

**令和2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

食品衛生監視指導については、「食品衛生法」及び「香川県食の安全・安心基本指針」並びに「香川県食品衛生監視指導計画」に基づき、事業を実施している。実施結果の概要はホームページに掲載するなど、消費者及び食品等事業者等への情報提供に努めるとともに、これらについて広く意見を求めることとされている。

このたび、令和2年度香川県食品衛生監視指導計画に基づく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、県民の健康保護が最重要との認識のもと、県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

県では、保健所、食肉衛生検査所、生活衛生課に食品衛生監視員を配置し、食品衛生法等の関連法令に基づき食品衛生に関する監視指導を行っている。

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(以下、「機動班」という。)、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ている。

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、環境保健研究センターで食品の試験検査を実施している。

4 食品衛生の主な事業

飲食店営業、菓子製造業等の許可業種及び学校給食施設、食品販売店等の非許可業種の施設へ立入りし監視指導を行うほか、県内に流通している食品等をスーパーなど量販店等で収去し試験検査を行っている。

また、食肉のBSE検査及び魚介類行商・ふぐ処理施設の監視指導等の乳肉衛生事業、カンピロバクター、サルモネラ属菌及びノロウイルス等による食中毒防止に関する啓発事業並びに食品衛生法の改正に伴い、食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことから、HACCP に沿った衛生管理を円滑に導入できるように支援するプロジェクト等の事業について、年間計画を策定し実施している。

5 令和2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

営業許可を要する施設への監視指導は、34 業種の営業施設へ延 7,392 回立入りをを行い、その実施率は、84.0%であった。許可を要しない施設への監視指導は、延 3,377 回立入りをを行い、その実施率は 96.4%であった。食品営業施設全体の計画に対する実施率は 87.5%であった。

表 1 食品営業施設への立入監視実績(令和2年度)

内 訳	立入計画数 (R2年度)	立入監視実績					実施率 (R2年度)	施設数 (R2年度末)
		R2 年度	(参考)					
			R元 年度	H30 年度	H29 年度	H28 年度		
許可を要する 施 設	8,805	7,392	7,731	7,146	9,151	9,378	84.0	12,036
許可を要しない 施 設	3,504	3,377	4,778	3,767	5,495	5,765	96.4	6,965
合 計	12,309	10,769	12,509	10,913	14,646	15,143	87.5	19,001
(参考) 令和元年度	12,286	—	—	—	—	—	101.8%	19,057

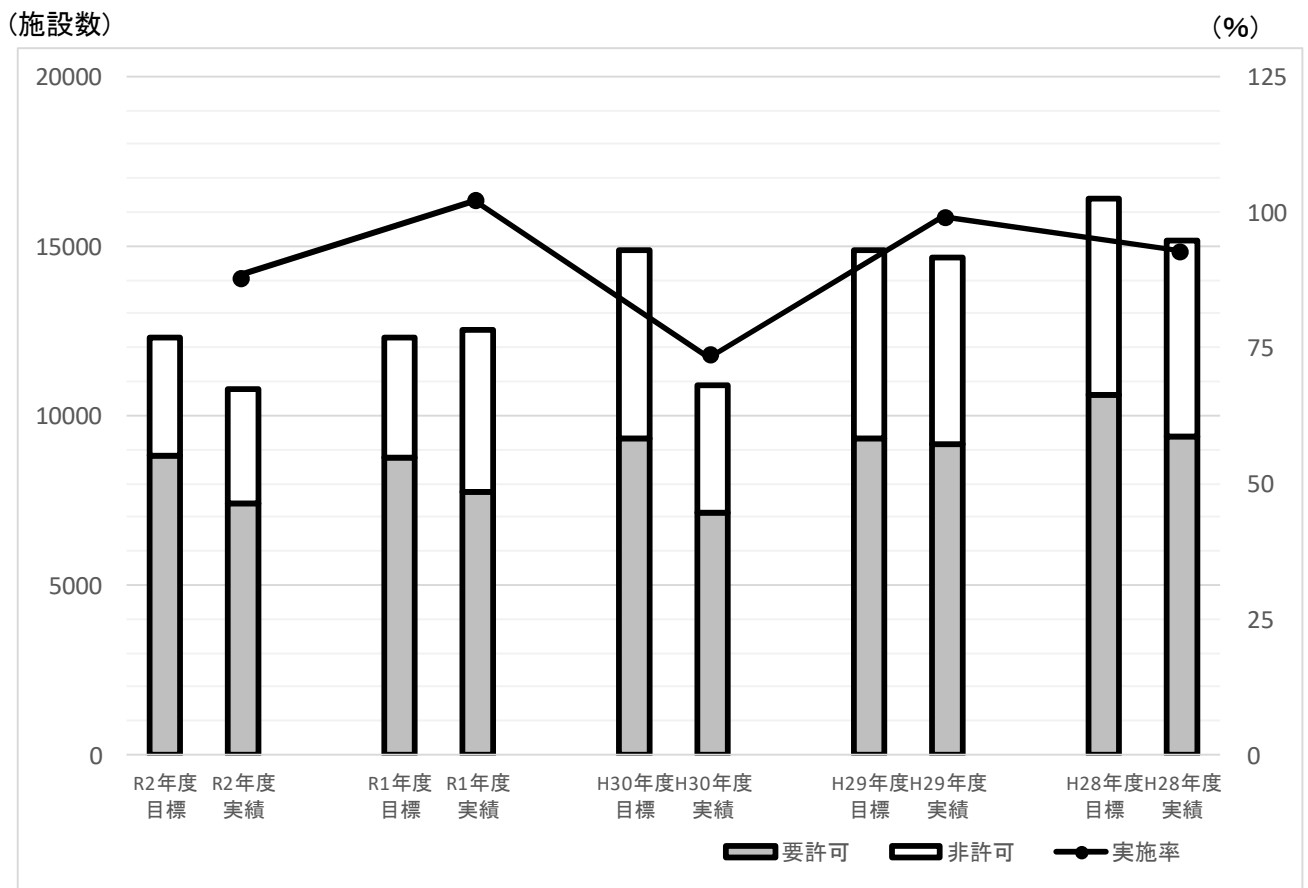


図1 食品営業施設への立入監視実績

表2 許可を要する食品営業施設の立入監視実績（令和2年度）

業 種		立入 計画数	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 (R2 年度末)	
			R2 年度	(参考)						
				R元 年度	H30 年度	H29 年度				H28 年度
飲食店 営業	レストラン等	1,884	1,258	1,117	1,126	1,270	1,318	25	1	2,960
	仕出し・弁当屋	269	178	150	152	224	165	7	1	253
	旅館	241	137	143	175	154	197	0	0	265
	その他	1,108	1,256	1,503	1,277	1,678	1,926	8	1	2,229
菓子(パンを含む)製造業		1,034	674	698	580	779	767	3	2	1,131
乳処理業		12	32	32	33	31	27	0	0	4
特別牛乳さく取処理業		0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品製造業		14	35	31	30	30	29	0	0	8
集乳業		0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類販売業		524	615	674	555	757	760	12	0	711
魚介類せり売り営業		22	12	6	9	9	20	0	0	11
魚肉練り製品製造業		56	39	55	41	42	44	0	1	24
食品の冷凍又は冷蔵業		271	166	121	161	199	176	0	0	166
缶詰及びびん詰食品製造業		106	93	95	89	106	82	0	0	118
喫茶店営業		462	463	531	468	682	734	0	0	862
あん類製造業		7	8	11	23	15	13	0	0	7
アイスクリーム類製造業		203	173	188	130	166	212	1	0	171
乳類販売業		595	679	780	618	889	940	1	0	1,018
食肉処理業		254	135	145	164	174	196	0	0	132
食肉販売業		472	641	695	619	828	824	4	0	752
食肉製品製造業		42	21	28	25	46	36	0	0	15
乳酸菌飲料製造業		0	0	0	0	0	1	0	0	0
食用油脂製造業		53	35	41	57	43	28	0	0	53
マーガリン又はショートニング製造業		0	0	0	0	0	0	0	0	0
みそ製造業		54	37	30	48	29	30	0	0	51
醤油製造業		43	37	20	50	41	45	0	0	41
ソース類製造業		53	43	32	36	41	42	0	0	53
酒類製造業		8	9	15	10	16	7	0	0	15
豆腐製造業		49	40	37	38	71	61	3	0	47
納豆製造業		1	2	0	0	1	0	0	0	0
めん類製造業		501	229	207	265	369	292	3	2	495
そうざい製造業		418	306	316	316	404	351	6	0	390
添加物製造業(法第11条 第1項で定められたもの)		19	11	11	14	15	16	0	0	19
食品の放射線照射業		0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業		21	24	18	37	32	27	0	0	22
氷雪製造業		4	2	0	0	2	4	0	0	4
氷雪販売業		5	2	1	5	2	8	0	0	9
合 計		8,805	7,392	7,731	7,146	9,151	9,378	73	6	12,036
(参考)令和元年度		8,768	—	—	—	—	—	88	9	12,100

表3 許可を要しない食品取扱施設の立入監視実績（令和2年度）

業種	立入計画数	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 (R2年度末)
		R2年度	(参考)							
			R元年度	H30年度	H29年度	H28年度				
給食施設	学校	48	10	17	13	14	24	0	0	61
	病院・診療所	30	7	26	3	2	2	0	0	57
	事業所	20	12	16	8	7	19	0	0	34
	その他	190	47	116	155	184	223	6	0	380
乳さく取業	54	1	0	0	0	0	0	0	106	
食品製造業	149	85	95	68	87	129	1	0	298	
野菜果物販売業	619	502	673	523	737	733	0	0	1,239	
そうざい販売業	313	494	731	602	881	859	0	0	628	
菓子(パンを含む)販売業	977	618	876	715	995	1,130	0	0	1,952	
食品販売業(上記以外)	542	703	1,124	809	1,237	1,283	7	11	1,084	
添加物製造業(規格基準が定められていない)	1	0	7	1	0	0	0	0	1	
添加物の販売業	347	438	515	416	691	702	0	0	695	
氷雪採取業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
器具・容器包装等の製造業又は販売業	214	460	582	454	660	661	0	0	430	
合計	3,504	3,377	4,778	3,767	5,495	5,765	14	11	6,965	
(参考)令和元年度	3,518	—	—	—	—	—	37	21	6,957	

表4 HACCPに基づく立入監視実績（令和2年度）

業種	要許可 非許可	立入計画数		立入監視指導実績数				施設数 (R2年度末)	
		業種別施設数	施設数	R2年度		(参考)		業種別施設数	施設数
				業種別施設数	施設数	業種別施設数	施設数		
HACCP承認施設	要許可	3	2	2	1	6	4	2	1
	非許可	0		0		0			
HACCPに沿った衛生管理を行う施設*	要許可	191	173	236	130	97	66	228	150
	非許可	41		24		3		25	

* 県条例届出施設、民間認証施設(ISO,FSSC等)、HACCPに基づく衛生管理またはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入している施設

(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 650 回立入りを行った。

表5 乳肉衛生関係立入監視指導結果(令和2年度)

業種	立入計画数	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 (R2年度末)
		R2年度	(参考)							
			R元年度	H30年度	H29年度	H28年度				
食鳥処理場	32	33	43	31	32	33	0	0	16*	
食鳥卵集荷施設	20	24	30	19	21	12	0	0	11	
魚介類行商	110	46	59	79	61	67	0	0	48	
一般ふぐ処理業	134	53	115	97	114	131	0	0	123	
特別ふぐ処理業	24	17	16	16	17	38	0	0	12	
と畜場	500	477	476	482	479	476	1	0	2	
合計	820	650	739	724	703	745	1	0	212	
(参考)令和元年度	841	—	—	—	—	—	0	0	227	

* 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業者に係る食鳥処理場 15施設

(3) 衛生指導票及び食品等表示指導票の内訳

衛生指導票及び食品等表示指導票の交付数は 96 枚であった。施設の衛生管理についての指導が最も多く 71 件で、31.7%を占めた。

表6 指導項目の内訳(令和2年度)

指導項目	件数	
	要許可業種	非許可業種
施設の構造等	5	3
食品取扱設備・機械器具	2	1
給水及び汚物処理	0	1
施設の衛生管理	59	12
食品の取扱い	52	8
食品取扱者	40	6
事務手続き	3	0
記録の作成	1	4
表示	7	11
その他	6	3
合計	175	49

(1枚の指導票で複数項目を指導していることから、交付数(96枚)より多くなっている。)

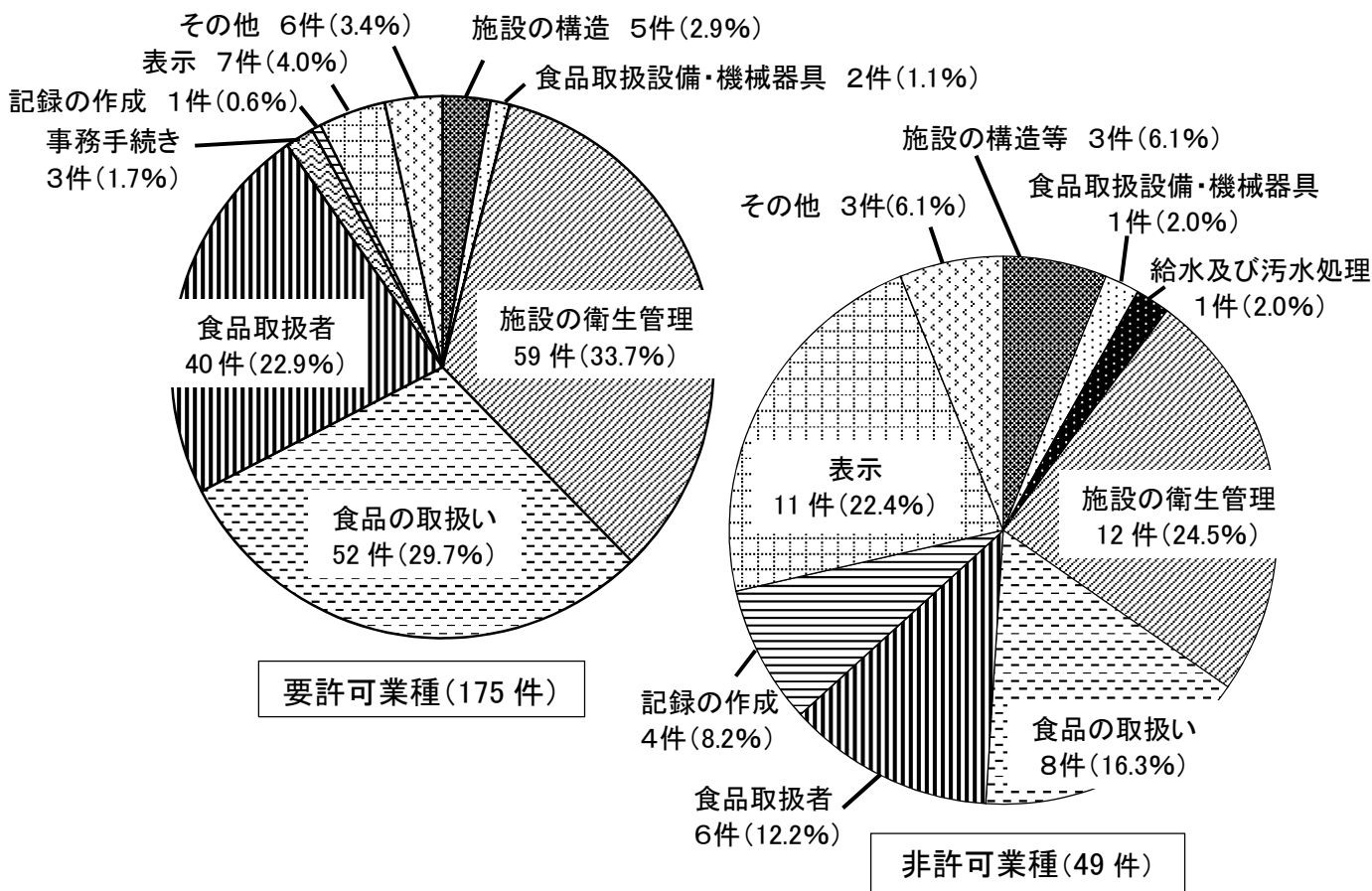


図2 指導項目の内訳

(4) 食品等の収去検査

食品収去検査については、主に保健所、機動班が収去を行い、保健所、食肉衛生検査所、環境保健研究センターで検査を実施した。

① 食品等の収去検査検体数

収去検体数は1,104件で、計画に対する実施率は70.0%であった。

② 食品等の収去検査実施結果

検査の結果、4検体の違反食品が発見された。

【違反理由】

- ・肉卵類及びその加工品(腸内細菌科菌群陽性:1検体)
- ・アイスクリーム類(大腸菌群陽性:1検体、細菌数基準超過:1検体)
- ・果物加工品(添加物使用基準超過:1検体)

表5 食品等の項目別検査件数(令和2年度) ()は違反件数

内 訳	計 画 数	収去検体数					実 施 率 (%)	検 査 件 数	検 査 項 目							
		R 2 年 度	(参 考)						微生物検査	理化学検査						動物を用いる試験・その他
			R 元 年 度	30 年 度	29 年 度	28 年 度				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	223	191 (1)	234	240	240	278	85.7	236 (1)	119 (1)	15	89	0	0	0	13	0
乳、乳製品	160	105 (2)	157 (2)	159 (1)	173	146	65.6	128 (2)	102 (2)	0	0	3	0	0	23	0
魚介類及びその加工品	170	179	199	221	230	289	105.3	218	103	87	11	0	0	0	8	9
野菜、果実等及びその加工品	316	409 (1)	510 (3)	533	523	526	129.4	449 (1)	260	119 (1)	0	28	1	8	28	5
その他	708	220	286	322	354	441	31.1	235	119	89	0	4	3	0	5	15
合 計	1,577	1,104 (4)	1,386 (5)	1,475 (1)	1,520	1,680	70.0	1,266 (4)	703 (3)	310 (1)	100	35	4	8	77	29
(参考) 令和元年度	1,594	—	—	—	—	—	87.0	1,561 (5)	892 (2)	379 (2)	89	54 (1)	4	8	98	37

※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。

6 個別事業の実施状況

No.	事業名	実施結果の概要																																																																																																						
1	食中毒警報発令事業	<p>昭和 50 年から食中毒警報発令事業を実施しており、原則として食中毒警報発令基準に該当した場合に発令しています。</p> <p>令和2年は、計3回発令し、発令期間中に食中毒が1件発生しました。</p> <p>○食中毒警報発令(令和2年)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>番号</th> <th>発令日</th> <th>食中毒警報発令基準※</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>7月30日～8月5日</td> <td>(2)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>8月12日～8月18日</td> <td>(1)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>9月7日～9月8日</td> <td>(2)</td> </tr> </tbody> </table> <p>※食中毒警報発令基準</p> <p>(1) 気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合</p> <p>(2) 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 日間続いた場合又はそれが予想される場合</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>【参考】香川県内で発生した食中毒の件数(高松市を含む)(令和2年)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>発生年月日</th> <th>発生場所</th> <th>摂食者数</th> <th>患者数</th> <th>死者数</th> <th>原因食品</th> <th>病因物質</th> <th>原因施設</th> <th>摂食場所</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2. 1. 23</td> <td>綾歌郡他</td> <td>126</td> <td>95</td> <td>0</td> <td>1月23日から1月29日に提供された卵料理</td> <td>サルモネラ・エンテリティディス</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2. 6. 27</td> <td>高松市他</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>6月26日に提供された食事</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2. 8. 2</td> <td>坂出市</td> <td>12</td> <td>4</td> <td>0</td> <td>7月31日に提供された食事</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>2. 10. 9</td> <td>丸亀市</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>サバの切り身</td> <td>アニサキス</td> <td>家庭</td> <td>家庭</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>2. 10. 12</td> <td>綾歌郡他</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>10月11日に提供された食事</td> <td>カンピロバクター・ジェジュニ</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>2. 12. 6</td> <td>坂出市</td> <td>85</td> <td>16</td> <td>0</td> <td>ビーフソテー(12月6日に提供された朝食)</td> <td>黄色ブドウ球菌</td> <td>老人ホーム</td> <td>老人ホーム</td> </tr> <tr> <td>⑦</td> <td>2.12. 27</td> <td>高松市</td> <td>19</td> <td>15</td> <td>0</td> <td>不明(12/27日に提供された食事)</td> <td>不明</td> <td>飲食店</td> <td>飲食店</td> </tr> <tr> <td colspan="4">計</td> <td>138</td> <td>0</td> <td colspan="4"></td> </tr> </tbody> </table> <p>※囲み数字は高松市保健所</p>	番号	発令日	食中毒警報発令基準※	1	7月30日～8月5日	(2)	2	8月12日～8月18日	(1)	3	9月7日～9月8日	(2)	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	2. 1. 23	綾歌郡他	126	95	0	1月23日から1月29日に提供された卵料理	サルモネラ・エンテリティディス	飲食店	飲食店	2	2. 6. 27	高松市他	3	2	0	6月26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	2. 8. 2	坂出市	12	4	0	7月31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	2. 10. 9	丸亀市	1	1	0	サバの切り身	アニサキス	家庭	家庭	5	2. 10. 12	綾歌郡他	6	5	0	10月11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	6	2. 12. 6	坂出市	85	16	0	ビーフソテー(12月6日に提供された朝食)	黄色ブドウ球菌	老人ホーム	老人ホーム	⑦	2.12. 27	高松市	19	15	0	不明(12/27日に提供された食事)	不明	飲食店	飲食店	計				138	0				
番号	発令日	食中毒警報発令基準※																																																																																																						
1	7月30日～8月5日	(2)																																																																																																						
2	8月12日～8月18日	(1)																																																																																																						
3	9月7日～9月8日	(2)																																																																																																						
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	2. 1. 23	綾歌郡他	126	95	0	1月23日から1月29日に提供された卵料理	サルモネラ・エンテリティディス	飲食店	飲食店																																																																																															
2	2. 6. 27	高松市他	3	2	0	6月26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	2. 8. 2	坂出市	12	4	0	7月31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	2. 10. 9	丸亀市	1	1	0	サバの切り身	アニサキス	家庭	家庭																																																																																															
5	2. 10. 12	綾歌郡他	6	5	0	10月11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																																																																																															
6	2. 12. 6	坂出市	85	16	0	ビーフソテー(12月6日に提供された朝食)	黄色ブドウ球菌	老人ホーム	老人ホーム																																																																																															
⑦	2.12. 27	高松市	19	15	0	不明(12/27日に提供された食事)	不明	飲食店	飲食店																																																																																															
計				138	0																																																																																																			
2	輸入食品の食品衛生対策事業	<p>① 輸入食品検査事業</p> <p>輸入食品の収去検査として、農産物中の残留農薬、冷凍食品や生食用鮮魚介類等の成分規格、瓶詰食品、菓子類、野菜・果実加工品等の食品添加物等の検査を実施した。</p> <p>124 検体について検査をしたところ、使用基準が定められている食品添加物のうち、1検体において保存料である亜硫酸塩が使用基準を超過していたことから、関係自治体へ通報した。</p> <p>② 輸入食品情報普及啓発活動</p> <p>「香川県ホームページ」に、これまでの検査結果を掲載するとともに、関係機関のホームページへリンクさせるなどにより広報啓発を行った。</p>																																																																																																						
3	社会福祉施設等の給食一斉点検事業	<p>学校、老人福祉施設、保育所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。</p> <p>【点検対象施設数:395 施設、点検施設数:42 施設】</p>																																																																																																						

No.	事業名	実施結果の概要
4	青空市場等産直市実態調査指導事業	「青空市場」等の名称で、個人や農協等が産直市場を開設しており、施設数、規模、販売品目が拡大傾向にあるため、実態調査、収去検査を実施し、その結果により指導を行った。 【調査施設数:43 施設、検査検体数:56 検体】
5	遺伝子組換え食品の衛生対策事業	遺伝子組み換え食品について、700 の製造業者において使用実態を調査するとともに、食品表示について確認したが、違反となるような事項は見受けられなかった。 また、食品4検体について遺伝子組み換え定性検査を実施し、すべて適正であった。
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 3,000 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 「HACCP で食中毒予防」 ・ ラジオによる広報 「知事室へようこそ」 ・ テレビによる広報 「サン讚かがわ PLUS」 ・ 各市町広報誌、有線放送等に掲載等依頼 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 21 名】 ・ 衛生講習会【6回実施、受講者 58 名】 ・ 食品衛生教室【1回実施、参加者 21 名】
7	消費者等に対する食の安全普及啓発事業	① 広報媒体による啓発 ・ 広報誌 みんなの県政 THE かがわ 8月号掲載 ・ 香川県ホームページに掲載 ② ポスター、リーフレット、パンフレットの作成、配布 ・ カンピロバクターによる食中毒を予防しましょう ③ 消費者に対する食の安全普及啓発事業(保健所等) ・ 食中毒予防講習会、県政出前懇談会等食品衛生講習会を実施 【実施回数:7回、受講者数:111 名】
8	かがわ HACCP 普及推進プロジェクト事業	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に円滑に取り組めるように、衛生管理計画の作成を支援する HACCP 導入実務講習会を行った。 【食品等事業者(食品衛生責任者等) 1,515 名受講】

No.	事業名	実施結果の概要
9	ノロウイルス食中毒予防対策事業	ノロウイルスによる食中毒を防止するため、集団給食施設や旅館・ホテル等の大量調理施設及び牡蠣焼店に立入り、監視指導を行った。また、県民に対しても食中毒予防講習会等で注意喚起を行った。 【監視指導件数:407件】
10	サルモネラ食中毒予防対策事業	サルモネラ食中毒を防止するため、GPセンター(卵包装選別施設)や液卵製造施設に立入り、監視指導を行うとともに、液卵等42検体の収去検査を行った。
11	カンピロバクター等汚染状況実態調査事業	カンピロバクターの汚染実態を把握するため、3回/年、鶏肉(ささみ、レバー等)9検体の検査を行った。
12	牛海綿状脳症(BSE)対策事業	① 平成29年4月のBSE対策特別措置法施行規則の改正を受け、管内と畜場で処理される24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについて、BSE検査を実施することとしているが、令和2年度は検査対象に該当する牛はなかった。 ② 扁桃等の特定危険部位の除去作業及び除去部位の保管並びに処分状況を確認し、特定危険部位の適正な取扱いについて助言、指導を行った。
13	食鳥処理場における衛生管理指導事業	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、認定小規模食鳥処理業者に係る食鳥処理場における処理羽数の遵守状況の確認を行った。 【監視指導件数:33件】
14	魚介類流通安全対策事業(行商・ナシフグ等)	① 魚介類行商やふぐ毒による食中毒を防止するため、魚介類行商やふぐ処理業に対する監視指導を行った。 【監視指導件数:116件】 ② 特別ふぐ処理業者が処理を行ったナシフグについて収去検査を実施し、その処理が適正であるかの検証を行った。 【検査検体数:6検体、違反検体数:0検体】
15	と畜場における腸管出血性大腸菌O157対策事業	管内と畜場に搬入された牛について、糞便中の腸管出血性大腸菌検査を実施するとともに、関係事業者に対し、生体洗浄の徹底、施設・設備の適切な維持管理、従事者への衛生教育の実施等について、随時、啓発及び監視指導を行った。 【検査検体数:12検体】
16	畜水産食品の有害物質モニタリング調査事業	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、収去検査を実施した。 【検査検体数:83検体、違反検体数:1検体】

No.	事業名	実施結果の概要
17	野生鳥獣肉の衛生管理普及事業	野生鳥獣肉による食中毒を防止するため、イノシシやシカ等を処理する食肉処理施設の監視指導を行った。
18	指導基準設定済食品の衛生対策事業	本県では、食品衛生法において細菌数等に関する成分規格が定められていない食品について、「食品の成分規格に関する指導基準」を設定しており、その基準に基づき製品検査を実施し、指導基準を超過している場合は、関連施設に対して衛生指導を行った。 【検査検体数: 333 検体】
19	農産物の残留農薬検査事業	国内産の農産物について、1 検体あたり 194～210 項目の農薬の検査を実施した結果、基準値を超過している検体はなかった。なお、輸入農産物は「輸入食品の衛生対策事業」で実施した。 【検査検体数: 県内産 28 検体】
20	食品アレルギー物質検査事業	アレルギー物質に係る食品の安全性を確保するため、製造施設に立入り、適切なアレルギー表示を指導するとともに、製造所にて県内産めん類 8 検体を収去し、アレルギー物質の検査を実施した結果、不良食品はなかった。
21	食品の放射性物質検査事業	平成 24 年 4 月に食品中の放射性物質の新しい規格基準が設定されたことから、県民の放射性物質に対する不安に対処するため、県内に流通する食品のサンプリング調査を実施し、検査結果を「香川県ホームページ」で公表した。 【農産物、水産物、畜産物 48 検体】