

## 1 1. 食品衛生

### (1) 営業施設数

県内の要許可・要届出施設数12,595施設（要許可施設9,217、要届出施設3,378）で、飲食店営業施設が要許可施設9,217施設のうち、5,196施設（56.4%）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（旧法）

区分 \ 年度	H30	R元	R2	R3	R4
飲食店営業	5,607	5,573	5,444	4,328	3,323
菓子製造業	1,174	1,200	1,206	1,008	791
乳処理業	3	3	3	2	1
乳製品製造業	6	8	8	7	6
集乳業	1	0	0	0	0
魚介類販売業	969	968	975	618	447
魚介類競り売営業	26	25	25	21	15
魚肉練り製品製造業	41	41	39	25	18
食品の冷凍冷蔵業	34	37	39	34	30
缶詰・瓶詰食品製造業	19	18	19	16	13
喫茶店営業	640	601	559	395	282
あん類製造業	2	3	3	3	2
アイスクリーム類製造業	113	109	110	99	79
乳類販売業	848	818	785	350	205
食肉処理業	48	47	49	38	29
食肉販売業	773	768	768	435	255
食肉製品製造業	7	9	8	7	7
乳酸菌飲料製造業	4	4	4	4	3
食用油脂製造業	2	2	2	2	0
みそ製造業	104	104	98	79	65
醤油製造業	7	7	7	4	1
ソース類製造業	84	89	93	76	56

区分 \ 年度	30	R元	R2	R3	R4
酒類製造業	43	44	45	33	30
豆腐製造業	50	46	44	28	22
納豆製造業	2	1	1	1	1
麺類製造業	40	40	39	29	23
総菜製造業	307	308	316	271	215
添加物製造業	7	7	8	7	5
清涼飲料水製造業	87	87	92	75	62
氷雪製造業	16	16	15	11	9
氷雪販売業	2	2	2	0	0
合計	11,066	10,985	10,806	8,006	5,995

イ 許可を要する食品営業関係施設数（新法）

区分 \ 年度	R3	R4
飲食店営業	981	1,873
調理の機能を有する自動販売機	11	19
食肉販売業	38	86
魚介類販売業	101	182
魚介類競り売り営業	4	10
集乳業	0	0
乳処理業	1	1
特別牛乳搾取処理業	0	0
食肉処理業	10	17
食品の放射線照射業	0	0
菓子製造業	205	385
アイスクリーム類製造業	13	22
乳製品製造業	2	3
清涼飲料水製造業	20	43
食肉製品製造業	2	3
水産製品製造業	42	91
氷雪製造業	1	3
液卵製造業	0	0
食用油脂製造業	1	3
みぞ又はしょうゆ製造業	25	43
酒類製造業	11	17
豆腐製造業	11	15
納豆製造業	0	0
麺類製造業	7	15
そうざい製造業	147	300
複合型そうざい製造業	0	0
冷凍食品製造業	5	8
複合型冷凍食品製造業	0	0
漬物製造業	29	56
密封包装食品製造業	14	22
食品の小分け業	1	2
添加物製造業	1	3
合計	1,683	3,222

ウ 届出を要する食品営業関係施設数

区分	年度	R3	R4
旧許可業種であつた営業	魚介類販売業（包装済み魚介類のみの販売）	48	53
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	65	87
	乳類販売業	135	146
	氷雪販売業	3	4
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	107	215
販売業	弁当販売業	12	16
	野菜果物販売業	155	165
	米穀類販売業	28	34
	通信販売・訪問販売による販売業	18	19
	コンビニエンスストア	177	177
	百貨店・総合スーパー	132	139
	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。）	108	110
	その他の食料・飲料販売業	260	350
製造・加工業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格は定められた添加物の製造を除く。）	2	3
	いわゆる健康食品の製造・加工業	3	5
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	10	17
	農産保存食料品製造・加工業	139	193
	調味料製造・加工業	21	45
	糖類製造・加工業	19	27
	精穀・製粉業	21	28
	製茶業	109	138
	海藻製造・加工業	6	6
	卵選別包装業	6	7
	その他の食料品製造・加工業	772	1,027
	68法（改正後の法第3項において準用されるものを含む。）	行商	42
集団給食施設		273	286
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。）		14	15
露天、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		0	1
その他		10	7
合計		2,695	3,378

## (2) 要許可施設の監視状況

監視すべき施設数は、4月1日現在の施設数をもとに設定する。

監視すべき施設数4,487施設（新法901施設、旧法3,586施設）に対して2,475施設（新法1,651施設、旧法824施設）を監視し、監視率は55.2%であった。

<年度別監視指導状況>

(監視率(%) = 監視実施施設数 ÷ 監視すべき施設数 × 100)

区分 \ 年度	H30	R元	R2	R3	R4
要許可施設（新法）				—	183.0
要許可施設（旧法）	109.3	90.6	75.0	33.4	23.0
合計	109.3	90.6	75.0	—	55.2

(注) 令和3年度から、食品衛生法の改正による許可業種の見直しを考慮した、高知県食品衛生監視指導計画に基づいて監視すべき施設数を定め、監視率を算出。

## (3) 食品検査

### ア 食品の収去検査

食品衛生は、監視と検査の充実を図っており、検査食品数は400検体であった。

うち違反食品数は0検体（0%）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、食肉衛生検査所別に食品を定める検査を実施した。今後も監視、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	H30	R元	R2	R3	R4
総検体数	506	499	449	411	400
不適検体数	7	5	4	1	0

### 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、味噌・醤油等の食品添加物、菓子類のアレルギー物質、二枚貝のノロウイルス及び毒性検査等の合計393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3件・(年次) 患者数22名であった。病因物質はアニサキス、カンピロバクター属菌、ノロウイルスGⅡであった。(高知市を除く)

##### <年次別食中毒発生状況> (高知県)

区分 \ 年度	H30	R元	R2	R3	R4
件数	7	7	7	8	3
患者数	205	159	21	70	22
死者数	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	29.3	22.7	3.0	8.8	7.3

##### <年次別食中毒発生状況> (高知市)

区分 \ 年度	H30	R元	R2	R3	R4
件数	8	10	2	3	6
患者数	156	58	21	12	17
死者数	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	19.5	5.8	10.5	4.0	2.8

(5) 食品の相談処理状況

相談処理状況は1,266件であった。食品別に多いものは米飯・総菜類169件(13.3%)、パン菓子類133件(10.5%)の順であった。内容別は表示220件(17.4%)、有症21件(1.7%)の順であった。

<食品別相談処理件数>

		(%)				
区分	年度	H30	R元	R2	R3	R4
牛乳・乳製品		25(2.6)	24(1.9)	12(1.3)	16(1.6)	6(0.5)
食肉加工品		73(7.6)	70(5.5)	51(5.5)	44(4.4)	59(4.7)
パン菓子類		110(11.5)	174(13.6)	89(9.6)	107(10.8)	133(10.5)
魚介類加工品		98(10.3)	118(9.2)	119(12.8)	98(9.9)	116(9.2)
麺類		13(1.4)	12(0.9)	6(0.6)	12(1.2)	5(0.4)
清涼飲料水		46(4.8)	66(5.1)	46(5.0)	35(3.5)	39(3.1)
缶・瓶詰		2(0.2)	2(0.2)	13(1.4)	21(2.1)	26(2.1)
みそ・醤油		2(0.2)	16(1.2)	9(1.0)	8(0.8)	12(0.9)
米飯・総菜類		113(11.8)	136(10.6)	128(13.8)	112(11.3)	169(13.3)
野菜類		35(3.7)	52(4.0)	49(5.3)	75(7.6)	70(5.5)
その他の食品		439(45.9)	614(47.8)	406(43.8)	463(46.7)	631(49.8)
合計		956(100.0)	1284(100.0)	928(100.0)	991(100.0)	1266(100.0)

<内容別相談処理件数>

		(%)				
区分	年度	H30	R元	R2	R3	R4
異物		38(4.0)	18(1.4)	17(1.8)	6(0.6)	11(0.9)
かび		3(0.3)	2(0.2)	1(0.1)	3(0.3)	2(0.2)
腐敗・変敗		3(0.3)	0(0.0)	20(2.2)	1(0.1)	6(0.5)
害虫		5(0.5)	9(0.7)	1(0.1)	9(0.9)	3(0.2)
異臭		3(0.3)	6(0.5)	3(0.3)	3(0.3)	2(0.2)
有症		31(3.2)	43(3.3)	17(1.8)	17(1.7)	21(1.7)
表示		137(14.3)	591(46.0)	326(35.1)	227(22.9)	220(17.4)
その他		736(77.0)	615(47.9)	543(58.5)	725(73.2)	1001(79.1)
合計		956(100.0)	1284(100.0)	928(100.0)	991(100.0)	1266(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。令和3年度には認証基準を変更し、改正食品衛生法で制度化された「HACCPに沿った衛生管理」との整合性をとっている。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。

<各ステージの認証基準>

	平成28年度～令和2年度（旧基準）	令和3年度～（新基準）
第1ステージ	HACCP5手順	HACCP12手順 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)
第2ステージ	HACCP12手順	HACCP12手順 (HACCPに基づく衛生管理)
第3ステージ	HACCP12手順及び一般衛生管理	HACCP12手順 (HACCPに基づく衛生管理) 及び食品安全マネジメント

<年度別の認証企業数>

旧基準

認証区分	年度	H30	R元	R2	R3	R4
第1ステージ		16	18	23	14	7
第2ステージ		118	159	190	198	124
第3ステージ		42	58	68	78	55
総計		176	235	281	290	186
計（重複を除く）		141	189	225	248	166
第2・3ステージ計（重複を除く）		139	186	218	238	161

新基準

認証区分	年度	H30	R元	R2	R3	R4
第1ステージ		/	/	/	0	2
第2ステージ		/	/	/	9	25
第3ステージ		/	/	/	10	13
総計		/	/	/	19	40
第2・3ステージ計		/	/	/	19	38

新基準（経過措置適用中） ※令和6年3月31日までに新基準に適合予定

認証区分	年度	H30	R元	R2	R3	R4
第1ステージ		/	/	/	3	3
第2ステージ		/	/	/	16	35
第3ステージ		/	/	/	7	11
総計		/	/	/	26	49
計（重複を除く）		/	/	/	26	48

(7) 食品衛生管理者

(令和4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	3	4		2				3	13
魚肉ハム又は魚肉ソーセージの製造業又は加工業				1						1
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		3						1	4	8
合計	1	6	4	1	2		1	1	7	23

(8) ふぐ処理師

ア ふぐ処理師試験

実施日：令和4年10月16日（日）及び17日（月）

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
3	3	2	66.7%

イ ふぐ処理師免許交付状況

(令和4年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
2	468

(9) 製菓衛生師

ア 製菓衛生師試験

実施日：令和4年7月20日（水）

時間：14：00～16：00

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
23	22	13	59.1%

イ 製菓衛生師免許交付状況

(令和4年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
21	872