

## 1 1. 食品衛生

### (1) 営業施設数

県内の営業施設数18,952施設（要許可施設11,180、非許可施設7,772）で、飲食店営業施設が要許可施設11,180施設のうち、5,721施設（51.2%）を占めている。（高知市を除く）

ア 許可を要する食品営業関係施設数

区分 \ 年度	24	25	26	27	28
飲食店営業	5,958	5,938	5,827	5,745	5,721
菓子製造業	1,067	1,100	1,085	1,071	1,092
乳処 理 業	3	3	3	3	3
乳製品製造業	3	3	4	5	5
集 乳 業	1	1	1	1	1
魚介類販売業	1,009	1,007	985	955	960
魚介類競り売営業	32	31	31	29	28
魚肉練り製品製造業	53	50	50	46	46
食品の冷凍冷蔵業	30	30	31	33	32
缶詰瓶詰食品製造業	24	23	22	20	19
喫茶店営業	811	780	770	734	688
あん類製造業	3	3	3	3	3
アイスクリーム類製造業	109	114	114	111	109
乳類販売業	987	953	953	928	899
食肉処 理 業	46	48	47	48	47
食肉販売業	792	792	766	744	754
食肉製品製造業	5	5	5	5	6
乳酸菌飲料製造業	4	4	4	4	4
食用油脂製造業	1	1	1	1	2
みそ製造業	118	120	117	110	108
醤油製造業	7	7	7	7	7
ソース類製造業	77	79	80	78	86

区分 \ 年度	24	25	26	27	28
酒 類 製 造 業	36	38	40	39	39
豆 腐 製 造 業	81	77	76	69	62
納 豆 製 造 業	3	3	3	3	3
麵 類 製 造 業	48	44	41	39	42
総 菜 製 造 業	287	293	298	298	303
添 加 物 製 造 業	8	7	7	7	7
清 涼 飲 料 水 製 造 業	72	76	79	78	80
氷 雪 製 造 業	21	21	19	20	21
氷 雪 販 売 業	7	6	5	4	3
合 計	11,703	11,657	11,474	11,238	11,180

イ 許可を要しない営業施設数

区分 \ 年度	24	25	26	27	28	
給食施設	学 校	80	79	76	79	78
	病 院 診 療 所	64	64	63	63	62
	事 業 所	2	2	2	1	1
	そ の 他	455	452	455	453	452
乳 さ く 取 業	60	55	48	45	49	
食 品 製 造 業	401	407	386	381	376	
野 菜 ・ 果 物 販 売 業	1,711	1,714	1,702	1,694	1,659	
総 菜 販 売 業	1,513	1,512	1,506	1,499	1,472	
菓 子 販 売 業	1,720	1,716	1,696	1,684	1,641	
食 品 販 売 業 ( 上 記 以 外 )	1,369	1,375	1,344	1,332	1,307	
添 加 物 製 造 業	6	5	5	5	5	
添 加 物 販 売 業	248	240	238	236	229	
器 具 ・ 容 器 包 装 ・ お も ち ゃ の 製 造 販 売 業	485	477	450	450	441	
合 計	8,114	8,098	7,971	7,922	7,772	

## (2) 営業施設の監視状況

営業施設の監視は19,170施設に対し、監視指導計画に基づく6,301施設に対して6,772施設を監視し、監視率は107.5%であった。

<年度別監視指導状況>

(監視率 %)

区分	年度	24	25	26	27	28
要 許 可		93.3	92.5	95.2	92.6	96.8
非 許 可		167.9	195.9	157.0	148.5	143.1
合 計		110.4	116.0	109.2	105.4	107.5

(注) 平成16年度から、食品衛生法の改正により高知県食品衛生監視指導計画に基づいて標準監視指導回数を定め、監視率を算出。

## (3) 食品検査

### ア 食品の収去検査

食品衛生は、監視と検査の充実強化を図っており、検査食品数は543検体であった。

うち違反食品数は3検体(0.6%)であった。検査は、同一食品を全保健所が行う統一検査と保健所及び食肉衛生検査所別に食品を定めて実施。今後とも監視、検査を継続し不良品の排除に努める。

<年度別収去検査状況>

区分	年度	24	25	26	27	28
総 検 体 数		1,019	1,059	780	671	543
不 適 検 体 数		20	9	9	5	3

### イ 食品の安全対策検査

野菜の残留農薬、輸入果物の防ばい剤、食肉・野菜・果物等の放射性物質検査、魚介類・食肉・乳の抗生物質・合成抗菌剤、魚介類のPCB・総水銀・TBTO、味噌・醤油の保存料・甘味料、カキ・長太郎貝のノロウィルス、カキの毒性検査等の合計1,343検体について実施した。

#### (4) 食中毒の発生状況

施設の監視、食品検査、衛生教育等により食中毒防止に努めている中で、食中毒の発生件数6件（年次）患者数125名であった。病因物質はサルモネラ属菌、ノロウイルス、カンピロバクターであった。

<年次別食中毒発生状況>（高知県）

区分 \ 年度	24	25	26	27	28
件数	4	4	1	2	6
患者数	60	53	22	27	125
死亡	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	15	13.3	22	13.5	20.8

<年次別食中毒発生状況>（高知市）

区分 \ 年度	24	25	26	27	28
件数	4	3	3	3	5
患者数	131	41	84	38	115
死亡	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	32.8	13.7	28	12.7	23.0

(5) 食品の相談処理状況

相談処理状況は834件であった。食品別に多いものは米飯・総菜類99件(11.9%)、パン菓子類76件(9.1%)の順であった。内容別の処理件数では表示相談121件(14.5%)、有症相談32件(3.8%)の順であった。

<食品別相談処理件数>

区分	年度				
	24	25	26	27	28
牛乳、乳製品	17(3.2)	17(3.4)	6(1.0)	22(3.1)	13(1.6)
食肉加工品	24(4.5)	33(6.6)	33(5.6)	44(6.2)	53(6.4)
パン菓子類	62(11.7)	56(11.2)	64(10.8)	80(11.3)	76(9.1)
魚介類加工品	45(8.5)	41(8.2)	52(8.8)	57(8.0)	72(8.6)
麺類	5(0.9)	7(1.4)	6(1.0)	7(1.0)	9(1.1)
清涼飲料水	50(9.4)	22(4.4)	37(6.3)	49(6.9)	38(4.6)
かん・びん類	1(0.2)	7(1.4)	11(1.9)	3(0.4)	7(0.8)
みそ・醤油	11(2.1)	10(2.0)	6(1.0)	7(1.0)	9(1.1)
米飯・総菜類	69(13.0)	61(12.2)	62(10.5)	130(18.3)	99(11.9)
野菜類	21(4.0)	25(5.0)	29(4.9)	29(4.1)	33(4.0)
その他の食品	226(42.6)	222(44.3)	284(48.1)	281(39.6)	425(51.0)
合計	531(100.0)	501(100.0)	590(100.0)	709(100.0)	834(100.0)

<内容別相談処理件数>

区分	年度				
	24	25	26	27	28
異物	8(1.5)	14(2.8)	25(4.2)	31(4.4)	30(3.6)
かび	6(1.1)	4(0.8)	5(0.8)	5(0.7)	4(0.5)
腐敗・変敗	5(0.9)	4(0.8)	3(0.5)	6(0.8)	4(0.5)
害虫	6(1.1)	8(1.6)	8(1.4)	10(1.4)	8(1.0)
異臭	2(0.4)	6(1.2)	9(1.5)	8(1.1)	8(1.0)
有症	43(8.1)	48(9.6)	53(9.0)	29(4.1)	32(3.8)
表示	161(30.3)	154(30.7)	97(16.4)	130(18.3)	121(14.5)
その他	300(56.5)	263(52.5)	390(66.1)	490(69.1)	627(75.2)
合計	531(100.0)	501(100.0)	590(100.0)	709(100.0)	834(100.0)

(6) 高知県食品総合衛生管理認証制度

平成28年度からHACCPの考え方を取り入れ、県が独自に設定した衛生管理基準に適合した施設を認証する制度を創設した。3つのステージで構成され、第1はHACCP5手順、第2はHACCP12手順、第3はHACCP12手順及び一般衛生管理の基準を設けている。この制度により食品取扱施設における自主衛生管理推進及び衛生水準の高度化を図る。

<年度別の認証企業数>

認証区分	年度	28				合計
第 1 ス テ ー ジ		13				13
第 2 ス テ ー ジ		30				30
第 3 ス テ ー ジ		16				16
総 計		59				59
計 ( 重 複 を 除 く )		48				48
第 2 ・ 3 ス テ ー ジ 計 ( 重 複 を 除 く )		43				43

(7) 食品衛生管理者

(平成28年度末現在)

	医師 歯科 医師	薬剤師	獣医師	大学・旧制大学又は旧制専門学校で下記の課程を修めて卒業した者				指定養成施設を修了した者	指定講習会を修了した者	合計
				医学 歯学 薬学 獣医学	畜産学	水産学	農芸化学			
全粉乳（その容量が1,400g以下であるかんに収められているものに限る）、加糖粉乳又は調整粉乳の製造業又は加工業							1			1
食肉製品（ハム・ソーセージ・ベーコンその他これらに類するものをいう。）の製造業又は加工業	1	1	1		2				1	6
魚肉ハム又は魚肉ソーセージの製造業又は加工業										
食品の放射線照射業										
食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるものに限る。）の製造業又は加工業										
マーガリン又はショートニングの製造業又は加工業										
添加物（法第7条第1項の規定により規格が定められたものに限る。）の製造業又は加工業		4					1	1	2	8
合計	1	5	1		2		2	1	3	15

(8) ふぐ処理師

ア ふぐ処理師試験

実施日：平成28年10月12日（水）  
時 間：10：00～15：00

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
2	2	2	100.0%

イ ふぐ処理師免許交付状況

(平成28年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
2	441

(9) 製菓衛生師

ア 製菓衛生師試験

実施日：平成28年7月13日（水）  
時 間：14：00～16：00

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
41	41	33	80.5%

イ 製菓衛生師免許交付状況

(平成28年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
30	726