

令和2年度

高知市食品衛生監視指導計画の実施結果

高知市

令和2年度高知市食品衛生監視指導計画の実施結果

1 はじめに

高知市では、食品等の安全性を確保するため、「高知市食品衛生監視指導計画」を策定し、食品関係営業施設に対する監視指導や食品の収去検査等を実施するとともに、市民及び食品等事業者への食品の安全に関する情報提供等を行っています。

このたび、令和2年度の実施結果を取りまとめましたので公表します。

2 監視指導計画の実施結果

令和2年度は、食品関係営業施設4,780件の監視指導を実施しました。監視率は、「高知市食品監視指導計画」で設定した目標を上回りました。

食品に係る検査は、収去検査219検体、と畜検査8,841頭、食鳥検査1,631,551羽を実施しました。収去検査の結果、8件の違反が認められ、該当施設には原因究明と再発防止のための指導を実施しました。

令和2年度は、2件の食中毒事件が発生し、事業者に対して営業停止の行政処分を行い、被害の拡大及び再発防止のための調査・指導を行いました。

その他、市民には食中毒予防対策に関する情報を提供し、事業者には講習会や立入検査等を通じ、HACCPに沿った衛生管理の導入の支援に努めました。

(1) 監視指導の実施結果

① 食品関係営業施設に対する監視指導の実施結果

対象施設	対象施設数	監視指導件数
許可を要する施設	7,869	3,070
許可を要しない施設	3,885	1,710
合計	11,754	4,780

② 許可を要する施設に対する監視指導の実施結果（ランク別）

ランク	監視指導回数	対象施設数	監視指導目標件数	監視指導件数	監視率(%)
A	2回/年	16	32	32	100
B	1回/年	135	135	129	96
C	1回/2年	549	275	308	112
D	1回/3年	1,053	351	554	158
E	1回/4年	6,201	1,551	2,143	138
合計		7,954	2,344	3,166	135

③ 許可を要しない施設に対する監視指導の実施結果（ランク別）

ランク	監視指導回数	対象施設数	監視指導目標件数	監視指導件数	監視率(%)
a	1回/年	4	4	3	75
b	1回/2年	39	20	34	170
c	1回/3年	115	39	34	87
d	1回/4年	115	29	24	83
e	1回/6年	3,612	602	1,615	268
合計		3,885	694	1,710	246

④ 許可を要する施設に対する監視指導の実施結果（ランク・業種別）

ランク	監視指導回数	業種等	対象施設数	監視指導目標件数	監視指導件数	監視率(%)
A	2回/年	過去2年以内に、行政処分を受けた営業施設	12	24	24	100
B	1回/年	高知市卸売市場	1	1	1	100
		菓子製造業（広域流通食品製造施設）	24	24	23	96
		そうざい製造業（広域流通食品製造施設）	42	42	42	100
		高知県版HACCP認証施設	68	68	63	93
C	1回/2年	飲食店営業（「旅館・仕出し・弁当」）	386	193	174	90
		アイスクリーム類製造業（「一般」）	15	8	9	113
		豆腐製造業	10	5	7	140
		魚肉ねり製品製造業	15	8	20	250
		食肉製品製造業	4	2	2	100
		みそ製造業	12	6	8	133
		ソース類製造業	17	9	16	178
		缶詰又は瓶詰食品製造業	33	17	19	112
		氷雪製造業（「一般」）	4	2	4	200
		めん類製造業	16	8	19	238
		あん類製造業	5	3	5	167
		清涼飲料水製造業	19	10	18	180
		醤油製造業	4	2	2	100
		添加物製造業	5	3	3	100
		食用油脂製造業	2	1	2	200
		酒類製造業	2	1	0	0
D	1回/3年	菓子製造業（B、Eランク以外）	575	192	266	139
		そうざい製造業（Bランク以外）	101	34	72	212
		食肉処理業	13	7	11	157
		食肉販売業（「一般」）	135	45	75	167
		魚介類競り売り営業	3	1	2	200
		魚介類販売業（「一般」）	202	68	114	168
		食品の冷凍又は冷蔵業	23	8	14	175
		集乳業	1	0	0	0
E	1回/4年	飲食店営業（Cランク以外）	4,464	1,116	1,507	135
		喫茶店営業	543	138	121	88
		菓子製造業（「屋台」）	39	10	14	140
		アイスクリーム類製造業（「その他」）	56	14	37	264
		乳類販売業	522	135	196	145
		食肉販売業（「包装食肉」）	302	76	142	187
		魚介類販売業（「自動車」，「包装魚介類」）	260	65	125	192
		氷雪製造業（「自動角氷製造機」）	4	1	0	0
		氷雪販売業	11	3	1	33
合計			7,950	2,350	3,158	134

⑤ 許可を要する施設に対する監視指導の実施結果（業種別）

業種		対象施設数	継続	新規	廃業施設数	処分件数	監視指導件数
飲食店 営業	一般食堂・レストラン等	986	110	94	105	0	365
	仕出し屋・弁当屋	317	43	23	29	0	132
	旅館	69	17	2	2	0	43
	その他	3,478	388	432	474	1	1,142
菓子製造業		638	73	67	52	0	303
集乳業		1	0	0	0	0	0
魚介類販売業		462	72	42	36	0	239
魚介類せり売営業		3	0	0	0	0	2
魚肉ねり製品製造業		15	2	0	0	0	20
食品の冷凍または冷蔵業		23	3	2	5	0	14
缶詰又は瓶詰食品製造業		33	4	0	1	0	19
喫茶店営業		543	71	25	57	0	121
あん類製造業		5	2	0	0	0	5
アイスクリーム類製造業		71	5	5	7	0	46
乳類販売業		522	93	27	45	0	196
食肉処理業		13	3	0	3	0	11
食肉販売業		437	70	46	30	0	217
食肉製品製造業		4	0	0	0	0	2
食用油脂製品製造業		2	0	0	0	0	2
みそ製造業		12	6	1	1	0	8
醤油製造業		4	0	0	0	0	2
ソース類製造業		17	3	2	2	0	16
酒類製造業		2	0	0	0	0	0
豆腐製造業		10	0	0	1	0	7
めん類製造業		16	1	2	1	0	19
そうざい製造業		143	21	10	12	0	114
添加物製造業		5	1	0	0	0	2
清涼飲料水製造業		19	5	2	1	0	18
氷雪製造業		8	2	0	0	0	4
氷雪販売業		11	0	0	0	0	1
合計		7,869	995	782	864	1	3,070

⑥ と畜場及び食鳥処理場等に対する監視指導の実施結果（ランク別）

監視指導回数	対象施設及び業種	対象施設数	監視指導件数	監視率(%)
1回/月	と畜場及びと畜場に隣接している食肉処理業	3	34	94
1回/3月	食鳥処理場及び食鳥処理場に隣接している食肉処理業	3	16	133
合計		6	50	104

※ 監視指導件数は、食肉衛生検査所のと畜検査員によるものである。

⑦ 許可を要しない施設に対する監視指導の実施結果（対象施設・業種別）

対象施設及び業種		監視指導件数						対象施設数	処分件数
		a	b	c	d	e	合計		
給食施設	学校	3	27	5	2	2	39	59	
	病院（入院時食事療養（Ⅰ））	0	7	16	9	3	35	60	
	病院（入院時食事療養（Ⅱ））	0	0	0	0	0	0	1	
	診療所（入院時食事療養（Ⅰ））	0	0	0	0	1	1	14	
	診療所（入院時食事療養（Ⅱ））	0	0	0	0	0	0	29	
	介護老人保健施設	0	0	0	1	0	1	8	
	介護医療院	0	0	1	1	1	3	9	
	老人福祉施設	0	0	1	1	0	2	30	
	児童福祉施設	0	0	11	8	6	25	110	
	社会福祉施設	0	0	0	1	0	1	16	
	事業所	0	0	0	0	0	0	1	
	寄宿舎	0	0	0	0	0	0	9	
	矯正施設	0	0	0	0	0	0	2	
	一般給食センター	0	0	0	0	0	0	1	
	その他	0	0	0	1	5	6	26	
乳さく取業						0	0	6	
食品製造業						9	9	164	
野菜果物販売業						562	562	740	
そうざい販売業						211	211	634	
菓子販売業						258	258	876	
食品販売業（上記以外）						305	305	408	
添加物製造業						0	0	1	
添加物販売業						72	72	88	
器具・容器包装，おもちゃの製造業又は販売業						180	180	593	
合計		3	34	34	24	1,615	1,710	3,885	0

ランク別の監視回数

a：1回 / 年，センター方式の給食施設
b：1回/2年，1回300食又は1日750食以上調理して提供する給食施設
c：1回/3年，1回100食又は1日250食以上調理して提供する給食施設
d：1回/4年，1回50食又は1日100食以上調理して提供する給食施設
e：1回/6年，a～dランク以外の給食施設，食品の製造業及び販売業等

⑧ 夏期一斉取締りの実施結果

令和2年7月1日から8月31日までの2ヶ月間、食品営業施設1,238施設に対し、監視指導等を実施しました。

また、65検体の食品の検査を実施しました。

	監視指導件数	違反件数	検査検体数	違反件数
許可を要する施設	671	45	58	4
許可を要しない施設	567	0	7	0
合計	1,238	45	65	4

⑨ 年末一斉取締りの実施結果

令和2年12月1日から12月28日までの1ヶ月間、食品営業施設681施設に対し、監視指導等を実施しました。

また、11検体の食品の検査を実施しました。

	監視指導件数	違反件数	検査検体数	違反件数
許可を要する施設	161	6	11	1
許可を要しない施設	94	0	0	0
合計	255	6	11	1

⑩ 日曜日等街路市の監視指導の実施結果

実施期間	監視指導件数	
7月16日～8月2日	許可を要する施設 25	許可を要しない施設 371
10月24日～11月29日	許可を要する施設 25	許可を要しない施設 440

⑪ 高知市卸売市場の監視指導の実施結果

実施期間	監視指導件数	
8月31日	許可を要する施設 7	許可を要しない施設 0

(2) 食品等の検査の実施結果

① 食品等の収去検査の実施結果

	検体数	項目別検体数	検査項目								不適検体数	不適となった検体の基準							
			微生物学検査				理化学検査					微生物学検査				理化学検査			
			細菌数	大腸菌群	E・coli	その他	保存料	甘味料	動物用医薬品	その他		国の規格基準	国の指導基準	県の指導基準	その他	国の規格基準	国の指導基準	県の指導基準	その他
生食用かき	3	12	3		3	6													
生食用鮮魚介類	20	20				20													
魚肉ねり製品	11	55	11	11		11	11	11			1					1			
生食用食肉	10	16			6	10				2	1	1							
アイスクリーム類	12	48	12	12		24													
氷菓	3	12	3	3		6				1	1								
清涼飲料水	2	4		2						2									
漬物	7	14			7	7													
そう菜	70	350	70		70	210				3		3							
調理パン	23	115	23		23	69				1		1							
洋生菓子	20	80	20	20		40													
和生菓子	12	48	12	12		24													
めん類	22	88	22	22	22	22													
油脂	4	8								8									
合計	219	870	176	82	131	449	11	11	0	10	8	2	5	0	0	1	0	0	0

② 食品等の試買検査の実施結果

	検体数	項目別検体数	残留農薬	放射性Cs
農産物	46	7,537	7,521	16
畜産物	3	3	0	3
水産物	1	1	0	1

③ 食品等の収去及び試買検査以外の検査の実施結果

	検体数	項目別検体数
食中毒・感染症	54	74
相談等	72	237

(3) と畜検査等の実施結果

① と畜検査（TSE検査を含む）の実施結果

食肉衛生検査（TSE検査を含む）及び、と畜場・食鳥処理場並びにそれぞれに隣接している食肉処理施設の衛生指導を実施しました。

TSE検査結果：令和2年度にと畜された牛2,089頭のうち、検査対象牛の41頭全て異常なし。

令和2年度にと畜された山羊74頭のうち、検査対象となった山羊はなし。

畜種	検査頭数	全部廃棄頭数	廃棄率 (%)	一部廃棄頭数	廃棄率 (%)
牛	2,089	19	0.91	1,772	84.8
馬	125	0	0	69	55.2
豚	6,553	23	0.35	4,837	73.8
めん羊	0	0	0	0	0
山羊	74	0	0	33	44.6
合計	8,841	42	0.48	6,711	75.9

(と畜場名：高知県広域食肉センター)

種類	検査羽数	全部廃棄羽数	廃棄率 (%)	一部廃棄羽数	廃棄率 (%)
ブロイラー	1,630,859	20,574	1.3	35,317	2.2
成鶏	692	0	0	0	0
合計	1,631,551	20,574	1.3	35,317	2.2

(食鳥処理場名：高知県食鶏農業協同組合)

② 衛生検査等の実施結果

食肉は栄養価が高く、蛋白源として重要な食材であるとともに、食中毒菌による汚染の可能性も高いため、衛生的な品質管理が不可欠です。食肉衛生検査所は、その流通の大元である食肉センター等について、重点的に衛生検査等を実施しました。

ア と畜場及びと畜場に隣接している食肉処理施設における食肉等の衛生検査の実施結果

検体名	検体数	検査項目					
		一般 生菌数	大腸菌 群数	E. coli	黄色ブドウ 球菌	サルモネ ラ属菌	腸管出血性 大腸菌
牛枝肉等	292	292	52	0	4	4	292
豚枝肉等	143	143	43	0	3	3	3
施設器具類	89	89	89	0	89	89	89
手指	5	5	5	0	5	5	5
使用水	7	7	7	0	7	7	7
合計	536	536	196	0	108	108	396

上記以外に、と畜場HACCP導入への支援及び衛生指導の根拠にするため、と畜場搬入牛について腸管出血性大腸菌O157陽性率を調べた。毎月牛10頭の糞便を各10検体ずつ令和2年度は125頭（125検体）検査し、ホルスタイン種2頭、褐毛和種1頭の計3頭（陽性率2.4%）でO157:H7を検出した。陽性検体におけるペロ毒素型はVT2が2検体、VT1&VT2が1検体であった。

イ 食鳥処理場及び食鳥処理場に隣接している食肉処理施設における食鳥肉等の衛生検査の実施結果

検体名	検体数	検査項目				
		一般生菌数	大腸菌群数	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	カンピロバクター
食鳥肉	32	32	32	32	32	32
施設器具等	71	71	71	71	71	71
手指	1	1	1	1	1	1
使用水	0	0	0	0	0	0
その他	0	0	0	0	0	0
合計	104	104	104	104	104	104

ウ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品、残留農薬の定性試験検査実施結果

畜種	検査部位	検査検体数	検査項目数	不適件数
牛	筋肉	51	153	0
	腎臓	102	306	0
馬	筋肉	6	18	0
	腎臓	2	6	0
豚	筋肉	5	18	1
	腎臓	220	663	1
山羊	腎臓	3	9	0
鶏	筋肉	104	312	0
	腎臓	104	312	0
合計		597	1,797	2

エ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品、残留農薬の定量試験検査実施結果

畜種	検査部位	検査検体数	検査項目	検査項目数	不適件数
牛	筋肉	3	動物用医薬品	24	0
			農薬	522	0
馬	筋肉	1	動物用医薬品	8	0
			農薬	174	0
豚	筋肉	3	動物用医薬品	30	0
			農薬	531	0
鶏	筋肉	3	動物用医薬品	24	0
			農薬	519	0
合計		10		1,832	0

(4) その他の状況

① 食中毒発生状況

市内において、2件（患者数：5名、死者数：0名）の食中毒事件が発生しました。原因施設に対し、食品衛生法違反として営業停止処分を行い、再発防止のための措置を講じました。

発生月	患者数 (名)	死者数 (名)	原因食品	原因物質	原因施設
2月	4	0	不明（鶏肉料理）	カンピロバクター	飲食店
3月	1	0	不明（サバの刺身）	アニサキス	家庭

② 食品等に関する相談・処理状況

	有症	異物	表示	腐敗・変敗	臭気	害虫	その他	合計
米飯・そうざい	8	7	62			1	33	111
パン・菓子類	1	7	71				14	93
魚介類及びその加工品	6	3	25		1		22	57
野菜類	1	1	22	3			12	39
食肉及びその加工品	3	1	16	2	1	1	8	32
めん類	1	1	4				5	11
牛乳・乳製品							2	2
清涼飲料水			12				6	18
缶・瓶詰			4				2	6
その他	6	2	123		1	3	110	245
合計	26	22	339	5	3	5	214	614

営業許可等の相談件数：1,833 件

③ 食品衛生講習会の開催状況

	開催回数	受講者数 (名)
営業許可証交付講習会	34	1,356
食品衛生責任者養成講習会	11	624
食品等事業者講習会	35	1,231
食品衛生指導員講習会	2	108
給食施設関係者講習会	8	355
消費者講習会	0	0
その他の講習会	8	180
合計	98	3,854

上記③「食品等事業者及び給食施設関係者講習会」のうち、HACCPに沿った衛生管理に係る講習会の開催状況

開催回数	対象者
23回	飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム製造業、食肉処理業、食肉販売業、食肉製品製造業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、冰雪製造業、みそ製造業、しょうゆ製造業、ソース類製造業、豆腐類製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業、漬物製造業、卸売市場（青果物卸売業、青果物仲卸業、水産物卸売業、水産物仲卸業）、青果物小売業、給食施設、全業種の事業者及び従事者 689名

④ HACCPに沿った衛生管理に係る衛生管理計画作成会

開催回数	対象者
3回	全業種の事業者及び従事者 155名

⑤ 関係機関との連携状況

開催日等	会議名等
令和2年4月24日	高知県食と栄養の会企画役員会
6月4日	令和2年度第1回高知市食育推進委員会
7月15日	高知県食と栄養の会企画委員会
7月16日	令和2年度第1回高知市食の安全・安心推進に係る連絡会議
7月30日	第1回生産管理高度化情報共有会議
11月5日	第2回生産管理高度化情報共有会議
11月27日	高知県食と栄養の会第2回研修会
12月3日	令和2年度高知県食品表示監視協議会
12月4日	令和2年度第1回高知県食の安全・安心推進審議会
令和3年1月12日	令和2年度第2回高知市食育推進委員会
1月29日	令和2年度第2回高知市食の安全・安心推進に係る連絡会議
2月16日	高知市食育推進会議
2月19日	令和2年度高知県食の安全・安心推進審議会分科会
3月2日	令和2年食品ロス削減庁内連絡会

⑥ 市民等への情報提供及び意見交換の実施状況

開催日等	会議名等
7月17日	食育だより「わたしから始まる高知の食育」 7月号「手洗いは衛生の基本です」
8月1日	食品衛生月間行事 「一日食品衛生指導員 in サニーマートとさのさと御座店、とさのさと、 とさのさとアグリコレット」
8月1日	広報「あかるいまち」2020. 8月号 「テイクアウトした食品等は早めに食べきましょう！」
1月1日	広報「あかるいまち」2021. 1月号 「防ごうノロウイルス！」 「食品関連事業者の皆さんへ」

⑦ 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

ア 食品衛生監視員等

厚生労働省等が主催する研修会等に参加し、食品衛生に関する専門的な知識や最新の情報の習得に努めました。

イ 食品等事業者

食品等事業者や給食施設関係者等に対し、食中毒等の発生を防止するため、講習会を開催しました。

ウ 食品衛生指導員

自主衛生管理を推進する食品衛生指導員の資質向上を図るための講習会等を開催しました。

《お問合せ先》

高知市保健所生活食品課

〒780-0850 高知市丸ノ内1丁目7-45

TEL : 088-822-0588 FAX : 088-822-1880