

令和6年度那覇市食品衛生監視指導計画の結果概要

令和6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 監視指導の実施内容

(1) 基本的監視指導事項

監視指導の重要性を3つのランクに分類し、標準監視回数を定め、立入り検査を行いました。監視件数は別表1（令和6年度監視件数実績）のとおりです。年度当初の計画では、別表1のとおり2,212施設を監視指導する予定でありましたが、食中毒調査や苦情調査の対応に時間を要し、小規模飲食店や広域流通施設等の監視に十分な時間を確保することが困難であったため、予定した監視件数は実施できませんでした。

なお、令和6年度の「行政処分（廃棄命令、改善命令、営業停止命令等）」について、食中毒の原因施設2施設（飲食店及び集団給食施設）のうち、飲食店に対して営業停止命令、集団給食施設に対して業務停止命令を行いました。「告発」を行った事例はありませんでした。

(2) 重点監視指導事項

ア 食中毒発生の防止対策

飲食店を中心とした、施設監視においてはリーフレット等を活用しながら、事業者に対して食中毒発生防止に関する知識の普及を行いました。また、本市において作成した「食品衛生管理ファイル」を用いて、事業者に対してHACCPに沿った衛生管理を実施することにより、食中毒発生の防止対策の推進を図りました。

イ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施に関する指導・助言

HACCPに沿った衛生管理の実施に関する指導・助言について、以下の事業について年間を通して実施しました。

- ・施設検査時等において、HACCPに沿った衛生管理の実施の確認及び助言
- ・HACCPに沿った衛生管理の内容を中心とした食品衛生講習会の開催（毎週金曜日）
- ・HACCP普及に関するアンケートの実施によるHACCPの導入及び普及状況の把握
- ・食品衛生月間において、リーフレット等を用いたHACCPの推進
- ・食品衛生責任者養成及び実務講習会を活用したHACCPの推進
- ・HACCPに係る研修等への出席による食品衛生監視員の資質向上
- ・講師派遣依頼による食品衛生協会指導員の育成
- ・一般社団法人沖縄県食品衛生協会と連携し、HACCPを導入した施設を対象とした「那覇市HACCP制度実施検証事業」の実施

ウ 重点監視施設の監視

上記(1)のランク別監視件数のうち、重要度の高いランクS及びAにおいて、延べ143件について、重点的に監視指導を実施しました。

エ 適正な食品表示のための監視指導

食品表示基準の表示事項のうち、衛生事項について夏期及び年末の一斉取締り時における監視指

導及び通常業務における食品表示相談において延べ 108 件の監視指導及び助言を行いました。

オ 食品群ごとの重点監視事項

飲食店及び食肉販売店における施設監視において、生食用牛肉及び牛肝臓並びに豚の食肉（内臓を含む）における規格基準の遵守、その他の食肉（鶏肉等）について、加熱不十分な食肉は提供せず、中心部まで十分に加熱をした上で提供するように指導を行いました。

(3) 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、成分規格等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。収去する食品については、給食施設やホテル等の大量調理施設において調理された食品、洋菓子店において製造された洋生菓子、等を中心に選定しました。

検査件数及び違反件数は、別表 2（令和 6 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。

収去検査の結果、不適のあった 14 件の食品については、製造施設に対して衛生指導を行いました。

(4) 一斉取締りの実施

食中毒の発生しやすくなる夏期及び食品の需要が増える年末の食品の衛生や表示についての一斉取締りについては、厚生労働省及び消費者庁通知に基づき、食中毒の原因施設となる頻度が高い施設、スーパー等の販売業及び製造業を中心に監視指導を行いました。

なお、特段の重点監視指導とはせず、通常の監視指導の一環として実施したことから、監視施設数のとりまとめ等は行っておりません。

(5) 監視指導における DX 推進

監視指導を効果的かつ効率的に実施するために、管理業務で使用している総合衛生システムが、令和 6 年度末に契約終了となるタイミングで、新たなシステムの導入に併せて、タブレット端末の導入を検討しました。監視指導時に職員の業務負担軽減や業務の効率化が図れるとともにペーパーレス化も図られ、かつ、時間を有効活用し、更なる食の安全・安心に向けた監視指導へ振り向けることにつながることから、タブレット端末を導入する方針で進めていきます。

2 公表事例関係

食中毒事件発生に伴う営業停止命令に関する情報 2 件については、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。発生状況の詳細は、「3 食中毒の発生状況」のとおりです。

3 食中毒の発生状況

令和 6 年度に那覇市保健所管内で発生した食中毒は下表の 6 件でした。

No.	発生日月	病因物質	原因施設	有症者数
1	令和 6 年 6 月 25 日	カンピロバクター属菌	不明	1 名
2	令和 6 年 7 月 9 日	カンピロバクター属菌	不明	1 名
3	令和 6 年 8 月 21 日	アニサキス	不明	1 名

4	令和6年11月8日	カンピロバクター属菌	不明	1名
5	令和7年2月2日	ノロウイルスGⅡ	飲食店	9名
6	令和7年3月23日	ノロウイルスGⅡ	集団給食施設	11名

4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生責任者の設置（変更）届出数

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、法令に基づき食品衛生責任者を設置するよう指導し、各施設における自主的な衛生管理の推進を図りました。

令和6年度の食品衛生責任者の設置（変更）届出数は、850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（食品衛生指導員による巡回指導件数）

食品等事業者自身の食品衛生意識の向上をはかるため、自らも食品等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沖縄県食品衛生協会へ委託しました。

令和6年度の巡回指導件数は次のとおりでした。

那覇支部	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	113	302	217	582	1,214

5 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資質の向上

監視指導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、以下の研修に出席しました。

研修名	派遣人数
保健所等職員技術研修会	1名
都道府県等食品表示担当者研修（WEB開催）	1名
食品衛生危機管理研修	1名
HACCP指導者養成研修（WEB開催）	1名
水産食品の輸出に関する研修（WEB開催）	1名
南部九州食中毒疫学調査研修会	1名
食品安全担当職員研修会（WEB開催）	1名
地域保健総合推進事業 技術研修会「食品苦情」（WEB開催）	3名

(2) 食品営業関係者の人材の養成及び資質の向上

食品営業関係者に対し、衛生教育を行うことを目的とした以下の講習会を実施しました。

講習会名	実施回数	参加者延べ人数
食品衛生講習会（定期）	51回	1,209名
外部食品衛生教育講習会	9回	381名
食品衛生責任者養成講習会	6回	637名
食品衛生責任者実務講習会	3回	111名
合計	69回	2,338名

(3) 関係団体に属する指導員等の人材の養成及び資質の向上

一般社団法人沖縄県食品衛生協会の食品衛生指導員に対し、自主衛生管理向上のための巡回指導等が適切かつ円滑に実施されるよう助言を行いました。また、同団体が実施する食品衛生指導員養成研修会に講師として職員（監視員）を派遣しました。

別表1 令和6年度監視件数実績

重要度ランク分けによる監視目標数				
ランク	標準監視回数	該当業種等	計画	実績
S	1回以上／年	過去1年間に食中毒等の食品衛生法違反により行政処分または文書による行政指導を受けた営業施設	37	78
		過去1年間に苦情が発生した施設及び収去検査（※）で不合格となった施設		
		生牛肉を提供する施設		
A	0.5回以上／年	広域に食品を流通する、または大量に食品を製造する等、特に高度な衛生管理が必要な施設	117	65
		集団給食施設（学校給食・病院等）		
		海外に食品を輸出する認定施設		
B	随時	上記以外の営業許可施設（小規模な飲食店や製造施設）や食品の特性に応じて適宜監視が必要な施設	2,058	1,466
合計			2,212	1,609

（※）収去検査・・・健康被害の発生防止及び違反食品の流通防止を図る目的で、市内で製造・加工・流通する食品等の安全性を確認する検査

別表2 令和6年度食品の収去検査実績

食品分類	検体数		検査項目		
	計画	実績	内訳		合計
魚介類及びその加工品	8	8	微生物検査	8	14
			(規格基準等)		
			理化学検査	6	
			(食品添加物等)		
肉・卵類及びその加工品	4	5	微生物検査	8	11
			(規格基準等)		
			理化学検査	3	
			(食品添加物等)		
乳・乳類等	4	4	微生物検査	8	8
			(規格基準等)		
農産物及びその加工品	14	11	微生物検査	30	33
			(規格基準等)		
			理化学検査	3	
			(食品添加物等)		
飲料・氷雪等	4	4	微生物検査	4	4
			(規格基準等)		
その他の食品	146	150	微生物検査	412	448
(そうざい等の複合調理食品を含む)			(規格基準等)		
			理化学検査	36	
			(食品添加物等)		
計	180	182		518	518

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	参考基準	理由	検体数
ホテル検食	小規模な惣菜製造工場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	一般生菌数の基準値超	1
弁当そうざい	小規模な惣菜製造工場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	一般生菌数の基準値超、E. coli の検出、黄色ブドウ球菌の検出	4
洋生菓子	食品製造における HACCP 入門のための手引書[生菓子編]	一般生菌数の基準値超、大腸菌群の検出	7
給食	小規模な惣菜製造工場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	黄色ブドウ球菌の検出	2