

## 1 1. 食品衛生

### (1) 営業施設数

県内の営業施設数18,957施設（要許可施設11,161、非許可施設7,796）で、飲食店営業施設が要許可施設11,161施設のうち、5,643施設（50.6%）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	25	26	27	28	29
飲食店営業	5,938	5,827	5,745	5,721	5,643
菓子製造業	1,100	1,085	1,071	1,092	1,150
乳処 理 業	3	3	3	3	3
乳製品製造業	3	4	5	5	5
集 乳 業	1	1	1	1	1
魚介類販売業	1,007	985	955	960	974
魚介類競り売営業	31	31	29	28	26
魚肉練り製品製造業	50	50	46	46	42
食品の冷凍冷蔵業	30	31	33	32	32
缶詰・瓶詰食品製造業	23	22	20	19	19
喫茶店営業	780	770	734	688	664
あん類製造業	3	3	3	3	3
アイスクリーム類製造業	114	114	111	109	115
乳類販売業	953	953	928	899	892
食肉処 理 業	48	47	48	47	47
食肉販売業	792	766	744	754	779
食肉製品製造業	5	5	5	6	7
乳酸菌飲料製造業	4	4	4	4	4
食用油脂製造業	1	1	1	2	2
みそ製造業	120	117	110	108	108
醤油製造業	7	7	7	7	7
ソース類製造業	79	80	78	86	86

区分 \ 年度	25	26	27	28	29
酒 類 製 造 業	38	40	39	39	41
豆 腐 製 造 業	77	76	69	62	56
納 豆 製 造 業	3	3	3	3	3
麵 類 製 造 業	44	41	39	42	43
総 菜 製 造 業	293	298	298	303	298
添 加 物 製 造 業	7	7	7	7	7
清 涼 飲 料 水 製 造 業	76	79	78	80	85
氷 雪 製 造 業	21	19	20	21	16
氷 雪 販 売 業	6	5	4	3	3
合 計	11,657	11,474	11,238	11,180	11,161

イ 許可を要しない営業施設数

区分 \ 年度	25	26	27	28	29	
給食施設	学 校	79	76	79	78	80
	病 院 診 療 所	64	63	63	62	61
	事 業 所	2	2	1	1	1
	そ の 他	452	455	453	452	445
乳 さ く 取 業	55	48	45	49	48	
食 品 製 造 業	407	386	381	376	377	
野 菜 ・ 果 物 販 売 業	1,714	1,702	1,694	1,659	1,666	
総 菜 販 売 業	1,512	1,506	1,499	1,472	1,479	
菓 子 販 売 業	1,716	1,696	1,684	1,641	1,650	
食 品 販 売 業 ( 上 記 以 外 )	1,375	1,344	1,332	1,307	1,312	
添 加 物 製 造 業	5	5	5	5	5	
添 加 物 販 売 業	240	238	236	229	230	
器 具 ・ 容 器 包 装 ・ お も ち ゃ の 製 造 販 売 業	477	450	450	441	442	
合 計	8,098	7,971	7,922	7,772	7,796	

## (2) 営業施設の監視状況

営業施設の監視は18,966施設に対し、監視指導計画に基づく6,278施設に対して7,146施設を監視し、監視率は113.8%であった。

<年度別監視指導状況>

(監視率 %)

区分	年度	25	26	27	28	29
要 許 可		92.5	95.2	92.6	96.8	105.5
非 許 可		195.9	157.0	148.5	143.1	141.9
合 計		116.0	109.2	105.4	107.5	113.8

(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583検体であった。

うち違反食品数は18検体(1.4%)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	25	26	27	28	29
総 検 体 数		1,059	780	671	543	583
不 適 検 体 数		9	9	5	3	18

### 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・食肉等の抗生物質・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、二枚貝のノロウィルス及び毒性検査等の合計1,149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5件（年次）患者数25名であった。病因物質はカンピロバクター、アニサキス、ノロウイルスであった。

<年次別食中毒発生状況>（高知県）

区分 \ 年度	25	26	27	28	29
件数	4	1	2	6	5
患者数	53	22	27	125	25
死亡	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	13.3	22.0	13.5	20.8	5.0

<年次別食中毒発生状況>（高知市）

区分 \ 年度	25	26	27	28	29
件数	3	3	3	5	5
患者数	41	84	38	115	162
死亡	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	13.7	28.0	12.7	23.0	32.4

(5) 食品の相談処理状況

相談処理状況は688件であった。食品別に多いものは米飯・総菜類74件(10.8%)、魚介類加工品69件(10.0%)の順であった。内容別の処理件数では表示相談96件(14.0%)、有症相談35件(5.1%)の順であった。

<食品別相談処理件数>

区分	年度				
	25	26	27	28	29
牛乳、乳製品	17(3.4)	6(1.0)	22(3.1)	13(1.6)	4(0.6)
食肉加工品	33(6.6)	33(5.6)	44(6.2)	53(6.4)	36(5.2)
パン菓子類	56(11.2)	64(10.8)	80(11.3)	76(9.1)	57(8.3)
魚介類加工品	41(8.2)	52(8.8)	57(8.0)	72(8.6)	69(10.0)
麺類	7(1.4)	6(1.0)	7(1.0)	9(1.1)	11(1.6)
清涼飲料水	22(4.4)	37(6.3)	49(6.9)	38(4.6)	47(6.8)
缶・瓶詰	7(1.4)	11(1.9)	3(0.4)	7(0.8)	3(0.4)
みそ・醤油	10(2.0)	6(1.0)	7(1.0)	9(1.1)	4(0.6)
米飯・総菜類	61(12.2)	62(10.5)	130(18.3)	99(11.9)	74(10.8)
野菜類	25(5.0)	29(4.9)	29(4.1)	33(4.0)	23(3.3)
その他の食品	222(44.3)	284(48.1)	281(39.6)	425(51.0)	360(52.3)
合計	501(100.0)	590(100.0)	709(100.0)	834(100.0)	688(100.0)

<内容別相談処理件数>

区分	年度				
	25	26	27	28	29
異物	14(2.8)	25(4.2)	31(4.4)	30(3.6)	17(2.5)
かび	4(0.8)	5(0.8)	5(0.7)	4(0.5)	2(0.3)
腐敗・変敗	4(0.8)	3(0.5)	6(0.8)	4(0.5)	4(0.6)
害虫	8(1.6)	8(1.4)	10(1.4)	8(1.0)	4(0.6)
異臭	6(1.2)	9(1.5)	8(1.1)	8(1.0)	7(1.0)
有症	48(9.6)	53(9.0)	29(4.1)	32(3.8)	35(5.1)
表示	154(30.7)	97(16.4)	130(18.3)	121(14.5)	96(14.0)
その他	263(52.5)	390(66.1)	490(69.1)	627(75.2)	523(76.0)
合計	501(100.0)	590(100.0)	709(100.0)	834(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	29			
第 1 ス テ ー ジ		13	16			
第 2 ス テ ー ジ		30	83			
第 3 ス テ ー ジ		16	27			
総 計		59	126			
計 ( 重 複 を 除 く )		48	104			
第 2 ・ 3 ス テ ー ジ 計 ( 重 複 を 除 く )		43	100			

(7) 食品衛生管理者

(平成29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	2	1		2				1	7
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	3	8
合 計	1	6	1		2		1	1	4	16

(8) ふぐ処理師

ア ふぐ処理師試験

実施日：平成29年10月17日（火）  
時 間：10：00～15：00

出願者数	受験者数	合格者数	合格 率
6	6	3	50.0%

イ ふぐ処理師免許交付状況

(平成29年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
3	444

(9) 製菓衛生師

ア 製菓衛生師試験

実施日：平成29年7月12日（水）  
時 間：14：00～16：00

出願者数	受験者数	合格者数	合格 率
31	31	26	83.9%

イ 製菓衛生師免許交付状況

(平成29年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
24	750