

令和4年度

徳島県食品衛生監視指導計画

実施結果

徳島県

目 次

1	はじめに	P3
2	監視指導計画の実施期間	P3
3	監視指導及び検査体制	P3
4	重点的に実施する監視指導事業	P4
	(1) 食中毒防止対策	
	(2) 輸入・輸出食品の安全性確保対策	
	(3) 適正な食品表示への対策	
	(4) 令和4年度全国高等学校総合体育大会に向けた取組	
5	その他の監視指導事業	P6
	(1) 食肉、食鳥肉等の衛生対策	
	(2) 食品に含まれる放射性物質対策	
	(3) 広域流通する食品対策	
	(4) 残留農薬対策	
	(5) 卸売市場の衛生対策	
	(6) 鶏卵の衛生対策	
	(7) 養殖魚の衛生対策	
	(8) 農水産物等直売所の衛生対策	
	(9) いわゆる「健康食品」対策	
	(10) 違反・苦情食品対策	
6	監視指導に係る他の機関との連携協力	P7
7	試験検査機能の強化	P7
8	食品等事業者の食品衛生自主管理の推進	P7
	(1) HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の推進	
	(2) 自主管理の支援	
	(3) 食品衛生責任者等衛生講習会の実施と充実	

9 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	P 8
（1）県民からの意見聴取	
（2）普及啓発事業	
（3）報道発表	
10 人材の育成	P 8
（1）食品等事業者対象の講習会等の実施	
（2）食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の研修会等の実施	
（3）試験検査関係職員の研修会等の実施	
11 まとめ	P 9
別紙1 食品供給行程等の各段階における監視指導項目	P 11
別紙2 業種（施設）別の重要度別監視指導回数	P 14
別紙3 食品の収去等検査結果	P 16
別紙4 BSE 検査状況	P 17
別紙5 食中毒発生状況	P 18
別紙6 違反・苦情等処理状況	P 19
別紙7 相談・指導件数及び講習会等の実施状況	P 20

令和4年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果

1 はじめに

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、県民の食生活の安全を確保するために、食品衛生法第24条第1項の規定により策定した「令和4年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき実施した監視指導及び検査等の結果についてとりまとめました。

2 監視指導計画の実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

3 監視指導及び検査体制

食品衛生に係る事業方針の決定や企画調整機能を危機管理環境部消費者くらし安全局安全衛生課に置くとともに、食品衛生法に基づく許認可事務及び監視指導については東部保健福祉局及び総合県民局（以下、「保健所」という。）において、また、食品等の試験検査については保健所の試験検査担当、保健製薬環境センター及び食肉衛生検査所において実施しました。

- (1) 安全衛生課 : ア 監視指導計画及び各種施策の策定、公表
イ 県民への食品衛生に関する情報の提供
ウ 国、都道府県等及び庁内関係各課との連絡調整
エ 食品衛生推進員との連携調整
オ 広域監視の調整
- (2) 保健所 : ア 営業施設の許可・届出受理及び監視指導と収去検査等の実施
イ 食中毒（疑いを含む）に係る調査及び検査
ウ 違反食品、苦情食品等に係る調査及び検査
エ 営業施設における HACCP に沿った衛生管理実施のための助言・指導
オ 食品等事業者及び消費者等を対象とした食品衛生に係る講習会・研修会の実施及び食品衛生に係る情報の提供
カ 食品衛生に係る相談の受付
- (3) 保健製薬環境センター : ア 残留農薬及び食品汚染物質の検査
イ 食中毒原因物質に係る検査
ウ 遺伝子組換え食品、アレルギー物質等の検査
- (4) 食肉衛生検査所 : ア と畜検査及びと畜場並びに食鳥処理場の監視指導の実施
イ 食肉・食鳥肉、養殖魚介類等の残留動物用医薬品検査及び微生物検査
ウ シカ肉・イノシシ肉の E 型肝炎等モニタリング検査
エ 食品の放射性物質検査
オ と畜場・食鳥処理場における HACCP に基づく衛生管理実施のための助言・指導

4 重点的に実施する監視指導事業

令和4年度徳島県食品衛生監視指導計画において定められた「食品供給行程等の各段階における監視指導項目（別紙1）」等に基づき監視指導を実施しました。

業種（施設）別の重要度別監視指導の実施状況は別紙2のとおりです。また、食品の収去等の検査結果は別紙3、BSE検査状況は別紙4のとおりです。

（1）食中毒防止対策

ア HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認

原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととされていることから、食品営業施設への立入時には実施状況の確認を行うとともに、実施が不十分な食品営業施設については、業界団体等が作成した手引書を用いた助言・指導を行いました。

また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCPについての知識を有し助言を行う「HACCPアドバイザー」による巡回指導を実施して、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導入を推進しました。

イ ノロウイルス対策

ノロウイルス食中毒の発生要因として、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が多く認められることから、手洗いの励行、調理施設の清掃・消毒、調理従事者を含む全従業員の健康状況の把握、二枚貝及びその他の食品の衛生的な取り扱い等について、大量調理施設、飲食店等を対象に、監視指導及び啓発に努めました。

ウ 食肉の生食又は加熱不足による食中毒防止対策

食肉の生食は、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター等の細菌、E型肝炎ウイルス及び寄生虫による食中毒のリスクがあること、生食用食肉には規格基準が設定されること、牛の肝臓及び豚肉・豚の内臓については生食用としての販売・提供が禁止されていること等について、食肉販売施設及び飲食店等への周知及び指導を行いました。

また、近年は県内で毎年カンピロバクターによる食中毒が発生し、生食あるいは加熱不十分な鶏肉の提供が強く示唆されていることから、食肉（生食用を除く。）は中心部まで十分に加熱して提供及び喫食するよう指導、啓発を行いました。

エ 特定給食施設等における食中毒防止対策

子供や高齢者を対象とした給食による食中毒が発生した場合は、対象者の抵抗力が弱く、多くの重症患者が発生する可能性があるため、学校や老人福祉施設等の特定給食施設に対し、作業開始前や用便後の手洗いや体調不良者の管理等の一般的な衛生管理の徹底を原則としつつ、十分な加熱殺菌の実施や、野菜を加熱せずに提供する場合の次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう指導を行いました。

オ 飲食店における持ち帰り・宅配食品による食中毒防止対策

近年、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する飲食店が増えていることから、適切なメニューの選定、十分な加熱調理、調理済み食品の適切な温度管理等について徹底するよう指導しました。

カ 弁当製造業者等における食中毒防止対策

弁当は、調理後直ちに喫食されないことから、原材料の仕入れから調理、盛り付けまでの衛生的な取扱い、配送中及び配送後の温度管理等、従事者の健康チェック、検食の保存を含めた自主衛生管理を徹底するよう、弁当製造業者に対して指導しました。

キ ふぐ毒・貝毒等のマリントキシン対策

ふぐ毒による食中毒については、徳島県ふぐの処理等に関する条例に基づき、ふぐを処理する者に対して講習及び試験を実施しました。

あわせて、例年ふぐの素人調理による食中毒事例が全国的に散発していることから、消費者に対して県ホームページで注意喚起を行いました。

また、令和4年3月から6月まで及び令和5年1月から2月までの期間、徳島県沿岸で麻痺性貝毒の値が規制値を上回ったため、水産振興課と連携し、漁協関係者に出荷自粛を指導するとともに、規制値を上回る麻痺性貝毒をもつ二枚貝が流通しないよう、市場関係者に情報提供を行いました。さらに、県民に対しても県ホームページ等で情報を提供し、潮干狩りの自粛を呼びかけました。

ク 有毒植物の誤食による食中毒防止対策

全国的にスイセンやキノコなどの有毒植物の誤食による食中毒が発生していることから、県ホームページ等で県民への注意喚起を行うとともに、飲食店や産直市に対して監視指導を実施し、確実に食用と判断できない野草やキノコを調理、販売しないよう呼びかけました。

ケ 寄生虫による食中毒防止対策

近年、魚介類の内臓に寄生するアニサキスによる食中毒が全国的に多発しており、加熱あるいは冷凍することにより予防できることから、消費者及び食品等事業者に対して、予防対策等について県ホームページで啓発を行いました。

コ 食中毒事故発生時における措置

令和4年度の徳島県における食中毒発生状況については、別紙5のとおりです。

関係機関との連携を図り、食中毒事故発生に伴う被害の拡大を防止し、食中毒発生の原因・感染経路の究明、再発防止に努めました。

食中毒の原因施設が判明した場合には、食品衛生上の危害の拡大を防止するため、食品衛生法第69条の規定に基づき報道機関に公表するとともに、必要に応じ県民に対して県ホームページで情報提供を行いました。

また、食中毒事件の広域性や重大性等に応じ、一般社団法人徳島県医師会及び関係医療機関へ情報提供する等、「徳島県食の安全・安心基本指針」に定める危機管理の徹底に努めました。

(2) 輸入・輸出食品の安全性確保対策

ア 輸入食品対策

食品流通のグローバル化に伴い、農畜水産物をはじめとする輸入食品が県内に多く流通していることから、輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、県内に流通する輸入農産物及びその加工品の残留農薬、輸入畜水産物の残留動物用医薬品等の検査を計画的に行いました。

イ 県産輸出食品の安全性確保

食肉・食品等事業者に対して、徳島県衛生管理認証（徳島県 HACCP 認証）の取得を推進し、安全性の付加価値による事業者の競争力強化を図り、県産品の国内外への販路拡大に寄与するとともに、輸出食品の安全性確保に努めました。

(3) 適正な食品表示への対策

食品表示基準に基づき、製造業者及び販売業者等が適正な表示を行えるよう表示基準等の周知、迅速・的確な相談や指導ができる相談窓口の体制整備及び栄養成分表示や原料原産地表示の義務化など食品表示基準への対応と指導に努めました。

また、「食品表示Gメン」等による監視を実施することにより、食品の表示について点検し、表示違反の発見及び排除に努めました。

さらに、消費者庁との連携のもと、食品に関するリスクコミュニケーションを推進し、消費者と食品関連事業者等との相互理解を促進するとともに、徳島県栄養士会と連携し、ライフステージ別にセミナーを開催するなど、効果的な消費者教育を実施しました。

(4) 令和4年度全国高等学校総合体育大会に向けた取組

令和4年度全国高等学校総合体育大会が四国で開催され、本県でも7月から8月にかけて多数の選手等が来県することから、宿泊施設及び弁当調製施設に対して計画的に監視指導を行い、HACCPに沿った衛生管理の徹底を図りました。

また、同大会実行委員会事務局と連携し、宿泊施設を対象とした衛生講習会（WEBサイト視聴）を実施して食中毒予防に努めました。

5 その他の監視指導事業

(1) 食肉、食鳥肉等の衛生対策

食肉及び食鳥肉の安全確保を図るため、と畜場及び食鳥処理場における微生物等汚染調査、残留動物用医薬品検査等を実施するとともに、HACCPに基づく衛生管理の徹底について監視指導を行いました。

また、野生鳥獣肉（シカ肉、イノシシ肉）の衛生対策については、「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、シカ及びイノシシを食用として処理する食肉処理業者や狩猟関係者に対し、衛生的な処理や記録の保管等について指導を行いました。

(2) 食品に含まれる放射性物質対策

県内でと畜処理された牛肉（県内で生産された牛8頭、県外から搬入された牛29頭）、野生鳥獣肉（シカ21検体、イノシシ1検体）及び県内に流通する食品（飲料水、牛乳・乳飲料及び乳児用食品を12検体、一般食品を63検体の計75検体）の検査を実施し、すべて基準値を超えていないことを確認しました。

これらの検査結果は、検査方法、放射性物質を含む食品の健康への影響等に関する情報とともに、県ホームページに公開し、県産食品の安全・安心を図りました。

(3) 広域流通する食品対策

関係機関及び関係自治体と速やかに情報共有を図るとともに、連携して違反に係る食品等の流通防止等の措置を講じました。

また、食品製造施設における原材料、製造工程及び製品の監視指導を行うとともに、県内に流通する広域流通食品について、収去等検査を実施しました。

(4) 残留農薬対策

県内の特産品をはじめ、県内で流通する国産及び輸入農産物、農産物加工品について残留農薬検査を実施しました。

(5) 卸売市場の衛生対策

市場に流通する食品の安全性を確保するため、流通拠点である卸売市場における鮮魚介類、農産物等の取扱いに対する監視指導を行いました。

(6) 鶏卵の衛生対策

鶏卵の安全確保を図るため、卵選別包装業者及び液卵製造業者に対して監視指導を実施し、サルモネラ食中毒発生防止等に努めました。

(7) 養殖魚の衛生対策

残留動物用医薬品の検査を行うとともに、養殖魚の汚染実態把握のため各種残留有害物質（PCB、TBTO、TPTC等）検査を実施しました。

(8) 農水産物等直売所の衛生対策

農水産物やその加工品を直売所に出荷している生産者及び製造者に対し、衛生的な食品の取扱い、食品添加物の適正使用及び適正表示の徹底について監視指導を行いました。

(9) 「いわゆる健康食品」対策

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品（指定成分等含有食品）との関連が疑われる健康被害に係る情報収集に努めました。

(10) 違反・苦情食品対策

令和4年度の違反・苦情等処理状況については、別紙6のとおりです。

令和4年度は、食中毒様症状や異物混入に関する苦情が多く寄せられました。これらの情報が寄せられた場合には、速やかに対象施設に立入り、対象品に対する措置、原因究明を行うとともに、必要に応じて再発防止等について指導を行いました。

また、製造者が県外の場合は、関係自治体に対して調査及び指導を依頼しました。

6 監視指導に係る他の機関との連携協力

地方厚生局と連携し、輸出牛肉認定施設の監視指導を実施しました。

農林水産関連部局とは、生産段階の食料安全確保について連携協力を図りました。

7 試験検査機能の強化

試験検査実施機関においては、食品衛生に関する調査研究の推進、検査技術の向上、内部点検及び外部精度管理による信頼性確保に取り組み、より質の高い試験検査体制の確立を図りました。

8 食品等事業者の食品衛生自主管理の推進

(1) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進

多種多様にわたる食品等事業者に対してHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を定着させるため、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCPに関する助言を行う「HACCPアドバイザー」が食品関係営業を行う1,045施設を巡回して指導するとともに、同協会各支部に「HACCP相談窓口」を設置し、事業者からのHACCPに関する相談933件に対応しました。

(2) 自主管理の支援

食品衛生委託業務実施要綱に基づき、一般社団法人徳島県食品衛生協会の食品衛生推進員483名が食品関係営業施設7,225施設に対して巡回指導を行い、食品衛生自主管理の推進のため、スタンプ培地による拭き取り検査や自主衛生管理の点検表の配布を行いました。

(3) 食品衛生責任者等衛生講習会の実施と充実

食品衛生自主管理を推進するため、一般社団法人徳島県食品衛生協会に、食品衛生責任者等に対する衛生講習会の実施を委託し、県内8支部の食品衛生協会において46回の講習会（書面開催を含む）を行い、1,757名が受講しました。

9 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

（1）県民からの意見聴取

- ア 「徳島県食の安全安心審議会」
令和4年7月及び令和5年3月の計2回開催
- イ パブリックコメントの募集
「令和5年度徳島県食品衛生監視指導計画（原案）について」
令和5年2月1日～令和5年3月2日
意見件数 7件（3名）

（2）普及啓発事業

- ア ホームページによる情報提供
県ホームページ「安心とくしま」において、食中毒発生情報や予防啓発、流通食品の安全性に関する情報の提供を行いました。
- イ 広報媒体の作成
安全衛生課、各保健所等が作成するパンフレット等により、食品等事業者や住民への食中毒予防の啓発に努めました。
- ウ 講習会等の実施
保健所等において、一般消費者からの相談や講習会の開催を通じて、正しい食品衛生知識の普及啓発を行いました。
講習会等の実施状況については、別紙7のとおりです。
- エ シンポジウム等
消費者と食品等事業者がともに「食の安全・安心」に関する理解を深める機会として、令和4年11月に一般社団法人徳島県食品衛生協会とともに「徳島県食品衛生大会」を開催し、一般消費者を含む80名が参加しました。

（3）報道発表

- ア 緊急発表
食中毒等の食品関連事故のうち、緊急発表が必要な案件について情報提供を行いました。食品への異物混入事案では、原因食品の速やかな排除と県民の健康被害防止のため、販売店等に対する緊急監視を行い、調査結果について情報提供を行いました。
- イ 監視指導計画実施結果等の公表
令和3年度の実施結果を県ホームページで公表しました。夏期及び年末一斉監視については、食中毒の原因施設となる頻度が高い業態を中心に監視指導を行い、その都度公表しました。
- ウ 監視指導計画の公表
令和5年度の監視指導計画を策定し、県ホームページで公表しました。

10 人材の育成

食品衛生に係る人材の養成・資質の向上のため、次の講習会等を実施しました。

（1）食品等事業者対象の講習会等の実施

講習会等の実施状況については、別紙7のとおりです。

ア 責任者等衛生講習会

営業許可継続時に開催される実務者続習会において最新の情報・知識を提供し、飲食店をはじめとする食品関係事業に携わる食品衛生責任者の資質向上を図りました。

イ 食品衛生推進員

自主管理を推進するため、食品衛生推進員に対する研修を実施しました。

ウ ふぐ処理師免許に係る講習

「徳島県ふぐの処理等に関する条例」に基づき、ふぐ処理師免許の取得及び免許の更新を目的とする者に対してふぐの衛生的取扱い等に関する講習会を開催し、資質の向上を図りました。

エ シカ肉・イノシシ肉衛生処理講習会

シカ及びイノシシを食用として処理する者及び狩猟関係者に対し、シカ肉・イノシシ肉の衛生的な処理に関する講習会を開催し、資質の向上を図りました。

(2) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の研修会等の実施

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し技術研修、最新の知見、法令の内容等に係る教育を行うため、書面及びWEBによる研修を実施しました。

また、厚生労働省及び関係機関の開催する実地及びWEBでの研修会等に職員が参加して専門的知識の向上を図りました。

(3) 試験検査関係職員の研修会等の実施

検査の信頼性確保を図るため、厚生労働省及び関係機関の開催するWeb研修会等に職員が参加して資質の向上を図りました。

11 まとめ

「徳島県食の安全安心推進条例」に定める安全・安心を推進するため、「令和4年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき、保健所等で効果的な監視指導・試験検査の実施に努めました。

食品衛生法の改正により導入された「HACCPに沿った衛生管理」の実践・定着を図るため、食品営業施設への立入時には実施状況の確認を行うとともに、実施が不十分な食品営業施設については、業界団体等が作成した手引書を用いた助言・指導を行いました。

また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCPについての知識を有し助言を行う「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導入を推進しました。

令和4年度には県内で5件の食中毒事件が発生し、原因食品が不明な事例が多数を占めたことから、調理器具や調理従事者の手指等を介した二次汚染予防について重点的な監視指導を実施し、衛生知識の向上を図りました。

また、カンピロバクターによる食中毒が複数発生し、加熱不十分な食肉の摂取や二次汚染が疑われたことから、十分な加熱調理や生肉取扱い後の手指や調理器具の洗浄、消毒等について啓発を行いました。

さらに、近年、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する飲食店が増えたことから、適切なメニューの選定、十分な加熱調理、調理済み食品の適切な温度管理等について徹底するよう、県ホームページや保健所等で周知及び指導を行いました。

消費者に対しては、有毒植物の誤食による食中毒や徳島県沿岸での貝毒等について県ホームページで情報発信し、家庭内における食中毒予防のための注意喚起を行いました。

県内に流通する農産物や加工品等の収去等検査については、これまでの違反状況等を踏まえ、保健所や保健製薬環境センターにおいて食品添加物や残留農薬等の検査を行うとともに、食肉衛生検査所において放射性物質検査を実施し、県民の食の安全・安心の確保に努めました。

これら令和4年度の食品衛生監視指導結果を踏まえ、今年度においても、「徳島県食の安全・安心基本指針」及び「徳島県食の安全安心推進条例」に定める、県民の健康保護と安心で豊かな食生活の確保など徳島らしい食の安全・安心の推進のため、「令和4年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき、製造から販売までの各段階において、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、「安全安心・実感とくしま」の実現を目指して監視指導を実施いたします。

また、関連部局とも連携を図り、最新の科学的根拠に基づく監視指導をより一層充実させることとし、総合的な食の安全・安心対策を進めていくこととしております。

食品供給行程等の各段階における監視指導項目

1 法遵守の徹底

- (1) 腐敗・変敗、有害物質の混入、病原微生物による汚染、又は不潔、異物の混入等により人の健康を損なうおそれがある食品、食品添加物又は器具容器包装の販売等の禁止（食品衛生法（以下「法」という。）第 6 条、第 16 条）
- (2) 指定外添加物等の販売等の禁止（法第 12 条）
- (3) 規格又は基準が定められた食品若しくは添加物、又は器具若しくは容器包装の規格等の遵守（法第 13 条、第 18 条）
- (4) 基準が定められた表示の遵守（食品表示法第 4 条、法第 19 条）
- (5) 食品の取扱い、公衆衛生上必要な措置の基準及び営業施設に係る基準の遵守（法第 50 条、第 51 条、第 52 条、第 54 条）
- (6) と畜場の構造設備の基準及び獣畜のとさつ又は解体を行う場合の公衆衛生上必要な措置の基準の遵守（と畜場法第 5 条、第 6 条、第 9 条）
- (7) 食鳥処理場の構造及び設備の基準並びに公衆衛生上必要な措置の基準の遵守（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 5 条、第 11 条）

2 製造段階等の監視指導

- (1) 製造、加工及び調理の各段階において、一般的衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、対応不十分な施設に対しては導入への助言・指導を行う。
- (2) 取扱食品に係る仕入元、製造又は加工状況、出荷又は販売先、廃棄食品等に関する記録及びその保存状況を確認する。
- (3) 食品等に起因する衛生上の問題が発生した場合において、当該製品を適切に回収するための責任体制、回収方法等整備状況を確認する。
- (4) 大規模調理施設（概ね同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上調理する食品等事業者の施設をいう。以下同じ。）及び大規模調理施設に該当しない施設であっても高齢者、児童等が主に利用する施設である社会福祉施設、学校給食施設等に関しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき重点的に監視指導を実施する。

3 食品群別の監視指導

- (1) 食品一般
 - ア 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
 - イ 添加物を使用して製造又は加工した食品の添加物検査の実施
 - ウ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
 - エ 製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底
 - オ アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底
 - カ HACCP に沿った衛生管理について、衛生管理計画及び手順書並びに衛生監視の実施状況記録の適切な作成・保存

(2) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

ア と畜場及び食鳥処理場

1. 健康で清潔な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進
2. 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施
3. 枝肉、中抜きと体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施
4. と畜場及び食鳥処理場における食肉及び食鳥肉の残留動物用医薬品等検査の実施
5. 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
6. 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の推進
7. HACCP に基づく衛生管理の徹底を指導

イ 食肉処理業

1. 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食肉の加工、保存工程における温度管理や衛生的な取扱い等の徹底
4. 原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底
5. 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
6. 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止と適正表示の徹底
7. 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の指導
8. シカ肉・イノシシ肉処理施設における衛生対策の徹底

ウ 食肉製品製造業

1. 製造施設における微生物汚染の防止の徹底
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底

エ 食肉販売業

1. 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
2. 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止と適正表示の徹底
3. 加熱用等の適正表示の徹底

オ 飲食店営業及びそうざい製造業

1. 枝肉及びカット肉の原材料管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
2. 加熱調理の徹底
3. 腸管出血性大腸菌等食中毒原因微生物による二次汚染防止の徹底
4. 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての提供禁止と適正表示の徹底
5. 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

(3) 乳及び乳製品

ア 乳処理業及び乳製品製造業

1. 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底

イ 乳類販売業

1. 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

(4) 食鳥卵

ア 卵選別包装業

1. 低温保管等温度管理の徹底
2. 破卵等の検卵の徹底

(5) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

ア ふぐ処理施設、魚介類販売業、魚介類競り売り業

1. ふぐ処理師免許取得及びふぐ処理施設の登録等、条例の遵守の徹底
2. ふぐの衛生的な処理及び適正表示の徹底
3. 消費者に対する未処理のふぐの販売や譲渡の防止を徹底

イ 魚介類販売業、飲食店営業、そうざい製造業、魚肉ねり製品製造業及び水産製品製造業等

1. 原材料受入れ時の残留動物用医薬品、微生物等検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底
2. 水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
3. 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底

(6) 野菜、果実、穀類、豆類、茶等及びこれらの加工品

ア 生産者（農林水産部との連携による監視指導）

1. 生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底
2. 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進
3. 穀類、豆類等の収穫時の衛生対策の推進

イ 製造及び加工者（そうざい製造業及び漬物製造業等）

1. 漬物の製造について、衛生規範に準じた衛生管理の徹底
2. 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査結果の確認等による原材料の安全性の確保の徹底

ウ 飲食店営業及び販売業者

1. 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
2. 残留農薬、汚染物質等の検査結果の確認の徹底

業種(施設)別の重要度別監視指導回数

ランク	標準監視指導回数	業種(施設)	対象施設数	監視目標数	監視指導回数	違反(要指導)施設数
A	2回/年	前年度に行政処分を受けた施設	4	8	8	0
		食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)	13	26	24	0
		飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し、弁当、旅館、ホテル等)	16	32	27	4
		乳処理業	1	2	3	0
		乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0
		乳製品製造業	5	10	4	0
		食肉製品製造業	24	48	54	2
		生食用食肉取扱施設	5	10	9	0
		複合型そうざい製造業	0	0	0	0
複合型冷凍食品製造業	0	0	0	0		
B	1回/年	特定給食施設(1回300食以上又は1日750食以上調理する学校、社会福祉施設等)	79	79	43	0
		飲食店営業(A以外の仕出し、弁当)	1,132	1,132	599	28
		菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)	14	14	10	2
		漬物製造施設(工場形態のもの)、漬物製造業(工場形態のものに限る)	3	3	2	1
		そうざい製造業	434	434	271	8
		魚肉ねり製品製造業、水産製品製造業(魚肉ねり製品製造施設に限る)	33	33	25	0
		食肉処理業	49	49	50	1
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	3	3	0	0
		魚介類販売業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	4	4	4	0
		魚介類競り売り営業	12	12	6	1
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機を除く)	58	58	51	1
		清涼飲料水製造業	49	49	17	0
		食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業	5	5	11	0
添加物製造業	22	22	3	0		
液卵製造業	2	2	5	0		
C	1回/2年	特定給食施設(B以外の学校、社会福祉施設等)	297	149	62	2
		菓子製造業、あん類製造業	1,149	575	524	20
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業を除く)	285	143	233	5
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業を除く)	433	217	257	7
		醤油製造業、みそ製造業、みそ又はしょうゆ製造業	64	32	11	1
		飲食店営業(一般食堂・レストラン、A以外の旅館業)	2,942	1,471	1,046	43
		缶詰又は瓶詰食品製造業、密封包装食品製造業	157	79	59	0
		豆腐製造業	62	31	17	1
		ソース類製造業	26	13	7	0
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設を除く)、冷凍食品製造業	94	47	131	0
		納豆製造業	2	1	2	0
		めん類製造業、麺類製造業	123	62	21	1
		水産製品製造業(BIに該当するものを除く)	20	10	21	4
		漬物製造業(BIに該当するものを除く)	18	9	11	0
D	1回/5年	酒類製造業	42	8	12	0
		飲食店営業(上記以外及び特殊営業)、喫茶店営業	5,455	1,091	1,296	48
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業)	474	95	109	0
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業)	556	111	150	0
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)	90	18	63	0
		菓子製造業(特殊営業)	139	28	6	1
		集乳業	1	0	0	0
		氷雪製造業	11	2	0	0
		調理機能を有する自動販売機による営業	14	3	0	0
		食品の小分け業	5	1	2	0
		小計			14,426	6,228
E	検査日等 随時監視	許可不要業種(上記以外の営業届出施設)	4,289		1,348	24
		と畜場	5		831	0
		と畜場併設食肉処理業	8		1,820	0
		食鳥処理場	10		135	0
		食鳥処理場併設食肉処理業	10		207	0
小計			4,322		4,341	24
合計			18,748	6,228	9,607	205

業種(施設)	違反内容					指導状況			行政処分状況			
	施設基準違反	衛生管理基準違反	表示違反	食中毒	その他	改善指示(指導票)	始末書申述書等	説諭	営業禁止	改善命令	廃棄命令	その他
前年度に行政処分を受けた施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し、弁当、旅館、ホテル等)	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
乳処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品製造業	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
生食用食肉取扱施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
複合型そうざい製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
複合型冷凍食品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
特定給食施設(1回300食以上又は1日750食以上調理する学校、社会福祉施設等)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飲食店営業(A以外の仕出し、弁当)	1	15	6	0	6	3	1	24	0	0	0	0
菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)	0	1	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0
漬物製造施設(工場形態のもの、漬物製造業(工場形態のものに限る)	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
そうざい製造業	1	2	2	0	3	1	0	7	0	0	0	0
魚肉ねり製品製造業、水産製品製造業(魚肉ねり製品製造施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉処理業	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類販売業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類競り売り営業	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機を除く)	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業、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	0	0	0
添加物製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
液卵製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
特定給食施設(B以外の学校、社会福祉施設等)	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
菓子製造業、あん類製造業	0	2	11	0	7	1	2	17	0	0	0	0
食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業を除く)	0	2	1	0	2	0	1	4	0	0	0	0
魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業を除く)	0	2	0	0	5	1	2	4	0	0	0	0
醤油製造業、みそ製造業、みそ又はしょうゆ製造業	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
飲食店営業(一般食堂・レストラン、A以外の旅館業)	1	23	0	2	17	4	4	35	1	1	0	0
缶詰又は瓶詰食品製造業、密封包装食品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豆腐製造業	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
ソース類製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設を除く)、冷凍食品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
納豆製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類製造業、麺類製造業	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
水産製品製造業(Bに該当するものを除く)	0	2	1	0	1	1	0	3	0	0	0	0
漬物製造業(Bに該当するものを除く)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒類製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飲食店営業(上記以外及び特殊営業)、喫茶店営業	7	26	3	2	10	2	0	46	2	0	0	0
魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子製造業(特殊営業)	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
集乳業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調理機能を有する自動販売機による営業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品の小分け業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	10	87	26	4	54	13	13	155	3	1	0	0
許可不要業種(上記以外の営業届出施設)	0	8	12	0	4	0	2	23	0	0	0	0
と畜場	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
と畜場併設食肉処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食鳥処理場	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食鳥処理場併設食肉処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	0	8	12	0	4	0	2	22	0	0	0	0
合計	10	95	38	4	58	13	15	177	3	1	0	0

食品の収去等検査結果

	検査検体数				検査内容																				違反検体数	検体例		
	保健所	保健製薬環境センター	食肉衛生検査所	検査検体数合計	微生物検査	理化学検査																その他		合計				
						検査検体数	検査項目数	検査検体数	検査項目数	食品添加物	抗生物質等	汚染物質	残留農薬	遺伝子組換え	アレルギー物質	放射性物質	その他	検査検体数	検査項目数	検査検体数	検査項目数							
魚介類	14	11	19	44	14	99	0	0	11	264	11	14	0	0	0	0	0	0	8	16	0	0	0	0	44	393	0	養殖あゆ、養殖あめご、養殖うなぎ、養殖ハマチ
冷凍食品	3	21	0	24	0	0	3	36	0	0	0	0	21	3,968	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	4,004	0	冷凍お好み焼き、いか海老巻き、冷凍野菜
魚介類加工品	94	0	2	96	83	843	11	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	0	0	0	0	96	880	0	焼ちくわ、ごま天等	
肉卵類、その加工品	204	14	972	1,190	921	3,029	6	6	198	1,886	0	0	14	182	0	0	0	0	51	102	0	0	0	0	1,190	5,205	0	輸入牛肉、輸入豚肉、ソーセージ、ハム、ベーコン等
乳製品	5	0	6	11	5	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	12	0	0	0	0	11	63	0	チーズ、カルピス、ミルク	
アイスクリーム類	3	0	0	3	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0	ソフトクリーム	
穀類、その加工品	154	2	1	157	138	1,354	6	72	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	1	2	0	0	0	0	157	1,440	0	ごはん、スパゲッティ、そうめん、そば、ラーメン等
野菜果物類、その加工品	306	75	51	432	277	2,815	29	267	0	0	0	0	75	12,286	0	0	0	0	51	102	0	0	0	0	432	15,470	1	なす、かんしょ、ばれいしょ、すだち、しいたけ、あんず、キャベツ、れんこん等
菓子類	100	11	1	112	34	343	40	460	0	0	0	0	0	0	0	0	37	37	1	2	0	0	0	0	112	842	3	マシュマロ、ういろう、もなか、フィナンシェ等
清涼飲料水	2	2	3	7	0	0	2	27	0	0	0	0	2	384	0	0	0	0	3	6	0	0	0	0	7	417	0	レモンジュース、炭酸飲料
酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
缶詰瓶詰食品	5	19	0	24	0	0	1	3	0	0	0	0	19	3,648	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	24	3,655	0	のりつくだに、ホワイトアスパラガス、白ももシラップづけ、きざみにんにく等
その他の食品	355	0	3	358	349	3,379	2	18	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	3	6	0	0	0	0	358	3,407	0	味噌汁、ツナサンド、おでん等
総計	1,245	155	1,058	2,458	1,824	11,919	100	922	209	2,150	11	14	131	20,468	0	0	57	57	126	252	0	0	0	0	2,458	35,782	4	

BSE検査状況

と畜場 月	徳島市立 食肉センター		美馬食肉センター		(株)にし阿波ビーフ		合 計	
	処理頭数	検査頭数	処理頭数	検査頭数	処理頭数	検査頭数	処理頭数	検査頭数
4	512	0			101	0	613	0
5	492	0			123	0	615	0
6	397	0			123	0	520	0
7	488	0			151	0	639	0
8	380	0			143	0	523	0
9	403	0			137	0	540	0
10	426	0			113	0	539	0
11	501	0			132	0	633	0
12	552	0			113	0	665	0
1	394	0			115	0	509	0
2	353	0			128	0	481	0
3	379	0			123	0	502	0
合 計	5,277	0	0	0	1,502	0	6,779	0

食中毒発生状況

No	発生日	原因施設	喫食者数	患者数	死者数	原因食品	原因物質
1	4月	飲食店	11	9	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
2	6月	飲食店	5	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	7	5	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
4	11月	家庭	1	1	0	クワズイモ	植物性自然毒 (シュウ酸カルシウム)
5	1月	飲食店	40	20	0	不明(弁当)	ノロウイルスGⅡ
			計	38	0		

違反・苦情等処理状況

苦情内容	総件数	処理数	処理のための 立入または 訪問回数	微生物検査 項目総数	化学検査 項目総数	その他の 検査総数
有症苦情 (食中毒含む)	73		23	1,785	10	0
異物混入	55		36	0	0	7
腐敗・変敗	4		2	0	0	0
異味・異臭	10		5	0	0	0
表示不適合	36		13	0	84	0
営業苦情 (不衛生等)	28		24	80	10	0
食品添加物等 規格基準違反	4		5	0	0	0
その他	80		44	0	0	0
計	290		152	1,865	104	7

相談・指導件数及び講習会等の実施状況

1 食品衛生相談・指導

件名	食品関係 営業許可 届出	食品表示	飲食物 提供行為	その他	計
相談・指導等の件数	5,234	175	207	1,174	6,790

2 食品衛生講習会等実施状況

対象者	回数	啓発人員	内容
食品衛生推進員	8	98	食品衛生法規と食品衛生の監視
食品衛生責任者 (養成講習会)	12	794	食品衛生法規と食品衛生一般
食品衛生責任者 (実務講習会)	32	685	最近の食品衛生事情
食品営業施設従事者	16	447	食品衛生と食品表示
集団給食施設従事者	13	429	食中毒予防を中心とした食品衛生
一般住民	7	302	食品衛生と食品表示
その他	20	630	食品衛生一般
計	108	3,385	