

## 11. 食品衛生

### (1) 営業施設数

県内の要許可・要届出施設数13,674施設（要許可施設8,915、要届出施設4,759）で、飲食店営業施設が要許可施設8,915施設のうち、5,086施設（57.0%）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	R2	R3	R4	R5	R6
飲食店営業	5,444	4,328	3,323	2,315	1,547
菓子製造業	1,206	1,008	791	576	363
乳処 理 業	3	2	1	1	1
乳製品製造業	8	7	6	4	4
魚介類販売業	975	618	447	294	178
魚介類競り売営業	25	21	15	7	5
魚肉練り製品製造業	39	25	18	13	10
食品の冷凍冷蔵業	39	34	30	26	20
缶詰・瓶詰食品製造業	19	16	13	10	8
喫茶店営業	559	395	282	167	87
あん類製造業	3	3	2	2	1
アイスクリーム類製造業	110	99	79	54	32
乳類販売業	785	350	205	107	37
食肉処 理 業	49	38	29	18	12
食肉販売業	768	435	255	167	92
食肉製品製造業	8	7	7	4	1
乳酸菌飲料製造業	4	4	3	2	1
食用油脂製造業	2	2	0	0	0
みそ製造業	98	79	65	39	22
醤油製造業	7	4	1	1	1
ソース類製造業	93	76	56	37	26

イ 許可を要する食品営業関係施設数（新法）

区分 \ 年度	R3	R4	R5	R6
飲食店営業	981	1,873	2,818	3,539
調理の機能を有する自動販売機	11	19	30	35
食肉販売業	38	86	113	134
魚介類販売業	101	182	270	321
魚介類競り売り営業	4	10	21	24
集乳業	0	0	0	0
乳処業	1	1	1	1
特別牛乳搾取処業	0	0	0	0
食肉処業	10	17	26	31
食品の放射線照射業	0	0	0	0
菓子製造業	205	385	574	758
アイスクリーム類製造業	13	22	40	49
乳製品製造業	2	3	6	6
清涼飲料水製造業	20	43	61	77
食肉製品製造業	2	3	8	9
水産製品製造業	42	91	143	212
氷雪製造業	1	3	4	4
液卵製造業	0	0	0	1
食用油脂製造業	1	3	3	4
みそ又はしょうゆ製造業	25	43	67	79
酒類製造業	11	17	28	32
豆腐製造業	11	15	17	22
納豆製造業	0	0	0	0
麺類製造業	7	15	15	18
そうざい製造業	147	300	451	584
複合型そうざい製造業	0	0	0	0
冷凍食品製造業	5	8	8	14
複合型冷凍食品製造業	0	0	0	0
漬物製造業	29	56	102	208
密封包装食品製造業	14	22	67	118
食品の小分け業	1	2	4	8
添加物製造業	1	3	3	4
合計	1,683	3,222	4,880	6,292

ウ 届出を要する食品営業関係施設数

区分	年度	R3	R4	R5	R6
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	65	75
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	65	87	112	131
	乳類販売業	135	146	181	199
	氷雪販売業	3	4	6	7
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	107	215	284	343
販売業	弁当販売業	12	16	16	18
	野菜果物販売業	155	165	176	189
	米穀類販売業	28	34	35	45
	通信販売・訪問販売による販売業	18	19	22	27
	コンビニエンスストア	177	177	184	206
	百貨店・総合スーパー	132	139	154	170
	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	128	138
	その他の食料・飲料販売業	260	350	428	482
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	3	5
	いわゆる健康食品の製造・加工業	3	5	5	5
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	10	17	27	36
	農産保存食料品製造・加工業	139	193	264	344
	調味料製造・加工業	21	45	59	71
	糖類製造・加工業	19	27	31	33
	精穀・製粉業	21	28	28	34
	製茶業	109	138	158	188
	海藻製造・加工業	6	6	7	11
	卵選別包装業	6	7	8	10
	その他の食料品製造・加工業	772	1,027	1,248	1,510
お上記以外の改正後のものに お法第6条第3項の改正後のものに のを含む。）	行商	42	58	85	120
	集団給食施設	273	286	310	328
	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	20	19
	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	1	2
	その他	10	7	7	13
合計		2,695	3,378	4,052	4,759

## (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4,399施設（新法2,513施設、旧法1,886施設）に対して2,935施設（新法2,372施設、旧法563施設）を監視し、監視率は66.7%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	R2	R3	R4	R5	R6
要許可施設（新法）		—	183.0	138.4	94.4
要許可施設（旧法）	75.0	33.4	23.0	27.9	29.9
合計	75.0	—	55.2	69.0	66.7

(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475検体であった。

うち違反食品数は5検体（1.1%）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	R2	R3	R4	R5	R6
総検体数	449	411	400	495	475
不適検体数	4	1	0	1	5

### 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・魚介類等の放射性物質、味噌・醤油の食品添加物、菓子類のアレルギー物質、二枚貝のノロウィルス及び毒性検査等の合計367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9件（年次）患者数60名であった。病因物質はアニサキス、ノロウイルス、カンピロバクター・ジェジュニ等であった。（高知市を除く）

○年次別食中毒発生状況（高知県）

区分 \ 年度	R2	R3	R4	R5	R6
件数	7	8	3	6	9
患者数	21	70	22	40	60
死者数	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	3.0	8.8	7.3	6.7	6.7

○年次別食中毒発生状況（高知市）

区分 \ 年度	R2	R3	R4	R5	R6
件数	2	3	6	7	8
患者数	21	12	17	116	72
死者数	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	10.5	4.0	2.8	16.6	9.0

### (5) 食品の相談処理状況

相談処理状況は1,856件であった。食品別に多いものは米飯・総菜類280件(15.1%)、パン菓子類173件(9.3%)の順であった。内容別は表示163件(8.8%)、有症24件(1.3%)の順であった。

#### ○食品別相談処理件数

(%)

区分 \ 年度	R2	R3	R4	R5	R6
牛乳・乳製品	12(1.3)	16(1.6)	6(0.5)	21(1.1)	14(0.8)
食肉加工品	51(5.5)	44(4.4)	59(4.7)	59(3.2)	49(2.6)
パン菓子類	89(9.6)	107(10.8)	133(10.5)	179(9.7)	173(9.3)
魚介類加工品	119(12.8)	98(9.9)	116(9.2)	195(10.6)	167(9.0)
麺類	6(0.6)	12(1.2)	5(0.4)	8(0.4)	19(1.0)
清涼飲料水	46(5.0)	35(3.5)	39(3.1)	60(3.3)	60(3.2)
缶・瓶詰	13(1.4)	21(2.1)	26(2.1)	55(3.0)	24(1.3)
みそ・醤油	9(1.0)	8(0.8)	12(0.9)	11(0.6)	10(0.5)
米飯・総菜類	128(13.8)	112(11.3)	169(13.3)	248(13.4)	280(15.1)
野菜類	49(5.3)	75(7.6)	70(5.5)	122(6.6)	77(4.2)
その他の食品	406(43.8)	463(46.7)	631(49.8)	890(48.2)	983(53.0)
合計	928(100.0)	991(100.0)	1266(100.0)	1848(100.0)	1856(100.0)

#### ○内容別相談処理件数

(%)

区分 \ 年度	R2	R3	R4	R5	R6
異物	17(1.8)	6(0.6)	11(0.9)	20(1.1)	10(0.5)
かび	1(0.1)	3(0.3)	2(0.2)	4(0.2)	5(0.3)
腐敗・変敗	20(2.2)	1(0.1)	6(0.5)	4(0.2)	5(0.3)
害虫	1(0.1)	9(0.9)	3(0.2)	2(0.1)	6(0.3)
異臭	3(0.3)	3(0.3)	2(0.2)	2(0.1)	8(0.4)
有症	17(1.8)	17(1.7)	21(1.7)	29(1.6)	24(1.3)
表示	326(35.1)	227(22.9)	220(17.4)	208(11.3)	163(8.8)
その他	543(58.5)	725(73.2)	1001(79.1)	1579(85.4)	1635(88.1)
合計	928(100.0)	991(100.0)	1266(100.0)	1848(100.0)	1856(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。

なお、法HACCPの義務化と民間認証の普及を背景に、令和6年3月末で申請の受付を終了し、令和11年3月末の認証期限をもって本制度を終了する。

○各ステージの認証差

	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	HACCP 5 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	R2	R3	R4	R5	R6
第1ステージ	23	14	7	7	6
第2ステージ	190	198	124	82	47
第3ステージ	68	78	55	37	22
総計	281	290	186	126	75
計 (重複を除く)	225	248	166	112	64
第2・3ステージ計 (重複を除く)	218	238	161	107	59

新基準

認証区分	R2	R3	R4	R5	R6
第1ステージ		0	2	3	8
第2ステージ		9	25	40	75
第3ステージ		10	13	20	21
総計		19	40	63	104
第2・3ステージ計		19	38	59	96

(7) 食品衛生管理者

(令和6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			1	4	15
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	2	8	25

(8) ふぐ処理師

ア ふぐ処理師試験

実施日：令和6年10月21日（月）及び22日（火）

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
10	10	2	20.0%

イ ふぐ処理師免許交付状況

新規免許交付者数	免許交付数累計
2	474

(9) 製菓衛生師

ア 製菓衛生師試験

実施日：令和6年7月10日（水）

時間：14：00～16：00

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
42	41	31	75.6%

イ 製菓衛生師免許交付状況

(令和6年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
38	935