

1 1. 食品衛生

(1) 営業施設数

県内の要許可・要届出施設数12,384施設（要許可施設9,689、要届出施設2,695）で、飲食店営業施設が要許可施設9,689施設のうち、5,309施設（54.8%）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	29	30	R元	R2	R3
飲食店営業	5,643	5,607	5,573	5,444	4,328
菓子製造業	1,150	1,174	1,200	1,206	1,008
乳処 理 業	3	3	3	3	2
乳製品製造業	5	6	8	8	7
集 乳 業	1	1	0	0	0
魚介類販売業	974	969	968	975	618
魚介類競り売営業	26	26	25	25	21
魚肉練り製品製造業	42	41	41	39	25
食品の冷凍冷蔵業	32	34	37	39	34
缶詰・瓶詰食品製造業	19	19	18	19	16
喫茶店営業	664	640	601	559	395
あん類製造業	3	2	3	3	3
アイスクリーム類製造業	115	113	109	110	99
乳類販売業	892	848	818	785	350
食肉処 理 業	47	48	47	49	38
食肉販売業	779	773	768	768	435
食肉製品製造業	7	7	9	8	7
乳酸菌飲料製造業	4	4	4	4	4
食用油脂製造業	2	2	2	2	2
みそ製造業	108	104	104	98	79
醤油製造業	7	7	7	7	4
ソース類製造業	86	84	89	93	76

区分 \ 年度	29	30	R元	R2	R3
酒 類 製 造 業	41	43	44	45	33
豆 腐 製 造 業	56	50	46	44	28
納 豆 製 造 業	3	2	1	1	1
麵 類 製 造 業	43	40	40	39	29
総 菜 製 造 業	298	307	308	316	271
添 加 物 製 造 業	7	7	7	8	7
清 涼 飲 料 水 製 造 業	85	87	87	92	75
氷 雪 製 造 業	16	16	16	15	11
氷 雪 販 売 業	3	2	2	2	0
合 計	11,161	11,066	10,985	10,806	8,006

イ 許可を要する食品営業関係施設数（新法）

区分 \ 年度	R3
飲 食 店 営 業	981
調理の機能を有する自動販売機	11
食 肉 販 売 業	38
魚 介 類 販 売 業	101
魚介類競り売り営業	4
集 乳 業	0
乳 処 理 業	1
特別牛乳搾取処理業	0
食 肉 処 理 業	10
食品の放射線照射業	0
菓 子 製 造 業	205
アイスクリーム類製造業	13
乳 製 品 製 造 業	2
清 涼 飲 料 水 製 造 業	20
食 肉 製 品 製 造 業	2
水 産 製 品 製 造 業	42
氷 雪 製 造 業	1
液 卵 製 造 業	0
食 用 油 脂 製 造 業	1
みぞ又はしょうゆ製造業	25
酒 類 製 造 業	11
豆 腐 製 造 業	11
納 豆 製 造 業	0
麵 類 製 造 業	7
そうざい製造業	147
複合型そうざい製造業	0
冷 凍 食 品 製 造 業	5
複合型冷凍食品製造業	0
漬 物 製 造 業	29
密封包装食品製造業	14
食 品 の 小 分 け 業	1
添 加 物 製 造 業	1
合 計	1,683

(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。新法による要許可施設については、1,224施設に監視を行ったが、監視すべき施設数の設定ができなかったため、監視率は算出できない。旧法による要許可施設については、監視すべき施設数4,806施設に対して1,603施設を監視し、監視率は33.4%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	29	30	R元	R2	R3
要許可施設(新法)					—
要許可施設(旧法)	105.5	109.3	90.6	75.0	33.4
合計	105.5	109.3	90.6	75.0	—

(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411検体であった。

うち違反食品数は1検体(0.24%)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	29	30	R元	R2	R3
総検体数	583	506	499	449	411
不適検体数	18	7	5	4	1

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、二枚貝のノロウィルス及び毒性検査等の合計456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8件（年次）患者数70名であった。病因物質はアニサキス、カンピロバクター・ジェジュニ、ノロウイルス、コルヒチンであった。（高知市を除く）

<年次別食中毒発生状況>（高知県）

区分 \ 年度	29	30	R元	R2	R3
件数	5	7	7	7	8
患者数	25	205	159	21	70
死者数	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	5.0	29.3	22.7	3.0	8.8

<年次別食中毒発生状況>（高知市）

区分 \ 年度	29	30	R元	R2	R3
件数	5	8	10	2	3
患者数	162	156	58	21	12
死者数	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	32.4	19.5	5.8	10.5	4.0

(5) 食品の相談処理状況

相談処理状況は991件であった。食品別に多いものは米飯・総菜類112件(11.3%)、パン菓子類107件(10.8%)の順であった。内容別は表示227件(22.9%)、有症17件(1.7%)の順であった。

<食品別相談処理件数>

(%)

区分 \ 年度	29	30	R元	R2	R3
牛乳・乳製品	4(0.6)	25(2.6)	24(1.9)	12(1.3)	16(1.6)
食肉加工品	36(5.2)	73(7.6)	70(5.5)	51(5.5)	44(4.4)
パン菓子類	57(8.3)	110(11.5)	174(13.6)	89(9.6)	107(10.8)
魚介類加工品	69(10.0)	98(10.3)	118(9.2)	119(12.8)	98(9.9)
麺類	11(1.6)	13(1.4)	12(0.9)	6(0.6)	12(1.2)
清涼飲料水	47(6.8)	46(4.8)	66(5.1)	46(5.0)	35(3.5)
缶・瓶詰	3(0.4)	2(0.2)	2(0.2)	13(1.4)	21(2.1)
みそ・醤油	4(0.6)	2(0.2)	16(1.2)	9(1.0)	8(0.8)
米飯・総菜類	74(10.8)	113(11.8)	136(10.6)	128(13.8)	112(11.3)
野菜類	23(3.3)	35(3.7)	52(4.0)	49(5.3)	75(7.6)
その他の食品	360(52.3)	439(45.9)	614(47.8)	406(43.8)	463(46.7)
合計	688(100.0)	956(100.0)	1284(100.0)	928(100.0)	991(100.0)

<内容別相談処理件数>

(%)

区分 \ 年度	29	30	R元	R2	R3
異物	17(2.5)	38(4.0)	18(1.4)	17(1.8)	6(0.6)
かび	2(0.3)	3(0.3)	2(0.2)	1(0.1)	3(0.3)
腐敗・変敗	4(0.6)	3(0.3)	0(0.0)	20(2.2)	1(0.1)
害虫	4(0.6)	5(0.5)	9(0.7)	1(0.1)	9(0.9)
異臭	7(1.0)	3(0.3)	6(0.5)	3(0.3)	3(0.3)
有症	35(5.1)	31(3.2)	43(3.3)	17(1.8)	17(1.7)
表示	96(14.0)	137(14.3)	591(46.0)	326(35.1)	227(22.9)
その他	523(76.0)	736(77.0)	615(47.9)	543(58.5)	725(73.2)
合計	688(100.0)	956(100.0)	1284(100.0)	928(100.0)	991(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	30	R元	R2	R3
第 1	ス テ ー ジ	16	18	23	14
第 2	ス テ ー ジ	118	159	190	198
第 3	ス テ ー ジ	42	58	68	78
総	計	176	235	281	290
計	(重 複 を 除 く)	141	189	225	248
第 2・3	ステージ計 (重複を除く)	139	186	218	238

(7) 食品衛生管理者

(令和3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			
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	3		2			3	12
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	1	3					1	4	9
合 計	2	6	3	1	2		1	7	23

(8) ふぐ処理師

ア ふぐ処理師試験

実施日：令和3年10月17日（日）

時 間：10：00～15：00

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
17	16	6	37.5%

イ ふぐ処理師免許交付状況

(令和3年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
8	466

(9) 製菓衛生師

ア 製菓衛生師試験

実施日：令和3年7月7日（水）

時 間：14：00～16：00

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
28	28	19	67.9%

イ 製菓衛生師免許交付状況

(令和3年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
19	851