

## 令和4年度那覇市食品衛生監視指導計画の結果概要

令和4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

標準監視回数毎に食品関係施設を3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（令和4年度監視件数実績）のとおりです。当該計画策定時では、2,195施設の監視を実施する予定でありましたが、保健所における新型コロナウイルス感染症対策として、業務継続計画に基づき当初計画の規模を縮小したことにより、予定した監視件数は実施できませんでした。

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) 重点監視指導事項

##### ア 食中毒発生の防止対策

飲食店を中心に、施設監視において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

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から本格施行となったことに伴い、HACCP方式による衛生管理が義務づけられたことを踏まえ、市内の食品等事業者への導入支援及び普及推進を図るため、以下の事業について年間を通して実施しました。

- ・ 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
- ・ 食品衛生責任者養成及び実務講習会を活用した HACCP の普及
- ・ 研修等への出席による食品衛生監視員の資質向上
- ・ 食品衛生指導員養成講習会の実施による食品衛生指導員の資質向上
- ・ 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、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104件について、重点的に監視指導を行いました。

##### 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、衛生事項について延べ118件の指導を行いました。うち、食品表

示基準に違反のあった6件に対して指導を行いました。

## 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・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。収去する食品については、洋菓子店において製造された洋生菓子、食品製造施設において製造されたそうざい及び弁当、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4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、新型コロナウイルス感染症の流行の影響を受け、当該感染症の拡大防止等業務に対応するため、当初の計画を縮小して実施したことにより、予定検査数は実施できませんでした。

収去検査の結果、不適のあった5件の食品については、製造施設に対して衛生指導及び食品表示に関する指導を行いました。

## 2 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、新型コロナウイルス感染症の流行状況を鑑み、実施可能な範囲で食中毒の原因施設となる頻度が高い施設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項目は定めず、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いません。

## 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5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、「4 食中毒の発生状況」ととおりです。

## 4 食中毒の発生状況

令和4年度に那覇市保健所管内で発生した食中毒は下表の12件でした。

No.	発生年月	病因物質	原因施設	有症者数
1	令和4年6月	サルモネラ属菌	自宅	1名
2	令和4年6月（報道発表）	カンピロバクター属菌	飲食店	3名
3	令和4年7月	カンピロバクター属菌	不明	3名
4	令和4年8月	カンピロバクター属菌	不明	2名
5	令和4年11月（報道発表）	カンピロバクター属菌	飲食店	2名

6	令和5年1月	アニサキス	不明	1名
7	令和5年1月	アニサキス	不明	1名
8	令和5年2月（報道発表）	カンピロバクター属菌	飲食店	2名
9	令和5年3月	アニサキス	不明	1名
10	令和5年3月	カンピロバクター属菌	不明	1名
11	令和5年3月（報道発表）	カンピロバクター属菌	飲食店	2名
12	令和5年3月（報道発表）	カンピロバクター属菌	飲食店	3名

## 5 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。

### (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4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	257	303	287	153	1,000

## 6 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。（※新型コロナウイルス感染症対策のためWEB開催された研修会を含みます。）

研修名	派遣人数
都道府県食品表示担当者研修（WEB開催）	1名
食品表示制度講習会（WEB開催）	1名
地方公共団体等食品安全担当職員研修会（WEB開催）	1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）	50回	1,347名
外部食品衛生教育講習会	11回	429名
食品衛生責任者養成講習会	14回	372名
食品衛生責任者実務講習会	3回	93名
合計	78回	2,241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4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	監視施設数
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	15
		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	89
		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指導が必要な施設	1,724
合計			1,828

(※) 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4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 (規格基準、衛生規範等)	8	14
			理化学検査 (食品添加物等)	6	
肉・卵類及びその加工品	4	2	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	6	8
			理化学検査 (食品添加物等)	2	
乳・乳類等	4	4	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	8	8
農産物及びその加工品	13	3	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	9	9
			理化学検査 (食品添加物等)	0	
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)	144	82	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	239	242
			理化学検査 (食品添加物等)	3	
計	177	103		285	285

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
弁当・そうざい	小規模な総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	1
弁当・そうざい	小規模な総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	E.coli、黄色ブドウ球菌の検出	1
生菓子	食品表示基準	食品表示に記載のない添加物の混入	1