

# 食品等の年末一斉取締りを行います

年末から年始にかけては、多種類の食品が短期間に大量に流通するため、食品の製造、加工、調理、運搬、保存等における取扱いが粗雑で不衛生になりがちです。

このため、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品や添加物の適正な表示などについて食品等事業者への監視指導を強化することにより、不良食品の流通を排除するとともに、冬期における食中毒(特に、ノロウイルスによる食中毒)の発生防止及び食品衛生の向上を図ります。

この取締りは、毎年12月に実施しており、初日の12月1日の監視予定は別紙のとおりです。  
取材を希望される場合は、各監視対象施設へ直接御連絡ください。(別紙参照)

1 実施期間 令和5年12月1日(金)～12月28日(木)

## 2 実施機関

- (1) 香川県 4保健所、食肉衛生検査所、環境保健研究センター  
食品衛生監視第1機動班(東讃保健所に設置)  
食品衛生監視第2機動班(中讃保健所に設置)  
食品衛生専門監視指導班(生活衛生課に設置)
- (2) 高松市 高松市保健所

## 3 実施方法

### (1) 施設に対する立入検査等

弁当屋・仕出し屋、集団給食施設及び旅館等の大量調理施設やスーパーマーケットをはじめとする食品販売施設等に立ち入り、HACCPに沿った衛生管理の取り組み状況に関して指導や助言を行うとともに、ノロウイルス等による食中毒の予防について普及啓発を行います。

また、期限表示、食品添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品等の表示事項について、食品販売施設を中心に監視指導を実施します。

### 立入検査計画

	香川県	高松市	合計
対象施設数	約 3,000	約 2,500	約 5,500
計画施設数	1,500	600	2,100

## (2) 食品等の試験検査

施設への立入時に現場検査や表示内容の確認等を行うほか、冷凍食品、食肉製品、乳類、生食用かき、魚肉練り製品、佃煮、野菜、ワイン等を持ち帰り、細菌、添加物、残留農薬などの検査を行うことにより、不良食品等の発見探知に努めます。

	香川県	高松市	合計
計画件数	約 280	約 40	約 320

## 4 令和4年度の実施結果

### (1) 施設に対する立入検査結果

	香川県	高松市	合計
立入施設数	1,369	591	1,960
食品等の衛生的な取扱い、施設の衛生管理及び表示に関する不良項目発見施設数	63	36	99
不良率 (%)	4.60	6.09	5.05

〈主な不良の理由（香川県）〉
・食品等の衛生的な取扱い (保存温度不適)
・表示 (製造者氏名・所在地・アレルギー・ 添加物等の表示不適)

### (2) 食品等の検査及び収去試験結果

	香川県	高松市	合計
試験検査件数	199	29	228
不良件数	1	1	2
不良率 (%)	0.50	3.45	0.88

〈主な不良の理由（香川県）〉
・漬物 (添加物の表示不適)

## 5 その他

### ・食中毒発生状況

令和4年（年間）	香川県	高松市	合計
発生件数	4件	1件	5件
患者数	51名	2名	53名
死者数	0名	0名	0名

令和5年（現在）	香川県	高松市	合計
発生件数	8件	2件	10件
患者数	81名	10名	91名
死者数	0名	0名	0名

### <食中毒の予防について>

ノロウイルスによる食中毒は、冬季に多く発生する傾向があります。  
ノロウイルス食中毒予防の4原則を守って、食中毒を予防しましょう。

- ① 持ち込まない：就業前に健康状態の確認をするなど、調理する人の健康状態に注意して、調理する場所にウイルスを持ち込まないようにしましょう。
- ② つけない：手洗いや調理器具の洗浄・消毒を十分に行いましょう。
- ③ 加熱する：中心部までしっかりと加熱（85℃～90℃で90秒以上）しましょう。
- ④ 拡げない：調理する場所やトイレ等は定期的に清掃・消毒を行いましょう。  
また、嘔吐物などの汚物は適切に処理しましょう。

## 食品等の年末一斉取締りにおける12月1日（金）の監視計画

## 1 立入監視施設

## ・香川県（中讃保健所）

	立入時間	監視施設名	施設所在地	電話番号
1	10:00	マルナカスーパーセンター 宇多津店	綾歌郡宇多津町新開 2419-1	0877-56-7833

## ・高松市（高松市保健所）

	立入時間	監視施設名	施設所在地	電話番号
1	13:00	フジ楠上店	高松市楠上町 2-3-15	087-887-8111

立入時間は予定であり、前後する可能性があります。

## 2 監視のポイント

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| ○食品の保存温度の測定        | ○使用水の残留塩素測定      |
| ○施設の衛生状態のチェック      | ○手指消毒液の管理状況のチェック |
| ○食品の衛生的な取扱い状況のチェック | ○使用原材料のチェック      |
| ○商品の品質管理状態のチェック    | ○食品の表示事項のチェック    |
| ○衛生管理に関する記録のチェック   | ○食中毒予防チラシの配布     |

## 3 備考

香川県として、 10班 24名出動（上記班を含む）  
 高松市として、 2班 5名出動（上記班を含む）  
 県下で、 12班 29名出動（高松市を含む）

取材を希望される場合は、各立入監視施設へ直接御連絡ください。