

平成 26 年度那覇市食品衛生監視指導計画の結果概要

平成 26 年度那覇市食品衛生監視指導計画に基づき実施した監視指導について、次のとおり結果を取りまとめました。

1 重点監視指導事項関係

(1) 食品関係施設監視件数（ランク別監視件数）

標準立入り回数毎に食品関係施設を 4 つのランクに分類し、監視指導を行いました。監視件数は別表 1（平成 26 年度監視件数実績）のとおりです。

なお、特に衛生上の改善が必要な施設に対して行われる、「行政処分（廃棄命令、改善命令、営業停止命令等）」及び「告発」を行った事例はありませんでした。

(2) 重点監視対象施設

上記のうち、広域または大規模な健康被害が発生する可能性のある大型飲食店や広域流通食品を製造・加工する施設等を重点監視施設と定め、延べ 94 件について、重点的に監視指導を行いました。

2 収去検査関係

市内で生産、製造、加工及び販売される食品等が、成分規格・衛生規範などの基準に適合していることを確認するための検査（収去検査）を行い、違反食品の排除及び改善を指導しました。

検査件数及び違反件数は別表 2（平成 26 年度食品の収去検査実績）及び別表 3（収去検査の結果、不適となった食品の件数）のとおりです。なお、不適のあった食品については、製造施設に対して衛生指導を行いました。

3 公表事例関係

不衛生食品の回収命令に関する情報 1 件、食中毒事件発生に伴う営業停止命令に関する情報 3 件の合計 4 件について、危害の拡大防止及び再発防止を図る目的で、報道発表（プレスリリース）を行いました。

4 一斉取締りの実施

食中毒の発生しやすくなる夏期および食品の需要が増える年末に、食品の衛生や表示についての一斉取締りを実施しました。また、飲食店が出店されるイベントや祭りについて、随時衛生監視を行いました。

これらの結果は次のとおりです。

(1) 夏期一斉取締り

監視施設数：307 件（うち不適事項指導数：24 件）

(2) 年末一斉取締り

監視施設数：158 件（うち不適事項指導数：14 件）

(3) 表示の取締り

夏期・年末の監視件数は、別表4（食品表示の取締り結果）のとおりでした。

(4) イベント・祭りにおける出店取締り

5月：那覇ハーリー

10月：沖縄の産業まつり

11月：離島フェア

5 食中毒の発生状況

平成26年度に那覇市保健所管内で発生した食中毒は下表の5件でした。

発生年月	病因物質	原因施設	有症者数
平成26年9月	細菌（カンピロバクター）	飲食店（居酒屋）	2名
平成26年10月	ウイルス（ノロウイルス）	飲食店（食堂）	37名
平成26年11月	寄生虫（アニサキス）	飲食店（居酒屋）	1名
平成27年1月	ウイルス（ノロウイルス）	飲食店（食堂）	46名
平成27年3月	寄生虫（アニサキス）	飲食店（寿司屋）	1名

6 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生責任者の新規設置数

食品等事業者に対して、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生責任者を置くよう指導し、各施設における自主的な衛生管理の推進を図りました。

平成26年度の食品衛生責任者の設置（変更）届出数は、553件でした。

(2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進（食品衛生協会の業種別巡回指導件数）

食品関係事業者自身の食品衛生意識の向上をはかるため、自らも食品事業者である食品衛生指導員による衛生巡回指導を一般社団法人食品衛生協会へ委託しました。

平成26年度の巡回指導件数は次のとおりでした。

	四半期別内訳				計
	1/四半期	2/四半期	3/四半期	4/四半期	
巡回指導件数	706	835	985	617	3,143

7 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

(1) 食品衛生監視員等の研修派遣

衛生監視や食品検査を行う職員（食品衛生監視員）の資質向上のため、以下の研修に派遣しました。

研修名	
沖縄県衛生監視員研究発表会研修会	3 名
九州地区食品衛生監視員協議会研修会	1 名
全国食品衛生監視員研修会	1 名
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	1 名
JAS 法 食品表示講習会	1 名
沖縄県衛生監視員伝達講習会	1 名
HACCP 監視員研修会	1 名
景品表示法講演会	2 名
食中毒疫学研修会（初級）	1 名

(2) 食品営業関係者の人材の養成及び資質の向上について

食品関係営業の許可等を新たに受けた又は更新した営業者に対し、食品衛生講習会を 51 回開催し、延べ 1,667 名の受講がありました。

別表1 平成26年度監視件数実績

ランク別		(施設数)	目標監視 件数	監視件数
A ※1年間で2 回監視を行 う施設	a1	過去3年間に食中毒事件等の (7)	22	8
	a2	乳処理業 (0)		0
	a3	特別牛乳搾取処理業 (0)		0
	a4	乳製品製造業 (0)		0
	a5	集乳業 (0)		0
	a6	食肉製品製造業 (4)		1
	a7	乳酸菌飲料製造業 (0)		0
	a8	食品の放射線照射業 (0)		0
	a9	清涼飲料水製造業 ※1) (0)		0
		施設数小計 11		9
B ※1年間で 1回以上の 監視を行う 施設	b1	飲食店営業 ※2) (42)	240	40
	b2	菓子製造業 ※3) (25)		14
	b3	魚肉ねり製品製造業 (11)		0
	b4	食品の冷凍又は冷蔵業 ※4) (6)		0
	b5	缶詰・瓶詰食品製造業 ※5) (0)		0
	b6	あん類製造業 (0)		0
	b7	アイスクリーム類製造業 ※6) (7)		2
	b8	食肉処理業 (3)		1
	b9	食用油脂製造業 (6)		2
	b10	マーガリン又はショートニング製造業 (0)		0
	b11	みそ製造業 ※7) (0)		0
	b12	醤油製造業 (1)		0
	b13	ソース類製造業 ※8) (3)		2
	b14	豆腐製造業 ※9) (9)		4
	b15	納豆製造業 (1)		2
	b16	めん類製造業 (28)		5
	b17	そうざい製造業 ※10) (35)		3
	b18	添加物製造業 (2)		0
	b19	清涼飲料水製造業 ※11) (23)		10
	b20	集団給食施設 ※12) (34)		0
	b21	食料品製造業(許可不要業種) ※13) (2)		0
	b22	添加物製造業(許可不要業種) (2)		0
		施設数小計 240		85
C ※2年間で1 回以上監視 を行う施設	c1	飲食店営業 ※14) (384)	692	399
	c2	菓子製造業 ※15) (133)		30
	c3	魚介類販売業 ※16) (346)		91
	c4	魚介類せり売り業 (3)		1
	c5	缶詰・瓶詰食品製造業 ※17) (1)		0
	c6	食肉販売業 ※18) (287)		37
	c7	酒類製造業 (8)		5
	c8	豆腐製造業 ※19) (18)		3
	c9	そうざい製造業 ※20) (52)		29
	c10	氷雪製造業 (4)		1
	c11	集団給食施設 ※21) (67)		6
	c12	食料品製造業(許可不要業種) ※22) (80)		18
		施設数小計 1383		620
D ※5年間の うち1回以 上監視を行 う施設	d1	飲食店営業 ※23) (8219)	2043	1674
	d2	菓子製造業 ※24) (416)		128
	d3	魚介類販売業 ※25) (30)		58
	d4	食品の冷凍又は冷蔵業 ※26) (14)		2
	d5	喫茶店営業 (653)		95
	d6	アイスクリーム類製造業 ※27) (97)		28
	d7	乳類販売業 (357)		141
	d8	食肉販売業 ※28) (19)		91
	d9	みそ製造業 ※29) (7)		2
	d10	ソース類製造業 ※30) (5)		2
	d11	そうざい製造業 ※31) (85)		17
	d12	氷雪販売業 (2)		0
	d13	集団給食施設 ※32) (157)		14
	d14	その他許可不要業種 ※33) (A・Bランク以外) (156)		31
		施設数小計 11362		2283
		合計	2997	2997

※1)総合衛生管理製造過程承認施設に限る。

※2)同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設に限る。

※3)広域流通食品を製造する施設に限る。

※4)保管業を除く。

※5)広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品製造施設に限る。

※6)ソフトクリームフリーザーのみを除く。

※7)広域流通食品製造施設に限る。

※8)広域流通食品製造施設に限る。

※9)1日300食以上若しくは冷蔵保存を要する施設に限る。

※10)1日300食以上、広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品製造施設に限る。

※11)上記以外

※12)学校、病院、事業所、その他(同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設に限る。

※13)液卵又は広域流通食品製造施設に限る。

※14)同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満提供する施設に限る。

※15)上記以外で生菓子を取り扱うものに限る。

※16)包装魚介類を除く。

※17)上記以外

※18)包装食肉を除く。

※19)上記以外

※20)上記以外で1日100食以上を製造する施設に限る。

※21)学校、病院、事業所、その他(同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する施設に限る。

※22)上記以外の許可不要業種の製造業に限る。

※23)上記B・Cランク以外(同一メニュー100食未満提供する施設又は簡易・自動車営業等)

※24)上記以外、簡易・自動車営業。

※25)包装魚介類のみに限る。

※26)保管業のみに限る。

※27)ソフトクリームフリーザーのみに限る

※28)包装食肉のみに限る。

※29)上記以外

※30)上記以外

※31)上記以外

※32)上記B・Cランク以外

※33)販売業等

別表 2 平成 26 年度食品の収去検査実績

食品分類	計画 検体数	検査 実績	検査項目別内訳		検査項目計
魚介類及びその加工品	12	14	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	14	40
			理化学検査 (食品添加物等)	26	
肉・卵類及びその加工品	3	3	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	9	12
			理化学検査 (食品添加物等)	3	
乳・乳類等	8	8	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	16	16
農産物及びその加工品	17	19	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	36	48
			理化学検査 (食品添加物等)	12	
その他の食品 (そうざい等の複合調理食品を含む)	107	104	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	306	312
			理化学検査 (食品添加物等)	6	
計	147	148	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	381	428
			理化学検査 (食品添加物等)	47	

別表 3 収去検査の結果、不適となった食品の件数

食品の種類	根拠	理由	検体数
複合調理食品	弁当及びそうざいの衛生規範	黄色ブドウ球菌の検出	1
洋生菓子	洋生菓子の衛生規範	大腸菌群の検出	2
弁当・そうざい	弁当及びそうざいの衛生規範	細菌数の基準値超過	2

別表4 食品表示の取締り結果

区 分	表示に関する調査・監視指導延べ施設数	表示基準違反発見延べ施設数	行政処分延べ施設数			告発件数
			行政処分	口頭による改善指導	書面による指導	
飲食店営業(弁当屋等)	83	13	0	13	0	0
菓子製造業	61	3	0	3	0	0
乳処理業						
特別牛乳さく取処理業						
乳製品製造業						
集乳業						
魚介類販売業	85	21	0	21	0	0
魚介類せり売り営業						
魚肉ねり製品製造業	3	0	0	0	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	10	0	0	0	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業	25	0	0	0	0	0
喫茶店営業	10	0	0	0	0	0
あん類製造業						
アイスクリーム類製造業						
乳類販売業	37	0	0	0	0	0
食肉処理業	14	0	0	0	0	0
食肉販売業	20	0	0	0	0	0
食肉製品製造業	11	0	0	0	0	0
乳酸菌飲料製造業						
食用油脂製造業	1	0	0	0	0	0
マーガリン又はショートニング製造業						
みそ製造業	16	0	0	0	0	0
醤油製造業						
ソース類製造業	1	0	0	0	0	0
酒類製造業						
豆腐製造業	3	0	0	0	0	0
納豆製造業	1	0	0	0	0	0
めん類製造業	18	0	0	0	0	0
そうざい製造業	39	0	0	0	0	0
添加物(規格あり)製造業						
食品の放射線照射業						
清涼飲料水製造業	3	0	0	0	0	0
氷雪製造業						
氷雪販売業						
食品製造業						
野菜果物販売業						
そうざい販売業						
菓子販売業						
添加物の製造業						
添加物の販売業						
氷雪採取業						
合計	441	39	0	39	0	0

収去検査

魚介類加工品	3	0	0	0	0	0
食肉製品	3	0	0	0	0	0
卵及びその加工品	9	0	0	0	0	0
菓子類	8	0	0	0	0	0
漬物	1	0	0	0	0	0
合計	24	0	0	0	0	0