20	15	0				
番号	発令日	該当発令基準																																																																
1	7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日間続いた又はそれが予想される場合																																																																
2	8月6日																																																																	
3	8月24日																																																																	
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	3.9.2	5	2	0	不明(8/30に提供された食事)	カビ(ロバクター・ジェジュニ)	飲食店	飲食店																																																										
2	3.11.10	4	3	0	不明(11/8に提供された食事)	カビ(ロバクター・ジェジュニ)	飲食店	飲食店																																																										
3	3.11.12	5	5	0	不明(11/9に提供された食事)	カビ(ロバクター・ジェジュニ)	飲食店	飲食店																																																										
4	3.12.20	6	5	0	不明(12/17に提供された食事)	カビ(ロバクター・ジェジュニ)	飲食店	飲食店																																																										
計		20	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：20、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：20、サルモネラ検出検体数：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：20、病原大腸菌検出検体数：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：14（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：10
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：41、違反件数：1
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：2、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：5
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：2  ※「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：13、カンピロバクター検出検体数：11

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）
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及び周知文の発送を実施した。 講習会実施回数：7 回、参加人数：398 人 周知文発送数：3,810
15	寄生虫（クドア・セプトンブクタータ）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 ・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
17	福祉目的の食事提供行為に対する取組事業	子ども食堂等、福祉目的の食事提供をする施設が増加していることから、福祉目的の事業の中で行う食事提供行為における食品の安全を確保することを目的に、食事提供行為の実施者が講ずべき衛生管理等に関する事項について本市の指針を策定すると共に、たかまつ子ども食堂ネットワークにおいて、指針及び食品衛生に関する講習会を実施した。 ・高松市福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針の策定（令和 3 年 6 月 1 日施行） ・講習会実施回数：1 回、参加人数：30 人