

# 平成 27 年度那覇市食品衛生監視指導計画の結果概要

平成 27 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）

標準監視回数毎に食品関係施設を 4 つのランクに分類し、立入り検査を行いました。監視件数は別表 1（平成 27 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 332 件について、重点的に監視指導を行いました。

### (3) 生食用食肉等の取扱い施設

豚の食肉（内臓含む）の生食用としての提供及び販売の禁止に伴い、食肉販売業者及び飲食店等 1554 件に対し、食肉の中心部まで十分加熱することの情報提供を行うよう周知しました。

## 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 27 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

食中毒事件発生に伴う営業停止命令に関する情報 1 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：326 件（うち不適事項指導件数：11 件）

(2) 年末一斉取締り

監視施設数：302 件（うち不適事項指導件数：3 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：那覇大綱挽まつり

10月：沖縄の産業まつり

2月：おきなわ花と食のフェスティバル

## 5 食中毒の発生状況

平成27年度に那覇市保健所管内で発生した食中毒は下表の2件でした。

発生年月	病因物質	原因施設	有症者数
平成27年10月	細菌（カンピロバクター）	飲食店（居酒屋）	4名
平成27年11月	寄生虫（アニサキス）	家庭	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、条例に基づき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27年度の食品衛生責任者の設置（変更）届出数は、531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沖縄県食品衛生協会へ委託しました。

平成27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	643	786	756	908	3,093

## 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	2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
食品表示基準説明会	2名
食品表示講習会	2名
沖縄県食品の安全安心講習会	2名
沖縄県衛生監視員伝達講習会	3名
HACCP 指導者養成研修会	1名
FDSC 食品衛生精度管理セミナー	1名
食中毒疫学研修会（初級）	1名
食品汚染カビ検査実習	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50回開催し、延べ1,681名の受講がありました。

別表1 平成27年度監視件数実績

	標準監視回数	考え方	目標監視数	監視件数	該当業種等
A	1年に2回以上	過去3年間に食中毒事件等の問題が発生した営業施設並びに生食肉を提供する等、特に監視指導が必要な施設	22	22	過去3年間に食中毒事件等の問題が発生した営業施設 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 集乳業 食肉製品製造業 乳酸菌飲料製造業 食品の放射線照射業 清涼飲料水製造業(総合衛生管理過程承認施設) 生食肉を提供する飲食店
B	1年に1回以上	食中毒事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設、又は広域的に流通させる食品を扱う業種	301	310	過去3年間に苦情等の問題が発生した営業施設 前年度の収去検査※等で不適合となった食品を製造した施設 飲食店のうち宴会場のあるホテル、大型飲食店等の大量調理施設や、仕出し・弁当等で大量調理する施設(同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理する施設を対象とする) 菓子製造業(広域に食品を流通する製造業者のみ) 魚肉ねり製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く) 缶詰・瓶詰食品製造業(広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品のみ) あん類製造業 アイスクリーム類製造業(ソフトクリームフリーザーを除く) 食肉処理業 食用油脂製造業 マーガリン又はショートニング製造業 みそ製造業(広域に食品を流通する製造業者のみ) 醤油製造業 ソース類製造業(広域に食品を流通する製造業者のみ) 豆腐製造業(大量調理する施設又は冷蔵保存を有する施設のみ) 納豆製造業 めん類製造業 そうざい製造業(広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品のみ) 添加物製造業 清涼飲料水製造業(Aランク以外) 大量調理を行う集団給食施設(学校、病院、事業所、施設等) 食料品製造業(許可不要業種)液卵又は広域流通食品製造施設のみ 添加物製造業(許可不要業種)
C	2年に1回以上	食中毒の発生頻度が中程度の業種で、大量調理に該当しない施設	635	650	飲食店のうち上記Bランク以外で同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する飲食店 菓子製造業(生菓子を扱う施設のみ) 魚介類販売業(包装魚介類を除く) 魚介類せり売り業 缶詰・瓶詰食品製造業 食肉販売業(包装魚介類を除く) 酒類製造業 豆腐製造業(上記Bランク以外) そうざい製造業(上記Bランク以外で1日100食以上を製造する施設) 氷雪製造業 給食施設 ※16) 食料品製造業(上記Bランク以外の許可不要業種)
D	複数年に1回(必要に応じて監視を実施)	食中毒の発生頻度が低い業種で他の食品危害リスクが低い食品を取り扱う業種	1,806	1,864	B,Cランク以外の小規模飲食店(スナック、バー含む)及び簡易・自動車営業 B,Cランク以外の小規模な菓子店及び簡易・自動車営業 容器包装された魚介類の販売業) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業のみ) 喫茶店営業 アイスクリーム類製造業(ソフトクリームフリーザー使用) 乳類販売業 食肉販売業(包装食肉のみ) Bランク以外のみそ製造業 Bランク以外のソース類製造業 B,Cランク以外のそうざい製造業 氷雪販売業 B,Cランク以外の小規模給食施設 その他食品販売業等の許可不要業種 ※27) (A・Bランク以外)
計			2,764	2,846	

※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 平成27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
			検査項目	検体数	
魚介類及びその加工品	14	13	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	13	36
			理化学検査 (食品添加物等)	23	
肉・卵類及びその加工品	3	6	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	18	24
			理化学検査 (食品添加物等)	6	
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	12	12	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	36	36
飲料・氷雪等	4	4	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	4	4
その他の食品 (そうざい等の複合調理食品を含む)	107	107	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	303	321
			理化学検査 (食品添加物等)	18	
計	148	150	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	390	437
			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	細菌数の基準値超過	1
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
弁当・そうざい	弁当及びそうざいの衛生規範	大腸菌群の検出	1

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
			行政処分以外の措置延べ施設数			
			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)	88	10	0	9	1	0
菓子製造業	60	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	74	0	0	0	0	0
魚介類せり売り営業						
魚肉ねり製品製造業						
食品の冷凍または冷蔵業						
かん詰またはびん詰食品製造業						
喫茶店営業	4	0	0	0	0	0
あん類製造業						
アイスクリーム類製造業	2	0	0	0	0	0
乳類販売業	16	0	0	0	0	0
食肉処理業						
食肉販売業	17	0	0	0	0	0
食肉製品製造業						
乳酸菌飲料製造業						
食用油脂製造業						
マーガリン又はショートニング製造業						
みそ製造業	2	2	0	2	0	0
醤油製造業						
ソース類製造業						
酒類製造業						
豆腐製造業	3	0	0	0	0	0
納豆製造業						
めん類製造業	3	0	0	0	0	0
そうざい製造業	34	1	0	1	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	5	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	9	0	0	0	0	0
そうざい販売業	19	0	0	0	0	0
菓子販売業	39	2	0	2	0	0
食品販売業	37	1	0	1	0	0
添加物の製造業						
添加物の販売業						
氷雪採取業						
合計	412	19	0	18	1	0

収去検査

魚介類	8	0	0	0	0	0
菓子類	11	0	0	0	0	0
そうざい	10	0	0	0	0	0
合計	29	0	0	0	0	0