

# 令和4年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（概要）

## 1. 重要度別監視指導の実施状況

	令和4年度	(参考) 令和3年度
計 画	6,228回	6,613回
実 績	5,266回 (84.6%)	4,835回 (73.1%)
随 時 監 視	4,341回	3,435回
要指導施設数	205施設	269施設

## 2. 主な監視指導の内容

### (1) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認

食品営業施設への立入時にはHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、助言・指導を行った。また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCPアドバイザーによる巡回指導を行い、飲食店や小規模事業者を中心にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着を推進した。

### (2) 食中毒防止対策

#### ① ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルス食中毒が一年を通じて発生していることから、新型コロナウイルス対策に有効なアルコール消毒だけではなく、衛生的な手洗いの励行による食中毒予防について啓発を実施した。

#### ② 食肉の生食または加熱不足による食中毒

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等の食中毒の原因として、生あるいは加熱不十分な食肉の提供が疑われる事例が多いことから、飲食店に対し中心部まで十分な加熱調理を行うよう啓発を行った。

### (3) 適正な食品表示への対策

栄養成分表示や原料原産地表示などの相談・指導を行うとともに、「食品表示Gメン」等による監視を実施し、表示違反の発見及び排除に努めた。また、消費者庁と連携して食品に関するリスクコミュニケーションを推進するなど、効果的な消費者教育を実施した。

### (4) 令和4年度全国高等学校総合体育大会に向けた取組

宿泊施設や弁当製造施設を中心に、監視指導を計画的に実施し、衛生管理の徹底を図った。

## 3. 食中毒の発生状況

令和4年度は、県内で5件の食中毒事件が発生した。

	発生日	原因施設	患者	死者	原因食品	原因物質
1	4月	飲食店	9	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
2	6月	飲食店	3	0	ヒラメの刺身	クドア・セプテンpunkタータ
3	11月	飲食店	5	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
4	11月	家庭	1	0	クワズイモ	植物性自然毒（シュウ酸Ca）
5	1月	飲食店	20	0	不明(弁当)	ノロウイルスGII

## 4. 収去等検査結果

	令和4年度	(参考) 令和3年度
計 画	2,455検体	2,465検体
実 績	2,458検体	2,274検体
違反検体数	4検体	0検体