

令和6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6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6年度の実施結果を取りまとめましたのでお知らせします。

2 監視指導計画の実施結果

令和6年度は、食品営業施設 2,323 件の監視指導を実施しました。

食品に係る検査は、収去検査 204 検体、と畜検査 2,320 頭、食鳥検査 1,051,248 羽を実施しました。収去検査の結果、14 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6年度は、9 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等を行い、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
営業許可を要する施設	6,526	1,962
営業許可を要しない施設	3,383	361
合計	9,909	2,323

② 食品営業施設に対する監視指導の実施結果（ランク別）

監視指導回数	対象施設数等	監視指導目標件数	監視指導件数	監視率（%）
年2回以上	6	12	12	100
年1回以上	50	50	49	98
2年に1回以上	127	64	53	83
3年に1回以上	1,108	370	432	117
4年に1回以上	387	97	178	184
随時（6年に1回以上）	8,198	1,367	1,664	122
合計	9,876	1,960	2,388	122

③ 食品営業施設の監視指導の実施結果

監視指導回数	対象施設	対 象 施設数	監視指導 目標件数	監視指導 件 数	監視率 (%)
年 2 回以上	過去 2 年以内に、行政処分を受けた営業施設	6	12	12	100
年 1 回以上	卸売市場	1	1	1	100
	街路市	4	4	4	100
	大量調理施設 (1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上調理して提供する仕出し屋、弁当屋、旅館・ホテル等)	12	12	12	100
	生又は加熱不十分な食肉を提供している飲食店	29	29	28	97
	野生鳥獣肉を取り扱う施設	9	9	9	100
2 年に 1 回以上	仕出し屋	28	14	11	79
	旅館・ホテル	62	31	29	94
	観光地周辺施設	3	2	1	50
	複合商業施設・量販店	3	2	1	50
	センター方式の給食施設	4	2	3	150
	1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上調理して提供する給食施設	33	17	10	59
3 年に 1 回以上	製造施設 (許可施設)	986	329	384	117
	【再掲】輸出水産物等関連施設	4	2	1	50
	1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上調理して提供する給食施設	122	41	48	117
4 年に 1 回以上	弁当屋 (上記以外)	276	69	88	128
	販売施設 (許可施設)	77	20	86	430
	直販所等	34	9	4	44
随時	大規模な催事等	4	4	3	75
随時 (6 年に 1 回以上)	上記以外の許可施設及び届出施設	8, 198	1, 367	1, 664	122

④ 旧食品衛生法に基づく営業許可を要する施設の監視指導の実施結果（業種別）

業種		施設数 (年度末現在)	継続	新規	廃業	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	297			44		23
	仕出し屋・弁当屋	91			13		29
	旅館	24					8
	その他	1,072			228	1	54
菓子製造業		202			45		24
乳処理業							
特別牛乳搾取処理業							
乳製品製造業							
集乳業							
魚介類販売業		60			6		11
魚介類競り売り営業							
魚肉練り製品製造業		1					1
食品の冷凍または冷蔵業		8			3		2
かん詰またはびん詰食品製造業		8			1		4
喫茶店営業		204			26		6
あん類製造業		2					1
アイスクリーム類製造業		28			13		10
食肉処理業		4					
食肉販売業		42			3		9
食肉製品製造業		1					
乳酸菌飲料製造業							
食用油脂製造業							
マーガリン又はショートニング製造業							
みそ製造業		8					5
しょうゆ製造業							
ソース類製造業		8			1		2
酒類製造業							
豆腐製造業		3			1		1
納豆製造業							
麺類製造業		3			2		1
そうざい製造業		47			2		17
添加物製造業		1					
食品の放射線照射業							
清涼飲料水製造業		8					2
氷雪製造業		2					2
合計		2,124	0	0	388	1	212

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）による改正前の食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に規定する営業許可を要する施設数や監視指導件数等の状況を示している。

⑤ 改正食品衛生法に基づく営業許可を要する施設の監視指導の実施結果（業種別）

業種	施設数 (年度末現在)	継続	新規	廃業	処分 件数	監視指導 件数
飲食店営業	3,515		944	145	6	1,352
調理の機能を有する自動販売機	12		4	1		4
食肉販売業	73		12			26
魚介類販売業	125		15	4		38
魚介類競り売り営業	3					2
集乳業	1					
乳処理業						
特別牛乳搾取処理業						
食肉処理業	9		1			8
食品の放射線照射業						
菓子製造業	326		77	3		135
アイスクリーム類製造業	11		2			7
乳製品製造業						
清涼飲料水製造業	13		2			4
食肉製品製造業	3		2			3
水産製品製造業	32		7	1		16
氷雪製造業	1					
液卵製造業						
食用油脂製造業	2		1			3
みそ又はしょうゆ製造業	7		1			2
酒類製造業	4					
豆腐製造業	6		1	1		3
納豆製造業						
麺類製造業	14		3			11
そうざい製造業	151		26	4		68
複合型そうざい製造業						
冷凍食品製造業	3		1	1		2
複合型冷凍食品製造業						
漬物製造業	52		33			48
密封包装食品製造業	26		5			9
食品の小分け業	9		4			7
添加物製造業	4					2
合計	4,402	0	1,141	160	6	1,750

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）による改正後の食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に規定する営業許可を要する施設数や監視指導件数等の状況を示している。

⑥ 営業届出を要する施設の監視指導の実施結果

業種		施設数 (年度末現在)	処分件数	監視指導 件数
旧許可 業種で あった 営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみ）	234		26
	食肉販売業（包装済みの食肉のみ）	264		30
	乳類販売業	451		45
	冰雪販売業	12		1
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	319		1
販売業	弁当販売業	31		7
	野菜果物販売業	248		36
	米穀類販売業	38		2
	通信販売・訪問販売による販売業	21		
	コンビニエンスストア	162		18
	百貨店、総合スーパー	110		23
	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。）	121		4
	その他の食料・飲料販売業	425		49
製造・ 加工業	添加物製造・加工業	1		
	いわゆる健康食品の製造・加工業	1		1
	コーヒー製造・加工業	43		1
	農産保存食料品製造・加工業	214		14
	調味料製造・加工業	63		5
	糖類製造・加工業	1		
	精穀・製粉業	4		1
	製茶業	66		3
	海藻製造・加工業	5		1
	卵選別包装業	2		
	その他の食料品製造・加工業	152		13
上記以外 の も の	行商	128		31
	集団給食施設	250		48
	器具、容器包装の製造・加工業	4		
	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	2		
	その他	11		1
合計		3,383	0	361

⑦ と畜場及び食鳥処理場の監視指導の実施結果

対象施設	対象施設数	監視指導件数
と畜場	1	198
大規模食鳥処理場	1	254
認定小規模食鳥処理場	2	4
認定小規模食鳥処理場 (食鳥処理場休止届の届出があった施設)	1	1

※ 監視指導件数は、食肉衛生検査所職員によるものである。

⑧ と畜場併設食肉処理施設及び食鳥処理場併設食肉処理施設の監視指導の実施結果

対象施設	対象施設数	監視指導件数
と畜場併設食肉処理施設	1	4
大規模食鳥処理場併設食肉処理施設	1	2
認定小規模食鳥処理場併設食肉処理施設	3	5

※ 監視指導件数は、食肉衛生検査所職員によるものである。

⑨ 給食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	4			1	8	63	
	病院（入院時食事療養（Ⅰ））		6	19	12	2	39	58	
	病院（入院時食事療養（Ⅱ））					1	1	1	
	診療所（入院時食事療養（Ⅰ））					1	1	13	
	診療所（入院時食事療養（Ⅱ））							26	
	介護老人保健施設				2		2	7	
	介護医療院			3	1	2	6	11	
	老人福祉施設			1	2	5	8	35	
	児童福祉施設			25	24	10	59	111	
	社会福祉施設				2		2	15	
	事業所							2	
	寄宿舍					1	1	9	
	矯正施設							2	
	一般給食センター							1	
	その他				2	4	6	32	
合計		3	10	48	45	27	133	386	0

ランク別の監視回数

a：1回/2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：随時（1回/4年目安） 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：随時（1回/6年目安） a～dランク以外の給食施設

⑩ 夏期一斉取締りの実施結果

令和6年7月1日から8月31日までの2ヶ月間、食品営業施設 517 施設に対し、監視指導を実施しました。

区分	対象施設	監視指導件数
食品	営業許可を要する施設	351
	営業届出を要する施設	126
食品表示	営業許可を要する施設	30
	営業届出を要する施設	10

⑪ 年末一斉取締りの実施結果

令和6年11月1日から12月28日までの2ヶ月間、食品営業施設 678 施設に対し、監視指導を実施しました。

区分	対象施設	監視指導件数
食品	営業許可を要する施設	320
	営業届出を要する施設	162
食品表示	営業許可を要する施設	90
	営業届出を要する施設	106

⑫ 日曜日等の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30日	日曜日	営業許可を要する施設	42
3月21日～3月26日	日曜日以外	営業届出を要する施設	47

(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	19	19				19													
魚肉ねり製品	10	50	10	10		10	10	10											
生食用食肉	7	13			6	7													
アイスクリーム類	9	36	9	9		18													
氷菓	6	24	6	6		12													
清涼飲料水	2	4		2					2										
漬物	5	10			5	5													
そう菜	67	335	67		67	201				9				9					
調理パン	20	100	20		20	60													
洋生菓子	20	80	20	20		40				2				2					
和生菓子	19	76	19	19		38				1				1					
めん類	11	44	11	11	11	11				1				1					
油脂	6	12							12	1									1
合計	204	815	165	77	112	427	10	10	0	14	14	0	0	0	13	0	0	0	1

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	6,932	6,916	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	116	941
相談等	87	412

(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6年度にと畜された牛2,227頭のうち、検査対象牛の2頭全て異常なし。

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	2,227	9	0.4	2,164	97.2
馬	93	0	0	74	79.6
豚	0	0	0	0	0
合計	2,320	9	0.4	2,238	96.5

(と畜場名：ミートプロこうち)

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	1,049,797	12,808	1.2	15,312	1.5
成鶏	1,451	7	0.5	1	0.1
合計	1,051,248	12,815	1.2	15,313	1.5

(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 と畜場及び大規模食鳥処理場の外部検証における微生物試験の実施結果

施設	検体名	検体数	検査項目及び検体数		
			一般 生菌数	腸内細菌 科菌群数	カンピロ バクター(定量)
と畜場	牛枝肉の ともばら	60	60	60	0
大規模食鳥処理場	丸とたいの 首皮	60	60	60	60
合計		120	120	120	60

イ と畜場における食肉等の衛生検査の実施結果

検 体 名	検 査 数	検査項目及び検体数	
		一 般 生 菌 数	腸 内 細 菌 科 菌 群 数
牛 枝 肉	0	0	0
馬 枝 肉	6	6	6
施設器具類	18	18	18
手指	3	3	3
使用水	0	0	0
合 計	27	27	27

ウ と畜場併設食肉処理施設における食肉等の衛生検査実施結果

検 体 名	検 査 数	検査項目及び検体数				
		一 般 生 菌 数	腸 内 細 菌 科 菌 群 数	腸管出血性 大 腸 菌	サルモネラ 属 菌	黄色ブドウ 球 菌
食 肉 等	5	5	5	5	5	5
施 設 器 具 類	39	39	39	39	39	39
手 指	4	4	4	4	4	4
使 用 水	0	0	0	0	0	0
合 計	48	48	48	48	48	48

エ 食鳥処理場及び食鳥処理場併設食肉処理施設における食鳥肉等の衛生検査実施結果

検 体 名	検 査 数	検査項目及び検体数				
		一 般 生 菌 数	腸 内 細 菌 科 菌 群 数	サルモネラ 属 菌	黄色ブドウ 球 菌	カンピロ バク ター
食 鳥 肉 等	18	18	18	18	18	18
施 設 器 具 類	42	42	42	42	42	42
手 指	2	2	2	2	2	2
使 用 水	0	0	0	0	0	0
合 計	62	62	62	62	62	62

オ 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	15	54	0
	腎臓	89	267	0
馬	筋肉	5	15	0
	腎臓	2	6	0
鶏	筋肉	68	204	0
	腎臓	68	204	0
合 計		247	750	0

カ 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	5	動物用医薬品	40	0
			農薬	805	0
馬	筋肉	0	動物用医薬品	0	0
			農薬	0	0
鶏	筋肉	5	動物用医薬品	40	0
			農薬	870	0
合計		10		1,755	0

(4) その他の状況

① 食中毒発生状況

市内において、9件（患者数：129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等を行い、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	病因物質	原因施設
4月	4	0	不明（食事） 鮮魚カルパッチョ含む	不明	飲食店
6月	14	0	不明（食事） 鶏肉料理含む	カンピロバクター	飲食店
7月	8	0	不明（食事）	ノロウイルス	飲食店
12月	2	0	グロリオサの球根	コルヒチン	家庭
1月	41	0	不明（食事）	ノロウイルス	飲食店
1月	4	0	不明（食事）	ノロウイルス	飲食店
1月	5	0	不明（食事） 未加熱の鶏肉料理含む	カンピロバクター	飲食店
2月	6	0	不明（食事） 未加熱の鶏肉料理含む	カンピロバクター	飲食店
3月	45	0	不明（食事）	ノロウイルス	飲食店

② 食品等に関する相談・処理状況

相談区分	表示	有症	異物 混入	不衛生	その他	合計
件数	123	92	18	19	94	346

相談区分	営業 許可	営業 届出	給食	催事等	その他	合計
件数	1,174	320	17	411	99	2,021

③ 食品衛生講習会等の開催状況

講習会の名称等	開催回数	受講者数
営業許可証交付講習会	24	986
食品衛生責任者養成講習会	6	608
食品衛生責任者実務講習会	2	63
食品衛生指導員講習会	3	129
食品等事業者研修会	20	527
給食施設関係者研修会	3	344
催事等関係者講習会	5	170
消費者講習会	4	56
その他の講習会	13	385
合計	80	3,268

④ 関係機関との連携状況

開催日等	会議名等
令和6年4月12日	高知県食と栄養の会企画役員会
6月6日	第1回高知県食の安全・安心推進審議会
6月12日	高知県食と栄養の会総会
6月13日	高知県食品表示監視協議会
7月9日	高知県食と栄養の会企画役員会
7月17日	第1回高知市食の安全・安心推進に係る連絡会議
7月29日	高知市食育推進会議
令和7年1月23日	第2回高知県食の安全・安心推進審議会
1月27日	第2回高知市食育推進委員会
2月1日	食育実践発表会
2月12日	第2回高知市食の安全・安心推進に係る連絡会議

⑤ 市民等への情報提供及び意見交換の実施状況

提供日	提供内容
7月19日	食育だより「わたしから始まる高知の食育」7月号 食中毒菌からあなたをまもる「食中毒予防の3原則」
8月3日	食品衛生月間行事 市長による「一日食品衛生指導員」活動，ステージイベント，ルミテスター体験，展示
8月	広報「あかるいまち」2024.8月号 「鶏の刺身などによる食中毒にご注意！」
8月20日	親子食品衛生教室 ～食肉センターを見学しよう～
11月14日	食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション ～正しく理解していますか？ ノロウイルス食中毒について～
1月	広報「あかるいまち」2024.12月号 「冬場に多いノロウイルス食中毒に注意！」

⑥ 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

厚生労働省が主催する研修会等を受講し，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 食品等事業者及び給食関係者

食品等事業者や給食施設関係者等に対し，HACCPに沿った衛生管理の実施等について，衛生講習会等を開催しました。

ウ 食品衛生指導員

食品衛生指導員の資質の向上を図るための講習会を開催しました。

《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 : 088-821-6516