

令和5年度香川県食品衛生監視指導計画  
(実績)

香川県（高松市を除く）

## 1 はじめに

香川県では、食品衛生法第 24 条第 1 項の規定及び香川県食の安全・安心基本指針に基づき香川県食品衛生監視指導計画を策定している。

このたび、「令和 5 年度香川県食品衛生監視指導計画」の実施結果を取りまとめたので報告する。

## 2 実施期間

令和 5 年 4 月 1 日から令和 6 年 3 月 31 日まで

## 3 監視指導体制

保健所、食肉衛生検査所及び生活衛生課に食品衛生監視員、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行った。

さらに、機動性と監視指導の充実強化を図るため、東讃保健所と中讃保健所に食品衛生監視機動班、生活衛生課に食品衛生専門監視指導班を設置し、保健所などにおける業務と併せて機動的かつ総合的に食品の安全性確保に努めた。

また、科学的な検査結果に基づいた監視指導を行うことが重要であることから、保健所、食肉衛生検査所及び環境保健研究センターにて、食品等の試験検査を実施した。

## 4 監視指導の実施状況（別紙 1～4）

食品の製造及び加工技術の高度化、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に、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計画的に行った。

施設の種類		立入計画数	立入監視指導件数	実施率	施設数 (R5 年度末)
改正後の許可		年1回以上	2,066 回	—	5,108
改正前の許可		3,345 回	3,161 回	94.5%	4,609
届出	集団給食施設等※	247 回	95 回	38.5%	363
	それ以外	適宜	905 回	—	3,726
乳肉衛生関係		739 回	703 回	95.1%	167

※集団給食施設、卵選別製造業、行商

## 5 食品等収去検査等の実施状況（別紙5）

中讃保健所、食肉衛生検査所及び環境保健研究センターにおいて、収去検査等実施計画に基づき、検査を行った。

(1) 食品等の収去検査検体数 1,330 件 （実施率：89.2%）

(2) 違反検体数 8 件

(内訳) ラクトアイス（大腸菌群陽性、一般細菌数の基準超過）(2 件)

氷菓（大腸菌群陽性）

魚肉練り製品（大腸菌群陽性）

半生うどん（食品添加物の使用基準超過）

生食用食肉（腸内細菌科菌群陽性）

冷凍アスパラガス（残留農薬の一律基準超過）

生食用かき（一般細菌数の基準超過）

## 6 食中毒の発生状況等（別紙6）

食中毒疑い事例のうち、疫学調査及び細菌・ウイルス検査等の結果、11 件について、食中毒と断定した。

また、食中毒発生の未然防止を図るため、「食中毒警報発令要領（昭和 50 年環境保健部長通知）」に基づき、高松地方気象台の気象情報や香川県感染症発生動向調査により収集した情報から、食中毒が発生しやすい気象条件等が揃っている場合には、警報を発令し、食品等事業者及び県民に情報提供、注意喚起を行った。

## 7 その他（別紙7）

各種事業について、年間計画に基づき実施した。

改正後の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 指導件数	指導票内訳					R5 年度末 施設数
			施設 基準	公衆衛生管 理措置基準 ※1	事務 手続き	表示	その他	
飲食店 営業	レストラン等	406	2	15				1,676
	仕出し・弁当屋	53				1		121
	旅館	60	1	5				136
	その他	534	2	10	2	3	1	1,319
調理の機能を有する自動販売機		3						53
食肉販売業		135		4				121
魚介類販売業		123	1	6		1		139
魚介類競り売り営業								3
集乳業								
乳処理業		26						3
特別牛乳搾取処理業								
食肉処理業		43		1			1	37
食品の放射線照射業								
菓子製造業		200		7				537
アイスクリーム類製造業		15						28
乳製品製造業		13						3
清涼飲料水製造業	年1回	15						18
食肉製品製造業	以上	5						6
水産製品製造業		37	3		2			60
氷雪製造業								2
液卵製造業		11						4
食用油脂製造業		25						35
みそ又はしょうゆ製造業		21	1	2			1	49
酒類製造業		5						13
豆腐製造業		4		1				18
納豆製造業								
麺類製造業		47		3		1		220
そうざい製造業		115	1	2		1		233
複合型そうざい製造業		7						6
冷凍食品製造業		22						23
複合型冷凍食品製造業		13						11
漬物製造業		58	2	2				83
密封包装食品製造業		43	1	1				80
食品の小分け業		25						60
添加物製造業(※2)		2						11
合 計	—	2,066	14	59	4	7	3	5,108

※1 HACCP 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

※2 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

改正前の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 指導件数	指導票内訳					R5 年度末 施設数	
			施設 基準	公衆衛生管 理措置基準 ※1	事務 手続き	表示	その他		
飲食店 営業	レストラン等	849	643	1	14			2	1,296
	仕出し・弁当屋	108	50		1		1		100
	旅館	88	112	1	7				96
	その他	523	704	2	9	1	2	1	984
菓子(パンを含む)製造業		523	289		1	1	2		530
乳処理業		3	4						1
特別牛乳搾取処理業									
乳製品製造業		6	4						2
集乳業									
魚介類販売業		169	314	3	10	1	3	3	303
魚介類競り売り営業		14	5						7
魚肉練り製品製造業		24	10		1				12
食品の冷凍又は冷蔵業		114	44						70
缶詰又はびん詰食品製造業		58	26						56
喫茶店営業		28	187						284
あん類製造業		3	4						3
アイスクリーム類製造業		97	81		1		1		79
食肉処理業		110	61						53
食肉販売業		137	253		1				287
食肉製品製造業		27	14						8
乳酸菌飲料製造業									
食用油脂製造業		19	20						19
マーガリン又はショートニング製造業									
みそ製造業		20	21						20
しょうゆ製造業		16	12						15
ソース類製造業		22	13						21
酒類製造業		3	6						6
豆腐製造業		19	14		1				18
納豆製造業									
麺類製造業		139	98		1			1	137
そうざい製造業		213	139	1	3		1	1	189
添加物製造業(※2)		6	17						6
食品の放射線照射業									
清涼飲料水製造業		7	14	1	1				7
氷雪製造業			2						
合 計		3,345	3,161	9	51	3	10	8	4,609

※1 HACCP 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

※2 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

## 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 指導件数	指導票内訳				R5 年度末 施設数
			公衆衛生管理 措置基準 ※1	事務 手続き	表示	その他	
魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販売)		25					82
食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)		36					106
乳類販売業		186					559
氷雪販売業		3					12
コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)		30					647
弁当販売業		1					29
野菜果物販売業		45					148
米穀類販売業		22					56
通信販売・訪問販売による販売業							12
コンビニエンスストア		47					278
百貨店、総合スーパー	—	314	21		4		184
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。)		24					319
その他の食料・飲料販売業		125					631
添加物製造・加工業(※2)							7
いわゆる健康食品の製造・加工業		1					6
コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除 く。)							53
農産保存食料品製造・加工業		5					39
調味料製造・加工業		13					50
糖類製造・加工業							5
精穀・製粉業		6					36
製茶業							35
海藻製造・加工業							6
卵選別包装業	30	19					18
その他の食料品製造・加工業	—	21					314
行商	58	42					27
給 食 施 設	学校	30					39
	病院・診療所	11	2	1			26
	事業所	5	2				9
	その他	113	30				244
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。)		1					86
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							1
その他							25
合 計	247	1,000	22	0	4	0	4,089

※1 HACCP 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

※2 食品衛生法第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

乳肉衛生関係立入監視指導結果

業 種	立入 計画数	立入監視 指導件数	指導票 交付数	R5 年度末 施設数
食鳥処理場	44	43		16
魚介類行商	60	42		25
一般ふぐ処理業	119	104		110
特別ふぐ処理業	28	52		14
と畜場	488	462		2
合 計	739	703	0	167

※ 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） 1 施設  
 認定小規模食鳥処理場（上記以外の食鳥処理場） 15 施設

食品等の収去検査等実施結果

内 訳	計 画 数	検 体 数	実 施 率 (%)	検 査 件 数	検 査 項 目							
					微 生 物 検 査	理化学検査						動 物 を 用 い る 試 験 ・ そ の 他
						食 品 添 加 物	残 留 動 物 用 医 薬 品	残 留 農 薬	遺 伝 子 組 換 え	ア レ ル ギ ー 物 質	シ ア ン ・ 油 分 ・ そ の 他	
肉、卵及びその加工品	204	231 (1)	113.2	293 (1)	152 (1)	24	101	0	0	0	16	0
乳、乳製品	160	147 (2)	91.9	172 (2)	143 (2)	1	0	3	0	0	25	0
魚介類及びその加工品	168	199 (2)	118.5	237 (2)	111 (2)	102	6	0	0	0	8	10
野菜、果実等及びその加工品	287	463 (2)	161.3	488 (2)	275	125 (1)	0	50 (1)	1	8	25	4
その他	672	290 (1)	43.2	320 (1)	167 (1)	112	0	0	3	0	8	0
合 計	1,491	1,330 (8)	89.2	1,510 (8)	848 (6)	364 (1)	107	53 (1)	4	8	82	14

※ ( )内は違反件数

収去した1検体で複数項目の検査を実施したことから検査件数は収去検体数より多くなっている。

(参考) 主な検査事業

事業名	内 容
残留農薬検査	農産物及び農産物加工品について、1検体あたり80～321項目の残留農薬等の検査を実施。
輸入食品検査	輸入冷凍食品や生食用鮮魚介類等の成分規格、瓶詰・缶詰食品、菓子類、野菜・果実加工品等の食品添加物や微生物等の検査を実施。
指導基準検査	本県にて規定する「食品の成分規格に関する指導基準」に係る項目について検査を行い、基準値を超過している場合は、関連施設に対して衛生指導を実施。
汚染実態調査	鶏肉(ささみ、レバー等)について、カンピロバクターの検査を実施。また、液卵等について、サルモネラ属菌等の検査を実施。
表示適合性調査	遺伝子組み換え作物を原料とする食品について、遺伝子組み換え定性検査を実施。また、県内産麺類についてアレルギー物質の検査を実施。
畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査	県内産の鶏卵、養殖魚介類、食肉及び県内で流通している外国産魚介類について、残留動物用医薬品等の検査を実施。
ナシフグの毒性検査	特別ふぐ処理業者が処理を行ったナシフグについて検査を実施。

## 香川県内で発生した食中毒の件数（高松市を除く）

No.	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
1	R5.5.5	小豆郡	24	8	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	不明
2	R5.6.17	善通寺市他	2	2	0	不明 (6月15日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
3	R5.9.16	善通寺市他	5	5	0	不明 (9月15日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
4	R5.10.2	仲多度郡	8	6	0	不明 (10月1日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
5	R5.10.21	綾歌郡他	41	32	0	10月21日及び22日に提供されたカレーライス	ウエルシュ菌	飲食店	飲食店
6	R5.11.11	さぬき市他	3	3	0	不明 (11月8日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
7	R5.11.15	丸亀市	1	1	0	ヨウシュヤマゴボウの実	植物性自然毒	家庭	家庭
8	R5.12.21	坂出市	34	29	0	不明 (12月20日に提供した食事)	ノロウイルス G II	事業場	事業場
9	R6.1.6	丸亀市他	34	23	0	不明 (1月5日、6日、7日及び11日に提供された食事)	ノロウイルス G II	旅館	旅館
10	R6.1.27	三豊市他	18	9	0	ヒラメの刺身 (1月27日提供された仕出し弁当)	グドア・セプテンブ ンクタータ	仕出屋	家庭
11	R6.3.12	善通寺市他	40	23	0	3月11日及び12日に提供された食事	ノロウイルス G II	飲食店	事業所等
計				141	0				

## 食中毒警報発令

令和5年度は、計8回発令し、発令期間中に食中毒は1件発生した。

番号	発令日	区分	食中毒警報発令基準※
1	令和5年7月14日～7月20日	細菌性	②
2	8月4日～8月5日		①
3	8月10日～8月16日		①、②
4	8月20日～8月26日		②
5	8月27日～8月28日		②
6	9月1日～9月7日		②
7	9月15日～9月18日		②
8	9月19日～9月20日		②

### ※食中毒警報発令基準

- ① 気温 30°C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°C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 感染性胃腸炎（ウイルス）の定点当たりの報告患者数が 15 人以上で、かつ、前週比が 2 週間連続して 1.1 以上の増加となった場合
- ④ 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

## その他事業の実施結果

### (1) HACCP 監視指導事業

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を継続的に取り組めるよう支援する HACCP 実践講習会を行った。

【回数：34 回 受講者数：688 名】

### (2) 集団給食施設一斉点検事業

病院、学校、社会福祉施設等の給食施設の一斉点検を実施し、不適施設について改善指導を行った。

【点検対象施設数：516 施設、点検施設数：86 施設、改善指導：36 施設】

### (3) 全国中学校体育大会開催に係る監視指導

令和 5 年度全国中学校総合体育大会香川県食品衛生対策実施要領に基づき、宿泊施設、弁当調製施設、弁当引換施設等の監視指導を実施し、食品衛生の確保について、指導・助言を行った。

【点検対象施設数：32 施設、点検施設数：延べ 72 施設】

### (4) 表示適正化推進事業

食品等事業者に対して、食品表示法に基づく食品表示基準の遵守及び表示適正化に向けた自主的な取り組みを促進するために、監視指導を実施した。

【食品表示法に係る指導票交付件数：21 件】

#### ① 食品表示基準に定める表示事項に係る監視指導

食品表示基準に定める表示事項のうち、アレルギー、添加物、消費期限、保存の方法等（国民の健康の保護を図るために必要な表示事項）の遵守について、監視指導を行った。

#### ② 遺伝子組換え表示制度に係る監視指導

対象農産物を原料とする加工食品の製造施設において、使用実態を調査するとともに、管理状況に沿った適切な表示がなされていることを確認した。

また、任意表示制度の改正（令和 5 年 4 月 1 日施行）について、周知等を行った。

## (5) と畜場、食鳥処理場における衛生管理指導事業

### ① と畜場、食鳥処理場の監視指導事業（外部検証）

と畜場及び大規模食鳥処理場における衛生管理の実施状況の確認や実施記録の確認、微生物試験の実施等による外部検証を行い、HACCPに沿った衛生管理の適切な運用について、指導・助言を行った。

【と畜場：監視指導件数 462 件、微生物試験実施件数：360 件】

【大規模食鳥処理場：監視指導件数 13 件、微生物試験実施件数：120 件】

### ② 認定小規模食鳥処理業者の一斉監視指導

認定小規模食鳥処理場に対して、食肉衛生検査所と保健所が合同で立入調査を実施し、衛生指導を行うとともに、処理羽数の遵守状況の確認を行った。

【監視指導件数：30 件】

## (6) 食品衛生月間普及啓発事業

県民の健全な食生活を守るため、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

- ・ポスター 2,800 部作成配布
- ・垂れ幕、立て看板等の設置
- ・香川県ホームページに掲載
- ・県広報誌 みんなの県政 THE かがわ 8月号掲載「8月は食品衛生月間」
- ・ラジオによる広報「ようこそ知事室へ」
- ・テレビによる広場「サン讚かがわ PLUS」 など

### ③ 保健所で実施した事業

- ・三者座談会（消費者、営業者、行政担当者） 【1回実施、参加者 33 名】
- ・衛生講習会 【8回実施、受講者 193 名】
- ・食品衛生教室 【1回実施、参加者 26 名】

## (7) 魚介類流通安全対策事業

### ① 魚介類行商の一斉監視指導

魚介類行商に起因する衛生上の危害の発生防止を図るため、行商者を対象に一斉監視を実施し、行商容器の検査及び衛生指導を行った。

【監視指導件数：26件】

### ② ふぐ処理施設、ふぐ及びふぐ加工品の表示等の一斉監視指導

ふぐ毒に起因する衛生上の危害の発生防止を図るため、ふぐの需要が増える冬季にふぐ処理施設等を対象に一斉監視を実施し、ふぐの衛生的な取扱い並びにふぐ及びふぐの加工品の表示等について指導を行った。

【監視指導件数：487件、うちふぐ処理施設：55件】

### ③ ナシフグの取扱いに関する一斉監視指導

特別ふぐであるナシフグに起因する衛生上の危害の発生防止を図るため、ナシフグの漁獲・取扱量の最盛期にナシフグを取り扱う団体・事業者に対して一斉監視を実施し、その適正な取扱い、処理及び販売について指導を行った。

【監視指導件数：86件】