

## 1 1. 食品衛生

### (1) 営業施設数

県内の要許可・要届出施設数13,046施設（要許可施設8,994、要届出施設4,052）で、飲食店営業施設が要許可施設8,994施設のうち、5,133施設（57.1%）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	R元	R2	R3	R4	R5
飲食店営業		5,573	5,444	4,328	3,323	2,315
菓子製造業		1,200	1,206	1,008	791	576
乳処理業		3	3	2	1	1
乳製品製造業		8	8	7	6	4
魚介類販売業		968	975	618	447	294
魚介類競り売営業		25	25	21	15	7
魚肉練り製品製造業		41	39	25	18	13
食品の冷凍冷蔵業		37	39	34	30	26
缶詰・瓶詰食品製造業		18	19	16	13	10
喫茶店営業		601	559	395	282	167
あん類製造業		3	3	3	2	2
アイスクリーム類製造業		109	110	99	79	54
乳類販売業		818	785	350	205	107
食肉処理業		47	49	38	29	18
食肉販売業		768	768	435	255	167
食肉製品製造業		9	8	7	7	4
乳酸菌飲料製造業		4	4	4	3	2
食用油脂製造業		2	2	2	0	0
みそ製造業		104	98	79	65	39
醤油製造業		7	7	4	1	1
ソース類製造業		89	93	76	56	37

区分	年度	R元	R2	R3	R4	R5
酒類製造業		44	45	33	30	18
豆腐製造業		46	44	28	22	18
納豆製造業		1	1	1	1	0
麺類製造業		40	39	29	23	19
総菜製造業		308	316	271	215	160
添加物製造業		7	8	7	5	5
清涼飲料水製造業		87	92	75	62	44
氷雪製造業		16	15	11	9	6
氷雪販売業		2	2	0	0	0
合計		10,985	10,806	8,006	5,995	4,114

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



## (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4,463施設（新法1,661施設、旧法2,802施設）に対して3,080施設（新法2,298施設、旧法782施設）を監視し、監視率は69.0%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	R元	R2	R3	R4	R5
要許可施設（新法）			—	183.0	138.4
要許可施設（旧法）	90.6	75.0	33.4	23.0	27.9
合計	90.6	75.0	—	55.2	69.0

(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495検体であった。

うち違反食品数は1検体（0.2%）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	R元	R2	R3	R4	R5
総検体数	499	449	411	400	495
不適検体数	5	4	1	0	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・魚介類等の放射性物質、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383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40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G I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	R元	R2	R3	R4	R5
件数	7	7	8	3	6
患者数	159	21	70	22	40
死者数	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	22.7	3.0	8.8	7.3	6.7

<年次別食中毒発生状況>（高知市）

区分 \ 年度	R元	R2	R3	R4	R5
件数	10	2	3	6	7
患者数	58	21	12	17	116
死者数	0	0	0	0	0
1件あたりの患者数	5.8	10.5	4.0	2.8	16.6

(5) 食品の相談処理状況

相談処理状況は1,848件であった。食品別に多いものは米飯・総菜類248件(13.4%)、魚介類加工品195件(10.6%)の順であった。内容別は表示208件(11.3%)、有症29件(1.6%)の順であった。

<食品別相談処理件数>

(%)

区分	年度	R元	R2	R3	R4	R5
牛乳・乳製品		24(1.9)	12(1.3)	16(1.6)	6(0.5)	21(1.1)
食肉加工品		70(5.5)	51(5.5)	44(4.4)	59(4.7)	59(3.2)
パン菓子類		174(13.6)	89(9.6)	107(10.8)	133(10.5)	179(9.7)
魚介類加工品		118(9.2)	119(12.8)	98(9.9)	116(9.2)	195(10.6)
麺類		12(0.9)	6(0.6)	12(1.2)	5(0.4)	8(0.4)
清涼飲料水		66(5.1)	46(5.0)	35(3.5)	39(3.1)	60(3.3)
缶・瓶詰		2(0.2)	13(1.4)	21(2.1)	26(2.1)	55(3.0)
みそ・醤油		16(1.2)	9(1.0)	8(0.8)	12(0.9)	11(0.6)
米飯・総菜類		136(10.6)	128(13.8)	112(11.3)	169(13.3)	248(13.4)
野菜類		52(4.0)	49(5.3)	75(7.6)	70(5.5)	122(6.6)
その他の食品		614(47.8)	406(43.8)	463(46.7)	631(49.8)	890(48.2)
合計		1284(100.0)	928(100.0)	991(100.0)	1266(100.0)	1848(100.0)

<内容別相談処理件数>

(%)

区分	年度	R元	R2	R3	R4	R5
異物		18(1.4)	17(1.8)	6(0.6)	11(0.9)	20(1.1)
かび		2(0.2)	1(0.1)	3(0.3)	2(0.2)	4(0.2)
腐敗・変敗		0(0.0)	20(2.2)	1(0.1)	6(0.5)	4(0.2)
害虫		9(0.7)	1(0.1)	9(0.9)	3(0.2)	2(0.1)
異臭		6(0.5)	3(0.3)	3(0.3)	2(0.2)	2(0.1)
有症		43(3.3)	17(1.8)	17(1.7)	21(1.7)	29(1.6)
表示		591(46.0)	326(35.1)	227(22.9)	220(17.4)	208(11.3)
その他		615(47.9)	543(58.5)	725(73.2)	1001(79.1)	1579(85.4)
合計		1284(100.0)	928(100.0)	991(100.0)	1266(100.0)	1848(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	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 \ 年度	R元	R2	R3	R4	R5
第1ステージ	18	23	14	7	7
第2ステージ	159	190	198	124	82
第3ステージ	58	68	78	55	37
総計	235	281	290	186	126
計（重複を除く）	189	225	248	166	112
第2・3ステージ計（重複を除く）	186	218	238	161	107

新基準

認証区分 \ 年度	R元	R2	R3	R4	R5
第1ステージ			0	2	3
第2ステージ			9	25	40
第3ステージ			10	13	20
総計			19	40	63
第2・3ステージ計			19	38	59

(7) 食品衛生管理者

(令和5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5年10月16日（月）及び17日（火）

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

新規免許交付者数	免許交付数累計
4	472

(9) 製菓衛生師

ア 製菓衛生師試験

実施日：令和5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
37	37	29	78.4%

イ 製菓衛生師免許交付状況

(令和5年度分)

新規免許交付者数	免許交付数累計
25	897